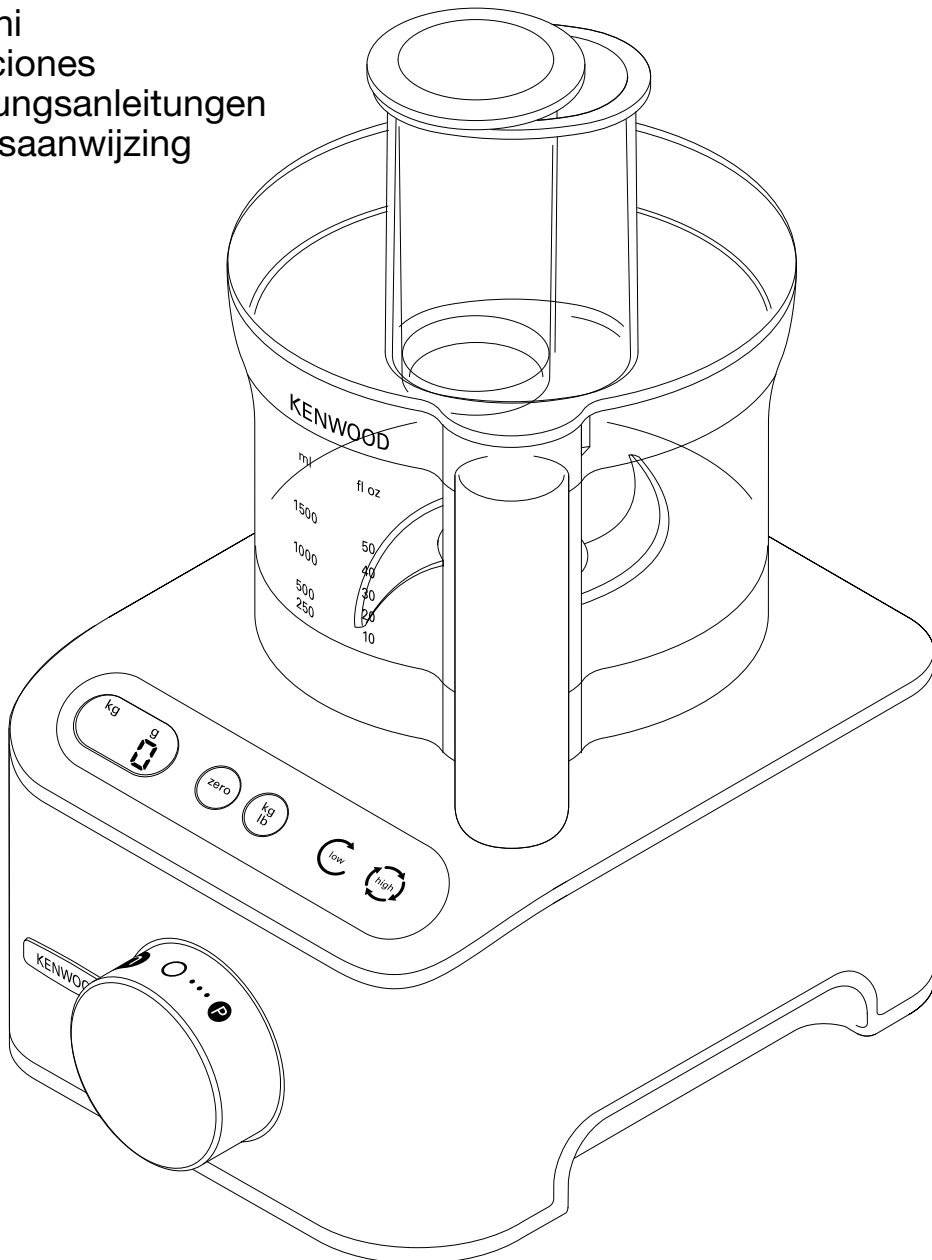


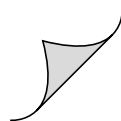
KENWOOD

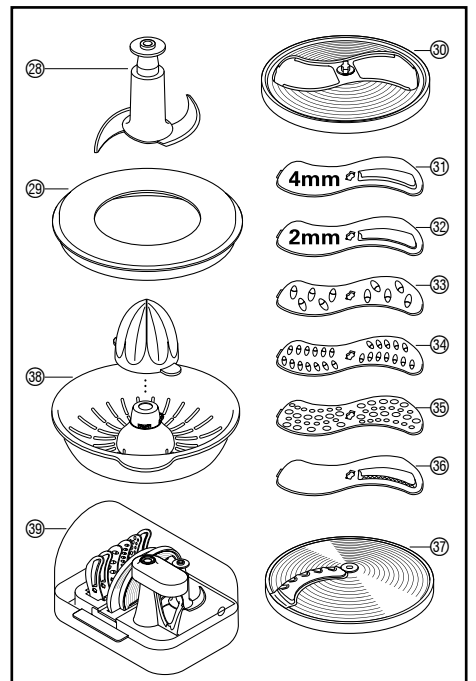
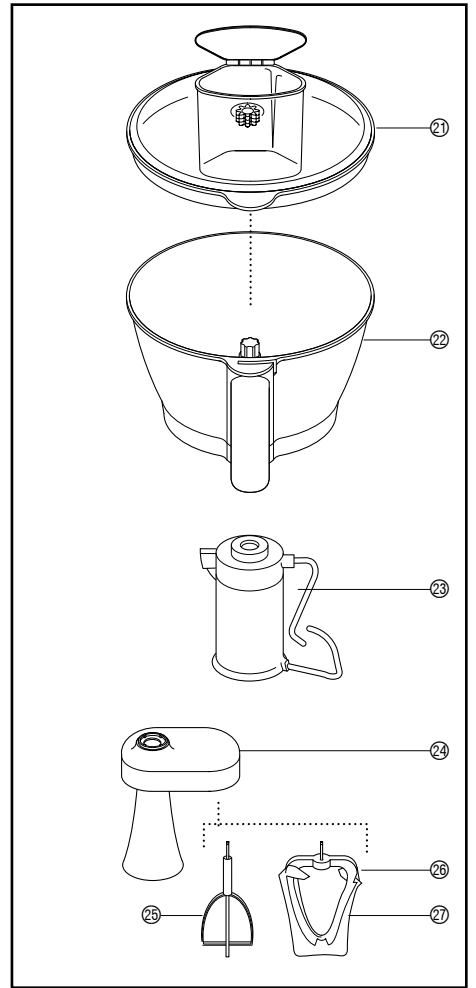
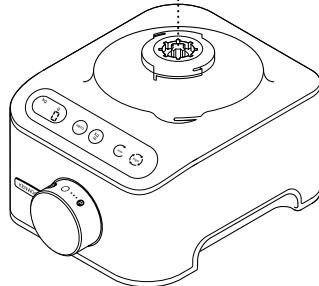
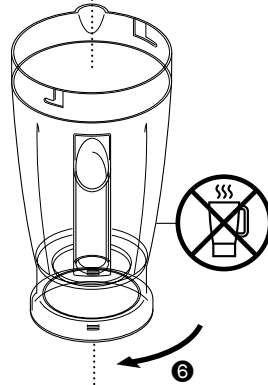
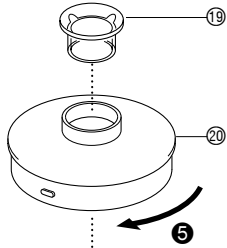
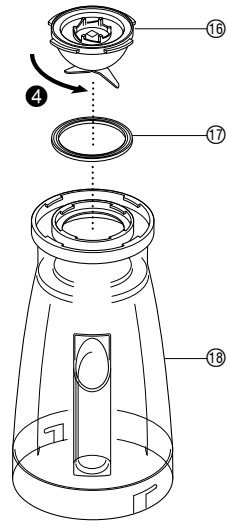
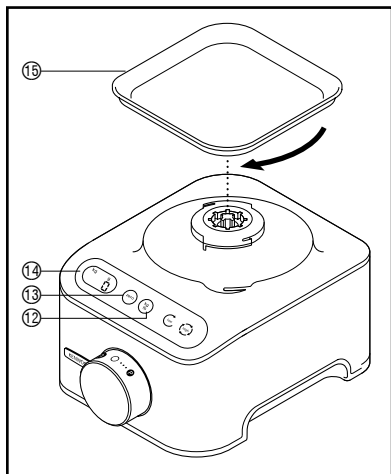
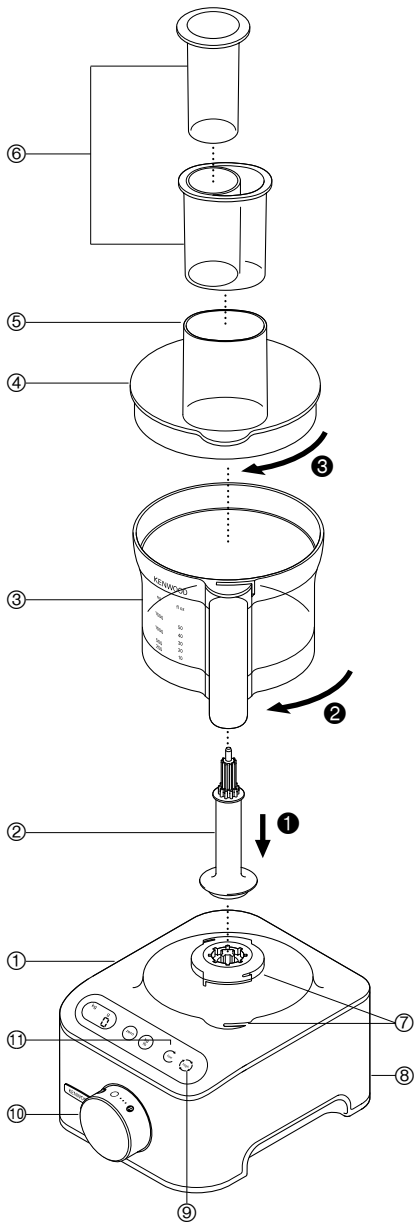
TYPE FHM15

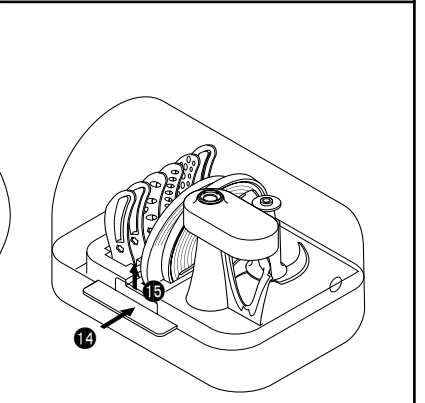
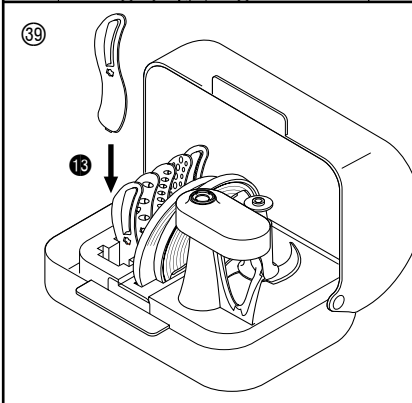
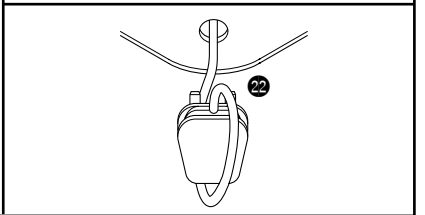
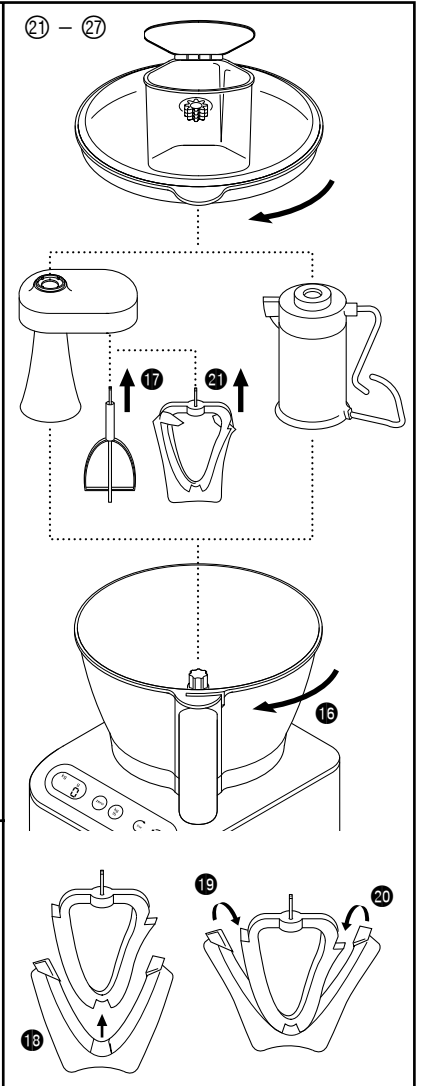
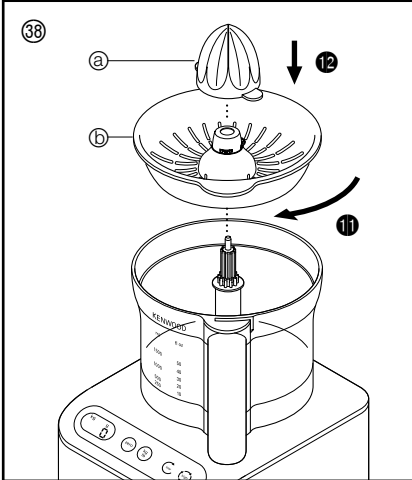
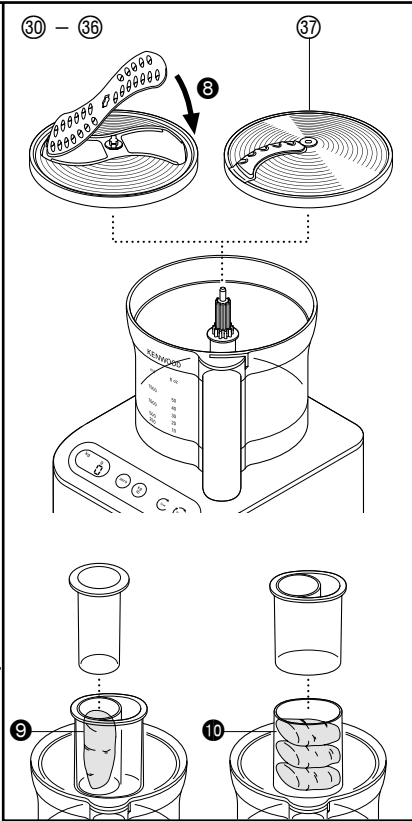
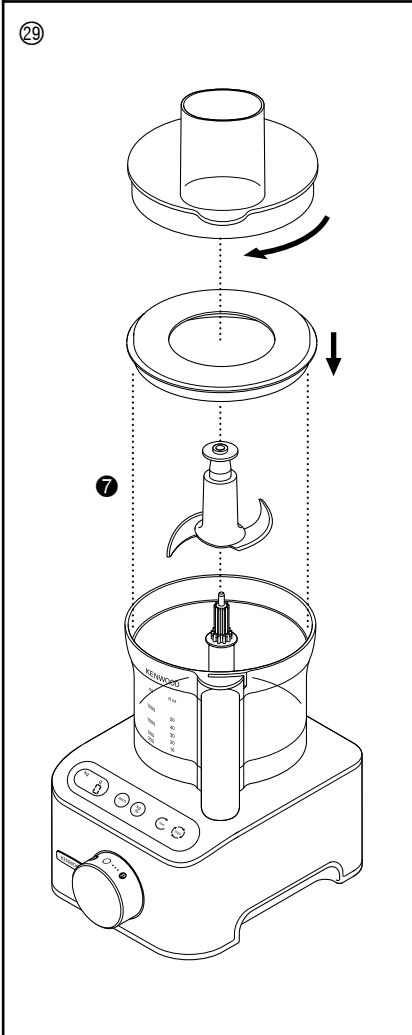
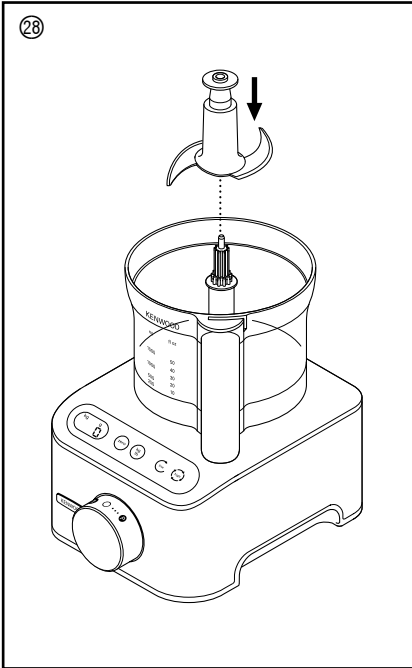
instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing




English	2 - 11
Nederlands	12 - 22
Français	23 - 35
Deutsch	36 - 47
Italiano	48 - 59
Português	60 - 71
Español	72 - 83
Dansk	84 - 93
Svenska	94 - 103
Norsk	104 - 113
Suomi	114 - 123
Türkçe	124 - 133
Česky	134 - 143
Magyar	144 - 154
Polski	155 - 166
Ελληνικά	167 - 179
Slovenčina	180 - 190
Українська	191 - 202
عربي	٢١٣ - ٢٠٣








safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.
- The blades and plates are very sharp, handle with care.
- 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, metal 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 fitted.**
- Before removing the lid from the bowl or blender from the power unit:
 - switch off;
 - wait until the attachment/blades have completely stopped;
 - be careful not to unscrew the blender goblet from the blade assembly.
-  **DO NOT process hot ingredients.**
- Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off speed control.
- **This appliance will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.**
- **Always unplug your food processor when not in use.**
- Never use an unauthorised attachment.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'service & customer care'.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Do not let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
- Do not exceed the maximum capacities stated in the recommended speed chart.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
- Misuse of your processor/blender can result in injury.

blender safety

-  **DO NOT process hot ingredients.**
- 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 - 1.6 litres (56 fl oz).

slicing/grating plates safety

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

before plugging in

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

before using for the first time

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

key

processor

- ① power unit
- ② detachable drive shaft
- ③ processor bowl
- ④ lid
- ⑤ feed tube
- ⑥ pushers
- ⑦ safety interlocks
- ⑧ cord storage (at back)
- ⑨ high speed light
- ⑩ speed/pulse control
- ⑪ low speed light

weighing function/count up timer

- ⑫ kg/lb button
- ⑬ ZERO button
- ⑭ display screen
- ⑮ weighing tray

Processor 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.

blender (if supplied)

- ⑯ blade assembly
- ⑰ sealing ring
- ⑱ goblet
- ⑲ filler cap
- ⑳ lid

metal mixing bowl (if supplied)

- ㉑ mixing bowl lid
- ㉒ mixing bowl with in-bowl drive
- ㉓ dough tool
- ㉔ drive head
- ㉕ whisk
- ㉖ creaming beater
- ㉗ creaming beater wiper
- ㉘ knife blade
- ㉙ max capacity disc
- ㉚ plate carrier
- ㉛ 4mm slicing plate (if supplied)
- ㉜ 2mm slicing plate (if supplied)
- ㉝ 4mm grating plate (if supplied)
- ㉞ 2mm grating plate (if supplied)
- ㉟ extra fine grating plate (if supplied)
- ㊱ fine julienne plate (if supplied)
- ㊲ French fry plate (if supplied)
- ㊳ citrus juicer (if supplied)
- ㊴ attachment storage box (if supplied)

to use your food processor

- 1 Fit the detachable drive shaft onto the power unit ①.
- 2 Then fit the bowl by placing the handle towards the right hand side and turn forward ② until it locks.
 - 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 front corner.**
- 4 Plug in and then turn the speed control to the 'ON' position. The weighing display screen will come on and either the low speed light or high speed light will illuminate depending on which bowl/blender is fitted. If no bowl/blender fitted both speed lights will remain off.

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 'O' position.
 - **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.

Light	Function/ Attachments	No Lights	Light Flashing
Low speed	Metal mixing bowl and tools	<ul style="list-style-type: none"> • No bowl or blender fitted or interlocked to power unit. • Power unit not plugged in. • Speed control not turned to 'ON' position. 	Indicates one of the following: <ul style="list-style-type: none"> • Lid or bowl removed or unlocked whilst speed selected. • To reset – turn to 'O', then turn to 'ON' and reselect a speed.
High speed	Processor bowl and attachments/ tools or Blender		<ul style="list-style-type: none"> • Unit left plugged in for more than 30 minutes. • The power unit will not operate until the speed control is turned to 'O' position and turned back to the 'ON' position.

weighing function/countdown timer

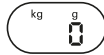
Your food processor is fitted with a built in weighing function to allow ingredients to be weighed straight into the bowl or blender goblet.

- The Maximum weighing capacity is 3kg. This is the total weight of all the ingredients including the weight of the bowl or goblet.

to use the weighing function

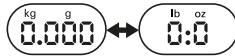
1 Always fit the bowl, detachable drive shaft and attachment or blender goblet onto the power unit before adding ingredients.

2 Plug in – the display screen will remain blank until the speed control is turned to 'ON'.

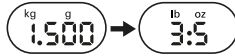


3 Turn to 'ON' the display screen will light up.

4 Press the (kg/lb) button to select either grams or ounces. The display will default to kg/g when first switched on.



- The unit weighs in 1g increments and teaspoon/tablespoon measures are recommended for weighing small quantities.



5 Check the display shows '0', if not, zero by pressing the ZERO button. Then weigh the required ingredients straight into the bowl or goblet. After the weight is displayed, press the ZERO button and the display will return to '0'. Add the next ingredients and that weight will be displayed. Repeat until all ingredients are weighed.

- **To zero press the ZERO button once.**

6 Fit the lid and select a speed to operate the processor.

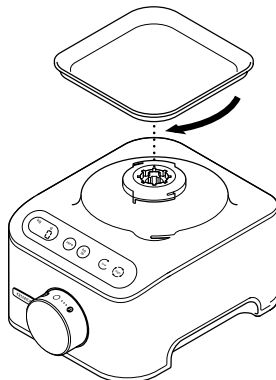
- During operation the display screen will show the count up time.
- To swap to the weighing function, turn to the 'ON' position and whilst the timer is paused hold the kg/lb button down for 2 seconds.
- If the display is not zeroed and either the ingredients or the bowl/attachment/lid are removed the **display will flash (---)** to represent a minus reading. Press the ZERO button to reset.
- The weight of any additional ingredients added down the feed tube whilst the processor is running will not be shown on the display screen.

15 weighing tray

A removable weighing tray is supplied for weighing ingredients without the bowl or blender.

To use, place the tray on top of the power unit and turn clockwise to secure in place.

To remove just turn anti-clockwise and lift off.



Count up timer

- During operation the display screen will automatically operate as a count up timer.
- The timer will count up in seconds to 10 minutes and will pause whenever the speed control is turned to 'ON' position.

- To reset the timer to zero press the ZERO button.

auto switch off

- The display screen will turn on whenever the speed control is in the 'ON' position, unless the auto switch off has activated.
- The auto switch off will activate if the appliance is left plugged in without operating for more than 30 minutes. To re-activate press either the ZERO button or turn the speed control off 'O' and then back to the 'ON' position.

important

- Do not overload by exceeding the maximum weighing capacity of 3kg. The display will show [o - Ld] if the weighing function is overloaded.
- Do not subject the power unit to excessive force as this may damage the weighing sensor.
- Always place the processor on a dry flat surface prior to weighing.
- Do not move the power unit during operation of the weighing function.

to use your blender (if supplied)

1 Fit the sealing ring 17 into the blade assembly 16 - ensuring the seal is located correctly in the grooved area.

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

2 Hold the underside of the blade assembly 16 and insert the blades into the goblet - turn anti-clockwise until it is secure 4.

3 Put your ingredients into the goblet.

4 Fit the lid onto the goblet and turn clockwise 5 until it clicks. Fit the filler cap.

5 Place the blender onto the power unit by placing the handle to the right hand side and turn forward 6 until it locks.

- **The blender will not operate if not fitted to the interlock correctly. Check that the handle is situated to the right hand front corner.**

- **The blender will not operate if incorrectly assembled.**

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

using the attachments

Refer to recommended speed chart for each attachment.

Processor bowl

⑳ knife blade

Follow the instruction under "to use your food processor".

㉑ max capacity disc

- 1 Fit the drive shaft and 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 ⑦. **Do not push down on the capacity disc.**
- 5 Fit the lid and switch on.

slicing/grating plates ㉓ – ㉗

- 1 Fit the detachable drive shaft and processor bowl onto the power unit.
- 2 Select the desired plate and fit into the carrier with the cutting side uppermost.
 - Locate one end of the plate under the rim and press the other end into position ⑧.
 - **The French fry plate is not removable from the carrier .**
- 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.

㉘ citrus juicer

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

- ㉙ cone
- ㉚ sieve

to use the citrus juicer

- 1 Fit the detachable drive shaft and processor bowl onto the power unit.
- 2 Fit the sieve into the bowl - ensuring the sieve handle is locked into position directly over the bowl handle ⑩.
- 3 Place the cone over the drive shaft turning until it drops all the way down ⑫.
- 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.**

㉙ attachment storage box

Your food processor is supplied with a storage box for your bowl attachments and plates.

- 1 Fit the knife blade, plates, whisk and creaming beater into the storage box when not in use ⑬.
- 2 The storage box is fitted with a safety lock - close the lid to lock. To open - push the tab in ⑭ and lift up the lid ⑮.

metal mixing bowl ㉛ – ㉝

- 1 Fit the metal mixing bowl to the power unit by placing the handle towards the right hand side and turn forward ⑯ until it locks.
- 2 Fit either the whisk ⑳, creaming beater ㉞ and ㉟ or dough tool ㉚ over the bowl drive shaft.

using the whisk

- 1 Push the beater ⑰ securely into the drive head.
- 2 Fit the whisk over the In bowl drive.
- 3 Add the ingredients.
- 4 Fit the lid and switch on.

using the creaming beater

Fitting the wiper blade

- The wiper blade is supplied already fitted and should always be removed for cleaning.
- 1 Carefully fit the flexible wiper blade onto the tool by locating the base of the wiper blade into the slot ⑰ then fit one side into the groove before gently hooking the end in place ⑲. Repeat with the other side ㉑.
 - 1 Push the creaming beater ㉛ securely into the drive head.
 - 2 Fit the beater over the In bowl drive.
 - 3 Add the ingredients.
 - 4 Fit the lid and switch on.

using the dough tool

Fit the dough tool over the in-bowl drive.

recommended speed chart - food processor bowl

tool/attachment	function	recommended speed	processing time (secs)	maximum capacities	hints and tips
Knife blade	All in one cake mixes	Max	15-20	1.5kg/3lb 8oz total weight	<ul style="list-style-type: none"> 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. Cut food such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 2cm. Biscuits should be broken into pieces and added down the feed tube whilst the appliance is running. Take care not to over-process.
	Pastry - rubbing fat into flour (use fat straight from the fridge and cut into 2cm cubes)	Max	10	340g/12oz flour weight	
	Adding water to combine pastry ingredients				
	Chopping fish and lean meat	Pulse – Max	10-30	600g/1lb 5oz max lean beef	
	Pâtés and terrines				
	Chopping vegetables	Pulse	5-10	500g/1lb 2oz	
	Chopping nuts	Max	30-90	200g/8oz	
	Pureeing soft fruit, cooked fruit and vegetables	Max	10-30	1kg/2lb 4oz	
	Sauces, dressing and dips	Max	120	800g/1lb 12oz	
	Cold soups		30-60	1.5 litres/53 fl oz	
Knife blade with max capacity disc	Milkshakes/batters	Start at min speed and increase to maximum	15-30	1 litre/35 fl oz	<ul style="list-style-type: none"> 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. Do not process hot ingredients. Do not exceed the maximum mark on the bowl.
Plates – grating	Use for cheese, carrots, potatoes and foods of a similar texture.	Mid – Max	–		<ul style="list-style-type: none"> Use fresh ingredients Do not cut food too small. Fill the width of the feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing. Alternatively use the small feed tube. When using the Julienne or French fry plate, place ingredients horizontally. When slicing or grating: food placed upright Ⓢ comes out shorter than food placed horizontally Ⓣ. There will always be a small amount of waste on the plate or in the bowl after processing. Do not allow food to build up to the underside of the plate - empty regularly.
Plates – slicing	Use for cheese, carrots, potatoes, cabbage, cucumber, courgette, beetroot and onions.	Mid – Max	–		
Plate – extra fine grating	Grates Parmesan cheese	Max	–		
Plate - fine julienne	Use to cut potatoes into straws and coarse grate for rosti, stir fries and vegetable garnishes.	Max	–	Do not fill above the maximum 1.5L marked on the bowl	
Plate – French fry	Cut potatoes for thin French fries and ingredients for casseroles and dips (e.g. cucumber, apples and pear)	Max	–		
Citrus Juicer	Use to squeeze the juice from citrus fruits e.g. oranges, lemons, limes and grapefruits).	Min	–	1kg/2lb 4oz	
					<ul style="list-style-type: none"> 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.

recommended speed chart - metal mixing bowl

tool/attachment	function	recommended speed	processing time (mins)	maximum capacities	hints and tips
Whisk	Egg whites	Max	2 – 3	6 (200g)	<p>important</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 or creaming beater. • Best results are obtained when the eggs are at room temperature. • Ensure the bowl and whisks are clean and free from grease before whisking. • Do not process for longer than 10minutes.
	Egg and sugar for fatless sponges	Max	8 – 10	3 (150g)	
	Whipping cream	Mid – Max	2 – 3	125ml to 500ml/1pt	
Dough tool	Yeasted mixes	Mid – Max	8 – 10	1kg/ 2lb 4oz total weight	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
	White Bread Flour		8 – 10	600g/1lb 5oz flour weight	
	Wholemeal Bread Flour		8 – 10	500g/1lb 2oz flour weight	
	Re-knead	Max	2 – 3	1 Kg/2lb 4oz total weight	
Creaming beater	Creaming fat and sugar	Mid – Max	2 – 3	250g/9oz fat 250g/9oz sugar	<ul style="list-style-type: none"> • For best results fat should be allowed to soften at room temperature (20°C) before creaming. • The creaming beater is designed for creaming and mixing soft ingredients. Do not use with heavy recipes such as dough or hard ingredients, for example those containing fruit stones, bones or shells. • Add eggs slowly to creamed mixture to incorporate. • Fold in the flour using pulse or minimum speed.
	All in one cake mix (7-8 Egg mix)	Max	1	1.5Kg/3lb 8oz total weight	
	Fruit Cake Mix (6 Egg mix)	Max	2 – 3	1.65Kg/3lb 10 oz total weight	


recommended speed chart - blender

tool/attachment	function	recommended speed	processing time (secs)	maximum capacities	hints and tips
Blender	Cold liquids and drinks	Max	60	1.6 litres/56 fl oz	<ul style="list-style-type: none"> 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. To blend dry ingredients - cut into pieces, remove the filler cap, then with the appliance running, drop the pieces down one by one. Keep your hand over the opening. For best results empty regularly. Do not use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use. Never blend more than 1.6 litres/56 fl oz - less for frothy liquids like milkshakes.
	Cold soups	Max	30		
	Do not process hot ingredients				
	Milkshake/Cold milk based mixtures	Max	15	1 litre	
	Mayonnaise	Max	60	3 eggs 150g oil	

care & cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- **Handle the blades and cutting plates with care - they are extremely sharp.**
- Some foods may discolour the plastic. This is perfectly normal and will not harm the plastic or affect the flavour of your food. Rub with a cloth dipped in vegetable oil to remove the discolouration.

power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry. Ensure that the interlock area is clear of food debris.
- Do not immerse the power unit in water.
- Store excess cord in the storage area at the back of the power unit .




blender

- Care should be taken when removing the blade unit from the base.
 - 1 Wash the goblet by hand.
 - 2 Remove and wash the seal.
 - 3 Do not touch the sharp blades – brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. **Do not immerse the blade unit in water.**
 - 4 Leave to dry upside down.

whisk

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

creaming beater

- 1 Always remove the flexible wiper blade from the tool before cleaning , , .
- 2 Wash the flexible wiper blade and tool in hot soapy water, then dry thoroughly.

all other parts

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

item	suitable for dishwashing
main bowl, lid, pushers	✓
knife blade	✓
metal bowl and lid	✓
dough tool	✓
detachable drive shaft	✓
plates	✓
max capacity disc	✓
whisk/creaming beater Do not immerse the drive head in water	✓
blender goblet, lid, filler cap	✓
blade unit and seal for blender	x
citrus juicer	✓
weighing tray	✓
storage box	x
spatula	✓

service & customer care

- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance refer to the “troubleshooting guide” section in the manual or visit www.kenwoodworld.com.
- 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.

recipes ideas/suggestions

carrot and coriander soup

use the blender

25g butter
 50g onion chopped
 1 clove garlic crushed
 750g carrot cut into 1½ cm cubes
 cold chicken stock
 10-15mls (2-3tsp) ground coriander
 salt and pepper

- 1 Melt the butter in a pan, add the onion and garlic and fry until soft.
- 2 Place the carrot into the blender, add the onion and garlic. Add sufficient stock to reach the 1.6L level marked on the goblet. Fit the lid and filler cap.
- 3 Blend on maximum speed for 5 seconds for a coarse soup or longer for a finer result.
- 4 Transfer the mixture to a saucepan, add the coriander and seasoning and simmer the soup for 30 to 35 minutes or until cooked.
- 5 Adjust the seasoning as necessary and add extra liquid if required.

troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
The processor will not operate.	No Power. Speed 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.
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.
Weighing function (---) flashing on screen. Weight changed on display screen.	Either the ingredients or the bowl/attachment/ lid have been removed and (- - -) represents a minus reading. Quantity weighed too small. Power unit moved during operation.	Press the ZERO button to reset. Use teaspoon and tablespoon measures for very small quantities. Do not move unit during use. Zero the display before weighing next ingredients.
Processor not operating and speed light flashing.	Appliance left plugged in without operating for more than 30 minutes. Lid or bowl removed or unlocked whilst speed selected.	Press either the ZERO button or turn the speed control OFF 'O' and then back to the 'ON' position. To reset – turn to 'O', then turn to 'ON' and reselect a speed.
Blender leaking from blade assembly base.	Seal missing. Seal incorrectly fitted. Seal damaged.	Check seal is fitted correctly and not damaged. To obtain a replacement seal see "service & customer care".
Blender seal missing from blade unit when removed from packaging.	The seal is packed pre-fitted to the blade unit.	Unscrew goblet and check that seal is fitted to blade unit. To obtain a replacement seal see "service & customer care".
Poor performance of tools/ attachments.	Refer to hints in relevant "using the attachment" section. Check attachments are assembled correctly.	

Nederlands

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

veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder de verpakking en alle labels.
- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door KENWOOD of een door KENWOOD geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden.
- De messen en platen zijn erg scherp; ga er dus voorzichtig mee om.
- Til de keukenmachine niet bij het handvat op en draag hem evenmin op die manier; hierdoor kan het handvat afbreken, waardoor u letsel kunt oplopen.
- Voordat u de inhoud uit de kom giet, dient u altijd eerst het mes te verwijderen.
- Houd uw handen en keukengereedschap uit de kom van de keukenmachine, de metalen kom en de beker van de blender wanneer de machine op het lichtnet is aangesloten.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact:
 - voordat u onderdelen aanbrengt of verwijderd;
 - als u het apparaat niet gebruikt;
 - voorafgaand aan de reiniging.
- Gebruik nooit uw vingers om voedsel in de invoerkoker te duwen. Gebruik altijd de bijgeleverde stamper.
- **Zet het mes nooit op het motorblok zonder dat de beker van de blender is bevestigd.**
- Voordat u het deksel van de kom of blender van het motorblok verwijderd:
 - zet het apparaat uit;
 - wacht totdat de hulpstukken / messen helemaal tot stilstand zijn gekomen;
 - wees voorzichtig dat u de beker van de blender niet van het meselement af draait.
-  **Verwerk NOOIT hete ingrediënten.**
- Gebruik nooit het deksel om de keukenmachine te bedienen, maar altijd de aan/uit-knop.
- **Als teveel kracht wordt uitgeoefend op het vergrendelingsmechanisme, raakt dit apparaat beschadigd en kan het letsel veroorzaken.**
- **Haal de stekker altijd uit het stopcontact wanneer u de keukenmachine niet gebruikt.**
- Gebruik nooit een niet bij het apparaat behorend hulpstuk.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter, terwijl het aan staat.

- Gebruik nooit een beschadigd apparaat. Laat het nakijken of repareren: zie Onderhoud en klantenservice.
- Laat het motorblok, het netsnoer en de stekker nooit nat worden.
- Laat het snoer nooit over de rand van een tafel of werkblad hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken.
- U mag de maximum capaciteit die in de snelheidstabel wordt aangegeven, niet overschrijden.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis mits ze onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat, en de betrokken risico's begrijpen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld als het apparaat niet correct werd gebruikt, of deze instructies niet werden opgevolgd.
- Misbruik van uw keukenmachine/blender kan tot letsel leiden.

veiligheid van de blender

-  **Verwerk NOOIT hete ingrediënten.**
- Wees voorzichtig wanneer u de messen hanteert en raak het snijvlak van de messen bij het reinigen niet aan.
- Gebruik de blender uitsluitend met een aangebracht deksel.
- Gebruik de kan uitsluitend met de bijgeleverde messen.
- U mag blender nooit leeg aanzetten.
- Als u wilt dat de blender lang meegaat, mag u hem nooit langer dan 60 seconden gebruiken.
- Smoothie-recepten – verwerk nooit bevroren ingrediënten die tijdens de bevriezing tot een vaste massa gevormd zijn; breek de massa op voor u hem aan de kan toevoegt.
- Meng nooit meer dan het maximum niveau - 1,6 liter.

veiligheid van de snij- of raspplaten

- **Verwijder het deksel pas wanneer de snijplaat volledig tot stilstand is gekomen.**
- **Wees voorzichtig met de snijplaten - ze zijn heel erg scherp.**
- **Vul de kom niet te ver - u mag de maximum capaciteit die op de kom staat aangegeven niet overschrijden.**

voordat u de stekker in het stopcontact steekt

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

voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt

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

legenda

keukenmachine

- ① motorblok
 - ② verwijderbare aandrijfas
 - ③ kom van de keukenmachine
 - ④ deksel
 - ⑤ vulopening
 - ⑥ duwstaafjes
 - ⑦ veiligheidsvergrendeling
 - ⑧ snoeropslag (aan achterzijde)
 - ⑨ lichtje voor hoge snelheid
 - ⑩ comandos de velocidade/impulsos
 - ⑪ lichtje voor lage snelheid
- weegfunctie/teller-timer**
- ⑫ kg/lb-knop
 - ⑬ NUL-knop
 - ⑭ weergavevenster
 - ⑮ weegplaat

Hulpstukken van de keukenmachine

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

blender (indien meegeleverd)

- ⑯ meselement
- ⑰ afsluitring
- ⑱ kan
- ⑲ vuldop
- ⑳ deksel

metalen mengkom (indien meegeleverd)

- ㉑ deksel van de mengkom
 - ㉒ mengkom met interne aandrijving
 - ㉓ deeghaak
 - ㉔ aandrijfkop
 - ㉕ garde
 - ㉖ roomklopper
 - ㉗ wisser van de roomklopper
-
- ㉘ meselement
 - ㉙ max. capaciteitsschijf
 - ㉚ plaatdrager
 - ㉛ snijplaat van 4 mm (indien meegeleverd)
 - ㉜ snijplaat van 2 mm (indien meegeleverd)
 - ㉝ raspplaat van 4 mm (indien meegeleverd)
 - ㉞ raspplaat van 2 mm (indien meegeleverd)
 - ㉟ extra fijne raspplaat (indien meegeleverd)
 - ㊱ fijne julienneplaat (indien meegeleverd)
 - ㊲ fritesplaat (indien meegeleverd)
 - ㊳ citruspers (indien meegeleverd)
 - ㊴ opbergdoos voor hulpstukken (indien meegeleverd)

gebruik van uw keukenmachine

- 1 Bevestig de verwijderbare aandrijfas aan het motorblok ❶.
 - 2 Bevestig de kom door het handvat naar rechts te zetten en naar voren te draaien ❷ totdat hij vergrendelt.
- Zet de kom en het hulpstuk altijd op de keukenmachine voordat u ingrediënten toevoegt.
- 3 Zet het deksel erop – zorg ervoor dat de bovenkant van de aandrijfas/het hulpmiddel in het midden van het deksel ❸ past.
- **De machine functioneert niet als de kom of het deksel niet goed vergrendeld zijn. Controleer of de vulopening en de komhendel zich aan de rechterkant bevinden.**
- 4 Steek de stekker in het stopcontact en zet de snelheidsregeling op 'AAN'. U ziet weegdisplayscherm en het lichtje voor lage of hoge snelheid gaat aan, al naar gelang welke kom/blender is bevestigd. Als er geen kom of blender is bevestigd, blijven beide lichtjes uit. Snelheidstoets – selecteer handmatig de vereiste snelheid (raadpleeg de tabel met aanbevolen snelheden). Pulseren – gebruik de pulseertoets (P) voor korte pulsen. De puls duurt zolang als de toets wordt ingedrukt.
 - 5 Na afloop zet u de snelheidsregeling op UIT 'O'.
- **Voor u het deksel verwijdert, dient u het apparaat altijd uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te halen.**
- belangrijk**
- Deze keukenmachine is niet geschikt voor het verpulveren of malen van koffiebonen of voor het vermalen van kristalsuiker tot basterdsuiker.

Lichtje	Functie / Hulpstukken	Geen lichtjes	Knipperlicht
Lage snelheid	Metalen mengkom en hulpstukken	<ul style="list-style-type: none"> • Geen kom of blender bevestigd of vergrendeld aan het motorblok. • De stekker van het motorblok steekt niet in het stopcontact. • De snelheidsregeling staat niet op 'AAN'. 	<p>Dit wijst op een van de volgende mogelijkheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het deksel of de kom is verwijderd of ontgrendeld terwijl de snelheid is ingesteld. • Resetten gaat zo: zet de snelheidsregeling op 'O', vervolgens op 'AAN' en stel opnieuw de snelheid in.
Hoge snelheid	De kom van de keukenmachine en hulpstukken of blender		<ul style="list-style-type: none"> • De stekker van de machine steekt langer dan 30 minuten in het stopcontact. • Het motorblok functioneert pas wanneer de snelheidsregeling eerst op 'O' en daarna weer op 'AAN' wordt gezet

weegfunctie / aftel-timer

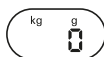
Uw foodprocessor is uitgerust met een ingebouwde weegfunctie waarmee ingrediënten rechtstreeks in de schaal of blenderkan gewogen kunnen worden.

- Het maximum weegvermogen is 3 kg. Dit is het totale gewicht van alle ingrediënten plus het gewicht van de kom of de kan.

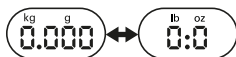
gebruik van de weegfunctie

1 Zet de kom, verwijderbare aandrijfjas en het hulpstuk of de blenderkan op het motorblok voordat u de ingrediënten toevoegt.

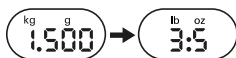
2 Steek de stekker in het stopcontact – het displayscherm blijft leeg totdat de snelheidsregeling op 'AAN' wordt gezet.



3 Zet de snelheidsregeling op 'AAN'. Het scherm licht op.



4 Druk op de (kg/lb)-knop om grammen of ounces te selecteren. Het scherm geeft standaard kg/g weer wanneer het apparaat ingeschakeld wordt.



- Het apparaat weegt in stappen van 1 g en voor het wegen van kleine hoeveelheden wordt het gebruik van theelepels/eetlepels aanbevolen.

5 Controleer of '0' wordt weergegeven; zo niet, dan zet u de weegschaal op nul door op de NUL-toets (ZERO) te drukken. Weeg de benodigde ingrediënten rechtstreeks in de kom of kan. Nadat het gewicht wordt weergegeven, drukt u op de NUL-toets (ZERO) en ziet u '0' op het scherm. Voeg het volgende ingrediënt toe; het gewicht hiervan wordt nu weergegeven. Herhaal deze stappen tot alle ingrediënten zijn gewogen.

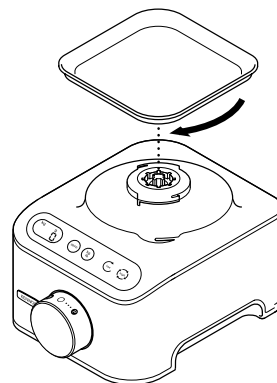
• Om het apparaat op nul te zetten, drukt u eenmaal op de NUL-knop.

6 Sluit het deksel en selecteer een snelheid voor de keukenmachine.

- Tijdens de werking wordt op het scherm de teller getoond.
- Als u wilt overschakelen op de weegfunctie, zet u de schakelaar op 'AAN'. Met de timer gepauzeerd houdt u de kg/lb-knop 2 seconden ingedrukt.
- Als het display niet op nul gesteld is en de ingrediënten of de kom/het hulpstuk/het deksel worden verwijderd, dan **knippert het display (----)** om een minus-waarde aan te geven. Druk op de NUL-knop (ZERO) om het display te resetten.
- Het gewicht van ingrediënten die via de vulopening toegevoegd worden, terwijl het apparaat aan staat, wordt niet op het scherm weergegeven.

15 weegplaat

Er wordt een weegplaat bijgeleverd die verwijderd kan worden en ingrediënten kan wegen zonder dat u de kom of de blender gebruikt. Plaats de bak op het motorblok en draai hem naar rechts vast. U verwijdert de bak door hem eerst naar links te draaien en dan omhoog te halen.



Teller-timer

- Tijdens de werking functioneert het scherm automatisch als een teller-timer.
- De timer telt tot 10 minuten in seconden en pauzeert telkens wanneer de snelheidsregeling op 'AAN' wordt gezet.
- U zet de timer weer op nul door op de NUL-knop te drukken.

automatische uitschakeling

- Het displayscherm schakelt in wanneer de snelheidsregeling op 'AAN' staat, tenzij de automatische uitschakeling is geactiveerd.
- De automatische uitschakeling activeert wanneer de stekker van de machine langer dan 30 minuten in het stopcontact steekt zonder dat de machine wordt gebruikt. U activeert de machine opnieuw door op de NUL-knop te drukken of de snelheidscontrole op 'O' te zetten en daarna weer op 'AAN'.

belangrijk

- Overbelast de weegschaal niet door het maximumgewicht van 3 kg te overschrijden. Als de weegfunctie overbelast is, wordt [o - Ld] weergegeven.
- Oefen geen overmatige druk uit op het motorblok; hierdoor kan de gewichtsensor beschadigd worden.
- Plaats de processor voor het wegen altijd op een droog, horizontaal oppervlak.
- Verplaats het motorblok niet terwijl de weegfunctie gebruikt wordt.

gebruik van uw blender (indien meegeleverd)

- 1 Plaats de afsluitring 17 in het meselement 16 – zorg ervoor dat de afdichting goed in het gegroefde deel is geplaatst.
- **Het apparaat lekt wanneer de afsluitring beschadigd is of niet goed is aangebracht.**
- 2 Houd de onderkant van het meselement 16 vast en steek de messen in de beker – draai ze naar links, totdat ze vastklikken 4.
- 3 Plaats de ingrediënten in de kan.
- 4 Plaats het deksel op de kan en draai hem naar rechts 5, totdat hij vastklikt. Zet de vuldop op zijn plaats.
- 5 Plaats de blender op het motorblok door het handvat naar rechts te zetten en naar voren te draaien 6, totdat hij vergrendelt.
- **De blender functioneert niet als hij niet juist is vergrendeld. Controleer of het handvat zich rechtsvoor bevindt.**
De blender functioneert niet als hij niet goed is bevestigd.
- 6 Selecteer een snelheid (zie de tabel met aanbevolen snelheden) of gebruik de pulseerknop.

de hulpstukken gebruiken

Raadpleeg de aanbevolen snelheidstabel voor elk hulpstuk.

Kom van de keukenmachine

28 meselement

Volg de instructie onder 'gebruik van uw keukenmachine'

29 max. capaciteitsschijf

- 1 Bevestig de aandrijfas en de kom op het motorblok.
- 2 Bevestig het mes.
- 3 Voeg de ingrediënten toe die verwerkt moeten worden.
- 4 Plaats de capaciteitsschijf boven op het mes. Zorg ervoor dat hij op de rand langs de binnenkant van de kom rust 7.
- **Druk niet op de capaciteitsschijf.**
- 5 Sluit het deksel en schakel de machine in.

snij/raspplaten 30 - 37

- 1 Bevestig de verwijderbare aandrijfas en de kom van de keukenmachine op het motorblok.
- 2 Kies de gewenste plaat en steek hem in de drager met het snijvlak naar boven.
 - Zet één uiteinde van de plaat onder de rand en druk het andere uiteinde op zijn plaats 3.
 - **De fritesplaat kan niet uit de drager worden verwijderd.**
- 3 Sluit het deksel.
- 4 Duw de voedingsmiddelen door de invoerkoker. Kies de maat van de invoerkoker die u wilt gebruiken. De stamper bevat een kleinere invoerkoker voor de verwerking van individuele voedingsmiddelen of dunne ingrediënten. De kleine invoerkoker gebruiken: steek de grote stamper eerst in de invoerkoker. De grote invoerkoker gebruiken: gebruik beide stampers tegelijkertijd.
- 5 Schakel de machine in en duw de stamper gelijkmatig omlaag. Steek nooit uw vingers in de invoerkoker.

38 citruspers

Gebruikt de citruspers om het sap uit citrusvruchten te persen, zoals sinaasappels, citroenen, limoenen en grapefruits.

- a kegel
- b zeef

de citruspers gebruiken

- 1 Bevestig de verwijderbare aandrijfas en de kom van de keukenmachine op het motorblok.
- 2 Bevestig de zeef aan de kom. Zorg ervoor dat het handvat van de zeef vergrendeld is vlak boven het handvat van de kom 10.
- 3 Zet de kegel over de aandrijfas. Draai hem totdat hij helemaal omlaag zakt 12.
- 4 Snijd het fruit doormidden. Schakel de machine in en druk het fruit op de kegel.
 - **De citruspers functioneert niet als de zeef niet goed is vergrendeld.**

39 opbergdoos voor hulpstukken

De keukenmachine heeft een opbergdoos voor alle hulpstukken en platen.

- 1 Leg het mes, de platen, de garde en de klopper in de opbergdoos wanneer u ze niet gebruikt 13.
- 2 De opbergdoos heeft een slot - sluit het deksel om de doos te vergrendelen. U opent de doos door het lipje in te drukken 14 en het deksel omhoog te halen 15.

metalen mengkom ②① – ②⑦

- 1 Zet de metalen mengkom op het motorblok door het handvat naar rechts te zetten en naar voren te draaien ①⑤, totdat hij vergrendelt.
- 2 Plaats de garde ②⑤, de roomklopper ②⑥ en ②⑦ of de deeghaak ②③ over de aandrijfas van de kom.

de garde gebruiken

- 1 Druk de roomklopper ①⑦ goed in de aandrijfkop.
- 2 Plaats de garde over de aandrijfas in de kom.
- 3 Voeg de ingrediënten toe.
- 4 Sluit het deksel en schakel de machine in.

de roomklopper gebruiken

De wisser installeren

- De machine wordt geleverd met een geïnstalleerde wisser. De wisser moet altijd verwijderd en gereinigd worden.
- 1 Plaats de flexibele wisser voorzichtig op het hulpstuk door de onderkant van de wisser in de gleuf ①⑧ te steken en dan één zijde in de groef schuiven, voordat u het uiteinde voorzichtig op zijn plaats haakt ①⑨. Herhaal dit aan de andere kant ②⑩.
 - 1 Druk de roomklopper ②① goed in de aandrijfkop.
 - 2 Plaats de klopper over de aandrijfas in de kom.
 - 3 Voeg de ingrediënten toe.
 - 4 Sluit het deksel en schakel de machine in.

de deeghaak gebruiken

Plaats de deeghaak over de aandrijfas in de kom.

tabel met aanbevolen snelheden - kom van de keukenmachine

instrument/ hulpstuk	functie	aanbevelen snelheid	verwerkingstijd (sec)	maximum capaciteit	tips
Meselement	Kant-en-klare taartmixen Deeg - boter en meel vermengen (snijd de boter direct uit de koelkast in blokjes van 2 cm) Water toevoegen om ingrediënten te mengen Vis en mager vlees hakken Patés en terrines Groenten hakken Noten hakken Zacht fruit, gekookt fruit en gekookte groenten pureren Sauzen, dressing en dips	Max Max Puls – Max Puls Max Max Max	15-20 10 10-30 5-10 30-90 10-30 120	1,5 kg totaal gewicht 340 g meel 600g max mager rundvlees 500g 200g 1 kg 800g	<ul style="list-style-type: none"> Het mes is het meest veelzijdige hulpstuk van allemaal. De verwerkingstijd bepaalt de bereikte textuur. Gebruik de pulsregeling voor een grovere textuur. Snijd vlees, brood en groente in blokjes van ca. 2 cm. Koekjes moeten in stukjes verbrokkeld worden en via de vulopening worden toegevoegd, terwijl de machine draait. Zorg ervoor dat u de machine niet te lang gebruikt.
Meselement met schijf voor maximale capaciteit	Koude soepen Milkshakes/beslag	Begin op de minimum snelheid en verhoog tot maximum	30-60 15-30	1,5 liter 1 liter	<ul style="list-style-type: none"> Wanneer vloeistoffen worden gemengd in de kom, moet gebruik worden gemaakt van de schijf voor maximale capaciteit met het mes. Hierdoor wordt lekken voorkomen en worden de hakprestaties van het mes verbeterd. Verwerk nooit hete ingrediënten. Vul de kom niet hoger dan de maximum markering op de kom.
Platen – raspen	Gebruik voor kaas, wortels, aardappels en voedingsmiddelen met een gelijkaardige textuur.	Mid – Max	–		<ul style="list-style-type: none"> Gebruik verse ingrediënten. Snijd de ingrediënten niet te klein. Vul de hele breedte van de vulopening met de ingrediënten. Zodoende kunnen de ingrediënten tijdens de verwerking niet zijwaarts schuiven. Gebruik anders de kleine toevoerbuis.
Platen – snijden	Gebruik voor kaas, wortels, aardappels, kool, komkommer, courgette, bietjes en ui.	Mid – Max	–		<ul style="list-style-type: none"> Wanneer u de plaat voor julienne of frites gebruikt, plaatst u de ingrediënten horizontaal. Bij gebruik van de snij- of raspeschijf: voedsel dat rechtop ② in de vulopening wordt gezet komt er korter uit dan voedsel dat horizontaal ① wordt geplaatst.
Plaat – extra fijn raspen	Raspt Parmezaanse kaas	Max	–		
Plaat - fijne julienne	Gebruiken om aardappelen in lucifers te snijden en grof raspen voor rösti, roerbakken en groentegarnituur.	Max	–	Niet vullen boven de markering van 1,5 l op de kom	<ul style="list-style-type: none"> Na de verwerking blijft er altijd een kleine hoeveelheid voedsel op de plaat of in de kom achter.
Plaat – frites	Snijdt aardappelen voor dunne frietjes en ingrediënten voor ovenschotels en dipsauzen (bijv. komkommer, appel en peer)	Max	–		<ul style="list-style-type: none"> Laat geen voedingsmiddelen aan de onderkant van de plaat ophopen - reinig de plaat regelmatig.

tabel met aanbevolen snelheden - kom van de keukenmachine

instrument/ hulpstuk	functie	aanbevelen snelheid	verwerkingstijd (sec)	maximum capaciteit	tips
Citrusfruitpers	Gebruik dit om het sap uit citrusvruchten te persen, zoals sinaasappels, citroenen, limoenen en grapefruits.	Min	-	1kg/2lb 4oz	<ul style="list-style-type: none"> Voor het beste resultaat gebruikt u vruchten op kamertemperatuur en rolt u ze met de hand over een werktafel, voordat u ze gaat persen. Om zoveel mogelijk sap uit het fruit te halen kunt u de vrucht heen en weer bewegen. Als u erg veel vruchten perst, dient u de zeef regelmatig te legen om ervoor te zorgen dat er niet teveel vruchtvees en pitjes in vast blijven zitten.

tabel met aanbevolen snelheden - metalen mengkom

instrument/ hulpstuk	functie	aanbevelen snelheid	verwerkingstijd (min)	maximum capaciteit	tips
Garde	Eiwitten	Max	2 - 3	6 (200g)	<p>belangrijk</p> <ul style="list-style-type: none"> De garde is niet geschikt voor all-in-one cakemixes, omdat ze te zwaar zijn en de garde zullen beschadigen. Gebruik altijd het mes of de roomklopper. Het beste resultaat wordt verkregen met eieren op kamertemperatuur. Zorg ervoor dat de kom en de garde schoon en vetvrij zijn, voordat u ze gaat gebruiken.
	Ei en suiker voor vetloze taarten	Max	8 - 10	3 (150g)	
	Slagroom	Mid - Max	2 - 3	125 tot 500 ml	
Deeghaak	Mengsels met gist	Mid - Max	8 - 10	1 kg totaal gewicht	<ul style="list-style-type: none"> Verwerk de voedingsmiddelen niet langer dan 10 minuten. Plaats de droge ingrediënten in de kom, voeg de vloeistof toe via de invoerkoker terwijl de machine draait. Verwerk het geheel totdat een gladde elastische deegbal is ontstaan.
	Wit broodmeel		8 - 10	600g meel	
	Volkoren broodmeel		8 - 10	500g meel	
	Opnieuw kneden	Max	2 - 3	1 kg totaal gewicht	
Roomklopper	Boter en suiker kloppen	Mid - Max	2 - 3	250g vet 250g suiker	<ul style="list-style-type: none"> Voor het beste resultaat moet de boter eerst op kamertemperatuur komen (20 °C) voordat hij wordt geklopt. De roomklopper is bedoeld voor het glad maken en mengen van zachte ingrediënten. Gebruik de klopper niet met zware recepten, zoals deeg of harde ingrediënten, of ingrediënten die pitten, botten of schalen bevatten. Voeg de eieren langzaam aan het zachte mengsel toe, zodat ze worden opgenomen. Vouw het meel in het mengsel met de puls of minimum snelheid.
	All-in-one cakemix (7-8 eieren)	Max	1	1,5 kg	
	Vruchtencakemix (6 eieren)	Max	2 - 3	1,65 kg totaal gewicht	

tabel met aanbevolen snelheden - blender

instrument/ hulpstuk	functie	aanbevelen snelheid	verwerkingstijd (sec)	maximum capaciteit	tips
Blender	Koude vloeistoffen en dranken	Max	60	1,6 liter	<ul style="list-style-type: none"> Bij de bereiding van mayonaise plaatst u alle ingrediënten, met uitzondering van de olie, in de blender. Verwijder de vuldop. Giet de olie vervolgens langzaam door de opening in het deksel op het draaiende apparaat. Bij dikke mengsels, zoals patés en dips, moet u de wand van het apparaat soms schoonscraperen. Als het mengsel te dik is, voegt u meer vloeistof toe. Verbijzelen van ijsblokjes – pulseer in korte impulsen tot het ijs de gewenste consistentie bereikt heeft. De verwerking van specerijen wordt afgeraden; dit kan de plastic onderdelen beschadigen. Droge ingrediënten mengen – in stukken snijden, de vuldop verwijderen en de stukken één voor één op het draaiende messelement laten vallen. Houd uw handen over de opening. Voor het beste resultaat moet u het apparaat regelmatig legen. Gebruik de blender niet om voeding in te bewaren. Zorg dat de blender zowel voor als na gebruik leeg is. Meng nooit meer dan 1,6 liter - of minder voor schuimende vloeistoffen zoals milkshakes.
	Koude soepen	Max	30		
	Verwerk nooit hete ingrediënten.				
	Milkshake/koude, op melk gebaseerde mengsels	Max	15	1 liter	
	Mayonaise	Max	60	3 eieren 150g olie	

onderhoud en reiniging

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

motorblok

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

blender

- Wees extra voorzichtig wanneer u de messeneenheid van het voetstuk afhaalt.
 - 1 Was de beker met de hand.
 - 2 Verwijder en was de afdichtring.
 - 3 Raak de scherpe messen niet aan - borstel ze schoon met een warm sopje, spoel ze vervolgens grondig af onder de kraan. **Dompel de messeneenheid niet onder in water.**
 - 4 Laat ondersteboven drogen.

garde

- Haal de garde van de aandrijfkop af door hem voorzichtig los te trekken. Was de garde in warm zeepsop.
- Veeg de aandrijfkop af met een vochtige doek, en droog hem af. **Dompel de aandrijfkop niet onder in water.**

roomklopper

- 1 Haal de flexibele wisser altijd van het hulpstuk af voordat u het reinigt , , .
- 2 Was de flexibele wisser en het hulpstuk in heet zeepsop en droog ze goed af.

alle andere onderdelen

- Met de hand afwassen, en dan afdrogen.
- Ze kunnen ook in de vaatwasmachine worden gedaan.

Item	Item geschikt voor afwasmachine
hoofdkom, deksel, stampers	✓
meselement	✓
metalen kom en deksel	✓
deeghaak	✓
verwijderbare aandrijfas	✓
platen,	✓
max. capaciteitsschijf	✓
garde/roomklopper	✓
Dompel de aandrijfkop nooit onder in water	✓
blenderbeker, deksel, vuldop	✓
messeneenheid en afsluitring voor blender	✗
citruspers	✓
weegbak	✓
opslagdoos	✗
spatula	✓

onderhoud en klantenservice

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



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

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

receptideeën/suggesties

wortel en koriander soep

de blender gebruiken

25 g boter
 50 g gehakte uit
 1 geplet knoflookteentje
 750 g wortels in blokjes van 1½ cm
 koude kippenbouillon
 10-15 ml gemalen koriander
 zout en peper

- 1 Smelt de boter in een pan, voeg er de ui en de knoflook aan toe en bak totdat ze zacht zijn.
- 2 Doe de wortels in de blender en voeg er de ui en knoflook aan toe. Giet er voldoende bouillon bij zodat de markering van 1,6 l op de beker wordt bereikt. Plaats het deksel en de vuldop.
- 3 Meng op maximum snelheid gedurende 5 seconden voor een grove soep of langer voor een gladder resultaat.
- 4 Giet het mengsel in een soeppan, voeg er de koriander en het zout en de peper aan toe en laat de soep 30 tot 35 minuten sudderen, totdat alles gaar is.
- 5 Voeg naar wens zout en peper toe en zo nodig extra vloeistof.


problemen oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De keukenmachine werkt niet.	Geen stroom. Snelheidslichtje brandt niet. De kom is niet juist op het motorblok geplaatst. Het deksel van de kom is niet juist vergrendeld.	Controleer of de stekker in het stopcontact zit. Controleer of de kom goed is bevestigd en of het handvat zich aan de rechterkant bevindt. Controleer of de dekselvergrendeling juist in het handvatgebied geplaatst is. De keukenmachine werkt niet als de kom en deksel onjuist geplaatst zijn.
Blender functioneert niet.	Blender niet juist vergrendeld. De blender is niet goed gemonteerd.	De blender werkt niet als hij niet juist aan de vergrendeling is bevestigd. Controleer of het meselement goed in de beker maatglas vast zit.
Keukenmachine stopt of gaat langzamer werken tijdens de verwerking.	Beveiliging tegen overbelasting. Keukenmachine overbelast of oververhit tijdens de werking. Maximum capaciteit overschreden.	Schakel het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat ongeveer 15 minuten afkoelen. Raadpleeg de snelheidstabel voor de maximale hoeveelheden die kunnen worden verwerkt.
weegfunctie (---) knippert op het scherm. Ander gewicht op scherm.	De ingrediënten of de kom/het hulpstuk/het deksel zijn verwijderd en (---) wijst op een negatief getal. Gewogen hoeveelheid te klein. Motorblok verplaatst tijdens gebruik.	Druk op de NUL-knop om het display te resetten. Gebruik een theelepel en eetlepel voor kleine hoeveelheden. Niet verplaatsen tijdens gebruik. Zet het scherm op nul voor u de volgende ingrediënten weegt.
De keukenmachine werkt niet en het snelheidslichtje knippert.	De stekker van de machine steekt langer dan 30 minuten in het stopcontact zonder dat de machine wordt gebruikt. Het deksel of de kom is verwijderd of ontgrendeld terwijl de snelheid is ingesteld.	Druk op de NUL-knop of zet de snelheidscontrole op 'O' en daarna weer op 'AAN'. Resetten: zet de snelheidsregeling op 'O', vervolgens op 'AAN' en stel opnieuw de snelheid in.
De blender lekt via de basis van de messeneenheid.	De afdichtring ontbreekt. De afdichtring is onjuist geplaatst. De afdichtring is beschadigd.	Controleer of de afdichtring goed geplaatst en onbeschadigd is. Voor een vervangende afdichtring raadpleegt u de paragraaf Onderhoud en klantenservice.
Afsluiting van blender ontbreekt na verwijdering uit de verpakking.	De afsluiting zit op de messeneenheid in de verpakking.	Schroef de beker los en controleer of de afsluiting op de messeneenheid zit. Voor een vervangende afdichtring raadpleegt u de paragraaf Onderhoud en klantenservice.
Slecht resultaat met apparaten en hulpstukken.	Lees de tips in de paragraaf Gebruik van uw hulpstuk. Controleer of de hulpstukken goed zijn gemonteerd.	

Français


Veillez déplier les illustrations de la première page

sécurité

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

- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord d'une table, du plan de travail ou être en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne dépassez pas les capacités maximales indiquées dans le tableau des vitesses recommandées.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation des appareils, et si elles ont conscience des risques encourus.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.
- Une mauvaise utilisation de votre robot / blender peut provoquer des blessures.

sécurité du blender

-  **VEUILLEZ NE PAS MIXER les ingrédients chauds.**
- Prenez toujours des précautions lorsque vous manipulez l'ensemble porte-lames et évitez de toucher le bord tranchant des lames lors du nettoyage.
- Utilisez toujours le blender avec son couvercle.
- N'utilisez le bol qu'avec l'ensemble porte-lames fourni.
- Ne faites jamais fonctionner le blender lorsqu'il est vide.
- Afin de prolonger la durée de vie de votre blender, ne le faites jamais fonctionner pendant plus de 60 secondes.
- Recettes pour smoothies – ne mixez jamais d'ingrédients surgelés qui ont formé une masse solide pendant la congélation. Brisez les ingrédients avant de les placer dans le bol.
- Ne mixez jamais plus que la quantité maximale, fixée à 1,6 litres.

sécurité relative aux inserts éminceurs/râpes

- **Ne retirez jamais le couvercle avant l'arrêt complet de l'insert de coupe.**
- **Manipulez les inserts de coupe avec précaution - ils sont extrêmement tranchants.**
- **Ne remplissez pas le bol à ras bord – ne dépassez pas le repère de capacité maximale indiqué sur le bol.**

avant de brancher l'appareil

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

avant la première utilisation

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

légende

robot

- ① bloc moteur
- ② axe d'entraînement amovible
- ③ bol du robot
- ④ couvercle
- ⑤ tube d'alimentation
- ⑥ poussoirs
- ⑦ dispositifs de verrouillage de sécurité
- ⑧ range-cordon (à l'arrière)
- ⑨ témoin vitesse élevée
- ⑩ sélecteur de vitesse / touche pulse
- ⑪ témoin vitesse basse

fonction de balance/minuteur croissant

- ⑫ bouton kg/lb (kg/livre)
- ⑬ bouton ZERO
- ⑭ affichage
- ⑮ plateau de pesage

Accessoires du robot

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

blender (si fourni)

- ⑯ unité porte-lames
- ⑰ joint d'étanchéité
- ⑱ bol
- ⑲ bouchon
- ⑳ couvercle

bol de mélange en métal (si fourni)

- ㉑ couvercle du bol de mélange
- ㉒ bol de mélange avec entraînement
- ㉓ pétrin
- ㉔ tête de l'axe d'entraînement
- ㉕ fouet
- ㉖ batteur de crémage
- ㉗ racleur du batteur de crémage

- ㉘ lame couteau
- ㉙ disque à capacité maximale
- ㉚ porte-insert
- ㉛ insert éminceur 4 mm (si fourni)
- ㉜ insert éminceur 2 mm (si fourni)
- ㉝ insert râpe 4 mm (si fourni)
- ㉞ insert râpe 2 mm (si fourni)
- ㉟ insert râpe extra fin (si fourni)
- ㊱ insert julienne fin (si fourni)
- ㊲ insert frites (si fourni)
- ㊳ presse-agrumes (si fourni)
- ㊴ boîte de rangement pour accessoires (si fournie)

utilisation du robot

- 1 Installez l'axe d'entraînement amovible sur le bloc moteur ①.
- 2 Installez ensuite le bol en positionnant la poignée vers le côté droit et en le tournant vers l'avant ② jusqu'à ce qu'il se bloque en position.
 - Installez toujours le bol et l'accessoire sur le robot avant d'ajouter des ingrédients.
- 3 Installez le couvercle en veillant à ce que le l'axe d'entraînement / l'outil soit positionné au centre du couvercle ④.
 - **Le robot ne fonctionnera pas si le bol ou le couvercle ne sont pas verrouillés correctement. Vérifiez que le tube d'alimentation et que la poignée du bol sont bien situés à droite.**

4 Branchez l'appareil et tournez le sélecteur de vitesses en position 'ON' (marche). L'affichage de pesage s'allume et le témoin de vitesse basse ou de vitesse élevée s'allume, en fonction du bol/blender installé. Si aucun bol/blender n'est installé, les deux témoins de vitesse restent éteints.

Contrôle de la vitesse – sélectionnez manuellement la vitesse requise (référez-vous au tableau des vitesses recommandées).

Touche Pulse - Utilisez la touche pulse (P) pour de petites impulsions. La fonction pulse fonctionne tant que la touche est maintenue en position.

5 À la fin de l'opération, tournez le sélecteur de vitesses en position 'O' (arrêt).

● **Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le avant de retirer le couvercle.**

important

- Votre robot n'est pas conçu pour concasser ou mouliner des grains de café ou transformer du sucre cristallisé en sucre en poudre.

Témoin	Fonction/ Accessoires	Témoin éteint	Témoin clignotant
Vitesse basse	Bol de mélange en métal et outils	<ul style="list-style-type: none"> ● Aucun bol ou blender installé ou bloqué en position sur le bloc moteur. ● Bloc moteur non branché. ● Sélecteur de vitesses non réglé en position 'ON'. 	<p>Indique l'une des situations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Couvercle ou bol retiré ou déverrouillé avec vitesse sélectionnée. ● Pour réinitialiser – tournez en position 'O', puis en position 'ON', puis resélectionnez une vitesse.
Vitesse élevée	Bol et accessoires du robot/outils ou blender		<ul style="list-style-type: none"> ● Appareil laissé branché pendant plus de 30 minutes. ● Le bloc moteur ne fonctionnera pas avant d'avoir tourné le sélecteur de vitesses en position 'O', puis remis en position 'ON'

fonction de balance/minuteur

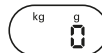
Votre robot est équipé d'une fonction de balance intégrée qui permet de peser les ingrédients directement dans le bol de mélange ou du blender.

- La capacité de pesage maximale est de 3 kg. Il s'agit du poids total de tous les ingrédients, dont le poids du bol de mélange ou du blender.

utilisation de la fonction de balance

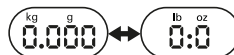
1 Installez le bol, l'axe d'entraînement amovible ou le bol du blender sur le bloc moteur avant d'ajouter les ingrédients.

2 Branchez – l'affichage reste vierge jusqu'à ce que le sélecteur de vitesses soit tourné en position 'ON'.



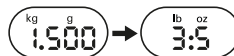
3 Tournez en position 'ON'.

L'affichage s'allume.



4 Appuyez sur le bouton (kg/lb) pour sélectionner un affichage en grammes ou en onces.

L'affichage indique kg/g par défaut lorsqu'il est allumé pour la première fois.



- L'appareil pèse avec une précision de 1 g et l'utilisation de cuillères à café/à soupe est recommandée pour peser de petites quantités.

5 Assurez-vous que l'affichage indique '0'. Dans le cas contraire, remettez-le à zéro en appuyant sur le bouton ON/ZERO. Pesez ensuite les ingrédients nécessaires directement dans le bol de mélange ou du blender. Une fois que le poids s'est affiché, appuyez sur le bouton ZERO pour revenir à l'affichage '0'. Ajoutez les ingrédients suivants et leur poids s'affiche. Répétez l'opération jusqu'à ce que tous les ingrédients aient été pesés.

● **Pour réinitialiser l'affichage, appuyez une fois sur le bouton ZERO.**

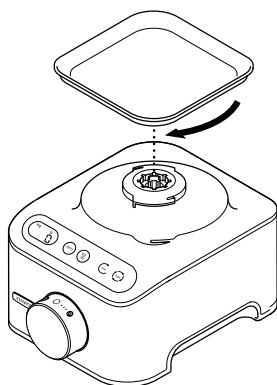
6 Mettez le couvercle puis sélectionnez une vitesse de fonctionnement.

- Pendant l'opération, l'affichage indique le temps écoulé du minuteur croissant.
- Pour passer à la fonction de balance, tournez jusqu'en position 'ON' puis pendant la pause du minuteur, maintenez la touche kg/lb enfoncée pendant 2 secondes.
- Si l'affichage n'est pas réinitialisé et si les ingrédients ou le bol/accessoire/couvercle sont retirés, l'affichage **clignote (---)** pour indiquer une mesure négative. Appuyez sur le bouton ZÉRO pour remettre à zéro.
- Le poids de tout ingrédient supplémentaire, ajouté par le tube d'alimentation alors que le robot fonctionne, ne sera pas indiqué sur l'affichage.

⑮ plateau de pesage

Un plateau amovible est fourni pour vous permettre de peser des ingrédients sans utiliser le bol ou le blender.

Pour l'utiliser, placez le plateau sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le bloquer en place. Pour le retirer, il suffit de le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre avant de le soulever.



Minuteur croissant

- Pendant l'opération, l'affichage fonctionne automatiquement comme un minuteur croissant.
- Le minuteur compte en secondes jusqu'à 10 minutes et s'arrête chaque fois que le sélecteur de vitesses est en position 'ON'.
- Pour remettre le minuteur à zéro, appuyez sur le bouton ZERO.

extinction automatique

- L'affichage s'allume quand le sélecteur de vitesses est en position 'ON', sauf si l'extinction automatique est activée.
- L'extinction automatique s'active si l'appareil reste branché sans fonctionner pendant plus de 30 minutes. Pour le réactiver, appuyez sur le bouton ZERO ou tournez le sélecteur de vitesses jusqu'à la position 'O' puis remettez-le en position 'ON'.

important

- Ne surchargez pas l'appareil en dépassant la capacité maximale de 3 kg. L'affichage indique [o – Ld] en cas de surcharge.
- Ne soumettez pas le bloc moteur à une force excessive, cela pourrait endommager le capteur de la balance.
- Placez toujours le robot sur une surface plane et sèche avant de peser des ingrédients.
- Ne déplacez pas le bloc moteur pendant l'utilisation de la fonction de balance.

utilisation du blender (si fourni)

- 1 Installez la rondelle d'étanchéité ⑰ dans l'unité porte-lames ⑱ – en prenant soin de positionner la rondelle correctement dans l'espace rainuré.
- **Des fuites se produiront si le joint est endommagé ou s'il n'est pas correctement installé.**
- 2 Retournez l'unité porte-lames ⑱ et insérez les lames dans le bol - tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elles soient fixées ④.
- 3 Mettez vos ingrédients dans le bol.
- 4 Mettez le couvercle sur le bol et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ⑤ jusqu'à le verrouiller. Fixez le bouchon.
- 5 Placez le blender sur le bloc moteur en plaçant la poignée vers la droite et en tournant le blender vers l'avant ⑥ jusqu'à ce qu'il se bloque en position.
- **Le blender ne fonctionnera pas s'il n'est pas correctement verrouillé en position. Vérifiez que la poignée se trouve dans le coin avant droit. Le blender ne fonctionnera pas s'il n'est pas correctement monté.**
- 6 Sélectionnez une vitesse (référez-vous au tableau des vitesses recommandées) ou utilisez la fonction pulse.

utilisation des accessoires

Référez-vous au tableau des vitesses pour chaque accessoire.

Bol du robot

⑳ lame couteau

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

㉑ disque à capacité maximale

- 1 Installez l'axe d'entraînement et le bol sur le bloc moteur.
- 2 Installez la lame couteau.
- 3 Ajoutez les ingrédients.
- 4 Installez le disque à capacité maximale au-dessus de la lame en veillant à bien le positionner sur le rebord à l'intérieur du bol ⑦. **Ne poussez pas le disque à capacité vers le bas.**
- 5 Installez le couvercle puis allumez.

inserts éminceurs/râpes ③① – ③⑦

- 1 Installez l'axe d'entraînement amovible et le bol du robot sur le bloc moteur.
- 2 Sélectionnez l'insert souhaité et installez-le sur le porte-insert, côté coupant vers le haut.
 - Placez une extrémité de l'insert sous le bord puis appuyez sur l'autre extrémité pour l'enclencher en position ③.
 - **L'insert frites ne peut pas être retiré du porte-insert.**
- 3 Mettez le couvercle.
- 4 Ajoutez les ingrédients dans le tube d'alimentation. Choisissez la taille du tube d'alimentation adéquat. Le poussoir contient un tube d'alimentation plus petit pour les ingrédients individuels ou plus fins. Pour utiliser le petit tube d'alimentation - introduisez d'abord le grand poussoir dans le tube d'alimentation. Pour utiliser le grand tube - utilisez les deux poussoirs ensemble.
- 5 Allumez l'appareil et exercez une pression régulière à l'aide du poussoir - n'insérez jamais vos doigts dans le tube d'alimentation.

③⑧ presse-agrumes

Utilisez le presse-agrumes pour extraire le jus des agrumes (p. ex. oranges, citrons, citrons verts ou pamplemousses).

- Ⓐ cône
- Ⓑ passoire

utilisation du presse-agrumes

- 1 Installez l'axe d'entraînement amovible et le bol du robot sur le bloc moteur.
- 2 Fixez la passoire dans le bol - en vous assurant que la poignée de la passoire est bloquée en place directement sur celle du bol ①.

- 3 Placez le cône sur l'axe d'entraînement en le tournant jusqu'à ce qu'il descende à fond ②.
- 4 Coupez le fruit en deux. Mettez l'appareil en marche puis pressez le fruit sur le cône.
 - **Le presse-agrumes ne fonctionnera pas si la passoire n'est pas correctement verrouillée.**

③⑨ boîte de rangement pour accessoires

Votre robot de cuisine est fourni avec une boîte pour ranger vos accessoires de bol et inserts.

- 1 Rangez la lame couteau, les inserts, le fouet et le batteur de crème dans la boîte de rangement quand vous ne les utilisez pas ③.
- 2 La boîte de rangement est équipée d'une fermeture de sécurité - refermez le couvercle pour le verrouiller en place. Pour ouvrir, repoussez la languette ④ puis soulevez le couvercle ⑤.

bol de mélange en métal ②① – ②⑦

- 1 Installez le bol de mélange en métal sur le bloc moteur en plaçant la poignée vers le côté droit et en tournant le bol vers l'avant ⑥ pour le verrouiller.
- 2 Installez le fouet ②⑤, le batteur de crème ②⑥ et ②⑦ ou le pétrin ②③ sur l'axe d'entraînement du bol.

utilisation du fouet

- 1 Poussez fermement le batteur ⑦ sur la tête d'entraînement.
- 2 Installez le fouet sur l'entraînement à l'intérieur du bol.
- 3 Ajoutez les ingrédients.
- 4 Installez le couvercle puis allumez.

utilisation du batteur de crème

Installation de la lame racleuse

- La lame racleuse est fournie préinstallée et doit toujours être retirée pour être lavée.
- 1 Installez soigneusement la lame racleuse souple sur l'outil en positionnant la base de la lame racleuse dans le logement ⑩ puis en insérant un côté dans la fente avant d'accrocher délicatement l'extrémité en place ⑪. Répétez l'opération de l'autre côté ⑫.
 - 1 Poussez fermement le batteur de crème ⑭ sur la tête d'entraînement.
 - 2 Fixez le batteur sur l'entraînement à l'intérieur du bol.
 - 3 Ajoutez les ingrédients.
 - 4 Mettez le couvercle puis allumez.

utilisation du pétrin

Fixez le pétrin sur l'entraînement à l'intérieur du bol.

tableau des vitesses recommandées - bol du robot

outil/accessoire	fonction	vitesse recommandée	durée de fonctionnement (s)	capacité maximale	conseils et astuces
Lame tranchante	Mélanges tout en un pour gâteaux	Max	15-20	poids total 1,5 kg	<ul style="list-style-type: none"> La lame couteau est l'accessoire le plus polyvalent. La durée d'utilisation détermine la texture obtenue. Pour les mélanges épais, utilisez la fonction pulse. Coupez les ingrédients tels que la viande, le pain et les légumes en cubes d'environ 2 cm. Les biscuits doivent être coupés en morceaux et introduits dans le tube d'alimentation pendant que le moteur est en marche. Prenez garde à ne pas mélanger trop longtemps.
	Pâte – mélange de la matière grasse avec la farine (utiliser la matière grasse tout juste sortie du réfrigérateur, coupée en cubes de 2 cm) Ajout d'eau au mélange ingrédients de pâte	Max	10	poids en farine 340 g	
Lame couteau avec disque à capacité maximale	Pour hacher du poisson et de la viande maigre Pâtés et terrines	Pulse – Max	10-30	600 g boeuf maigre max.	<ul style="list-style-type: none"> Lorsque vous mélangez des liquides dans le bol, vous devez utiliser le disque à capacité maximale avec la lame couteau. Cela évite les fuites et améliore la performance de coupe de la lame. Veillez ne pas mixer les ingrédients chauds. Ne dépassez pas le repère max indiqué sur le bol. Utilisez des ingrédients frais. Ne coupez pas les ingrédients en trop petits morceaux. Remplissez presque totalement la largeur du tube de remplissage. Cela empêche les ingrédients de glisser sur les côtés pendant le fonctionnement de l'appareil. Utilisez autrement le petit tube d'alimentation. Quand vous utilisez l'insert julienne ou frites, placez les ingrédients à l'horizontale. Lorsque vous émincez ou vous râpez : les aliments placés verticalement ❸ ressortent plus courts que ceux placés horizontalement ❹. Il reste toujours une petite quantité d'aliments sur l'insert ou dans le bol après utilisation. Ne laissez pas les aliments s'accumuler sous l'insert - videz régulièrement.
	Pour couper des légumes	Pulse	5-10	500 g	
	Pour hacher des noix	Max	30-90	200 g	
	Pour transformer en purée des fruits tendres, des fruits cuits et des légumes	Max	10-30	1 kg	
Lame couteau avec disque à capacité maximale	Sauces, assaisonnements et mousses	Max	120	800 g	<ul style="list-style-type: none"> Lorsque vous mélangez des liquides dans le bol, vous devez utiliser le disque à capacité maximale avec la lame couteau. Cela évite les fuites et améliore la performance de coupe de la lame. Veillez ne pas mixer les ingrédients chauds. Ne dépassez pas le repère max indiqué sur le bol. Utilisez des ingrédients frais. Ne coupez pas les ingrédients en trop petits morceaux. Remplissez presque totalement la largeur du tube de remplissage. Cela empêche les ingrédients de glisser sur les côtés pendant le fonctionnement de l'appareil. Utilisez autrement le petit tube d'alimentation. Quand vous utilisez l'insert julienne ou frites, placez les ingrédients à l'horizontale. Lorsque vous émincez ou vous râpez : les aliments placés verticalement ❸ ressortent plus courts que ceux placés horizontalement ❹. Il reste toujours une petite quantité d'aliments sur l'insert ou dans le bol après utilisation. Ne laissez pas les aliments s'accumuler sous l'insert - videz régulièrement.
	Soupes froides	Commencez à petite vitesse puis augmentez jusqu'à la vitesse maximale	30-60	1,5 litres	
Inserts – râpes	Milkshakes/pâtes		15-30	1 litres	<ul style="list-style-type: none"> Lorsque vous mélangez des liquides dans le bol, vous devez utiliser le disque à capacité maximale avec la lame couteau. Cela évite les fuites et améliore la performance de coupe de la lame. Veillez ne pas mixer les ingrédients chauds. Ne dépassez pas le repère max indiqué sur le bol. Utilisez des ingrédients frais. Ne coupez pas les ingrédients en trop petits morceaux. Remplissez presque totalement la largeur du tube de remplissage. Cela empêche les ingrédients de glisser sur les côtés pendant le fonctionnement de l'appareil. Utilisez autrement le petit tube d'alimentation. Quand vous utilisez l'insert julienne ou frites, placez les ingrédients à l'horizontale. Lorsque vous émincez ou vous râpez : les aliments placés verticalement ❸ ressortent plus courts que ceux placés horizontalement ❹. Il reste toujours une petite quantité d'aliments sur l'insert ou dans le bol après utilisation. Ne laissez pas les aliments s'accumuler sous l'insert - videz régulièrement.
	Pour les fromages, carottes, pommes de terre et aliments de texture similaire.	Moy – Max	-		
Insert – râpe extra fin	Pour les fromages, carottes, pommes de terre, chou, concombres, courgettes, betteraves et oignons.	Moy – Max	-		<ul style="list-style-type: none"> Lorsque vous mélangez des liquides dans le bol, vous devez utiliser le disque à capacité maximale avec la lame couteau. Cela évite les fuites et améliore la performance de coupe de la lame. Veillez ne pas mixer les ingrédients chauds. Ne dépassez pas le repère max indiqué sur le bol. Utilisez des ingrédients frais. Ne coupez pas les ingrédients en trop petits morceaux. Remplissez presque totalement la largeur du tube de remplissage. Cela empêche les ingrédients de glisser sur les côtés pendant le fonctionnement de l'appareil. Utilisez autrement le petit tube d'alimentation. Quand vous utilisez l'insert julienne ou frites, placez les ingrédients à l'horizontale. Lorsque vous émincez ou vous râpez : les aliments placés verticalement ❸ ressortent plus courts que ceux placés horizontalement ❹. Il reste toujours une petite quantité d'aliments sur l'insert ou dans le bol après utilisation. Ne laissez pas les aliments s'accumuler sous l'insert - videz régulièrement.
	Râpe le parmesan	Max	-		
Insert – fine julienne	Utilisez pour découper des pommes de terre et râper grossièrement afin de réaliser des rôtis, des légumes sautés et des garnitures de légumes.	Max	-		<ul style="list-style-type: none"> Lorsque vous mélangez des liquides dans le bol, vous devez utiliser le disque à capacité maximale avec la lame couteau. Cela évite les fuites et améliore la performance de coupe de la lame. Veillez ne pas mixer les ingrédients chauds. Ne dépassez pas le repère max indiqué sur le bol. Utilisez des ingrédients frais. Ne coupez pas les ingrédients en trop petits morceaux. Remplissez presque totalement la largeur du tube de remplissage. Cela empêche les ingrédients de glisser sur les côtés pendant le fonctionnement de l'appareil. Utilisez autrement le petit tube d'alimentation. Quand vous utilisez l'insert julienne ou frites, placez les ingrédients à l'horizontale. Lorsque vous émincez ou vous râpez : les aliments placés verticalement ❸ ressortent plus courts que ceux placés horizontalement ❹. Il reste toujours une petite quantité d'aliments sur l'insert ou dans le bol après utilisation. Ne laissez pas les aliments s'accumuler sous l'insert - videz régulièrement.
	Coupe les pommes de terre pour faire des frites fines, ainsi que les ingrédients pour une cuisson à la cocotte, ou pour les bâtonnets à tremper dans une sauce (concombre, pomme, poire).	Max	-		

tableau des vitesses recommandées - bol du robot

outil/accessoire	fonction	vitesse recommandée	durée de fonctionnement (s)	capacité maximale	conseils et astuces
Presse-agrumes	Pour extraire le jus des agrumes (p. ex. oranges, citrons, citrons verts et pamplemousses).	Min	-	1 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Pour de meilleurs résultats, conservez vos fruits à température ambiante et faites les rouler sous la paume de votre main sur un plan de travail avant de les presser. • Pour optimiser l'extraction de jus, bougez le fruit d'un côté et de l'autre lorsque vous le pressez. • Lorsque vous réalisez de grandes quantités de jus, videz régulièrement la passoire pour éviter l'amas de pulpe et de grains.

tableau des vitesses recommandées - bol de mélange en métal

outil/accessoire	fonction	vitesse recommandée	durée de fonctionnement (min)	capacité maximale	conseils et astuces
Fouet	Blancs d'œufs	Max	2 - 3	6 (200 g)	<p>important</p> <ul style="list-style-type: none"> Le fouet ne convient aux mélanges tout-en-un pour gâteaux car ces préparations sont trop épaisses et risqueraient de l'endommager. Utilisez toujours la lame couteau ou le batteur de crème. Pour de meilleurs résultats, utilisez des œufs à température ambiante. Assurez-vous que le bol et les fouets sont propres et exempts de graisse avant de battre la préparation.
	Œuf et sucre pour gâteaux de Savoie sans matière grasse	Max	8 - 10	3 (150 g)	
	Crème à fouetter	Moy - Max	2 - 3	125 ml à 500 ml	
Pétirin	Mélange à base de levure	Moy - Max	8 - 10	pois total 1 kg	<ul style="list-style-type: none"> Ne le faites pas fonctionner pendant plus de 10 minutes. Placez les ingrédients secs dans le bol puis ajoutez le liquide dans le tube d'alimentation tout en faisant fonctionner l'appareil. Mélangez jusqu'à obtention d'une boule de pâte lisse et élastique.
	Farine pour pain blanc		8 - 10	pois en farine 600 g	
	Farine pour pain complet	8 - 10	pois en farine 500 g		
	Repétrissage	2 - 3	pois total 1 kg		
Batteur de crème	Monter en crème le beurre et le sucre	Moy - Max	2 - 3	250 g d'huile 250 g sucre	<ul style="list-style-type: none"> Pour de meilleurs résultats, laissez le beurre se ramollir au préalable à température ambiante (20° C) avant de le monter en crème. Le batteur de crème est conçu pour battre en crème et mixer les ingrédients à consistance molle. Ne l'utilisez pas avec des mélanges épais comme la pâte à tarte ou avec des ingrédients durs, comme ceux contenant des noyaux, des os ou des coquilles. Ajoutez les œufs doucement pour les incorporer à la préparation. Incorporez la farine en utilisant la fonction pulse ou la vitesse minimale.
	Mélanges tout-en-un pour gâteaux (mélange 7-8 œufs)	Max	1	pois total 1,5 kg	
	Préparation pour gâteaux aux fruits (mélange 6 œufs)	Max	2 - 3	pois total 1,65 kg	


tableau des vitesses recommandées - blender

tool/attachement	fonction	vitesse recommandée	durée de fonctionnement (s)	capacité maximale	conseils et astuces	
Blender	Boissons et liquides froids	Max	60	1,6 litres	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque vous préparez de la mayonnaise, placez tous les ingrédients à l'exception de l'huile dans le blender. Retirez le bouchon de remplissage. Puis, alors que l'appareil fonctionne, ajoutez l'huile doucement par l'orifice du couvercle. • Les mélanges épais, comme les pâtes et les sauces, peuvent nécessiter de raclez les parois de l'appareil. En cas de difficulté à mixer, ajoutez davantage de liquide. • Pour piler de la glace, utilisez la touche pulse. • L'utilisation de l'appareil pour mixer des épices n'est pas recommandée. En effet, celles-ci pourraient endommager les pièces en plastique. • Pour mélanger des ingrédients secs – coupez-les en morceaux, retirez le bouchon de remplissage, puis, l'appareil étant en marche, laissez-les tomber un par un. Laissez une main au-dessus de l'ouverture. Pour de meilleurs résultats, videz régulièrement. • N'utilisez pas le blender à des fins de stockage. Il doit rester vide avant et après utilisation. • Ne mélangez pas plus de 1,6 litres - moins encore pour les liquides mousseux comme les milkshakes. 	
	Soupes sans laitage	Max	30			
	Veillez ne pas mixer les ingrédients chauds.					
	Milkshake/mélanges à base de lait froid	Max	15	1 litres		
Mayonnaise	Max	60		3 oeufs 150 g d'huile		

nettoyage et entretien

- Arrêtez et débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- **Manipulez les inserts de coupe avec précaution - ils sont extrêmement tranchants.**
- Certains aliments décolorent le plastique. Ce phénomène est parfaitement normal. Cela n'endommage pas le plastique et n'altère pas le goût des aliments. Frottez-le à l'aide d'un chiffon imbibé d'huile végétale pour faire disparaître la décoloration.

bloc moteur

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




blender

- Veuillez faire très attention lorsque vous retirez l'unité porte-lames du socle.
- 1 Lavez le bol à la main.
 - 2 Retirez le joint et lavez-le.
 - 3 Ne touchez pas les lames tranchantes : brossez-les à l'aide d'eau chaude savonneuse pour les nettoyer, puis rincez-les soigneusement sous l'eau du robinet. **N'immergez pas l'unité porte-lames dans l'eau.**
 - 4 Laissez sécher à l'envers.

fouet

- Détachez le fouet de la tête d'entraînement en tirant délicatement dessus pour le dégager. Nettoyez-le à l'eau chaude savonneuse.
- Nettoyez la tête du fouet à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez. **N'immergez pas la tête du fouet dans l'eau.**

batteur de crème

- 1 Retirez toujours la lame racleuse souple de l'outil avant de la laver , , .
- 2 Nettoyez la lame racleuse souple et l'outil à l'eau chaude savonneuse, puis séchez-les soigneusement.

autres pièces

- Lavez à la main et séchez soigneusement.
- Ils sont aussi lavables en machine et peuvent donc passer au lave-vaisselle.

Article	Articles pouvant être lavés au lave-vaisselle
bol principal, couvercle, poussoirs	✓
lame couteau	✓
bol en métal et couvercle	✓
pétrin	✓
axe d'entraînement amovible	✓
inserts	✓
disque à capacité maximale	✓
fouet/batteur de crème N'immergez pas la tête du fouet dans l'eau.	✓
bol du blender, couvercle, bouchon de remplissage	✓
unité porte-lames et joint d'étanchéité pour blender	x
presse-agrumes	✓
plateau de pesage	✓
boîte de rangement	x
spatule	✓

service après-vente

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



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

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

idées/suggestions de recettes

soupe aux carottes et à la coriandre

utiliser le blender

25 g de beurre
50 g d'oignons hachés
1 gousse d'ail écrasée
750 g de carottes coupées en dés de 1 cm ½
bouillon de volaille froid
2-3 cuillères à café de coriandre moulue
sel et poivre

- 1 Faire fondre le beurre dans une poêle, ajouter les oignons et l'ail et les faire revenir pour les faire fondre.
- 2 Placer les carottes dans le blender, ajouter les oignons et l'ail. Ajouter suffisamment de bouillon pour atteindre le repère 1,6 l indiqué sur le bol. Mettre le couvercle et le bouchon de remplissage.
- 3 Mélanger à la vitesse maximale pendant 5 secondes pour une soupe plus épaisse ou plus longtemps pour un mélange plus fin.
- 4 Transférer le mélange dans une casserole, ajouter la coriandre, saler et poivrer et faire mijoter la soupe pendant 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit cuite.
- 5 Rectifier l'assaisonnement si nécessaire et ajouter du liquide si la préparation est trop épaisse.


Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
Le robot ne fonctionne pas.	<p>Pas d'alimentation électrique. Témoin de vitesse éteint.</p> <p>Le bol n'est pas installé correctement sur le bloc moteur.</p> <p>Le couvercle du bol n'est pas correctement verrouillé.</p>	<p>Vérifiez que le robot est branché.</p> <p>Vérifiez si le bol est correctement positionné et si la poignée est orientée vers la droite.</p> <p>Vérifiez si le dispositif de verrouillage du couvercle est correctement positionné dans la zone de la poignée.</p> <p>Le robot ne fonctionne pas si le bol et le couvercle ne sont pas installés correctement.</p>
Le blender ne fonctionne pas.	<p>Le blender n'est pas correctement verrouillé.</p> <p>Le blender n'est pas assemblé correctement.</p>	<p>Le blender ne fonctionnera pas s'il n'est pas correctement fixé au système de verrouillage.</p> <p>Vérifiez que le porte-lames est complètement serré à l'intérieur du bol.</p>
Le préparateur s'arrête ou ralentit en cours d'opération.	<p>Protection anti-surchage activée. Préparateur en surcharge ou en surchauffe lors de son fonctionnement.</p> <p>Dépassement de la capacité maximale.</p>	<p>Éteignez, débranchez et laissez l'appareil refroidir pendant environ 15 minutes.</p> <p>Reportez-vous au tableau des vitesses pour connaître les capacités maximales qu'il est possible de préparer.</p>
<p>fonction de balance</p> <p>(---) clignote à l'écran.</p> <p>Le poids indiqué a été modifié.</p>	<p>Soit les ingrédients, soit le bol/accessoire/couvercle n'ont pas été retirés et (---) indique une mesure négative.</p> <p>La quantité d'ingrédients pesés est trop faible.</p> <p>Le bloc moteur a été déplacé pendant le fonctionnement.</p>	<p>Appuyez sur le bouton ZÉRO pour remettre à zéro.</p> <p>Utilisez des cuillères à café et à soupe pour peser les petites quantités.</p> <p>Ne déplacez pas l'appareil pendant le fonctionnement. Réinitialisez l'affichage avant de peser des ingrédients supplémentaires.</p>
Le robot ne fonctionne pas et le témoin de vitesse clignote.	<p>Appareil laissé branché sans fonctionner pendant plus de 30 minutes.</p> <p>Couvercle ou bol retiré ou déverrouillé alors qu'une vitesse est sélectionnée.</p>	<p>Appuyez sur le bouton ZERO ou tournez le sélecteur de vitesses jusqu'à la position 'O' puis remettez-le en position 'ON'.</p> <p>Pour remettre à zéro – tournez en position 'O', tournez en position 'ON' puis sélectionnez à nouveau une vitesse.</p>
Fuite du blender depuis la base de l'ensemble porte-lames.	<p>Absence de joint. Joint mal fixé. Joint endommagé.</p>	<p>Assurez-vous que le joint est correctement mis en place et non endommagé.</p> <p>Pour obtenir le remplacement d'un joint endommagé, consultez la section « service après-vente ».</p>
Joint du blender non installé sur l'unité porte-lames lors de sa sortie de l'emballage.	<p>Le joint est fourni pré-monté sur l'unité porte-lames.</p>	<p>Dévissez le bol et vérifiez que le joint d'étanchéité est fixé à l'unité porte-lames.</p> <p>Pour obtenir le remplacement d'un joint endommagé, consultez la section « service après-vente ».</p>
Mauvaise performance des outils/accessoires.	<p>Consultez les conseils dans la section « Utilisation des accessoires » appropriée. Assurez-vous que les accessoires sont correctement assemblés.</p>	

Deutsch


Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

Sicherheit

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

- Überschüssiges Netzkabel nicht über die Tischkante oder Arbeitsplatte herabhängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen lassen.
- Niemals die in der Empfehlungstabelle angegebenen Höchstmengen überschreiten.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel müssen für Kinder unzugänglich sein.
- Geräte können von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sofern sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihrer Küchenmaschine/Ihres Mixers kann zu Verletzungen führen.

Sicherheitshinweise zum Mixer

-  **KEINE heißen Zutaten verarbeiten.**
- Die Messer sind sehr scharf! Gehen Sie bei Gebrauch und Reinigung sehr vorsichtig damit um.
- Den Mixer nur mit aufgesetztem Deckel betreiben.
- Den Mixbecher nur mit der mitgelieferten Messereinheit verwenden.
- Den Mixer niemals leer laufen lassen.
- Um eine lange Lebensdauer Ihres Mixers zu gewährleisten, sollte er nie länger als 60 Sekunden ununterbrochen laufen.
- Rezepte für Smoothies - niemals gefrorene Zutaten mixen, die beim Tiefkühlen zu einer festen Masse zusammengefroren sind. Die Masse vor dem Einfüllen zerkleinern.
- Niemals mehr als die Höchstmenge von 1,6 Litern verarbeiten.

Sicherheitshinweise zu Raspel-/Schneidescheiben

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

Vor dem Anschluss

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

Übersicht

Küchenmaschine

- ① Antriebseinheit
 - ② Abnehmbare Antriebswelle
 - ③ Arbeitsschüssel
 - ④ Deckel
 - ⑤ Füllschacht
 - ⑥ Stopfer
 - ⑦ Sicherheitsverriegelungen
 - ⑧ Kabelfach (hinten)
 - ⑨ Hochgeschwindigkeitsanzeige
 - ⑩ Geschwindigkeits-/Pulsregler
 - ⑪ Niedriggeschwindigkeitsanzeige
- Wiegefunktion/Zeitähler**
- ⑫ kg/lb-Taste
 - ⑬ NULL-Taste
 - ⑭ Display
 - ⑮ Wiegeschale

Zubehör

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

Mixer (wenn im Lieferumfang)

- ⑯ Messereinsatz
- ⑰ Dichtungsring
- ⑱ Mixbecher
- ⑲ Einfüllkappe
- ⑳ Deckel

Metal-Rührschüssel (wenn im Lieferumfang)

- ㉑ Rührschüssel-Deckel
 - ㉒ Rührschüssel mit integriertem Antrieb
 - ㉓ Knetwerkzeug
 - ㉔ Antriebskopf
 - ㉕ Schneebesens
 - ㉖ Flexirührer
 - ㉗ Flexirührer-Gummiflügel
-
- ㉘ Schlagmesser
 - ㉙ Maxi-Abdeckscheibe
 - ㉚ Scheibenträger
 - ㉛ Schneidescheibe, 4 mm (wenn im Lieferumfang)
 - ㉜ Schneidescheibe, 2 mm (wenn im Lieferumfang)
 - ㉝ Raspelscheibe, 4 mm (wenn im Lieferumfang)
 - ㉞ Raspelscheibe, 2 mm (wenn im Lieferumfang)
 - ㉟ Raspelscheibe, extrafein (wenn im Lieferumfang)
 - ㊱ Julienne-Scheibe, fein (wenn im Lieferumfang)
 - ㊲ Pommies-frites-Scheibe (wenn im Lieferumfang)
 - ㊳ Zitruspresse (wenn im Lieferumfang)
 - ㊴ Zubehörkasten (wenn im Lieferumfang)

Verwendung Ihrer Küchenmaschine

- 1 Setzen Sie die abnehmbare Antriebswelle auf die Antriebseinheit ①.
- 2 Setzen Sie die Schüssel so auf, dass der Griff nach rechts weist, und drehen Sie sie nach vorne ②, bis sie einrastet.
 - Setzen Sie immer die Schüssel und das Zubehörteil auf die Maschine, bevor Sie die Zutaten hinzugeben.
- 3 Setzen Sie den Deckel auf und achten Sie darauf, dass die Spitze der Antriebswelle bzw. des Zubehörteils in die Mitte des Deckels ③ greift.
 - **Die Küchenmaschine funktioniert nur, wenn Schüssel und Deckel richtig arretiert sind. Überprüfen Sie, dass sich Füllschacht und Schüsselgriff auf der rechten Seite befinden.**
- 4 Schließen Sie das Gerät an das Netz an und stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „ON“ (EIN). Das Wiege-Display wird eingeschaltet und die Niedriggeschwindigkeitsanzeige oder Hochgeschwindigkeitsanzeige leuchtet auf (je nachdem, welche/r Schüssel/Mixer aufgesetzt wurde). Wenn kein/e Schüssel/Mixer aufgesetzt ist, bleiben beide Geschwindigkeitsanzeigen ausgeschaltet. Geschwindigkeitsregler – Wählen Sie manuell die gewünschte Geschwindigkeit (siehe Tabelle empfohlener Geschwindigkeiten). Puls – Verwenden Sie die Pulsfunktion (P) für kurze, stoßweise Mixvorgänge. Die Pulsfunktion läuft, solange der Schalter in der entsprechenden Position gehalten wird.
- 5 Zum Stoppen des Geräts drehen Sie den Geschwindigkeitsregler zurück auf „O“ (AUS).
 - **Das Gerät vor dem Abnehmen des Deckels immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.**
 - Wichtig**
 - Ihre Küchenmaschine eignet sich nicht zum Zerkleinern oder Mahlen von Kaffeebohnen oder grobem Zucker.

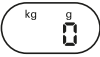


Anzeige	Funktion/ Zubehör	Keine Anzeigen	Anzeigen blinken
Niedrig- geschwin- digkeit	Metall- Rührschüssel und Zubehör	<ul style="list-style-type: none"> • Schüssel oder Mixbecher nicht aufgesetzt oder nicht in die Antriebseinheit eingerastet. • Antriebseinheit nicht angeschlossen. • Geschwindigkeitsregler nicht auf „ON“ (EIN) gestellt. 	Zeigt eines von Folgendem an: <ul style="list-style-type: none"> • Deckel oder Schüssel bei ausgewählter Geschwindigkeit abgenommen oder entriegelt. • Zum Zurücksetzen Regler auf „O“ und dann auf „ON“ stellen und erneut eine Geschwindigkeit auswählen.
Hoch- geschwin- digkeit	Arbeitsschüssel und Aufsätze/ Zubehörteile oder Mixer		<ul style="list-style-type: none"> • Gerät mehr als 30 Minuten lang ans Netz angeschlossen. • Die Antriebseinheit läuft erst wieder an, wenn der Regler auf „O“ und dann wieder auf „ON“ gestellt wurde.

Wiegefunktion/Zeitähler

Ihre Küchenmaschine verfügt über eine integrierte Wiegefunktion, so dass Sie Zutaten direkt in der Arbeitsschüssel oder im Mixbecher wiegen können.

- Die maximale Wiegekapazität beträgt 3 kg (Gesamtgewicht aller Zutaten inklusive Gewicht von Schüssel bzw. Mixbecher).

Verwendung der Wiegefunktion

- 1 Setzen Sie immer die Schüssel, die abnehmbare Antriebswelle und den Aufsatz oder den Mixbecher auf die Antriebseinheit, bevor Sie Zutaten einfüllen.
 - 2 Schließen Sie das Gerät an – das Display bleibt leer, bis der Geschwindigkeitsregler auf „ON“ gestellt ist. 
 - 3 Drehen Sie den Regler auf „ON“. Das Display leuchtet auf. 
 - 4 Drücken Sie die (kg/lb)-Taste und wählen Sie entweder Gramm oder Unzen. Das Display stellt sich beim ersten Einschalten automatisch auf kg/g ein. 
- Das Gerät wiegt in Stufen von 1 g. Zum Wiegen von kleinen Mengen wird empfohlen, einen Tee- oder Esslöffel zu benutzen.

- 5 Überprüfen Sie, dass das Display „0“ anzeigt. Wenn nicht, drücken Sie die NULL-Taste (ZERO), um das Gerät auf Null zu setzen. Wiegen Sie dann die erforderlichen Zutaten direkt in der Schüssel bzw. im Mixbecher. Nachdem das Gewicht angezeigt wurde, drücken Sie die NULL-Taste (ZERO), um das Display wieder auf Null zu setzen. Geben Sie die nächste Zutat hinzu, deren Gewicht dann ebenfalls angezeigt wird. Fahren Sie fort, bis Sie alle Zutaten abgewogen haben.

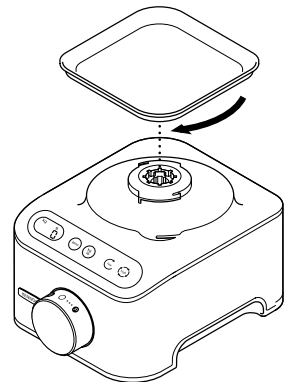
- **Um auf Null zu stellen, drücken Sie einmal die NULL-Taste.**

- 6 Setzen Sie den Deckel auf und wählen Sie die gewünschte Betriebsgeschwindigkeit.

- Bei Betrieb wird auf dem Display die Zeit hochgezählt.
- Um zur Wiegefunktion zu wechseln, den Regler auf „ON“ stellen und während der Zähler stoppt, kg/lb-Taste 2 Sekunden gedrückt halten.
- Wenn das Display nicht auf Null geschaltet wird und entweder die Zutaten oder Schüssel/Aufsatz/Deckel entfernt werden, **blinkt das Display (---)**, um einen Minuswert anzuzeigen. Zum Zurücksetzen die NULL-Taste (ZERO) drücken.
- Das Gewicht zusätzlicher Zutaten, die bei arbeitendem Gerät in den Einfüllschacht gefüllt werden, wird nicht im Display angezeigt.

15 Wiegeschale

Zu der Küchenmaschine wird eine abnehmbare Wiegeschale bereitgestellt, mit der Sie Zutaten auch ohne Schüssel bzw. Mixbecher wiegen können. Zum Verwenden der Wiegefunktion die Schale auf die Antriebseinheit setzen und zum Einrasten im Uhrzeigersinn drehen. Zum Entfernen einfach gegen den Uhrzeigersinn drehen und abheben.



Zeitähler

- Bei Betrieb wird auf dem Display automatisch die Zeit hochgezählt.
 - Der Zähler zählt in Sekunden bis zu 10 Minuten hoch und stoppt, sobald die Geschwindigkeit auf „ON“ gestellt wird.
 - Zum Zurücksetzen des Zeitählers die NULL-Taste drücken.
- Abschaltautomatik**
- Das Display schaltet sich immer ein, sobald der Geschwindigkeitsregler auf „ON“ gestellt ist, es sei denn, die Auto-Ausschaltfunktion wurde aktiviert.
 - Die Auto-Ausschaltfunktion wird aktiviert, wenn das Gerät mehr als 30 Minuten ohne Betrieb ans Netz angeschlossen bleibt. Zum Reaktivieren des Geräts entweder die NULL-Taste drücken oder den Geschwindigkeitsregler auf „O“ und dann zurück auf „ON“ stellen.

Wichtig!

- Das Maximalgewicht der integrierten Waage von 3 kg darf nicht überschritten werden. Auf dem Display erscheint [o – Ld], wenn die Wiegekapazität überschritten wurde.
- Achten Sie darauf, dass die Antriebseinheit nicht überbeansprucht wird - dies kann zu Schäden am Sensor der Waage führen.
- Stellen Sie Ihr Gerät vor dem Wiegen immer auf eine trockene und flache Oberfläche.
- Während des Wiegens sollten Bewegungen des Geräts vermieden werden.

Verwendung Ihres Mixers (wenn im Lieferumfang)

- 1 Setzen Sie den Dichtungsring ⑰ in den Messereinsatz ⑱ – achten Sie darauf, dass der Ring korrekt in der Rille einliegt.
- **Wenn die Dichtung beschädigt ist oder nicht richtig eingesetzt wurde, kann Flüssigkeit auslaufen.**
- 2 Halten Sie den Messereinsatz ⑱ an der Unterseite fest und setzen Sie ihn in den Mixbecher ein. Drehen Sie ihn dann gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet ④.
- 3 Füllen Sie Ihre Zutaten in den Mixbecher.
- 4 Setzen Sie den Deckel auf den Mixbecher und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn ⑤, bis er einrastet. Bringen Sie die Einfüllkappe an.
- 5 Setzen Sie den Mixer so auf die Antriebseinheit, dass der Griff nach rechts weist, und drehen Sie ihn nach vorne ⑥, bis er einrastet.
- **Der Mixer funktioniert nicht, wenn er nicht richtig eingerastet ist. Überprüfen, dass der Griff in die vordere rechte Ecke weist. Der Mixer funktioniert nicht, wenn er falsch zusammengesetzt wurde.**
- 6 Wählen Sie eine Geschwindigkeit (siehe Empfehlungstabelle) oder verwenden Sie die Pulsfunktion.

Verwendung des Zubehörs

Lesen Sie die Empfehlungstabelle für jedes Zubehörteil.

Arbeitsschüssel

⑲ Schlagmesser

Folgen Sie den Anleitungen unter „Verwendung Ihrer Küchenmaschine“.

⑳ Maxi-Abdeckscheibe

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

Schneide-/Raspelscheiben ⑳ – ㉓

- 1 Setzen Sie die abnehmbare Antriebswelle und die Arbeitsschüssel auf die Antriebseinheit.
- 2 Wählen Sie die gewünschte Scheibe aus und setzen Sie diese mit der Schneideseite nach oben weisend in den Träger ein.
 - Schieben Sie dazu eine Seite der Scheibe unter den Rand und drücken Sie die andere Seite nach unten, bis sie fest sitzt ⑧.
- **Die Pommes-frites-Scheibe lässt sich nicht vom Träger abnehmen.**
- 3 Setzen Sie den Deckel auf.
- 4 Geben Sie das Schnittgut in den Füllschacht. Wählen Sie die Größe des Füllschachts aus. Der Stopfer enthält einen kleineren Füllschacht zum Verarbeiten von Einzelstücken oder dünnen Zutaten. Verwendung des kleinen Füllschachts: Setzen Sie zunächst den großen Stopfer in den Füllschacht ein. Verwendung des großen Füllschachts: Verwenden Sie beide Stopfer gemeinsam.
- 5 Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie die Stücke gleichmäßig mit dem Stopfer nach unten. Stecken Sie niemals die Finger in den Füllschacht.

㉔ Zitruspresse

Verwenden Sie die Zitruspresse zum Entsaften von Zitrusfrüchten (z. B. Orangen, Zitronen, Limetten und Grapefruit).

- ㉔ a) Presskegel
- ㉔ b) Sieb

Verwendung der Zitruspresse

- 1 Setzen Sie die abnehmbare Antriebswelle und die Arbeitsschüssel auf die Antriebseinheit.
- 2 Setzen Sie das Sieb in die Schüssel – vergewissern Sie sich, dass der Siebgriff direkt über dem Schüsselgriff einrastet ⑩.
- 3 Setzen Sie den Presskegel auf die Antriebswelle und drehen Sie ihn, bis er ganz nach unten rutscht ⑫.
- 4 Halbieren Sie die Früchte. Schalten Sie dann das Gerät ein und drücken Sie die Frucht auf den Presskegel.
- **Die Zitruspresse funktioniert nur, wenn das Sieb ordnungsgemäß eingerastet ist.**

㉕ Zubehörkasten

Ihre Küchenmaschine wird mit einem Aufbewahrungskasten für die Aufsätze und Arbeitsscheiben geliefert.

- 1 Bewahren Sie Schlagmesser, Scheiben, Schneebesen und Flexirührer im Zubehörkasten auf, wenn sie nicht verwendet werden ⑬.
- 2 Der Zubehörkasten ist mit einem Sicherheitsschloss ausgestattet – schließen Sie zum Versperren den Deckel. Drücken Sie zum Öffnen auf die Lasche ⑭ und heben Sie den Deckel an ⑮.

Metall-Rührschüssel ⑳ – ㉓

- 1 Setzen Sie die Metall-Rührschüssel so auf die Antriebseinheit, dass der Griff nach rechts weist, und drehen Sie sie nach vorne ㉑, bis sie einrastet.
- 2 Setzen Sie entweder den Schneebesen ㉔, den Flexirührer ㉕ und ㉖ oder das Knetwerkzeug ㉗ auf die Antriebswelle.

Verwendung des Schneebesens

- 1 Drücken Sie den Schneebesen ㉔ fest in den Antriebskopf.
- 2 Setzen Sie den Schneebesen auf die Antriebswelle in der Schüssel.
- 3 Geben Sie die Zutaten in die Schüssel.
- 4 Setzen Sie den Deckel auf und schalten Sie das Gerät ein.

Verwendung des Flexirührers

Anbringen des Gummiflügels

- Der Gummiflügel ist bei Lieferung bereits angebracht und sollte zur Reinigung stets entfernt werden.
- 1 Bringen Sie den Gummiflügel am Rührelement an, indem Sie den unteren Teil des Flügels in den Schlitz stecken ㉑, dann eine Seite in die Rille einsetzen und vorsichtig das Ende festhaken ㉒.
Wiederholen Sie den Vorgang auf der anderen Seite ㉒.
 - 1 Drücken Sie den Flexirührer ㉕ fest in den Antriebskopf.
 - 2 Setzen Sie den Flexirührer auf die Antriebswelle in der Schüssel.
 - 3 Geben Sie die Zutaten in die Schüssel.
 - 4 Setzen Sie den Deckel auf und schalten Sie das Gerät ein.

Verwendung des Knetwerkzeugs

Setzen Sie das Knetwerkzeug auf die Antriebswelle in der Schüssel

Empfehlungstabelle – Arbeitsschüssel

Werkzeug/ Zubehör	Funktion	Empfohlene Geschwindigkeit	Verarbeitungszeit (Sek.)	Höchstmenge	Tipps und Hinweise
Schlagmesser	Kuchenteige	Max	15-20	1,5 kg Gesamtgewicht	<ul style="list-style-type: none"> Das Schlagmesser ist das vielseitigste aller Zubehörteile. Die letztendliche Konsistenz ist abhängig von der Verarbeitungsdauer. Für ein größeres Ergebnis empfiehlt sich die Pulsfunktion. Schneiden Sie Zutaten wie Fleisch, Brot oder Gemüse vor dem Verarbeiten in ca. 2 cm große Stücke. Kekse sollten in Stücke gebrochen und bei laufendem Gerät durch den Füllschacht zugegeben werden. Ein zu langes Verarbeiten vermeiden.
	Knetteig – Einarbeiten von Fett in Mehl (Fett direkt aus dem Kühlschrank in ca. 2 cm große Stücken zugeben). Zugabe von Wasser für Teigzutaten	Max	10	340 g Mehlgewicht	
	Hacken von Fisch und magerem Fleisch Pâtés und Terrinen	Puls – Max	10-30	600 g max. mageres Rindfleisch	
	Hacken von Gemüse	Puls	5-10	500 g	
	Hacken von Nüssen	Max	30-90	200 g	
	Pürieren von weichem / gekochtem Obst und Gemüse	Max	10-30	1 kg	
Schlagmesser mit Maxi- Abdeckscheibe	Soßen, Dressings und Dips	Max	120	800 g	<ul style="list-style-type: none"> Beim Verarbeiten von Flüssigkeiten in der Schüssel muss die Maxi-Abdeckscheibe zusammen mit dem Schlagmesser verwendet werden. Die Scheibe verhindert das Austreten von Flüssigkeit und verbessert die Zerkleinerungsleistung des Schlagmessers. Keine heißen Zutaten verarbeiten. Nicht die Höchstmenge überschreiten (siehe Markierung an der Schüssel).
	Kalte Suppen Milkschakes/flüssige Teige	Auf geringster Stufe starten und bis Höchstgeschwindigkeit steigern	30-60 15-30	1,5 l 1 l	
Raspelscheiben	Für Käse, Karotten, Kartoffeln und Nahrungs- mittel ähnlicher Konsistenz verwenden.	Mittel – Max	–		<ul style="list-style-type: none"> Frische Zutaten verwenden. Die Zutaten nicht zu klein schneiden. Die Breite des Füllschachts ziemlich ausfüllen. So wird verhindert, dass die Zutaten während der Verarbeitung seitlich wegrutschen. Bei Bedarf den kleinen Füllschacht benutzen. Bei Verwendung der Julienne- oder Pommes-frites-Scheibe Zutaten horizontal einführen. Beim Schneiden oder Raspeln: Senkrecht eingefülltes Schnittgut Ⓢ wird kürzer geschnitten als horizontal liegende Stücke Ⓣ. Nach der Verarbeitung bleiben immer kleine Reste auf der Scheibe oder in der Schüssel zurück. Darauf achten, dass sich keine Zutaten an der Unterseite der Scheibe ansammeln – regelmäßig entleeren.
Schneidescheiben	Für Käse, Karotten, Kartoffeln, Kohl, Gurken, Zucchini, Rote Bete und Zwiebeln verwenden.	Mittel – Max	–		
Raspelscheibe – extrafein	Zum Reiben von Parmesankäse verwenden.	Max	–	Schüssel höchstens bis zur Maximum-Markierung (1,5 l) füllen	
Julienne-Scheibe – fein	Zum Schneiden von Kartoffeln in feine Streifen sowie zum groben Raspeln für Rösti, Wok-Gerichte oder Garnierungen.	Max	–		
Pommes-frites- Scheibe	Für dünne Pommes frites und Zutaten für Eintöpfe und Dips (z. B. Gurken, Äpfel und Birnen).	Max	–		

Empfehlungstabelle – Arbeitsschüssel

Werkzeug/ Zubehör	Funktion	Empfohlene Geschwindigkeit	Verarbeitungszeit (Sek.)	Höchstmenge	Tipps und Hinweise
Zitruspresse	Zum Entsaften von Zitrusfrüchten (z. B. Orangen, Zitronen, Limetten und Grapefruit) verwenden.	Min	–	1 kg	<ul style="list-style-type: none"> Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Früchte bei Zimmertemperatur aufbewahren und verarbeiten und sie vor dem Entsaften mit leichtem Druck auf der Arbeitsfläche rollen. Sie erhöhen die Saftausbeute, indem Sie die Frucht beim Entsaften leicht hin und her bewegen. Beim Entsaften großer Mengen sollten Sie das Sieb regelmäßig reinigen, damit sich nicht zu viel Fruchtfleisch und Kerne ansammeln.

Empfehlungstabelle – Metall-Rührschüssel

Werkzeug/ Zubehör	Funktion	Empfohlene Geschwindigkeit	Verarbeitungszeit (Min.)	Höchstmenge	Tipps und Hinweise
Schneebesen	Eiweiß	Max	2 – 3	6 (200 g)	<p>Wichtig</p> <ul style="list-style-type: none"> Der Schneebesen eignet sich nicht für Rührteige, da diese zu schwer sind und den Schneebesen beschädigen würden. Für Rührteig immer das Schlagmesser oder den Flexirührer verwenden. Eier sollten zum Schlagen am besten Raumtemperatur haben. Vor dem Schlagen von Eischnee sicherstellen, dass Schüssel und Schneebesen sauber und frei von Fettsuren sind.
	Eier und Zucker für Biskuit ohne Fett Schlagsahne	Max Mittel – Max	8 – 10 2 – 3	3 (150 g) 125 ml bis 500 ml	
Knetwerkzeug	Hefeteig	Mittel – Max	8 – 10	1 kg Gesamtgewicht	<ul style="list-style-type: none"> Nicht länger als 10 Minuten verarbeiten. Trockene Zutaten in die Schüssel geben und die Flüssigkeit bei laufendem Gerät durch den Füllsacht hinzufügen. Verarbeiten, bis eine glatte, geschmeidige Teigkugel entsteht.
	Weißes Brotmehl		8 – 10	600 g Mehlgewicht	
	Vollkornmehl		8 – 10	500 g Mehlgewicht	
	Durchkneten	Max	2 – 3	1 kg Gesamtgewicht	
Flexirührer	Schaumigschlagen von Fett und Zucker	Mittel – Max	2 – 3	250 g Fett 250 g Zucker	<ul style="list-style-type: none"> Für beste Ergebnisse sollte das Fett vor dem Verarbeiten bei Raumtemperatur (20°C) weich werden. Der Flexirührer dient zum Schaumigschlagen und Verrühren weicher Zutaten. Er eignet sich nicht für schweres Mischgut wie Knetteig oder für harte Zutaten (mit Kernen, Knochen, Schalen usw.). Eier langsam in die cremige Mischung einrühren. Mehl unter Verwendung der Pulsfunktion oder bei Minimalgeschwindigkeit unterheben.
	Alles-in-einem-Teig (mit 7-8 Eiern) Rührteig (mit 6 Eiern)	Max Max	1 2 – 3	1,5 kg Gesamtgewicht 1,65 kg Gesamtgewicht	


Empfehlungstabelle – Mixer

Werkzeug/ Zubehör	Funktion	Empfohlene Geschwindigkeit	Verarbeitungszeit (Sek.)		Höchstmenge	Tipps und Hinweise
Mixer	Kalte Flüssigkeiten und Getränke	Max	60		1,6 l	<ul style="list-style-type: none"> Für die Zubereitung von Mayonnaise alle Zutaten außer dem Öl in den Mixer geben. Die Einfüllkappe entfernen. Dann bei laufendem Gerät das Öl langsam durch die Einfüllöffnung dazugeben. Dickflüssige Mischungen, z. B. Pâtés und Dips, müssen evtl. zwsichendurch von den Seiten des Mixbechers nach unten geschabt werden. Lässt sich die Mischung zu schwer verarbeiten, mehr Flüssigkeit zugeben. Zerkleinern von Eis – verwenden Sie die Pulsfunktion stoßweise, bis das Eis die gewünschte Konsistenz hat. Es wird davon abgeraten, Gewürze zu verarbeiten, da diese die Kunststoffteile beschädigen können. Zum Verarbeiten trockener Zutaten - ggf. klein schneiden, Einfüllkappe abnehmen und nach und nach bei laufendem Gerät hinzugeben. Ihre Hand über die Öffnung halten. Für optimale Ergebnisse regelmäßig leeren. Mixer nicht als Aufbewahrungsbehälter verwenden. Er sollte vor und nach dem Gebrauch leer bleiben. Niemals mehr als 1,6 Liter verarbeiten – weniger für schaumige Flüssigkeiten wie Milchshakes.
	Kalte Suppen	Max	30			
	Keine heißen Zutaten verarbeiten.					
	Milksshake/Mischungen mit kalter Milch		Max	15	1 l	
Mayonnaise		Max	60	3 Eier 150 g Öl		

Pflege und Reinigung

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

Antriebseinheit

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




Mixer

- Vorsicht beim Herausnehmen des Messereinsatzes aus dem Sockel.
 - 1 Den Mixbecher von Hand spülen.
 - 2 Den Dichtungsring abnehmen und waschen.
 - 3 Nicht die scharfen Messer berühren – in heißem Wasser und Spülmittel sauber bürsten und dann unter fließendem Wasser gründlich abspülen. **Messereinsatz nicht in Wasser tauchen.**
 - 4 Das Teil umgedreht trocknen lassen.

Schneebesen

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

Flexirührer

- 1 Den Gummiflügel zum Reinigen grundsätzlich vom Röhrelement abnehmen , , .
- 2 Gummiflügel und Röhrelement in heißem Wasser und Spülmittel abwaschen und beides gründlich abtrocknen.

Alle anderen Teile

- Von Hand spülen und abtrocknen.
- Diese Teile sind zudem spülmaschinenfest und können im oberen Fach Ihrer Spülmaschine gereinigt werden.

Teil	Für Spülmaschine geeignete Teile
Arbeitsschüssel, Deckel, Stopfer	✓
Schlagmesser	✓
Metall-Rührschüssel und Deckel	✓
Knetwerkzeug	✓
Abnehmbare Antriebswelle	✓
Scheiben	✓
Maxi-Abdeckscheibe	✓
Schneebesen/Flexirührer Den Antriebskopf nicht in Wasser tauchen	✓
Mixbecher, Deckel, Einfüllkappe	✓
Messereinsatz und Dichtung für Mixer	✗
Zitruspresse	✓
Wiegeschale	✓
Zubehörkasten	✗
Spatel	✓

Kundendienst und Service

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



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

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

Rezeptideen/-vorschläge

Karotten- und Koriandersuppe

Mixer verwenden


25 g Butter
50 g Zwiebel, gehackt
1 Knoblauchzehe, zerquetscht
750 g Karotten, in 1,5 cm großen Würfeln
Kalte Hühnerbrühe
10-15 ml (2-3 TL) gemahlener Koriander
Salz und Pfeffer

- 1 Die Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebel und Knoblauch hinzugeben und dünsten, bis sie weich sind.
- 2 Karotten in den Mixer geben, die Zwiebel-Knoblauch-Mischung hinzufügen. Mit der Brühe bis zur 1,6-Liter-Markierung am Mixbecher auffüllen. Deckel und Einfüllkappe aufsetzen.
- 3 Bei Höchstgeschwindigkeit verarbeiten: 5 Sekunden für eine leicht stückige Konsistenz, länger für eine fein pürierte Suppe.
- 4 Mischung in einen Topf geben, mit Koriander, Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe 30 bis 35 Minuten kochen lassen bzw. solange, bis sie gar ist.
- 5 Nach Bedarf noch einmal abschmecken und eventuell etwas mehr Flüssigkeit hinzugeben.

Fehlerbehebung


Problem	Ursache	Lösung
Die Küchenmaschine funktioniert nicht.	Kein Strom. Geschwindigkeitsanzeige leuchtet nicht auf. Schüssel nicht richtig auf Antriebseinheit angebracht. Schüsseldeckel nicht richtig eingerastet.	Prüfen, ob der Stecker der Küchenmaschine in der Steckdose steckt. Prüfen, ob Schüssel richtig aufgesetzt ist und Griff nach rechts weist. Prüfen, ob Deckelverriegelung im Griffbereich richtig eingerastet ist. Die Küchenmaschine funktioniert nicht, wenn Schüssel und Deckel nicht korrekt angebracht sind.
Mixer funktioniert nicht.	Mixer ist nicht richtig eingerastet. Mixer ist nicht richtig zusammengesetzt.	Mixer funktioniert nicht, wenn er falsch aufgesetzt wurde. Überprüfen, dass der Messereinsatz fest in den Becher eingeschraubt ist.
Gerät hält während des Arbeitsvorgangs an oder wird langsamer.	Überlastungsschutz wurde ausgelöst. Gerät ist überlastet oder im Betrieb zu heiß geworden. Höchstmengen wurden überschritten.	Ausschalten, Netzstecker ziehen und Gerät rund 15 Minuten abkühlen lassen. Die Höchstmengen sind in der Empfehlungstabelle angegeben.
Waage (----) blinkt auf dem Display. Verändertes Gewicht wird auf Display angezeigt.	Zutaten oder Schüssel/Aufsatz/Deckel wurden entfernt und (----) zeigt einen Minuswert an. Gewogene Menge zu klein. Antriebseinheit wurde beim Wiegen bewegt.	Zum Zurücksetzen die NULL-Taste drücken. Zum Wiegen sehr kleiner Mengen sollte ein Tee- oder Esslöffel verwendet werden. Beim Gebrauch nicht bewegen. Vor dem Wiegen der nächsten Zutaten Display wieder auf Null stellen.
Küchenmaschine funktioniert nicht und Geschwindigkeitsanzeige blinkt.	Gerät mehr als 30 Minuten lang ohne Betrieb ans Netz angeschlossen. Deckel oder Schüssel bei ausgewählter Geschwindigkeit abgenommen oder entriegelt.	Entweder die NULL-Taste drücken oder den Geschwindigkeitsregler auf „O“ und dann zurück auf „ON“ stellen. Zum Zurücksetzen: Regler auf „O“, dann auf „ON“ stellen und erneut eine Geschwindigkeit auswählen.
Mixer: Flüssigkeit tritt unten aus der Messereinheit aus.	Dichtung fehlt. Dichtung falsch eingesetzt. Dichtung beschädigt.	Prüfen, ob Dichtung korrekt eingesetzt und intakt ist. Für Informationen zum Kauf einer Ersatzdichtung siehe „Kundendienst und Service“.
Mixerdichtung befindet sich beim Auspacken nicht am Messereinsatz.	Die Dichtung ist ab Werk am Messereinsatz angebracht.	Becher abschrauben und prüfen, ob Dichtung an Messereinsatz befestigt ist. Für Informationen zum Kauf einer Ersatzdichtung siehe „Kundendienst und Service“.
Unzureichende Leistung von Werkzeugen/ Zubehörteilen.	Siehe Tipps im relevanten Abschnitt „Verwendung des Zubehörs“. Prüfen, ob Zubehörteile richtig angebracht sind.	

sicurezza

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

- Non lasciar pendere il cavo elettrico dal piano di lavoro e non lasciare che tocchi superfici calde.
- Non superare le capacità massime indicate nella tabella delle velocità consigliate.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio non dev'essere utilizzato dai bambini. Tenere apparecchio e cavo lontani dalla portata dei bambini.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti solo nel caso in cui siano state attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile su come utilizzare un apparecchio in modo sicuro e siano consapevoli dei pericoli.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.
- L'uso incorretto del robot/frullatore può provocare infortuni.

come usare con sicurezza il frullatore

-  **NON lavorare ingredienti caldi.**
- Fare sempre attenzione nel maneggiare le lame. Evitare di toccare il filo di taglio della lama durante la pulizia.
- Azionare il frullatore solo con il coperchio chiuso.
- Usare la caraffa solo con l'unità delle lame in dotazione.
- Non usare mai il frullatore a vuoto.
- A garanzia della durata del frullatore, non azionarlo continuamente per oltre 60 secondi.
- Ricette per gli smoothie – non frullare mai ingredienti solidificatisi dopo il congelamento; disgregarli prima di aggiungerli nella caraffa.
- Non miscelare più della quantità massima indicata - 1,6 litri.

sicurezza inserti dei dischi per affettare/grattugiare

- **Assicurarsi che l'inserto del disco si sia fermato completamente prima di rimuovere il coperchio.**
- **Maneggiare gli inserti dei dischi con cautela in quanto sono estremamente taglienti.**
- **Non riempire eccessivamente il recipiente – non superare la capacità massima indicata sul recipiente.**

prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

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

prima di usare per la prima volta

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

legenda

robot

- ① corpo motore
- ② alberino motore rimovibile
- ③ ciotola del robot da cucina
- ④ coperchio
- ⑤ tubo di riempimento
- ⑥ pressini
- ⑦ dispositivi di blocco di sicurezza
- ⑧ avvolgicavo (posteriore)
- ⑨ spia luminosa alta velocità
- ⑩ comando velocità/impulsi
- ⑪ spia luminosa bassa velocità

funzione di pesatura / timer progressivo

- ⑫ tasto kg/libbre
- ⑬ tasto ZERO
- ⑭ display
- ⑮ bilancia a piatto

Accessori robot da cucina

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

frullatore (se in dotazione)

- ⑯ gruppo delle lame
- ⑰ anello di tenuta
- ⑱ caraffa
- ⑲ tappo riempitore
- ⑳ coperchio

ciotola di miscelazione in metallo (se in dotazione)

- ㉑ coperchio ciotola di miscelazione
- ㉒ ciotola di miscelazione con sistema a presa diretta
- ㉓ gancio impastatore
- ㉔ testa di azionamento
- ㉕ frusta
- ㉖ frusta flessibile
- ㉗ guarnizione della frusta flessibile

- ㉘ lama seghettata
- ㉙ disco di capacità massima
- ㉚ porta inserti dei dischi
- ㉛ inserto di disco per affettare da 4 mm (se in dotazione)
- ㉜ inserto di disco per affettare da 2 mm (se in dotazione)
- ㉝ inserto di disco per grattugiare da 4 mm (se in dotazione)
- ㉞ inserto di disco per grattugiare da 2 mm (se in dotazione)
- ㉟ inserto di disco per grattugiare extra sottile (se in dotazione)
- ㊱ inserto di disco per affettare a fiammifero (se in dotazione)
- ㊲ inserto di disco per patatine fritte (se in dotazione)
- ㊳ spremiagrumi (se in dotazione)
- ㊴ porta-accessori (se in dotazione)

uso del robot

- 1 Montare l'alberino motore rimovibile sul corpo motore ①.
 - 2 Poi montare la ciotola collocando la maniglia rivolta verso destra e ruotare in avanti ② finché si blocca.
- Prima di aggiungere gli ingredienti, assicurarsi sempre di montare la ciotola e l'accessorio sul robot da cucina.
- 3 Montare il coperchio assicurandosi che la parte superiore dell'alberino motore/dell'utensile si trovino al centro del coperchio ③.
- **Il robot non funziona se la ciotola o il coperchio non sono montati correttamente sul dispositivo di blocco di sicurezza. Assicurarsi che il tubo di riempimento e la maniglia della ciotola si trovino nell'angolo anteriore destro.**
- 4 Attaccare la spina nella presa e ruotare il tasto velocità su 'ON' (accesso). Si accenderà il display di visualizzazione del peso e s'illuminerà la spia della bassa o dell'alta velocità a seconda di quale ciotola/frullatore sarà montato. Se non è montata alcuna ciotola/alcun frullatore, entrambe le spie della velocità rimarranno spente.
Comando velocità – selezionare manualmente la velocità desiderata (si rimanda alla tabella delle velocità raccomandate).
Comando a impulsi – Per lavorare ad intermittenza gli ingredienti, utilizzare il comando a impulsi (P). L'apparecchio continua a funzionare fino a quando il tasto rimane premuto.
- 5 A fine lavorazione, portare il comando della velocità sulla posizione OFF 'O' (spento) per spegnere l'apparecchio.
- **Spegnere l'apparecchio ed estrarre sempre la spina dalla presa elettrica prima di togliere il coperchio.**
- importante**
- Questo apparecchio non è indicato per macinare caffè in grani o per ottenere zucchero a velo da zucchero granulato.

Spia	Funzione/ Accessori	Spie spente	Spia intermittente
Bassa velocità	Ciotola di miscelazione in metallo e utensili	<ul style="list-style-type: none">• Nessuna ciotola o frullatore montato o inserito sul corpo motore.• Spina del corpo motore non infilata nella presa.• Comando velocità non ruotato sulla posizione 'ON', acceso	Indica una delle possibilità seguenti: <ul style="list-style-type: none">• Coperchio o ciotola rimossi o disinseriti mentre è selezionata la velocità.• Per reimpostare: ruotare su 'O', spento, poi ruotare su 'ON', acceso, e rifelezionare una velocità.
Alta velocità	Ciotola ed accessori / utensili robot da cucina o Frullatore		<ul style="list-style-type: none">• Spina dell'apparecchio lasciata infilata nella presa per più di 30 minuti.• Il corpo motore non funzionerà fino a quando il tasto della velocità non sarà ruotato sulla posizione 'O', spento, e poi ruotato nuovamente sulla posizione 'ON', acceso.

funzione pesatura / timer di conteggio alla rovescia

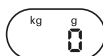
Questo apparecchio è dotato di una funzione incorporata di pesatura, che consente di pesare gli ingredienti direttamente nella ciotola o nella caraffa del frullatore.

- La capacità massima di peso consentita è di 3Kg. Si tratta del peso totale di tutti gli ingredienti, insieme al peso della ciotola o della caraffa.

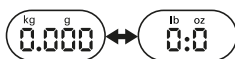
come usare la funzione di pesatura

1 Montare sempre la ciotola, l'alberino di rotazione rimovibile e l'accessorio o la caraffa del frullatore sul corpo motore prima di inserire eventuali ingredienti.

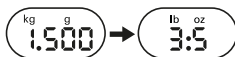
2 Inserire la spina dell'apparecchio nella presa: il display rimane vuoto fino a quando il tasto velocità non è ruotato su 'ON' (acceso).



3 Ruotare su 'ON' e il display si illumina.



4 Premere il tasto (kg/libbre) per selezionare grammi oppure once. Il display si imposta su kg/g quando viene acceso per la prima volta.



● L'unità calcola il peso in

incrementi di 1g e per pesare piccole quantità si consiglia di usare un cucchiaino/cucchiaio come misura.

5 Controllare che il display mostri '0', altrimenti azzerarlo premendo il tasto ZERO. A questo punto, pesare gli ingredienti versandoli direttamente nella ciotola o nella caraffa. Quando appare il peso, premere il tasto ZERO e il display ritorna a '0'. Aggiungere i successivi ingredienti. Il display mostrerà il loro peso. Ripetere fino a pesare tutti gli ingredienti desiderati.

● **Per azzerare l'unità, premere una sola volta il tasto ZERO.**

6 Mettere il coperchio e selezionare una velocità per azionare l'apparecchio.

● Durante il funzionamento, il display mostra il conteggio progressivo del tempo.

● Per commutare sulla funzione di pesatura, ruotare sulla posizione 'ON' (acceso) e mentre il timer è messo in pausa, tenere il pulsante kg/lb premuto per 2 secondi.

● Se il display non viene azzerato e gli ingredienti o la ciotola/accessorio/coperchio vengono rimossi, il **display lampeggia (---)** per rappresentare una lettura negativa. Premere il tasto ZERO per azzerare.

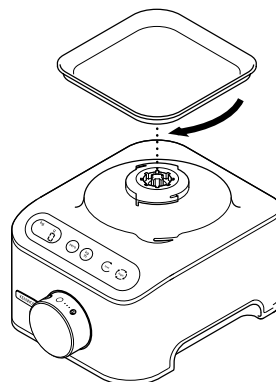
● Il display non mostra il peso di eventuali altri ingredienti aggiunti nel tubo di riempimento quando il robot è già in funzione.

15 bilancia a piatto

Se si desidera pesare gli ingredienti senza usare la ciotola o il frullatore, viene fornita una bilancia rimovibile a piatto.

Per l'utilizzo, posizionare il vassoio sopra il corpo motore e ruotare in senso orario per bloccare in posizione.

Per smontare il vassoio, ruotare in senso antiorario e sollevare.



Timer progressivo

- Durante il funzionamento, il display opera automaticamente come timer progressivo.
- Il timer conteggia il tempo in secondi fino a 10 minuti e si arresta ogniqualvolta il tasto velocità sia posizionato su 'ON' (acceso).
- Per reimpostare il timer su zero, premere il tasto ZERO.

spegnimento automatico

- Il display si accende ogniqualvolta il tasto velocità sia posizionato su 'ON' (acceso), a meno che non sia stata attivata la funzione di spegnimento automatico.
- La funzione di spegnimento automatico si attiva se la spina dell'apparecchio è lasciata infilata nella presa senza accendere l'apparecchio per più di 30 minuti. Per riattivare, premere il tasto ZERO o ruotare il tasto velocità su 'O' (spento) e poi riposizionarlo su 'ON' (acceso).

importante

- Non sovraccaricare la bilancia superando la capacità massima di 3Kg. Il display mostra [o - Ld] in caso di sovraccarico.
- Non sforzare eccessivamente il blocco motore, altrimenti si rischia di danneggiare il sensore della bilancia.
- Appoggiare il robot su una superficie asciutta e in piano prima di pesare gli ingredienti.
- Non spostare il blocco motore mentre l'apparecchio sta pesando gli ingredienti.

uso del frullatore (se in dotazione)

- 1 Inserire l'anello di tenuta ⑰ nell'unità delle lame ⑱ – assicurandosi che sia posizionato correttamente nell'area scanalata.
- **Se la tenuta è danneggiata o non è installata in modo corretto vi saranno perdite.**
- 2 Tenendo l'unità delle lame per la parte inferiore ⑲ inserire le lame nella caraffa – ruotare in senso antiorario fino a quando non si sente un click ④.
- 3 Mettere gli ingredienti nella caraffa.
- 4 Fissare il coperchio sulla caraffa e ruotare in senso orario ⑤ fino a quando si sente un click. Fissare il tappo del coperchio.
- 5 Collocare il frullatore sul corpo motore posizionando la maniglia sulla destra e ruotare in avanti ⑥ finché si blocca.
- **Il frullatore non entra in funzione se non è stato inserito correttamente nel dispositivo di blocco. Verificare che la maniglia sia posizionata in corrispondenza dell'angolo anteriore destro. Il frullatore non funziona se non è montato correttamente.**
- 6 Selezionare una velocità (vedere la tabella delle velocità consigliate), oppure servirsi del comando ad impulsi.

utilizzare gli accessori

Si rimanda alla tabella delle velocità raccomandate per ogni accessorio.

Ciotola del robot da cucina

⑳ lama seghettata

Seguire le istruzioni nella sezione "utilizzo del robot da cucina".

㉑ disco di capacità massima

- 1 Montare l'alberino motore e la ciotola sul corpo motore.
- 2 Montare la lama.
- 3 Aggiungere gli ingredienti da lavorare.
- 4 Montare il disco di capacità massima sopra la lama, facendo in modo che si appoggi sul bordo sporgente all'interno della ciotola ⑦. **Non spingere verso il basso sul disco di capacità massima.**
- 5 Montare il coperchio e accendere l'apparecchio.

inserti dei dischi per affettare/

grattugiare ⑳ – ㉓

- 1 Montare l'alberino motore rimovibile e la ciotola del robot da cucina sul corpo motore.
- 2 Selezionare l'inserto del disco desiderato e montarlo sull'apposito supporto con il lato tagliente verso l'alto.
- Posizionare un lato dell'inserto sotto il bordo e premere l'altro lato in posizione ③.
- **L'inserto del disco per patatine fritte non è estraibile dal supporto.**
- 3 Mettere il coperchio.

- 4 Introdurre gli alimenti nel tubo di riempimento. Scegliere il tubo di riempimento della dimensione desiderata. Il pressino contiene un tubo di riempimento più piccolo per lavorare alimenti singoli o ingredienti sottili. Per utilizzare il tubo di riempimento piccolo, per prima cosa inserire il pressino grande all'interno del tubo di riempimento. Per utilizzare il tubo di riempimento grande utilizzare entrambi i pressini insieme.
- 5 Accendere l'apparecchio ed esercitare una pressione uniforme verso il basso con il pressino. Non infilare le dita dentro il tubo di riempimento.

㉔ spremiagrumi

Utilizzare lo spremiagrumi per spremere il succo degli agrumi (es. arance, limoni, lime e pompelmi).

- ㉔ a) cono
- ㉔ b) filtro

uso dello spremiagrumi

- 1 Montare l'alberino motore rimovibile e la ciotola del robot da cucina sul corpo motore.
- 2 Montare il filtro sulla ciotola, facendo in modo che la maniglia del filtro sia bloccata in posizione direttamente sulla maniglia della ciotola ⑩.
- 3 Posizionare il cono sull'alberino motore ruotandolo fino a farlo scendere fino in fondo ⑫.
- 4 Tagliare la frutta a metà. Poi accendere l'apparecchio e premere il frutto sul cono.
- **Lo spremiagrumi non funziona se il filtro non è inserito e bloccato correttamente.**

㉕ porta-accessori

Il robot da cucina è corredato di un porta-accessori per gli accessori della ciotola e per gli inserti dei dischi.

- 1 Riporre la lama seghettata, gli inserti dei dischi, la frusta e la frusta flessibile nel porta-accessori quando non sono in uso ⑬.
- 2 Il porta-accessori è dotato di un dispositivo di chiusura: abbassare il coperchio per serrare il dispositivo di chiusura. Per aprire, spingere l'aletta verso l'interno ⑭ e sollevare il coperchio ⑮.

ciotola di miscelazione in metallo

㉖ – ㉗

- 1 Montare la ciotola di miscelazione in metallo sul corpo motore posizionando la maniglia verso il lato destro e ruotare in avanti ⑮ finché si blocca.
- 2 Montare la frusta ㉖, la frusta flessibile ㉘ e ㉗ o il gancio impastatore ㉚ sull'alberino motore della ciotola.

uso della frusta

- 1 Spingere la frusta 17 bloccandola in posizione nella testa di azionamento.
- 2 Posizionare la frusta sopra il sistema a presa diretta.
- 3 Aggiungere gli ingredienti.
- 4 Collocare il coperchio e accendere l'apparecchio.

uso della frusta flessibile

Montaggio della guarnizione

- La guarnizione è fornita già montata e deve sempre essere rimossa per provvedere alla pulizia.
- 1 Montare con cautela la guarnizione flessibile sull'utensile collocando la base della guarnizione nell'apposita fessura 18, poi inserire un lato nella scanalatura prima di agganciare delicatamente l'estremità in posizione 19.
Ripetere l'operazione sull'altro lato 20.
 - 1 Spingere la frusta flessibile 21 bloccandola in posizione nella testa di azionamento.
 - 2 Posizionare la frusta sopra il sistema a presa diretta.
 - 3 Aggiungere gli ingredienti.
 - 4 Collocare il coperchio e accendere l'apparecchio.

uso del gancio impastatore

Posizionare il gancio impastatore sopra il sistema a presa diretta.

tabella delle velocità consigliate – ciotola del robot da cucina

utensile/ accessorio	funzione	velocità raccomandata	tempo di lavorazione (sec)	capacità massime	consigli e suggerimenti
Lama seghettata	Miscela per dolci tutto in uno	Massima	15-20	Peso totale 1,5 kg	<ul style="list-style-type: none"> La lama seghettata è il più versatile di tutti gli accessori. La durata del tempo di lavorazione determinerà la consistenza ottenuta. Per consistenze più dense, utilizzare il comando a impulsi). Tagliare alimenti come carne, pane e verdure in cubetti da circa 2 cm. Tagliare alimenti come carne, pane e verdure in cubetti da circa 2 cm. Spezzettare i biscotti e aggiungerli attraverso il tubo di riempimento mentre l'apparecchio è in funzione. Non esagerare con la lavorazione.
	Impasto dolce – lavorare burro e farina in un composto sbriciolato (utilizzare burro appena tolto dal frigorifero, tagliato in cubetti da 2cm) Aggiungere acqua per amalgamare gli ingredienti	Massima	10	Peso della farina 340 g	
	Tagliare pesce e carne magra Paté e terrine	A impulsi – Massima	10-30	600 g max. manzo magro	
	Tagliare verdura	A impulsi	5-10	500 g	
	Tagliare frutta secca/noci	Massima	30-90	200 g	
	Passare frutta morbida, frutta e verdura cotta	Massima	10-30	1 kg	
	Salse, condimenti e creme	Massima	120	800 g	
	Zuppe fredde		30-60	1,5 l	
	Frappè / pastelle	Iniziare a velocità minima e aumentare fino alla massima	15-30	1 l	
	Lama seghettata con disco di capacità massima	Utilizzare per formaggio, carote, patate e alimenti di simile consistenza.	Media – Massima	–	
Utilizzare per formaggio, carote, patate, cavolo, cetriolo, zucchine, barbabietole e cipolle.		Media – Massima	–		
Grattugia parmigiano		Massima	–		
Per tagliare le patate a fiammifero e grattugiare grossolanamente per verdure saltate in padella e contorni di verdura.		Massima	–		
Taglia fine, per patatine sottili e ingredienti per pasticcini e salse (es. cetrioli, mele e pere).		Massima	–		
Inseri dei dischi per grattugiare extra sottile		Non riempire al di sopra del livello massimo di 1,5 litri contrassegnato sulla ciotola			
Insero del disco per affettare a fiammifero					
Insero del disco per patatine fritte					

tabella delle velocità consigliate – ciotola del robot da cucina

utensile/ accessorio	funzione	velocità raccomandata	tempo di lavorazione (sec)	capacità massime	consigli e suggerimenti
Spremiagrumi	Utilizzare per spremere il succo degli agrumi (es. arance, limoni, lime e pompelmi).	Minima	–	1 kg	<ul style="list-style-type: none"> Per risultati ottimali conservare la frutta e spremere a temperatura ambiente e far rotolare a mano su un piano di lavoro prima di spremere. Per facilitare l'estrazione del succo, spostare il frutto da un lato all'altro durante la spremitura. Nello spremere grandi quantità, svuotare regolarmente il colino per evitare che si accumulino troppa polpa e troppi semi.

tabella delle velocità consigliate: ciotola di miscelazione in metallo

utensile/ accessorio	funzione	velocità raccomandata	tempo di lavorazione (minuti)	capacità massime	consigli e suggerimenti
Frusta	Albumi	Massima	2 – 3	6 (200 g)	<p>Importante</p> <ul style="list-style-type: none"> La frusta non è adatta alla lavorazione di preparati per torte “tutto in uno” perché tali preparati sono troppo pesanti e potrebbero danneggiare la frusta. Utilizzare sempre il coltello o la frusta flessibile. I risultati migliori si ottengono quando le uova sono a temperatura ambiente. Accertarsi che la ciotola e la frusta siano pulite e prive di qualsiasi traccia di burro prima di azionarle.
	Uova e zucchero per pan di Spagna senza grassi	Massima	8 – 10	3 (150 g)	
	Panna da montare	Media – Massima	2 – 3	da 125 ml a 500 ml	
Gancio impastatore	Miscela con lievito	Media – Massima	8 – 10	Peso totale 1 kg	<ul style="list-style-type: none"> Non lavorare più a lungo di 10 minuti. Collocare gli ingredienti asciutti nella ciotola e aggiungere liquido versandolo dal tubo di riempimento mentre l'apparecchio è in funzione. Lavorare il composto fino a ottenere una palla di pasta elastica ed omogenea.
	Farina per pane bianco		8 – 10	Peso della farina 600 g	
	Farina per pane integrale	8 – 10	Peso della farina 500 g		
	Rimpastare	Massima	2 – 3	Peso totale 1 kg	
Frusta flessibile	Amalgamare grasso e zucchero	Media – Massima	2 – 3	250 g grasso 250 g zucchero	<ul style="list-style-type: none"> Per risultati ottimali, lasciare ammorbidire il grasso a temperatura ambiente (20°C) prima di lavorarlo. La frusta flessibile è concepita per sbattere e rendere cremosi ingredienti morbidi. Non utilizzarla per ricette con ingredienti pesanti come impasti o ingredienti duri, tra cui quelli contenenti noccioli di frutti, ossa o gusci. Aggiungere le uova lentamente alla miscela cremosa per incorporarle. Amalgamare la farina utilizzando la funzione intermittente o alla velocità minima.
	Preparato per torte “tutto in uno” (Preparato da 7-8 uova)	Massima	1	Peso totale 1,5 kg	
	Preparato per torte alla frutta (Preparato da 6 uova)	Massima	2 – 3	Peso totale 1,65 kg	


tabella delle velocità consigliate: frullatore

utensile/ accessorio	funzione	velocità raccomandata	tempo di lavorazione (secondi)	capacità massime	consigli e suggerimenti
Frullatore	Liquidi e bevande freddi	Massima	60	1,6 litres/56 fl oz	<ul style="list-style-type: none"> Per fare la maionese, versare nel frullatore tutti gli ingredienti, tranne l'olio. Ora togliere il tappo di introduzione. Con l'apparecchio in funzione, aggiungere lentamente l'olio attraverso il foro sul coperchio. Nel caso di impasti molto densi, come paté e salse, potrebbe essere necessario staccare gli ingredienti dalle pareti della caraffa, usando la spatola. Se la lavorazione risulta difficoltosa, aggiungere più liquido. Per fritare il ghiaccio, premere il comando a impulsi a brevi intervalli fino ad ottenere la consistenza desiderata. Non si consiglia di lavorare spezie in questo apparecchio, altrimenti si rischia di danneggiare le parti in plastica. Per lavorare ingredienti secchi, tagliarli a pezzetti; togliere il tappo di introduzione, poi mentre il frullatore è già in funzione versarli uno alla volta nella caraffa. Tenere la mano sopra l'apertura. Per i migliori risultati, svuotare regolarmente la caraffa. Non usare il frullatore per conservare gli alimenti. Mantenere vuoto prima e dopo l'uso. Non miscelare più di 1,6 litri, meno per liquidi schiumosi come i frappé.
	Mimstre fredde	Massima	30		
	Non lavorare ingredienti caldi.				
Frappé / Miscele a base di latte freddo Maionese		Massima	15	1 litro 3 uova 150 g olio	
		Massima	60		

cura e pulizia

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

gruppo motore

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




frullatore

- Prestare attenzione nel rimuovere il gruppo lame dal corpo motore.
 - 1 Lavare a mano la caraffa.
 - 2 Rimuovere e lavare la tenuta.
 - 3 Non toccare le lame affilate - spazzolarle usando acqua calda saponata fino a quando non sono pulite, poi sciacquarle a fondo sotto il getto dell'acqua del rubinetto.
- Non immergere mai il gruppo lame in acqua.**
- 4 Lasciare asciugare in posizione capovolta.

frusta

- Staccare la frusta dalla testa di azionamento, sbloccandola con delicatezza.
Lavare in acqua saponata tiepida.
- Strofinare la testa di azionamento con un panno umido, quindi asciugare. **Non immergere la testa di azionamento nell'acqua.**

frusta flessibile

- 1 Rimuovere sempre la guarnizione flessibile dall'utensile prima di procedere alla pulizia , , .
- 2 Lavare la guarnizione flessibile e l'utensile in acqua saponata calda e asciugare a fondo.

tutti gli altri componenti

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

Componente	componente idoneo per lavaggio in lavastoviglie
ciotola principale, coperchio, pressini	✓
lama seghettata	✓
ciotola in metallo e coperchio	✓
gancio impastatore	✓
alberino motore rimovibile	✓
Inserti dei dischi	✓
disco di capacità massima	✓
frusta/frusta flessibile non immergere la testina di rotazione in acqua	✓
caraffa frullatore, coperchio, tappo riempitore	✓
unità lama e tenuta per frullatore	✗
spremiagrumi	✓
vassoio di pesatura	✓
porta-accessori	✗
spatola	✓

manutenzione e assistenza tecnica

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



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

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani.

Deve essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che offrono questo servizio.

Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere notevoli risparmi in termini di energia e di risorse.

Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il simbolo del bidone a rotelle barrato.

idee/suggerimenti per ricette zuppa di carote e coriandolo

utilizzare il frullatore

25 g burro
50 g cipolle sminuzzate
1 spicchio d'aglio schiacciato
750 g carote tagliate a cubetti da 1,5 cm
dado di pollo freddo
10-15 ml (2-3 cucchiaini da tè) coriandolo in polvere
sale e pepe

- 1 Sciogliere il burro in una padella, aggiungere la cipolla e l'aglio e friggere fino ad ammorbidire gli ingredienti.
- 2 Porre le carote nel frullatore, aggiungere cipolla e aglio. Aggiungere brodo sufficiente per raggiungere il livello di 1,6 litri contrassegnato sul calice. Collocare il coperchio e il tappo riempitore.
- 3 Frullare alla massima velocità per 5 secondi per una zuppa a pezzi o più a lungo per ottenere un risultato più omogeneo.
- 4 Trasferire il composto in una pentola, aggiungere il coriandolo e il condimento e fare sobbollire la zuppa per 30 -35 minuti o finché sarà cotta.
- 5 Aggiustare il condimento secondo necessità e aggiungere altro liquido se necessario.


Guida alla risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Soluzione
Il robot non funziona.	<p>Manca la corrente.</p> <p>La spia della velocità non è accesa.</p> <p>Ciotola non inserita correttamente sul corpo motore.</p> <p>Coperchio della ciotola inserito male.</p>	<p>Controllare che la spina dell'apparecchio sia inserita nella presa elettrica.</p> <p>Controllare che la ciotola sia ben inserita e che il manico sia rivolto verso destra.</p> <p>Verificare che il dispositivo di blocco del coperchio sia ben inserito nell'area del manico.</p> <p>Il robot non funziona se la ciotola e il coperchio non sono inseriti in modo corretto.</p>
Il frullatore non funziona.	<p>Il frullatore non è bloccato correttamente in posizione.</p> <p>Il frullatore non è montato correttamente.</p>	<p>Il frullatore non funziona se è montato in modo scorretto sul dispositivo di blocco di sicurezza.</p> <p>Verificare che l'unità lame sia completamente fissata nella caraffa.</p>
Il robot si ferma o rallenta durante la lavorazione.	<p>Protezione da sovraccarico in funzione.</p> <p>Apparecchio sovraccarico o surriscaldato durante il funzionamento.</p> <p>Capacità massima superata.</p>	<p>Spegnere, togliere la spina dalla presa e lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 15 minuti.</p> <p>Si rimanda alla tabella delle velocità raccomandate per le capacità massime da lavorare.</p>
<p>funzione di pesatura</p> <p>(----) lampeggia sul display.</p> <p>Il peso sul display è cambiato.</p>	<p>Sono stati rimossi gli ingredienti o la ciotola/ l'accessorio/il coperchio e (- - -) rappresenta una lettura negativa.</p> <p>La quantità pesata è troppo piccola.</p> <p>Il blocco motore si è spostato durante il funzionamento.</p>	<p>Premere il tasto ZERO per azzerare.</p> <p>Per quantità piccolissime usare un cucchiaino e un cucchiaio come misure.</p> <p>Non spostare l'unità durante l'uso.</p> <p>Azzerare il display prima di pesare gli ingredienti successivi.</p>
Il robot da cucina non funziona e la spia della velocità lampeggia.	<p>La spina dell'apparecchio è stata lasciata inserita nella presa senza azionare l'apparecchio per più di 30 minuti.</p> <p>Coperchio o ciotola rimossi o disinseriti mentre è selezionata la velocità.</p>	<p>Premere il tasto ZERO o ruotare il comando della velocità su OFF 'O' (spento) e poi riposizionarlo su 'ON' (acceso).</p> <p>Per resettare, ruotare su 'O' (spento), poi di nuovo su 'ON' (acceso) e rilesionare una velocità.</p>
Il frullatore perde dalla base del gruppo lame.	<p>Manca la tenuta.</p> <p>La tenuta è inserita male.</p> <p>La tenuta è danneggiata.</p>	<p>Controllare che la tenuta sia ben inserita e non abbia subito danni. Per ottenere una tenuta di ricambio, vedere la sezione "manutenzione e assistenza tecnica".</p>
La tenuta del frullatore non era presente sull'unità lame all'interno della confezione.	La tenuta è fornita già premontata sull'unità lame.	<p>Svitare la caraffa e verificare che la tenuta sia montata sull'unità lame.</p> <p>Per ottenere una tenuta di ricambio, vedere la sezione "manutenzione e assistenza tecnica".</p>
Gli utensili/accessori danno scarse prestazioni.	Leggere i consigli nella sezione "Uso dell'accessorio". Controllare di aver montato correttamente gli accessori.	

Português


Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.

segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Caso o fio se encontre danificado, deverá, por motivos de segurança, ser substituído pela Kenwood ou por um reparador Kenwood autorizado.
- As lâminas e as placas estão muito afiadas, manipule com cuidado.
- 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 do processador, da taça de metal e do copo liquidificador 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) empurrador(es) fornecido(s).
- **Nunca coloque a unidade de lâmina na unidade motriz sem o copo liquidificador colocado.**
- Antes de remover a tampa da taça ou do liquidificador da unidade:
 - desligue o aparelho;
 - aguarde até o acessório/as lâminas pararem totalmente;
 - tenha cuidado para não desapertar o copo liquidificador do dispositivo de lâmina.
-  **NÃO processe ingredientes quentes.**
- Não utilize a tampa para accionar o processador, 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 processador da corrente eléctrica quando não estiver em utilização.**
- Não utilize acessórios não autorizados.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em funcionamento.
- Nunca utilize um acessório danificado. Mande-a examinar ou reparar: ver “serviço e cuidados do cliente”.
- Não deixe que a unidade motriz, o cabo ou a ficha fiquem molhados.
- Não deixe que o cabo fique pendurado ao longo da extremidade de uma mesa ou bancada ou entre em contacto com superfícies quentes.
- Não exceda as capacidades máximas mencionadas no quadro de velocidades recomendadas.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- Este electrodoméstico não pode ser usado por crianças. Mantenha o electrodoméstico e o respectivo fio eléctrico fora do alcance de crianças.
- Os electrodomésticos podem ser utilizados por pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, se forem supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.
- O uso inapropriado do seu processador/liquidificador pode resultar em ferimentos.

segurança do liquidificador

-  **NÃO processe ingredientes quentes.**
- Tenha sempre cuidado quando manusear o conjunto da lâmina e evite tocar nas extremidades cortantes das lâminas quando as estiver a limpar.
- Não utilize o liquidificador sem a tampa colocada.
- Use apenas o copo com a unidade de lâmina fornecida.
- Nunca ponha em funcionamento se o liquidificador estiver vazio.
- Para assegurar uma longa vida do seu liquidificador, não o faça funcionar mais de 60 segundos.
- Receitas de 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 – 1,6 litros.

segurança com as placas de fatiar/ralar

- **Nunca retire a tampa enquanto a placa de corte não estiver completamente parada.**
- **Manipule com muito cuidado as placas de corte porque estão extremamente afiadas.**
- **Não encha demasiado a taça – não exceda o nível máximo marcado na taça.**

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 o fabrico e o transporte.
- 2 Para limpar os componentes ver “cuidados e limpeza”

legenda

processador

- ① unidade motriz
 - ② eixo accionador amovível
 - ③ taça do processador
 - ④ tampa
 - ⑤ tubo de alimentação
 - ⑥ empurradores
 - ⑦ mecanismo de engate de segurança
 - ⑧ arrumação do cabo (nas costas do aparelho)
 - ⑨ luz da alta velocidade
 - ⑩ comandos de velocidade/impulsos
 - ⑪ luz da baixa velocidade
- função de pesagem/temporizador de contagem crescente**
- ⑫ botão kg
 - ⑬ botão ZERO
 - ⑭ ecrã de visualização
 - ⑮ tabuleiro de pesagem

Acessórios do processador

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

liquidificador (se fornecido)

- ⑯ dispositivo de lâminas
- ⑰ anel vedante
- ⑱ copo
- ⑲ tampa de enchimento
- ⑳ tampa

taça de mistura em metal (se fornecida)

- ㉑ tampa da taça de mistura
- ㉒ taça de mistura com eixo interno
- ㉓ utensílio para massa
- ㉔ cabeça accionadora
- ㉕ batedor de varetas
- ㉖ varinha batedora
- ㉗ varinha batedora com limpador

- ㉘ unidade de lâminas
- ㉙ disco para grandes quantidades
- ㉚ porta-placas
- ㉛ placa para fatiar de 4mm (se fornecida)
- ㉜ placa para fatiar de 2mm (se fornecida)
- ㉝ placa para ralar de 4mm (se fornecida)
- ㉞ placa para ralar de 2mm (se fornecida)
- ㉟ placa para ralar extra fino (se fornecida)
- ㊱ placa para juliana fina (se fornecida)
- ㊲ placa para batatas em palito (se fornecida)
- ㊳ espremedor de citrinos (se fornecido)
- ㊴ acessório de armazenamento (se fornecido)

utilizar o seu processador de alimentos

- 1 Introduza o eixo accionador amovível na unidade motriz ①.
- 2 Depois, para inserir a taça, com a pega posicionada do seu lado direito assente a taça e rode-a para a frente do aparelho ② até prender.
 - 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/utensílio está localizado no centro da tampa ③.
 - **O processador 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 rode o controlo de velocidade para a posição “ON”. O ecrã de pesagem liga-se e acende-se a luz da velocidade baixa ou a luz da velocidade alta dependendo se é a taça ou o liquidificador que está colocado. Se não estiver colocado nem a taça nem o liquidificador então as duas luzes mantêm-se apagadas. 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 Quando acabou de processar, rode o controlo de velocidade para a posição desligada “O”.
 - **Desligue sempre e retire o cabo eléctrico da tomada antes de retirar a tampa. importante**
 - O processador não foi concebido para esmagar ou moer grãos de café nem transformar açúcar granulado em açúcar mais fino.

Com Luz	Função/Acessórios	Sem Luz	Luz a Piscar
Baixa velocidade	Taça se mistura em metal e utensílios	<ul style="list-style-type: none"> A taça ou o liquidificador não está inserido ou engatado na unidade motriz. A unidade motriz não está ligada à corrente eléctrica. O controlo de velocidade não está na posição "ON". 	<p>Indica uma das seguintes:</p> <ul style="list-style-type: none"> A tampa ou a taça foram retiradas ou desengatadas enquanto estava seleccionada uma velocidade. Para reiniciar - rode o controlo de velocidade para a posição "O" e depois novamente para "ON" e volte a seleccionar uma velocidade.
Alta velocidade	Taça do processador e acessórios/ utensílios ou Liquidificador		<ul style="list-style-type: none"> A unidade foi deixada ligada mais de 30 minutos. A unidade motriz não funciona até que o controlo de velocidade volte à posição "O" e depois novamente à posição "ON".

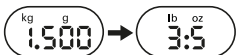
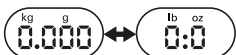
função de pesagem/temporizador de contagem decrescente

O seu processador tem incorporado uma função de balança que permite pesar os alimentos directamente na taça ou no copo liquidificador.

- A capacidade máxima de pesagem é de 3Kg. Este é o total do peso de todos os ingredientes mais o peso da taça ou do copo.

para utilizar a função de pesagem

- Coloque sempre o eixo accionador amovível, a taça e acessório ou copo liquidificador na unidade motriz antes de colocar os ingredientes.
 - Ligue à corrente - o ecrã continua inactivo até que o controlo de velocidade esteja em "ON".
 - Rode para "ON" e o ecrã acende-se.
 - Pressione o botão (kg/lb) para seleccionar entre gramas ou onças. Ao ligar o visualizador encontra-se definido para kg/g.
- A unidade pesa em incrementos de 1g e recomenda-se a utilização de colheres de chá/colheres de sopa para medição de pequenas quantidades.



- Confirme que o visor marca "0". Se não for o caso, pressione o botão ZERO. Pese depois os ingredientes necessários, directamente na taça ou copo. Depois do peso estar afixado, pressione o botão ZERO e o visor voltará ao "0". Adicionado mais ingredientes e o peso será mostrado. Repita esta operação até todos os ingredientes estarem pesados.

• Para colocar a zeros, pressione uma vez o botão ZERO.

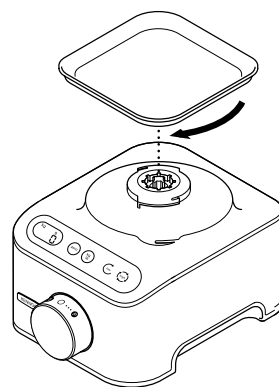
- Coloque a tampa e seleccione uma velocidade para fazer funcionar o processador.
 - Durante o funcionamento o ecrã mostra a contagem crescente.
 - Para mudar para a função de pesagem, rode o controlo para a posição "ON" e enquanto o temporizador está em pausa, prima o botão kg/lb durante 2 segundos.
 - Se o ecrã não for reposto a zero e ou os ingredientes ou a taça/acessório/tampa forem retirados o **ecrã pisca (----)** para representar uma leitura negativa. Pressione o botão ZERO para reiniciar.
 - O peso de quaisquer ingredientes adicionais acrescentados ao tubo de alimentação quando o processador se encontra em funcionamento não será indicado no ecrã de visualização.

15 tabuleiro de pesagem

É também fornecido um tabuleiro de pesagem amovível para pesar ingredientes sem a taça ou o liquidificador.

Para a utilizar, coloque o tabuleiro por cima da unidade motriz e rode no sentido horário para o prender.

Para o retirar rode-o no sentido anti-horário e levante-o.



Temporizador de contagem crescente

- Durante o funcionamento o ecrã funciona automaticamente com uma contagem crescente.
 - O temporizador faz uma contagem crescente em segundos até 10 minutos e pausa sempre que o controlo de velocidade é rodado para a posição "ON".
 - Para repor o temporizador a zero prima o botão ZERO.
- ### Desligar automático
- O ecrã liga-se sempre que o controlo de velocidade está na posição "ON", excepto se o desligar automático tiver sido accionado.
 - O desligar automático acciona-se se o aparelho for deixado ligado sem funcionar por mais de 30 minutos. Para reactivar prima o botão ZERO ou rode o controlo de velocidade para a posição desligada "O" e depois novamente para a posição ligada "ON".

Importante

- Não coloque peso a mais excedendo a capacidade máxima de pesagem de 3Kg. O visor mostrará "O" [o – Ld] se a função de pesagem for sobrecarregada.
- Não sujeite a unidade motriz a força excessiva pois tal poderá danificar o sensor de pesagem.
- Coloque sempre o processador numa superfície plana seca antes de iniciar a pesagem.
- Não mexa a unidade durante a operação da função de pesagem.

utilizar o liquidificador (se fornecido)

- 1 Coloque o anel vedante ⑰ no dispositivo de lâminas ⑱ – assegurando-se de que está correctamente colocado no encaixe.
- **Irá ocorrer vazamento caso o anel se encontre danificado ou esteja mal ajustado.**
- 2 Segure o dispositivo de lâminas ⑱ pela parte de baixo e insira as lâminas no copo - gire na direcção contrária dos ponteiros do relógio até ficar seguro ④.
- 3 Introduza os ingredientes no copo.
- 4 Coloque a tampa no copo e gire na direcção dos ponteiros do relógio ⑤ até ouvir um clique. Coloque a tampa de enchimento.
- 5 Coloque o liquidificador na unidade motriz posicionando a pega do seu lado direito e rodando-a em direcção da frente do aparelho ⑥ até o prender.
- **O liquidificador não funcionará se não estiver correctamente preso nos engates. Confirme que a pega está posicionada no canto direito da frente.**
- **O liquidificador não funcionará se não estiver correctamente montado.**
- 6 Seleccione uma velocidade (consulte o quadro de velocidades recomendadas) ou utilize o botão de impulso "P".

utilizar os acessórios

Consulte o quadro de velocidades recomendadas para cada acessório.

Taça do processador

28 unidade de lâmina

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

29 disco para grandes quantidades

- 1 Introduza o eixo accionador e a taça na unidade motriz.
- 2 Coloque a unidade de lâmina.
- 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 7. **Não carregue para baixo o disco para grandes quantidades.**
- 5 Coloque a tampa e ligue à corrente eléctrica.

placas de fatiar/ralar 30 – 37

- 1 Introduza o eixo accionador removível e a taça do processador na unidade motriz.
- 2 Selecciona a placa desejada e coloque-a no porta-placas com o lado cortante virado para cima.
 - Assente uma das extremidades da placa no rebordo e prima até à outra extremidade de forma a prender 8.
 - **A placa para batatas em palito não é removível do porta-placas.**
- 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 tubo de alimentação mais pequeno 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 Ligue e empurre uniformemente com o empurrador - nunca introduza os seus dedos no tubo de alimentação.

38 espremedor de citrinos

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

- a cone espremedor
- b coador

para usar o espremedor de citrinos

- 1 Introduza o eixo accionador amovível e a taça do processador na unidade motriz.

- 2 Instale o coador na taça, assegurando-se de que a pega está encaixada na pega da taça 11.
- 3 Coloque o cone espremedor por cima do eixo accionador girando até que caia totalmente em baixo 12.
- 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.**

39 acessório de armazenamento

É fornecido com o seu processador de alimentos uma caixa de armazenamento para guardar os acessórios da taça e as placas.

- 1 Coloque a unidade de lâmina, as placas, o batedor de varetas e a varinha batedora na caixa de armazenamento quando não estiverem a ser usados 13.
- 2 A caixa de armazenamento tem uma fechadura – feche a tampa para prender. Para abrir, empurre a patilha 14 e levante a tampa 15.

taça de mistura em metal 21 – 27

- 1 Insira a taça de mistura em metal na unidade motriz posicionando a pega do seu lado direito e rodando-a em direcção à frente do aparelho 16 até a prender.
- 2 Insira no eixo accionador por cima da taça o batedor de varetas 25, ou a varinha batedora 26 e 27 ou o utensílio para massa 23.

utilizar o batedor de varetas

- 1 Empurre de forma segura o batedor 17 na cabeça accionadora.
- 2 Encaixe o batedor de varetas por cima do eixo interno da taça.
- 3 Adicione os alimentos.
- 4 Coloque a tampa e ligue à corrente eléctrica.

utilizar a varinha batedora

Colocar a lâmina da varinha batedora

- A lâmina da varinha é fornecida já montada e deve ser sempre retirada quando limpar.
- 1 Coloque com cuidado a lâmina flexível da varinha na ferramenta encaixando a base da lâmina no encaixe 18, em seguida encaixe um lado na ranhura antes de cuidadosamente prender até ao final do utensílio 19. Repita o mesmo processo do outro lado 20.

- 1 Empurre de forma segura o batedor de varetas 21 na cabeça accionadora.
- 2 Encaixe o batedor por cima do eixo interno da taça.
- 3 Adicione os alimentos.
- 4 Coloque a tampa e ligue à corrente eléctrica.

utilizar o utensílio para massa

Encaixe o utensílio para massa por cima do eixo interno da taça.

quadro de velocidades recomendadas - taça do processador de alimentos

utensílio/ acessório	função	velocidade recomendada	Tempo de processamento (segundos)	capacidades máximas	dicas e sugestões
Unidade de lâminas	Preparados completos para bolos	Máx.	15-20	1,5kg peso total	<ul style="list-style-type: none"> A Unidade de lâmina é o mais versátil de todos os acessórios. O tempo de processamento determinará a textura desejada. Para texturas mais grossas utilize o controlo de impulso. Corte os alimentos como carne, pão, vegetais em cubos de 2cm. Os biscoitos devem ser partidos em pedaços e adicionados através do tubo de alimentação enquanto a máquina estiver a funcionar. Tenha cuidado para não misturar demasiado.
	Pastelaria - misturar farinha em gordura (margarina, manteiga ou outra, use-a directamente do frigorífico e cortada em cubos de 2cm)	Máx.	10	340g peso de farinha	
	Adicionar água aos ingredientes da massa				
	Cortar peixe e carne magra Patés e terrinas	Impulso - Máx.	10-30	máx. 600g de carne de vaca magra	
	Cortar vegetais	Impulso	5-10	500g	
	Picar nozes	Máx.	30-90	200g	
	Fazer puré com frutos macios, frutos e vegetais cozinhados	Máx.	10-30	1kg	
Molhos e pastas	Máx.	120	800g		
Unidade de lâmina com disco para grandes quantidades	Sopas frias		30-60	1,5 litros	<ul style="list-style-type: none"> 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. Não processe ingredientes quentes. Nunca ultrapasse a marca máxima marcada na taça.
	Milkshakes/batidos	Comece na velocidade mínima e vá aumentando até ao máximo.	15-30	1 litro	
Placas - ralador	Utiliza-se para queijo, cenouras, batatas e alimentos com texturas similares.	Média - Máx.	-		<ul style="list-style-type: none"> 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 a placa para juliana ou a de cortar em palitos, coloque os alimentos na horizontal. Quando fatiar ou ralar: os alimentos colocados verticalmente Ⓢ saem mais pequenos que os alimentos colocados na horizontal Ⓣ. Existirá sempre uma pequena perda de alimentos que ficarão na placa ou na taça depois de processados. Esvazie regularmente a taça para não acumular demasiados alimentos por baixo da placa.
	Utiliza-se para queijo, cenouras, batatas couves, pepinos, curgetes, beterrabas e cebolas.	Média - Máx.	-		
Placa - ralador extra fino	Rala queijo Parmesão	Máx.	-		<p>Não ultrapasse a capacidade máxima de 1,5L marcada na taça</p>
	Utiliza-se para cortar batatas em palha e ralar grosseiramente para rösti, para fritura tipo chinês e vegetais recheados.	Máx.	-		
Placa - batatas em palito	Corta batatas para batatas fritas e ingredientes para ensopados e salteados (p. ex. pepinos, maçãs e peras.)	Máx.	-		

quadro de velocidades recomendadas - taça do processador de alimentos

utensílio/ acessório	função	velocidade recomendada	Tempo de processamento (segundos)	capacidades máximas	dicas e sugestões
Espremedor de citrinos	Utiliza-se para espremer citrinos, p. ex., laranjas, limões, limas e toranjas.	Mín.	-	1kg	<ul style="list-style-type: none"> Para obter melhores resultados esprema e guarde o sumo à temperatura ambiente e faça rodar o fruto com a mão numa superfície plana antes de o cortar e espremer. Para ajudar a extrair o sumo, mova o fruto para os lados. Quando espremer grandes quantidades, esvazie regularmente o coador para evitar demasiada acumulação de polpa e sementes.

quadro de velocidades recomendadas - taça de mistura em metal

utensílio/ acessório	função	velocidade recomendada	Tempo de processamento (minutos)	capacidades máximas	dicas e sugestões
Batedor de varetas	Claras de ovo Ovo e açúcar para pão-de-ló magro Bater natas	Máx. Máx. Média - Máx.	2 - 3 8 - 10 2 - 3	6 (200g) 3 (150g) 125ml a 500ml	<p>importante</p> <p>O batedor de varetas não é adequado para bater bolos ou preparados de bolos uma vez que estas misturas são muito pesadas e vão danificá-lo. Utilize sempre a unidade de lâmina ou a varinha batedora.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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.
Utensílio para massa	Misturas levedadas Farinha Branca para Pão Farinha Integral Amassar novamente	Média - Máx.	8 - 10 8 - 10 8 - 10 2 - 3	1kg peso total 600g peso de farinha 500g peso de farinha 1kg peso total	<ul style="list-style-type: none"> Não processe mais de 10 minutos seguidos. Coloque na taça os ingredientes secos e adicione o líquido através do tubo de alimentação enquanto o aparelho estiver a funcionar. Processe até obter uma bola de massa macia e elástica.
Varinha batedora	Bater gordura com açúcar Preparados completos para bolos (misturas com 7-8 ovos) Preparado para bolo inglês (misturas com 6 ovos)	Média - Máx. Máx. Máx.	2 - 3 1 2 - 3	250g gordura 250g açúcar 1,5kg peso total 1,65kg peso total	<ul style="list-style-type: none"> Para obter melhores resultados deixe as natas atingirem a temperatura ambiente (20°C) antes de as bater. A varinha batedora é ideal para bater e misturar ingredientes macios. Não utilize em receitas cujos ingredientes sejam demasiado consistentes como massa de pão ou ingredientes duros como os que contêm caroços, ossos ou conchas. Adicione lentamente os ovos à mistura cremosa para os incorporar. Gradualmente adicione a farinha usando o impulso ou a velocidade mínima.

quadro de velocidades recomendadas - liquidificador

utensílio/ acessório	função	velocidade recomendada	Tempo de processamento (segundos)	capacidades máximas	dicas e sugestões	
Liquidificador	Líquidos e bebidas frios	Máx.	60	1,6 litros	<ul style="list-style-type: none"> Quando confeccionar maionese, coloque todos os ingredientes, excepto o azeite no liquidificador. Remova a tampa de enchimento. Em seguida, com o aparelho em funcionamento, deite muito devagar o azeite através da tampa. As misturas grossas como sejam os patês e molhos podem necessitar de ser raspados. Caso seja difícil de processar a mistura, adicione mais líquido. Triturador de gelo – opere o botão “P” em pequenos arranques até que a trituração tenha a consistência desejada. Não se recomenda o processamento de especiarias pois estas podem danificar as partes plásticas. Para misturar ingredientes secos – corte-os em pedaços, remova a tampa de enchimento, e com o aparelho em funcionamento junte os pedaços um a um. Mantenha as mãos longe da abertura. Para obter melhores resultados esvazie com regularidade. Não utilize o liquidificador como recipiente de armazenamento. Mantenha-o vazio antes e depois de o utilizar. Não misture mais de 1,6 litros - quantidade inferior para líquidos cremosos como batidos. 	
	Sopas frias	Máx.	30			
	Não processe ingredientes quentes.					
	Milkshake/misturas à base de leite frio	Máx.	15	1 litro		
Maionese	Máx.	60	3 ovos 150g de azeite			

cuidados e limpeza

- Desligue sempre o aparelho e retire o cabo de alimentação da tomada.
- **Manuseie as lâminas e as placas de corte com cuidado - estão extremamente afiadas.**
- Alguns alimentos podem tingir o plástico. Isto é perfeitamente normal e não danifica o plástico nem altera o sabor dos alimentos. Limpe com um 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 do mecanismo de engate não tem restos de alimentos agarrados.
- Não submerja a unidade motriz em água.
- Arrume o cabo em excesso na área de armazenagem na parte posterior da unidade motriz 22.

liquidificador

- Deve ter muito cuidado quando retira o dispositivo de lâmina da base.
 - 1 Lave o copo à mão.
 - 2 Remova e lave o anel vedante.
 - 3 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.**
 - 4 Deixe secar voltado para baixo.

batedor de varetas

- Retire o batedor de varetas da cabeça accionadora puxando-o suavemente para o 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.**

varinha batedora

- 1 Remova sempre a lâmina flexível do utensílio antes de limpar 18, 19, 20.
- 2 Lave a lâmina flexível da varinha e o utensílio em água quente com sabão e seque.

as restantes peças

- Lave-as à mão e, em seguida, seque-as.
- Em alternativa, podem ser lavadas na prateleira de cima da máquina de lavar loiça.

acessório	adequado para ir à máquina de lavar loiça
taça principal, tampa, empurradores	✓
unidade de lâmina	✓
taça de metal e tampa	✓
utensílio para massa	✓
eixo amovível	✓
placas	✓
disco para grandes quantidades	✓
batedor de varetas/varinha batedora Não mergulhe a cabeça accionadora em água.	✓
copo liquidificador, tampa, tampa de enchimento	✓
unidade de lâmina e anel vedante para a liquidificador	x
espremedor de citrinos	✓
tabuleiro de pesagem	✓
caixa de armazenamento	x
espátula	✓

assistência e cuidados do cliente

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



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

No final da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado conjuntamente com os resíduos urbanos.

Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço. Eliminar separadamente um electrodomésticos permite evitar as possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes da sua eliminação inadequada, além de permitir reciclar os materiais componentes, para, assim se obter uma importante economia de energia e de recursos.

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

ideias/sugestões de receitas

sopa de cenoura e coentros

use o liquidificador

25g de manteiga
50g de cebola picada
1 dente de alho esmagado
750g de cenouras cortadas em cubos de 1½cm
caldo de galinha frio
10-15ml (2-3 c. de chá) de coentros moídos
sal e pimenta

- 1 Derreta a manteiga numa frigideira e salteie a cebola e o alho em lume brando até amolecerem.
- 2 Coloque a cenoura no liquidificador e junte a cebola e o alho. Adicione o caldo até à marca de 1,6L do copo. Coloque a tampa e a tampa de enchimento.
- 3 Ligue na velocidade máxima durante 5 segundos para obter uma sopa grossa ou então durante mais tempo para obter uma sopa mais fina.
- 4 Transfira a mistura para uma panela, adicione os coentros e o tempero e deixe ferver em lume brando durante 30 a 35 minutos ou até estar cozida.
- 5 Verifique o tempero e se necessário adicione mais caldo ou líquido.


guia de avarias

Problema	Causa	Solução
O processador não funciona.	Falta de energia. A luz da velocidade não acende. A taça não está correctamente colocada na unidade motriz. A taça não está correctamente presa.	Verifique se o processador 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 liquidificador não funcionará.	O liquidificador não está correctamente preso. O liquidificador não está montado correctamente	O liquidificador não funcionará se não estiver correctamente preso nos engates de segurança. Verifique se o dispositivo de lâminas está totalmente apertado dentro do copo.
O processador pára 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.
Função de pesagem (----) a piscar no ecrã. O peso é alterado no ecrã de visualização.	 Ou os ingredientes ou a taça/acessório/ tampa foram retirados e (----) representa uma leitura negativa. A quantidade pesada é muito pequena. A unidade de alimentação foi mexida durante a operação.	 Pressione o botão ZERO para reiniciar. Utilize colheres de chá e colheres de sopa para medir quantidades muito pequenas. Não mexa na unidade durante a utilização. Coloque o visualizador a zeros antes de pesar os ingredientes seguintes.
O processador não funciona e a luz da velocidade pisca.	O aparelho foi deixado ligado e sem funcionar mais de 30 minutos. A tampa ou a taça foram retiradas ou desengatadas enquanto estava seleccionada uma velocidade.	Prima o botão ZERO ou rode o controlo de velocidade para a posição desligada "O" e depois novamente para a posição ligada "ON". Para reiniciar - rode o controlo de velocidade para a posição "O" e depois novamente para "ON" e volte a seleccionar uma velocidade.
O liquidificador verte pela base da unidade de lâminas.	Falta o anel vedante. Anel vedante incorrectamente instalado. Anel vedante danificado.	Verifique se o anel vedante está correctamente instalado e não danificado. Para obter um selo de substituição, ver "serviço e cuidados do cliente" base da lâmina.
O anel vedante do liquidificador falta na unidade de lâmina quando foi retirado da embalagem.	O anel vedante é embalado já previamente colocado na unidade de lâminas.	Desaperte o copo e confirme que o anel vedante está colocado na unidade de lâminas. Para obter um anel de substituição, ver "serviço e cuidados do cliente" base da lâmina.
Mau desempenho dos utensílios/ acessórios.	Consulte as sugestões na secção respectiva em "utilizar os acessórios". Verifique se os acessórios estão correctamente montados.	

Español


Antes de leer, despliegue la cubierta que contiene las ilustraciones

seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por Kenwood o por un técnico autorizado por Kenwood.
- Las cuchillas y las placas están muy afiladas, manéjelas con cuidado.
- No levante ni sujete el procesador por el asa, ya que ésta podría romperse y ocasionar alguna herida.
- Retire siempre la cuchilla antes de vaciar el contenido del bol.
- Mantenga las manos y los utensilios alejados del bol del procesador, el bol de metal y el vaso de la licuadora mientras el aparato esté conectado a la toma de corriente.
- 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 esté colocado.**
- Antes de quitar la tapa del bol o la licuadora 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 del conjunto de cuchillas.
-  **NO procese ingredientes calientes.**
- 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.

seguridad de la licuadora

-  **NO procese ingredientes calientes.**
- 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 1,6 litros.

seguridad de las placas rebanadoras/ralladoras

- **Nunca quite la tapa hasta que la placa de corte se haya parado completamente.**
- **Maneje las placas de corte con cuidado, ya que están muy afiladas.**
- **No llene demasiado el bol – no exceda la capacidad máxima marcada en el bol.**

antes de enchufar el aparato

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

antes de utilizar el procesador de alimentos por primera vez

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

descripción del aparato

procesador de alimentos

- ① unidad de potencia
- ② eje motor desmontable
- ③ bol del procesador
- ④ tapa
- ⑤ tubo de entrada de alimentos
- ⑥ empujadores
- ⑦ enclavamientos de seguridad
- ⑧ recogecables (parte trasera)
- ⑨ luz de velocidad alta
- ⑩ control de velocidad/acción intermitente
- ⑪ luz de velocidad baja

función de pesaje/temporizador de cuenta adelante

- ⑫ botón kg/lb
- ⑬ botón ZERO
- ⑭ pantalla
- ⑮ bandeja de pesaje

Accesorios del procesador

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".

licuadora (si se incluye)

- ⑯ conjunto de cuchillas
- ⑰ anillo de cierre
- ⑱ vaso
- ⑲ tapón de llenado
- ⑳ tapa

bol de metal para mezclas (si se incluye)

- ㉑ tapa del bol para mezclas
- ㉒ bol para mezclas con accionamiento incorporado
- ㉓ utensilio para amasar
- ㉔ eje motor
- ㉕ batidor de varillas
- ㉖ paleta batidora
- ㉗ limpiador de la paleta batidora
- ㉘ cuchilla
- ㉙ disco de capacidad máx
- ㉚ portaplacas
- ㉛ placa rebanadora de 4 mm (si se incluye)
- ㉜ placa rebanadora de 2 mm (si se incluye)
- ㉝ placa ralladora de 4 mm (si se incluye)
- ㉞ placa ralladora de 2 mm (si se incluye)
- ㉟ placa ralladora extrafina (si se incluye)
- ㊱ placa fina para cortar en juliana (si se incluye)
- ㊲ placa para patatas fritas (si se incluye)
- ㊳ exprimidor de cítricos (si se incluye)
- ㊴ caja para ordenar los accesorios (si se incluye)

para utilizar el procesador de alimentos

- 1 Acople el eje motor desmontable sobre la unidad de potencia ①.
- 2 Luego acople el bol colocando el asa hacia el lado derecho y gire hacia adelante ② hasta que quede bien sujeto.
 - 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 la esquina derecha de la parte delantera.**
- 4 Enchufe el aparato y luego gire el control de velocidad hacia la posición de encendido "ON". La pantalla de pesaje se encenderá y la luz de velocidad baja o la luz de velocidad alta se iluminará dependiendo de qué bol/licuadora se acople. Si no se acopla ningún bol/licuadora, las dos luces de velocidad permanecerán apagadas.

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 "ON".
 - **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.

Luz	Función/ accesorios	Ninguna luz	Luz parpadeante
Velocidad baja	Bol de metal para mezclas y utensilios	<ul style="list-style-type: none"> No hay ningún bol o licuadora acoplado o enclavado en la unidad de potencia. La unidad de potencia no está enchufada. El control de velocidad no está girado hacia la posición de encendido "ON". 	<p>Indica que se ha producido algo de lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> La tapa o el bol se han quitado o se han desbloqueado mientras se seleccionaba la velocidad. Para reiniciar – gire hacia "O", luego gire hacia "ON" y vuelva a seleccionar una velocidad.
Velocidad alta	Bol del procesador y accesorios/ utensilios o licuadora		<ul style="list-style-type: none"> La unidad se ha dejado enchufada durante más de 30 minutos. La unidad de potencia no funcionará hasta que el control de velocidad se gire hacia la posición "O" y se vuelva a girar hacia la posición de encendido "ON".

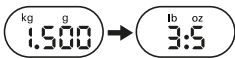
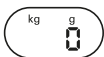
función de pesaje/temporizador de cuenta atrás

Su procesador de alimentos está equipado con una función de pesaje para poder pesar los ingredientes directamente en el bol o el vaso de la licuadora.

- La capacidad máxima es de 3 kg. Este es el peso total de todos los ingredientes incluido el peso del bol o el vaso.

para usar la función de pesaje

- Acople siempre el bol, el eje motor desmontable y el accesorio o el vaso de la licuadora sobre la unidad de potencia antes de añadir los ingredientes.
 - Enchufe – la pantalla permanecerá en blanco hasta que el control de velocidad se gire hacia "ON".
 - Gire hacia "ON", la pantalla se iluminará.
 - Presione el botón (kg/lb) para seleccionar los gramos o las onzas. La pantalla tomará por defecto el ajuste kg/g al encenderla por primera vez.
- La unidad pesa en incrementos de 1 g, y se recomienda realizar



las mediciones en cucharadita/cucharada sopera para pesar cantidades pequeñas.

- Compruebe que en la pantalla aparezca "0", de lo contrario, póngala a cero presionando el botón ZERO. Entonces, pese los ingredientes necesarios directamente en el bol o el vaso. Después de que se visualice el peso, presione el botón ZERO y la pantalla volverá a "0". Añada los ingredientes siguientes y se visualizará el peso. Repita la operación hasta que todos los ingredientes estén pesados.

● Para poner a cero, presione el botón ZERO una vez.

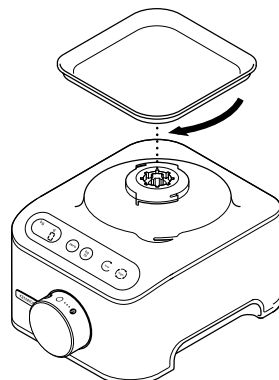
- Acople la tapa y seleccione una velocidad para hacer funcionar el procesador.
 - Durante el funcionamiento, la pantalla mostrará el tiempo de cuenta adelante.
 - Para cambiar a la función de pesaje, gire hacia la posición de encendido "ON" y, mientras el temporizador está en pausa, mantenga pulsado el botón kg/lb durante 2 segundos.
 - Si la pantalla no se pone a cero y los ingredientes o el bol/ accesorio/tapa se quitan, la **pantalla parpadeará (----)** para representar una lectura negativa. Pulse el botón ZERO para reiniciar.
 - El peso de cualquier ingrediente adicional que se agregue al tubo de entrada de alimentos mientras el procesador esté en funcionamiento no aparecerá en la pantalla.

15 bandeja de pesaje

Se facilita una bandeja de pesaje desmontable para pesar ingredientes sin el bol o la licuadora.

Para usarla, coloque la bandeja encima de la unidad de potencia y gírela en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeta en su lugar.

Para quitarla, gírela en sentido contrario a las agujas del reloj y sáquela.



Temporizador de cuenta adelante

- Durante el funcionamiento, la pantalla funcionará automáticamente como un temporizador de cuenta adelante.
 - El temporizador contará hacia adelante en segundos hasta 10 minutos y se detendrá siempre que el control de velocidad se gire hacia la posición de encendido "ON".
 - Para reiniciar el temporizador a cero, pulse el botón ZERO.
- ### desconexión automática
- La pantalla se encenderá siempre que el control de velocidad esté en la posición de encendido "ON", a menos que la desconexión automática se haya activado.
 - La desconexión automática se activará si el aparato se deja enchufado sin funcionar durante más de 30 minutos. Para volver a activarlo, pulse el botón ZERO o gire el control de velocidad a la posición de desconexión "O" y luego otra vez a la posición de encendido "ON".

importante

- No sobrecargue el aparato excediendo la capacidad máxima de 3 kg. La pantalla mostrará [o – Ld] si la función de pesaje está sobrecargada.
- No someta la unidad de potencia a una fuerza excesiva ya que se puede dañar el sensor de peso.
- Coloque siempre el procesador sobre una superficie plana y seca antes de pesar los ingredientes.
- No mueva la unidad de potencia durante la función de pesaje.

para utilizar la licuadora (si se incluye)

- 1 Acople el anillo de cierre ⑰ al conjunto de cuchillas ⑱, asegurándose de que el anillo esté colocado correctamente en la zona ranurada.
- **Si el anillo de cierre está dañado o no está correctamente acoplado, el contenido del vaso podría derramarse.**
- 2 Sujete la parte inferior del conjunto de cuchillas ⑱ e inserte las cuchillas dentro del vaso; gire en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que quede bien sujeto ④.
- 3 Coloque los ingredientes en el vaso.
- 4 Ponga la tapa en el vaso y gire en el sentido de las agujas del reloj ⑤ hasta que haga clic. Acople el tapón de llenado.
- 5 Ponga la licuadora sobre la unidad de potencia colocando el asa hacia el lado derecho y gire hacia adelante ⑥ hasta que quede bien sujeta.
- **La licuadora no funcionará si no está acoplada correctamente en el enclavamiento. Compruebe que el asa esté situada hacia la esquina delantera derecha. La licuadora no funcionará si no está ensamblada correctamente.**
- 6 Seleccione una velocidad (consulte la tabla de velocidades recomendadas) o utilice el control de acción intermitente.

uso de los accesorios

Consulte la tabla de velocidades recomendadas para cada accesorio.

Bol del procesador

⑳ cuchilla

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

㉑ disco de capacidad máx

- 1 Acople el eje motor y el bol en la unidad de potencia.
- 2 Acople 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 ⑦. **No haga presión sobre el disco de capacidad.**
- 5 Ponga la tapa y encienda el aparato.

placas rebanadoras/ralladoras ⑳ – ㉓

- 1 Acople el eje de transmisión desmontable y el bol del procesador sobre la unidad de potencia.
- 2 Seleccione la placa deseada y acóplela en el soporte con el lado cortante hacia arriba.
 - Coloque un extremo de la placa debajo del borde y apriete el otro extremo para fijarlo en su posición ⑧.
- **La placa para patatas fritas no se puede quitar del soporte**
- 3 Ponga la tapa.
- 4 Ponga los alimentos en el tubo de entrada de alimentos. 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 alimentos 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.

㉔ exprimidor de cítricos

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

- ㉔ a cono
- ㉔ b colador

para usar el exprimidor de cítricos

- 1 Acople el eje de transmisión desmontable y el bol del procesador sobre la unidad de potencia.
- 2 Acople el colador dentro del bol; asegúrese de que el asa del colador coincida con el asa del bol y que quede bien sujeta en su posición ⑩.
- 3 Coloque el cono sobre el eje motor y gírelo hasta que llegue abajo ⑫.
- 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.**

㉕ caja para ordenar los accesorios

Su procesador de alimentos se entrega con una caja de almacenamiento para guardar los accesorios del bol y las placas.

- 1 Coloque la cuchilla, las placas, el batidor de varillas y la paleta batidora en la caja de almacenamiento cuando no los utilice ⑬.
- 2 La caja de almacenamiento está equipada con un cierre de seguridad; cierre la tapa para que quede bloqueada. Para abrir, empuje la lengüeta hacia adentro ⑭ y levante la tapa ⑮.

bol de metal para mezclas ②① – ②⑦

- 1 Acople el bol de metal para mezclas a la unidad de potencia colocando el asa hacia el lado derecho y gire hacia adelante ①⑤ hasta que quede bien sujeto.
- 2 Ponga o el batidor de varillas ②⑤, la paleta batidora ②⑥ y ②⑦ o el utensilio para amasar ②③ sobre el eje motor del bol.

uso del batidor de varillas

- 1 Inserte la paleta ①⑦ hasta el fondo en el cabezal.
- 2 Acople el batidor de varillas sobre el accionamiento incorporado.
- 3 Añada los ingredientes.
- 4 Ponga la tapa y encienda el aparato.

uso de la paleta batidora

Colocar la escobilla del limpiador

- La escobilla del limpiador se suministra ya colocada y debe quitarse siempre para limpiarla.
- 1 Acople con cuidado la escobilla del limpiador flexible en el utensilio colocando la base de la escobilla del limpiador dentro de la ranura ①⑧, a continuación, coloque un lado en la abertura antes de enganchar el extremo cuidadosamente en su lugar ①⑨.
Repita la operación con el otro lado ②⑩.
 - 1 Inserte la paleta batidora ②① hasta el fondo en el cabezal.
 - 2 Acople la paleta sobre el accionamiento incorporado.
 - 3 Añada los ingredientes.
 - 4 Ponga la tapa y encienda el aparato.

uso del utensilio para amasar

Acople el utensilio para amasar sobre el accionamiento incorporado.

tabla de velocidades recomendadas - bol del procesador de alimentos

herramienta/ accesorio	función	velocidad recomendada	Tiempo de procesamiento (segundos)	capacidades máximas	consejos y sugerencias
Cuchillas	Preparados para tartas en un solo paso	Máx	15-20	Peso total: 1,5 kg	<ul style="list-style-type: none"> 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. Corte los alimentos como carne, pan u hortalizas y verduras en dados de 2 cm aproximadamente. Rompa las galletas en trozos e introdúzcalos por el tubo de entrada de alimentos con el aparato en marcha. Tenga cuidado de no exceder el tiempo de procesamiento.
	Masa - mezclar manteca con harina (utilice manteca recién sacada de la nevera y cortada en dados de 2 cm) Añadir agua para mezclar los ingredientes de la masa	Máx	10	Peso de la harina: 340 g	
	Trocear pescado y carne magra Patés y terrinas	Acción intermitente – Máx	10-30	Tenera magra: 600 g máx.	
	Cortar hortalizas y verduras	Acción intermitente	5-10	500 g	
	Picar frutos secos	Máx	30-90	200 g	
	Hacer puré con fruta blanda, hortalizas y verduras y fruta cocidas	Máx	10-30	1 kg	
Cuchilla con disco de capacidad máx	Salsas, aliños y salsas para mojar	Máx	120	800 g	
	Sopas frías	Empezar a velocidad mín y aumentar hasta el máximo	30-60	1,5 litros	
	Batidos/pastas para rebozar		15-30	1 litros	
	Placas – ralladoras	Usar para queso, zanahorias, patatas y alimentos de textura similar.	Med – Máx	–	
Usar para queso, zanahorias, patatas, col, pepino, calabacines, remolacha y cebollas.		Med – Máx	–		
Rallar queso parmesano		Máx	–		
Utilícelo para cortar patatas paja y rallar con un tamaño más grueso para rosti, salteados y guarniciones de verduras.		Máx	–	No llene el bol por encima de la capacidad máxima de 1,5 l marcada en el mismo	
Placa – para cortar en juliana		Máx	–		
Placa – para patatas fritas	Cortar patatas para hacer patatas fritas finas e ingredientes para guisos y salsas (por ejemplo, pepino, manzana y pera)	Máx	–		

tabla de velocidades recomendadas - bol del procesador de alimentos

herramienta/ accesorio	función	velocidad recomendada	Tiempo de procesamiento (segundos)	capacidades máximas	consejos y sugerencias
Exprimidor de cítricos	Usar para hacer zumos de frutas cítricas, como naranjas, limones, limas y pomelos.	Mín	-	1 kg	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

tabla de velocidades recomendadas - bol de metal para mezclas

herramienta/ accesorio	función	velocidad recomendada	Tiempo de procesamiento (minutos)	capacidades máximas	consejos y sugerencias
Batidor de varillas	Claras de huevo	Máx	2 - 3	6 (200 g)	<p>importante</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. Utilícelo siempre la cuchilla o la paleta batidora. • 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..
	Huevo y azúcar para bizcochos sin mantequilla	Máx	8 - 10	3 (150 g)	
	Montar nata	Med - Máx	2 - 3	125 ml a 500 ml	
Utensilio para amasar	Mezclas con levadura	Med - Máx	8 - 10	Peso total: 1 kg	<ul style="list-style-type: none"> • No procese los ingredientes durante más de 10 minutos seguidos. • Ponga los ingredientes secos en el bol y añada el líquido por el tubo de entrada de alimentos con el aparato en marcha. Procese los ingredientes hasta obtener una bola de masa elástica y suave. • Para obtener mejores resultados, hay que dejar que la manteca se ablande a temperatura ambiente (20 °C) antes de batirla. • La paleta batidora está diseñada para batir y mezclar ingredientes blandos. No la utilice con recetas pesadas como masa o ingredientes duros, por ejemplo, los que contienen huesos de frutas, huesos o cáscaras. • Añada los huevos lentamente a la mezcla cremosa para que se incorporen. • Agregue la harina usando el control de acción intermitente o la velocidad mínima.
	Harina de pan		8 - 10	Peso de la harina: 600 g	
	Harina de pan integral		8 - 10	Peso de la harina: 500 g	
	Reamasar	Máx	2 - 3	Peso total: 1 kg	
Paleta batidora	Batir manteca y azúcar	Med - Máx	2 - 3	250 g de manteca 250 g de azúcar	<ul style="list-style-type: none"> • Para obtener mejores resultados, hay que dejar que la manteca se ablande a temperatura ambiente (20 °C) antes de batirla. • La paleta batidora está diseñada para batir y mezclar ingredientes blandos. No la utilice con recetas pesadas como masa o ingredientes duros, por ejemplo, los que contienen huesos de frutas, huesos o cáscaras. • Añada los huevos lentamente a la mezcla cremosa para que se incorporen. • Agregue la harina usando el control de acción intermitente o la velocidad mínima.
	Preparado para tartas en un solo paso (mezcla de 7-8 huevos)	Máx	1	Peso total: 1,5 kg	
	Preparado para tartas de frutas (mezcla de 6 huevos)	Máx	2 - 3	Peso total: 1,65 kg	

tabla de velocidades recomendadas - licuadora

herramienta/ accesorio	función	velocidad recomendada	Tiempo de procesamiento (segundos)	capacidades máximas	consejos y sugerencias
Licuadora	Bebidas y líquidos fríos	Máx	60	1,6 litros	<ul style="list-style-type: none"> 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. 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 como recipiente de almacenamiento. Déjela vacía cuando no la utilice. Nunca mezcle cantidades superiores a 1,6 litros; la cantidad debe ser menor para líquidos espumosos, como los batidos a base de leche.
	Sopas frías	Máx	30		
	No procese ingredientes calientes.				
	Batidos/Mezclas a base de leche fría Mayonesa	Máx Máx	15 60	1 litros 3 huevos 150 g de aceite	

cuidado y limpieza

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

unidad de potencia

- Límpiela con un trapo húmedo y séquela a continuación. Asegúrese de que el área de enclavamiento no tenga 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 22.

licuadora

- Hay que tener cuidado al quitar la unidad de cuchillas de la base.
 - 1 Lave el vaso a mano.
 - 2 Quite el anillo de cierre y lávelo.
 - 3 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.**
 - 4 Deje secar con las cuchillas hacia abajo.

batidor de varillas

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

paleta batidora

- 1 Quite siempre la escobilla del limpiador flexible del utensilio antes de proceder a la limpieza 18, 19, 20.
- 2 Lave la escobilla del limpiador flexible y el utensilio en agua caliente con jabón, y luego séquelos bien.

otras piezas

- Lávelas a mano y séquelas completamente.
- También se pueden lavar en el lavavajillas, ya que son aptas para ello.

artículo	apto para lavar en el lavavajillas
bol principal, tapa, empujadores	✓
cuchilla	✓
tapa y bol de metal	✓
utensilio para amasar	✓
eje motor desmontable	✓
placas	✓
disco de capacidad máx	✓
batidor de varillas/paleta batidora No sumerja el cabezal en agua	✓
vaso de la licuadora, tapa, tapón de llenado	✓
unidad de cuchillas y anillo de cierre para la licuadora	✗
exprimidor de cítricos	✓
bandeja de pesaje	✓
caja de almacenamiento	✗
espátula	✓

servicio técnico y atención al cliente

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



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

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

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

ideas para recetas/sugerencias

sopa de zanahoria y cilantro

use la licuadora

25 g de mantequilla
50 g de cebolla picada
1 diente de ajo, machacado
750 g de zanahorias cortadas en dados de 1,5 cm
caldo de pollo frío
10-15 ml (2-3 cucharaditas) de cilantro molido
sal y pimienta

- 1 Derrita la mantequilla en una sartén, añade la cebolla y el ajo y fríalo hasta que esté pochado.
- 2 Ponga la zanahoria en la licuadora, añade la cebolla y el ajo. Añada suficiente caldo para que llegue hasta el nivel de 1,6 l marcado en el vaso. Ponga la tapa y el tapón de llenado.
- 3 Bata a velocidad máxima durante 5 segundos para obtener una sopa gruesa o más tiempo para un resultado más fino.
- 4 Transfiera la mezcla a una cacerola, añada el cilantro y el condimento y cueza la sopa a fuego lento durante 30 a 35 minutos o hasta que esté cocida.
- 5 Ajuste el condimento según convenga y añada más líquido si es necesario.


guía de solución de problemas

Problema	Causa	Solución
El procesador no funciona.	No hay corriente. La luz de velocidad no está encendida. El bol no se ha acoplado correctamente en la unidad de potencia. La tapa del bol no se ha cerrado correctamente.	Compruebe que el procesador esté enchufado. Compruebe que el bol se encuentra correctamente acoplado, con el asa hacia la derecha. Compruebe que el enclavamiento de la tapa está bien ubicado en la zona del asa. El procesador no funcionará si el bol y la tapa se han acoplado incorrectamente.
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 sobrecalentado durante el funcionamiento. Capacidad máxima sobrepasada.	Apague, desenchufe y deje que el aparato se enfríe durante 15 minutos aproximadamente. Consulte la tabla de velocidades para comprobar las capacidades máximas que se pueden procesar.
función de pesaje (----) flashing on screen. Peso cambiado en la pantalla.	Se han quitado o bien los ingredientes o bien el bol/accesorio/tapa, y (----) representa una lectura negativa. La cantidad pesada es demasiado pequeña. La unidad de potencia se ha movido durante el funcionamiento.	Pulse el botón ZERO para reiniciar. Realice las mediciones en cucharadita y cucharada sopera para cantidades muy pequeñas. No mueva la unidad durante el uso. Ponga la pantalla a cero antes de pesar los próximos ingredientes.
El procesador no funciona y la luz de velocidad parpadea.	El aparato se ha dejado enchufado sin funcionar durante más de 30 minutos. La tapa o el bol se han quitado o se han desbloqueado mientras se seleccionaba la velocidad.	Pulse el botón ZERO o gire el control de velocidad a la posición de desconexión "O" y luego otra vez a la posición de encendido "ON". Para reiniciar – gire hacia "O", luego gire hacia "ON" y vuelva a seleccionar una velocidad.
La licuadora gotea por la base del conjunto de cuchillas.	Falta el anillo de cierre. El anillo de cierre no está acoplado correctamente. El anillo de cierre está dañado.	Compruebe que el anillo de cierre esté acoplado correctamente y que no esté dañado. Para conseguir un anillo de cierre de repuesto, consulte la sección "servicio técnico y atención al cliente".
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. Para conseguir un anillo de cierre de repuesto, consulte la sección "servicio técnico y atención al cliente".
Bajo rendimiento de los utensilios/ accesorios.	Consulte los consejos de la sección uso del accesorio" pertinente. Compruebe que los accesorios estén correctamente ensamblados.	

Dansk


Fold forsiden med illustrationerne ud.

sikkerhed

- Læs denne brugervejledning nøje, og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør.
- Knivene og pladerne er meget skarpe og skal håndteres forsigtigt.
- Løft eller bær ikke maskinen i håndtaget – det kan gå i stykker, hvilket kan medføre personskader.
- Tag altid kniven af, inden indholdet hældes ud af skålen.
- Hold hænder og køkkenredskaber væk fra processorens skål, metalskålen og blenderglasset, mens stikket sidder i kontakten.
- Sluk og tag stikket ud af stikkontakten:
 - inden dele sættes på eller tages af;
 - når apparatet ikke anvendes;
 - før rengøring.
- Brug aldrig fingrene til at stoppe maden ned i påfyldningstragten. Brug altid de(n) medfølgende nedstopper(e).
- **Sæt aldrig knivenheden på motorenheden uden påsat blenderglas.**
- Før låget tages af skålen eller blenderen af motorenheden:
 - sluk maskinen;
 - vent til tilbehør/knive står helt stille;
 - pas på ikke at skrue blenderglasset af knivenheden.
-  **Tilbered IKKE varme ingredienser.**
- Brug ikke låget til at betjene foodprocessoren - brug altid den kombinerede afbryder/hastighedsknap.
- **Maskinen bliver beskadiget, og du risikerer selv at komme til skade, hvis du prøver at omgå sikkerhedslåsen med magt.**
- **Træk altid stikket ud, når køkkenmaskinen ikke er i brug.**
- Brug aldrig uoriginalt tilbehør.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i drift.
- Brug aldrig en defekt maskine. Få den eftersat eller repareret: se under 'service og kundepleje'.
- Motorhus, ledning eller stik må aldrig blive våde.
- Lad ikke ledningen hænge ned over en bordkant, et skærebræt el.lign. Undgå, at den rører ved varme overflader.
- Overskrid ikke de maksimale mængder, der er angivet i tabellen over anbefalede hastigheder.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.
- Apparater kan bruges af personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller mangel på erfaring og kendskab, hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de farer, der er involveret.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.
- Misbrug af foodprocessoren/blenderen kan føre til personskade.

blendesikkerhed

-  **Tilbered IKKE varme ingredienser.**
- Vær altid forsigtig når du håndterer knivenheden, og undgå at berøre knivens skarpe dele under rengøring.
- Anvend kun blenderen, når låget sidder på.
- Brug kun glasset sammen med knivenheden der medfølger.
- Lad aldrig blenderen køre, når den er tom.
- Lad aldrig blenderen køre længere end 60 sekunder ad gangen for at sikre, at den holder længst muligt.
- Opskrifter på smoothies – Blend aldrig frosne ingredienser som har formet sig til en solid masse ved frysning. En sådan klump skal knuses, før den tilføres glasset.
- Blend aldrig mere end - 1,6 l.

sikkerhed for snitte-/riveplader

- **Tag aldrig låget af, før skærepladen er stoppet helt.**
- **Håndter skærepladerne med forsigtighed – de er særdeles skarpe.**
- **Fyld ikke for meget i skålen – fyld ikke op over mærket for maks. kapacitet på skålen.**

før stikket sættes i stikkontakten

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

før ibrugtagning

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

forklaring

processor

- ① motorenhed
 - ② aftagelig drivaksel
 - ③ processorens skål
 - ④ låg
 - ⑤ påfyldningstragt
 - ⑥ nedstopper
 - ⑦ sikkerhedslåse
 - ⑧ ledningsopbevaring (bagpå)
 - ⑨ indikator for høj hastighed
 - ⑩ hastigheds-/impuls- funktionskontrol
 - ⑪ indikator for lav hastighed
- vejefunktion/timer**
- ⑫ kg knap
 - ⑬ ZERO-knap
 - ⑭ display skærm
 - ⑮ afvejningsbakke

Processortilbehør

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

blender (hvis medleveret)

- ⑯ knivenhed
- ⑰ tætningsring
- ⑱ blenderglas
- ⑲ midterprop
- ⑳ låg

blandeskål af metal (hvis medleveret)

- ㉑ låg til blandeskål
 - ㉒ blandeskål med drev i skålen
 - ㉓ dejredskab
 - ㉔ drivhoved
 - ㉕ piskeris
 - ㉖ purépisker
 - ㉗ visker til purépisker
-
- ㉘ kniv
 - ㉙ skive til maks. kapacitet
 - ㉚ pladeholder
 - ㉛ 4 mm snitteplade (hvis medleveret)
 - ㉜ 2 mm snitteplade (hvis medleveret)
 - ㉝ 4 mm riveplade (hvis medleveret)
 - ㉞ 2 mm riveplade (hvis medleveret)
 - ㉟ ekstrafin riveplade (hvis medleveret)
 - ㊱ julienne-plade (hvis medleveret)
 - ㊲ pommies frites-plade (hvis medleveret)
 - ㊳ citruspresser (hvis medleveret)
 - ㊴ opbevaringskasse (hvis medleveret)

sådan bruges foodprocessoren

- 1 Sæt den aftagelige drivaksel på motorenheden ①.
 - 2 Påsæt derpå skålen ved at sætte håndtaget mod højre og dreje mod ②, til den låser.
- Sæt altid skål og tilbehør fast på maskinen, inden der fyldes ingredienser i.
- 3 Sæt låget på – se efter, at toppen af drivakslen/redskabet er på plads midt i låget ③.
- **Køkkenmaskinen kan ikke starte, hvis skål og låg er sat forkert ind i låsen. Sørg for, at påfyldningstragten og skålens håndtag befinder sig på højre side.**
- 4 Sæt stikket i, og drej hastighedskontrollen til "ON"-positionen. Vejedisplayet tændes, og indikatoren for enten lav hastighed eller høj hastighed tændes, afhængigt af hvilken skål/blender, der er påsat. Hvis ingen skål/blender er påsat, forbliver begge hastighedsindikatorer slukket. Hastighedskontrol – vælg manuelt den ønskede hastighed. (Se tabellen over anbefalede hastigheder). Impuls – brug impulsknappen (P) til korte perioder. Impulsen fungerer, så længe kontrolknappen holdes på den indstilling.
 - 5 Ved afslutning på tilberedningen drejes hastighedskontrollen til FRA-positionen "O".
- **Sluk altid for maskinen og træk stikket ud, inden låget fjernes.**
- vigtigt**
- Foodprocessoren egner sig ikke til at knuse eller male kaffebønner, eller til at lave stødt melis om til flormelis.

Lys	Funktion/ tilbehør	Intet lys	Lys blinker
Lav hastighed	Metalblandeskål og redskaber	<ul style="list-style-type: none">• Ingen skål eller blender påsat eller i indgreb med motorenhed.• Stik til motorenhed ikke isat.• Hastighedskontrol ikke drejet til "ON"-position	Indikerer et af følgende: <ul style="list-style-type: none">• Låg eller skål aftaget eller oplåst, mens hastighed blev valgt.• Nulstilling – drej til "O", derpå til "ON", og vælg en hastighed.
Høj hastighed	Processorskål og tilbehør/redskaber eller blender		<ul style="list-style-type: none">• Enhed har haft stikket isat i mere end 30 minutter.• Motorenheden fungerer ikke, før hastighedskontrollen drejes til "O"-positionen og tilbage til "ON"-positionen.

Vejefunktion/timer til nedtælling

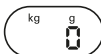
Din foodprocessor har en indbygget vejefunktion, hvilket gør det muligt at veje ingredienser direkte i skålen eller i blenderglasset.

- Maks. vejeevne er 3 kg. Dette er den samlede vægt af alle ingredienser inklusive skålens eller glassets vægt.

sådan anvendes vejefunktionen

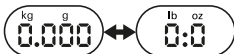
1 Sæt altid skålen, den aftagelige drivaksel og tilbehøret eller blenderglasset på motordelen, før ingredienserne hældes i.

2 Sæt stikket i – displayet forbliver tomt, til hastighedskontrollen drejes til "ON".



3 Drej den til "ON", så lyser displayet op.

4 Tryk på (kg/lb) knappen for at vælge enten gram eller ounces.



Displayet vil automatisk indstilles til kg/g, når det først tændes.

- Enheden afvejer i trin på 1 g og teske/spiseske måleenheder anbefales til afvejning af små mængder.



5 Kontrollér at displayet viser '0', hvis ikke, nulstilles det ved at trykke på ZERO-knappen. Afvej derefter de påkrævede ingredienser direkte i skålen eller i glasset. Så snart vægten vises, trykkes der på ZERO-knappen og displayet vender tilbage til '0'. Tilføjr de efterfølgende ingredienser og vægten af disse vil vises. Gentag indtil alle ingredienserne er afvejnet.

- **Nulstil ved at trykke på knappen ZERO én gang.**

6 Påsæt låget, og vælg hastighed for processoren.

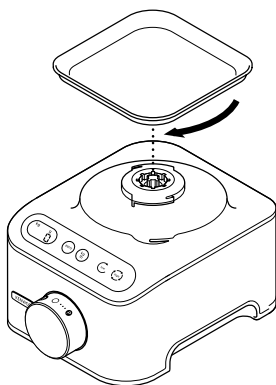
- Under drift viser displayet sammenlagt tid.
- For at skifte til vejefunktion drejes til "ON"-positionen, og mens timeren står på pause, skal knappen kg/lb holdes inde i 2 sekunder..
- Hvis displayet ikke nulstilles, og hvis enten ingredienserne skålen/tilbehøret/låget fjernes, **blinker displayet (----)** for at indikere en negativ udvisning. Tryk på ZERO-knappen for at nulstille.
- Vægten af alle yderligere ingredienser der tilføres, mens processoren kører, vil ikke blive vist på displayskærmen.

15 afvejningsbakke

Der medfølger en aftagelig afvejningsbakke til at veje ingredienserne uden skålen eller blenderen.

Ved brug placeres bakken oven på motorenheden og drejes med uret for at fastgøre den.

For at aftage den drejer du blot med uret og løfter den af.



Timer for sammenlagt tid

- Under drift fungerer displayet automatisk som timer for sammenlagt tid.
- Timeren tæller sekundvis op til 10 minutter og går på pause, når hastighedskontrollen sættes på "ON"-positionen.
- Tryk på ZERO-knappen for at nulstille timeren.

automatisk strømafbrydelse

- Displayet aktiveres, når hastighedskontrollen står på "ON"-positionen, medmindre autoslukning er aktiveret.
- Autoslukningen aktiveres, hvis apparatets stik lades være isat uden brug i mere end 30 minutter. For at aktivere det igen kan der enten trykkes på ZERO-knappen, eller hastighedskontrollen kan drejes til "O" og tilbage til "ON"-positionen.

vigtigt

- Overbelast ikke vægten ved at overstige den maksimale vægtpacitet på 3 kg. Displayet vil vise [0 - Ld] hvis vejefunktionen overbelastet.
- Brug ikke magt til motordelen, da dette kan beskadige afvejningssensoren.
- Anbring altid processoren på en tør, jævn overflade før afvejning påbegyndes.
- Motordelen må ikke flyttes, mens afvejningsfunktionen er i brug.

sådan bruges blenderen (hvis medleveret)

1 Sæt tætningsringen 17 ind i knivsenheden 16 – sørg for, at tætningen er placeret korrekt i området med indhak.

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

2 Hold under knivsenheden 16, og indsæt knivene i blenderglasset – drej mod uret, indtil den er fastgjort 4.

3 Kom ingredienserne i blenderglasset.

4 Sæt låget på blenderglasset, og drej med uret 5, indtil det siger klik. Sæt påfyldningsdækslet på.

5 Sæt blenderen på motorenheden ved at sætte håndtaget mod højre side og dreje fremad 6, til den låser.

- **Blenderen kører ikke, hvis den ikke er monteret korrekt på låsen. Kontrollér, at håndtaget sidder i højre forreste hjørne.**

Blenderen kører ikke, hvis den er samlet forkert.

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

brug af tilbehør

Se ovenstående oversigt vedr. hastighed for det enkelte tilbehør.

Processorskål

⑳ kniv

Følg vejledningen under "sådan bruger du foodprocessoren".

㉑ skive til maks. kapacitet

- 1 Sæt drivakslen og skålen på motorenheden.
- 2 Monter kniven.
- 3 Ihæld ingredienserne, der skal tilberedes.
- 4 Sæt kapacitetsskiven over toppen af kniven, idet det sikres, at den sidder på kanten inde i skålen **7**. **Tryk ikke ned på kapacitetsskiven.**
- 5 Påsæt låget, og tænd.

snitte-/riveplader ㉓ – ㉗

- 1 Sæt den aftagelige drivaksel og processorskålen på motorenheden.
- 2 Vælg den ønskede plade, og sæt den på holderen med skæresiden overst.
 - Sæt pladens ene ende under kanten, og tryk den anden ende på plads **3**.
 - **Pommes frites-pladen kan ikke tages af holderen.**
- 3 Påsæt låget.
- 4 Kom maden i tilførselsrøret.
Vælg, hvilken størrelse tilførselsrør, du vil bruge. Nedstopperen indeholder et mindre tilførselsrør til tilberedning af individuelle genstande og tynde ingredienser. For at bruge det lille tilførselsrør skal den store nedstopper først sættes ind i tilførselsrøret.
For at bruge det store tilførselsrør skal begge nedstopperne bruges sammen.
- 5 Tænd, og tryk jævnt ned med nedstopperen – kom aldrig fingrene i tilførselsrøret.

㉘ citruspresser

Brug citruspresseren til at presse saft af citrusfrugter (f.eks. appelsiner, citroner, limefrugter og grapefrugter).

- ㉙ kegle
- ㉚ si

sådan bruges citruspresseren

- 1 Sæt den aftagelige drivaksel og processorskålen på motorenheden.
- 2 Monter sien i skålen – sørg for, at siens håndtag er låst i position direkte over skålens håndtag **11**.
- 3 Anbring keglen over drivakslen, drej til den synker helt ned **12**.

- 4 Skær frugten midt over. Tænd derpå, og tryk frugten mod keglen.

• **Citruspresseren fungerer ikke, hvis sien ikke låses korrekt.**

㉛ opbevaringskasse

Foodprocessoren leveres med en opbevaringskasse til dit skåltilbehør og plader.

- 1 Sæt kniven, pladerne, piskeriset og purépiskeren i opbevaringskassen, når de ikke er i brug **13**.
- 2 Opbevaringskassen har en sikkerhedslås monteret – luk låget for at låse den. Åbn ved at trykke fligen ind **14** og løfte op i låget **15**.

metalblandeskål ㉝ – ㉟

- 1 Sæt metalblandeskålen på motorenheden ved at sætte håndtaget i højre side og dreje fremad, **16** indtil den låser.
- 2 Sæt enten piskeriset **25**, purépiskeren **26** og **27** eller dejredskabet **23** over skåldrivakslen.

sådan bruges piskeriset

- 1 Tryk piskeren **17** fast ind i drivhovedet.
- 2 Montér piskeriset over drevet i skålen.
- 3 Hæld ingredienserne i.
- 4 Sæt låget på, og tænd.

sådan bruges purépiskeren





Påsætning af viskerblad

- Viskerbladet leveres monteret og skal altid aftages ved rengøring.
- 1 Montér omhyggeligt det fleksible viskerblad på redskabet ved at sætte viskerbladets bagkant i rillen **18** og sætte den ene side ind i rillen, før enden omhyggeligt hægtes på plads **19**.
Gentag dette på den anden side **20**.
 - 1 Tryk purépiskeren **21** fast ind i drivhovedet.
 - 2 Montér piskeren over drevet i skålen.
 - 3 Hæld ingredienserne i.
 - 4 Sæt låget på, og tænd.

sådan bruges dejredskabet

Monter dejredskabet over drevet i skålen.

tabel over anbefalede hastigheder – skål til foodprocessor

redskab/ tilbehør	funktion	anbefalede hastighed	Tilberedningstid (sek.)	maximale mængder	vink og tips
Kniv	Alt i et kegeblandinger	Maks.	15-20	1,5 kg vægt i alt	<ul style="list-style-type: none"> Kniven er det mest alsidige af alt tilbehøret. Tilberedningstiden bestemmer, hvilken konsistens, der opnås. Ønskes en grovere konsistens, kan impulskontrollen bruges. Skær fødevarer som kød, brød og grøntsager i terninger på cirka 2 cm. Kiks bør brækkes i mindre stykker og tilsættes gennem påfyldningstragten, mens maskinen kører. Pas på ikke at lade det køre for længe.
	Butterdej - smuldring af fedtstof i mel (brug fedtstoffet direkte fra køleskabet, og skær det i terninger på 2 cm) Tilsætning af vand til blanding af ingredienser	Maks.	10	340 g melvægt	
Kniv med skive til maks. kapacitet	Snitning af fisk og magert kød Pateer og terriner	Impuls – maks.	10-30	600 g maks. magert oksekød	<ul style="list-style-type: none"> Når der blendes væsker i skålen, skal man anvende pladen til maks. kapacitet sammen med knivsbladet. Den forebygger utætheder og forbedrer knivens snitteevne. Tilbered ikke varme ingredienser. Overskrid ikke maksimumsmærket på skålen.
	Snitning af grøntsager	Impuls	5-10	500 g	
	Snitning af nødder	Maks.	30-90	200 g	
	Purering af bløde frugter, kogte frugter og grøntsager	Maks.	10-30	1 kg	
	Saucer, dressing og dips	Maks.	120	800 g	
Plader – rivning	Kolde supper	Start på min. hastighed, og øg den til maksimum	30-60	1,5 liter	<ul style="list-style-type: none"> Brug friske madvarer. Skær ikke ingredienserne i for små stykker. Ingredienserne må gerne have ca. samme størrelse som bredden af tilførselsrøret. Dette forhindrer ingredienserne i at glide ud til siden under blanding. I modsat fald bruges den lille påfyldningstragt. Når julienne- eller pommefrites-pladen anvendes, skal ingredienserne anbringes vandret. Når der snittes eller rives: Fødevarer anbragt lodret  bliver kortere, end hvis de anbringes vandret . Der vil altid være en lille mængde mad på pladen eller i skålen efter tilberedning. Lad ikke fødevarer hobe sig op på pladens underside – rengør den regelmæssigt.
	Milkskakes/pandekagedej		15-30	1 liter	
Plader – skiveskæring	Bruges til ost, gulerødder, kartofler og fødevarer med lignende tekstur.	Mel. – maks.	–	Overskrid ikke maksimum på 1,5 l, der er markeret på skålen	<ul style="list-style-type: none"> Skær ikke ingredienserne i for små stykker. Ingredienserne må gerne have ca. samme størrelse som bredden af tilførselsrøret. Dette forhindrer ingredienserne i at glide ud til siden under blanding. I modsat fald bruges den lille påfyldningstragt. Når julienne- eller pommefrites-pladen anvendes, skal ingredienserne anbringes vandret. Når der snittes eller rives: Fødevarer anbragt lodret  bliver kortere, end hvis de anbringes vandret . Der vil altid være en lille mængde mad på pladen eller i skålen efter tilberedning. Lad ikke fødevarer hobe sig op på pladens underside – rengør den regelmæssigt.
	Bruges til ost, gulerødder, konsistens, kål, agurk, courgette, rødbede og løg.	Mel. – maks.	–		
Plade – ekstrafin rivning	Kan rive parmesanost	Maks.	–		
Plade – julienne	Bruges til at snitte kartofler i strimler og grovsnitning til rosti, wokmad og grøntsagspynt.	Maks.	–		
	Skærer kartofler til tynde pommefrites og ingredienser til gryderetter og dip (f.eks. agurker, æbler og pærer).	Maks.	–		
Plade – pommefrites					
Citruspresser	Bruges til at presse saft af citrusfrugter (f.eks. appelsiner, citroner, limefrugter og grapefrugter).	Min.	–	1kg	<ul style="list-style-type: none"> Det bedste resultat opnås ved at opbevare og presse frugt ved rumtemperatur og håndrulle dem på køkkenbordet, før de presses. Bevæg frugten fra side til side, mens den presses for at udvinde mest mulig saft. Når der presses store mængder, skal sien tømmes regelmæssigt for at forebygge akkumulering af frugtkød og kerner.

tabel over anbefalede hastigheder – metalblandeskål

redskab/ tilbehør	funktion	anbefalede hastighed	Tilberedningstid (min.)	maximale mængder	vink og tips
Piskeris	Æggehvinder	Maks.	2 – 3	6 (200 g)	<p>vigtigt</p> <ul style="list-style-type: none"> • Piskeriset er ikke egnet til tilberedning af alt-i-én kageblandinger, da disse blandinger er for tunge og vil beskadige den. Brug altid kniven eller purépiskeren. • Resultatet bliver bedst, hvis æggene har stuetemperatur. • Sørg for, at skål og piskere er rene og fri for fedtstof, inden der piskes.
	Æg og sukker til sukkerbrødsdej	Maks.	8 – 10	3 (150 g)	
	Piskefløde	Mel. – maks.	2 – 3	125 ml til 500 ml	
Dejredskab	Gærdeje	Mel. – maks.	8 – 10	1 kg vægt i alt	<ul style="list-style-type: none"> • Foretag ikke tilberedning i længere tid end 10 minutter. • Hæld de tørre ingredienser i skålen, og tilføj væsken med påfyldningsstragten, mens apparatet kører. Fortsæt tilberedningen, til du har en glat elastisk dejkugle.
	Hvidt brødmel		8 – 10	600 g melvægt	
	Fuldkornsbrødmel		8 – 10	500 g melvægt	
	Gentagen æltning	Maks.	2 – 3	1 kg vægt i alt	
Purépisker	Sammenrøring af fedt og sukker til en creme	Mel. – maks.	2 – 3	250 g fedt 250 g sukker	<ul style="list-style-type: none"> • Det bedste resultat opnås ved at lade fedtet blive blødt ved rumtemperatur (20° C) før sammenrøring. • Purépiskeren er konstrueret til at purere og blande bløde ingredienser. Brug den ikke til tunge opskrifter som dej eller hårde ingredienser, for eksempel indeholdende frugtsten, ben eller skaller. • Kom æg i langsomt, så den kremede konsistens bevares. • Fold melet i ved hjælp af impuls eller minimumshastighed.
	Alt-i-én kageblanding (blanding med 7-8 æg)	Maks.	1	1,5 kg vægt i alt	
	Frugtkageblanding (blanding med 6 æg)	Maks.	2 – 3	1,65 kg vægt i alt	


tabel over anbefalede hastigheder – blender

redskab/ tilbehør	funktion	anbefalede hastighed	tilberedningstid (sek.)	maximale mængder	vink og tips
Blender	Kolde væsker og drikke	Maks.	60	1,6 liter	<ul style="list-style-type: none"> Til mayonnaise hældes alle ingredienserne, undtagen olien, i blenderen. Fjern midterproppen. Hæld langsomt olien ned gennem hullet i låget, mens maskinen kører. Tykkede blandinger f.eks. patéer og dips, skal evt. skræbes ned. Såfremt blandingen er vanskelig at tilberede, tilføres der mere væde. Isknusning – brug impulsfunktionen til korte stød, indtil isen er knust til den ønskede konsistens. Det anbefales, at der ikke tilberedes krydderier i blenderen, da det kan skade plastdelene. Blending af tørre ingredienser – skær dem i mindre stykker, fjern midterproppen og kom stykkerne i ét ad gangen, mens maskinen kører. Hold hånden over åbningen. Tøm den regelmæssigt for det bedste resultat. Brug ikke blenderen som opbevaringsboks. Den skal være tom før og efter brug. Blend aldrig mere end 1,6 liter – mindre ved væsker, der opskummes, f.eks. milkshake.
	Kolde supper	Maks.	30		
	Tilbered ikke varme ingredienser.				
	Milkshake/blandinger med kold mælk	Maks.	15	1 liter	
	Mayonnaise	Maks.	60	3 æg 150 g olie	

pleje og rengøring

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

motorenhed

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



blender

- Vær forsigtig, når knivenheden tages af bunden.
- 1 Vask glasset i hånden.
 - 2 Fjern og vask pakningen.
 - 3 Rør ikke ved de skarpe knive – børst dem rene med varmt sæbevand og skyl grundigt under vandhanen. **Kom ikke knivenheden i vand.**
 - 4 Vendes på hovedet til tørring.

piskeris

- Tag piskeriset af drivhovedet ved forsigtigt at trække det løs. Vask det med varmt sæbevand.
- Aftør piskerdrevet med en fugtig klud; tør efter. **Piskerens drivhoved må ikke sænkes ned i vandet.**

purépisker

- 1 Aftag altid det bøjelige viskerblad fra redskabet før rengøring , , .
- 2 Vask det bøjelige viskerblad og redskabet i varmt sæbevand, og tør dem grundigt..

alle andre dele

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

Dele	Dele, der kan vaskes i opvaskemaskinen
hovedskål, låg, nedstopper	✓
kniv	✓
metalskål og låg	✓
dejredskab	✓
aftagelig drivaksel	✓
plader	✓
skive til maks. kapacitet	✓
piskeris/purépisker Piskerens drivhoved må ikke sænkes ned i vand	✓
blenderglas, låg, midterprop	✓
knivenhed og tætning til blender	✗
citruspresser	✓
afvejningsbakke	✓
opbevaringsæske	✗
dejskraber	✓

service og kundepleje

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



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

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

opskriftsideer/forslag

gulerods- og koriandersuppe

sådan bruges blenderen

25 g smør

50 g hakket løg

1 knust fed hvidløg

750 g gulerod skåret i terninger på 1½ cm

kold kyllingefond

10-15 ml (2-3 tsk.) stødt koriander

salt og peber

- 1 Smelt smørret på en pande, kom løget og hvidløget i, og lad det stege, til det er blødt.
- 2 Kom guleroden i blenderen, tilføj løg og hvidløg. Kom fond i, til det når markeringen for 1,6 l på blenderglasset. Påsæt låget og midterproppen.
- 3 Blend ved maksimal hastighed i 5 sekunder for at få suppe med grov konsistens eller længere for at få et finere resultat.
- 4 Hæld blandingen over i en gryde, kom koriander og krydderierne i, og lad suppen simre i 30-35 minutter, eller indtil den er færdig.
- 5 Juster krydringen efter behov, og hæld om nødvendigt ekstra væske i.


fejlsøgningsguide

Problem	Årsag	Løsning
Processoren fungerer ikke.	Ingen strøm. Hastighedsindikator ikke tændt. Skålen er ikke sat korrekt på motorenheden. Låget til skålen er ikke låst rigtigt på.	Kontrollér, at foodprocessorsens stik er sat i en stikkontakt. Sørg for at skålet er placeret korrekt, med hånden taget mod den højre side. Sørg for at lågets sikkerhedslås er placeret korrekt i hånden taget. Foodprocessoren kan ikke starte, hvis skål og låg er sat forkert på.
Blenderen fungerer ikke.	Blenderen er ikke låst korrekt fast. Blenderen er ikke samlet korrekt.	Blenderen ville ikke fungere, hvis den er sat forkert i låsen. Kontrollér, at knivenheden sidder helt stramt i blenderglasset.
Processoren stopper eller kører langsommere under forarbejdning.	Overbelastningsbeskyttelse aktiveret. Processor overbelastet eller overophedet under brug. Maks. kapacitet overskredet.	Sluk og tag stikket ud, så maskinen kan køle af i ca. 15 minutter. Se tabellen over anbefalede hastigheder for hvor store mængder, der kan forarbejdes.
Vejefunktion (----) blinker på skærmen. Vægten er ændret på displayskærmen.	Enten er ingredienserne eller skålen/tilbehør/låget blevet taget af, og (----) viser en negativ læsning. Den afvejede mængde er for lille. Maskinenheden blev rykket under betjening.	Tryk på ZERO-knappen for at nulstille. Anvend teske og spiseske som måleenhed for meget små mængder. Flyt ikke på enheden under anvendelse. Nulstil displayet før de næste ingredienser afvejes.
Processor fungerer ikke, og hastighedsindikator blinker.	Apparatet har haft stikket isat uden at blive brugt i mere end 30 minutter. Låg eller skål aftaget eller oplåst, mens hastighed blev valgt.	Tryk enten på ZERO-knappen, eller drej hastighedskontrollen til FRA "O" og tilbage til "ON"-positionen. Nulstilling – drej til "O", derpå til "ON", og vælg en hastighed.
Blenderen er utæt ved knivenhedens nederste del.	Der mangler en tætningsring. Tætningsringen er sat forkert på. Tætningsringen er beskadiget.	Kontrollér, at tætningsringen sidder rigtigt og ikke er beskadiget. Se "service & kundeservice" for at få erstattet tætningsringen.
Blendertætningen mangler fra knivenheden, når den tages ud af emballagen.	Tætningen pakkes allerede monteret på knivenheden.	Skru glasset løst, og se efter, at tætningen er sat på knivenheden. Se "service & kundeservice" for at få erstattet tætningsringen.
Redskaber/tilbehør virker ikke rigtigt.	Se tips i afsnittet "Brug af tilbehør". Kontrollér, at tilbehøret er samlet og sat rigtigt på.	

Svenska


Vik ut främre omslaget med bilderna.

säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller av en auktoriserad Kenwood-reparatör.
- Knivblad och skärskivor är mycket vassa, hanteras med försiktighet.
- Lyft inte och bär inte matberedaren i handtaget – om du gör det kan handtaget gå sönder och orsaka skada.
- Ta alltid bort kniven innan du tömmer skålen.
- Håll händer och köksverktyg utanför matberedarskålen, metallskålen och mixerkannan när den är ansluten till strömförsörjningen.
- Stäng av apparaten och dra ut sladden:
 - innan du monterar eller tar bort delar
 - när den inte används
 - före rengöring.
- Använd aldrig fingrarna för att trycka ner bitar i matarröret. Använd alltid matarstaven (-arna) som levererades med matberedaren.
- **Montera aldrig bladenheten på drivenheten utan att mixerkannan är monterad.**
- Innan du avlägsnar locket från skålen eller mixern från drivenheten:
 - stäng av apparaten
 - vänta tills tillbehören/knivbladen är helt stilla
 - skruva inte loss mixerkannan från bladenheten.
-  **Bearbeta INTE heta ingredienser.**
- Använd inte locket för att reglera matberedaren utan använd alltid hastighetsreglaget i av/på-vredet.
- **Denna apparat skadas och kan orsaka skada om låsmekanismen utsätts för alltför stor kraft.**
- **Lämna aldrig stickkontakten i uttaget när matberedaren inte används.**
- Använd endast tillbehör som är direkt avsedda för denna apparat.
- Lämna aldrig apparaten obebakad när den är igång.
- Använd aldrig en skadad apparat. Se till att den undersöks eller repareras. se 'service och kundtjänst'.
- Låt aldrig strömenhet, sladd eller kontakt bli våta.
- Låt inte överflödiga sladd hänga ner över kanten på bordet eller arbetsbänken eller komma åt en het yta.
- Överskrid inte den maximala mängd som anges i tabellen med rekommenderade hastigheter.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.

- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparat och sladden utom räckhåll för barn.
- Apparaten kan användas av personer med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känslighet eller med bristande erfarenhet eller kunskap, om de övervakas eller får instruktioner om hur den ska användas på säkert sätt och förstår de medföljande riskerna.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.
- Om du använder matberedaren/mixern på fel sätt kan det resultera i skada.

säkerheten med mixern

-  **Bearbeta INTE heta ingredienser.**
- Var alltid försiktig när du hanterar bladenheten och undvik att röra vid bladens eggare vid rengöring.
- Använd mixern bara när locket sitter på.
- Använd endast bågaren med den bladenhet som medföljer.
- Kör aldrig mixern när den är tom.
- För att mixern ska hålla så länge som möjligt bör du aldrig köra den längre än 60 sekunder.
- Recept på smoothies – mixa aldrig frusna ingredienser som har bildat en fast klump vid frysningen. Bryt sönder den innan du lägger den i bågaren.
- Överskrid aldrig maxkapaciteten på 1,6 liter.

säkerheten med skivorna för skivning/rivning

- **Avlägsna aldrig locket förrän skärskivorna har stannat helt.**
- **Hantera skärskivorna med försiktighet - de är mycket vassa.**
- **Överfyll inte skålen – överskrid inte maxkapaciteten som är markerad på skålen.**

innan du sätter i kontakten

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

före användning

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

förklaring till bilder

matberedare

- ① drivenhet
- ② borttagbar drivaxel
- ③ matberedarskål
- ④ lock
- ⑤ matarrör
- ⑥ stötar
- ⑦ säkerhetslås
- ⑧ sladdförvaring (baktil)
- ⑨ indikatorlampa för hög hastighet
- ⑩ hastighets/momentanreglage
- ⑪ indikatorlampa för låg hastighet
- vägningsfunktion/uppräkningsstimer**
- ⑫ knapp för kg/pund
- ⑬ nollställningsknapp
- ⑭ display
- ⑮ vägningsplatta

Tillbehör till matberedare

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

mixer (om sådan medföljer)

- ⑯ bladenhet
- ⑰ tättningsring
- ⑱ bägare
- ⑲ påfyllningslock
- ⑳ lock

metallskål (om sådan medföljer)

- ⑳ lock till metallskål
- ㉑ metallskål med invändig drivenhet
- ㉒ degverktyg
- ㉓ drivhuvud
- ㉔ visp
- ㉕ flexivisp
- ㉖ mjuk beläggning för flexivisp

- ㉗ knivblad
- ㉘ maxkapacitetsskiva
- ㉙ skivhållare
- ㉚ 4mm skiva för skivning (om sådan medföljer)
- ㉛ 2mm skiva för skivning (om sådan medföljer)
- ㉜ 4mm skiva för rivning (om sådan medföljer)
- ㉝ 2mm skiva för rivning (om sådan medföljer)
- ㉞ skiva för extrafin rivning (om sådan medföljer)
- ㉟ skiva för finstrimling (om sådan medföljer)
- ㊱ pommies frites-skiva (om sådan medföljer)
- ㊲ citruspress (om sådan medföljer)
- ㊳ Förvaringslåda för tillbehör (om sådan medföljer)

använda matberedaren

- 1 Montera den borttagbara drivaxeln på drivenheten ①.
- 2 Montera sedan skålen genom att placera handtaget mot höger sida och vrida framåt ② tills den låses fast.
 - Sätt alltid skålen och tillbehöret på matberedaren innan du tillsätter ingredienserna.
- 3 Sätt på locket och se till att drivaxelns/tillsatsens övre ände kommer in i mitten på locket ③.
 - **Matberedaren startar inte om skålen och locket inte är ordentligt fastlåsta. Kontrollera att matarröret och skålens handtag sitter på höger sida.**
- 4 Sätt i stickkontakten och vrid hastighetskontrollen till läge "ON". Vägningsdisplayen visas och indikatorlampan för låg eller hög hastighet lyser beroende på om skålen/mixern är monterad. Om varken skålen/mixern är monterad är båda indikatorlamporna släckta.

Hastighetsreglering – välj manuellt önskad hastighet (titta på diagrammet över rekommenderade hastigheter).

Puls – använd pulsknappen (P) för korta stötar.

Pulskörningen pågår så länge reglaget är aktiverat.
- 5 När bearbetningen är klar vrider du hastighetsreglaget till läge OFF "0".
 - **Stäng alltid av och koppla ur innan du tar bort locket.**
 - viktigt**
 - Matberedaren lämpar sig inte för att krossa eller mala kaffeböner eller göra strösocker till florsocker.


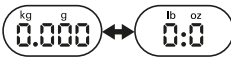
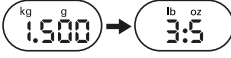
Lampa	Funktion/ tillbehör	Ingen lampa	Lampa blinker
Låg hastighet	Metallskål och verktyg	<ul style="list-style-type: none">• Ingen skål eller mixer monterad eller fastsatt vid drivenheten.• Drivenhet inte inkopplad.• Hastighetsreglage inte inställt på läge "ON".	Indikerar något av följande: <ul style="list-style-type: none">• Lock eller skål avlägsnad eller inte fastlåst när hastighet valdes.• Återställning – vrid till "0", sedan vrid till "ON" och välj åter hastighet.
Hög hastighet	Mixer-skål och tillbehör/ verktyg eller mixer		<ul style="list-style-type: none">• Enheten inkopplad i mer än 30 minuter.• Drivenhet fungerar inte förän hastighetsreglaget har ställts i läge "0" och vridits tillbaka till läge "ON"

vägning/funktion/nedräkningstimer

Matberedaren har en inbyggd våg som du kan använda för att väga upp ingredienserna direkt i skålen eller i mixerkanan.

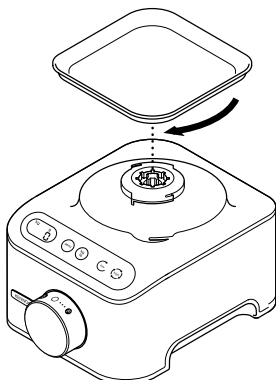
- Maximal vägningskapacitet är 3 kg. Det är den totala vikten för alla ingredienser inklusive skålens eller bägarens vikt.

använda vägningsfunktionen

- 1 Montera alltid skålen, den löstagbara drivaxeln och tillbehöret eller bägaren på drivenheten innan du tillsätter ingredienser.
- 2 Anslut – displayen är tom tills dess att hastighets-reglaget har ställts på "0". 
- 3 Vrid till "ON", displayen tänds.
- 4 Tryck på knappen kg/pund och välj gram eller ounce. Displayen visar som standard kg/g när den slås på. 
● Enheten väger i steg om 1 g och teskeds-/matskedsmått rekommenderas för vägning av små kvantiteter. 
- 5 Kontrollera att displayen visar "0". Om inte nollställer du den genom att trycka på knappen NOLLSTÄLLNING (ZERO). Väg sedan ingredienserna direkt i skålen eller kannan. När vikten har visats trycker du på knappen NOLLSTÄLLNING (ZERO) för att återställa displayen till "0". Tillsätt nästa ingrediens, dess vikt visas. Upprepa tills du har vägt alla ingredienserna.
● **Nollställ genom att trycka en gång på knappen NOLLSTÄLL.**
- 6 Sätt på locket och välj hastighet för matberedaren.
 - Under bearbetningen visar displayen en uppräknings av tiden.
 - För att växla till vägningsfunktionen, vrid till läge "ON" och medan timern är pausad håller du knappen "kg/lb" intryckt i 2 sekunder.
 - Om displayen inte är nollställd, och antingen ingredienser eller skål/tillbehör/lock är avlägsnade, **blinkar displayen (----)** för att visa att avläsningen är negativ. Tryck på nollställningsknappen NOLL (ZERO) för att återställa.
 - Vikten från ytterligare ingredienser som tillsätts via matarröret medan matberedaren körs, visas inte på displayen.

15 vägningsplatta

En avtagbar vägningsplatta medföljer för vägning av ingredienser utan användning av skålen eller kannan. Placera vägningsplattan ovanpå drivenheten och vrid medurs för att låsa den på plats. För att ta bort den vrider du moturs och lyfter bort den.



Uppräkningstimer

- Under bearbetning fungerar displayen automatiskt som en uppräknings-timer.
- Timern räknar i sekunder upp till 10 minuter och pausar varje gång hastighetsreglaget vrids till läge "ON".
- Tryck på nollställningsknappen för att nollställa timern.
automatisk avstängning
- Displayen är tänd när hastighetsreglaget är i läge "0", om den inte den automatiska avstängningen har aktiverats.
- Den automatiska avstängningen aktiveras om apparaten lämnas ansluten utan att den används i mer än 30 minuter. För att aktivera den igen trycker du på nollställningsknappen eller ställer hastighetsreglaget på "0" och sedan tillbaka i läge "ON".
viktigt
- Överbelasta inte apparaten genom att överskrida den maximala viktkapaciteten på 3 kg. Displayen visar [o – Ld] om vågen överbelastas.
- Hantera drivningsenheten varsamt, annars kan viktsensorn skadas.
- Placera alltid matberedaren på en torr, plan yta innan du väger.
- Flytta inte på drivningsenheten medan du använder vägningsfunktionen.

använda mixern (om sådan medföljer)

- 1 Montera tätningsringen 17 på knivsatsen 16 – se till att tätningen är korrekt placerad i spåren.
 - **Läckage kan uppstå om tätningsringen skadas eller sätts på felaktigt.**
- 2 Fatta tag i undersidan på knivsatsen 16 och sätt ner bladen i bägaren- vrid moturs för att låsa 4.
- 3 Lägg ingredienserna i bägaren.
- 4 Sätt på locket på bägaren och vrid medurs 5 tills det knäpper till. Sätt på påfyllningslocket.
- 5 Placera mixern på drivenheten genom att placera handtaget åt höger och sedan vrida framåt 6 tills att den låses fast.
 - **Mixern fungerar inte om den inte har monterats och låsts fast på rätt sätt. Kontrollera att handtaget är placerat mot det främre hörnet på höger sida. Mixern fungerar inte om den inte är korrekt ihopsatt.**
- 6 Välj hastighet (se tabell med rekommenderade hastigheter) eller använd pulsreglaget.

använda tillsatserna

Se tabellen med rekommenderade hastigheter för de enskilda tillsatserna.

Matberedarskål

28 knivblad

Följ anvisningarna under "använda matberedaren".

29 maxkapacitets-skiva

- 1 Montera drivaxeln och skålen på drivenheten.
- 2 Montera knivbladet.
- 3 Tillsätt de ingredienser som ska bearbetas.
- 4 Montera maxkapacitets-skivan ovanpå knivbladet och se till att den ligger på kanten inuti skålen **7**. **Pressa inte ner kapacitets-skivan.**
- 5 Montera locket och starta.

skivor för skivning/rivning 30 – 37

- 1 Montera den borttagbara drivaxeln och matberedarskålen på drivenheten.
- 2 Välj önskad skiva och montera den i hållaren med skärsidan vänd uppåt.
 - Placera den ena änden av skivan under kanten och pressa den andra änden i läge **8**.
 - **Pommes frites-skivan går inte att ta bort från hållaren .**
- 3 Montera på locket.
- 4 Placera livsmedlen i matarröret.
Välj vilken storlek på matarrör som du vill använda. Mataren innehåller ett mindre matarrör för bearbetning av enstaka bitar eller smala ingredienser.
För att använda det mindre matarröret - sätt först i den större mataren inuti matarröret.
För att använda det större matarröret - använd båda matarna tillsammans.
- 5 Starta och pressa med jämnt tryck nedåt med mataren - stoppa aldrig ner fingrarna i matningsröret.

38 citruspress

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

- a) kon
- b) sil

använda citruspressen

- 1 Montera den borttagbara drivaxeln och matberedarskålen på drivenheten.
- 2 Montera silen i skålen - se till att silens handtag är låst i ett läge precis över skålens handtag **11**.
- 3 Placera konen över drivaxeln och vrid den tills den sjunker ner hela vägen **12**.

- 4 Skär frukten i halvor. Starta sedan och pressa frukten mot konen.

• **Citruspressen fungerar inte om silen inte är korrekt fastsatt.**

39 förvaringslåda för tillbehör

Din matberedare är utrustad med en förvaringslåda för skålens tillbehör och skivor.

- 1 Placera knivblad, skivor, visp och flexivisp i förvaringslådan när de inte används **13**.
- 2 Förvaringslådan har ett säkerhetslock - stäng locket för att låsa det. För att öppna - tryck in fliken **14** och lyft upp locket **15**.

metallskål 21 – 27

- 1 Fäst metallskålen vid drivenheten genom att rikta handtaget åt höger och vrida framåt **16** tills den låses fast.
- 2 Montera antingen vispen **25**, flexivispen **26** och **27** eller degverktyget **23** över skålens drivaxel.

använda vispen

- 1 Tryck fast vispen **17** ordentligt i drivhuvudet.
- 2 Montera vispen över skålens drivenhet.
- 3 Tillsätt ingredienserna.
- 4 Montera locket och starta.

använda flexivispen

Montera den mjuka beläggningen

- Den mjuka beläggningen är redan monterad vid leverans, men ska alltid avlägsnas vid rengöring.
- 1 Montera noggrant den flexibla beläggningen på verktyget genom att rikta in dess bas mot spåret **18** och sedan passa in ena sidan i skåran innan änden försiktigt hakas på plats **19**.
Upprepa med andra sidan **20**.
 - 1 Tryck fast flexivispen **21** ordentligt i drivhuvudet.
 - 2 Montera flexivispen över skålens drivenhet.
 - 3 Tillsätt ingredienserna.
 - 4 Montera locket och starta.

använda degverktyget

Montera degverktyget över drivenheten inuti skålen.

tabell med rekommenderade hastigheter – matberedarskål

verktyg/tillsats	funktion	rekommenderad hastighet	Bearbetnings-tid (s)	max mängder	tips och idéer
Knivblad	Allt-i-ett, kakmix	Max	15-20	1,5kg totalvikt	<ul style="list-style-type: none"> Knivbladet är det mest mångsidiga av alla tillbehör. Bearbetningstidens längd bestäms av konsistensen. Använd momentanreglaget för grovre konsistens. Skär livsmedel som kött, bröd, grönsaker i cirka 2 cm kuber. Bryt kex i bitar och släpp ner dem i matningsröret medan maskinen går. Var noga med att inte arbeta degen för mycket.
	Pajdeg - knåda in fett i mjöl (använd kylskåpskallt fett och skär det i 2 cm kuber)	Max	10	340g mjölvikt	
	Tillsätta vatten till pajdegen				
	Hacka fisk och magert kött	Puls – max	10-30	600g Max magert kött	
	Patéer och terriner				
	Hacka grönsaker	Puls	5-10	500g	
	Hacka nötter	Max	30-90	200g	
	Puréa mjuk frukt, tillagad frukt och grönsaker	Max	10-30	1kg	
	Såser, dressing och dip	Max	120	800g	
	Kalla soppor		30-60	1,5 liter	
Knivblad med maxkapacitetsskiva	Milkskakar/smeter	Starta på minhastighet och öka till max	15-30	1 liter	<ul style="list-style-type: none"> När vätskor blandas i skålen måste maxkapacitetsskivan användas med knivbladet. Det förhindrar läckor och förbättrar bladets hackförmåga. Bearbeta inte heta ingredienser. Överskrid inte skålens markerade maxgräns.
Skivor – rivning	Används för ost, morötter, potatis och livsmedel med liknande konsistens.	Medel – max	–		<ul style="list-style-type: none"> Använd färska ingredienser. Skär inte i för små bitar. Fyll större delen av matröret. Alternativt, använd det mindre matröret. När du använder skivorna för strimling eller pomes frites ska du placera ingredienserna horisontellt. När du skivar eller river: livsmedel som placeras upprätt ☹ blir kortare än livsmedel som placeras horisontellt ☺. Det kommer alltid att bli kvar lite rester på skivan och i skålen efter bearbetning. Låt inte livsmedel samlas på undersidan av skivan - rengör regelbundet. För bäst resultat ska frukten förvaras och pressas i rumstemperatur och rullas för hand på en arbetsbänk innan den pressas. Flytta frukthalvan från ena sidan till den andra under pressningen för att få ut all fruktsaften. Om du pressar stora mängder juice ska du tömma silen regelbundet så att fruktkött och kärnor inte ansamlar sig.
Skivor – skivning	Används för ost, morötter, potatis, kål, gurka, zucchini, rödbetor och lök.	Medel – max	–		
Skiva – extrafrin rivning	River parmesanost	Max	–	Fyll inte mer än maxmarkeringen 1,5 l på skålen	
Skiva – finstrimling	Använd för att strimla potatis och grovriva för rösti, wok och grönsaksdekorationer.	Max	–		
Skiva – pomes frites	Strimlar potatis för grytor och dip (t.ex. gurka, äpple och päron).	Max	–		
Citruspress	Använd för att pressa juice från citrusfrukter (t.ex. apelsiner, citroner, lime och grapefrukt).	Min	–	1kg	

tabell med rekommenderade hastigheter - metallskål

verktyg/tillsats	funktion	rekommenderad hastighet	Bearbetnings-tid (min)	max mängder	tips och idéer
Visp	Äggvita	Max	2 – 3	6 (200g)	<p>viktigt</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vispen är inte lämplig för att göra all-i-ett-kakmixer eftersom dessa mixer är för tunga och kommer att skada den. Använd alltid knivbladet eller flexvispen. • Du får bäst resultat om äggen har rumstemperatur. • Se till att skål och vispar är rena och fria från fett innan du vispar.
	Ägg och socker till sockerkaka	Max	8 – 10	3 (150g)	
	Vispa gräddde	Medel – max	2 – 3	125-500ml	
Degverktyg	Jästdeg	Medel – max	8 – 10	1 kg totalvikt	<ul style="list-style-type: none"> • Bearbeta inte längre än 10 minuter. • Placera de torra ingredienserna i skålen och tillsätt vätskan genom matarröret medan apparaten körs. Bearbeta tills dess att en jämn, elastisk boll av deg bildas.
	Vetemjöl		8 – 10	600g mjölvikt	
	Fullkornsmjöl	8 – 10	500g mjölvikt		
	Upprepad knåkning	2 – 3	1 kg totalvikt		
Flexvisp	Vispa upp matfett och socker	Medel – max	2 – 3	250g fett 250g socker	<ul style="list-style-type: none"> • För bästa resultat ska matfettet få mjukna i rumstemperatur (20 °C) innan det vispas. • Flexvispen är utformad för att röra ihop smeter och blanda mjuka ingredienser. Den ska inte användas för tungörda recept som t.ex. degar eller för hårda ingredienser som t.ex. innehåller kärnor, ben eller hårda skal. • Tillsätt äggen långsamt när de rörs i smeten. • Använd puls eller minnhastighet när du vänder ner mjölet.
	Allt-i-ett kakmix (mix på 7-8 ägg)	Max	1	1,5kg totalvikt	
	Mix för fruktkaka (mix på 6 ägg)	Max	2 – 3	1,65kg totalvikt	


tabell med rekommenderade hastigheter – mixer

verktyg/tillsats	funktion	rekommenderad hastighet	bearbetnings- tid (s)		max mängder	tips och idéer
Mixer	Kalla vätskor och drycker	Max	60		1,6 liter	<ul style="list-style-type: none"> När du gör majonnäs ska du lägga i alla ingredienserna utom oljan i mixern. Ta bort locket till påfyllningshålet. Håll därefter sakt i oljan genom hålet i locket medan apparaten är igång. Tjocka blandningar, t.ex. patéer och dipmixer kan behöva skrapas ned. Tillsätt mer vätska om blandningen är svår att bereda. Iskrossning – använd pulsen i korta stötar tills isen har krossats till önskad konsistens. Vi rekommenderar inte att kryddor bereds eftersom de kan skada plastdelarna. Mixa torra ingredienser – skär i bitar, ta bort locket till påfyllningshålet och släpp ned bitarna en och en medan apparaten är igång. Håll handen över apparaten med jämna mellanrum. Använd inte mixern som förvaringskärl. Håll den tom före och efter användning. Mixa aldrig mer än 1,6 liter - mindre för skummande vätskor som milkshake.
	Kalla soppor	Max	30			
	Bearbeta inte heta ingredienser.					
	Milkskakar/kalla mjölkbaserade blandningar	Max	15		1 liter 3 ägg 150g olja	
	Majonnäs	Max	60			

skötsel och rengöring

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

strömenhet

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

mixer

- Var försiktig när du tar bort bladenheten från basen.
 - 1 Diska bågaren för hand.
 - 2 Ta ut och diska tätningringen.
 - 3 Vidrör inte de vassa bladen - borsta dem rena med varmt vatten och diskmedel och skölj sedan noga under kranen.

Doppa inte bladenheten i vatten.




- 4 Låt torka upp och ned.

visp

- Lossa vispen från drivhuvudet genom att dra försiktigt. Diska den med varmt vatten och diskmedel.
- Torka av drivhuvudet med fuktig trasa och torka sedan torrt.

Doppa aldrig ner drivhuvudet i vatten.

flexivisp

- 1 Montera alltid isär flexivispen innan rengöring , , .
- 2 Diska den flexibla beläggningen och verktyget med varmt vatten och diskmedel, låt sedan torka noggrant.

alla övriga delar

- Diska för hand och torka.
- Alternativt går det bra att diska tillbehören i diskmaskinen.

komponent	komponenter som kan diskas i diskmaskin
matberedarskål, lock, matare	✓
knivblad	✓
metallskål och lock	✓
degverktyg	✓
löstagbar drivaxel	✓
skivor	✓
maxkapacitetsskiva	✓
visp/flexivisp	✓
doppa inte drivhuvudet i vatten.	✓
bägare, lock, påfyllningslock	✓
knivsats och tätning för mixer	✗
citruspress	✓
vågningsplatta	✓
förvaringslåda	✗
spatel	✓

service och kundtjänst

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



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

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

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

Produkten är märkt med en överkorsad soptunna på hjul som en påminnelse om att hushållsapparater ska återvinnas separat.

idéer och förslag till recept

morots- och koriandersoppa

använd mixern

25 g smör

50 g hackad lök

1 vitlöksklyfta, krossad

750 g morot skuren i 1½ cm kuber

kall kycklingbuljong

10-15 ml (2-3 tsk) malen koriander

salt och peppar

- Smält smöret i en kastrull, tillsätt lök och vitlök och stek tills de mjuknar.
- Lägg morötterna i en mixer, tillsätt löken och vitlöken. Tillsätt buljong upp till 1,6-litermarkeringen på mixerkannan. Montera lock och påfyllningslock.
- Mixa på maximal hastighet i 5 sekunder för att göra en soppa med grövre konsistens eller längre om du vill ha en slätare soppa.
- Överför blandningen till en kastrull. Tillsätt koriander, salt och peppar och sjud soppan i 30 till 35 minuter, eller tills den är färdig.
- Tillsätt eventuellt mer salt och peppar eller extra vätska om det behövs.


problemsökning

Problem	Orsak	Lösning
Matberedaren fungerar inte.	Ingen ström. Indikatorlampan för hastighet är inte tänd. Skålen har inte satts på på nätenheten på rätt sätt. Skålens lock är inte låst på rätt sätt.	Kontrollera att matberedaren är ansluten till strömmen. Kontrollera att skålen sitter rätt och att handtaget sitter mot höger sida. Kontrollera att locket låser korrekt i handtagsområdet. Matberedaren fungerar inte om skålen och locket sätts på felaktigt.
Mixern fungerar inte.	Mixern är inte låst på rätt sätt. Mixern är inte korrekt monterad.	Mixern fungerar inte om den inte har monterats korrekt på låset. Kontrollera att knivsatzen är tillräckligt hårt påskruvad i bägaren.
Apparaten går stannar eller går långsamt under bearbetningen.	Överbelastningsskyddet aktiverat. Drivenheten överbelastad eller överhettad under drift. Maximal kapacitet har överskridits.	Stäng av, dra ut kontakten och låt apparaten svalna i cirka 15 minuter. Titta på hastighetsdiagrammet för information om hur stora mängder som kan bearbetas.
Vägningsfunktion (----) blinkar på skärmen. Vikten ändras på displayen.	Antingen ingredienserna eller skålen/tillbehöret/locket har flyttats och (----) representerar en negativ avläsning. Den uppvägda kvantiteten är för liten. Driveningsenheten flyttades under vägningen.	Tryck på nollställningsknappen NOLL (ZERO) för att återställa. Använd teskeds- och matskedsmått för mycket små kvantiteter. Flytta inte enheten medan den används. Nollställ displayen innan du väger nästa ingrediens.
Matberedaren fungerar inte och indikatorlampan för hastighet blinkar.	Apparaten är ansluten men inte använd på mer än 30 minuter. Lock eller skål avlägsnade eller inte fastlåsta då hastigheten valdes.	Tryck antingen på nollställningsknappen NOLL (ZERO) eller vrid hastighetsreglaget till "0" och sedan tillbaka till läge "ON". För att återställa - vrid till "0", sedan vrid till "ON" och välj åter hastighet.
Mixern läcker från bladenhetens bas.	Tätningringen saknas. Tätningringen sitter inte rätt. Tätningringen skadad.	Se till att tätningringen sitter rätt och att den inte är skadad. Se "service och kundtjänst" om du behöver en ny tätningring.
Mixertätning saknas på knivsatzen när den packas upp.	Tätningen är förmonterad på knivsatzen.	Skruva loss bägaren och kontrollera att tätningen är monterad på knivsatzen. Se "service och kundtjänst" om du behöver en ny tätningring.
Verktygen/tillsatserna fungerar inte som de ska.	Se tipsen i motsvarande avsnitt "Använda tillsatzen". Se till att tillsatserna har satts ihop ordentligt.	

Norsk

Brett ut framsiden med illustrasjoner

sikkerhet

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.
- Dersom ledningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige grunner erstattes av Kenwood eller en autorisert Kenwood-reparatør.
- Knivene og platene er veldig skarpe – vær forsiktig.
- Ikke løft eller bær prosessoren i håndtaket. Det kan knekke og føre til skader.
- Ta alltid ut kniven før du tømmer bollen.
- Ikke putt hender og redskaper i processorbollen, metallbollen eller mikserglasset mens apparatet er tilkoblet strømmettet.
- Slå av strømmen og ta støpselet ut av kontakten:
 - før du setter på eller tar av deler;
 - når den ikke er i bruk;
 - før rengjøring.
- Bruk aldri fingrene til å skyve ingrediensene ned i påfyllingstrakten. Bruk alltid stapperne som følger med maskinen.
- **Du må aldri sette knivenheten på strømenheten uten at mikserglasset er satt på.**
- Før du tar lokket av bollen eller hurtigmikseren av strømenheten:
 - slå av maskinen;
 - vente til ekstrautstyret/stålkniven har stoppet helt opp;
 - vær forsiktig så du ikke skrur løs mikserglasset fra knivenheten.
-  **Du må IKKE behandle varme ingredienser.**
- Start aldri maskinen ved å vri på lokket. Bruk av/på-bryteren.
- **Dette apparatet blir ødelagt og kan føre til skader hvis låsemekanismen blir utsatt for stort press.**
- **Alltid koble fra matprosessoren når den ikke er i bruk.**
- Bruk kun originalt ekstrautstyr.
- Ikke gå fra hurtigmikseren når den er i bruk.
- Aldri bruk et skadet apparat. Få det kontrollert eller reparert: se Service og kundetjeneste.
- La aldri strømenheten, ledningen eller støpselet bli vått.
- La ikke ledningen henge over kanten på bordet eller arbeidsbenken, eller ligge inntil varme overflater.
- Ikke overskrid maksimal kapasitet som beskrevet i tabellen over anbefalt hastighet.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og den tilhørende ledningen utenfor barns rekkevidde.

- Apparater kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring eller kunnskap, hvis de har fått tilsyn eller veiledning om trygg bruk av apparatet og de forstår farene det innebærer.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.
- Feil bruk av prosessoren/moseren kan føre til skader.

sikkerhet for mikseren

-  **Du må IKKE behandle varme ingredienser.**
- Vær alltid forsiktig når du håndterer knivenheten, og unngå å berøre skjærekanten på kniven når du rengjør.
- Hurtigmikseren må alltid brukes med lokket påsatt.
- Mikserglasset må kun brukes med medfølgende knivenhet.
- Du må aldri kjøre moseren når den er tom.
- For å sørge for lang levetid for moseren, kjører du den aldri i mer enn 60 sekunder.
- Smoothie-oppskrifter – ikke bland frosne ingredienser som har stivnet til en klump i fryseren. Bryt den opp før den tilsettes mikserglasset.
- Bland aldri mer enn opp til maksimalt nivå – 1,6 liter.

sikkerhet for skjære-/riveplater

- **Du må aldri ta av lokket før skjæreplaten har stanset helt.**
- **Vær forsiktig når du håndterer skjæreplatene – de er ekstremt skarpe.**
- **Ikke overfyll bollen: du må ikke overskride maksimalt kapasitetsnivå som er merket på bollen.**

før du setter i støpselet

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

før første gangs bruk

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

deler

foodprocessor

- ① strømenhet
- ② avtagbar drivaksel
- ③ processorbolle
- ④ lokk
- ⑤ matetrakt
- ⑥ stappere
- ⑦ sikkerhetslåser
- ⑧ ledningsvikler (bak)
- ⑨ lampe for høy hastighet
- ⑩ hastighetskontroll/pulsfunksjon
- ⑪ lampe for lav hastighet

veiefunksjon/opptellingstidtaker

- ⑫ kg/lb-knapp
- ⑬ ZERO-knapp (NULL)
- ⑭ displayskjerm
- ⑮ veiefat

Processortilbehør

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

hurtigmikser (hvis den følger med)

- ⑯ knivenhet
- ⑰ tetningsring
- ⑱ mikserglass
- ⑲ påfyllingslokk
- ⑳ lokk

metallbolle for miksing (hvis den følger med)

- ㉑ lokk til metallbolle
- ㉒ metallbolle med aksel i bollen
- ㉓ deigverktøy
- ㉔ drivhode
- ㉕ visp
- ㉖ hvitrøringsspade
- ㉗ visker til hvitrøringsspade

- ㉘ knivblad
- ㉙ kapasitetsplate
- ㉚ plateholder
- ㉛ 4 mm skjæreplate (hvis den følger med)
- ㉜ 2 mm skjæreplate (hvis den følger med)
- ㉝ 4 mm riveplate (hvis den følger med)
- ㉞ 2 mm riveplate (hvis den følger med)
- ㉟ ekstra fin riveplate (hvis den følger med)
- ㊱ fin julienne-plate (hvis den følger med)
- ㊲ pommers frites-plate (hvis den følger med)
- ㊳ sitruspresse (hvis den følger med)
- ㊴ oppbevaringsboks for tilbehør (hvis den følger med)

bruk av foodprocessoren

- 1 Sett den avtagbare drivakselen på strømenheten ❶.
- 2 Deretter setter du på bollen ved å plassere håndtaket på høyre side og vri fremover ❷ til den låses på plass.
 - Sett alltid bollen og tilbehøret på plass på processoren før du har i ingredienser.
- 3 Fest lokket og sørg for at toppen av drivakselen/verktøyet festes i midten av lokket ❸.
 - **Processoren vil ikke fungere hvis bollen eller lokket ikke er festet skikkelig i sperrelåsen. Kontroller at matetrakten og bollehåndtaket er plassert på høyre side.**
- 4 Sett i støpselet, og vri hastighetskontrollen til «ON» (på). Displayskjermen for veiing slås på, og én av lampene, enten for høy eller lav hastighet, lyser, avhengig av hvilken bolle eller hurtigmikser som er satt på. Hvis ingen boller eller hurtigmikser er satt på, lyser ingen av hastighetslampene. Hastighetsstyring – velg hastigheten du ønsker manuelt (se oversikten over anbefalte hastigheter). Puls – bruk puls (P) i korte tidsrom. Pulsen er i drift så lenge kontrollskiven holdes i stillingen.
- 5 Når behandlingen er fullført, vrir du hastighetskontrollen til «O» (av).
 - **Slå alltid av apparatet og dra ut kontakten før du fjerner lokket.**
 - viktig**
 - Foodprocessoren egner seg ikke til knusing eller maling av kaffebønner, eller til knusing av grovt sukker til strøsukker (farin).

Lampe	Funksjon/ tilbehør	Lampen lyser ikke	Lampen blinker
Lav hastighet	Metallbolle og verktøy	<ul style="list-style-type: none">• Bolle eller hurtigmikser er ikke satt på eller låst korrekt på plass på strømenheten.• Strømenheten er ikke tilkoblet strømmettet.• Hastighetskontrollen er ikke vridd til «ON».	Angir ett av følgende: <ul style="list-style-type: none">• Lokket eller bollen ble fjernet eller opplåst mens en hastighet var valgt.• Tilbakestill ved å vri til «O», og deretter vri til «ON» og velge hastighet på nytt.
Høy hastighet	Processorbollen og tilbehør/ verktøy eller hurtigmikseren		<ul style="list-style-type: none">• Apparatet har stått plugget inn i over 30 minutter uten bruk.• Strømenheten fungerer ikke for hastighetskontrollen er vridd til «O» og så tilbake til «ON»

veiefunksjon/nedtellingstidtaker

Matprosessen er utstyrt med en innebygd veiefunksjon slik at ingrediensene kan veies direkte i bollen eller mikserglasset.

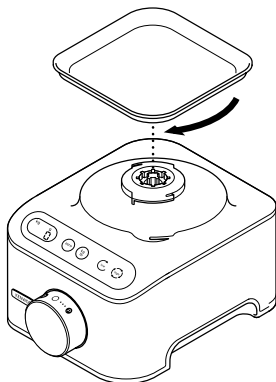
- Maksimal kapasitet i vekt er 3 kg. Dette er sammenlagt vekt for alle ingredienser inkludert vekten av bollen eller begeret.

bruk av veiefunksjonen

- 1 Sett alltid bollen, den avtakbare drivakselen og tilbehør eller mikserglasset på strømenheten før du har i ingrediensene.
- 2 Sett i støpselet – displayet er tomt til hastighetskontrollen vris til «ON».
- 3 Vri hastighetskontrollen til «ON» – displayet lyser.
- 4 Trykk på (kg/lb)-knappen for å velge enten gram eller unse (1 unse = ca. 30 gram). Displayet går tilbake til kg/g når apparatet slås på.
- Enheten veier i trinn på 1 g, og vi anbefaler at du bruker teskje/spiseskje til å måle ut mindre mengder.
- 5 Kontroller at displayet viser «0». Hvis ikke skal du gå til null ved å trykke på ZERO (null)-knappen. Deretter veies de nødvendige ingrediensene direkte ned i bollen eller mikserglasset. Etter at vekten vises skal du trykke på ZERO-knappen, så går displayet tilbake til «0». Tilsett de neste ingrediensene, så vises vekten. Gjenta til alle ingrediensene er veid.
- **Trykk på ZERO-knappen én gang for at skjermen skal vise null.**
- 6 Sett på lokket og velg en hastighet for å kjøre prosessoren.
- Under bruk viser displayet opptellingstiden.
- Du kan bytte til veiefunksjonen ved å vri til «ON», og, mens tidtakeren står på pause, holde kg/lb-knappen inne i to sekunder.
- Hvis displayet ikke er nullstilt, og enten ingrediensene eller bollen/tilbehøret/lokket fjernes, **blinker displayet (----)** for å angi minusresultat. Trykk på ZERO-knappen (null) for å tilbakestille.
- Vekten på eventuelle ekstra ingredienser som tilsettes via matetrakten mens prosessoren går, vises ikke på displayskjermen.

15 veiefat

Det følger med et avtakbart veiefat slik at ingrediensene kan veies uten bollen eller mikserglasset. Bruk ved å sette fatet oppå strømenheten og vri med klokken for å sikre på plass. Fjern det ved å vri mot klokken og løfte det av.



Opptellingstidtaker

- Under bruk fungerer displayet automatisk som opptellingstidtaker.
- Tidtakeren teller oppover i sekunder til ti minutter, og settes på pause hver gang hastighetskontrollen vris til «ON».
- Du kan tilbakestille tidtakeren til null ved å trykke på ZERO-knappen.

automatisk avslåing

- Displayet blir slått på hver gang hastighetskontrollen står på «ON», med mindre automatisk avslåing er blitt aktivert.
- Automatisk avslåing aktiveres hvis apparatet står plagget inn uten å bli brukt i over 30 minutter. Du kan aktivere apparatet igjen ved å trykke på ZERO-knappen eller vri hastighetskontrollen til «O» (av) og så tilbake til «ON» (på).
- **viktig**
- Ikke overbelast vekten ved å overstige veiekapasiteten på 3 kg. Displayet viser [o – Ld] hvis veiefunksjonen er overbelastet.
- Ikke utsett strømenheten for for mye vekt, da det kan skade veiesensoren.
- Sett alltid prosessoren på en tørr, plan overflate før du veier.
- Ikke flytt strømenheten mens veiefunksjonen er i bruk.

bruk av hurtigmikseren (hvis den følger med)

- 1 Sett tetningsringen 17 inn i knivenheten 16 – pass på at ringen sitter på plass i fordypningen.
- **Det vil oppstå lekkasje dersom forseglingen er skadet eller feil påsatt.**
- 2 Hold undersiden av knivenheten 16 og sett knivbladene inn i mikserglasset. Vri mot klokken til de sitter på plass 4.
- 3 Ha ingrediensene i mikserglasset.
- 4 Sett lokket på mikserglasset og vri med klokken 5 til det klikker på plass. Sett på påfyllingslokket.
- 5 Sett hurtigmikseren på strømenheten ved å plassere håndtaket på høyre side og vri fremover 6 til den låses på plass.
- **Hurtigmikseren fungerer ikke hvis den ikke er satt korrekt inn i sikkerhetslåsen. Sjekk at håndtaket sitter i fremre høyre hjørne. Hurtigmikseren fungerer ikke hvis den ikke er satt korrekt sammen.**
- 6 Velg en hastighet (se i tabell over anbefalt hastighet) eller bruk pulskontrollen.

bruk av tilbehøret

Se i tabellen over anbefalt hastighet for hvert tilbehør.

Processorbolle

28 knivblad

Følg veiledningen under «bruk av foodprocessoren».

29 kapasitetsplate

- 1 Sett drivakselen og bollen på strømenheten.
- 2 Sett på knivbladet.
- 3 Ha i ingrediensene du vil behandle.
- 4 Sett kapasitetsplaten på over bladet – pass på at den sitter på kanten inne i bollen **7**. **Ikke skyv nedover på kapasitetsplaten.**
- 5 Sett på lokket og slå på apparatet.

skjære/riveplater 30–37

- 1 Sett den avtagbare drivakselen og processorbollen på strømenheten.
- 2 Velg platen du vil bruke, og sett den i holderen med skjæresiden opp.
 - Sett en ende av platen under kanten og trykk den andre enden på plass **8**.
 - **Pommes frites-platen kan ikke tas ut av holderen.**
- 3 Sett på lokket.
- 4 Ha i maten i matetrakten.
Velg hvilken størrelse matetrakt du vil bruke. Stapperen inneholder en mindre matetrakt til behandling av enkeltstående matvarer eller tynne ingredienser.
Hvis du skal bruke den lille matetrakten, må du sette den store stapperen ned i matetrakten først.
Hvis du skal bruke den store matetrakten, bruker du begge stapperne sammen.
- 5 Slå på og skyv jevnt nedover med stapperen – du må aldri putte fingrene i matetrakten.

38 sitruspresse

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

- a) kjeGLE
- b) sil

bruk av sitruspressen

- 1 Sett den avtagbare drivakselen og processorbollen på strømenheten.
- 2 Sett silen inn i bollen – pass på at silens håndtak er låst på plass rett over bollehåndtaket **11**.
- 3 Sett kjeGlen over drivakselen og vri til den faller helt ned **12**.
- 4 Skjær frukten i to, slå på apparatet og skyv frukten ned på kjeGlen.
 - **Sitruspressen fungerer ikke hvis silen ikke er låst korrekt på plass.**

39 oppbevaringsboks for tilbehør

Det følger en oppbevaringsboks med foodprocessoren din som du kan ha bolletilbehøret og platene i.

- 1 Sett knivbladet, platene, vispen og hvitrøringsspaden i oppbevaringsboksen når de ikke er i bruk **13**.
- 2 Oppbevaringsboksen har en sikkerhetslås – lukk lokket for å låse den. Du åpner den ved å skyve inn fliken **14** og løfte lokket **15**.

metallbolle for miksing 21–27

- 1 Sett metallbollen på strømenheten ved å plassere håndtaket på høyre side og vri fremover **16** til den låses på plass.
- 2 Sett på enten vispen **25**, hvitrøringsspaden **26** og **27** eller deigverktøyet **23** over drivakselen i bollen.

bruk av vispen

- 1 Skyv vispen **17** trygt inn på drivhodet.
- 2 Sett vispmonteringen over drivakselen i bollen.
- 3 Ha i ingrediensene.
- 4 Sett på lokket og slå på.

bruk av hvitrøringsspaden

Påsetting av viskeren

- Viskeren er allerede satt på fra fabrikken, og bør alltid tas av for rengjøring.
- 1 Sett den fleksible viskeren forsiktig på verktøyet ved å sette viskerbasen inn i hullet **18**, sette én side inn sporet og så forsiktig kroke enden på plass **19**.
Gjenta på den andre siden **20**.
 - 1 Skyv hvitrøringsspaden **21** trygt inn i drivhodet.
 - 2 Sett spademonteringen over drivakselen i bollen.
 - 3 Ha i ingrediensene.
 - 4 Sett på lokket og slå på.

bruk av deigverktøyet

Sett deigverktøyet over drivakselen i bollen.

tabell for anbefalte hastigheter – foodprocessorbolle

Verktøy/tilbehør	Funksjon	Anbefalt hastighet	Behandlingstid (sekunder)	Maksimal kapasitet	hint og tips
Knivblad	Alt-i-ett-kakemiksk	Maks.	15 – 20	1,5 kg totalvekt	<ul style="list-style-type: none"> Knivbladet er det mest allsidige tilbehøret. Hvor lenge du kjører maskinen, avgjør hvilken konsistens du får. Bruk pulskontrollen for grovere konsistenser. Skjær matvarer som kjøtt, brød og grønnsaker i terninger på ca. 2 cm. Kjeks kan brytes i biter og tilsettes i påfyllingstrakten mens maskinen kjører. Pass på å ikke overbehandle dem.
	Butterdeig – gni fett inn i mel (bruk fett rett fra kjøleskapet skåret i terninger på 2 cm)	Maks.	10	340 g melvekt	
	Tilsette vann for å binde ingrediensene til butterdeig				
	Skjære opp fisk og magert kjøtt	Puls – Maks.	10-30	600 g maks magert storfekjøtt	
	Posteier og terriner				
	Skjære opp grønnsaker	Puls	5-10	500 g	
Knivblad med kapasitetsplate	Hakke nøtter	Maks.	30-90	200 g	<ul style="list-style-type: none"> Mens du mikser væsker i bollen må kapasitetsplaten brukes sammen med knivbladet. Den forhindrer lekkasjer og forbedrer bladets skjæreytelse. Du må ikke behandle varme ingredienser. Ikke overskrid maks.-merket på bollen. Bruk ferske ingredienser. Ikke skjær maten i for små biter. Fyll traktens bredde ganske full. Dette hindrer maten i å gli sidelengs under behandling. Alternativt bruker du den lille matetrakten. Ved bruk av juliene- eller pommers frites-platen må du plassere ingrediensene vannrett. Ved skjæring i skiver og rasping: mat som plasseres på høykant Ⓢ kommer ut kortere enn mat som plasseres vannrett Ⓣ. Det blir alltid igjen litt rester på platen eller i bollen etter behandlingen. Ikke la matrester hope seg opp på undersiden av platen – tøm regelmessig. For best mulig resultater oppbevarer og presser du frukten i romtemperatur og håndruller den på en benkeplate før pressing. For å bidra til saftutvinningen beveger du frukten fra side til side når du presser den. Når du lager saft av store mengder frukt, tømmer du silen jevnlig for å hindre at det bygger seg opp fruktjøtt og frø.
	Mose myk frukt, kokt frukt og grønnsaker	Maks.	10-30	1 kg	
	Sauser, dressing og dipper	Maks.	120	800 g	
	Kalde supper			1,5 liter	
	Milkskaker/rører	Start med minimal hastighet og øk til maksimal	30-60	1 liter	
			15-30		
Plater – rive	Bruk til ost, gulrøtter poteter og matvarer med lignende konsistens.	Middels-maks.	–		
	Bruk til ost, gulrøtter, poteter, kål, agurk, zucchini, rødbeter og løk.	Middels-maks.	–		
Plate – ekstra fin rive	River parmesanost	Maks.	–		
Plate – fin juliene	Bruk til å skjære poteter til strå og raspe grovt til rosti, wokretter og grønnsakspynt.	Maks.	–	Ikke fyll over maks.-merket på bollen – 1,5 liter	
	Kutter poteter til tynne pommers frites og ingredienser til gryteretter og dipper (f.eks. agurk, eple og pære).	Maks.	–		
Sitruspresse	Bruk til å klemme saften ut av sitrusfrukter (f.eks. appelsiner, sitroner, lime og grapefrukt).	Min	–	1 kg	

tabell for anbefalt hastighet – metallbolle for miksing

Verktøy/tilbehør	Funksjon	Anbefalt hastighet	Behandlingstid (minutter)	Maksimal kapasitet	hint og tips
Visp	Eggehviter	Maks.	2–3	6 (200 g)	viktig • Vispen egner seg ikke til alt-i-ett-kakemikser fordi disse mikserne er for tunge og vil skade vispen. Bruk alltid knivbladet eller hvitrøringsspaden. • Du oppnår best mulig resultater når eggene oppbevares i romtemperatur. • Sørg for at bollen og vispene er rene og fettfrie før vispling. • Ikke behandle ingredienser i mer enn ti minutter. • Ha de tørre ingrediensene i bollen og hell væsken ned i matetrakten mens apparatet kjører. Kjør til ingrediensene har dannet en jevn, elastisk deigball.
	Egg og sukker til sukkerbrød	Maks.	8–10	3 (150 g)	
	Pisket krem	Middels–maks.	2–3	125–500 ml	
Deigkrok	Gjærdeig	Middels–maks.	8–10	1 kg totalvekt	• For best mulig resultat bør fettett myknes i romtemperatur (20 °C) før røringen. • Hvitøringsspaden er beregnet på hvitrøring og blanding av myke ingredienser. Ikke bruk den med tunge oppskrifter, som deig, eller harde ingredienser, for eksempel de som inneholder fruktsteiner, ben eller harde skall. • Ha i egg langsomt i den hvitrørte blandingen for å innlemme dem. • Vend inn melet med puls eller minimal hastighet.
	Loffmel		8–10	600 g melvekt	
	Grovbrødmel		8–10	500 g melvekt	
	Eit på nytt	Maks.	2–3	1 kg totalvekt	
Hvitrøringspade	Fløre fett og sukker hvitt	Middels–maks.	2–3	250 g fett 250 g sukker	• For best mulig resultat bør fettett myknes i romtemperatur (20 °C) før røringen. • Hvitøringsspaden er beregnet på hvitrøring og blanding av myke ingredienser. Ikke bruk den med tunge oppskrifter, som deig, eller harde ingredienser, for eksempel de som inneholder fruktsteiner, ben eller harde skall. • Ha i egg langsomt i den hvitrørte blandingen for å innlemme dem. • Vend inn melet med puls eller minimal hastighet.
	Alt-i-ett-kakemiks (med 7–8 egg)	Maks.	1	1,5 kg totalvekt	
	Fruktkakemiks (med 6 egg)	Maks.	2–3	1,65 kg totalvekt	


tabell for anbefalt hastighet – hurtigmikser

Verktøy/tilbehør	Funksjon	Anbefalt hastighet	Behandlingstid (sekunder)	Maksimal kapasitet	hint og tips
Hurtigmikser	Kalde væsker og drikkerevarer	Maks.	60	1,6 liter	<ul style="list-style-type: none"> Når du leger majones, legger du alle ingrediensene unntatt øfen i moseren. Fjern påfyllingslokket. Mens apparatet kjører heller du øfen sakte gjennom hullet i lokket Tykk blandinger, f.eks. patéer og dipp, må kanskje skrapes ned. Hvis blandingen er vanskelig å prosessere, skal du tilsette mer væske. Isknusing – bruk pulsfunksjonen i korte støt til du har fått ønsket konsistens. Det anbefales ikke å prosessere krydder, da de kan skade plastlekene. Når du skal blande tørre ingredienser, skjærer du dem i biter, fjerner påfyllingslokket og mens apparatet kjører, legger du i én og én bit. Hold hånden over åpningen. For best resultat tømmer du den jevnlig. Hurtigmikseren egner seg ikke til oppbevaring av matvarer. Den skal derfor alltid være tom når den ikke er i bruk. Ha aldri mer enn 1,6 liter væske i hurtigmikseren. Maks. mengde er noe mindre for luftige væskeblandinger, som milkshake.
	Kalde supper	Maks.	30		
	Du må ikke behandle varme ingredienser.				
	Milkshaker eller blandinger med kald melk	Maks.	15	1 liter	
	Majones	Maks.	60	3 egg 150 g olje	

rengjøring og vedlikehold

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

strømenhet

- Tørk av med en fuktig klut, og deretter med en tørr klut. Påse at det ikke er matrester i eller rundt sikkerhetslåsen.
- Ikke legg motordelen i vann.
- Oppbevar overflødig ledning i oppbevaringsrommet bak på strømenheten .



hurtigmikser

- Vær forsiktig når du fjerner bladenheten.
 - 1 Vask mikserglasset for hånd.
 - 2 Ta ut og vask tetningsringen.
 - 3 Ikke berør de skarpe bladene. Børst knivene rene med varmt såpevann. **Ikke legg knivenheten i vann.**
 - 4 La den stå og tørke opp ned.

visp

- Ta vispen av drivakselen ved å trekke den varsomt av. Vask i varmt såpevann.
- Tørk av drivhodet med en fuktig klut, og deretter med en tørr klut. **Drivhodet må ikke legges i vann.**

hvitringsspade

- 1 Ta alltid den fleksible viskeren av verktøyet før rengjøring , , .
- 2 Vask den fleksible viskeren og verktøyet i varmt såpevann, og tørk grundig.

alle andre deler

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

Gjenstand	gjenstand som er egnet til oppvaskmaskine
hovedbolle, lokk, stappere	✓
knivblad	✓
metallbolle og lokk	✓
deigverktøy	✓
avtakbar drivaksel	✓
plater	✓
kapasitetsplate	✓
visp/hvitringsspade Ikke dypp vispinnsatsen i vann	✓
mikserbeger, lokk, påfyllingslokk	✓
bladenhet og forsegling til mikser	✗
sitruspresse	✓
veiefat	✓
oppbevaringsboks	✗
slikkepott	✓

service og kundetjeneste

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



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

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

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

ideer og forslag til oppskrifter

gulrot- og koriandersuppe

bruk hurtigmikseren

25 g smør

50 g hakket løk

1 knust fedd hvitløk

750 g gulrot skåret i terninger på 1½ cm

kald kyllingbuljong

10–15 ml (2–3 ts) korianderpulver


salt og pepper

- 1 Smelt smøret i en stekepanne, ha i løken og hvitløken og stek til de er myknet.
- 2 Ha gulrotbitene, løken og hvitløken i hurtigmikseren. Ha i nok buljong til å nå 1,6 liters-merket på mikserglasset. Sett på lokket og påfyllingslokket.
- 3 Miks med maksimal hastighet i fem sekunder for suppe med grov konsistens, eller lenger for en jevnere suppe.
- 4 Ha blandingen over i en kjele, ha i koriander og salt og pepper og la suppen småkoke i 30 til 35 minutter, eller til den er klar.
- 5 Ha i mer salt og pepper etter smak og behag og ha i mer væske om nødvendig.

feilsøkningsveiledning


Problem	Årsak	Løsning
Prosessoren fungerer ikke.	Ikke strøm. Hastighetslampen lyser ikke. Bollen er ikke festet riktig til strømenheten. Bollelokket er ikke låst riktig.	Sjekk at støpselet på prosessoren sitter i kontakten. Kontroller at bollen er riktig plassert og at håndtaket vender mot høyre. Kontroller at lokklåsen er riktig plassert i håndtaksområdet. Prosessoren vil ikke fungere hvis ikke bollen og lokket sitter som de skal.
Hurtigmikser vil ikke fungere.	Hurtigmikseren er ikke låst riktig på plass. Hurtigmikseren er ikke montert riktig.	Mikseren fungerer ikke slik den skal hvis alt ikke er låst fast slik det skal. Kontroller at bladenheten er helt strammet i mikserglasset.
Prosessoren stanser eller begynner å sakke farten under behandlingen.	Overbelastningsbeskyttelse i bruk. Prosessoren ble overbelastet eller overopphetet under bruk. Maksimal kapasitet overskredet.	Slå av, trekk ut kontakten og la maskinen avkjøle seg i ca. 15 minutter. Se oversikten over anbefalte hastigheter for maksimal kapasitet for behandling.
veiefunksjon (----) blinker på skjermen. Vekten endres på displayskjermen.	Enten ingrediensene eller bollen/tilbehøret/lokket er fjernet, og (----) står for en negativ registrering. Veid mengde for liten. Strømenheten ble flyttet mens maskinen var i bruk.	Trykk på ZERO-knappen for å tilbakestille. Mål ut med teskje eller spiseskje når det dreier seg om svært små mengder. Ikke flytt på enheten mens den er i bruk. Sett displayet på null før du veier neste ingrediens.
Prosessoren kjører ikke og hastighetslampen blinker.	Apparatet har stått plagget inn uten å bli brukt i over 30 minutter. Lokket eller bollen ble tatt av eller låst opp mens en hastighet var valgt.	Trykk på ZERO-knappen eller vri hastighetskontrollen til «O» (av) og så tilbake til «ON» (på). Du tilbakestiller ved å vri til «O» og så til «ON» og velge hastighet på nytt.
Hurtigmikseren lekker nederst på knivenheten.	Tetningsringen er ikke satt på. Tetningsringen er feil satt på. Tetningsringen er skadet.	Sjekk at tetningsringen er satt riktig på og ikke er skadet. For å få en ny forsegling ser du «Service og kundetjeneste».
Mikserforsegling mangler fra bladenhet når den tas ut av emballasjen.	Forseglingen pakkes ferdigmontert på bladenheten.	Skrub av begeret og sjekk at forseglingen sitter på bladenheten. For å få en ny forsegling ser du «Service og kundetjeneste».
Redskapet/tilbehøret fungerer dårlig.	Se tipsene i relevant del under «bruk av tilbehøret». Sjekk at tilbehøret er satt sammen riktig.	

turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Jos virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava. Vaihtotyön saa tehdä Kenwood tai Kenwoodin valtuuttama huoltoliike.
- Terät ja levyt ovat erittäin teräviä. Käsittele niitä varovasti.
- Älä nosta tai kanna yleiskonetta kahvasta. Muutoin kahva voi särkyä, jolloin voi aiheutua onnettomuus.
- Irrota leikkuuterä aina ennen kuin kaadat kulhon sisällön astiaan.
- Älä työnnä käsiä ja keittiövälineitä yleiskoneen kulhoon, metallikulhoon tai sekoitusastiaan pistokkeen ollessa sähköpistorasiassa.
- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta:
 - ennen osien asentamista tai irrottamista;
 - kun laite ei ole käytössä;
 - ennen puhdistusta.
- Älä koskaan paina ruokaa syöttösuppilon sormien avulla. Syötä ainekset laitteen mukana toimitetun painimen avulla.
- **Älä kiinnitä teräasetelmaa moottoriyksikköön, jos sekoitusastia ei ole paikallaan.**
- Ennen kannen poistamista kulhosta tai tehosekoittimen irrottamista moottoriyksiköstä
 - kytke virta pois;
 - odota, kunnes levy/terä on pysähtynyt kokonaan;
 - älä irrota tehosekoittimen astiaa teristä.
-  **ÄLÄ käsittele kuumia ainesosia.**
- Älä pyöritä käyttölaitetta kannen avulla, vaan käytä aina on/off-kytkintä.
- **Tämä laite vaurioituu ja voi aiheuttaa henkilövahingon, jos lukitusmekanismiin kohdistetaan suuri voima.**
- **Kun yleiskonetta ei käytetä, irrota sen pistoke sähköpistorasiasta.**
- Älä koskaan kiinnitä laitteeseen muita kuin sen omia osia.
- Älä koskaan jätä laitetta valvomatta, kun se on toiminnassa.
- Älä käytä vaurioitunutta laitetta. Toimita se tarkistettavaksi tai korjattavaksi. Lisätietoja on huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
- Älä kastele virtayksikköä, sähköjohtoa tai pistoketta.
- Varo, ettei virtajohto roiku pöydän tai työtason reunan alla tai kosketa kuumiin pintoihin.
- Älä ylitä nopeussuosituksia mainittuja enimmäistehoja.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.

- Fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitteita, jos heidät on koulutettu käyttämään niitä turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämisen aiheuttamat vaarat.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.
- Yleiskoneen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.

tehosekoitin ja turvallisuus

-  **ÄLÄ käsittele kuumia ainesosia.**
- Käsittele teriä varovaisesti. Vältä koskettamasta terien reunoja puhdistaussasi niitä.
- Käytä tehosekoitinta vain kannen ollessa paikoillaan.
- Käytä kannussa vain laitteen mukana toimitettuja teriä.
- Älä koskaan käytä tehosekoitinta sen ollessa tyhjä.
- Voit pidentää tehosekoittimen ikää käyttämällä sitä korkeintaan 60 sekuntia kerrallaan.
- Valmistaussasi smoothieta älä aseta tehosekoittimeen kimpaleeksi jäätyneitä ainesosia. Riko kimpaleet ennen niiden asettamista kannuun.
- Sekoita kerrallaan enintään 1,6 litraa, joka on merkitty suurimmaksi määräksi.

viipalointi-/raastamislevyt ja turvallisuus

- **Älä poista kantta, ennen kuin viipalointilevy on kokonaan pysähtynyt.**
- **Leikkuulevyt ovat erittäin teräviä. Käsittele niitä varovasti.**
- **Älä täytä kulhoa liikaa. Älä ylitä kulhoon merkittyä ylimmän tason merkkiä.**

ennen liittämistä verkkovirtaan

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

ennen kuin käytät laitetta ensimmäistä kertaa

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

selite

yleiskone

- ① virtayksikkö
- ② irrotettava pyörytskappale
- ③ yleiskoneen kulho
- ④ kansi
- ⑤ syöttösuppilo
- ⑥ painimet
- ⑦ turvalukitukset
- ⑧ virtajohdon lokero (takana)
- ⑨ suuren nopeuden merkkivalo
- ⑩ nopeuskytkin ja sykäyspainike
- ⑪ hiljaisen nopeuden merkkivalo
punnitus toiminto/ajastin
- ⑫ kg/lb-painike
- ⑬ nollauspainike
- ⑭ näyttö
- ⑮ punnitus alusta

yleiskoneen varusteet

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

tehosekoitin (jos sisältyy toimitukseen)

- ⑯ teräasetelma
- ⑰ tiivisterengas
- ⑱ kannu
- ⑲ täyttökansi
- ⑳ kansi

metallinen sekoituskulho (jos sisältyy toimitukseen)

- ㉑ sekoituskulhon kansi
- ㉒ voimanotolla varustettu sekoituskulho
- ㉓ taikinatyöväline
- ㉔ voimavälitysyksikkö
- ㉕ vispilä
- ㉖ vaahdotusvatkain
- ㉗ vaahdotusvatkaimen pyyhin

- ㉘ hienonusterä
- ㉙ suurikapasiteettinen levy
- ㉚ levykannatin
- ㉛ 4 mm:n viipalointilevy (jos sisältyy toimitukseen)
- ㉜ 2 mm:n viipalointilevy (jos sisältyy toimitukseen)
- ㉝ 4 mm:n raastamislevy (jos sisältyy toimitukseen)
- ㉞ 2mm:n raastamislevy (jos sisältyy toimitukseen)
- ㉟ erittäin hieno raastamislevy (jos sisältyy toimitukseen)
- ㊱ julienne-levy (jos sisältyy toimitukseen)
- ㊲ ranskalaisten perunoiden viipaloimislevy (jos sisältyy toimitukseen)
- ㊳ sitruspuserrin (jos sisältyy toimitukseen)
- ㊴ varusteiden säilytyslaatikko (jos sisältyy toimitukseen)

yleiskoneen käyttö

- 1 Kiinnitä irrotettava akseli moottoriosaan ❶.
- 2 Aseta kulho paikalleen. Kahvan tulee osoittaa oikealle. Käännä eteenpäin ❷, kunnes se lukittuu.
 - Aseta kulho ja varuste aina paikoilleen yleiskoneeseen ennen aineosien lisäämistä.
- 3 Aseta kansi paikoilleen. Varmista, että käyttöakselin/väliineen yläosa tulee kannen keskelle ❸.
 - **Yleiskone ei toimi, jos kulho tai kansi ei ole kunnolla paikallaan. Tarkista, että syöttöputki ja kulhon kahva ovat oikealla puolella.**
- 4 Työnnä pistoke sähköpistorasiiaan. Käännä nopeudensäädin ON-asentoon. Punnitusnäyttö käynnistyy. Hitaan tai suuren nopeuden merkkivalo syttyy sen mukaan, mikä kulho/sekoitin on kiinnitetty. Jos kulhoa tai sekoitinta ei ole asennettu, kumpikaan nopeuden merkkivalo ei pala. Nopeudensäätö: tarvittava nopeus valitaan käsin (lisätietoja on nopeussuosituskaaviossa). Sykäys (P) tuottaa lyhyitä sekoitusjaksoja. Sykäys toimii, kun säädintä pidetään tässä asennossa.
- 5 Kun ruoka-aineet on käsitelty, käännä nopeudensäädin OFF-asentoon O-asento.
 - **Sammuta virta ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen kannen irrottamista.**
tärkeää
 - Yleiskoneella ei voi rouhia tai jauhaa kahvinpapuja tai hienontaa palasokeria.

Merkkivalo	Toiminto/ varusteet	Mikään merkkivalo ei pala	Merkkivalo vilkkuu
Hidas nopeus	Metallinen sekoituskulho ja työkalut	<ul style="list-style-type: none">• Kulhoa tai tehosekoitinta ei ole asennettu tai kiinnitetty moottoriyksikköön.• Moottoriyksikön pistoke ei ole pistorasiassa.• Nopeudensäädintä ei ole kierretty ON-asentoon.	Ilmaisee jotain seuraavista: <ul style="list-style-type: none">• Kun nopeus valittiin, kansi tai kulho oli irrotettu tai sen lukitus oli avattu.• Nollaa kääntämällä O-asentoon, kääntämällä ON-asentoon ja valitsemalla nopeus uudelleen.
Suuri nopeus	Yleiskoneen kulho ja varusteet/ työvälineet tai tehosekoitin		<ul style="list-style-type: none">• Pistoke on ollut sähköpistorasiassa yli 30 minuuttia.• Moottoriosaa ei toimi, jos nopeudensäädintä ei viedä O-kohtaan ja takaisin ON-kohtaan.

punnitustoiminto/ajastin

Tässä yleiskoneessa on sisäinen vaaka, jotta aineosat voidaan punnita suoraan kulhossa tai tehosekoitinastiassa.

- Suurin punnituskapasiteetti on 3 kg. Se on aineosien ja kulhon tai kannun yhteispaino.

punnitustoiminnon käyttäminen

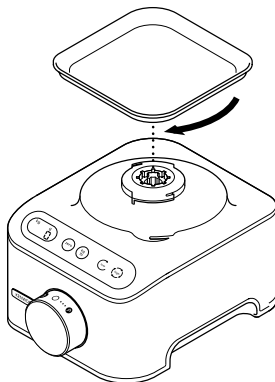
- 1 Aseta kulho, irrotettava varsi ja varuste tai tehosekoitinastia paikalleen moottoriosaan aina ennen aineosien lisäämistä.
- 2 Työnnä pistoke sähköpistorasiaan. Näyttö käynnistyy vasta kun nopeudensäädin käännetään ON-asentoon.
- 3 Käännä ON-asentoon. Näyttö käynnistyy.
- 4 Valitse grammat tai unssit painamalla kg/lb-painiketta. Kun laite käynnistetään ensimmäisen kerran, oletusarvon mukaan käytössä on kg/g.
- Laite punnitsee 1 gramman portain. Punnittaessa pieniä määriä on suositeltavaa käyttää mittayksikkönä tee- tai ruokalusikallista.
- 5 Tarkista, että näytössä näkyy '0'. Jos sitä ei näy, nollaa painamalla ZERO-painiketta. Punnitse aineosat suoraan kulhohon tai astiaan. Kun paino tulee näkyviin, paina ZERO-painiketta. Näyttöön palaa '0'. Lisää seuraavat aineosat. Niiden paino tulee näkyviin. Toista, kunnes kaikki aineosat on punnittu.

• Nollaa painamalla ZERO-painiketta kerran.

- 6 Aseta kansi paikalleen ja valitse nopeus, jotta yleiskone käynnistyy.
- Laskurin eteneminen näkyy toiminnan aikana näytössä.
- Voit vaihtaa punnitustoimintoon kääntämällä säätimen ON-asentoon ja pitämällä kg/lb-painiketta painettuna 2 sekuntia, kun ajastin on taukotilassa.
- Jos näyttöä ei nollata ja aineosia tai kulhoa, tarviketta tai kantta ei poisteta, **näytössä vilkkuu miinusmerkki (---)**. Nollaa painamalla ZERO-painiketta.
- Yleiskoneen käydessä syöttöputken lisättyjen aineosien paino ei näy näytössä.

15 punnitustarjotin

Aineosat voidaan punnita irrotettavalla punnitusalustalla tarvitsematta käyttää kulhoa tai tehosekoitinastiaa. Aseta alusta moottoriyksikön päälle ja kiinnitä se paikalleen kääntämällä myötäpäivään. Voit irrottaa vatkaimet vastapäivään ja nostamalla.



Ajastin

- Näyttö toimii käytön aikana laskurina automaattisesti.
- Sekunteja lasketaan 10 minuutin ajan. Laskuri menee taukotilaan aina kun nopeudensäädin asetetaan ON-asentoon.
- Voit nollata laskurin painamalla ZERO-painiketta.
- **virran automaattinen katkaiseminen**
- Näyttö käynnistyy, kun nopeudensäädin käännetään ON-asentoon, ellei automaattista virrankatkaisua ole otettu käyttöön.
- Virta katkaistaan automaattisesti, jos laitteen pistoke on ollut sähköpistorasiassa yli 30 minuuttia eikä laitetta ole käytetty. Voit kytkä virran painamalla ZERO-painiketta tai kääntämällä nopeudensäätimen O-asentoon ja takaisin ON-asentoon.
- **tärkeää**
- Älä ylitä 3 kg:n suurinta punnituskapasiteettia. Jos yrität punnita liikaa, näyttöön tulee [o - Ld].
- Älä altista moottoriyksikköä iskuille. Punnitustunnistin voi muuten vaurioitua.
- Aseta yleiskone aina kuivalle tasaiselle alustalle ennen punnitusta.
- Älä irrota moottoriyksikköä punnitsemisen aikana.

tehosekoittimen käyttö (jos sisältyy toimitukseen)

- 1 Sovita tiivisterengas 17 teräasetelmaan 16. Varmista, että tiiviste on urassa oikein.
- **Jos tiiviste on vaurioitunut tai huonosti paikoillaan, laite vuotaa.**
- 2 Tartu teräasetelman pohjaan 16 ja aseta terät astiaan. Kiinnitä kääntämällä vastapäivään 4.
- 3 Laita sekoitettavat ainekset sekoitusastiaan.
- 4 Sovita kansi astiaan ja lukitse käännä myötäpäivään 5, kunnes se napsahtaa. Kiinnitä täyttökansi paikoilleen.
- 5 Aseta kulho moottoriosaan kääntämällä kahva osoittamaan oikealle. Käännä eteenpäin 6, kunnes se lukittuu.
- **Sekoitin ei toimi, jos sitä ei ole lukittu kunnolla. Tarkista, että kahva osoittaa oikealle. Tehosekoitin ei toimi, jos se on koottu väärin.**
- 6 Valitse nopeus (lisätietoja on nopeussuositusaulukko) tai käytä sykäsäädintä.

varusteiden käyttö

Katso varusteiden käyttönopeus nopeussuositustaulukosta.

Yleiskoneen kulho

28 teräyksikkö

Noudata yleiskoneen käyttö -kohdassa annettuja ohjeita.

29 suurikapasiteettinen levy

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

viipalointi-/raastamislevy 30 - 37

- 1 Kiinnitä irrotettava akseli ja yleiskoneen kulho moottoriosaan.
- 2 Valitse haluamasi levy. Kiinnitä se paikalleen leikkaava puoli ylöspäin.
 - Paikanna levyn pää kehän alta ja paina toinen pää paikalleen **6**.
 - **Ranskalaisen perunoiden leikkaamisessa käytettävää levyä ei voi irrottaa alustasta.**
- 3 Aseta kansi paikalleen.
- 4 Aseta ainekset syöttöputkeen.

Valitse oikean kokoinen syöttöputki. Työntimessä on pienempi syöttöputki ohuita aineksia varten.

Voit käyttää pientä syöttöputkea asettamalla sen isomman syöttöputken sisään.

Voit käyttää suurta syöttöputkea käyttämällä molempia työntämisosia yhdessä.
- 5 Käynnistä ja paina työntimellä tasaisesti. Älä työnnä sormiasi syöttöputkeen.

38 sitruspuserrin

Sitruspusertimen avulla voit pusertaa mehua sitruhedelmistä, kuten appelsiineista, sitruunoista, greipeistä ja limeistä.

- (a) kartio
- (b) siivilä

sitruspusertimen käyttäminen

- 1 Kiinnitä irrotettava akseli ja yleiskoneen kulho moottoriosaan.
- 2 Kiinnitä siivilä kulhoon. Varmista, että siivilän kahva lukittuu paikalleen kulhon kahvan päälle **11**.
- 3 Aseta kartio akselin päälle ja käännä sitä, kunnes se painuu pohjaan saakka **12**.

- 4 Puolita hedelmä. Käynnistä laite. Paina hedelmä kartiota vasten.

- **Sitruspuristin ei toimi, ellei siivilä ole kunnolla paikallaan.**

39 varusteiden säilytyslaatikko

Yleiskoneen mukana toimitetaan säilytysrasia kulhoja ja levyjä varten.

- 1 Säilytä terää, levyjä, vispilää ja vaahdotusvatkainta säilytysrasiassa, kun niitä ei käytetä **13**.
- 2 Säilytysrasiassa on turvalukko. Voit lukita sen sulkemalla kannen. Avaa painamalla kieleke **14** sisään ja nostamalla kansi **15**.

metallinen sekoituskulho 21 – 27

- 1 Aseta metallinen sekoituskulho moottoriosaan kääntämällä kahva osoittamaan oikealle. Käännä eteenpäin **16**, kunnes se lukittuu.
- 2 Kiinnitä kulhon akseliin vispilä **25**, vaahdotusvatkain **26** ja **27** tai taikinatyöväline **23**.

vispilän käyttäminen

- 1 Paina vatkain **17** tiukasti paikalleen.
- 2 Kiinnitä vispilä kulhon akseliin.
- 3 Lisää aineosat.
- 4 Aseta kansi paikalleen. Käynnistä laite.

vaahdotusvatkaimen käyttäminen

Kaapimen kiinnittäminen

- Kaavin toimitetaan valmiiksi kiinnitettynä. Sen täytyy irrottaa puhdistamista varten.
- 1 Kiinnitä joustava kaavinosa työkaluun asettamalla kaapimen alaosa koloon **18** ja työntämällä yksi puoli uraan ennen päädyn kiinnittämistä paikalleen **19**.

Toista toimet toisella puolella **20**.
 - 1 Paina vaahdotusvatkain **21** tiukasti paikalleen.
 - 2 Kiinnitä vatkain kulhon akseliin.
 - 3 Lisää aineosat.
 - 4 Aseta kansi paikalleen. Käynnistä laite.

taikinatyövälineen käyttö

Kiinnitä taikinatyöväline kulhon akseliin.

nopeussuositustaulukko monitoimikoneen kulhoa varten

Väline/lisälaiter	Toiminta	nopeussuositus	käsitteilyaika (sek)	Maksimi-kapasiteetit	vinkkejä ja vihjeitä
Hienonnetteriä	Valmiit leivontaseokset Talkina: rasvan hierominen jauhojen sekaan (leikkaa jääkaappikylmä rasva 2 cm:n kuutioksi) Veden lisääminen murotalkina-ainesten yhdistämiseksi Vähärasvaisen lihan tai kalan hienontaminen Pateet ja terrinit	Max Max	15-20 10	Kokonaispaino 1,5 kg Jauhojen paino 340 g	<ul style="list-style-type: none"> Terä on monikäyttöisin varuste. Saavutettu koostumus määräytyy ruoka-aineiden työstön keston perusteella. Jos haluat karkeamman koostumuksen, käytä sykätointintoa. Leikkaa esimerkiksi liha, leipä ja vihannekset noin 2 cm kokoisiksi kuutioksi. Keksit on murennettava ja lisättävä syöttöputkeen, kun laite on toiminnassa. Varo käsittelemästä ruoka-aineita liikaa.
Terä ja suurikapasiteettinen levy	Kastikkeet, salaattikastikkeet ja dipit Kylmät keitot Pirteiot tai talkinaseokset	Max Max Max	10-30 5-10 30-90 10-30	600 g rasvatonta naudanlihaa 500 g 200 g 1 kg 800 g	<ul style="list-style-type: none"> Kun tehosekoittimessa sekoitetaan nesteitä, käytä yhdessä terän kanssa suurikapasiteettista levyä. Se estää vuotamista ja parantaa terän tehoa. Älä käsittele kuumia ainesosia. Älä ylitä kulhoon merkittyä suurimman määrän merkkiä.
Levyt: raastaminen	Käytetään juustolle, porkkanalle, perunalle ja koostumukseltaan vastaaville ruoka-ainelille.	Mid – Max	–		<ul style="list-style-type: none"> Käytä tuoreita raaka-aineita. Älä paloittele ruokaa liian pieniksi paloiksi. Täytä syöttöputki lähes täyteen. Tämä estää aineksia liikkumasta sivusuunnassa. Voit myös käyttää pienempää syöttöputkeä.
Levyt: viipaloiminen	Käytetään juustolle, porkkanalle, perunalle, kaalille, kurkulle, kesäkurpitsalle, punajuurelle ja sipuleille.	Mid – Max	–		<ul style="list-style-type: none"> Kun käytät Julienne- tai ranskalaisten perunoiden suikalomisleivyä, aseta ruoka-aineet vaakasuunnassa.
Levy: erittäin hienoksi raastaminen	Parmesaanijuuston raastamiseen	Max	–		<ul style="list-style-type: none"> Kun viipaloit tai raastat, pystysuunnassa 9 asetetut ainekset tulevat ulos lyhyempinä kuin vaakasuunnassa 10 asetetut.
Levy: julienne	Käytetään perunoiden suikalomiseen esimerkiksi friteeraamista varten tai raastamiseen karkeasti röstää varten sekä vihannesten suikalomiseen koristeiksi.	Max	–	Älä ylitä kulhoon merkittyä suurinta määrää (1,5 litraa).	<ul style="list-style-type: none"> Levyyn tai kulhoon jää aina hieman tähteitä. Älä anna käsiteltävien ruoka-aineiden kertyä levyn alaosaan. Tyhjennä se säännöllisesti.
Levy: ranskalaiset perunat	Perunoiden leikkaamiseen erittäin ohuiksi ranskalaisiksi perunoksi, salaattien ja pataruokien aineksille sekä esimerkiksi porkkanalle, kesäkurpitsalle ja kurkulle.	Max	–		

nopeussuositustaulukko monitoimikoneen kulhoa varten

Väline/lisälaiter	Toiminta	nopeussuositus	käsitelyaika (sek)	Maksimi-kapasiteetit	vinkkejä ja vihjeitä
Sitrususerin	Mehun puseramiseen sitrushedelmistä, kuten appelsiineista, sitruunoista, greipeistä ja limeiteistä.	Min	-	1 kg	<ul style="list-style-type: none"> Saat enemmän mehua säilyttämällä hedelmät huoneenlämpötilassa ja pyörittelemällä niitä pöytätaaso vasten ennen mehun puseramista. Mehua tulee enemmän, kun siirtelet hedelmää sivusuunnassa puseramisen aikana. Jos puserat paljon mehua, tyhjennä siviliä välillä, jotta hedelmälaiha ja siemenet eivät tuki sitä.


nopeussuositustaulukko metallista sekoituskulhoa varten

Väline/lisälaiter	Toiminta	nopeussuositus	käsitelyaika (min)	Maksimi-kapasiteetit	vinkkejä ja vihjeitä
Vispiä	Munanvalkuaiset	Max	2 – 3	6 (200 g)	<ul style="list-style-type: none"> tärkeää
	Munat ja sokeri sokerikakuissa	Max	8 – 10	3 (150 g)	<ul style="list-style-type: none"> Vispiä ei sovellu valmiiden leivontaseosten sekoittamiseen, sillä ne ovat niin raskaita, että vispiä vaurioituu. Käytä aina terää tai vaahdotusvatkainta.
	Kerman vaahdottaminen	Mid – Max	2 – 3	125–500 ml	<ul style="list-style-type: none"> Saat parhaat tulokset, kun munat ovat huoneenlämpöisiä. Varmista ennen vatkaamista, että kulho ja vispiät ovat puhtaita ja rasvattomia.
Taikinan sekoitin	Hiivataikinat	Mid – Max	8 – 10	Kokonaispaino 1 kg	<ul style="list-style-type: none"> Älä käsittele 10 minuuttia pidempään.
	Vehnäleipäjauhot		8 – 10	Jauhojen paino 600 g	<ul style="list-style-type: none"> Aseta kuiva-aineet kulhoon ja lisää neste syöttöputken kautta laitteen ollessa käynnissä.
	Kokoyväjauhot		8 – 10	Jauhojen paino 500 g	<ul style="list-style-type: none"> Työstä niin kauan, kunnes kulhoon on muodostunut kimmoisa taikinapallo.
	Vaivaaminen uudelleen	Max	2 – 3	Kokonaispaino 1 kg	
Vaahdotusvatkain	Rasvan ja sokerin vaahdottaminen	Mid – Max	2 – 3	250 g rasvaa 250 g sokeria	<ul style="list-style-type: none"> Rasvan on annettava lämmitä huoneenlämpöiseksi (20 °C) ennen vaahdottamista.
	Valmiit leivontaseokset (7 - 8 munan seos) Hedelmäkakkuseos (6 munan seos)	Max Max	1 2 – 3	Kokonaispaino 1,5 kg Kokonaispaino 1,65 kg	<ul style="list-style-type: none"> Vaahdotusvatkain on tarkoitettu vaahdottamiseen ja pehmeiden aineosien sekoittamiseen. Älä käytä sitä esimerkiksi paksuille taikinoille tai jos massa sisältää kovia aineosia, kuten hedelmien kiviä tai kuoria. Lisää munat seokseen vähitellen. Lisää jauhot seokseen käyttämällä sykäystoimintoa tai hitainta nopeutta.

nopeussuosituslasku tehosekoittimelle

Väline/lisälaiter	Toiminta	nopeussuositus	käsitteilyaika (sek)	Maksimi-kapasiteetit	vinkkejä ja vihjeitä
Tehosekoitin	Kylmät nesteet ja juomat	Max	60	1,6 litraa	<ul style="list-style-type: none"> Kun teet majoneesia, aseta kaikki aineosat öljyä lukuun ottamatta tehosekoittimeen. Irrota syöttökansi. Kun laite on toiminut, kaada öljy hitaasti kannen aukon läpi. Paksut seokset, kuten pateetaikinat ja dippikastikkeet, on ehkä kaavittava lastalla. Jos seos on liian paksua, lisää nestettä. Jään murskaaminen: käytä lyhyitä sykäyksiä, kunnes jäämurska on haluamasi kaltaista. Mausteiden käsittelemistä ei suositella, sillä ne voivat vaurioittaa muoviosia. Voit sekoittaa kuivat paloitetut ainekset poistamalla syöttökannen ja pudottamalla palaset yksi kerrallaan laitteen käydessä. Pidä kätesi aukon päällä. Tyhjennä säännöllisesti parnaan lopputuloksen saavuttamiseksi. Älä käytä tehosekoitinta säilytysastiana. Säilytä se tyhjiillään. Älä koskaan sekoita suurempaa määrää kuin 1,6 litraa - vaahtoavien nesteiden, esim. pirteliö, määrää on pienempi.
	Kylmät keitot	Max	30		
	Älä käsittele kuumia ainesosia.				
	Pirteliöt ja kylmät maitopohjaiset seokset	Max	15	1 litra	
	Majoneesi	Max	60	3 kananmunaa 150 g öljyä	

hoitaminen ja puhdistaminen

- Sammuta laite ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen puhdistamista.
 - **Terät ja suikalointilevyt ovat erittäin teräviä. Käsittele niitä varovasti.**
 - Jotkut elintarvikkeet saattavat värjätä muovia. Tämä on täysin normaalia eikä vahingoita muovia tai vaikuta ruoan makuun. Poista väri hankaamalla kasvisöljyyn kastetulla kankaalla.
- virtayksikkö**
- Pyyhi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa. Varmista, että lukituskohdassa ei ole ruoan jätteitä.
 - Älä koskaan upota moottoriyksikköä veteen.
 - Voit säilyttää ylimääräistä johtoa moottoriyksikön  takana.




tehosekoitin

- Toimi varovaisesti irrottaessasi teräyksikköä jalustasta.
- 1 Pese astia/kannu käsin.
 - 2 Irrota ja pese tiiviste.
 - 3 Älä koske teräviä teriä. Harjaa ne puhtaaksi kuumassa saippuavedessä ja huuhtelee sitten juoksevan vesijohtoveden alla. **Älä upota teräosaa veteen.**
 - 4 Jätä kuivumaan ylösalaisin.

vatkain

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

vaahdotusvatkain

- 1 Irrota joustava kaavin työkalusta aina ennen puhdistamista , , .
- 2 Pese joustava kaavin ja työkalu lämpimän veden ja pesuaineen avulla. Kuivaa perusteellisesti.

kaikki muut osat

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

osa	voidaan pestä astianpesukoneessa
kulho, kansi, työntimet	✓
veitsiterä	✓
metallinen kulho ja kansi	✓
taikinatyöväline	✓
irrotettava akseli	✓
levyt	✓
suurikapasiteettinen levy	✓
vispilä/vaahdotusvatkain	✓
Älä upota käyttöpäätä veteen	
sekoitusastian, kansi, täyttökansi	✓
teräyksikkö ja tehosekoittimen tiiviste	✗
sitruspuserrin	✓
punnitustarjotin	✓
säilytysrasia	✗
kaavin	✓

huolto ja asiakaspalvelu

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



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

Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä.

Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan. Suojelet luontoa ja välttävät virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiaa ja luonnonvaroja.

Tuotteessa on ristillä peitetty roskasäiliön merkki, jonka tarkoituksena on muistuttaa että kodinkoneet on hävitettävä erikseen muista kotitalousjätteistä.

ehdotuksia ohjeiksi

porkkana- ja korianterikeitto

käytä tehoseoitinta

25 g voita
50 g sipulia silputtuna
1 valkosipulinkynsi puserrettuna
750 g porkkanaa 1,5 cm:n kuutioina
kylmää kanalientä
2-3 tl jauhettua korianteria
suolaa ja pippuria

- 1 Sulata voi paistinpannussa. Kuullota sipulisilppu ja valkosipulinkynsi pehmeäksi.
- 2 Aseta porkkanakuutiot tehosekoittimeen. Lisää sipulisilppu ja valkosipulinkynsi. Lisää niin paljon lientä, että nesteen pinta ulottuu 1,6 litran merkkiin saakka. Aseta kansi ja täyttökorkki paikalleen.
- 3 Sekoita suurimmalla nopeudella 5 sekuntia, jos haluat keitolle karkeahkon rakenteen, tai pidempään, jos haluat rakenteesta sileämmän.
- 4 Kaada seos kattilaan ja lisää korianteri. Mausta keitto ja anna sen kiehua hiljalleen 30–35 minuuttia tai kunnes se on kypsää.
- 5 Lisää mausteita ja nestettä tarvittaessa.


ongelmanratkaisuohteja

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Yleiskone ei toimi.	Ei virtaa. Nopeuden merkkivalo ei pala. Kulhoa ei ole kiinnitetty moottoriyksikköön kunnolla. Kulhon kansi ei ole kunnolla paikoillaan.	Tarkista, että yleiskoneen virtajohto on seinän pistorasiassa. Tarkista, että kulho on kunnolla paikoillaan ja että kahva osoittaa oikealle. Tarkista, että kannen lukitus on oikeassa paikassa kahvan alueella. Yleiskone ei toimi, jos kulho ja kansi eivät ole kunnolla paikoillaan.
Tehosekoitin ei toimi.	Tehosekoitin ei ole kunnolla paikoillaan. Tehosekoitinta ei ole koottu oikein.	Tehosekoitin ei toimi, jos lukitus ei ole kunnolla paikallaan. Tarkista, että teräyksikkö on kiinnitetty kunnolla kannuun.
Yleiskone pystähtyy tai hidastuu käytön aikana.	Ylikuormitussuojaus on lauennut. Yleiskone on ylikuormittunut tai ylikuumentunut käytön aikana. Suurin kapasiteetti on ylitetty.	Katkaise virta, irrota pistoke pistorasiasta ja anna jäähtyä noin 15 minuuttia. Tarkista, että teräyksikkö on kiristetty kulhoon tiukasti.
Punnitustoiminto (---) vilkkuu näytössä Paino muuttuu näytössä.	Aineosat tai kulho, lisälaite tai kansi on poistettu, joten (- - -) kuvaa miinusmerkistä lukemaa. Liian pieni punnittava määrä. Moottoriyksikköä on siirretty käytön aikana.	Nollaa painamalla ZERO-painiketta. Mittaa hyvin pienet määrät tee- ja ruokalusikallisina. Älä liikuta laitetta käytön aikana. Nollaa näyttö ennen seuraavien aineosien punnitsemista.
Tehosekoitin ei toimi ja merkkivalo vilkkuu.	Pistoke on ollut sähköpistorasiassa yli 30 minuuttia, mutta laitetta ei ole käytetty. Kun nopeus valittiin, kansi tai kulho oli irrotettu tai sen lukitus oli avattu.	Paina ZERO-painiketta tai käännä nopeudensäädin O-asentoon ja takaisin ON-asentoon. Nollaa kääntämällä O-asentoon, kääntämällä ON-asentoon ja valitsemalla nopeus uudelleen.
Neste vuotaa tehosekoittimen teräyksikön pohjasta.	Tiiviste puuttuu. Tiiviste ei ole oikein paikallaan. Tiiviste on vaurioitunut.	Tarkista, että tiiviste on oikein paikallaan eikä se ole viallinen. Varaosien hankkimisesta on lisätietoja huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
Sekoittimen tiiviste puuttuu teräyksiköstä, kun se poistetaan pakkauksestaan.	Tiiviste on kiinnitetty teräyksikköön valmiiksi.	Irrota kannu. Tarkista, että tiiviste on kiinnitetty teräyksikköön. Varaosien hankkimisesta on lisätietoja huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
Välineet/osat toimivat heikosti.	Lue vastaavissa käyttöohjeen kappaleissa olevat vinkit. Tarkista, että osat on asennettu oikein.	

Türkçe


Kullanım yönergelerini okumadan önce ön sayfayı çeviriniz ve açıklayıcı resimlere bakınız

güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Kablo hasar görmüşse, güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD servisi tarafından değiştirilmelidir.
- Bıçaklar ve plakalar çok keskindir, dikkatli tutun.
- Robotu elinizle kaldırmayın veya taşımayın – elle tutmak yaralanmaya neden olabilir.
- Kaseyi boşaltmadan önce daima bıçağı çıkartın.
- Güç kaynağına bağlıyken ellerinizi ve malzemeleri robot kasesinden, metal kaseden ve blender haznesinden 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 takılı değilken asla güç ünitesine yerleştirmeyin.**
- Kapağı kaseden ve blenderi güç ünitesinden ayırmadan önce:
 - cihazı kapatın;
 - tüm parçaların/bıçakların tamamen durmasını bekleyin;
 - blender haznesini bıçak tertibatından sökmemeye dikkat edin.
-  **Sıcak malzemeleri İŞLEMİYİN.**
- Cihazı çalıştırmak için kapak yerine daima aç/kapat hız ayar düğmesini kullanın.
- **Kilitleme mekanizması aşırı yüke maruz kaldığında cihaz hasar görecektir ve yaralanmaya neden olabilecektir.**
- **Mutfak robotunuzu kullanmadığınızda daima fişten çekin.**
- Asla onaylanmamış parçalar kullanmayın.
- Çalışırken cihazın başından asla ayrılmayın.
- Asla hasarlı bir cihaz kullanmayın. Kontrol veya tamir ettirin: bkz. 'servis & 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.

blender güvenliği

-  **Sıcak malzemeleri İŞLEMEYİN.**
- Bıçak tertibatını tutarken her zaman dikkat edin ve temizlerken bıçakların keskin kenarlarına dokunmaktan kaçınin.
- Mikseri sadece kapağı takılıyken kullanın.
- Hazneyi sadece verilen bıçak tertibatı ile kullanın.
- Mikseri asla boş çalıştırmayın.
- Mikserinizin uzun ömürlü olması için 60 saniyeden fazla çalıştırmayın.
- Smoothie tarifler – dondurulurken katı hal almış malzemeleri asla karıştırmayın, hazneye koymadan önce kırın.
- Asla maks. seviyeden – 1,6 litre - fazlasını karıştırmayın.

dilimleme/rendeleme plakaları güvenliği

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

fişe takmadan önce

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

ilk kullanımdan önce

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

parçalar

mutfak robotu

- ① güç birimi
- ② çıkarılabilir kumanda mili
- ③ robot kasesi
- ④ kapak
- ⑤ besleme borusu
- ⑥ iticiler
- ⑦ güvenlik kilitleleri
- ⑧ kordon sarma yuvası (arkada)
- ⑨ yüksek hız ışığı
- ⑩ hız/puls kumandası
- ⑪ düşük hız ışığı
- ⑫ tartma fonksiyonu/sayaç zamanlayıcı
- ⑬ kg/lb düğmesi
- ⑭ SIFIRLAMA düğmesi
- ⑮ ekran göstergesi
- ⑯ tartma plakası

Robot eklentileri

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

blender (sağlanmışsa)

- ⑰ bıçak ünitesi
- ⑱ sızdırmaz halka
- ⑲ kase
- ⑳ doldurma kabı
- ㉑ kapak

metal karıştırma kasesi

- ㉒ karıştırma kasesi kapağı
- ㉓ kase içinden tahrikli karıştırma kasesi
- ㉔ hamur yoğurucu
- ㉕ tahrik kafası
- ㉖ çırpıcı
- ㉗ krema çırpıcısı
- ㉘ krema çırpıcısı sıyrıcısı
- ㉙ kesici bıçak
- ㉚ maks kapasite disk
- ㉛ plaka taşıyıcı
- ㉜ 4mm dilimleme plakası (sağlanmışsa)
- ㉝ 2mm dilimleme plakası (sağlanmışsa)
- ㉞ 4mm rendeleme plakası (sağlanmışsa)
- ㉟ 2mm rendeleme plakası (sağlanmışsa)
- ㊱ ekstra ince rendeleme plakası (sağlanmışsa)
- ㊲ ince jülyen plakası (sağlanmışsa)
- ㊳ Parmak patates plakası (sağlanmışsa)
- ㊴ narenciye sıkacağı (varsa)
- ㊵ eklenti saklama kabı (sağlanmışsa)

mutfak robotunun kullanımı

- 1 Sökülebilir mili güç ünitesi ① üzerine yerleştirin.
- 2 Daha sonra, tutamak sağ tarafta olacak şekilde kaseyi yerleştirin ve kilitlemeye kadar öne doğru ② döndürün.
- Her zaman kaseyi ve eki robota malzemeleri ekmeden önce yerleştirin.
- 3 Kapağı yerleştirin – tahrik milinin/aletinin üstünün kapağın ortasına yerleştiğinden emin olun ③.
- **Kase veya kapak düzgün olarak takılmadığında mutfak robotu çalışmayacaktır. Besleme tüpünün ve kase tutacağına sağ tarafa yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin.**
- 4 Fişi prize takın ve daha sonra hız kontrolünü 'AÇIK' konumuna getirin. Tartı ekranı açık hale gelecek ve hangi kase/blenderin takılı olduğuna bağlı olarak ya düşük hız ışığı ya da yüksek hız ışığı yanacaktır. Takılı kase/blender yoksa, her iki hız ışığı da sönmek kalacaktır. 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 İşlemenin sonunda, hız kontrolünü KAPALI 'O' pozisyonuna getirin.
- **Kapağı çıkarmadan önce daima kapatın ve fişten çekin.**
- **önemli**
- Mutfak robotunuz ile kahve öğütülemez ya da toz şekeri pudra şekeri halinde getirilemez.

Işık	Fonksiyon/ Eklentiler	Işık Sönük	Işık Yanıp Sönüyor
Düşük hız	Metal karıştırma kasesi ve aletleri	<ul style="list-style-type: none">• Güç ünitesine takılı ve kilitlemiş kase ya da blender yok.• Güç ünitesinin fişi prize takılı değil.• Hız kontrolü 'AÇIK' pozisyonuna getirilmemiş.	Aşağıdakilerden birini gösterir: <ul style="list-style-type: none">• Hız seçili iken kapak veya kase çıkartıldı ya da kilit açıldı.• Sıfırlamak için – 'O' konumuna çevirin, sonra 'AÇIK' konumuna getirin ve tekrar hız seçin.
Yüksek hız	Robot kasesi ve eklentiler/ aletler veya Blender		<ul style="list-style-type: none">• Ünitenin fişi 30 dakikadan uzun süre prize takılı kaldı.• Hız kontrol 'O' pozisyonuna getirilip sonra tekrar 'AÇIK' pozisyona getirmeden güç ünitesi çalışmayacaktır.

tartma fonksiyonu/sayaç zamanlayıcı

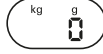
Gıda işleyicinin dahili ağırlık ölçme fonksiyonuna sahiptir, Gıdaları doğrudan kabın içine koyarak tartabilirsiniz.

- Maksimum tartma kapasitesi 3Kg. Bu kap ve malzemelerin toplam ağırlığıdır.

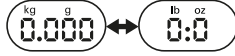
tartma fonksiyonunu kullanmak için

1 Her zaman kaseyi, ayrılabilir tahrik milini ve eklentiye veya blender haznesini güç ünitesine malzemeleri ekmeden önce takın.

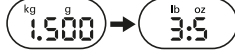
2 Fişi prize takın – hız kontrolü 'AÇIK' konumuna getirilene kadar gösterge ekranı boş duracaktır.



3 'AÇIK' konumuna getirildiğinde, gösterge ekranının ışıkları yanacaktır.



4 Gram ve ons arasında seçim yapmak için (kg/lb) düğmesine basın. Gösterge ilk açıldığında varsayılan olarak kg/g ayarlıdır.



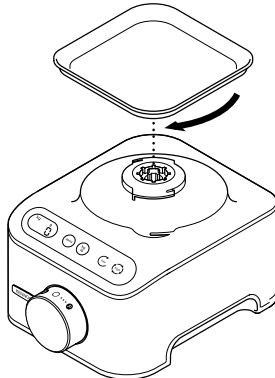
- Ünite 1g'lık artışlarla tartar ve küçük miktarların tartılabilmesi için çay kaşığı/yemek kaşığı ölçüleri tavsiye edilmiştir.
- 5 Ekranda '0' görüldüğünden emin olun, görünmüyorsa ZERO düğmesine basarak sıfırlayın. Sonra malzemeleri kabın içine koyarak tartın. Ağırlık gösterildikten sonra ZERO düğmesine basın ekran '0' gösterecektir. Sonraki malzemeyi koyun, ağırlığı gösterilecektir. Tüm malzemeleri ölçene kadar tekrarlayın.

● **Sıfırlamak için ZERO düğmesine bir kez basın.**

- 6 Kapağı takın ve robotu çalıştırmak için bir hız seçin.
- Çalıştırma esnasında ekran sayaç süresini gösterecektir.
 - Tartma fonksiyonuna geçmek için, 'AÇIK' pozisyonuna getirin ve zamanlayıcı duraklamışken kg/lb düğmesine 2 saniye basın.
 - Gösterge sıfırlanmazsa, veya malzemeler ya da kase/ eklenti/kapak çıkartılırsa, **gösterge yanıp sönmek (----)** eksi okumayı ifade eder. Sıfırlamak için ZERO düğmesine basın.
 - İşlemci çalışır durumdayken besleme haznesinden eklenen ek içeriklerin ağırlıkları, gösterge ekranında gösterilmeyecektir.

15 tartma plakası

Kase takılı olmadan malzemeleri tartabilmek için çıkartılabilir tartma plakası sağlanmıştır. Kullanmak için, plakayı ünitenin üzerine yerleştirin ve saat yönünde çevirerek yerinde kilitleyin. Çıkartmak için sadece saat yönünün tersine çevirin ve çekerek çıkartın.



Sayaç zamanlayıcı

- Çalıştırma esnasında gösterge ekranı otomatik olarak sayaç zamanlayıcıyı gösterecektir.
- Zamanlayıcı 10 dakikaya kadar saniye şeklinde sayacak ve hız kontrolü 'AÇIK' pozisyonuna getirildiğinde duraklayacaktır.
- Sayaç zamanlayıcıyı sıfırlamak için SIFIRLAMA düğmesine basın.

otomatik kapanma

- Otomatik kapatma aktifleştirilmediği sürece, hız kontrolü 'AÇIK' pozisyonuna getirildiğinde, gösterge ekranı çalışacaktır.
- Cihazın fişi prize takılı haldeyken 30 dakikadan uzun süre boyunca çalıştırılmadan beklerse otomatik kapatma fonksiyonu aktifleşecektir. Tekrar aktifleştirmek için ya SIFIRLAMA düğmesine basın ya da hız kontrolünü önce '0' sonra tekrar 'AÇIK' pozisyonuna getirin.

Önemli

- Maksimum tartma kapasitesi olan 3Kg'ı geçmeyin. Aşırı yük olduğunda ekranda [o – Ld] gösterilir.
- Güç ünitesini yüksek voltaja maruz bırakmayın, aksi takdirde tartma sensörü hasar alabilir.
- Tartma işlemine başlamadan önce, işlemciyi daima kuru ve düz bir yüzeyin üzerine koyun.
- Tartma işlemi yapılırken güç ünitesini hareket ettirmeyin.

blenderin kullanımı (sağlanmışsa)

- 1 Sızdırmazlık halkasını 17 bıçak ünitesine 16 yerleştirin – sızdırmazlığın doğru yerleştirildiğinden emin olun.
- **Eğer conta zarar gördüyse veya yanlış yerleştirildiyse sızdırma meydana gelir.**
- 2 Bıçak ünitesini altından tutun 16 ve bıçakları hazneye yerleştirin – kilitlemek için yerine oturana kadar saat yönünün tersine çevirin 4.
- 3 Malzemelerinizi kabın içine koyun
- 4 Kapağı haznenin üzerine yerleştirin ve kilitlemek için klik sesi duyulana kadar saat yönünde çevirin 5. Doldurma kapağını takın
- 5 Blenderi tutamak sağ tarafta olacak şekilde güç ünitesinin üstüne yerleştirin sonra kilitlenene kadar öne 6 doğru döndürün.
- **Blender kilitleme mekanizmasına doğru yerleştirilmedikçe çalışmayacaktır. Tutamağın sağ ön köşeye baktığından emin olun. Yanlış yerleştirilirse blender çalışmayacaktır.**
- 6 Bir hız seçin (önerilen hız tablosu bakın) veya puls kontrolünü kullanın.

eklerin kullanımı

Her ek için önerilen hız tablosuna bakın.

Robot kasesi

⑳ kesici bıçak

"Mutfak robotunuzun kullanımı" altındaki talimatı uygulayın.

㉑ maks kapasite disk

- 1 Tahrik milini ve kaseyi güç ünitesinin üzerine yerleştirin.
- 2 Bıçağı yerleştirin.
- 3 İşlenecek malzemeleri ekleyin.
- 4 Kapasite diskini bıçağın üzerine yerleştirin, kaseyin ⑦ içindeki çıkıntılara yerleştiğinden emin olun. **Kapasite diski aşağı doğru bastırmayın.**
- 5 Kapağı takın ve çalıştırın.

dilimleme/rendeleme plakları ⑳ – ㉓

- 1 Sökülebilir mili ve robot kasesini güç ünitesi üzerine yerleştirin.
- 2 İsteddiğiniz plakayı seçin ve kesici tarafı üste bakacak şekilde taşıyıcıya takın.
 - Plakanın bir ucunu kenara yerleştirin ve diğer ucunu pozisyonuna ③ bastırın.
 - **Parmak patates plakası taşıyıcıdan çıkartılamaz.**
- 3 Kapağı yerleştirin.
- 4 Yiyecekleri besleme haznesine koyun.
Hangi ebatla besleme haznesi kullanacağınızı seçin. İtici, tek malzemeleri veya ince malzemeleri işlemek için daha küçük besleme haznesi içerir.
Küçük besleme haznesinin kullanımı – önce büyük iticiyi besleme haznesine koyun.
Büyük besleme haznesinin kullanımı – her iki iticiyi de birlikte kullanın.
- 5 Çalıştırın ve iticiyle eşit olarak itin – parmaklarınızı asla besleme haznesinin içine sokmayın.

㉔ narenciye sıkacağı

Narenciye sıkacağını narenciye türü (örn portakal, limon, greyfurt gibi) meyveleri sıkamak için kullanın.

- ① koni
- ② süzgeç

narenciye sıkacağını kullanma

- 1 Sökülebilir mili ve robot kasesini güç ünitesi üzerine yerleştirin.
- 2 Süzgeci kaseyin içine takın - süzgeç tutamağının doğrudan kase tutamağına ⑩ kilitletiğinden emin olun.
- 3 Koni tamamen aşağıya düşecek şekilde ⑪ çevirerek tahrik milinin üzerine yerleştirin.
- 4 Meyveyi ikiye bölün. Sonra çalıştırın ve meyveyi koni üzerine bastırın.
 - **Süzgeç düzgün şekilde kilitlemezse narenciye sıkacağı çalışmayacaktır.**

㉕ eklenti saklama kabı

Mutfak robotunuz kase eklentilerini ve diskleri saklamanız için bir saklama kabına sahiptir.

- 1 Bıçağı, plakaları, çırpıcıyı ve krema çırpıcıyı kullanmadığınız zamanlarda saklama kabında saklayın ⑬.
- 2 Saklama kabı emniyet kilidine sahiptir – kilitlemek için kapağı kapatın. Açmak için - tırnağı ⑭ içeri doğru itin ve kapağı ⑮ kaldırın.

metal karıştırma kasesi ㉖ – ㉗

- 1 Metal karıştırma kasesini tutamak sağ tarafta olacak şekilde güç ünitesinin üstüne yerleştirin sonra kilitlemeye kadar öne ⑯ doğru döndürün.
- 2 Ya çırpıcıyı ㉘ ya da krema çırpıcısını ㉙ ve ㉚ veya hamur aletini ㉛ kase tahrik miline takın.

çırpıcıyı kullanma

- 1 Çırpıcıyı ⑰ tahrik kafasına güvenli şekilde yerleştirin.
- 2 Çırpıcıyı kase içindeki tahrik üzerine yerleştirin.
- 3 Malzemeleri ekleyin.
- 4 Kapağı takın ve çalıştırın.

krema çırpıcısını kullanma

Silici kanadının takılması

- Silici kanadı, takılı halde teslim edilir ve temizlikten önce her zaman çıkartılmalıdır.
- 1 Esnek silici kanadı, silcek kanadının tabanını yuvaya ⑱ yerleştirerek dikkatli bir şekilde takın ardından bir tarafı yive yerleştirin ve ardından dikkatli bir şekilde uç kısmı kancayla takın ⑲.
Diğer tarafta aynı işlemi tekrarlayın ⑳.
 - 1 Krema çırpıcıyı ㉑ tahrik kafasına güvenli şekilde yerleştirin.
 - 2 Çırpıcıyı kase içindeki tahrik üzerine yerleştirin.
 - 3 Malzemeleri ekleyin.
 - 4 Kapağı takın ve çalıştırın.

hamur aletini kullanma

Hamur aletini kase içindeki tahrik üzerine yerleştirin.

Önerilen hız tablosu - robot kasesi

Araç/Aparat	İşlevi	Önerilen hız	İşleme süresi (saniye)	Maksimum kapasite	Tavsiyeler ve ipuçları
Kesici bıçak	Hepsi bir arada kek karışımları	Maks	15-20	1.5kg toplam ağırlık	<ul style="list-style-type: none"> Bıçak tüm eklentiler içinde en çok yönü olmalıdır. İşleme süresinin uzunluğu elde edilecek dokuyu belirleyecektir. Daha kalın doku için puls kontrol kullanın. Et, ekmeke, sebze gibi yiyecekleri yaklaşık 2 cm büyüklükte kesin. Bisküviler ufalanmalı ve makine çalışırken besleme haznesinden eklenmelidir. Fazla karıştırmamaya dikkat edin.
	Pastacılık – una yağ eklemek (yağı doğrudan buzdolabından çıkartarak kullanın ve 2 cm'lik küpler halinde kesin) Hamur malzemelerini birleştirmek için su eklemek	Maks	10	340g un ağırlığı	
Maks kapasite diskli bıçak	Balık parçalama ve yağsız kıyma Pateler ve sebze/yahniler	Puls – Maks	10-30	600g maks. yağsız et	<ul style="list-style-type: none"> Kâsede sıvılar karıştırırken, maksimum kapasite diskinin bıçak ile birlikte kullanılmasını gerekir. Bu sızıntıyı önler ve doğrama bıçağının performansını artırır. Sıcak malzemeleri işlemeyin. Kâse üzerindeki maksimum işaretini aşmayın. Taze malzemeler kullanın. Yiyecekleri çok küçük kesmeyin. Besleme haznesinin tamamına yakın doldurun. Bu çalışırken yiyeceklerin yanlardan kaymasını engeller. Alternatif olarak küçük besleme haznesini kullanın. Jülyen veya parmak patates plakasını kullanırken, malzemeleri yatay yerleştirin. Dilimlerden veya doğrarken: Dik yerleştirilen yiyecekler ⑤ yatay yerleştirilen yiyeceklerden ④ daha kısa çıkar. Çalıştırmadan sonra plakanın üzerinde ya da çanağın içinde her zaman küçük miktarda artık olacaktır. Plakanın altında yiyecek birikmesine izin vermeyin - düzenli olarak boşaltın.
	Sebze parçalama	Puls	5-10	500g	
	Kuruyemiş parçalama	Maks	30-90	200g	
	Yumuşak meyveleri, pişmiş meyve ve sebzeleri püre haline getirme	Maks	10-30	1kg	
Maks kapasite diskli bıçak	Soslar, ezmeler ve çöktelmeler	Maks	120	800g	<ul style="list-style-type: none"> Kâsede sıvılar karıştırırken, maksimum kapasite diskinin bıçak ile birlikte kullanılmasını gerekir. Bu sızıntıyı önler ve doğrama bıçağının performansını artırır. Sıcak malzemeleri işlemeyin. Kâse üzerindeki maksimum işaretini aşmayın. Taze malzemeler kullanın. Yiyecekleri çok küçük kesmeyin. Besleme haznesinin tamamına yakın doldurun. Bu çalışırken yiyeceklerin yanlardan kaymasını engeller. Alternatif olarak küçük besleme haznesini kullanın. Jülyen veya parmak patates plakasını kullanırken, malzemeleri yatay yerleştirin. Dilimlerden veya doğrarken: Dik yerleştirilen yiyecekler ⑤ yatay yerleştirilen yiyeceklerden ④ daha kısa çıkar. Çalıştırmadan sonra plakanın üzerinde ya da çanağın içinde her zaman küçük miktarda artık olacaktır. Plakanın altında yiyecek birikmesine izin vermeyin - düzenli olarak boşaltın.
	Soğuk çorbalar	Maks	30-60	1.5 litre	
Plakalar – rendeleme	Milkshake/pasta hamurları	Minimum hızda başlayın ve maksimum hıza doğru çıkın	15-30	1 litre	<ul style="list-style-type: none"> Kâsede sıvılar karıştırırken, maksimum kapasite diskinin bıçak ile birlikte kullanılmasını gerekir. Bu sızıntıyı önler ve doğrama bıçağının performansını artırır. Sıcak malzemeleri işlemeyin. Kâse üzerindeki maksimum işaretini aşmayın. Taze malzemeler kullanın. Yiyecekleri çok küçük kesmeyin. Besleme haznesinin tamamına yakın doldurun. Bu çalışırken yiyeceklerin yanlardan kaymasını engeller. Alternatif olarak küçük besleme haznesini kullanın. Jülyen veya parmak patates plakasını kullanırken, malzemeleri yatay yerleştirin. Dilimlerden veya doğrarken: Dik yerleştirilen yiyecekler ⑤ yatay yerleştirilen yiyeceklerden ④ daha kısa çıkar. Çalıştırmadan sonra plakanın üzerinde ya da çanağın içinde her zaman küçük miktarda artık olacaktır. Plakanın altında yiyecek birikmesine izin vermeyin - düzenli olarak boşaltın.
	Peynir, havuç, patates ve benzer dokudaki gıdalar için kullanın.	Orta – Maks	–		
Plakalar – dilimleme	Peynir, havuç, patates, kabak, salatalık, sakız kabağı, pancar ve soğan dilimlemek için kullanın.	Orta – Maks	–		<ul style="list-style-type: none"> Kâsede sıvılar karıştırırken, maksimum kapasite diskinin bıçak ile birlikte kullanılmasını gerekir. Bu sızıntıyı önler ve doğrama bıçağının performansını artırır. Sıcak malzemeleri işlemeyin. Kâse üzerindeki maksimum işaretini aşmayın. Taze malzemeler kullanın. Yiyecekleri çok küçük kesmeyin. Besleme haznesinin tamamına yakın doldurun. Bu çalışırken yiyeceklerin yanlardan kaymasını engeller. Alternatif olarak küçük besleme haznesini kullanın. Jülyen veya parmak patates plakasını kullanırken, malzemeleri yatay yerleştirin. Dilimlerden veya doğrarken: Dik yerleştirilen yiyecekler ⑤ yatay yerleştirilen yiyeceklerden ④ daha kısa çıkar. Çalıştırmadan sonra plakanın üzerinde ya da çanağın içinde her zaman küçük miktarda artık olacaktır. Plakanın altında yiyecek birikmesine izin vermeyin - düzenli olarak boşaltın.
	Parmesan peynir rendeler	Maks	–		
Plaka – ekstra ince rendeleme	Parmesan peynir rendeler	Maks	–		<ul style="list-style-type: none"> Kâsede sıvılar karıştırırken, maksimum kapasite diskinin bıçak ile birlikte kullanılmasını gerekir. Bu sızıntıyı önler ve doğrama bıçağının performansını artırır. Sıcak malzemeleri işlemeyin. Kâse üzerindeki maksimum işaretini aşmayın. Taze malzemeler kullanın. Yiyecekleri çok küçük kesmeyin. Besleme haznesinin tamamına yakın doldurun. Bu çalışırken yiyeceklerin yanlardan kaymasını engeller. Alternatif olarak küçük besleme haznesini kullanın. Jülyen veya parmak patates plakasını kullanırken, malzemeleri yatay yerleştirin. Dilimlerden veya doğrarken: Dik yerleştirilen yiyecekler ⑤ yatay yerleştirilen yiyeceklerden ④ daha kısa çıkar. Çalıştırmadan sonra plakanın üzerinde ya da çanağın içinde her zaman küçük miktarda artık olacaktır. Plakanın altında yiyecek birikmesine izin vermeyin - düzenli olarak boşaltın.
	Patakes kızartma, karışık kızartmalar ve sebze garnitürleri için patatesleri pipetler ve büyük parçalar halinde kesmek için kullanın.	Maks	–		
Plaka – Parmak patates	Patakes kızartma, karışık kızartmalar ve sebze garnitürleri için patatesleri pipetler ve büyük parçalar halinde kesmek için kullanın.	Maks	–		<ul style="list-style-type: none"> Kâsede sıvılar karıştırırken, maksimum kapasite diskinin bıçak ile birlikte kullanılmasını gerekir. Bu sızıntıyı önler ve doğrama bıçağının performansını artırır. Sıcak malzemeleri işlemeyin. Kâse üzerindeki maksimum işaretini aşmayın. Taze malzemeler kullanın. Yiyecekleri çok küçük kesmeyin. Besleme haznesinin tamamına yakın doldurun. Bu çalışırken yiyeceklerin yanlardan kaymasını engeller. Alternatif olarak küçük besleme haznesini kullanın. Jülyen veya parmak patates plakasını kullanırken, malzemeleri yatay yerleştirin. Dilimlerden veya doğrarken: Dik yerleştirilen yiyecekler ⑤ yatay yerleştirilen yiyeceklerden ④ daha kısa çıkar. Çalıştırmadan sonra plakanın üzerinde ya da çanağın içinde her zaman küçük miktarda artık olacaktır. Plakanın altında yiyecek birikmesine izin vermeyin - düzenli olarak boşaltın.
	İnce patates kızartması, güveç ve dip soslar için malzemeler (salatalık, elma ve armut gibi) doğrayın.	Maks	–		

Önerilen hız tablosu - robot kasesi

Araç/Aparat	İşlevi	önerilen hız	işleme süresi (saniye)	Maksimum kapasite	tavsiyeler ve ipuçları
Narenciye sıkacağı	Narenciye türü meyvelerin sularını sıkmak için kullanın örn. portakal, limon, lime ve greyfurt).	Min	–	1kg	<ul style="list-style-type: none"> En iyi sonucu elde etmek için meyveleri oda sıcaklığında saklayın ve suyunu sıkmadan önce tezgah üzerinde elinizle yuvarlayın. Meyve suyu sıkmayı yardımcı olmak için meyveyi bir yandan diğerine hareket ettirin. Büyük miktarlarda meyve suyu sıkarken, posa ve çekirdek birikimini önlemek için süzgeci düzenli aralıklarla boşaltın.

Önerilen hız tablosu - metal karıştırma kasesi

Araç/Aparat	İşlevi	önerilen hız	işleme süre (dakika)	Maksimum kapasite	tavsiyeler ve ipuçları
Çırpma	Yumurta beyazı	Maks	2 – 3	6 (200g)	<ul style="list-style-type: none"> önemli Çırpıcı hepsi bir arada karışımın çırpılmak için uygun değildir, bu karışımlar çok yoğun olduğundan zarar verebilir. Her zaman bıçağı veya krema çırpıcıyı kullanın. En iyi sonuç yumurtalar oda sıcaklığında iken elde edilir. Karıştırma öncesinde kase ve karıştırıcının temiz ve yağsız olduğundan emin olun.
	Yağsız mayalı hamur için yumurta ve şeker	Maks	8 – 10	3 (150g)	
	Krema	Orta – Maks	2 – 3	125ml ile 500ml	
Hamur yoğurucu	Mayalı karışımlar	Orta – Maks	8 – 10	1kg toplam ağırlık	<ul style="list-style-type: none"> 10 dakikadan daha uzun süre işlemeyin. Kuru malzemeleri kaseye koyun ve ıslak malzemeleri cihaz çalışırken besleme tüpünden aşağı ilave edin. Pürüzsüz, elastik bir hamur topu oluşana kadar işleyin.
	Beyaz Ekmek Unu		8 – 10	600g un ağırlığı	
	Tam Buğday Ekmeği Unu	8 – 10	500g un ağırlığı		
	Tekrar yoğurma	Maks	2 – 3	1kg toplam ağırlık	
Krema çırpıcısı	Krema yapma yağı ve şeker	Orta – Maks	2 – 3	250g yağ 250g şeker	<ul style="list-style-type: none"> En iyi sonuçlar için, yağın krema yapmadan önce oda sıcaklığında (20°C) yumuşatmasına izin verilmelidir. Krema çırpıcısı krema hazırlamak ve yumuşak malzemeleri karıştırmak için dizayn edilmiştir. Hamur gibi yoğun tariflerde veya meyve çekirdekleri, kemik ya da kabuk içeren sert malzemelerle kullanmayın. Yumurtaları karışma yavaşı ilave edin. Unu puls veya minimum hız ayarında karıştırın.
	Hepsi bir arada kek karışımı (7-8 Yumurta ekleyin)	Maks	1	1.5kg toplam ağırlık	
	Meyveli kek karışımı (6 Yumurta ekleyin)	Maks	2 – 3	1.65kg toplam ağırlık	


Önerilen hız tablosu - blender

Araç/Aparat	İşlevi	Önerilen hız	İşleme süresi (saniye)	Maksimum kapasite	Tavsiyeler ve ipuçları
Blender	Soğuk sıvılar ve içecekler	Maks	60	1.6 litre	<ul style="list-style-type: none"> 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, kazanması 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. Katı malzemelerin karıştırılması – parçalar halinde kesin, doldurma kabını çıkarın sonra cihaz çalışırken parçaları teker teker atın. Elinizi açıklıktan uzak tutun. En iyi sonuçlar için düzenli olarak boşaltın. Mikseri, muhafaza kabı olarak kullanmayın. Mikser kabı kullanımdan önce ve sonra boş olmalıdır. 1.6 litre üzerinde malzeme karıştırmayın - Milkshake gibi köpüklü sıvılar için bu miktar daha az olmalı.
	Soğuk çorbalar	Maks	30		
	Sıcak malzemeleri işlemeyin.				
	Milkshake/Soğuk süt bazlı karışımlar	Maks	15	1 litre	
Mayonez		Maks	60	3 yumurta 150g yağ	

bakım ve temizlik

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

güç birimi

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




blender

- Bıçak ünitesi tabandan sökülürken dikkatli olunmalıdır.
- 1 Kabı elde yıkayın.
- 2 Contayı çıkarın ve yıkayın.
- 3 Aygıtın bıçakları çok keskindir. Bu yüzden elinizi bıçaklardan uzak tutunuz. Bıçakları sabunlu sıcak su ile fırçalayınız ve musluk suyunun altında durulayınız. **Bıçak birimini suya batırmayınız.**
- 4 Ters çevirerek kurumaya bırakın.

çırpıcı

- Çırpıcıyı tahrik kafasından hafifçe çekerek çıkartın. Ilık sabunlu suyla yıkayın.
- Tahrik başlığını nemli bir bez ile silip kurutun. **Tahrik kafasını suya sokmayın.**

krema çırpıcısı

- 1 Temizlemeden önce esnek silici kanadı aletten her zaman çıkartın , , .
- 2 Esnek silici kanadı ve aleti sıcak sabunlu su ile yıkayın ve güzelce kurulayın.

tüm diğer parçalar

- Elle yıkayıp kurutun.
- Alternatif olarak bulaşık makinesinde yıkanmaya uygundur ve bulaşık makinesizde yıkayabilirsiniz.

Parça	Bulaşık makinesi için uygun parça
ana kase, kapak, iticiler	✓
kesici bıçak	✓
metal kase ve kapak	✓
hamur aleti	✓
ayrılabilir tahrik mili	✓
plakalar	✓
maks kapasite disk	✓
çırpıcı/krema çırpıcısı	✓
Tahrik kafasını suya sokmayın	
blender haznesi, kapak, doldurma kapağı	✓
bıçak ünitesi ve blender için conta	✗
narenciye sıkacağı	✓
tartma plakası	✓
saklama kutusu	✗
kazıma kaşığı	✓

servis ve müşteri hizmetleri

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



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

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır.

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

tarifler fikirler/öneriler

havuç ve kişnişli çorba

blender kullanın

25g tereyağı

50 gr doğranmış soğan

1 diş sarımsak, dövülmüş

1½ küpler halinde kesilmiş 750g havuç

soğuk tavuk suyu

10-15mls (2-3 çorba kaşığı) toz kişniş


tuz ve biber

- 1 Bir tavada tereyağını eritin, soğanı ve sarımsağı ekleyin ve yumuşayınca kadar kızartın.
- 2 Havuçları blendera koyun, soğan ve sarımsağı ekleyin. Hazne üzerindeki 1.6L seviyesine gelene kadar tavuk suyu ekleyin. Kapağı ve doldurma kapağını takın.
- 3 İri parçalı çorba için maksimum hızda 5 saniye ya da daha ince olması için daha uzun süre çekin.
- 4 Karışımı sos kasesine aktarın, kişniş ve baharatları ekleyin, 30 - 35 dakika ya da pişinceye kadar kaynatın.
- 5 Baharatı gerektiği kadar ayarlayın ve gerekliyse ekstra sıvı ekleyin.

sorun giderme kılavuzu


Sorun	Neden	Çözüm
Mutfak robotu çalışmıyor.	Elektrik akımı yok. Hız ışığı yanmıyor. Kase güç ünitesine doğru yerleştirilmemiş. Kase kapağı doğru kilitlememiştir.	Fişin prize takılı olup olmadığını kontrol ediniz. Kasenin doğru yerleştirilip yerleştirilmediğini ve tutacağına sağ tutma kenarına yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin. Kapak kilidinin tutma yerine doğru yerleşip yerleşmediğini kontrol edin. Kase ve kapak doğru yerleştirilmemişse robot çalışmayacaktır.
Blender çalışmayacaktır.	Blender doğru şekilde kilitlememiştir. Blender doğru şekilde birleştirilmemiş.	Blender kilitleyiciye doğru şekilde takılmadığında çalışmayacaktır. Bıçak ünitesinin hazneye tam sıkı şekilde takıldığından emin olun.
Mutfak robotu işleme sırasında durur veya yavaşlar.	Aşırı yük koruması çalıştırılmaktadır. Çalışma sırasında işleyici aşırı yüklendi veya aşırı ısındı. Maksimum kapasite aşıldı.	Kapatın, fişten çekin ve yaklaşık 15 dakika soğumasını bekleyin. İşlemek için maksimum kapasitelere hız tablosundan bakın.
Tartma fonksiyonu Ekranında (—) yanıp söner. Gösterge ekranındaki ağırlık değişti.	Ya malzemeler ya da kase/eklenti/kapak çıkartılmıştır ve (—) eksi okumayı gösterir. Tartılan miktar fazla küçük. İşlem sırasında güç ünitesi hareket ettirildi.	Sıfırlamak için SIFIRLA düğmesine basın. Çok küçük miktarlar için çay kaşığı ve yemek kaşığı ölçülerini kullanın. Kullanım sırasında üniteyi hareket ettirmeyin. Bir sonraki maddeyi tartmadan önce ekranı sıfırlayın.
Robot çalışmıyor ve hız ışığı yanıp sönmüyor.	Cihazın fişi cihaz çalıştırılmadan 30 dakikadan uzun süre prize takılı kaldı. Hız seçili iken kapak veya kase çıkartıldı ya da kilit açıldı.	Ya SIFIRLAMA düğmesine basın ya da hız kontrolünü önce KAPALI 'O' sonra tekrar 'AÇIK' pozisyonuna getirin. Sıfırlamak için – 'O' konumuna çevirin, sonra 'AÇIK' konumuna getirin ve tekrar hız seçin.
Blender bıçak tertibatı tabanından sızdırıyor.	Sızdırmaz halka yerinde değil. Sızdırmaz halka yerine doğru takılı değil. Sızdırmaz halka hasarlı.	Sızdırmaz halka hasarlı değilse, doğru takılıp takılmadığını kontrol ediniz. Hasarlı Sızdırmazlığın yedeğini elde etmek için "servis ve müşteri hizmetleri"ne bakın.
Ambalajından çıkarıldığında blender bıçak conta ünitesi eksik.	Conta bıçak ünitesine önceden takılmıştır.	Ayaklı kabı sökün ve contanın bıçakünitesine takılıp takılmadığını kontrol edin. Hasarlı Sızdırmazlığın yedeğini elde etmek için "servis ve müşteri hizmetleri"ne bakın.
Parça/ek parçalar iyi çalışmıyor.	"Ek Parçaların Kullanımı" bölümüne bakınız ve faydalı bilgilere göz atınız. Ek parçaların yerine doğru takılıp takılmadığını kontrol ediniz.	

bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu, tak je z bezpečnostních důvodů nutné nechat napájecí kabel vyměnit od firmy KENWOOD nebo od autorizovaného servisního technika firmy KENWOOD.
- Nože a čepele jsou velmi ostré, proto s nimi zacházejte opatrně.
- Mixér nezdvíhejte ani nepřenášejte za rukojeť – protože by se mohla utrhnout a způsobit zranění.
- Sekací nůž vždy nejdříve vyjměte z pracovní nádoby, teprve pak ji vyprázdněte.
- Když je spotřebič připojen k napájení, nestrkejte do nádoby robotu, kovové nádoby ani nádoby mixéru ruce ani kuchyňské náčiní.
- Přístroj vypínejte a odpojujte ze zásuvky:
 - před montáží nebo demontáží dílů;
 - když přístroj nepoužíváte;
 - před čištěním.
- Potravinu nikdy netlačte do plnicího hrdla prsty. Vždy používejte přiložené pěchovače.
- **Nenasazujte nožovou jednotku na hnací jednotku, pokud není nasazena nádoba mixéru.**
- Před sundáním víka z nádoby nebo mixéru z hnací jednotky:
 - spotřebič vypněte;
 - počkejte, až se nasazené doplňky/nože úplně zastaví;
 - dávejte pozor, abyste neodšroubovali nádobu mixéru z nožové jednotky.
-  **NEZPRACOVÁVEJTE horké ingredience.**
- K ovládání kuchyňského robota nepoužívejte víko, ale vždy jen vypínač/regulátor otáček.
- **Pokud bude bezpečnostní mechanismus vystaven nadměrné síle, dojde k poškození přístroje a nebezpečí následného zranění.**
- **Pokud kuchyňský robot nepoužíváte, vytáhněte jej ze zásuvky.**
- Nepoužívejte příslušenství neschválené výrobcem.
- Přístroj v chodu nenechávejte nikdy bez dozoru.
- Váš mixér nepoužívejte, pokud je poškozený. Nechejte jej zkontrolovat nebo spravit: viz část „servis a údržba“.
- Pohonná jednotka, přívodní kabel a zástrčka nesmějí přijít do styku s vodou.
- Nenechávejte přívodní kabel volně viset přes okraj stolu nebo pracovní plochy, nebo se dotýkat horkých ploch.

- Nepřekračujte maximální hodnoty uvedené v tabulce doporučených rychlostí.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.
- Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou spotřebič používat v případě, že jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou rizika, která jsou s používáním spojená.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.
- Nesprávné použití vašeho robota/mixéru může vést ke zranění.

bezpečnostní pokyny pro mixér

-  **NEZPRACOVÁVEJTE horké ingredience.**
- 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 koktejlů – nikdy nemixujte zmražené ingredience, které vytvořily pevnou hmotu, musíte je před přidáním do nádoby rozbít na kousky.
- Nemixujte více než maximální množství – 1,6 litru.

bezpečnost čepelí na plátky/strouhání

- **Víko nesundávejte, dokud se čepel zcela nezastaví.**
- **S čepelí zacházejte opatrně – jsou velmi ostré.**
- **Nádobu nepřepĺňujte – nepřekračujte maximální objem vyznačený na nádobě.**

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 vyjímatelná hnací hřídel
 - ③ nádoba robotu
 - ④ víko
 - ⑤ násypka
 - ⑥ tlačné díly
 - ⑦ bezpečnostní pojistky
 - ⑧ úložné místo napájecího kabelu (v zadní části)
 - ⑨ kontrolka vysoké rychlosti
 - ⑩ ovládání rychlosti / pulzů
 - ⑪ kontrolka nízké rychlosti
- funkce vážení / časovač**
- ⑫ tlačítko kg/lb
 - ⑬ tlačítko ZERO (Vynulovat)
 - ⑭ displej
 - ⑮ podnos na vážení

Nástavce robotu

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

mixér (pokud je součástí balení)

- ⑯ nožová jednotka
- ⑰ těsnící kroužek
- ⑱ mixovací nádoba
- ⑲ plnicí víčko
- ⑳ víko

kovová míchací nádoba (pokud je součástí balení)

- ㉑ víko míchací nádoby
 - ㉒ míchací nádoba s vnitřní hřídelí
 - ㉓ hnětací nástavec na těsto
 - ㉔ hlavice hřídele
 - ㉕ metla
 - ㉖ stírací metla
 - ㉗ stěrka stírací metly
-
- ㉘ nožová jednotka
 - ㉙ kotouč pro maximální objem
 - ㉚ držák čepelí
 - ㉛ 4mm čepel na plátky (pokud je součástí balení)
 - ㉜ 2mm čepel na plátky (pokud je součástí balení)
 - ㉝ 4mm čepel na strouhání (pokud je součástí balení)
 - ㉞ 2mm čepel na strouhání (pokud je součástí balení)
 - ㉟ čepel na velmi jemné strouhání (pokud je součástí balení)
 - ⓫ čepel na nudličky (pokud je součástí balení)
 - ⓬ čepel na hranolky (pokud je součástí balení)
 - ⓭ lis na citrusové plody (pokud je součástí balení)
 - ⓮ úložný box (pokud je součástí balení)

jak používat kuchyňský robot

- 1 Nasaďte vyjímatelnou hnací hřídel na hnací jednotku ①.
 - 2 Pak nasaďte nádobu tak, aby rukojeť směřovala doprava, a otočením směrem dopředu ② zajistěte.
- Nádobu a příslušenství namontujte vždy předtím, než do přístroje vložíte ingredience.
- 3 Nasaďte víko tak, aby vrchol hnací hřídele/nástroje byl uprostřed víka ③.
- **Robot nebude fungovat, pokud nejsou nádoba nebo víko správně nasazeny a zajištěny. Zkontrolujte, zda jsou plnicí hrdlo a rukojeť nádoby umístěny na pravé straně.**
- 4 Zapojte do zásuvky a pak otočte ovládání rychlosti do polohy „ON“ (Zapnuto). Rozsvítí se displej funkce vážení a kontrolka nízké nebo vysoké rychlosti podle toho, která nádoba je nasazena. Pokud není nasazena žádná nádoba, zůstanou obě kontrolky zhasnuté.
Ovládání rychlosti – ručně zvolte požadovanou rychlost (viz tabulka doporučených rychlostí).
Pulzní spínač – pulzní spínač (P) použijte pro krátké rychlé otáčky. Pulzní režim bude fungovat, dokud spínač podržíte v zapnuté poloze.
 - 5 Na konci zpracování otočte regulátor rychlosti do polohy OFF „O“ (Vypnuto).
- **Před sundáním víka přístroj vždy vypněte a odpojte od elektrické sítě.**
 - **upozornění**
 - Tento kuchyňský robot není vhodný k drcení nebo mletí zrnkové kávy nebo k drcení krystalového cukru na práškový.

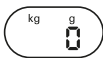
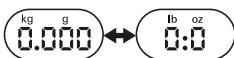
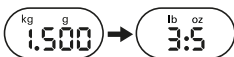
Kontrolka	Funkce/nástavce	Žádné kontrolky	Blikající kontrolka
Nízká rychlost	Kovová míchací nádoba a nástroje	<ul style="list-style-type: none">• Na hnací jednotce není nasazena nebo zajištěná žádná nádoba.• Hnací jednotka není zapojená do zásuvky.• Ovládání rychlosti není otočeno do polohy „ON“ (Zapnuto)	Znamená jednu z těchto možností: <ul style="list-style-type: none">• Sundána nebo odjištěna nádoba nebo víko, když je zvolena rychlost.• Resetujte tak, že otočíte do vypnuté polohy „O“, pak do zapnuté polohy „ON“ a znovu zvolíte rychlost.
Vysoká rychlost	Nádoba robotu a nástavce/nástroje nebo mixér		<ul style="list-style-type: none">• Spotřebič ponechán zapojený déle než 30 minut.• Hnací jednotka nebude fungovat, dokud ovládáním rychlosti neotočíte do vypnuté polohy „O“ a znovu nevrátíte do zapnuté polohy „ON“

funkce vážení / časovač

Váš kuchyňský robot je vybaven vestavěnou funkcí pro vážení, aby ingredience mohly být váženy přímo v nádobě nebo v mixovací nádobě.

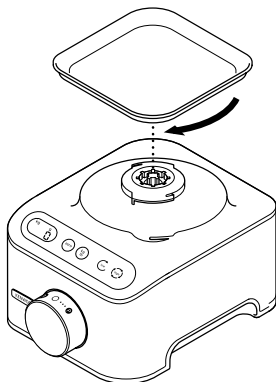
- Maximální hmotnost objemu je 3 kg. Jde o celkovou hmotnost všech ingrediencí včetně hmotnosti nádoby.

používání vážicí funkce

- 1 Hlavní nádobu, hnací hřídel a nástavec nebo nádobu mixéru vždy nasadte na hnací jednotku ještě před vložením ingrediencí.
- 2 Zapojte – displej zůstane prázdný, dokud ovládání rychlosti neotočíte do polohy „ON“ (Zapnuto).
- 3 Otočte do polohy „ON“ (Zapnuto) a displej se rozsvítí.
- 4 Stiskněte tlačítko (kg/lb) a vyberte buď gramy nebo unce. Při zapnutí se displej standardně nastaví na kg/g.
- Váha váží v přírůstcích po 1 g a malá množství doporučujeme odměřovat pomocí čajové lžičky nebo polévkové lžice.
- 5 Zkontrolujte displej, zda je na něm „0“. Pokud ne, vynulujte displej stisknutím tlačítka ZERO (Vynulovat). Pak zvažte požadované ingredience přímo v nádobě nebo mixovací nádobě. Po zobrazení hmotnosti můžete stisknout znovu tlačítko ZERO (Vynulovat) a na displeji opět naskočí „0“. Přidejte další ingredience a zobrazí se jejich hmotnost. Takto pokračujte, dokud nezvážíte všechny ingredience.
- **Vynulování provedete jedním stisknutím tlačítka ZERO (Vynulovat).**
- 6 Nasadte víko a vyberte rychlost zpracování.
- Během provozu se na displeji bude zobrazovat čas časovače.
- Pokud chcete přepnout na funkci vážení, otočte do polohy „ON“, a zatímco je časovač pozastavený, na 2 sekundy podržte tlačítko kg/lb.
- Pokud displej není vynulovaný a vyjmete ingredience nebo sundáte nádobu/nástavec/víko, bude **displej blikat (---)** na znamení záporné hodnoty. Stisknutím tlačítka ZERO (Vynulovat) provedte vynulování.
- Hmotnost jakýchkoli dalších ingrediencí, které budou přispány plnicím hrdlem během provozu robota, nebude na displeji zobrazena.

15 podnos na vážení

S výrobkem je dodáván i podnos na vážení pro případ, že byste chtěli vážit ingredience bez nádoby či mixéru. Podnos použijete tak, že jej umístíte na hnací jednotku a otočením ve směru hodinových ručiček zajistíte.



Sundáte jej tak, že jím otočíte proti směru ručiček a zvednete.

Časovač

- Během provozu bude displej automaticky fungovat jako časovač.
- Časovač bude měřit čas po sekundách do 10 minut a pozastaví se, kdykoli ovládání rychlosti otočíte do polohy „ON“ (Zapnuto).
- Pokud chcete časovač vynulovat, stiskněte tlačítko ZERO (Vynulovat).
automatické vypnutí
- Displej se rozsvítí, kdykoli ovládání rychlosti nastavíte do polohy „ON“ (Zapnuto), pokud se neaktivovalo automatické vypnutí.
- Automatické vypnutí se aktivuje, pokud spotřebič ponecháte zapojený a 30 minut jej nepoužijete. Znovu jej aktivujete stisknutím tlačítka ZERO (Vynulovat) nebo otočením ovládání rychlosti do vypnuté polohy „O“ a pak pátky do polohy „ON“ (Zapnuto).
důležité
- Nepřekračujte maximální kapacitu hmotnosti 3 kg. V případě přetížení se na displeji zobrazí [o - Ld].
- Netlačte na hnací jednotku příliš velkou silou, protože by to mohlo poškodit vážicí senzor.
- Před vážením robota vždy umístěte na suchý rovný povrch.
- Během vážení s hnací jednotkou nehybejte.

jak používat mixér (pokud je součástí balení)

- 1 Vložte těsnicí kroužek 17 do nožové jednotky 16 tak, aby správně zapadl do drážky.
- **Když je těsnění poškozené nebo špatně nasazené, bude obsah unikat ven.**
- 2 Uchopte spodní stranu nožové jednotky 16 a vložte nože do nádoby – zajistěte otočením proti směru hodinových ručiček 4.
- 3 Vložte do nádoby přísady k mixování.
- 4 Nasadte víko na nádobu a otočte ve směru hodinových ručiček 5, dokud nezaklapne. Nasadte plnicí víčko.
- 5 Nasadte mixér na hnací jednotku tak, aby držadlo směřovalo doprava, a otočením dopředu 6 zajistěte.
- **Pokud není mixér správně zajištěný, nebude fungovat. Zkontrolujte, jestli je držadlo umístěno v pravém předním rohu.**
V případě nesprávného sestavení nebude mixér fungovat.
- 6 Zvolte rychlost (viz tabulka doporučených rychlostí) nebo použijte pulzní režim.

používání příslušenství

Řiďte se doporučenou rychlostí pro jednotlivá příslušenství v tabulce.

Nádoba robotu

28 nožová jednotka

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

29 kotouč pro maximální objem

- 1 Nasaďte hnací hřídel na hnací jednotku.
- 2 Nasaďte nožovou jednotku.
- 3 Přidejte ingredience ke zpracování.
- 4 Na horní část nožové jednotky nasaďte kotouč pro maximální objem tak, aby dosedl na lem uvnitř nádoby 7. **Netlačte kotouč pro maximální objem dolů.**
- 5 Nasaďte víko a zapněte.

čepel na plátky/strouhání 30 – 37

- 1 Nasaďte odnímatelnou hnací hřídel a nádobu robotu na hnací jednotku.
- 2 Vyberte požadovanou čepel a nasaďte do držáku tak, aby krájecí/strouhací strana byla nahoře.
 - Zasuňte jeden konec čepel pod obrubu a druhý konec zamáčkněte do konečné pozice 3.
 - **Čepel na hranolky nelze z držáku vyjmout.**
- 3 Nasaďte víko.
- 4 Do násypky vložte potravinu.

Vyberte, kterou velikost násypky chcete použít. Tlačné díly obsahují menší velikost násypky pro zpracování jednotlivých kousků nebo tenkých ingrediencí. Pokud chcete použít menší násypku, nejprve do násypky vložte větší tlačný díl. Pokud chcete použít větší násypku, použijte oba tlačné díly jako jeden.
- 5 Zapněte a pak rovnoměrně tlačte dolů tlačným dílem – do násypky nikdy nestrkejte prsty.

38 lis na citrusy

Pomocí lisu na citrusy můžete vymačkat šťávu z citrusových plodů (např. pomerančů, citronů, limetek nebo grepů).

- a kužel
- b sítko

používání lisu na citrusy

- 1 Nasaďte odnímatelnou hnací hřídel a nádobu robotu na hnací jednotku.
- 2 Do nádoby vložte sítko tak, aby držátko sítko bylo zajištěné přímo nad držadlem nádoby 11.
- 3 Na hnací hřídel nasaďte kužel a otáčejte, dokud nesjede až dolů 12.

- 4 Rozkrojte plod na poloviny. Pak zapněte a přitlačte plod na kužel.

- **Pokud není sítko správně nasazené, nebude lis na citrusy fungovat.**

39 úložný box

Kuchyňský robot se dodává s úložným boxem na nástavce a čepele.

- 1 Pokud nožovou jednotku, čepele, metlu a stírací metlu nepoužíváte, uložte je do boxu 13.
- 2 Úložný box je opatřen bezpečnostní pojistkou – tu zajistíte zavřením víka. K otevření zatlačte jazýček dovnitř 14 a zvedněte víko 15.

kovová míchací nádoba 21 – 27

- 1 Nasaďte kovovou míchací nádobu na hnací jednotku tak, aby držadlo směřovala doprava, a otočením dopředu 16 zajistíte.
- 2 Nasaďte metlu 25, stírací metlu 26 a 27 nebo hnětací nástroj 23 na hnací hřídel nádoby.

používání metly

- 1 Zatlačte metlu 17 pevně do hlavice hřídele.
- 2 Nasaďte metlu na vnitřní hřídel.
- 3 Přidejte ingredience.
- 4 Nasaďte víko a zapněte.

používání stírací metly

Nasazení stěrky

- Stěrka se dodává už nasazená a měla by se vždy sundat kvůli čištění.
- 1 Opatrně flexibilní stěrku nasaďte na metlu tak, že základnu stěrky zasunete do otvoru 18 a pak jednu stranu nasadíte do drážky a konec jemně zahákněte do správné polohy 19.

To samé opakujte s druhou stranou 20.
 - 1 Zasuňte stírací metlu 41 pevně do hlavice hřídele.
 - 2 Nasaďte stírací metlu na vnitřní hřídel.
 - 3 Přidejte ingredience.
 - 4 Nasaďte víko a zapněte.

používání hnětacího nástroje

Nasaďte hnětací nástroj na vnitřní hřídel.

tabulka doporučených rychlostí – nádoba robotu

nástroj/adaptér	funkce	doporučená rychlost	doba zpracování (sekundy)	maximální kapacity	rady a tipy
Kráječ	Směsí na moučičky	Max.	15-20	1,5 kg celková hmotnost	<ul style="list-style-type: none"> Nožová jednotka je nejuniverzálnější nástavec. Dosažená konzistence závisí na délce zpracování. Chcete-li dosáhnout hrubší konzistence, použijte pulzní režim. Potravinu jako maso, pečivo či zeleninu nakrájejte asi na 2 cm velké kostky. Suchary nalamte na kousky a vhaďte za chodu plnicím hrdlem. Nenechávejte směs zpracovávat příliš dlouho.
	Sladké těsto – tření tuku s moukou (použijte tuk přímo z lednice nakrájený na 2cm kostky)	Max.	10	340 g hmotnost mouky	
	Přidávání vody do těsta na pečení				
	Sekání ryb a líbového masa	Pulzní – Max.	10-30	600 g líbového hovězího (max.)	
	Paštiky a teriny				
Nožová jednotka s kotoučem pro maximální objem	Krájení zeleniny	Pulzní	5-10	500 g	<ul style="list-style-type: none"> 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. Nezpracovávejte horké ingredience. Nepřekračujte maximální množství vyznačené na nádobě.
	Sekání ořechů	Max.	30-90	200 g	
	Mixování měkkého ovoce, vařeného ovoce a zeleniny	Max.	10-30	1 kg	
	Omačky a dresinky	Max.	120	800 g	
	Studené polévky		30-60	1,5 l	
Čepele – strouhání	Mléčné koktejly / lité těsta	Začněte na minimální rychlosti a zvyšte na maximum	15-30	1 l	<ul style="list-style-type: none"> 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 použití čepele na nudličky nebo hranolky vkládejte ingredience horizontálně. Při krájení nebo strouhání: potraviny vkládané kolmo ☺ budou nakrájeny/nastrouhány na kratší kousky než potraviny vkládané horizontálně ☹. Po zpracování na čepeli nebo v nádobě vždy zůstane trochu odpadu. Nedovolte, aby se na spodní straně čepele hromadily zpracované potraviny – pravidelně vyprazdňujte.
	Používejte na sýry, mrkve, brambory a podobné potraviny.	Střední – Max.	–		
	Používejte na sýry, mrkev, brambory, zelí, okurky, červenou řepu a cibuli.	Střední – Max.	–		
	Strouhání parmezánu	Max.	–		
	Používejte pro krájení brambor na nudličky a hrubé strouhání na nudličky pro osmahnutí a zeleninové oblohy.	Max.	–		
Čepel – hranolky	Nakrájí brambory na tenké hranolky či potraviny do dušených mas a omáček na namáčení, tzv. dipů (např. okurka, jablko nebo hruška)	Max.	–		

tabulka doporučených rychlostí – nádoba robotu

nástroj/adaptér	funkce	doporučená rychlost	dobu zpracování (sekundy)	maximální kapacity	rady a tipy
Lis na citrusové plody	Používejte k vymačkání šťávy z citrusových plodů (např. pomerančů, citronů, limetek nebo grepů).	Min.	–	1 kg	<ul style="list-style-type: none"> Abyste dosáhli nejlepších výsledků, ovoce skladujte a lisujte při pokojové teplotě a před lisováním pováležte po pracovní ploše. Abyste napomohli co nejlepšímu odšťavení, během lisování ovocem pohybujte ze strany na stranu. Při lisování velkého množství ovoce pravidelně vyprazdňujte sítko, aby nedocházelo k hromadění dužiny a pecek.

tabulka doporučených rychlostí – kovová míchací nádoba

nástroj/adaptér	funkce	doporučená rychlost	dobu zpracování (minuty)	maximální kapacity	rady a tipy
Metla	Bílky	Max.	2 – 3	6 (200 g)	důležité <ul style="list-style-type: none"> Metla není vhodná k přípravě hustších základních těst na moučníky, protože by se poškodila. Vždy použijte nožovou jednotku nebo stírací metlu. Nejlepších výsledků dosáhnete, použijete-li vejce pokojové teploty. Před šleháním zkontrolujte, zda jsou nádoba i šlehač čisté a nejsou na nich zbytky tuku.
	Vejce a cukr pro kynutá těsta bez tuku Šlehačka	Max. Střední – Max.	8 – 10 2 – 3	3 (150 g) 125 ml až 500 ml	
Hnětací nástavec na těsto	Kynutá těsta	Střední – Max.	8 – 10	1 kg celková hmotnost	<ul style="list-style-type: none"> Nezpracovávejte déle než 10 minut. Do mísy nasypete suché ingredience a tekutinu přilévajte násypkou, když je spotřebič spuštěný. Zpracovávejte, dokud nevznikne hladká elastická koule těsta. Nejlepších výsledků dosáhnete, když tuk nechte před šleháním změkknout při pokojové teplotě (20°C). Stírací metla slouží ke šlehání a míchání jemných ingrediencí. Nepoužívejte ji na příliš hutné směsi, například tuhá těsta, ani na tvrdé ingredience, například takové, které obsahují pecky, kosti nebo skořápky. Vejce do zpracovávané směsi přidávejte pomalu, aby se zapracovala. Moukou vmíchejte pomocí pulzní funkce nebo minimální rychlosti.
	Světlá mouka		8 – 10	600 g hmotnost mouky	
	Celozrnná mouka	8 – 10	500 g hmotnost mouky		
	Opakované prohnětení	Max.	2 – 3	1 kg celková hmotnost	
Stírací nástroj	Šlehání tuku s cukrem	Střední – Max.	2 – 3	250 g tuku 250 g cukru	<ul style="list-style-type: none"> Nejlepších výsledků dosáhnete, když tuk nechte před šleháním změkknout při pokojové teplotě (20°C). Stírací metla slouží ke šlehání a míchání jemných ingrediencí. Nepoužívejte ji na příliš hutné směsi, například tuhá těsta, ani na tvrdé ingredience, například takové, které obsahují pecky, kosti nebo skořápky. Vejce do zpracovávané směsi přidávejte pomalu, aby se zapracovala. Moukou vmíchejte pomocí pulzní funkce nebo minimální rychlosti.
	Základní těsto na moučníky (ze 7–8 vajec) Směs na biskupský chlebiček (ze 6 vajec)	Max. Max.	1 2 – 3	1,5 kg celková hmotnost 1,65 kg celková hmotnost	

tabulka doporučených rychlostí – mixér

nástroj/adaptér	funkce	doporučená rychlost	doba zpracování (sekundy)	maximální kapacity	radý a typy
Mixér	Studené tekutiny a nápoje	Max.	60	1,6 l	<ul style="list-style-type: none"> • Při výrobě majonézy do přístroje vložíte všechny ingredience kromě oleje. Odejměte plnicí víčko. Potom za běhu přístroje otvorem ve víku pomalu přidávejte olej. • U hustých směsí, jako jsou paštiky a pomazánky, je někdy nutné seškrábat směs ze stěn nádoby. Je-li mixování obtížné, přidejte víc tekutiny. • Drcení ledu – pomocí pulzního režimu led rozdrťte do požadovaného stavu. • Nedoporučuje se mixovat tvrdá koření, protože by mohlo dojít k poškození plastových částí. • Pokud budete chtít míchat suché ingredience - nakrájejte je na kousky, odejměte plnicí víčko a potom za chodu přístroje vhaďte jeden kousek po druhém. Nestrkejte ruku do otvoru. Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud přístroj budete pravidelně vyprazdňovat. • Nádobu mixéru vždy vyprázdněte. Před použitím i po použití by měla být čistá. • Nikdy nemixujte více než 1,6 litru tekutiny - pokud se při mixování tvoří pěna (např. u mléčných koktejlů), tak ještě méně.
	Studené polévky	Max.	30		
	Nezpracovávajíte horké ingredience.				
	Mléčné koktejly / směsi ze studeného mléka	Max.	15	1 l	
	Majonéza	Max.	60	3 vejce 150 g oleje	

Péče a čištění

- Před čištěním robot vždy vypněte a přivodní kabel vytáhněte ze zásuvky.
- **S nožovou jednotkou a čepelemi zacházejte opatrně – jsou velmi ostré.**
- Některé potraviny způsobují změnu barevného odstínu plastů. To je normální, plast se tím nepoškodí a chuť jídel zůstane stejná. Zbarvení je možné odstranit hadříkem navlhčeným v rostlinném oleji.

hnací jednotka

- Otřete vlhkým hadříkem a osušte. Zkontrolujte, zda kolem spojovacího mechanismu nejsou zbytky potravin.
- Hnací jednotku nikdy neponořujte do vody.
- Nadbytečnou délku kabelu uložte do úložného prostoru na zadní straně hnací jednotky 20.

mixér

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

metla

- Odpojte metlu od hlavice hřídele opatrným vytažením. Umyjte v teplé vodě se saponátem.
- Hlavici šlehače otřete vlhkým hadříkem a osušte. **Hlavici šlehače neponořujte do vody.**

stírací metla

- 1 Před čištěním z nástroje vždy sundejte flexibilní stěrku 19, 20.
- 2 Flexibilní stěrku a nástroj omyjte v teplé vodě se saponátem a pak důkladně osušte.

ostatní díly

- Umyjte v ruce, pak osušte.
- Lze také umývat v myčce.

Položka	Vhodné pro mytí v myčce
hlavní nádoba, víko, tlačné díly	✓
nožová jednotka	✓
kovová nádoba a víko	✓
hnětací nástavec na těsto	✓
vyjímatelná hnací hřídel	✓
čepele	✓
kotouč pro maximální objem	✓
metla / stírací metla	✓
Hlavici šlehače neponořujte do vody	✓
mixovací nádoba, víko, plnicí víčko	✓
nožová jednotka a těsnění pro mixér	✗
lis na citrusové plody	✓
podnos na vážení	✓
úložný box	✗
roztěrka	✓

Servis a údržba

- Pokud při používání spotřebiče narazíte na jakékoli problémy, před vyžádáním pomoci si přečtete část „přívodce odstraňování 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 odnese jej prosím do autorizovaného servisního centra KENWOOD. Aktuální informace o nejbližším autorizovaném servisním centru KENWOOD najdete na webu www.kenwoodworld.com nebo na webu společnosti Kenwood pro vaši zemi.
- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.



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

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

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

Pomocí odděleného způsobu likvidace elektrospotřebičů se předchází vzniku negativních dopadů na životní prostředí a na zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nevhodného nakládání s odpadem, a umožňuje se recyklace jednotlivých materiálů při dosažení významné úspory energií a surovin.

Pro zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je výrobek označený symbolem přeškrtnutého odpadkového koše.

recepty k inspiraci

mrkvová polévka s koriandrem

použijte mixér

25 g másla

50 g nakrájené cibule

1 stroužek rozmačkaného česneku

750 g mrkve nakrájené na 1,5 cm kostičky

studený kuřecí vývar

10–15 ml (2–3 lžičky) mletého koriandru


sůl a pepř

- 1 Máslo rozpusťte v rendlíku, přidejte cibuli a česnek a osmahněte doměkka.
- 2 Do mixéru dejte mrkev a přidejte cibuli s česnekem. Přidejte dost vývaru, aby dosáhl po značku 1,6 litru na nádobě. Nasadte víko a víčko plnicího otvoru.
- 3 Mixujte maximální rychlostí po dobu 5 sekund, pokud chcete hrubší polévku, nebo déle, pokud ji chcete jemnější.
- 4 Směs vylijte do hrnce, přidejte koriandr a sůl s pepřem a polévku mírně vařte 30 až 35 minut, nebo dokud nebude hotová.
- 5 Dochutěte solí a pepřem podle chuti a podle potřeby zředte vodou nebo vývarem.

průvodce odstraňováním problémů


Problém	Příčina	Řešení
Robot nefunguje.	Není napájení. Kontrolka rychlosti nesvíí. Nádoba není správně nasazena na základnu. Víko nádoby není ve správné poloze.	Zkontrolujte, zda je robot připojen do napájecí sítě. Zkontrolujte, zda-li je nádoba nasazena správně a rukojeť je umístěna směrem doprava. Zkontrolujte, zda-li je pojistka víka umístěna ve správné poloze v oblasti rukojeti. Mixér se nezapne, pokud nebude správně nasazena nádoba nebo víko.
Mixér nefunguje.	Mixér není správně nasazen. Mixér není správně sestaven.	Pokud není mixér správně zajištěn, nebude fungovat. Zkontrolujte, zda je nožová jednotka zcela utažena k nádobě.
Robot se během provozu zastaví nebo zpomalí.	Aktivovala se ochrana proti přetížení. Přístroj se během provozu přetížil nebo přehřál. Překročen maximální objem.	Přístroj vypněte, vytáhněte z elektrické zásuvky a nechte asi 15 minut vychladnout. Maximální objemy ke zpracování najdete v tabulce rychlostí.
vážíci funkce Na displeji bliká (----). Změněná hmotnost na displeji.	Byly odstraněny ingredience nebo nádoba/nástavec/víko a (----) představuje zápornou hodnotu. Příliš malá vážená hmotnost. Hnací jednotka se během provozu pohnula.	Stisknutím tlačítka ZERO (Vynulovat) provedte vynulování. Při vážení malých množství odměřujte čajovou lžičkou nebo polévkovou lžící. Nehýbejte s přístrojem během provozu. Vynulujte displej před vážením dalších ingrediencí.
Robot nefunguje a bliká kontrolka.	Spotřebič zůstal déle než 30 minut zapojený bez použití. Sundali jste víko nebo nádobu, když byla zvolená rychlost.	Zmáčkněte tlačítko ZERO (Vynulovat) nebo otočte ovládním rychlosti do vypnuté polohy OFF „O“ a pak zpět do zapnuté polohy „ON“. Resetujte tak, že otočíte do vypnuté polohy „O“, pak do zapnuté polohy „ON“ a znovu zvolíte rychlost.
Mixér u spodku nožové jednotky netěsní.	Chybí těsnění. Těsnění není správně nasazeno. Těsnění je poškozeno.	Zkontrolujte, zda je těsnění nasazeno správně a zda není poškozeno. Pokud budete potřebovat náhradní těsnění, informace naleznete v části „Servis a údržba“.
Na nožové jednotce po vybalení chybí těsnění mixéru.	Těsnění je v balení předem nasazené na nožovou jednotku.	Odšroubujte nádobu a zkontrolujte, zda je těsnění nasazeno na nožové jednotce. Pokud budete potřebovat náhradní těsnění, informace naleznete v části „Servis a údržba“.
Malý výkon nástrojů anebo nástavců.	Podívejte se do odpovídajících pokynů v oddíle „Používání nástavců“. Zkontrolujte, zda jsou nástavce správně sestaveny.	

első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- Ha a hálózati vezeték sérült, azt biztonsági okokból ki kell cseréltetni a KENWOOD vagy egy, a KENWOOD által jóváhagyott szerviz szakemberével.
- Legyen óvatos, mert a kések és lemezek nagyon élesek.
- Ne emelje fel, vagy hordozza a készüléket a fogantyúnál fogva – a fogantyú eltörhet, ami sérülést okozhat.
- Az edény kiürítése előtt mindig vegye ki a vágókést.
- Se a keze, se konyhai eszközök ne legyenek a robotgép edényében, a fémedényben vagy a keverőpohárban, amíg a gép feszültség alatt van.
- 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 mindig a tartozékként mellékelt tömőrúddal nyomja át az alapanyagot az adagolócsövön.
- **Soha ne szerelje a késegységet a meghajtóegységre a keverőpohár nélkül.**
- Mielőtt eltávolítaná a fedelet az edényről, vagy a keverőpoharat a meghajtóegységről:
 - kapcsolja ki a készüléket;
 - várja meg, amíg a tartozékok/kések teljesen leállnak;
 - ügyeljen rá, nehogy a keverőpoharat lecsavarja a késegységről.
-  **NE dolgozzon fel forró hozzávalókat.**
- Soha ne a fedéllel, hanem a be/ki/sebességszabályozóval működtesse a készüléket.
- **A készülék megsérülhet és sérülést okozhat, ha a zárószerveket túlzott erőnek teszik ki.**
- **A robotgépet mindig húzza ki a hálózati aljzatból, amikor nem használja.**
- Csak engedélyezett tartozékot használjon.
- Működés közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Soha ne használjon meghibásodott készüléket. Ellenőrzés és javítás – lásd: „szerviz és vevőszolgálat”.
- A meghajtóegységet, a hálózati vezetéket és a csatlakozódugaszt óvja a nedvességtől.

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

a mixer biztonsági előírásai

-  **NE dolgozzon fel forró hozzávalókat.**
- Mindig óvatosan bánjon a késegyeséggel, és tisztítás közben ne nyúljon a vágóélekhez.
- A mixert csak akkor működtesse, ha a fedél a helyén van.
- Kizárólag a tartozék poharat és késegyeséget 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 (1,6 liter) többet.

szeletelő-/reszelőlemezek biztonsági előírásai

- **Soha ne vegye le a fedelet, amíg a vágólemez teljesen le nem állt.**
- **Óvatosan kezelje a vágólemezeket – rendkívül élesek.**
- **Ne töltse túl az edényt – ne haladja túl a maximális kapacitás szintjének edényen látható jelét.**

csatlakoztatás előtt

- Ellenőrizze, hogy a háztartásában lévő hálózati feszültség paraméterei megegyeznek a készülék alján feltüntetett paraméterekkel.
- A készülék megfelel az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 1935/2004/EK rendelet követelményeinek.

az első használat előtt

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

a készülék részei

robotgép

- ① meghajtóegység
- ② levehető hajtótengely
- ③ robotgép edénye
- ④ fedél
- ⑤ adagolócső
- ⑥ tömörudak
- ⑦ biztonsági reteszek
- ⑧ vezetéktároló (a hátlapon)
- ⑨ nagy sebesség jelzőfénye
- ⑩ sebességszabályozó/rövid üzem gomb
- ⑪ kis sebesség jelzőfénye
- ⑫ mérleg funkció/időmérő
- ⑬ kg/lb gomb
- ⑭ ZERO gomb
- ⑮ kijelző
- ⑯ mérőtálca

Robotgép tartozékok

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

turmixgép (ha tartozék)

- ⑰ késegység
- ⑱ tömitőgyűrű
- ⑲ keverőpohár
- ⑳ töltőnyílás kupakja
- ㉑ fedél

fém keverőedény (ha tartozék)

- ㉒ keverőedény fedele
- ㉓ keverőedény edényen belüli hajtással
- ㉔ dagasztóeszköz
- ㉕ hajtófej
- ㉖ habverő
- ㉗ krémesítő keverőlapát
- ㉘ krémesítő keverőlapát törlőlapátja
- ㉙ vágókés
- ㉚ max. kapacitású tárcsa
- ㉛ lemeztartó
- ㉜ 4 mm-es szeletelőlemez (ha tartozék)
- ㉝ 2 mm-es szeletelőlemez (ha tartozék)
- ㉞ 4 mm-es reszelőlemez (ha tartozék)
- ㉟ 2 mm-es reszelőlemez (ha tartozék)
- ㊱ extra finom reszelőlemez (ha tartozék)
- ㊲ finom Julienne lemez (ha tartozék)
- ㊳ hasábburgonya lemez (ha tartozék)
- ㊴ citromfacsaró (ha tartozék)
- ㊵ tartozéktároló doboz (ha tartozék)

a robotgép használata

- 1 Illessze a levehető hajtótengelyt a meghajtóegységre ①.
- 2 Ezután helyezze fel az edényt úgy, hogy a fogantyú jobbra nézzen, és fordítsa el jobbra ②, amíg rögzül.
 - Mindig rögzítse az edényt és a tartozékot a meghajtóegységhez, mielőtt betenné a hozzávalókat.
- 3 Helyezze fel a fedelet – a hajtótengely/eszköz csúcának 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 Dugja be a hálózati csatlakozódugót a konnektorba, majd fordítsa el a sebességszabályozót az „ON” (BE) állásba. A mérlegjelző bekapcsol, és vagy a kis sebesség vagy a nagy sebesség jelzőfénye kigyullad, attól függően, hogy melyik edény/mixert szerelte fel. Ha nincs edény/mixer felszerelve, akkor egyik sebesség jelzőfénye sem gyullad ki.
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 a kikapcsolási „O” helyzetbe.
 - **A fedél eltávolítása előtt mindig kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a csatlakozót.**
 - fontos**
 - A robotgép nem alkalmas kávészemek aprítására vagy darálására, illetve porcukor kristálycukorból való előállítására.

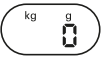
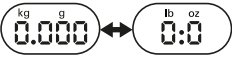
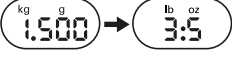
Jelzőfény	Funkció/ tartozékok	Nincs jelzőfény	Jelzőfény villog
Kis sebesség	Fém keverőedény és keverőeszközök	<ul style="list-style-type: none">• Nincs edény vagy mixer felszerelve a meghajtóegységre vagy nincs megfelelően rögzítve.• A meghajtóegység csatlakozódugója nincs bedugva a konnektorba.• A sebességszabályozót nem fordította el az „ON” (BE) helyzetbe.	Az alábbiak közül az egyiket jelzi: <ul style="list-style-type: none">• Levette a fedelet vagy az edényt, vagy kioldódott a rögzítése, miközben a sebesség ki lett választva.• A visszaállításhoz fordítsa el az „O” helyzetbe, majd az „ON” (BE) helyzetbe, és válasszon újra sebességet.
Nagy sebesség	Robotgép edénye és tartozékok/keverőeszközök vagy mixer		<ul style="list-style-type: none">• Az egységet több mint 30 percig úgy hagyta, hogy a csatlakozója be volt dugva a konnektorba.• A meghajtóegység nem fog működni addig, amíg a sebességszabályozót nem fordítja el az „O” helyzetbe, majd vissza az „ON” (BE) helyzetbe.

mérleg funkció/időzítő óra

A konyhagépen beépített mérési funkció teszi lehetővé az alkotóelemek mérését közvetlenül az edényben vagy a keverőpohárban.

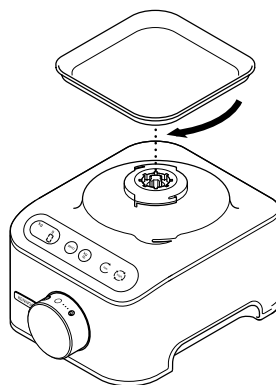
- Maximális mérőkapacitás: 3 kg. Ez a hozzávalók súlya az edénnyel vagy keverőpohárral együtt.

a mérleg funkció használata

- 1 Mindig szerelje fel az edényt, a levehető hajtótengelyt és a tartozékot vagy a keverőpoharat a meghajtóegységre, mielőtt betöltené a hozzávalókat.
 - 2 Dugja be a hálózati csatlakozódugót a konnektorba – a kijelző üres marad, amíg a sebességszabályozót nem fordítja el az „ON” (BE) helyzetbe.

 - 3 Miután elfordította az „ON” (BE) helyzetbe, a kijelző kigyullad.

 - 4 Nyomja meg a (kg/lb) gombot a gramm vagy uncia közötti választáshoz. A kijelző alapbeállítása az első bekapcsoláskor kg/g.

- A készülék 1 g-os lépésekben mér, ezért a kisebb mennyiségek méréséhez ajánlott teáskanál vagy evőkanál használata.
 - 5 Ellenőrizze, hogy a kijelzőn „0” látható-e, ha nem, állítsa nullára az ZERO gomb lenyomásával. Majd a szükséges alkotóelemeket mérje bele egyenesen az edénybe vagy a keverőpohárba. Miután a kijelzőn látható a súly, nyomja le a ZERO gombot, és a kijelző visszaáll „0”-ra. Adj a hozzá a következő alkotóelemeket, és akkor látható lesz a súly. Ismétlje meg az összes alkotóelemmel.
 - **A nullázáshoz nyomja meg egyszer a ZERO gombot.**
- 6 Helyezze fel a fedelet, és válasszon egy sebességet a robotgép üzemeltetéséhez.
- Működés közben a kijelzőn látszik az eltelt idő.
 - A mérleg funkcióhoz való átváltáshoz fordítsa a gombot az „ON” (BE) helyzetbe, és miközben az időmérő szünetel, tartsa 2 másodpercig lenyomva a kg/lb gombot.
 - Ha a kijelző nincs lenullázva, és vagy a hozzávalók vagy az edény/tartozék/fedél hiányzanak, a **kijelző villog (----)** és ezzel negatív értéket jelez. A nullázáshoz nyomja meg a ZERO gombot.
 - A robotgép működése közben az adagolócsövön keresztül hozzáadott további összetevők súlya nem jelenik meg a kijelzőn.

15 mérőtálca

A hozzávalók súlyát a tartozék levehető mérőtálcában is mérheti, nemcsak az edényben vagy a keverőpohárban. A használathoz helyezze a tálcát a meghajtóegység tetejére, és jobbra elfordítva rögzítse a helyén. A levételhez fordítsa el balra, és emelje le.



Időmérő

- Működés közben a kijelző automatikusan időmérő óráként működik.
 - Az időmérő másodperces ugrásokkal mutatja az eltelt időt 10 percig. Az időmérés szünetel, valahányszor a sebességszabályozót az „ON” (BE) helyzetbe fordítja.
 - Az időmérő nullázásához nyomja meg a ZERO gombot.
automatikus kikapcsolás
 - A kijelző mindig bekapcsol, amikor a sebességszabályozó az „ON” (BE) helyzetben van, kivéve akkor, ha az automatikus kikapcsolás aktiválódott.
 - Az automatikus kikapcsolás aktiválódik, ha a készülék több mint 30 percig be van dugva a konnektorba, de semmilyen műveletet nem végez rajta. Az ismételt bekapcsoláshoz vagy nyomja meg a ZERO gombot, vagy fordítsa a sebességszabályozót a kikapcsolási „O” helyzetbe, majd vissza az „ON” (BE) helyzetbe.
- fontos**
- Ne terhelje túl a 3 kg-os maximális mérési kapacitás túllépésével. A kijelzőn [o – Ld] látható, ha a mérlegfunkció túl van terhelve.
 - Ne tegye ki a géptestet túlzott erőhatásoknak, mivel ez károsíthatja a mérleg érzékelőt.
 - Mindig száraz, egyenletes felszínen használja a robotgépet méréshez.
 - A mérleg funkció használata közben ne mozgassa a géptestet.

a mixer használata (ha tartozék)

- 1 Helyezze a tömítőgyűrűt ⑰ a késegségre ⑱ – ügyeljen arra, hogy a tömítés pontosan a horonyba kerüljön.
- **Szivárgást okozhat, ha a tömítés sérült vagy nem megfelelően illeszkedik.**
- 2 A késegséget ⑱ alul megfogva engedje le a keverőpohárba – majd balra elfordítva rögzítse ④.
- 3 Tegye a hozzávalókat a pohárba.
- 4 Helyezze a fedelet a pohárra, és jobbra elfordítva ⑤ rögzítse. Helyezze fel a töltőnyílás kupakját.
- 5 Helyezze a mixert a meghajtóegységre úgy, hogy a fogantyú jobbra nézzen, és fordítsa el jobbra ⑥, amíg rögzül.
- **A mixer nem működik, ha nincs megfelelően felszerelve a rögzítőszerkezetre. Ellenőrizze, hogy a fogantyú a jobb oldali első sarok felé nézzen. A mixer nem működik, ha helytelenül van összeszerelve.**
- 6 Válasszon sebességet (lásd az ajánlott sebességek táblázatát), vagy használja a rövid üzem gombot.

tartozékok használata

Az egyes tartozékokra vonatkozóan lásd az ajánlott sebességek táblázatát.

Robotgép edénye

⑳ vágókés

Kövesse „a robotgép használata” részben leírt utasításokat.

㉑ max. kapacitású tárcsa

- 1 Szerelje fel a hajtótengelyt és az edényt a meghajtóegységre.
- 2 Helyezze fel a vágókést.
- 3 Tegye be a feldolgozandó hozzávalókat.
- 4 Helyezze a max. kapacitású tárcsát a vágókés fölé úgy, hogy a széle az edény belső peremén üljön ⑦. **Ne nyomja lefelé a max. kapacitású tárcsát.**
- 5 Helyezze fel a fedelet és kapcsolja be a gépet.

szeletelő-/reszelőlemezek ⑳ – ㉓

- 1 Szerelje fel a levehető hajtótengelyt és a robotgép edényét a meghajtóegységre.
- 2 Válassza ki a kívánt lemezt, és illessze a lemeztartóra úgy, hogy a vágóoldala felfelé nézzen.
- **A lemez egyik végét illessze a perem alá, és pattintsa a helyére a másik végét ③.**
- **A hasáburgonya lemezt nem lehet kivenni a tartóból.**
- 3 Helyezze fel a fedelet.
- 4 Tegye a hozzávalókat az adagolócsőbe. Válassza ki, hogy melyik adagolócsövet szeretné használni. A tömőrúd tartalmaz egy kisebb adagolócsövet, külön darabok vagy vékonyabb nyersanyagok feldolgozásához. A kis adagolócső használata – először helyezze be a nagy

tömőrúdat az adagolócsőbe.

A nagy adagolócső használata – együtt használja a két tömőrúdat.

- 5 Kapcsolja be a készüléket, és a nyersanyagot egyenletesen nyomja lefelé a tömőrúddal – soha ne dugja az ujját az adagolócsőbe.

㉔ citrusfacsaró

A citrusfacsaró a citrusfélék (pl. narancs, citrom, lime és grapefruit) levének kinyerésére szolgál.

- ㉔ a) facsarókúp
- ㉔ b) szűrő

a citrusfacsaró használata

- 1 Szerelje fel a levehető hajtótengelyt és a robotgép edényét a meghajtóegységre.
- 2 Illessze a szűrőt az edényre – ügyeljen arra, hogy a szűrő fogantyúja közvetlenül az edény fogantyúja felett rögzüljön ⑪.
- 3 Helyezze a facsarókúpot a hajtótengelyre, és forgassa el, amíg teljesen illeszkedik ⑫.
- 4 Vágja félbe a gyümölcsöt. Ezután kapcsolja be a készüléket, és nyomja rá a gyümölcsöt a facsarókúpra.
- **A citrusfacsaró nem működik, ha a szűrő nincs megfelelően rögzítve.**

㉕ tartozéktároló doboz

Az edény tartozékai és a lemezek a robotgéphez mellékelt tárolódobozban tartandók.

- 1 A használaton kívüli késegséget, lemezeket, habverőt és krémestítő keverőlapátot tegye a tárolódobozba ⑬.
- 2 A tárolódoboz biztonsági zárral van ellátva – a záráshoz csukja le a fedelét. A nyitáshoz nyomja be a fület ⑭, és emelje fel a fedelet ⑮.

fém keverőedény ㉖ – ㉗

- 1 Helyezze a fém keverőedényt a meghajtóegységre úgy, hogy a fogantyú jobbra nézzen, és fordítsa el jobbra ⑯, amíg rögzül.
- 2 Helyezze a habverőt ㉖, a krémestítő keverőlapátot ㉖ és ㉗ vagy a dagasztóeszközt ㉘ az edény hajtótengelye fölé.

a habverő használata

- 1 Tolja be a keverőlapátot **17** a hajtófejbe, hogy biztosan rögzüljön.
- 2 Illessze a habverőt az edényben levő hajtótengely fölé.
- 3 Adja hozzá a nyersanyagokat.
- 4 Helyezze fel a fedelet és kapcsolja be a gépet.

krémesítő keverőlapát használata

A törlőlapát felszerelése

- A törlőlapát gyárilag fel van szerelve, és a tisztításhoz mindig vegye le.
- 1 Óvatosan illessze a rugalmas törlőlapátot a keverőlapátra úgy, hogy a törlőlapát alapját behelyezi a nyílásba **18**, majd az egyik végét finoman bepattintja a helyére a horonyba **19**.
Ezt ismételje meg a másik oldalon is **20**.
 - 1 Tolja be a krémesítő keverőlapátot **21** a hajtófejbe, hogy biztosan rögzüljön.
 - 2 Illessze a keverőlapátot az edényben levő hajtótengely fölé.
 - 3 Adja hozzá a nyersanyagokat.
 - 4 Helyezze fel a fedelet és kapcsolja be a gépet.

a dagasztóeszköz használata

Illessze a dagasztóeszközt az edényen belüli hajtás fölé.

Ajánlott sebességek táblázata – robotgép edénye

Eszköztartozék	Funkció	ajánlott sebesség	feldolgozási idő (s)	Maximális kapacitás	tanácsok és tippek
Vágókés	Tésztaporok	Max.	15-20	1,5 kg teljes súly	<ul style="list-style-type: none"> Az összes tartozék közül a vágókés használható a legtöbb célra. A feldolgozási idő hossza határozza meg a keverék állagát. Durvább állag eléréséhez használja a rövid üzem funkciót. Az élelmiszert (húst, kenyeret, zöldséget) vágja fel kb. 2 cm-es kockákra. A kekszet törje darabokra, és a gép működése közben helyezze be az adagolócsövön keresztül. Ügyeljen arra, nehogy túl sokáig végezze a feldolgozást.
	Sütemény – margarint bedolgozása a lisztbe (a margarint egyenesen a hűtőből vegye ki, és vágja 2 cm-es kockákra) Víz hozzáadásával összedolgozza a tésztát	Max.	10	340 g liszt	
	Hal és sovány hús aprítása Pástétomok	Rövid üzem – Max.	10-30	600 g max. sovány marhahús	
	Zöldség aprítása	Rövid üzem	5-10	500 g	
	Dió aprítása	Max.	30-90	200 g	
	Puha gyümölcs, főtt gyümölcs és zöldség pürésítése	Max.	10-30	1 kg	
	Szósztok, öntetek és mártások	Max.	120	800 g	
	Hideg levesek		30-60	1,5 liter	
	Tejturmixok/hig tészták	Indítsa a legkisebb sebességgel, és növelje a maximumig.	15-30	1 liter	
	Vágókés max. kapacitású tárcsával				
Lemezek – reszelő	Sajt-, sárgarépa, burgonya és hasonló állagú élelmiszerek reszeléséhez.	Mid – Max.	–	<ul style="list-style-type: none"> Friss hozzávalókat használjon. Ne vágja túl apróra a nyersanyagot. Töltse meg teljes szélességben az adagolócsövet. Így megakadályozza, hogy a feldolgozás során az étel oldalirányban kicsusszon. Másik megoldásként használhatja a kis adagolócsövet. A Julienne típusú és a hasáburgonya lemez használatakor a nyersanyagokat vízszintesen helyezze el. Szeletelőkör és reszelőkör: a függőlegesen elhelyezett darabok ⑤ rövidebbre lesznek vágva, mint a vízszintesen elhelyezett darabok ④. A feldolgozás után mindig maradjon meg a mennyiségű élelmiszer a lemezen vagy a tálcán. Ne hagyja, hogy az élelmiszer összegyűjjön a lemez alján – rendszeresen ürítse. 	
Lemezek – szeletelő	Sajt-, sárgarépa, burgonya, káposzta, uborka, cukkini, cékla és hagyma szeleteléséhez.	Mid – Max.	–		
Lemez – extra finom reszelő	Parmezán reszeléséhez	Max.	–		
Lemez – finom Julienne	Burgonya aprítására szalmakrumplilhoz, röszihez, wok ételekhez és zöldségköretekhez.	Max.	–		
Lemez – hasáburgonya	Vékony szeletekre vágja a burgonyát chips készítéséhez, és az egyéb alkotóelemeket serpenyőben készülő és mártogatós ételekhez (pl. uborka, alma és körte).	Max.	–		
			Ne öltse az edényen látható maximális 1,5 l jel fölé		

ajánlott sebességek táblázata – robotgép edénye

Eszköz/tartozék	Funkció	ajánlott sebesség	feldolgozási idő (s)	Maximális kapacitás	tanácsok és tippek
Citromfacsaró	A citrusfélék (pl. narancs, citrom, lime és grapefruit) levének kinyerésére szolgál.	Min.	–	1 kg	<ul style="list-style-type: none"> A legkedvezőbb eredmény elérése érdekében szobahőmérsékleten tárolja és facsarja a gyümölcsöt, és a facsaráás előtt kézzel lenyomva görgesse meg az asztalon. Az ivólé kinyerésének elősegítése érdekében facsaráás közben mozgassa a gyümölcsöt oldalirányban ide-oda. Nagy mennyiségű ivólé készítésekor rendszeresen ürítse a szűrőt, hogy ne halmozódjon fel benne a gyümölcschús és a mag.

ajánlott sebességek táblázata – fém keverőedény

Eszköz/tartozék	Funkció	ajánlott sebesség	feldolgozási idő (perc)	Maximális kapacitás	tanácsok és tippek
Habverő	Tojásfehérje	Max.	2 – 3	6 (200 g)	<p>fontos</p> <ul style="list-style-type: none"> A habverő nem alkalmas tésztaporos keverékek keveréséhez, mivel ezek túl sűrűek, és károsíthatják a habverőt. Ezek keveréséhez mindig a vágókést vagy a krémesítő keverőlapátot használja. A legjobb eredmény elérése érdekében a tojás legyen szobahőmérsékletű. Ügyeljen arra, hogy az edény és a habverő tiszta és zsírtmentes legyen.
	Tojás és cukor, margarin nélkül készült tésztákhoz	Max.	8 – 10	3 (150 g)	
	Tejszín	Mid – Max.	2 – 3	125 ml – 500 ml	
Dagasztó eszköz	Élesztővel készült tészták	Mid – Max.	8 – 10	1 kg teljes súly	<ul style="list-style-type: none"> Ne működtesse 10 percnél tovább. A szárítóz hozzávalókat helyezze az edénybe, a folyadékot pedig a gép működése közben töltsse be az adagolócsővön keresztül. A tészta rugalmas golyóvá válásáig folytassa a keverést.
	Fehér kenyérliszt		8 – 10	600 g liszt	
	Tejles kiórlású kenyérliszt		8 – 10	500 g liszt	
	Újradagasztás	Max.	2 – 3	1 kg teljes súly	
Krémesítő keverőlapát	Zsíradék és cukor összedolgozása	Mid – Max.	2 – 3	250 g zsír 250 g cukor	<ul style="list-style-type: none"> Az összedolgozás előtt várja meg, hogy a zsír előlbb szobahőmérsékleten (20 °C) felengedjen. A krémesítő keverőlapát puha hozzávalók krémesítésére és keverésére szolgál. Ne használja keményebb állagú receptek, például tészta, vagy kemény hozzávalókat, például gyümölcsmagot, csontot vagy kagylóhéjat tartalmazó receptek készítéséhez. A tojást lassan adja a krémesített keverékhez, hogy megfeleljen összedolgozza. A liszt bekeverését a rövid üzem üzemmóddal vagy minimális sebességgel végezze.
	Tésztapor (7-8 tojásos)	Max.	1	1,5 kg teljes súly	
	Gyümölcskenyér keverék (6 tojásos)	Max.	2 – 3	1,65 kg teljes súly	


ajánlott sebességek táblázata – mixer

Eszköz/tartozék	Funkció	ajánlott sebesség	feldolgozási idő (s)		Maximális kapacitás	tanácsok és tippek	
Mixer	Hideg folyadékok és italok	Max.	60		1,6 liter	<ul style="list-style-type: none"> • 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 pástétótok 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 állapotot. • Ne aprítson fűszereket, mert károsíthatják a műanyag részeket. • Száraz hozzávalók keverése – vágja darabokra a hozzávalókat, vegye le a töltőnyílás kupakját, majd a készülék működése közben egyenként dobálja be a darabokat. Tartsa a kezét a nyíláson. A legjobb eredmény elérése érdekében rendszeresen ürítse az edényt. • A mixer tárolásra nem használható. A használat előtt és után üresen kell tárolni. • Soha ne keverjen 1,6 liternél több anyagot – és ennél is kevesebbet habos folyadék (pl. tejturmix) esetén. 	
	Hideg levesek	Max.	30				
	Ne dolgozzon fel forró hozzávalókat.						
	Tejturmix/hideg tej alapú keverékek		Max.	15			1 liter
Majonéz		Max.	60		3 tojás 150 g olaj		

a készülék tisztítása

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a gépet, és a hálózati dugaszt húzza ki a konnektorból.
- **Óvatosan kezelje a vágókéseket és a vágólemezeket – rendkívül élesek.**
- Bizonyos élelmiszerek hatására a műanyag elszíneződhet. Ez normális jelenség, ami nem károsítja a műanyagot, illetve nem befolyásolja az élelmiszerek ízét. Az ilyen elszíneződések növényi olajba mártott ruhadarabbal dörzsölve eltávolíthatók.

meghajtóegység

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

mixer




- Óvatosan járjon el, amikor a késegeséget eltávolítja az aljzatról.

- 1 Mossa el kézzel a poharat.
- 2 A tömitést vegye le, és mossa el.
- 3 A késeket meleg, mosogatószeres vízbe mártott mosogatókefével tisztítsa meg, majd folyó víz alatt öblítse le. Soha ne érjen kézzel az éles vágókésekhez. **A késegeséget soha ne merítse vízbe.**
- 4 Fejjel lefelé fordítva hagyja megszáradni.

habverő

- Óvatosan meghúzva vegye 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.**

krémesítő keverőlapát

- 1 A tisztítás előtt mindig vegye le a rugalmas törőlapátot a keverőeszköztől , , .
- 2 Forró mosószeres vízben mossa el a rugalmas törőlapátot, majd alaposan szárítsa meg.

egyéb alkatrészek

- Ezeket kézzel mosogassa el, majd törölje szárazra.
- Mosogatógépben is biztonságosan elmosogathatók.

Tétel	mosogatógépben mosogatható tétel
fő edény, fedél, tömőrudak	✓
vágókés	✓
fém edény és fedél	✓
dagasztóeszköz	✓
leveshő hajtótengely	✓
lemezek	✓
max. kapacitású tárcsa	✓
habverő/krémesítő keverőlapát Tilos a hajtófejet vízbe meríteni	✓
keverőpohár, fedél, töltőnyílás kupakja	✓
késegység és mixer tömitése	✗
citromfacsaró	✓
mérőtálca	✓
tárolódoboz	✗
műanyag kanál	✓

szerviz és vevőszolgálat

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



FONTOS TUDNIVALÓK AZ EURÓPAI UNIÓ ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK HULLADÉKAIRA (WEEE) VONATKOZÓ IRÁNYELVÉRŐL

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

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

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

receptötleték/javaslatok

korianderes sárgarépaleves

használja a mixert

25 g vaj
50 g hagyma, apróra vágva
1 gerezd zúzott fokhagyma
750 g sárgarépa, 1,5 cm-es kockákra vágva
hideg csirkehúsleves
10-15 ml (2-3 teáskanál) őrölt koriander
só és bors

- 1 Olvassza fel a vaját egy serpenyőben, tegye rá a hagymát és a fokhagymát, és süssé puhára.
- 2 Tegye a sárgarépát a mixerbe, adja hozzá a hagymát és a fokhagymát. Adjon hozzá annyi húslevest, hogy elérje az 1,6 literes szintet a keverőpohárban. Helyezze fel a fedelet és a töltőnyílás kupakját.
- 3 Keverje maximális sebességgel 5 másodpercig durvább állagú leveshez, vagy hosszabban, ha simább állagú levest szeretne.
- 4 A keveréket ezután öntse egy lábosba, adja hozzá a koriandert és a fűszereket, és lassú tűzön főzze a levest 30–35 percig, vagy amíg el nem készül.
- 5 Ízlés szerint fűszerezze, és ha szükséges, adjon még hozzá folyadékot.


hibaelhárítási útmutató

Hiba	A hiba lehetséges oka	Megoldás
A készülék nem indul el.	A készülék nincs feszültség alatt. A sebesség jelzőfénye nem ég. 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 mixer nem működik.	A mixer nincs megfelelően rögzítve. A mixer nincs megfelelően összeszerelve.	A mixer nem működik, ha helytelenül van felszerelve a zárószervezetre. Ellenőrizze, hogy a késegség 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.
mérleg funkció (----) villog a kijelzőn. Meváltozott a mért súly a kijelzőn.	Vagy a hozzávalók vagy az edény/ tartozék/fedél hiányzik, és a kijelzőn látható (----) negatív értéket jelez. A mért mennyiség túl kicsi. Használat közben elmozdították a készüléket.	A nullázáshoz nyomja meg a ZERO gombot. Nagyon kis mennyiségeket mérjen teáskanállal vagy evőkanállal. Ne mozgassa használat közben. Nullázza le a kijelzőt a következő összetevő mérése előtt.
A robotgép nem működik és a sebesség jelzőfénye villog.	A készüléket több mint 30 percig úgy hagyta, hogy a csatlakozója be volt dugva a konnektorba, és semmilyen műveletet nem végzett rajta. Levette a fedelet vagy az edényt, vagy kioldódott a rögzítése, miközben a sebesség ki lett választva.	Vagy nyomja meg a ZERO gombot, vagy fordítsa a sebességszabályozót a kikapcsolási „O” helyzetbe, majd vissza az „ON” (BE) helyzetbe. A visszaállításhoz fordítsa el az „O” helyzetbe, majd az „ON” (BE) helyzetbe, és válasszon újra sebességet.
A mixer a zárószervezetenél szivárog.	Hiányzik a tömítés. A tömítés nem megfelelően illeszkedik a helyére. A tömítés megsérült.	Ellenőrizze a tömítést, hogy megfelelően illeszkedik-e és nem sérült-e. A cseretömítés beszerzéséről lásd: „szerviz és vevőszolgálat”.
A mixer tömítése hiányzik a késegségből, amikor kiveszi a csomagolásból.	A tömítés előre fel van szerelve a késegségre.	Csavarja le a keverőpoharat, és ellenőrizze, hogy a tömítés a késegségen 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.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy KENWOOD lub upoważnionego przez firmę KENWOOD zakładu naprawczego.
- Noże i płytki są bardzo ostre – przy ich obsłudze należy zachować ostrożność.
- 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.
- W czasie gdy urządzenie jest podłączone do prądu, do pojemnika robota, metalowej miski oraz 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 założony dzbanek blendera.**
- Przed zdjęciem pokrywki z miski lub dzbanka blendera z podstawy zasilającej:
 - wyłączyć urządzenie;
 - poczekać, aż nasadka/ostrza całkowicie się zatrzymają;
 - zachować ostrożność, by nie odkręcić dzbanka blendera z zespołu ostrzy.
-  **NIE rozdrabniać składników gorących.**
- 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.

bezpieczeństwo użytkowania blendera

-  **NIE rozdrabniać składników gorących.**
- 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 zbrilyły się podczas zamrażania. Przed umieszczeniem ich w dzbanku należy je pokruszyć.
- Nigdy nie przekraczać maksymalnej ilości miksowanych składników – wynoszącej 1,6 litra.

bezpieczeństwo użytkowania płytek do krojenia/tarcia

- Pokrywkę zdejmować wyłącznie po całkowitym zatrzymaniu się płytki tnącej.
- Dotykając płytek, należy zachować szczególną ostrożność – są bardzo ostre.
- Miski nie należy przepelniać – nie przekraczać znajdującego się na niej oznaczenia maksymalnego dozwolonego poziomu składników.

przed podłączeniem do sieci

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

przed pierwszym użyciem

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

oznaczenia

robot kuchenny

- ① podstawa zasilająca
- ② wymowany wał napędowy
- ③ miska robota
- ④ pokrywa
- ⑤ podajnik
- ⑥ popychacz
- ⑦ blokady bezpieczeństwa
- ⑧ schowek na przewód sieciowy (z tyłu)
- ⑨ wskaźnik świetlny obrotów wysokich
- ⑩ regulator prędkości/przycisk pracy przerywanej
- ⑪ wskaźnik świetlny obrotów niskich
waga / minutnik
- ⑫ przycisk kg/ lb
- ⑬ przycisk ZERO
- ⑭ wyświetlacz
- ⑮ szala

Nasadki robota

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 umożliwiający zakup dodatkowych nasadek znajdują się w części pt. „serwis i punkty obsługi klienta”.

blender (jeżeli załączono w zestawie)

- ⑯ zespół ostrzy
- ⑰ pierścień uszczelniający
- ⑱ dzbanek
- ⑲ zakrywa wlewu
- ⑳ pokrywa

metalowa miska do mieszania (jeżeli załączono w zestawie)

- ㉑ pokrywa miski do mieszania
- ㉒ miska do mieszania z wewnętrznym napędem
- ㉓ końcówka do zagniatania ciasta
- ㉔ głowica napędu
- ㉕ trzepaczka
- ㉖ końcówka do ucierania
- ㉗ wycierak końcówki do ucierania
- ㉘ ostrze
- ㉙ tarcza maksymalnej pojemności
- ㉚ obsada płytek
- ㉛ płytko do krojenia na 4-milimetrowe plastry (jeżeli załączono w zestawie)
- ㉜ płytko do krojenia na 2-milimetrowe plastry (jeżeli załączono w zestawie)
- ㉝ płytko do tarcia na 4-milimetrowe wiórka (jeżeli załączono w zestawie)
- ㉞ płytko do tarcia na 2-milimetrowe wiórka (jeżeli załączono w zestawie)
- ㉟ płytko do tarcia na bardzo drobne wiórka (jeżeli załączono w zestawie)
- ㊱ płytko do krojenia w bardzo cienkie słupki (*julienne*) (jeżeli załączono w zestawie)
- ㊲ płytko do frytek (jeżeli załączono w zestawie)
- ㊳ wyciskarka do cytrusów (jeżeli załączona w zestawie)
- ㊴ pojemnik do przechowywania nasadek (jeżeli załączono w zestawie)

obsługa robota

- 1 Na podstawie zasilającej zamocować wymowany wał napędowy ❶.
- 2 Następnie zamocować miskę: uchwyt umieścić po prawej stronie i przekręcić miskę do przodu ❷ do momentu, aż zablokuje się we właściwej pozycji.
 - Przed włożeniem składników miskę i nasadkę należy najpierw zamocować na podstawie zasilającej.
- 3 Zamocować pokrywę – sprawdzając, czy górna część wału napędowego/nasadka wpasowała się w środek pokrywy ❸.
 - 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 Podłączyć urządzenie do prądu i przekręcić regulator prędkości do pozycji „ON” (włączony). Włączy się wyświetlacz wagi i zaświeci wskaźnik świetlny obrotów niskich lub wskaźnik świetlny obrotów wysokich, w zależności od tego, czy na podstawę założona będzie miska, czy też blender. Jeżeli ani miska, ani blender nie będą złożone, oba wskaźniki pozostaną wyłączone. Regulator prędkości – pozwala na ręczne wybieranie prędkości obrotów (zob. tabela zalecanych prędkości); Tryb pracy przerywanej – przycisk (P). W tym trybie urządzenie pracuje tak długo, jak długo wciśnięty jest przycisk.
- 5 Po zakończeniu pracy przesunąć regulator prędkości z powrotem do pozycji „O” (wyłączony).
- **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.


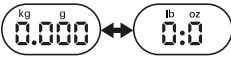
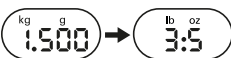
Wskaźnik	Funkcja/ Nasadki	Wskaźniki wyłączone	Wskaźnik miga
Obroty niskie	Metalowa miska do mieszania i przybory	<ul style="list-style-type: none"> • Miska ani blender nie są zamocowane albo zablokowane na podstawie zasilającej. • Podstawa zasilająca nie jest podłączona do prądu. • Regulator prędkości nie znajduje się w pozycji „ON” (włączony). 	<p>Wskazuje na jedną z następujących opcji:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pokrywka lub miska została zdjęta lub odblokowana w czasie, gdy regulator był ustawiony na jedną z prędkości obrotów. • Aby wyzerować urządzenie, przekręcić regulator do pozycji „O”, a następnie do pozycji „ON” i wybrać prędkość.
Obroty wysokie	Miska robota i nasadki/ przybory lub blender		<ul style="list-style-type: none"> • Urządzenie pozostawiono podłączone do prądu przez ponad 30 minut. • Podstawa zasilająca nie włączy się, dopóki regulator prędkości nie zostanie przesunięty do pozycji „O”, a następnie z powrotem do pozycji „ON”.

waga/minutnik

Robot został wyposażony we wbudowaną wagę, umożliwiającą ważenie składników bezpośrednio w misce lub dzbanku blendera.

- Maksymalne obciążenie wagi wynosi 3 kg. Jest to maksymalny ciężar wszystkich składników, włączając wagę miski lub dzbanka.

użytkowanie wagi

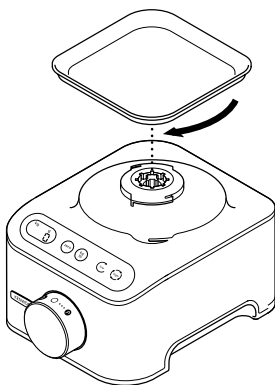
- 1 Przed dodaniem składników na podstawę zasilającą należy założyć miskę, wyjmowany wał napędowy i nasadkę lub dzbanek blendera.
- 2 Podłączyć urządzenie do prądu – wyświetlacz pozostanie pusty, dopóki regulator prędkości nie zostanie przesunięty do pozycji „ON” (włączony).
 
- 3 Przesunąć regulator do pozycji „ON” – wyświetlacz zaświeci się.
 
- 4 Wcisnąć przycisk kg/lb, aby wybrać jednostkę (gramy lub uncje). Po włączeniu urządzenie automatycznie wybiera ustawienie kg/g.
 
 - Urządzenie waży skokowo co 1 g, dlatego też zaleca się odmierzanie niewielkich ilości składników za pomocą łyżki stołowej/łyżeczki.
- 5 Sprawdzić, czy wyświetlacz pokazuje „0”. Jeśli nie, wyzerować urządzenie, naciskając przycisk ZERO. Następnie zważyć składniki, wspanując je bezpośrednio do miski/dzbanka. Po ukazaniu się wagi składników na wyświetlaczu nacisnąć przycisk ZERO, by ponownie wyzerować wyświetlacz. Dodawać kolejne składniki (ich waga będzie wyświetlana na wyświetlaczu). Czynność powtórzyć, aż wszystkie składniki zostaną zważone.
 - **Aby wyzerować wagę, jednokrotnie wcisnąć przycisk ZERO.**
- 6 Zamocować pokrywkę i wybrać prędkość obrotów, aby uruchomić robot.
 - Podczas pracy wyświetlacz pokazuje upływający czas.
 - Aby przejść do funkcji wagi, przesunąć regulator do pozycji „ON” i w czasie wstrzymania pracy minutnika przez 2 sekundy przytrzymać przycisk kg/lb.
 - Jeśli wyświetlacz nie zostanie wyzerowany, a składniki lub miska/nasadka/pokrywka zostaną zdjęte z urządzenia, **wyświetlacz będzie migać (----)**, wskazując odczyt ujemny. Aby wyzerować urządzenie, wcisnąć przycisk ZERO.
 - Wyświetlacz nie pokaże wagi dodatkowych składników dodanych do podajnika w trakcie pracy urządzenia.

15 szala

Zdejmowana szala służy do ważenia składników bez konieczności zakładania miski lub dzbanka blendera.

Aby użyć wagi, na podstawę zasilającą założyć szalę i przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby zablokować ją na miejscu.

Aby zdjąć szalę, wystarczy ją przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.



Minutnik

- Podczas pracy wyświetlacz automatycznie pokazuje upływający czas.
 - Minutnik nalicza upływający czas w sekundach przez 10 minut i zatrzymuje się za każdym razem, gdy regulator prędkości zostanie przesunięty do pozycji „ON”.
 - Aby wyzerować minutnik, nacisnąć przycisk ZERO.
- funkcja automatycznego wyłączenia**
- Wyświetlacz włącza się za każdym razem, gdy regulator prędkości zostanie przesunięty do pozycji „ON”, chyba że uruchomi się funkcja automatycznego wyłączenia.
 - Funkcja automatycznego wyłączenia uruchamia się w chwili, gdy urządzenie zostało pozostawione podłączone do prądu, ale nie było używane przez ponad 30 minut. Aby ponownie włączyć urządzenie, nacisnąć przycisk ZERO, albo przesunąć regulator prędkości do pozycji „O” (wyłączony), a następnie z powrotem do pozycji „ON” (włączony).

uwaga

- Urządzenia nie należy przeciążać – nie wolno przekraczać maksymalnego obciążenia wagi, wynoszącego 3 kg. Jeżeli waga zostanie przeciążona, na wyświetlaczu ukaże się symbol [o – Ld].
- Podstawy zasilającej nie należy poddawać działaniu zbyt dużej siły, ponieważ może to spowodować uszkodzenie czujnika wagi.
- Przed ważeniem urządzenie należy umieścić na suchej i płaskiej powierzchni.
- Podczas pracy wagi podstawy zasilającej nie należy przesuwac.

obsługa blendera (jeżeli załączono w zestawie)

- 1 Na zespół ostrzy 17 założyć pierścień uszczelniający 18, zwracając uwagę na to, by pierścień był poprawnie włożony w rowki.
- **Jeżeli uszczelka zostanie niepoprawnie założona lub uszkodzona, składniki będą wyciekać z dzbanka.**
- 2 Trzymając zespół ostrzy za spodnią część 19, wsunąć go do dzbanka i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do momentu, aż zostanie zabezpieczony na swoim miejscu 4.
- 3 W dzbanku umieścić składniki.
- 4 Na dzbanek założyć pokrywę i przekręcić ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara 5 do momentu, aż rozlegnie się kliknięcie. W otworze pokrywy umieścić zakrywkę wlewu.
- 5 Na podstawie zasilającej zamocować blender: uchwyt umieścić po prawej stronie i przekręcić miskę do przodu 6 do momentu, aż zablokuje się we właściwej pozycji.
- **Blender nie będzie działał, jeżeli nie zostanie prawidłowo osadzony w blokadzie bezpieczeństwa. Sprawdzić, czy uchwyt znajduje się z przodu po prawej stronie.**
- **Blender nie będzie działał, jeżeli nie zostanie poprawnie zmontowany.**
- 6 Wybrać prędkość (zob. tabela zalecanych prędkości) lub użyć regulatora trybu pracy przerywanej.

użytkowanie nasadek

(zob. tabela zalecanych prędkości dla każdej nasadki)

Miska robota

28 ostrze

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

29 tarcza maksymalnej pojemności

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

płytki krojące/trące 30-37

- 1 Na podstawie zasilającej zamocować wymowany wał napędowy i miskę robota.
- 2 Wybrać żądaną płytkę i zamocować ją w obsadzie – stroną tnącą skierowaną do góry.
 - Wsunąć jeden koniec płytki pod brzeg obsady, a następnie wpasować na miejsce drugi koniec, naciskając go 3.
 - **Płytki do frytek nie można wyjmować z obsady.**
- 3 Założyć pokrywę.
- 4 Włożyć składniki do podajnika.
Wybrać odpowiedniej wielkości podajnik. W popychaczku znajduje się mniejszy podajnik, umożliwiający rozdrabnianie pojedynczych lub cienko pokrojonych składników.
Aby użyć mniejszego podajnika – do większego podajnika należy najpierw wsunąć większy popychacz.
Aby użyć większego podajnika – oba popychacze złożyć ze sobą i użyć jednocześnie.
- 5 Włączyć urządzenie i za pomocą popychacza równomiernie popychać składniki do otworu podajnika. Do otworu nie wolno wkładać palców.

38 wyciskarka do cytrusów

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

- a stożek
- b sitko

użytkowanie wyciskarki do cytrusów

- 1 Na podstawie zasilającej zamocować wymowany wał napędowy i miskę robota.
- 2 W misce zamocować sitko – pamiętając, by uchwyt sitka był zablokowany we właściwym położeniu, bezpośrednio nad uchwytem miski 11.

- 3 Stożek umieścić na wale napędzającym, przekręcając go do momentu, aż całkowicie opadnie 12.
- 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.**

39 pojemnik do przechowywania nasadek

Robot kuchenny wyposażono w pojemnik do przechowywania nasadek i płytek.

- 1 Po użyciu ostrze, płytki, trzepaczkę i końcówkę do ucierania można przechowywać w pojemniku do przechowywania 15.
- 2 Pojemnik jest wyposażony w zamek bezpieczeństwa – aby zamknąć pojemnik, należy opuścić pokrywę. Aby go otworzyć, nacisnąć wypustkę 14 i podnieść pokrywę 15.

metalowa miska do mieszania 21-27

- 1 Na podstawie zasilającej zamocować metalową miskę do mieszania: uchwyt umieścić po prawej stronie i przekręcić miskę do przodu 16 do momentu, aż zablokuje się we właściwej pozycji.
- 2 Na wale napędzającym miski zamocować trzepaczkę 29, końcówkę do ucierania 26 i 27 lub końcówkę do zagniatania ciasta 23.

użytkowanie ubijaka

- 1 Mocno osadzić ubijak 17 w głowicy napędu.
- 2 Na wale napędzającym miski zamocować trzepaczkę.
- 3 Dodać składniki.
- 4 Zamocować pokrywę i włączyć urządzenie.

użytkowanie końcówki do ucierania

Montaż pióra wycieraka

- Pióro wycieraka zostało zamocowane fabrycznie, a przed każdym czyszczeniem należy je zdjąć.
- 1 Ostrożnie założyć elastyczne pióro na końcówkę, wpasowując podstawę pióra w otwór 18, następnie wsunąć jedną połowę pióra w rowek, a potem koniec zahaczyć o haczyk w górnej części końcówki 19.
W taki sam sposób nałożyć drugą połowę pióra 20.
 - 1 Mocno osadzić końcówkę do ucierania 21 w głowicy napędu.
 - 2 Na wale napędzającym miski zamocować końcówkę do ucierania.
 - 3 Dodać składniki.
 - 4 Zamocować pokrywę i włączyć urządzenie.

użytkowanie końcówki do zagniatania ciasta

Na wale napędzającym miski zamocować końcówkę do zagniatania ciasta.

tabela zalecanych prędkości – robot kuchenny

końcówka/nasadka	funkcja	zalecana prędkość	Czas pracy (w sekundach)	maksymalna ilość	porady i wskazówki
Zespół ostrzy	Przygotowywanie ciast w proszku	Maks.	15-20	1,5 kg wagi całkowitej	<ul style="list-style-type: none"> Ostrza to element o najbardziej wszechstronnym zastosowaniu z wszystkich nasadek. Długość czasu rozdrabniania wpływa na osiągniętą konsystencję składników. Aby uzyskać mniej rozdrobnioną konsystencję, użyć trybu pracy przerywanej. Składniki takie jak mięso, chleb czy warzywa należy pokroić w kostkę wielkości ok. 2 cm. Ciastka należy połamać na mniejsze kawałki i wsyypać przez podajnik podczas pracy urzędzenia. Składników nie należy miksować zbyt mocno.
	Ciasta – wcieranie tłuszczu do mąki (używać tłuszczu schłodzonego w lodówce i pokrojonego w kostkę wielkości 2 cm)	Maks.	10	340 g wagi mąki	
	Dodawanie wody, aby połączyć składniki ciasta				
	Siekanie ryb i chudego mięsa	Tryb pracy przerywanej – maks.	10-30	600 g chudej wołowiny (maksymalnie)	
	Paszty i terriny				
	Siekanie warzyw	Tryb pracy przerywanej	5-10	500 g	
	Siekanie orzechów	Maks.	30-90	200 g	
Ostrze z tarczą maksymalnej pojemności	Przecieranie miękkich owoców, gotowanych owoców i warzyw	Maks.	10-30	1 kg	<ul style="list-style-type: none"> Podczas miksowania składników płynnych w misce, tarcza o największej pojemności musi być używana z ostrzem. Zapobiega to wyciekaniu składników i poprawia zdolność siekającą ostrza. Nie rozdrabniać składników gorących. Nie przekraczać znajdującego się na misce oznaczenia maksymalnej dozwolonej ilości składników.
	Przygotowywanie sosów, dressingów i dipów	Maks.	120	800 g	
	Zimne zupy				
Płytki – traçe	Koktajle mleczne, ciasto naleśnikowe	Rozpocząć na prędkości minimalnej, a potem zwiększyć ją do maksimum	30-60 15-30	1,5 l 1 l	<ul style="list-style-type: none"> Używane składniki powinny być świeże. Nie kroić składników na zbyt małe kawałki. Duży podajnik w całości wypełnić składnikami. Zapobiega to przesuszeniu się składników na boki podczas rozdrabniania. Można także użyć mniejszego podajnika. Używając płytki do krojenia w słupki julienne lub płytki do frytek, składniki należy umieszczać poziomo. Podczas tarcia lub krojenia na plasterki: składniki wkładane pionowo ❸ będą krojone na krótsze kawałki niż składniki wkładane poziomo ❹. Po skończonej pracy na płycie lub w misce zawsze pozostaje niewielka ilość resztek. Nie dopuszczać do nagromadzenia się składników na spodniej części płytki – regularnie ją oczyszczaj.
	Do sera, marchwi, ziemniaków i innych składników o podobnej konsystencji.	Średnia-maks.	–	<p>Nie napełniać miski powyżej znajdującego się na niej oznaczenia maksymalnej ilości wynoszącej 1,5 l</p>	
	Do sera, marchwi, ziemniaków, kapusty, ogórków, cukinii, buraków i cebuli.	Średnia-maks.	–		
	Do tarcia parmezanu	Maks.	–		
	Tarcza służy do krojenia ziemniaków w bardzo cienkie słupki oraz do tarcia warzyw na grube wiórka na potrawy szybko smażone na sposób chiński lub do przybierania potraw, a także tarcia ziemniaków na placki ziemniaczane na sposób szwajcarski (rosti)	Maks.	–		
Płytki – krojące					
Płytki – do tarcia na bardzo drobne wiórka	Do tarcia parmezanu	Maks.	–		
	Tarcza służy do krojenia ziemniaków w bardzo cienkie słupki oraz do tarcia warzyw na grube wiórka na potrawy szybko smażone na sposób chiński lub do przybierania potraw, a także tarcia ziemniaków na placki ziemniaczane na sposób szwajcarski (rosti)	Maks.	–		
Płytki – do krojenia w bardzo cienkie słupki (julienne)					
Płytki – do frytek	Umożliwia krojenie ziemniaków na cienkie frytki oraz składników na potrawy duszone oraz dipy (np. ogórków, jabłek, gruszek)	Maks.	–		

tabela zalecanych prędkości – robot kuchenny

końcówka/ nasadka	funkcja	zalecana prędkość	Czas pracy (w sekundach)	maksymalna ilość	porady i wskazówki
Wyciskarka do cytrusów	Do wyciskania soku z cytrusów (np. pomarańczy, cytryn, limonki i grejpfrutów).	Min.	–	1 kg	<ul style="list-style-type: none"> Najlepsze wyniki daje wyciskanie soku w temperaturze pokojowej z owoców przechowywanych w temperaturze pokojowej i walcowanie ich ręką po blade przed wyciśnięciem soku. Aby wyciskanie było skuteczniejsze, podczas wyciskania przesuwaj owoc z boku na bok. Jeżeli sok wyciskany jest z dużej liczby owoców, należy regularnie opróżniać sitko, aby zapobiec gromadzeniu się na nim miększu i pestek.

tabela zalecanych prędkości – metalowa miska do mieszania

końcówka/ nasadka	funkcja	zalecana prędkość	Czas pracy (w minutach)	maksymalna ilość	porady i wskazówki
Trzepaczka	Białka	Maks.	2 – 3	6 (200 g)	<p>uwaga</p> <ul style="list-style-type: none"> Trzepaczka nie nadaje się do wyrabiania ciast jednoetapowych, ponieważ tego rodzaju mieszanki są zbyt gęste i spowodują jej uszkodzenie. Do wyrabiania ciast należy używać ostrza lub końcówki do ucierania. Najlepsze wyniki daje używanie jaj o temperaturze pokojowej. Przed użyciem sprawdzić, czy miska i ubijaki są czyste. Nie mogą być tłuste. Nie rozdrabniać składników przez czas dłuższy niż 10 minut. Suche składniki umieścić w misce, a następnie, podczas pracy urządzenia, przez podajnik dodać składniki płynne. Miksować do momentu, gdy z ciasta uformuje się gładka kula o elastycznej konsystencji.
	Ubijanie jaj z cukrem na beztłuszczowe ciasta biszkoptowe	Maks.	8 – 10	3 (150 g)	
	Śmietana do ubijania	Średnia-maks.	2 – 3	125 ml do 500 ml	
Końcówka do zagniatania ciasta	Mieszanki na ciasto drożdżowe	Średnia-maks.	8 – 10	1 kg wagi całkowitej	
	Wyrabianie ciasta z oczyszczonej mąki chlebowej		8 – 10	600 g wagi mąki	
	Wyrabianie ciasta z razowej mąki chlebowej		8 – 10	500 g wagi mąki	
	Ponowne zagniatanie	Maks.	2 – 3	1 kg wagi całkowitej	

tabela zalecanych prędkości – metalowa miska do mieszania

końcówka/ nasadka	funkcja	zalecana prędkość	Czas pracy (w minutach)	maksymalna ilość	porady i wskazówki
Końcówka do ucierania	Ucieranie tłuszczu z cukrem	Średnia-maks.	2 – 3	250 g tłuszczu 250 g cukru	<ul style="list-style-type: none"> Najlepsze wyniki daje ucieranie tłuszczu, który przed użyciem został pozostawiony do zmięknienia w temperaturze pokojowej (20°C). Końcówka do ucierania przeznaczona jest do ucierania i mieszania miękkich składników. Nie należy jej używać do ciężkich, gęstych mas, np. do ugniatania ciasta, ani do mieszania bądź ucierania twardych składników, np. zawierających pestki, kości lub skorupki. Jaja do ucieranych składników dodawać powoli, aby połączyć je z resztą składników. Makę łączyć z pozostałymi składnikami, używając trybu pracy przerywanej lub minimalnej prędkości obrotów.
	Jednoetapowe ciasto (mieszanka z 7-8 jaj)	Maks.	1	1,5 kg wagi całkowitej	
	Ciasto z owocami (mieszanka z 6 jaj)	Maks.	2 – 3	1,65 kg wagi całkowitej	


tabela zalecanych prędkości – blender

końcówka/ nasadka	funkcja	zalecana prędkość	Czas pracy (w sekundach)	maksymalna ilość	porady i wskazówki
Blender	Miksowanie zimnych składników płynnych i przygotowywanie napojów	Maks.	60	1,6 l	<ul style="list-style-type: none"> Przygotowując majonez, w blenderze należy umieścić wszystkie składniki oprócz oleju. Wyjąć zakrywkę wlewu. Następnie włączyć urządzenie i przez otwór w pokrywie powoli dodawać olej. Gęste mieszanki, np. paszety i sosy typu dip, mogą wymagać zgarniania składników ze ścianek dzbanka. Jeżeli składniki trudno jest rozdrobnić, dodać większą ilość składników płynnych. Kruszenie lodu – użyć funkcji pracy przerywanej, aż lód uzyska żądaną konsystencję. Nie zaleca się mielenia przypraw korzennych, ponieważ mogą uszkodzić plastikowe elementy. Miksowanie suchych składników – składniki pokroić na kawałki, zdjąć zakrywkę wlewu, a następnie włączyć urządzenie i wrzucić 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. Nie używany blender powinien być pusty. Nie miksować więcej niż 1,6 l bądź mniej w przypadku napojów spienianych, takich jak koktajle mleczne.
	Miksowanie zimnych zup	Maks.	30		
	Nie rozdrabniać składników gorących. Koktajle mleczne, mieszany na bazie zimnego mleka	Maks.	15	1 l	
	Przygotowywanie majonezu	Maks.	60	3 jaja 150 g oleju	

konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenie wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- **Dotykając ostrzy i płytek krojących, należy zachować szczególną ostrożność – są bardzo ostre.**
- Niektóre składniki mogą spowodować przebarwienie plastikowych elementów urządzenia. Jest to całkowicie normalne zjawisko, które nie ma szkodliwego wpływu na tworzywo ani na smak potraw. Pocieranie plam szmatką umoczoną w oleju roślinnym może pomóc je usunąć.

podstawa zasilająca

- Wytrzeć wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć. W razie konieczności oczyścić blokady bezpieczeństwa z resztek jedzenia.
- Nie zanurzać podstawy zasilającej w wodzie.
- Niepotrzebną część przewodu sieciowego można przechowywać w schowku na przewód w tylnej części podstawy zasilającej .




blender

- Wyjmując zespół ostrzy z podstawy należy zachować ostrożność.
- 1 Dzbaneł umyć ręcznie.
 - 2 Zdjąć i umyć uszczelkę.
 - 3 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.**
 - 4 Pozostawić do wyschnięcia, kładąc do góry nogami.

trzepaczka

- Wyjąć trzepaczkę z głowicy napędu, delikatnie ją pociągając. Umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Głowicę wytrzeć wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć. **Nie zanurzać głowicy w wodzie.**

końcówka do ucierania

- 1 Przed czyszczeniem zdjąć elastyczne pióro z wycieraka , , .
- 2 Końcówkę i elastyczne pióro umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń, a następnie dobrze wysuszyć.

pozostałe elementy

- Umyć ręcznie, a następnie wysuszyć.
- Można je także myć w zmywarce do naczyń.

element	nadaje się do mycia w zmywarce
miska główna, pokrywa, popychacz	✓
zespół ostrzy	✓
miska metalowa i pokrywka	✓
końcówka do zagniatania ciasta	✓
wyjmowany wałek napędzający	✓
płytki	✓
tarcza maksymalnej pojemności	✓
trzepaczka/końcówka do ucierania Nie zanurzać głowicy w wodzie.	✓
dzbaneł blendera, pokrywa, zakrywka wlewu	✓
zespół ostrzy i uszczelka blendera	✗
wyciskarka do cytrusów	✓
szala	✓
pojemnik do przechowywania	✗
łopatka	✓

serwis i punkty obsługi klienta

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



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

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

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

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

przepisy/propozycje

zupa marchewkowa z kolendrą

użyć blendera

25 g masła

50 g cebuli, posiekanej

rozgnieciony ząbek czosnku

750 g marchewki, pokrojonej w 1-centymetrową kostkę
zimny wywar z kurczaka

10-15 ml (2-3 łyżeczki) mielonej kolendry

sól i pieprz

- 1 Masło stopić w rondelku, dodać cebulę i czosnek i podsmażyć je do miękkości.
- 2 Marchewkę umieścić w blenderze, dodać cebulę i czosnek. Wlać wystarczającą ilość wywaru z kurczaka – do oznaczonego na dzbanku poziomu 1,6 l. Zamocować pokrywę i zakrywkę wlewu.
- 3 Miksować na najwyższych obrotach przez 5 sekund lub dłużej (jeżeli zupa ma mieć gładszą konsystencję).
- 4 Przełać zmiksowaną zupę do garnka, dodać kolendrę i przyprawę i gotować na wolnym ogniu przez 30 do 35 minut lub dłużej (aż się ugotuje).
- 5 Ilość przypraw dostosować wedle uznania, a w razie potrzeby dodać większą ilość składników płynnych.


rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Robot nie działa.	Brak prądu. Wskaźnik obrotów nie jest podświetlony. Miska jest nieprawidłowo zamocowana na podstawie zasilającej. Pokrywa miski nie jest poprawnie zablokowana.	Sprawdzić, czy robot jest podłączony do prądu. Sprawdzić, czy miska jest poprawnie założona, a uchwyt miski skierowany w prawo. Sprawdzić, czy blokada bezpieczeństwa jest poprawnie zamocowana w okolicy uchwytu. Robot nie będzie działał, jeżeli miska i pokrywa nie zostały prawidłowo zamocowane.
Blender nie działa.	Blender nie jest poprawnie zablokowany. Blender nie został prawidłowo zmontowany.	Blender nie będzie działał, jeżeli nie zostanie prawidłowo zamocowany w blokadzie bezpieczeństwa. Sprawdzić, czy zespół ostrzy jest mocno dokręcony do dzbanka.
Robot zatrzymuje się lub zwalnia w trakcie pracy.	Włączyła się funkcja zabezpieczająca przed przeciążeniem. Podczas pracy nastąpiło przeciążenie lub przegrzanie robota. Przekroczono maksymalną pojemność.	Wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę przewodu sieciowego z gniazda i odczekać ok. 15 min., aż urządzenie ostygnie. Maksymalne dopuszczalne ilości składników do przetwarzania znajdują się w tabeli zalecanych prędkości.
Funkcja ważenia Na ekranie miga napis (----). Zmiana wagi na wyświetlaczu.	Składniki albo miska/nasadka/pokrywka zostały zdjęte z urządzenia i napis (----) wskazuje odczyt ujemny. Waga ważonego składnika jest za mała. W trakcie pracy podstawa zasilająca została przesunięta.	Aby wyzerować urządzenie, wcisnąć przycisk ZERO. W celu zważenia bardzo małych ilości korzystać z łyżeczki lub łyżki. Nie przesuwać w trakcie pracy. Przed przystąpieniem do ważenia kolejnych składników, wyzerować wyświetlacz.
Robot nie działa, a wskaźnik obrotów miga.	Urządzenie pozostawiono podłączone do prądu, ale nie było ono używane przez ponad 30 minut. Pokrywka lub miska została zdjęta lub odblokowana w czasie, gdy regulator był ustawiony na jedną z prędkości obrotów.	Nacisnąć przycisk ZERO, albo przesunąć regulator prędkości do pozycji „O” (wyłączony), a następnie z powrotem do pozycji „ON” (włączony). Aby wyzerować urządzenie, przekręcić regulator do pozycji „O”, a następnie do pozycji „ON” i wybrać prędkość.
Blender: podstawa zespołu ostrzy jest nieszczelna – składniki wyciekają z dzbanka.	Uszczelka nie została założona. Uszczelka została nieprawidłowo założona. Uszczelka jest uszkodzona.	Sprawdzić, czy uszczelka została prawidłowo założona i czy nie jest uszkodzona. Informacje na temat tego, gdzie można zakupić zapasową uszczelkę znajdują się w części pt. „serwis i punkty obsługi klienta”.
Po wyjęciu z opakowania na zespole ostrzy nie ma uszczelki blendera.	Uszczelka pakowana jest jako fabrycznie zamontowana na zespół ostrzy.	Odkręcić dzbanek i sprawdzić, czy uszczelka jest przymocowana do zespołu ostrzy. Informacje na temat tego, gdzie można zakupić zapasową uszczelkę znajdują się w części pt. „serwis i punkty obsługi klienta”.
Końcówki/nasadki nie funkcjonują prawidłowo.	Zob. wskazówki w części dotyczącej użytkownika danej końcówki/nasadki. Sprawdzić, czy nasadka została prawidłowo zmontowana.	

Ελληνικά


Ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες.
- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί φθορά πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό της KENWOOD.
- Οι λεπίδες και τα εξαρτήματα κοπής είναι πολύ κοφτερά, να τα χειρίζεστε με προσοχή.
- Μη σηκώνετε ή μεταφέρετε τον επεξεργαστή τροφίμων από τη λαβή, καθώς μπορεί να σπάσει και να προκληθεί τραυματισμός.
- Αφαιρείτε πάντα τη λεπίδα πριν αδειάσετε το περιεχόμενο του μπολ.
- Προσέξτε να μην βάζετε τα χέρια σας ή εργαλεία μαγειρικής μέσα στο μπολ του επεξεργαστή τροφίμων, στο μεταλλικό μπολ και στην κανάτα του μπλέντερ, ενόσω η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος.
- Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε από την πρίζα:
 - πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα,
 - όταν δεν τη χρησιμοποιείτε,
 - πριν από τον καθαρισμό.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας για να ωθήσετε τα τρόφιμα προς τα κάτω στο σωλήνα τροφοδοσίας. Να χρησιμοποιείτε πάντα τον(τους) ωστήρα(ες) που παρέχεται(ονται).
- **Μην προσαρμόζετε ποτέ τη μονάδα λεπίδων στη μονάδα μοτέρ χωρίς να έχετε προσαρμόσει την κανάτα του μπλέντερ.**
- Προτού αφαιρέσετε το καπάκι από το μπολ ή το μπλέντερ από τη μονάδα μοτέρ:
 - απενεργοποιήστε τη συσκευή,
 - περιμένετε έως ότου το εξάρτημα/οι λεπίδες σταματήσουν εντελώς,
 - προσέξτε να μην ξεβιδώσετε την κανάτα του μπλέντερ από τη διάταξη λεπίδων.
-  **ΜΗΝ επεξεργάζεστε ζεστά υλικά.**
- Μην χρησιμοποιείτε το καπάκι για να θέσετε σε λειτουργία τον επεξεργαστή τροφίμων. Χρησιμοποιείτε πάντα το διακόπτη λειτουργίας ή το ρυθμιστή ταχύτητας.
- **Εάν ασκηθεί υπερβολική δύναμη στον μηχανισμό ενδοασφάλειας, αυτή η συσκευή θα υποστεί ζημιά και ενδέχεται να προκληθεί τραυματισμός.**
- **Να αποσυνδέετε πάντα τον επεξεργαστή τροφίμων από το ρεύμα όταν δεν τον χρησιμοποιείτε.**
- Μην χρησιμοποιήσετε ποτέ μη εγκεκριμένο εξάρτημα.

- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευή που έχει υποστεί βλάβη. Στείλτε την για έλεγχο ή επισκευή: βλ. ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- Μην αφήνετε ποτέ να βραχούν η μονάδα μοτέρ, το καλώδιο ή το φως.
- Μην αφήνετε το καλώδιο ρεύματος να κρέμεται από την άκρη τραπέζιου ή πάγκου εργασίας, ούτε να έρχεται σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
- Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες ή το μέγιστο χρόνο επεξεργασίας που αναγράφονται στον πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη πείρας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δεν θα φέρει καμία ευθύνη εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με ακατάλληλο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.
- Η κακή χρήση του επεξεργαστή/μπλέντερ μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.

ασφαλής χρήση του μπλέντερ

-  **ΜΗΝ επεξεργάζεστε ζεστά υλικά.**
- Να είστε πάντα προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τη διάταξη λεπίδων και να αποφεύγετε την επαφή με την αιχμή των λεπίδων όταν τις καθαρίζετε.
- Να χρησιμοποιείτε το μπλέντερ μόνον όταν το καπάκι είναι στη θέση του.
- Να χρησιμοποιείτε την κανάτα μόνο με τη διάταξη λεπίδων που παρέχεται.
- Μην θέτετε ποτέ το μπλέντερ σε λειτουργία όταν είναι άδειο.
- Για να εξασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής για το μπλέντερ σας, μην το αφήνετε ποτέ να λειτουργεί για περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα.
- Συνταγές για smoothie – μην αναμειγνύετε ποτέ παγωμένα υλικά που έχουν στερεοποιηθεί λόγω της ψύξης, σπάστε τα σε κομμάτια προτού τα προσθέσετε στην κανάτα.
- Μην αναμειγνύετε ποτέ ποσότητα μεγαλύτερη του 1,6 λίτρου.

ασφαλής χρήση των εξαρτημάτων κοπής/τριψίματος

- Μην αφαιρείτε ποτέ το καπάκι έως ότου το εξάρτημα κοπής σταματήσει εντελώς να περιστρέφεται.
- Να χειρίζεστε τα εξαρτήματα κοπής με προσοχή – είναι εξαιρετικά κοφτερά.
- Μην ξεχειλίζετε το μπολ – μην υπερβαίνετε τη στάθμη μέγιστης ποσότητας που αναγράφεται στο μπολ.

προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ρεύματος είναι ίδια με αυτή που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τον Κανονισμό ΕΚ 1935/2004 σχετικά με τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

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

επεξήγηση συμβόλων

επεξεργαστής

- ① μονάδα μοτέρ
 - ② αποσπώμενος κινητήριος άξονας
 - ③ μπολ επεξεργαστή τροφίμων
 - ④ καπάκι
 - ⑤ σωλήνας τροφοδοσίας
 - ⑥ ωστήρες
 - ⑦ ενδοασφάλεια προστασίας
 - ⑧ χώρος αποθήκευσης καλωδίου (στο πίσω μέρος)
 - ⑨ ενδεικτική λυχνία υψηλής ταχύτητας
 - ⑩ κουμπί ελέγχου ταχύτητας/λειτουργίας παλμικής κίνησης
 - ⑪ ενδεικτική λυχνία χαμηλής ταχύτητας
- ζύγισμα/χρονομέτρηση**
- ⑫ κουμπί kg/lb
 - ⑬ κουμπί ZERO (μηδενισμού)
 - ⑭ οθόνη ενδείξεων
 - ⑮ δίσκος ζυγίσματος

Εξαρτήματα επεξεργαστή

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».

μπλέντερ (εάν παρέχεται)

- ⑯ διάταξη λεπίδων
- ⑰ δακτύλιος στεγανοποίησης
- ⑱ κανάτα
- ⑲ πώμα μεζούρα
- ⑳ καπάκι

μεταλλικό μπολ ανάμειξης (εάν παρέχεται)

- ㉑ καπάκι μπολ ανάμειξης
- ㉒ μπολ ανάμειξης με ενσωματωμένο σύστημα κίνησης
- ㉓ εργαλείο ζύμης
- ㉔ κεφαλή συστήματος κίνησης
- ㉕ αναδευτήρας
- ㉖ χτυπητήρι για κρεμώδες μείγμα
- ㉗ εύκαμπτη λεπίδα – χτυπητήρι για κρεμώδες μείγμα

- ㉘ λεπίδα μαχαιριού
- ㉙ δίσκος μέγιστης ποσότητας
- ㉚ βάση εξαρτημάτων κοπής
- ㉛ εξάρτημα κοπής 4 mm (εάν παρέχεται)
- ㉜ εξάρτημα κοπής 2 mm (εάν παρέχεται)
- ㉝ εξάρτημα για τρίψιμο 4 mm (εάν παρέχεται)
- ㉞ εξάρτημα για τρίψιμο 2 mm (εάν παρέχεται)
- ㉟ εξάρτημα για πολύ λεπτό τρίψιμο (εάν παρέχεται)
- ㊱ εξάρτημα κοπής ζουλιέν (εάν παρέχεται)
- ㊲ εξάρτημα κοπής για τηγανητές πατάτες (εάν παρέχεται)
- ㊳ λεμονοστεϊφτης (εάν παρέχεται)
- ㊴ κουτί αποθήκευσης εξαρτημάτων (εάν παρέχεται)

πώς να χρησιμοποιείτε τον επεξεργαστή τροφίμων σας

- 1 Προσαρμόστε τον αποσπώμενο κινητήριο άξονα στη μονάδα μοτέρ ①.
- 2 Στη συνέχεια τοποθετήστε το μπολ με τη λαβή προς τα δεξιά και στρέψτε δεξιόστροφα ② έως ότου ασφαλίσει στη θέση του.
 - Προτού προσθέσετε τα υλικά, τοποθετείτε πάντα το μπολ και το εξάρτημα στον επεξεργαστή τροφίμων.
- 3 Τοποθετήστε το καπάκι, φροντίζοντας ώστε το επάνω μέρος του κινητήριου άξονα/εργαλείο να βρίσκεται στο κέντρο του καπακιού ④.
 - Ο επεξεργαστής δεν θα λειτουργεί εάν το μπολ ή το καπάκι δεν έχουν ασφαλίσει σωστά στο μηχανισμό ασφάλισης. Ελέγξτε ότι ο σωλήνας τροφοδοσίας και η λαβή του μπολ είναι στραμμένα προς τη δεξιά μπροστινή γωνία.

4 Συνδέστε στην πρίζα και γυρίστε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση ενεργοποίησης «ON».

Η οθόνη ενδείξεων ζυγίσματος θα ενεργοποιηθεί και θα ανάψει είτε η ενδεικτική λυχνία χαμηλής ταχύτητας είτε η ενδεικτική λυχνία υψηλής ταχύτητας, ανάλογα με το ποιο μπολ/μπλέντερ έχει τοποθετηθεί. Εάν δεν έχει τοποθετηθεί κανένα μπολ/μπλέντερ, και οι δύο ενδεικτικές λυχνίες θα παραμείνουν σβηστές.

Επιλογέας ταχύτητας – επιλέγεται μη αυτόματα 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 το κουμπί παραμένει στη συγκεκριμένη θέση.

5 Στο τέλος της επεξεργασίας, γυρίστε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση απενεργοποίησης «O» (OFF).

• **Απενεργοποιείτε και αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή προτού αφαιρέσετε το καπάκι.**

σημαντικό

• Ο επεξεργαστής σας δεν είναι κατάλληλος για να θρυμματίζει ή να αλέθει κόκκους καφέ ή για να μετατρέψει κρυσταλλική ζάχαρη σε ζάχαρη άχνη.

Ενδεικτική λυχνία	Λειτουργία/ Εξαρτήματα	Καμία φωτεινή ένδειξη	Ενδεικτική λυχνία αναβοσβήνει
Χαμηλή ταχύτητα	Μεταλλικό μπολ ανάμειξης και εργαλεία	<ul style="list-style-type: none"> Δεν έχει τοποθετηθεί ή δεν έχει ασφαλίσει το μπολ ή το μπλέντερ στη μονάδα μοτέρ. Η μονάδα μοτέρ δεν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα. Το κουμπί ελέγχου ταχύτητας δεν βρίσκεται στη θέση «ON». 	<p>Υποδεικνύει ένα από τα ακόλουθα:</p> <ul style="list-style-type: none"> Το καπάκι ή το μπολ έχει αφαιρεθεί ή δεν έχει ασφαλίσει ενώ έχει επιλεγεί ταχύτητα. Για επαναφορά – στρέψτε στη θέση «O» και στη συνέχεια στη θέση «ON» και επιλέξτε ξανά ταχύτητα.
Υψηλή ταχύτητα	Μπολ επεξεργαστή και εξαρτήματα/ εργαλεία ή Μπλέντερ		<ul style="list-style-type: none"> Η μονάδα έμεινε συνδεδεμένη στην πρίζα για περισσότερα από 30 λεπτά. Η μονάδα μοτέρ δεν θα λειτουργεί έως ότου γυρίσετε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση «O» και στη συνέχεια και πάλι στη θέση «ON».

ζύγισμα/χρονομέτρηση

Ο επεξεργαστής τροφίμων σας διαθέτει λειτουργία ζύγισης ώστε να μπορείτε να ζυγίζετε τα υλικά απευθείας μέσα στο μπολ ή στην κανάτα του μπλέντερ.

- Το μέγιστο βάρος ζυγίσματος είναι τα 3 kg. Πρόκειται για το συνολικό βάρος όλων των υλικών, συμπεριλαμβανομένου του βάρους του μπολ ή της κανάτας.

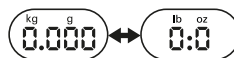
για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ζυγίσματος

1 Να τοποθετείτε πάντα το μπολ, τον αποσπώμενο άξονα κίνησης και το εξάρτημα ή την κανάτα του μπλέντερ στη μονάδα μοτέρ, προτού προσθέσετε τα υλικά.

2 Συνδέστε στην πρίζα – η οθόνη ενδείξεων θα παραμείνει κενή έως ότου το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στραφεί στη θέση «ON».



3 Γυρίστε το κουμπί στο «ON» και η οθόνη ενδείξεων θα ανάψει.



4 Πατήστε το κουμπί (kg/lb) για να επιλέξετε γραμμάρια ή ουγγιές. Η προεπιλεγμένη ρύθμιση της οθόνης θα είναι kg/g την πρώτη φορά που θα ανάψει.



• Η μονάδα ζυγίζει σε βαθμίδες του 1 g και συνιστάται η μέτρηση σε κουταλάκια γλυκού/σούπας για το ζύγισμα μικρών ποσοτήτων.

5 Βεβαιωθείτε ότι η ένδειξη της οθόνης είναι «0», διαφορετικά μηδενίστε πατώντας το κουμπί ZERO. Στη συνέχεια ζυγίστε τα υλικά σας, απευθείας μέσα στο μπολ ή στην κανάτα. Αφού εμφανιστεί το βάρος στην οθόνη, πατήστε το κουμπί ZERO και η οθόνη θα επανέλθει στο «0». Προσθέστε το επόμενο υλικό και το βάρος του θα εμφανιστεί στην οθόνη. Επαναλάβετε μέχρι να ζυγίσετε όλα τα υλικά.

• **Για να μηδενίσετε, πατήστε μία φορά το κουμπί ZERO.**

6 Τοποθετήστε το καπάκι και επιλέξτε ταχύτητα για να θέσετε σε λειτουργία τον επεξεργαστή.

• Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, η οθόνη ενδείξεων θα εμφανίζει την πάροδο του χρόνου.

• Για να αλλάξετε την προβολή στη λειτουργία ζυγίσματος, στρέψτε στη θέση «ON» και, ενώ το χρονόμετρο είναι σταματημένο, κρατήστε πατημένο για 2 δευτερόλεπτα το κουμπί kg/lb.

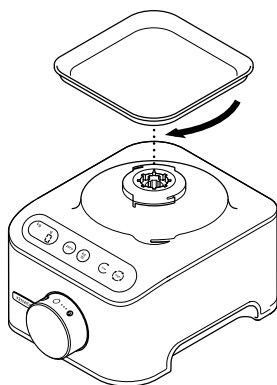
• Εάν η ένδειξη της οθόνης δεν μηδενιστεί και είτε τα υλικά είτε το μπολ/εξάρτημα/καπάκι αφαιρεθούν, η οθόνη θα αναβοσβήνει (---) υποδεικνύοντας αρνητική ένδειξη. Πατήστε το κουμπί ZERO για να μηδενίσετε την ένδειξη.

• Το βάρος τυχόν επιπλέον υλικών που προστίθενται στον σωλήνα τροφοδοσίας δεν θα εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων ενώ ο επεξεργαστής είναι σε λειτουργία.

15 δίσκος ζυγίσματος

Παρέχεται αποσπώμενος δίσκος ζυγίσματος για το ζύγισμα των υλικών χωρίς το μπολ ή το μπλέντερ.

Για να τον χρησιμοποιήσετε, τοποθετήστε τον δίσκο πάνω στη μονάδα μοτέρ και στρέψτε προς τα δεξιά για να ασφαλίσει στη θέση του. Για να τον αφαιρέσετε, απλώς στρέψτε αριστερόστροφα και ανασηκώστε.



Χρονομέτρηση

- Κατά τη διάρκεια λειτουργίας, η οθόνη ενδείξεων θα λειτουργεί αυτόματα ως χρονόμετρο.
- Το χρονόμετρο θα μετρά την πάροδο του χρόνου σε δευτερόλεπτα έως τα 10 λεπτά και θα κάνει παύση κάθε φορά που το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στρέφεται στη θέση «ON».
- Για να μηδενίσετε το χρονόμετρο, πατήστε το κουμπί ZERO.
αυτόματη απενεργοποίηση
- Η οθόνη ενδείξεων θα ενεργοποιείται κάθε φορά που το κουμπί ελέγχου ταχύτητας θα στρέφεται στη θέση «ON», εκτός εάν έχει ενεργοποιηθεί η αυτόματη απενεργοποίηση.
- Η αυτόματη απενεργοποίηση θα τίθεται σε λειτουργία εάν η συσκευή παραμείνει συνδεδεμένη στην πρίζα χωρίς να λειτουργήσει για περισσότερο από 30 λεπτά. Για επανενεργοποίηση, πατήστε το κουμπί ZERO ή στρέψτε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση απενεργοποίησης «O» κι έπειτα ξανά στη θέση ενεργοποίησης «ON».
σημαντικό
- Μην υπερφορτώνετε τη συσκευή υπερβαίνοντας το ανώτατο βάρος των 3 kg. Η οθόνη θα εμφανίσει την ένδειξη [o – Ld] σε περίπτωση υπερφόρτωσης κατά το ζύγισμα.
- Μην ασκείτε υπερβολική πίεση στη μονάδα μοτέρ, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει βλάβη στον αισθητήρα ζύγισης.
- Τοποθετείτε πάντα τον επεξεργαστή σε στεγνή και επίπεδη επιφάνεια πριν από τη ζύγιση.
- Μην μετακινείτε τη μονάδα μοτέρ κατά τη διάρκεια της ζύγισης.

για να χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ (εάν παρέχεται)

- 1 Τοποθετήστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης 17 στη διάταξη λεπίδων 16 – βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει τοποθετηθεί σωστά στην εγκοπή.
- **Θα υπάρξουν διαρροές εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει υποστεί ζημιά ή δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.**
- 2 Κρατήστε τη διάταξη λεπίδων από το κάτω μέρος 16 και τοποθετήστε τις λεπίδες στην κανάτα – στρέψτε προς τα αριστερά έως ότου ασφαλίσει στη θέση της 4.
- 3 Τοποθετήστε τα υλικά σας στην κανάτα.
- 4 Τοποθετήστε το καπάκι στην κανάτα και στρέψτε το δεξιόστροφα 5 έως ότου ασφαλίσει στη θέση του. Τοποθετήστε το πώμα μεζούρα.
- 5 Τοποθετήστε το μπλέντερ στη μονάδα μοτέρ με τη λαβή προς τα δεξιά και στρέψτε δεξιόστροφα 6 έως ότου ασφαλίσει στη θέση του.
- **Το μπλέντερ δεν θα λειτουργεί εάν δεν εφαρμόσει σωστά στην ενδοασφάλεια. Ελέγξτε ότι η λαβή είναι στραμμένη προς τη δεξιά μπροστινή γωνία. Το μπλέντερ δεν θα λειτουργεί εάν δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά.**
- 6 Επιλέξτε ταχύτητα (ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων) ή χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμικής κίνησης.

χρήση των εξαρτημάτων

Ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων για κάθε εξάρτημα.

Μπολ επεξεργαστή τροφίμων

28 λεπίδα μαχαιριού

Ακολουθείτε τις οδηγίες της ενότητας «πώς να χρησιμοποιείτε τον επεξεργαστή τροφίμων σας».

29 δίσκος μέγιστης ποσότητας

- 1 Προσαρμόστε τον κινητήριο άξονα και το μπολ στη μονάδα μοτέρ.
- 2 Τοποθετήστε τη λεπίδα μαχαιριού.
- 3 Προσθέστε τα υλικά που θα επεξεργαστείτε.
- 4 Τοποθετήστε τον δίσκο μέγιστης ποσότητας πάνω από τη λεπίδα και βεβαιωθείτε ότι στηρίζεται στην εσοχή στο εσωτερικό του μπολ 7. **Μην πιέζετε τον δίσκο μέγιστης ποσότητας προς τα κάτω.**
- 5 Τοποθετήστε το καπάκι και ενεργοποιήστε τη συσκευή.

Εξαρτήματα για κοπή/τρίψιμο ③① – ③⑦

- 1 Προσαρμόστε τον αποσπώμενο κινητήριο άξονα και το μπολ του επεξεργαστή τροφίμων στη μονάδα μοτέρ.
- 2 Επιλέξτε το κατάλληλο εξάρτημα και προσαρμόστε το στη βάση με την πλευρά που κόβει προς τα πάνω.
 - Τοποθετήστε το ένα άκρο του εξαρτήματος κάτω από το χείλος και πιέστε το άλλο άκρο για να ασφαλίσει στη θέση του ③.
 - **Το εξάρτημα κοπής για τηγανητές πατάτες δεν είναι αποσπώμενο από τη βάση .**
- 3 Τοποθετήστε το καπάκι.
- 4 Τοποθετήστε τα τρόφιμα στον σωλήνα τροφοδοσίας. Επιλέξτε τον σωλήνα τροφοδοσίας που θέλετε να χρησιμοποιήσετε. Ο ωστήρας περιέχει ένα μικρότερο σωλήνα τροφοδοσίας για την επεξεργασία μεμονωμένων κομματιών ή λεπτών υλικών. Για να χρησιμοποιήσετε τον μικρό σωλήνα τροφοδοσίας – τοποθετήστε πρώτα τον μεγάλο ωστήρα μέσα στον σωλήνα τροφοδοσίας. Για να χρησιμοποιήσετε τον μεγάλο σωλήνα τροφοδοσίας, χρησιμοποιήστε και τους δύο ωστήρες μαζί.
- 5 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και πιέστε με τον ωστήρα ομοιόμορφα προς τα κάτω – μην βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας.

③⑧ λεμονοστείφτης

Χρησιμοποιείτε τον λεμονοστείφτη για να στείβετε τον χυμό από εσπεριδοειδή (π.χ. πορτοκάλια, λεμόνια, λάιμ και γκρέιπφρουτ).

- Ⓐ κώνος
- Ⓑ σουρωτήρι

για να χρησιμοποιείτε τον λεμονοστείφτη

- 1 Προσαρμόστε τον αποσπώμενο κινητήριο άξονα και το μπολ του επεξεργαστή τροφίμων στη μονάδα μοτέρ.
- 2 Τοποθετήστε το σουρωτήρι στο μπολ – διασφαλίζοντας ότι η λαβή του σουρωτηριού έχει ασφαλίσει στη θέση της, ακριβώς πάνω από τη λαβή του μπολ ⑪.
- 3 Τοποθετήστε τον κώνο πάνω από τον κινητήριο άξονα στρέφοντάς τον, έως ότου κατέβει εντελώς ⑫.
- 4 Κόψτε τα φρούτα στη μέση. Στη συνέχεια, ενεργοποιήστε τη συσκευή και πιέστε το φρούτο πάνω στον κώνο.
 - **Ο λεμονοστείφτης δεν θα λειτουργήσει εάν το σουρωτήρι δεν έχει ασφαλίσει σωστά.**

③⑨ κουτί αποθήκευσης εξαρτημάτων

Ο επεξεργαστής τροφίμων σας συνοδεύεται από ένα κουτί αποθήκευσης για τα εξαρτήματα του μπολ και τα εξαρτήματα κοπής.

- 1 Τοποθετείτε τη λεπίδα μαχαιριού, τα εξαρτήματα, τον αναδευτήρα και το χτυπητήρι για κρεμώδες μείγμα μέσα στο δοχείο αποθήκευσης όταν δεν τα χρησιμοποιείτε ⑬.
- 2 Το κουτί αποθήκευσης διαθέτει κλειδώμα ασφαλείας: κλείστε το καπάκι για να ασφαλίσει. Για να το ανοίξετε, πιέστε τη γλωττίδα προς τα μέσα ⑭ και ανασηκώστε το καπάκι ⑮.

μεταλλικό μπολ ανάμειξης ②① – ②⑦

- 1 Τοποθετήστε το μεταλλικό μπολ ανάμειξης στη μονάδα μοτέρ με τη λαβή προς τα δεξιά και στρέψτε δεξιόστροφα ⑯ έως ότου ασφαλίσει στη θέση του.
- 2 Τοποθετήστε τον αναδευτήρα ⑲, το χτυπητήρι για κρεμώδες μείγμα ⑳ και ㉑ ή το εργαλείο ζύμης ㉒ πάνω από τον κινητήριο άξονα του μπολ.

χρήση του αναδευτήρα

- 1 Πιέστε το χτυπητήρι ㉓ ώστε να ασφαλίσει στην κεφαλή του συστήματος κίνησης.
- 2 Τοποθετήστε τον αναδευτήρα πάνω στον κινητήριο άξονα μέσα στο μπολ.
- 3 Προσθέστε τα υλικά.
- 4 Τοποθετήστε το καπάκι και ενεργοποιήστε τη συσκευή.

χρήση του χτυπητηριού για κρεμώδες μείγμα

Τοποθέτηση της εύκαμπτης λεπίδας

- Η εύκαμπτη λεπίδα είναι ήδη τοποθετημένη και θα πρέπει πάντα να αφαιρείται για τον καθαρισμό.
- 1 Τοποθετήστε προσεκτικά την εύκαμπτη λεπίδα στο εργαλείο βάζοντας τη βάση της στην υποδοχή ⑰ και, στη συνέχεια, τοποθετήστε τη μία πλευρά στην εγκοπή, προτού στερεώσετε με προσοχή την άκρη στη θέση της ⑱. Επαναλάβετε τη διαδικασία για την άλλη πλευρά ㉒.
 - 1 Πιέστε το χτυπητήρι για κρεμώδες μείγμα ㉓ ώστε να ασφαλίσει στην κεφαλή του συστήματος κίνησης.
 - 2 Τοποθετήστε το χτυπητήρι πάνω στον κινητήριο άξονα μέσα στο μπολ.
 - 3 Προσθέστε τα υλικά.
 - 4 Τοποθετήστε το καπάκι και ενεργοποιήστε τη συσκευή.

χρήση του εργαλείου ζύμης

Τοποθετήστε το εργαλείο ζύμης πάνω στον κινητήριο άξονα μέσα στο μπολ.

Πίνακας συνιστώμενων ταχυτήτων – μπουλ επεξεργαστή τροφίμων

εργαλείο/εξάρτημα	Λειτουργία	συνιστώμενη ταχύτητα	χρόνος επεξεργασίας (δευτερόλεπτα)	μέγιστες ποσότητες	συμβουλές και υποδείξεις
Λεπίδα μαχαίριου με δίσκο μέγ. ποσότητας	Μείγματα για κέικ με ανάμειξη όλων των υλικών μαζί	Μέγ.	15-20	Συνολικό βάρος 1,5 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Η λεπίδα μαχαίριου είναι το πλέον πολυχρηστικό εξάρτημα. Η διάρκεια του χρόνου επεξεργασίας καθορίζει την τελική υφή. • Για πιο χοντροκομμένη υφή, χρησιμοποιείτε το κομπί ελέγχου παλμικής λειτουργίας. • Τεμαχίστε τα τρόφιμα όπως κρέας, ψωμί, λαχανικά, σε κύβους περίπου 2 εκ. • Θα πρέπει να σπάσετε τα μπασκότα σε κομμάτια και να τα προσθέσετε στο σωλήνα τροφοδοσίας ενώ η συσκευή λειτουργεί. • Προσέχετε να μην αφήσετε τον επεξεργαστή να λειτουργεί περισσότερο απ' ό,τι πρέπει.
	Ζύμη για γλυκά - προσθήκη βουτύρου στο αλεύρι (χρησιμοποιείτε βούτυρο απευθείας από το ψυγείο και κομμένο σε κύβους 2 εκ.)	Μέγ.	10	Βάρος αλευριού 340 g	
	Προσθήκη νερού για την ανάμειξη υλικών για γλυκά	Παλμική Λειπ. – Μέγ.	10-30	600 g μέγ. άπαχο βοδινό κρέας	
	Τεμαχισμός ψαριού και άπαχου κρέατος Πατέ και τερν	Παλμική λειτουργία	5-10	500 g	
	Τεμαχισμός λαχανικών	Μέγ.	30-90	200 g	
	Πολτοποίηση μαλακών φρούτων, βρασμένων φρούτων και λαχανικών	Μέγ.	10-30	1 kg	
Λεπίδα μαχαίριου με δίσκο μέγ. ποσότητας	Σάλτσες, ντρέσινγκ και νπιπ	Μέγ.	120	800 g	<ul style="list-style-type: none"> • Όταν ανακατεύετε υγρά μέσα στο μπουλ, ο δίσκος μέγιστης ποσότητας πρέπει να χρησιμοποιείται μαζί με τη λεπίδα μαχαίριου. Εμποδίζει τη διαρροή και βελτιώνει την απόδοση κοπής της λεπίδας. • Μην επεξεργάζεστε ζεστά υλικά. • Μην υπερβείτε την ένδειξη μέγιστης ποσότητας που αναγράφεται στο μπουλ.
	Κρέας σουπές	Ξεκινήστε με χαμηλή ταχύτητα και αυξήστε τη σταδιακά στο μέγιστο	30-60	1,5 λίτρο	
	Μιλκσέϊκ/κουρκούτι		15-30	1 λίτρο	
	Χρησιμοποιείτε για τυρί, καρότα, πατάτες και τρόφιμα με παρόμοια υφή.	Μεσαία – Μέγ.	-		
Εξαρτήματα – Τρίψιμο	Χρησιμοποιείτε για τυρί, καρότα, πατάτες και ψωμί.	Μεσαία – Μέγ.	-		<ul style="list-style-type: none"> • Χρησιμοποιήστε φρέσκα υλικά. • Μην κόβετε τα τρόφιμα πολύ μικρά. Γεμίστε το σωλήνα τροφοδοσίας σχεδόν ως επάνω. Με αυτό τον τρόπο, τα υλικά δεν γλιστρούν στο πλάι κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας. Εναλλακτικά, χρησιμοποιήστε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας. • Όταν χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα για κοπή ζουλιέν ή τηγανητές πατάτες, τοποθετείτε τα υλικά σε οριζόντια θέση. • Όταν τεμαχίζετε σε φέτες ή τρίβετε: τα τρόφιμα που τοποθετούνται σε όρθια θέση ⑨ βγαίνουν σε μικρότερο μήκος απ' ό,τι τα τρόφιμα που τοποθετούνται σε οριζόντια θέση ⑩. • Μετά την επεξεργασία, πάντα θα υπάρχουν λίγα υπολείμματα τροφής στον δίσκο ή στο μπουλ. • Μην αφήνετε τρόφιμα να συσσωρευτούν στο κάτω μέρος των εξαρτημάτων – αδειάζετε τακτικά.
	Χρησιμοποιείτε για τυρί, καρότα, πατάτες, λάχανο, αγγούρι, κολοκύθια, παντζήρια και κρεμμύδια.	Μεσαία – Μέγ.	-		
Εξάρτημα – πολύ λεπτό τρίψιμο	Τρίψιμο παριμεζάνας	Μέγ.	-	Μην γεμίζετε πάνω από τη μέγιστη ποσότητα 1,5 λίτρου που αναγράφεται στο μπουλ	
	Χρησιμοποιείτε για να ψιλοκόψετε πατάτες και για χοντρό τρίψιμο σε rostī, τηγανητά και γαρνιτούρες λαχανικών	Μέγ.	-		
Εξάρτημα – κοπή ζουλιέν	Κόβει πατάτες για τηγάνισμα και υλικά για φαγητά κατσαρόλας και νπιπ (π.χ. καρότο, μήλο και αχλάδι).	Μέγ.	-		

Πίνακας συνιστώμενων ταχυτήτων – μπόλ επεξεργαστή τροφίμων

εργαλείο/ εξάρτημα	Λειτουργία	συνιστώμενη ταχύτητα	χρόνος επεξεργασίας (δευτερόλεπτα)	μέγιστες ποσότητες	συμβουλές και υποδείξεις
Λεμονοστεϊφτής	Χρησιμοποιείτε για να στείβετε τον χυμό από εσπεριδοειδή (π.χ. πορτοκάλια, λεμόνια, λάιμ και γκρέιπφρουτ).	Ελάχ.	-	1 kg	<ul style="list-style-type: none"> • 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 συρωτήρι τακτικά για να αποφεύγετε τη συσσώρευση πολτού και σπόρων.

Πίνακας συνιστώμενων ταχυτήτων – μεταλλικό μπολ ανάμειξης

εργαλείο/ εξάρτημα	Λειτουργία	συνιστώμενη ταχύτητα	Χρόνος επεξεργασίας (λεπτά)	μέγιστες ποσότητες	συμβουλές και υποδείξεις
Αναδευτήρας	Ασπράδια αβγών	Μέγ.	2 – 3	6 (200 g)	<p>σημαντικό</p> <ul style="list-style-type: none"> Ο αναδευτήρας δεν είναι κατάλληλος για την παρασκευή μείγματος για κέικ με ανάμειξη όλων των υλικών μαζί, διότι τα μείγματα αυτά είναι πολύ σφιχτά και θα του προκαλέσουν βλάβη. Να χρησιμοποιείτε πάντα τη λεπίδα μαχαριού ή το χτυπητήρι για κρεμώδες μείγμα. Επιτυχάνετε 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.
	Αβγά και ζάχαρη για παντεσπάνι με λίγα λιπαρά	Μέγ.	8 – 10	3 (150 g)	
	Κρέμα σαντιγί	Μεσαία – Μέγ.	2 – 3	125 ml έως 500 ml	
Εργαλείο ζύμης	Μείγματα μαγιάς	Μεσαία – Μέγ.	8 – 10	Συνολικό βάρος 1 kg	<ul style="list-style-type: none"> Μην επεξεργάζεστε τα υλικά για περισσότερο από 10 λεπτά. Τοποθετήστε τα ξηρά υλικά στο μπολ και προσθέστε το υγρό από τον σωλήνα τροφοδοσίας ενώ η συσκευή λειτουργεί. Συνεχίστε την επεξεργασία των υλικών έως ότου σχηματιστεί μια ομοιόμορφη ελαστική μπάλα ζύμης.
	Αλεύρι για λευκό ψωμί		8 – 10	Βάρος αλευριού 600 g	
	Αλεύρι για ψωμί ολικής άλεσης		8 – 10	Βάρος αλευριού 500 g	
	Δεύτερο ζύμωμα	Μέγ.	2 – 3	Συνολικό βάρος 1 kg	
Χτυπητήρι για κρεμώδες μείγμα	Παρασκευή μείγματος από βούτυρο και ζάχαρη	Μεσαία – Μέγ.	2 – 3	250 g βούτυρο 250 g ζάχαρη	<ul style="list-style-type: none"> Για καλύτερα αποτελέσματα, το βούτυρο πρέπει να μείνει σε θερμοκρασία δωματίου (20°C) για να μαλακώσει πριν από το χτύπημα. Το χτυπητήρι για κρεμώδες μείγμα έχει σχεδιαστεί για τη δημιουργία μειγμάτων με κρεμώδη υφή και την ανάμειξη μαλακών υλικών. Μην το χρησιμοποιείτε για βαριά μείγματα όπως ζύμη ή σκληρά υλικά, για παράδειγμα υλικά που περιέχουν κουκούτσια φρούτων, κόκκαλα ή κελύφη. Προσθέτετε αργά τα αβγά σε μείγματα με κρεμώδη υφή για να ενσωματωθούν ομοιόμορφα. Ανακατεύετε το αλεύρι χρησιμοποιώντας την παλμική λειτουργία ή την ελάχιστη ταχύτητα.
	Μείγμα για κέικ με ανάμειξη όλων των υλικών (μείγμα 7-8 αυγών)	Μέγ.	1	Συνολικό βάρος 1,5 kg	
	Μείγμα για κέικ φρούτων (μείγμα 6 αυγών)	Μέγ.	2 – 3	Συνολικό βάρος 1,65 kg	


Πίνακας συνιστώμενων ταχυτήτων μπλέντερ

εργαλείο/ εξάρτημα	Λειτουργία	συνιστώμενη ταχύτητα	Χρόνος επεξεργασίας (δευτερόλεπτα)	μέγιστες ποσότητες		συμβουλές και υποδείξεις
				Μέγ.	Μίν.	
Μπλέντερ	Κρύα υγρά και ποτά	Μέγ.	60	1,6 λίτρο		<ul style="list-style-type: none"> Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα, να βάζετε όλα τα υλικά μέσα στο μπλέντερ, εκτός από το λάδι. Αφαιρέστε το πώμα μεζούρα. Έπιπα, ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, προσθέστε σιγά-σιγά το λάδι μέσα από την οπή στο καπάκι. Όταν πρόκειται για παχύρρευστα μείγματα, π.χ. πατέ και ντιπ, ενδέχεται να χρειαστεί να ξεκολλάτε υλικά από τα τοιχώματα. Εάν η επεξεργασία του μείγματος γίνεται με δυσκολία, προσθέστε περισσότερα υγρά. Θρυμματισμός πάγου – επιλέξτε τη λειτουργία παλμικής κίνησης για σύντομα, διαδοχικά διαστήματα λειτουργίας, έως ότου ο πάγος θρυμματιστεί στον επιθυμητό βαθμό. Η επεξεργασία των μπαχαρικών δεν συνιστάται, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν φθορά στα πλαστικά μέρη. Για να αναμείξετε στεγνά υλικά - κόμπε τα σε κομμάτια, αφαιρέστε το πώμα μεζούρα και, στη συνέχεια, και ενώ η συσκευή λειτουργεί, ρίξτε ένα-ένα τα κομμάτια. Κρατήστε το χέρι σας πάνω από το άνοιγμα. Για καλύτερα αποτελέσματα, αδειάζετε τακτικά το μπλέντερ. Μην χρησιμοποιείτε το μπλέντερ ως αποθηκευτικό δοχείο. Κρατήστε το άδειο πριν και μετά τη χρήση. Μην αναμειγνύετε ποτέ ποσότητα μεγαλύτερη από 1,6 λίτρα. Η ποσότητα πρέπει να είναι μικρότερη για αφρώδη υγρά όπως μιλκσέικ.
	Κρύες σούπες	Μέγ.	30			
	Μην επεξεργάζεστε ζεστά υλικά.					
	Μιλκσέικ/Κρύα μείγματα με βάση το γάλα	Μέγ.	15	1 λίτρα		
	Μαγιονέζα	Μέγ.	60			

φροντίδα και καθαρισμός

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

μονάδα μοτέρ

- Σκουπίστε με υγρό πανί και μετά στεγνώστε. Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή της ενδοσφάλειας δεν έχει υπολείμματα τροφών.
- Μη βυθίζετε τη μονάδα μοτέρ σε νερό.
- Τοποθετείτε το καλώδιο που περισεύει στον χώρο αποθήκευσης καλωδίου, στο πίσω μέρος της μονάδας μοτέρ .

μπλέντερ

- Πρέπει να προσέχετε όταν αφαιρείτε τη μονάδα λεπίδων από τη βάση.




- 1 Πλένετε την κανάτα με το χέρι.
- 2 Αφαιρέστε και πλύνετε τον δακτύλιο σφραγίσματος.
- 3 Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες – καθαρίστε τις βουρτσίζοντάς τις σε ζεστή σαπουνάδα και ξεπλύνετε τις σχολαστικά κάτω από τη βρύση. **Μην βυθίζετε τη μονάδα λεπίδων σε νερό.**

- 4 Τοποθετήστε την ανάποδα για να στεγνώσει.

αναδευτήρας

- Αφαιρέστε τον αναδευτήρα από την κεφαλή τραβώντας απαλά.
Πλύνετε με ζεστή σαπουνάδα.
- Σκουπίστε την κεφαλή με υγρό πανί και μετά στεγνώστε. **Μην βυθίζετε την κεφαλή σε νερό.**

χτυπητήρι για κρεμώδες μείγμα

- 1 Αφαιρείτε πάντα την εύκαμπτη λεπίδα από το εργαλείο πριν από τον καθαρισμό , , .
- 2 Πλένετε την εύκαμπτη λεπίδα και το εργαλείο σε ζεστή σαπουνάδα και φροντίζετε να τα στεγνώνετε πολύ καλά.

όλα τα υπόλοιπα μέρη

- Πλύνετέ τα στο χέρι και έπειτα στεγνώστε τα.
- Εναλλακτικά, μπορείτε να τα πλένετε στο πλυντήριο πιάτων.

εξάρτημα	κατάλληλο για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων
κυρίως μπολ, καπάκι, ωστήρες	✓
λεπίδα μαχαιριού	✓
μεταλλικό μπολ και καπάκι	✓
εργαλείο ζύμης	✓
αποσπώμενος κινητήριος άξονας	✓
εξαρτήματα	✓
δίσκος μέγιστης ποσότητας	✓
αναδευτήρας/χτυπητήρι για κρεμώδες μείγμα	✓
Μην βυθίζετε την κεφαλή στο νερό.	
κανάτα του μπλέντερ, καπάκι, πώμα μεζούρα	✓
μονάδα λεπίδας και δακτύλιος σφραγίσματος για το μπλέντερ	✗
λεμονοστείφτης	✓
δίσκος ζυγίσματος	✓
κουτί αποθήκευσης	✗
σπάτουλα	✓

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

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



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

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα.

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

Ιδέες/προτάσεις για συνταγές σούπια με καρότο και κόλιαντρο

χρησιμοποιήστε το μπλέντερ

25 g βούτυρο

50 g ψιλοκομμένο κρεμμύδι

1 σκελίδα σκόρδο, λιωμένη

750 g καρότα κομμένα σε κύβους του 1,5 εκ.

κρύος ζωμός κοτόπουλου


10-15 ml (2-3 κουταλάκια του γλυκού) τριμμένο κόλιαντρο
αλάτι και πιπέρι

- 1 Λιώστε το βούτυρο σε ένα τηγάνι, προσθέστε το κρεμμύδι και το σκόρδο και τηγανίστε μέχρι να μαλακώσει.
- 2 Τοποθετήστε τα καρότα στο μπλέντερ, προσθέστε το κρεμμύδι και το σκόρδο. Προσθέστε αρκετό ζωμό, ώστε το μείγμα να φτάσει στην ένδειξη των 1,6 λίτρων στην κανάτα. Τοποθετήστε το καπάκι και το πώμα μεζούρα.
- 3 Αναμείξτε στη μέγιστη ταχύτητα για 5 δευτερόλεπτα, εάν θέλετε η σούπια να έχει κομματάκια, ή για περισσότερο χρόνο, εάν θέλετε πιο ρευστό αποτέλεσμα.
- 4 Μεταφέρετε το μείγμα σε κατσαρόλα, προσθέστε το κόλιαντρο και τα καρυκεύματα και σιγοβράστε τη σούπια για 30 με 35 λεπτά, έως ότου είναι έτοιμη.
- 5 Καρυκέψτε ανάλογα με τις προτιμήσεις σας και προσθέστε υγρά, εάν χρειαστεί.

οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων


Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Ο επεξεργαστής δεν λειτουργεί.	Δεν υπάρχει ρεύμα. Η ενδεικτική λυχνία ταχύτητας δεν είναι αναμμένη. Ελέγξτε εάν το μπολ έχει τοποθετηθεί σωστά στη μονάδα μοτέρ. Το καπάκι του μπολ δεν έχει ασφαλίσει σωστά.	Ελέγξτε εάν ο επεξεργαστής είναι συνδεδεμένος στην πρίζα. Ελέγξτε εάν το μπολ τοποθετήθηκε σωστά και εάν η λαβή είναι τοποθετημένη προς τα δεξιά. Ελέγξτε εάν η ενδοασφάλεια του καπακιού είναι τοποθετημένη σωστά στην περιοχή της λαβής. Ο επεξεργαστής δεν θα λειτουργήσει εάν το μπολ και το καπάκι δεν τοποθετηθούν σωστά.
Το μπλέντερ δεν τίθεται σε λειτουργία.	Το μπλέντερ δεν έχει ασφαλίσει σωστά. Το μπλέντερ δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά.	Το μπλέντερ δεν θα λειτουργεί, εάν δεν προσαρμοστεί σωστά στην ενδοασφάλεια. Ελέγξτε εάν η μονάδα κοπής έχει σφίξει εντελώς μέσα στην κανάτα/στο δοχείο.
Ο επεξεργαστής σταματά ή χαμηλώνει ταχύτητα κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.	Προστασία από την υπερφόρτωση ενεργή. Έχετε υπερβεί την ένδειξη υπερφόρτωσης ή ο επεξεργαστής υπερθερμάνθηκε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Υπέρβαση της μέγιστης ποσότητας.	Θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή, αποσυνδέστε από το ρεύμα και αφήστε την να κρυώσει επί 15 λεπτά περίπου. Ανατρέξτε στον πίνακα ταχυτήτων για τις μέγιστες ποσότητες επεξεργασίας.
Λειτουργία ζύγισης Η ένδειξη (—) αναβοσβήνει στην οθόνη. Το βάρος άλλαξε στην οθόνη ενδείξεων.	Είτε τα υλικά είτε το μπολ/εξάρτημα/καπάκι έχουν αφαιρεθεί και η ένδειξη (----) υποδεικνύει αρνητική τιμή. Το βάρος που ζυγίζετε είναι πολύ μικρό. Η μονάδα μοτέρ μετακινήθηκε κατά τη λειτουργία.	Πατήστε το κουμπί ZERO για να μηδενίσετε την ένδειξη. Χρησιμοποιήστε κουταλάκι γλυκού/κουτάλι σούπας για να υπολογίσετε πολύ μικρές ποσότητες. Μην μετακινείτε τη μονάδα κατά τη διάρκεια της χρήσης. Μηδενίστε την ένδειξη στην οθόνη προτού ζυγίσετε τα επόμενα υλικά.
Ο επεξεργαστής δεν λειτουργεί και η ενδεικτική λυχνία ταχύτητας αναβοσβήνει.	Η συσκευή έμεινε συνδεδεμένη στην πρίζα για περισσότερα από 30 λεπτά. Το καπάκι ή το μπολ αφαιρέθηκε ή απασφαλίστηκε ενώ είχε επιλεγεί ταχύτητα.	Πατήστε το κουμπί ZERO ή στρέψτε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση απενεργοποίησης «Ο» κι έπειτα ξανά στη θέση ενεργοποίησης «ON». Για επαναφορά – στρέψτε στη θέση «Ο» και στη συνέχεια στη θέση «ON» και επιλέξτε ξανά ταχύτητα.
Το μπλέντερ παρουσιάζει διαρροή από τη βάση της διάταξης λεπίδων.	Λείπει ο δακτύλιος στεγανοποίησης. Ο δακτύλιος στεγανοποίησης δεν έχει τοποθετηθεί σωστά. Ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει υποστεί φθορές.	Ελέγξτε εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει τοποθετηθεί σωστά και δεν έχει υποστεί φθορές. Για να λάβετε ανταλλακτικό δακτύλιο στεγανοποίησης, ανατρέξτε στην ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
Ο δακτύλιος στεγανοποίησης του μπλέντερ λείπει από τη μονάδα λεπίδας όταν αφαιρείται από τη συσκευασία.	Ο δακτύλιος στεγανοποίησης συσκευάστηκε έχοντας ήδη τοποθετηθεί στη μονάδα λεπίδας.	Ξεβιδώστε την κανάτα και ελέγξτε εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει τοποθετηθεί στη μονάδα λεπίδας. Για να λάβετε ανταλλακτικό δακτύλιο στεγανοποίησης, ανατρέξτε στην ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
Χαμηλή απόδοση εργαλείων/εξαρτημάτων.	Ανατρέξτε στις συμβουλές στη σχετική ενότητα «πώς να χρησιμοποιείτε το εξάρτημα». Ελέγξτε εάν τα εξαρτήματα έχουν συναρμολογηθεί σωστά.	

bezpečnosť

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Ak sa poškodí elektrická šnúra, musí ju z bezpečnostných príčin vymeniť alebo opraviť spoločnosť KENWOOD alebo pracovníci oprávnení spoločnosťou KENWOOD.
- Nože a platne sú veľmi ostré, takže s nimi manipulujte opatrne.
- Nedvíhajte, ani neprenášajte robot uchopením za rukoväť, lebo rukoväť by sa mohla odlomiť a zapríčiniť zranenie.
- Pred vyliatím obsahu nádoby odoberte nože.
- Ruky a kuchynské náradie nevkladajte do nádoby kuchynského robota, kovovej nádoby ani nádoby mixéra, keď je zariadenie zapojené do elektrickej siete.
- Vypnite a vytiahnite zo zásuvky:
 - pred namontovaním alebo odmontovaním častí;
 - pokiaľ zariadenie nepoužívate;
 - pred čistením.
- Nikdy nestrkajte potraviny prstami do plniacej trubice. Vždy na to používajte dodaný posúvač.
- **Nikdy nezakladajte nožovú jednotku do pohonnej jednotky bez toho, aby bola založená nádoba mixéra.**
- Pred zložením veka z nádoby alebo mixéra z pohonnej jednotky:
 - vypnite zariadenie;
 - počkajte, kým sa doplnok/nože celkom nezastavia;
 - nepripusťte nežiaduce odskrutkovanie nádoby mixéra od nožovej zostavy.
-  **NESPRACOVÁVAJTE horúce zložky.**
- Nepoužívajte veko na ovládanie robota, vždy na to používajte ovládač zapnutia/vypnutia rýchlosti.
- **Pokiaľ bude blokovací mechanizmus zariadenia vystavený nadmerným silám, potom sa pokazí a môže zapríčiniť poranenie.**
- **Keď kuchynský robot nepoužívate, vždy ho odpojte z elektrickej siete.**
- Nikdy nepoužívajte žiadne neschválené doplnky.
- Nikdy nenechávajte bez dozoru zariadenie v činnosti.
- Nikdy nepoužívajte poškodené zariadenie. Poškodené zariadenie dajte skontrolovať, alebo opraviť: viď „servise a starostlivosti“ o zákazníkov.
- Nikdy nevystavujte vlhkosti pohonnú jednotku, šnúru, ani zástrčku.
- Nenechávajte prebytočnú šnúru voľne visieť cez hrany stola alebo cez pracovnú dosku linky, ani sa nesmie dotýkať horúcich predmetov.

- Neprekračujte maximálne pracovné parametre, stanovené v tabuľke odporúčaných rýchlostí.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Deti toto zariadenie nesmú používať. Toto zariadenie a jeho elektrickú šnúru držte mimo dosahu detí.
- Osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, majú o takýchto zariadeniach málo vedomostí alebo majú s takýmito zariadeniami málo skúseností, môžu toto zariadenie používať len pod dohľadom alebo po poučení o jeho bezpečnej obsluhu, pričom musia rozumieť súvisiacim rizikám.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Firma Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.
- Nesprávne používanie kuchynského robota/mixéra môže mať za následok poranenie.

bezpečnosť súvisiaca s mixérom

-  **NESPRACOVÁVAJTE horúce zložky.**
- 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 – 1,6 litra.

bezpečnosť súvisiaca s platňami na krájanie/strúhanie

- **Nikdy neskladajte veko z nádoby, kým sa rezacia platňa úplne nezastaví.**
- **S rezacími platňami manipulujte opatrne – sú veľmi ostré.**
- **Nádobu nepreplňujte – neprekračujte maximálnu kapacitu vyznačenú na nádobe.**

pred zapnutím zariadenia

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

pred prvým použitím

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

legenda

kuchynský robot

- ① pohonná jednotka
- ② odpojiteľný pohonný hriadeľ
- ③ nádoba kuchynského robota
- ④ veko
- ⑤ plniaca trubica
- ⑥ posúvače
- ⑦ bezpečnostné uzávery
- ⑧ priestor na uloženie šnúry (vzadu)
- ⑨ svetelná kontrolka vysokej rýchlosti
- ⑩ ovládač rýchlosti a pulzného chodu
- ⑪ svetelná kontrolka nízkej rýchlosti
- funkcia váženia/stopky (ubiehajúci čas)**
- ⑫ tlačidlo kg/lb
- ⑬ tlačidlo nulovania (ZERO)
- ⑭ displej
- ⑮ tácka na váženie

Doplňky kuchynského robota

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“.

mixér (ak je dodaný)

- ⑯ nožová zostava
- ⑰ tesniaci krúžok
- ⑱ nádoba
- ⑲ plniaca zátka
- ⑳ veko

kovová mixovacia nádoba (ak je dodaná)

- ⑳ veko mixovacej nádoby
- ㉑ mixovacia nádoba s pohonom v nádobe
- ㉒ nástroj na prípravu cesta
- ㉓ pohonná hlava
- ㉔ šľahacia metlička
- ㉕ stieracia metla
- ㉖ stierka stieracej metly

- ㉗ nožová jednotka
- ㉘ kotúč pre maximálnu kapacitu
- ㉙ nosič platní
- ㉚ platňa na krájanie (4 mm) (ak je dodaná)
- ㉛ platňa na krájanie (2 mm) (ak je dodaná)
- ㉜ platňa na strúhanie (4 mm) (ak je dodaná)
- ㉝ platňa na strúhanie (2 mm) (ak je dodaná)
- ㉞ platňa na veľmi jemné strúhanie (ak je dodaná)
- ㉟ platňa na jemné krájanie (typ Julienne) (ak je dodaná)
- ㊱ platňa na krájanie na francúzske hranolčeky (ak je dodaná)
- ㊲ lis na citrusové plody (ak je dodaná)
- ㊳ úložná skrinka na doplnky (ak je dodaná)

používanie kuchynského robota

- 1 Zložte odpojiteľný pohonný hriadeľ na pohonnú jednotku ①.
- 2 Potom zložte nádobu tak, aby rukoväť smerovala k pravej strane zariadenia a otáčajte ňou dopredu ②, kým sa nezaistí do potrebnej pozície.
 - Pred vkladáním zložiek najskôr na robot zložte nádobu a požadovaný doplnok.
- 3 Zložte 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 a pretočte ovládač rýchlosti do pozície zapnutia (ON). Zapne sa displej váženia a rozsvieti sa buď svetelná kontrolka vysokej rýchlosti, alebo svetelná kontrolka nízkej rýchlosti v závislosti od toho, čo je založené. Ak nie je založené nič, tieto svetelné kontrolky sa nerozsvietia.

Ovládač rýchlosti – ručne zvolte požadovanú rýchlosť (pozrite si tabuľku odporúčaných rýchlostí).

Pulzná funkcia – pulzná funkcia (P) sa používa na krátke rýchle otáčky. Pulzná funkcia bude v chode, kým bude spínač držaný v tejto pozícii.
- 5 Na konci spracovávania pretočte ovládač rýchlosti do pozície vypnutia (O).
 - **Pred zložením veka zariadenie vypnite a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.**
 - dôležité upozornenie**
 - Robot nie je vhodný na spracovanie alebo mletie zrnkovej kávy, ani na mletie kryštálového cukru.

Svetelná kontrolka	Funkcia/ Doplnky	Nesvieti žiadna svetelná kontrolka	Svetelná kontrolka bliká
Nizka rýchlosť	Kovová mixovacia nádoba a nástroje	<ul style="list-style-type: none">• Nie je založená žiadna nádoba ani mixér alebo založená súčasť nie je správne zaistená na pohonnej jednotke.• Pohonná jednotka nie je zapojená do elektrickej siete.• Ovládač rýchlosti nie je pretočený do pozície zapnutia (ON).	<ul style="list-style-type: none">Upozorňuje na niektorú z týchto možností:<ul style="list-style-type: none">• Pri zvolenej rýchlosti došlo k odobratiu alebo odisteniu veka alebo nádoby.• Zresetovanie – pretočiť do pozície vypnutia (O), potom do pozície zapnutia (ON) a znovu zvoliť rýchlosť.
vysoká rýchlosť	Nádoba kuchynského robota a doplnky/nástroje alebo mixér		<ul style="list-style-type: none">• Pohonná jednotka je zapojená do elektrickej siete dlhšie než 30 minút.• Pohonná jednotka nebude fungovať, kým ovládač rýchlosti nebude pretočený do pozície vypnutia (O) a potom späť do pozície zapnutia (ON).

funkcia váženia/časovač (zostávajúci čas)

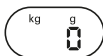
Súčasťou vášho kuchynského robota je zabudovaná funkcia váženia, ktorá umožňuje vážiť zložky priamo v nádobe robota alebo mixéra.

- Maximálna kapacita váženia je 3 kg. Ide o celkovú hmotnosť všetkých zložiek vrátane hmotnosti nádoby.

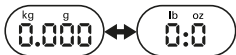
používanie funkcie váženia

- 1 Nádobu, odpojiteľný pohonný hriadeľ a doplnok alebo nádobu mixéra vždy zakladajte na pohonnú jednotku ešte pred pridaním zložiek.

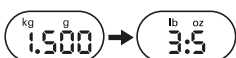
- 2 Zapojte do elektrickej siete – displej zostane prázdny, kým ovládač rýchlosti nebude pretočený do pozície zapnutia (ON).



- 3 Ovládač rýchlosti pretočte do pozície zapnutia (ON) a displej sa rozsvieti.



- 4 Stlačte tlačidlo kg/lb a vyberte, či chcete zobrazíť hmotnosť v gramoch alebo unciach. Pri prvom zapnutí je displej štandardne nastavený na zobrazenie v jednotkách kg/g.



- Jednotka váži po 1 g, preto sa na odváženie malého množstva odporúča použiť ako odmerku čajovú lyžičku alebo polievkovú lyžicu.

- 5 Skontrolujte, či je na displeji zobrazený údaj „0“. Ak nie je, displej vynulujte stlačením tlačidla nulovania (ZERO). Potom priamo v nádobe robota alebo mixéra odvážte požadované zložky. Keď sa zobrazí hmotnosť, stlačte tlačidlo ZERO a na displeji sa opäť zobrazí „0“. Pridajte ďalšie zložky a zobrazí sa príslušná hmotnosť. Takto odvážte všetky zložky.

- **Na vynulovanie stlačte raz tlačidlo nulovania (ZERO)..**

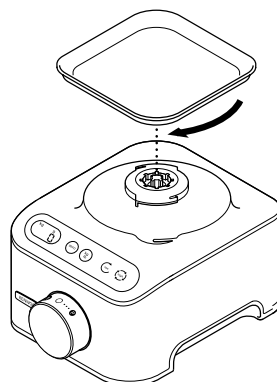
- 6 Zložte veko a zvolte rýchlosť, čím kuchynský robot spustíte.
- Počas chodu bude displej zobrazovať ubiehajúci čas.
 - Na prepnutie na funkciu váženia pretočte ovládač rýchlosti do pozície zapnutia (ON) a kým je časovač pozastavený, stlačte a 2 sekundy podržte tlačidlo kg/lb.
 - Ak displej nebude vynulovaný a odoberte zložky alebo nádobu/doplnok/veko, **displej začne blikať (---)** na znamenie minusej hodnoty. Stlačte tlačidlo nulovania (ZERO) na zresetovanie displeja.
 - Hmotnosť ďalších zložiek pridaných cez plniacu trubicu počas činnosti robota sa na displeji nezobrazí.

15 tácka na váženie

Na váženie zložiek bez nádoby robota alebo mixéra je dodaná odnímateľná tácka na váženie.

Keď chcete tácku použiť, položte ju na vrch pohonnej jednotky a pootočte ňou v smere hodinových ručičiek, aby ste ju zaistili do potrebnej pozície.

Odníma sa pootočením v protismere hodinových ručičiek a nadvihnutím.



stopky (ubiehajúci čas)

- Počas chodu bude displej automaticky fungovať ako stopky zobrazujúce ubiehajúci čas.
- Stopky budú zobrazovať ubiehajúci čas v sekundách až do 10 minút a pozastavia sa vždy, keď ovládač rýchlosti bude pretočený do pozície zapnutia (ON).
- Na zresetovanie stopiek stačí stlačiť tlačidlo nulovania (ZERO).

automatické vypnutie

- Displej sa zapne vždy, keď ovládač rýchlosti bude v pozícii zapnutia (ON). To však neplatí, keď je aktivované automatické vypnutie.
- Automatické vypnutie sa aktivuje, ak zariadenie bude zapojené v elektrickej sieti dlhšie než 30 minút a nebude počas toho času uvedené do chodu. Na opätovnú aktiváciu zariadenia stlačte buď tlačidlo nulovania (ZERO), alebo pretočte ovládač rýchlosti do pozície vypnutia (O) a potom späť do pozície zapnutia (ON).

dôležité upozornenia

- Nepreťažujte zariadenie prekročením maximálneho množstva na váženie, ktoré predstavuje 3 kg. Ak je funkcia váženia preťažaná, na displeji sa zobrazí údaj [o – Ld].
- Nevystavujte pohonnú jednotku nadmernému zaťaženiu, pretože to môže poškodiť senzor váženia.
- Robot položte vždy pred vážením na suchý a rovný povrch.
- Nehýbte pohonnou jednotkou pri používaní funkcie váženia.

používanie mixéra (ak je dodaný)

- 1 Do nožovej zostavy ⑯ založte tesniaci krúžok ⑰ tak, aby správne zapadol do príslušnej drážky.
- **Ak tesnenie nebude založené správne alebo bude poškodené, dôjde k presakovaniu mixovaného obsahu.**
- 2 Nožovú zostavu ⑯ chyťte za jej spodnú časť a nože vložte do nádoby – nožovou zostavou otáčajte v protismere hodinových ručičiek, kým sa nezaistí ④.
- 3 Vložte zložky do nádoby.
- 4 Na nádobu mixéra založte veko a otáčajte ním v smere hodinových ručičiek ⑤, kým nezapadne do svojej pozície. Založte doň plniacu zátku.
- 5 Založte mixér na pohonnú jednotku tak, aby rukoväť smerovala k pravej strane zariadenia a otáčajte ňou dopredu ⑥, kým sa nezaistí do potrebnej pozície.
- **Ak mixér nebude správne zaistený do bezpečnostných uzáverov, nebude fungovať. Rukoväť musí smerovať k pravému prednému rohu zariadenia. Ak mixér nebude správne zmontovaný, nebude fungovať.**
- 6 Zvoľte rýchlosť (pozrite si tabuľku odporúčaných rýchlostí) alebo použite ovládač pulzného chodu.

používanie doplnkov

Pri používaní všetkých doplnkov si pozrite tabuľku odporúčaných rýchlostí.

Nádoba kuchynského robota

⑳ nožová jednotka

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

㉑ kotúč pre maximálnu kapacitu

- 1 Založte pohonný hriadeľ a nádobu na pohonnú jednotku.
- 2 Založte nožovú jednotku.
- 3 Pridajte zložky, ktoré chcete spracovať.
- 4 Na vrchnú časť nožovej jednotky založte kotúč pre maximálnu kapacitu tak, aby dosadol na lem vnútri nádoby ⑦. **Na kotúč pre maximálnu kapacitu netlačte.**
- 5 Založte veko a zariadenie zapnite.

platne na krájanie/strúhanie ⑳ – ㉓

- 1 Založte odpojiteľný pohonný hriadeľ a nádobu kuchynského robota na pohonnú jednotku.
- 2 Vyberte žiaducu platňu a založte ju na nosič reznou stranou nahor.
 - Jeden koniec platne založte pod okraj a druhý koniec zatlačte do pozície ⑧.
 - **Platňa na krájanie na francúzske hranolčeky nie je odpojiteľná z nosiča.**
- 3 Založte veko.
- 4 Vložte potravinu do plniacej trubice.

Vyberte si plniacu trubicu, ktorú chcete použiť. Posúvač obsahuje menšiu plniacu trubicu na spracovávanie jednotlivých položiek potravín alebo tenkých zložiek. Ak chcete použiť malú plniacu trubicu, 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 prsty do plniacej trubice.

㉔ lis na citrusové plody

Používa sa na odšťavovanie citrusových plodov (ako sú napríklad pomaranče, citróny, limety a grepy).

- ㉔ a kužeľ
- ㉔ b sitko

používanie lisu na citrusové plody

- 1 Založte odpojiteľný pohonný hriadeľ a nádobu kuchynského robota na pohonnú jednotku.
- 2 Založte sitko do nádoby – rukoväť sitka musí byť zaistená do potrebnej pozície priamo nad rukoväťou nádoby ⑩.
- 3 Založte kužeľ na pohonný hriadeľ – otáčajte ním, kým nespadne celkom dolu ⑪.
- 4 Narežte ovocie na polovice. Zariadenie zapnite a ovocie pritláčajte na kužeľ.
 - **Ak sitko nebude správne zaistené v potrebnej pozícii, lis na citrusové plody nebude fungovať.**

39 úložná skrinka na doplnky

Tento kuchynský robot je vybavený úložnou skrinkou na odkladanie platní a ďalších doplnkov určených do nádob.

- 1 Do úložnej skrinky 18 možno odkladať nožovú jednotku, platne, šľahaciu metličku a stieraciu metlu.
- 2 Úložná skrinka je vybavená bezpečnostným uzáverom – zaisťuje sa zatvorením veka. Otvára sa zatlačením výčnelku dovnútra 14 a nadvihnutím veka 15.

kovová mixovacia nádoba 21 – 27

- 1 Zložte kovovú mixovaciu nádobu do pohonnej jednotky tak, aby jej rukoväť smerovala k pravej strane zariadenia a otáčajte ňou dopredu 16, kým sa nezaistí do potrebnej pozície.
- 2 Zložte šľahaciu metličku 25, stieraciu metlu 26 a 27 alebo nástroj na prípravu cesta 23 na pohonný hriadeľ nádoby.

používanie šľahacej metličky

- 1 Pevne zatlačte šľahaciu metličku 17 do pohonnej hlavy.
- 2 Zložte šľahaciu metličku na pohon v nádobe.
- 3 Pridajte zložky.
- 4 Zložte veko a zariadenie zapnite.

používanie stieracej metly

Zakladanie stierky

- Stierka sa dodáva už založená, no pred čistením ju vždy treba vybrať.
- 1 Flexibilnú stierku opatrne zložte na nástroj umiestnením jej základne do otvoru 18. Potom jednu stranu vložte do drážky a koniec opatrne zaistite na miesto 19. Zopakujte to aj s druhou stranou 20.
 - 1 Pevne zatlačte stieraciu metlu 21 do pohonnej hlavy.
 - 2 Zložte stieraciu metlu na pohon v nádobe.
 - 3 Pridajte zložky.
 - 4 Zložte veko a zariadenie zapnite.

používanie nástroja na prípravu cesta

Zložte nástroj na prípravu cesta na pohon v nádobe.

tabuľka odporúčaných rýchlostí – nádoba kuchynského robota

nástroj/doplnok	funkcia	odporúčaná rýchlosť	dĺžka spracovávania (sekundy)	Maximálna kapacita	rady a typy
Nožová jednotka	Zmesi na múčne koláče	Maximálna	15 – 20	1,5 kg – celková hmotnosť	<ul style="list-style-type: none"> Nožová jednotka je najvyššetrannejšia zo všetkých súčastí. Dosiiahnutá štruktúra závisí od dĺžky spracovávania. Na dosahovanie hrubšej štruktúry používajte pulzný chod. Potraviny, ako sú mäso, chlieb a zelenina, najprv nakrájajte na kocky približnej veľkosti 2 cm. Sladké pečivo treba najskôr nalať na kúsky a potom za chodu zariadenia vkladať do plniacej trubice. Dávajte si pozor na to, aby ste spracovanie potravín neprehnali.
	Pečivo – vteranie tuku do múky (pri príprave cesta používajte tuk vybratý priamo z chladničky, pričom ho nakrájajte na kocky približnej veľkosti 2 cm) Pridanie vody na skombinovanie cestových zložiek	Maximálna	10	340 g – hmotnosť múky	
Nožová jednotka s kotúčom pre maximálnu kapacitu	Sekanie rýb a chudého mäsa Paštéty a teriny	Pulzný chod – maximálna	10 – 30	600 g chudého hovädzieho mäsa (max.)	<ul style="list-style-type: none"> Pri mixovaní tekutín v nádobe treba kotúč pre maximálnu kapacitu používať s nožovou jednotkou. To bráni vytekaniu obsahu a zlepšuje výkon nožov pri sekani. Nespracovávejte horúce zložky. Neprekračujte maximálne množstvo vyznačené na nádobe.
	Krájanie zeleniny	Pulzný chod	5 – 10	500 g	
	Sekanie orechov	Maximálna	30 – 90	200 g	
	Mixovanie mäkkého ovocia, vareného ovocia a zeleniny	Maximálna	10 – 30	1 kg	
	Omačky, dressingy a dipy	Maximálna	120	800 g	
Nožová jednotka s kotúčom pre maximálnu kapacitu	Studené polievky	Začať s minimálnou rýchlosťou a zvyšovať na maximálnu.	30 – 60	1,5 litra	<ul style="list-style-type: none"> Používajte čerstvé potraviny. Nerežte potraviny na príliš malé kúsky. Vyplňte úplne šírku plniacej trubice. To zabráni potravínám v tom, aby sa počas spracovávania kĺzali po stranách. Eventuálne použite malú plniacu trubicu. Pri používaní platne na jemné krájanie (typ Julienne) alebo platne na krájanie na francúzske hranolčeky vkladajte zložky horizontálne. Pri krájaní alebo strúhaní: potraviny vkladané zvisle (9) budú nakrájané/nasúruhané na kratšie kúsky než potraviny vkladané horizontálne (10). Na plati alebo v nádobe vždy zostanú po spracovaní nejaké zvyšky potravín. Potravina sa nesmie hromadiť na spodnej časti platne – preto ju pravidelne vyprázdňujte.
	Mliečne kokteily/zmesi ľahého cesta		15 – 30	1 liter	
Platina – strúhacie	Používajú sa na syr, mrkvu, zemiaky a potraviny podobnej štruktúry.	Stredná – maximálna	–	Neprekračujte maximálne množstvo 1,5 l vyznačené na nádobe.	<ul style="list-style-type: none"> Používajte čerstvé potraviny. Nerežte potraviny na príliš malé kúsky. Vyplňte úplne šírku plniacej trubice. To zabráni potravínám v tom, aby sa počas spracovávania kĺzali po stranách. Eventuálne použite malú plniacu trubicu. Pri používaní platne na jemné krájanie (typ Julienne) alebo platne na krájanie na francúzske hranolčeky vkladajte zložky horizontálne. Pri krájaní alebo strúhaní: potraviny vkladané zvisle (9) budú nakrájané/nasúruhané na kratšie kúsky než potraviny vkladané horizontálne (10). Na plati alebo v nádobe vždy zostanú po spracovaní nejaké zvyšky potravín. Potravina sa nesmie hromadiť na spodnej časti platne – preto ju pravidelne vyprázdňujte.
	Používajú sa na syr, mrkvu, zemiaky, kapustu, uhorky, cukety, cviklu a cibuľu.	Stredná – maximálna	–		
Platina – veľmi jemné strúhanie	Používa sa na strúhanie parmezánu.	Maximálna	–	Neprekračujte maximálne množstvo 1,5 l vyznačené na nádobe.	<ul style="list-style-type: none"> Používajte čerstvé potraviny. Nerežte potraviny na príliš malé kúsky. Vyplňte úplne šírku plniacej trubice. To zabráni potravínám v tom, aby sa počas spracovávania kĺzali po stranách. Eventuálne použite malú plniacu trubicu. Pri používaní platne na jemné krájanie (typ Julienne) alebo platne na krájanie na francúzske hranolčeky vkladajte zložky horizontálne. Pri krájaní alebo strúhaní: potraviny vkladané zvisle (9) budú nakrájané/nasúruhané na kratšie kúsky než potraviny vkladané horizontálne (10). Na plati alebo v nádobe vždy zostanú po spracovaní nejaké zvyšky potravín. Potravina sa nesmie hromadiť na spodnej časti platne – preto ju pravidelne vyprázdňujte.
	Používa sa na strúhanie parmezánu.	Maximálna	–		
Platina – jemné krájanie (typ Julienne)	Používa sa na krájanie zemiakov na hranolčeky a hrubé strúhanie zemiakov do placiec Rosti, smažených jedál a zeleninových obľôh.	Maximálna	–	Neprekračujte maximálne množstvo 1,5 l vyznačené na nádobe.	<ul style="list-style-type: none"> Používajte čerstvé potraviny. Nerežte potraviny na príliš malé kúsky. Vyplňte úplne šírku plniacej trubice. To zabráni potravínám v tom, aby sa počas spracovávania kĺzali po stranách. Eventuálne použite malú plniacu trubicu. Pri používaní platne na jemné krájanie (typ Julienne) alebo platne na krájanie na francúzske hranolčeky vkladajte zložky horizontálne. Pri krájaní alebo strúhaní: potraviny vkladané zvisle (9) budú nakrájané/nasúruhané na kratšie kúsky než potraviny vkladané horizontálne (10). Na plati alebo v nádobe vždy zostanú po spracovaní nejaké zvyšky potravín. Potravina sa nesmie hromadiť na spodnej časti platne – preto ju pravidelne vyprázdňujte.
	Používa sa na krájanie zemiakov na hranolčeky a zložky na prípravu duseného mäsa so zeleninou a omačok (napr. uhorka, jablko a hruška).	Maximálna	–		

tabuľka odporúčaných rýchlostí – nádoba kuchynského robota

nástroj/doplňok	funkcia	odporúčaná rýchlosť	dĺžka spracovania (sekundy)	maximálna kapacita	rady a tipy
Lis na citrusové plody	Používa sa na odšťavovanie citrusových plodov, ako sú pomaranče, citróny, limety a grepy.	Maximálna	–	1 kg	<ul style="list-style-type: none"> 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 vytlačiť z neho šťavu. Pri odšťavovaní väčšieho množstva ovocia siitko pravidelne vyprázňujte, aby sa neupchávalo dužinou a jadierkami.

tabuľka odporúčaných rýchlostí – kovová mixovacia nádoba

nástroj/doplňok	funkcia	odporúčaná rýchlosť	dĺžka spracovania (minúty)	maximálna kapacita	rady a tipy
Šľahacia metlička	Vaječné bielka	Maximálna	2 – 3	6 (200 g)	<p>dôležité upozornenia</p> <ul style="list-style-type: none"> Šľahacia metlička nie je vhodná na prípravu zmesi na múčne koláče, lebo takéto zmesi sú príliš husté a mohli by ju poškodiť. Na prípravu takých zmesí používajte vždy nožovú jednotku alebo stieraciu metlu. Najlepšie výsledky dosiahnete vtedy, keď vajcia budú izbovej teploty. Pred šľahaním sa uistite, že nádoba a šľahacie metličky sú čisté a nie sú masťné. Nespracovávajte dlhšie než 10 minút. Do nádoby vložte suché zložky a za chodu zariadenia do nej cez plniacu trubicu pridávajte tekutinu. Spracovávajte, kým sa z cesta nevytvorí hladká elastická guľa.
	Vajcia a cukor na prípravu kysnutého cesta bez tuku	Maximálna	8 – 10	3 (150 g)	
	Smotana na šľahanie	Stredná – maximálna	2 – 3	125 ml až 500 ml	
Nástroj na prípravu cesta	Kvasené zmesi	Stredná – maximálna	8 – 10	1 kg – celková hmotnosť	<ul style="list-style-type: none"> Najlepšie výsledky dosiahnete, ak tuk necháte pred šľahaním zmäknúť v izbovej teplote (20 °C). Stieracia metla je určená na šľahanie a miešanie mäkkých zložiek. Nie je určená na spracovovanie hustých zmesí, ako je napríklad cesto, ani na spracovovanie tvrdých zložiek, ktoré obsahujú napríklad kôstky, kosti alebo škrupiny. Vajcia pridávajte do zmesi pomaly, aby sa do nich dobre zapracovali. Múku vmiešavajte do zmesi používaním pulzného chodu alebo minimálnej rýchlosti.
	Svetlá múka		8 – 10	600 g – hmotnosť múky	
	Celozrná múka		8 – 10	500 g – hmotnosť múky	
	Opätovné hnetenie	Maximálna	2 – 3	1 kg – celková hmotnosť	
Stieracia metla	Šľahanie tuku s cukrom	Stredná – maximálna	2 – 3	250 g tuku 250 g cukru	<ul style="list-style-type: none"> Najlepšie výsledky dosiahnete, ak tuk necháte pred šľahaním zmäknúť v izbovej teplote (20 °C). Stieracia metla je určená na šľahanie a miešanie mäkkých zložiek. Nie je určená na spracovovanie hustých zmesí, ako je napríklad cesto, ani na spracovovanie tvrdých zložiek, ktoré obsahujú napríklad kôstky, kosti alebo škrupiny. Vajcia pridávajte do zmesi pomaly, aby sa do nich dobre zapracovali. Múku vmiešavajte do zmesi používaním pulzného chodu alebo minimálnej rýchlosti.
	Zmesi na múčne koláče (zo 7 až 8 vajec)	Maximálna	1	1,5 kg – celková hmotnosť	
	Zmesi na ovocné koláče (zo 6 vajec)	Maximálna	2 – 3	1,65 kg – celková hmotnosť	

tabuľka odporúčaných rýchlostí – mixér

nástroj/doplňok	funkcia	odporúčaná rýchlosť	dĺžka spracovávania (sekundy)	maximálna kapacita	rady a typy
Mixér	Studené tekutiny a nápoje	Maximálna	60	1,6 litra	<ul style="list-style-type: none"> • Pri výrobe majonézy vložte do mixéra všetky potrebné zložky okrem oleja.. Zložte plniacu zátku. Potom počas chodu zariadenia pridávajte pomaly olej cez otvor vo veku. • Husté mixované zmesi, ako sú paštéty a omáčky, si môžu vyžadovať oškrabávanie zo stien nádoby. Pokiaľ sa zmes ťažko mixuje, musíte pridať viac tekutiny. • Drvenie ľadu – pracujte s ovládačom pulzného chodu v krátkych intervaloch, kým sa ľad nerozdrtí na požadovanú konzistenciu. • Mixovanie korenín sa neodporúča, lebo by mohli poškodiť plastové diely. • Pri mixovaní suchých zložiek rozrezaných na kúsky, zložte plniacu zátku, potom počas chodu zariadenia vkladajte dovnútra jednotlivé kúsky jeden za druhým. Držte ruku nad otvorom. V záujme dosahovania dobrých výsledkov pravidelne vyprázdňujte nádobu. • Nepoužívajte mixér ako nádobu na skladovanie. Po použití ho udržiavajte prázdny. • Nikdy nemixujte viac, než 1,6 litra. Množstvo by malo byť ešte menšie pri mixovaní penivých tekutín, ako sú napríklad mliečne kokteily.
	Studené polievky	Maximálna	30		
	Nespracovávajte horúce zložky.				
	Zmesi založené na mliečnych kokteiloch/ studenom mlieku	Maximálna	15	1 liter	
	Majonéza	Maximálna	60	3 vajčka 150 g oleja	

ošetrovanie a čistenie

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

pohonná jednotka

- Poutierajte vlhkou utierkou a vysušte. Postarajte sa o to, aby priestor blokovacieho zariadenia (zámku) bol čistý a bez zvyškov potravín.
- Pohonnú jednotku neponárajte do vody.
- Prebytočnú časť elektrickej šnúry uložte do priestoru v zadnej časti pohonnej jednotky 20.

mixér

- Pri vyberaní nožovej jednotky zo základne postupujte veľmi opatrne.
 - 1 Nádobu poumývajte ručne.
 - 2 Vyberte tesnenie a umyte ho.
 - 3 Nedotýkajte sa rezných hrán nožov – očistite ich kefou v mydlovej vode, potom ich opláchnite tečúcou vodou.

Nožovú jednotku neponárajte do vody.

- 4 Nechajte vyschnúť hornou časťou nadol.

šľahacia metlička

- Opatrným ťahaním vyberte šľahaciu metličku z pohonnej hlavy. Umyte v teplej vode s čistiacim prostriedkom.
- Poutierajte pohonnú hlavu vlhkou utierkou a vysušte.

Pohonnú hlavu neponárajte do vody.

stieracia metla

- 1 Pred jej čistením z nej vždy vyberte flexibilnú stierku 16, 19, 20.
- 2 Flexibilnú stierku a stieraciu metlu umyte v horúcej vode s čistiacim prostriedkom a potom ich dôkladne osušte.

všetky ostatné diely

- Rukami ich poumývajte a vysušte.
- Eventuálne ich možno umývať v umývačke riadu.

položka	vhodnosť na umývanie v umývačke riadu
hlavná nádoba, veko, posúvače	✓
nožová jednotka	✓
kovová nádoba a veko	✓
nástroj na prípravu cesta	✓
odpojiteľný pohonný hriadeľ	✓
platne	✓
kotúč pre maximálnu kapacitu	✓
šľahacia metlička/stieracia metla	✓
Pohonnú hlavu neponárajte do vody	✓
nádoba mixéra, veko, plniaca zátka	✓
nožová jednotka a tesnenie pre mixér	✗
lis na citrusové plody	✓
tácka na váženie	✓
úložná skrinka	✗
špachtľa	✓

servis a starostlivosť o zákazníkov

- Ak pri používaní tohto zariadenia narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadanim pomoci si najprv prečítajte časť „riešenie problémov“ v príručke alebo navštívte webovú lokalitu www.kenwoodworld.com.
- 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.
- Navrhla a vyvinula spoločnosť Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.



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

Po skončení životnosti sa tento výrobok nesmie likvidovať spoločne s domácim odpadom.

Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto špecializované na triedenie odpadu alebo predajcovi, ktorý poskytuje takúto službu.

Oddelenou likvidáciou domácich spotrebičov sa predchádza negatívnym následkom na životné prostredie a na zdravie človeka, ku ktorým by mohlo dôjsť v dôsledku ich nevhodnej likvidácie. Zároveň to umožňuje recykláciu jednotlivých materiálov, vďaka ktorej sa dosahuje značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomenutie nutnosti oddelenej likvidácie domácich spotrebičov je tento výrobok označený symbolom preškrtnutej nádoby na domáci odpad.

recepty

mrkvovo-koriandrová polievka

použiť mixér

25 g masla

50 g nasekanej cibule

1 strúčik cesnaku (prelisovaný)

750 g mrkvy nakrájanej na kocky veľkosti 1,5 cm

studený kurací bujón

10 – 15 ml (2 – 3 ČL) mletého koriandra

soľ a čierne korenie

- 1 V panvici roztopte maslo, pridajte cibuľu a cesnak a osmažte do mäkka.
- 2 Vložte mrkvu do mixéra a pridajte cibuľu a cesnak. Pridajte dostatočné množstvo bujónu, aby nádoba mixéra bola naplnená po značku 1,6 l. Založte veko a plniacu zátku.
- 3 Mixujte na maximálnej rýchlosti 5 sekúnd, ak chcete dosiahnuť hustejšiu konzistenciu polievky, alebo dlhšie, ak chcete dosiahnuť jemnejšiu konzistenciu polievky.
- 4 Zmes premiestnite do kastróla, pridajte koriander a korenie a nechajte ju mierne variť 30 až 35 minút alebo kým polievka nebude uvarená.
- 5 V prípade potreby ešte dolejte trochu tekutiny a dochuťte korením.


riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Kuchynský robot nepracuje.	Robot nie je napájaný. Svetelná kontrolka rýchlosti nesvieti. Nádoba nie je správne upevnená na pohonnú jednotku. Veko nádoby nie je správne zaistené.	Skontrolujte, či je robot napojený na privod elektrickej energie. Skontrolujte, či je nádoba správne zaistená a či je rukoväť oproti pravej strane. Skontrolujte, či je blokovanie nádoby umiestnené správne do oblasti rukoväte. Robot nebude pracovať, ak nebude správne založená nádoba a veko.
Mixér nefunguje.	Mixér nie je správne zaistený. Mixér nie je správne zmontovaný.	Mixér nebude fungovať, ak nie je správne založený a zaistený v potrebnej pozícii. Skontrolujte, či je nožová jednotka dobre priskrutkovaná na nádobu mixéra.
Robot sa počas spracovávania zastavuje alebo spomaľuje.	Aktivovala sa ochrana proti preťaženiu. Zariadenie sa počas chodu preťažilo alebo prehrialo. Prekročená maximálna kapacita.	Zariadenie vypnite, odpojte z elektrickej siete a nechajte približne 15 minút tak, aby sa ochladilo. Maximálne kapacity spracovania sú uvedené v tabuľke rýchlostí.
Funkcia váženia		
Na displeji bliká (---).	Odobrali ste zložky alebo nádobu/ doplňok/veko a (---) signalizuje mínusovú hodnotu. Vážené množstvo je príliš malé.	Stlačte tlačidlo nulovania (ZERO) na zresetovanie displeja. Na veľmi malé množstvá používajte ako odmerku čajovú lyžičku alebo polievkovú lyžicu.
Na displeji sa zmenila hmotnosť.	Pohonná jednotka sa počas činnosti pohla.	Nehýbte jednotkou počas činnosti. Pred vážením ďalších zložiek vynulujte displej.
Kuchynský robot nefunguje a svetelná kontrolka rýchlosti bliká.	Kuchynský robot zostal zapojený v elektrickej sieti dlhšie než 30 minút bez chodu. Pri zvolenej rýchlosti došlo k odobratiu alebo odisteniu veka alebo nádoby.	Stlačte tlačidlo nulovania (ZERO) alebo pretočte ovládač rýchlosti do pozície vypnutia (O) a potom späť do pozície zapnutia (ON). Zresetovanie – pretočte do pozície vypnutia (O), potom do pozície zapnutia (ON) a znovu zvolte rýchlosť.
Mixér preteká zo základne nožovej zostavy.	Chýba tesnenie. Tesnenie nie je správne založené. Tesnenie je poškodené.	Skontrolujte, či je tesnenie správne založené a či nie je poškodené. Ak si chcete objednať náhradné tesnenie, prečítajte si časť „servis a starostlivosť o zákazníkov“.
Po vybalení chýba tesnenie pre nožovú jednotku mixéra.	Tesnenie je pri dodávke založené na nožovej jednotke.	Odskrutkujte nádobu a skontrolujte, či je tesnenie založené na nožovej jednotke. Ak si chcete objednať náhradné tesnenie, prečítajte si časť „servis a starostlivosť o zákazníkov“.
Malý výkon nástrojov alebo doplnkov.	Prečítajte si rady v príslušnej časti o používaní daného doplnku. 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.
- Пошкоджений шнур живлення із метою безпеки підлягає заміні на підприємствах фірми KENWOOD або в авторизованому сервісному центрі KENWOOD.
- Леза та диски дуже гострі, будьте обережні з ними.
- Не піднімайте та не переносьте прилад, тримаючи його за ручку – ручка може зламатись та спричинити травму.
- Завжди виймайте ніж перед тим, як виливати з чашу.
- Коли комбайн підключено до мережі, забороняється тримати руки та посуд всередині чаші комбайну, металевої чаші і чаші блендера.
- У наступних випадках слід вимкнути прилад та вийняти шнур живлення з розетки:
 - перед встановленням або зніманням деталей;
 - якщо прилад не використовується;
 - перед чищенням.
- Ніколи не проштовхуйте продукти пальцями через подавальну трубку. Завжди використовуйте для цього штовхач(-і), що додається (-ються).
- **Забороняється встановлювати ножовий блок на блок двигуна без чаші блендера.**
- Перед зніманням кришки з чаші або блендера з блоку електродвигуна:
 - вимкніть прилад;
 - дочекайтесь повної зупинки насадки/ножового блоку;
 - слідкуйте за тим, щоб не скрутити чашу блендера з ножового блоку.
-  **Не обробляти гарячі інгредієнти.**
- Не керуйте комбайном за допомогою кришки. Завжди використовуйте для цього регулятор швидкості on/off (увімкнути/вимкнути).
- **Застосування надмірної сили до механізм у блокуванні може пошкодити прилад та спричинити травму.**
- **Завжди від'єднуйте 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 потрапляння вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Слідкуйте за тим, щоб шнур не звисав зі столу й не торкався гарячої поверхні.
- Не перевищуйте максимальних показників, зазначених у таблиці рекомендованих швидкостей.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур у недоступному для дітей місці.
- Не рекомендується користуватися цим приладом особам із обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або тим, хто має недостатньо досвіду в його експлуатації. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом лише після інструктажу та під наглядом досвідченої людини, за умови, що вони розуміють пов'язані з цим ризики.
- Цей прилад призначений виключно для побутового використання. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.
- Неналежне використання комбайна/блендера може спричинити травму.

Заходи безпеки при використанні блендера

-  **Не обробляти гарячі інгредієнти.**
- Будьте обережні із ножовим блоком, під час чищення не торкайтесь гострих лез руками.
- Експлуатація блендера дозволяється тільки зі встановленою кришкою.
- Експлуатація міксера дозволяється тільки із ножовим блоком, що входить до комплекту приладу.
- Ніколи не вмикайте порожній блендер.
- Щоб продовжити термін експлуатації блендера, час його безперервної роботи не повинен перевищувати 60 секунд.
- Фруктових коктейлі в не перемішуйте заморожені інгредієнти, що перетворилися на тверду масу під час заморозки. Подрібніть цю масу на невеликі шматочки, а потім покладіть їх до чаші.
- Ніколи не змішуйте у блендері більше вказаної максимальної кількості - 1,6 л.

Заходи безпеки щодо дисків для нарізки/натирання

- **Забороняється знімати кришку до повної зупинки ріжучого диску.**
- **Будьте обережні з ріжучими дисками - вони надзвичайно гострі.**
- **Не переповнюйте чашу — обсяг продукції не повинен перевищувати позначки максимальної кількості, що нанесені на чашу.**

Перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині приладу.
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 1935/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо контактують з їжею.

Перед першим використанням

- 1 Зніміть пластиковий захисний футляр з леза. **Будьте обережні, лезо дуже гостре.** Не зберігайте цй футляр, оскільки він призначений виключно для захисту лез під час виробництва та транспортування приладу.
- 2 Помийте всі деталі, див. розділ «Догляд та чищення».

Покажчик Комбайн

- ① блок електродвигуна
- ② знімний привідний вал
- ③ низька чаша
- ④ кришка
- ⑤ завантажувальна трубка
- ⑥ штовхачі
- ⑦ захисне блокування
- ⑧ відсік для зберігання шнуру (позаду)
- ⑨ індикатор високої швидкості
- ⑩ регулятор швидкості/імпульсного режиму
- ⑪ індикатор низької швидкості

Функція зважування/таймер часу

- ⑫ копка перемикачання kg/lb (кг/фунт)
- ⑬ кнопка ZERO (обнулення)
- ⑭ дисплей
- ⑮ таця для зважування

Насадки комбайну

Не всі насадки, вказані нижче, входять до комплекту кухонного комбайну вашої моделі. Комплектація залежить від моделі. За додатковою інформацією або для замовлення додаткових насадок, зверніться до розділу «Обслуговування та ремонт».

Блендер (якщо входить до комплекту)

- ⑯ ножовий блок
- ⑰ ущільнювальне кільце
- ⑱ висока чаша
- ⑲ ковпачок заливної горловини
- ⑳ кришка

Металева чаша для змішування

(якщо входить до комплекту)

- ㉑ кришка чаші для змішування
- ㉒ чаша для змішування і з вбудованим приводом чаш
- ㉓ насадка для тіста
- ㉔ привідна головка
- ㉕ збивачка
- ㉖ збивачка для вершків
- ㉗ скребок збивачки для вершків
- ㉘ ніж
- ㉙ кришка з отвором для запобігання розбризкуванню
- ㉚ тримач пластини
- ㉛ пластина для нарізання скибками, 4 мм (якщо входить до комплекту)
- ㉜ пластина для нарізання скибками, 2 мм (якщо входить до комплекту)
- ㉝ пластина-терка, 4 мм (якщо входить до комплекту)
- ㉞ пластина-терка, 2 мм (якщо входить до комплекту)
- ㉟ пластина-терка, дрібна (якщо входить до комплекту)
- ㊱ пластина для нарізання дрібною соломкою (якщо входить до комплекту)
- ㊲ пластина для нарізання картоплі фрі (якщо входить до комплекту)
- ㊳ сокочавилка для citrusових (якщо входить до комплекту)
- ㊴ контейнер для зберігання насадок (якщо входить до комплекту)

Як користуватися кухонним комбайном

- 1 Приєднайте знімний привідний вал до блоку електродвигуна ①.
- 2 Потім установіть чашу, повернувши ручку, направлену в правий бік, вперед ② до фіксації.
 - Чаша та насадка мають бути встановлені на прилад до наповнення інгредієнтами.
- 3 Встановіть кришку так, щоб верхня частина приводу/інструмента була по центру кришки ③.
 - **Комбайн не буде працювати, якщо чаша або кришка встановлені неправильно. Завантажувальна трубка та ручка чаші повинні бути розташовані в напрямку ближнього правого кута приладу.**

- 4 Під'єднайте комбайн до мережі, а потім установіть регулятор швидкості у положення «ON» (ввімкнено). Відкривається екран зважування і вмикається індикатор низької або високої швидкості у залежності від того, що встановлено - чаша або блендер. Якщо не встановлено жодного приладдя, індикатори не вмикаються. Регулятор швидкості. Оберіть потрібну швидкість вручну (див. 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 установіть регулятор швидкості у вимкнене положення «O».

- **Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання перед тим, як зняти кришку.**

Увага!

- Комбайн не може використовуватися для подрібнення чи помелу кавових зерен, або для перетворення цукру на цукрову пудру.

Індикатор	Функція/приладдя	Індикатори не світяться	Індикатор блимає
Низька швидкість	Металева чаша для змішування і насадки	<ul style="list-style-type: none"> • На блок двигуна не встановлені ані чаша, ані блендер, або вони не з'єднані з ним фіксатором. • Блок двигуна не підключений до мережі. • Регулятор швидкості не встановлено у положення «ON» (ввімкнено) 	<p>Свідчить про те, що має місце одна з таких ситуацій:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Кришка або чаша зняті або не вставлені у фіксатор, при цьому швидкість обрано. • Для скидання – встановіть «O», потім «ON» і знову оберіть швидкість.
Висока швидкість	Чаша комбайну і приладдя/насадки або блендер		<ul style="list-style-type: none"> • Пристрій залишається підключеним до мережі більше 30 хвилин. • Блок двигуна не запрацює, доки регулятор швидкості не буде встановлений у положення «O», а потім знов у положення «ON»

Функція зважування/таймер зворотнього відліку

Ваш кухонний комбайн має встроєні ваги для зручного зважування продуктів безпосередньо у високій чи низькій чаші блендера.

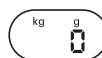
- Максимальна допустима вага – 3 кг. Це загальна вага усіх інгредієнтів, включно з вагою чаші.

Як користуватися функцією зважування

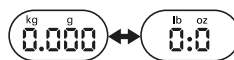
- 1 Перед додаванням інгредієнтів спочатку установіть знімний привідний вал, низьку чашу з насадкою або високу чашу міксера на блок електродвигуна.

- 2 Підключення до мережі

– на дисплеї нічого не відображається, поки регулятор швидкості не встановлено у положення «ON».

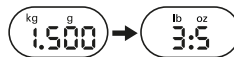


- 3 В положенні «ON» дисплей підсвічується.



- 4 Натисніть кнопку перемикачання

kg/lb (кг/фунт), щоб обрати шкалу зважування в грамах або унціях. Під час першого включення ваги автоматично налаштовані на зважування в кг/гр.



- Прилад зважує продукти з кроком в 1 грами. Рекомендується додавати інгредієнти для зважування невеликими кількостями - чайними або столовими ложками.
- 5 Переконайтесь, що на екрані індикатора світиться позначка «0». Якщо ні - обнулите показники, натиснувши кнопку ZERO (увімкнути/обнулити показники). Потім зважте необхідні інгредієнти безпосередньо у високій чи низькій чаші. Після того, як вага з'явиться на екрані, натисніть кнопку ZERO і на екрані знову з'явиться позначка «0». Додайте наступні інгредієнти і показники ваги з'являться на екрані. Повторюйте процедуру, доки усі інгредієнти не будуть зважені.

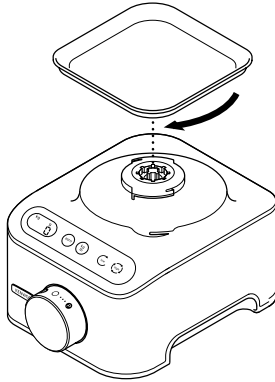
- **Щоб обнулити, натисніть кнопку ZERO (увімкнути/обнулити показники) один раз.**

- 6 Встановіть кришку та оберіть швидкість роботи комбайну.

- Під час роботи на дисплеї відображає зворотній відлік часу.
- Щоб перейти до функції зважування, встановіть «ON» і, поки таймер зупинено, натисніть кнопку kg/lb (кг/фунт) і утримуйте її 2 секунди.
- Якщо дисплей не було обнулено, а інгредієнти вже вийняті або чаша/насадка/кришка зняті, **дисплей буде блимати (----)**, що вказує на відсутність показників. Натисніть кнопку ZERO, щоб обнулити значення.
- Вага інгредієнтів, що були додані через напрямну трубку під час роботи приладу, не буде відобразитися на дисплеї.

15 Таця для зважування

Знімна таця для зважування призначена для зважування інгредієнтів без використання чаші чи блендера. Для зважування установіть лоток на блок двигуна і, щоб зафіксувати його, поверніть за годинниковою стрілкою. Щоб зняти лоток, поверніть його проти годинникової стрілки та підніміть.



Таймер

- Під час роботи на дисплеї автоматично відображається таймер.
 - Таймер відраховує час до 10 хвилин з кроком в 1 секунду і зупиняється кожного разу, коли регулятор швидкості перебуває в положенні «ON».
 - Щоб скинути таймер на нуль, натисніть кнопку ZERO. **Автоматичне відключення**
 - Дисплей вмикається кожного разу, коли регулятор швидкості переведено в положення «ON», якщо тільки не активовано автоматичне вимкнення.
 - Автоматичне вимкнення активується, якщо прилад залишається підключеним до мережі і не працює довше, ніж 30 хвилин. Щоб активувати прилад, натисніть кнопку ZERO або перемкніть регулятор швидкості спочатку на «O», а потім на «ON».
- Увага!**
- Не перевищуйте максимально допустиму вагу, яка дорівнює 3 кг. Якщо на дисплеї з'явиться позначка [o – Ld], це означатиме, що допустиму вагу було перевищено.
 - Будьте обережні з блоком електродвигуна, щоби не пошкодити датчик ваги.
 - Перед початком зважування, установіть комбайн на суху рівну поверхню.
 - Не переміщайте блок електродвигуна під час зважування.

Як користуватися міксером (якщо входить до комплекту)

- 1 Встановіть ущільнювальне кільце 17 в ножовий блок 16 таким чином, щоб воно було правильно розташоване у жолобі.
- **Якщо ущільнювач пошкоджений або його було встановлено неправильно, це може спричинити протікання.**
- 2 Утримуючи нижню частину ножового блоку 16 вставте ножі в чашу і поверніть проти годинникової стрілки, до фіксації 4.
- 3 Покладіть інгредієнти до чаші.

- 4 Накрийте чашу кришкою та поверніть за годинниковою стрілкою 5 до клацання.
- 5 Щоб установити блендер на блок двигуна, встановіть ручку праворуч і повертайте її вперед 6, до фіксації.
- **Блендер не буде працювати, якщо він неправильно вставлений у фіксатор. Переконайтесь, що ручка розташована у передньому правому кутку. Блендер не буде працювати, якщо його неправильно зібрано.**
- 6 Оберіть потрібну швидкість (див. таблицю рекомендованих швидкостей) або скористайтесь імпульсним режимом.

Використання насадок

Див. таблицю рекомендованих швидкостей для кожної насадки.

Чаша комбайна

28 Ніж

Дотримуйтесь вказівок з розділу «Як користуватися кухонним комбайном».

29 Кришка з отвором для запобігання розбризкуванню

- 1 Встановіть привідний вал і чашу на блок двигуна.
- 2 Встановіть ніж.
- 3 Покладіть інгредієнти.
- 4 Установіть кришку з отвором для запобігання розбризкуванню, і переконайтесь, що вона спирається на виступ всередині чаші 7. **Не натискайте на кришку з отвором.**
- 5 Встановіть кришку і ввімкніть комбайн.

Пластини для нарізання/натирання

30 – 37

- 1 Встановіть знімний привідний вал і чашу комбайну на блок двигуна.
- 2 Оберіть потрібну пластину і встановіть її в тримач так, щоб ріжуча сторона була якомога вище.
- Встановіть один бік пластини під обідок і натисніть на інший бік так, щоб пластини стала на місце 8.
- **Пластина для нарізання картоплі фри не виймається з тримача.**
- 3 Встановіть кришку.
- 4 Наповніть завантажувальну трубку продуктами. Оберіть завантажувальну трубку потрібного розміру. Штовхач містить у собі завантажувальну трубку меншого розміру для обробки окремих продуктів або тонких інгредієнтів. Для застосування малої завантажувальної трубки спочатку встановіть великий штовхач всередину завантажувальної трубки. Для застосування великої завантажувальної трубки використовуйте обидва штовхачі.

- 5 Ввімкніть прилад і рівномірно натискайте штовхачем донизу, слідкуючи за тим, щоб пальці не заходили всередину завантажувальної трубки.

38 Сокочавилка для цитрусових

Сокочавилка для цитрусових використовується для вичавлювання соку з цитрусових (наприклад, апельсинів, лимонів, лайму та грейпфрутів).

- a конус
- b сито

Як користуватися сокочавилкою для цитрусових

- 1 Встановіть знімний привідний вал і чашу комбайну на блок двигуна.
 - 2 Вставте сито у чашу, переконавшись, що ручка сита зафіксована на місці безпосередньо над ручкою чаші 11.
 - 3 Установіть конус на привідний вал, повертаючи його, поки він не спуститься до самого низу 12.
 - 4 Розріжте фрукти навпіл. Потім ввімкніть прилад і натискайте половинками фруктів на конус.
- **Сокочавилка для цитрусових не буде працювати, якщо сито зафіксоване неправильно.**

39 Контейнер для зберігання насадок

До комплекту кухонного комбайну входить контейнер для зберігання насадок і пластин.

- 1 Складайте ніж, пластини, збивачку та збивачку для вершків, що не використовуються, у контейнер для зберігання 13.
- 2 Контейнер для зберігання оснащений захисним фіксатором: щоб замкнути його, закрийте кришку. Щоб відкрити, натисніть на кнопку 14 і підніміть кришку 15.

Металева чаша для змішування

21 – 27

- 1 Установіть металеву чашу для змішування на блок двигуна, повернувши ручку, направлену у правий бік, вперед 16, доки вона не зафіксується.
- 2 Встановіть на приводний вал чаші збивачку 25, збивачку для вершків 26 і 27 або насадку для тіста 23.

Застосування збивачки

- 1 Надійно вставте збивачку 17 у привідну головку.
- 2 Надіньте зби на внутрішній привод чаші.
- 3 Покладіть інгредієнти.
- 4 Встановіть кришку і ввімкніть комбайн.

Застосування збивачки для вершків

Встановлення скребка

- Скребок постачається уже встановленим, але для миття його необхідно знімати.
- 1 Ретельно установіть гнучкий скребок на насадку, вставивши низ скребка у прорізу 18, а потім вставте його одним боком у паз і, обережно зігнувши, установіть кінець на місце 19. Зробіть те саме з іншого боку 20.
 - 1 Надійно вставте збивачку для вершків 21 у приводну головку.
 - 2 Надіньте зби на внутрішній привід чаші.
 - 3 Покладіть інгредієнти.
 - 4 Встановіть кришку і ввімкніть комбайн.

Застосування насадки для тіста

Надіньте насадку для тіста на внутрішній привод чаші.

Таблиця рекомендованих швидкостей - низька чаша

Інструмент/ насадка	Призначення	Рекомендована швидкість	Час обробки (сек)	Максимальне завантаження	Корисні поради	
Ніж	Універсальні суміші для тортів	Макс.	15-20	1,5 кг загальна вага	<ul style="list-style-type: none"> • Ніж - найбільш універсальна з усіх насадок. Текстура, яку ви отримуєте, залежить від часу обробки. • Для грубших текстур застосовуйте імпульсний режим. • Такі продукти, як м'ясо, хліб, овочі нарізайте кубиками розміром приблизно 2 см. • Печиво слід покрити та засипати через трубку в ході роботи комбайну. • Слідкуйте за тим, щоб не піддавати інгредієнти надмірній обробці. 	
	Печиво - перемішування жиру і борошна (жир беріть безпосередньо з холодильника і посичіть кубиками розміром 2 см) Додавання води у різні інгредієнти тіста для випікання	Макс.	10	340 г вага тіста		
	Шаткування риби та лісного м'яса	Імпульсний режим - макс.	10-30	600 г макс пісне м'ясо		
	Паштети	Імпульсний режим	5-10	500 г		
	Шаткування овочів	Імпульсний режим	30-90	200 г		
	Подрібнення горіхів	Макс.	10-30	1 кг		
	Приготування пюре із м'яких або приготовлених фруктів	Макс.	120	800 г		
	Соуси, заправки, підливки	Макс.	30-60	1,5 літрів		
	Ніж з кришкою з отвором для запобігання розбризкуванню	Холодні супи Молочні шейк/рідке тісто	Запуск на мін. Швидкості з поступовим переходом до максимуму	15-30		1 літрів
	Пластина-терка	Застосовується для сиру, моркви, картоплі та інших продуктів подібної текстури.	Середня - макс.	-		
Пластина для нарізання	Застосовується для сиру, моркви, картоплі, капусти, огірків, цукіні, буряка та цибулі.	Середня - макс.	-			
Пластина-терка, дрібна	Нарізає сир пармезан	Макс.	-	Не наповнюйте чашу вище максимальної позначки 1,5 л		
Пластина - дрібна соломка	Використовується для нарізання соломкою або натирання картоплі, приготування овочевих гарнірів та продуктів для фритюру.	Макс.	-			
Пластина - картопля фрі	Використовується для нарізання картоплі тонкою соломкою для приготування картоплі фрі та нарізання інгредієнтів для запіканок та соусів (наприклад, огірків, яблук та груш).	Макс.	-			

Таблиця рекомендованих швидкостей - низька чаша

Інструмент/ насадка	Призначення	Рекомендована швидкість	Час обробки (сек)	Максимальне завантаження	Корисні поради
Соковалилка для цитрусових	Використовується для вичавлювання соку з цитрусових, наприклад, з апельсинів, лимонів, лайму та грейпфрутів.	Мін.	–	1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Для отримання оптимальних результатів фрукти слід зберігати та вижимати при кімнатній температурі. Перед вижиманням покатайте фрукт рукою по робочому місцю. Щоб покращити вижимання, повертайте фрукт на конусі з боку в бік. При вижиманні великої кількості фруктів регулярно очищайте сито, щоби на ньому не накопичувалися насіння та шкірки.

Таблиця рекомендованих швидкостей - металева чаша для змішування

Інструмент/ насадка	Призначення	Рекомендована швидкість	Час обробки (хвилини)	Максимальне завантаження	Корисні поради
Збивачка	Яєчні білки	Макс.	2 – 3	6 (200 г)	<p>Увага!</p> <ul style="list-style-type: none"> Збивачку не слід застосовувати для готових сумішей для кексу, оскільки вони надто важкі і можуть зламати збивачку. У цьому випадку застосуйте ніж або збивачку для вершків. Для отримання найкращого результату використовуйте яйця, що зберігалися за кімнатної температури. Перед збиванням переконайтеся, що чаша і вінчик чисті і не мають залишків жиру. Обробка повинна тривати не довше 10 хвилин. Насипте сухі інгредієнти до чаші і додавайте рідину через авантажувальну трубку під час роботи приладу. Обробку продовжуйте доти, поки тісто не перетвориться на гладку еластичну кулю. Для досягнення кращих результатів жир має нагрітися до кімнатної температури (20°C) перед збиванням. Збивачка для вершків призначена для збивання вершків і змішування вологих інгредієнтів. Її не слід застосовувати до важких продуктів, таких як тісто або інгредієнти, що містять, наприклад, зерна фруктів, кістки або лущипиння. Яйця до збитої суміші слід додавати поступово. При додаванні інгредієнтів у тісто застосовуйте імпульсний режим або мінімальну швидкість.
	Яйця та цукор для пріоніх бісквітів	Макс.	8 – 10	3 (150 г)	
	Збивання вершків	Середня - макс.	2 – 3	від 125 мл до 500 мл	
Насадка для тіста	Дріжджове тісто	Середня - макс.	8 – 10	1 кг загальна вага	<ul style="list-style-type: none"> Обробка повинна тривати не довше 10 хвилин. Насипте сухі інгредієнти до чаші і додавайте рідину через авантажувальну трубку під час роботи приладу. Обробку продовжуйте доти, поки тісто не перетвориться на гладку еластичну кулю. Для досягнення кращих результатів жир має нагрітися до кімнатної температури (20°C) перед збиванням. Збивачка для вершків призначена для збивання вершків і змішування вологих інгредієнтів. Її не слід застосовувати до важких продуктів, таких як тісто або інгредієнти, що містять, наприклад, зерна фруктів, кістки або лущипиння. Яйця до збитої суміші слід додавати поступово. При додаванні інгредієнтів у тісто застосовуйте імпульсний режим або мінімальну швидкість.
	Борошно для білого хліба	Середня - макс.	8 – 10	600 г вага тіста	
	Борошно із цільного зерна для приготування хліба	Середня - макс.	8 – 10	500 г вага тіста	
	Обминання	Макс.	2 – 3	1 кг загальна вага	
Збивачка для вершків	Збивання жиру з цукром	Середня - макс.	2 – 3	250 г жир 250 г цукор	<ul style="list-style-type: none"> Обробка повинна тривати не довше 10 хвилин. Насипте сухі інгредієнти до чаші і додавайте рідину через авантажувальну трубку під час роботи приладу. Обробку продовжуйте доти, поки тісто не перетвориться на гладку еластичну кулю. Для досягнення кращих результатів жир має нагрітися до кімнатної температури (20°C) перед збиванням. Збивачка для вершків призначена для збивання вершків і змішування вологих інгредієнтів. Її не слід застосовувати до важких продуктів, таких як тісто або інгредієнти, що містять, наприклад, зерна фруктів, кістки або лущипиння. Яйця до збитої суміші слід додавати поступово. При додаванні інгредієнтів у тісто застосовуйте імпульсний режим або мінімальну швидкість.
	Готова суміш для кексу (на 7-8 яєць)	Макс.	1	1,5 кг загальна вага	
	Суміш для фруктового пирога (на 6 яєць)	Макс.	2 – 3	1,65 кг загальна вага	

Таблиця рекомендованих швидкостей - блендер

Інструмент/ насадка	Призначення	Рекомендована швидкість	Час обробки (сек)	Максимальне завантаження		Корисні поради
				Макс.	1,6 літрів	
Блендер	Холодні рідини та напої	Макс.	60			<ul style="list-style-type: none"> Під час приготування майонезу, покладіть усі інгредієнти до блендера, за винятком олії. Зніміть кришку заливної горловини. Потім увімкніть прилад та повільно додайте олію кризь отвір у кришці. Під час приготування густих сумішей, наприклад, паштетів або соусів, може трапитись налипання продукту на стінки чаші. У такому випадку потрібно її очистити. Якщо інгредієнти погано змішуються, додайте рідини. Подрібнення льоду – вмикайте та вимикайте імпульсний режим на короткий час, доки не отримаєте бажану консистенцію Не рекомендується переробляти спеції, адже це може пошкодити пластикові деталі. Щоб змішати сухі інгредієнти, поріжте їх на шматочки, зніміть кришку заливної горловини, а потім увімкніть прилад та послідовно додавайте по одному шматочку до чаші. Руку тримайте над отвором. Для отримання найкращого результату, регулярно спустошуйте чашу. Не використовуйте блендер як ємність для зберігання. Він має залишатися порожнім до та після використання. Ніколи не перемішуйте більш, ніж 1,6 літрів рідини; під час змішування холодних сумішей, наприклад, молочних коктейлів, рідини повинно бути ще менше.
	Холодні супи	Макс.	30			
	Не обробляти гарячі інгредієнти. Молочні котейлі/суміші на основі холодного молока Майонез	Макс.	15	1 літрів	3 яйця 150 г олії	

Догляд та чищення

- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від електромережі перед чищенням.
- **Будьте обережні з лезами та ріжучими пластинами - вони надзвичайно гострі.**
- Деякі продукти можуть знебарвлювати пластикові деталі. Це вважається нормальним явищем, не призводить до пошкоджень пластикових деталей та не впливає на смак їжі. Щоб вивести пляму, потріть її ганчіркою, змоченою у рослинній олії.

Блок електродвигуна

- Протріть блок спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою. Слідкуйте за тим, щоб зона поряд з механізмом блокування не була засмічена залишками їжі.
- Не опускайте блок електродвигуна у воду.
- Зберігайте зайву частину шнура у відсіку для зберігання, який розташовано у задній частині блоку електродвигуна 22.

Блендер

- Будьте обережні під час знімання ножового блоку з блоку електродвигуна.
- 1 Помийте чашу вручну.
 - 2 Зніміть та помийте ущільнювачі.
 - 3 Не торкаючись гострих лез, промийте їх гарячою водою з миючим засобом, а потім ретельно сполосніть під краном. **Не опускайте ножовий блок у воду.**
 - 4 Переверніть ножі догори лезами та залиште просихати.

Збивачка

- Обережно витягнувши зби, від'єднайте її від привідної головки. Помийте її теплою водою з миючим засобом.
- Протріть головку приводу спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою. **Не опускайте головку приводу у воду.**

Збивачка для вершків

- 1 Перед миттям обов'язково знімайте гнучкий скребок з насадки 18, 19, 20.
- 2 Помийте гнучкий скребок і насадку у теплій воді з миючим засобом, а потім ретельно висушіть.

Інші деталі

- Промийте вручну, потім просушіть.
- Вони також придатні для миття у посудомийній машині.

Деталь	Деталь, яку можна мити у посудомийній машині
основна чаша, кришка, штовхачі	✓
ніж	✓
металева чаша і кришка	✓
насадка для тіста	✓
знімний привідний вал	✓
пластини	✓
кришка з отвором для запобігання розбризкуванню	✓
збивачка/збивачка для вершків не опускайте головку приводу у воду	✓
чаша блендера, кришка, кришка заливної горловини	✓
ножовий блок та ущільнювальне кільце	✗
соковилка для цитрусових	✓
таця для зважування	✓
контейнер для зберігання	✗
лопатка	✓

Обслуговування та ремонт

- Якщо в роботі приладу виникли будь-які неполадки, перед зверненням до служби підтримки прочитайте розділ «Усунення несправностей» в цьому посібнику або зайдіть на сайт www.kenwoodworld.com.
- Пам'ятайте, що на прилад поширюється гарантія, що відповідає всім законним положенням щодо існуючої гарантії та прав споживача в тій країні, де прилад був придбаний.
- При виникненні несправності в роботі приладу Kenwood або при виявленні будь-яких дефектів, будь ласка, надішліть або принесіть прилад в авторизований сервісний центр KENWOOD. Актуальні контактні дані сервісних центрів KENWOOD ви знайдете на сайті www.kenwoodworld.com або на сайті для вашої країни.
- Спроектано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.



**ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ
УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТИВОЮ ПРО
УТИЛІЗАЦІЮ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО
ОБЛАДНАННЯ (WEEE)**

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

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

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

Рецепти/пропозиції

Суп з моркви з коріандром

Застосовується блендер

25 г масла

50 г нарізаної цибулі

1 подрібнений зубок часнику

750 г моркви, нарізаної кубиками 1½ см

охолоджений курячий бульйон

10-15 мл (2-3 чайні ложки) меленого коріандру

сіль, перець

- 1 Розтопити масло на сковорідці, додати цибулю і часник і підсмажити до м'якості.
- 2 Покласти моркву до блендера, додати цибулю і часник. Влити стільки бульйону, щоб рівень суміші піднявся до позначки 1,6 л на чаші. Встановити кришку і ковпачок заливної горловини.
- 3 Змішувати у блендері протягом 5 секунд (для супу грубої консистенції) або довше для отримання тоншої текстури.
- 4 Суміш перекласти до каструлі, додати коріандр і спеції та варити на повільному вогні 30 - 35 хвилин або до готовності.
- 5 За необхідності додати спеції і рідину.

Усунення несправностей

Проблема	Причина	Рішення
Комбайн не працює.	Не постачається живлення. Індикатор швидкості не горить. Чаша неправильно встановлена на блоці електродвигуна. Кришку чаші неправильно зафіксовано.	Переконайтеся, що комбайн було підключено до електромережі. Переконайтеся, що чашу було встановлено правильно й ручка чаші знаходиться праворуч. Переконайтеся, що фіксатор кришки знаходиться в області ручки. Прилад не працюватиме, якщо чаша та кришка були встановлені неправильно.
Блендер не працює.	Блендер зафіксовано неправильно. Блендер зібрано неправильно.	Блендер не працюватиме, якщо його було зібрано неправильно. Перевірте, чи правильно встановлено ножовий блок у чаші.
Комбайн уповільнюється або зупиняється під час роботи.	Увімкнений 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 приблизно на 15 хвилин. Скористайтеся таблицею рекомендованих швидкостей для визначення максимально допустимих показників завантаження.
Функція зважування (---) блимає на екрані. На дисплеї змінилися показники ваги.	Інгредієнти було вийнято або чашу/насадку/кришку було знято і (----) свідчить про від'ємне значення. Кількість, що зважується, дуже мала. Під час зважування ви перемістили блок електродвигуна.	Натисніть кнопку ZERO, щоб обнулити значення. Для зважування невеликих об'ємів, використовуйте чайну та столову ложки. Не переміщуйте прилад під час роботи. Перед зважуванням наступних інгредієнтів, обнулiть показники.
Комбайн не працює, індикатор швидкості блимає.	Не працюючий прилад залишався підключеним до мережі довше 30 хвилин. Кришка або чаша зняті або не вставлені у фіксатор, при цьому швидкість обрано.	Натисніть кнопку ZERO або установіть регулятор швидкості у вимкнене положення «O», а потім знов у положення «ON» (ввімкнено). Щоб скинути – встановіть «O», а потім «ON» і знову виберіть швидкість.
Блендер протікає в зоні ножового блоку.	Не має ущільнювача. Ущільнювач встановлено неправильно. Ущільнювач пошкоджено.	Переконайтеся, що ущільнювач встановлено правильно, і він не має пошкоджень. Щоби правильно замінити ущільнювач, дивіться розділ «Технічне обслуговування».
Ущільнювальне кільце відсутнє на ножі при вийманні 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». Переконайтеся, що насадки були встановлені правильно.	

أفكار وصفات التحضير/الاقتراحات حساء الجزر والكزبرة

- ١ يذاب الزبد في مقلاة، ثم أضيفي البصل والثوم مع القلي لحين يصبح القوام ليناً.
- ٢ أضيفي الجزر إلى المارچ، ثم أضيفي البصل والثوم. أضيفي كمية كافية من المرق حتى الوصول إلى علامة مستوى ١,٦ لتر الموضحة على الدورق. ركبي الغطاء العلوي وفتحة التعبئة.
- ٣ امزجي على السرعة القصوى لمدة ٥ ثوان للحصول على حساء بقوام خشن أو لمدة أطول للحصول على حساء بقوام ناعم.
- ٤ انقلي الخليط إلى المقلاة، أضيفي الكزبرة والتوابل ثم يترك الخليط على نار هادئة لمدة ٣٠ إلى ٣٥ دقيقة أو لحين النضج.
- ٥ أضيفي التوابل حسب الحاجة وأضيفي المزيد من المرق حسب الحاجة.

استخدمي المارچ

- ٢٥ غرام زبد
- ٥٠ غرام مفروم بصل
- ١ فص ثوم مطحون
- ٧٥٠ غرام جزر مقطع إلى مكعبات بطول ١.٥ سم
- مرق دجاج بارد
- ١٠ إلى ١٥ ملي (٢ إلى ٣ ملعقة صغيرة) مسحوق كزبرة
- ملح وفلفل أسود

دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	السبب	الحل
جهاز تحضير الطعام لا يعمل.	الجهاز غير موصل بمصدر تيار كهربائي. مؤشر السرعة الضوئي غير مضاء.	تحققي من السلك الكهربائي وأنه موصل بمنفذ التيار الكهربائي.
	الوعاء غير مركب على وحدة الطاقة بشكل صحيح.	تأكدي من تركيب وعاء التقطيع بشكل صحيح وأن المقبض متجه ناحية اليمين.
	غطاء وعاء تحضير الطعام غير مركب بشكل صحيح.	صحيح وأن المقبض متجه ناحية اليمين. صحيح في منطقة المقبض. لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب وعاء التقطيع والغطاء العلوي بشكل غير صحيح.
المسيل لا تعمل	المسيل غير مركب بشكل صحيح.	لن يعمل الخلاط في حالة التركيب بشكل غير صحيح في موضع تعشيق القفل. تأكدي من ربط وحدة الشفرات بإحكام في الدورق الطحن.
يتوقف جهاز تحضير الطعام أو تبطأ سرعته أثناء التشغيل	تم تشغيل وظيفة الحماية ضد التحميل الزائد. هناك تحميل زائد أو تجاوز لدرجة الحرارة المسموح بها أثناء عملية تشغيل جهاز تحضير الطعام. تم تجاوز السعة القصوى المحددة.	استخدمي مقياس ملعقة صغيرة و ملعقة كبيرة لوزن الكميات الصغيرة لا تحركي الوحدة أثناء الاستخدام. قومي بتعيين الصفر على شاشة العرض قبل وزن المكونات التالية.
وظيفة الوزن تومض الرسالة (- - -) على الشاشة.	تمت إزالة المكونات أو السلطانية/الملحق/الغطاء العلوي وبالتالي تعرض الرسالة (- - -) قراءة سالبة.	اضغطي على زر ZERO لإعادة التعيين.
تم تغيير الوزن على شاشة العرض	الكمية الموزونة صغيرة جداً. تم تحريك وحدة الطاقة أثناء التشغيل.	استخدمي مقياس ملعقة صغيرة و ملعقة كبيرة لوزن الكميات الصغيرة لا تحركي الوحدة أثناء الاستخدام. قومي بتعيين الصفر على شاشة العرض قبل وزن المكونات التالية.
جهاز تحضير الطعام لا يعمل مع وميض مؤشرات السرعة الضوئية.	تم ترك الجهاز موصل بمصدر التيار الكهربائي لأكثر من ٣٠ دقيقة دون تشغيله. تم إزالة أو فك الغطاء العلوي أو السلطانية أثناء تحديد سرعة تشغيل.	اضغطي إما على زر ZERO أو لفي مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع الإيقاف (O) ثم أعيدته مرة أخرى إلى موضع التشغيل «ON».
المسيل يسرب من قاعدة مجموعة الشفرات.	حلقة الإحكام غير مركبة حلقة الإحكام غير مركبة في موضعها جيداً حلقة الإحكام تالفة.	إعادة التعيين - لفي مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع الإيقاف «O»، ثم أعيدته مرة أخرى إلى موضع التشغيل «ON»، وأعيدي تحديد سرعة التشغيل.
عند إخراج وحدة الشفرات من التغليف لم يتم العثور على حلقة الإحكام الخاصة بالخلط	يتم تزويد حلقة الإحكام داخل صندوق التغليف مركبة في وحدة الشفرات.	تحققي من تركيب حلقة الإحكام في موضعها الصحيح وبطريقة صحيحة وأنها غير تالفة. للحصول على حلقة إحكام لاستبدال الحلقة التالفة راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء"
لا تعمل الأدوات/الملحقات بشكل جيد	راجعي التلميحات المتعلقة بكل أداة أو ملحوظ في قسم «استخدام الملحق». تأكدي من تركيب الملحقات بشكل صحيح	فكي الدورق وتأكدي من تركيب حلقة الإحكام في مجموعة الشفرات. للحصول على حلقة إحكام بديلة، راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".

العناية والتنظيف

الخدمة ورعاية العملاء

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة، يرجى مراجعة قسم «دليل اكتشاف المشكلات وحلها» في الدليل أو زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com.
- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.
- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com أو موقع الويب المخصص لبلدك.
- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.



معلومات هامة هو الكيفية الصحيحة للتخلص من المنتج وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي المتعلقة بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE)

- في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية.
- بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.
- التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يجنب الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي تنتج عن التخلص من هذه النفايات بطريقة غير مناسبة، كما أن هذه العملية تسمح باسترداد المواد المكونة الأمر الذي يتيح الحصول على وفورات كبيرة في مجال الطاقة والموارد. للتذكير بضرورة التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يوجد على الجهاز صورة مشطوبة لسلة قمامة ذات عجلات.

- أوقف دائماً تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- توخي الحذر أثناء التعامل مع الشفرات واسطح التقطيع - هذه الأجزاء حادة جداً.
- قد تؤثر بعض الاغذية على لون البلاستيك. هذا امر طبيعي تماماً ولا يضر بالبلاستيك او يؤثر على نكهة الطعام. امسحي البلاستيك بقماش مغموس في زيت نباتي لإزالة تغيير اللون.
- وحدة الطاقة
- تسمح بقطعة قماش رطبة، ثم تجفف. تأكد من خلو منطقة الترابط من بقايا الطعام.
- لا تقومي بغمر وحدة الطاقة في الماء.
- قومي بلف السلك الزائد في مكان تخزين السلك أسفل وحدة الطاقة (20).

المازج

- يجب توخي الحذر عند إزالة وحدة الشفرات عن القاعدة.
- ١ اغسلي الدورق يدوياً.
- ٢ أزيل حلقه الإحكام واغسلها.
- ٣ لا تلمسي الشفرات الحادة - قومي بتنظيف الشفرات بواسطة الفرشاة باستخدام ماء ساخن وصابون، ثم قومي بشطفها جيداً تحت الصنبور.
- لا تقومي بغمر وحد الشفرات في الماء.
- ٤ اتركها تجف في وضع مقلوب.

خفاقة البيض

- افصلي الخفاقة عن رأس المحرك عن طريق شدنها برفق نحو الخارج.
- اغسلها بالماء الدافئ والصابون.
- امسحي رأس المحرك بقطعة قماش رطبة، ثم تجفيفها. لا تغمر في رأس المحرك في الماء.

مضرب الخلطات الكريمة

- ١ أزيل دائماً الخفاقة المرنة عن الملحق (الأداة) قبل التنظيف (16، 18، 20).
- ٢ اغسلي الخفاقة المرنة والملحق (الأداة) في محلول ماء وصابون ساخن ثم جففيهما جيداً.

جميع الأجزاء الأخرى

- تغسل باليد ثم تجفف.
- بطريقة أخرى، وحيث أن هذه الأجزاء مناسبة لغسالة الأطباق، فيمكنك أيضاً غسلها في غسالة الأطباق.

العنصر	العناصر المناسبة للغسل داخل غسالة الأطباق
السلطانية الرئيسية، الغطاء العلوي، عصا دفع المكونات	✓
سكين التقطيع	✓
السلطانية المعدنية والغطاء العلوي	✓
أداة العجين	✓
محور الدوران	✓
أسطح التقطيع	✓
قرص السعة القصوى	✓
خفاقة البيض/مضرب الخلطات الكريمة	✓
لا تغمر في رأس المحرك في الماء	✓
دورق المازج الغطاء العلوي، فتحة التعبئة	✓
وحدة الشفرات وحلقة الإحكام الخاصة بالمازج	✗
عصارة موالح	✓
صينية الوزن	✓
صندوق التخزين	✗
ملقعة التقليب	✓

جدول السرعات الموصى بها - المازج

تلميحات ونصائح	الساعات القصوى	زمن المعالجة (ثوان)	السرعة الموصى بها	الوظيفة	الأداة/الملحق
<ul style="list-style-type: none"> • عند تحضير المايونيز، ضعي كل المكونات في المسبل عدا الزيت. أزيلني غطاء فتحة التعبئة. ثم صبي الزيت بطريقة بطيئة من خلال الفتحة الموجودة في الغطاء العلوي أثناء تشغيل الجهاز. • قد تحتاج الخطاط السميكة مثل المعجنات الهشة والمغموسات إلى تقطيع. إذا وجدت صعوبة في تحضيرها، أضيفي المزيد من السوائل. • جرش الطح - استخدمي وضع التشغيل التبخيري حتى الحصول على قوام الجرش المطلوب. • غير منصوح بطحن التوابل فقد تؤدي إلى إحداث أضرار بالأجزاء البلاستيكية. • لخطاط مكونات جافة - قطعها إلى أجزاء صغيرة ثم أزيلني غطاء فتحة التعبئة واسقطها قطعة تلو الأخرى أثناء تشغيل الجهاز. ابقى يدك فوق الفتحة. للحصول على أفضل النتائج أفرغي المحتويات بشكل منظم. • لا تستخدمى المسبل كحاوية تخزين. حافظي على الدورق فارغاً قبل وبعد الاستخدام. • لا تخلطي سعة أكبر من ١.٦ لتر - استخدمي سعة أقل مع السوائل الرغوية مثل الحليب المخفوق. 	١.٦ لتر	٦٠	السرعة القصوى (Max)	السوائل والمشروبات الباردة	المازج
		٣ بيضات ١٥٠ غرام زيت	٦٠	السرعة القصوى (Max)	
		١ لتر	١٥	السرعة القصوى (Max)	الحليب المخفوق/الخطاط المستندة إلى حليب بارد
				السرعة القصوى (Max)	المايونيز

جدول السرعات الموصى بها - سلطانية جهاز تحضير الطعام				
الأداة/الملحق	الوظيفة	السرعة الموصى بها	زمن المعالجة (ثوان)	السرعات القصوى
عضارة موالح	استخدمي العضارة لتحضير العصير من الموالح، مثل البرتقال والليمون واليوسون الحمضي والغريب فروت.	السرعة المنخفضة (Min)	-	١ كغم
الأداة/الملحق	الوظيفة	السرعة الموصى بها	زمن المعالجة (دقائق)	السرعات القصوى

جدول السرعات الموصى بها - سلطانية الخلط المعدنية				
الأداة/الملحق	الوظيفة	السرعة الموصى بها	زمن المعالجة (دقائق)	السرعات القصوى
حفاقة البيض	بياض البيض البيض والسكر للكيك الإسفنجي خالي الدسم القشدة المخفوقة	السرعة القصوى (Max) السرعة المتوسطة (Mid) - السرعة القصوى (Max) السرعة القصوى (Max)	٣ - ٢ ١٠ - ٨ ٣ - ٢	٦ (٢٠٠ غ) ٣ (١٥٠ غ) ١٢٥ مل إلى ٥٠٠ مل
أداة العجين	الخلطات المخمرة دقيق الخبز الأبيض دقيق الخبز الأسمر إعادة العجن	السرعة المتوسطة السرعة - (Mid) السرعة القصوى (Max) السرعة القصوى (Max)	١٠ - ٨ ١٠ - ٨ ١٠ - ٨ ٣ - ٢	الوزن الإجمالي ١ كغم الوزن الإجمالي ٦٠٠ غ الوزن الإجمالي ٥٠٠ غ الوزن الإجمالي ١ كغم
مضرب الخلطات الكريمة	مرج السمن مع السكر خلطة الكعكة الجاهزة (خلطة ٧ إلى ٨ بيضات) خلطة كعكة الفواكه (خلطة ٦ بيضات)	السرعة المتوسطة السرعة - (Mid) السرعة القصوى (Max) السرعة القصوى (Max) السرعة القصوى (Max)	٣ - ٢ ٣ - ٢ ١ ٣ - ٢	٢٥٠ مل سمن/زبد ٢٥٠ مل سكر الوزن الإجمالي ١٥٦ كغم الوزن الإجمالي ١٥٦ كغم
تلميحات ونصائح	تلميحات ونصائح	تلميحات ونصائح	تلميحات ونصائح	تلميحات ونصائح

جدول السرعات الموصى بها - سلطانية جهاز تحضير الطعام

الأداة/الملحق	الوظيفة	السرعة الموصى بها	زمن المعالجة (ثوان)	السعات القصوى	تعليمات ونصائح
سكين التقطيع	خطاط الكعكات الجاهزة	السرعة القصوى (Max)	٢٠-١٥	الوزن الإجمالي ١.٥ كغم	<ul style="list-style-type: none"> يعتبر سكين التقطيع أكثر الأجزاء استخداماً مع الملحقات من حيث تعددية الاستخدام، تعدد طول فترة التشغيل القوام الناتج، الحصول على قوام خشن، استخدامي وضع التشغيل النضجي. قطعي الطعام مثل اللحم، الخبز، الخضراوات إلى مكعبات بطول ٢ سم. يجب تكسير البسكويت إلى قطع صغيرة وإضافته عن طريق غطاء أنبوب إدخال المكونات أثناء تشغيل الجهاز. توخى الحذر حتى لا تتجاوزي الفترة المطلوبة لتحضير الطعام.
	المعجنات - خلط السمن مع الدقيق (استخدمي الدهون مباشرة من التلاجة مع تقطيعها في صورة مكعبات بطول ٢ سم) إضافة الماء لدمج مكونات المعجنات	السرعة القصوى (Max)	١٠	وزن الدقيق ٢٤٠ غرام	
سكين التقطيع مع قرص السعة القصوى	فريم الأسماك واللحوم الباطشو والقوابل	تشغيل نضجي - السرعة القصوى (Max)	٢٠-١٠	٦٠٠غ لحم بقري طري	<ul style="list-style-type: none"> عند خلط السوائل في السلطانية، يجب استخدام قرص السعة القصوى مع نصل السكين. حيث يعمل القرص على تحسين الفرم ومنع التسرب. لا تستخدمي مكونات ساخنة أثناء التحضير. لا تتجاوزي السعة الموصى بها على السلطانية.
	فريم الخضراوات	تشغيل نضجي	١٠-٥	٥٠٠غ	
سكين التقطيع مع قرص السعة القصوى	فريم المكسرات	السرعة القصوى (Max)	٩٠-٢٠	٢٠٠غ	<ul style="list-style-type: none"> استخدمي مكونات طازجة. لا تقطعي الطعام إلى قطع صغيرة جداً. اجعلي عرض (مقطع) أنبوب إدخال المكونات مثلي بشكل متساو. يحول ذلك دون انزلاق الطعام على الجوانب أثناء تحضير الطعام. بطريقة أخرى، يمكنك استخدام أنبوب إدخال الطعام الصغير. عند استخدام سطح تقطيع أصابع رقيقة أو أصابع فرنسية، ضعي المكونات بشكل أفقي. عند التقطيع أو البش: الطعام الموضوع بشكل رأسي ⑤ يخرج قصيراً عن الطعام الموضوع بشكل أفقي ⑩. هناك دائماً كمية صغيرة من الفضلات على سطح التقطيع أو في السلطانية بعد تحضير الطعام. لا تتركي الطعام يتركم تحت الجانب السفلي من سطح التقطيع - أفرغي الطعام بانتظام.
	الصلصات ومزق التوابل والمغموسات	السرعة القصوى (Max)	٢٠-١٠	١ كغم	
الحليب المخفوق/العجان السائلة	الصساء الباراد	السرعة القصوى (Max)	١٢٠	٨٠٠غ	<ul style="list-style-type: none"> لا تتجاوزي السعة الموصى بها على السلطانية وهي المنخفضة مع الزيادة حتى السرعة القصوى
	السرعة المتوسطة (Mid)	٦٠-٣٠	١.٥ لتر		
أسطح - البشر	للإستخدام مع الجبن والجزر والبطاطس والأطعمة التي لها نفس ذلك القوام.	السرعة المتوسطة (Mid)	-	-	<ul style="list-style-type: none"> لا تتجاوزي السعة الموصى بها وهي ١.٥ لتر
	للإستخدام مع الجبن والبطاطس والكزب والخيار والكوسة والبنجر والبصل.	السرعة القصوى (Max)	-	-	
أسطح - التقطيع	بشر جبن البارميزان	السرعة القصوى (Max)	-	-	<ul style="list-style-type: none"> استخدمي تقطيع البطاطس إلى أصابع رقيقة أو منشور خشن لتحضير الروستي والبطاطس المشوطة ومزق زينة الخضروات.
	أسطح - التقطيع	السرعة القصوى (Max)	-	-	
سطح - البشر الناعم	استخدميه لتقطيع البطاطس إلى أصابع رقيقة أو منشور خشن لتحضير الروستي والبطاطس المشوطة ومزق زينة الخضروات.	السرعة القصوى (Max)	-	-	<ul style="list-style-type: none"> لا تتجاوزي السعة الموصى بها وهي ١.٥ لتر
	سطح - تقطيع أصابع ريفية	السرعة القصوى (Max)	-	-	
سطح - تقطيع أصابع فرنسية	التقطيع البطاطس في صورة أصابع ريفية ومكونات الخضار السوتيه والمغموسات (مثل الخيار والتفاح والكمثرى).	السرعة القصوى (Max)	-	-	<ul style="list-style-type: none"> لا تتجاوزي السعة الموصى بها وهي ١.٥ لتر

39) صندوق تخزين الملحقات

يأتي جهاز تحضير الطعام مصحوباً بصندوق مخصص لتخزين ملحقات السلطانية وأسطح التقطيع.

- ١ ضعي سكين التقطيع والأسطح والخفاقة مضرب الخلطات الكريمة داخل صندوق التخزين في حالة عدم استخدامها 16.
- ٢ صندوق التخزين مجهز بقفل أمان - اقفلي الغطاء العلوي ليتم قفل الصندوق بأمان. لفتح الصندوق - اضغطي على اللسان 14 للداخل وارفعي الغطاء العلوي 15.

سلطانية الخلط المعدنية 21 - 27

- ١ ركبي سلطانية الخلط المعدنية في وحدة الطاقة (الموتور) مع توجيه المقبض ناحية الجانب الأيمن ولفيها إلى الأمام 16 حتى تستقر في موضع القفل.
- ٢ ركبي إما خفاقة البيض 25 أو مضرب الخلطات الكريمة 26 أو خفاقة الخلطات الكريمة 27 أو أداة العجين 23 على محور دوران السلطانية.

استخدام مضرب البيض

- ١ ادفعي المضرب 17 بإحكام داخل رأس المحرك.
- ٢ ركبي الخفاقة على محور دوران السلطانية.
- ٣ أضيفي المكونات.
- ٤ ركبي الغطاء العلوي وشغلي الجهاز.

استخدام مضرب الخلطات الكريمة

تركيب الخفاقة المرنة

- تزود الخفاقة المرنة مركبة بالفعل ويجب فكها دائماً للتنظيف.
- ١ ركبي الخفاقة المرنة بحذر في الملحق (الأداة) عن طريق إدخال قاعدة الخفاقة المرنة في الشق 18 ثم إدخال أحد جانبي الخفاقة في التجويف قبل تعشيق طرف الخفاقة 19 برفق في موضعه.
 - كرري نفس الخطوات مع الجانب الآخر 20.
 - ١ ادفعي مضرب الخلطات الكريمة 21 بإحكام داخل رأس المحرك.
 - ٢ ركبي المضرب على محور دوران السلطانية.
 - ٣ أضيفي المكونات.
 - ٤ ركبي الغطاء العلوي وشغلي الجهاز.

استخدام أداة العجين

ركبي أداة العجين على محور دوران السلطانية الداخلي.

مؤقت العد التصاعدي

- أثناء تشغيل الجهاز، تعمل شاشة العرض تلقائياً كمؤقت عد تصاعدي.
- يعد المؤقت تصاعدياً بالثانية وحتى ١٠ دقائق ويتوقف عن العد التصاعدي مؤقتاً متى تم لف مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع التشغيل «ON».
- لإعادة تعيين المؤقت إلى القيمة صفر، اضغط على زر ZERO.

الإيقاف التلقائي

- تعمل شاشة العرض مرة أخرى بمجرد لف مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع التشغيل «ON»، ما لم يتم تنشيط وظيفة الإيقاف التلقائي.
- يتم تنشيط وظيفة الإيقاف التلقائي في حالة ترك الجهاز موثقاً بمصدر التيار الكهربائي لمدة أطول من ٣٠ دقيقة دون تشغيله. لإعادة تنشيط الجهاز، اضغط على زر ZERO أو لف مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع الإيقاف «O» ثم أعدته مرة أخرى إلى موضع التشغيل «ON».

هام

- لا تتجاوز الأحمال المسموح بها من خلال زيادة الأوزان على ٣ كغم.
- تعرض الشاشة القيمة [ld - o] في حالة تجاوز وزن المكونات للحد الأقصى المسموح.
- لا تضعي وزن كبير على وحدة الطاقة حيث قد يسبب ذلك تلف مستشعر الوزن.
- ضعي جهاز تحضير الطعام على سطح مستوي جاف قبل عملية الوزن.
- لا تحركي وحدة الطاقة أثناء استخدام وظيفة الوزن.

استخدام المازج (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

- ١ ركبتي حلقة الإحكام ١٧ على وحدة الشفرات ١٥ - مع التأكد من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح داخل التجويف.
- إذا كانت حلقة الإحكام تالفة أو غير محكمة بشكل صحيح فسوف يحدث تسريباً.
- ٢ أمسكي الجانب السفلي لوحدة الشفرات ١٦ وركبتي الشفرات داخل الدورق - ثم لفيها في اتجاه عكس عقارب الساعة لإحكام القفل ٤.
- ٣ ضعي مكوناتك بداخل الدورق.
- ٤ ركبتي الغطاء العلوي على الدورق ولفيه في اتجاه عقارب الساعة ٥.
- حتى إحكام القفل. ركبتي غطاء فتحة التعبئة.
- ٥ ركبتي المازج على وحدة الطاقة (الموتور) مع توجيه المقبض ناحية الجانب الأيمن ولفيه إلى الأمام ٦ حتى يستقر في موضع القفل.
- لن يعمل المازج في حالة التركيب بشكل غير صحيح في موضع تشبيك القفل. تأكدي من توجيه المقبض ناحية الركن الأمامي الأيمن.
- لن يعمل المازج في حالة تركيبه بشكل غير صحيح.
- ٦ حددي السرعة المطلوبة (راجع جدول السرعات الموصى بها) أو استخدم تحكم التشغيل النبضي.

استخدام الملحقات

راجع جدول سرعات التشغيل الموصى بها لكل ملحق.

28) سكين التقطيع

اتبعي التعليمات الواردة في قسم «استخدام جهاز تحضير الطعام».

29) قرص السعة القصوى

- ١ ركبتي محور الدوران والسلطانية في وحدة الطاقة (الموتور).
- ٢ ركبتي سكين التقطيع.
- ٣ ضعي المكونات المراد تحضيرها.
- ٤ ركبتي قرص السعة القصوى على قمة نصل السكين وتأكدي من استقرارها على الحافة الموجودة داخل السلطانية ٧. لا تضغطي على قرص السعة القصوى لأسفل.
- ٥ ركبتي الغطاء العلوي وشغلي الجهاز.

أسطح التقطيع/البشر (30) - (37)

- ١ ركبتي محور الدوران وسلطانية جهاز تحضير الطعام في وحدة الطاقة (الموتور).
- ٢ اختاري السطح المطلوب وركبته على الحامل مع توجيه جانب القطع لأعلى.
- أدخل طرف السطح أسفل الحافة واضغطي على الطرف الآخر ليستقر في موضع التثبيت ٣.
- سطح تقطيع الأصابع الفرنسية لا يمكن فكه عن الحامل.
- ٣ ركبتي الغطاء العلوي.
- ٤ أدخل الطعام من خلال أنبوب إدخال المكونات.
- اختاري حجم أنبوب إدخال الطعام الذي تريدين استخدامه. تتضمن مجموعة عصا دفع المكونات أنبوب صغير لإدخال المكونات الرفيعة أو المكونات في صورة فريدية على حدة.
- لاستخدام أنبوب إدخال الطعام الصغير - ركبتي أولاً مقبض دفع الطعام الكبير داخل أنبوب إدخال الطعام.
- لاستخدام أنبوب إدخال الطعام الكبير - استخدم مقبض دفع الطعام معاً.
- ٥ شغلي الجهاز مع دفع الطعام بالتساوي بواسطة عصا دفع المكونات - احذري وضع أصابعك داخل فتحة إدخال المكونات.

38) عصارة الموالح

استخدمي العصارة لتحضير العصير من الموالح (مثل البرتقال والليمون والليمون الحمضي والغريب فروت).

- ③ مخروط العصر
- ④ المصفاة

استخدام عصارة الموالح

- ١ ركبتي محور الدوران وسلطانية جهاز تحضير الطعام في وحدة الطاقة (الموتور).
- ٢ ركبتي المصفاة في السلطانية - تأكدي من استقرار مقبض المصفاة في مواضعه مباشرة على مقبض السلطانية ١١.
- ٣ ركبتي مخروط العصر على محور الدوران وأديره حتى يستقر تماماً في القاع ١٢.
- ٤ قطعي ثمار الفواكه إلى نصفين. ثم شغلي الجهاز واضغطي الفاكهة على مخروط العصر.
- لن تعمل العصارة في حالة تركيب المصفاة بشكل غير صحيح.

لاستعمال جهاز تحضير الطعام

- ١ ركبى محور الدوران في وحدة الطاقة (الموتور) ①.
- ٢ ركبى السلطانية مع توجيه المقبض ناحية الجانب الأيمن وفيها إلى الأمام ② حتى تستقر في موضع القفل.
- ركبى دائماً وعاء التقطيع والملحق في جهاز تحضير الطعام قبل إضافة المكونات.
- ٣ ركبى الغطاء العلوي مع التأكد من استقرار الجزء العلوي من محور الدوران/الأداة في مركز الغطاء العلوي ③.
- **لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب السلطانية أو الغطاء العلوي بطريقة غير صحيحة في موضع تعشيق القفل. تأكدى من توجيه أنبوب إدخال المكونات ومقبض السلطانية إلى الجانب الأيمن للجهاز.**
- ٤ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربى ثم لفي مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع التشغيل «ON».
- عندئذ تعمل شاشة عرض وظيفة الوزن ويضيء المؤشر الضوئى للسرعة المنخفضة أو المؤشر الضوئى للسرعة العالية اعتماداً على السلطانية/المزج المركبة/المركب في الجهاز. في حالة عدم تركيب سلطانية/مازج عندئذ لن يضيء أي من المؤشرين الضوئيين.
- مفتاح تحديد السرعة "Speed Control" - اختاري السرعة المطلوبة يدوياً (راجعى جدول السرعات الموصى بها).
- التشغيل النبضى "Pulse" - استخدمى مفتاح وضع التشغيل النبضى (P) للتشغيل لفترات قصيرة. يعمل وضع التشغيل النبضى طوال فترة الضغط على مفتاح التحكم.
- في نهاية عملية المعالجة، لفي مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع الإيقاف «OFF» «O».
- **أوقفى دائماً تشغيل الجهاز قبل إزالة الغطاء العلوي.**

ملاحظة هامة

- جهاز تحضير الطعام غير ملائم لطحن حبوب القهوة أو تحويل حبيبات السكر إلى سكر بودرة.

المؤشر الضوئى	الوظيفة/الملحقات	لا يوجد ضوء	ضوء وامض
سرعة منخفضة	سلطانية الخلط المعدنية وأدواتها	• لا توجد سلطانية مركبة أو مازج مركب أو لم يتم تعشيق أي منهما في وحدة الطاقة (الموتور).	يدل على أي من التالي: • تم إزالة أو فك الغطاء العلوي أو السلطانية أثناء تحديد سرعة تشغيل. • إعادة التعيين - لفي مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع الإيقاف "O"، ثم أعيديه مرة أخرى إلى موضع التشغيل "ON" وأعيدي تحديد سرعة التشغيل.
سرعة عالية	سلطانية جهاز تحضير الطعام وملحقاتها/أدواتها أو المازج	• لم يتم توصيل وحدة الطاقة (الموتور) مع مصدر التيار الكهربى. • لم يتم لف مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع التشغيل "ON".	• تم ترك الجهاز موصل بمصدر التيار الكهربى لأكثر من ٣٠ دقيقة. • لن تعمل وحدة الطاقة (الموتور) إلا بعد توجيه مفتاح التحكم في السرعة على موضع الإيقاف "O" ثم أعادته مرة أخرى لموضع التشغيل "ON".

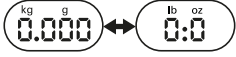
وظيفة الوزن/مؤقت العد التنازلى

- جهاز تحضير الطعام مجهز بوظيفة وزن داخلية وذلك لوزن المكونات مباشرة داخل السلطانية أو دورق المسيل.
- سعة الوزن القصوى ٣ كغم. سعة الوزن القصوى عبارة عن وزن كل المكونات بالإضافة إلى وزن السلطانية أو الدورق.

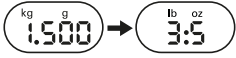
استخدام وظيفة الوزن



- ١ ركبى دائماً محور الدوران والسلطانية والملحق أو دورق الخلاط على وحدة الطاقة قبل إضافة المكونات.



- ٢ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربى - تبقى شاشة العرض فارغة لحين توجيه مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع التشغيل «ON».



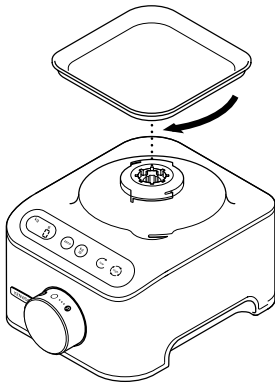
- ٣ لفي مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع التشغيل «ON» عندئذ تضيء شاشة العرض.

- ٤ اضغطي على زر (kg/lb) "كغم/رطل" لتحديد وحدة الجرام أو الأونس. التعيين الافتراضى على الشاشة بمجرد التشغيل هو kg/g (كغم/غ) خطوة الوزن الخاصة بالوحدة هي ١ غ ويوصى باستخدام وحدة ملعقة صغيرة/ملعقة كبيرة لقياس الكميات الصغيرة.
- تأكدى أن الشاشة تعرض القيمة "0"، في حالة عدم ظهور هذه القيمة، اضغطي على زر ZERO (صفر) لتعيين هذه القيمة. ثم قومي بوزن المكونات المطلوبة مباشرة في السلطانية أو الدورق. بعد عرض الوزن على الشاشة، اضغطي على زر ZERO (صفر) عندئذ تعود الشاشة إلى القيمة "0". أضيفي المكونات التالية وسيتم عرض الوزن المقابل. كرري الخطوات حتى وزن كل المكونات.

لتعيين الصفر اضغطي على زر ZERO (صفر) مرة واحدة.

- ٦ ركبى الغطاء العلوي وحددي سرعة لتشغيل جهاز تحضير الطعام.
- أثناء التشغيل تعرض الشاشة زمن العد التصاعدي.
- للتبديل إلى وظيفة الوزن، لفي مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع التشغيل «ON» وأثناء التوقف المؤقت للمؤقت الزمني، اضغطي مع الاستمرار على زر kg/lb لمدة ثانيتين.
- في حالة عدم تعيين شاشة العرض للقيمة صفر مع إزالة المكونات أو السلطانية/الملحق/الغطاء العلوي، عندئذ ستومض (----) شاشة العرض للإشارة إلى قيمة سالبة. اضغطي على زر ZERO لإعادة التعيين.
- لن يتم عرض وزن أي مكونات تتم إضافتها من خلال أنبوب إدخال الطعام أثناء تشغيل جهاز تحضير الطعام.

⑮ سطح الوزن



- يتم تزويد صينية لوزن المكونات بدون استخدام السلطانية أو الخلاط. لاستخدامها، ضعي الصينية على وحدة الطاقة. لاستخدام سطح الوزن، ضعيه على وحدة الطاقة (الموتور) مع تدويره في اتجاه عقارب الساعة حتى يستقر في موضعه. لإزالته، فقط لفيه في اتجاه عكس عقارب الساعة وارفعيه لأعلى

- تلميحات السلامة عند استخدام أسطح التقطيع/البشر
- يحذر إزالة الغطاء العلوي قبل توقف أسطح التقطيع عن الحركة تماماً.
- توخي الحذر أثناء التعامل مع أسطح التقطيع أسطح التقطيع حادة جداً.
- لا تتجاوزي السعة القصوى للسلطانية - لا تتجاوزي السعة القصوى المشار إليها على السلطانية.

المارزج (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

- ①6 وحدة الشفرات
- ①7 حلقة إحكام الإغلاق
- ①8 الدورق
- ①9 فتحة التعبئة
- ②0 غطاء

سلطانية الخلط المعدنية (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

- ②1 غطاء سلطانية الخلط
- ②2 سلطانية الخلط المزودة بمحرك داخلي
- ②3 أداة العجين
- ②4 رأس المحرك
- ②5 خفاقة البيض
- ②6 مضرب الخلطات الكريمة
- ②7 خفاقة الخلطات الكريمة

- ②8 شفرة السكين
- ②9 قرص السعة القصوى
- ③0 حامل السطح
- ③1 سطح التقطيع الرفيع ٤ مم (في حالة التزويد)
- ③2 سطح التقطيع الرفيع ٢ مم (في حالة التزويد)
- ③3 سطح البشر ٤ مم (في حالة التزويد)
- ③4 سطح البشر ٢ مم (في حالة التزويد)
- ③5 سطح البشر الناعم (في حالة التزويد)
- ③6 سطح تقطيع أصابع رفيعة (في حالة التزويد)
- ③7 سطح تقطيع أصابع فرنسية (في حالة التزويد)
- ③8 عصارة موالح (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)
- ③9 صندوق تخزين الملحقات (في حالة التزويد)

قبل التوصيل بالكهرباء

- يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

قبل الاستعمال للمرة الأولى

- ١ أزيلي أغطية النصل البلاستيكية عن سكين التقطيع. توخي الحذر فسكين التقطيع حاد جداً. يجب التخلص من هذه الأغطية حيث أنها مزودة لحماية سكين التقطيع أثناء التصنيع والنقل.
- ٢ اغسلي الأجزاء زجاجي قسم الرعاية والتنظيفس.

مفتاح الرموز

جهاز تحضير الطعام


- ① وحدة الطاقة
- ② عمود ادارة قابل للفصل
- ③ سلطانية جهاز تحضير الطعام
- ④ غطاء
- ⑤ انبوب التغذية
- ⑥ دافعات
- ⑦ أقفال الأمان
- ⑧ مخزن السلك (في الخلف)
- ⑨ المؤشر الضوئي للسرعة العالية
- ⑩ مفتاح التحكم في السرعة/التشغيل النبضي
- ⑪ المؤشر الضوئي للسرعة المنخفضة
- ⑫ وظيفة الوزن/مؤقت العد التصاعدي
- ⑬ زر kg/lb (كغم/رطل)
- ⑭ زر ZERO
- ⑮ شاشة العرض
- ⑯ سطح الوزن

ملحقات جهاز تحضير الطعام

ليس بالضرورة تزويد كل الملحقات المدرجة أدناه داخل عبوة بيع موديل جهاز تحضير الطعام. تختلف الملحقات تبعاً لاختلاف موديلات الجهاز. للمزيد من المعلومات أو لطلب الملحقات الإضافية يرجى مراجعة قسم "الخدمة ورعاية العملاء".

- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة، يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".
- يحذر تعرض وحدة الطاقة أو السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.
- لا تسمحي بتدلي السلك الكهربائي الزائد عن طاولة العمل ولا تسمحي له أيضاً بالتلامس مع أسطح ساخن.
- لا تتجاوزي السعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول السرعات.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة 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/ المازج إلى حدوث إصابات.

سلامتك عند استخدام المازج

- **لا تستخدمي مكونات ساخنة أثناء التحضير.** 
- توخي الحذر دائماً عند التعامل مع وحدة الشفرات وتجنبي لمس حافة القطع الخاصة بالشفرات أثناء التنظيف.
- يجب تشغيل المازج فقط مع تركيب الغطاء العلوي في موضعه.
- استخدمي الدورق فقط مع وحدة الشفرات المزودة.
- يحذر تشغيل المازج فارغاً.
- لضمان الحصول على عمر تشغيلي طويل للمسيل، لا تشغيله لمدة أطول من ٦٠ ثانية.
- بالنسبة لوصفات المشروبات المخفوقة ذات الرغوة - لا تمزجي المكونات المجمدة التي تحولت إلى كتلة صلبة أثناء التجميد، ولكن هشميها إلى أجزاء قبل إضافتها إلى الدورق.
- يحذر خلط مكونات تتجاوز الحد الأقصى للسعة - ١.٦ لتر.

لسلامتك

- اقربي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.
- الشفرات وأسطح القطع حادة، يجب التعامل معها بمنتهى الحذر.
- لا تقومي برفع أو حمل جهاز تحضير الطعام من المقبض - حيث قد ينكسر المقبض مما ينتج عنه حدوث إصابات.
- أزيلتي سكين التقطيع دائماً قبل صب المحتويات من وعاء التقطيع.
- أبقيني على يديك وأدوات المطبخ خارج سلطانية جهاز تحضير الطعام والسلطانية المعدنية ودورق المازج 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 تستخدمني أصابعك لدفع الطعام خلال أنبوب التغذية. استخدمني دائماً عصا دفع المكونات المزودة.
- **يحذر تركيب وحدة الشفرات على وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب دورق المازج.**
- قبل إزالة الغطاء العلوي عن السلطانية أو إزالة المازج عن وحدة الطاقة (الموتور):
 - أوقفي تشغيل الجهاز؛
 - انتظري حتى توقف الملحقات/الشفرات تماماً عن الحركة؛
 - توخي الحذر حتى لا ينفصل دورق المازج عن وحدة الشفرات.
- **لا تستخدمني مكونات ساخنة أثناء التحضير.**
- لا تستخدمني الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدمني دائماً زر تحكم السرعة On/Off (تشغيل/إيقاف).
- سيتلف الجهاز وقد تحدث إصابات في حالة تعرض آلية التعشيق لقوة مفرطة.
- افصلي دائماً جهاز تحضير الطعام عن مصدر التيار الكهربائي في حالة عدم استخدامه.
- يحذر استخدام أي ملحقات غير معتمدة.
- لا تتركي الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.



HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE