

KENWOOD

TYPE FDP03

instructions

English	2 - 7
Français	8 - 13
Italiano	14 - 20
Türkçe	21 - 26
عربي	٢٨ – ٣٣
فارسی	٣٢ - ٣٧

Cod. 6315105500 Rev. 2 - 21/10/22



Kenwood Ltd

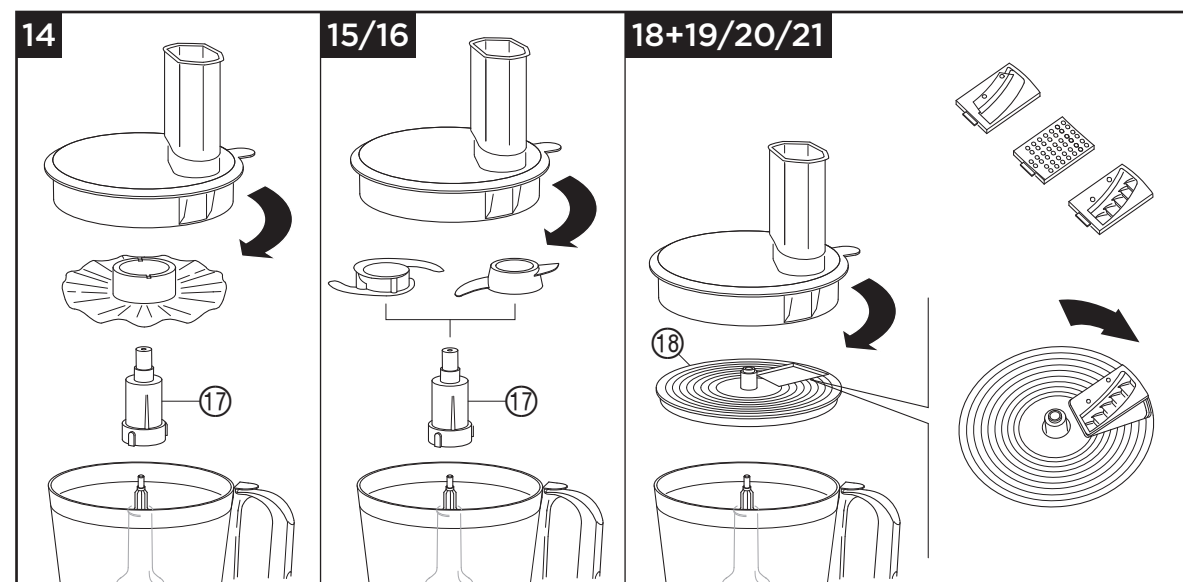
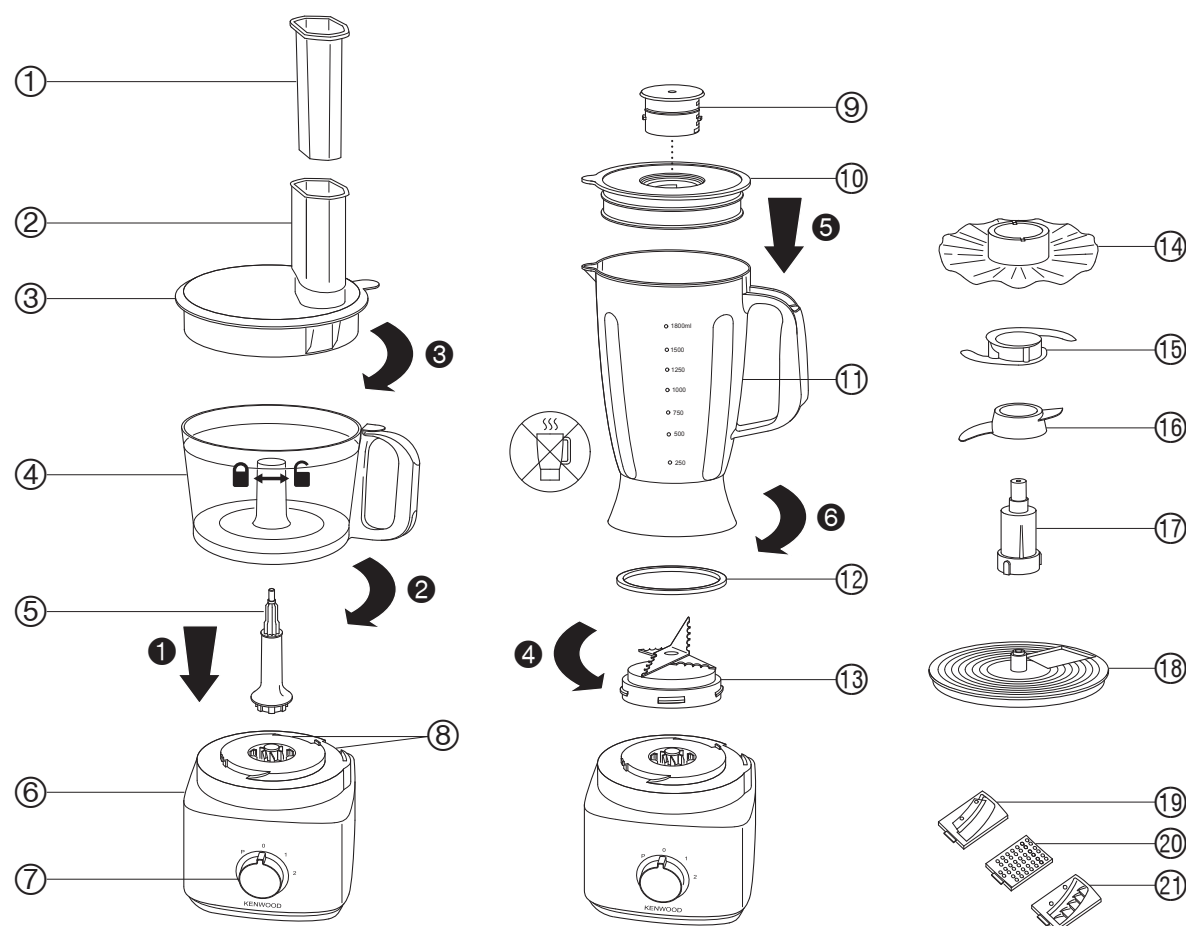
New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© 2019 Kenwood Limited. All rights reserved



140602/1



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. **Always hold by the finger grip at the top, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.**
- **DO NOT process hot ingredients.**
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- Do not exceed the maximum capacities stated in the recommended speed chart.
- **Do not operate your appliance for longer than the times specified below without a rest period. Processing continuously for longer periods can damage your appliance.**

Function/Attachment	Maximum OperationTime	Rest Period Between Operations
Blender	60 secs	Unplug the appliance and allow to cool down for 15 minutes
Heavy mixtures in the bowl (e.g. Dough)	2 minutes	

- Do not lift or carry the processor by the handle - or the handle may break resulting in injury.
- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- Keep hands and utensils out of the processor bowl and blender goblet whilst connected to the power supply.
- Switch off and unplug:
 - before fitting or removing parts;
 - when not in use;
 - before cleaning.
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher supplied.
- Before removing the lid from the bowl or blender:
 - switch off;
 - wait until the attachment/blades have completely stopped;
 - be careful not to unscrew the blender goblet from the blade assembly.
- Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off speed control.
- **This appliance will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.**
- **Always unplug your food processor when not in use.**

- Never use an unauthorised attachment.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'service and customer care'.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Do not let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
- Misuse of your processor or blender can result in injury.

blender

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

slicing/grating plate

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

before plugging in

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

before using for the first time

- 1 Wash the parts see "care and cleaning".

key

processor

- ① pusher
- ② feed tube
- ③ lid
- ④ bowl
- ⑤ detachable drive shaft
- ⑥ power unit
- ⑦ speed/pulse control
- ⑧ safety interlocks

attachments (if supplied)

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

blender

- ⑨ filler cap
- ⑩ lid
- ⑪ goblet
- ⑫ sealing ring
- ⑬ blade assembly

- ⑭ emulsifying disc
- ⑮ knife blade
- ⑯ dough tool
- ⑰ tool support
- ⑱ plate carrier
- ⑲ slicing plate
- ⑳ grating plate
- ㉑ chipper plate

to use your food processor

- 1 Fit the detachable drive shaft onto the power unit ①.
- 2 Then fit the bowl to the power unit, turn clockwise to lock ②.
- 3 Fit an attachment over the bowl drive shaft.
 - **Fit the tool support ⑰ when using the knife blade, dough tool or emulsifying disc.**
 - Always fit the bowl and attachment onto the processor before adding ingredients.
- 4 Fit the lid ③ - ensuring the top of the drive shaft locates into the centre of the lid.
 - **Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off speed control.**
- 5 Plug in, switch on and select a speed. (Refer to the recommended speed chart).
 - **The processor will not operate if the bowl or lid are not fitted correctly into the interlock. Check that the feed tube and bowl handle are situated to the right hand side.**
 - Use the pulse (P) for short bursts. The pulse will operate for as long as the control is held in position.
- 6 Reverse the above procedure to remove the lid, attachments and bowl.
 - **Always switch off and unplug before removing the lid.**

important

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

to use your blender

- 1 Fit the sealing ring ⑫ into the blade assembly ⑬ - 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 ⑬ 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 and push down to secure ⑤.
- 5 Fit the filler cap - align the notches on the filler cap with the slots in the lid and push down to secure. Note: to remove the lid hold by the filler cap and lift off.
- 6 Place the blender on the power unit and turn clockwise to lock ⑥.
- **The appliance will not operate if the blender is incorrectly fitted to the interlock.**
- 7 Select a speed (refer to the recommended speed chart) or use the pulse control.

hints

- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the blender. Remove the filler cap. Then, with the appliance running, add the oil slowly through the hole in the lid.
- Thick mixtures, e.g. pâtés and dips, may need scraping down. If the mixture is difficult to process, add more liquid.
- Ice crushing - operate the pulse in short bursts until crushed to the desired consistency.
- The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts.
- 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 1.8 litres - less for frothy liquids like milkshakes.

recommended speed chart

Do not operate your appliance for longer than the times specified below without a rest period. Processing continuously for longer periods can damage your appliance.

Tool/attachment	Function	Recommended speed	Processing time ✱	Maximum capacities
Knife blade	All in one cake mixes	2	10 – 15 secs	1.2Kg Total weight
	Pastry – rubbing fat into flour	2	10 secs	300g Flour weight
	Adding water to combine pastry ingredients	1 – 2	10 – 20 secs	
	Chopping fish and lean meat	2	10 – 30 secs	400g Lean meat total weight
	Chopping vegetables	Pulse	5 – 10 secs	250g
	Chopping nuts	2	30 – 60 secs	100g
	Puréeing soft fruit, cooked fruit and vegetables	2	10 – 30 secs	500g
Dough tool	Yeastied mixes	2	1 – 2 mins	300g Flour weight
Emulsifying tool	Cream	1 – 2	15 – 20 secs	125 ml – 350 ml
	Mayonnaise	2	30 – 60 secs	300 g oil
Plate - slicing	Firm food items such as carrots, potato and hard cheeses.	2	–	Do not fill about the maximum capacity marked on the bowl
	Softer food items such as cucumbers and tomatoes.	1	–	
Plate - grating	Firm food items such as carrots, potato and hard cheeses.	2	–	
Plate - chipping	Cut potatoes for French Fries and firm food items for casseroles and dips.	2	–	
Blender (if supplied)	Cold soups and drinks Do not process hot ingredients	2	60 secs	1.8 litre

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

using the attachments

Refer to recommended speed chart for each attachment.

⑮ knife blade

The knife blade is the most versatile of all the attachments. The length of the processing time will determine the texture achieved. For coarser textures use the pulse control.

hints

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

⑮ dough tool

Use for yeastied dough mixes.

- Place the dry ingredients in the bowl and add the liquid down the feed tube whilst the machine is running. Process until a smooth elastic ball of dough is formed this will take 1-2 minutes.
- Re-knead by hand only. Re-kneading in the bowl is not recommended as it may cause the processor to become unstable.

⑭ emulsifying tool

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

hints

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

⑰ slicing/⑱ grating/㉑ chipping plates

to use the cutting plates

- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Select the required plate and fit into the carrier with the cutting side uppermost. Locate the end of the plate under the rim at the centre of the carrier. Press the other end into position.
- 3 Holding by the centre grip, fit to the drive shaft.
- 4 Fit the lid.
- 5 Put the food in the feed tube.
- 6 Switch on and push down evenly with the pusher - **never put your fingers in the feed tube.**

hints

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

care and cleaning

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

blender

- 1 Empty the goblet, then unscrew the blade assembly by turning clockwise.
- 2 Remove and wash the sealing ring.
- 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 assembly in water.**
- 4 Leave to dry upside down.

all other parts

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

item	suitable for dishwasher
main bowl, lid, pusher	✓
knife blade, dough tool	✓
emulsifying tool	✓
detachable drive shaft	✓
plates	✓
blender goblet, lid, filler cap	✓
blade assembly and seal	x
tool support	✓

service and customer care

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



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

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

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

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

troubleshooting guide		
Problem	Cause	Solution
The processor will not operate.	No Power. Bowl not fitted to power unit correctly. Bowl lid not locked on correctly.	Check processor is plugged in. Check bowl is located correctly and the handle is situated towards the right front hand corner. Check that the lid interlock is located correctly into the handle area. The processor will not work if the bowl and lid are fitted incorrectly.
Blender will not operate.	Blender not locked on correctly.	The blender will not operate if fitted incorrectly to the interlock.
Blender leaking from blade assembly.	Seal missing Seal incorrectly fitted Seal damaged	Check seal is fitted correctly and not damaged. To obtain a replacement seal see 'service and customer care'.
Processor stops during processing.	Processor overloaded/maximum capacities exceeded. Lid unlocked.	Check maximum capacities stated in the recommended speed chart. Check lid is locked correctly.
Poor performance of tools/attachments.	Refer to hints in relevant "using the attachment" section. Check attachments are assembled correctly.	

Français

Veuillez déplier les illustrations de la première page

sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou par un réparateur agréé Kenwood.
- Les lames et les disques sont très coupants : manipulez avec précaution.

Tenez-les toujours par la partie supérieure prévue à cet effet, à distance du bord tranchant, à la fois lors de l'utilisation et du nettoyage.

- **Veillez NE PAS MIXER des ingrédients chauds.**
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Ne dépassez pas les capacités maximales indiquées dans le tableau des vitesses recommandées.
- **N'utilisez pas votre appareil pendant plus de temps que celui spécifié ci-dessous sans période d'arrêt. Si vous l'utilisez pendant de plus longues périodes, vous risquez d'endommager l'appareil.**

Fonction/accessoire	Temps d'utilisation maximal	Temps d'arrêt entre les utilisations
Blender	60 sec	Débranchez l'appareil et laissez refroidir pendant 15 minutes
Mélanges épais dans le bol (ex. Pâte)	2 minutes	

- Veillez à ne pas soulever ou transporter le robot par la poignée – celle-ci pourrait se briser et provoquer des blessures.
- Veillez toujours à retirer la lame avant de verser le contenu du bol.
- Conservez les mains et tout ustensile hors du bol du robot et du gobelet du blender lorsque l'appareil est branché sur l'alimentation électrique.
- Éteignez et débranchez l'appareil :
 - avant d'adapter ou de retirer des éléments;
 - lorsqu'il n'est pas utilisé ;
 - avant le nettoyage.
- N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni avec l'appareil.
- Avant d'enlever le couvercle du bol ou du blender :
 - éteignez l'appareil;
 - assurez-vous que les accessoires / lames sont complètement arrêtés;
 - attention à ne pas dévisser le gobelet du blender de l'unité porte-lames
- Ne vous servez pas du couvercle pour arrêter ou allumer le robot ; utilisez toujours le sélecteur de vitesse Marche / Arrêt.

- **Cette machine sera endommagée et pourra provoquer des blessures si le mécanisme de verrouillage est soumis à une force excessive.**
- **Débranchez toujours votre robot alimentaire lorsque vous ne l'utilisez pas.**
- N'utilisez jamais un accessoire non autorisé.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir « service après-vente ».
- Ne mouillez jamais le bloc d'alimentation, le cordon d'alimentation ou la prise.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord d'une table, du plan de travail ou être en contact avec des surfaces chaudes.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation des appareils, et si elles ont conscience des risques encourus.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.
- Une utilisation incorrecte de votre robot ou blender peut occasionner des blessures corporelles.

blender

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

disque éminceur/râpe

- Ne retirez jamais le couvercle avant que le disque de coupe ne soit entièrement arrêté.
- Manipulez les disques de coupe avec précaution : ils sont très coupants.

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 Nettoyez les éléments, voir « nettoyage et entretien ».

légende

robot

- ① poussoir
- ② tube d'alimentation
- ③ couvercle
- ④ bol
- ⑤ axe d'entraînement amovible
- ⑥ bloc moteur
- ⑦ sélecteur de vitesse / touche pulse
- ⑧ dispositifs de verrouillage de sécurité

accessoires (si fourni)

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

blender

- ⑨ bouchon
- ⑩ couvercle
- ⑪ gobelet
- ⑫ joint d'étanchéité
- ⑬ unité porte-lames
- ⑭ disque à émulsifier
- ⑮ lame couteau
- ⑯ pétrin
- ⑰ support à accessoires
- ⑱ support de disques
- ⑲ disque éminceur
- ⑳ disque râpe
- ㉑ disque coupe-frites

utilisation du robot

- 1 Fixez l'axe d'entraînement amovible sur le bloc moteur ①.
- 2 Installez ensuite le bol sur le bloc moteur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'enclencher ②.
- 3 Installez l'accessoire sur l'axe d'entraînement du bol.
 - **Installez le support à accessoires ⑰ lors de l'utilisation de la lame couteau, du pétrin ou du disque à émulsifier.**
- Installez toujours le bol et l'accessoire sur le robot avant d'ajouter des ingrédients.
- 4 Installez le couvercle ③ en vérifiant que le sommet de l'axe d'entraînement est bien situé au centre du couvercle.
 - **N'utilisez pas le couvercle pour faire fonctionner le robot, utilisez toujours la commande de vitesse marche / arrêt.**
- 5 Branchez l'appareil, mettez-le en marche et sélectionnez une vitesse. (Référez-vous au tableau des vitesses recommandées).
 - **Le robot ne fonctionnera pas si le bol ou le couvercle n'est pas bien installé sur le dispositif de verrouillage de sécurité. Vérifiez que le tube d'alimentation et la poignée du bol sont bien du côté droit.**
 - Utilisez la touche pulse (P) pour de petites impulsions. La fonction pulse fonctionne tant que la touche est maintenue en position.
- 6 Procédez de façon inverse pour retirer le couvercle, les accessoires et le bol.
 - **Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le avant de retirer le couvercle.**
 - important**
 - Votre robot n'est pas conçu pour concasser ou mouliner des grains de café ou transformer du sucre cristallisé en sucre en poudre.
 - Si vous ajoutez de l'essence d'amandes ou un parfum aux préparations, évitez le contact avec le plastique car il risquerait d'être définitivement taché.

utilisation du blender

- 1 Installez la rondelle d'étanchéité ⑫ dans l'unité porte-lames ⑬ – 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 ⑬ et insérez les lames dans le gobelet - tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elles soient fixées ④.
- 3 Mettez vos ingrédients dans le pichet.
- 4 Installez le couvercle et appuyez dessus pour le fixer ⑤.
- 5 Installez le bouchon en alignant les repères sur les fentes du couvercle, et appuyez dessus pour le mettre en place. Remarque : pour retirer le couvercle, saisissez le bouchon et tirez-le vers le haut.

6 Placez le blender sur le bloc moteur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'enclencher ⑥.

● **L'appareil ne fonctionnera pas si le blender n'est pas correctement verrouillé.**

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

conseils

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

- Pour piler de la glace, utilisez le bouton de fonctionnement à impulsion.
- L'utilisation de l'appareil pour mixer des épices n'est pas recommandée. En effet, celles-ci pourraient endommager les pièces en plastique.
- 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 1,8 litres - moins encore pour les liquides mousseux comme les milkshakes.

tableau des vitesses recommandées

N'utilisez pas votre appareil pendant plus de temps que celui spécifié ci-dessous sans période d'arrêt. Si vous l'utilisez pendant de plus longues périodes, vous risquez d'endommager l'appareil.

Outil/accessoire	fonction	vitesse recommandée	durée de foncti. *	capacité maximale
Lame couteau	Mélanges tout en un pour gâteaux	2	10 à 15 s	1,2 kg poids total
	Pâte – mélange de la matière grasse avec la farine	2	10 s	300 g farine
	Ajout d'eau au mélange ingrédients de pâte	1 – 2	10 à 20 s	
	Pour hacher du poisson et de la viande maigre	2	10 à 30 s	400 g boeuf maigre max.
	Pour couper des légumes	Pulse	5 à 10 s	250 g
	Pour hacher des noix	2	30 à 60 s	100 g
	Pour transformer en purée des fruits tendres, des fruits cuits et des légumes	2	10 à 30 s	500 g
Pétrin	Mélange à base de levurea	2	1 – 2 minutes	300 g farine
Accessoire à émulsifier	Crème	1 – 2	15 à 20 s	125 ml - 350 ml
	Mayonnaise	2	30 à 60 s	300 g d'huile
Disque - éminceur	Aliments durs – carottes, fromages à pâtes dures Aliments plus mous – concombres, tomates	2 1	–	Ne dépassez pas la capacité maximale indiquée sur le bol
Disque - râpe	Aliments durs – carottes, fromages à pâtes dures	2	–	
Disque – coupe-frites	Pour faire des pommes-frites ou couper d'autres ingrédients fermes à ajouter à vos plats mijotés ou à tremper dans une sauce.	2	–	
Blender (si fourni)	Soupes froides et boissons Ne mixez pas des ingrédients chauds	2	60 s	1,8 litre

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

utilisation des accessoires

Référez-vous au tableau des vitesses pour chaque accessoire.

⑮ lame couteau

La lame couteau est l'accessoire le plus polyvalent de tous. La texture que vous obtenez est déterminée par la durée de mixage. Pour les textures plus granuleuses, utilisez le mode de fonctionnement par impulsion (pulse).

conseils

- Coupez les aliments, tels que la viande, le pain et les légumes en cubes de 2 cm avant la préparation.
- Les biscuits doivent être coupés en morceaux et introduits dans le tube d'alimentation pendant que le moteur est en marche.
- Pour la préparation de pâtes à tarte, utilisez la matière grasse sortie directement du réfrigérateur et coupez-la en cubes de 2 cm.
- Prenez garde à ne pas mélanger trop longtemps.

⑯ pétrin

Utilisez pour les mélanges de pâtes à levain.

- Disposez les ingrédients secs dans le bol et versez le liquide dans le tube d'alimentation pendant que le moteur est en marche. Mélangez jusqu'à ce que le tout forme une boule de pâte, et soit lisse d'apparence et élastique au touché (cela prend 1-2 minutes).
- Pétrissez la pâte à la main uniquement. Il est déconseillé de pétrir dans le bol car cela peut entraîner une certaine instabilité du robot.

⑭ accessoire à émulsifier

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

conseils

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

disques ⑰ éminceur / ⑱ râpe / ⑲ coupe-frites

utilisation des disques de coupe

- 1 Installez l'axe d'entraînement et le bol sur le bloc moteur.
- 2 Choisissez le disque souhaité et installez-le dans son support, la lame coupante tournée vers le haut. Placez l'extrémité du disque sous le rebord au centre du support. Appuyez de l'autre côté pour l'enclencher.
- 3 En tenant la partie prévue à cet effet située au milieu du dispositif, installez-le sur l'axe d'entraînement.
- 4 Fixez le couvercle.
- 5 Introduisez les aliments dans le tube.
- 6 Allumez l'appareil et exercez à l'aide du poussoir une pression régulière - **n'insérez jamais vos doigts dans le tube d'alimentation.**

conseils

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

nettoyage et entretien

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

bloc-moteur

- Nettoyez avec un chiffon humide, puis séchez. Assurez-vous que la zone de verrouillage est exempte de résidus alimentaires.
- N'immergez pas le socle d'alimentation dans l'eau.

blender

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

autres pièces

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

Article	Articles pouvant être lavés au lave-vaisselle
bol principal, couvercle, poussoir	✓
lame couteau, pétrin	✓
accessoire à émulsifier	✓
axe d'entraînement amovible	✓
disques	✓
blender gobelet, couvercle, bouchon	✓
unité porte-lames et joint d'étanchéité	x
support à accessoires	✓

service après-vente

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



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

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

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

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

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

Italiano

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

sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve esser sostituito solo dal fabbricante oppure da un Centro Assistenza KENWOOD autorizzato alle riparazioni.
- Le lame e le piastre sono molto affilate, maneggiare con cura. **Tenere sempre la lama dall'appoggio per le dita in alto, mai dal filo di taglio, sia per maneggiarla che per pulirla.**
- **NON lavorare ingredienti caldi.**
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito dopo averlo acceso.
- Non superare le capacità massime indicate nella tabella delle velocità consigliate.
- **Non azionare l'apparecchio più a lungo di quanto specificato qui di seguito senza periodi di pausa. Tritare continuamente per lunghi periodi può danneggiare l'apparecchio.**

Funzione/Accessorio	Massimo tempo di azionamento	Periodo di pausa tra azionamenti
Frullatore	60 sec	Togliere la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare per 15 minuti
Miscele pesanti nella ciotola (es. Impasto)	2 minuti	

- Non sollevare né trasportare il robot dal manico, che potrebbe rompersi e causare un infortunio.
- Rimuovere sempre la lama prima di svuotare il recipiente.
- Non inserire le mani o altri utensili nella vaschetta del robot da cucina e nella caraffa del frullatore se prima non si è tolta la spina dalla presa di corrente.
- Spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente:-
 - prima di montare o staccare qualunque componente;
 - se non in uso;
 - prima di pulire l'apparecchio.
- Non usare mai le dita per spingere gli alimenti nel tubo di riempimento. Utilizzare sempre lo spingitore in dotazione.
- Prima di togliere il coperchio dalla ciotola o dal frullatore:
 - 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 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 usare mai un apparecchio danneggiato. Farlo controllare o riparare: vedere la sezione 'manutenzione e assistenza tecnica'.
- Non bagnare il motore, il cavo o la spina.
- Non lasciar pendere il cavo elettrico dal piano di lavoro e non lasciare che tocchi superfici calde.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio non dev'essere utilizzato dai bambini. Tenere apparecchio e cavo lontani dalla portata dei bambini.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti solo nel caso in cui siano state attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile su come utilizzare un apparecchio in modo sicuro e siano consapevoli dei pericoli.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.
- L'uso improprio del robot o del frullatore può provocare infortuni.

frullatore

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

piastra per affettare/grattugiare

- Non rimuovere mai il coperchio finché la piastra di taglio non si è completamente fermata.
- Maneggiare con cura le piastre di taglio - sono estremamente affilate.

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 Lavare i componenti – vedere la sezione 'cura & pulizia'

legenda

robot

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

accessori (se in dotazione)

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

frullatore

- ⑨ tappo riempitore
- ⑩ coperchio
- ⑪ caraffa
- ⑫ anello di tenuta
- ⑬ unità delle lame
- ⑭ disco per emulsioni
- ⑮ lama del coltello
- ⑯ impastatore
- ⑰ supporto utensili
- ⑱ supporto piastre
- ⑲ piastra per affettare
- ⑳ piastra per grattugiare
- ㉑ piastra per tagliare a pezzetti

uso del robot

- 1 Montare l'alberino motore rimovibile sul corpo motore ①.
 - 2 Quindi inserire la ciotola nel corpo motore e ruotare in senso orario per bloccare in posizione ②.
 - 3 Montare un accessorio sull'alberino motore della vaschetta.
- **Montare il supporto utensili ⑰ quando si usa la lama del coltello, l'impastatore o il disco per emulsioni.**
 - Prima di aggiungere gli ingredienti, assicurarsi sempre di montare la vaschetta e l'accessorio sul robot da cucina.
- 4 Montare il coperchio ③ - accertandosi che la parte superiore dell'alberino motore si trovi nel centro del coperchio.
- **Non servirsi del coperchio per azionare il robot; utilizzare sempre il selettore acceso/spento della velocità.**
- 5 Inserire la spina nella presa elettrica, accendere e selezionare una velocità. (Vedere la tabella delle velocità consigliate).
- **Il robot non funzionerà se la ciotola o il coperchio non sono inseriti correttamente nell'interblocco. Controllare che il tubo di alimentazione e il manico della ciotola siano situati sul lato destro.**
 - Per lavorare ad intermittenza gli ingredienti, utilizzare il tasto impulsi (P). L'apparecchio continua a funzionare fino a quando il tasto rimane premuto.
- 6 Rimuovere coperchio, accessori e recipiente eseguendo la procedura inversa.
- **Spegnere l'apparecchio ed estrarre sempre la spina dalla presa elettrica prima di togliere il coperchio.**
- importante**
- Questo apparecchio non è indicato per macinare caffè in grani o per ottenere zucchero a velo da zucchero granulato.
 - Durante l'aggiunta di aromi o essenza di mandorle, evitare il contatto diretto con la plastica in quanto può provocare macchie permanenti.

uso del frullatore

- 1 Inserire la anello di tenuta ⑫ nell'unità delle lame ⑬ – assicurandosi che sia posizionata correttamente nell'area scanalata.
 - **Se la tenuta è danneggiata o non è installata in modo corretto vi saranno perdite.**
- 2 Tenendo l'unità delle lame per la parte inferiore ⑬ 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 Montare il coperchio e premere verso il basso per bloccarlo ⑤.
- 5 Montare il tappo riempitore - allineare le tacche sul tappo riempitore alla fessura nel coperchio e spingere verso il basso per bloccarlo. Nota: per rimuovere il coperchio tenere fermo il tappo fornitore e sollevarlo.
- 6 Porre il frullatore sul corpo motore e girare in senso orario per bloccarlo ⑥.
 - **L'apparecchio non funziona se il frullatore non è inserito correttamente nel dispositivo di blocco.**
- 7 Selezionare una velocità (vedere la tabella delle velocità consigliate), oppure servirsi del comando ad impulsi.

suggerimenti

- Per fare la maionese, versare nel frullatore tutti gli ingredienti, tranne l'olio. Ora togliere il tappo di introduzione. Con l'apparecchio in funzione, aggiungere lentamente l'olio attraverso il foro sul coperchio.
- Nel caso di impasti molto densi, come paté e salse, potrebbe essere necessario staccare gli ingredienti dalle pareti della caraffa, usando la spatola. Se la lavorazione risulta difficoltosa, aggiungere più liquido.
- Per tritare il ghiaccio, premere il tasto impulsi fino ad ottenere la consistenza desiderata.
- Non si consiglia di lavorare spezie in questo apparecchio, altrimenti si rischia di danneggiare le parti in plastica.
- Per lavorare ingredienti secchi, tagliarli a pezzetti; togliere il tappo di introduzione, poi mentre il frullatore è già in funzione versarli uno alla volta nella caraffa. Tenere la mano sopra l'apertura. Per i migliori risultati, svuotare regolarmente la caraffa.
- Non usare il frullatore per conservare alimenti. Mantenerlo vuoto prima e dopo l'uso.
- Non miscelare più di 1,8 litri, meno per liquidi schiumosi come i frappé.

tabella delle velocità consigliate

Non azionare l'apparecchio più a lungo di quanto specificato qui di seguito senza periodi di pausa. Tritare continuamente per lunghi periodi può danneggiare l'apparecchio.

utensile/ accessorio	funzione	velocità raccomandata	tempo di lavorazione *	capacità massime
Lama	Miscela per dolci tutto in uno	2	10-15 sec.	Peso totale: 1,2 kg.
	Pasta frolla/sfoglia – miscelare burro e farina	2	10 sec.	Peso farina: 300 g
	Aggiungere acqua per amalgamare gli ingredienti	1 – 2	10-20 sec.	
	Tagliare pesce e carne magra	2	10-30 sec.	400 g max. manzo magro
	Tagliare verdura	Tasto pulse	5-10 sec.	250 g
	Tagliare frutta secca/noci	2	30-60 sec.	100 g
	Passare frutta morbida, frutta e verdura cotta	2	10-30 sec.	500 g
Impastare	Miscele con lievito	2	1-2 minuti	Peso farina: 300 g
Accessorio per emulsioni	Crema	1 – 2	15-20 sec.	125 ml - 350 ml
	Maionese	2	30-60 sec.	300 g d'olio
Piastra - affettare	Alimenti di consistenza solida come carote, formaggio a pasta dura	2	–	Non riempire oltre la capacità massima indicata sul ciotola
	Alimenti più soffici come cetrioli, pomodori	1		
Piastra - grattugiare	Alimenti di consistenza solida come carote, formaggio a pasta dura	2	–	
Piastra – tagliare a pezzetti	Taglia le patate per patatine fritte e prodotti alimentari solidi per stufati e salse.	2	–	
Frullatore (se in dotazione)	Bibite e minestre fredde Non lavorare ingredienti caldi.	2	60 sec.	1,8 litri

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

utilizzare gli accessori

Si rimanda alla tabella delle velocità consigliate per ogni accessorio.

⑮ lama

La lama è l'accessorio più versatile di tutti. La lunghezza della lavorazione determinerà la consistenza ottenuta. Per consistenze meno omogenee, utilizzare l'interruttore a impulsi.

suggerimenti

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

⑮ impastatore

Utilizzare per miscele d'impasto con lievito.

- Introdurre gli ingredienti secchi nella vaschetta e aggiungere il liquido attraverso il tubo di riempimento mentre l'apparecchio è in funzione. Lavorare per 1-2 minuti fino a ottenere una palla di impasto omogenea ed elastica.
- Reimpastare solo a mano. Si sconsiglia di reimpastare nella vaschetta per non compromettere la stabilità dell'apparecchio.

⑭ accessorio per emulsioni

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

suggerimenti

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

piastre per ⑲ affettare / ⑳ grattugiare / ㉑ tagliare e pezzi

come usare le piastre di taglio

- 1 Montare l'alberino motore e la vaschetta sul corpo motore.
- 2 Selezionare la piastra richiesta e inserirla nel supporto con il lato di taglio nella posizione più alta. Sistemare l'estremità della piastra sotto il bordo al centro del supporto. Premere l'altra estremità in posizione.
- 3 Tenendo l'apparecchio dal manico centrale, montare l'alberino motore.
- 4 Inserire il coperchio.
- 5 Inserire gli alimenti nel tubo di riempimento.
- 6 Accendere l'apparecchio ed esercitare una pressione uniforme con il pressatore. **Non infilare le dita nel tubo di riempimento.**

suggerimenti

- Usare ingredienti freschi
- Non ridurre gli ingredienti in pezzi di dimensioni eccessivamente ridotte. Riempire il tubo più grande quasi fino al bordo. In tal modo si eviterà che i pezzi scivolino di lato durante la lavorazione.
- Gli ingredienti inseriti verticalmente risulteranno tagliati più corti rispetto a quelli posizionati orizzontalmente.
- Dopo la lavorazione, rimarrà sempre un certo quantitativo di residui sul disco o nel recipiente.

cura e pulizia

- Spegnerne sempre e scollegare dalla rete prima di pulire.
- **Maneggiare con cura la lama e le piastre di taglio – sono estremamente affilate.**
- Alcuni alimenti possono scolorire la plastica. Ciò rientra nella norma e non danneggia la plastica né pregiudica il gusto degli alimenti. Sfregare con un panno imbevuto di olio vegetale per eliminare la macchia.

corpo motore

- Pulire con un panno umido, quindi asciugare. Accertarsi che nell'area del meccanismo di sicurezza non ci siano residui di alimenti.
- Non immergere in acqua il corpo motore.

frullatore

- 1 Svotare la caraffa, quindi svitare l'unità delle lame ruotando in senso orario.
- 2 Rimuovere e lavare la anello di 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 l'unità delle lame in acqua.**
- 4 Lasciare asciugare in posizione capovolta.

tutti gli altri componenti

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

Componente	componente idoneo per lavaggio in lavastoviglie
vaschetta principale, coperchio, spingitore	✓
lame, impastatore	✓
accessorio per emulsioni	✓
alberino di rotazione rimovibile	✓
piastre	✓
caraffa del frullatore, coperchio, tappo del coperchio	✓
unità delle lame e guarnizione	x
supporto utensili	✓

manutenzione e assistenza tecnica

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



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

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

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

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

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

Guida alla risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Soluzione
Il robot non funziona.	Manca la corrente. Vaschetta non inserita correttamente sul corpo motore. Coperchio della vaschetta inserito male.	Controllare che la spina dell'apparecchio sia inserita nella presa elettrica. Verificare che la vaschetta sia posizionata correttamente e che il manico sia posizionato verso destra. Verificare che il dispositivo di blocco del coperchio sia ben inserito nell'area del manico. Il robot non funziona se la vaschetta e il coperchio non sono inseriti in modo corretto. Se anche dopo i controlli suddetti il problema persiste, controllare il fusibile/ interruttore principale del circuito della vostra abitazione.
Il frullatore non funziona.	Il frullatore non è bloccato correttamente.	Il frullatore non funzionerà se montato in modo errato sull'interblocco.
Il frullatore ha perdite dall'unità delle lame.	Manca la tenuta La tenuta è inserita male La tenuta è danneggiata	Controllare che la tenuta sia ben inserita e non abbia subito danni. Per ottenere una tenuta di ricambio, vedere la sezione "manutenzione e assistenza tecnica".
Il robot si ferma durante l'uso.	Sovraccarico/superamento delle capacità massime del robot. Il coperchio non è ben chiuso.	Verificare le capacità massime indicate nella tabella delle velocità consigliate. Controllare che il coperchio sia ben chiuso.
Gli utensili/accessori danno scarse prestazioni	Leggere i consigli nella sezione "utilizzare gli accessori". Controllare di aver montato correttamente gli accessori.	

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. **Tutarken ve temizlerken kesici kenardan uzak durarak tepesinden parmak uçlarınızla tutun.**
- **Sıcak malzemeleri İŞLEMİYİN.**
- Çalışırken cihazın başından asla ayrılmayın.
- Önerilen hız tablosunda belirtilen maksimum kapasiteleri aşmayın.
- **Cihazınızı aşağıda belirtilen süreleri aşacak şekilde aralıksız olarak çalıştırmayın. Uzun süre boyunca sürekli olarak çalışma cihazınıza zarar verebilir.**

Fonksiyon / Ek	Azami Çalışma Süresi	İşlemler arasında dinlendirme süresi
Blender	60 saniye	Cihazın fişini çekin ve 15 dakika boyunca soğumasını bekleyin
Kasedeki yoğun karışımlar (örn. Hamur)	2 dakika	

- Robotu elinizle kaldırmayın veya taşımayın – elle tutmak yaralanmaya neden olabilir.
- Kaseyi boşaltmadan önce daima bıçağı çıkartın.
- Güç kaynağına bağlıyken ellerinizi ve malzemeleri robot kasesinden ve mikser kabından uzak tutun.
- Aleti kapatın ve fişini çekin:
 - parçaları takmadan veya çıkartmadan önce;
 - kullanılmadığında;
 - temizlemeden önce.
- Yiyecekleri asla parmaklarınızla gıda girişinden aşağı itmeyin. Her zaman sağlanan iticiyi kullanın.
- Kase ya da mikser kapağını açmadan önce:-
 - cihazı kapatın;
 - tüm parçaların/bıçakların tamamen durmasını bekleyin;
 - mikser kabını bıçak takımından çıkarmamaya dikkat edin.
- Cihazı çalıştırmak için kapak yerine daima aç/kapat hız ayar düğmesini kullanın.
- **Kilitleme mekanizması aşırı yüke maruz kaldığında cihaz hasar görecektir ve yaralanmaya neden olabilecektir.**
- **Mutfak robotunuzu kullanmadığınızda daima fişten çekin.**

- Asla onaylanmamış parçalar kullanmayın.
- Asla hasarlı bir cihaz kullanmayın. Kontrol veya tamir ettirin: bkz. ‘servis ve müşteri hizmetleri’.
- Cihazın motor kısmı, elektrik kablosu ya da elektrik fişinin ıslanmamasına özen gösterin.
- Elektrik kablosunun masa/tezgah kenarlarından sarkmasını ya da sıcak yüzeylere temas etmesini önleyin.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu çocukların erişemeyeceği yerde tutun.
- Bu cihaz, fiziki, algılama ya da zihinsel kapasiteleri yetersiz kişiler tarafından ya da yeterli deneyimi olmayan kişilerce gözetim altında olmaları ve cihazın güvenli şekilde kullanımına ilişkin talimatları almaları ve olası tehlikeleri anlamaları şartıyla kullanılabilir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.
- Mutfak robotunun veya blenderin hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.

blender

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

dilimleme/rendeleme plakaları

- Kesme plakası tamamen durmadan kapağı asla kaldırmayın.
- Kesme plakalarını dikkatli tutun - çok keskindirler.

fişe takmadan önce

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

ilk kullanımdan önce

- 1 Parçaları yıkayın, bkz. ‘bakım ve temizlik’.

parçalar

mutfak robotu

- ① itici
- ② besleme borusu
- ③ kapak
- ④ kase
- ⑤ çıkarılabilir kumanda mili
- ⑥ güç birimi
- ⑦ hız/puls kumandası
- ⑧ güvenlik kilitleri

ek parçalar (sağlanmışsa)

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

blender

- ⑨ doldurma kabı
- ⑩ kapak
- ⑪ kabı
- ⑫ sızdırmaz halka
- ⑬ bıçak ünitesi
- ⑭ emülsiyon diskisi
- ⑮ bıçak
- ⑯ hamur aleti
- ⑰ alet desteği
- ⑱ plaka taşıyıcı
- ⑲ dilimleme plakası
- ⑳ rendeleme plakası
- ㉑ doğrama plakası

mutfak robotunun kullanımı

- 1 Sökülebilir mili güç ünitesi ① üzerine yerleştirin.
- 2 Sonra kaseyi güç birimine takın, kilitlemek için saat yönünde çevirin ②.
- 3 Kase tahrik mili üzerine bir eklenti takın.
- **Bıçağı, hamur aletini veya emülsiyon diskini kullanırken alet desteğini ⑰ takın.**
- Her zaman kaseyi ve eki robota malzemeleri eklemekten önce yerleştirin.
- 4 Kapağı ④ yerleştirin - tahrik milinin kapağın ortasına yerleştikten emin olun.
- **Robotu çalıştırmak için kapağı kullanmayın, daima açma/kapama hız kontrolünü kullanın.**
- 5 Fişe takın, çalıştırın ve bir hız seçin. (Önerilen hız tablosu bakın).
- **Kase veya kapak düzgün olarak takılmadığında mutfak robotu çalışmayacaktır. Besleme tüpünün ve kase tutacağına sağ tarafa yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin.**
- Kısa aralıklarla darbe (P) kullanın. Puls, kontrol bu pozisyonunda tutulduğu sürece çalışacaktır.
- 6 Kapağı, parçaları ve kaseyi sökmek için yukarıdaki işlemi işlemi ters sırayla yürütün.
- **Kapağı çıkarmadan önce daima kapatın ve fişten çekin.**

önemli

- Mutfak robotunuz ile kahve öğütülemez ya da toz şekeri pudra şekeri halinde getirilemez.
- Kase içindeki karışıma badem özü ya da tatlandırıcı eklerken bunların plastik parçalara değmesini önleyin. Aksi halde kalıcı lekeler oluşabilir.

blenderin kullanımı

- 1 Sızdırmazlık halkasını ⑫ bıçak ünitesine ⑬ yerleştirin – sızdırmazlığın doğru yerleştirildiğinden emin olun.
- **Eğer conta zarar gördüyse veya yanlış yerleştirildiyse sızdırma meydana gelir.**
- 2 Bıçak ünitesini altından tutun ⑬ ve bıçakları hazneye yerleştirin – kilitlemek için yerine oturma kadar saat yönünün tersine çevirin ④.
- 3 Malzemelerinizi kabın içine koyun
- 4 Kapağı kapatın ve aşağı bastırarak sabitleyin ⑤.
- 5 Doldurma kapağını yerleştirin - doldurma kapağı üzerindeki çentikleri kapaktaki yuvalarla hizalayın ve aşağı bastırarak sabitleyin. Not: kapağı çıkartmak için doldurma kapağından tutun ve çekerek çıkartın.
- 6 Blenderi güç ünitesi üzerine yerleştirin ve kilitlemek için saat yönünde çevirin ⑥.
- **Blender doğru yerleştirilmemişse cihaz çalışmayacaktır.**
- 7 Bir hız seçin (önerilen hız tablosu bakın) veya puls kontrolünü kullanın.

ipuçları

- Mayonez yaparken blenderin içine yağ hariç bütün malzemeleri koyun. Doldurma kabını çıkarın. Sonra, cihaz çalışırken, yağı kapaktaki delikten yavaşça ekleyin.
- Yoğun karışımların, örn. pateler ve dipler, kazınması gerekebilir. Eğer karışımın işlenmesi zorsa, daha fazla sıvı ekleyin.
- Buz kırarken, küp şeklinde 6 buz parçası için 15 ml (1 tatlı kaşığı) su ekleyin. Buz kırmak için çalıştırma düğmesini kullanın.
- Baharatların işlenmesi plastik parçalara zarar verebilecekleri için önerilmemektedir.
- Katı malzemelerin karıştırılması – parçalar halinde kesin, doldurma kabını çıkarın sonra cihaz çalışırken parçaları teker teker atın. Elinizi açıklıktan uzak tutun. En iyi sonuçlar için düzenli olarak boşaltın.
- Blenderi, muhafaza kabı olarak kullanmayın. Kab kullanımdan önce ve sonra boş olmalıdır.
- 1,8 litre üzerinde malzeme karıştırmayın - Milkshake gibi köpüklü sıvılar için bu miktar daha az olmalı.

önerilen hız tablosu

Cihazınızı aşağıda belirtilen süreleri aşacak şekilde aralıksız olarak çalıştırmayın. Uzun süre boyunca sürekli olarak çalışma cihazınıza zarar verebilir.

Araç/Aparat	İşlevi	önerilen hız	işlem süresi *	Maksimum kapasite
Kesici Bıçak	Hepsi bir arada kek karışımları	2	10-15 saniye	1,2kg toplam ağırlık
	Hamur yoğurma – yağlı unla yoğurma	2	10 saniye	300g un ağırlığı
	Hamur malzemelerini birleştirmek için su ekleme	1 – 2	10-20 saniye	
	Balık parçalama ve yağsız kıyma	2	10-30 saniye	400g maks. yağsız et
	Sebzeli parçalama	Puls	5-10 saniye	250g
	Kuruyemiş parçalama	2	30-60 saniye	100g
	Yumuşak meyveleri, pişmiş meyve ve sebzeleri püre haline getirme	2	10-30 saniye	500g
Hamur yoğurucu	Mayalı karışımlar	2	1-2 dakika	300g un ağırlığı
Emülsiyon aracı	Krema	1 – 2	15-20 saniye	125 ml - 350 ml
	Mayonez	2	30-60 saniye	300g yağ
Plaka – dilimleme	Havuç, sert peynir gibi sert gıdalar Salatalık, domates gibi daha yumuşak gıdalar	2 1	–	Kâse üzerinde işaretlenmiş maksimum kapasitesinin üzerinde doldurmayın
Plaka – rendeleme	Havuç, sert peynir gibi sert gıdalar	2	–	
Plaka – doğrama	Parmak Patates yapmak için patates güveç ve dip soslar için sert gıdaları kesin.	2	–	
Blender (sağlanmışsa)	Soğuk çorbalar ve içecekler Sıcak malzemeleri işlemeyin	2	60 saniye	1,8 litre

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

ek parçaların kullanımı

Her ek için önerilen hız tablosu bakın.

⑮ kesici bıçak

Bıçak tüm ekler içinde en çok yönlü olandır. İşleme süresinin uzunluğu elde edilecek dokuyu belirleyecektir. Daha kalın doku için darbeleri kontrol kullanın.

İpuçları

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

⑯ hamur yoğurucu

Mayalı hamur karışımları için kullanın.

- Kuru malzemeleri kaseye ekleyin, makine çalışırken sıvı malzemeleri besleme haznesinden ekleyin. Düzgün, elastik bir hamur topu oluşana kadar işleyin, bu yaklaşık 1-2 dakika sürecektir.
- Tekrar yoğururken sadece elde yoğurun. Kasenin içinde tekrar yoğurma tavsiye edilmez, çünkü bunu yapmak mutfak robotunun dengesizleşmesine yol açabilir.

⑭ emülsiyon aracı

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

İpuçları

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

①⁹ dilimleme / ②⁰ rendeleme / ②¹ doğrama plakaları

kesme plakalarının kullanımı

- 1 Tahrik milini ve kaseyi güç ünitesinin üzerine yerleştirin.
- 2 Gereken plakayı seçin ve kesme tarafı en üstte olacak şekilde taşıyıcı üstüne takın. Plakanın ucunu taşıyıcının ortasındaki çıkıntının altına yerleştirin. Diğer ucu konuma bastırın.
- 3 Ortasından tutarak tahrik miline yerleştirin.
- 4 Kapağı yerleştirin.
- 5 Yiyecekleri besleme haznesine koyun.
- 6 Açın ve iticiyle eşit olarak itin – **parmaklarınızı asla besleme haznesinin içine sokmayın.**

ipuçları

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

bakım ve temizlik

- Temizliğe başlamadan önce daima cihazı kapatıp fişini prizden çekin.
- **Bıçağı 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.

blender

- 1 Hazneyi boşaltın, sonra saat yönünde çevirerek bıçak tertibatını çıkartın.
- 2 Conta bileziğini çıkarın ve yıkayın.
- 3 Keskin bıçaklara dokunmayın – sıcak sabunlu su kullanarak fırçalayın, sonra musluğun altında iyice durulayın. **Bıçak tertibatını suya batırmayın.**
- 4 Ters çevirerek kurumaya bırakın.

tüm diğer parçalar

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

Parça	Bulaşık makinesi için uygun parça
ana kase, kapak, itici	✓
kesici bıçak, hamur yoğurucu	✓
emülsiyon aracı	✓
ayırılabilir tahrik mili	✓
plakalar	✓
blender haznesi, kapak, doldurma kapağı	✓
bıçak tertibatı ve conta	✗
alet desteği	✓

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, ürünün satıldığı ülkedeki mevcut tüm garanti ve tüketici hakları ile ilgili yasal mevzuata uygun bir garanti kapsamındadır.
- Kenwood ürününüz arızalanırsa veya herhangi bir kusur bulursanız yetkili KENWOOD Servis Merkezine gönderin veya götürün. Size en yakın yetkili KENWOOD Servis Merkezinin güncel bilgilerine ulaşmak için www.kenwoodworld.com adresini veya ülkenize özel web sitesini ziyaret edin.
- Çin’de üretilmiştir.



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

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır.

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

sorun giderme kılavuzu		
Sorun	Neden	Çözüm
Mutfak robotu çalışmıyor.	Elektrik akımı yok. Kase güç ünitesine doğru yerleştirilmemiş. Kase kapağı doğru kilitlenmemiştir.	Fişin prize takılı olup olmadığını kontrol ediniz. Kasenin doğru yerleştirilip yerleştirilmediğini ve tutacağın sağ ön tutma kenarına yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin. Kapak kilidinin tutma yerine doğru yerleşip yerleşmediğini kontrol edin. Kase ve kapak doğru yerleştirilmemişse robot çalışmayacaktır. Eğer yukarıdakilerden hiç biri değilse evinizdeki sigorta/devre kesicisini kontrol edin.
Blender çalışmayacaktır.	Blender doğru şekilde kilitlenmemiş.	Blender kilitleyiciye doğru şekilde takılmadığında çalışmayacaktır.
Blender bıçak tertibatından 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.
Robot çalışma sırasında duruyor.	Robot aşırı yüklenmiştir/maksimum kapasitesini aşmıştır. Kapağın kilidi açıldı.	Önerilen hız tablosunda belirtilen maksimum kapasiteleri kontrol edin. Kapağın doğru kilitlenip kilitlenmediğini kontrol edin.
Parça/ek parçalar iyi çalışmıyor.	"Ek Parçaların Kullanımı" bölümüne bakınız ve faydalı bilgilere göz atınız. Ek parçaların yerine doğru takılıp takılmadığını kontrol ediniz.	

الصيانة ورعاية العملاء

- 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 ي

- 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.

دليل اكتشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب	الحل
جهاز تحضير الطعام لا يعمل.	الجهاز غير موصل بمصدر تيار كهربائي. الوعاء غير مركب على وحدة مركب بشكل صحيح. غطاء وعاء تحضير الطعام غير الطاقة بشكل صحيح.	تحقق من السلك الكهربائي وأنه موصل بمنفذ التيار الكهربائي. تأكد من تركيب وعاء التقطيع بشكل صحيح وأن المقبض متجه ناحية الركن الأمامي الأيمن. تأكد من تشغيل الغطاء العلوي بشكل صحيح في منطقة المقبض. لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب وعاء التقطيع والغطاء العلوي بشكل غير صحيح. في حالة عدم حل المشكلة بالحلول أعلاه، تحقق من المنصهر/ قاطع الدائرة الكهربائية في المنزل.
لن يعمل المازج.	المازج غير مركب بشكل صحيح.	لن يعمل المازج في حالة التركيب بشكل غير صحيح في موضع تشغيل القفل.
هناك تسريب في المازج من مجموعة الشفرات.	حلقة الإحكام غير مركبة. حلقة الإحكام غير مركبة في موضعها جيداً. حلقة الإحكام تالفة.	تحقق من تركيب حلقة الإحكام في موضعها الصحيح وبطريقة صحيحة وأنها غير تالفة. للحصول على حلقة إحكام لاستبدال الحلقة التالفة، راجعي قسم الصيانة ورعاية العملاء
توقف جهاز تحضير الطعام أثناء التشغيل.	تجاوز حد التحميل لجهاز تحضير الطعام/ تجاوز السعات القصوى	تحقق من السعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول السرعات. تأكد من قفل الغطاء العلوي بشكل صحيح.
لا تعمل الأدوات والملحقات بشكل جيد.	راجعي التلميحات المتعلقة بكل أداة أو ملحوظ في قسم (استخدام الملحوظ). تأكد من تركيب الملحقات بشكل صحيح.	

استخدام الملحقات

راجع جدول سرعات التشغيل الموصى بها لكل ملحقات.

١٥) سكين التقطيع

يعتبر سكين التقطيع أكثر الملحقات من حيث تعددية الاستخدام. تحدد طول فترة التشغيل القوام الناتج للحصول على قوام خشن، استخدم وضع التشغيل النبضي.

تلميحات

- قطعي الطعام مثل اللحم أو الخبز أو الخضراوات إلى مكعبات بحجم تقريبي ٢ سم قبل التحضير.
- يجب تكسير البسكويت إلى قطع صغيرة وإضافته عن طريق غطاء أنبوب إدخال المكونات أثناء تشغيل الجهاز.
- عند تحضير المعجنات استخدم الدهون مباشرة من المجمد مع تقطيعها في صورة مكعبات بحجم تقريبي ٢ سم.
- توخي الحذر حتى لا تتجاوز الفترة المطلوبة لتحضير الطعام.

١٦) أداة العجين

تستخدم مع خلطات العجين المخمرة.

- ضعي المكونات الصلبة في السلطانية وأضيفي السائل عن طريق أنبوب إدخال المكونات أثناء تشغيل الجهاز. استمري في التشغيل حتى تكون كرات لدنة من العجين. تستغرق هذه العملية نحو ١ إلى ٢ دقيقة.
- أعيدي العجن بيديك فقط. غير منصوح بإعادة العجن في السلطانية حيث قد يؤدي ذلك إلى عدم استقرار جهاز تحضير الطعام.

١٧) أداة تحضير المستحلب

تستخدم مع الخلطات الخفيفة فقط مثل القشدة والمايونيز.

تلميحات

- تأكد من نظافة السلطانية والأداة وعدم وجود أي دهون قبل الاستخدام.

١٨) تقطيع/ ٢٠) بشر/ ٢١) تقطيع الشرائح

استخدام أسطح التقطيع

- ١ ركب محاور الدوران والسلطانية في وحدة الطاقة (الموتور).
- ٢ اختاري السطح المطلوب وركبيه على الحامل مع توجيه جانب القطع لأعلى. ضعي طرف السطح أسفل الحافة الموجودة في مركز الحامل. اضغطي على الطرف الآخر ليستقر السطح في موضعه.
- ٣ من خلال مكان الإمساك بالأصابع، ركب محاور الحركة.
- ٤ ركب الغطاء العلوي.
- ٥ أدخل الطعام من خلال أنبوب إدخال المكونات.
- ٦ شغلي الجهاز مع دفع الطعام بالتساوي بواسطة عصا دفع المكونات - احذري وضع أصابعك داخل فتحة إدخال المكونات.

تلميحات

- استخدم مكونات طازجة.
- لا تقطعي الطعام إلى قطع صغيرة جداً. اجعلي عرض (مقطع) أنبوب إدخال المكونات ممتلئ بشكل متساو.
- يحول ذلك دون انزلاق الطعام على الجوانب أثناء تحضير الطعام.
- الطعام الموضوع بشكل رأسي يخرج قصيراً عن الطعام الموضوع بشكل أفقي.
- تبقى هناك دائماً كمية صغيرة من الفضلات على سطح التقطيع أو في السلطانية بعد تحضير الطعام.

العناية والتنظيف

- أوقف دائماً تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- توخي الحذر أثناء التعامل مع الشفرات وأسطح التقطيع - هذه الأجزاء حادة جداً.
- قد تؤثر بعض الأغذية على لون البلاستيك. هذا امر طبيعي تماماً ولا يضر بالبلاستيك أو يؤثر على نكهة الطعام. امسحي البلاستيك بقماش مغموس في زيت نباتي لإزالة تغيير اللون.
- وحدة الطاقة (الموتور)
- تمسح بقطعة قماش رطبة، ثم تجفف. تأكد من خلو منطقة الترابط من بقايا الطعام.
- لا تقومي بغمر وحدة الطاقة في الماء.

المازج

- ١ افرغي الدورق، ثم فكي مجموعة الشفرات من خلال لفها في اتجاه عقارب الساعة.
 - ٢ أزيل حلقة الإحكام واغسلها.
 - ٣ لا تلمسي الشفرات الحادة - نظفي الشفرات بواسطة الفرشاة باستخدام ماء ساخن وصابون، ثم أشطفيها جيداً تحت الصنبور. لا تغمر مجموعة الشفرات في الماء.
 - ٤ اتركها تجف في وضع مقلوب.
- جميع الأجزاء الأخرى
- تغسل باليد ثم تجفف.
 - ويمكنك أيضاً غسلهم في غسالة الأطباق.

العنصر	العناصر المناسبة للغسيل داخل غسالة الأطباق
السلطانية الرئيسية، الغطاء العلوي، عصا دفع المكونات	✓
سكين التقطيع، أداة العجين	✓
أداة تحضير المستحلب	✓
محور الدوران	✓
أسطح التقطيع	✓
دورق المازج والغطاء العلوي وفتحة التعبئة	✓
مجموعة الشفرات وحلقة الإحكام	✗
مسند الأداة	✓

تلميحات

- عند تحضير المايونيز، ضعي كل المكونات في المازج - عدا الزيت. أزيلتي غطاء فتحة التعبئة. ثم صبي الزيت بطريقة بطيئة من خلال الفتحة الموجودة في الغطاء العلوي أثناء تشغيل الجهاز.
- قد تحتاج الخلطات السمكية مثل المعجنات الهشة والمغموسات إلى تقطيع. إذا وجدت صعوبة في تحضيرها، أضيفي المزيد من السوائل.
- جرش الثلج - استخدمي وضع التشغيل النبضي حتى الحصول على قوام الجرش المطلوب.
- غير منصوح بطنن التوابل فقد تؤدي إلى إحداث أضرار بالأجزاء البلاستيكية.
- لخلط مكونات جافة - قطعها إلى أجزاء صغيرة ثم أزيلتي غطاء فتحة التعبئة وأسقطيها قطعة تلو الأخرى أثناء تشغيل الجهاز. أبق يدك فوق الفتحة للحصول على أفضل النتائج أفرغي المحتويات بشكل منتظم.
- لا تستخدمي المازج كحاوية تخزين. حافظي على الدورق فارغاً قبل وبعد الاستخدام.
- لا تمزجي سعة أكبر من ١,٨ لتر - استخدمي سعة أقل مع السوائل الرغوية مثل الحليب المخفوق.

جدول السرعات الموصى بها				
لا تستخدمى الجهاز لأزمنة أطول من تلك الموضحة أدناه دون السماح بفترات الراحة. استمرارية معالجة المزيد من المكونات لفترة زمنية أطول قد ينسبب في تلف الجهاز.				
الأداة/الملحق	الوظيفة	السرعة الموصى بها	زمن * المعالجة	الساعات القصوى
سكين التقطيع	خلطات الكعكات الجاهزة	٢	١٠ إلى ١٥ ثانية	الوزن الإجمالي ١,٢ كغم
	المعجنات - خلط السمن مع الدقيق	٢	١٠ ثانية	الوزن الإجمالي ٣٠٠ غرام
	إضافة الماء لدمج مكونات المعجنات	١ - ٢	١٠ إلى ٢٠ ثانية	
	فرم الأسماك واللحوم	٢	١٠ إلى ٣٠ ثانية	٤٠٠ غرام لحم بقري طري
	فرم الخضراوات	تشغيل نبضي	٥ إلى ١٠ ثانية	٢٥٠ غرام
	فرم المكسرات	٢	٣٠ إلى ٦٠ ثانية	١٠٠ غرام
أداة العجين	هرس الفواكه اللينة والفواكه والخضروات المطهية	٢	١٠ إلى ٣٠ ثانية	٥٠٠ غرام
	الخلطات المخمرة	٢	١ إلى ٢ ثانية	الوزن الإجمالي ٣٠٠ غرام
أداة تحضير المستحلي	القشدة	١ - ٢	١٥ إلى ٢٠ ثانية	١٢٥ إلى ٣٥٠ مل
	المايونيز	٢	٣٠ إلى ٦٠ ثانية	٣٠٠ غرام زيت
السطح - التقطيع	الطعام صلب مثل الجزر، والجبن الصلب	٢	-	لا تتجاوزى السعة القصوى المشار إليها على السلطانة
	المكونات اللينة مثل الخيار، الطماطم	١	-	
السطح - البشر	الطعام صلب مثل الجزر، والجبن الصلب	٢	-	
السطح - تقطيع الشرائح	تقطيع البطاطس لتحضير أصابع البطاطس الفرنسية الرفيعة وأيضا المكونات الصلبة لتحضير اليخنة والمغموسات.	٢	-	
المازج (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)	الحساء البارد والمشروبات الباردة	٢	٦٠ ثانية	١,٢ لتر
	لا تستخدمى مكونات ساخنة أثناء التحضير.			

* الأزمنة المعروضة هي أزمنة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة.

سطح التقطيع/البشر

- يحذر إزالة الغطاء العلوي قبل توقف أسطح التقطيع عن الحركة تماماً.
- توخي الحذر أثناء التعامل مع أسطح التقطيع - أسطح التقطيع حادة جداً.

الملحقات (في حالة التوريد داخل صندوق البيع)

ليس بالضرورة توريد كل الملحقات المدرجة أدناه داخل عبوة بيع جهاز تحضير الطعام. تختلف الملحقات تبعاً لاختلاف موديلات الجهاز. راجعي قسم «الصيانة ورعاية العملاء» للحصول على معلومات حول كيفية شراء الملحقات غير المزودة في عبوة بيع الجهاز.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- تأكد من تماثل مواصفات مصدر التيار الكهربائي لديك مع الموصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

قبل الاستعمال للمرة الأولى

- اغسلي الأجزاء "راجعي قسم الرعاية والتنظيف".

المازج

- فتحة التعبئة
- غطاء
- الدورق
- حلقة إحكام الإغلاق
- مجموعة الشفرات

- قرص المعلق
- سكين التقطيع
- أداة العجين
- مسند الأداة
- حامل سطح التقطيع
- سطح التقطيع
- سطح البشر
- سطح تقطيع الشرائح

مفتاح الرموز

جهاز تحضير الطعام

- عصا دفع الطعام
- أنبوب التغذية
- غطاء
- السلطانية
- عمود إدارة قابل للفصل
- وحدة الطاقة
- مفتاح التحكم في السرعة/التشغيل النبضي
- أقفال الأمان

استخدام جهاز تحضير الطعام

- ركبي محور الدوران في وحدة الطاقة (الموتور) ①.
- ثم ركبي السلطانية على الموتور ولفي في اتجاه عقارب الساعة لإحكام التعشيق ②.

- ركبي الملحق على محور الدوران الموجود في السلطانية.

- ركبي مسند الأداة ⑦ عند استخدام سكين التقطيع أو أداة العجين أو قرص المعلق.

- ركبي دائماً وعاء التقطيع والملحق في جهاز تحضير الطعام قبل إضافة المكونات.

- ركبي الغطاء العلوي ③ - مع التأكد من محاذاة قمة محور الحركة مع مركز الغطاء العلوي.

- لا تستخدم الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدم دائماً مفتاح تحكم السرعات On/Off.

- وصلي الجهاز مع مصدر التيار الكهربائي ثم شغلي الجهاز وحددي السرعة المطلوبة. (راجع جدول السرعات الموصى بها).

- لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب السلطانية أو الغطاء العلوي بطريقة غير صحيحة في موضع التعشيق. تأكد من توجيه أنبوب إدخال المكونات ومقبض السلطانية إلى الجانب الأيمن للجهاز.

- استخدم مفتاح وضع التشغيل النبضي (P) للتشغيل لفترات قصيرة. يعمل وضع التشغيل النبضي طوال فترة الضغط على مفتاح التحكم.

- اتبعي الخطوات السابقة بترتيب معكوس لإزالة الغطاء العلوي، الملحقات ووعاء التقطيع.

- أوقف دائماً تشغيل الجهاز قبل إزالة الغطاء العلوي.

ملاحظة هامة

استخدام المازج

- جهاز تحضير الطعام غير ملائم لطحن حبوب القهوة أو تحويل حبيبات السكر إلى سكر بودرة.
- عند إضافة روح أو نكهة اللوز للخلطات، تجنب ملامسته مع البلاستيك حيث قد يؤدي ذلك إلى ترك علامات مستديمة على البلاستيك.

- ركبي حلقة الإحكام ⑫ على وحدة الشفرات ⑬ - 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.

- أمسكي الجانب السفلي لوحدة الشفرات ⑬ وركبي الشفرات داخل الدورق - ثم لفها في اتجاه عكس عقارب الساعة لإحكام القفل ⑭.

- ضعي مكوناتك بداخل الدورق.

- ركبي الغطاء العلوي واضغطي عليه لأسفل حتى يستقر في موضعه ⑮.

- ركبي فتحة التعبئة - حاذي الحواف الموجودة في فتحة التعبئة مع الشقوق الموجودة في الغطاء العلوي واضغطي عليها لأسفل لتستقر في موضع التعشيق. ملاحظة: لإزالة الغطاء العلوي، امسكي فتحة التعبئة وارفعي الغطاء العلوي لأعلى.

- ثبتي المازج على وحدة الطاقة ثم لفي في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم إحكام التعشيق ⑯.

- لا تستخدمى الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدمى دائماً زر تحكم السرعة On/Off (تشغيل/إيقاف).
- سيتلف الجهاز وقد تحدث إصابات في حالة تعرض آلية التعشيق لقوة مفرطة.
- افصلي دائماً جهاز تحضير الطعام عن مصدر التيار الكهربى في حالة عدم استخدامه.
- يحذر استخدام أي ملحقات غير معتمدة.
- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة، يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم «الصيانة ورعاية العملاء».
- يحذر تعرض وحدة الطاقة أو السلك الكهربى أو قابس التوصيل للماء.
- لا تسمحى بتدلي السلك الكهربى الزائد عن طاولة العمل ولا تسمحى له أيضاً بالتلامس مع أسطح ساخنة.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربى بعيداً عن متناول الأطفال.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.
- استخدمى الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.
- قد يؤدي سوء استخدام جهاز تحضير الطعام أو المازج إلى حدوث إصابات.

المازج

-  لا تستخدمى مكونات ساخنة أثناء التحضير.
- **مخاطر التعرض لحروق:** يجب ترك المكونات الساخنة حتى تبرد وتصبح في درجة حرارة الغرفة قبل إضافتها إلى الدورق أو قبل المزج.
- توخى الحذر دائماً عند التعامل مع وحدة الشفرات وتجنبى لمس حافة القطع الخاصة بالشفرات أثناء التنظيف.
- يجب تشغيل المازج فقط مع تركيب الغطاء العلوي في موضعه.
- استخدمى الدورق فقط مع وحدة الشفرات المزودة.
- يحذر تشغيل المسيل فارغاً.
- لضمان الحصول على عمر تشغيلي طويل للمازج، لا تشغيله لمدة أطول من ٦٠ ثانية.
- بالنسبة لوصفات المشروبات المخفوقة ذات الرغوة - لا تخلطي المكونات المجمدة التي تحولت إلى كتلة صلبة أثناء التجميد، ولكن هشميها إلى أجزاء قبل إضافتها إلى الدورق.

لسلامتك

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.
- الشفرات وأسطح القطع حادة، يجب التعامل معها بمنتهى الحذر. امسكي دائماً نصل السكين بقبضة الإصبع من الجزء العلوي بعيداً عن حافة التقطيع، سواء عند الاستخدام أو التنظيف.
- لا تستخدم مكونات ساخنة أثناء التحضير.
- لا تتركي الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- لا تتجاوزي السعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول السرعات.
- لا تستخدم الجهاز لأزمنة أطول من تلك الموضحة أدناه دون السماح بفترات الراحة. استمرارية معالجة المزيد من المكونات لفترة زمنية أطول قد يتسبب في تلف الجهاز.

الوظيفة/الملحق	الحد الأقصى لزمان التشغيل	فترات الراحة بين مرات التشغيل
المازج	٦٠ ثانية	افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي واتريه ليبرد لمدة ١٥ دقيقة
خطات ثقيلة في السلطانية (على سبيل المثال، العجين)	٢ دقيقة	

- لا تقومي برفع أو حمل جهاز تحضير الطعام من المقبض - حيث قد ينكسر المقبض مما ينتج عنه حدوث إصابات.
- أزيلتي سكين التقطيع دائماً قبل صب المحتويات من وعاء التقطيع.
- أبقِي على يديك وأدوات المطبخ خارج وعاء التقطيع ودورق 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 تستخدم أصابعك لدفع الطعام خلال أنبوب التغذية. استخدم دائماً عصاً دفع المكونات المزودة.
- قبل إزالة الغطاء العلوي عن السلطانية أو المازج:
 - أوقف تشغيل الجهاز؛
 - انتظري حتى توقف الملحقات/الشفرات تماماً عن الحركة؛
 - توخي الحذر حتى لا ينفك دورق المازج عن مجموعة الشفرات.



سرویس و مراقبت از مشتری

- اگر هنگام کار با دستگاه با مشکل روبرو شدید، قبل از تماس گرفتن برای راهنمایی و کمک به راهنمای عیب یابی مراجعه کنید، و یا مدیر فروش www.kenwoodworld.com بازدید.
- لطفا توجه داشته باشید که محصول خود را با یک گارانتی تحت پوشش، که مطابق با تمام مقررات قانونی مربوط به هر حقوق موجود گارانتی و مصرف کننده در کشور که در آن محصول خریداری شد.
- اگر بد عمل کالا KENWOOD خود را و یا شما هر گونه نقص، لطفا آن را ارسال و یا آن را به یک مرکز خدمات مجاز KENWOOD را. برای پیدا کردن جزئیات به روز شده از نزدیکترین مرکز مجاز KENWOOD خدمات خود، لطفا www.kenwoodworld.com بازدید، و یا وب سایت های خاص به کشور خود.
- ساخت چین.

اطلاعات مهم درباره روش صحیح دور انداختن محصول مطابق با مصوبه EC اتحادیه اروپا برای زیاده برق و الکترونیک تجهیزات (WEEE)

این محصول در پایان عمر مفید کاری اش نباید مانند زیاده های شهری دور انداخته شود. بلکه باید آنرا به مراکز تخلیه زیاده مخصوص شهرداری یا شرکت هایی که این کار را انجام می دهند تحویل داد. دور انداختن جداگانه لوازم خانگی خطر آسیب های زیست محیطی و سلامتی ناشی از دور انداختن غیر اصولی را کاهش می دهد و با این کار می توانیم مواد قابل بازیافت را از آنها جدا کرده و به صرفه جویی قابل توجهی در انرژی و منابع دست پیدا کنیم. بعنوان نشانه یادآوری برای اینکه لوازم خانگی را نباید مانند زیاده های عادی دور انداختن، یک شکل سطل زیاده که روی آن ضربدر خورده روی محصول نقش بسته است.

رهنمای عیب یابی		
مشکل	علت	راه حل
دستگاه کار نمی کند.	برق قطع است.	بررسی کنید که غذا ساز به برق وصل شده باشد.
	کاسه به طرز صحیح به واحد موتور وصل نشده است.	بررسی کنید که کاسه به طرز صحیح در محل خود و دسته در سمت راست قرار گرفته است.
	در کاسه به طرز صحیح قفل نشده است.	بررسی کنید که قفل داخلی در به طرز صحیح در منطقه دسته قرار گرفته باشد.
		اگر کاسه و درپوش بدرستی سوار نشده باشند، غذاساز کار نخواهد کرد.
همزن کار نمی کند.	همزن به طرز صحیح قفل نشده است.	مخلوط کن صورتی که درست جا نزده شده باشد کار نخواهد کرد.
مخلوط کن نشت از مونتاز تیغه.	واشر وجود ندارد. واشر اشتباه جا زده شده است. واشر آسیب دیده است.	بررسی کنید که واشر به طرز صحیح جا زده شده باشد و صدمه ندیده باشد. برای تهیه واشر یدکی به "خدمات و سرویس دهی به مشتریان" مراجعه کنید.
دستگاه هنگام عملیات متوقف می شود.	در دستگاه بار بیش از حد قرار داده شده است یا ظرفیت از حداکثر فراتر رفته است.	ظرفیتهای حداکثر اظهار شده در جدول سرعت پیشنهادی را بررسی کنید.
	قفل در باز شده است.	بررسی کنید که در به طرز صحیح بسته شده باشد.
عملکرد ضعیف ابزارها/ملحقات	به نکات مربوطه در بخش "استفاده از ملحقات" مراجعه کنید. بررسی کنید که ملحقات به طرز صحیح نصب شده باشند.	

استفاده از ملحقات

به سرعت توصیه شده در جدول برای هر ابزار مراجعه کنید.

15 واحد تیغه

تیغه کاردی بیشترین تنوع را در میان سایر ملحقات دارا می باشد. طول زمان آماده سازی نوع بافتی که بدست می آید را تعیین می کند. برای کسب بافت درشتتر، از کنترل پالس استفاده کنید.

نکات

- مواد غذایی مانند گوشت، نان، سبزیجات را برای آماده کردن به قطعاتی با اندازه ۲ سانتی متر برش دهید.
- پیسکویینها را باید ابتدا با دست خرد کرد و سپس در حینی که دستگاه کار می کند از طریق لوله تغذیه به داخل آن ریخت.
- هنگام درست کردن شیرینی، از روغنی که مستقیماً از یخچال بیرون آورده شده است استفاده کرده و آنان را به قطعات ۲ سانتی متری برش دهید.
- دقت کنید که مواد غذایی را بیش از اندازه در دستگاه فرآوری نکنید.

16 ابزار خمیر

از مخلوطهای خمیر دارای مخمر استفاده کنید.

- مواد خشک را در کاسه ریخته و وقتی که دستگاه کار می کند، مایع را از لوله تغذیه اضافه کنید. تا زمانی که یک توپ نرم کشی بدست بیاورید، کار را ادامه دهید، این کار حدود ۱ تا ۲ دقیقه به طول می انجامد.
- برای ورز دادن مجدد فقط از دستان خود استفاده کنید. ورز دادن مجدد در کاسه توصیه نمی شود چون ممکن است باعث عدم ثبات غذا ساز شود.

14 ابزار شیرابه ساز

فقط از مخلوطهای سبک استفاده کنید مانند خامه، مایونز.

نکات

- قبل از آغاز کار مطمئن شوید که کاسه و همزن تمیز و عاری از چربی باشند.

19 صفحات ورقه کردن/20 رنده کرد/21 رنده ریز برای

استفاده از صفحات برش

- محور محرک و کاسه را روی واحد موتور نصب کنید.
- صفحه مورد نظر را انتخاب کنید و آن را به صورتی که سمت برش در بالا قرار گیرد قرار دهید. انتهای صفحه را در زیر لبه در مرکز حامل قرار دهید. انتهای دیگر را در موقعیت قرار دهید.
- در حالیکه با استفاده از گیره میانی نگاه داشته آید، دیسک را روی محور محرک.
- در را جا بزنید.
- مواد غذایی را در لوله تغذیه قرار دهید.
- دستگاه را روشن کرده و فشار دهنده را به طور یکنواخت به پایین فشار دهید- هرگز انگشتان خود را وارد لوله تغذیه نکنید.

چند نکته

- از مواد تازه استفاده کنید.
- مواد غذایی را بیش از حد ریز نکنید. عرض لوله تغذیه را نسبتاً پر کنید. این کار از پاشیده شدن مواد در حین آماده سازی جلوگیری بعمل می آورد.
- مواد غذایی که به صورت عمودی قرار داده شوند هنگام بیرون آمدن از موادی که افقی قرار داده شده باشند کوتاهتر خواهند شد.

- همیشه بعد از فرآوری، مقدار کمی پسماند روی دیسک یا کاسه باقی خواهد ماند.

مراقبت و تمیز کردن

- همیشه قبل از تمیز کردن دستگاه، آن را خاموش کرده و از برق بکشید.
- هنگام کار با دیسکهای برش با دقت کار کنید - آنها بسیار تیز می باشند.**
- بعضی مواد غذایی ممکن است رنگ پلاستیک را عوض کند. این مسئله کاملاً عادی است و به پلاستیک صدمه نخواهد زد و روی طعم مواد غذایی تأثیر نخواهد گذاشت. یک تکه پارچه آغشته به روغن نباتی را برای پاک کردن رنگ رفتگی روی محل مورد نظر بمالید.
- واحد موتور**
- یک دستمال نم دار روی آن بکشید، و بعد خشک کنید. مطمئن شوید که منطقه قفل داخلی عاری از باقیمانده مواد غذایی می باشد.
- تیغه ها را زیر آب فرو نکنید.

مخلوط کن

- جام را خالی کنید، واحد تیغه را با چرخاندن در جهت وضعیت باز بگردانید تا جدا شود.
- واشرهای آب بندی را جدا کرده و بشویید.
- به تیغه های تیز دست نزنید - آنان را با استفاده از آب داغ حاوی مایع ظرف شویی با برس تمیز کنید، و سپس زیر شیر آب کامل بشویید. **واحد تیغه را در آب فرو نبرید.**
- آن را وارونه قرار دهید تا خشک شود.

سایر قطعات

- با دست شسته، سپس خشک کنید.
- یا اینکه می توانید آنها را در قفسه بالای ماشین ظرفشویی قرار داده و بشویید.

مناسب برای ماشین ظرف شویی	قطعه
✓	کاسه اصلی، در، فشار دهنده
✓	تیغه های کاردی، ابزار خمیر
✓	ابزار شیرابه ساز
✓	محور محرک جدا شونده
✓	صفحات
✓	جام هم زن، در، سرپوش پر کننده
✗	واحد تیغه و حلقه آب بندی
✓	پشتیبانی ابزار

- خرد کردن یخ- با حالت پالس در زمانهای کوتاه کار کنید تا زمانی که یخ به مقدار دلخواه خرد و یکدست شود.
- تهیه ادویهجات توصیه نمی‌شود چون ممکن است به قطعات پلاستیکی آسیب برساند.
- برای مخلوط کردن مواد خشک- آنها را تکه تکه کرده، درپوش پرکننده را بردارید؛ و سپس وقتی که دستگاه در حال کار بود، یکی یکی به داخل بیندازید. دستان خود را از روی محفظه دور نگاه دارید. برای کسب بهترین نتایج به طور مرتب خالی کنید.

- از مخلوطکن بعنوان ظرف نگهداری مواد غذایی استفاده نکنید. آن را قبل و بعد از استفاده خالی نگاه دارید.
- هرگز بیش از ۱.۸ لیتر مخلوط نکنید- مگر برای مایعاتی مانند میلک شیک.

جدول سرعتهای پیشنهادی				
دستگاه خود را بیش از زمان ذکر شده در زیر بدون مدت استراحت کار نکنید. پردازش به طور مداوم برای دوره های طولانی می تواند دستگاه شما آسیب برساند.				
ابزار/ملحقات	Function	سرعت توصیه شده	زمان پردازش *	حداکثر کنجایش
تیغه چاقو	مخلوط کیکهای همه در یک	۲	۱۰ - ۱۵ ثانیه	۱.۲ کیلوگرم وزن کل
	شیرینی- مالش روغن و چربی در آرد	۲	۱۰ ثانیه	۳۰۰ گرم وزن آرد
	افزودن آب برای ترکیب مواد شیرینی	۲-۱	۱۰ - ۲۰ ثانیه	
	خرد کردن ماهی و گوشت بی جان	۲	۱۰ - ۳۰ ثانیه	۴۰۰ گرم وزن کل گوشت
	خرد کردن سبزیجات	پالس	۵ - ۱۰ ثانیه	۲۵۰ گرم
	خرد کردن آجیل	۲	۳۰ - ۶۰ ثانیه	۱۰۰ گرم
	پوره میوه نرم، میوه و سبزیجات پخته شده	۲	۱۰ - ۳۰ ثانیه	۵۰۰ گرم
ابزار خمیر	مخلوطهای دارای مخمر	۲	۱ - ۲ دقیقه	۳۰۰ گرم وزن آرد
ابزار شیرابه ساز	خامه	۲-۱	۱۵ - ۲۰ ثانیه	۱۲۵ میلی لیتر - ۳۵۰ میلی لیتر
	مایونز	۲		۲۰۰ گرم روغن
صفحه - برش دادن	مواد غذایی سفت مانند هویج، پنیر سفت.	۲	-	از حداکثر ظرفیتی که روی کاسه حک شده است تجاوز نکنید.
	مواد نرمتر مانند خیار و گوجه فرنگی.			
	مواد غذایی سفت مانند هویج، پنیر سفت.	۲	-	
صفحه - خرد کردن	سبب زمینی را برای سیب زمینی سرخ شده فرانسوی و مواد غذایی تزیینی برای کاسه ریز و کیک می برید.	۲	-	
صفحه - رنده ریز				
مخلوط کن (اگر ارائه شده باشد)	سوپ سرد و نوشیدنی مواد و ترکیبات داغ را در دستگاه فرآوری نکنید.	۲	۶۰ ثانیه	۱.۸ لیتر

* این فقط برای راهنمایی است و بسته به دستورالعمل دقیق و مواد تشکیل دهنده مورد پردازش متفاوت است.

دیسکهای برش/ارنده

- تا زمانی که تیغه برش دهنده به طور کامل از حرکت نایستاده است، درپوش را برندارید.
- هنگام کار با دیسکهای برش با دقت کار کنید - آنها بسیار تیز می باشند.

- از درپوش برای کنترل کار غذا/ساز استفاده نکنید، برای این کار همیشه از روشن/خاموش کنترل سرعت استفاده کنید.
- ۵ دستگاه را به برق وصل کنید، دستگاه را روشن کرده و یکی از سرعتها را انتخاب کنید. (به جدول سرعتهای توصیه شده مراجعه کنید).
- غذا ساز در صورتی که کاسه یا در آن به طرز صحیح در قفل داخلی قرار داده نشده باشند، کار نخواهد کرد. بررسی کنید که لوله تغذیه و دسته کاسه در سمت راست قرار گرفته باشند.
- کنترل پالس (P) را برای روشن کردنهای کوتاه به کار ببرید. پالس تا زمانی که کنترل در محل خود قرار داشته باشد کار خواهد کرد.
- ۶ برای برداشتن در، ملحقات و کاسه، روش بالا را در جهت عکس انجام دهید.
- همیشه قبل از برداشتن درپوش، دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه آن را از پریز بیرون بکشید.
- مهم
- غذا ساز شما برای خرد کردن یا آسیاب کردن دانههای قهوه یا تبدیل شکر دانه به خاکه قند مناسب نمی باشد.
- هنگام افزودن اسانس بادام یا طعمهای خوراکی به مخلوطها از مالیده شدن آنان به قطعات پلاستیکی جلوگیری کنید چون ممکن است لکه دائمی از خود باقی گذارند.

برای استفاده از مخلوط کن خود را

- ۱ واشر آب بندی ۱۲ را روی واحد تیغه ۱۳ قرار دهید- مطمئن شوید که واشر در ناحیه شیار دار به طرز صحیح قرار گرفته است.
 - چنانچه درست جا زده نشود و یا واشر خراب باشد، مواد به بیرون نشت خواهند کرد.
 - ۲ بخش زیر واحد تیغه ۱۳ را نگاه داشته و تیغه ها را درون جام جا بزنید- در خلاف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا قفل شود ۴.
 - ۳ مواد مورد نظر را درون ظرف بریزید.
 - ۴ در را با فشار دادن به پایین جا بزنید تا محکم شود ۵.
 - ۵ درپوش پر کننده را جا بزنید. ترتیب حفره ها را روی شکاف پرکن با اسلات در درب قرار دهید و برای محافظت کردن فشار دهید. توجه: برای برداشتن درب با کلاه پرکننده و بلند کردن آن را بردارید.
 - ۶ همزن را روی واحد موتور قرار داده و در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا قفل شود ۶.
 - دستگاه در صورتی که همزن به صورت اشتباه در قفل داخلی جا افتاده باشد کار نخواهد کرد.
 - ۷ سرعتی را انتخاب کنید (به جدول سرعت پیشنهادی مراجعه کنید) یا از کنترل پالس استفاده کنید.
- چند نکته**
- وقتی می خواهید مایونز درست کنید، همه مواد لازم بجز روغن را در مخلوطکن قرار دهید. درپوش پر کننده را جدا کنید. سپس هنگامی که دستگاه در حال کار است، روغن را به آهستگی از طریق سوراخ در اضافه کنید.
 - برای مخلوطهای غلیظ مانند پاته یا سسها شاید لازم باشد آنها را کاردک بیرون بیاورید. اگر آماده سازی مخلوط مشکل است مقداری مایع اضافه کنید.

قبل از وصل کردن دوشاخه

- مطمئن شوید که مشخصات برق تغذیه کننده مشابه مشخصات درج شده در زیر دستگاه شما باشد.
- این دستگاه با بخشنامه مقررات EC1935/2004 شماره که در باره موادی که با مواد غذایی تماس دارند تطابق دارد.
- قبل از اولین بار استفاده
- ۱ قطعات را بشوید به "مراقبت و تمیز کردن" مراجعه کنید.

کلید

غذا ساز

- ۱ فشار دهنده
- ۲ لوله تغذیه
- ۳ در
- ۴ کاسه
- ۵ محور محرک جدا شونده
- ۶ واحد موتور
- ۷ کنترل سرعت/پالس
- ۸ قفلای داخلی ایمنی

ملحقات (اگر ارائه شده باشد)

همه ملحقات لیست شده در زیر باید با غذا ساز شما ارائه شده باشند. ملحقات با توجه به مدل متفاوت می باشند. به "سرویس و خدمات رسانی به مشتریان" مراجعه کنید برای اطلاعات در مورد چگونگی خرید ضمیمه که در بسته نیست.

مخلوط کن

- ۹ سرپوش پر کننده
- ۱۰ در
- ۱۱ ظرف
- ۱۲ واشر آب بندی
- ۱۳ واحد تیغه
- ۱۴ ابزار شیرابه ساز
- ۱۵ تیغه چاقو
- ۱۶ ابزار خمیر
- ۱۷ پشتیبانی ابزار
- ۱۸ کاربر صفحه
- ۱۹ صفحه برش دادن
- ۲۰ صفحه خرد کردن
- ۲۱ صفحه رنده ریز

برای استفاده از غذا ساز

- ۱ محور محرک جدا شونده را روی واحد موتور نصب کنید ۱.
- ۲ کاسه را روی واحد موتور قرار دهید، در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا قفل شود ۲.
- ۳ ابزار را روی محور محرک کاسه جا بزنید.
- ۳ هنگام استفاده از تیغه چاقو، ابزار خمیر یا دیسک امولسیون، ابزار پشتیبانی ۱۷ را بکار ببرید.
- همیشه قبل از اینکه مواد غذایی در داخل دستگاه قرار دهید، کاسه و ملحقات را در غذا ساز جا بزنید.
- ۴ کاسه را جا بزنید ۳ - مطمئن شوید که بالای محور محرک در مرکز در قرار می گیرد.

- از درپوش برای کنترل کار غذاساز استفاده نکنید، برای این کار همیشه از روشن/خاموش کنترل سرعت استفاده کنید.
- اگر مکانیزم قفل داخلی در معرض فشار بیش از حد قرار گیرید ممکن است به دستگاه صدمه وارد آید و باعث بروز آسیب گردد.
- همیشه هنگامی که از غذا ساز استفاده نمی کنید دوشاخه آن را از پریز بیرون بکشید.
- هرگز از یک ابزار غیر مجاز استفاده نکنید.
- هرگز از دستگاه صدمه دیده استفاده نکنید. دستگاه را برای بازدید یا تعمیر نزد تعمیرکار مربوطه ببرید: به "سرویس و مراقبت از مشتری" مراجعه کنید.
- هرگز اجازه ندهید که واحد موتور، سیم یا دوشاخه خیس شوند.
- اجازه ندهید که سیم از لبه میز یا پیشخوان آویزان شود و با سطوح داغ تماس داشته باشد.
- حتما باید کودکان را تحت نظر داشت که مبادا با دستگاه بازی کنند.
- این دستگاه باید توسط کودکان استفاده نمی شود. دستگاه و سیم برق خود را دور از دسترس کودکان نگه دارید.
- این دستگاه می تواند توسط بالاتر و افرادی که دارای ناتوانیهای بدنی، حسی یا ذهنی می باشند یا تجربه یا دانش کافی ندارند مورد استفاده قرار گیرد به شرط آنکه دستورالعملهای لازم برای استفاده ایمن از دستگاه به آنها داده شده و تحت نظارت قرار بگیرند و از خطرات استفاده از دستگاه آگاه شوند.
- از دستگاه فقط برای منظوری که طراحی شده است یعنی مصرف خانگی استفاده کنید. اگر دستگاه به طور نادرست به کار گرفته شود، و یا این دستورالعمل ها رعایت نشده باشند، Kenwood هیچ مسئولیتی را نخواهد پذیرفت.
- استفاده نادرست از همزن موجب بروز جراحت خواهد شد.

مخلوط کن

-  مواد و ترکیبات داغ را در دستگاه فرآوری نکنید.
- خطر سوختگی با آب یا بخار: باید قبل از اینکه ترکیبات داغ در ملحقات فرآوری یا مخلوط شود بگذارید تا سرد شود و به دمای اتاق برسد.
- موقع کار با مجموعه تیغه ها خیلی دقت کنید و هنگامی که آنها را تمیز می کنید از دست زدن به لبه برنده آنها خودداری کنید.
- مخلوطکن را فقط زمانی روشن کنید که در آن در جای خود قرار گرفته باشد.
- ظرف را فقط با مجموعه تیغه ارائه شده استفاده کنید.
- هرگز مخلوطکن را خالی بکار نیاندازید.
- برای تضمین عمر طولانی همزن، آنرا برای بیش از ۶۰ ثانیه به طور مداوم به کار نگیرید.
- دستور تهیه نرم نوش- مواد غذایی که بعد از یخ زدن جامد شده اند نباید در این دستگاه مخلوط شوند، قبل از ریختن آنها در طرف قسمت های جامد را خرد کنید.

ایمنی

- این دستورالعملها را با دقت بخوانید و دفترچه را برای مراجعات بعدی نگهداری کنید.
- کلیه بسته بندیها را باز کرده و برچسبها را بکنید.
- اگر سیم آسیب دیده است، به منظور تامین ایمنی باید حتماً و حتماً توسط KENWOOD یا یک تعمیرکار مجاز KENWOOD تعویض شود.
- تیغه ها و دیسکها بسیار تیز هستند، موقع دست زدن به آنها خیلی مواظب باشید. هنگام جابجایی و تمیز کردن، همیشه از بخش گیره انگشتی در بالا و دور از لبه برنده نگاه داشته شود.
- مواد و ترکیبات داغ را در دستگاه فرآوری نکنید.
- هنگامی که دستگاه در حال کار است، هرگز دستگاه را بدون نظارت رها نکنید.
- از حداکثر ظرفیتهای ارائه شده در جدول سرعتهای توصیه شده فراتر نروید.
- دستگاه خود را بیش از زمان ذکر شده در زیر بدون مدت استراحت کار نکنید. پردازش به طور مداوم برای دوره های طولانی می تواند دستگاه شما آسیب برساند.

عملکرد/متعلقات دستگاه	حداکثر مدت زمان استفاده	دوره استراحت بین هر استفاده
مخلوط کن	۶۰ ثانیه	دستگاه را از برق بکشید و اجازه دهید به مدت ۱۵ دقیقه خنک شود
مخلوطهای سنگین در کاسه (مانند خمیر)	۲ دقیقه	

- غذا ساز را از دستگیره بلند نکرده و حمل نکنید- ممکن است دسته بشکند و باعث بروز صدمه شود.
- همیشه پیش از ریختن مواد غذایی از کاسه، تیغه چاقو را بیرون بیاورید.
- دستان و لوازم آشپزخانه را هنگامی که دستگاه به برق وصل است از کاسه غذا ساز و جام همزن دور نگاه دارید.
- دستگاه را خاموش کرده و آن را از برق بکشید:
 - قبل از جا زدن یا بیرون آوردن قطعات؛
 - هنگامی که از دستگاه استفاده نمی شود؛
 - قبل از تمیز کردن.
- هرگز از انگشتان خود برای فشار دادن مواد غذایی به داخل لوله تغذیه استفاده نکنید. همیشه از ابزار مخصوص فشار دادن که همراه دستگاه ارائه شده است استفاده کنید.
- قبل از برداشتن درپوش کاسه یا همزن از:
 - دستگاه را خاموش کنید؛
 - صبر کنید تا ابزار/تیغه ها کاملاً متوقف شوند؛
 - دقت کنید تا ظرف همزن را از واحد تیغه ها جدا نکنید.