KENWOOD

MultiPro OneTouch
TYPE: FDM73

Instructions
Istruzioni
Instrucciones
Bedienungsanleitungen
Gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi
Instruções

English	2 - 39
Nederlands	40 - 78
Français	79 - 117
Deutsch	118 - 156
Italiano	157 - 195
Português	196 - 234
Español	235 - 273
Català	274 - 312
Dansk	313 - 351
Svenska	352 - 390
Norsk	391 - 429
Suomi	430 - 468
Türkçe	469 - 507
Česky	508 - 546
Magyar	547 - 585
Polski	586 - 624
Ελληνικά	625 - 664
Русский	665 - 703
Қазақша	704 - 742
Slovenčina	743 - 781
Українська	782 - 820
عربي	٨٢١ - ٨٥٨

English

- Safety 2-3
- Before plugging in 3
- Care and Cleaning 4
- Part List 5-7
- To Use Your Food Processor - Presets 8-13
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 8-11
  - Usage Chart 12
  - Recipes 13
- Custom Preset 14-15
- To Use Your Food Processor - Knife Blade, Dough Tool and Dual Whisk 16-19
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 16-17
  - Usage Chart 18
  - Recipes 19
- To Use Your Food Processor -Discs 19-20
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 19-20
  - Usage Chart 20
- To Use Your Food Processor - Express Dice Attachment 21-22
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 21-22
  - Usage Chart 22
- To Use Your Food Processor - Express Serve 23-24
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 23-24
  - Usage Chart 24
- To Use Your Food Processor - Citrus Juicer 25
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 25
  - Usage Chart 25
- To Use Your Food Processor - Glass Mill 26-27
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 26
  - Usage Chart 26
  - Recipe 27
- To Use Your Food Processor - Plastic Mill 27-28
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 27
  - Usage Chart 28
- To Use Your Food Processor - Grinding Mill 28-29
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 28-29
  - Usage Chart 29
- To Use Your Food Processor - Personal Blender 30-31
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 30-31
  - Usage Chart 31
- To Use Your Food Processor - Plastic Blender 32-33
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 32
  - Usage Chart 33
  - Recipes 33
- To Use Your Food Processor - Juice Extractor 34-35
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 34-35
  - Usage Chart 35
- To Use Your Food Processor - Weighing Function 36-37
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 36-37
- Storage Bag 37
- Service and Customer Care 38
- Troubleshooting 39

Safety

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

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

- **Do not** lift or carry the processor by the handle - or the handle may break resulting in injury.
- **Always** remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- Keep hands and utensils out of the processor bowl and blender goblet whilst connected to the power supply. If food needs to be pushed down use a suitable utensil such as a spatula.
- **Always** switch off the appliance and disconnect from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- **Never** use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher supplied.
- **CAUTION**: Before removing the lid from the bowl, blender or mill from the power unit:
  - stop the unit;
  - wait until the attachment/blades have completely stopped;
  - be careful not to unscrew the glass goblet/bottle or mill jar/lid from the blade assembly.
- **Do not** use the lid to operate the processor. To stop the machine press either the last speed selected, any preset button or either of the weighing buttons.
- This appliance will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.
- **Never** use an unauthorised attachment.
- **Never** use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'Service and Customer Care'.
- **Never** let the power unit, cord or plug get wet.
- **Do not** let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
- Misuse of your processor, blender or mill can result in injury.
- The maximum rating is based on the mini chopper/mill attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.

Blender/Personal Blender Safety

- **DO NOT** process hot ingredients.
- **SCALD RISK:** Hot ingredients must be allowed to cool to room temperature before placing in the goblet/bottle 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.
- **Never** run the blender empty.
- Smoothie recipes - never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the goblet/bottle.

Personal Blender Safety

- Only use the bottle with the blade assembly supplied.
- **Never** drink any hot liquids from the bottle.

- When drinking through the lid, take care that the drink is smooth. Some experimentation may be necessary to achieve the desired result, particularly when processing firm or unripened foods as you may find that some ingredients remain unprocessed.
- **Do not** blend frozen ingredients or ice cubes without liquid.
- **Never** blend dry ingredients (e.g. spices, nuts) or run the Blender empty.
- **Never** fit the blade assembly to the power unit without the bottle fitted.

Mill Attachments Safety

- **Never** fit the blade assembly to the power unit without the jar/lid fitted.
- **Never** unscrew the jar/lid while the mill is fitted to your appliance.
- **Do not** touch the sharp blades – Keep the blade assembly away from children.
- **Never** remove the mill until the blades have completely stopped.
- The appliance will not work if the mill is incorrectly fitted.
- **Do not** process hot ingredients in the mill allow to cool down to room temperature before processing.

Mini Chopper/Mill

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

Grinding Mill

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

Juice Extractor

- **Do not** use the juicer if the filter, juicer lid or bowl are damaged or has visible cracks.
- The cutting blades on the base of the filter drum are very sharp, take care when handling and cleaning the drum.
- Only use the pusher supplied. Never put your fingers in the feed tube. Unplug before unblocking the feed tube.
- Before removing the lid, switch off and wait for the filter to stop.

Express Dice/Express Serve Attachment and Discs

- The cutting grid and discs are very sharp; handle with care when fitting, removing and cleaning. Always hold by the finger grip away from the cutting edge when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- **Never** use your fingers to push food down the feed tube. Only use the pusher supplied.
- **Do not** use excessive force to push food down the feed tube – you could damage your attachment.
- Before removing the lid, switch off and wait until the disc has completely stopped.
- **Do not** pour hot liquids down the feed tube.
- **Do not** process frozen foods.

Express Serve

- **Avoid** contact with moving parts. Keep fingers out of the food outlet opening.
- **Do not** operate when using the Dicer or Discs without the slinger plate fitted. If the slinger plate is not fitted food will clog under the plate and not exit the food outlet, resulting in damage to your attachment.
- The citrus juicer is not designed to be used with the Express Serve. Always use the citrus juicer with the main bowl.

Power Consumption

- Automatically switches to standby mode after: 12 minutes.
- Standby mode: 0.3W.

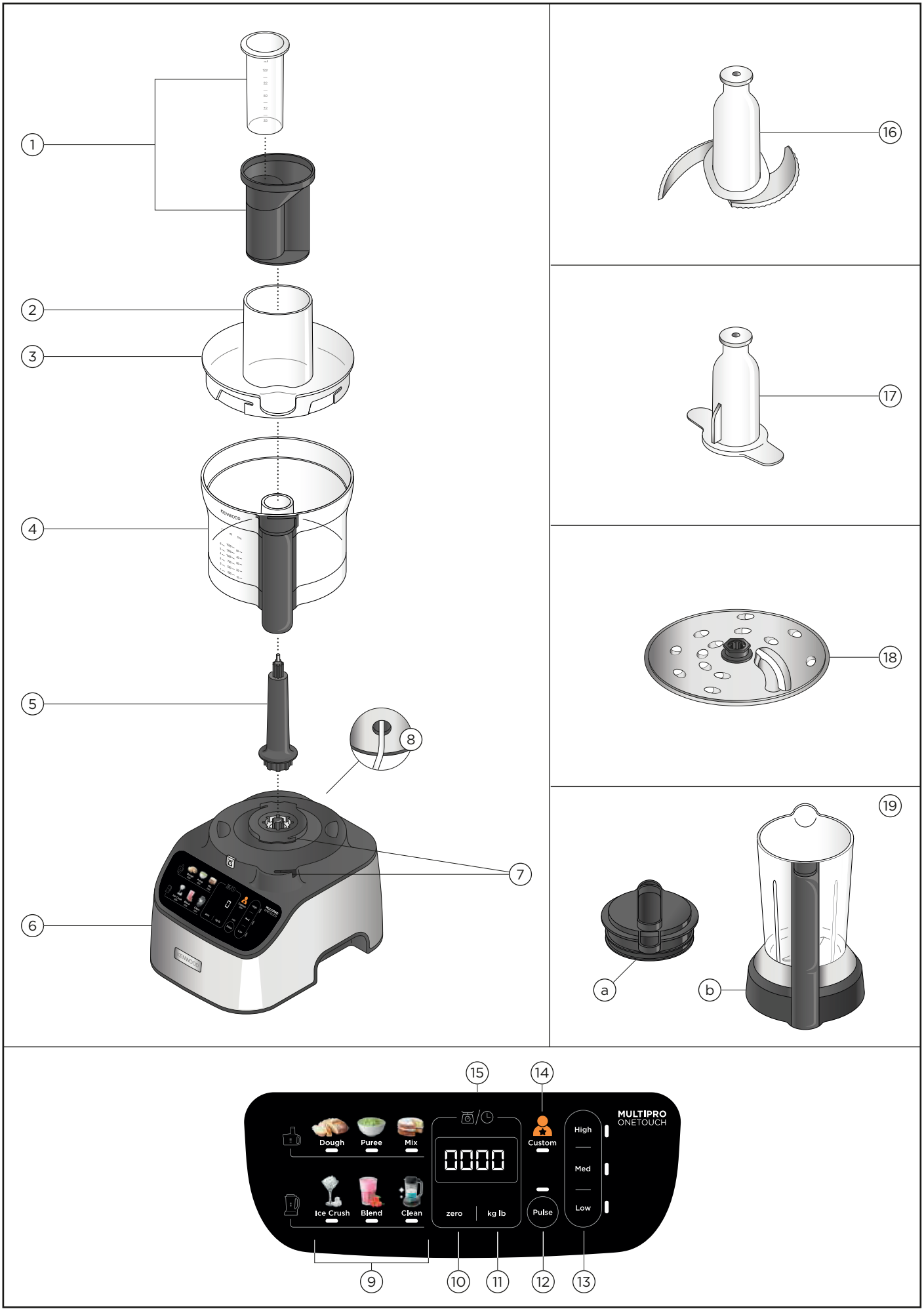
Before plugging in

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

Care and Cleaning

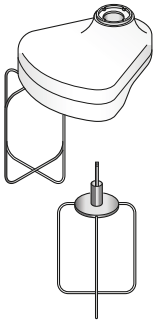
- Stop the unit and unplug prior to cleaning. Push any excess cord into the storage area at the back of the power unit.
- Wipe the power unit and whisk drive head with a damp cloth (do not use abrasive materials), then dry. Ensure that the interlock area is clear of food debris.
- **Do not** immerse the power unit, whisk drive head or blade assemblies in water.
- The bowl, lid, pusher and all attachments/tools apart from the blade assemblies and whisk drive head are suitable for both handwashing and dishwashing.
- The blade assemblies should be brushed clean and rinsed under running water.
- Blender with fixed blades - **Do not** dishwash or immerse the blender base in water. Fill with warm water, fit the lid, then switch on for 20-30 seconds or use the clean preset. Empty, then rinse. If it is still dirty use a brush. Wipe, then leave to air-dry.
- Always switch off and unplug before cleaning.
- Handle the blade and cutting discs with care - they are extremely sharp.
- Some foods may discolour the plastic. This is perfectly normal and will not harm the plastic or affect the flavour of your food. Rub with a cloth dipped in vegetable oil to remove the discolouration.

Parts List

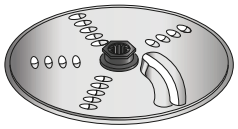

1
2
3
4
5
6
7
8
16
17
18
19
a
b
15
14
Dough
Puree
Mix
Ice Crush
Blend
Clean
Custom
zero
kg lb
Pulse
High
Med
Low
MULTIPRO
ONETOUCH
9
10
11
12
13

If supplied

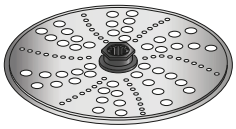
20



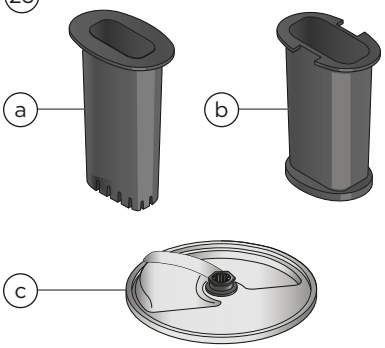
21



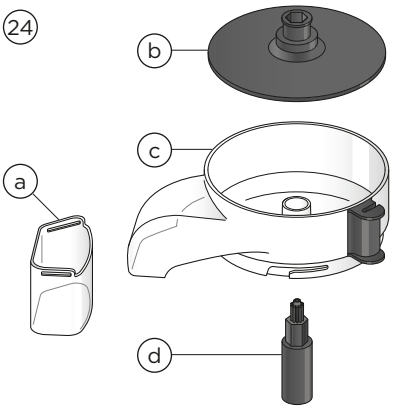
22



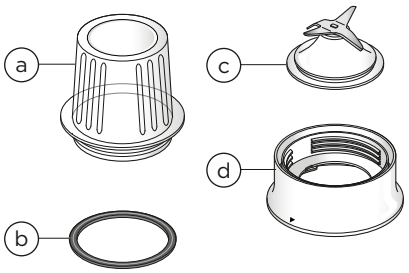
23



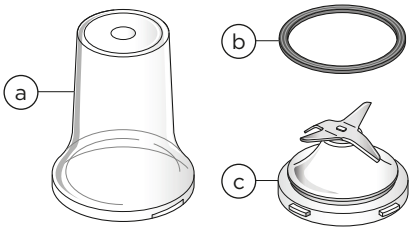
24



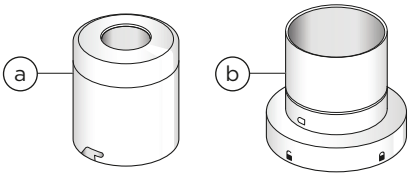
25



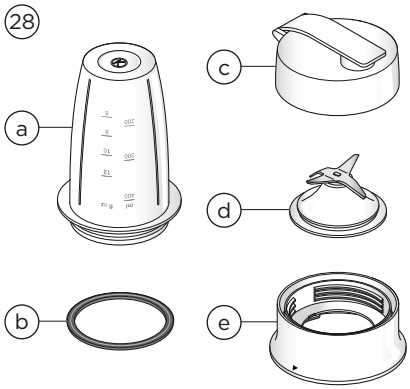
26



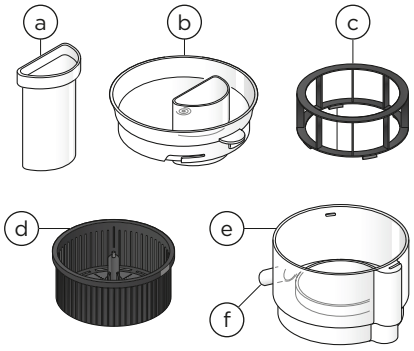
27



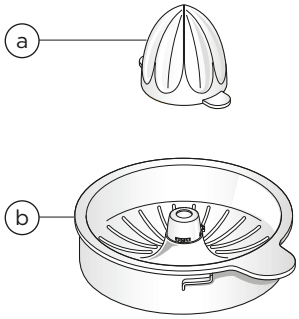
28



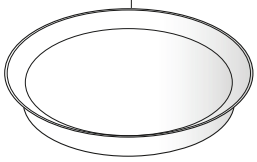
29



30



31



32

33

Key

Processor - Express Prep

① Pushers
② Feed tube
③ Lid
④ Bowl
⑤ Detachable drive shaft
⑥ Power unit
⑦ Safety interlocks
⑧ Cord storage (at back)
⑨ Preset control
⑩ Zero button
⑪ Kg/lb button
⑫ Pulse control
⑬ Speed control
⑭ Custom pre-set control
⑮ Display screen

Standard Attachments

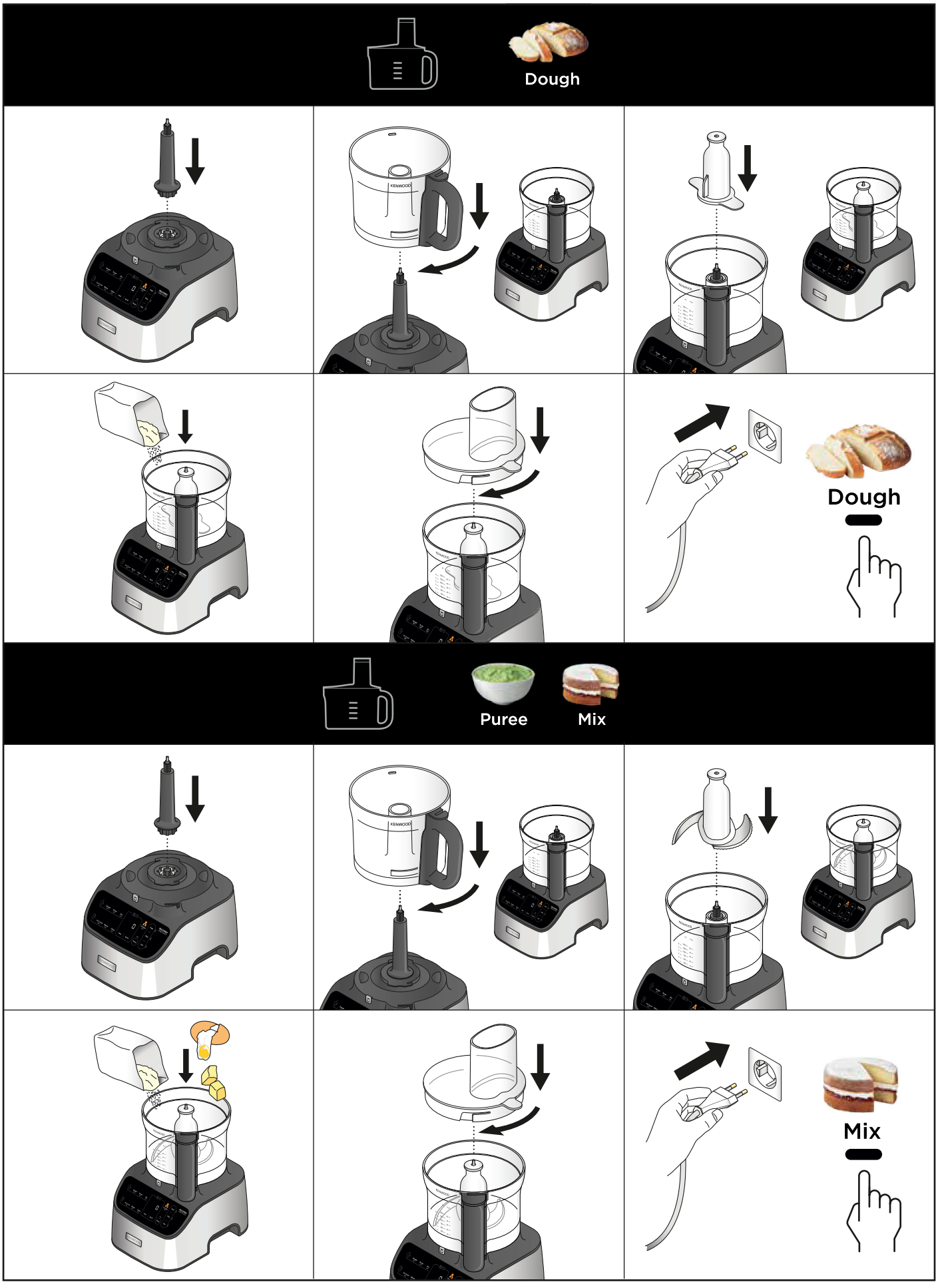
⑯ Knife blade
⑰ Dough tool
⑱ 4mm slicing/grating disc
⑲ Plastic blendedr
  ⓐ Lid with drip feed
  ⓑ Goblet with fixed blade

Optional Attachments (if supplied)

⑳ Dual Whisk
㉑ 2mm slicing/grating disc
㉒ Extra fine grating disc
㉓ Express Dice
  ⓐ Dicing pusher
  ⓑ Dicing grid
  ⓒ Dicing disc
㉔ Express Serve
  ⓐ Extension chute
  ⓑ Slinger plate
  ⓒ Base
  ⓓ Express Serve drive shaft
㉕ Glass mini chopper/mill
  ⓐ Jar
  ⓑ Sealing ring
  ⓒ Blade unit
  ⓓ Blade base
㉖ Plastic mini chopper/mill
  ⓐ Jar
  ⓑ Sealing Ring
  ⓒ Blade Assembly
㉗ Grinding mill
  ⓐ Mill lid
  ⓑ Grinding mill blade assembly
㉘ Personal Blender
  ⓐ Bottle
  ⓑ Sealing ring
  ⓒ Dispensing lid
  ⓓ Blade unit
  ⓔ Blade base
㉙ Juice extractor
  ⓐ Pusher
  ⓑ Juicer lid
  ⓒ Pulp remover
  ⓓ Filter drum
  ⓔ Bowl
  ⓕ Juicing spout
㉚ Citrus press
  ⓐ Cone
  ⓑ Sieve
㉛ Weighing tray
㉜ Storage bag
㉝ Spatula

To Use Your Food Processor - Presets

Usage Diagrams & Usage Instructions

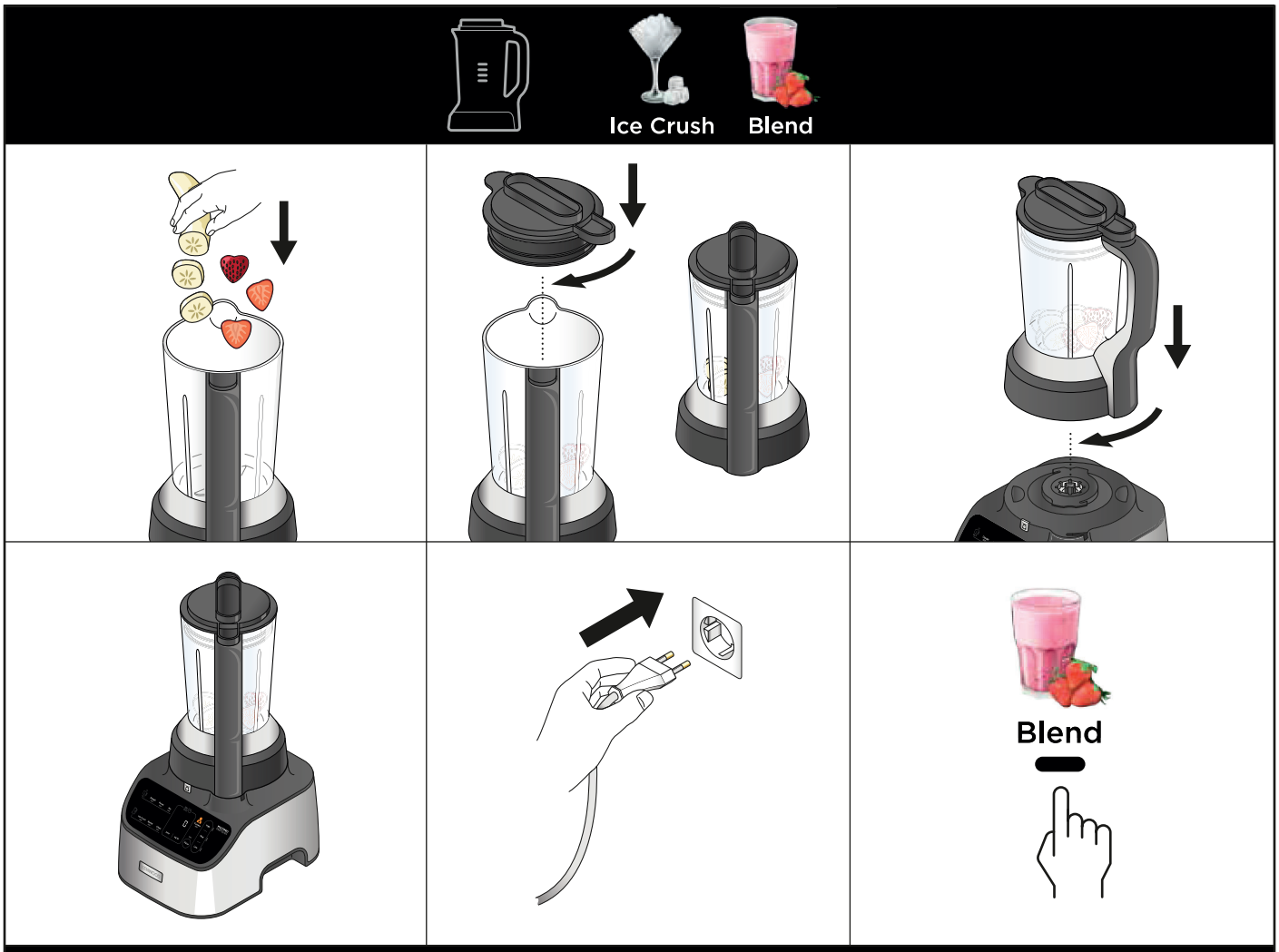


IMPORTANT

- Always fit the bowl and attachment onto the processor before adding ingredients.
- Do not use the lid to operate the processor.
- The processor will not operate if the bowl or lid are not fitted correctly into the interlock. Check that the feed tube and bowl handle are situated to the right front hand corner.
- Always switch off and unplug before removing the lid.
- 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.
- Dough - The unit is intended to create a dough ball only, it is not intended to continuously knead the dough. After the dough ball has formed, remove from the unit and knead by hand.

1 Fit the detachable drive shaft onto the power unit.
2 Then fit the bowl to the power unit and turn clockwise until it locks into position.
3 Fit either the knife blade or dough tool over the drive shaft.
4 Add ingredients to the bowl.
5 Fit the lid - ensuring the top of the drive shaft/tool locates into the centre of the lid.
6 Turn the appliance on by plugging into the mains power.
7 Press on the icon of the preset you wish to use. Note: Select only a preset relevant to the attachment fitted (food processor bowl).
8 The timer will start to count down to zero as the preset runs. The appliance will stop at the end of the preset sequence.
9 To stop processing whilst the preset is running, press one of the following buttons:

- The illuminated preset
- Any other preset
- Low/Med/High button
- Zero button
- Kg/lb button

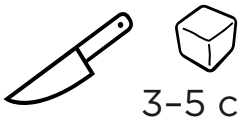
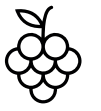
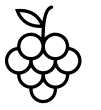
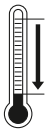

Ice Crush
Blend
Blend
Clean
Clean

IMPORTANT

- Do not use the lid to operate the blender attachment.
- The processor will not operate if the blender and blender lid are not correctly fitted into the interlocks.
- Always stop the unit and unplug before removing the lid.
- Your blender 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.
- Use a maximum of 1L of water when using the clean preset.

1 Put your ingredients into the goblet.
2 Fit the lid onto the goblet and turn clockwise until it locks into place.
3 Fit the blender attachment to the power unit.
4 Turn the appliance on by plugging into the mains power.
5 Press on the icon of the preset you wish to use. Note: Select only a preset relevant to the attachment fitted (blender).
6 The timer will start to count down to zero as the preset runs. The appliance will stop at the end of the preset sequence.
7 To stop processing whilst the preset is running, press one of the following buttons:

- The illuminated preset
- Any other preset
- Low/Med/High button
- Zero button
- Kg/lb button

		MAX	
Dough		600 g H_2O 400 g	1–2
 3–5 cm		400 g	1–2
Puree	3–5 cm	400 g	1–3
		350 g	1–3
		1.5 kg	1–2
Mix		600 g	1
		1 L	1–2
Blend	 4-8˚C	1.5 L	1–2
		x2 250 g 500 g	1
Ice Crush	20x40x35 cm	10 (210 g - 220 g)	1
Clean	H_2O  4-8˚C	1 L	1–2
		x2	

Recipes

Cinnamon Buns

Dough:
300g Whole Milk (room temperature)
7g Dried Yeast
50g Unsalted Butter
1 Egg
450g Plain Flour
60g Caster Sugar
¼ Tsp Salt

1 Fit the knife blade and add the milk and yeast to the food processor bowl and leave for 5 minutes.
2 Add the remaining dough ingredients to the bowl.
3 Combine using the 'Dough' preset.
4 Transfer the dough to a bowl, cover, and leave to prove until doubled in size (approximately 1 hour).

Filling:
100g Unsalted Butter (room temperature)
100g Brown Sugar
1 Tbsp Ground Cinnamon
¼ Tsp Salt

1 Fit the knife blade. Add the ingredients to the food processor bowl.
2 Combine using the 'Mix' preset.

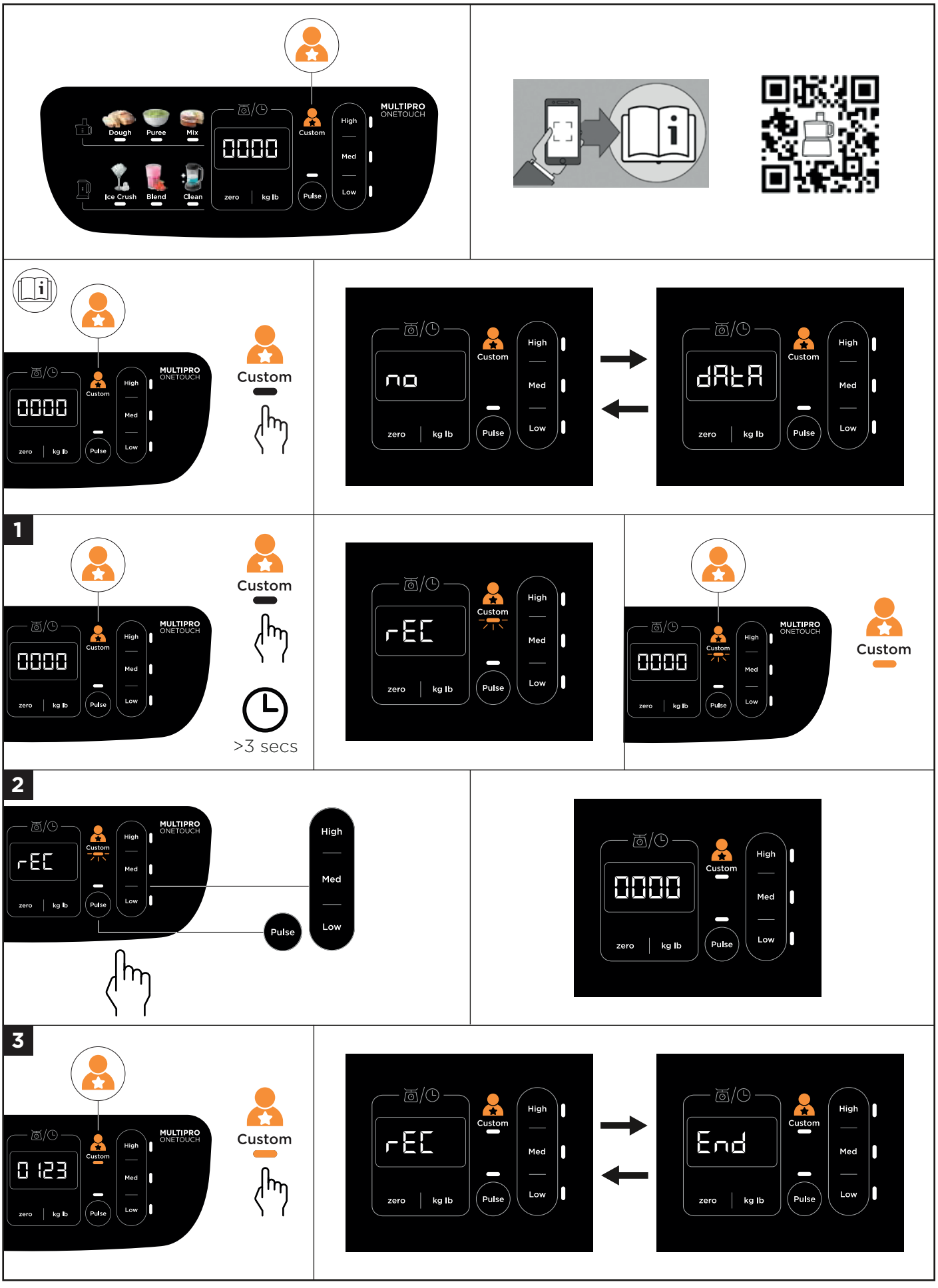
Glaze:
Combine the ingredients in a small bowl.

80g Unsalted Butter (Melted)
60g Maple Syrup
2 Tsp Cinnamon
15g Light Brown Sugar

Method
1 Roll the proved dough into 45 X 35cm rectangle.
2 Spread the filling across the dough.
3 Roll tightly along the longest edge and trim the ends.
4 Cut the dough into 2.5cm pieces and place into a greased muffin tin.
5 Prove for 45 minutes.
6 Bake at 200°C for 25 minutes.
7 Once cooled, brush the buns with the prepared glaze.

Custom Preset

Usage Diagrams and Usage Instructions



Note:

- Do not run the Food Processor or Blender empty.
- There is a maximum time you are able to record in the custom mode, When the maximum time has been reached, the preset will automatically save.
- To cancel recording: Press any of the preset buttons or the scales ‘zero’ or ‘kg/lb’ button. Alternatively, cut power to the product.
- The machine can store one custom preset at a time.
- To overwrite the recorded custom preset, follow the instructions on how to record a custom preset.
- Existing presets cannot be used during the recording of a custom preset.
- When recording the custom preset the maximum number of speed changes is 20. If pulse action is used this counts as 2 speed changes.
- The maximum possible length of a custom preset is 5 minutes.
- The timer will count up during the recording of the custom preset until it reaches the maximum recording length of 5 minutes, the timer does not reset each time a different speed is selected.

1 Turn on the appliance by plugging it into mains power.
2 When ready to record your custom preset, press and hold until rEC is displayed.

If successful:

- The light below the custom button will start flashing orange.
- The preset buttons will not be illuminated.
- The manual speeds (low, med, high, pulse) will be brightly illuminated.

3 Begin your selected sequence using the pulse, low, med and high buttons, the timer will count up in seconds.

Note: the user is not required to hold down the low, medium or high buttons during recording when that speed has been selected. The selected speed will continue to run until another speed is selected. For pulse speed press and hold the button.
During the recording stage the product should match the below.

- The selected manual speed will be flashing.
- The manual speeds not in use will be illuminated.
- The preset buttons will not be illuminated.

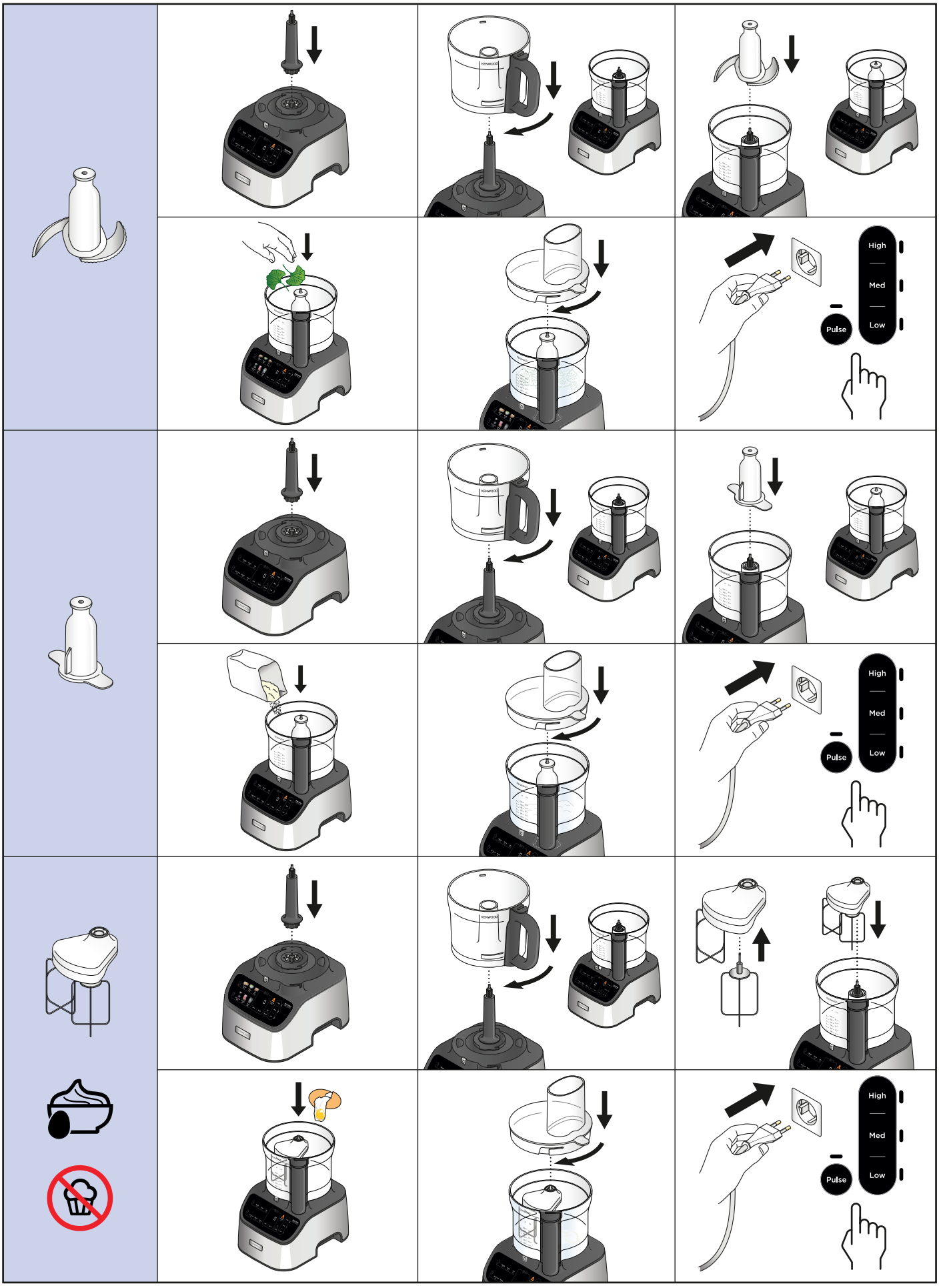
When the product is not running during the recording stage, the product should match the below.

- The manual speeds will be brightly illuminated.
- The custom preset will be flashing orange.
- The preset buttons will not be illuminate
- The timer will continue to count up, recording the time the product is not running, which will be included in the preset sequence.

4 To save the preset sequence, press the custom preset button. During saving, the custom preset button will flash 4 times quickly, stop flashing for 4 seconds, and then it will turn white.

To Use Your Food Processor - Knife Blade, Dough Tool and Dual Whisk

Usage Diagrams & Usage Instructions



IMPORTANT

- Always fit the bowl and attachment onto the processor before adding ingredients.
- Do not use the lid to operate the processor.
- The processor will not operate if the bowl or lid are not fitted correctly into the interlock. Check the feed tube and bowl handle are situated to the right hand corner.
- Always stop the unit and unplug before removing the lid.
- Your processor is not suitable for crushing or grinding coffee beans, or converting granulated sugar to caster sugar.
- The whisk is not suitable for making all in one cake mixes as these mixes are too heavy and will damage it. Always use the knife blade.
- When adding almond essence or flavouring to mixtures avoid contact with the plastic as this may result in permanent marking.
- Bread dough, do not process for longer than 60 seconds. The unit is intended to create a dough ball only, it is not intended to continuously knead the dough.
  After the dough ball has formed, remove from the unit and knead by hand.
- Re-knead bread dough by hand only. Re-kneading in the bowl is not recommended as it may cause the processor to become unstable.
- When creaming fat and sugar using the dual whisk do not use fat straight from the fridge as this will damage the whisk.

1 Fit the detachable drive shaft onto the power unit.
2 Then fit the bowl to the power unit and turn clockwise until it locks into position.
3 Fit either the knife blade, dough tool or dual whisk over the drive shaft.

Note: if using the dual whisk ensure that the beaters are inserted into the drive head prior to fitting the attachment over the drive shaft in the processor bowl.

4 Add ingredients to the bowl.
5 Fit the lid - ensuring the top of the drive shaft/tool locates into the centre of the lid.
6 Turn the appliance on by plugging into the mains power.
7 Select a speed (Low/Med/High/Pulse). refer to the recommended usage chart.

Hints and Tips

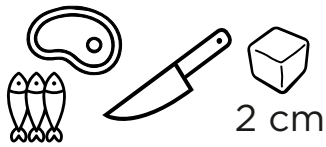
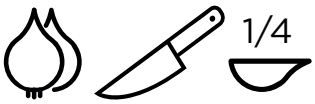
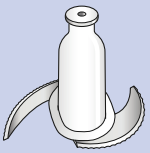
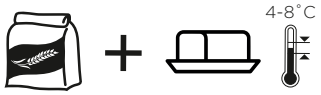
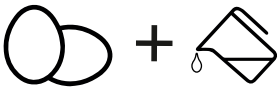
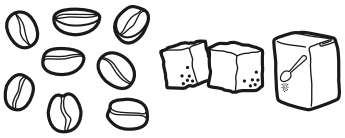
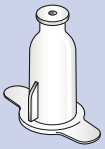
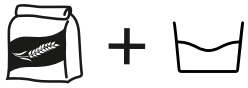
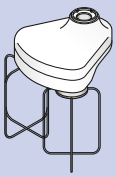
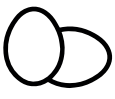
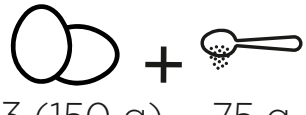
- Use the pulse for short bursts. The pulse will operate for as long as the control is held in position.
- Some foods may discolour the plastic. This is perfectly normal and will not harm the plastic or affect the flavour of your food. Rub with a cloth dipped in vegetable oil to remove the discolouration.
- For coarse textures use the pulse control.
- Take care not to over process.
- When making pastry use fat straight from the fridge cut into 2cm cubes.
- For best results when processing sticky fruit/ingredients such as dates, use ‘Pulse’ first to break down the ingredients and then continue processing at maximum speed.

Hints and Tips - Dough Tool

- Bread Dough - Place the dry ingredients into the bowl first and then add the liquid. Process until a smooth elastic ball of dough is formed.

Hints and Tips - Dual Whisk

- For best results whisk eggs at room temperature. Ensure the bowl and whisks are clean and free from grease before whisking.
- Creaming fat and sugar - For best results fat should be allowed to soften at room temperature (20˚C) before creaming.
- Heavy ingredients such as flour and dried fruit should be folded into cake mixes by hand.

		MAX		(secs)
	 2 cm	600 g	High + Pulse	10–30
		1.5 kg	Low–High	10–20
	 1/4	250 g	Pulse	5–10
		30–50 g	High	20–30
		 4-8˚C 340 g 170 g	High	10
		85 ml H_2O	High + Pulse	10–20
		 x4 360 g	High	60–120
				
		 600 g 400 g	High	60
		x5 (150 g)	High	90–150
	4-8˚C	250–500 ml	Med–High	60–90
		 x3 (150 g) 75 g	High	240–300

Recipes

All In One Sponge Cake

362g Plain Flour
13g Baking Powder
375g Caster Sugar
375g Unsalted Butter (Room Temperature)
375g Eggs

Method:

1 Fit the knife blade and add the ingredients to the food processor bowl in the order listed above.
2 Combine the ingredients using the mix preset.
3 Add cake mix to a lined loaf tin (approximately 300 X 80 X 110mm)
4 Bake in a pre-heated oven at 170°C for 40-50 minutes

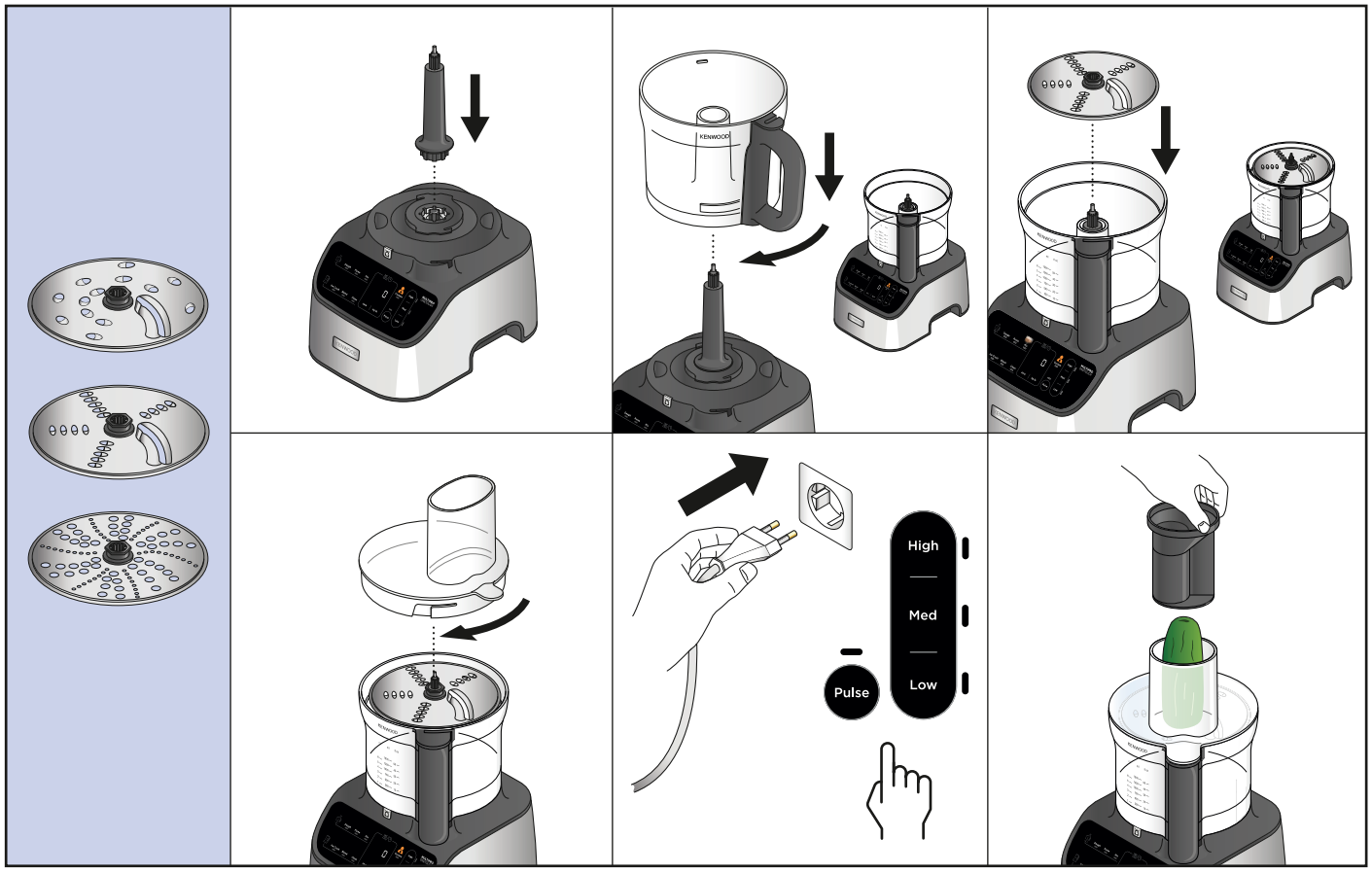
Pizza Dough

500g Flour
30g Olive Oil
7g Salt
7g Yeast
300ml Water

1 Fit the dough tool to the bowl.
2 Add all the ingredients to the bowl.
3 Press the DOUGH preset.
4 Knead on a floured work surface until desired consistency. Remove the tool from the bowl. Cover dough with a damp tea towel and leave to rest for 30 - 40 minutes in a warm place.
5 Divide into 2 and roll out into two 15cm pizza bases.
6 Transfer to a semolina covered baking tray, garnish/top your pizza and bake for 10 - 15 minutes at 240°C.

To Use Your Food Processor - Discs

Usage Diagrams & Usage Instructions



IMPORTANT

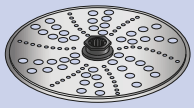
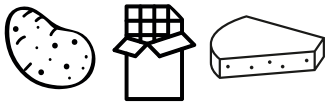
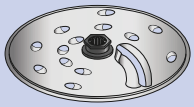
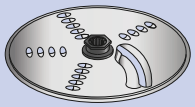
- Do not use the small pusher without the larger pusher fitted, otherwise you may damage the bottom of the pusher.
- Never put your fingers in the feed tube.

1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
2 Holding by the centre grip, place the disc onto the drive shaft with the appropriate side uppermost.
3 Fit the lid.
4 Put the food in the feed tube you want to use.
To use the small feed tube - first put the large pusher inside the feed tube. Use for individual thin ingredients.
To use the large feed tube - use both pushers together.
5 Plug in, select a speed and push down evenly with the pusher.

Hints and Tips

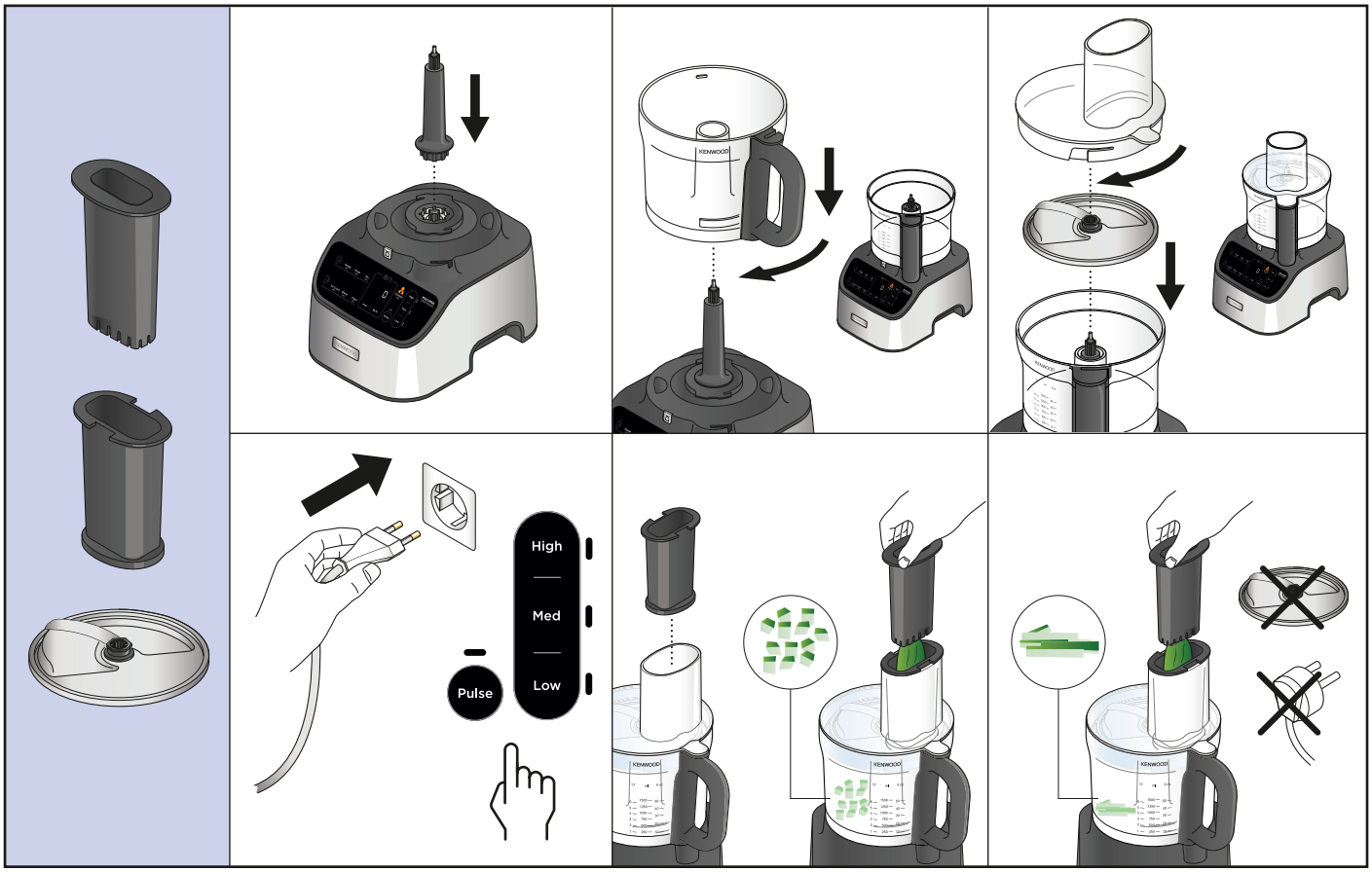
- Use fresh ingredients
- Do not cut food too small. Fill the width of the feed tube fairly full, this prevents the food from slipping sideways during processing.
- When slicing or grating: food placed upright comes out shorter than food placed horizontally.
- There will always be a small amount of waste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

Usage Chart

		MAX		(secs)
		Max	High	5-30
		Max	High	5-30
		Max	Low	5-30

To Use Your Food Processor - Express Dice Attachment

Usage Diagrams and Instructions



IMPORTANT

- The dicing disc is designed only to be used with the dicing attachment.
- The dicing pusher should only be used with the dicing grid. Using it without the dicing grid fitted will result in damage to the bottom of the pusher.
- Foods such as cheese, ham and chorizo will clog in the grid so are not recommended for use with this attachment.

1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
2 Add the dicing disc and fit the lid.
3 Fit the dicing grid into the feed tube.
4 Plug in, select a speed and use the dicing pusher to process food items through the dicing grid.

The express dice can also be used to produce French Fries, crudities and batons.

5 Fit the dicing grid without the dicing disc.
6 Manually push the food through the grid without switching the appliance on.

Hints and Tips

- To assist with processing place both hands on top of the pusher and press down firmly.
- For best results, use fresh fruit and vegetables.
- To prevent the food from jamming do not pack the food tightly in the feed tube – ideally the food should be cut no larger than:

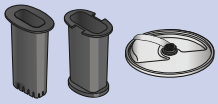
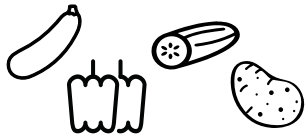
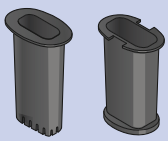
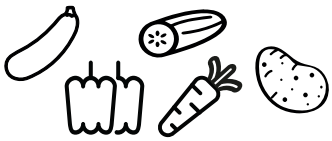
50 × 30mm

- If the food is too hard to push through the grid cook for approximately 10-15 minutes, then allow to cool in a refrigerator before processing.
- Always remove hard skins, stones, pips and seeds etc., from food before processing.

Note:

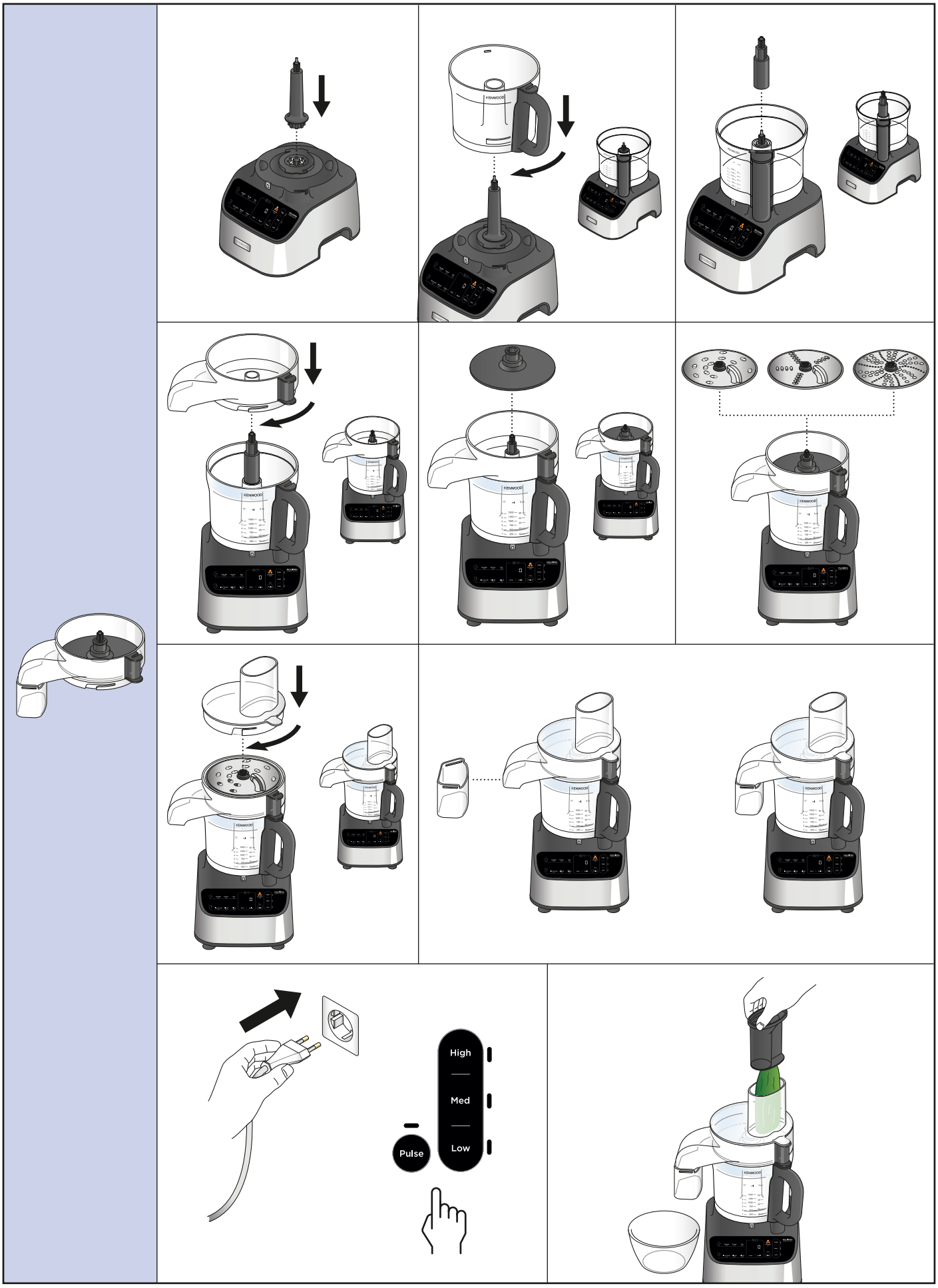
- Due to the various sizes and shapes of foods, the diced results will contain some misshapen pieces, this is normal.
- To clean the dicing grid, use the end of the pusher to dislodge any food which may become trapped in the dicing grid.

Usage Chart

		MAX (g)		(secs)
		Max	High	5-30
		Max	N/A	N/A

To Use Your Food Processor - Express Serve

Usage Diagrams and Instructions



IMPORTANT

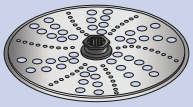
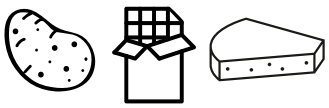
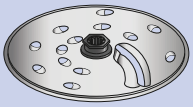
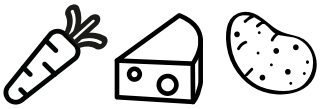
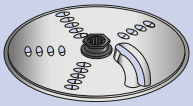
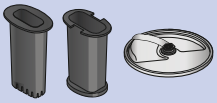
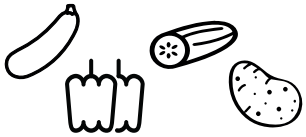
- The express serve will not operate unless the small drive shaft has been fitted to the main drive shaft.
- Do not apply excessive force when using the attachment.
- If food does not exist the food outlet, switch off and check that food is not clogging under the disc and the slinger plate is fitted. Clear any trapped food before continuing to process.

1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
2 Fit the small drive shaft to the main shaft.
3 Fit the required attachment/disc.

Note: the express serve attachment can be used with the express dice attachment and the slicing/grating and extra fine grating discs.

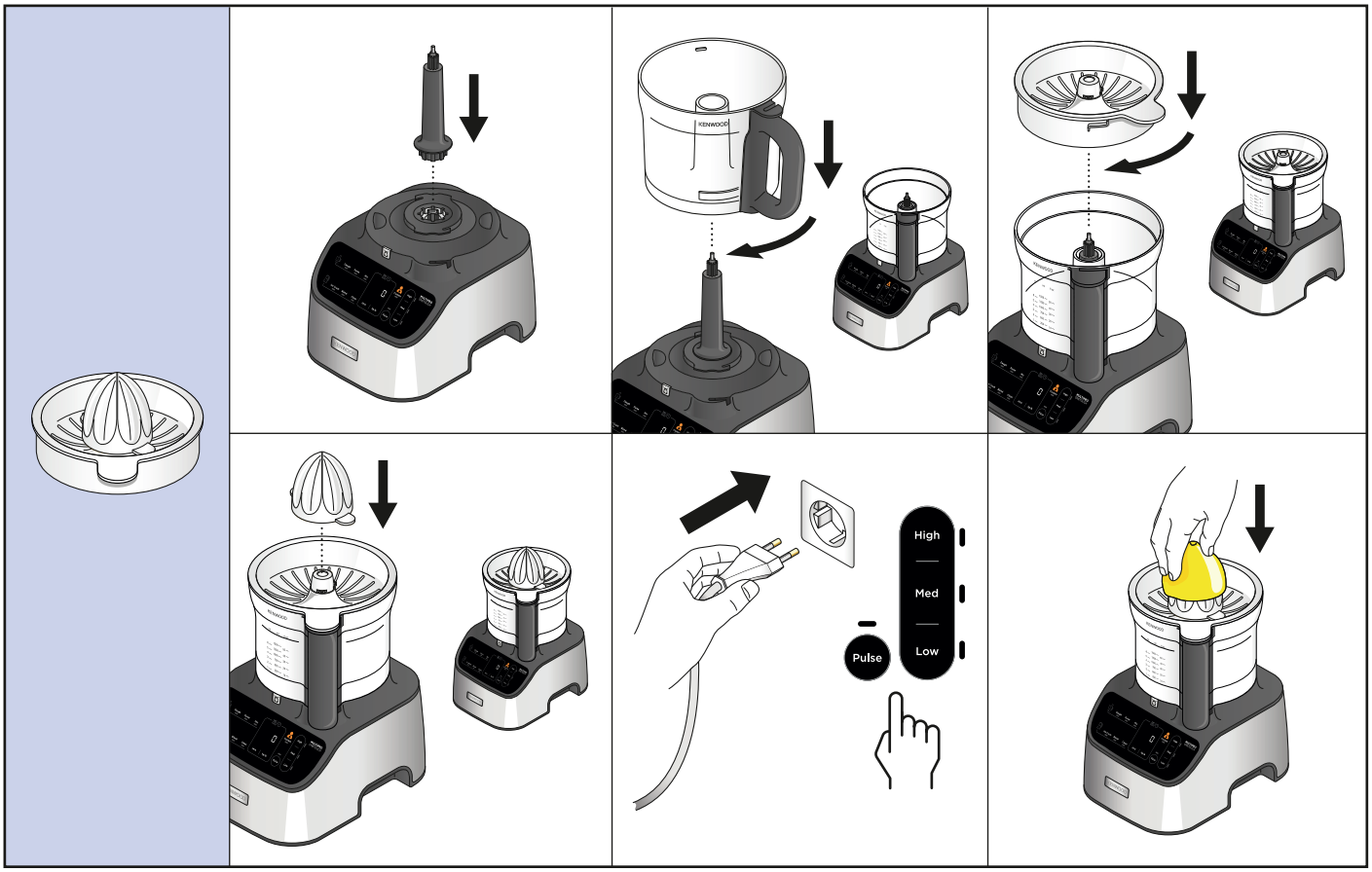
4 Fit the lid.
5 Fit the feed chute extension.
6 Put the food into the feed tube that you want to use.
7 Plug in, select a speed and push food down evenly using the pusher.

Usage Chart

		MAX		(secs)
		Max	High	5-30
		Max	High	5-30
		Max	Low	5-30
		Max	High	5-30

To Use Your Food Processor - Citrus Juicer

Usage Diagrams and Instructions



IMPORTANT

- The citrus juicer will not operate if the sieve is not locked correctly.

1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
2 Fit the sieve into the bowl - ensuring the sieve handle is locked into position directly over the bowl handle.
3 Place the cone over the drive shaft turning until it drops all the way down.
4 Cut the fruit in half. Plug in, select low speed and press the fruit onto the cone.

Hints and Tips

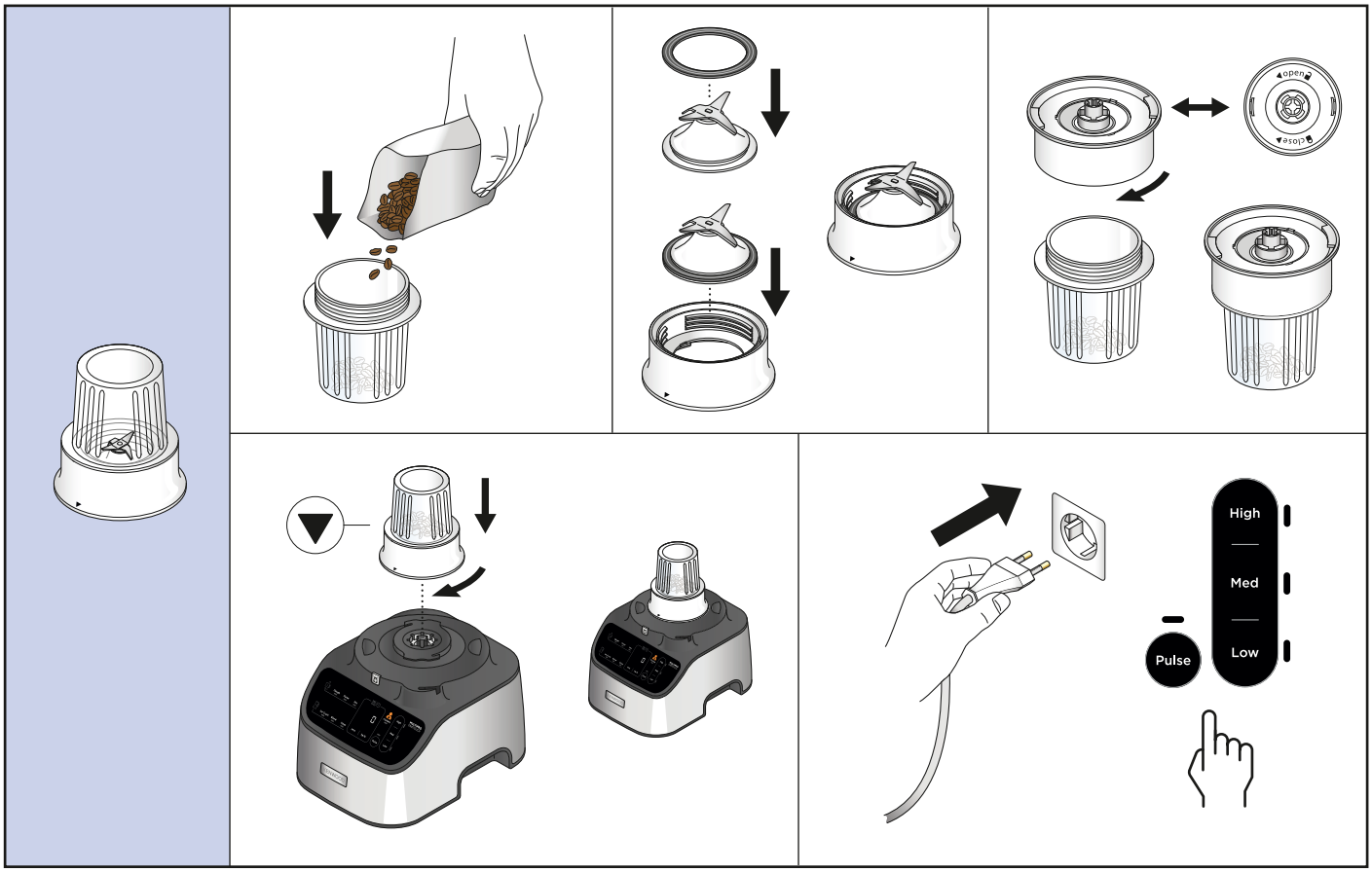
- For best results store and juice the fruit at room temperature and hand roll on a worktop before juicing.
- To help with juice extraction move the fruit from side to side when juicing.
- When juicing large quantities, empty the sieve regularly to prevent the build up of pulp and seeds.

Usage Chart

		MAX		(secs)
		1 kg	Low	120–180

To Use Your Food Processor - Glass Mill

Usage Diagrams and Instructions



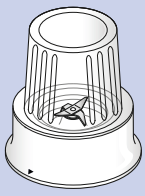
1 Put the ingredients into the jar.
2 Fit the sealing ring into the blade assembly.
3 Turn the blade assembly upside down. Lower it into the jar, blades down.
4 Screw the blade assembly onto the jar. Refer to the graphics on the underside of the blade assembly as follows:
- - Unlocked position
- - Locked position

5 Place the mill onto the power unit and turn clockwise to lock in position.
6 Plug in, select high speed or use the pulse.

Hints and Tips

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

Usage Chart

		MAX		(secs)
		50 g	High	10–30
		50 g	High	30

Recipe

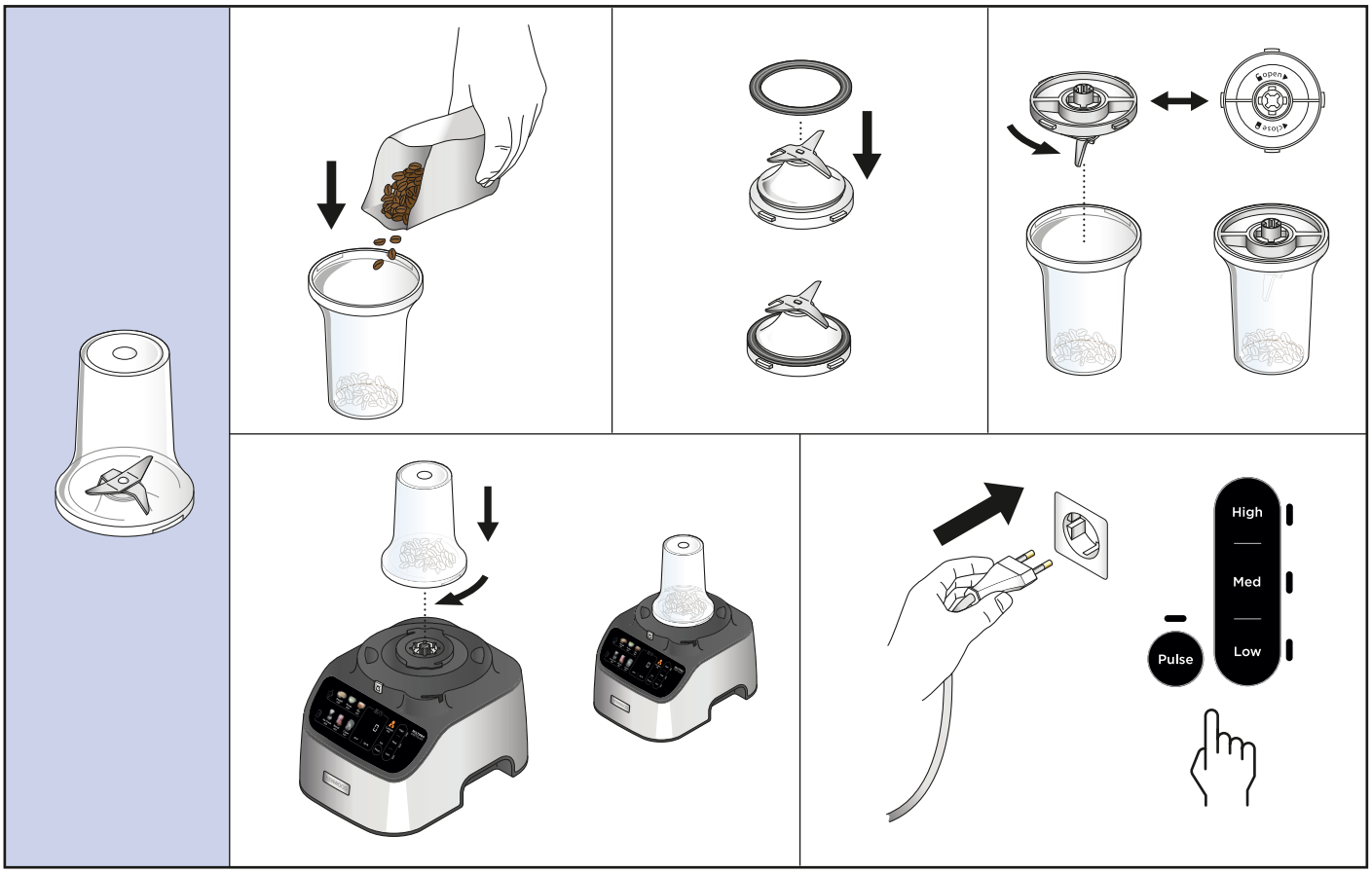
Prune Marinade

225 g Clear Runny Honey
20 g small soft prunes
30 ml cold water

1 Place all ingredients into the mill. Refrigerate overnight.
2 Fit the mill to the power unit.
3 Plug in, select and hold pulse speed and process for 4 seconds.
4 Use as required.

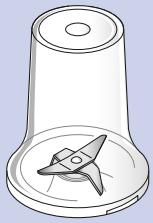
To Use Your Food Processor - Plastic Mill

Usage Diagrams and Instructions



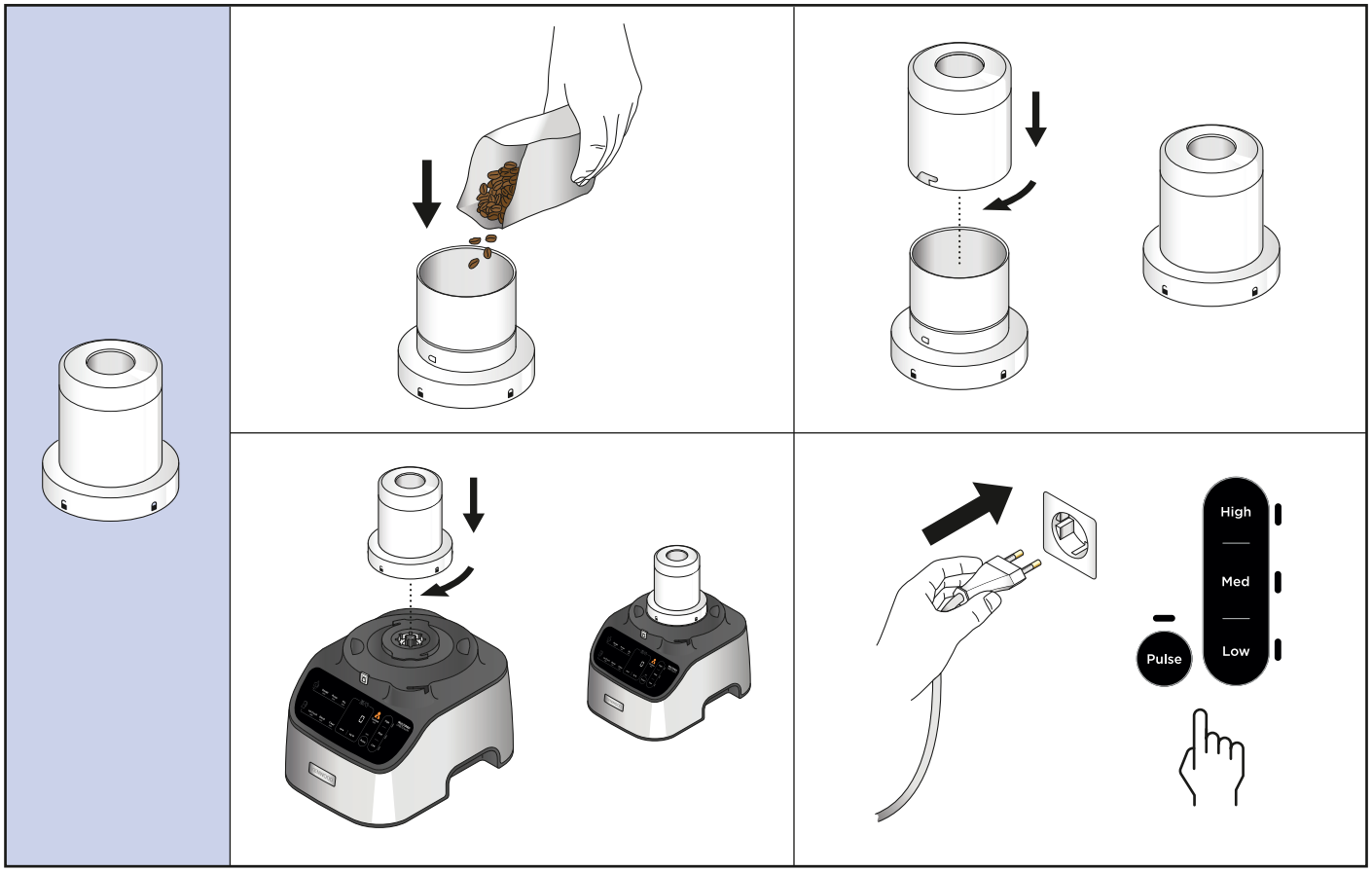
1 Put the ingredients into the jar.
2 Fit the sealing ring into the blade assembly.
3 Turn the blade assembly upside down. Lower it into the jar, blades down.
4 Screw the blade assembly onto the jar. Refer to the graphics on the underside of the blade assembly as follows:
   - Unlocked position
   - Locked position
5 Place the mill onto the power unit, align the ▼ on the mill with the ▮ on the power unit and turn clockwise to lock.
6 Plug in, select high speed or use the pulse.

Usage Chart

		MAX		(secs)
		50 g	High	10–30
		50 g	High	30

To Use Your Food Processor - Grinding Mill

Usage Diagrams and Instructions



IMPORTANT

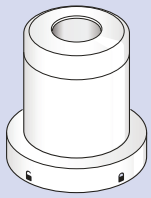
- Do not process dried turmeric root in the mill as it is too hard and may damage the blades.

1 Place your ingredients into the blade assembly.
2 Fit the lid and turn clockwise to lock.
3 Place the mill onto the power unit and turn clockwise to lock.
4 Plug in, select high speed or use the pulse.

Hints and Tips

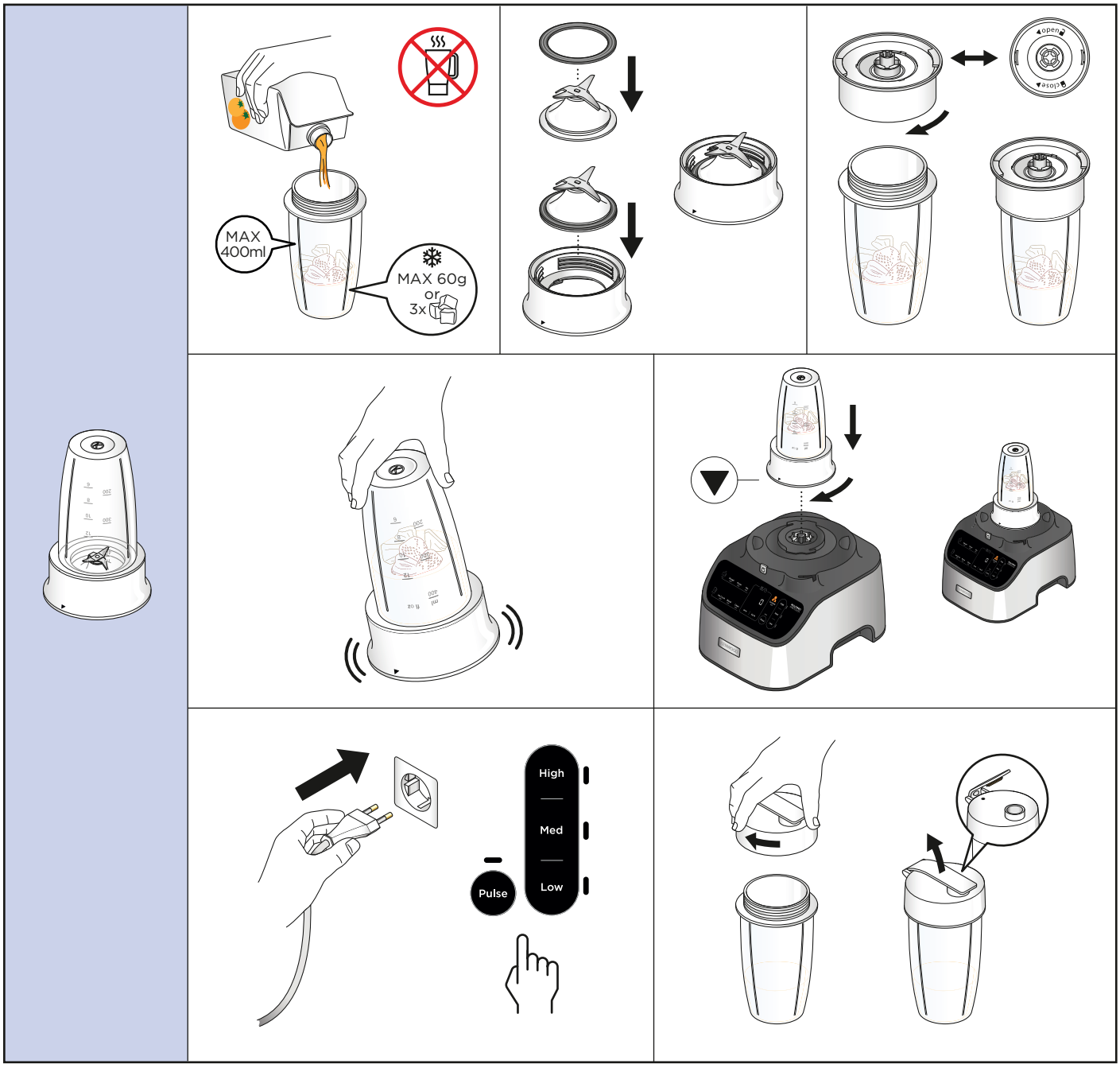
- For optimum performance when processing spices do not process more than 50g at a time.
- Whole spices retain their flavour for a much longer time than ground spices so it is best to grind a small quantity fresh at a time to retain the flavour.
- To release the maximum flavour and essential oils whole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

Usage Chart

		MAX		(secs)
		50 g	High	30–60
		50 g	High	30–60
		50 g	Pulse	15–30
		30 g	Pulse	5–10
		30 g	Pulse	5–10
		30 g	Pulse	5–10
		40 g	High/Pulse	30–60

To Use Your Food Processor - Personal Blender

Usage Diagrams and Instructions

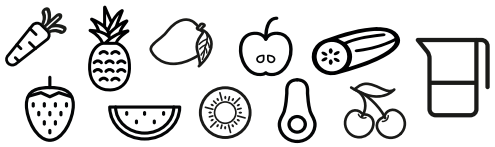


IMPORTANT
- Do not blend frozen ingredients without liquid.
- Leaking will occur if the sealing ring is damaged or incorrectly fitted.

1 Add ingredients to the bottle up to the 400ml level mark.
2 Fit the sealing ring to the blade unit, ensuring the seal is located correctly in the grooved area.
3 Hold the underside of the blade unit and lower it onto the bottle, blades down.
4 Screw the blade holder onto the bottle - turn clockwise to lock.
5 Plug in, select 'High' speed. Allow the ingredients to blend until smooth.
6 Fit and lock the drinking lid by turning clockwise.
7 When you want to drink, simply flip open the lid cover. The drink can be consumed straight from the bottle.

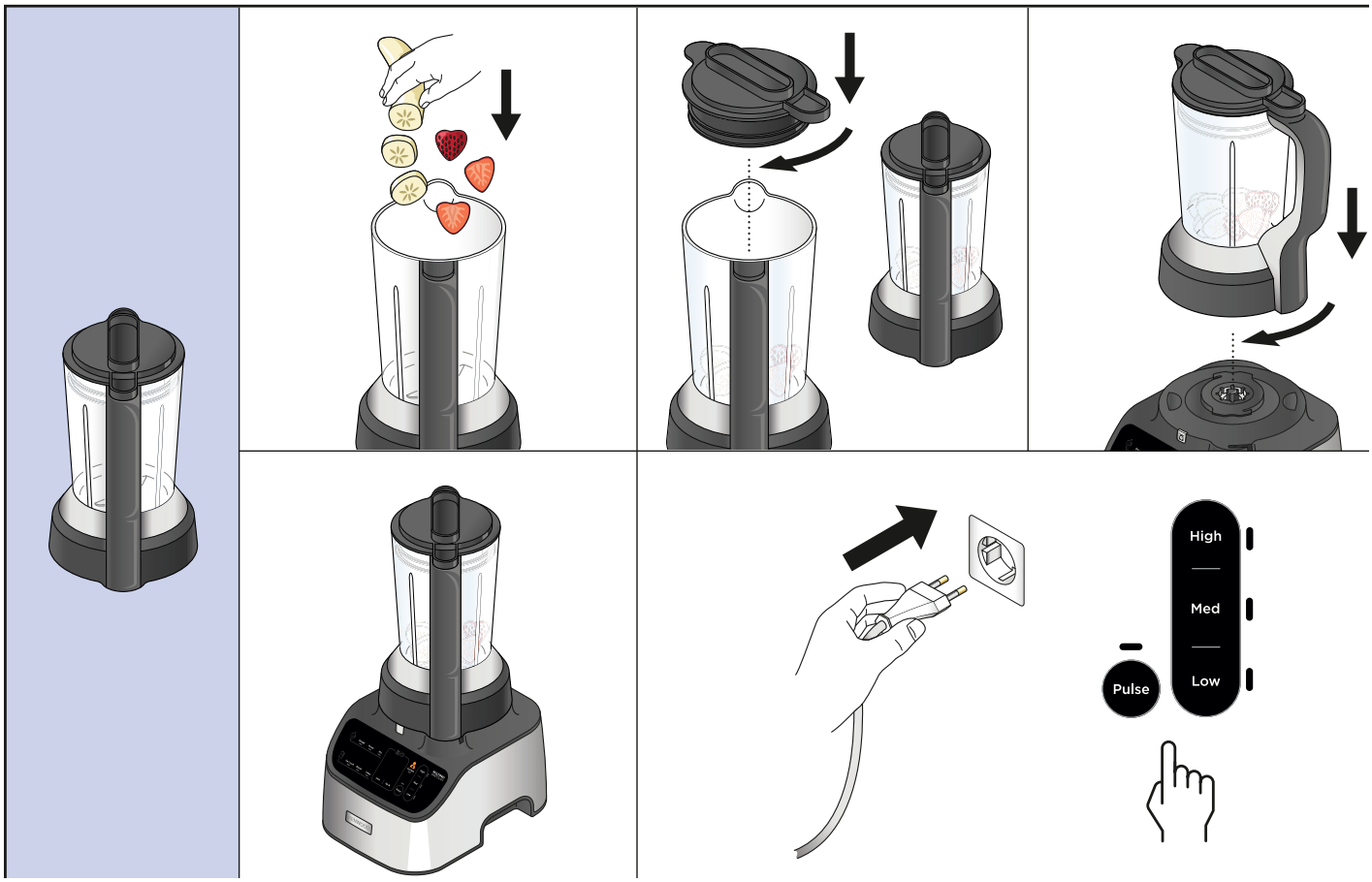
Hints and Tips
- Once your drink has reached the desired consistency, you can use the pulse to ensure all ingredients are thoroughly blended.
- Note that when the bottle is filled to max capacity (400ml), this is approximately two servings.
- If you do not intend to consume your drink immediately, keep it refrigerated.
- Ensure your drink is thin enough to be able to drink from the dispensing lid. To make a thinner drink add more liquid.
- After blending, some drinks may not be completely smooth due to seeds or the fibrous nature of ingredients.
- Some drinks may separate on standing, therefore it is best to drink them straight away. Separated drinks should be stirred before drinking.
- When the dispensing lid is fitted always keep the bottle upright.

Usage Chart

		MAX		(secs)
		400 ml (❄ 60 g)	High	30–60

To Use Your Food Processor - Plastic Blender

Usage Diagrams and Instructions



IMPORTANT

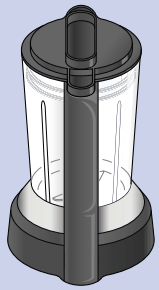
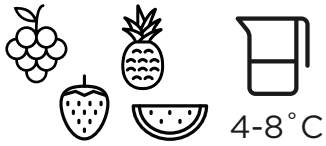
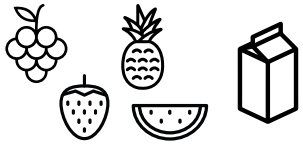
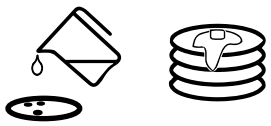
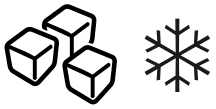
- The appliance will not operate if the blender is incorrectly fitted to the interlock.
- The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts.

1 Put your ingredients into the goblet.
2 Fit the lid onto the goblet and turn clockwise until it clicks.
3 Fit the blender to the power unit and turn clockwise to lock in position.
4 Plug in, select High speed and blend to desired consistency.

Hints and Tips

- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the blender. With the appliance running pour the oil through the drip feed 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.

Usage Chart

		MAX		(secs)
	 4-8˚C	1.5 L	High	30– 60
		1 L	High	15–30
		x1 250 g 500 g	High	45–60
		6 (125 g)	Pulse	30

Recipes

Mayonnaise

4 Egg Yolks
32g Dijon Mustard
350ml Oil

Method

1 Add the egg yolks and mustard to the blender.
2 Blend on high speed for 10 seconds.
3 Whilst the blender is running, all the oil through the dripper hole in the lid.

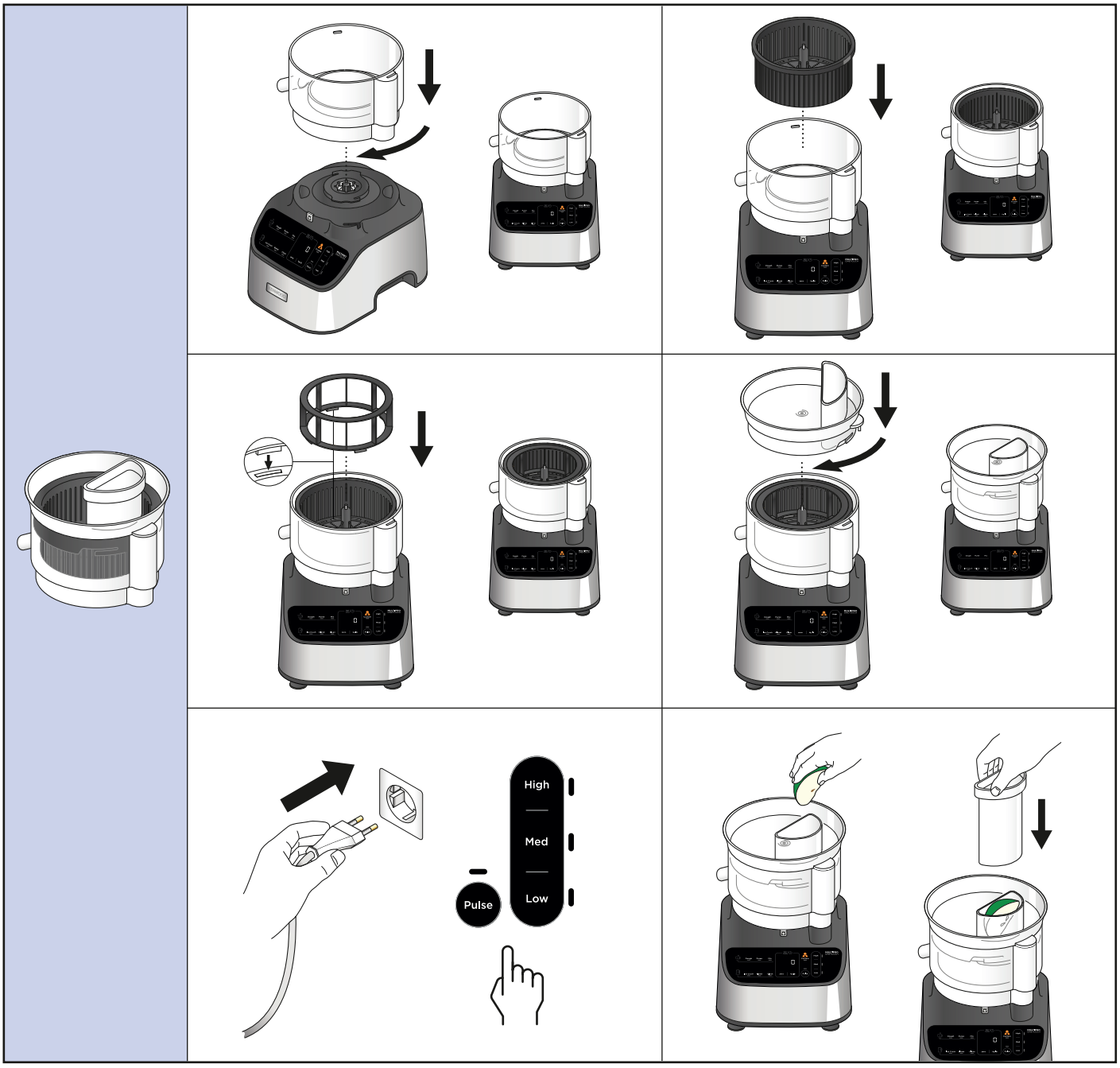
Baby Food

200g Raw Beef (Cut into 2cm Cubes)
200g Raw Carrots (Cut into 2cm Cubes)
200g Raw Potatoes (Cut into 2cm Cubes)

1 Place the diced beef into a pan of boiling water. Return the pan to the boil and cook for 1hour.
2 Place the diced carrot and potato into a separate pan of boiling water, return to the boil and cook for 30 mins.
3 Drain the beef, carrots and potatoes, retain 250ml of cooking water. Allow the beef, vegetables and water to cool to room temperature before processing.
4 Place the beef, carrots and potatoes into the blender followed by the retained cooking water.
5 Blend on high speed for 15 seconds.
6 Scrape down and agitate the contents of the blender.
7 Blend on high speed until the desired consistency is achieved.

To Use Your Food Processor - Juice Extractor

Usage Diagrams and Instructions



IMPORTANT

- Your juicer will not operate if the bowl or lid are not fitted correctly into the interlock.
- If the juicer starts to vibrate, switch off and empty the pulp from the drum. The juicer vibrates if the pulp becomes unevenly distributed.
- Some very hard foods may make your juicer slow down or stop. If this happens switch off and unblock the filter.
- Switch off and clear the pulp collector regularly during use.

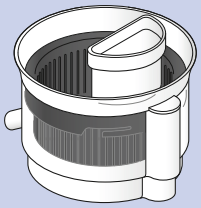
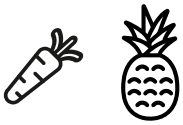
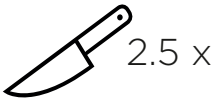
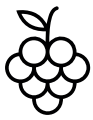
1 Fit the juicer bowl to the power unit, turn clockwise until it locks - the spout should be situated to the left side when the bowl is fitted correctly.
2 Place the pulp remover into the filter drum - ensuring the tabs locate with the slots in the bottom of the drum.
3 Fit the filter drum
4 Fit the attachment lid - turn clockwise until it locks.
5 Place a suitable glass or jug under the juice outlet.
6 Cut the food to fit the feed tube.
7 Plug in, select High speed and push down evenly with the pusher - never put your fingers in the feed tube. Process fully before adding more.

- After adding the last piece, let the juicer run for a further 30 seconds to extract all the juice from the filter drum.

Hints and Tips

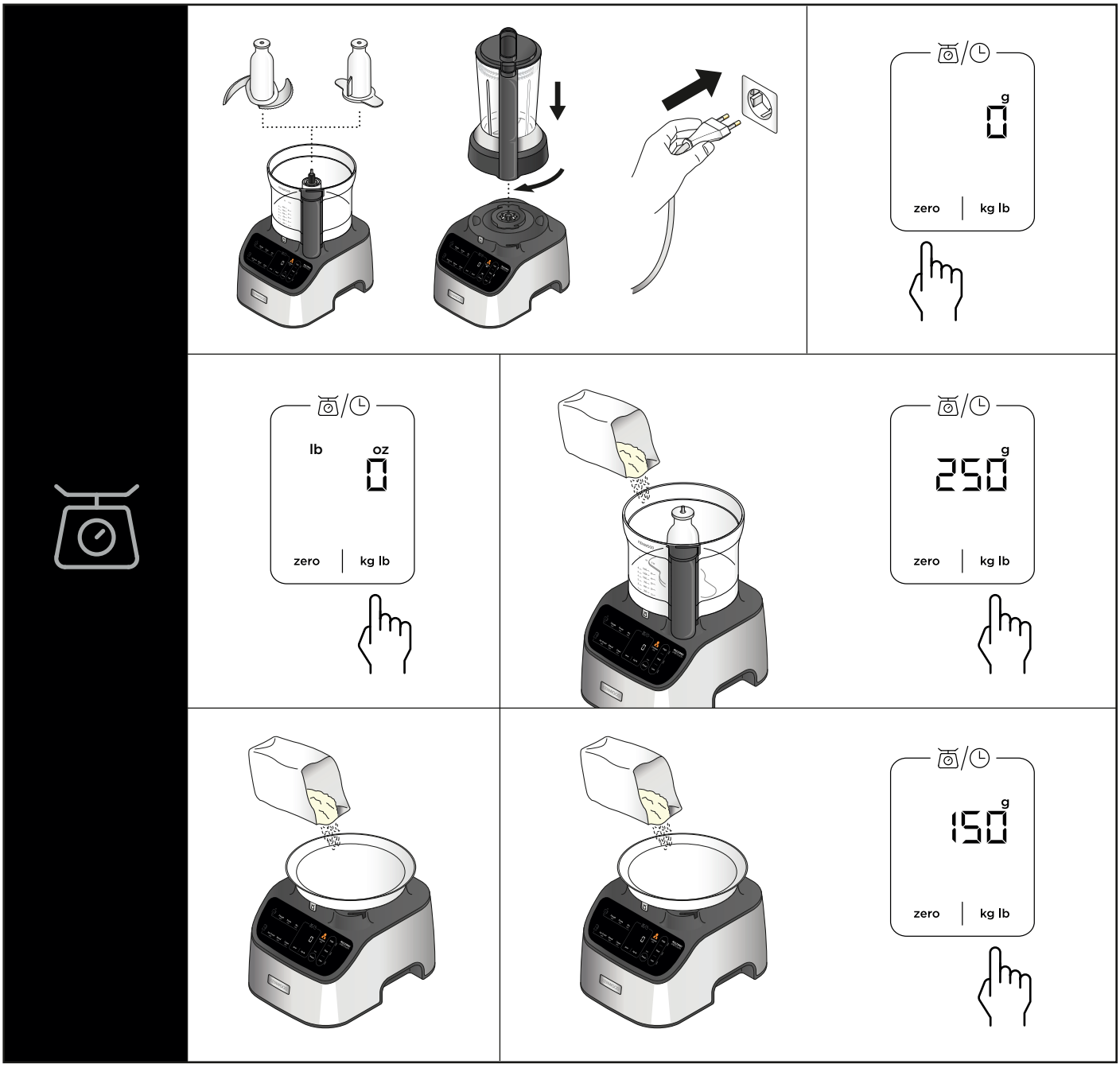
- Before processing remove stones and pips (eg pepper, melon, plum) and tough skins (e.g. melon, pineapple). You do not need to peel or core apples and pears.
- Use firm, fresh fruit and vegetables.

Usage Chart

			MAX		(secs)
		 2.5 x 4 cm	600 g	High	60–120
		1/2	600 g	High	60–120
		1/4	600 g	High	60–120
			600 g	High	60–120

To Use Your Food Processor - Weighing Function

Usage Diagrams and Instructions



IMPORTANT

- Your food processor is fitted with a built in weighing function to allow ingredients to be weighed straight into the bowl or blender goblet.
- The Maximum weighing capacity is 3kg.
- The weight of any additional ingredients added down the feed tube whilst the processor is running will not be shown on the display screen.
- The display screen can be turned off manually by pressing and holding down the ZERO button for a few seconds.

1 Always fit the bowl, detachable drive shaft and attachment or blender goblet onto the power unit before adding ingredients.
2 Plug in – the display screen will display 00:00.
3 Press the ZERO button once and the display screen will light up.
4 Press the (kg/lb) button to select either grams or ounces. The display will default to kg/g when first switched on.

- The unit weighs in 1g increments and teaspoon/tablespoon measures are recommended for weighing small quantities.
- To zero press the ZERO button once.

5 Weigh the required ingredients straight into the bowl or goblet.
6 After all the ingredients are weighed fit the lid and select a speed to operate the processor.

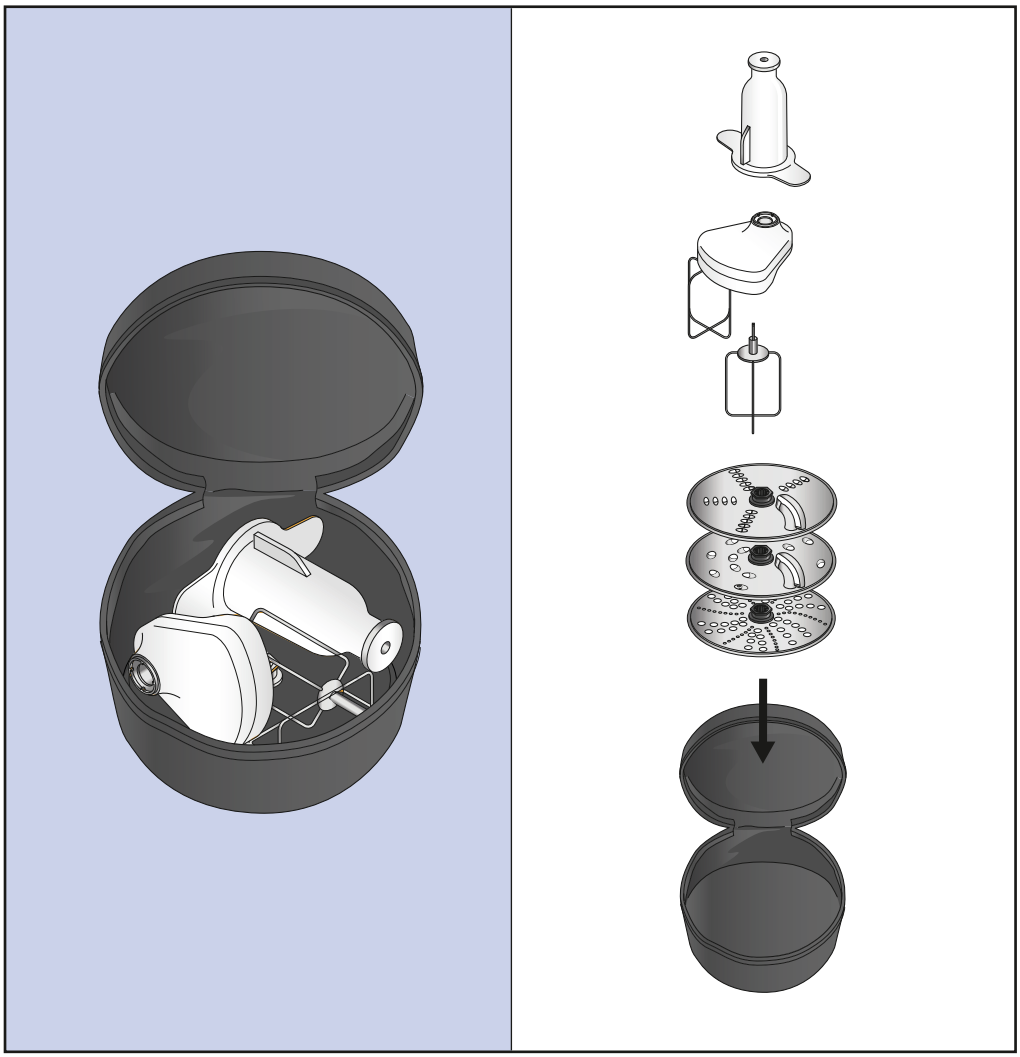
Weighing Tray

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

7 To use, place the tray on top of the power unit and turn clockwise to secure. Then follow steps 2 to 4 under 'To Use The Weighing Function'.

8 To remove, rotate the tray anti-clockwise and lift off.

Storage Bag (if supplied)



- Store your discs, dual whisk and dough tool in the bag.
- For safety reason the knife blade should be stored in the main bowl instead of the storage bag when not in use.

Service and Customer Care

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

- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.

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

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

Troubleshooting Guide

Problem	Cause	Solution
The processor will not operate.	No Power. Bowl not fitted to power unit correctly.	Check processor is plugged in. Check bowl is located correctly and the handle is situated towards the right front hand corner.
	Bowl lid not locked on correctly.	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.**
	Detachable drive shaft ⑤ not fitted to power unit.	Fit the detachable drive shaft ⑤ onto the power unit before fitting the bowl. The bowl tools and attachments will not operate unless the drive shaft is fitted.
Blender, Personal Blender or mill will not operate	Blender, Personal Blender or mill not locked on correctly.	Blender, Blender lid, Personal Blender or mill will not operate if fitted incorrectly to the interlock.
	Blender, Personal Blender or mill not assembled correctly.	Check blade assembly is fully tightened into the goblet, bottle or jar.
Processor stops during processing	Processor overloaded/maximum capacities exceeded.	Check maximum capacities stated in the recommended usage chart.
	Lid unlocked.	Check lid is locked correctly.
Personal Blender or multi mill leaking from blade assembly base.	Seal missing Seal incorrectly fitted Seal damaged.	Check seal is fitted correctly and not damaged. To obtain a replacement seal see 'Service and customer care'.
Unit unstable/heavy vibrations.	Sticky fruit/ingredients such as dates being processed. Speed selected too low.	For best results use 'Pulse' first to break down the ingredients and then continue processing on high speed.
Poor performance of tools/ attachments	Refer to hints in relevant 'Using the attachment' section. Check attachments are assembled correctly.	
Weighing Function		
Weight not displayed on screen	Display screen showing a minus reading due to display not 'zeroed' and either ingredients or the bowl/lid/ attachment is removed.	Either zero the screen or replace the missing ingredients or refit the bowl/lid/attachment.
	Quantity weighed too small.	Use teaspoon and tablespoon measures for very small quantities.
Weight changed on display	Power unit moved during operation.	Always place the processor on a dry flat surface prior to weighing. Do not move the power unit during operation of the weighing function. Zero the display before weighing next ingredients
Display screen turned off	Power unit unplugged	Plug appliance in.
	The display screen will turn off automatically if the same weight reading is shown after 5 minutes.	Press the ZERO button once and the display screen will light up.
Display showing [0 – Ld]	Weighing function overloaded	Do not exceed the maximum weighing capacity of 3Kg.
	Excessive force applied to power unit.	Do not subject the power unit to excessive force as this may damage the weighing sensor.
Display screen flashes -----	Interlocks not engaged	Ensure interlocks are fully engaged
Error codes explained		
E12	Weighing Sensor Fault	Switch the machine off. Leave for 30 secs, the switch back on. If the problem persists contact the service centre.
E41	Motor Speed Detection Fault	
E49	Communications Fault	

Nederlands

- Veiligheid 41-42
- Voordat u de stekker in het stopcontact steekt 42
- Onderhoud en reiniging 43
- Onderdelenlijst 44-46
- Uw foodprocessor gebruiken – Vooringestelde programma's 47-52
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 47-50
  - Tabel voor aanbevolen gebruik 51
  - Recepten 52
- Aangepast programma 53-54
- Uw foodprocessor gebruiken: mes, deeghulpstuk en dubbele garde 55-58
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 55-56
  - Tabel voor aanbevolen gebruik 57
  - Recepten 58
- Uw foodprocessor gebruiken – Schijven 58-59
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 58
  - Tabel voor aanbevolen gebruik 59
- Uw foodprocessor gebruiken – Express Dice 60-61
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 60-61
  - Tabel voor aanbevolen gebruik 61
- Uw foodprocessor gebruiken – Express Serve 62-63
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 62-63
  - Tabel voor aanbevolen gebruik 63
- Uw foodprocessor gebruiken – Citruspers 64
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 64
  - Tabel voor aanbevolen gebruik 64
- Uw foodprocessor gebruiken – Glazen molen 65-66
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 65
  - Tabel voor aanbevolen gebruik 65
  - Recept 66
- Uw foodprocessor gebruiken – Plastic molen 66-67
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 66
  - Tabel voor aanbevolen gebruik 67
- Uw foodprocessor gebruiken – Maalmolen 67-68
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 67-68
  - Tabel voor aanbevolen gebruik 68
- Uw foodprocessor gebruiken – Personal Blender 69-70
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 69-70
  - Tabel voor aanbevolen gebruik 70
- Uw foodprocessor gebruiken – Plastic blender 71-72
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 71
  - Tabel voor aanbevolen gebruik 72
  - Recepten 72
- Uw foodprocessor gebruiken – Sapcentrifuge 73-74
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 73
  - Tabel voor aanbevolen gebruik 74
- Uw foodprocessor gebruiken – Weegfunctie 75-76
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 75
- Opbergtas 76
- Onderhoud en klantenservice 77
- Problemen oplossen 78

Veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking, labels en beschermende folie.
- Als de stekker of het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een door Kenwood geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden, om gevaar te voorkomen.
- **Raak de scherpe mesjes niet aan.** De messen en de schijven zijn erg scherp; ga er dus voorzichtig mee om. Bij het hanteren van de scherpe snijbladen, het legen van de kom en tijdens schoonmaken altijd vasthouden aan de vingergreep aan de bovenkant, weg van de snijkant.
- Verwerk **NOOIT** hete ingrediënten.
- **Wees voorzichtig** als er hete vloeistof in de keukenmachine of blender wordt gegoten omdat deze door het apparaat kan worden uitgeworpen door plotseling stomen.
- Laat het apparaat **nooit onbeheerd** terwijl het aan staat.
- **Nooit** de opgegeven maximumcapaciteit overschrijden: zie tabel voor aanbevolen gebruik.
- Gebruik uw apparaat **nooit** langer dan hieronder staat aangegeven zonder een pauze. Als u het apparaat langere tijd zonder pauze gebruikt, kan dat schade veroorzaken.

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

- Til de keukenmachine **niet** bij het handvat op en draag hem evenmin op die manier; hierdoor kan het handvat afbreken, waardoor u letsel kunt oplopen.
- Voordat u de inhoud uit de kom giet, dient u **altijd** eerst het mes te verwijderen.
- Houd uw handen en keukengereedschap uit de kom van de keukenmachine en de beker van de blender, wanneer het apparaat op het lichtnet is aangesloten. Als voedsel naar beneden moet worden geduwd, gebruik dan een geschikt gereedschap zoals een spatel.
- Schakel het apparaat **altijd** uit en haal de stekker uit het stopcontact als het onbeheerd wordt achtergelaten en vóór montage, demontage of reiniging.
- Gebruik **nooit** uw vingers om voedsel in de toevoerbuis te duwen. Gebruik altijd de meegeleverde stamper.
- WAARSCHUWING: Voordat u het deksel van de kom, blender of molen van het motorblok af haalt:
  - stop het apparaat;
  - wacht totdat de hulpstukken / messen helemaal tot stilstand zijn gekomen;
  - pas op dat u de glazen beker / fles of maalkan / deksel niet losschroeft van de mesconstructie.
- **Nooit** het deksel gebruiken om de foodprocessor te bedienen. Om de machine te stoppen, drukt u ofwel op de laatst geselecteerde snelheid, op een knop voor een vooringesteld programma of op een van de weegknoppen.
- Als teveel kracht wordt uitgeoefend op het vergrendelingsmechanisme, wordt dit apparaat beschadigd en kan het letsel veroorzaken.
- Gebruik nooit een niet bij het apparaat behorend hulpstuk.
- Gebruik nooit een beschadigd apparaat. Laat het nakijken of repareren: zie 'Onderhoud en klantenservice'.
- Laat het motorblok, het netsnoer of de stekker nooit nat worden.
- Laat het snoer nooit over de rand van een tafel of werkblad hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis mits ze onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat, en de betrokken risico's begrijpen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld als het apparaat niet correct werd gebruikt, of deze instructies niet werden opgevolgd.
- Misbruik van de processor, blender of molen kan letsel veroorzaken.
- De maximale beoordeling is gebaseerd op de mini-hakmolen / het molenhulpstuk dat de grootste belasting trekt. Andere hulpstukken kunnen minder stroom verbruiken.

Veiligheid blender/Personal Blender

- **Verwerk NOOIT hete ingrediënten.**
- **KANS OP BRANDWONDEN:** Laat hete ingrediënten altijd tot kamertemperatuur afkoelen voordat u ze in de beker/fles plaatst of gaat verwerken.
- Wees **altijd** voorzichtig wanneer u de messen hanteert en raak het snijvlak van de messen bij het reinigen niet aan.
- Schakel de blender pas in nadat het deksel is bevestigd.
- Schakel de blender **nooit** in wanneer hij leeg is.
- Smoothie-recepten - meng nooit bevroren ingrediënten die gevormd zijn in een vaste massa: maak deze eerst los van elkaar voordat je deze toevoegt aan de beker/fles.

Veiligheid Personal Blender
- Gebruik de fles alleen met het bijgeleverde mes.
- Drink hete vloeistoffen **nooit** direct uit de beker.
- Drink uitsluitend gladde dranken door het deksel. Voor het gewenste resultaat moet u misschien experimenteren, vooral als u stevig of onrijp voedsel gebruikt, omdat sommige ingrediënten in dat geval niet goed verwerkt worden.
- Meng **nooit** diepgevroren etenswaren of ijsblokjes zonder vloeistof.
- Vermeng **nooit** droge ingrediënten (zoals kruiden of noten) en zet de blender **nooi**t leeg aan.
- Plaats de messen **nooit** op het motorblok zonder dat de beker is geplaatst.

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

Mini hakhulpstuk / de molen gebruiken
- Het verwerken van specerijen wordt niet aangeraden, omdat de kunststof onderdelen beschadigd kunnen raken.

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

Sapcentrifuge
- Gebruik de sapcentrifuge **niet** als het filter, als het deksel van de sapcentrifuge of de kom beschadigd is of zichtbare scheuren heeft.
- De snijbladen aan de onderkant van de filtertrommel zijn erg scherp, wees voorzichtig bij het hanteren en reinigen van de trommel.
- Gebruik alleen de meegeleverde stamper. Steek nooit uw vingers in de toevoerbuis. Koppel los voordat u de toevoerbuis deblokkeert.
- Verwijder het deksel pas als het filter is gestopt.

Express Dice/ Express Serve Hulpstuk en schijven
- Het snijrooster en de schijven zijn erg scherp; wees voorzichtig bij het plaatsen, schoonmaken en verwijderen. Houd altijd de vingergreep weg van de snijkant wanneer u de scherpe snijbladen vastpakt of de kom leegt tijdens het schoonmaken.
- Gebruik **nooit** uw vingers om voedsel door de vulopening te duwen. Gebruik enkel en alleen de meegeleverde stamper.
- Gebruik **nooit** te veel kracht om voedsel door de vulopening te duwen, u kunt hiermee uw hulpstuk beschadigen.
- Verwijder het deksel pas als de machine is uitgeschakeld en de schijf volledig is gestopt.
- Giet **nooit** hete vloeistoffen door de toevoerbuis.
- Nooit bevroren ingrediënten verwerken.

Express Serve
- **Vermijd** contact met bewegende delen. Houd vingers uit de buurt van de voedseluitlaatopening.
- Gebruik de Blokjessnijder of schijven **nooit** zonder de slingerplaat. Als de slingerplaat niet is aangebracht, kan er voedsel ophopen onder de plaat en de opening verstoppen wat vervolgens uw hulpstuk kan beschadigen.
- De citruspers kan niet worden gebruikt met de Express Serve. Gebruik de citruspers altijd met de standaard kom.

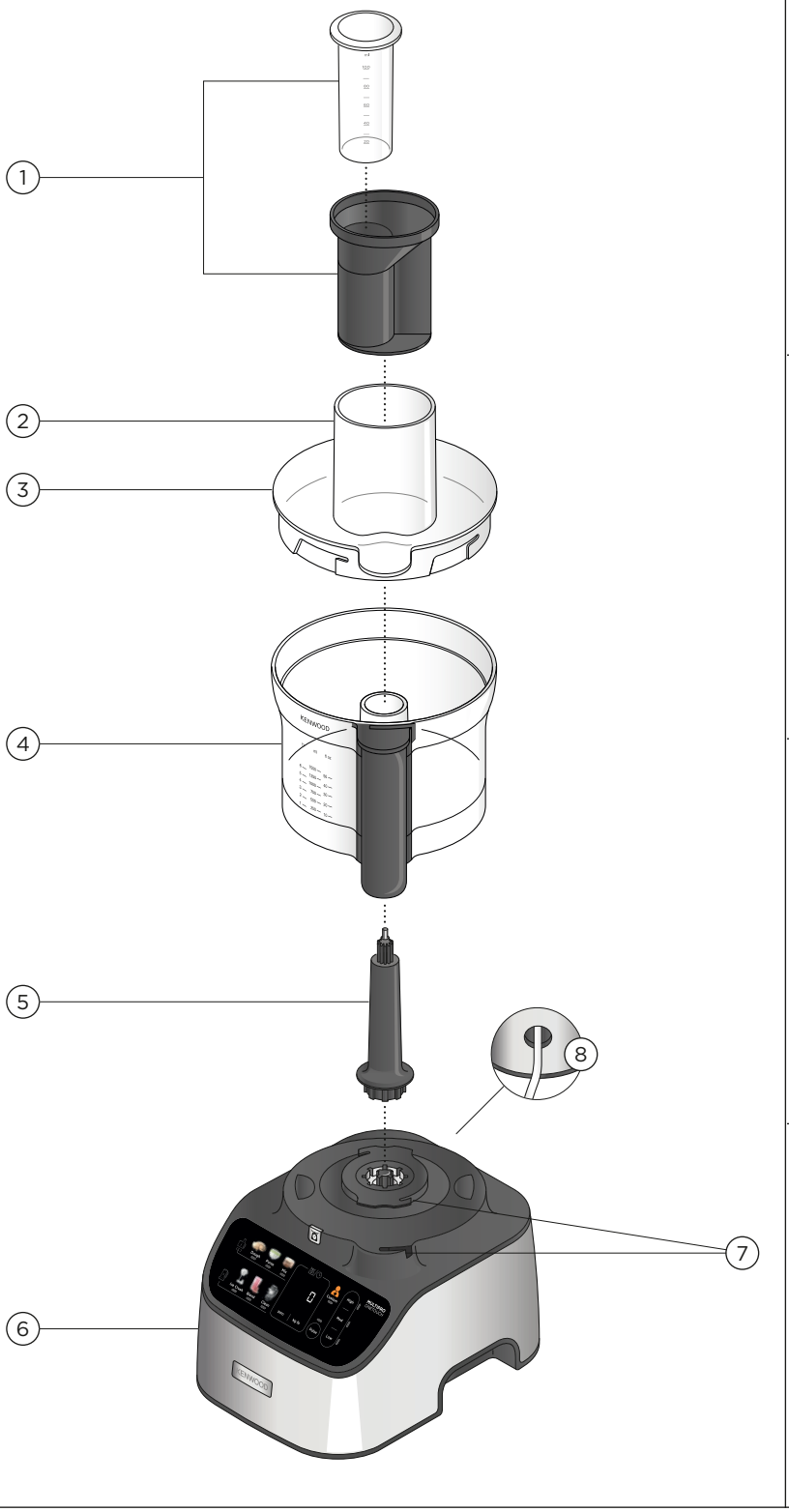
Stroomverbruik
- Schakelt na 12 minuten automatisch over naar de stand-bymodus.
- Stand-bymodus: 0,3 W

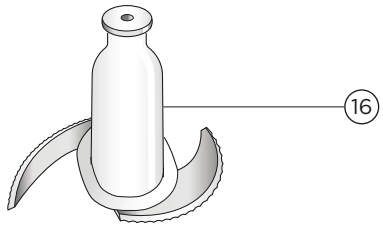
Voordat u de stekker in het stopcontact steekt
- Controleer of de elektriciteitsvoorziening dezelfde spanning heeft als op de onderkant van het apparaat wordt aangegeven.
- Dit apparaat voldoet aan EG Verordening 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact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

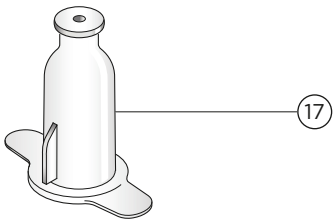
Onderhoud en reiniging

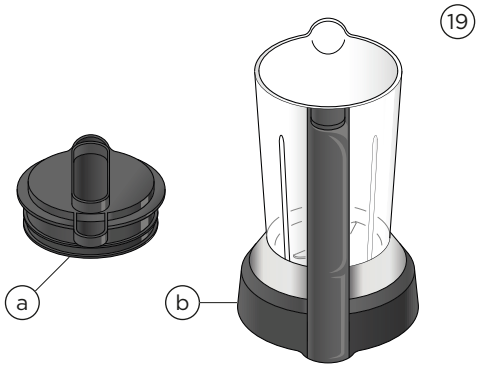
- Stop het apparaat en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat reinigen. Duw overtollig snoer in het opbergvak aan de achterkant van het apparaat.
- Veeg het motorblok en de aandrijfkop van de garde schoon met een vochtige doek (geen schuurmiddelen gebruiken) en droog die vervolgens af. Zorg ervoor dat de vergrendeling vrij is van voedselresten.
- Dompel de voedingseenheid, de aandrijfkop van de garde of het mes **nooit** onder in water.
- De kom, het deksel, de stamper en alle hulpstukken (behalve de bladsamenstellingen en gardeaandrijfkop) zijn geschikt voor zowel handwas als wassen in de vaatwasser.
- De mesconstructies moeten schoon worden geborsteld en worden schoongespoeld onder stromend water.
- Blender met vaste bladen – De voet van de blender **niet** in de vaatwasser wassen of in water onderdompelen. Vul hem met warm water, zet het deksel op zijn plaats, zet het apparaat 20-30 seconden aan of gebruik het vooringestelde reinigingsprogramma (Clean). Giet het water eruit en spoel hem uit. Gebruik een borstel als hij nog steeds vuil is. Veeg af en laat aan de lucht drogen.
- Zet het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het gaat schoonmaken.
- Wees voorzichtig met het mes en de snijschijven - ze zijn heel erg scherp.
- Het plastic kan verkleuren door sommige voedselproducten. Dit is normaal, levert geen schade op aan het plastic en beïnvloedt de smaak van uw voedsel niet. U kunt deze verkleuringen verwijderen met een doek die licht bevochtigd is met plantaardige olie.

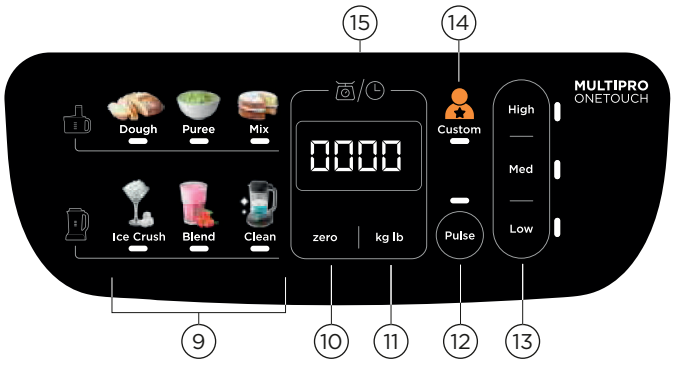
Onderdelenlijst





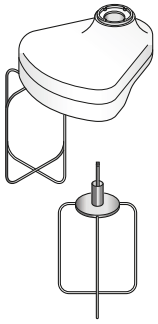




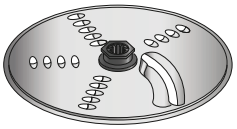


Indien meegeleverd

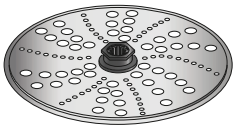
20



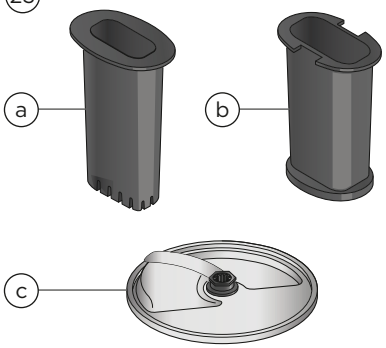
21



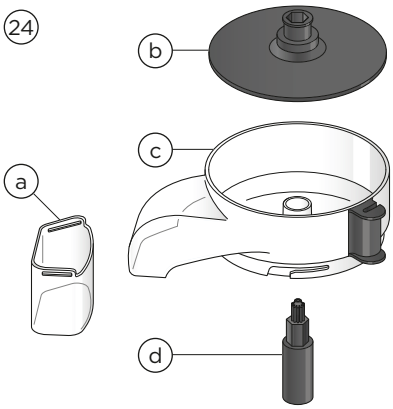
22



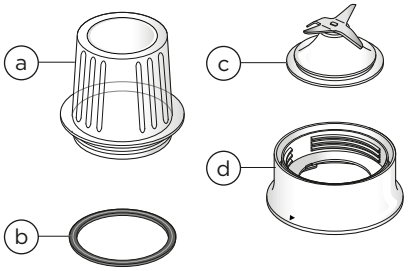
23



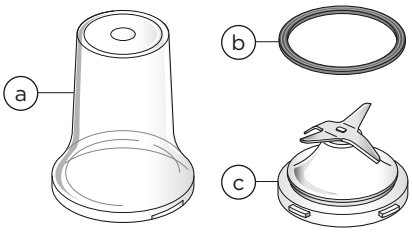
24



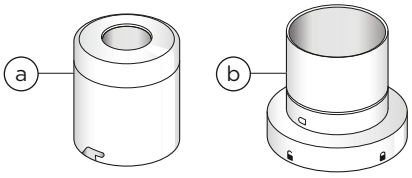
25



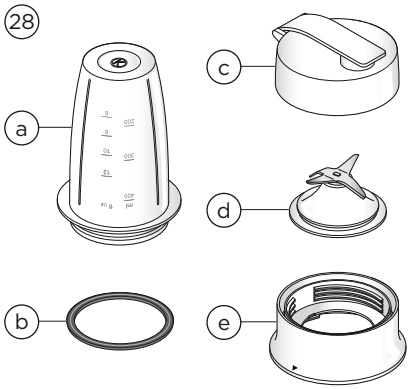
26



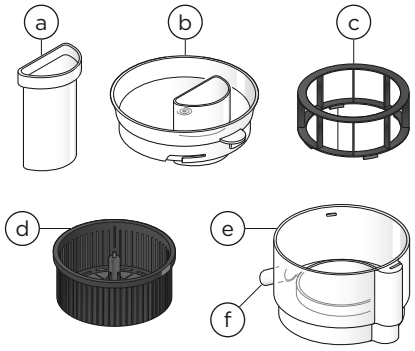
27



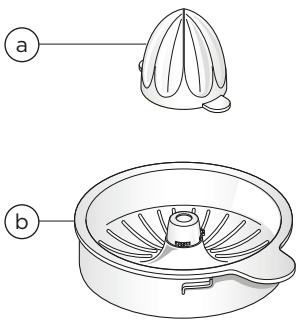
28



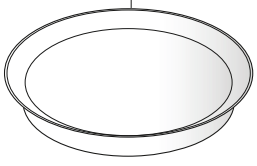
29



30

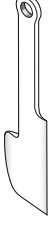


31



32

33



Legenda

Keukenmachine - Express Prep

① Stampers
② Vultrechter
③ Deksel
④ Kom
⑤ Verwijderbare aandrijfas
⑥ Motorblok
⑦ Veiligheidsvergrendeling
⑧ Snoeropslag (aan achterzijde)
⑨ Knoppen voor vooringestelde programma's
⑩ Nulknop
⑪ Kg/lb-knop
⑫ Pulseerknop
⑬ Snelheidsregelaar
⑭ Knop voor een aangepast programma
⑮ Weergavevenster

Standaard hulpstukken

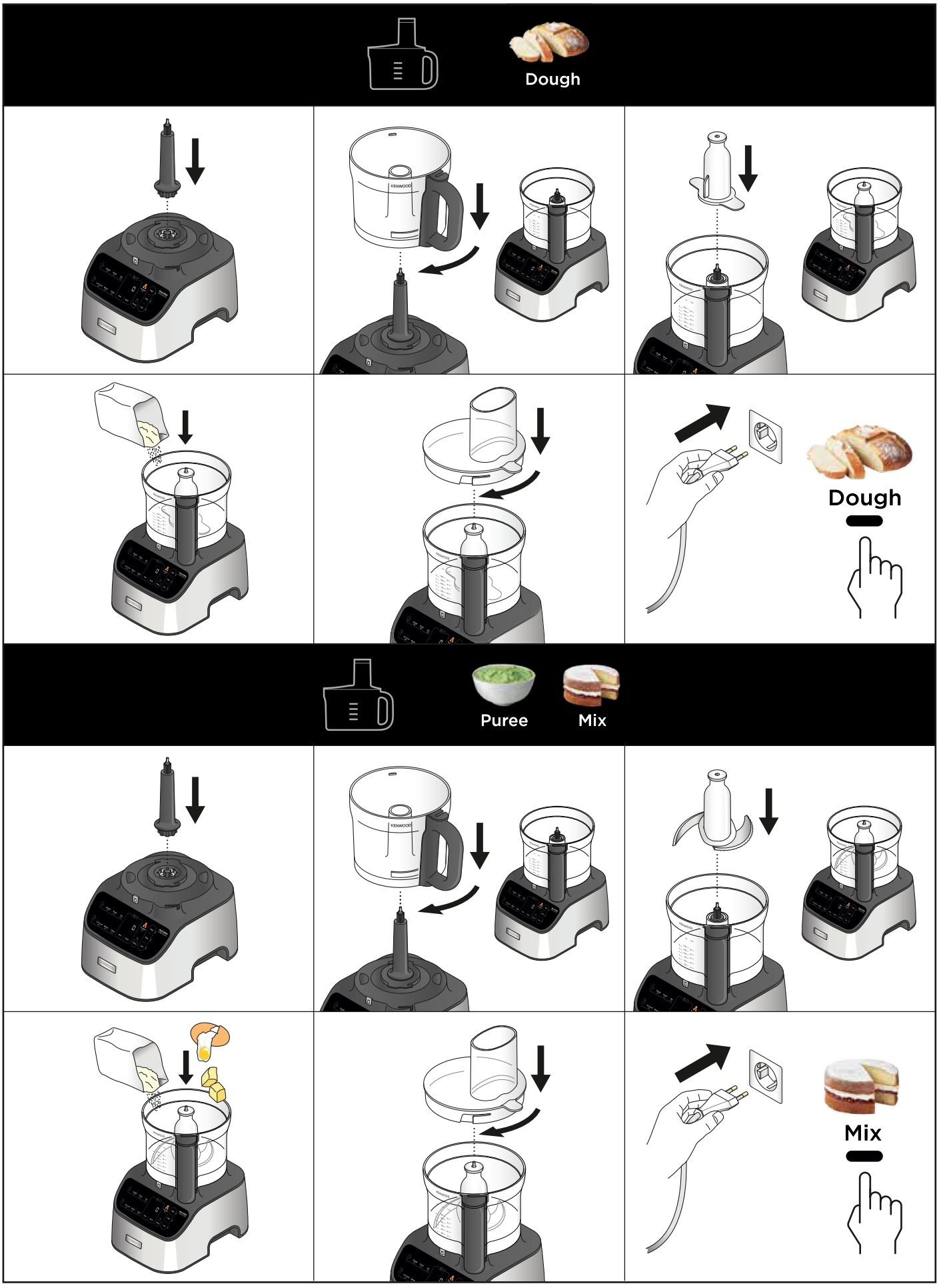
⑯ Meslemmet
⑰ Deeghulpstuk
⑱ Schijf voor snijden/raspen van 4 mm
⑲ Kunststof blender
  ⓐ Deksel met druppelvoeding
  ⓑ Kan met vast mes

Optionele hulpstukken (indien meegeleverd)

⑳ Dubbele garde
㉑ Schijf voor snijden/raspen van 2 mm
㉒ Extra fijne raspschijf
㉓ Express Dice
  ⓐ Blokjesstamper
  ⓑ Blokjesrooster
  ⓒ Blokjessnijderschijf
㉔ Express Serve
  ⓐ Verlengtrechter
  ⓑ Slingerplaat
  ⓒ Basis
  ⓓ Express Serve aandrijfas
㉕ Glazen hakhulpstuk / de molen
  ⓐ Beker
  ⓑ Afsluitring
  ⓒ Messeneenheid
  ⓓ Onderstel
㉖ Kunststof hakhulpstuk / de molen
  ⓐ Beker
  ⓑ Afsluitring
  ⓒ Meselement
㉗ Maalmolen
  ⓐ Deksel van de maalmolen
  ⓑ Meselement van de maalmolen
㉘ Personal Blender
  ⓐ Beker
  ⓑ Afdichtring
  ⓒ Drinkdeksel
  ⓓ Messeneenheid
  ⓔ Onderstel
㉙ Sapcentrifuge
  ⓐ Stamper
  ⓑ Deksel van de sapcentrifuge
  ⓒ Pulpverwijderaar
  ⓓ Filtertrommel
  ⓔ Kom
  ⓕ Sapuitloop
㉚ Citruspers
  ⓐ Perskegel
  ⓑ Zeef
㉛ Weegplaat
㉜ Opbergtas
㉝ Spatel

Uw foodprocessor gebruiken – Vooringestelde programma's

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing

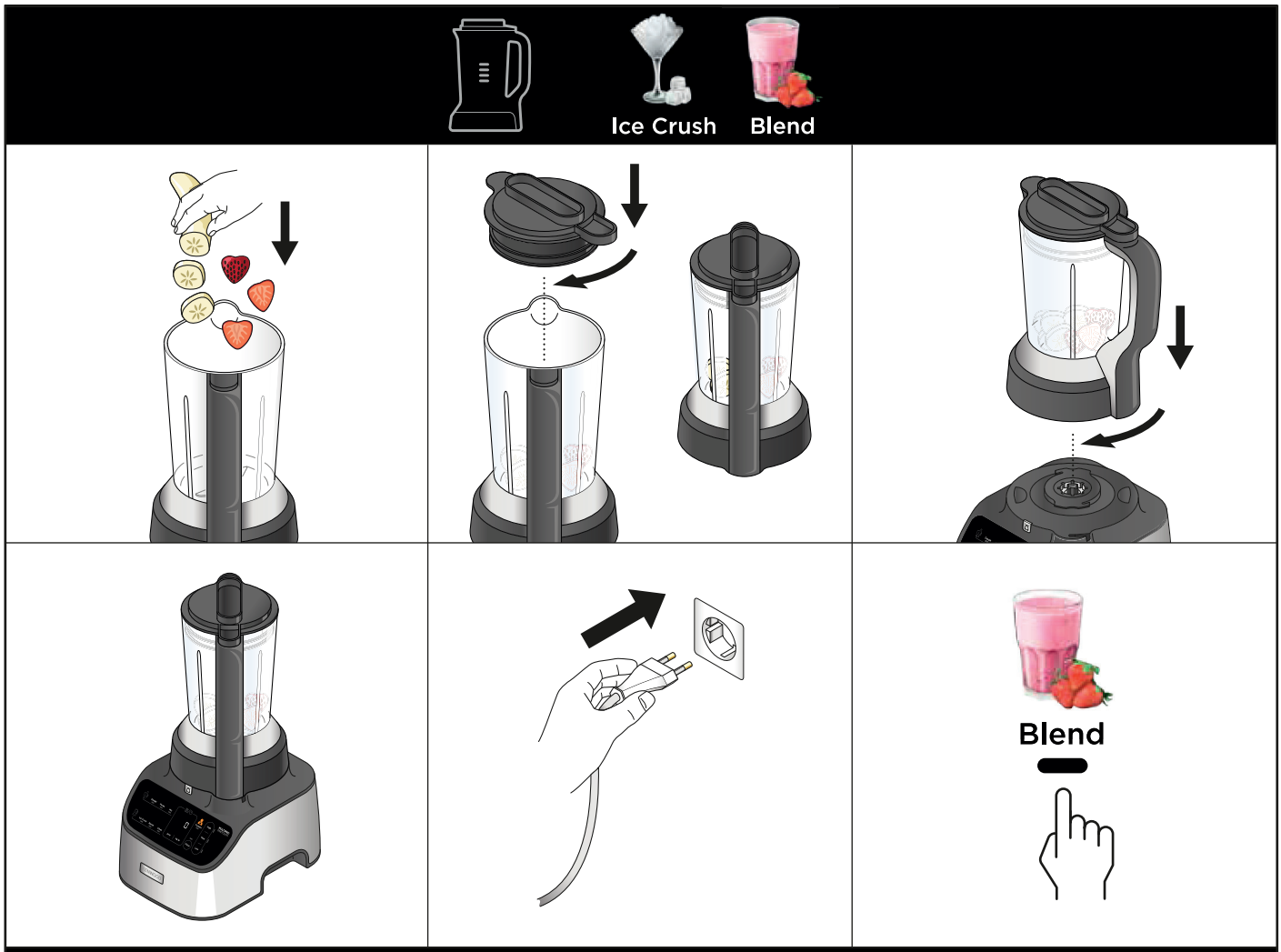


BELANGRIJK

- Zet de kom en het hulpstuk altijd op de keukenmachine voordat u ingrediënten toevoegt.
- Nooit het deksel gebruiken om de foodprocessor te bedienen.
- De machine functioneert niet als de kom of het deksel niet goed vergrendeld zijn. Controleer of de vultrechter en de komhendel zich rechtsvoor bevinden.
- Voordat u het deksel verwijdert, dient u het apparaat altijd uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te halen.
- Deze keukenmachine is niet geschikt voor het verpulveren of malen van koffiebonen of voor het vermalen van kristalsuiker tot basterdsuiker.
- Wanneer u amandelessence of -aroma aan mengsels toevoegt, dient u het contact met kunststof te vermijden, aangezien dit permanente vlekken kan geven.
- Deeg – Het apparaat is alleen bedoeld om een deegbal te maken, het is niet bedoeld om het deeg continu te kneden. Wanneer de deegbal is gevormd, verwijdert u die uit het apparaat en kneedt u het deeg met de hand.

1 Bevestig de verwijderbare aandrijfas op het onderstel.
2 Monteer vervolgens de kom op het motorblok en draai met de klok mee totdat deze vastklikt.
3 Zet ofwel het mes of het deeghulpstuk op de aandrijfas.
4 Doe de ingrediënten in de kom.
5 Zet het deksel erop – zorg ervoor dat de bovenkant van de aandrijfas/het hulpmiddel in het midden van het deksel past.
6 Steek de stekker in het stopcontact om het apparaat aan te zetten.
7 Druk op het pictogram van het vooringestelde programma dat u wilt gebruiken. Let op! Selecteer alleen een vooringesteld programma dat relevant is voor het hulpstuk dat is geplaatst (kom van foodprocessor).
8 De timer begint naar nul af te tellen terwijl het vooringestelde programma wordt uitgevoerd. Het apparaat stopt aan het einde van het vooringestelde programma.
9 Om het verwerken te stoppen terwijl het vooringestelde programma draait, drukt u op een van de volgende knoppen:

- Het verlichte vooringestelde programma.
- Een ander vooringesteld programma.
- De knop Low/Med/High (Laag/Middelhoog/Hoog).
- De nulknop (zero).
- De knop 'kg/lb'.

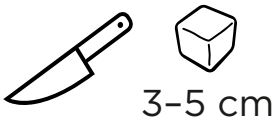
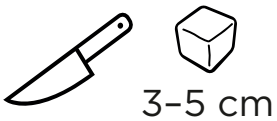
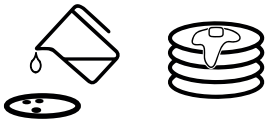
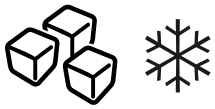
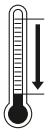

Ice Crush
Blend
Blend
Clean
Clean

BELANGRIJK

- Nooit het deksel gebruiken om de blender te bedienen.
- De foodprocessor werkt niet als de blender en het blenderdeksel niet goed in de vergrendeling zijn geplaatst.
- Zet het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact alvorens het deksel te verwijderen.
- De blender is niet geschikt voor het verpulveren of malen van koffiebonen, of om kristalsuiker tot poedersuiker te vermalen.
- Voorkom contact met het plastic wanneer u amandelessence of -aroma aan een mengsel toevoegt, aangezien dat in permanente vlekken kan resulteren.
- Gebruik maximaal 1 liter water wanneer u het vooringestelde reinigingsprogramma (Clean) gebruikt.

1 Plaats de ingrediënten in de kan.
2 Plaats het deksel op de kan en draai het rechtsom vast.
3 Zet het blenderhulpstuk op het motorblok.
4 Steek de stekker in het stopcontact om het apparaat aan te zetten.
5 Druk op het pictogram van het vooringestelde programma dat u wilt gebruiken. Let op! Selecteer alleen een vooringesteld programma dat relevant is voor het hulpstuk dat is geplaatst (blender).
6 De timer begint naar nul af te tellen terwijl het vooringestelde programma wordt uitgevoerd. Het apparaat stopt aan het einde van het vooringestelde programma.
7 Om het verwerken te stoppen terwijl het vooringestelde programma draait, drukt u op een van de volgende knoppen:

- Het verlichte vooringestelde programma.
- Een ander vooringesteld programma.
- De knop Low/Med/High (Laag/Middelhoog/Hoog).
- De nulknop (zero).
- De knop Kg/lb.

		MAX	
Dough		600 g / H_2O 400 g	1–2
Puree	 3–5 cm	400 g	1–2
	 3–5 cm	400 g	1–3
		350 g	1–3
Mix		1,5 kg	1–2
		600 g	1
Blend		1 L	1–2
	4-8˚C	1,5 L	1–2
		x2 250 g 500 g	1
Ice Crush	 20x40x35 cm	10 (210 g - 220 g)	1
Clean	H_2O  4-8˚C	1 L	1–2
		x2	

Recepten

Kaneelbroodjes

Deeg:
300 g volle melk (kamertemperatuur)
7 g gedroogde gist
50 g ongezouten boter
1 ei
450 g bloem
60 g poedersuiker
¼ tlp zout

1 Plaats het mes, doe de melk en gist in de kom van de foodprocessor en laat 5 minuten staan.
2 Doe de rest van de deegingrediënten in de kom.
3 Combineer ze met het vooringestelde deegprogramma (Dough).
4 Doe het deeg in een kom, dek het af en laat het rijzen totdat de deegbal ongeveer twee keer zo groot is (ongeveer 1 uur).

Vulling:
100 g ongezouten boter (kamertemperatuur)
100 g bruine suiker
1 eetl gemalen kaneel
¼ tlp zout

1 Plaats het mes. Doe de ingrediënten in de kom van de foodprocessor.
2 Combineer ze met het vooringestelde mengprogramma (Mix).

Glazuur:

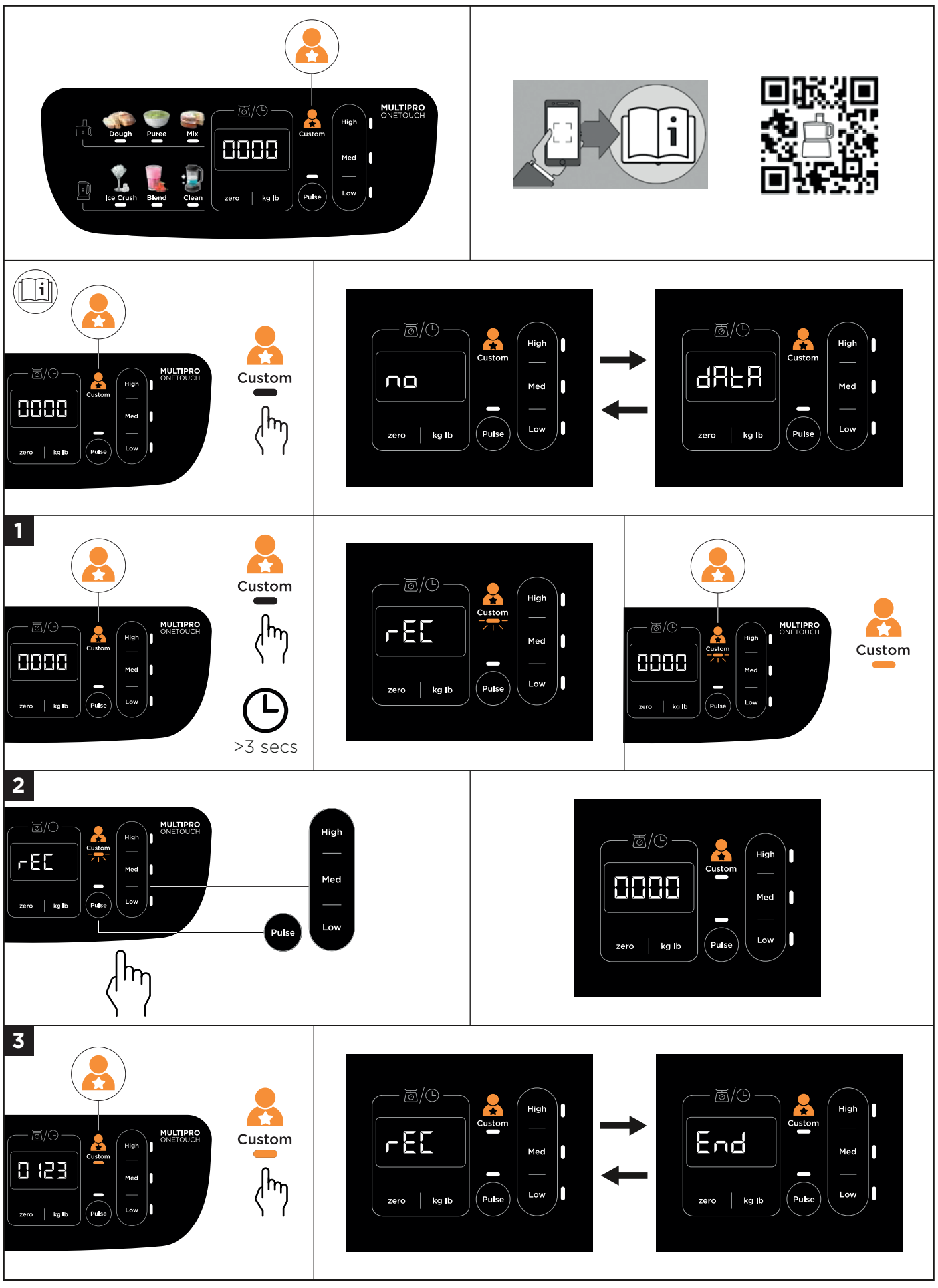
Combineer de ingrediënten in een kommetje.

80 g ongezouten boter (gesmolten)
60 g ahornstroop
2 tlp kaneel
15 g lichtbruine suiker

Methode
1 Rol de gerezen deegbal in rechthoeken van 45 x 35 cm.
2 Smeer de vulling over het deeg.
3 Rol strak langs de langste rand en snijd de randjes af.
4 Snijd het deeg in stukjes van 2,5 cm en plaats ze in een ingevet muffinblik.
5 Laat 45 minuten rijzen.
6 Bak 25 minuten op 200 °C.
7 Bestrijk de broodjes wanneer ze zijn afgekoeld met het voorbereide glazuur.

Aangepast programma

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



Opmerking:
- Laat de foodprocessor of blender nooit leeg draaien.
- In de Custom-modus kunt u slechts gedurende een beperkte tijd opnemen. Wanneer de maximumtijd is verstreken, wordt het aangepaste programma automatisch opgeslagen.
- Het opnemen annuleren: Druk op een knop van een vooringesteld programma, de 'nulknop' (zero) of de knop 'kg/lb'. Of schakel de voeding naar het apparaat uit.
- Het apparaat kan onder de Custom-knop één aangepast programma tegelijk opslaan.
- Om het opgenomen aangepaste programma te overschrijven, volgt u de instructies voor het opnemen van een aangepast programma.
- Bestaande vooringestelde programma's kunnen niet worden gebruikt tijdens het opnemen van een aangepast programma.
- Wanneer het aangepaste programma wordt opgenomen, is het maximale aantal snelheidsveranderingen 20. Als pulseren wordt gebruikt, telt dat als 2 snelheidsveranderingen.
- Een aangepast programma kan maximaal 5 minuten duren.
- De timer telt tijdens het opnemen van het aangepaste programma af totdat de maximale opnameduur van 5 minuten is bereikt. De timer wordt niet opnieuw ingesteld telkens wanneer een andere snelheid wordt geselecteerd.

1 Steek de stekker in het stopcontact om het apparaat aan te zetten.
2 Wanneer u klaar bent om uw aangepaste programma op te nemen, houdt u de Custom-knop ingedrukt totdat rEC wordt weergegeven.

Indien succesvol:
- Het lampje onder de Custom-knop begint oranje te knipperen.
- De knoppen voor de vooringestelde programma's zijn niet verlicht.
- De handmatige snelheden (Low (laag), Med (middelhoog), High (hoog), Pulse (pulseren)) zijn helder verlicht.

3 Begin uw geselecteerde programma met gebruik van de knoppen Pulse (pulseren), Low (laag), Med (middelhoog), High (hoog). De timer telt op in seconden.

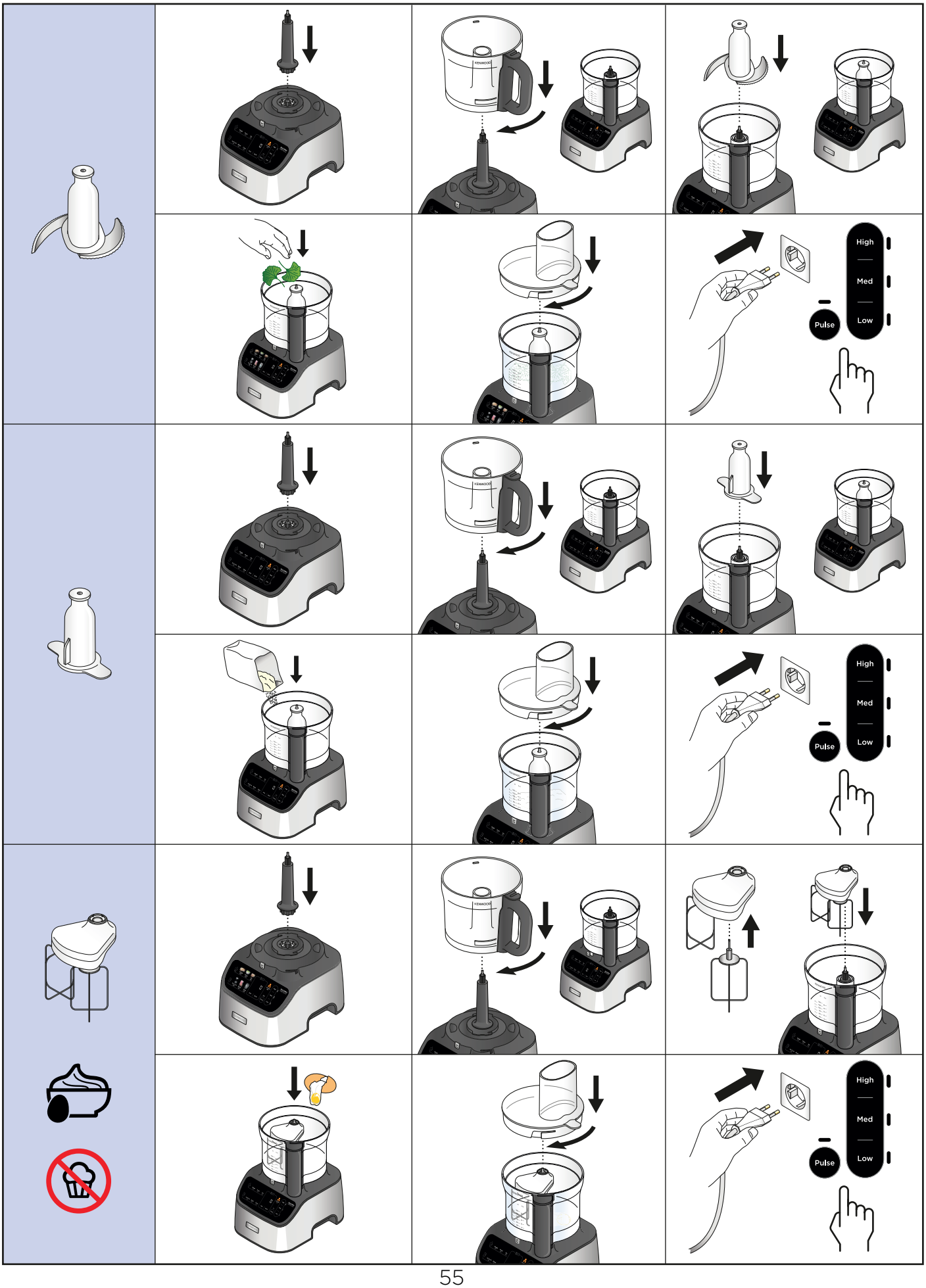
Let op! De gebruiker hoeft de knoppen Low (laag), Med (middelhoog), High (hoog) niet ingedrukt te houden tijdens het opnemen wanneer die snelheid al is geselecteerd.
De geselecteerde snelheid wordt gebruikt totdat er een andere snelheid wordt geselecteerd. Om te pulseren, houdt u de Pulse-knop ingedrukt.
Tijdens het opnemen moet het apparaat het volgende weergeven.
- De geselecteerde handmatige snelheid knippert.
- De ongebruikte handmatige snelheden zijn verlicht.
- De knoppen voor de vooringestelde programma's zijn niet verlicht.

Als het apparaat niet draait tijdens het opnemen, moet dit het volgende weergeven.
- De handmatige snelheden zijn fel verlicht.
- De Custom-knop knippert oranje.
- De knoppen voor de vooringestelde programma's zijn niet verlicht.
- De timer blijft optellen en houdt rekening met de tijd dat het apparaat niet draait, wat in het vooringestelde programma zal worden opgenomen.

4 Druk de Custom-knop in om het aangepaste programma op te slaan. Tijdens het opslaan zal de Custom-knop 4 keer snel knipperen. Wanneer het knipperen stopt, wordt de knop 4 seconden later wit.

Uw foodprocessor gebruiken: mes, deeghulpstuk en dubbele garde

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



BELANGRIJK

- Zet de kom en het hulpstuk altijd op de keukenmachine voordat u ingrediënten toevoegt.
- Nooit het deksel gebruiken om de foodprocessor te bedienen.
- De machine functioneert niet als de kom of het deksel niet goed vergrendeld zijn. Controleer of de vultrechter en de komhendel zich rechtsvoor bevinden.
- Zet het apparaat **altijd** uit en haal de stekker uit het stopcontact alvorens het deksel te verwijderen.
- Deze keukenmachine is niet geschikt voor het verpulveren of malen van koffiebonen of voor het vermalen van kristalsuiker tot basterdsuiker.
- De garde is niet geschikt om kant-en-klare taartmixen te bereiden, aangezien deze mengsels te zwaar zijn en de garde zullen beschadigen. Gebruik altijd het mes.
- Wanneer u amandelessence of -aroma aan mengsels toevoegt, dient u het contact met kunststof te vermijden, aangezien dit permanente vlekken kan geven.
- Brooddeeg niet langer dan 60 seconden verwerken. Het apparaat is alleen bedoeld om een deegbal te maken, het is niet bedoeld om het deeg continu te kneden.
  Wanneer de deegbal is gevormd, verwijdert u die uit het apparaat en kneedt u het deeg met de hand.
- Kneed brooddeeg alleen met de hand opnieuw. Opnieuw kneden in de kom wordt afgeraden omdat de foodprocessor dan instabiel kan worden.
- Wanneer u de dubbele garde gebruikt om vet en suiker tot een romig mengsel te roeren, gebruik dan nooit vet recht uit de koelkast, omdat dat de garde zal beschadigen.

1 Bevestig de verwijderbare aandrijfas op het onderstel.
2 Monteer vervolgens de kom op het motorblok en draai met de klok mee totdat deze vastklikt.
3 Zet ofwel het mes, het deeghulpstuk of de dubbele garde op de aandrijfas.

Let op! Als u de dubbele garde gebruikt, zorg er dan voor dat de kloppers in de aandrijfkop zijn gestoken alvorens het hulpstuk op de aandrijfas in de kom van de foodprocessor te zetten.

4 Doe de ingrediënten in de kom.
5 Zet het deksel erop – zorg ervoor dat de bovenkant van de aandrijfas/het hulpmiddel in het midden van het deksel past.
6 Steek de stekker in het stopcontact om het apparaat aan te zetten.
7 Selecteer een snelheid: Low (laag), Med (middelhoog), High (hoog) of Pulse (pulseren). Raadpleeg de tabel voor aanbevolen gebruik.

Tips

- Gebruik pulseren om de motor een paar keer kort te starten. De motor werkt slechts zolang de knop wordt ingedrukt.
- Het plastic kan verkleuren door sommige voedselproducten. Dit is normaal, levert geen schade op aan het plastic en beïnvloedt de smaak van uw voedsel niet. U kunt deze verkleuringen verwijderen met een doek die licht bevochtigd is met plantaardige olie.
- Voor grove texturen gebruikt u de pulseerknop.
- Zorg ervoor dat u de machine niet te lang gebruikt.
- Als u gebak maakt en de boter rechtstreeks uit de koelkast gebruikt, moet u de boter in blokjes van 2 cm snijden.
- Voor de beste resultaten bij het verwerken van plakkerige vruchten/ingrediënten zoals dadels, gebruikt u eerst 'Pulseren' om de ingrediënten op te breken en verwerkt u deze daarna op maximale snelheid.

Tips - Deeghulpstuk

- Brooddeeg - Plaats de droge ingrediënten in de kom, voeg de vloeistof toe via de vultrechter. Verwerk het geheel totdat een gladde elastische deegbal is ontstaan.

Tips - Dubbele garde

- Voor de beste resultaten klopt u eieren op kamertemperatuur. Zorg dat de kom en gardes schoon en vetvrij zijn alvorens te kloppen.
- Boter en suiker kloppen - Voor het beste resultaat moet de boter eerst op kamertemperatuur komen (20 °C) voordat hij wordt geklopt.
- Zware ingrediënten zoals meel en gedroogd fruit moeten met de hand in de cakemix worden gevouwen.

		MAX		(secs)
	2 cm	600 g	High + Pulse	10–30
		1.5 kg	Low–High	10–20
	1/4	250 g	Pulse	5–10
		30–50 g	High	20–30
		340 g + 170 g (4-8˚C)	High	10
		85 ml H_2O	High + Pulse	10–20
	Mayo	x4 + 360 g	High	60–120
		600 g + 400 g	High	60
		x5 (150 g)	High	90–150
	4-8˚C	250–500 ml	Med–High	60–90
		x3 (150 g) + 75 g	High	240–300

Recepten

All-in-one cake

362 g bloem
13 g bakpoeder
375 g poedersuiker
375 g ongezouten boter (kamertemperatuur)
375 g eieren

Methode:

1 Plaats het mes en doe de ingrediënten in de hierboven genoemde volgorde in de kom van de foodprocessor.
2 Combineer ze met gebruik van het vooringestelde mengprogramma (Mix).
3 Doe de cakemix in een met bakpapier gevoerd broodblik (ongeveer 300 x 80 x 110 mm).
4 Bak gedurende 40-50 minuten in een tot 170 °C voorverwarmde oven.

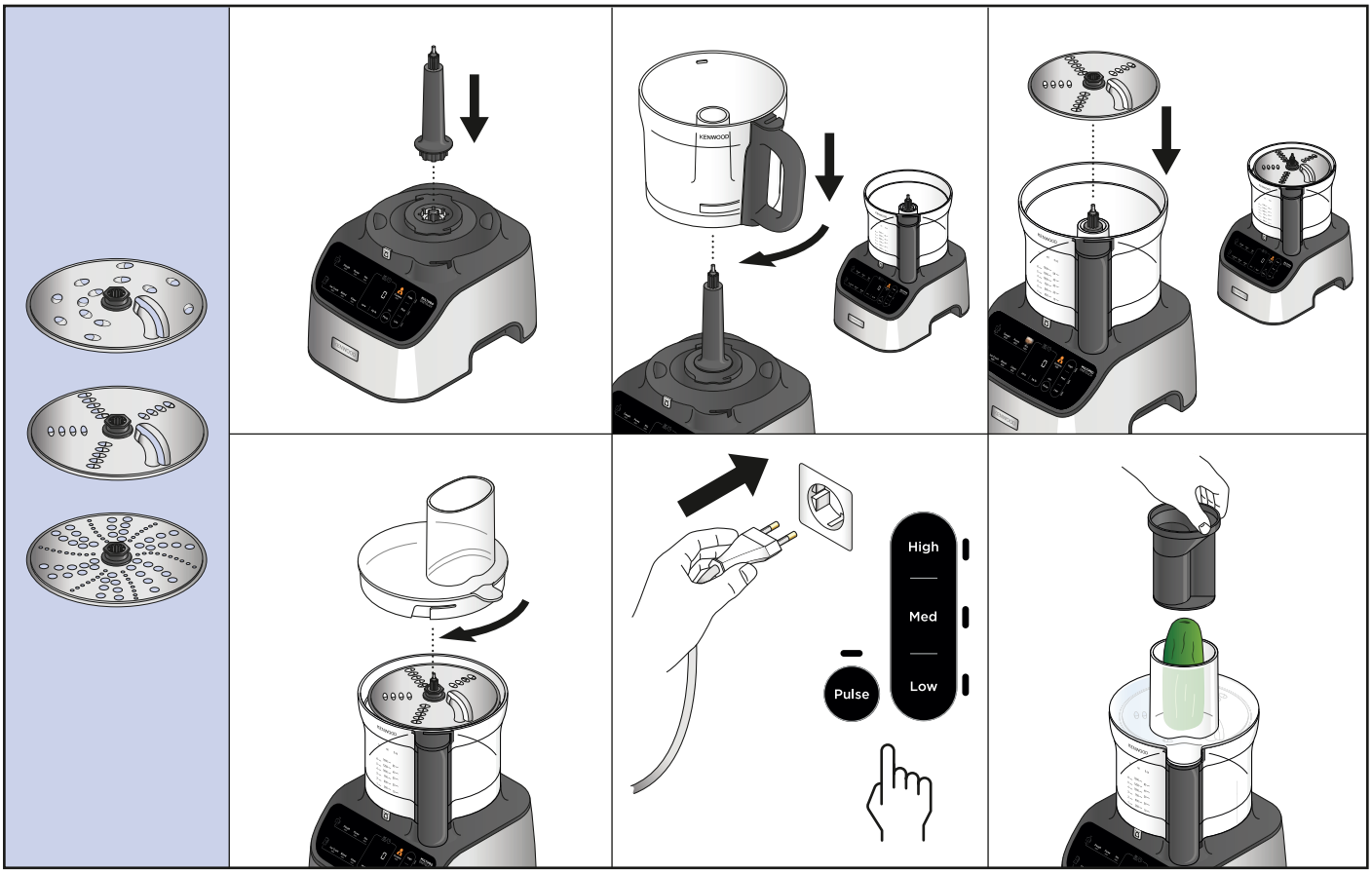
Pizzadeeg

500 g bloem
30 g olijfolie
7 g zout
7 g gist
300 ml water

1 Plaats het deeghulpstuk in de kom.
2 Doe alle ingrediënten in de kom.
3 Druk op het vooringestelde deegprogramma (Dough).
4 Strooi wat meel op het werkoppervlak en kneed totdat het deeg de gewenste dikte heeft. Haal het hulpstuk uit de kom. Bedek het deeg met een vochtige theedoek en laat het 30-40 minuten rusten op een warme plek.
5 Verdeel het in tweeën en rol het uit tot twee pizzabodems van 15 cm.
6 Plaats op een met griesmeel bedekte bakplaat, beleg uw pizza en bak hem 10-15 minuten op 240 °C.

Uw foodprocessor gebruiken – Schijven

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



IMPORTANT

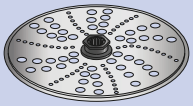
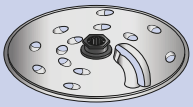
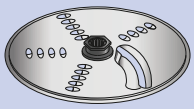
- De kleine stamper nooit gebruiken zonder dat de grotere stamper is aangebracht, anders kunt u de onderkant van de stamper beschadigen.
- Steek uw vingers nooit in de vultrechter.

1 Plaats de aandrijfas en de kom op het motorblok.
2 Houd de schijf aan de middengreep vast en plaats hem op de aandrijfas, met de juiste zijde naar boven gekeerd.
3 Zet het deksel op zijn plaats.
4 Doe de ingrediënten in de vulopening die u wilt gebruiken.
Om de kleine toevoerbuis te gebruiken plaatst u eerst de grote stamper in de toevoerbuis. Gebruik deze voor individueel dunne ingrediënten.
Gebruik beide stampers samen om de grote toevoerbuis te gebruiken.
5 Steek de stekker in het stopcontact, selecteer een snelheid en duw de ingrediënten gelijkmatig met de stamper naar beneden.

Tips

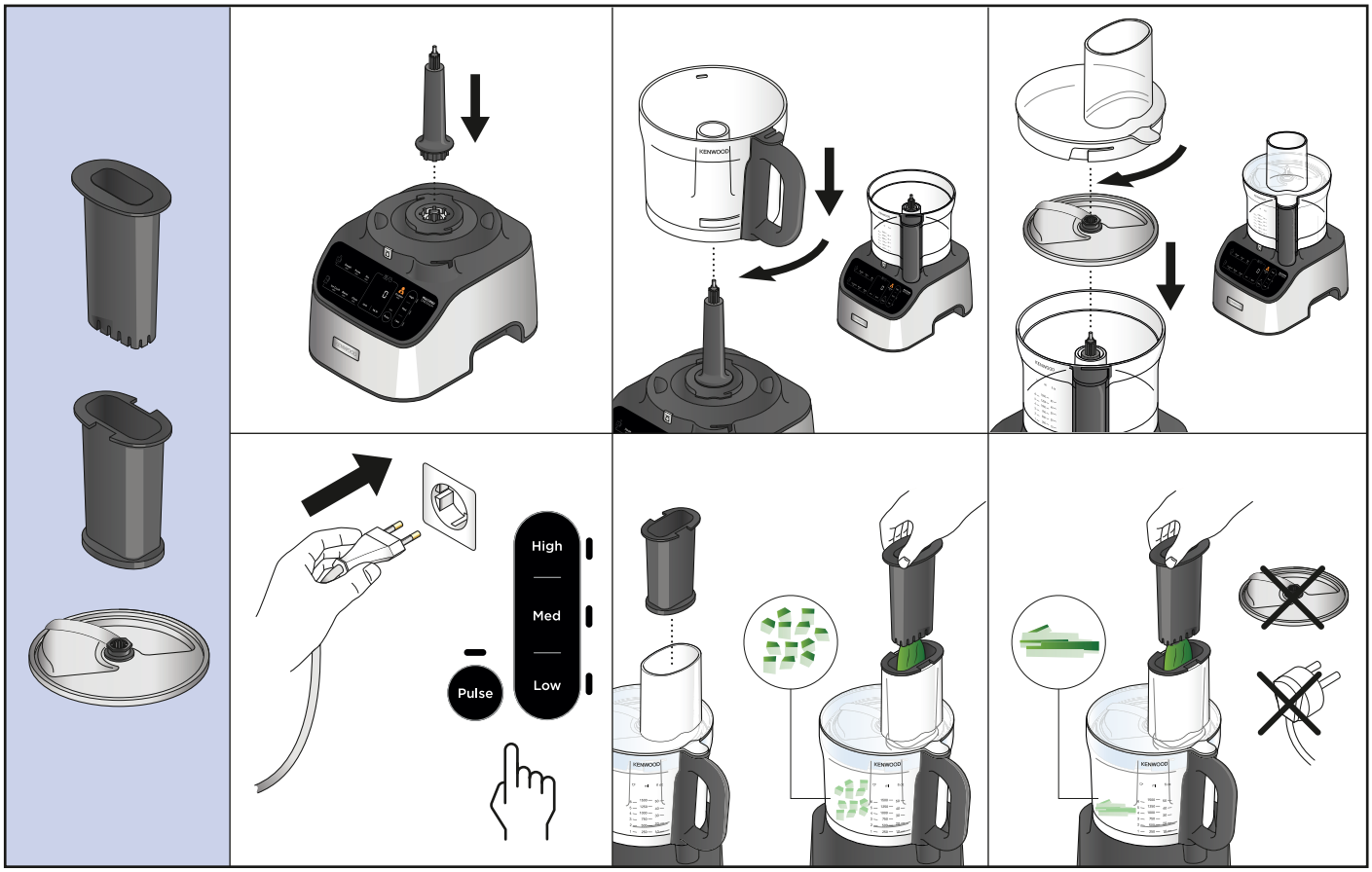
- Gebruik verse ingrediënten.
- Snijd de voedingsmiddelen niet in te kleine blokjes. Vul de breedte van de vultrechter nagenoeg helemaal. Dit voorkomt dat de voedingsmiddelen tijdens de verwerking opzij glijden.
- Bij gebruik van de snij- of raspschijf: voedsel dat rechtop in de vultrechter wordt gezet,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

Tabel voor aanbevolen gebruik

		MAX		(secs)
		Max	High	5-30
		Max	High	5-30
		Max	Low	5-30

Uw foodprocessor gebruiken – Express Dice

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



BELANGRIJK

- De blokjessnijderschijf is alleen ontworpen om te worden gebruikt met het blokjessnijder-opzetstuk.
- De blokjesstamper mag uitsluitend met het blokjesrooster worden gebruikt. Gebruik zonder het blokjesrooster resulteert in beschadiging van de onderkant van de stamper.
- Voedsel zoals kaas, ham en chorizo verstoppen het rooster dus worden niet aanbevolen voor gebruik met dit hulpstuk.

1 Monteer de aandrijfas en kom op het motorblok.
2 Voeg de blokjessnijderschijf toe en plaats het deksel.
3 Plaats het blokjesrooster in de toevoerbuis.
4 Steek de stekker in het stopcontact, selecteer een snelheid en gebruik de blokjesstamper om de ingrediënten door het blokjesrooster te duwen.

De Express Dice kan ook worden gebruikt om French Fries mee te maken, maar ook croutons en broodjes.

5 Plaats het blokjesrooster zonder de blokjes disk.
6 Duw de ingrediënten handmatig door het rooster zonder het apparaat aan te zetten.

Tips

- Om te helpen bij de verwerking, plaats je beide handen op bovenkant van de stamper en druk je deze stevig aan.
- Gebruik voor het beste resultaat vers fruit en groenten.
- Om te voorkomen dat het voedsel vastloopt, stop je niet teveel voedsel tegelijkertijd in de toevoer - idealiter mag het voedsel niet groter worden gesneden dan:

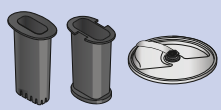
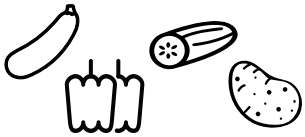
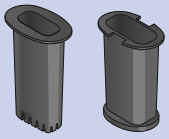
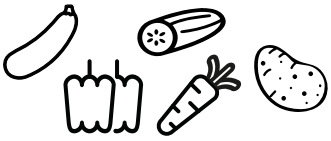
50 × 30mm

- Als het voedsel te hard is om er doorheen te duwen kook het dan voor ongeveer 10-15 minuten, En laat het dan eerst afkoelen in de koelkast voordat u het verder verwerkt.
- Verwijder altijd harde huiden, stenen, pitten en zaden enz. uit voedsel vóór verwerking.

Opmerking:

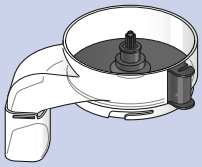
- Door de verschillende maten en vormen van voedsel, zullen er vrijwel altijd misvormde stukjes voedsel tussen de resultaten zitten, dit is normaal.
- Om het blokjesrooster te reinigen, gebruikt u het uiteinde van de stamper om restjes die op het rooster zijn achtergebleven los te maken.

Tabel voor aanbevolen gebruik

		MAX (g)		(secs)
		Max	High	5-30
		Max	N/A	N/A

Uw foodprocessor gebruiken – Express Serve

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



BELANGRIJK

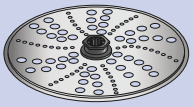
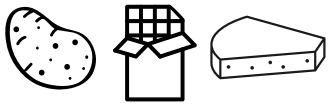
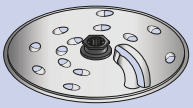
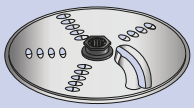
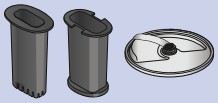
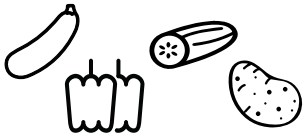
- De Express Serve werkt alleen als de kleine aandrijfas op de hoofdaandrijfas is geplaatst.
- Gebruik nooit kracht wanneer u dit hulpstuk gebruikt.
- Als er geen voedsel uit de uitlaatopening komt, zet het apparaat dan uit en controleer dat er geen voedsel is opgehoopt onder de schijf en dat de slingerplaat is aangebracht. Verwijder opgehoopt voedsel alvorens verder te gaan.

1 Monteer de aandrijfas en kom op de stroomeenheid.
2 Plaats de kleine aandrijfas op de hoofdas.
3 Plaats het vereiste hulpstuk/disc.

Let op! Het Express Serve-hulpstuk kan worden gebruikt met het Express Dice-hulpstuk en de snij-/raspschijf en extra fijne raspschijf.

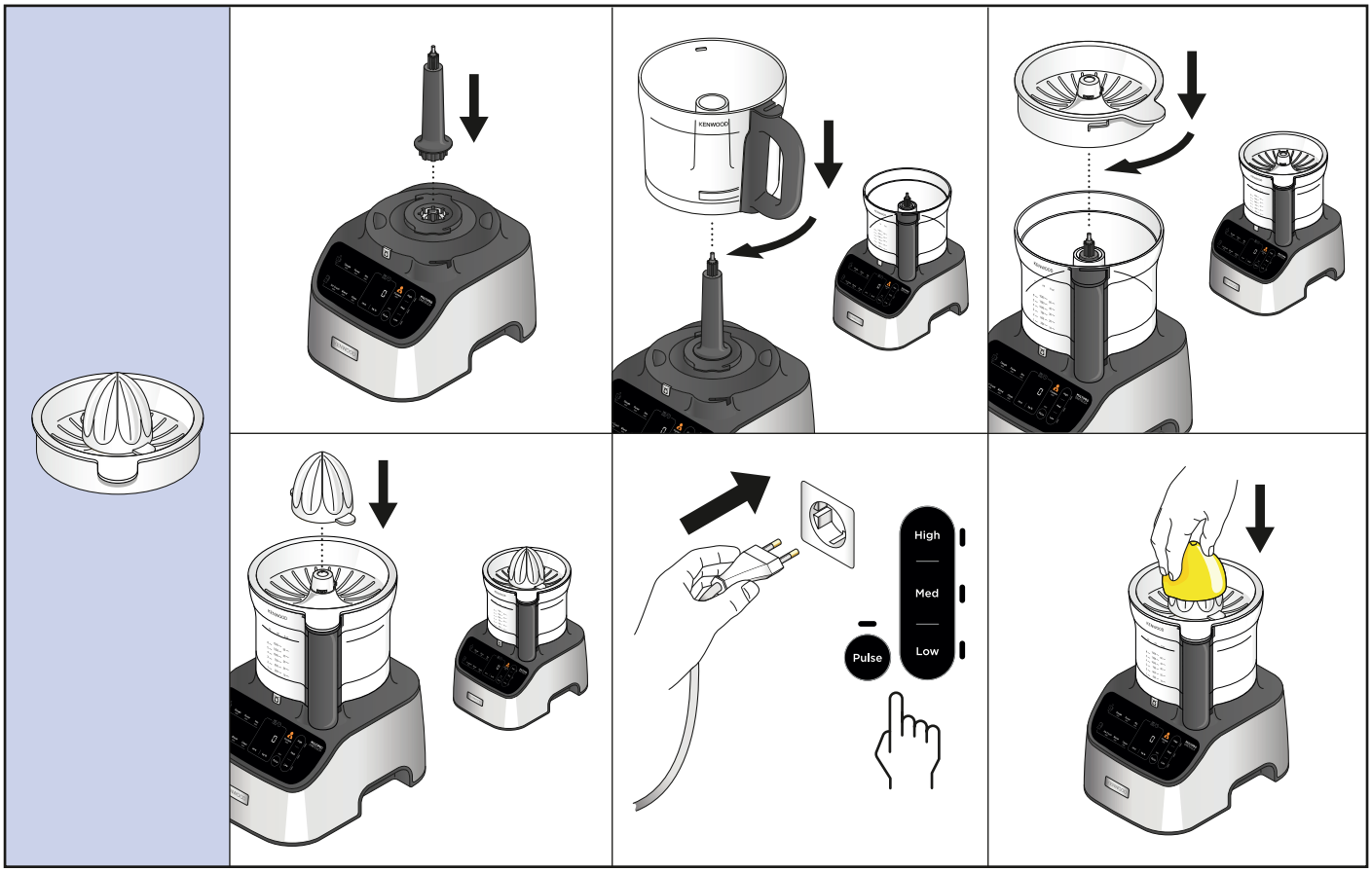
4 Zet het deksel op zijn plaats.
5 Plaats de verlengtrechter.
6 Doe de ingrediënten in de vulopening die u wilt gebruiken.
7 Steek de stekker in het stopcontact, selecteer een snelheid en duw de ingrediënten gelijkmatig met de stamper naar beneden.

Tabel voor aanbevolen gebruik

		MAX		(secs)
		Max	High	5-30
		Max	High	5-30
		Max	Low	5-30
		Max	High	5-30

Uw foodprocessor gebruiken – Citruspers

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



BELANGRIJK

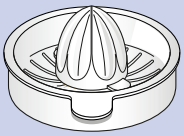
- De citruspers functioneert niet als de zeef niet juist is vergrendeld.

1 Plaats de aandrijfas en de kom op het onderstel.
2 Plaats de zeef in de kom. Zorg ervoor dat de hendel van de zeef vlak boven de hendel van de kom vergrendeld is.
3 Plaats de kegel over de aandrijfas. Draai de kegel totdat hij helemaal naar beneden valt.
4 Snijd de vrucht doormidden. Steek de stekker in het stopcontact, selecteer de lage snelheid (Low) en druk de gehalveerde vrucht op de perskegel.

Tips

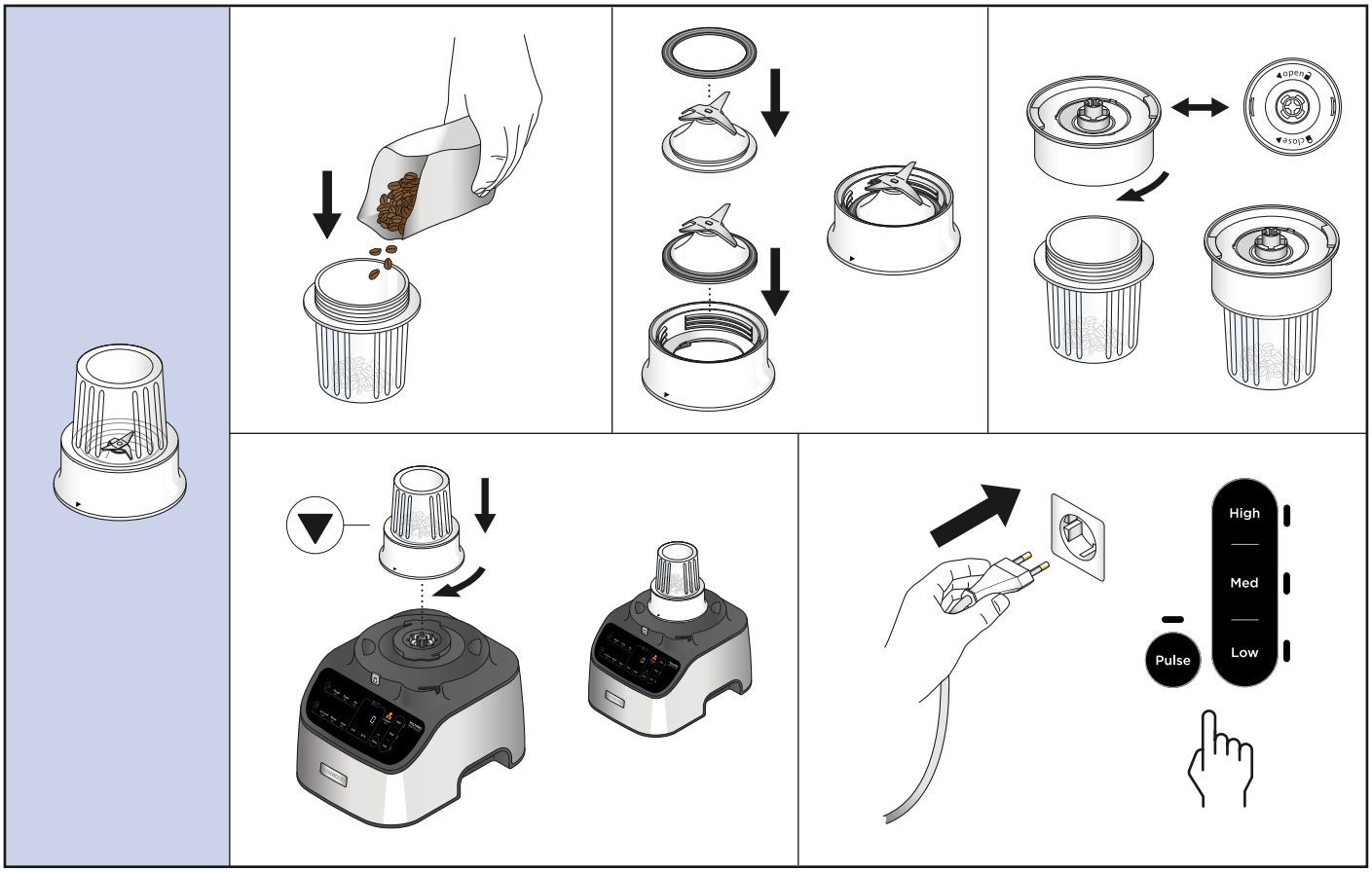
- Voor het beste resultaat gebruikt u vruchten op kamertemperatuur en rolt u ze met de hand over een werktafel, voordat u ze gaat persen.
- Om zoveel mogelijk sap uit het fruit te halen kunt u de vrucht heen en weer bewegen.
- Als u erg veel vruchten perst, dient u de zeef regelmatig te legen om ervoor te zorgen dat er niet teveel vruchtvlees en pitjes in vast blijven zitten.

Tabel voor aanbevolen gebruik

		MAX		(secs)
		1 kg	Low	120–180

Uw foodprocessor gebruiken – Glazen molen

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



1 Doe de ingrediënten in de beker.
2 Plaats de afsluitring in het meselement.
3 Draai het meselement ondersteboven. Laat het met de messen naar beneden in het maatglas zakken.
4 Schroef het mes op de beker. De afbeeldingen aan de onderkant van het mes hebben de volgende betekenis:

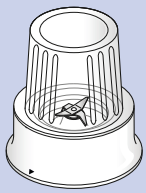
– onvergrendelde stand
– vergrendelde stand

5 Plaats de molen op de krachtbron en draai rechtsom om op zijn plaats te vergrendelen.
6 Steek de stekker in het stopcontact, selecteer de hoge snelheid (High) of gebruik de Pulse-knop om te pulseren.

Tips

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

Tabel voor aanbevolen gebruik

		MAX		(secs)
		50 g	High	10–30
		50 g	High	30

Recept

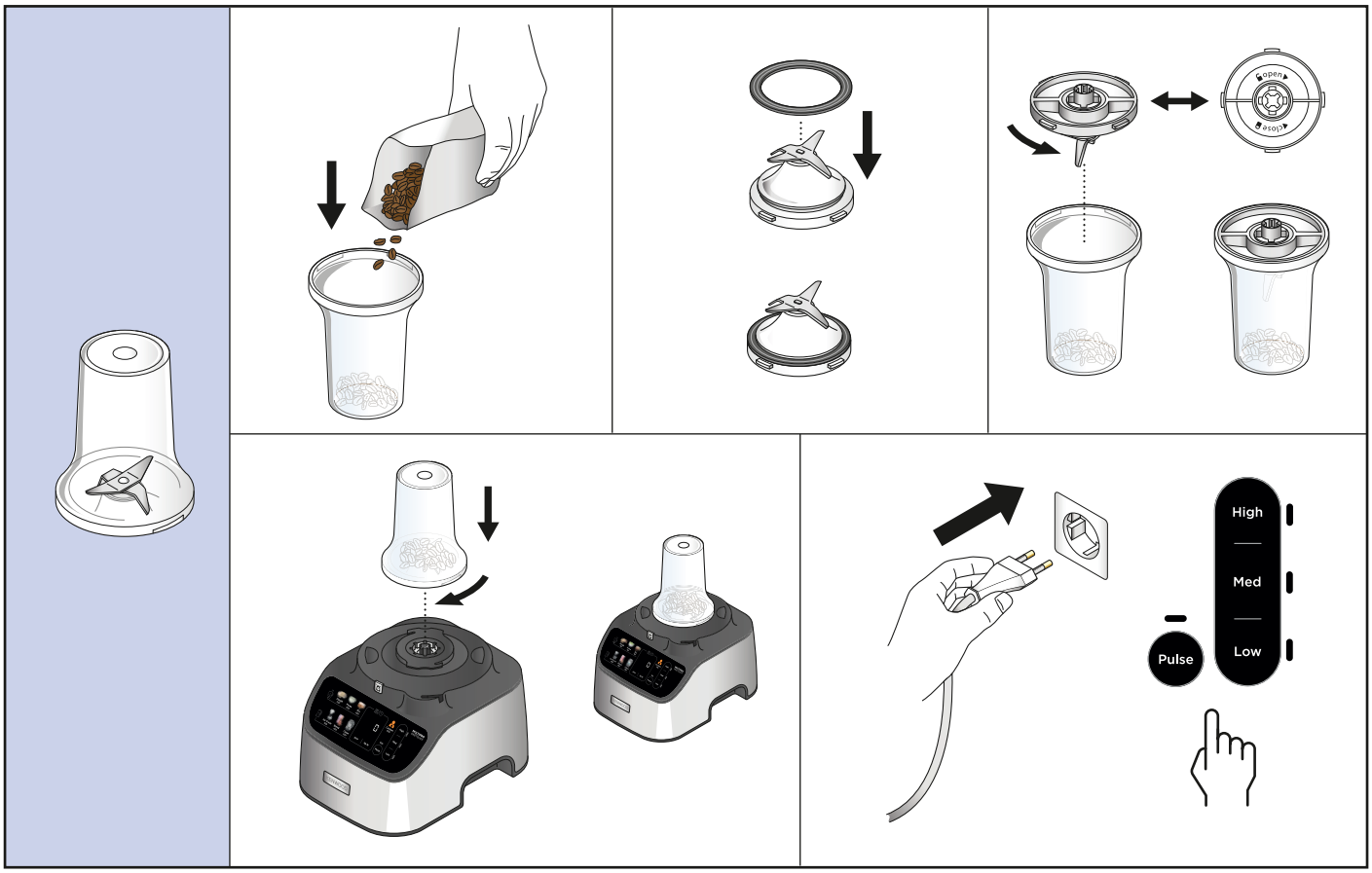
Pruimenmarinade

225 g heldere vloeibare honing
20 g kleine zachte pruimen
30 ml koud water

1 Doe alle ingrediënten in de molen. Laat een nacht lang koelen.
2 Zet het de molen op het motorblok.
3 Steek de stekker in het stopcontact, selecteer en houd de Pulse-knop ingedrukt en verwerk gedurende 4 seconden.
4 Gebruik als nodig.

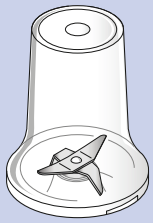
Uw foodprocessor gebruiken – Plastic molen

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



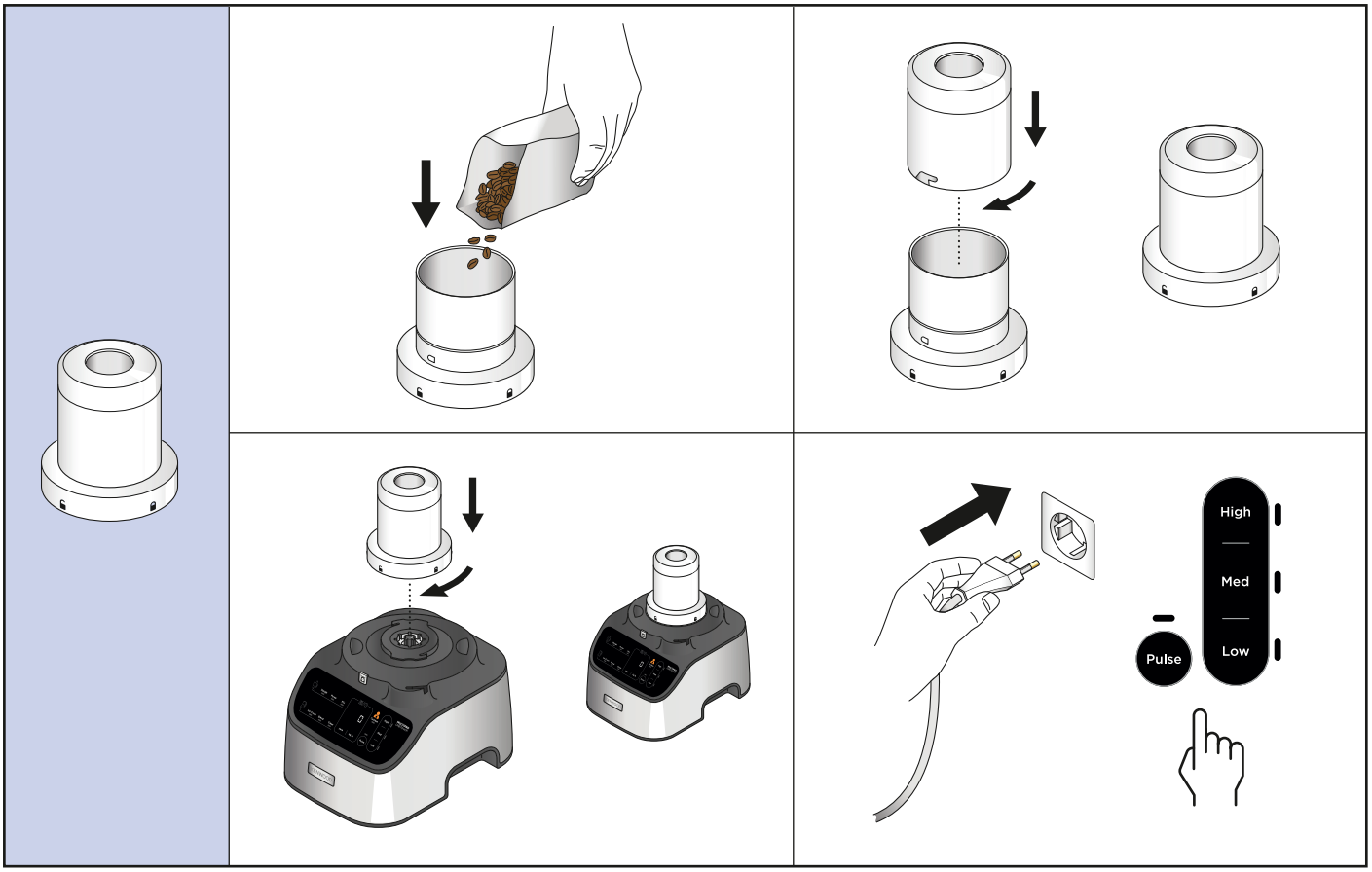
1 Doe de ingrediënten in de beker.
2 Plaats de afsluitring in het meselement.
3 Draai het meselement ondersteboven. Laat het met de messen naar beneden in het maatglas zakken.
4 Schroef het meselement vingervast op het maatglas. Raadpleeg de afbeeldingen aan de onderzijde van het meselement, als volgt:
   – onvergrendelde stand
   – vergrendelde stand
5 Zet de molen op het motorblok, lijn de ▼ op de molen uit met de ▮ op het motorblok en draai het naar rechts om te vergrendelen.
6 Steek de stekker in het stopcontact, selecteer de hoge snelheid (High) of gebruik de Pulse-knop om te pulseren.

Tabel voor aanbevolen gebruik

		MAX		(secs)
		50 g	High	10–30
		50 g	High	30

Uw foodprocessor gebruiken – Maalmolen

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



BELANGRIJK

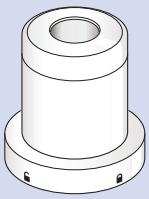
- Verwerk nooit geelwortel in de molen, omdat dit te hard is en de messen zal beschadigen.

1 Doe uw ingrediënten in het meselement.
2 Bevestig het deksel door het naar rechts vast te draaien.
3 Plaats de molen op het onderstel en draai hem naar rechts vast.
4 Steek de stekker in het stopcontact, selecteer de hoge snelheid (High) of gebruik de Pulse-knop om te pulseren.

Tips

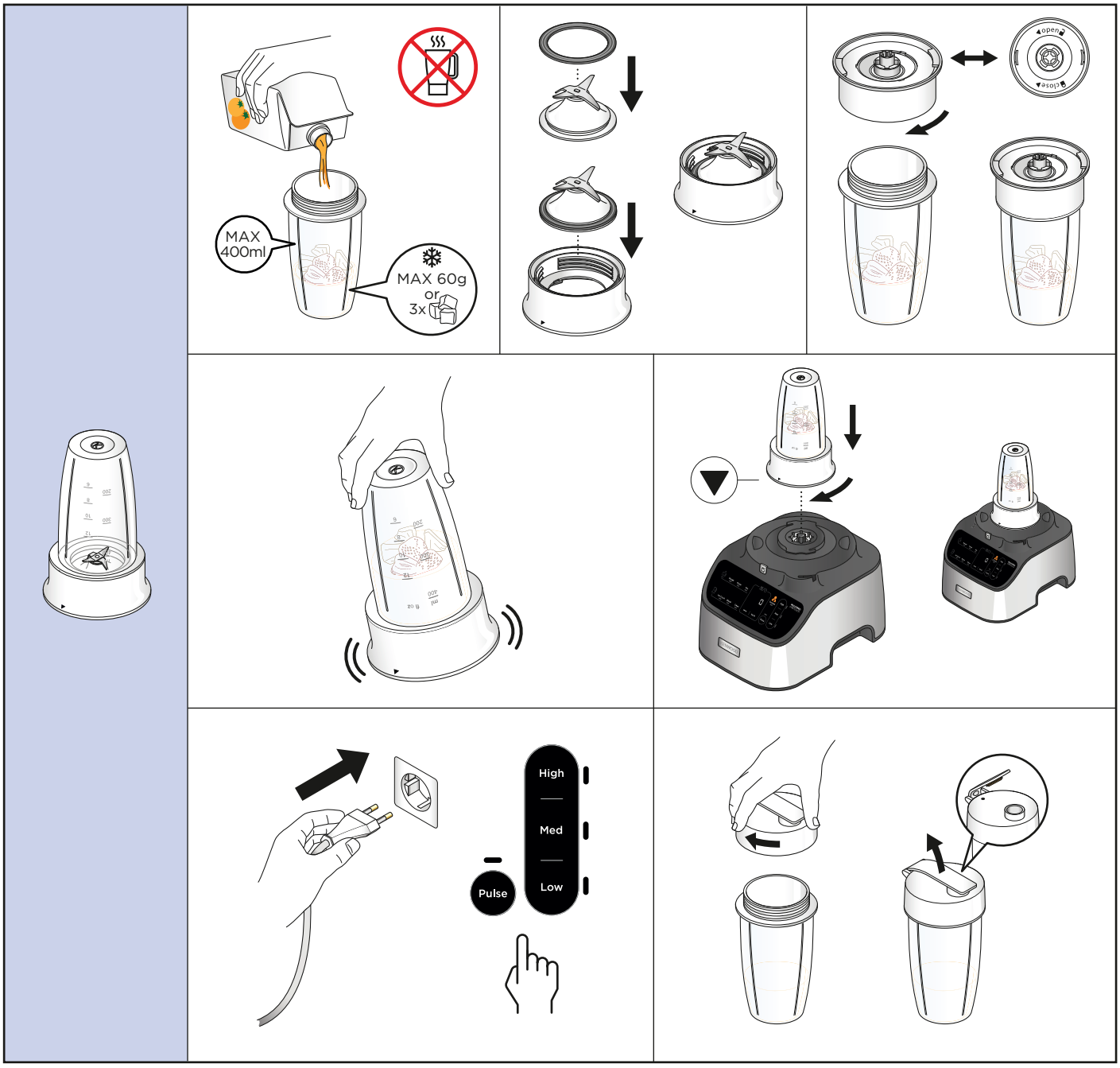
- Voor de beste prestaties bij de verwerking van specerijen raden wij aan dat u nooit meer dan 50 g per keer in de molen verwerkt.
- Hele specerijen behouden hun aroma veel langer dan gemalen specerijen. Daarom is het het beste om telkens een kleine hoeveelheid verse specerijen te vermalen.
- Als u de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

Tabel voor aanbevolen gebruik

		MAX		(secs)
		50 g	High	30–60
		50 g	High	30–60
		50 g	Pulse	15–30
		30 g	Pulse	5–10
		30 g	Pulse	5–10
		30 g	Pulse	5–10
		40 g	High/Pulse	30–60

Uw foodprocessor gebruiken – Personal Blender

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing

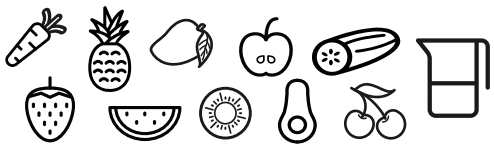


BELANGRIJK
- Verwerk bevroren ingrediënten altijd met een vloeistof.
- Als de afdichtring beschadigd of verkeerd geplaatst is, zal de blender lekken.

1 Voeg ingrediënten aan de beker toe, tot aan de niveaumarkering voor 400 ml.
2 Plaats de afdichtring op het meselement; zorg er hierbij voor dat de afdichting goed in het gedeelte met de ribbels zit.
3 Houd de onderkant van het meselement vast en laat dit met de messen naar beneden gericht op de beker zakken.
4 Schroef het meselement op de beker – draai het rechtsom om het vast te zetten.
5 Steek de stekker in het stopcontact en selecteer de hoge snelheid (High). Meng de ingrediënten totdat u een glad mengsel heeft.
6 Leg het deksel op de beker en en draai het naar rechts vast.
7 Als u wilt drinken, opent u het deksel. U kunt het drankje direct uit de beker drinken.

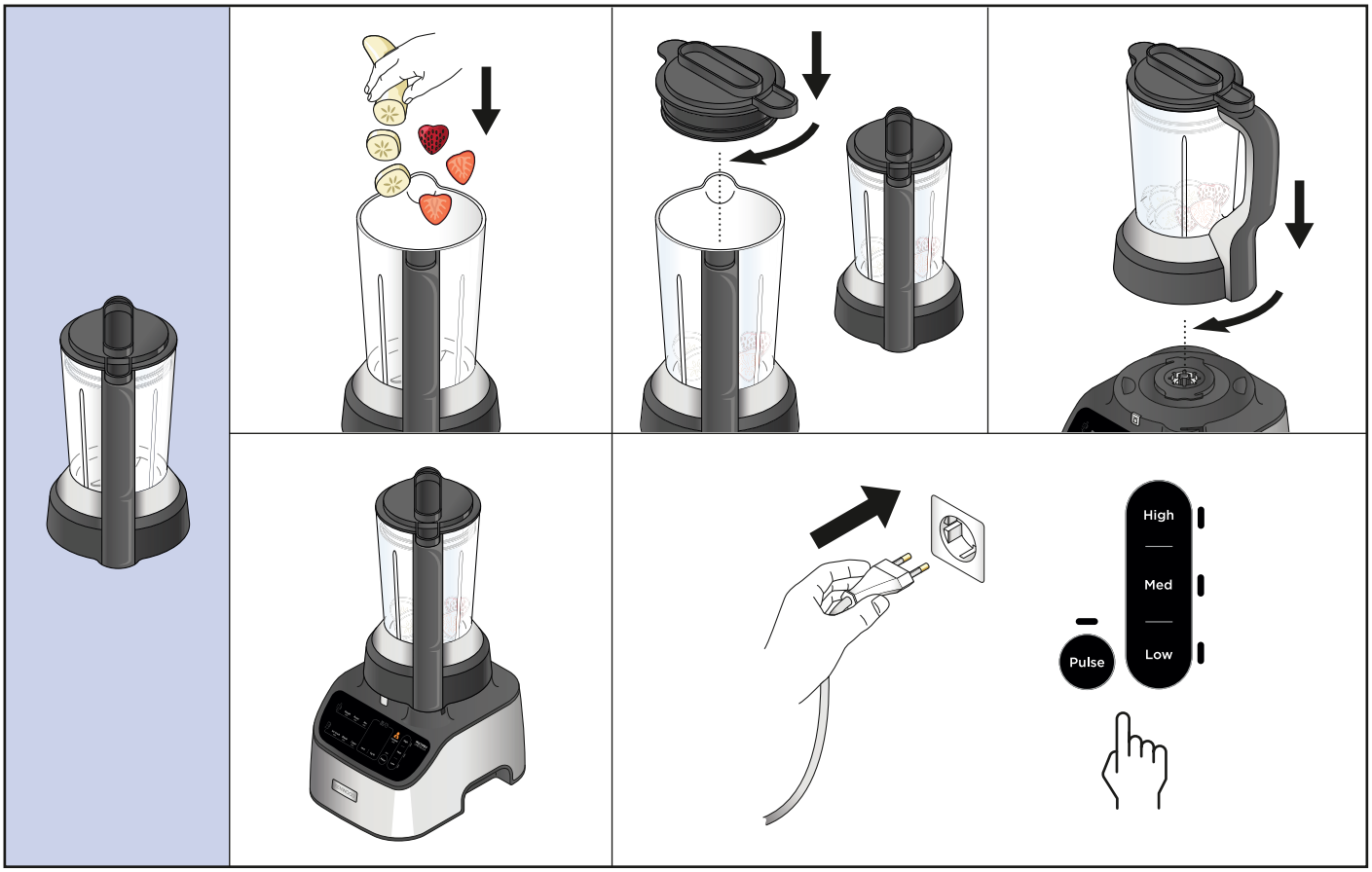
Tips
- Als uw drankje de gewenste consistentie bereikt heeft, kunt u de pulseerknop gebruiken om ervoor te zorgen dat alle ingrediënten goed gemengd zijn.
- Als de beker maximaal gevuld is (400 ml) dan zijn dat ca. 2 porties.
- Als u uw drankje niet onmiddellijk wilt drinken, kunt u de beker het beste in de koelkast bewaren.
- Zorg dat uw drankje dun genoeg is om hem door het drinkdeksel te drinken. U kunt een drankje dunner maken door er meer vloeistof aan toe te voegen.
- Na het mengen zijn sommige dranken mogelijk niet helemaal glad door de aanwezigheid van zaden of de vezelige aard van sommige ingrediënten.
- Sommige dranken kunnen schiften als u ze laat staan; u kunt ze daarom het best onmiddellijk opdrinken. Roer geschifte dranken voordat ze worden genuttigd.
- Wanneer het drinkdeksel is bevestigd, moet u de beker altijd rechtop houden.

Tabel voor aanbevolen gebruik

		MAX		(secs)
		400 ml (❄ 60 g)	High	30–60

Uw foodprocessor gebruiken – Plastic blender

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



BELANGRIJK

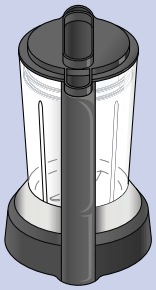
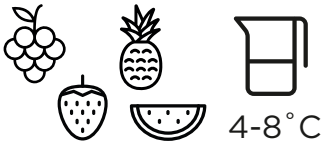
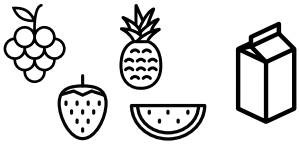
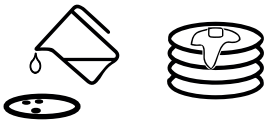
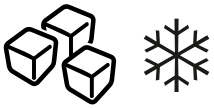
- Het apparaat werkt niet als de blender onjuist op de vergrendeling geplaatst is.
- De verwerking van specerijen wordt afgeraden; dit kan de kunststof onderdelen beschadigen.

1 Doe je ingrediënten in de beker.
2 Plaats het deksel op de beker en draai met de klok mee totdat het klikt.
3 Monteer de blender op het motorblok en draai rechtsom om op zijn plaats te vergrendelen.
4 Steek de stekker in het stopcontact, selecteer de hoge snelheid (High) en meng totdat het mengsel de gewenste dikte heeft.

Tips

- Wanneer u mayonaise maakt, doet u alle ingrediënten, behalve de olie, in de blender. Giet terwijl het apparaat draait de olie door de druppelopening in het deksel.
- Bij dikke mengsels, zoals patés en dips, moet u de wand mogelijk schoonschrapen. Als het mengsel te dik is voor de verwerking, voegt u meer vloeistof toe.

Tabel voor aanbevolen gebruik

		MAX		(secs)
	 4-8˚C	1.5 L	High	30– 60
		1 L	High	15–30
		x1 250 g 500 g	High	45–60
		6 (125 g)	Pulse	30

Recepten

Mayonaise

4 eierdooiers
32 g Dijonmosterd
350 ml olijfolie

Methode

1 Doe de eierdooiers en de mosterd in de blender.
2 Meng gedurende 10 seconden op hoge snelheid (High).
3 Giet terwijl het apparaat draait alle olie door de druppelopening in het deksel.

Babyvoeding

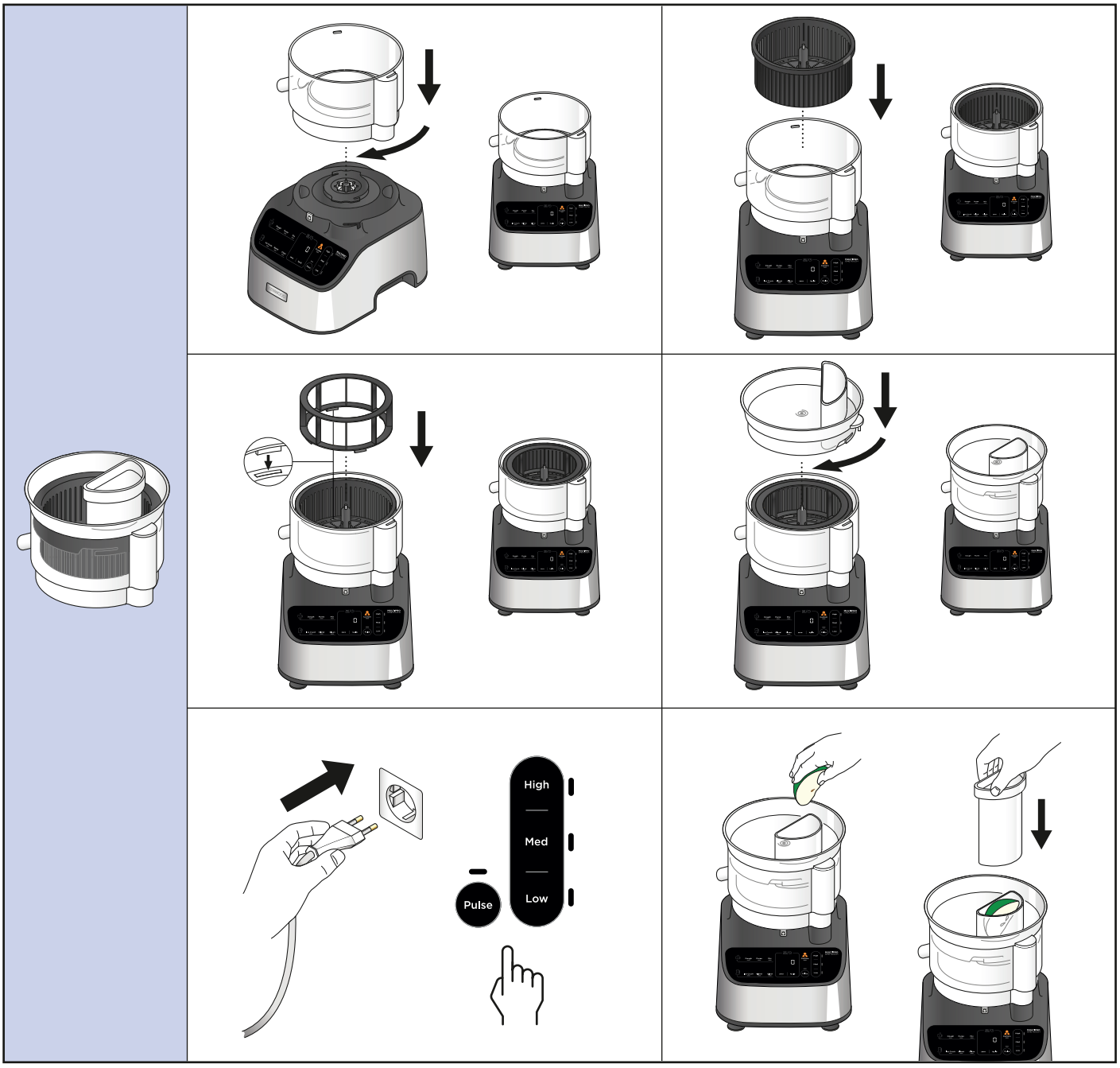
200 g rauw rundvlees (in blokjes van 2 cm gesneden)
200 g rauwe wortel (in blokjes van 2 cm gesneden)
200 g rauwe aardappel (in blokjes van 2 cm gesneden)

Methode

1 Doe het in stukjes gesneden rundvlees in een pan kokend water. Breng het water in de pan weer aan de kook en kook gedurende 1 uur.
2 Doe de in blokjes gesneden wortel en aardappel in een aparte pan met kokend water, breng het water weer aan de kook en kook gedurende 30 minuten.
3 Giet het rundvlees, de wortels en aardappelen af en bewaar 250 ml van het kookwater. Laat het rundvlees, de wortels en aardappelen afkoelen tot kamertemperatuur alvorens ze te verwerken.
4 Doe het rundvlees, de wortels en aardappelen in de blender, gevolgd door het bewaarde kookwater.
5 Meng gedurende 15 seconden op hoge snelheid (High).
6 Schraap de inhoud van de blender en schud die.
7 Meng op hoge snelheid (High) totdat het mengsel de gewenste dikte heeft.

Uw foodprocessor gebruiken – Sapcentrifuge

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



BELANGRIJK

- **Uw sapcentrifuge werkt niet als de kom of deksel niet correct in elkaar passen.**
- Als de sapcentrifuge begint te trillen, schakel deze dan uit en verwijder het vruchtvlees uit de trommel. De sapcentrifuge trilt als de pulp ongelijk wordt verdeelt.
- Sommige zeer harde voedingsmiddelen kunnen uw sapcentrifuge vertragen of stoppen. Als dit gebeurt, schakel deze dan uit en deblokkeer de filter.
- Schakel de pulpverzamelaar uit en verwijder deze regelmatig tijdens gebruik.

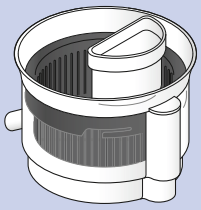
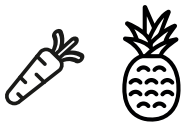
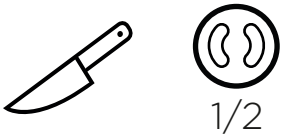
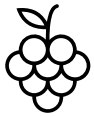
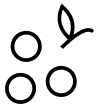
1 Plaats de kom van de sapcentrifuge op het motorblok, draai met de klok mee totdat het vastklikt - de tuit moet aan de linkerkant zitten als deze op de juiste manier is gemonteerd.
2 Plaats de pulpverwijderaar in de filtertrommel - zorg ervoor dat de lipjes zich in de sleuven in de onderkant van de trommel bevinden.
3 Monteer de filtertrommel.
4 Breng het bevestigingsdeksel aan - draai rechtsom tot het sluit.
5 Plaats een geschikt glas of kan onder de sapuitgang.
6 Snijd het voedsel zodat het in de vulopening past.
7 Steek de stekker in het stopcontact, selecteer de hoge snelheid (High) en duw de ingrediënten gelijkmatig met de stamper omlaag. Steek nooit uw vingers in de vulopening. Verwerk helemaal alvorens meer toe te voegen.

- Laat na het toevoegen van het laatste stuk, de sapcentrifuge nog even extra 30 seconden draaien om al het sap te extraheren uit de filtertrommel.

Tips

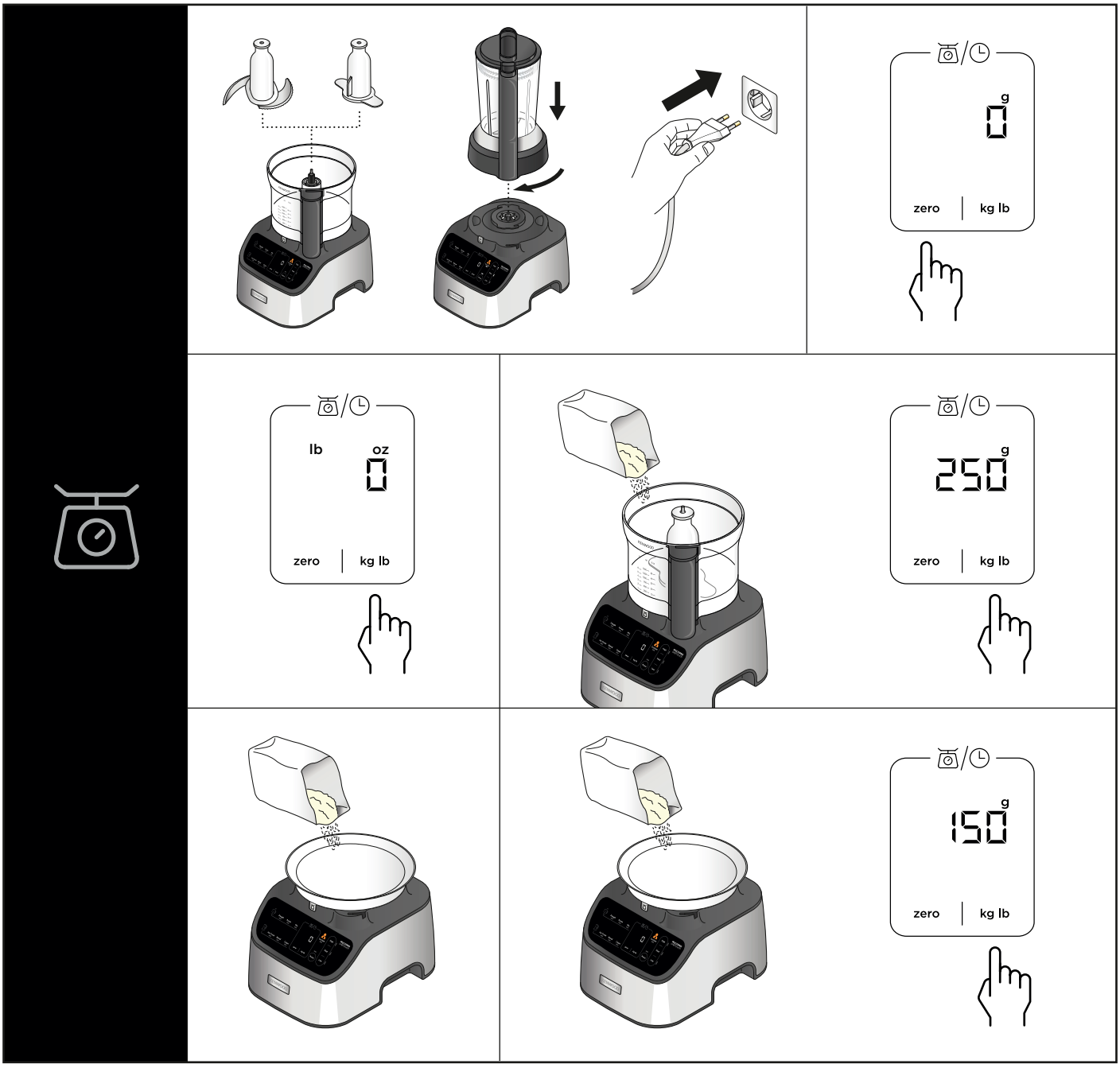
- Verwijder voor verwerking de stenen en pitten (bijv. peper, meloen, pruim) en de taaie schil (bijvoorbeeld meloen, ananas). Je hoeft niet schil of kern van appels en peren te verwijderen.
- Gebruik stevige, verse groenten en fruit.

Tabel voor aanbevolen gebruik

			MAX		(secs)
		2.5 x 4 cm	600 g	High	60–120
		 1/2	600 g	High	60–120
		1/4	600 g	High	60–120
			600 g	High	60–120

Uw foodprocessor gebruiken – Weegfunctie

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



IMPORTANT

- Uw foodprocessor is uitgerust met een ingebouwde weegfunctie waarmee ingrediënten rechtstreeks in de kom of blenderkan gewogen kunnen worden.
- Het maximum weegvermogen is 3 kg.
- Het gewicht van ingrediënten die via de vulopening toegevoegd worden, terwijl het apparaat aan staat, wordt niet op het scherm weergegeven.
- Het scherm kan handmatig worden uitgeschakeld door de nulknop (zero) een paar seconden ingedrukt te houden.

1 Zet de kom, verwijderbare aandrijfas en het hulpstuk of de blenderkan op het motorblok voordat u de ingrediënten toevoegt.
2 Steek de stekker in het stopcontact. Op het scherm wordt '00:00' weergegeven.
3 Druk op de nulknop. Het scherm wordt verlicht.
4 Druk op de (kg/lb)-knop om grammen of ounces te selecteren. Het scherm geeft standaard kg/g weer wanneer het apparaat ingeschakeld wordt.

- Het apparaat weegt in stappen van 1 g en voor het wegen van kleine hoeveelheden wordt het gebruik van theelepels/eetlepels aanbevolen.
- Druk eenmaal op de nulknop (zero) om het op nul in te stellen.

5 Weeg de benodigde ingrediënten rechtstreeks in de kom of kan.
6 Als alle ingrediënten gewogen zijn, plaats het deksel en selecteer een snelheid voor de processor.

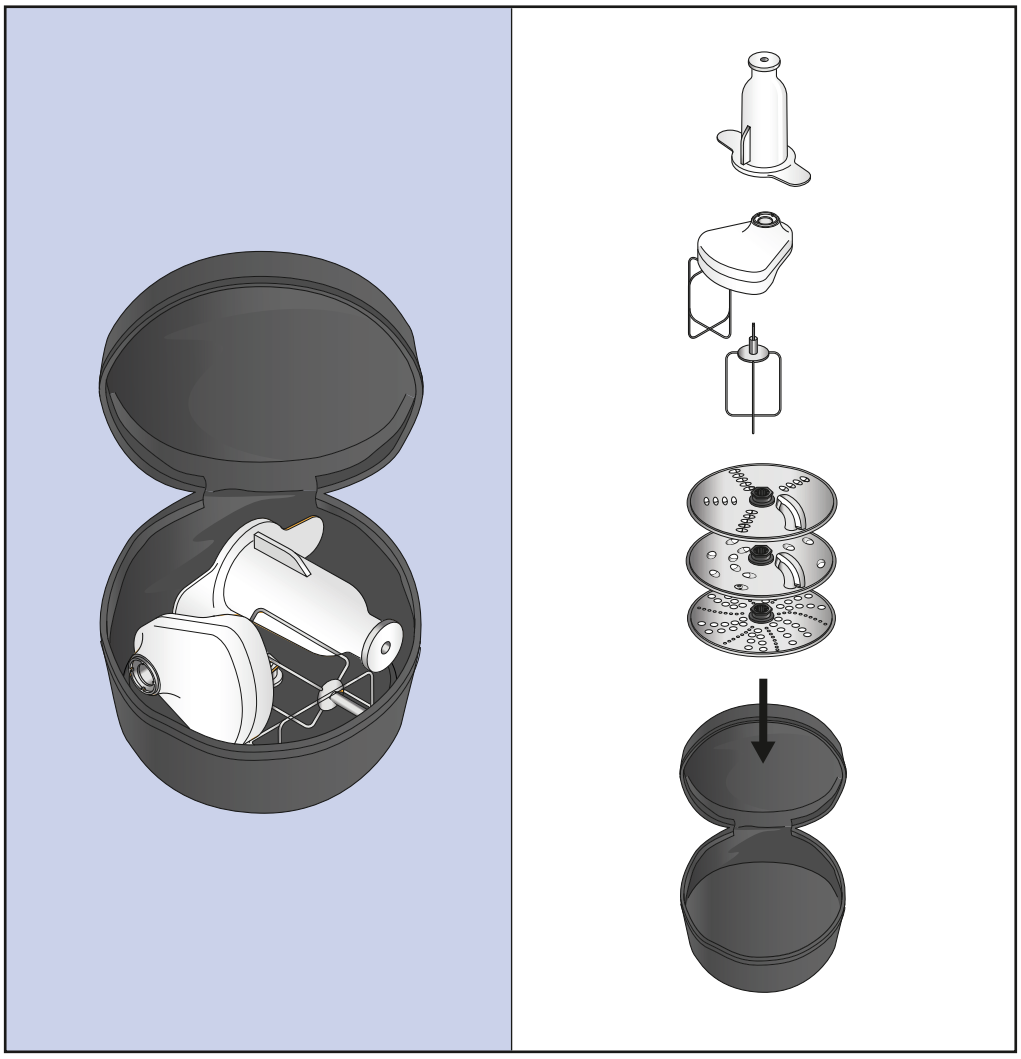
Weegplaat

Er wordt een weegplaat bijgeleverd die verwijderd kan worden en ingrediënten kan wegen zonder dat u de kom of de blender gebruikt.

7 Zet de plaat op het motorblok en draai naar rechts om te vergrendelen. Volg dan stap 2 t/m 5 van de paragraaf 'Gebruik van de weegfunctie.'

8 Verwijder de plaat door deze naar links te draaien en op te tillen.

Opbergtas (indien meegeleverd)



- Bewaar uw schijven, dubbele garde en deeghulpstuk in de opbergtas.
- Om veiligheidsredenen wordt het mes, wanneer deze niet in gebruik is, opgeslagen in de hoofdkom in plaats van de opbergtas.

Onderhoud en klantenservice

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

- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.

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

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

Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De machine werkt niet.	Geen stroom. De kom is niet juist op het motorblok geplaatst.	Controleer of de stekker in het stopcontact zit. Controleer of de kom goed op zijn plaats zit en of de hendel naar rechtsvoor is gedraaid.
	Het deksel van de kom is niet juist vergrendeld.	Controleer of de dekselvergrendeling juist in het handvatgebied geplaatst is. **De keukenmachine werkt niet als de kom en het deksel onjuist geplaatst zijn.**
	Verwijderbare aandrijfas ⑤ niet aangebracht op het motorgedeelte.	Bevestig de verwijderbare aandrijfas ⑤ op het motor-gedeelte alvorens de kom te plaatsen. De hulpstukken voor de kom werken alleen als de aandrijfas is aange-bracht.
Blender, Personal Blender of molen werkt niet	Blender, Personal Blender of molen niet goed vastgezet.	Blender, blenderdeksel, Personal Blender of molen werkt niet als die niet goed in de vergrendeling zit.
	Blender, Personal Blender of molen niet goed in elkaar gezet.	Controleer of het meselement goed is aan-gedraaid op de glazen beker, maatglas of kan.
Keukenmachine stopt tijdens de verwerking van ingrediënten.	Keukenmachine te zwaar belast/ maximum capaciteit overschreden.	Controleer maximumcapaciteit in de tabel voor aanbevolen gebruik.
	Deksel niet vergrendeld.	Controleer of het deksel juist vergrendeld is.
Personal Blender of multifunctionele molen lekt uit de onderkant van het meselement.	De afsluitring ontbreekt. De afsluitring is onjuist aangebracht. De afsluitring is beschadigd.	Controleer of de afsluitring goed aangebracht en onbeschadigd is. Voor een vervangende afsluitring raadpleegt u de informatie onder 'Onderhoud en klantenservice'.
Eenheid is onstabiel/heftige trillingen en beweging.	Er worden plakkerige vruchten/ ingrediënten zoals dadels verwerkt. De geselecteerde snelheid is te laag.	Voor de beste resultaten gebruikt u eerst Pulse (pulseren) om de ingrediënten op te breken en verwerkt u deze daarna op hoge snelheid (High).
Slecht resultaat met apparaten en hulpstukken.	Lees de tips in de paragraaf 'De hulpstukken gebruiken'. Controleer of de hulpstukken goed zijn gemonteerd.	
Weegfunctie		
Gewicht wordt niet op het scherm weergegeven	Scherm geeft een negatief getal weer omdat het scherm niet op nul gezet werd en de ingrediënten of kom/ deksel/hulpstuk verwijderd zijn.	Zet de weegschaal op nul of plaats de verwijderde ingre-diënten/kom/deksel/hulpstuk terug.
	Gewogen hoeveelheid te klein.	Gebruik een theelepel en eetlepel voor kleine hoeveelheden.
Ander gewicht op scherm.	Motorblok verplaatst tijdens gebruik.	Plaats de processor vóór het wegen altijd op een droog, horizontaal oppervlak. Verplaats het motorblok niet terwijl de weegfunctie gebruikt wordt. Zet het scherm op nul voor u de volgende ingrediënten weegt.
Scherm staat uit.	Stekker van motorblok zit niet in het stopcontact.	Stop stekker in het stopcontact.
	Het scherm schakelt automatisch uit als het gewicht 5 minuten onveranderd blijft.	Druk eenmaal op de nulknop (zero). Het scherm wordt verlicht.
Scherm staat op [0 – Ld].	Weegfunctie overbelast.	Overschrijd het maximumgewicht van 3 kg niet.
	Overmatige druk uitgeoefend op het motorblok.	Oefen geen overmatige druk uit op het motorblok, want dit kan de gewichtsensor beschadigen.
Op het scherm knippert -----	Vergrendeling niet vastgezet	Controleer dat de vergrendeling ineen grijpt
Foutcodes uitgelegd		
E12	Fout weegschaalsensor	Zet het apparaat uit. Wacht 30 seconden en zet het weer aan. Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met het servicecenter.
E41	Fout detectie motorsnelheid	
E49	Communicatiefout	

Français

- Sécurité 80-81
- Avant de brancher l'appareil 81
- Nettoyage et entretien 82
- Liste des éléments 83-85
- Utilisation de votre robot de cuisine - Préréglages 86-91
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 86-89
  - Tableau d'utilisation 90
  - Recette 91
- Préréglage personnalisé 92-93
- Pour utiliser votre robot de cuisine - lame de couteau, pétrin et double fouet 94-97
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 94-95
  - Tableau d'utilisation 96
  - Recettes 97
- Utilisation de votre robot de cuisine- Disques 97-98
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 97-98
  - Tableau d'utilisation 98
- Utilisation de votre robot de cuisine - accessoire à brunoise express 99-100
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 99-100
  - Tableau d'utilisation 100
- Utilisation de votre robot de cuisine - Express Serve 101-102
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 101-102
  - Tableau d'utilisation 102
- Utilisation de votre robot de cuisine - Presse-agrumes 103
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 103
  - Tableau d'utilisation 103
- Utilisation de votre robot de cuisine -Blender en verre 104-105
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 104
  - Tableau d'utilisation 104
  - Recette 105
- Utilisation de votre robot de cuisine - Blender en plastique 105-106
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 105
  - Tableau d'utilisation 106
- Utilisation de votre robot de cuisine - Moulin à moudre 106-107
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 106-107
  - Tableau d'utilisation 107
- Utilisation de votre robot de cuisine - Blender personnel 108-109
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 108-109
  - Tableau d'utilisation 109
- Utilisation de votre robot de plastique - Blender en plastique 110-111
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 110
  - Tableau d'utilisation 111
  - Recettes 111
- Utilisation de votre robot - Extracteur de jus 112-113
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 112-113
  - Tableau d'utilisation 113
- Utilisation de votre robot - Fonction de balance 114-115
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 114-115
- Sac de rangement 115
- Service après-vente 116
- Guide de dépannage 117

Sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les emballages, étiquettes et films de protection.
- Si le cordon ou la prise sont endommagés, il faut les faire remplacer, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou un réparateur agréé par Kenwood pour éviter tout accident.
- **NE TOUCHEZ PAS** les lames, elles sont tranchantes. Les lames et les disques sont très tranchants, manipulez-les avec précaution. Tenez **toujours** les ustensiles et accessoires par la partie supérieure, loin des zones coupantes, lorsque vous les manipulez, que vous videz le bol ou pendant le nettoyage.
- Veuillez **NE PAS MIXER** des ingrédients chauds.
- **Soyez prudent** lorsque vous versez des liquides chauds dans le bol du robot ou du blender, la production soudaine de vapeur entraine un risque de projections.
- **Ne** laissez **jamais** l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- **Ne dépassez pas** les capacités maximales données dans le tableau des conseils d'utilisation.
- **N**'utilisez **pas** votre appareil pendant plus de temps que celui spécifié ci-dessous sans période d'arrêt. Si vous l'utilisez pendant de plus longues périodes, vous risquez d'endommager l'appareil.

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

- Veillez à **ne pas** soulever ou transporter le robot par la poignée – celle-ci pourrait se briser et provoquer des blessures.
- Veillez **toujours** à retirer la lame avant de verser le contenu du bol.
- Conservez les mains et tout ustensile hors du bol du robot ou du blender lorsque l'appareil est branché sur l'alimentation électrique. Si vous devez pousser des aliments, utilisez un ustensile approprié tel qu'une spatule.
- Éteignez **toujours** l'appareil et débranchez-le de l'alimentation lorsque vous devez le laisser sans surveillance et avant d'installer de retirer, ou de nettoyer les accessoires.
- Ne poussez **jamais** la nourriture dans le tube d'alimentation avec les doigts. Utilisez toujours le poussoir fourni avec l'appareil.
- **ATTENTION :** avant de retirer du bloc moteur le couvercle du bol, du blender ou du moulin :
  - arrêtez le bloc moteur ;
  - assurez-vous que les accessoires / lames sont complètement arrêtés ;
  - veillez à ne pas dévisser le gobelet/la bouteille en verre ou le bol/couvercle du moulin de l'unité porte-lames.
- **N'**utilisez **pas** le couvercle pour faire fonctionner le robot. Pour arrêter la machine, appuyez soit sur la dernière vitesse sélectionnée, soit sur n'importe quelle vitesse préréglée ou sur l'un des touches de la balance.
- Cette machine sera endommagée et pourrait provoquer des blessures si le mécanisme de verrouillage est soumis à une force excessive.
- N'utilisez **jamais** un accessoire non autorisé.
- N'utilisez **jamais** un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir « Service après-vente ».
- Ne mouillez **jamais** le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- **Ne** laissez **pas** le cordon d'alimentation dépasser du bord d'une table, du plan de travail ou être en contact avec des surfaces chaudes.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation des appareils, et si elles ont conscience des risques encourus.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou quand les présentes instructions ne sont pas respectées.
- Une mauvaise utilisation de votre appareil, blender ou moulin peut provoquer des blessures.
- La consommation d'énergie maximale est basée sur celle du mini-hachoir/moulin, les autres accessoires peuvent demander moins d'énergie.

Sécurité du blender et du blender personnel

- Veuillez **NE PAS** mixer les ingrédients chauds.
- **RISQUES DE BRÛLURES :** laissez refroidir les ingrédients très chauds à température ambiante avant de les placer dans le gobelet/la bouteille ou avant 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.
- Ne faites **jamais** fonctionner le blender lorsqu'il est vide.
- Recettes de smoothies : ne mélangez jamais d'ingrédients congelés ayant formé une masse solide pendant la congélation, cassez les amas avant de les ajouter dans gobelet/la bouteille.

Sécurité du blender personnel
- Le bol ne doit être utilisé qu'avec l'unité porte-lames fourni.
- Ne buvez **jamais** de liquides chauds directement à partir de la bouteille.
- Lorsque vous utilisez le couvercle pour consommer votre boisson, assurez-vous qu'elle est homogène. Vous aurez peut-être besoin d'acquérir de l'expérience avant d'obtenir les résultats souhaités, notamment lorsque vous préparez des aliments fermes ou qui ne sont pas mûrs. En effet, certains ingrédients peuvent ne pas être mixés.
- **Ne** mixez **pas** d'ingrédients congelés ou de glaçons sans liquide.
- Ne mélangez **jamais** des ingrédients secs (à savoir des épices, des noix) et ne faites jamais tourner le blender à vide.
- Ne montez **jamais** l'ensemble de lames sur le bloc moteur sans avoir installé le couvercle.

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

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

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

Centrifugeuse
- **N**'utilisez **pas** cet accessoire si le filtre, le couvercle ou le bol sont endommagés ou présentent des fissures visibles.
- Les lames de coupe situées à la base du tambour filtrant sont très coupantes, il convient donc de faire attention lors de la manipulation et du nettoyage du tambour.
- Utilisez uniquement le poussoir fourni. Ne mettez **jamais** vos doigts dans le tube d'alimentation. Débranchez l'appareil avant de déverrouiller le tube d'alimentation.
- Avant de retirer le couvercle, éteignez et attendez l'arrêt du filtre.

Accessoires et disque pour Express Dice/Express Serve
- La grille et les disques de coupe sont très coupants, il convient donc de les manipuler avec soin lors de leur installation, leur retrait et leur nettoyage. Tenez **toujours** les ustensiles et accessoires par la partie supérieure, loin des zones coupantes, lorsque vous les manipulez, que vous videz le bol ou pendant le nettoyage.
- N'utilisez **jamais** vos doigts pour pousser les aliments dans le tube d'alimentation. Utilisez uniquement le poussoir fourni.
- **N**'appliquez **pas** une force excessive pour pousser les aliments dans le tube d'alimentation au risque d'endommager votre accessoire.
- Avant de retirer le couvercle, éteignez l'appareil et attendez l'arrêt total du disque.
- **Ne** versez **pas** de liquides chauds dans le tube d'alimentation.
- **Ne pas** utiliser avec des aliments surgelés.

Express Serve
- **Évitez** tout contact avec les pièces mobiles. Maintenez vos doigts hors de l'orifice de sortie des aliments.
- En cas d'utilisation de l'appareil à brunoise ou des disques de coupe, le disque d'éjection doit être **obligatoirement** installé, le non-respect de cette consigne entraine l'accumulation des aliments sous les disques et les aliments ne sortent pas, entraînant de possibles dommages à votre accessoire.
- Le presse-agrumes n'est pas conçu pour être utilisé avec l'accessoire Express Serve. Utilisez **toujours** le presse-agrumes avec le bol principal.

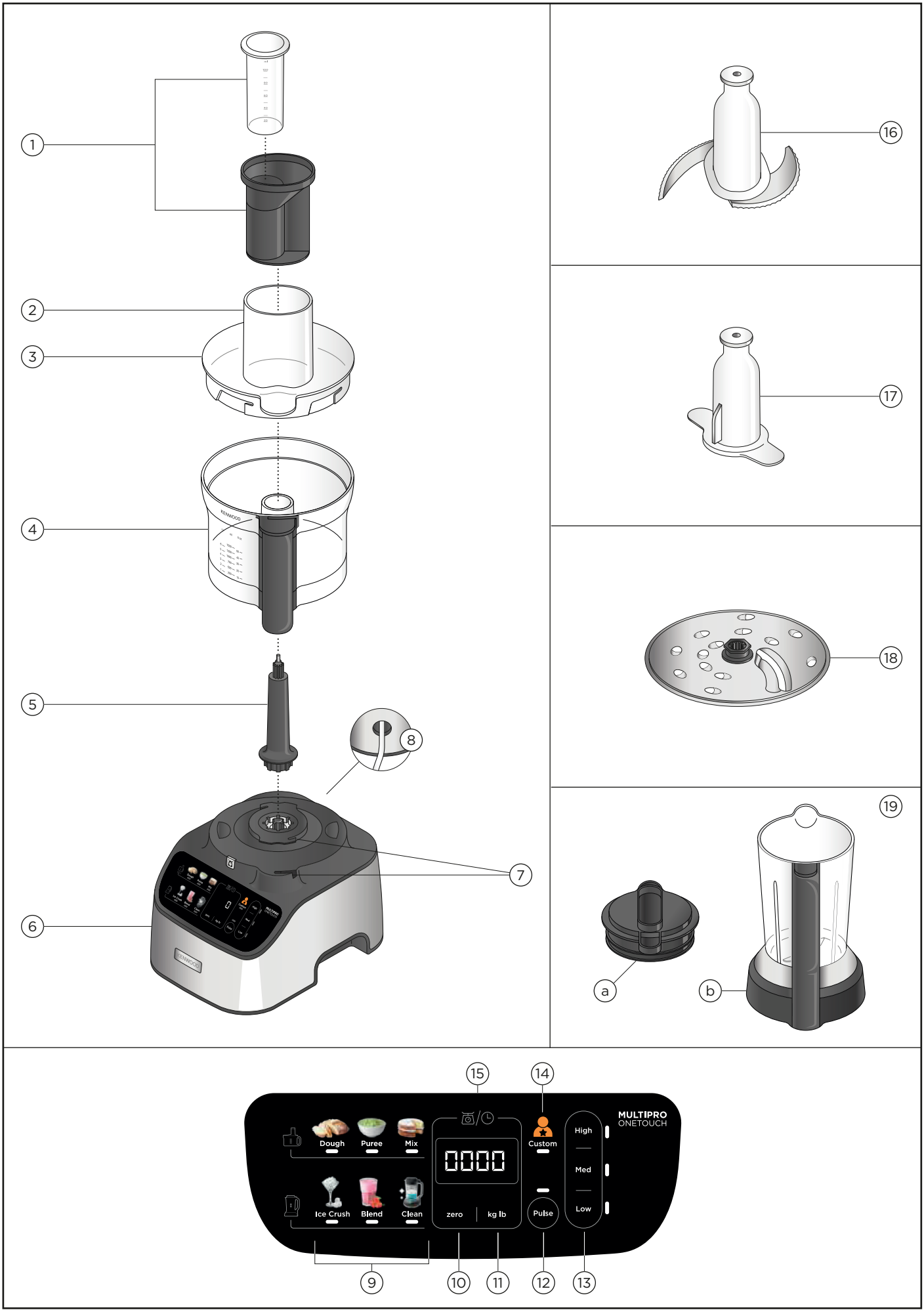
Consommation électrique
- Bascule automatiquement en mode veille au bout de : 12 minutes.
- Mode veille : 0,3 W.

Avant de brancher l'appareil
- Assurez-vous que l'alimentation électrique correspond 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.

Nettoyage et entretien

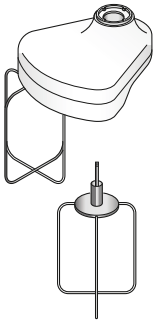
- Arrêtez le bloc moteur et débranchez-le avant de le nettoyer. Poussez tout le cordon qui dépasse dans la zone de rangement à l'arrière du bloc moteur.
- Essuyez le bloc moteur et la tête d'entraînement du fouet avec un chiffon humide (n'utilisez pas de matériaux abrasifs), puis essuyez. Vérifiez qu'il ne reste aucun débris alimentaire dans la zone de verrouillage.
- **N**'immergez **pas** la partie moteur, la tête d'entrainement des fouets ou l'unité porte-lames.
- Le bol, le couvercle, le poussoir et tous les accessoires/outils, à l'exception des unités porte-lames et de la tête d'entraînement des fouets, peuvent être nettoyés à la main ou placés au lave-vaisselle.
- Les unités porte-lames doivent être nettoyées à la brosse et rincées à l'eau courante.
- Blender à lames fixes - **Ne pas passer au** lave-vaisselle ni plonger la base du blender dans l'eau. Remplissez d'eau chaude, installez le couvercle, puis actionnez pendant 20 à 30 secondes ou utilisez le préréglage de nettoyage. Videz, puis rincez. S'il est encore sale, utilisez une brosse. Essuyez, puis laissez sécher à l'air libre.
- Arrêtez et débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- **Faites attention quand vous manipulez la lame et les disques éminceurs - ils sont très tranchants.**
- Certains aliments décolorent le plastique. Ce phénomène est parfaitement normal. Cela n'endommage pas le plastique et n'altère pas le goût des aliments. Frottez-le à l'aide d'un chiffon imbibé d'huile végétale pour faire disparaître la décoloration.

Liste des éléments

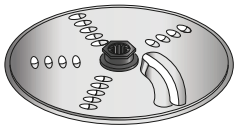


Si fourni

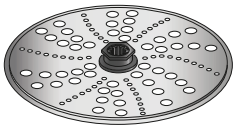
20



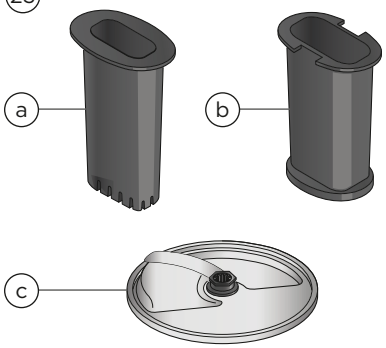
21



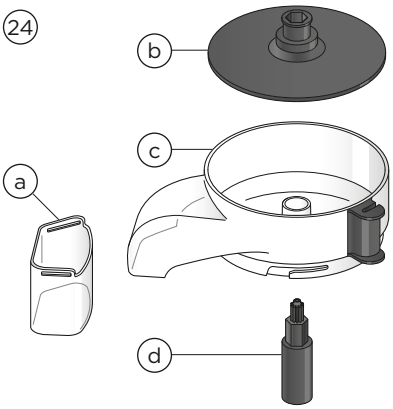
22



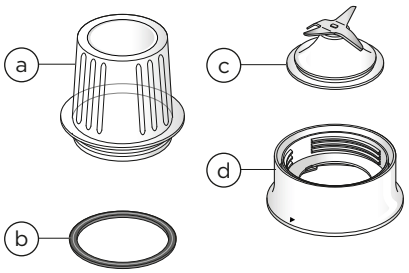
23



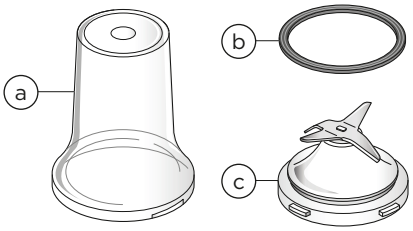
24



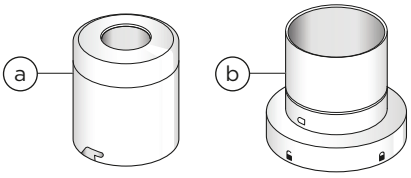
25



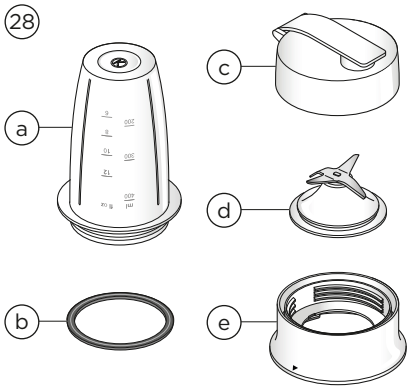
26



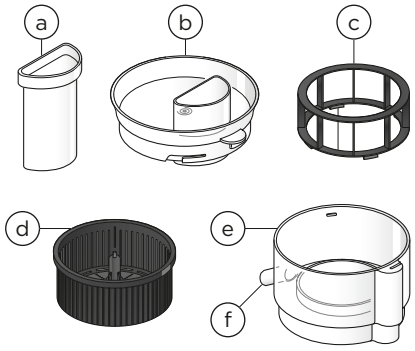
27



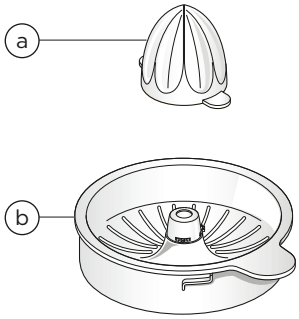
28



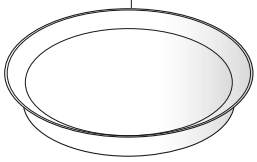
29



30



31



32

33

Légende

Robot - Express Prep

① Poussoirs
② Tube d'alimentation
③ Couvercle
④ Bol
⑤ Axe d'entraînement amovible
⑥ Bloc moteur
⑦ Dispositifs de verrouillage de sécurité
⑧ Range-cordon (à l'arrière)
⑨ Commande des préréglages
⑩ Bouton zéro
⑪ Bouton kg/lb (kg/livre)
⑫ Commande d'impulsion
⑬ Commande de vitesse
⑭ Commande des préréglages personnalisés
⑮ Affichage

Accessoires standard

⑯ Lame couteau
⑰ Pétrin
⑱ Disque éminceur/râpe 4 mm
⑲ Blender en plastique
  ⓐ Couvercle avec orifice goutte à goutte
  ⓑ Gobelet à lames fixes

Accessoires en option (si fourni)

⑳ Double fouet
㉑ Disque éminceur/râpe 2 mm
㉒ Disque à râper extra-fin
㉓ Express Dice
  ⓐ Poussoir de coupe
  ⓑ Grille de coupe
  ⓒ Disque de coupe
㉔ Express Serve
  ⓐ Goulotte d'extension
  ⓑ Disque d'éjection
  ⓒ Base
  ⓓ Axe d'entraînement de l'accessoire Express Serve
㉕ Hachoir/moulin compact en verre
  ⓐ Gobelet
  ⓑ Joint d'étanchéité
  ⓒ Unité porte-lames
  ⓓ Support de lames
㉖ Hachoir/moulin compact en plastique
  ⓐ Gobelet
  ⓑ Joint d'étanchéité
  ⓒ Unité/Ensemble porte-lames
㉗ Moulin à moudre
  ⓐ Couvercle du moulin
  ⓑ Ensemble porte-lames du moulin à moudre
㉘ Blender personnel
  ⓐ Bouteille
  ⓑ Joint d'étanchéité
  ⓒ Couvercle verseur
  ⓓ Unité porte-lames
  ⓔ Support de lames
㉙ Centrifugeuse
  ⓐ Poussoir
  ⓑ Couvercle de la centrifugeuse
  ⓒ Séparateur de pulpe
  ⓓ Tambour filtre
  ⓔ Bol
  ⓕ Bec de sortie du jus
㉚ Presse-agrumes
  ⓐ Cône
  ⓑ Passoire
㉛ Plateau de pesage
㉜ Sac de rangement
㉝ Spatule

Utilisation de vos préréglages

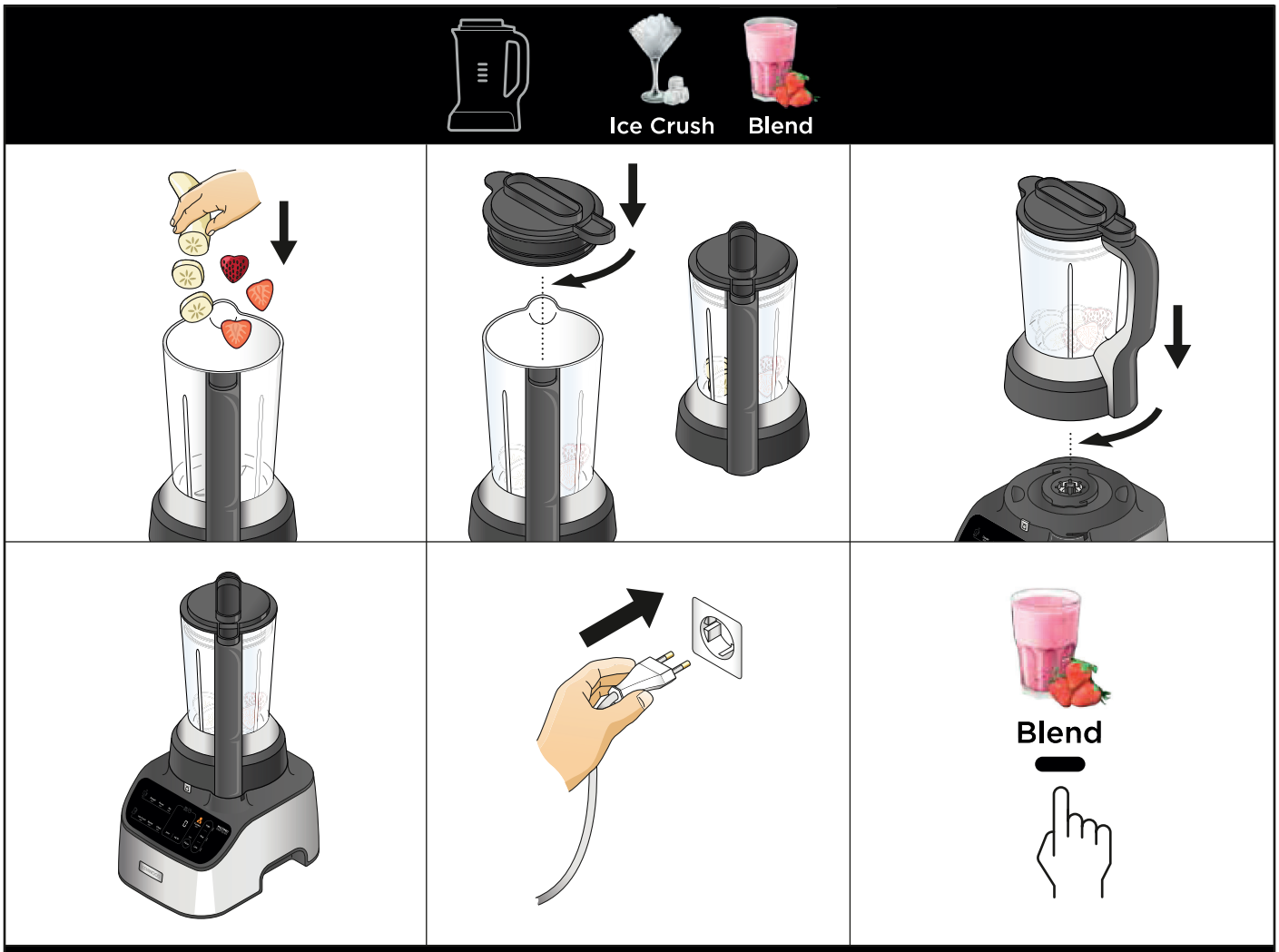
Diagrammes et instructions d'utilisation

IMPORTANT

- Installez toujours le bol et l'accessoire sur le robot avant d'ajouter des ingrédients.
- N'utilisez pas le couvercle pour faire fonctionner le robot.
- L'appareil ne fonctionnera pas si le bol ou le couvercle ne sont pas correctement insérés et verrouillés. Vérifiez que le tube d'alimentation et la poignée du bol sont bien situés dans le coin avant droit.
- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le avant de retirer le couvercle.
- Votre robot n'est pas conçu pour concasser ou moudre 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 tâché.
- Pâte - L'appareil est conçu pour créer une boule de pâte uniquement, il n'est pas conçu pour pétrir la pâte en continu. Une fois la boule de pâte formée, retirez-la de l'appareil et pétrissez-la à la main.

1 Fixez l'axe d'entraînement amovible sur le bloc moteur.
2 Placez ensuite le bol sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se verrouille.
3 Installez la lame de couteau ou le prétrin sur l'arbre d'entraînement.
4 Ajoutez les ingrédients dans le bol.
5 Installez le couvercle - en veillant à ce que le l'axe d'entraînement / l'outil soit positionné au centre au couvercle.
6 Allumez l'appareil en le branchant sur le secteur.
7 Appuyez sur l'icône du préréglage que vous souhaitez utiliser. Remarque : Sélectionnez uniquement un préréglage correspondant à l'accessoire utilisé (bol du robot culinaire).
8 La minuterie commence à décompter jusqu'à zéro au fur et à mesure de l'exécution du préréglage. L'appareil s'arrête à la fin de la séquence préréglée.
9 Pour interrompre l'utilisation au cours d'un séance avec préréglage, appuyez sur l'une des touches suivantes :

- Le préréglage éclairé.
- Tout autre préréglage.
- Touche Low/Med/High.
- Touche zéro.
- Touche kg/lb.

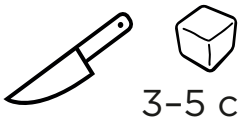
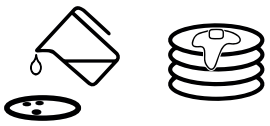
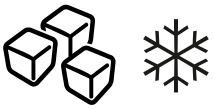
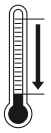

Ice Crush
Blend
Blend
Clean
Clean

IMPORTANT

- N'utilisez pas le couvercle pour faire fonctionner l'accessoire du blender.
- Le robot ne fonctionnera pas si le blender et le couvercle du blender ne sont pas correctement mis en place dans les dispositifs de verrouillage.
- Arrêtez toujours l'appareil et débranchez-le avant de retirer le couvercle.
- Votre blender n'est pas conçu pour broyer ou moudre des grains de café, ni pour transformer du sucre cristallisé en sucre en poudre.
- Si vous ajoutez de l'essence ou de l'arôme d'amande aux mélanges, évitez tout contact avec le plastique, car cela pourrait provoquer un marquage permanent.
- Utilisez au maximum 1 litre d'eau lorsque vous utilisez le préréglage de nettoyage.

1 Mettez vos ingrédients dans le bol.
2 Placez le couvercle sur le gobelet et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
3 Installez l'accessoire du blender sur le bloc moteur.
4 Allumez l'appareil en le branchant sur le secteur.
5 Appuyez sur l'icône du préréglage que vous souhaitez utiliser. Remarque : sélectionnez uniquement un préréglage correspondant à l'accessoire utilisé (blender).
6 La minuterie commence à décompter jusqu'à zéro au fur et à mesure de l'exécution du préréglage. L'appareil s'arrête à la fin de la séquence préréglée.
7 Pour interrompre l'utilisation au cours d'un séance avec préréglage, appuyez sur l'une des touches suivantes :

- Le préréglage éclairé
- Tout autre préréglage
- Touche Low/Med/High
- Touche zéro
- Touche kg/lb

		MAX	
Dough		600 g H_2O 400 g	1–2
 3–5 cm		400 g	1–2
Puree	3–5 cm	400 g	1–3
		350 g	1–3
Mix		1,5 kg	1–2
		600 g	1
Blend		1 L	1–2
	4-8˚C	1,5 L	1–2
		x2 250 g 500 g	1
Ice Crush	 20x40x35 cm	10 (210 g - 220 g)	1
Clean	H_2O  4-8˚C	1 L	1–2
		x2	

Recette

Petits pains à la cannelle

Pâte :
300 g de lait entier (à température ambiante)
7g de levure sèche
50 g de beurre doux
1 œuf
450 g de farine ordinaire
60 g de sucre en poudre
¼ cuillère à café de sel

1 Installez la lame de couteau et ajoutez le lait et la levure dans le bol du robot et laissez reposer pendant 5 minutes.
2 Ajoutez le reste des ingrédients de la pâte dans le bol.
3 Mélangez avec le préréglage « Dough » (pâte).
4 Réservez la pâte dans un bol, couvrez et laissez reposer jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume (environ 1 heure).

Garniture :
100 g de beurre doux (à température ambiante)
100 g de sucre roux
1 cuillère à soupe de cannelle en poudre
¼ cuillère à café de sel

1 Fixez la lame de couteau. Ajoutez les ingrédients dans le bol du robot.
2 Mélangez avec le préréglage « Mix » (Mélange).

Glaçage :

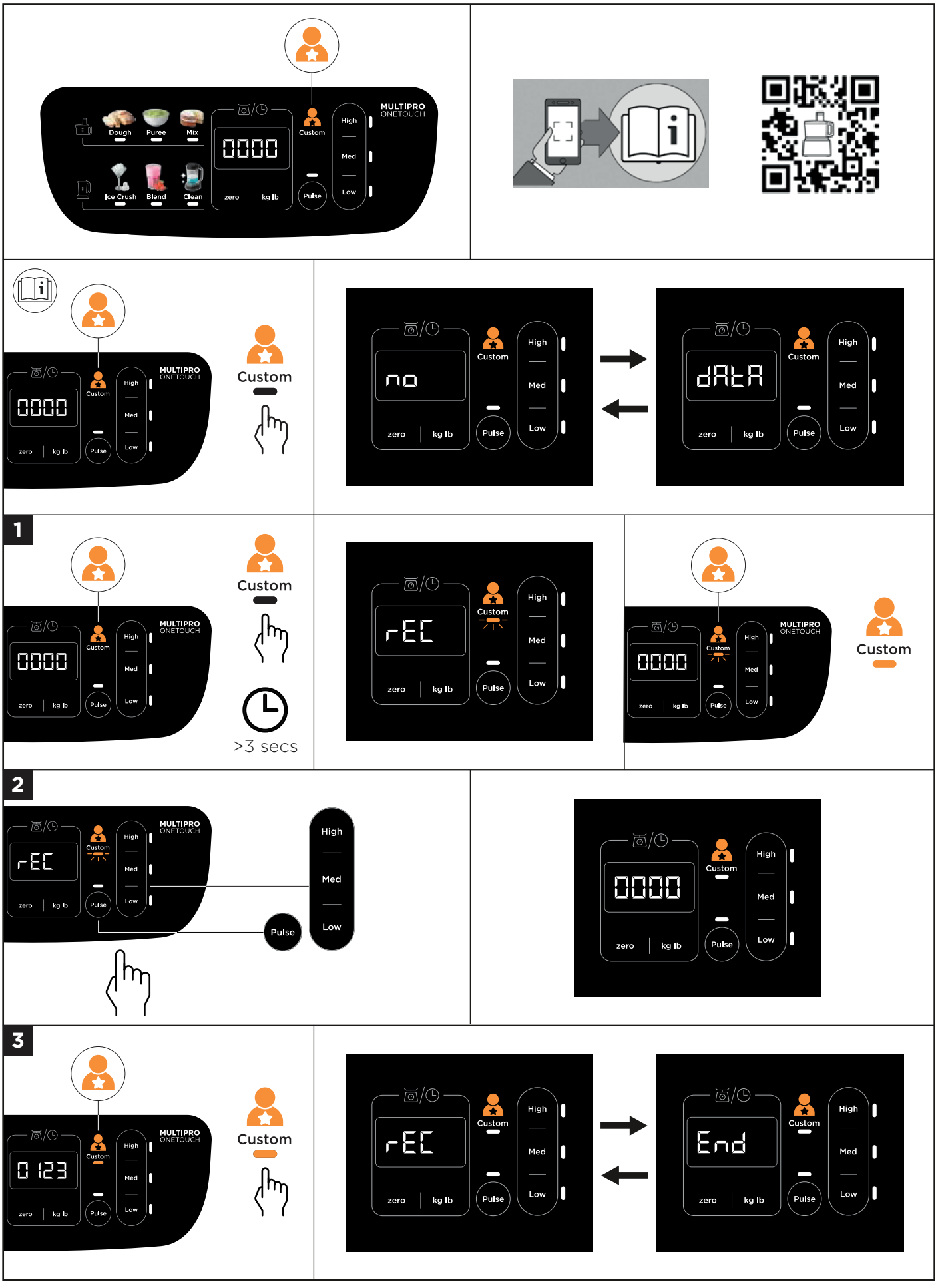
Mélangez les ingrédients dans un petit bol.

80 g de beurre doux (fondu)
60 g de sirop d'érable
2 cuillères à café de cannelle
15 g de sucre blond

Méthode
1 Étalez la pâte levée en un rectangle de 45 X 35 cm.
2 Répartissez la garniture sur la pâte.
3 Roulez en serrant bien le long du bord le plus long et coupez les extrémités.
4 Coupez la pâte en morceaux de 2,5 cm et placez-les dans un moule à muffins graissé.
5 Laissez lever pendant 45 minutes.
6 Faites cuire au four à 200°C pendant 25 minutes.
7 Une fois refroidis, badigeonnez les petits pains avec le glaçage préparé.

Préréglage personnalisé

Diagrammes et instructions d'utilisation



Remarque:
- Ne faites pas fonctionner le robot de cuisine ou le blender à vide.
- Il existe une durée maximale d'enregistrement en mode personnalisé. Lorsque la durée maximale est atteinte, le préréglage est automatiquement enregistré.
- Pour annuler l'enregistrement : Appuyez sur l'une des touches de préréglage ou sur la touche « zéro » ou « kg/lb » de la balance. Vous pouvez également couper l'alimentation de l'appareil.
- L'appareil peut mémoriser un préréglage personnalisé à la fois.
- Pour remplacer le préréglage personnalisé enregistré, suivez les instructions relatives à l'enregistrement d'un préréglage personnalisé.
- Les préréglages existants ne peuvent pas être utilisés pendant l'enregistrement d'un préréglage personnalisé.
- Lors de l'enregistrement du préréglage personnalisée, le nombre maximum de changements de vitesse est de 20. Si l'impulsion est utilisée, elle compte pour 2 changements de vitesse.
- La durée maximale possible d'un préréglage personnalisé est de 5 minutes.
- La minuterie compte à rebours pendant l'enregistrement du préréglage personnalisé jusqu'à ce que la durée maximale d'enregistrement de 5 minutes soit atteinte, la minuterie ne se réinitialise pas à chaque fois qu'une vitesse différente est sélectionnée.

1 Allumez sur l'appareil en le branchant au secteur.
2 Lorsque vous êtes prêt à enregistrer votre préréglage personnalisé, appuyez sur la touche et maintenez l'appui jusqu'à ce que rEC s'affiche.

En cas de réussite :
- Le voyant situé sous le bouton personnalisé commence à clignoter en orange.
- Les touches de préréglage ne s'allument pas.
- Les vitesses manuelles (low, med, high, pulse) sont éclairées.

3 Commencez la séquence choisie à l'aide des touches pulse, low, med et high, le compte à rebours s'effectue en secondes.

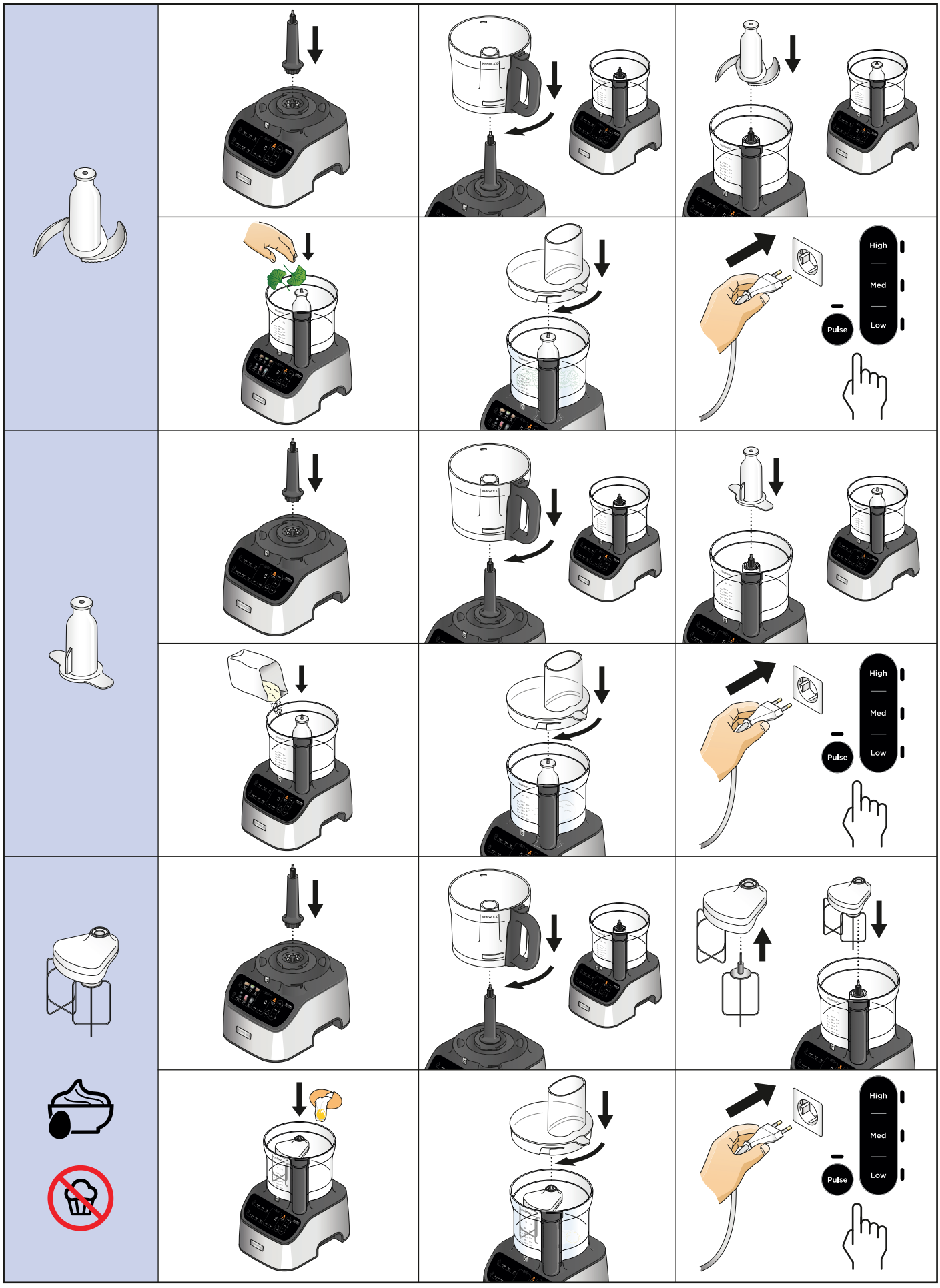
Remarque : l'utilisateur n'est pas tenu de maintenir l'appui sur les touches low, medium ou high pendant l'enregistrement lorsque cette vitesse a été sélectionnée.
La vitesse sélectionnée continuera à fonctionner jusqu'à ce qu'une autre vitesse soit sélectionnée. Pour la vitesse d'impulsion, appuyez sur la touche et maintenez l'appui.
Au cours de la phase d'enregistrement, l'appareil doit correspondre à ce qui suit.
- La vitesse manuelle sélectionnée clignote.
- Les vitesses manuelles que vous n'utilisez pas sont éclairées.
- Les touches de préréglage ne s'allument pas.

Lorsque l'appareil n'est pas en cours d'enregistrement, son état doit correspondre à ce qui suit.
- La vitesse manuelle est allumée.
- Le préréglage personnalisé clignote en orange.
- Les touches de préréglage ne s'allument pas
- La minuterie continuera à compter, enregistrant le temps pendant lequel l'appareil est inactif, qui sera décompté de la séquence préréglée.

4 Pour enregistrer la séquence préréglée, appuyez sur la touche de préréglage personnalisé. Pendant l'enregistrement, la touche de préréglage personnalisé clignote 4 fois rapidement, cesse de clignoter pendant 4 secondes, puis devient blanche.

Pour utiliser votre robot de cuisine - lame de couteau, pétrin et double fouet

Diagrammes et instructions d'utilisation



IMPORTANT

- Installez toujours le bol et l'accessoire sur le robot avant d'ajouter des ingrédients.
- N'utilisez pas le couvercle pour faire fonctionner le robot.
- L'appareil ne fonctionnera pas si le bol ou le couvercle ne sont pas correctement insérés et verrouillés. Vérifiez que le tube d'alimentation et la poignée du bol sont bien situés dans le coin avant droit.
- Arrêtez toujours l'appareil et débranchez-le avant de retirer le couvercle.
- Votre robot n'est pas conçu pour concasser ou moudre des grains de café ou transformer du sucre cristallisé en sucre en poudre.
- Le fouet ne convient pas pour travailler des mélanges tout en un pour gâteaux car ces mélanges sont trop épais et pourraient endommager l'appareil. Utilisez toujours la lame couteau.
- 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 tâché.
- Pâte à pain, ne pas travailler plus de 60 secondes. L'appareil est conçu pour créer une boule de pâte uniquement, il n'est pas conçu pour pétrir la pâte en continu.
  Une fois la boule de pâte formée, retirez-la de l'appareil et pétrissez-la à la main.
- Pétrissez à nouveau la pâte à pain à la main uniquement. Il n'est pas recommandé de recommencer le pétrissage dans le bol car cela risquerait de rendre le robot instable.
- Lorsque vous pommadez de la matière grasse et du sucre à l'aide du double fouet, n'utilisez pas de matière grasse sortant directement du réfrigérateur, car cela endommagerait le fouet.

1 Fixez l'axe d'entraînement amovible sur le bloc moteur.
2 Placez ensuite le bol sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se verrouille.
3 Installez la lame de couteau, le pétrin ou le double fouet sur l'arbre d'entraînement.
  Remarque : si vous utilisez le double fouet, assurez-vous que les batteurs sont insérés dans la tête d'entraînement avant d'installer l'accessoire sur l'axe d'entraînement dans le bol du robot.
4 Ajoutez les ingrédients dans le bol.
5 Installez le couvercle - en veillant à ce que le l'axe d'entraînement / l'outil soit positionné au centre au couvercle.
6 Allumez l'appareil en le branchant sur le secteur.
7 Sélectionnez une vitesse (Low/Med/High/Pulse). Reportez-vous au tableau d'utilisation recommandée.

Conseils et astuces

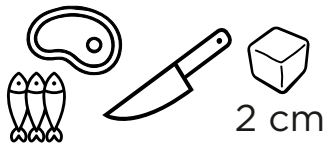
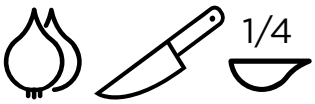
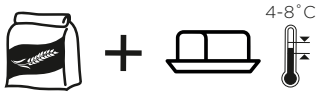
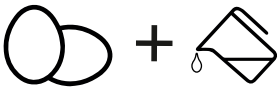
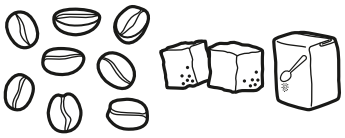
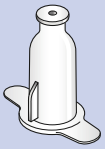
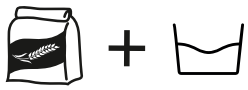
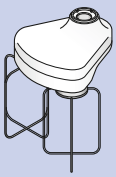
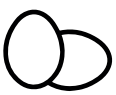
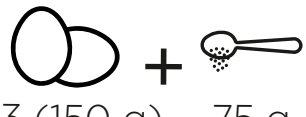
- Utilisez l'impulsion pour des actions courtes. L'impulsion sera en action tant que le commande sera maintenu en position.
- Certains aliments décolorent le plastique. Ce phénomène est parfaitement normal. Cela n'endommage pas le plastique et n'altère pas le goût des aliments. Frottez-le à l'aide d'un chiffon imbibé d'huile végétale pour faire disparaître la décoloration.
- Pour les textures grossières, utilisez la commande par impulsions.
- Prenez garde à ne pas mélanger trop longtemps.
- Pour la préparation de pâtes à tarte, utilisez la matière grasse sortie directement du réfrigérateur et coupez-la en cubes de 2 cm.
- Pour obtenir les meilleurs résultats lorsque vous préparez des fruits ou ingredients collants tells que des dates, utilisez d'abord l'impulsion pour decomposer les ingredients, puis poursuivez à la vitesse maximale.

Conseils et astuces - Pétrin

- Pâte à pain - Placez les ingrédients secs dans le bol puis ajoutez le liquide dans le tube d'alimentation tout en faisant fonctionner l'appareil. Mélangez jusqu'à obtention d'une boule de pâte lisse et élastique.

Conseils et astuces - Double fouet

- Pour obtenir de meilleurs résultats, fouettez les œufs à température ambiante. Vérifiez que le bol et les fouets sont propres et qu'ils ne comportent aucune graisse avant de fouetter.
- Monter en crème du sucre et beurre - Pour de meilleurs résultats, laissez le beurre ramollir au préalable à température ambiante (20° C) avant de le monter en crème.
- Les ingrédients denses tels que la farine et les fruits secs doivent être incorporés à la main dans les préparations pour gâteaux.

		MAX		(Sec)
		600 g	High + Pulse (Max + Impulsion)	10–30
		1,5 kg	Low–High (Faible-Max)	10–20
		250 g	Pulse (Impulsion)	5–10
		30–50 g	High (Max)	20–30
		 340 g 170 g	High (Max)	10
		85 ml H_2O	High + Pulse (Max + Impulsion)	10–20
		 x4 360 g	High (Max)	60–120
				
		 600 g 400 g	High (Max)	60
		x5 (150 g)	High (Max)	90–150
	4-8˚C	250–500 ml	Med–High (Moy-Max)	60–90
		 x3 (150 g) 75 g	High (Max)	240–300

Recettes

Génoise

362 g de farine ordinaire
13 g de levure en poudre
375 g de sucre en poudre
375 g de beurre doux (à température ambiante)
375 g d'œufs

Méthode :

1 Installez la lame de couteau et ajoutez les ingrédients dans le bol du robot dans l'ordre suivant.
2 Mélangez les ingrédients avec le préréglage « Mix » (Mélange).
3 Versez le mélange à gâteau dans un moule tapissé de papier sulfurisé (environ 300 X 80 X 110 mm).
4 Faites cuire à four préchauffé à 170°C pendant 40-50 minutes.

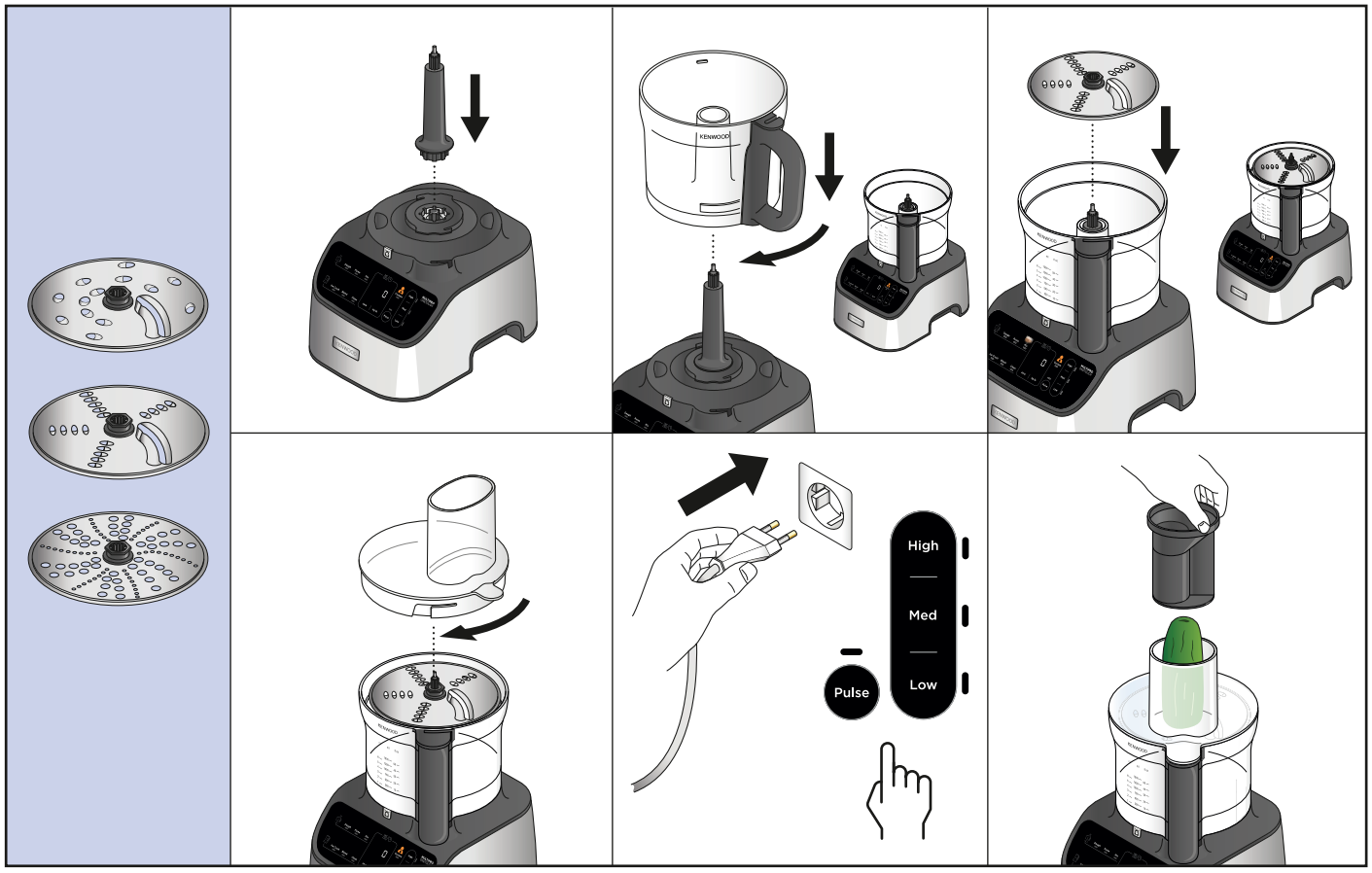
Pâte à pizza

500 g de farine
30 g d'huile d'olive
7 g de sel
7 g de levure
300 ml d'eau

1 Installez le pétrin dans le bol.
2 Ajoutez les ingrédients dans le bol.
3 Appuyez sur le préréglage DOUGH.
4 Pétrissez sur un plan de travail fariné jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. Retirez l'outil du bol. Couvrir la pâte avec un torchon humide et laisser reposer pendant 30 à 40 minutes dans un endroit chaud.
5 Divisez en deux et étalez deux bases de pizza de 15 cm.
6 Transférez sur une plaque de cuisson recouverte de semoule, garnissez la pizza et faites cuire au four pendant 10 à 15 minutes à 240°C.

Utilisation de votre robot de cuisine- Disques

Diagrammes et instructions d'utilisation

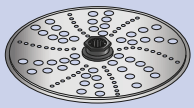
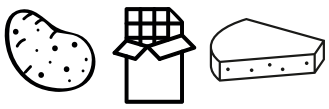
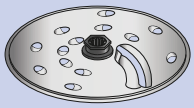
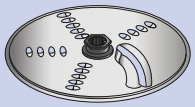


IMPORTANT
- N'utilisez pas le petit poussoir sans avoir installé le grand poussoir, vous risqueriez d'endommager le fond du poussoir.
- N'insérez jamais vos doigts dans le tube d'alimentation.

1 Installez l'axe d'entraînement et le bol sur le bloc moteur.
2 Tout en le maintenant par sa poignée centrale, placez le disque sur l'axe d'entraînement, face appropriée vers le haut.
3 Fixez le couvercle.
4 Placez les aliments dans le tube d'alimentation que vous voulez utiliser.
Pour disposer d'un tube d'alimentation de petit diamètre, placez d'abord le grand poussoir à l'intérieur du tube. À utiliser pour des ingrédients minces insérés un par un.
Pour disposer d'un tube d'alimentation de grand diamètre, utilisez les deux poussoirs ensemble.
5 Branchez, sélectionnez une vitesse et appuyez uniformément avec le poussoir.

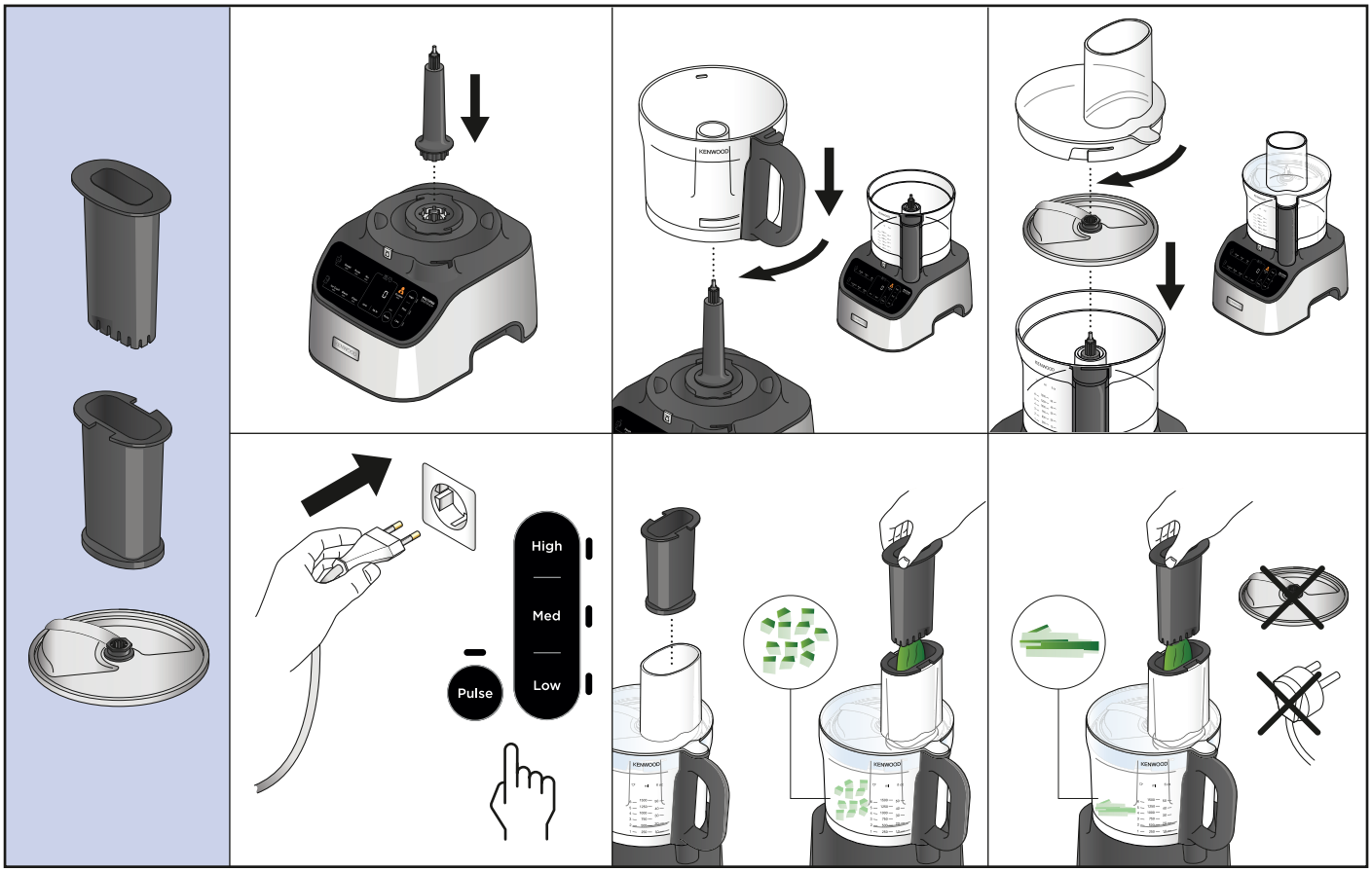
Conseils et astuces
- Utilisez des ingrédients frais.
- Ne coupez pas les ingrédients trop petits. Remplissez presque totalement la largeur du tube d'alimentation. Ceci évite aux ingrédients de glisser sur le côté pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Lorsque vous émincez ou vous râpez : les aliments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

Tableau d'utilisation

		MAX		(Sec)
		Max	High (Max)	5–30
		Max	High (Max)	5–30
		Max	Low (Faible)	5–30

Utilisation de votre robot de cuisine - accessoire à brunoise express

Diagrammes et instructions d'utilisation



IMPORTANT

- Le disque de coupe est conçu uniquement pour être utilisé avec l'appareil à brunoise.
- Le poussoir de coupe ne doit être utilise qu'avec la grille de coupe, faute de quoi le fond du poussoir risquerait d'être endommagé.
- Les aliments tels que le fromage, le jambon et le chorizo entrainent généralement le colmatage de la grille, il n'est donc pas recommandé de les utiliser avec cet accessoire.

1 Installez l'axe d'entraînement et le bol sur le bloc moteur.
2 Ajoutez le disque de coupe et placez le couvercle.
3 Installez la grille de coupe dans le tube d'alimentation.
4 Branchez l'appareil, sélectionnez une vitesse et utilisez le poussoir à brunoise pour faire passer les aliments à travers la grille.
L'accessoire Express Dice peut également être utilisé pour couper les pommes de terre en frites, pour préparer des crudités et couper les légumes en bâtonnets.
5 Installez la grille de coupe sans le disque.
6 Poussez manuellement l'ingrédient à travers la grille sans allumer le robot.

Conseils et astuces

- Pour faciliter le fonctionnement, placez les deux mains sur le poussoir et appuyez fermement.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez des fruits et légumes frais.
- Pour éviter que les ingrédients ne se coincent, ne les insérez pas trop compactés dans le tube d'alimentation, idéalement, ils ne doivent pas être coupés en morceaux de plus de:

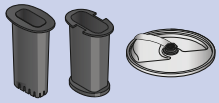
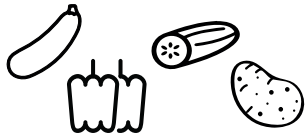
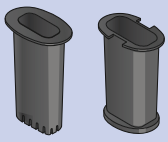
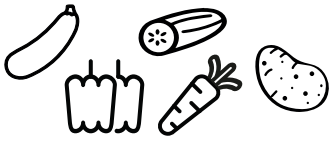
50 × 30 mm

- Si les fruits/légumes sont trop durs pour passer à travers la grille, faites les cuire pendant environ 10 à 15 minutes, puis laissez-les refroidir au réfrigérateur avant de les utiliser.
- Retirez toujours les peaux dures, les noyaux, les pépins et les graines, etc. des fruits/légumes avant de les utiliser.

Remarque :

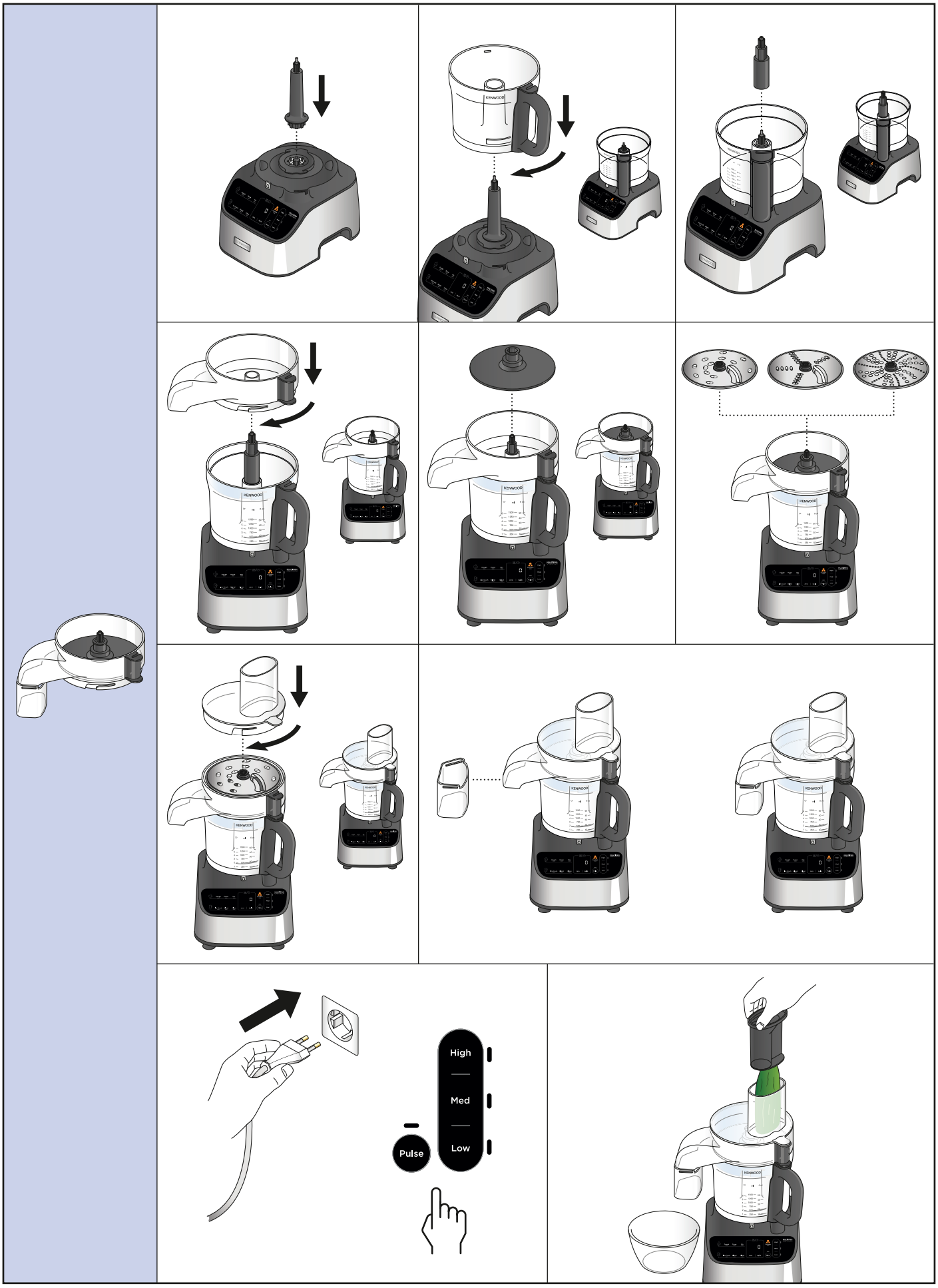
- Du fait des différentes tailles et formes des aliments, une certaine partie des dés peuvent sortir déformés, ce qui est normal.
- Pour nettoyer la grille à brunoise, utilisez l'extrémité du poussoir pour déloger les aliments qui pourraient être coincés dans la grille à brunoise.

Tableau d'utilisation

		MAX		(Sec)
		Max	High (Max)	5-30
		Max	N/A	N/A

Utilisation de votre robot de cuisine - Express Serve

Diagrammes et instructions d'utilisation



IMPORTANT

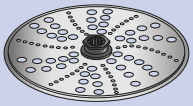
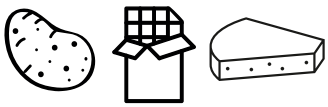
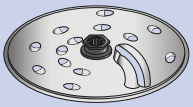
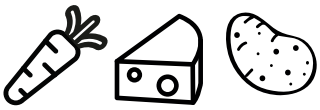
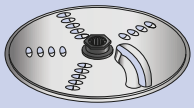
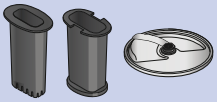
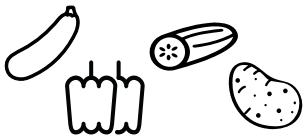
- L'accessoire Express Serve ne fonctionnera pas si le petit arbre d'entraînement n'a pas été monté sur l'arbre d'entraînement principal.
- N'exercez pas de force excessive lors de l'utilisation de l'accessoire.
- Si les aliments ne sortent pas par la sortie des aliments, éteignez l'appareil et vérifiez que les aliments ne s'accumulent pas sous le disque et que le disque d'éjection est installé. Dégagez tous les aliments coincés avant de poursuivre l'utilisation de l'appareil.

1 Installez l'axe d'entraînement et le bol sur le bloc moteur.
2 Installez l'axe d'entraînement court sur l'axe principal.
3 Installez l'accessoire/disque souhaité.

Remarque : l'accessoire Express Serve peut être utilisé avec l'accessoire à brunoise express ainsi que les disques éminceur, râpe ou disque à râper extra-fin.

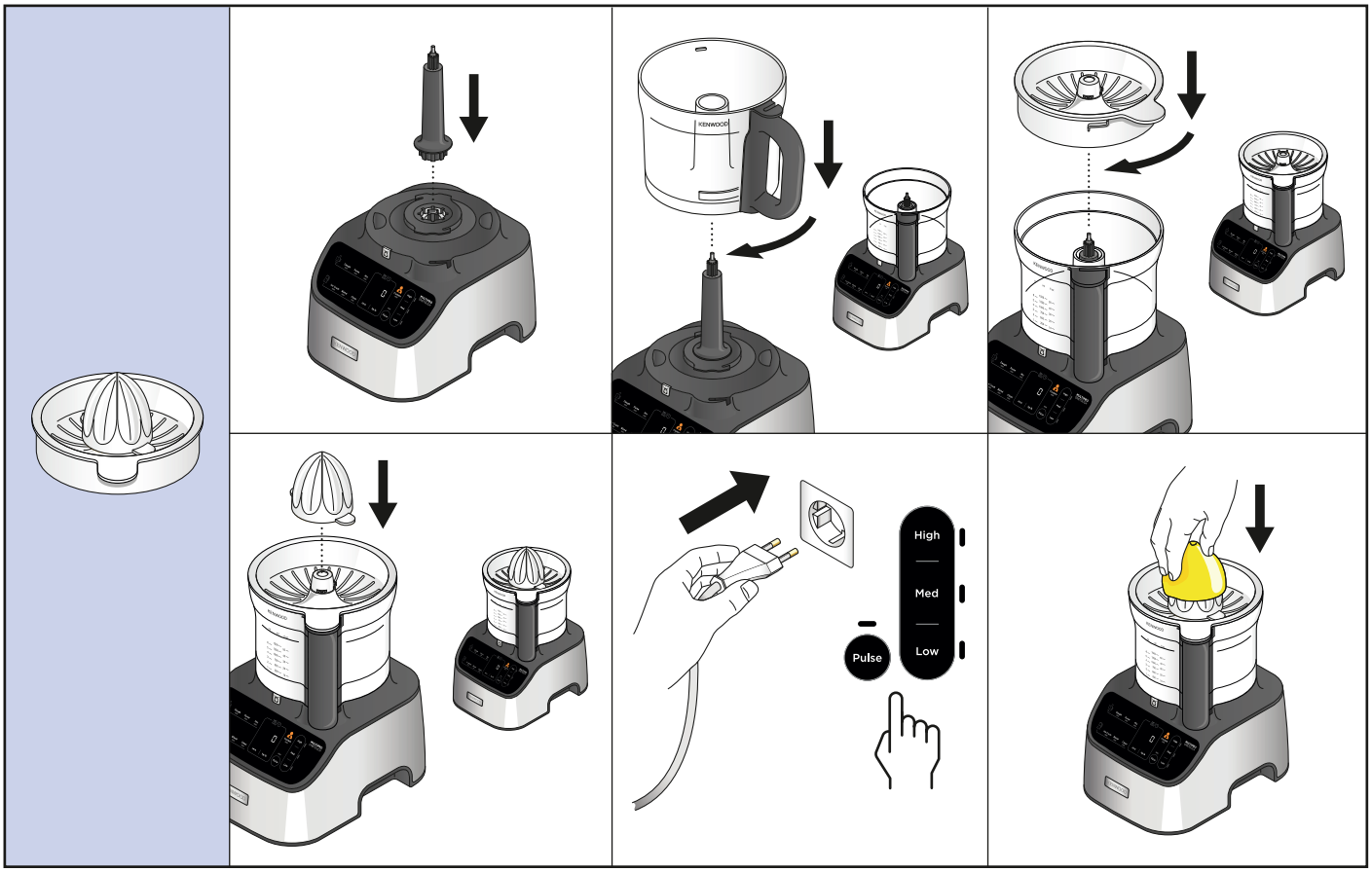
4 Fixez le couvercle.
5 Installez la goulotte d'extension.
6 Placez les aliments dans le tube d'alimentation que vous voulez utiliser.
7 Branchez, sélectionnez une vitesse et enfoncez les aliments en appuyant de manière constante avec le poussoir.

Tableau d'utilisation

		MAX		(Sec)
		Max	High (Max)	5–30
		Max	High (Max)	5–30
		Max	Low (Faible)	5–30
		Max	High (Max)	5–30

Utilisation de votre robot de cuisine - Presse-agrumes

Diagrammes et instructions d'utilisation



IMPORTANT

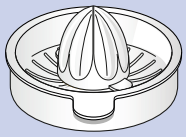
- Si la passoire n'est pas correctement verrouillée, le presse-agrumes ne fonctionnera pas.

1 Installez l'axe d'entraînement et le bol sur le bloc moteur.
2 Fixez la passoire dans le bol - assurez-vous de verrouiller la poignée de la passoire directement sur celle du bol.
3 Fixez le cône sur l'axe d'entraînement en tournant jusqu'à ce qu'il descende à fond.
4 Coupez le fruit en deux. Branchez, sélectionnez la vitesse lente et pressez les fruits sur le cône.

Conseils et astuces

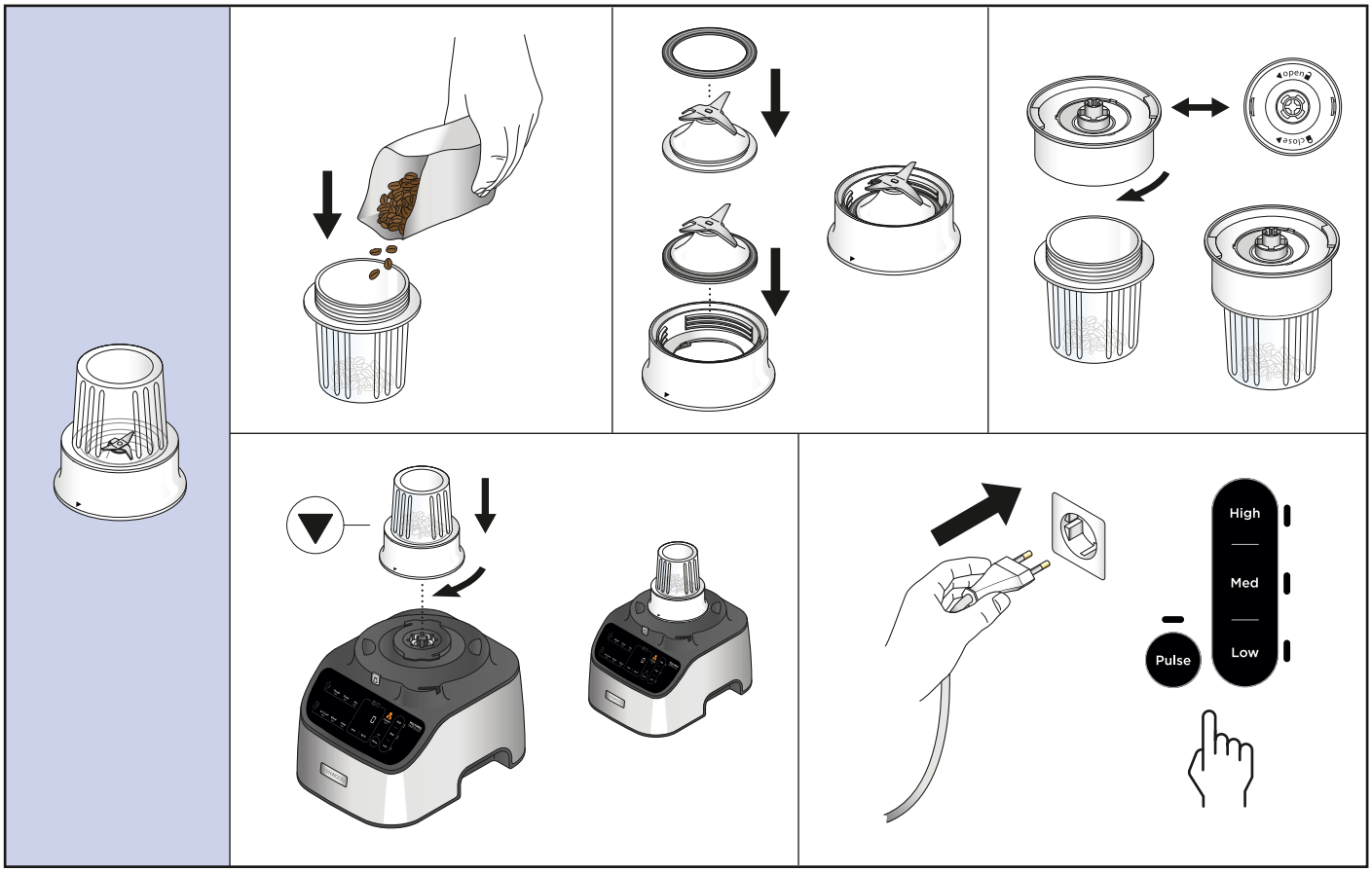
- Pour de meilleurs résultats, conservez vos fruits à température ambiante et faites les rouler sous la paume de votre main sur un plan de travail avant de les presser.
- Pour optimiser l'extraction de jus, bougez le fruit d'un côté et de l'autre lorsque vous le pressez.
- Lorsque vous réalisez de grandes quantités de jus, videz régulièrement la passoire pour éviter l'amas de pulpe et de grains.

Tableau d'utilisation

		MAX		(Sec)
		1 kg	Low (Faible)	120–180

Utilisation de votre robot de cuisine -Blender en verre

Diagrammes et instructions d'utilisation



1 Placez les ingrédients dans le bol.
2 Installez la rondelle d'étanchéité dans l'unité porte-lames.
3 Retournez l'unité porte-lames. Mettez-le dans le bol, les lames vers le bas.
4 Vissez l'ensemble de la lame sur le gobelet. Reportez-vous aux graphiques figurant sur la face inférieure de l'ensemble des lames comme suit :

- position déverrouillée
- position verrouillée

5 Installez le moulin sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se verrouille.
6 Branchez, sélectionnez la vitesse max ou utilisez l'impulsion.

Conseils et astuces

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

Tableau d'utilisation

		MAX		(Sec)
		50 g	High (Max)	10–30
		50 g	High (Max)	30

Recette

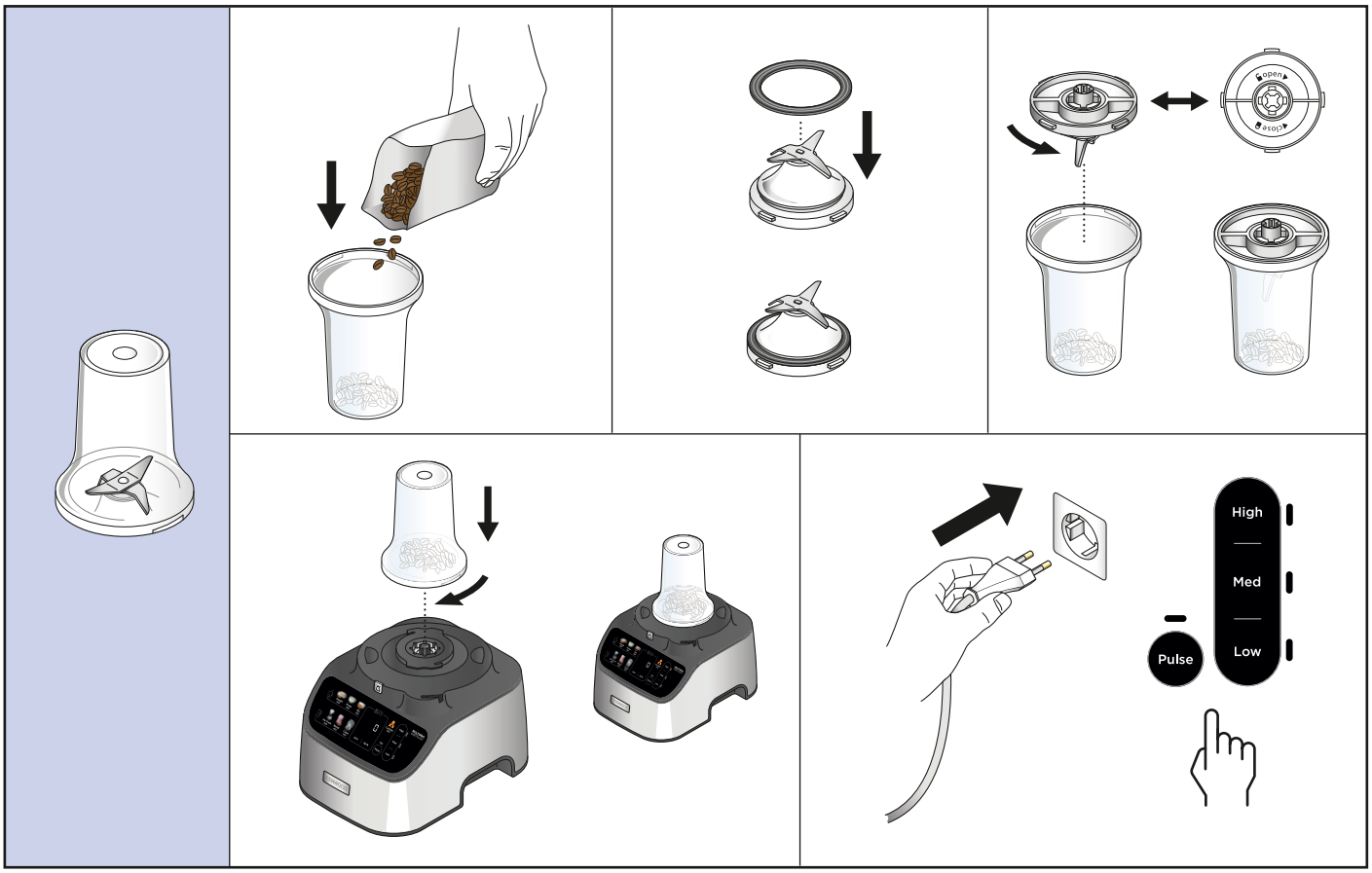
Marinade aux pruneaux

225 g de miel liquide clair
20 g de petits pruneaux doux
30 ml d'eau froide

1 Placez tous les ingrédients dans le blender. Laissez au réfrigérateur pendant la nuit
2 Installez le blender sur le bloc moteur.
3 Branchez, sélectionnez et maintenez la vitesse d'impulsion et le processus pendant 4 secondes.
4 Utilisez selon les besoins.

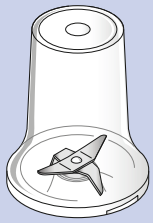
Utilisation de votre robot de cuisine - Blender en plastique

Diagrammes et instructions d'utilisation



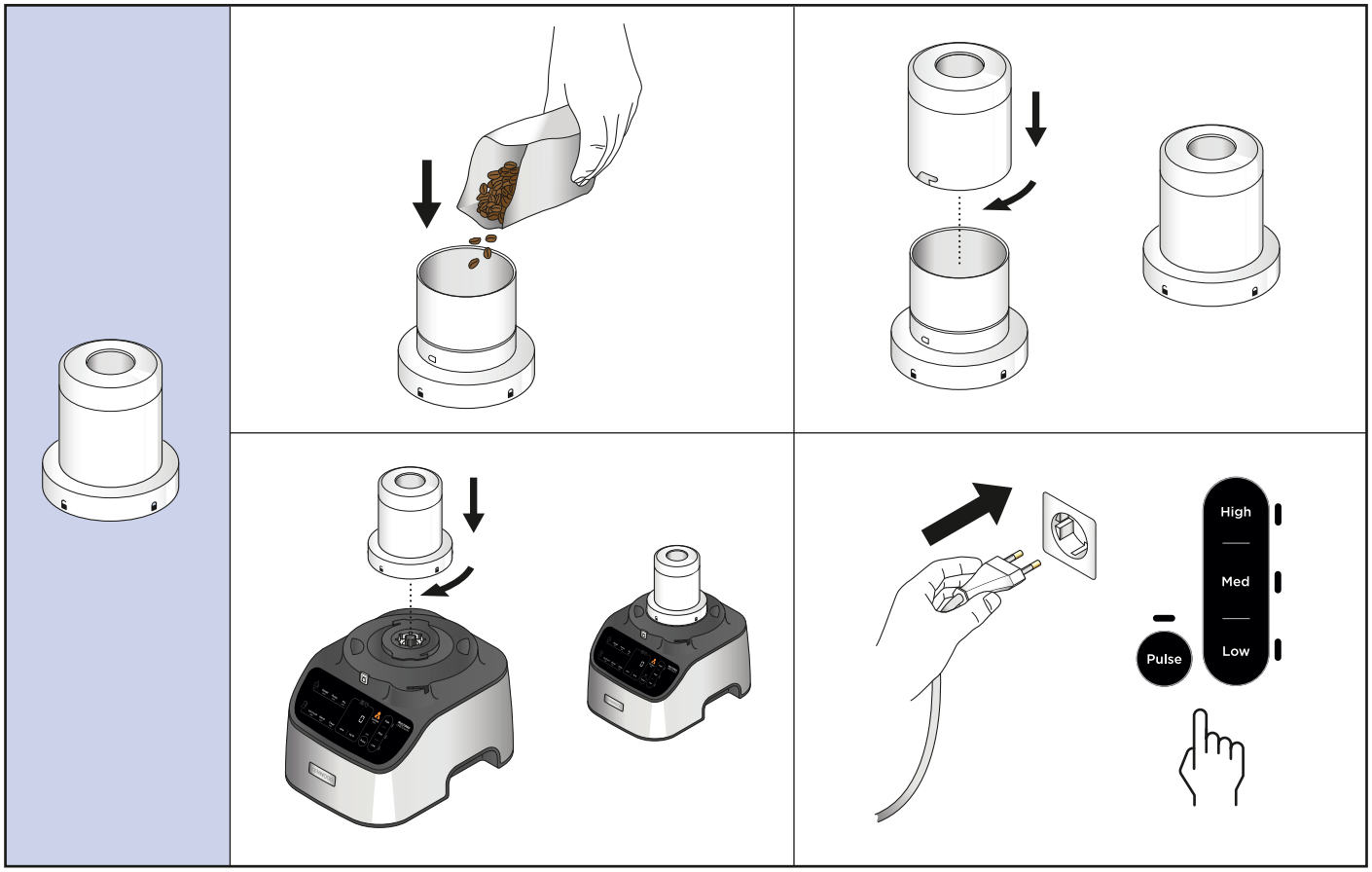
1 Placez les ingrédients dans le bol.
2 Installez la rondelle d'étanchéité dans l'unité porte-lames.
3 Retournez l'unité porte-lames. Mettez-le dans le bol, les lames vers le bas.
4 Vissez l'unité porte-lames dans le bol et serrez bien. Référez-vous aux graphiques présentés sous l'unité porte-lames comme suit :
   - position déverrouillée
   - position verrouillée
5 Placez le moulin sur le bloc moteur, alignez le ▼ du moulin avec le ▮ du bloc moteur, et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour enclencher.
6 Branchez, sélectionnez la vitesse max ou utilisez l'impulsion.

Tableau d'utilisation

		MAX		(Sec)
		50 g	High (Max)	10–30
		50 g	High (Max)	30

Utilisation de votre robot de cuisine - Moulin à moudre

Diagrammes et instructions d'utilisation



IMPORTANT

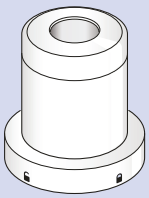
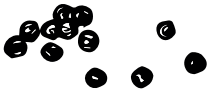
- Ne tentez pas de hacher de la racine de curcuma déshydratée dans le moulin, car celle-ci est trop dure et risque d'endommager les lames.

1 Insérez les ingrédients dans l'unité porte-lames.
2 Installez le couvercle et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller.
3 Placez le moulin sur le bloc moteur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
4 Branchez, sélectionnez la vitesse max ou utilisez l'impulsion.

Conseils et astuces

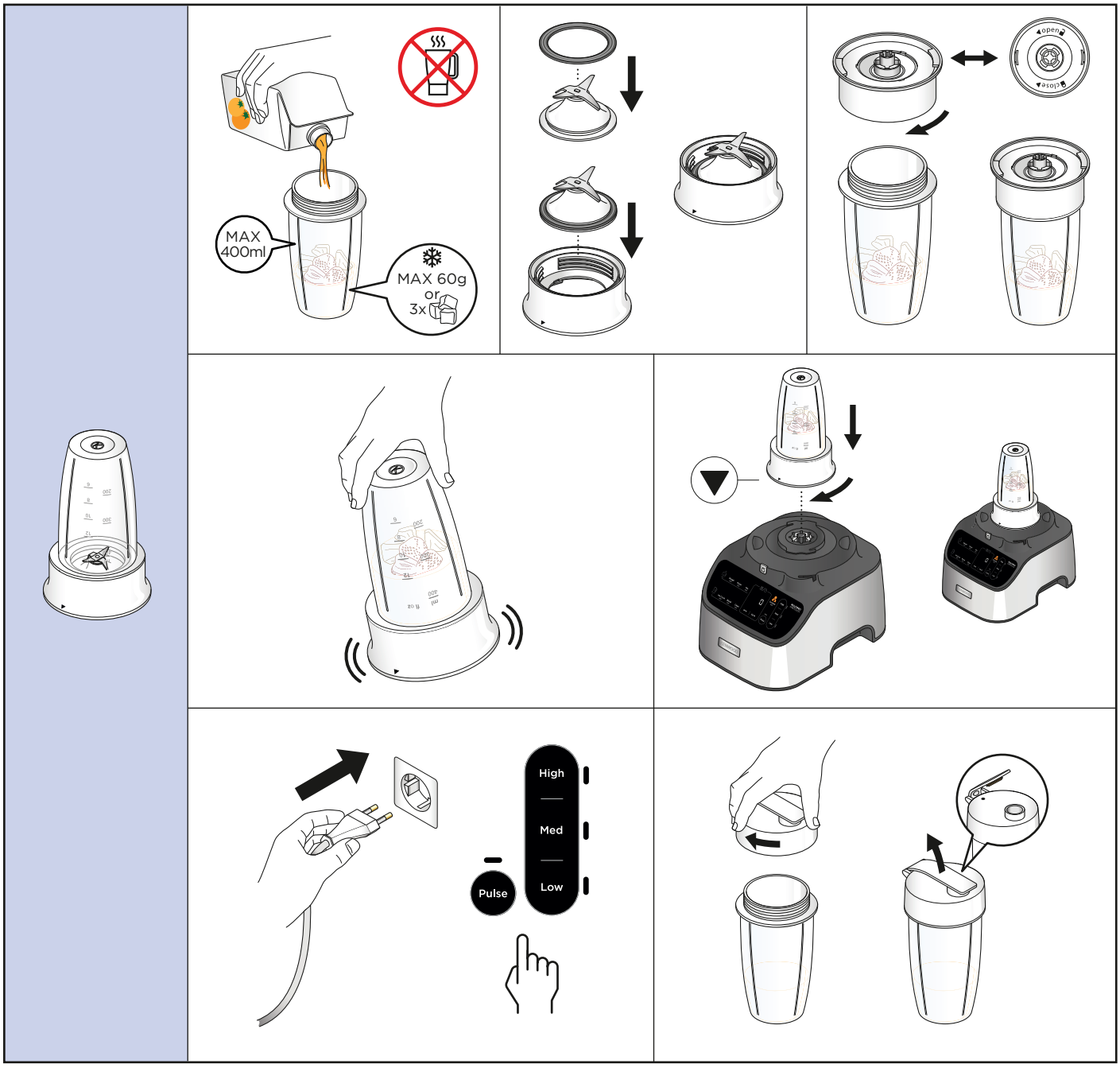
- Pour des performances optimales lorsque vous souhaitez moudre des épices, il est recommandé de ne pas moudre plus de 50 g à la fois dans votre moulin.
- Les épices brutes conservent plus longtemps leurs saveurs que les épices moulues ; il est donc préférable de moudre les épices en petite quantité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

Tableau d'utilisation

		MAX		(Sec)
		50 g	High (Max)	30–60
		50 g	High (Max)	30–60
		50 g	Pulse (Impulsion)	15–30
		30 g	Pulse (Impulsion)	5–10
	1 cm	30 g	Pulse (Impulsion)	5–10
		30 g	Pulse (Impulsion)	5–10
	1 cm	40 g	High/Pulse Max/Impulsion	30–60

Utilisation de votre robot de cuisine - Blender personnel

Diagrammes et instructions d'utilisation

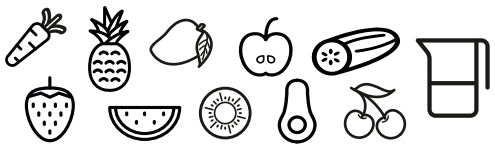


IMPORTANT
- Ne mixez pas des ingrédients congelés sans ajouter de liquide.
- Des fuites se produisent si la bague d'étanchéité est endommagée ou mal montée.

1 Ajoutez les ingrédients dans la bouteille jusqu'à la marque de niveau 400 ml.
2 Fixez la bague d'étanchéité sur l'unité de lames, en veillant à ce que le joint soit correctement placé dans la rainure.
3 Tenez le dessous de l'unité de lames et descendez-la dans la bouteille, lames vers le bas.
4 Vissez le porte-lame sur la bouteille - tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller.
5 Branchez, sélectionnez la vitesse "Max". Mélangez les ingrédients jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
6 Installez et verrouillez le couvercle en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
7 Lorsque vous souhaitez boire, il vous suffit de relever le couvercle. Vous pouvez boire directement votre boisson à partir de la bouteille.

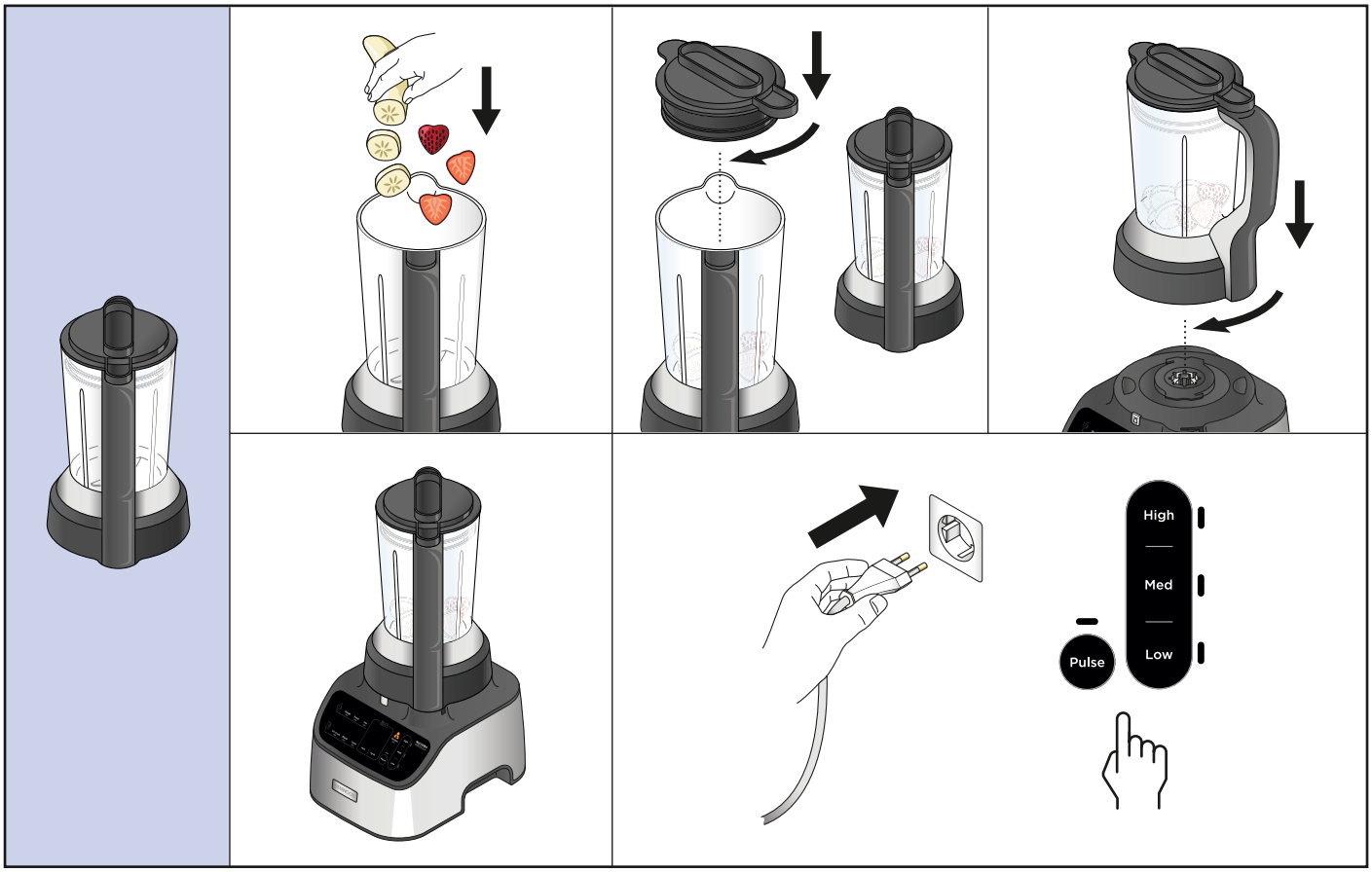
Conseils et astuces
- Une fois que vous avez obtenu la consistance voulue, utilisez le bouton Pulse pour vérifier que tous les ingrédients soient bien mixés.
- Notez que lorsque la tasse est remplie jusqu'à la capacité maximale (400 ml), vous obtenez environ deux portions.
- Si vous ne souhaitez pas consommer votre boisson immédiatement, conservez-le au réfrigérateur.
- Assurez-vous que votre boisson est suffisamment liquide pour être consommé par le couvercle verseur. Vous pouvez obtenir une boisson moins épaisse en ajoutant du liquide.
- Après le mélange, certaines boissons peuvent ne pas être totalement homogènes en raison de la nature fibreuse des ingrédients.
- Les ingrédients de certaines boissons peuvent se séparer lorsqu'ils reposent. Il est donc conseillé de consommer ces boissons immédiatement. Mélangez les boissons dont les ingrédients se sont séparés avant de les consommer.
- Lorsque le couvercle verseur est installé, maintenez la bouteille de transport en position verticale.

Tableau d'utilisation

		MAX		(Sec)
		400 ml (❄ 60 g)	High (Max)	30–60

Utilisation de votre robot de plastique - Blender en plastique

Diagrammes et instructions d'utilisation



IMPORTANT

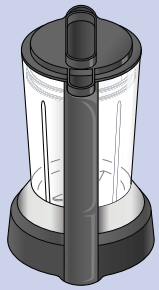
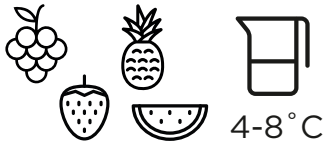
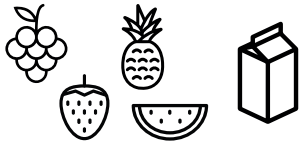
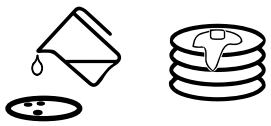
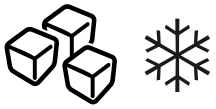
- L'appareil ne fonctionne pas si le blender n'est pas correctement verrouillé.
- L'utilisation de l'appareil pour mixer des épices n'est pas recommandée. En effet, celles-ci pourraient endommager les pièces en plastique.

1 Placez vos ingrédients dans le bol.
2 Placez le couvercle sur le bol et tournez dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
3 Installez le blender sur le bloc moteur, et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se verrouille.
4 Branchez, sélectionnez la vitesse élevée et mixez jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Conseils et astuces

- Pour préparer une mayonnaise, mettez tous les ingrédients, à l'exception de l'huile, dans le blender. Lorsque l'appareil est en marche, versez l'huile par l'orifice goutte à goutte du couvercle.
- Les mélanges épais, comme les pâtés et les sauces, peuvent nécessiter de racler les parois de l'appareil. En cas de difficulté à mixer, ajoutez davantage de liquide.

Tableau d'utilisation

		MAX		(Sec)
	 4-8˚C	1,5 L	High (Max)	30– 60
		1 L	High (Max)	15–30
		x1 250 g 500 g	High (Max)	45–60
		6 (125 g)	Pulse (Impulsion)	30

Recettes

Mayonnaise

4 jaunes d'œuf
32 g de moutarde de Dijon
350 ml d'huile d'olive

Méthode

1 Ajoutez les jaunes d'œufs et la moutarde dans le blender.
2 Mixez à vitesse max pendant 10 secondes.
3 Pendant que le mixeur fonctionne, versez toute l'huile par l'orifice goutte à goutte du couvercle.

Aliments pour bébés

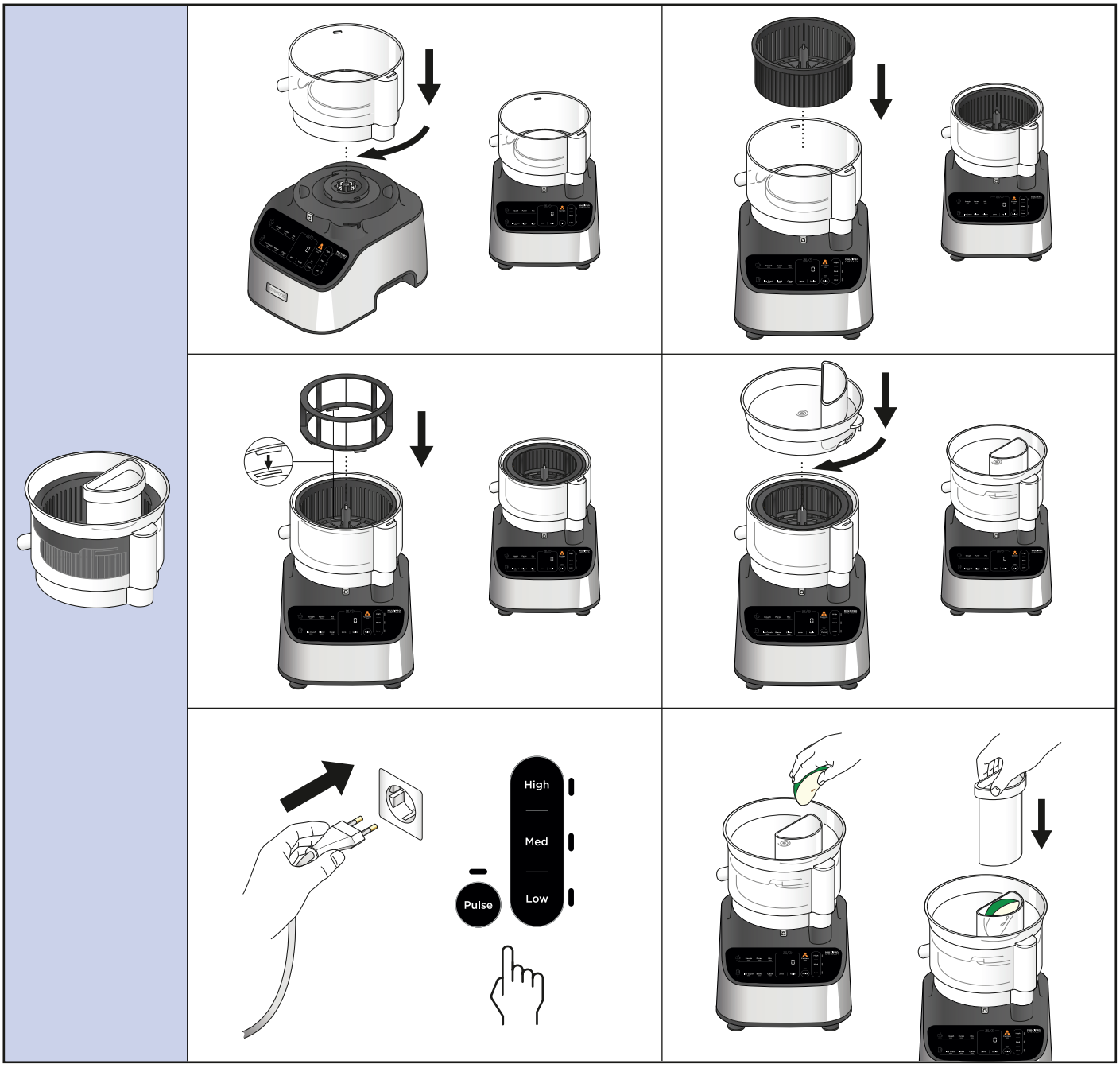
200 g de boeuf cru (coupé en dés de 2 cm)
200 g de carottes (coupées en cubes de 2 cm)
200 g de pommes de terre(coupées en cubes de 2 cm)

Méthode

1 Placez les dés de bœuf dans une casserole d'eau bouillante. Remettez la casserole à bouillir et faites cuire pendant 1 heure.
2 Placez les carottes et les pommes de terre coupées en dés dans une autre casserole d'eau bouillante, portez à ébullition et laissez cuire pendant 30 minutes.
3 Égouttez le bœuf, les carottes et les pommes de terre, en conservant 250 ml d'eau de cuisson. Laissez refroidir le bœuf, les légumes et l'eau à température ambiante avant la transformation.
4 Placez le bœuf, les carottes et les pommes de terre dans le blender, puis l'eau de cuisson conservée.
5 Mixez à vitesse max pendant 15 secondes.
6 Raclez et agitez le contenu du blender.
7 Mélangez à vitesse max jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

Utilisation de votre robot - Extracteur de jus

Diagrammes et instructions d'utilisation



IMPORTANT

- Votre centrifugeuse ne fonctionne pas si le bol ou le couvercle ne sont pas correctement verrouillés.
- Si la centrifugeuse commence à vibrer, éteignez-la et videz la pulpe du tambour. Les vibrations sont dues à la répartition inégale de la pulpe dans le tambour.
- Certains fruits/légumes très durs peuvent ralentir ou arrêter votre centrifugeuse. Si cela se produit, éteignez l'appareil et débloquez le filtre.
- Coupez et nettoyez régulièrement le séparateur de pulpe pendant l'utilisation.

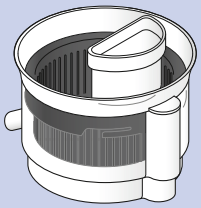
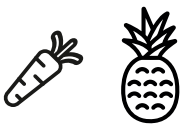
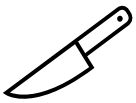
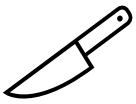
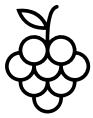
1 Placez le bol à jus sur le bloc moteur, tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se verrouille, si le bol est correctement installé, le bec de sortie doit se situer sur le côté gauche.
2 Placez le séparateur de pulpe dans le tambour filtre, en vous assurant que les languettes se placent bien dans les encoches au fond du tambour.
3 Installez le tambour filtre.
4 Installez le couvercle de l'accessoire, tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se verrouille.
5 Placez un verre ou une verseuse de taille adaptée sous le bec de sortie de jus.
6 Coupez les ingrédients pour les adapter à la taille du tube d'alimentation.
7 Branchez l'appareil, sélectionnez la vitesse max et enfoncez les aliments en appuyant de manière constante avec le poussoir - ne mettez jamais vos doigts dans le tube d'alimentation. Terminez avec les aliments en cours avant d'en ajouter.

- Une fois le dernier morceau ajouté, laissez l'appareil tourner pendant 30 secondes supplémentaires afin d'extraire tout le jus du tambour filtre.

Conseils et astuces

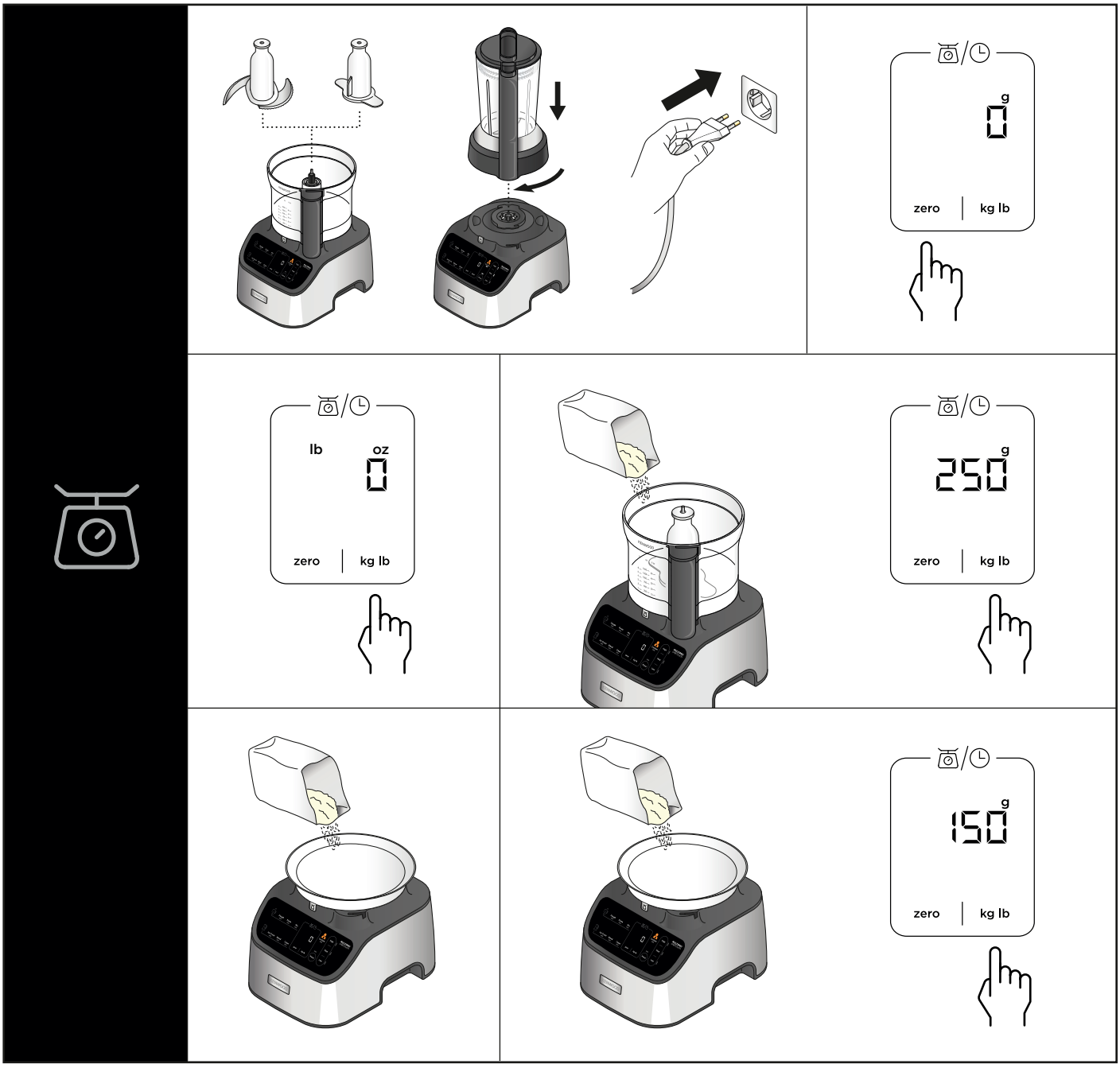
- Avant toute préparation de jus, retirer les noyaux et les pépins (par exemple pour le poivre, le melon, les prunes) et les peaux dures (pour le melon, l'ananas par exemple). Les pommes et les poires peuvent être utilisées sans les peler ou enlever le trognon.
- Utilisez des fruits et légumes fermes et frais.

Tableau d'utilisation

			MAX		(Sec)
		2,5 x 4 cm	600 g	High (Max)	60–120
		 1/2	600 g	High (Max)	60–120
		 1/4	600 g	High (Max)	60–120
			600 g	High (Max)	60–120

Fonction de balance

Diagrammes et instructions d'utilisation



IMPORTANT

- Votre robot est équipé d'une fonction de balance intégrée qui permet de peser les ingrédients directement dans le bol ou le gobelet du blender.
- La capacité de pesage maximale est de 3 kg.
- Le poids de tout ingrédient supplémentaire, ajouté par le tube d'alimentation alors que le robot fonctionne, ne sera pas indiqué sur l'affichage.
- L'écran d'affichage peut être éteint manuellement en appuyant sur la touche ZERO et en maintenant l'appui pendant quelques secondes.

1 Installez le bocal, l'axe d'entraînement amovible ou le bocal du blender sur le bloc d'alimentation avant d'ajouter les ingrédients.
2 Branchez - l'écran affiche 00:00.
3 Appuyez une fois sur la touche ZERO et l'écran d'affichage s'allume.
4 Appuyez sur le bouton (kg/lb) pour sélectionner un affichage en grammes ou en onces. L'affichage indique kg/g par défaut lorsqu'il est allumé pour la première fois.

- The unit weighs in 1g increments and teaspoon/tablespoon measures are recommended for weighing small quantities.
- Pour mettre à zéro, appuyez une fois sur la touche ZERO.

5 Pesez les ingrédient requis directement dans le bol ou gobelet.
6 Après avoir pesé tous les ingrédients, installez le couvercle et sélectionnez la vitesse de fonctionnement du robot souhaitée.

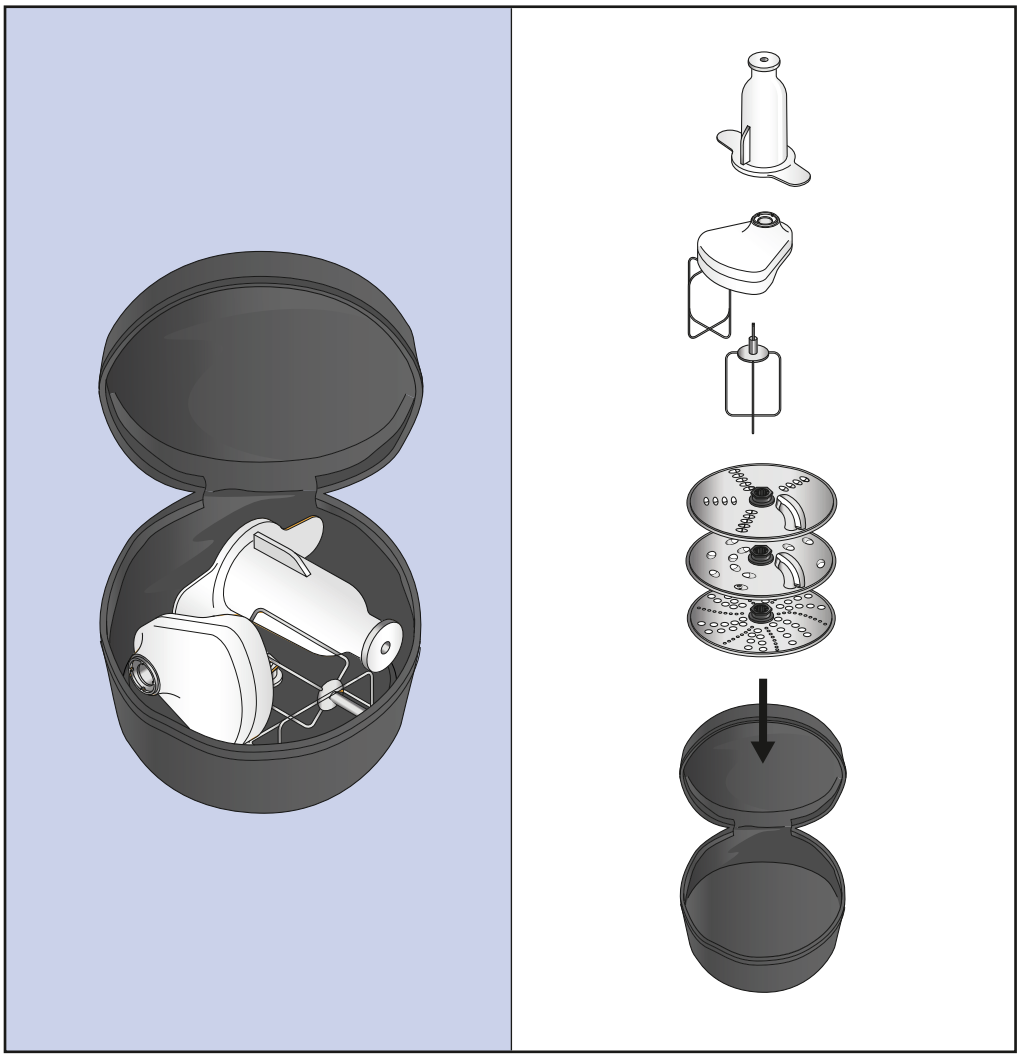
Plateau de pesage

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

7 Pour l'utiliser, placez le plateau sur le bloc moteur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'enclencher. Ensuite, suivez les étapes 2 à 4 dans le paragraphe « Utilisation de la fonction de pesage ».

8 Pour retirer le plateau, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre tout en le soulevant.

Sac de rangement (si fourni)



- Rangez vos disques, double fouet et pétrin dans le sac.
- Pour des raisons de sécurité, lorsqu'elle n'est pas utilisée, la lame du couteau doit être stockée dans le bol principal et non dans le sac de rangement.

Service après-vente

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

- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.

AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE RELATIVE AUX DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE).
Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.
Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

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 moteur.	Vérifiez que le robot est branché. Vérifiez que le bol est correctement positionné et que la poignée est orientée vers le coin avant droit.
	Le couvercle du bol n'est pas correctement verrouillé.	Vérifiez que 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.**
	L'axe d'entraînement amovible ⑤ n'est pas installé sur le bloc moteur.	Fixez l'axe d'entraînement amovible ⑤ sur le bloc mo-teur avant d'installer le bol. Les outils et accessoires du bol ne fonctionneront que si l'axe d'entraînement est installé.
Le blender, le Blender personnel ou le moulin ne fonctionne pas	Le blender, le blender personnel ou le moulin n'est pas correctement verrouillé.	Le blender, le couvercle du blender, le blender personnel ou le moulin ne va pas fonctionner s'il n'est pas monté correctement sur le dispositif d'interverrouillage.
	Le blender, le blender personnel ou le moulin n'est pas correctement assemblé.	Vérifiez que l'ensemble de la lame est bien serré dans le gobelet, la bouteille ou le bocal en verre.
Le robot s'arrête pendant le fonctionnement.	Le robot est surchargé/les capacités maximales ont été dépassées.	Vérifiez les capacités maximum dans le Tableau des conseils d'utilisation.
	Le couvercle est déverrouillé.	Vérifiez si le couvercle est correctement verrouillé.
Le blender personnel ou le moulin multifonction fuit à la base de l'ensemble de lame.	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 ».
Unité instable/mouvements importants et fortes vibrations.	Préparation de fruits ou ingredients collants tells que des dates. La vitesse sélectionnée est trop faible.	Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez d'abord "Pulse" pour décomposer les ingrédients et poursuivez la transformation à la vitesse max.
Mauvaise performance des outils/accessoires.	Consultez les conseils dans la section « Utilisation des accessoires » appropriée. Assurez-vous que les accessoires sont correctement assemblés.	
Fonction de balance		
Le poids ne s'affiche pas à l'écran	L'écran affiche un chiffre négatif car il n'a pas été remis à zéro et soit les ingrédients, soit le bol/couvercle/ accessoire ont été retirés.	Remettez l'écran à zéro ou remplacez les ingrédients man-quants, ou réinstallez le bol/couvercle/accessoire.
	La quantité d'ingrédients pesés est trop faible.	Utilisez des cuillères à café et à soupe pour peser les petites quantités.
Le poids indiqué a été modifié.	Le bloc d'alimentation a été déplacé pendant le fonctionnement.	Placez toujours le robot sur une surface plane et sèche avant de peser les ingrédients. Ne déplacez pas le bloc moteur durant le pesage. Réinitialisez l'affichage avant de peser des ingrédients supplémentaires.
Écran éteint.	Bloc moteur débranché.	Branchez l'appareil.
	L'écran s'éteint automatiquement après 5 minutes si le résultat du pesage n'a pas changé.	Appuyez une fois sur la touche ZERO et l'écran d'af-fichage s'allume.
Affichage en cours [0 – Ld].	Fonction de pesage surchargée.	Ne dépassez pas la capacité de pesage maximum de 3 kg.
	Force excessive appliquée sur le bloc moteur.	N'exercez pas de force excessive sur le bloc moteur, car cela pourrait endommager le capteur de pesage.
L'écran d'affichage clignote -----	Les verrouillages ne sont pas enclenchés.	Vérifiez que les dispositifs de verrouillage sont bien enclenchés
Explication des codes d'erreur		
E12	Erreur du capteur de balance	Mettez la machine hors tension. Laissez reposer pendant 30 secondes, puis remettez en marche. Si le problème persiste, contactez le centre d'assistance.
E41	Erreur de détection de la vitesse du moteur	
E49	Erreur de communication	

Deutsch

- Sicherheit 119-120
- Vor dem Anschluss 120
- Pflege und Reinigung 121
- Teileliste 122-124
- Verwendung Ihrer Küchenmaschine – Presets 125-130
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 125-128
  - Verwendungstabelle 129
  - Rezept 130
- Benutzerdefiniertes Preset (Custom-Preset) 131-132
- Verwendung Ihrer Küchenmaschine – Messereinsatz, Knethaken und Doppel-Schneebesen 133-136
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 133-134
  - Verwendungstabelle 135
  - Rezepte 136
- Verwendung Ihrer Küchenmaschine - Arbeitsscheiben 136-137
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 136
  - Verwendungstabelle 137
- Verwendung Ihrer Küchenmaschine - Express Würfelaufsatz 138-139
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 138-139
  - Verwendungstabelle 139
- Verwendung Ihrer Küchenmaschine - Express Serve 140-141
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 140-141
  - Verwendungstabelle 141
- Verwendung Ihrer Küchenmaschine - Zitruspresse 142
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 142
  - Verwendungstabelle 142
- Verwendung Ihrer Küchenmaschine – Glas-Mixaufsatz 143-144
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 143
  - Verwendungstabelle 143
  - Rezept 144
- Verwendung Ihrer Küchenmaschine – Kunststoff-Mixaufsatz 144-145
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 144
  - Verwendungstabelle 145
- Verwendung Ihrer Küchenmaschine - Gewürzmühle 145-146
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 145-146
  - Verwendungstabelle 146
- Verwendung Ihrer Küchenmaschine – Mini-Mixer 147-148
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 147-148
  - Verwendungstabelle 148
- Verwendung Ihrer Küchenmaschine – Kunststoff-Mixaufsatz 149-150
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 149
  - Verwendungstabelle 150
  - Rezepte 150
- Verwendung Ihrer Küchenmaschine - Entsafter 151-152
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 151-152
  - Verwendungstabelle 152
- Verwendung Ihrer Küchenmaschine - Wiegefunktion 153-154
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 153-154
- Aufbewahrungsbeutel 154
- Kundendienst und Service 155
- Fehlerbehebung 156

Sicherheit

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

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

- Die Küchenmaschine **nicht** am Griff heben oder tragen – der Griff kann sonst abbrechen und zu Verletzungen führen.
- Vor Entleeren der Schüssel **immer** den Messereinsatz herausnehmen.
- Hände und Utensilien nicht in die Schüssel oder den Mixbecher halten, während das Gerät an den Netzstrom angeschlossen ist. Wenn Schnittgut nach unten geschoben werden muss, ein geeignetes Utensil, z. B. einen Spatel, verwenden.
- Das Gerät bei Nichtgebrauch und vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen oder Reinigen **immer** ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Schnittgut **niemals** mit den Fingern in den Füllschacht drücken. Stets den mitgelieferten Stopfer verwenden.
- **VORSICHT:** Vor dem Abnehmen des Deckels von der Schüssel bzw. des Mixers/der Mühle von der Antriebseinheit:
  - das Gerät anhalten;
  - warten, bis das Zubehörteil/die Messer völlig zum Stillstand gekommen sind;
  - Vorsicht! Glas-Mixaufsatz/Flasche oder Mahlbehälter/Deckel nicht von der Messereinheit abschrauben.
- **Nicht** den Deckel dazu benutzen, den Mixer zu starten oder zu stoppen. Zum Anhalten des Geräts entweder auf die letzte gewählte Geschwindigkeit, irgendeine Preset-Taste oder eine der beiden Wiegetasten drücken.
- Das Gerät wird beschädigt und kann Verletzungen verursachen, wenn der Verriegelungsmechanismus mit zu viel Kraftaufwand betätigt wird.
- **Niemals** nicht zugelassenes Zubehör verwenden.
- **Niemals** ein beschädigtes Gerät benutzen. Lassen Sie es überprüfen oder reparieren: siehe „Kundendienst und Service“.
- Antriebseinheit, Netzkabel und Netzstecker **niemals** nass werden lassen.
- Überschüssiges Netzkabel **nicht** über die Tischkante oder Arbeitsplatte herabhängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen lassen.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel müssen für Kinder unzugänglich sein.
- Geräte können von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sofern sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihrer Küchenmaschine, Ihres Mixers oder Ihres Mahlaufsatzes kann zu Verletzungen führen.
- Der maximale Leistungswert wird anhand des Kompakt-Zerkleinerers/Mahlaufsatzes mit der größten Leistungsaufnahme berechnet. Bei anderen Aufsätzen ist die Leistungsaufnahme u. U. geringer.

Mini-Mixer/Mixer – Sicherheit

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

Mini-Mixer – Sicherheit
- Die Flasche nur mit der mitgelieferten Messereinheit verwenden.
- **Niemals** heiße Flüssigkeiten aus der Flasche trinken.
- Beim Trinken aus dem Deckel darauf achten, dass das Getränk dünnflüssig ist. Es braucht vielleicht ein paar Versuche, um das gewünschte Ergebnis zu bekommen, besonders bei der Verarbeitung von festen oder unreifen Zutaten, weil manche davon unverarbeitet bleiben können.
- **Niemals** gefrorene Zutaten oder Eiswürfel ohne Flüssigkeit mixen.
- **Niemals** trockene Zutaten (z. B. Gewürze, Nüsse) verarbeiten oder den Mixer leer laufen lassen.
- **Niemals** die Messereinheit ohne aufgesetzter Flasche an der Antriebseinheit anbringen.

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

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

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

Entsafter
- Den Entsafter **nicht** verwenden, wenn Filter, Entsafterdeckel oder Schüssel beschädigt sind oder sichtbare Risse aufweisen.
- Die Klingen am Boden der Filtertrommel sind sehr scharf, bitte vorsichtig sein, wenn Sie die Trommel handhaben und reinigen.
- Nur den mitgelieferten Stopfer verwenden. Niemals die Finger in den Füllschacht stecken. Gerät vor dem Entfernen von Füllschacht-Blockierungen vom Netz trennen.
- Vor Abnehmen des Deckels das Gerät ausschalten und warten, bis der Filter anhält.

Express Dice/Express Serve Aufsatz und Scheiben
- Das Schneidgitter und die Scheiben sind sehr scharf, beim Einsetzen, Entfernen und Reinigen bitte vorsichtig handhaben. Beim Handhaben der scharfen Messer, beim Entleeren der Schüssel und beim Reinigen immer am Fingergriff, weg von den Klingen, anfassen.
- Schnittgut **niemals** mit den Fingern durch den Füllschacht drücken. Stets den mitgelieferten Stopfer verwenden.
- Schnittgut **nicht** mit zu viel Kraftaufwand durch den Füllschacht drücken – Sie könnten den Aufsatz beschädigen.
- Vor Abnehmen des Deckels das Gerät ausschalten und warten, bis die Scheibe ganz zum Stillstand gekommen ist.
- **Keine** heißen Flüssigkeiten in den Füllschacht gießen.
- **Keine** gefrorenen Lebensmittel verarbeiten.

Express Serve
- Kontakt mit beweglichen Teilen **vermeiden**. Die Finger nicht in den Schnittgut-Auslass stecken.
- **Nicht** betreiben, wenn Sie den Würfelschneider oder die Scheiben ohne Auswurfscheibe benutzen. Wenn die Auswurfscheibe nicht angebracht ist, sammelt sich das Schnittgut unter der Arbeitsscheibe an und tritt nicht aus dem Auslass aus, was den Aufsatz beschädigen kann.
- Die Zitruspresse ist nicht dazu gedacht, mit Express Serve verwendet zu werden. Verwenden Sie die Zitruspresse immer zusammen mit der Hauptschüssel.

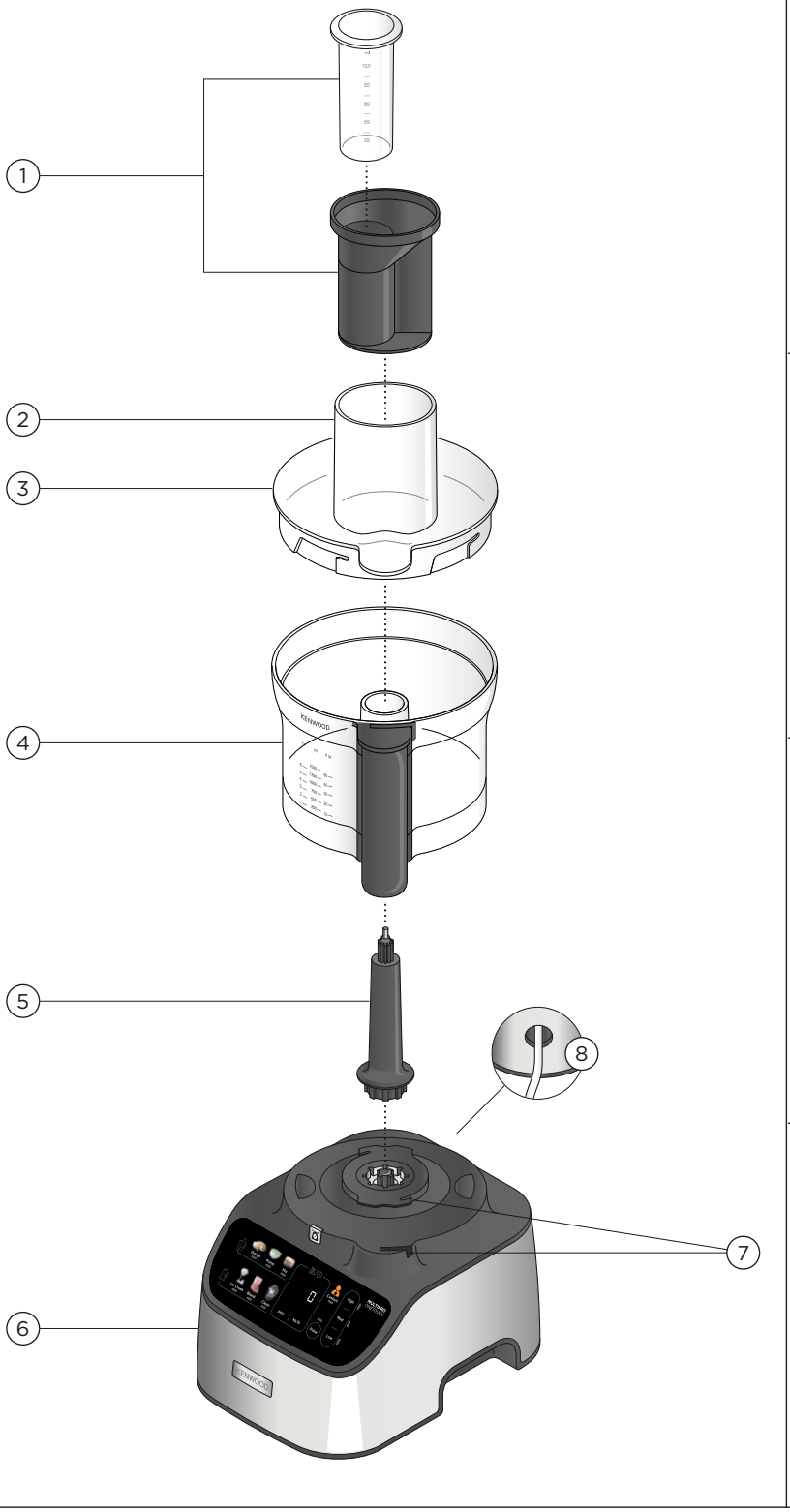
Stromverbrauch
- Automatische Schaltung zum Standby-Modus nach: 12 Minuten.
- Standby-Modus: 0,3 W.

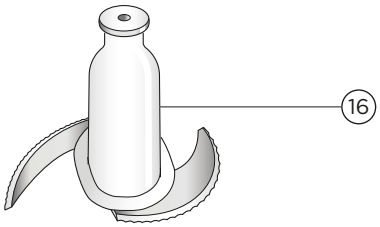
Vor dem Anschluss
- Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf der Unterseite des Geräts übereinstimmt.
- Das Gerät entspricht der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

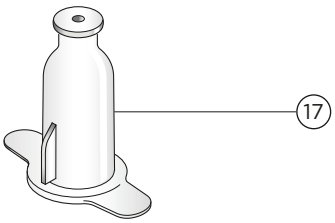
Pflege und Reinigung

- Das Gerät vor dem Reinigen ausschalten und den Stecker ziehen. Überschüssiges Kabel in das Kabelfach auf der Rückseite der Antriebseinheit schieben.
- Die Antriebseinheit und den Schneebesen-Antriebskopf mit einem feuchten Tuch abwischen (keine Scheuermittel verwenden) und anschließend abtrocknen. Sicherstellen, dass der Verriegelungsbereich frei von Lebensmittelrückständen ist.
- Antriebseinheit, Schneebesen-Antriebskopf und Messereinheit **nicht** in Wasser tauchen.
- Die Schüssel, der Deckel, der Stopfer und alle Aufsätze/Zubehörteile außer der Messereinheit und dem Schneebesen-Antriebskopf können sowohl von Hand als auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Die Messereinheit sollte unter fließendem Wasser sauber gebürstet und abgespült werden.
- Mixer mit befestigten Klingen – Den Mixer **nicht** in die Spülmaschine geben und nicht in Wasser eintauchen. Mit warmem Wasser füllen, den Deckel aufsetzen und für 20-30 Sekunden einschalten oder das Preset „Reinigen“ [Clean] verwenden. Falls noch schmutzig, eine Bürste verwenden. Abwischen und an der Luft trocknen lassen.
- Das Gerät vor dem Reinigen immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Vorsicht beim Umgang mit Messer und Schneidescheibe – sie sind sehr scharf.
- Manche Zutaten können den Kunststoff verfärben. Dies ist völlig normal und hat keine Auswirkungen auf den Kunststoff oder den Geschmack Ihrer Zutaten. Mit einem in Pflanzenöl getauchten Tuch abreiben, um die Verfärbungen zu beseitigen.

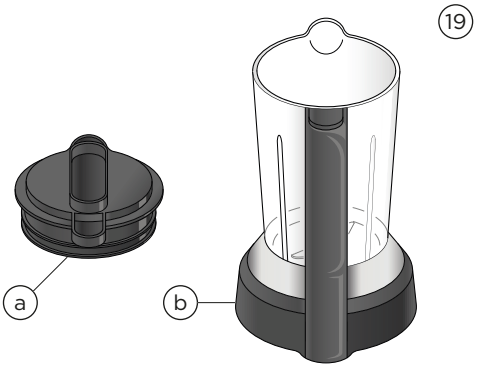
Teileliste

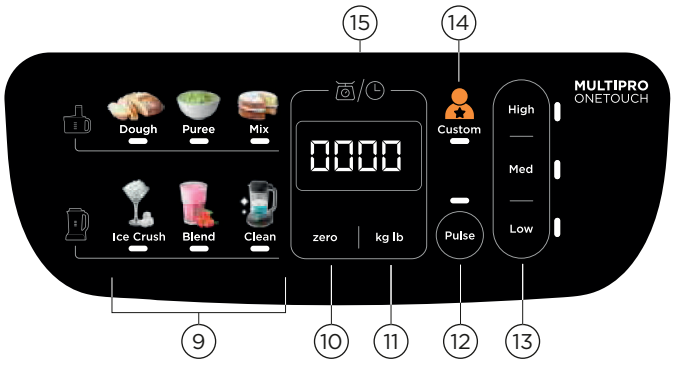

1
2
3
4
5
6
7
8


16


17

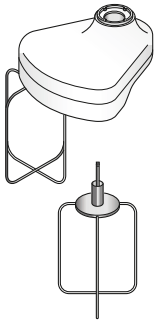
18


19
a
b

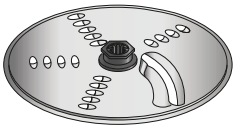

15
14
Dough
Puree
Mix
Custom
MULTIPRO
ONETOUCH
High
Med
Low
Ice Crush
Blend
Clean
zero
kg lb
Pulse
9
10
11
12
13

Falls mitgeliefert

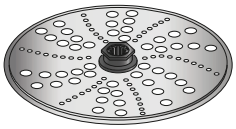
20



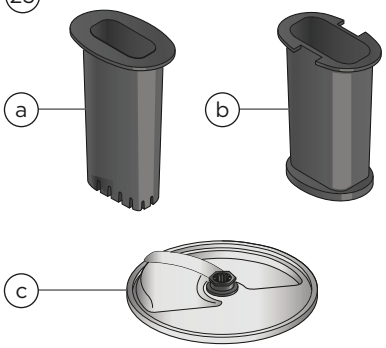
21



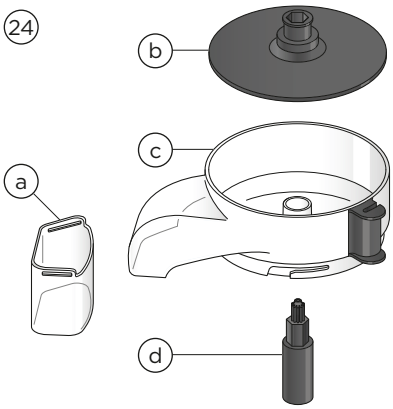
22



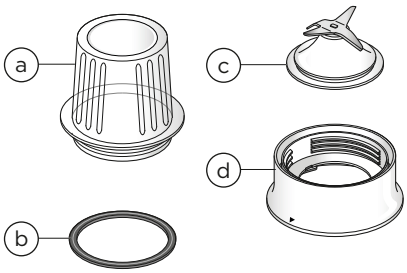
23



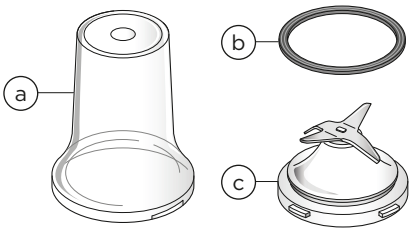
24



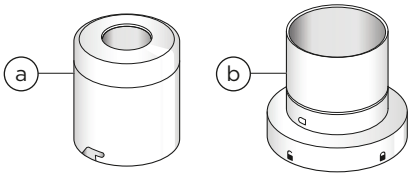
25



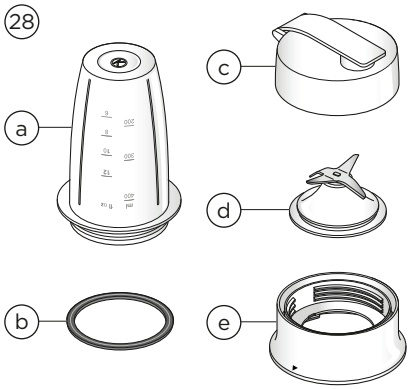
26



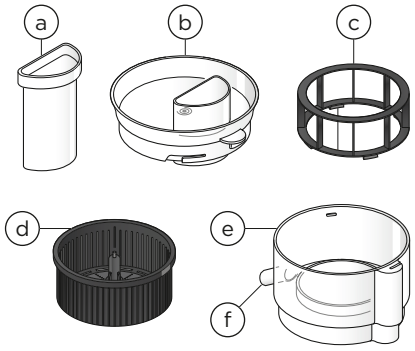
27



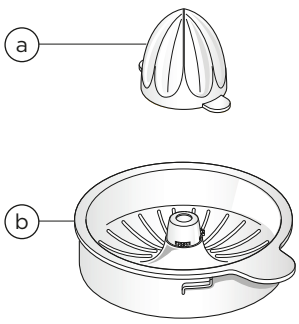
28



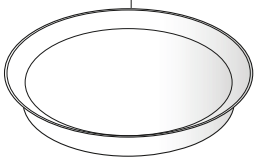
29



30

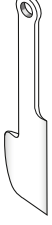


31



32

33



Übersicht

Küchenmaschine - Express Prep

① Stopfer
② Füllschacht
③ Deckel
④ Schüssel
⑤ Abnehmbare Antriebswelle
⑥ Antriebseinheit
⑦ Sicherheitsverriegelungen
⑧ Kabelfach (hinten)
⑨ Preset-Taste
⑩ Null-Taste
⑪ Kg/lb-Taste
⑫ Puls-Taste
⑬ Geschwindigkeitstasten
⑭ Custom-Taste für benutzerdefiniertes Preset
⑮ Display

Standardaufsätze

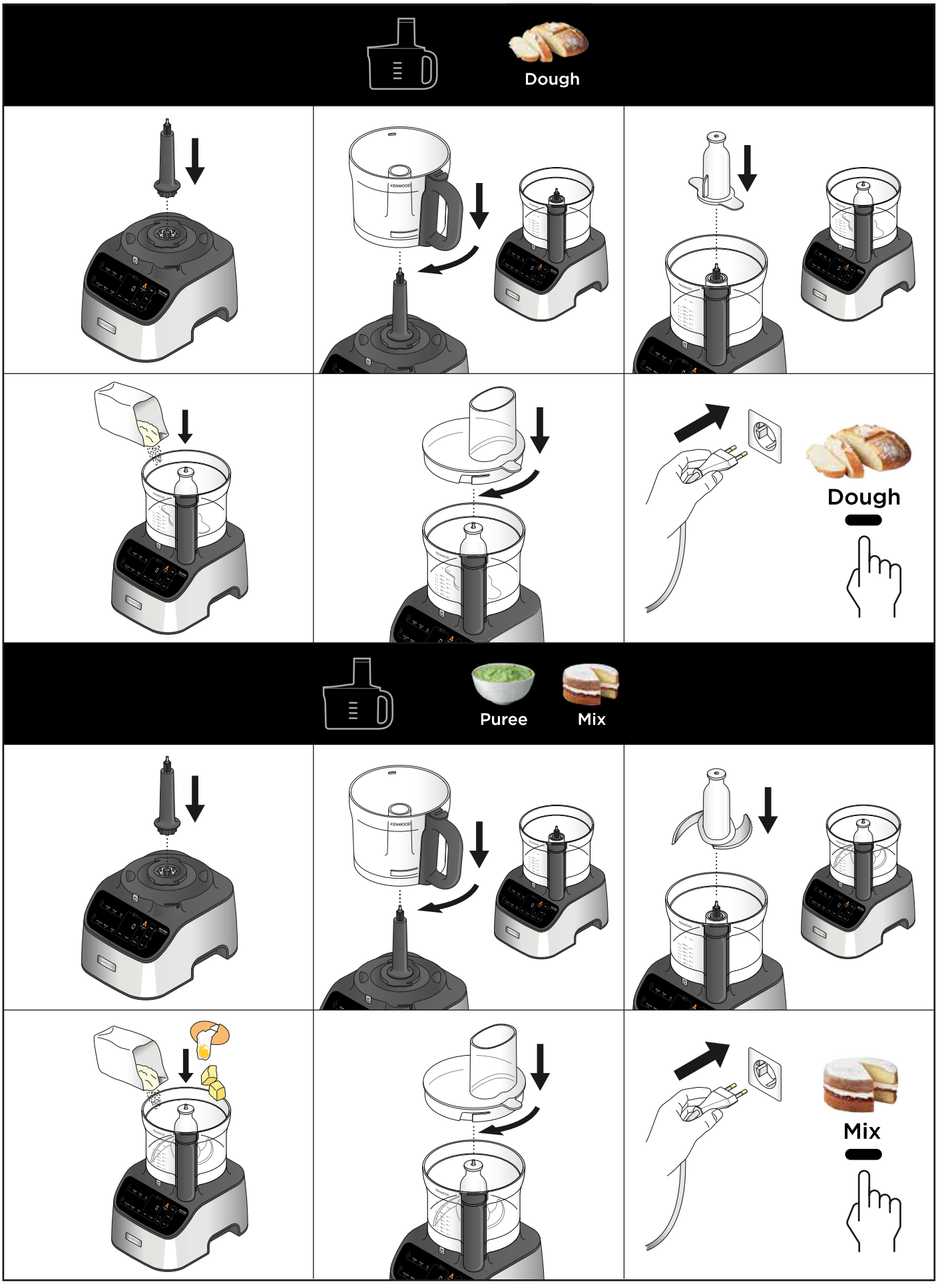
⑯ Messereinsatz
⑰ Knetwerkzeug
⑱ Raspel-/Schneidescheibe, 4 mm
⑲ Kunststoff-Mixaufsatz
  ⓐ Mixbecher mit befestigter Klinge
  ⓑ Deckel mit Tröpfelloch

Optionales Zubehör **(wenn im Lieferumfang)**

⑳ Doppel-Schneebesen
㉑ Raspel-/Schneidescheibe, 2 mm
㉒ Extrafeine Raspelscheibe
㉓ Express Dice
  ⓐ Würfelstopfer
  ⓑ Würfelgitter
  ⓒ Würfelscheibe
㉔ Express Serve
  ⓐ Auslassverlängerung
  ⓑ Auswurfscheibe
  ⓒ Sockel
  ⓓ Express Serve Antriebswelle
㉕ Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz aus Glas
  ⓐ Mahlbehälter
  ⓑ Dichtungsring
  ⓒ Messereinsatz
  ⓓ Messerhalter
㉖ Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz aus Kunststoff
  ⓐ Mahlbehälter
  ⓑ Dichtungsring
  ⓒ Messereinheit
㉗ Gewürzmühle
  ⓐ Mühlendeckel
  ⓑ Messereinheit für Gewürzmühle
㉘ Mini-Mixer
  ⓐ Flasche
  ⓑ Dichtungsring
  ⓒ Ausgussdeckel
  ⓓ Messereinsatz
  ⓔ Messerhalter
㉙ Entsafter
  ⓐ Stopfer
  ⓑ Entsafter-Deckel
  ⓒ Trester-Entferner
  ⓓ Filtertrommel
  ⓔ Schale
  ⓕ Saftausguss
㉚ Zitruspresse
  ⓐ Presskegel
  ⓑ Sieb
㉛ Wiegeschale
㉜ Aufbewahrungsbeutel
㉝ Spatel

Verwendung Ihrer Presets

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen

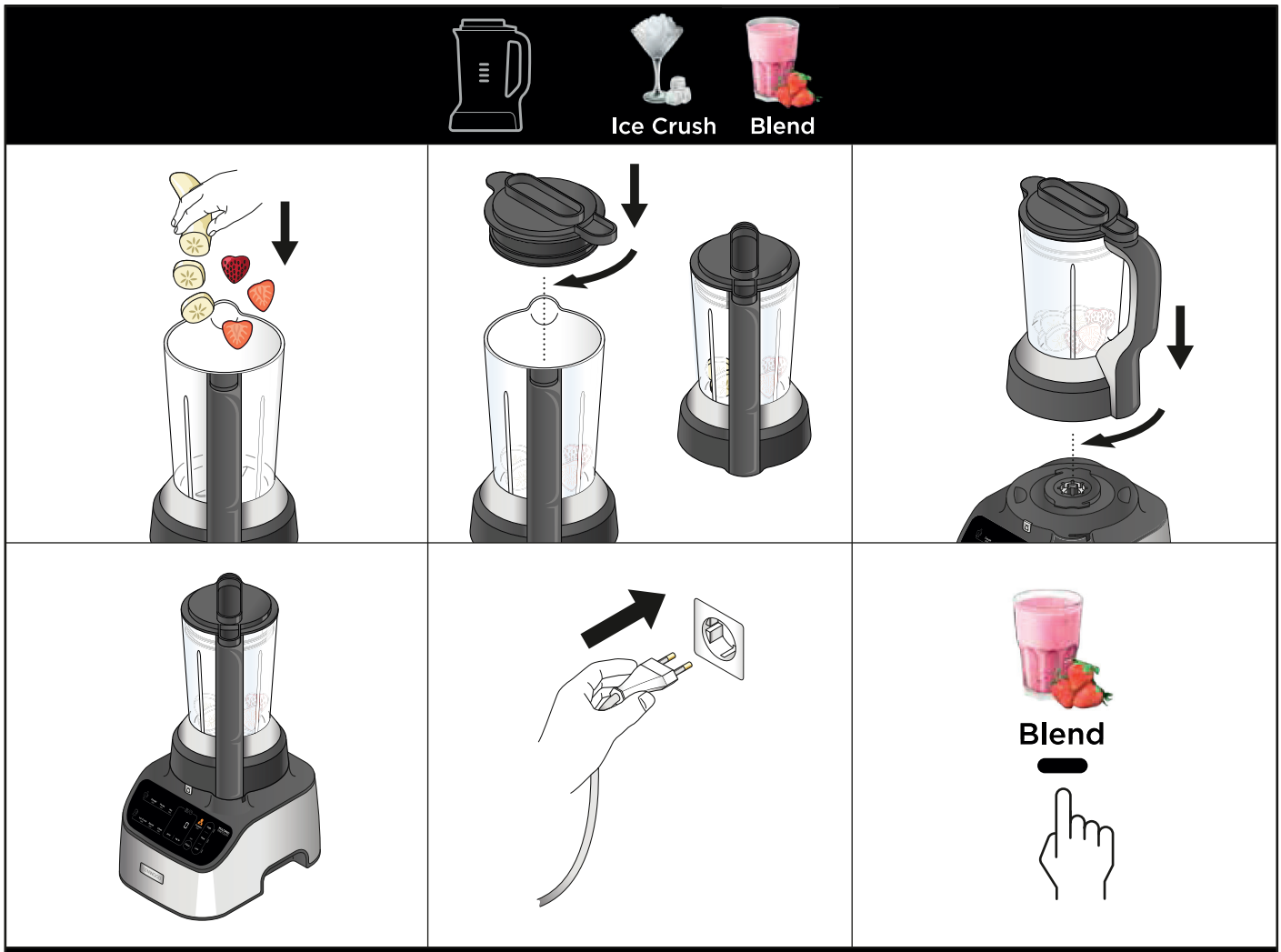


WICHTIG

- Setzen Sie immer die Schüssel und das Zubehörteil auf die Maschine, bevor Sie die Zutaten hinzugeben.
- Nicht den Deckel dazu benutzen, den Mixer zu starten oder zu stoppen.
- Die Küchenmaschine funktioniert nur, wenn Schüssel und Deckel richtig arretiert sind. Überprüfen Sie, dass sich Einfüllschacht und Schüsselgriff vorne rechts befinden.
- Das Gerät vor dem Abnehmen des Deckels immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Ihre Küchenmaschine eignet sich nicht zum Zerkleinern oder Mahlen von Kaffeebohnen oder grobem Zucker.
- Beim Hinzufügen von Mandelaroma oder anderen Aromen möglichst vermeiden, dass diese auf den Kunststoff gelangen. Sie könnten zu permanenten Verfärbungen führen.
- Teig – Das Gerät ist ausschließlich dazu bestimmt, eine Teigkugel zu formen; es ist nicht zum ständigen Kneten von Teig gedacht. Nachdem eine Teigkugel entstanden ist, muss sie aus dem Gerät genommen und von Hand geknetet werden.

1 Setzen Sie die abnehmbare Antriebswelle auf die Antriebseinheit.
2 Dann die Schüssel auf die Antriebseinheit aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet.
3 Entweder den Messereinsatz oder Knethaken auf die Antriebswelle aufsetzen.
4 Die Zutaten in die Schüssel geben.
5 Setzen Sie den Deckel auf - achten Sie darauf, dass die Spitze der Antriebswelle bzw. des Zubehörteils in die Mitte des Deckels greift.
6 Das Gerät einschalten, indem Sie seinen Stecker in eine Netzsteckdose stecken.
7 Auf das Preset-Symbol drücken, das Sie benutzen wollen. Hinweis: Nur ein Preset auswählen, das zu dem angebrachten Aufsatz (Küchenmaschinenschüssel) passt.
8 Beim Einschalten des Presets beginnt der Timer nach Null runterzuzählen. Nach Ablauf der Preset-Sequenz hält das Gerät an.
9 Um während der Laufzeit des Presets die Verarbeitung zu stoppen, können Sie eine der folgenden Tasten drücken:

- Das leuchtende Preset
- Irgendein anderes Preset
- Niedrig-/Mittel-/Hoch-Taste
- Null-Taste
- Kg/lb-Taste


Ice Crush
Blend
Blend
Clean
Clean

WICHTIG

- Nicht den Deckel dazu benutzen, den Mixer zu starten oder zu stoppen.
- Wenn der Mixer und der Deckel des Mixers nicht korrekt verriegelt wurden, wird das Gerät nicht funktionieren.
- Vor dem Abnehmen des Deckels immer zunächst das Gerät anhalten und den Stecker ziehen.
- Der Mixer eignet sich nicht zum Crushen von Eis, zum Mahlen von Kaffeebohnen oder zum Verarbeiten von Normal- zu Feinkristallzucker.
- Wenn Sie Mandelaroma oder andere Aromen zu Mixturen hinzufügen, darauf achten, dass diese nicht mit dem Kunststoff in Berührung kommen, da dies permanente Verfärbungen verursachen könnte.
- Bei Verwendung des Presets „Reinigen“ höchstens 1 Liter Wasser beigeben.

1 Füllen Sie Ihre Zutaten in den Mixbecher.
2 Den Deckel auf den Mixbecher aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet.
3 Den Mixaufsatz an der Antriebseinheit anbringen.
4 Das Gerät einschalten, indem Sie seinen Stecker in eine Netzsteckdose stecken.
5 Auf das Preset-Symbol drücken, das Sie benutzen wollen. Hinweis: Nur ein Preset auswählen, das zu dem angebrachten Aufsatz (Mixer) passt.
6 Beim Einschalten des Presets beginnt der Timer, nach Null runterzuzählen. Nach Ablauf der Preset-Sequenz hält das Gerät an.
7 Um während der Laufzeit des Presets die Verarbeitung zu stoppen, können Sie eine der folgenden Tasten drücken:

- Das leuchtende Preset
- Irgendein anderes Preset
- Niedrig-/Mittel-/Hoch-Taste
- Null-Taste
- Kg/lb-Taste

		MAX	
Dough		600 g / H_2O 400 g	1–2
Puree	3–5 cm	400 g	1–2
	3–5 cm	400 g	1–3
		350 g	1–3
Mix		1,5 kg	1–2
		600 g	1
Blend		1 L	1–2
	4-8˚C	1,5 L	1–2
		x2 250 g 500 g	1
Ice Crush	20x40x35 cm	10 (210 g - 220 g)	1
Clean	H_2O 4-8˚C	1 L	1–2
		x2	

Rezept

Zimtschnecken

Teig:
300 g Vollmilch (Zimmertemperatur)
7 g Trockenhefe
50 g ungesalzene Butter
1 Ei
450 g Mehl
60 g Feinkristallzucker
¼ TL Salz

1 Den Messereinsatz einsetzen, die Milch und Hefe in die Küchenmaschinenschüssel geben und 5 Minuten stehen lassen.
2 Die restlichen Teigzutaten in die Schüssel geben.
3 Unter Verwendung der Preset „Teig“ [Dough] vermischen.
4 Den Teig in eine Schüssel transferieren, abdecken und gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat (zirka 1 Stunde).

Füllung:
100 g ungesalzene Butter (Zimmertemperatur)
100 g brauner Zucker
1 EL gemahlener Zimt
¼ TL Salz

1 Den Messereinsatz einsetzen. Die Zutaten in die Küchenmaschinenschüssel geben.
2 Unter Verwendung des Presets „Mixen“ vermischen.

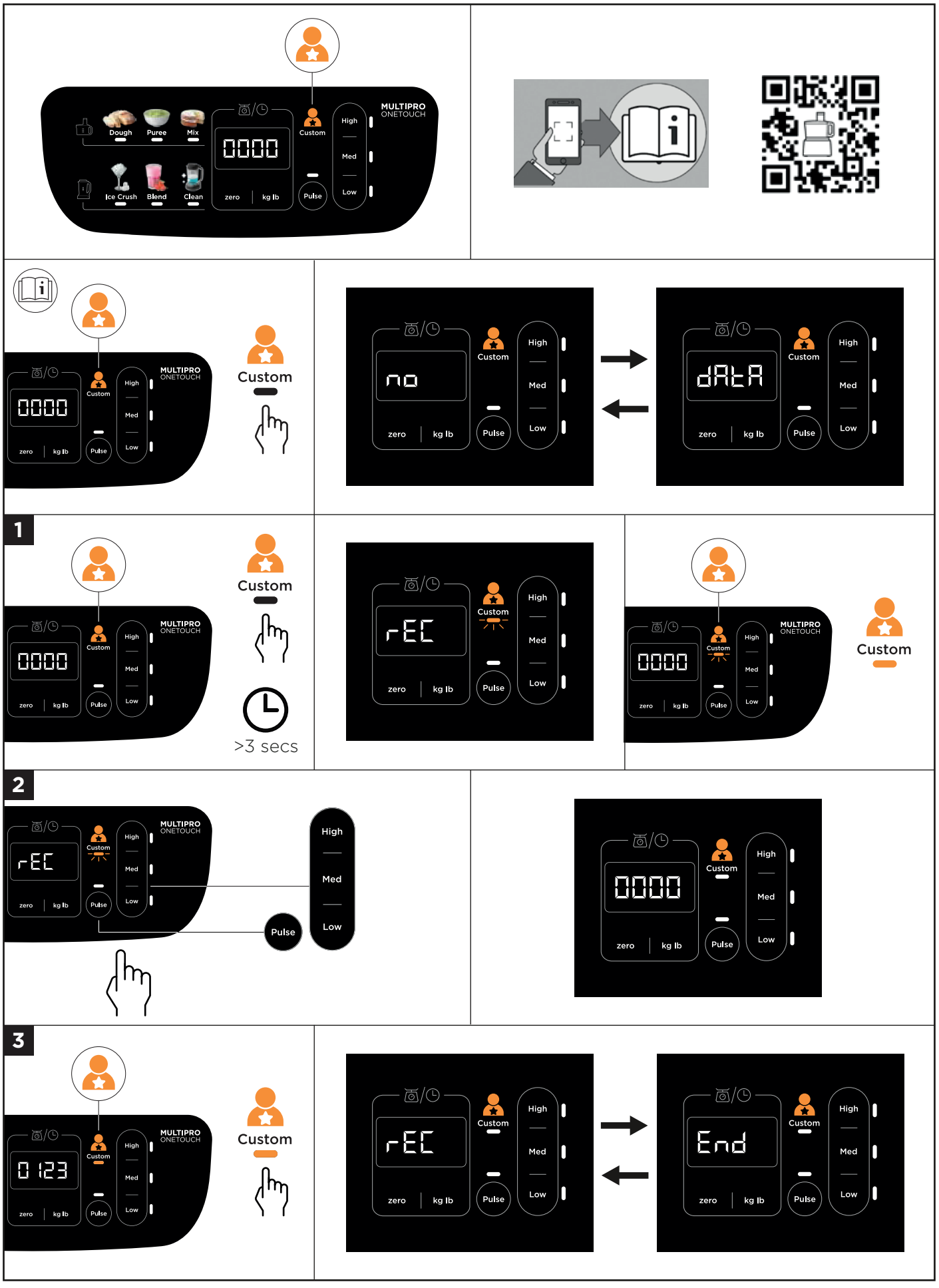
Glasur:
Folgende Zutaten in einer kleinen Schüssel vermischen:

80 g ungesalzene (zerlassene) Butter
60 g Ahornsirup
2 TL Zimt
15 g hellbrauner Zucker

Zubereitung
1 Den aufgegangenen Teig zu einem Rechteck von 45 x 35 cm ausrollen.
2 Die Füllung über den Teig verteilen.
3 Von der breiten Seite her eng einrollen und die Enden abschneiden.
4 Die Rolle in 2,5 cm Scheiben schneiden und diese in eine eingefettete Muffin-Form geben.
5 45 Minuten gehen lassen.
6 25 Minuten bei 200 Grad backen.
7 Abkühlen lassen und mit der zubereiteten Glasur bestreichen.

Benutzerdefiniertes Preset (Custom-Preset)

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



Hinweis:
- Die Küchenmaschine oder den Mixer nicht leer laufen lassen.
- Die Zeit, in der Sie im benutzerdefinierten Modus Aufnahmen machen können, ist begrenzt. Wenn die maximale Zeit erreicht wird, wird das Preset automatisch gespeichert.
- Zum Abbrechen der Aufnahme: Auf eine der Preset-Tasten oder die „Null"- oder „kg/lb"-Taste der Waage drücken. Oder die Stromzufuhr zum Gerät unterbrechen.
- Die Maschine kann jeweils nur ein einziges benutzerdefiniertes Preset speichern.
- Um das gespeicherte benutzerdefinierte Preset zu überschreiben, bitte die Anleitung zum Aufnehmen eines benutzerdefinierten Presets befolgen.
- Während des Aufnehmens eines benutzerdefinierten Presets können keine bestehenden Presets benutzt werden.
- Beim Aufnehmen eines benutzerdefinierten Presets sind maximal 20 Geschwindigkeitsänderungen möglich. Ein Puls-Vorgang gilt als 2 Geschwindigkeitsänderungen.
- Die maximale Länge eines benutzerdefinierten Presets beträgt 5 Minuten.
- Während der Aufnahme des benutzerdefinierten Presets wird der Timer hochzählen, bis die maximale Aufnahmedauer von 5 Minuten erreicht ist. Die Wahl von neuen Geschwindigkeiten bewirkt keine Rücksetzung des Timers.

1 Das Gerät einschalten, indem Sie seinen Stecker in eine Netzsteckdose stecken.
2 Wenn Sie zum Aufnehmen Ihres benutzerdefinierten Presets bereit sind, runterdrücken und gedrückt halten, bis rEC angezeigt wird.

Wenn erfolgreich:
- Das Lämpchen unter der Taste „Custom" (Benutzerdefinierung) wird orange zu blinken beginnen.
- Die Preset-Tasten bleiben dunkel.
- Die manuellen Geschwindigkeiten (niedrig, mittel, hoch, Puls) werden hell aufleuchten.

3 Benutzen Sie die Puls-, Niedrig-, Mittel- und Hoch-Tasten, um Ihren gewünschten Ablauf festzulegen. Der Timer wird in Sekunden-Schritten hochzählen.

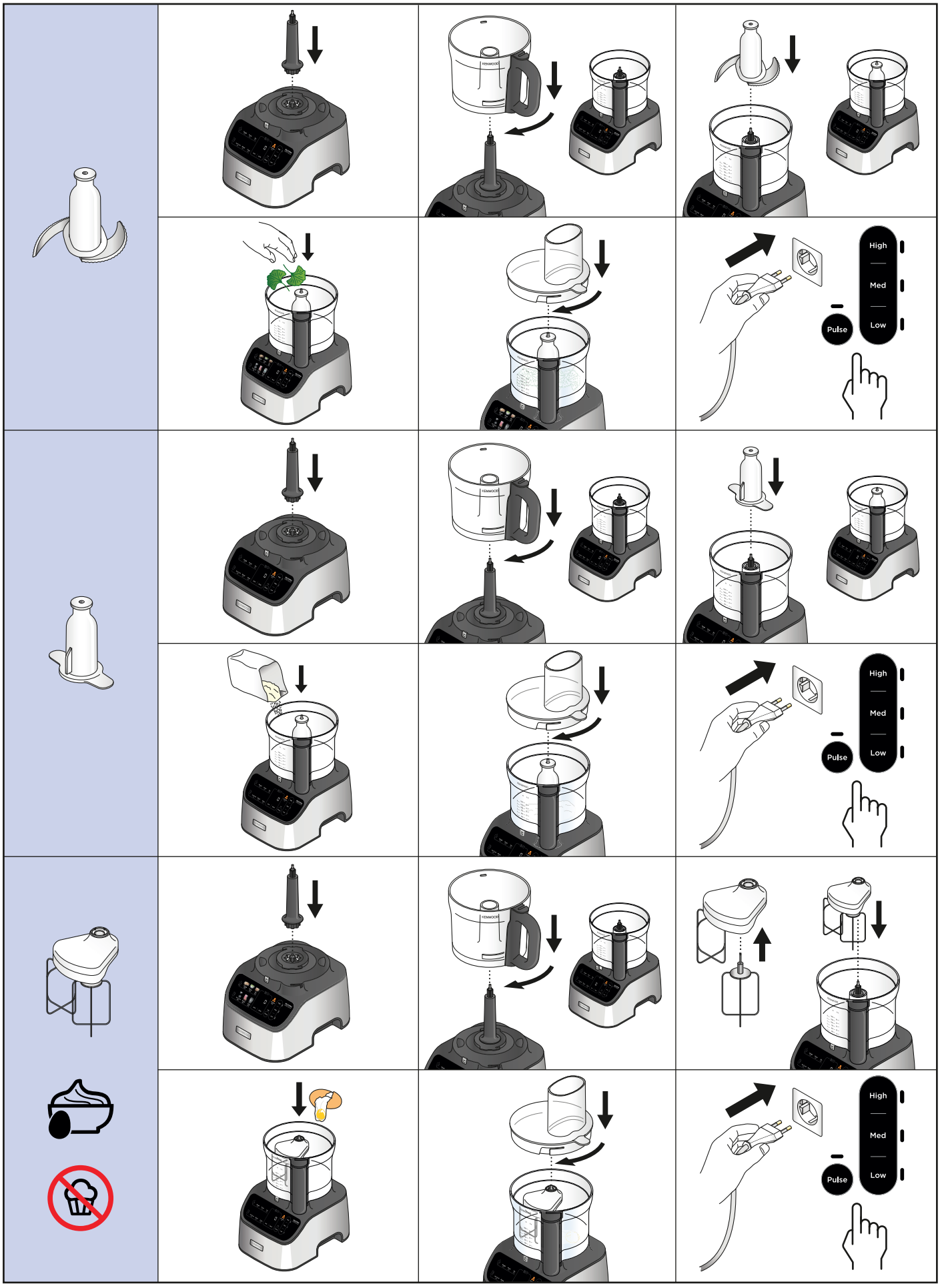
Hinweis: Nachdem eine Geschwindigkeit gewählt wurde, ist es nicht nötig, die Niedrig-, Mittel- oder Hoch-Taste während der Aufnahme gedrückt zu halten. Die gewählte Geschwindigkeit wird so lange laufen, bis eine andere gewählt wird. Für die Puls-Funktion muss die entsprechende Taste gedrückt und gedrückt gehalten werden.
Während des Aufnahmestadiums sollten auf dem Gerät:
- die gewählte manuelle Geschwindigkeit blinken
- die nicht benutzten Geschwindigkeiten beleuchtet sein
- die Preset-Tasten dunkel sein

Wenn das Gerät im Aufnahmestadium nicht läuft, sollten auf ihm:
- die manuellen Geschwindigkeiten hell beleuchtet sein
- die Taste „Custom" [Benutzerdefinierung] orange blinken
- die Preset-Tasten dunkel sein
- Der Timer wird weiterhin hochzählen und die Zeit festhalten, in der das Gerät nicht läuft. Diese Zeit wird in die Preset-Sequenz einbezogen.

4 Zum Speichern der Preset-Sequenz die Custom-Preset-Taste drücken. Während des Speicherns wird die Custom-Preset-Taste 4-mal schnell blinken, 4 Sekunden nicht blinken und dann weiß werden.

Verwendung Ihrer Küchenmaschine – Messereinsatz, Knethaken und Doppel-Schneebesen

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



WICHTIG

- Setzen Sie immer die Schüssel und das Zubehörteil auf die Maschine, bevor Sie die Zutaten hinzugeben.
- Nicht den Deckel dazu benutzen, den Mixer zu starten oder zu stoppen.
- Die Küchenmaschine funktioniert nur, wenn Schüssel und Deckel richtig arretiert sind. Überprüfen Sie, dass sich Einfüllschacht und Schüsselgriff auf der Ecke vorne rechts befinden.
- Das Gerät immer anhalten und den Stecker ziehen, bevor Sie den Deckel abnehmen.
- Ihre Küchenmaschine eignet sich nicht zum Zerkleinern oder Mahlen von Kaffeebohnen oder grobem Zucker.
- Der Schneebesen eignet sich nicht für Rührteige, da diese zu schwer sind und den Schneebesen beschädigen würden. Verwenden Sie dafür stets den Messereinsatz.
- Beim Hinzufügen von Mandelaroma oder anderen Aromen möglichst vermeiden, dass diese auf den Kunststoff gelangen. Sie könnten zu permanenten Verfärbungen führen.
- Brotteig nicht länger als 60 Sekunden verarbeiten. Das Gerät ist ausschließlich dazu bestimmt, eine Teigkugel zu formen; es ist nicht zum ständigen Kneten von Teig gedacht. Nachdem eine Teigkugel entstanden ist, muss sie aus dem Gerät genommen und von Hand geknetet werden.
- Den Brotteig nur von Hand erneut durchkneten. Ein erneutes Kneten in der Schüssel wird nicht empfohlen, da die Küchenmaschine dabei ihren sicheren Stand verlieren könnte.
- Beim Schaumigschlagen von Fett und Zucker mit dem Doppel-Schneebesen das Fett nicht direkt aus dem Kühlschrank verwenden, da dies den Schneebesen beschädigen würde.

1 Setzen Sie die abnehmbare Antriebswelle auf die Antriebseinheit.
2 Dann die Schüssel auf die Antriebseinheit aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet.
3 Entweder den Messereinsatz, den Knethaken oder den Doppel-Schneebesen auf die Antriebswelle aufsetzen.

Hinweis: Bei Verwendung des Doppel-Schneebesens sicherstellen, dass die Schläger in den Antriebskopf eingesteckt sind, bevor Sie den Aufsatz auf der Antriebswelle in der Küchenmaschinenschüssel anbringen.

4 Die Zutaten in die Schüssel geben.
5 Setzen Sie den Deckel auf - achten Sie darauf, dass die Spitze der Antriebswelle bzw. des Zubehörteils in die Mitte des Deckels greift.
6 Das Gerät einschalten, indem Sie seinen Stecker in eine Netzsteckdose stecken.
7 Eine Geschwindigkeit wählen (Niedrig/Mittel/Hoch/Puls). S. Empfehlungstabelle.

Hinweise und Tipps

- Für kurze Schübe die Puls-Funktion verwenden. Puls läuft nur, solange die Taste gedrückt gehalten wird.
- Manche Zutaten können den Kunststoff verfärben. Dies ist völlig normal und hat keine Auswirkungen auf den Kunststoff oder den Geschmack Ihrer Zutaten. Mit einem in Pflanzenöl getauchten Tuch abreiben, um die Verfärbungen zu beseitigen.
- Für grobe Konsistenzen die Puls-Funktion verwenden.
- Ein zu langes Verarbeiten vermeiden.
- Beim Zubereiten von Teig das Fett direkt aus dem Kühlschrank in ca. 2 cm großen Stücken zugeben.
- Für beste Ergebnisse bei der Verarbeitung von klebrigen Früchten/Zutaten, z. B. Datteln, die Zutaten zunächst mit der Pulsfunktion grob zerkleinern und anschließend bei maximaler Geschwindigkeit weiter verarbeiten.

Hinweise und Tipps - Knetwerkzeug

- Brotteig - Trockene Zutaten in die Schüssel geben und Flüssigkeit bei laufendem Gerät durch den Füllschacht hinzufügen. Verarbeiten, bis eine glatte, geschmeidige Teigkugel entsteht.

Hinweise und Tipps - Doppel-Schneebesen

- Für beste Ergebnisse Eier bei Zimmertemperatur schlagen. Vor dem Schlagen sicherstellen, dass Schüssel und Schneebesen sauber und fettfrei sind.
- Schaumigschlagen von Fett und Zucker - Für beste Ergebnisse sollte das Fett vor dem Verarbeiten bei Raumtemperatur (20°C) weich werden.
- Schwere Zutaten wie Mehl und Trockenobst sollten der Kuchenmasse von Hand untergehoben werden.

		MAX		(Sek.)
	2 cm	600 g	High + Pulse (Hoch + Puls)	10–30
		1,5 kg	Low–High (Niedrig-Hoch)	10–20
	1/4	250 g	Pulse (Puls)	5–10
		30–50 g	High (Hoch)	20–30
		4-8˚C 340 g + 170 g	High (Hoch)	10
		85 ml H_2O	High + Pulse (Hoch + Puls)	10–20
	Mayo	x4 + 360 g	High (Hoch)	60–120
		600 g + 400 g	High (Hoch)	60
		x5 (150 g)	High (Hoch)	90–150
	4-8˚C	250–500 ml	Med–High (Mittel–Hoch)	60–90
	+	x3 (150 g) + 75 g	High (Hoch)	240–300

Rezepte

All-in-Biskuitkuchen

362 g Mehl
13 g Backpulver
375 g Feinkristallzucker
375 g ungesalzene Butter (Zimmertemperatur)
375 g Eier

Zubereitung:

1 Den Messereinsatz einsetzen und die Zutaten in der oben angegebenen Reihenfolge in die Küchenmaschinenschüssel geben.
2 Die Zutaten unter Verwendung des Presets „Mixen“ verrühren.
3 Die Kuchenmasse in eine mit Backpapier ausgekleidete Kastenform (ca. 300 x 80 x 110 mm) geben.
4 In einem vorgeheizten Ofen bei 170 Grad 40-50 Minuten backen.

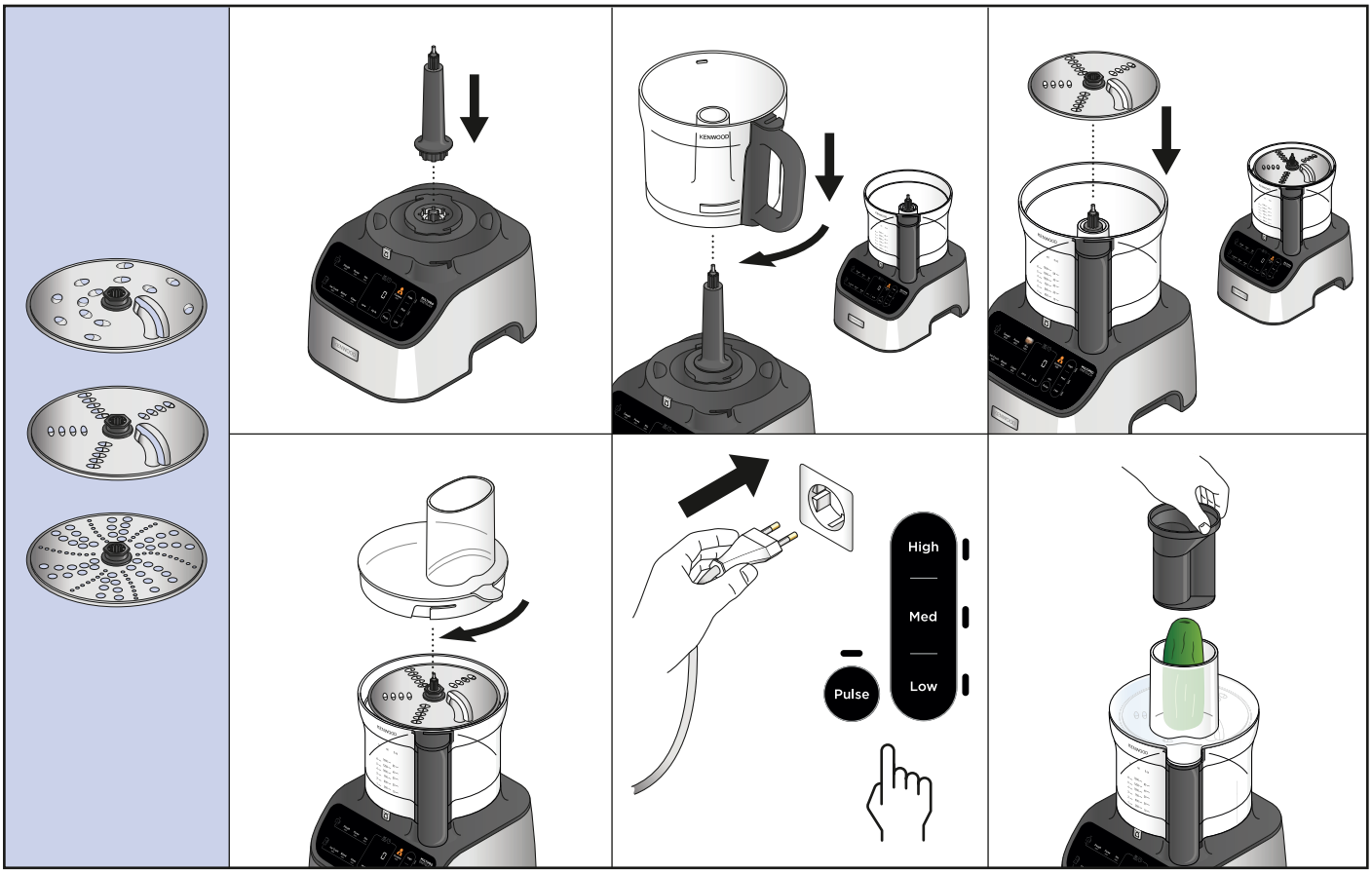
Pizzateig

500 g Mehl
30 g Olivenöl
7 g Salz
7 g Hefe
300 ml Wasser

1 Den Knethaken in die Schüssel einsetzen.
2 Alle Zutaten in die Schüssel geben.
3 Auf das Preset DOUGH [TEIG] drücken.
4 Auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche kneten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Den Knethaken aus der Schüssel nehmen. Den Teig mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und 30 - 40 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.
5 Halbieren und zu zwei 15 cm Pizzaböden ausrollen.
6 Auf ein mit Grieß bestreutes Backblech legen, die Pizzas belegen und 10 - 15 Minuten bei 240 Grad backen.

Verwendung Ihrer Küchenmaschine - Arbeitsscheiben

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



WICHTIG

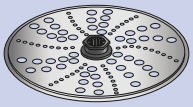
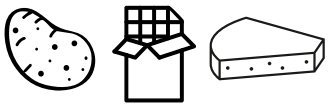
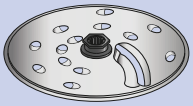
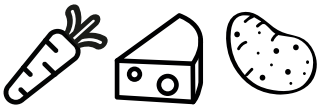
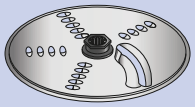
- Den kleinen Stopfer nicht verwenden, wenn der große Stopfer nicht eingesetzt ist. Ansonsten wird der Boden des Stopfers beschädigt.
- Stecken Sie niemals die Finger in den Füllschacht.

1 Setzen Sie Antriebswelle und Schüssel auf die Antriebseinheit.
2 Halten Sie die Scheibe am Mittelgriff fest und setzen Sie sie mit der gewünschten Seite nach oben auf die Antriebswelle.
3 Setzen Sie den Deckel auf.
4 Die Zutaten in den Füllschacht geben, den Sie benutzen wollen.
Verwendung des kleinen Füllschachts: Zunächst den großen Stopfer in den Füllschacht einsetzen. Für einzelne dünne Zutaten verwenden.
Verwendung des großen Füllschachts: Beide Stopfer gemeinsam verwenden.
5 Das Gerät einstöpseln, eine Geschwindigkeit wählen und die Zutaten mit dem Stopfer gleichmäßig runterdrücken.

Hinweise und Tipps

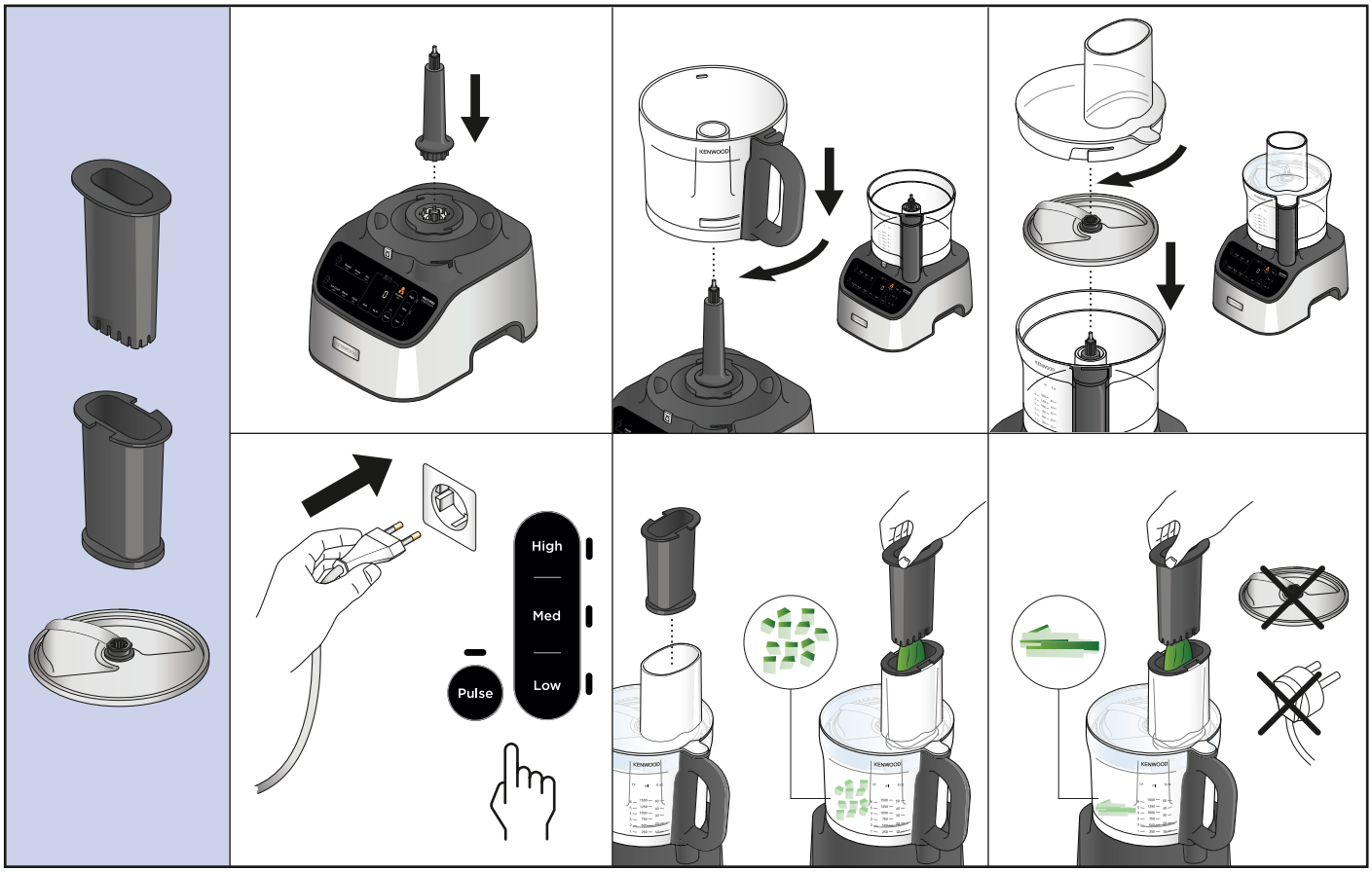
- Frische Zutaten verwenden.
- Zutaten nicht zu klein schneiden. Die Breite des Füllschachts ziemlich ausfüllen. Dies verhindert, dass Zutaten beim Verarbeiten seitlich wegrutschen.
- Beim Schneiden oder Raspeln: Senkrecht eingefülltes Schnittgut wird kürzer geschnitten als horizontal liegende Stücke.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

Verwendungstabelle

		MAX		(Sek.)
		Max	High (Hoch)	5-30
		Max	High (Hoch)	5-30
		Max	Low (Niedrig)	5-30

Verwendung Ihrer Küchenmaschine - Express Würfelaufsatz

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



WICHTIG

- Die Würfelscheibe ist ausschließlich zur Verwendung mit dem Würfelschneider-Aufsatz bestimmt.
- Der Würfelstopfer sollte nur zusammen mit dem Würfelgitter verwendet werden. Eine Verwendung ohne eingesetztem Würfelgitter würde den Boden des Stopfers beschädigen.
- Lebensmittel wie Käse, gekochter Schinken und Chorizo würden das Gitter verstopfen, weshalb die Verwendung dieses Aufsatzes für sie nicht zu empfehlen ist.

1 Die Antriebswelle und die Schüssel an der Antriebseinheit anbringen.
2 Die Würfelscheibe hinzufügen und den Deckel aufsetzen.
3 Das Würfelgitter in den Füllschacht einsetzen.
4 Einstöpseln, eine Geschwindigkeit wählen und den Würfelstopfer benutzen, um die Zutaten durch das Würfelgitter zu drücken.
Der Express Dice kann auch dazu verwendet werden, Pommes frites und rohe Gemüsestücke und-stäbchen herzustellen.
5 Das Würfelgitter ohne die Würfelscheibe einsetzen.
6 Die Zutaten von Hand durch das Gitter drücken, ohne das Gerät einzuschalten.

Hinweise und Tipps

- Zur Unterstützung der Verarbeitung beide Hände auf den Stopfer legen und fest nach unten drücken.
- Für beste Ergebnisse festes, frisches Obst und Gemüse verwenden.
- Das Schnittgut nicht zu dicht in den Füllschacht packen, damit es sich nicht verklemmt. Idealerweise sollten die einzelnen Stücke höchstens so groß sein:

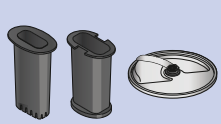
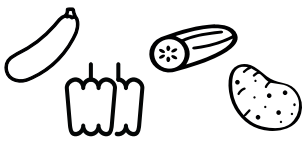
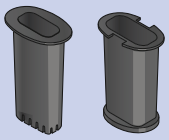
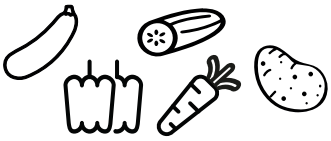
50 × 30 mm

- Wenn das Schnittgut zu hart ist, um durch das Gitter gedrückt zu werden, sollten Sie es zuvor etwa 10-15 Minuten kochen und dann vor dem Verarbeiten im Kühlschrank abkühlen.
- Vor dem Verarbeiten alle harten Schalen, Steine, Kerne, Samen usw. entfernen.

Hinweis:

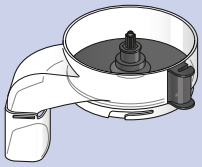
- Aufgrund der unterschiedlichen Größe und Form des Schnittguts werden meist auch einige unförmige Stücke entstehen. Das ist normal.
- Zum Reinigen des Würfelgitters das Ende des Stopfers dazu verwenden, etwaige im Würfelgitter zurückgebliebene Reste zu lösen.

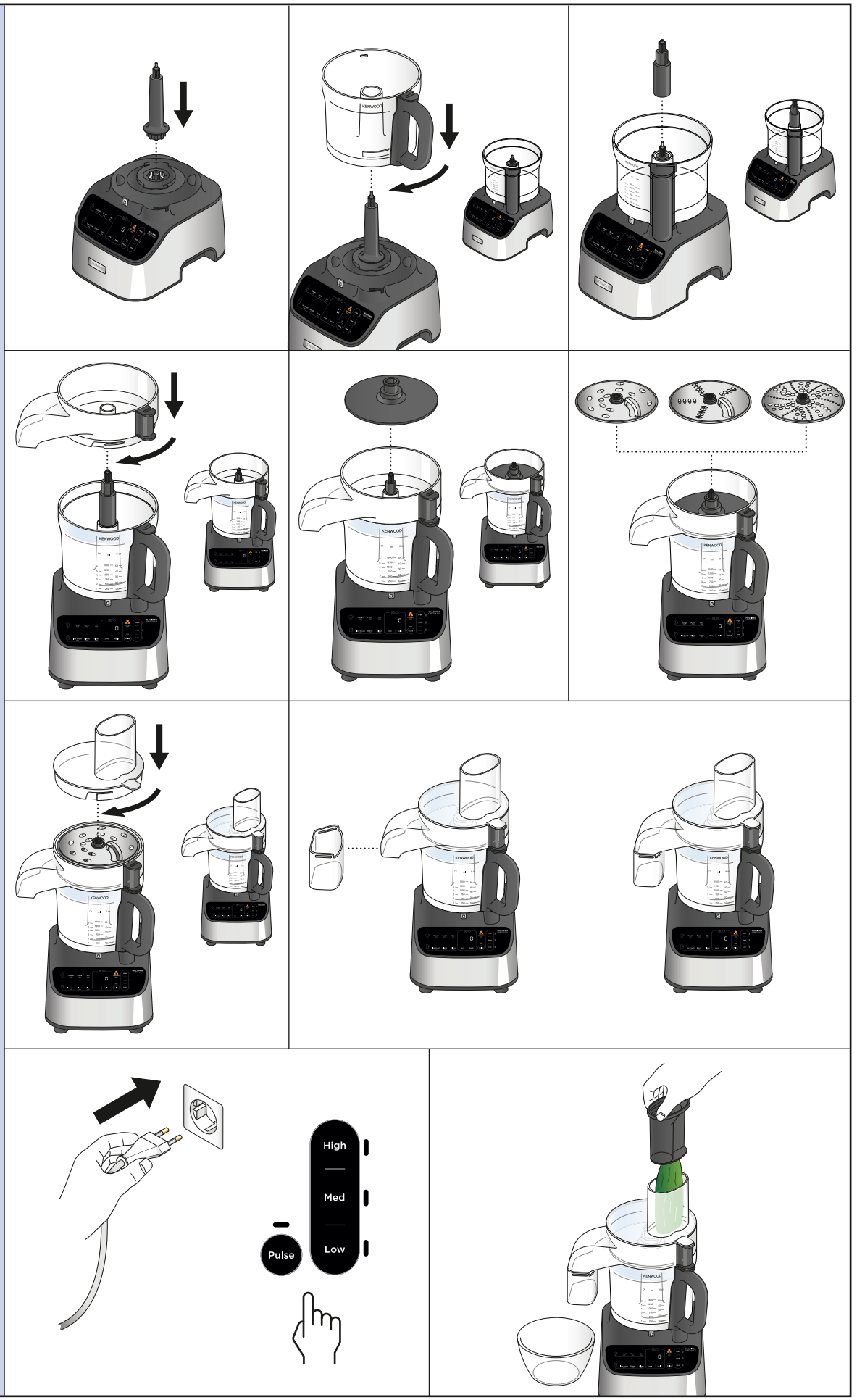
Verwendungstabelle

		MAX		(Sek.)
		Max	High (Hoch)	5-30
		Max	N/A	N/A

Verwendung Ihrer Küchenmaschine - Express Serve

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



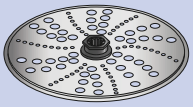
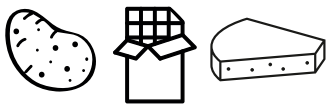
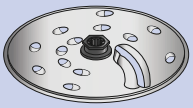
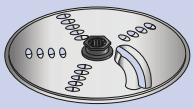
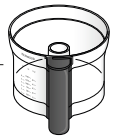
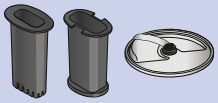
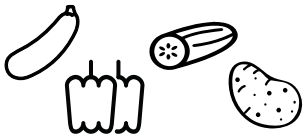


WICHTIG

- Express Serve wird nur dann funktionieren, wenn die kleine Antriebswelle auf die Hauptantriebswelle aufgesetzt worden ist.
- Bei der Benutzung des Aufsatzes keine übermäßige Kraft aufwenden.
- Wenn das Schnittgut nicht aus dem Auslass austritt, ausschalten und überprüfen, dass es sich nicht unter der Arbeitsscheibe angesammelt hat, und dass die Auswurfscheibe angebracht ist. Festgesetzte Zutaten lösen und dann die Verarbeitung fortsetzen.

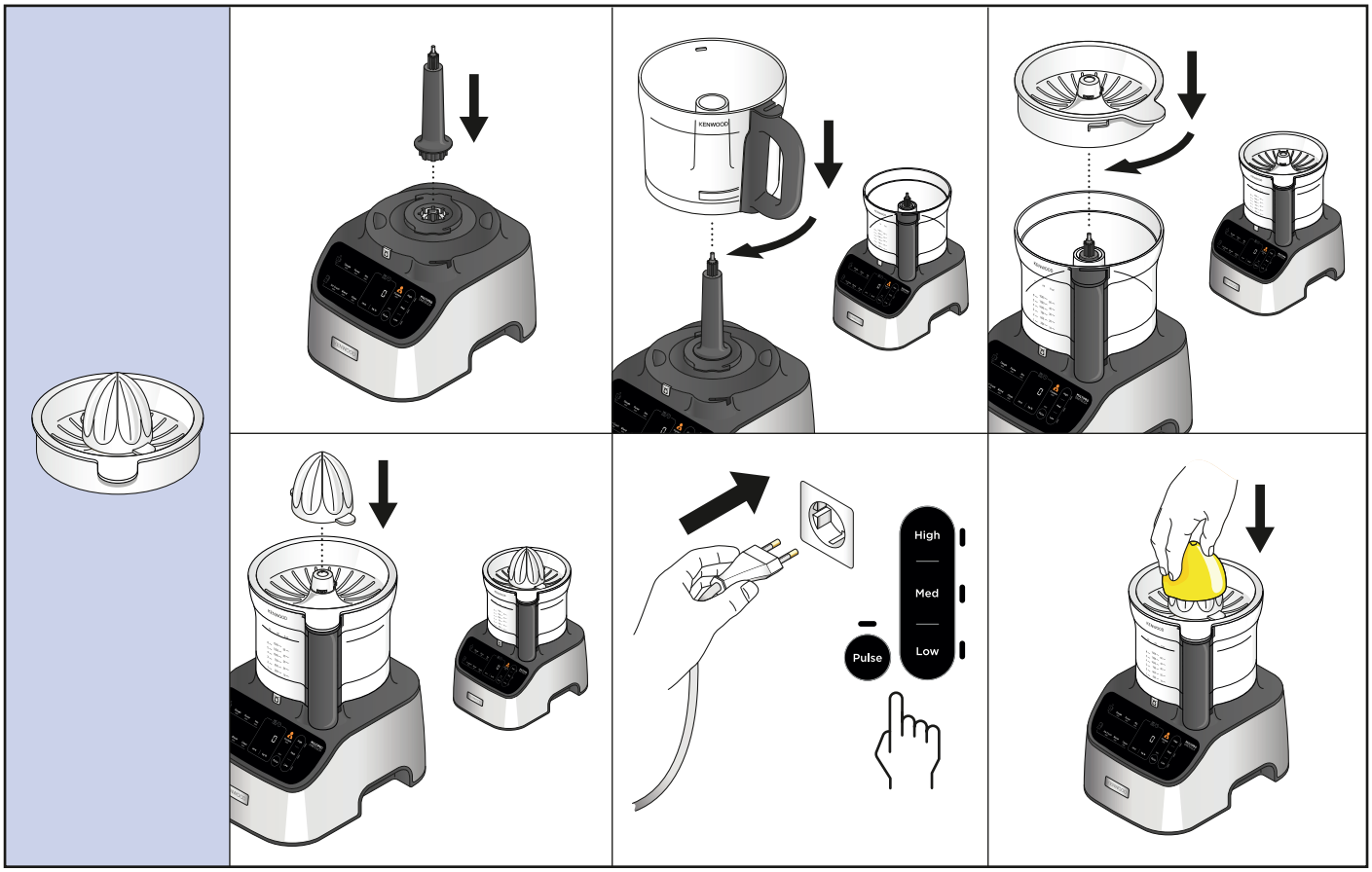
1 Die Antriebswelle und die Schüssel an der Antriebseinheit anbringen.
2 Die kleine Antriebswelle auf die Hauptantriebswelle aufsetzen.
3 Gewünschte/s Scheibe/Zubehör einsetzen.
Hinweis: Der Express Serve Aufsatz kann zusammen mit dem Express Würfelaufsatz und der Raspel-/Schneidescheibe oder der extrafeinen Raspelscheibe verwendet werden.
4 Setzen Sie den Deckel auf.
5 Die Auslassverlängerung anbringen.
6 Das Schnittgut in den Füllschacht geben, den Sie benutzen wollen.
7 Einstöpseln, eine Geschwindigkeit wählen und mit dem Stopfer die Zutaten gleichmäßig runterdrücken.

Verwendungstabelle

		MAX		(Sek.)
		Max	High (Hoch)	5-30
		Max	High (Hoch)	5-30
		Max 	Low (Niedrig)	5-30
		Max	High (Hoch)	5-30

Verwendung Ihrer Küchenmaschine - Zitruspresse

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



WICHTIG

- Die Zitruspresse funktioniert nur, wenn das Sieb ordnungsgemäß eingerastet ist.

1 Setzen Sie Antriebswelle und Schüssel auf die Antriebseinheit.
2 Setzen Sie das Sieb in die Schüssel - vergewissern Sie sich, dass der Siebgriff direkt über dem Schüsselgriff einrastet.
3 Setzen Sie den Presskegel auf die Antriebswelle und drehen Sie ihn, bis er ganz nach unten rutscht.
4 Die Frucht in zwei Hälften schneiden. Das Gerät einstöpseln, die niedrige Geschwindigkeit wählen und die Frucht auf den Presskegel drücken.

Hinweise und Tipps

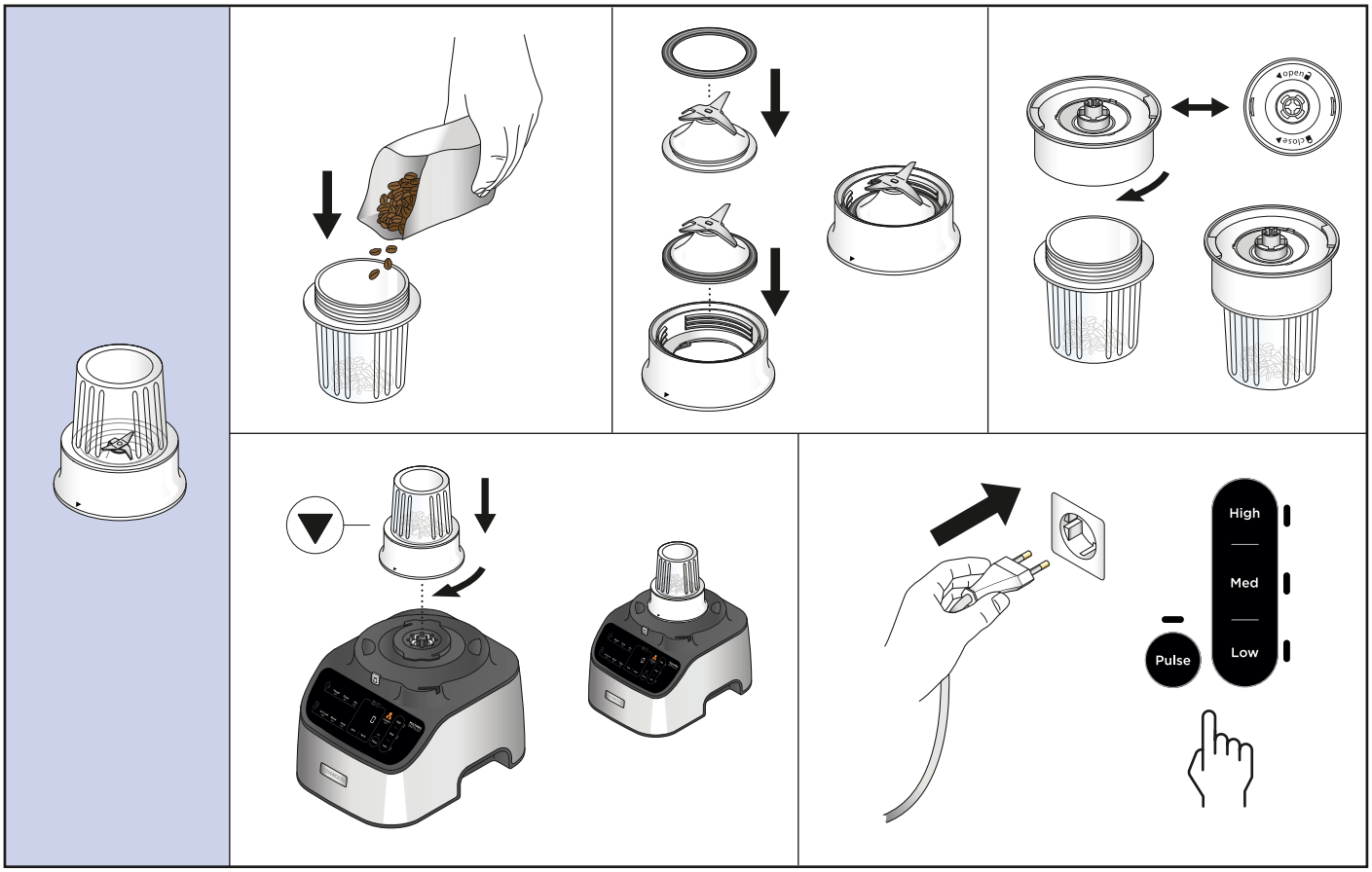
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Früchte bei Zimmertemperatur aufbewahren und verarbeiten und sie vor dem Entsaften mit leichtem Druck auf der Arbeitsfläche rollen.
- Sie erhöhen die Saftausbeute, indem Sie die Frucht beim Entsaften leicht hin und her bewegen.
- Beim Entsaften großer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

Verwendungstabelle

		MAX		(Sek.)
		1 kg	Low (Niedrig)	120–180

Verwendung Ihrer Küchenmaschine – Glas-Mixaufsatz

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



1 Geben Sie die Zutaten in den Behälter.
2 Legen Sie den Dichtungsring in den Messereinsatz ein.
3 Drehen Sie den Messereinsatz um. Führen Sie ihn mit nach unten weisenden Messern in den Mahlbehälter ein.
4 Schrauben Sie die Messereinheit auf den Becher. Richten Sie sich nach den Abbildungen auf der Unterseite der Messereinheit:
- entriegelte Position
- verriegelte Position

5 Die Mühle auf die Antriebseinheit aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet.
6 Einstöpseln, die hohe Geschwindigkeit wählen oder die Puls-Funktion verwenden.

Hinweise und Tipps

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

Verwendungstabelle

		MAX		(Sek.)
		50 g	High (Hoch)	10–30
		50 g	High (Hoch)	30

Rezept

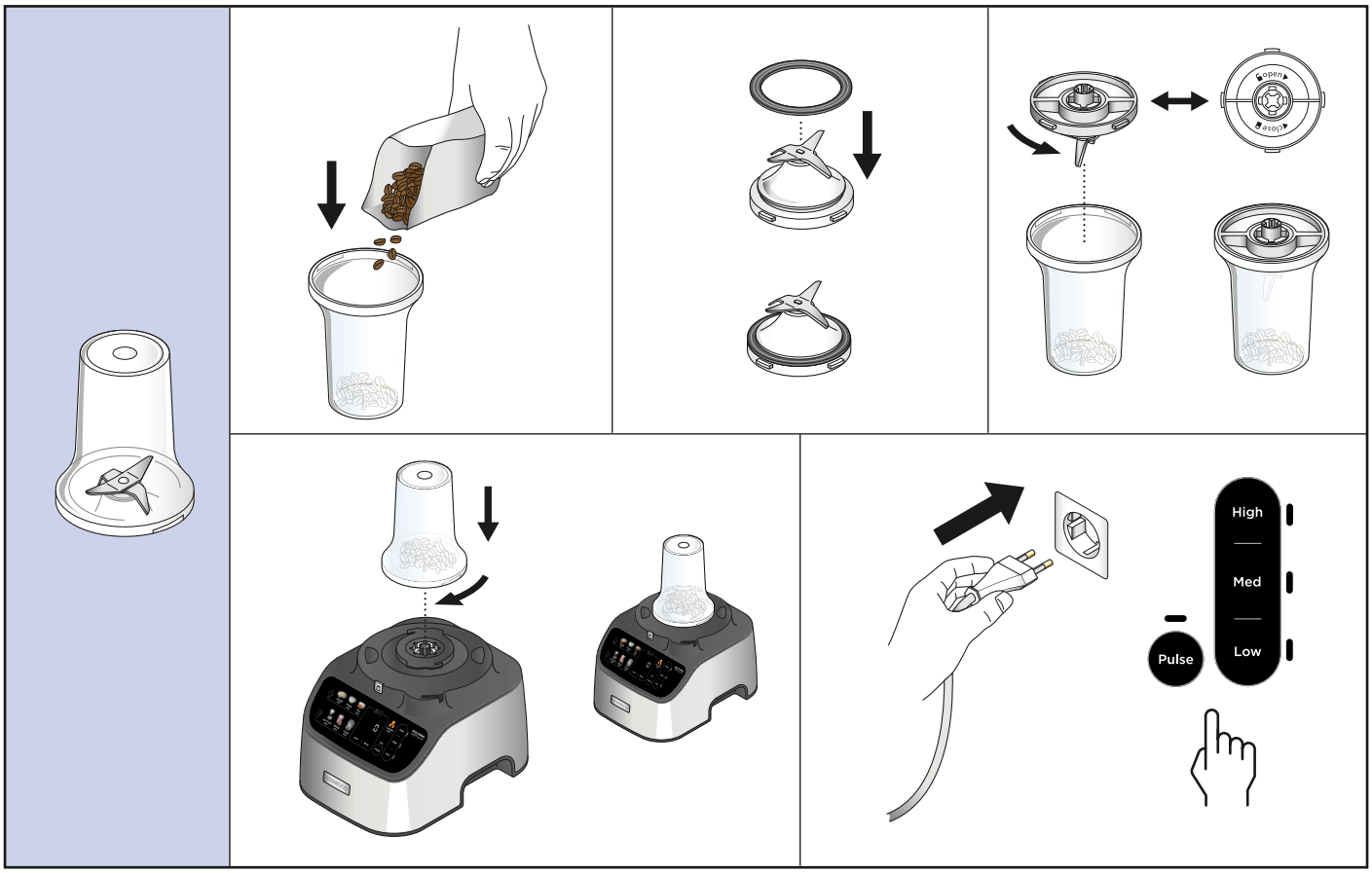
Backpflaumen-Marinade

225 g klarer, flüssiger Honig
20 g kleine weiche Backpflaumen
30 ml kaltes Wasser

1 Alle Zutaten in den Mixaufsatz geben. Über Nacht in den Kühlschrank stellen.
2 Den Mixaufsatz an der Antriebseinheit anbringen.
3 Einstöpseln, die Puls-Funktion wählen, gedrückt halten und 4 Sekunden lang verarbeiten.
4 Wie gewünscht verbrauchen.

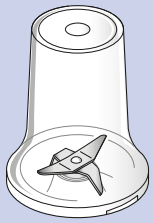
Verwendung Ihrer Küchenmaschine – Kunststoff-Mixaufsatz

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



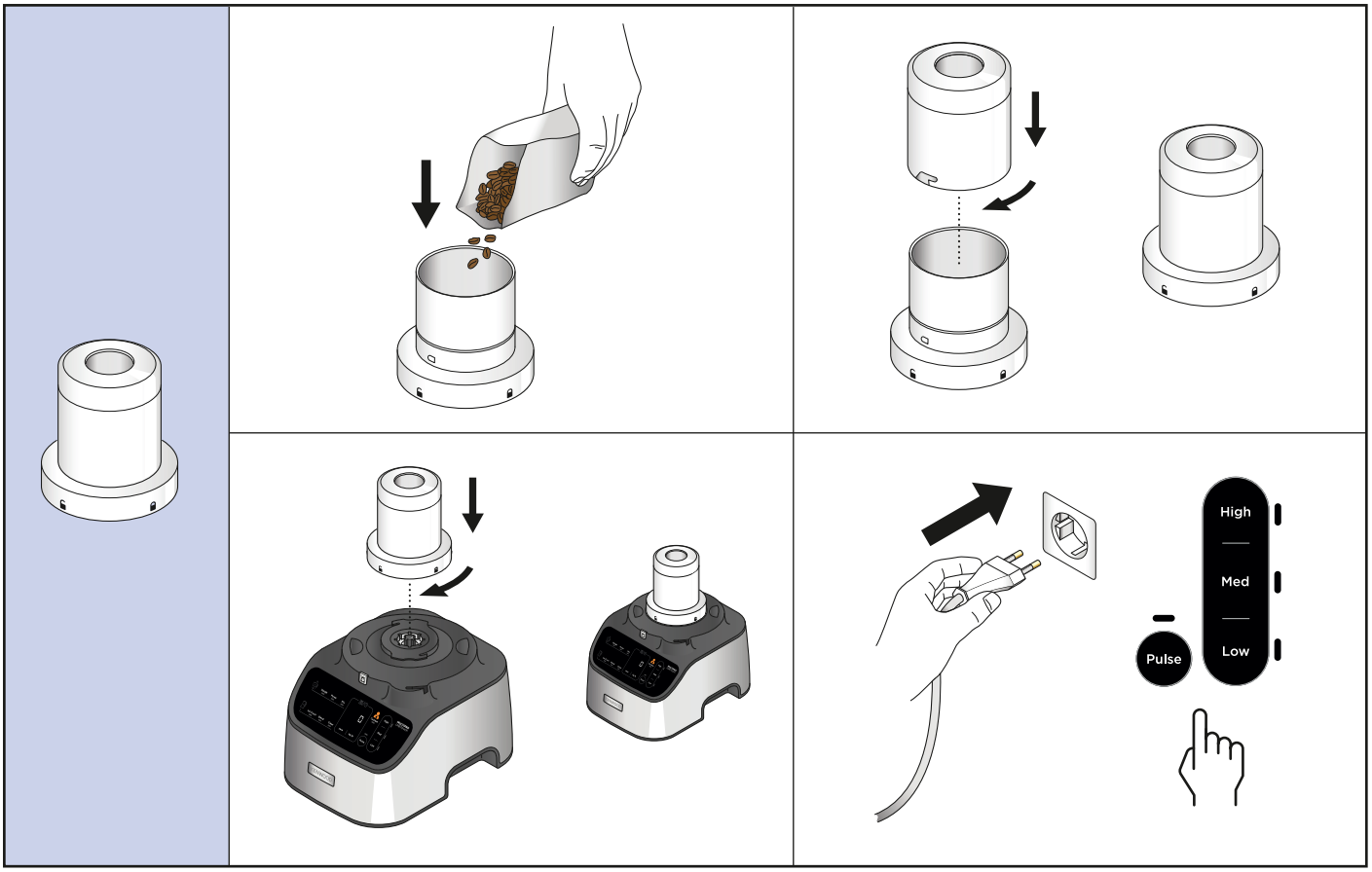
1 Geben Sie die Zutaten in den Behälter.
2 Legen Sie den Dichtungsring in den Messereinsatz ein.
3 Drehen Sie den Messereinsatz um. Führen Sie ihn mit nach unten weisenden Messern in den Mahlbehälter ein.
4 Schrauben Sie den Messereinsatz in den Mahlbehälter, bis er handfest angezogen ist. Richten Sie sich nach den Abbildungen auf der Unterseite des Messereinsatzes:
   - entriegelte Position
   - verriegelte Position
5 Setzen Sie den Multizerkleinerer auf die Antriebseinheit, richten Sie ▼ am Zerkleinerer mit ▮ an der Antriebseinheit aus und drehen Sie den Zerkleinerer im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
6 Einstöpseln, die hohe Geschwindigkeit wählen oder die Puls-Funktion verwenden.

Verwendungstabelle

		MAX		(Sek.)
		50 g	High (Hoch)	10–30
		50 g	High (Hoch)	30

Verwendung Ihrer Küchenmaschine - Gewürzmühle

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



WICHTIG

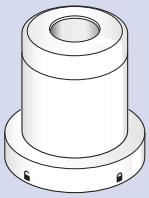
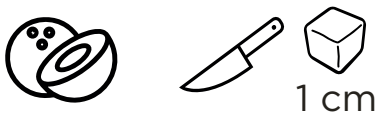
- Nicht für getrocknete Kurkumawurzel verwenden, da diese zu hart ist und die Messer beschädigen könnte.

1 Geben Sie Ihre Zutaten in die Messereinheit.
2 Setzen Sie den Deckel auf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
3 Setzen Sie die Mühle auf die Antriebseinheit und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.
4 Einstöpseln, die hohe Geschwindigkeit wählen oder die Puls-Funktion verwenden.

Hinweise und Tipps

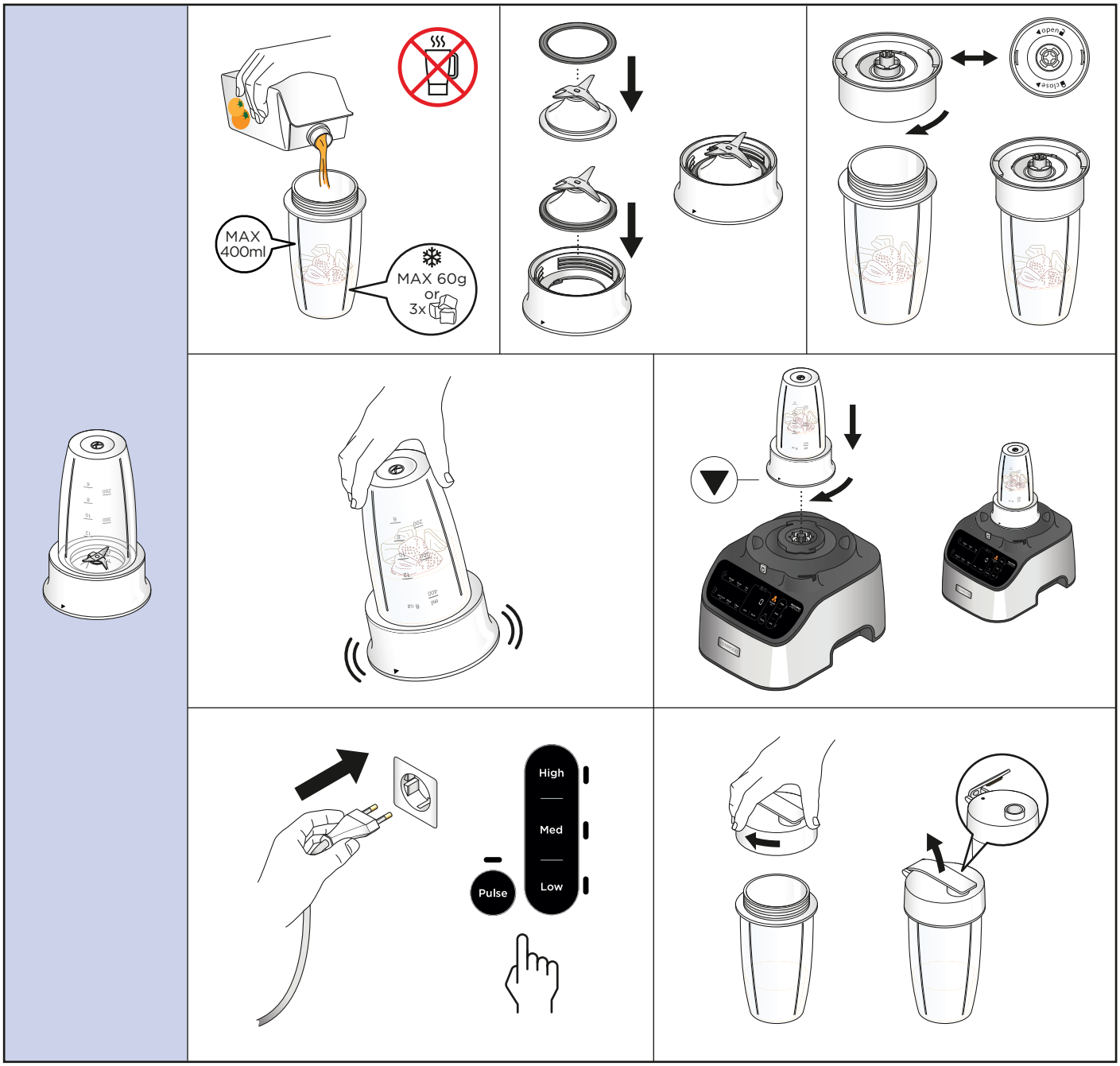
- Für eine optimale Leistung beim Mahlen von Gewürzen empfehlen wir, maximal 50 g pro Mahlvorgang zu verarbeiten.
- Ganze Gewürze behalten ihr Aroma sehr viel länger als gemahlene. Es empfiehlt sich deshalb, jeweils kleine Mengen nach Bedarf frisch zu mahlen.
- Um das volle Aroma und die essentiellen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

Verwendungstabelle

		MAX		(Sek.)
		50 g	High (Hoch)	30–60
		50 g	High (Hoch)	30–60
		50 g	Pulse (Puls)	15–30
		30 g	Pulse (Puls)	5–10
		30 g	Pulse (Puls)	5–10
		30 g	Pulse (Puls)	5–10
		40 g	High/Pulse (Hoch + Puls)	30–60

Verwendung Ihrer Küchenmaschine – Mini-Mixer

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen

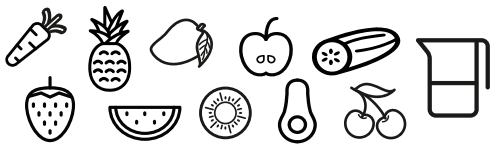


WICHTIG
- Niemals gefrorene Zutaten ohne Flüssigkeit mixen.
- Wenn der Dichtungsring beschädigt oder inkorrekt angebracht ist, wird Flüssigkeit austreten.

1 Geben Sie Zutaten bis zur 400-ml-Markierung in die Flasche.
2 Den Dichtungsring an der Messereinheit anbringen. Sicherstellen, dass die Dichtung korrekt auf dem gerillten Bereich aufsitzt.
3 Die Messereinheit an ihrer Unterseite packen und mit den Klingen nach unten auf die Flasche aufsetzen.
4 Den Klingenhalter auf die Flasche aufschrauben – zum Einrasten im Uhrzeigersinn drehen.
5 Einstöpseln. Die Geschwindigkeit „Hoch“ wählen. Die Zutaten glatt mixen.
6 Setzen Sie den Deckel auf und befestigen Sie ihn durch Drehen im Uhrzeigersinn.
7 Zum Trinken öffnen Sie einfach die Ausgussklappe. Sie können das Getränk direkt aus der Flasche trinken.

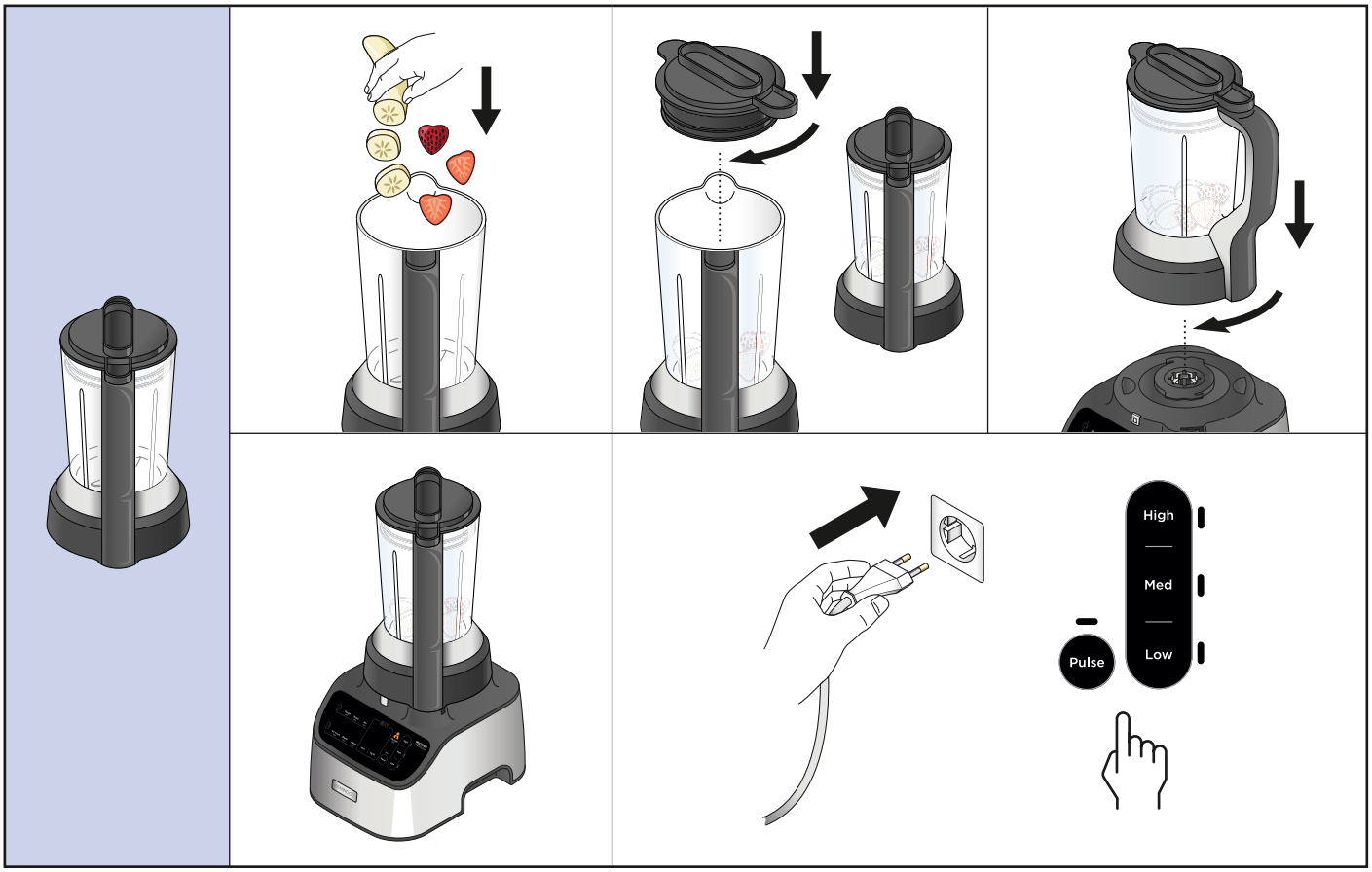
Hinweise und Tipps
- Wenn Ihr Getränk die gewünschte Konsistenz erreicht hat, können Sie die Pulstaste verwenden, um alle Zutaten gründlich zu mischen.
- Bitte beachten, dass eine maximal gefüllte Flasche (400 ml) für etwa zwei Portionen reicht.
- Wenn Sie Ihr Getränk nicht sofort genießen wollen, stellen Sie es in den Kühlschrank.
- Achten Sie darauf, dass Ihr Getränk ausreichend dünnflüssig ist, damit es aus dem Ausgussdeckel getrunken werden kann. Um das Getränk dünnflüssiger zu machen, einfach mehr Flüssigkeit hinzugeben.
- Es kann sein, dass nach dem Mixen manche Getränke nicht richtig dünnflüssig sind. Dies liegt an Samen- oder Faserbestandteilen mancher Zutaten.
- Bei manchen Getränken können sich feste Bestandteile nach einer Zeit absetzen. Deshalb ist es das Beste, diese sofort zu trinken. Getränke mit Satz sollten vor dem Trinken aufgerührt werden.
- Die Sportflasche immer aufrecht halten, wenn der Ausgussdeckel darauf sitzt.

Verwendungstabelle

		MAX		(Sek.)
		400 ml (❄ 60 g)	High (Hoch)	30–60

Verwendung Ihrer Küchenmaschine – Kunststoff-Mixaufsatz

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



WICHTIG

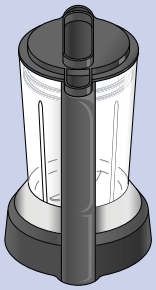
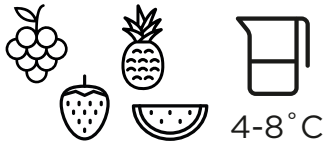
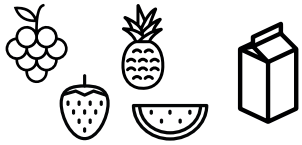
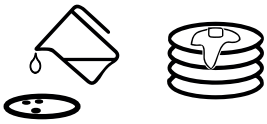
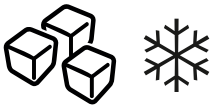
- Das Gerät funktioniert nicht, wenn der Mixer falsch auf der Verriegelung befestigt ist.
- Es wird davon abgeraten, Gewürze zu verarbeiten, da diese die Kunststoffteile beschädigen können.

1 Ihre Zutaten in den Mixbecher geben.
2 Den Deckel auf den Mixbecher aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis ein Klicken ertönt.
3 Den Mixer auf die Antriebseinheit setzen und im Uhrzeigersinn drehen und einrasten.
4 Einstöpseln, die hohe Geschwindigkeit wählen und mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Hinweise und Tipps

- Um Mayonnaise zu machen, alle Zutaten außer dem Öl in den Mixbecher geben. Bei laufendem Gerät das Öl durch das Tröpfelloch im Deckel hinzugießen.
- Dickflüssige Mischungen, z. B. Pâtés und Dips, müssen evtl. zwischendurch von den Seiten des Mixbechers nach unten geschabt werden. Lässt sich die Mischung zu schwer verarbeiten, mehr Flüssigkeit zugeben.

Verwendungstabelle

		MAX		(Sek.)
	 4-8˚C	1,5 L	High (Hoch)	30– 60
		1 L	High (Hoch)	15–30
		x1 250 g 500 g	High (Hoch)	45–60
		6 (125 g)	Pulse (Puls)	30

Rezepte

Mayonnaise

4 Eigelb
32 g Dijon-Senf
350 ml Öl

Zubereitung

1 Die Eigelb und den Senf in den Mixbecher geben.
2 Mit hoher Geschwindigkeit 10 Sekunden mixen.
3 Bei laufendem Mixer das Öl durch das Tröpfelloch im Deckel hinzugießen.

Babynahrung

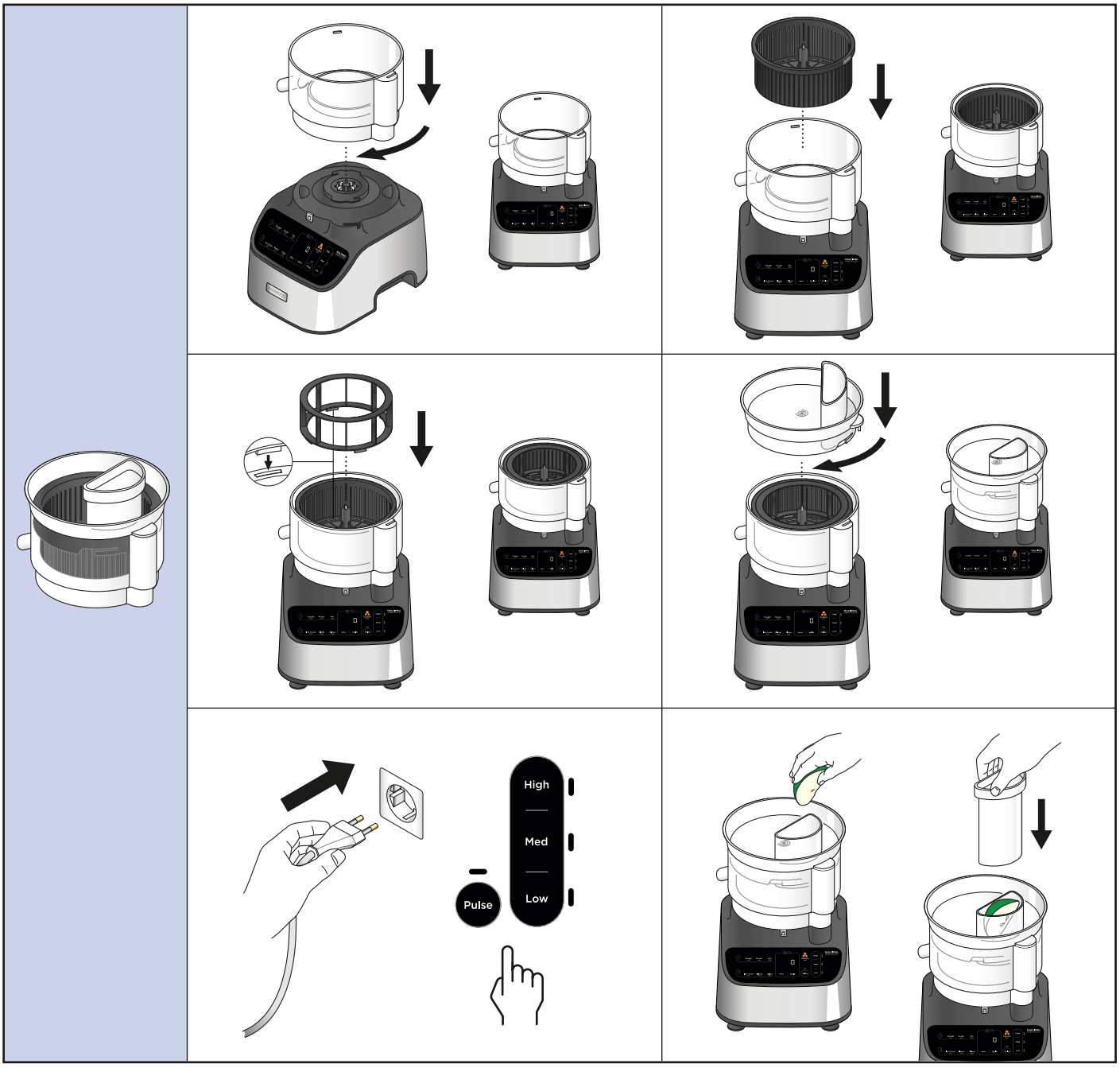
200 g rohes Rindfleisch (in 2-cm-Würfel geschnitten)
200 g rohe Möhren (in 2-cm-Würfel geschnitten)
200 g rohe Kartoffeln (in 2-cm-Würfel geschnitten)

Zubereitung

1 Das gewürfelte Rindfleisch in einen Topf mit kochendem Wasser geben. Aufkochen und 1 Stunde kochen lassen.
2 Die gewürfelten Möhren und Kartoffeln in einen anderen Topf mit kochendem Wasser geben. Aufkochen und 30 Min. kochen lassen.
3 Das Rindfleisch, die Möhren und Kartoffeln abschütten, dabei 250 ml Kochwasser zurückbehalten. Das Rindfleisch, Gemüse und Wasser vor dem Verarbeiten auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
4 Das Rindfleisch, die Möhren und Kartoffeln in den Mixer geben, das zurückbehaltene Kochwasser hinzuschütten.
5 Mit hoher Geschwindigkeit 15 Sekunden mixen.
6 Den Inhalt von den Seiten des Mixbechers nach unten streichen und umrühren.
7 Mit hoher Geschwindigkeit mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Verwendung Ihrer Küchenmaschine - Entsafter

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



WICHTIG

- Der Entsafter wird nicht funktionieren, wenn Schüssel oder Deckel nicht korrekt arretiert sind.
- Falls der Entsafter zu vibrieren beginnt, das Gerät ausschalten und Trester aus dem Filter entfernen. Der Entsafter vibriert, wenn der Trester ungleich verteilt ist.
- Bei einigen sehr festen Stücken kann Ihr Entsafter langsamer arbeiten oder ganz anhalten. In diesem Fall das Gerät ausschalten und den Filter säubern.
- Während des Entsaftens in regelmäßigen Abständen das Gerät ausschalten und den Tresterbehälter leeren.

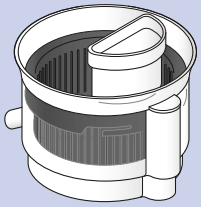
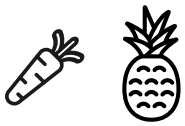
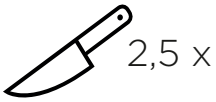
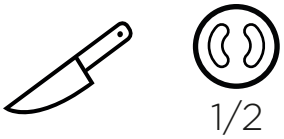
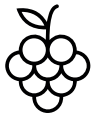
1 Die Entsafterschüssel auf die Antriebseinheit aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet. Wenn die Schüssel korrekt angebracht ist, müsste sich der Ausguss auf der linken Seite befinden.
2 Den Tresterentferner in die Filtertrommel einsetzen, dabei darauf achten, dass die Zungen in die Schlitze am Trommelboden eingreifen.
3 Die Filtertrommel einsetzen.
4 Den Aufsatzdeckel aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet.
5 Ein Glas oder einen geeigneten Krug unter den Saftausguss stellen.
6 Das Obst/Gemüse so zuschneiden, dass es in den Füllschacht passt.
7 Einstöpseln, die hohe Geschwindigkeit wählen und die Zutaten mit dem Stopfer gleichmäßig runterdrücken – niemals die Finger in den Füllschacht stecken. Vollständig verarbeiten, bevor Sie Weiteres hinzugeben.

- Nach dem Einfüllen des letzten Stücks den Entsafter weitere 30 Sekunden laufen lassen, um den gesamten Saft aus der Filtertrommel herauszuholen.

Hinweise und Tipps

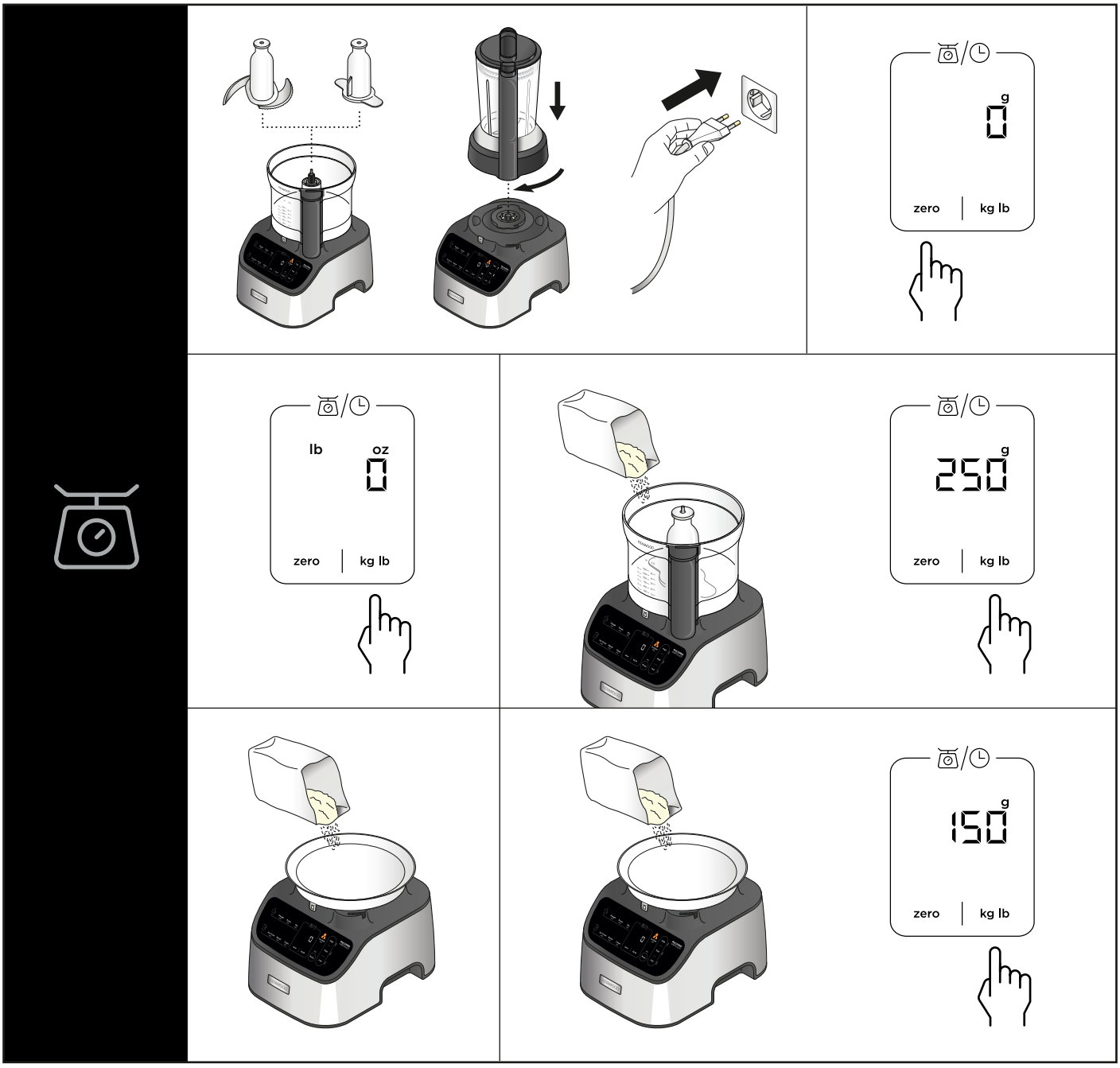
- Vor dem Verarbeiten Kerne und Steine (z. B. von Paprikaschoten, Melonen, Pflaumen) und harte Schalen (z. B. von Melonen, Ananas) entfernen. Äpfel oder Birnen brauchen nicht geschält zu werden.
- Festes, frisches Obst und Gemüse verwenden.

Verwendungstabelle

			MAX		(Sek.)
		 2,5 x 4 cm	600 g	High (Hoch)	60–120
		 1/2	600 g	High (Hoch)	60–120
		1/4	600 g	High (Hoch)	60–120
			600 g	High (Hoch)	60–120

Wiegefunktion

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



WICHTIG

- Ihre Küchenmaschine verfügt über eine integrierte Wiegefunktion, sodass Sie Zutaten direkt in der Arbeitsschüssel oder im Mixbecher wiegen können.
- Die maximale Wiegekapazität beträgt 3 kg.
- Das Gewicht zusätzlicher Zutaten, die bei arbeitendem Gerät in den Einfüllschacht gefüllt werden, wird nicht im Display angezeigt.
- Das Display lässt sich manuell ausschalten, indem Sie die NULL-Taste [ZERO] einige Sekunden gedrückt halten.

1 Setzen Sie immer die Schüssel, die abnehmbare Antriebswelle und den Aufsatz oder den Mixbecher auf die Antriebseinheit, bevor Sie Zutaten einfüllen.
2 Einstöpseln. Im Display erscheint 00:00.
3 Einmal auf die NULL-Taste drücken, worauf das Display aufleuchtet.
4 Drücken Sie die (kg/lb)-Taste und wählen Sie entweder Gramm oder Unzen. Das Display kehrt beim ersten Einschalten automatisch auf kg/g zurück.

- Das Gerät wiegt in Stufen von 1 g. Zum Wiegen von kleinen Mengen wird empfohlen, einen Tee- oder Esslöffel zu benutzen.
- Zum Nullstellen einmal auf die NULL-Taste drücken.

5 Wiegen Sie die erforderlichen Zutaten direkt in der Schüssel bzw. im Mixbecher.
6 Setzen Sie nach dem Wiegen aller Zutaten den Deckel auf und wählen Sie eine Geschwindigkeit, um die Küchenmaschine zu starten.

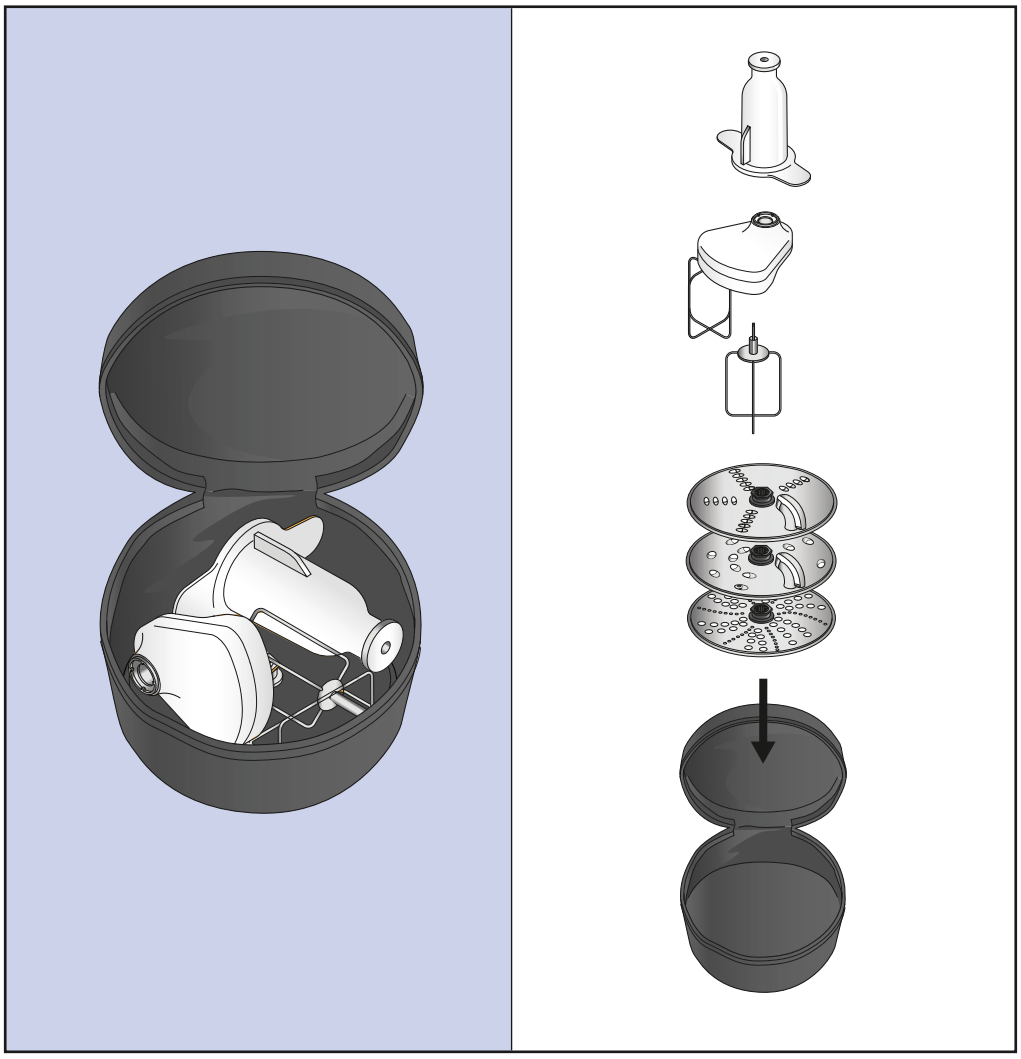
Wiegeschale

Mitgeliefert wird eine abnehmbare Wiegeschale, mit der Zutaten auch ohne Schüssel oder Mixbecher gewogen werden können.

7 Die Wiegeschale auf die Antriebseinheit setzen und zum Befestigen im Uhrzeigersinn drehen. Dann die Schritte 2 bis 4 unter „Wiegefunktion“ befolgen.

8 Zum Entfernen die Schale gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

Aufbewahrungsbeutel (wenn im Lieferumfang)



- Bewahren Sie Ihre Arbeitsscheiben, den Doppel-Schneebesen und den Knethaken im mitgelieferten Beutel auf.
- Aus Sicherheitsgründen sollte die Messereinheit bei Nichtgebrauch nicht im Aufbewahrungsbeutel, sondern in der Hauptschüssel verstaut werden.

Kundendienst und Service

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

- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.

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

Am Ende seiner Nutzungszeit darf das Produkt NICHT mit dem Hausmüll entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Sammelstelle für Sondermüll oder zu einem Fachhändler gebracht werden, der einen Rücknahmeservice anbietet.

Aktualisierte Informationen zur Entsorgung von Altgeräten

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

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

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

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m2 für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m2, die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m2 betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m2 betragen. Vertreiber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertreibern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreiber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

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

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“

Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Die Küchenmaschine funktioniert nicht.	Kein Strom. Schüssel nicht richtig auf Antriebseinheit angebracht.	Prüfen, ob der Stecker der Küchenmaschine in der Steckdose steckt. Prüfen, ob Schüssel richtig aufgesetzt ist und Griff in die vordere rechte Ecke weist.
	Schüsseldeckel nicht richtig eingerastet.	Prüfen, ob Deckelverriegelung im Griffbereich richtig eingerastet ist. **Die Küchenmaschine funktioniert nicht, wenn Schüssel und Deckel nicht korrekt angebracht sind.**
	Abnehmbare Antriebswelle ⑤ nicht an der Antriebs-einheit angebracht.	Bringen Sie die abnehmbare Antriebswelle ⑤ an der Antriebseinheit an, bevor Sie die Schüssel aufsetzen. Die Rührelemente und Zubehörteile werden nicht funktionieren, wenn die Antriebswelle nicht ange-bracht ist.
Mixer, Mini-Mixer oder Mixaufsatz funktioniert nicht	Mixer, Mini-Mixer oder Mixaufsatz nicht richtig eingerastet.	Der Mixer, Mixerdeckel, Mini-Mixer oder Mixaufsatz wird nicht funktionieren, wenn er nicht korrekt verriegelt ist.
	Mixer, Mini-Mixer oder Mixaufsatz nicht richtig zusammengesetzt.	Überprüfen, dass die Messereinheit gut im Glas-Mixaufsatz, in der Flasche oder im Behälter festgezogen ist.
Küchenmaschine bleibt während der Arbeit stehen.	Maschine überlastet / Höchstmengen überschritten.	Höchstmengen in der Empfehlungstabelle prüfen.
	Deckel nicht eingerastet.	Prüfen, ob Deckel richtig eingerastet ist.
Flüssigkeit tritt aus der Messereinheit des Mini-Mixers oder Mahlaufsatzes aus.	Dichtung fehlt. Dichtung falsch eingesetzt. Dichtung beschädigt.	Prüfen, ob Dichtung korrekt eingesetzt und intakt ist. Für Informationen zum Kauf einer Ersatzdichtung siehe „Kundendienst und Service“.
Gerät instabil / starke Vibration und Bewegung.	Es werden klebrige Früchte/Zutaten, z. B. Datteln, verarbeitet. Gewählte Geschwindigkeit zu niedrig.	Für beste Ergebnisse die Zutaten zunächst mit der Pulsfunktion grob zerkleinern und dann bei hoher Geschwindigkeit weiterverarbeiten.
Unzureichende Leistung von Werkzeugen/Zubehörteilen.	Siehe Tipps im relevanten Abschnitt „Verwendung des Zubehörs“. Prüfen, ob Zubehörteile richtig angebracht sind.	
Wiegefunktion		
Keine Gewichtsanzeige im Display	Display zeigt Minuswert, weil es nicht auf Null gesetzt wurde und entweder Zutaten oder Schüssel/Deckel/Aufsatz entfernt wurden.	Entweder die Anzeige auf Null setzen oder die fehlend-en Zutaten zurückgeben bzw. Schüssel/Deckel/Aufsatz wieder anbringen.
	Gewogene Menge zu klein.	Zum Wiegen sehr kleiner Mengen sollte ein Tee- oder Esslöffel verwendet werden.
Display zeigt schwankendes Gewicht an.	Antriebseinheit wurde während des Wiegens bewegt.	Küchenmaschine zum Wiegen immer auf eine trockene, ebene Fläche setzen. Antriebseinheit während des Wiegens nicht bewegen. Vor dem Wiegen der nächsten Zutaten Display wieder auf Null stellen.
Display ausgeschaltet.	Antriebseinheit nicht ans Netz angeschlossen.	Gerät ans Netz anschließen.
	Das Display schaltet sich automatisch aus, nachdem 5 Minuten lang das gleiche Gewicht angezeigt wurde.	Einmal auf die NULL-Taste drücken, worauf das Display aufleuchtet.
Display zeigt [0 – Ld].	Wiegefunktion überlastet.	Maximale Wiegekapazität von 3 kg nicht überschreiten.
	Zu viel Kraftaufwand auf die Antriebseinheit.	Die Antriebseinheit keinem übermäßigem Kraftaufwand aussetzen, da dies den Wiegesensor beschädigen kann.
Display blinkt -----	Verriegelung nicht eingerastet	Sicherstellen, dass die Verriegelung vollständig eingerastet ist
Erklärung der Fehlercodes		
E12	Wiegesensor-Fehler	Das Gerät ausschalten. 30 Sekunden warten, wieder einschalten. Sollte das Problem fortbestehen, kontaktieren Sie bitte das Service Center.
E41	Fehler bei der Motordrehzahlerkennung	
E49	Kommunikationsfehler	

Italiano

- Sicurezza 158-159
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica 159
- Cura e pulizia 160
- Elenco delle parti 161-163
- Uso del robot da cucina - Preimpostazioni 164-169
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 164-167
  - Tabella di utilizzo 168
  - Ricetta 169
- Preimpostazioni personalizzate 170-171
- Uso del robot da cucina - Lama da taglio, utensile per l'impasto e frusta doppia 172-175
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 174-175
  - Tabella di utilizzo 174
  - Ricette 175
- Uso del robot da cucina - Dischi 175-176
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 175-176
  - Tabella di utilizzo 176
- Uso del robot da cucina – Accessorio Express Dice 177-178
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 177-178
  - Tabella di utilizzo 178
- Uso del robot da cucina - Express Serve 179-180
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 179-180
  - Tabella di utilizzo 180
- Uso del robot da cucina - Spremiagrumi 181
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 181
  - Tabella di utilizzo 181
- Uso del robot da cucina – Macinino in vetro 182-183
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 182
  - Tabella di utilizzo 182
  - Ricetta 183
- Uso del robot da cucina – Macinino in plastica 183-184
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 183
  - Tabella di utilizzo 184
- Uso del robot da cucina – Macinino elettrico 184-185
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 184-185
  - Tabella di utilizzo 185
- Uso del robot da cucina – Frullatore personale 186-187
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 186-187
  - Tabella di utilizzo 187
- Uso del robot da cucina – Frullatore in plastica 188-189
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 188
  - Tabella di utilizzo 189
  - Ricette 189
- Uso del robot da cucina – Centrifuga 190-191
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 190-191
  - Tabella di utilizzo 191
- Uso del robot da cucina - Funzione di pesatura 192-193
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 192-193
- Custodia 193
- Manutenzione e assistenza tecnica 194
- Guida alla risoluzione dei problemi 195

Sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere tutti gli imballaggi, le etichette e le pellicole protettive.
- Se la spina o il cavo sono danneggiati, per motivi di sicurezza, devono essere sostituiti da Kenwood o da un riparatore autorizzato da Kenwood per evitare pericoli.
- **NON toccare le lame affilate.** Le lame e i dischi sono molto affilati: maneggiarli sempre con cura. Tenere sempre dalla presa per le dita in alto, lontano dal bordo tagliente, quando si maneggiano le lame affilate, si svuota il contenitore e durante la pulizia.
- **NON** lavorare ingredienti caldi.
- **Fare attenzione** se si versa del liquido caldo nel food processor o nel frullatore poiché può essere espulso dall'apparecchio a causa di vapore improvviso.
- **Non lasciare** mai l'apparecchio incustodito dopo averlo acceso.
- **Non** superare le capacità massime indicate nella tabella di utilizzo consigliata.
- **Non** azionare l'apparecchio più a lungo di quanto specificato qui di seguito senza periodi di pausa. Tritare continuamente per lunghi periodi può danneggiare l'apparecchio.

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

- **Non** sollevare né trasportare il robot dal manico, perché potrebbe rompersi e causare un infortunio.
- Rimuovere **sempre** la lama prima di svuotare la ciotola.
- **Non** inserire le mani o altri utensili nella ciotola del food processor e nella caraffa del frullatore se prima non si è tolta la spina dalla presa di corrente. Se si deve spingere il cibo verso il basso, utilizzare un utensile adatto come una spatola.
- Spegnere **sempre** l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione se lasciato incustodito e prima del montaggio, smontaggio o pulizia.
- **Non** usare **mai** le dita per spingere gli alimenti nel tubo di riempimento. Utilizzare sempre lo spingitore in dotazione.
- **ATTENZIONE:** Prima di rimuovere il coperchio dalla ciotola, dal frullatore o dal macinino dal corpo motore:
  - arrestare l'unità:
  - attendere che le parti accessorie o la lama si siano fermate completamente;
  - fare attenzione a non svitare la caraffa/bottiglia in vetro o il vasetto/coperchio del macinino dal gruppo lame.
- **Non** utilizzare il coperchio per azionare il robot da cucina. Per arrestare la macchina, premere l'ultima velocità selezionata, uno dei pulsanti di preselezione o uno dei pulsanti di pesatura.
- Questo apparecchio può venire danneggiato e provocare un infortunio se si esercita forza eccessiva sul suo meccanismo di blocco.
- Non utilizzare l'apparecchio con accessori non autorizzati.
- Non usare mai un apparecchio danneggiato. Farlo controllare o riparare: vedere la sezione 'Manutenzione e assistenza tecnica'.
- Non bagnare il motore, il cavo o la spina.
- Non lasciar pendere il cavo elettrico dal piano di lavoro e non lasciare che tocchi superfici calde.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio non dev'essere utilizzato dai bambini. Tenere apparecchio e cavo lontani dalla portata dei bambini.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti solo nel caso in cui siano state attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile su come utilizzare un apparecchio in modo sicuro e siano consapevoli dei pericoli.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio verrà utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.
- L'utilizzo scorretto del robot, frullatore o macinino può provocare infortuni.
- La potenza nominale massima si basa sull'accessorio mini tritatutto/macinio che assorbe il massimo carico. Altri accessori possono assorbire meno energia.

Sicurezza del frullatore/ frullatore personale

- **NON** lavorare ingredienti caldi.
- **RISCHIO SCOTTATURE:** gli ingredienti caldi devono essere lasciati raffreddare a temperatura ambiente prima di metterli nella caraffa/bottiglia o prima di 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.
- Non usare mai il frullatore a vuoto.
- Ricette per smoothie - non miscelare mai ingredienti congelati che hanno formato una massa solida durante il congelamento, occorre spezzarli prima di aggiungerli alla caraffa/bottiglia.

Sicurezza del frullatore personale
- Utilizzare solo la bottiglia con il gruppo lame in dotazione.
- **Non** bere **mai** liquidi caldi direttamente dalla bottiglia.
- Al momento di bere dal coperchio, assicurarsi che la bevanda sia ben frullata. È necessario fare qualche prova per ottenere i risultati desiderati, particolarmente quando si frullano ingredienti duri o acerbi, che potrebbero non venire lavorati a sufficienza.
- **Non** frullare ingredienti surgelati o cubetti di ghiaccio senza liquido.
- **Non** frullare ingredienti secchi (es. spezie e frutta secca) o azionare il Frullatore a vuoto.
- **Non** montare mai il gruppo lama sul corpo motore senza la bottiglia installata.

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

Tritatutto/macinino compatto
- Si sconsiglia di lavorare le spezie, poiché potrebbero danneggiare le parti in plastica.

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

Centrifuga
- **Non** utilizzare la centrifuga se il filtro, il coperchio della centrifuga o la vaschetta sono danneggiati o presentano crepe visibili.
- Le lame di taglio sulla base del tamburo del filtro sono molto affilate, quindi prestare attenzione quando si maneggia e si pulisce il tamburo.
- Utilizzare solo lo spingitore in dotazione. Non inserire mai le dita nel tubo di alimentazione. Scollegare prima di sbloccare il tubo di alimentazione.
- Prima di rimuovere il coperchio, spegnere e attendere l'arresto del filtro.

Accessorio Express Dice/Express Serve e dischi
- La griglia di taglio e i dischi sono molto affilati; maneggiare con cura durante l'installazione, la rimozione e la pulizia. Tenere sempre dalla presa per le dita lontano dal bordo tagliente quando si maneggiano le lame affilate, quando si svuota il contenitore e durante la pulizia.
- **Non** usare **mai** le dita per spingere il cibo nel tubo di alimentazione. Utilizzare solo lo spingitore in dotazione.
- **Non** esercitare una forza eccessiva per spingere il cibo nel tubo di alimentazione - si potrebbe danneggiare l'accessorio.
- Prima di rimuovere il coperchio, spegnere e attendere fino al completo arresto del disco.
- **Non** versare liquidi caldi nel tubo di alimentazione.
- **Non** lavorare cibi congelati.

Express Serve
- **Evitare** il contatto con parti in movimento. Tenere le dita fuori dall'apertura di uscita del cibo.
- **Non** utilizzare con la cubettatrice o i dischi senza il disco slinger montato. Se la piastra di supporto non è installata, il cibo si intaserà sotto la piastra e non uscirà dall'uscita del cibo, con conseguenti danni all'apparecchio.
- Lo spremiagrumi non è progettato per l'uso con l'Express Serve. Utilizzare sempre lo spremiagrumi con la ciotola principale.

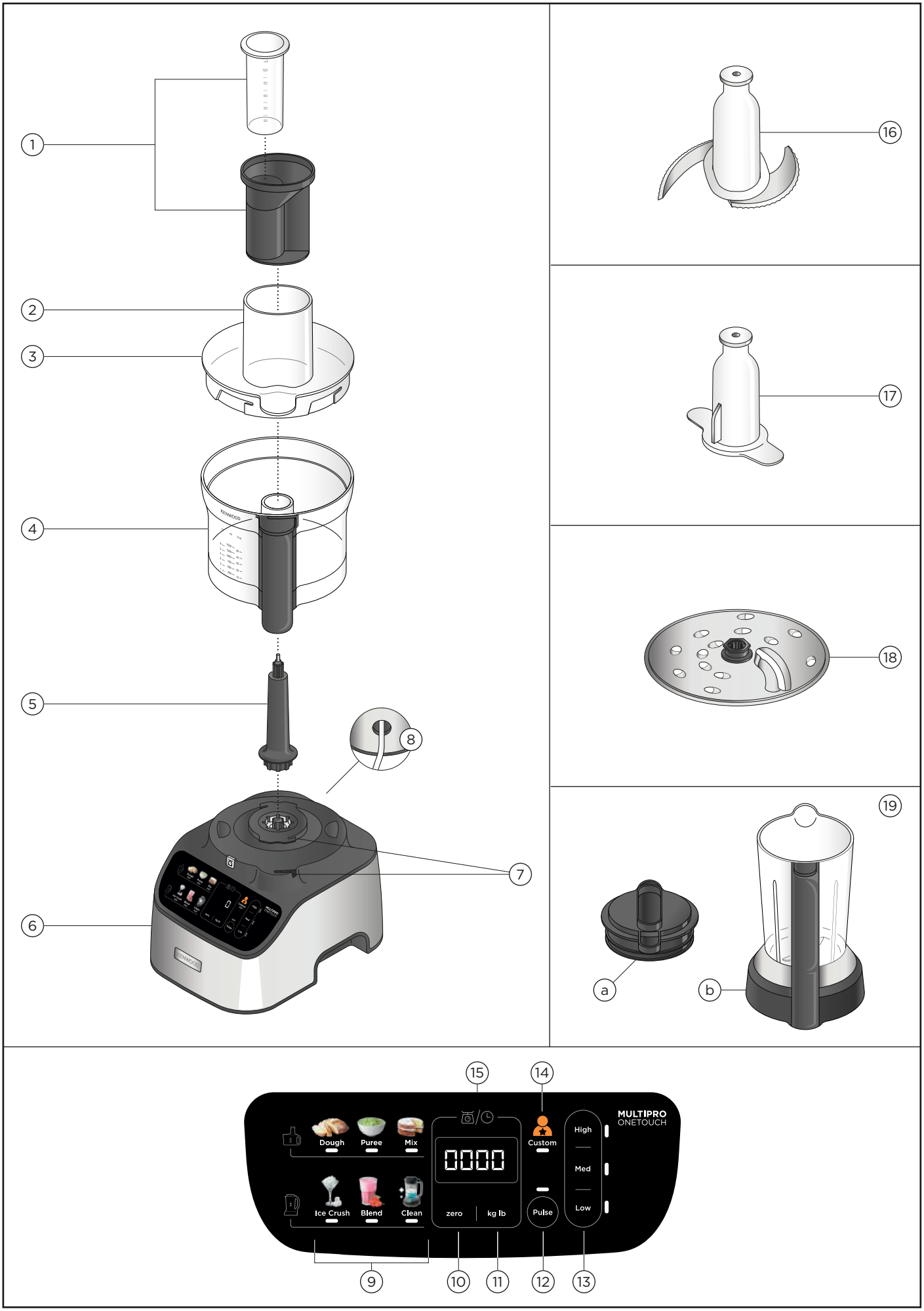
Consumo energetico
- Passa automaticamente alla modalità di standby dopo: 12 minuti.
- Modalità di standby: 0,3 W.

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.

Cura e pulizia

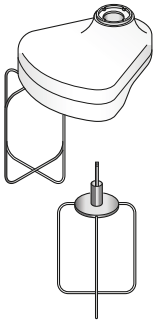
- Prima di procedere alla pulizia, arrestare l'unità e staccare la spina. Riporre la lunghezza in eccedenza del cavo nell'apposita rientranza dietro il corpo motore.
- Pulire il corpo motore e la testa motrice della frusta con un panno umido (non utilizzare materiali abrasivi), quindi asciugare. Assicurarsi che l'area di blocco sia libera da residui di cibo.
- **Non** immergere in acqua il corpo motore, la testa motrice della frusta o i gruppi delle lame.
- La ciotola, il coperchio, lo spingitore e tutti gli accessori/utensili, eccetto i gruppi lame e la testa motrice della frusta possono essere lavati sia a mano sia in lavastoviglie.
- I gruppi delle lame devono essere puliti e sciacquati sotto l'acqua corrente.
- Frullatore con lame fisse - **Non** lavare o immergere la base del frullatore in acqua. Riempire con acqua calda, montare il coperchio, quindi accendere il frullatore per 20-30 secondi o utilizzare la funzione di pulizia preimpostata. Svuotare, quindi risciacquare. Se è ancora sporco, usare una spazzola. Pulire e quindi lasciare asciugare all'aria.
- Spegnere sempre e scollegare dalla rete prima di pulire.
- Maneggiare lame e dischi da taglio con cautela in quanto sono estremamente taglienti.
- Alcuni alimenti possono scolorire la plastica. Ciò rientra nella noma e non danneggia la plastica né pregiudica il gusto degli alimenti. Sfregare con un panno imbevuto di olio vegetale per eliminare la macchia.

Elenco delle parti

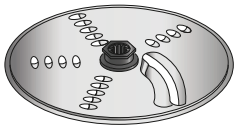


Se fornito

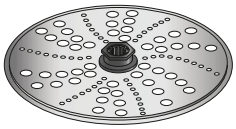
20



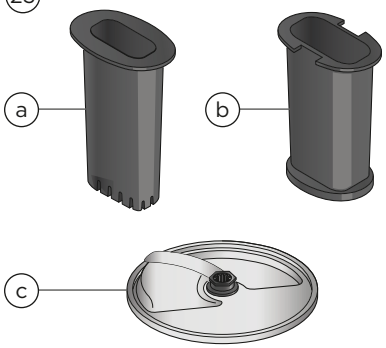
21



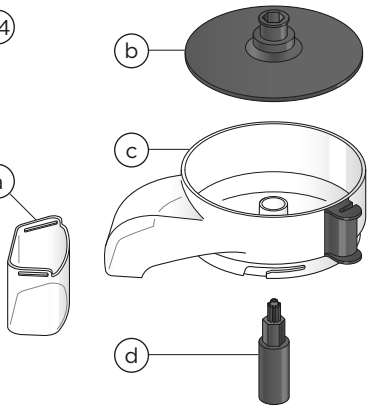
22



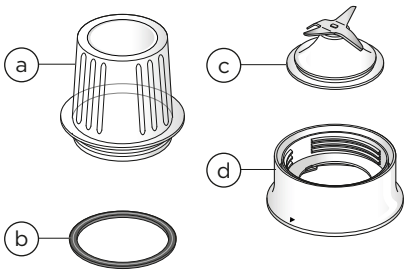
23



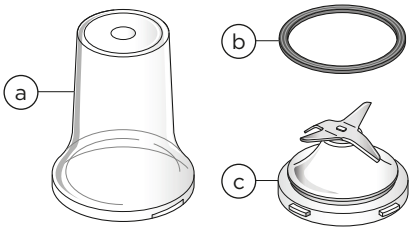
24



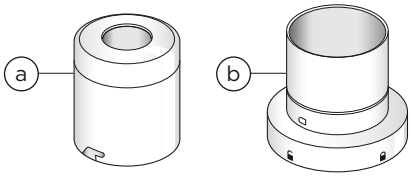
25



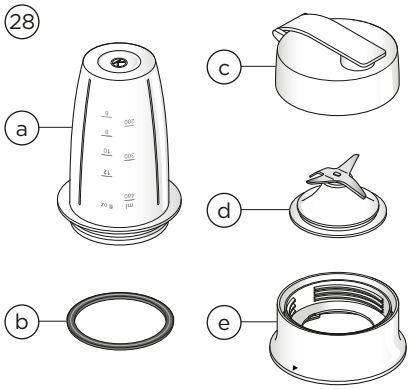
26



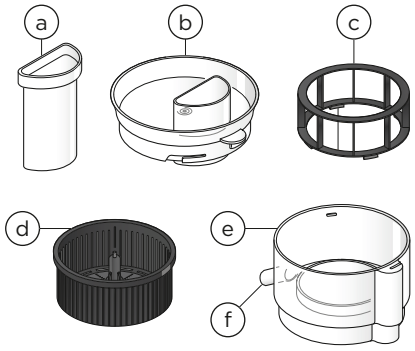
27



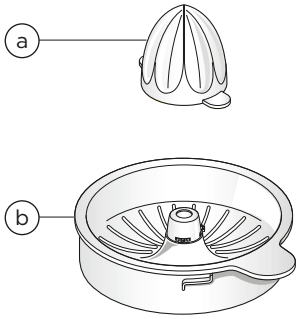
28



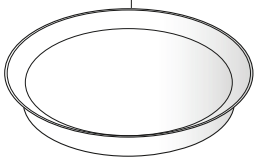
29



30



31



32

33

Legenda

Robot - Express Prep

① Spingitori
② Tubo di riempimento
③ Coperchio
④ Ciotola
⑤ Alberino motore rimovibile
⑥ Corpo motore
⑦ Dispositivi di blocco di sicurezza
⑧ Avvolgicavo (posteriore)
⑨ Comando di preselezione
⑩ Pulsante di azzeramento
⑪ Tasto kg/libbre
⑫ Controllo degli impulsi
⑬ Controllo della velocità
⑭ Controllo preimpostato personalizzato
⑮ Display

Accessori standard

⑯ Lama
⑰ Gancio impastatore
⑱ Disco per affettare/grattugiare da 4 mm
⑲ Frullatore in plastica
  ⓐ Coperchio con alimentazione a goccia
  ⓑ Caraffa con lama fissa

Accessori opzionali (if supplied)

⑳ Doppia frusta
㉑ Disco per affettare/grattugiare da 2 mm
㉒ Disco per grattugiare extra fine
㉓ Express Dice
  ⓐ Spingitore per taglio a dadini
  ⓑ Griglia per taglio a dadini
  ⓒ Disco per taglio a dadini
㉔ Express Serve
  ⓐ Scivolo di prolunga
  ⓑ Disco slinger
  ⓒ Base
  ⓓ Albero di trasmissione Express serve
㉕ Tritatutto/macinino compatto in vetro
  ⓐ Recipiente
  ⓑ Anello di tenuta
  ⓒ Gruppo lame
  ⓓ Base del gruppo lame
㉖ Tritatutto/macinino compatto in plastica
  ⓐ Recipiente
  ⓑ Anello di tenuta
  ⓒ Unità delle lame
㉗ Macinino elettrico
  ⓐ Coperchio del macinino
  ⓑ Gruppo lama macinino
㉘ Frullino personale
  ⓐ Bottiglia
  ⓑ Guarnizione
  ⓒ Coperchio erogatore
  ⓓ Gruppo lame
  ⓔ Base del gruppo lame
㉙ Centrifuga
  ⓐ Spingitore
  ⓑ Coperchio della centrifuga
  ⓒ Rimozione della polpa
  ⓓ Tamburo filtro
  ⓔ Vaschetta
  ⓕ Beccuccio di spremitura
㉚ Spremiagrumi
  ⓐ Cono
  ⓑ Filtro
㉛ Bilancia a piatto
㉜ Custodia
㉝ Spatola

Utilizzo delle preimpostazioni

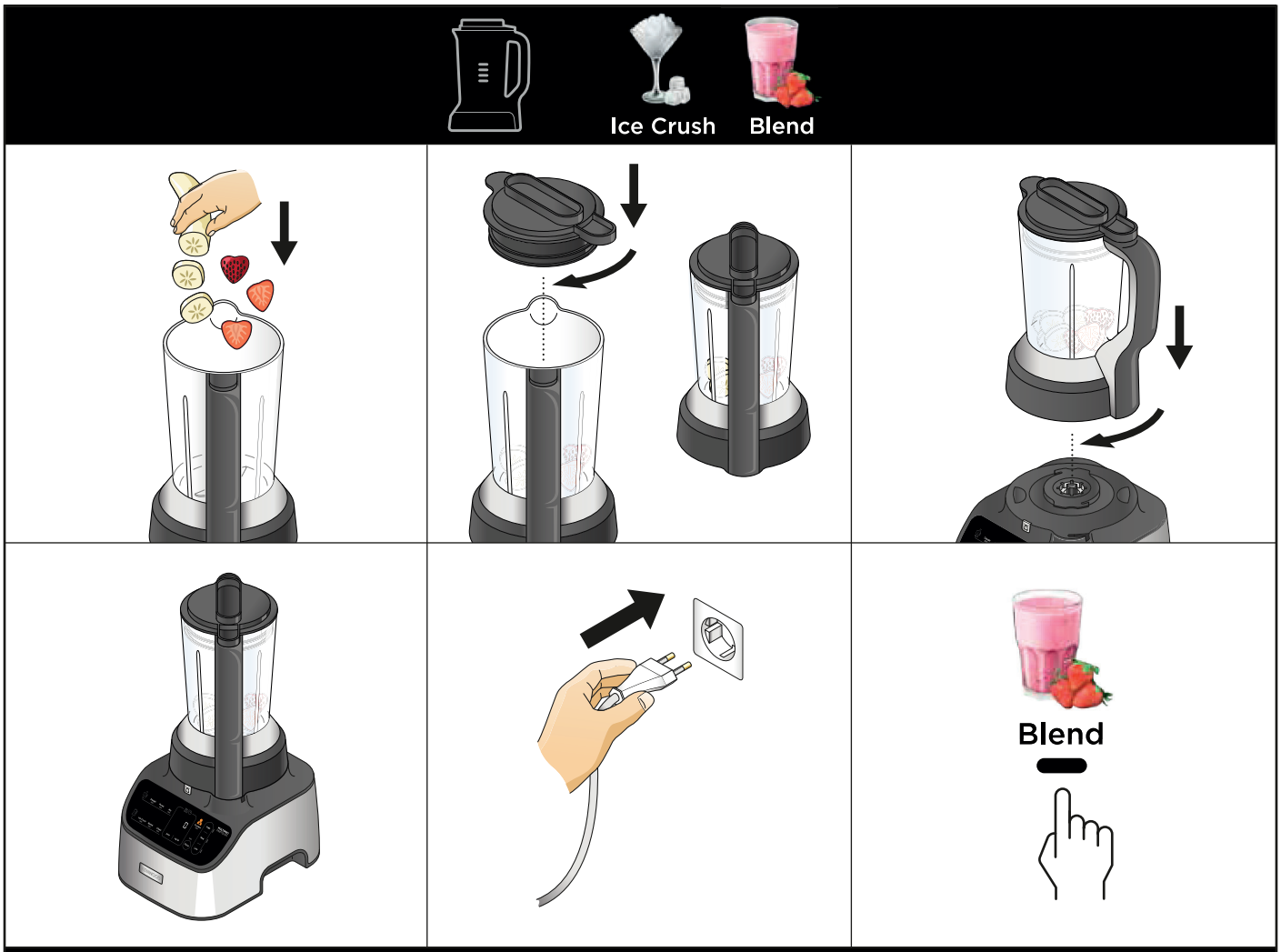
Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso

IMPORTANTE

- Prima di aggiungere gli ingredienti, assicurarsi sempre di montare la ciotola e l'accessorio sul robot da cucina.
- Non utilizzare il coperchio per azionare il robot da cucina.
- Il robot non funziona se la ciotola o il coperchio non sono montati correttamente sul dispositivo di sicurezza. Assicurarsi che il tubo di riempimento e la maniglia della ciotola si trovino sulla destra.
- Spegnere l'apparecchio ed estrarre sempre la spina dalla presa elettrica prima di togliere il coperchio.
- 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.
- Impasto - L'unità è destinata a creare solo una palla di impasto, non è intesa a impastare continuamente l'impasto. Una volta formata la palla di impasto, toglierla dall'unità e impastare a mano.

1 Montare l'alberino motore rimovibile sul corpo motore.
2 Quindi montare la ciotola sul corpo motore e ruotare in senso orario fino a quando non si blocca in posizione.
3 Inserire la lama o l'utensile per l'impasto sull'albero motore.
4 Aggiungere gli ingredienti nella ciotola.
5 Montare il coperchio – assicurandosi che la parte superiore dell'alberino motore/accessorio si trovino al centro del coperchio.
6 Accendere l'apparecchio collegandolo alla rete elettrica.
7 Premere sull'icona della preimpostazione che si desidera utilizzare. Nota: selezionare solo la preimpostazione relativa all'accessorio montato (ciotola del robot da cucina).
8 Il timer inizierà a contare fino a zero durante l'esecuzione della preimpostazione. L'apparecchio si arresta al termine della sequenza di preimpostazioni.
9 Per interrompere la lavorazione mentre la preimpostazione è in corso, premere uno dei seguenti pulsanti:

- La preimpostazione illuminata.
- Qualsiasi altra preimpostazione.
- Tasto Low/Med/High.
- Pulsante Zero.
- Pulsante Kg/lb.

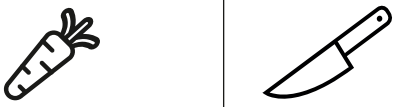
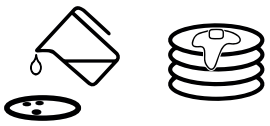
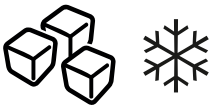
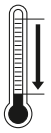

Ice Crush
Blend
Blend
Clean
Clean

IMPORTANTE

- Non utilizzare il coperchio per azionare l'accessorio frullatore.
- Il robot da cucina non funziona se il frullatore e il coperchio del frullatore non sono inseriti correttamente negli interblocchi.
- Arrestare sempre l'apparecchio e staccare la spina prima di rimuovere il coperchio.
- Il frullatore non è adatto a frantumare o macinare chicchi di caffè o a trasformare lo zucchero semolato in zucchero semolato.
- Quando si aggiungono essenze di mandorle o aromi alle miscele, evitare il contatto con la plastica per evitare di lasciare segni permanenti.
- Utilizzare 1 litro d'acqua al massimo quando si usa la preimpostazione di pulizia.

1 Mettere gli ingredienti nella caraffa.
2 Montare il coperchio sulla caraffa e ruotarlo in senso orario finché non si blocca in posizione.
3 Inserire l'accessorio frullatore sul corpo motore.
4 Accendere l'apparecchio collegandolo alla rete elettrica.
5 Premere sull'icona della preimpostazione che si desidera utilizzare. Nota: selezionare solo la preimpostazione relativa all'accessorio montato (frullatore).
6 Il timer inizierà a contare fino a zero durante l'esecuzione della preimpostazione. L'apparecchio si arresta al termine della sequenza di preimpostazione.
7 Per interrompere la lavorazione durante l'esecuzione della preimpostazione, premere uno dei seguenti pulsanti:

- La preimpostazione illuminata
- Qualsiasi altra preimpostazione
- Tasto Low/Med/High
- Pulsante Zero
- Pulsante Kg/lb.

		MAX	
Dough		600 g H_2O 400 g	1–2
Puree	3–5 cm	400 g	1–2
	 3–5 cm	400 g	1–3
		350 g	1–3
Mix		1,5 kg	1–2
		600 g	1
Blend		1 L	1–2
	4-8˚C	1,5 L	1–2
		x2 250 g 500 g	1
Ice Crush	 20x40x35 cm	10 (210 g - 220 g)	1
Clean	H_2O  4-8˚C	1 L	1–2
		x2	

Ricetta

Dolcetti alla cannella

Impasto:
300 g di latte intero (temperatura ambiente)
7 g di lievito secco
50 g di burro non salato
1 uovo
450 g di farina semplice
60 g di zucchero semolato
1 cucchiaino di sale

1 Montare la lama e aggiungere il latte e il lievito nella ciotola del robot da cucina e lasciare riposare per 5 minuti.
2 Aggiungere gli altri ingredienti dell'impasto nella ciotola.
3 Unire il tutto utilizzando la preimpostazione "Dough" (Impasto).
4 Versare l'impasto in una ciotola, coprire e lasciare lievitare fino a quando l'impasto si raddoppia (circa 1 ora).

Farcitura:
100 g di burro non salato (temperatura ambiente)
100 g di zucchero di canna
1 cucchiaio di cannella macinata
1 cucchiaino di sale

1 Montare la lama. Aggiungere gli ingredienti nella ciotola del robot da cucina.
2 Unire il tutto utilizzando la preimpostazione "Mix".

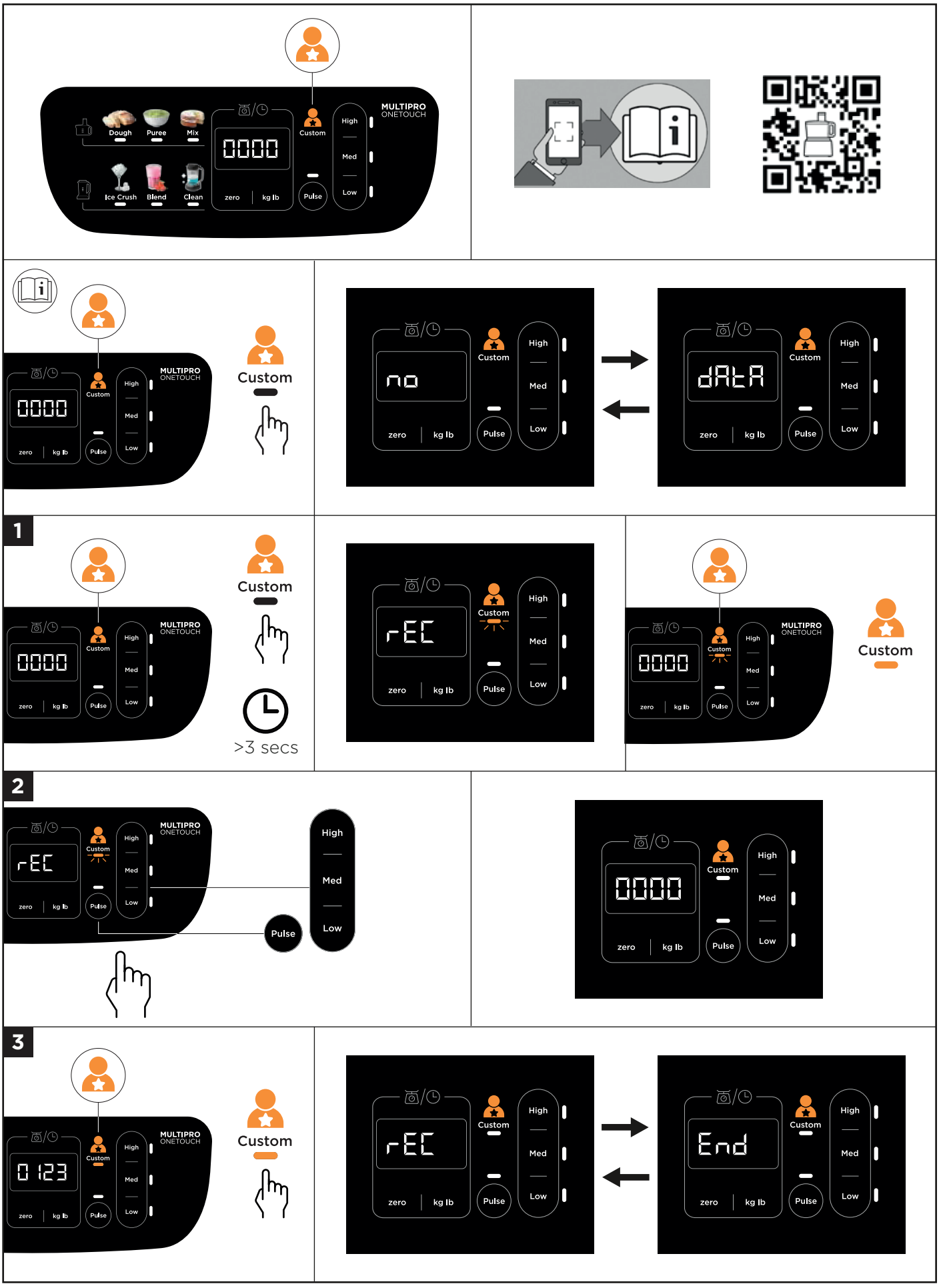
Glassa:
Amalgamare gli ingredienti in una piccola ciotola.

80 g di burro non salato (fuso)
60 g di sciroppo d'acero
2 cucchiai di cannella
15 g di zucchero di canna chiaro

Metodo
1 Stendere l'impasto lievitato su una teglia rettangolare di 45 X 35 cm.
2 Distribuire il ripieno sull'impasto.
3 Arrotolare strettamente lungo il bordo più lungo e tagliare le estremità.
4 Tagliare l'impasto in pezzi di 2,5 cm e disporli in una teglia per muffin unta.
5 Far lievitare per 45 minuti.
6 Infornare a 200°C per 25 minuti.
7 Una volta raffreddati, spennellare i dolcetti con la glassa preparata.

Preimpostazioni personalizzate

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



Nota:
- Non far funzionare il robot da cucina o il frullatore a vuoto.
- Esiste un tempo massimo di registrazione nella modalità personalizzata. Una volta raggiunto il tempo massimo, la preimpostazione viene salvata automaticamente.
- Per annullare la registrazione: premere uno dei pulsanti di preselezione o il pulsante "zero" o "kg/lb" della bilancia. In alternativa, interrompere l'alimentazione del prodotto.
- L'apparecchio può memorizzare una preimpostazione personalizzata alla volta.
- Per sovrascrivere la preimpostazione personalizzata registrata, seguire le istruzioni per la registrazione di una preimpostazione personalizzata.
- Le preimpostazioni esistenti non possono essere utilizzate durante la registrazione di una preimpostazione personalizzata.
- Durante la registrazione della preimpostazione personalizzata, il numero massimo di cambi di velocità è 20. Se si utilizza l'azione a impulsi, questa viene conteggiata nel numero di cambi di velocità. Se si utilizza l'azione a impulsi, questo conta come 2 cambi di velocità.
- La durata massima possibile di una preselezione personalizzata è di 5 minuti.
- Durante la registrazione della preimpostazione personalizzata, il timer si incrementa fino a raggiungere la durata massima di 5 minuti; il timer non si azzera ogni volta che si seleziona una velocità diversa.

1 Accendere l'apparecchio collegandolo alla rete elettrica.
2 Quando si è pronti a registrare la preselezione personalizzata, tenere premuto finché non viene visualizzato rEC.

In caso di successo:
- La spia sotto il pulsante personalizzato inizierà a lampeggiare in arancione.
- I pulsanti di preselezione non si illuminano.
- Le velocità manuali (low, med, high, pulse) si illumineranno intensamente.

3 Iniziare la sequenza selezionata utilizzando i pulsanti pulse, low, med e high; il timer conterà in secondi.

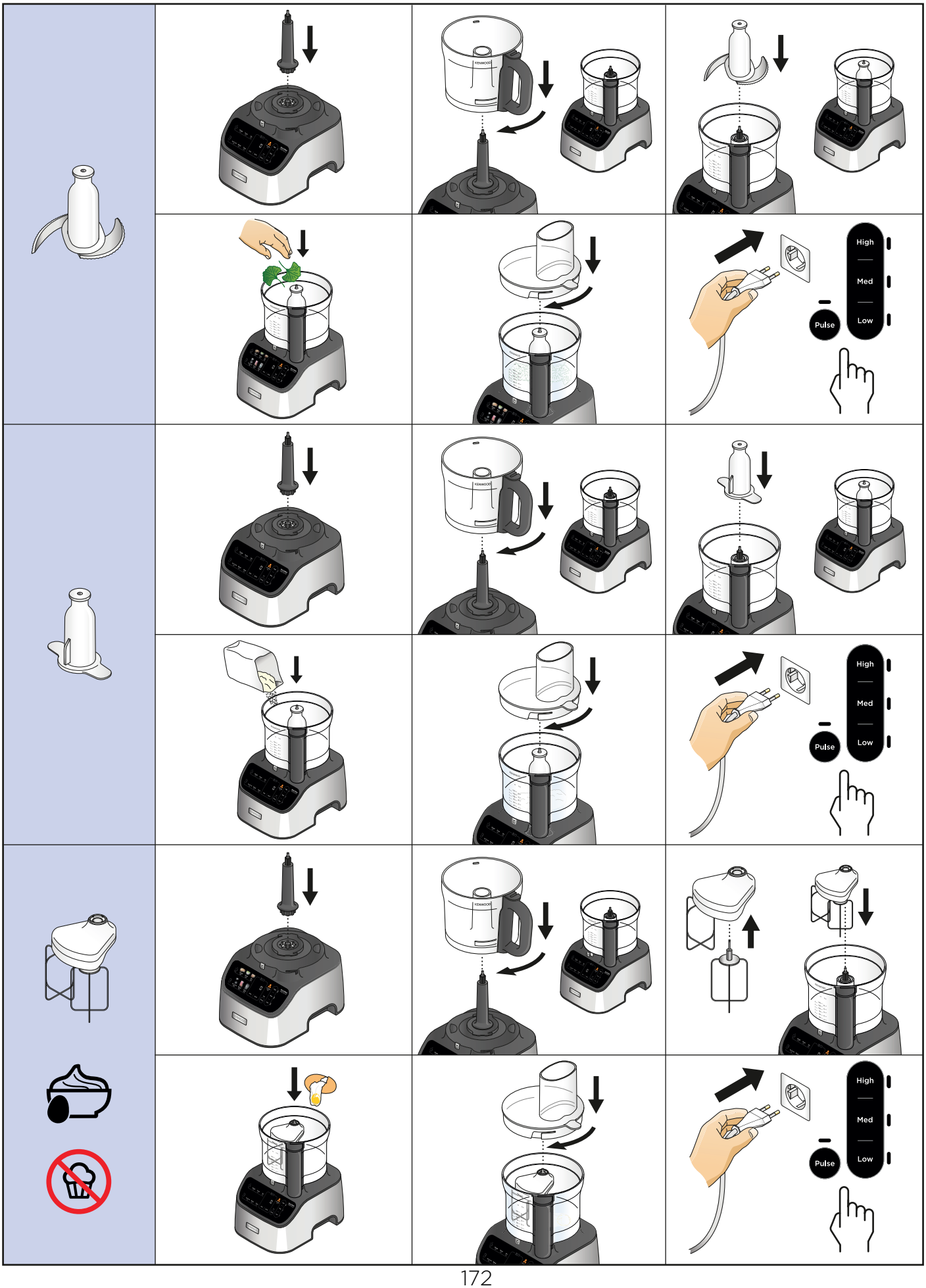
Nota: l'utente non è tenuto a tenere premuti i pulsanti basso, medio o alto durante la registrazione quando è stata selezionata la velocità.
La velocità selezionata continuerà a funzionare finché non verrà selezionata un'altra velocità. Per la velocità a impulsi, tenere premuto il pulsante.
Durante la fase di registrazione, il prodotto deve corrispondere a quanto indicato di seguito.
- La velocità manuale selezionata lampeggia.
- Le velocità manuali non in uso saranno illuminate.
- I pulsanti di preselezione non sono illuminati.

Quando il prodotto non è in funzione durante la fase di registrazione, dovrebbe corrispondere a quanto indicato di seguito.
- Le velocità manuali sono illuminate a giorno.
- Le preselezioni personalizzate lampeggiano in arancione.
- I pulsanti di preselezione non sono illuminati.
- Il timer continuerà a contare, registrando il tempo in cui il prodotto non è in funzione, che sarà incluso nella sequenza di preselezione.

4 Per salvare la sequenza di preimpostazione, premere il pulsante di preimpostazione personalizzata. Durante la memorizzazione, il pulsante di preimpostazione personalizzata lampeggia 4 volte velocemente, smette di lampeggiare per 4 secondi, quindi diventa bianco.

Uso del robot da cucina - Lama da taglio, utensile per l'impasto e frusta doppia

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



IMPORTANTE

- Prima di aggiungere gli ingredienti, assicurarsi sempre di montare la ciotola e l'accessorio sul robot da cucina.
- Non utilizzare il coperchio per azionare il robot da cucina.
- Il robot non funziona se la ciotola o il coperchio non sono montati correttamente sul dispositivo di sicurezza. Assicurarsi che il tubo di riempimento e la maniglia della ciotola si trovino sulla destra.
- Arrestare sempre l'unità e staccare la spina prima di rimuovere il coperchio.
- Questo apparecchio non è indicato per macinare caffè in grani o per ottenere zucchero a velo da zucchero granulato.
- La frusta non è adatta a creare miscele per dolci tutto in uno, poiché tali miscele sono molto dense e potrebbero danneggiare le fruste. Utilizzare sempre la lama.
- Durante l'aggiunta di aromi o essenza di mandorle, evitare il contatto diretto con la plastica in quanto può provocare macchie permanenti.
- BImpasto di pane, non lavorare per più di 60 secondi. L'unità è destinata a creare solo una palla di impasto, non è destinata a impastarlo continuamente.
  Una volta formata la palla di impasto, rimuoverla dall'unità e impastare a mano.
- Impastare nuovamente l'impasto del pane solo a mano. Si sconsiglia di re-impastare nella ciotola per evitare che il robot da cucina diventi instabile.
- Quando si lavorano ingredienti a base di grasso e lo zucchero con la frusta doppia, non usare il grasso direttamente dal frigorifero per non danneggiare la frusta.

1 Montare l'alberino motore rimovibile sul corpo motore.
2 Quindi montare la ciotola sul corpo motore e ruotare in senso orario fino a quando non si blocca in posizione.
3 Montare la lama, l'utensile per l'impasto o la frusta doppia sull'albero motore.

Nota: se si usa la frusta doppia, assicurarsi che le fruste siano inserite nella testa motrice prima di installare l'accessorio sull'albero di trasmissione nella ciotola del robot da cucina.

4 Aggiungere gli ingredienti nella ciotola.
5 Montare il coperchio – assicurandosi che la parte superiore dell'alberino motore/accessorio si trovino al centro del coperchio.
6 Accendere l'apparecchio collegandolo alla rete elettrica.
7 Selezionare una velocità (Bassa/Media/Alta/Impulso). Fare riferimento alla tabella di utilizzo consigliata.

Suggerimenti e consigli

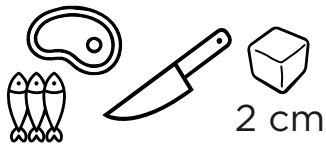
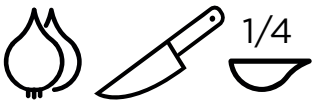
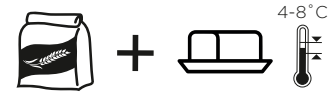
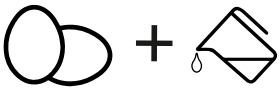
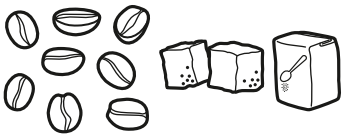
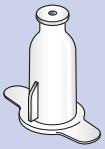
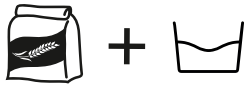
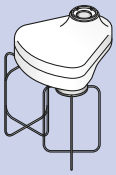
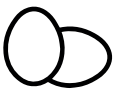
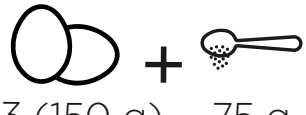
- Utilizzare il pulsante a impulsi per brevi raffiche. Il pulsante funziona per tutto il tempo in cui il comando viene mantenuto in posizione.
- Alcuni alimenti possono scolorire la plastica. Ciò rientra nella noma e non danneggia la plastica né pregiudica il gusto degli alimenti. Sfregare con un panno imbevuto di olio vegetale per eliminare la macchia.
- Per consistenze meno omogenee, utilizzare il comando a impulsi.
- Non esagerare con la lavorazione.
- Nel preparare dolci, utilizzare burro appena tolto dal frigorifero, tagliato in cubetti da 2 cm pollici.
- Per ottenere i migliori risultati quando si lavorano frutti/ingredienti appiccicosi, come ad esempio i datteri, usare prima 'Pulse' per frantumare gli ingredienti e poi continuare la lavorazione alla massima velocità.

Suggerimenti e consigli - Gancio impastatore

- Bread Dough - Introdurre gli ingredienti secchi nella vaschetta e aggiungere il liquido attraverso il tubo di riempimento mentre l'apparecchio è in funzione. Lavorare fino a ottenere una palla di impasto omogenea ed elastica.

Suggerimenti e consigli - Doppia frusta

- Per ottenere risultati ottimali, sbattere le uova a temperatura ambiente. Assicurarsi che la ciotola e le fruste siano pulite e prive di grasso prima di sbattere.
- Amalgamare grassi e zucchero - per risultati ottimali, lasciare ammorbidire il grasso a temperatura ambiente (20°C) prima di lavorarlo.
- Gli ingredienti pesanti, come la farina e la frutta secca, devono essere incorporati a mano nelle miscele per torte.

		MAX		(Sec)
	 2 cm	600 g	High + Pulse (Alto + Impulso)	10–30
		1,5 kg	Low–High (Basso-Alto)	10–20
	 1/4	250 g	Pulse (Impulso)	5–10
		30–50 g	High (Alto)	20–30
		 340 g 170 g	High (Alto)	10
		85 ml H_2O	High + Pulse (Alto + Impulso)	10–20
	Mayo	 x4 360 g	High (Alto)	60–120
				
		 600 g 400 g	High (Alto)	60
		x5 (150 g)	High (Alto)	90–150
	4-8˚C	250–500 ml	Med-High (Medio-Alto)	60–90
		 x3 (150 g) 75 g	High (Alto)	240–300

Ricette

Pan di Spagna 'tutto in uno'

362 g di farina semplice
13 g di lievito in polvere
375 g di zucchero semolato
375 g di burro non salato (temperatura ambiente)
375 g di uova

Metodo:

1 Montare la lama e aggiungere gli ingredienti nella ciotola del robot da cucina nell'ordine sopra elencato.
2 Amalgamare gli ingredienti utilizzando la funzione di miscelazione preimpostata.
3 Aggiungere la miscela in una tortiera foderata (circa 300 X 80 X 110 mm).
4 Cuocere in forno preriscaldato a 170°C per 40-50 minuti.

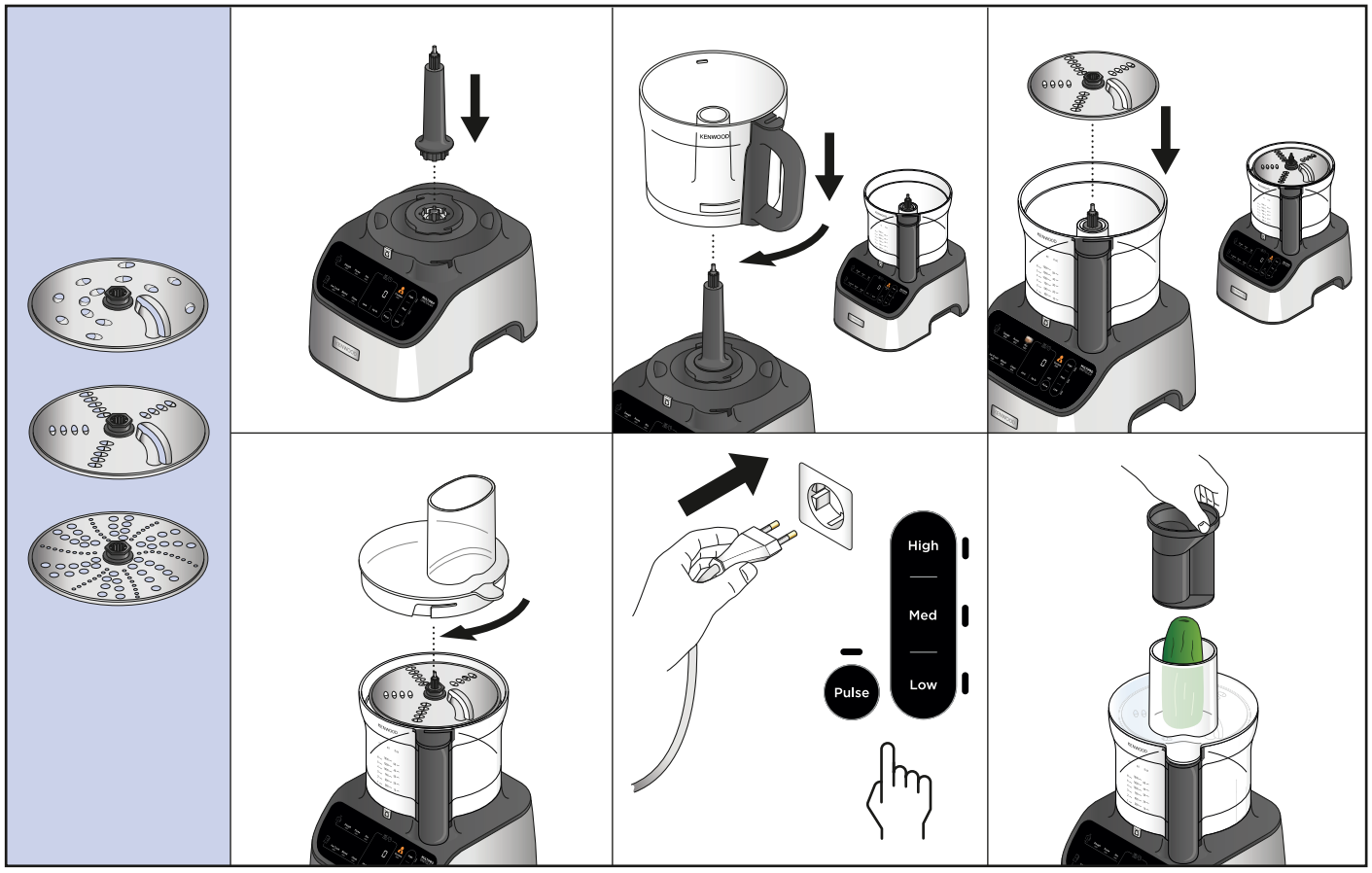
Impasto per pizza

500 g di farina
30 g di olio d'oliva
7 g di sale
7 g di lievito
300 ml di acqua

1 Inserire l'utensile per l'impasto nella ciotola.
2 Aggiungere tutti gli ingredienti nella ciotola.
3 Premere la preimpostazione IMPASTO.
4 Impastare su una superficie di lavoro infarinata fino a ottenere la consistenza desiderata. Rimuovere l'utensile dalla ciotola. Coprire l'impasto con un canovaccio umido e lasciare riposare per 30-40 minuti in un luogo caldo.
5 Dividere in due e stendere due basi per pizza da 15 cm.
6 Trasferire su una teglia ricoperta di semola, guarnire/ricoprire la pizza e infornare per 10 - 15 minuti a 240°C.

Uso del robot da cucina - Dischi

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



IMPORTANTE

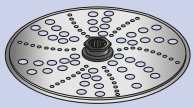
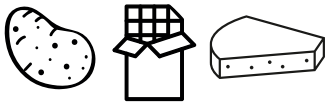
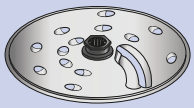
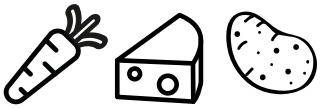
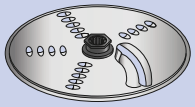
- Non usare lo spingitore piccolo senza che sia montato lo spingitore più grande, altrimenti si può danneggiare il fondo dello spingitore.
- Non infilare mai le dita nel tubo di riempimento.

1 Montare l'alberino di trasmissione e la ciotola sul corpo motore.
2 Tenendolo per la presa centrale, inserire il disco sull'alberino di rotazione con il lato appropriato rivolto verso l'alto.
3 Inserire il coperchio.
4 Inserire l'alimento nel tubo di alimentazione che si desidera utilizzare.
Per utilizzare il tubo di alimentazione piccolo, inserire innanzitutto lo spingitore grande all'interno del tubo di alimentazione.
Utilizzare per singoli ingredienti sottili.
Per utilizzare il tubo di alimentazione grande, utilizzare entrambi gli spingitori insieme.
5 Inserire la spina, selezionare una velocità e spingere uniformemente verso il basso con lo spingitore.

Suggerimenti e consigli

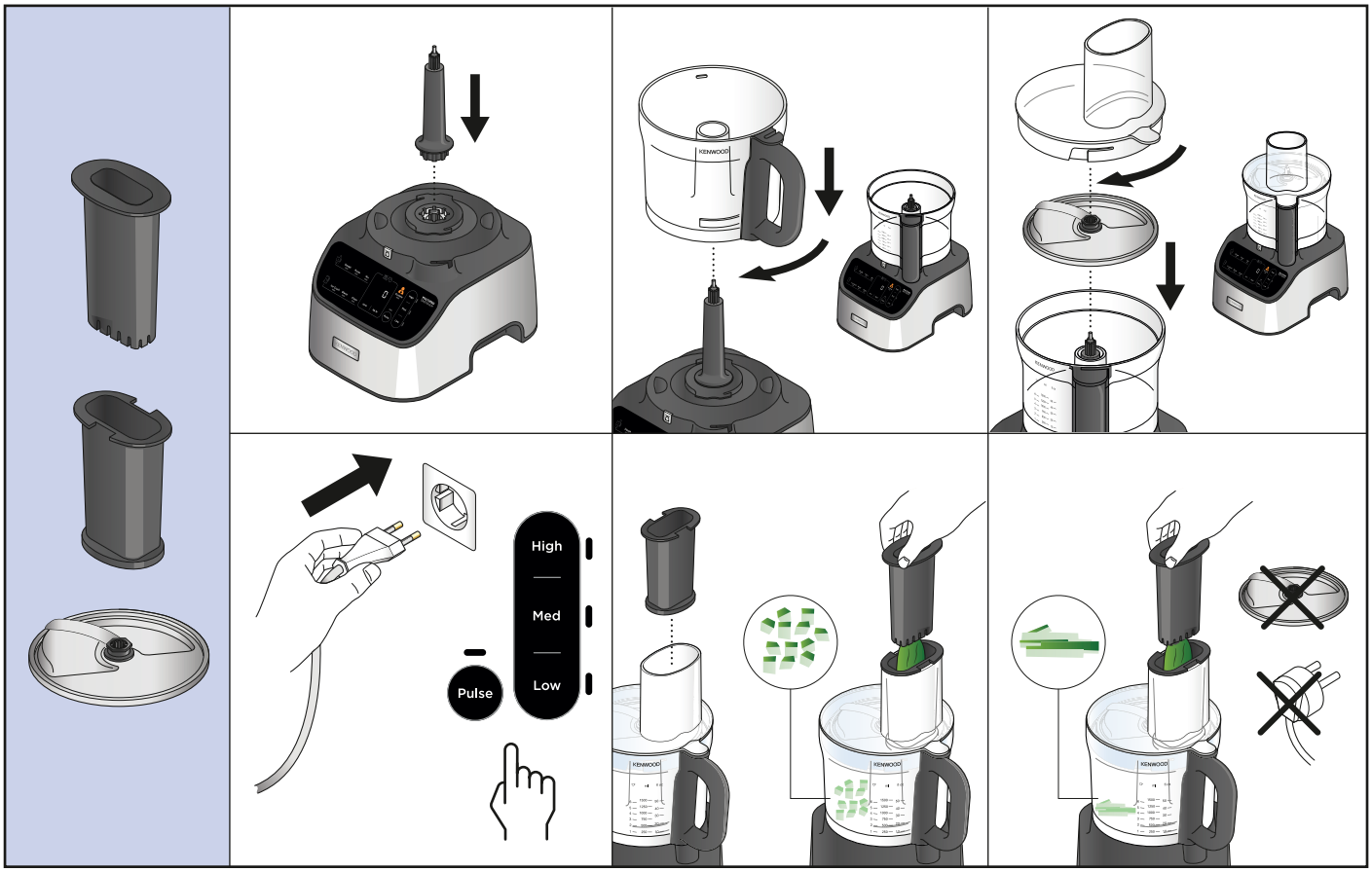
- Usare ingredienti freschi.
- Non tagliare gli ingredienti a pezzi troppo piccoli. Riempire il tubo di riempimento quasi fino al bordo. In tal modo si eviterà che i pezzi scivolino di lato durante la lavorazione.
- Nell'affettare o grattugiare: gli alimenti inseriti in verticale saranno tagliati in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

Tabella di utilizzo

		MAX		(Sec)
		Max	High (Alto)	5-30
		Max	High (Alto)	5-30
		Max	Low (Basso)	5-30

Uso del robot da cucina – Accessorio Express Dice

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



IMPORTANTE

- Il disco per il taglio a dadini è progettato esclusivamente per essere utilizzato con l'accessorio per tagliare a dadini.
- Lo spingitore per taglio a dadini deve essere utilizzato solo con la griglia per taglio a dadini. Se lo si usa senza la griglia montata, si danneggerà il fondo dello spingitore.
- Alimenti come formaggio, prosciutto e chorizo si intasano nella griglia, quindi non sono raccomandati per l'uso con questo accessorio.

1 Montare l'albero di trasmissione e la ciotola sul corpo motore.
2 Aggiungere il disco per taglio a dadini e mettere il coperchio.
3 Installare la griglia per taglio a dadini nel tubo di alimentazione.
4 Collegare la spina, selezionare una velocità e utilizzare lo spingitore per dadini per lavorare gli alimenti attraverso la griglia per taglio a dadini.

È inoltre possibile utilizzare l'Express Dice per preparare patatine fritte, crudités e bastoncini.

5 Montare la griglia per taglio a dadini senza il disco per taglio a dadini.
6 Spingere manualmente il cibo attraverso la griglia senza accendere l'apparecchio.

Suggerimenti e consigli

- Per facilitare la lavorazione, porre entrambe le mani sulla parte superiore dello spingitore e premere con decisione.
- Per ottenere risultati ottimali, utilizzare frutta e verdura fresca.
- Per evitare che gli alimenti si inceppino, non riempire ermeticamente il tubo di alimentazione. Idealmente gli alimenti dovrebbero essere tagliati a pezzi non più grandi di:

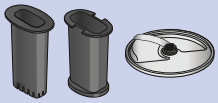
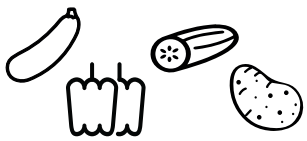
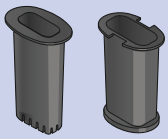
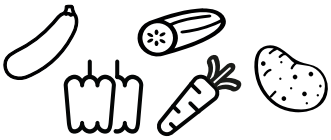
50 × 30 mm

- Se risulta troppo difficile far passare l'alimento attraverso la griglia per circa 10-15 minuti, lasciarlo raffreddare in frigorifero prima della lavorazione.
- Rimuovere sempre bucce dure, noccioli, semi ecc. dagli alimenti prima della lavorazione.

Nota:

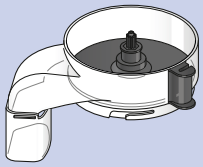
- A causa delle varie dimensioni e forme degli alimenti, i dadini ottenuti conterranno alcuni pezzi deformati, ma questo è normale.
- Per pulire la griglia di taglio, utilizzare l'estremità dello spingitore per rimuovere il cibo eventualmente rimasto intrappolato nella griglia.

Tabella di utilizzo

		MAX		(Sec)
		Max	High (Alto)	5-30
		Max	N/A	N/A

Uso del robot da cucina - Express Serve

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



IMPORTANTE

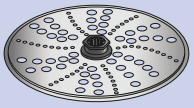
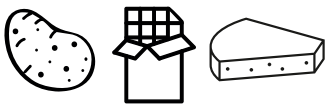
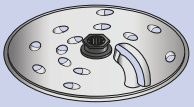
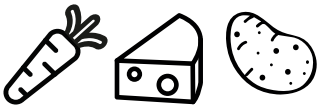
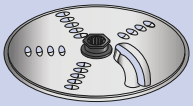
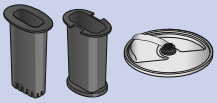
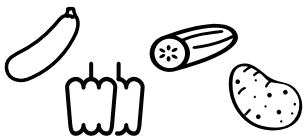
- Express Serve non funziona se l'albero di trasmissione piccolo non è stato montato sull'albero di trasmissione principale.
- Non applicare una forza eccessiva quando si utilizza l'accessorio.
- Se il cibo non fuoriesce dall'uscita del cibo, spegnere e controllare che il cibo non si sia intasato sotto il disco e che il disco slinger sia montato. Eliminare eventuali residui di cibo prima di continuare la lavorazione.

1 Montare l'albero di trasmissione e la ciotola sul corpo motore.
2. Installare l'alberino motore nell'albero principale.
3. Installare l'accessorio/il disco richiesto senza applicare una forza eccessiva.

Nota : l'accessorio express può essere utilizzato con l'accessorio per taglio a dadini e con i dischi per affettare/grattugiare e per grattugiare extra fine

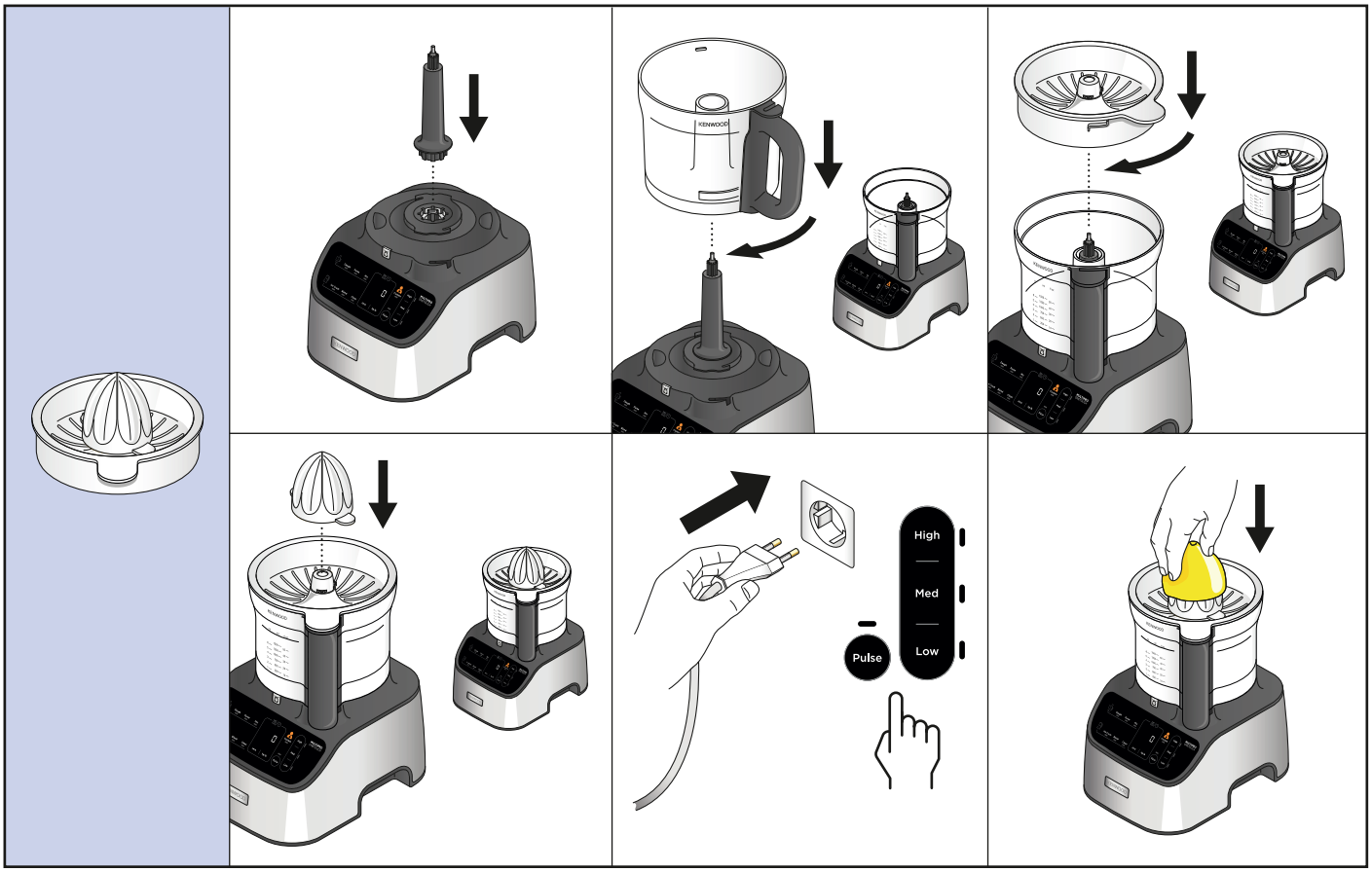
4 Inserire il coperchio.
5 Montare la prolunga dello scivolo di alimentazione.
6 Inserire il cibo nel tubo di alimentazione che si desidera utilizzare.
7 Inserire la spina, selezionare una velocità e spingere il cibo in modo uniforme con lo spingitore.

Tabella di utilizzo

		MAX		(Sec)
		Max	High (Alto)	5-30
		Max	High (Alto)	5-30
		Max	Low (Basso)	5-30
		Max	High (Alto)	5-30

Uso del robot da cucina - Spremiagrumi

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



IMPORTANTE

- Lo spremiagrumi non funzionerà se il filtro non è bloccato correttamente.

1 Montare l'alberino motore e la vaschetta sul corpo motore.
2 Inserire il filtro nella vaschetta, accertandosi che il manico del filtro sia bloccato in posizione direttamente sopra il manico del recipiente.
3 Applicare il cono sull'alberino motore rimovibile, ruotando fino al completo inserimento.
4 Tagliare la frutta a metà. Inserire la spina, selezionare la velocità bassa e premere la frutta sul cono.

Suggerimenti e consigli

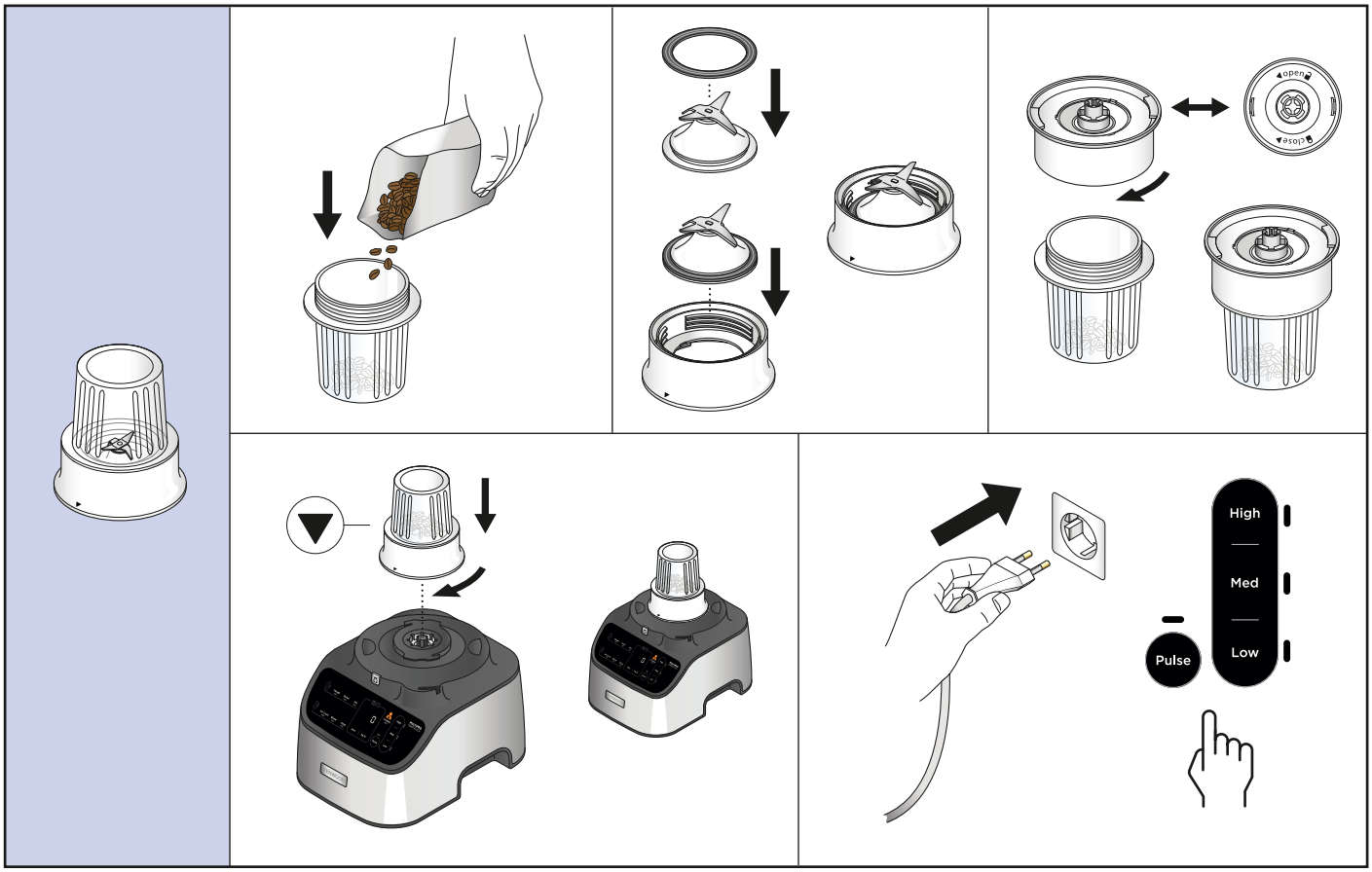
- Per risultati ottimali conservare la frutta e spremerla a temperatura ambiente e far rotolare a mano su un piano di lavoro prima di spremere.
- Per facilitare l'estrazione del succo, spostare il frutto da un lato all'altro durante la spremitura.
- Se si spremono grandi quantità, svuotare regolarmente il colino per evitare che si accumulino troppa polpa e troppi semi.

Tabella di utilizzo

		MAX		(Sec)
		1 kg	Low (Basso)	120–180

Uso del robot da cucina – Macinino in vetro

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



1 Inserire gli ingredienti nel recipiente.
2 Inserire l'anello anello di tenuta nell'unità delle lame.
3 Capovolgere l'unità delle lame e abbassarla nel recipiente con le lame rivolte verso il basso.
4 Avvitare il gruppo lama sul recipiente. Fare riferimento alla grafica sul lato inferiore del gruppo lama come segue:
   - posizione sbloccata
   - posizione bloccata
5 Posizionare il macinino sul corpo motore e ruotare in senso orario per bloccarlo in posizione.
6 Inserire la spina, selezionare la velocità alta o utilizzare il pulsante a impulsi.

Suggerimenti e consigli

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

Tabella di utilizzo

		MAX		(Sec)
		50 g	High (Alto)	10–30
		50 g	High (Alto)	30

Ricetta

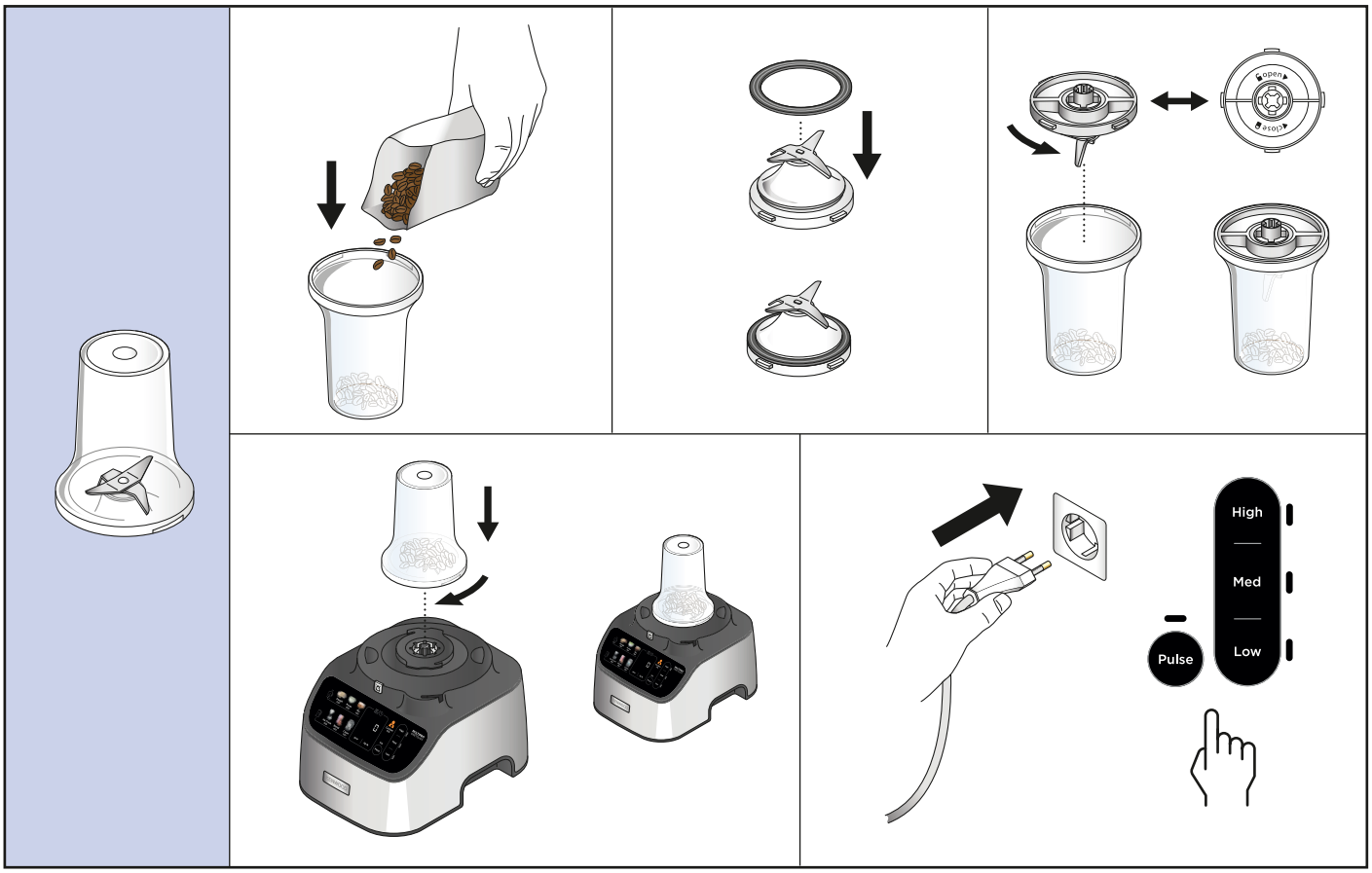
Marinata di prugne

225 g di miele liquido chiaro
20 g di piccole prugne molli
30 ml di acqua fredda

1 Mettere tutti gli ingredienti nel macinino. Conservare in frigorifero per una notte.
2 Collegare il macinino al corpo motore.
3 Collegare la spina, selezionare e tenere premuta la velocità d'impulso e lavorare per 4 secondi.
4 Utilizzare come richiesto

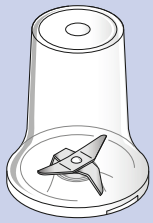
Uso del robot da cucina – Macinino in plastica

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



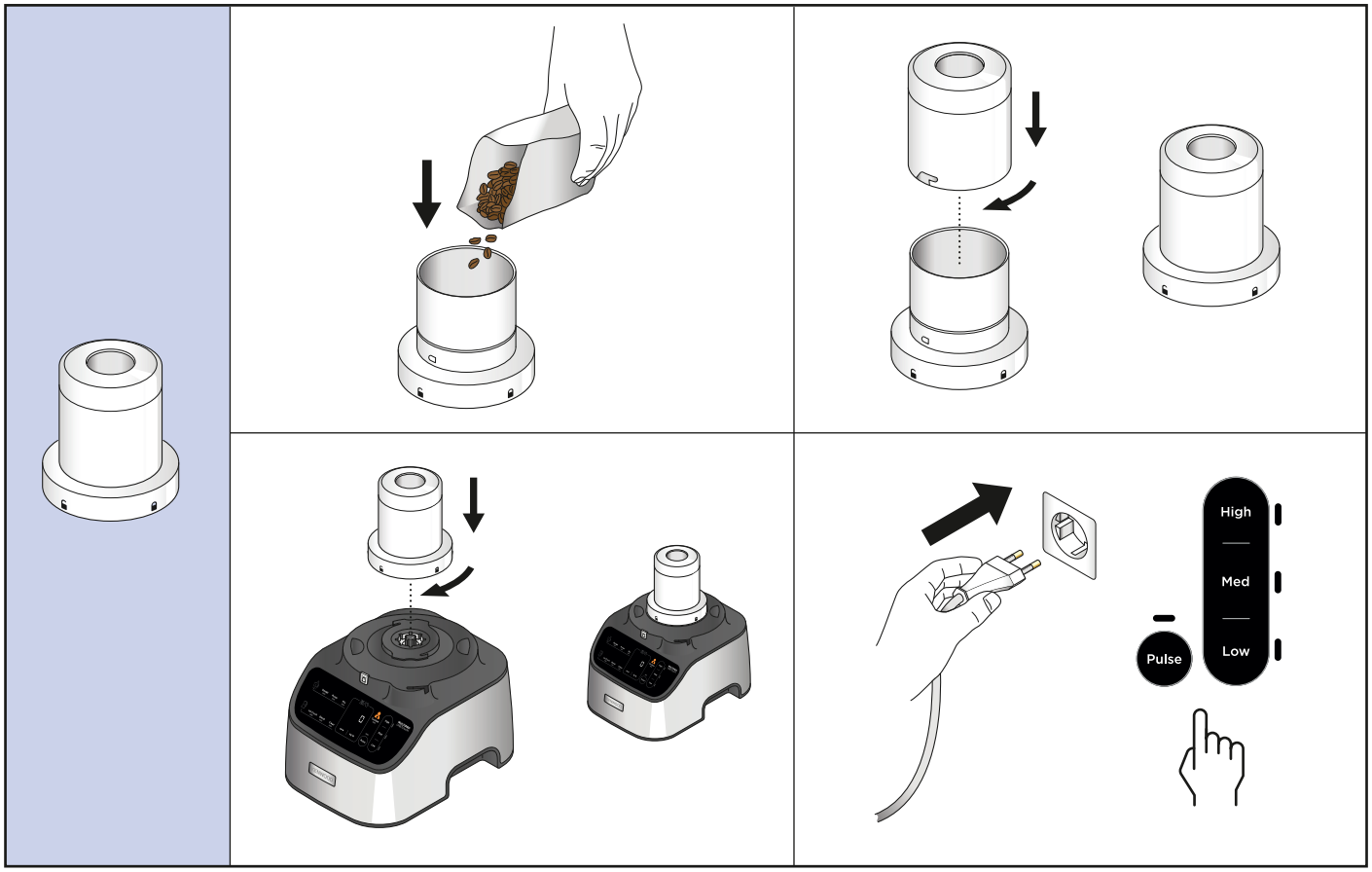
1 Inserire gli ingredienti nel recipiente.
2 Inserire l'anello anello di tenuta nell'unità delle lame.
3 Capovolgere l'unità delle lame e abbassarla nel recipiente con le lame rivolte verso il basso.
4 Avvitare l'unità delle lame sulla caraffa a mano senza forzare eccessivamente. Si rimanda all'immagine sotto l'unità delle lame:
   - posizione sbloccata
   - posizione bloccata
5 Posizionare il mini tritatutto sul corpo motore, allineare il ▼ sul mini tritatutto al ▮ sul corpo motore e girare in senso orario per bloccare in posizione.
6 Inserire la spina, selezionare la velocità alta o utilizzare il pulsante a impulsi.

Tabella di utilizzof

		MAX		(Sec)
		50 g	High (Alto)	10–30
		50 g	High (Alto)	30

Uso del robot da cucina – Macinino elettrico

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



IMPORTANTE

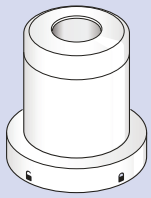
- Non tritare la radice di curcuma essiccata nel macinino, poiché è troppo dura e potrebbe danneggiare le lame.

1 Posizionare gli ingredienti nel gruppo lame.
2 Mettere il coperchio e ruotarlo in senso orario fino a quando non si blocca.
3 Posizionare il macinino sul corpo motore e ruotare in senso orario fino a quando non si blocca.
4 Inserire la spina, selezionare la velocità alta o utilizzare il pulsante a impulsi.

Suggerimenti e consigli

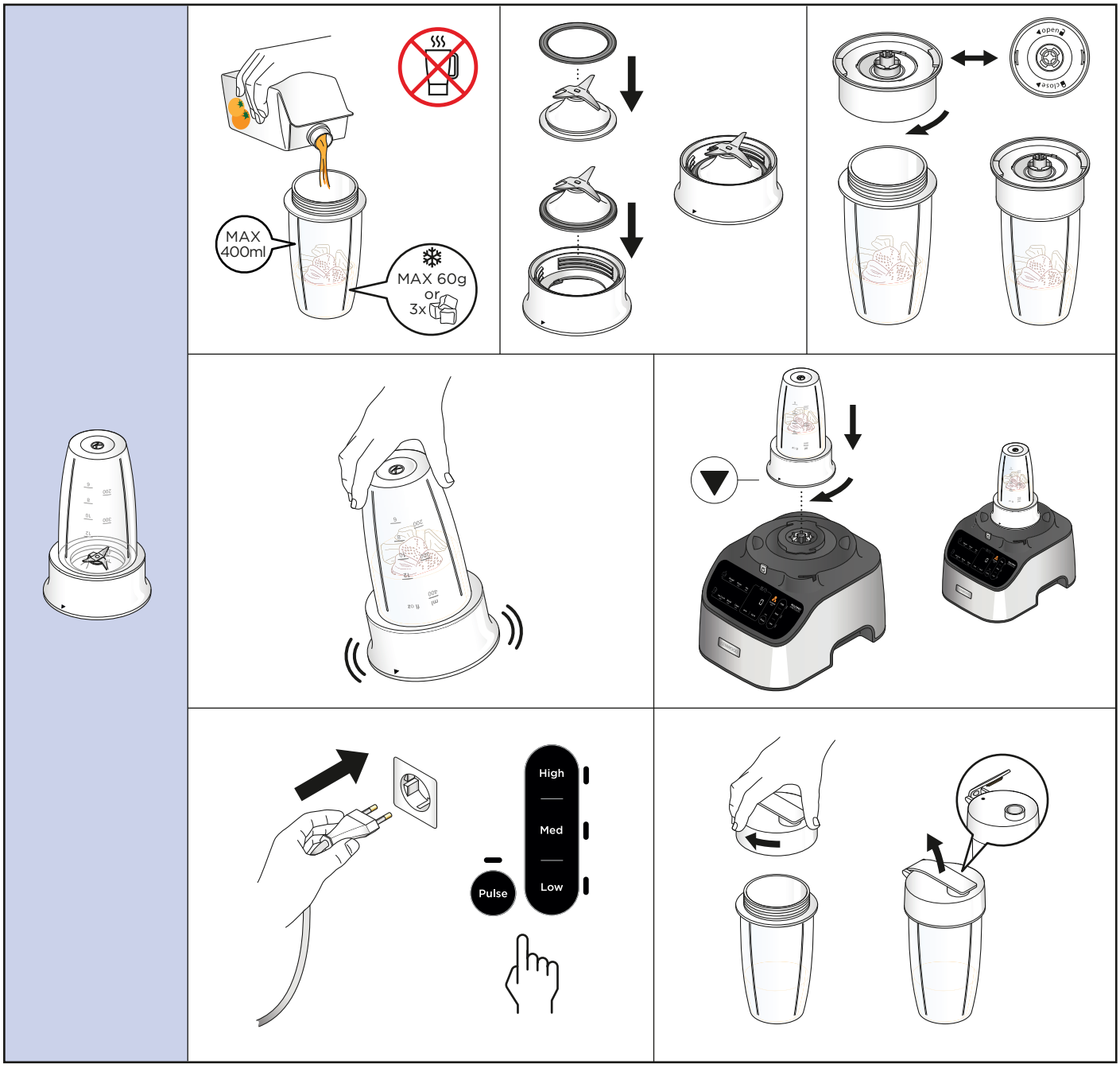
- Per ottenere un risultato ottimale quando si lavorano le spezie, si sconsiglia di lavorarne più di 50 g alla volta nel macinino.
- Le spezie intere conservano il loro gusto per molto più tempo di quelle macinate quindi è meglio macinare una piccola quantità di spezie fresche alla volta.
- Per fare in modo che sprigionino la massima quantità di sapore e di oli essenziali, è bene arrostire le spezie intere prima di macinarle.
- Non tritare la radice di curcuma essiccata nel macinino, poiché è troppo dura e potrebbe danneggiare le lame.
- Tagliare lo zenzero a piccoli pezzi prima di triturarlo.
- Per un risultato ottimale, si consiglia di utilizzare la ciotola principale per sminuzzare le erbe.

Tabella di utilizzof

		MAX		(Sec)
		50 g	High (Alto)	30–60
		50 g	High (Alto)	30–60
		50 g	Pulse (Impulso)	15–30
		30 g	Pulse (Impulso)	5–10
		30 g	Pulse (Impulso)	5–10
		30 g	Pulse (Impulso)	5–10
		40 g	High/Pulse (Alto/Impulso)	30–60

Uso del robot da cucina – Frullatore personale

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso

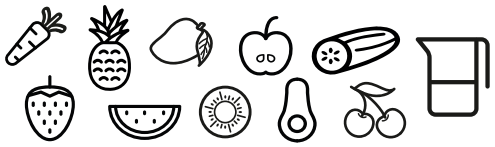


IMPORTANTE
- Non frullare ingredienti congelati senza liquido.
- Si verificano delle perdite se l'anello di tenuta è danneggiato o montato in modo errato.

1 Riempire la bottiglia con gli ingredienti fino al segno di livello di 400 ml.
2 Montare l'anello di tenuta sull'unità delle lame, assicurandosi che la guarnizione sia posizionata correttamente nell'area scanalata.
3 Tenere ferma la parte inferiore dell'unità delle lame e abbassarla sulla bottiglia, con le lame verso il basso.
4 Avvitare il portalame sulla bottiglia - girare in senso orario per bloccarlo.
5 Inserire la spina, selezionare la velocità "Alta". Lasciare frullare gli ingredienti fino a ottenere una consistenza omogenea.
6 Inserire e fissare il coperchio ruotandolo in senso orario.
7 Per bere, basta sollevare la sezione apribile del coperchio. In questo modo, potrete gustare la bevanda direttamente dalla bottiglia.

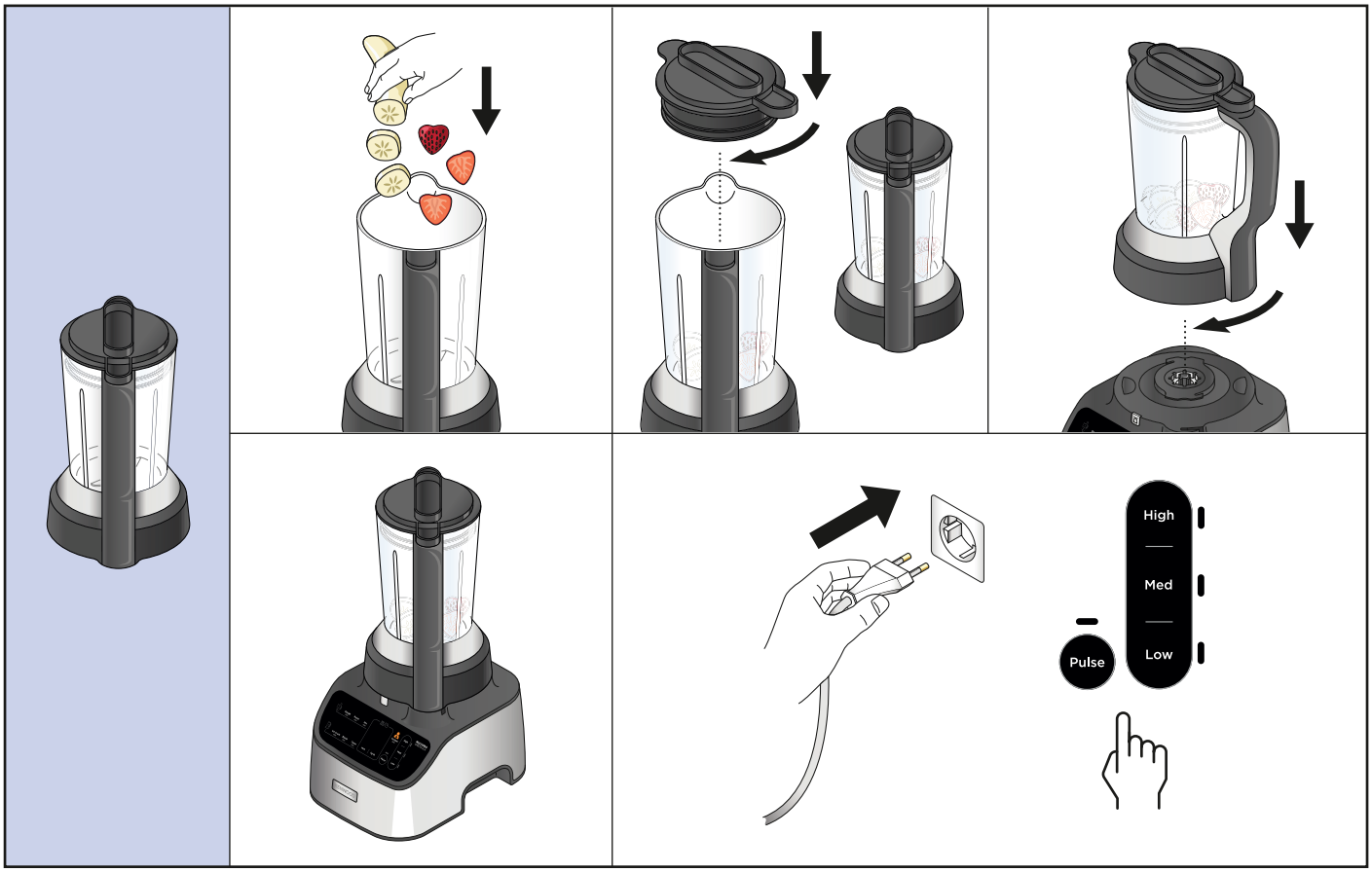
Suggerimenti e consigli
- Quando la bevanda avrà raggiunto la densità desiderata, è possibile utilizzare il tasto ad impulsi per assicurarsi che tutti gli ingredienti siano miscelati bene.
- Quando la bottiglia viene riempita fino alla capacità massima (400 ml), contiene una quantità di bevanda sufficiente per circa due porzioni.
- Se non si beve subito la bevanda, conservarla in frigorifero.
- Accertarsi che la bevanda sia abbastanza liquida da poterla bere dal coperchio erogatore. Per avere una bevanda più diluita, aggiungere più liquido.
- Dopo aver frullato gli ingredienti, la consistenza potrebbe non essere perfetta a causa della presenza di semi o di frutti fibrosi.
- Alcune bevande possono separarsi se non vengono consumate subito, quindi è meglio berle immediatamente. Le bevande separate vanno mescolate prima di berle.
- Dopo aver montato il coperchio erogatore, tenere sempre la bottiglia diritta e in verticale.

Tabella di utilizzof

		MAX		(Sec)
		400 ml (❄ 60 g)	High (Alto)	30–60

Uso del robot da cucina – Frullatore in plastica

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



IMPORTANTE

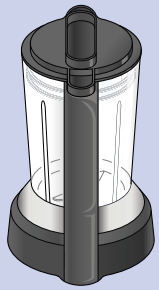
- L'apparecchio non funziona se il frullatore non è inserito correttamente nel dispositivo di blocco.
- Non si consiglia di lavorare spezie in questo apparecchio, altrimenti si rischia di danneggiare le parti in plastica.

1 Mettere gli ingredienti nella caraffa.
2 Porre il coperchio sulla caraffa e ruotarlo in senso orario fino allo scatto.
3 Montare il frullatore sul corpo motore e ruotare fino a quando non si blocca in posizione.
4 Inserire la spina, selezionare velocità Alta e frullare fino a ottenere la consistenza desiderata.

Suggerimenti e consigli

- Quando si prepara la maionese, mettere tutti gli ingredienti, tranne l'olio, nel frullatore. Con l'apparecchio in funzione, versare l'olio attraverso il foro di alimentazione a goccia del 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.

Tabella di utilizzof

		MAX		(Sec)
	4-8˚C	1,5 L	High (Alto)	30– 60
		1 L	High (Alto)	15–30
		x1 250 g 500 g	High (Alto)	45–60
		6 (125 g)	Pulse (Impulso)	30

Ricette

Maionese

4 tuorli d'uovo
32 g di senape di Digione
350 ml di olio

Metodo

1 Aggiungere i tuorli d'uovo e la senape al frullatore.
2 Frullare ad alta velocità per 10 secondi.
3 Mentre il frullatore è in funzione, versare tutto l'olio attraverso il foro di alimentazione a goccia del coperchio.

Alimenti per lattanti

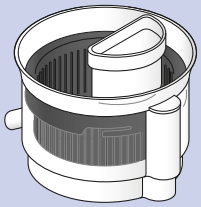
200 g di manzo crudo (tagliato a cubetti di 2 cm)
200 g di carote crude (tagliate a cubetti di 2 cm)
200 g di patate crude (tagliate a cubetti di 2 cm)

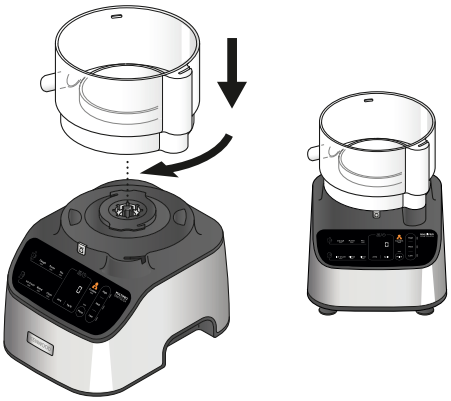
Metodo

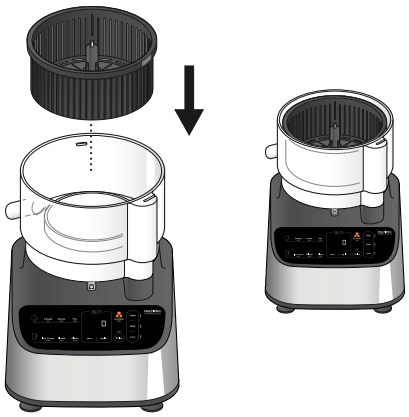
1 Versare il manzo tagliato a cubetti in una pentola d'acqua bollente. Riportare la pentola a ebollizione e cuocere per 1 ora.
2 Mettere le carote e le patate tagliate a cubetti in una pentola separata di acqua bollente, riportare a ebollizione e cuocere per 30 minuti.
3 Scolare il manzo, le carote e le patate, conservando 250 ml di acqua di cottura. Lasciare raffreddare il manzo, le verdure e l'acqua a temperatura ambiente prima della lavorazione.
4 Versare il manzo, le carote e le patate nel frullatore e l'acqua di cottura.
5 Frullare ad alta velocità per 15 secondi.
6 Raschiare e agitare il contenuto del frullatore.
7 Frullare ad alta velocità fino a ottenere la consistenza desiderata.

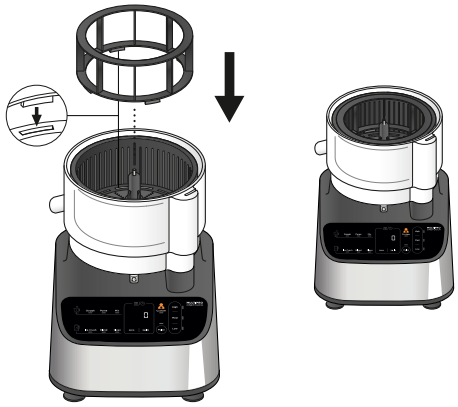
Uso del robot da cucina – Centrifuga

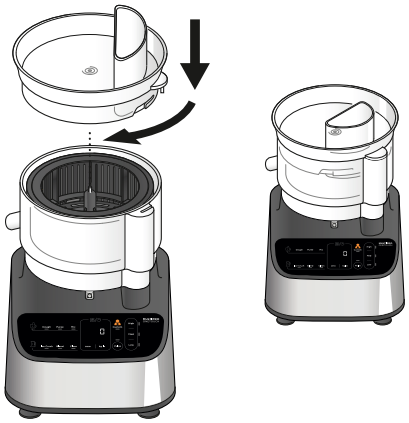
Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso

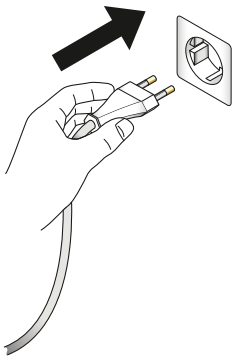


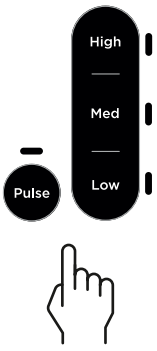


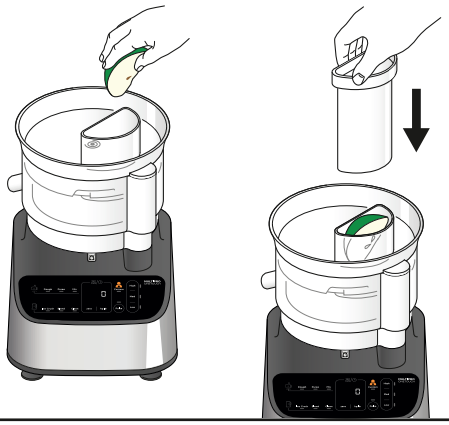












IMPORTANTE

- La centrifuga non funzionerà se la ciotola o il coperchio non saranno inseriti correttamente nell'interblocco.
- Se la centrifuga comincia a vibrare, spegnerla e svuotare la polpa dal tamburo. La centrifuga vibra se la polpa si distribuisce in modo non uniforme.
- Alcuni cibi molto duri possono rallentare o fermare la centrifuga. In tal caso, spegnere e sbloccare il filtro.
- Spegnere e pulire regolarmente il raccoglitore della polpa durante l'uso.

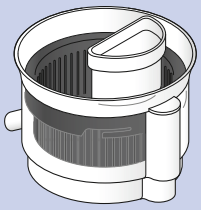
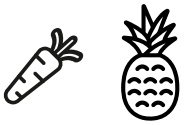
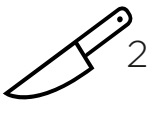
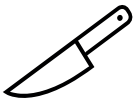
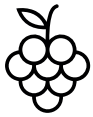
1 Montare la vaschetta della centrifuga sul corpo motore, ruotare in senso orario fino a quando non si blocca - il beccuccio deve trovarsi sul lato sinistro quando la vaschetta è montata correttamente.
2 Posizionare il dispositivo di rimozione della polpa nel tamburo del filtro, assicurandosi che le linguette si trovino con le fessure nella parte inferiore del tamburo.
3 Montare il tamburo del filtro.
4 Montare il coperchio dell'accessorio, ruotare in senso orario fino a quando non si blocca.
5 Porre un bicchiere o una brocca adatti sotto l'uscita del succo.
6 Tagliare il cibo per adattarlo al tubo di alimentazione.
7 Inserire la spina, selezionare la velocità alta e spingere uniformemente verso il basso con lo spingitore, senza mai infilare le dita nel tubo di alimentazione. Lavorare gli ingredienti completamente prima di aggiungerne altri.

- Dopo aver aggiunto l'ultimo pezzo, far funzionare la centrifuga per altri 30 secondi per estrarre tutto il succo dal tamburo del filtro.

Suggerimenti e consigli

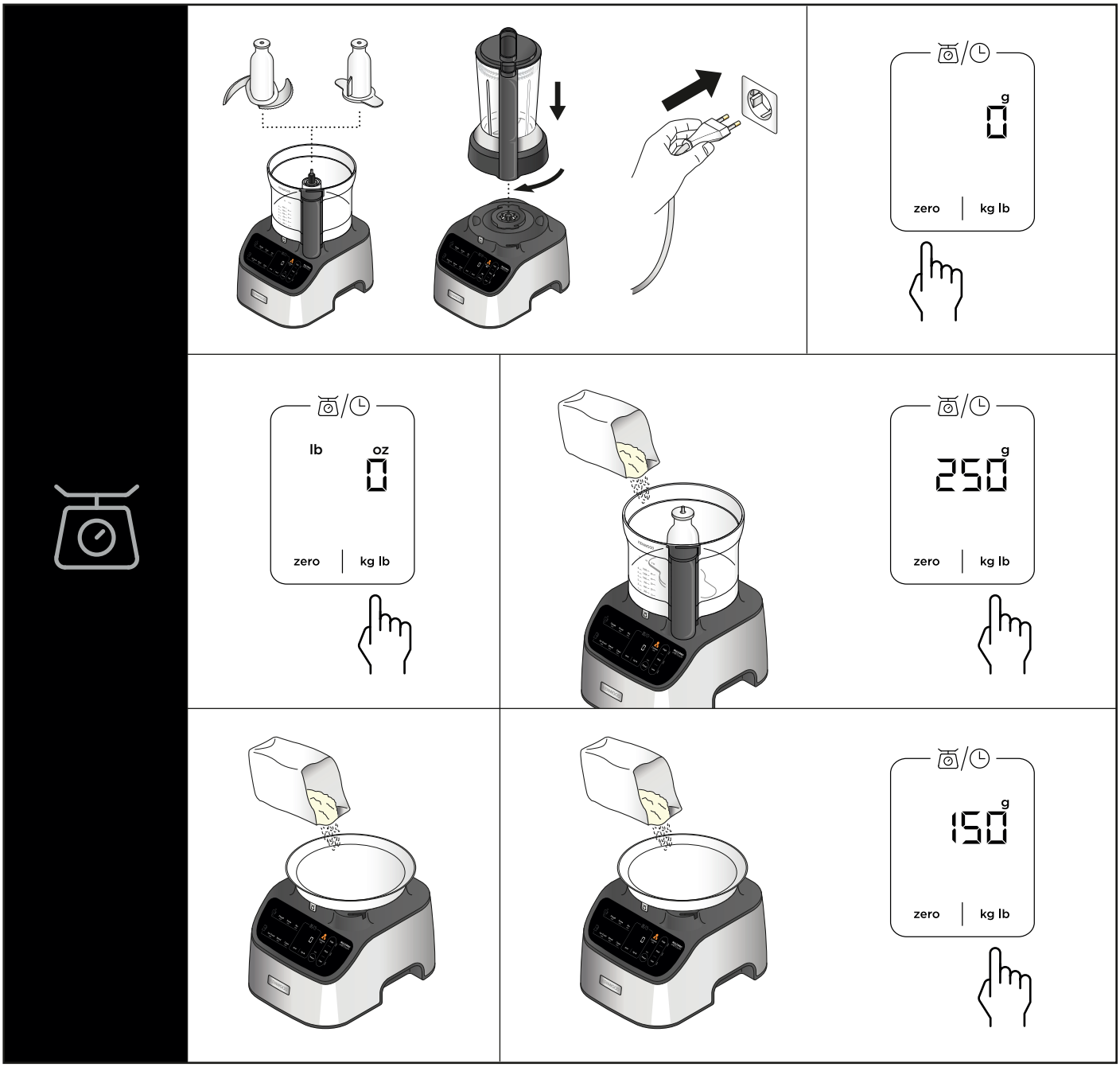
- Prima di frullare rimuovere noccioli e semi (ad es. peperone, melone, prugna) e bucce dure (ad es. in melone, ananas). Non è necessario sbucciare o togliere il torsolo di mele e pere.
- Utilizzare frutta e verdura fresca e soda.

Tabella di utilizzof

			MAX		(Sec)
		 2,5 x 4 cm	600 g	High (Alto)	60–120
		1/2	600 g	High (Alto)	60–120
		 1/4	600 g	High (Alto)	60–120
			600 g	High (Alto)	60–120

Uso del robot da cucina – Funzione di pesatura

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



IMPORTANTE

- Questo apparecchio è dotato di una funzione incorporata di pesatura, che consente di pesare gli ingredienti direttamente nella ciotola o nella caraffa del frullatore.
- La capacità massima di peso consentita è di 3 kg.
- Il display non mostra il peso di nessun altro ingrediente aggiunto nel tubo di riempimento quando il robot è già in funzione.
- Lo schermo può essere spento manualmente tenendo premuto il tasto ZERO per alcuni secondi.

1 Montare sempre il recipiente, l'alberino di rotazione rimovibile e l'accessorio o la caraffa del frullatore sul corpo motore prima di inserire eventuali ingredienti.
2 Inserire la spina - il display visualizzerà 00:00.
3 Premere una volta il pulsante ZERO e il display si accenderà.
4 Premere il tasto (kg/libbre) per selezionare grammi oppure once. Il display si imposta su kg/g quando viene acceso per la prima volta.

- L'unità calcola il peso in incrementi di 1 g e per pesare piccole quantità si consiglia di usare un cucchiaino/cucchiaio come misura.
- Per azzerare, premere una volta il pulsante ZERO.

5 Pesare gli ingredienti necessari direttamente nella ciotola o caraffa.
6 Dopo aver pesato tutti gli ingredienti, inserire il coperchio e selezionare una velocità per far funzionare il robot da cucina.

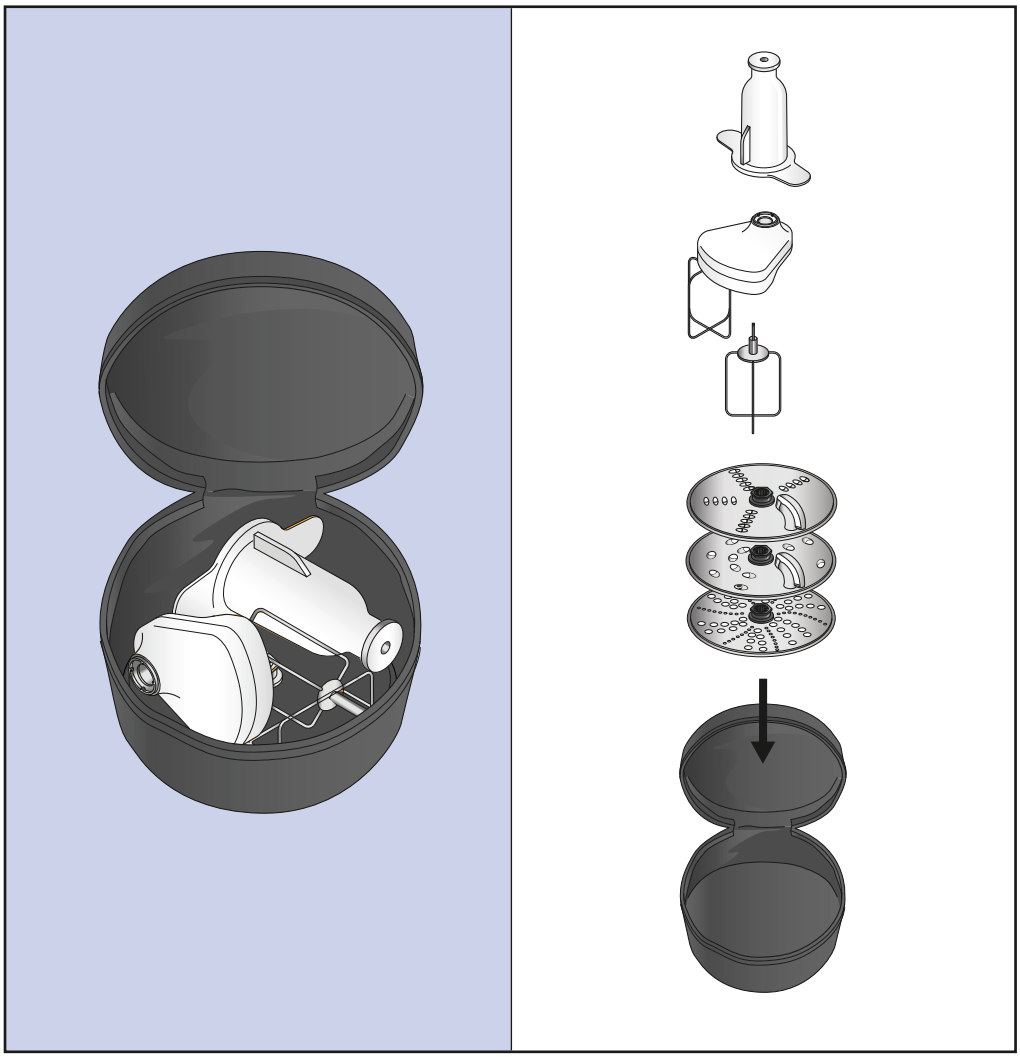
Bilancia a piatto

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

7 Per l'uso, posizionare il vassoio sopra il corpo motore e girare in senso orario per fissare in posizione. Quindi seguire i passaggi da 2 a 4 in "Utilizzo della funzione di pesatura".

8 Per rimuovere il vassoio, ruotarlo in senso antiorario ed estrarlo.

Custodia (se in dotazione)



- Conservare i dischi, la frusta doppia e il gancio impastatore nella custodia.
- Per motivi di sicurezza, la lama del coltello deve essere riposta nella ciotola principale anziché nella custodia quando non viene utilizzata.

Manutenzione e assistenza tecnica

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

- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.

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

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

Guida alla risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Soluzione
Il robot non funziona.	Manca la corrente. Ciotola non inserita correttamente sul corpo motore.	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.
	Coperchio della ciotola inserito male.	Verificare che il dispositivo di blocco del coperchio sia ben inserito nell'area del manico. **Il robot non funziona se la ciotola e il coperchio non sono inseriti in modo corretto.**
	Alberino motore rimovibile ⑤ non montato sul corpo motore.	Montare l'alberino motore rimovibile ⑤ sul corpo motore prima di montare la ciotola. Gli utensili e gli accessori della ciotola non funzioneranno a meno che l'alberino moto-re non sia montato.
Il frullatore, il frullatore personale o il macinino non funzionano.	Il frullatore, il frullatore personale o il macinino non sono bloccati correttamente.	Il frullatore, il coperchio del frullatore, il frullatore personale o il macinino non funzionano se sono montati in modo errato sull'interblocco.
	Il frullatore, il frullatore personale o il macinino non sono stati montati correttamente.	Verificare che il gruppo lame sia completa-mente serrato nella caraffa, bottiglia o barattolo in vetro.
Il robot si ferma durante l'uso.	Sovraccarico/superamento delle capacità massime del robot.	Controllare le capacità massime nel "Grafico di utilizzo consigliato".
	Il coperchio non è ben chiuso.	Controllare che il coperchio sia ben chiuso.
Il frullatore personale o il macinino multiuso perde dalla base del gruppo 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".
Unità instabile/vibrazioni pesanti e movimento.	Si stanno lavorando frutti/ingredienti appiccicosi come, ad esempio, i datteri. Velocità selezionata troppo bassa.	Per ottenere risultati ottimali, utilizzare prima la funzione "Pulse" (Impulso) per scomporre gli ingredienti e poi continuare la lavorazione ad alta velocità.
Gli utensili/accessori danno scarse prestazioni.	Leggere i consigli nella sezione "Utilizzare gli accessori". Controllare di aver montato correttamente gli accessori.	
Funzione di pesatura		
Peso non visualizzato sullo schermo	Schermo che mostra un valore negativo poiché il display non è stato "azzerato" e gli ingredienti o la ciotola/ coperchio/ accessorio sono stati rimossi.	Azzerare lo schermo o sostituire gli ingredienti mancanti o rimontare la ciotola/coperchio/accessorio.
	La quantità pesata è troppo piccola.	Per quantità piccolissime usare un cucchiaino e un cucchiaio come misure.
Il peso in display è cambiato.	Il blocco motore si è spostato durante il funzionamento.	Posizionare sempre il robot su una superficie piana e asciutta prima della pesatura. Non spostare il corpo motore durante l'operazione di pesatura. Azzerare il display prima di pesare gli ingredienti successivi.
Lo schermo del display è spento.	Il corpo motore è scollegato.	Collegare l'apparecchio.
	Il display si spegne automaticamente se la stessa lettura del peso viene mostrata dopo 5 minuti.	Premere una volta il pulsante ZERO e lo schermo del display si accenderà.
Il display mostra [0 - Ld].	Funzione di pesatura sovraccarica.	Non superare la capacità massima di pesatura di 3 kg.
	Forza eccessiva applicata al corpo motore.	Non sottoporre il corpo motore ad una forza eccessiva, poiché si potrebbe danneggiare il sensore di pesatura.
Lo schermo del display lampeggia -----	Interblocchi non inseriti	Assicurarsi che gli interblocchi siano completamente inseriti
Spiegazione dei codici di errore		
E12	Guasto al sensore di pesatura	Spegnere la macchina. Lasciare riposare per 30 secondi e riaccendere. Se il problema persiste, contattare il centro assistenza.
E41	Guasto al rilevamento della velocità del motore	
E49	Guasto di comunicazione	

Português

- Segurança 197-198
- Antes de ligar à corrente 198
- Cuidados e limpeza 199
- Lista de Componentes 200-202
- Para Usar o Seu Processador de Alimentos - Pré-Programado 203-208
  - Utilização dos Diagramas e Instruções 203-206
  - Quadro de Utilização 207
  - Receita 208
- Pré-Programado personalizado 209-210
- Para Usar o Seu Processador de Alimentos - Lâmina, Utensílio para Massa e as Varetas Duplas 211-214
  - Utilização dos Diagramas e Instruções 211-213
  - Quadro de Utilização 213
  - Receitas 214
- Para Usar o Seu Processador de Alimentos - Discos 214-215
  - Utilização dos Diagramas e Instruções 214-215
  - Quadro de Utilização 215
- Para Usar o Seu Processador de Alimentos - Acessório Cortador em Cubos Express 216-217
  - Utilização dos Diagramas e Instruções 216-217
  - Quadro de Utilização 217
- Para Usar o Seu Processador de Alimentos - Express Serve 218-219
  - Utilização dos Diagramas e Instruções 218-219
  - Quadro de Utilização 219
- Para Usar o Seu Processador de Alimentos - Espremedor de Citrinos 220
  - Utilização dos Diagramas e Instruções 220
  - Quadro de Utilização 220
- Para Usar o Seu Processador de Alimentos - Moinho de Vidro 221
  - Utilização dos Diagramas e Instruções 221
  - Quadro de Utilização 221
  - Receita 222
- Para Usar o Seu Processador de Alimentos - Moinho em Plástico 222-223
  - Utilização dos Diagramas e Instruções 222
  - Quadro de Utilização 223
- Para Usar o Seu Processador de Alimentos - Moinho moedor 223-224
  - Utilização dos Diagramas e Instruções 223-224
  - Usage Chart 224
- Para Usar o Seu Processador de Alimentos - Liquidificador Pessoal 225-226
  - Utilização dos Diagramas e Instruções 225-226
  - Quadro de Utilização 226
- Para Usar o Seu Processador de Alimentos - Liquidificador em Plástico 227-228
  - Utilização dos Diagramas e Instruções 227
  - Quadro de Utilização 228
  - Receitas 228
- Para Usar o Seu Processador de Alimentos - Extractor de Sumo 229-230
  - Utilização dos Diagramas e Instruções 229-230
  - Quadro de Utilização 230
- Para Usar o Seu Processador de Alimentos - Função de pesagem 231-232
  - Utilização dos Diagramas e Instruções 231-232
- Bolsa de Arrumação 232
- Assistência e Cuidados ao Cliente 233
- Guia de avarias 234

Segurança

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

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

- **Não** levante ou transporte o processador pela pega – esta pode quebrar e provocar ferimentos.
- Retire **sempre** a lâmina antes de retirar os alimentos da taça.
- Mantenha as mãos e utensílios longe da taça e do copo liquidificador do processador enquanto estiver ligado à corrente eléctrica. Se os alimentos precisarem de ser empurrados para baixo utilize um utensilio apropriado como uma espátula.
- Desligue e retire da tomada eléctrica o aparelho **sempre** que não estiver a vigiá-lo e antes de montar, desmontar ou limpar.
- **Nunca** utilize os dedos para empurrar os alimentos no tubo de alimentação. Utilize sempre o empurrador fornecido.
- **ATENÇÃO:** Antes de retirar a tampa da taça, do liquidificador ou do moinho da unidade motriz:
  - pare a unidade;
  - aguarde até o acessório/as lâminas pararem totalmente;
  - tenha cuidado para não desenroscar o copo/garrafa de vidro ou o jarro/tampa do moinho do dispositivo de lâminas.
- **Não** utilize a tampa para operar o processador. Para parar a máquina, pressione a última velocidade seleccionada, qualquer botão pré-definido ou qualquer dos botões de pesagem.
- Este aparelho ficará danificado e poderá provocar ferimentos se o mecanismo de engate for submetido a uma força excessiva.
- **Nunca** utilize acessórios não autorizados.
- **Nunca** utilize um acessório danificado. Mande-a examinar ou reparar: ver “Assistência e cuidados do cliente”.
- **Nunca** deixe que a unidade motriz, o cabo ou a ficha fiquem molhados.
- **Não** deixe que o cabo fique pendurado ao longo da extremidade de uma mesa ou bancada ou entre em contacto com superfícies quentes.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- Este electrodoméstico não pode ser usado por crianças. Mantenha o electrodoméstico e o respectivo fio eléctrico fora do alcance de crianças.
- Os electrodomésticos podem ser utilizados por pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, se forem supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.
- O uso incorrecto do seu processador, liquidificador ou moinho pode resultar em ferimentos.
- A capacidade máxima está baseada no acessório mini picadora/moinho que leva a maior quantidade. Outros acessórios podem levar menos quantidade.

Segurança do Liquidificador/Liquidificador Pessoal

- **NÃO** processe ingredientes quentes.
- **RISCO DE QUEIMADURAS:** Deixe arrefecer os ingredientes quentes até à temperatura ambiente antes de os colocar no copo/garrafa ou antes de liquidificar.
- Tenha **sempre** cuidado quando manusear o dispositivo de lâmina e evite tocar nas extremidades cortantes das lâminas quando as estiver a limpar.
- **Nunca** utilize o liquidificador sem a tampa colocada.
- **Nunca** ponha em funcionamento se o liquidificador estiver vazio.

- Receitas de Smoothies - nunca liquidifique alimentos congelados que tenham formado uma massa sólida durante o congelamento, deve parti-los aos pedaços antes de os adicionar no copo/garrafa.

Segurança do Liquidificador Pessoal
- Utilize o copo apenas com o dispositivo de lâmina fornecido.
- **Nunca** beba líquidos quentes directamente da garrafa.
- Quando beber através da tampa, confirme que a bebida está fluída. Pode ser necessário realizar inicialmente algumas tentativas antes de conseguir obter os resultados desejados, especialmente quando utilizar alimentos duros ou verdes uma vez que alguns alimentos podem continuar na sua forma inicial.
- **Não** misture ingredientes congelados ou cubos de gelo sem líquido.
- **Nunca** misture ingredientes secos (ex. especiarias, nozes) nem ponha a trabalhar a Liquidificadora vazia.
- **Nunca** coloque o dispositivo de lâminas na unidade motriz sem a garrafa colocada.

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

Mini picadora/moinho
- Não se recomenda que processe especiarias uma vez que podem danificar as partes plásticas.

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

Extractor de sumo
- **Não** utilize o extractor de sumo se o filtro, tampa do extractor ou taça estiverem danificados ou tenham rachas visíveis.
- As lâminas de corte na base do tambor do filtro estão muito afiadas, tenha cuidado quando manipular ou limpar o tambor.
- Utilize apenas o empurrador fornecido. Nunca introduza os seus dedos no tubo de alimentação. Desligue sempre da corrente eléctrica antes de retirar o tubo de alimentação.
- Antes de retirar a tampa, desligue e espere até que o filtro pare.

Acessório e Discos Express Dice/Express Serve
- A rede de corte e os discos estão muitos afiados, deve por isso manipulá-los com cuidado quando os encaixar, remover e limpar. Segure sempre pela pega afastando-se do gume, quando manusear as lâminas afiadas, quando esvaziar a taça e quando limpar.
- **Nunca** use os seus dedos para empurrar os alimentos pelo tubo de alimentação. Utilize apenas o empurrador fornecido.
- **Não** empurre os alimentos pelo tubo de alimentação com demasiada força – pode danificar o seu acessório.
- Antes de retirar a tampa, desligue e espere até que os discos parem completamente.
- **Não** deite líquidos quentes através do tubo de alimentação.
- **Não** processe ingredientes congelados.

Express Serve
- **Evite** o contacto com as peças que se movem. Mantenha os dedos afastados da abertura de saída dos alimentos.
- **Não** utilize o Cortador em Cubos ou os Discos sem o prato dispensador colocado. Se o prato dispensador não estiver colocado, os alimentos entopem por baixo da placa de corte, não saem do orifício de alimentação e danificam o seu acessório.
- O espremedor de citrinos não foi concebido para ser usado com o Express Serve. Utilize sempre o espremedor de citrinos com a taça principal.

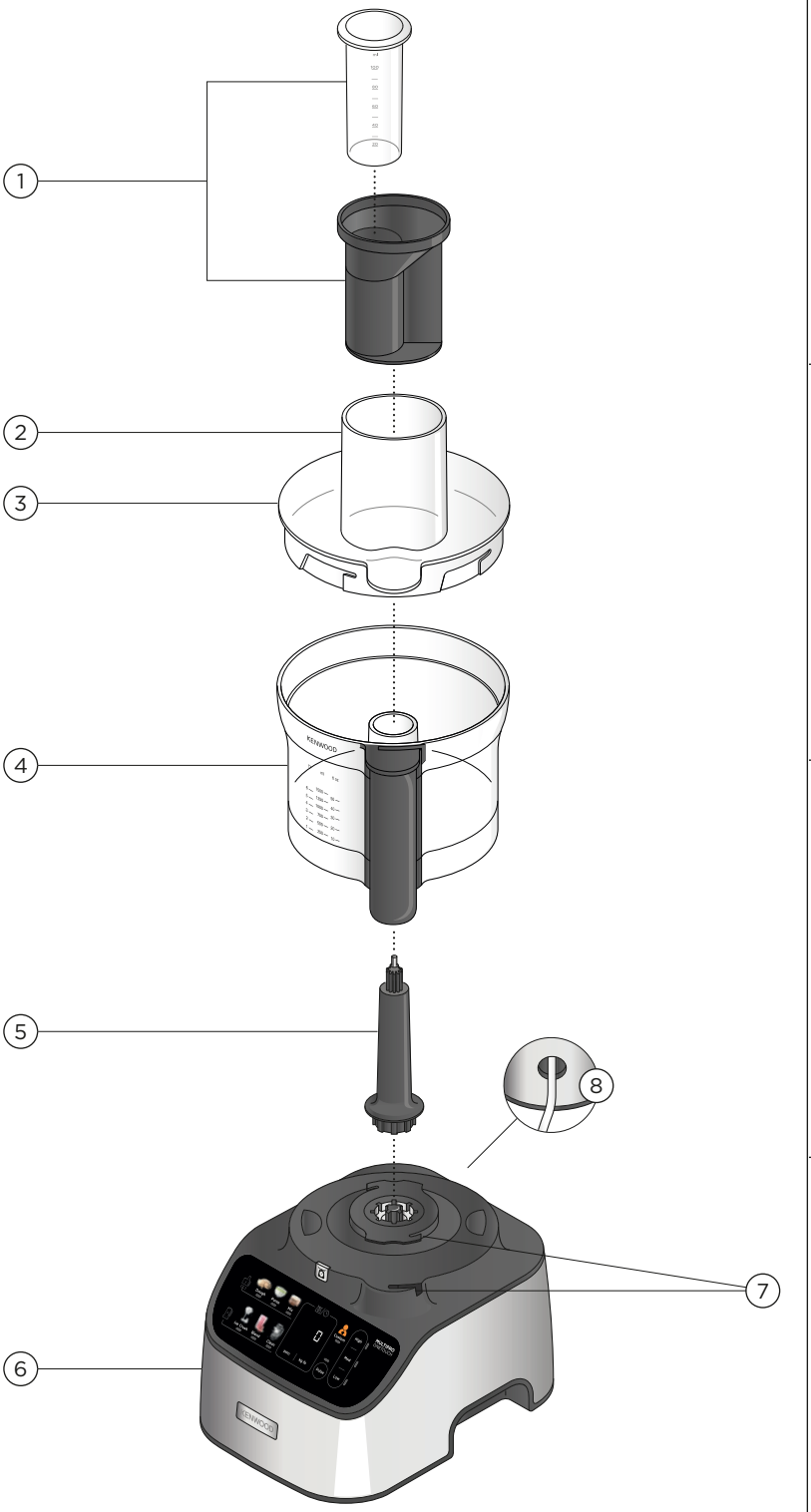
Consumo Energético
- Passa Automaticamente para o modo de espera após; .12 minutos.
- Modo de Espera: 0,3W.

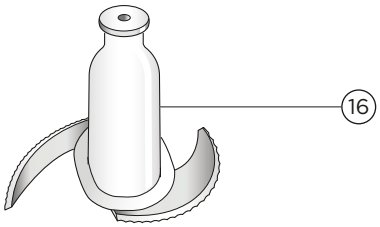
Antes de ligar à corrente
- Certifique-se de que a corrente eléctrica que vai utilizar corresponde à indicada na parte de baixo da máquina.
- Este aparelho está conforme com a Directiva n.º 1935/2004 da Comunidade Europeia sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

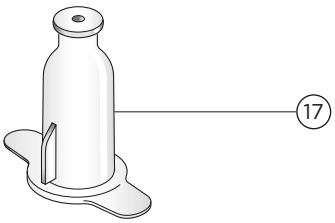
Cuidados e limpeza

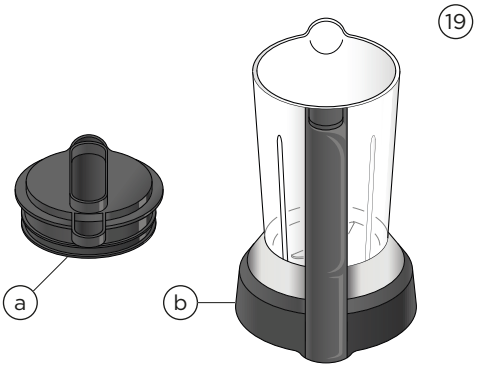
- Pare a unidade e desligue da corrente eléctrica antes de limpar. Empurre o fio em excesso para dentro da área de armazenagem na traseira da unidade motriz.
- Limpe a unidade motriz e a cabeça das varetas batedoras com um pano húmido (não utilize produtos abrasivos) e depois seque. Assegure-se de que a zona de fixação não contém restos de alimentos.
- **Não** emersa em água a unidade motriz, a cabeça das varetas batedoras ou os dispositivos de lâminas.
- A taça, a tampa, o empurrador e todos os acessórios/utensílios salvo os dispositivos de lâminas e a cabeça das varetas batedoras podem ser lavadas à mão ou ir à máquina de lavar louça.
- Os dispositivos de lâminas devem ser lavados com escova e enxaguados com água corrente.
- Liquidificador com lâminas fixas - **Não** lave na máquina de lavar-louça ou emerja a base do liquidificador em água. Encha com água morna, coloque a tampa e ligue durante 20 a 30 segundos ou utilize o pré-programado para limpeza. Esvazie e sem seguida enxagúe. Se continuar sujo, utilize uma escova. Limpe e deixe secar ao ar livre.
- Desligue sempre o aparelho e retire o cabo da tomada eléctrica.
- **Manuseie as lâminas e os discos com cuidado - estão extremamente afiados.**
- Alguns alimentos podem retirar a cor do plástico. Isto é perfeitamente normal e não danifica o plástico nem altera o sabor dos alimentos. Limpe com o pano humedecido com óleo vegetal para recuperar a cor original.

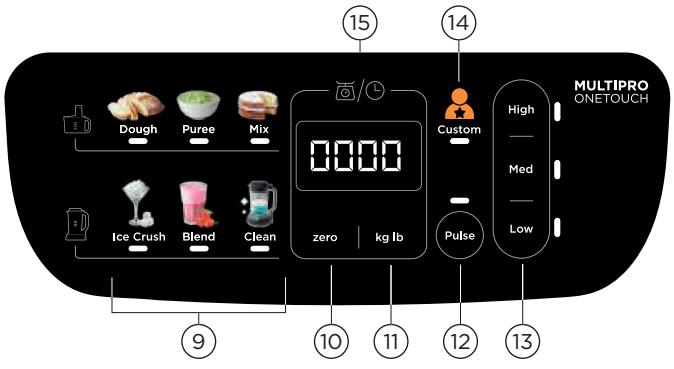
Lista de Componentes





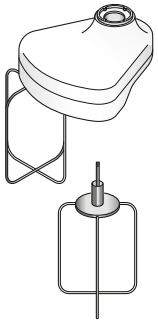




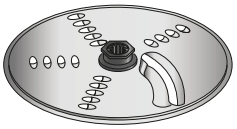


Se fornecida

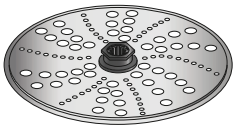
20



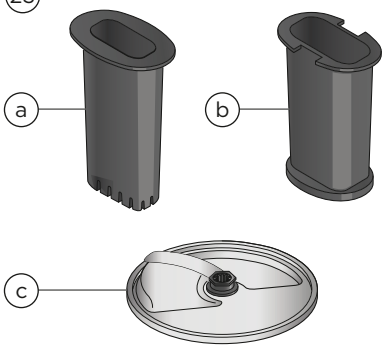
21



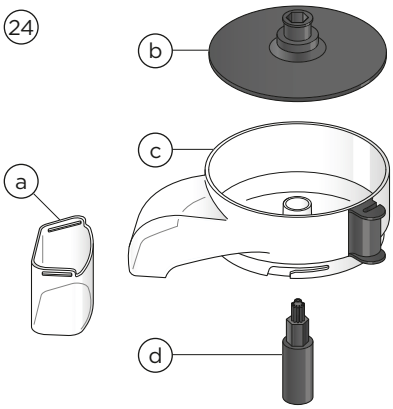
22



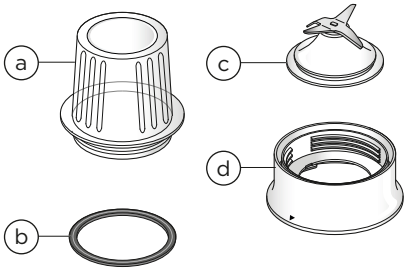
23



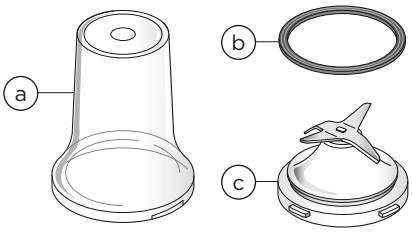
24



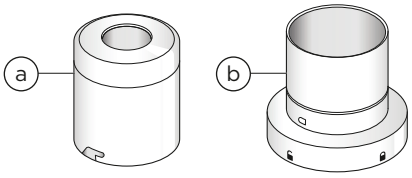
25



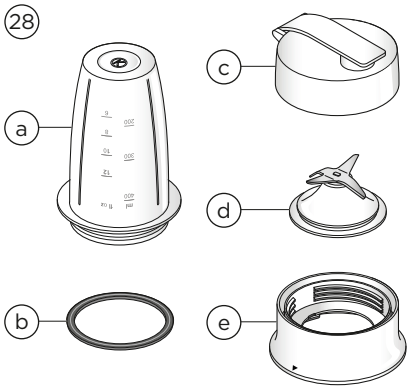
26



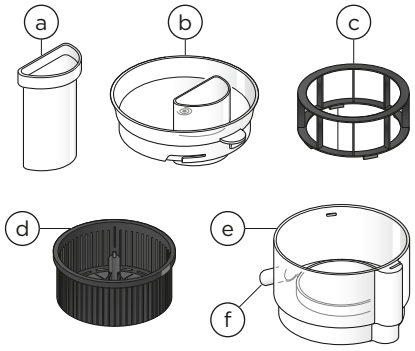
27



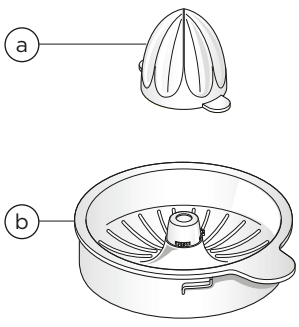
28



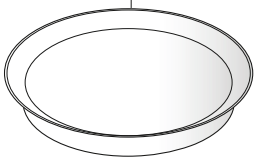
29



30



31



32

33

Legenda

Robô de cozinha - Express Prep

① Empurradores
② Tubo de alimentação
③ Tampa
④ Taça
⑤ Veio accionador destacável
⑥ Unidade motriz
⑦ Mecanismo de engate de segurança
⑧ Arrumação do cabo (nas costas do aparelho)
⑨ Controlo do pré-programado
⑩ Botão zero
⑪ Botão kg/lb
⑫ Controlo do impulso
⑬ Controlo de velocidade
⑭ Controlo do pré-programado personalizado
⑮ Ecrã de visualização

Acessórios padrão

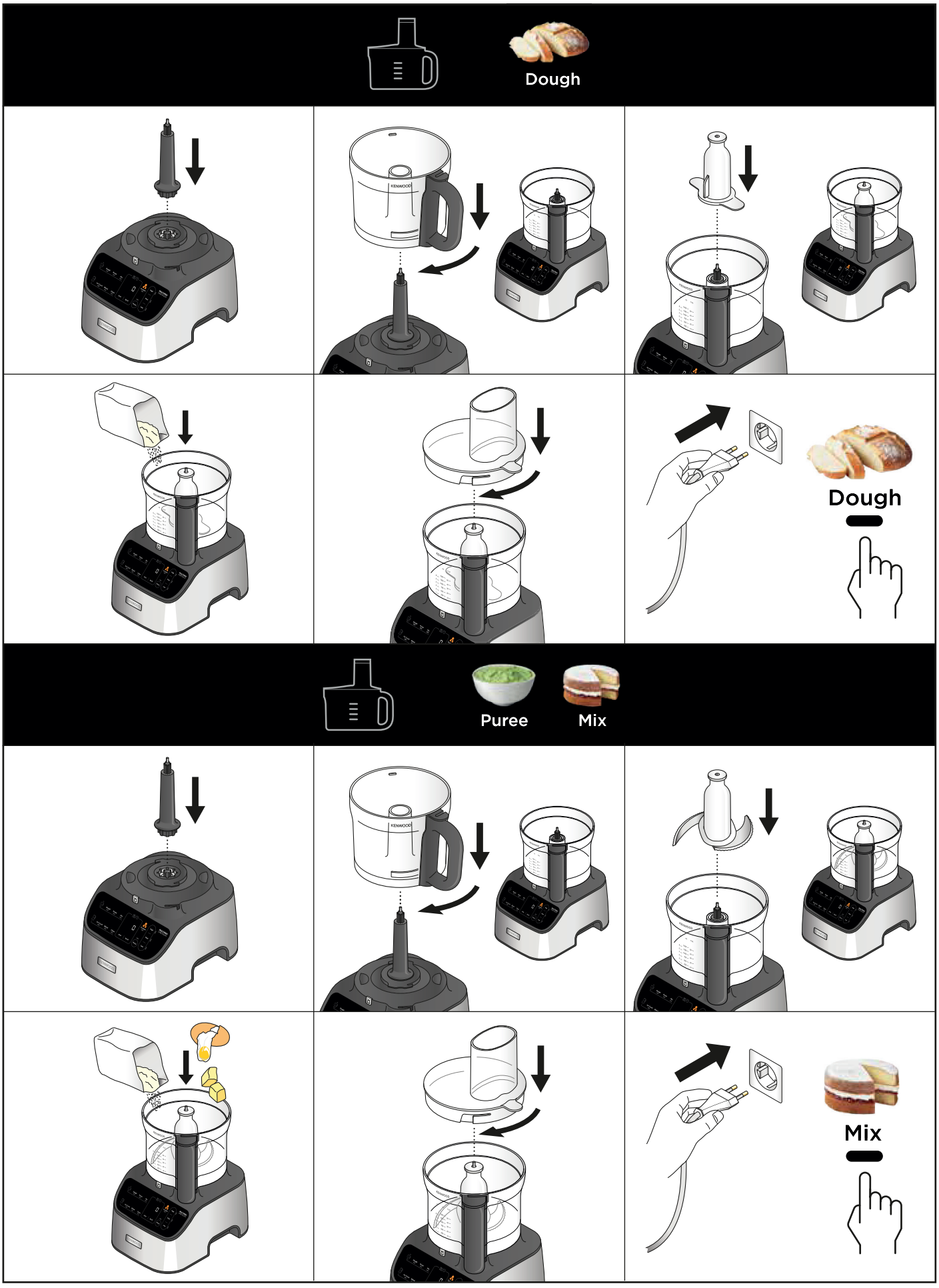
⑯ Unidade de lâminas
⑰ Utensílio para massas
⑱ Disco de fatiar/ralar de 4 mm
⑲ Liquidificador em plástico
  ⓐ Tampa com enchimento gota-a-gota
  ⓑ Copo com lâmina fixa

Acessórios opcionais **(se fornecido)**

⑳ Batedor de varetas duplo
㉑ Disco de fatiar/ralar de 2mm
㉒ Disco de ralar extra fino
㉓ Express Dice
  ⓐ Empurrador de Cubos
  ⓑ Grelha de cubos
  ⓒ Disco de cubos
㉔ Express Serve
  ⓐ Extensão alimentadora
  ⓑ Prato dispensador
  ⓒ Base
  ⓓ Eixo de accionamento do Express serve
㉕ Mini picadora/moinho em vidro
  ⓐ Jarro
  ⓑ Anel vedante
  ⓒ Unidade das lâminas
  ⓓ Base da lâmina
㉖ Mini picadora/moinho em plástico
  ⓐ Jarro
  ⓑ Anel vedante
  ⓒ Dispositivos de lâmina
㉗ Moinho moedor
  ⓐ Tampa do moinho
  ⓑ Dispositivo de lâminas do moinho moedor
㉘ Liquidificador Pessoal
  ⓐ Garrafa
  ⓑ Anel vedante
  ⓒ Tampa distribuidora
  ⓓ Unidade das lâminas
  ⓔ Base da lâmina
㉙ Extractor de sumo
  ⓐ Empurrador
  ⓑ Tampa do extractor
  ⓒ Removedor da polpa
  ⓓ Tambor do filtro
  ⓔ Taça
  ⓕ Bico do extractor
㉚ Espremedor de Citrinos
  ⓐ Cone espremedor
  ⓑ Coador
㉛ Tabuleiro de pesagem
㉜ Bolsa de Arrumação
㉝ Espátula

Para Usar o Seu Processador de Alimentos - Pré-Programado

Utilização dos Diagramas e Instruções



IMPORTANTE

- Coloque sempre a taça e acessório no processador antes de colocar os ingredientes.
- Não utilize a tampa para operar o processador.
- O robot não funcionará se a taça ou a tampa não estiverem colocadas correctamente no mecanismo de engate. Confirme que o tubo de alimentação e a pega da taça estão posicionados no canto direito da frente.
- Desligue sempre e retire o cabo eléctrico da tomada antes de retirar a tampa.
- O robô não foi concebido para esmagar ou moer grãos de café nem transformar açúcar granulado em açúcar mais fino.
- Quando adicionar essência ou aroma de amêndoa às misturas, evite o contacto com as peças de plástico pois tal pode resultar em manchas permanentes.
- Massa - É suposto o aparelho criar uma massa em forma de bola, não é suposto amassar a massa continuamente. Após a massa formar uma bola, retire-a da unidade e amasse-a mão.

1 Introduza o eixo accionador amovível na unidade motriz.
2 Depois encaixe a taça na unidade motriz e rode no sentido horário até prender.
3 Monte ou a lâmina ou o utensílio para massa no eixo accionador.
4 Coloque os ingredientes na taça.
5 Coloque a tampa - assegurando-se que o cimo do eixo accionador/ferramenta está localizado no centro da tampa.
6 Ligue o aparelho à corrente eléctrica.
7 Prima o ícone do pré-programado que deseja utilizar. Nota: Seleccione o pré-programado correcto para o acessório colocado (taça do processador de alimentos).
8 O temporizador começa a contagem decrescente até chegar ao zero, quando o pré-programado funciona. O aparelho pára no final da sequência do pré-programado.
9 Para parar o processamento enquanto o pré-programado está a correr, prima um dos botões seguintes:

- Pré-programado iluminado
- Qualquer outro pré-programado
- O botão de regulação Baixa/Média/Alta
- O Botão zero
- O botão “kg/lb”

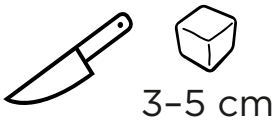
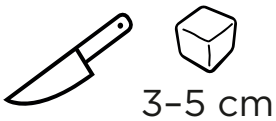
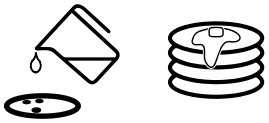
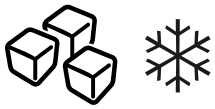
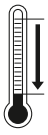
Ice Crush
Blend
Blend
Clean
Clean

IMPORTANTE

- Não utilize a tampa para operar o acessório liquidificador.
- O processador não funcionará se o liquidificador ou a tampa do liquidificador não estiverem colocados correctamente no mecanismo de engate.
- Desligue sempre a unidade e retire o cabo eléctrico da tomada antes de retirar a tampa.
- O seu liquidificador não é apropriado para esmagar ou moer grãos de café, ou transformar açúcar granulado em açúcar em pó.
- Quando adicionar essência de amêndoas ou aromatizantes à mistura evite o contacto destes com o plástico pois pode deixar marcas permanentes.
- Use no máximo 1 litro de água quando utilizar o pré-programado para limpeza.

1 Introduza os ingredientes no copo.
2 Coloque a tampa no copo e rode no sentido horário até prender.
3 Monte o acessório liquidificador na unidade motriz.
4 Ligue o aparelho à corrente eléctrica.
5 Prima o ícone do pré-programado que deseja utilizar. Nota: Seleccione apenas o pré-programado correcto para o acessório colocado (liquidificador)
6 O temporizador começa a contagem decrescente até chegar ao zero, quando o pré-programado funciona. O aparelho pára no final da sequência do pré-programado.
7 Para parar o processamento enquanto o pré-programado está a correr, prima um dos botões seguintes:

- O pré-programado iluminado
- Qualquer outro pré-programado
- O botão de regulação Baixa/Média/Alta
- O Botão zero
- O botão “kg/lb”

		MAX	
Dough		600 g / H_2O 400 g	1–2
Puree	 3–5 cm	400 g	1–2
	 3–5 cm	400 g	1–3
		350 g	1–3
Mix		1,5 kg	1–2
		600 g	1
Blend		1 L	1–2
	4-8˚C	1,5 L	1–2
		+ + x2 250 g 500 g	1
Ice Crush	 20x40x35 cm	10 (210 g - 220 g)	1
Clean	H_2O  4-8˚C	1 L	1–2
		x2	

Receita

Rolinhos de Canela

Massa:
300 g de leite gordo à temperatura ambiente
7 g de Fermento seco
50 g de manteiga sem sal
1 ovo
450 g de farinha branca
60 g de açúcar em pó
¼ de colher de chá de sal

1 Coloque a lâmina e adicione o leite e o fermento na taça do processador e deixe repousar durante 5 minutos.
2 Adicione os ingredientes restantes à massa.
3 Misture utilizando o pré-programado “Massa”.
4 Transfira a massa para uma taça, cubra e deixe levedar num local morno até duplicar de tamanho aproximadamente 1 hora).

Recheio:
100 g de manteiga sem sal à temperatura ambiente
100 g de açúcar em pó
1 colhere de sopa de canela moída
¼ de colher de chá de sal

1 Coloque a unidade de lâmina. Adicione os ingredientes na taça do processador de alimentos.
2 Misture utilizando o pré-programado “Mistura”.

Glacé:

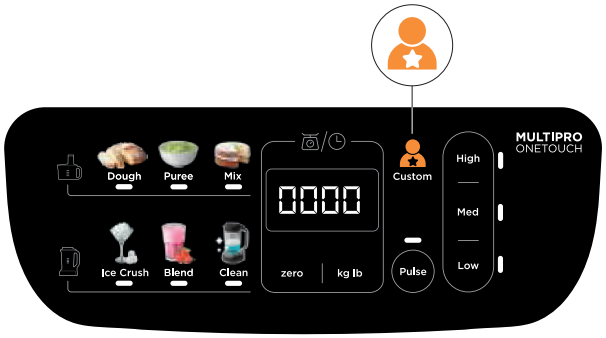
Misture os ingredientes numa taça pequena.

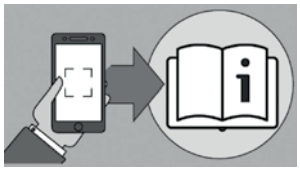
80 g de manteiga sem sal (derretida)
60 g de xarope de Agave (ácer)
2 colher de chá de canela
15 ml de açúcar amarelo claro

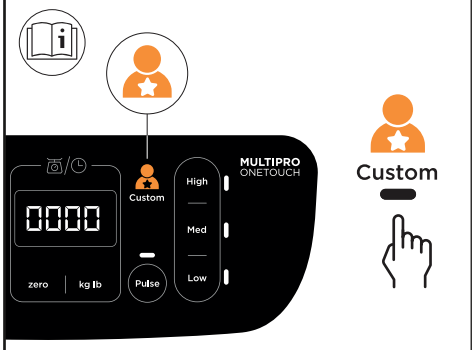
Preparação
1 Estenda a massa levedada em rectângulos de 45 X 35cm.
2 Espalhe o recheio por toda a massa.
3 Enrole firmemente as arestas laterais mais longas e apare as pontas.
4 Corte a massa em pedaços de 2.5cm e coloque-os num tabuleiro para muffins untado.
5 Deixe levedar durante 45 minutos.
6 Asse no forno a 200°C durante 25 minutos.
7 Depois de arrefecidos, pincele-os com o glacé já preparado.

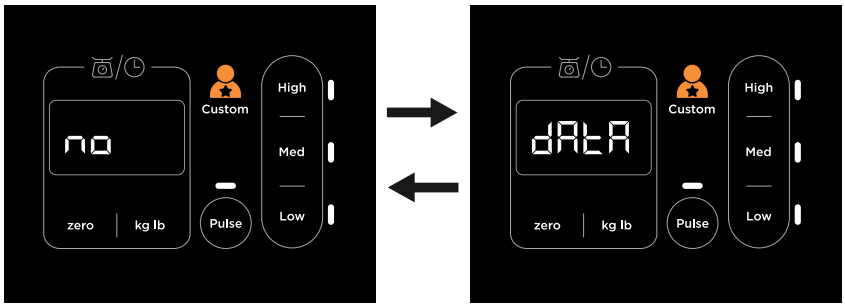
Pré-Programado personalizado

Utilização dos Diagramas e Instruções

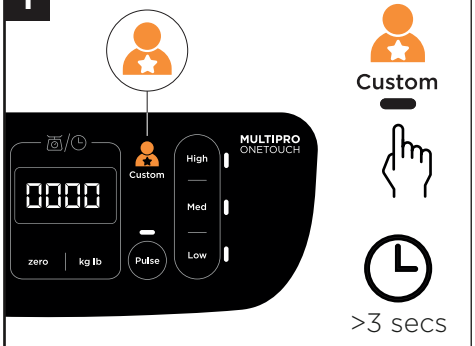


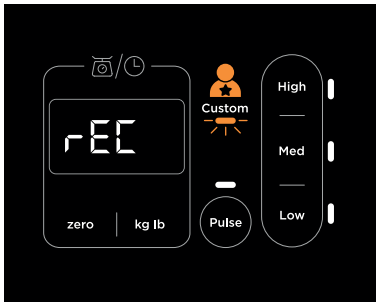


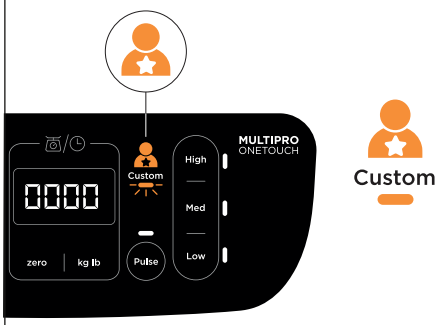




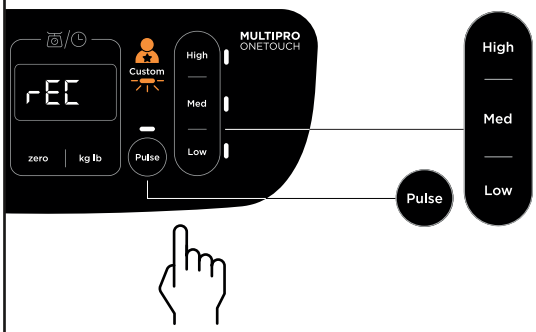
1

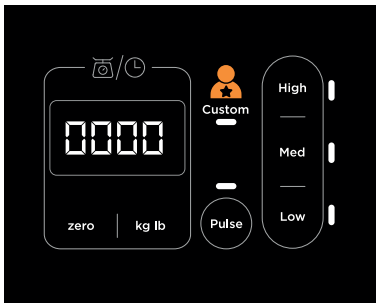




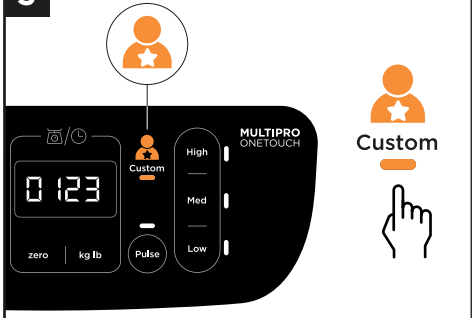


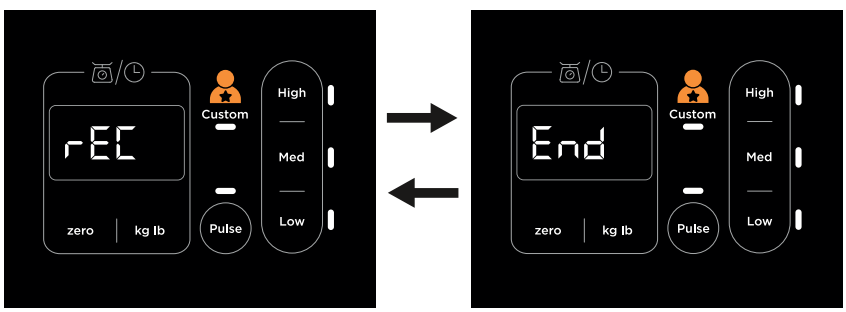
2





3





Nota:
- Não ponha a trabalhar o Processador de Alimentos ou o Liquidificador vazios.
- O tempo de gravação no modo personalizado tem tempo limitado. Quando o tempo máximo disponível for atingido, o pré-programado é guardado automaticamente.
- Cancelar a gravação: Prima qualquer botão pré-programado ou o botão “zero” da balança ou o botão “kg/lb”. Em alternativa, retire o aparelho da corrente eléctrica.
- O aparelho pode guardar um pré-programado personalizado de cada vez.
- Para substituir a gravação personalizada do pré-programado, siga as instruções sobre como gravar um pré-programado personalizado.
- Os pré-programados existentes não podem ser utilizados durante a gravação do pré-programado personalizado.
- Ao gravar o pré-programado personalizado, o número máximo de mudanças de velocidade é 20. Se o impulso é usado, essa acção conta como 2 mudanças de velocidade.
- O tempo máximo possível de um pré-programado personalizado é de 5 minutos.
- O temporizador conta ao longo da gravação do pré-programado personalizado até atingir o tempo máximo de gravação de 5 minutos, o temporizador não reinicia de cada vez que uma velocidade diferente é seleccionada.

1 Ligue o aparelho à corrente eléctrica.
2 Quando estiver pronto a gravar o seu pré-programado personalizado, mantenha premido até rEC aparecer no visor.

Se conseguir:
- A luz por baixo do botão personalizado pisca a laranja.
- Os botões pré-programados não se iluminam.
- As velocidades manuais (baixa, média, alta e impulso) iluminam-se fortemente.

3 Comece a sequência que seleccionou usando os botões de impulso, baixo, médio e alto, o temporizador começa a contar em segundos.

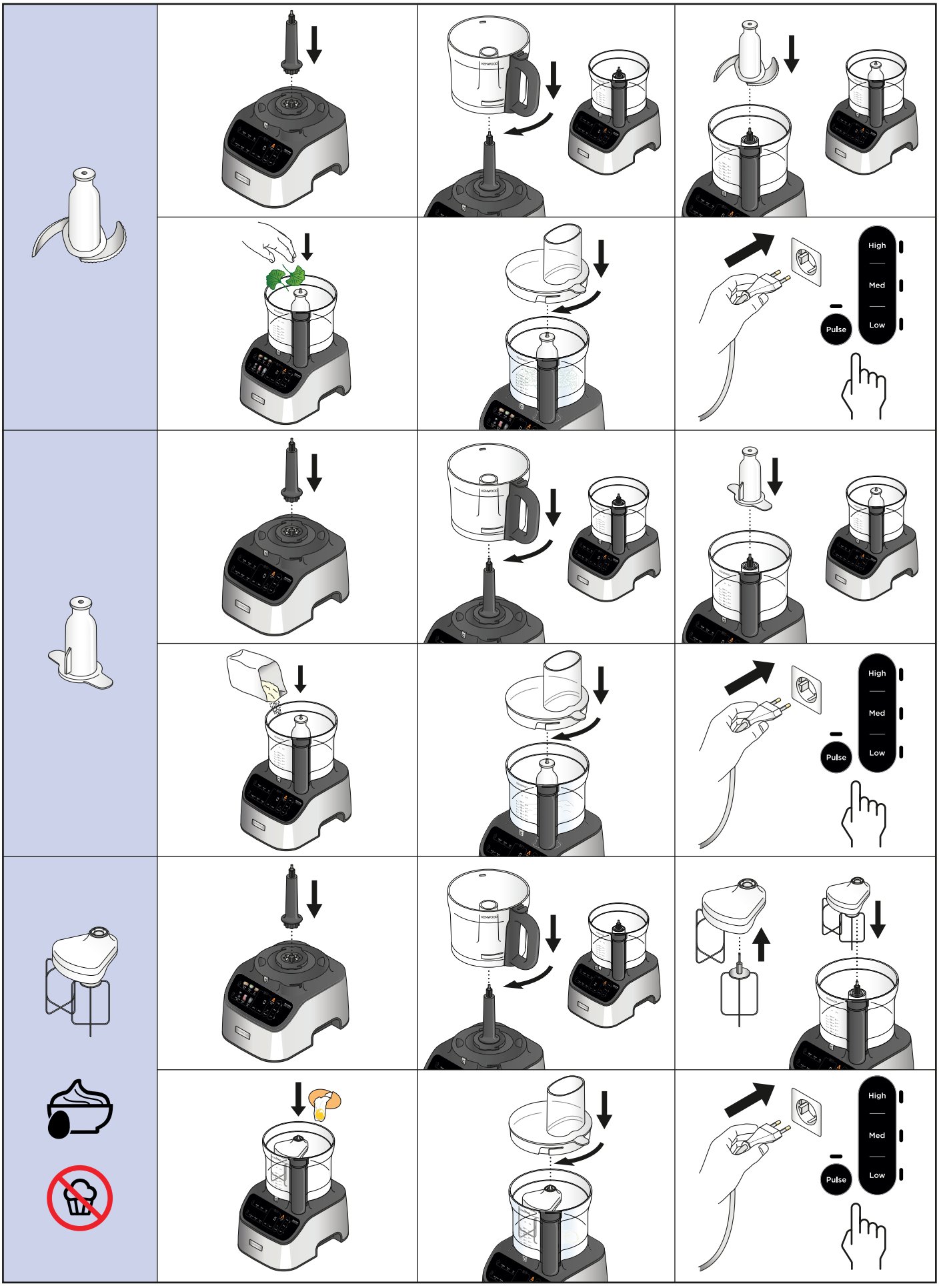
Nota: não é necessário o utilizador manter premidos os botões baixo, médio ou alto durante a gravação quando essa velocidade tiver sido escolhida.
A velocidade seleccionada continuará a funcionar até ser escolhida outra velocidade. Para a velocidade impulso, mantenha pressionado o botão.
Durante o processo de gravação, o produto deve corresponder ao abaixo.
- A velocidade manual seleccionada pisca.
- As velocidades manuais não utilizadas não se iluminam.
- Os botões pré-programados não se iluminam.

Quando o produto não está a funcionar durante a fase de gravação, o produto deve corresponder ao abaixo.
- As velocidades manuais iluminam-se fortemente.
- O pré-programado personalizado pisca a laranja.
- Os botões pré-programados não se iluminam.
- O temporizador continua a contagem crescente, guardando o tempo em que o produto não funciona, que será incluído na sequência do pré-programado.

4 Para guardar a sequência do pré-programado, prima o botão do pré-programado personalizado. Durante a gravação, o botão do pré-programado personalizado pisca rapidamente 4 vezes, pára de piscar durante 4 segundos e depois fica branco.

Para Usar o Seu Processador de Alimentos - Lâmina, Utensílio para Massa e as Varetas Duplas

Utilização dos Diagramas e Instruções



IMPORTANTE

- Coloque sempre a taça e acessório no processador antes de colocar os ingredientes.
- Não utilize a tampa para operar o processador.
- O robot não funcionará se a taça ou a tampa não estiverem colocadas correctamente no mecanismo de engate. Confirme que o tubo de alimentação e a pega da taça estão posicionados no canto direito da frente.
- Desligue sempre a unidade e retire o cabo eléctrico da tomada antes de retirar a tampa.
- O robô não foi concebido para esmagar ou moer grãos de café nem transformar açúcar granulado em açúcar mais fino.
- O batedor de varetas não é adequado para bater bolos uma vez que estas misturas são muito pesadas e vão danificá-lo. Utilize sempre a unidade de lâmina.
- Quando adicionar essência ou aroma de amêndoa às misturas, evite o contacto com as peças de plástico pois tal pode resultar em manchas permanentes.
- Massas para pão - não processe mais de 60 segundos. É suposto o aparelho criar uma massa em forma de bola, não é suposto amassar a massa continuamente.
  Após a massa formar uma bola, retire-a da unidade e amasse à mão.
- Re-amasse a massa para pão apenas à mão. Não se aconselha que amasse novamente na máquina uma vez que esta pode ficar instável.
- Quando bater gordura e açúcar usando as varetas duplas NÃO utilize a gordura (margarina, manteiga, natas ou outra) directamente do frigorífico porque vai danificar o batedor de varetas.

1 Introduza o eixo accionador amovível na unidade motriz.
2 Depois encaixe a taça na unidade motriz e rode no sentido horário até prender.
3 Monte ou a lâmina ou o utensílio para massa ou as varetas duplas no eixo accionador.

Nota: se utilizar as varetas duplas confirme que os batedores estão inseridos na cabeça do accionador antes de inserir o acessório no eixo accionador da taça do processador.

4 Coloque os ingredientes na taça.
5 Coloque a tampa - assegurando-se que o cimo do eixo accionador/ferramenta está localizado no centro da tampa.
6 Ligue o aparelho à corrente eléctrica.
7 Seleccione uma velocidade (Baixa/Média/Alta/Impulso). Consulte o quadro de utilização recomendada.

Dicas e Sugestões

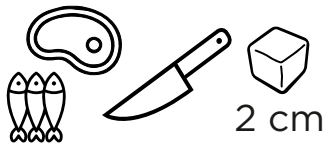
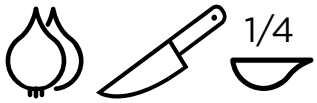
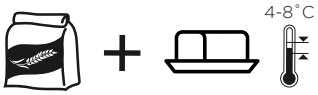
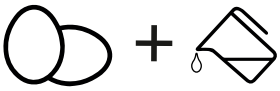
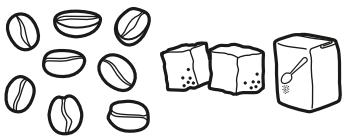
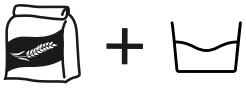
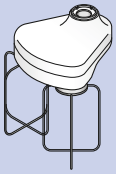
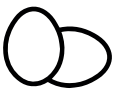
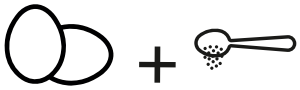
- Use o impulso para pequenos accionamentos. O motor trabalhará enquanto o botão de impulso estiver nessa posição.
- Alguns alimentos podem retirar a cor do plástico. Isto é perfeitamente normal e não danifica o plástico nem altera o sabor dos alimentos. Limpe com o pano humedecido com óleo vegetal para recuperar a cor original.
- Para texturas grossas utilize o controlo de impulso.
- Tenha cuidado para não misturar demasiado.
- Quando confeccionar massa para bolos utilize a gordura (margarina, manteiga ou outra) directamente do frigorífico e cortada em cubos de 2cm.
- Para obter melhores resultados quando processa frutos / ingredientes pegajosos como tâmaras, comece por utilizar o “Impulso” para partir os ingredientes e em seguida continue a processar, mas na velocidade máxima.

Dicas e Sugestões - Utensílio para massas

- Massas para pão - Coloque na taça os ingredientes secos e adicione o líquido através do tubo de alimentação enquanto o aparelho estiver a funcionar. Processe até obter uma bola de massa macia e elástica.

Dicas e Sugestões - Batedor de varetas duplo

- Para obter melhores resultados bata os ovos à temperatura ambiente. Certifique-se que a taça e as varetas estão limpas e sem gordura antes de misturar.
- Bater gordura com açúcar - para obter melhores resultados deixe as natas atingirem a temperatura ambiente (20°C) antes de as bater.
- Ingredientes mais pesados como a farinha e frutos secos devem ser envolvidos à mão em preparados para bolos.

		MAX		(Seg.)
	 2 cm	600 g	High + Pulse (Alta. + Impulso)	10–30
		1,5 kg	Low–High (Baixa - Alta)	10–20
	 1/4	250 g	Pulse (Impulso)	5–10
		30–50 g	High (Alta)	20–30
		 340 g 170 g	High (Alta)	10
		85 ml H_2O	High + Pulse (Alta. + Impulso)	10–20
	Mayo	 x4 360 g	High (Alta)	60–120
				
		 600 g 400 g	High (Alta)	60
		x5 (150 g)	High (Alta)	90–150
	4-8˚C	250–500 ml	Med–High (Média-Alta)	60–90
		 x3 (150 g) 75 g	High (Alta)	240–300

Receitas

Preparado para Pão-de-Ló

362 g de farinha branca
13 g de fermento
375 g de açúcar em pó
375 g de manteiga sem sal (temperatura ambiente)
375 g de ovos

Preparação:

1 Coloque a lâmina e adicione os ingredientes na taça do processador pela ordem descrita acima.
2 Misture os ingredientes utilizando o pré-programado “Mistura”.
3 Coloque o preparado num tabuleiro forrado com um pano (aproximadamente 30cm X 8cm X 11cm)
4 Asse no forno pré-aquecido a 170°C durante 40-50 minutos.

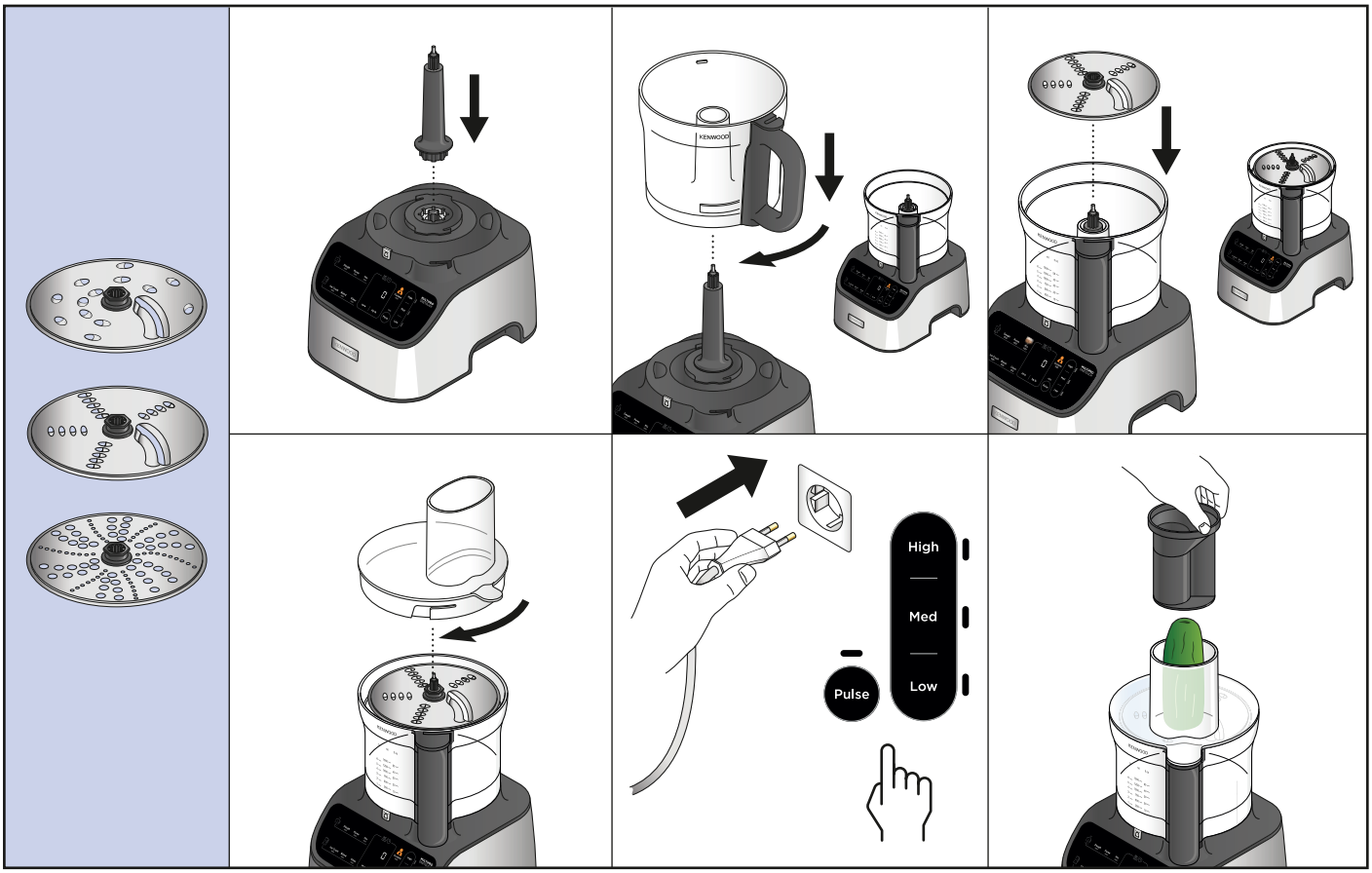
Massa de Pizza

500 g de Farinha
3 g de Azeite
7 g de Sal
7 g de Fermento
300 ml de água

1 Coloque o utensílio para massa na taça.
2. Adicione os ingredientes na taça.
3 Prima o pré-programado MASSA.
4 Amasse numa superfície polvilhada com farinha até à consistência desejada. Retire o utensílio da taça. Cubra a massa com um pano húmido e deixe repousar 30-40 minutos num local morno.
5 Divida em 2 e estenda com o rolo da massa até obter bases de pizza de 15cm cada.
6 Transfira para um tabuleiro polvilhado com sémola, guarneça a sua pizza e coza no forno a 240°C durante 10-15 minutos.

Para Usar o Seu Processador de Alimentos - Discos

Utilização dos Diagramas e Instruções

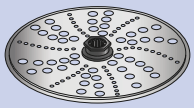
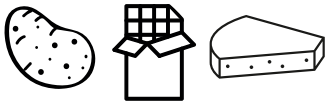
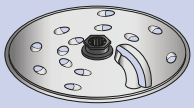
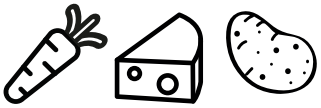
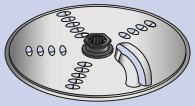


IMPORTANTE
- Não use o empurrador mais pequeno sem o empurrador maior, caso contrário pode danificar o fundo do empurrador.
- Nunca introduza os seus dedos no tubo de alimentação.

1 Introduza o eixo accionador e a taça na unidade motriz.
2 Segurando pelo suporte central, coloque o disco de corte no eixo accionador com o lado apropriado virado para cima.
3 Coloque a tampa.
4 Coloque os alimentos no tubo de alimentação que quer utilizar.
Para utilizar o tubo de alimentação mais pequeno – introduza primeiro o empurrador maior no tubo de alimentação. Utilize quando processa ingredientes finos e individuais.
Para utilizar o tubo de alimentação mais largo – utilize ambos os empurradores em conjunto.
5 Ligue à tomada eléctrica, seleccione a velocidade e empurre uniformemente os alimentos para baixo com o empurrador.

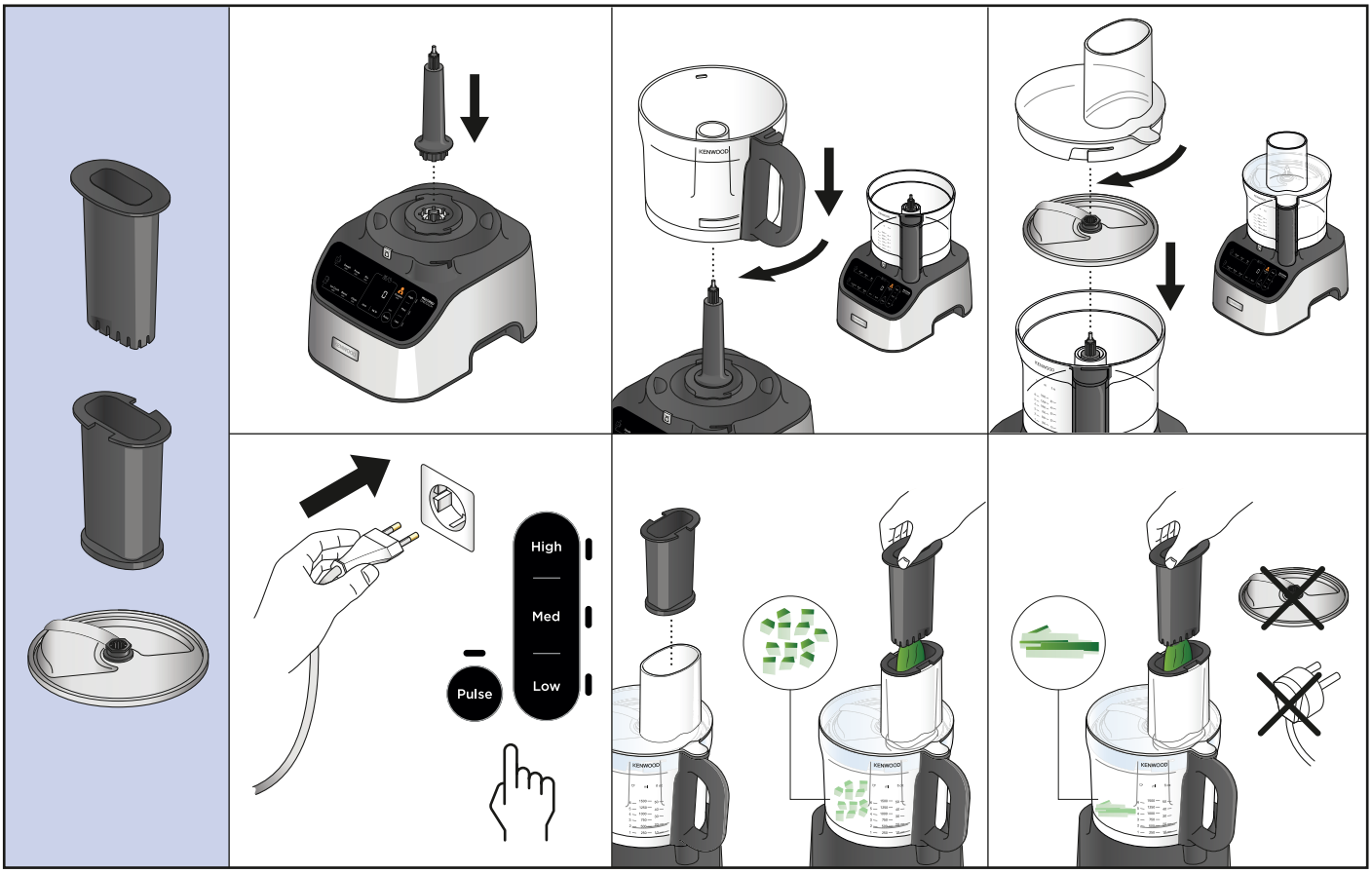
Dicas e Sugestões
- Utilize ingredientes frescos.
- Não corte os alimentos muito pequenos. Encha o tubo de alimentação largo de forma razoável. Isto impede que os alimentos deslizem para os lados durante o processo.
- Quando fatiar ou ralar: os alimentos colocados verticalmente saem mais pequenos que os alimentos colocados na horizontal.
- Existirá sempre uma pequena perda de alimentos que ficarão no disco ou na taça depois de processados.

Quadro de Utilização

		MAX		(Seg.)
		Max	High (Alta)	5-30
		Max	High (Alta)	5-30
		Max	Low (Baixa)	5-30

Para Usar o Seu Processador de Alimentos - Acessório Cortador em Cubos Express

Utilização dos Diagramas e Instruções



IMPORTANTE

- O disco de cubos foi concebido para funcionar apenas com o acessório cortador em cubo.
- O empurrador de cubos deve ser usado apenas com a grelha de cubos. Usá-lo sem a grelha de cubos instalada vai danificar o fundo do empurrador.
- Alguns alimentos como queijo, fiambre e chouriço não são recomendados para este acessório porque podem entupi-lo.

1 Introduza o eixo accionador e a taça na unidade motriz.
2 Encaixe o disco de cubos e coloque a tampa.
3 Insira a grelha de cubos no tubo de alimentação.
4 Ligue, seleccione uma velocidade e utilize o empurrador de cubos para processar os alimentos através da grelha de cubos.
O Express Dice também pode ser usado para cortar vegetais variados em palitos e que podem também ser consumidos crus.
5 Insira a grelha de cubos sem o disco de cubos.
6 Manualmente empurre os alimentos através da grelha sem ligar o aparelho.

Dicas e Sugestões

- Coloque ambas as mãos por cima do empurrador e pressione firmemente de modo a ajudar o processo.
- Para obter melhores resultados, utilize frutos e vegetais frescos.
- Para evitar que os alimentos fiquem bloqueados evite compactar os alimentos no tubo de alimentação – os alimentos devem ser cortados preferencialmente em pedaços de até:

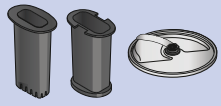
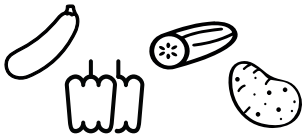
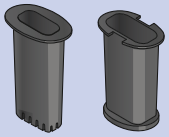
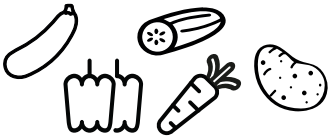
50 × 30 mm

- Se os alimentos foram difíceis de empurrar através da grelha, cozinhe-os entre 10 a 15 minutos, coloque-os no frigorífico e depois processe.
- Retire sempre cascas duras, caroços, pevides, sementes, etc., dos alimentos antes de processar.

Nota:

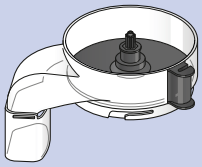
- Devido aos vários tamanhos e formas dos alimentos, é normal que alguns cubos saiam deformados.
- Para limpar a grelha de cubos, use o topo do empurrador para soltar os alimentos que possam ter ficado presos na grelha de cubos.

Quadro de Utilização

		MAX		(Seg.)
		Max	High (Alta)	5-30
		Max	N/A	N/A

Para Usar o Seu Processador de Alimentos - Express Serve

Utilização dos Diagramas e Instruções



IMPORTANTE

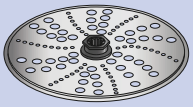
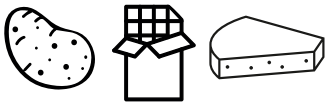
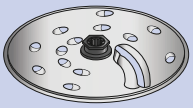
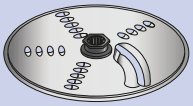
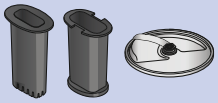
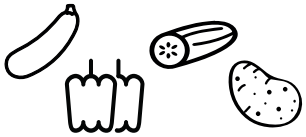
- O express serve não funciona se o eixo accionador pequeno não estiver colocado no eixo accionador principal.
- Não aplique força excessiva quando utilizar o acessório.
- Se os alimentos não saírem pela saída dos alimentos, desligue e confirme que não estão obstruídos por baixo do disco e que o disco dispensador está colocado. Retire todos os alimentos presos antes de continuar a processar.

1 Introduza o eixo accionador e a taça na unidade motriz.
2 Encaixe o eixo accionador pequeno no eixo principal.
3 Encaixe o acessório/disco escolhido.

Nota: o acessório Express Serve pode ser usado com o acessório o Cortador en Cubos Express e os Discos de fatear/ralar e ralar extra fino.

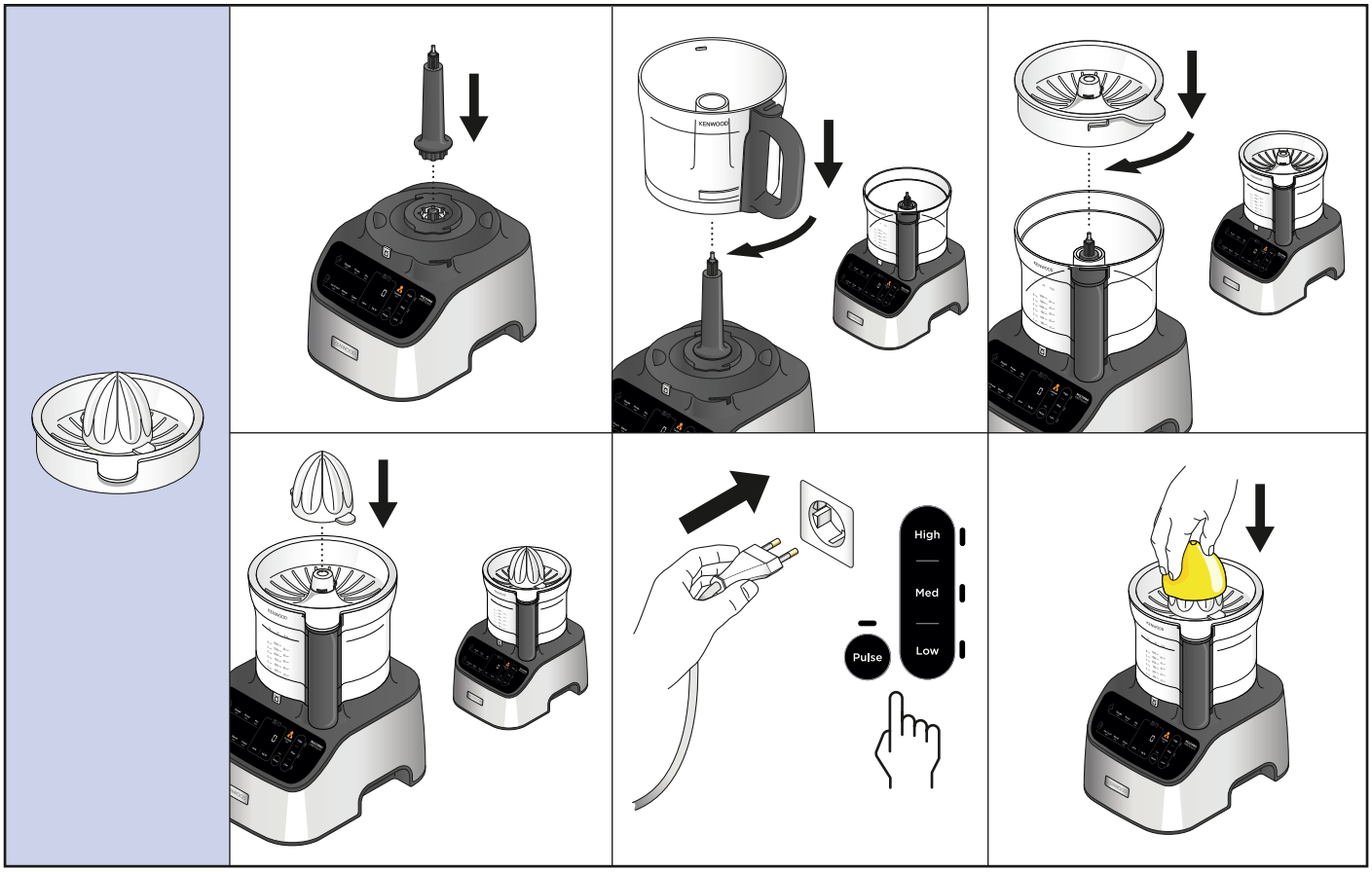
4 Coloque a tampa.
5 Insira a extensão alimentadora
6 Coloque os alimentos no tubo de alimentação que quer utilizar.
7 Ligue à tomada eléctrica, seleccione a velocidade e empurre uniformemente os alimentos para baixo com o empurrador.

Quadro de Utilização

		MAX		(Seg.)
		Max	High (Alta)	5-30
		Max	High (Alta)	5-30
		Max	Low (Baixa)	5-30
		Max	High (Alta)	5-30

Para Usar o Seu Processador de Alimentos - Espremedor de Citrinos

Utilização dos Diagramas e Instruções

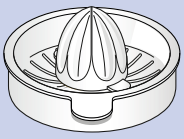


IMPORTANTE
- O espremedor de citrinos não funcionará se o coador não estiver correctamente colocado.

1 Introduza o eixo accionador e a taça na unidade motriz.
2 Instale o coador na taça, assegurando-se que a pega está encaixada na pega da taça.
3 Coloque o cone espremedor por cima do eixo accionador girando até que caia totalmente em baixo.
4 Corte a fruta ao meio. Ligue à corrente eléctrica, seleccione uma velocidade baixa e prima o fruto no cone espremedor.

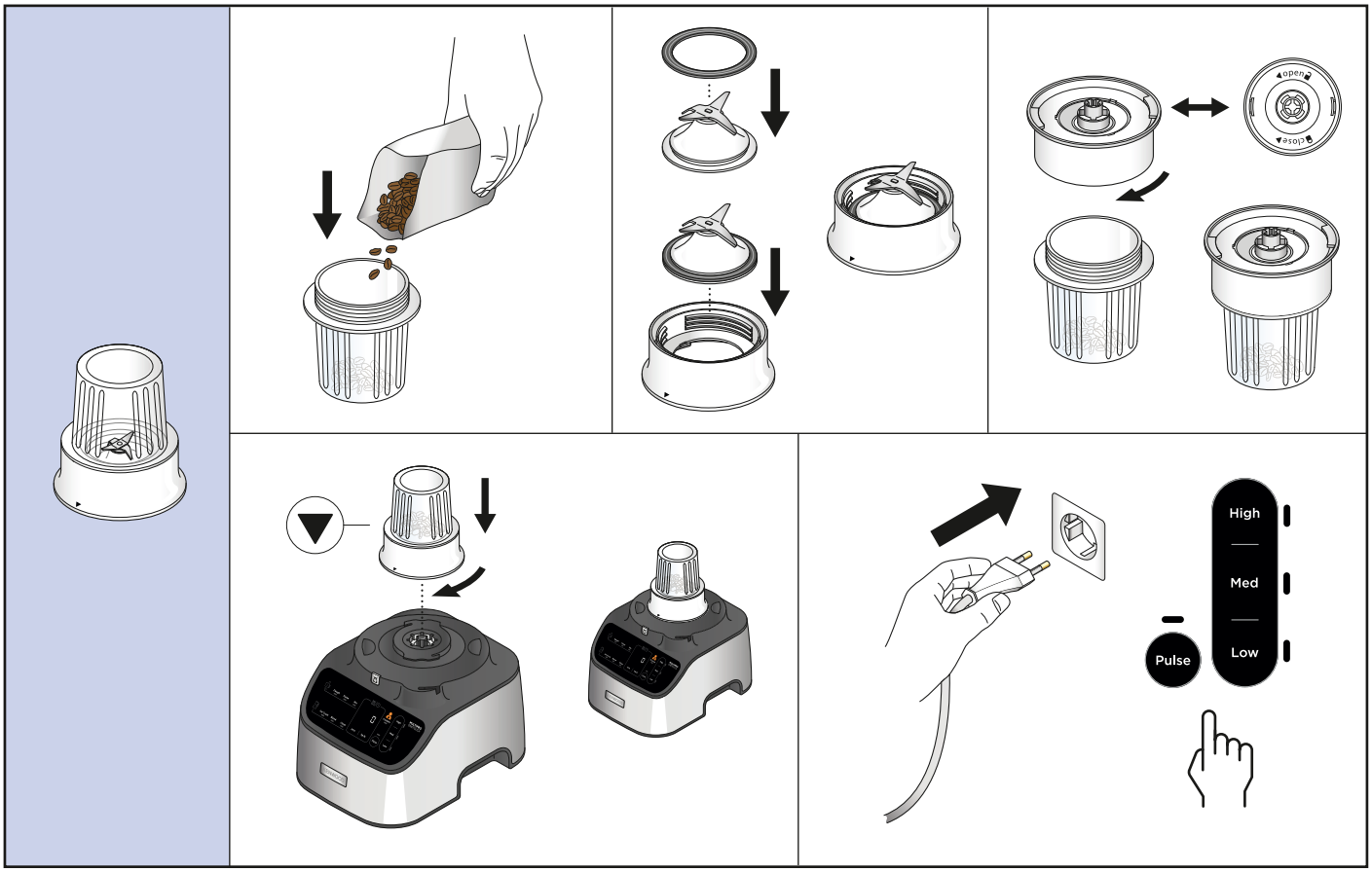
Dicas e Sugestões
- Para obter melhores resultados esprema e guarde o sumo à temperatura ambiente e faça rodar o fruto com a mão numa superfície plana antes de o cortar e espremer.
- Para ajudar a extrair o sumo, mova o fruto para os lados.
- Quando espremer grandes quantidades, esvazie regularmente o coador para evitar demasiada acumulação de polpa e sementes.

Quadro de Utilização

		MAX		(Seg.)
		1 kg	Low (Baixa)	120–180

Para Usar o Seu Processador de Alimentos - Moinho de Vidro

Utilização dos Diagramas e Instruções

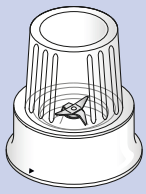


1 Coloque os ingredientes no jarro.
2 Encaixe o anel vedante no dispositivo de lâminas.
3 Vire o dispositivo de lâminas ao contrário. Coloque-o dentro do jarro com as lâminas para baixo.
4 Atarraxe o dispositivo de lâminas no jarro. Consulte as imagens que se encontram por baixo do dispositivo de lâminas, da seguinte forma:
   - Posição aberta
   - Posição fechada
5 Coloque o moinho na unidade motriz e rode no sentido horário para prender.
6 Ligue à corrente eléctrica, seleccione uma velocidade alta ou utilize o controlo de impulso.

Dicas e Sugestões

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

Quadro de Utilização

		MAX		(Seg.)
		50 g	High (Alta)	10–30
		50 g	High (Alta)	30

Receita

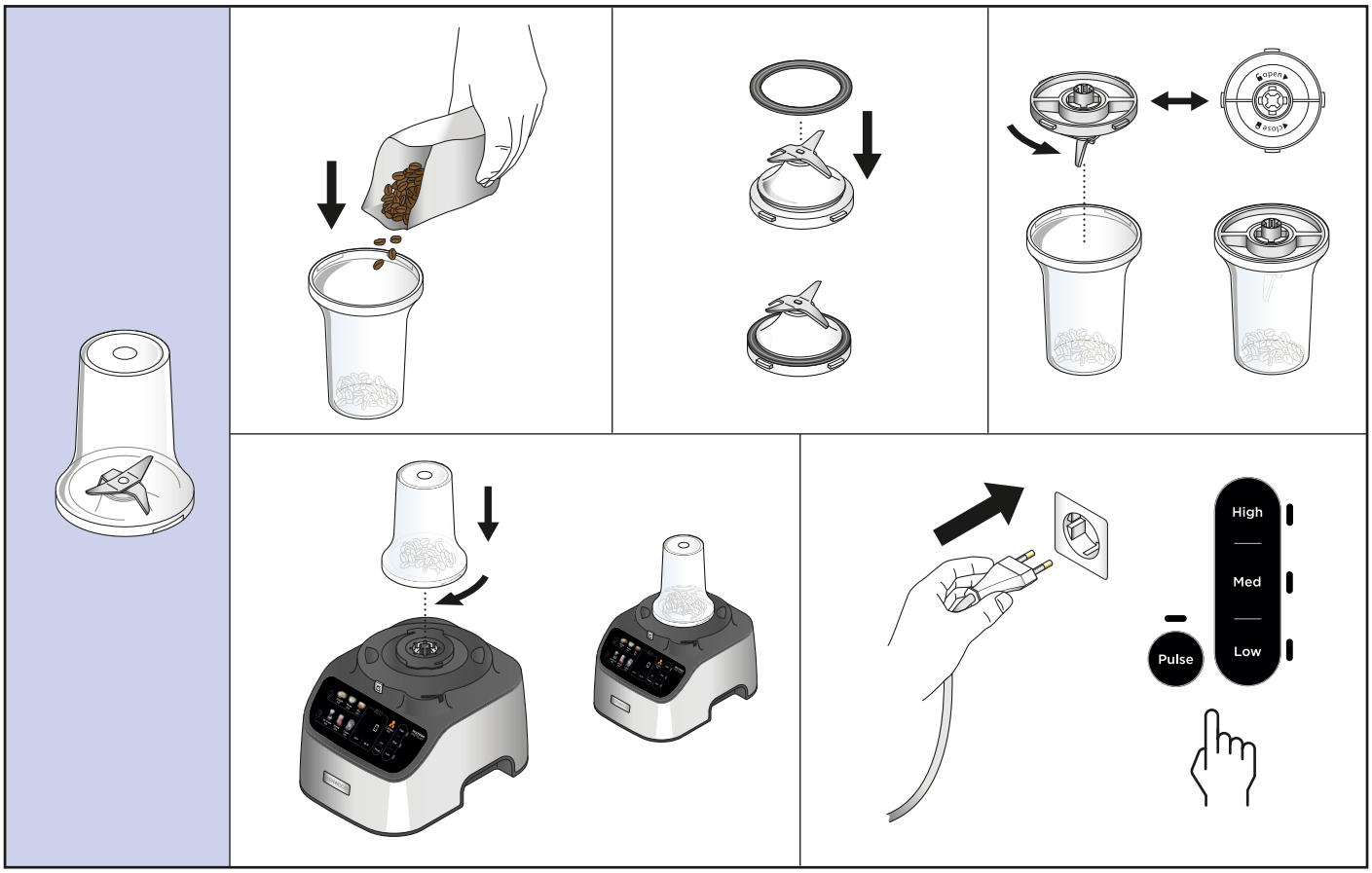
Marinada de Ameixas

225 g de mel líquido claro
20 g de ameixas pequenas macias
30 ml de água fria

1 Coloque todos ingredientes no moinho. Coloque no frigorífico de um dia para o outro.
2 Monte o moinho na unidade motriz.
3 Ligue à corrente eléctrica, seleccione e mantenha premido o botão de impulso e processe durante 4 segundos.
4 Utilize a gosto.

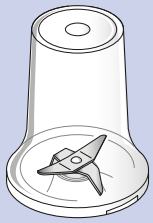
Para Usar o Seu Processador de Alimentos - Moinho em Plástico

Utilização dos Diagramas e Instruções



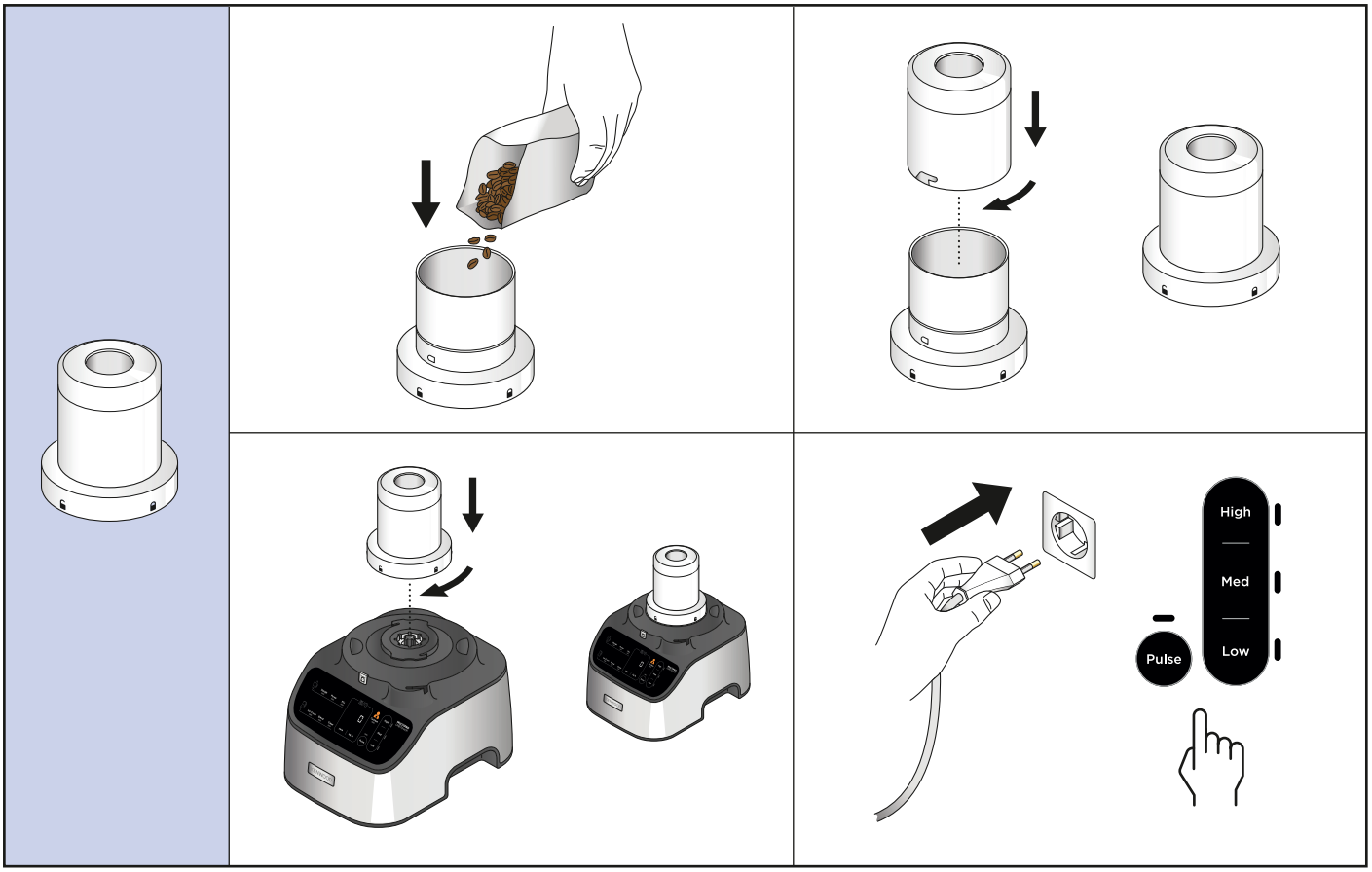
1 Coloque os ingredientes no jarro.
2 Encaixe o anel vedante no dispositivo de lâminas.
3 Vire o dispositivo de lâminas ao contrário. Coloque-o dentro do jarro com as lâminas para baixo.
4 Enrosque o dispositivo de lâminas no jarro até estar bem apertado. Consulte as imagens que se encontram por baixo do dispositivo de lâminas, da seguinte forma:
   - Posição aberta
   - Posição fechada
5 Encaixe o moinho na unidade motriz alinhando ▼ do moinho com ▮ da unidade motriz e gire no sentido horário para o prender.
6 Ligue à corrente eléctrica, seleccione uma velocidade alta ou utilize o controlo de impulso.

Quadro de Utilização

		MAX		(Seg.)
		50 g	High (Alta)	10–30
		50 g	High (Alta)	30

Para Usar o Seu Processador de Alimentos - Moinho moedor

Utilização dos Diagramas e Instruções



IMPORTANTE

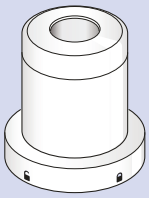
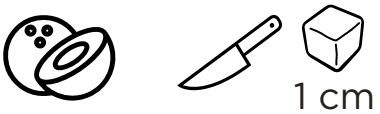
- Não processe no moinho, açafrão da índia seco, uma vez que é muito duro e pode danificar as lâminas.

1 Coloque os ingredientes no dispositivo de lâminas.
2 Coloque a tampa e gire na direcção dos ponteiros do relógio para a prender.
3 Coloque o moinho na unidade motriz e gire na direcção dos ponteiros do relógio para prender.
4 Ligue à corrente eléctrica, seleccione uma velocidade alta ou utilize o controlo de impulso.

Dicas e Sugestões

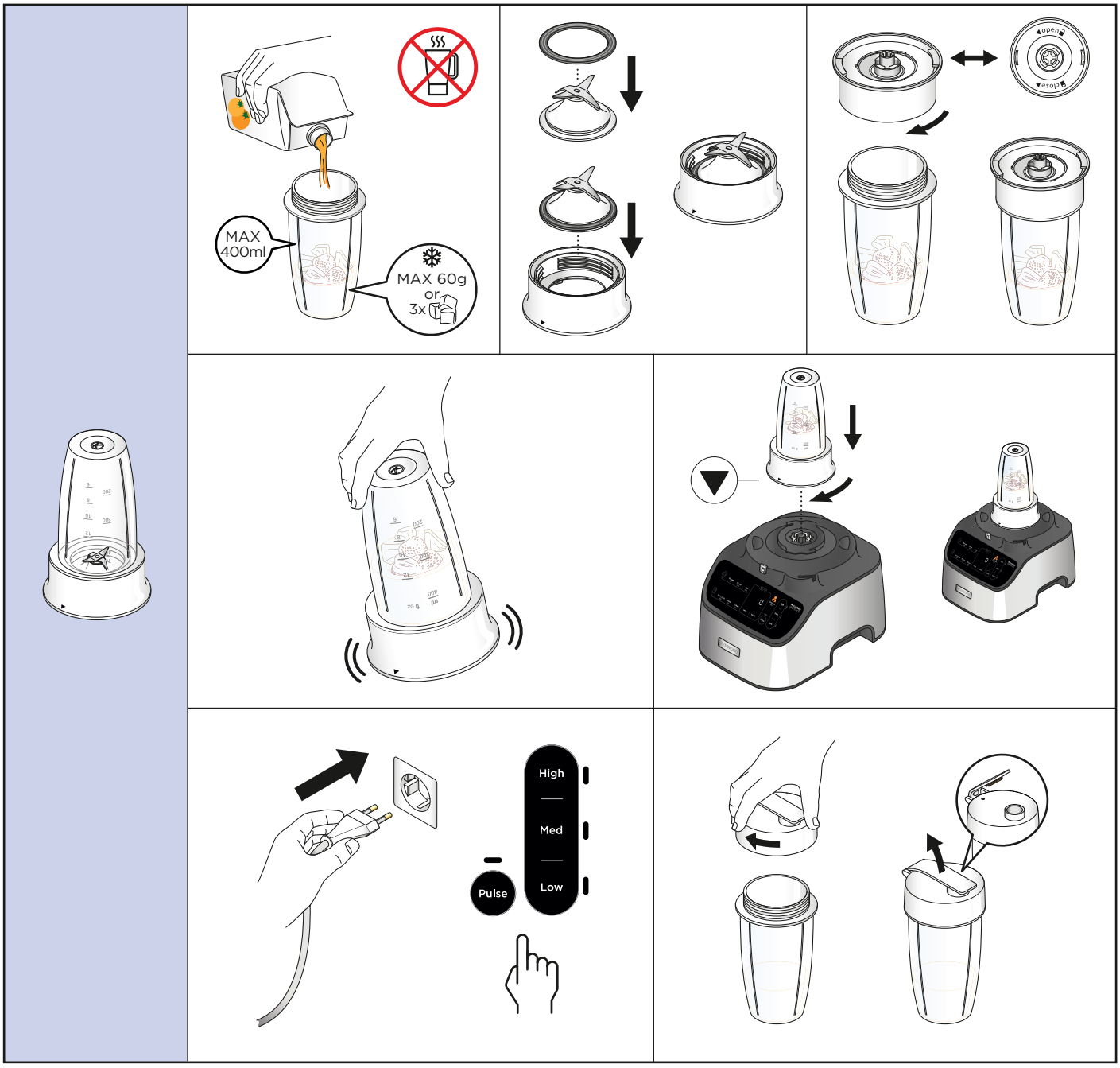
- Para obter um desempenho mais optimizado quando processar especiarias, recomendamos que não processe no moinho mais de 50 g de cada vez.
- A especiarias inteiras retêm o sabor por mais tempo do que as especiarias picadas ou moídas. É portanto melhor processar pequenas quantidades de cada vez.
- Para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

Quadro de Utilização

		MAX		(Seg.)
		50 g	High (Alta)	30–60
		50 g	High (Alta)	30–60
		50 g	Pulse (Impulso)	15–30
		30 g	Pulse (Impulso)	5–10
	1 cm	30 g	Pulse (Impulso)	5–10
		30 g	Pulse (Impulso)	5–10
	 1 cm	40 g	High/Pulse (Alta. + Impulso)	30–60

Para Usar o Seu Processador de Alimentos - Liquidificador Pessoal

Utilização dos Diagramas e Instruções

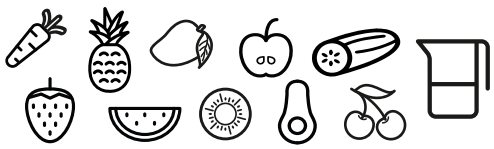


IMPORTANTE
- Não liquidifique ingredientes congelados sem líquido.
- Se o anel vedante estiver danificado ou mal colocado, vai ocorrer vazamento.

1 Coloque os ingredientes na garrafa até ao nível 400 ml.
2 Coloque o anel vedante na lâmina assegurando-se de que está correctamente colocado na área ranhurada.
3 Segurando a unidade de lâminas pela base, insira-a na garrafa com as lâminas viradas para baixo.
4 Atarraxe o suporte da lâmina na garrafa no sentido dos ponteiros do relógio para prender.
5 Ligue à corrente eléctrica, seleccione uma velocidade “Alta”. Deixe os ingredientes misturarem até ficarem macios.
6 Insira e prenda a tampa girando no sentido dos ponteiros do relógio.
7 Quando quiser beber, abra simplesmente a patilha da tampa. A bebida pode ser consumida directamente da garrafa.

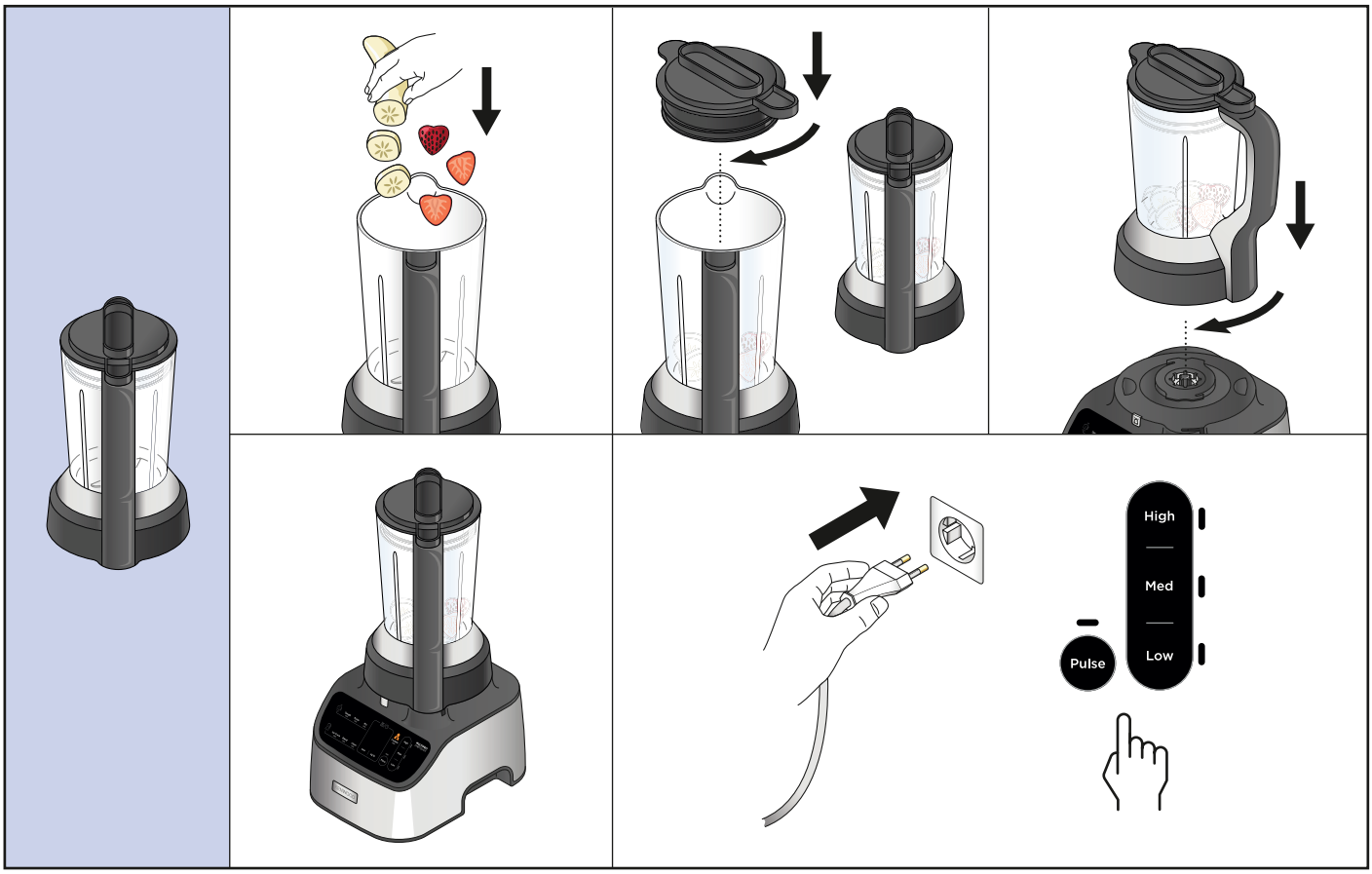
Dicas e Sugestões
- Quando a sua bebida atingir a consistência desejada, pode pressionar o botão para assegurar que todos os ingredientes estão minuciosamente liquidificados.
- Note que quando a garrafa está cheia até ao máximo (400 ml), esta fornece aproximadamente duas porções.
- Se não consumir imediatamente toda a sua bebida, mantenha o restante no frigorífico.
- Certifique-se de que a sua bebida é suficientemente fina para poder bebê-la pela tampa distribuidora. Para fazer a sua bebida mais fina, adicione mais líquido.
- Após a mistura, algumas bebidas podem não ficar completamente suaves por causa das sementes ou da natureza fibrosa dos ingredientes.
- Algumas bebidas podem separar-se com o tempo de espera. É portanto aconselhável o seu consumo imediato. Bebidas separadas devem ser misturadas antes de serem consumidas.
- Quando a tampa distribuidora está colocada, tenha sempre a garrafa de viagem virada para cima.

Quadro de Utilização

		MAX		(Seg.)
		400 ml (❄ 60 g)	High (Alta)	30–60

Para Usar o Seu Processador de Alimentos - Liquidificador em Plástico

Utilização dos Diagramas e Instruções



IMPORTANTE

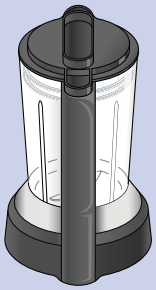
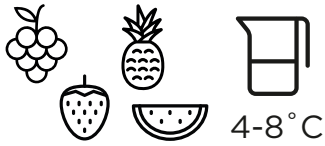
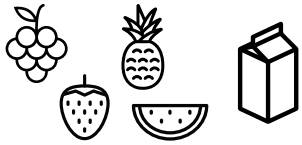
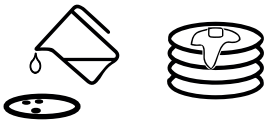
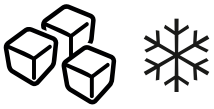
- O aparelho não funcionará se o liquidificador não estiver correctamente colocado e preso no mecanismo de engate.
- Não se recomenda o processamento de especiarias pois estas podem danificar as partes plásticas.

1 Coloque os seus ingredientes no copo.
2 Coloque a tampa no copo e gire na direcção dos ponteiros do relógio até ouvir um clique.
3 Encaixe o liquidificador na unidade motriz e rode no sentido horário para prender.
4 Ligue à corrente eléctrica, seleccione uma velocidade Alta e liquidifique até atingir a consistência desejada.

Dicas e Sugestões

- Quando confeccionar maionese, coloque todos os ingredientes no liquidificador, excepto o azeite. Com o aparelho em funcionamento, deite o azeite através da tampa com enchimento gota-a-gota.
- As misturas grossas como sejam os pâtés e molhos podem necessitar de ser raspados. Caso seja difícil de processar a mistura, adicione mais liquido.

Quadro de Utilização

		MAX		(Seg.)
		1,5 L	High (Alta)	30– 60
		1 L	High (Alta)	15–30
			High (Alta)	45–60
		6 (125 g)	Pulse (Impulso)	30

Receitas

Maionese

4 Gemas de Ovo
32 g de Mostarda de Dijon
350 ml de Azeite

Preparação

1 Coloque as gemas e a mostarda no liquidificador.
2 Liquidifique na velocidade máxima durante 10 segundos.
3 Enquanto o liquidificador estiver a funcionar, deite o azeite através do orifício da tampa.

Comida para Bebé

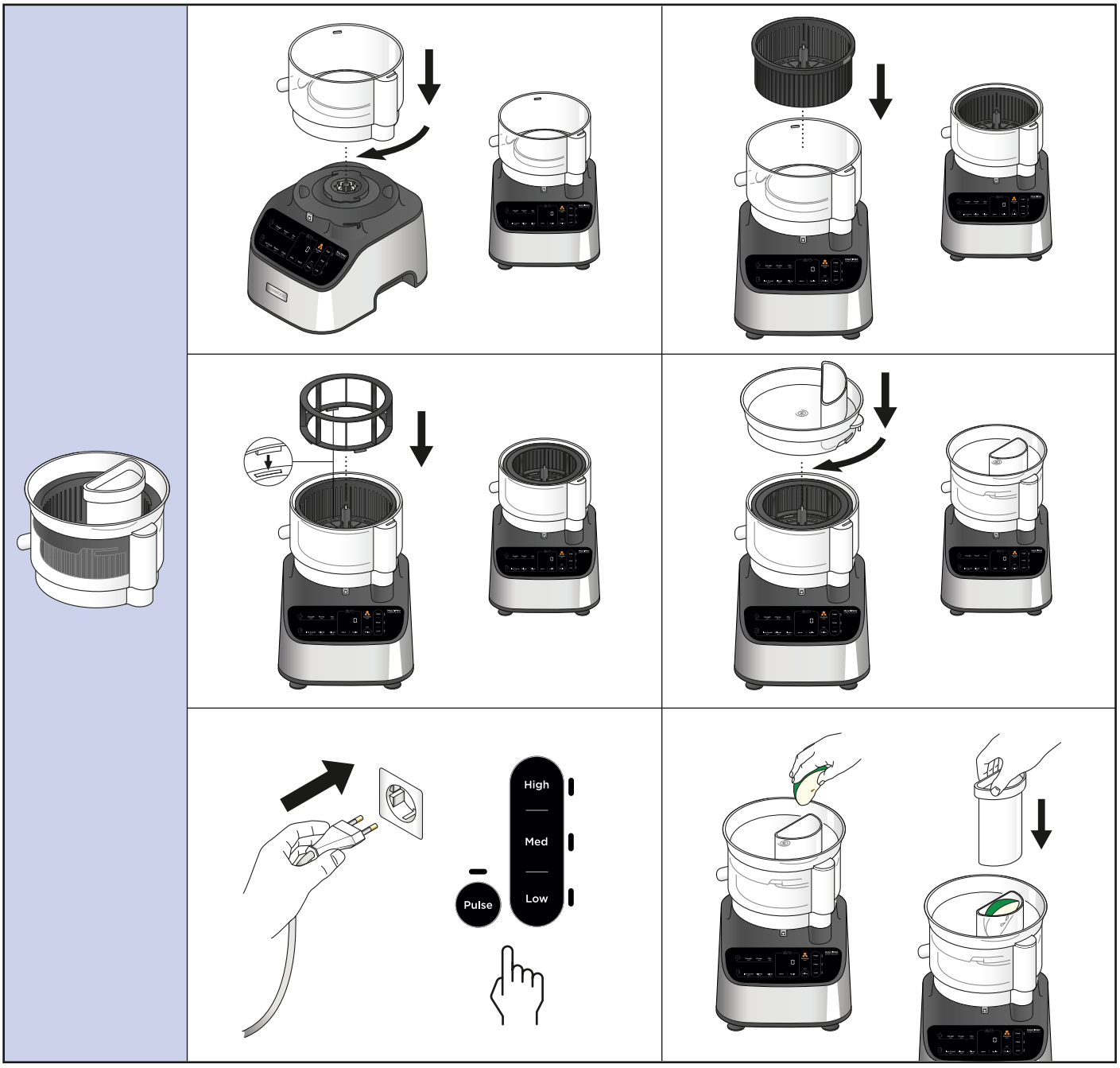
200 g de Carne crua (cortada em cubos de 2cm)
200 g de Cenouras cruas (cortadas em cubos de 2cm)
200 g de Batatas cruas (cortadas em cubos de 2cm)

Preparação

1 Coloque a carne em cubos numa panela com água a ferver. Coza durante 1 hora.
2 Coloque a cenoura em cubos e a batata numa outra panela com água a ferver e coza durante 30 minutos.
3 Escorra a carne, a cenoura e as batatas, mas guarde 250ml da água da cozedura. Deixe os ingredientes arrefecerem até à temperatura ambiente antes de os processar.
4 Coloque os três ingredientes no liquidificador e junte a água da cozedura guardada.
5 Liquidifique na velocidade máxima durante 15 segundos.
6 Rape para baixo e agite o conteúdo do liquidificador.
7 Liquidifique em velocidade alta até atingir a consistência desejada.

Para Usar o Seu Processador de Alimentos - Extractor de Sumo

Utilização dos Diagramas e Instruções



IMPORTANTE

- O seu extractor de sumo não funcionará se a taça ou a tampa não estiverem colocadas correctamente no mecanismo de engate.
- Se o extractor de sumo começar a vibrar, desligue-o e retire a polpa do tambor. O extractor de sumos vibra se a polpa dentro do tambor do filtro estiver desproporcionadamente distribuída.
- Alguns alimentos muito duros podem fazer com que o seu extractor funcione lentamente ou mesmo pará-lo. Se isso acontecer, desligue e desentupa o filtro.
- Durante a utilização, deve desligar e limpar o colector de polpa com frequência.

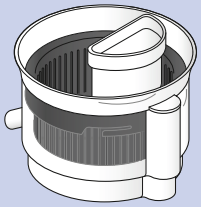
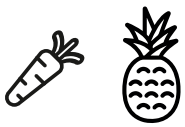
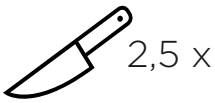
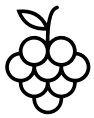
1 Encaixe o extractor de sumo na unidade motriz, rode no sentido horário até prender - o bico deve ficar virado para o lado esquerdo quando a taça está montada correctamente.
2 Coloque o removedor da polpa no tambor do filtro - certificando-se de que as patilhas encaixam nas ranhuras existentes na parte inferior do tambor.
3 Coloque o tambor do filtro.
4 Coloque a tampa do acessório - rode no sentido horário até prender.
5 Coloque um copo apropriado para o efeito por baixo do bocal para recolher o sumo.
6 Corte os alimentos para caberem no tubo de alimentação.
7 Ligue à tomada eléctrica, seleccione uma velocidade “Alta” e empurre uniformemente com o empurrador - nunca introduza os seus dedos no tubo de alimentação. Processe completamente antes de adicionar mais.

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

Dicas e Sugestões

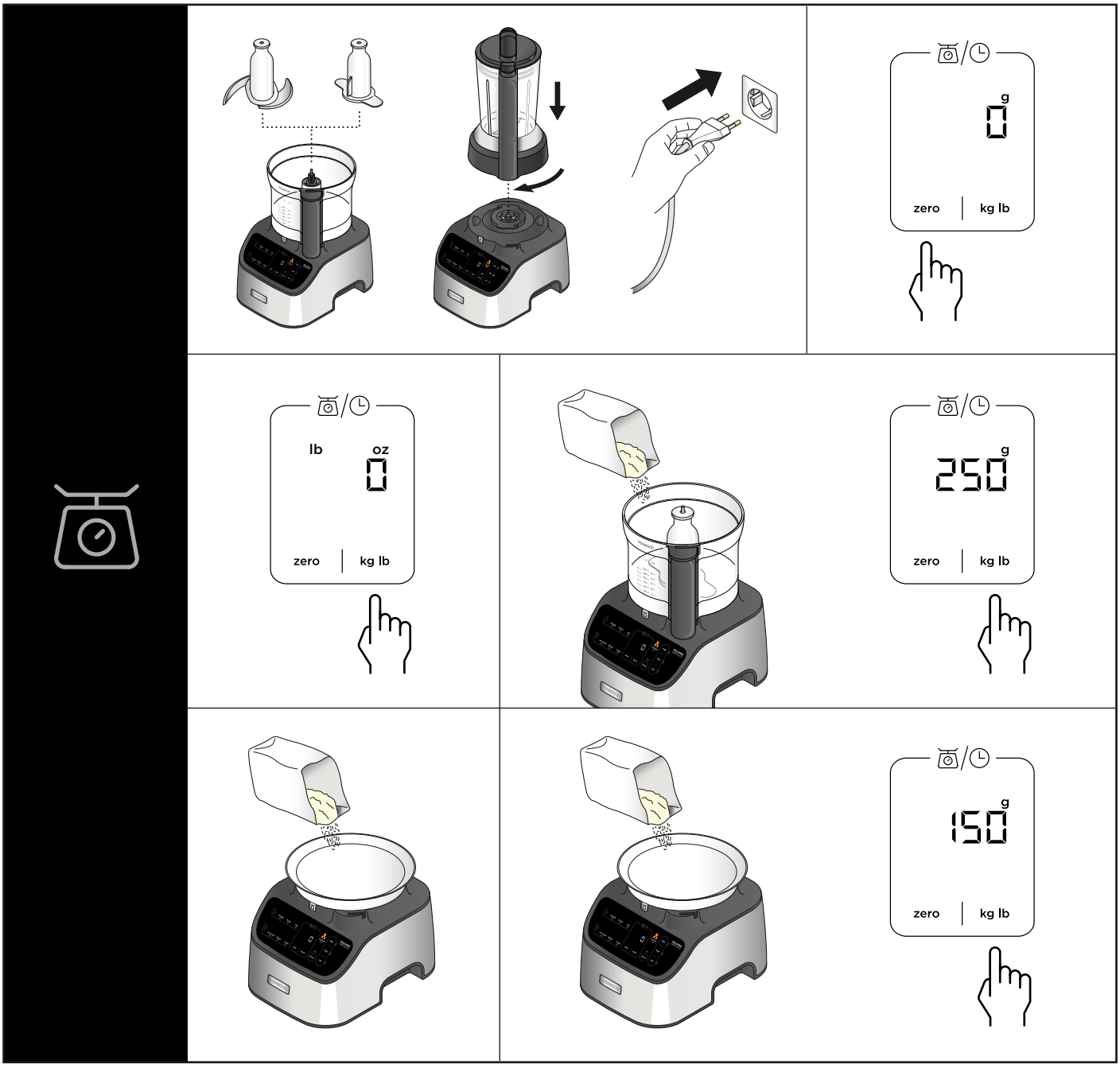
- Antes de processar remova os caroços e sementes (ex.: pimento, melão, ameixa) e cascas duras (ex.: melão, ananás). Não precisa de descascar ou descaroçar maçãs ou pêras.
- Utilize frutos ou vegetais frescos e firmes.

Quadro de Utilização

			MAX		(Seg.)
		 2,5 x 4 cm	600 g	High (Alta)	60–120
		1/2	600 g	High (Alta)	60–120
		1/4	600 g	High (Alta)	60–120
			600 g	High (Alta)	60–120

Para Usar o Seu Processador de Alimentos - Função de pesagem

Utilização dos Diagramas e Instruções



IMPORTANTE

- O seu robot de cozinha tem incorporado uma função de balança que permite pesar os alimentos directamente na taça ou no copo liquidificador.
- A capacidade máxima de pesagem é de 3 kg.
- O peso de quaisquer ingredientes adicionais acrescentados ao tubo de alimentação quando o processador se encontra em funcionamento não será indicado no ecrã de visualização.
- O ecrã de informação pode ser desligado manualmente premindo e mantendo durante alguns segundos o botão ZERO.

1 Coloque sempre o eixo de accionamento, a taça e acessório ou copo liquidificador na unidade motriz antes de colocar os ingredientes.
2 Ligue à corrente eléctrica - o ecrã mostra “00:00”.
3 Prima o botão ZERO uma vez e o ecrã de informação acende-se.
4 Pressione o botão (kg/lb) para seleccionar entre gramas ou onças. Ao ligar o visualizador encontra-se definido para kg/g.

- A unidade pesa em incrementos de 1 g e recomenda-se a utilização de colheres de chá/colheres de sopa para medição de pequenas quantidades.
- Para repor a zeros prima o botão ZERO uma vez.

5 Pese os ingredientes necessários directamente na taça ou no copo.
6 Depois de todos os ingredientes terem sido pesados coloque a tampa e seleccione uma velocidade para fazer funcionar o processador.

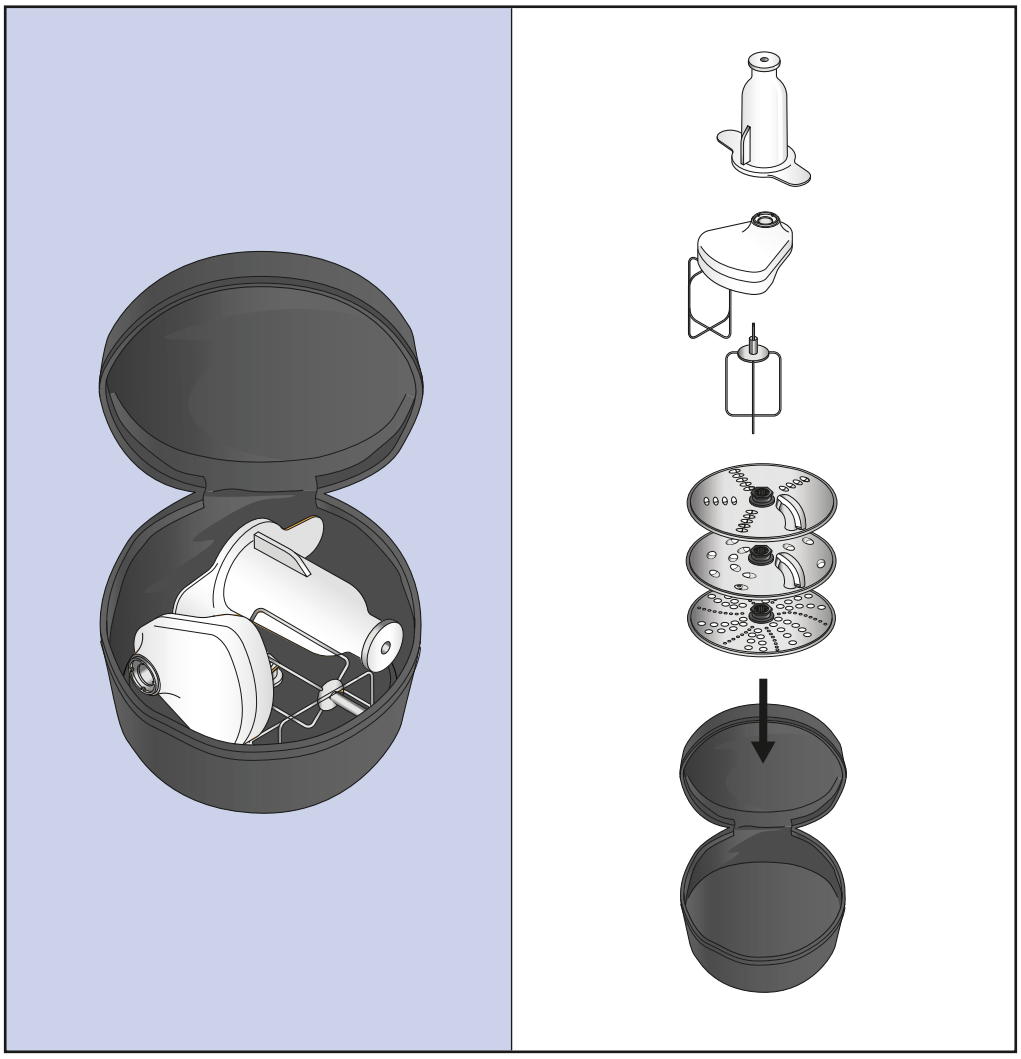
Tabuleiro de pesagem

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

7 Para a utilizar, coloque o tabuleiro por cima da unidade motriz e rode no sentido horário para o prender. Siga depois os passos 2 a 4 de “Para Usar a Função de Pesagem”.

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

Bolsa de Arrumação (se fornecida)



- Armazene os seus discos, varetas duplas e utensílio para massas na bolsa.
- Por motivos de segurança a lâmina de corte, quando não está a ser usada, deve ser guardada dentro da taça principal e não na bolsa de arrumação.

Assistência e cuidados ao cliente

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

- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.

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

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

Guia de avarias

Problema	Causa	Solução
O processador não funciona.	Falta de energia. A taça não está correctamente colocada na unidade motriz.	Verifique se o processador está ligado à corrente. Confirme que a taça está correctamente colocada e a pega está posicionada no canto direito da frente.
	A tampa da taça não está correctamente presa.	Confirme que o mecanismo de engate da tampa está correctamente na zona da pega. **O processador não funcionará se a taça e tampa não estiverem bem colocadas.**
	O eixo accionador amovível ⑤ não está colocado na unidade motriz.	Monte o eixo accionador amovível ⑤ na unidade mo-triz antes de colocar a taça. Os utensílios da taça e os acessórios não vão funcionar se o eixo accionador não estiver bem colocado.
O Liquidificador, Liquidificador Pessoal ou o Moinho não funcionam	O Liquidificador, Liquidificador Pessoal ou Moinho não estão correctamente presos.	O Liquidificador, a Tampa do Liquidificador, Liquidificador Pessoal ou Moinho não funcionam se não estiverem correctamente presos nos engates de segurança.
	O Liquidificador, Liquidificador Pessoal ou o Moinho não estão correctamente montados.	Verifique se o dispositivo de lâminas está totalmente apertado dentro do copo, garrafa ou jarro de vidro.
O processador pára durante o funcionamento.	Excedida a capacidade máxima do processador.	Consulte as capacidades máximas no “Quadro de Utilização Recomendada”.
	Tampa não presa.	Verifique se a tampa está correctamente presa.
O Liquidificador Pessoal ou o Moinho Multifunções verte pela base do dispositivo de lâmina.	Falta o anel vedante. Anel vedante incorrectamente instalado. Anel vedante danificado.	Verifique se o anel vedante está correctamente instalado e não danificado. Para obter um anel vedante de substituição, ver “Assistência e cuidados do cliente”.
Unidade instável / grandes vibrações e movimento.	Está a processar frutos / ingredientes pegajosos. A velocidade seleccionada é demasiado baixa.	Para obter melhores resultados comece por utilizar o “Impulso” para partir os ingredientes e depois continue a processar a alta velocidade.
Mau desempenho dos utensílios/acessórios.	Consulte as sugestões na secção respectiva em “Utilizar os acessórios”. Verifique se os acessórios estão correctamente montados.	
Função de pesagem		
O peso não é mostrado no ecrã.	O ecrã de informação mostra uma leitura negativa porque não foi reposto a zero e os ingredientes ou a taça/tampa/acessório foram retirados.	Ou reponha o ecrã a zero ou recoloque os ingredientes que faltam ou recoloque a taça/tampa/acessório.
	A quantidade pesada é muito pequena.	Utilize colheres de chá e colheres de sopa para medir quantidades muito pequenas.
O peso é alterado no ecrã de visualização.	A unidade de alimentação foi mexida durante a operação.	Coloque sempre o processador numa superfície seca e plana antes de pesar. Não mova a unidade motriz enquanto estiver a funcionar na função de pesagem. Coloque o visualizador a zeros antes de pesar os ingredientes seguintes.
O ecrã de informação está desligado.	A unidade motriz não está ligada à corrente.	Ligue o aparelho à corrente.
	O ecrã de informação desligar-se-á automaticamente se estiver a mostrar o mesmo peso após 5 minutos.	Prima o botão ZERO uma vez e o ecrã de informação acende-se.
O ecrã mostra [0 – Ld].	A função de pesagem ultrapassa o peso.	Não exceda a capacidade máxima de pesagem de 3 Kg.
	Força excessiva aplicada à unidade motriz.	Não sujeite a unidade motriz a força excessiva uma vez que pode danificar o sensor de pesagem.
O ecrã de informação pisca -----	Engates de segurança não activados.	Assegure-se que os engates de segurança estão bem activados.
Explicação dos Códigos de Erro		
E12	Erro do Sensor de Pesagem	Desligue a máquina. Aguarde 30 segundos e volte a ligar. Se o problema persistir, contacte um Centro de Assistência.
E41	Erro da Detecção da Velocidade do Motor	
E49	Erro de Comunicação	

Español

- Seguridad 236-237
- Antes de enchufar el aparato 237
- Cuidado y limpieza 238
- Lista de las partes 239-241
- Usar el procesador de alimentos - Programas preestablecidos 242-247
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso 242-245
  - Tabla de usos 246
  - Receta 247
- Programa preestablecido personalizado 248-249
- Usar el procesador de alimentos - cuchilla, gancho de amasar y batidor de varillas doble 250-253
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso 250-251
  - Tabla de usos 252
  - Recetas 253
- Usar el procesador de alimentos - Discos 253-254
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso 253-254
  - Tabla de usos 254
- Usar el procesador de alimentos - Accesorio Express Dice 255-256
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso 255-256
  - Tabla de usos 256
- Usar el procesador de alimentos - Express Serve 257-258
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso 257-258
  - Tabla de usos 258
- Usar el procesador de alimentos - Exprimidor de cítricos 259
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso 259
  - Tabla de usos 259
- Usar el procesador de alimentos - Molinillo de cristal 260-261
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso 260
  - Tabla de usos 260
  - Receta 261
- Usar el procesador de alimentos - Molinillo de plástico 261-262
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso 261
  - Tabla de usos 262
- Usar el procesador de alimentos - Molinillo triturador 262-263
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso 262-263
  - Tabla de usos 263
- Usar el procesador de alimentos - Batidora de vaso personal 264-265
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso 264-265
  - Tabla de usos 265
- Usar el procesador de alimentos - Batidora de vaso de plástico 266-267
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso 266
  - Tabla de usos 267
  - Recetas 267
- Usar el procesador de alimentos - Licuadora 268-269
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso 268-269
  - Tabla de usos 269
- Usar el procesador de alimentos - Función de pesaje 270-271
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso 270-271
- Bolsa de almacenamiento 271
- Servicio técnico y atención al cliente 272
- Guía de solución de problemas 273

Seguridad

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

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

- **No** levante ni lleve el procesador por el asa, ya que ésta podría romperse y ocasionar alguna herida.
- Retire **siempre** la cuchilla antes de vaciar el contenido del bol.
- No introduzca las manos ni ningún utensilio en el bol del procesador ni el vaso de la licuadora cuando esté enchufado a la red eléctrica. Si hay que empujar la comida hacia abajo, use un utensilio adecuado, como una espátula.
- Apague **siempre** el aparato y desconéctelo de la toma de corriente si se deja desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- **Nunca** utilice los dedos para empujar los alimentos por el tubo de entrada. Utilice siempre el empujador que se suministra.
- **AVISO:** Antes de quitar la tapa del bol, la batidora de vaso o el molinillo de la unidad de potencia:
  - pare la unidad;
  - espere hasta que el accesorio/cuchillas se hayan parado totalmente;
  - tenga cuidado de no desenroscar la vaso de cristal/botella de vaso o la jarra/tapa del molinillo del conjunto de cuchillas.
- **No** utilice la tapa para hacer funcionar el procesador. Para detener el aparato, pulse o bien la última velocidad seleccionada, cualquier botón de un programa preestablecido o cualquiera de los botones de pesaje.
- Este aparato se estropeará y puede producir lesiones si el mecanismo de enclavamiento se ve sometido a una fuerza excesiva.
- **Nunca** utilice un accesorio no autorizado.
- **Nunca** utilice un aparato dañado. Para solicitar que lo revisen o lo reparen consulte: “Servicio técnico y atención al cliente”.
- **Nunca** permita que se mojen la unidad de potencia, el cable o el enchufe.
- **No** deje que el exceso de cable cuelgue de la mesa o la encimera ni que toque superficies calientes.
- Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimientos si han recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros que ello implica.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.
- El uso incorrecto de su procesador, licuadora o molinillo puede producir lesiones.
- La potencia máxima se establece según el accesorio minipicadora/molinillo que requiera la mayor fuerza. Es posible que otros accesorios requieran menos potencia.

Seguridad de la batidora de vaso/batidora de vaso personal

- **NO procese ingredientes calientes.**
- **RIESGO DE ESCALDARSE:** hay que dejar que los ingredientes calientes se enfríen a temperatura ambiente antes de ponerlos en el vaso/botella o antes de mezclarlos.
- Maneje **siempre** con cuidado el conjunto de cuchillas y evite tocar el borde cortante de las cuchillas al limpiar el aparato.
- Haga funcionar la licuadora únicamente con la tapa colocada en su sitio.
- No ponga **nunca** en marcha la licuadora cuando esté vacía.
- Elaboración de smoothies: nunca bata ingredientes congelados que hayan formado una masa sólida durante la congelación; trocéelos antes de añadirlos al vaso/botella.

Seguridad de la batidora de vaso personal
- Utilice la botella únicamente con el conjunto de cuchillas suministrado.
- **Nunca** beba ningún líquido caliente de la botella.
- Al beber por la tapa, compruebe que la bebida esté suave. Puede ser necesario hacer experimentos para lograr el resultado deseado, particularmente al procesar alimentos duros o no maduros ya que algunos ingredientes pueden quedar sin procesar.
- **No** mezcle ingredientes congelados ni cubitos de hielo sin líquido.
- **Nunca** mezcle ingredientes secos (p. ej. especias, nueces) ni haga funcionar la licuadora cuando esté vacía.
- **Nunca** acople el conjunto de cuchillas a la unidad de potencia sin que la botella esté colocada.

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

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

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

Licuadora
- **No** utilice el exprimidor si el filtro, la tapa del exprimidor o el bol están dañados o tienen grietas visibles.
- Las cuchillas en la base del tambor del filtro están muy afiladas, tenga cuidado al manejar y limpiar el tambor.
- Utilice únicamente el empujador suministrado. Nunca introduzca los dedos en el tubo de entrada de alimentos. Desenchufe el aparato antes de desobstruir el tubo de entrada de alimentos.
- Antes de quitar la tapa, apague el aparato y espere a que el filtro se detenga.

Accesorios y discos de Express Dice/Express Serve
- Los discos y la rejilla de corte están muy afilados; manéjelos con cuidado al colocarlos, quitarlos y limpiarlos. Sosténgalos siempre por el asa, lejos del borde cortante, al manipular las cuchillas afiladas, vaciar el bol y durante la limpieza.
- **Nunca** utilice los dedos para empujar los alimentos por el tubo de entrada. Utilice únicamente el empujador suministrado.
- **No** haga una fuerza excesiva para empujar los alimentos por el tubo de entrada ya que podría dañar el accesorio.
- Antes de quitar la tapa, apague el aparato y espere hasta que el disco se haya parado completamente.
- **No** vierta líquidos calientes por el tubo de entrada de alimentos.
- **No** procese alimentos congelados.

Express Serve
- **Evite** el contacto con las piezas móviles. Mantenga los dedos fuera de la abertura de descarga de alimentos.
- Al usar los discos o el accesorio para cortar en dados, **no** ponga el aparato en marcha sin que la placa de expulsión esté colocada. Si la placa de expulsión no está acoplada, la comida se atascará debajo del disco y no saldrá por la salida de alimentos, lo que podría dañar el accesorio.
- El exprimidor de cítricos no está diseñado para ser utilizado con el Express Serve. Utilice siempre el exprimidor de cítricos con el bol principal.

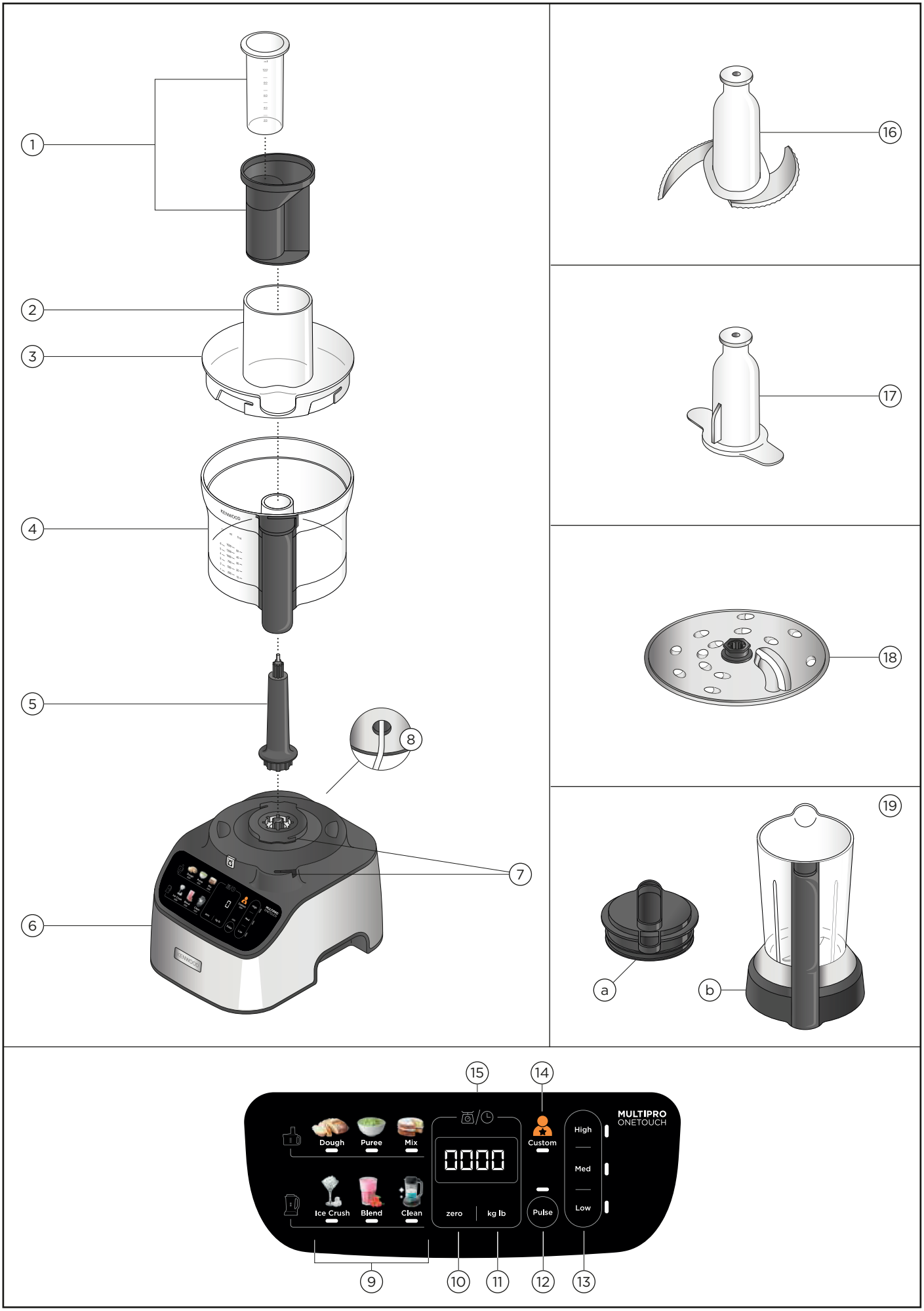
Consumo de energía
- Pasa automáticamente al modo espera después de: 12 minutos.
- Modo espera: 0,3 W.

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

Cuidado y limpieza

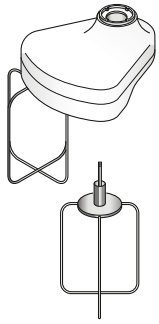
- Pare la unidad y desenchúfela antes de limpiarla. Recoja el exceso de cable dentro del lugar de almacenamiento en la parte posterior de la unidad de potencia.
- Limpie la unidad de potencia y el cabezal del batidor de varillas con un paño húmedo (no utilice materiales abrasivos) y luego séquelos. Asegúrese de que el área de enclavamiento no presente restos de comida.
- **No** sumerja la unidad de potencia, el cabezal del batidor de varillas ni los conjuntos de cuchillas en agua.
- El bol, la tapa, el empujador y todos los accesorios/utensilios, excepto los conjuntos de cuchillas y el cabezal del batidor de varillas, se pueden lavar tanto a mano como en el lavavajillas.
- Los conjuntos de cuchillas deben limpiarse con un cepillo y enjuagarse bajo el agua corriente.
- Batidora de vaso con cuchillas fijas - **No** lave la base de la batidora de vaso en el lavavajillas ni la sumerja en agua. Llénela con agua caliente, ponga la tapa y luego ponga en marcha el aparato durante 20-30 segundos o use el programa de limpieza preestablecido. Vacíela y luego enjuáguela. Si todavía está sucia, use un cepillo. Séquela un poco con un paño y luego deje que se acabe de secar al aire.
- Apague y desconecte siempre el aparato antes de proceder a su limpieza.
- Maneje la cuchilla y los discos de corte con cuidado ya que están muy afilados.
- Algunos alimentos pueden manchar el plástico. Esto es algo totalmente normal y no causa ningún daño en el plástico ni afecta al sabor de los alimentos. Para eliminar las manchas, frote el plástico con un paño suave mojado en aceite vegetal.

Lista de las partes

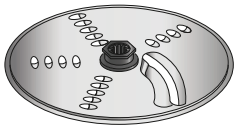


Si se incluye

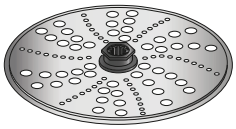
20



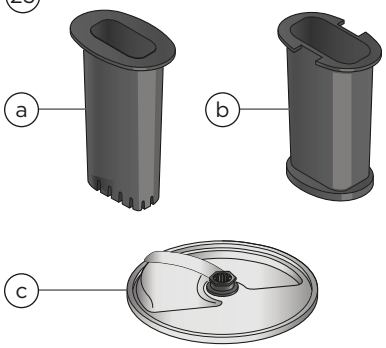
21



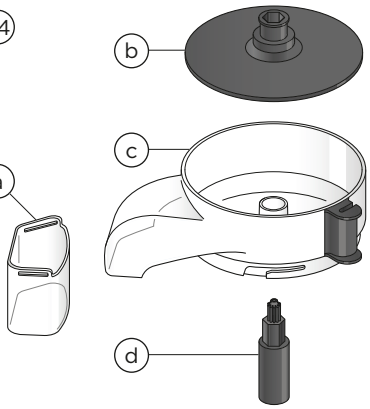
22



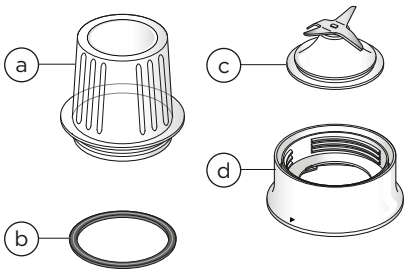
23



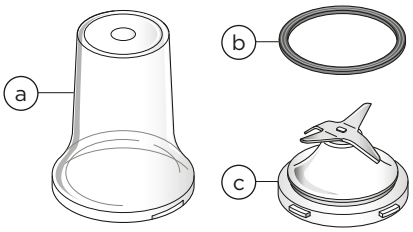
24



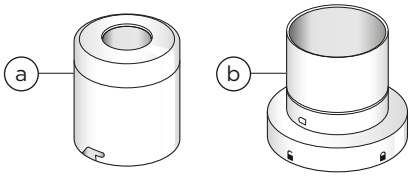
25



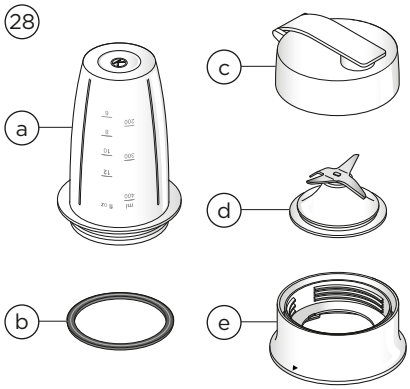
26



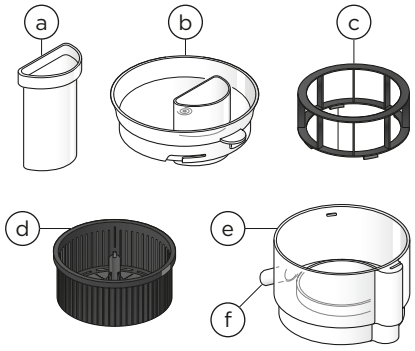
27



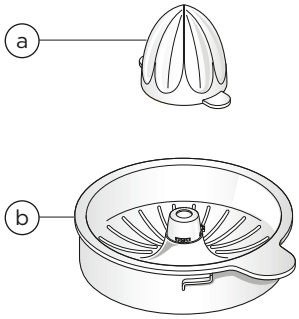
28



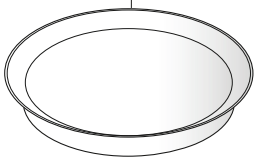
29



30



31



32

33

Descripción del aparato

Processor - Express Prep

① Empujadores
② Tubo de entrada de alimentos
③ Tapa
④ Bol
⑤ Eje motor desmontable
⑥ Unidad de potencia
⑦ Enclavamientos de seguridad
⑧ Recogecables (parte trasera)
⑨ Control de programas preestablecidos
⑩ Botón Zero (botón de puesta a cero)
⑪ Botón kg/lb
⑫ Control Pulse (control de acción intermitente)
⑬ Control de velocidad
⑭ Control Custom (control preestablecido personalizado)
⑮ Pantalla

Accesorios estándares

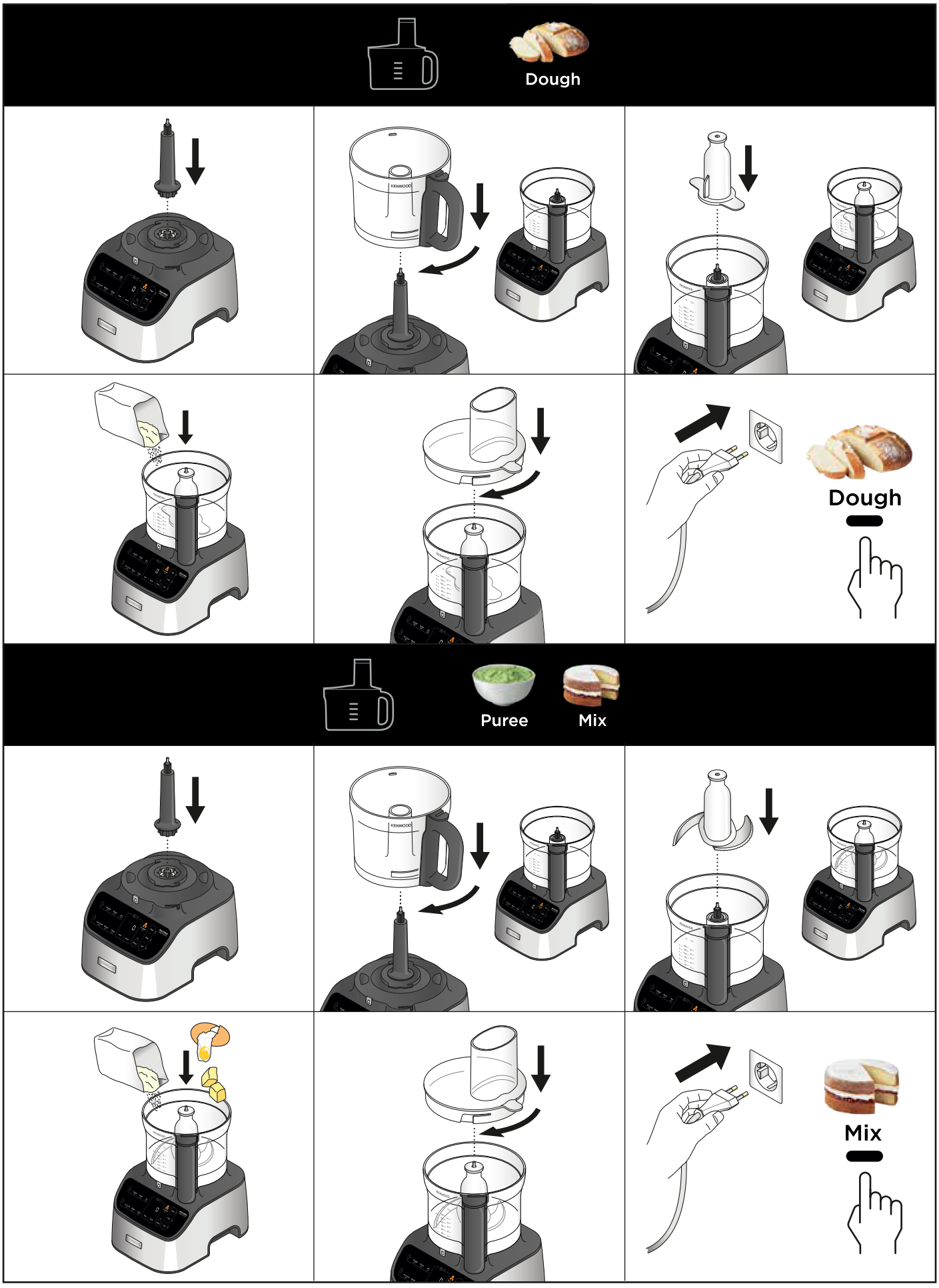
⑯ Cuchilla
⑰ Utensilio para amasar
⑱ Disco rebanador/rallador de 4 mm
⑲ Batidora de vaso de plástico
  ⓐ Tapa con orificio de goteo
  ⓑ Vaso con cuchillas fijas

Accesorios opcionales (si se incluye)

⑳ Batidor de varillas doble
㉑ Disco rebanador/rallador de 2 mm
㉒ Disco rallador extrafino
㉓ Express Dice
  ⓐ Empujador para cortar en dados
  ⓑ Rejilla para cortar en dados
  ⓒ Disco para cortar en dados
㉔ Express Serve
  ⓐ Canal de extensión
  ⓑ Placa de expulsión
  ⓒ Base
  ⓓ Eje motor del Express Serve
㉕ Minipicadora/molinillo de cristal
  ⓐ Jarra
  ⓑ Anillo de cierre
  ⓒ Unidad de cuchillas
  ⓓ Base de las cuchillas
㉖ Minipicadora/molinillo de plástico
  ⓐ Jarra
  ⓑ Anillo de cierre
  ⓒ Blade Assembly
㉗ Grinding mill
  ⓐ Mill lid
  ⓑ Conjunto de cuchillas
㉘ Batidora de vaso personal
  ⓐ Botella
  ⓑ Anillo de cierre
  ⓒ Tapa dosificadora
  ⓓ Unidad de cuchillas
  ⓔ Base de las cuchillas
㉙ Licuadora
  ⓐ Empujador
  ⓑ Tapa de la licuadora
  ⓒ Despulpador
  ⓓ Tambor del filtro
  ⓔ Bol
  ⓕ Pico vertedor
㉚ Exprimidor de cítricos
  ⓐ Cono
  ⓑ Colador
㉛ Bandeja de pesaje
㉜ Bolsa de almacenamiento
㉝ Espátula

Uso de los programas preestablecidos

Diagramas de uso e instrucciones de uso

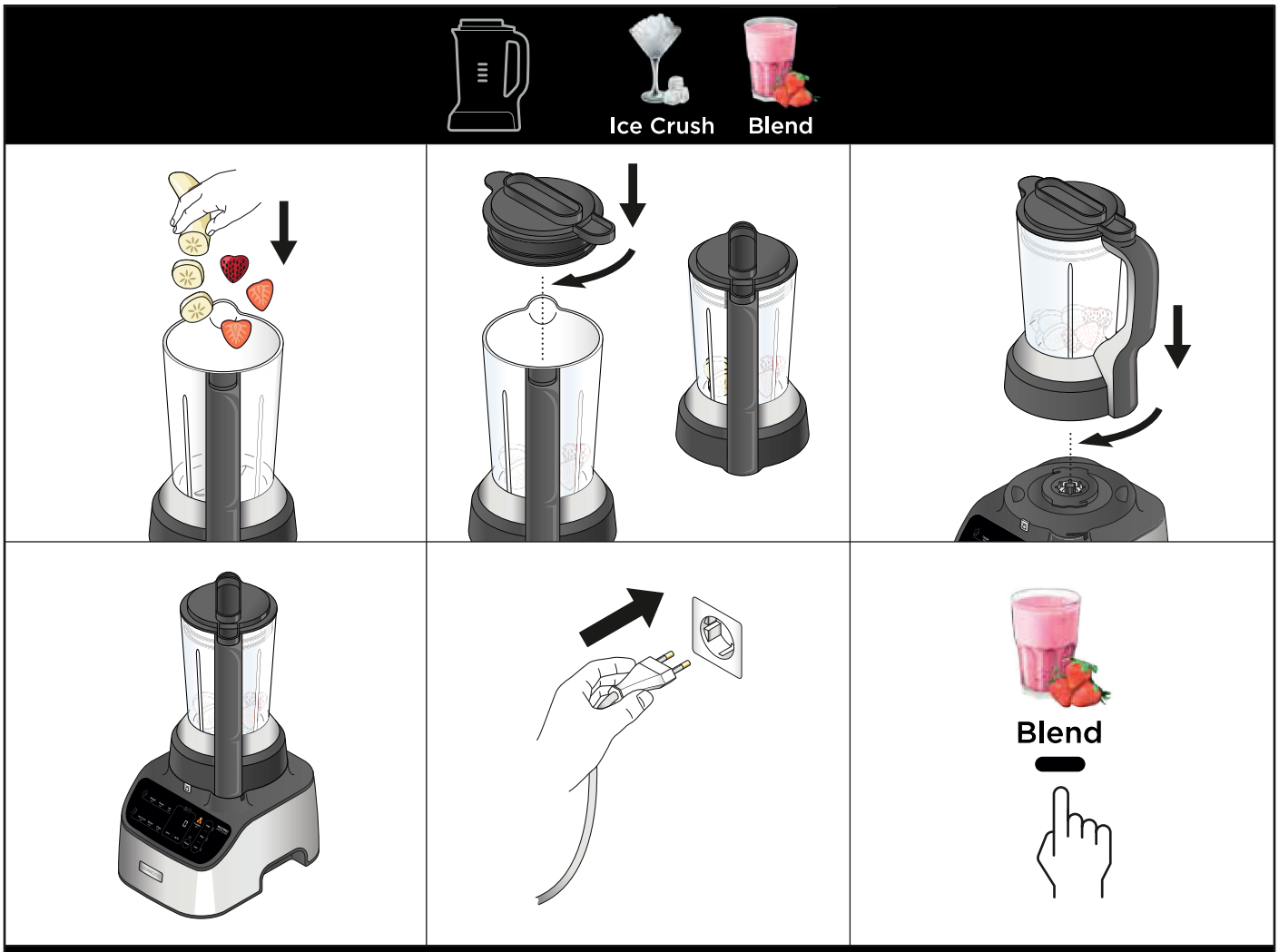


IMPORTANTE

- Antes de añadir ingredientes, acople siempre el bol y el accesorio.
- No utilice la tapa para hacer funcionar el procesador.
- El procesador no funcionará si el bol o la tapa no están correctamente ajustados en el enclavamiento. Compruebe que el tubo de entrada de alimentos y el asa del bol estén situados hacia la esquina derecha de la parte delantera.
- Antes de quitar la tapa, apague y desenchufe el aparato.
- El procesador de alimentos no es apto para triturar o moler granos de café ni para convertir azúcar granulado en azúcar extrafino.
- Si añade esencia de almendra o aromatizantes a las mezclas, evite el contacto con el plástico ya que podrían quedar manchas permanentes.
- Masa - La unidad está destinada a crear una bola de masa solamente, no está destinada a amasar la masa de forma continua. Una vez formada la bola de masa, sáquela de la unidad y amásela a mano.

1 Acople el eje motor desmontable sobre la unidad de potencia.
2 Luego acople el bol a la unidad de potencia y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien sujeto en su posición.
3 Coloque o bien la cuchilla, o el gancho de amasar sobre el eje motor.
4 Añada los ingredientes al bol.
5 Coloque la tapa asegurándose de que la parte superior del eje motor/utensilio quede situada en el centro de la tapa.
6 Encienda el aparato enchufándolo a la red eléctrica.
7 Pulse el icono del programa preestablecido que desee utilizar. Nota: seleccione únicamente un programa preestablecido que corresponda al accesorio fijado (bol del procesador de alimentos).
8 El temporizador empezará la cuenta atrás hasta cero a medida que el programa preestablecido se ejecute. El aparato se detendrá al final de la secuencia preestablecida.
9 Para detener el procesamiento mientras se está ejecutando el programa preestablecido, pulse uno de los siguientes botones:

- El programa preestablecido iluminado
- Cualquier otro programa preestablecido
- El botón Low/Med/High (bajo/medio/alto)
- Botón Zero
- Botón kg/lb


Ice Crush
Blend
Blend
Clean
Clean

IMPORTANTE

- No utilice la tapa para hacer funcionar el accesorio batidora de vaso.
- El procesador no funcionará si la batidora de vaso y la tapa de la batidora de vaso no están correctamente ajustadas en los enclavamientos.
- Pare siempre la unidad y desenchúfela antes de quitar la tapa.
- La batidora de vaso no es apta para triturar o moler granos de café ni para convertir azúcar granulado en azúcar lustre.
- Si añade esencia de almendra o aromatizantes a las mezclas, evite el contacto con el plástico ya que podrían quedar manchas permanentes.
- Utilice un máximo de 1 litro de agua cuando use el programa de limpieza preestablecido.

1 Coloque los ingredientes en el vaso.
2 Ponga la tapa en el vaso y gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien ajustado en su posición.
3 Acople el accesorio batidora de vaso a la unidad de potencia.
4 Encienda el aparato enchufándolo a la red eléctrica.
5 Pulse el icono del programa preestablecido que desee utilizar. Nota: seleccione únicamente un programa preestablecido que corresponda al accesorio fijado (batidora de vaso).
6 El temporizador empezará la cuenta atrás hasta cero a media que el programa preestablecido se ejecute. El aparato se detendrá al final de la secuencia preestablecida.
7 Para detener el procesamiento mientras se está ejecutando el programa preestablecido, pulse uno de los siguientes botones:

- El programa preestablecido iluminado
- Cualquier otro programa preestablecido
- El botón Low/Med/High (bajo/medio/alto)
- Botón Zero
- Botón kg/lb

		MAX	
Dough		600 g / H_2O 400 g	1–2
Puree	3–5 cm	400 g	1–2
	3–5 cm	400 g	1–3
		350 g	1–3
Mix		1,5 kg	1–2
		600 g	1
Blend		1 l	1–2
	4-8˚C	1,5 l	1–2
		x2 250 g 500 g	1
Ice Crush	20x40x35 cm	10 (210 g - 220 g)	1
Clean	H_2O 4-8˚C	1 l	1–2
		x2	

Receta

Bollos de canela

Masa:
300 g de leche entera (a temperatura ambiente)
7 g de levadura seca
50 g de mantequilla sin sal
1 huevo
450 g de harina normal
60 g de azúcar lustre
¼ cucharadita de sal

1 Acople la cuchilla y añada la leche y la levadura al bol del procesador de alimentos y déjelo reposar durante 5 minutos.
2 Añada el resto de los ingredientes de la masa al bol.
3 Mézclelo utilizando el programa preestablecido 'Dough' (masa).
4 Transfiera la masa a un bol, cúbrala y déjela reposar hasta que doble su tamaño (aproximadamente 1 hora).

Relleno:
100 g de mantequilla sin sal (a temperatura ambiente)
100 g de azúcar moreno
1 cucharada de canela molida
¼ cucharadita de sal

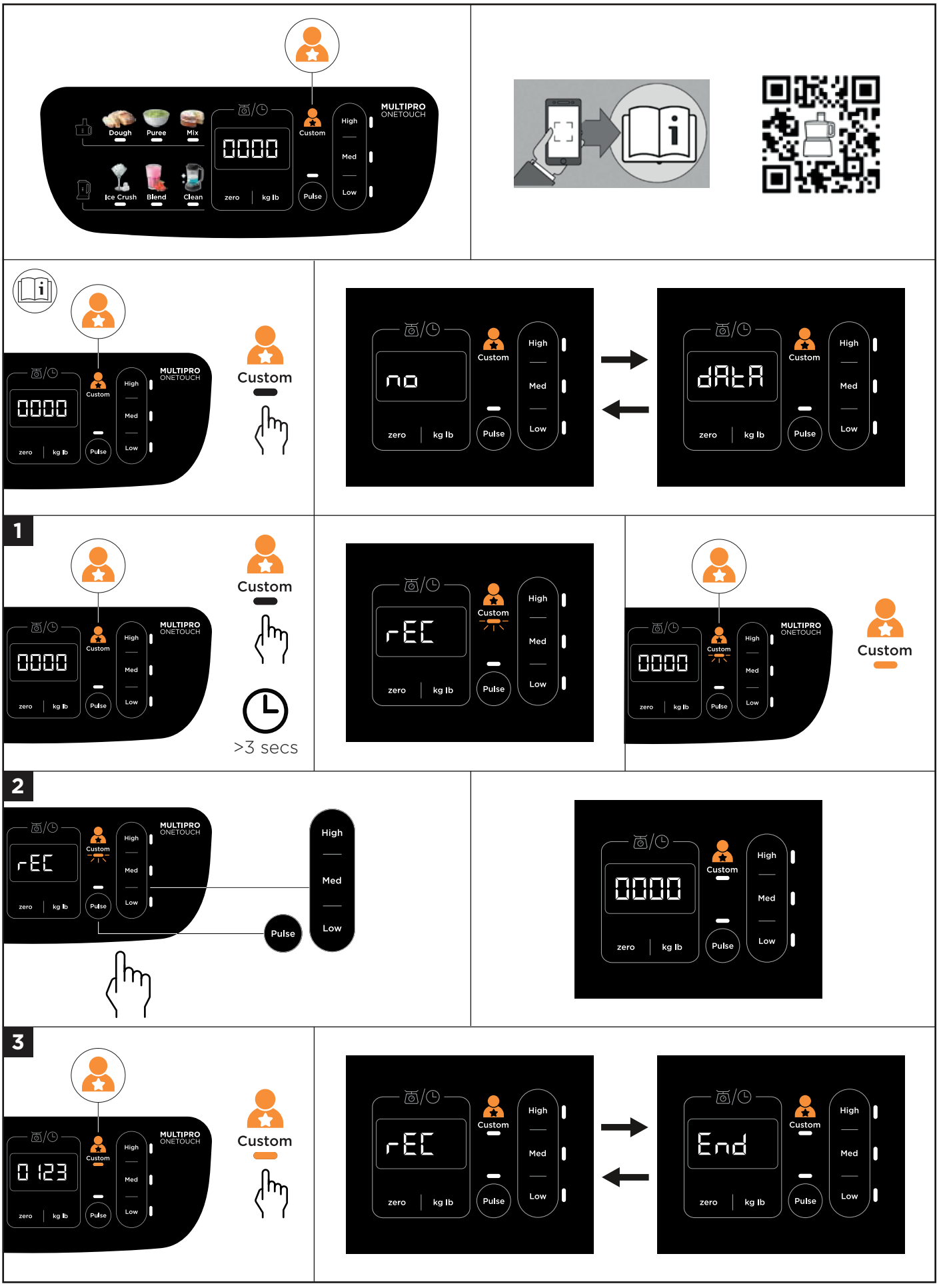
1 Acople la cuchilla. Añada los ingredientes al bol del procesador de alimentos.
2 Mézclelos utilizando el programa preestablecido 'Mix' (mezclar).

Glaseado:
Mezcle los ingredientes en un bol pequeño.
80 g de mantequilla sin sal (derretida)
60 g de jarabe de arce
2 cucharaditas de canela
15 g de azúcar moreno ligero

Preparación
1 Estire la masa fermentada en un rectángulo de 45 x 35 cm.
2 Extienda el relleno por la masa.
3 Enrolle firmemente por el borde más largo y recorte los extremos.
4 Corte la masa en trozos de 2,5 cm y póngalos en un molde para muffins engrasado.
5 Déjelos reposar durante 45 minutos.
6 Cuézalos en el horno a 200 °C durante 25 minutos.
7 Una vez fríos, unte los bollos con el glaseado preparado.

Programa preestablecido personalizado

Diagramas de uso e instrucciones de uso



Nota:
- Do ponga en marcha el procesador de alimentos ni la batidora de vaso si están vacíos.
- Hay un tiempo máximo en el que puede grabar en el modo personalizado. Cuando se haya alcanzado el tiempo máximo, el programa preestablecido se guardará automáticamente.
- Para cancelar la grabación: pulse cualquiera de los botones de los programas preestablecidos o el botón 'zero' o 'kg/lb' de la báscula. Asimismo, también puede desconectar el producto.
- El aparato puede almacenar un programa preestablecido personalizado a la vez.
- Para sobrescribir el programa preestablecido personalizado grabado siga las instrucciones sobre cómo grabar un programa preestablecido personalizado.
- Los programas preestablecidos existentes no se pueden utilizar durante la grabación de un programa preestablecido personalizado.
- Al grabar el programa preestablecido personalizado, el número máximo de cambios de velocidad es de 20. Si se utiliza el control 'Pulse' de acción intermitente, cuenta como 2 cambios de velocidad.
- La duración máxima posible de un programa preestablecido personalizado es de 5 minutos.
- El temporizador contará hacia adelante durante la grabación del programa preestablecido personalizado hasta que alcance la duración máxima de grabación de 5 minutos; el temporizador no se reinicia cada vez que se selecciona una velocidad diferente.

1 Encienda el aparato enchufándolo a la red eléctrica.
2 Cuando esté listo para grabar su programa preestablecido personalizado, manténgalo pulsado hasta que aparezca rEC.

Si sale bien:
- La luz situada debajo del botón 'Custom' empezará a parpadear en naranja.
- Los botones de los programas preestablecidos no se iluminarán.
- Las velocidades manuales (low, med, high, pulse [baja, media, alta, acción intermitente]) se iluminarán intensamente.

3 Inicie la secuencia seleccionada utilizando los botones bajo, medio, alto y de acción intermitente, y el temporizador contará hacia adelante en segundos.

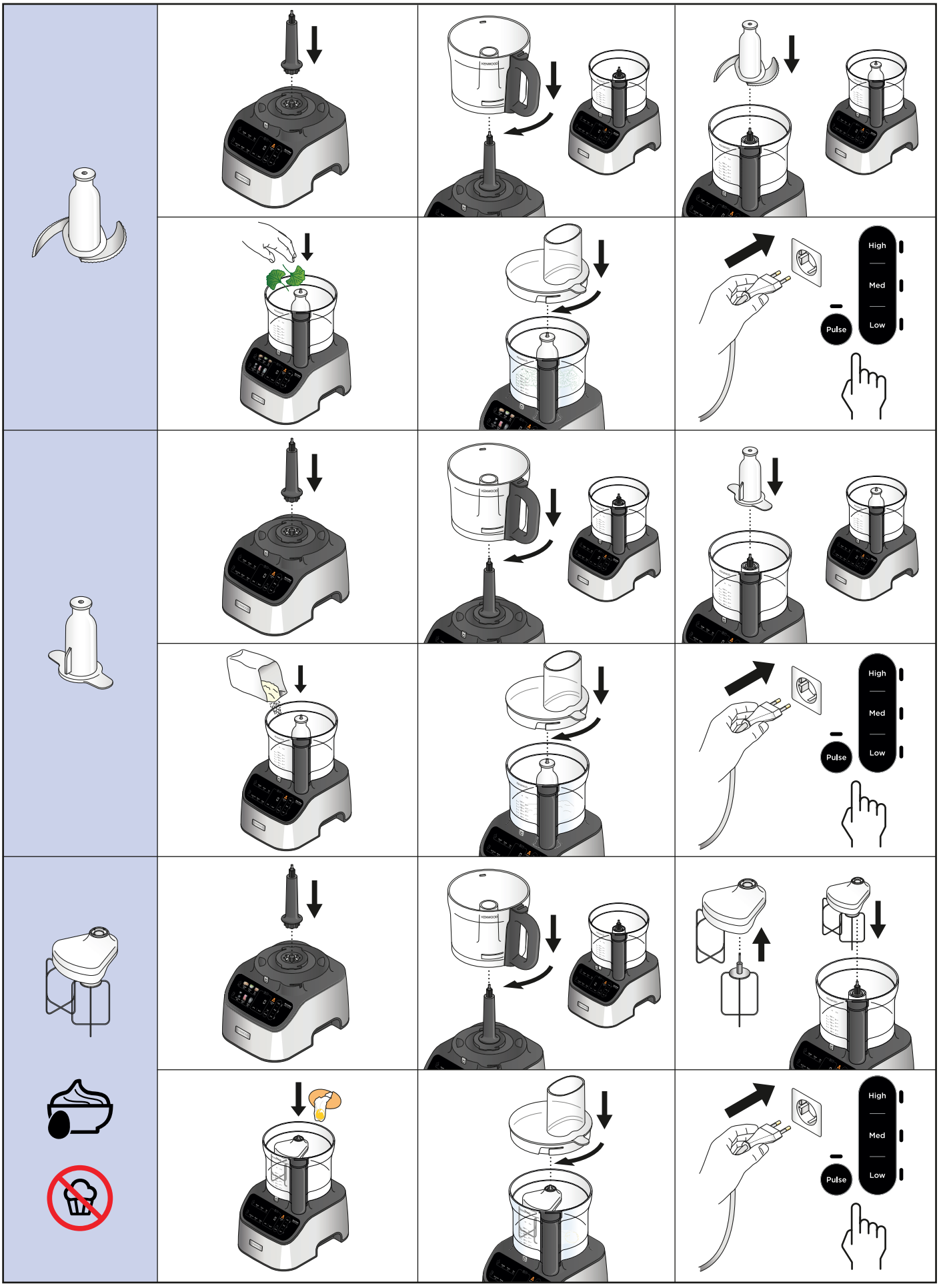
Nota: no es necesario que el usuario mantenga pulsados los botones bajo, medio o alto durante la grabación cuando se ha seleccionado esa velocidad.
La velocidad seleccionada seguirá funcionando hasta que se seleccione otra velocidad. Para la velocidad de acción intermitente mantenga pulsado el botón 'Pulse'.
Durante la fase de grabación, el producto debe coincidir con lo que se indica a continuación.
- La velocidad manual seleccionada parpadeará.
- Las velocidades manuales que no estén en uso se iluminarán.
- Los botones preestablecidos no se iluminarán.

Cuando el producto no esté en funcionamiento durante la fase de grabación, debe coincidir con lo que se indica a continuación.
- Las velocidades manuales se iluminarán brillantemente.
- El programa preestablecido personalizado parapadeará en naranja.
- Los botones de los programas preestablecidos no se iluminarán.
- El temporizador seguirá contando hacia adelante, registrando el tiempo que el producto no esté funcionando, que se incluirá en la secuencia preestablecida.

4 Para guardar la secuencia preestablecida, pulse el botón del programa preestablecido personalizado. Durante el proceso de guardar, el botón del programa preestablecido personalizado parpadeará 4 veces rápidamente, dejará de parpadear durante 4 segundos y después se volverá blanco.

Usar el procesador de alimentos - Cuchilla, gancho de amasar y batidor de varillas doble

Diagramas de uso e instrucciones de uso



IMPORTANTE

- Antes de añadir ingredientes, acople siempre el bol y el accesorio.
- No utilice la tapa para hacer funcionar el procesador.
- El procesador no funcionará si el bol o la tapa no están correctamente ajustados en el enclavamiento. Compruebe que el tubo de entrada de alimentos y el asa del bol estén situados hacia la esquina derecha de la parte delantera.
- Pare siempre la unidad y desenchúfela antes de quitar la tapa.
- El procesador de alimentos no es apto para triturar o moler granos de café ni para convertir azúcar granulado en azúcar extrafino.
- El batidor de varillas no es adecuado para preparados para tartas en un solo paso ya que estas mezclas son demasiado pesadas y podrían estropearlo. Utilice siempre la cuchilla.
- Si añade esencia de almendra o aromatizantes a las mezclas, evite el contacto con el plástico ya que podrían quedar manchas permanentes.
- Masa de pan, no procese los ingredientes durante más de 60 segundos seguidos. La unidad está destinada a crear una bola de masa solamente, no está destinada a amasar la masa de forma continua.
  Una vez formada la bola de masa, sáquela de la unidad y amásela a mano.
- Vuelva a amasar la masa de pan pero hágalo a mano. No es aconsejable volver a amasar en el bol, ya que esto podría afectar a la estabilidad del aparato.
- Al batir manteca y azúcar con el batidor de varillas doble, no utilice manteca recién sacada de la nevera ya que esto podría estropear el batidor de varillas.

1 Acople el eje motor desmontable sobre la unidad de potencia.
2 Luego acople el bol a la unidad de potencia y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien sujeto en su posición.
3 Coloque o bien la cuchilla, el gancho de amasar o el batidor de varillas doble sobre el eje motor.

Nota: si utiliza el batidor de varillas doble, asegúrese de que los batidores estén insertados en el cabezal antes de colocar el accesorio sobre el eje motor en el bol del procesador.

4 Añada los ingredientes al bol.
5 Coloque la tapa asegurándose de que la parte superior del eje motor/utensilio quede situada en el centro de la tapa.
6 Encienda el aparato enchufándolo a la red eléctrica.
7 Seleccione una velocidad (Low/Med/High/Pulse [baja, media, alta, acción intermitente]). Consulte la tabla de usos recomendados.

Consejos y sugerencias

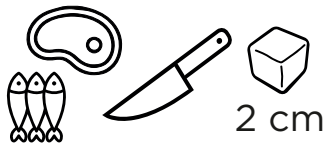
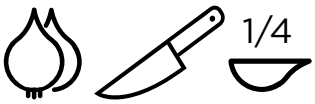
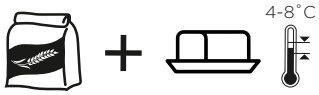
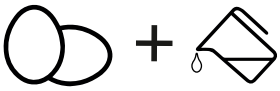
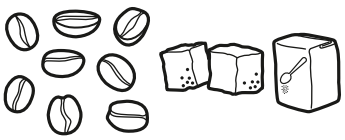
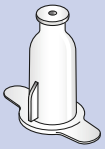
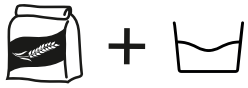
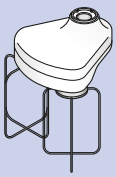
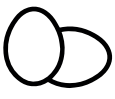
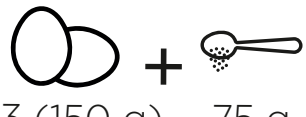
- Use el control 'Pulse' de acción intermitente para generar impulsos breves. El control 'Pulse' de acción intermitente funcionará mientras se mantenga pulsado.
- Algunos alimentos pueden manchar el plástico. Esto es algo totalmente normal y no causa ningún daño en el plástico ni afecta al sabor de los alimentos. Para eliminar las manchas, frote el plástico con un paño suave mojado en aceite vegetal.
- Para obtener texturas gruesas, utilice el control 'Pulse' de acción intermitente.
- Tenga cuidado de no exceder el tiempo de procesamiento.
- Para hacer masa para pasteles, utilice manteca recién sacada de la nevera y cortada en dados de 2 cm.
- Para obtener mejores resultados al procesar fruta/ingredientes pegajosos como dátiles, use primero la función de acción intermitente "Pulse" para descomponer los ingredientes y luego siga procesando a velocidad máxima.

Consejos y sugerencias - Utensilio para amasar

- Masa de pan - Ponga los ingredientes secos en el bol y añada el líquido por el tubo de entrada de alimentos con el aparato en marcha. Procese los ingredientes hasta obtener una bola de masa elástica y suave.

Consejos y sugerencias - Batidor de varillas doble

- Para obtener mejores resultados, bata los huevos a temperatura ambiente. Antes de utilizar el bol y las varillas, asegúrese de que estén limpios y sin restos de grasa.
- Batir manteca y azúcar - Para obtener mejores resultados, hay que dejar que la manteca se ablande a temperatura ambiente (20 °C) antes de batirla.
- Los ingredientes pesados, como la harina y la fruta seca, se deben incorporar manualmente a las mezclas para tarta.

		MAX		(Segundos)
	 2 cm	600 g	High + Pulse (alta + Pulse)	10–30
		1,5 kg	Low–High (baja–alta)	10–20
	 1/4	250 g	Pulse (Pulse)	5–10
		30–50 g	High (alta)	20–30
		 4-8˚C 340 g 170 g	High (alta)	10
		85 ml H_2O	High + Pulse (alta + Pulse)	10–20
	Mayo	 x4 360 g	High (alta)	60–120
				
		 600 g 400 g	High (alta)	60
		x5 (150 g)	High (alta)	90–150
	4-8˚C	250–500 ml	Med–High (media–alta)	60–90
		 x3 (150 g) 75 g	High (alta)	240–300

Recetas

Bizcocho en un solo paso

362 g de harina normal
13 g de levadura en polvo
375 g de azúcar lustre
375 g de mantequilla sin sal (a temperatura ambiente)
375 g de huevos

Preparación:

1 Acople la cuchilla y añada los ingredientes al bol del procesador de alimentos en el orden indicado anteriormente.
2 Mezcle los ingredientes utilizando el programa preestablecido 'Mix' (mezclar).
3 Añada la mezcla para tarta en un molde para tartas recubierto (300 x 80 x 110 mm aproximadamente).
4 Hornee en el horno precalentado a 170 °C durante 40-50 minutos.

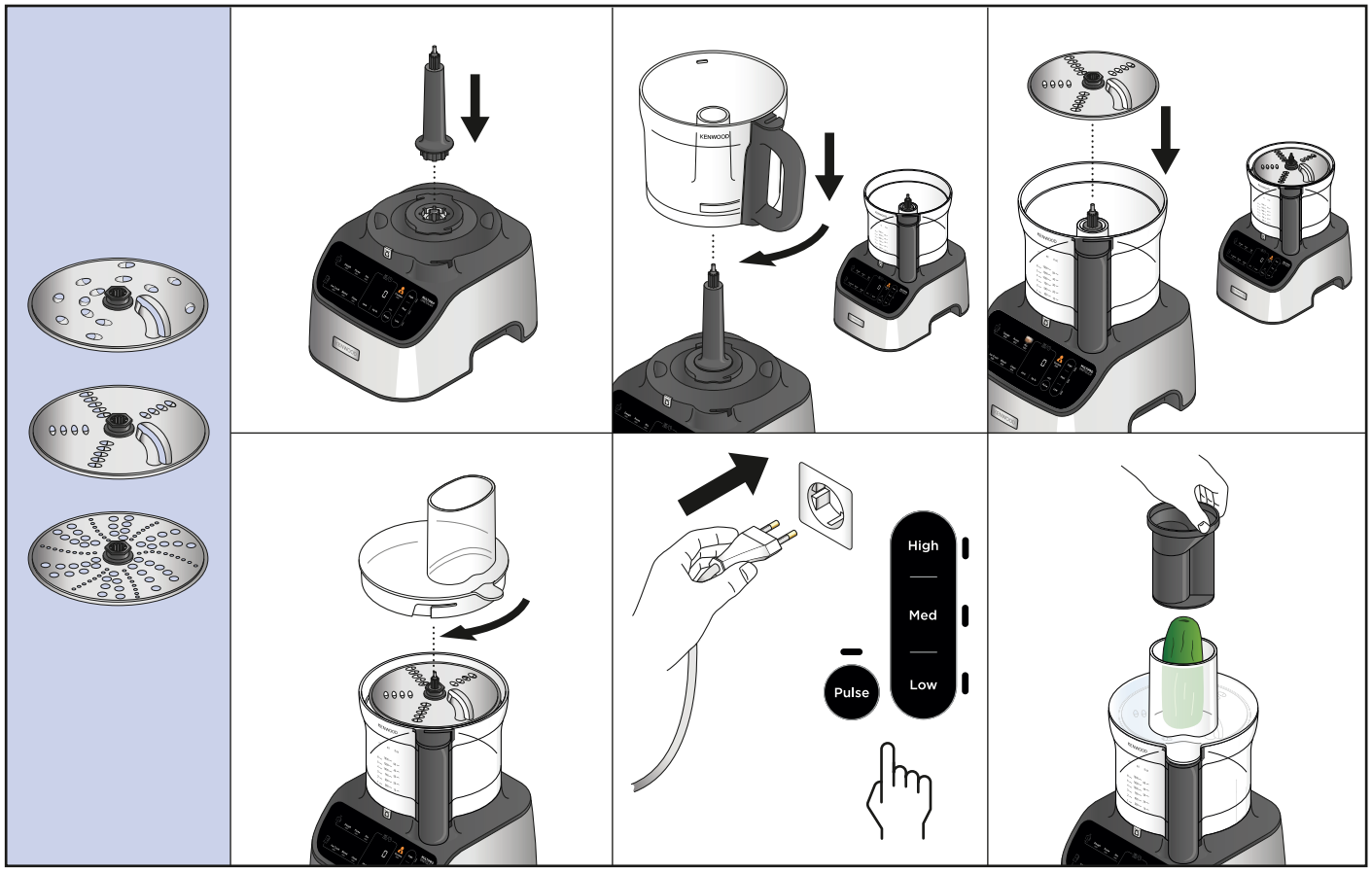
Masa para pizza

500 g de harina
30 g de aceite de oliva
7 g de sal
7 g de levadura
300 ml de agua

1 Acople el gancho de amasar al bol.
2 Añada todos los ingredientes al bol.
3 Pulse el programa preestablecido DOUGH (Masa).
4 Amase la masa sobre una superficie enharinada hasta obtener la consistencia deseada. Quite el utensilio del bol. Cubra la masa con un paño de cocina húmedo y déjela reposar de 30 a 40 minutos en un sitio cálido.
5 Divídala en 2 y extiéndala con un rodillo para formar dos bases de pizza de 15 cm.
6 Pásela a una bandeja de horno cubierta de sémola, decore/cubra la pizza y hornéela durante 10 - 15 minutos a 240 °C.

Usar el procesador de alimentos - Discos

Diagramas de uso e instrucciones de uso



IMPORTANTE

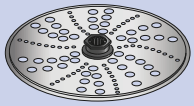
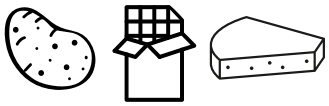
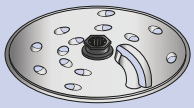
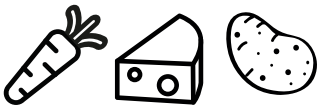
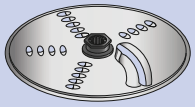
- No use el empujador pequeño sin que el empujador grande esté colocado, de lo contrario, pueden producirse daños en la parte inferior del empujado.
- Nunca meta los dedos en el tubo de entrada de alimentos.

1 Acople el eje de transmisión y el bol sobre la unidad de potencia.
2 Sujetándolo por la parte central, coloque el disco sobre el eje motor con el lado apropiado hacia arriba.
3 Coloque la tapa.
4 Ponga los alimentos en el tubo de entrada que desee utilizar.
Para usar el tubo de entrada de alimentos pequeño, introduzca primero el empujador grande en el tubo de entrada. Úselo para ingredientes pequeños individuales.
Para usar el tubo de entrada de alimentos grande, introduzca los dos empujadores a la vez.
5 Enchufe el aparato, seleccione una velocidad y empuje de manera uniforme con el empujador.

Consejos y sugerencias

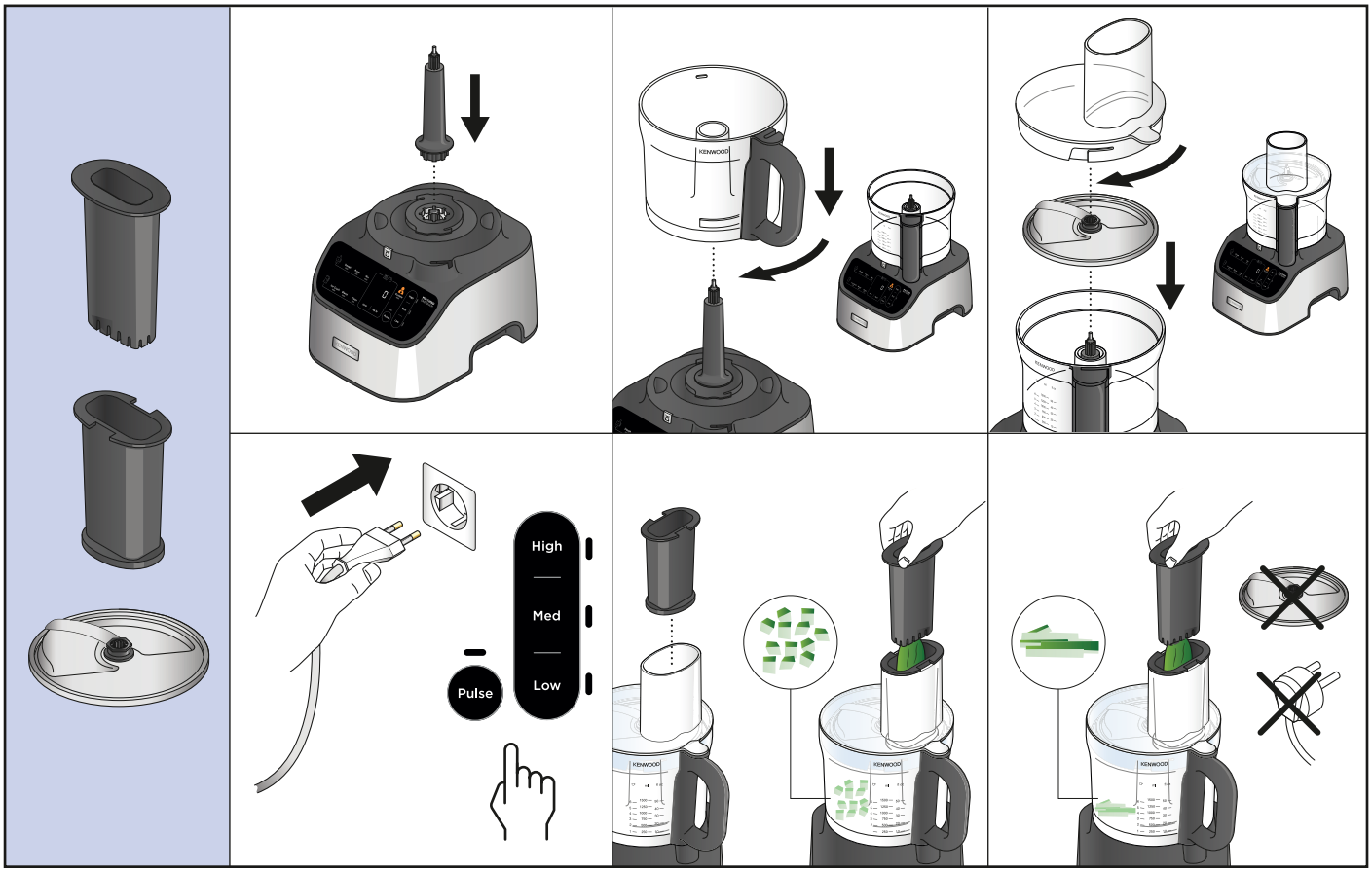
- Utilice ingredientes frescos.
- No corte la comida en trozos demasiado pequeños. Llene el tubo de entrada de alimentos casi hasta arriba. Así evitará que la comida se deslice hacia los lados al procesarla.
- Al rebanar o rallar: los alimentos colocados en sentido vertical salen más cortos que los que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

Tabla de usos

		MAX		(Segundos)
		Max	High (alta)	5-30
		Max	High (alta)	5-30
		Max	Low (baja)	5-30

Usar el procesador de alimentos - Accesorio Express Dice

Diagramas de uso e instrucciones de uso



IMPORTANTE

- El disco para cortar en dados está diseñado para usarse únicamente con el corta verduras en dados.
- El empujador para cortar en dados debe utilizarse únicamente con la rejilla para cortar en dados. Si se utiliza sin colocar la rejilla para cortar en dados, se producirán daños en la parte inferior del empujador.
- Los alimentos como el queso, el jamón y el chorizo se atascarán en la rejilla, así que no se recomienda utilizar este accesorio con dichos alimentos.

1 Coloque el eje motor y el bol sobre la unidad de potencia.
2 Añada el disco para cortar en dados y ponga la tapa.
3 Ponga la rejilla para cortar en dados dentro del tubo de entrada de alimentos.
4 Enchufe el aparato, seleccione una velocidad y use el empujador para cortar en dados para procesar alimentos a través de la rejilla para cortar en dados.

El Express Dice también se puede utilizar para preparar patatas fritas, crudités y bastones.

5 Ponga la rejilla para cortar en dados sin el disco para cortar en dados.
6 Empuje los alimentos manualmente a través de la rejilla sin encender el aparato.

Consejos y sugerencias

- Para ayudar con el proceso, ponga las dos manos en la parte superior del empujador y presione hacia abajo con firmeza.
- Para obtener mejores resultados, use frutas y verduras frescas.
- Para evitar que los alimentos se atasquen, no los apretuje en el tubo de entrada. Lo ideal sería cortar los alimentos en trozos no superiores a:

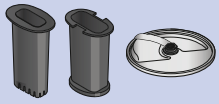
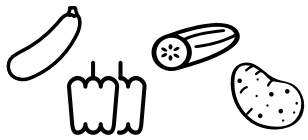
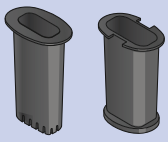
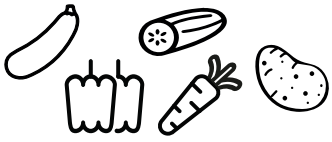
50 × 30 mm

- Si los alimentos están demasiado duros para empujarlos por la rejilla, cuézalos durante aproximadamente 10-15 minutos y luego deje que se enfríen en la nevera antes de procesarlos.
- Quite siempre las pieles duras, los huesos, las pepitas, las semillas, etc., de los alimentos antes de procesarlos.

Nota:

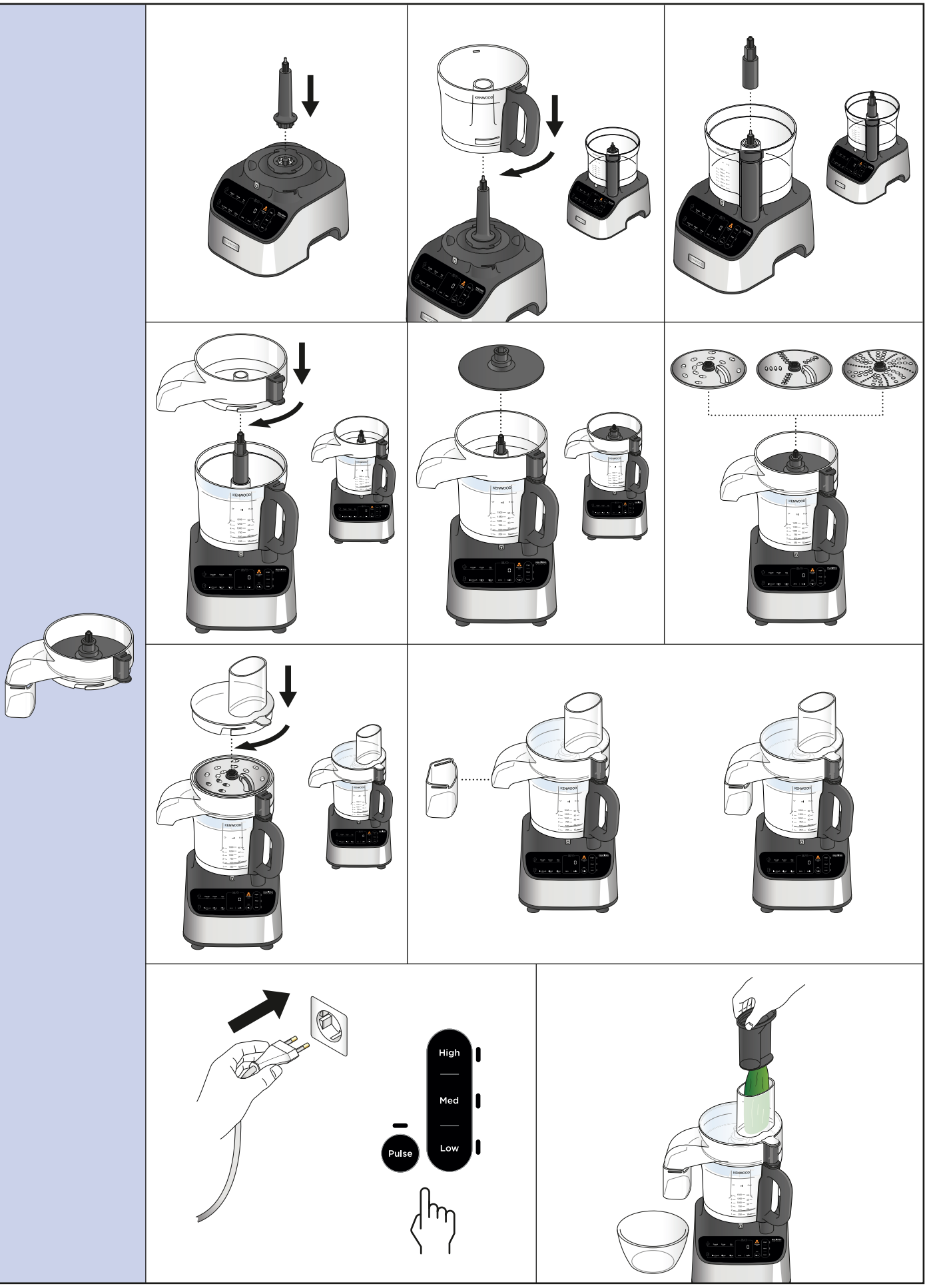
- Debido a los distintos tamaños y formas de los alimentos, los dados contendrán algunos trozos deformes, lo cual es normal.
- Para limpiar la rejilla para cortar en dados, use el extremo del empujador para sacar cualquier resto de comida que pueda quedar atrapado en la rejilla.

Tabla de usos

		MAX		(Segundos)
		Max	High (alta)	5-30
		Max	N/A (N/C)	N/A (N/C)

Usar el procesador de alimentos - Express Serve

Diagramas de uso e instrucciones de uso



IMPORTANTE

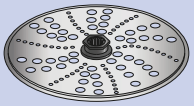
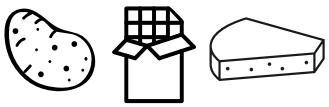
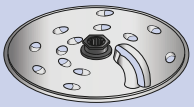
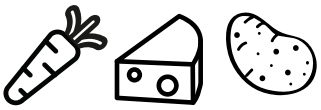
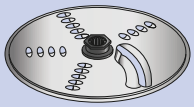
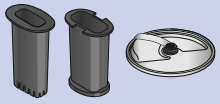
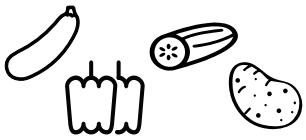
- El Express Serve no funcionará a menos que el eje motor pequeño se haya acoplado al eje motor principal.
- No aplique demasiada fuerza al usar el accesorio.
- Si la comida no sale por la salida de alimentos, apague el aparato y compruebe que no haya comida atascada debajo del disco y que la placa de expulsión esté colocada. Quite la comida que haya quedado atrapada antes de seguir procesando los alimentos.

1 Coloque el eje motor y el bol sobre la unidad de potencia.
2 Acople el eje motor pequeño al eje principal.
3 Coloque el accesorio/disco deseado.

Nota: el accesorio Express Serve se puede utilizar con el accesorio Express Dice y con el disco rebanador/rallador y el disco rallador extrafino.

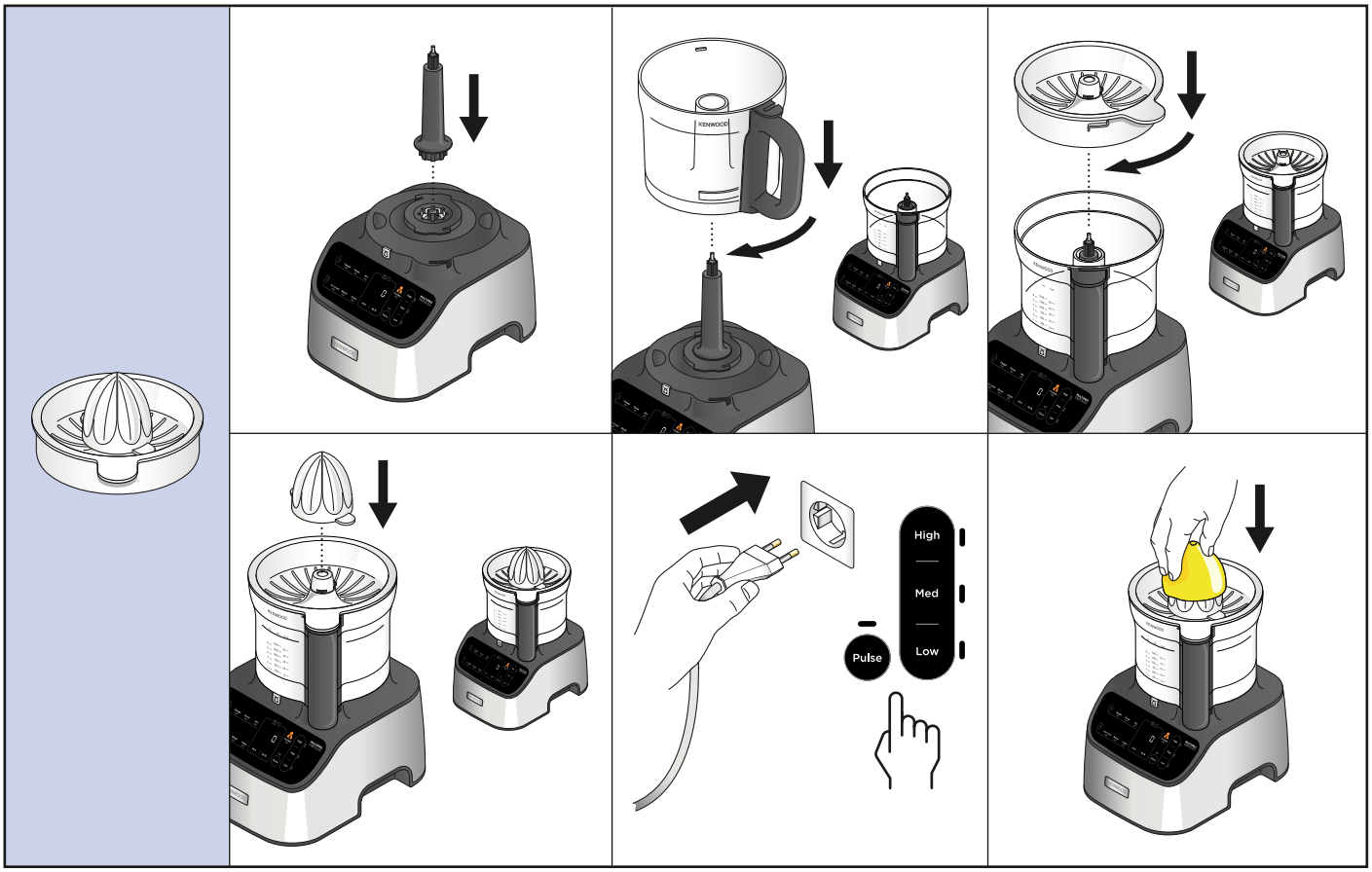
4 Coloque la tapa.
5 Acople la extensión del tubo de alimentación.
6 Ponga los alimentos en el tubo de entrada que desee utilizar.
7 Enchufe el aparato, seleccione una velocidad y empuje la comida de manera uniforme con el empujador.

Tabla de usos

		MAX		(Segundos)
		Max	High (alta)	5-30
		Max	High (alta)	5-30
		Max	Low (baja)	5-30
		Max	High (alta)	5-30

Usar el procesador de alimentos - Exprimidor de cítricos

Diagramas de uso e instrucciones de uso



IMPORTANTE

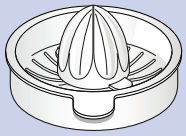
- El exprimidor de cítricos no funcionará si el colador no está colocado correctamente.

1 Acople el eje motor y el bol en la unidad de potencia.
2 Acople el colador dentro del bol; asegúrese de que el asa del colador coincida con el asa del bol y que quede bien sujeta en su posición.
3 Coloque el cono sobre el eje motor y gírelo hasta que llegue abajo.
4 Corte la fruta en mitades. Enchufe el aparato, seleccione una velocidad baja y presione la fruta sobre el cono.

Consejos y sugerencias

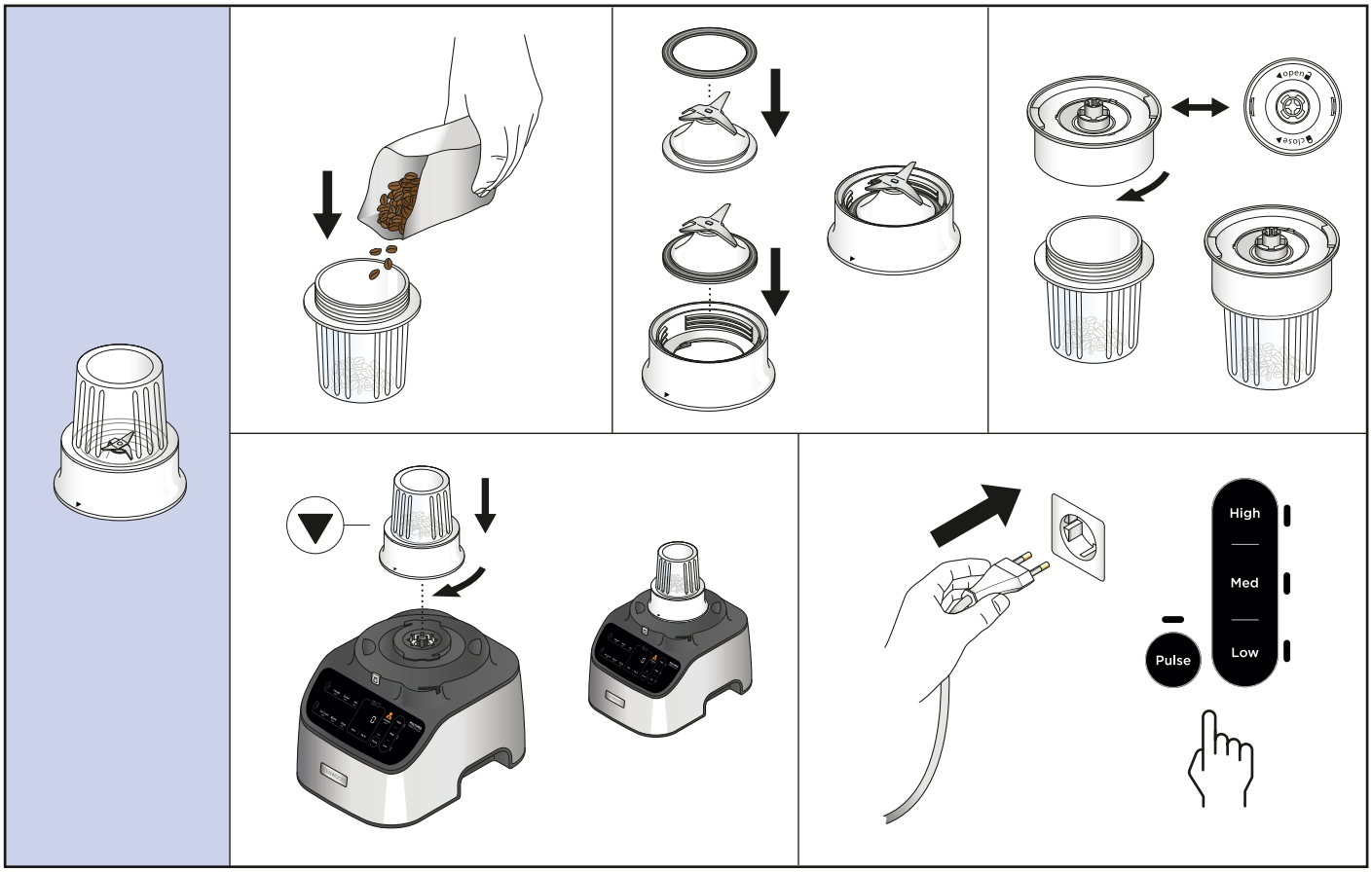
- Para obtener los mejores resultados, guarde y exprima la fruta a temperatura ambiente y haga rodar la fruta sobre una superficie de trabajo antes de exprimirla.
- Para ayudar a extraer el zumo, mueva la fruta de un lado a otro antes de exprimirla.
- Cuando exprima grandes cantidades de fruta, vacíe el colador de forma regular para impedir la acumulación de pulpa y semillas.

Tabla de usos

		MAX		(Segundos)
		1 kg	Low (baja)	120–180

Usar el procesador de alimentos - Molinillo de cristal

Diagramas de uso e instrucciones de uso

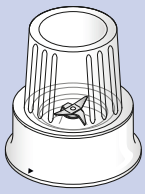


1 Ponga los ingredientes en la jarra.
2 Acople el anillo de cierre al conjunto de cuchillas.
3 Gire el conjunto de cuchillas boca abajo. Colóquelo en la jarra, con las cuchillas hacia abajo.
4 Enrosque el conjunto de cuchillas en la jarra. Consulte los siguientes gráficos que aparecen en la parte inferior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

Consejos y sugerencias

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

Tabla de usos

		MAX		(Segundos)
		50 g	High (alta)	10–30
		50 g	High (alta)	30

Receta

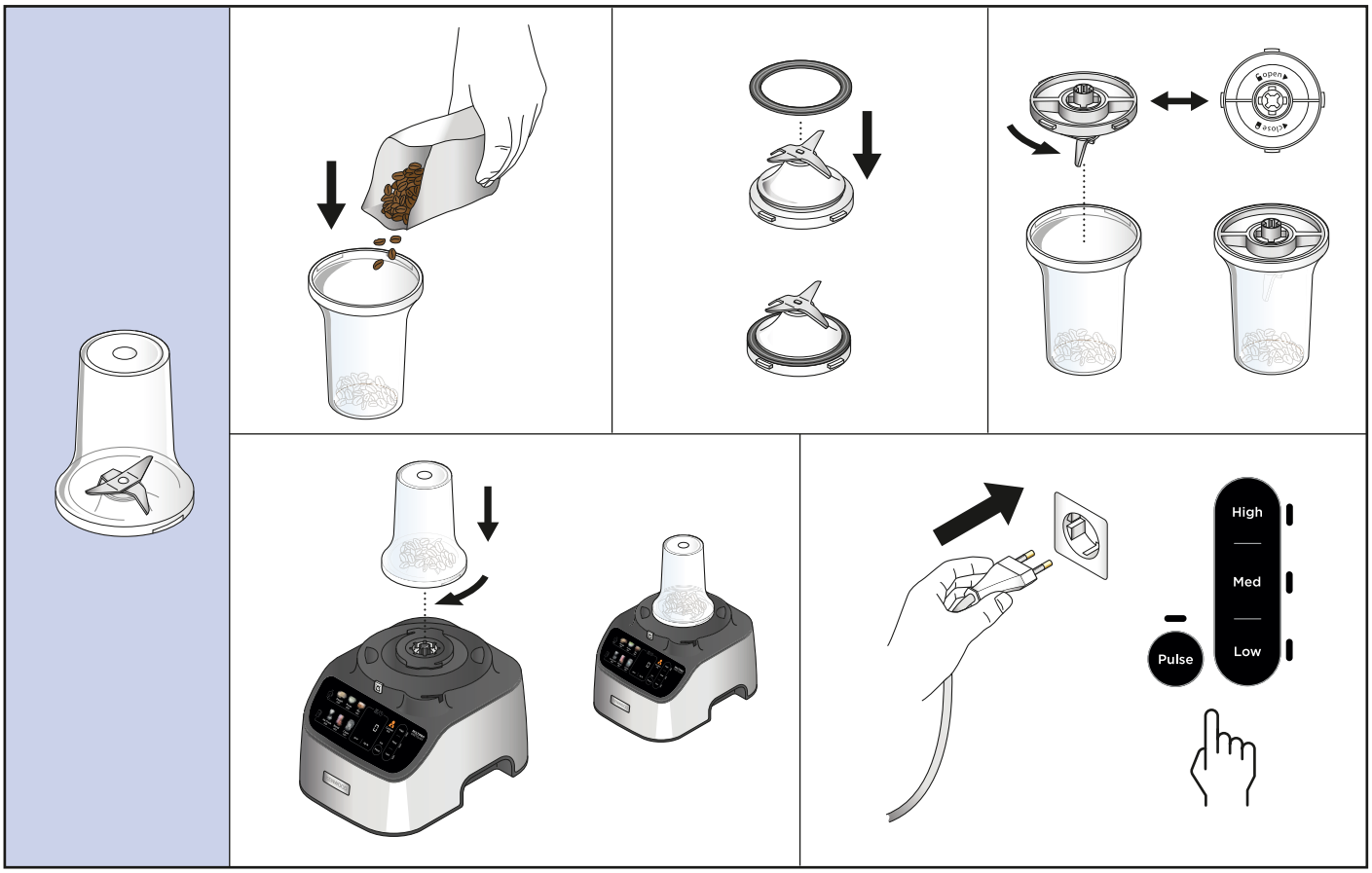
Adobo de ciruela pasa

225 g de miel líquida
20 g de ciruelas pasas blandas pequeñas
30 ml de agua fría

1 Ponga todos los ingredientes en el molinillo. Déjelo en el frigorífico durante toda la noche.
2 Acople el molinillo a la unidad de potencia.
3 Enchufe el aparato, seleccione y mantenga pulsado el botón 'Pulse' de acción intermitente y procese los alimentos durante 4 segundos.
4 Úselo según sea necesario.

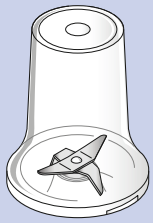
Usar el procesador de alimentos - Molinillo de plástico

Diagramas de uso e instrucciones de uso



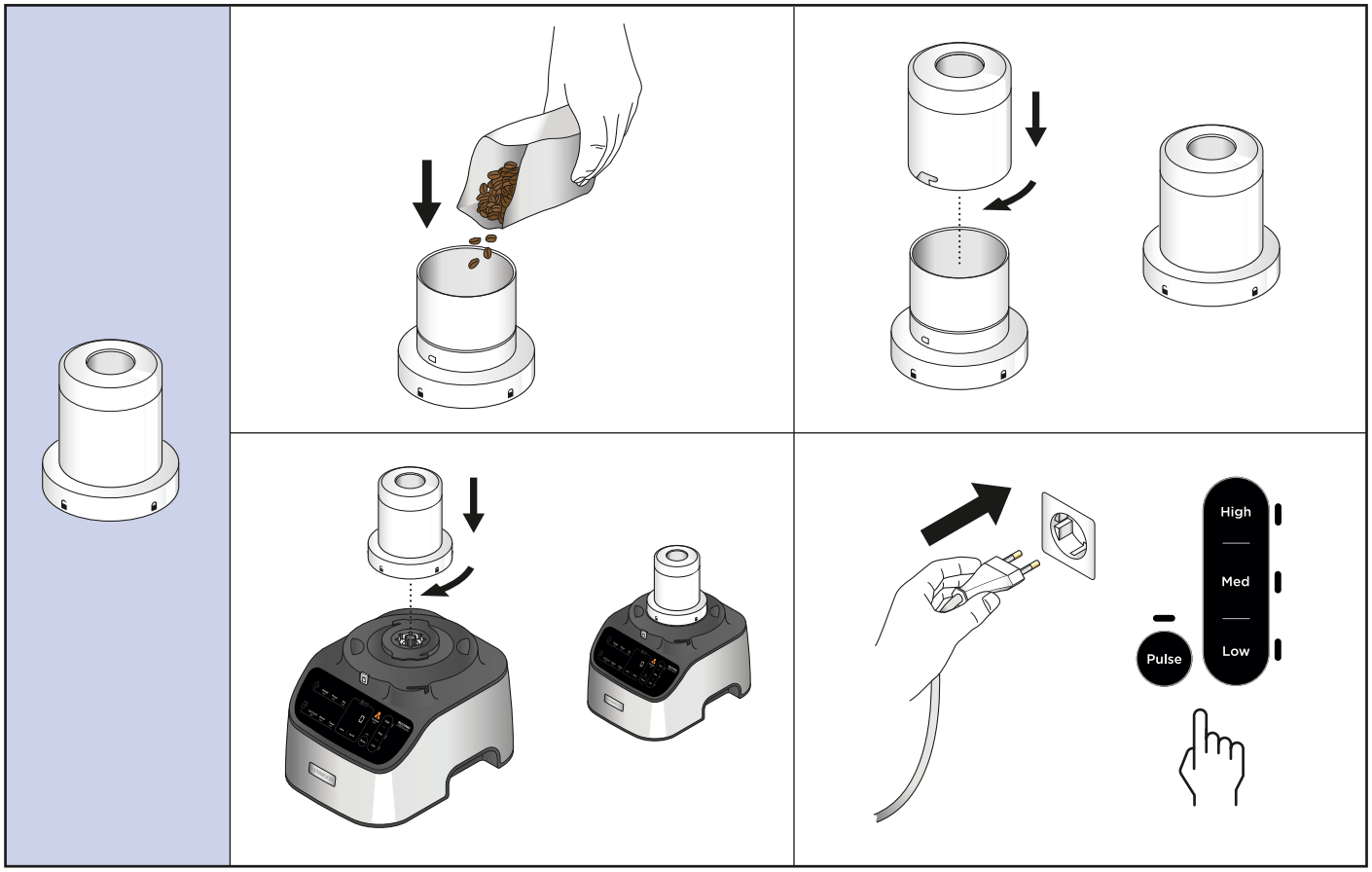
1 Ponga los ingredientes en la jarra.
2 Acople el anillo de cierre al conjunto de cuchillas.
3 Gire el conjunto de cuchillas boca abajo. Colóquelo en la jarra, con las cuchillas hacia abajo.
4 Enrosque el conjunto de cuchillas en la jarra a mano. Consulte los siguientes gráficos que aparecen en la parte inferior del conjunto de cuchillas:
   - posición de desbloqueo
   - posición de bloqueo
5 Coloque el molinillo sobre la unidad de potencia, alinee el símbolo ▼ en el molinillo con el símbolo ▮ en la unidad de potencia y gire en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeto.
6 Enchufe el aparato, seleccione la velocidad 'High' (alta) o use el botón 'Pulse' de acción intermitente.

Tabla de usos

		MAX		(Segundos)
		50 g	High (alta)	10–30
		50 g	High (alta)	30

Usar el procesador de alimentos - Molinillo triturador

Diagramas de uso e instrucciones de uso



IMPORTANTE

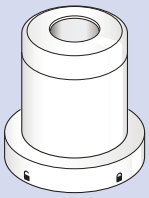
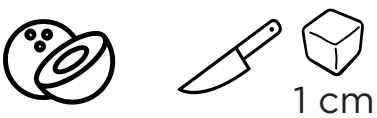
- No procese raíz de cúrcuma seca en el molinillo ya que es demasiado dura y podría dañar las cuchillas.

1 Coloque los ingredientes en el conjunto de cuchillas.
2 Ponga la tapa y gírela en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeta.
3 Coloque el molinillo sobre la unidad de potencia y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeto.
4 Enchufe el aparato, seleccione la velocidad 'High' (alta) o use el botón 'Pulse' de acción intermitente.

Consejos y sugerencias

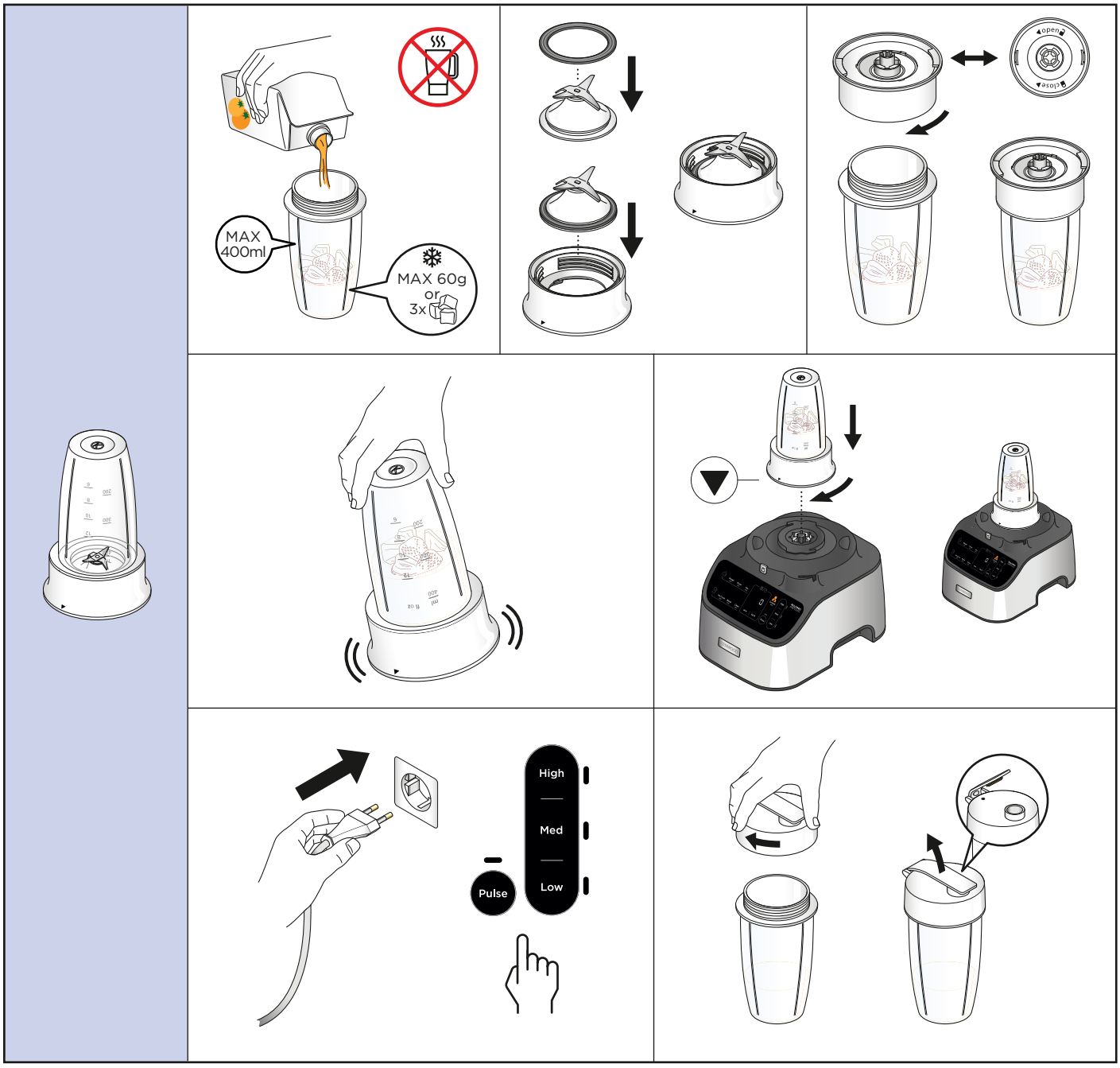
- Para obtener un resultado óptimo al procesar especias, le recomendamos que no procese más de 50 g a la vez en el molinillo.
- Las especias enteras conservan su sabor durante mucho más tiempo que las especias molidas, por eso, es mejor moler una cantidad pequeña cada vez para conservar el sabor.
- Es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

Tabla de usos

		MAX		(Segundos)
		50 g	High (alta)	30–60
		50 g	High (alta)	30–60
		50 g	Pulse (Pulse)	15–30
		30 g	Pulse (Pulse)	5–10
	1 cm	30 g	Pulse (Pulse)	5–10
		30 g	Pulse (Pulse)	5–10
	 1 cm	40 g	High/Pulse (alta/Pulse)	30–60

Usar el procesador de alimentos - Batidora de vaso personal

Diagramas de uso e instrucciones de uso

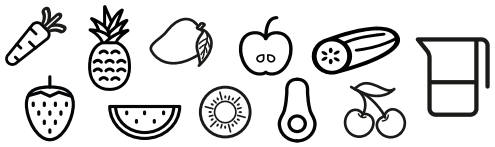


IMPORTANT
- No mezcle ingredientes congelados sin líquido.
- Si el anillo de cierre está dañado o no está correctamente acoplado, el contenido podría derramarse.

1 Añada los ingredientes a la botella hasta la marca de 400 ml.
2 Acople el anillo de cierre a la unidad de cuchillas, asegurándose de que el anillo esté colocado correctamente en la zona ranurada.
3 Sujete la parte inferior de la unidad de cuchillas y colóquela sobre la botella, con las cuchillas hacia abajo.
4 Enrosque el portacuchillas sobre la botella; gírelo en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeto.
5 Enchufe el aparato, seleccione la velocidad 'High' (alta). Deje que los ingredientes se mezclen hasta que quede una mezcla homogénea.
6 Ajuste y cierre la tapa girando en el sentido de las agujas del reloj.
7 Cuando quiera beber, simplemente abra la tapa y sujétela en su posición. La bebida se puede tomar directamente de la botella.

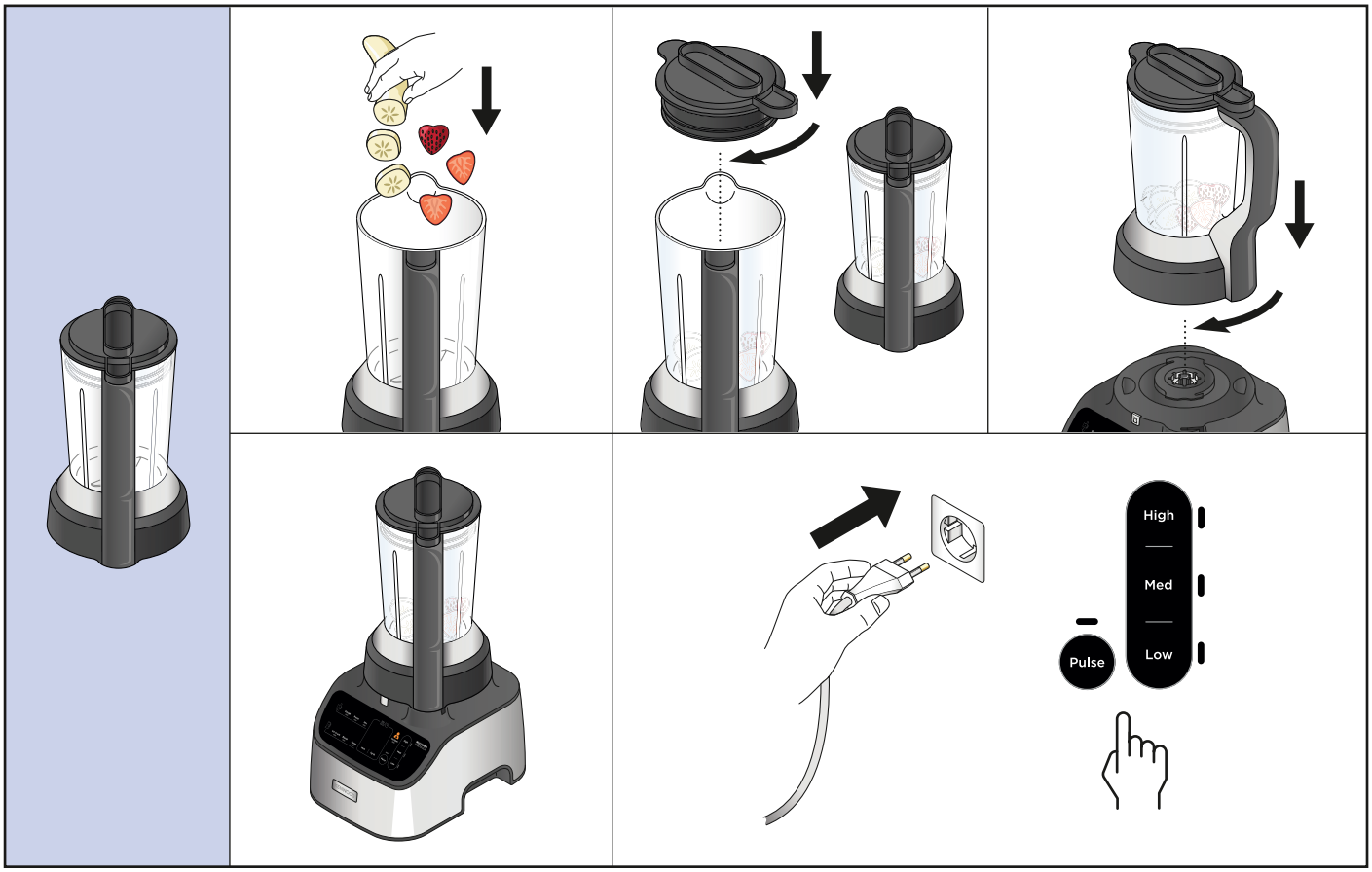
Consejos y sugerencias
- Cuando su bebida haya alcanzado la consistencia deseada, puede usar el botón de acción intermitente para asegurarse de que todos los ingredientes estén bien mezclados.
- Observe que cuando la botella se llena hasta la capacidad máxima (400 ml), equivale aproximadamente a dos raciones.
- Si no tiene intención de consumir su bebida inmediatamente, manténgala en la nevera.
- Compruebe que su bebida sea lo suficientemente fina como para poder beberla de la tapa dosificadora. Para hacer que una bebida sea menos espesa, añada más líquido.
- Después del mezclado, es posible que algunas bebidas no estén completamente suaves debido a semillas o a la naturaleza fibrosa de los ingredientes.
- Algunas bebidas podrían separarse si reposan, por lo tanto, es mejor beberlas al instante. Las bebidas que se hayan separado deben agitarse antes de beberlas.
- Cuando la tapa dosificadora esté acoplada, mantenga la botella de viaje siempre en posición vertical.

Tabla de usos

		MAX		(Segundos)
		400 ml (❄ 60 g)	High (alta)	30–60

Usar el procesador de alimentos - Batidora de vaso de plástico

Diagramas de uso e instrucciones de uso



IMPORTANTE

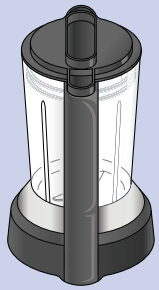
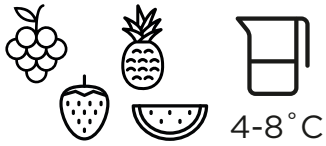
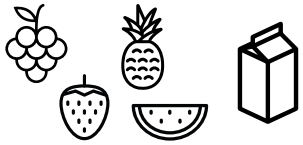
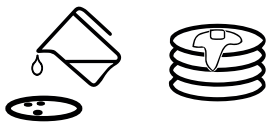
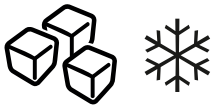
- El aparato no funcionará si la licuadora no está acoplada correctamente en el enclavamiento.
- No se recomienda procesar especias ya que pueden dañar las piezas de plástico.

1 Ponga los ingredientes en el vaso.
2 Ponga la tapa en el vaso y gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que haga clic.
3 Acople la batidora de vaso a la unidad de potencia y gírela en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeta en su posición.
4 Enchufe el aparato, seleccione la velocidad 'High' y bata hasta alcanzar la consistencia deseada.

Consejos y sugerencias

- Al hacer mayonesa, ponga todos los ingredientes, excepto el aceite, en la batidora de vaso. Con el aparato en marcha, vierta el aceite a través del orificio de goteo de la tapa.
- Las mezclas espesas, por ejemplo, patés y salsas, podrían quedarse apelmazadas en los lados del vaso; raspe los lados con una espátula y mezcle con el resto para seguir batiendo. Si la mezcla es difícil de batir, añada más líquido.

Tabla de usos

		MAX		(Segundos)
	 4-8˚C	1,5 l	High (alta)	30– 60
		1 l	High (alta)	15–30
		x1 250 g 500 g	High (alta)	45–60
		6 (125 g)	Pulse (Pulse)	30

Recetas

Mayonesa

4 yemas de huevo
32 g mostaza de Dijon
350 ml de aceite

Preparación

1 Añada las yemas de huevo y la mostaza a la batidora de vaso.
2 Bata a velocidad alta durante 10 segundos.
3 Con la batidora en marcha, añada el aceite a través del orificio de goteo de la tapa.

Comida para bebés

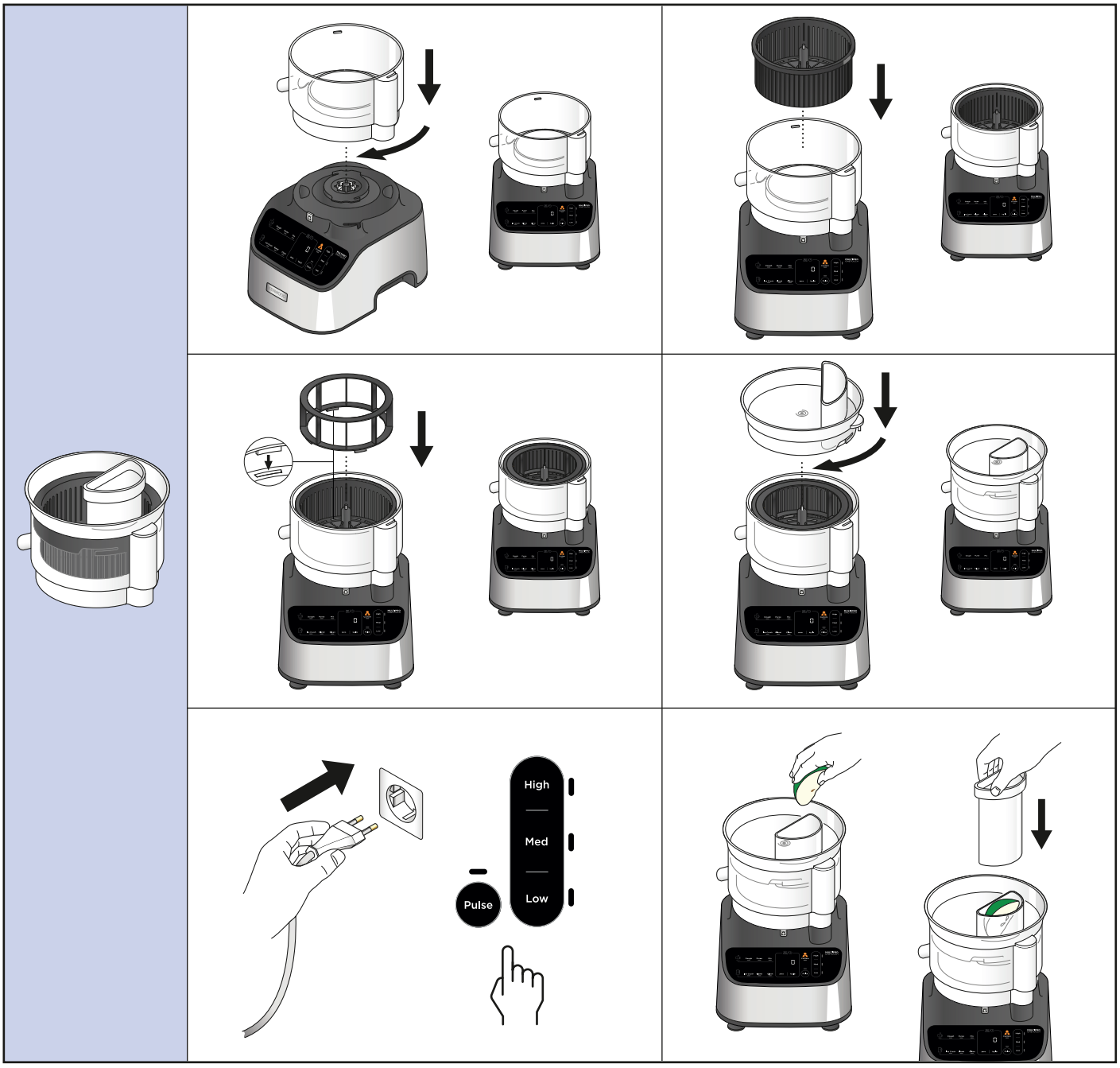
200 g de ternera cruda (cortada en dados de 2 cm)
200 g de zanahorias crudas (cortadas en dados de 2 cm)
200 g de patatas crudas (cortadas en dados de 2 cm)

Preparación

1 Ponga la carne cortada en dados en un cazo con agua hirviendo. Llévelo de nuevo a ebullición y deje cocer durante 1 hora.
2 Ponga las zanahorias y las patatas cortadas en dados en un cazo aparte con agua hirviendo, llévelo de nuevo a ebullición y deje cocer durante 30 minutos.
3 Escurra la ternera, las zanahorias y las patatas, y conserve 250 ml de agua de cocción. Deje que la carne, las verduras y el agua se enfríen a temperatura ambiente antes de procesarlas.
4 Ponga la carne, las zanahorias y las patatas en la batidora de vaso, y luego añada el agua de cocción conservada.
5 Bata a velocidad alta durante 15 segundos.
6 Raspe los lados y agite el contenido de la batidora de vaso.
7 Bata a velocidad alta hasta obtener la consistencia deseada.

Usar el procesador de alimentos - Licuadora

Diagramas de uso e instrucciones de uso



IMPORTANTE

- La licuadora no funcionará si el bol o la tapa no están correctamente ajustados en el enclavamiento.
- Si la licuadora empieza a vibrar, desconecte el aparato y vacíe la pulpa del tambor. La licuadora vibra si la pulpa no está distribuida de manera uniforme.
- Algunos alimentos muy duros pueden hacer que la licuadora vaya más lenta o que se pare. Si esto sucede, desconecte el aparato y limpie el filtro.
- Desconecte el aparato y limpie el colector de pulpa regularmente durante el uso.

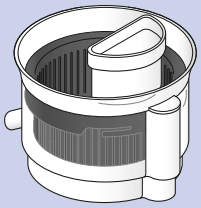
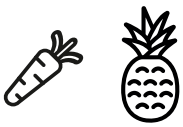
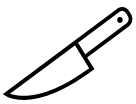
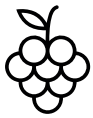
1 Acople el bol de la licuadora a la unidad de potencia, gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que que quede bien sujeto. Si el bol está acoplado correctamente, el pico vertedor debe quedar situado en el lado izquierdo.
2 Coloque el despulpador dentro del tambor del filtro asegurándose de que las lengüetas encajen en las ranuras en el fondo del tambor.
3 Coloque el tambor del filtro.
4 Ponga la tapa del accesorio y gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien sujeta.
5 Ponga un vaso o jarra adecuados debajo de la boca de salida del zumo.
6 Corte la comida para que encaje bien en el tubo de entrada de alimentos.
7 Enchufe el aparato, seleccione la velocidad 'High' y empuje la comida de manera uniforme con el empujador. Nunca ponga los dedos en el tubo de entrada de alimentos. Procese bien los alimentos antes de añadir más.

- Después de añadir el último trozo, deje que la licuadora funcione durante 30 segundos más para extraer todo el zumo del tambor del filtro.

Consejos y sugerencias

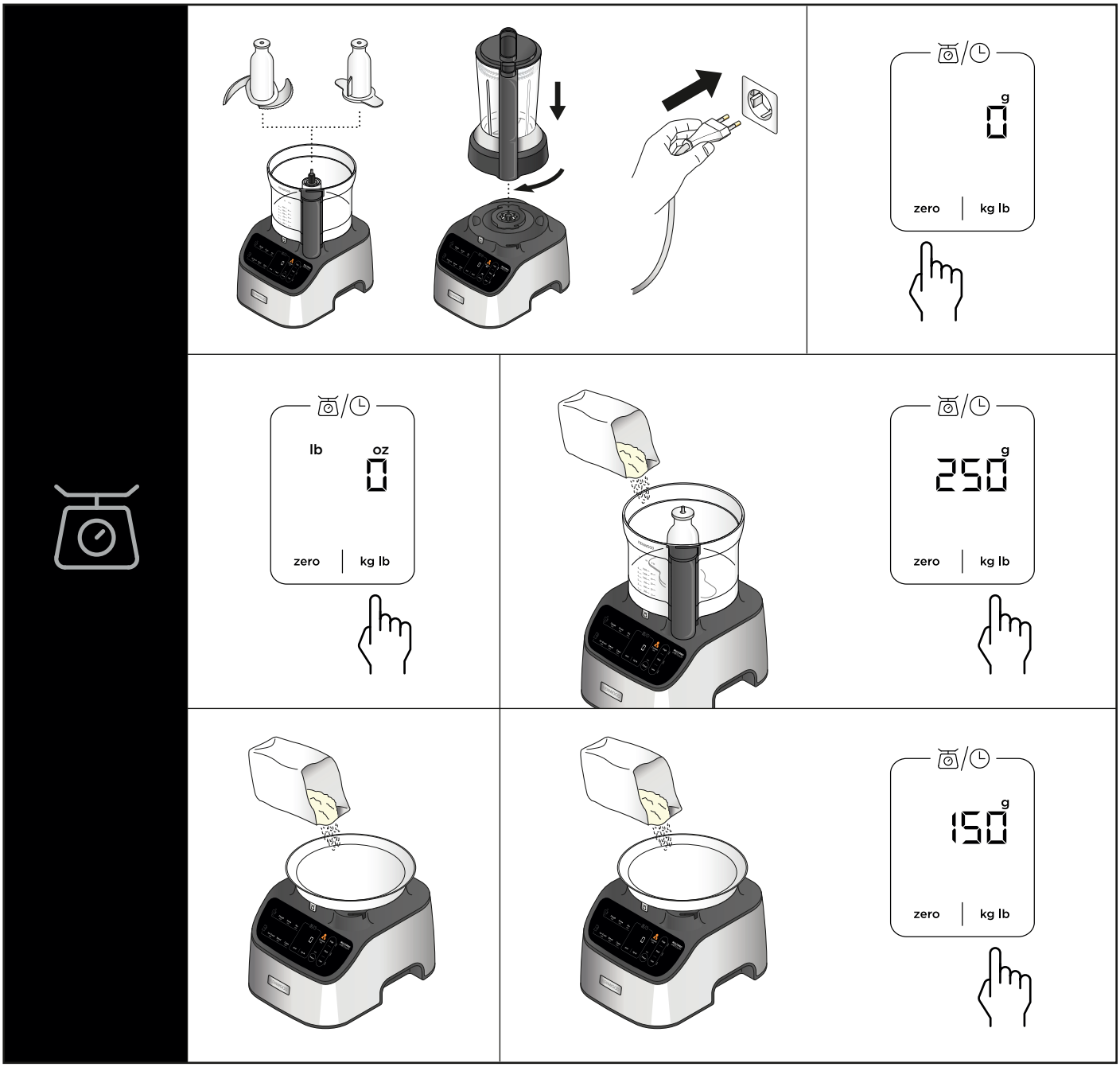
- Antes de procesar los alimentos, quite los huesos y las semillas (p. ej., pimiento, melón o ciruela) y las pieles duras (p. ej., melón o piña). No necesita pelar o quitar el corazón de las manzanas ni de las peras.
- Utilice frutas y hortalizas frescas y en su punto.

Tabla de usos

			MAX		(Segundos)
		2,5 x 4 cm	600 g	High (alta)	60–120
		1/2	600 g	High (alta)	60–120
		 1/4	600 g	High (alta)	60–120
			600 g	High (alta)	60–120

Función de pesaje

Diagramas de uso e instrucciones de uso



IMPORTANTE

- Su procesador de alimentos está equipado con una función de pesaje para poder pesar los ingredientes directamente en el bol o el vaso de la licuadora.
- La capacidad máxima es de 3 Kg.
- El peso de cualquier ingrediente adicional que se agregue al tubo de entrada de alimentos mientras el procesador esté en funcionamiento no aparecerá en la pantalla.
- La pantalla se puede apagar manualmente manteniendo pulsado el botón ZERO durante unos segundos.

1 Acople siempre el bol, el eje motor desmontable y el accesorio o el vaso de la licuadora sobre la unidad de potencia antes de añadir los ingredientes.
2 Enchufe el aparato; la pantalla mostrará 00:00.
3 Pulse el botón ZERO una vez y la pantalla se encenderá.
4 Presione el botón (kg/lb) para seleccionar los gramos o las onzas. La pantalla tomará por defecto el ajuste kg/g al conectarla por primera vez.

- La unidad pesa en incrementos de 1 g, y se recomienda realizar las mediciones en cucharadita/cucharada sopera para pesar cantidades pequeñas.
- Para poner a cero, presione el botón ZERO una vez.

5 Pese los ingredientes necesarios directamente en el bol o el vaso.
6 Después de haber pesado todos los ingredientes, acople la tapa y seleccione una velocidad para hacer funcionar el procesador.

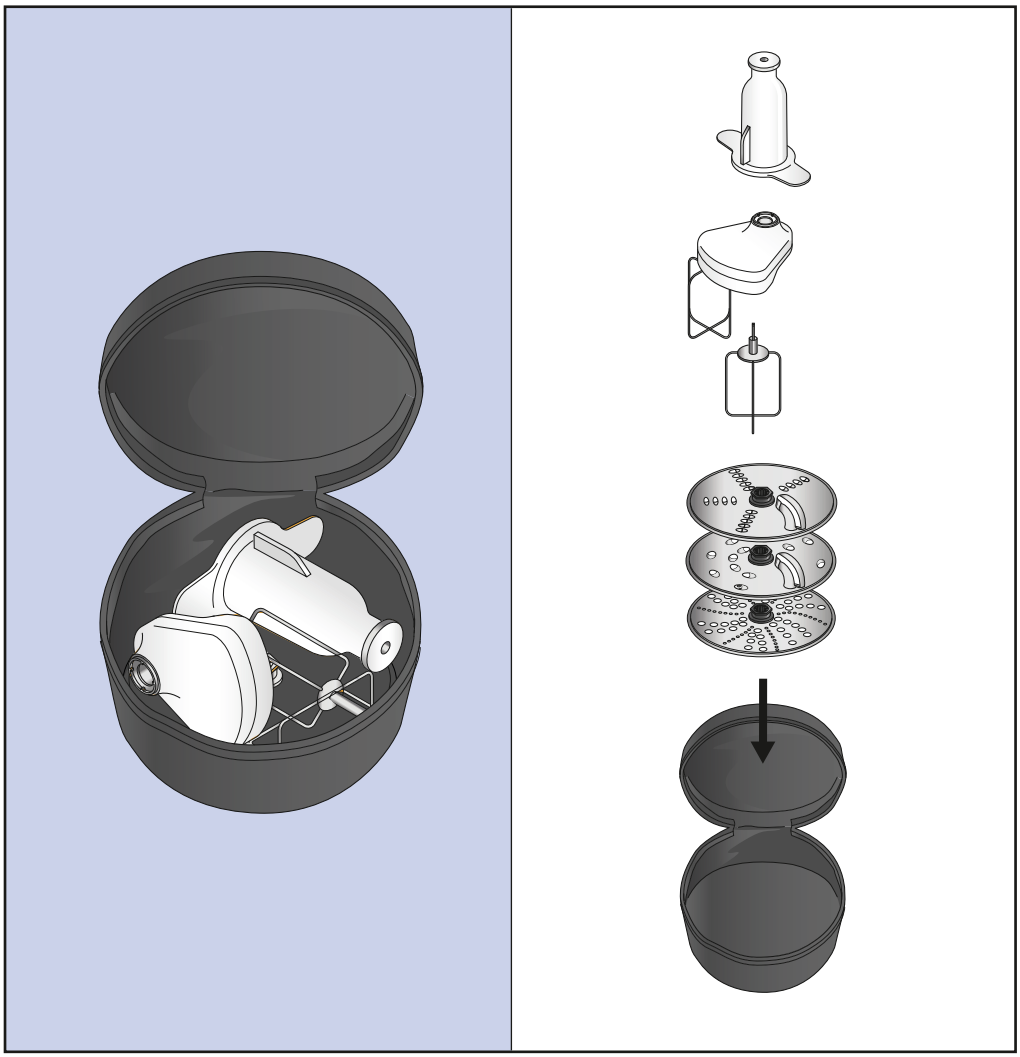
Bandeja de pesaje

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

7 Para usarla, coloque la bandeja encima de la unidad de potencia y gírela en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeta. Luego siga los pasos 2 a 4 indicados en "Para usar la función de pesaje".

8 Para quitar la bandeja, gírela en sentido contrario a las agujas del reloj y sáquela.

Bolsa de almacenamiento (si se incluye)



- Guarde los discos, el batidor de varillas doble y el gancho de amasar en la bolsa.
- Por razones de seguridad, la cuchilla debe guardarse en el bol principal en vez de la bolsa de almacenamiento cuando no se utilice.

Servicio técnico y atención al cliente

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

- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.

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

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

Guía de solución de problemas

Problema	Causa	Solución
El procesador no funciona.	No hay corriente. El bol no se ha acoplado correctamente en la unidad de potencia.	Compruebe que el procesador esté enchufado. Compruebe que el bol esté colocado correctamente y que el asa esté situada hacia la esquina derecha de la parte delantera.
	La tapa del bol no se ha cerrado correctamente.	Compruebe que el enclavamiento de la tapa esté bien ubicado en la zona del asa. **El procesador no funcionará si el bol y la tapa se han acoplado incorrectamente.**
	El eje motor desmontable ⑤ no está acoplado a la unidad de potencia.	Acople el eje motor desmontable ⑤ sobre la unidad de potencia antes de colocar el bol. Los utensilios y los accesorios del bol no funcionarán si el eje motor no está acoplado.
La batidora de vaso, la batidora de vaso personal o el molinillo no funcionan.	La batidora de vaso, la batidora de vaso personal o el molinillo no se han ajustado correctamente.	La batidora de vaso, la tapa de la batidora de vaso, la batidora de vaso personal o el molinillo no funcionarán si no están acoplados correctamente en el enclavamiento.
	La batidora de vaso, la batidora de vaso personal o el molinillo no se han ensamblado correctamente.	Compruebe que el conjunto de cuchillas esté bien ajustado dentro del vaso de cristal, la botella o la jarra.
El procesador se detiene cuando está en marcha.	Se ha sobrecargado el procesador/ superado la capacidad máxima.	Revise las capacidades máximas en la “Tabla de usos recomendados”.
	La tapa no está bien sujeta.	Compruebe que la tapa esté bien sujeta.
La batidora de vaso personal o el multimolinillo gotean por la base del conjunto de cuchillas.	Falta el anillo de cierre. El anillo de cierre no está acoplado correctamente. El anillo de cierre está dañado.	Compruebe que el anillo de cierre esté acoplado correctamente y que no esté dañado. Para conseguir un anillo de cierre de repuesto, consulte la sección “Servicio técnico y atención al cliente”.
Unidad inestable/vibraciones y movimiento fuertes.	Se está procesando fruta/ingredientes pegajosos como dátiles. La velocidad seleccionada es demasiado lenta.	Para obtener mejores resultados, use primero el control 'Pulse' de acción intermitente para descomponer los ingredientes y luego siga procesando a velocidad alta.
Bajo rendimiento de los utensilios/accesorios.	Consulte los consejos de la sección “Uso del accesorio” pertinente. Compruebe que los accesorios estén correctamente ensamblados.	
Función de pesaje		
El peso no se muestra en la pantalla.	La pantalla muestra una lectura negativa porque no se ha "Puesto a cero" y o bien los ingredientes, o el bol/ tapa/accesorio se han quitado.	Ponga la pantalla a cero o vuelva a poner los ingredientes que faltan o vuelva a colocar el bol/tapa/accesorio.
	La cantidad pesada es demasiado pequeña.	Realice las mediciones en cucharadita cantidades muy pequeñas.
Peso cambiado en la pantalla.	La unidad de potencia se ha movido durante el funcionamiento.	Coloque siempre el procesador sobre una superficie plana y seca antes de pesar los ingredientes. No mueva la unidad de potencia durante la función de pesaje. Ponga la pantalla a cero antes de pesar los próximos ingredientes.
La pantalla está apagada.	La unidad de potencia no está enchufada.	Vuelva a enchufar el aparato.
	La pantalla se apagará automáticamente si se visualiza el mismo peso después de 5 minutos.	Pulse el botón ZERO una vez y la pantalla se encenderá.
La pantalla muestra [0 – Ld].	La función de pesaje está sobrecargada.	No sobrepase la capacidad máxima de 3 kg.
	Se ha aplicado demasiada fuerza a la unidad de potencia.	No someta la unidad de potencia a una fuerza excesiva ya que se puede dañar el sensor de peso.
En la pantalla parpadea -----	Los enclavamientos no están acoplados.	Asegúrese de que los enclavamientos estén completamente acoplados.
Explicación de los código de error		
E12	Fallo del sensor de peso	Apague el aparato. Déjelo durante 30 segundos y vuelva a encenderlo. Si el problema persiste, póngase en contacto con el centro de servicios.
E41	Fallo de detección de velocidad del motor	
E49	Fallo en las comunicaciones	

Català

- Seguretat 275-276
- Abans d'endollar l'aparell a la xarxa elèctrica 276
- Cura i neteja 277
- Llista de peces 278-280
- Ús del processador d'aliments - Programes predefinits 281-280
  - Diagrames d'ús i instruccions d'ús 281-284
  - Taula d'usos 285
  - Recepta 286
- Programa predefinit personalitzat 287-288
- Ús del processador d'aliments - Fulla, ganxo de pastar i batedor de varetes doble 289-292
  - Diagrames d'ús i instruccions d'ús 289-290
  - Taula d'usos 291
  - Receptes 292
- Ús del processador d'aliments - Discos 292-293
  - Diagrames d'ús i instruccions d'ús 292-293
  - Taula d'usos 293
- Ús del processador d'aliments - Accessori Express Dice 294-295
  - Diagrames d'ús i instruccions d'ús 294-295
  - Taula d'usos 295
- Ús del processador d'aliments - Express Serve 296-297
  - Diagrames d'ús i instruccions d'ús 296-297
  - Taula d'usos 297
- Ús del processador d'aliments - Espremedor de cítrics 298
  - Diagrames d'ús i instruccions d'ús 298
  - Taula d'usos 298
- Ús del processador d'aliments - Molinet de vidre 299-300
  - Diagrames d'ús i instruccions d'ús 299
  - Taula d'usos 299
  - Recepta 300
- Ús del processador d'aliments - Molinet de plàstic 300-301
  - Diagrames d'ús i instruccions d'ús 300
  - Taula d'usos 301
- Ús del processador d'aliments - Molinet triturador 301-302
  - Diagrames d'ús i instruccions d'ús 301-302
  - Taula d'usos 302
- Ús del processador d'aliments - Batedora de got personal 303-304
  - Diagrames d'ús i instruccions d'ús 303-304
  - Taula d'usos 304
- Ús del processador d'aliments - Batedora de got de plàstic 305-306
  - Diagrames d'ús i instruccions d'ús 305
  - Taula d'usos 306
  - Receptes 306
- Ús del processador d'aliments - Liquadora 307-308
  - Diagrames d'ús i instruccions d'ús 307-308
  - Taula d'usos 308
- Ús del processador d'aliments - Pesatge 309-310
  - Diagrames d'ús i instruccions d'ús 309-310
- Bossa d'emmagatzematge 310
- Servei tècnic i atenció al client 311
- Resolució de problemes 312

Seguretat

- Llegiu atentament aquestes instruccions i conserveu-les per a futures consultes.
- Traieu tots els embalatges, les etiquetes i la pel·lícula protectora.
- Si l'endoll o el cable estan danyats, per raons de seguretat, han de ser substituïts per Kenwood o per un tècnic autoritzat per Kenwood per tal d'evitar possibles riscos.
- **NO toqueu les fulles afilades.** Les fulles i els discos són molt afilats, manipuleu-los amb cura. Agafeu-los **sempre** per la nansa a la part superior, lluny de la vora tallant, quan manipuleu les fulles afilades, quan buideu el bol i durant la neteja.
- **NO** processeu ingredients calents.
- **Aneu amb compte** quan aboqueu líquids calents dins del processador d'aliments o la batedora de got, ja que poden sortir expulsats per una emissió de vapor sobtada.
- **No deixeu mai** l'aparell sense vigilància quan estigui en funcionament.
- **No** sobrepasseu les capacitats màximes indicades a la taula d'usos recomanats.
- **No** feu funcionar l'aparell durant més temps del que s'especifica a continuació sense un període de descans. Si el feu servir de manera contínua durant períodes de temps més llargs, podeu danyar l'aparell.

Funció/accessori	Temps màxim de funcionament	Període de descans entre els funcionaments
Batedora de got/batedora de got personal	60 segons	Desendolleu l'aparell i deixeu-lo refredar durant 15 minuts
Barreges pesades al bol (p. ex., massa)	60 segons	
Minipicadora/molinet	30 segons	
Molinet triturador	60 segons	

- **No** aixequeu ni porteu el processador per la nansa, ja que la nansa es podria trencar i provocar lesions.
- Traieu **sempre** la fulla abans d'abocar el contingut del bol.
- Mantingueu les mans i els estris fora del bol del processador i del got de la batedora mentre estiguin connectats a la font d'alimentació. Si cal empènyer els aliments cap avall, feu servir un estri adequat com ara una espàtula.
- Apagueu **sempre** l'aparell i desconnecteu-lo de la font d'alimentació si el deixeu sense vigilància i abans de muntar-lo, desmuntar-lo o netejar-lo.
- **No** utilitzeu mai els dits per empènyer els aliments cap avall pel tub d'alimentació. Utilitzeu sempre l'empenyedor subministrat.
- **AVÍS:** abans de treure la tapa del bol, la batedora de got o el molinet de la unitat de potència:
  - atureu la unitat;
  - espereu fins que l'accessori o les fulles s'hagin aturat completament;
  - aneu amb compte de no desenroscar el got de vidre/l'ampolla o el vas/la tapa del molinet del conjunt de fulles.
- **No** utilitzeu la tapa per fer funcionar el processador. Per aturar l'aparell, premeu la darrera velocitat seleccionada, qualsevol botó d'un programa predefinit o qualsevol dels botons de pesatge.
- Aquest aparell s'espatllarà i pot causar lesions si el mecanisme d'enclavament se sotmet a una força excessiva.
- **No** utilitzeu **mai** un accessori no autoritzat.
- **No** utilitzeu **mai** un aparell danyat. Feu-lo revisar o reparar: consulteu "Servei tècnic i atenció al client".
- **No** deixeu que la unitat de potència, el cable o l'endoll es mullin.
- **No** deixeu que l'excés de cable quedi penjant de la taula o taulell ni que toqui superfícies calentes.
- Cal vigilar els nens per assegurar-se que no juguin amb l'aparell.
- Aquest aparell no el poden fer servir els nens. Mantingueu l'aparell i el cable fora de l'abast dels nens.
- Aquest aparell el poden fer servir persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements sempre que estiguin supervisats o hagin rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i comprenguin els perills a què s'exposen.
- Utilitzeu l'aparell només per a l'ús previst. Kenwood no assumirà cap responsabilitat si l'aparell es fa servir per a un ús inadequat o si no se segueixen aquestes instruccions.
- Un mal ús del processador, la batedora de got o el molinet pot provocar lesions.
- La potència màxima s'estableix en funció de l'accessori minipicadora/molinet, ja que és el que requereix la força més gran. És possible que altres accessoris requereixin menys potència.

Seguretat de la batedora de got/batedora de got personal

- **NO** processeu ingredients calents.
- **RISC DE CREMADES:** cal deixar que els ingredients calents es refredin a temperatura ambient abans de posar-los al got/l'ampolla o abans de barrejar-los.
- Aneu **sempre** amb compte a l'hora de manipular el conjunt de fulles i eviteu tocar la vora tallant de les fulles durant la neteja.
- Feu funcionar la batedora de got únicament amb la tapa col·locada al seu lloc.
- **No** feu servir **mai** la batedora de got buida.
- Elaboració de smoothies: no barregeu mai ingredients congelats que hagin format una massa sòlida durant la congelació; trossegeu-los abans d'afegir-los al got/l'ampolla.

Seguretat de la batedora de got personal

- Utilitzeu l'ampolla únicament amb el conjunt de fulles subministrat.
- **No** begueu mai cap líquid calent de l'ampolla.

- Quan begueu per la tapa, comproveu que la beguda sigui homogènia. Potser calgui fer alguns experiments per aconseguir el resultat desitjat, especialment quan es processen aliments ferms o verds, ja que alguns ingredients poden quedar sense processar.
- **No** barregeu ingredients congelats ni glaçons sense líquid.
- **No** barregeu **mai** ingredients secs (p. ex., espècies o fruites seques) ni feu funcionar la batedora de got quan estigui buida.
- **No** acobleu **mai** el conjunt de fulles a la unitat de potència sense que la tapa estigui col·locada.

Seguretat dels accessoris del molinet
- **No** acobleu **mai** el conjunt de fulles a la unitat de potència sense que el vas/la tapa estiguin col·locats.
- **No** desenrosqueu **mai** el vas/la tapa mentre el molinet estigui acoblat a l'aparell.
- **No** toqueu les fulles afilades. Mantingueu el conjunt de fulles fora de l'abast dels nens.
- **No** traieu **mai** el molinet fins que les fulles s'hagin aturat completament.
- L'aparell no funcionarà si el molinet no està acoblat correctament.
- **No** processeu ingredients calents al molinet; deixeu que es refredin a temperatura ambient abans de processar-los.

Minipicadora/molinet
- No es recomana processar espècies, ja que podrien danyar les peces de plàstic.

Molinet triturador
- **No** processeu arrel de cúrcuma seca, ja que és massa dura i podria danyar les fulles.

Liquadora
- **No** utilitzeu la liquadora si el filtre, la tapa o el bol estan danyats o tenen esquerdes visibles.
- Les fulles a la base del tambor del filtre són molt afilades; aneu amb compte a l'hora de manipular i netejar el tambor.
- Utilitzeu únicament l'empenyedor subministrat. No fiqueu mai els dits al tub d'alimentació. Desendolleu l'aparell abans de desobstruir el tub d'alimentació.
- Abans de treure la tapa, apagueu l'aparell i espereu que el filtre s'aturi.

Accessoris i discos de l'Express Dice/Express Serve
- La reixeta de tall i els discos són molt afilats; manipuleu-los amb cura quan els acobleu, els tragueu o els netegeu. Agafeu-los sempre per la nansa, lluny de la vora tallant, quan manipuleu les fulles afilades, quan buideu el bol i durant la neteja.
- **No** utilitzeu **mai** els dits per empènyer els aliments cap avall pel tub d'alimentació. Utilitzeu únicament l'empenyedor subministrat.
- **No** feu servir una força excessiva per empènyer els aliments pel tub d'alimentació, ja que podríeu danyar l'accessori.
- Abans de treure la tapa, apagueu l'aparell i espereu fins que el disc s'hagi aturat completament.
- **No** aboqueu líquids calents pel tub d'alimentació.
- **No** processeu ingredients congelats.

Express Serve
- **Eviteu** el contacte amb les peces mòbils. Mantingueu els dits fora de l'obertura de sortida d'aliments.
- Quan utilitzeu els discos o el tallaverdures a daus, **no** poseu l'aparell en marxa sense que la placa d'expulsió estigui acoblada. Si la placa d'expulsió no està acoblada, el menjar s'embossarà sota el disc i no sortirà per la sortida d'aliments, la qual cosa podria danyar l'accessori.
- L'espremedor de cítrics no està dissenyat per utilitzar-se amb l'Express Serve. Utilitzeu sempre l'espremedor de cítrics amb el bol principal.

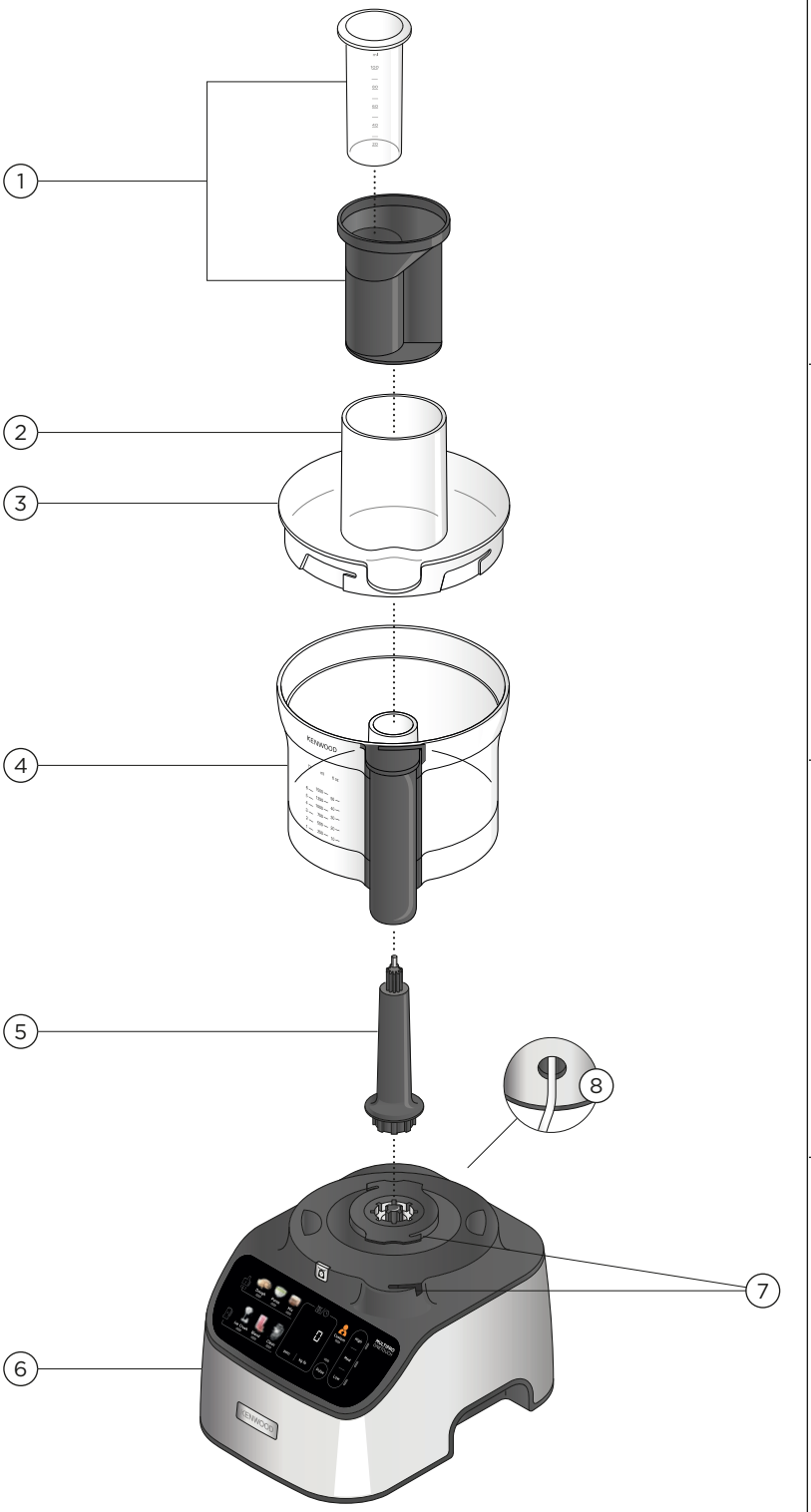
Consum d'energia
- Canvia automàticament al mode d'espera després de: 12 minuts.
- Mode d'espera: 0,3 W.

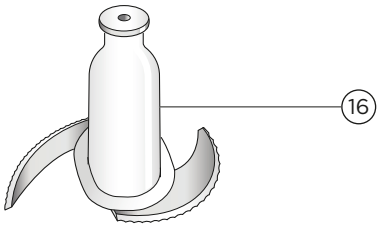
Abans d'endollar l'aparell a la xarxa elèctrica
- Comproveu que el voltatge que figura a la part inferior de la unitat de potència correspongui al voltatge de la vostra xarxa.
- Aquest aparell compleix el Reglament (CE) 1935/2004 sobre els materials i objectes destinats a entrar en contacte amb aliments.

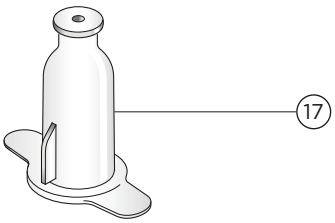
Cura i neteja

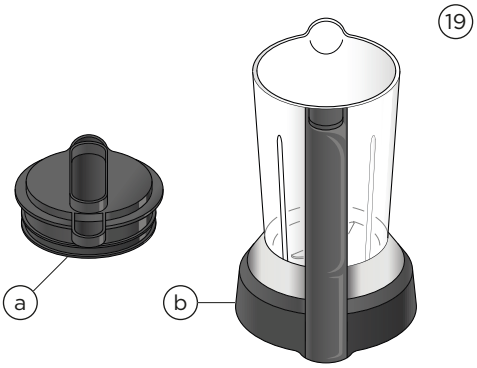
- Atureu i desendolleu la unitat abans de netejar-la. Recolliu l'excés de cable a la zona d'emmagatzematge a la part posterior de la unitat de potència.
- Netegeu la unitat de potència i el capçal del batedor de varetes amb un drap humit (no utilitzeu materials abrasius) i després eixugueu-los bé. Assegureu-vos que l'àrea d'enclavament estigui lliure de restes de menjar.
- **No** submergiu la unitat de potència, el capçal del batedor de varetes ni els conjunts de fulles en aigua.
- El bol, la tapa, l'empenyedor i tots els accessoris/estris, excepte els conjunts de fulles i el capçal del batedor de varetes, es poden rentar tant a mà com al rentaplats.
- Els conjunts de fulles s'han de netejar amb un raspall i esbandir-se sota l'aigua corrent.
- Batedora de got amb fulles fixes - **No** renteu la base de la batedora de got al rentavaixelles i no la submergiu en aigua. Ompliu-la amb aigua calenta, poseu la tapa i després poseu l'aparell en marxa durant 20-30 segons o utilitzeu el programa de neteja predefinit. Buideu-la i després esbandiu-la. Si encara està bruta, feu servir un raspall. Eixugueu-la una mica amb un drap i després deixeu que s'acabi d'assecar a l'aire.
- Apagueu i desendolleu sempre l'aparell abans de netejar-lo.
- Manipuleu la fulla i els discos de tall amb cura, ja que són molt afilats.
- Alguns aliments poden tacar el plàstic. Això és totalment normal i no perjudicarà el plàstic ni afectarà el sabor dels aliments. Per eliminar les taques, fregueu el plàstic amb un drap suau mullat en oli vegetal.

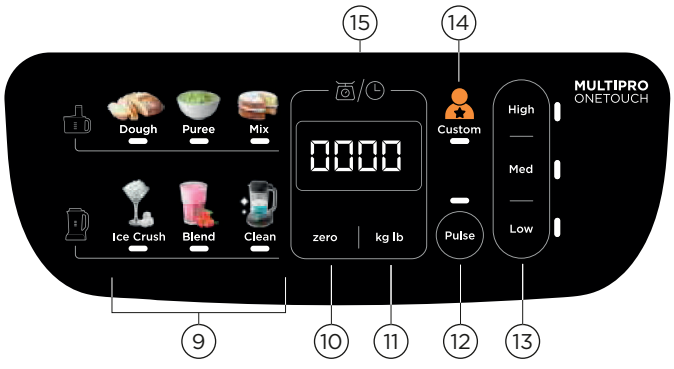
Llista de peces





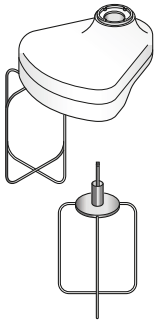




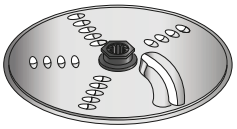


Si s'hi inclou

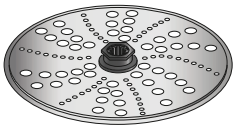
20



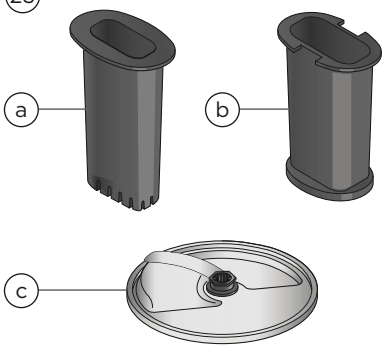
21



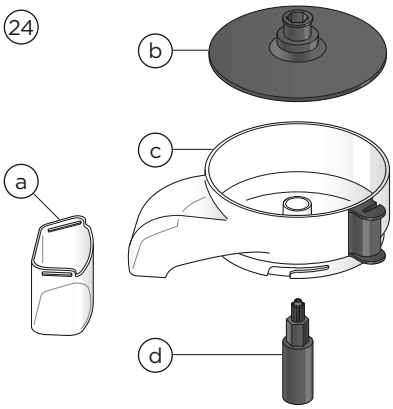
22



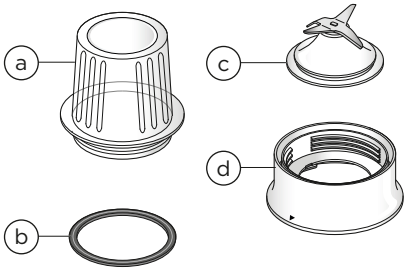
23



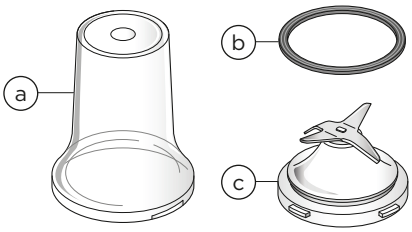
24



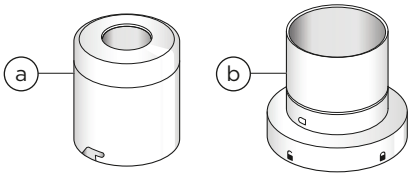
25



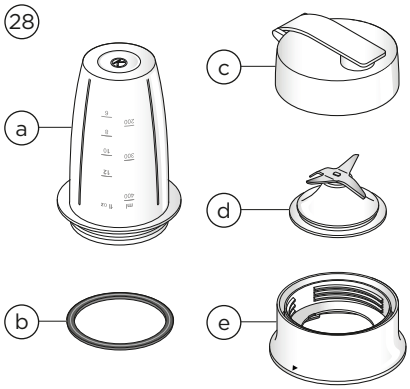
26



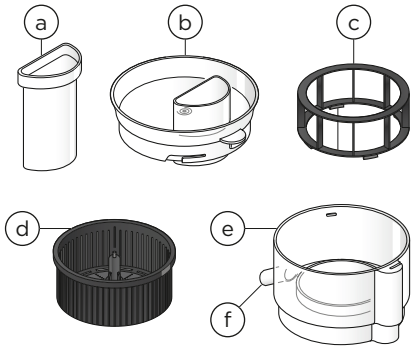
27



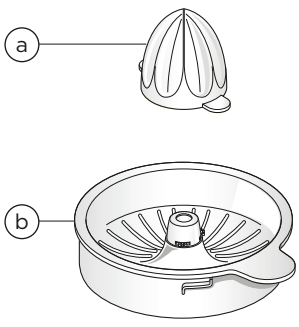
28



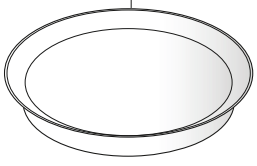
29



30

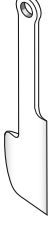


31



32

33



Descripció de l'aparell

Processador - Express Prep

① Empenyedors
② Tub d'alimentació
③ Tapa
④ Bol
⑤ Eix motor desmuntable
⑥ Unitat de potència
⑦ Enclavaments de seguretat
⑧ Allotjament per al cable (a la part posterior)
⑨ Control de programes predefinits
⑩ Botó Zero (botó de posada a zero)
⑪ Botó kg/lb
⑫ Control Pulse (per generar impulsos curts)
⑬ Control de velocitat
⑭ Control Custom (control predefinit personalitzat)
⑮ Pantalla

Accessoris estàndard

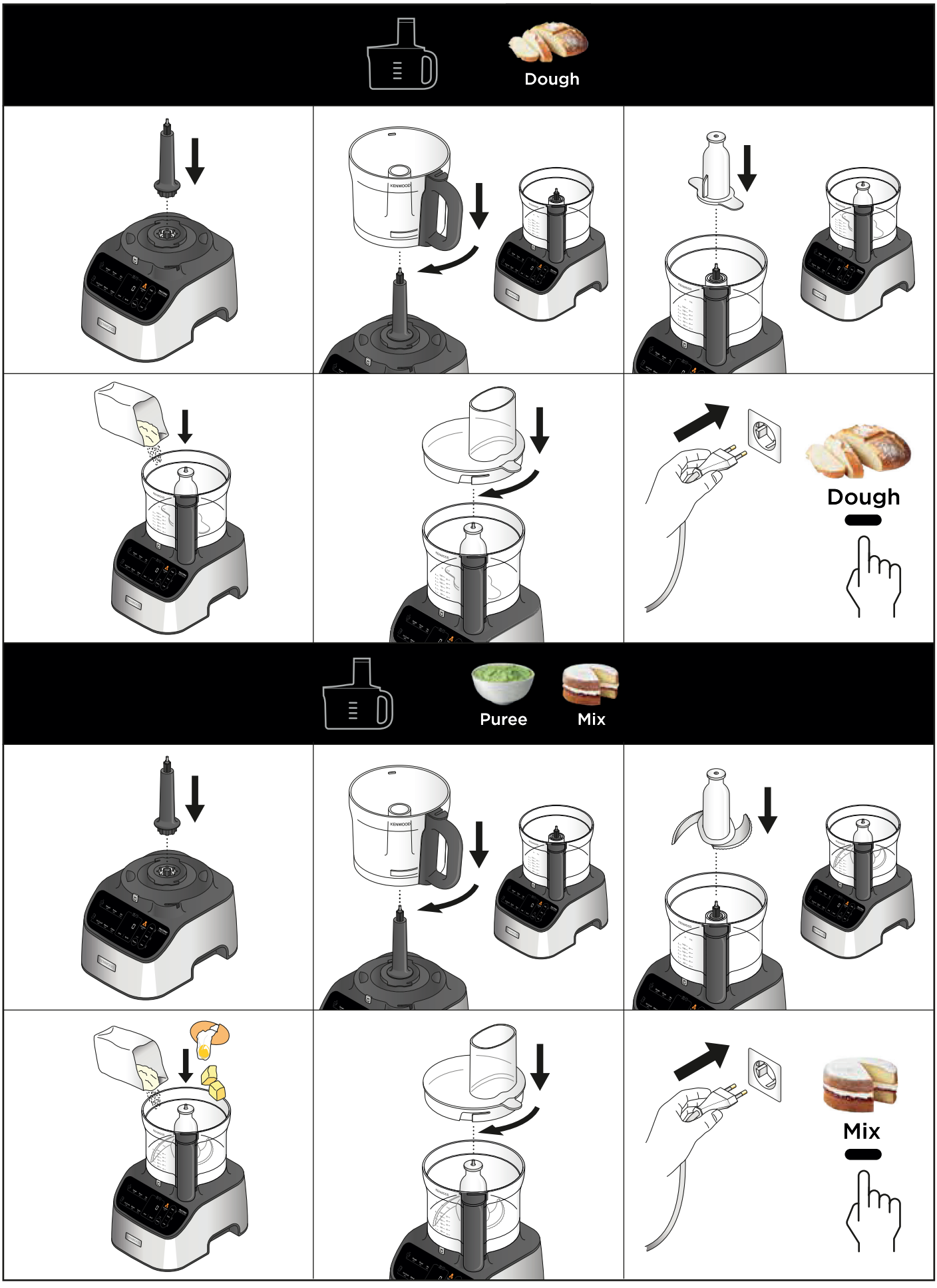
⑯ Fulla
⑰ Ganxo de pastar
⑱ Disc tallador/ratllador de 4 mm
⑲ Batedora de got de plàstic
  ⓐ Tapa amb orifici de degoteig
  ⓑ Got amb fulla fixa

Accessoris opcionals (si s'hi inclouen)

⑳ Batedor de varetes doble
㉑ Disc tallador/ratllador de 2mm
㉒ Disc ratllador extrafí
㉓ Express Dice
  ⓐ Empenyedor per tallar a daus
  ⓑ Reixeta per tallar a daus
  ⓒ Disc per tallar a daus
㉔ Express Serve
  ⓐ Canal d'extensió
  ⓑ Placa d'expulsió
  ⓒ Base
  ⓓ Eix motor de l'Express Serve
㉕ Minipicadora/molinet de vidre
  ⓐ Vas
  ⓑ Anell de segellat
  ⓒ Unitat de fulles
  ⓓ Base de les fulles
㉖ Minipicadora/molinet de plàstic
  ⓐ Vas
  ⓑ Anell de segellat
  ⓒ Conjunt de fulles
㉗ Molinet triturador
  ⓐ Tapa del molinet
  ⓑ Conjunt de fulles del molinet triturador
㉘ Batedora de got personal
  ⓐ Ampolla
  ⓑ Anell de segellat
  ⓒ Tapa dosificadora
  ⓓ Unitat de fulles
  ⓔ Base de les fulles
㉙ Liquadora
  ⓐ Empenyedor
  ⓑ Tapa de la liquadora
  ⓒ Eliminador de polpa
  ⓓ Tambor del filtre
  ⓔ Bol
  ⓕ Broc abocador
㉚ Espremedor de cítrics
  ⓐ Con
  ⓑ Colador
㉛ Safata de pesatge
㉜ Bossa d'emmagatzematge
㉝ Espàtula

Ús dels programes predefinits

Diagrames d'ús i instruccions d'ús



IMPORTANT

- Acobleu sempre el bol i l'accessori al processador abans d'afegir-hi qualsevol ingredient.
- No utilitzeu la tapa per fer funcionar el processador.
- El processador no funcionarà si el bol o la tapa no estan acoblats correctament dins de l'enclavament. Comproveu que el tub d'alimentació i la nansa del bol estiguin situats cap al cantó dret de la part davantera.
- Apagueu i desendolleu sempre l'aparell abans de treure la tapa.
- El processador no és adequat per triturar o moldre grans de cafè ni per convertir sucre granulat en sucre llustre.
- Si afegiu essència d'ametlla o aromatitzants a les barreges, eviteu el contacte amb el plàstic, ja que hi podrien quedar taques permanents.
- Massa - La unitat està destinada únicament a crear una bola de massa, no està destinada a pastar la massa de forma contínua. Quan s'hagi format la bola de massa, traieu-la de la unitat i pasteu-la a mà.

1 Acobleu l'eix motor desmuntable sobre la unitat de potència.
2 Després acobleu el bol a la unitat de potència i gireu-lo en el sentit de les agulles del rellotge fins que quedi ben fixat al seu lloc.
3 Poseu bé la fulla, bé el ganxo de pastar sobre l'eix motor.
4 Afegiu els ingredients al bol.
5 Acobleu la tapa i assegureu-vos que la part superior de l'eix motor/estri quedi situada al centre de la tapa.
6 Enceneu l'aparell endollant-lo a la xarxa elèctrica.
7 Premeu la icona del programa predefinit que vulgueu utilitzar. Nota: seleccioneu únicament un programa predefinit que correspongui a l'accessori acoblat (bol del processador d'aliments).
8 El temporitzador començarà el compte enrere fins a zero a mesura que el programa predefinit s'executi. L'aparell s'aturarà al final de la seqüència predefinida.
9 Per aturar el processament mentre s'està executant el programa predefinit, premeu un dels botons següents:

- El programa predefinit il·luminat
- Qualsevol altre programa predefinit
- El botó Low/Med/High (baixa/mitjana/alta)
- El botó Zero
- El botó kg/lb

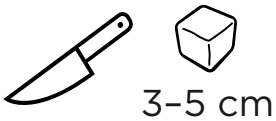
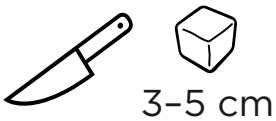
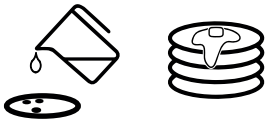
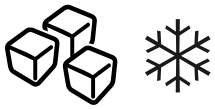
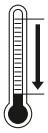
Ice Crush
Blend
Blend
Clean
Clean

IMPORTANT

- No utilitzeu la tapa per fer funcionar l'accessori batedora de got.
- El processador no funcionarà si la batedora de got i la tapa no estan acoblades correctament dins dels enclavaments.
- Atureu i desendolleu sempre la unitat abans de treure la tapa.
- La batedora de got no és adequada per triturar o moldre grans de cafè ni per convertir sucre granulat en sucre llustre.
- Si afegiu essència d'ametlla o aromatitzants a les barreges, eviteu el contacte amb el plàstic, ja que hi podrien quedar taques permanents.
- Utilitzeu un màxim d'1 litre d'aigua quan feu servir el programa de neteja predefinit.

1 Poseu els ingredients al got.
2 Acobleu la tapa al got i gireu-la en el sentit de les agulles del rellotge fins que quedi ben fixada al seu lloc.
3 Acobleu la batedora de got a la unitat de potència.
4 Enceneu l'aparell endollant-lo a la xarxa elèctrica.
5 Premeu la icona del programa predefinit que vulgueu utilitzar. Nota: seleccioneu únicament un programa predefinit que correspongui a l'accessori acoblat (batedora de got).
6 El temporitzador començarà el compte enrere fins a zero a mesura que el programa predefinit s'executi. L'aparell s'aturarà al final de la seqüència predefinida.
7 Per aturar el processament mentre s'està executant el programa predefinit, premeu un dels botons següents:

- El programa predefinit il·luminat
- Qualsevol altre programa predefinit
- El botó Low/Med/High (baixa/mitjana/alta)
- El botó Zero
- El botó kg/lb

		MAX	
Dough		600 g | H_2O 400 g	1–2
Puree	 3–5 cm	400 g	1–2
	 3–5 cm	400 g	1–3
		350 g	1–3
Mix		1,5 kg	1–2
		600 g	1
Blend		1 l	1–2
	4-8˚C	1,5 l	1–2
		x2 250 g 500 g	1
Ice Crush	 20x40x35 cm	10 (210 g–220 g)	1
Clean	H_2O  4-8˚C	1 l	1–2
		x2	

Recepta

Panets de canyella

Massa:
300 g de llet sencera (a temperatura ambient)
7 g de llevat en pols
50 g de mantega sense sal
1 ou
450 g de farina normal
60 g de sucre llustre
¼ culleradeta de sal

1 Acobleu la fulla i afegiu-hi la llet i el llevat al bol del processador d'aliments i deixeu-ho reposar durant 5 minuts.
2 Afegiu la resta d'ingredients de la massa al bol.
3 Barregeu-los mitjançant el programa predefinit 'Dough' (massa).
4 Passeu la massa a un bol, cobriu-la i deixeu-la reposar fins que dobli el seu volum (aproximadament 1 hora).

Farciment:
100 g de mantega sense sal (a temperatura ambient)
100 g de sucre morè
1 cullerada de canyella molta
¼ culleradeta de sal

1 Acobleu la fulla. Afegiu els ingredients al bol del processador d'aliments.
2 Barregeu-los mitjançant el programa predefinit 'Mix' (barrejar).

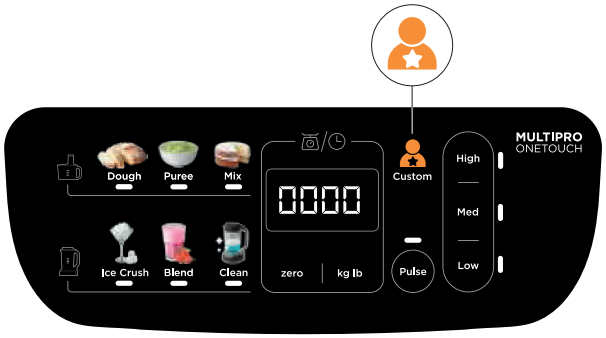
Glacejat:
Barregeu els ingredients en un bol petit.

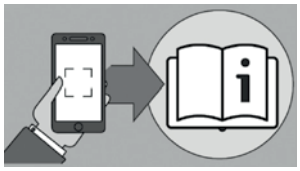
80 g de mantega sense sal (fosa)
60 g de xarop d'erable
2 culleradetes de canyella
15 g de sucre morè lleuger

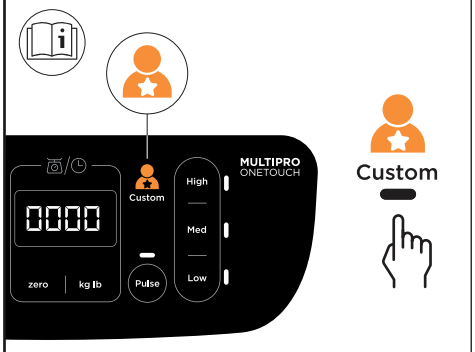
Preparació
1 Estireu la massa llevada en un rectangle de 45 x 35 cm.
2 Esteneu el farciment per tota la massa.
3 Enrotlleu fermament per la vora més llarga i retalleu els extrems.
4 Talleu la massa en trossos de 2,5 cm i poseu-los en un motlle per a muffins greixat.
5 Deixeu-los reposar durant 45 minuts.
6 Coeu-los al forn a 200 °C durant 25 minuts.
7 Un cop freds, unteu els panets amb el glacejat preparat.

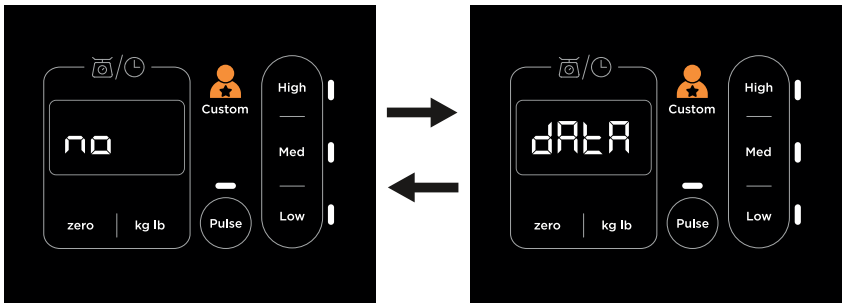
Programa predefinit personalitzat

Diagrames d'ús i instruccions d'ús

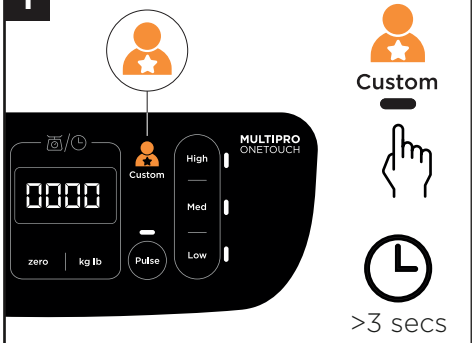


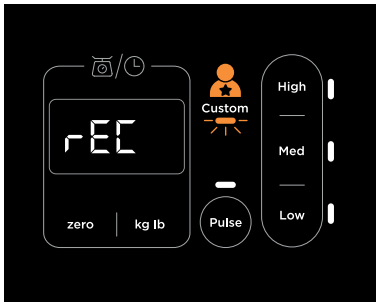


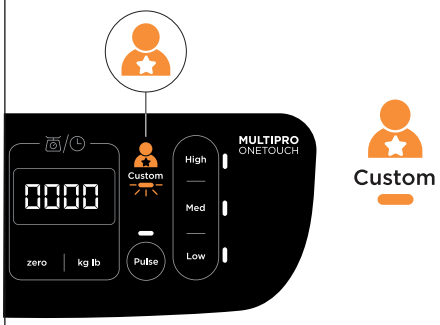




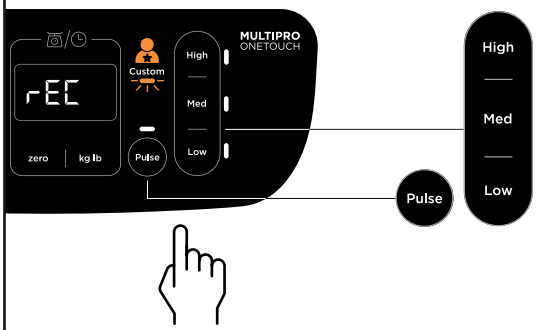
1

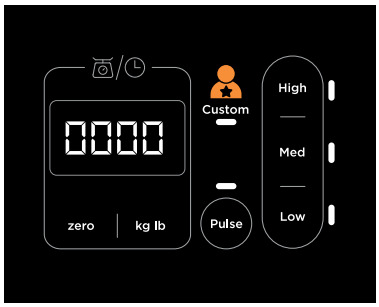




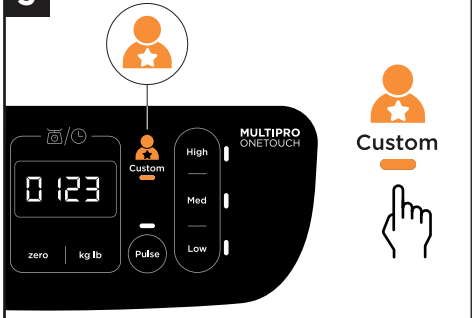


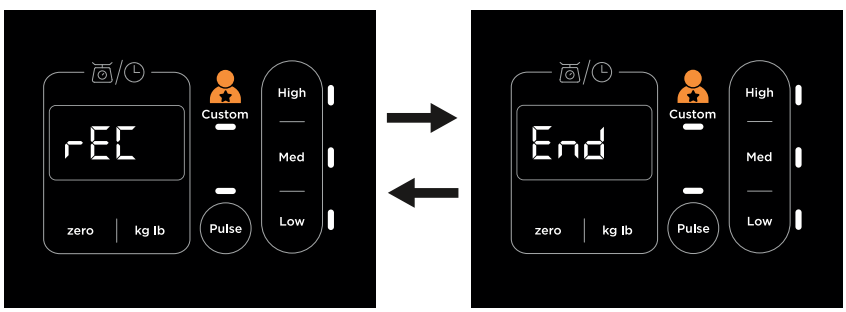
2





3





Nota:
- No poseu en marxa el processador d'aliments ni la batedora de got si estan buits.
- Hi ha un temps màxim en què podeu enregistrar en el mode personalitzat. Quan s'hagi arribat al temps màxim, el programa predefinit es desarà automàticament.
- Per cancel·lar l'enregistrament: premeu qualsevol dels botons dels programes predefinits o el botó 'zero' o 'kg/lb' de la bàscula. També podeu desconnectar el producte.
- L'aparell pot emmagatzemar un programa predefinit personalitzat alhora.
- Per sobreescriure el programa predefinit personalitzat enregistrat, seguiu les instruccions sobre com enregistrar un programa predefinit personalitzat.
- Els programes predefinits existents no es poden utilitzar durant l'enregistrament d'un programa predefinit personalitzat.
- Quan enregistreu el programa predefinit personalitzat, el nombre màxim de canvis de velocitat és de 20. Si utilitzeu el control Pulse, això compta com a 2 canvis de velocitat.
- La durada màxima possible d'un programa predefinit personalitzat és de 5 minuts.
- El temporitzador comptarà endavant durant l'enregistrament del programa predefinit personalitzat fins que arribi a la durada màxima d'enregistrament de 5 minuts; el temporitzador no es reinicia cada cop que se selecciona una velocitat diferent.

1 Enceneu l'aparell endollant-lo a la xarxa elèctrica.
2 Quan estigueu a punt per enregistrar el vostre programa predefinit personalitzat, manteniu-lo premut fins que aparegui rEC.

Si surt bé:
- La llum situada sota el botó 'Custom' començarà a parpellejar en taronja.
- Els botons dels programes predefinits no s'il·luminaran.
- Les velocitats manuals (Low, Med, High, Pulse [baixa, mitjana, alta, impulsos curts]) s'il·luminaran intensament.

3 Inicieu la seqüència seleccionada utilitzant els botons Pulse, Low, Med i High, i el temporitzador comptarà endavant en segons.

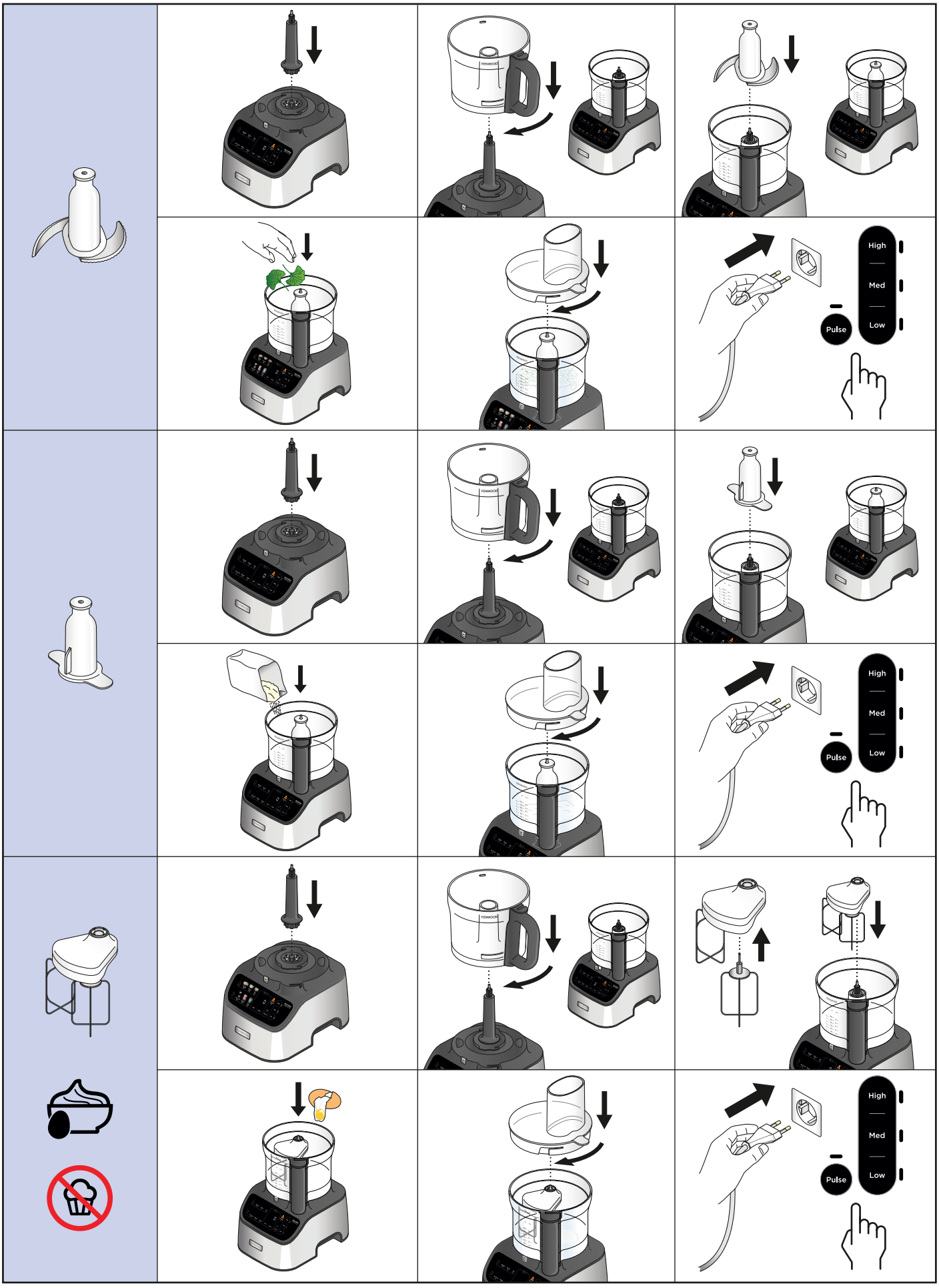
Nota: no cal que l'usuari mantingui premuts els botons Low, Med o High durant l'enregistrament quan s'ha seleccionat aquesta velocitat.
La velocitat seleccionada continuarà funcionant fins que se seleccioni una altra velocitat. Per a la velocitat per generar impulsos curts, manteniu premut el botó Pulse.
Durant la fase d'enregistrament, el producte ha de coincidir amb el que s'indica a continuació.
- La velocitat manual seleccionada parpellejarà.
- Les velocitats manuals que no estiguin en ús s'il·luminaran.
- Els botons dels programes predefinits no s'il·luminaran.

Quan el producte no estigui en funcionament durant la fase d'enregistrament, ha de coincidir amb el que s'indica a continuació.
- Les velocitats manuals s'il·luminaran intensament.
- El programa predefinit personalitzat parpellejarà en taronja.
- Els botons dels programes predefinits no s'il·luminaran.
- El temporitzador continuarà comptant endavant, enregistrant el temps que el producte no estigui en funcionament, i això s'inclourà a la seqüència predefinida.

4 Per desar la seqüència predefinida, premeu el botó del programa predefinit personalitzat. Durant el procés de desar, el botó del programa predefinit personalitzat parpellejarà 4 vegades ràpidament, deixarà de parpellejar durant 4 segons i després es tornarà blanc.

Ús del processador d'aliments - Fulla, ganxo de pastar i batedor de varetes doble

Diagrames d'ús i instruccions d'ús



IMPORTANT

- Acobleu sempre el bol i l'accessori al processador abans d'afegir-hi qualsevol ingredient.
- No utilitzeu la tapa per fer funcionar el processador.
- El processador no funcionarà si el bol o la tapa no estan acoblats correctament dins de l'enclavament. Comproveu que el tub d'alimentació i la nansa del bol estiguin situats cap al cantó dret.
- Atureu i desendolleu sempre la unitat abans de treure la tapa.
- El processador no és adequat per triturar o moldre grans de cafè ni per convertir sucre granulat en sucre llustre.
- El batedor de varetes no és adequat per a preparats per a pastissos en un sol pas, ja que aquestes barreges són massa pesades i podrien danyar-lo. Utilitzeu sempre la fulla.
- Si afegiu essència d'ametlla o aromatitzants a les barreges, eviteu el contacte amb el plàstic, ja que hi podrien quedar taques permanents.
- Massa de pa, no processeu els ingredients durant més de 60 segons seguits. La unitat està destinada únicament a crear una bola de massa, no està destinada a pastar la massa de forma contínua.
  Quan s'hagi format la bola de massa, traieu-la de la unitat i pasteu-la a mà.
- Torneu a pastar la massa de pa, però feu-ho a mà. No és aconsellable tornar a pastar al bol, ja que això podria afectar l'estabilitat de l'aparell.
- Quan bateu mantega i sucre amb el batedor de varetes doble, no utilitzeu mantega acabada de treure del frigorífic, ja que això podria danyar el batedor de varetes.

1 Acobleu l'eix motor desmuntable sobre la unitat de potència.
2 Després acobleu el bol a la unitat de potència i gireu-lo en el sentit de les agulles del rellotge fins que quedi ben fixat al seu lloc.
3 Poseu la fulla, el ganxo de pastar o el batedor de varetes doble sobre l'eix motor.

Nota: si feu servir el batedor de varetes doble, assegureu-vos que els batedors estiguin inserits al capçal abans de posar l'accessori sobre l'eix motor al bol del processador.

4 Afegiu els ingredients al bol.
5 Acobleu la tapa i assegureu-vos que la part superior de l'eix motor/estri quedi situada al centre de la tapa.
6 Enceneu l'aparell endollant-lo a la xarxa elèctrica.
7 Seleccioneu una velocitat (Low/Med/High/Pulse). Consulteu la taula d'usos recomanats.

Consells i suggeriments

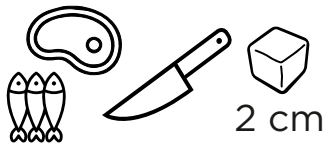
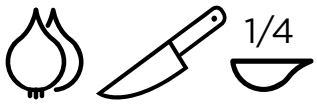
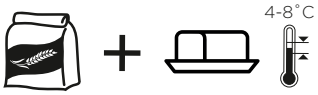
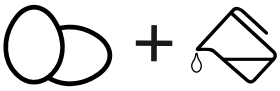
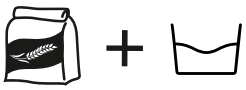
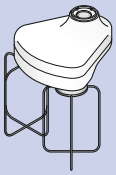
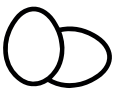
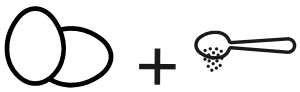
- Utilitzeu el control Pulse per generar impulsos curts. El control Pulse funcionarà mentre es mantingui premut.
- Alguns aliments poden tacar el plàstic. Això és totalment normal i no perjudicarà el plàstic ni afectarà el sabor dels aliments. Per eliminar les taques, fregueu el plàstic amb un drap suau mullat en oli vegetal.
- Per obtenir textures gruixudes, utilitzeu el control Pulse.
- Tingueu cura de no processar els ingredients excessivament.
- Per fer pasta de full, utilitzeu mantega acabada de treure del frigorífic i tallada a daus de 2 cm.
- Per obtenir millors resultats quan processeu fruita o ingredients enganxosos com ara dàtils, feu servir primer el control Pulse per descompondre els ingredients i després seguiu processant-los a velocitat màxima.

Consells i suggeriments - Ganxo de pastar

- Massa de pa - Poseu primer els ingredients secs al bol i després afegiu-hi el líquid. Processeu els ingredients fins a obtenir una bola de massa elàstica i homogènia.

Consells i suggeriments - Batedor de varetes doble

- Per obtenir millors resultats, bateu els ous a temperatura ambient. Abans de començar a batre, assegureu-vos que el bol i els batedors de varetes estiguin nets i sense restes de greix.
- Batre mantega i sucre - Per obtenir millors resultats, cal deixar que la mantega s'estovi a temperatura ambient (20 °C) abans de batre-la.
- Els ingredients pesats, com ara la farina i la fruita dessecada, s'han d'incorporar manualment als preparats per a pastissos.

		MAX		(segons)
	 2 cm	600 g	High + Pulse (alta + Pulse)	10–30
		1,5 kg	Low–High (baixa–alta)	10–20
	 1/4	250 g	Pulse (Pulse)	5–10
		30–50 g	High (alta)	20–30
		 340 g 170 g	High (alta)	10
		85 ml H_2O	High + Pulse (alta + Pulse)	10–20
		 x4 360 g	High (alta)	60–120
		 600 g 400 g	High (alta)	60
		x5 (150 g)	High (alta)	90–150
	4-8˚C	250–500 ml	Med–High (mitjana–alta)	60–90
		 x3 (150 g) 75 g	High (alta)	240–300

Receptes

Pa de pessic en un sol pas

362 g de farina normal
13 g de llevat en pols
375 g de sucre llustre
375 g de mantega sense sal (a temperatura ambient)
375 g d'ous

Preparació:

1 Acobleu la fulla i afegiu els ingredients al bol del processador d'aliments en l'ordre indicat anteriorment.
2 Barregeu els ingredients mitjançant el programa predefinit 'Mix' (barrejar).
3 Afegiu el preparat per a pastís a un motlle per a pastissos recobert (300 x 80 x 110 mm aproximadament).
4 Coeu-lo al forn preescalfat a 170 °C durant 40-50 minuts.

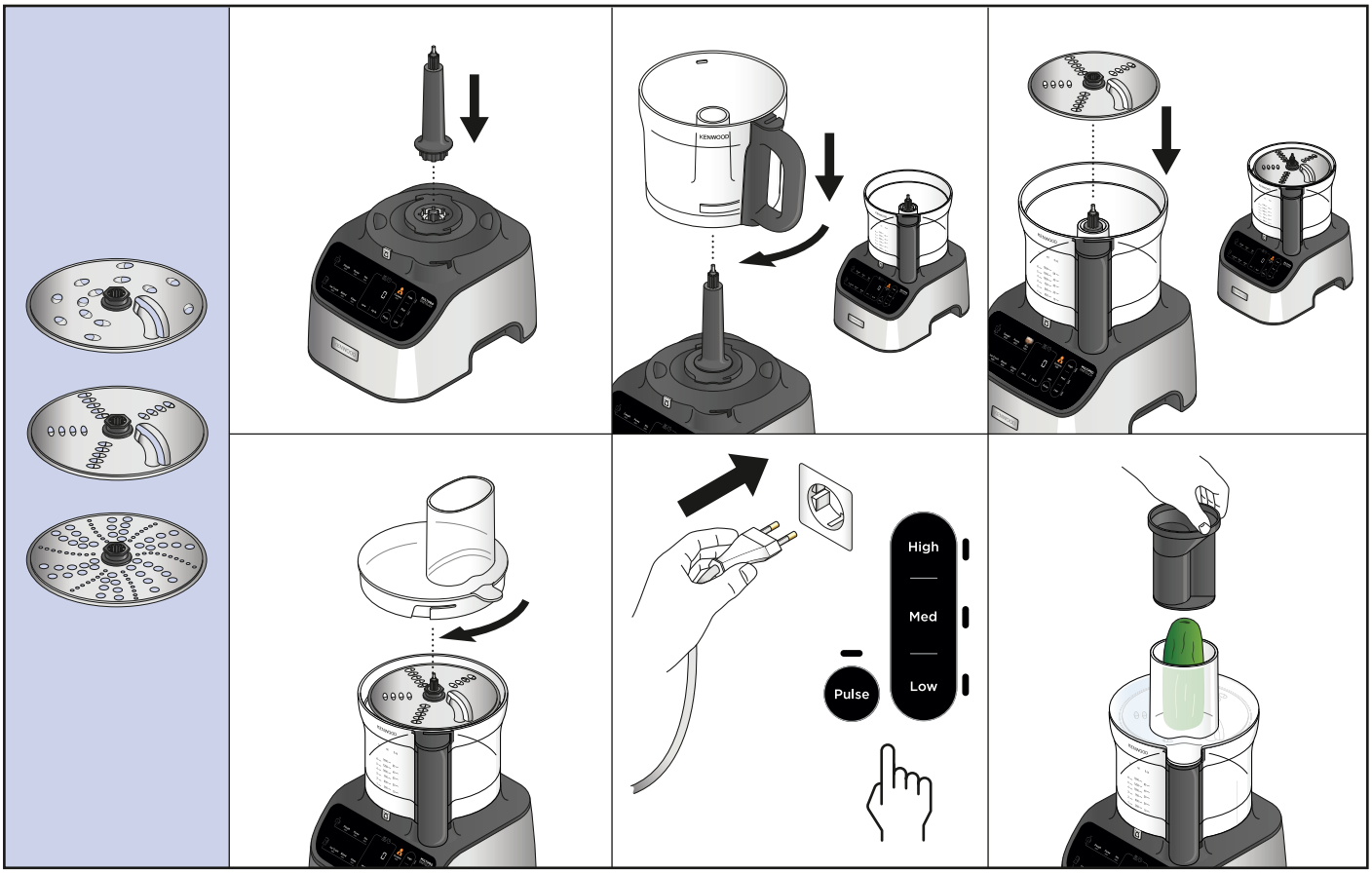
Massa per a pizza

500g de farina
30 g d'oli d'oliva
7 g de sal
7 g de llevat
300 ml d'aigua

1 Acobleu el ganxo de pastar al bol.
2 Afegiu tots els ingredients al bol.
3 Premeu el programa predefinit DOUGH (massa).
4 Pasteu la massa sobre un taulell enfarinat fins a assolir la consistència desitjada. Traieu l'estri del bol. Cobriu la massa amb un drap de cuina humit i deixeu-la reposar de 30 a 40 minuts en un lloc càlid.
5 Dividiu-la en 2 i esteneu-la amb un corró per formar dues bases de pizza de 15 cm.
6 Passeu-la a una safata de forn coberta de sèmola, decoreu/cobriu la pizza i coeu-la al forn durant 10 - 15 minuts a 240 °C.

Ús del processador d'aliments - Discos

Diagrames d'ús i instruccions d'ús

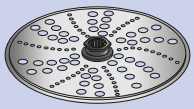
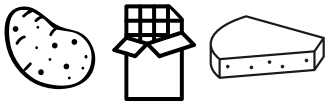
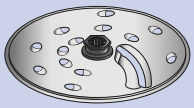
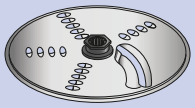


IMPORTANT
- No utilitzeu l'empenyedor petit sense que l'empenyedor gran estigui acoblat, en cas contrari, podríeu danyar la part inferior de l'empenyedor.
- No fiqueu mai els dits al tub d'alimentació.

1 Acobleu l'eix motor i el bol a la unitat de potència.
2 Agafeu el disc per la part central i poseu-lo sobre l'eix motor amb el costat apropiat cap amunt.
3 Acobleu la tapa.
4 Poseu els aliments al tub d'alimentació que desitgeu utilitzar.
Per utilitzar el tub d'alimentació petit, poseu primer l'empenyedor gran dins del tub d'alimentació. Utilitzeu-lo per a ingredients petits individuals.
Per utilitzar el tub d'alimentació gran, feu servir els dos empenyedors junts.
5 Endolleu l'aparell, seleccioneu una velocitat i empenyeu cap avall de manera uniforme amb l'empenyedor.

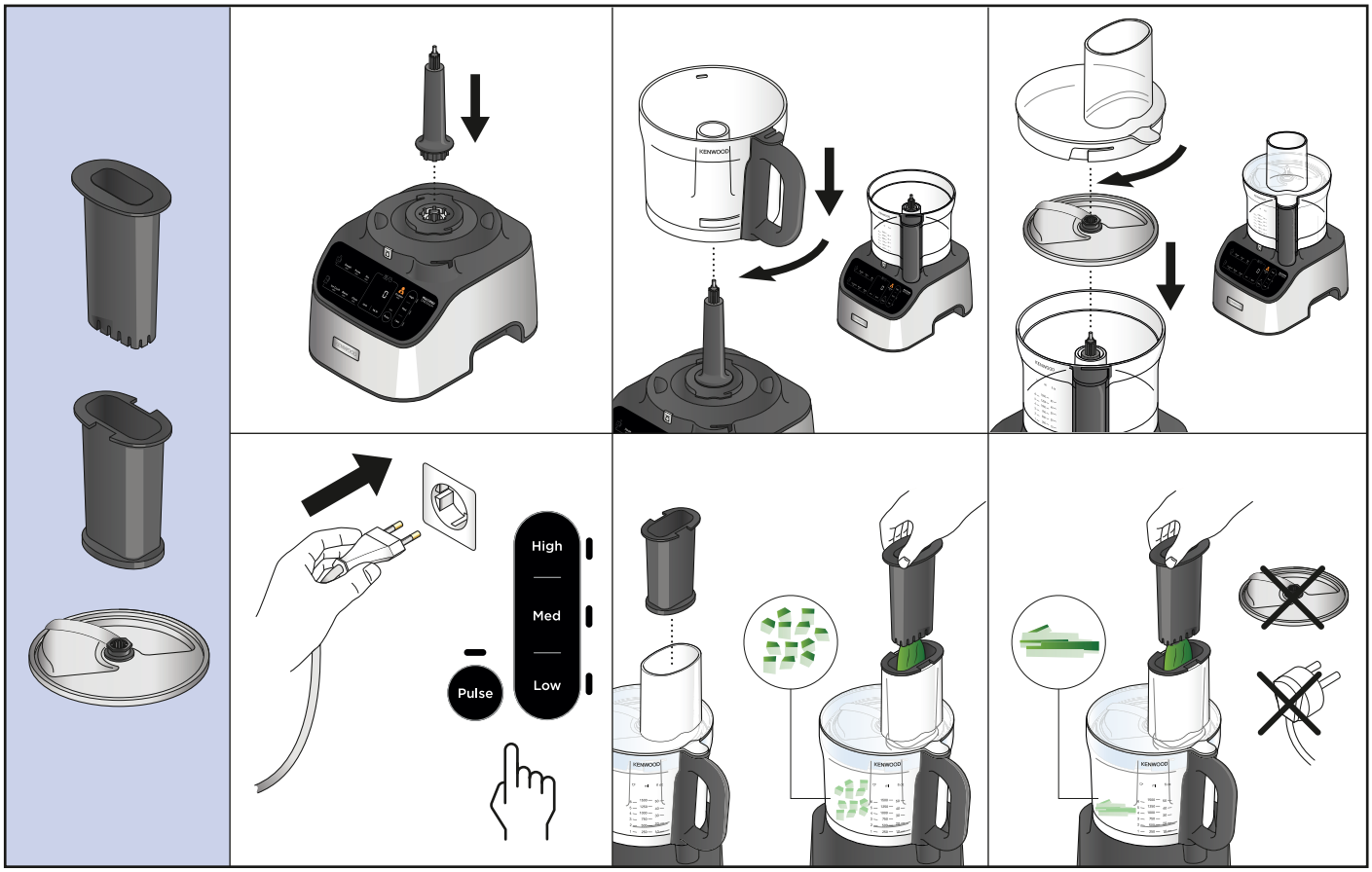
Consells i suggeriments
- Utilitzeu ingredients frescos.
- No talleu els aliments en trossos massa petits. Ompliu el tub d'alimentació gairebé fins a dalt; això evitarà que els aliments llisquin cap als costats durant el processament.
- Quan talleu o ratlleu, els aliments col·locats en sentit vertical surten més curts que els que es col·loquen en sentit horitzontal.
- Després de processar els aliments, sempre quedaran petites restes de menjar al disc o al bol.

Taula d'usos

		MAX		(segons)
		Max	High (alta)	5-30
		Max	High (alta)	5-30
		Max	Low (baixa)	5-30

Ús del processador d'aliments - Accessori Express Dice

Diagrames d'ús i instruccions



IMPORTANT

- El disc per tallar a daus està dissenyat per utilitzar-se únicament amb el tallaverdures a daus.
- L'empenyedor per tallar a daus s'ha d'utilitzar únicament amb la reixeta per tallar a daus. Si es fa servir sense col·locar la reixeta per tallar a daus, es produiran danys a la part inferior de l'empenyedor.
- Els aliments com el formatge, el pernil i el xoriço s'embossaran a la reixeta, així que no es recomana utilitzar aquest accessori amb aquests aliments.

1 Acobleu l'eix motor i el bol a la unitat de potència.
2 Afegiu el disc per tallar a daus i poseu la tapa.
3 Poseu la reixeta per tallar a daus dins del tub d'alimentació.
4 Endolleu l'aparell, seleccioneu una velocitat i utilitzeu l'empenyedor per tallar a daus per processar aliments a través de la reixeta per tallar a daus.

L'Express Dice també es pot fet servir per preparar patates fregides, crudités i bastons.

5 Poseu la reixeta per tallar a daus sense el disc per tallar a daus.
6 Empenyeu els aliments manualment a través de la reixeta sense encendre l'aparell.

Consells i suggeriments

- Per ajudar amb el processament, poseu les dues mans a la part superior de l'empenyedor i empenyeu cap avall amb fermesa.
- Per obtenir millors resultats, utilitzeu fruites i verdures fresques.
- Per evitar que els aliments s'embossin, no els atapeïu al tub d'alimentació. L'ideal seria tallar els aliments en trossos no superiors a:

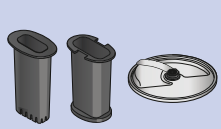
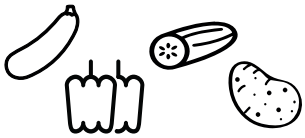
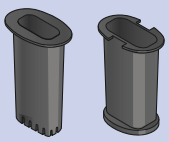
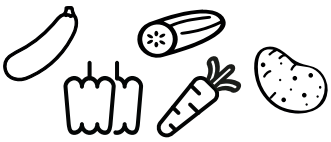
50 × 30 mm

- Si els aliments estan massa durs per empènyer-los a través de la reixeta, coeu-los durant aproximadament 10-15 minuts i després deixeu que es refredin al frigorífic abans de processar-los.
- Traieu sempre les pells dures, els pinyols, les llavors, etc., dels aliments abans de processar-los.

Nota:

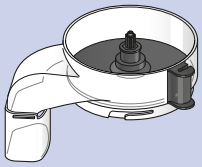
- A causa de les diferents mides i formes dels aliments, entre els daus resultants n'hi haurà alguns de deformes, la qual cosa és normal.
- Per netejar la reixeta per tallar a daus, utilitzeu l'extrem de l'empenyedor per treure qualsevol resta de menjar que pugui quedar atrapada a la reixeta.

Taula d'usos

		MAX		(segons)
		Max	High (alta)	5–30
		Max	N/A (N/A)	N/A (N/A)

Ús del processador d'aliments - Express Serve

Diagrames d'ús i instruccions



IMPORTANT

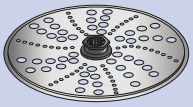
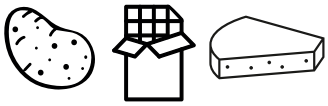
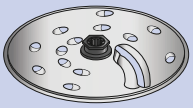
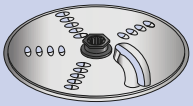
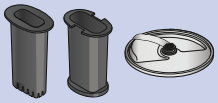
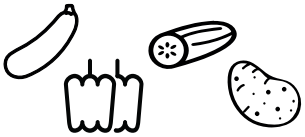
- L'Express Serve no funcionarà, tret que l'eix motor petit s'hagi acoblat a l'eix motor principal.
- No apliqueu una força excessiva quan utilitzeu l'accessori.
- Si el menjar no surt per la sortida d'aliments, apagueu l'aparell i comproveu que no hi hagi menjar embossat sota el disc i que la placa d'expulsió estigui acoblada. Traieu el menjar que hagi quedat atrapat abans de seguir processant els aliments.

1 Acobleu l'eix motor i el bol a la unitat de potència.
2 Acobleu l'eix motor petit a l'eix principal.
3 Acobleu l'accessori/disc desitjat.

Nota: l'accessori Express Serve es pot utilitzar amb l'accessori Express Dice i els discos tallador/ratllador i ratllador extrafí.

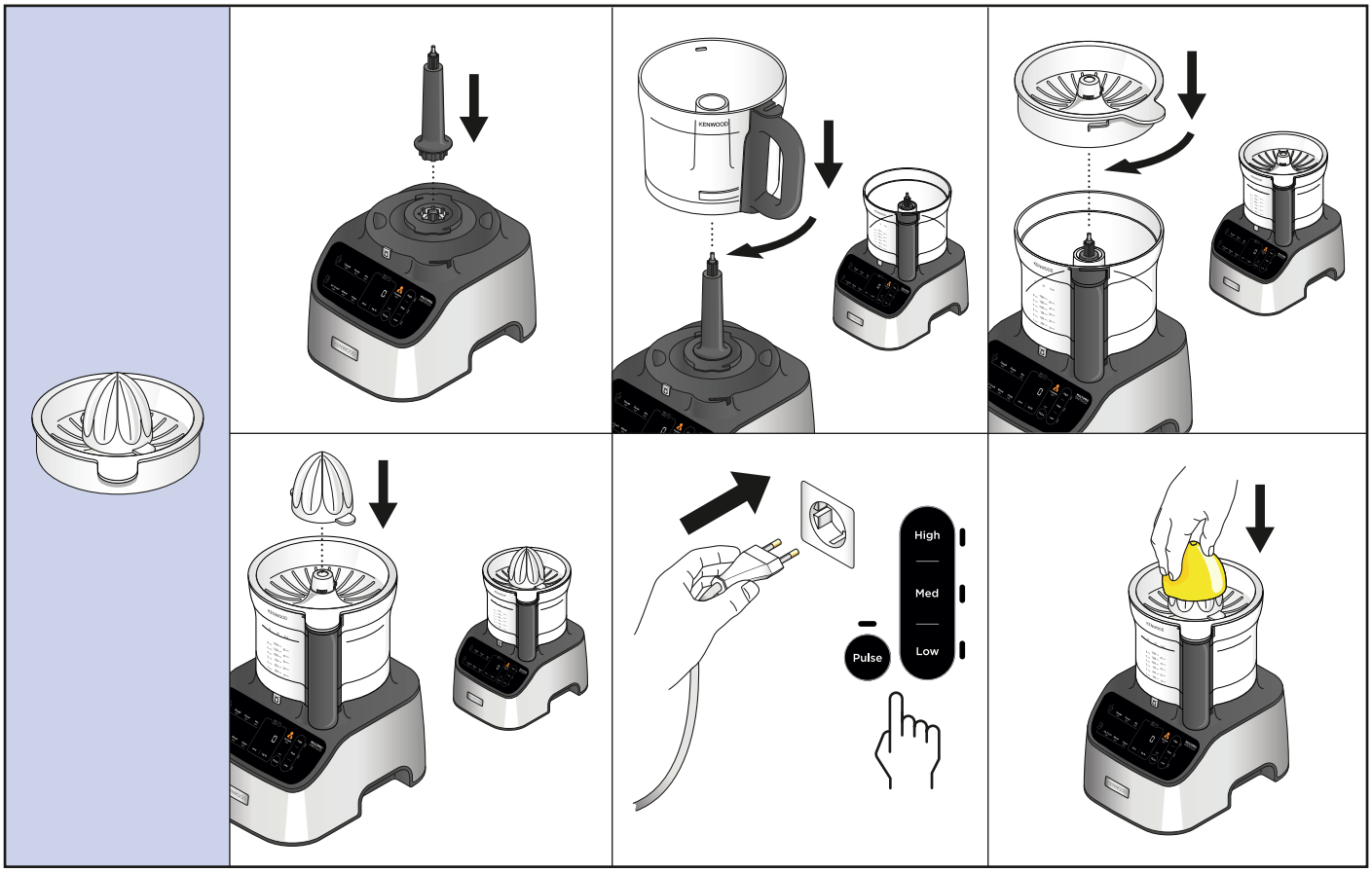
4 Acobleu la tapa.
5 Acobleu l'extensió del tub d'alimentació.
6 Poseu els aliments al tub d'alimentació que desitgeu utilitzar.
7 Endolleu l'aparell, seleccioneu una velocitat i empenyeu el menjar cap avall de manera uniforme amb l'empenyedor.

Taula d'usos

		MAX		(segons)
		Max	High (alta)	5–30
		Max	High (alta)	5–30
		Max	Low (baixa)	5–30
		Max	High (alta)	5–30

Ús del processador d'aliments - Espremedor de cítrics

Diagrames d'ús i instruccions



IMPORTANT

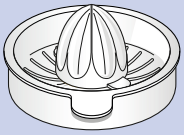
- L'espremedor de cítrics no funcionarà si el colador no està fixat correctament.

1 Acobleu l'eix motor i el bol a la unitat de potència.
2 Acobleu el colador dins del bol; assegureu-vos que la nansa del colador estigui ben fixada al seu lloc directament a sobre de la nansa del bol.
3 Poseu el con sobre l'eix motor i gireu-lo fins que arribi a baix.
4 Talleu la fruita per la meitat. Endolleu l'aparell, seleccioneu la velocitat baixa 'Low' i premeu la fruita sobre el con.

Consells i suggeriments

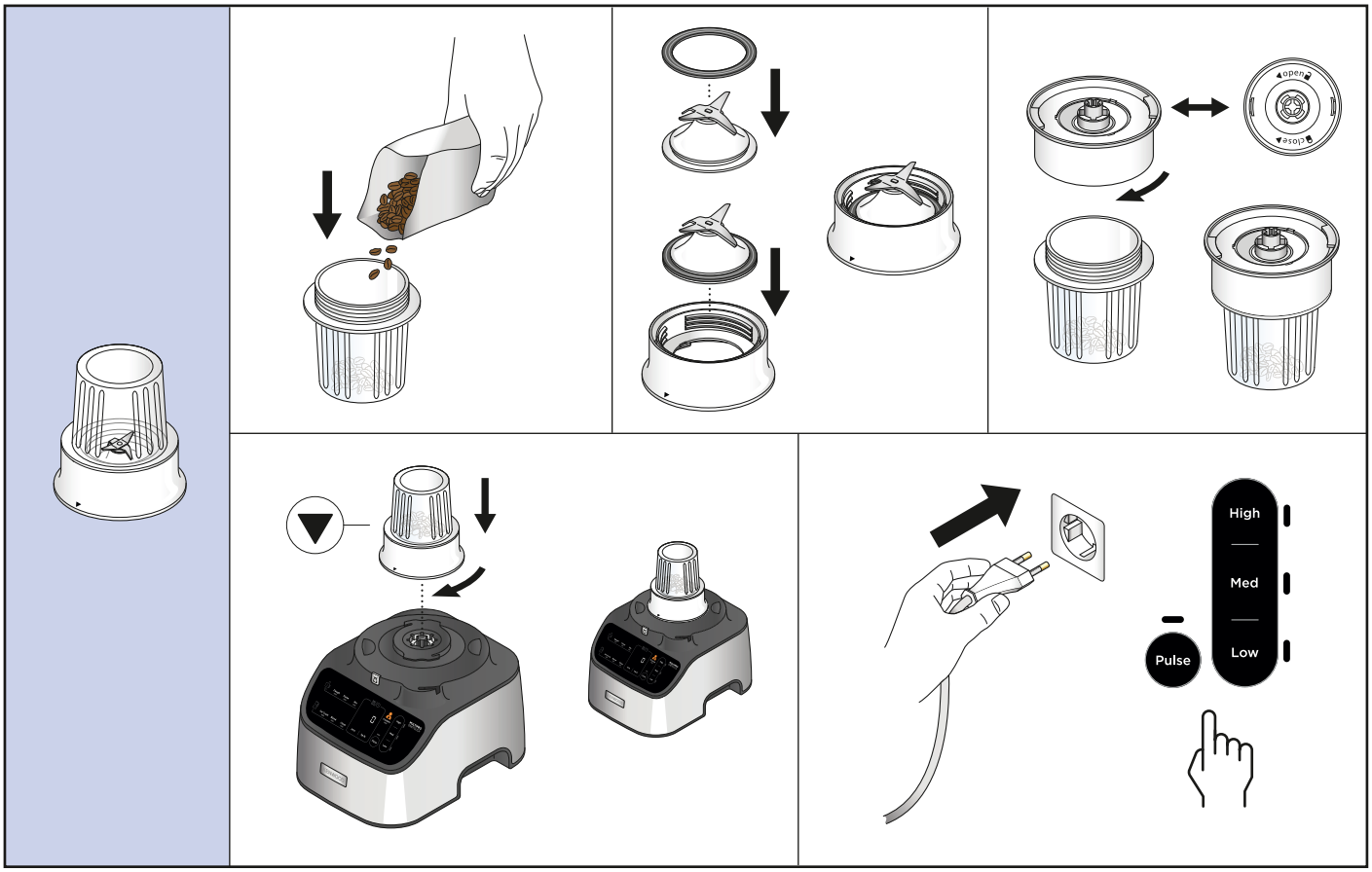
- Per obtenir els millors resultats, guardeu i espremeu la fruita a temperatura ambient i feu-la rodar sobre el taulell abans d'esprémer-la.
- Per ajudar a extreure el suc, moveu la fruita d'un costat a l'altre quan l'espremeu.
- Quan espremeu grans quantitats de fruita, buideu el colador regularment per impedir l'acumulació de polpa i llavors.

Taula d'usos

		MAX		(segons)
		1 kg	Low (baixa)	120–180

Ús del processador d'aliments - Molinet de vidre

Diagrames d'ús i instruccions



1 Poseu els ingredients al vas.
2 Acobleu l'anell de segellat al conjunt de fulles.
3 Gireu el conjunt de fulles cap per avall. Poseu-lo dins del vas, amb les fulles cap avall.
4 Enrosqueu el conjunt de fulles sobre el vas. Consulteu els gràfics següents que apareixen a la part inferior del conjunt de fulles:
   - Posició de desbloqueig
   - Posició de bloqueig
5 Poseu el molinet sobre la unitat de potència i gireu-lo en el sentit de les agulles del rellotge perquè quedi ben fixat.
6 Endolleu l'aparell, seleccioneu la velocitat alta 'High' o feu servir el control Pulse.

Consells i suggeriments

- Menjar per a nadons/puré: deixeu que els aliments cuinats es refredin a temperatura ambient abans de processar-los al molinet.
- Per obtenir millors resultats, es recomana fer servir el bol principal per picar herbes aromàtiques.

Taula d'usos

		MAX		(segons)
		50 g	High (alta)	10–30
		50 g	High (alta)	30

Recepta

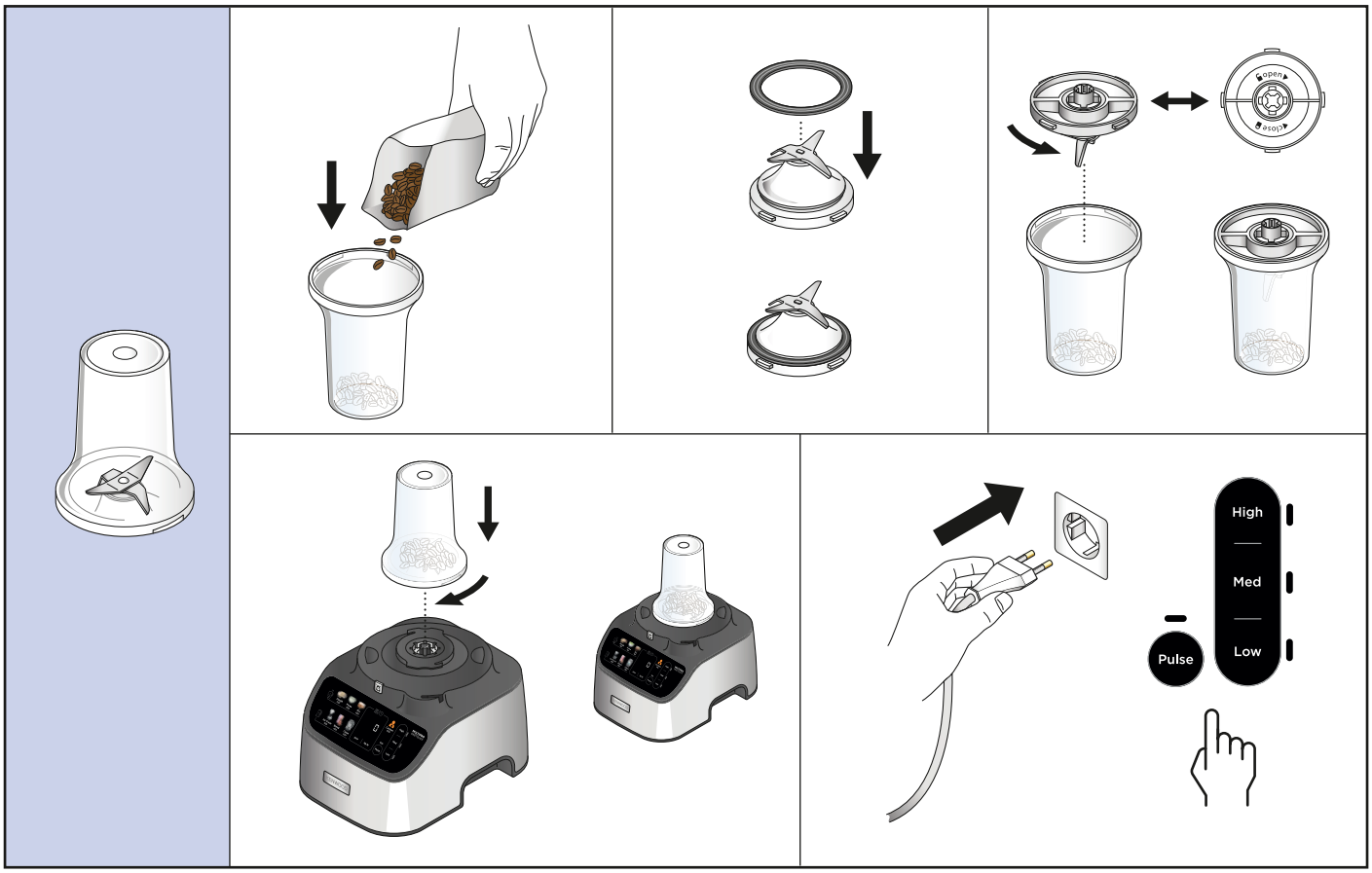
Adob de pruna seca

225 g de mel líquida
20 g de prunes seques toves petites
30 ml d'aigua freda

1 Poseu tots els ingredients al molinet. Refrigereu durant la nit.
2 Acobleu el molinet a la unitat de potència.
3 Endolleu l'aparell, seleccioneu i mantingueu premuda la velocitat Pulse i processeu els aliments durant 4 segons.
4 Feu servir segons sigui necessari.

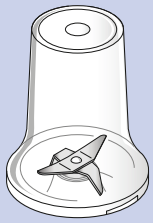
Ús del processador d'aliments - Molinet de plàstic

Diagrames d'ús i instruccions



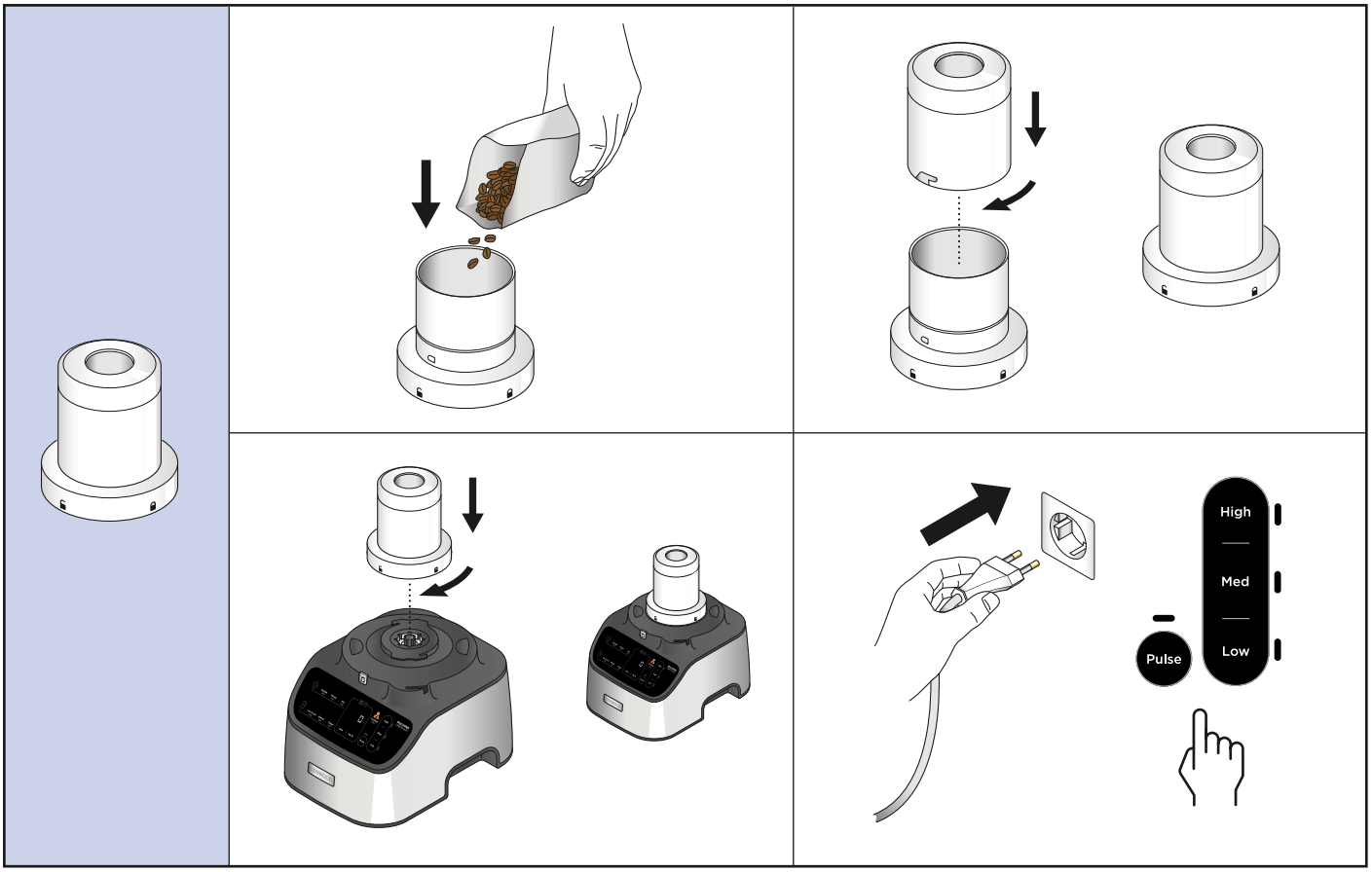
1 Poseu els ingredients al vas.
2 Acobleu l'anell de segellat al conjunt de fulles.
3 Gireu el conjunt de fulles cap per avall. Poseu-lo dins del vas, amb les fulles cap avall.
4 Enrosqueu el conjunt de fulles sobre el vas. Consulteu els gràfics següents que apareixen a la part inferior del conjunt de fulles:
   - Posició de desbloqueig
   - Posició de bloqueig
5 Poseu el molinet sobre la unitat de potència, alineeu el símbol ▼ que hi ha al molinet amb el símbol ▮ que hi ha a la unitat de potència i gireu-lo en el sentit de les agulles del rellotge perquè quedi ben fixat.
6 Endolleu l'aparell, seleccioneu la velocitat alta 'High' o feu servir el control Pulse.

Taula d’usos

		MAX		(segons)
		50 g	High (alta)	10–30
		50 g	High (alta)	30

Ús del processador d’aliments - Molinet triturador

Diagrames d’ús i instruccions



IMPORTANT

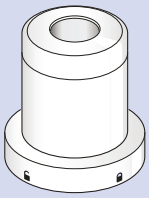
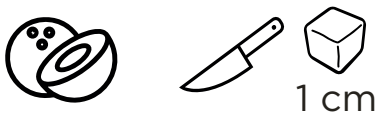
- No processeu arrel de cúrcuma seca al molinet, ja que és massa dura i podria danyar les fulles.

1 Poseu els ingredients dins del conjunt de fulles.
2 Acobleu la tapa i gireu-la en el sentit de les agulles del rellotge perquè quedi ben fixada.
3 Poseu el molinet sobre la unitat de potència i gireu-lo en el sentit de les agulles del rellotge perquè quedi ben fixat.
4 Endolleu l’aparell, seleccioneu la velocitat alta ‘High’ o feu servir el control Pulse.

Consells i suggeriments

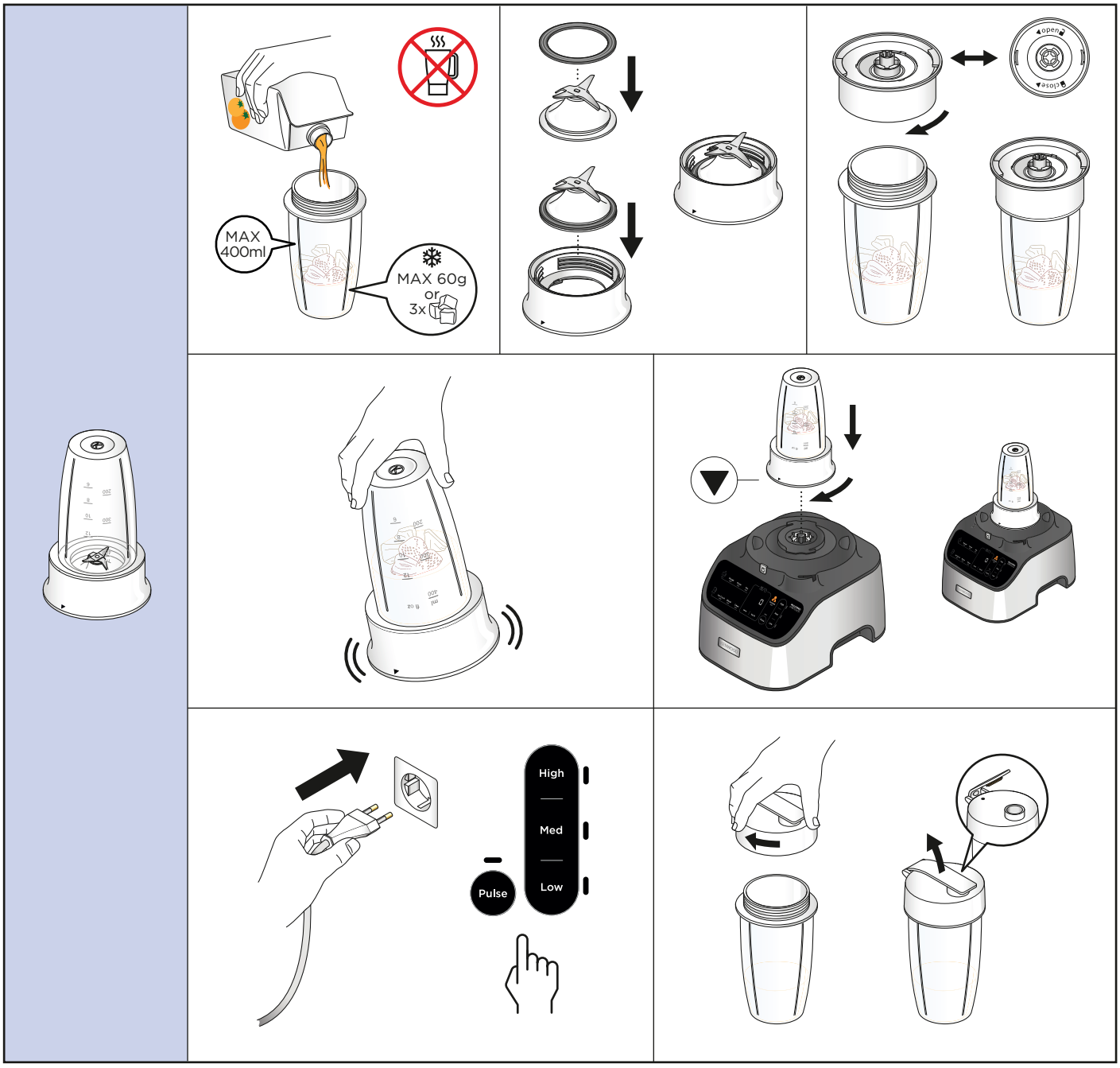
- Per obtenir un resultat òptim, quan processeu espècies, no processeu més de 50 g alhora.
- Les espècies senceres conserven el seu sabor durant molt més temps que les espècies mòltes, per això, és millor moldre una quantitat petita fresca cada vegada per conservar el sabor.
- És millor torrar les espècies senceres abans de moldre-les perquè alliberin el màxim sabor i els olis essencials.
- No processeu arrel de cúrcuma seca al molinet, ja que és massa dura i podria danyar les fulles.
- Talleu el gingebre i el coco en trossos petits abans de processar-los.
- Per obtenir millors resultats, es recomana fer servir el bol principal per picar herbes aromàtiques.

Taula d'usos

		MAX		(segons)
		50 g	High (alta)	30–60
		50 g	High (alta)	30–60
		50 g	Pulse (Pulse)	15–30
		30 g	Pulse (Pulse)	5–10
		30 g	Pulse (Pulse)	5–10
		30 g	Pulse (Pulse)	5–10
		40 g	High/Pulse (alta/Pulse)	30–60

Ús del processador d'aliments - Batedora de got personal

Diagrames d'ús i instruccions

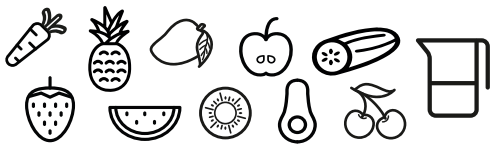


IMPORTANT
- No barregeu ingredients congelats sense líquid.
- Si l'anell de segellat està danyat o no està correctament acoblat, el contingut podria degotar.

1 Afegiu els ingredients a l'ampolla fins a la marca de 400 ml.
2 Acobleu l'anell de segellat a la unitat de fulles i assegureu-vos que l'anell estigui col·locat correctament a la zona ranurada.
3 Subjecteu la part inferior de la unitat de fulles i poseu-la sobre l'ampolla, amb les fulles cap avall.
4 Enrosqueu el portafulles sobre l'ampolla; gireu-lo en el sentit de les agulles del rellotge perquè quedi ben fixat.
5 Endolleu l'aparell, seleccioneu la velocitat alta 'High'. Deixeu que els ingredients es barregin fins que quedi una barreja homogènia.
6 Poseu i tanqueu la tapa per beure girant-la en el sentit de les agulles del rellotge.
7 Quan vulgueu beure, només heu d'obrir la coberta de la tapa. La beguda es pot beure directament de l'ampolla.

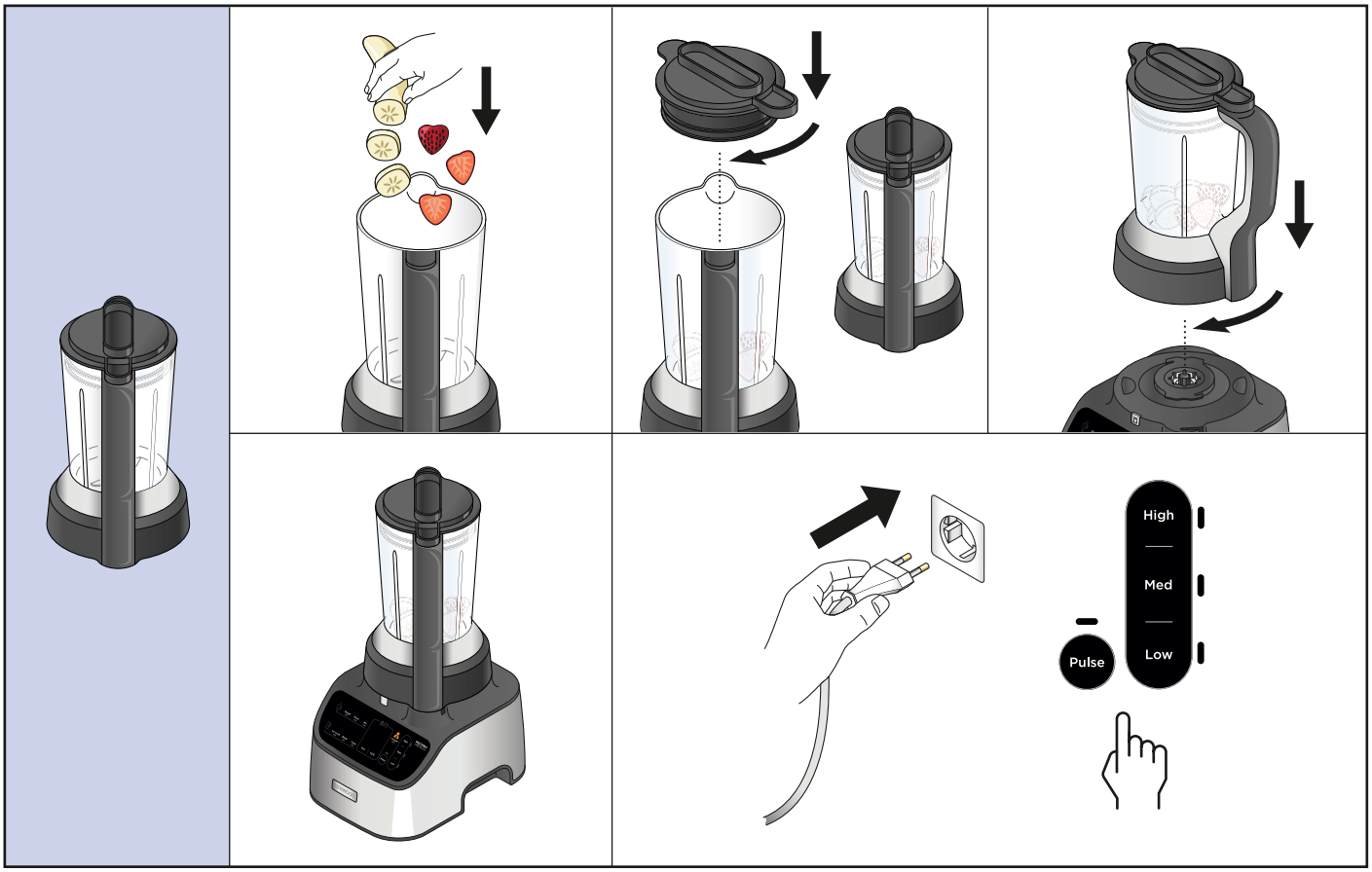
Consells i suggeriments
- Quan la beguda hagi assolit la consistència desitjada, podeu utilitzar el control Pulse per assegurar-vos que tots els ingredients estiguin ben barrejats.
- Tingueu en compte que quan l'ampolla s'omple fins a la capacitat màxima (400 ml), equival aproximadament a dues racions.
- Si no teniu intenció de consumir la beguda immediatament, conserveu-la al frigorífic.
- Comproveu que la vostra beguda sigui prou fina per poder-la beure de la tapa dosificadora. Per fer que una beguda sigui més fina, afegiu-hi més líquid.
- Després de la barreja, és possible que algunes begudes no siguin completament homogènies a causa de les llavors o la naturalesa fibrosa dels ingredients.
- Algunes begudes poden separar-se si reposen, per tant, és millor beure-les de seguida. Les begudes que s'hagin separat s'han de remenar abans de beure-les.
- Quan la tapa dosificadora estigui acoblada, mantingueu sempre l'ampolla en posició vertical.

Usage Chart

		MAX		(segons)
		400 ml (❄ 60 g)	High (alta)	30–60

Ús del processador d'aliments - Batedora de got de plàstic

Diagrames d'ús i instruccions



IMPORTANT

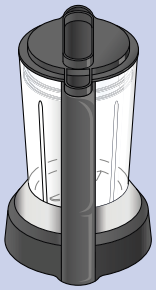
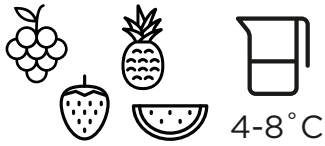
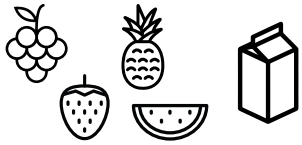
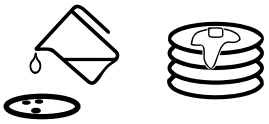
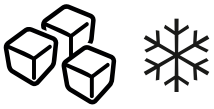
- L'aparell no funcionarà si la batedora de got no està acoblada correctament dins de l'enclavament.
- No es recomana processar espècies, ja que podrien danyar les peces de plàstic.

1 Poseu els ingredients al got.
2 Acobleu la tapa al got i gireu-la en el sentit de les agulles del rellotge fins que faci clic.
3 Acobleu la batedora de got a la unitat de potència i gireu-la en el sentit de les agulles del rellotge perquè quedi ben fixada.
4 Endolleu l'aparell, seleccioneu la velocitat alta 'High' i bateu fins a assolir la consistència desitjada.

Consells i suggeriments

- Quan feu maionesa, poseu tots els ingredients, excepte l'oli, dins de la batedora de got. Amb l'aparell en marxa, aboqueu l'oli a través de l'orifici de degoteig de la tapa.
- Quan treballeu amb barreges espesses, p. ex., patés i salses, potser caldrà raspar les restes de menjar dels costats. Si la barreja és difícil de processar, afegiu-hi més líquid.

Taula d’usos

		MAX		(segons)
	 4-8˚C	1,5 l	High (alta)	30– 60
		1 l	High (alta)	15–30
		x1 250 g 500 g	High (alta)	45–60
		6 (125 g)	Pulse (Pulse)	30

Receptes

Maionesa

4 rovells d’ou
32 g de mostassa de Dijon
350 ml d’oli

Preparació

1 Afegiu els rovells d’ou i la mostassa a la batedora de got.
2 Bateu a velocitat alta durant 10 segons.
3 Amb la batedora en marxa, afegiu l’oli a través de l’orifici de degoteig de la tapa.

Menjar per a nadons

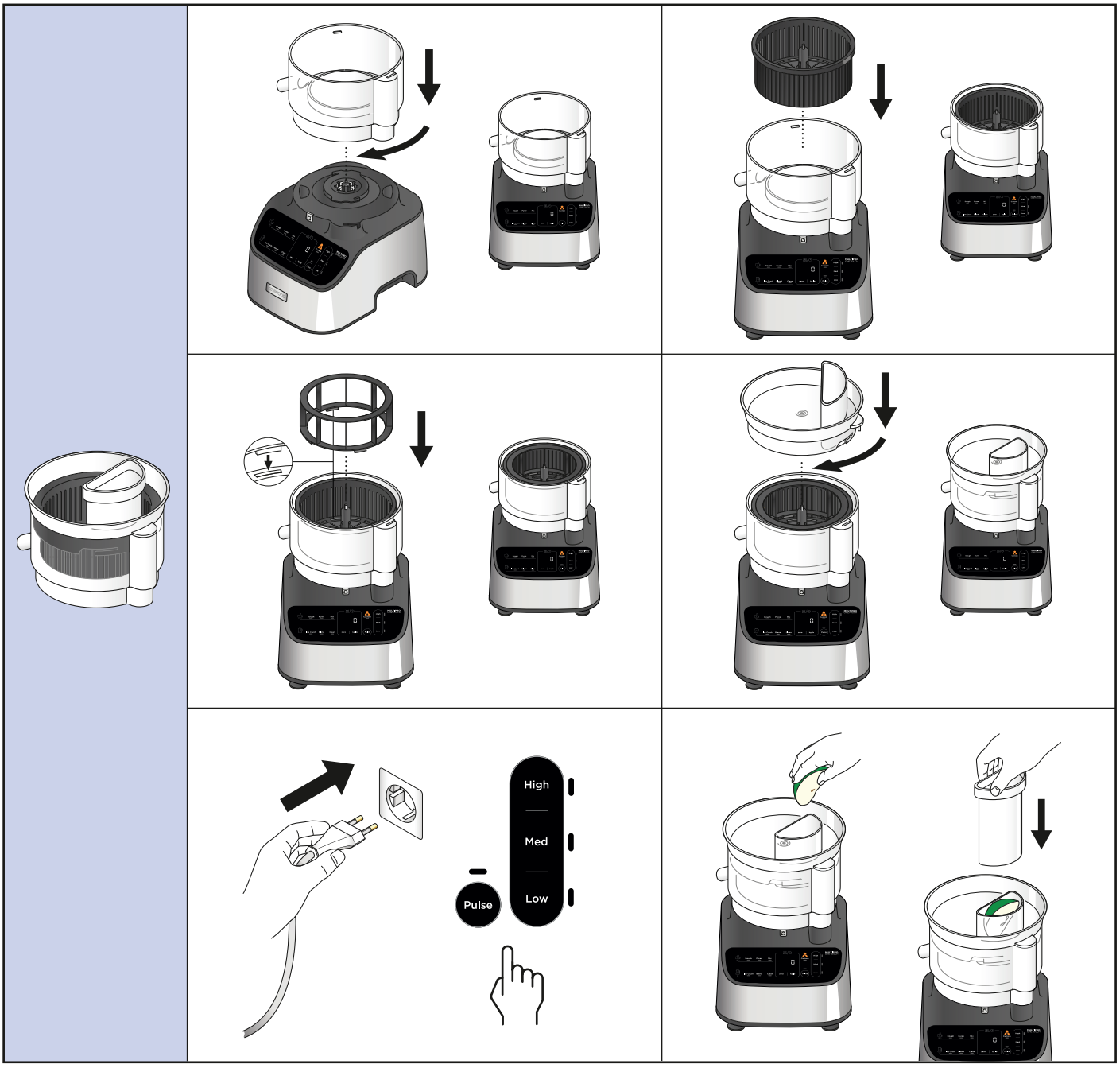
200 g de vedella crua (tallada a daus de 2 cm)
200 g de pastanagues crues (tallades a daus de 2 cm)
200 g de patates crues (tallades a daus de 2 cm)

Preparació

1 Poseu la carn tallada a daus en un cassó amb aigua bullent. Porteu-lo de nou a ebullició i deixeu coure durant 1 hora.
2 Poseu les pastanagues i les patates tallades a daus en un cassó a part amb aigua bullent, porteu-lo de nou a ebullició i deixeu coure durant 30 minuts.
3 Escorreu la vedella, les pastanagues i les patates, i conserveu 250 ml d’aigua de cocció. Deixeu que la carn, les verdures i l’aigua es refredin a temperatura ambient abans de processar-les.
4 Poseu la carn, les pastanagues i les patates a la batedora de got, i després afegiu l’aigua de cocció conservada.
5 Bateu a velocitat alta durant 15 segons.
6 Raspeu els costats i agiteu el contingut de la batedora de got.
7 Bateu a velocitat alta fins a obtenir la consistència desitjada.

Ús del processador d'aliments - Liquadora

Diagrames d'ús i instruccions



IMPORTANT

- La liquadora no funcionarà si el bol o la tapa no estan acoblats correctament dins de l'enclavament.
- Si la liquadora comença a vibrar, apagueu-la i buideu la polpa del tambor. La liquadora vibra si la polpa no està distribuïda de manera uniforme.
- Alguns aliments molt durs poden fer que la liquadora vagi més lenta o que s'aturi. Si això passa, desconnecteu l'aparell i netegeu el filtre.
- Desconnecteu l'aparell i netegeu el col·lector de polpa regularment durant l'ús.

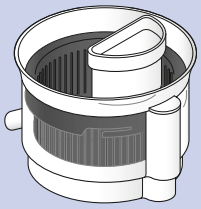
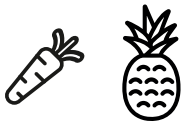
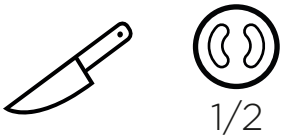
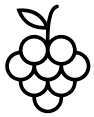
1 Acobleu el bol de la liquadora a la unitat de potència i gireu-lo en el sentit de les agulles del rellotge fins que quedi ben fixat. Si el bol està acoblat correctament, el broc abocador ha de quedar situat al costat esquerre.
2 Col·loqueu l'eliminador de polpa dins del tambor del filtre i assegureu-vos que les llengüetes encaixin a les ranures a la part inferior del tambor.
3 Acobleu tambor del filtre.
4 Acobleu la tapa de l'accessori i gireu-la en el sentit de les agulles del rellotge perquè quedi ben fixada.
5 Poseu un got o una gerra adequats sota la sortida del suc.
6 Talleu els aliments perquè encaixin bé al tub d'alimentació.
7 Endolleu l'aparell, seleccioneu la velocitat alta 'High' i empenyeu cap avall de manera uniforme amb l'empenyedor; no fiqueu mai els dits al tub d'alimentació. Processeu bé els aliments abans d'afegir-ne més.

- Després d'afegir el darrer tros, deixeu que la liquadora funcioni durant 30 segons més per extreure tot el suc del tambor del filtre.

Consells i suggeriments

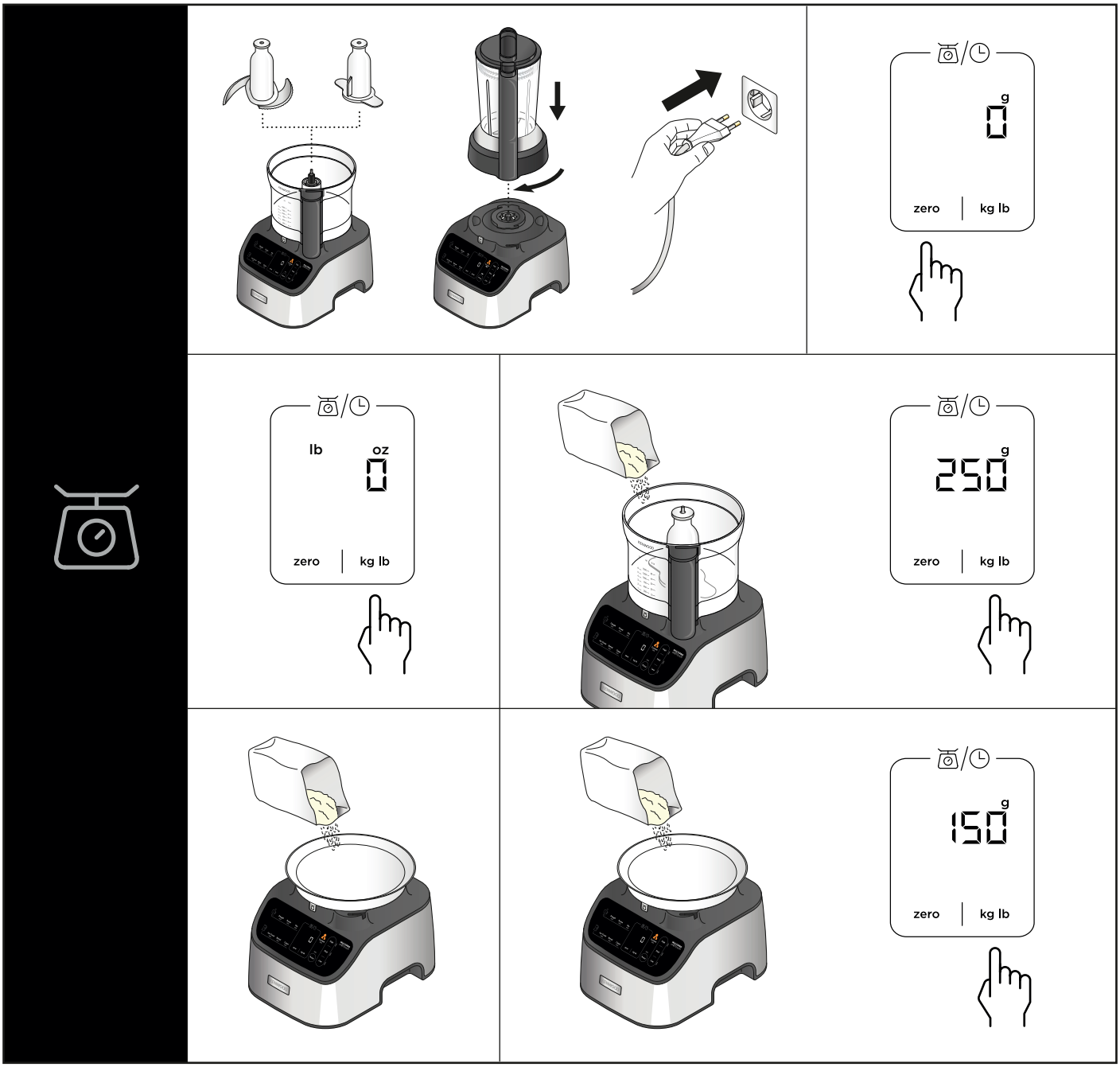
- Abans de processar els aliments, traieu els pinyols i les llavors (p. ex., pebrot, meló o pruna) i les pells dures (p. ex., meló o pinya). No cal pelar o treure el cor de les pomes ni de les peres.
- Utilitzeu fruites i verdures fresques i al punt.

Taula d'usos

			MAX		(segons)
		2,5 x 4 cm	600 g	High (alta)	60–120
		 1/2	600 g	High (alta)	60–120
		1/4	600 g	High (alta)	60–120
			600 g	High (alta)	60–120

Funció de pesatge

Diagrames d'ús i instruccions



IMPORTANT

- El vostre processador d'aliments està equipat amb una funció de pesatge integrada per poder pesar els ingredients directament al bol o al got de la batedora.
- La capacitat de pesatge màxima és de 3 kg.
- El pes de qualsevol ingredient addicional que s'afegeixi al tub d'alimentació mentre el processador estigui en funcionament no apareixerà a la pantalla.
- La pantalla es pot apagar manualment mantenint premut el botó ZERO durant uns segons.

1 Acobleu sempre el bol, l'eix motor desmuntable i l'accessori o el got de la batedora sobre la unitat de potència abans d'afegir-hi els ingredients.
2 Endolleu l'aparell; la pantalla mostrarà 00:00.
3 Premeu el botó ZERO una vegada i la pantalla s'encendrà.
4 Premeu el botó (kg/lb) per seleccionar els grams o les unces. La pantalla prendrà per defecte l'ajust kg/g quan s'encengui per primera vegada.

- La unitat pesa en increments d'1 g, i es recomana fer servir culleradetes o cullerades per pesar quantitats petites.
- Per posar a zero, premeu el botó ZERO una vegada.

5 Peseu els ingredients necessaris directament dins del bol o del got.
6 Després d'haver pesat tots els ingredients, acobleu la tapa i seleccioneu una velocitat per fer funcionar el processador.

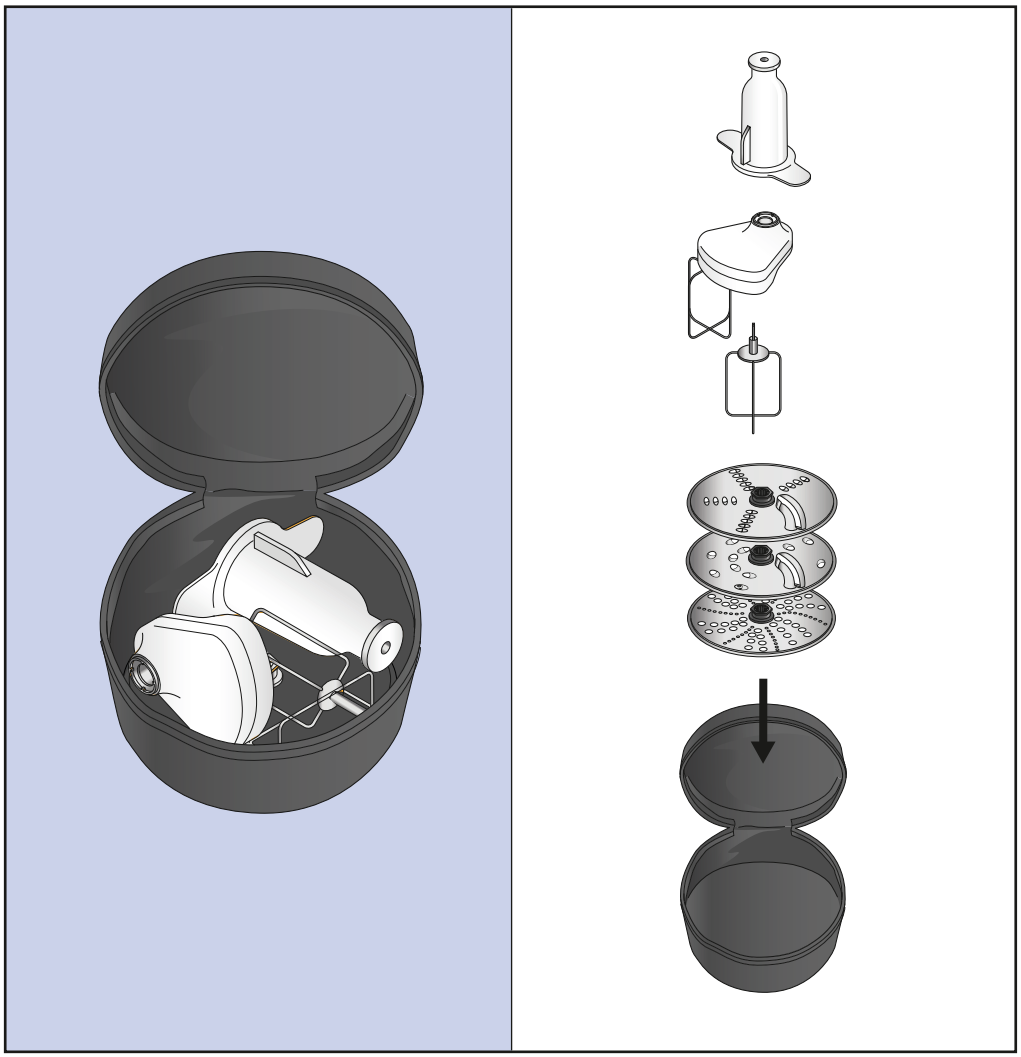
Safata de pesatge

Se subministra una safata de pesatge amovible per pesar ingredients sense el bol ni la batedora.

7 Per utilitzar-la, col·loqueu la safata sobre la unitat de potència i gireu-la en el sentit de les agulles del rellotge perquè quedi ben fixada. Després seguiu els passos 2 a 4 indicats a "Ús de la funció de pesatge".

8 Per treure la safata, gireu-la en sentit contrari a les agulles del rellotge i traieu-la.

Bossa d'emmagatzematge (si s'hi inclou)



- Guardeu els discos, el batedor de varetes doble i el ganxo de pastar a la bossa.
- Per raons de seguretat, la fulla s'ha de guardar al bol principal en comptes de la bossa d'emmagatzematge quan no es faci servir.

Servei tècnic i atenció al client

- Si teniu cap problema amb el funcionament del vostre aparell, abans de sol·licitar assistència, consulteu la secció "Guia de resolució de problemes" del manual o visiteu www.kenwoodworld.com.
- Tingueu en compte que el vostre producte està cobert per una garantia que compleix totes les disposicions legals relatives a qualsevol garantia existent i als drets dels consumidors vigents al país on es va comprar el producte.
- Si el vostre producte Kenwood funciona malament o si trobeu algun defecte, envieu-lo o porteu-lo a un centre de serveis autoritzat de KENWOOD. Per trobar informació actualitzada sobre el vostre centre de serveis autoritzat de KENWOOD més proper, visiteu www.kenwoodworld.com o el lloc web específic del vostre país.

- Dissenyat i creat per Kenwood al Regne Unit.
- Fabricat a la Xina.

INFORMACIÓ IMPORTANT PER A L'ELIMINACIÓ CORRECTA DEL PRODUCTE DE CONFORMITAT AMB LA DIRECTIVA EUROPEA SOBRE RESIDUS D'APARELLS ELÈCTRICS I ELECTRÒNICS (RAEE)

Al final de la seva vida útil, el producte no s'ha de llençar com a residu domèstic. S'ha de dur a un centre especial de recollida diferenciada de residus disposat per l'autoritat local o a un distribuïdor que presti aquest servei.

Guia de resolució de problemes

Problema	Causa	Solució
El processador no funciona.	No hi ha corrent elèctric. El bol no està correctament acoblat a la unitat de potència.	Comproveu que el processador estigui endollat. Comproveu que el bol estigui col·locat correctament i que la nansa estigui situada cap al cantó dret de la part davantera.
	La tapa del bol no s'ha bloquejat correctament.	Comproveu que l'enclavament de la tapa estigui col·locat correctament dins de la zona de la nansa. **El processador no funcionarà si el bol i la tapa no estan acoblats correctament.**
	L'eix motor desmuntable ⑤ no està acoblat a la unitat de potència.	Acobleu l'eix motor desmuntable ⑤ a la unitat de potència abans de col·locar el bol. Els estris i els accessoris del bol no funcionaran si l'eix motor no està acoblat.
La batedora de got, la batedora de got personal o el molinet no funcionen.	La batedora de got, la batedora de got personal o el molinet no s'han bloquejat correctament.	La batedora de got, la tapa de la batedora de got, la batedora de got personal o el molinet no funcionaran si no estan acoblats correctament a l'enclavament.
	La batedora de got, la batedora de got personal o el molinet no s'han acoblat correctament.	Comproveu que el conjunt de fulles estigui ben ajustat dins del got, l'ampolla o el vas.
El processador s'atura durant el processament	El processador està sobrecarregat/ s'han sobrepassat les capacitats màximes.	Comproveu les capacitats màximes indicades a la taula d'usos recomanats.
	La tapa està desbloquejada.	Comproveu que la tapa estigui bloquejada correctament.
La batedora de got personal o el multimolinet degoten per la base del conjunt de fulles.	Hi manca l'anell de segellat. L'anell de segellat no està acoblat correctament. L'anell de segellat està danyat.	Comproveu que l'anell de segellat estigui correctament acoblat i que no estigui danyat. Per aconseguir un anell de segellat de recanvi, consulteu la secció "Servei tècnic i atenció al client".
Unitat inestable/vibracions fortes.	S'està processant fruita/ingredients enganxosos com ara dàtils. La velocitat seleccionada és massa lenta.	Per obtenir millors resultats, feu servir primer el control Pulse per descompondre els ingredients i després seguiu processant-los a velocitat alta.
Baix rendiment dels estris/ accessoris.	Consulteu els consells a la secció "Ús de l'accessori" pertinent. Comproveu que els accessoris estiguin correctament acoblats.	
Funció de pesatge		
El pes no es mostra a la pantalla.	La pantalla mostra una lectura negativa perquè no s'ha "posat a zero" i bé els ingredients, bé el bol/tapa/accessori s'ha tret.	Poseu la pantalla a zero o torneu a posar els ingredients que falten o torneu a col·locar el bol/tapa/accessori.
	La quantitat pesada és massa petita.	Per mesurar quantitats molt petites, feu servir culleradetes i cullerades.
El pes ha canviat a la pantalla.	La unitat de potència s'ha mogut durant el funcionament.	Col·loqueu sempre el processador sobre una superfície seca i plana abans de pesar els ingredients. No mogueu la unitat de potència durant l'ús de la funció de pesatge. Poseu la pantalla a zero abans de pesar els ingredients següents.
La pantalla està apagada.	La unitat de potència està desendollada.	Endolleu l'aparell.
	La pantalla s'apagarà automàticament si es visualitza el mateix pes després de 5 minuts.	Premeu el botó ZERO una vegada i la pantalla s'encendrà.
La pantalla mostra [0 – Ld]	La funció de pesatge està sobrecarregada.	No sobrepasseu la capacitat de pesatge màxima de 3 kg.
	S'ha aplicat una força excessiva a la unitat de potència.	No sotmeteu la unitat de potència a una força excessiva, ja que això pot danyar el sensor de pesatge.
A la pantalla parpelleja -----	Els enclavaments no estan acoblats.	Assegureu-vos que els enclavaments estiguin completament acoblats.
Explicació dels codis d'error		
E12	Fallada del sensor de pes	Apagueu l'aparell. Deixeu-lo durant 30 segons i torneu-lo a encendre. Si el problema persisteix, poseu-vos en contacte amb el centre de serveis.
E41	Fallada de detecció de velocitat del motor	
E49	Fallada de comunicacions.	

Dansk

- Sikkerhed 314-315
- Før stikket sættes i stikkontakten 315
- Pleje og rengøring 316
- Liste over dele 317-319
- Sådan bruger du dine programknapper 320-325
  - Brugsdiagrammer og brugsanvisninger 320-323
  - Diagram over anbefalet brug 324
  - Opskrift 325
- Brugerdefineret program 326-327
- Sådan bruger du din foodprocessor – kniv, dejredskab og dobbelt piskeris 328-331
  - Brugsdiagrammer og brugsanvisninger 328-329
  - Diagram over anbefalet brug 330
  - Opskrifter 331
- Sådan bruger du din foodprocessor – skiver 331-332
  - Brugsdiagrammer og brugsanvisninger 331-332
  - Diagram over anbefalet brug 332
- Sådan bruger du din foodprocessor – Express Dice 333-334
  - Brugsdiagrammer og brugsanvisninger 333-334
  - Diagram over anbefalet brug 334
- Sådan bruger du din foodprocessor – Express Serve 335-336
  - Brugsdiagrammer og brugsanvisninger 335-336
  - Diagram over anbefalet brug 336
- Sådan bruger du din foodprocessor – citruspresser 337
  - Brugsdiagrammer og brugsanvisninger 337
  - Diagram over anbefalet brug 337
- Sådan bruger du din foodprocessor – kværn af glas 338-339
  - Brugsdiagrammer og brugsanvisninger 338
  - Diagram over anbefalet brug 338
  - Opskrift 339
- Sådan bruger du din foodprocessor – kværn af plast 339-340
  - Brugsdiagrammer og brugsanvisninger 339
  - Diagram over anbefalet brug 340
- Sådan bruger du din foodprocessor – kværn 340-341
  - Brugsdiagrammer og brugsanvisninger 340-341
  - Diagram over anbefalet brug 341
- Sådan bruger du din foodprocessor – personlig blender 342-343
  - Brugsdiagrammer og brugsanvisninger 342-343
  - Diagram over anbefalet brug 343
- Sådan bruger du din foodprocessor – blender af plast 344-345
  - Brugsdiagrammer og brugsanvisninger 344
  - Diagram over anbefalet brug 345
  - Opskrifter 345
- Sådan bruger du din foodprocessor – saftpresser 346-347
  - Brugsdiagrammer og brugsanvisninger 346-347
  - Diagram over anbefalet brug 347
- Sådan bruger du din foodprocessor - vejefunktion 348-349
  - Brugsdiagrammer og brugsanvisninger 348-349
- Opbevaringstaske 349
- Service og kundepleje 350
- Fejlsøgningsguide 351

Sikkerhed

- Læs denne brugervejledning nøje, og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage, alle mærkater og al beskyttelsesfolie.
- Hvis stikket eller ledningen er beskadiget, skal Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør af sikkerhedsgrunde stå for udskiftningen for at undgå fare.
- **Rør IKKE ved de skarpe knive.**Knive og skiver er meget skarpe og skal behandles forsigtigt. Hold altid fast i fingergrebet øverst, væk fra æggen, ved håndtering af de skarpe knive ved tømning af skålen og under rengøring.
- Tilbered **IKKE** varme ingredienser.
- **Vær forsigtig**, hvis der hældes varm væske i foodprocessoren eller blenderen. Den kan blive sprøjtet ud af apparatet ved pludselig dannelse af damp.
- **Efterlad aldrig** apparatet uden opsyn, når det er i drift.
- Overskrid **ikke** de angivne maksimummængder i oversigten over anbefalet brug.
- Lad **ikke** dit apparat køre i længere tid end de nedenfor specificerede tider uden pause. Kontinuerlig tilberedning i længere tid kan skade dit apparat.

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

- Løft eller bær **ikke** maskinen i håndtaget – det kan gå i stykker, hvilket kan medføre personskader.
- Tag **altid** kniven af, inden indholdet hældes ud af skålen.
- Stik aldrig hænder og køkkenredskaber ned i foodprocessorens skål eller i blenderglasset, mens de er tilsluttet strømforsyningen. Hvis der skubbes madvarer ned, skal der anvendes en egnet genstand f.eks. en spatel.
- Sluk **altid** for apparatet, og afbryd strømforsyningen, hvis det lades uden opsyn, inden samling, adskillelse eller rengøring.
- Brug **aldrig** fingrene til at stoppe maden ned i påfyldningstragten. Brug altid den medfølgende nedstopper.
- **FORSIGTIG:** Før låget tages af skålen, blenderen eller kværnen fra motorenheden:
  - stop enheden,;
  - vent til tilbehør/knive står helt stille;
  - pas på ikke at skrue blenderglasset/flasken eller bægeret/låget til kværnen af knivsenheden.
- **Du må ikke** bruge låget til at betjene processoren. Du stopper maskinen enten ved at trykke på den sidst valgte hastighed, en vilkårlig programknap eller en af vejeknapperne.
- Maskinen bliver beskadiget, og du risikerer selv at komme til skade, hvis du prøver at omgå sikkerhedslåsen med magt.
- Brug **aldrig** uoriginalt tilbehør.
- Brug **aldrig** en defekt maskine. Få den efterset eller repareret: se under 'Service og kundepleje'.
- Motorhus, ledning eller stik må **aldrig** blive våde.
- Lad **ikke** ledningen hænge ned over en bordkant, et skærebræt el.lign. Undgå, at den rører ved varme overflader.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.
- Apparater kan bruges af personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller mangel på erfaring og kendskab, hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de farer, der er involveret.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.
- Misbrug af din foodprocessor, blender eller kværn kan medføre personskade.
- Den højeste klassificering er baseret på minihakker/kværn-tilbehøret med størst strømbelastning. Andet tilbehør kan bruge mindre strøm.

Sikkerhed ved blender/personlig blender

- Tilbered **IKKE** varme ingredienser.
- **SKOLDNINGSRISIKO:** Lad varme ingredienser køle ned til stuetemperatur, før de kommes i blenderglasset/flasken, eller før der blendes.
- Vær **altid** forsigtig når du håndterer knivenheden og undgå at røre knivens skarpe dele under rengøring.
- Anvend kun blenderen, når låget sidder på.
- Lad **aldrig** blenderen køre, når den er tom.
- Smoothieopskrifter – blend aldrig frosne ingredienser, der er blevet til en solid masse under nedfrysningen. Knus den, før den kommes i blenderglasset/flasken.

Sikkerhed ved personlig blender

- Brug kun flasken med den medfølgende knivenhed.
- Drik **aldrig** noget varmt direkte af flasken.

- Når du drikker gennem låget, skal du sørge for at drikken er jævnt blendet. Det kan være at der skal lidt øvelse til for at opnå det ønskede resultat, specielt når der bearbejdes faste eller umodne madvarer, da nogle af ingredienserne kan forblive ubehandlede.
- Blend **ikke** frosne ingredienser eller isterninger uden væske.
- Blend **aldrig** tørre ingredienser (f.eks. krydderier eller nødder), og lad ikke blenderen køre, når den er tom.
- **Sæt aldrig** knivenheden på motorenheden uden låg.

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

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

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

Saftpresser
- Brug **ikke** saftpresseren, hvis filteret, låget eller skålen er beskadiget eller har synlige revner.
- Knivene på filtertromlens sokkel er meget skarpe. Vær forsigtig ved håndtering og rengøring af tromlen.
- Brug kun den medfølgende nedstopper. Kom aldrig fingrene i tilførselsrøret. Tag stikket ud, inden tilførselsrøret tømmes.
- Før låget fjernes, skal der slukkes. Vent, til filteret er standset.

Express Dice/Express Serve-tilbehør og -skiver
- Skæret og skiverne er meget skarpe. Håndter dem forsigtigt ved påsætning, aftagning og rengøring. Ved håndtering af de skarpe knive ved tømning af skålen og under rengøring skal der holdes i fingergrebet, væk fra æggen.
- Tryk **aldrig** madvarer ned i tilførselsrøret med fingrene. Brug kun den medfølgende nedstopper.
- Brug **ikke** stor kraft for at presse maden ned i tilførselsrøret – du kan beskadige tilbehøret.
- Før låget tages af, skal der slukkes. Vent, til skiven er standset helt.
- Hæld **ikke** varm væske ned i tilførselsrøret.
- Tilbered **ikke** frosne madvarer.

Express Serve
- **Undgå** kontakt med bevægelige dele. Hold fingrene ude af madudgangens åbning.
- Når ternskæreren eller skiverne bruges, må de **ikke** betjenes uden påsat slyngeplade. Hvis slyngepladen ikke er påsat, vil mad sætte sig fast under pladen og ikke forlade madvareudgangen, hvilket resulterer i beskadigelse af dit udstyr.
- Citrus-saftpresseren er ikke konstrueret til brug med Express Serve. Brug altid citrus-saftpresseren med den store skål.

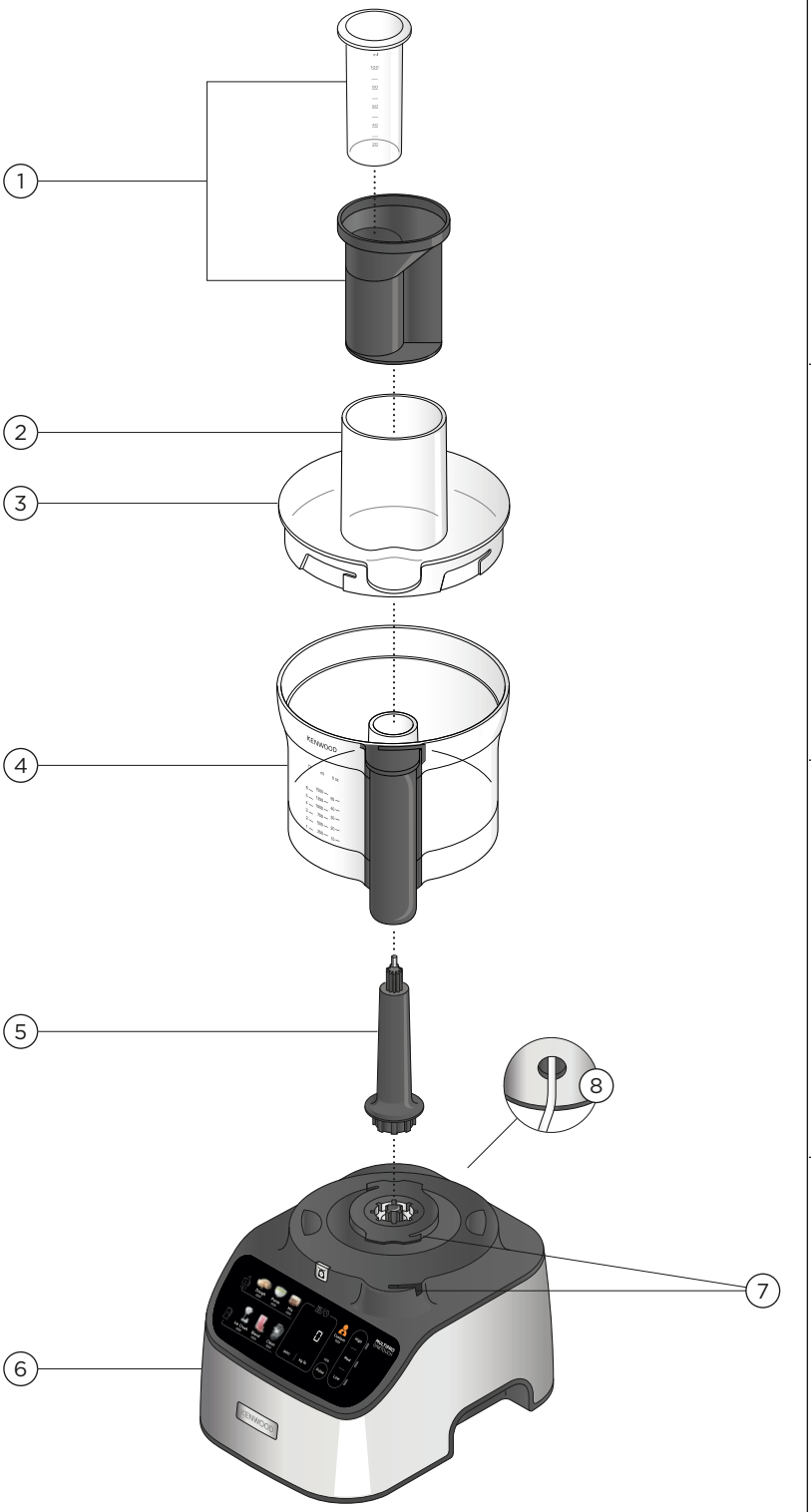
Strømforbrug
- Skifter automatisk til standbyfunktion efter: 12 minutter.
- Standbyfunktion: 0,3 W.

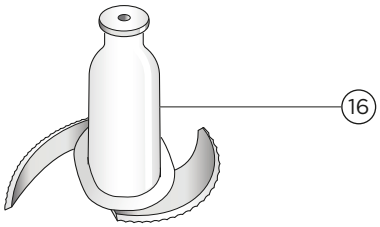
Før stikket sættes i stikkontakten
- Sørg for, at el-forsyningens spænding er den samme som den, der er vist på bunden af maskinen.
- Dette apparat overholder EF-forordning 1935/2004 om materialer og genstande, der kommer i kontakt med levnedsmidler.

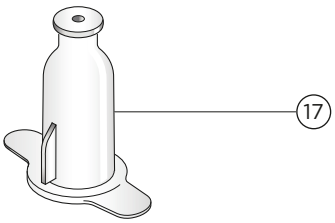
Pleje og rengøring

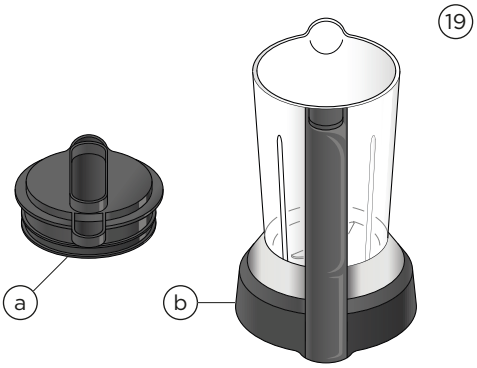
- Stop enheden, og tag stikket ud af stikkontakten før rengøring. Skub overskydende ledning ind i opbevaringsområdet bag på motorenheden.
- Tør motorenheden og piskerdrivhovedet af med en fugtig klud (brug ikke slibende materialer), og tør efter. Sørg for, at der ikke er madrester i låseområdet.
- Kom **ikke** motorenheden, piskerisets drivhoved eller knivenheder i vand.
- Skålen, låget, nedstopperen og alt tilbehør/alle redskaber undtagen knivenhederne og piskerisets drivhoved er velegnet til både håndvask og maskinopvask.
- Knivenhederne skal børstes rene og skylles under rindende vand.
- Blender med faste knive – Blenderbunden **må ikke** vaskes i opvaskemaskine eller nedsænkes i vand. Fyld op med varmt vand, sæt låget på, og kør i 20-30 sekunder, eller brug rengøringsprogrammet. Tøm, og skyl. Brug en børste, hvis den stadig er meget snavset. Tør efter, og lad den lufttørre.
- Sluk altid for maskinen og tag stikket ud, inden den gøres ren.
- Håndter knivene og skæreskiverne med forsigtighed – de er særdeles skarpe.
- Visse fødevarer misfarver plastdelene. Det er ganske normalt og skader ikke plastikken eller giver afsmag i maden. Misfarvninger kan fjernes ved at gnide dem med en klud dyppet i spiseolie.

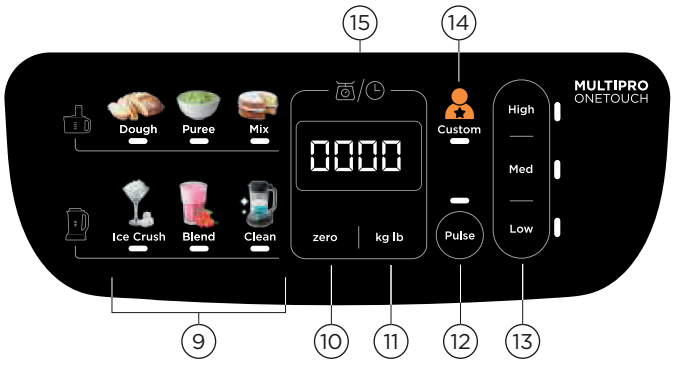
Liste over dele





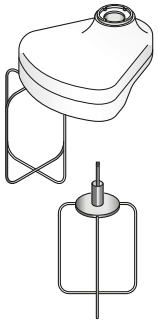




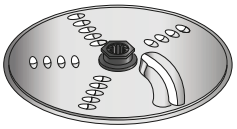


Hvis en sådan medfølger

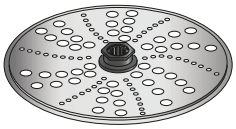
20



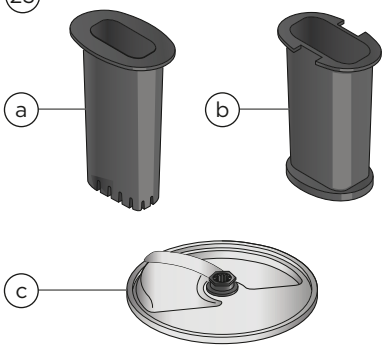
21



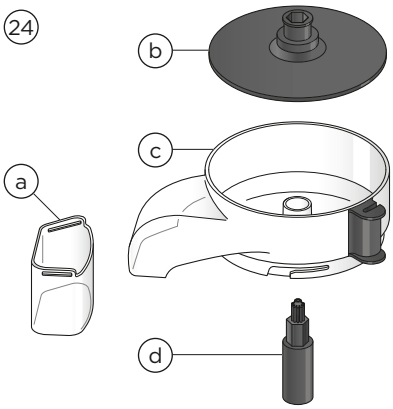
22



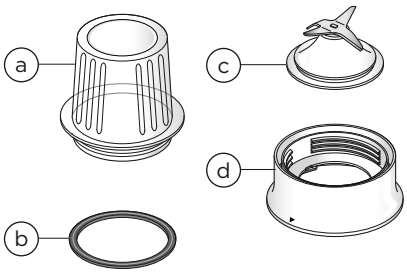
23



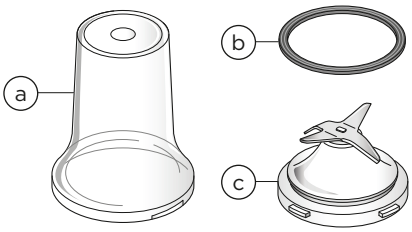
24



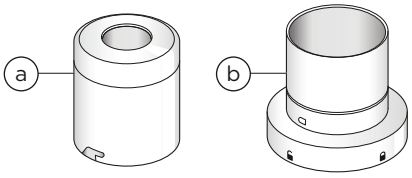
25



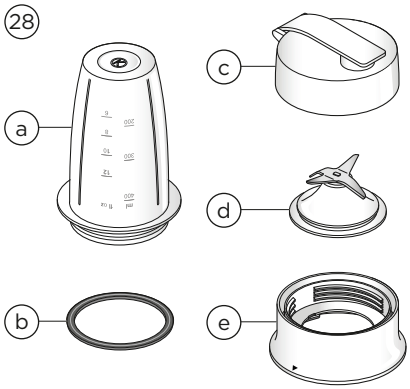
26



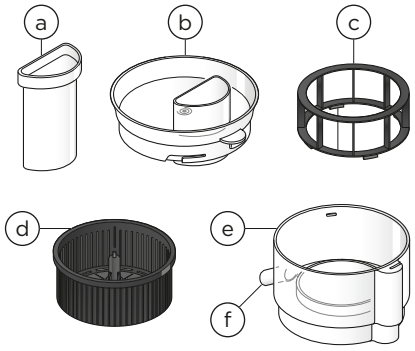
27



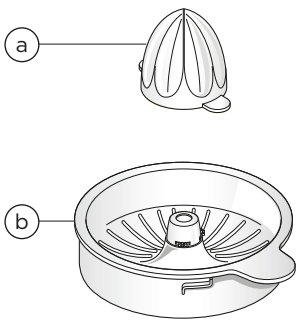
28



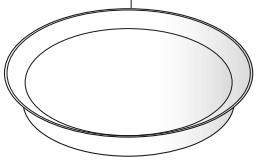
29



30

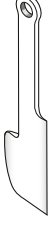


31



32

33



Forklaring

Processor - Express Prep

1. Nedstoppere
2. Påfyldningstragt
3. Låg
4. Skål
5. Aftagelig drivaksel
6. Motorenhed
7. Sikkerhedslåse
8. Ledningsopbevaring (bagpå)
9. Programkontrol
10. Nulstillingsknap
11. Kg/lb-knap
12. Impulskontrol
13. Hastighedskontrol
14. Custom-programkontrol
15. Displayskærm

Standardtilbehør

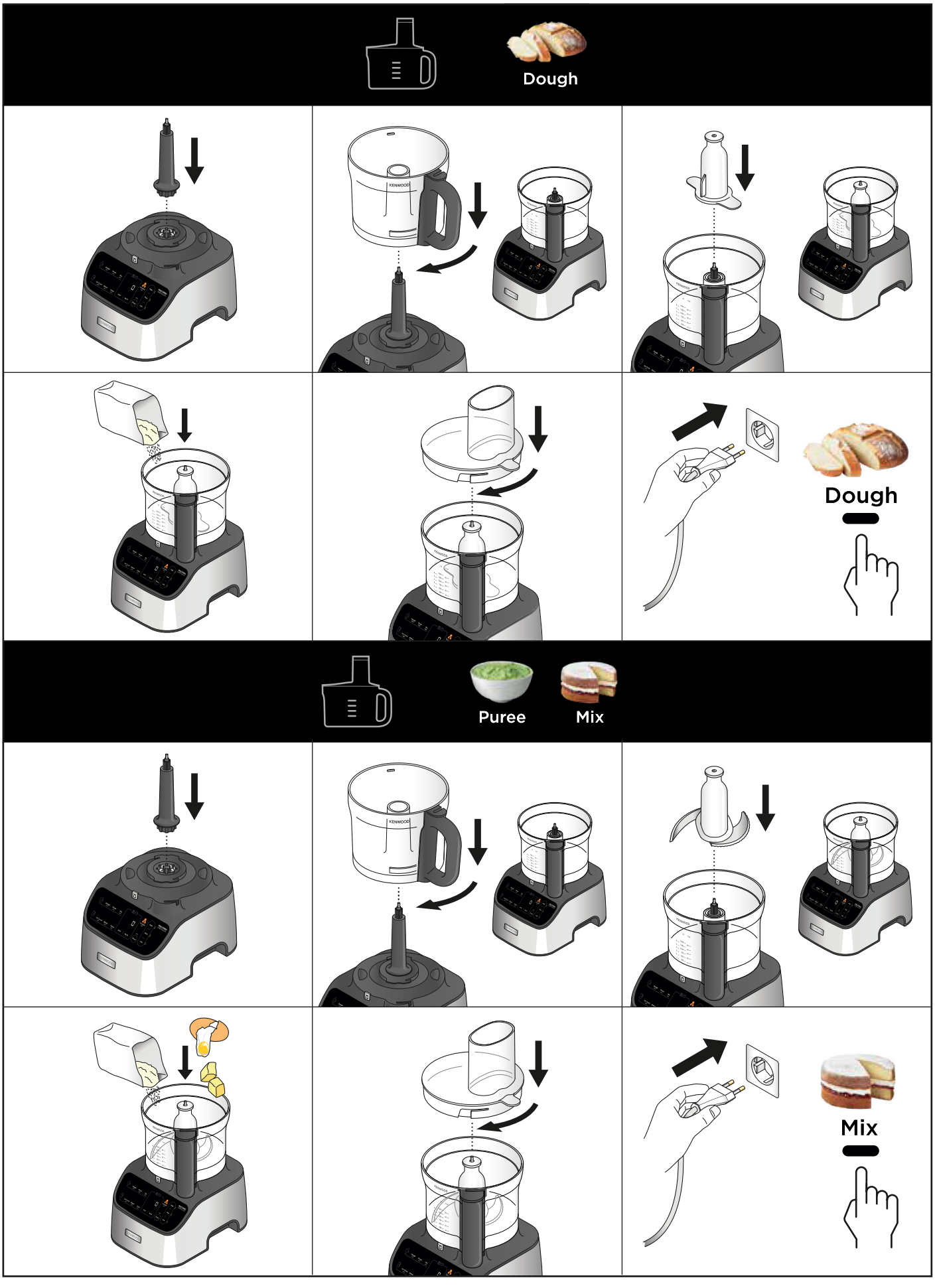
16. Kniv
17. Dejredskab
18. 4 mm skive til skiveskæring/rivning
19. Plastblender
    - ⓐ Låg med dråbetilførsel
    - ⓑ Blenderglas med faste knive

Ekstratilbehør (hvis medleveret)

20. Dobbelt piskeris
21. 2 mm skive til skiveskæring/rivning
22. Ekstrafin riveplade
23. Express Dice
    - ⓐ Nedstopper til ternskæring
    - ⓑ Skær til ternskæring
    - ⓒ Skive til ternskæring
24. Express Serve
    - ⓐ Forlængersliske
    - ⓑ Slyngeplade
    - ⓒ Basis
    - ⓓ Express serve-drivaksel
25. Minihakker/-kværn af glas
    - ⓐ Bæger
    - ⓑ Tætningsring
    - ⓒ Knivenhed
    - ⓓ Knivfod
26. Minihakker/-kværn af plas
    - ⓐ Bæger
    - ⓑ Tætningsring
    - ⓒ Knivenhed
27. Kværn
    - ⓐ Låg til kværn
    - ⓑ Knivsenhed til kværn
28. Personlig blender
    - ⓐ Flaske
    - ⓑ Tætningsring
    - ⓒ Afmålingslåg
    - ⓓ Knivenhed
    - ⓔ Knivfod
29. Saftpresser
    - ⓐ Nedstopper
    - ⓑ Låg til saftpresser
    - ⓒ Frugtfiberfjerner
    - ⓓ Filtertromle
    - ⓔ Skål
    - ⓕ Safttud
30. Citruspresser
    - ⓐ Riflet kegle
    - ⓑ Si
31. Afvejningsbakke
32. Opbevaringstaske
33. Spatel

Sådan bruger du dine programknapper

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger



VIGTIGT

- Sæt altid skål og tilbehør fast på maskinen, inden der fyldes ingredienser i.
- Du må ikke bruge låget til at betjene processoren.
- Foodprocessoren virker ikke, hvis skålen eller låget ikke sidder korrekt i låsen. Kontrollér, at påfyldningstragten og skålens håndtag er placeret i højre forreste hjørne.
- Sluk altid for maskinen og træk stikket ud, inden låget fjernes.
- Foodprocessoren egner sig ikke til at knuse eller male kaffebønner, eller til at lave stødt melis om til flormelis.
- Når der tilsættes mandelessens eller krydderier: Undgå, at de kommer i berøring med plastik. Det kan give misfarvning, der ikke kan fjernes.
- Dej – Enheden er kun beregnet til at fremstille en dejkugle, ikke til at ælte dejen i længere tid. Når du har en dejkugle, fjerner du den fra enheden og ælter videre med håndkraft.

1 Sæt den aftagelige drivaksel på motorenheden.
2 Sæt derpå skålen på motorenheden, og drej med uret, indtil den låser på plads.
3 Sæt enten kniven eller dejredskabet over drivakslen.
4 Hæld ingredienserne op i skålen.
5 Sæt låget på – se efter, at toppen af drivakslen/redskabet er på plads midt i låget.
6 Tænd for apparatet ved at sætte stikket i stikkontakten.
7 Tryk på ikonet på den programknap, du vil bruge. Bemærk: Vælg kun en programknap, som er relevant for det monterede tilbehør foodprocessorskål).
8 Timeren begynder at tælle ned til nul, når programmet kører. Apparatet stopper, når programsekvensen er slut.
9 Du kan stoppe et program, mens det kører, ved at trykke på en af følgende knapper:

- Den programknap, der lyser.
- Enhver anden programknap.
- Low/Med/High-knappen.
- Zero-knappen.
- Kg/lb-knappen.

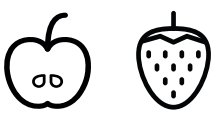
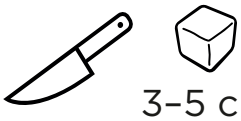
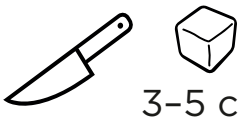
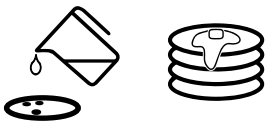
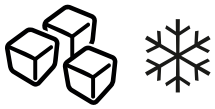
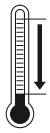
Ice Crush
Blend
Blend
Clean
Clean

VIGTIGT

- Du må ikke bruge låget til at betjene blendertilbehøret.
- Processoren kører ikke, hvis blenderen og blenderlåget ikke er monteret og låst korrekt.
- Stop altid enheden, og tag stikket ud af stikkontakten, inden låget fjernes.
- Blenderen egner sig ikke til at knuse eller male kaffebønner eller til at lave stødt melis om til flormelis.
- Når der tilsættes mandelessens eller krydderier: Undgå, at de kommer i kontakt med plastik, da det kan give misfarvning, der ikke kan fjernes.
- Brug højst 1 l vand i forbindelse med rengøringsprogrammet.

1 Kom ingredienserne i blenderglasset.
2 Sæt låget på blenderglasset, og drej med uret, indtil det låser.
3 Sæt blenderen på motorenheden.
4 Tænd for apparatet ved at sætte stikket i stikkontakten.
5 Tryk på ikonet på den programknap, du vil bruge. Bemærk: Vælg kun et program, som er relevant for det monterede tilbehør (blender).
6 Timeren begynder at tælle ned til nul, når programmet kører. Apparatet stopper, når programsekvensen er slut.
7 Du kan stoppe et program, mens det kører, ved at trykke på en af følgende knapper:

- Den programknap, der lyser
- Enhver anden programknap
- Low/Med/High-knappen
- Zero-knappen
- Kg/lb-knappen

		MAX	
Dough		600 g | H_2O 400 g	1–2
Puree	  3–5 cm	400 g	1–2
	 3–5 cm	400 g	1–3
		350 g	1–3
Mix		1,5 kg	1–2
		600 g	1
Blend		1 l	1–2
	4-8˚C	1,5 l	1–2
		x2 250 g 500 g	1
Ice Crush	 20x40x35 cm	10 (210 g - 220 g)	1
Clean	H_2O  4-8˚C	1 l	1–2
		x2	

Recipes

Kanelboller

Dej:
300 g sødmælk (stuetemperatur)
7 g tørgær
50 g usaltet smør
1 æg
450 g hvedemel
60 g sukker
¼ tsk. salt

1 Monter knivenheden, kom mælk og gær i foodprocessorskålen, og lad det stå i 5 minutter.
2 Kom de øvrige ingredienser til dejen op i skålen.
3 Rør ingredienserne sammen ved hjælp af "Dough"-programmet.
4 Læg dejen over i en skål, dæk den til, og lad den hæve, indtil den har dobbelt størrelse (ca. 1 time).

Fyld:
100 g usaltet smør (stuetemperatur)
100 g brun farin
1 tsk. stødt kanel
¼ tsk. salt

1 Sæt kniven på. Kom ingredienserne op i foodprocessorskålen.
2 Rør ingredienserne sammen ved hjælp af "Mix"-programmet.

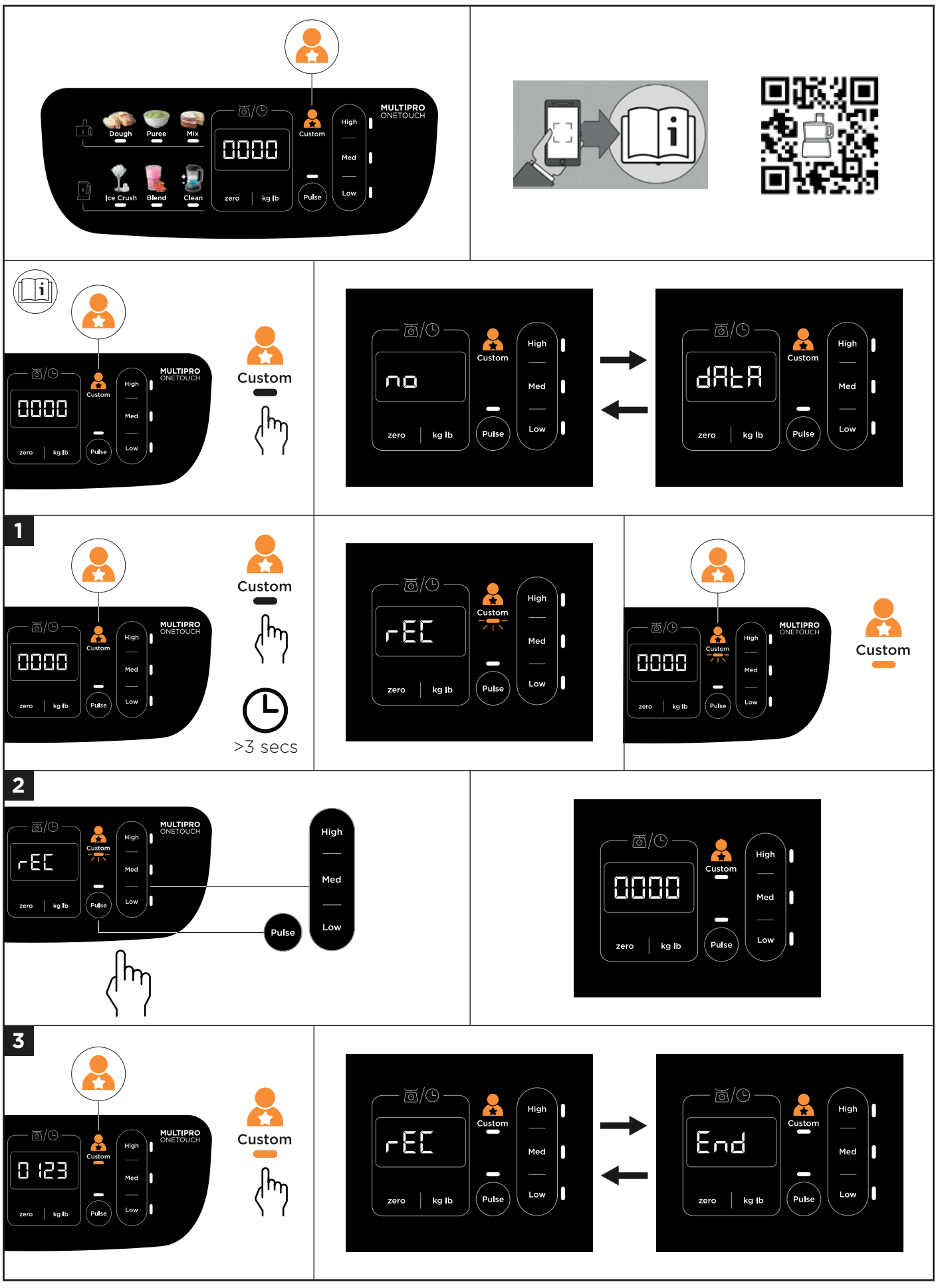
Glasur:
Ingredienserne røres sammen i en lille skål.

80 g usaltet smør (smeltet)
60 g ahornsirup
2 tsk. kanel
15 g lys farin

Fremgangsmåde
1 Den hævede dej rulles ud i en firkant på 45 X 35 cm.
2 Fyldet smøres ud over dejen.
3 Dejen rulles stramt sammen langs den brede kant, og enderne skæres til.
4 Dejen skæres i 2,5 cm brede stykker, og anbringes i en smurt muffinform.
5 Hæver i 45 minutter.
6 Bages ved 200 °C i 25 minutter.
7 Når bollerne er kølet af, pensles de med den rørte glasur.

Brugerdefineret program

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger



Bemærk:
- Foodprocessoren eller blenderen må ikke køre, hvis den er tom.
- Der er en maksimal tid, du kan programmere med den brugerdefinerede funktion, og når den er nået, gemmes programmet automatisk.
- Annuller programmering: Tryk på en af programknapperne eller vægtens "zero"- eller "kg/lb"-knap. Du kan også tage strømmen til produktet.
- Der kan gemmes ét brugerdefineret program på maskinen ad gangen.
- Det programmerede brugerdefinerede program kan overskrives ved at følge anvisningerne til programmering af et brugerdefineret program.
- Eksisterende programmer kan ikke anvendes under programmering af et brugerdefineret program.
- Når det brugerdefinerede program programmeres, er det maksimale antal hastighedsændringer 20. Impulsfunktionen tæller som 2 hastighedsændringer.
- Et brugerdefineret program kan maksimalt være på 5 minutter.
- Timeren tæller op under programmeringen af det brugerdefinerede program, indtil den når den maksimale længde på 5 minutter, og den nulstilles ikke, hver gang der vælges en hastighedsændring.

1 Tænd for apparatet ved at sætte stikket i stikkontakten.
2 Når du er klar til at programmere dit brugerdefinerede program, trykker du på Custom-knappen og holder den nede, indtil rEC vises.

Hvis ok:
- Lampen under den brugerdefinerede knap begynder at blinke orange.
- Programknapperne lyser ikke.
- De manuelle hastigheder (low, med, high, pulse) lyser kraftigt.

3 Start den valgte sekvens med impuls-, low-, med- og high-knapperne, og timeren tæller op i sekunder.

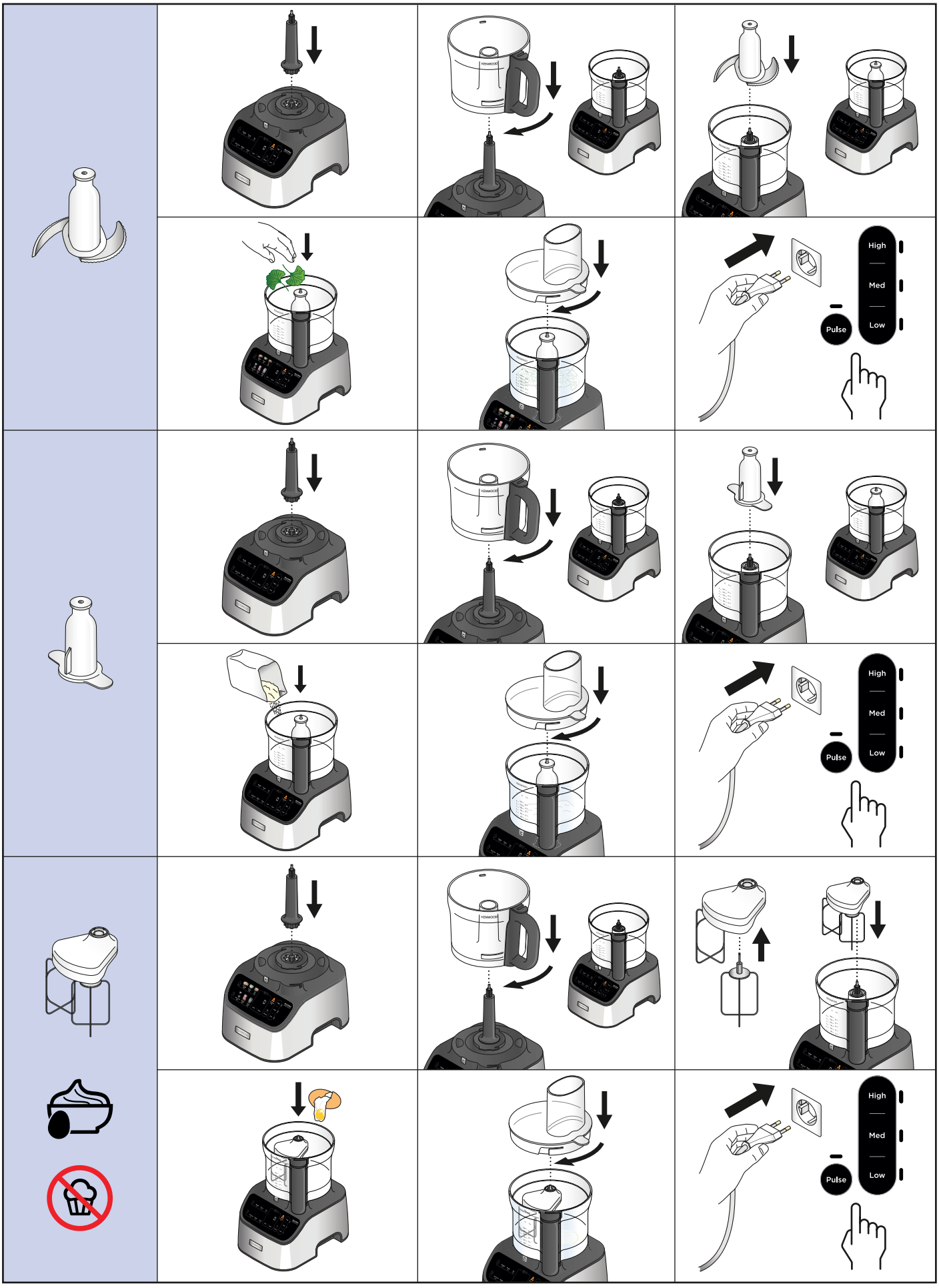
Bemærk: Brugeren skal ikke holde low-, medium- eller high-knappen nede under programmering, når hastigheden er valgt.
Den valgte hastighed kører, indtil der vælges en anden hastighed. Impulshastighed vælges ved at trykke på Pulse-knappen og holde den nede.
Under programmeringen skal produktet matche nedenstående.
- Den valgte manuelle hastighed blinker.
- De manuelle hastigheder, der ikke er i brug, lyser.
- Programknapperne lyser ikke.

Når produktet ikke kører under programmeringen, skal produktet matche nedenstående.
- De manuelle hastigheder lyser kraftigt.
- Custom-knappen blinker orange.
- Programknapperne lyser ikke
- Timeren tæller hele tiden op og registrerer den tid, produktet ikke kører, og dette vil være en del af program-sekvensen.

4 Du gemmer programsekvensen ved at trykke på Custom-programknappen. Mens du gemmer, blinker Custom-programknap 4 gange hurtigt, holder op med at blinke i 4 sekunder, og derefter bliver den hvid.

Sådan bruger du din foodprocessor – kniv, dejredskab og dobbelt piskeris

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger



VIGTIGT

- Sæt altid skål og tilbehør fast på maskinen, inden der fyldes ingredienser i.
- Du må ikke bruge låget til at betjene processoren.
- Foodprocessoren virker ikke, hvis skålen eller låget ikke sidder korrekt i låsen. Kontrollér, at påfyldningstragten og skålens håndtag er placeret i højre forreste hjørne.
- Stop altid enheden, og tag stikket ud af stikkontakten, inden låget fjernes.
- Foodprocessoren egner sig ikke til at knuse eller male kaffebønner, eller til at lave stødt melis om til flormelis.
- Piskeriset egner sig ikke til at lave alt i et kageblandinger, da disse er for tunge og vil beskadiget det. Brug altid knivsbladet.
- Når der tilsættes mandelessens eller krydderier: Undgå, at de kommer i berøring med plastik. Det kan give misfarvning, der ikke kan fjernes.
- Brøddej må ikke køre i mere end 60 sekunder. Enheden er kun beregnet til at fremstille en dejkugle, ikke til at ælte dejen i længere tid.
  Når du har en dejkugle, fjerner du den fra enheden og ælter videre med håndkraft.
- Dejen må kun ældes med håndkraft. Det anbefales ikke at ælte i skålen, da det kan gøre foodprocessoren ustabil.
- Når du pisker fedt og sukker med det dobbelte piskeris, skal du ikke bruge fedt lige fra køleskabet, da det vil beskadige piskeriset.

1 Sæt den aftagelige drivaksel på motorenheden.
2 Sæt derpå skålen på motorenheden, og drej med uret, indtil den låser på plads.
3 Sæt enten kniven, dejredskabet eller det dobbelte piskeris over drivakslen.

Bemærk: Hvis du anvender det dobbelte piskeris, skal du kontrollere, at piskerne er indsat i drivhovedet, før du sætter tilbehøret over drivakslen i foodprocessorskålen.

4 Hæld ingredienserne op i skålen.
5 Sæt låget på – se efter, at toppen af drivakslen/redskabet er på plads midt i låget.
6 Tænd for apparatet ved at sætte stikket i stikkontakten.
7 Vælg en hastighed (Low/Med/High/Pulse). Se diagrammet over anbefalet brug.

Vink og tips

- Brug impulsfunktionen i korte sekvenser. Impulsfunktionen kører, så længe knappen holdes nede.
- Visse fødevarer misfarver plastdelene. Det er ganske normalt og skader ikke plastikken eller giver afsmag i maden. Misfarvninger kan fjernes ved at gnide dem med en klud dyppet i spiseolie.
- Brug impulskontrollen, hvis en grovere konsistens ønskes.
- Pas på ikke at lade det køre for længe.
- Til bagværk bruges fedtstoffet direkte fra køleskabet skåret i 2 cm tern.
- De bedste resultater ved tilberedning af klæbrig frugt/klæbrige ingredienser såsom dadler opnås ved først at bruge "Puls" til at findele ingredienserne og fortsætte tilberedningen ved maksimal hastighed.

Vink og tips - Dejredskab

- Brøddej - Hæld de tørre ingredienser i skålen, og tilføj væsken med påfyldningstragten, mens apparatet kører. Fortsæt tilberedningen, til du har en glat elastisk dejlkugle.

Vink og tips - Dobbelt piskeris

- Det bedste resultat opnås, hvis æg piskes ved stuetemperatur. Sørg for, at skålen og piskerisene er rene og fri for fedt, før du pisker.
- Sammenrøring af fedt og sukker - Det bedste resultat opnås ved at lade fedtet blive blødt ved rumtemperatur (20° C) før sammenrøring.
- Tunge ingredienser som mel og tørret frugt skal vendes i kageblandingen med håndkraft.

		MAX		(secs)
	2 cm	600 g	High + Pulse	10–30
		1,5 kg	Low–High	10–20
	1/4	250 g	Pulse	5–10
		30–50 g	High	20–30
		4-8˚C 340 g + 170 g	High	10
		85 ml H_2O	High + Pulse	10–20
	Mayo	x4 + 360 g	High	60–120
		600 g + 400 g	High	60
		x5 (150 g)	High	90–150
	4-8˚C	250–500 ml	Med–High	60–90
		x3 (150 g) + 75 g	High	240–300

Opskrifter

Alt i en-sukkerbrødskage

362 g hvedemel
13 g bagepulver
375 g sukker
375 g usaltet smør (stuetemperatur)
375 g æg

Fremgangsmåde:

1 Monter knivenheden, og kom ingredienserne i foodprocessorskålen i den rækkefølge, som er angivet ovenfor.
2 Rør ingredienserne sammen ved hjælp af "Mix"-programknappen.
3 Hæld kageblandingen op i en brødform beklædt med bagepapir (ca. 300 X 80 X 110 mm).
4 Bages i en forvarmet ovn ved 170 °C i 40-50 minutter.

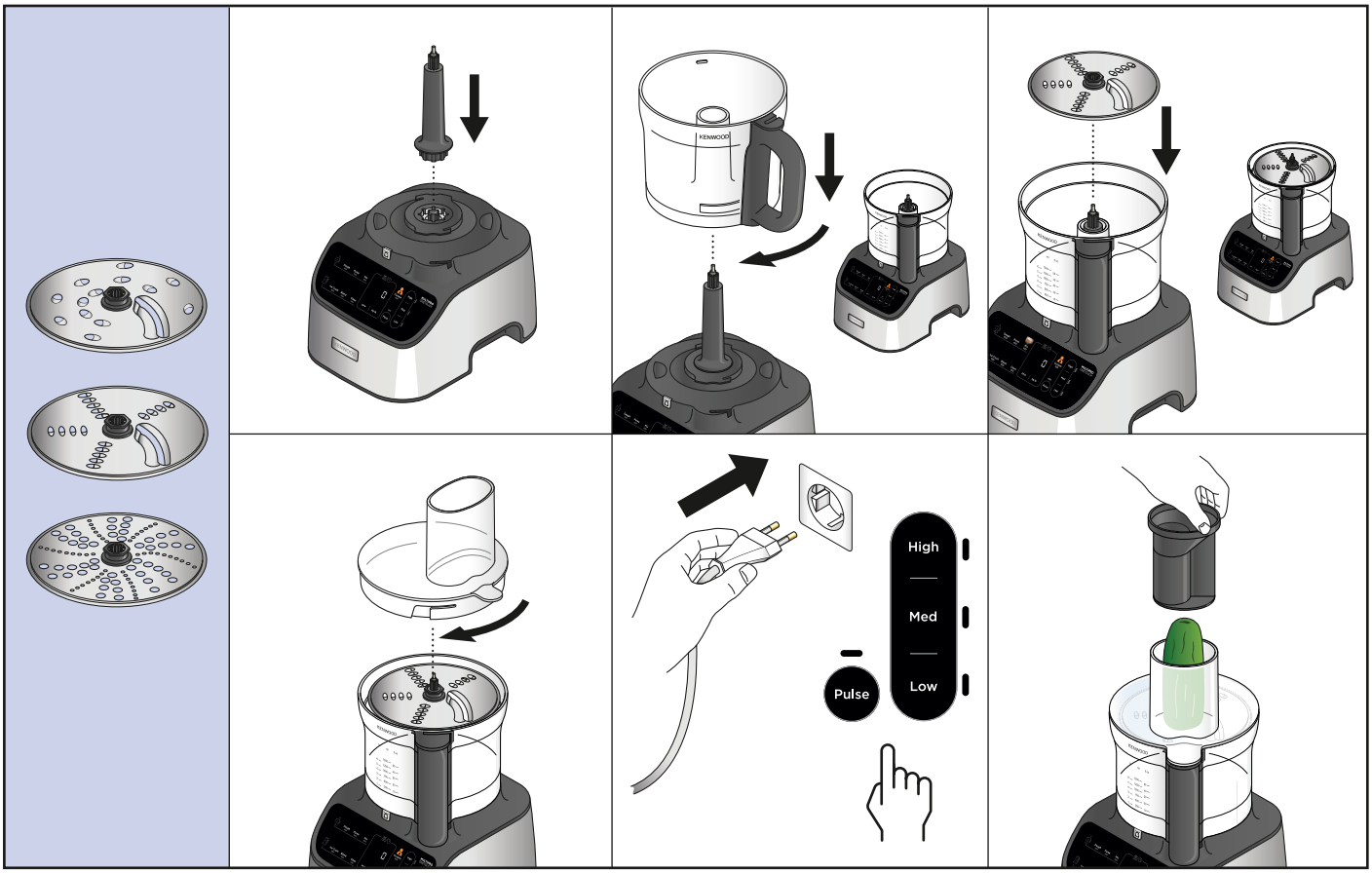
Pizzadej

500 g mel
30 g olivenolie
7 g salt
7 g gær
300 ml vand

1 Sæt dejredskabet i skålen.
2 Kom alle ingredienserne op i skålen.
3 Tryk på DOUGH-programknappen.
4 Æltes på et melstrøet bord indtil den ønskede konsistens. Tag redskabet op af skålen. Dejen tildækkes med et fugtigt viskestykke og hviler i 30-40 minutter et lunt sted.
5 Del dejen i 2, og rul den ud til to 15 cm pizzabunde.
6 Lægges over på en bageplade strøet med semulje, toppingen lægges på, og pizzaen bages i 10-15 minutter ved 240 °C.

Sådan bruger du din foodprocessor – skiver

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger

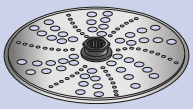
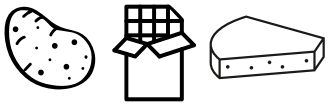
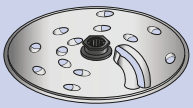
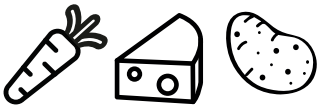
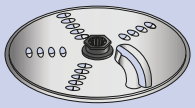


VIGTIGT
- Brug ikke den lille nedstopper uden den store nedstopper påsat, da du ellers kan beskadige nedstopperens ende.
- Stik aldrig fingrene ned i påfyldningstragten.

1 Sæt drivakslen og skålen på motorenheden.
2 Hold pladen i grebet i midten, sæt den ned over drivakslen med den ønskede side opad.
3 Sæt låget på.
4 Maden lægges i den påfyldningstragt, du vil bruge.
Ved brug af det lille tilførselsrør skal den store nedstopper først sættes ind i tilførselsrøret. Bruges til enkelte tynde ingredienser.
Ved brug af det store tilførselsrør skal begge nedstoppere bruges sammen.
5 Sæt stikket i stikkontakten, vælg en hastighed, og tryk jævnt ned med nedstopperen.

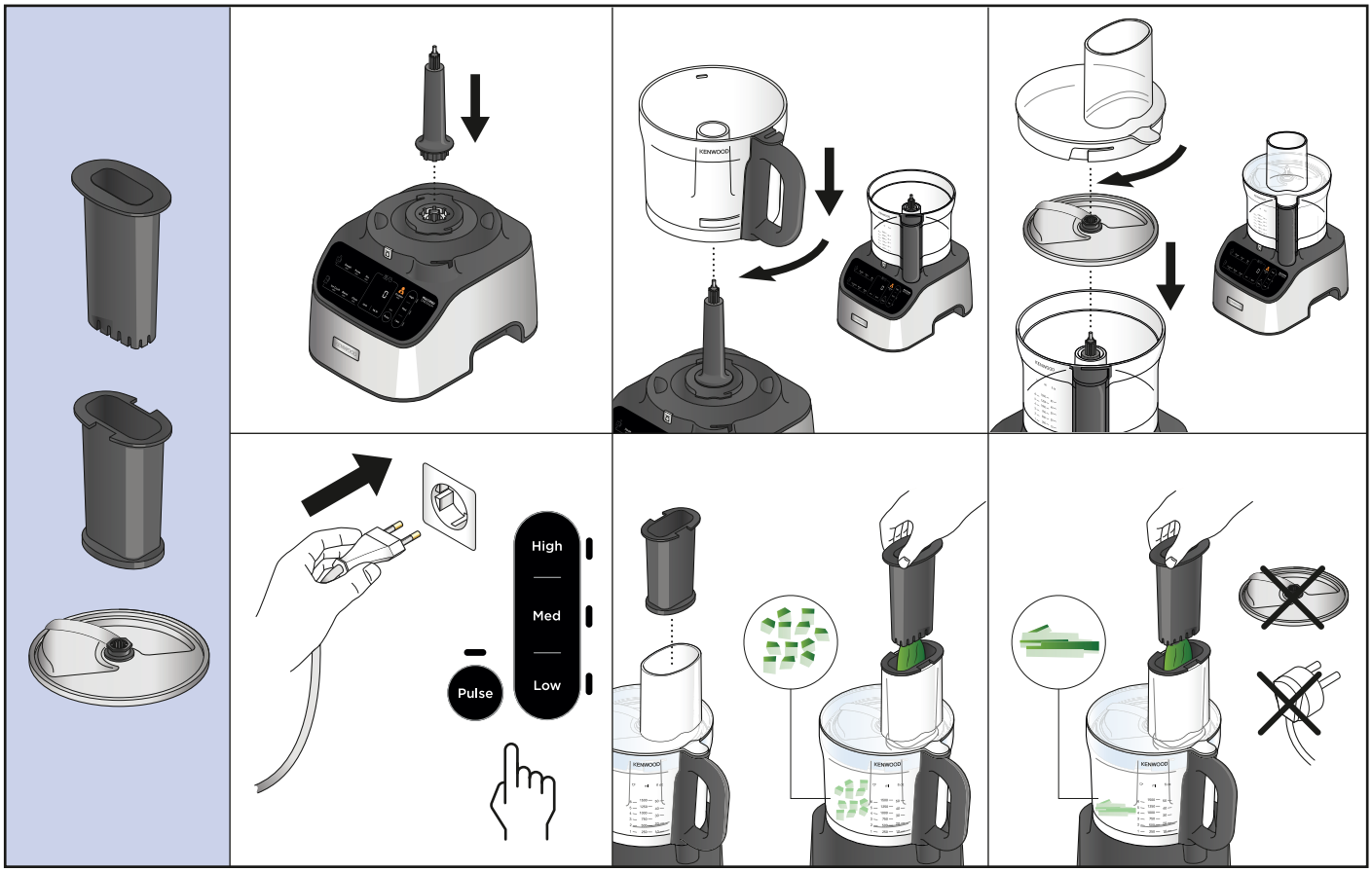
Vink og tips
- Brug friske madvarer.
- Skær ikke fødevarerne i for små stykker. Fyld tilførselsrøret i hele dets bredde. Dette hindrer, at maden glider til siden under tilberedning.
- Ingredienser der placeres i lodret position, kommer ud i mindre stykker, end ingredienser der placeres i vandret position.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

Diagram over anbefalet brug

		MAX		(secs)
		Max	High	5-30
		Max	High	5-30
		Max	Low	5-30

Sådan bruger du din foodprocessor – Express Dice

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger



VIGTIGT

- The dicing disc is designed only to be used with the dicing attachment.
- Skiven til ternskæring er kun beregnet til brug med ternskæringstilbehøret.
- Nedstopperen til ternskæring må kun bruges sammen med skæret til ternskæring. Hvis den bruges, uden at skæret til ternskæring er påsat, resulterer det i skade på nedskubberens ende.

1 Sæt drivakslen og skålen på motorenheden.
2 Tilføj skiven til ternskæring, og påsæt låget.
3 Sæt skæret til ternskæring ind i tilførselsrøret.
4 Sæt stikket i stikkontakten, vælg en hastighed, og brug nedstopperen til ternskæring til at skubbe madvarerne gennem skæret til ternskæring.

Express Dice kan også bruges til skæring af pommes frites, råkost og grøntsagsstænger.

5 Påsæt skæret til ternskæring uden skiven til ternskæring.
6 Skub maden gennem skæreren manuelt uden at tænde for apparatet.

Vink og tips

- Placer begge hænder oven på nedstopperen til hjælp, og tryk ned med en fast bevægelse.
- Brug frisk frugt og grønt for at opnå det bedste resultat.
- For at undgå, at madvarerne sætter sig fast, bør de ikke stuves sammen i tilførselsrøret– ideelt set bør madvarerne ikke skæres i større stykker end:

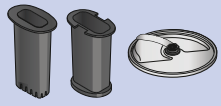
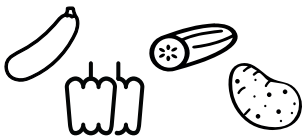
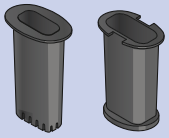
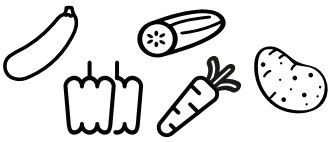
50 × 30mm

- Hvis madvarerne er for svære at presse gennem skæret, kan de koges i ca. 10-15 minutter, hvorefter de afkøles i køleskab inden tilberedning.
- Fjern altid hårde skræller, kerner og frø osv. fra madvarer inden tilberedning.

Bemærk:

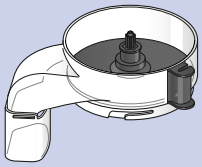
- På grund af madvarers forskellige størrelser og typer vil der være nogle skæve stykker blandt terningerne, dette er normalt.
- Skæret til ternskæring rengøres ved at løsne madvarer, der sidder i skæret, ved hjælp af nedstopperen.

Diagram over anbefalet brug

		MAX (g)		(secs)
		Max	High	5-30
		Max	N/A	N/A

Sådan bruger du din foodprocessor – Express Serve

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger

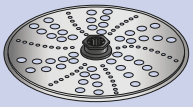
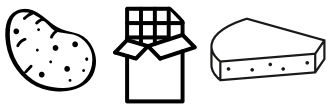
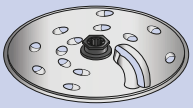
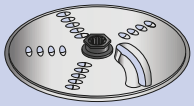
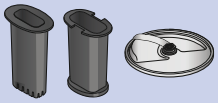
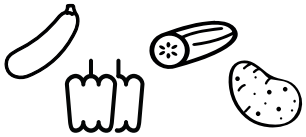


VIGTIGT

- Express Serve kører ikke, hvis den lille drivaksel ikke er monteret på hoveddrivakslen.
- Brug ikke overdreven kraft, når redskabet anvendes.
- Hvis maden ikke kommer ud af madudgangen, skal apparatet slukkes, og det skal kontrolleres, at maden ikke sidder fast under skiven, samt at slyngepladen er påsat. Fjern eventuelt fastklemt mad, før tilberedningen fortsættes.

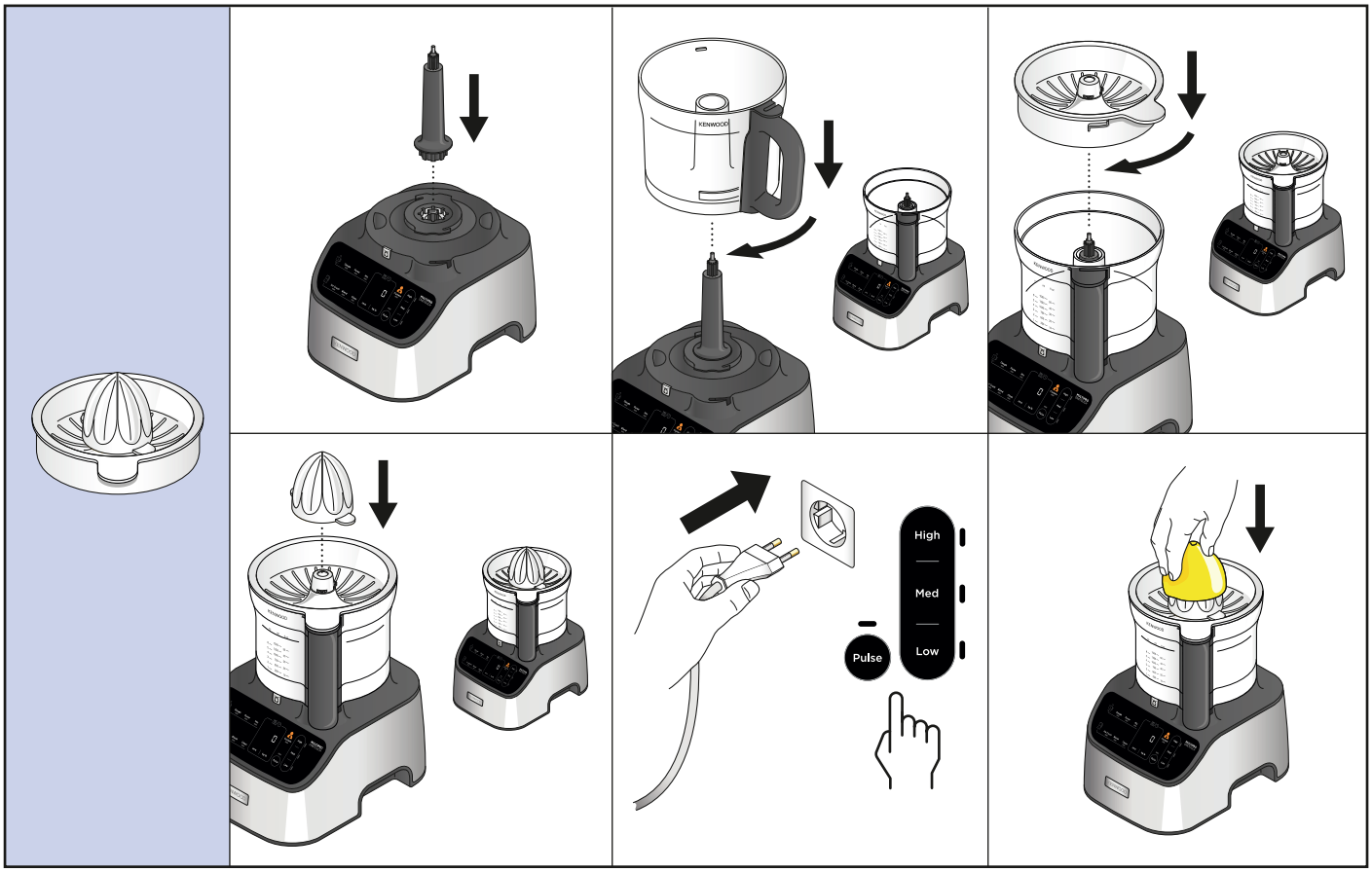
1 Sæt drivakslen og skålen på motorenheden.
2 Monter den lille drivaksel på hovedakslen.
3 Påsæt det nødvendige tilbehør/skiven.
Bemærk: Express Serve-tilbehøret kan bruges sammen med Express Dice-tilbehøret og skiven til skiveskæring/rivning og den ekstrafine riveplade.
4 Sæt låget på.
5 Påsæt forlængerslisken.
6 Maden lægges i den påfyldningstragt, du vil bruge.
7 Sæt stikket i stikkontakten, vælg en hastighed, og tryk maden jævnt ned med nedstopperen.

Diagram over anbefalet brug

		MAX		(secs)
		Max	High	5-30
		Max	High	5-30
		Max	Low	5-30
		Max	High	5-30

Sådan bruger du din foodprocessor – citruspresser

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger



VIGTIGT

- Citrus-saftpresseren kan ikke starte, hvis sien ikke er låst rigtigt fast.

1 Sæt drivakslen og skålen på motorenheden.
2 Sæt sien ned i skålen – sørg for, at siens håndtag låses på plads lige over håndtaget på skålen.
3 Sæt keglen ned over drivakslen og drej den, til den falder helt ned på plads.
4 Skær frugten midt over. Sæt stikket i stikkontakten, vælg lav hastighed, og tryk frugten ned på keglen.

Vink og tips

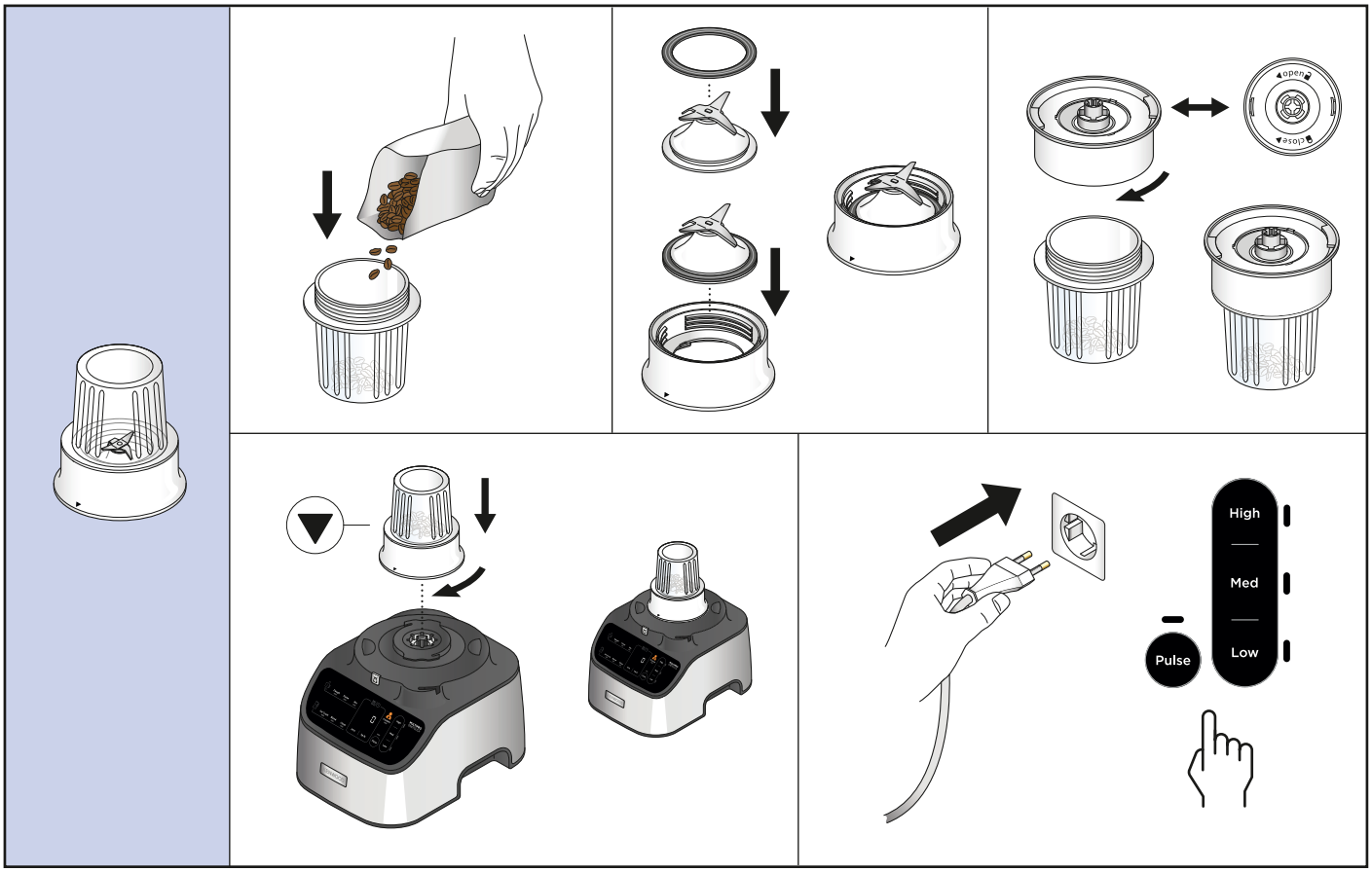
- Det bedste resultat opnås ved at opbevare og presse frugt ved rumtemperatur og håndrulle dem på køkkenbordet, før de presses.
- Bevæg frugten fra side til side, mens den presses for at udvinde mest mulig saft.
- Når der presses store mængder, skal siet tømmes regelmæssigt for at forebygge akkumulering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

Diagram over anbefalet brug

		MAX		(secs)
		1 kg	Low	120–180

Sådan bruger du din foodprocessor – kværn af glas

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger



1 Kom ingredienserne i bægeret.
2 Sæt tætningsringen ind i knivsenheden.
3 Vend bunden i vejret på knivsenheden. Kom den ned i bægeret med knivene nedad.
4 Skru knivenheden på bægeret. Se grafikken på undersiden af knivenheden som følger:
- - Oplåst position
- - Låst position

5 Sæt kværnen på motorenheden, og drej med uret for at låse den på plads.
6 Sæt stikket i stikkontakten, vælg høj hastighed, eller brug impuls.

Vink og tips

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

Diagram over anbefalet brug

		MAX		(secs)
		50 g	High	10–30
		50 g	High	30

Opskrift

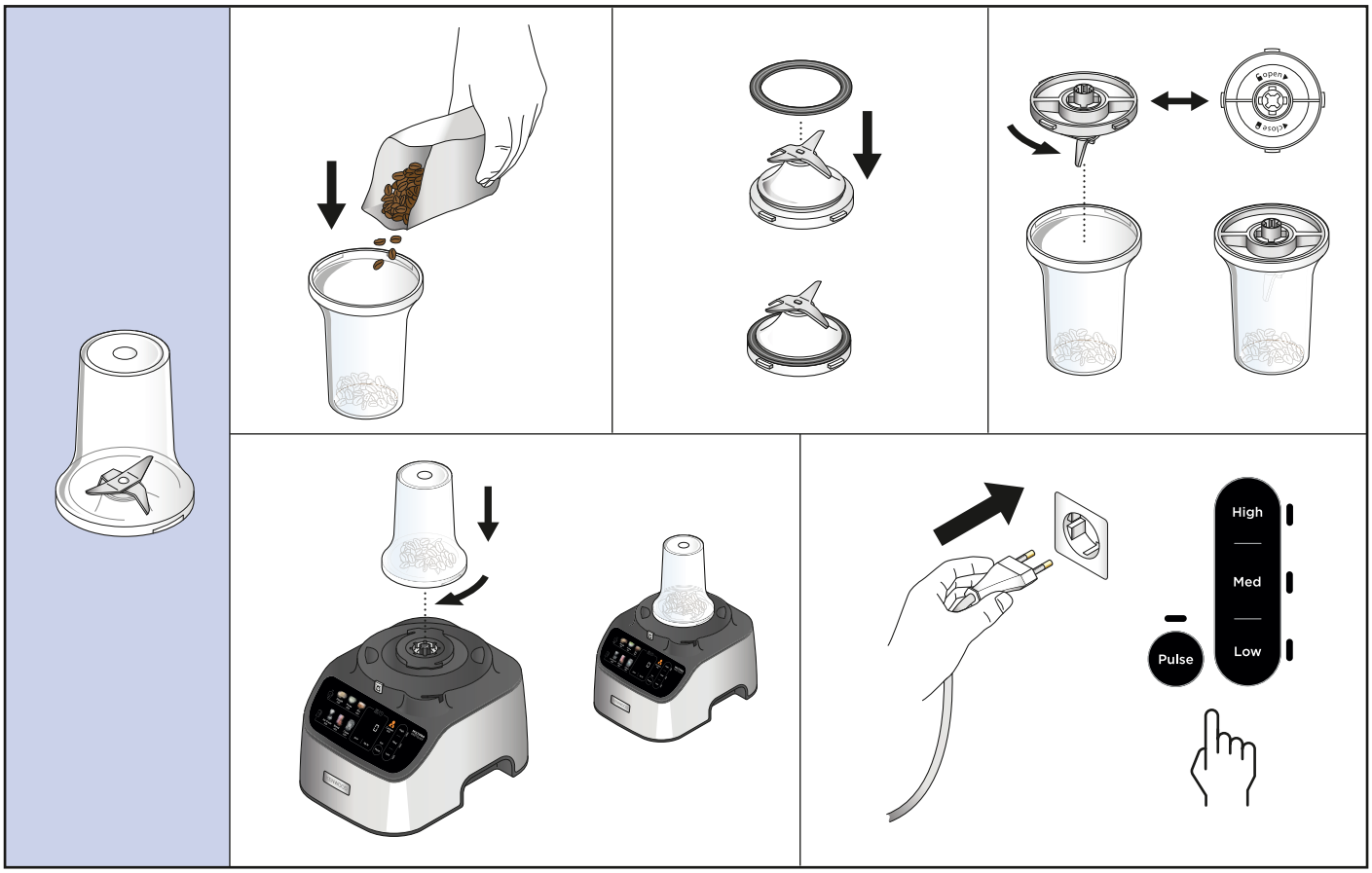
Sveskemarinade

225 g klar flydende honning
20 g små bløde svesker
30 ml koldt vand

1 Læg alle ingredienser i kværnen. Sæt i køleskabet natten over.
2 Sæt kværnen på motorenheden.
3 Sæt stikket i stikkontakten, vælg og hold impulshastighed, og tilbered i 4.
4 Brug efter behov.

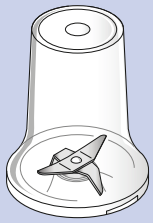
Sådan bruger du din foodprocessor – kværn af plast

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger



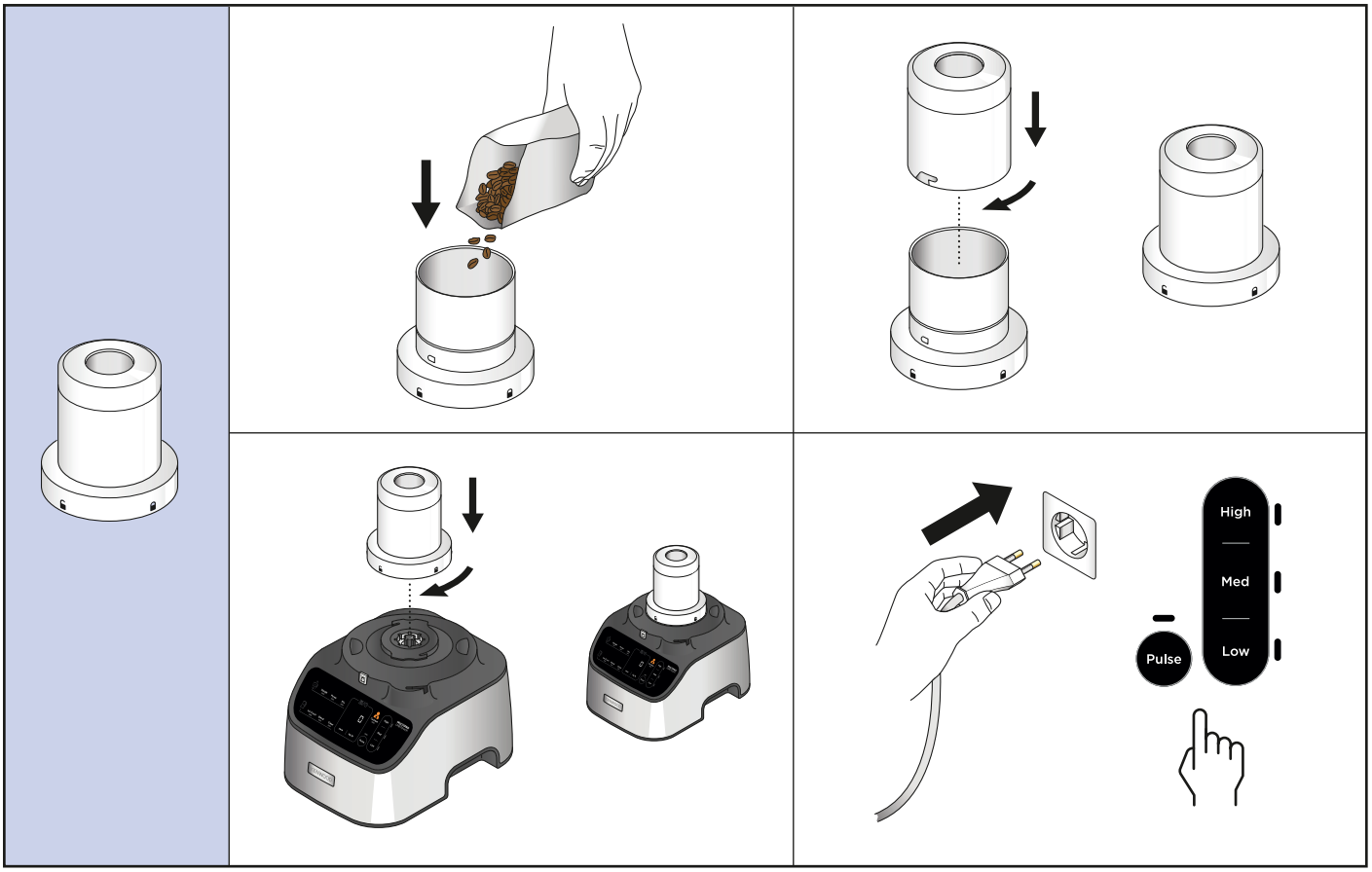
1 Kom ingredienserne i bægeret.
2 Sæt tætningsringen ind i knivsenheden.
3 Vend bunden i vejret på knivsenheden. Kom den ned i bægeret med knivene nedad.
4 Skru knivsenheden på bægeret, til den er fingerstram. Se grafikken på undersiden af knivsenheden som følger:
   - Oplåst position
   - Låst position
5 Sæt kværnen på motorenheden, ret ▼ på kværnen ind efter ▮ på motorenheden, og drej med uret for at låse.
6 Sæt stikket i stikkontakten, vælg høj hastighed, eller brug impuls.

Diagram over anbefalet brug

		MAX		(secs)
		50 g	High	10–30
		50 g	High	30

Sådan bruger du din foodprocessor – kværn

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger



VIGTIGT

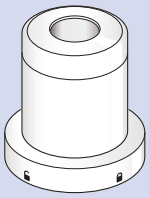
- Tilbered ikke tørret gurkemeje i kværnen, da den er for hård og kan beskadige knivene.

1 Kom dine ingredienser i knvsenheden.
2 Påsæt låget, og drej med uret for at låse den.
3 Sæt kværnen på motorenheden, og drej med uret for at låse den.
4 Sæt stikket i stikkontakten, vælg høj hastighed, eller brug impuls.

Vink og tips

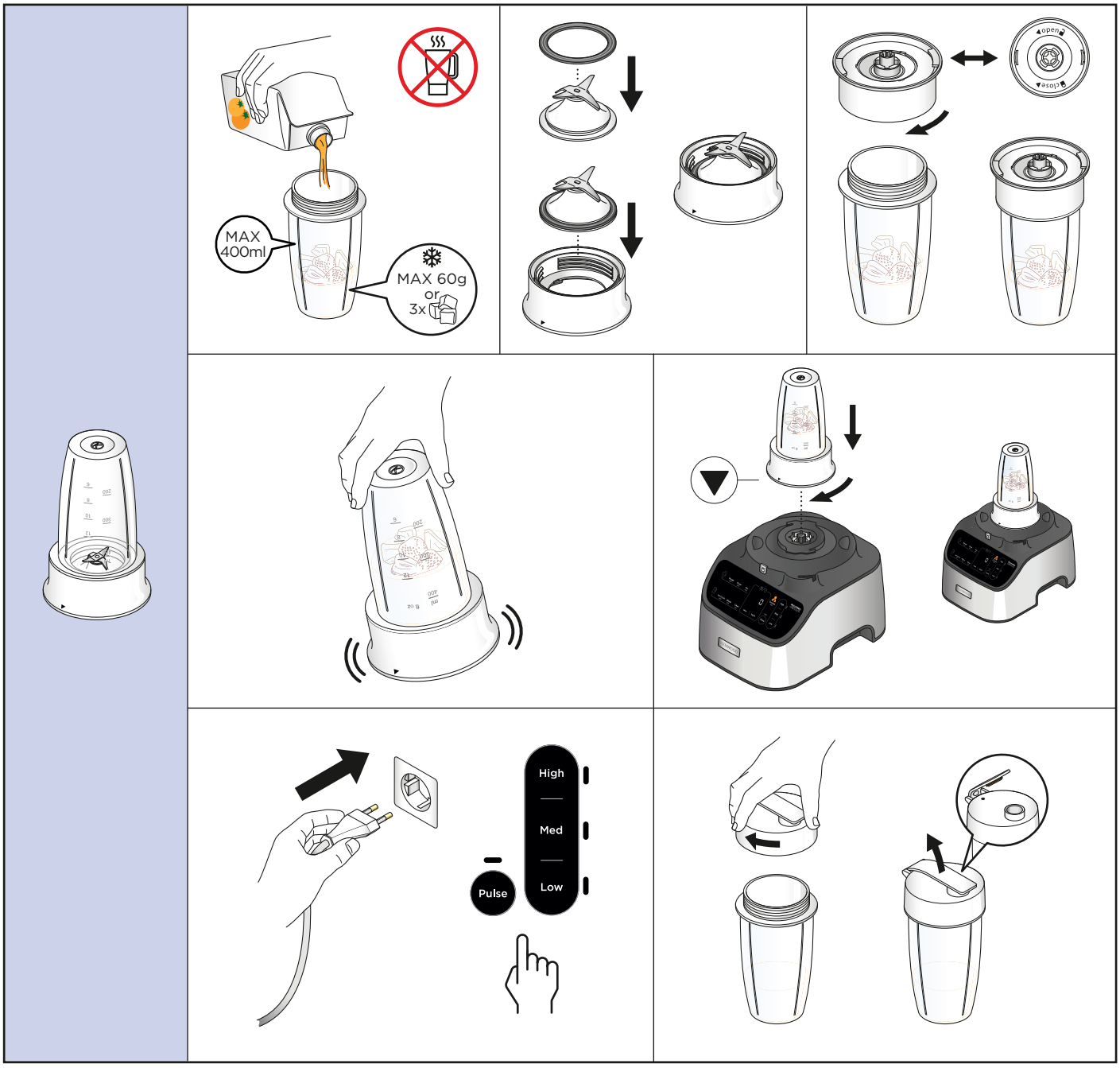
- For at få optimal ydelse, når du tilbereder krydderier, anbefaler vi, at du ikke tilbereder mere end 50 g ad gangen i kværnen.
- Hele krydderier bevarer smagen i meget længere tid end stødte krydderier, så det er bedst at kværne en lille mængde frisk ad gangen for at bevare smagen.
- For at frigive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

Diagram over anbefalet brug

		MAX		(secs)
		50 g	High	30–60
		50 g	High	30–60
		50 g	Pulse	15–30
		30 g	Pulse	5–10
		30 g	Pulse	5–10
		30 g	Pulse	5–10
		40 g	High/Pulse	30–60

Sådan bruger du din foodprocessor – personlig blender

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger

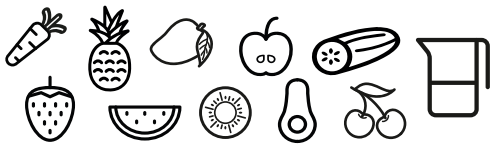


VIGTIGT
- Blend ikke frosne ingredienser uden væske.
- Lækage kan forekomme, hvis tætningen er beskadiget eller forkert monteret.

1 Kom ingredienser i flasken op til mærket for 400 ml.
2 Sæt tætningsringen ind i knivenheden, og sørg for, at den er placeret korrekt i rillen.
3 Hold på undersiden af knivenheden, og sænk den ned på flasken med knivene nedad.
4 Skru knivenheden på flasken – drej med uret for at låse.
5 Sæt stikket i stikkontakten, vælg "High" hastighed. Tilbered, indtil blandingen er jævn.
6 Sæt låget på og lås fast ved at dreje med uret.
7 Når du vil drikke, klikker du blot låget åbent. Drikken kan drikkes lige fra flasken.

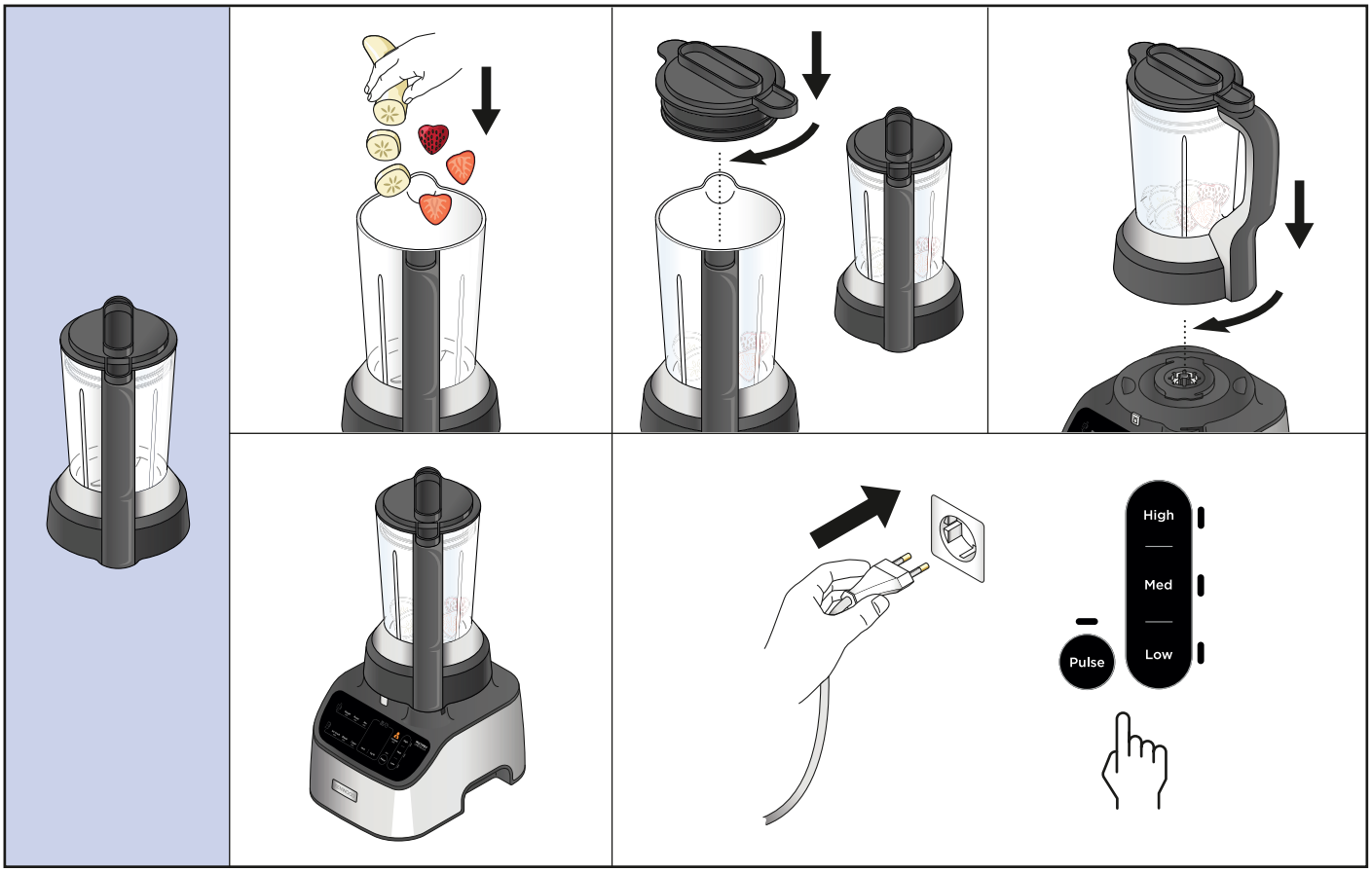
Vink og tips
- Når din drik har nået den ønskede konsistens, kan du bruge impuls til at sikre, at alle ingredienser blendes grundigt.
- Bemærk, at når flasken er fyldt til maks. kapacitet (400 ml), er dette ca. to portioner.
- Hvis du ikke straks vil nyde drikken, bør du sætte den i køleskabet.
- Sørg for at drikken er tynd nok til at drikke af afmålingslåget. Tilsæt mere væske for at fremstille en mere tyndtflydende smoothie drik.
- Efter blendning er nogle drikke måske ikke helt jævne på grund af kerner eller ingrediensernes fiberindhold.
- Nogle drikke kan skille når de står. Det er derfor bedst at drikke dem med det samme. Skilte drikke skal omrøres, før de drikkes.
- Når afmålingslåget er sat på, skal rejseflasken altid holdes lodret.

Diagram over anbefalet brug

		MAX		(secs)
		400 ml (❄ 60 g)	High	30–60

Sådan bruger du din foodprocessor – blender af plast

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger



VIGTIGT

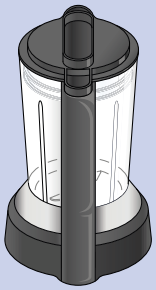
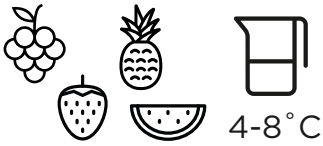
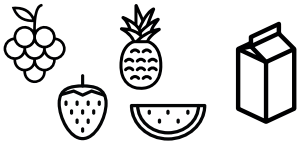
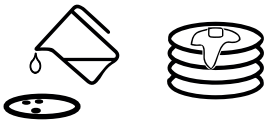
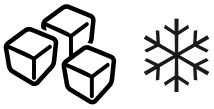
- Maskinen vil ikke fungere, hvis blenderen ikke er korrekt monteret på sikkerhedslåsen.
- Det anbefales ikke, at der tilberedes krydderier i blenderen, da det kan skade plastikdelene.

1 Kom ingredienserne i blenderglasset.
2 Sæt låget på blenderglasset, og drej med uret, indtil det klikker på plads.
3 Sæt blenderen på motorenheden, og drej med uret for at låse den i position.
4 Sæt stikket i stikkontakten, vælg High hastighed, og blend til den ønskede konsistens.

Vink og tips

- Ved tilberedning af mayonnaise skal alle ingredienserne, undtagen olien, kommes i blenderen. Når apparatet kører, hældes olien gennem dråbetilførslen i låget.
- Tykke blandinger dvs. patéer og dips, skal evt. skrabes ned. Såfremt blandingen er vanskelig at tilberede tilføres der mere væde.

Diagram over anbefalet brug

		MAX		(secs)
	 4-8˚C	1,5 l	High	30– 60
		1 l	High	15–30
		x1 250 g 500 g	High	45–60
		6 (125 g)	Pulse	30

Opskrifter

Mayonnaise

4 æggeblommer
32 g dijonsennep
350 ml olie

Fremgangsmåde

1 Æg og sennep kommes i blenderen.
2 Blendes på høj hastighed i 10 sekunder.
3 Mens blenderen kører, tilsættes olien gennem dråbetilførslen i låget.

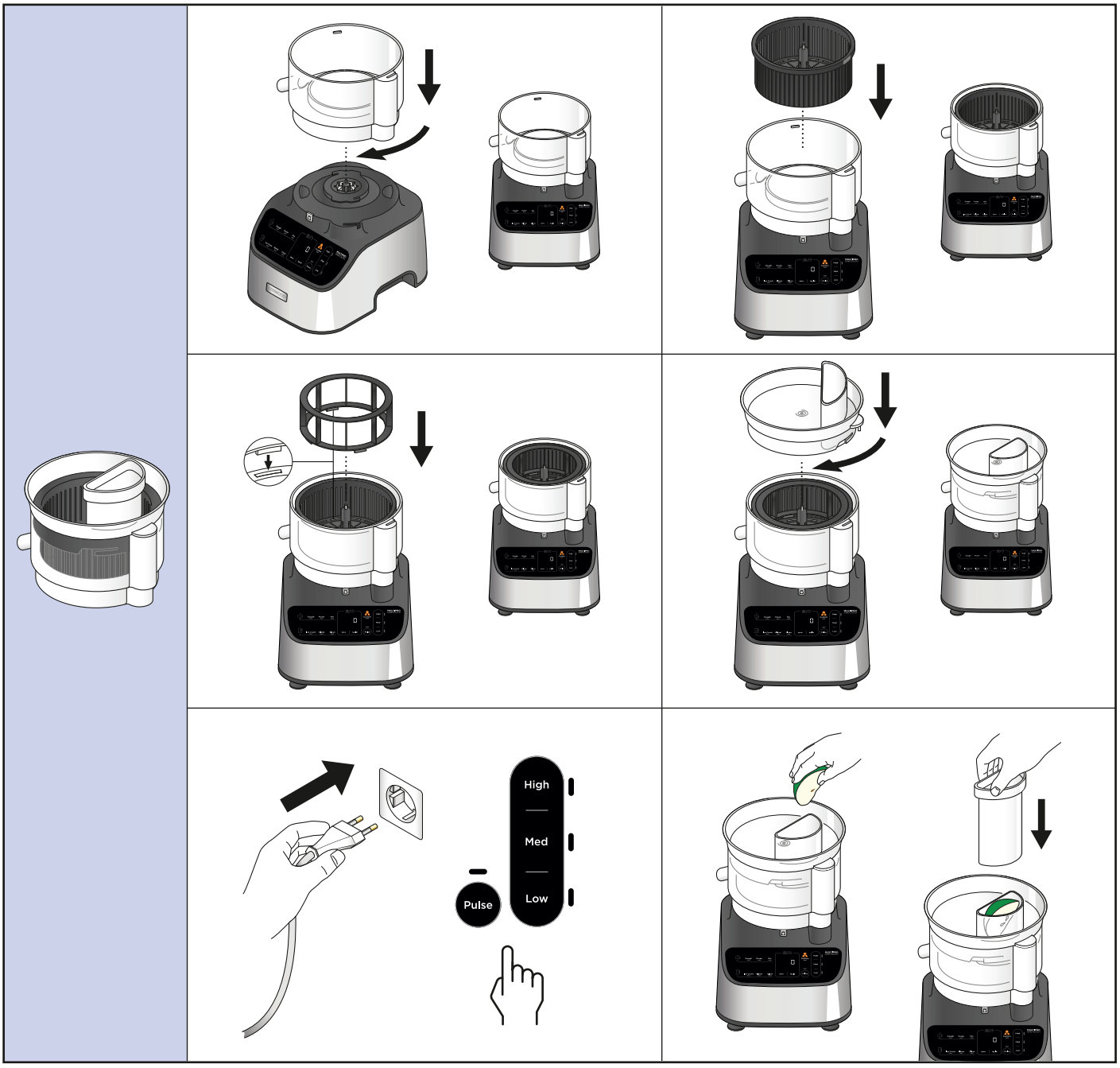
Babymad

200 g råt oksekød (i terninger på 2 cm)
200 g rå gulerødder (i terninger på 2 cm)
200 g rå kartofler (i terninger på 2 cm)

1 Oksekødet i terninger lægges i en gryde med kogende vand. Gryden sættes tilbage på komfuret og koger i 1 time.
2 Gulerødder og kartofler i terninger lægges i en anden gryde med kogende vand, og koges i 30 minutter.
3 Vandet hældes fra oksekød, gulerødder og kartofler, og ca. 250 ml af kogevandet holdes tilbage. Lad oksekød, grøntsager og vand køle ned til stuetemperatur, før de tilberedes.
4 Oksekød, gulerødder og kartofler lægges i blenderen, og det tilbageholdte kogevand hældes i.
5 Blendes på høj hastighed i 15 sekunder.
6 Blenderens indhold skrabes ned og omrøres.
7 Blendes på høj hastighed, indtil maden har den ønskede konsistens.

Sådan bruger du din foodprocessor – saftpresser

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger



VIGTIGT

- Din saftpresser vil ikke fungere, hvis skålen eller låget ikke er påsat korrekt i sikkerhedslåsen.
- Hvis saftpresseren begynder at vibrere, skal der slukkes, og tromlen tømmes for frugtfibre. Saftpresseren vibrerer, hvis fibrene ligger ujævnt.
- Nogle meget hårde madvarer kan få tilbehøret til at sænke farten eller stoppe. Hvis dette sker, skal der slukkes, og filteret skal renses.
- Sluk, og tøm regelmæssigt restsamleren under brug.

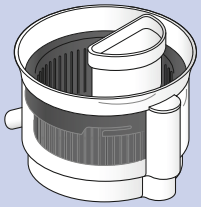
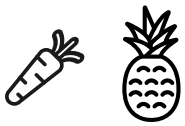
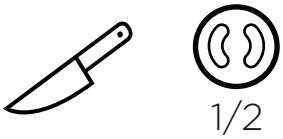
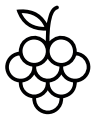
1 Sæt saftpresserskålen på motorenheden, drej den med uret, indtil den låser – tuden skal være på venstre side, når skålen er korrekt påsat.
2 Placér frugtfiberfjerneren i filtertromlen – sørg for at fligene passer med hullerne i bunden af tromlen.
3 Påsæt filtertromlen.
4 Påsæt tilbehørets låg – drej det med uret, indtil det låser.
5 Anbring et egnet glas eller kande under saftudløbet.
6 Skær madvarerne i stykker, der passer ind i tilførselsrøret.
7 Sæt stikket i stikkontakten, vælg High hastighed, og tryk jævnt ned med nedstopperen – kom aldrig fingrene i påfyldningstragten. Gør tilberedningen færdig, før der tilsættes mere.

- Efter at det sidste stykker er kommet i, skal saftpresseren køre i yderligere 30 sekunder for at slynge al saften ud af filtertromlen.

Vink og tips

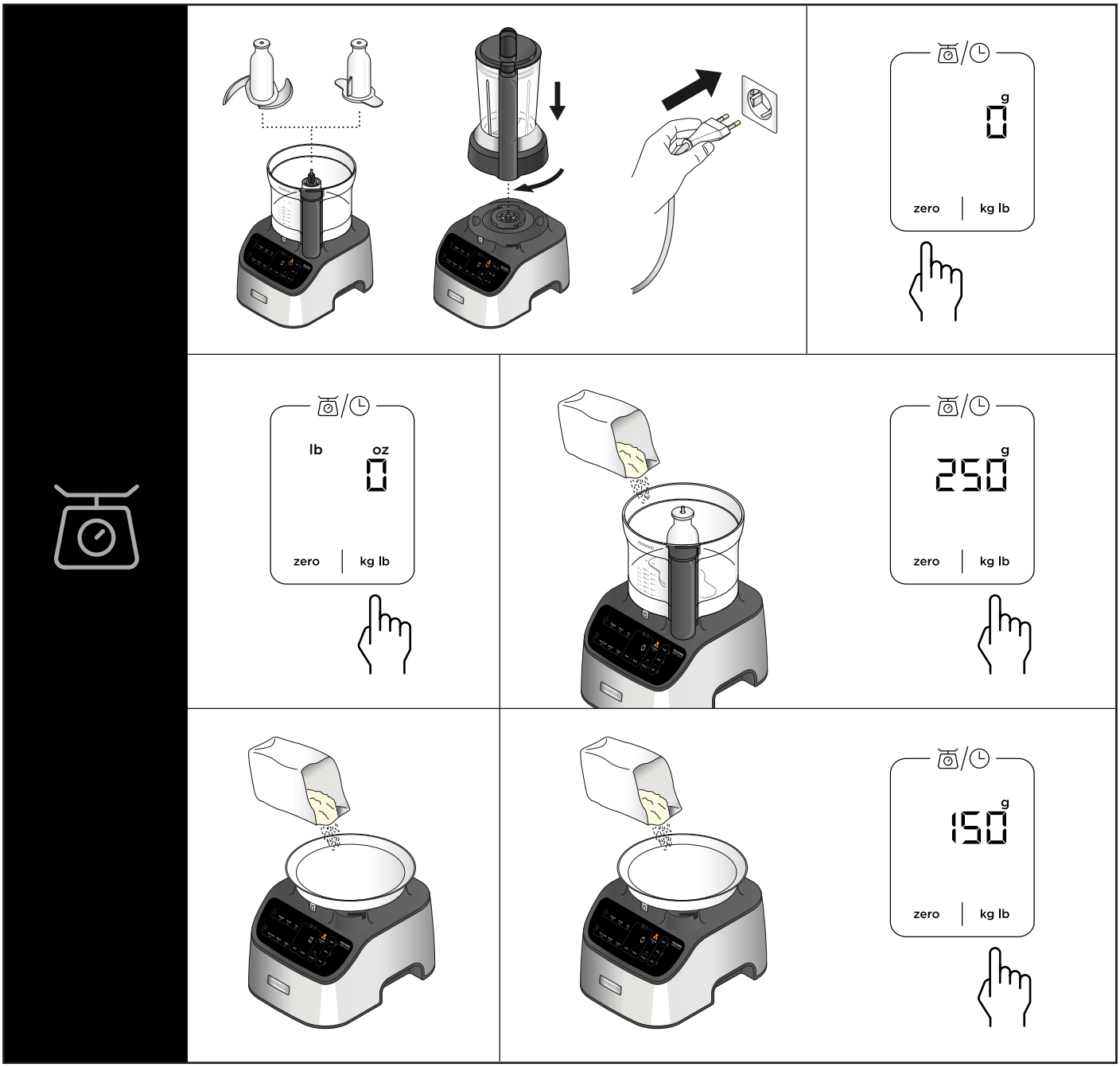
- Før tilberedning fjernes sten og kerner (f.eks. peber, melon, blommer) og sej skræl (f.eks. Melon og ananas). Man behøver ikke at skrælle eller fjerne kernehuset fra æbler og pærer.
- Brug faste, friske frugter og grøntsager.

Diagram over anbefalet brug

			MAX		(secs)
		2.5 x 4 cm	600 g	High	60–120
		 1/2	600 g	High	60–120
		1/4	600 g	High	60–120
			600 g	High	60–120

Vejefunktion

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger



VIGTIGT

- Din foodprocessor har en indbygget vejefunktion, hvilket gør det muligt at veje ingredienser direkte i skålen eller i blenderglasset.
- Maks. vejeevne er 3 kg.
- Vægten af alle yderligere ingredienser der tilføres, mens processoren kører, vil ikke blive vist på displayskærmen.
- Displayskærmen kan slukkes manuelt ved at trykke på ZERO-knappen og holde den nede i nogle sekunder.

1 Sæt altid skålen, den aftagelige drivaksel og tilbehøret eller blenderglasset på motordelen, før ingredienserne hældes i.
2 Sæt stikket i stikkontakten – displayskærmen viser 00:00.
3 Tryk på ZERO-knappen én gang, og displayskærmen tænder.
4 Tryk på (kg/lb) knappen for at vælge enten gram eller ounces. Displayet vil automatisk indstilles til kg/g, når det først tændes.

- Enheden afvejer i trin på 1 g og teske/spiseske måleenheder anbefales til afvejning af små mængder.
- Tryk på ZERO-knappen én gang for at nulstille.

5 Afvej de ønskede ingredienser direkte ned i skålen eller blenderglasset.
6 Efter afvejning af alle ingredienser påsættes låget, og der vælges hastighed for processoren.

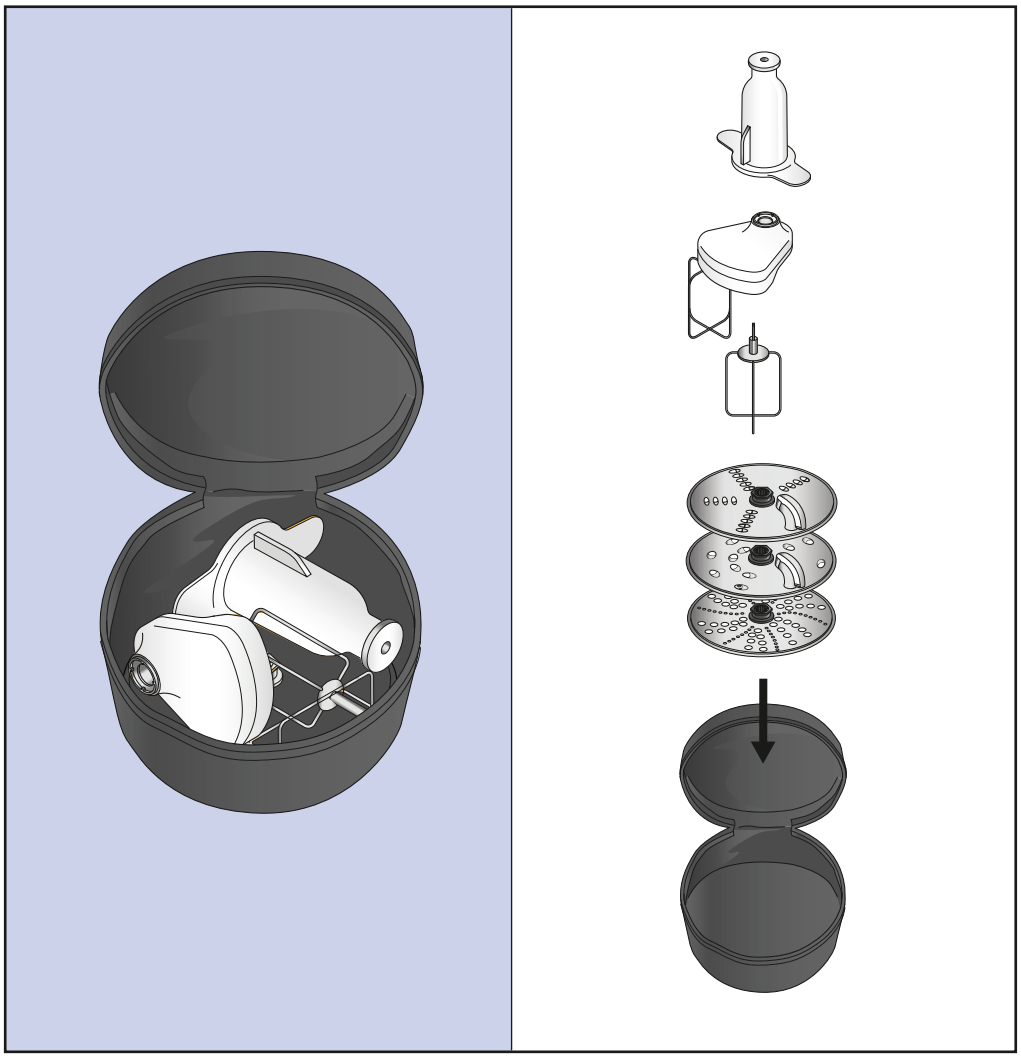
Vejefunktion

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

7 Ved brug placeres bakken oven på motorenheden og drejes med uret for at fastgøre den. Følg derefter trin 2 til 4 under "Brug af vejefunktionen".

8 Fjernes ved at dreje bakken mod uret og løfte den af.

Opbevaringstaske (hvis medleveret)



- Opbevar skiverne, dobbeltpiskeriset og dejredskabet i tasken.
- Af sikkerhedsgrunde skal knivbladet opbevares i den store skål i stedet for opbevaringstasken, når det ikke er i brug.

Service og kundepleje

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

- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
- Fremstillet i Kina.

VIGTIG INFORMATION ANGÅENDE KORREKT BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET I OVERENSSTEMMELSE MED EU-DIREKTIVET OM AFFALD AF ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UDSTYR (WEEE)
Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler, der yder denne service.

Fejlsøgningsguide

Problem	Årsag	Løsning
Processoren fungerer ikke.	Ingen strøm. Skålen er ikke sat korrekt på motorenheden.	Kontrollér, at foodprocessorens stik er sat i en stikkontakt. Kontrollér, at skålen er placeret korrekt, og at håndtaget er rettet mod højre forreste hjørne.
	Låget til skålen er ikke låst rigtigt på.	Sørg for at lågets sikkerhedslås er placeret korrekt i håndtaget. **Foodprocessoren kan ikke starte, hvis skål og låg er sat forkert på.**
	Aftagelig drivaksel ⑤ ikke påsat motorenhed.	Sæt den aftagelige drivaksel ⑤ på motorenheden, før skålen påsættes. Skålredskaberne og tilbehøret fun-gerer ikke, medmindre drivakslen er påsat.
Blenderen, den personlige blender eller kværnen kan ikke køre	Blenderen, den personlige blender eller kværnen er ikke låst rigtigt.	Blenderen, blenderlåget eller kværnen kan ikke køre, hvis de ikke er låst rigtigt.
	Blenderen, den personlige blender eller kværnen er ikke samlet rigtigt.	Kontrollér, at knivsenheden er helt tilspændt i glasset/flasken/bægeret.
Foodprocessor stopper, mens den er i gang.	Foodprocessoren er overbelastet/de maksimale mængder er overskredet.	Kontrollér den maksimale kapacitet i oversigten over anbefalet brug.
	Låget er låst op.	Check, at låget er låst korrekt fast.
Den personlige blender eller multikværken har lækage er utæt ved knivsamlingsbunden.	Der mangler en tætningsring. Tætningsringen er sat forkert på. Tætningsringen er beskadiget.	Kontrollér, at tætningsringen sidder rigtigt og ikke er beskadiget. Se "Service og kundepleje" for at få erstattet tætningsringen.
Enhed ustabil/kraftig vibration og bevægelse.	Klæbrig frugt/klæbrige ingredienser såsom dadler tilberedes. Valgt hastighed for lav.	Det bedste resultat opnås ved at bruge "Pulse" først til at nedbryde ingredienserne og derefter fortsætte tilberedningen på høj hastighed.
Redskaber/tilbehør virker ikke rigtigt.	Se tip i afsnittet "Brug af tilbehør". Kontrollér, at tilbehøret er samlet og sat rigtigt på.	
Vejefunktion		
Vægt vises ikke på skærmen	Displayskærmen viser negativ aflæsning, da displayet ikke er "nulstillet", og enten ingredienser eller skålen/låget/tilbehøret er taget af.	Enten nulstil skærmen, kom de manglende ingredienser i, eller sæt skålen/låget/tilbehøret på igen.
	Den afvejede mængde er for lille.	Anvend teske og spiseske som måleenhed for meget små mængder.
Vægten er ændret på displayskærmen.	Maskinenheden blev rykket under betjening.	Sæt altid processoren på en tør flade inden vejning. Flyt ikke motorenheden under bug af vejefunktionen. Nulstil displayet før de næste ingredienser afvejes.
Displayskærm slukket.	Motorenhedens stik taget ud.	Sæt apparatets stik i.
	Displayskærmen slukker automatisk, hvis den samme vægt vises efter 5 minutter.	Tryk på ZERO-knappen én gang, og displayskærmen tænder.
Display viser [0 – Ld].	Vejefunktion overbelastet.	Overskrid ikke den maksimale vejekapacitet på 3 kg.
	For stor belastning af motorenhed.	Udsæt ikke motorenheden for kraftig belastning, da dette kan beskadige vejesensoren.
Displayskærmen blinker -----	Låse ikke i indgreb	Kontrollér, at låsene er helt i indgreb
Beskrivelse af fejlkoder		
E12	Fejl på vejesensor	Sluk for maskinen. Lad den stå i 30 sek., tænd igen. Kontakt servicecenteret, hvis problemet varer ved.
E41	Fejl på motorhastighedsdetektion	
E49	Kommunikationsfejl	

Svenska

- Säkerhet 353- 354
- Innan du sätter i kontakten 354
- Skötsel och rengöring 355
- Lista över delar 356-358
- Använda matberedaren - förval 359-363
  - Användningsdiagram och bruksanvisning 359-362
  - Diagram över användning 363
  - Recept 364
- Eget förval 365-366
- Använda matberedaren - knivblad, degverktyg och Dubbelvisp 367-370
  - Användningsdiagram och bruksanvisning 367-368
  - Diagram över användning 369
  - Recept 370
- Använda matberedaren - skivor 370-371
  - Användningsdiagram och bruksanvisning 370-371
  - Diagram över användning 371
- Använda matberedaren - Express Dice 372-373
  - Användningsdiagram och bruksanvisning 372-373
  - Diagram över användning 373
- Använda matberedaren - Express Serve 374-375
  - Användningsdiagram och bruksanvisning 374-375
  - Diagram över användning 375
- Använda matberedaren - citruspress 376
  - Användningsdiagram och bruksanvisning 376
  - Diagram över användning 376
- Använda matberedaren - kvarn i glas 377-378
  - Användningsdiagram och bruksanvisning 377
  - Diagram över användning 377
  - Recept 378
- Använda matberedaren - kvarn i plast 378-379
  - Användningsdiagram och bruksanvisning 378
  - Diagram över användning 379
- Använda matberedaren – malningskvarn 379-380
  - Användningsdiagram och bruksanvisning 379-380
  - Diagram över användning 380
- Använda matberedaren - personlig mixer 381-382
  - Användningsdiagram och bruksanvisning 381-382
  - Diagram över användning 382
- Använda matberedaren - mixer i plast 383-384
  - Användningsdiagram och bruksanvisning 383
  - Diagram över användning 384
  - Recept 384
- Använda matberedaren - juicepress 385-386
  - Användningsdiagram och bruksanvisning 385-386
  - Diagram över användning 386
- Använda matberedaren - Vägningsfunktion 387-388
  - Användningsdiagram och bruksanvisning 387-388
- Förvaringspåse 388
- Service och kundtjänst 389
- Problemsökning 390

Säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt förpackningsmaterial, etiketter och skyddsfilm.
- Om kontakten eller sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller av en auktoriserad Kenwood-reparatör för att undvika fara.
- **RÖR INTE de vassa bladen.** Bladen och skivorna är mycket vassa. Håll **alltid** i greppet högst upp med eggen vänd bortåt när du hanterar de vassa knivarna, tömmer skålen eller vid rengöring.
- Bearbeta **INTE** heta ingredienser.
- **Var försiktig** om varm vätska hälls i matberedaren eller mixern eftersom den kan spruta ut ur apparaten på grund av plötslig ånga.
- **Lämna aldrig** apparaten obevakad när den är igång.
- Överskrid **inte** den maximala kapaciteten som anges i diagrammet ”Rekommenderad användning”.
- Kör **inte** apparaten under längre tid än vad som anges nedan utan viloperiod. Kontinuerlig bearbetning under längre perioder kan skada apparaten.

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

- Lyft eller bär **inte** matberedaren i handtaget – om du gör det kan handtaget gå sönder och orsaka skada.
- Ta **alltid** bort kniven innan du tömmer skålen.
- Stick inte ner händer eller redskap i skålen eller mixerbägaren när kontakten är i. Om mat måste tryckas ned ska du använda ett lämpligt verktyg som en stekspade.
- Stäng **alltid** av apparaten och koppla bort den från eluttaget om den lämnas obevakad samt innan montering, nedmontering eller rengöring.
- Använd **aldrig** fingrarna för att trycka ner bitar i matarröret. Använd alltid matarstaven som medföljer.
- **VAR FÖRSIKTIG:** Innan du avlägsnar locket från skålen, mixern eller kvarnen från drivenheten:
  - stoppa enheten;
  - vänta tills tillbehören/knivbladen är helt stilla
  - var försiktig så att du inte skruvar bort glasbägaren/flaskan eller kvarnbehållaren/locket från bladenheten.
- **Använd inte** locket för att köra matberedaren. För att stoppa apparaten trycker du antingen på senast valda hastighet, någon förvalsknapp eller någon av viktknapparna.
- Denna apparat skadas och kan orsaka skada om låsmekanismen utsätts för alltför stor kraft.
- Använd **endast** tillbehör som är direkt avsedda för denna apparat.
- Använd **aldrig** en skadad apparat. Se till att den undersöks eller repareras: se ’Service och kundtjänst’.
- Låt **aldrig** drivenhet, sladd eller kontakt bli våta.
- Låt **inte** överflödig sladd hänga ner över kanten på bordet eller arbetsbänken eller komma åt en het yta.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparat och sladden utom räckhåll för barn.
- Apparaten kan användas av personer med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel eller med bristande erfarenhet eller kunskap, om de övervakas eller får instruktioner om hur den ska användas på säkert sätt och förstår de medföljande riskerna.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.
- Om du använder matberedaren, mixern eller kvarnen på fel sätt kan det resultera i skada.
- Maxkapaciteten är baserad på tillbehöret till minihackaren/-kvarnen som har den största belastningen. Andra tillbehör kan dra mindre ström.

Säkerhet för mixer/personlig mixer

- Bearbeta INTE heta ingredienser.
- **RISK FÖR SKÅLLNING:** Låt heta ingredienser svalna till rumstemperatur innan de placeras i bägaren/flaskan eller före mixning.
- Var **alltid** försiktig när du hanterar bladenheten och undvik att röra vid bladens eggar vid rengöring.
- Använd mixern bara när locket sitter på.
- Kör **aldrig** mixern när den är tom.
- Smoothierecept – blanda aldrig frysta ingredienser som har frysts ihop till en massa, utan bryt upp massan först innan du lägger i dem i bägaren/flaskan.

Säkerhet för personlig mixer

- Använd endast flaskan med medföljande bladenhet.
- Drick **aldrig** varma drycker direkt från flaskan.
- Se till att drycken är ordenligt mixad och slät om du ska dricka genom locket. Du kan behöva prova dig fram innan du får önskat resultat. Det gäller framför allt om du mixar fast eller omogen frukt, då det kan hända att dessa ingredienser inte bearbetas fullt ut.
- Blanda **inte** frysta ingredienser eller isbitar utan vätska.

- Mixa **aldrig** torra ingredienser (t.ex. kryddor, nötter). Kör aldrig mixern när den är tom.
- Montera **aldrig** bladenheten på drivenheten utan att flaskan är monterad.

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

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

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

Råsaftcentrifug
- Använd **inte** råsaftcentrifug om filtret, locket eller skålen är skadade eller har synliga sprickor.
- Knivarna på filtertrummans bas är mycket vassa, var försiktig när du hanterar och rengör trumman.
- Använd enbart matarstaven som medföljde. Sätt aldrig in fingrarna i matarröret. Koppla bort apparaten innan du rensar matarrröret.
- Innan du tar bort locket ska du stänga av apparaten och vänta tills filtret har stannat.

Tillbehör och skivor till Express Dice/Express Serve
- Rutnätet och skivorna är mycket vassa, var försiktig när du monterar, tar bort och rengör dem. Håll alltid i greppet högst upp med eggen vänd bortåt när du hanterar de vassa knivarna, tömmer skålen eller vid rengöring.
- Använd **inte** fingrarna till att trycka livsmedel genom matarröret. Använd enbart matarstaven som medföljde.
- Använd **inte** för mycket kraft när du trycker livsmedel genom matarröret – du kan skada tillbehöret.
- Innan du tar bort locket ska du stänga av och vänta till skivan har stannat helt.
- Häll **inte** heta vätskor genom matarröret.
- Bearbeta **inte** frysta livsmedel.

Express Serve
- **Undvik** kontakt med rörliga delar. Håll fingrarna borta från utloppet för livsmedel.
- Använd **inte** tärnaren eller skivorna utan att slungskivan är monterad. Om slungskivan inte är monterad fastnar mat under plattan istället för att komma ut genom utloppet, vilket kan förstöra tillbehöret.
- Citruspressen är inte ämnad för användning tillsammans med Express Serve. Använd alltid citruspressen tillsammans med den stora skålen.

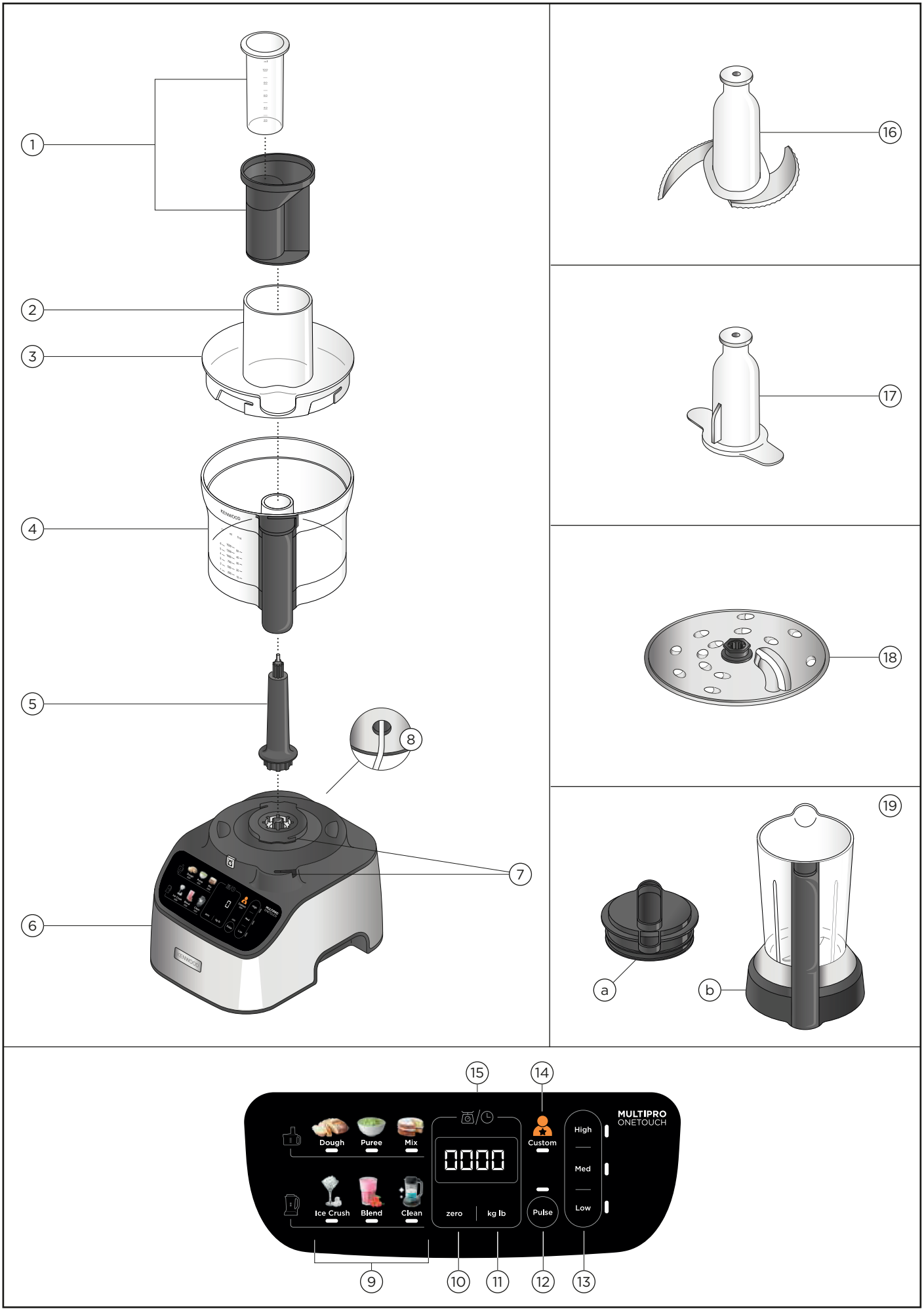
Effektförbrukning
- Slår automatiskt över till vänteläge efter: 12 minuter.
- Vänteläge: 0,3 W.

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

Skötsel och rengöring

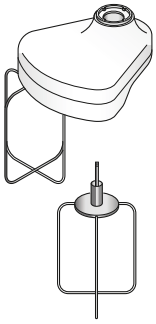
- Stoppa enheten och dra ur sladden före rengöring. Tryck in sladd som inte behövs i förvaringsutrymmet på baksidan av drivenheten.
- Torka av drivenheten och vispens drivhuvud med en fuktig trasa (använd inga slipande material), torka därefter. Se till att livsmedelsrester rensas bort från låsanordningen.
- Sänk **inte** ned nätenheten, vispens drivhuvud eller bladenheten i vatten.
- Skålen, locket, matarstaven och alla tillbehören/verktygen, förutom bladenheten och drivhuvudet till vispen, kan både diskas för hand och i maskin.
- Bladenheten ska borstas ren och sköljas under rinnande vatten.
- Mixer med fasta blad - mixerns bas ska **inte** diskas i diskmaskin eller sänkas ner under vatten. Fyll med varmt vatten, sätt på locket och slå sedan på apparaten i 20-30 sekunder eller använd förvalsknappen för rengöring. Töm och skölj därefter. Använd en diskborste om den fortfarande är smutsig. Torka av, låt sedan lufttorka.
- Stäng alltid av matberedaren och dra ur kontakten innan du rengör den.
- Hantera knivbladen och skärskivorna med försiktighet -de är mycket vassa.
- Vissa livsmedel kan missfärga plasten. Detta är helt normalt. Plasten skadas inte, och mat som du lagar senare påverkas inte heller på något sätt. Om du gnuggar med en trasa doppad i vegetabilisk olja försvinner missfärgningen.

Lista över delar

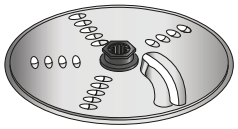


Om sådan medföljer

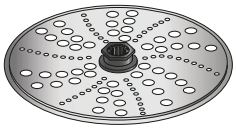
20



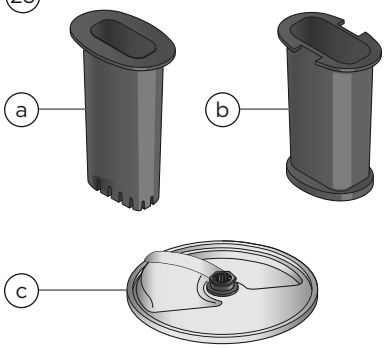
21



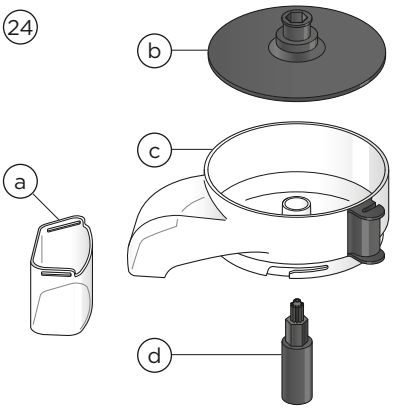
22



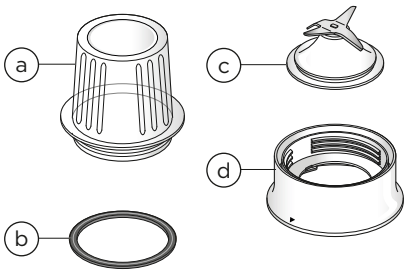
23



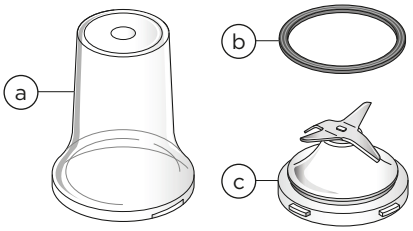
24



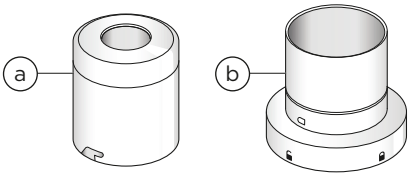
25



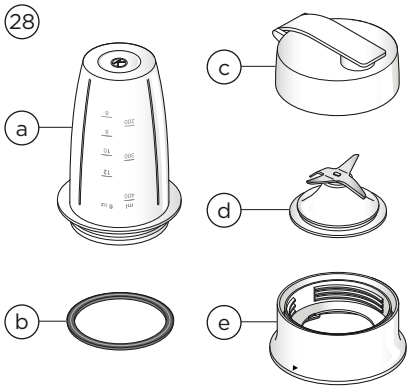
26



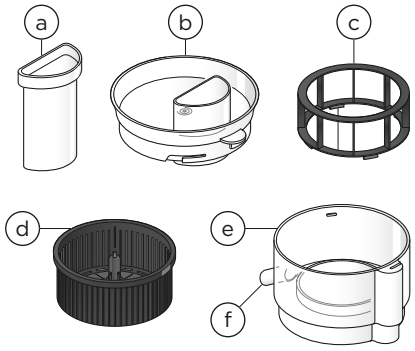
27



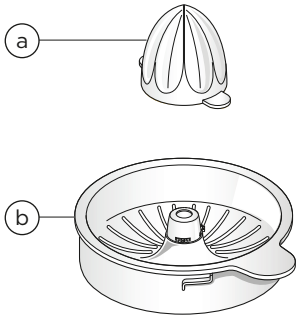
28



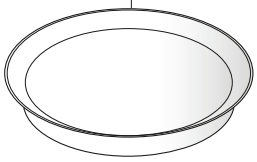
29



30



31



32

33

Förklaring till bilder

Matberedare - Express Prep

① Matarstavar
② Matarrör
③ Lock
④ Skål
⑤ Borttagbar drivaxel
⑥ Drivenhet
⑦ Säkerhetslås
⑧ Sladdförvaring (baktill)
⑨ Förvalsreglage
⑩ Nollställningsknapp
⑪ Knapp för kg/pund
⑫ Pulsreglage
⑬ Hastighetsreglage
⑭ Reglage för eget förval
⑮ Display

Standardtillbehör

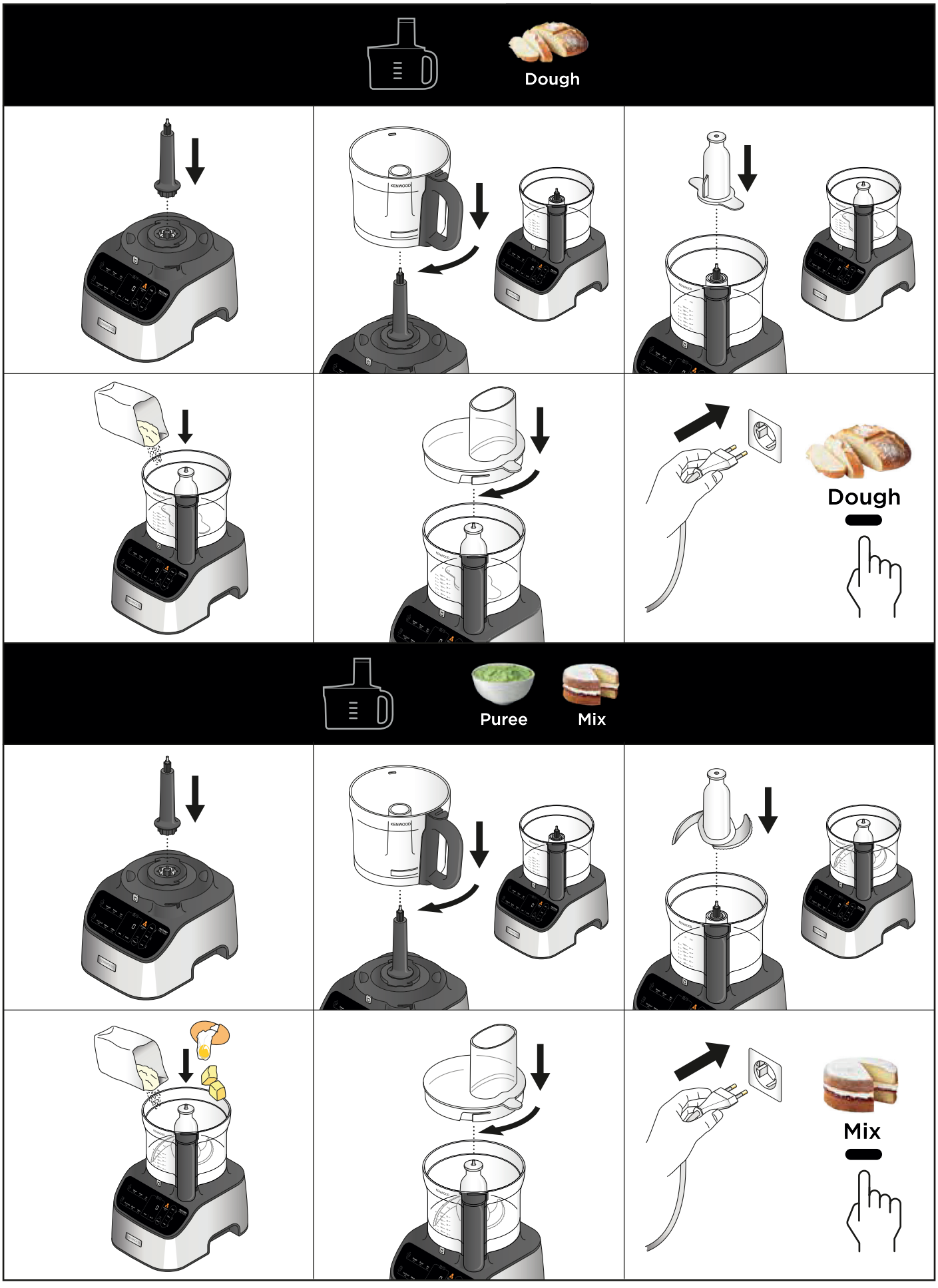
⑯ Knivblad
⑰ Degkrok
⑱ 4 mm skivnings/rivningsskiva
⑲ Mixer i plast
  ⓐ Lock med droppmatning
  ⓑ Bägare med fast kniv

Valfria tillbehör (om sådan medföljer)

⑳ Dubbel visp
㉑ 2 mm skivnings/rivningsskiva
㉒ Extra fin rivningskiva
㉓ Express Dice
  ⓐ Matarstav för tärnare
  ⓑ Rutnät för tärnare
  ⓒ Tärningsskiva
㉔ Express Serve
  ⓐ Förlängningsrör
  ⓑ Slungskiva
  ⓒ Bas
  ⓓ Express serve-drivaxel
㉕ Minihackare/kvarn i glas
  ⓐ Behållare
  ⓑ Tätningsring
  ⓒ Bladenhet
  ⓓ Sockel
㉖ Minihackare/kvarn i plast
  ⓐ Behållare
  ⓑ Tätningsring
  ⓒ Bladenhet
㉗ Malningskvarn
  ⓐ Kvarnlock
  ⓑ Bladenhet för kvarn
㉘ Personlig mixer
  ⓐ Flaska
  ⓑ Tätningsring
  ⓒ Dricklock
  ⓓ Bladenhet
  ⓔ Sockel
㉙ Juicepress
  ⓐ Matarstav
  ⓑ Lock till råsaftcentrifug
  ⓒ Fruktköttsborttagare
  ⓓ Filtertrumma
  ⓔ Skål
  ⓕ Pip till råsaftcentrifug
㉚ Citruspress
  ⓐ Kon
  ⓑ Sil
㉛ Vågplatta
㉜ Förvaringspåse
㉝ Stekspade

Använda eget förval

Användningsdiagram och bruksanvisning

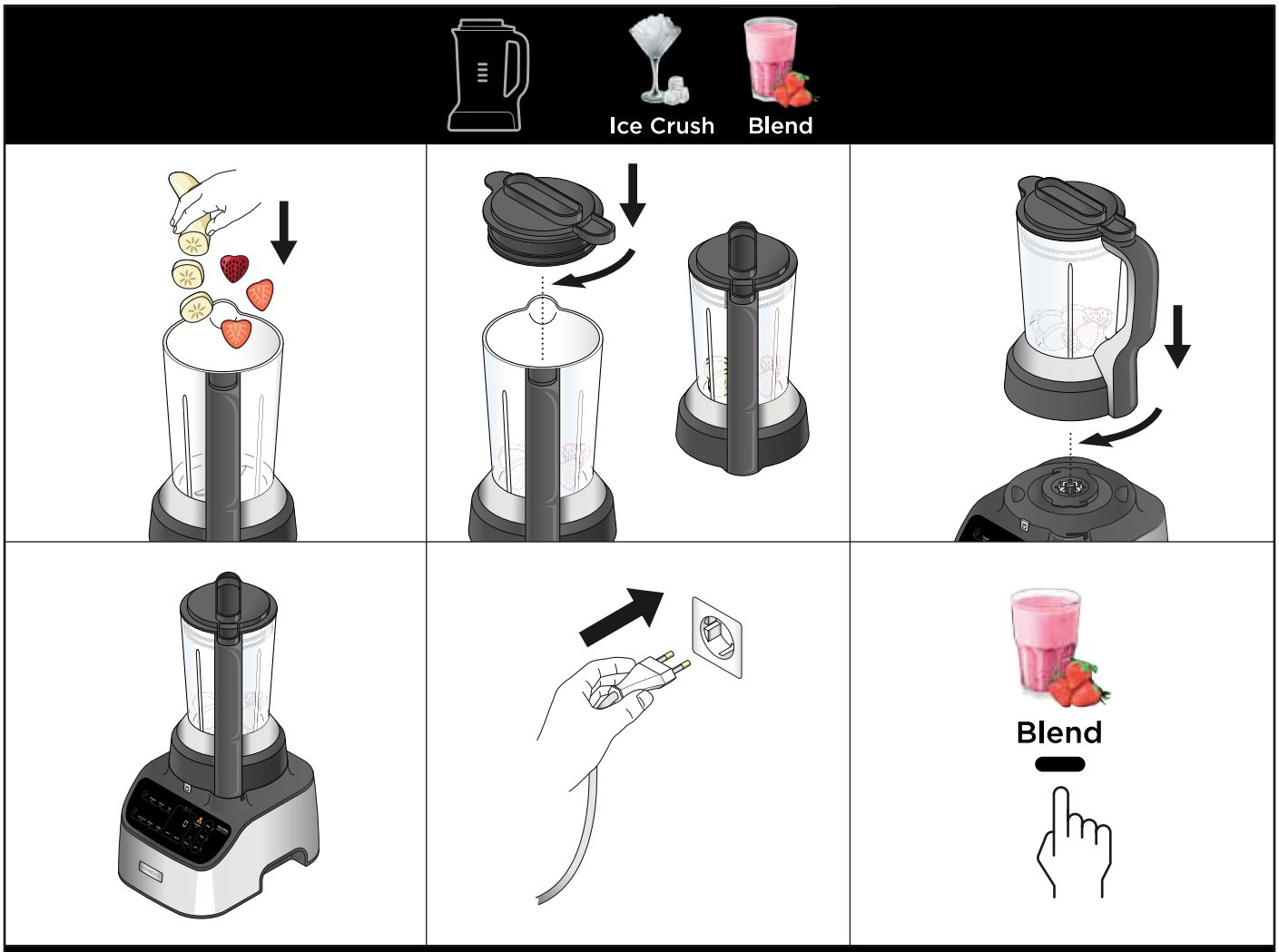


VIKTIGT

- Sätt alltid skålen och tillbehöret på matberedaren innan du tillsätter ingredienserna.
- Använd inte locket för att köra matberedaren.
- Matberedaren fungerar inte om skålen eller locket inte är ordentligt fastlåsta. Kontrollera att matarröret och skålets handtag sitter i det högra hörnet på framsidan.
- Stäng alltid av och koppla ur innan du tar bort locket.
- Matberedaren lämpar sig inte för att krossa eller mala kaffebönor eller göra strösocker till florsocker.
- När du tillsätter bittermandelessens eller andra smaktillsatser måste du undvika att dessa kommer i direktkontakt med plasten, eftersom det kan orsaka bestående missfärgningar.
- Deg - enheten är endast avsedd för att skapa en degboll, inte för kontinuerlig knådning av en deg. När degbollen har formats avlägsnar du den från enheten och knådar för hand.

1 Sätt på den borttagbara drivaxeln på nätenheten.
2. Placera sedan skålen på nätenheten och vrid den medsols tills den låser på plats.
3 Montera antingen knivbladet eller degverktyget över drivaxeln.
4 Tillsätt ingredienser i skålen.
5 Sätt på locket, och se till att drivaxelns/tillsatsens övre ände kommer in i mitten på locket.
6 Slå på apparaten genom att sätta i kontakten i eluttaget.
7 Tryck på förvalsikonen du vill använda. Obs! Välj endast ett förval som är relevant för det redskap som är monterat (matberedarskål).
8 Timern börjar räkna ner till noll då förvalet körs. Apparaten stoppar när förvalssekvensen är klar.
9 För att stoppa apparaten medan förvalet körs trycker du på en av följande knappar:

- Det upplysta förvalet.
- Något annat förval.
- Knappen låg/medel/hög.
- Nollställningsknappen.
- Kg/lb-knappen.

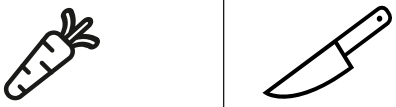
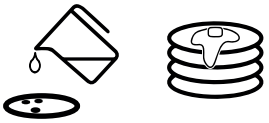
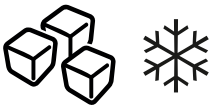
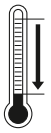

Ice Crush
Blend
Blend
Clean
Clean

VIKTIGT

- Använd inte locket för att köra mixern.
- Matberedaren fungerar inte om mixern och dess lock inte är rätt hopmonterade.
- Stoppa alltid enheten och dra ur sladden innan du tar bort locket.
- Mixern är inte lämplig för att krossa eller mala kaffebönor, eller för att omvandla vanligt strösocker till finkornigt strösocker.
- När du tillsätter mandelessens eller smaksättning till blandningar ska du undvika kontakt med plasten eftersom det kan ge permanenta fläckar.
- Använd maximalt 1 liter vatten då du använder förvalet för rengöring.

1 Lägg ingredienserna i bägaren.
2 Montera locket på bägaren och vrid medurs tills det låses på plats.
3 Montera mixern på drivenheten.
4 Slå på apparaten genom att sätta i kontakten i eluttaget.
5 Tryck på förvalsikonen du vill använda. Obs! Välj endast ett förval som är relevant för det tillbehör som är monterat (mixer).
6 Timern börjar räkna ner till noll då förvalet körs. Apparaten stoppar när förvalssekvensen är klar.
7 För att stoppa apparaten medan förvalet körs trycker du på en av följande knappar:

- Det upplysta förvalet
- Något annat förval
- Knappen låg/medel/hög
- Nollställningsknappen
- Kg/lb-knappen

		MAX	
Dough		600 g H_2O 400 g	1–2
Puree	3–5 cm	400 g	1–2
	 3–5 cm	400 g	1–3
		350 g	1–3
Mix		1,5 kg	1–2
		600 g	1
Blend		1 L	1–2
	4-8˚C	1,5 L	1–2
		x2 250 g 500 g	1
Ice Crush	 20x40x35 cm	10 (210 g - 220 g)	1
Clean	H_2O  4-8˚C	1 L	1–2
		x2	

Recept

Kanelbullar

Deg:
300 g standardmjölk (rumstempererad)
7 g torrjäst
50 g osaltat smör
1 ägg
450 g vanligt mjöl
60 g strösocker
¼ Tsk salt

1 Montera knivbladet, tillsätt mjölken och jästen till matberedarens skål och låt stå i 5 minuter.
2 Tillsätt återstående degingredienser i skålen.
3 Blanda samman med förvalet ”Deg”.
4 Överför degen till en skål, täck över och låt jäsa till dubbel storlek (cirka 1 timme).

Fyllning:
100 g osaltat smör (rumstempererat)
100 g farinsocker
1 msk malen kanel
¼ Tsk salt

1 Montera knivbladet. Tillsätt ingredienserna i matberedarskålen.
2 Blanda med förvalet ”Mix”.

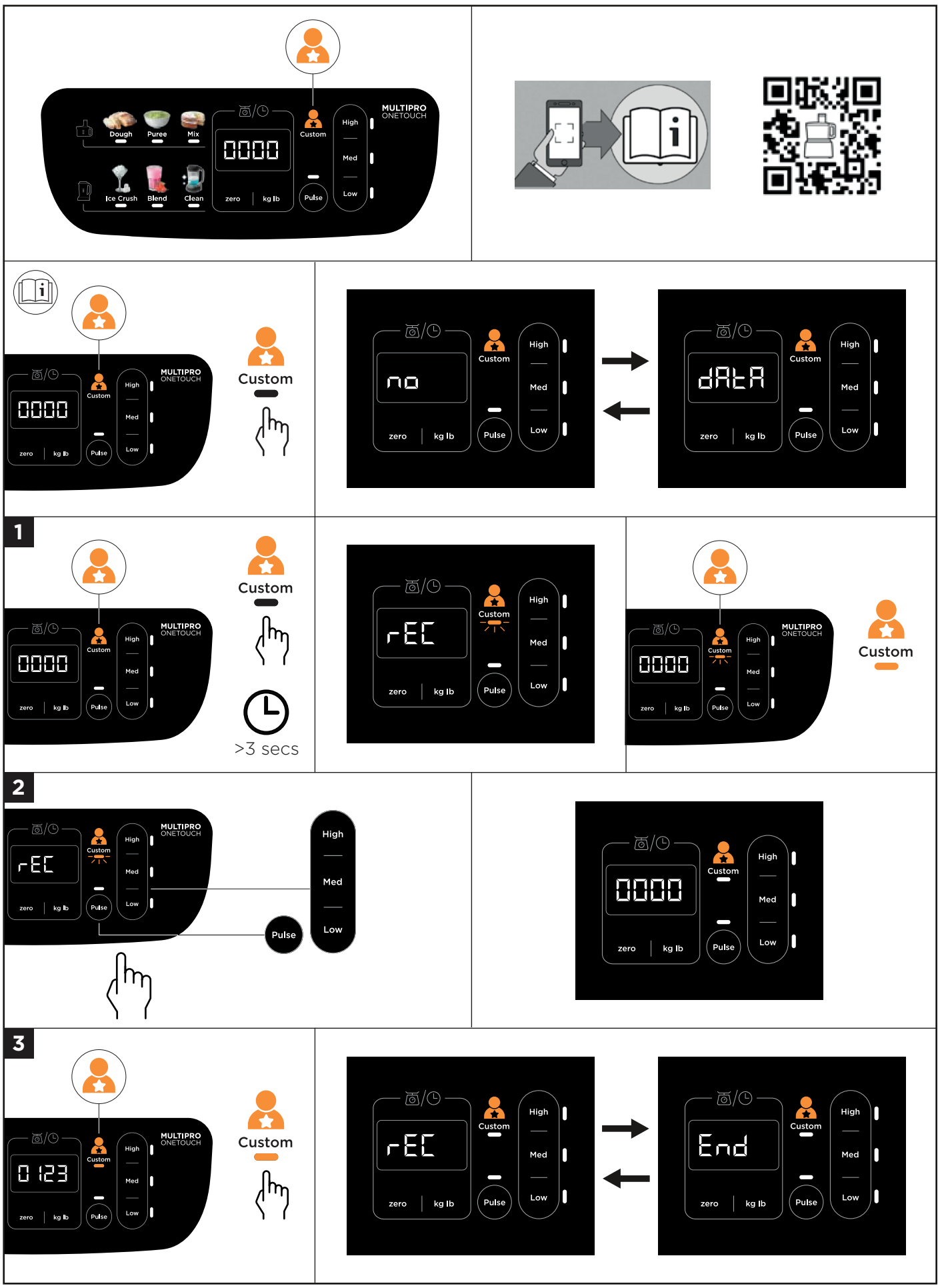
Glasyr:
Blanda ihop ingredienserna i en liten skål.

80 g osaltat smör (smält)
60 g lönnsirap
2 tsk kanel
15 g ljust farinsocker

Gör så här
1 Kavla ut den jästa degen till en rektangel (45 x 35 cm)
2 Bred ut fyllningen på degen.
3 Rulla samman hårt längs den längsta kanten och skär av kanterna.
4 Skär degen i 2,5 cm-bitar och placera dem i muffins-eller bullformar.
5 Jäs i 45 minuter.
6 Grädda vid 200°C i 25 minuter.
7 Låt bullarna svalna och pensla sedan på glasyren.

Eget förval

Användningsdiagram och bruksanvisning



Obs!
- Kör inte matberedaren eller mixern utan innehåll.
- Det finns en maximal tid som du kan registrera i det egna förvalet. Då tiden är slut sparas förvalet automatiskt.
- För att avbryta registreringen: Tryck på någon av förvalsknapparna eller vågens ”nollställnings-” eller ”kg/lb”-knapp. Bryt alternativt strömmen till apparaten.
- Apparaten kan lagra ett eget förval i taget.
- För att skriva över det registrerade egna förvalet följer du anvisningarna om hur du registrerar ett eget förval.
- Befintliga förval kan inte användas under pågående registrering av ett eget förval.
- Vid registrering av ett eget förval är det maximala antalet hastighetsändringar 20 st. Om pulsfunktionen används räknas det som 2 hastighetsändringar.
- Maximal längd på det egna förvalet är 5 minuter.
- Timern räknar upp under registreringen av det egna förvalet tills dess att den maximala registreringstiden på 5 minuter har uppnåtts. Timern återställs inte varje gång en ny hastighet väljs.

1 Slå på apparaten genom att ansluta den till eluttaget.
2 När du är redo att registrera ditt egna förval trycker du på och håller nere tills rEC visas.

Om detta lyckas:
- Lampan under knappen för eget förval börjar blinka orange.
- Förvalsknapparna är inte upplysta.
- De manuella hastigheterna (låg, medel, hög, puls) blir starkt upplysta.

3 Påbörja din valda sekvens genom att använda knapparna för puls, låg, medel eller hög, timern räknar upp i sekunder.

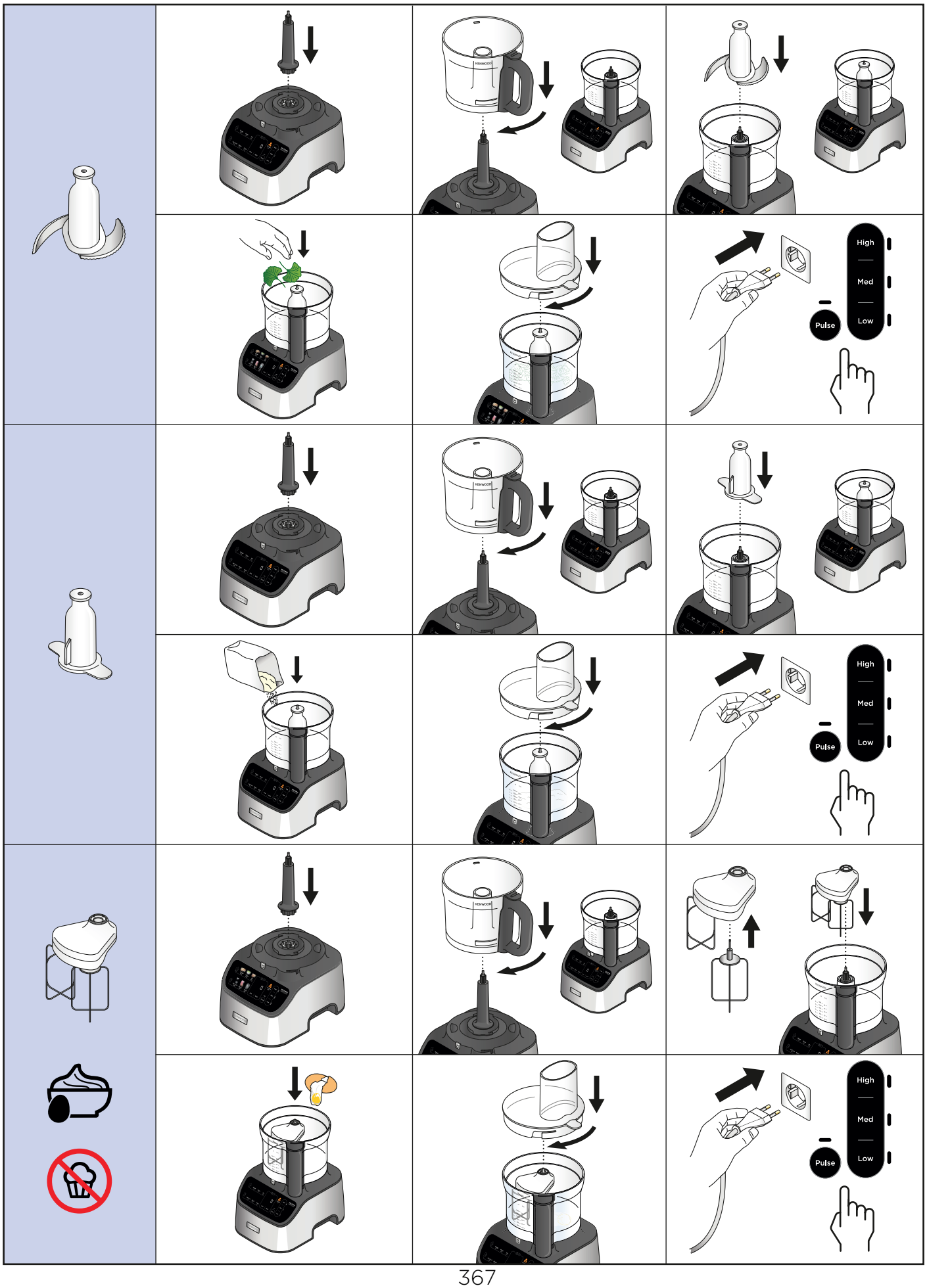
Obs! Användaren behöver inte hålla inne knapparna låg, medel och hög under registreringen då den hastigheten har valts. Den valda hastigheten fortsätter att köras tills dess att en annan hastighet väljs. För pulsfunktion trycker du och håller inne knappen.
Under registreringssteget ska produkten visa nedanstående.
- Den valda manuella hastigheten blinkar.
- De manuella hastigheter som inte används är upplysta.
- Förvalsknapparna är inte upplysta.

Då produkten inte körs under registreringssteget ska den visa nedanstående.
- De manuella hastigheterna ska vara starkt upplysta.
- Det egna förvalet blinkar orange.
- Förvalsknapparna är inte upplysta.
- Timern fortsätter att räkna upp och registrera tiden som apparaten inte körs, vilken kommer att inkluderas i förvalssekvensen.

4 För att spara förvalssekvensen trycker du på knappen för eget förval. Under sparandet blinkar knappen för eget förval snabbt 4 gånger, upphör att blinka i 4 sekunder och blir sedan vit.

Använda matberedaren - knivblad, degverktyg och dubbelvisp

Användningsdiagram och bruksanvisning



VIKTIGT

- Sätt alltid skålen och tillbehöret på matberedaren innan du tillsätter ingredienserna.
- Använd inte locket för att köra matberedaren.
- Matberedaren fungerar inte om skålen eller locket inte är ordentligt fastlåsta. Kontrollera att matarröret och skålets handtag sitter i det högra hörnet på framsidan.
- Stoppa alltid enheten och dra ur sladden innan du tar bort locket.
- Matberedaren lämpar sig inte för att krossa eller mala kaffebönor eller göra strösocker till florsocker.
- Vispen är inte avsedd för allt-i-ett-kakmix eftersom sådan mix är för tung. Vispen kommer då att skadas. Använd alltid knivbladet.
- När du tillsätter bittermandelessens eller andra smaktillsatser måste du undvika att dessa kommer i direktkontakt med plasten, eftersom det kan orsaka bestående missfärgningar.
- Bröddegar ska inte bearbetas längre än 60 sekunder. Enheten är endast avsedd för att skapa en degboll, inte för kontinuerlig knådning.
  När degbollen har formats avlägsnar du den från enheten och knådar för hand.
- Fortsatt knådning av bröddegen ska enbart ske för hand. Att knåda degen i skålen rekommenderas inte eftersom matberedaren kan bli instabil.
- När du vispar fett och socker pösigt med dubbelvispen ska du inte använda fett direkt från kylskåpet eftersom vispen kan skadas.

1 Sätt på den borttagbara drivaxeln på nätenheten.
2. Placera sedan skålen på nätenheten och vrid den medsols tills den låser på plats.
3 Montera antingen knivbladet, degverktyget eller dubbelvispen ovanpå drivaxeln.

Obs! Om du använder dubbelvispen ska du se till att visparna är insatta i drivhuvudet innan du monterar tillbehöret ovanpå drivaxeln i matberedarskålen.

4 Tillsätt ingredienser i skålen.
5 Sätt på locket, och se till att drivaxelns/tillsatsens övre ände kommer in i mitten på locket.
6 Slå på apparaten genom att sätta i kontakten i eluttaget.
7 Välj en hastigheten (låg/medel/hög/puls), se diagrammet ”Rekommenderad användning”.

Tips och idéer

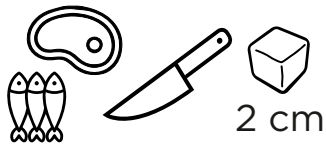
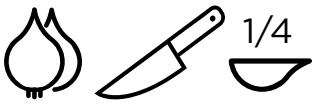
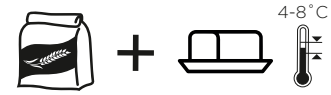
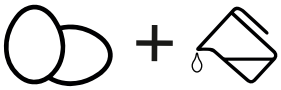
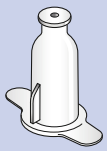
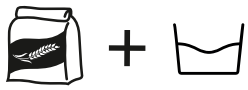
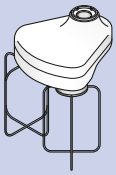
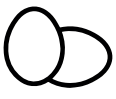
- Använd pulsfunktionen i korta stötar. Pulsfunktionen är igång så länge reglaget hålls inne.
- Vissa livsmedel kan missfärga plasten. Detta är helt normalt. Plasten skadas inte, och mat som du lagar senare påverkas inte heller på något sätt. Om du gnuggar med en trasa doppad i vegetabilisk olja försvinner missfärgningen.
- Använd pulsreglaget för grövre konsistens.
- Var noga med att inte arbeta degen för mycket.
- För pajdeg ska matfettet tas direkt ur kylen, skuret i 2 cm tärningar.
- För bästa resultat när du bearbetar kladdiga frukter/ingredienser, t.ex. dadlar, använder du först “Pulsknappen” för att bryta ner ingredienserna och sedan kontinuerlig bearbetning på maxhastighet.

Tips och idéer - Degkrok

- Bröddegar - Placera de torra ingredienserna i skålen och addera vätska genom matarröret medan apparaten är igång. Bearbeta tills dess att en jämn, elastisk boll av deg bildas.

Tips och idéer - Dubbel visp

- Vispa ägg vid rumstemperatur för bästa resultat. Se till att skålen och visparna är rena och fria från fett före vispning.
- Vispa upp matfett och socker - För bästa resultat ska matfettet få mjukna i rumstemperatur (20 °C) innan det vispas.
- Tunga ingredienser såsom mjöl och torkad frukt ska vändas ner i kaksmeten för hand.

		MAX		(S)
	 2 cm	600 g	High + Pulse (Hög + Puls)	10–30
		1,5 kg	Low–High (Låg–Hög)	10–20
	 1/4	250 g	Pulse (Puls)	5–10
		30–50 g	High (Hög)	20–30
		 4-8˚C 340 g 170 g	High (Hög)	10
		85 ml H_2O	High + Pulse (Hög + Puls)	10–20
	Mayo	 x4 360 g	High (Hög)	60–120
		 600 g 400 g	High (Hög)	60
		x5 (150 g)	High (Hög)	90–150
	4-8˚C	250–500 ml	Med-High (Med-Hög)	60–90
		x3 (150 g) 75 g	High (Hög)	240–300

Recept

Allt-i-ett-sockerkaka

362 g vanligt mjöl
13 g bakpulver
375 g strösocker
375 g osaltat smör (rumstempererat)
375 g ägg

Gör så här:

1 Montera knivbladet och tillsätt ingredienserna i matberedarskålen i den ordning som anges ovan.
2 Blanda samman ingredienserna med förvalet ”mix”.
3 Häll kaksmeten i en klädd brödform (cirka 300 x 80 x 110 mm)
4 Grädda i förvärmd ugn vid 170°C i 40-50 minuter.

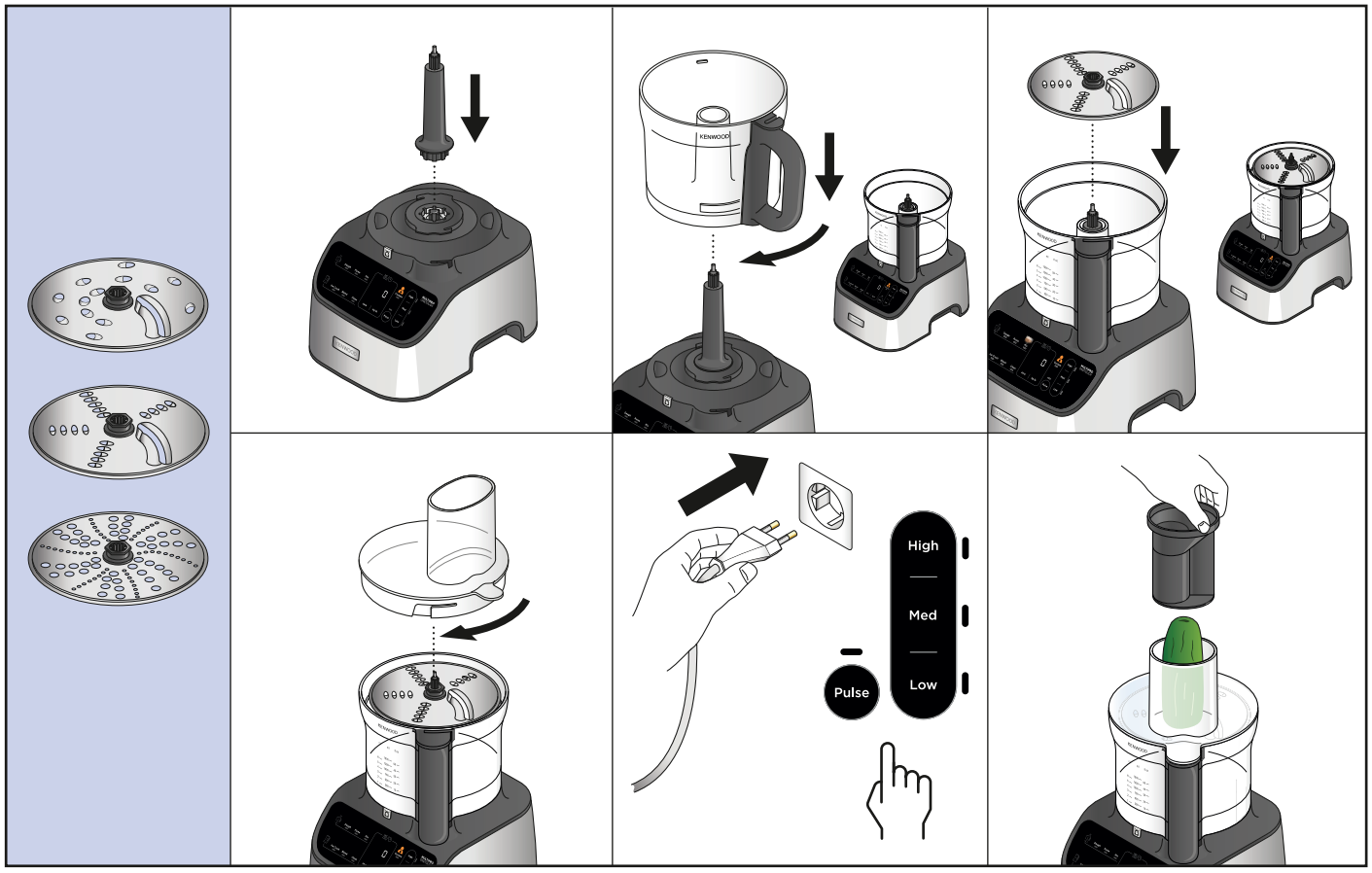
Pizzadeg

500 g mjöl
30 g olivolja
7 g salt
7 g jäst
300 ml vatten

1 Montera degverktyget i skålen.
2 Lägg alla ingredienser i skålen.
3 Tryck på förvalet DEG.
4 Knåda på en mjölad arbetsyta till önskad konsistens. Avlägsna verktyget från skålen. Täck degen med en fuktig kökshandduk och låt vila i 30 - 40 minuter på en varm plats.
5 Dela i två delar och kavla ut till två 15 cm pizzabottnar.
6 Överför till en bakplåt täckt med mannagryn, lägg på önskad topping på pizzan och grädda i 10-15 minuter vid 240°C.

Använda matberedaren - skivor

Användningsdiagram och bruksanvisning



VIKTIGT

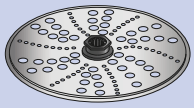
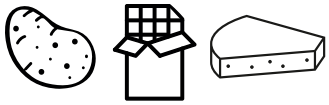
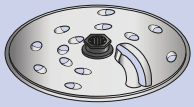
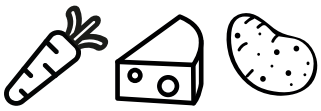
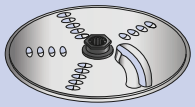
- Använd inte den lilla matarstaven utan att den stora matarstaven är monterad, eftersom du då kan skada matarstavens botten.
- Stoppa aldrig ner fingrarna i matarröret.

1 Montera drivaxeln och skålen på drivenheten.
2 Håll i handtaget i mitten och lägg skivan på drivaxeln med önskad sida uppåt.
3 Sätt på locket.
4 Lägg i livsmedlen du vill använda i matarröret.
Om du vill använda det lilla röret ska du först sätta in den stora matarstaven inuti matarröret. Använd för enskilda tunna ingredienser.
Om du vill använda det stora röret ska du använda båda matarstavarna tillsammans.
5 Anslut till eluttaget, välj en hastighet och pressa matarstaven nedåt med jämn kraft.

Tips och idéer

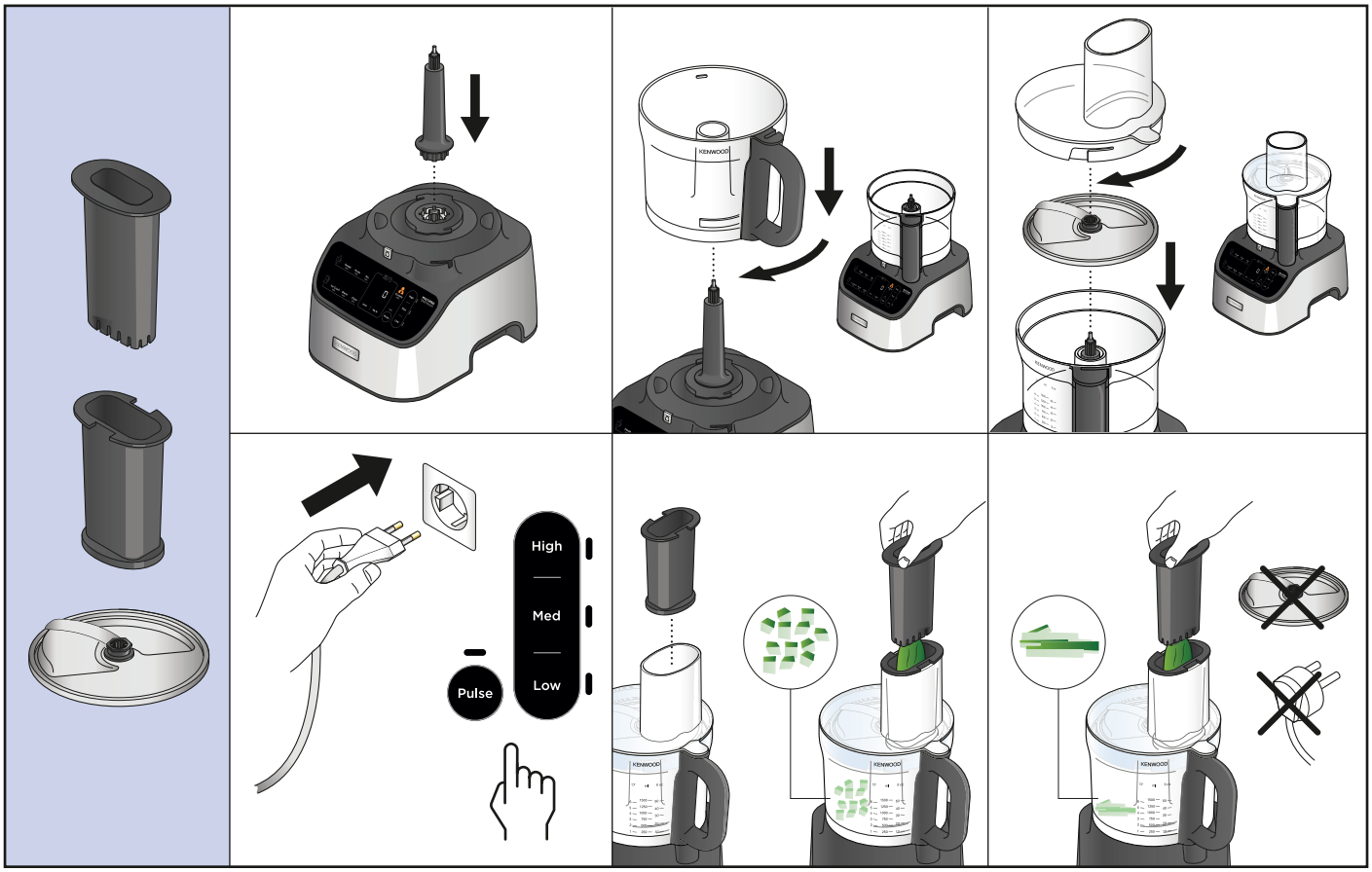
- Använd färska ingredienser.
- Skär inte livsmedlen i alltför små bitar. Fyll matarröret ganska fullt på bredden. Detta förhindrar att livsmedel glider sidledes under bearbetningen.
- Om bitarna läggs i upprätt blir de kortare än om de läggs i liggande.
- Det blir alltid lite rester av livsmedel kvar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

Diagram över användning

		MAX		(S)
		Max	High (Hög)	5-30
		Max	High (Hög)	5-30
		Max	Low (Låg)	5-30

Använda matberedaren - Express Dice

Användningsdiagram och bruksanvisning



VIKTIGT

- Tärningsskivan är endast ämnad för användning tillsammans med tärningstillbehöret.
- Tärnarmatarstaven ska endast användas tillsammans med rutnätet för tärnaren. Om du använder den utan att tärnarnätet är monterat kan tärnarmatarstavens botten skadas.
- Ingredienser som ost, skinka och chorizo fastnar i rutnätet och rekommenderas därför inte för användning tillsammans med det här tillbehöret.

1 Montera drivaxeln och skålen på nätenheten.
2 Sätt dit tärningsskivan och sätt på locket.
3 Sätt rutnätet i matarröret.
4 Anslut till eluttaget, välj en hastighet och använd tärnarmatarstaven för att pressa livsmedlet genom tärningsgallret.

Express Dice kan också användas till att göra pommes frites och tärna råa grönsaker.

5 Sätt fast rutnätet utan tärningsskivan.
6 Pressa livsmedlen manuellt genom gallret utan att slå på apparaten.

Tips och idéer

- Underlätta bearbetningen genom att placera båda händerna ovanpå matarstaven och trycka ned ordentligt.
- Använd färska frukter och grönsaker för bästa resultat.
- Förhindra att ingrediensen fastnar genom att se till att du inte packar ned den för hårt i matarröret. Helst ska ingrediensen skäras i bitar som inte är större än:

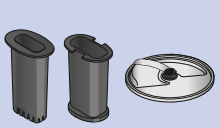
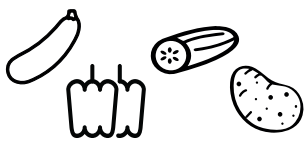
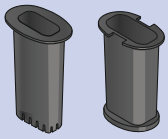
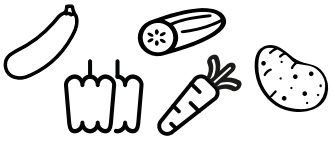
50 × 30 mm

- Om ingrediensen är för hård att trycka genom rutnätet ska du koka den i cirka 10-15 minuter och sedan låta den svalna i kylskåpet innan du bearbetar den.
- Ta alltid bort svårbearbetade skal, kärnor och frön och så vidare, innan du bearbetar ingrediensen.

Obs!

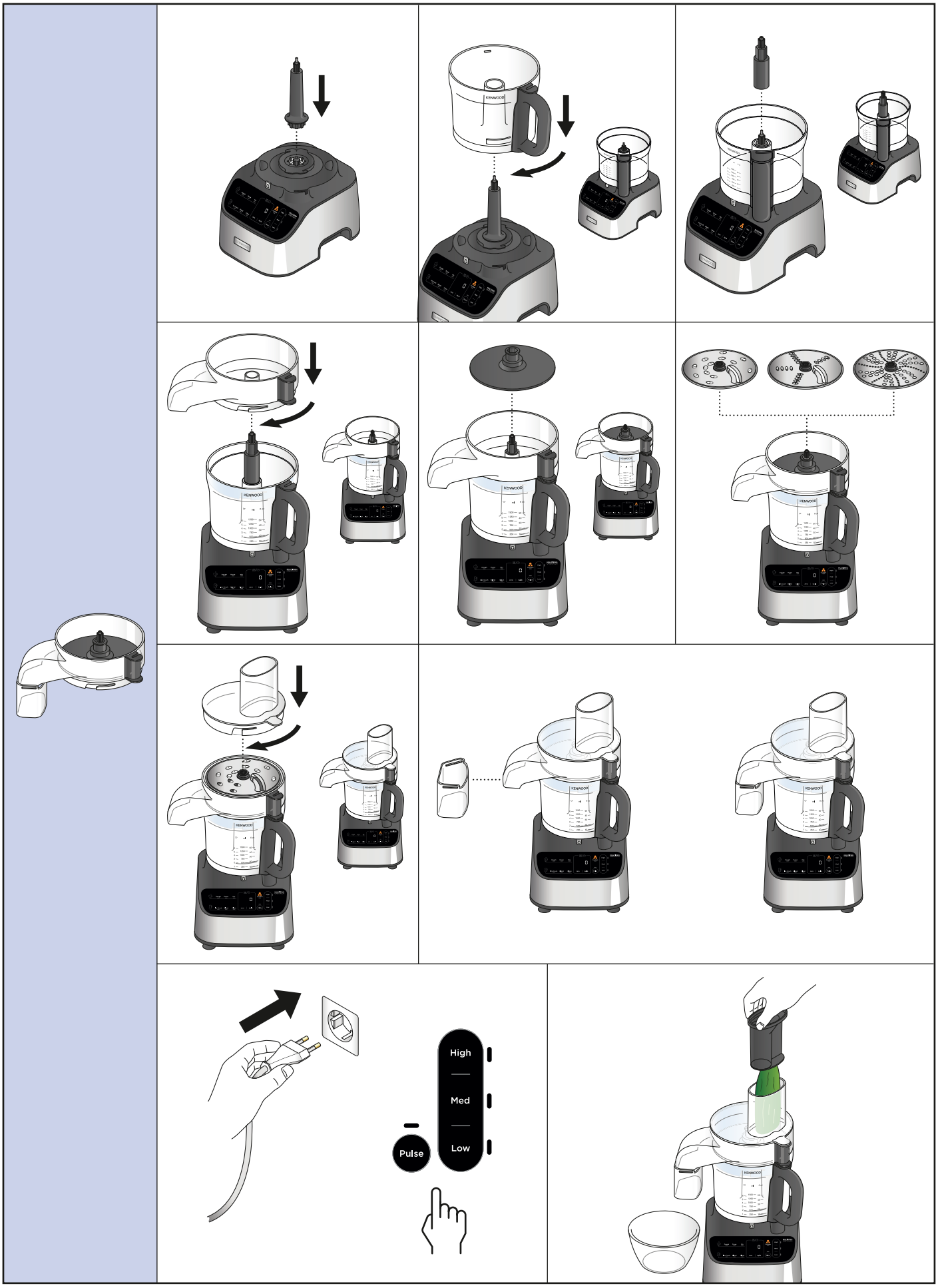
- Eftersom ingredienser finns i så många olika former och storlekar kommer några av de tärnade bitarna att vara missformade. Detta är normalt.
- Använd änden av matarstaven för att rengöra tärningsgallret och lossa alla rester som fastnat i gallret.

Diagram över användning

		MAX		(S)
		Max	High (Hög)	5-30
		Max	N/A (Ej tillämpligt.)	N/A (Ej tillämpligt.)

Använda matberedaren - Express Serve

Användningsdiagram och bruksanvisning



VIKTIGT

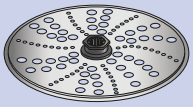
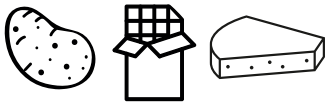
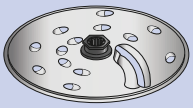
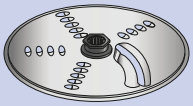
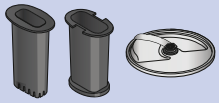
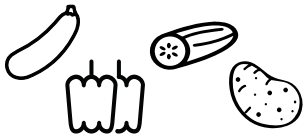
- Express Serve fungerar endast om den lilla drivaxeln är monterad på huvuddrivaxeln.
- Använd inte för mycket kraft då du använder tillbehöret.
- Om livsmedlen inte passerar ut genom utloppet, stäng av apparaten och kontrollera att inget har fastnat under skivan och att slungskivan är monterad. Avlägsna livsmedel som fastnat innan du fortsätter bearbetningen.

1 Montera drivaxeln och skålen på nätenheten.
2 Montera den lilla drivaxeln på huvudaxeln.
3 Montera tillbehöret/skivan - använd inte för mycket kraft. Läs avsitten Skivor och Express Dice för mer information samt råd och tips.

Obs! Express Serve-tillbehöret kan användas med Express Dice-tillbehöret och skivnings-/rivningsskivorna.

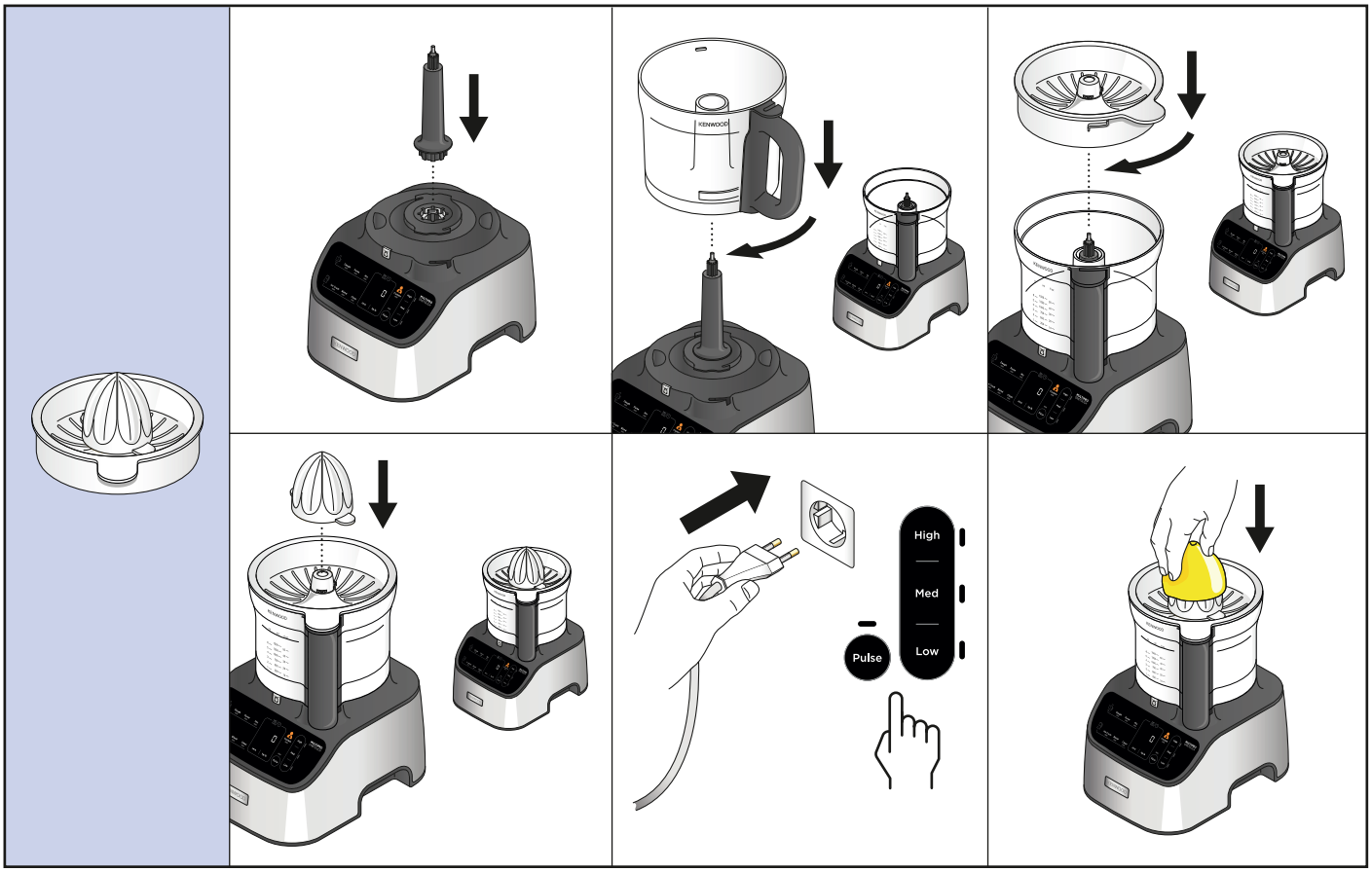
4 Sätt på locket.
5 Montera förlängningsröret till matarröret.
6 Lägg livsmedlen som du vill använda i påfyllningsröret.
7 Anslut till eluttaget, välj en hastighet och pressa matarstaven nedåt med jämn kraft.

Diagram över användning

		MAX		(S)
		Max	High (Hög)	5-30
		Max	High (Hög)	5-30
		Max	Low (Låg)	5-30
		Max	High (Hög)	5-30

Använda matberedaren - citruspress

Användningsdiagram och bruksanvisning



VIKTIGT

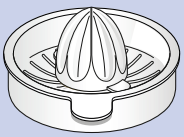
- Citruspressen startar inte om silen inte är korrekt fastlåst.

1 Montera drivaxeln och skålen på nätenheten.
2 Passa in silen i skålen – kontrollera att handtaget på silen är i låst läge, direkt ovanför handtaget på skålen.
3 Sätt konen på drivaxeln och vrid runt tills den har gått hela vägen ner.
4 Skär frukten i halvor. Anslut till eluttaget, välj låg hastighet och pressa frukten ovanpå konen.

Tips och idéer

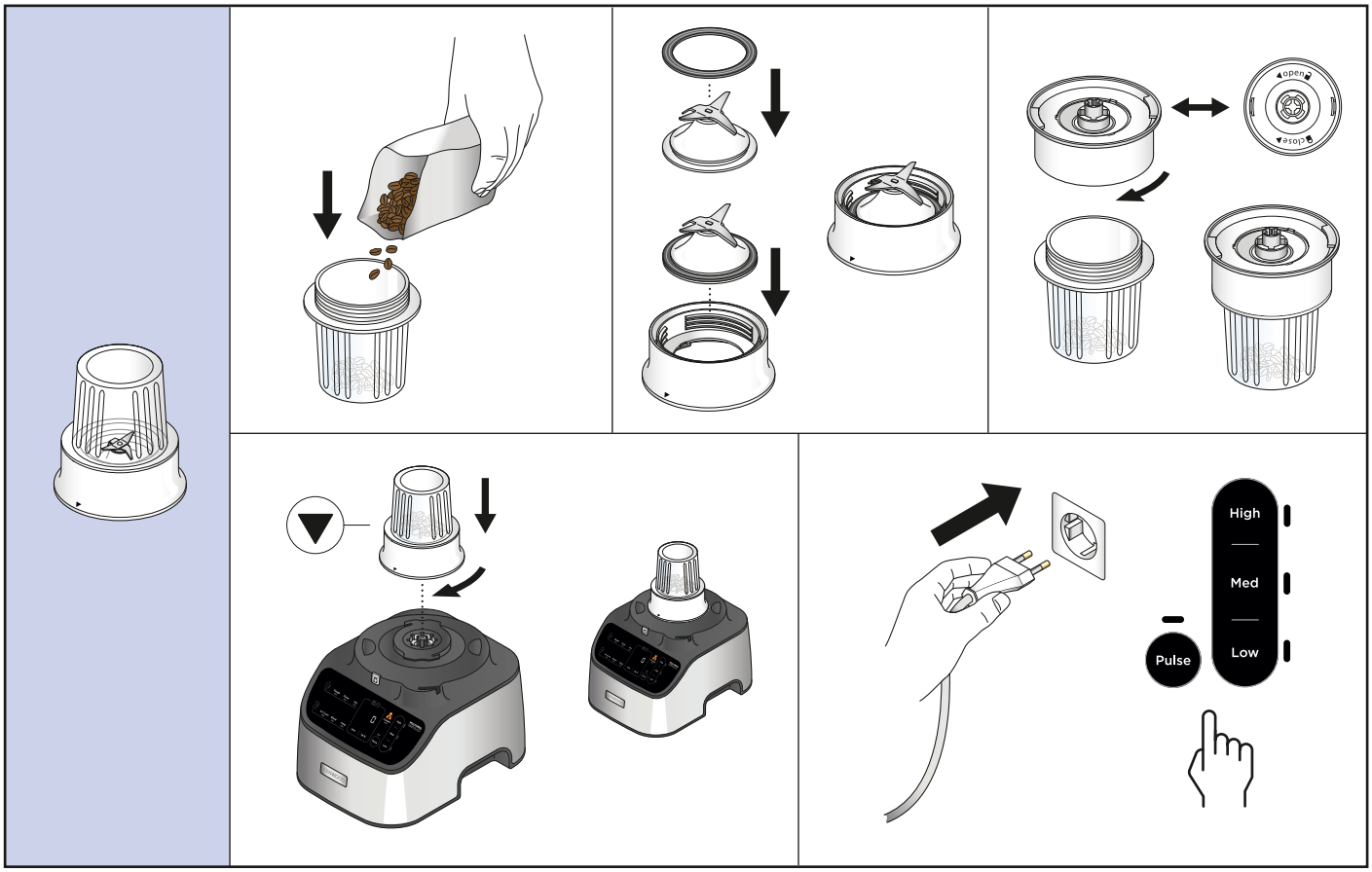
- För bäst resultat ska frukten förvaras och pressas i rumstemperatur och rullas för hand på en arbetsbänk innan den pressas.
- Flytta frukthalvan från ena sidan till den andra under pressningen för att få ut all fruktsaften.
- Om du pressar stora mängder juice ska du tömma silen regelbudet så att fruktkött och kärnor inte ansamlar sig.

Diagram över användning

		MAX		(S)
		1 kg	Low (Låg)	120–180

Använda matberedaren - kvarn i glas

Användningsdiagram och bruksanvisning



1 Placera ingredienserna i behållaren.
2 Montera tätningsringen på knivsatsen.
3 Sätt fast bladenheten på sockeln.
4 Skruva fast bladenheten i behållaren. Se grafiken på undersidan av bladenheten enligt följande:

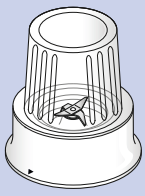
- – Ej låst läge
- – Låst läge

5 Sätt kvarnen på nätenheten och lås fast genom att vrida medsols.
6 Anslut till eluttaget, välj hög hastighet eller använd pulsfunktionen.

Tips och idéer

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

Diagram över användning

		MAX		(S)
		50 g	High (Hög)	10–30
		50 g	High (Hög)	30

Recept

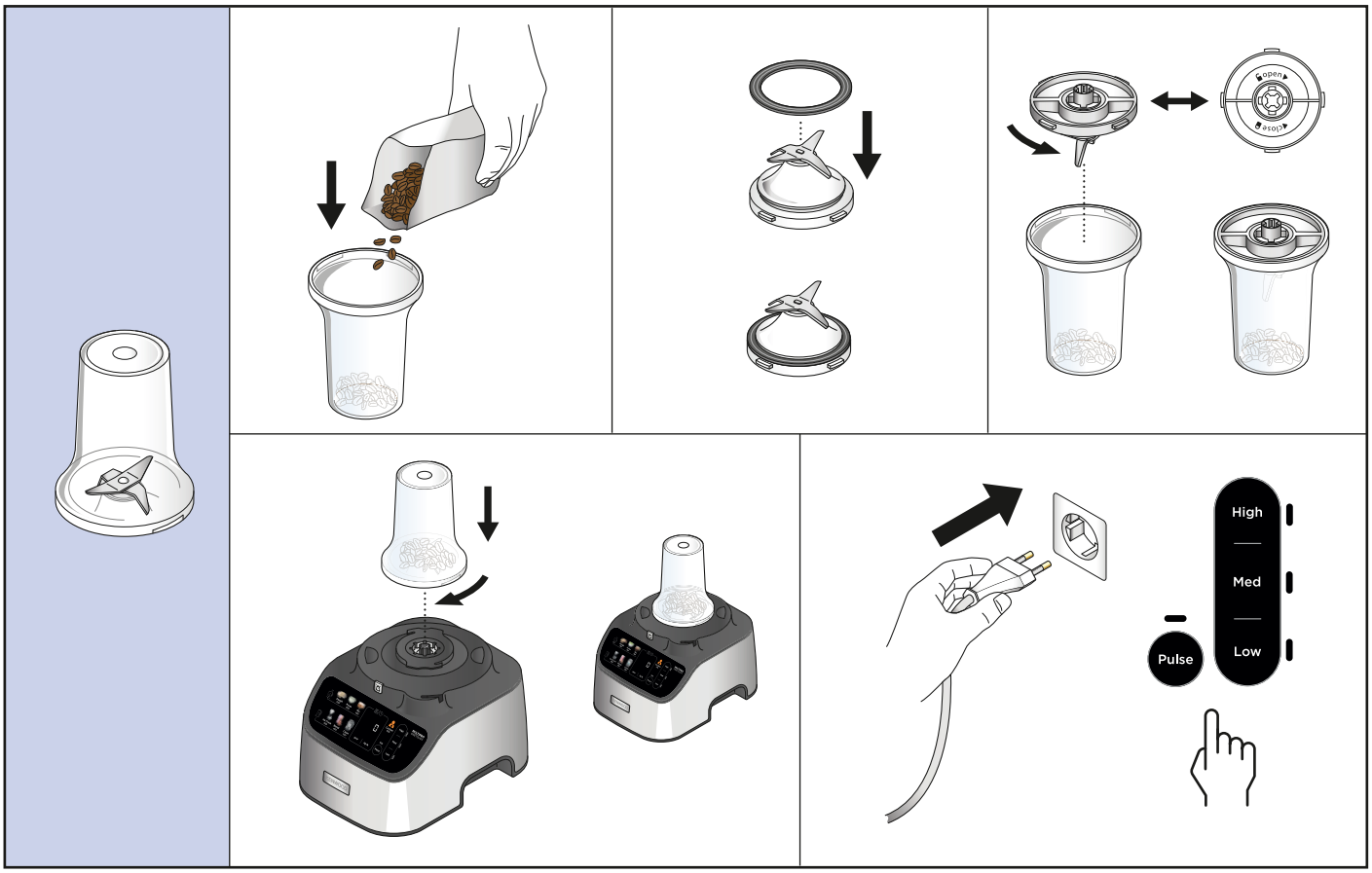
Katrinplommonsmarinad

225 g klar rinnande honung
20 g små mjuka katrinplommon
30 ml kallt vatten

1 Placera alla ingredienser i kvarnen. Ställ i kylskåpet över natten.
2 Montera kvarnen på drivenheten.
3 Anslut till eluttaget, välj och håll inne pulsreglaget och bearbeta i 4 sekunder.
4 Använd enligt önskemål.

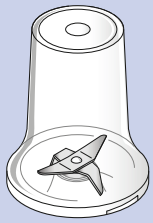
Använda matberedaren - kvarn i plast

Användningsdiagram och bruksanvisning



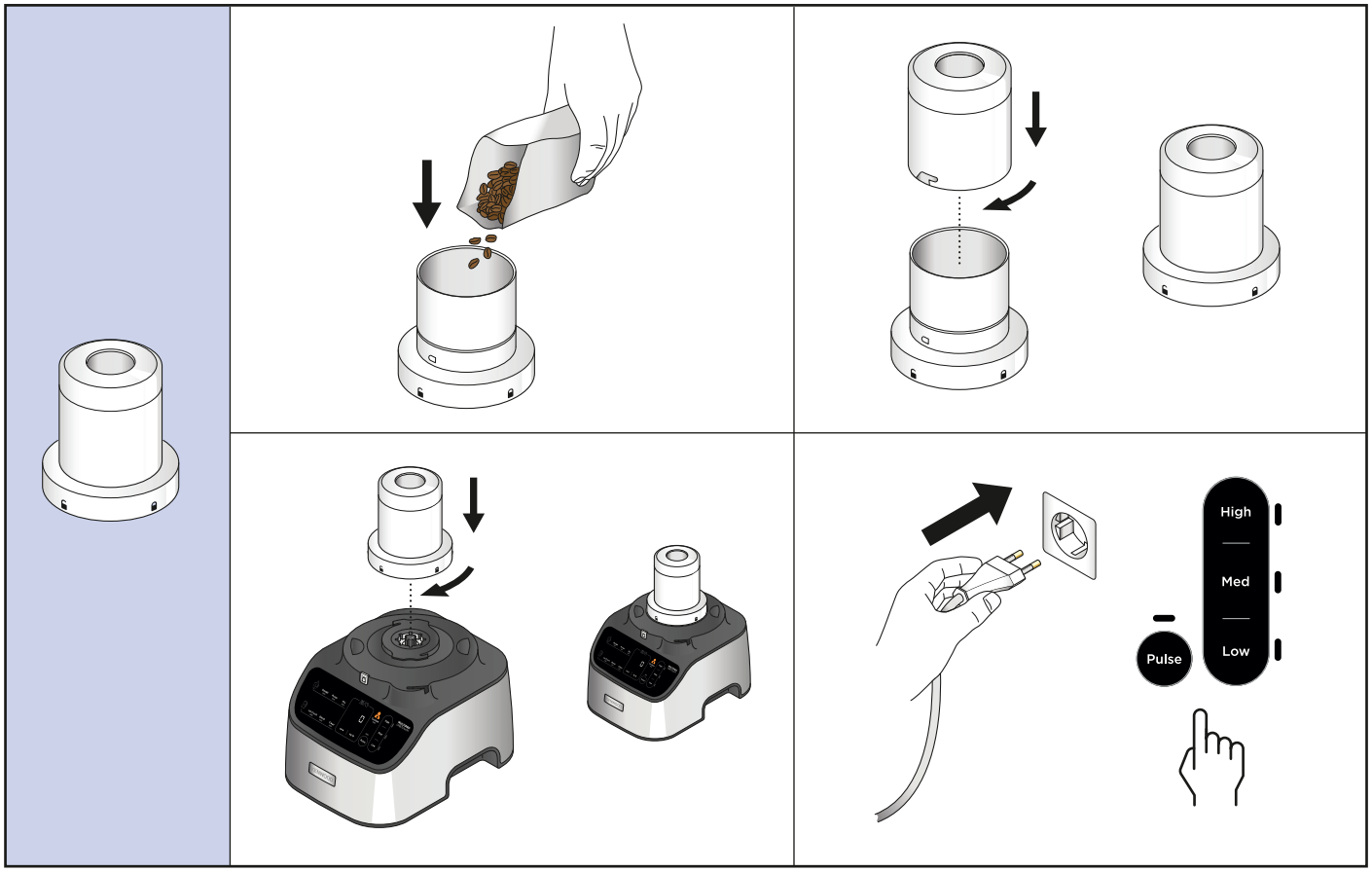
1 Placera ingredienserna i behållaren.
2 Montera tätningsringen på knivsatsen.
3 Vänd knivsatsen upp och ner. Sätt den på behållaren med bladen nedåt.
4 Skruva på knivsatsen på behållaren så hårt det går för hand. Se bilderna på undersidan av knivsatsen, med följande betydelser:
   - – Ej låst läge
   - – Låst läge
5 Placera kvarnen på drivenheten, ställ in ▼ på kvarnen mot ▮ på drivenheten och vrid medurs för att låsa.
6 Anslut till eluttaget, välj hög hastighet eller använd pulsfunktionen.

Diagram över användning

		MAX		(S)
		50 g	High (Hög)	10–30
		50 g	High (Hög)	30

Använda matberedaren – malningskvarn

Användningsdiagram och bruksanvisning



VIKTIGT

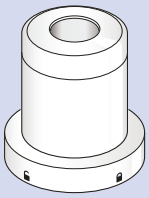
- Bearbeta inte hel torkad gurkmeja i kvarnen eftersom den är för hård och kan skada bladen.

1 Lägg ingredienserna i bladenheten.
2 Sätt på locket och vrid medurs tills det är fastlåst.
3 Placera kvarnen på nätenheten och vrid medurs tills det är fastlåst.
4 Anslut till eluttaget, välj hög hastighet eller använd pulsfunktionen.

Tips och idéer

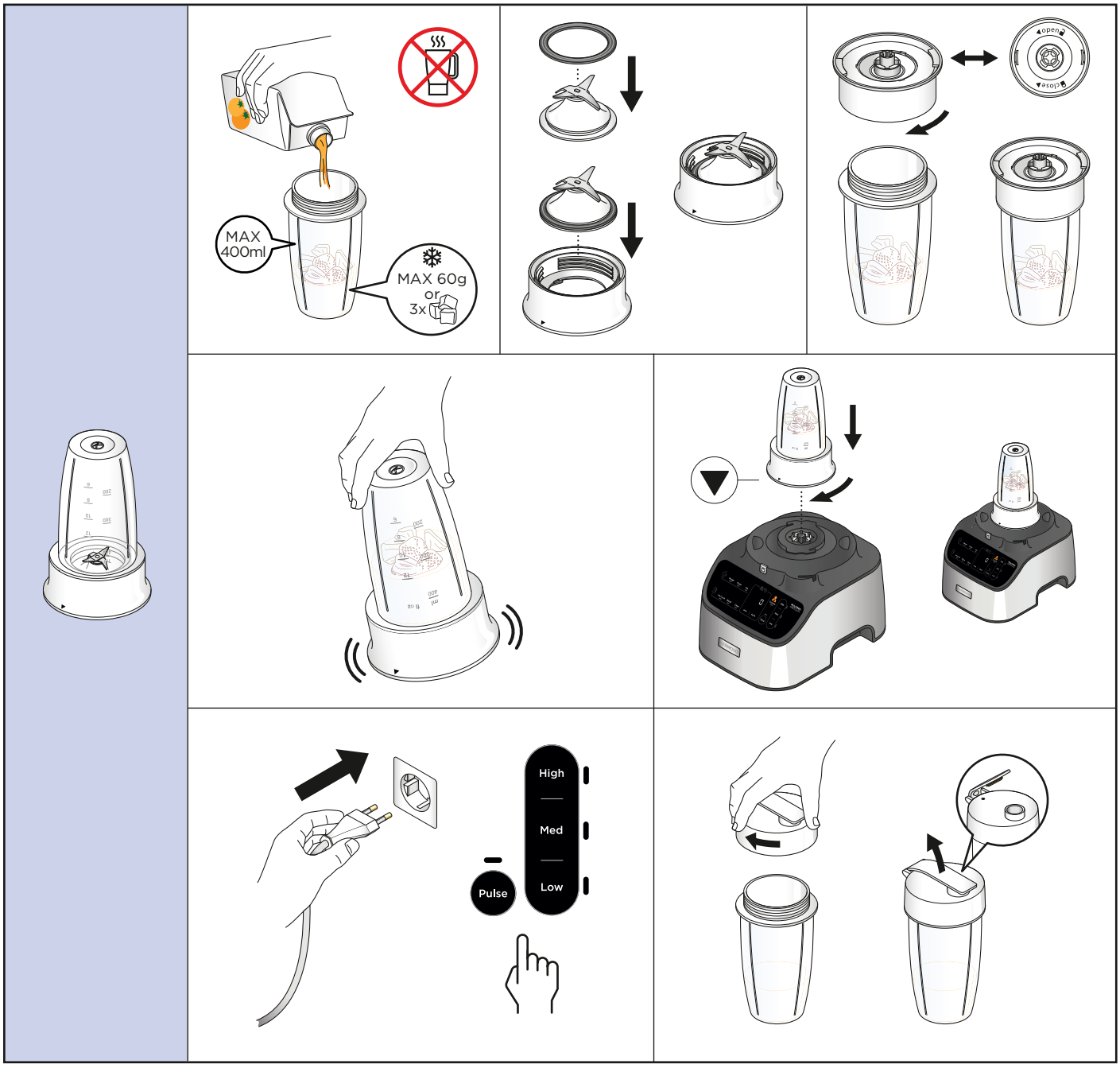
- När du bearbetar kryddor blir resultatet bäst om du inte bearbetar mer än 50 g åt gången i kvarnen.
- Hela kryddor behåller smaken mycket längre än malda kryddor så det är bäst att mala lite åt gången för att behålla smaken.
- När det gäller att få ut maximal smak och frigöra eteriska oljor är det bäst att rosta hela kryddor innan man maler dem.
- Bearbeta inte hel torkad gurkmeja i kvarnen eftersom den är för hård och kan skada bladen.
- Skär ingefära i små bitar innan du bearbetar den.
- Resultatet blir bäst om du använder den stora skålen när du hackar örter.

Diagram över användning

		MAX		(S)
		50 g	High (Hög)	30–60
		50 g	High (Hög)	30–60
		50 g	Pulse (Puls)	15–30
		30 g	Pulse (Puls)	5–10
	1 cm	30 g	Pulse (Puls)	5–10
		30 g	Pulse (Puls)	5–10
	1 cm	40 g	High/Pulse (Hög/puls)	30–60

Använda matberedaren - personlig mixer

Användningsdiagram och bruksanvisning

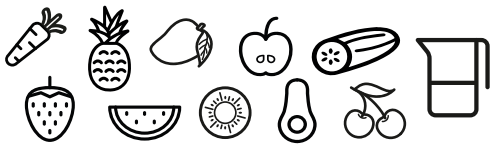


VIKTIGT
- Mixa inte frysta ingredienser utan vätska.
- Läckage förekommer om tätningen är skadad eller felaktigt monterad.

1 Tillsätt ingredienser till flaskan upp till 400 ml-markeringen.
2 Se till att tätningsringen är placerad på rätt sätt i spåret när du monterar den på bladenheten.
3 Håll i undersidan av bladenheten och sänk ner den i flaskan med bladen nedåt.
4 Skruva fast bladhållaren i flaskan - vrid medurs för att låsa.
5 Anslut till eluttaget, välj hög hastighet. Mixa ingredienserna tills dess blandningen är slät.
6 Sätt på locket och lås fast det genom att vrida det medurs.
7 När du vill dricka, lyft upp fliken på locket. Drycken kan drickas direkt från flaskan.

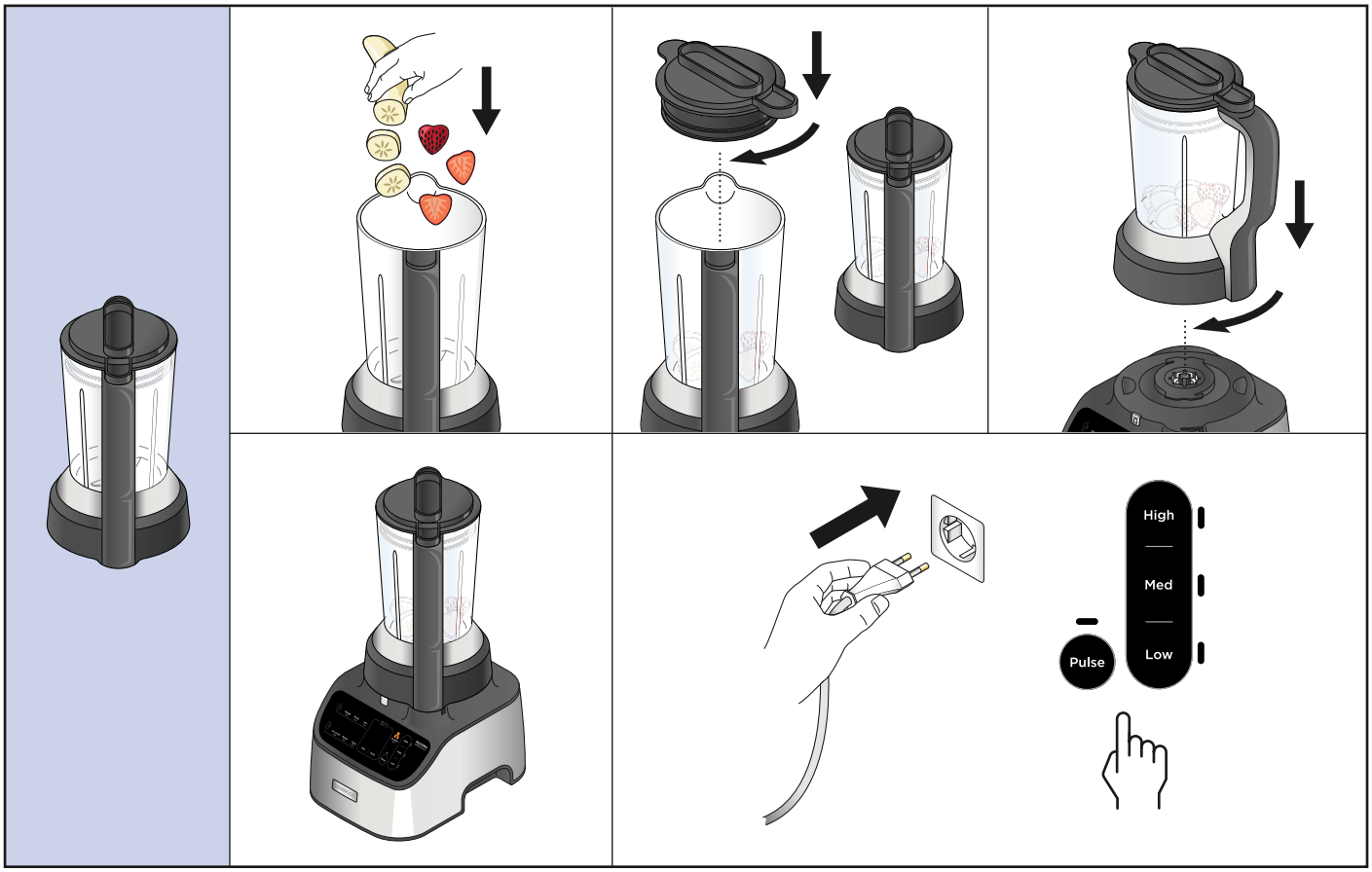
Tips och idéer
- När din dryck har fått önskad konsistens kan du använda puls för att se till att alla ingredienser är noggrant mixade.
- Observera att när flaskan är fylld till maximum (400 ml) motsvarar det ungefär två portioner.
- Förvara din dryck i kylskåp om du inte ska dricka den direkt.
- Kontrollera att drycken är tillräckligt lättflytande för att du ska kunna dricka den genom dricklocket. Tillsätt mer vätska om du vill ha en tunnare dryck.
- Vissa drycker är inte helt släta efter att de mixats på grund av att de innehåller frön eller fiberhaltiga ingredienser.
- Vissa drycker kan separera om de står en lång stund. Därför är det bäst att dricka dem direkt. Om ingredienserna har separerats rör om drycken innan du dricker den.
- När dricklocket är monterat håll alltid flaskan upprätt.

Diagram över användning

		MAX		(S)
		400 ml (❄ 60 g)	High (Hög)	30–60

Använda matberedaren - mixer i plast

Användningsdiagram och bruksanvisning



VIKTIGT

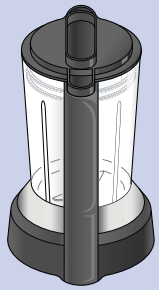
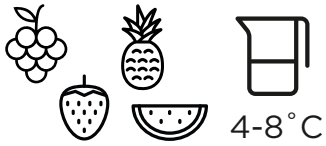
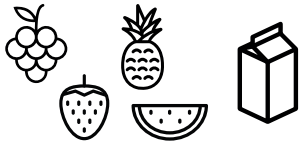
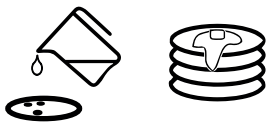
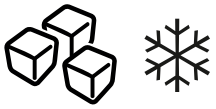
- Apparaten fungerar inte om mixern inte är korrekt fastlåst.
- Vi rekommenderar inte att kryddor bereds eftersom de kan skada plastdelarna.

1 Tillsätt ingredienserna direkt i bägaren.
2 Sätt på locket på bägaren och vrid medurs tills det klickar på plats.
3 Montera mixern på nätenheten och lås på plats genom att vrida medsols.
4 Anslut till eluttaget, välj hög hastighet och mixa till önskad konsistens.

Tips och idéer

- När du gör majonnäs lägger du alla ingredienser utom oljan i mixern. Sedan sätter du på apparaten och häller oljan genom droppmatningshålet i locket.
- Tjocka blandningar, t.ex. patéer och dipmixer kan behöva skrapas ned. Tillsätt mer vätska om blandningen är svår att bereda.

Diagram över användning

		MAX		(S)
	 4-8˚C	1,5 L	High (Hög)	30– 60
		1 L	High (Hög)	15–30
		x1 250 g 500 g	High (Hög)	45–60
		6 (125 g)	Pulse (Puls)	30

Recept

Majonnäs

4 äggulor
32 g Dijonsenap
350 ml olja

Gör så här

1 Tillsätt äggulor och senap till mixern.
2 Mixa med hög hastighet i 10 sekunder.
3 Fortsätt köra apparaten och låt all olja droppa genom hålet i locket.

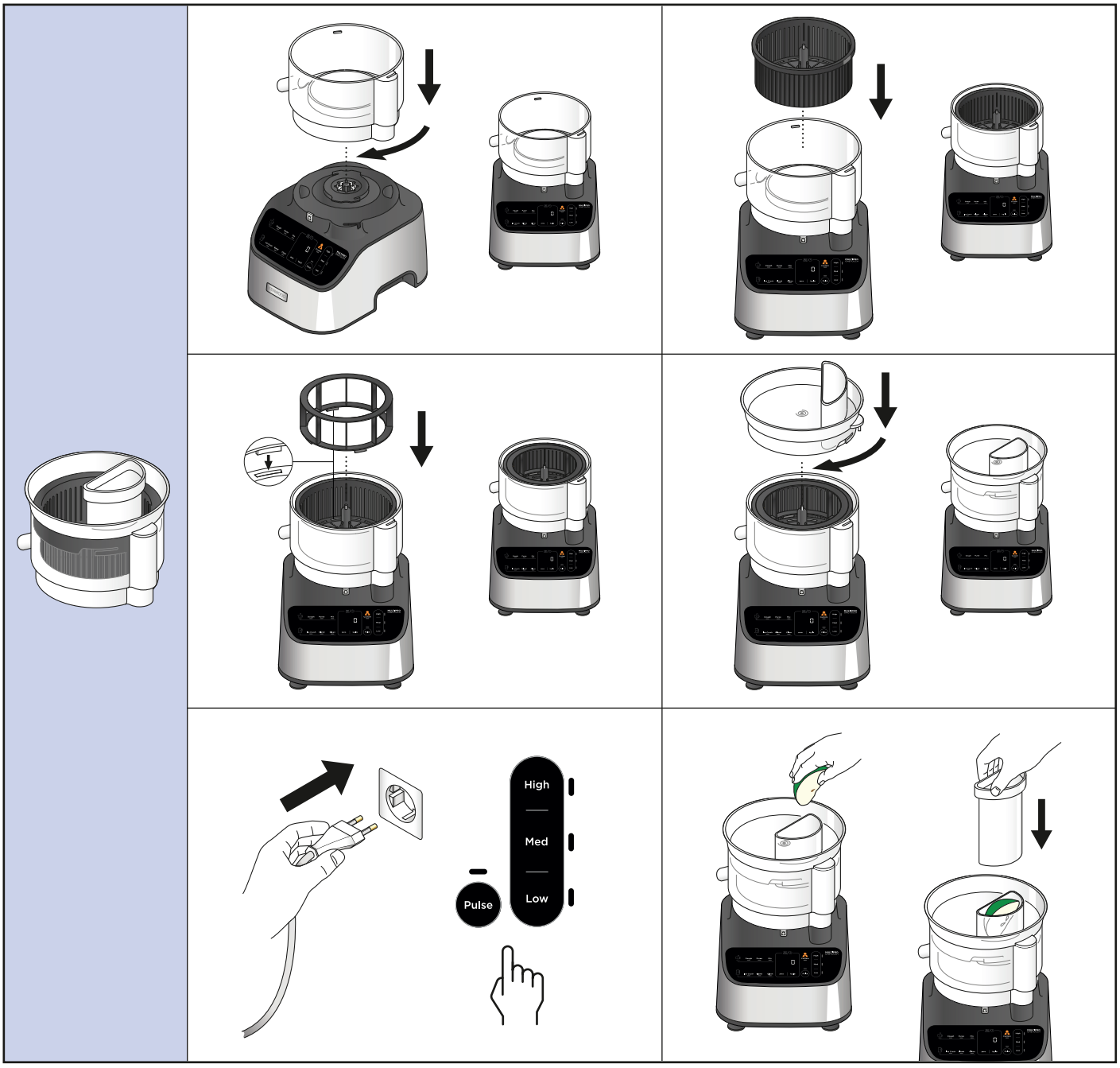
Barnmat

200 g färskt nötkött (skuret i 2 cm-kuber)
200 g rå morot (skuren i 2 cm-kuber)
200 g rå potatis (skuren i 2 cm-kuber)

1 Lägg det tärnade köttet i en kastrull med kokande vatten. Låt vattnet koka upp igen och tillaga i 1 timme
2 Lägg i tärnad morot och potatis i en annan kastrull med kokande vatten, låt koka upp och tillaga i 30 minuter.
3 Häll av kokvattnet från kött, morötter och potatis, men behåll 250 ml. Låt kött, grönsaker och kokvatten svalna till rumstemperatur före beredning.
4 Tillsätt kött, morötter och potatis till mixern tillsammans med det sparade kokvattnet.
5 Mixa med hög hastighet i 15 sekunder.
6 Skrapa ner och rör om innehållet i mixern.
7 Mixa på hög hastighet tills önskad konsistens uppnås.

Använda matberedaren - juicepress

Användningsdiagram och bruksanvisning



VIKTIGT

- Råsaftcentrifugen fungerar inte om skålen eller locket inte sitter korrekt.
- Om juicepressen börjar vibrera ska du stänga av den och ta bort fruktköttet från trumman. Juicepressen vibrerar om fruktköttet distribueras ojämnt.
- Vissa hårda livsmedel kan få juicepressen att sakta ned eller stanna. Om detta händer ska du stänga av apparaten och rensa filtret.
- Stäng av och rensa fruktköttsbortagaren regelbundet under användning.

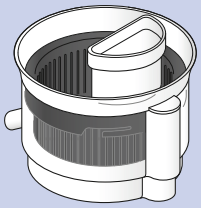
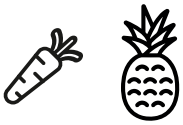
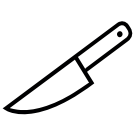
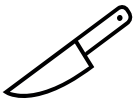
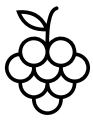
1 Montera skålen till juicepressen på nätenheten och lås den på plats genom att vrida den medsols. Pipen ska sitta till vänster om skålen är korrekt fastsatt.
2 Sätt in fruktköttsborttagaren i filtertrumman och se till att flikarna passar in i skårorna på botten av trumman.
3 Montera filtertrumman.
4 Montera locket till tillbehöret och lås det på plats genom att vrida det medsols.
5 Ställ ett lämpligt glas eller tillbringare under juice-utloppet.
6 Skär livsmedlet i bitar så att det passar i matarröret.
7 Anslut till eluttaget, välj hög hastighet och pressa matningsstaven nedåt med jämnt tryck – stoppa aldrig fingrarna i matningsröret. Bearbeta fullständigt innan du tillsätter mer.

- När du har tillsatt den sista biten ska du låta juicepressen köra i ytterligare 30 sekunder för att pressa ut all saft ur filtertrumman.

Tips och idéer

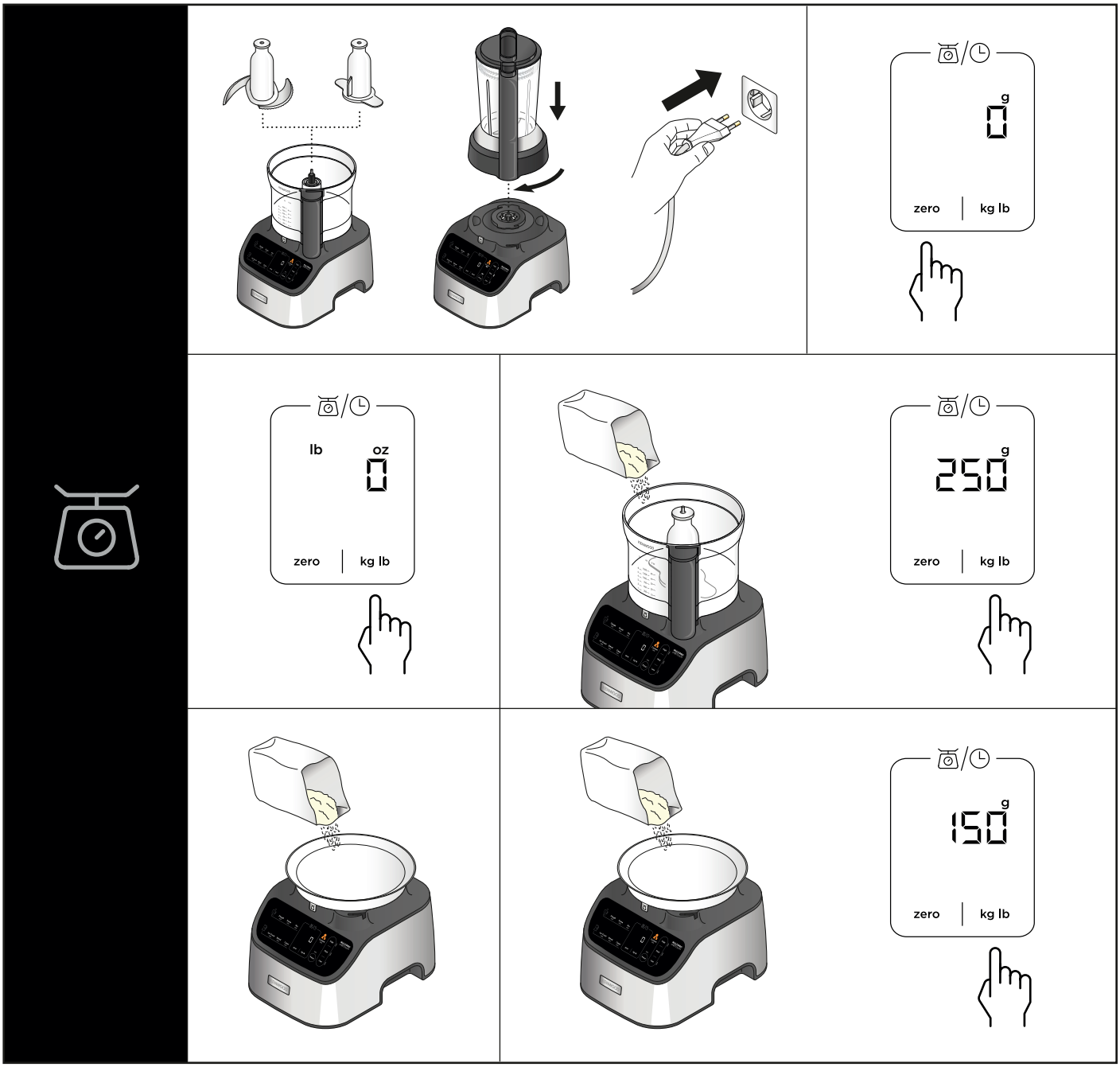
- Ta bort kärnor (t. ex. paprika, melon, plommon) och svårbearbetade skal (t. ex.) melon, ananas) innan du bearbetar dem. Du behöver inte skala eller kärna ur äpplen och päron.
- Använd fasta och färska frukter och grönsaker.

Diagram över användning

			MAX		(S)
		2,5 x 4 cm	600 g	High (Hög)	60–120
		 1/2	600 g	High (Hög)	60–120
		 1/4	600 g	High (Hög)	60–120
			600 g	High (Hög)	60–120

Vägningsfunktion

Användningsdiagram och bruksanvisning



VIKTIGT

- Matberedaren har en inbyggd våg som du kan använda för att väga upp ingredienserna direkt i skålen eller i mixerkannan.
- Maximal vägningskapacitet är 3 kg.
- Vikten från ytterligare ingredienser som tillsätts via matarröret medan matberedaren körs, visas inte på displayen.
- Displayen kan stängas av manuellt genom att trycka på och hålla inne nollställningsknappen några sekunder.

1 Montera alltid skålen, den löstagbara drivaxeln och tillbehöret eller bägaren på drivenheten innan du tillsätter ingredienser.
2 Anslut till eluttaget – displayen visar 00:00.
3 Tryck på nollställningsknappen en gång och displayen blir upplyst.
4 Tryck på knappen kg/pund och välj gram eller ounce. Displayen visar som standard kg/g när den slås på.

- Enheten väger i steg om 1 g och teskeds-/matskedsmått rekommenderas för vägning av små kvantiteter.
- Nollställ genom att trycka på nollställningsknappen en gång.

5 Väg de ingredienser du behöver direkt i skålen eller bägaren.
6 När alla ingredienser är uppvägda monterar du locket och väljer en hastighet för matberedaren.

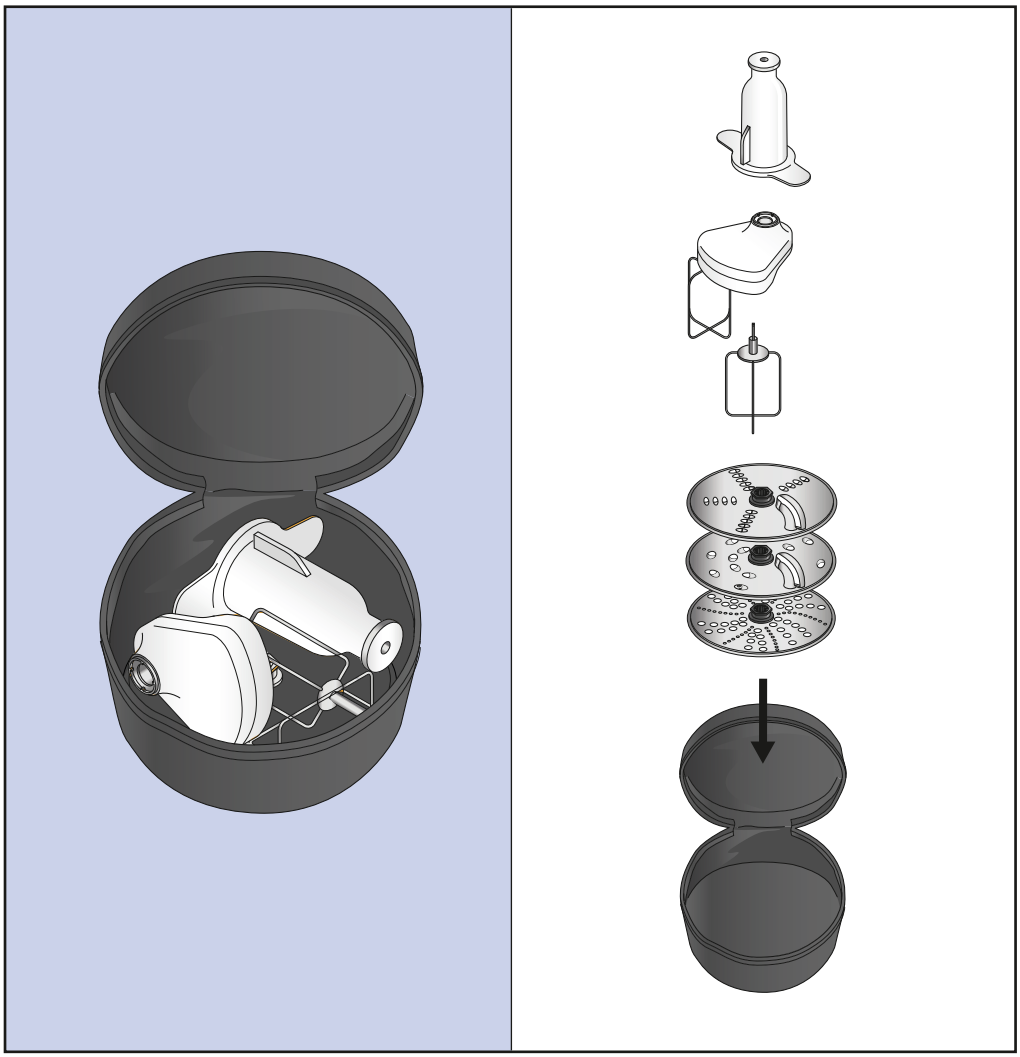
Vågplatta

En avtagbar vågplatta medföljer för vägning av ingredienser utan användning av skålen eller kannan.

7 Placera vågplattan ovanpå drivenheten och vrid medurs för att låsa den på plats. Följ sedan steg 2 till 4 under ”Använda vägningsfunktionen”.

8 Ta bort vågplattan genom at rotera den moturs och lyfta bort den.

Förvaringspåse (om sådan medföljer)



- Förvara skivorna, dubbelvispen och degverktyget i väskan.
- Av säkerhetsskäl ska kniven förvaras i skålen istället för i förvaringsväskan när den inte används.

Service och kundtjänst

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

- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
- Tillverkad i Kina.

VIKTIG INFORMATION OM HUR PRODUKTEN SKALL KASSERAS I ENLIGHET MED EUROPEISKA DIREKTIV OM AVFALL SOM UTGÖRS AV ELLER INNEHÅLLER ELEKTRISK OCH ELEKTRONISK UTRUSTNING (WEEE)
När produktens livslängd är över får den inte slängas i hushållssoporna. Den kan överlämnas till lokala myndigheters avfallssorteringscentraler eller till en återförsäljare som ger denna service.

Problemsökning

Problem	Orsak	Lösning
Matberedaren fungerar inte.	Ingen ström. Skålen har inte satts på på nätenheten på rätt sätt.	Kontrollera att matberedaren är ansluten till strömmen. Kontrollera att skålen sitter rätt och att handtaget sitter mot det högra hörnet på framsidan.
	Skålens lock är inte låst på rätt sätt.	Kontrollera att locket låser korrekt i handtagsområdet. **Matberedaren fungerar inte om skålen och locket sätts på felaktigt.**
	Den borttagbara drivaxeln ⑤ är inte monterad på driv-enheten.	Montera den borttagbara drivaxeln ⑤ på drivenheten innan du monterar skålen. Skålens redskap och tillbe-hör kommer inte att fungera om drivaxeln inte är mon-terad.
Mixer, personlig mixer eller kvarn fungerar inte	Mixer, personlig mixer eller kvarn är inte låsta på rätt sätt	Mixer, mixerlock, personlig mixer eller kvarn fungerar inte om de är monterade så att låsningen inte är korrekt.
	Mixer, personlig mixer eller kvarn är inte korrekt hopmonterade.	Kontrollera att bladenheten är helt åtdragen i glasbägaren, flaskan eller behållaren.
Mixern stannar under beredningen.	Mixern är överbelastad/maximal kapacitet har överskridits.	Kontrollera maxkapaciteterna som anges i tabellen med rekommenderade hastigheter.
	Locket är inte låst.	Kontrollera att locket låsts ordentligt.
Personlig mixer eller multikvarn läcker vid bladenhetens bas.	Tätningsringen saknas. Tätningsringen sitter inte rätt. Tätningsringen skadad.	Se till att tätningsringen sitter rätt och att den inte är skadad. Se ”Service och kundtjänst” om du behöver en ny tätningsring.
Enheten instabil/stora vibrationer och rörelser.	Kladdiga frukter/ingredienser, t.ex. dadlar, bearbetas. Vald hastighet är för låg.	För bästa resultat använder du först pulsfunktionen för att bryta ner ingredienserna och fortsätter sedan bearbetningen på hög hastighet.
Verktygen/tillsatserna fungerar inte som de ska.	Se tipsen i motsvarande avsnitt “Använda tillsatserna”. Se till att tillsatserna har satts ihop ordentligt.	
Vägningsfunktion		
Vikten visas inte på displayen	Displayen visar en negativ avläsning på grund av att den inte är ”nollad” och antingen ingredienser eller skål/ lock/tillbehör är borttaget.	Antingen nolla displayen eller ersätt de saknade ingredi-enserna eller sätt tillbaka skål/lock/tillbehör.
	Den uppvägda kvantiteten är för liten.	Använd teskeds- och matskedsmått för mycket små kvantiteter.
Vikten ändras på displayen.	Drivningsenheten flyttades under vägningen.	Placera alltid apparaten på en torr, plan yta före vägning. Rör inte drivenheten under tiden vägningsfunktionen används. Nollställ displayen innan du väger nästa ingrediens.
Displayen är avstängd.	Kontakten är utdragen.	Sätt i kontakten.
	Displayen stängs av automatiskt om samma viktavläsning visas efter 5 minuter.	Tryck på nollställningsknappen en gång och displayen blir upplyst.
Displayen visar [0 – Ld].	Vägningsfunktionen överbelastad.	Överskrid inte maximal vägnings-kapacitet på 3 kg.
	För stor kraft har lagts på drivenheten.	Utsätt inte drivenheten för för stor kraft eftersom detta kan skada vågsensorn.
Displayen blinkar -----	Spärren har inte gått i lås	Se till att spärren är helt låst
Förklaring av felkoder		
E12	Vågsensorfel	Stäng av apparaten. Låt stå i 30 sekunder, slå sedan på den igen. Kontakta servicecenter om felet kvarstår.
E41	Detekteringsfel för motorvarvtal	
E49	Kommunikationsfel	

Norsk

- Sikkerhet 392-393
- Før du setter i støpselet 393
- Rengjøring og vedlikehold 394
- Deleliste 395-397
- Hvordan bruke Food Processoren din - Forhåndsinnstilinger 398-403
  - Bruksdiagram og brukerinstruksjoner 398-401
  - Brukstabell 402
  - Oppskrift 403
- Tilpass forhåndsinnstilling 404-405
- For å bruke Food prosessoren din - Knivblad, deigredskap og Dobbel visp 406-409
  - Bruksdiagram og brukerinstruksjoner 406-407
  - Brukstabell 408
  - Oppskrifter 409
- For å bruke Food prosessoren din - Skivers 409-410
  - Bruksdiagram og brukerinstruksjoner 409-410
  - Brukstabell 410
- For å bruke Food prosessoren - Express Dice redskap 411-412
  - Bruksdiagram og brukerinstruksjoner 411-412
  - Brukstabell 412
- For å bruke Food prosessoren - Express Serve 413-414
  - Bruksdiagram og brukerinstruksjoner 413-414
  - Brukstabell 414
- For å bruke Food prosessoren - Sitrusjuicepresser 415
  - Bruksdiagram og brukerinstruksjoner 415
  - Brukstabell 415
- For å bruke Food prosessoren - Glasskvern 416-417
  - Bruksdiagram og brukerinstruksjoner 416
  - Brukstabell 416
  - Oppskrift 417
- For å bruke Food prosessoren - Plastkvern 417-418
  - Bruksdiagram og brukerinstruksjoner 417
  - Brukstabell 418
- For å bruke Food prosessoren - Finkvern 418-419
  - Bruksdiagram og brukerinstruksjoner 418-419
  - Brukstabell 419
- For å bruke Food prosessoren - Personlig Blender 420-421
  - Bruksdiagram og brukerinstruksjoner 420-421
  - Brukstabell 421
- To Use Your Food Processor - Plastic Blender 422-423
  - Bruksdiagram og brukerinstruksjoner 422
  - Brukstabell 423
  - Oppskrifter 423
- To Use Your Food Processor - Juice Extractor 424-425
  - Bruksdiagram og brukerinstruksjoner 424-425
  - Brukstabell 425
- To Use Your Food Processor - Weighing 426-427
  - Bruksdiagram og brukerinstruksjoner 426-427
- Oppbevaringspose 427
- Service og kundetjeneste 428
- Feilsøkingsveiledning 429

Sikkerhet

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje, etiketter og beskyttelsesfilm.
- Hvis støpselet eller ledningen er skadet, må de av sikkerhetshensyn skiftes ut av Kenwood eller et godkjent Kenwood-verksted for å unngå ulykker.
- **Du må IKKE ta på de skarpe bladene.** Bladene og platene er veldig skarpe. Hold **alltid** i fingergrepet øverst, unna skjærekanten, ved håndtering av de skarpe knivene, tømming av bollen og under rengjøring.
- Du **må IKKE** behandle varme ingredienser.
- **Vær forsiktig** når du heller varm væske i kjøkkenmaskinen eller blenderen – den kan bli slynget ut av apparatet ved plutselig dampdannelse.
- **Ikke gå** fra apparatet mens det er i bruk.
- **Ikke** overskrid maksimal kapasitet som beskrevet i tabell over anbefalt bruk.
- **Ikke** bruk apparatet lenger enn de angitte tidene uten hvileperioder. Ved kontinuerlig behandling i lengre perioder kan det skade apparatet.

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

- **Ikke** løft eller bær prosessoren i håndtaket. Det kan knekke og føre til skader.
- Ta **alltid** ut kniven før du tømmer bollen.
- Hold hender og verktøy unna prosessorbollen og mikserglasset mens strømmen er koblet til. Bruk slikkepott eller annet redskap for å skyve ned maten.
- Slå **alltid** av apparatet og trekk ut stikkontakten når den står uten oppsyn og før montering, demontering eller rengjøring.
- Bruk **aldri** fingrene til å skyve ingrediensene ned i matetrakten. Du må alltid bruke stapperen som følger med.
- **FORSIKTIG:** Før du fjerner lokket fra bollen, hurtigmikseren eller kvernen fra strømenheten:
  - stope enheten;
  - vent til tilbehøret/knivbladene har stoppet helt opp;
  - vær forsiktig slik at du ikke skrur glasset/flasken eller kvernbeholderen/lokket av knivenheten.
- **Ikke bruk** lokket for å bruke prosessoren. For å stoppe maskinen, trykk på enten den sist valgte hastigheten, en hvilken som helst forhåndsinnstillings knapp eller hvilken som helst av veieknappene.
- Dette apparatet blir ødelagt og kan føre til skader hvis låsemekanismen blir utsatt for stort press.
- Bruk **kun** originalt tilbehør.
- **Aldri** bruk et skadet apparat. Få det kontrollert eller reparert: se Service og kundetjeneste.
- La **aldri** strømenheten, ledningen eller støpselet bli vått.
- La **ikke** ledningen henge over kanten på bordet eller arbeidsbenken, eller ligge inntil varme overflater.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og den tilhørende ledningen utenfor barns rekkevidde.
- Apparater kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring eller kunnskap, hvis de har fått tilsyn eller veiledning om trygg bruk av apparatet og de forstår farene det innebærer.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.
- Feil bruk av processoren, hurtigmikseren eller kvernen kan føre til personskader.
- Maks. hastighet avhenger av minikutter/kverntilbehøret. Det er dette som trekker mest kraft – andre tilbehør kan trekke mindre kraft.

Blender/Personlig Blender sikkerhet

- Du **må IKKE** behandle varme ingredienser.
- **SKÅLDEFARE:** Varme ingredienser må kjøles ned til romtemperatur før du har dem i glasset/flasken eller før miksing.
- Vær **alltid** forsiktig når du håndterer knivenheten, og unngå å berøre skjærekanten på kniven når du rengjør.
- Hurtigmikseren må alltid brukes med lokket påsatt.
- Du **må aldri** kjøre hurtigmikseren når den er tom.
- Smoothie-oppskrifter – ikke bland frosne ingredienser som har stivnet til en klump i fryseren. Bryt den opp før den has i glasset/flasken.

Personlig Blender sikkerhet

- Flasken må bare brukes med knivenheten som følger med.
- Du **må aldri** drikke varme væsker fra flasken.
- Når du drikker gjennom lokket, må du passe på at drikken er jevn. Det kan hende at du må eksperimentere litt for å oppnå ønsket resultat, spesielt når du behandler fast eller umoden mat siden noen ingredienser ikke blir behandlet.

- **Unngå** å mikse frosne ingredienser eller isbiter uten væske.
- Du **må aldri** mikse tørre ingredienser (f.eks. krydder eller nøtter) eller kjøre hurtigmikseren mens den er tom.
- Monter **aldri** bladet på strømenheten uten at flasken er satt på.

Sikkert feste av kvern
- Du **må aldri** sette knivenheten på strømenheten uten at begeret/lokket er satt på.
- Du **må aldri** skru av begeret/lokket mens kvernen er satt på apparatet.
- **Ikke** berør de skarpe knivene – hold knivenheten utenfor barns rekkevidde.
- Du **må aldri** ta av kvernen før knivene har stoppet helt.
- Apparatet fungerer ikke hvis kvernen ikke er satt korrekt på plass.
- Du **må ikke** behandle varme ingredienser i kvernen – la dem kjøle seg ned til romtemperatur før behandling.

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

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

Juicepresse
- Du **må ikke** bruke juicepressen hvis filteret, lokket eller bollen er skadet eller har synlige sprekker.
- Knivbladene på basen av filtertrommelen er veldig skarpe – vær forsiktig ved håndtering og rengjøring av trommelen.
- Bruk kun stapperen som følger med. Ikke putt fingrene i materøret. Trekk ut støpselet før fjerning av blokkering i materøret.
- Slå av apparatet og vent til filteret stopper før du fjerner lokket.

Express Dice/Express Serve tilbehør og skiver
- Terningristen og skivene er veldig skarpe; vær forsiktig ved påsetting, fjerning og rengjøring. Hold alltid i fingergrepet, vekk fra skjærekanten ved håndtering av de skarpe knivbladene, tømming av bollen og ved rengjøring.
- **Ikke** bruk fingrene til å skyve maten ned i materøret. Bruk kun stapperen som følger med.
- Du **må ikke** bruke stor kraft for å skyve maten ned materøret – det kan skade tilbehøret.
- Slå av og vent til skiven har stoppet helt før du fjerner lokket.
- Du **må aldri** helle varm væske i materøret.
- **Ikke** prosesser frosne matvarer.

Express Serve
- **Unngå** kontakt med bevegelige deler. Hold fingrene unna matuttaket.
- **Må ikke** kjøres når terningkutter eller skiver brukes uten slyngeplaten påsatt. Hvis slingerplaten ikke er satt på, vil maten pakkes sammen under platen og ikke komme ut av matuttaket, noe som kan skade tilbehøret.
- Sitruspressen er ikke beregnet for å brukes med Express Serve. Sitruspressen må alltid brukes med hovedbollen.

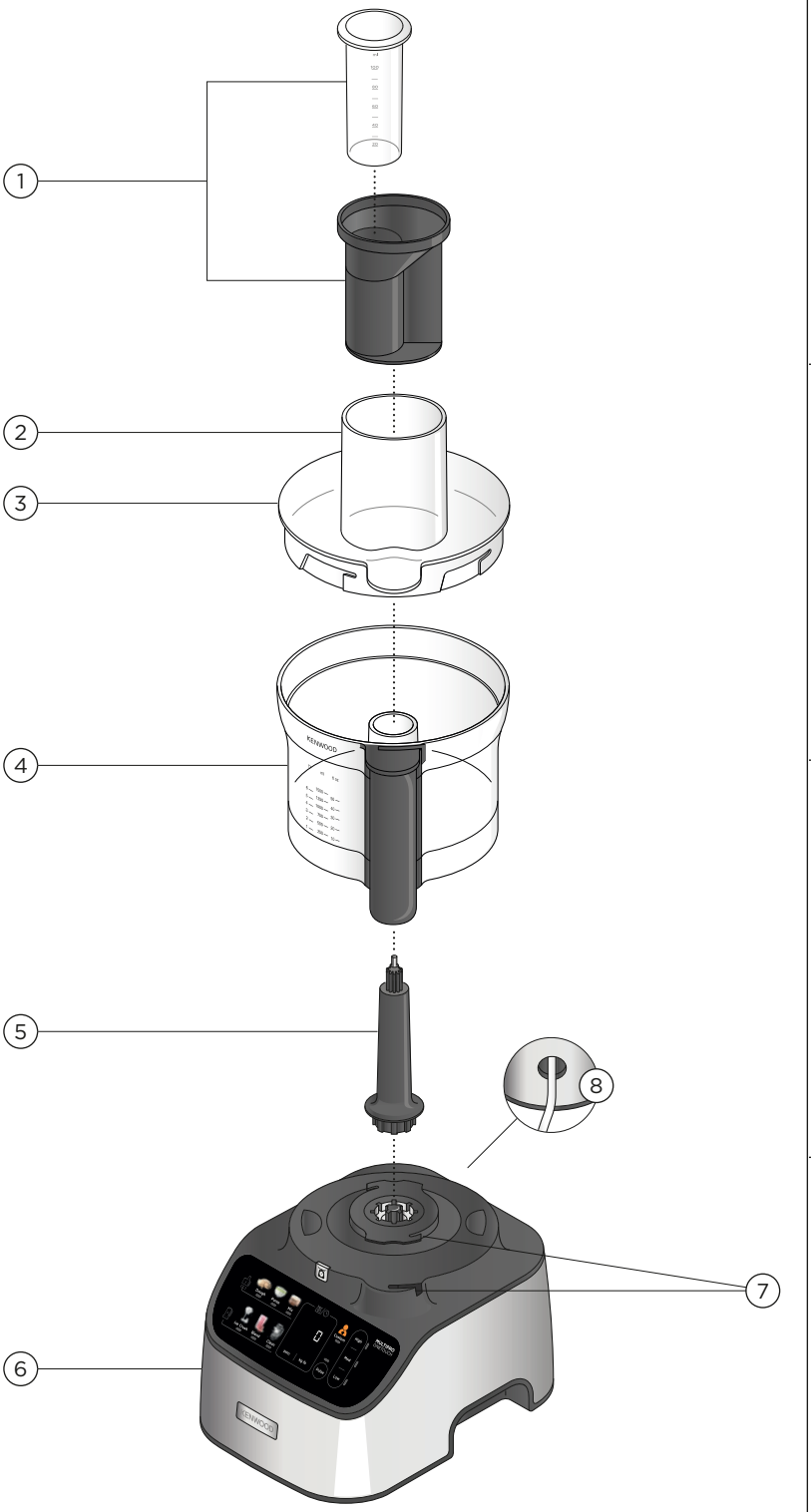
Strømforbruk
- Skrur seg automatisk på til stand-by modus etter: 12 minutter.
- Stand-by modus: 0.3W.

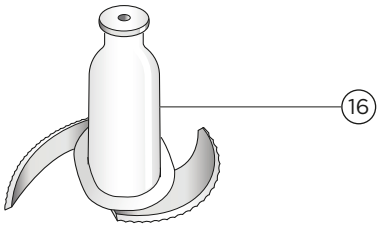
Før du setter i støpselet
- Forsikre deg om at nettspenningen stemmer overens med det som står på undersiden av apparatet.
- Dette apparatet overholder EC-forordning 1935/2004 om materialer og gjenstander som er bestemt å komme i kontakt med næringsmidler.

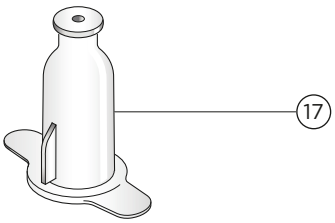
Rengjøring og vedlikehold

- Stopp enheten og ta ut kontakten før rengjøring. Skyv eventuell overflødig ledning inn i oppbevaringsområdet på baksiden av strøm-enheten.
- Tørk av kraftenheten og visphodet med en fuktig klut (ikke bruk slipende materialer), og tørk deretter av. Sørg for at låseområdet er fritt for matrester.
- Du **må ikke** legge motordelen, drivhodet på vispen eller knivenheten i vann.
- Bollen, lokket, stapperen og alle tilbehør/redskaper unntatt knivenheten og drivhodet på vispen kan vaskes både for hånd og i oppvaskmaskin.
- Knivenheten børstes ren og skylles under rennende vann.
- Blender med faste kniver - **Ikke** vask eller senk blenderbunnen i vann. Fyll med varmt vann, sett på lokket, slå deretter på i 20-30 sekunder eller bruk den rene forhåndsinnstillingen. Tøm og skyll deretter. Bruk en børste dersom den fortsatt er skitten. Tørk av, la lufttørke.
- Slå alltid av maskinen og trekk ut støpselet før rengjøring.
- Vær forsiktig når du håndterer knivbladet og skjæreplatene – de er ekstremt skarpe.
- Enkelte ingredienser kan føre til misfarging av plastmaterialet. Dette er helt normalt og skader ikke plasten. Det påvirker heller ikke smaken på maten. Fjern misfarging med en klut fuktet med vegetabilsk olje.

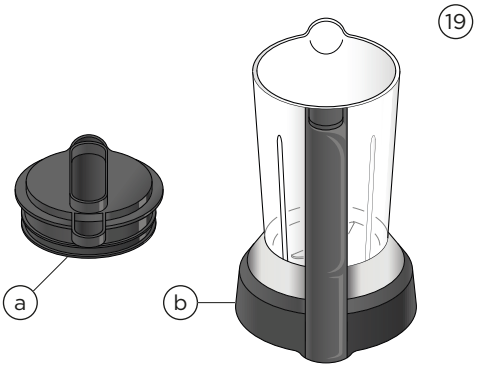
Deleliste

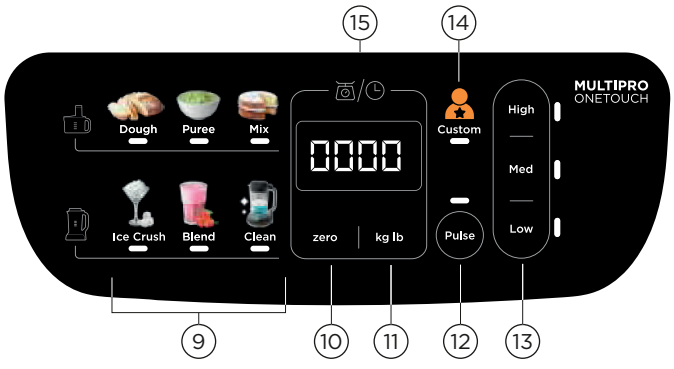

1
2
3
4
5
6
7
8


16


17

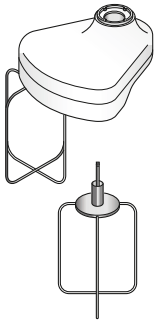
18


19
a
b

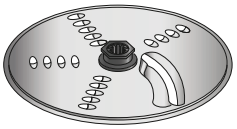

15
14
Dough
Puree
Mix
Custom
MULTIPRO
ONETOUCH
High
Med
Low
0000
Ice Crush
Blend
Clean
zero
kg lb
Pulse
9
10
11
12
13

Hvis den medfølger

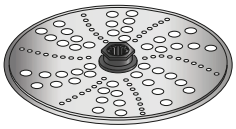
20



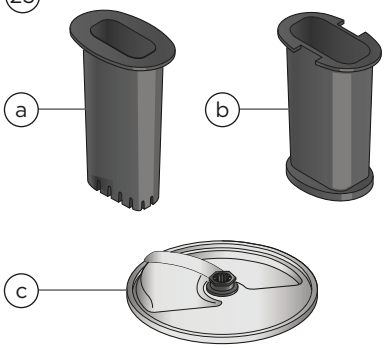
21



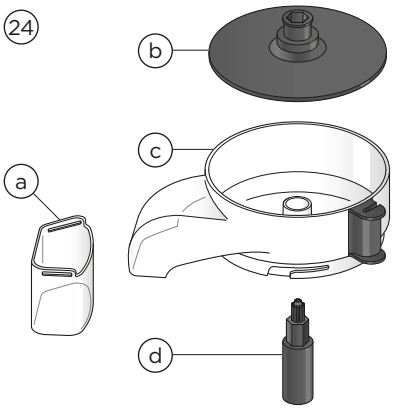
22



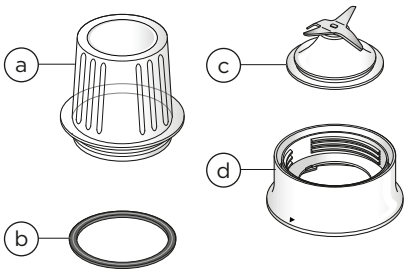
23



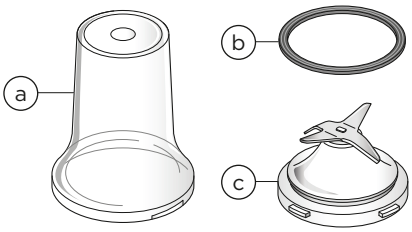
24



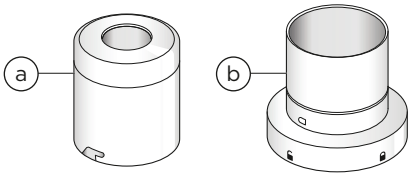
25



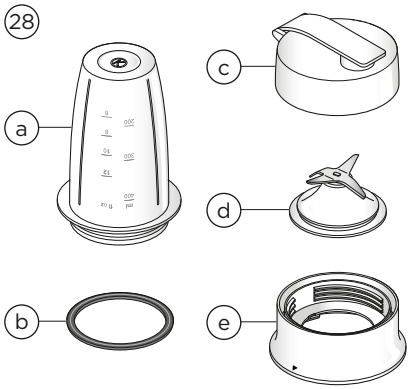
26



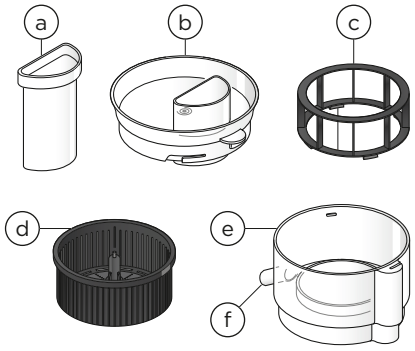
27



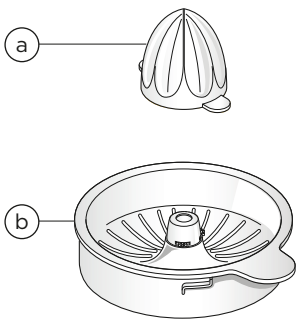
28



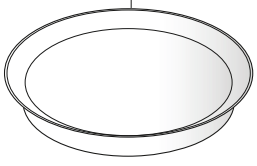
29



30



31



32

33

Deler

Foodprocessor - Express Prep

① Stappere
② Matetrakt
③ Lokk
④ Bolle
⑤ Avtagbar drivaksel
⑥ Strømenhet
⑦ Sikkerhetslåser
⑧ Ledningsvikler (bak)
⑨ Forhåndsinnstillingskontroll
⑩ Nullknapp
⑪ Kg/lb-knapp
⑫ Pulseringskontroll
⑬ Hastighetskontroll
⑭ Tilpass forhåndsinnstillingskontroll
⑮ Displayskjerm

Standardtilbehør

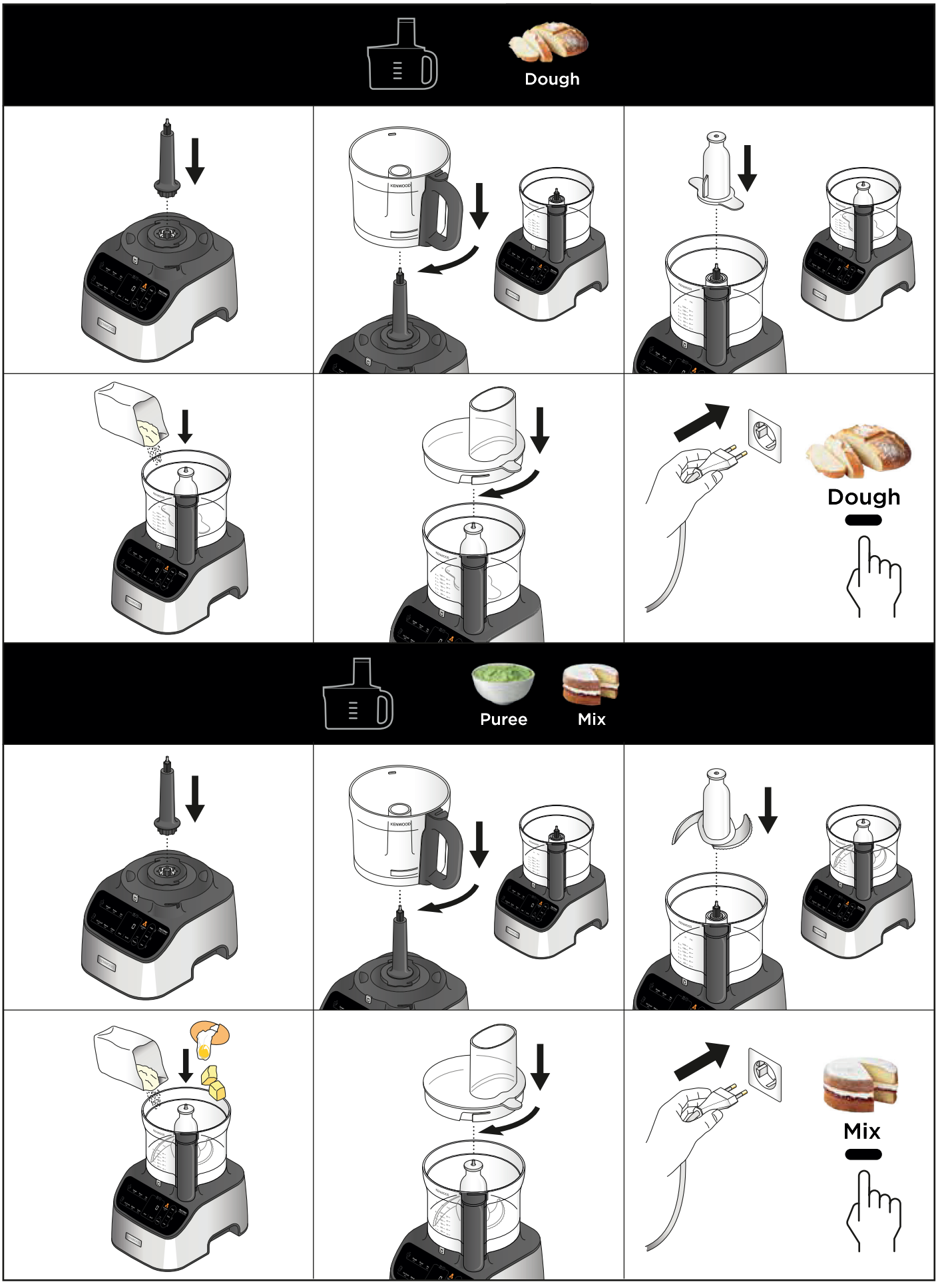
⑯ Knivblad
⑰ Deigkrok
⑱ 4 mm skjære-/riveplate
⑲ Plastblender
  ⓐ Lokk med drypphull
  ⓑ Glass med fast knivenhet

Valgfritt tilbehør (hvis den medfølger)

⑳ Dobbel visp
㉑ 2 mm skjære-/riveplate
㉒ Ekstra fin riveskive
㉓ Express Dice
  ⓐ Terningstapper
  ⓑ Terningrist
  ⓒ Terningskive
㉔ Express Serve
  ⓐ Forlengerrør
  ⓑ Slyngeplate
  ⓒ Base
  ⓓ Express serve-drivaksel
㉕ Minihakker/kvern av glass
  ⓐ Beholder
  ⓑ Tetningsring
  ⓒ Knivenhet
  ⓓ Knivbase
㉖ Minihakker/kvern av plast
  ⓐ Beholder
  ⓑ Tetningsring
  ⓒ Knivenhet
㉗ Malekvern
  ⓐ Kvernlokk
  ⓑ Knivenhet for kvern
㉘ Personlig Blender
  ⓐ Flaske
  ⓑ Forseglingsring
  ⓒ Påfyllingslokk
  ⓓ Knivenhet
  ⓔ Knivbase
㉙ Juicepresse
  ⓐ Stapper
  ⓑ Juicepresselokk
  ⓒ Fruktkjøttfjerner
  ⓓ Filtertrommel
  ⓔ Bolle
  ⓕ Tut
㉚ Sitruspresse
  ⓐ Presse
  ⓑ Sil
㉛ Veiefat
㉜ Oppbevaringspose
㉝ Spatula

For å bruke dine forhåndsinnstillinger

Bruksdiagram og brukerinstruksjoner



VIKTIG

- Sett alltid bollen og tilbehøret på plass på processoren før du legger til ingredienser.
- Ikke bruk lokket for å bruke prosessoren.
- Processoren fungerer ikke hvis bollen eller lokket ikke er låst korrekt på plass i sikkerhetslåsen. Sjekk at matetrakten og bollehåndtaket sitter foran til høyre.
- Slå alltid av apparatet og trekk ut støpselet før du fjerner lokket.
- Foodprocessoren egner seg ikke til knusing eller maling av kaffebønner, eller til knusing av grovt sukker til strøsukker (farin).
- Når du tilsetter mandelessens eller andre smakstilsetninger, må ikke disse komme i kontakt med plastmaterialet, da de kan lage merker.
- Deig - Enheten er kun ment å lage en deigball, den er ikke ment å elte deigen kontinuerlig. Etter at deigkulen har dannet seg, fjern fra enheten og elt for hånd.

1 Sett den avtagbare drivakselen på strømenheten.
2 Deretter setter du bollen på motordelen og vrir med klokken til den låses på plass.
3 Monter enten knivbladet eller deigverktøyet over drivakselen.
4 Legg ingrediensene i bollen.
5 Fest lokket og sørg for at toppen av drivakselen/verktøyet festes i midten av lokket.
6 Slå på apparatet ved å koble til strømnettet.
7 Trykk på ikonet for forhåndsinnstillingen du ønsker å bruke. Merk: Velg kun en forhåndsinnstilling som er relevant for tilbehøret som er montert (food processor bolle).
8 Timeren vil begynne å telle ned til null mens forhåndsinnstillingen brukes. Apparatet vil stoppe ved slutten av den forhåndsinnstilte sekvensen.
9 For å stoppe behandlingen mens forhåndsinnstillingen kjører, trykk på en av følgende knapper:

- Den lysende forhåndsinnstillingen.
- Enhver annen forhåndsinnstilling.
- Lav/Mid/Høy knapp.
- Null-knapp.
- Kg/lb-knapp.

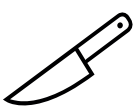
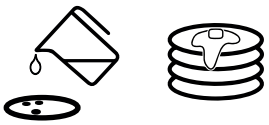
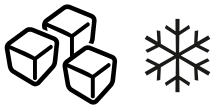
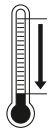
Ice Crush
Blend
Blend
Clean
Clean

VIKTIG

- Ikke bruk lokket for å bruke blendertilbehøret.
- Prosessoren vil ikke fungere hvis blenderen og blenderlokket ikke er riktig montert i låsene.
- Stopp alltid enheten og trekk ut støpselet før du tar av lokket.
- Blenderen din egner seg ikke til å knuse eller male kaffebønner, eller gjøre om granulert sukker til strøsukker.
- Når du tilsetter mandelessens eller smakstilsetning til blandinger, unngå kontakt med plasten da dette kan føre til permanent merking.
- Bruk maksimalt 1L vann når du bruker den rene forhåndsinnstillingen.

1 Ha ingrediensene i mikserglasset.
2 Sett lokket på begeret og vri med klokken til det låses på plass.
3 Monter blendertilbehøret til strømenheten.
4 Slå på apparatet ved å koble til strømnettet.
5 Trykk på ikonet for forhåndsinnstillingen du ønsker å bruke. Merk: Velg kun en forhåndsinnstilling som er relevant for tilbehøret som er montert (blender).
6 Timeren vil begynne å telle ned til null mens forhåndsinnstillingen brukes. Apparatet vil stoppe ved slutten av den forhåndsinnstilte sekvensen.
7 For å stoppe behandlingen mens forhåndsinnstillingen kjører, trykk på en av følgende knapper:

- Den lysende forhåndsinnstillingen
- Enhver annen forhåndsinnstilling
- Lav/Mid/Høy knapp
- Null-knapp
- Kg/lb-knapp

		MAKS	
Dough		600 g H_2O 400 g	1–2
Puree	3–5 cm	400 g	1–2
	 3–5 cm	400 g	1–3
		350 g	1–3
Mix		1,5 kg	1–2
		600 g	1
Blend		1 l	1–2
	4-8˚C	1,5 l	1–2
		x2 250 g 500 g	1
Ice Crush	 20x40x35 cm	10 (210 g - 220 g)	1
Clean	H_2O  4-8˚C	1 l	1–2
		x2	

Oppskrift

Kanelboller

Deig:
300g helmelk (romtemperatur)
7g Tørrgjær
50g Usaltet smør
1 Egg
450g Hvetemel
60g Strøsukker
¼ Ts salt

1 Sett på knivbladet og tilsett melk og gjær i food processor bollen og la stå i 5 minutter.
2 Tilsett de resterende deigingrediensene i bollen.
3 Kombiner ved å bruke forhåndsinnstillingen "Deig".
4 Ha deigen over i en bolle, dekk til og la heve til dobbel størrelse (ca. 1 time).

Fyll:
100g usaltet smør (romtemperatur)
100g brunsukker
1 ss kvernet kanel
¼ Ts salt

1 Monter knivbladet. Legg ingrediensene i food processor bollen.
2 Kombiner ved å bruke forhåndsinnstillingen "Miks".

Glasur:

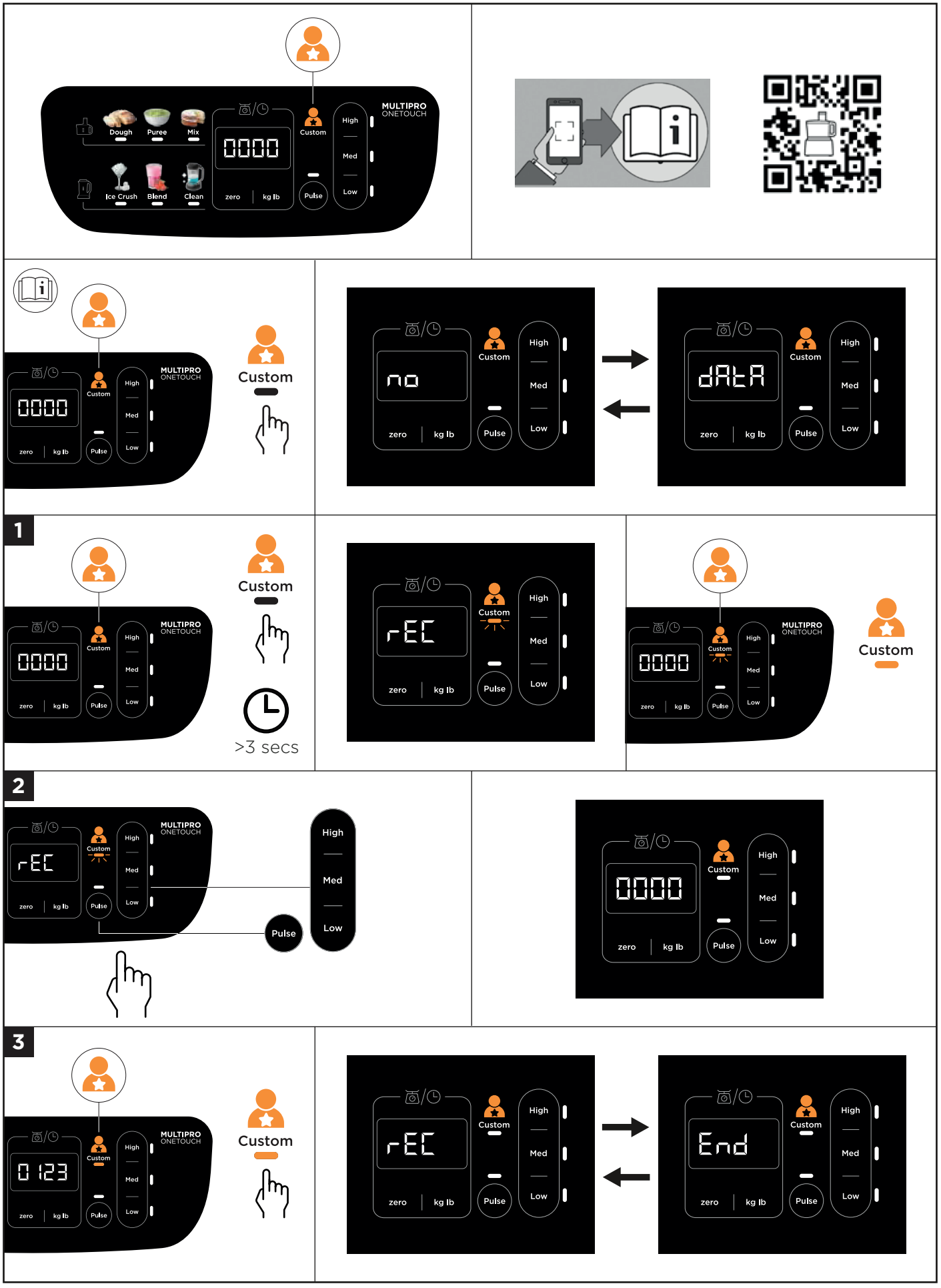
Bland sammen ingrediensene i en liten bolle.

80g usaltet smør (Smeltet)
60g lønnesirup
2 ts kanel
15g brunsukker

Metode
1 Rull den hevede deigen til et rektangel på 45 x 35 cm.
2 Spre fyllet over hele deigen.
3 Rull stramt langs den lengste kanten og trim endene.
4 Skjær deigen i 2,5 cm store biter og legg i en smurt muffinsform.
5 La heve i 45 minutter.
6 Stek ved 200 °C i 25 minutter.
7 Når de er avkjølt, pensle bollene med den tilberedte glasuren.

Tilpass forhåndsinnstilling

Bruksdiagram og brukerinstruksjoner



Merk:
- DIkke kjør foodprosessoren eller blenderen tom.
- Det er en maksimal tid du kan ta opp i egendefinert modus. Når maksimaltiden er nådd, vil forhåndsinnstillingen bli automatisk lagret.
- For å slette registreringen: Trykk på en av de forhåndsinnstilte knappene eller skalaen 'null' eller 'kg/lb'-knappen. Eventuelt kan du koble strømmenfra produktet.
- Maskinen kan lagre en egendefinert forhåndsinnstilling om gangen.
- For å overskrive den innspilte egendefinerte forhåndsinnstillingen, følg instruksjonene for hvordan du tar opp en egendefinert forhåndsinnstilling.
- Eksisterende forhåndsinnstillinger kan ikke brukes under opptak av en egendefinert forhåndsinnstilling.
- Når du tar opp den egendefinerte forhåndsinnstillingen, er det maksimale antallet hastighetsendringer 20. Hvis pulseringshandling brukes, teller dette som 2 hastighetsendringer.
- Maksimal mulig lengde på en egendefinert forhåndsinnstilling er 5 minutter.
- Timeren vil telle opp under innspillingen av den egendefinerte forhåndsinnstillingen til den når maksimal opptakslengde på 5 minutter, tidtakeren tilbakestilles ikke hver gang en annen hastighet velges.

1 Slå på apparatet ved å koble sette kontakten i strømuttaket.
2 Når du er klar til å ta opp din egendefinerte forhåndsinnstilling, trykker du og holder nede til rEC vises.

Dersom vellykket:
- Lyset under den egendefinerte knappen vil begynne å blinke oransje.
- De forhåndsinnstilte knappene vil ikke være opplyst.
- De manuelle hastighetene (lav, med, høy, puls) vil være sterkt opplyst.

3 Begynn den valgte sekvensen ved å bruke knappene puls, lav, med og høy, timeren vil telle opp i sekunder.

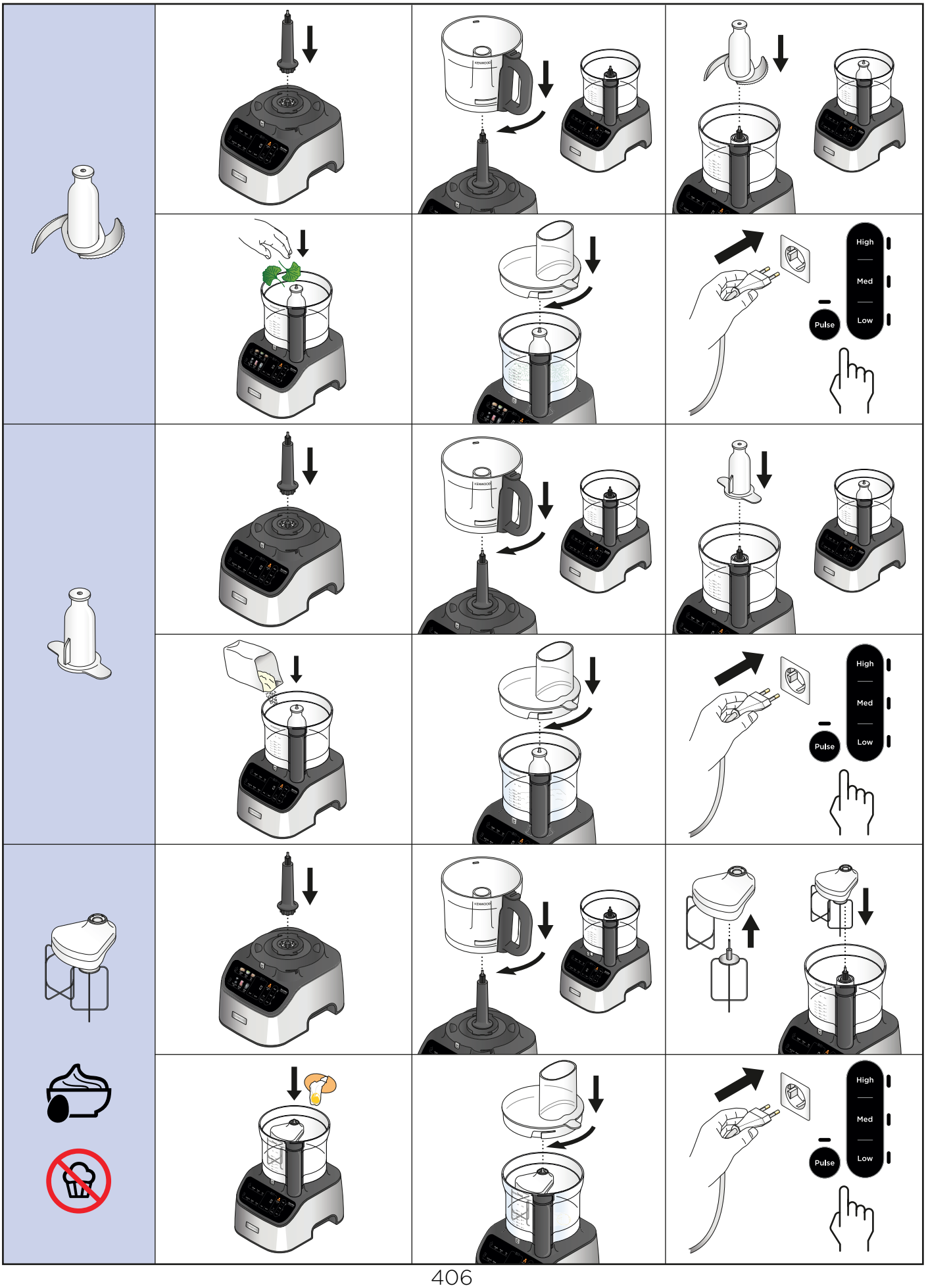
Merk: brukeren er ikke pålagt å holde nede lav-, middels- eller høy-knappene under opptak når denne hastigheten er valgt.
Den valgte hastigheten fortsetter å løpe til en annen hastighet er valgt. For pulshastighet trykk og hold nede knappen.
Under registreringsfasen skal produktet samsvare med nedenstående.
- Den valgte manuelle hastigheten blinker.
- De manuelle hastighetene kommer ikke til å lyse.
- De forhåndsinnstilte knappene vil ikke være opplyst.

Når produktet ikke kjører under innspillingsfasen, bør produktet samsvare med nedenstående.
- De manuelle hastighetene lyser sterkt.
- Den egendefinerte forhåndsinnstillingen vil blinke oransje.
- De forhåndsinnstilte knappene vil ikke være opplyst
- Timeren fortsetter å telle opp, og registrerer tiden produktet ikke kjører, som vil være inkludert i forhåndsinnstillings sekvensen.

4 For å lagre den forhåndsinnstilte sekvensen, trykk på den egendefinerte forhåndsinnstillingsknappen. I løpet av lagring vil den tilpassede forhåndsinnstillingsknappen blinke 4 ganger raskt, slutte å blinke i 4 sekunder, så blir den hvit.

For å bruke Food prosessoren din - Knivblad, deigredskap og Dobbel visp

Bruksdiagram og brukerinstruksjoner



VIKTIG

- Sett alltid bollen og tilbehøret på plass på processoren før du legger til ingredienser.
- Ikke bruk lokket for å bruke prosessoren.
- Processoren fungerer ikke hvis bollen eller lokket ikke er låst korrekt på plass i sikkerhetslåsen. Sjekk at matetrakten og bollehåndtaket sitter foran til høyre.
- Stopp alltid enheten og trekk ut støpselet før du tar av lokket.
- Foodprocessoren egner seg ikke til knusing eller maling av kaffebønner, eller til knusing av grovt sukker til strøsukker (farin).
- Vispen er ikke egnet til å lage alt-i-ett-kakemikser, da disse er for tunge og vil skade den. Bruk alltid knivbladet.
- Når du tilsetter mandelessens eller andre smakstilsetninger, må ikke disse komme i kontakt med plastmaterialet, da de kan lage merker.
- Brøddeig, ikke bearbeid i mer enn 60 sekunder. Enheten er kun ment å lage en deigball, den er ikke ment for kontinuerlig elting av deigen.
  Etter at deigkulen har dannet seg, fjern fra enheten og elt for hånd.
- Elt deigen på nytt kun for hånd. Det anbefales ikke å elte på nytt i bollen, da det kan føre til at prosessoren blir det ustabil.
- Når du skummer fett og sukker med dobbeltvispen, må du ikke bruke fett rett fra kjøleskapet, da dette vil skade vispen.

1 Sett den avtagbare drivakselen på strømenheten.
2 Deretter setter du bollen på motordelen og vrir med klokken til den låses på plass.
3 Monter enten knivbladet, deigverktøyet eller dobbeltvispen over drivakselen.

Merk: hvis du bruker den doble visp, sørg for at vispene er satt inn i drivhodet før du monterer tilbehøret over driv skaftet i processorbollen.

4 Legg ingrediensene i bollen.
5 Fest lokket og sørg for at toppen av drivakselen/verktøyet festes i midten av lokket.
6 Slå på apparatet ved å koble til strømnettet.
7 Velg en hastighet (Lav/Med/Høy/Pulsering). se det anbefalte bruksskjemaet.

Råd og tips

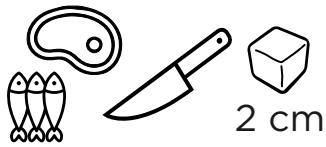
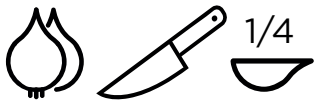
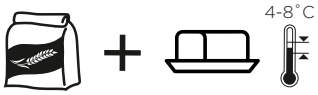
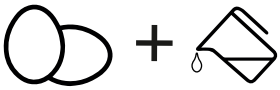
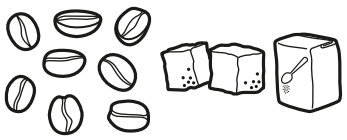
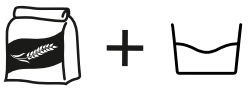
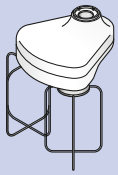
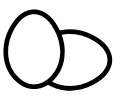
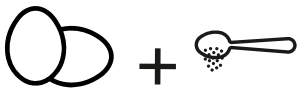
- Bruk pulseringen for korte støt. Pulseringen vil virke så lenge kontrollen holdes i posisjon.
- Enkelte ingredienser kan føre til misfarging av plastmaterialet. Dette er helt normalt og skader ikke plasten. Det påvirker heller ikke smaken på maten. Fjern misfarging med en klut fuktet med vegetabilsk olje.
- For grove teksturer bruk pulseringskontrollen.
- Pass på å ikke overbehandle dem.
- Når du lager bakverk bruker du fett rett fra kjøleskapet som er skåret i terninger på 2 cm.
- For best mulig resultat ved behandling av klissete frukt/ingredienser slik som dadler, bruk “Pulsering” først for å bryte opp ingrediensene og deretter fortsett med å behandle på maksimal hastighet.

Råd og tips - Deigkrok

- Brøddeig - Ha de tørre ingrediensene i bollen og hell væsken ned i matetrakten mens apparatet kjører. Kjør til ingrediensene danner en jevn, elastisk deigball.

Råd og tips - Dobbel visp

- Visp egg ved romtemperatur for best resultat. Sørg for at bollen og visper er rene og fri for fett før du visper.
- Røre fett og sukker hvitt - For best mulig resultat bør fettet myknes i romtemperatur (20°C) før røringen.
- Tunge ingredienser som mel og tørket frukt skal brettes til kakeblandinger for hånd.

		MAKS		(Sek)
	 2 cm	600 g	High + Pulse (Høy + Pulsering)	10–30
		1,5 kg	Low–High (Lav–Høy)	10–20
	 1/4	250 g	Pulse (Pulse)	5–10
		30–50 g	High (Høy)	20–30
		 340 g 170 g	High (Høy)	10
		85 ml H_2O	High + Pulse (Høy + Pulsering)	10–20
	Mayo	 x4 360 g	High (Høy)	60–120
				
		 600 g 400 g	High (Høy)	60
		x5 (150 g)	High (Høy)	90–150
	4-8˚C	250–500 ml	Med–High (Med–Høy)	60–90
		 x3 (150 g) 75 g	High (Høy)	240–300

Oppskrifter

All In One sukkerbrød

362g hvetemel
13g bakepulver
375g strøsukker.
375g usaltet smør (romtemperatur)
375g egg

Metode:

1 Sett på knivbladet og tilsett ingrediensene i foodprosessorbollen i rekkefølgen oppført ovenfor.
2 Kombiner ingrediensene ved å bruke forhåndsinnstillingen for blanding.
3 Tilsett kakeblanding i en smurt brødform (ca. 300x80x110 mm).
4 Stek i en forvarmet ovn på 170°C i 40-50 minutter.

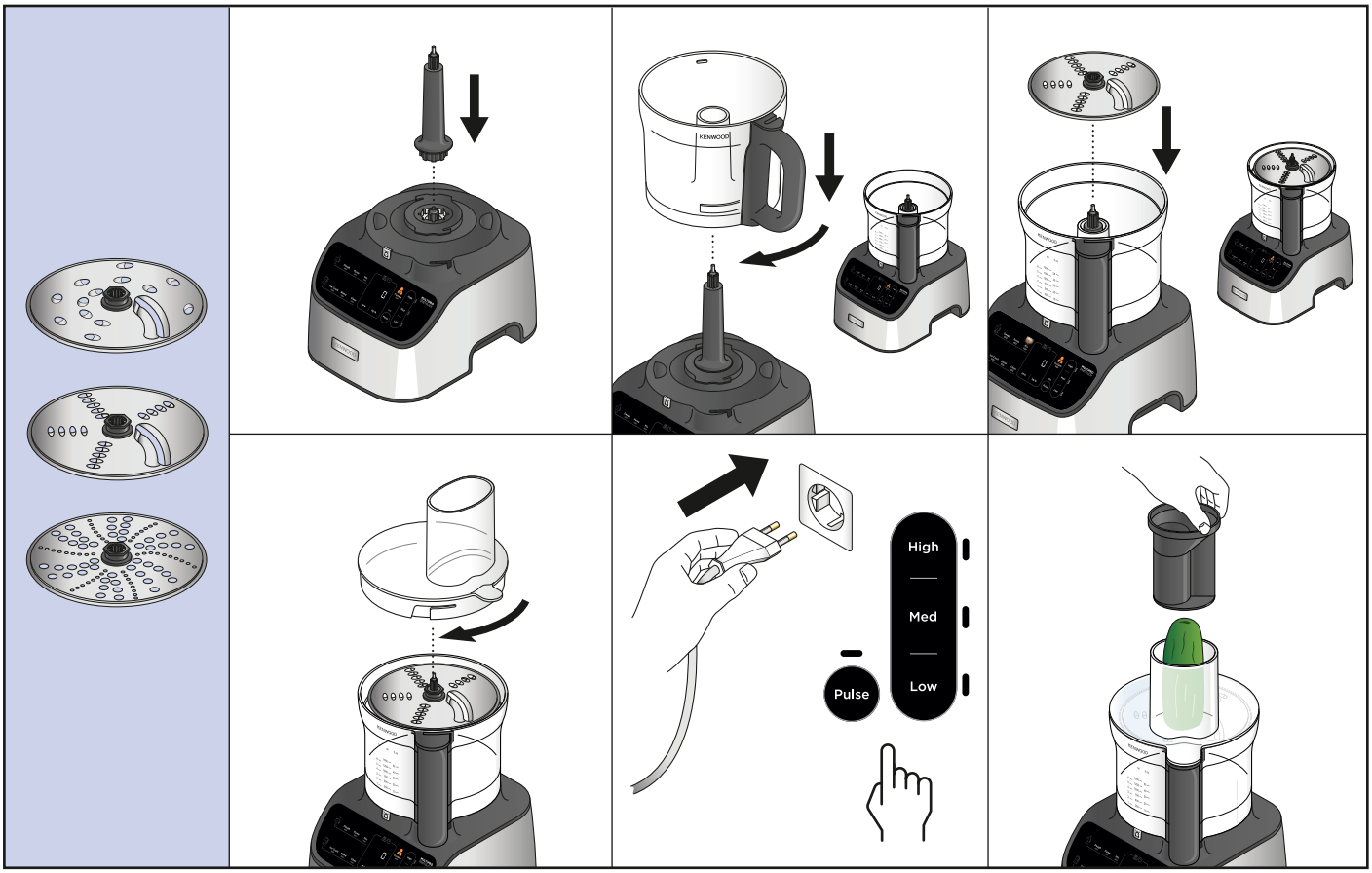
Pizzadeig

500g mel
30g olivenolje
7g salt
7g gjær
300 ml vann

1 Sett deigverktøyet på bollen.
2 Legg alle ingrediensene i bollen.
3 Trykk på DEIG forhåndsinnstilling.
4 Elt på en arbeidsflate strødd med mel til du får ønsket konsistens. Fjern verktøyet fra bollen. Dekk deigen med et fuktig kjøkkenhåndkle og la hvile i 30 - 40 minutter på et lunt sted.
5 Del i 2 og kjevle ut til to 15 cm pizzabunner.
6 Ha over på et stekebrett dekket av semulegryn, pynt/topp pizzaen og stek i 10 - 15 minutter ved 240 °C.

For å bruke Food prosessoren din - Skiver

Bruksdiagram og brukerinstruksjoner

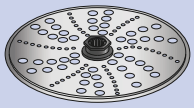
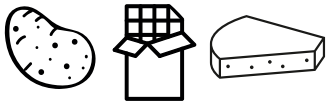
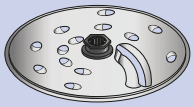
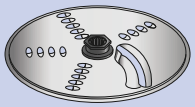


VIKTIG
- Ikke bruk den lille tapperen uten at den større tapperen er montert, ellers kan du skade bunnen av tapperen.
- Aldri plasser fingrene i matetrakten.

1 Sett drivakselen og bollen på strømenheten.
2 Hold i midtgrepet og plasser platen på drivakselen med passende side øverst.
3 Sett på lokket.
4 Legg maten i materøret du vil bruke.
Bruke det lille materøret – plasser først det store stapperen inni materøret. Brukes til enkeltvis, tynne ingredienser.
Bruke det store materøret – bruk begge stapperne samtidig.
5 Sett i kontakten, velg en hastighet og trykk jevnt ned med skyveren.

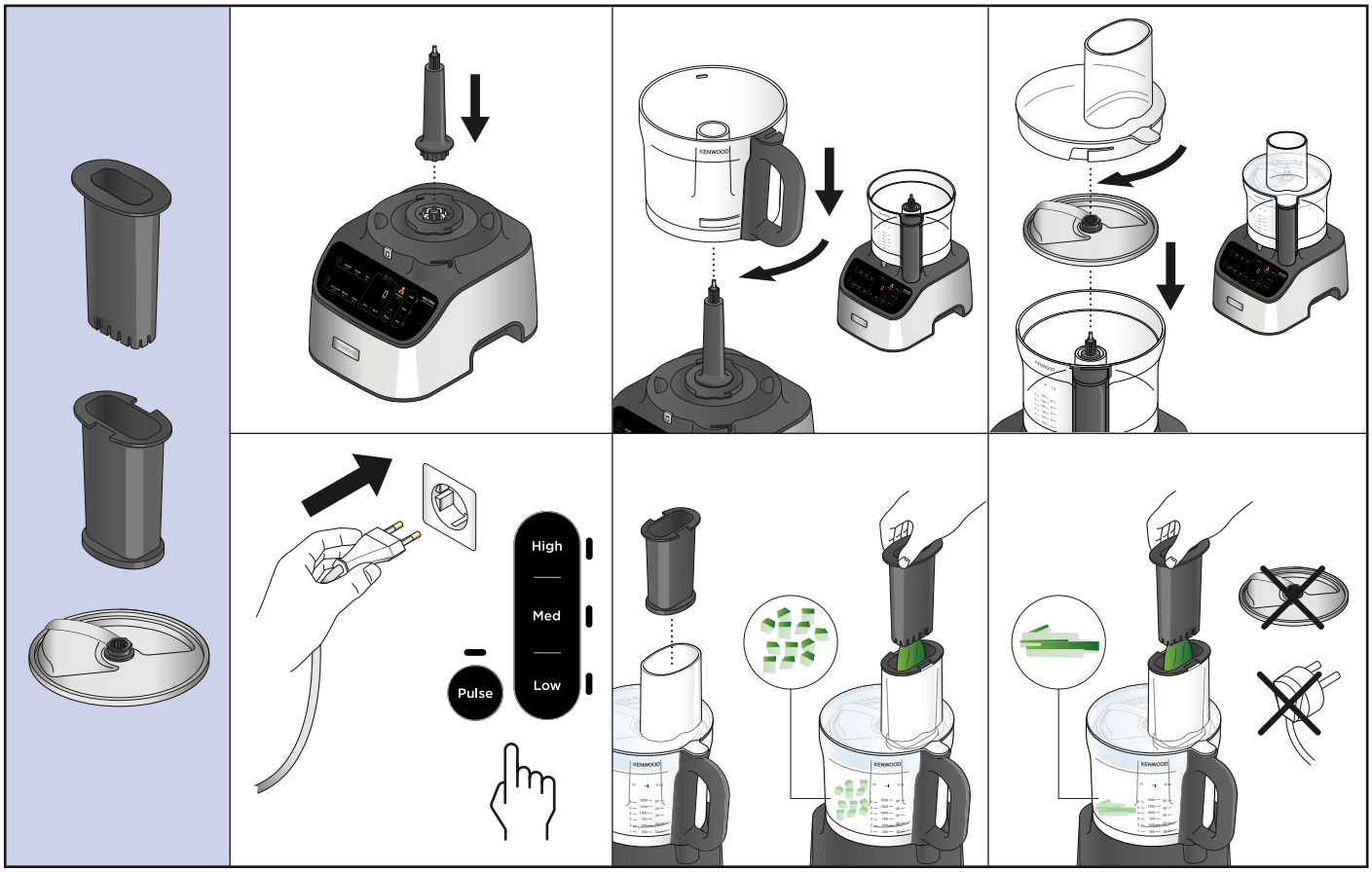
Råd og tips
- Bruk ferske ingredienser.
- Ikke skjær matvarene i for små biter. Fyll matetrakten rimelig full i bredden. Det forhindrer at matvarene sklir sidelengs under behandlingen.
- Mat som er plassert stående kommer ut kortere enn mat som er plassert liggende.
- Det kommer alltid til å ligge igjen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

Brukstabell

		MAKS		(Sek)
		Maks	High (Høy)	5-30
		Maks	High (Høy)	5-30
		Maks	Low (Lav)	5-30

For å bruke Food prosessoren - Express Dice redskap

Bruksdiagram og brukerinstruksjoner



VIKTIG

- Terningskiven er kun beregnet på å brukes sammen med terningtilbehøret.
- Terningstapperen skal kun brukes med terningsristen. Hvis du bruker det uten at terningsristen monteres, vil det føre til skade på bunnen av tapperen.
- Matvarer som ost, skinke og chorizo vil tilstoppe risten, så disse anbefales ikke å brukes med dette tilbehøret.

1 Sett drivakselen og bollen på motordelen.
2 Tilsett terningskiven og sett på lokket.
3 Plasser terningristen i materøret.
4 Sett i kontakten, velg en hastighet og bruk terningskyveren til å behandle matvarer gjennom terningsristen.
Express Dice kan også brukes til å lage pommes frittes og grønnsaksstaver.
5 Sett på terningristen uten terningskiven.
6 Skyv maten gjennom risten for hånd uten å slå på apparatet.

Råd og tips

- Hjelp til med behandlingen ved å plassere begge hender oppå stapperen og presse bestemt ned.
- Bruk fersk frukt og grønt for de beste resultatene.
- Ikke stapp materøret for fullt for å unngå tilstopping – bitene skal helst ikke være større enn:

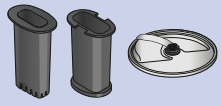
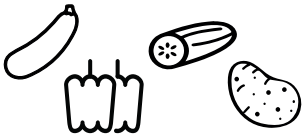
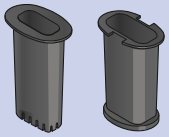
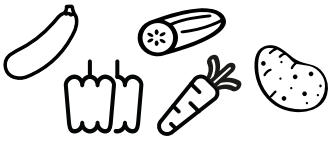
50 × 30 mm

- Hvis bitene er for harde til å bli presset gjennom risten, kokes de i ca. 10-15 minutter og avkjøles i kjøleskap før behandling.
- Fjern alltid hardt skall, steiner, kjerner og frø osv. før behandling.

Merk:

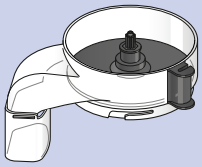
- På grunn av ulike størrelser og former på matvarene, vil terningene ha noen misformede biter. Dette er normalt.
- For å rengjøre terningristen, bruk enden av skyveren til å løsne all mat som kan sette seg fast i terningristen.

Brukstabell

		MAKS		(Sek)
		Maks	High (Høy)	5-30
		Maks	N/A (Ikke relevant)	N/A (Ikke relevant)

For å bruke Food prosessoren - Express Serve

Bruksdiagram og brukerinstruksjoner

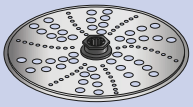
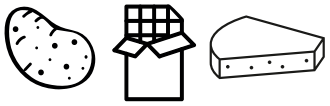
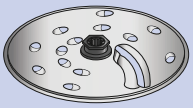
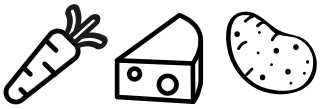
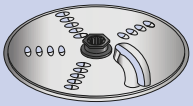
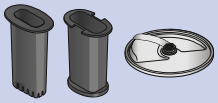
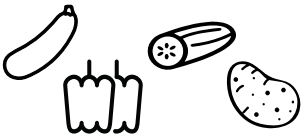


VIKTIG

- Ekspressserven vil ikke fungere med mindre den lille drivakselen er montert på hoveddrivakselen.
- Ikke bruk for mye kraft når du bruker tilbehøret.
- Hvis maten ikke kommer ut av matuttaket, slå av og kontroller at maten ikke tetter seg under platen og at slingerplaten er montert. Fjern all fastklemt mat før du fortsetter prosesseringen.

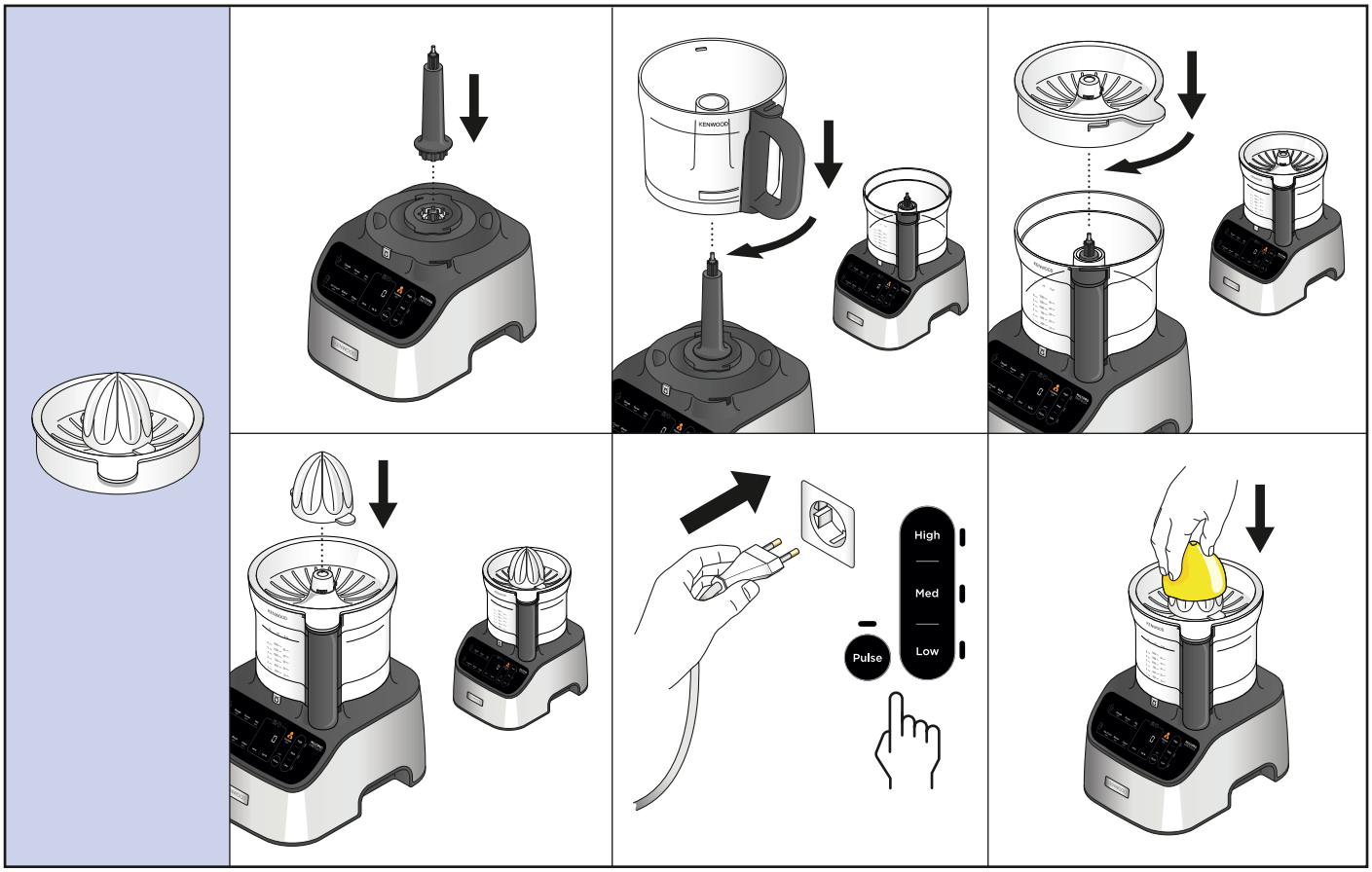
1 Sett drivakselen og bollen på motordelen.
2 Sett den lille drivakselen på hovedakselen.
3 Sett på ønsket tilbehør/skive.
Merk: ekspress serveringsredskapet kan brukes sammen med ekspresskutter redskapet og skjære/riving og ekstra finrivingsskiver.
4 Sett på lokket.
5 Monter matesjaktforlengelsen.
6 Legg maten inn i materøret du vil bruke.
7 Sett i kontakten, velg en hastighet og trykk jevnt ned ved å bruke skyveren.

Brukstabell

		MAKS		(Sek)
		Max	High (Høy)	5-30
		Max	High (Høy)	5-30
		Max	Low (Lav)	5-30
		Max	High (Høy)	5-30

For å bruke Food prosessoren - Sitrusjuicepresser

Bruksdiagram og brukerinstruksjoner



VIKTIG

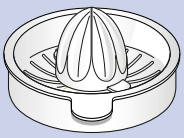
- Sitruspressen vil ikke fungere hvis silen ikke er låst skikkelig.

1 Sett drivakselen og bollen på strømenheten.
2 Fest silen i bollen og sørg for at silhåndtaket er låst i posisjon direkte over bollehåndtaket.
3 Plasser pressen over drivakselen og vri den til den faller helt ned.
4 Del frukten i to. Plugg inn, velg lav hastighet og trykk frukten på kjeglen.

Råd og tips

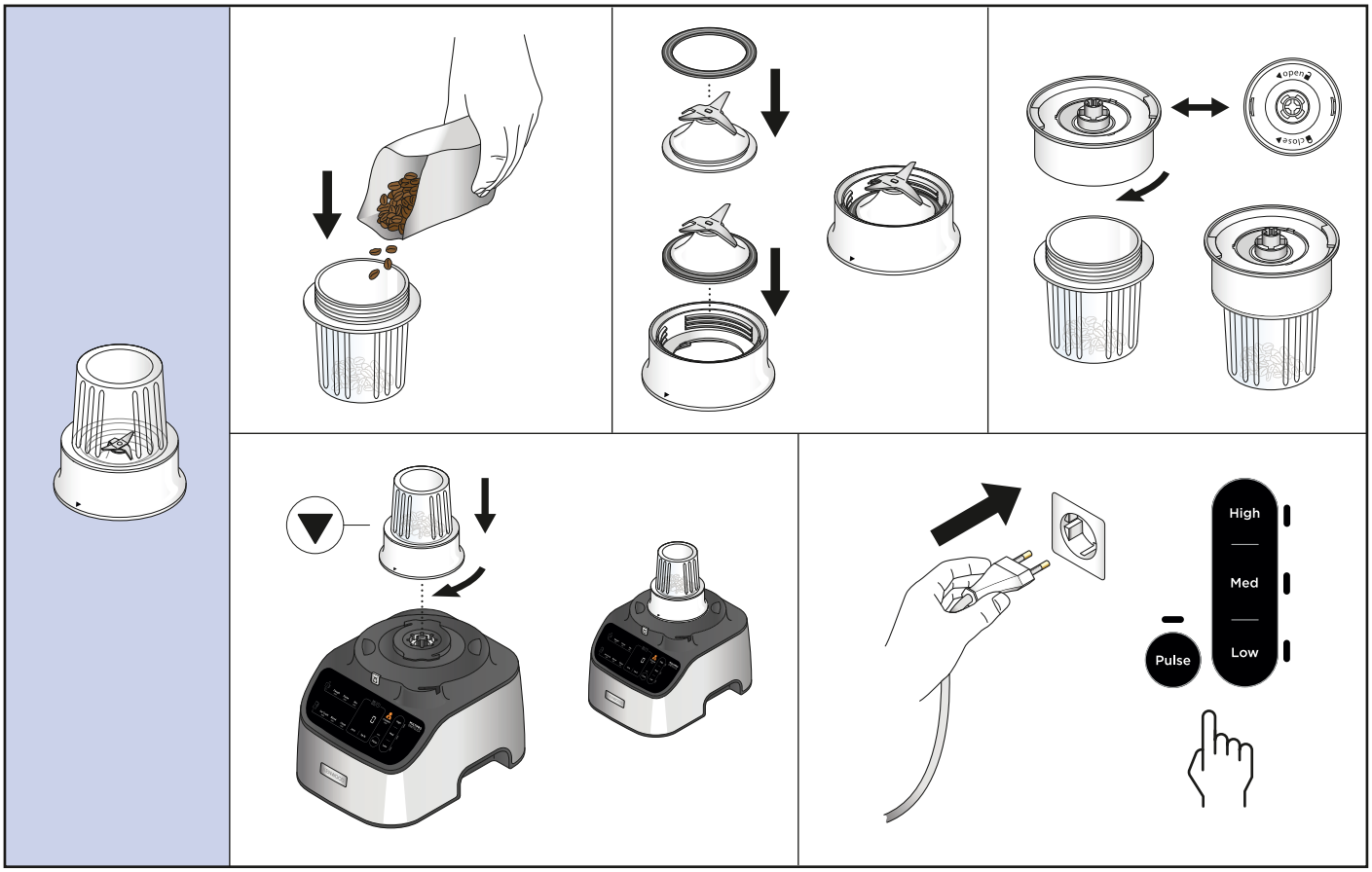
- For best mulig resultater oppbevarer og presser du frukten i romtemperatur og håndruller den på en benkeplate før pressing.
- For å bidra til saftutvinningen beveger du frukten fra side til side når du presser den.
- Når du lager saft av store mengder frukt, tømmer du silen jevnlig for å hindre at det bygger seg opp fruktkjøtt og frø.

Brukstabell

		MAKS		(Sek)
		1 kg	Low (Lav)	120–180

For å bruke Food prosessoren - Glasskvern

Bruksdiagram og brukerinstruksjoner



1 Legg ingrediensene i begeret.
2 Sett tetningsringen inn i knivenheten.
3 Snu knivenheten opp ned. Senk den ned i begeret med knivbladene ned.
4 Skru knivmonteringen på krukken. Se grafikken på undersiden av knivbladmonteringen som følger:
- - Ulåst posisjon
- - Låst posisjon

5 Plasser kvernen på motordelen og vri med klokken for å låse den på plass.
6 Sett i kontakten, velg høy hastighet eller bruk pulsen.

Råd og tips

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

Brukstabell

		MAKS		(Sek)
		50 g	High (Høy)	10–30
		50 g	High (Høy)	30

Oppskrift

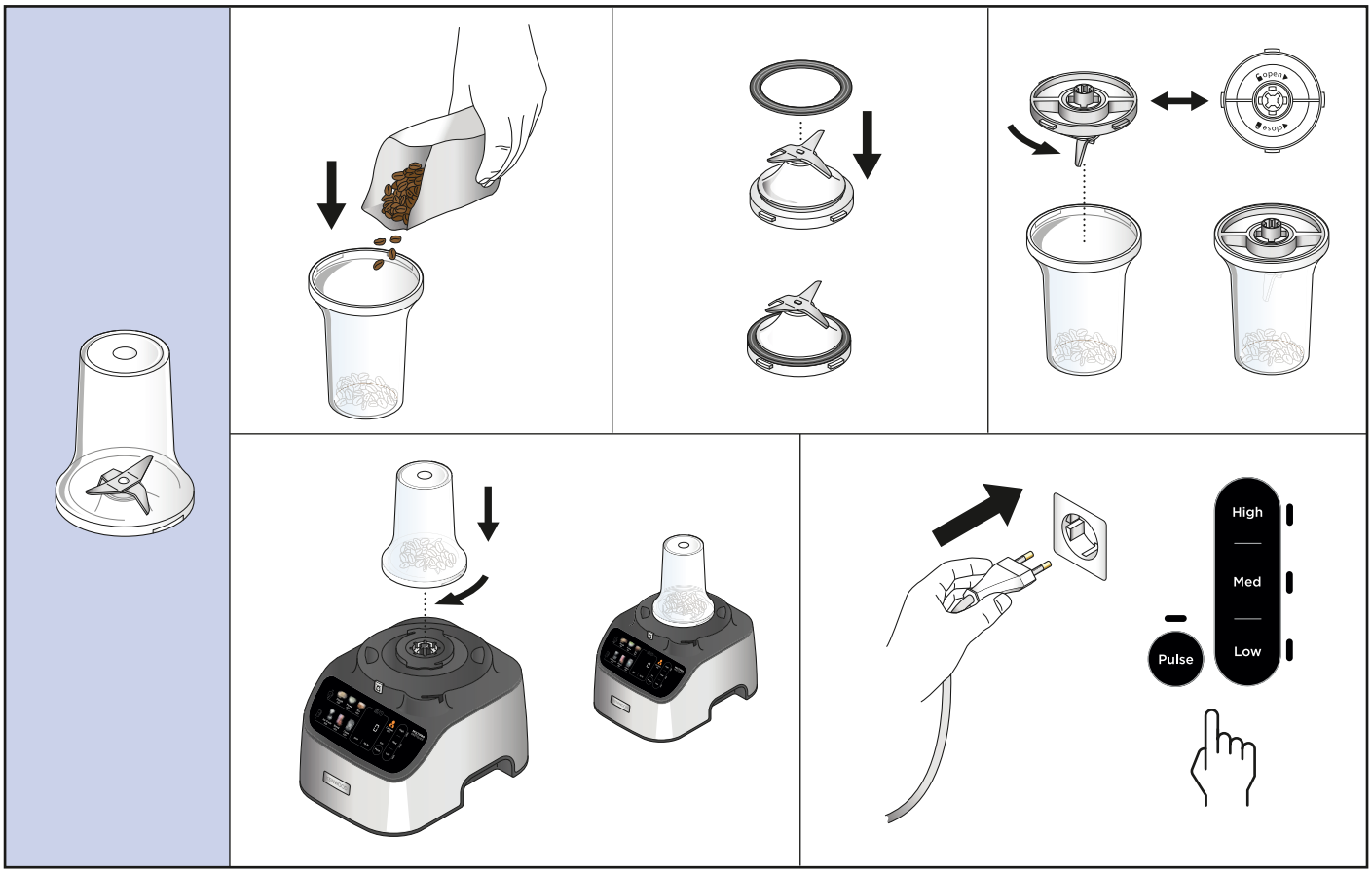
Sviskemarinade

225 g klar, flytende honning
20 g små, myke svisker
30 ml kaldt vann

1 Legg alle ingredienser i kvernen. Kjøl i kjøleskap over natten.
2 Sett møllen på strømenheten.
3 Sett i kontakten, velg og hold pulseringshastighet og prosess i 4 sekunder.
4 Bruk om nødvendig.

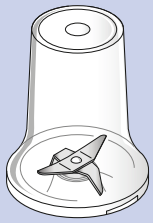
For å bruke Food prosessoren - Plastkvern

Bruksdiagram og brukerinstruksjoner



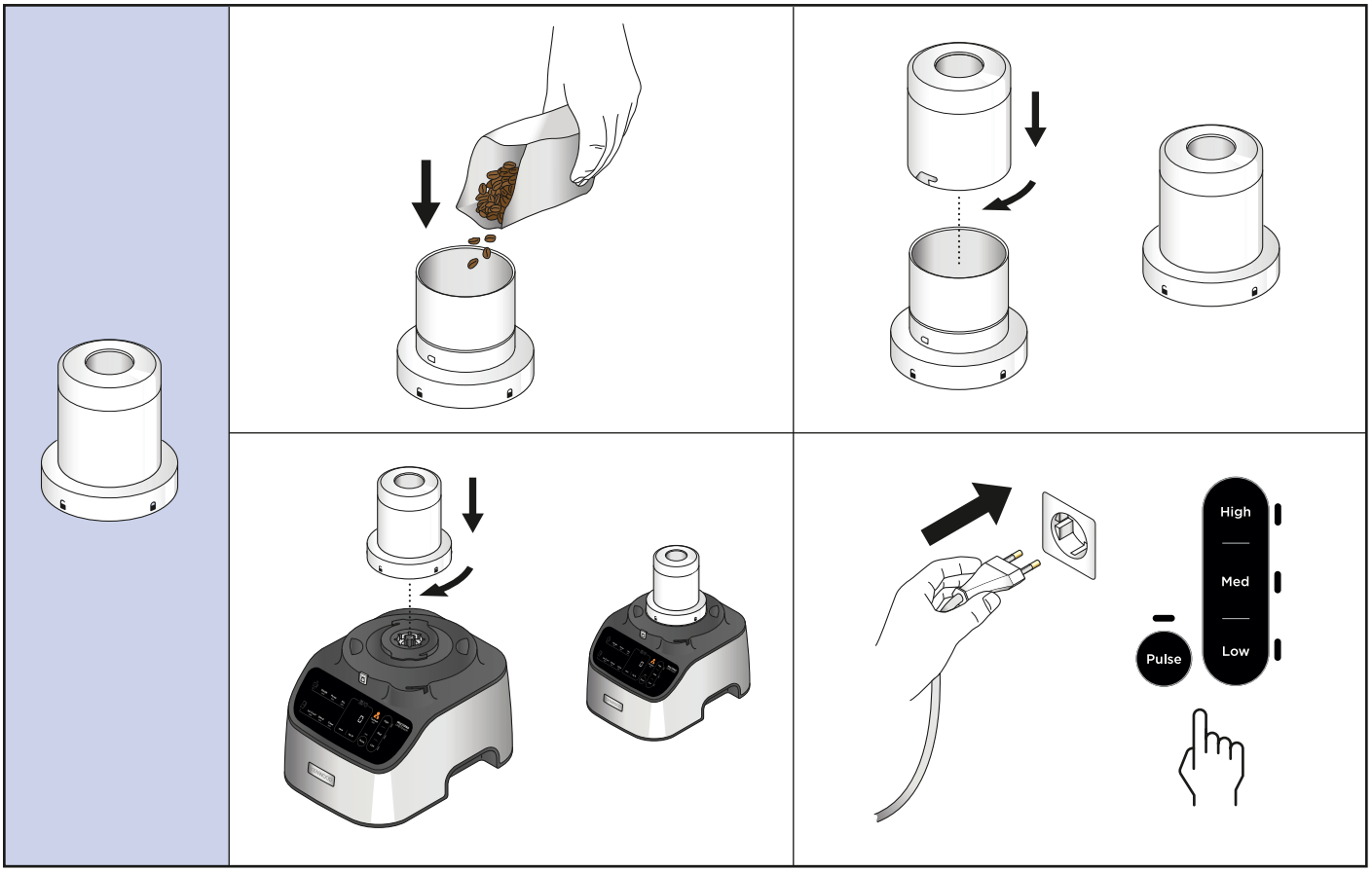
1 Legg ingrediensene i begeret.
2 Sett tetningsringen inn i knivenheten.
3 Snu knivenheten opp ned. Senk den ned i begeret med knivbladene ned.
4 Skru fast knivenheten i begeret til den sitter stramt. Se illustrasjonene på undersiden av knivenheten:
   - Ulåst posisjon
   - Låst posisjon
5 Sett kvernen på strømenheten ved å la ▼ på kvernen stå overfor ▮ på strømenheten, og vri med klokken for å låse den på plass.
6 Sett i kontakten, velg høy hastighet eller bruk pulsen.

Brukstabell

		MAKS		(Sek)
		50 g	High (Høy)	10–30
		50 g	High (Høy)	30

For å bruke Food prosessoren - Finkvern

Bruksdiagram og brukerinstruksjoner



VIKTIG

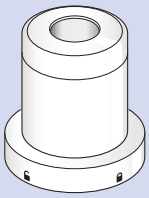
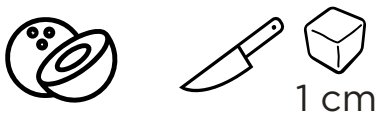
- Du må ikke behandle tørket gurkemeierot i kvernen. Den er for hard og kan skade bladene.

1 Ha i ingrediensene i knivenheten.
2 Sett på lokket og vri det med klokken for å låse det på plass.
3 Sett kvernen på strømenheten og vri med klokken for å låse den på plass.
4 Sett i kontakten, velg høy hastighet eller bruk pulsen.

Råd og tips

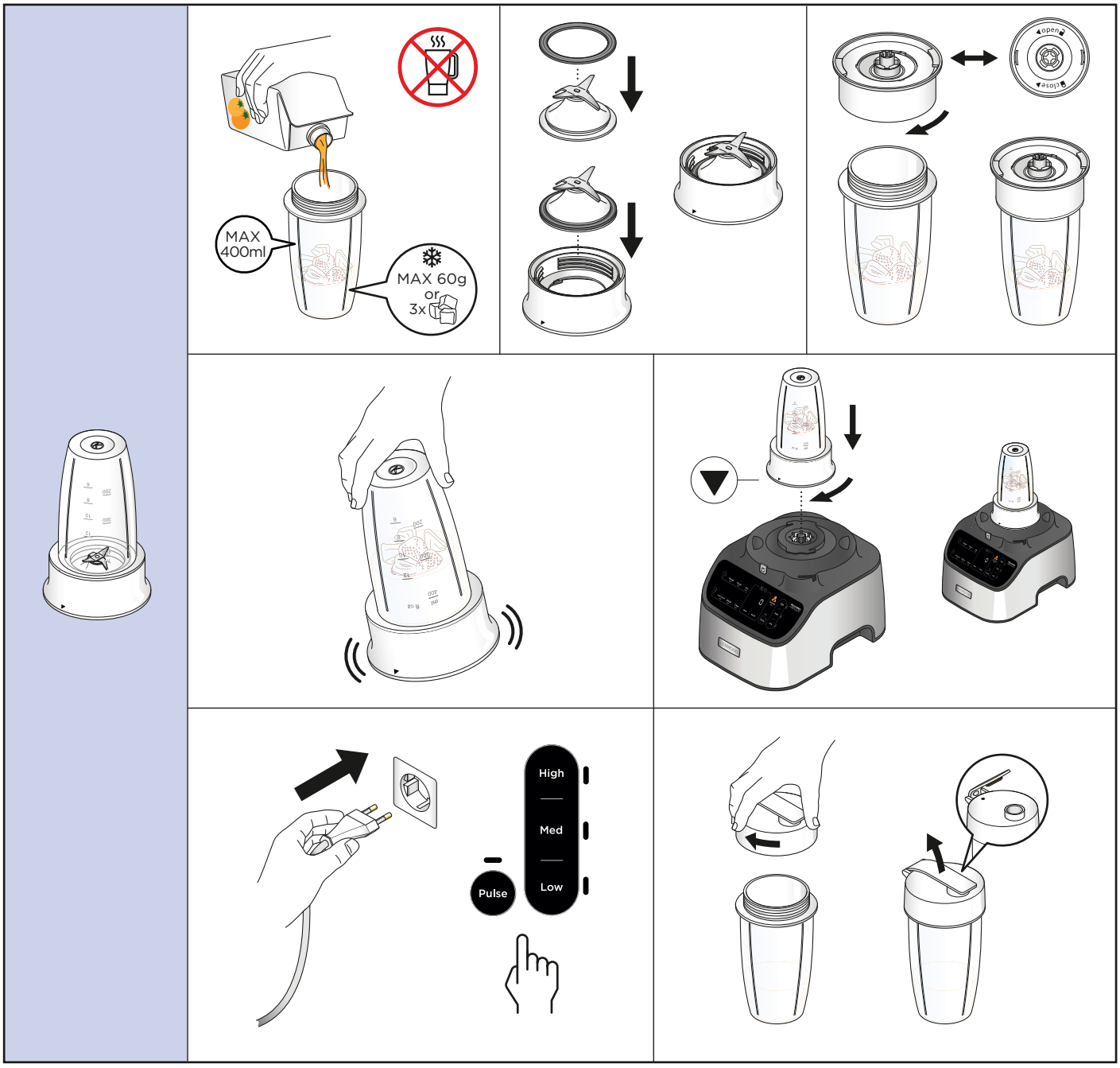
- Du får best mulig resultat ved behandling av krydder hvis du ikke behandler mer enn 50 g samtidig i kvernen.
- Helt krydder beholder smaken mye lenger enn malt krydder, så det er bedre å male litt av gangen for å få best mulig smak.
- Du får mest mulig smak og oljer ut av helt krydder hvis du steker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

Brukstabell

		MAKS		(Sek)
		50 g	High (Høy)	30–60
		50 g	High (Høy)	30–60
		50 g	Pulse (Pulse)	15–30
		30 g	Pulse (Pulse)	5–10
		30 g	Pulse (Pulse)	5–10
		30 g	Pulse (Pulse)	5–10
		40 g	High/Pulse (Høy/ Pulsering)	30–60

For å bruke Food prosessoren - Personlig Blender

Bruksdiagram og brukerinstruksjoner

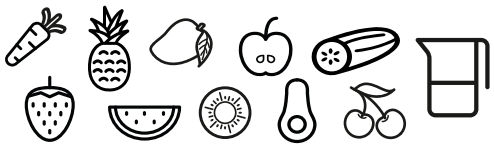


VIKTIG
- Du må ikke mikse frosne ingredienser uten væske.
- Lekkasje vil oppstå hvis tetningsringen er skadet eller feilmontert.

1 Tilsett ingredienser i flasken, opp til 400 ml-ninåmerket.
2 Monter tetningsringen på bladenheten, og sørg for at tetningen er riktig plassert i det rillede området.
3 Hold undersiden av knivenheten og senk den ned på flasken med knivene nede.
4 Skru knivholderen på flasken - vri i retning med klokken for å låse.
5 Sett i kontakten, velg 'High' hastighet. La ingrediensene blande seg til de er jevne.
6 Fest og lås lokket ved å vri med klokken.
7 Når du vil drikke, åpner du bare lokkdekselet. Du kan drikke rett fra flasken.

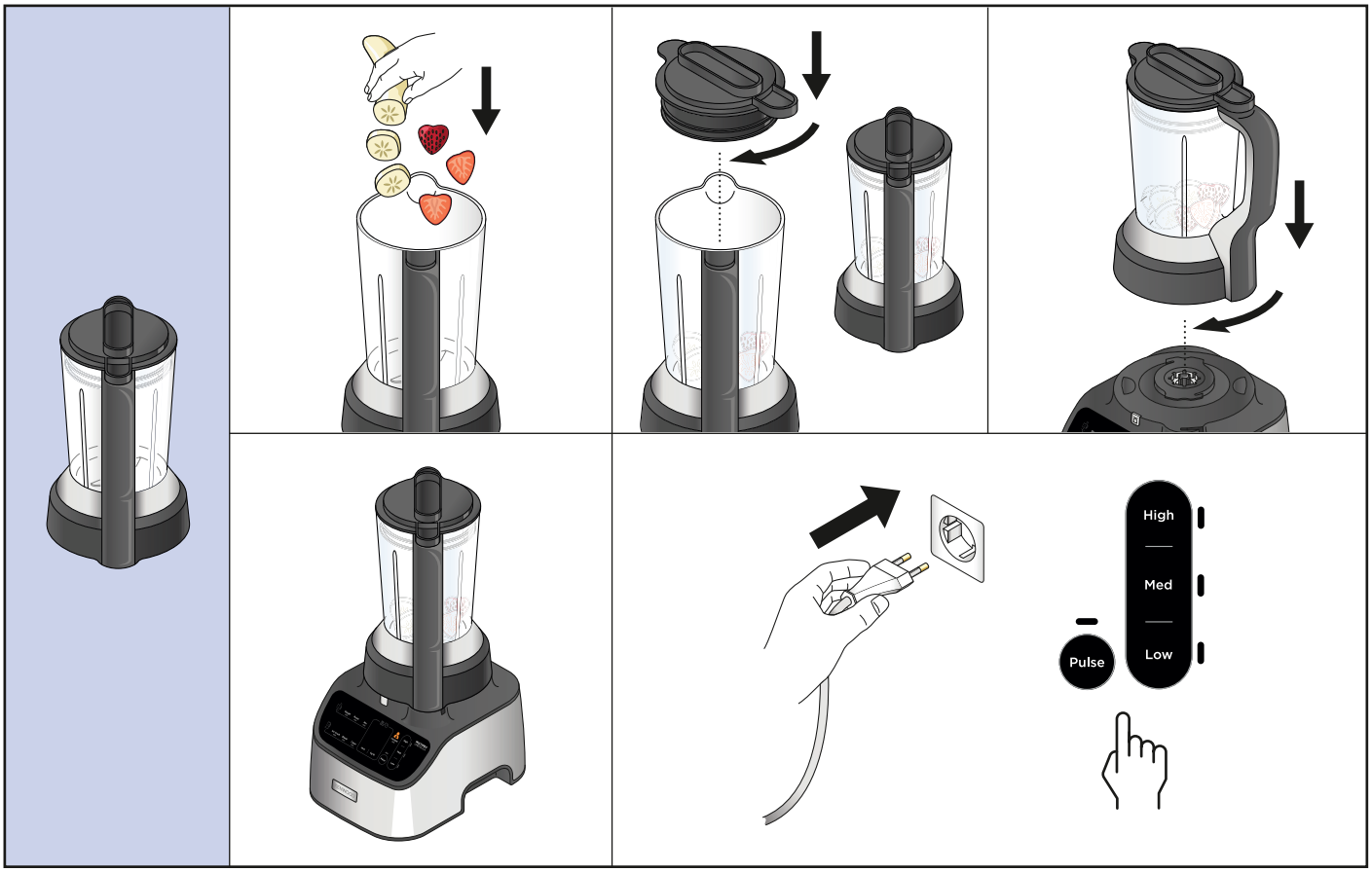
Råd og tips
- Når drikken har fått riktig konsistens, kan du bruke pulsering 'P' for å sikre at alle ingrediensene blandes godt.
- Merk at når flasken fylles til maksimal kapasitet (400ml), er dette omtrent to porsjoner.
- Hvis du ikke skal drikke drikken øyeblikkelig, setter du den i kjøleskapet.
- Kontroller at drikken er tynn nok til å kunne drikkes fra påfyllingslokket. Hvis du vil ha en tynnere drikk, tilsetter du mer væske.
- Etter blanding kan det hende at noen drikker ikke er helt jevne på grunn av frø eller konsistensen på ingrediensene.
- Noen drikker skiller seg når de blir stående, og derfor er det best å drikke dem med en gang. Drikker som har skilt seg, bør røres før du drikker dem.
- Når påfyllingslokket er satt på, må du alltid holde reiseflasken rett opp.

Brukstabell

		MAKS		(Sek)
		400 ml (❄ 60 g)	High (Høy)	30–60

For å bruke Food prosessoren - Plast Blender

Bruksdiagram og brukerinstruksjoner



VIKTIG

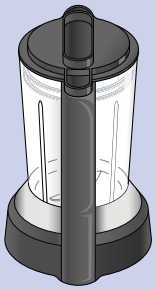
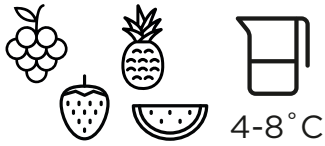
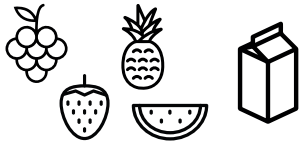
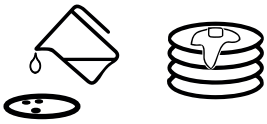
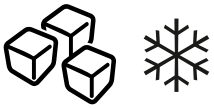
- Apparatet fungerer ikke hvis blenderen ikke er satt korrekt inn i sikkerhetslåsen.
- Det anbefales ikke å prosessere krydder, da de kan skade plastdelene.

1 Legg ingrediensene i glasset.
2 Sett lokket på glasset og vri med klokken til det klikker på plass.
3 Fest blenderen til motordelen og vri med klokken for å låse den på plass.
4 Sett i kontakten, velg High hastighet og bland til ønsket konsistens.

Råd og tips

- WNår du lager majones, legg alle ingrediensene, bortsett fra oljen, i blenderen. Med apparatet i gang, hell oljen gjennom dryppmatingshullet i lokket.
- Tykke blandinger, f.eks. patéer og dipp, må kanskje skrapes ned. Hvis blandingen er vanskelig å prosessere, skal du tilsette mer væske.

Brukstabell

		MAKS		(Sek)
	 4-8˚C	1,5 l	High (Høy)	30– 60
		1 l	High (Høy)	15–30
		x1 250 g 500 g	High (Høy)	45–60
		6 (125 g)	Pulse (Pulse)	30

Recipes

Majones

4 Eggehviter
32g Dijon-sennep
350ml olje

Metode

1 Tilsett eggeplommene og sennep i blenderen.
2 Bland på høy hastighet i 10 sekunder.
3 Mens blenderen går, all oljen gjennom drypphullet i lokket.

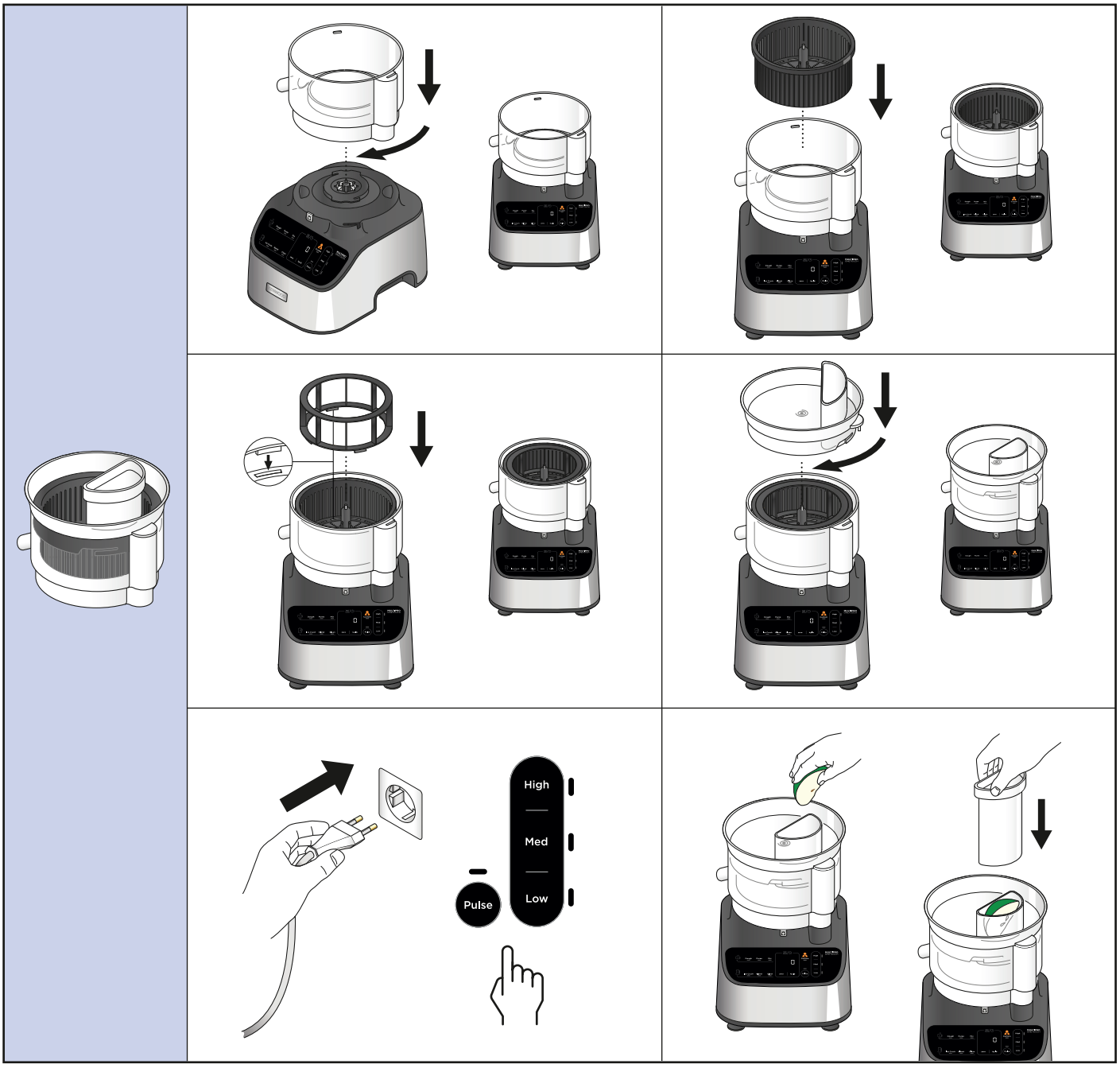
Babymat

200g rått storfekjøtt (Kutt opp i 2cm terninger)
200g rå gulerot (Kutt opp i 2cm terninger)
200g rå poteter (Kutt opp i 2cm terninger)

1 Legg kjøttterningene i en kjele med kokende vann. Sett kjelen tilbake til kokepunktet og kok i 1 time.
2 Plasser terninger av gulrot og potet i en separat panne med kokende vann, kok opp igjen og kok i 30 minutter.
3 Tøm av biff, gulrøtter og poteter, behold 250 ml kokevann. La biff, grønnsaker og vann avkjøles til rom temperatur før behandling.
4 Legg biff, gulrøtter og poteter i blenderen og hell deretter på kokevannet.
5 Bland på høy hastighet i 15 sekunder.
6 Skrap ned og rør innholdet i blenderen.
7 Bland på høy hastighet til ønsket konsistens er oppnådd.

For å bruke Food prosessoren - Juiceutdrager

Bruksdiagram og brukerinstruksjoner



VIKTIG

- Juicepressen vil ikke fungere hvis bollen og lokket ikke er skikkelig sikret i festet.
- Hvis juicepressen begynner å vibrere, slår du av apparatet og fjerner fruktkjøttet fra trommelen. Juicepressen vibrerer når fruktkjøttet er ujevnt fordelt.
- Visse svært harde matvarer kan få juicepressen til å sakne eller stoppe. Hvis dette skjer, slår du av apparatet og fjerner blokkeringen av filteret.
- Slå av apparatet og tøm fruktkjøttsamleren regelmessig under bruk.

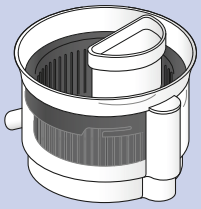
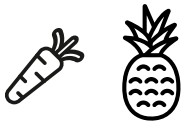
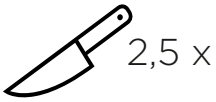
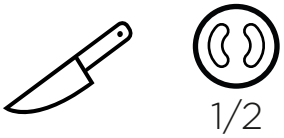
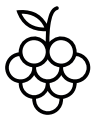
1 Sett juicepressebollen på motordelen, vri med klokken til den låses på plass – tuten skal være til venstre når bollen sitter korrekt.
2 Plasser fruktkjøttfjerneren i filtertrommelen - påse at tappene står overfor sporene i bunnen av trommelen.
3 Sett på filtertrommelen.
4 Sett på tilbehørslokket – vri med klokken til det låses på plass.
5 Plasser et egnet glass eller mugge under juiceuttaket.
6 Kutt matvarene slik at de passer i materøret.
7 Sett i kontakten, velg Høy hastighet og trykk jevnt ned med skyveren - stikk aldri fingrene i materøret. Prosesser helt før du legger til flere.

- Når siste bit er lagt i, lar du juicepressen kjøre i ytterligere 30 sekunder for å trekke ut all juice fra filtertrommelen.

Råd og tips

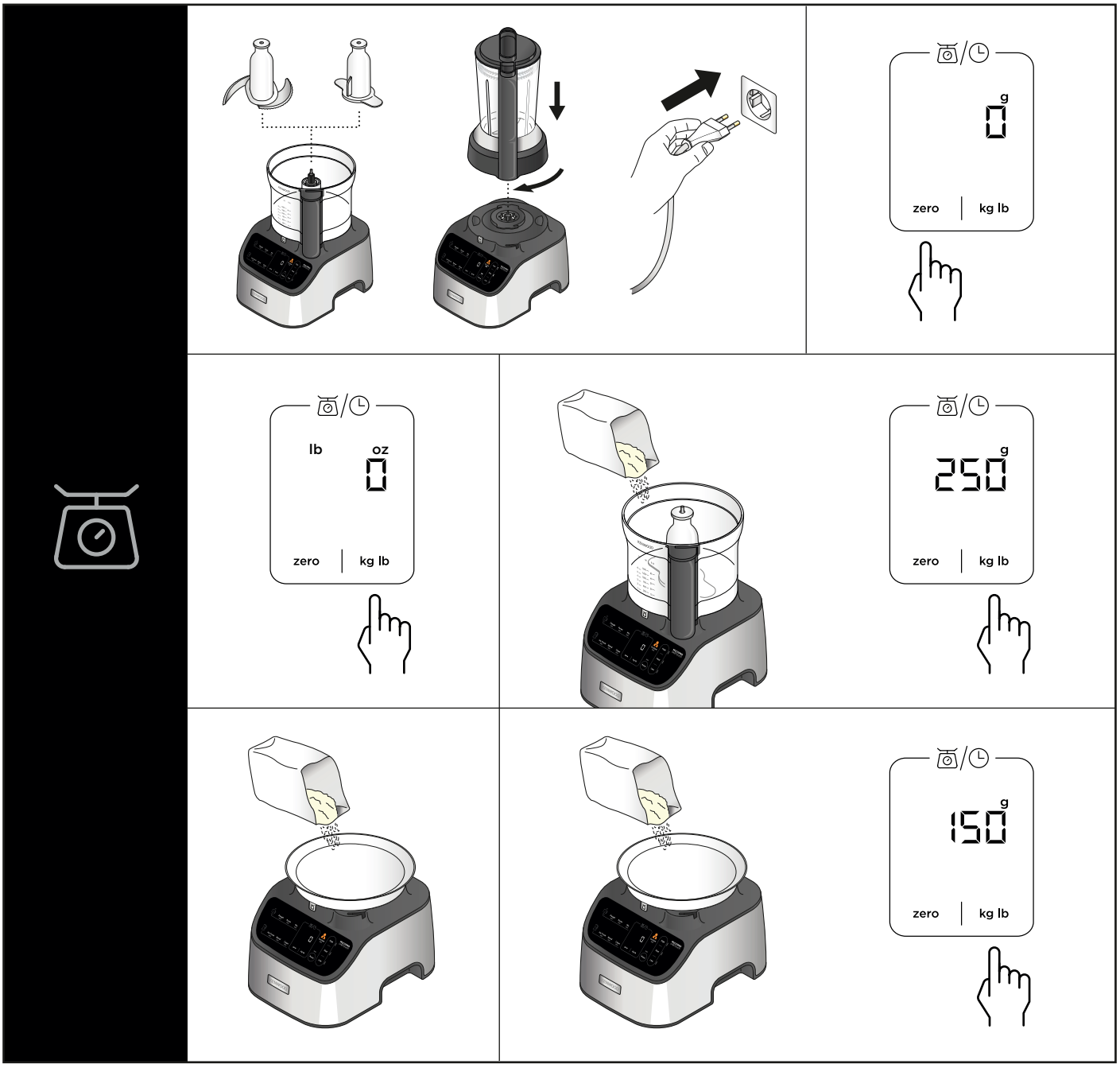
- Før behandling må du fjerne steiner og kjerner (f.eks. paprika, melon, plomme) og hardt skall (f.eks. melon, ananas). Du trenger ikke å skrelle eller kjerne ut epler og pærer.
- Bruk fast, fersk frukt og grønnsaker.

Brukstabell

			MAKS		(Sek)
		 2,5 x 4 cm	600 g	High (Høy)	60–120
		 1/2	600 g	High (Høy)	60–120
		1/4	600 g	High (Høy)	60–120
			600 g	High (Høy)	60–120

Veiefunksjon

Bruksdiagram og brukerinstruksjoner



VIKTIG

- Matprosessoren er utstyrt med en innebygd veiefunksjon slik at ingrediensene kan veies direkte i bollen eller mikserglasset.
- Maksimal kapasitet i vekt er 3 kg.
- Vekten på eventuelt ekstra ingredienser som tilsettes via materøret mens prosessoren går, vises ikke på displayskjermen.
- Skjermen kan slås av manuelt ved å trykke og holde nede NULL-knappen i noen sekunder.

1 Sett alltid bollen, den avtakbare drivakselen og tilbehør eller mikserbegeret på el-enheten før du legger til ingrediensene.
2 Plugg inn – skjermen vises 00:00.
3 Trykk en gang på NULL-knappen og skjermen vil lyse opp.
4 Trykk på (kg/lb)-knappen for å velge enten gram eller unser (1 unse = ca. 30 gram). Displayet går tilbake til kg/g når den slås på.

- Enheten veier i trinn på 1 g, og vi anbefaler at du bruker teskje/spiseskje til å måle ut mindre mengder.
- For å nullstille trykk på NULL-knappen en gang.

5 Vei de ønskede ingrediensene rett i bollen eller glasset.
6 Når alle ingrediensene er veid, setter du på lokket og velger hastighet for å starte prosessoren.

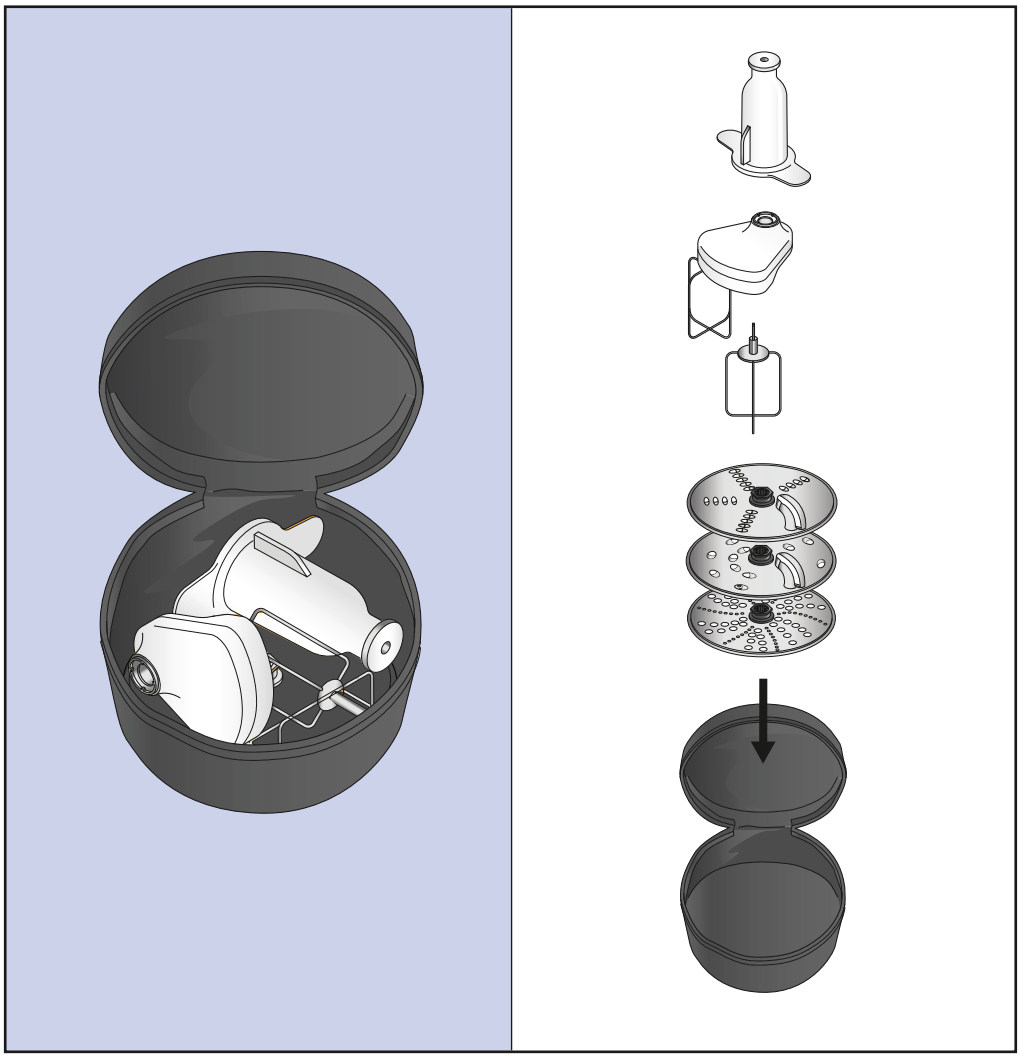
Veiefat

Det følger med et avtakbart veiefat slik at ingrediensene kan veies uten bollen eller mikserglasset.

7 Sett veiefatet oppå strømenheten og vri med klokken for å låse det på plass. Følg trinnene 2 til 4 under «Slik bruker du veiefunksjonen».

8 Fjern fatet ved å vri det mot klokken og løfte det av.

Oppbevaringspose (hvis den medfølger)



- Oppbevar platene, dobbelvispen og deigverktøyet i posen.
- Av sikkerhetsårsaker må knivbladet oppbevares i hovedbollen og ikke i oppbevaringsposen når den ikke er i bruk.

Service og kundetjeneste

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

- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
- Laget i Kina.

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

På slutten av levetiden må ikke produktet kastes som vanlig avfall.
Det må tas med til et lokalt kildesorteringssenter eller til en forhandler som tilbyr denne tjenesten.

Feilsøkingsveiledning

Problem	Årsak	Løsning
Prosessoren fungerer ikke.	Ikke strøm. Bollen er ikke festet riktig til strømenheten.	Sjekk at støpselet på prosessoren sitter i kontakten. Sjekk at bollen sitter riktig på og at håndtaket sitter foran til høyre.
	Bollelokket er ikke låst riktig.	Kontroller at lokklåsen er riktig plassert i håndtaksområdet. **Prosessoren vil ikke fungere hvis ikke bollen og lokket sitter som de skal.**
	Avtagbar drivaksel ⑤ er ikke koblet til strømenhet.	Monter den avtagbare drivakselen ⑤ på strømenheten før du monterer bollen. Bolleredskapet og tilbehør vil ikke fungere, med mindre drivakselen er montert.
Blender, Personlig Blender eller kvern fungerer ikke	Blender, Personlig Blender eller kvern ikke låst riktig på.	Blender, Blenderlokk, Personlig Blender eller kvern fungerer ikke hvis den er montert feil på sperren.
	Blender, Personlig Blender eller kvern er ikke montert på riktig måte.	Kontroller at bladmonteringen er fullstendig festet inne i glasset, flasken eller krukken.
Prosessoren stanser midt i prosessen.	Prosessoren er overfylt/ maksimal kapasitet overskredet.	Sjekk maksimalkapasiteten som står oppført i tabellen for anbefalt bruk.
	Lokket er låst opp.	Kontroller at lokket er riktig låst.
Personlig Blender eller multikvern lekker fra blad monteringsbase.	Tetningsringen er ikke satt på. Tetningsringen er feil satt på. Tetningsringen er skadet.	Sjekk at tetningsringen er satt riktig på og ikke er skadet. Hvis du trenger en ny tetningsring, se Service og kundetjeneste.
Enheten er ustabil/tunge vibrasjoner og bevegelse.	Klissete frukt/ingredienser slik som dadler behandles. For lav hastighet valgt.	For best resultat, bruk 'Pulse' først for å bryte ned ingrediensene og fortsett deretter prosseringen på høy hastighet.
Redskapet/tilbehøret fungerer dårlig.	Se tipsene i den relevante delen under «Bruk av tilbehøret». Sjekk at tilbehøret er satt sammen riktig.	
Veiefunksjon		
Vekt vises ikke på displayet	Displayet viser en minusavlesning fordi displayet ikke er nullstilt og enten ingrediensene eller bollen/lokket/tilbehøret er fjernet.	Enten nullstill displayet eller tilsett manglende ingrediens-er eller sett på bollen/lokket/tilbehøret.
	Veid mengde for liten.	Mål ut med teskje eller spiseskje når det dreier seg om svært små mengder.
Vekten endres på displayskjermen.	Motordelen flyttet mens maskinen var i bruk.	Sett alltid prosessoren på et tørt og flatt underlag før veiingen. Du må ikke flytte på strømenheten mens veiefunksjonen er i bruk. Sett displayet på null før du veier neste ingrediens.
Displayet er slått av.	Strømenheten er frakoblet.	Koble til apparatet.
	Displayet slår seg automatisk av hvis samme vektavlesning vises etter 5 minutter.	Trykk en gang på NULL-knappen og skjermen lyser opp.
Displayet viser [0 – Ld].	Veiefunksjonen er overbelastet.	Ikke overskrid den maksimale veiekapasiteten på 3 kg.
	Det er brukt for mye belastning på strømenheten.	Du må ikke belaste strømenheten for mye. Dette kan skade veiesensoren.
Displayskjerm blinker -----	Sperrer ikke koblet inn	Sørg for at sperrene er helt innkoblet
Feilkoder forklart		
E12	Feil på veiesensor	Skru maskinen av. La stå i 30 sekunder, skru bryteren på igjen. Ta kontakt med servicesenteret dersom problemet vedvarer.
E41	Feil på motorhastighetpåviser	
E49	Kommunikasjonsfeil	

Suomi

- Turvallisuus 431-432
- Ennen liittämistä verkkovirtaan 432
- Hoitaminen ja puhdistaminen 433
- Osaluettelo 434-436
- Yleiskoneen käyttö – Esiasetukset 437-442
  - Käyttökaaviot ja -ohjeet 437-440
  - Käyttökaavio 441
  - Resepti 442
- Mukautetut esiasetukset 443-444
- Yleiskoneen käyttö – veitsiterä, taikinatyökalu ja kaksoisvispilä 445-448
  - Käyttökaaviot ja -ohjeet 445-446
  - Käyttökaavio 447
  - Reseptit 448
- Yleiskoneen käyttö – Levyt 448-449
  - Käyttökaaviot ja -ohjeet 448-449
  - Käyttökaavio 449
- Yleiskoneen käyttö – Express Dice -kuutiointilaite 450-451
  - Käyttökaaviot ja -ohjeet 450-451
  - Käyttökaavio 451
- Yleiskoneen käyttö – Express Serve 452-453
  - Käyttökaaviot ja -ohjeet 452-453
  - Käyttökaavio 453
- Yleiskoneen käyttö – Sitrusmehustin 454
  - Käyttökaaviot ja -ohjeet 454
  - Käyttökaavio 454
- Yleiskoneen käyttö – Lasimylly 455-456
  - Käyttökaaviot ja -ohjeet 455
  - Käyttökaavio 455
  - Resepti 456
- Yleiskoneen käyttö – Muovimylly 456-457
  - Käyttökaaviot ja -ohjeet 456
  - Käyttökaavio 457
- Yleiskoneen käyttö – Jauhatusmylly 457-458
  - Käyttökaaviot ja -ohjeet 457-458
  - Käyttökaavio 458
- Yleiskoneen käyttö – Henkilökohtainen tehosekoitin 459-460
  - Käyttökaaviot ja -ohjeet 459-460
  - Käyttökaavio 460
- Yleiskoneen käyttö – Muovinen tehosekoitin 461-462
  - Käyttökaaviot ja -ohjeet 461
  - Käyttökaavio 462
  - Reseptit 462
- Yleiskoneen käyttö – Mehustin 463-464
  - Käyttökaaviot ja -ohjeet 463-464
  - Käyttökaavio 464
- Yleiskoneen käyttö - Punnitustoiminto 465-466
  - Käyttökaaviot ja -ohjeet 465-466
- Säilytyslaukku 466
- Huolto ja asiakaspalvelu 467
- Ongelmanratkaisuohjeita 468

Turvallisuus

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

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

- **Älä** nosta tai kanna yleiskonetta kahvasta. Muutoin kahva voi särkyä, jolloin voi aiheutua onnettomuus.
- Irrota leikkuuterä **aina** ennen kuin kaadat kulhon sisällön astiaan.
- Pidä kädet ja keittiövälineet poissa yleiskoneen kulhosta ja tehosekoittimen astiasta, kun yleiskoneen pistoke on pistorasiassa. Jos ruokaa täytyy painaa alaspäin, käytä lastan kaltaista tarkoitukseen soveltuvaa työvälinettä.
- Katkaise **aina** laitteesta virta ja irrota virtapistoke pistorasiasta ennen laitteen jättämistä ilman valvontaa sekä ennen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.
- **Älä koskaan** paina ruokaa syöttösuppiloon sormien avulla. Käytä aina mukana toimitettua paininta.
- **HUOMIO:** Ennen kannen poistamista kulhosta tai tehosekoittimen tai myllyn irrottamista moottoriyksiköstä
  - pysäytä yksikkö;
  - odota, kunnes levy/terä on pysähtynyt kokonaan;
  - älä irrota lasista sekoitusastiaa/pulloa tai myllyn astiaa/kantta teräasetelmasta.
- **Älä** käytä kantta yleiskonetta käyttäessäsi. Jos haluat pysäyttää koneen, paina joko viimeksi valittua nopeutta, mitä tahansa esiasetuspainiketta tai jompaakumpaa punnituspainiketta.
- Tämä laite vaurioituu ja voi aiheuttaa henkilövahingon, jos lukitusmekanismiin kohdistetaan suuri voima.
- **Älä koskaan** kiinnitä laitteeseen muita kuin sen omia osia.
- **Älä koskaan** käytä vaurioitunutta laitetta. Toimita se tarkistettavaksi tai korjattavaksi. Lisätietoja on kohdassa Huolto ja asiakaspalvelu.
- **Älä koskaan** kastele virtayksikköä, sähköjohtoa tai pistoketta.
- **Älä** jätä virtajohtoa roikkumaan pöydän tai työtason reunan alle tai anna sen koskettaa kuumiin pintoihin.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- Fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitteita, jos heidät on koulutettu käyttämään niitä turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämisen aiheuttamat vaarat.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäytöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.
- Yleiskoneen, tehosekoittimen tai pienoisleikkurin väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Suurin kuormitus määräytyy pienoisleikkurin/myllyn mukaan, koska se kuluttaa eniten virtaa. Muut varusteet voivat kuluttaa vähemmän virtaa.

Tehosekoittimen/Henkilökohtaisen tehosekoittimen turvallisuus

- **ÄLÄ** käsittele kuumia ainesosia.
- **PALOVAMMAVAARA:** Kuumien ainesosien on annettava jäähtyä huoneenlämpöisiksi ennen sekoitusastiaan/pulloon asettamista tai sekoittamista.
- Käsittele **aina** teriä varovaisesti. Vältä koskettamasta terien reunoja puhdistaessasi niitä.
- Käytä tehosekoitinta vain kannen ollessa paikoillaan.
- **Älä koskaan** käytä tehosekoitinta sen ollessa tyhjä.
- Kun valmistat smoothieita, älä sekoita kiinteäksi massaksi pakastimessa jäätyneitä aineosia. Riko ne palasiksi ennen sekoitusastiaan tai pulloon lisäämistä.

Henkilökohtaisen tehosekoittimen turvallisuus

- Käytä pullossa vain mukana toimitettua teräyksikköä.
- **Älä koskaan** juo mitään kuumaa suoraan pullosta.
- Jos juot kannen läpi, varmista, että juoma on tasaista. Parhaiden tulosten saavuttaminen voi vaatia kokeilemista. Varsinkin kovia tai raakoja aineosia käytettäessä osa niistä voi jäädä käsittelemättä.
- **Älä** tehosekoita jäisiä aineksia tai jääpaloja, jos pullossa ei ole nestettä.

- **Älä koskaan** sekoita kuivia aineksia, kuten mausteita tai pähkinöitä, äläkä käytä sekoitinta tyhjänä.
- **Älä koskaan** aseta teräasennelmaa koneeseen ilman pulloa.

Myllyn lisälaitteiden turvallisuus
- **Älä koskaan** kiinnitä teräasennelmaa moottoriyksikköön, jos astia tai kansi ei ole paikallaan.
- **Älä koskaan** irrota astiaa tai kantta, jos laitteeseen on kiinnitetty mylly.
- **Älä** koske teräviin teriin. Pidä teräyksikkö poissa lasten ulottuvilta.
- **Älä koskaan** irrota myllyä ennen kuin terät ovat pysähtyneet kokonaan.
- Laite ei toimi, jos mylly ei ole kunnolla paikoillaan.
- **Älä** käsittele kuumia ainesosia myllyssä. Anna niiden jäähtyä huoneenlämpöisiksi ennen niiden käsittelemistä.

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

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

Mehulinko
- **Älä** käytä mehulinkoa, jos suodatin on vahingoittunut.
- Suodatinrummun pohjassa olevat leikkuuterät ovat erittäin teräviä. Toimi varovaisesti käsitellessäsi ja puhdistaessasi rumpua.
- Käytä vain mukana toimitettua paininta. Älä työnnä sormiasi syöttöputkeen. Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen tukoksen poistamista syöttöputkesta.
- Ennen kannen poistamista katkaise virta ja odota, että suodatin pysähtyy.

Express Dice/Express Serve -laite ja levyt
- Kuutiointilaite ja levyt ovat teräviä. Käsittele niitä varovasti asettaessasi ne paikalleen, irrottaessasi ne ja puhdistaessasi niitä. Kun käsittelet leikkuuteriä, tyhjennät kulhon tai puhdistat, tartu aina tarttuma-alueelle kauas itse terästä.
- **Älä koskaan** paina hienonnettavia ruoka-aineita sormin syvemmälle syöttöputkeen. Käytä vain mukana toimitettua paininta.
- **Älä** työnnä ruokaa syöttöputkeen liian voimakkaasti. Muutoin laite voi vaurioitua.
- Ennen kannen poistamista katkaise virta ja odota, että levy on pysähtynyt kokonaan.
- **Älä** kaada syöttöputkeen nestettä.
- **Älä** käsittele pakastettuja elintarvikkeita.

Express Serve
- **Vältä** koskemasta liikkuviin osiin. Pidä sormet poissa poistoaukon luota.
- **Älä** käytä kuutiointilaitetta tai levyjä, jos pyyhkimislevy ei ole paikallaan. Jos pyyhkimislevy ei ole paikallaan, ainesosat jäävät kiinni levyn pohjaan, jolloin ne eivät poistu ruoan poistosta. Tällöin lisälaite vaurioituu.
- Sitruspuserrin ja Express Serve eivät ole keskenään yhteensopivia. Käytä aina sitruspuserrinta yhdessä pääkulhon kanssa.

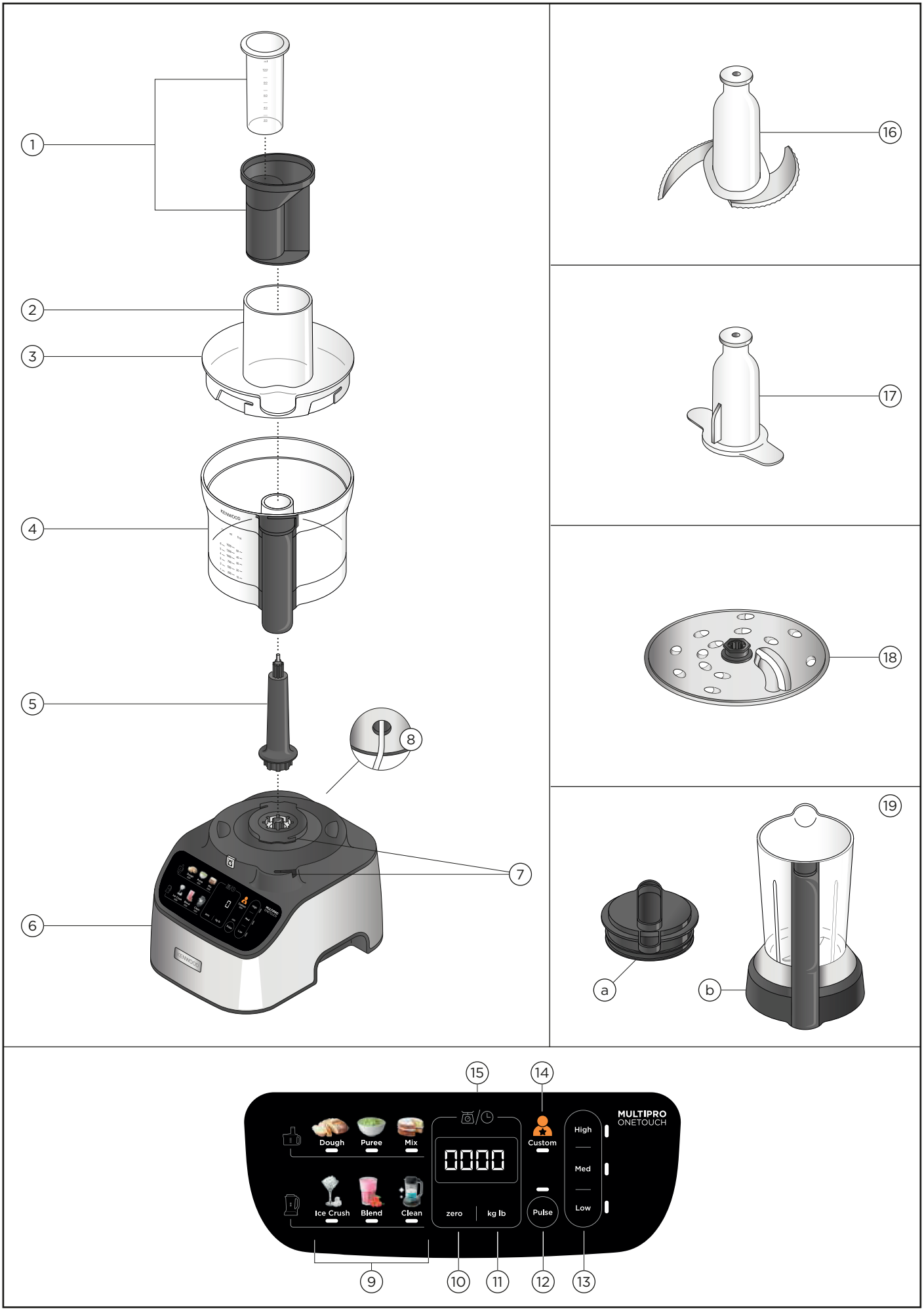
Tehonkulutus
- Siirtyy automaattisesti valmiustilaan 12 minuutin kuluttua.
- Valmiustila: 0,3 W.

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

Hoitaminen ja puhdistaminen

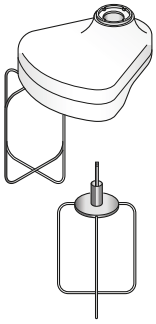
- Pysäytä laite ja irrota pistoke pistorasiasta ennen puhdistusta. Työnnä mahdollinen ylimääräinen johto virtalähteen takaosassa olevaan säilytystilaan.
- Pyyhi moottoriyksikkö ja vispilän käyttöpää kostealla kankaalla (älä käytä hankaavia materiaaleja) ja kuivaa ne sen jälkeen. Varmista, että lukitusalueella ei ole ruoanjäämiä.
- **Älä** upota moottoriosaa, vatkauspäätä tai teräasetelmia veteen.
- Kulho, kansi, painin ja kaikki varusteet/työvälineet teräasetelmia ja vatkauspäätä lukuun ottamatta voidaan pestä sekä käsin että astianpesukoneessa.
- Teräasetelmat on harjattava puhtaiksi ja huuhdeltava juoksevalla vedellä.
- Sekoitin, jossa on kiinteät terät – **Älä** pese astianpesukoneessa tai upota sekoittimen pohjaa veteen. Täytä lämpimällä vedellä ja aseta kansi paikoilleen, kytke sen jälkeen virta päälle 20–30 sekunnin ajaksi tai käytä puhdistuksen esiasetusta. Tyhjennä ja huuhtele sen jälkeen. Jos laite on vielä likainen, käytä harjaa. Pyyhi ja anna sen jälkeen kuivua.
- Sammuta laite ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen puhdistamista.
- Terä ja levyt ovat erittäin teräviä. Käsittele niitä varovasti.
- Jotkut elintarvikkeet saattavat värjätä muovia. Tämä on täysin normaalia eikä vahingoita muovia tai vaikuta ruoan makuun. Poista väri hankaamalla kasvisöljyyn kastetulla kankaalla.

Osaluettelo

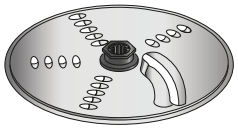


Jos tämä sisältyy toimitukseen

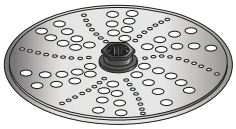
20



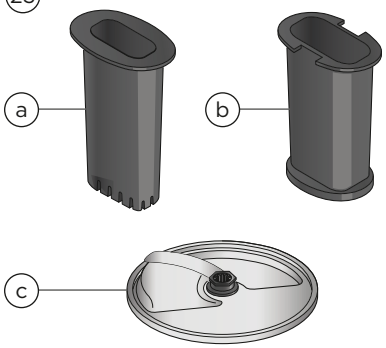
21



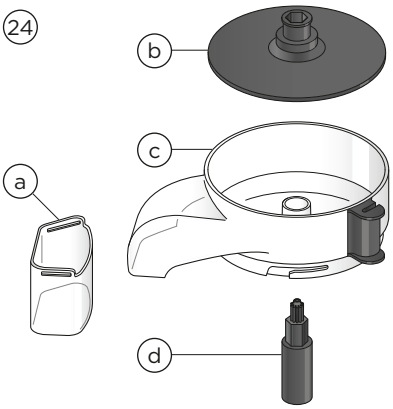
22



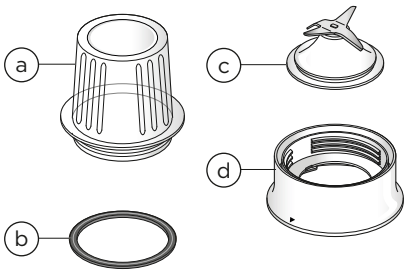
23



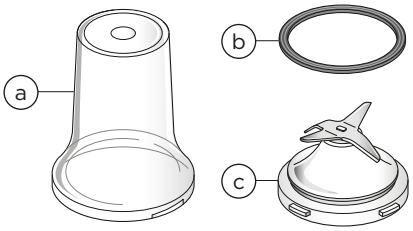
24



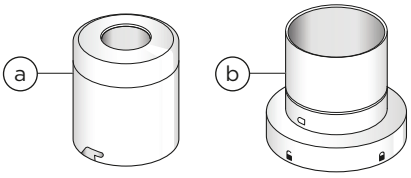
25



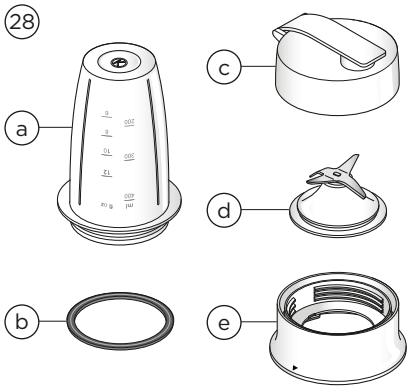
26



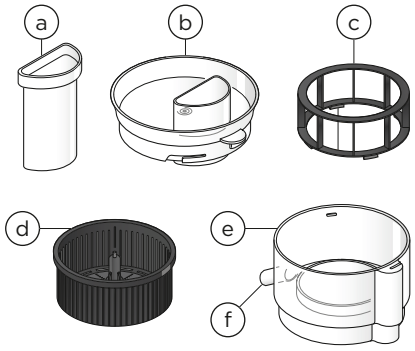
27



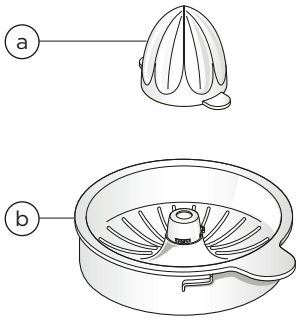
28



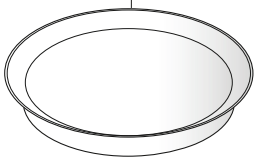
29



30



31



32

33

Selite

Yleiskone - Express Prep

① Painimet
② Syöttösuppilo
③ Kansi
④ Kulho
⑤ Irrotettava pyörityskappale
⑥ Virtayksikkö
⑦ Turvalukitukset
⑧ Virtajohdon lokero (takana)
⑨ Esiasetukset
⑩ Nollauspainike
⑪ Kg/lb-painike
⑫ Sykäyspainike
⑬ Nopeudensäätö
⑭ Mukautetut esiasetukset
⑮ Näyttö

Vakiovarusteet

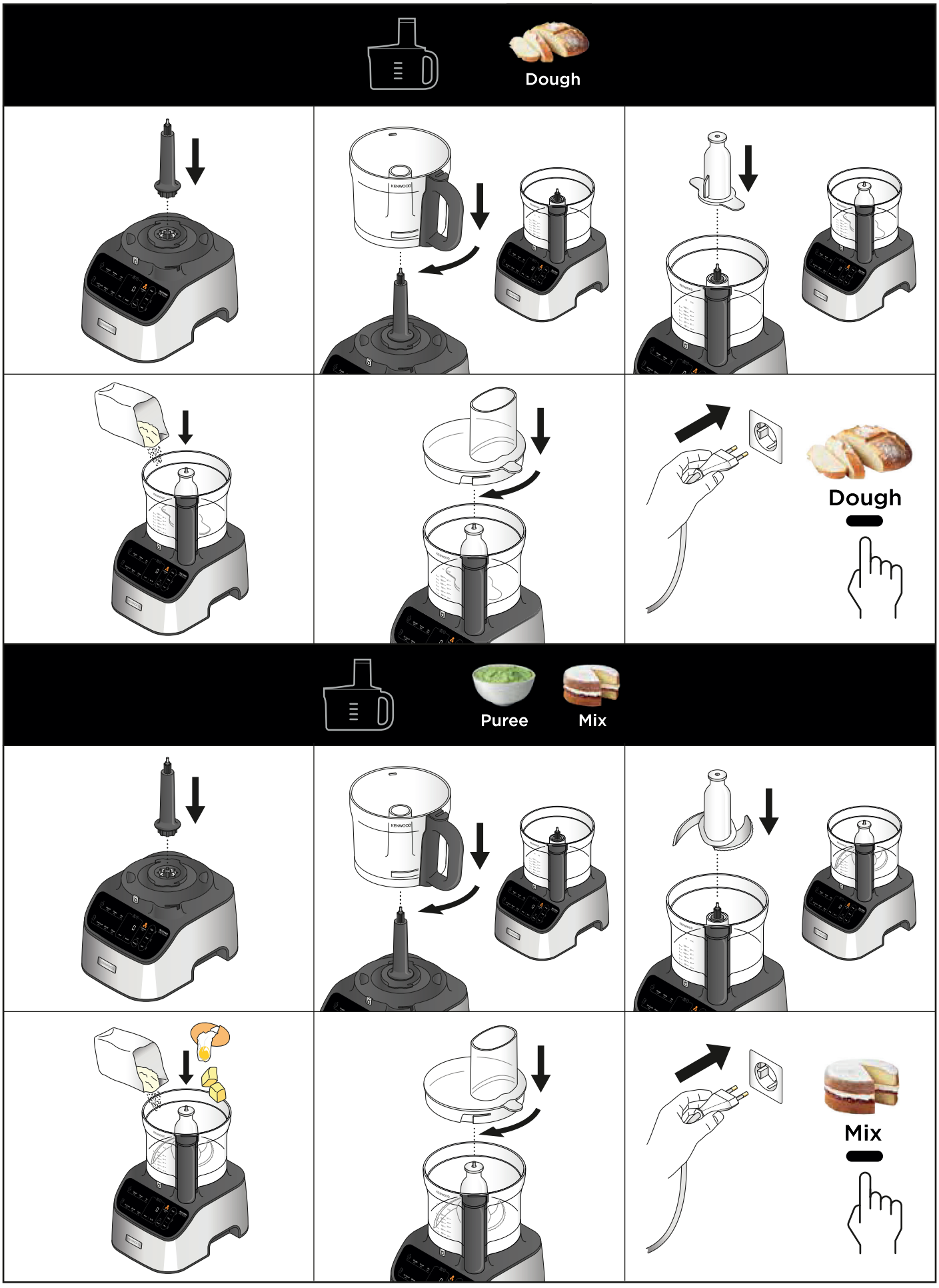
⑯ Hienonnusterä
⑰ Taikinan sekoitin
⑱ 4 mm:n viipalointi-/raastamislevy
⑲ Muovinen tehosekoitin
  ⓐ Kansi, jossa syöttöaukko
  ⓑ Astia, jossa kiinteä terä

Lisävarusteet (jos sisältyy toimitukseen)

⑳ Kaksoisvispilä
㉑ 2 mm:n viipalointi-/raastamislevy
㉒ Erittäin hieno raastamislevy
㉓ Express Dice
  ⓐ Kuutiointipainin
  ⓑ Kuutiointiritilä
  ⓒ Kuutiointilevy
㉔ Express Serve
  ⓐ Pidennysputki
  ⓑ Pyyhkimislevy
  ⓒ Jalusta
  ⓓ Express serve -käyttöakseli
㉕ Monitoimimylly lasia
  ⓐ Astia
  ⓑ Tiivisterengas
  ⓒ Terä
  ⓓ Teräjalusta
㉖ Monitoimimylly muovia
  ⓐ Astia
  ⓑ Tiivisterengas
  ⓒ Teräyksikkö
㉗ Jauhatusmylly
  ⓐ Myllyn kansi
  ⓑ Jauhatusmyllyn teräasetelma
㉘ Henkilökohtainen tehosekoitin
  ⓐ Pullo
  ⓑ Tiivisterengas
  ⓒ Annostelukansi
  ⓓ Terä
  ⓔ Teräjalusta
㉙ Mehulinko
  ⓐ Painin
  ⓑ Mehulingon kansi
  ⓒ Hedelmälihan poistin
  ⓓ Suodatinrumpu
  ⓔ Kulho
  ⓕ Mehunokka
㉚ Sitruspuristin
  ⓐ Kartio
  ⓑ Siivilä
㉛ Punnitustarjotin
㉜ Säilytyslaukku
㉝ Lasta

Esiasetusten käyttö

Käyttökaaviot ja -ohjeet

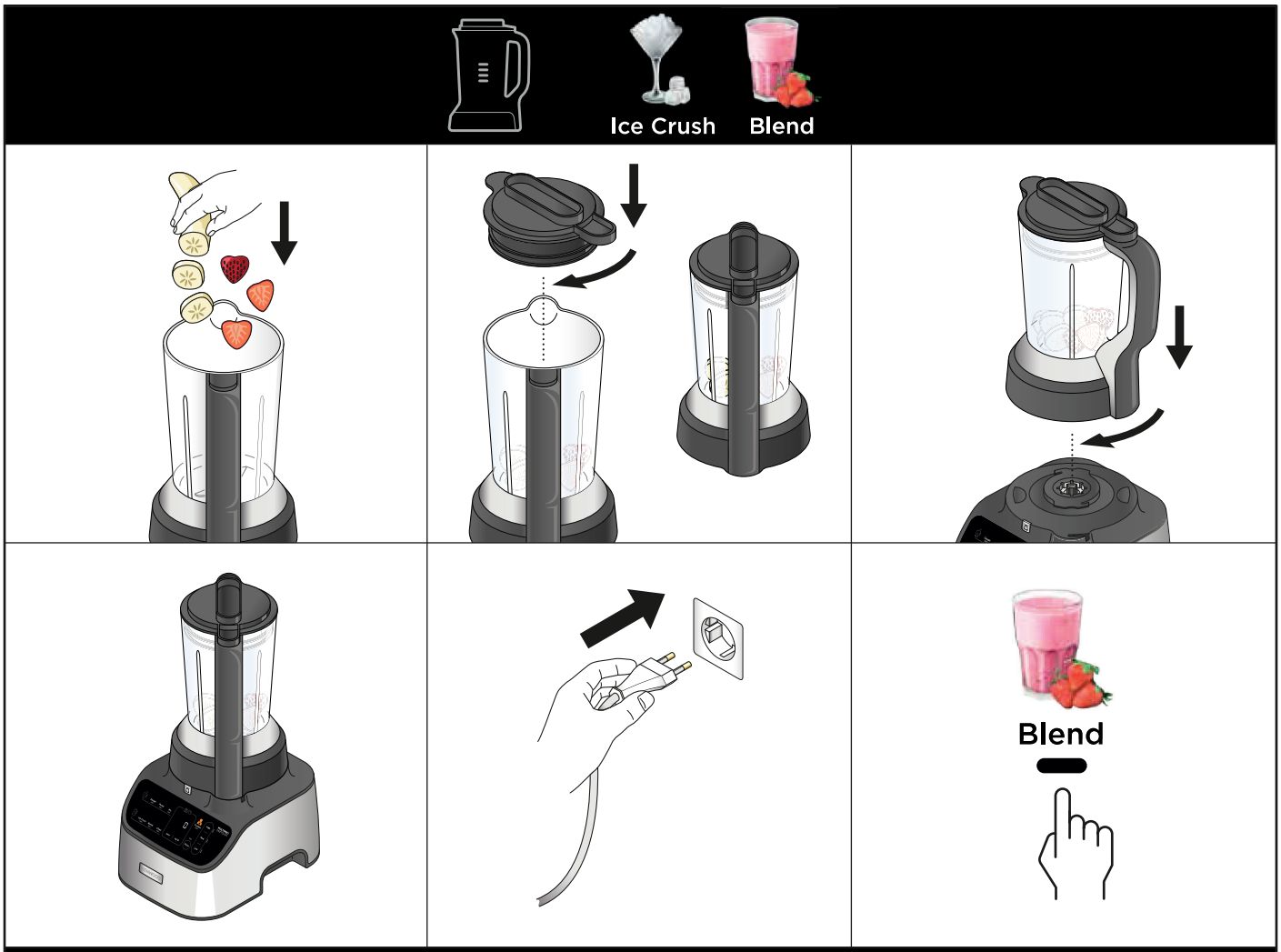


TÄRKEÄÄ

- Aseta kulho ja varuste aina paikoilleen yleiskoneeseen ennen aineosien lisäämistä.
- Älä käytä kantta yleiskonetta käyttäessäsi.
- Yleiskone ei toimi, jos kulho tai kansi ei ole kunnolla paikallaan. Tarkista, että syöttöputki ja kulhon kahva ovat oikealla puolella.
- Sammuta virta ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen kannen irrottamista.
- Yleiskoneella ei voi rouhia tai jauhaa kahvinpapuja tai hienontaa palasokeria.
- Kun käytät mausteena manteliesanssia tai -aromia, varo että aine ei kosketa muoviosiin, sillä siitä jää pysyviä jälkiä.
- Taikina – Laite on tarkoitettu ainoastaan taikinapallon tekemiseen, sitä ei ole tarkoitettu taikinan jatkuvaan vaivaamiseen. Kun taikinapallo on muodostunut, poista se laitteesta ja vaivaa sitä käsin.

1 Kiinnitä irrotettava akseli moottoriosaan.
2 Aseta kulho moottoriyksikköön ja lukitse kääntämällä myötäpäivään.
3 Aseta joko veitsen terä tai taikinatyökalu vetoakselille.
4 Lisää ainekset kulhoon.
5 Aseta kansi paikoilleen. Varmista, että käyttöakselin/välineen yläosa tulee kannen keskelle.
6 Laita laite päälle kytkemällä se verkkovirtaan.
7 Paina haluamaasi esiasetuskuvaketta. Huomaa: Valitse vain kiinnitettyä lisälaitetta (yleiskoneen kulhoa) koskeva esiasetus.
8 Ajastimeen asetettu aika alkaa kulua kohti nollaa, kun esiasetus on käytössä. Laite pysähtyy esiasetusjakson kuluttua loppuun.
9 Jos haluat lopettaa aineksien käsittelyn esiasetuksen ollessa käytössä, paina jotakin seuraavista painikkeista:

- Valaistu esiasetus.
- Mikä tahansa muu esiasetus.
- Low/Med/High (Alhainen/keskinopea/nopea) -painike.
- Nollauspainike.
- Kg/lb -painike.


Ice Crush
Blend
Blend
Clean
Clean

TÄRKEÄÄ

- Älä käytä kantta käyttäessäsi sekoittimen lisälaitetta.
- Yleiskone ei toimi, jos sekoitinta ja sen kantta ei ole kiinnitetty oikein lukituksiinsa.
- Pysäytä laite ja irrota pistoke aina ennen kannen poistamista.
- Sekoitin ei sovellu kahvipapujen murskaamiseen tai jauhamiseen tai raesokerin muuttamiseen kidesokeriksi.
- Vältä koskettamasta muovia lisätessäsi mantelinesanssia tai aromiainetta, koska tämä voi johtaa pysyvään värjäytymiseen.
- Käytä enintään 1 litra vettä käyttäessäsi puhdistusesiasetusta.

1 Laita sekoitettavat ainekset sekoitusastiaan.
2 Aseta kansi kannun päälle ja käännä sitä myötäpäivään, kunnes se lukittuu paikalleen.
3 Kiinnitä tehosekoitin moottoriyksikköön.
4 Laita laite päälle kytkemällä se verkkovirtaan.
5 Paina haluamaasi esiasetuskuvaketta. Huomaa: Valitse aina kiinnitetyn lisälaitteen (tehosekoittimen) mukainen esiasetus.
6 Ajastimeen asetettu aika alkaa kulua kohti nollaa, kun esiasetus on käytössä. Laite pysähtyy esiasetusjakson kuluttua loppuun.
7 Jos haluat lopettaa aineksien käsittelyn esiasetuksen ollessa käytössä, paina jotakin seuraavista painikkeista:

- Valaistu esiasetus
- Mikä tahansa muu esiasetus
- Low/Med/High -painike
- Nollauspainike
- Kg/lb -painike

		MAX	
Dough		600 g / H_2O 400 g	1–2
Puree	3–5 cm	400 g	1–2
	3–5 cm	400 g	1–3
		350 g	1–3
Mix		1,5 kg	1–2
		600 g	1
Blend		1 L	1–2
	4-8˚C	1,5 L	1–2
		x2 250 g 500 g	1
Ice Crush	20x40x35 cm	10 (210 g - 220 g)	1
Clean	H_2O 4-8˚C	1 L	1–2
		x2	

Resepti

Kanelipullat

Taikina:
300 g täysmaitoa (huoneenlämpöistä)
7 g kuivattua hiivaa
50 g suolatonta voita
1 muna
450 g jauhoja
60 g kidesokeria
¼ tl suolaa

1 Kiinnitä veitsen terä ja lisää maito ja hiiva yleiskoneen kulhoon ja jätä ne tasaantumaan 5 minuutiksi.
2 Lisää jäljellä olevat taikinan ainekset kulhoon.
3 Sekoita käyttämällä esiasetusta ”Taikina”.
4 Siirrä taikina kulhoon, peitä se ja jätä nousemaan, kunnes sen koko on kaksinkertaistunut (noin 1 tunniksi).

Täyte:
100 g suolatonta voita (huoneenlämpötilassa olevaa)
100 g ruskeaa sokeria
1 rkl jauhettua kanelia
¼ tl suolaa

1 Kiinnitä veitsen terä. Lisää ainekset yleiskoneen kulhoon.
2 Sekoita käyttämällä esiasetusta ”Sekoitus”.

Kiille:

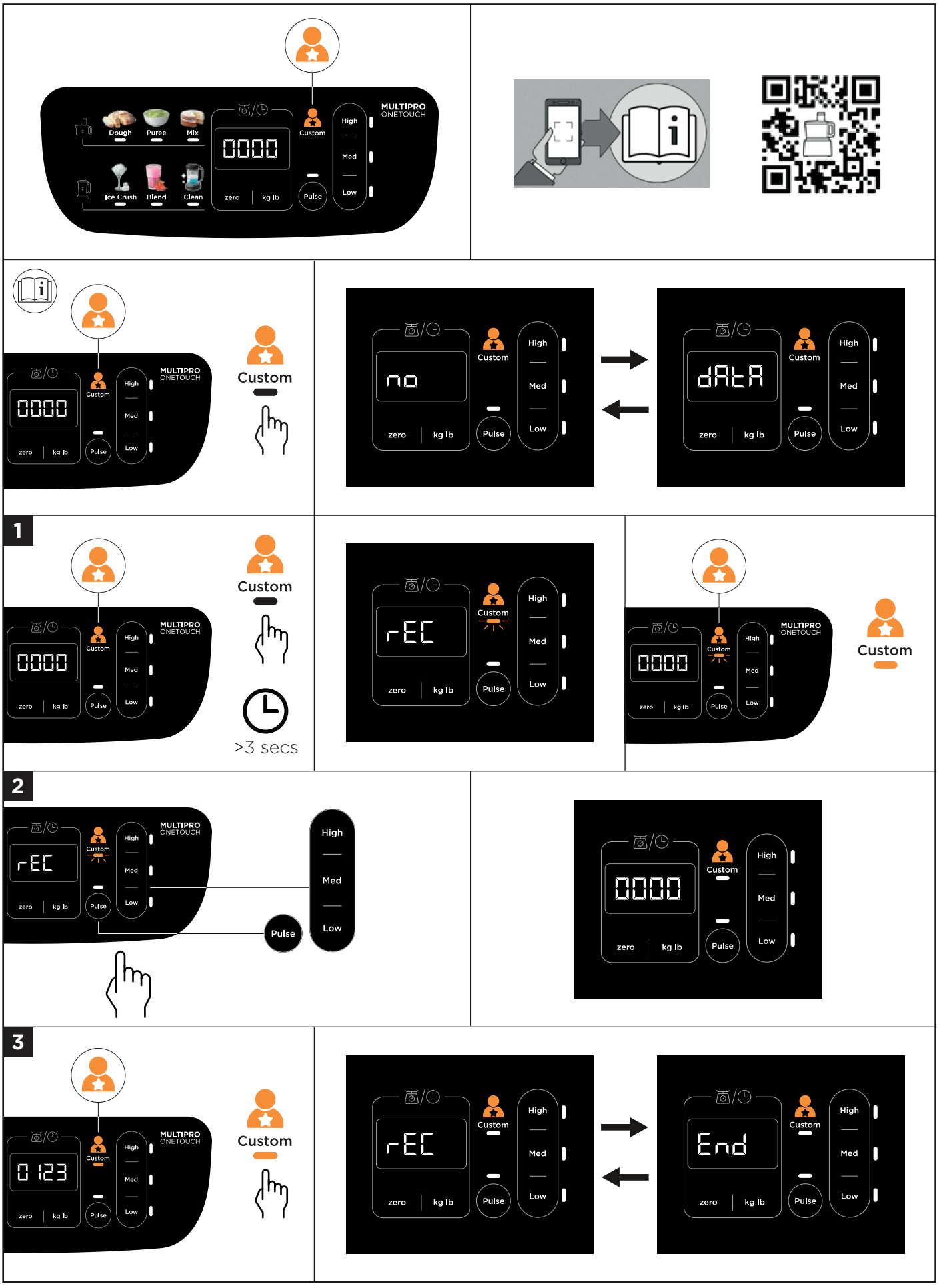
Sekoita ainekset pienessä kulhossa.

80 g suolatonta voita (sulatettuna)
60 g vaahterasiirappia
2 tl kanelia
15 g vaaleanruskeaa sokeria

Ohje
1 Kauli nousseesta taikinasta 45 x 35 cm:n kokoinen suorakulmio.
2 Levitä täyte tasaisesti taikinan päälle.
3 Kierrä taikina tiukasti rullalle pitkää reunaa pitkin ja leikkaa päät tasaisiksi.
4 Leikkaa taikinasta 2,5 cm:n paloja ja laita ne voideltuun muffinivuokaan.
5. Anna nousta 45 minuuttia.
6 Paista 200 °C:ssa 25 minuutin ajan.
7 Kun pullat ovat jäähtyneet, sivele pullat valmistamallasi kiilteellä.

Mukautetut esiasetukset

Käyttökaaviot ja -ohjeet



Huomaa
- Älä käytä yleiskonetta tai tehosekoitinta tyhjänä.
- Voit tallentaa mukautetussa tilassa enimmäisajan. Kun enimmäisaika on kulunut loppuun, esimääritys tallennetaan automaattisesti.
- Voit peruuttaa tallennuksen seuraavasti: Paina mitä tahansa esiasetuspainiketta tai vaa'an painiketta "Nollaa" tai "kg/lb". Vaihtoehtoisesti voit katkaista laitteesta virran.
- Kone voi tallentaa yhden mukautetun esiasetuksen kerrallaan.
- Jos haluat korvata tallennetun mukautetun esiasetuksen, noudata mukautetun esiasetuksen tallentamisesta annettuja ohjeita.
- Olemassa olevia esiasetuksia ei voi käyttää mukautetun esiasetuksen tallentamisen aikana.
- Kun tallennat mukautettua esiasetusta, nopeuden muutosten enimmäismäärä on 20. Sykäystoimintoa käytettäessä tämä lasketaan 2:ksi nopeuden muutokseksi.
- Mukautetun esiasetuksen suurin mahdollinen kesto on 5 minuuttia.
- Ajastimen lukema kasvaa mukautetun esiasetuksen tallennuksen aikana, kunnes se saavuttaa 5 minuutin enimmäistallennuspituuden. Ajastin ei nollaudu, kun valitaan eri nopeus.

1 Kytke laite päälle liittämällä se verkkovirtaan.
2 Kun olet valmis tallentamaan mukautetun esiasetuksen, paina painiketta ja pidä sitä painettuna, kunnes näyttöön tulee rEC.

Kun tallennus onnistuu:
- Mukautuspainikkeen alla oleva valo alkaa vilkkua oranssina.
- Esiasetuspainikkeissa ei ole valoa.
- Manuaalisissa nopeuksissa (alhainen, keskinopea, nopea, sykäys) palaa kirkas valo.

3 Aloita valittu jakso käyttämällä painikkeita sykäys, alhainen, keskinopea ja nopea, jonka jälkeen ajastimen lukema alkaa kasvaa sekunteina.

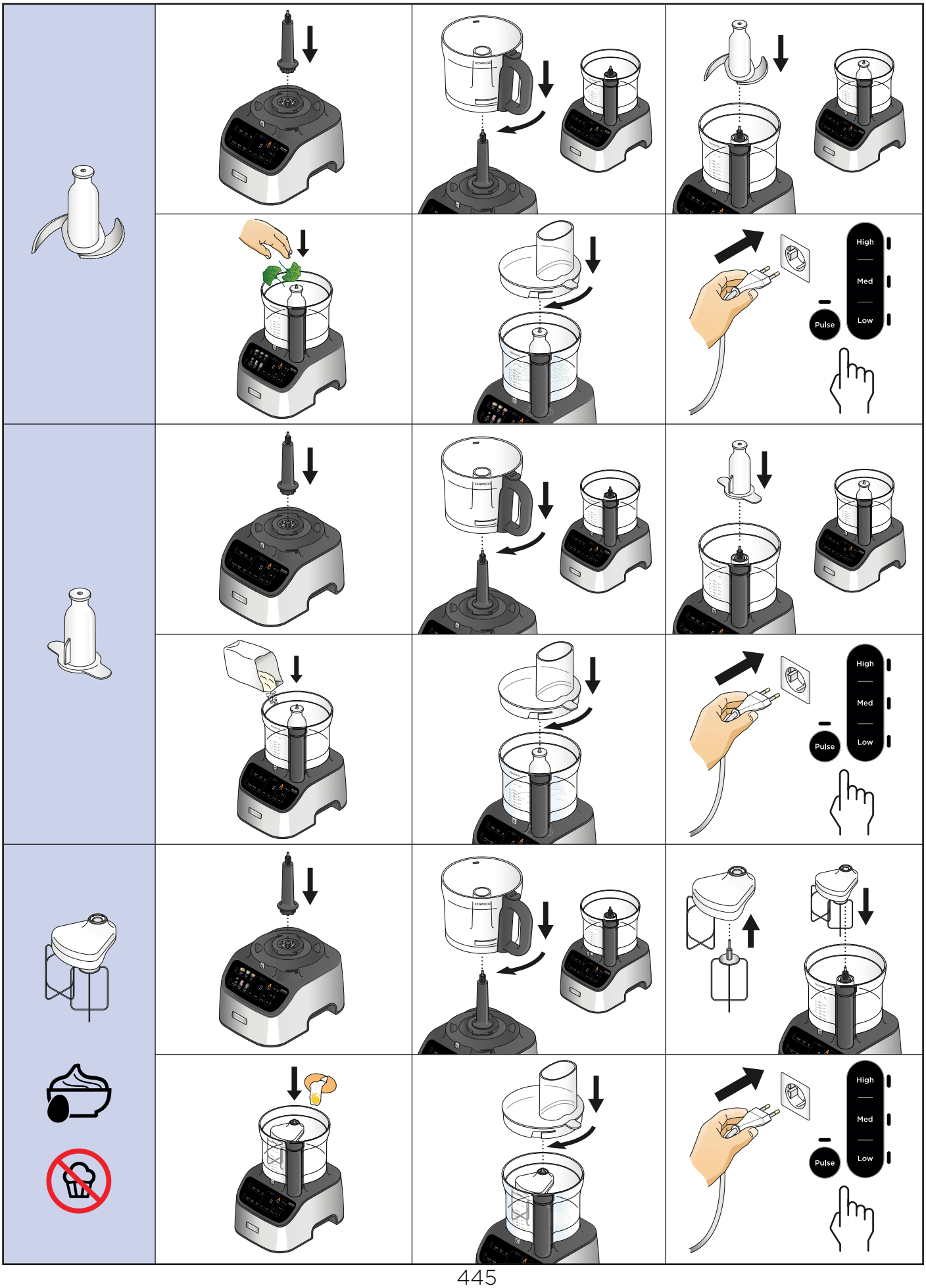
Huomaa: Käyttäjän ei tarvitse pitää painettuna painiketta alhainen, keskinopea tai nopea tallentamisen aikana sen jälkeen, kun kyseinen nopeus on valittu.
Toiminta jatkuu valitulla nopeudella, kunnes valitaan toinen nopeus. Jos haluat käyttöön sykäysnopeuden, paina sen painiketta ja pidä sitä painettuna.
Tallennusvaiheen aikana laitteen tilan tulee olla alla olevan kaltainen.
- Valittu manuaalinen nopeus vilkkuu.
- Manuaalisissa nopeuksissa, jotka eivät ole käytössä, palaa valo.
- Esiasetuspainikkeissa ei ole valoa.

Jos laite ei ole käynnissä tallennusvaiheessa, laitteen tilan tulee olla alla olevan kaltainen.
- Manuaalisissa nopeuksissa palaa kirkas valo.
- Mukautettu esiasetus vilkkuu oranssina.
- Esiasetuspainikkeissa ole valoa.
- Ajastimen lukema kasvaa edelleen ja se tallentaa ajan, jolloin laite ei ole käynnissä ja joka lasketaan mukaan esiasetusjaksoon.

4 Kun haluat tallentaa esiasetusjakson, paina mukautetun esiasetuksen painiketta. Tallennuksen aikana mukautetun esiasetuksen painike vilkkuu 4 kertaa nopeasti. lopettaa vilkkumisen 4 sekunnin ajaksi ja muuttuu sen jälkeen valkoiseksi.

Yleiskoneen käyttö – veitsiterä, taikinatyökalu ja kaksoisvispilä

Käyttökaaviot ja -ohjeet



TÄRKEÄÄ

- Aseta kulho ja varuste aina paikoilleen yleiskoneeseen ennen aineosien lisäämistä.
- Älä käytä kantta yleiskonetta käyttäessäsi.
- Yleiskone ei toimi, jos kulho tai kansi ei ole kunnolla paikallaan. Tarkista, että syöttöputki ja kulhon kahva ovat oikealla puolella.
- Pysäytä laite ja irrota pistoke aina ennen kannen poistamista.
- Yleiskoneella ei voi rouhia tai jauhaa kahvinpapuja tai hienontaa palasokeria.
- Vispilä ei sovellu valmiiden leivontaseosten sekoittamiseen, sillä ne ovat niin raskaita, että vispilä vaurioituu. Käytä aina terää.
- Kun käytät mausteena manteliesanssia tai -aromia, varo että aine ei kosketa muoviosiin, sillä siitä jää pysyviä jälkiä.
- Älä käsittelee leipätaikinaa yli 60 sekunnin ajan. Laite on tarkoitettu ainoastaan taikinapallon tekemiseen, sitä ei ole tarkoitettu taikinan jatkuvaan vaivaamiseen.
  Kun taikinapallo on muodostunut, poista se laitteesta ja vaivaa sitä käsin.
- Vaivaa leipätaikina vain käsin. Uudelleen vaivaaminen kulhossa ei ole suositeltavaa, koska sen seurauksena yleiskoneesta voi tulla epävakaa.
- Kun vatkaat rasvan ja sokerin kaksoisvispilällä, älä käytä rasvaa suoraan jääkaapista otettuna, sillä se vahingoittaa vispilöitä.

1 Kiinnitä irrotettava akseli moottoriosaan.
2 Aseta kulho moottoriyksikköön ja lukitse kääntämällä myötäpäivään.
3 Kiinnitä joko veitsen terä, taikinatyökalu tai kaksoisvispilä käyttöakselille.

Huomautus: Jos käytät kaksoisvispilää, varmista, että vispilät työnnetään käyttöpäähän ennen lisälaitteen kiinnittämistä tehosekoittimen kulhon käyttöakselille.

4 Lisää ainekset kulhoon.
5 Aseta kansi paikoilleen. Varmista, että käyttöakselin/välineen yläosa tulee kannen keskelle.
6 Laita laite päälle kytkemällä se verkkovirtaan.
7 Valitse nopeus (Low/Med/High/Pulse). Katso suositeltava käyttö -kaaviota.

Vihjeitä ja neuvoja

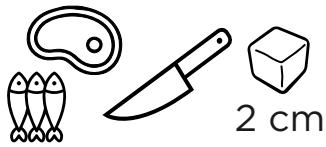
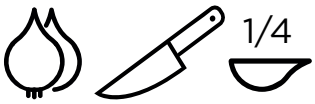
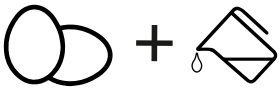
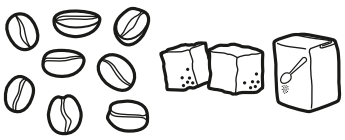
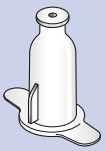
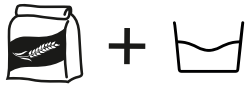
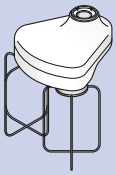
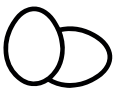
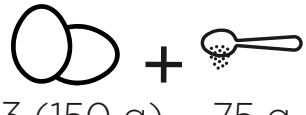
- Käytä sykäystoimintoa lyhytkestoisiin toimintoihin. Sykäystoiminto on käytössä niin kauan kuin säädintä pidetään paikallaan.
- Jotkut elintarvikkeet saattavat värjätä muovia. Tämä on täysin normaalia eikä vahingoita muovia tai vaikuta ruoan makuun. Poista väri hankaamalla kasvisöljyyn kastetulla kankaalla.
- Saat aineksille karkean koostumuksen käyttämällä sykäyspainiketta.
- Varo käsittelemästä ruoka-aineita liikaa.
- Kun valmistat leivonnaisia, kuutioi kovettunut rasva ensin 2 cm:n kuutioiksi.
- Parhaat tulokset saat, kun tahmeita hedelmiä/ainesosia kuten taateleita käsitellessäsi ensin rikot ainesosat "Sykäys"-toimintoa käyttämällä ja jatkat sen jälkeen käsittelyä suurimmalla nopeudella.

Vihjeitä ja neuvoja - Taikinan sekoitin

- Leipätaikina - Aseta kuiva-aineet kulhoon ja lisää neste syöttöputken kautta laitteen ollessa käynnissä. Työstä niin kauan, kunnes kulhoon on muodostunut kimmoisa taikinapallo.

Vihjeitä ja neuvoja - Kaksoisvispilä

- Parhaat tulokset saat vatkaamalla huoneenlämpöisiä munia. Varmista, että kulho ja vispilät ovat puhtaat ja rasvattomat ennen vatkausta.
- Rasvan ja sokerin vaahdottaminen - Rasvan on annettava lämmetä huoneenlämpöiseksi (20 °C) ennen vaahdottamista.
- Raskaat ainekset, kuten jauhot ja kuivatut hedelmät, on syytä sekoittaa kakkuseoksiin käsin.

		MAX		(Sec)
		600 g	High + Pulse (Nopea + Sykäys)	10–30
		1,5 kg	Low–High (Alhainen–Nopea)	10–20
		250 g	Pulse (Sykäys)	5–10
		30–50 g	High (Nopea)	20–30
			High (Nopea)	10
			High + Pulse (Nopea + Sykäys)	10–20
			High (Nopea)	60–120
				
			High (Nopea)	60
		x5 (150 g)	High (Nopea)	90–150
		250–500 ml	Med–High (Keskinopea–Nopea)	60–90
			High (Nopea)	240–300

Reseptit

All in One -sienikakku

362 g nostatusaineettomia jauhoja
13 g leivinjauhetta
375 g kidesokeria
375 g suolatonta voita (huoneenlämpötilassa)
375 g munia

Ohje:

1 Kiinnitä veitsen terä ja lisää ainekset yleiskoneen kulhoon edellä mainitussa järjestyksessä.
2 Sekoita ainekset käyttämällä Sekoitus-esiasetusta.
3 Lisää kakkujauhoseos voideltuun leipävuokaan (noin 300 x 80 x 110 mm).
4 Paista esilämmitetyssä uunissa 170 °C:ssa 40–50 minuutin ajan.

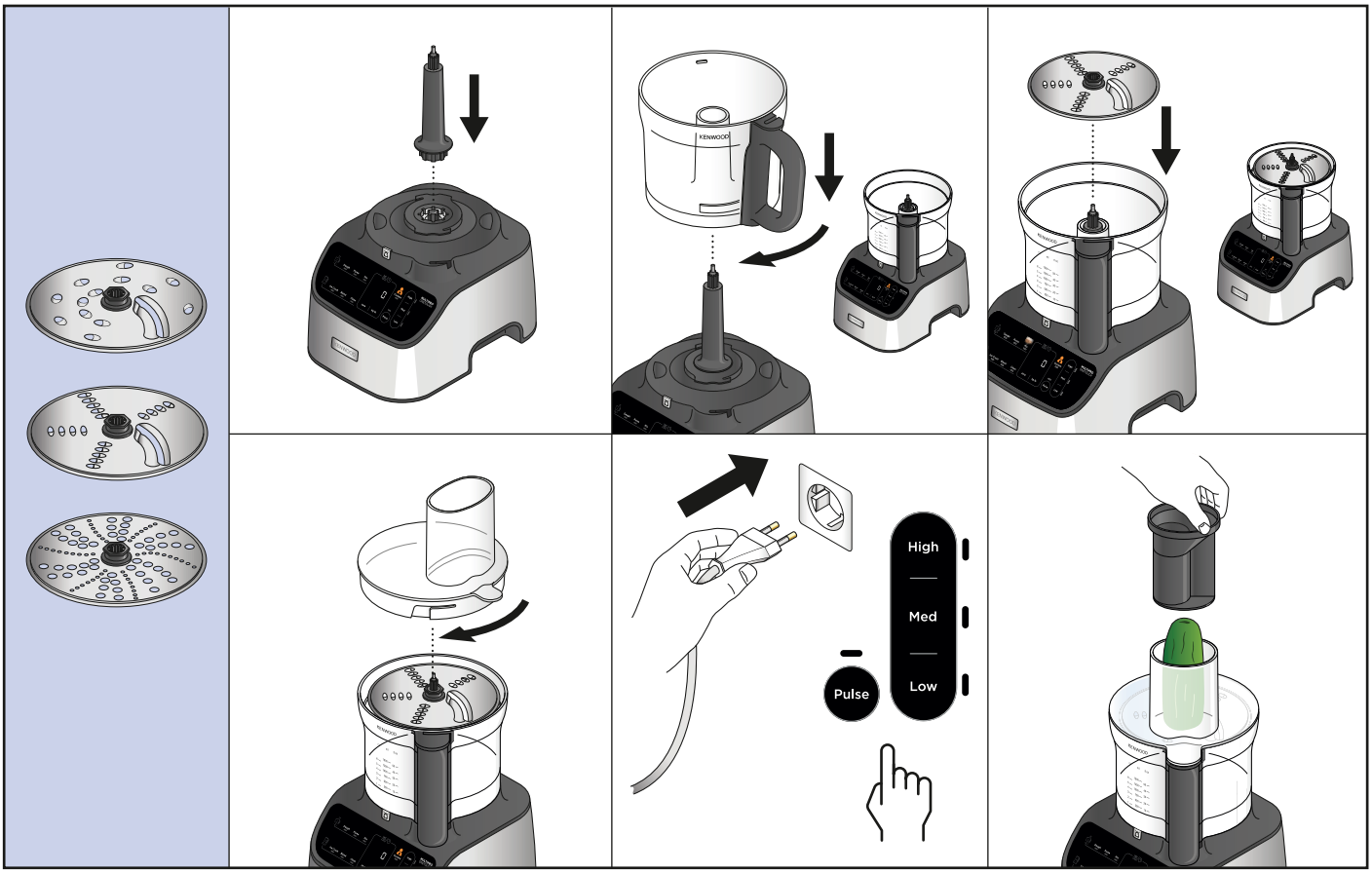
Pizzataikina

500 g jauhoja
30 g oliiviöljyä
7 g suolaa
7 g hiivaa
300 ml vettä

1 Kiinnitä taikinatyökalu kulhoon.
2 Lisää kaikki ainekset kulhoon.
3 Paina TAIKINA-esiasetusta.
4 Vaivaa jauhotetulla työpöydällä, kunnes taikinassa on sopiva sitko. Irrota työkalu kulhosta. Peitä taikina kostealla pyyhkeellä ja jätä se lepäämään 30–40 minuutin ajaksi lämpimään paikkaan.
5 Jaa taikina kahtia ja kauli se kahdeksi 15 cm:n pizzapohjaksi.
6 Siirrä semolinajauhoilla jauhotetulle pellille, lisää täytteet pizzaan ja paista 10–15 minuuttia 240 ° C: ssa.

Yleiskoneen käyttö – Levyt

Käyttökaaviot ja -ohjeet

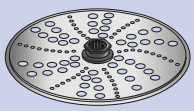
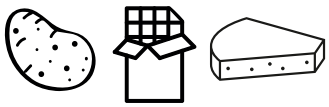
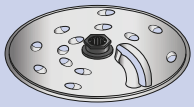
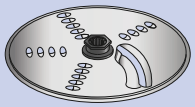


TÄRKEÄÄ
- Älä käytä pientä työnnintä ilman, että suurempi työnnin on paikallaan, muussa tapauksessa työntimen pohja voi vaurioitua.
- Älä työnnä sormiasi syöttöputkeen.

1 Kiinnitä akseli ja kulho moottoriosaan.
2 Tartu levyn keskiosaan ja aseta se akseliin oikea puoli ylöspäin.
3 Aseta kansi paikalleen.
4 Laita ruoka käytettävään syöttöputkeen.
Voit käyttää pientä syöttöputkea - asettamalla sen isomman syöttöputken sisään. Käytä ohuita raaka-aineita.
Voit käyttää suurta syöttöputkea - käyttämällä molempia työntämisosia yhdessä.
5 Laita laitteen pistotulppa pistorasiaan, valitse nopeus ja paina tasaisesti syöttöpainimella.

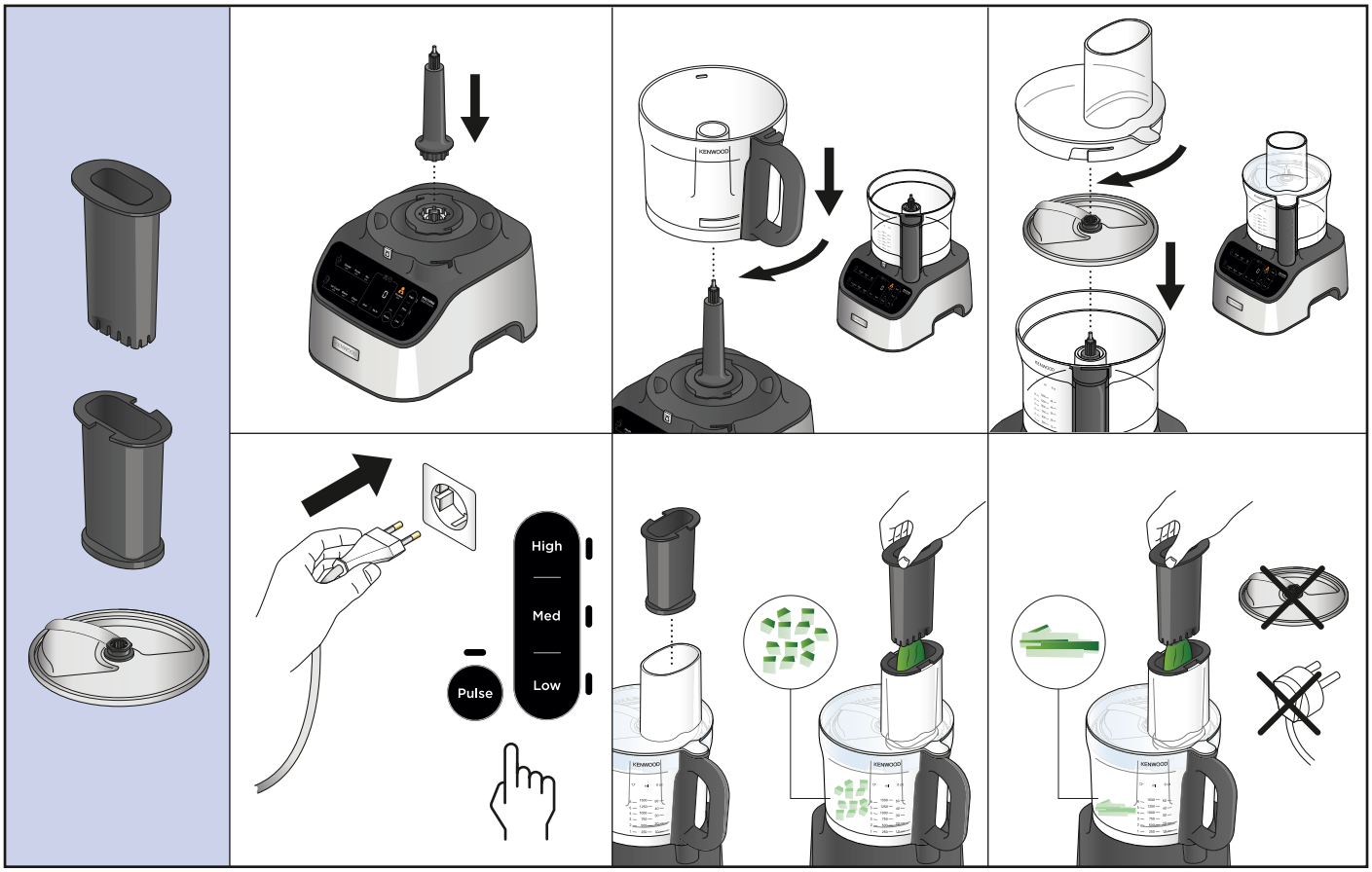
Vihjeitä ja neuvoja
- Käytä tuoreita raaka-aineita.
- Älä paloittele ruokaa liian pieniksi paloiksi. Täytä syöttöputki melko täyteen, jotta ainekset eivät liiku sivusuunnassa.
- Pystysuunnassa asetetut ainekset tulevat ulos lyhyempinä kuin vaakasuunnassa asetetut.
- Levyyn tai kulhoon jää aina hieman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

Käyttökaavio

		MAX		(Sec)
		Max	High (Nopea)	5-30
		Max	High (Nopea)	5-30
		Max	Low (Alhainen)	5-30

Yleiskoneen käyttö – Express Dice -kuutiointilaite

Käyttökaaviot ja -ohjeet



TÄRKEÄÄ

- Kuutiointilevyä saa käyttää vain yhdessä kuutiointilaitteen kanssa.
- Kuutiointilisälaitteen työnnintä tulee käyttää ainoastaan kuutiointiritilän kanssa. Käyttö ilman kuutiointiritilää vaurioittaa työntimen pohjaa.
- Juuston, kinkun ja chorizon kaltaiset ainekset tukkivat ritilän, joten ei ole suositeltavaa käsitellä niitä tämän laitteen avulla.

1 Kiinnitä akseli ja kulho moottoriosaan.
2 Lisää kuutiointilevy. Aseta kansi paikalleen.
3 Kiinnitä kuutiointiritilä syöttöputkeen.
4 Laita laitteen pistotulppa pistorasiaan, valitse nopeus ja työnnä elintarvikkeet kuutiointityöntimellä kuutiointiritilän läpi.
Express Dice -laitteen avulla voidaan valmistaa myös ranskalaisia perunoita, dipattavia vihanneksia ja vihannessuikaleita.
5 Kiinnitä kuutiointiritilä paikalleen ilman kuutiointilevyä.
6 Työnnä ruoka manuaalisesti ritilän läpi kytkemättä laitetta päälle.

Vihjeitä ja neuvoja

- Voit auttaa ainesten käsittelemisessä painamalla paininta molemmin käsin voimakkaasti.
- Saat parhaat tulokset käyttämällä tuoreita hedelmiä ja vihanneksia.
- Älä pakkaa aineksia syöttöputkeen tiukasti. Ainesten koko saa olla enintään:

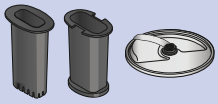
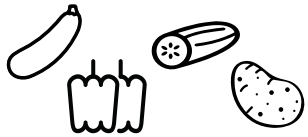
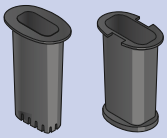
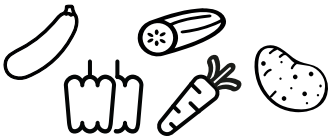
50 × 30 mm

- Jos ainekset ovat niin kovia, että niitä ei voi työntää ritilän läpi, keitä niitä noin 10-15 minuuttia ja jäähdytä ne jääkaapissa ennen käsittelemistä.
- Poista aineksista kovat kuoret, kivet ja siemenet ennen käsittelemistä.

Huomaa:

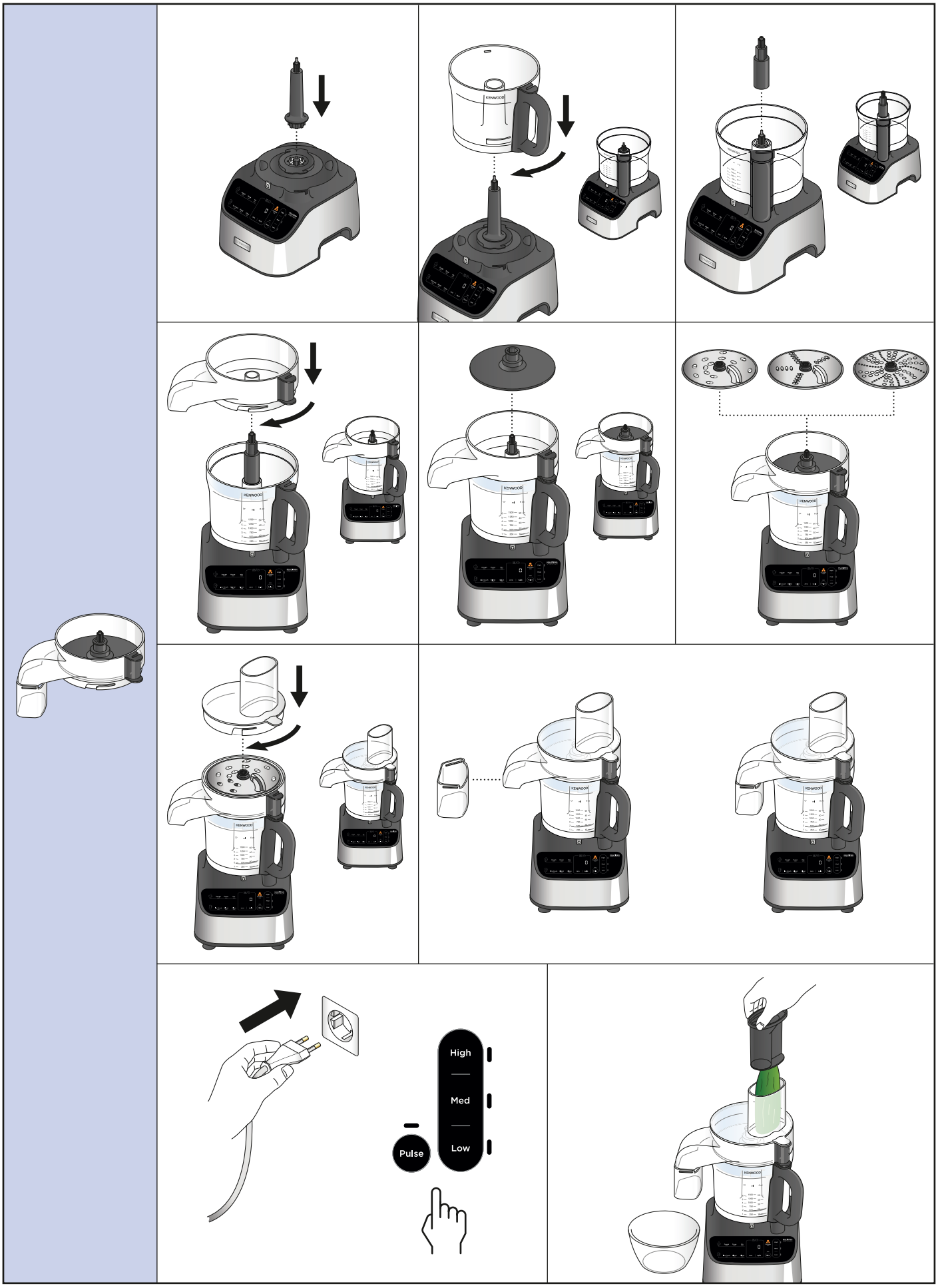
- Koska ainesten koko vaihtelee, kuutioiden muoto voi vaihdella. Tämä on normaalia.
- Puhdista kuutiointiritilä painimen päällä, jotta voit poistaa kaikki kuutiointiritilään kiinni jääneet ainekset.

Käyttökaavio

		MAX		(Sec)
		Max	High (Nopea)	5-30
		Max	N/A (EI SOVELLETA)	N/A (EI SOVELLETA)

Yleiskoneen käyttö – Express Serve

Käyttökaaviot ja -ohjeet

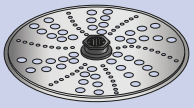
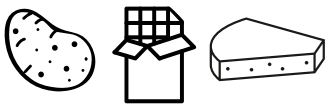
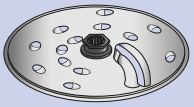
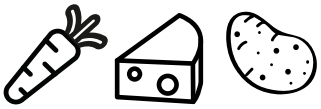
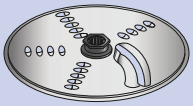
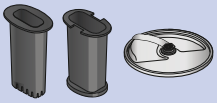
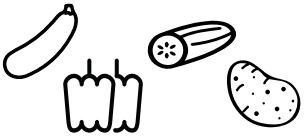


TÄRKEÄÄ

- Express Serve -osa ei toimi, ellei pientä käyttöakselia ole kiinnitetty pääkäyttöakselille.
- Älä käytä liiallista voimaa lisälaitetta käyttäessäsi.
- Jos ruoka ei poistu ruoan ulostuloaukosta, sammuta laite ja tarkista, että ruoka ei ole jäänyt kiinni linkolevyn alle ja että linkolevy on kiinnitetty. Poista kaikki kiinni jääneet ainekset ennen kuin jatkat käsittelyä.

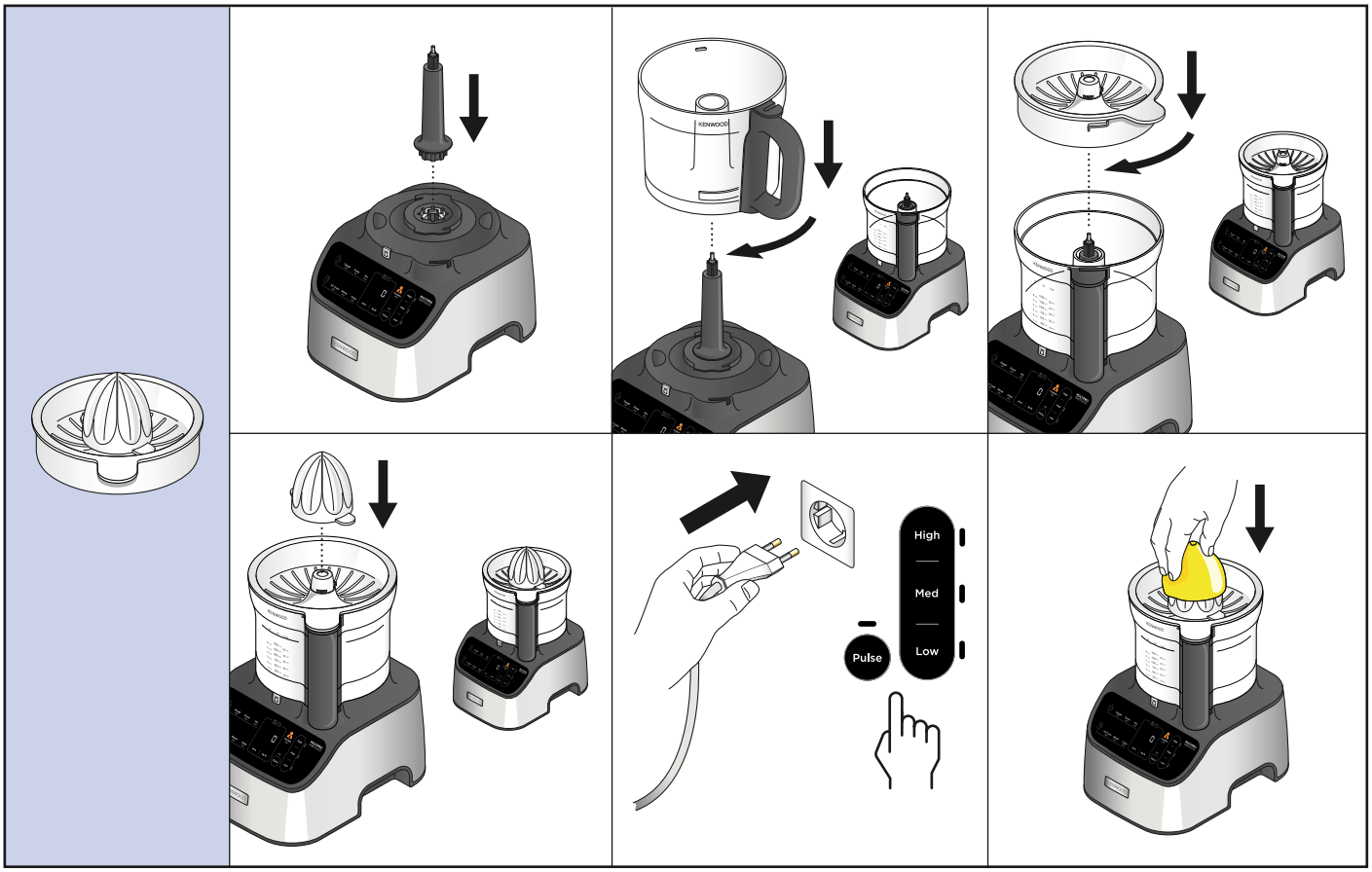
1 Kiinnitä akseli ja kulho moottoriosaan.
2 Aseta pieni vetoakseli pääakseliin.
3 Asenna tarvittava varuste/levy.
Huomaa: Express-lisälaitetta voidaan käyttää Express-kuutiointilisälaitteen kanssa sekä siivutus-/raastinlevyjen ja erikoishienojen raastinlevyjen kanssa.
4 Aseta kansi paikalleen.
5 Kiinnitä syöttöputken jatke.
6 Laita elintarvikkeet käytettävään syöttöputkeen.
7 Laita laitteen pistotulppa pistorasiaan, valitse nopeus ja työnnä aineksia painimella tasaisesti alaspäin.

Käyttökaavio

		MAX		(Sec)
		Max	High (Nopea)	5-30
		Max	High (Nopea)	5-30
		Max	Low (Alhainen)	5-30
		Max	High (Nopea)	5-30

Yleiskoneen käyttö – Sitruspuserrin

Käyttökaaviot ja -ohjeet



TÄRKEÄÄ

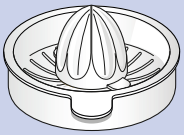
- Sitruspuristin ei toimi, ellei siivilä ole kunnolla paikallaan.

1 Kiinnitä akseli ja kulho moottoriosaan.
2 Kiinnitä siivilä kulhoon. Varmista, että siivilän kahva lukittuu paikalleen kulhon kahvan päälle.
3 Aseta kartio akselin päälle ja käännä sitä, kunnes se painuu pohjaan saakka.
4 Leikkaa hedelmät kahtia. Laita laitteen pistotulppa pistorasiaan, valitse hidas nopeus ja paina hedelmät kartiota vasten.

Vihjeitä ja neuvoja

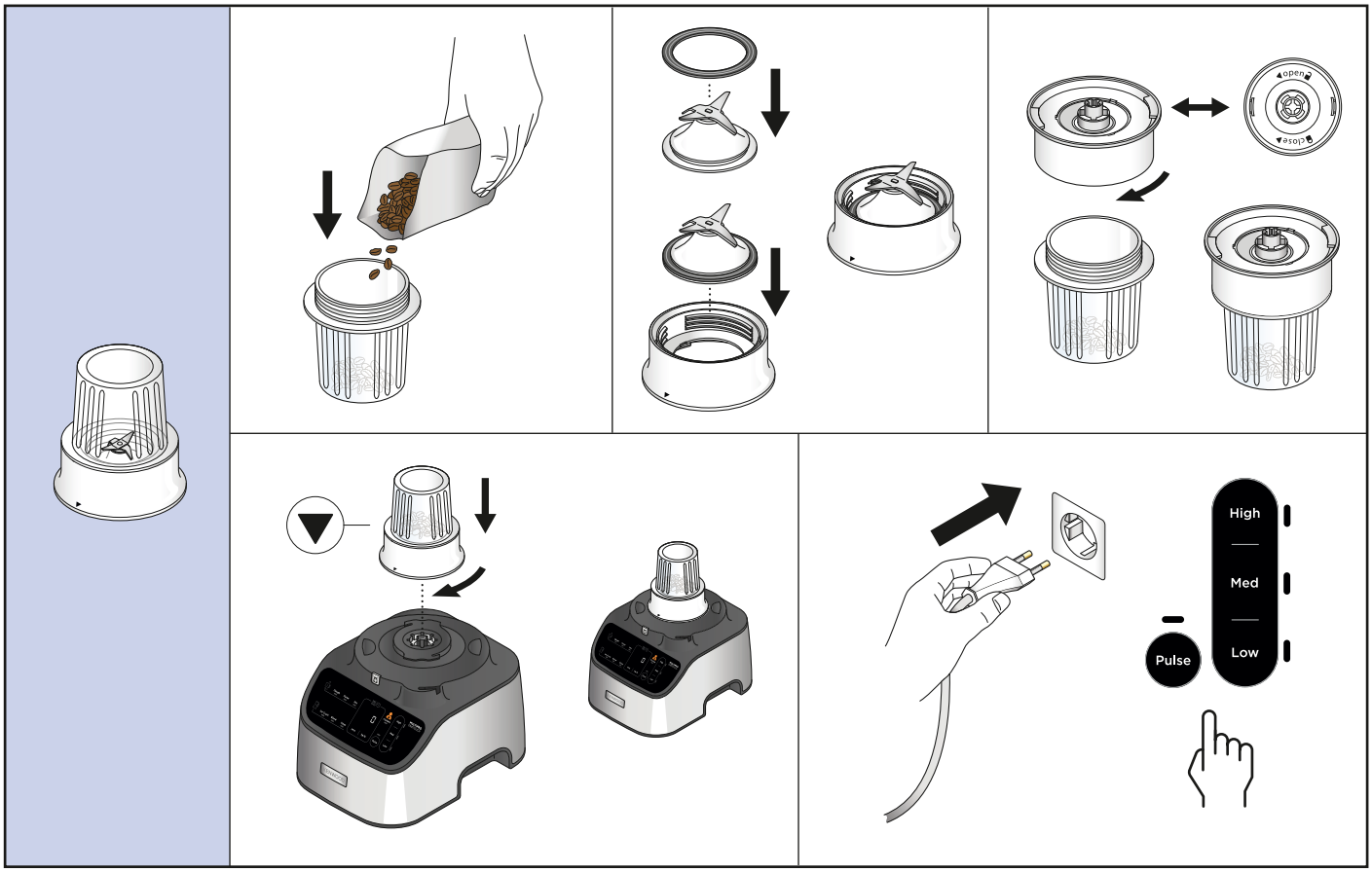
- Saat enemmän mehua säilyttämällä hedelmät huoneenlämpötilassa ja pyörittelemällä niitä pöytätasoa vasten ennen mehun pusertamista.
- Mehua tulee enemmän, kun siirtelet hedelmää sivusuunnassa pusertamisen aikana.
- Jos puserrat paljon mehua, tyhjennä siivilä välillä, jotta hedelmäliha ja siemenet eivät tuki sitä.

Käyttökaavio

		MAX		(Sec)
		1 kg	Low (Alhainen)	120–180

Yleiskoneen käyttö – Lasimylly

Käyttökaaviot ja -ohjeet



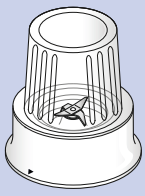
1 Laita aineosat astiaan.
2 Kiinnitä tiivisterengas teräasetelmaan.
3 Käännä teräasetelma ylösalaisin. Laske se astiaan terät alaspäin.
4 Kierrä teräasennelma paikalleen tölkkiin. Katso ohjeet teräasennelman alaosan grafiikasta seuraavia varten:
- - Avatussa asennossa
- - Lukitussa asennossa

5 Aseta mylly moottoriyksikköön. Lukitse se paikalleen kääntämällä myötäpäivään.
6 Laita laitteen pistotulppa pistorasiaan, valitse suuri nopeus tai käytä sykäystoimintoa.

Vihjeitä ja neuvoja

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

Käyttökaavio

		MAX		(Sec)
		50 g	High (Nopea)	10–30
		50 g	High (Nopea)	30

Resepti

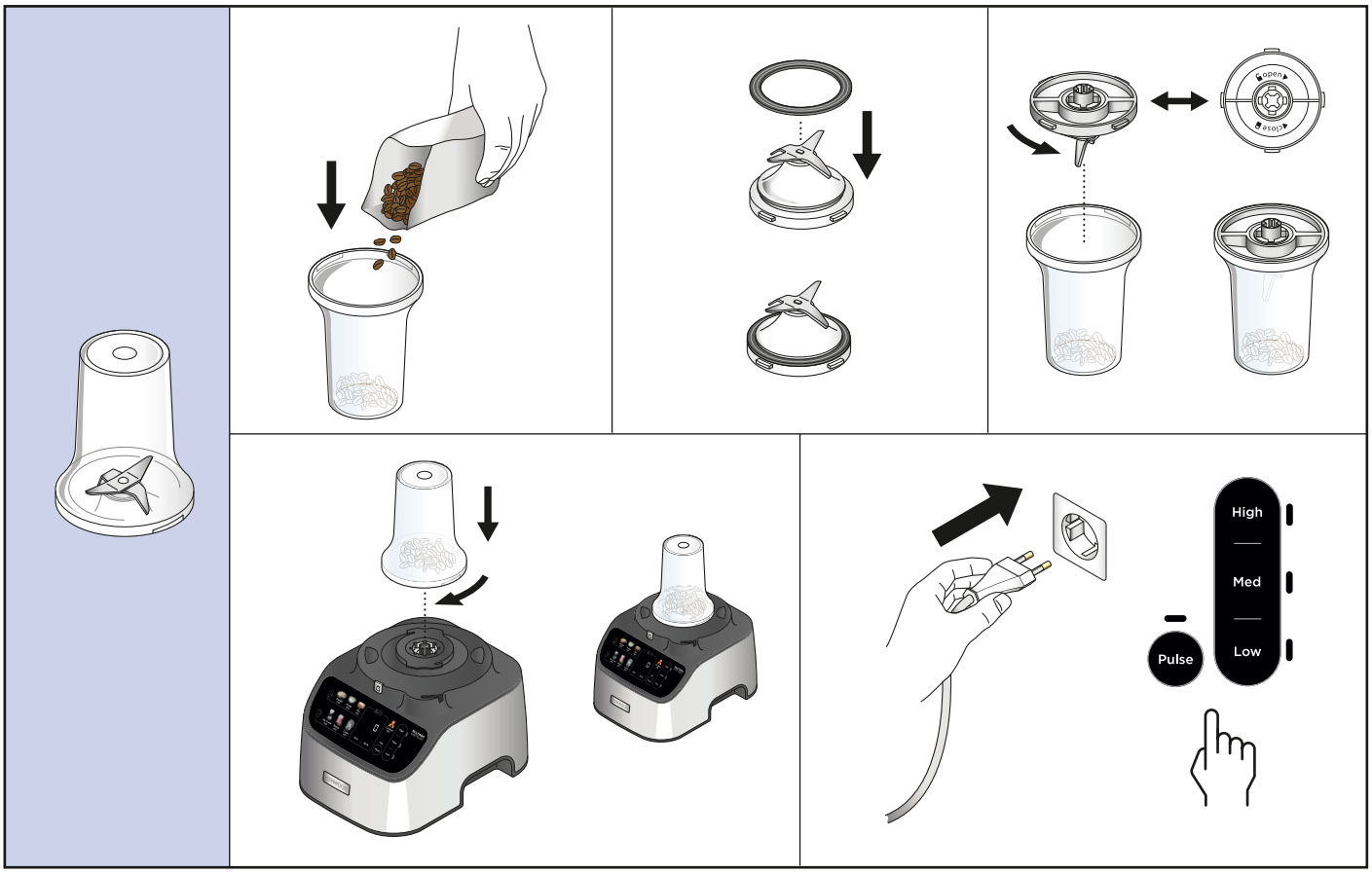
Luumumarinadi

250 g juoksevaa kirkasta hunajaa
25 g pieniä pehmeitä luumuja
25 ml kylmää vettä

1 Aseta kaikki ainekset myllyyn. Anna jäähtyä yön yli.
2 Kiinnitä mylly moottoriyksikköön.
3 Laita laitteen pistotulppa pistorasiaan, valitse ja pidä painettuna sykäysnopeus ja käsittele 4 sekunnin ajan.
4 Käytä tarpeen mukaan.

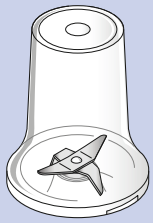
Yleiskoneen käyttö – Muovimylly

Käyttökaaviot ja -ohjeet



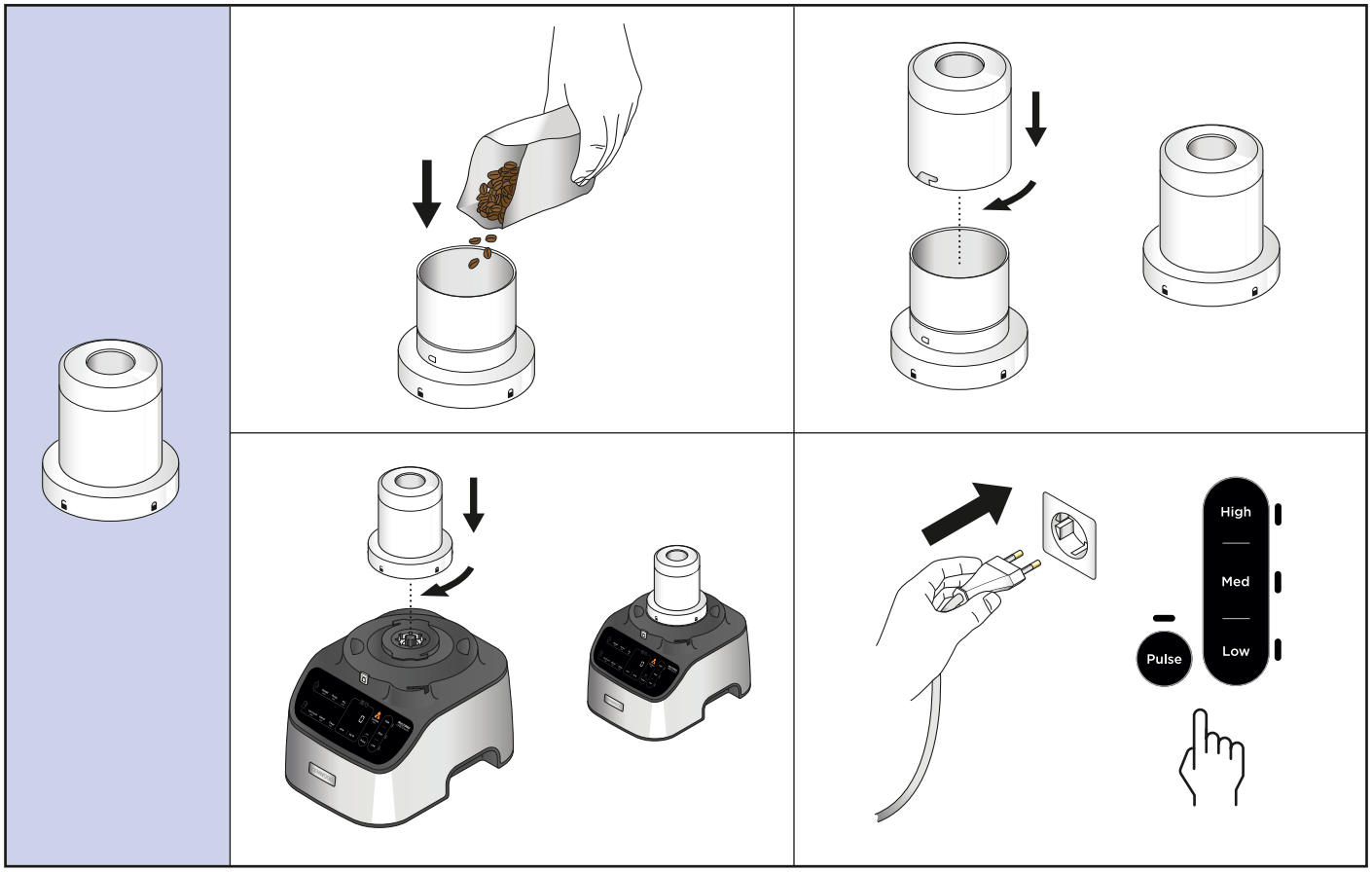
1 Laita aineosat astiaan.
2 Kiinnitä tiivisterengas teräasetelmaan.
3 Käännä teräasetelma ylösalaisin. Laske se astiaan terät alaspäin.
4 Kierrä teräasetelma astiaan ja kiristä sormin. Lisätietoja on teräasetelman pohjassa:
   - Avatussa asennossa
   - Lukitussa asennossa
5 Aseta mylly moottoriosan päälle, kohdista myllyn ▼ moottoriosan symboliin ▮ ja lukitse kääntämällä myötäpäivään.
6 Laita laitteen pistotulppa pistorasiaan, valitse suuri nopeus tai käytä sykäystoimintoa.

Käyttökaavio

		MAX		(Sec)
		50 g	High (Nopea)	10–30
		50 g	High (Nopea)	30

Yleiskoneen käyttö – Jauhatusmylly

Käyttökaaviot ja -ohjeet



TÄRKEÄÄ

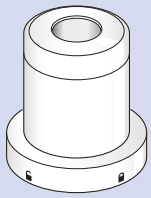
- Älä käsittele kuivattua kurkumajuurta tässä myllyssä, sillä se on liian kovaa ja voi vahingoittaa teriä.

1 Aseta ainesosat teräasetelmaan.
2 Aseta kansi paikalleen. Lukitse kääntämällä myötäpäivään.
3 Aseta mylly moottoriyksikköön ja lukitse kääntämällä myötäpäivään.
4 Laita laitteen pistotulppa pistorasiaan, valitse suuri nopeus tai käytä sykäystoimintoa.

Vihjeitä ja neuvoja

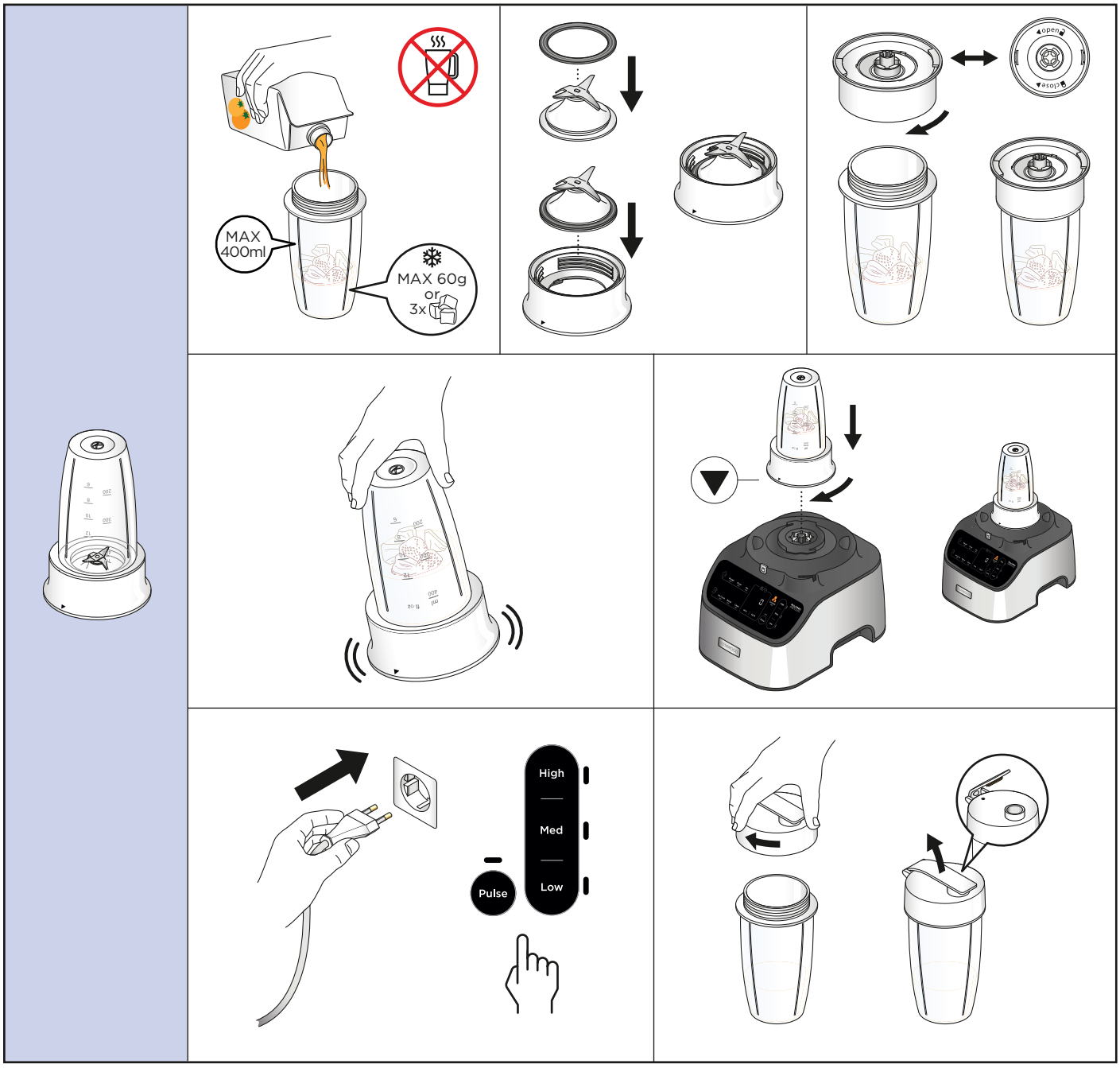
- Mausteita hienonnettaessa on suositeltavaa hienontaa myllyssä korkeintaan 50 grammaa kerrallaan.
- Mausteiden aromi säilyy paljon paremmin niiden ollessa kokonaisia, joten hienonna niitä vain pieni määrä kerrallaan aromien säilyttämiseksi.
- Kokonaiset mausteet kannattaa paahtaa ennen jauhamista, jotta niiden aromi ja eteeriset öljyt vapautuvat parhaiten.
- Älä käsittele kuivattua kurkumajuurta tässä myllyssä, sillä se on liian kovaa ja voi vahingoittaa teriä.
- Pilko inkivääri ja kookos pieniksi paloiksi ennen hienontamista.
- Parhaiden tulosten varmistamiseksi on suositeltavaa käyttää kulhoa, kun yrttejä hienonnetaan.

Käyttökaavio

		MAX		(Sekuntia)
		50 g	High (Nopea)	30–60
		50 g	High (Nopea)	30–60
		50 g	Pulse (Sykäys)	15–30
		30 g	Pulse (Sykäys)	5–10
		30 g	Pulse (Sykäys)	5–10
		30 g	Pulse (Sykäys)	5–10
		40 g	High/Pulse (Nopea + Sykäys)	30–60

Yleiskoneen käyttö – Henkilökohtainen tehosekoitin

Käyttökaaviot ja -ohjeet

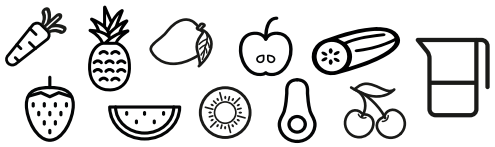


TÄRKEÄÄ
- Älä tehosekoita jäisiä aineksia tai jääpaloja, jos pullossa ei ole nestettä.
- Jos tiivistysrengas on vaurioitunut tai asennettu väärin, syntyy vuoto.

1 Lisää aineksia pulloon 400 ml:n merkin tasolle asti.
2 Asenna tiivistysrengas teräyksikköön ja varmista, että tiiviste on oikein paikallaan uritetulla alueella.
3 Pitele teräyksikön alapuolta ja laske se pullon päälle, terät alaspäin.
4 Kierrä terän pidike pulloon – lukitse pidike kiertämällä sitä myötäpäivään.
5 Laita laitteen pistotulppa pistorasiaan, valitse suuri nopeus. Anna aineksien sekoittua, kunnes seos on tasainen.
6 Aseta kansi paikoilleen ja sulje se kääntämällä vastapäivään.
7 Voit juoda juomaa avaamalla kannen. Juoma voidaan juoda suoraan pullosta.

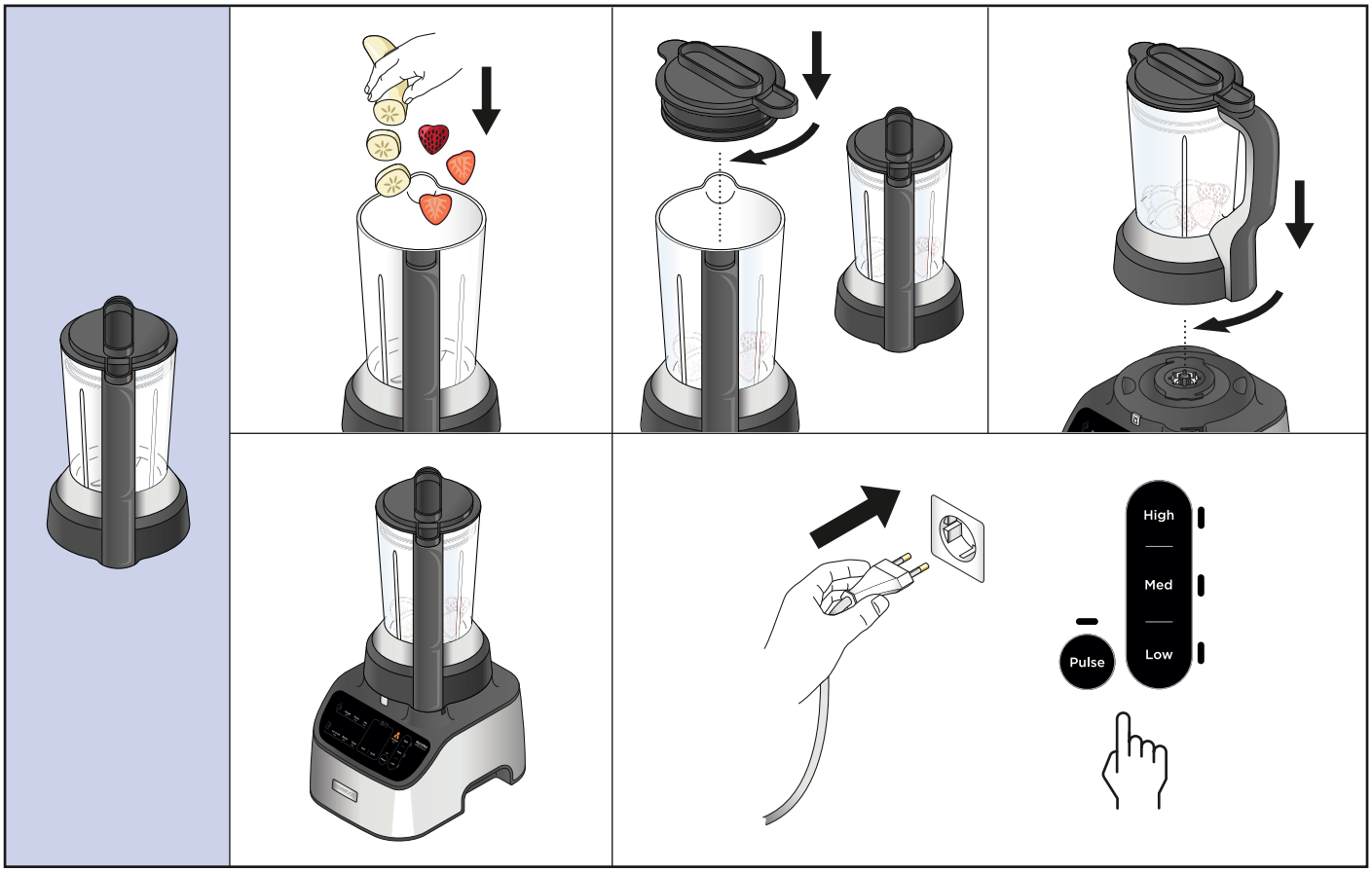
Vihjeitä ja neuvoja
- Kun juoman rakenne on sellainen kuin haluat, voit varmistaa kaikkien ainesten sekoittumisen käyttämällä P-sykäyspainiketta.
- Kun pullo täytetään täyteen saakka (400 ml), saadaan noin kaksi annosta.
- Jos juomaa ei juoda heti, säilytä se jääkaapissa.
- Varmista, että juoma on riittävän ohutta juotavaksi annostelukannen avulla. Saat ohuempaa juomaa lisäämällä nestettä.
- Kaikista juomista ei tule täysin tasaisia sekoituksen jälkeen, jos niissä on siemeniä tai kuituisia aineksia.
- Joidenkin juomien ainekset voivat erottua juoman seistessä, joten juoma on parasta juoda heti. Erottunut juoma on sekoitettava ennen nauttimista.
- Kun annostelukansi on paikoillaan, pidä pullo pystysuorassa asennossa.

Käyttökaavio

		MAX		(Sec)
		400 ml (❄ 60 g)	High (Nopea)	30–60

Yleiskoneen käyttö – Muovinen tehosekoitin

Käyttökaaviot ja -ohjeet



TÄRKEÄÄ

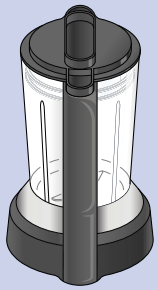
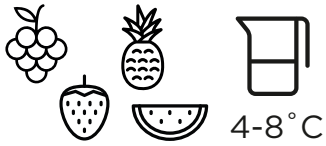
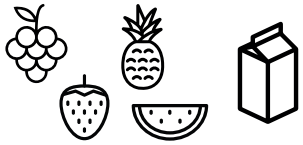
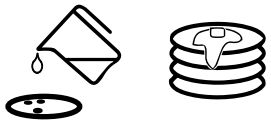
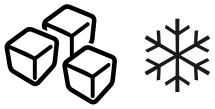
- Laite ei toimi, jos tehosekoitinastia ei ole kunnolla paikallaan.
- Mausteiden käsittelemistä ei suositella, sillä ne voivat vaurioittaa muoviosia.

1 Laita aineosat kannuun.
2 Sovita kansi astiaan ja lukitse kääntämällä myötäpäivään, kunnes se napsahtaa.
3 Aseta tehosekoitin moottoriyksikköön ja lukitse kääntämällä myötäpäivään.
4 Laita laitteen pistotulppa pistorasiaan, valitse suuri nopeus ja sekoita, kunnes seoksen koostumus on sopivan tasaista.

Vihjeitä ja neuvoja

- Laita majoneesia tehdessäsi kaikki ainekset öljyä lukuun ottamatta tehosekoittimeen. Kun laite on käynnissä, kaada öljy kannen valuma-aukosta.
- Paksut seokset, kuten pateetaikinat ja dippikastikkeet, on ehkä kaavittava lastalla. Jos seos on liian paksua, lisää nestettä.

Käyttökaavio

		MAX		(Sec)
	 4-8˚C	1,5 L	High (Nopea)	30– 60
		1 L	High (Nopea)	15–30
		x1 250 g 500 g	High (Nopea)	45–60
		6 (125 g)	Pulse (Sykäys)	30

Reseptit

Majoneesi

4 munankeltuaista
32 g Dijon-sinappia
350 ml öljyä

Ohje

1 Lisää munankeltuaiset ja sinappi tehosekoittimeen.
2 Sekoita suurella nopeudella 10 sekunnin ajan.
3 Kun tehosekoitin on käynnissä, kaada kaikki öljy valumareiästä.

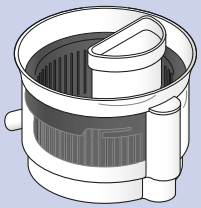
Vauvanruoka

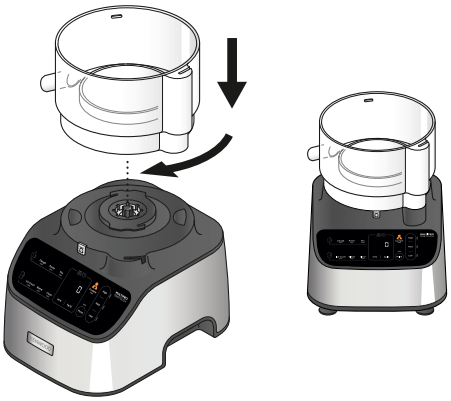
200 g raakaa naudanlihaa (2 cm:n kuutioiksi leikattuna)
200 g raakoja porkkanoita (2 cm:n kuutioiksi leikattuna)
200 g raakoja perunoita (2 cm:n kuutioiksi leikattuna)

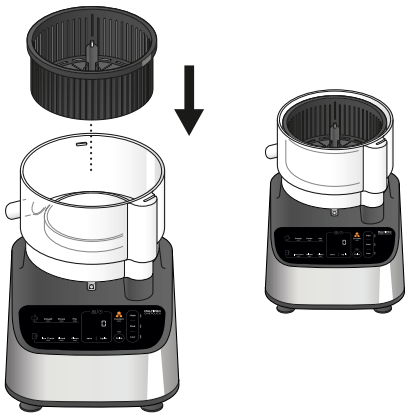
1 Laita kuutioitu naudanliha kattilaan kiehuvaan veteen. Laita kattila kiehumaan ja keitä lihaa 1 tunnin ajan.
2 Aseta kuutioidut porkkanat ja perunat kiehuvaan veteen omaan kattilaansa, laita kattila kiehumaan ja keitä 30 minuutin ajan.
3 Kaada vesi pois naudanlihan, porkkanoiden ja perunoiden päältä. Ota 250 ml keittovedestä talteen. Anna naudanlihan, vihannesten ja veden jäähtyä huoneenlämpötilaan ennen käsittelyä.
4 Aseta naudanliha, porkkanat ja perunat tehosekoittimeen ja lisää talteen otettu keittovesi.
5 Sekoita suurella nopeudella 15 sekunnin ajan.
6 Kaavi tehosekoittimen sisältö alas ja ravista sitä.
7 Sekoita suurella nopeudella, kunnes ruoan koostumus on sopivaa.

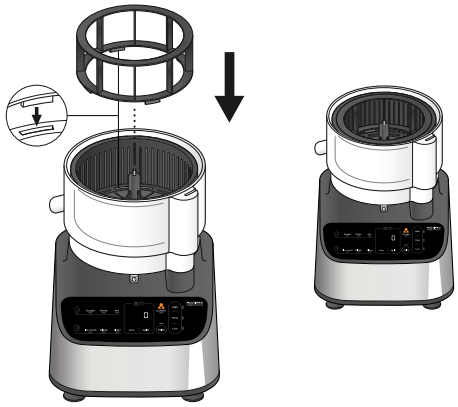
Yleiskoneen käyttö – Mehustin

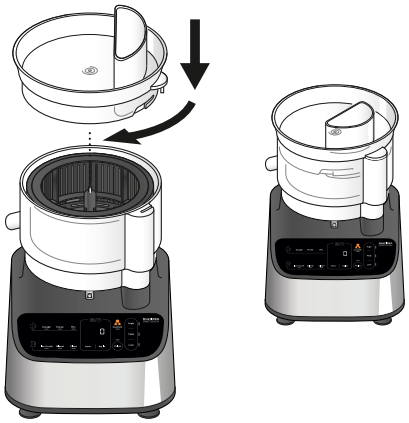
Käyttökaaviot ja -ohjeet

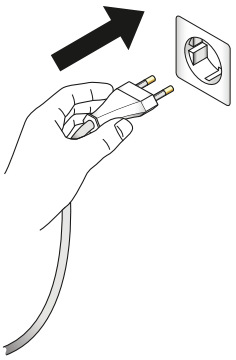


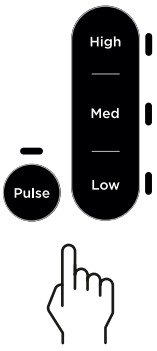


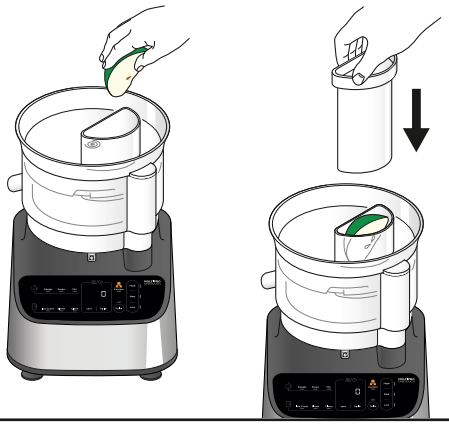












TÄRKEÄÄ

- Mehulinko ei toimi, jos kulho tai kansi ei ole kunnolla paikallaan.
- IJos mehulinko alkaa täristä voimakkaasti, katkaise virta ja poista jäte rummusta. Mehulinko tärisee, jos jäte jakautuu epätasaisesti.
- Tietyt erittäin kovat vihannekset saavat mehulingon hidastumaan tai pysähtymään. Jos näin käy, katkaise virta ja puhdista suodatin.
- Kun käytät mehulinkoa, sammuta siitä virta säännöllisesti ja tyhjennä jäteastia.

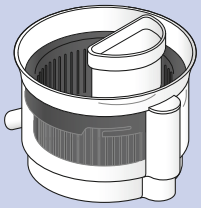
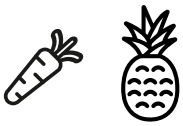
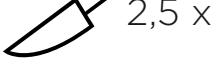
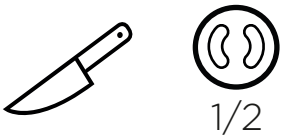
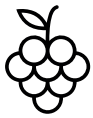
1 Kiinnitä mehulingon astia moottoriyksikköön. Lukitse kääntämällä myötäpäivään. Kun astia on paikallaan oikein, nokan tulee osoittaa vasemmalle.
2 Aseta hedelmälihan poistin suodatinrumpuun. Varmista, että kielekkeet menevät niille tarkoitettuihin paikkoihin rummun pohjassa.
3 Aseta suodatinrumpu paikalleen.
4 Aseta lisälaitteen kansi paikalleen. Käännä myötäpäivään, kunnes se lukittuu.
5 Aseta mehun ulostulo-aukon alle sopiva lasi tai kannu.
6 Paloittele aineosat siten, että ne mahtuvat syöttöputkeen.
7 Laita laitteen pistotulppa pistorasiaan, valitse suuri nopeus ja paina tasaisesti painimella – älä laita sormiasi syöttöputkeen. Käsittele sisältö kokonaan ennen kuin lisäät uutta.

- Kun viimeinen pala on työnnetty mehulinkoon, anna sen käydä vielä 30 sekuntia, kunnes kaikki mehu on valunut ulos.

Vihjeitä ja neuvoja

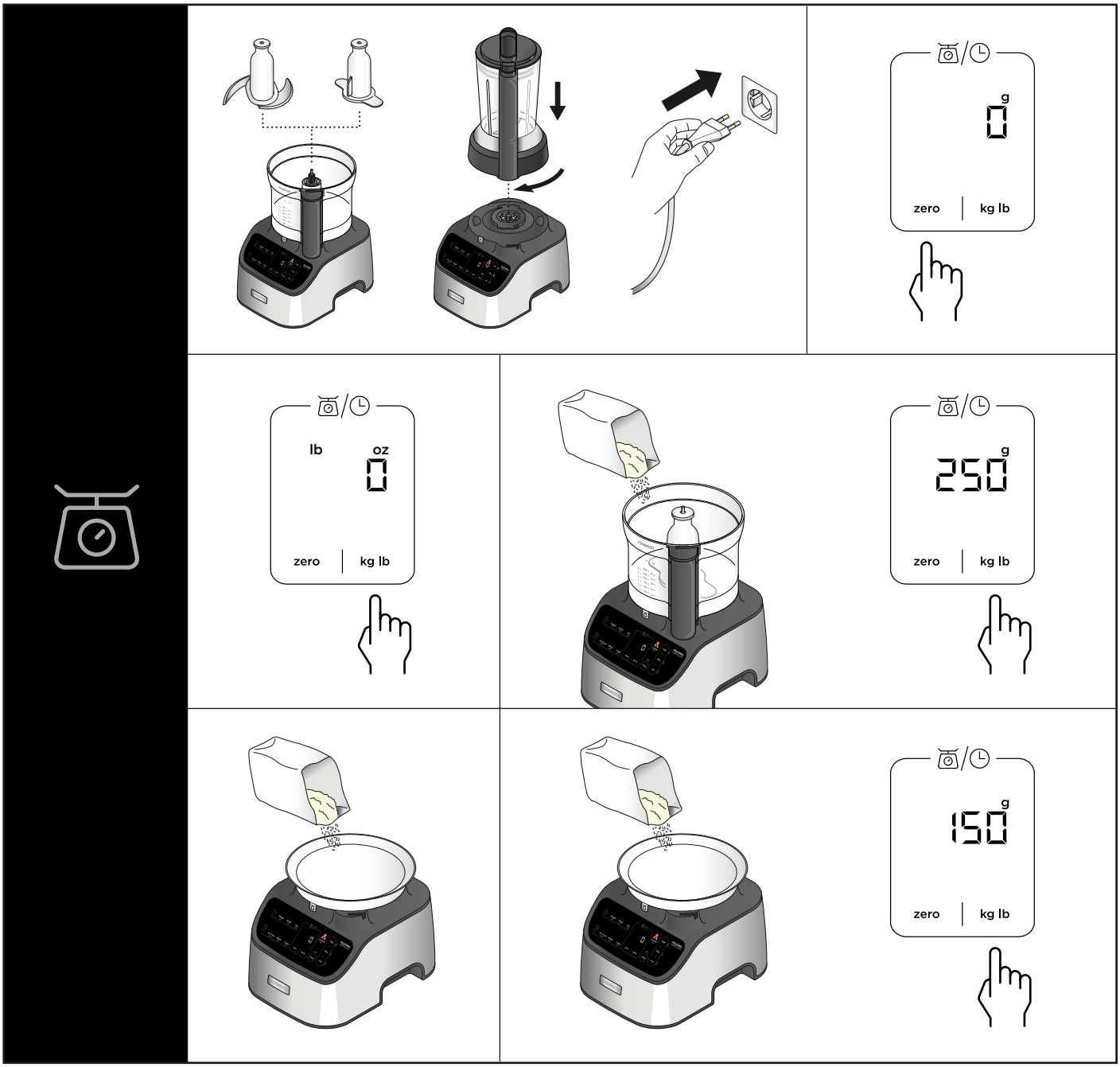
- Poista kivet ja siemenet esimerkiksi paprikoista, meloneista ja luumuista sekä paksut kuoret esimerkiksi meloneista ja ananaksista. Omenoita tai päärynöitä ei tarvitse kuoria, eikä niistä tarvitse poistaa siemenkotia.
- Käytä aina tuoreita kiinteitä hedelmiä ja vihanneksia.

Käyttökaavio

			MAX		(Sec)
		 2,5 x 4 cm	600 g	High (Nopea)	60–120
		 1/2	600 g	High (Nopea)	60–120
		1/4	600 g	High (Nopea)	60–120
			600 g	High (Nopea)	60–120

Punnitustoiminto

Käyttökaaviot ja -ohjeet



TÄRKEÄÄ

- Tässä monitoimikoneessa on sisäinen vaaka, jotta aineosat voidaan punnita suoraan kulhossa tai tehosekoitinastiassa.
- Suurin punnituskapasiteetti on 3 kg.
- Monitoimilaitteen käydessä syöttöputkeen lisättyjen aineosien paino ei näy näytössä.
- Näyttö voidaan kytkeä pois päältä manuaalisesti painamalla NOLLAA-painiketta ja pitämällä sitä painettuna muutaman sekunnin ajan.

1 Aseta kulho, irrotettava varsi ja varuste tai tehosekoitinastia paikalleen moottoriosaan aina ennen aineosien lisäämistä.
2 Laita laitteen pistotulppa pistorasiaan – näytössä näkyy 00:00.
3 Paina NOLLAA-painiketta kerran, jolloin näyttöön tulee valo.
4 Valitse grammat tai unssit painamalla kg/lb-painiketta. Kun laite käynnistetään ensimmäisen kerran, oletusarvon mukaan käytössä on kg/g.

- Laite punnitsee 1 gramman portain. Punnittaessa pieniä määriä on suositeltavaa käyttää mittayksikkönä tee- tai ruokalusikallista.
- Voit nollata näytön lukeman painamalla kerran NOLLAA-painiketta.

5 Punnitse aineosat suoraan kulhoon tai sekoitusastiaan.
6 Kun kaikki tarvittavat ainesosat on punnittu, aseta kansi paikalleen ja valitse nopeus, jotta yleiskone käynnistyy.

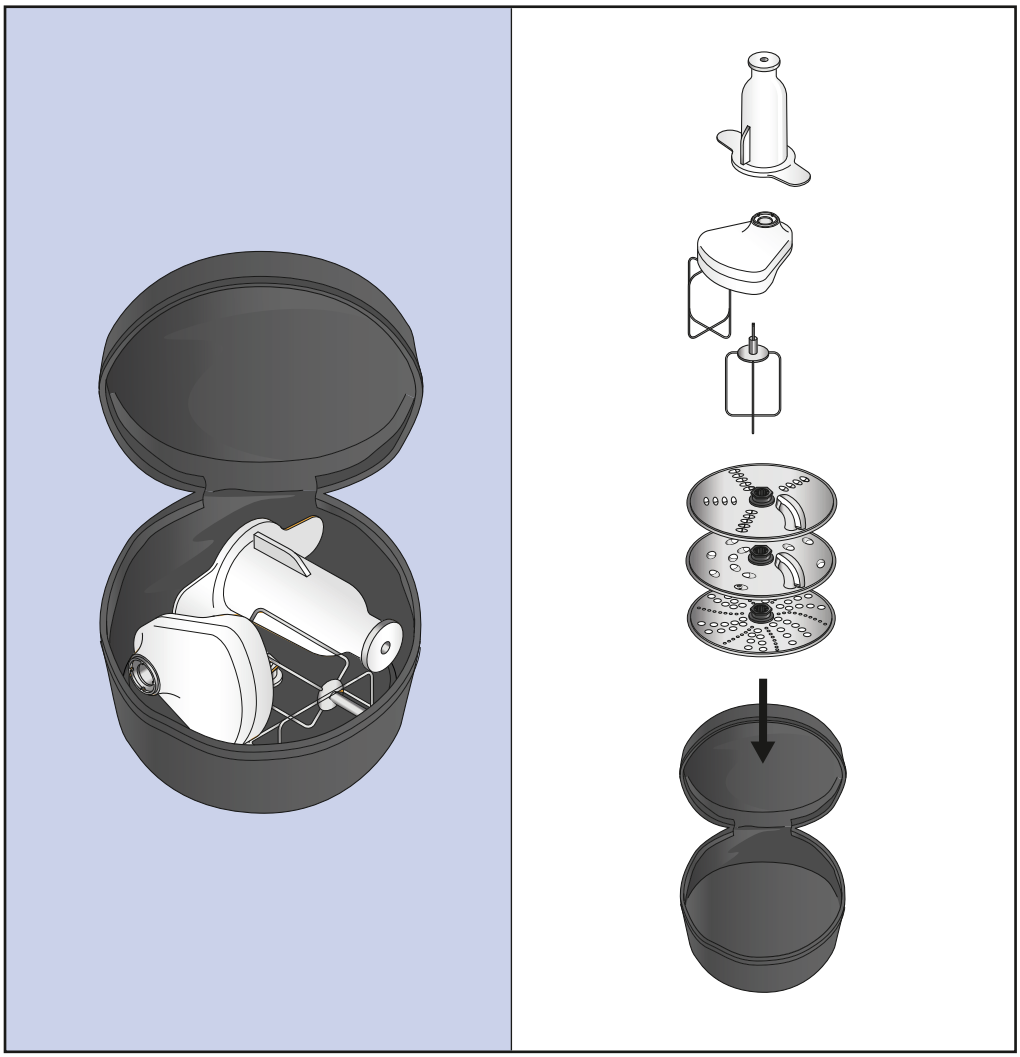
Punnitustarjotin

Aineosat voidaan punnita irrotettavalla punnitusalustalla tarvitsematta käyttää kulhoa tai tehosekoitinastiaa.

7 Aseta alusta moottoriyksikön päälle ja kiinnitä se paikalleen kääntämällä myötäpäivään. Tee Punnitustoiminnon käyttäminen -kohdan vaiheiden 2–4 toimet.

8 Voit irrottaa kääntämällä alustaa vastapäivään ja nostamalla sen irti.

Säilytyslaukku (jos sisältyy toimitukseen)



- Säilytä levyt, kaksoisvispilä ja taikinatyökalu pussissa.
- Turvallisuussyistä terää täytyy säilyttää kulhossa säilytyspussin sijasta, kun sitä ei käytetä.

Huolto ja asiakaspalvelu

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

- Kenwood on suunniteltu ja muotoiltu Isossa-Britanniassa
- Valmistettu Kiinassa.

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

Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä. Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan.

Ongelmanratkaisuohjeita

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Yleiskone ei toimi.	Ei virtaa. Kulhoa ei ole kiinnitetty moottoriyksikköön kunnolla.	Tarkista, että yleiskoneen virtajohto on seinän pistorasiassa. Tarkista, että kulho on kunnolla paikoillaan ja että kahva osoittaa kohti oikeaa etukulmaa.
	Kulhon kansi ei ole kunnolla paikoillaan.	Tarkista, että kannen lukitus on oikeassa paikassa kahvan alueella. **Yleiskone ei toimi, jos kulho ja kansi eivät ole kunnolla paikoillaan.**
	Irrotettava käyttöakseli ⑤ irrotettuna moottoriosasta.	Kiinnitä Irrotettava käyttöakseli ⑤ moottoriosaan en-nen kulhon kiinnitystä. Kulhon lisälaitteet ja varusteet eivät toimi, jos käyttöakselia ei ole kiinnitetty paikal-leen.
Säilytä levyt, kaksoisvispilä ja taikinatyökalu pussissa.	Tehosekoitin, henkilökohtainen tehosekoitin tai mylly ei toimi	Tehosekoitin, henkilökohtainen tehosekoitin tai mylly ei ole lukittu oikein.
	Tehosekoitin, tehosekoittimen kansi, henkilökohtainen tehosekoitin tai mylly ei toimi, jos se on kiinnitetty väärin lukitusosaan.	Varmista, että teräyksikkö on kiristetty tiukasti kiinni lasikannuun, pulloon tai astiaan.
Yleiskone pysähtyy kesken kaiken.	Yleiskone on ylikuormitettu tai suurin kapasiteetti on ylitetty.	Tarkista suurimmat kapasiteetit käyttösuositustaulukko.
	Kansi on auki.	Tarkista, että kansi on kunnolla paikoillaan.
Tehosekoitinta, henkilökohtaista tehosekoitinta tai myllyä ei ole koottu oikein.	Tiiviste puuttuu. Tiiviste ei ole oikein paikallaan. Tiiviste on vaurioitunut.	Tarkista, että tiiviste on oikein paikallaan eikä se ole viallinen. Varaosien hankkimisesta on lisätietoja Huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
Yksikkö epävakaa/voimakas tärinä ja liike.	Käsitellään tahmeita ainesosia kuten taateleita. Valittu nopeus liian alhainen.	Henkilökohtainen tehosekoitin tai monitoimimylly vuotaa teräasennelman pohjasta.
Välineet/osat toimivat heikosti.	Lue varusteiden Käyttö kappaleissa olevat vinkit. Tarkista, että osat on asennettu oikein.	
Punnitustoiminto		
Paino ei näy näytössä	Näytössä näkyy miinusmerkkinen lukema, koska näyttöä ei ole nollattu ja ainesosia tai kulho, kansi tai laite on poistettu.	Nollaa näyttö, lisää puuttuvat ainesosat tai aseta kulho, kansi tai laite takaisin paikalleen.
	Liian pieni punnittava määrä.	Mittaa hyvin pienet määrät tee- ja ruokalusikallisina.
Paino muuttuu näytössä.	Moottoriyksikköä on siirretty käytön aikana.	Aseta yleiskone aina kuivalle ja tasaiselle alustalle ennen punnitsemista. Älä irrota moottoriosaa käyttämisen tai punnitsemisen aikana. Nollaa näyttö ennen seuraavien aineosien punnitsemista.
Näyttö pimenee.	Moottoriosa on irrotettu.	Työnnä pistoke pistorasiaan.
	Jos painolukema pysyy muuttumattomana 5 minuuttia, näyttö sammuu automaattisesti.	Paina NOLLAA-painiketta kerran, jolloin näyttöön syttyy valo.
Näytössä näkyy [0 – Ld].	Punnitustoiminto on ylikuormittunut.	Älä ylitä suurinta punnituskapasiteettia, joka on 3 kg.
	Moottoriosaan on kohdistettu liikaa voimaa.	Älä altista moottoriosaa suurille voimille. Muutoin punnitustunnistin saattaa vahingoittua.
Näytössä vilkkuu -----	Lukitukset eivät ole kiinni	Varmista, että lukitukset ovat täysin kiinni
Vikakoodien merkitys		
E12	Punnitusanturin vika	Sammuta kone. Jätä sammutetuksi 30 sekunnin ajaksi ja käännä sen jälkeen virta takaisin päälle. Jos ongelma ei poistu, ota yhteyttä huoltokeskukseen.
E41	Moottorin nopeuden tunnistusvika	
E49	Tiedonsiirtovika	

Türkçe

- Güvenlik 470-471
- Fişe takmadan önce 471
- Bakım ve temizlik 472
- Parça Listesi 473-475
- Besin doğrayıcınızı kullanmak için - Ön ayarlar 475-481
  - Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları 475-479
  - Kullanım Tablosu 480
  - Tarif 481
- Özel Ön Ayar 482-483
- Mutfak Robotunuzu Kullanmak için - Bıçak, Hamur Aleti ve Çift Çırpıcı 484-487
  - Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları 484-485
  - Kullanım Tablosu 486
  - Tarifler 487
- Besin doğrayıcınızı kullanmak için - Diskler 487-488
  - Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları 487-488
  - Kullanım Tablosu 488
- Besin doğrayıcınızı kullanmak için - Ekspres küp şeklinde doğrama eki 489-490
  - Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları 489-490
  - Kullanım Tablosu 490
- Besin doğrayıcınızı kullanmak için - Ekspres servis 491-492
  - Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları 491-492
  - Kullanım Tablosu 492
- Besin doğrayıcınızı kullanmak için - Narenciye sıkıcısı 493
  - Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları 493
  - Kullanım Tablosu 493
- Besin doğrayıcınızı kullanmak için - Cam öğütücü 494-495
  - Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları 494
  - Kullanım Tablosu 494
  - Tarif 495
- Besin doğrayıcınızı kullanmak için - Plastik öğütücü 495-496
  - Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları 495-496
  - Kullanım Tablosu 496
- Besin doğrayıcınızı kullanmak için - Öğütücü 496-497
  - Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları 496-497
  - Kullanım Tablosu 497
- Besin doğrayıcınızı kullanmak için - Kişisel blender 498-499
  - Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları 498-499
  - Kullanım Tablosu 499
- Besin doğrayıcınızı kullanmak için - Plastik blender 500-501
  - Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları 500
  - Kullanım Tablosu 501
  - Tarifler 501
- Besin doğrayıcınızı kullanmak için - Meyve sıkıcı 502-503
  - Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları 502-503
  - Kullanım Tablosu 503
- Besin doğrayıcınızı kullanmak için - Tartma fonksiyonu 504-505
  - Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları 504-505
- Saklama Çantası 505
- Servis ve Müşteri Hizmetleri 506
- Sorun giderme kılavuzu 507

Güvenlik

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

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

- 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. Yiyeceklerin içeri itilmesi gerekiyorsa, spatula gibi uygun bir alet kullanın.
- Başıboş bırakıldıysa ve monte, demonte edilmeden veya temizlemeden önce **daima** cihazı kapatın ve fişini prizden çekin.
- Yiyecekleri **asla** parmaklarınızla gıda girişinden aşağı itmeyin. Her zaman sağlanan iticiyi kullanın.
- **DİKKAT:** Kapağı kaseden; blender veya öğütücüyü güç ünitesinden çıkarmadan önce:
  - üniteyi durdurun;
  - wait until the attachment/blades have completely stopped;
  - be careful not to unscrew the glass goblet/bottle or mill jar/lid from the blade assembly.
- Mikseri çalıştırmak için kapağı **kullanmayın**. Makineyi durdurmak için seçilen son hıza, herhangi bir ön ayar tuşuna veya tartım tuşlarından birine basın.
- Kilitleme mekanizması aşırı yüke maruz kaldığında cihaz hasar görecektir ve yaralanmaya neden olabilecektir.
- **Asla** onaylanmamış parçalar kullanmayın.
- **Asla** hasarlı bir cihaz kullanmayın. Kontrol veya tamir ettirin: bkz. 'Servis ve müşteri hizmetleri'.
- Cihazın motor kısmı, elektrik kablosu ya da elektrik fişinin **ıslanmamasına özen gösterin**.
- Elektrik kablosunun masa/tezgah kenarlarından **sarkmasını** ya da **sıcak yüzeylere temas etmesini önleyin**.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu çocukların erişemeyeceği yerde tutun.
- Bu cihaz, fiziki, algılama ya da zihinsel kapasiteleri yetersiz kişiler tarafından ya da yeterli deneyimi olmayan kişilerce gözetim altında olmaları ve cihazın güvenli şekilde kullanımına ilişkin talimatları almaları ve olası tehlikeleri anlamaları şartıyla kullanılabilir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiçbir sorumluluk kabul etmez.
- Mutfak robotunun, blender veya öğütücünün hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
- Maksimum nominal değer, en büyük yükü çeken mini doğrayıcı/öğütücü eklentisine göredir. Diğer eklentiler daha az güç çekebilir.

Blender/Kişisel Blender Güvenliği

- Sıcak malzemeleri **İŞLEMEYİN.**
- **HAŞLANMA RİSKİ:** Sıcak malzemeleri hazneye/şişeye 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.
- Mikseri **asla** boş çalıştırmayın.
- Smoothie tarifleri - dondurulurken katı kütle oluşturmuş malzemeleri asla karıştırmayın, hazneye/şişeye koymadan önce parçalara ayırın.

Kişisel Blender Güvenliği

- Şişeyi sadece verilen bıçak tertibatı ile birlikte kullanın.
- Şişeden **asla** sıcak içecekler içmeyin.
- Kapaktan içerken içeceğin akıcı olmasına dikkat edin. Özellikle bazı malzemelerin işlenmemiş halde kalabileceği katı ve tam olgunlaşmamış yiyecekleri işlerken istenilen sonucu elde etmek için bazı denemeler gerekebilir.
- Sıvı olmadan donmuş malzemeleri veya buz küplerini **karıştırmayın**.
- **Asla** kuru malzemeler (ör. Baharatlar, fındıklar) karıştırmayın ya da Blender'ı boş çalıştırmayın.
- Bıçak ünitesini kapak takılı değilken **asla** güç ünitesine takmayın.

Öğütücü Eklentileri Güvenliği
- Bıçak ünitesini şişe/kapak takılı değilken **asla** güç ünitesine takmayın.
- Öğütücü cihazınıza takılıyken şişe/kapak **asla** çıkartılmamalıdır.
- Keskin bıçaklara **dokunmayın** – Bıçak ünitesini çocuklardan uzak tutun.
- Bıçaklar tamamen durmadan öğütücüyü **çıkartmayın**.
- Öğütücü yanlış takıldıysa, cihaz çalışmayacaktır.
- Öğütücüde sıcak malzemeleri **işlemeyin**, işlemeden önce oda sıcaklığına gelmelerini bekleyin.

Mini doğrayıcı/Öğütücü
- Baharatların işlenmesi plastik parçalara zarar verebilecekleri için önerilmemektedir.

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

Meyve suyu presi
- Filtre, meyve suyu presi kapağı ya da kase hasarlıysa veya gözle görülür çatlaklar varsa, meyve suyu presini **kullanmayın**.
- Filtre tamburunun tabanındaki kesici bıçaklar son derece keskindir, tamburu kullanırken ve temizlerken son derece dikkatli olun.
- Sadece ürün ile birlikte verilen iticiyi kullanın. Asla parmaklarınızı besleme tüpüne sokmayın. Besleme tüpündeki tıkanıklığı açmadan önce fişten çekin.
- Kapağı çıkarmadan önce kapatın ve filtrenin durmasını bekleyin.

Express Dice/Express Serve Eklentileri ve Diskleri
- Kesme ızgaraları ve diskleri çok keskindir, takarken, çıkartırken ve temizlerken dikkatli olun. Keskin bıçakları tutarken, kaseyi boşaltırken ve temizleme sırasında kesici kenardan uzak durarak parmak uçlarınızla tutun.
- Yiyecekleri besleme tüpünden aşağı iterken **asla** parmaklarınızı kullanmayın. Sadece ürün ile birlikte verilen iticiyi kullanın.
- Yiyecekleri içeri itmek için asla **aşırı güç uygulamayın** eklentinize zarar verebilirsiniz.
- Kapağı çıkarmadan önce kapatın ve diskin tamamen durmasını bekleyin.
- Besleme tüpüne sıcak sıvılar **dökmeyin**.
- Dondurulmuş gıdaları **işlemeyin**.

Express Serve
- Hareketli parçalarla temastan **kaçının**. Parmaklarınızı yiyecek çıkış ağzından uzak tutun.
- Küp doğrayıcı veya Diskleri kullanırken tutucu plaka takılı değilse **çalıştırmayın**. Tutucu plaka takılı değilken, yiyecekler plakanın altına sıkışacak ve çıkıştan çıkmayacaktır bunun sonucunda eklentiniz hasar görecektir.
- Narenciye presi, Express Serve ile birlikte kullanım için dizayn edilmemiştir. Narenciye presini daima ana kase ile birlikte kullanın.

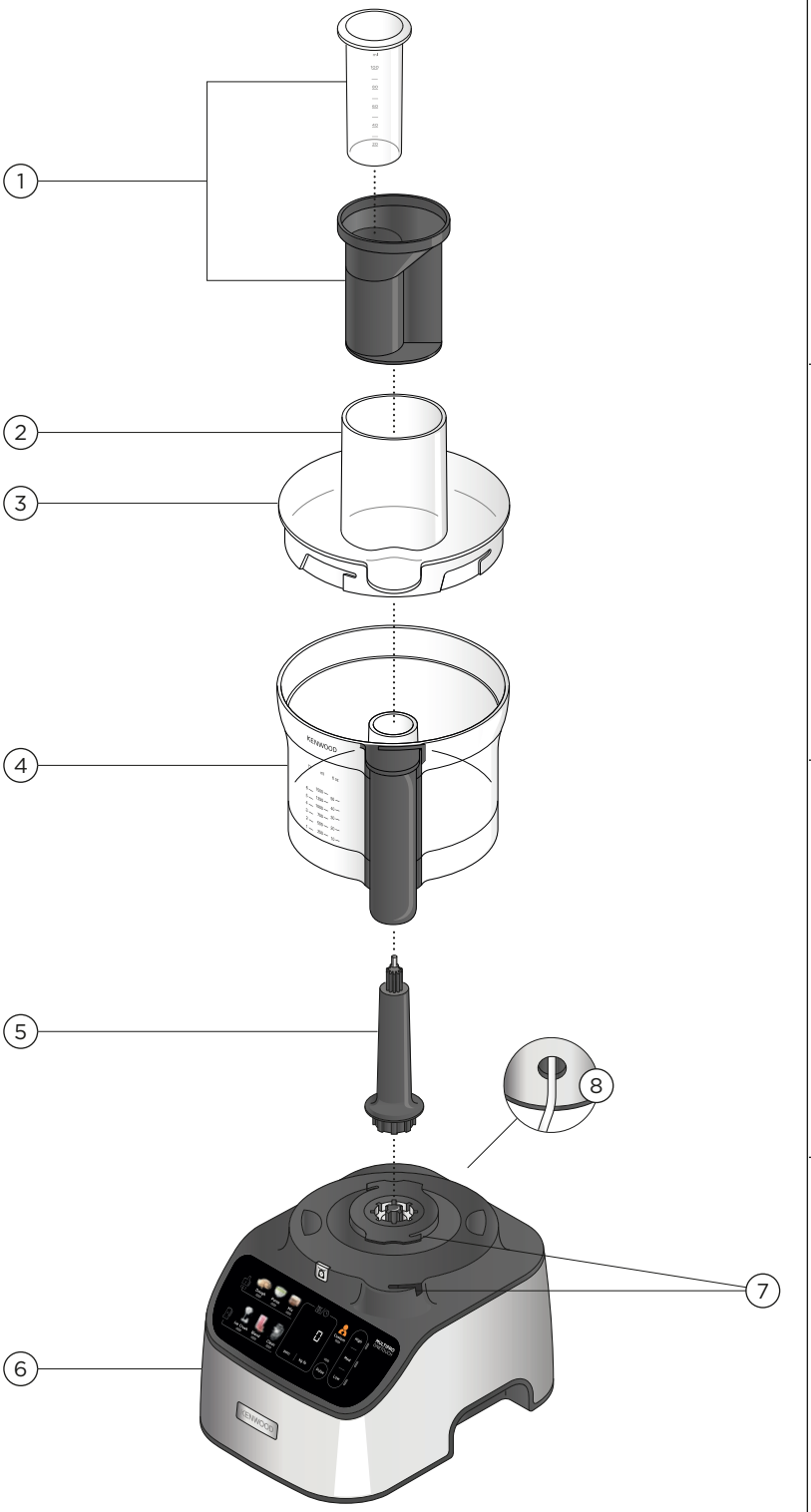
Güç Tüketimi
- Otomatik olarak bekleme moduna geçmesi için gereken süre: 12 dakika.
- Bekleme mopdu: 0,3W.

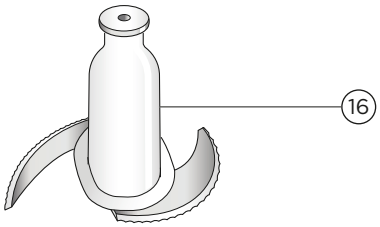
Fişe takmadan önce
- Aygıtı kullanmadan önce evinizdeki elektrik akımının aygıtta belirtilen akımla aynı olduòundan emin olunuz.
- Bu cihaz gıda ile temas eden malzemeler ve maddeler ile ilgili EC 1935/2004 Yönetmeliğine uygundur.

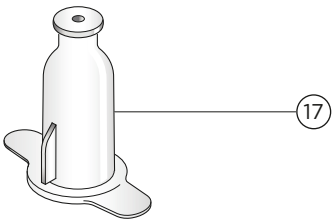
Bakım ve temizlik

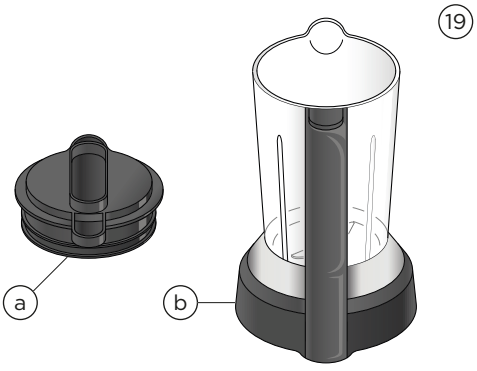
- Temizlemeden önce üniteyi durdurun ve fişini çekin. Fazla kabloyu güç ünitesinin arkasındaki saklama alanına itin.
- Güç ünitesini ve çırpma tahrik kafasını nemli bir bezle silin (aşındırıcı malzemeler kullanmayın), ardından kurulayın. Kilitlenme bölgesinde yiyecek artığı kalmadığından emin olun.
- Güç ünitesini, çırpıcı tahrik kafasını veya bıçak tertibatını **suya sokmayın**.
- Kase, kapak, itici ve bıçak tertibatı ve çırpıcı tahrik kafası dışındaki tüm eklentiler hem elde hem de bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Bıçak tertibatı fırça ile temizlenmeli ve akan su altında durulanmalıdır.
- Sabit bıçaklı blender - Blender tabanını bulaşık makinesinde **yıkamayın** veya **suya sokmayın**. Ilık suyla doldurun, kapağı takın, ardından 20-30 saniye çalıştırın veya temizleme ön ayarını kullanın. Temizleyin, sonra durulayın. Hala kirliyse bir fırça kullanın. Silin, sonra kurumaya bırakın.
- Temizliğe başlamadan önce daima cihazı kapatıp fişini prizden çekin.
- **Bıçakları ve kesme disklerini dikkatli tutun – çok keskindirler.**
- Bazı gıdalar, plastiğin rengini değiştirecektir. Bu durum normaldir. Plastiğe zarar gelmez ve yiyeceklerinizin tadını etkilemez. Biraz sıvı bitkisel yağ sürülmüş bir bez ile ovarak bu durumu giderebilirsiniz.

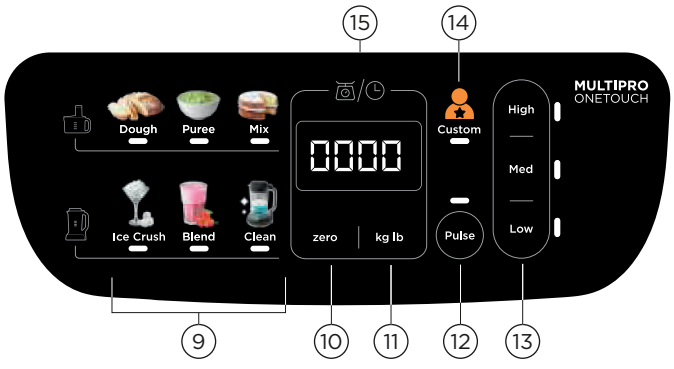
Parça Listesi





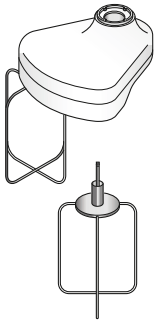




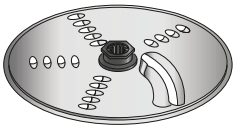


Ürünle birlikte gelmişse

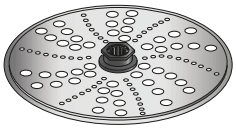
20



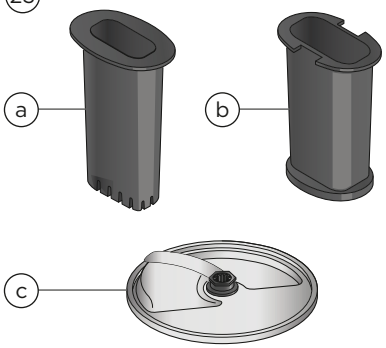
21



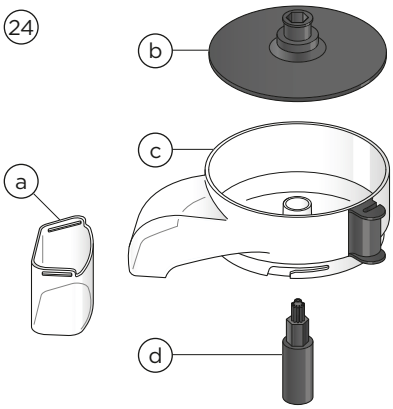
22



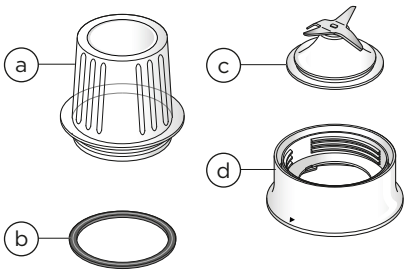
23



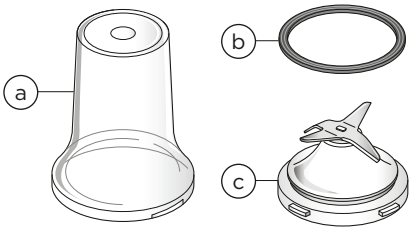
24



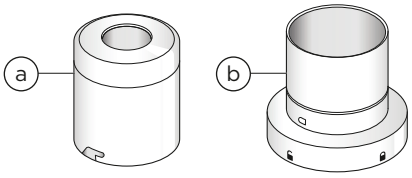
25



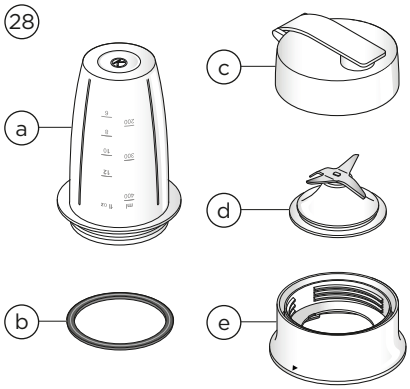
26



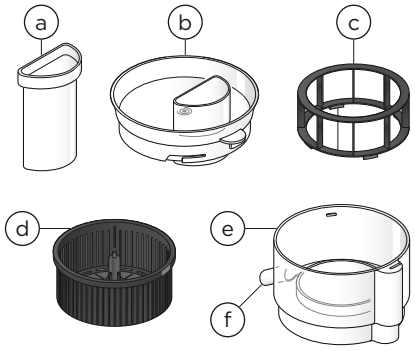
27



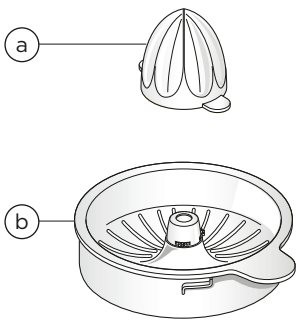
28



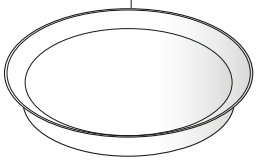
29



30

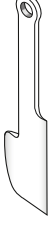


31



32

33



Parçalar

Mutfak robotu - Express Prep

① İticiler
② Besleme borusu
③ Kapak
④ Kase
⑤ Çıkarılabilir kumanda mili
⑥ Güç birimi
⑦ Güvenlik kilitleri
⑧ Kordon sarma yuvası (arkada)
⑨ Ön ayar kontrolü
⑩ Sıfırla düğmesi
⑪ Kg/lb düğmesi
⑫ Puls kontrolü
⑬ Hız kontrolü
⑭ Özel ön ayar kontrolü
⑮ Ekran göstergesi

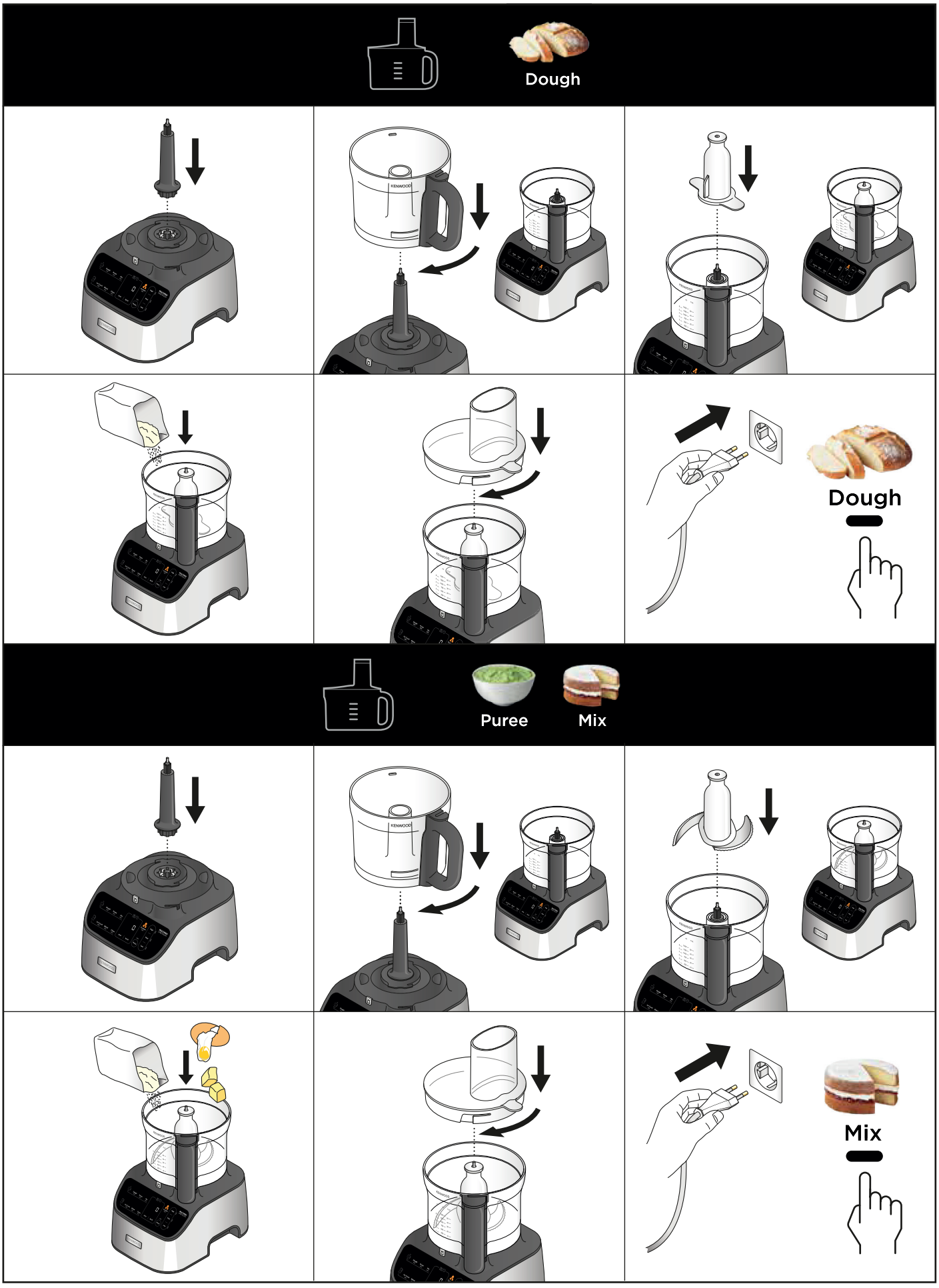
Standart ekler

⑯ Kesici bıçak
⑰ Hamur yoğurucu
⑱ 4mm dilimleme/rendeleme diski
⑲ Plastik blender
  ⓐ Damlama beslemeli kapak
  ⓑ Sabit bıçaklı hazne

Opsiyonel ekler **(sağlanmışsa)**

⑳ Çift çırpıcı
㉑ 2mm dilimleme/rendeleme diski
㉒ Ekstra ince rendeleme diski
㉓ Express Dice
  ⓐ Küp doğrayıcı itici
  ⓑ Küp doğrama ızgarası
  ⓒ Küp doğrama diski
㉔ Express Serve
  ⓐ Genişletme oluğu
  ⓑ Tutucu plaka
  ⓒ Taban
  ⓓ Express serve tahrik mili
㉕ Cam mini doğrayıcı/öğütücü
  ⓐ Kavanoz
  ⓑ Conta bileziği
  ⓒ Bıçak birimi
  ⓓ Bıçak tabanı
㉖ Plastik mini doğrayıcı/öğütücü
  ⓐ Kavanoz
  ⓑ Conta bileziği
  ⓒ Bıçak tertibatı
㉗ Öğütücü
  ⓐ Değirmen kapağı
  ⓑ Öğütücü bıçak tertibatı
㉘ Kişisel Blender
  ⓐ Şişe
  ⓑ Conta bileziği
  ⓒ Içme kapağı
  ⓓ Bıçak birimi
  ⓔ Bıçak tabanı
㉙ Meyve suyu presi
  ⓐ İtici
  ⓑ Meyve presi kapağı
  ⓒ Posa temizleyici
  ⓓ Filtre tambur
  ⓔ Kase
  ⓕ Meyve suyu çıkışı
㉚ Narenciye sıkacağı
  ⓐ Sıkma konisi
  ⓑ Süzgeç
㉛ Tartma tepsisi
㉜ Saklama Çantası
㉝ Spatula

Ön Ayarlarınızı Kullanmak için
Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



ÖNEMLI

- Her zaman kaseyi ve eki robota malzemeleri eklemeden önce yerleştirin.
- Mikseri çalıştırmak için kapağı kullanmayın.
- Kase veya kapak düzgün olarak takılmadığında mutfak robotu çalışmayacaktır. Besleme tüpünün ve kase tutacağının ön sağ köşesine yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin.
- Kapağı çıkarmadan önce daima kapatın ve fişten çekin.
- 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.
- Hamur - Ünite yalnızca hamur topu oluşturmak için tasarlanmıştır, sürekli olarak hamur yoğurmak için tasarlanmamıştır. Hamur topu oluştuktan sonra onu üniteden çıkarın ve elle yoğurun.

1 Sökülebilir mili güç ünitesi üzerine yerleştirin.
2 Sonra kaseyi güç ünitesine yerleştirin ve yerine oturup kilitlenene kadar saat yönünde çevirin.
3 Bıçağı veya hamur aletini tahrik milinin üzerine yerleştirin.
4 Kaseye malzemeleri ekleyin.
5 Kapağı yerleştirin – tahrik milinin/aletinin üstünün kapağın ortasına yerleştiğinden emin olun.
6 Fişi şebeke elektriğine takın ve cihazı açın.
7 Kullanmak istediğiniz ön ayar simgesine basın. Not: Yalnızca takılı eke (gıda işleyicisi kasesi) uygun bir ön ayar seçin.
8 Ön ayar çalışırken zamanlayıcı geri saymaya başlayacaktır. Cihaz ön ayar sırası sonunda otomatik olarak kapanacaktır.
9 Ön ayar çalışırken işlemeyi durdurmak için aşağıdaki düğmelerden birine basın:

- Yanan ön ayar.
- Başka herhangi bir ön ayar.
- Low/Med/High (Düşük/Orta/Yüksek) düğmesi.
- Sıfırla düğmesi.
- Kg/lb düğmesi.

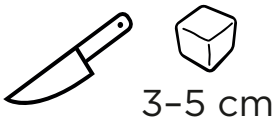
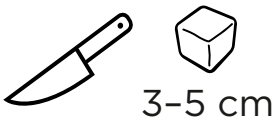
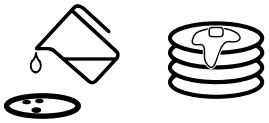
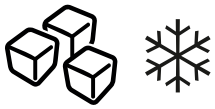
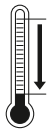
Ice Crush
Blend
Blend
Clean
Clean

ÖNEMLI

- Blender ekini çalıştırmak için kapağı kullanmayın.
- Blender ve blender kapağı ara kilitlere doğru şekilde takılmazsa mikser çalışmaz.
- Kapağı çıkarmadan önce daima üniteyi durdurun ve fişini çekin.
- Blenderiniz kahve çekirdeği öğütmek veya parçalamak ya da granül şekeri pudra şekerine dönüştürmek için uygun değildir.
- Karışımlara badem özü veya çeşni eklediğinizde plastikle temas etmesinden kaçının, bu kalıcı lekeler kalmasına neden olabilir.
- Temizleme ön ayarını kullanırken maksimum 1 L su kullanın.

1 Malzemelerinizi kabın içine koyun.
2 Kapağı haznenin üzerine yerleştirin ve yerine kilitlenene kadar saat yönünde çevirin.
3 Blender ekini güç ünitesine yerleştirin.
4 Fişi şebeke elektriğine takın ve cihazı açın.
5 Kullanmak istediğiniz ön ayar simgesine basın. Not: Yalnızca takılı eke (blender) uygun bir ön ayar seçin.
6 Ön ayar çalışırken zamanlayıcı geri saymaya başlayacaktır. Cihaz ön ayar sırası sonunda otomatik olarak kapanacaktır.
7 Ön ayar çalışırken işlemeyi durdurmak için aşağıdaki düğmelerden birine basın:

- Yanan ön ayar
- Başka herhangi bir ön ayar
- Low/Med/High (Düşük/Orta/Yüksek) düğmesi
- Sıfırla düğmesi
- Kg/lb düğmesi

		Maks.	
Dough		600 g / H_2O 400 g	1–2
Puree	 3–5 cm	400 g	1–2
	 3–5 cm	400 g	1–3
		350 g	1–3
Mix		1,5 kg	1–2
		600 g	1
Blend		1 l	1–2
	4-8˚C	1,5 l	1–2
		x2 + 250 g + 500 g	1
Ice Crush	 20x40x35 cm	10 (210 g - 220 g)	1
Clean	H_2O  4-8˚C	1 l	1–2
		x2	

Tarifler

Tarçınlı Çörek

Hamur:
300g Tam Yağlı Süt (oda sıcaklığında)
7g Kuru Maya
50g Tuzsuz Tereyağı
1 Yumurta
450g Sade Un
60g Pudra Şekeri
¼ Tatlı kaşığı tuz

1 Bıçağı takın ve mutfak robotunun kasesine süt ve mayayı ekleyin ve 5 dakika bekletin.
2 Kalan hamur malzemelerini kaseye ekleyin.
3 'Dough' (Hamur) ön ayarını kullanarak karışmasını sağlayın.
4 Hamuru bir kaseye aktarın, üzerini örtün ve hacmi iki katına çıkana kadar (yaklaşık 1 saat) mayalanmaya bırakın.

Dolgu:
100g Tuzsuz Tereyağı (oda sıcaklığında)
100g Kahverengi Şeker
1 çorba kaşığı toz tarçın
¼ Tatlı kaşığı tuz

1 Bıçağı yerleştirin. Malzemeleri mutfak robotu kasesine ekleyin.
2 'Mix' (Karıştır) ön ayarını kullanarak karışmasını sağlayın.

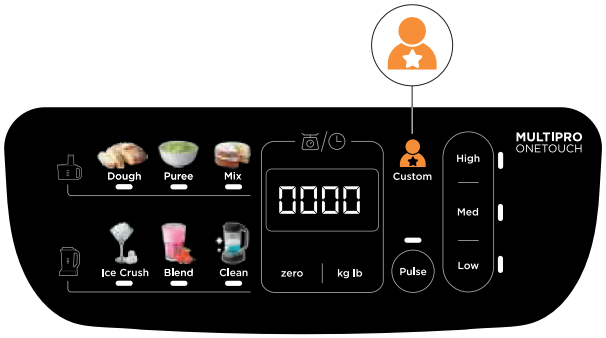
Glaze:
Malzemeleri küçük bir kapta karıştırın.

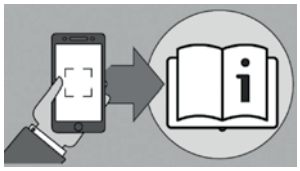
80g Tuzsuz Tereyağı (erimiş)
60g Akçağaç Şurubu
2 tatlı kaşığı tarçın
15g Açık Kahverengi Şeker

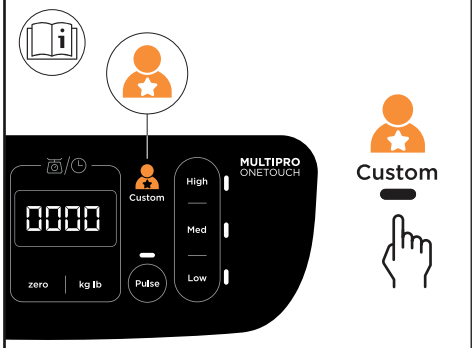
Yöntem
1 Mayalanmış hamuru 45 X 35 cm'lik dikdörtgen şeklinde açın.
2 Dolguyu hamurun üzerine yayın.
3 En uzun kenar boyunca sıkıca yuvarlayın ve uçlarını kesin.
4 Hamuru 2,5 cm'lik parçalar halinde kesin ve yağlanmış muffin kalıbına yerleştirin.
5 45 dakika boyunca kabarmaya bırakın.
6 200°C'de 25 dakika pişirin.
7 Soğuduktan sonra çörekleri hazırlanmış glazeyle fırçalayın.

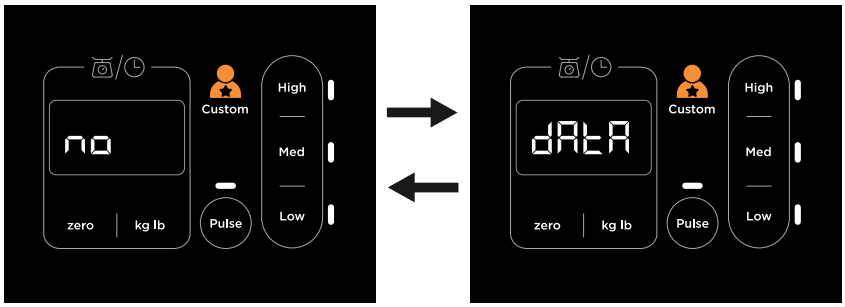
Özel Ön Ayar

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları

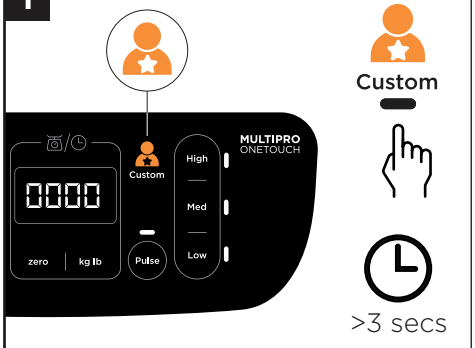


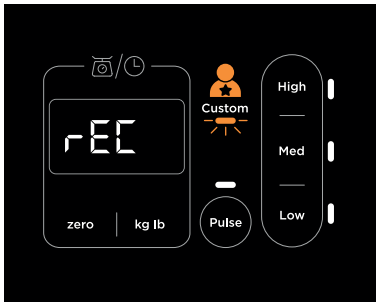


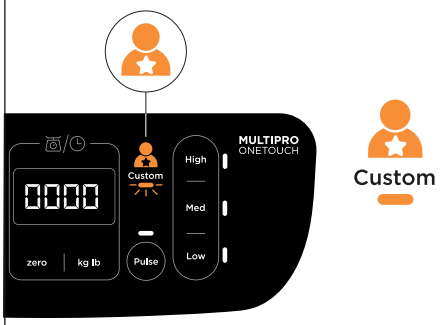




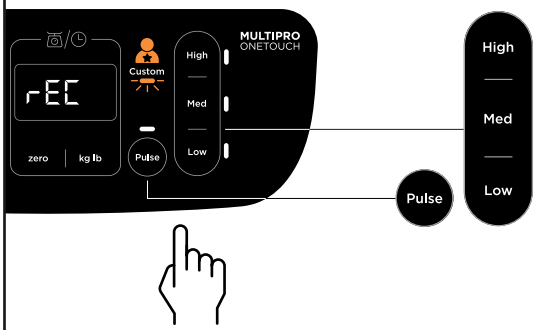
1

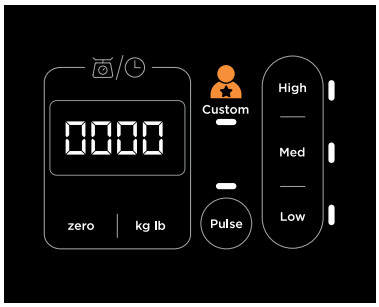




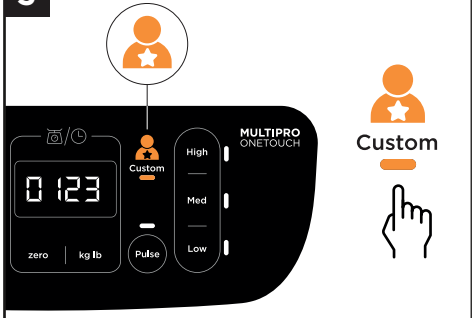


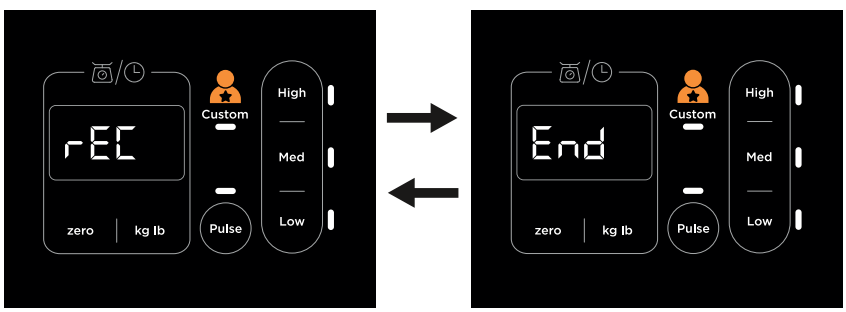
2





3





Not:
- Mutfak Robotunu veya Blenderi boşken çalıştırmayın.
- Özel modda kayıt yapabileceğiniz maksimum bir süre vardır. Maksimum süreye ulaşıldığında ön ayar otomatik olarak kaydedilir.
- Kaydı iptal etmek için: Ön ayar düğmelerinden birine veya terazinin 'zero' (sıfırla) veya 'kg/lb' düğmesine basın. Alternatif olarak ürünün elektriğini kesin.
- Makine aynı anda tek bir özel ön ayarı saklayabilir.
- Kayıtlı özel ön ayarın üzerine yazmak için özel bir ön ayarın nasıl kaydedileceğine ilişkin talimatları uygulayın.
- Özel bir ön ayarın kaydedilmesi sırasında mevcut ön ayarlar kullanılamaz.
- Özel ön ayarı kaydederken maksimum izin verilen hız değişikliği sayısı 20'dir. Puls eylemi kullanılıyorsa bu 2 hız değişikliği olarak sayılır.
- Özel ön ayarın mümkün olan maksimum uzunluğu 5 dakikadır.
- Zamanlayıcı, özel ön ayarın kaydı sırasında maksimum 5 dakikalık kayıt uzunluğuna ulaşana kadar ileri doğru sayar; zamanlayıcı her farklı hız seçildiğinde sıfırlanmaz.

1 Cihazı şebeke elektriğine takarak açın.
2 Özel ön ayarınızı kaydetmeye hazır olduğunuzda rEC görüntülenene kadar basılı tutun.

Başarılıysa:
- Özel düğmenin altındaki ışık turuncu renkte yanıp sönmeye başlayacaktır.
- Ön ayar düğmeleri yanmayacaktır.
- Manüel hızlar (düşük, orta, yüksek, puls) parlak bir şekilde yanacaktır.

3 Puls, düşük, orta ve yüksek düğmelerini kullanarak seçtiğiniz diziye başlayın; zamanlayıcı saniyeler içinde ileri doğru saymaya başlayacaktır.

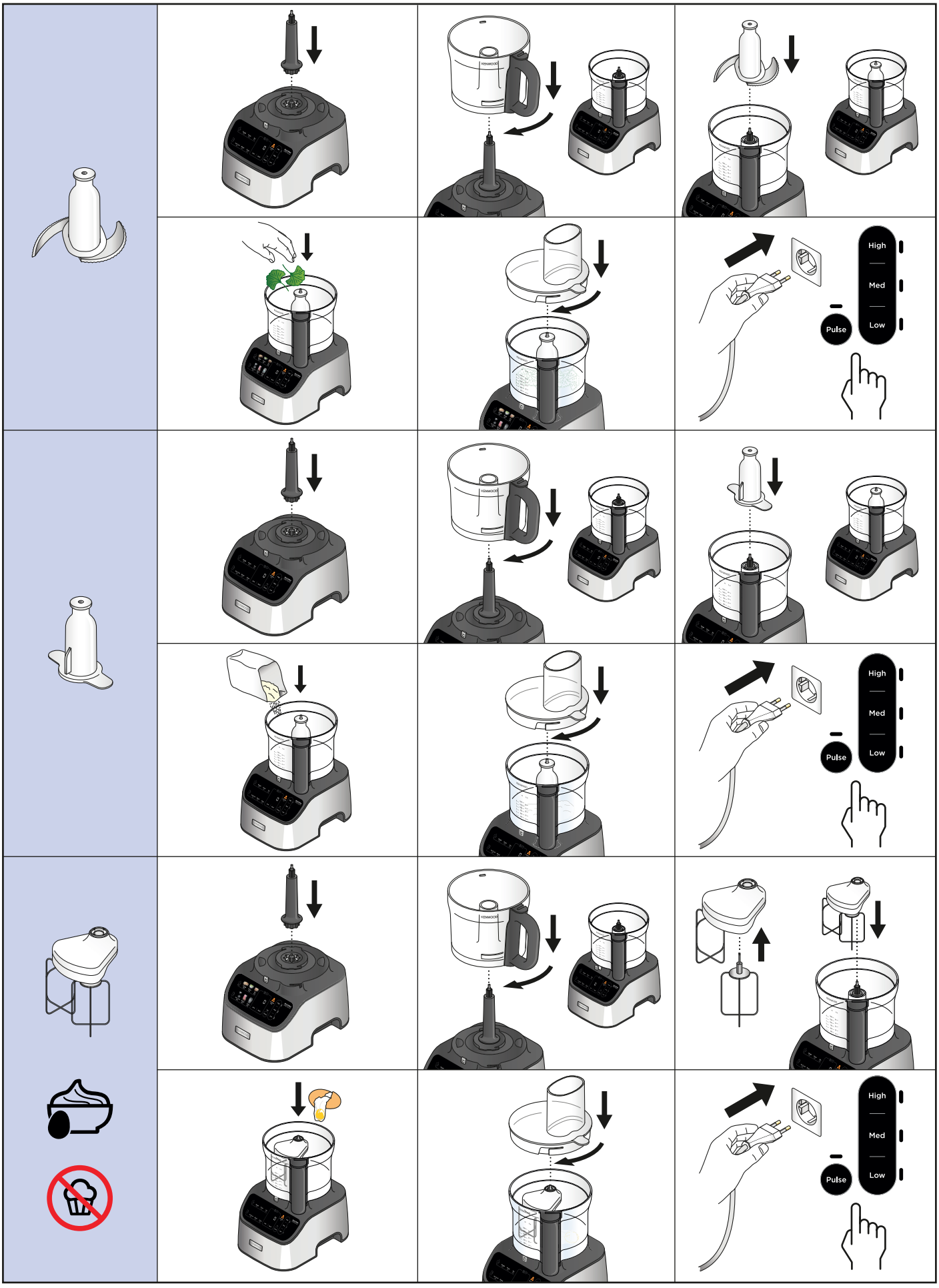
Not: Bu hız seçildiğinde kullanıcının kayıt sırasında düşük, orta veya yüksek düğmelerini basılı tutmasına gerek yoktur.
Seçilen hız, başka bir hız seçilene kadar çalışmaya devam edecektir. Puls hızı için düğmeyi basılı tutun.
Kayıt aşamasında ürünün aşağıdakilerle eşleşmesi gerekir.
- Seçilen manuel hız yanıp sönecektir.
- Kullanılmayan manuel hızlar yanacaktır.
- Ön ayar düğmeleri yanmayacaktır.

Kayıt aşamasında ürün çalışmadığında ürünün aşağıdakilerle eşleşmesi gerekir.
- Manüel hızlar parlak bir şekilde yanacaktır.
- Özel ön ayar turuncu renkte yanıp sönecektir.
- Ön ayar düğmeleri yanmayacaktır
- Zamanlayıcı, ürünün çalışmadığı süreyi kaydederek ileri doğru saymaya devam edecek ve bu, önceden ayarlanmış sıraya dahil edilecektir.

4 Ön ayar sırasını kaydetmek için özel ön ayar düğmesine basın. Kaydetme sırasında özel ön ayar düğmesi 4 kez hızlı bir şekilde yanıp sönecek, 4 saniye için yanıp sönme duracak ve ardından beyaza dönecektir.

Mutfak Robotunuzu Kullanmak için - Bıçak, Hamur Aleti ve Çift Çırpıcı

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



ÖNEMLI

- Her zaman kaseyi ve eki robota malzemeleri eklemeden önce yerleştirin.
- Mikseri çalıştırmak için kapağı kullanmayın.
- Kase veya kapak düzgün olarak takılmadığında mutfak robotu çalışmayacaktır. Besleme tüpünün ve kase tutacağının ön sağ köşesine yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin.
- Kapağı çıkarmadan önce daima üniteyi durdurun ve fişini çekin.
- Mutfak robotunuz ile kahve öğütülemez ya da toz şekeri pudra şekeri halinde getirilemez.
- Çırpma hepsi bir arada kek karışımları yapmak için uygun değildir, çünkü bu karışımlar çok ağır olduğundan zarar verecektir. Her zaman bıçağı kullanın.
- Kase içindeki karışıma badem özü ya da tatlandırıcı eklerken bunların plastik parçalara değmesini önleyin. Aksi halde kalıcı lekeler oluşabilir.
- Ekmek hamurunu 60 saniyeden daha uzun süre işlemeyin. Ünite yalnızca hamur topu oluşturmak için tasarlanmıştır, sürekli olarak hamur yoğurmak için tasarlanmamıştır.
  Hamur topu oluştuktan sonra onu üniteden çıkarın ve elle yoğurun.
- Ekmek hamurunu yalnızca elle yeniden yoğurun. Kasede tekrar yoğurma yapılması, mutfak robotunun dengesinin bozulmasına neden olabileceği için önerilmez.
- Çift çırpıcıyı kullanarak yağ ve şekeri krema haline getirirken doğrudan buzdolabından aldığınız yağı kullanmayın; bu çırpıcıya zarar verecektir.

1 Sökülebilir mili güç ünitesi üzerine yerleştirin.
2 Sonra kaseyi güç ünitesine yerleştirin ve yerine oturup kilitlenene kadar saat yönünde çevirin.
Bıçağı, hamur aletini veya çift çırpıcıyı tahrik milinin üzerine takın.
Not: Çift çırpıcı kullanılıyorsa eki mutfak robotu kasesindeki tahrik milinin üzerine takmadan önce çırpıcıların tahrik kafasına takıldığından emin olun.
4 Kaseye malzemeleri ekleyin.
5 Kapağı yerleştirin – tahrik milinin/aletinin üstünün kapağın ortasına yerleştiğinden emin olun.
6 Fişi şebeke elektriğine takın ve cihazı açın.
7 Bir hız (Low/Med/High/Pulse) (Düşük/Orta/Yüksek) seçin; önerilen kullanım tablosuna bakın.

Öneri ve İpuçları

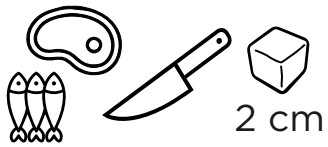
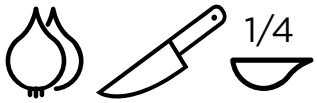
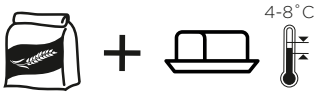
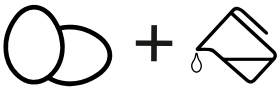
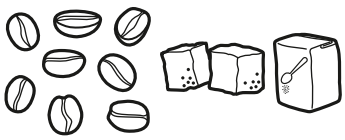
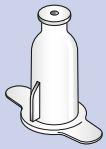
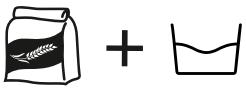
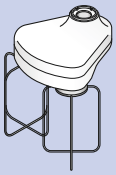
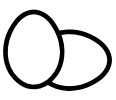
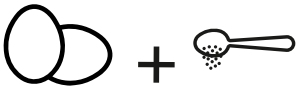
- Kısa aralıklarla puls özelliğini kullanın. Puls, kontrol bu pozisyonda tutulduğu sürece çalışacaktır.
- Bazı gıdalar, plastiğin rengini değiştirecektir. Bu durum normaldir. Plastiğe zarar gelmez ve yiyeceklerinizin tadını etkilemez. Biraz sıvı bitkisel yağ sürülmüş bir bez ile ovarak bu durumu giderebilirsiniz.
- Daha kalın doku için puls kontrolünü kullanın.
- Fazla karıştırmamaya dikkat edin.
- Pasta yaparken buzdolabından çıkarttığınız yağları beklemeden 2cm inç küpler halinde doğrayarak kullanın.
- Hurma gibi yapışkan meyveleri/malzemeleri işlerken en iyi sonucu elde etmek için, önce malzemeleri parçalamak amacıyla 'Puls' modunu kullanın, sonra maksimum hızda işlemeye devam edin.

Öneri ve İpuçları - Hamur yoğurucu

- Bread Dough - Place the dry ingredients into the bowl first and then add the liquid. Process until a smooth elastic ball of dough is formed.

Öneri ve İpuçları - Çift çırpıcı

- En iyi sonuç için yumurtaları oda sıcaklığında çırpın. Çırpmadan önce kase ve çırpıcıların temiz olmasına yağlı olmamasına dikkat edin.
- Creaming fat and sugar - For best results fat should be allowed to soften at room temperature (20˚C) before creaming.
- Un ve kuru meyve gibi ağır malzemeler kek karışımına elle eklenerek karıştırılmalıdır.

		Maks.		(Saniye)
	 2 cm	600 g	High + Pulse	10–30
		1,5 kg	Low–High	10–20
	 1/4	250 g	Pulse	5–10
		30–50 g	High	20–30
		 340 g 170 g 4-8˚C	High	10
		85 ml H_2O	High + Pulse	10–20
	Mayo	 x4 360 g	High	60–120
				
		 600 g 400 g	High	60
		x5 (150 g)	High	90–150
	4-8˚C	250–500 ml	Med–High	60–90
		 x3 (150 g) 75 g	High	240–300

Tarifler

Hepsi bir arada pandispanya

362g Sade Un
13g Kabartma tozu
375g Pudra Şekeri
375g Tuzsuz Tereyağı (oda sıcaklığında)
375g Yumurta

Yöntem:

1 Bıçağı takın ve malzemeleri yukarıda listelenen sıraya göre mutfak robotu kasesine ekleyin.
2 Mix (Karıştır) ön ayarını kullanarak malzemeleri karıştırın.
3 Kaplamalı bir kalıba kek karışımını dökün (yaklaşık 300 X 80 X 110 mm)
4 Önceden ısıtılmış 170°C'lik fırında 40-50 dakika kadar pişirin.

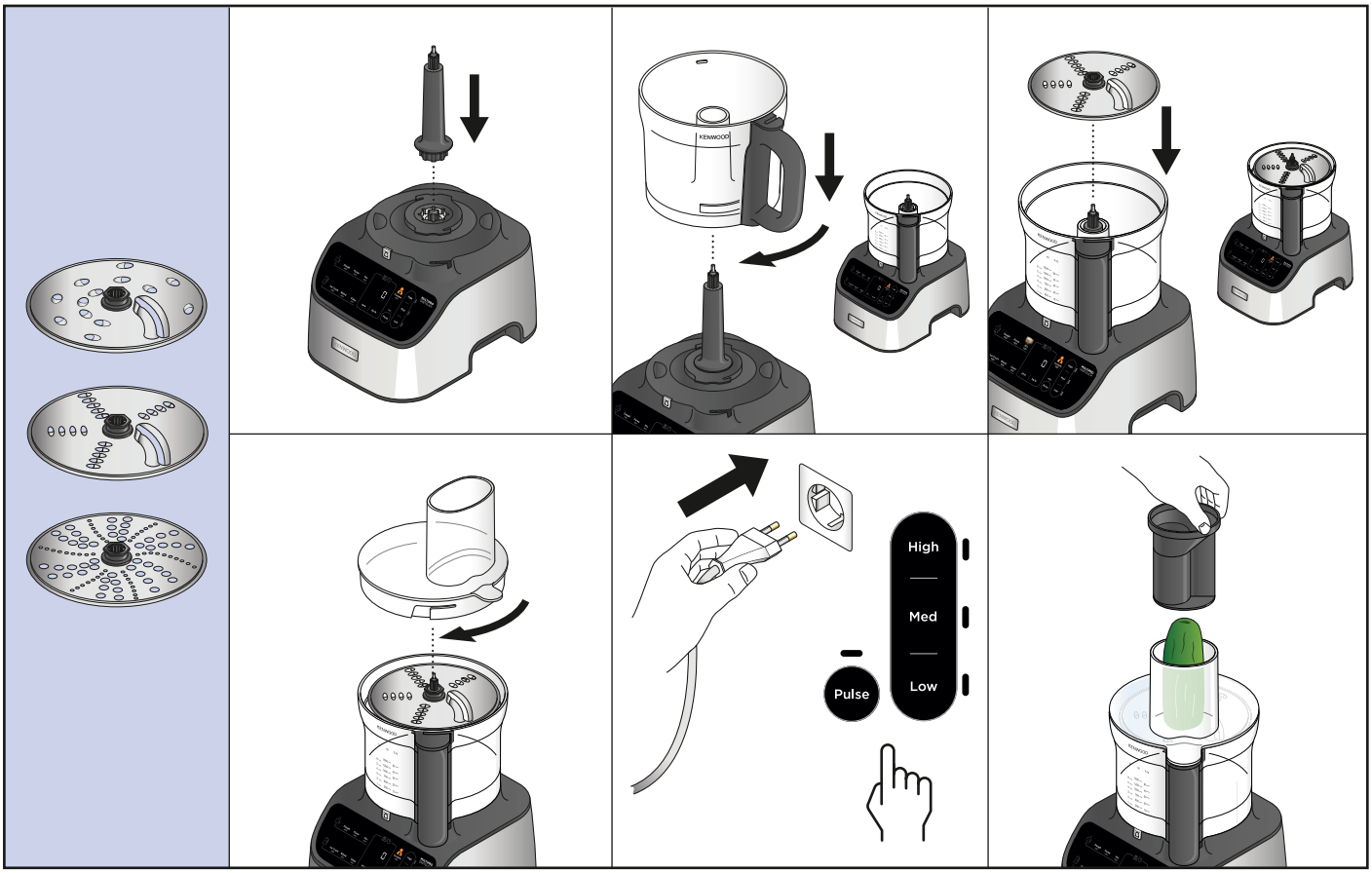
Pizza Hamuru

500g Un
30g Zeytinyağı
7g Tuz
7g Maya
300ml Su

1 Hamur aletini kaseye sokun.
2 Bütün malzemeleri kaseye ekleyin.
3. DOUGH (hamur) ön ayar düğmesine basın.
4 İstenilen kıvama gelinceye kadar unlanmış bir çalışma yüzeyinde yoğurun. Aleti kaseden çıkarın. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtüp ılık bir yerde 30-40 dakika dinlenmeye bırakın.
5 İkiye bölün ve 15 cm'lik iki pizza tabanı şeklinde açın.
6 İrmik kaplı bir fırın tepsisine aktarın, pizzanızı süsleyin/üzerini doldurun ve 240°C'de 10-15 dakika pişirin.

Besin doğrayıcınızı kullanmak için - Diskler

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları

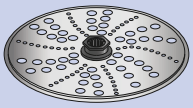
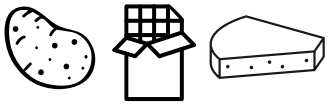
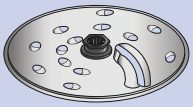
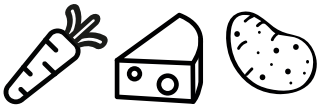
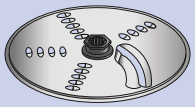


ÖNEMLI
- Küçük iticiyi, büyük itici olmadan kullanmayın, aksi takdirde iticinin dibine zarar verebilirsiniz.
- Parmaklarınızı asla besleme haznesinin içine sokmayın.

1 Tahrik milini ve kaseyi güç ünitesinin üzerine yerleştirin.
2 Orta tutamaklardan tutarak, diski uygun yan üstlerle tahrik mili üzerine yerleştirin.
3 Kapağı yerleştirin.
4 Yiyeceği, kullanmak istediğiniz besleme tüpüne koyun.
Küçük besleme tüpünün kullanımı – önce büyük iticiyi besleme tüpüne koyun. İnce malzemeler için kullanın.
Büyük besleme tüpünün kullanımı – her iki iticiyi de birlikte kullanın.
5 Fişi takın, bir hız seçin ve iticiyle eşit şekilde aşağı doğru bastırın.

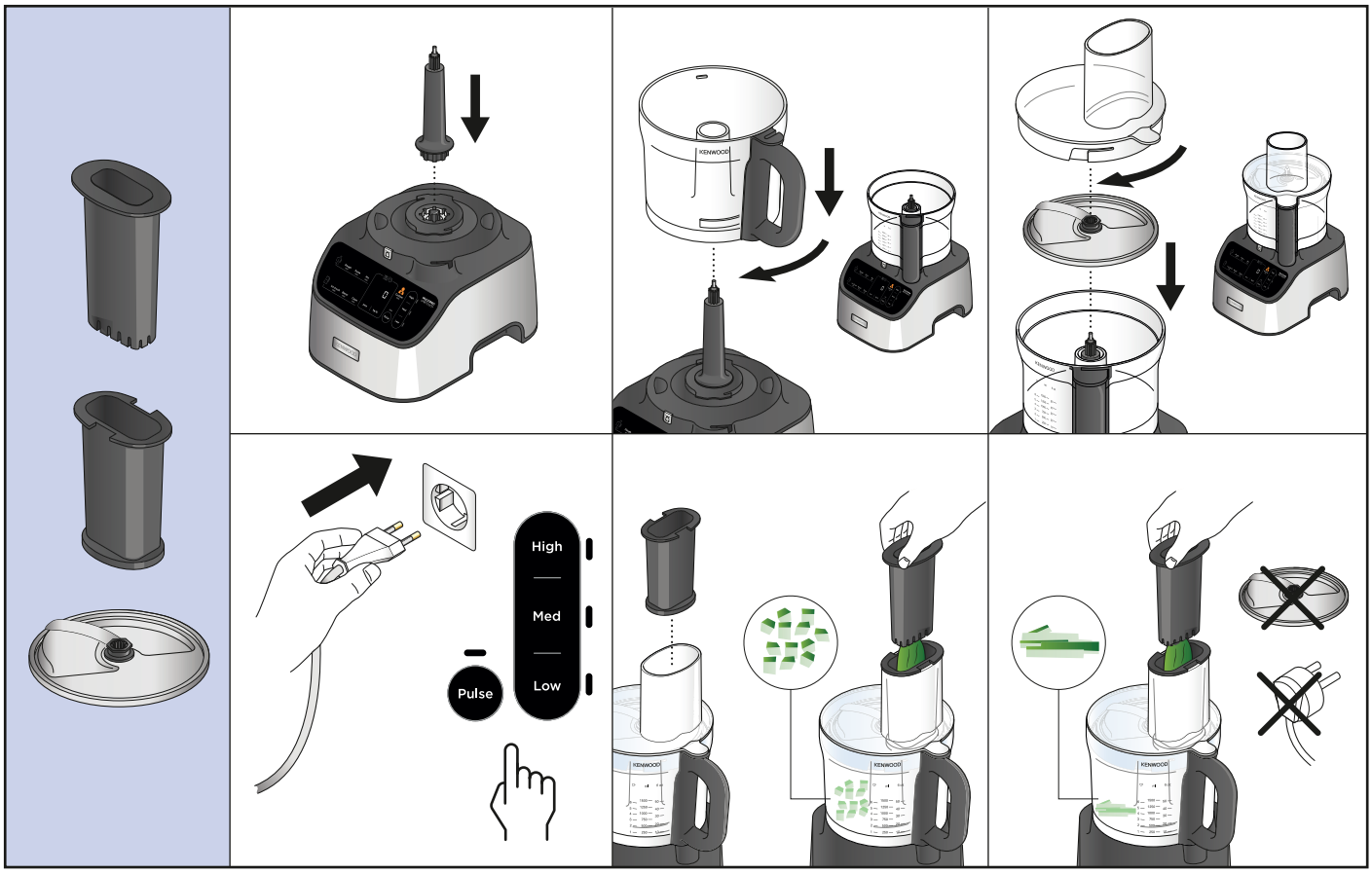
Öneri ve İpuçları
- Taze malzemeler kullanın.
- Yiyecekleri çok küçük kesmeyin. Besleme tüpünün genişliğini makul ölçüde doldurun. Bu yiyeceklerin işleme sırasından yanlardan kaymasını önler.
- Dik yerleştirilen yiyecek yatay yerleştirilen yiyecekten daha kısa çıkar.
- Çalıştırmadan sonra diskin üzerinde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

Kullanım Tablosu

		Maks.		(Saniye)
		Maks.	High	5-30
		Maks.	High	5-30
		Maks.	Low	5-30

Besin doğrayıcınızı kullanmak için - Ekspres küp şeklinde doğrama eki

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



ÖNEMLI

- Küp doğrama diski sadece küp doğrama eklentisi ile birlikte kullanılmak üzere dizayn edilmiştir.
- Küp doğrama iticisi, sadece küp doğrama ızgarası ile kullanılmalıdır. Küp doğrama ızgarası takılı değilken kullanılması, iticinin dibinin zarar görmesine yol açacaktır.
- Peynir, jambon, sucuk gibi yiyecekler ızgarayı tıkar, bu yüzden bu eklenti ile kullanılmaları tavsiye edilmez.

1 Tahrik milini ve kâseyi güç ünitesinin üzerine yerleştirin.
2 Küp doğrama diskini yerleştirin ve kapağı takın.
3 Küp doğrama ızgarasını besleme tüpü içine yerleştirin.
4 Fişi takın, bir hız seçin ve yiyecek öğelerini küp doğrama ızgarasından geçirmek için küp doğrama iticisini kullanın.

Express Dice parmak patates, atıştırmalık sebzeler ve çubuk kesim yapmak için de kullanılabilir.

5 Küp doğrama ızgarasını küp doğrama diski olmadan takın.
6 Daha sonra cihazı çalıştırmadan yiyeceği manuel olarak ızgaradan geçirin.

Öneri ve İpuçları

- İşlemeye yardımcı olmak için, her iki elinizi de iticinin üstüne koyun ve aşağı doğru sıkıca bastırın.
- En iyi sonuç için taze meyve ve sebze kullanın.
- Yiyeceklerin sıkışmasını önlemek için, besleme tüpüne çok sıkışık şekilde yerleştirmeyin – ideal olarak yiyecekler şu ölçüden daha büyük kesilmemelidir:

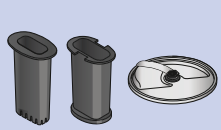
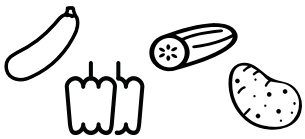
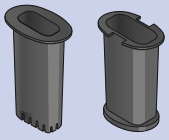
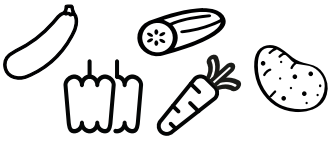
50 × 30mm

- Yiyecek ızgaradan itilemeyecek kadar sertse, 10-15 dakika pişirin, sonrasında işlemeden önce buzdolabında soğumasını bekleyin.
- İşlemeden önce daima sert kabukları, çekirdekleri, tohumları vs. çıkartın.

Not:

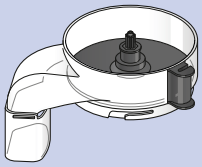
- Yiyeceklerin farklı büyüklük ve şekillerde olması sebebiyle, küp doğranmış parçalar için bazı bozuk şekilli olanlar olacaktır, bu normaldir.
- Küp şeklinde doğrama ızgarasını temizlemek için küp şeklinde doğrama ızgarasına sıkışabilecek yiyecekleri çıkarmak için iticinin ucunu kullanın.

Kullanım Tablosu

		Maks.		**(Saniye)**
		Maks.	High	5-30
		Maks.	N/A (Yok)	N/A (Yok)

Besin doğrayıcınızı kullanmak için - Ekspres servis

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



ÖNEMLI

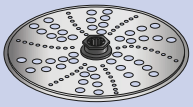
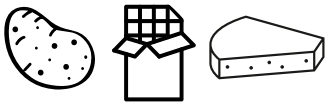
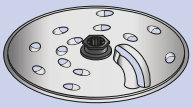
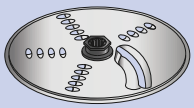
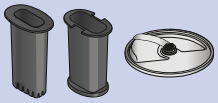
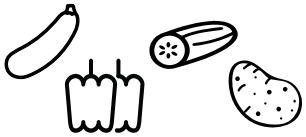
- Küçük tahrik mili ana tahrik miline takılmadıkça ekspres servis çalışmayacaktır.
- Eki kullanırken aşırı güç uygulamayın.
- Yemek, yemek çıkışından çıkmıyorsa aleti kapatın ve yemeğin diskin altında birikmediğinden ve serpme plakasının tam oturduğundan emin olun. İşleme devam etmeden önce sıkışmış yiyecekleri temizleyin.

1 Tahrik milini ve kaseyi güç ünitesinin üzerine yerleştirin.
2 Küçük tahrik milini ana milin üzerine yerleştirin.
3 Gereken eklentiyi/diski takın.

Not: ekspres servis eki ekspres küp şeklinde doğrama eki ve dilimleme/rendeleme ve ekstra ince rendeleme diskleri ile birlikte kullanılabilir.

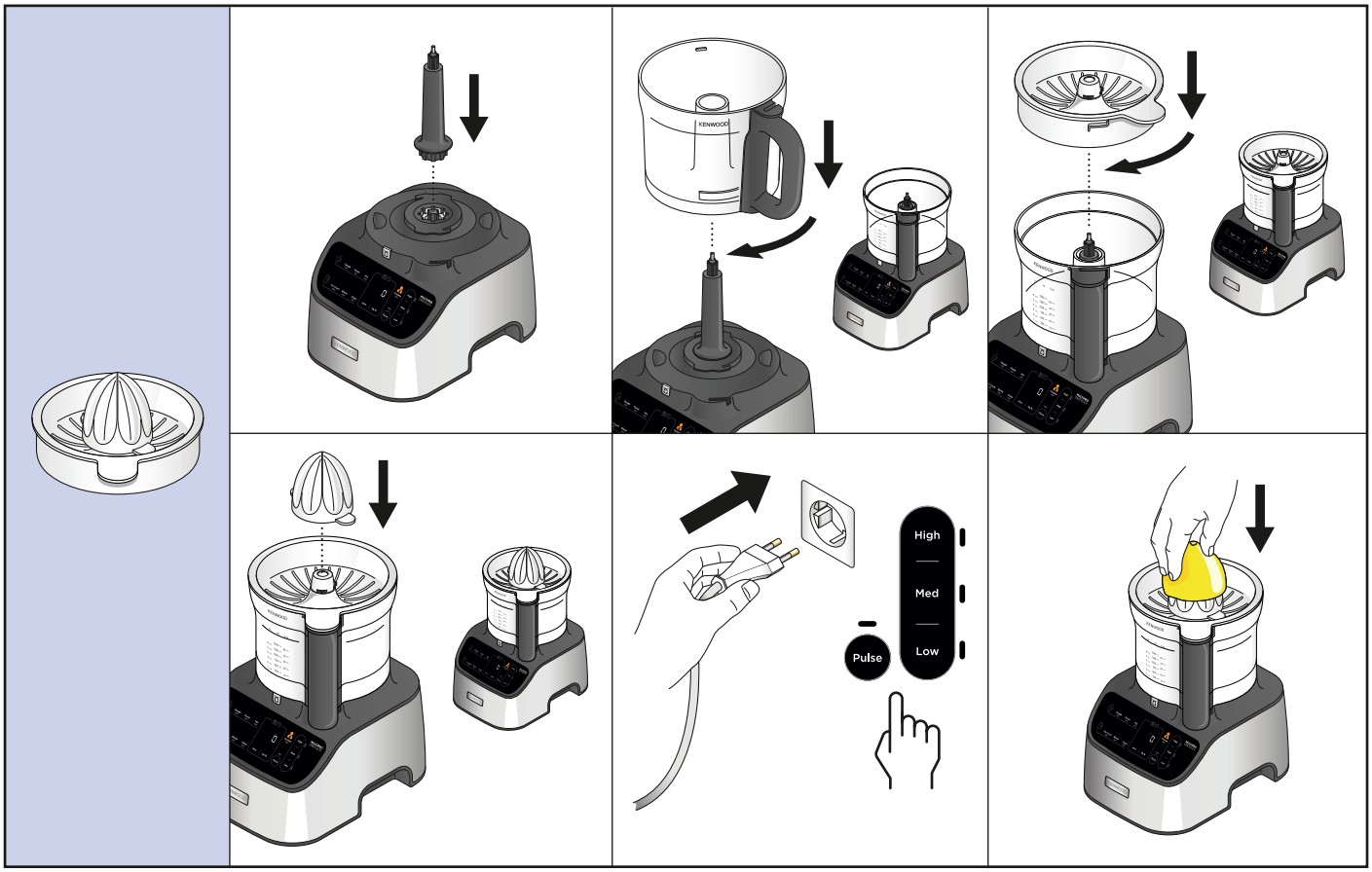
4 Kapağı yerleştirin.
5 Besleme kanalı uzatmasını takın.
6 Yiyeceği, kullanmak istediğiniz besleme tüpüne koyun.
7 Fişi takın, bir hız seçin ve iticiyi kullanarak yiyeceği eşit şekilde aşağı itin.

Kullanım Tablosu

		Maks.		(Saniye)
		Maks.	High	5-30
		Maks.	High	5-30
		Maks.	Low	5-30
		Maks.	High	5-30

Besin doğrayıcınızı kullanmak için - Narenciye sıkıcısı

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



ÖNEMLI

- Süzgeç doğru kilitlenmedikçe narenciye sıkacağı çalışmayacaktır.

1 Tahrik milini ve kaseyi güç ünitesinin üzerine yerleştirin.
2 Süzgeci kaseye takın – süzgeç tutamaklarının kase üzerindeki tutamaklara doğrudan kilitlendiğinden emin olun.
3 koniyi tamamen aşağıya düşecek şekilde çevirerek tahrik milinin üzerine yerleştirin.
4 Meyveyi ikiye bölün. Fişi takın, düşük hızı seçin ve meyveyi haznenin üzerine bastırın.

Öneri ve İpuçları

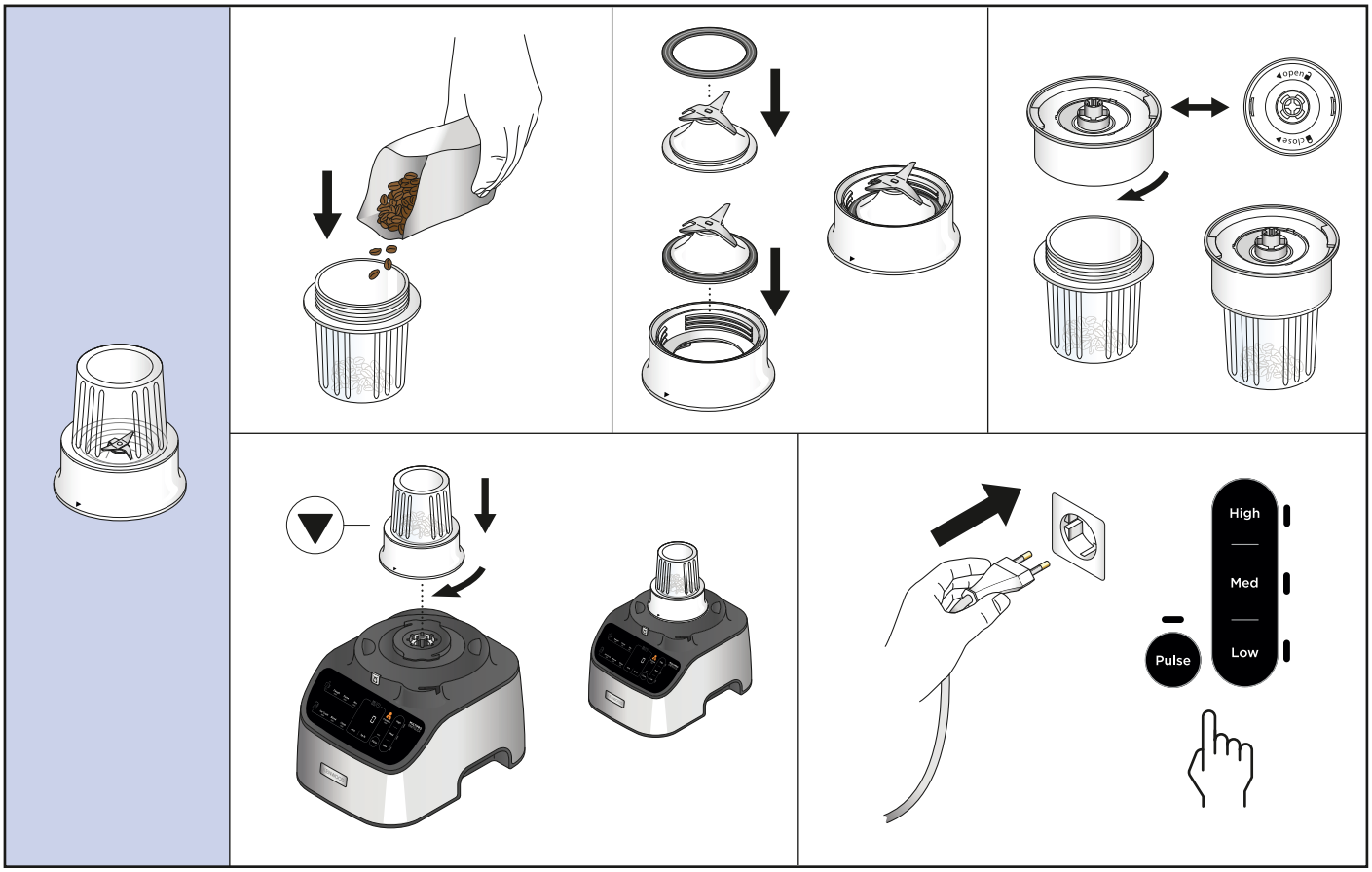
- En iyi sonucu elde etmek için meyveleri oda sıcaklığında saklayın ve suyunu sıkmadan önce tezgah üzerinde elinizle yuvarlayın.
- Meyve suyu sıkmaya yardımcı olmak için meyveyi bir yandan diğerine hareket ettirin.
- Büyük miktarlarda meyve suyu sıkarken, posa ve çekirdek birikimini önlemek için süzgeci düzenli aralıklarla boşaltın.

Kullanım Tablosu

		Maks.		(Saniye)
		1 kg	Low	120–180

Besin doğrayıcınızı kullanmak için - Cam öğütücü

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



1 Malzemeleri kaseye koyun.
2 Sızdırmazlık halkasını bıçak ünitesine takın.
3 Bıçak ünitesini ters çevirin. Ana üniteyi bıçaklar aşağıya gelecek şekilde hazneye doğru indirin.
4 Bıçak tertibatını haznenin üzerine vidalayın. Bıçak tertibatının altında bulunan grafiğe bakın:

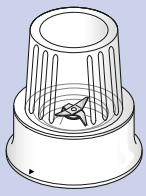
– Kilit açık pozisyon
– Kilitli pozisyon

5 Öğütücüyü güç ünitesinin üstüne takın ve kilitlemek için saat yönünde döndürün.
6 Fişi takın, yüksek hızı seçin veya puls özelliğini kullanın.

Öneri ve İpuçları

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

Kullanım Tablosu

		Maks.		(Saniye)
		50 g	High	10–30
		50 g	High	30

Tarif

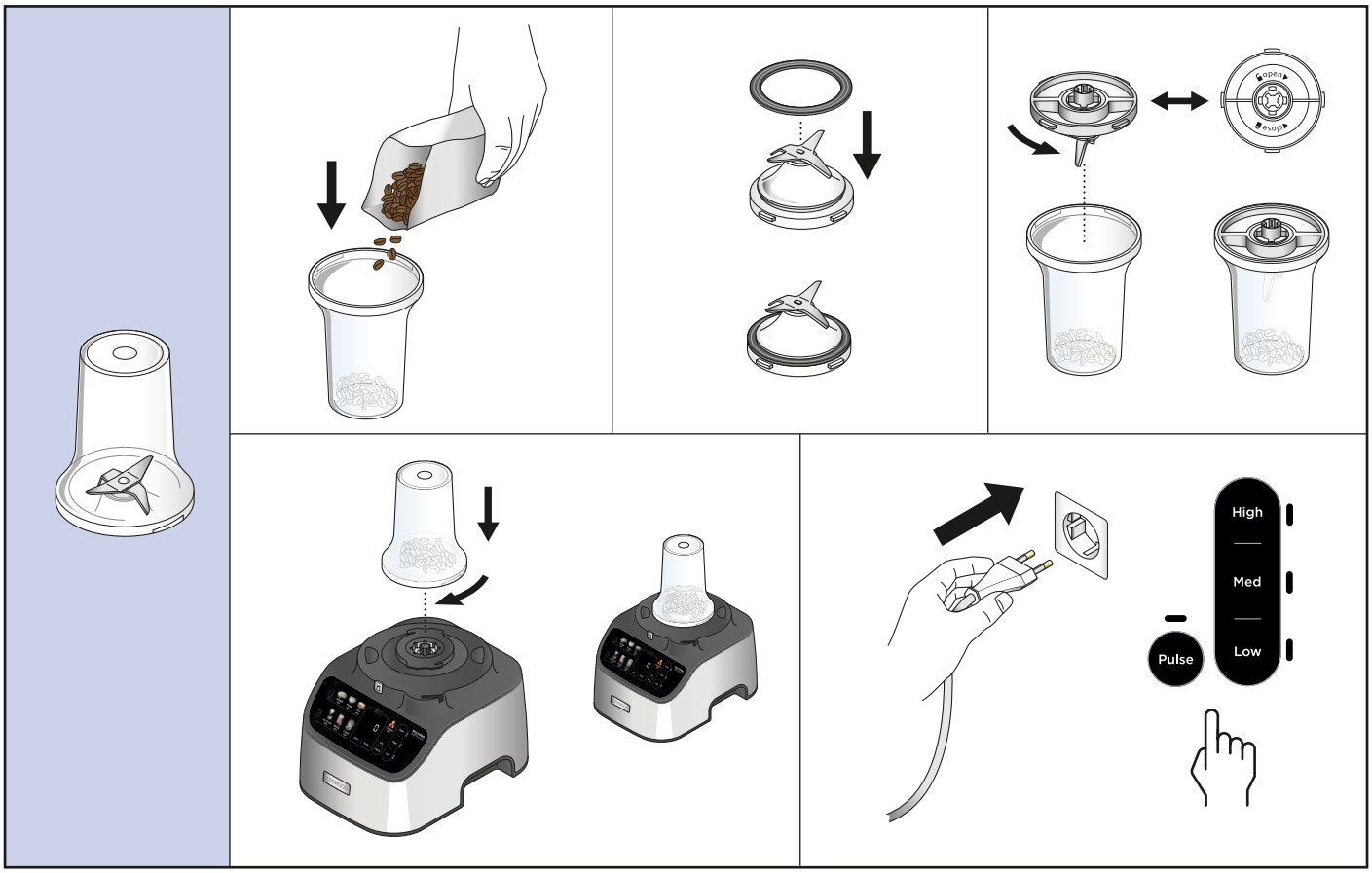
Kuru Erik Marinatı

225 g açık renkli akışkan bal
20 g küçük yumuşak kuru erik
30 ml soğuk su

1 Tüm malzemeleri öğütücüye yerleştirin. Gece boyunca buzdolabında bekletin.
2 Öğütücüyü güç ünitesine takın.
3 Takın, puls hızını seçin, basılı tutun ve 4 saniye boyunca işlemi sürdürün.
4 Gereken şekilde kullanın.

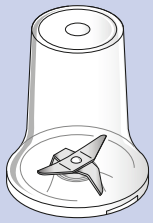
Besin doğrayıcınızı kullanmak için - Plastik öğütücü

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



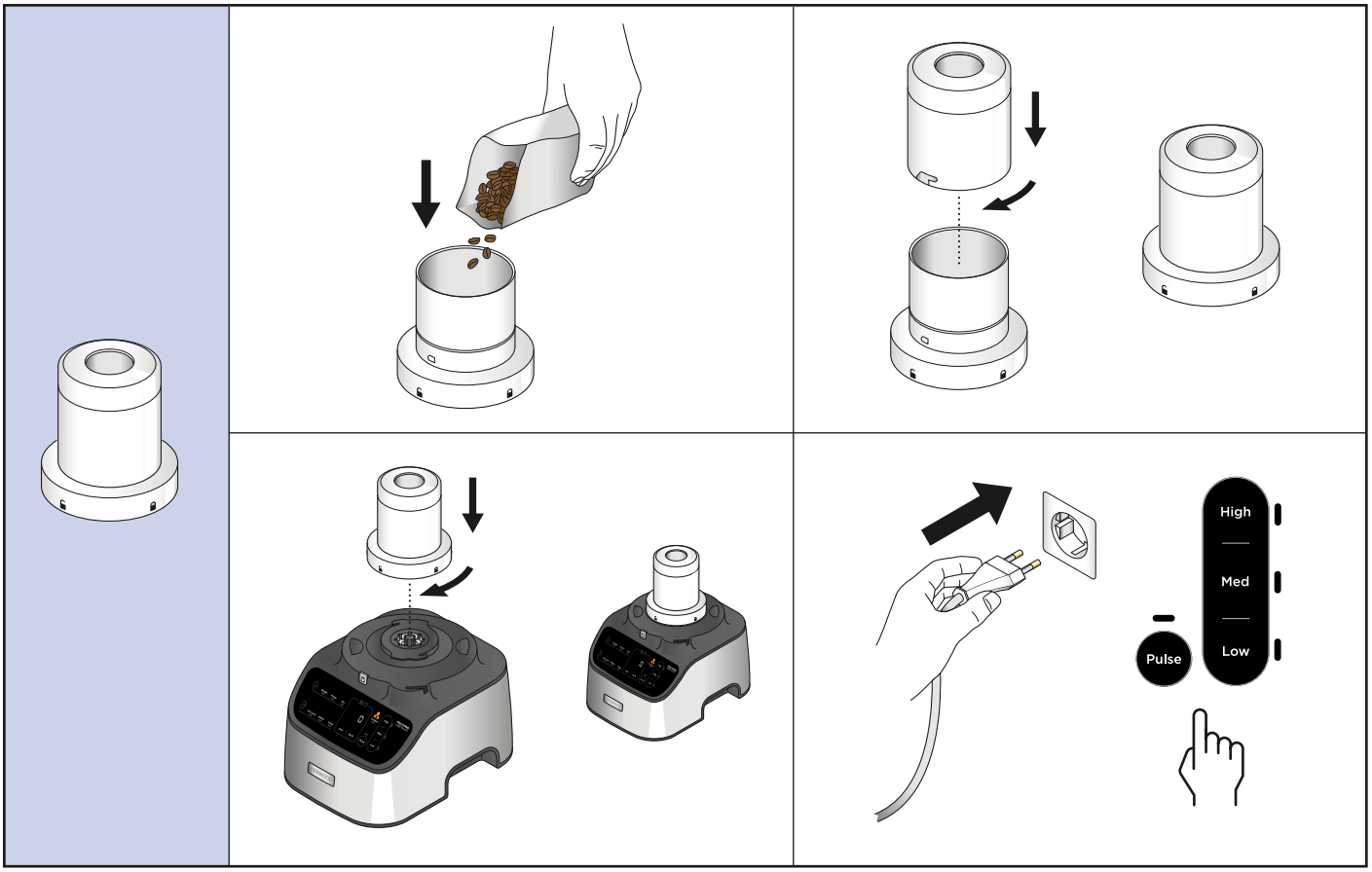
1 Malzemeleri kaseye koyun.
2 Sızdırmazlık halkasını bıçak ünitesine takın.
3 Bıçak ünitesini ters çevirin. Ana üniteyi bıçaklar aşağıya gelecek şekilde hazneye doğru indirin.
4 Bıçak ünitesini hazneye elle sıkıca vidalayın. Bıçak ünitesinin altında bulunan grafiğe bakın:
   – Kilit açık pozisyon
   – Kilitli pozisyon
5 Öğütücüyü güç ünitesinin üzerine yerleştirin, öğütücü üzerindeki ▼ ile güç ünitesi üzerindeki ▮ hizalayın ve kilitlemek için saat yönünde döndürün.
6 Fişi takın, yüksek hızı seçin veya puls özelliğini kullanın.

Kullanım Tablosu

		Maks.		(Saniye)
		50 g	High	10–30
		50 g	High	30

Besin doğrayıcınızı kullanmak için - Öğütücü

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



ÖNEMLI

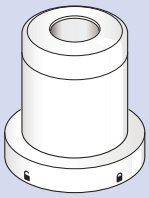
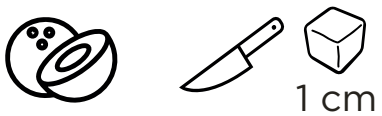
- Çok sert olduğu ve bıçaklara zarar verebileceği için kurutulmuş zerdeçal köklerini öğütücüde işlemeyin.

1 Malzemelerinizi bıçak ünitesine yerleştirin.
2 Kapağı takın ve kilitlemek için saat yönünde çevirin.
3 Öğütücüyü güç ünitesinin üstüne takın ve kilitlemek için saat yönünde çevirin.
4 Fişi takın, yüksek hızı seçin veya puls özelliğini kullanın.

Öneri ve İpuçları

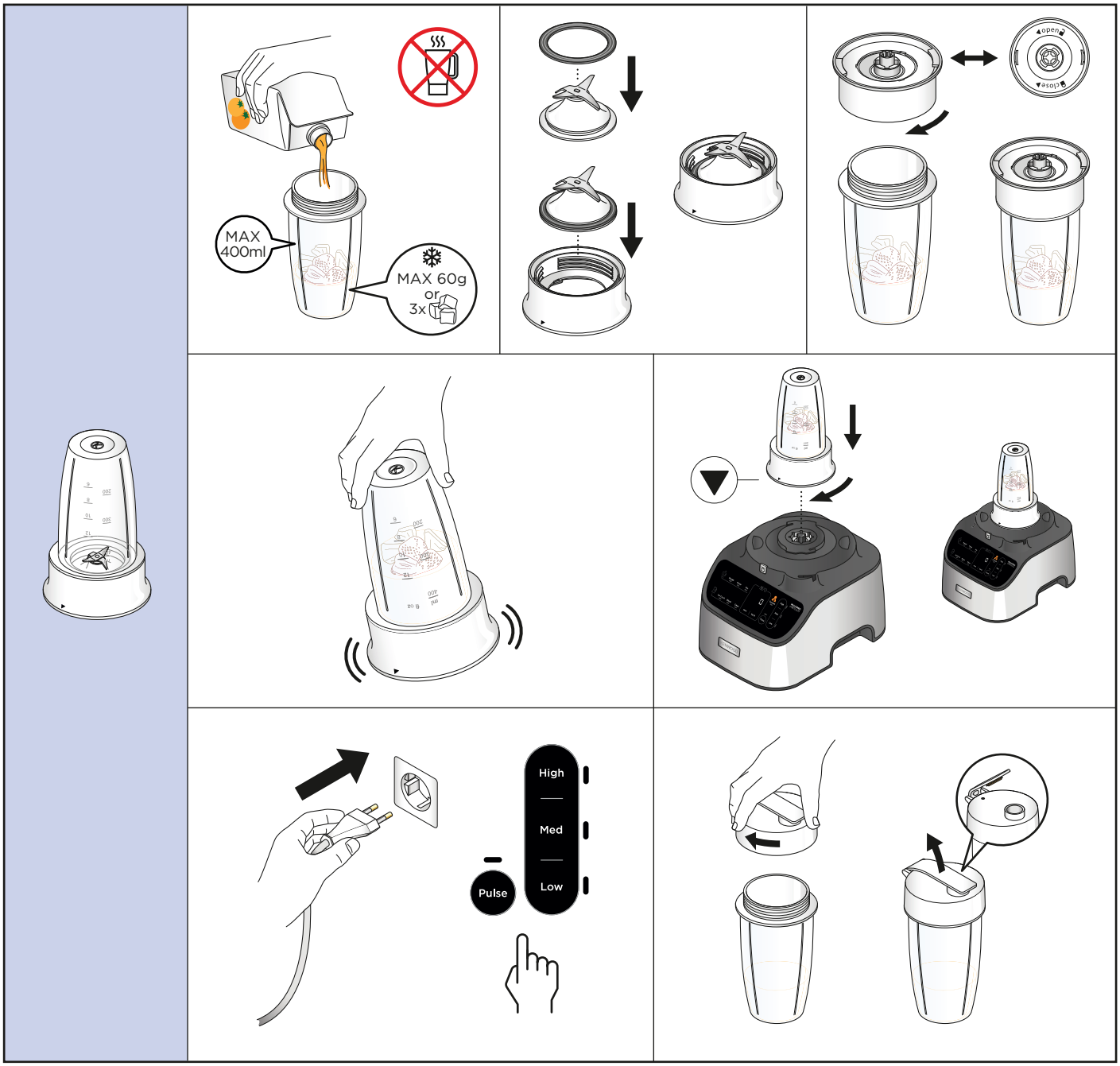
- Baharat işlerken optimum performans için öğütücüde bir seferde 50g'dan fazla baharat işlememenizi öneririz.
- İşlenmemiş baharatlar aromalarını çekilmiş baharatlara göre daha uzun süre korur, bu yüzden aromayı muhafaza etmek için her seferinde küçük miktarlar öğütün.
- Maksimum aroma ve baharatların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

Kullanım Tablosu

		Maks.		(Saniye)
		50 g	High	30–60
		50 g	High	30–60
		50 g	Pulse	15–30
		30 g	Pulse	5–10
	1 cm	30 g	Pulse	5–10
		30 g	Pulse	5–10
	 1 cm	40 g	High/Pulse	30–60

Besin doğrayıcınızı kullanmak için - Kişisel blender

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları

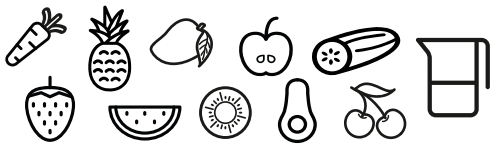


ÖNEMLI
- Sıvı eklemeden donmuş malzemeleri karıştırmayın.
- Sızdırmazlık halkasının hasar görmesi veya yanlış takılması durumunda sızıntı meydana gelecektir.

1 400ml işaretine kadar şişeye malzeme ekleyebilirsiniz.
2 Sızdırmazlık halkasını bıçak ünitesine yerleştirin – sızdırmazlığın doğru yerleştirildiğinden emin olun.
3 Bıçak ünitesinin alt tarafını tutun ve bıçaklar aşağıda olacak şekilde şişenin üzerine indirin.
4 Bıçak tutucusunu şişeye vidalayın; kilitlemek için saat yönünde çevirin.
5 Fişi takın, 'High' (yüksek) hızı seçin. Akışkan olana kadar malzemeleri karıştırın.
6 Saat yönünde çevirerek kapağı yerleştirin ve kilitleyin.
7 İçmek istediğinizde, basitçe kapağı açın. İçecek, direkt olarak şişeden tüketilebilir.

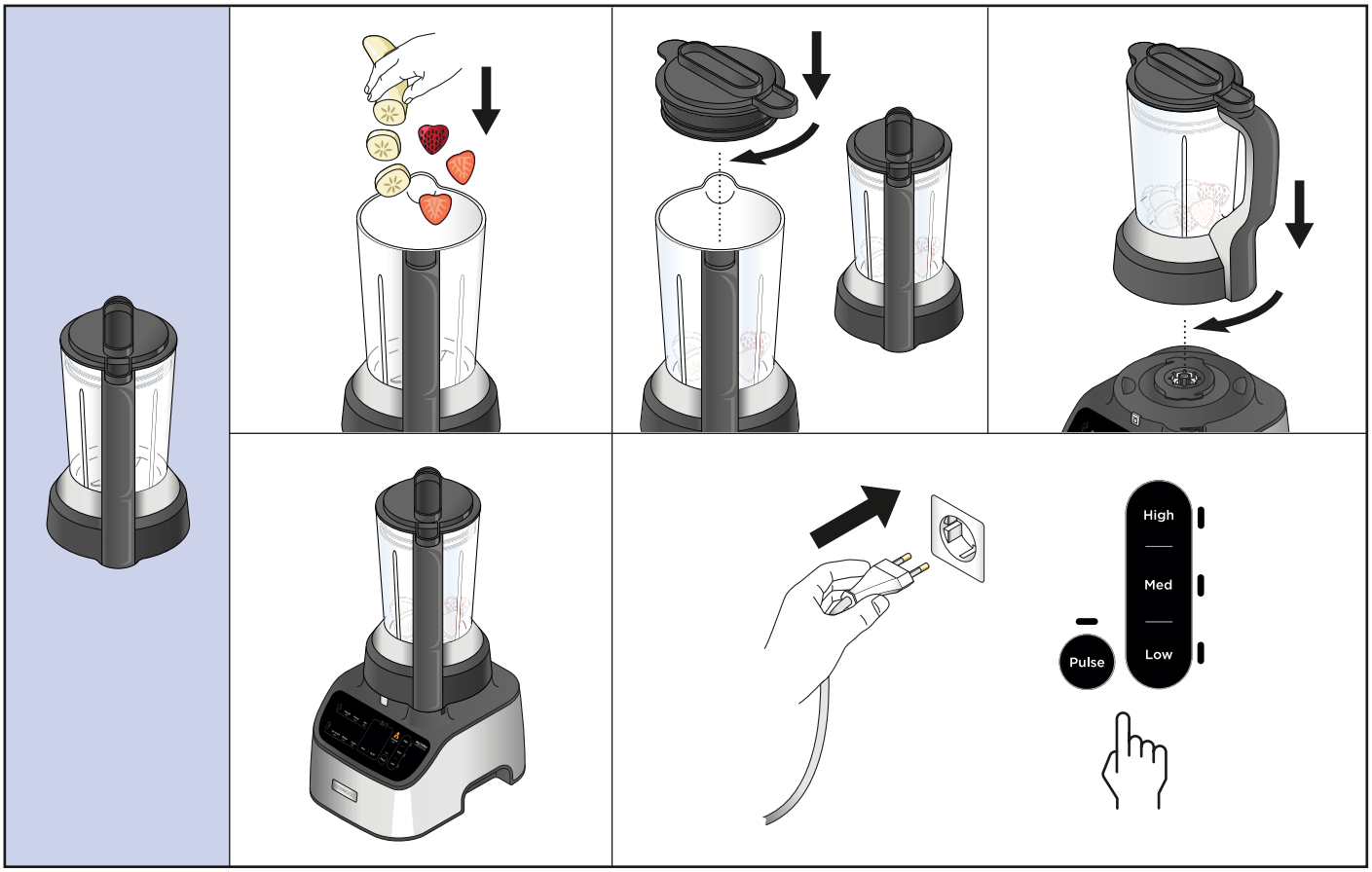
Öneri ve İpuçları
- Oİçeceğiniz istenilen yoğunluğa ulaştığında bütün malzemelerin düzgün şekilde karıştırıldığından emin olmak için puls işlevini kullanabilirsiniz.
- Şişe maksimum kapasitede (400ml) doldurulduğunda bunun yaklaşık iki kişilik olacağını unutmayın.
- İçeceğinizi hemen tüketmek istemiyorsanız buzdolabında saklayın.
- İçeceğinizin dağıtım kapağından içilebilecek kadar akışkan olduğundan emin olun. Daha akışkan bir içecek yapmak için daha fazla sıvı ekleyin.
- Karıştırmadan sonra, bazı içecekler çekirdekler veya malzemelerin posası nedeniyle tamamen akışkan olmayabilir.
- Bazı içecekler duruma göre ayrılabilirler, bu nedenle en iyisi onları hemen içmektir. Ayrılan içecekler içilmeden önce karıştırılmalıdır.
- İçme kapağı takıldığında, seyahat şişesini her zaman dik tutun.

Kullanım Tablosu

		Maks.		**(Saniye)**
		400 ml (❄ 60 g)	High	30–60

Besin doğrayıcınızı kullanmak için - Plastik blender

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



ÖNEMLI

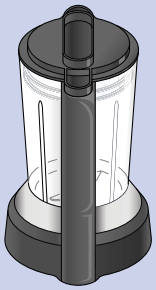
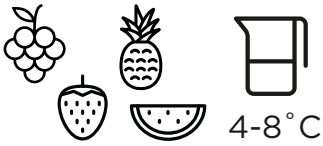
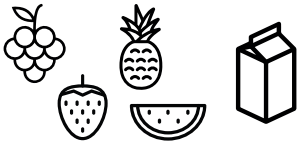
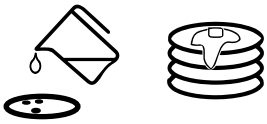
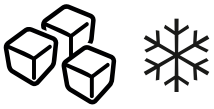
- Blender doğru yerleştirilmemişse cihaz çalışmayacaktır.
- Baharatların işlenmesi plastik parçalara zarar verebilecekleri için önerilmemektedir.

1 Malzemeleri hazneye koyun.
2 Kapağı haznenin üzerine yerleştirin ve kilitlemek için klik sesi duyulana kadar saat yönünde çevirin.
3 Blenderi güç ünitesine takın ve yerinde kilitlemek için saat yönünde çevirin.
4 Fişi takın, High (yüksek) hızı seçin ve istediğiniz kıvama gelinceye kadar karıştırın.

Öneri ve İpuçları

- Mayonez yaparken yağ hariç bütün malzemeleri blenderin içine koyun. Cihaz çalışırken yağı kapaktaki damlama deliğinden dökün.
- Yoğun karışımların, örn. pateler ve dipler, kazınması gerekebilir. Eğer karışımın işlenmesi zorsa, daha fazla sıvı ekleyin.

Kullanım Tablosu

		Maks.		(Saniye)
	 4-8˚C	1,5 l	High	30– 60
		1 l	High	15–30
		x1 250 g 500 g	High	45–60
		6 (125 g)	Pulse	30

Tarif

Mayonez

4 Yumurta sarısı
32g Dijon hardalı
350ml Yağ

Yöntem

1 Yumurta sarısını ve hardalı blendere koyun.
2 10 saniye boyunca yüksek hızda karıştırın.
3 Blender çalışırken tüm yağı kapaktaki damlama deliğinden dökün.

Bebek Maması

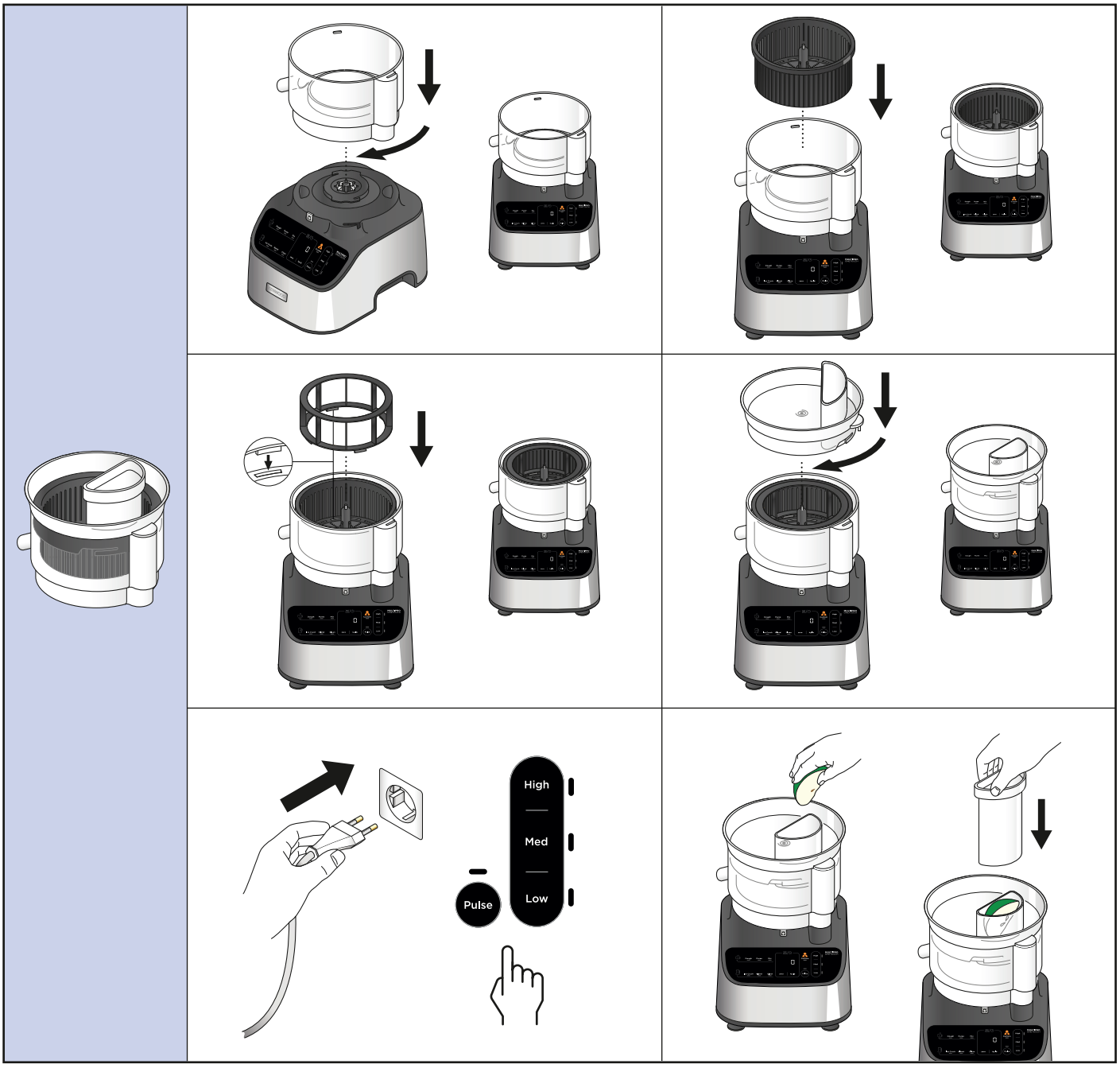
200g Pişmemiş dana eti (2 cm'lik küpler halinde kesilmiş)
200g Çiğ havuç (2 cm'lik küpler halinde kesilmiş)
200g Çiğ patates (2 cm'lik küpler halinde kesilmiş

Yöntem

1 Doğranmış etleri kaynar su dolu bir tencereye koyun. Tencereyi tekrar kaynar duruma getirin ve 1 saat boyunca pişirin.
2 Doğranmış havuç ve patatesi ayrı bir tencerede kaynayan suya atın, tekrar kaynatın ve 30 dakika boyunca pişirin.
3 Dana eti, havuç ve patatesleri sudan süzerek alın ve 250 ml pişirme suyunu saklayın. Karıştırmadan önce oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.
4 Dana eti, havuç ve patatesleri blendere koyun ve ardından ayırdığınız pişirme suyunu ekleyin.
5 15 saniye boyunca yüksek hızda karıştırın.
6 Blenderin içeriğini kazıyın ve çalkalayın.
7 İstenilen kıvam elde edilene kadar yüksek hızda karıştırın.

Besin doğrayıcınızı kullanmak için - Meyve sıkıcı

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



ÖNEMLI

- Kase veya kapak düzgün olarak takılmadığında meyve suyu presiniz çalışmayacaktır.
- Eğer meyve suyu presi titremeye başlarsa, kapatın ve tamburdaki posayı boşaltın. Eğer posa eşit olmayan şekilde dağılmaya başlarsa, titreme başlar.
- Bazı çok sert gıdalar yavaşlama veya durmaya sebep olabilir. Eğer bu olursa kapatın ve filtreyi temizleyin.
- Kullanım sırasında kapatıp posa toplayıcıyı düzenli olarak temizleyin.

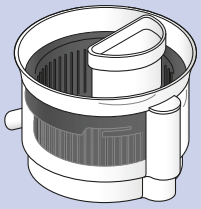
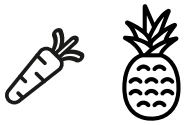
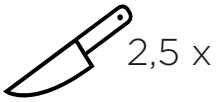
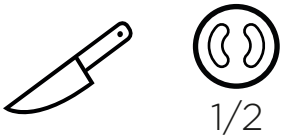
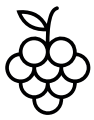
1 Meyve suyu haznesini güç ünitesine takın, kilitlenene kadar saat yönünde döndürün - kase doğru şekilde takıldığında ağzı sol tarafta olmalıdır.
2 Posa temizleyiciyi filtre tamburun içine yerleştirin – tırnakların tamburun altındaki yuvalara oturduğundan emin olun.
3 Filtre tamburunu takın.
4 Eklenti kapağını takın - kilitlenene kadar saat yönünde döndürün.
5 Meyve suyu çıkışının altına uygun bir bardak veya sürahi yerleştirin.
6 Parçaları besleme haznesine sığacak şekilde doğrayın.
7 Fişi takın, High (yüksek) hızı seçin ve iticiyle eşit şekilde aşağı doğru bastırın; parmaklarınızı besleme tüpüne sokmama konusunda dikkatli olun. Daha fazlasını eklemeden önce tamamen işlenmesini sağlayın.

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

Öneri ve İpuçları

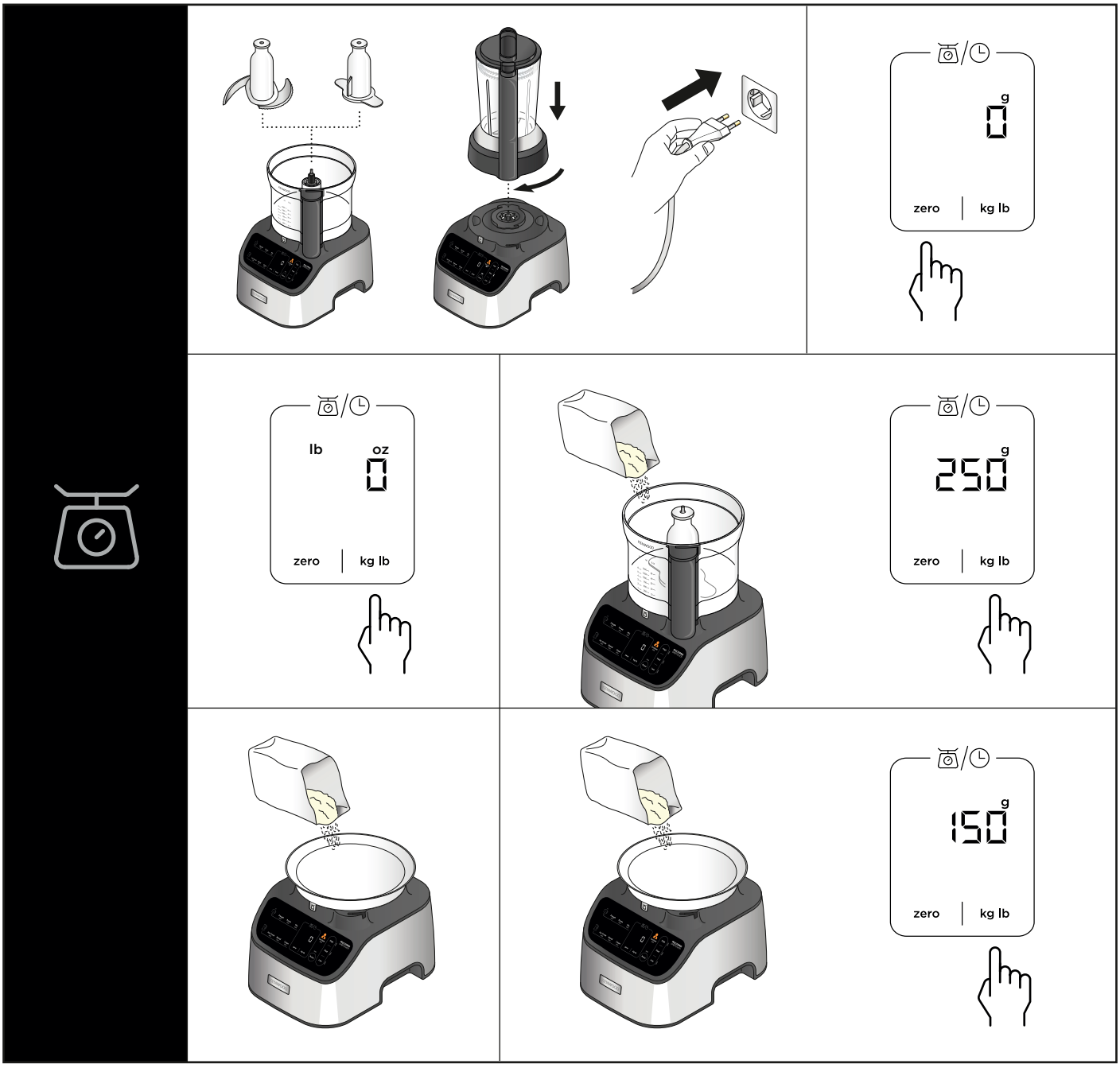
- İşlemeden önce çekirdekleri temizleyin (biber, karpuz, erik vb.) ve sert kabukları (karpuz, ananas vb.) soyun. Elma ve armutları soymanıza ve ayıklamanıza gerek yoktur.
- Sert, taze meyve ve sebzeler kullanın.

Kullanım Tablosu

			Maks.		(Saniye)
		 2,5 x 4 cm	600 g	High	60–120
		 1/2	600 g	High	60–120
		1/4	600 g	High	60–120
			600 g	High	60–120

Tartma fonksiyonu

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



ÖNEMLI

- Gıda işleyiciniz dahili ağırlık ölçme fonksiyonuna sahiptir, Gıdaları doğrudan kabın içine koyarak tartabilirsiniz.
- Maksimum tartma kapasitesi 3 kg.
- İşlemci çalışır durumdayken besleme haznesinden eklenen ek içeriklerin ağırlıkları, gösterge ekranında gösterilmeyecektir.
- Ekran, ZERO (sıfırla) düğmesini birkaç saniye basılı tutarak manuel olarak kapatılabilir.

1 Her zaman kaseyi, ayrılabilir tahrik milini ve eklentiyi veya blender haznesini güç ünitesine malzemeleri eklemeden önce takın.
2 Fişi takın – ekranda 00:00 görünecektir.
3 ZERO tuşuna bir kez bastığınızda ekran aydınlanacaktır.
4 Gram ve ons arasında seçim yapmak için (kg/lb) düğmesine basın. Gösterge ilk açıldığında varsayılan olarak kg/g ayarlıdır.
- Ünite 1 g'lık artışlarla tartar ve küçük miktarların tartılabilmesi için çay kaşığı/yemek kaşığı ölçüleri tavsiye edilmiştir.
- Sıfırlamak için ZERO tuşuna bir kez basın.

5 Malzemeleri kase veya hazne içine koyarak tartın.
6 Tüm malzemeler tartıldıktan sonra kapağı yerleştirin ve işlemciyi çalıştırmak için bir hız seçin.

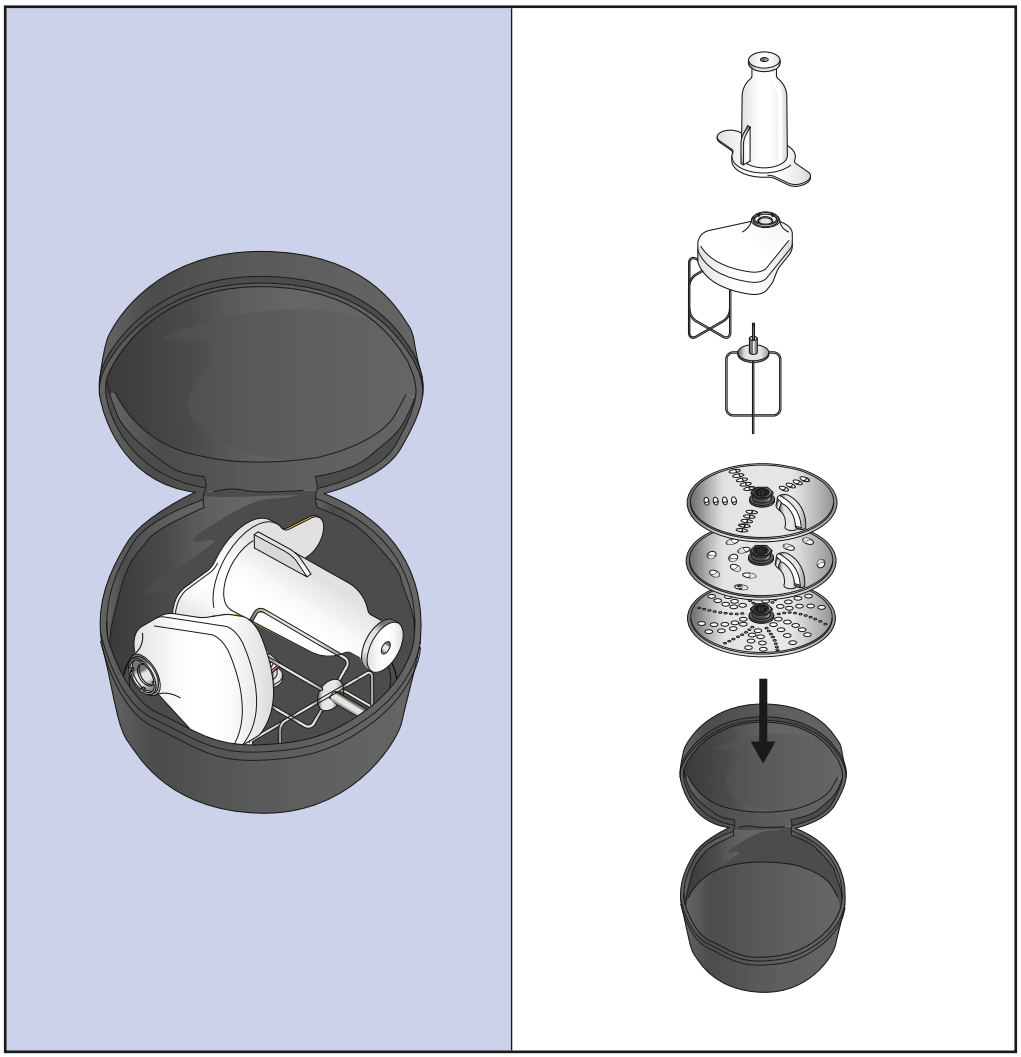
Tartma tepsisi

Kase takılı olmadan malzemeleri tartabilmek için çıkartılabilir terazi tepsisi sağlanmıştır.

7 Kullanmak için, tepsini güç ünitesi üzerine koyun ve emniyete almak için saat yönünde çevirin. ‘Ağırlık ölçme fonksiyonu’ altındaki 2-4 adımlarını takip edin.

8 Sökmek için tepsiyi saat yönünün tersine çevirin ve kaldırın.

Saklama Çantası (sağlanmışsa)



- Disklerinizi, çift çırpıcınızı ve hamur aletinizi çantada saklayın.
- Disklerinizi, çift çırpıcıyı ve hamur aletini ürünle birlikte verilen çantada saklayın.

Servis ve müşteri hizmetleri

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

- Kenwood tarafından İngiltere’de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin’de üretilmiştir.

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

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır.
Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir.

Sorun giderme kılavuzu

Sorun	Neden	Çözüm
Mutfak robotu çalışmıyor.	Elektrik akımı yok. Kase güç ünitesine doğru yerleştirilmemiş.	Fişin prize takılı olup olmadığını kontrol ediniz. Kasenin doğru yerleştirilip yerleştirilmediğini ve tutacağın sağ ön tutma kenarına yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin.
	Kase kapağı doğru kilitlenmemiştir.	Kapak kilidinin tutma yerine doğru yerleşip yerleşmediğini kontrol edin. **Kase ve kapak doğru yerleştirilmemişse robot çalışmayacaktır.**
	Çıkarılabilir kumanda mili ⑤ güç ünitesine takılı değil.	Çıkarılabilir kumanda milini ⑤ kaseyi takmadan önce güç ünitesine takın. Kumanda mili takılmadığı sürece kase aletleri ve eklentiler çalışmayacaktır.
Blender, Kişisel Blender veya öğütücü çalışmıyor	Blender, Kişisel Blender veya öğütücü doğru şekilde kilitlenmemiş.	Blender, Blender kapağı, Kişisel Blender veya öğütücü, kilitleyiciye yanlış takıldığında çalışmayacaktır.
	Blender, Kişisel Blender veya öğütücü doğru şekilde monte edilmemiş.	Check blade assembly is fully tightened into the goblet, bottle or jar.
Robot çalışma sırasında duruyor.	Robot aşırı yüklenmiştir/maksimum kapasitesini aşmıştır.	"Önerilen Kullanım Grafiği'ndeki" maksimum kapasiteleri kontrol edin.
	Kapağın kilidi açıldı.	Kapağın doğru kilitlenip kilitlenmediğini kontrol edin.
Kişisel Blender veya çok amaçlı öğütücü bıçak tertibatı tabanında sızıntı var.	Sızdırmaz halka yerinde değil. Sızdırmaz halka yerine doğru takılı değil. Sızdırmaz halka hasarlı.	Sızdırmaz halka hasarlı değilse, doğru takılıp takılmadığını kontrol ediniz. Hasarlı Sızdırmazlığın yedeğini elde etmek için "Servis ve müşteri hizmetleri"ne bakın.
Cihaz dengesiz/ağır titreşimler ve hareket.	Hurma gibi yapışkan meyveler/ malzemeler işleniyor. Seçilmiş olan hız çok düşük.	En iyi sonucu elde etmek için, önce malzemeleri parçalamak amacıyla 'Pulse' (Puls) modunu kullanın sonra yüksek hızda işlemeye devam edin.
Parça/ek parçalar iyi çalışmıyor.	"Ek Parçaların Kullanımı" bölümüne bakınız ve faydalı bilgilere göz atınız. Ek parçaların yerine doğru takılıp takılmadığını kontrol ediniz.	
Tartma fonksiyonu		
Ağırlık ekranda görüntülenmiyor	Göstergenin 'sıfırlanmamış' olması ve malzeme veya kase/kapak/eklentinin alınmış olmasından dolayı gösterge ekranı eksi değer gösterir.	Ekranı sıfırlayın veya eksik malzemeleri yerine koyun ya da kaseyi/kapağı/eklentiyi yerine takın.
	Tartılan miktar fazla küçük.	Çok küçük miktarlar için çay kaşığı ve yemek kaşığı ölçülerini kullanın.
Gösterge ekranındaki ağırlık değişti.	Işlem sırasında güç ünitesi hareket ettirildi.	Tartma işlemine başlamadan önce mutfak robotunu daima kuru ve düz bir yüzeyin üzerine koyun. Tartma işlemi yapılırken güç ünitesini hareket ettirmeyin. Bir sonraki maddeyi tartmadan önce ekranı sıfırlayın.
Gösterge ekranı kapalı.	Güç ünitesi fişi çekildi.	Cihazı fişe takın.
	Aynı değer 5 dakikadan uzun bir süre gösterilmişse, gösterge ekranı otomatik olarak kapanacaktır.	ZERO tuşuna bir kez bastığınızda ekran aydınlanacaktır.
Ekranın gösterdiği [0 – Ld].	Tartma fonksiyonu aşırı yüklü.	Maksimum tartma kapasitesi olan 3 Kg'ı geçmeyin.
	Güç ünitesine aşırı güç uygulandı.	Güç ünitesini yüksek güce maruz bırakmayın, aksi takdirde tartma sensörü hasar görebilir.
Ekran yanıp sönüyor -----	Kilitler devrede değil	Kilitlerin tamamen devreye girdiğinden emin olun
Hata mesajlarının açıklamaları		
E12	Tartma Sensörü Arızası	Makineyi kapatın. 30 saniye bekletin, düğmeyi tekrar açın. Sorun devam ederse servis merkeziyle iletişime geçin.
E41	Motor Hızı Tespiti Arızası	
E49	İletişim Arızası	

Česky

- Bezpečnost 509-510
- Před zapojením 510
- Péče a čištění 511
- Seznam dílů 512-514
- Používání kuchyňského robota - předvolby 515-520
  - Nákresy a pokyny k použití 515-518
  - Tabulka doporučeného nastavení 519
  - Recept 520
- Uživatelská předvolba 521-522
- Používání kuchyňského robota - nožové břity, hnětací nástavec na těsto a dvojitý šlehač 523-526
  - Nákresy a pokyny k použití 523-524
  - Tabulka doporučeného nastavení 525
  - Recepty 526
- Použití kuchyňského robota - kotouče 526-527
  - Nákresy a pokyny k použití 526-527
  - Tabulka doporučeného nastavení 527
- Použití kuchyňského robota - Express Dice 528-529
  - Nákresy a pokyny k použití 528-529
  - Tabulka doporučeného nastavení 529
- Použití kuchyňského robota - Express Serve 530-531
  - Nákresy a pokyny k použití 530-531
  - Tabulka doporučeného nastavení 531
- Použití kuchyňského robota - lis na citrusové plody 532
  - Nákresy a pokyny k použití 532
  - Tabulka doporučeného nastavení 532
- Použití kuchyňského robota - skleněný sekáček 533-534
  - Nákresy a pokyny k použití 533
  - Tabulka doporučeného nastavení 533
  - Recept 534
- Použití kuchyňského robota - akrylový sekáček 534-535
  - Nákresy a pokyny k použití 534
  - Tabulka doporučeného nastavení 535
- Použití kuchyňského robota - mlecí nástavec 535-536
  - Nákresy a pokyny k použití 535-536
  - Tabulka doporučeného nastavení 536
- Použití kuchyňského robota - osobní mixér 537-538
  - Nákresy a pokyny k použití 537-538
  - Tabulka doporučeného nastavenít 538
- Použití kuchyňského robota - plastový mixér 539-540
  - Nákresy a pokyny k použití 539
  - Tabulka doporučeného nastavení 540
  - Recepty 540
- Použití kuchyňského robota - odšťavovač 541-542
  - Nákresy a pokyny k použití 541-542
  - Tabulka doporučeného nastavení 542
- Použití kuchyňského robota - Vážící funkce 543-544
  - Nákresy a pokyny k použití 543-544
- Úložná taška 544
- Servis a údržba 545
- Průvodce odstraňováním problémů 546

Bezpečnost

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

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

- Mixér **nezdvihejte ani nepřenášejte** za rukojeť, protože by se mohla utrhnout a způsobit zranění.
- Sekací nůž **vždy** nejdříve vyjměte z pracovní nádoby, teprve pak ji vyprázdněte.
- Pokud je mixér připojen do sítě, nevkládejte do mísy robotu ani do nádoby mixéru ruce ani kuchyňské potřeby. Pokud je nutné zatlačit potraviny dolů, použijte vhodný nástroj, např. vařečku.
- **Vždy** přístroj vypněte a odpojte ho z elektrické zásuvky, pokud zůstává bez dozoru, a také před sestavováním, rozebíráním a čištěním.
- Potraviny **nikdy** netlačte do násypky prsty. Vždy používejte dodávaný pěchovač.
- **POZOR:** Před sundáním víka z mísy, mixéru, nebo mlýnku z hnací jednotky:
  - zastavte přístroj;
  - počkejte, až se nasazené doplňky/nože úplně zastaví;
  - dávejte pozor, abyste neodšroubovali skleněný pohár/nádobu nebo nádobu/víko mlýnku z nožové jednotky.
- K ovládání přístroje **nepoužívejte** víko. K zastavení přístroje stiskněte poslední zvolenou rychlost, kterékoliv z tlačítek předvoleb nebo jedno z tlačítek pro vážení.
- Pokud zajišťovací mechanismus vystavíte nadměrné síle, dojde k poškození přístroje a nebezpečí následného zranění.
- **Nikdy** nepoužívejte příslušenství neschválené výrobcem.
- **Nikdy** přístroj nepoužívejte, pokud je poškozený. Nechejte jej zkontrolovat nebo opravit: viz část „Servis a údržba“.
- Hnací jednotka, přívodní kabel a zástrčka **nikdy** nesmějí přijít do styku s vodou.
- Nenechávejte přívodní kabel volně viset přes okraj stolu nebo pracovní plochy nebo se dotýkat horkých ploch.
- Dohlédněte, aby si s přístrojem nehrály děti.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.
- Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou spotřebič používat v případě, že jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou rizika, která jsou s používáním spojená.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.
- Nesprávné používání robotu, mixéru nebo mlýnku může způsobit zranění.
- Maximální výkon vychází z hodnot pro univerzální mlýnek/sekáček, který má nejvyšší příkon. Ostatní příslušenství mohou odebírat energie méně.

Bezpečnost mixéru/osobního mixéru

- **NEZPRACOVÁVEJTE** horké ingredience.
- **NEBEZPEČÍ OPAŘENÍ:** Horké přísady je třeba před umístěním do poháru/nádoby nebo před mixováním nechat vychladnout na pokojovou teplotu.
- Při manipulaci s nožovým nástavcem buďte **vždy** opatrní a když nástroje čistíte, nedotýkejte se jejich ostří.
- Mixér pouštějte pouze s nasazeným víkem.
- Mixér **nikdy** nespouštějte naprázdno.
- Recepty na ovocné koktejly (smoothie) - nemixujte zmražené přísady, které zmrzly ve velkou hroudu. Před přidáním do poháru/nádoby je rozdrolte.

Bezpečnost osobního mixéru

- Nádobu používejte jen s dodaným nožovým nástavcem.
- Z nádoby **nikdy** nepijte horké nápoje.

- Pokud budete pít skrz víčko, nápoj musí být dostatečně jemný. Dosažení požadovaného výsledku může vyžadovat určité experimentování, zejména při použití tvrdých nebo nezralých potravin, protože některé mohou zůstat nerozmixované.
- **Nemixujte** mražené ingredience ani kostky ledu bez přídavku tekutiny.
- **Nemixujte** suché ingredience (např. koření, ořechy) a **nespouštějte** mixér, pokud je prázdný.
- **Nikdy** nenasazujte nožovou jednotku na hnací jednotku, pokud není nasazená nádoba.

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

Univerzální mlýnek/sekáček
- Nedoporučujeme zpracovávat koření, protože může poškodit plastové části.

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

Odšťavovač
- **Nepoužívejte** odšťavovač, pokud je poškozený nebo viditelně popraskaný filtr, víko odšťavovače nebo nádoba.
- Nože dole v bubnu filtru jsou velmi ostré; buďte při manipulaci s bubnem a při jeho čištění opatrní.
- Používejte pouze dodávanou tlačku. Nikdy nevkládejte prsty do plnicí trubice. Pokud bude nutné uvolnit plnicí trubici, odpojte nejprve přístroj z elektrické zásuvky.
- Než sundáte víko, vypněte přístroj a počkejte, než se filtr zastaví.

Nástavec a kotouče pro Express Dice/Express Serve
- Mřížka a kotouče jsou velmi ostré; buďte opatrní při jejich nasazování, sundávání a čištění. Při manipulaci s ostrými sekacími noži, při vyprazdňování nádoby a při čištění vždy držte rukojeť pro prsty na straně, která je dál od ostré hrany.
- **Nikdy** potraviny netlačte do násypky prsty. Používejte pouze dodávanou tlačku.
- Při stlačování potravin do plnicí trubice **netlačte** příliš velkou silou, abyste nástavec nepoškodili.
- Než sundáte víko, vypněte přístroj a počkejte, než se kotouč zcela zastaví.
- **Nenalévejte** do plnicí trubice horké tekutiny.
- **Nezpracovávejte** zmražené potraviny.

Express Serve
- **Vyhněte se** kontaktu s pohyblivými částmi. Nedávejte prsty do otvoru výpusti.
- **Nespouštějt**e přístroj s kráječem pro krájení na kostky nebo s kotouči bez nasazeného odebíracího kotouče. Pokud nebude odebírací kotouč nasazený, potraviny se budou hromadit pod kotoučem, nebudou vycházet výpustí a dojde k poškození nástavce.
- Lis na citrusy není určen k použití s nástavcem Express Serve. Vždy ho používejte s hlavní nádobou.

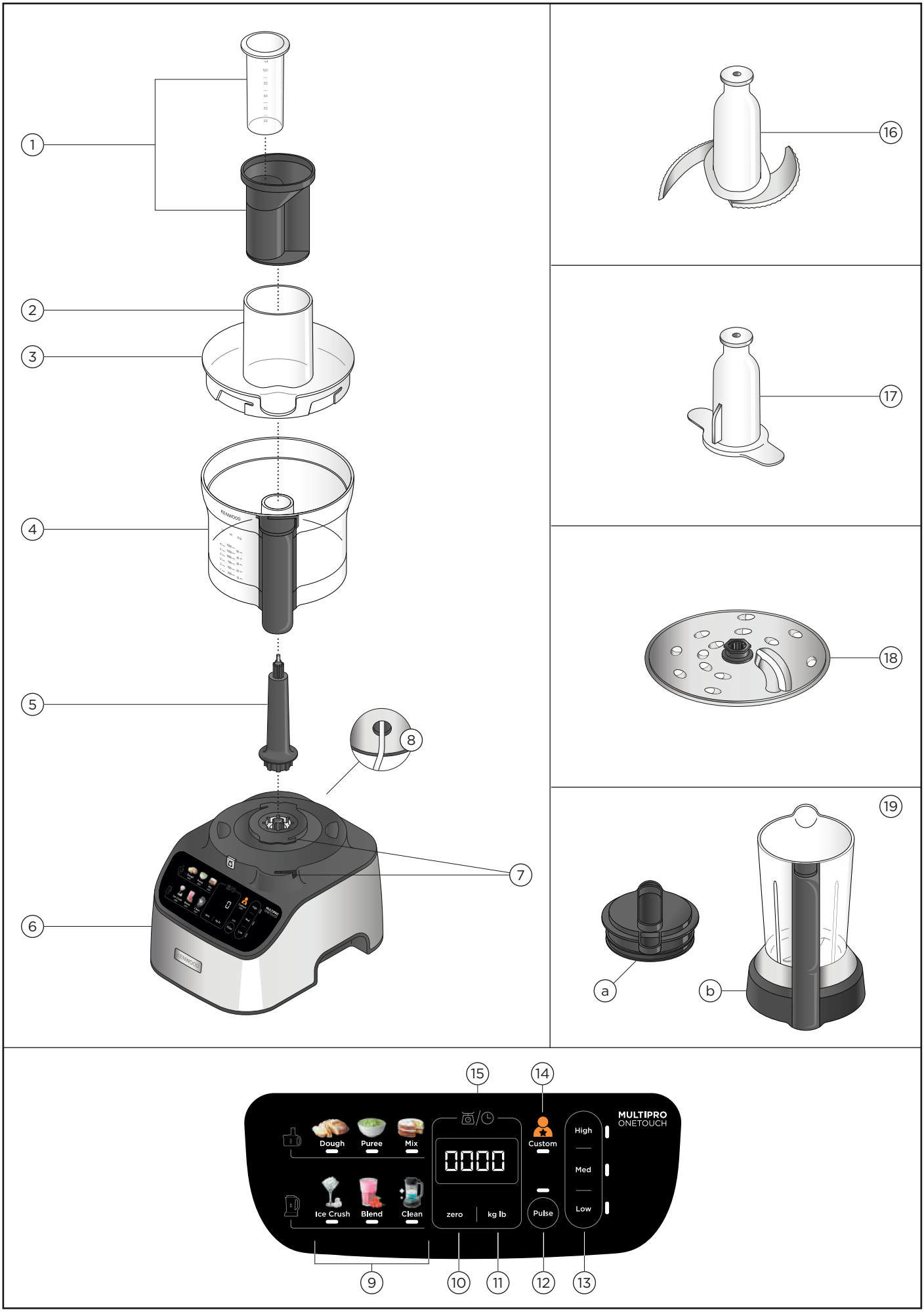
Spotřeba energie
- Automatické přepnutí do pohotovostního režimu po 12 minutách.
- Pohotovostní režim: 0,3 W.

Před zapojením
- Přesvědčte se, že vaše elektrická zásuvka odpovídá zásuvce uvedené na spodní straně přístroje.
- Tento spotřebič splňuje nařízení ES č. 1935/2004 o materiálech a výrobcích určených pro styk s potravinami.

Péče a čištění

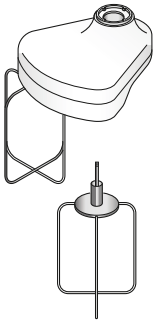
- Před čištěním přístroj zastavte a odpojte od zdroje napájení. Nadbytečný kabel zatlačte do prostoru pro uložení kabelu vzadu na hnací jednotce.
- Hnací jednotku a hnací hlavici šlehače otřete vlhkým hadříkem (nepoužívejte čisticí písky) a osušte. Dbejte na to, aby kolem zajišťovacího mechanismu nebyly zbytky potravin.
- **Neponořujte** hnací jednotku, hlavici metly a nožové sestavy do vody.
- Nádobu, víko, tlačku a veškeré nástavce/nástroje kromě nožových sestav a hlavice metly lze mýt v ruce nebo v myčce.
- Nožové sestavy je třeba očistit štětkou a opláchnout pod tekoucí vodou.
- Mixér s pevně nasazeným nožem **nemyjte** v myčce a **neponořujte** základnu mixéru do vody. Naplňte mixér teplou vodou, nasaďte víko a zapněte na 20–30 sekund nebo použijte předvolbu pro čištění. Vyprázdněte mixér a vypláchněte ho. Pokud je stále znečištěný, vyčistěte ho kartáčem nebo štětkou. Otřete ho a nechejte ho na vzduchu oschnout.
- Před čištěním robot vždy vypněte a přívodní kabel vytáhněte ze zásuvky.
- S nožovou jednotou a krájecími kotouči zacházejte opatrně – jsou velmi ostré.
- Některé potraviny způsobují změnu barevného odstínu plastických hmot. To je normální, plastický materiál se tím nepoškodí a chuť jídel zůstane stejná. Zbarvení je možné odstranit hadříkem navlhčeným v rostlinném oleji.

Seznam dílů

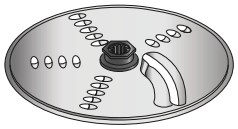

1
2
3
4
5
6
7
8
16
17
18
19
a
b
15
14
Dough
Puree
Mix
Custom
0000
High
Med
Low
MULTIPRO
ONETOUCH
Ice Crush
Blend
Clean
zero
kg lb
Pulse
9
10
11
12
13

Pokud je součástí dodávky

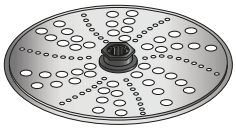
20



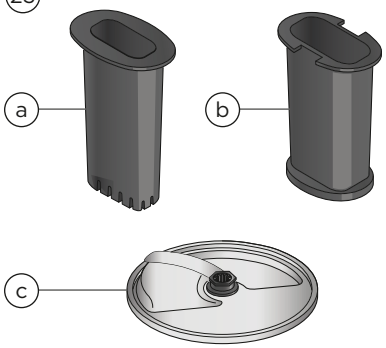
21



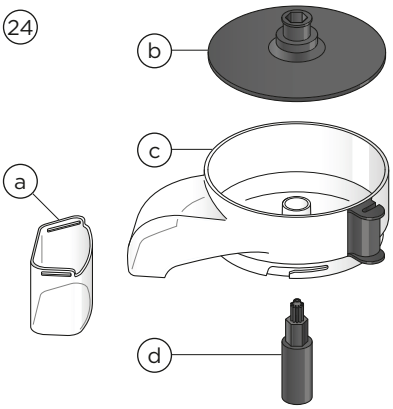
22



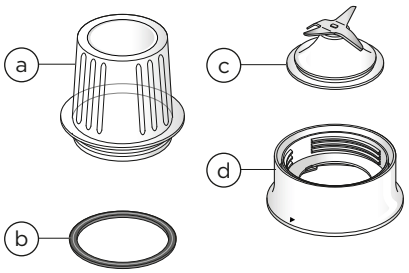
23



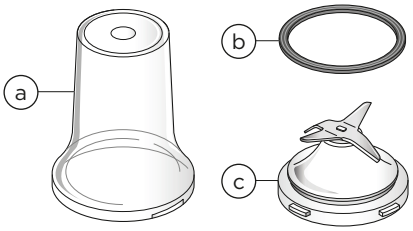
24



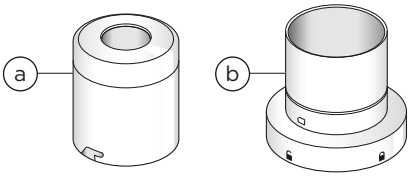
25



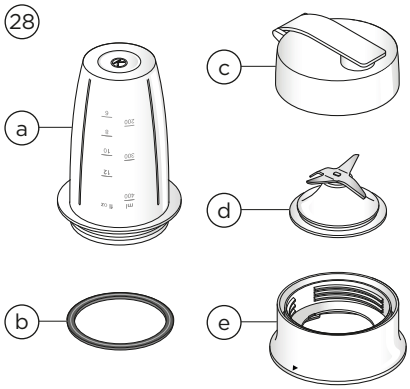
26



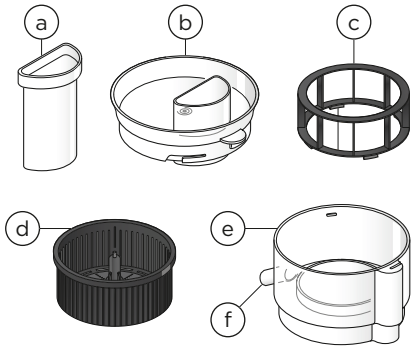
27



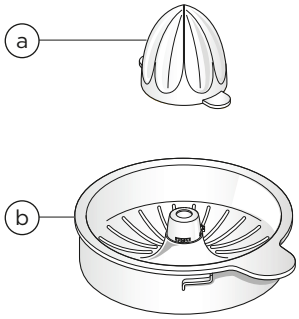
28



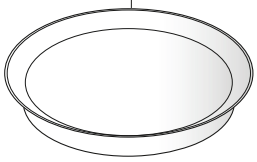
29



30



31



32

33

Popis

Kuchyňský robot - Express Prep

① Pěchovače
② Násypka
③ Víko
④ Mísa
⑤ Oddělitelná část hnací hřídele
⑥ Hnací jednotka
⑦ Zajišťovací mechanismus
⑧ Úložné místo napájecího kabelu (v zadní části)
⑨ Volič předvoleb
⑩ Tlačítko pro vynulování
⑪ Tlačítko kg/lb
⑫ Tlačítko pulzního režimu
⑬ Volič rychlosti
⑭ Volič uživatelských předvoleb
⑮ Displej

Standardní nástavce

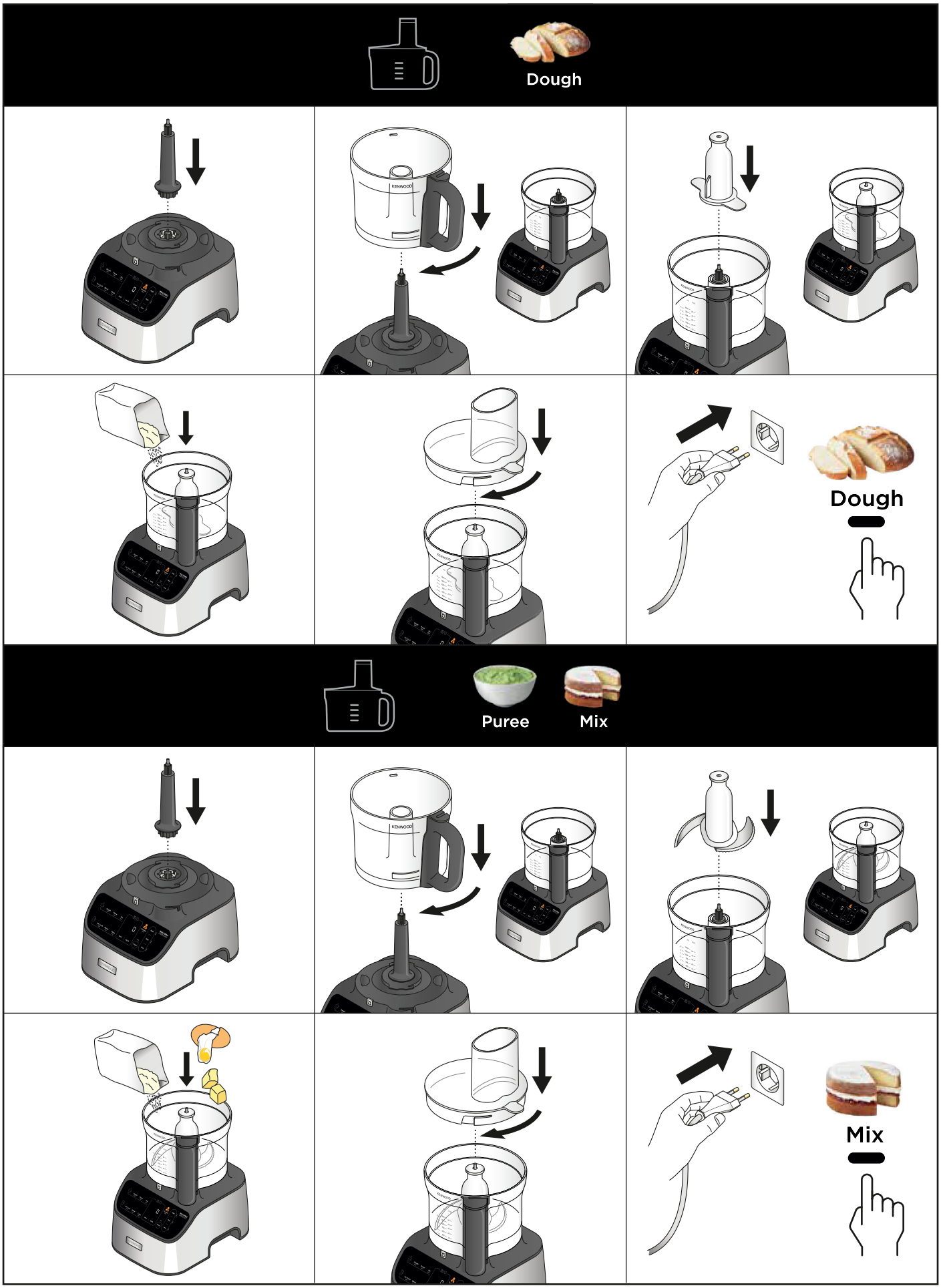
⑯ Nástavec s nožovými břity
⑰ Hnětací nástavec na těsto
⑱ 4mm kotouč na plátky/strouhání
⑲ Plastový mixér
  ⓐ Víko s kapacím otvorem
  ⓑ Pohár s pevně pevně nasazeným nožem

Volitelné nástavce (pokud je součástí balení)

⑳ Dvojitý šlehač
㉑ 2mm kotouč na plátky/strouhání
㉒ Kotouč na velmi jemné strouhání
㉓ Express Dice
  ⓐ Tlačka pro krájení na kostky
  ⓑ Mřížka pro krájení na kostky
  ⓒ Kotouč pro krájení na kostky
㉔ Express Serve
  ⓐ Prodlužovací výsypka
  ⓑ Odebírací kotouč
  ⓒ Základna
  ⓓ Hnací hřídel pro Express serve
㉕ Skleněný univerzální mlýnek/sekáček
  ⓐ Pohár
  ⓑ Těsnicí kroužek
  ⓒ Nožová jednotka
  ⓓ Základna nožové jednotky
㉖ Akrylový univerzální mlýnek/sekáček
  ⓐ Pohár
  ⓑ Těsnicí kroužek
  ⓒ Nožová sestava
㉗ Mlecí nástavec
  ⓐ Víko mlýnku
  ⓑ Nožová sestava mlecího nástavce
㉘ Osobní mixér
  ⓐ Nádoba
  ⓑ Těsnicí kroužek
  ⓒ Dávkovací víčko
  ⓓ Nožová jednotka
  ⓔ Základna nožové jednotky
㉙ Odšťavovač
  ⓐ Tlačka
  ⓑ Víko odšťavovače
  ⓒ Odstraňovač dužniny
  ⓓ Buben filtru
  ⓔ Nádoba
  ⓕ Hubice
㉚ Lis na citrusové plody
  ⓐ Kužel
  ⓑ Sítko
㉛ Podnos na vážení
㉜ Úložná taška
㉝ Stěrka

Používání předvoleb

Nákresy a pokyny k použití

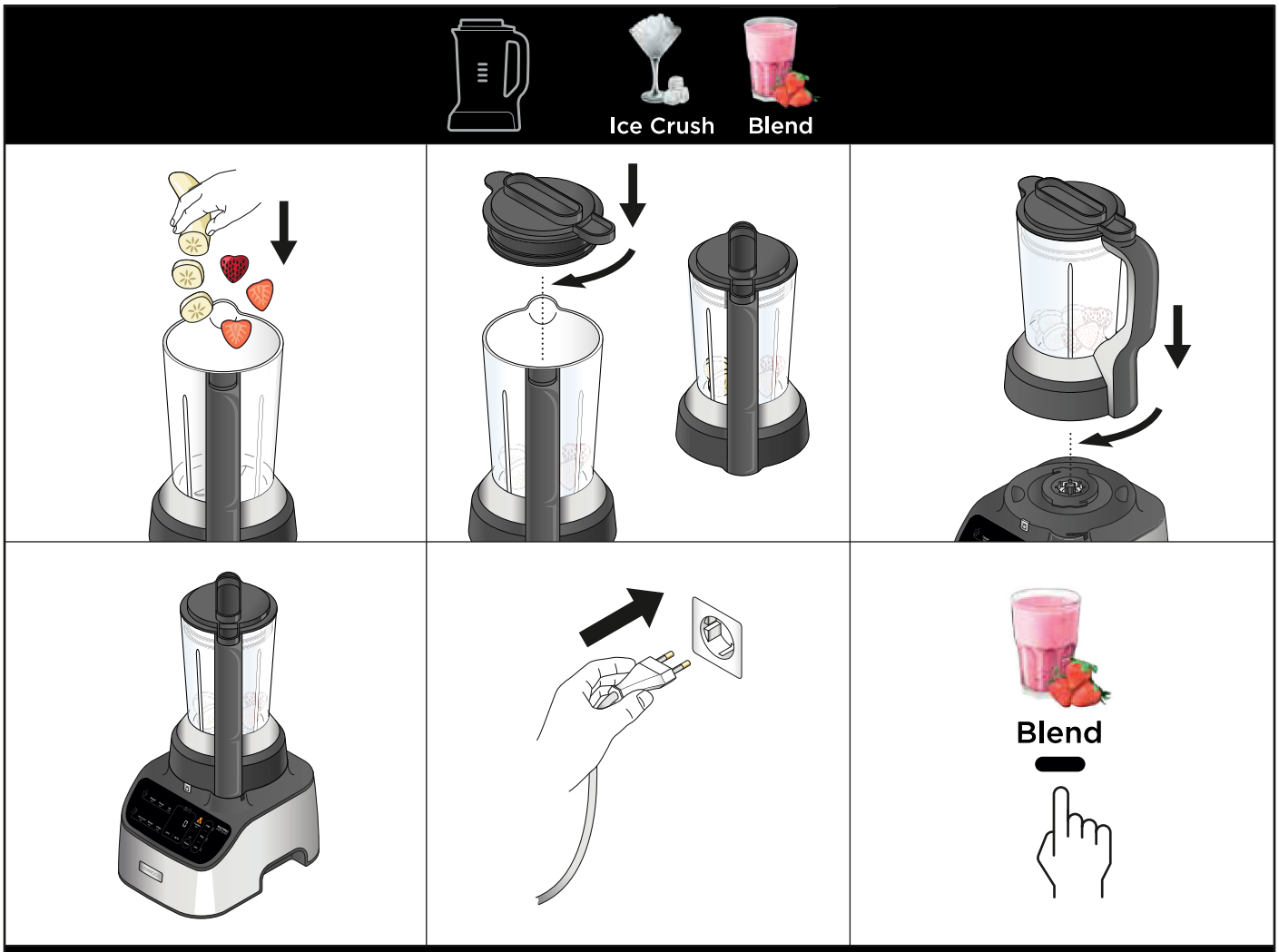


UPOZORNĚNÍ

- Mísu a příslušenství namontujte vždy předtím, než do přístroje vložíte ingredience.
- K ovládání přístroje nepoužívejte víko.
- Pokud nejsou mísa nebo víko správně nasazeny a zajištěny, nebude přístroj fungovat. Zkontrolujte, zda jsou násypka a držadlo mísy umístěny vpravo vpředu.
- Přes sundáním víka vždy přístroj vypněte a odpojte od napájení.
- Tento kuchyňský robot není vhodný k drcení nebo mletí zrnkové kávy nebo k drcení krystalového cukru na práškový.
- Přidáváte-li do směsi mandlovou esenci, dbejte na to, aby nepřišla do styku s materiály z plastu. Mohla by na nich zanechat neodstranitelné skvrny.
- Těsto - Přístroj je určen pouze k vytvoření koule těsta, nikoliv k nepřetržitému hnětení těsta. Jakmile z těsta vznikne koule, vyjměte ji z přístroje a další hnětení proveďte ručně.

1 Nasaďte oddělitelnou část hnacího hřídele na hnací jednotku.
2 Potom nasaďte nádobu na hnací jednotku a otočením ve směru hodinových ručiček ji zajistěte.
3 Nasaďte na hnací hřídel nástavec s nožovými břity nebo hnětací nástroj na těsto.
4 Vložte do mísy ingredience.
5 Nasaďte víko tak, aby vrchol hnací hřídele/nástroje byl uprostřed víka.
6 Zapněte přístroj - připojte ho ke zdroji napájení.
7 Stiskněte ikonu předvolby, kterou chcete použít. Poznámka: Vybírejte jen z předvoleb vhodných pro nasazený nástavec (mísa kuchyňského robota).
8 Jakmile se předvolba spustí, začne časovač odpočítávat do nuly. Na konci sekvence předvolby se přístroj zastaví.
9 Chcete-li zpracování zastavit v průběhu předvolby, stiskněte některé z následujících tlačítek:

- rozsvícená předvolba
- kterákoliv jiná předvolba
- volič rychlosti
- ylačítko pro vynulování
- přepínač kg/lb


Ice Crush
Blend
Blend
Clean
Clean

UPOZORNĚNÍ

- K ovládání mixéru nepoužívejte víko.
- Přístroj se nespustí, pokud nebude správně nasazený a zajištěný mixér a víko mixéru.
- Než sundáte víko, vždy přístroj zastavte a odpojte od zdroje napájení.
- Mixér není vhodný k drcení nebo mletí kávových zrn a k drcení krystalového cukru na krupicový.
- Pokud budete do směsí přidávat mandlovou esenci nebo aroma, vyvarujte se kontaktu s plastem, protože by to mohlo způsobit jeho trvalé zbarvení.
- Pro předvolbu pro čištění nepoužívejte více než jeden litr vody.

1 Vložte do nádoby přísady k mixování.
2 Nasaďte na nádobu víko a otočením po směru hodinových ručiček ho zajistěte.
3 Nasaďte na hnací jednotku nástavec mixéru.
4 Zapněte přístroj - připojte ho ke zdroji napájení.
5 Stiskněte ikonu předvolby, kterou chcete použít. Poznámka: Vybírejte jen z předvoleb vhodných pro nasazený nástavec (mixér).
6 Jakmile se předvolba spustí, začne časovač odpočítávat do nuly. Na konci sekvence předvolby se přístroj zastaví.
7 Chcete-li zpracování zastavit v průběhu předvolby, stiskněte některé z následujících tlačítek:

- Rozsvícená předvolba
- Kterákoliv jiná předvolba
- Volič rychlosti
- Tlačítko pro vynulování
- Přepínač kg/lb

		MAX	
Dough		600 g / H_2O 400 g	1–2
Puree	3–5 cm	400 g	1–2
	3–5 cm	400 g	1–3
		350 g	1–3
Mix		1,5 kg	1–2
		600 g	1
Blend		1 L	1–2
	4-8˚C	1,5 L	1–2
		x2 + 250 g + 500 g	1
Ice Crush	20x40x35 cm	10 (210 g - 220 g)	1
Clean	H_2O 4-8˚C	1 L	1–2
		x2	

Recepty

Skořicové bochánky

Těsto:
300 g plnotučného mléka (o pokojové teplotě)
7 g sušených kvasnic
50 g nesoleného másla
1 vejce
450 g hladké mouky
60 g krupicového cukru
¼ lžičky soli

1 Nasaďte sekací nůž, vložte do mísy robota mléko a kvasnice a nechejte je pět minut stát.
2 Přidejte do mísy zbývající ingredience.
3 Smíchejte pomocí předvolby ‚Dough' (těsto).
4 Přemístěte těsto do mísy, přikryjte ho a nechejte ho kynout, dokud se jeho objem nezdvojnásobí (přibližně jednu hodinu).

Náplň:
100 g nesoleného másla (o pokojové teplotě)
100 g hnědého cukru
1 lžíce mleté skořice
¼ lžičky soli

1 Nasaďte nožové břity. Vložte do mísy robota ingredience.
2 Smíchejte je pomocí předvolby ‚Mix' (míchání).

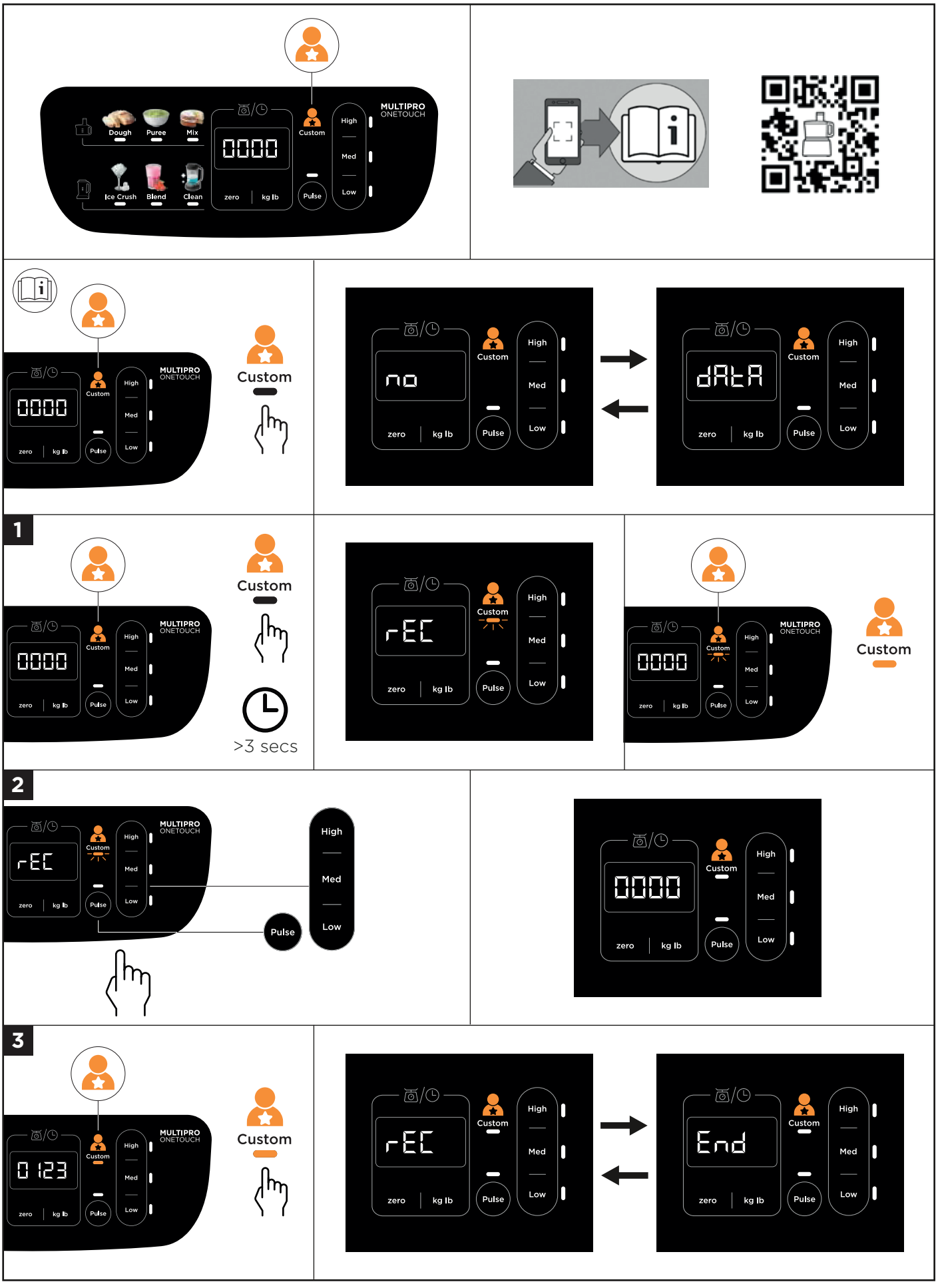
Poleva:
Smíchejte všechny ingredience v malé míse.

80 g nesoleného másla (rozpuštěného)
60 g javorového sirupu
2 lžičky skořice
15 g světlého hnědého cukru

Postup
1 Rozválejte nakynuté těsto do čtverce o velikosti 45 x 35 cm.
2 Rozetřete náplň po těstě.
3 Pevně těsto stočte podél delšího okraje a ořízněte okraje.
4 Nakrájejte těsto na 2,5cm kousky a vložte je do vymazané formy na muffiny.
5 Nechejte 45 minut kynout.
6 Pečte 25 minut při teplotě 200 °C.
7 Jakmile bochánky vychladnou, potřete je připravenou polevou.

Uživatelská předvolba

Nákresy a pokyny k použití



Poznámka:
- Nespouštějte robota nebo mixér, pokud jsou prázdné.
- Zaznamenávání v uživatelském režimu je časově omezené. Jakmile je dosaženo maximálního času, předvolba se automaticky uloží.
- Zrušení zaznamenávání: Stiskněte některé z tlačítek předvolby nebo tlačítko pro vynulování váhy nebo přepínač pro kg/lb. Můžete také přístroj odpojit od zdroje napájení.
- Do přístroje lze uložit vždy pouze jednu uživatelskou předvolbu.
- Chcete-li uloženou uživatelskou předvolbu přepsat, postupujte podle návodu pro zaznamenání uživatelské předvolby.
- Při zaznamenávání uživatelské předvolby není možné použít existující předvolby.
- Při zaznamenávání uživatelské předvolby je maximální možný počet změn rychlostí 20. Použití pulzního režimu se počítá jako dvě změny rychlosti.
- Maximální možná délka uživatelské předvolby je pět minut.
- Časovač bude během zaznamenávání uživatelské předvolby odpočítávat, dokud nedosáhne maximální pětiminutové délky záznamu. Při výběru jiné rychlosti se časovač nevynuluje.

1 Zapněte přístroj - připojte ho ke zdroji napájení.
2 Jakmile budete připravení zaznamenat uživatelskou předvolbu, stiskněte a podržte tlačítko, dokud se nerozsvítí hlášení rEC.

Při úspěšném pokusu:
- Začne blikat oranžově světelný indikátor pod tlačítkem uživatelské předvolby.
- Tlačítka předvoleb nebudou rozsvícená.
- Budou jasně svítit manuální rychlosti (low, med, high, pulse / nízká, střední, vysoká, pulz).

3 Spusťte zvolenou sekvenci pomocí tlačítek pro pulzní režim, nízkou, střední a vysokou rychlost. Časovač bude odpočítávat po sekundách.

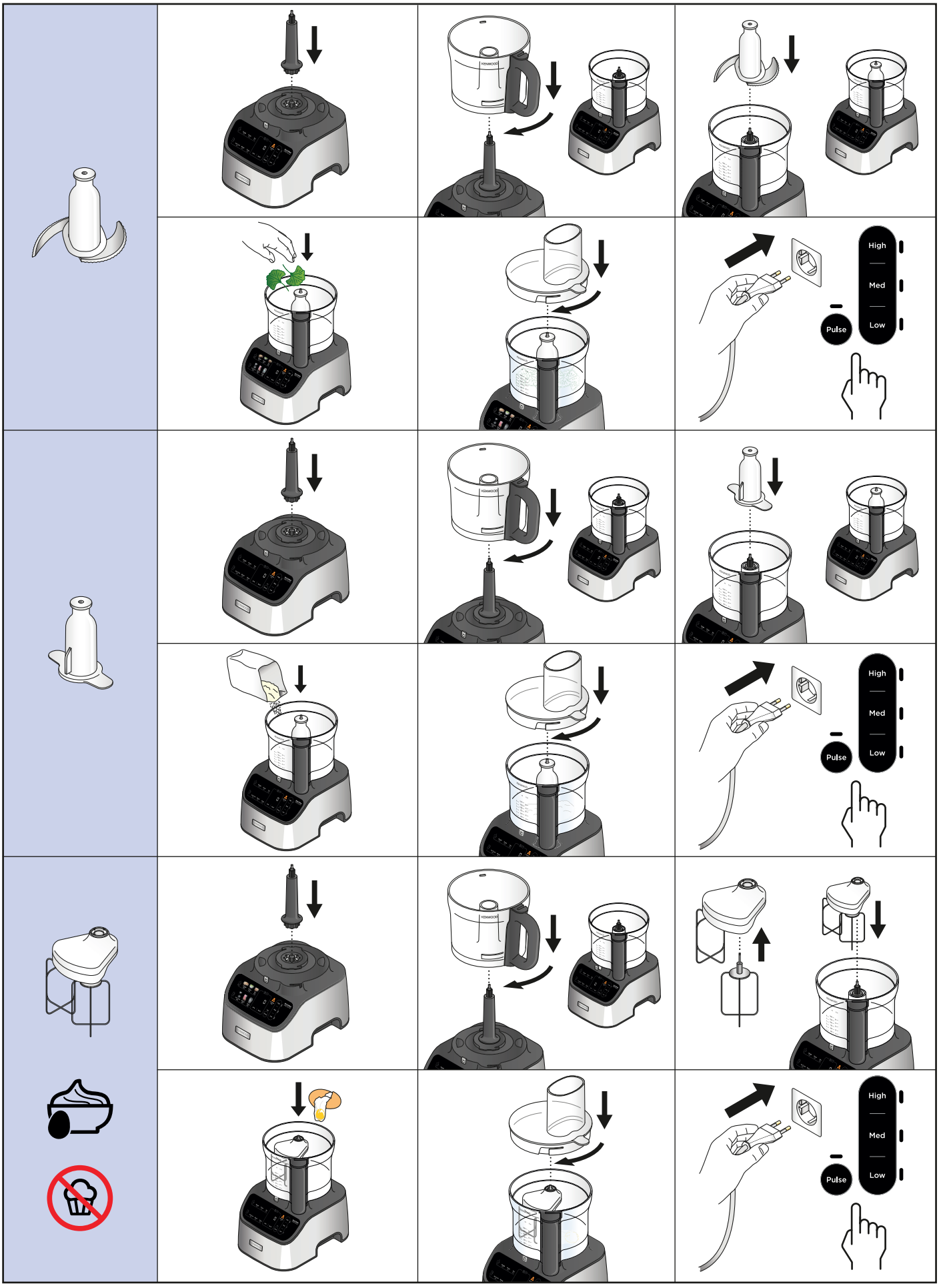
Poznámka: Jakmile byla zvolena rychlost, uživatel nemusí v průběhu zaznamenávání držet tlačítka pro nízkou, střední a vysokou rychlost. Přístroj poběží při zvolené rychlosti, dokud nebude zvolena jiná rychlost. Pro pulzní režim stiskněte tlačítko a podržte ho. V průběhu zaznamenávání by měl mít přístroj následující vzhled.
- Zvolená manuální rychlost bude blikat.
- Manuální rychlosti, které právě nejsou použity, nebudou rozsvícené.
- Tlačítka předvoleb nebudou rozsvícená.

Pokud přístroj nebude v průběhu zaznamenávání v chodu, měl by mít následující vzhled.
- Manuální rychlosti budou jasně rozsvícené.
- Uživatelská předvolba bude oranžově blikat.
- Tlačítka předvoleb nebudou rozsvícená.
- Časovač bude dál odpočítávat a zaznamenávat čas, kdy přístroj není v chodu, a tato doba bude zahrnuta do sekvence předvolby.

4 K uložení sekvence předvolby stiskněte tlačítko uživatelské předvolby. Při ukládání tlačítko uživatelské předvolby čtyřikrát rychle zabliká, pak na čtyři sekundy přestane blikat a potom se rozsvítí bíle.

Používání kuchyňského robota - nožové břity, hnětací nástavec na těsto a dvojitý šlehač

Nákresy a pokyny k použití



UPOZORNĚNÍ

- Mísu a příslušenství namontujte vždy předtím, než do přístroje vložíte ingredience.
- K ovládání přístroje nepoužívejte víko.
- Pokud nejsou mísa nebo víko správně nasazeny a zajištěny, nebude přístroj fungovat. Zkontrolujte, zda jsou násypka a držadlo mísy umístěny vpravo vpředu.
- Než sundáte víko, vždy přístroj zastavte a odpojte od zdroje napájení.
- Tento kuchyňský robot není vhodný k drcení nebo mletí zrnkové kávy nebo k drcení krystalového cukru na práškový.
- Šlehač není vhodný pro přípravu směsí na moučníky, protože jsou příliš husté a šlehač by se poškodil. Pro přípravu takových směsí používejte nástavec s noži.
- Přidáváte-li do směsi mandlovou esenci, dbejte na to, aby nepřišla do styku s materiály z plastu. Mohla by na nich zanechat neodstranitelné skvrny.
- Chlebové těsto nezpracovávejte déle než 60 sekund. Přístroj je určen pouze k vytvoření koule těsta, nikoliv k nepřetržitému hnětení těsta. Jakmile z těsta vznikne koule, vyjměte ji z přístroje a další hnětení proveďte ručně.
- Další hnětení chlebového těsta provádějte pouze ručně. Další hnětení v míse se nedoporučuje, protože přístroj by pak mohl být nestabilní.
- Při šlehání tuku s cukrem pomocí dvojitého šlehače nepoužívejte tuk rovnou z lednice, aby nedošlo k poškození šlehače.

1 Nasaďte oddělitelnou část hnacího hřídele na hnací jednotku.
2 Potom nasaďte nádobu na hnací jednotku a otočením ve směru hodinových ručiček ji zajistěte.
3 Nasaďte na hnací hřídel nástavec s nožovými břity, hnětací nástavec na těsto nebo dvojitý šlehač.

Poznámka: Při použití dvojitého šlehače prověřte, že jsou metly nasazené do hlavice, než nástavec nasadíte do hnací hřídele v míse robota.

4 Vložte do mísy ingredience.
5 Nasaďte víko tak, aby vrchol hnací hřídele/nástroje byl uprostřed víka.
6 Zapněte přístroj - připojte ho ke zdroji napájení.
7 Zvolte rychlost (nízkou/střední/vysokou/pulzní režim). Postupujte podle tabulky doporučeného nastavení.

Rady a tipy

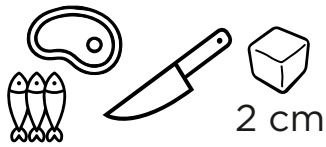
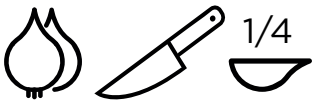
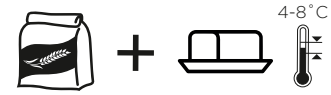
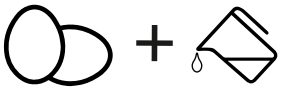
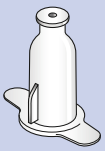
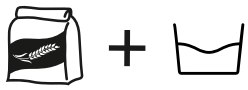
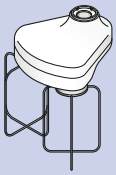
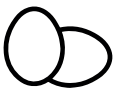
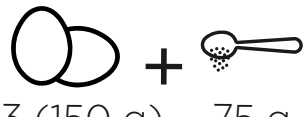
- Pro krátké impulzy použijte pulzní režim. Pulzní režim zůstane zapnutý, dokud budete ovladač držet stisknutý.
- Některé potraviny způsobují změnu barevného odstínu plastických hmot. To je normální, plastický materiál se tím nepoškodí a chuť jídel zůstane stejná. Zbarvení je možné odstranit hadříkem navlhčeným v rostlinném oleji.
- K dosažení hrubé struktury použijte pulzní režim.
- Nenechávejte směs zpracovávat příliš dlouho.
- Při výrobě sladkého těsta použijte tuk přímo z chladničky nakrájený na kostky o velikosti 2 cm.
- Při zpracování lepkavého ovoce/přísad, například datlí, nejlepších výsledků dosáhnete, když je nejprve rozdrobíte pomocí pulzního režimu a poté je budete dál mixovat při maximální rychlosti.

Rady a tipy - Hnětací nástavec na těsto

- Chlebové těsto - Do mísy nasypte suché ingredience a tekutinu přilévejte násypkou, když je spotřebič spuštěný. Zpracovávejte, dokud nevznikne hladká elastická koule těsta.

Rady a tipy - Dvojitý šlehač

- Nejlepších výsledků dosáhnete, když budete vejce šlehat při pokojové teplotě. Před šleháním zkontrolujte, jestli jsou mísa a metly čisté a nejsou na nich zbytky tuku.
- Šlehání tuku s cukrem - nejlepších výsledků dosáhnete, když tuk necháte před šleháním změknout při pokojové teplotě (20 °C).
- Husté ingredience, např. mouku a sušené ovoce, vmíchejte do dortových směsí ručně.

		MAX		(S)
	 2 cm	600 g	High + Pulse (Vysoká + pulz)	10–30
		1,5 kg	Low–High (Nízká–vysoká)	10–20
	 1/4	250 g	Pulse (Pulz)	5–10
		30–50 g	High (Vysoká)	20–30
		 4-8˚C 340 g 170 g	High (Vysoká)	10
		85 ml H_2O	High + Pulse (Vysoká + pulz)	10–20
		 x4 360 g	High (Vysoká)	60–120
		 600 g 400 g	High (Vysoká)	60
		x5 (150 g)	High (Vysoká)	90–150
	4-8˚C	250–500 ml	Med-High (Střední–vysoká)	60–90
		 x3 (150 g) 75 g	High (Vysoká)	240–300

Recepty

Jednoduchý piškot

362 g hladké mouky
13 g prášku do pečiva
375 g krupicového cukru
375 g nesoleného másla (o pokojové teplotě)
375 g vajec

Postup:

1 Nasaďte sekací nůž a vložte do mísy robota ingredience ve shora uvedeném pořadí.
2 Smíchejte ingredience pomocí předvolby pro míchání.
3 Nalejte piškotovou směs do formy na chléb (přibližně 300 x 80 x 110 mm) vyložené papírem na pečení.
4 Pečte 45–50 minut v předehřáté troubě při teplotě 170 °C.

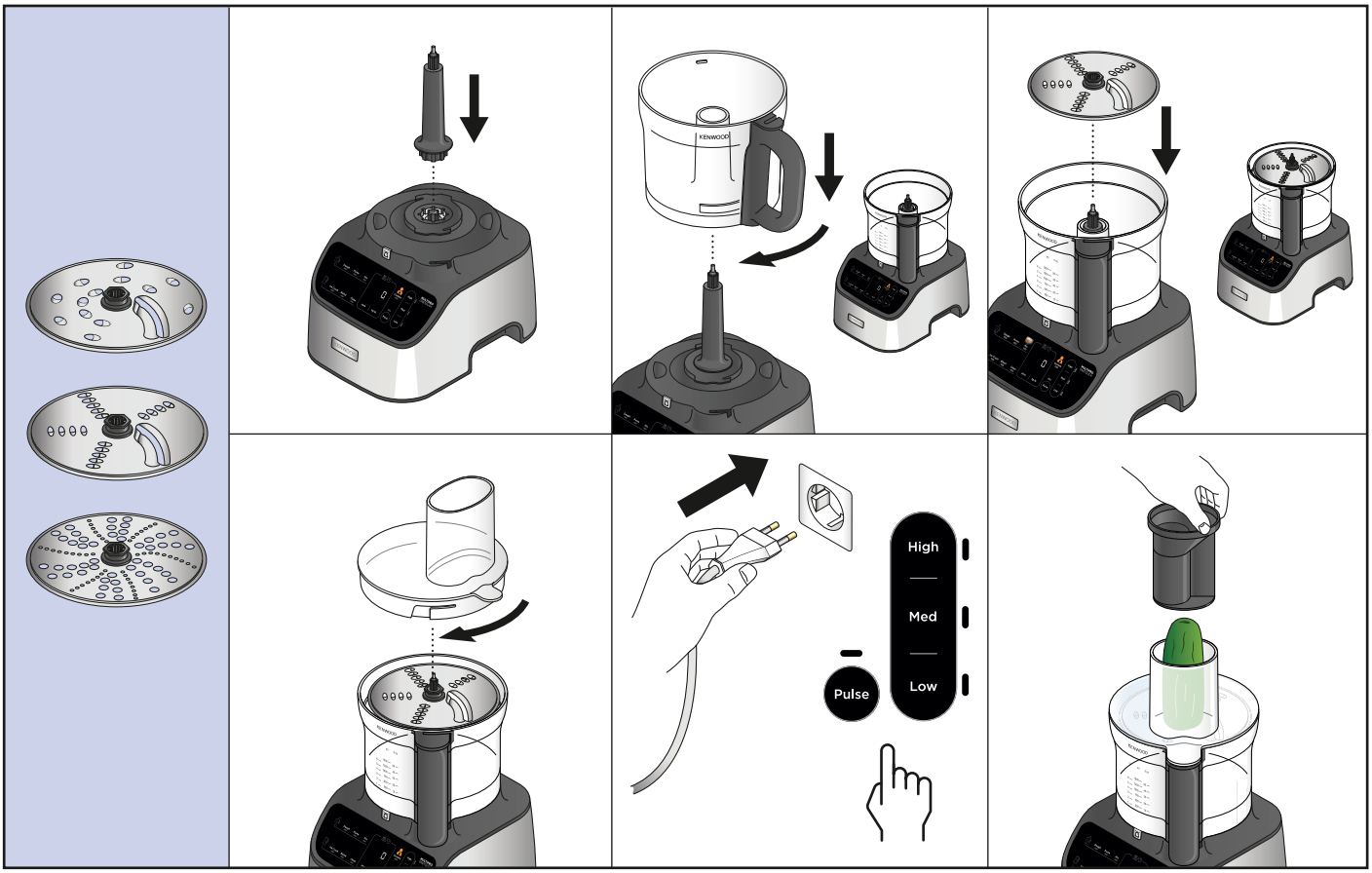
Těsto na pizzu

500 g mouky
30 g olivového oleje
7 g soli
7 g kvasnic
300 ml vody

1 Nasaďte do mísy hnětací nástavec na těsto.
2 Vložte do mísy všechny ingredience.
3 Stiskněte předvolbu pro těsto (DOUGH).
4 Propracujte těsto na pomoučené pracovní ploše, abyste dosáhli požadované struktury. Vysuňte nástavec z mísy. Přikryjte těsto vlhkou utěrkou a nechejte ho na teplém místě 30–40 minut odpočívat.
5 Rozdělte těsto na dva díly a vyválejte dva 15cm korpusy na pizzu.
6 Přemístěte je na pečící plech vysypaný pšeničnou krupicí, pokládejte surovinami a pečte 10–15 minut při teplotě 240 °C.

Použití kuchyňského robota - kotouče

Nákresy a pokyny k použití

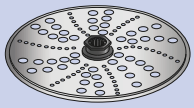
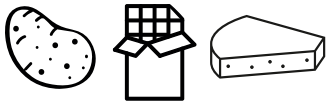
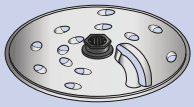
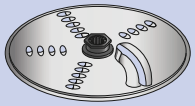


UPOZORNĚNÍ
- Nepoužívejte malý pěchovač bez nasazeného velkého pěchovače, abyste nepoškodili spodní stranu pěchovače.
- Do násypky nestrkejte prsty.

1 Nasaďte hřídel a mísu na hnací jednotku.
2 Kotouč uchopte za úchytku uprostřed a nasaďte jej na hřídel příslušnou stranou nahoru.
3 Nasaďte víko.
4 Vložte potraviny do požadované násypky.
Při použití malé násypky nejprve vsuňte do násypky velký pěchovač. Používejte ji pro jednotlivé úzké ingredience.
Při použití velké násypky použijte současně oba pěchovače.
5 Připojte přístroj ke zdroji napájení, zvolte rychlost a rovnoměrně tlačte pěchovačem.

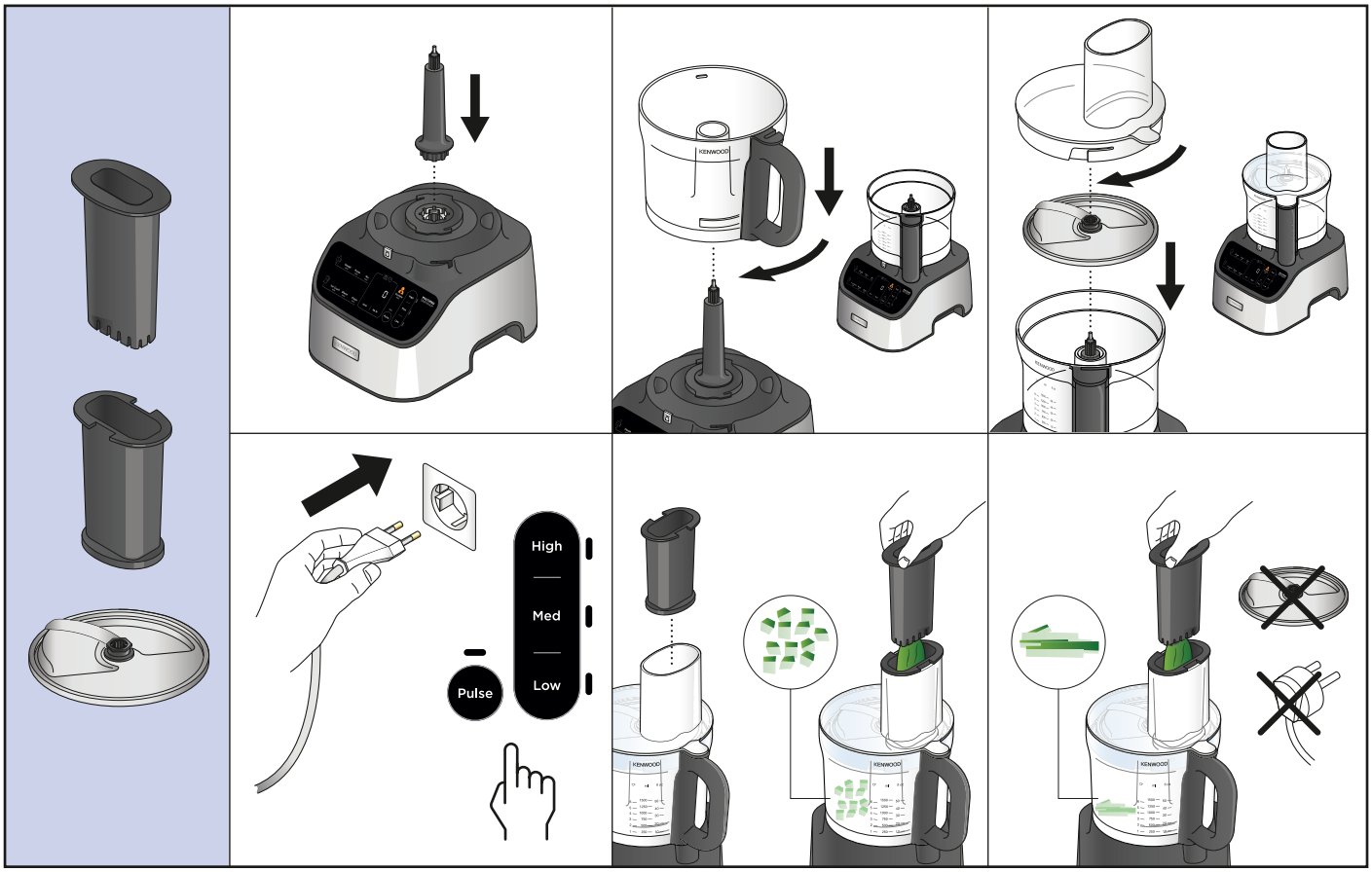
Rady a tipy
- Používejte čerstvé suroviny.
- Nekrájejte potraviny na příliš malé kousky. Vyplňte násypku do celé šířky. Zabráníte tím sklouzávání potravin stranou během zpracování.
- Potraviny krájené kolmo budou kratší než potraviny krájené podélně.
- Po zpracování na kotouči nebo v nádobě vždy zůstane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

Tabulka doporučeného použití

		MAX		(S)
		Max	High (Vysoká)	5–30
		Max	High (Vysoká)	5–30
		Max	Low (Nízká)	5–30

Použití kuchyňského robota - Express Dice

Nákresy a pokyny k použití



UPOZORNĚNÍ

- Kotouč pro krájení na kostky je určen k použití pouze s nástavcem pro krájení na kostky.
- Tlačka pro krájení na kostky by se měla používat pouze s mřížkou pro krájení na kostky. Při použití tlačky bez mřížky dojde k poškození spodní strany tlačky.
- Potraviny jako sýr, šunka nebo klobása chorizo ucpou mřížku, a proto se jejich zpracování s tímto nástavcem nedoporučuje.

1 Nasaďte hnací hřídel a mísu na hnací jednotku.
2 Přidejte kotouč pro krájení na kostky a nasaďte víko.
3 Nasaďte do plnicí trubice mřížku pro krájení na kostky.
4 Připojte přístroj ke zdroji napájení, zvolte rychlost a pomocí tlačky protlačujte potraviny přes mřížku.

Nástavec Express Dice je možné použít také pro výrobu bramborových a zeleninových hranolků a špalíků.

5 Nasaďte mřížku pro krájení na kostky bez kotouče pro krájení na kostky.
6 Protlačte ručně potraviny přes mřížku, aniž byste přístroj zapnuli.

Rady a tipy

- Aby se zpracování usnadnilo, položte obě ruce nahoru na tlačku a pevně zatlačte dolů.
- Nejlepších výsledků dosáhnete, když použijete čerstvé ovoce a zeleninu.
- Aby se potraviny v přístroji nezasekly, nepěchujte je do plnicí trubice příliš natěsno. Potraviny by neměly být větší než:

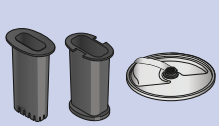
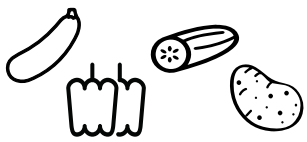
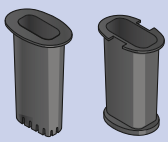
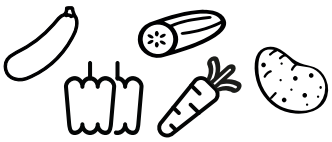
50 × 30 mm

- Pokud jsou potraviny příliš tvrdé na to, aby je bylo možné protlačit mřížkou, povařte je 10—15 minut a nechejte je před zpracováním vychladnout v lednici.
- Před zpracováním vždy odstraňte z potravin pevnou slupku, pecky, jádra, semínka apod.

Poznámka:

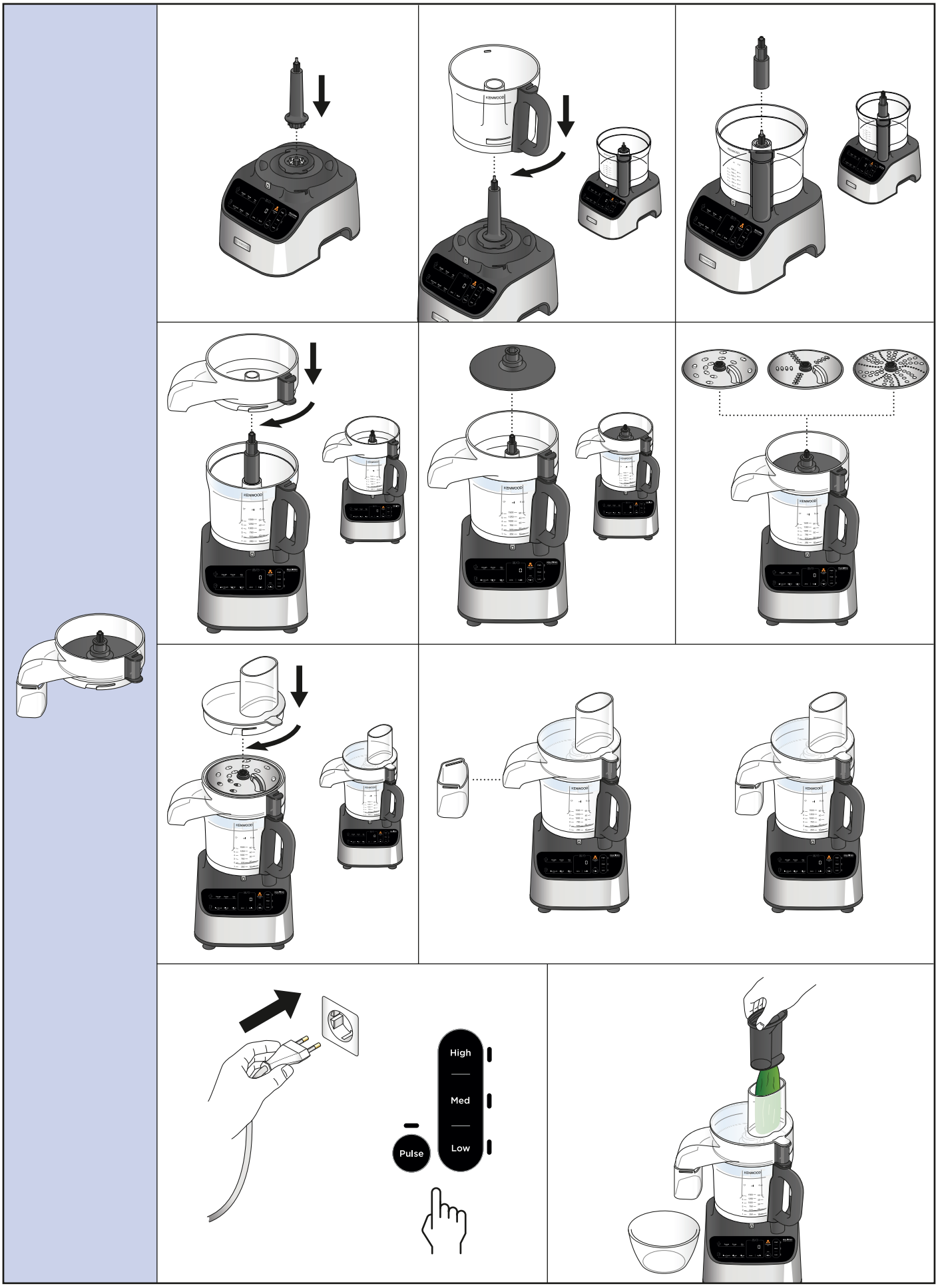
- V důsledku různé velikosti a tvaru potravin se budou v nakrájených potravinách vyskytovat nepravidelné kousky. Je to běžný jev.
- K vyčištění mřížky uvolněte koncem tlačky potraviny, které v mřížce uváznou.

Tabulka doporučeného nastavení

		MAX		(S)
		Max	High (Vysoká)	5–30
		Max	N/A (--)	N/A (--)

Použití kuchyňského robota - Express Serve

Nákresy a pokyny k použití



UPOZORNĚNÍ

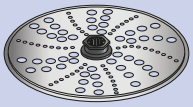
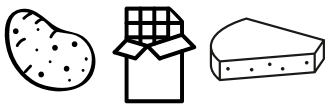
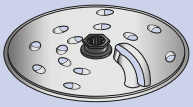
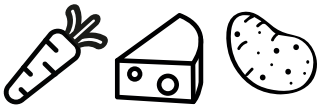
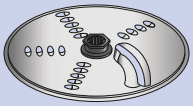
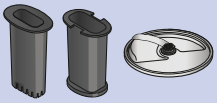
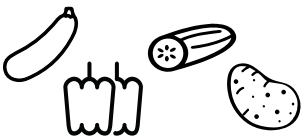
- Nástavec Express Serve nebude fungovat, pokud nebude malá hnací hřídel nasazená na hlavní hnací hřídel.
- Při použití nástavce netlačte příliš velkou silou.
- Pokud potraviny nevycházejí výpustí, vypněte přístroj a prověřte, zda se nehromadí pod kotoučem a jestli je nasazený odebírací kotouč. Než budete pokračovat, odstraňte zachycené kousky potravin.

1 Nasaďte hnací hřídel a nádobu na hnací jednotku.
2 Nasaďte malou hnací hřídel na hlavní hřídel.
3 Nasaďte požadovaný nástavec/kotouč.

Poznámka: Nástavec Express Serve je možné použít s nástavcem Express Dice pro krájení na kostky a s kotoučem na plátky/strouhání a na velmi jemné strouhání.

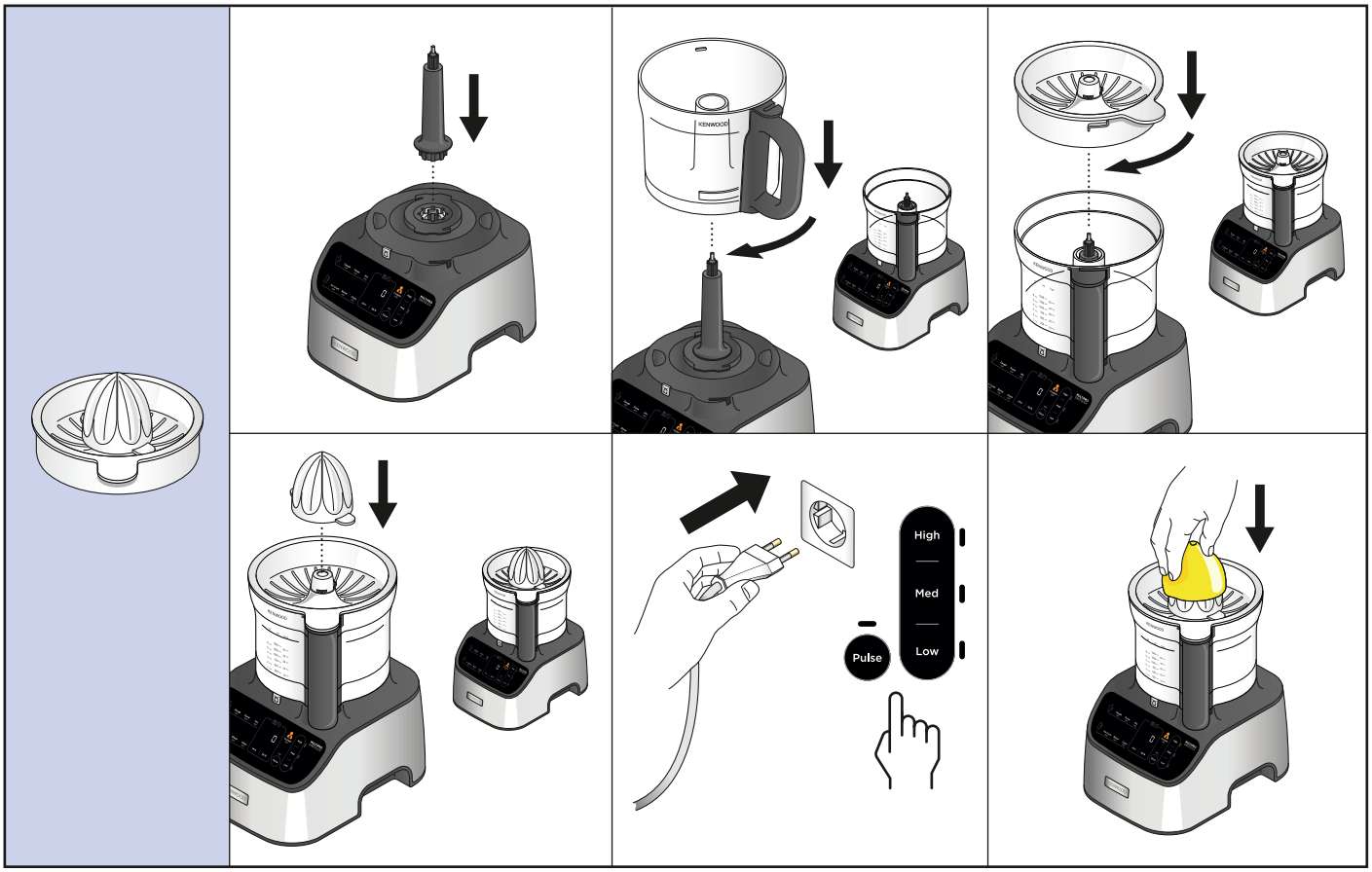
4 Nasaďte víko.
5 Nasaďte prodlužovací výsypku.
6 Vložte potraviny do požadované násypky.
7 Připojte přístroj ke zdroji napájení, zvolte rychlost a rovnoměrně potraviny tlačte dolů pěchovačem.

Tabulka doporučeného nastavení

		MAX		(S)
		Max	High (Vysoká)	5–30
		Max	High (Vysoká)	5–30
		Max	Low (Nízká)	5–30
		Max	High (Vysoká)	5–30

Použití kuchyňského robota - lis na citrusové plody

Nákresy a pokyny k použití



UPOZORNĚNÍ

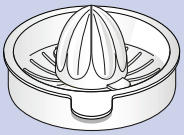
- Pokud není sítko správně nasazeno, nebude lis na citrusové plody fungovat.

1 Nasaďte hnací hřídel na hnací jednotku.
2 Do mísy nasaďte sítko tak, aby držadlo sítka bylo zajištěno přímo nad držadlem mísy.
3 Otáčením nasaďte kužel na hnací hřídel, dokud nezapadne na doraz.
4 Rozkrojte ovoce na poloviny. Připojte přístroj ke zdroji napájení, zvolte nízkou rychlost a přitlačte ovoce na kužel.

Rady a tipy

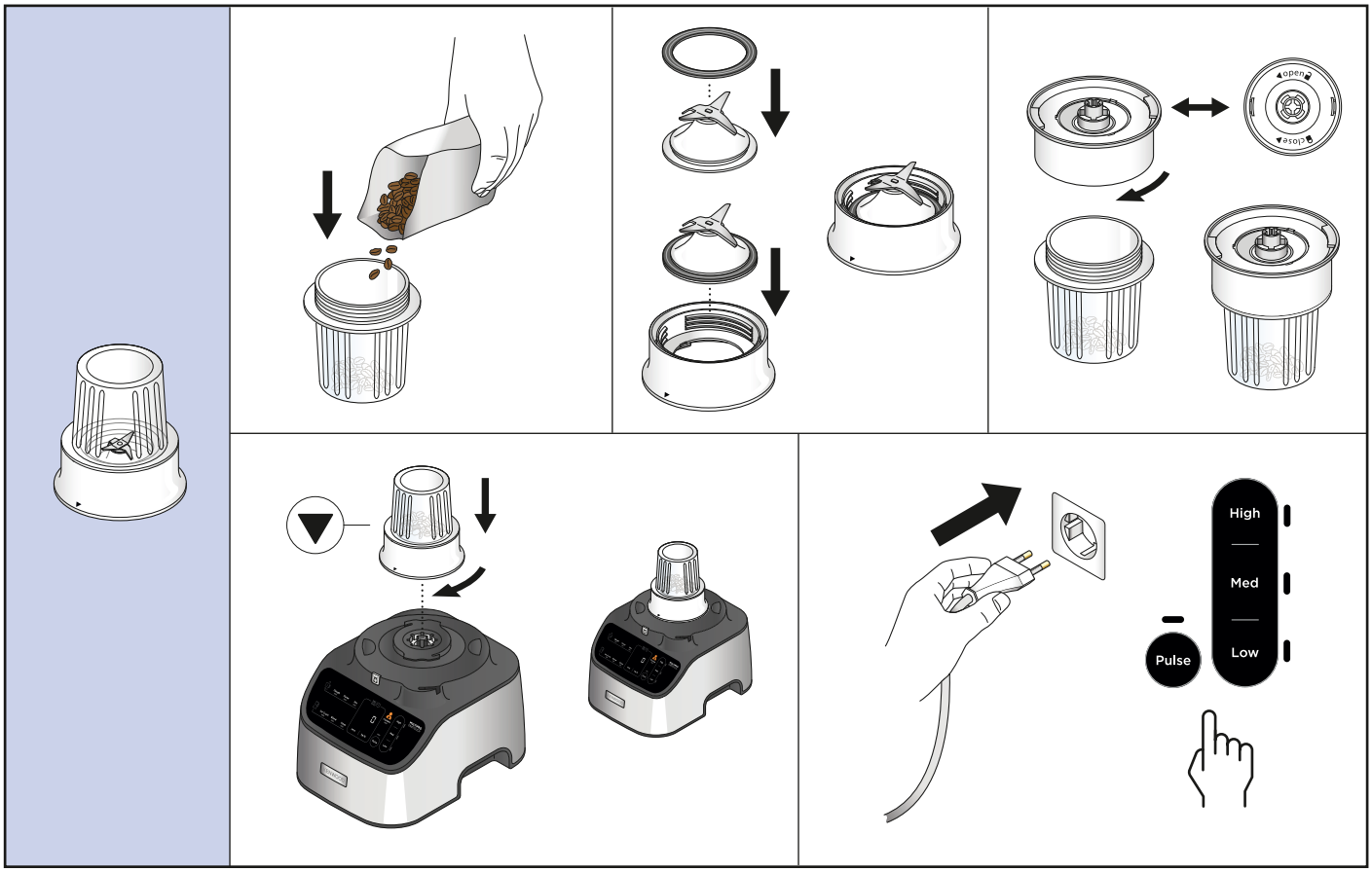
- Abyste dosáhli nejlepších výsledků, ovoce skladujte a lisujte při pokojové teplotě a před lisováním poválejte po pracovní ploše.
- Abyste napomohli co nejlepšímu odšťavení, během lisování ovocem pohybujte ze strany na stranu.
- Při lisování velkého množství ovoce pravidelně vyprazdňujte sítko, aby nedocházelo k hromadění dužiny a pecek.

Tabulka doporučeného nastavení

		MAX		(S)
		1 kg	Low (Nízká)	120–180

Použití kuchyňského robota - skleněný sekáček

Nákresy a pokyny k použití



1 Vložte suroviny do nádoby.
2 Nasaďte těsnicí kroužek na nožovou jednotku.
3 Otočte nožovou jednotku vzhůru nohama. Nasaďte ji na nádobku tak, aby nože směřovaly dolů.
4 Našroubujte nožovou jednotku na nádobku. Postupujte podle vyobrazení na spodní straně nožové jednotky:

– nezajištěná pozice

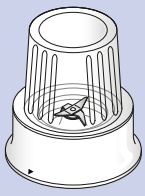
– zajištěná pozice

5 Nasaďte mlýnek na hnací jednotku a otočením ve směru hodinových ručiček ho zajistěte.
6 Připojte přístroj ke zdroji napájení a zvolte vysokou rychlost nebo použijte pulzní režim.

Rady a tipy

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

Tabulka doporučeného nastavení

		MAX		(S)
		50 g	High (Vysoká)	10–30
		50 g	High (Vysoká)	30

Recept

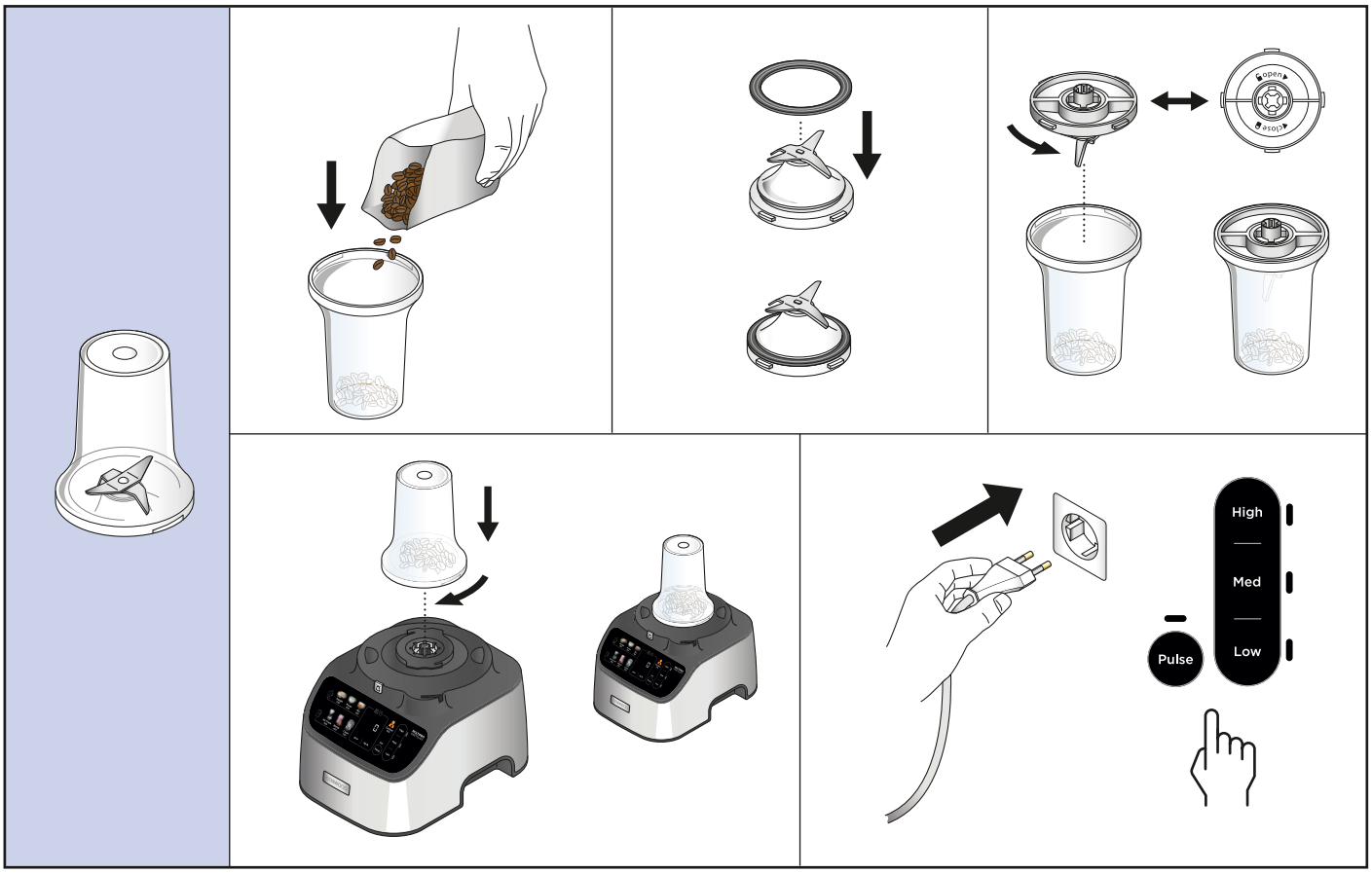
Marináda ze sušených švestek

225 g čirého tekutého medu
20 g malých měkkých sušených švestek
30 ml studené vody

1 Vložte všechny ingredience do sekáčku. Nechejte přes noc v lednici.
2 Nasaďte sekáček na napájecí jednotku.
3 Připojte přístroj ke zdroji napájení a na čtyři sekundy stiskněte tlačítko pulzního režimu.
4 Použijte podle potřeby.

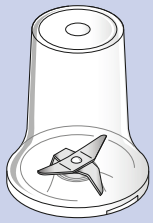
Použití kuchyňského robota - akrylový sekáček

Nákresy a pokyny k použití



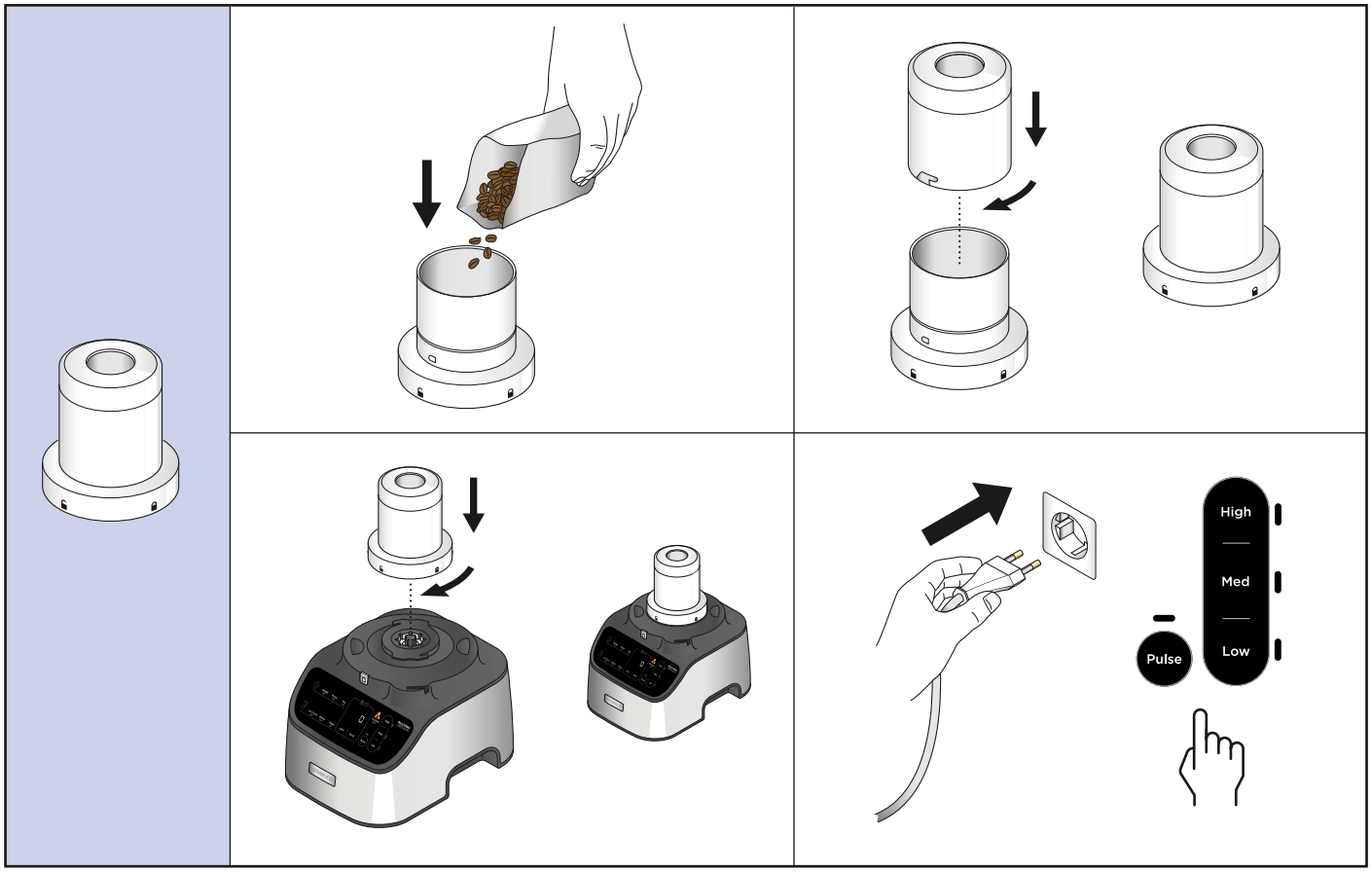
1 Vložte suroviny do nádoby.
2 Nasaďte těsnicí kroužek na nožovou jednotku.
3 Otočte nožovou jednotku vzhůru nohama. Nasaďte ji na nádobku tak, aby nože směřovaly dolů.
4 Nožovou jednotku našroubujte na nádobku a jemně utáhněte. Řiďte se vyobrazením na spodní straně nožové jednotky:
   – nezajištěná pozice
   – zajištěná pozice
5 Nasaďte víceúčelový mlýnek na hnací jednotku, zarovnejte značku ▼ na víceúčelovém mlýnku se značkou ▮ na hnací jednotce a otočením ve směru hodinových ručiček zajistěte.
6 Připojte přístroj ke zdroji napájení a zvolte vysokou rychlost nebo použijte pulzní režim.

Tabulka doporučeného nastavení

		MAX		(S)
		50 g	High (Vysoká)	10–30
		50 g	High (Vysoká)	30

Použití kuchyňského robota - mlecí nástavec

Nákresy a pokyny k použití



UPOZORNĚNÍ

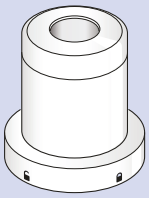
- Nezpracovávejte v mlýnku sušený kurkumový kořen, protože je příliš tvrdý a mohl by poškodit nože.

1 Vložte ingredience do nožové jednotky.
2 Nasaďte víčko a zajistěte otočením ve směru hodinových ručiček.
3 Nasaďte mlecí nástavec na hnací jednotku a zajistěte otočením ve směru hodinových ručiček.
4 Připojte přístroj ke zdroji napájení a zvolte vysokou rychlost nebo použijte pulzní režim.

Rady a tipy

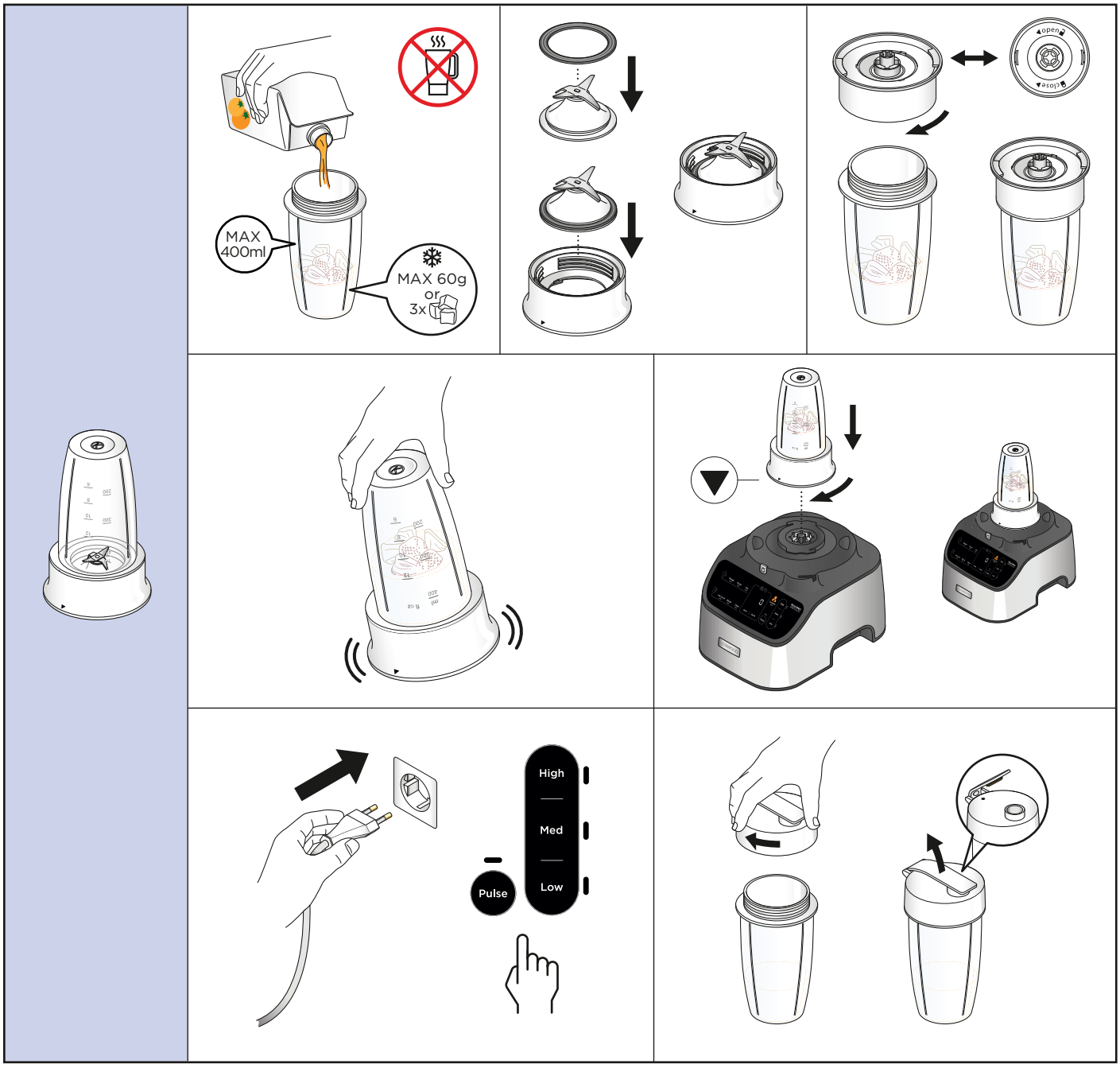
- Optimálních výsledků při mletí koření v mlecím nástavci dosáhnete, když budete mlít maximálně 50 g najednou.
- Celé koření si udržuje chuť a vůni mnohem déle než mleté koření, proto je nejlepší čerstvě namlít malé množství, aby se chuť a vůně zachovaly.
- Nejvíce chuti a esenciálních olejů se z celého koření uvolní, když ho před mletím opražíte.
- Nezpracovávejte v mlýnku sušený kurkumový kořen, protože je příliš tvrdý a mohl by poškodit nože.
- Zázvor před zpracováním nakrájejte na malé kousky.
- K sekání bylinek se nejlépe hodí hlavní mísa.

Tabulka doporučeného nastavení

		MAX		(S)
		50 g	High (Vysoká)	30–60
		50 g	High (Vysoká)	30–60
		50 g	Pulse (Pulz)	15–30
		30 g	Pulse (Pulz)	5–10
	1 cm	30 g	Pulse (Pulz)	5–10
		30 g	Pulse (Pulz)	5–10
	1 cm	40 g	High/Pulse (Vysoká/ pulz)	30–60

Použití kuchyňského robota - osobní mixér

Nákresy a pokyny k použití

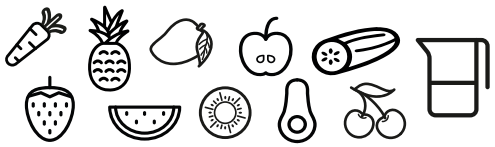


UPOZORNĚNÍ
- Nemixujte mražené ingredience bez přídavku tekutiny.
- Pokud bude poškozený nebo nesprávně nasazený těsnicí kroužek, bude z nádoby vytékat obsah.

1 Přidejte do nádoby ingredience maximálně po značku 400 ml.
2 Nasaďte těsnicí kroužek na nožovou jednotku a zkontrolujte, jestli je řádně vsazený do žlábku.
3 Uchopte zespodu nožovou jednotku a vložte ji noži dolů do nádoby.
4 Našroubujte nožovou jednotku do nádoby a otočením po směru hodinových ručiček ji zajistěte.
5 Připojte přístroj ke zdroji napájení a zvolte vysokou rychlost. Mixujte, dokud nebudou ingredience rozmixované do hladka.
6 Nasaďte víčko a otočením doprava ho zajistěte.
7 Když se chcete napít, stačí odklopit kryt víčka. Nápoj můžete pít přímo z nádoby jako z lahve.

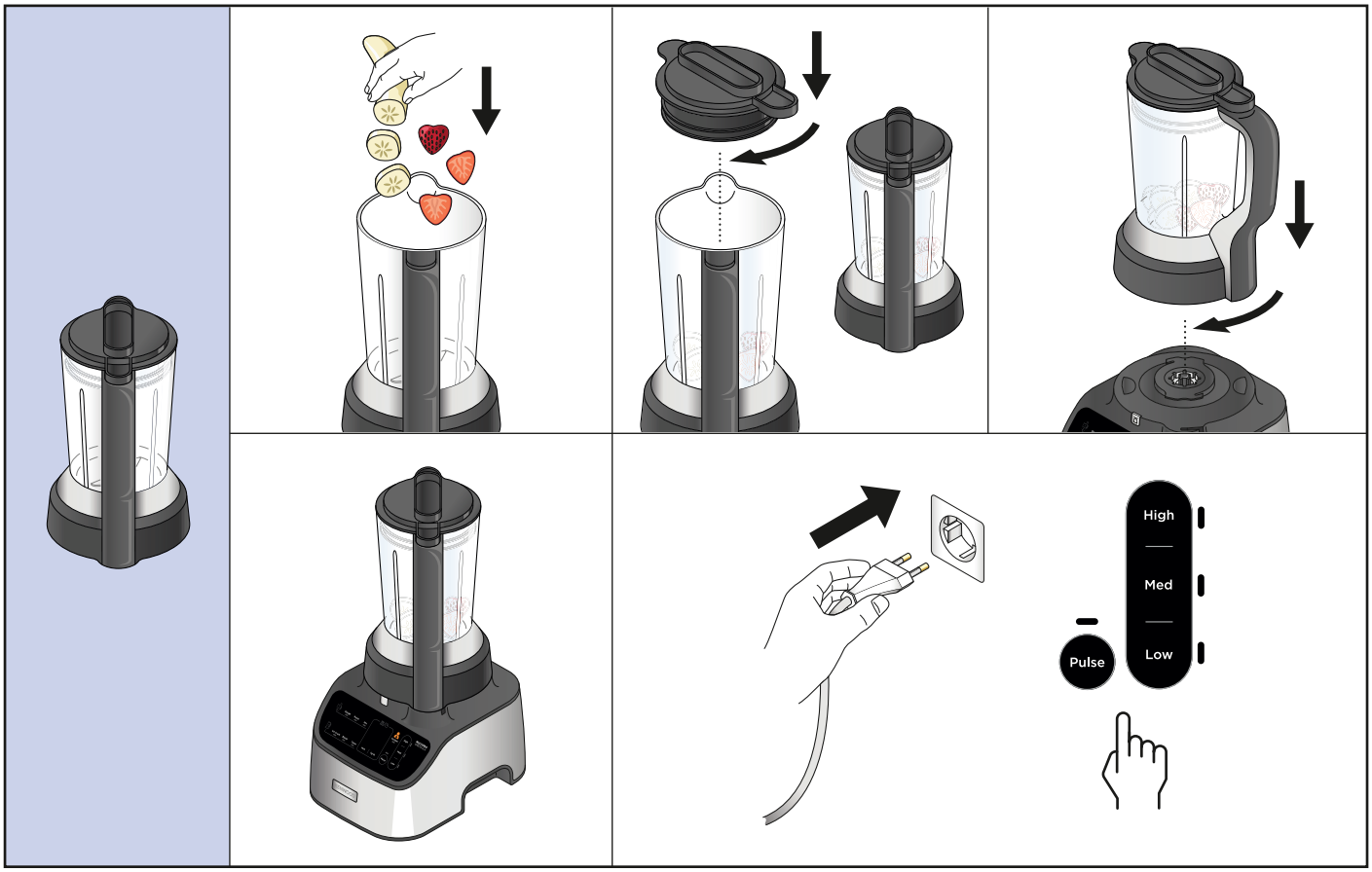
Rady a tipy
- Jakmile bude mít nápoj požadovanou konzistenci, můžete zapnout pulzní spínač, aby byly všechny ingredience řádně rozmixované.
- Když je nádoba naplněná po značku maximálního objemu (400 ml), jedná se přibližně o dvě porce.
- Pokud nemáte v úmyslu zkonzumovat nápoj okamžitě, uchovejte jej v chladu.
- Chcete-li nápoj pít přímo skrz víčko, měl by být dostatečně řídký. Pokud chcete, aby byl nápoj řidší, přidejte více tekutiny.
- Některé nápoje nemusí být po rozmixování zcela hladké kvůli semínkům nebo vláknité povaze ingrediencí.
- U některých nápojů může dojít k oddělení jednotlivých složek, pokud je necháte stát. Proto doporučujeme nápoje ihned pít. Nápoje s oddělenými složkami před pitím promíchejte.
- Když je nasazené dávkovací víčko, mějte nádobu vždy ve svislé poloze.

Tabulka doporučeného nastavení

		MAX		(S)
		400 ml (❄ 60 g)	High (Vysoká)	30–60

Použití kuchyňského robota - plastový mixér

Nákresy a pokyny k použití



UPOZORNĚNÍ

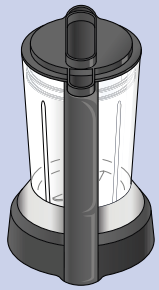
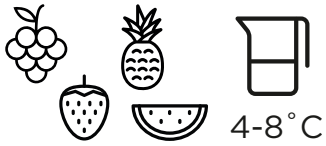
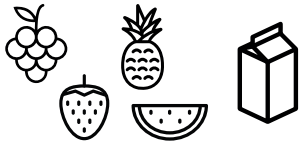
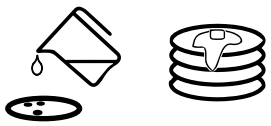
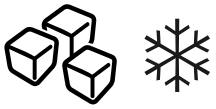
- Pokud není mixér správně nasazen a zajištěn, nebude přístroj fungovat.
- Nedoporučuje se mixovat tvrdá koření, protože by mohlo dojít k poškození plastových částí.

1 Vložte ingredience do poháru.
2 Nasaďte na pohár víko a otočením ve směru hodinových ručiček ho zajistěte.
3 Nasaďte mixér na hnací jednotku a otočením ve směru hodinových ručiček ho zajistěte.
4 Připojte přístroj ke zdroji napájení, zvolte vysokou rychlost a mixujte, dokud nebude dosaženo požadované struktury.

Rady a tipy

- Při výrobě majonézy vložte do mixéru všechny ingredience kromě oleje. Za chodu přístroje přilévejte olej kapacím otvorem ve víku.
- U hustých směsí, jako jsou paštiky a pomazánky, je někdy nutné seškrábat směs ze stěn nádoby. Je-li mixování obtížné, přidejte víc tekutiny.

Tabulka doporučeného nastavení

		MAX		(S)
	 4-8˚C	1,5 l	High (Vysoká)	30– 60
		1 l	High (Vysoká)	15–30
		x1 250 g 500 g	High (Vysoká)	45–60
		6 (125 g)	Pulse (Pulz)	30

Recepty

Majonéza

4 žloutky
32 g dijonské hořčice
350 ml oleje

Postup

1 Vložte do mixéru žloutky a hořčici.
2 Mixujte deset sekund při vysoké rychlosti.
3 Za chodu přístroje přilejte kapacím otvorem ve víku veškerý olej.

Kojenecká výživa

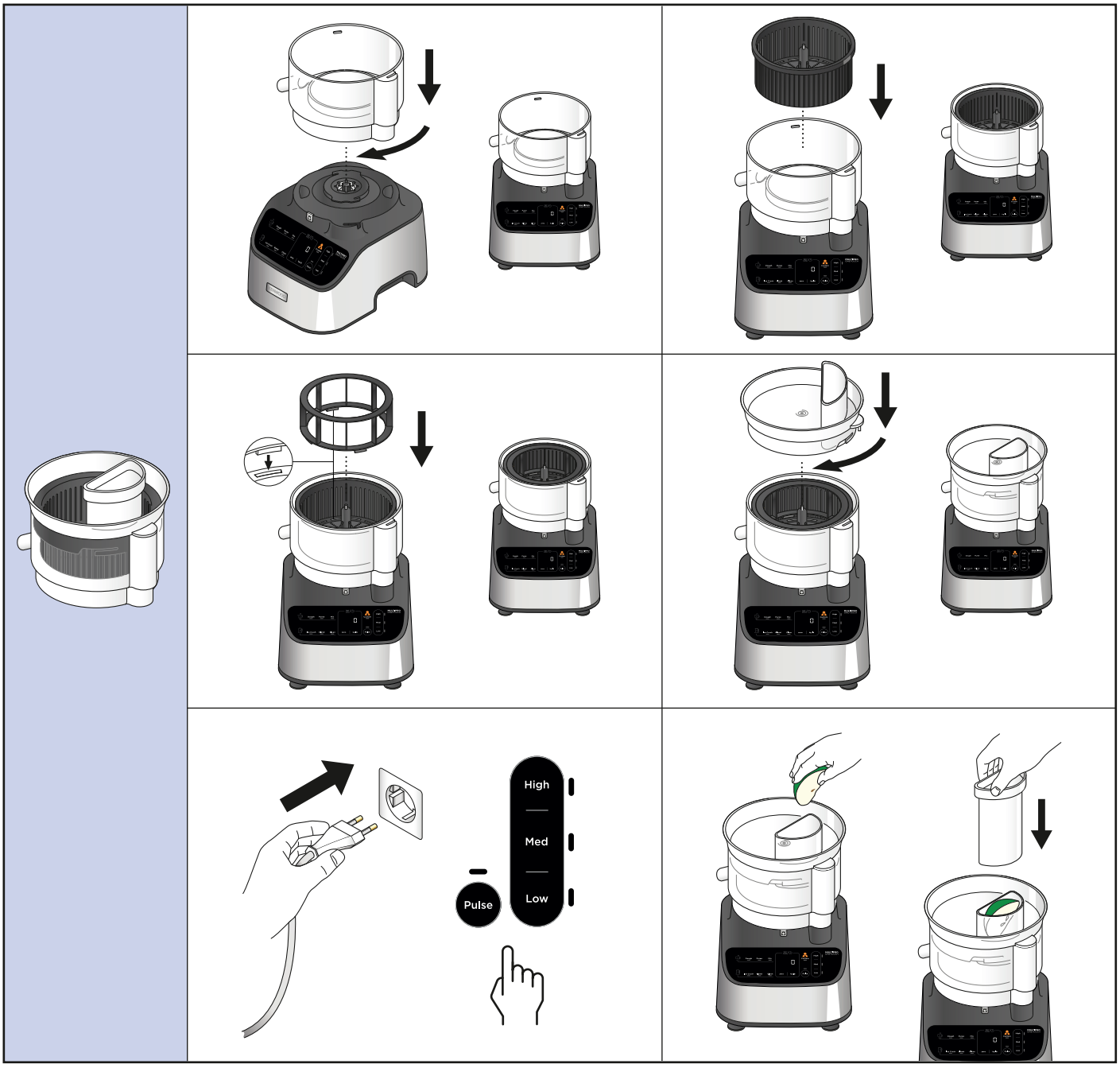
200 g syrového hovězího masa (nakrájeného na 2cm kostky)
200 g syrové mrkve (nakrájené na 2cm kostky)
200 g syrových brambor (nakrájených na 2cm kostky)

Postup

1 Vhoďte nakrájené maso do hrnce s vařící vodou. Přiveďte vodu znovu k varu a vařte jednu hodinu.
2 Vhoďte nakrájenou mrkev a brambory do samostatného hrnce s vařící vodu, přiveďte vodu znovu k varu a vařte 30 minut.
3 Sceďte maso, mrkev a brambory a ponechejte si 250 ml vody, ve které se vařily. Nechejte maso, zeleninu a vodu před zpracováním vychladnout na pokojovou teplotu.
4 Vložte do mixéru maso, mrkev a brambory a poté uchovanou vodu z vaření.
5 Mixujte 15 sekund při vysoké rychlosti.
6 Seškrábejte obsah mixéru dolů a promíchejte ho.
7 Mixujte při vysoké rychlosti, dokud nebude dosaženo požadované struktury.

Použití kuchyňského robota - odšťavovač

Nákresy a pokyny k použití



UPOZORNĚNÍ

- Pokud nejsou nádoba nebo víko správně nasazeny a zajištěny, nebude odšťavovač fungovat.
- Pokud odšťavovač začne vibrovat, vypněte ho a odstraňte dužninu z filtru. Odšťavovač vibruje, pokud je v něm dužnina nerovnoměrně rozložená.
- Některé velmi tvrdé potraviny mohou způsobit zpomalení nebo zastavení odšťavovače. V takovém případě ho vypněte a vyčistěte filtr.
- Během odšťavování přístroj pravidelně vypínejte a vyprazdňujte nádobu na výlisky.

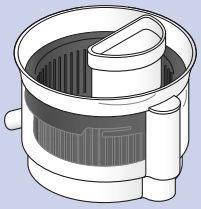
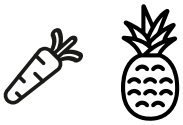
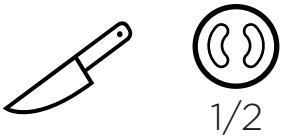
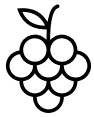
1 Nasaďte nádobu odšťavovače na hnací jednotku a otočením ve směru hodinových ručiček ji zajistěte - když je nádoba správně nasazená, hubice se nachází vlevo.
2 Nasaďte odstraňovač dužniny na buben filtru. Zkontrolujte, zda jazýčky zapadly do otvorů dole na bubnu.
3 Nasaďte buben filtru.
4 Nasaďte víko nástavce a otočením ve směru hodinových ručiček ho zajistěte.
5 Postavte pod hubici vhodnou sklenici nebo džbánek.
6 Nakrájejte potraviny, aby se vešly do plnicí trubice.
7 Připojte přístroj ke zdroji napájení, zvolte vysokou rychlost a rovnoměrně tlačte tlačkou. Do plnicí trubice nikdy nevkládejte prsty. Než přidáte další potraviny, zcela zpracujte předchozí várku.

- Po přidání posledního kousku nechte odšťavovač zapnutý dalších 30 sekund, aby se z bubnu filtru vytlačila všechna šťáva.

Rady a tipy

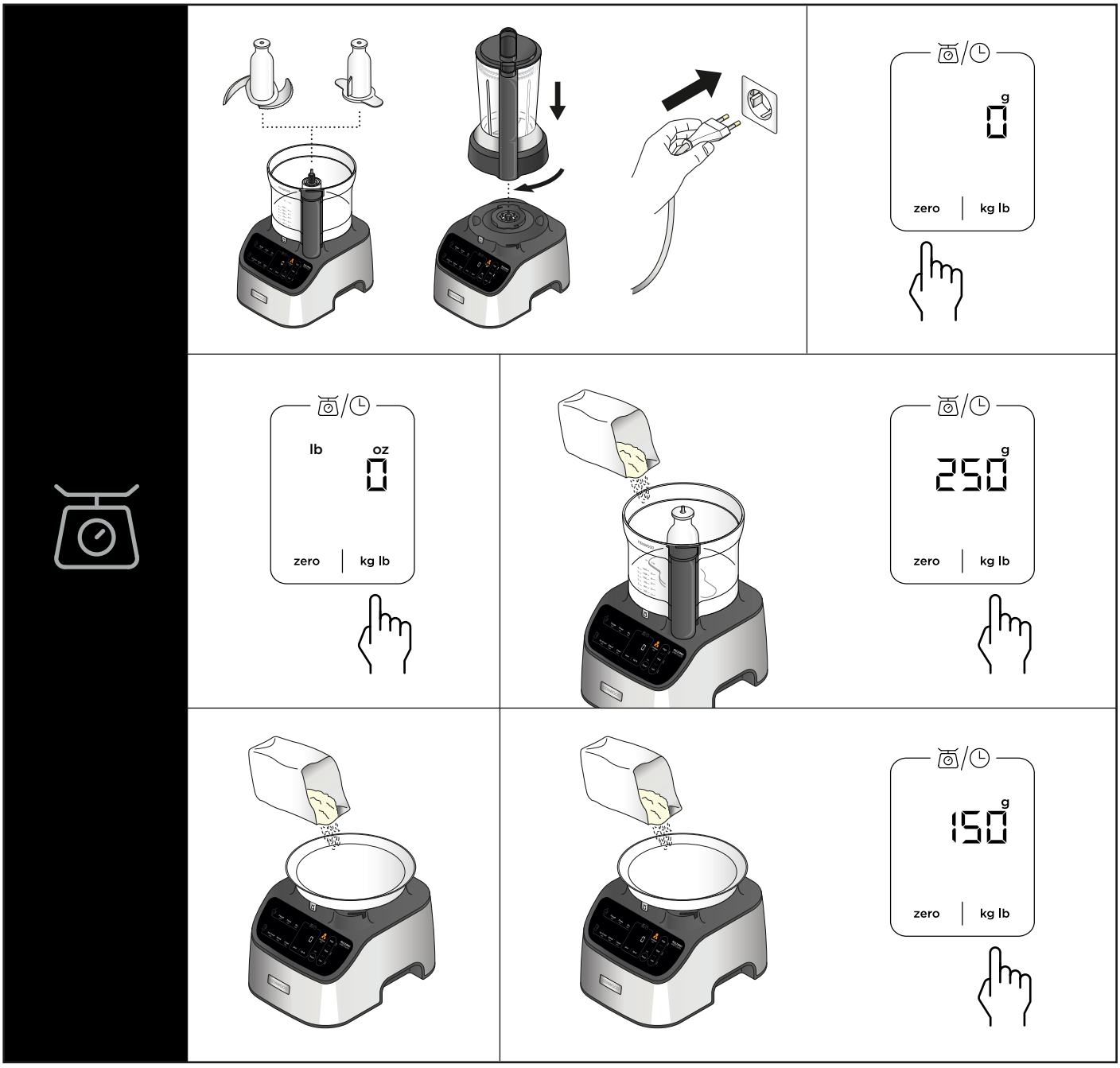
- Před zpracováním odstraňte pecky a jádra (např. z papriky, melounu nebo švestek) a tuhou slupku (např. z melounu nebo ananasu). Není nutné loupat jablka a hrušky a odstraňovat z nich jádřinec.
- Používejte pevné, čerstvé ovoce a zeleninu.

Tabulka doporučeného nastavení

			MAX		(S)
		2,5 x 4 cm	600 g	High (Vysoká)	60–120
		 1/2	600 g	High (Vysoká)	60–120
		1/4	600 g	High (Vysoká)	60–120
			600 g	High (Vysoká)	60–120

Vážící funkce

Nákresy a pokyny k použití



UPOZORNĚNÍ

- Váš kuchyňský robot je vybaven vestavěnou funkcí pro vážení, aby ingredience mohly být váženy přímo v misce nebo v nádobě mixeru.
- Maximální hmotnost objemu je 3 kg.
- Hmotnost jakýchkoli dalších ingrediencí, které budou přisypány plnícím hrdlem během provozu robota, nebude na displeji zobrazena.
- Displej je možné ručně vypnout – stiskněte tlačítko ZERO a několik sekund ho podržte.

1 Hlavní nádobu, hnací hřídel a nástavec nebo nádobu mixéru vždy nasaďte na hnací jednotku ještě před vložením ingrediencí.
2 Připojte přístroj ke zdroji napájení. Na displeji se objeví 00:00.
3 Stiskněte jedenkrát tlačítko ZERO. Displej se rozsvítí.
4 Stiskněte tlačítko (kg/lb) a vyberte buď gramy nebo unce. Při zapnutí se displej standardně nastaví na kg/g.

- Váha váží v přírůstcích po 1 g a malá množství doporučujeme odměřovat pomocí čajové lžičky nebo polévkové lžíce.
- K vynulování stiskněte jedenkrát tlačítko ZERO.

5 Zvažte požadované ingredience přímo v míse nebo v poháru.
6 Jakmile budou všechny ingredience zvážené, nasaďte víko a zvolte rychlost pro spuštění přístroje.

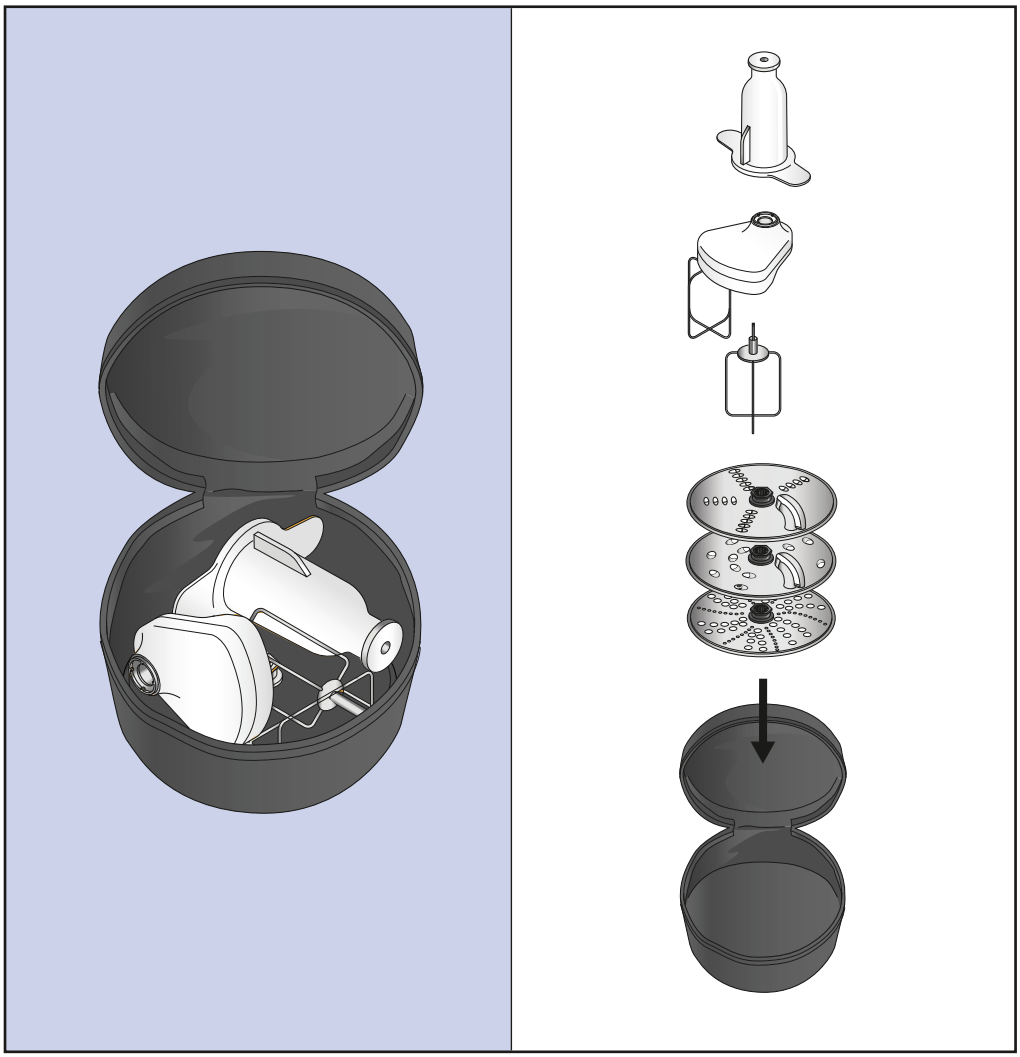
Podnos na vážení

S výrobkem je dodáván i podnos na vážení pro případ, že byste chtěli vážit ingredience bez misky či mixeru.

7 Položte podnos na hnací jednotku a zajistěte ho otočením po směru hodinových ručiček. Potom postupujte podle kroků 2 až 4 pro používání vážící funkce.

8 Podnos sundáte tak, že s ním otočíte proti směru hodinových ručiček a zvednete ho.

Úložná taška (pokud je součástí balení)



- Ukládejte kotouče, dvojitý šlehač a hnětací nástavec na těsto v dodávané tašce.
- Z bezpečnostních důvodů by se měly nože uchovávat v hlavní nádobě, a nikoliv v úložné tašce, když se právě nepoužívají.

Servis a údržba

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

- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.

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

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

Průvodce odstraňováním problémů

Problém	Příčina	Řešení
Robot nefunguje.	Není napájení. Mísa není správně nasazena na základnu.	Zkontrolujte, zda je robot připojen do napájecí sítě. Zkontrolujte, zda je mísa správně umístěná a držadlo směruje dopředu a doprava.
	Víko mísy není ve správné poloze.	Zkontrolujte, zda-li je západka víka umístěna ve správné poloze v oblasti rukojeti. **Pokud nejsou mísa a víko správně nasazeny, přístroj nebude fungovat.**
	Na hnací jednotce není nasazená oddělitelná část hnací hřídele ⑤.	Než nasadíte mísu, nasaďte oddělitelnou část hnací hřídele ⑤. Nástroje pro mísu a nástavce nebudou fungovat, pokud nebude nasazená hnací hřídel.
Mixér, osobní mixér nebo mlýnek se nespustí.	Mixér, osobní mixér nebo mlýnek není řádně zajištěný.	Mixér, osobní mixér nebo mlýnek se nespustí, pokud nebude řádně zajištěný.
	Mixér, osobní mixér nebo mlýnek není řádně sestavený.	Zkontrolujte, jestli je nožová jednotka na skleněném poháru, nádobě nebo láhvi pevně utažená.
Robot se během provozu zastaví.	Robot přetížen/překročena maximální kapacita.	Zkontrolujte, jestli je nožová jednotka na skleněné nádobě nebo láhvi pevně utažená.
	Víko není zajištěno.	Zkontrolujte, že víko je správně zajištěno.
Ze základny nožové jednotky osobního mixéru nebo univerzálního mlýnku uniká obsah.	Chybí těsnění. Těsnění není správně nasazeno. Těsnění je poškozeno.	Zkontrolujte, zda je těsnění nasazeno správně a zda není poškozeno. Pokud budete potřebovat náhradní těsnění, informace naleznete v části „Servis a údržba“.
Přístroj je nestabilní/silné vibrace a pohyb.	Zpracovávají se lepkavé ingredience, například datle. Zvolená rychlost je příliš nízká.	Nejlepších výsledků dosáhnete, když ingredience nejprve rozdrobíte pomocí pulzního režimu a poté je budete dál mixovat při vysoké rychlosti.
Malý výkon nástrojů anebo nástavců.	Podívejte se do odpovídajících pokynů v oddíle „Používání nástavců“. Zkontrolujte, zda jsou nástavce správně sestaveny.	
Vážící funkce		
Na displeji se nezobrazila hmotnost.	Na displeji se zobrazí negativní hodnota, protože displej nebyl vynulován a byly odebrány ingredience nebo mísa/víko/nástavec.	Vynulujte displej nebo vraťte chybějící přísady nebo znovu nasaďte mísu/víko/nástavec.
	Příliš malá vážená hmotnost.	Pro vážení malých množství použijte měřítka čajových nebo polévkových lžic.
Změněná hmotnost na displeji.	Motorová jednotka se během provozu pohnula.	Před vážením vždy mixér postavte na suchý a rovný povrch. Při vážení nehýbejte s hnací jednotkou. Vynulujte displej předvážením dalších ingrediencí.
Displej se vypnul.	Byla odpojena hnací jednotka.	Zapojte přístroj do elektrické zásuvky.
	Displej se automaticky vypne, pokud po 5 minutách ukazuje stále stejnou hodnotu hmotnosti.	Stiskněte jedenkrát tlačítko ZERO. Displej se rozsvítí.
Na displeji je zobrazeno [0 – Ld].	Vážící funkce byla přetížena.	Nepřekračujte maximální hmotnostní kapacitu 3 kg.
	Hnací jednotka byla podrobena přílišnému tlaku.	Netlačte na hnací jednotku příliš velkou silou, mohlo by dojít k poškození váhového senzoru.
Na displeji bliká zobrazení -----	Není zapojený zajišťovací mechanismus.	Zkontrolujte, zda je řádně zapojený zajišťovací mechanismus.
Vysvětlení chybových kódů		
E12	Chyba váhového senzoru	Vypněte přístroj. Počkejte 30 sekund a znovu ho zapněte. Pokud problém přetrvá, obraťte se na servisní středisko.
E41	Chyba detekce rychlosti motoru	
E49	Chyba komunikace	

Magyar

- Első a biztonság 548-549
- Csatlakoztatás előtt 549
- Karbantartás és tisztítás 550
- Alkatrészlista 551-553
- Előre beállított programok használata 554-559
  - Ábrák és használati utasítások 554-557
  - Használati útmutató 558
  - Recept 559
- Saját program 560-561
- A robotgép használata – forgókés, dagasztóeszköz és kettős habverő 562-565
  - Ábrák és használati utasítások 562-563
  - Használati útmutató 564
  - Receptek 565
- A robotgép használata – tárcsák 565-566
  - Ábrák és használati utasítások 565-566
  - Használati útmutató 566
- A robotgép használata – Express Dice tartozék 567-568
  - Ábrák és használati utasítások 567-568
  - Használati útmutató 568
- A robotgép használata – Express Serve 569-570
  - Ábrák és használati utasítások 569-570
  - Használati útmutató 570
- A robotgép használata – citrusfacsaró 571
  - Ábrák és használati utasítások 571
  - Használati útmutató 571
- A robotgép használata – üveg daráló 572-573
  - Ábrák és használati utasítások 572
  - Használati útmutató 572
  - Recept 573
- A robotgép használata – műanyag daráló 573-574
  - Ábrák és használati utasítások 573
  - Használati útmutató 574
- A robotgép használata – őrlőegység 574-575
  - Ábrák és használati utasítások 574-575
  - Használati útmutató 575
- A robotgép használata – kulacsos mixer 576-577
  - Ábrák és használati utasítások 576-577
  - Használati útmutató 577
- A robotgép használata – műanyag mixer 578-579
  - Ábrák és használati utasítások 578
  - Használati útmutató 579
  - Receptek 579
- A robotgép használata – gyümölcscentrifuga 580-581
  - Ábrák és használati utasítások 590-581
  - Használati útmutató 581
- A robotgép használata - Mérleg funkció 582-583
  - Ábrák és használati utasítások 582-583
- Tárolótasak 583
- Szerviz és vevőszolgálat 584
- Hibaelhárítási útmutató 585

Első a biztonság

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

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

- **Ne emelje** fel, vagy hordozza a készüléket a fogantyúnál ogva – a fogantyú eltörhet, ami sérülést okozhat.
- Az edény kiürítése előtt **mindig** vegye ki a vágókést.
- Tartsa távol kezét és a konyhai eszközöket a robotgép edényétől és a mixerpohártól, amikor a készülék csatlakoztatva van a hálózatra. Ha az ételt lejjebb kell nyomni, használjon megfelelő eszközt, például egy spatulát.
- Ha felügyelet nélkül hagyja a készüléket, illetve összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt **mindig** kapcsolja ki és a csatlakozódugót húzza ki a konnektorból.
- Az élelmiszert **soha** ne az ujjával nyomja le az adagolócsőben. Mindig használja a tartozék tömőrudat.
- **FIGYELEM:** Mielőtt eltávolítaná a fedelet az edényről, mixerről vagy a darálót a meghajtóegységről:
  - állítsa le a készüléket;
  - várja meg, amíg a tartozékok/kések teljesen leállnak;
  - ügyeljen rá, nehogy az üveg keverőpoharat/palackot vagy a darálóedényt/fedelet lecsavarja a késegységről.
- A robotgépet **ne** a fedéllel működtesse. A készülék leállításához nyomja meg az utoljára kiválasztott sebességet, bármelyik előre beállított program gombját vagy a mérleggombok egyikét.
- A készülék megsérülhet és sérülést okozhat, ha a zárószerkezetet túlzott erőnek teszik ki.
- Csak **engedélyezett** tartozékot használjon.
- **Soha ne használjon** meghibásodott készüléket. Ellenőrzés és javítás – lásd: „Szerviz és vevőszolgálat”.
- A meghajtóegységet, a hálózati vezetéket és a csatlakozódugót **óvja a nedvességtől**.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték **ne lógjon le** az asztal vagy munkafelület széléről, és ne érintkezzen forró felülettel.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanak a készülékkel.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórjához gyermekek ne férjenek hozzá.
- A készüléket üzemeltethetik olyanok is, akik mozgásukban, érzékelésükben vagy mentálisan korlátozottak, illetve nincs kellő hozzáértésük vagy tapasztalatuk, amennyiben a készüléket felügyelet mellett használják, vagy annak biztonságos használatára vonatkozóan utasításokkal látták el őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.
- Az aprító, mixer vagy daráló helytelen használata balesetet okozhat.
- A maximális terhelhetőséget a legnagyobb terheléssel működő mini daráló tartozék határozza meg. A többi tartozék kisebb teljesítménnyel működhet.

A mixer/kulacsos mixer biztonsági előírásai

- **NE** dolgozzon fel forró hozzávalókat.
- **ÉGÉSI SÉRÜLÉS KOCKÁZATA:** Forró hozzávalók esetén, mielőtt a keverőpohárba/palackba helyezné és összekeverné azokat, várja meg, hogy lehűljenek szobahőmérsékletre.
- **Mindig** óvatosan bánjon a késegységgel, és tisztítás közben ne nyúljon a vágóélekhez.
- A mixert csak akkor működtesse, ha a fedél a helyén van.
- **Soha** ne működtesse a mixert üresen.
- Smoothie receptek – ne keverjen összefagyott élelmiszereket, hanem törje darabokra, mielőtt a keverőpohárba/palackba tenné őket.

Kulacsos mixer biztonsági előírásai
- A palackot kizárólag a hozzá tartozó késegységgel használja.
- **Soha** ne igyon forró italt a palackból.
- Ha a kiöntőfedélen keresztül fogyasztja az italt, annak teljesen csomómentesnek kell lennie. Szüksége lehet egy kis időre, amíg kitapasztalja, hogyan érheti el a kívánt eredményt, különösen akkor, ha kemény vagy éretlen hozzávalókból készíti az italt és egy része nem keveredik el megfelelően.
- Fagyasztott hozzávalókat vagy jégkockát **ne keverjen** folyadék nélkül.
- **Soha** ne keverjen kizárólag száraz összetevőket (pl. fűszereket, csonthéjasokat), és ne működtesse üresen a keverőegységet.
- **Soha** ne helyezze a késegységet a meghajtóegységre a kulacs nélkül.

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

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

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

Gyümölcscentrifuga
- **Ne használja** a gyümölcscentrifugát, ha a szűrő, a gyümölcscentrifuga fedele vagy az edény sérült, vagy repedések láthatók rajta.
- A szűrődob alján levő vágóélek nagyon élesek, ezért mindig óvatosan fogja meg és tisztítsa a szűrődobot.
- Csak a tartozék tömőrudat használja. Soha ne dugja az ujját az adagolócsőbe. Az eltömődött adagolócső tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból.
- A fedél eltávolítása előtt kapcsolja ki a készüléket és várja meg, amíg a szűrő forgása leáll.

Express Dice/Express Serve tartozék és tárcsák
- A kockázórács és a tárcsák nagyon élesek, ezért a felszerelés, leszerelés és tisztítás közben legyen óvatos. **Az éles vágókések kezelésekor, az edény ürítésekor és a tisztítás során mindig a fogórészt fogja meg, a vágóéltől távol.**
- A zöldséget vagy gyümölcsöt **soha** ne az ujjával tolja le az adagolócsőben. Csak a tartozék tömőrudat használja.
- **Ne nyomja le** túlzott erővel az adagolócsőben a nyersanyagot, mert károsíthatja a tartozékot.
- A kikapcsolás után mindig várja meg, amíg a tárcsa teljesen leáll, és csak utána vegye le a fedelet.
- **Ne öntsön** forró folyadékot az adagolócsőbe.
- **Ne dolgozzon** fel fagyasztott élelmiszereket.

Express Serve
- **Ne nyúljon** mozgó alkatrészekhez. Ne nyúljon a kimeneti nyílásba.
- **Ne működtesse** a készüléket, ha a kockára aprító tartozék vagy a tárcsák a terelőlemez nélkül vannak felszerelve. Ha a terelőlemez nincs felszerelve, az élelmiszer összetorlódhat a lemez alatt, és nem távozik a kimeneti nyíláson, ami a tartozék károsodását okozhatja.
- A citrusfacsaró nem használható az Express Serve tartozékkal. A citrusfacsarót mindig a fő edénnyel használja.

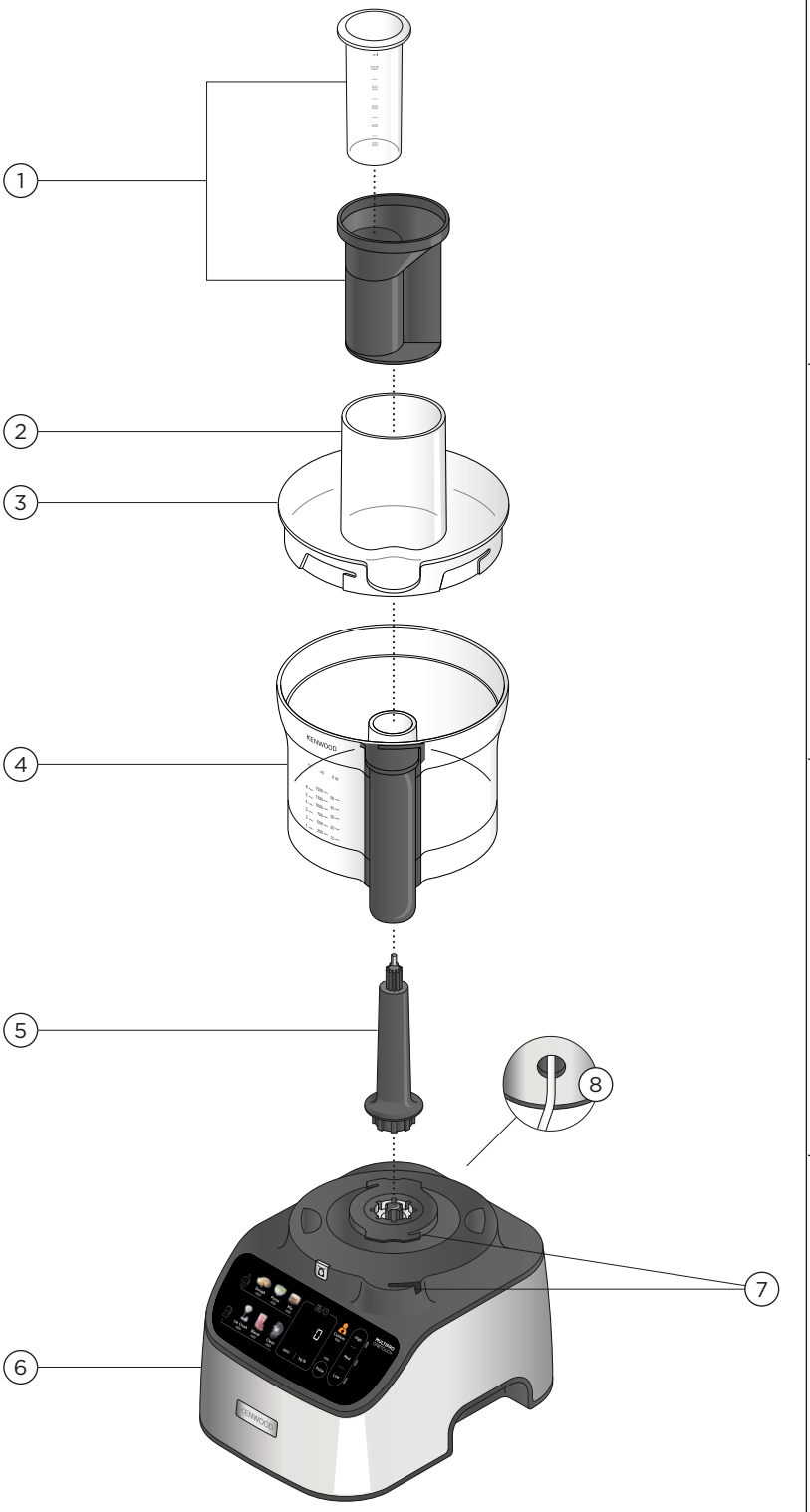
Energiafogyasztás
- Automatikusan készenléti üzemmódba kapcsol 12 perc eltelte után.
- Készenléti üzemmód: 0,3 W.

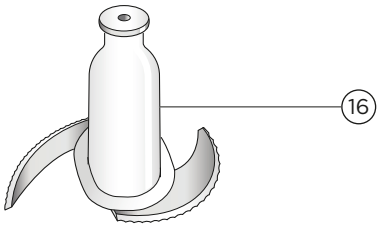
Csatlakoztatás előtt
- Ellenőrizze, hogy a háztartásában lévő hálózati feszültség paraméterei megegyeznek a készülék alján feltüntetett paraméterekkel.
- A készülék megfelel az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyakról szóló 1935/2004/EK rendelet követelményeinek.

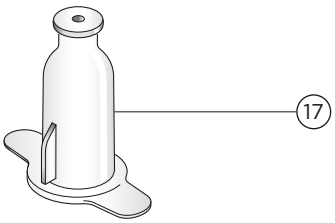
Karbantartás és tisztítás

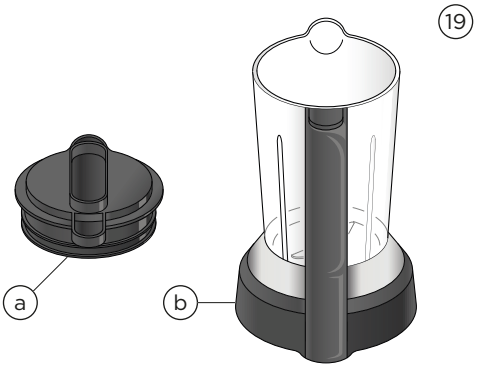
- A tisztítás előtt állítsa le a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból. A felesleges vezetéket tolja a meghajtóegység hátsó részén levő tárolóba.
- A meghajtóegységet és a habverő hajtófejét törölje meg egy nedves ruhával (ne használjon súrolószert), majd szárítsa meg. Ügyeljen arra, hogy a rögzítőszerkezetnél ne legyenek ételmaradékok.
- **Ne** merítse a meghajtóegységet, a habverő hajtófejét vagy a késegységeket vízbe.
- A késegységek és a habverő hajtófeje kivételével az edény, fedél, tömőrúd, valamint az összes tartozék és keverőeszköz elmosható kézzel és mosogatógépben is.
- A késegységeket tisztára kell kefélni, és folyó víz alatt le kell öblíteni.
- Mixer rögzített késekkel – **Ne** mosogassa el mosogatógépben és a mixer alapját ne merítse vízbe. Töltse fel meleg vízzel, illessze rá a fedelet, majd kapcsolja be 20–30 másodpercre, vagy használja az előre beállított Clean (tisztítás) programot. Öntse ki a vizet, majd öblítse ki. Ha még mindig szennyezett, használjon kefét. Törölje meg, majd hagyja, hogy a levegőn megszáradjon.
- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a gépet, és a hálózati dugaszt húzza ki a konnektorból.
- A kés és a vágótárcsák rendkívül élesek, ezért ezekkel nagyfokú körültekintéssel kell bánni.
- Bizonyos élelmiszerek hatására a műanyag elszíneződhet. Ez normális jelenség, ami nem károsítja a műanyagot, illetve nem befolyásolja az élelmiszerek ízét. Az ilyen elszíneződések növényi olajba mártott ruhadarabbal dörzsölve eltávolíthatók.

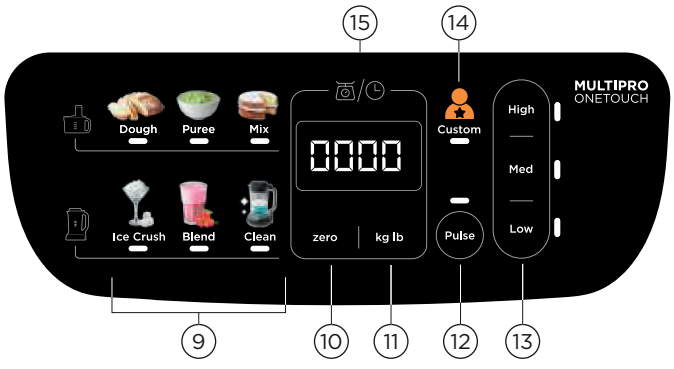
Alkatrészlista





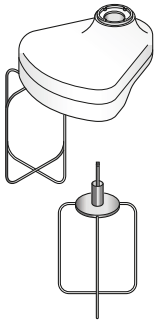




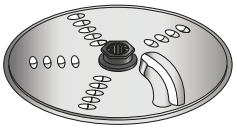


Ha tartozék

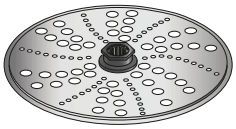
20



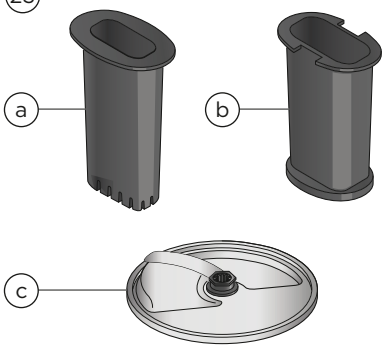
21



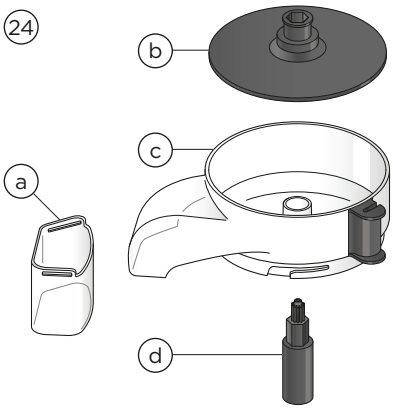
22



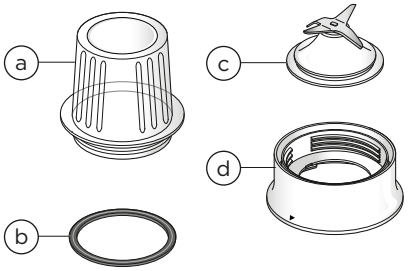
23



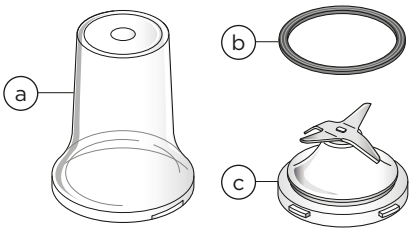
24



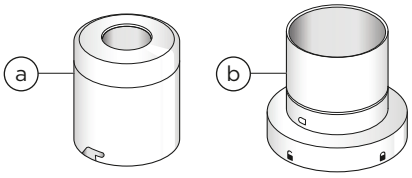
25



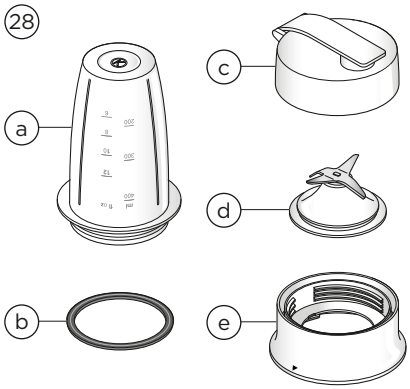
26



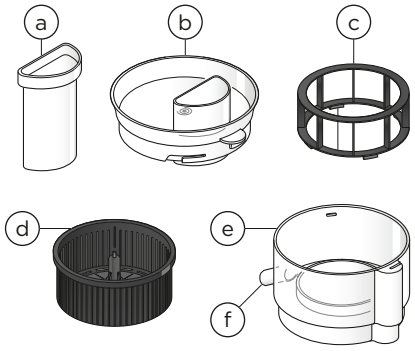
27



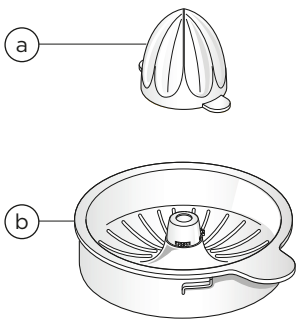
28



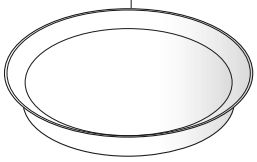
29



30

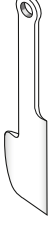


31



32

33



A készülék részei

Alapgép - Express Prep

① Tömőrudak
② Adagolócső
③ Fedél
④ Edény
⑤ Levehető hajtótengely
⑥ Meghajtóegység
⑦ Biztonsági reteszek
⑧ Vezetéktároló (a hátlapon)
⑨ Előre beállított programok
⑩ Zero gomb
⑪ Kg/lb gomb
⑫ Rövid üzem
⑬ Sebességszabályozó
⑭ Saját program
⑮ Kijelző

Alaptartozékok

⑯ Forgókés
⑰ Dagasztóeszköz
⑱ 4 mm-es szeletelő-/reszelőtárcsa
⑲ Műanyag mixer
  ⓐ Fedél csepegtetőnyílással
  ⓑ Keverőpohár rögzített késekkel

Választható tartozékok (ha tartozék)

⑳ Kettős habverő
㉑ 2 mm-es szeletelő-/reszelőtárcsa
㉒ Extra finom reszelőtárcsa
㉓ Express Dice
  ⓐ Kockázó tömőrúdja
  ⓑ Kockázórács
  ⓒ Kockára vágó tárcsa
㉔ Express Serve
  ⓐ Csúszdatoldat
  ⓑ Terelőlemez
  ⓒ Alap
  ⓓ Express serve hajtótengelye
㉕ Üveg mini daráló
  ⓐ Edény
  ⓑ Tömítőgyűrű
  ⓒ Késegység
  ⓓ Késegység alapja
㉖ Műanyag mini daráló
  ⓐ Edény
  ⓑ Tömítőgyűrű
  ⓒ Késegység
㉗ Daráló
  ⓐ Daráló fedele
  ⓑ Daráló késegysége
㉘ Kulacsos mixer
  ⓐ Palack
  ⓑ Tömítőgyűrű
  ⓒ Kiöntőfedél
  ⓓ Késegység
  ⓔ Késegység alapja
㉙ Gyümölcscentrifuga
  ⓐ Tömőrúd
  ⓑ Gyümölcscentrifuga fedele
  ⓒ Pépeltávolító
  ⓓ Szűrődob
  ⓔ Edény
  ⓕ Ivólé kiöntőnyílása
㉚ Citrusfacsaró
  ⓐ Kúp
  ⓑ Szűrő
㉛ Mérőtálca
㉜ Tárolótasak
㉝ Spatula

Előre beállított programok használata

Ábrák és használati utasítások

FONTOS

- Mindig rögzítse az edényt és a tartozékot a meghajtóegységhez, mielőtt betenné a hozzávalókat.
- A robotgépet ne a fedéllel működtesse.
- A robotgép nem működik, ha az edény vagy a fedél nincs megfelelően felszerelve a rögzítőszerkezetre. Ellenőrizze, hogy az adagolócső és az edény fogantyúja jobbra nézzen.
- A fedél eltávolítása előtt mindig kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a csatlakozót.
- A robotgép nem alkalmas kávészemek aprítására vagy darálására, illetve porcukor kristálycukorból való előállítására.
- Mandulaesszencia, illetve egyéb ízesítőanyagok hozzáadásakor ügyelni kell arra, hogy ezek az anyagok ne érjenek a műanyaghoz, mert tartós elszíneződést okozhatnak.
- Tészta – A készülék csak tésztagolyó készítésére szolgál, nem a tészta folyamatos gyúrására. Miután a tésztagolyó kialakult, vegye ki a készülékből, és kézzel gyúrja át.

1 Illessze a levehető hajtótengelyt a meghajtóegységre.
2 Ezután illessze az edényt a meghajtóegységre, és forgassa el jobbra, amíg rögzül.
3 Helyezze a forgókést vagy a dagasztóeszközt a hajtótengelyre.
4 Öntse az edénybe az összes hozzávalót.
5 Helyezze fel a fedelet – a hajtótengely/eszköz csúcsának a fedél középpontjába kell illeszkednie.
6 A hálózati csatlakozót a konnektorba dugva kapcsolja be a készüléket.
7 Nyomja meg a használni kívánt előre beállított program ikonját. Megjegyzés: Csak a felszerelt tartozékhoz (konyhai robotgép edénye) készült előre beállított programot válasszon.
8 Az időzítő megkezdi a visszaszámlálást nulláig, miközben az előre beállított program fut. A készülék automatikusan kikapcsol az előre beállított program végén.
9 Az előre beállított program leállításához nyomja meg az alábbi gombok egyikét:

- Az előre beállított program világító ikonja.
- Bármelyik másik előre beállított program gombja.
- Low/Med/High gomb.
- Zero gomb.
- Kg/lb gomb.

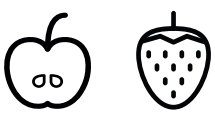
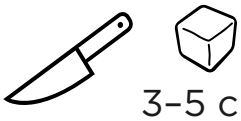
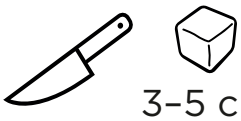
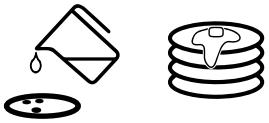
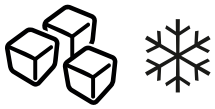
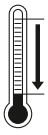
Ice Crush
Blend
Blend
Clean
Clean

FONTOS

- A mixer tartozékot ne a fedéllel működtesse.
- A robotgép nem működik, ha a mixer vagy a mixerfedél nincs megfelelően felszerelve a rögzítőszerkezetre.
- A fedél eltávolítása előtt mindig állítsa le a készüléket és a hálózati csatlakozót húzza ki a konnektorból.
- A mixer nem alkalmas kávé aprítására vagy őrlésére, vagy kristálycukor porcukorrá alakítására.
- Ha mandulakivonatot vagy ízesítőt ad a keverékhez, ügyeljen arra, hogy ne érintkezzen a műanyag részekkel, mert tartós elszíneződést okozhat.
- Legfeljebb 1 liter vizet használjon az előre beállított Clean (tisztítás) program futtatásakor.

1 Tegye a hozzávalókat a pohárba.
2 Illessze a fedelet a keverőpohárra, és forgassa el jobbra, amíg rögzül.
3 Illessze a mixer tartozékot a meghajtóegységre.
4 A hálózati csatlakozót a konnektorba dugva kapcsolja be a készüléket.
5 Nyomja meg a használni kívánt előre beállított program ikonját. Megjegyzés: Csak a felszerelt tartozékhoz (mixer) készült előre beállított programot válasszon.
6 Az időzítő megkezdi a visszaszámlálást nulláig, miközben az előre beállított program fut. A készülék automatikusan kikapcsol az előre beállított program végén.
7 Az előre beállított program leállításához nyomja meg az alábbi gombok egyikét:

- Az előre beállított program világító ikonja
- Bármelyik másik előre beállított program gombja
- Low/Med/High gomb
- Zero gomb
- Kg/lb gomb

		MAX	
Dough		600 g | H_2O 400 g	1–2
Puree	  3–5 cm	400 g	1–2
	 3–5 cm	400 g	1–3
		350 g	1–3
Mix		1.5 kg	1–2
		600 g	1
Blend		1 liter	1–2
	4-8˚C	1,5 liter	1–2
		x2 250 g 500 g	1
Ice Crush	 20x40x35 cm	10 (210 g–220 g)	1
Clean	H_2O  4-8˚C	1 liter	1–2
		x2	

Recept

Fahéjas csiga

Tészta:
300 g teljes tej (szobahőmérsékleten)
7 g szárított élesztő
50 g sózatlan vaj
1 tojás
450 g sima liszt
60 g porcukor
¼ teáskanál só

1 Helyezze fel a forgókést, majd öntse a tejet és az élesztőt a robotgép edényébe, és hagyja állni 5 percig.
2 Öntse az edénybe a tészta többi hozzávalóját.
3 Keverje össze az előre beállított Dough programmal.
4 Tegye át a tésztát egy edénybe, fedje le, és hagyja kelni, amíg a duplájára nem dagad (kb. 1 óra).

Töltelék:
100 g sózatlan vaj (szobahőmérsékleten)
100 g barna cukor
1 teáskanál őrölt fahéj
¼ teáskanál só

1 Helyezze fel a forgókést. Öntse a hozzávalókat a robotgép edényébe.
2 Keverje össze az előre beállított Mix programmal.

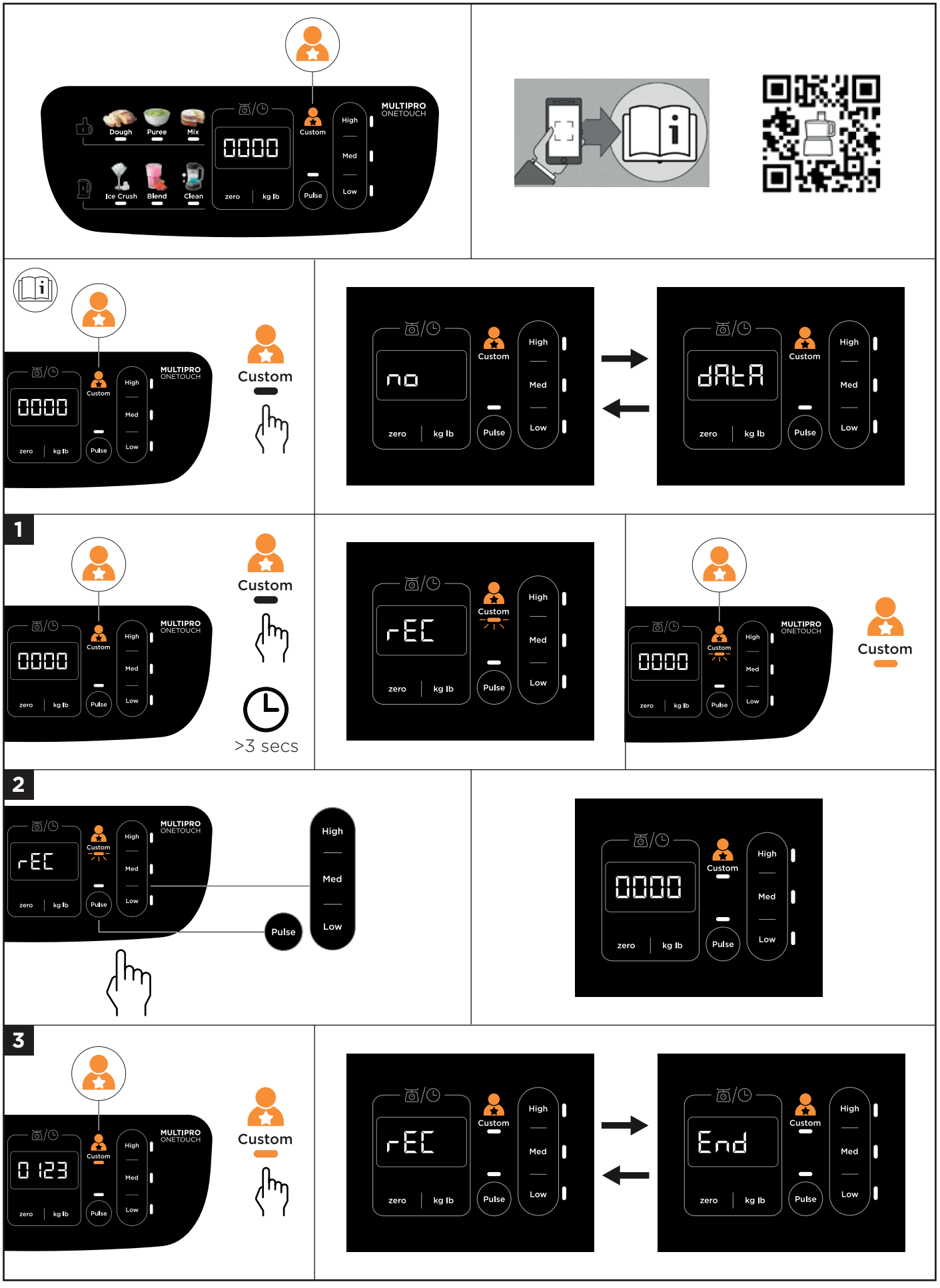
Máz:
Keverje össze a hozzávalókat egy kis edényben.

80 g sózatlan vaj (olvasztott)
60 g juharszirup
2 teáskanál fahéj
15 g világosbarna cukor

Elkészítés módja
1 Nyújtsa a kelt tésztát 45 X 35 cm-es téglalappá.
2 Terítse el a tölteléket a tésztán.
3 A hosszabb széle mentén szorosan tekerje fel, és vágja le a végeket.
4 Vágja a tésztát 2,5 cm-es darabokra, és helyezze kivajazott muffintepsibe.
5 45 percig hagyja kelni.
6 Süsse 200 °C-on 25 percig.
7 Miután lehűlt, kenje meg a csigákat az elkészített mázzal.

Saját program

Ábrák és használati utasítások



Megjegyzés:
- Ne működtesse üresen a robotgépet vagy a mixert.
- A saját program rögzítésének ideje nem lehet hosszabb egy meghatározott maximális időnél. A maximális idő elérésekor a programot a készülék elmenti.
- A rögzítés megszakításához: Nyomja meg bármelyik előre beállított program gombját vagy a mérleg „zero” vagy „kg/lb” gombját. Alternatív megoldásként szüntesse meg a készülék áramellátását.
- A készülék egyszerre egy saját programot tud tárolni.
- A rögzített saját program felülírásához kövesse a saját program rögzítésére vonatkozó utasításokat.
- A meglévő előre beállított programok nem használhatók a saját program rögzítése során.
- A saját program rögzítésekor a sebességváltások maximális száma 20 lehet. A rövid üzem funkció alkalmazása 2 sebességváltásnak számít.
- A saját program maximális hossza 5 perc.
- Az időzítő a saját program rögzítése közben addig számol, amíg el nem éri a maximális 5 perces rögzítési időtartamot. Az időzítő nem áll vissza nullára, amikor más sebességet választ.

1 A hálózati áramforráshoz csatlakoztatva kapcsolja be a készüléket.
2 Amikor készen áll a saját program rögzítésére, nyomja meg és tartsa lenyomva a Custom gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a rEC felirat.

Amennyiben sikerült:
- A Custom gomb alatti jelzőfény narancssárgán villogni kezd.
- Az előre beállított programok gombjai nem világítanak.
- A kézzel állítható sebességek (Low, Med, High, Pulse) erős fénnyel világítanak.

3 Indítsa a saját programot a Pulse, Low, Med vagy High gombokkal, az időzítő másodpercekben számolja az eltelt időt.

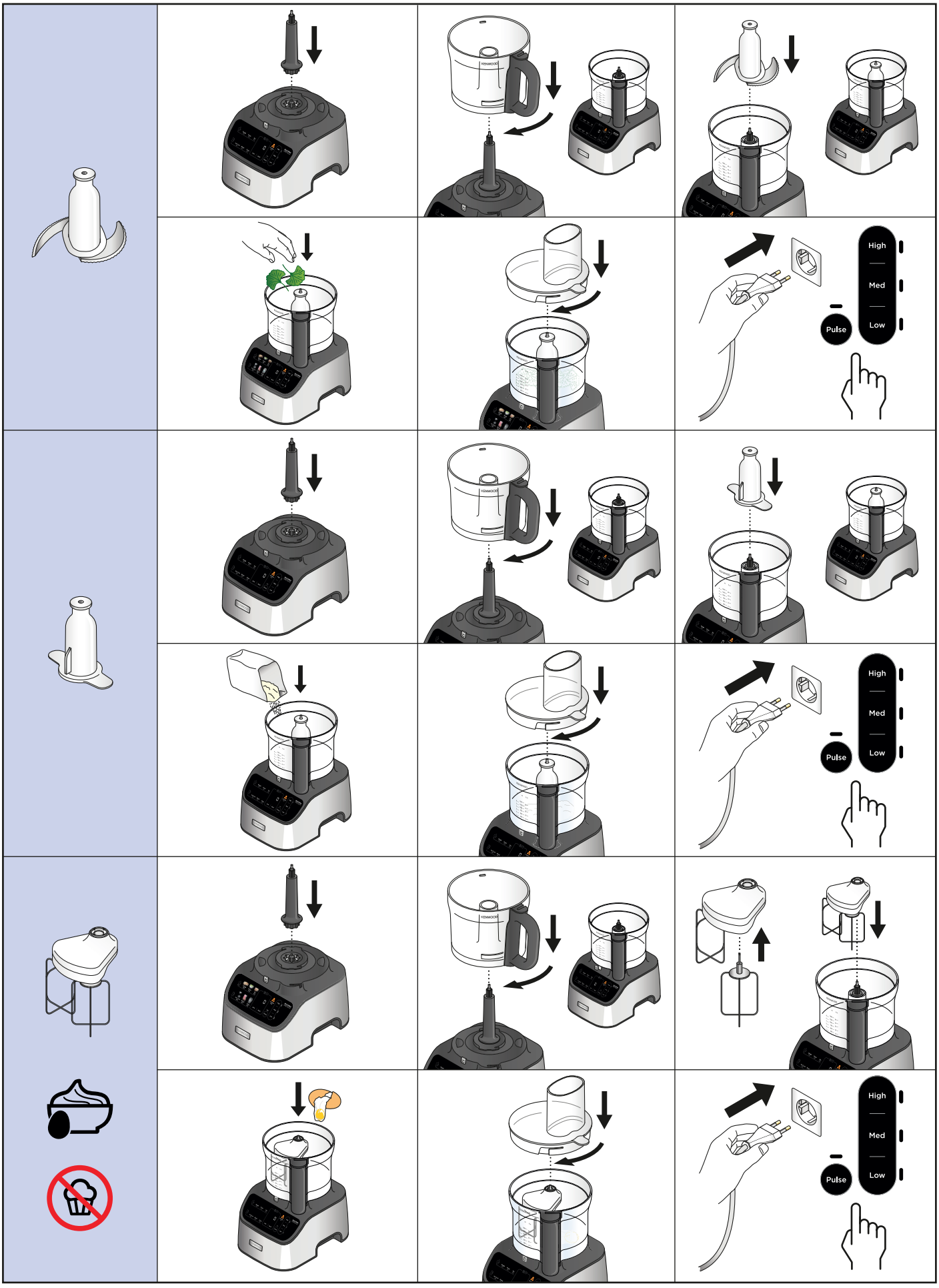
Megjegyzés: a program rögzítése közben a felhasználónak a sebesség kiválasztásakor nem kell lenyomva tartania a Low, Med vagy High gombot.
A kiválasztott sebesség addig lesz érvényben, amíg egy másik sebességet nem választ. A rövid üzem használatához nyomja meg és tartsa lenyomva a Pulse gombot.
A rögzítés során a készülék az alábbiak szerint működik.
- A kiválasztott sebesség ikonja villog.
- A nem használt sebességek ikonja világít.
- Az előre beállított programok gombjai nem világítanak.

Ha a program rögzítése közben a keverés áll, akkor a készülék az alábbiak szerint működik.
- A kézzel állítható sebességek ikonjai erős fénnyel világítanak.
- A Custom gomb narancssárgán villog.
- Az előre beállított programok gombjai nem világítanak.
- Az időzítő folytatja a számlálást, rögzítve azt az időt, amikor nincs keverés, és ez az idő is része lesz a saját programnak.

4 A saját program elmentéséhez nyomja meg a Custom gombot. Mentés közben a Custom gomb 4-szer gyorsan felvillan, 4 másodpercre leáll, majd fehérre vált.

A robotgép használata – forgókés, dagasztóeszköz és kettős habverő

Ábrák és használati utasítások



FONTOS

- Mindig rögzítse az edényt és a tartozékot a meghajtóegységhez, mielőtt betenné a hozzávalókat.
- A robotgépet ne a fedéllel működtesse.
- A robotgép nem működik, ha az edény vagy a fedél nincs megfelelően felszerelve a rögzítőszerkezetre. Ellenőrizze, hogy az adagolócső és az edény fogantyúja jobbra nézzen.
- A fedél eltávolítása előtt mindig állítsa le a készüléket és a hálózati csatlakozót húzza ki a konnektorból.
- A robotgép nem alkalmas kávészemek aprítására vagy darálására, illetve porcukor kristálycukorból való előállítására.
- A habverő nem használható tésztaporokból készült keverékek feldolgozására, mivel ezek túl sűrűek, és tönkretennék a habverőt. Ezekhez mindig a vágókést használja.
- Mandulaesszencia, illetve egyéb ízesítőanyagok hozzáadásakor ügyelni kell arra, hogy ezek az anyagok ne érjenek a műanyaghoz, mert tartós elszíneződést okozhatnak.
- A kenyértésztát ne keverje 60 másodpercnél hosszabb ideig. A készülék csak tésztagolyó készítésére szolgál, nem a tészta folyamatos gyúrására.
  Miután a tésztagolyó kialakult, vegye ki a készülékből, és kézzel gyúrja át.
- A kenyértésztát csak kézzel gyúrja újra. Az edényben történő újragyúrás nem ajánlott, mert a robotgép instabillá válhat.
- A zsiradék és a cukor kettős habverővel történő összedolgozásakor ne használja a zsiradékot közvetlenül a hűtőszekrényből, mert ezzel károsítja a habverőt.

1 Illessze a levehető hajtótengelyt a meghajtóegységre.
2 Ezután illessze az edényt a meghajtóegységre, és forgassa el jobbra, amíg rögzül.
3 Helyezze a forgókést, a dagasztóeszközt vagy a kettős habverőt a hajtótengelyre.

Megjegyzés: a kettős habverő használata esetén ellenőrizze, hogy a habverők megfelelően be vannak-e helyezve a hajtófejbe, mielőtt a tartozékot a robotgép edénye felett a hajtótengelyre illesztené.

4 Öntse az edénybe az összes hozzávalót.
5 Helyezze fel a fedelet – a hajtótengely/eszköz csúcsának a fedél középpontjába kell illeszkednie.
6 A hálózati csatlakozót a konnektorba dugva kapcsolja be a készüléket.
7 Válassza ki a sebességet (Low/Med/High/Pulse). Lásd a felhasználási útmutató táblázatát.

Tanácsok és tippek

- Rövid lökésekhez használja a rövid üzem funkciót. A rövid üzem funkció addig működik, amíg a Pulse gombot lenyomva tartja.
- Bizonyos élelmiszerek hatására a műanyag elszíneződhet. Ez normális jelenség, ami nem károsítja a műanyagot, illetve nem befolyásolja az élelmiszerek ízét. Az ilyen elszíneződések növényi olajba mártott ruhadarabbal dörzsölve eltávolíthatók.
- Durvább állag eléréséhez használja a rövid üzem funkciót.
- Ügyeljen arra, nehogy túl sokáig végezze a feldolgozást.
- Tészta készítésekor a zsiradékot egyenesen a hűtőszekrényből vegye ki, és vágja 2 cm élű kockákra.
- Ragacsos gyümölcsök/hozzávalók, például datolya feldolgozásakor a legjobb eredményt úgy érheti el, ha először a rövid üzem funkciót használja a hozzávalók megbontásához, majd a maximális sebességen folytatja a feldolgozást.

Tanácsok és tippek - Dagasztóeszköz

- Kenyértésztát - A száraz hozzávalókat helyezze az edénybe, a folyadékot pedig a gép működése közben töltse be az adagolócsövön keresztül. A tészta rugalmas golyóvá válásáig folytassa a keverést.

Tanácsok és tippek - Kettős habverő

- A legjobb eredmény elérése érdekében a tojást szobahőmérsékleten verje fel. Habverés előtt ellenőrizze, hogy az edény és a habverők tiszták és zsírmentesek legyenek.
- Zsiradék és cukor összedolgozása - Az összedolgozás előtt várja meg, hogy a zsír előbb szobahőmérsékleten (20 °C) felengedjen.
- A nehezebben keverhető összetevőket, mint például a liszt és az aszalt gyümölcsök, kézzel kell a tésztába bedolgozni.

		MAX		(secs)
	2 cm	600 g	High + Pulse	10–30
		1.5 kg	Low–High	10–20
	1/4	250 g	Pulse	5–10
		30–50 g	High	20–30
		340 g + 170 g (4-8˚C)	High	10
		85 ml H_2O	High + Pulse	10–20
	Mayo	x4 + 360 g	High	60–120
		600 g + 400 g	High	60
		x5 (150 g)	High	90–150
	4-8˚C	250–500 ml	Med–High	60–90
		x3 (150 g) + 75 g	High	240–300

Receptek

Egyszerű piskótatészta

362 g sima liszt
13 g sütőpor
375 g porcukor
375 g sózatlan vaj (szobahőmérsékleten)
375 g tojás

Elkészítés módja:

1 Helyezze fel a forgókést, majd a fenti sorrendben öntse a hozzávalókat a robotgép edényébe.
2 Keverje össze a hozzávalókat az előre beállított Mix programmal.
3 Öntse a tésztakeveréket egy kibélelt tepsibe (kb. 300 X 80 X 110 mm).
4 Süsse előmelegített sütőben 170 °C-on 40-50 percig.

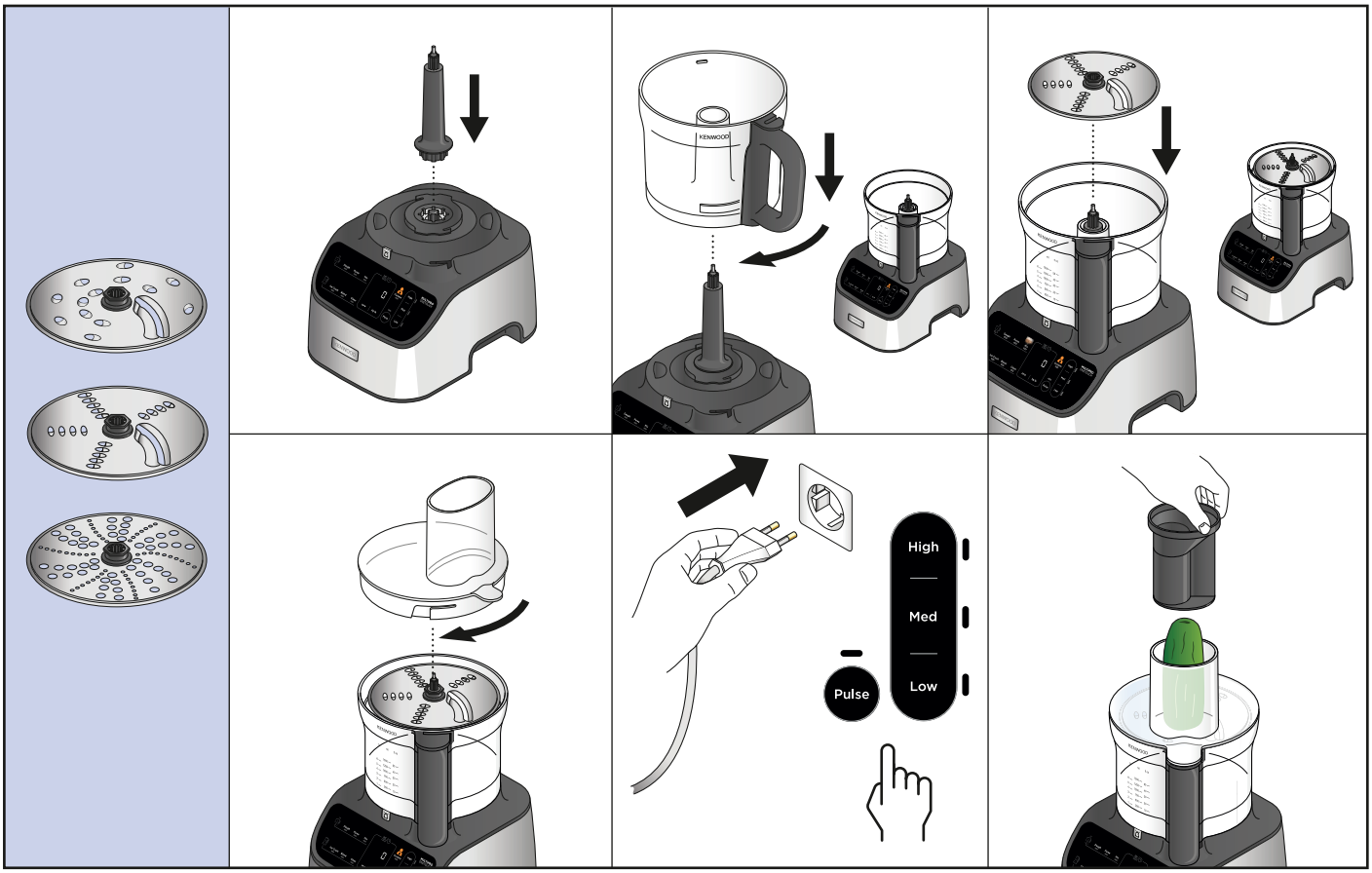
Pizzatészta

500 g liszt
30 g olívaolaj
7 g só
7 g élesztő
300 ml víz

1 Illessze a dagasztóeszközt az edényhez.
2 Öntse az edénybe az összes hozzávalót.
3 Nyomja meg a Dough gombot.
4 Lisztezett munkafelületen gyúrja a kívánt állagúra. Vegye ki az eszközt az edényből. Takarja le a tésztát nedves konyharuhával, és hagyja meleg helyen 30-40 percig.
5 Ossza ketté, és nyújtson ki két 15 cm-es pizzalapot.
6 Helyezze egy búzadarával beszórt tepsibe, tegye rá ízlés szerint a feltétet, és süsse 10-15 percig 240 °C-on.

A robotgép használata – tárcsák

Ábrák és használati utasítások

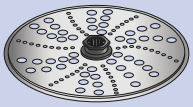
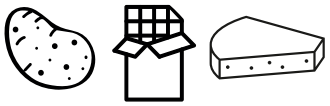
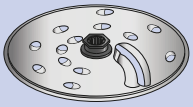
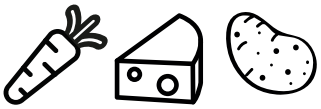
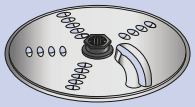


FONTOS
- A kis tömőrudat kizárólag a nagy tömőrúddal együtt használja, különben a tömőrúd vége megsérülhet.
- Soha ne nyúljon kézzel az adagolócsőbe.

1 Szerelje fel a hajtótengelyt és az edényt a meghajtóegységre.
2 A középső fogórésznél megtartva a megfelelő oldalával felfelé helyezze a tárcsát a hajtótengelyre.
3 Illessze a helyére a fedelet.
4 Tegye a hozzávalókat az adagolócsőbe.
A kis adagolócső használata – először helyezze be a nagy tömőrudat az adagolócsőbe. Különálló vékonyabb hozzávalókhoz használja.
A nagy adagolócső használata – együtt használja a két tömőrudat.
5 Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz, válassza ki a sebességfokozatot, és a nyersanyagot egyenletesen nyomja lefelé a tömőrúddal.

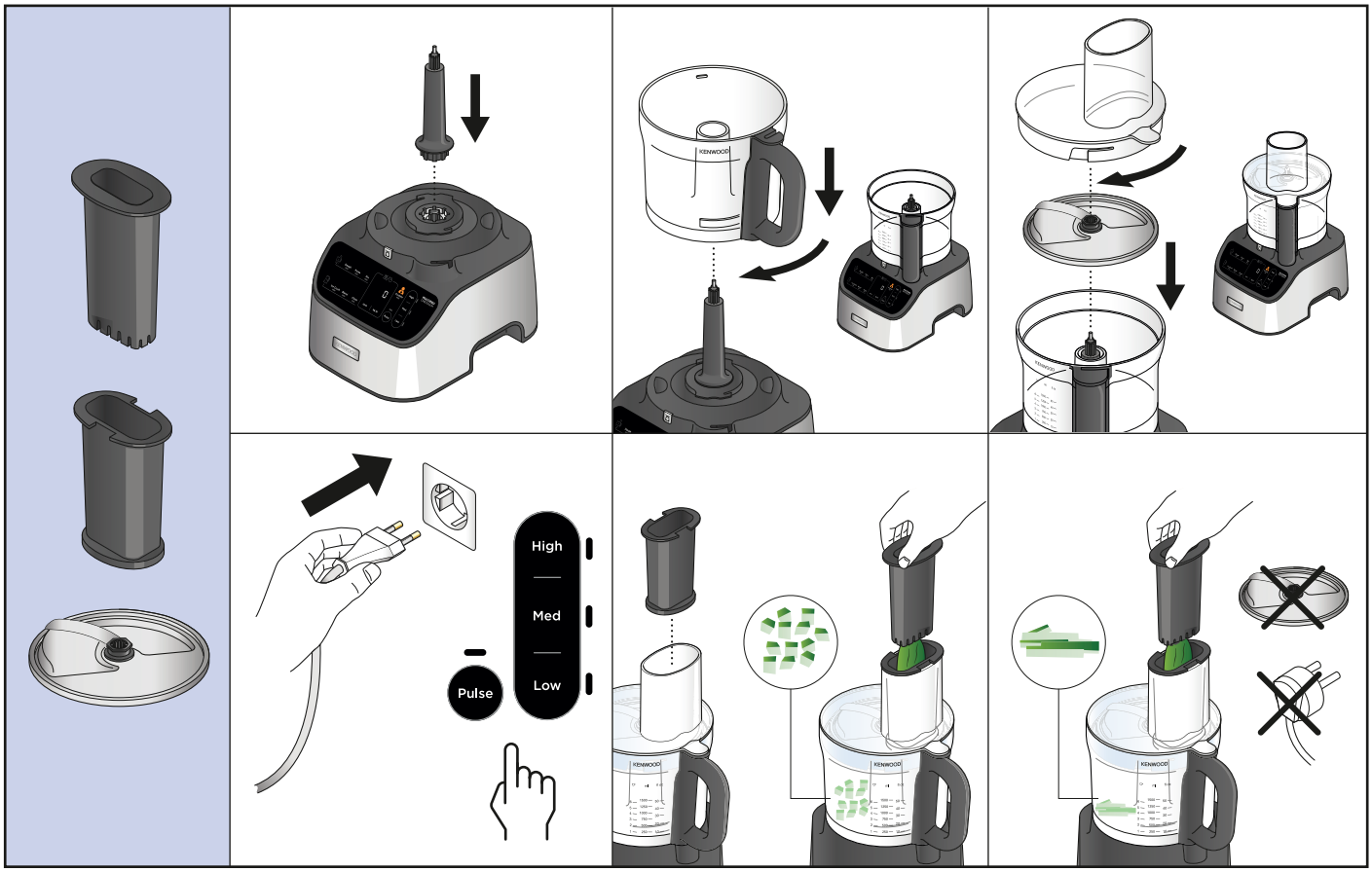
Tanácsok és tippek
- Friss hozzávalókat használjon.
- Ne vágja az élelmiszert túl kicsire. Az adagolócső teljes szélességét töltse ki. Így megakadályozza, hogy a feldolgozás során a nyersanyag oldalra csússzon.
- A függőlegesen elhelyezett darabok rövidebbre lesznek vágva, mint a vízszintesen elhelyezett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

Használati útmutató

		MAX		(secs)
		Max	High	5-30
		Max	High	5-30
		Max	Low	5-30

A robotgép használata – Express Dice tartozék

Ábrák és használati utasítások



FONTOS

- A kockázórács csak a kockára vágó tartozékkal használható.
- A kockázó tömőrúdja csak a kockázóráccsal használható. A kockázórács nélkül való használata a tömőrúd végének sérülését okozhatja.
- Az olyan élelmiszerek, mint a sajt, a sonka és a kolbász könnyen eltömíthetik a rácsot, ezért nem ajánlott az aprításuk ezzel a tartozékkal.

1 Szerelje fel a hajtótengelyt és az edényt a meghajtóegységre.
2 Tegye be a kockára aprító tárcsát és helyezze fel a fedelet.
3 Helyezze be a kockázórácsot az adagolócsőbe.
4 Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz, válassza ki a sebességfokozatot, és a kockázó tömőrúdjával tolja át a nyersanyagot a kockázórácson.

Az Express Dice hasábburgonya, nyers zöldség-szeletkék és zöldséghasábok készítésére is használható.

5 Helyezze be a kockázórácsot a kockára aprító tárcsa nélkül.
6 Ezután a készülék bekapcsolása nélkül tolja át a nyersanyagot a rácson.

Tanácsok és tippek

- A feldolgozás elősegítése érdekében tegye mindkét kezét a tömőrúd tetejére, és erősen nyomja le.
- A legjobb eredmény elérése érdekében csak friss gyümölcsöt és zöldséget aprítson.
- Az élelmiszer elakadásának megakadályozása érdekében ne helyezze a nyersanyagot szorosan az adagolócsőbe – ideális esetben a nyersanyagot ne vágja ennél nagyobbra:

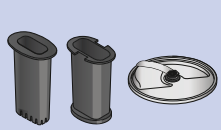
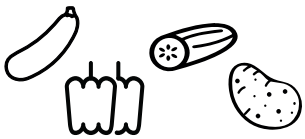
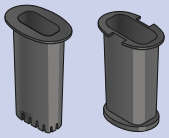
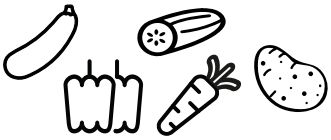
50 × 30 mm

- Ha a nyersanyagot túl nehéz átnyomni a rácson, főzze kb. 10-15 percig, majd hűtőszekrényben hagyja lehűlni a feldolgozás előtt.
- A kemény héjakat, magvakat stb. a feldolgozás előtt mindig távolítsa el.

Megjegyzés:

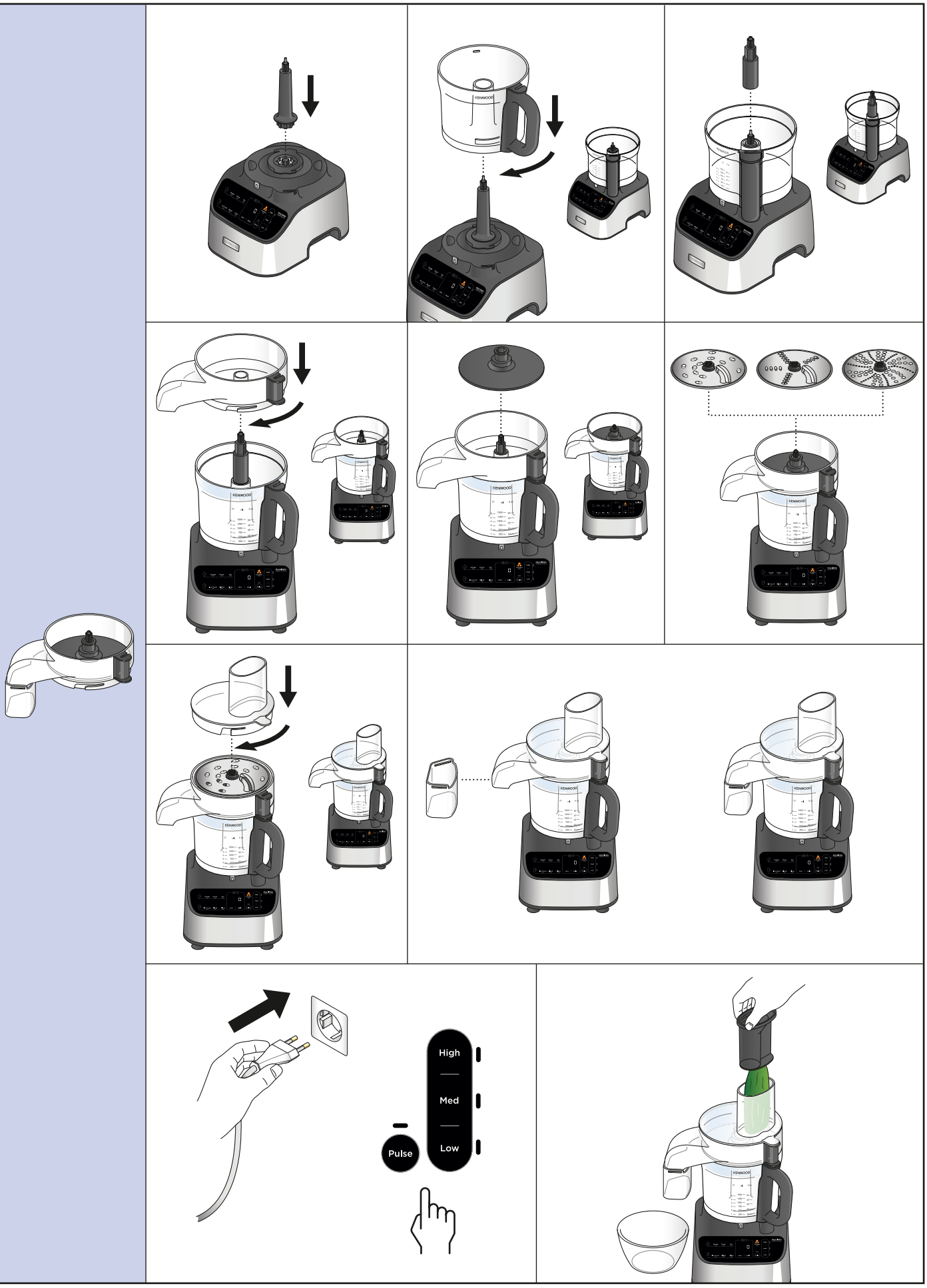
- A nyersanyagok különféle mérete és formája miatt a kockák között lehetnek nem pontosan kocka alakú darabok is – ez normális.
- A kockázórács tisztításánál a kockázórácsba beszorult élelmiszerek eltávolításához használja a tömőrúd végét.

Használati útmutató

		MAX (g)		(secs)
		Max	High	5-30
		Max	N/A (nincs)	N/A (nincs)

A robotgép használata – Express Serve

Ábrák és használati utasítások



FONTOS

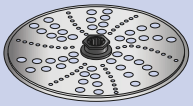
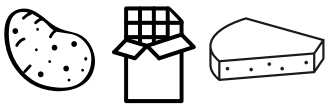
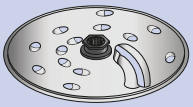
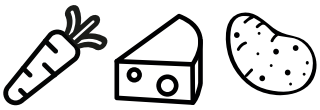
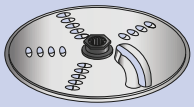
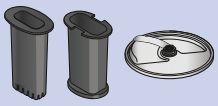
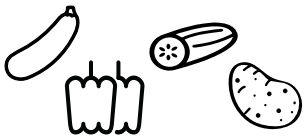
- Az Express Serve csak akkor működik, ha a kis hajtótengely illeszkedik a fő hajtótengelyhez.
- Ne alkalmazzon túlzott erőhatást a tartozék használata közben.
- Ha a kimeneti nyílásból nem jön élelmiszer, kapcsolja ki a készüléket, és ellenőrizze, hogy a tárcsa alatti részen nem szorult-e be az élelmiszer és hogy a terelőlemez a helyén van-e. Távolítsa el a beszorult nyersanyagot, és csak ezután folytassa a műveletet.

1 Szerelje fel a hajtótengelyt és az edényt a meghajtóegységre.
2 Illessze a kis hajtótengelyt a főtengelyhez.
3 Szerelje fel a kívánt tartozékot/tárcsát.

Megjegyzés: az Express Serve tartozék az Express Dice tartozékkal, a szeletelő-/reszelőtárcsákkal és az extra finom reszelőtárcsával használható.

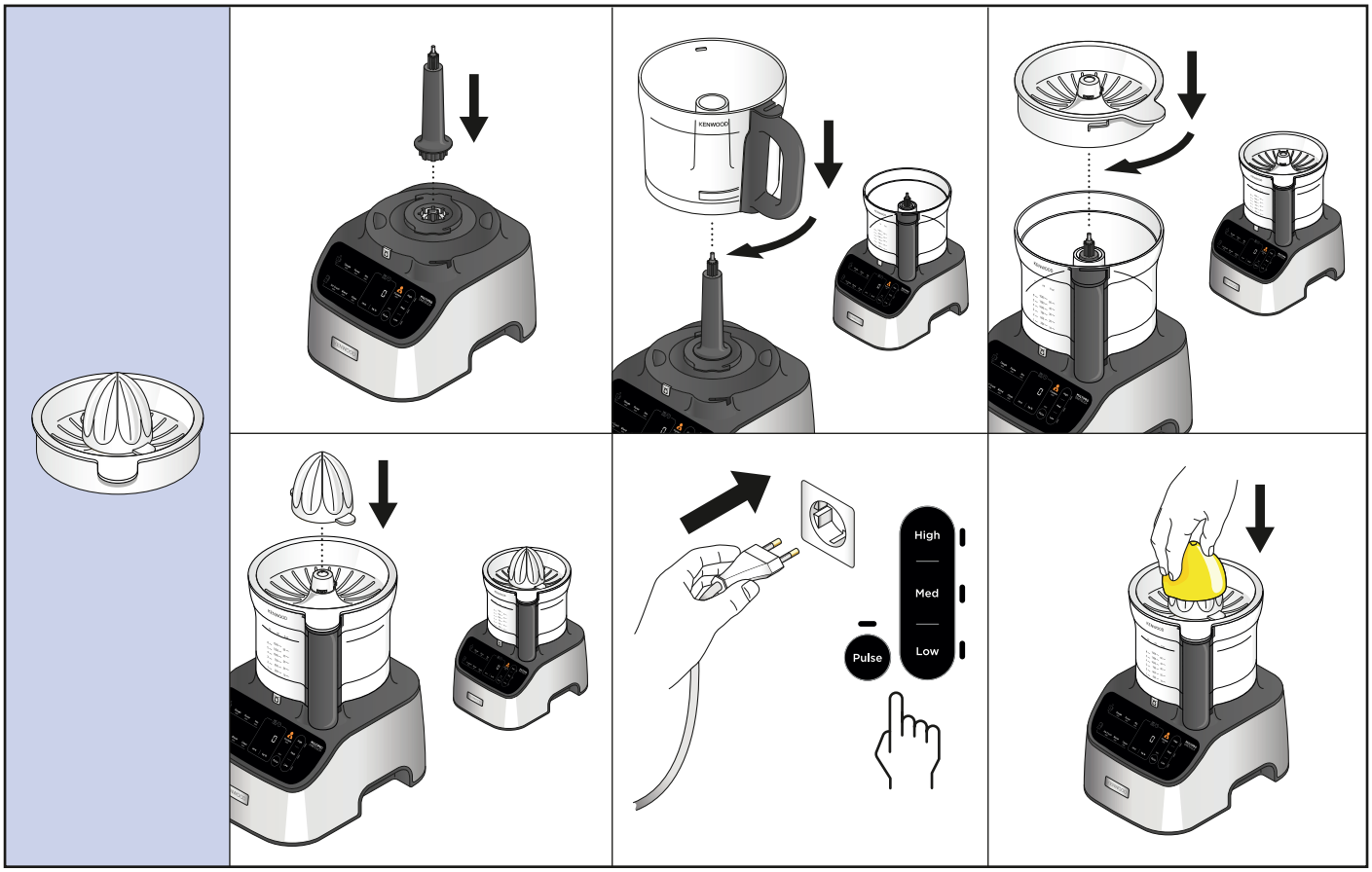
4 Illessze a helyére a fedelet.
5 Helyezze fel az adagológaratot.
6 Tegye a nyersanyagot az adagolócsőbe.
7 Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz, válassza ki a sebességfokozatot, és a nyersanyagot egyenletesen nyomja lefelé a tömőrúddal.

Használati útmutató

		MAX		(secs)
		Max	High	5-30
		Max	High	5-30
		Max	Low	5-30
		Max	High	5-30

A robotgép használata – citrusfacsaró

Ábrák és használati utasítások



FONTOS

- A citrusfacsaró nem működik, ha a szűrő nincs megfelelően rögzítve a helyén.

1 Szerelje fel a hajtótengelyt és az edényt a meghajtóegységre.
2 Illessze be a szűrőt az edénybe, ügyelve arra, hogy a szűrő fogója közvetlenül az edény fogója fölött legyen.
3 Helyezze rá, majd forgatva húzza rá teljesen a kúpot a hajtótengelyre.
4 Vágja félbe a gyümölcsöt. Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz, válasszon alacsony sebességet, és nyomja rá a gyümölcsöt a facsarókúpra.

Tanácsok és tippek

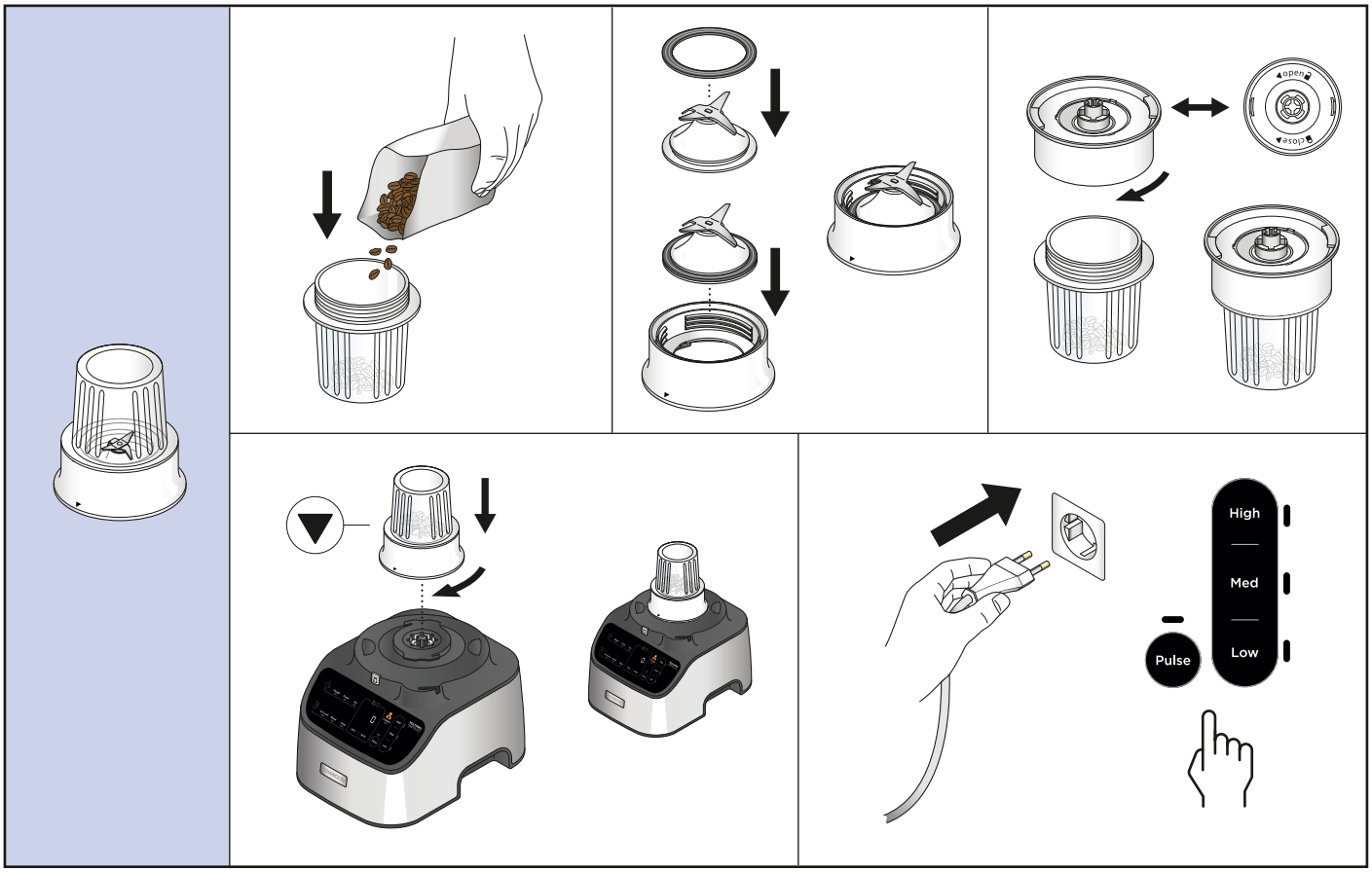
- A legkedvezőbb eredmény elérése érdekében szobahőmérsékleten tárolja és facsarja a gyümölcsöt, és a facsarás előtt kézzel lenyomva görgesse meg az asztalon.
- Az ivólé kinyerésének elősegítése érdekében facsarás közben mozgassa a gyümölcsöt oldalirányban ide-oda.
- Nagy mennyiségű ivólé készítésekor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

Használati útmutató

		MAX		(secs)
		1 kg	Low	120–180

A robotgép használata – üveg daráló

Ábrák és használati utasítások



1 Tegye a hozzávalókat az edénybe.
2 Helyezze a tömítőgyűrűt a késegységre.
3 Fordítsa a késegységet fejjel lefelé. Engedje le az edénybe, késekkel lefelé.
4 Csavarja a késegységet az üvegedényre. Lásd a késegység alján látható ábrát:
   – Nyitott állás
   – Zárt állás
5 Helyezze a darálót a meghajtóegységre, és jobbra elfordítva rögzítse.
6 Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz, válassza a High sebességet, vagy használja a rövid üzem funkciót.

Tanácsok és tippek

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

Használati útmutató

		MAX		(secs)
		50 g	High	10–30
		50 g	High	30

Recept

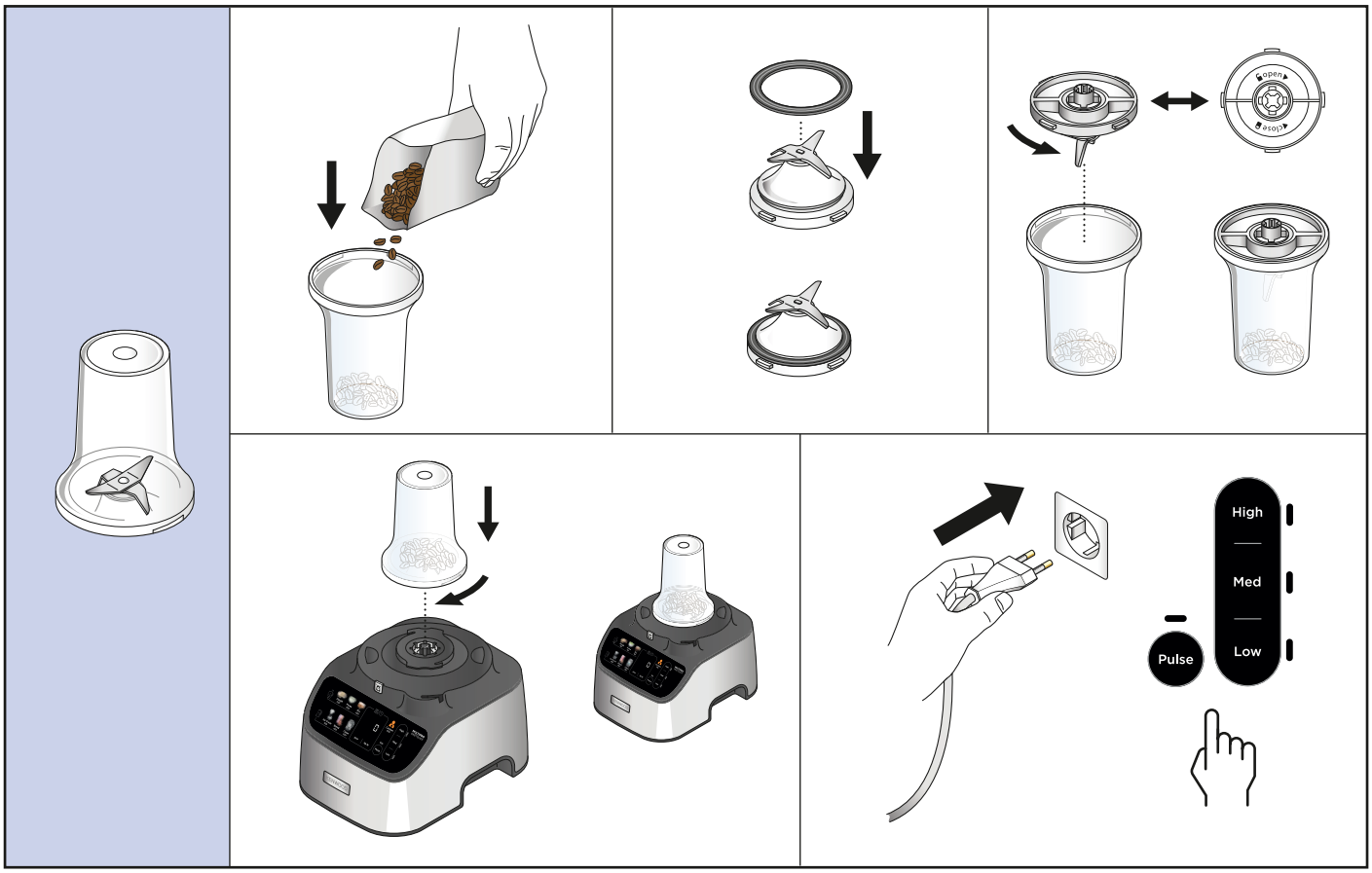
Szilvapác

225 g folyós méz
20 g kis puha aszalt szilva
30 ml hideg víz

1 Öntse az összes hozzávalót a darálóba. Éjszaka tartsa hűtőszekrényben.
2 Illessze a darálót a meghajtóegységre.
3 Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz, nyomja le és tartsa lenyomva a Pulse gombot, és működtesse 4 másodpercig.
4 Használja fel ízlés szerint.

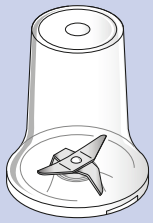
A robotgép használata – műanyag daráló

Ábrák és használati utasítások



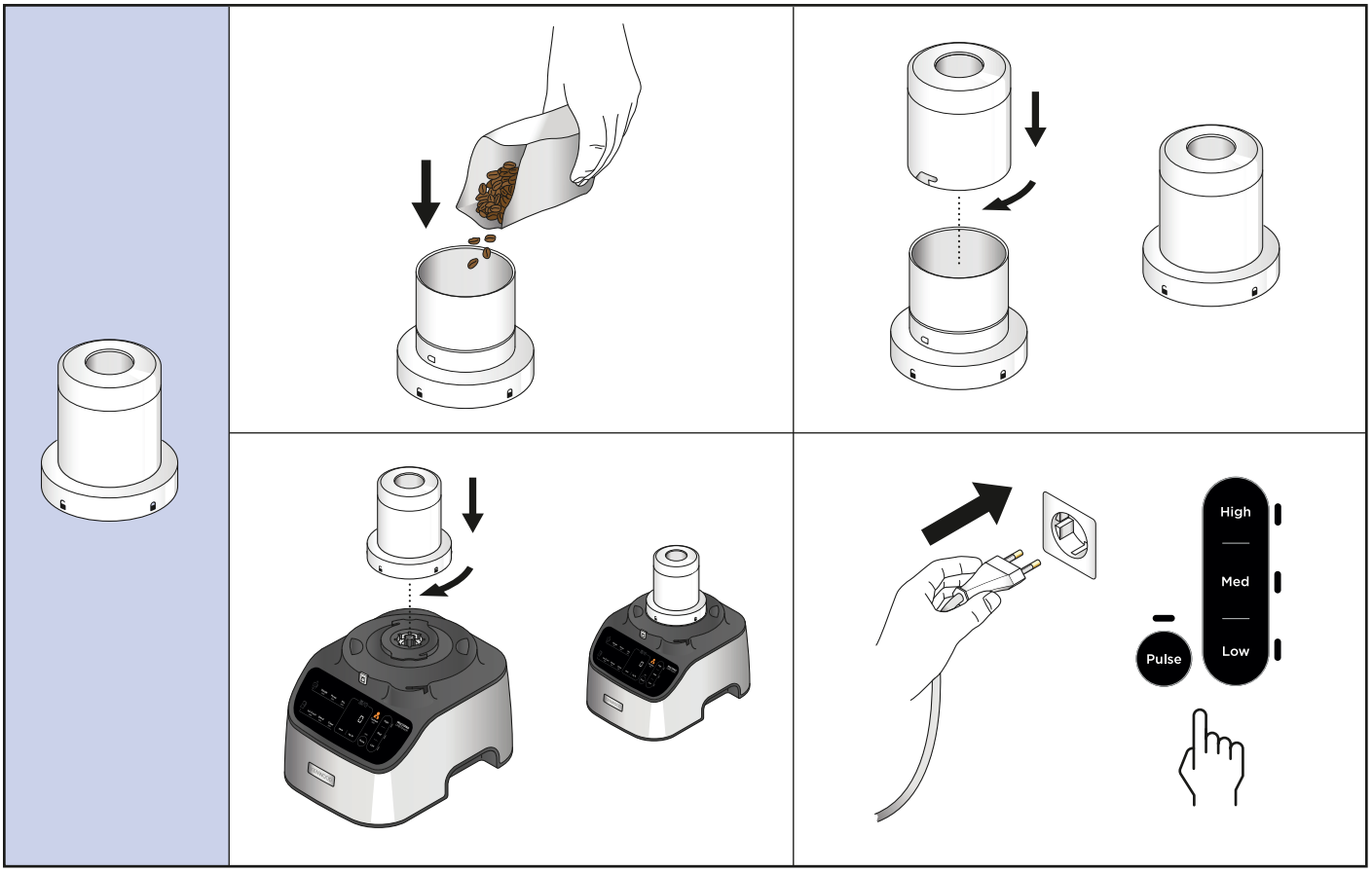
1 Tegye a hozzávalókat az edénybe.
2 Helyezze a tömítőgyűrűt a késegységre.
3 Fordítsa a késegységet fejjel lefelé. Engedje le az edénybe, késekkel lefelé.
4 Csavarja a késegységet az edényre, és szorítsa meg, amennyire kézzel lehet. Lásd a késegység alján látható ábrát:
   – Nyitott állás
   – Zárt állás
5 Helyezze a darálót a meghajtóegységre úgy, hogy a darálón látható ▼ jel egy vonalban legyen a meghajtóegységen látható ▮ jellel, majd jobbra elfordítva rögzítse.
6 Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz, válassza a High sebességet, vagy használja a rövid üzem funkciót.

Használati útmutató

		MAX		(secs)
		50 g	High	10–30
		50 g	High	30

A robotgép használata – őrlőegység

Ábrák és használati utasítások



FONTOS

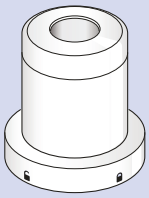
- Szárított kurkumagyökeret ne őröljön a darálóban, mert túl kemény, és károsíthatja a késeket.

1 Helyezze a hozzávalókat a késegységbe.
2 Illessze rá a fedelet, és jobbra elfordítva rögzítse.
3 Helyezze a darálót a meghajtóegységre, és jobbra elfordítva rögzítse.
4 Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz, válassza a High sebességet, vagy használja a rövid üzem funkciót.

Tanácsok és tippek

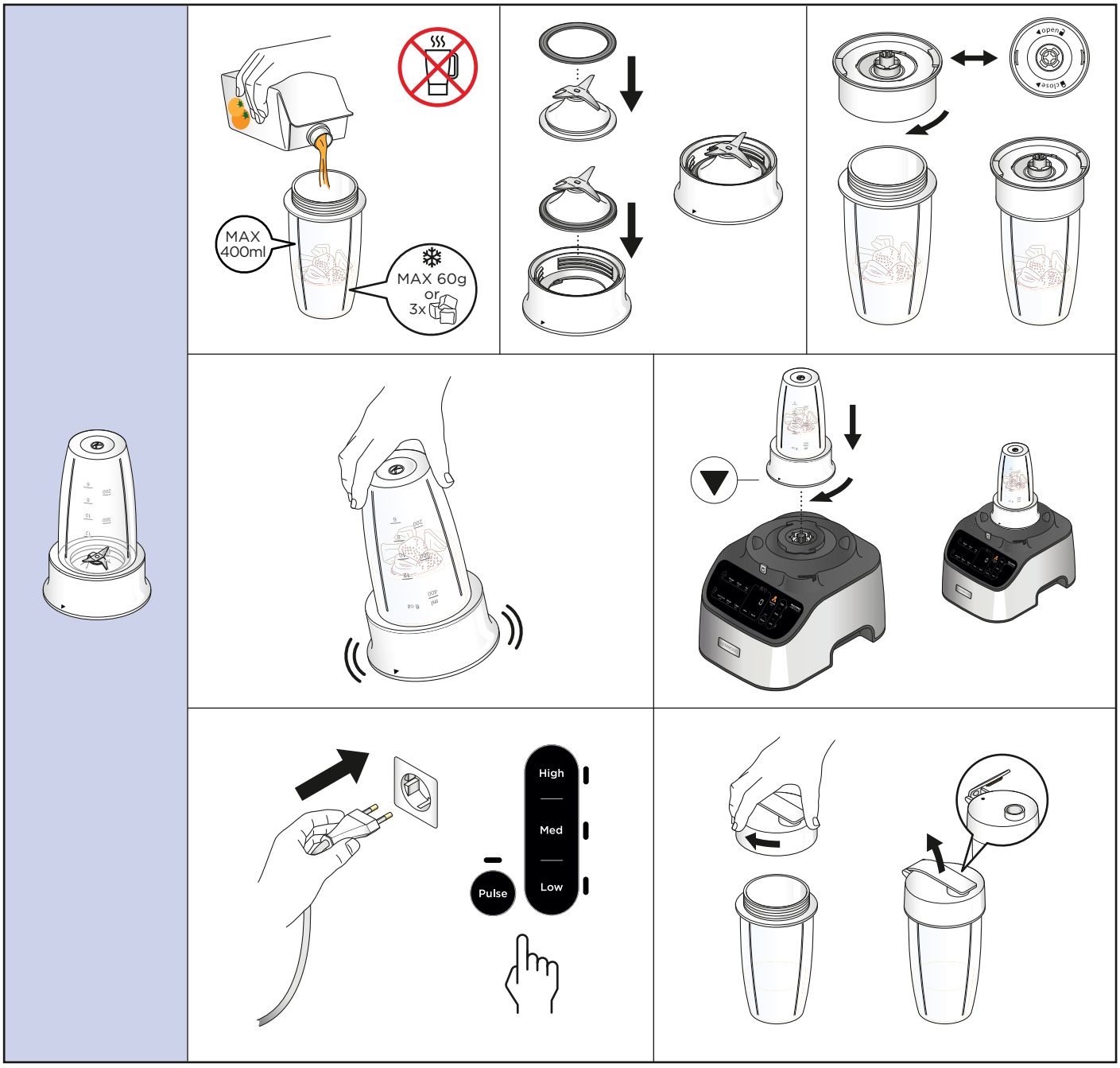
- Az optimális eredmény elérése érdekében 50 g fűszernél többet egyszerre ne őröljön a darálóban.
- Az egész fűszerek sokkal hosszabb ideig megőrzik az aromájukat, mint az őrölt fűszerek, ezért célszerű, ha csak kis mennyiségű fűszert őröl meg egyszerre, hogy tovább megőrizze az aromáját.
- Az ízanyagok és illóolajok legjobb kinyerése érdekében célszerű az őrlés előtt megpirítani a fűszereket.
- Szárított kurkumagyökeret ne őröljön a darálóban, mert túl kemény, és károsíthatja a késeket.
- A gyömbért a feldolgozás előtt vágja fel apró darabokra.
- Fűszernövények aprításához a fő edényt célszerű használni.

Használati útmutató

		MAX		(secs)
		50 g	High	30–60
		50 g	High	30–60
		50 g	Pulse	15–30
		30 g	Pulse	5–10
	1 cm	30 g	Pulse	5–10
		30 g	Pulse	5–10
	1 cm	40 g	High/Pulse	30–60

A robotgép használata – kulacsos mixer

Ábrák és használati utasítások

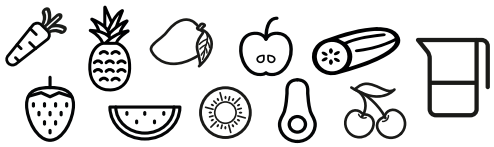


FONTOS
- Fagyasztott hozzávalókat ne keverjen folyadék nélkül.
- Szivárgáshoz vezet, ha a tömítőgyűrű sérült vagy nem megfelelően van felhelyezve.

1 Öntse a palackba a hozzávalókat a 400 ml-es szintig.
2 Helyezze fel a tömítőgyűrűt, ügyelve arra, hogy a gyűrű megfelelően feküdjön a horonyban.
3 A késegységet fogja meg az alján és a késekkel lefelé helyezze a palackba.
4 Csavarja a késtartót a palackra – jobbra elfordítva rögzítse.
5 Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz és válassza a High sebességet. A hozzávalókat keverje simára.
6 A fedelet az óramutató járásának megfelelő irányban csavarja az edényre.
7 Ha el szeretné fogyasztani a turmixot, egyszerűen hajtsa fel a kiöntő zárókupakját. Az italt közvetlenül a palackból is fogyaszthatja.

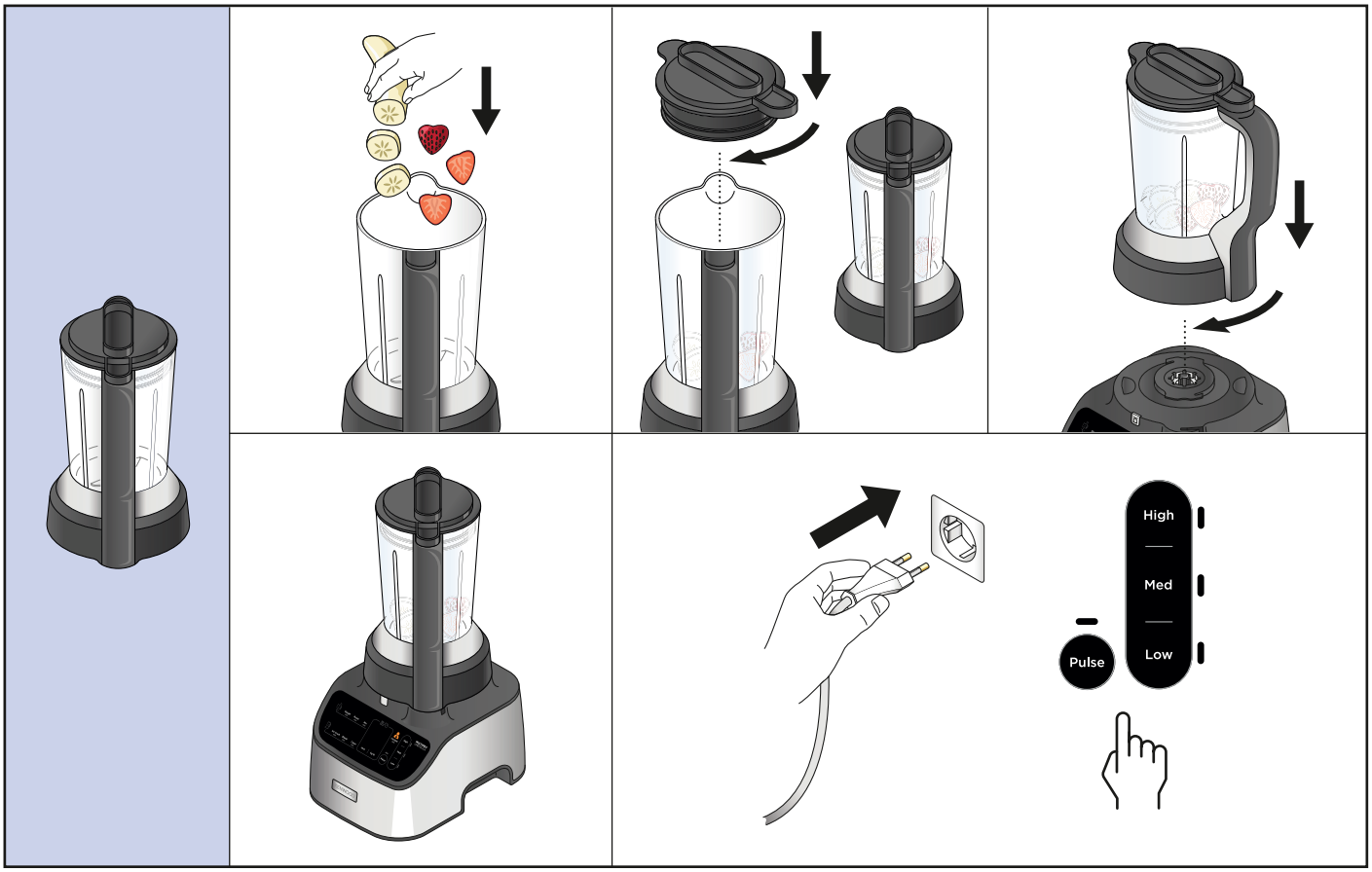
Tanácsok és tippek
- Miután az ital elérte a kívánt állagot, a rövid üzem kapcsolóval érheti el, hogy minden hozzávaló alaposan összekeveredjen.
- A teljesen feltöltött palack (400 ml) körülbelül két adag italt tartalmaz.
- Ha nem fogyasztja el a turmixot azonnal, tárolja a hűtőben.
- Győződjön meg arról, hogy a turmix elég híg ahhoz, hogy a kiöntőn keresztül lehessen fogyasztani. Ha túl sűrű az ital, adjon hozzá több folyadékot.
- Egyes italok keverés után sem lesznek teljesen simák az olyan hozzávalók miatt, amelyek magokat tartalmaznak, vagy rostosak.
- Egyes italok állás közben leülepedhetnek, ezért célszerű azonnal elfogyasztani őket. A leülepedett italokat fogyasztás előtt újból fel kell keverni.
- Ha a kiöntőfedél a palackon van, akkor a palackot mindig tartsa függőleges helyzetben.

Használati útmutató

		MAX		(secs)
		400 ml (❄ 60 g)	High	30–60

A robotgép használata – műanyag mixer

Ábrák és használati utasítások



FONTOS

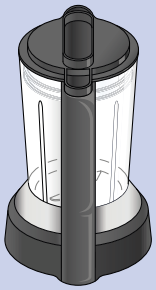
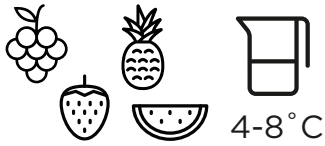
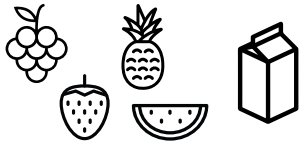
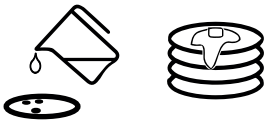
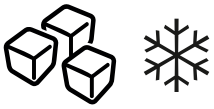
- A készülék nem működik, ha a mixer nincs megfelelően felszerelve a zárószerkezetre.
- Ne aprítson fűszereket, mert károsíthatják a műanyag részeket.

1 Helyezze a hozzávalókat a keverőpohárba.
2 Illessze a fedelet a keverőpohárra, és kattanásig forgassa el jobbra.
3 Helyezze a mixert a meghajtóegységre és jobbra elforgatva rögzítse.
4 Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz, válassza a High sebességet, és addig keverje, amíg el nem éri a kívánt állagot.

Tanácsok és tippek

- Majonéz készítésekor az olaj kivételével öntse az összes hozzávalót a mixerbe. A készülék működése közben adja hozzá az olajat a fedélen levő csepegtetőnyíláson át.
- Sűrű keverékek, például pástétomok és öntetek készítésekor előfordulhat, hogy le kell kaparni az edény oldalára tapadt masszát. Ha az anyag nehezen keverhető, adjon hozzá folyadékot.

Használati útmutató

		MAX		(secs)
	 4-8˚C	1,5 liter	High	30– 60
		1 liter	High	15–30
		x1 250 g 500 g	High	45–60
		6 (125 g)	Pulse	30

Receptek

Majonéz

4 tojás sárgája
32 g dijoni mustár
350 ml olaj

Elkészítés módja

1 Öntse a tojássárgáját és a mustárt a mixerbe.
2 Keverje 10 másodpercig High sebességgel.
3 A mixer működése közben öntse hozzá az összes olajat a fedélen levő csepegtetőnyíláson át.

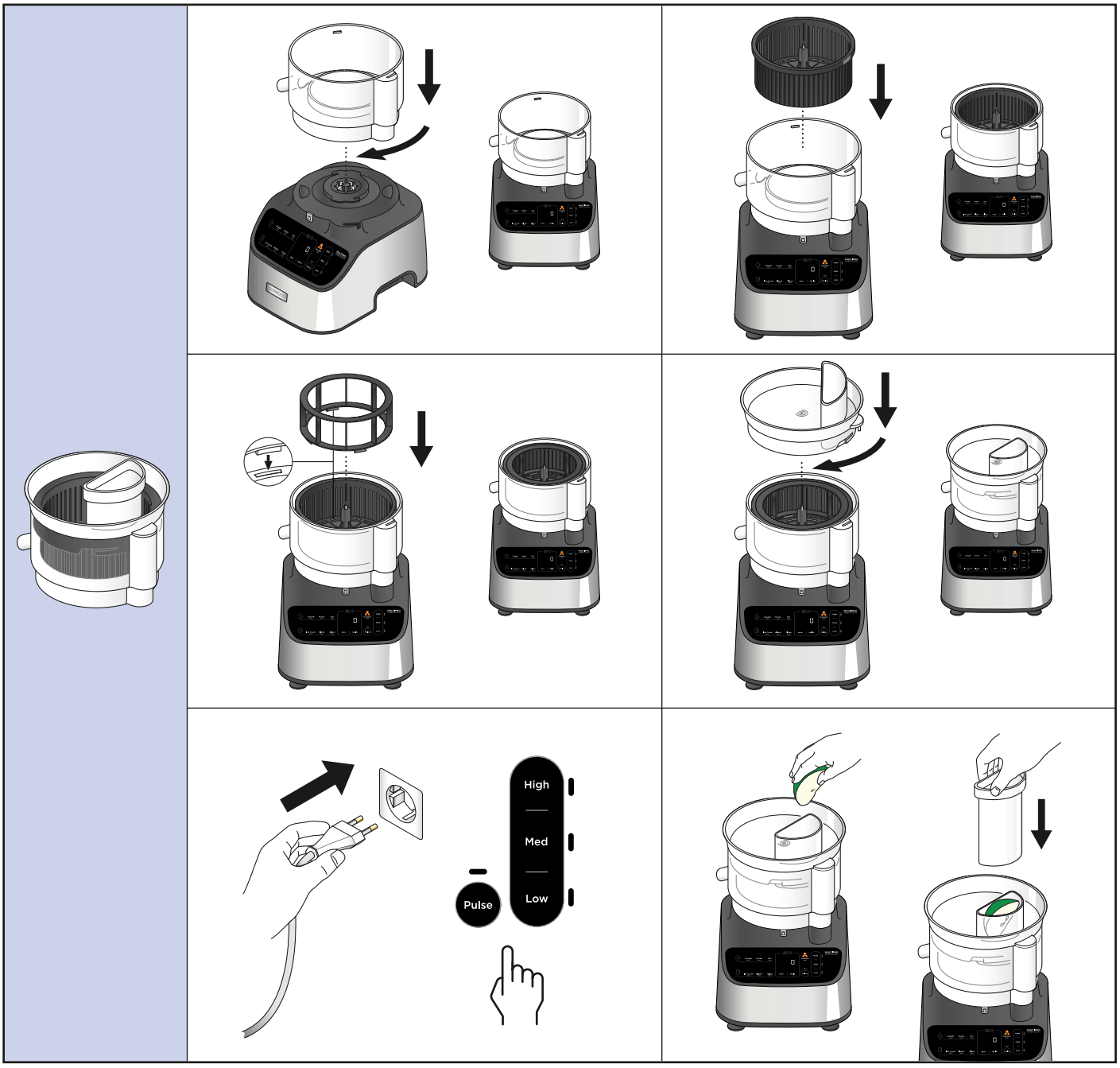
Bébiétel

200 g sovány marhahús (2 cm-es kockákra vágva)
200 g nyers sárgarépa (2 cm-es kockákra vágva)
200 g nyers burgonya (2 cm-es kockákra vágva)

1 Tegye a kockára vágott marhahúst egy serpenyő forró vízbe. Helyezze vissza a serpenyőt a tűzhelyre és forrásban levő vízben főzze 1 órán keresztül.
2 Tegye a kockára vágott sárgarépát és burgonyát egy külön lábasban lévő forrásban lévő vízbe, és főzze 30 percig.
3 Szűrje le a marhahúst, a sárgarépát és a burgonyát, és tartson meg 250 ml főzővizet. A további feldolgozás előtt hagyja a marhahúst, a zöldségeket és a vizet szobahőmérsékletre hűlni.
4 Tegye a marhahúst, a sárgarépát és a burgonyát a mixerbe, majd öntse hozzá a félretett főzővizet.
5 Keverje 15 másodpercig High sebességgel.
6 Kaparja le és keverje meg a mixer tartalmát.
7 Keverje High sebességgel, amíg el nem éri a kívánt állagot.

A robotgép használata – gyümölcscentrifuga

Ábrák és használati utasítások



FONTOS

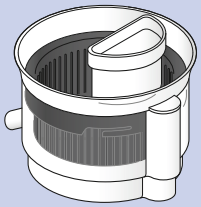
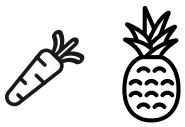
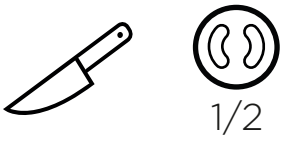
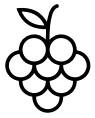
- A gyümölcscentrifuga nem működik, ha az edény vagy a fedél nincs megfelelően felszerelve a rögzítőszerkezetre.
- Ha a gyümölcscentrifuga rázkódni kezd, kapcsolja ki, és ürítse ki a pépet a szűrődobból. A gyümölcscentrifuga akkor rázkódik, ha a pép egyenetlenül oszlik el a dobban.
- Nagyon kemény nyersanyagok feldolgozása közben a gyümölcscentrifuga lelassulhat vagy megállhat. Ilyenkor kapcsolja ki a készüléket, és tisztítsa meg a szűrőt.
- Használat közben rendszeresen kapcsolja ki a gépet és ürítse ki a gyümölcshústartályt.

1 Helyezze a gyümölcscentrifuga edényét a meghajtóegységre, és forgassa el jobbra, amíg rögzül – a kiöntőnyílásnak a bal oldalon kell lennie, ha az edény helyesen van felszerelve.
2 Helyezze a pépeltávolítót a szűrődobba – ügyeljen arra, hogy a fülek a dob alján található aljzatokba kerüljenek.
3 Helyezze be a szűrődobot.
4 Helyezze fel a tartozék fedelét – forgassa el jobbra, amíg rögzül.
5 Helyezzen egy megfelelő poharat vagy kancsót a gyümölcscentrifuga kiöntőnyílása alá.
6 Vágja a nyersanyagot akkora darabokra, hogy beférjen az adagolócsőbe.
7 Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz, válassza a High sebességet, és a nyersanyagot egyenletesen nyomja lefelé a tömőrúddal – soha ne dugja az ujját az adagolócsőbe. Teljesen dolgozza fel, mielőtt újabb adagot hozzátenne.
- Az utolsó darab hozzáadása után még hagyja 30 másodpercig működni a gyümölcscentrifugát, hogy az összes lé kijusson a szűrődobból.

Tanácsok és tippek

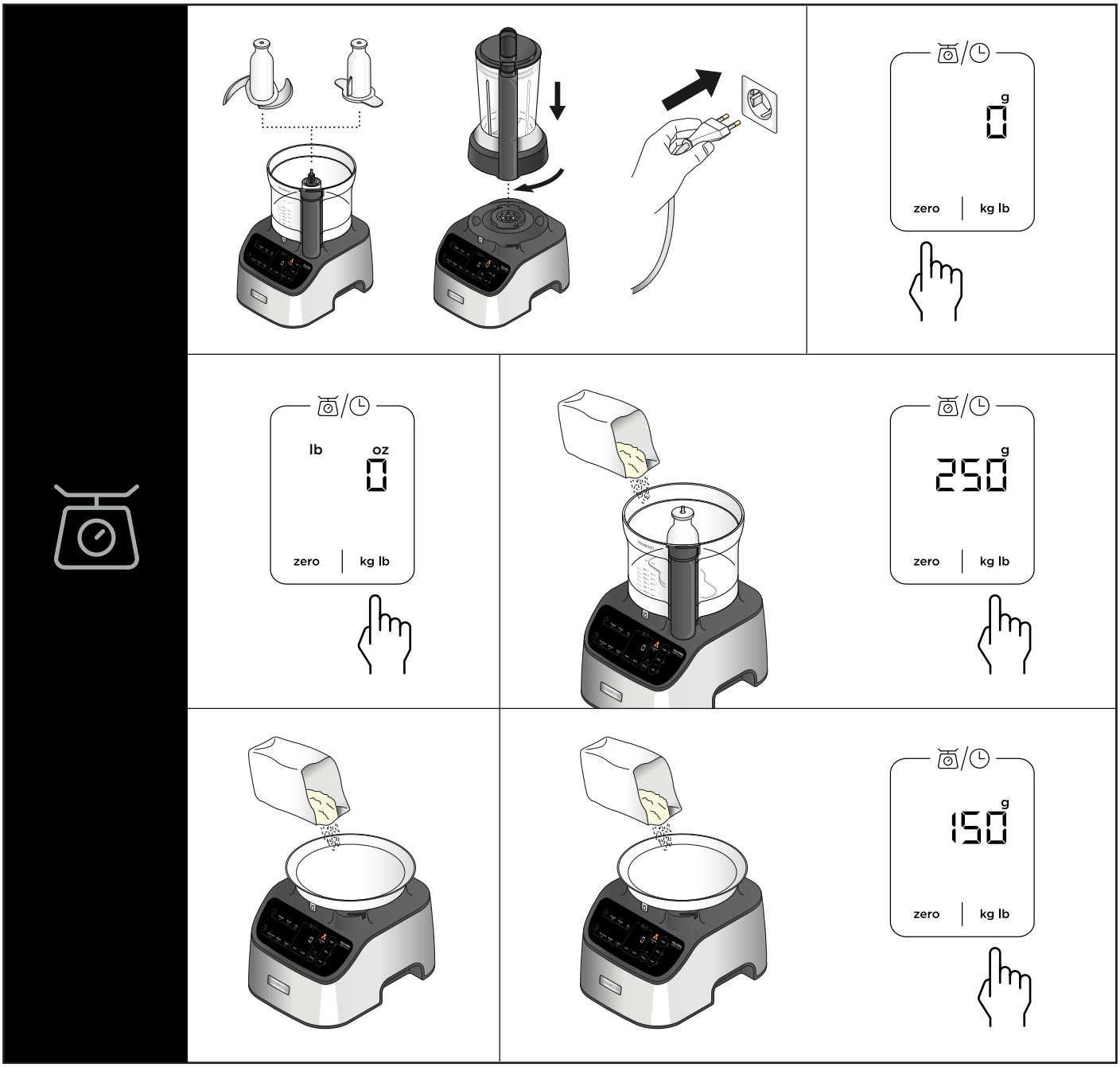
- A feldolgozás előtt távolítsa el a magokat (pl. paprika, dinnye, szilva) és a kemény héjakat (például dinnye, ananász). Az almát és a körtét nem kell meghámozni vagy kimagozni.
- Csak ép és friss gyümölcsöt dolgozzon fel.

Használati útmutató

			MAX		(secs)
		2.5 x 4 cm	600 g	High	60–120
		 1/2	600 g	High	60–120
		1/4	600 g	High	60–120
			600 g	High	60–120

Mérleg funkció

Ábrák és használati utasítások



FONTOS

- A konyhagépen beépített mérési funkció teszi lehetővé az alkotóelemek mérését közvetlenül a tálban vagy a mixer keverőpoharában.
- Maximális mérőkapacitás: 3 kg.
- A robotgép működése közben az adagolótölcséren keresztül hozzáadott további összetevők súlya nem jelenik meg a kijelzőn.
- A kijelző manuálisan kikapcsolható a zero gomb néhány másodpercig tartó lenyomásával.

1 Mindig szerelje fel az edényt, a levehető hajtótengelyt és a tartozékot vagy a keverőpoharat a meghajtóegységre, mielőtt betöltené a hozzávalókat.
2 Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz. A kijelzőn ez látható: „00:00”.
3 Nyomja meg a zero gombot egyszer, és a kijelző kigyullad.
4 Nyomja meg a (kg/lb) gombot a gramm vagy uncia közötti választáshoz. A kijelző alapbeállítása az első bekapcsoláskor kg/g.

- A készülék 1 g-os lépésekben mér, ezért a kisebb mennyiségek méréséhez ajánlott a teáskanál/evőkanál használata.
- A nullázáshoz nyomja meg egyszer a zero gombot.

5 A szükséges hozzávalók súlyát egyenesen az edényben vagy a keverőpohárban mérje meg.
6 Az összes hozzávaló megmérése után helyezze fel a fedelet, és válasszon egy sebességet a robotgép üzemeltetéséhez.

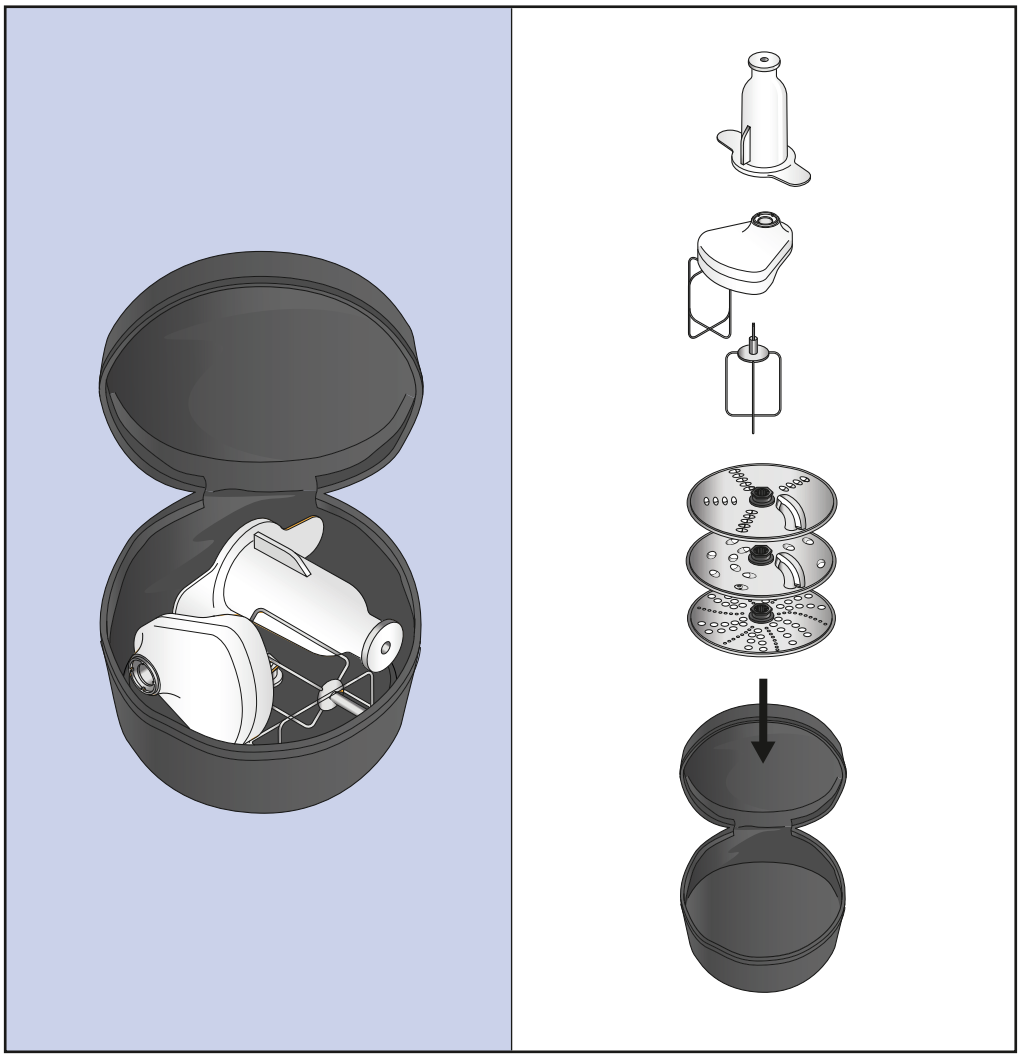
Mérőtálca

Levehető mérőtálca van mellékelve az alkotóelemek mérésére tál vagy mixer nélkül.

7 A használathoz helyezze a tálcát a meghajtóegység tetejére, és jobbra elfordítva rögzítse. Ezután kövesse a 2–4. lépést „A mérleg funkció használata” részben.

8 A levételhez forgassa el a tálcát balra és emelje le.

Tárolótasak (ha tartozék)



- A tárcsákat, a kettős habverőt és a dagasztóeszközt tárolja a tárolótasakban.
- Biztonsági okokból a forgókést a fő edényben tárolja, ne a tasakban, amikor nem használja.

Szerviz és vevőszolgálat

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

- Tervezte és fejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.

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

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad kommunális hulladékként kezelni.
A termék az önkormányzatok által fenntartott szelektív hulladékgyűjtő helyeken vagy az ilyen szolgáltatást biztosító kereskedőknél
adható le.

Hibaelhárítási útmutató

Hiba	A hiba lehetséges oka	Megoldás
A készülék nem indul el.	A készülék nincs feszültség alatt. Az edényt nem megfelelően szerelték a meghajtóegységre.	Ellenőrizze, hogy a hálózati dugasz megfelelően van-e bedugva a konnektorba. Ellenőrizze, hogy az edény a helyén legyen, és a fogantyú jobbra nézzen.
	Az edény fedele nem rögzül megfelelően.	Ellenőrizze, hogy a fedél retesze megfelelően rögzül-e a fogantyú mellett. **A készülék nem működik, ha az edény vagy a fedél nem megfelelően van felszerelve.**
	Az ⑤ levehető hajtótengely nincs felszerelve a meghajtóegységre.	Az edény behelyezése előtt szerelje az ⑤ levehető hajtótengelyt a meghajtóegységre. A keverőfejek és tartozékok csak akkor működnek, ha a hajtótengely fel van szerelve.
A mixer, a kulacsos mixer vagy a daráló nem működik	A mixer, a kulacsos mixer vagy a daráló nincs megfelelően rögzítve.	A mixer, a mixerfedél, a kulacsos mixer vagy a daráló nem működik, ha nincs megfelelően felszerelve a rögzítőszerkezetre.
	A mixer, a kulacsos mixer vagy a daráló nincs megfelelően összeszerelve.	Ellenőrizze, hogy a késegység szorosan rögzítve legyen az üveg keverőpoháron, palackon vagy edényen.
A készülék leáll használat közben.	A készüléket túlterhelte/ túllépte a maximális kapacitást.	Ne lépje túl a „Felhasználási útmutatóban” jelzett maximális mennyiségeket.
	A fedél kioldódott.	Ellenőrizze, hogy a fedél megfelelően rögzül-e.
A kulacsos mixer vagy a többfunkciós daráló a zárószerkezetnél szivárog.	Hiányzik a tömítés. A tömítés nem megfelelően illeszkedik a helyére. A tömítés megsérült.	Ellenőrizze a tömítést, hogy megfelelően illeszkedik-e és nem sérült-e. A cseretömítés beszerzéséről lásd: „Szerviz és vevőszolgálat”.
Az egység instabil/erősen rezeg és mozog.	Ragacsos gyümölcsök/hozzávalók, például datolya feldolgozása van folyamatban. A kiválasztott sebesség túl alacsony.	A legjobb eredményt úgy érheti el, ha először a rövid üzem funkciót használja a hozzávalók megbontásához, majd a High sebességen folytatja a feldolgozást.
Egyes tartozékok nem működnek megfelelően.	Olvassa el a „Tartozékok használata” alatt szereplő tanácsokat. Ellenőrizze, hogy a tartozékok megfelelően vannak-e felszerelve.	
Mérleg funkció		
A súly nem jelenik meg a kijelzőn	A kijelző negatív értéket mutat a kijelző „nullázásának” elmaradása vagy a hozzávaló vagy az edény/fedél/ tartozék eltávolítása miatt.	Nullázza a kijelzőt, vagy tegye vissza a hiányzó hozzávalókat vagy helyezze vissza az edényt/fedelet/ tartozékot.
	A mért mennyiség túl kicsi.	Nagyon kis mennyiségeket mérjen teáskanállal vagy evőkanállal.
Megváltozott a mért súly a kijelzőn.	Használat közben elmozdították a készüléket.	A mérés előtt a robotgépet mindig száraz, sík felületre helyezze. Ne mozgassa a meghajtóegységet a mérési funkció használata közben. Nullázza le a kijelzőt a következő hozzávaló mérése előtt.
A kijelző kikapcsolt.	A meghajtóegység hálózati csatlakozóját kihúzta a konnektorból.	A hálózati csatlakozót dugja be a konnektorba.
	A kijelző automatikusan kikapcsol, ha 5 perc után is ugyanazt a mérési értéket mutatja.	Nyomja meg a zero gombot egyszer, és a kijelző kigyullad.
A kijelzőn ez látható: [0 – Ld].	A mérési funkció túlterhelt.	Ne lépje túl a 3 kg maximális mérési kapacitást.
	Túlzott erőt gyakorolt a meghajtóegységre.	Ne tegye ki a meghajtóegységet túlzott erőnek, mert ez károsíthatja a mérőérzékelőt.
A kijelzőn villog: „-----”	A rögzítőszerkezet nem záródik	Ügyeljen arra, hogy a rögzítőszerkezet megfelelően zárjon
Hibakódok		
E12	Mérőérzékelő hiba	Kapcsolja ki a készüléket. Várjon 30 másodpercig, majd kapcsolja be újra. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a szervizközponthoz.
E41	Motorfordulatszám-érzékelési hiba	
E49	Kommunikációs hiba	

Polski

- Bezpieczeństwo obsługi 587-588
- Przed podłączeniem do sieci 588
- Konserwacja i czyszczenie 589
- Wykaz części zamiennych 590-592
- Użytkowanie robota kuchennego – zaprogramowane funkcje 593-598
  - Ilustracje i instrukcja obsługi 593-596
  - Tabela zaleceń 597
  - Przepis 598
- Zaprogramowana funkcja niestandardowa 599-600
- Użytkowanie robota kuchennego – ostrza, końcówka do zagniatania ciasta i podwójna trzepaczka 601-604
  - Ilustracje i instrukcja obsługi 601-602
  - Tabela zaleceń 603
  - Przepisy 604
- Użytkowanie robota kuchennego – tarcze 604-605
  - Ilustracje i instrukcja obsługi 604-605
  - Tabela zaleceń 605
- Użytkowanie robota kuchennego – nasadka Express Dice 606-607
  - Ilustracje i instrukcja obsługi 606-607
  - Tabela zaleceń 607
- Użytkowanie robota kuchennego – nasadka Express Serve 608-609
  - Ilustracje i instrukcja obsługi 608-609
  - Tabela zaleceń 609
- Użytkowanie robota kuchennego – wyciskarka do cytrusów 610
  - Ilustracje i instrukcja obsługi 610
  - Tabela zaleceń 610
- Użytkowanie robota kuchennego – szklany młynek 611-612
  - Ilustracje i instrukcja obsługi 611
  - Tabela zaleceń 611
  - Przepis 612
- Użytkowanie robota kuchennego – młynek plastikowy 612-613
  - Ilustracje i instrukcja obsługi 612
  - Tabela zaleceń 613
- Użytkowanie robota kuchennego – młynek do kruszenia 613-614
  - Ilustracje i instrukcja obsługi 613-614
  - Tabela zaleceń 614
- Użytkowanie robota kuchennego – blender osobisty 615-616
  - Ilustracje i instrukcja obsługi 615-616
  - Tabela zaleceń 616
- Użytkowanie robota kuchennego – blender plastikowy 617-619
  - Ilustracje i instrukcja obsługi 617
  - Tabela zaleceń 618
  - Przepisy 618
- Użytkowanie robota kuchennego – sokowirówka 619-620
  - Ilustracje i instrukcja obsługi 619-620
  - Tabela zaleceń 620
- Użytkowanie robota kuchennego – waga 621-622
  - Ilustracje i instrukcja obsługi 621-622
- Etui do przechowywania 622
- Serwis i punkty obsługi klienta 623
- Rozwiązywanie problemów 624

Bezpieczeństwo obsługi

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

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

- **Nie** podnosić ani nie przenosić robota, trzymając za uchwyt – uchwyt może się oderwać, w konsekwencji czego może dojść do wypadku i urazu ciała.
- Przed wylewaniem rozdrobnionych składników z miski należy **zawsze** najpierw wyjąć ostrze.
- Gdy urządzenie jest podłączone do prądu, do miski robota i dzbanka blendera nie wolno wkładać rąk ani przyborów kuchennych. Jeżeli konieczne jest popchnięcie składników, użyć odpowiedniego narzędzia, np. łopatki.
- Przed pozostawieniem urządzenia bez nadzoru oraz przed jego demontażem, montażem oraz czyszczeniem należy **zawsze** wyłączyć je i odłączyć od źródła zasilania.
- Żywności **nie wolno** popychać do podajnika palcami. Używać wyłącznie popychacza załączonego w zestawie.
- **UWAGA:** Przed zdjęciem pokrywy z miski lub blendera bądź młynka z podstawy zasilającej:
  - zatrzymać urządzenie;
  - zaczekać, aż nasadka/ostrza całkowicie się zatrzymają;
  - zachować ostrożność, by nie odkręcić szklanego dzbanka/bidonu blendera lub pojemnika/pokrywy młynka z zespołu ostrzy.
- Do obsługi robota **nie** używać pokrywy. Aby zatrzymać urządzenie, nacisnąć przycisk ostatnio wybranej prędkości, przycisk dowolnej zaprogramowanej funkcji lub jeden z przycisków wagi.
- Używanie nadmiernej siły podczas obsługi mechanizmu blokującego spowoduje uszkodzenie urządzenia, co może w konsekwencji spowodować wypadek i urazy ciała.
- **Nigdy** nie stosować niekompatybilnych nasadek.
- **Nie** używać uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać je do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „Serwis i punkty obsługi klienta").
- **Nie wolno** dopuszczać do zamoczenia podstawy zasilającej, przewodu sieciowego i wtyczki.
- Przewód sieciowy **nie powinien** zwisać z blatu, na którym stoi urządzenie ani stykać się z gorącymi przedmiotami lub powierzchniami.
- Dzieci należy nadzorować i nie dopuszczać, by bawiły się urządzeniem.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy na temat zastosowania tych urządzeń, o ile korzystają z nich pod nadzorem odpowiedniej osoby lub otrzymały instrukcje dotyczące ich bezpiecznej obsługi i rozumieją zagrożenia związane z ich użytkowaniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.
- Stosowanie robota, blendera lub młynka w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem i uszkodzeniem ciała.
- Wartość maksymalna mocy urządzenia odnosi się do nasadki **mini-rozdrabniacza**/młynka pracującej pod największym obciążeniem i pobierającej największą ilość prądu. Pobór mocy innych nasadek może być mniejszy.

Bezpieczeństwo użytkowania blendera/blendera osobistego

- **NIE** rozdrabniać składników gorących.
- **RYZYKO POPARZENIA:** Przed umieszczeniem w dzbanku/bidonie i blendowaniem gorące składniki należy zawsze ostudzić do temperatury pokojowej.
- Wyjmując i zakładając zespół ostrzy należy **zachować ostrożność**. Podczas mycia nie dotykać krawędzi tnących.
- Blendera można używać wyłącznie z założoną pokrywą.

- **Nie wolno** uruchamiać blendera, jeżeli dzbanek jest pusty.
- Przepisy na napoje typu smoothie — nie blendować składników, które zbryliły się podczas zamrażania. Przed umieszczeniem ich w dzbanku/bidonie należy je pokruszyć.

Bezpieczeństwo użytkowania blendera osobistego
- Bidonu używać wyłącznie z zespołem ostrzy załączonym w zestawie.
- Z bidonu **nigdy** nie pić napojów gorących.
- Aby możliwe było picie przez otwór w pokrywce, napój musi być dobrze zmiksowany. Osiągnięcie żądanych wyników może wymagać kilku prób, szczególnie gdy używane są niedojrzałe lub twarde składniki, ponieważ część z nich może nie zostać zmiksowana do końca.
- **Nie** miksować składników mrożonych ani kostek lodu na sucho.
- **Nie** miksować składników suchych (np. przypraw korzennych, orzechów) ani nie uruchamiać pustego blendera.
- **Nigdy** nie zakładać zespołu ostrzy na podstawę zasilającą, jeżeli nie został na niej zamocowany bidon.

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

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

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

Sokowirówka
- **Nie** używać sokowirówki, jeżeli filtr, pokrywa sokowirówki lub miska są uszkodzone lub jeżeli są na nich widoczne pęknięcia.
- Ostrza w podstawie bębna filtra są bardzo ostre – podczas obsługi i czyszczenia bębna należy zachować szczególną ostrożność.
- Używać wyłącznie załączonego w zestawie popychacza. Do podajnika pod żadnym pozorem nie wolno wkładać palców. Przed przystąpieniem do odblokowywania podajnika wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Przed zdjęciem pokrywy wyłączyć urządzenie i zaczekać, aż filtr się zatrzyma.

Nasadka Express Dice/Express Serve i tarcze
- Kratka tnąca i tarcze są bardzo ostre. Przy ich zdejmowaniu, zakładaniu i czyszczeniu należy zachować ostrożność. Podczas obsługi ostrych noży, opróżniania miski oraz czyszczenia trzymać wyłącznie za przeznaczony do tego uchwyt i nie dotykać krawędzi tnącej.
- Żywności **nie wolno** popychać do podajnika palcami. Używać wyłącznie załączonego w zestawie popychacza.
- **Nie** wpychać składników do podajnika na siłę – może to spowodować uszkodzenie nasadki.
- Przed zdjęciem pokrywy wyłączyć urządzenie i zaczekać, aż tarcza całkowicie się zatrzyma.
- **Nie** wlewać gorących składników płynnych do podajnika.
- **Nie** używać do składników mrożonych.

Express Serve
- **Unikać** dotykania elementów znajdujących się w ruchu. Nie wkładać palców do otworu wylotowego składników.
- Podczas korzystania z kostkarki lub tarcz **nie** obsługiwać urządzenia bez założonej płytki popychającej pokrojone składniki. Jeżeli płytka popychająca pokrojone składniki nie będzie zamocowana, składniki będą utykać pod tarczą, a nie przemieszczać się do otworu wylotowego, co spowoduje uszkodzenie nasadki.
- Wyciskarka do cytrusów nie jest przeznaczona do użytku z nasadką Express Serve. Wyciskarki do cytrusów należy zawsze używać z główną miską.

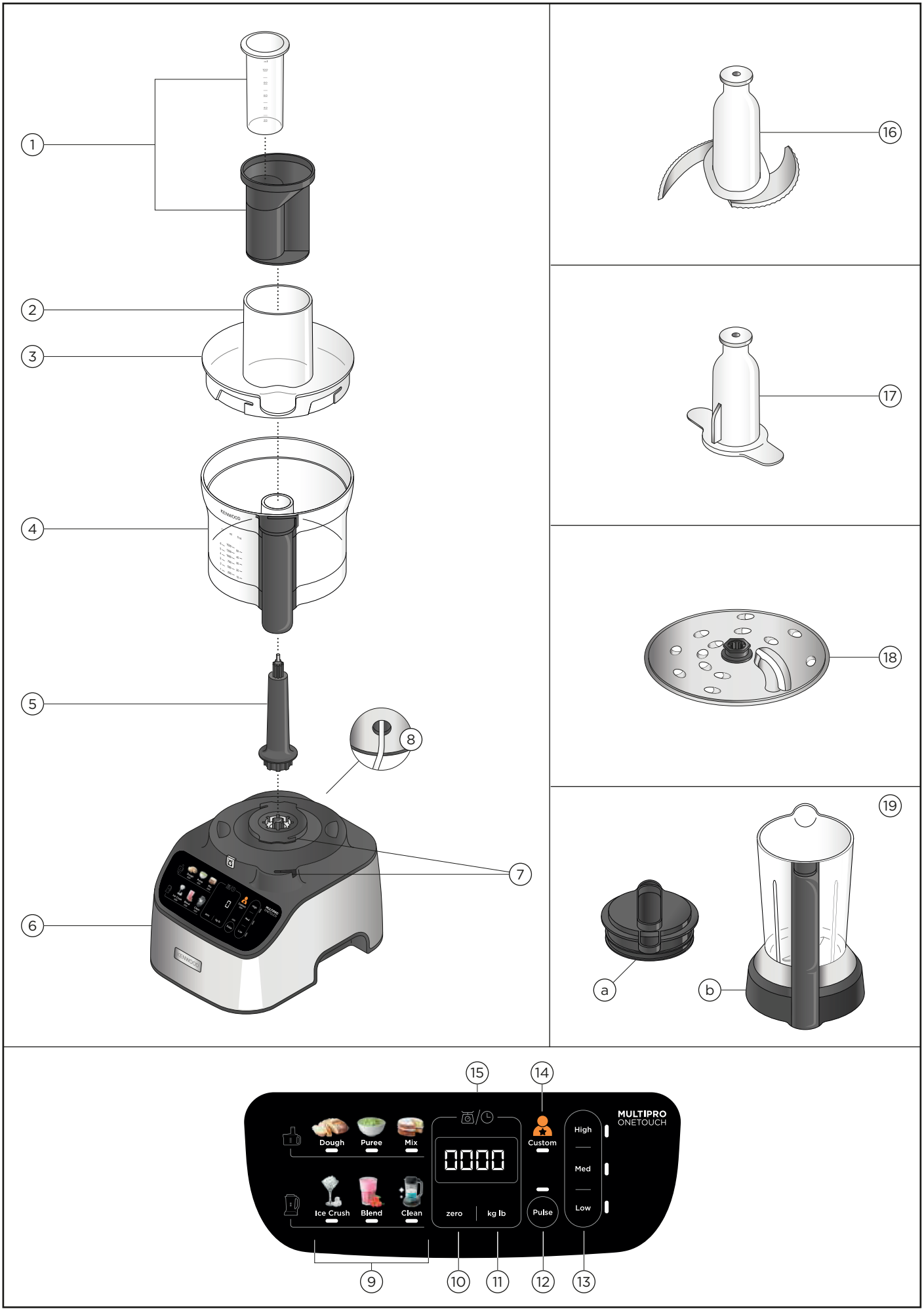
Pobór mocy
- Urządzenie automatycznie przechodzi do trybu czuwania po: 12 minutach.
- Tryb czuwania: 0,3 W.

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

Konserwacja i czyszczenie

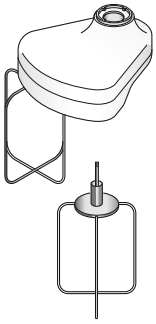
- Przed przystępowaniem do czyszczenia zatrzymać urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Niepotrzebną część przewodu zasilającego wsunąć do schowka na przewód w tylnej części podstawy zasilającej.
- Podstawę zasilającą i głowicę napędową trzepaczki wytrzeć wilgotną ściereczką (nie używać materiałów zawierających substancje ścierne), a następnie wysuszyć. W razie konieczności oczyścić blokady bezpieczeństwa z resztek składników.
- Podstawy zasilającej, głowicy napędu trzepaczki ani zespołu ostrzy **nie wolno** zanurzać w wodzie.
- Miska, pokrywa, popychacz i wszystkie nasadki/przybory oprócz zespołów ostrzy i głowicy napędu trzepaczki można myć zarówno ręcznie, jak i w zmywarce.
- Zespoły ostrzy należy dobrze wyczyścić szczoteczką i opłukać pod bieżącą wodą.
- Blender z ostrzem zamocowanym na stałe – **nie** myć w zmywarce ani nie zanurzać podstawy blendera w wodzie. Napełnić ciepłą wodą, zamocować pokrywę, a następnie włączyć urządzenie na 20-30 sekund lub użyć zaprogramowanej funkcji czyszczenia. Opróżnić i wypłukać dzbanek. Jeżeli wciąż będzie brudny, wyczyścić go szczoteczką. Wytrzeć, a następnie pozostawić do wyschnięcia.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenie wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Dotykając ostrzy i tarcz krojących, należy zachować szczególną ostrożność – są bardzo ostre.
- Niektóre składniki mogą spowodować przebarwienie plastikowych elementów urządzenia. Jest to całkowicie normalne zjawisko, które nie ma szkodliwego wpływu na tworzywo ani na smak potraw. Pocieranie plam szmatką umoczoną w oleju roślinnym może pomóc je usunąć.

Wykaz części zamiennych

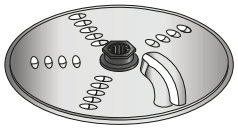


Jeżeli załączono w zestawie

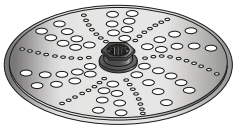
20



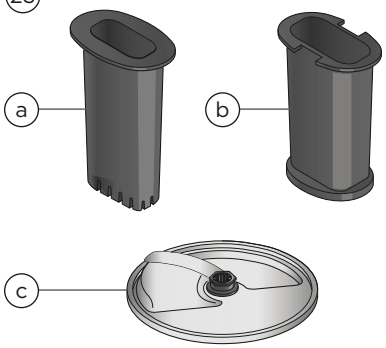
21



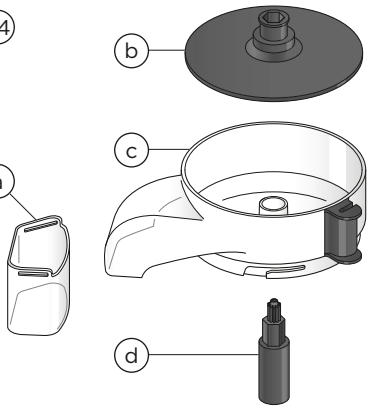
22



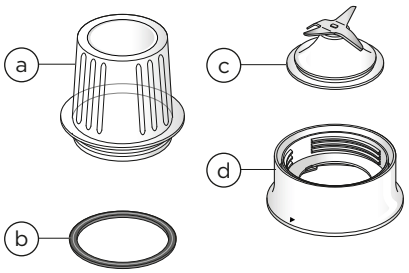
23



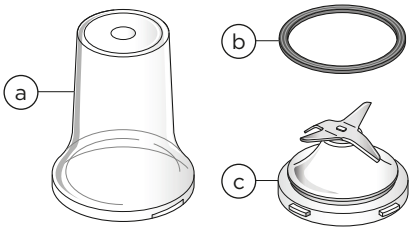
24



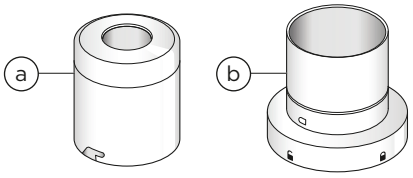
25



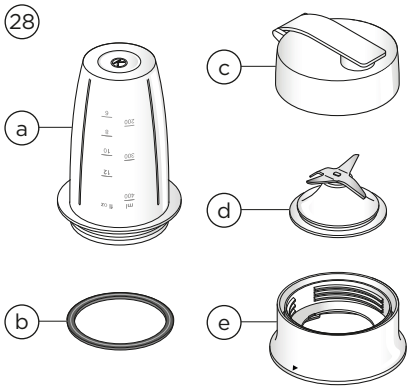
26



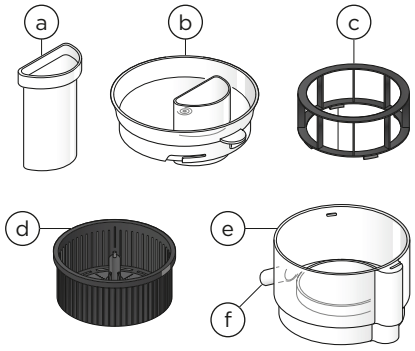
27



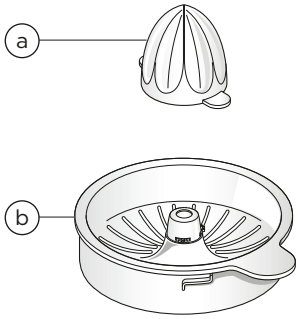
28



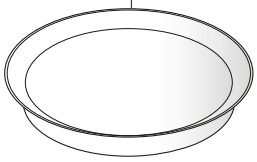
29



30



31



32

33

Oznaczenia

Robot kuchenny - Express Prep

① Popychacze
② Podajnik
③ Pokrywa
④ Miska
⑤ Wyjmowany wał napędowy
⑥ Podstawa zasilająca
⑦ Blokady bezpieczeństwa
⑧ Schowek na przewód sieciowy (z tyłu)
⑨ Regulator zaprogramowanych funkcji
⑩ Przycisk „zero”
⑪ Przycisk kg/lb
⑫ Regulator pracy przerywanej
⑬ Regulator prędkości obrotów
⑭ Regulator zaprogramowanych funkcji niestandardowych
⑮ Wyświetlacz

Nasadki standardowe

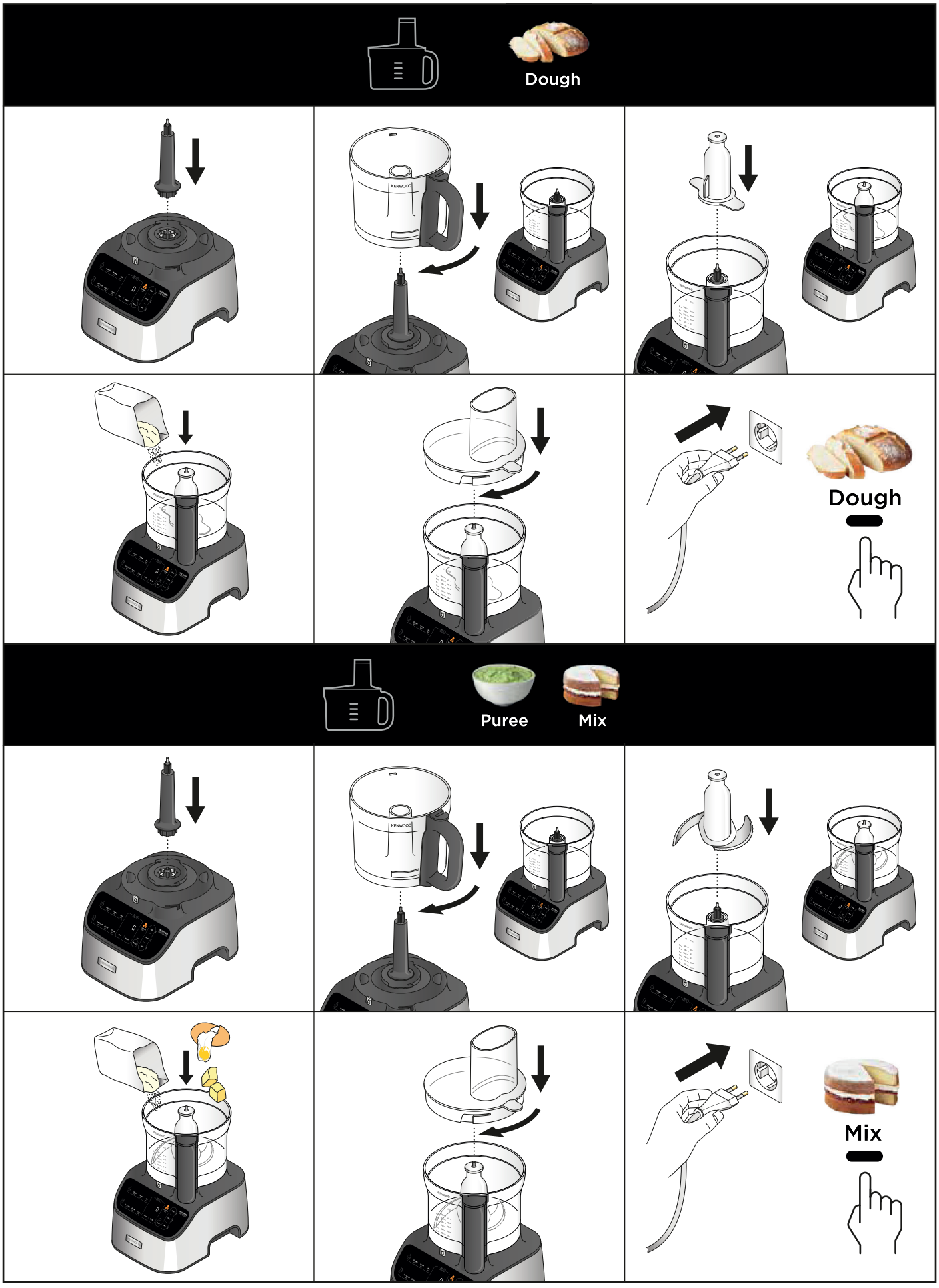
⑯ Ostrze
⑰ Końcówka do zagniatania ciasta
⑱ Tarcza do tarcia/krojenia na 4-milimetrowe plastry
⑲ Plastikowy blender
  ⓐ Pokrywa z dozownikiem kroplowym
  ⓑ Dzbanek z ostrzem zamocowanym na stałe

Nasadki opcjonalne (jeżeli załączono w zestawie)

⑳ Podwójna trzepaczka
㉑ Tarcza do tarcia/krojenia na 2-milimetrowe plastry
㉒ Tarcza do tarcia na bardzo drobne wiórka
㉓ Express Dice
  ⓐ Popychacz kostkarki
  ⓑ Kratka tnąca
  ⓒ Tarcza do krojenia w kostkę
㉔ Express Serve
  ⓐ Przedłużenie lejka
  ⓑ Płytka popychająca pokrojone składniki
  ⓒ Podstawa
  ⓓ Wał napędowy nasadki Express serve
㉕ Szklany mini-rozdrabniacz/młynek
  ⓐ Pojemnik
  ⓑ Pierścień uszczelniający
  ⓒ Zespół ostrzy
  ⓓ Podstawa ostrzy
㉖ Plastikowy minirozdrabniacz/młynek
  ⓐ Pojemnik
  ⓑ Pierścień uszczelniający
  ⓒ Zespół ostrzy
㉗ Młynek do kruszenia
  ⓐ Pokrywka młynka
  ⓑ Zespół ostrzy młynka do kruszenia
㉘ Blender osobisty
  ⓐ Bidon
  ⓑ Pierścień uszczelniający
  ⓒ Pokrywka z otworem do picia
  ⓓ Zespół ostrzy
  ⓔ Podstawa ostrzy
㉙ Sokowirówka
  ⓐ Popychacz
  ⓑ Pokrywa sokowirówki
  ⓒ Oddzielacz miąższu
  ⓓ Bęben filtra
  ⓔ Miska
  ⓕ Dziobek
㉚ Wyciskarka do cytrusów
  ⓐ Stożek
  ⓑ Sitko
㉛ Szala
㉜ Etui do przechowywania
㉝ Łopatka

Użytkowanie funkcji zaprogramowanych

Ilustracje i instrukcja obsługi

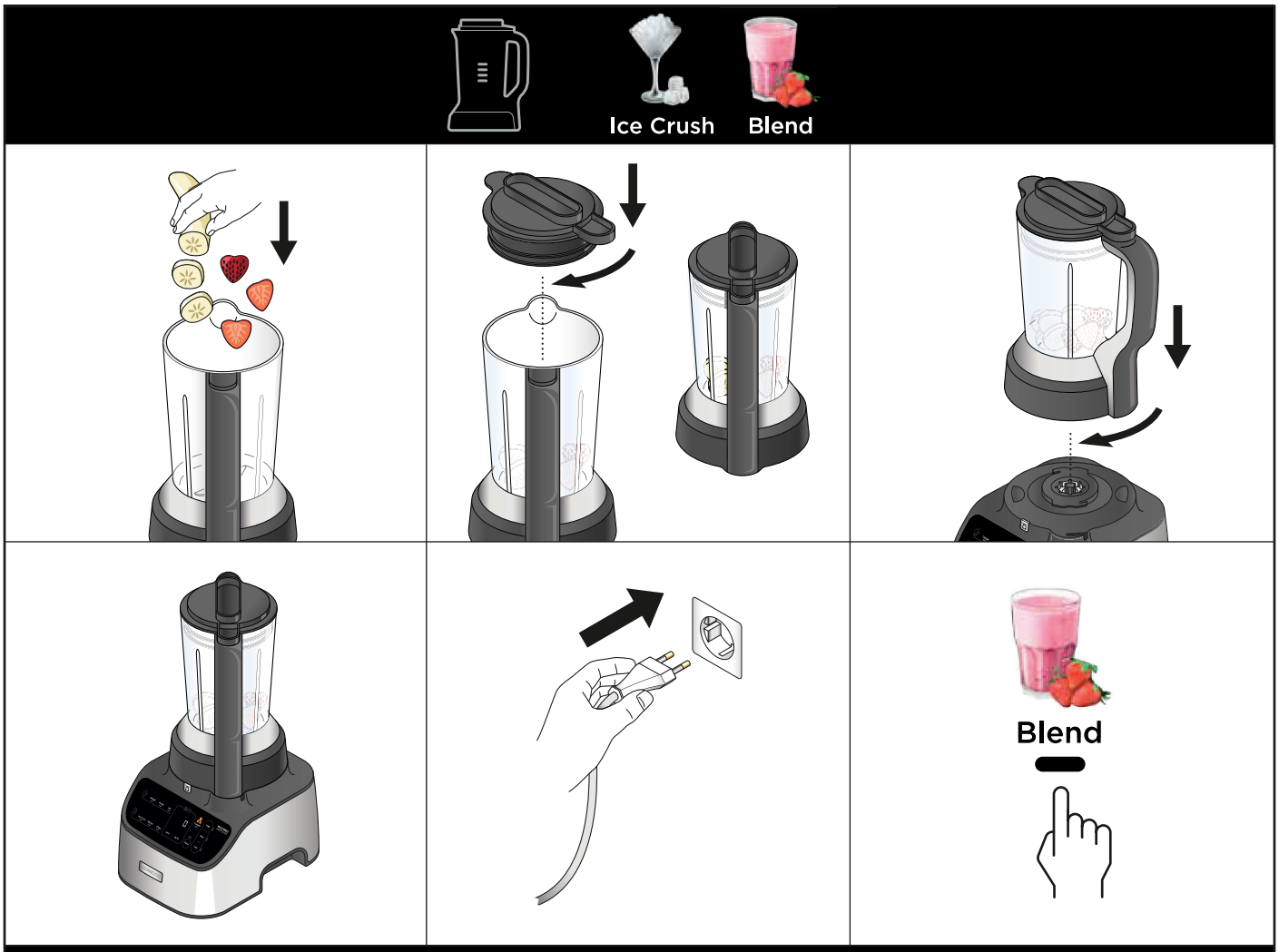


UWAGA

- Przed włożeniem składników miskę i nasadkę należy najpierw zamocować na podstawie zasilającej.
- Do obsługi robota nie używać pokrywy.
- Robot nie będzie działać, jeżeli miska lub pokrywa nie zostaną prawidłowo osadzone w blokadach bezpieczeństwa. Podajnik i rączka miski muszą znajdować się z przodu i być skierowane na prawo.
- Przed zdjęciem pokrywy urządzenie należy wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Robot nie jest przeznaczony do rozdrabniania lub mielenia kawy ani do mielenia cukru na cukier puder.
- Dodając olejek migdałowy lub substancje smakowe do mieszanych składników, należy uważać, by nie zetknęły się z plastikowymi elementami, ponieważ może to spowodować trwałe plamy.
- Ciasto – urządzenie zostało zaprojektowania wyłącznie do tworzenia kuli ciasta ze składników, nie jest przeznaczone do ciągłego wyrabiania ciasta.
  Po uformowaniu się kuli wyjąć ciasto z urządzenia i zagnieść ręcznie.

1 Na podstawie zasilającej zamocować wyjmowany wał napędowy.
2 Następnie na podstawie zasilającej zamocować miskę i przekręcić ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż zablokuje się we właściwym położeniu.
3 Na wale napędowym zamocować ostrza lub końcówkę do zagniatania ciasta.
4 Składniki umieścić w misce.
5 Zamocować pokrywę – sprawdzając, czy górna część wału napędowego/nasadka wpasowała się w środek pokrywy.
6 Włączyć urządzenie, wkładając wtyczkę do gniazdka zasilającego.
7 Nacisnąć ikonkę zaprogramowanej funkcji, która ma zostać użyta. Uwaga: Wybrać wyłącznie zaprogramowaną funkcję odpowiednią do zamocowanej nasadki (miski robota kuchennego).
8 W czasie trwania zaprogramowanej funkcji czasomierz zacznie odliczać czas w dół do zera. Urządzenie zakończy pracę po zakończeniu zaprogramowanej sekwencji.
9 Aby zatrzymać pracę w czasie trwania zaprogramowanej funkcji, nacisnąć jeden z następujących przycisków:

- podświetlony przycisk zaprogramowanej funkcji;
- przycisk dowolnej innej zaprogramowanej funkcji;
- przycisk Low/Med/High;
- przycisk „zero”;
- przycisk „kg/lb”.

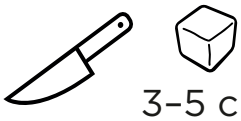
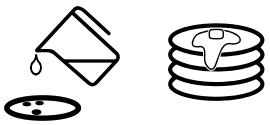
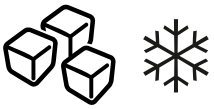
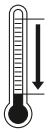

Ice Crush
Blend
Blend
Clean
Clean

UWAGA

- Do obsługi blendera nie używać pokrywy.
- Robot nie będzie działać, jeżeli miska lub pokrywa nie zostaną prawidłowo osadzone w blokadach bezpieczeństwa.
- Przed zdjęciem pokrywy zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Robot nie jest przeznaczony do rozdrabniania lub mielenia kawy ani do mielenia cukru na cukier puder.
- Dodając olejek migdałowy lub substancje aromatyzujące do mieszanych składników, należy uważać, aby nie zetknęły się z plastikowymi elementami, ponieważ może to spowodować trwałe plamy.
- Korzystając z zaprogramowanej funkcji czyszczenia, używać maksymalnie 1 l wody.

1 W dzbanku umieścić składniki.
2 Na dzbanku zamocować pokrywę i przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż zablokuje się na miejscu.
3 Na podstawie zasilającej zamocować blender.
4 Włączyć urządzenie, wkładając wtyczkę do gniazdka zasilającego.
5 Nacisnąć ikonkę zaprogramowanej funkcji, która ma zostać użyta. Uwaga: Wybrać wyłącznie zaprogramowaną funkcję odpowiednią do zamocowanej nasadki (blendera).
6 W czasie trwania zaprogramowanej funkcji czasomierz zacznie odliczać czas w dół do zera. Urządzenie zakończy pracę po zakończeniu zaprogramowanej sekwencji.
7 Aby zatrzymać pracę w czasie trwania zaprogramowanej funkcji, nacisnąć jeden z następujących przycisków:

- podświetlony przycisk zaprogramowanej funkcji;
- przycisk dowolnej innej zaprogramowanej funkcji;
- przycisk Low/Med/High;
- przycisk „zero”;
- przycisk „kg/lb”.

		MAX	
Dough		600 g H_2O 400 g	1–2
 3–5 cm		400 g	1–2
Puree	3–5 cm	400 g	1–3
		350 g	1–3
Mix		1,5 kg	1–2
		600 g	1
Blend		1 L	1–2
	4-8˚C	1,5 L	1–2
		x2 250 g 500 g	1
Ice Crush	 20x40x35 cm	10 (210 g - 220 g)	1
Clean	H_2O  4-8˚C	1 L	1–2
		x2	

Przepisy

Bułeczki cynamonowe

Ciasto:
300 g pełnego mleka (w temperaturze pokojowej)
7 g drożdży w proszku
50 g masła (niesolonego)
1 jajo
450 g zwykłej mąki
60 g bardzo miałkiego cukru
¼ łyżeczki soli

1 Zamocować ostrze i do miski robota kuchennego dodać mleko i drożdże, a następnie pozostawić na 5 minut.
2 Do miski dodać pozostałe składniki na ciasto.
3 Połączyć składniki ze sobą, używając zaprogramowanej funkcji „Dough" (ciasto).
4 Przełożyć ciasto do innej miski, nakryć i pozostawić do wyrośnięcia do momentu, aż podwoi objętość (ok. 1 godz.).

Nadzienie:
100 g masła (niesolonego; w temperaturze pokojowej)
100 g brązowego cukru
1 łyżeczka cynamonu
¼ łyżeczki soli

1 Zamocować ostrze. Składniki umieścić w misce robota kuchennego.
2 Połączyć składniki ze sobą, używając zaprogramowanej funkcji mieszania (Mix).

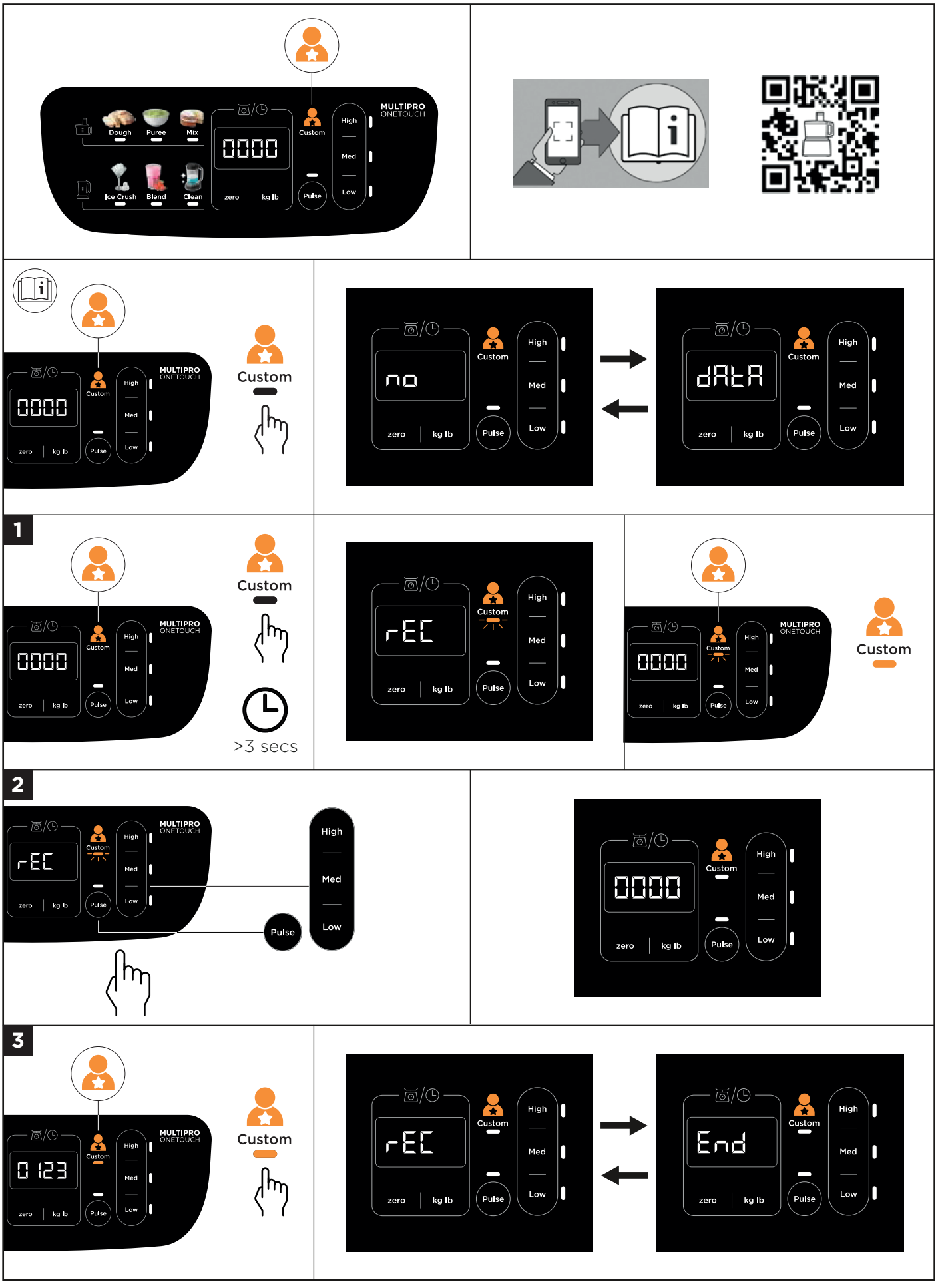
Glazura:
Składniki połączyć ze sobą w niewielkiej miseczce.

80 g stopionego masła (niesolonego)
60 g syropu klonowego
2 łyżeczki cynamonu
15 g jasnego brązowego cukru

Sposób przygotowania
1 Rozwałkować wyrośnięte ciasto na prostokąt o wymiarach 45 cm × 35 cm.
2 Na ciasto nałożyć nadzienie.
3 Rozwałkować mocno wzdłuż najdłuższego brzegu i przyciąć końcówki.
4 Pokroić ciasto na 2,5-centymetrowe kawałki i umieścić w wysmarowanej tłuszczem foremce do muffinek.
5 Pozostawić do wyrośnięcia na 45 minut.
6 Piec w temperaturze 200°C przez 25 minut.
7 Gdy bułeczki ostygną, posmarować je przygotowaną wcześniej glazurą.

Zaprogramowana funkcja niestandardowa

Ilustracje i instrukcja obsługi



Uwaga:
- Nie włączać robota kuchennego ani blendera, jeżeli jest pusty.
- Istnieje maksymalny czas zapisywania w trybie niestandardowym. Po osiągnięciu maksymalnego czasu zaprogramowana funkcja zostanie automatycznie zapisana.
- Aby anulować zapisywanie: nacisnąć dowolny z przycisków funkcji zaprogramowanych lub przycisk „zero" lub „kg/lb" wagi. Można też odciąć dopływ zasilania do produktu.
- Urządzenie może przechowywać jedną zaprogramowaną funkcję niestandardową naraz.
- Aby nadpisać zapisaną zaprogramowaną funkcję niestandardową, postępować zgodnie z instrukcjami zapisywania zaprogramowanej funkcji niestandardowej.
- Podczas zapisywania zaprogramowanej funkcji niestandardowej istniejące funkcje zaprogramowane nie mogą być używane.
- Podczas zapisywania zaprogramowanej funkcji niestandardowej maksymalna liczba zmian prędkości wynosi 20. Tryb pracy przerywanej (Pulse) – jeśli jest używany – liczy się jako dwie zmiany prędkości.
- Maksymalna możliwa długość zaprogramowanej funkcji niestandardowej wynosi 5 minut.
- Podczas zapisywania zaprogramowanej funkcji niestandardowej minutnik będzie naliczać czas do chwili, aż osiągnie maksymalną dozwoloną długość zapisu wynoszącą 5 minut. Minutnik nie resetuje się za każdym razem, gdy wybrana zostanie inna prędkość.

1 Włączyć urządzenie, wkładając wtyczkę do gniazdka zasilającego.
2 Aby zapisać zaprogramowaną funkcję niestandardową, nacisnąć przycisk i przytrzymać go do momentu wyświetlenia komunikatu „rEC".

Jeśli czynność się powiedzie:
- Kontrolka pod przyciskiem funkcji niestandardowej zacznie migać na pomarańczowo.
- Przyciski funkcji zaprogramowanych nie będą podświetlone.
- Prędkości ręczne (Low, Med, High, Pulse) będą jasno podświetlone.

3 Rozpocząć wybraną sekwencję za pomocą przycisków trybu pracy przerywanej (Pulse), niskiej (Low), średniej (Med) lub wysokiej (High) prędkości obrotów – minutnik będzie odliczał sekundy.

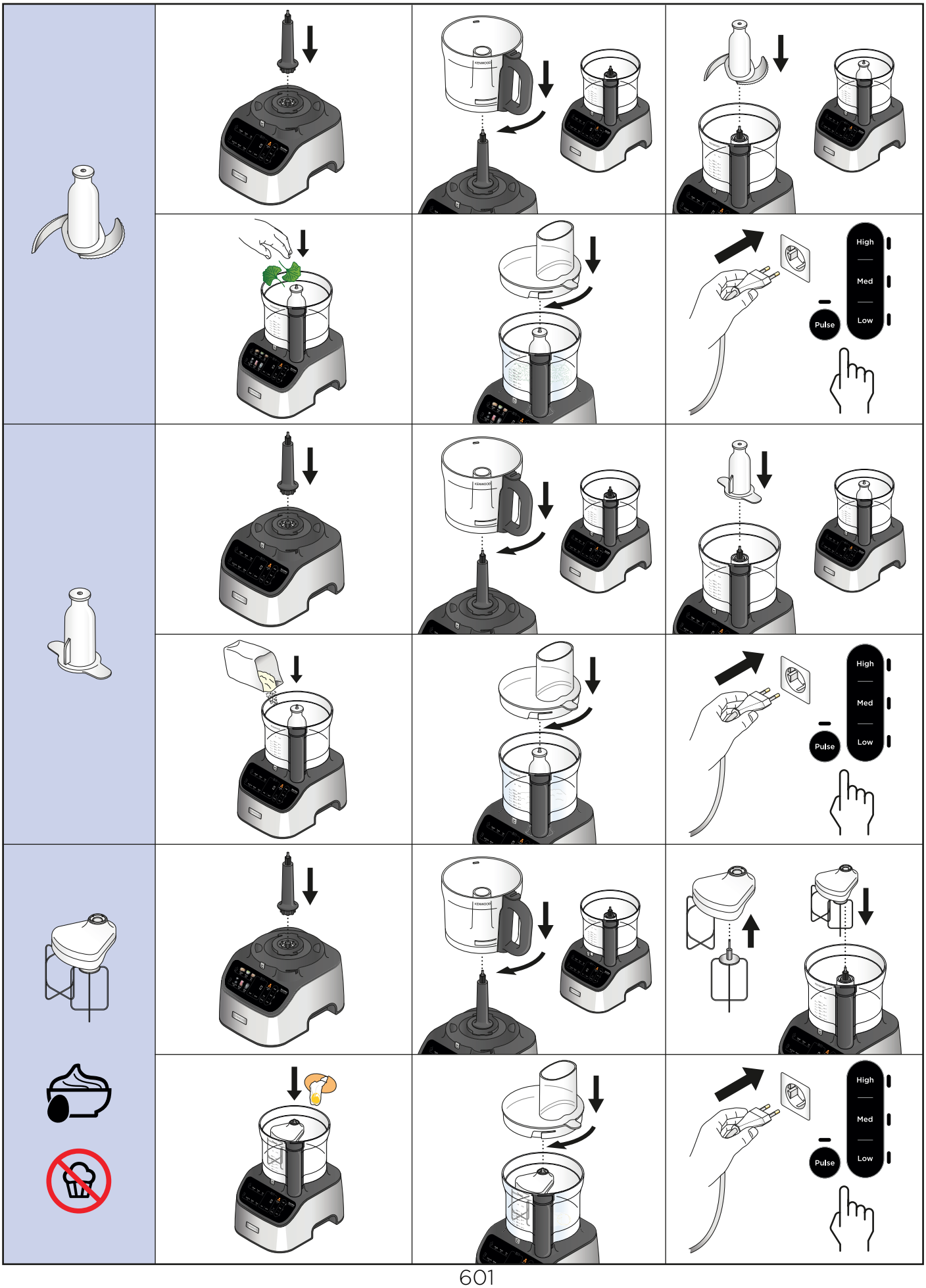
Uwaga: podczas zapisywania nie trzeba przytrzymywać przycisków niskiej, średniej lub wysokiej prędkości obrotów po wybraniu tej prędkości.
Wybrana prędkość będzie działać do momentu wybrania innej prędkości. Aby wybrać tryb pracy przerywanej, nacisnąć przycisk Pulse i przytrzymać go.
Na etapie zapisywania zachowanie produktu powinno być następujące:
- Wybrana prędkość ręczna będzie migać.
- Nieużywane prędkości ręczne będą podświetlone.
- Przyciski funkcji zaprogramowanych nie będą podświetlone.

Gdy produkt nie będzie działał na etapie zapisywania, jego zachowanie powinno być następujące:
- Prędkości ręczne będą jasno podświetlone.
- Zaprogramowana funkcja niestandardowa będzie migać na pomarańczowo.
- Przyciski funkcji zaprogramowanych nie będą podświetlone.
- Minutnik będzie kontynuował naliczanie, rejestrując czas, w którym produkt nie pracuje, co zostanie uwzględnione w zaprogramowanej sekwencji.

4 Aby zapisać zaprogramowaną sekwencję, nacisnąć przycisk zaprogramowanej funkcji niestandardowej. Podczas zapisywania przycisk zaprogramowanej funkcji niestandardowej mignie szybko 4 razy, przestanie migać na 4 sekundy, a następnie zmieni kolor na biały.

Użytkowanie robota kuchennego – ostrza, końcówka do zagniatania ciasta i podwójna trzepaczka

Ilustracje i instrukcja obsługi



UWAGA

- Przed włożeniem składników miskę i nasadkę należy najpierw zamocować na podstawie zasilającej.
- Do obsługi robota nie używać pokrywy.
- Robot nie będzie działać, jeżeli miska lub pokrywa nie zostaną prawidłowo osadzone w blokadach bezpieczeństwa. Podajnik i rączka miski muszą znajdować się z przodu i być skierowane na prawo.
- Przed zdjęciem pokrywy zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Robot nie jest przeznaczony do rozdrabniania lub mielenia kawy ani do mielenia cukru na cukier puder.
- Trzepaczka nie nadaje się do wyrabiania jednoetapowych ciast w proszku, ponieważ tego rodzaju mieszanki są zbyt gęste i spowodują jej uszkodzenie. Do tego celu należy zawsze używać ostrza.
- Dodając olejek migdałowy lub substancje smakowe do mieszanych składników, należy uważać, by nie zetknęły się z plastikowymi elementami, ponieważ może to spowodować trwałe plamy.
- Ciasto na chleb – nie wyrabiać składników przez czas dłuższy niż 60 sekund ciągłej pracy. Urządzenie zostało zaprojektowania wyłącznie do tworzenia kuli ciasta ze składników, nie jest przeznaczone do ciągłego wyrabiania ciasta. Po uformowaniu się kuli wyjąć ciasto z urządzenia i zagnieść ręcznie.
- Ciasto na chleb ponownie zagniatać wyłącznie ręcznie. Nie zaleca się ponownego zagniatania w misce, ponieważ może to spowodować utracenie przez robot stabilności podczas pracy.
- Do ucierania tłuszczu z cukrem przy użyciu podwójnej trzepaczki nie używać tłuszczu prosto z lodówki, ponieważ spowoduje to uszkodzenie trzepaczki.

1 Na podstawie zasilającej zamocować wyjmowany wał napędowy.
2 Następnie na podstawie zasilającej zamocować miskę i przekręcić ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż zablokuje się we właściwym położeniu.
3 Na wale napędowym zamocować ostrza, końcówkę do zagniatania ciasta albo podwójną trzepaczkę.

Uwaga: w przypadku korzystania z podwójnej trzepaczki ubijaki należy wkładać do głowicy napędowej przed zamontowaniem nasadki na wale napędowym w misce robota.

4 Składniki umieścić w misce.
5 Zamocować pokrywę – sprawdzając, czy górna część wału napędowego/nasadka wpasowała się w środek pokrywy.
6 Włączyć urządzenie, wkładając wtyczkę do gniazdka zasilającego.
7 Wybrać prędkość (Low/Med/High/Pulse) – zob. tabela zalecanych sposobów użycia.

Porady i wskazówki

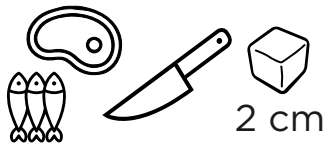
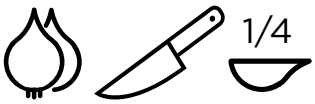
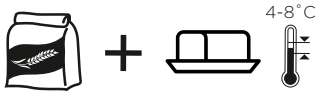
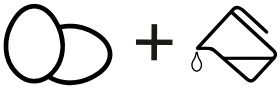
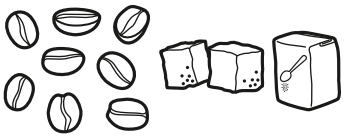
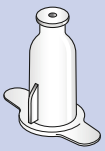
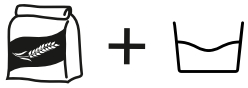
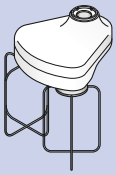
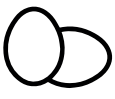
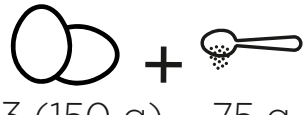
- Do trybu pracy przerywanej używać przycisku Pulse. W tym trybie urządzenie pracuje tak długo, jak długo regulator przytrzymywany jest w tym położeniu.
- Niektóre składniki mogą spowodować przebarwienie plastikowych elementów urządzenia. Jest to całkowicie normalne zjawisko, które nie ma szkodliwego wpływu na tworzywo ani na smak potraw. Pocieranie plam szmatką umoczoną w oleju roślinnym może pomóc je usunąć.
- Aby uzyskać mniej rozdrobnioną konsystencję, użyć trybu pracy przerywanej.
- Składników nie należy miksować zbyt mocno.
- Wyrabiając ciasto, używać tłuszczu schłodzonego w lodówce, pokrojonego w kostkę wielkości ok. 2 cm.
- Aby uzyskać optymalne wyniki podczas miksowania owoców lub składników o kleistej konsystencji, np. daktyli, najpierw użyć trybu pracy przerywanej (P), aby rozdrobnić składniki, a następnie kontynuować na najwyższej prędkości.

Porady i wskazówki - Końcówka do zagniatania ciasta

- Ciasto na chleb - Suche składniki umieścić w misce, a następnie, podczas pracy urządzenia, przez podajnik dodać składniki płynne. Miksować do momentu, gdy z ciasta uformuje się gładka kula o elastycznej konsystencji.

Porady i wskazówki - Podwójna trzepaczka

- Podczas ubijania najlepsze wyniki daje użycie jaj o temperaturze pokojowej. Przed użyciem sprawdzić, czy miska i ubijaki są czyste. Nie mogą być tłuste.
- Cucieranie tłuszczu z cukrem – Najlepsze wyniki daje ucieranie tłuszczu, który przed użyciem został pozostawiony do zmiękniecia w temperaturze pokojowej (20°C).
- Gęste składniki, np. mąkę i suszone owoce, należy łączyć z mieszanym ciastem ręcznie.

		MAX		(sek.)
	 2 cm	600 g	High + Pulse	10–30
		1,5 kg	Low–High	10–20
	 1/4	250 g	Pulse	5–10
		30–50 g	High	20–30
		 4-8˚C 340 g 170 g	High	10
		85 ml H_2O	High + Pulse	10–20
	Mayo	 x4 360 g	High	60–120
				
		 600 g 400 g	High	60
		x5 (150 g)	High	90–150
	4-8˚C	250–500 ml	Med-High	60–90
		 x3 (150 g) 75 g	High	240–300

Przepisy

Ciasto biszkoptowe „wszystko w jednym”

362 g zwykłej mąki
13 g proszku do pieczenia
375 g bardzo miałkiego cukru
375 g masła (niesolonego; w temperaturze pokojowej)
375 g jaj

Sposób przygotowania:

1 Zamocować ostrze i do miski robota kuchennego dodać składniki w kolejności podanej powyżej.
2 Połączyć składniki ze sobą, używając zaprogramowanej funkcji mieszania (Mix).
3 Przełożyć wymieszane ciasto do wyłożonej papierem formy do pieczenia (ok. 300 mm × 80 mm × 110 mm).
4 Piec 40-50 minut w rozgrzanym piekarniku w temperaturze 170°C.

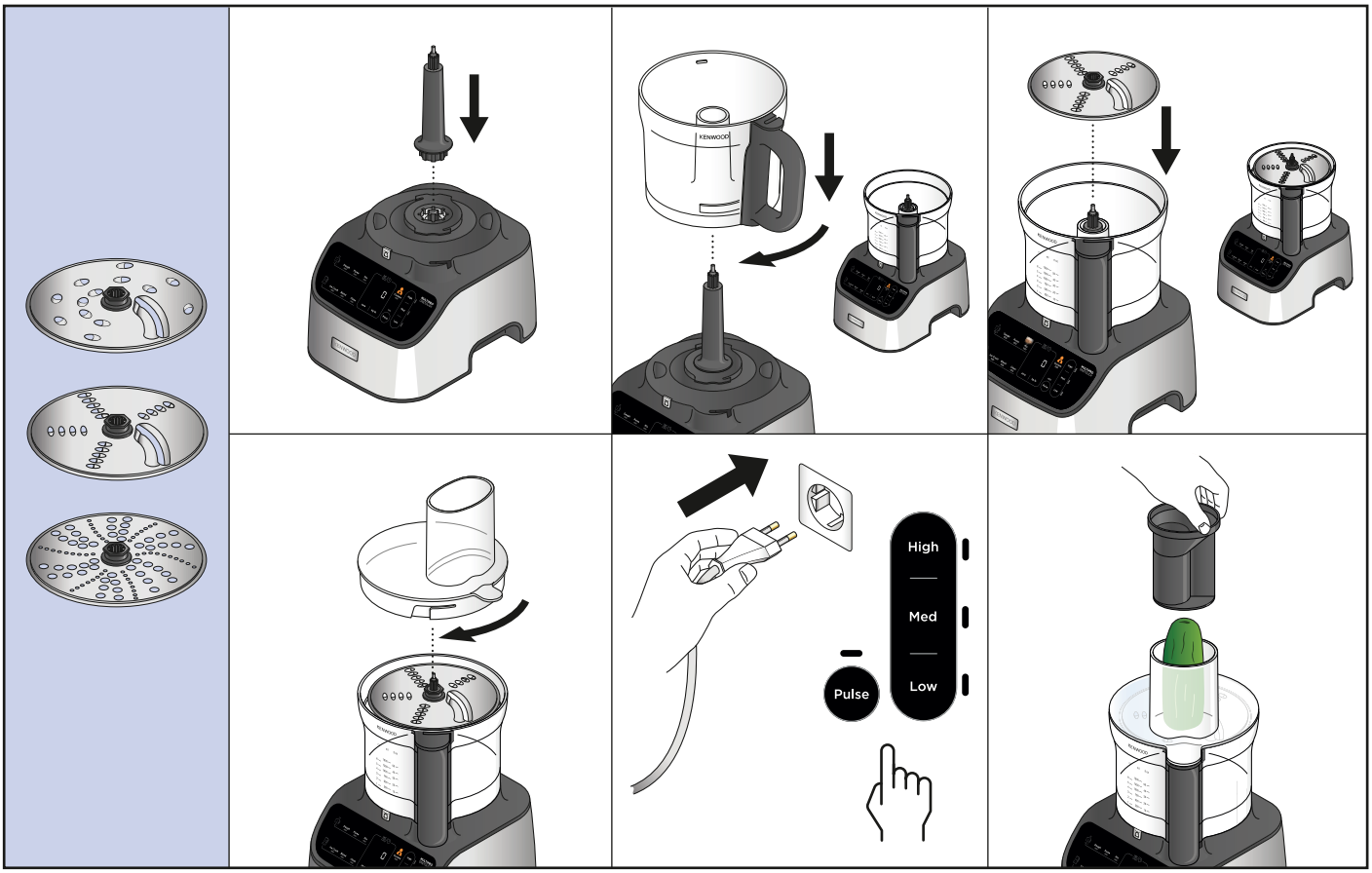
Ciasto na pizzę

500 g mąki
30 g oliwy z oliwek
7 g soli
7 g drożdży w proszku
300 ml wody

1 W misce zamocować końcówkę do zagniatania ciasta.
2 Wszystkie składniki umieścić w misce.
3 Nacisnąć przycisk zaprogramowanej funkcji DOUGH (ciasto).
4 Ugniatać na posypanym mąką blacie do uzyskania żądanej konsystencji. Wyjąć końcówkę z miski. Przykryć ciasto wilgotną ściereczką i odstawić na 30-40 minut w ciepłe miejsce.
5 Podzielić na 2 części i rozwałkować na dwa spody do pizzy o średnicy 15 cm.
6 Przenieść na wysypaną semoliną blachę do pieczenia, dodać składniki na pizzę i piec przez 10-15 minut w temperaturze 240°C.

Użytkowanie robota kuchennego – tarcze

Ilustracje i instrukcja obsługi



UWAGA

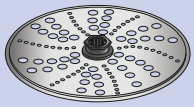
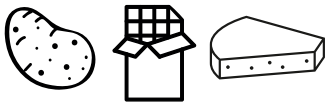
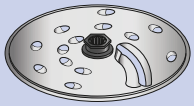
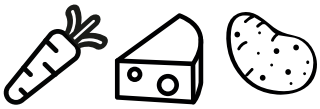
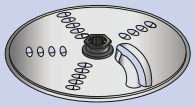
- Nie używać popychacza małego bez zamocowanego popychacza dużego, ponieważ może to spowodować uszkodzenie spodniej części popychacza.
- Do podajnika nie wolno wkładać palców.

1 Na podstawie zasilającej zamocować wał napędowy i miskę.
2 Trzymając tarczę za środkowy uchwyt, umieścić tarczę na wale napędowym, odpowiednią stroną skierowaną do góry.
3 Założyć pokrywę.
4 Włożyć składniki do wybranego podajnika.
Aby użyć mniejszego podajnika – do większego podajnika należy najpierw wsunąć większy popychacz. Używać do osobnych, cienkich składników.
Aby użyć większego podajnika – oba popychacze złożyć ze sobą i użyć ich jednocześnie.
5 Podłączyć urządzenie do zasilania, wybrać prędkość i popychać składniki równomiernie w dół za pomocą popychacza.

Porady i wskazówki

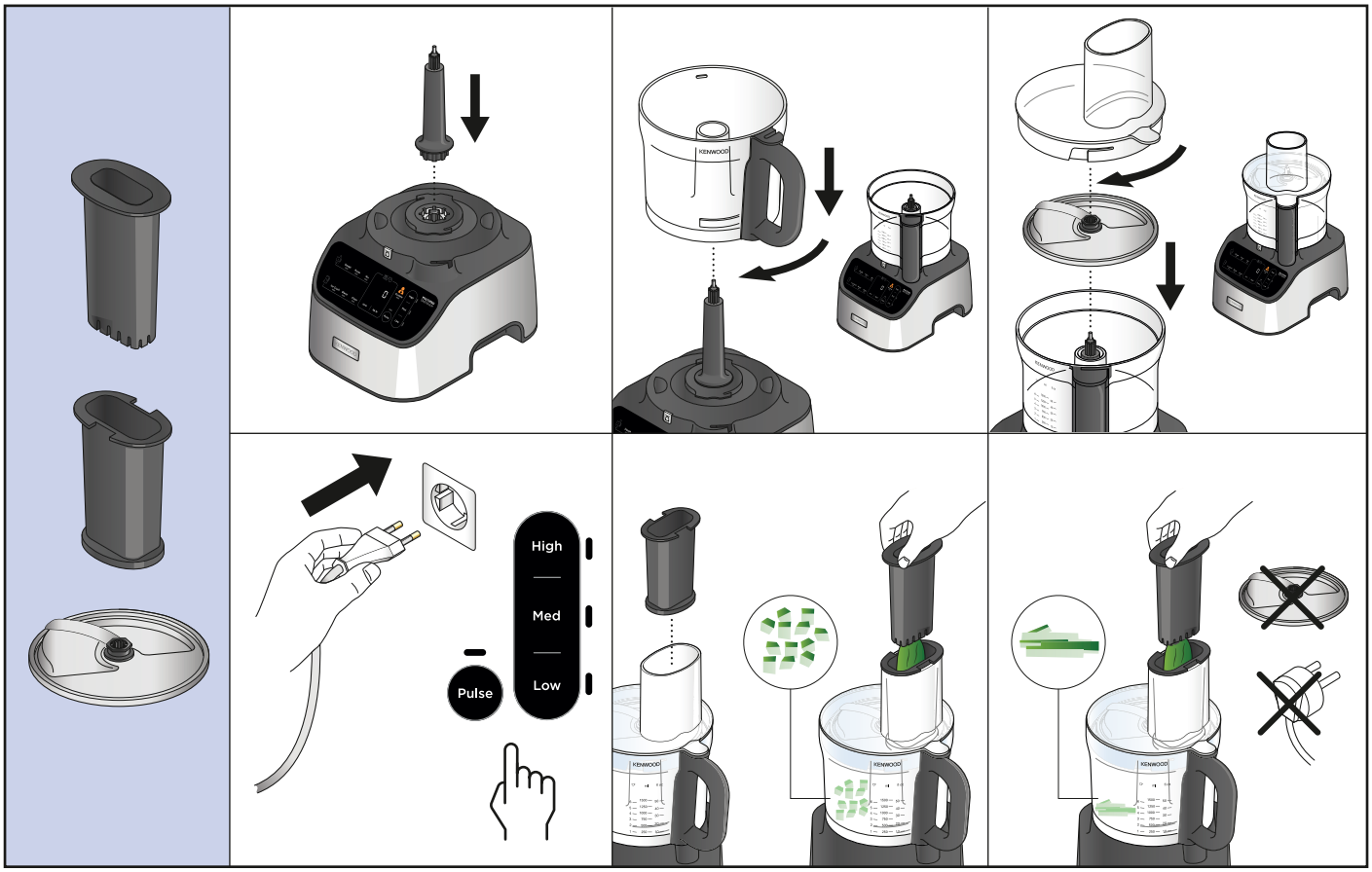
- Używane składniki powinny być świeże.
- Nie kroić składników na zbyt małe kawałki. Szerokość otworu podajnika wypełnić składnikami niemal całkowicie. Zapobiega to zsuwaniu się składników bokami podczas rozdrabniania.
- Składniki umieszczone pionowo są po pokrojeniu lub rozdrobnieniu krótsze niż składniki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

Tabela zaleceń

		MAX		(sek.)
		Max	High	5-30
		Max	High	5-30
		Max	Low	5-30

Użytkowanie robota kuchennego – nasadka Express Dice

Ilustracje i instrukcja obsługi



UWAGA

- Tarcza do krojenia w kostkę została zaprojektowana wyłącznie do użytku z kostkarką.
- Popychacza kostkarki należy używać wyłącznie z kratką tnącą. Używanie go bez zamocowanej kratki tnącej spowoduje uszkodzenie spodniej części popychacza.
- Składniki takie jak ser, szynka i chorizo będą zatykać kratkę, dlatego nie zaleca się ich krojenia za pomocą tej nasadki.

1 Na podstawie zasilającej zamocować wał napędowy i miskę.
2 Założyć tarczę do krojenia w kostkę i zamocować pokrywę.
3 Zamocować kratkę tnącą w podajniku.
4 Włożyć wtyczkę do gniazdka, wybrać prędkość i za pomocą popychacza kostkarki rozdrabniać składniki, popychając je przez kratkę tnącą.

Nasadki Express Dice można używać również do przygotowywania frytek, przystawek warzywnych w stylu crudités i krojenia składników w słupki.

5 Zamocować kratkę tnącą bez tarczy do krojenia w kostkę.
6 Nie włączając urządzenia, ręcznie popychać składniki przez kratkę.

Porady i wskazówki

- Aby wspomóc rozdrabnianie, umieścić obie dłonie na popychaczu i mocno naciskać.
- Najlepsze wyniki daje używanie świeżych owoców i warzyw.
- Aby zapobiec zatykaniu nasadki przez składniki, nie upychać składników w podajniku – składniki powinny być pokrojone na kawałki nie większe niż:

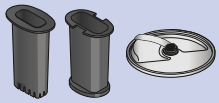
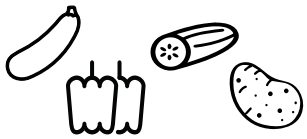
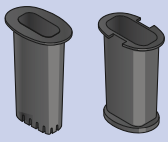
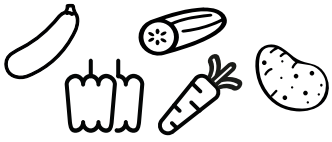
50 × 30 mm

- Jeżeli przepchnięcie składników przez kratkę tnącą jest zbyt trudne, podgotować je przez ok. 10-15 minut, a następnie po ostudzeniu przed krojeniem schłodzić w lodówce.
- Przed rozdrabnianiem ze składników zawsze usunąć twardą skórkę, pestki, nasiona itp.

Uwaga:

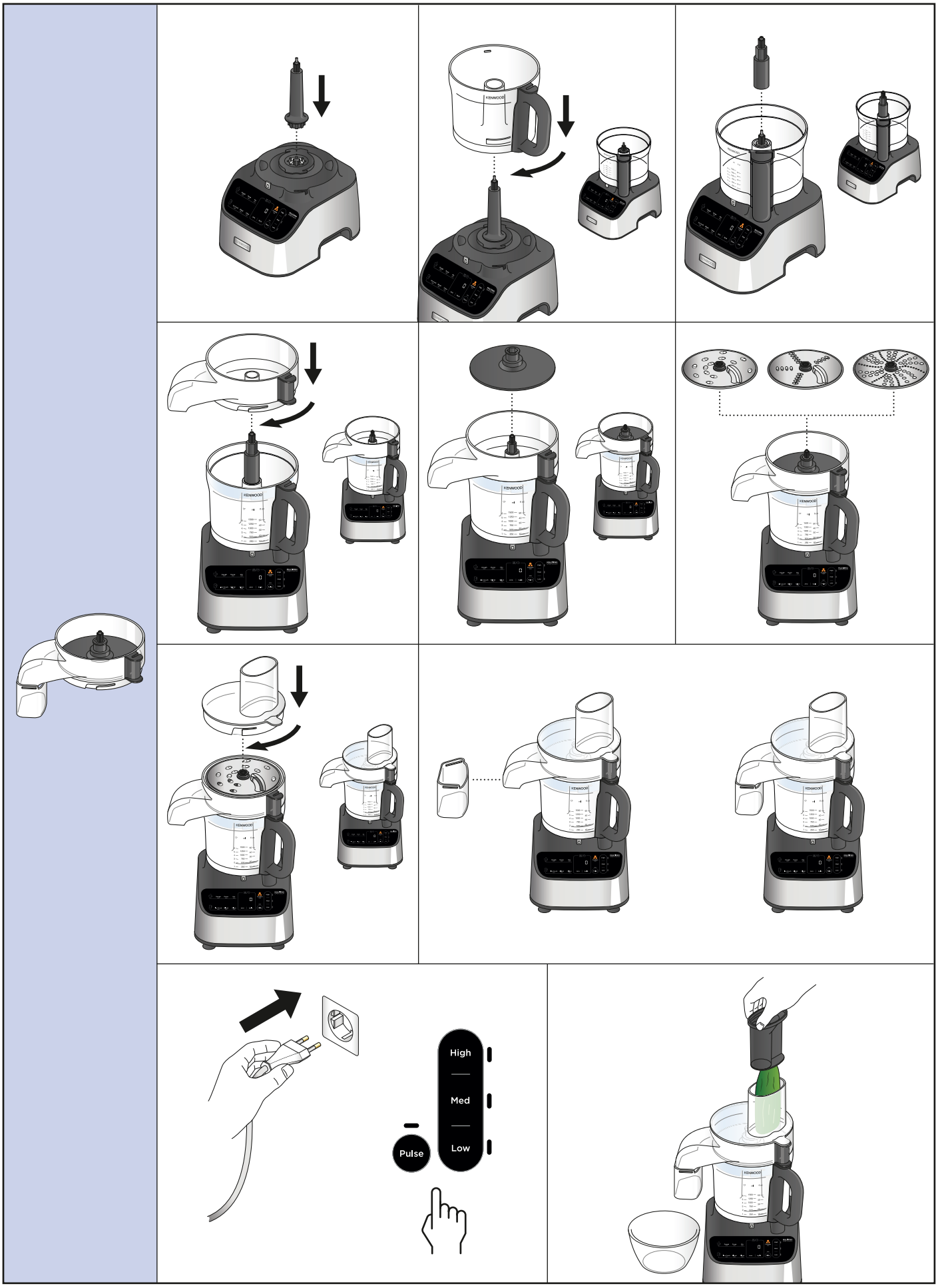
- Ze względu na różne wielkości i kształty składników uzyskana kostka może zawierać zniekształcone kawałki – jest to całkowicie normalne.
- Aby wyczyścić kratkę tnącą kostkarki, użyć końcówki popychacza w celu usunięcia kawałków, które utkwiły w kratce.

Tabela zaleceń

		MAX (g)		(sek.)
		Max	High	5-30
		Max	N/A	N/A

Użytkowanie robota kuchennego – nasadka Express Serve

Ilustracje i instrukcja obsługi

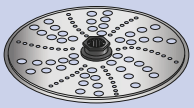
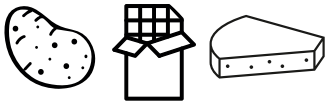
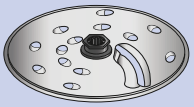
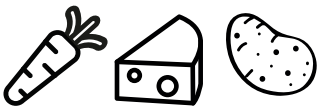
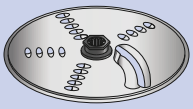
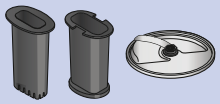
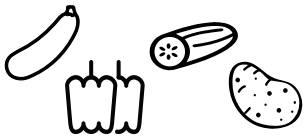


UWAGA

- Nasadka Express Serve nie będzie działać, jeśli na głównym wale napędowym nie zostanie zamontowany mały wał napędowy.
- Korzystając z tej nasadki, nie używać nadmiernej siły.
- Jeżeli składniki nie są wyrzucane z otworu wylotowego, wyłączyć urządzenie i sprawdzić, czy nie dochodzi do ich gromadzenia się pod tarczą i czy została założona płytka popychająca pokrojone składniki. Przed ponownym włączeniem urządzenia i dalszym rozdrabnianiem składników udrożnić nasadkę.

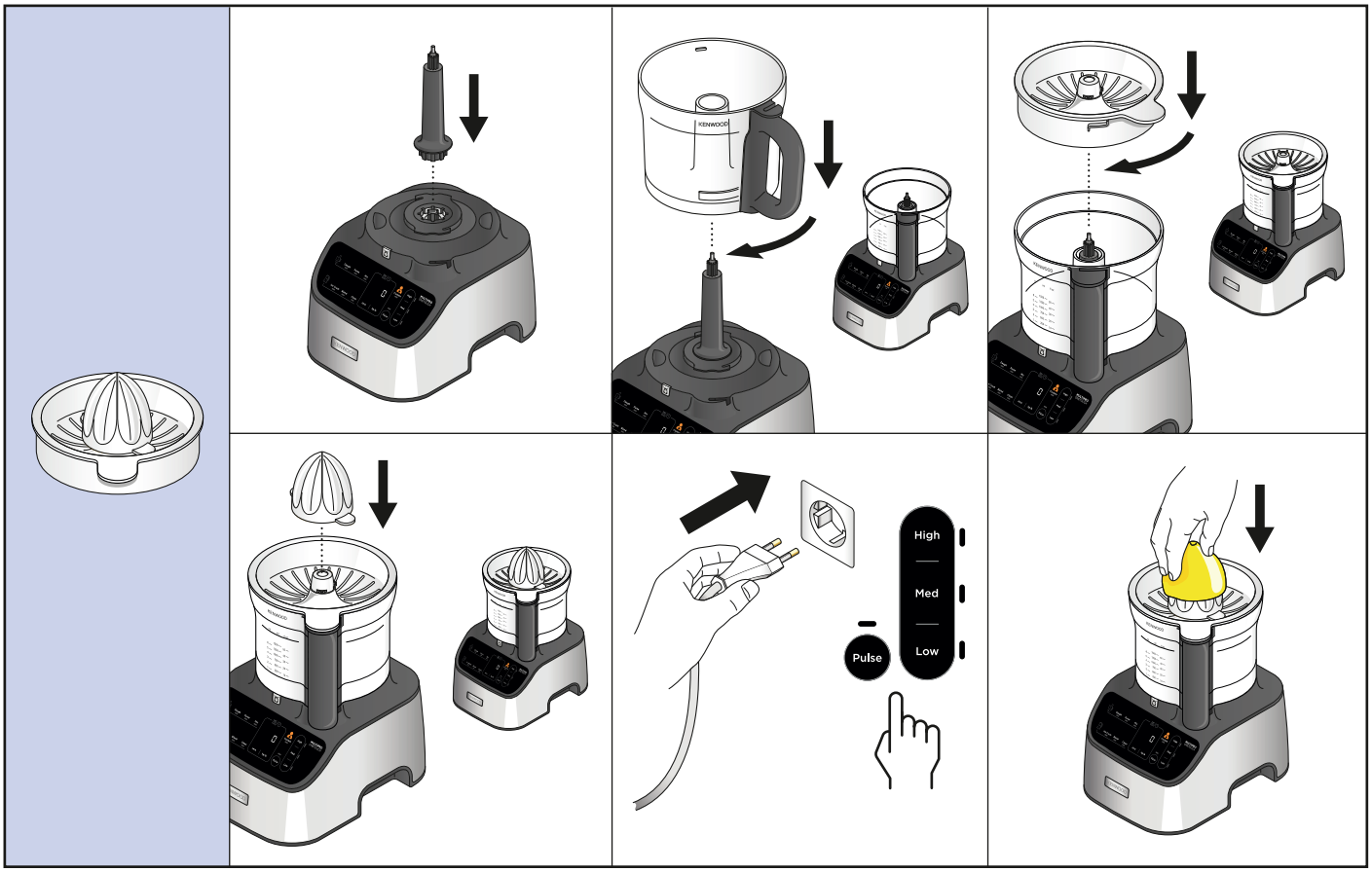
1 Na podstawie zasilającej zamocować wał napędowy i miskę.
2 Mały wał napędowy zamocować na wale głównym.
3 Zamocować żądaną nasadkę/tarczę.
Uwaga: nasadki express serve można używać z nasadką express dice oraz tarczą krojącą/trącą i tarczą do tarcia na bardzo drobne wiórka.
4 Założyć pokrywę.
5 Zamocować przedłużenie lejka.
6 Włożyć składniki do wybranego podajnika.
7 Podłączyć urządzenie do zasilania, wybrać prędkość i popychać składniki równomiernie w dół za pomocą popychacza.

Tabela zaleceń

		MAX		(sek.)
		Max	High	5-30
		Max	High	5-30
		Max	Low	5-30
		Max	High	5-30

Użytkowanie robota kuchennego – wyciskarka do cytrusów

Ilustracje i instrukcja obsługi



UWAGA

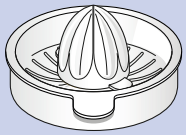
- Wyciskarka do cytrusów nie będzie działać, jeżeli sitko nie zostanie prawidłowo zablokowane.

1 Na podstawie zasilającej zamocować wał napędowy i miskę.
2 Do miski zamocować sitko – pamiętając, by uchwyt sitka był zablokowany we właściwym położeniu (bezpośrednio nad uchwytem miski).
3 Stożek umieścić na wale napędowym, przekręcając go do momentu, aż całkowicie opadnie.
4 Owoce pokroić na połówki. Włożyć wtyczkę do gniazdka zasilającego, wybrać niską prędkość obrotów (Low) i docisnąć owoc do stożka.

Porady i wskazówki

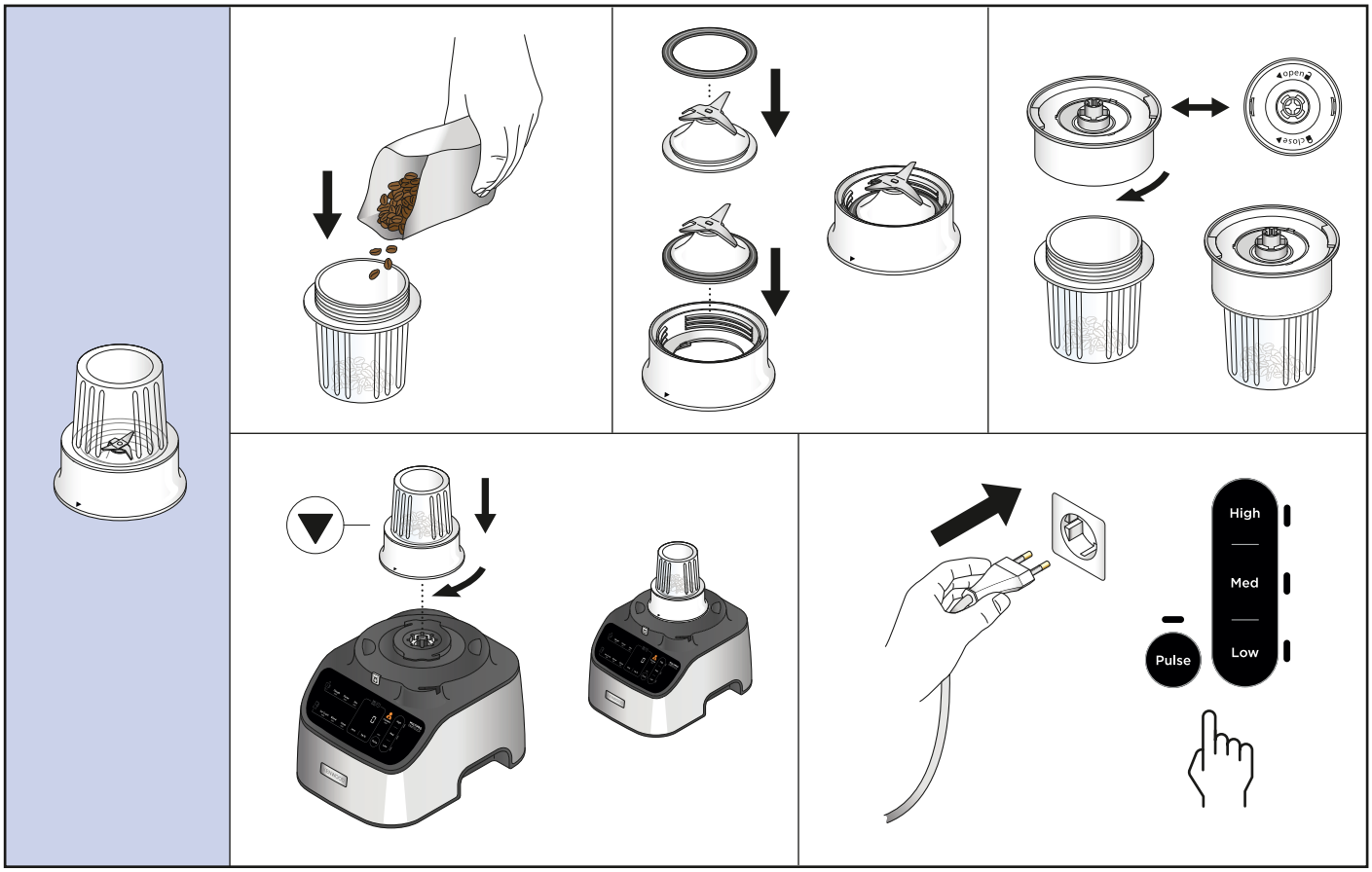
- Najlepsze wyniki daje wyciskanie soku w temperaturze pokojowej z owoców przechowywanych w temperaturze pokojowej i wałkowanie ich ręką po blacie przed wyciśnięciem soku.
- Aby wyciskanie było skuteczniejsze, podczas wyciskania przesuwać owoc z boku na bok.
- Jeżeli sok wyciskany jest z dużej liczby owoców, należy regularnie opróżniać sitko, aby zapobiec gromadzeniu się na nim miąższu i pestek.

Tabela zaleceń

		MAX		(sek.)
		1 kg	Low	120–180

Użytkowanie robota kuchennego – szklany młynek

Ilustracje i instrukcja obsługi



1 Umieścić składniki w pojemniku.
2 Na zespole ostrzy umieścić pierścień uszczelniający.
3 Zespół ostrzy odwrócić do góry nogami. Skierowawszy ostrza ku dołowi, włożyć go do pojemnika.
4 Przykręcić zespół ostrzy do pojemnika. Rysunki na spodzie zespołu ostrzy wskazują pozycję:
   – Pozycja „odblokowane”
   – Pozycja „zablokowane”
5 Umieścić młynek na podstawie zasilającej i zablokować go na miejscu, przekręcając zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
6 Włożyć wtyczkę do gniazdka zasilającego, wybrać wysoką prędkość obrotów (High) lub użyć trybu pracy przerywanej (Pulse).

Porady i wskazówki

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

Tabela zaleceń

		MAX		(sek.)
		50 g	High	10–30
		50 g	High	30

Przepis

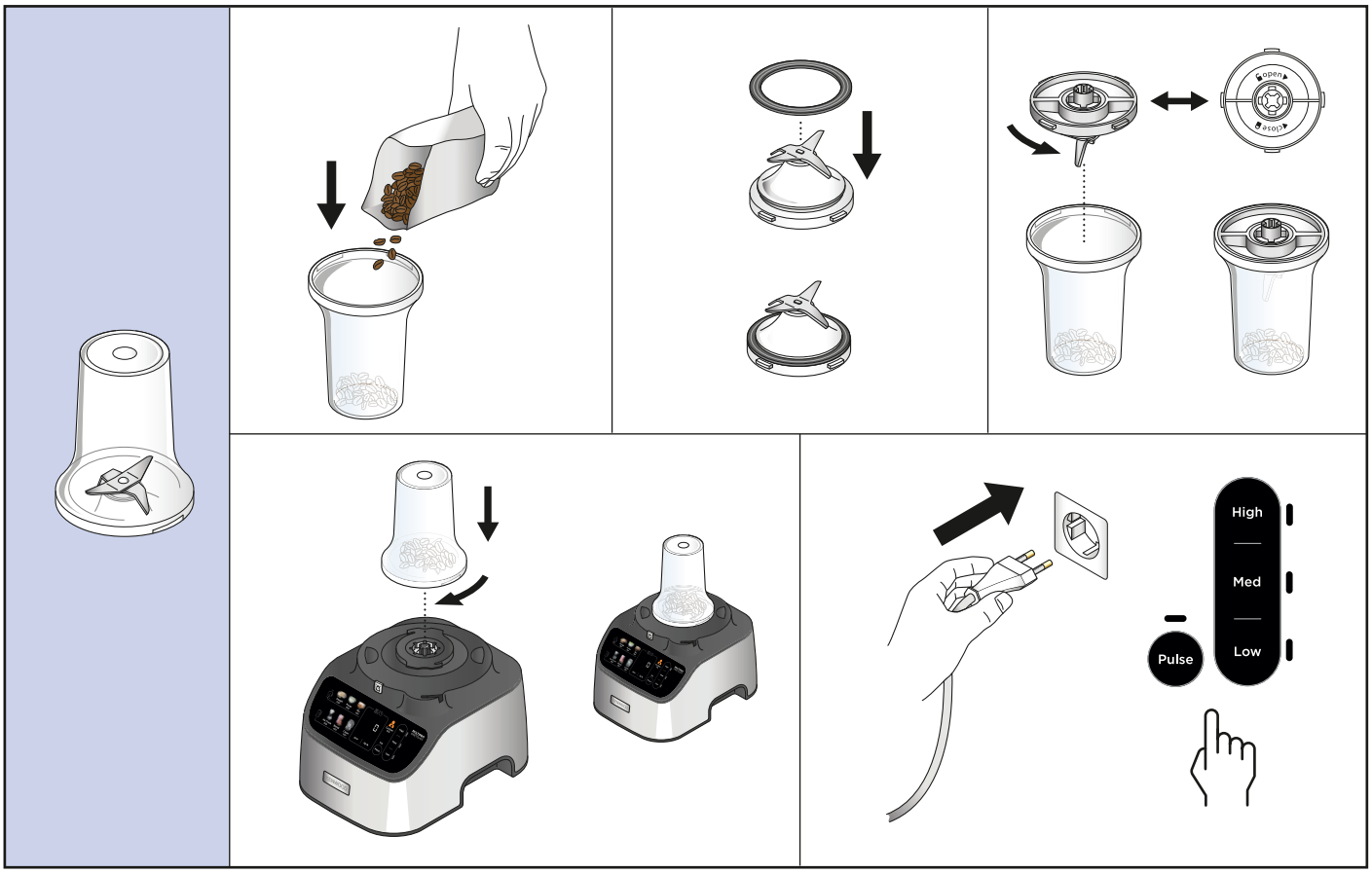
Marynata śliwkowa

225 g płynnego miodu
20 g małych, miękkich śliwek
30 ml zimnej wody

1 Wszystkie składniki umieścić w młynku. Wstawić na noc do lodówki.
2 Na podstawie zasilającej zamocować młynek.
3 Włożyć wtyczkę do gniazdka zasilającego, nacisnąć przycisk trybu pracy przerywanej (Pulse) i przytrzymać go przez 4 sekundy.
4 Podawać w preferowany sposób.

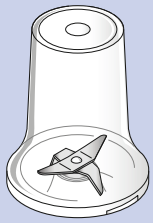
Użytkowanie robota kuchennego – młynek plastikowy

Ilustracje i instrukcja obsługi



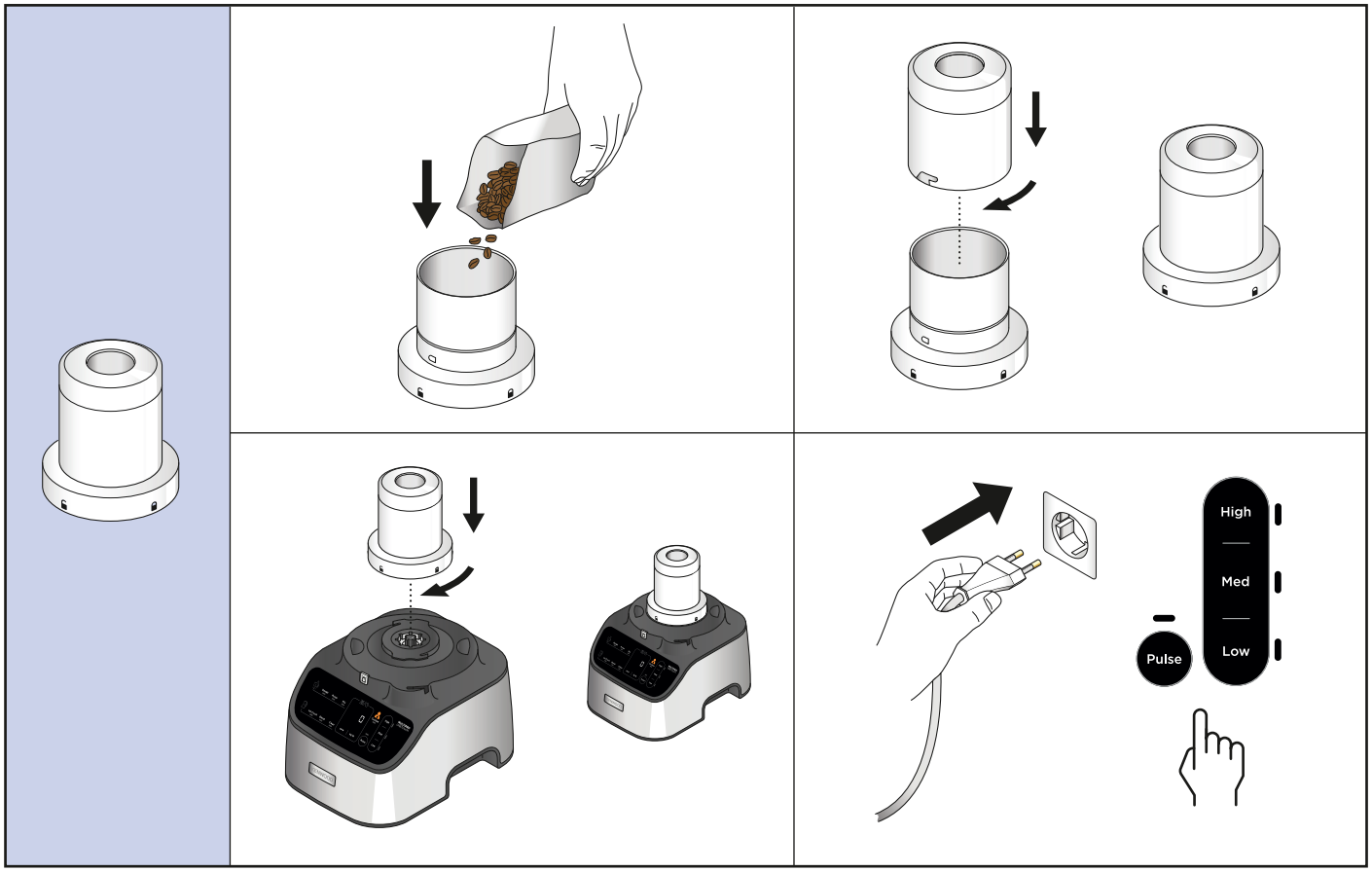
1 Umieścić składniki w pojemniku.
2 Na zespole ostrzy umieścić pierścień uszczelniający.
3 Zespół ostrzy odwrócić do góry nogami. Skierowawszy ostrza ku dołowi, włożyć go do pojemnika.
4 Mocno przykręcić zespół ostrzy ręcznie do pojemnika. Rysunki na spodzie zespołu ostrzy wskazują pozycję:
   - 🔓 – Pozycja „odblokowane”
   - 🔒 – Pozycja „zablokowane”
5 Na podstawie zasilającej umieścić młynek, oznaczenie ▼ na młynku ustawić równo z oznaczeniem ▮ na podstawie zasilającej i przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż się zablokuje.
6 Włożyć wtyczkę do gniazdka zasilającego, wybrać wysoką prędkość obrotów (High) lub użyć trybu pracy przerywanej (Pulse).

Tabela zaleceń

		MAX		(sek.)
		50 g	High	10–30
		50 g	High	30

Użytkowanie robota kuchennego – młynek do kruszenia

Ilustracje i instrukcja obsługi



UWAGA

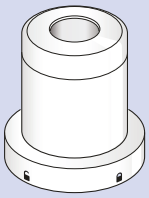
- W młynku nie należy mielić suszonego korzenia kurkumy, ponieważ jest on bardzo twardy i może uszkodzić ostrza.

1 Składniki umieścić w zespole ostrzy.
2 Zamocować pokrywę i przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować.
3 Umieścić młynek na podstawie zasilającej i zablokować go, przekręcając zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
4 Włożyć wtyczkę do gniazdka zasilającego, wybrać wysoką prędkość obrotów (High) lub użyć trybu pracy przerywanej (Pulse).

Porady i wskazówki

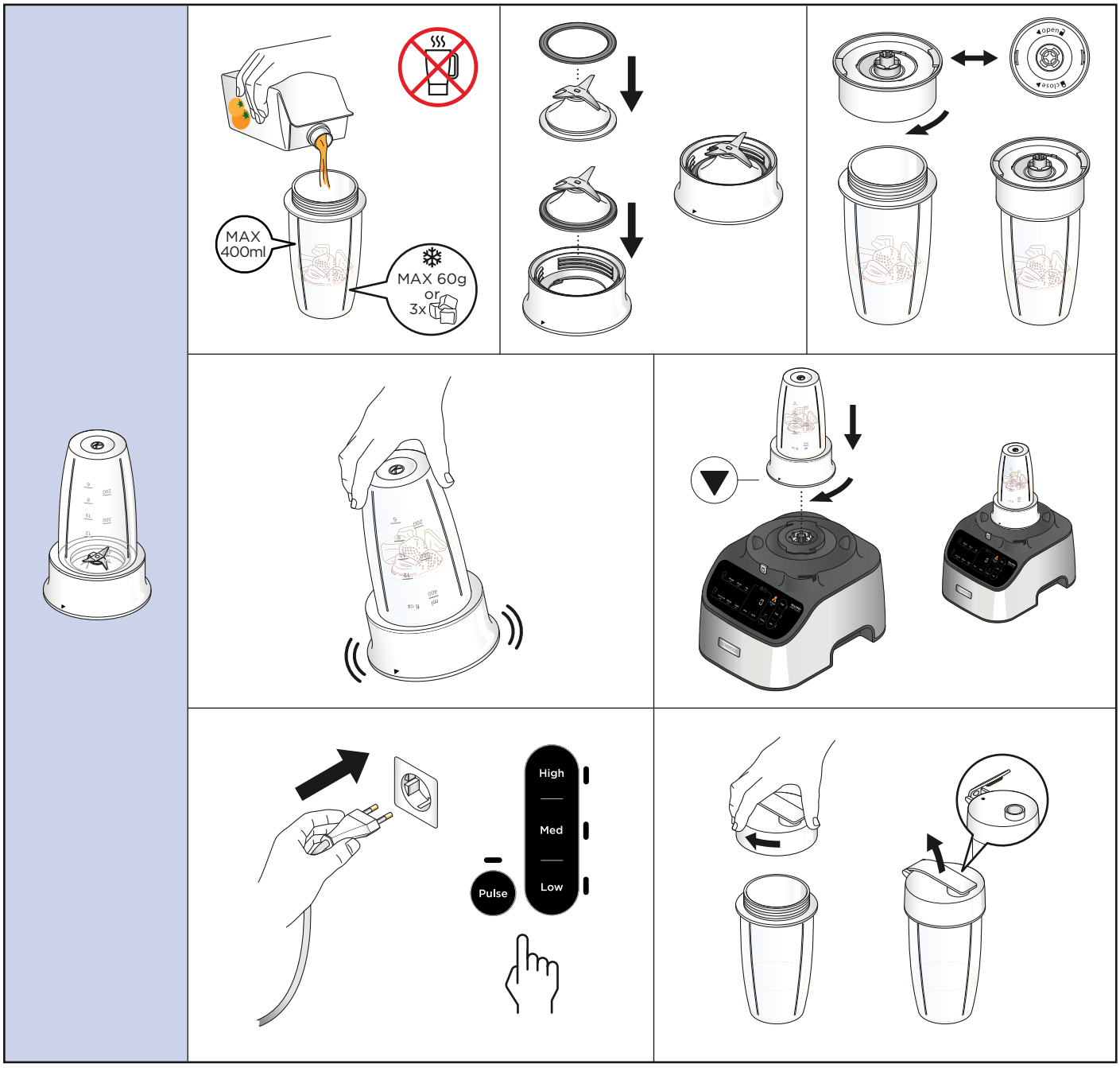
- Najlepsze wyniki uzyskuje się, nie mieląc za jednym razem w młynku więcej niż 50 g przypraw.
- Całe przyprawy znacznie dłużej zachowują aromat niż przyprawy zmielone, dlatego najlepiej jest mielić niewielką ich ilość na raz.
- Pełen aromat i smak przyprawy można wydobyć, prażąc ją w całości przed zmieleniem.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

Tabela zaleceń

		MAX		(sek.)
		50 g	High	30–60
		50 g	High	30–60
		50 g	Pulse	15–30
		30 g	Pulse	5–10
		30 g	Pulse	5–10
		30 g	Pulse	5–10
		40 g	High/Pulse	30–60

Użytkowanie robota kuchennego – blender osobisty

Ilustracje i instrukcja obsługi

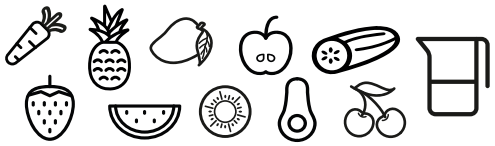


UWAGA
- Nie miksować składników mrożonych bez założonej pokrywki.
- Jeżeli uszczelka będzie uszkodzona lub zostanie niepoprawnie założona, składniki będą wyciekać.

1 W bidonie umieścić składniki (napełniając go do oznaczonego na bidonie poziomu 400 ml).
2 Na zespół ostrzy założyć pierścień uszczelniający, zwracając uwagę na to, by uszczelka była poprawnie włożona w rowki.
3 Trzymając za spód, nałożyć zespół ostrzy na bidon (ostrzami w dół).
4 Przykręcić uchwyt ostrzy do bidonu – przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby go zablokować.
5 Włożyć wtyczkę do gniazdka zasilającego, wybrać wysoką prędkość obrotów (High). Blendować składniki aż do uzyskania jednolitej konsystencji.
6 Nałożyć pokrywkę i przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż się zablokuje.
7 Aby napić się z bidonu, wystarczy otworzyć zakrywkę otworu w pokrywce. Napój można pić prosto z bidonu.

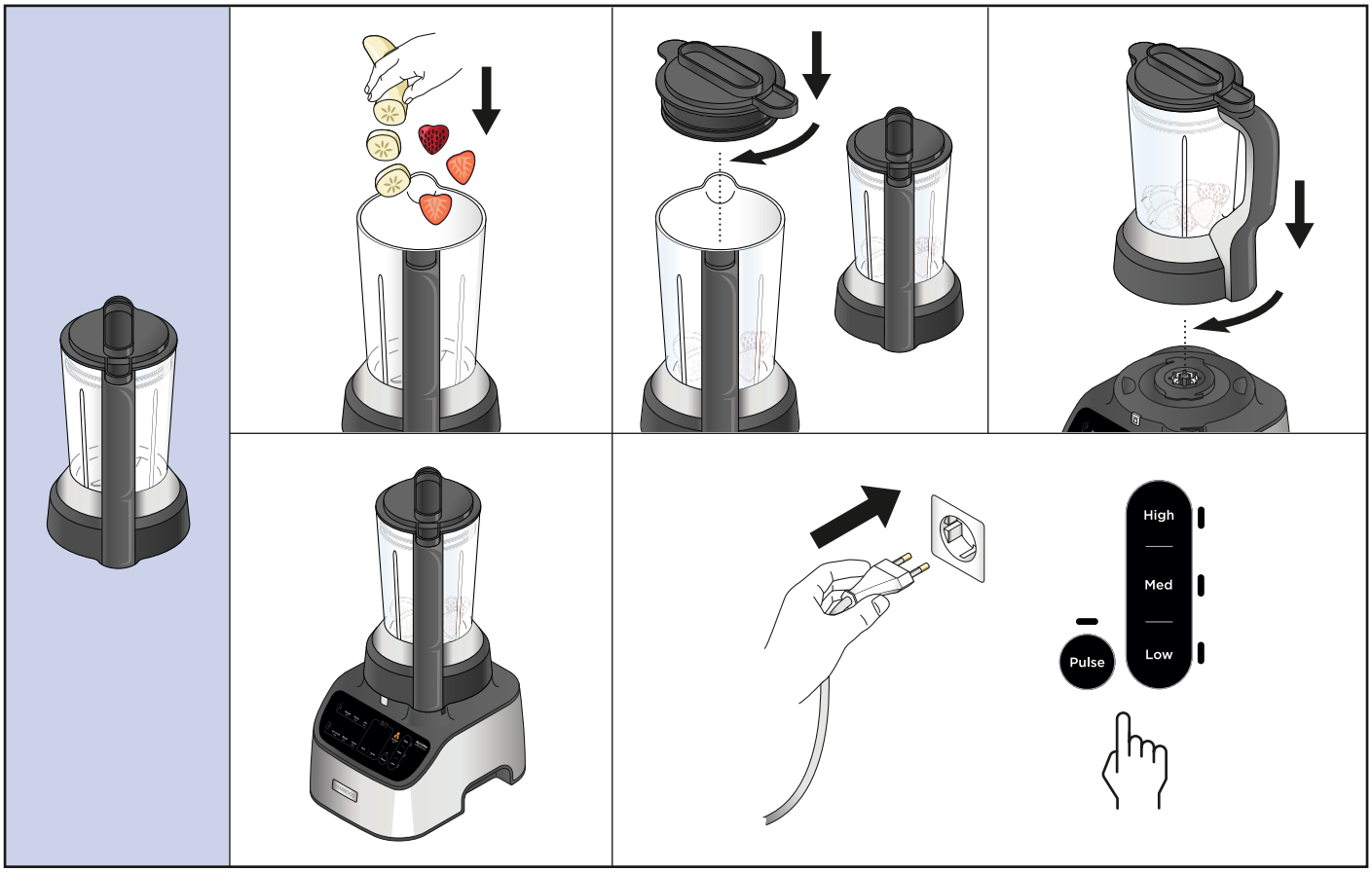
Porady i wskazówki
- Po uzyskaniu żądanej konsystencji napoju miksowanie można kontynuować, używając trybu pracy przerywanej, aby dobrze wymieszać wszystkie składniki.
- Napełnienie bidonu do maksymalnej pojemności (400 ml) daje ok. dwie porcje napoju.
- Jeżeli napój nie ma zostać skonsumowany natychmiast po przygotowaniu, należy go przechowywać w lodówce.
- Aby możliwe było picie przez otwór w pokrywce, napój powinien być wystarczająco rzadki. Rzadszą konsystencję można uzyskać, dodając większą ilość składników płynnych.
- Po wymieszaniu składników konsystencja niektórych napojów pozostaje niejednolita ze względu na znajdujące się w składnikach nasiona lub włókna.
- Składniki niektórych napojów mogą po odstawieniu ponownie się rozdzielić, dlatego napoje te najlepiej wypijać od razu. Napoje, których składniki rozdzieliły się, należy przed wypiciem wymieszać.
- Gdy na bidon założona jest pokrywka z otworem do picia, powinien on zawsze znajdować się w pozycji pionowej.

Tabela zaleceń

		MAX		(sek.)
		400 ml (❄ 60 g)	High	30–60

Użytkowanie robota kuchennego – blender plastikowy

Ilustracje i instrukcja obsługi



UWAGA

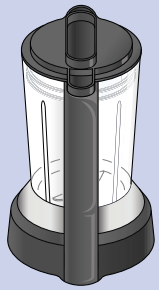
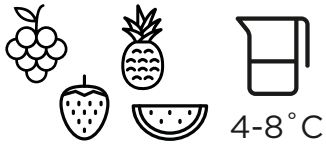
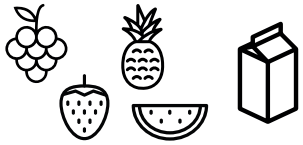
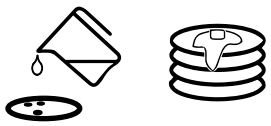
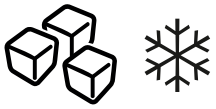
- Urządzenie nie będzie działać, jeśli blender nie zostanie prawidłowo zamocowany w blokadzie bezpieczeństwa.
- Nie zaleca się mielenia przypraw korzennych, ponieważ mogą uszkodzić plastikowe elementy.

1 Składniki umieścić w dzbanku.
2 Na dzbanek założyć pokrywę i przekręcić ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż rozlegnie się kliknięcie.
3 Na podstawie zasilającej zamocować blender i zablokować go, przekręcając zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zablokuje się we właściwym położeniu.
4 Włożyć wtyczkę do gniazdka zasilającego, wybrać wysoką prędkość obrotów (High) i blendować do uzyskania żądanej konsystencji.

Porady i wskazówki

- Przygotowując majonez, w blenderze należy umieścić wszystkie składniki oprócz oleju. Włączyć urządzenie i przez otwór dozownika kroplowego w pokrywie dodawać olej.
- Gęste mieszanki, np. pasztety i sosy typu dip, mogą wymagać zgarniania składników ze ścianek dzbanka. Jeżeli składniki trudno jest rozdrobnić, dodać większą ilość składników płynnych.

Tabela zaleceń

		MAX		(sek.)
	 4-8˚C	1,5 l	High	30– 60
		1 l	High	15–30
		x1 250 g 500 g	High	45–60
		6 (125 g)	Pulse	30

Przepisy

Majonez

4 żółtka
32 g musztardy dijon
350 ml oleju

Sposób przygotowania

1 Do blendera dodać żółtka i musztardę.
2 Blendować na wysokiej prędkości obrotów (High) przez 10 sekund.
3 W czasie pracy blendera przez otwór dozownika kroplowego w pokrywie wlać cały olej.

Przecier dla niemowląt

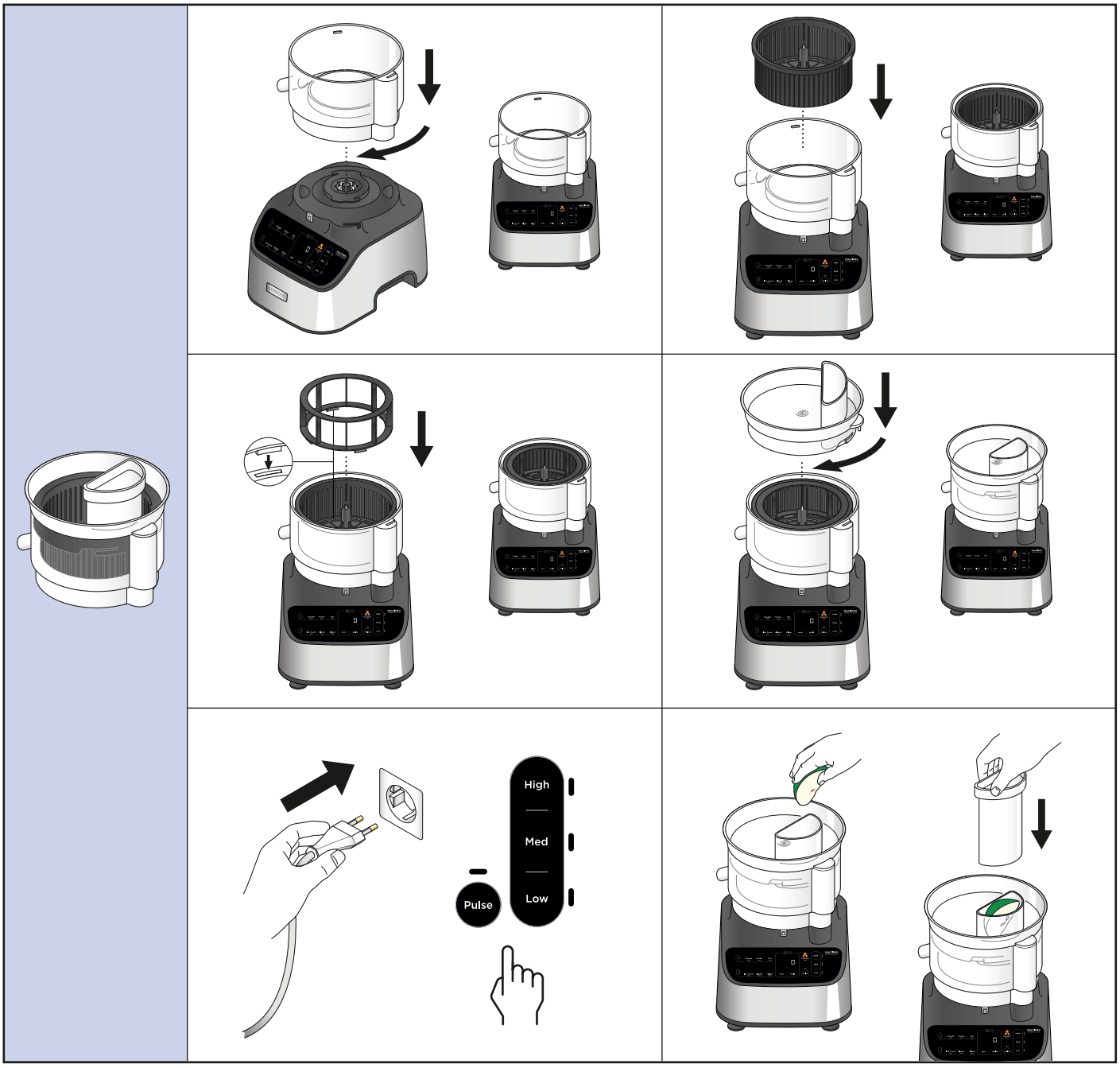
200 g surowej wołowiny (pokrojonej w 2-centymetrową kostkę)
200 g surowej marchewki (pokrojonej w 2-centymetrową kostkę)
200 g ziemniaków (pokrojonych w 2-centymetrową kostkę)

Sposób przygotowania

1 Pokrojoną w kostkę wołowinę umieścić w garnku z wrzącą wodą. Ponownie doprowadzić do wrzenia i gotować przez 1 godzinę.
2 Pokrojoną w kostkę marchewkę i ziemniaki umieścić w osobnym garnku z wrzącą wodą, doprowadzić do wrzenia i gotować przez 30 minut.
3 Odcedzić wołowinę, marchew i ziemniaki, zachowując 250 ml wody z gotowania. Przed obróbką odczekać, aż wołowina, warzywa i woda ostygną do temperatury pokojowej.
4 Wołowinę, marchew i ziemniaki umieścić w blenderze, a następnie dodać zachowaną wodę z gotowania.
5 Blendować na wysokiej prędkości obrotów (High) przez 15 sekund.
6 Zgarnąć składniki z boków i potrząsnąć zawartością blendera.
7 Blendować na wysokich obrotach do uzyskania żądanej konsystencji.

Użytkowanie robota kuchennego – sokowirówka

Ilustracje i instrukcja obsługi



UWAGA

- Sokowirówka nie będzie działać, jeżeli miska lub pokrywa nie zostaną prawidłowo osadzone w blokadach bezpieczeństwa.
- Jeżeli sokowirówka zacznie drgać podczas pracy, wyłączyć urządzenie i opróżnić bęben z miąższu. (Drganie sokowirówki spowodowane jest przez nierównomiernie rozkładający się miąższ.)
- Niektóre bardzo twarde składniki mogą spowodować spowolnienie pracy lub całkowite zatrzymanie się sokowirówki. Należy wtedy wyłączyć urządzenie i odblokować filtr.
- Podczas pracy regularnie wyłączać urządzenie i opróżniać zbiornik z miąższu.

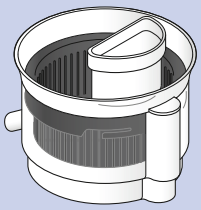
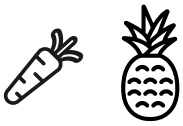
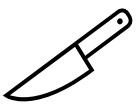
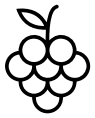
1 Zamocować miskę sokowirówki na podstawie zasilającej i przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do chwili, aż się zablokuje – przy prawidłowo założonej misce dziobek powinien znajdować się po lewej stronie.
2 Oddzielacz miąższu umieścić w bębnie filtra, pamiętając, by wypustki wpasowały się w nacięcia w spodzie bębna.
3 Zamocować bęben filtra.
4 Zamocować pokrywę nasadki – przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do chwili, aż się zablokuje.
5 Pod otwór wylotowy sokowirówki podstawić odpowiedniej wielkości dzbanek lub szklankę.
6 Składniki pokroić na kawałki takiej wielkości, by zmieściły się do podajnika.
7 Włożyć wtyczkę do gniazdka zasilającego, wybrać wysoką prędkość obrotów (High) i za pomocą popychacza równomiernie popychać składniki do podajnika. Do podajnika nie wolno wkładać palców. Przed dodaniem kolejnych zaczekać, aż składniki w podajniku zostaną całkowicie rozdrobnione.

- Po dodaniu ostatniego kawałka pozostawić sokowirówkę włączoną przez kolejne 30 sekund, aby zebrać cały sok z bębna.

Porady i wskazówki

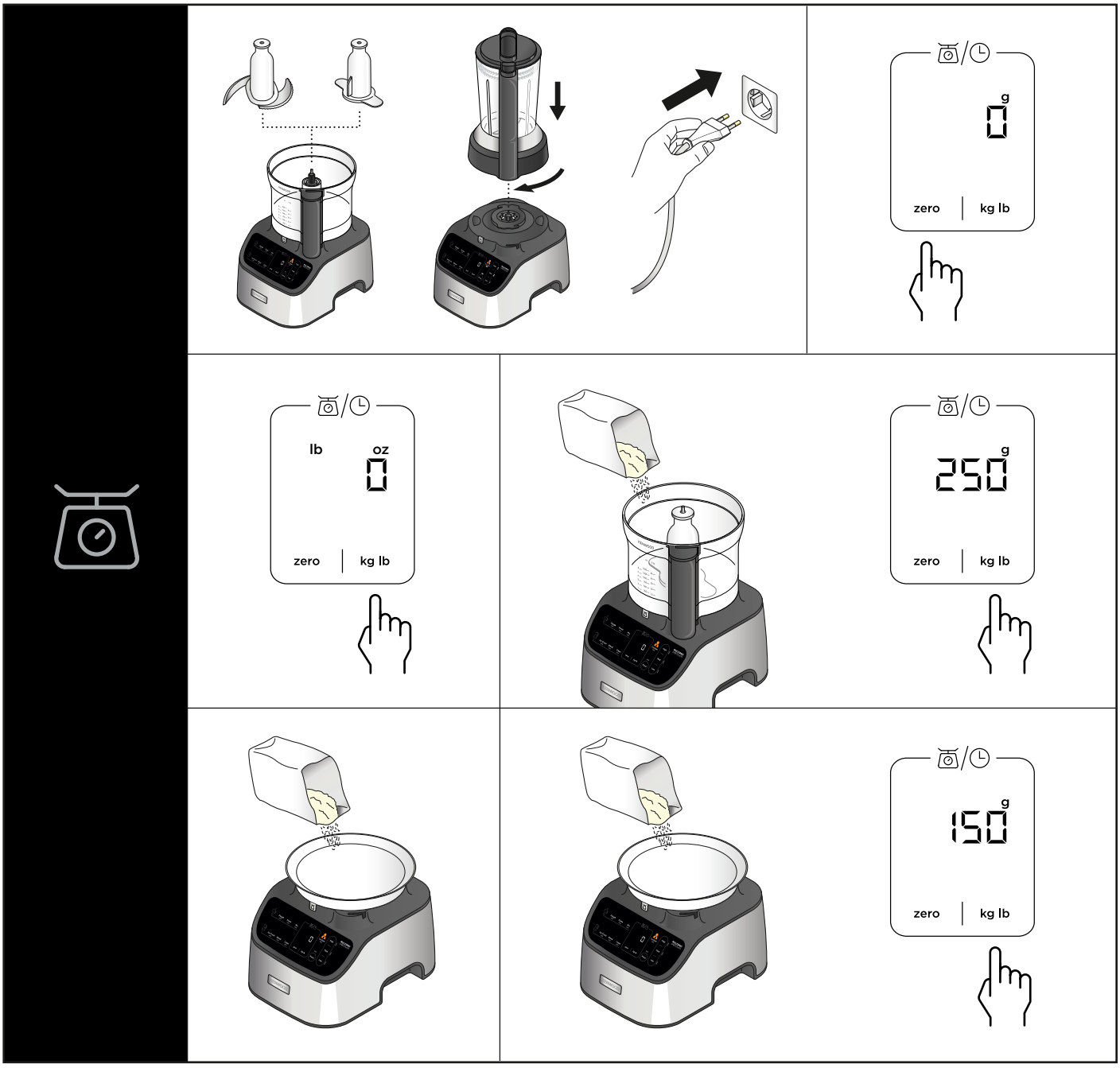
- Przed wyciskaniem soku z owoców usunąć pestki (np. z papryki, melona, śliwek) oraz twardą skórę (np. z melona, ananasa). Jabłek i gruszek nie trzeba obierać ani usuwać z nich gniazd nasiennych.
- Używane owoce i warzywa powinny być świeże i jędrne.

Tabela zaleceń

			MAX		(sek.)
		2.5 x 4 cm	600 g	High	60–120
		1/2	600 g	High	60–120
		 1/4	600 g	High	60–120
			600 g	High	60–120

Waga

Ilustracje i instrukcja obsługi



UWAGA

- Robot został wyposażony we wbudowaną wagę, umożliwiającą ważenie składników bezpośrednio w misce lub dzbanku blendera.
- Maksymalne obciążenie wagi wynosi 3 kg.
- Wyświetlacz nie pokaże wagi dodatkowych składników dodanych do podajnika w trakcie pracy urządzenia.
- Wyświetlacz można wyłączyć ręcznie, naciskając przycisk ZERO i przytrzymując go przez kilka sekund.

1 Przed dodaniem składników na podstawę zasilającą należy założyć miskę, wyjmowany wał napędowy i nasadkę lub dzbanek blendera.
2 Podłączyć urządzenie do prądu – na wyświetlaczu pojawi się napis 00:00.
3 Nacisnąć przycisk ZERO raz – wyświetlacz zacznie się świecić.
4 Wcisnąć przycisk kg/lb, aby wybrać jednostkę (gramy lub uncje). Po włączeniu urządzenie automatycznie wybiera ustawienie kg/g.

- Urządzenie waży skokowo co 1 g, dlatego też zaleca się odmierzanie niewielkich ilości składników za pomocą łyżki stołowej/łyżeczki.
- Aby wyzerować wagę, jednokrotnie wcisnąć przycisk ZERO.

5 Zważyć składniki, wsypując je bezpośrednio do miski lub dzbanka.
6 Po zważeniu wszystkich składników zamocować pokrywkę i wybrać prędkość obrotów, aby uruchomić malakser.

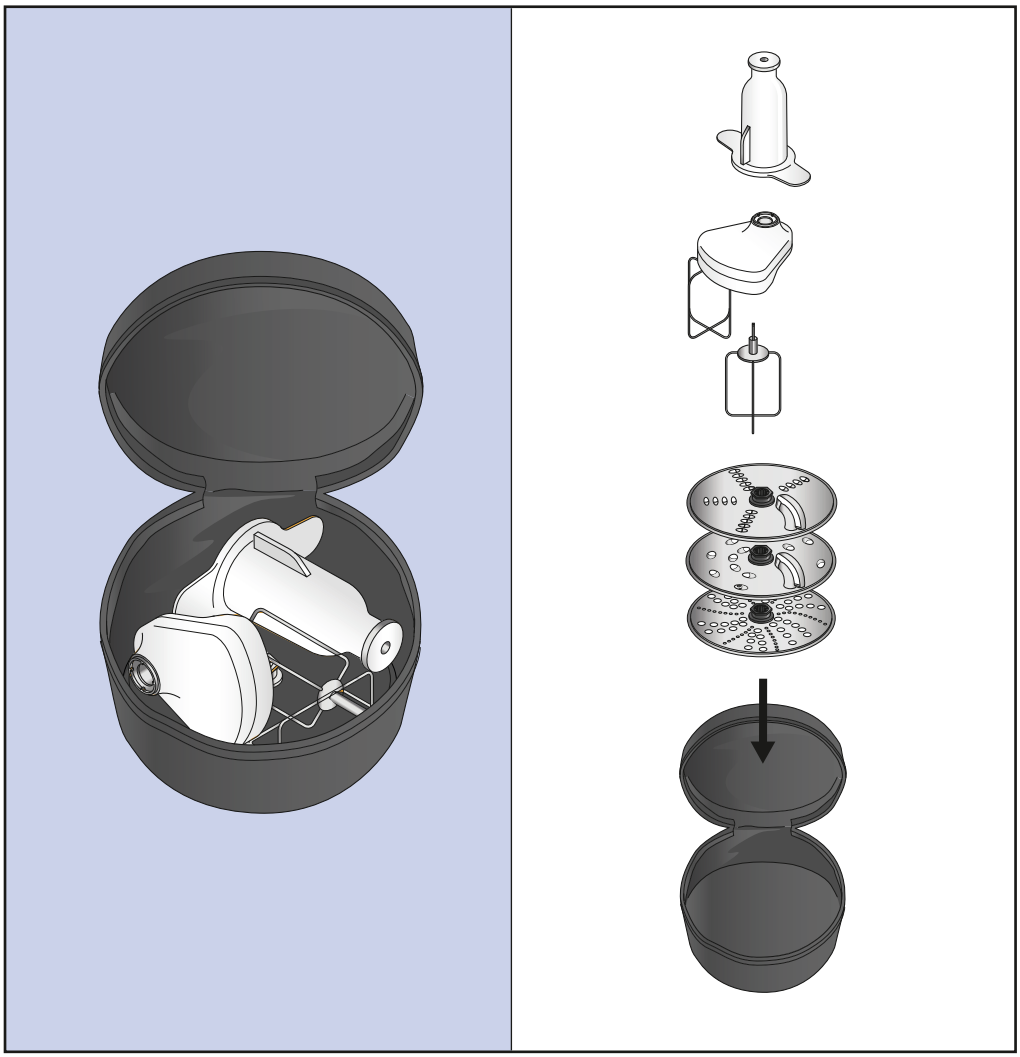
Szala

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

7 Aby użyć wagi, na podstawę zasilającą założyć szalę i przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować. Następnie należy postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punktach 2-4 w części pt. „Użytkowanie wagi".

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

Etui do przechowywania (jeśli załączono w zestawie)



- Tarcze, podwójną trzepaczkę i końcówkę do zagniatania ciasta przechowywać w etui.
- Ze względów bezpieczeństwa nieużywany zespół ostrzy należy przechowywać w głównej misce, a nie w etui.

Serwis i punkty obsługi klienta

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

- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.

Uwagi dotyczące prawidłowego usuwania produktu.
Na koniec okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać do odpadów miejskich. Można go dostarczyć do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Robot nie działa.	Brak prądu. Miska jest nieprawidłowo zamocowana na podstawie zasilającej.	Sprawdzić, czy robot jest podłączony do prądu. Sprawdzić, czy miska jest poprawnie założona, a uchwyt miski znajduje się z przodu po prawej stronie.
	Pokrywa miski nie jest poprawnie zablokowana.	Sprawdzić, czy blokada bezpieczeństwa jest poprawnie zamocowana w okolicy uchwytu. **Robot nie będzie działać, jeżeli miska i pokrywa nie zostały prawidłowo zamocowane.**
	Wyjmowany wał napędowy ⑤ nie jest zamocowany na podstawie zasilającej.	Wyjmowany wał napędowy ⑤ zamocować na podstawie zasilają-cej przed zamocowaniem miski. Mieszadła i nasadki nie będą działać, jeżeli wał napędowy nie będzie zamocowany.
Blender, blender osobisty lub młynek nie działa.	Blender, blender osobisty lub młynek nie został poprawnie zablokowany na miejscu.	Blender, pokrywa blendera, blender osobisty ani młynek nie będą działać, jeżeli nie zostaną prawidłowo zamocowane w blokadzie bezpieczeństwa.
	Blender, blender osobisty lub młynek nie został poprawnie złożony.	Sprawdzić, czy zespół ostrzy jest mocno dokręcony do szklanego dzbanka, bidonu lub pojemnika.
Robot zatrzymuje się w czasie pracy.	Urządzenie jest przeciążone/ przekroczono maksymalną pojemność.	Sprawdzić w tabeli zaleceń, ile wynosi maksymalna dozwolona ilość dla danych składników.
	Pokrywa jest odblokowana.	Sprawdzić, czy pokrywa została prawidłowo zablokowana.
Blender osobisty lub młynek wielofunkcyjny jest nieszczelny – składniki wyciekają przez podstawę zespołu ostrzy.	Uszczelka nie została założona. Uszczelka została nieprawidłowo założona. Uszczelka jest uszkodzona.	Sprawdzić, czy uszczelka została prawidłowo założona i czy nie jest uszkodzona. Informacje na temat tego, gdzie można zakupić zapasową uszczelkę, znajdują się w części pt. „Serwis i punkty obsługi klienta”.
Urządzenie jest niestabilne/ mocno wibruje i porusza się.	Miksowane są owoce lub składniki o kleistej konsystencji, np. daktyle. Wybrana prędkość obrotów jest zbyt niska.	Aby uzyskać optymalne wyniki, najpierw użyć trybu pracy przerywanej (Pulse), aby rozdrobnić składniki, a następnie kontynuować na wysokiej prędkości obrotów (High).
Końcówki/nasadki nie funkcjonują prawidłowo.	Zob. wskazówki w części dotyczącej użytkowania danej końcówki/nasadki. Sprawdzić, czy nasadka została prawidłowo zmontowana.	
Funkcja ważenia		
Waga nie jest wyświetlana na ekranie.	Wyświetlacz pokazuje odczyt ujemny z powodu niewyzerowania wyświetlacza i nieusunięcia z szali składników albo zdjęcia miski/pokrywki/nasadki.	Należy albo wyzerować wyświetlacz, albo ponownie położyć na szali brakujące składniki lub ponownie zamocować miskę/pokrywkę/nasadkę.
	Waga ważonego składnika jest za mała.	W celu zważenia bardzo małych ilości korzystać z łyżeczki lub łyżki.
Zmiana wagi na wyświetlaczu.	W trakcie pracy podstawa zasilająca była przesuwana.	Przed ważeniem urządzenie należy umieścić na suchej i płaskiej powierzchni. Podczas pracy wagi podstawy zasilającej nie należy przesuwać. Przed przystąpieniem do ważenia kolejnych składników wyzerować wyświetlacz.
Ekran wyświetlacza jest wyłączony.	Podstawa zasilająca odłączona od prądu.	Podłączyć wtyczkę urządzenia do gniazda.
	Wyświetlacz wyłączy się automatycznie, jeżeli przez pięć minut będzie na nim wyświetlana ta sama wartość.	Wcisnąć przycisk ZERO raz – wyświetlacz zacznie się świecić.
Na ekranie wyświetlany jest napis [0 – Ld].	Waga jest przeciążona.	Nie wolno przekraczać maksymalnego obciążenia wagi, wynoszącego 3 kg.
	Na podstawę zasilającą zadziałano przy użyciu zbyt dużej siły.	Podstawy zasilającej nie należy poddawać działaniu zbyt dużej siły, ponieważ może to spowodować uszkodzenie czujnika wagi.
Na ekranie wyświetlacza będzie migać symbol -----.	Blokady nie zaskoczyły.	Sprawdzić, czy blokady w pełni zaskoczyły.
Wyjaśnienie kodów błędu		
E12	Usterka czujnika wagi	Wyłączyć urządzenie. Pozostawić na 30 sekund, a następnie ponownie włączyć. Jeżeli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktować się z punktem serwisowym.
E41	Błąd wykrywania prędkości silnika	
E49	Błąd komunikacji	

Ελληνικά

- Ασφάλεια 627- 628
- Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα 628
- Φροντίδα και καθαρισμός 629
- Κατάλογοεξαρτημάτων 630-632
- Πώςχρησιμοποιούνται τα προεπιλεγμένα προγράμματά σας 633-638
  - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης 633-636
  - Πίνακας συνιστώμενης χρήσης 637
  - Συνταγή 638
- Πρόγραμμα προσαρμογής 639-640
- Πώς να χρησιμοποιείτε τον επεξεργαστή τροφίμων σας – Λεπίδα μαχαιριού, Εργαλείο ζύμης και Διπλό αναδευτήρι 641-644
  - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης 641-642
  - Πίνακας συνιστώμενης χρήσης 643
  - Συνταγές 644
- Πώς να χρησιμοποιείτε τον επεξεργαστή τροφίμων 644-645
  - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης 644-645
  - Πίνακας συνιστώμενης χρήσης 645
- Πώς να χρησιμοποιείτε τον επεξεργαστή τροφίμων σας – Εξάρτημα Express Dice 646-647
  - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης 646-647
  - Πίνακας συνιστώμενης χρήσης 647
- Πώς να χρησιμοποιείτε τον επεξεργαστή τροφίμων σας – Εξάρτημα Express Serve 648-649
  - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης 648-649
  - Πίνακας συνιστώμενης χρήσης 649
- Πώς να χρησιμοποιείτε τον επεξεργαστή τροφίμων σας – Λεμονοστείφτης 650
  - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης 650
  - Πίνακας συνιστώμενης χρήσης 650
- Πώς να χρησιμοποιείτε τον επεξεργαστή τροφίμων σας – Γυάλινος μύλος 651-652
  - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης 651
  - Πίνακας συνιστώμενης χρήσης 651
  - Συνταγή 652
- Πώς να χρησιμοποιείτε τον επεξεργαστή τροφίμων σας – Πλαστικός μύλος 652-653
  - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης 652
  - Πίνακας συνιστώμενης χρήσης 653
- Πώς να χρησιμοποιείτε τον επεξεργαστή τροφίμων σας – Μύλος αλέσματος 653-654
  - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης 653-654
  - Πίνακας συνιστώμενης χρήσης 654
- Πώς να χρησιμοποιείτε τον επεξεργαστή τροφίμων σας – Ατομικό μπλέντερ 655-656
  - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης 655-656
  - Πίνακας συνιστώμενης χρήσης 656
- Πώς να χρησιμοποιείτε τον επεξεργαστή τροφίμων σας – Πλαστικό μπλέντερ 657-658
  - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης 657
  - Πίνακας συνιστώμενης χρήσης 658
  - Συνταγές 658

- Πώς να χρησιμοποιείτε τον επεξεργαστή τροφίμων σας - Αποχυμωτής 659-660
  - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης 659-660
  - Πίνακας συνιστώμενης χρήσης 660
- Πώς να χρησιμοποιείτε τον επεξεργαστή τροφίμων σας - Λειτουργία ζυγίσματος 661-662
  - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης 661
- Θήκη αποθήκευσης 662
- Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών 663
- Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων 664

Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τις ετικέτες και την προστατευτική μεμβράνη.
- Εάν το βύσμα ή το καλώδιο υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την Kenwood ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό της Kenwood προκειμένου να αποφευχθεί ενδεχόμενος κίνδυνος.
- **ΜΗΝ** αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες. Οι λεπίδες και οι δίσκοι είναι πολύ κοφτερά, να τα χειρίζεστε με προσοχή. Να κρατάτε πάντα τη συσκευή από τη λαβή στο επάνω μέρος, μακριά από την κοφτερή πλευρά, κατά τον χειρισμό των κοφτερών λεπίδων, το άδειασμα του μπολ και τον καθαρισμό.
- **ΜΗΝ** επεξεργάζεστε καυτά υλικά.
- **Προσέξτε** όταν βάζετε καυτό υγρό στον επεξεργαστή τροφίμων ή στο μπλέντερ, καθώς μπορεί να εκτοξευτεί από τη συσκευή λόγω απότομης δημιουργίας ατμού.
- **Ποτέ μην αφήνετε** τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη.
- **Μην** υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες που αναγράφονται στον πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων.
- **Μην** χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας για διάστημα μεγαλύτερο από αυτά που προσδιορίζονται παρακάτω, χωρίς να την αφήνετε να «ξεκουραστεί» για κάποια ώρα. Η συνεχής επεξεργασία για μεγαλύτερα διαστήματα μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή.

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

- **Μη** σηκώνετε ή μεταφέρετε τον επεξεργαστή από τη λαβή, καθώς μπορεί να σπάσει και να προκληθεί τραυματισμός.
- Αφαιρείτε **πάντα** τη λεπίδα μαχαιριού πριν αδειάσετε το περιεχόμενο του μπολ.
- Προσέξτε να μην βάζετε τα χέρια σας ή σύνεργα μέσα στο μπολ του επεξεργαστή και στην κανάτα του μπλέντερ, ενόσω η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος. Εάν πρέπει να πιέσετε τα τρόφιμα, χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο σύνεργο, όπως η σπάτουλα.
- Να απενεργοποιείτε **πάντα** τη συσκευή και να την αποσυνδέετε από την παροχή ρεύματος, όταν δεν την επιβλέπετε και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
- Μην χρησιμοποιείτε **ποτέ** τα δάχτυλά σας για να ωθήσετε τα τρόφιμα προς τα κάτω στο σωλήνα τροφοδοσίας. Να χρησιμοποιείτε πάντα τον ωστήρα που παρέχεται.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Προτού αφαιρέσετε το καπάκι από το μπολ, το μπλέντερ ή τον μύλο από τη μονάδα μοτέρ:
  - διακόψτε τη λειτουργία της μονάδας,
  - περιμένετε έως ότου το εξάρτημα/οι λεπίδες σταματήσουν εντελώς,
  - προσέξτε να μην ξεβιδώσετε τη γυάλινη κανάτα/τη φιάλη του μπλέντερ ή το δοχείο/το καπάκι του μύλου από τη διάταξη λεπίδων.
- **Μην** χρησιμοποιείτε το καπάκι για να θέσετε σε λειτουργία τον επεξεργαστή. Για να σταματήσετε τη λειτουργία της συσκευής, πατήστε είτε την τελευταία ταχύτητα που επιλέχτηκε είτε οποιοδήποτε κουμπί προεπιλογής ή οποιοδήποτε από τα κουμπιά ζυγίσματος.
- Εάν ασκηθεί υπερβολική δύναμη στον μηχανισμό ενδοασφάλειας, αυτή η συσκευή θα υποστεί ζημιά και ενδέχεται να προκληθεί τραυματισμός.
- Μην χρησιμοποιείτε **ποτέ** μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- Μην χρησιμοποιείτε **ποτέ** συσκευή που έχει υποστεί βλάβη. Στείλτε την για έλεγχο ή επισκευή: βλ. ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- Μην αφήνετε **ποτέ** να βραχούν η μονάδα μοτέρ, το καλώδιο ή το φις.
- **Μην** αφήνετε το καλώδιο ρεύματος να κρέμεται από την άκρη τραπεζιού ή πάγκου εργασίας, ούτε να έρχεται σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη πείρας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δεν θα φέρει καμία ευθύνη εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με ακατάλληλο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.
- Η κακή χρήση του επεξεργαστή, του μπλέντερ ή του μύλου μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Η μέγιστη τιμή βασίζεται στο εξάρτημα μίνι κόφτη/μύλου που δέχεται το μεγαλύτερο φορτίο. Τα υπόλοιπα εξαρτήματα ενδέχεται να καταναλώνουν λιγότερη ισχύ.

Ασφαλής χρήση του μπλέντερ/ατομικού μπλέντερ

- **ΜΗΝ** επεξεργάζεστε ζεστά υλικά.
- **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ:** Θα πρέπει να αφήνετε τα καυτά υλικά να κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου, προτού τα τοποθετήσετε στην κανάτα/στη φιάλη ή τα αναμείξετε.
- Να είστε **πάντα** προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τη διάταξη λεπίδων και να αποφεύγετε την επαφή με την αιχμή των λεπίδων όταν τις καθαρίζετε.
- Να χρησιμοποιείτε το μπλέντερ μόνον όταν το καπάκι είναι στη θέση του.
- Μην θέτετε **ποτέ** το μπλέντερ σε λειτουργία όταν είναι άδειο.

- Συνταγές για smoothie – μην αναμειγνύετε ποτέ παγωμένα υλικά που έχουν στερεοποιηθεί λόγω της ψύξης, σπάστε τα σε κομμάτια προτού τα προσθέσετε στην κανάτα/στη φιάλη.

Ασφαλής χρήση του ατομικού μπλέντερ
- Να χρησιμοποιείτε τη φιάλη μόνο με τη διάταξη λεπίδων που παρέχεται.
- **Ποτέ** μην πίνετε ζεστά υγρά κατευθείαν από τη φιάλη.
- Όταν πίνετε από το καπάκι, φροντίζετε το ρόφημα να έχει ομοιόμορφη, ρευστή υφή. Πιθανόν να χρειαστεί να πειραματιστείτε μέχρις ότου πετύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα, ειδικά, όταν χτυπάτε σκληρά ή άγουρα προϊόντα, καθώς ορισμένα υλικά ενδέχεται να μην έχουν πολτοποιηθεί.
- **Μην** αναμειγνύετε παγωμένα συστατικά ή παγάκια χωρίς υγρό.
- **Ποτέ** μην αναμειγνύετε στεγνά υλικά (π.χ. μπαχαρικά, ξηροί καρποί) και μη χρησιμοποιείτε άδειο το Μπλέντερ.
- **Ποτέ** μην προσαρμόζετε τη διάταξη λεπίδων στη μονάδα μοτέρ, χωρίς να έχετε τοποθετήσει τη φιάλη.

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

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

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

Αποχυμωτής
- Μην χρησιμοποιείτε τον αποχυμωτή εάν το φίλτρο, το καπάκι αποχυμωτή ή το μπολ είναι κατεστραμμένα ή έχουν ορατές ρωγμές.
- Οι λεπίδες κοπής στη βάση του κυλίνδρου του φίλτρου είναι πολύ κοφτερές, προσέξτε κατά το χειρισμό και τον καθαρισμό του κυλίνδρου.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τον ωστήρα που παρέχεται. Μην βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα προτού αποφράξετε τον σωλήνα τροφοδοσίας.
- Προτού αφαιρέσετε το καπάκι, θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και περιμένετε έως ότου το φίλτρο σταματήσει να κινείται.

Εξάρτημα κοπής και δίσκοι Express Dice/Express Serve
- Το πλέγμα και οι δίσκοι κοπής είναι πολύ αιχμηροί. Να τους χειρίζεστε με προσοχή κατά την προσαρμογή, την αφαίρεση και τον καθαρισμό. Να κρατάτε πάντα τη συσκευή από τη λαβή, μακριά από την κοφτερή πλευρά, κατά τον χειρισμό των κοφτερών λεπίδων, το άδειασμα του μπολ και τον καθαρισμό.
- Μην χρησιμοποιείτε **ποτέ** τα δάχτυλά σας για να ωθήσετε τα τρόφιμα προς τα κάτω στο σωλήνα τροφοδοσίας. Χρησιμοποιείτε μόνο τον ωστήρα που παρέχεται.
- **Μην** ασκείτε υπερβολική δύναμη για να σπρώξετε τα τρόφιμα προς τα κάτω στο σωλήνα τροφοδοσίας – μπορεί να προκληθεί ζημιά στο εξάρτημά σας.
- Προτού αφαιρέσετε το καπάκι, να απενεργοποιείτε τη συσκευή και να περιμένετε έως ότου ο δίσκος σταματήσει εντελώς να περιστρέφεται.
- **Μην** ρίχνετε καυτά υγρά στον σωλήνα τροφοδοσίας.
- **Μην** επεξεργάζεστε κατεψυγμένα τρόφιμα.

Express Serve
- **Αποφεύγετε** την επαφή με κινούμενα μέρη. Μην βάζετε τα δάχτυλά σας στο άνοιγμα στομίου τροφίμων.
- **Μην** το χρησιμοποιείτε μαζί με το Εξάρτημα κοπής σε κύβους ή τους Δίσκους, χωρίς να προσαρμόσετε τον περιστρεφόμενο δίσκο. Εάν δεν τοποθετηθεί ο περιστρεφόμενος δίσκος, τα τρόφιμα θα συσσωρευτούν κάτω από τον δίσκο και δεν θα βγαίνουν από το στόμιο εξόδου τροφίμων, με αποτέλεσμα να προκληθεί βλάβη στο εξάρτημά σας.
- Ο λεμονοστείφτης δεν είναι σχεδιασμένος για να χρησιμοποιείται με το Express Serve. Χρησιμοποιείτε πάντα τον λεμονοστείφτη με το κυρίως μπολ.

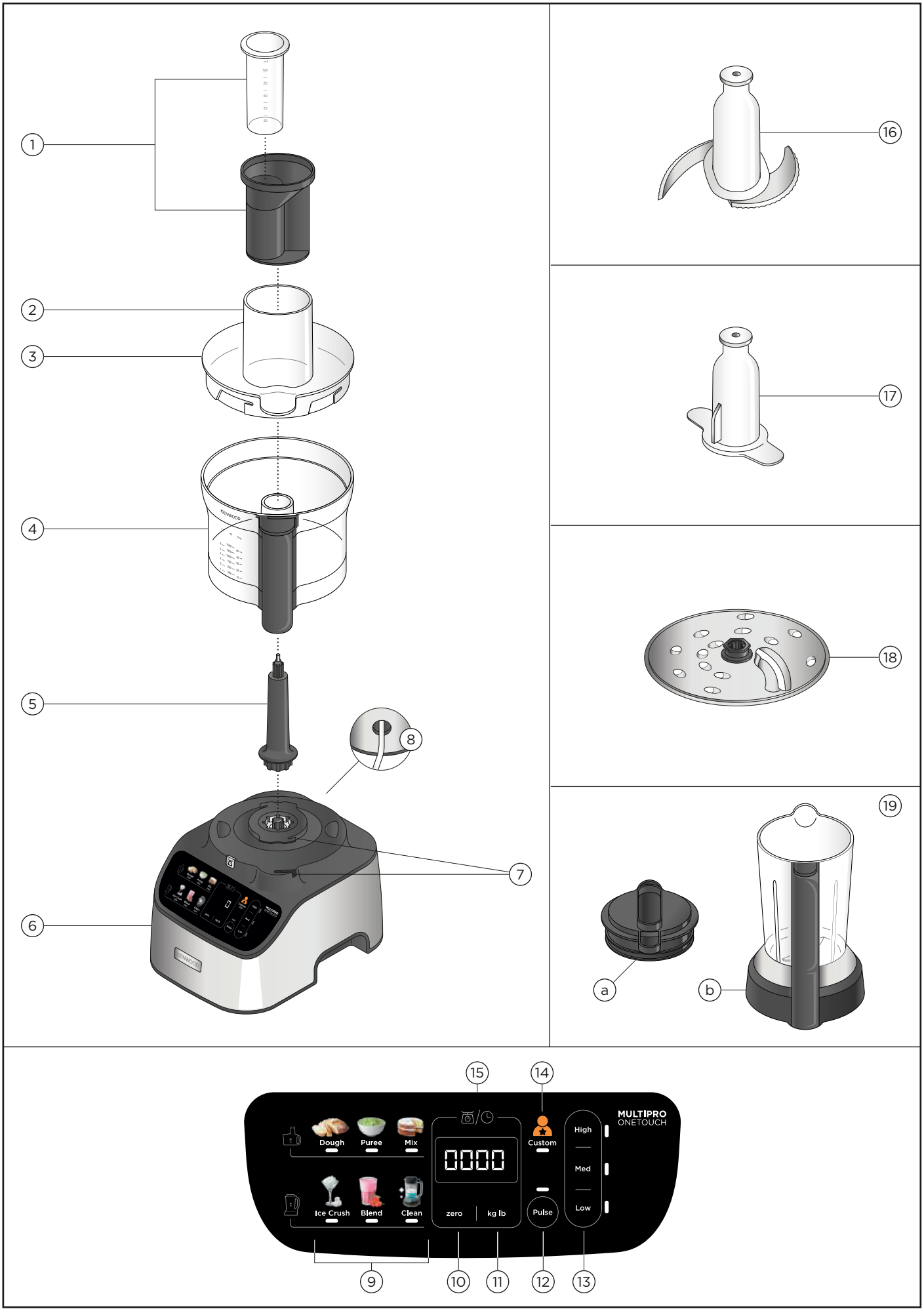
Κατανάλωση ρεύματος
- Αυτόματη μετάβαση σε λειτουργία αναμονής μετά από: 12 λεπτά.
- Λειτουργία αναμονής: 0,3 W.

Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα
- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ρεύματος είναι ίδια με αυτή που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τον Κανονισμό ΕΚ 1935/2004 σχετικά με τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

Φροντίδα και καθαρισμός

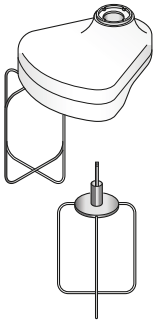
- Πριν από τον καθαρισμό, διακόψτε τη λειτουργία της μονάδας και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Σπρώξτε το καλώδιο που περισσεύει στον χώρο αποθήκευσης καλωδίου, στο πίσω μέρος της μονάδας μοτέρ.
- Σκουπίστε τη μονάδα μοτέρ και την κεφαλή αναδευτήρα με υγρό πανί (μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά προϊόντα) και μετά στεγνώστε. Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή της ενδοασφάλειας δεν έχει υπολείμματα τροφών.
- **Μην** βυθίζετε σε νερό τη μονάδα μοτέρ, την κεφαλή αναδευτήρα ή τις διατάξεις λεπίδας.
- Το μπολ, το καπάκι, ο ωστήρας και όλα τα εξαρτήματα/εργαλεία εκτός από τις διατάξεις λεπίδας και την κεφαλή αναδευτήρα είναι κατάλληλα για πλύσιμο στο χέρι και στο πλυντήριο πιάτων.
- Πρέπει να καθαρίζετε με βουρτσάκι τις διατάξεις λεπίδας και να τις ξεπλένετε με τρεχούμενο νερό.
- Μπλέντερ με ενσωματωμένες λεπίδες – **Μην** πλένετε στο πλυντήριο πιάτων ούτε να βυθίζετε στο νερό τη βάση του μπλέντερ. Γεμίστε με ζεστό νερό, τοποθετήστε το καπάκι και, στη συνέχεια, θέστε τη συσκευή σε λειτουργία για 20-30 δευτερόλεπτα ή χρησιμοποιήστε το προεπιλεγμένο πρόγραμμα καθαρισμού. Αδειάστε και μετά ξεπλύνετε. Εάν είναι ακόμα λερωμένο, χρησιμοποιήστε βούρτσα. Σκουπίστε και αφήστε να στεγνώσει.
- Απενεργοποιείτε και αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή προτού την καθαρίσετε.
- Να χειρίζεστε με προσοχή τις λεπίδες και τους δίσκους κοπής – είναι εξαιρετικά κοφτερά.
- Κάποιες τροφές μπορεί να προκαλέσουν αλλοίωση του χρώματος του πλαστικού. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό και δεν έχει βλαβερές συνέπειες για το πλαστικό ούτε θα επηρεάσει τη γεύση του φαγητού. Για να αφαιρέσετε το αλλοιωμένο χρώμα, τρίψτε με ένα πανί εμποτισμένο με φυτικό λάδι.

Κατάλογος εξαρτημάτων

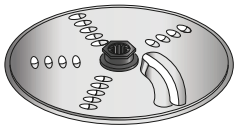


Εάν παρέχεται

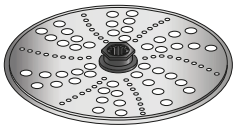
20



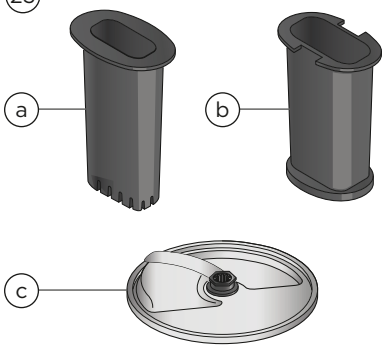
21



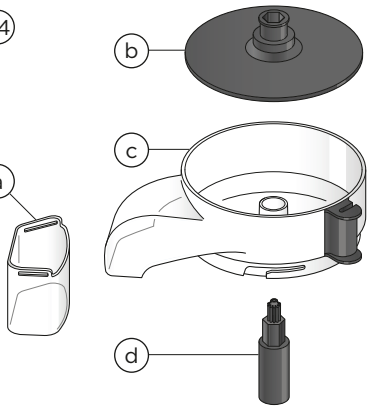
22



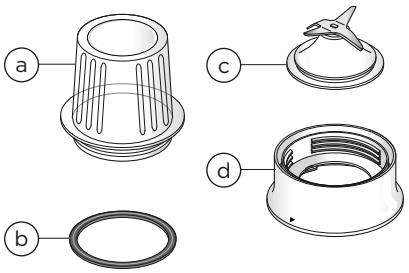
23



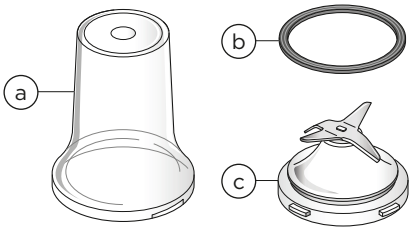
24



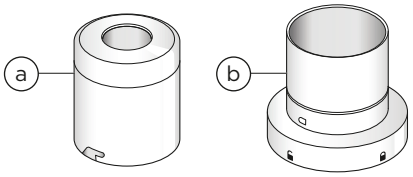
25



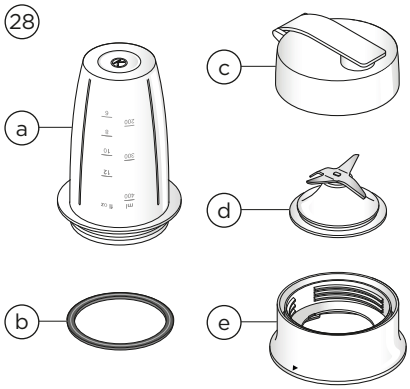
26



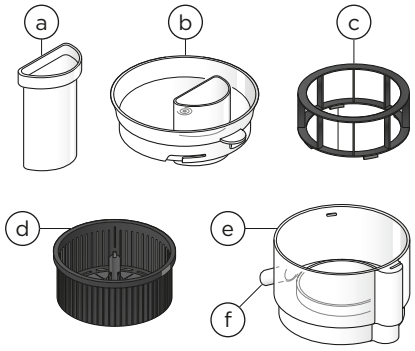
27



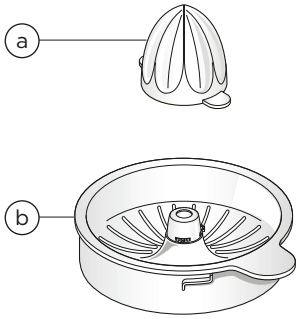
28



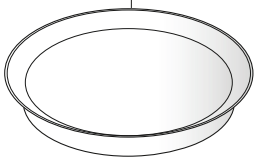
29



30



31



32

33

Επεξήγηση συμβόλων

Επεξεργαστής - Express Prep

① Ωστήρες
② Σωλήνας τροφοδοσίας
③ Καπάκι
④ Μπολ
⑤ Αποσπώμενος κινητήριος άξονας
⑥ Μονάδα μοτέρ
⑦ Ενδοασφάλεια προστασίας
⑧ Χώρος αποθήκευσης καλωδίου (στο πίσω μέρος)
⑨ Κουμπί ελέγχου προεπιλεγμένων προγραμμάτων
⑩ Κουμπί Zero (μηδενισμού)
⑪ Κουμπί kg/lb
⑫ Κουμπί ελέγχου Pulse (λειτουργίας παλμικής κίνησης)
⑬ Κουμπί ελέγχου ταχύτητ
⑭ Κουμπί ελέγχου προσαρμογής προγράμματος Custom
⑮ Οθόνη

Στάνταρ εξαρτήματα

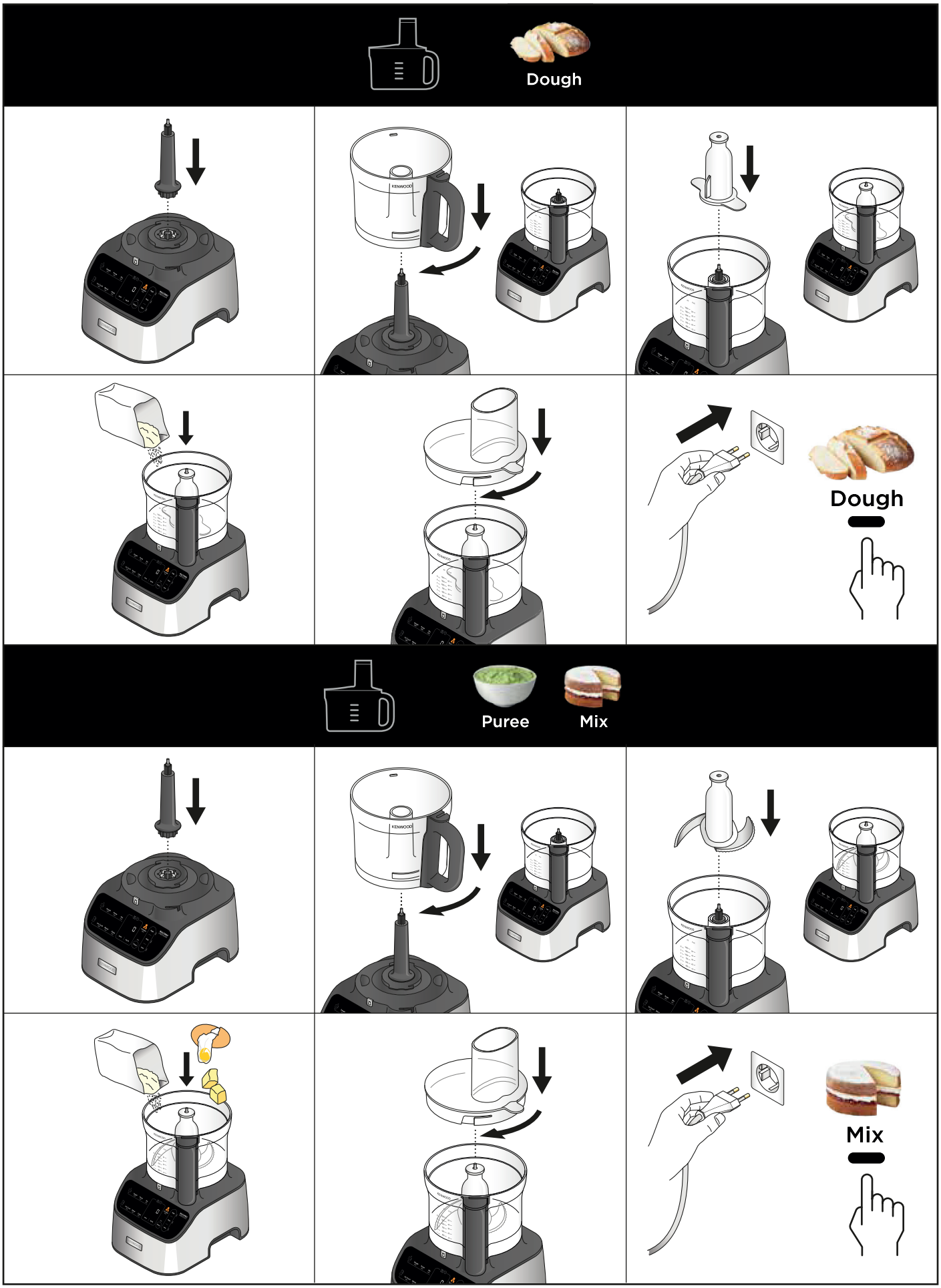
⑯ Λεπίδα μαχαιριού
⑰ Εργαλείο ζύμης
⑱ Δίσκος κοψίματος/τριψίματος 4 mm
⑲ Πλαστικό μπλέντερ
  ⓐ Καπάκι με οπή τροφοδοσίας
  ⓑ Κανάτα με ενσωματωμένες λεπίδες

Προαιρετικά εξαρτήματα (εάν παρέχεται)

⑳ Διπλό αναδευτήρι
㉑ Δίσκος κοψίματος/τριψίματος 2 mm
㉒ Δίσκος για πολύ λεπτό τρίψιμο
㉓ Express Dice
  ⓐ Ωστήρας κοπής σε κύβους
  ⓑ Πλέγμα κοπής σε κύβους
  ⓒ Δίσκος κοπής σε κύβους
㉔ Express Serve
  ⓐ Επέκταση ανοίγματος
  ⓑ Περιστρεφόμενος δίσκος
  ⓒ Βάση
  ⓓ Κινητήριος άξονας Express serve
㉕ Γυάλινος μίνι κόφτης/μύλος
  ⓐ Δοχείο
  ⓑ Δακτύλιος στεγανοποίησης
  ⓒ Μονάδα λεπίδων
  ⓓ Βάση λεπίδων
㉖ Πλαστικός μίνι κόφτης/μύλος
  ⓐ Δοχείο
  ⓑ Δακτύλιος στεγανοποίησης
  ⓒ Διάταξη λεπίδων
㉗ Μύλος αλέσματος
  ⓐ Καπάκι μύλου
  ⓑ Διάταξη λεπίδων μύλου αλέσματος
㉘ Ατομικό μπλέντερ
  ⓐ Φιάλη
  ⓑ Δακτύλιος στεγανοποίησης
  ⓒ Ειδικό καπάκι
  ⓓ Μονάδα λεπίδων
  ⓔ Βάση λεπίδω
㉙ Αποχυμωτής
  ⓐ Ωστήρας
  ⓑ Καπάκι αποχυμωτή
  ⓒ Εξάρτημα αφαίρεσης πολτού
  ⓓ Κύλινδρος φίλτρου
  ⓔ Μπολ
  ⓕ Στόμιο εξόδου χυμού
㉚ Λεμονοστείφτης
  ⓐ Κώνος του στύφτη
  ⓑ Σουρωτήρι
㉛ Δίσκος ζυγίσματος
㉜ Θήκη αποθήκευσης
㉝ Σπάτουλα

Πώς χρησιμοποιούνται τα προεπιλεγμένα προγράμματά σας

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης

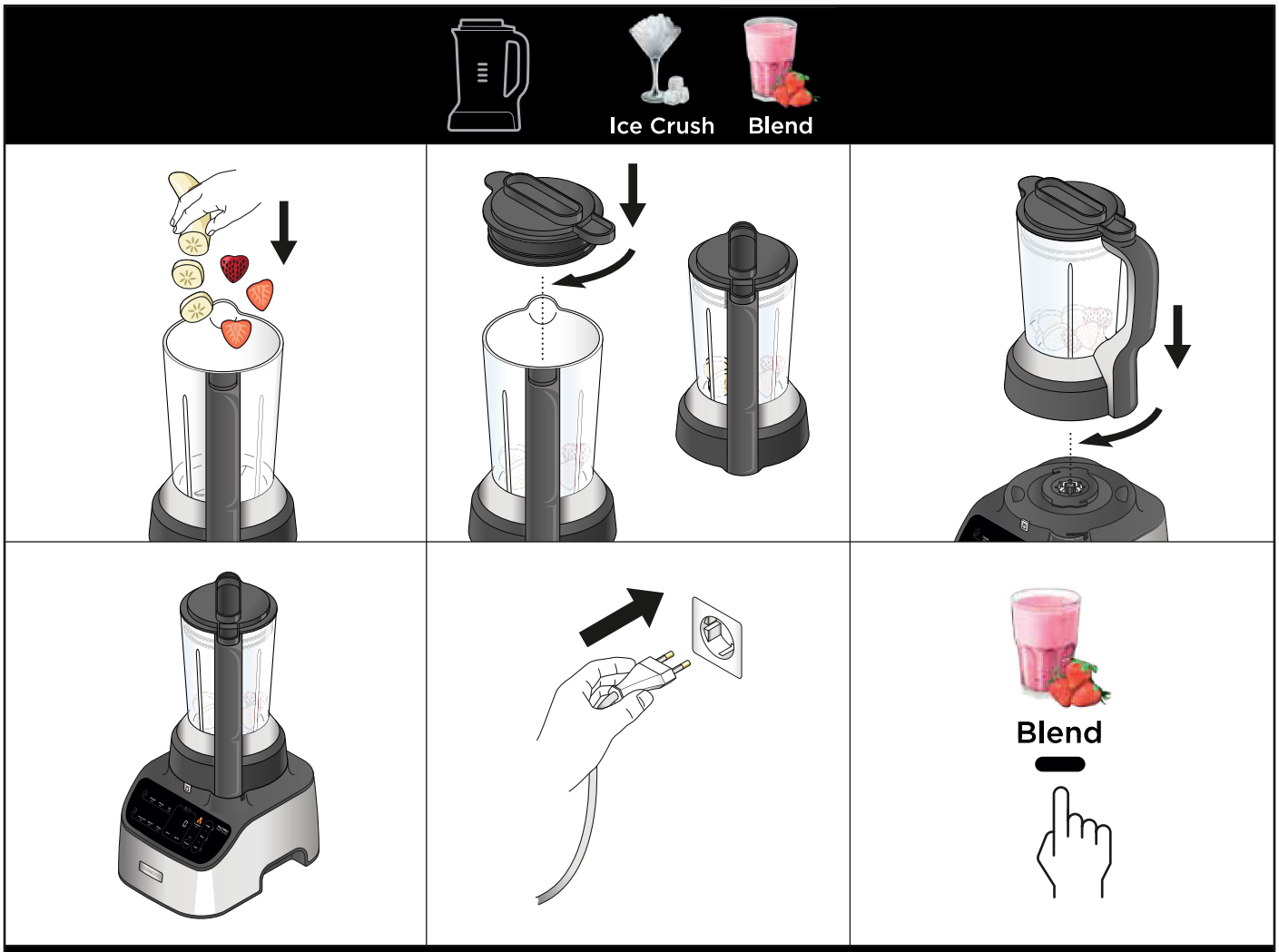


ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

- Προτού προσθέσετε τα υλικά, τοποθετείτε πάντα το μπολ και το εξάρτημα στον επεξεργαστή τροφίμων.
- Μην χρησιμοποιείτε το καπάκι για να θέσετε σε λειτουργία τον επεξεργαστή.
- Ο επεξεργαστής δεν θα λειτουργεί εάν το μπολ ή το καπάκι δεν έχουν ασφαλίσει σωστά στο μηχανισμό ασφάλισης. Ελέγξτε εάν ο σωλήνας τροφοδοσίας και η λαβή του μπολ είναι στραμμένα προς τη δεξιά πλευρά.
- Απενεργοποιείτε και αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή προτού αφαιρέσετε το καπάκι.
- Ο επεξεργαστής σας δεν είναι κατάλληλος για να θρυμματίζει ή να αλέθει κόκκους καφέ ή για να μετατρέπει κρυσταλλική ζάχαρη σε ζάχαρη άχνη.
- Όταν προσθέτετε άρωμα αμυγδάλου ή άλλες αρωματικές ύλες σε μείγματα, να αποφεύγετε την επαφή με το πλαστικό καθώς μπορεί να προκαλέσει ανεξίτηλα σημάδια.
- Ζύμη – Η μονάδα προορίζεται για να δημιουργήσει μόνο μια μπάλα ζύμης, δεν προορίζεται για να ζυμώνει συνεχώς τη ζύμη.
  Αφότου σχηματιστεί η μπάλα ζύμης, αφαιρέστε την από τη μονάδα και ζυμώστε με το χέρι.

1 Προσαρμόστε τον αποσπώμενο κινητήριο άξονα και το μπολ στη μονάδα μοτέρ.
2 Στη συνέχεια, προσαρμόστε το μπολ στη μονάδα μοτέρ και στρέψτε δεξιόστροφα έως ότου ασφαλίσει στη θέση του.
3 Τοποθετήστε είτε τη λεπίδα μαχαιριού είτε το εργαλείο ζύμης πάνω από τον κινητήριο άξονα.
4 Προσθέστε τα υλικά στο μπολ.
5 Τοποθετήστε το καπάκι – και βεβαιωθείτε ότι ο άξονας επεξεργαστή/το εργαλείο βρίσκεται στο κέντρο από το καπάκι.
6 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία συνδέοντάς την στην παροχή ρεύματος.
7 Πατήστε το εικονίδιο του προεπιλεγμένου προγράμματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε. Σημείωση: Επιλέξτε προεπιλεγμένο πρόγραμμα σχετικό με το εξάρτημα που έχει τοποθετηθεί και μόνο (μπολ επεξεργαστή τροφίμων).
8 Ο χρονοδιακόπτης αρχίζει την αντίστροφη μέτρηση έως το μηδέν, όσο βρίσκεται σε λειτουργία το προεπιλεγμένο πρόγραμμα. Η συσκευή θα σταματήσει να λειτουργεί στο τέλος της προεπιλεγμένης περιόδου λειτουργίας.
9 Για να σταματήσετε την επεξεργασία ενώ το προεπιλεγμένο πρόγραμμα βρίσκεται σε εξέλιξη, πατήστε ένα από τα ακόλουθα κουμπιά:

- Το φωτεινό προεπιλεγμένο πρόγραμμα.
- Οποιοδήποτε άλλο προεπιλεγμένο πρόγραμμα.
- Κουμπί Low/Med/High (Χαμηλή/Μεσαία/Υψηλή ταχύτητα).
- Κουμπί Zero.
- Κουμπί kg/lb.

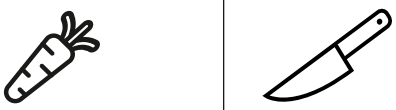
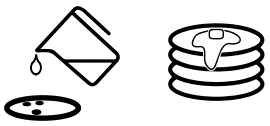
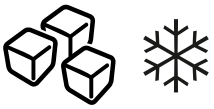
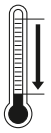

Ice Crush
Blend
Blend
Clean
Clean

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

- Μην χρησιμοποιείτε το καπάκι για να θέσετε σε λειτουργία το εξαρτήματα μπλέντερ.
- Ο επεξεργαστής τροφίμων δεν θα λειτουργήσει εάν το μπλέντερ και το καπάκι του μπλέντερ δεν έχουν ασφαλίσει σωστά στις ενδοασφάλειες.
- Απενεργοποιείτε και αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα προτού αφαιρέσετε το καπάκι.
- Το μπλέντερ σας δεν είναι κατάλληλο για να θρυμματίζει ή να αλέθει κόκκους καφέ ή για να μετατρέπει κρυσταλλική ζάχαρη σε ψιλή κρυσταλλική ζάχαρη.
- Όταν προσθέτετε άρωμα αμυγδάλου ή άλλες αρωματικές ύλες σε μείγματα, να αποφεύγετε την επαφή με το πλαστικό, καθώς μπορεί να προκαλέσει ανεξίτηλα σημάδια.
- Προσθέτετε 1 λίτρο νερού το μέγιστο όταν χρησιμοποιείτε το προεπιλεγμένο πρόγραμμα καθαρισμού.

1 Τοποθετήστε τα υλικά σας στην κανάτα.
2 Προσαρμόστε το καπάκι στην κανάτα και στρέψτε το δεξιόστροφα έως ότου ασφαλίσει στη θέση του.
3 Τοποθετήστε το εξάρτημα του μπλέντερ στη μονάδα μοτέρ.
4 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία συνδέοντάς την στην παροχή ρεύματος.
5 Πατήστε το εικονίδιο του προεπιλεγμένου προγράμματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε. Σημείωση: Επιλέξτε προεπιλεγμένο πρόγραμμα σχετικό με το εξάρτημα που έχει τοποθετηθεί και μόνο (μπλέντερ).
6 Ο χρονοδιακόπτης αρχίζει την αντίστροφη μέτρηση έως το μηδέν, όσο βρίσκεται σε λειτουργία το προεπιλεγμένο πρόγραμμα. Η συσκευή θα σταματήσει να λειτουργεί στο τέλος της προεπιλεγμένης περιόδου λειτουργίας.
7 Για να σταματήσετε την επεξεργασία ενώ το προεπιλεγμένο πρόγραμμα βρίσκεται σε εξέλιξη, πατήστε ένα από τα ακόλουθα κουμπιά:

- Το φωτεινό προεπιλεγμένο πρόγραμμα
- Οποιοδήποτε άλλο προεπιλεγμένο πρόγραμμα
- Κουμπί Low/Med/High
- Κουμπί Zero
- Κουμπί kg/lb

		(Μέγ.)	
Dough		600 g | H_2O 400 g	1–2
Puree		400 g	1–2
	 3–5 cm	400 g	1–3
		350 g	1–3
Mix		1,5 kg	1–2
		600 g	1
Blend		1 l	1–2
	4-8˚C	1,5 l	1–2
		x2 250 g 500 g	1
Ice Crush		20x40x35 cm	10 (210 g-220 g) | 1
Clean	H_2O  4-8˚C	1 l	1–2
		x2	

Συνταγές

Ψωμάκια κανέλας

Ζύμη
300 g πλήρες γάλα (σε θερμοκρασία δωματίου)
7 g ξηρή μαγιά
50 g ανάλατο βούτυρο
1 αβγό
450 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
60 g ψιλή κρυσταλλική ζάχαρη
¼ κουτ. γλυκού αλάτι

1 Τοποθετείτε τη λεπίδα μαχαιριού, προσθέτετε το γάλα και τη μαγιά στο μπολ του επεξεργαστή τροφίμων και τα αφήνετε για 5 λεπτά.
2 Προσθέτετε τα υπόλοιπα υλικά για τη ζύμη στο μπολ.
3 Αναμειγνύετε χρησιμοποιώντας το προεπιλεγμένο πρόγραμμα «Dough» (Ζύμη).
4 Μεταφέρετε τη ζύμη σε ένα μπολ, την καλύπτετε και την αφήνετε να φουσκώσει έως ότου διπλασιαστεί σε μέγεθος (περίπου 1 ώρα).

Γέμιση:
100 g ανάλατο βούτυρο (σε θερμοκρασία δωματίου)
100 g καστανή ζάχαρη
1 κουτ. σούπας τριμμένη κανέλα
¼ κουτ. γλυκού αλάτι

1 Τοποθετείτε τη λεπίδα μαχαιριού. Προσθέτετε τα υλικά στο μπολ του επεξεργαστή τροφίμων.
2 Αναμειγνύετε χρησιμοποιώντας το προεπιλεγμένο πρόγραμμα «Mix» (Ανάμειξη).

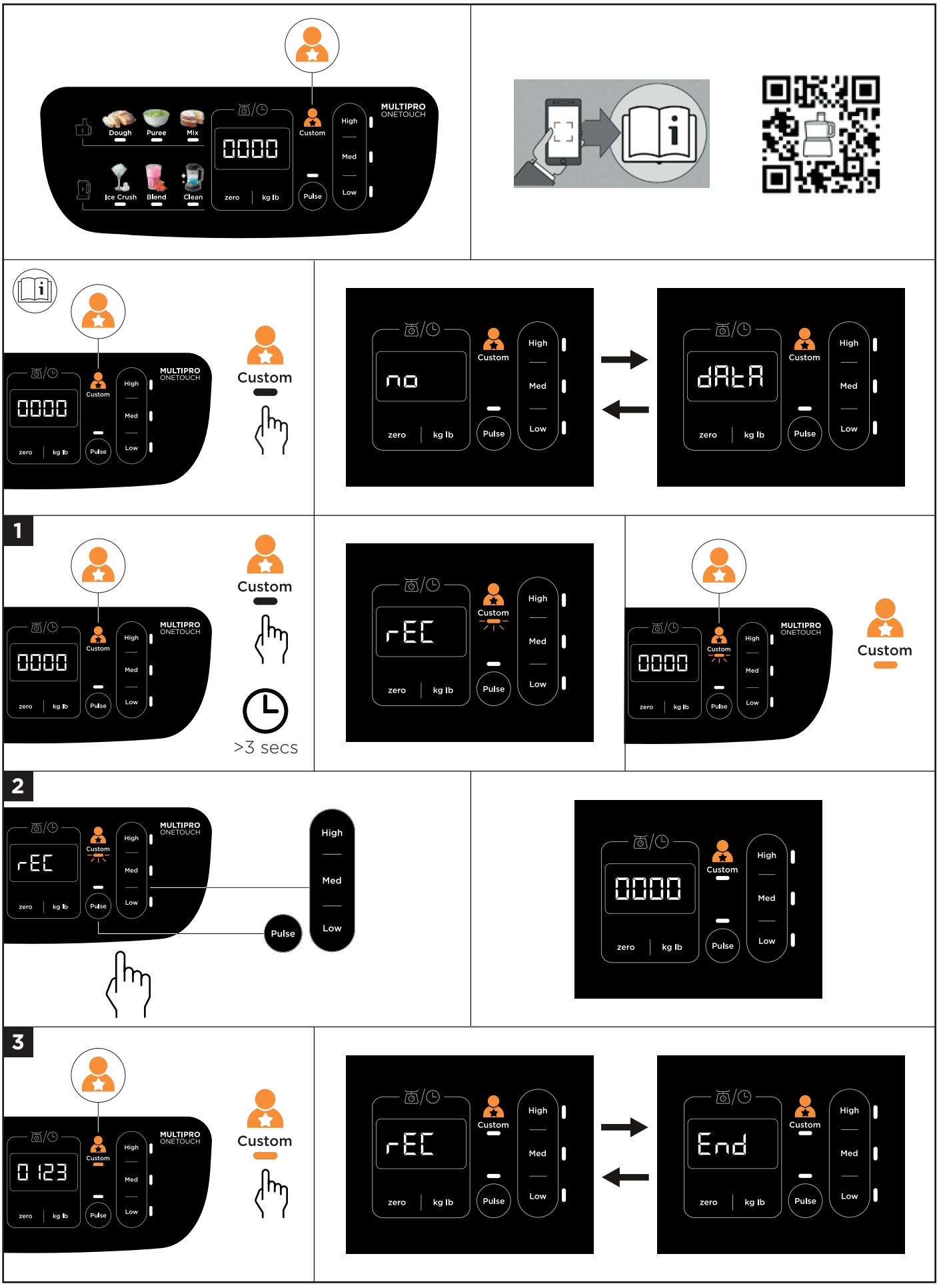
Γλάσο:
Αναμειγνύετε τα υλικά σε ένα μικρό μπολ.

80 g βούτυρο ανάλατο (λιωμένο)
60 g σιρόπι σφενδάμου
2 κουτ. γλυκού κανέλα
15 g ανοιχτή καστανή ζάχαρη

Εκτέλεση
1 Ανοίγετε τη ζύμη που έχει φουσκώσει σχηματίζοντας ένα παραλληλόγραμμο 45 X 35 cm.
2 Απλώνετε τη γέμιση πάνω από τη ζύμη.
3 Τυλίγετε σφιχτά κατά μήκος της μεγαλύτερης πλευράς και κόβετε τις άκρες.
4 Κόβετε τη ζύμη σε κομμάτια των 2,5 cm και τα τοποθετείτε σε λαδωμένο ταψί για κεκάκια.
5 Αφήνετε να φουσκώσουν για 45 λεπτά.
6 Ψήνετε στους 200°C για 25 λεπτά.
7 Αφότου κρυώσουν, αλείφετε τα ψωμάκια με το γλάσο που έχετε ετοιμάσει.

Πρόγραμμα προσαρμογής

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



Σημείωση:
- Μην θέτετε τον Επεξεργαστή τροφίμων ή το Μπλέντερ σε λειτουργία ενώ είναι άδεια.
- Στη λειτουργία Custom υπάρχει ανώτατο χρονικό όριο που μπορείτε να κάνετε καταχώριση. Μόλις περάσει το ανώτατο χρονικό όριο, το προεπιλεγμένο πρόγραμμα θα αποθηκευτεί αυτόματα.
- Για να ακυρώσετε την καταχώριση: Πατήστε οποιοδήποτε από τα κουμπιά προεπιλογής ή το κουμπί «zero» ή «kg/lb» της ζυγαριάς. Εναλλακτικά, αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος.
- Η συσκευή μπορεί να αποθηκεύει ένα πρόγραμμα προσαρμογής τη φορά.
- Για να αντικαταστήσετε το πρόγραμμα προσαρμογής που έχετε καταχωρίσει, ακολουθήστε τις οδηγίες σχετικά με τον τρόπο καταχώρισης ενός προγράμματος προσαρμογής.
- Κατά τη διάρκεια της καταχώρισης ενός προγράμματος προσαρμογής, δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν τα υφιστάμενα προγράμματα προσαρμογής.
- Όταν καταχωρίζετε το πρόγραμμα προσαρμογής, ο μέγιστος αριθμός αλλαγών ταχύτητας είναι 20. Εάν χρησιμοποιηθεί η λειτουργία παλμικής κίνησης, αυτό θεωρείται 2 αλλαγές ταχύτητας.
- Η ανώτατα δυνατή διάρκεια για τη ρύθμιση ενός προγράμματος προσαρμογής είναι 5 λεπτά.
- Το χρονόμετρο θα αρχίσει να μετρά κατά τη διάρκεια της καταχώρισης του προγράμματος προσαρμογής, έως ότου φτάσει τη μέγιστη διάρκεια καταχώρισης των 5 λεπτών. Το χρονόμετρο δεν μηδενίζεται κάθε φορά που επιλέγεται μια διαφορετική ταχύτητα.

1 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία συνδέοντάς την στην παροχή ρεύματος.
2 Όταν είστε έτοιμοι να καταχωρίσετε το πρόγραμμα προσαρμογής, πατήστε και κρατήστε πατημένο έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη rEC.

Εάν η καταχώριση γίνει με επιτυχία:
- Η ενδεικτική λυχνία κάτω από το κουμπί προσαρμογής θα αρχίσει να αναβοσβήνει με πορτοκαλί χρώμα.
- Τα κουμπιά προεπιλογής δεν θα φωτίζονται.
- Οι μη αυτόματες επιλογές ταχύτητας (low, med, high, pulse) θα φωτίζονται έντονα.

3 Ξεκινήστε την επιλεγμένη περίοδο λειτουργίας χρησιμοποιώντας τα κουμπιά pulse, low, med και high. Το χρονόμετρο θα μετρά σε δευτερόλεπτα.

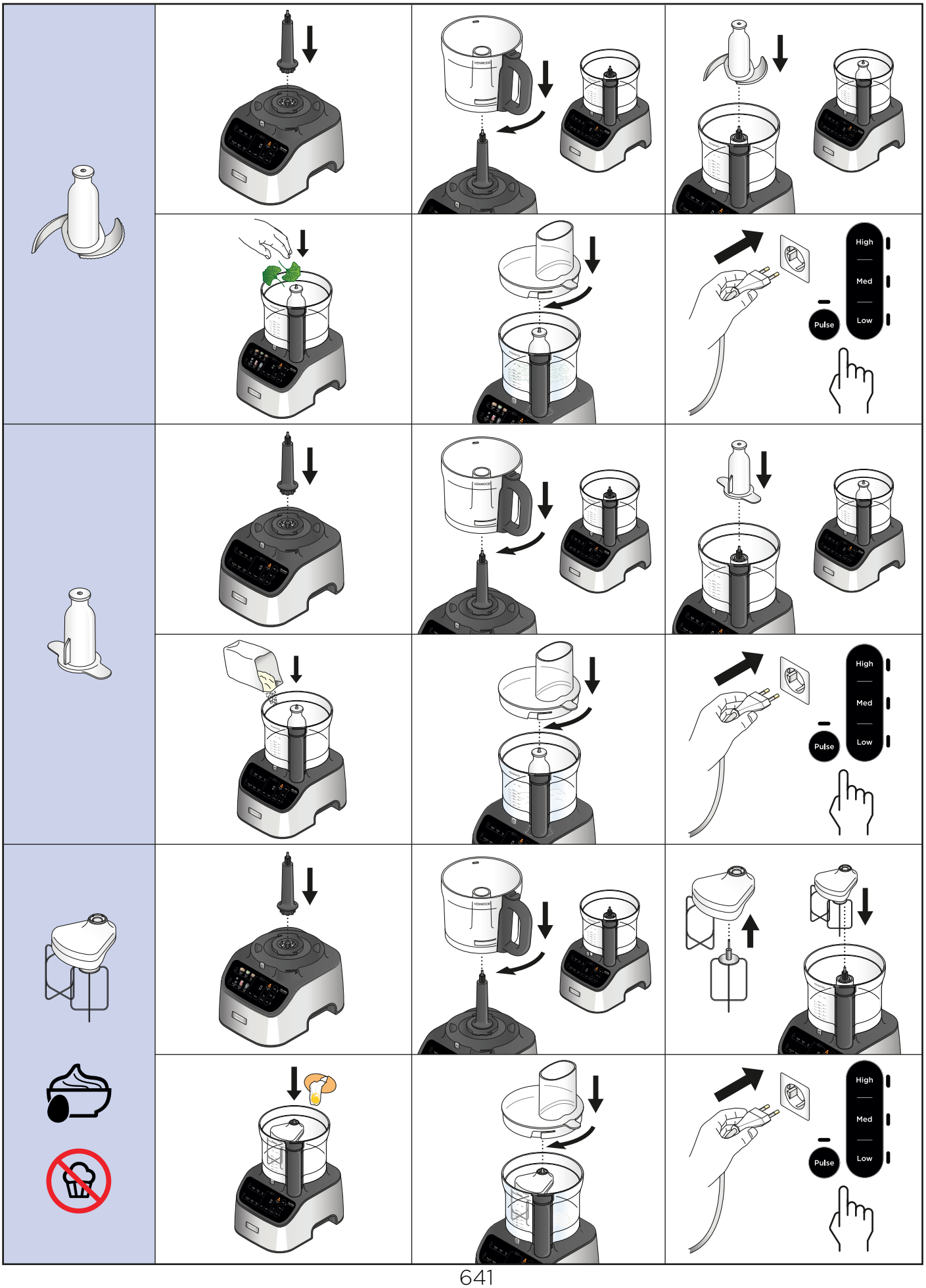
Σημείωση: ο χρήστης δεν χρειάζεται να κρατά πατημένα τα κουμπιά low, medium ή high κατά τη διάρκεια της καταχώρισης, όταν έχει επιλεγεί η αντίστοιχη ταχύτητα.
Η επιλεγμένη ταχύτητα θα συνεχιστεί έως ότου επιλεγεί άλλη ταχύτητα. Για την ταχύτητα παλμικής λειτουργίας, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί.
Κατά το στάδιο της καταχώρισης, η συσκευή θα πρέπει να αντιστοιχεί με τα παρακάτω.
- Η επιλεγμένη μη αυτόματη ταχύτητα θα αναβοσβήνει.
- Οι μη αυτόματες ταχύτητες που δεν είναι σε χρήση θα φωτίζονται.
- Τα κουμπιά προεπιλογής δεν θα φωτίζονται.

Όταν η συσκευή είναι εκτός λειτουργίας κατά το στάδιο της καταχώρισης, θα πρέπει να αντιστοιχεί με τα παρακάτω.
- Οι μη αυτόματες ταχύτητες θα φωτίζονται έντονα.
- Το πρόγραμμα προσαρμογής θα αναβοσβήνει πορτοκαλί.
- Τα κουμπιά προεπιλογής δεν θα φωτίζονται.
- Το χρονόμετρο θα συνεχίσει να μετρά, καταγράφοντας το χρονικό διάστημα που η συσκευή δεν λειτουργεί, το οποίο θα συμπεριληφθεί στην προεπιλεγμένη περίοδο λειτουργίας.

4 Για να αποθηκεύσετε την προεπιλεγμένη περίοδο λειτουργίας, πατήστε το κουμπί προσαρμογής. Κατά την αποθήκευση, το κουμπί προγράμματος προσαρμογής θα αναβοσβήσει γρήγορα 4 φορές, θα σταματήσει να αναβοσβήνει για 4 δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια, θα γίνει λευκό.

Πώς να χρησιμοποιείτε τον επεξεργαστή τροφίμων σας – Λεπίδα μαχαιριού, Εργαλείο ζύμης και Διπλό αναδευτήρι

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

- Προτού προσθέσετε τα υλικά, τοποθετείτε πάντα το μπολ και το εξάρτημα στον επεξεργαστή τροφίμων.
- Μην χρησιμοποιείτε το καπάκι για να θέσετε σε λειτουργία τον επεξεργαστή.
- Ο επεξεργαστής δεν θα λειτουργεί εάν το μπολ ή το καπάκι δεν έχουν ασφαλίσει σωστά στο μηχανισμό ασφάλισης. Ελέγξτε εάν ο σωλήνας τροφοδοσίας και η λαβή του μπολ είναι στραμμένα προς τη δεξιά πλευρά.
- Απενεργοποιείτε και αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα προτού αφαιρέσετε το καπάκι.
- Ο επεξεργαστής σας δεν είναι κατάλληλος για να θρυμματίζει ή να αλέθει κόκκους καφέ ή για να μετατρέπει κρυσταλλική ζάχαρη σε ζάχαρη άχνη.
- Το αναδευτήρι δεν είναι κατάλληλο για την παρασκευή μείγματος για κέικ με ανάμειξη όλων μαζί των υλικών, διότι τα μείγματα αυτά είναι πολύ σφιχτά και θα του προκαλέσουν βλάβη. Χρησιμοποιείτε πάντα τη λεπίδα μαχαιριού.
- Όταν προσθέτετε άρωμα αμυγδάλου ή άλλες αρωματικές ύλες σε μείγματα, να αποφεύγετε την επαφή με το πλαστικό καθώς μπορεί να προκαλέσει ανεξίτηλα σημάδια.
- Όσον αφορά τη ζύμη για ψωμί, μην επεξεργάζεστε τα υλικά για περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα. Η μονάδα προορίζεται για να δημιουργήσει μόνο μια μπάλα ζύμης, δεν προορίζεται για να ζυμώνει συνεχώς τη ζύμη. Αφότου σχηματιστεί η μπάλα ζύμης, αφαιρέστε την από τη μονάδα και ζυμώστε με το χέρι.
- Ζυμώστε δεύτερη φορά τη ζύμη για ψωμί μόνο με το χέρι. Δεν συνιστάται δεύτερο ζύμωμα μέσα στο μπολ, διότι με αυτόν τον τρόπο μπορεί να αποσταθεροποιηθεί ο επεξεργαστής τροφίμων.
- Όταν αναμειγνύετε βούτυρο και ζάχαρη με το διπλό αναδευτήρι, μην χρησιμοποιείτε βούτυρο απευθείας από το ψυγείο, διότι το χτυπητήρι μπορεί να υποστεί βλάβη.

1 Προσαρμόστε τον αποσπώμενο κινητήριο άξονα και το μπολ στη μονάδα μοτέρ.
2 Στη συνέχεια, προσαρμόστε το μπολ στη μονάδα μοτέρ και στρέψτε δεξιόστροφα έως ότου ασφαλίσει στη θέση του.
3 Τοποθετήστε είτε τη λεπίδα μαχαιριού είτε το εργαλείο ζύμης ή το διπλό αναδευτήρι πάνω από τον κινητήριο άξονα.
Σημείωση: εάν χρησιμοποιείτε το διπλό αναδευτήρι, βεβαιωθείτε ότι τα χτυπητήρια είναι τοποθετημένα στην κεφαλή του συστήματος κίνησης, προτού τοποθετήσετε το εξάρτημα πάνω από τον κινητήριο άξονα του μπολ του επεξεργαστή.
4 Προσθέστε τα υλικά στο μπολ.
5 Τοποθετήστε το καπάκι – και βεβαιωθείτε ότι ο άξονας επεξεργαστή/το εργαλείο βρίσκεται στο κέντρο από το καπάκι.
6 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία συνδέοντάς την στην παροχή ρεύματος.
7 Επιλέξτε ταχύτητα (Low/Med/High/Pulse). Ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενης χρήσης.

Συμβουλές και υποδείξεις

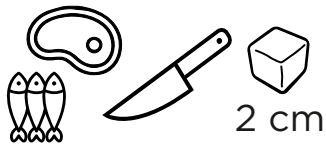
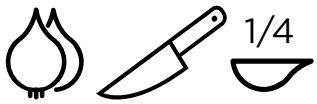
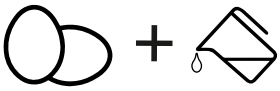
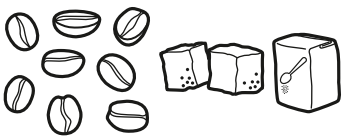
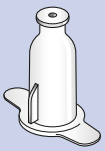
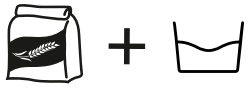
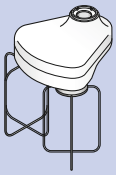
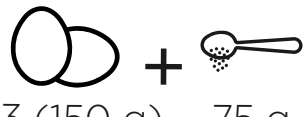
- Χρησιμοποιήστε την παλμική λειτουργία για σύντομα, διαδοχικά διαστήματα λειτουργίας. Η παλμική κίνηση θα λειτουργεί για όσο διάστημα το κουμπί ελέγχου παραμένει στη συγκεκριμένη θέση.
- Κάποιες τροφές μπορεί να προκαλέσουν αλλοίωση του χρώματος του πλαστικού. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό και δεν έχει βλαβερές συνέπειες για το πλαστικό ούτε θα επηρεάσει τη γεύση του φαγητού. Για να αφαιρέσετε το αλλοιωμένο χρώμα, τρίψτε με ένα πανί εμποτισμένο με φυτικό λάδι.
- Για χοντροκομμένες υφές, χρησιμοποιείτε το κουμπί ελέγχου παλμικής λειτουργίας.
- Προσέχετε να μην αφήσετε τον επεξεργαστή να λειτουργεί περισσότερο απ' ό,τι πρέπει.
- Όταν φτιάχνετε γλυκά, χρησιμοποιήστε βούτυρο κατευθείαν από το ψυγείο σε κύβους των 2 εκ.
- Για καλύτερα αποτελέσματα όταν επεξεργάζεστε φρούτα/συστατικά με κολλώδη υφή, όπως χουρμάδες, χρησιμοποιήστε πρώτα την «Παλμική λειτουργία» για να διαλυθούν τα υλικά και μετά συνεχίστε την επεξεργασία στη μέγιστη ταχύτητα.

Συμβουλές και υποδείξεις - Εργαλείο ζύμης

- ζύμη για ψωμί - Τοποθετήστε τα ξηρά υλικά στο μπολ και προσθέστε το υγρό από τον σωλήνα

Συμβουλές και υποδείξεις - Διπλό αναδευτήρι

- Για καλύτερα αποτελέσματα, χτυπήστε αβγά σε θερμοκρασία δωματίου. Πριν από το χτύπημα, βεβαιωθείτε ότι το μπολ και τα αναδευτήρια είναι καθαρά και δεν έχουν επάνω τους λίπη.
- Παρασκευή μείγματος από βούτυρο και ζάχαρη - Για καλύτερα αποτελέσματα, το βούτυρο πρέπει να μείνει σε θερμοκρασία δωματίου (20°C) για να μαλακώσει πριν από το χτύπημα.
- Τα πιο βαριά υλικά, όπως το αλεύρι και τα αποξηραμένα φρούτα, θα πρέπει να ανακατεύονται στα μείγματα για κέικ με το χέρι.

		(Μέγ.)		(Δευτ.)
		600 g	High + Pulse (Υψηλή + Παλμική λειτουργία)	10–30
		1,5 kg	Low–High (Χαμηλή–Υψηλή)	10–20
		250 g	Pulse (Παλμική λειτουργία)	5–10
		30–50 g	High (Υψηλή)	20–30
			High (Υψηλή)	10
			High + Pulse (Υψηλή + Παλμική λειτουργία)	10–20
			High (Υψηλή)	60–120
				
			High (Υψηλή)	60
		x5 (150 g)	High (Υψηλή)	90–150
		250–500 ml	Med-High (Μεσαία–Υψηλή)	60–90
			High (Υψηλή)	240–300

Συνταγές

Παντεσπάνι με ανάμειξη όλων των υλικών μαζί

362 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
13 g μπέικιν πάουντερ
375 g ψιλή κρυσταλλική ζάχαρη
375 g ανάλατο βούτυρο (σε θερμοκρασία δωματίου)
375 g αβγά

Εκτέλεση:

1 Τοποθετείτε τη λεπίδα μαχαιριού και προσθέτετε τα υλικά στο μπολ του επεξεργαστή τροφίμων με τη σειρά που αναφέρεται πιο πάνω.
2 Αναμειγνύετε τα υλικά χρησιμοποιώντας το προεπιλεγμένο πρόγραμμα ανάμειξης.
3 Προσθέτετε το μείγμα του κέικ σε μακρόστενη φόρμα με αντικολλητικό χαρτί (περίπου 300 X 80 X 110 mm)
4 Ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C για 40-50 λεπτά.

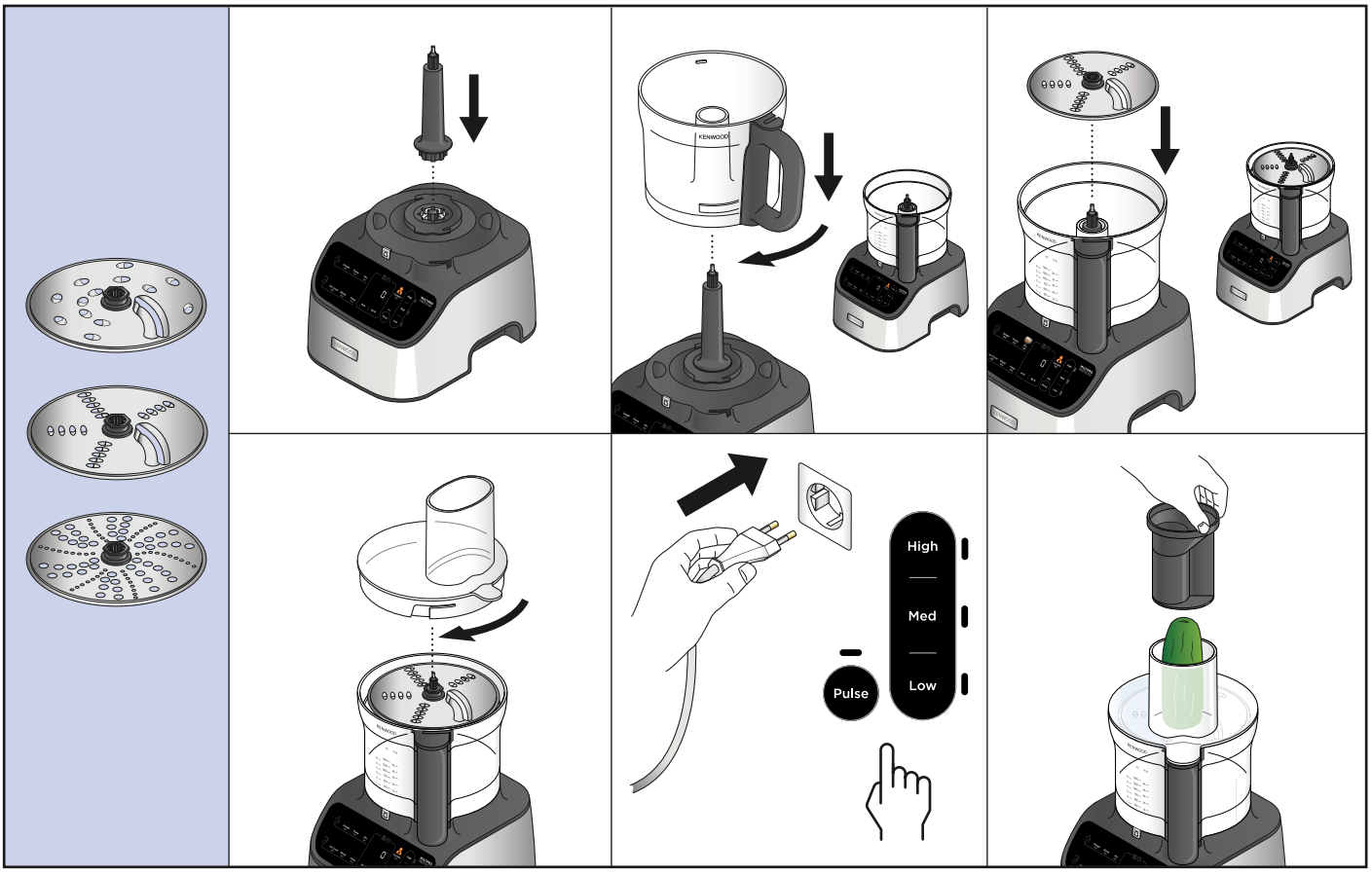
Ζύμη για πίτσα

500 g αλεύρι
30 g ελαιόλαδο
7 g αλάτι
7 g μαγιά
300 ml νερό

1 Τοποθετείτε το εργαλείο ζύμης στο μπολ.
2 Προσθέτετε όλα τα υλικά στο μπολ.
3 Πατήστε το προεπιλεγμένο πρόγραμμα DOUGH.
4 Ζυμώνετε πάνω σε αλευρωμένη επιφάνεια εργασίας έως ότου επιτύχετε την υφή που θέλετε. Αφαιρείτε το εργαλείο από το μπολ. Καλύπτετε τη ζύμη με βρεγμένη πετσέτα κουζίνας και την αφήνετε να σταθεί για 30 - 40 λεπτά σε ζεστό χώρο.
5 Χωρίζετε στα 2 και απλώνετε σε δύο βάσεις για πίτσα με πλευρά 15 cm.
6 Μεταφέρετε σε ταψί φούρνου πασπαλισμένο με σιμιγδάλι, γαρνίρετε την πίτσα και ψήνετε για 10 - 15 λεπτά στους 240°C.

Πώς να χρησιμοποιείτε τον επεξεργαστή τροφίμων σας – Δίσκοι

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

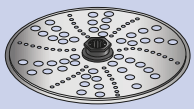
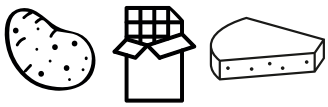
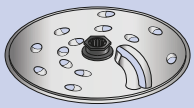
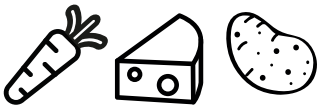
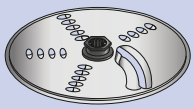
- Μην χρησιμοποιείτε τον μικρό ωστήρα χωρίς να έχετε προσαρμόσει τον μεγαλύτερο ωστήρα, διαφορετικά ενδέχεται να προκαλέσετε ζημιά στο κάτω μέρος του ωστήρα.
- Μη βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας στο σωλήνα τροφοδοσίας**.**

1 Προσαρμόστε τον κινητήριο άξονα και το μπολ στη μονάδα μοτέρ.
2 Κρατώντας τον από την κεντρική λαβή, τοποθετήστε το δίσκο πάνω στον άξονα με την κατάλληλη πλευρά από πάνω.
3 Τοποθετήστε το καπάκι.
4 Βάλτε τα τρόφιμα στον σωλήνα τροφοδοσίας που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.
Για να χρησιμοποιήσετε τον μικρό σωλήνα τροφοδοσίας – τοποθετήστε πρώτα τον μεγάλο ωστήρα μέσα στον σωλήνα τροφοδοσίας. Χρησιμοποιείτε για τα μεμονωμένα λεπτά υλικά.
Για να χρησιμοποιήσετε τον μεγάλο σωλήνα τροφοδοσίας – χρησιμοποιήστε και τους δύο ωστήρες μαζί.
5 Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα, επιλέξτε ταχύτητα και πιέστε σταθερά προς τα κάτω με τον ωστήρα.

Συμβουλές και υποδείξεις

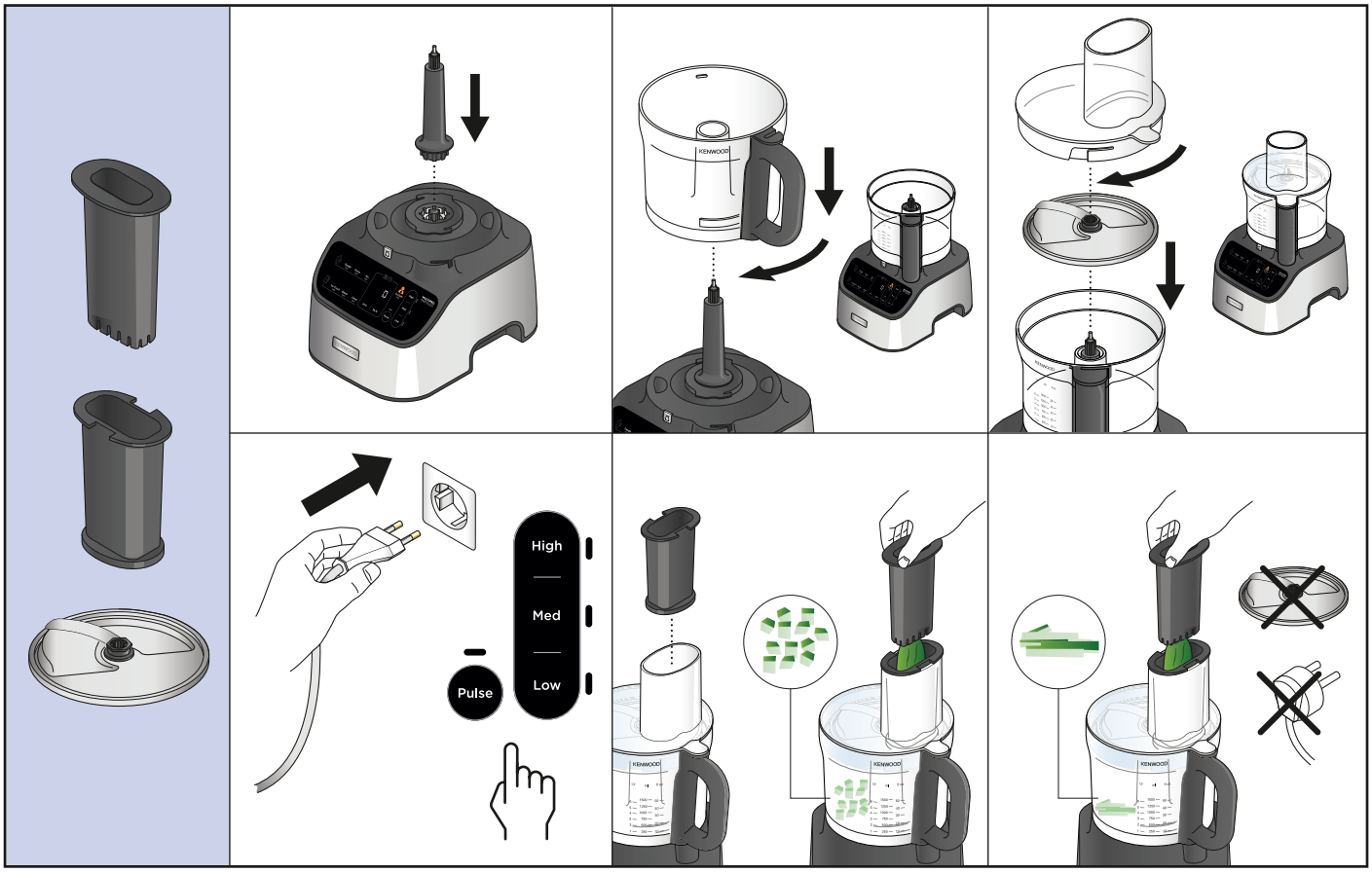
- Χρησιμοποιήστε φρέσκα υλικά.
- Μην κόβετε τα τρόφιμα σε πολύ μικρά κομμάτια. Γεμίζετε ομοιόμορφα τον σωλήνα τροφοδοσίας σε όλο το πλάτος του. Έτσι τα τρόφιμα δεν θα πέφτουν στο πλάι κατά την επεξεργασία.
- Όταν τεμαχίζετε σε φέτες ή τρίβετε: τα τρόφιμα που τοποθετούνται σε όρθια θέση βγαίνουν σε μικρότερο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

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

		(Μέγ.)		(Δευτ.)
		(Μέγ.)	High (Υψηλή)	5-30
		(Μέγ.)	High (Υψηλή)	5-30
		(Μέγ.)	Low (Υψηλή)	5-30

Πώς να χρησιμοποιείτε τον επεξεργαστή τροφίμων σας - Εξάρτημα Express Dice

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

- Ο δίσκος κοπής σε κύβους έχει σχεδιαστεί για να χρησιμοποιείται αποκλειστικά με το εξάρτημα κοπής σε κύβους.
- Ο ωστήρας κοπής σε κύβους να χρησιμοποιείται μόνο με το πλέγμα κοπής σε κύβους. Εάν το χρησιμοποιείτε χωρίς να έχετε προσαρμόσει το πλέγμα κοπής σε κύβους θα προκληθεί ζημιά στο κάτω μέρος του ωστήρα.
- Τα τρόφιμα, όπως το τυρί, το ζαμπόν και τα χωριάτικα λουκάνικα θα συσσωρεύονται στο πλέγμα και, ως εκ τούτου, δεν συνιστώνται για χρήση με αυτό το εξάρτημα.

1 Προσαρμόστε τον κινητήριο άξονα και το μπολ στη μονάδα μοτέρ.
2 Προσθέστε τον δίσκο κοπής σε κύβους και προσαρμόστε το καπάκι.
3 Προσαρμόστε το πλέγμα κοπής σε κύβους στον σωλήνα τροφοδοσίας.
4 Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα, επιλέξτε ταχύτητα και χρησιμοποιήστε τον ωστήρα κοπής σε κύβους για να επεξεργαστεί τα τρόφιμα μέσω του πλέγματος κοπής σε κύβους.

Το Express dice μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για να κόψετε πατάτες για τηγάνι, ωμά λαχανικά σε χοντρές φέτες και μπαστουνάκια.

5 Προσαρμόστε το πλέγμα κοπής σε κύβους χωρίς τον δίσκο κοπής σε κύβους.
6 Σπρώξτε με το χέρι τα τρόφιμα για να περάσουν μέσα από το πλέγμα, χωρίς να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή.

Συμβουλές και υποδείξεις

- Για να διευκολύνετε την επεξεργασία τοποθετήστε και τα δύο χέρια σας επάνω στον ωστήρα και πιέστε σταθερά προς τα κάτω.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιείτε φρέσκα φρούτα και λαχανικά.
- Για να μην σφηνώνουν τα τρόφιμα, μην στριμώχνετε τα τρόφιμα στον σωλήνα τροφοδοσίας – ιδανικά, τα τρόφιμα θα πρέπει να κόβονται σε κομμάτια όχι μεγαλύτερα από:

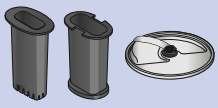
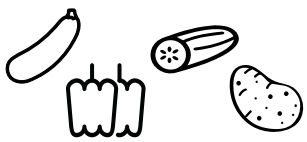
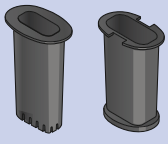
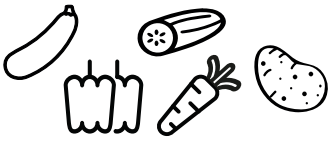
50 × 30 mm

- Εάν τα τρόφιμα είναι πολύ σκληρά και δεν μπορείτε να τα σπρώξετε για να περάσουν μέσα από το πλέγμα, μαγειρέψτε τα για περίπου 10-15 λεπτά και, στη συνέχεια, βάλτε τα να κρυώσουν στο ψυγείο πριν από την επεξεργασία.
- Να αφαιρείτε πάντα τις σκληρές φλούδες, τα μεγάλα και τα μικρά κουκούτσια και τους σπόρους κ.λπ. από τα τρόφιμα πριν από την επεξεργασία.

Σημείωση:

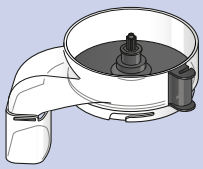
- Επειδή τα τρόφιμα έχουν διάφορα μεγέθη και σχήματα, είναι φυσιολογικό με την κοπή σε κύβους να βγαίνουν και κομμάτια ακανόνιστου σχήματος.
- Για να καθαρίσετε το πλέγμα κοπής σε κύβους, χρησιμοποιήστε το άκρο του ωστήρα για να αφαιρέσετε τρόφιμα που μπορεί να έχουν παραμείνει μέσα στο πλέγμα κοπής σε κύβους.

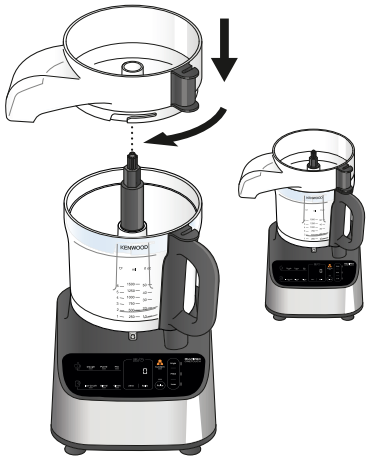
Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

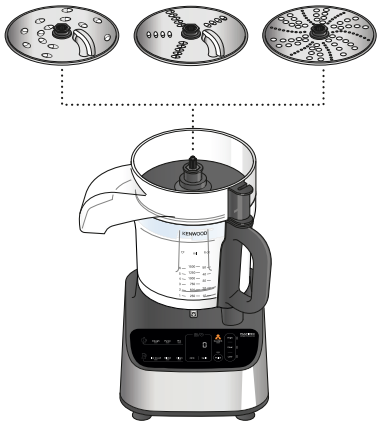
		(Μέγ.)		(Δευτ.)
		(Μέγ.)	High (Υψηλή)	5–30
		(Μέγ.)	High (Υψηλή)	N/A (N/A)

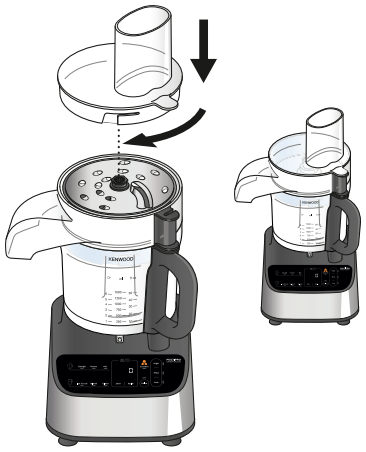
Πώς να χρησιμοποιείτε τον επεξεργαστή τροφίμων σας - Εξάρτημα Express Serve

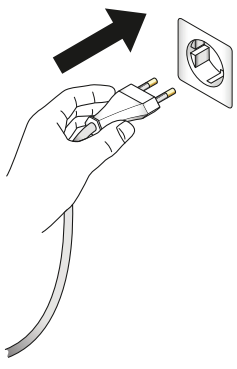
Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης

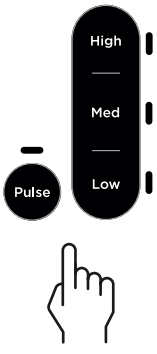


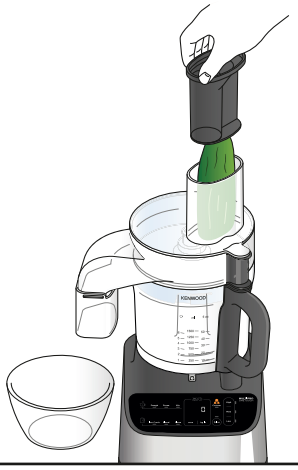












ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

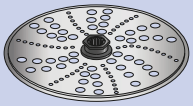
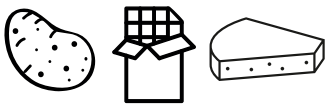
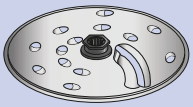
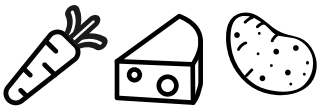
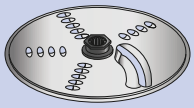
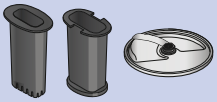
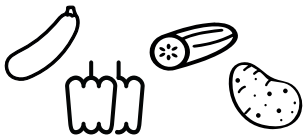
- Το εξάρτημα express serve θα τεθεί σε λειτουργία εφόσον ο μικρός άξονας έχει τοποθετηθεί στον κύριο άξονα κίνησης.
- Μην ασκείτε υπερβολική δύναμη όταν χρησιμοποιείτε το εξάρτημα.
- Εάν τα τρόφιμα δεν βγαίνουν από το στόμιο εξόδου τροφίμων, απενεργοποιήστε τη συσκευή και ελέγξτε μήπως τα τρόφιμα έχουν συσσωρευτεί κάτω από τον δίσκο, φράζοντας τη συσκευή, και εάν έχει τοποθετηθεί ο περιστρεφόμενος δίσκος. Προτού συνεχίσετε την επεξεργασία, καθαρίστε τυχόν τρόφιμα που έχουν κολλήσει.

1 Προσαρμόστε τον κινητήριο άξονα και το μπολ στη μονάδα μοτέρ.
2 Προσαρμόστε τον μικρό άξονα στον κύριο άξονα.
3 Προσαρμόστε το απαιτούμενο εξάρτημα/δίσκο.

Σημείωση: το εξάρτημα express serve μπορεί να χρησιμοποιηθεί με το εξάρτημα express dice και τους δίσκους κοψίματος/τριψίματος και για πολύ λεπτό τρίψιμο.

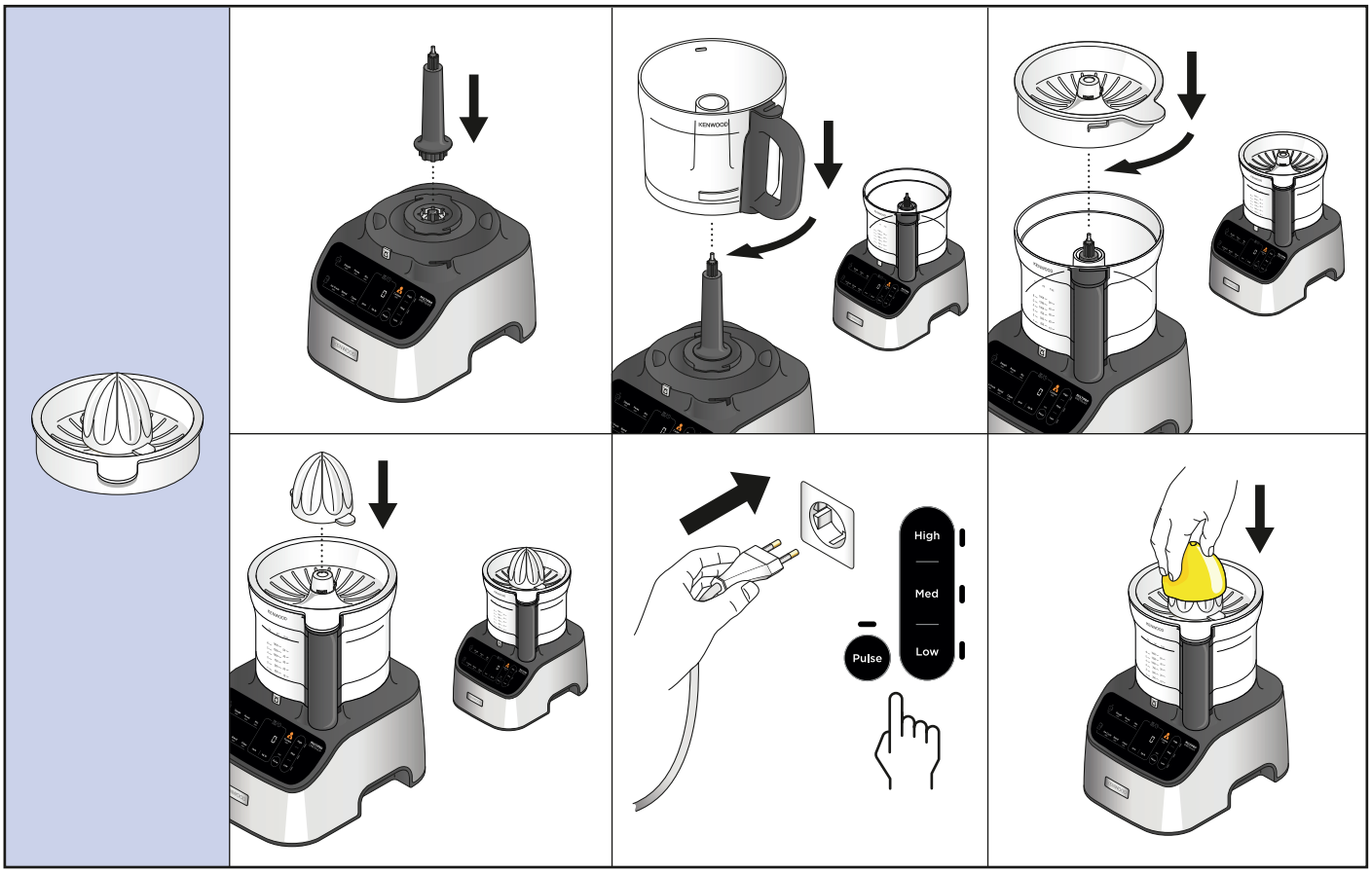
4 Τοποθετήστε το καπάκι.
5 Τοποθετήστε την επέκταση ανοίγματος προσθήκης υλικών.
6 Βάλτε τα τρόφιμα στον σωλήνα τροφοδοσίας που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.
7 Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα, επιλέξτε ταχύτητα και πιέστε ομοιόμορφα τα τρόφιμα προς τα κάτω με τον ωστήρα.

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

		(Μέγ.)		(Δευτ.)
		(Μέγ.)	High (Υψηλή)	5–30
		(Μέγ.)	High (Υψηλή)	5–30
		(Μέγ.)	Low (baixa)	5–30
		(Μέγ.)	High (Υψηλή)	5–30

Πώς να χρησιμοποιείτε τον επεξεργαστή τροφίμων σας - Λεμονοστείφτης

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

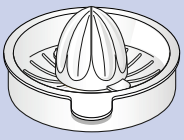
- Ο λεμονοστείφτης δεν θα λειτουργήσει αν το σουρωτήρι δεν έχει ασφαλίσει κανονικά.

1 Προσαρμόστε τον κινητήριο άξονα και το μπολ στη μονάδα μοτέρ.
2 Τοποθετήστε το σουρωτήρι στο μπολ - βεβαιωθείτε ότι η λαβή του σουρωτηριού έχει ασφαλίσει στη σωστή θέση ακριβώς πάνω από τη λαβή του μπολ.
3 Τοποθετήστε τον κώνο στον άξονα γυρίζοντάς τον έως ότου φτάσει μέχρι κάτω.
4 Κόψτε τα φρούτα στη μέση. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα, επιλέξτε τη χαμηλή ταχύτητα και πιέστε το φρούτο στον κώνο.

Συμβουλές και υποδείξεις

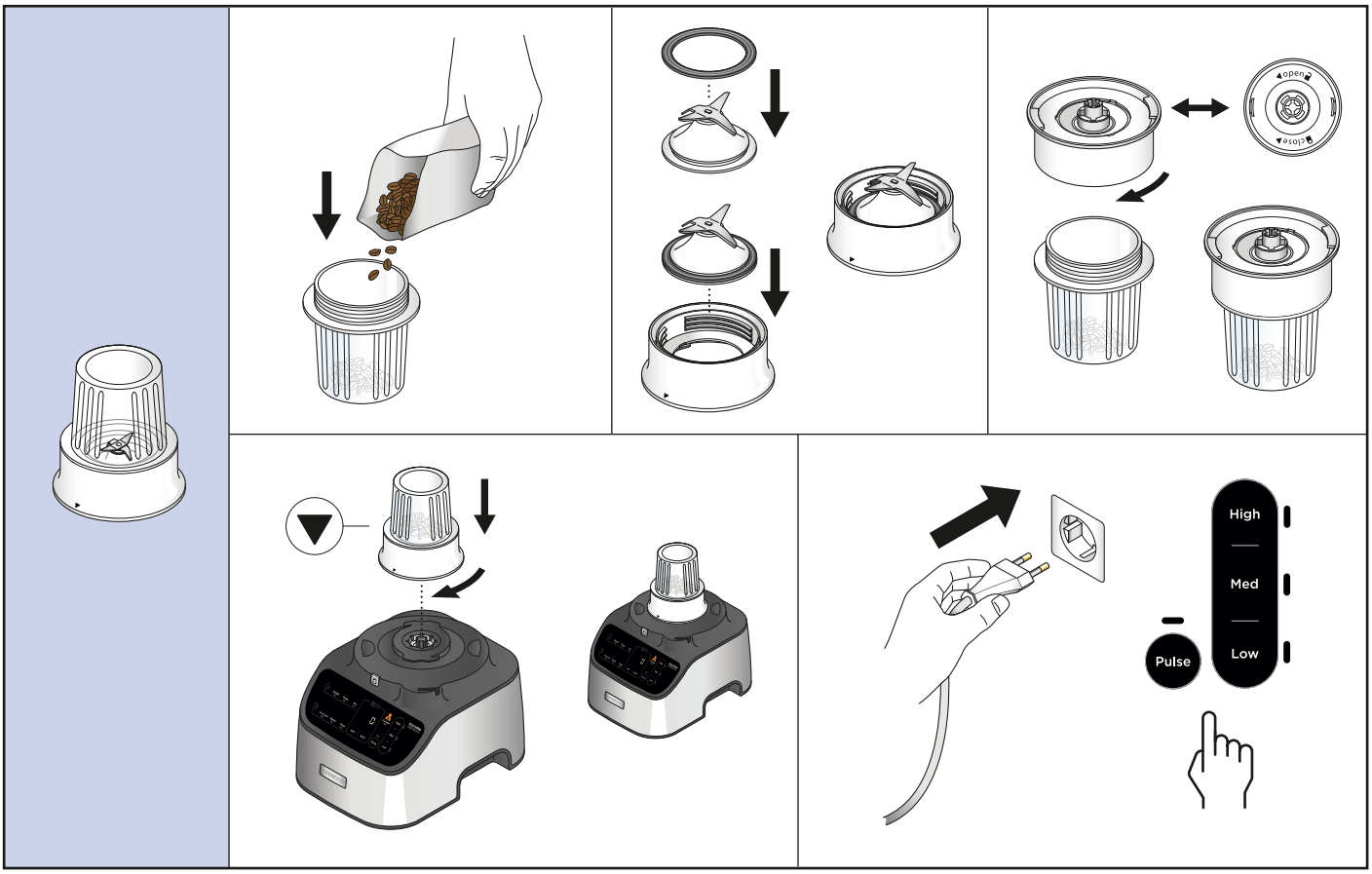
- Για καλύτερα αποτελέσματα, να αποθηκεύετε και να στείβετε τα φρούτα σε θερμοκρασία δωματίου και να τα κυλάτε με το χέρι πάνω σε μια επιφάνεια εργασίας πριν τα στείψετε.
- Για ευκολότερο στείψιμο, πιέζετε το φρούτο απ' όλες τις πλευρές.
- Όταν στείβετε μεγάλες ποσότητες, να αδειάζετε το σουρωτήρι τακτικά για να αποφεύγετε τη συσσώρευση πολτού και σπόρων.

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

		(Μέγ.)		(Δευτ.)
		1 kg	Low (Χαμηλή)	120-180

Πώς να χρησιμοποιείτε τον επεξεργαστή τροφίμων σας – Γυάλινος μύλος

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



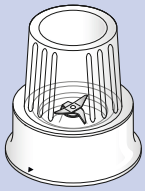
1 Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στο δοχείο.
2 Προσαρμόστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης στη διάταξη λεπίδων.
3 Γυρίστε τη διάταξη λεπίδων ανάποδα. Πλησιάστε την στο δοχείο, με τις λεπίδες στραμμένες προς τα κάτω.
4 Βιδώστε τη διάταξη λεπίδων στο δοχείο. Ανατρέξτε στα γραφικά στο κάτω μέρος της διάταξης λεπίδων:
- – θέση «ξεκλείδωτη»
- – θέση «κλειδωμένη»

5 Τοποθετήστε το μύλο στη μονάδα μοτέρ και στρέψτε τον δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.
6 Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα, επιλέξτε την υψηλή ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε την παλμική λειτουργία.

Συμβουλές και υποδείξεις

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

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

		(Μέγ.)		(Δευτ.)
		50 g	High (Υψηλή)	10–30
		50 g	High (Υψηλή)	30

Συνταγή

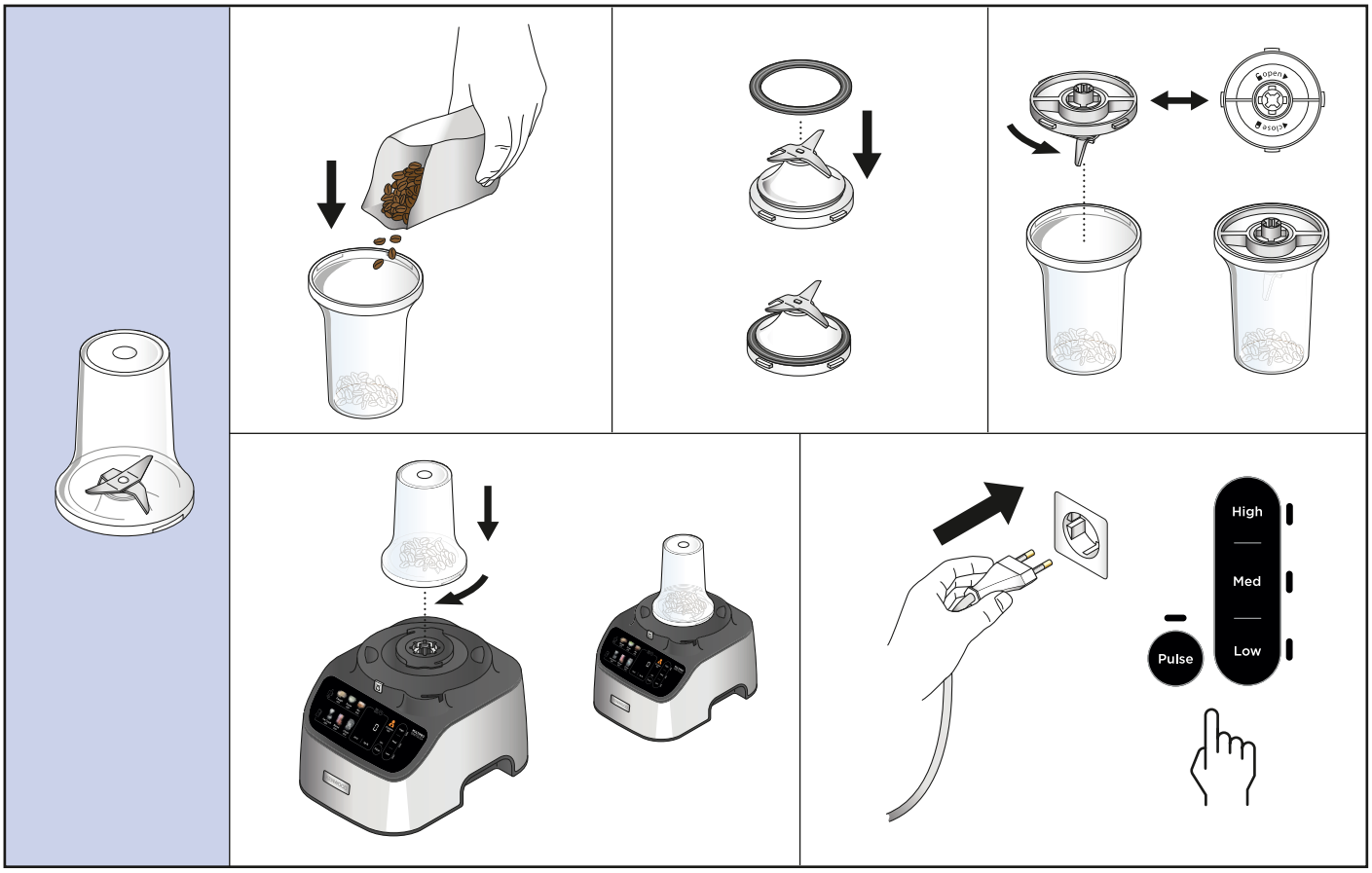
Μαρινάδα δαμάσκηνο

225 g λεπτόρρευστο ανοιχτόχρωμο μέλι
20 g μικρά, μαλακά δαμάσκηνα
30 ml κρύο νερό

1 Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον μύλο. Αφήστε όλη τη νύχτα στο ψυγείο.
2 Τοποθετήστε τον μύλο στη μονάδα μοτέρ.
3 Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα, επιλέξτε και κρατήστε πατημένη την ταχύτητα παλμικής λειτουργίας και επεξεργαστείτε για 4 δευτερόλεπτα.
4 Χρησιμοποιήστε κατά βούληση.

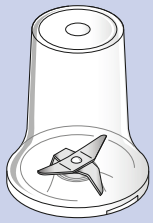
Πώς να χρησιμοποιείτε τον επεξεργαστή τροφίμων σας – Πλαστικός μύλος

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



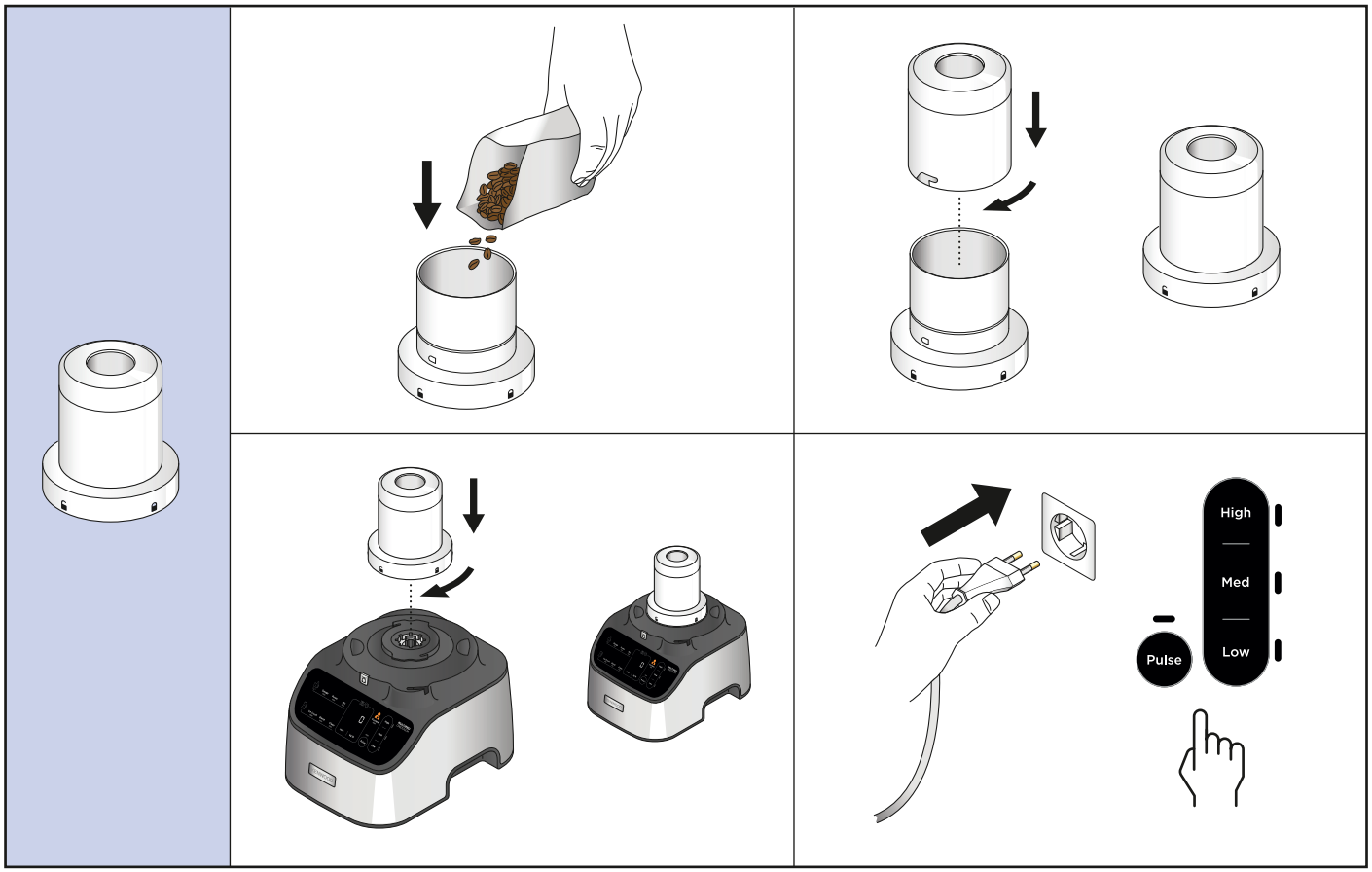
1 Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στο δοχείο.
2 Προσαρμόστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης στη διάταξη λεπίδων.
3 Γυρίστε τη διάταξη λεπίδων ανάποδα. Πλησιάστε την στο δοχείο, με τις λεπίδες στραμμένες προς τα κάτω.
4 Βιδώστε τη διάταξη λεπίδων επάνω στο δοχείο μέχρι να σφίξει καλά. Ανατρέξτε στα γραφικά στο κάτω μέρος της διάταξης λεπίδων:
   - θέση «ξεκλείδωτη»
   - θέση «κλειδωμένη»
5 Τοποθετήστε τον μύλο στη μονάδα μοτέρ, ευθυγραμμίστε το ▼ στον μύλο με το ▮ στη μονάδα μοτέρ και στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει.
6 Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα, επιλέξτε την υψηλή ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε την παλμική λειτουργία.

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

		(Μέγ.)		(Δευτ.)
		50 g	High (Υψηλή)	10–30
		50 g	High (Υψηλή)	30

Πώς να χρησιμοποιείτε τον επεξεργαστή τροφίμων σας – Μύλος αλέσματος

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

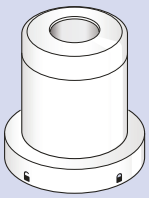
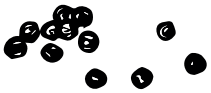
- Μην επεξεργάζεστε αποξηραμένη ρίζα κουρκουμά στον μύλο, καθώς είναι πολύ σκληρή και ενδέχεται να προκαλέσει ζημιά στις λεπίδες.

1 Τοποθετήστε τα υλικά στη διάταξη λεπίδων.
2 Τοποθετήστε το καπάκι και στρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.
3 Τοποθετήστε τον μύλο στη μονάδα μοτέρ και στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.
4 Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα, επιλέξτε την υψηλή ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε την παλμική λειτουργία.

Συμβουλές και υποδείξεις

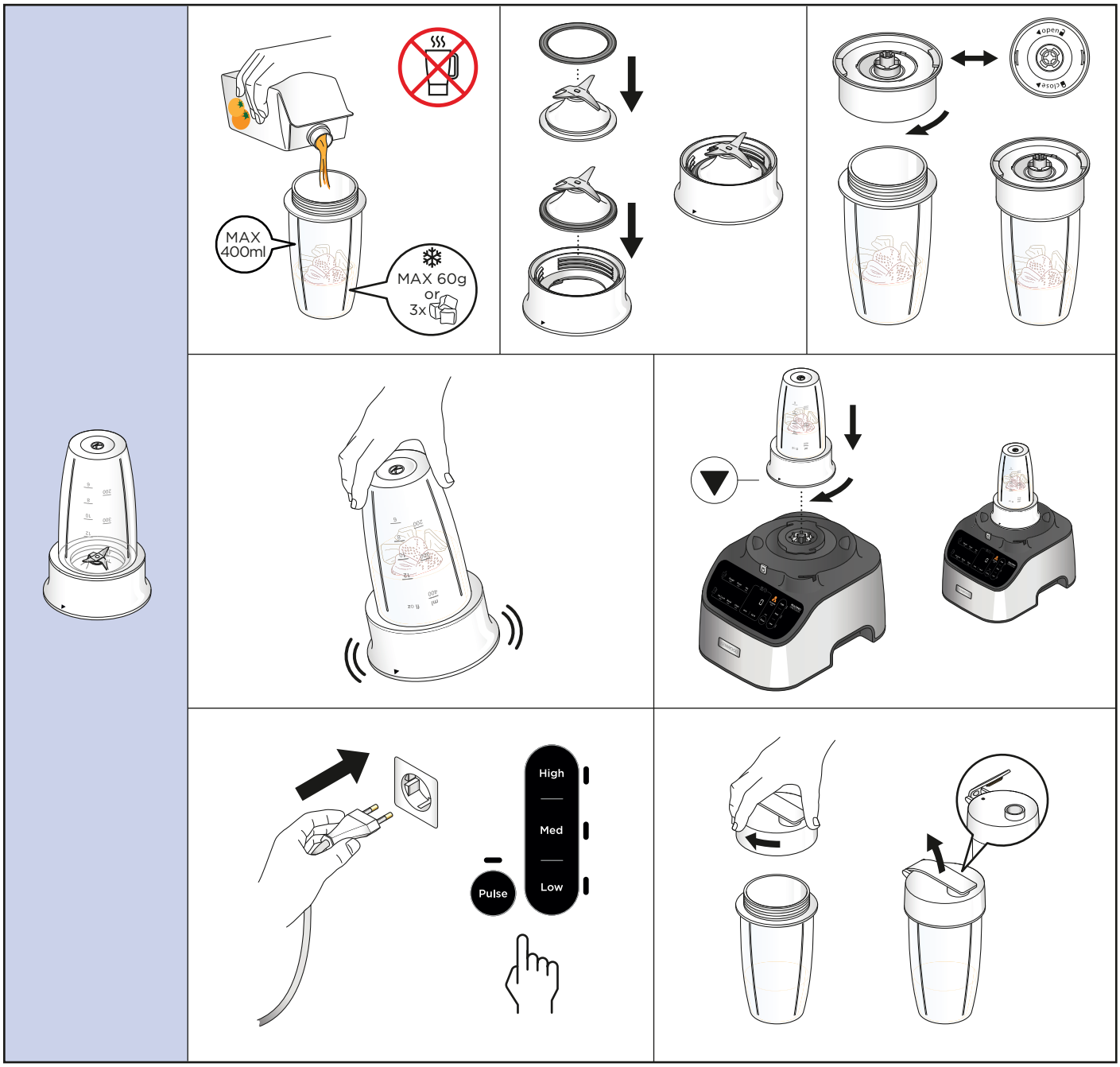
- Για βέλτιστη απόδοση κατά την επεξεργασία μπαχαρικών, συνιστούμε να μην επεξεργάζεστε περισσότερο από 50 g τη φορά στον μύλο.
- Τα ολόκληρα μπαχαρικά διατηρούν τη γεύση τους για πολύ μεγαλύτερο διάστημα από τα αλεσμένα και, επομένως, είναι προτιμότερο να αλέθετε μια μικρή ποσότητα φρέσκου υλικού κάθε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

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

		(Μέγ.)		(Δευτ.)
		50 g	High (Υψηλή)	30–60
		50 g	High (Υψηλή)	30–60
		50 g	Pulse (Παλμική λειτουργία)	15–30
		30 g	Pulse (Παλμική λειτουργία)	5–10
		30 g	Pulse (Παλμική λειτουργία)	5–10
		30 g	Pulse (Παλμική λειτουργία)	5–10
		40 g	High/Pulse (Υψηλή / Παλμική λειτουργία)	30–60

Πώς να χρησιμοποιείτε τον επεξεργαστή τροφίμων σας - Ατομικό μπλέντερ

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης

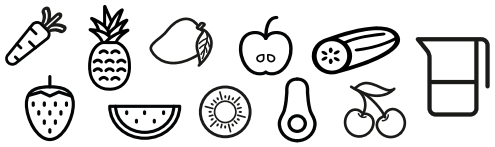


ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ
- Μην αναμειγνύετε παγωμένα συστατικά χωρίς υγρό.
- Θα υπάρξουν διαρροές εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει υποστεί ζημιά ή δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.

1 Προσθέστε τα συστατικά στη φιάλη έως την ένδειξη στάθμης 400 ml.
2 Προσαρμόστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης στη μονάδα λεπίδων και βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει τοποθετηθεί σωστά στις αυλακώσεις.
3 Κρατήστε τη μονάδα λεπίδων από το κάτω μέρος και τοποθετήστε την μέσα στη φιάλη, με τις λεπίδες προς τα κάτω.
4 Βιδώστε την υποδοχή λεπίδων στη φιάλη – στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει.
5 Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα, επιλέξτε την ταχύτητα «High». Αφήστε τα υλικά να αναμειχθούν μέχρις ότου αποκτήσουν ομοιόμορφη υφή.
6 Τοποθετήστε και ασφαλίστε το καπάκι στρέφοντάς το προς τα δεξιά.
7 Όταν θελήσετε να πιείτε το ρόφημα, ανοίξτε απλώς το κάλυμμα του καπακιού. Μπορείτε να πιείτε το ρόφημα κατευθείαν από τη φιάλη.

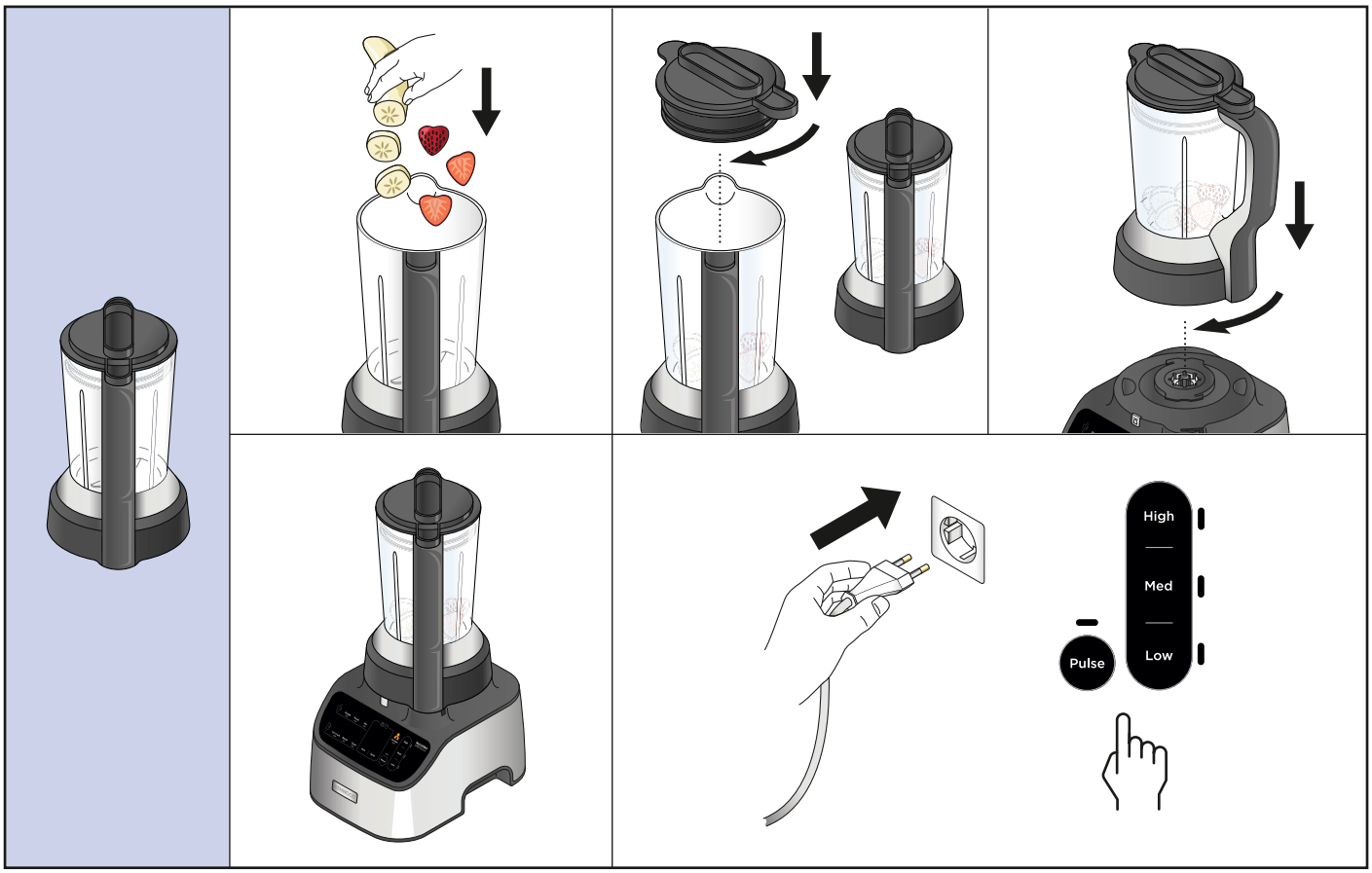
Συμβουλές και υποδείξεις
- Όταν το ρόφημά σας αποκτήσει την πυκνότητα που θέλετε, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία παλμικής κίνησης για να βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν αναμειχθεί καλά.
- Έχετε υπ' όψιν ότι η φιάλη γεμίζει έως τη μέγιστη χωρητικότητα (400 ml), που αντιστοιχεί σε δύο μερίδες περίπου.
- Εάν δεν σκοπεύετε να καταναλώσετε άμεσα το ρόφημά σας, βάλτε το στο ψυγείο.
- Βεβαιωθείτε ότι το ρόφημά σας είναι αρκετά ρευστό για να μπορέσετε να το πιείτε από το ειδικό καπάκι. Για να γίνει πιο ρευστό το ρόφημά σας, προσθέστε περισσότερα υγρά.
- Αφού αναμειχθούν, ορισμένα ροφήματα ενδέχεται να μην παρουσιάζουν ομοιόμορφη υφή επειδή τα υλικά περιέχουν κουκούτσια και ίνες.
- Η σύνθεση ορισμένων ροφημάτων μπορεί να διαχωριστεί έάν δεν κταναλωθούν άμεσα, γι' αυτό ειναι καλύτερα να τα πίνετε αμέσως μόλις τα ετοιμάσετε. Ανακατεύετε τα ροφήματα που διαχωρίζονται προτού τα πιείτε.
- Όταν το ειδικό καπάκι είναι τοποθετημένο, φροντίστε η φιάλη ταξιδιού να στέκεται πάντα σε όρθια θέση.

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

		(Μέγ.)		(Δευτ.)
		400 ml (❄ 60 g)	High (Υψηλή)	30–60

Πώς να χρησιμοποιείτε τον επεξεργαστή τροφίμων σας – Πλαστικό μπλέντερ

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

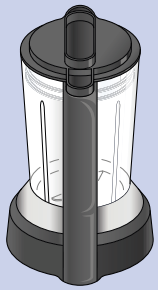
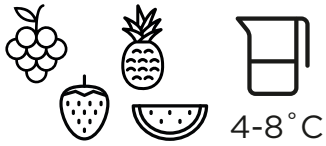
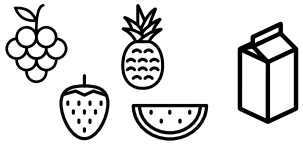
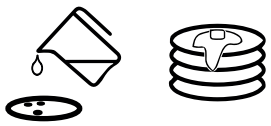
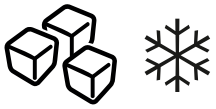
- Η συσκευή δεν θα λειτουργεί εάν το μπλέντερ δεν έχει εφαρμόσει σωστά στην ενδοασφάλεια.
- Η επεξεργασία των μπαχαρικών δεν συνιστάται, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν φθορά στα πλαστικά μέρη.

1 Τοποθετήστε τα υλικά σας στην κανάτα.
2 Προσαρμόστε το καπάκι στην κανάτα και στρέψτε το δεξιόστροφα έως ότου ασφαλίσει στη θέση του με έναν χαρακτηριστικό ήχο «κλικ».
3 Προσαρμόστε το μπλέντερ στη μονάδα μοτέρ και στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.
4 Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα, επιλέξτε την ταχύτητα «High» και αναμείξτε έως ότου επιτύχετε την υφή που θέλετε.

Συμβουλές και υποδείξεις

- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα, να βάζετε όλα τα υλικά μέσα στο μπλέντερ, εκτός από το λάδι. Έπειτα, ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, προσθέστε το λάδι μέσα από την οπή τροφοδοσίας στο καπάκι.
- Όταν πρόκειται για παχύρρευστα μείγματα, π.χ. πατέ και ντιπ, ενδέχεται να χρειαστεί να ξεκολλάτε υλικά από τα τοιχώματα. Εάν η επεξεργασία του μείγματος γίνεται με δυσκολία, προσθέστε περισσότερα υγρά.

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

		(Μέγ.)		(Δευτ.)
	 4-8˚C	1,5 l	High (Υψηλή)	30– 60
		1 l	High (Υψηλή)	15–30
		x1 250 g 500 g	High (Υψηλή)	45–60
		6 (125 g)	Pulse (Παλμική λειτουργία)	30

Συνταγές

Μαγιονέζα

4 κρόκοι αβγών
32 g μουστάρδα Ντιζόν
350 ml λάδι

Εκτέλεση

1 Προσθέτετε τους κρόκους των αβγών και τη μουστάρδα στο μπλέντερ.
2 Αναμείξτε στην υψηλή ταχύτητα για 10 δευτερόλεπτα.
3 Ενώ το μπλέντερ βρίσκεται σε λειτουργία, προσθέστε όλο το λάδι μέσα από την οπή τροφοδοσίας στο καπάκι.

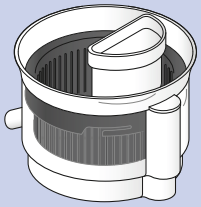
Βρεφικές τροφές

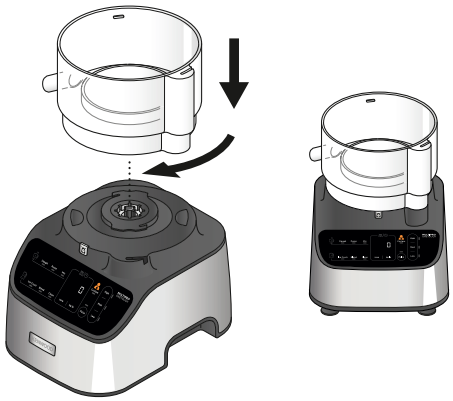
200 g μοσχάρι ωμό (κομμένο σε κύβους των 2 εκ.)
200 g ωμά καρότα (κομμένα σε κύβους των 2 εκ.)
200 g ωμές πατάτες (κομμένες σε κύβους των 2 εκ.)

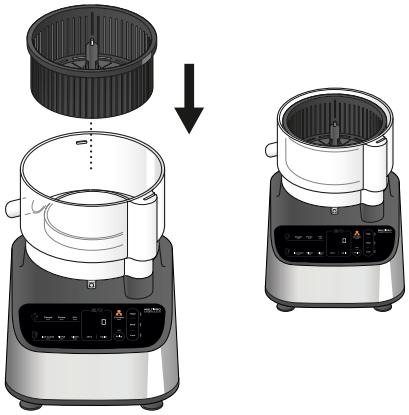
1 Βάλτε το κομμένο μοσχάρι μέσα σε κατσαρόλα με βραστό νερό. Αφήστε την κατσαρόλα να βράσει και μαγειρέψτε για 1 ώρα.
2 Βάλτε τα κομμένα καρότα και τις πατάτες σε χωριστή κατσαρόλα με βραστό νερό, αφήστε την να βράσει και μαγειρέψτε για 30 λεπτά.
3 Σουρώστε το μοσχάρι, τα καρότα και τις πατάτες, κρατήστε 250 ml από το ζουμί. Αφήστε το μοσχάρι, τα λαχανικά και το νερό να κρυώσουν σε θερμοκρασία δωματίου, προτού τα επεξεργαστείτε.
4 Βάλτε το μοσχάρι, τα καρότα και τις πατάτες στο μπλέντερ και, στη συνέχεια, το ζουμί που κρατήσατε.
5 Αναμείξτε στην υψηλή ταχύτητα για 15 δευτερόλεπτα.
6 Ξεκολλήστε τα υλικά από τα τοιχώματα και ανακινήστε το περιεχόμενο του μπλέντερ.
7 Αναμείξτε σε υψηλή ταχύτητα έως ότου επιτύχετε την υφή που θέλετε.

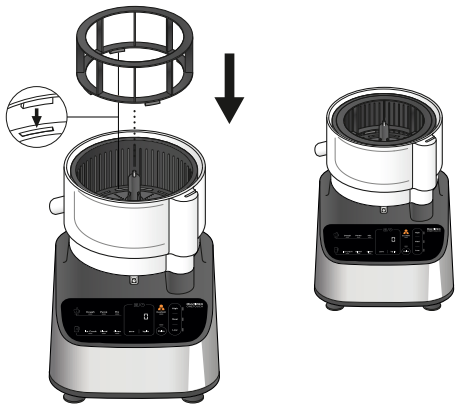
Πώς να χρησιμοποιείτε τον επεξεργαστή τροφίμων σας - Αποχυμωτής

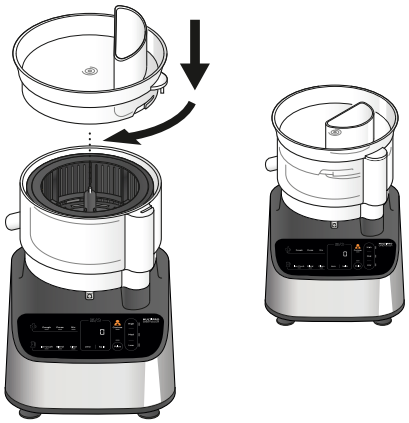
Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης

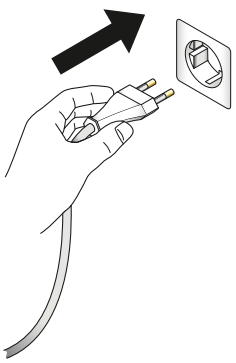


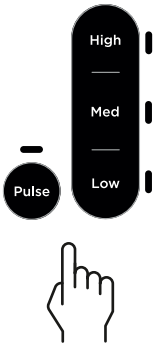


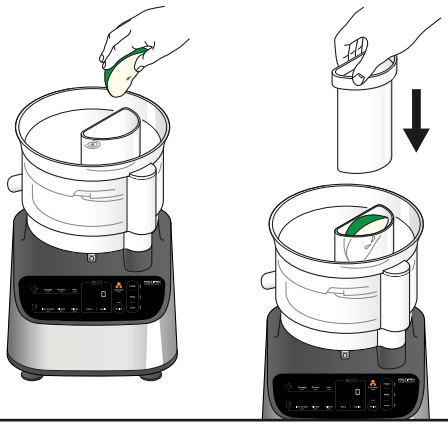












ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

- Ο αποχυμωτής σας δεν θα λειτουργήσει εάν το μπολ ή το καπάκι δεν έχουν ασφαλίσει σωστά στην ενδοασφάλεια.
- Εάν ο αποχυμωτής αρχίσει να δονείται, θέστε τον εκτός λειτουργίας και αδειάστε τον πολτό από τον κύλινδρο. Ο αποχυμωτής δονείται όταν ο πολτός είναι άνισα κατανεμημένος.
- Ορισμένα πολύ σκληρά τρόφιμα ενδέχεται να μειώνουν την ταχύτητα του αποχυμωτή σας ή να διακόπτουν τη λειτουργία του. Εάν συμβεί αυτό, θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αποφράξτε το φίλτρο.
- Να θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και να αδειάζετε τον συλλέκτη πολτού τακτικά κατά τη χρήση.

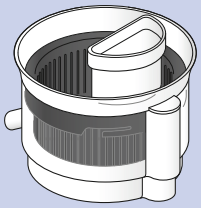
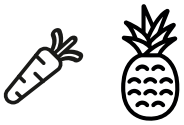
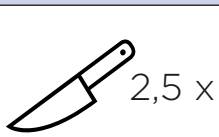
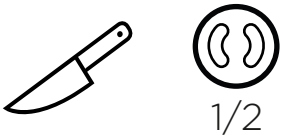
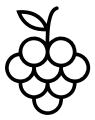
1 Προσαρμόστε το μπολ του αποχυμωτή στη μονάδα μοτέρ και στρέψτε δεξιόστροφα έως ότου ασφαλίσει στη θέση του – το στόμιο θα πρέπει να βρίσκεται στην αριστερή πλευρά όταν το μπολ έχει προσαρμοστεί σωστά.
2 Τοποθετήστε το εξάρτημα αφαίρεσης πολτού στον κύλινδρο φίλτρου – διασφαλίζοντας ότι οι γλωττίδες εφαρμόζουν στις εγκοπές στο κάτω μέρος του κυλίνδρου.
3 Προσαρμόστε τον κύλινδρο φίλτρου.
4 Προσαρμόστε το καπάκι του εξαρτήματος - στρέψτε δεξιόστροφα έως ότου ασφαλίσει στη θέση του.
5 Τοποθετήστε ένα κατάλληλο ποτήρι ή κανάτα κάτω από το στόμιο εξόδου χυμού.
6 Κόψτε τα τρόφιμα σε κομμάτια που χωρούν στον σωλήνα τροφοδοσίας.
7 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία, επιλέξτε την ταχύτητα «High» και πιέστε με τον ωστήρα σταθερά προς τα κάτω – μην βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας μέσα στον σωλήνα τροφοδοσίας. Επεξεργαστείτε πλήρως την ποσότητα προτού προσθέσετε επιπλέον υλικά.

- Αφού προσθέσετε και το τελευταίο κομμάτι, αφήστε τον αποχυμωτή σε λειτουργία για 30 δευτερόλεπτα ακόμα ώστε να αντλήσετε όλο τον χυμό από τον κύλινδρο φίλτρου.

Συμβουλές και υποδείξεις

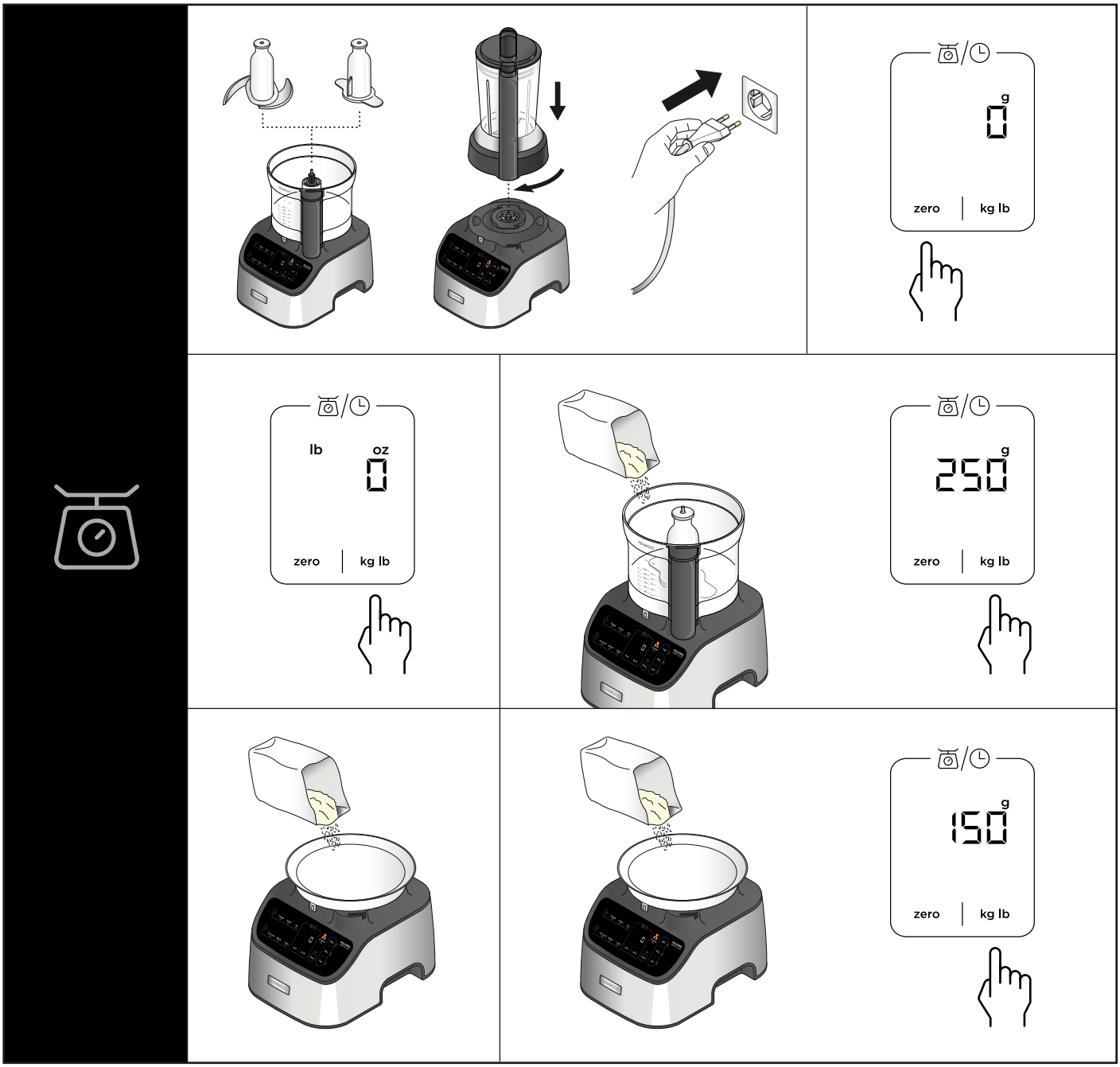
- Πριν από την επεξεργασία να αφαιρείτε τα μικρά ή μεγάλα κουκούτσια (π.χ. πιπέρι, πεπόνι, δαμάσκηνο) και τις σκληρές φλούδες (π.χ. πεπόνι, ανανάς). Δεν χρειάζεται να ξεφλουδίζετε ή να αφαιρείτε τα κουκούτσια από τα μήλα και τα αχλάδια.
- Να χρησιμοποιείτε σφιχτά, φρέσκα φρούτα και λαχανικά.

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

			(Μέγ.)		(Δευτ.)
		 2,5 x 4 cm	600 g	High (Υψηλή)	60–120
		 1/2	600 g	High (Υψηλή)	60–120
		1/4	600 g	High (Υψηλή)	60–120
			600 g	High (Υψηλή)	60–120

Λειτουργία ζυγίσματος

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

- Ο επεξεργαστής τροφίμων σας διαθέτει ενσωματωμένη λειτουργία ζυγίσματος που σας δίνει τη δυνατότητα να ζυγίζετε τα υλικά απευθείας μέσα στο μπολ ή την κανάτα του μπλέντερ.
- Το Μέγιστο βάρος ζυγίσματος είναι 3 kg.
- Το βάρος των επιπλέον υλικών που προστίθενται μέσω της ειδικής υποδοχής, ενώ ο επεξεργαστής λειτουργεί, δεν εμφανίζεται στην οθόνη.
- Η οθόνη ενδείξεων μπορεί να απενεργοποιηθεί με το χέρι πατώντας και κρατώντας πατημένο το κουμπί ZERO για λίγα δευτερόλεπτα.

1 Να τοποθετείτε πάντα το μπολ, τον αποσπώμενο άξονα κίνησης και το εξάρτημα ή την κανάτα του μπλέντερ στη μονάδα μοτέρ προτού προσθέσετε τα υλικά.
2 Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα – στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη 00:00.
3 Πατήστε το κουμπί ZERO μία φορά και η οθόνη θα ανάψει.
4 Πατήστε το κουμπί kg/lb για να επιλέξετε είτε γραμμάρια είτε ουγκιές. Η προκαθορισμένη ρύθμιση της οθόνης, όταν ανάβει για πρώτη φορά, είναι kg/g.

- Η μονάδα ζυγίζει ποσότητες με διαβαθμίσεις του 1 g. Για να ζυγίζετε μικρές ποσότητες, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε ως μέτρο κουταλάκι του γλυκού και κουτάλι της σούπας.
- Για να μηδενίσετε, πατήστε μία φορά το κουμπί ZERO.

5 Ζυγίστε τα υλικά σας, απευθείας μέσα στο μπολ ή στην κανάτα.
6 Αφού ζυγίσετε όλα τα υλικά, τοποθετήστε το καπάκι και επιλέξτε ταχύτητα για να θέσετε σε λειτουργία τον επεξεργαστή.

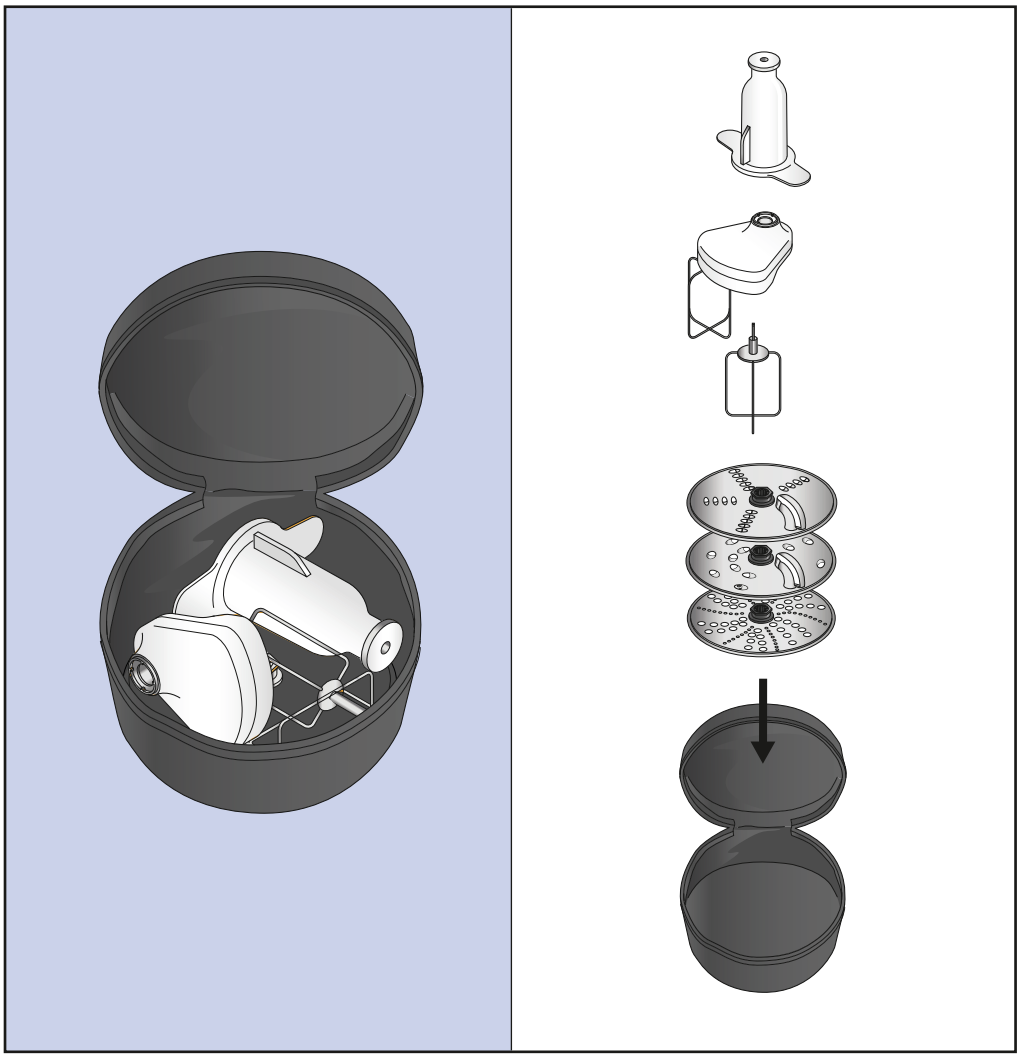
Δίσκος ζυγίσματος

Ο επεξεργαστής τροφίμων διαθέτει αποσπώμενο δίσκο ζυγίσματος, για να ζυγίζετε τα υλικά χωρίς να χρησιμοποιείτε το μπολ ή το μπλέντερ.

7 Για να χρησιμοποιήσετε το δίσκο, τοποθετήστε τον πάνω στη μονάδα μοτέρ και στρέψτε προς τα δεξιά για να ασφαλίσει. Στη συνέχεια, ακολουθήστε τα βήματα 2 έως 4 στην ενότητα «Πώς χρησιμοποιείται η λειτουργία ζυγίσματος».

8 Για να αφαιρέσετε το δίσκο, στρέψτε τον αριστερόστροφα και ανασηκώστε.

Θήκη αποθήκευσης (εάν παρέχεται)



- Να αποθηκεύετε τους δίσκους, το διπλό αναδευτήρι και το εργαλείο ζύμης στη θήκη.
- Για λόγους ασφαλείας, όταν η λεπίδα δεν χρησιμοποιείται θα πρέπει να αποθηκεύεται στο κυρίως μπολ αντί στη θήκη αποθήκευσης.

Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

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

- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ (ΑΗΗΕ)
Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα.
Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία.

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Πρόβλημα	**Αιτία**	**Λύση**
Ο επεξεργαστής δεν λειτουργεί.	Δεν υπάρχει ρεύμα. Ελέγξτε εάν το μπολ έχει τοποθετηθεί σωστά στη μονάδα μοτέρ.	Ελέγξτε εάν ο επεξεργαστής είναι συνδεδεμένος στην πρίζα. Ελέγξτε εάν το μπολ τοποθετήθηκε σωστά και εάν η λαβή είναι τοποθετημένη προς τα δεξιά.
	Το καπάκι του μπολ δεν έχει ασφαλίσει σωστά.	Ελέγξτε εάν η ενδοασφάλεια του καπακιού είναι τοποθετημένη σωστά στην περιοχή της λαβής. **Ο επεξεργαστής δεν θα λειτουργήσει εάν το μπολ και το καπάκι δεν τοποθετηθούν σωστά.**
	Ο αποσπώμενος κινητήριος άξονας ⑤ δεν έχει τοποθετηθεί στη μονάδα μοτέρ.	Τοποθετήστε τον αποσπώμενο κινητήριο άξονα ⑤ στη μονάδα μοτέρ προτού τοποθετήσετε το μπολ. Τα εργαλεία και τα εξαρτήματα του μπολ δεν θα λειτουργήσουν εάν δεν έχει τοποθετηθεί ο κινητήριος άξονας.
Το μπλέντερ, το ατομικό μπλέντερ ή ο μύλος δεν λειτουργεί.	Το μπλέντερ, το ατομικό μπλέντερ ή ο μύλος δεν έχει ασφαλίσει σωστά.	Το μπλέντερ, το καπάκι του μπλέντερ, το ατομικό μπλέντερ ή ο μύλος δεν θα λειτουργεί, εάν δεν προσαρμοστεί σωστά στην ενδοασφάλεια.
	Το μπλέντερ, το ατομικό μπλέντερ ή ο μύλος δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά.	Ελέγξτε εάν η διάταξη λεπίδων έχει σφίξει εντελώς μέσα στη γυάλινη κανάτα, στη φιάλη ή στο δοχείο.
Ο επεξεργαστής σταματά κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.	Ο επεξεργαστής έχει υπερφορτωθεί/ έχετε υπερβεί τις μέγιστες ποσότητες.	Ελέγξτε τις μέγιστες ποσότητες στον «Πίνακα συνιστώμενης χρήσης».
	Το καπάκι έχει απασφαλίσει.	Ελέγξτε εάν το καπάκι έχει ασφαλίσει σωστά.
Το ατομικό μπλέντερ ή ο μύλος πολλαπλών χρήσεων παρουσιάζει διαρροή από τη βάση της διάταξης λεπίδων.	Λείπει ο δακτύλιος στεγανοποίησης. Ο δακτύλιος στεγανοποίησης δεν έχει τοποθετηθεί σωστά. Ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει υποστεί φθορές.	Ελέγξτε εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει τοποθετηθεί σωστά και δεν έχει υποστεί φθορές. Για να λάβετε ανταλλακτικό δακτύλιο στεγανοποίησης, ανατρέξτε στην ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
Ασταθής συσκευή/αργή κίνηση και δονήσεις.	Επεξεργάζεστε φρούτα/συστατικά με κολλώδη υφή, όπως χουρμάδες. Η επιλεγμένη ταχύτητα είναι πολύ χαμηλή.	Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε πρώτα την «Παλμική λειτουργία» για να διαλυθούν τα υλικά και μετά συνεχίστε την επεξεργασία στην υψηλή ταχύτητα.
Χαμηλή απόδοση εργαλείων/ εξαρτημάτων.	Ανατρέξτε στις συμβουλές στη σχετική ενότητα «Πώς να χρησιμοποιείτε το εξάρτημα». Ελέγξτε εάν τα εξαρτήματα έχουν συναρμολογηθεί σωστά.	
Λειτουργία ζυγίσματος		
Το βάρος δεν εμφανίζεται στην οθόνη	Η οθόνη εμφανίζει το σύμβολο του μείον επειδή η ένδειξη δεν έχει «μηδενιστεί» και τα συστατικά ή το μπολ/καπάκι/εξάρτημα έχει αφαιρεθεί.	Μηδενίστε την οθόνη ή αντικαταστήστε τα συστατικά που λείπουν ή τοποθετήστε ξανά το μπολ/καπάκι/ εξάρτημα.
	Η ποσότητα που ζυγίζεται είναι πολύ μικρή.	Για να μετράτε πολύ μικρές ποσότητες, χρησιμοποιείτε κουταλάκι του γλυκού και κουτάλι της σούπας.
Η ένδειξη βάρους άλλαξε στην οθόνη.	Η μονάδα μοτέρ μετακινήθηκε από τη θέση της κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.	Τοποθετείτε πάντα τον επεξεργαστή σε στεγνή και επίπεδη επιφάνεια πριν από τη ζύγιση. Μην μετακινείτε τη μονάδα μοτέρ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ζυγίσματος. Μηδενίστε την ένδειξη της οθόνης προτού ζυγίσετε τα επόμενα υλικά.
Η οθόνη απενεργοποιήθηκε.	Η μονάδα μοτέρ αποσυνδέθηκε από την πρίζα.	Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα.
	Η οθόνη θα απενεργοποιηθεί αυτόματα εάν εμφανίζεται η ίδια ένδειξη βάρους επί 5 λεπτά.	Πατήστε το κουμπί ZERO μία φορά και η οθόνη θα ανάψει.
Η οθόνη εμφανίζει την ένδειξη [0 – Ld].	Υπερφόρτωση κατά το ζύγισμα.	Μην υπερβαίνετε το μέγιστο βάρος ζυγίσματος των 3 kg.
	Στη μονάδα μοτέρ ασκήθηκε υπερβολική δύναμη.	Μην ασκείτε υπερβολική πίεση στη μονάδα μοτέρ, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει βλάβη στον αισθητήρα ζύγισης.
Στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη -----	Οι ενδοασφάλειες δεν έχουν κλειδώσει	Βεβαιωθείτε ότι οι ενδοασφάλειες έχουν κλειδώσει σωστά
Επεξήγηση κωδικών σφαλμάτων		
E12	Σφάλμα αισθητήρα ζυγίσματος	Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας. Περιμένετε για 30 δευτερόλεπτα και μετά θέστε την πάλι σε λειτουργία. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το κέντρο σέρβις.
E41	Σφάλμα ανίχνευσης ταχύτητας μονάδας μοτέρ	
E49	Σφάλμα επικοινωνίας	

Русский

- Меры безопасности 666-667
- Перед подключением к сети электропитания 667
- Уход и очистка 668
- Список деталей 669-671
- Как пользоваться кухонной машиной 672-677
  - Схемы и инструкции по использованию 672-675
  - Таблица рекомендуемого использования 676
  - Рецепт 677
- Заданная настройка пользователя 678-679
- Как пользоваться кухонной машиной - Нож, насадка для вымешивания теста и двойной венчик. 680-683
  - Схемы и инструкции по использованию 680-681
  - Таблица рекомендуемого использования 682
  - Рецепты 683
- Как пользоваться кухонной машиной - Диски 683-684
  - Схемы и инструкции по использованию 683-684
  - Таблица рекомендуемого использования 684
- Как пользоваться кухонной машиной - Насадка Express Dice 685-686
  - Схемы и инструкции по использованию 685-686
  - Таблица рекомендуемого использования 686
- Как пользоваться кухонной машиной - Насадка Express Serve 687-688
  - Схемы и инструкции по использованию 687-688
  - Таблица рекомендуемого использования 688
- Как пользоваться кухонной машиной - Соковыжималка для цитрусовых 689
  - Схемы и инструкции по использованию 689
  - Таблица рекомендуемого использования 689
- Как пользоваться кухонной машиной - Стеклянная мельница 690-691
  - Схемы и инструкции по использованию 690
  - Таблица рекомендуемого использования 690
  - Рецепт 691
- Как пользоваться кухонной машиной - Пластмассовая мельница 691-692
  - Схемы и инструкции по использованию 691
  - Таблица рекомендуемого использования 692
- Как пользоваться кухонной машиной - Мельница для тонкого помола 692-693
  - Схемы и инструкции по использованию 692-693
  - Таблица рекомендуемого использования 693
- Как пользоваться кухонной машиной - Персональный блендер 694-695
  - Схемы и инструкции по использованию 694-695
  - Таблица рекомендуемого использования 695
- Как пользоваться кухонной машиной - Пластмассовый блендер 696-697
  - Схемы и инструкции по использованию 696
  - Таблица рекомендуемого использования 697
  - Рецепты 697
- Как пользоваться кухонной машиной - Экстрактор сока 698-699
  - Схемы и инструкции по использованию 698-699
  - Таблица рекомендуемого использования 699
- Как пользоваться кухонной машиной - Функция взвешивания 700-701
  - Схемы и инструкции по использованию 700-701
- Мешок для хранения 701
- Обслуживание и забота о покупателях 702
- Таблица поиска и устранения неисправностей 703

Меры безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Удалите всю упаковку, ярлыки и защитную пленку.
- При повреждении вилки или шнура во избежание риска их необходимо заменить в компании Kenwood или авторизованном сервисном центре Kenwood из соображений безопасности.
- **Не прикасайтесь к острым ножам.** Ножи и диски очень острые, поэтому обращайтесь с ними с крайней осторожностью. **Всегда** держитесь за ручку, расположенную сверху, подальше от режущего края, при обращении с острыми режущими ножами, опорожнении чаши и в процессе чистки.
- **НЕ СЛЕДУЕТ** обрабатывать горячие ингредиенты.
- **Будьте осторожны**, наливая горячую жидкость в кухонную машину или блендер, так как ее может выбросить из прибора при внезапном образовании пара.
- **Не оставляйте** включенный прибор без присмотра.
- **Не превышайте** максимальные параметры, указанные в Таблице рекомендуемых количеств продуктов.
- Непрерывная работа прибора **не должна** превышать пределы, указанные ниже; по окончании указанного периода следует на время остановить работу. Превышение допустимого времени обработки может привести к повреждению прибора.

Функция/Насадка	Максимальное время работы	Интервал между периодами работы
Блендер/Персональный блендер	60 сек	Выключите прибор из сети и дайте ему остыть в течение 15 мин.
Густые смеси в чаше (напр. тесто)	60 сек	
Минирезка/измельчитель	30 сек	
Мельница для тонкого помола	60 сек	

- **Не поднимайте** и не переносите кухонную машину, держась за рукоятку, т.к. рукоятка может сломаться, и вы получите травму.
- **Всегда** снимайте ножевой блок перед тем, как выливать содержимое чаши.
- Если прибор подключен к сети, держите пальцы или кухонные приборы подальше от внутренней поверхности чаши кухонной машины или кружки блендера. При необходимости протолкнуть пищу вниз используйте соответствующий инструмент, например, лопатку.
- **Всегда** выключайте прибор и отключайте его от сети, если вы оставляете его без присмотра, а также перед сборкой, демонтажом или чисткой.
- **Никогда** не проталкивайте продукты в подающей трубке руками. Всегда пользуйтесь специально прилагаемым толкателем.
- **МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:** Перед снятием крышки с чаши, блендера или измельчителя с блока питания:-
  - остановите работу устройства;
  - дождитесь, чтобы все движущиеся детали/ножи остановились;
  - следите за тем, чтобы не отвинтить стеклянную кружку/ бутылку или кувшин / крышку измельчителя от ножевого блока.
- **Не пользуйтесь** крышкой для управления устройством. Для остановки машины нажмите либо на последнюю выбранную скорость, либо на любую из кнопок предварительно заданной настройки или одну из кнопок взвешивания.
- С механизмом блокировки следует обращаться осторожно; излишние усилия могут привести к повреждению механизма и к травмам.
- **Никогда** не пользуйтесь насадками, не предусмотренными для данного прибора.
- **Никогда** не пользуйтесь поврежденным прибором. Отдайте его в ремонт: см. раздел ‘Обслуживание и забота о покупателях’.
- **Никогда** не допускайте попадания влаги на блок питания, шнур или вилку.
- Следите за тем, чтобы шнур **не свешивался** с края стола столшеницы и не касался горячих поверхностей.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Прибор не предназначен для использования детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
- Приборы могут использоваться лицами со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под наблюдением или получили инструкции по безопасному использованию устройства и если они понимают сопряженные с этим риски.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.
- Неправильное использование кухонной машины, блендера или мельницы может привести к несчастному случаю.
- Максимальное значение мощности основано на потреблении мини измельчителя/мельницы, на которые приходится максимальная нагрузка. Другие насадки могут потреблять меньше энергии.

Безопасность при использовании блендера/персонального блендера

- **НЕ СЛЕДУЕТ** обрабатывать горячие ингредиенты.
- **РИСК ОЖОГА:** Горячие ингредиенты должны остыть до комнатной температуры перед тем, как помещать их в кружку/бутылку или перед смешиванием.
- **Соблюдайте** осторожность в обращении с ножевым блоком, не касайтесь режущих кромок при их чистке.
- Включайте блендер только с закрытой крышкой.
- **Никогда** не включайте пустой блендер.

- Рецепты приготовления смузи: никогда не смешивайте замороженные ингредиенты, которые превратились в твердую массу в процессе замораживания, разбейте ее перед добавлением в стакан/ бутылку.

Безопасность при использовании персонального блендера
- Используйте бутылку только с ножевым блоком из комплекта поставки.
- **Никогда** не пейте горячие напитки из бутылки.
- Не снимая крышку можно пить только хорошо размешанные напитки. Возможно, для достижения желаемого результата придется немного попрактиковаться при обработке твердых продуктов или незрелых плодов. В этом случае в готовой смеси возможно присутствие необработанных частиц продуктов.
- **Не смешивайте** мороженые ингредиенты или кусочки льда без добавления жидкости.
- **Запрещается** смешивать сухие продукты (специи, орехи и т.д.), а также включать блендер, если он пуст.
- **Никогда** не устанавливайте ножевой блок на блок питания не установив бутылку.

Безопасность при использовании насадок к мельнице
- **Никогда** не надевайте ножевой блок на блок питания, не установив кувшин / крышку.
- **Никогда** не отвинчивайте кувшин / крышку, пока измельчитель установлен на приборе.
- **Не прикасайтесь** к острым лезвиям. Держите ножевой блок в местах, недоступных детям.
- **Никогда** не снимайте измельчитель до полной остановки ножевого блока.
- Если измельчитель установлен неправильно, прибор работать не будет.
- **Не обрабатывайте** горячие ингредиенты в измельчителе: перед обработкой они должны остыть до комнатной температуры.

Минирезка/Мельница
- Не рекомендуется измельчать специи, так как они могут повредить пластиковые детали.

Мельница для тонкого помола
- **Не обрабатывайте** сухой корень куркумы, так как он слишком твердый и это может повредить ножи.

Экстрактор сока
- **Не используйте** соковыжималку, если фильтр, крышка соковыжималки или чаша имеют повреждения или видимые трещины.
- Режущие лезвия на основании барабана фильтра очень острые, будьте осторожны при обращении с барабаном и его чистке.
- Пользуйтесь толкателем только из комплекта поставки. Никогда не помещайте пальцы в подающую трубку. Перед разблокировкой подающей трубки отключите прибор от сети.
- Перед тем, как снять крышку, выключите прибор и дождитесь остановки фильтра.

Насадки Express Dice / Express Serve и Диски
- Режущая решетка и диски очень острые; обращайтесь с ними с осторожностью при установке, снятии и чистке. Всегда держитесь за ручку, расположенную сверху, подальше от режущего края, при обращении с острыми режущими лезвиями, опорожнении чаши и в процессе чистки.
- **Никогда** не проталкивайте пищу руками в подающую трубку. Пользуйтесь только толкателем из комплекта поставки.
- **Не применяйте** избыточных усилий при проталкивании пищи в подающую трубку; это может привести к повреждению насадки.
- Перед снятием крышки отключите прибор и дождитесь полной остановки диска.
- **Не наливайте** горячие жидкости в подающую трубку.
- **Не обрабатывайте** замороженные продукты.

Express Serve
- **Избегайте** контакта с движущимися частями прибора. Не опускайте пальцы в выходное отверстие для пищи.
- **Не используйте** прибор с куборезкой или дисками, не установив подвесной щиток. В противном случае пища будет застревать под щитком и не выходить через выходное отверстие для пищи, что приведет к повреждению вашей насадки.
- Соковыжималка для цитрусовых не предназначена для использования с насадкой Express Serve. Соковыжималку для цитрусовых следует всегда использовать вместе с главной чашей.

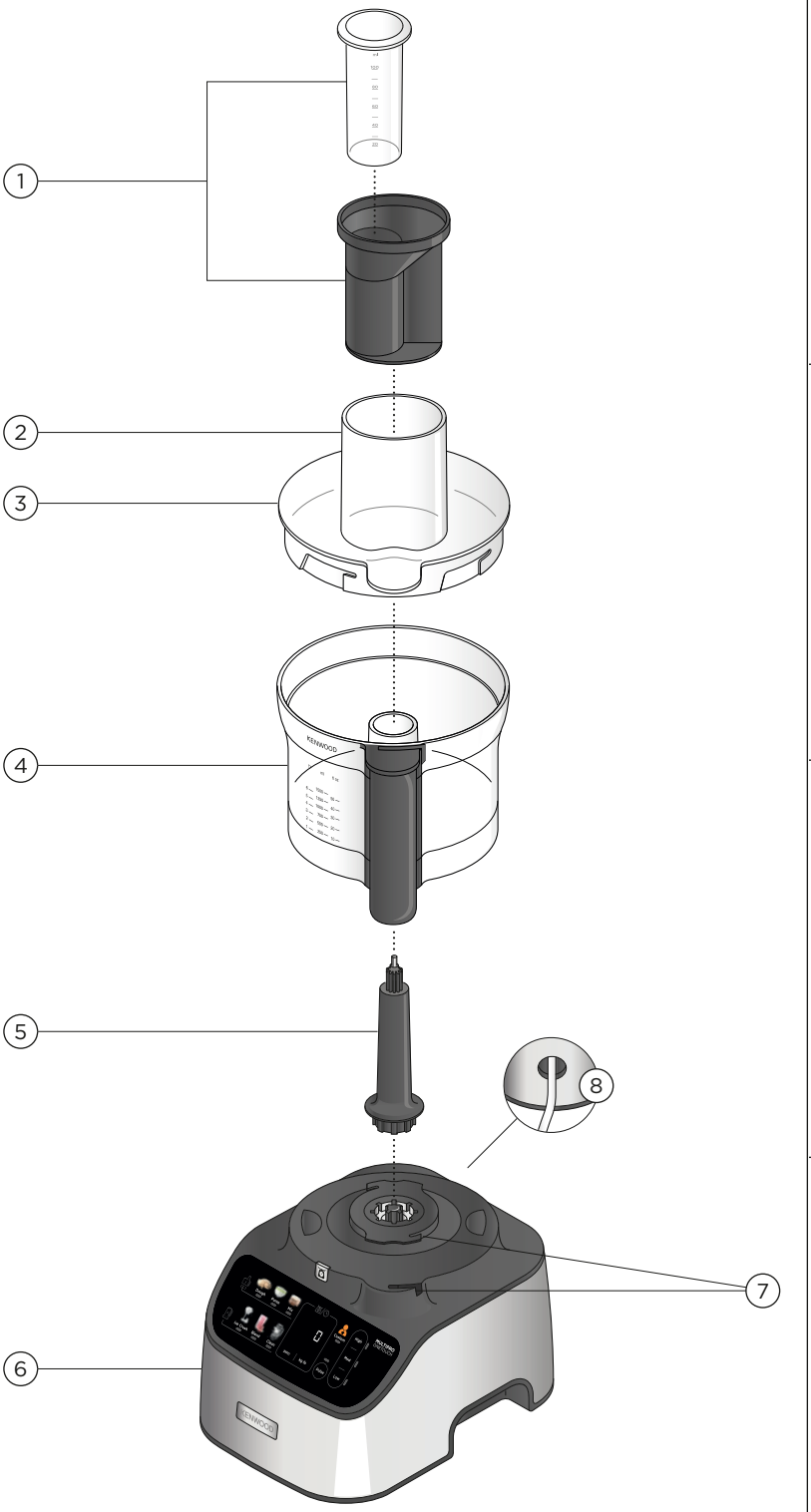
Потребляемая мощность
- Автоматическое переключение в режим ожидания: через 12 минут.
- Режим ожидания: 0.3 Вт.

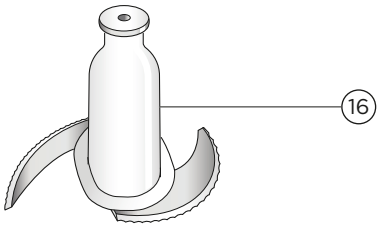
Перед подключением к сети электропитания
- Убедитесь в том, что напряжение электросети в вашем доме соответствует указанному на основании электроприбора.
- Прибор соответствует Директиве ЕС 1935 / 2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

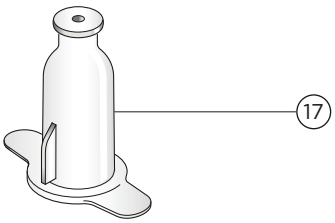
Уход и очистка

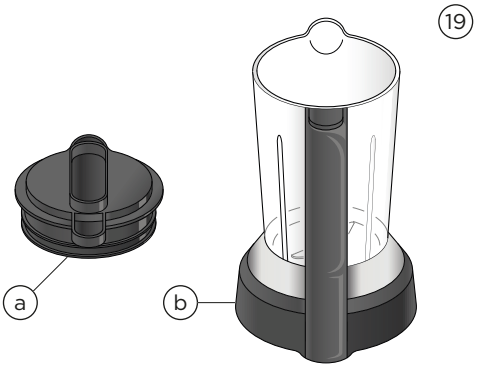
- Перед чисткой остановите устройство и выньте вилку из розетки. Поместите избыток шнура в отсек для хранения на задней панели блока питания.
- Протрите блок питания и головку привода венчика влажной тканью (не используйте абразивные материалы), затем вытрите насухо. Убедитесь, что в области блокиратора безопасности нет остатков пищи.
- **Не погружайте** блок питания, головку привода венчика или ножевые блоки в воду.
- Чашу, крышку, толкатель и все насадки/инструменты, кроме ножевых блоков и головки привода венчика, можно мыть вручную или в машине.
- Ножевые блоки следует чистить щеткой и полоскать проточной водой.
- Блендер с фиксированными ножами - **Не мойте** в посудомоечной машине и не погружайте основание блендера в воду. Наполните теплой водой, установите крышку, затем включите на 20-30 секунд или используйте заданную настройку "Чистка". Опорожните, затем прополощите. Если загрязнение осталось, воспользуйтесь щеткой. Протрите, затем оставьте сушиться на воздухе.
- Перед чисткой прибора всегда выключайте его и отсоединяйте от сети.
- Соблюдайте осторожность в обращении с ножевым блоком и режущими дисками, они чрезвычайно острые.
- Некоторые продукты могут обесцвечивать пластиковые детали. Это считается нормальным не приводит к повреждению деталей и не влияет на вкус пищи. Для удаления обесцвеченного пятна потрите его тканью, смоченной растительным маслом.

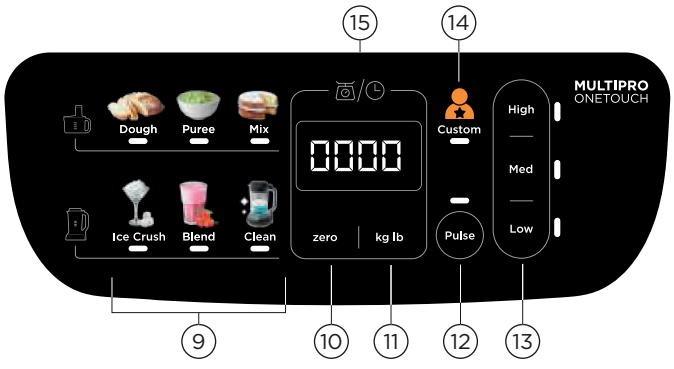
Список деталей





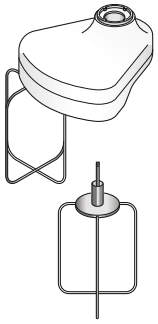




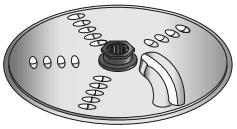


Если входит в комплект поставки

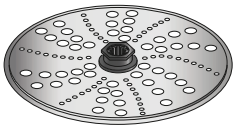
20



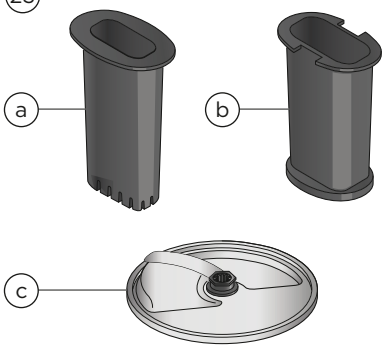
21



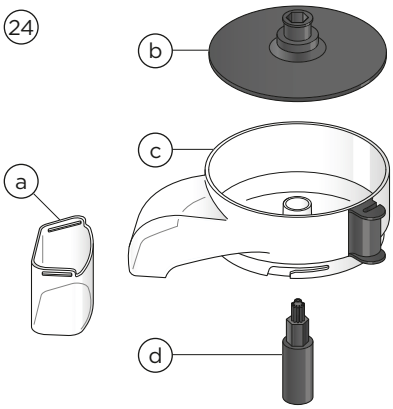
22



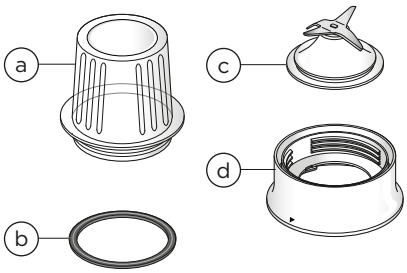
23



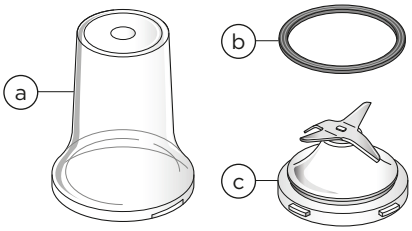
24



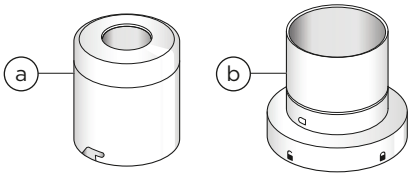
25



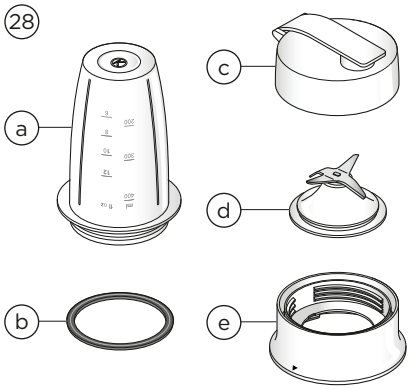
26



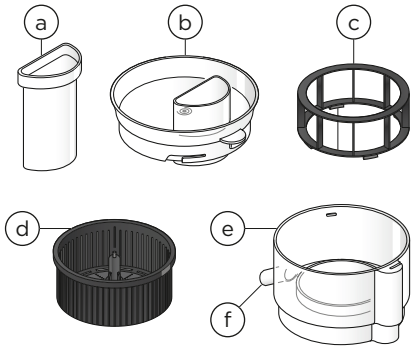
27



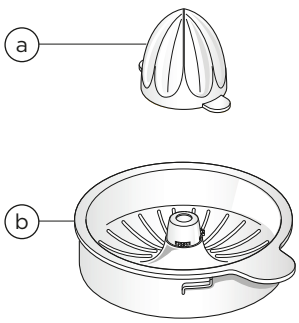
28



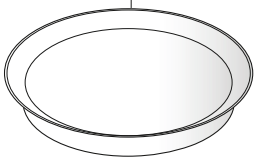
29



30



31



32

33

Основные компоненты

Кухонная машина - Express Prep

① Толкатели
② Подающая трубка
③ Крышка
④ Чаша
⑤ Съемный приводной вал
⑥ Блок питания
⑦ Блокиратор безопасности
⑧ Место для шнура (сзади)
⑨ Регулятор заданных настроек
⑩ Кнопка сброса показаний
⑪ Кнопка переключения кг/фунт
⑫ Регулятор импульсного режима
⑬ Регулятор скорости
⑭ Регулятор заданных настроек пользователя
⑮ Экран дисплея

Насадки, стандартная комплектация

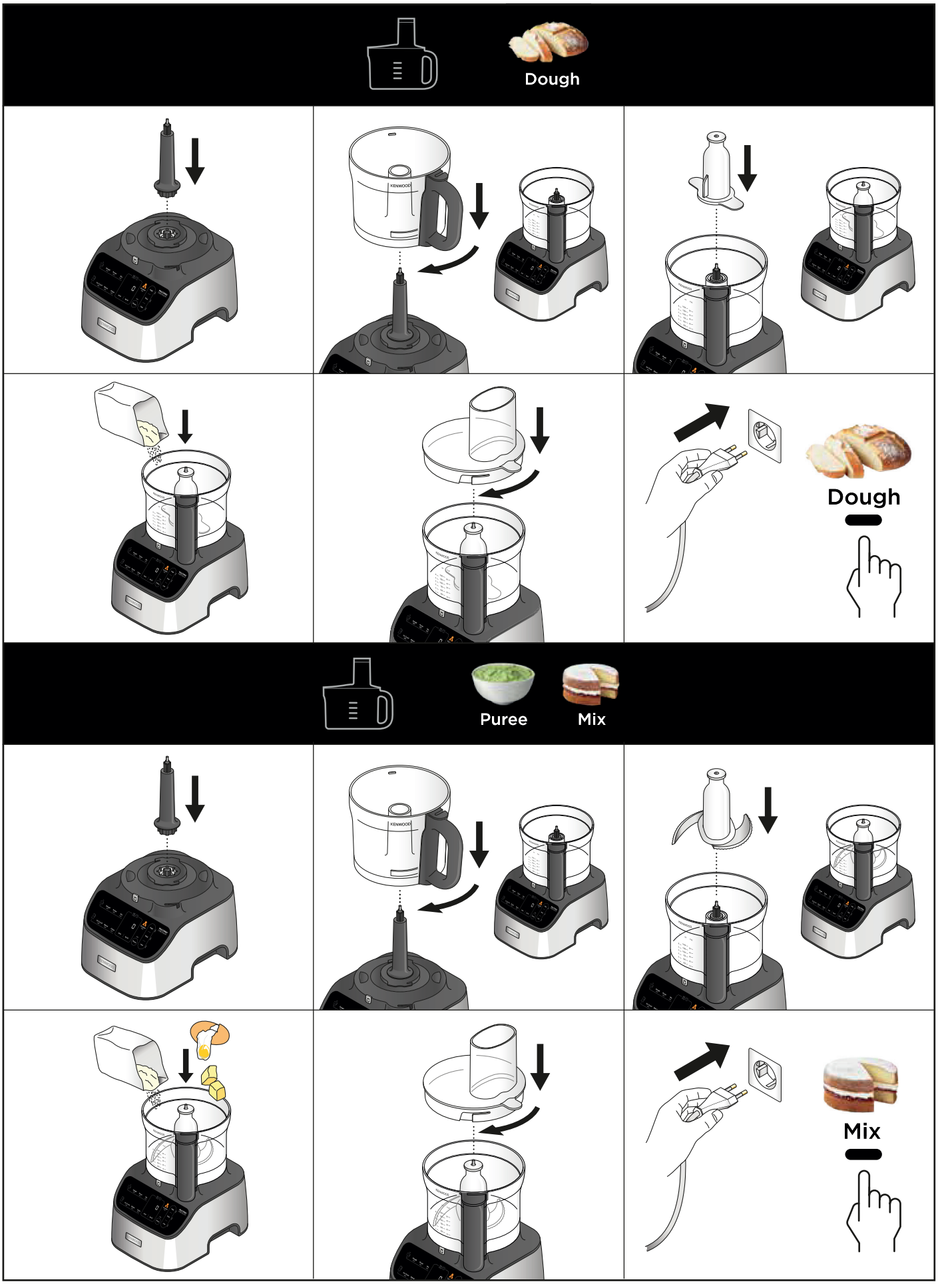
⑯ Нож
⑰ Насадка для вымешивания теста
⑱ Диск для нарезки / тонкого измельчения (4 мм)
⑲ Блендер с пластиковой кружкой
   ⓐ Крышка с капельным питанием
   ⓑ Кружка с зафиксированным ножом

Насадки, которые могут не входить в комплект поставки (если входит в комплект поставки)

⑳ Двойной венчик
㉑ Диск для нарезки / тонкого измельчения (2 мм)
㉒ Диск для сверхтонкого измельчения
㉓ Express Dice
   ⓐ Толкатель для нарезки кубиками
   ⓑ Решетка для нарезки кубиками
   ⓒ Диск для нарезки кубиками
㉔ Express Serve
   ⓐ Спускной лоток
   ⓑ Подвесной щиток
   ⓒ Основание
   ⓓ Приводной вал насадки Express serve
㉕ Стеклянный мини измельчитель/мельница
   ⓐ Кувшин
   ⓑ Уплотнительное кольцо
   ⓒ Ножевой блок
   ⓓ Основание ножей
㉖ Пластмассовый мини измельчитель/мельница
   ⓐ Кувшин
   ⓑ Уплотнительное кольцо
   ⓒ Ножевой блок
㉗ Мельница для тонкого помола
   ⓐ Крышка мельницы
   ⓑ Ножевой блок мельницы
㉘ Персональный блендер
   ⓐ Бутылка
   ⓑ Уплотнительное кольцо
   ⓒ Крышка-диспенсер
   ⓓ Ножевой блок
   ⓔ Основание ножей
㉙ Экстрактор сока
   ⓐ Толкатель
   ⓑ Крышка соковыжималки
   ⓒ Съемник мякоти
   ⓓ Барабан фильтра
   ⓔ Чаша
   ⓕ Носик для сока
㉚ Отжим для цитрусовых
   ⓐ Конус
   ⓑ Сито
㉛ Пластина для взвешивания
㉜ Сумка для хранения
㉝ Лопатка

Как пользоваться заданными настройками

Схемы и инструкции по использованию

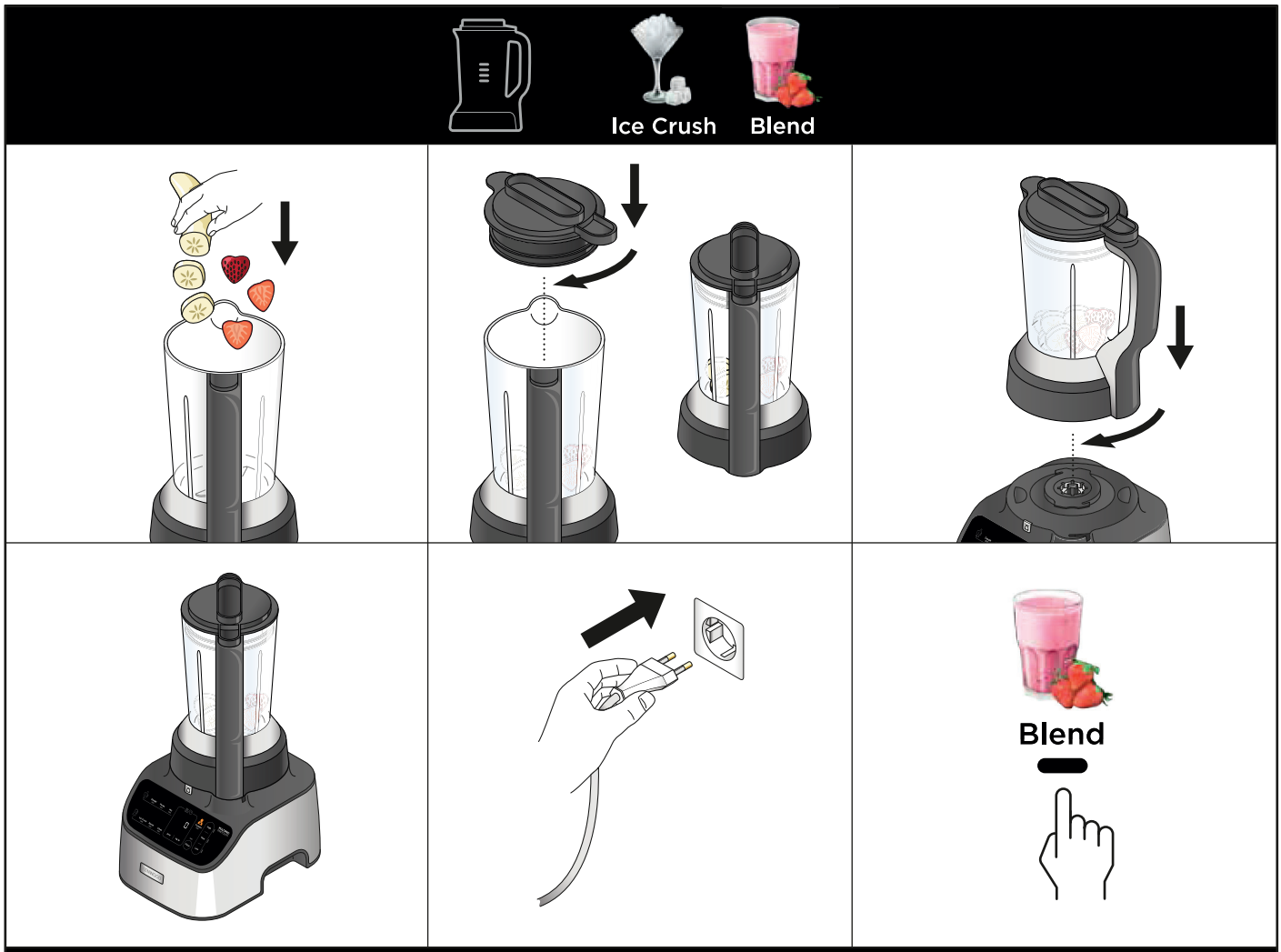


ВНИМАНИЕ

- Не забывайте установить на машину чашу и насадку перед загрузкой ингредиентов.
- Не пользуйтесь крышкой для управления устройством.
- Если чаша или крышка не прилажены как следует к блокиратору безопасности, кухонная машина работать не будет. Подающая трубка и ручка чаши должны быть расположены в переднем углу справа.
- Перед снятием крышки всегда выключайте прибор и отключайте его от сети.
- Кухонную машину нельзя использовать для того, чтобы измельчать или молоть кофейные зерна или для переработки сахарного песка в сахарную пудру.
- При добавлении миндальной эссенции или приправы к смесям старайтесь избегать контакта с пластиковыми деталями, так как это может привести к стойкому окрашиванию.
- Тесто. Прибор предназначен только для формирования шара теста, для непрерывного вымешивания теста он не предназначен.
  После того как шар теста сформировался, извлеките его из устройства и вымесите вручную.

1 Установите съемный приводной вал на блок питания.
2 Затем установите чашу на блок питания и поверните по часовой стрелке до фиксации.
3 Установите нож или насадку для вымешивания теста на приводной вал.
4 Добавьте ингредиенты в чашу.
5 Установите крышку так, чтобы верхняя часть приводного вала / насадки была по центру крышки.
6 Включите прибор в сеть, вставив вилку в розетку.
7 Нажмите на значок нужной вам заданной настройки. Примечание: Выберите только ту заданную настройку, которая соответствует установленной насадке (чаша кухонной машины).
8 Таймер начнет обратный отсчет до нуля по мере выполнения заданной настройки. Прибор остановится по завершению заданной программы.
9 Для остановки обработки в процессе выполнения заданной настройки, нажмите на одну из следующих кнопок:

- Заданная настройка с подсветкой.
- Любая другая заданная настройка
- Кнопка низкой/средней/высокой скорости
- Кнопка сброса показаний
- Кнопка переключения “кг / фунт”

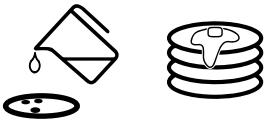
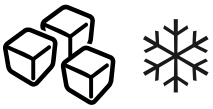

Ice Crush
Blend
Blend
Clean
Clean

ВНИМАНИЕ

- Не используйте крышку для управления блендерной насадкой.
- Кухонная машина будет работать только при условии, что блендер и крышка блендера правильно совмещены с блокиратором безопасности.
- Перед снятием крышки всегда останавливайте устройство и вынимайте вилку из розетки.
- Блендер не подходит для дробления или измельчения кофейных зерен, а также для превращения гранулированного сахара в сахарную пудру.
- При добавлении миндальной эссенции или приправ в смеси избегайте контакта с пластиком, так как это может привести к стойкому окрашиванию.
- При использовании заданной настройки "Чистка" используйте не более 1 л воды.

1 Поместите ингредиенты в кружку.
2 Установите крышку на кружку и поверните ее по часовой стрелке до фиксации.
3 Установите блендерную насадку на блок питания.
4 Включите прибор в сеть, вставив вилку в розетку.
5 Нажмите на значок заданной настройки, которую вы хотите использовать. Примечание: Выберите только ту заданную настойку, которая соответствует установленной насадке (блендер).
6 Таймер начнет обратный отсчет до нуля по мере выполнения заданной настройки. Прибор остановится по окончании заданной программы.
7 Чтобы остановить обработку в процессе выполнения заданной настройки, нажмите на одну из следующих кнопок:

- Заданная настройка с подсветкой
- Любая другая заданная настройка
- Кнопка низкой/средней/высокой скорости
- Кнопка сброса показаний
- Кнопка переключения “кг/фунт"

		Макс.	
Dough		600 г / H_2O 400 г	1–2
Puree	3–5 cm	400 г	1–2
	3–5 cm	400 г	1–3
		350 г	1–3
Mix		1,5 кг	1–2
		600 г	1
Blend		1 л	1–2
	4-8˚C	1,5 л	1–2
		x2 250 г 500 г	1
Ice Crush		20x40x35 cm	10 (210 г–220 г)	1
Clean	H_2O 4-8˚C	1 л	1–2
		x2	

Рецепты

Булочки с корицей

Тесто:
300 г цельного молока (комнатной температуры)
7 г сухих дрожжей
50 г несоленого сливочного масла
1 яйцо
450 г обычной муки
60 г сахарной пудры
¼ Чайная ложка соли

1 Установите нож, добавьте молоко и дрожжи в чашу кухонной машины и оставьте на 5 минут.
2 Добавьте в чашу остальные ингредиенты для теста.
3 Перемешайте, используя заданную настройку "Тесто".
4 Переложите тесто в чашу, накройте и оставьте для расстойки, пока объем не увеличится вдвое (примерно через 1 час).

Начинка:
100 г несоленого сливочного масла (комнатной температуры)
100 г коричневого сахара
1 ст. л. молотой корицы
¼ Чайная ложка соли

1 Установите нож. Добавьте ингредиенты в чашу кухонной машины.
2 Перемешайте, используя программу "Смешивание".

Глазирование:

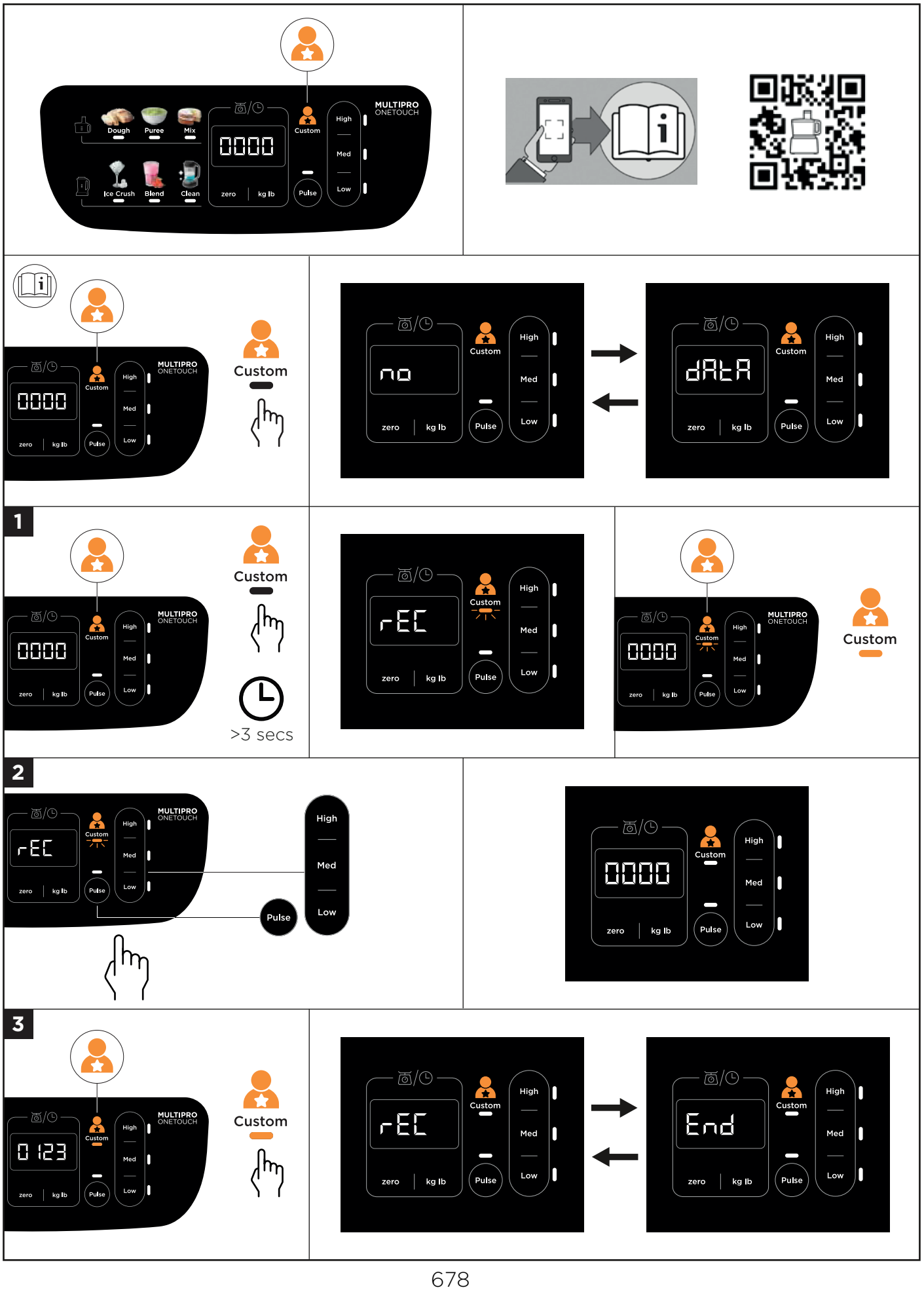
Перемешайте ингредиенты в небольшой чаше.

80 г несоленого сливочного масла (растопленного)
60 г кленового сиропа
2 ч. л. корицы
15 г светло-коричневого сахара

Способ приготовления
1 Раскатайте расстоявшееся тесто в прямоугольник размером 45 X 35 см.
2 Распределите начинку по тесту.
3 Плотно заверните по самому длинному краю и подровняйте концы.
4 Нарежьте тесто на кусочки толщиной 2,5 см и выложите их в смазанную жиром форму для маффинов.
5 Оставьте на расстойку на 45 минут.
6 Выпекайте при температуре 200°C в течение 25 минут.
7 После охлаждения смажьте булочки приготовленной глазурью.

Заданная настройка пользователя

Схемы и инструкции по использованию



Примечание:

- Не запускайте кухонную машину или блендер, если они пустые.
- Существует максимальный период времени, в течение которого можно записать заданную настройку пользователя. По достижении максимального периода заданная настройка будет автоматически сохранена.
- Для отмены записи: Нажмите на любую из кнопок заданных настроек или на кнопку сброса весов или кнопку переключения "кг/фунт". Или отключите питание устройства.
- В машине единовременно может сохраняться одна заданная настройка пользователя.
- Чтобы перезаписать заданную настройку пользователя, следуйте инструкциям по установке заданной настройки пользователя.
- В процессе записи настройки пользователя существующие настройки пользователя использовать нельзя.
- В процессе записи настройки пользователя максимальное число изменений скорости составляет 20. При использовании импульсного режима это соответствует двум переключениям скорости.
- Максимальная продолжительность настройки пользователя составляет 5 минут.
- В процессе записи настройки пользователя таймер будет отсчитывать время до тех пор, пока не будет достигнута максимальная продолжительность записи, она составляет 5 минут, при этом при каждом выборе другой скорости таймер обнуляться не будет.

1 Включите прибор, подключив его к электросети.
2 Когда вы будете готовы записать настройку пользователя, нажмите и удерживайте кнопку, пока на дисплее не появится надпись rEC.

В случае успешного выполнения:

- Индикатор под кнопкой настройки пользователя замигает оранжевым цветом.
- Кнопки настроек пользователя светиться не будут.
- Индикатор скоростей, регулируемых вручную (низкая, средняя, высокая, импульсная), будут ярко светиться.

3 Начните набор выбранной вами программы с помощью кнопок импульсного режима, кнопок низкой средней и высокой скорости, при этом таймер будет отсчитывать секунды.

Примечание: при выборе скорости пользователю не требуется удерживать кнопки низкой, средней и высокой скорости в процессе записи.
Выбранная скорость будет действовать до тех пор, пока не будет выбрана другая. Для установки скорости импульсного режима нажмите и удерживайте кнопку.
На этапе записи показания прибора должны соответствовать приведенным ниже.

- Индикатор выбранной скорости, устанавливаемой вручную, будет мигать.
- Индикатор неиспользуемых скоростей, устанавливаемых вручную, будет светиться.
- Кнопки заданной настройки пользователя светиться не будут.

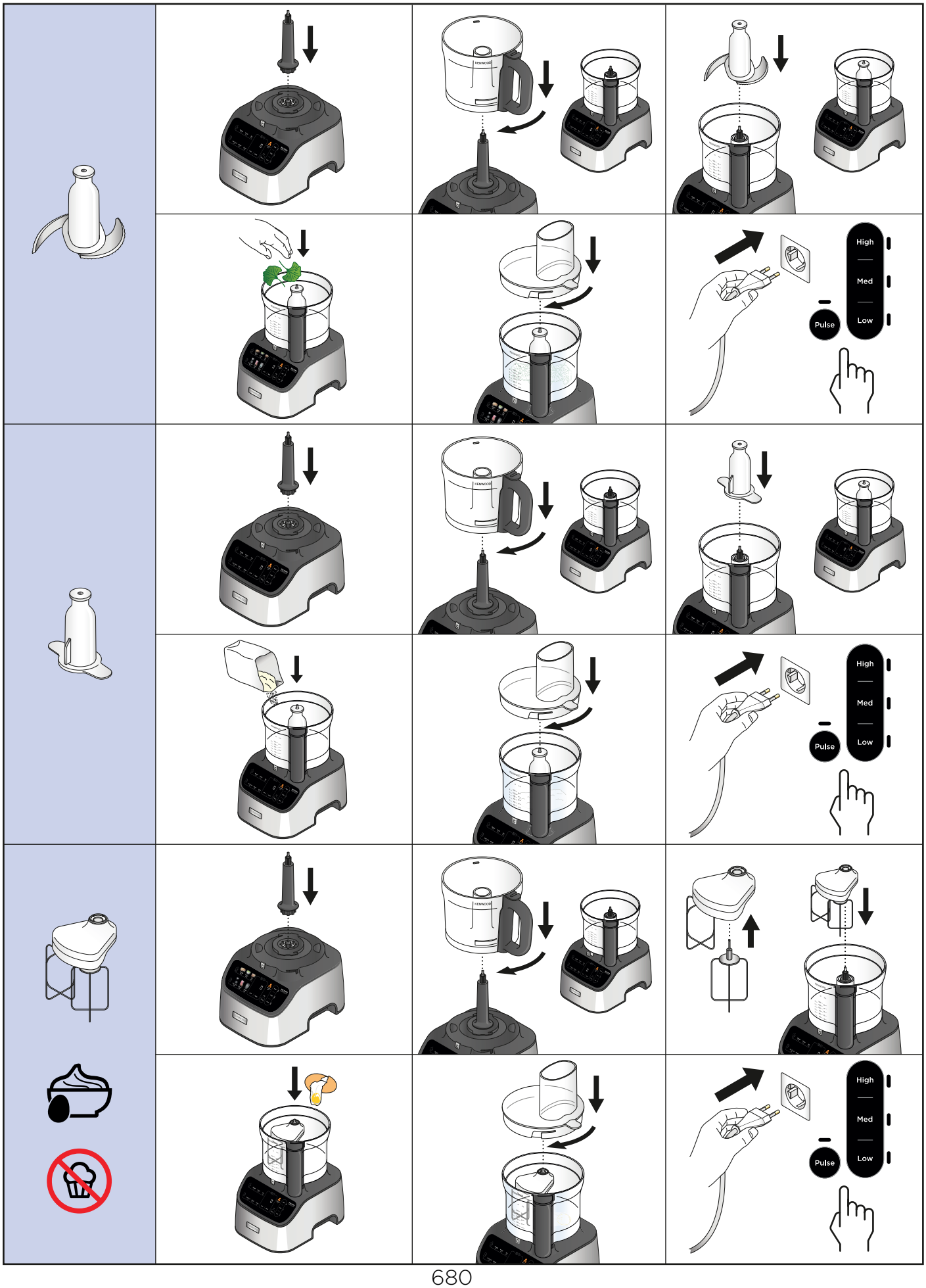
Когда устройство не эксплуатируется на этапе записи, его показания должны соответствовать приведенным ниже.

- Индикатор скорости, устанавливаемой вручную, будет ярко светиться.
- Настройка пользователя будет мигать оранжевым цветом.
- Кнопки настройки пользователя светиться не будут.
- Таймер продолжит отсчет, фиксируя время, в течение которого устройство не работает, это время будет включено в программу настройки пользователя.

4 Чтобы сохранить заданную программу, нажмите на кнопку заданной настройки пользователя. В процессе сохранения кнопка настройки пользователя быстро мигнет 4 раза, перестанет мигать в течение 4 секунд, а затем станет белой.

Как пользоваться кухонной машиной - Нож, насадка для вымешивания теста и двойной венчик

Схемы и инструкции по использованию



ВНИМАНИЕ

- Не забывайте установить на машину чашу и насадку перед загрузкой ингредиентов.
- Не пользуйтесь крышкой для управления кухонной машиной.
- Если чаша или крышка не прилажены как следует к блокиратору безопасности, кухонная машина работать не будет. Подающая трубка и ручка чаши должны быть расположены в переднем углу справа.
- Перед снятием крышки всегда останавливайте прибор и отключайте его от сети.
- Кухонную машину нельзя использовать для того, чтобы измельчать или молоть кофейные зерна или для переработки сахарного песка в сахарную пудру.
- Венчик не подходит для переработки универсальных смесей, поскольку они слишком густые и могут повредить насадку. Для этих целей всегда используйте нож.
- При добавлении миндальной эссенции или приправы к смесям старайтесь избегать контакта с пластиковыми деталями, так как это может привести к стойкому окрашиванию.
- Тесто для хлеба не следует обрабатывать дольше 60 секунд. Прибор предназначен только для создания шара теста, он не предназначен для непрерывного вымешивания теста.
  После образования шара теста извлеките его из прибора и вымесите вручную.
- Дальнейшее вымешивание теста для хлеба производится только вручную. Дальнейшее вымешивание в чаше не рекомендуется, так как это может дестабилизировать работу машины.
- При взбивании жира и сахара с помощью двойного венчика не используйте жир прямо из холодильника, так как это приведет к повреждению венчика.

1 Установите съемный приводной вал на блок питания.
2 Затем установите чашу на блок питания и поверните по часовой стрелке до фиксации.
3 Установите либо нож, либо насадку для вымешивания теста или двойной венчик на приводной вал.

Примечание: при использовании двойного венчика убедитесь, что взбиватели вставлены в головку привода до установки насадки на приводной вал в чаше устройства.

4 Добавьте ингредиенты в чашу.
5 Установите крышку так, чтобы верхняя часть приводного вала / насадки была по центру крышки.
6 Включите прибор, подключив его к электросети.
7 Выберите скорость (низкую/среднюю/высокую/импульсную) в соответствии с таблицей рекомендуемого использования.

Советы

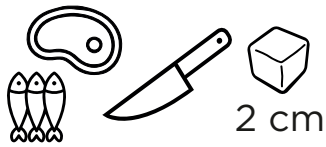
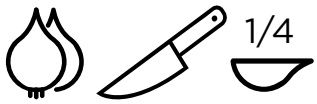
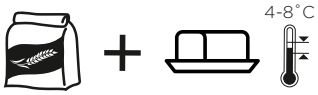
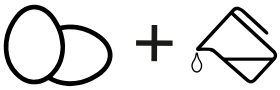
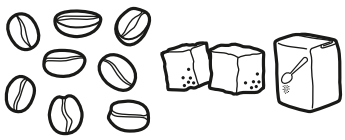
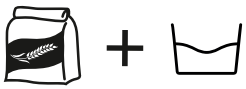
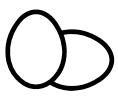
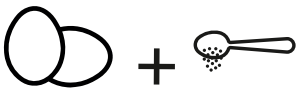
- Для прерывистого воздействия используйте импульсный режим. Импульсный режим будет действовать до тех пор, пока регулятор удерживается в положении “импульсный режим”.
- Некоторые продукты могут обесцвечивать пластиковые детали. Это считается нормальным не приводит к повреждению деталей и не влияет на вкус пищи. Для удаления обесцвеченного пятна потрите его тканью, смоченной растительным маслом.
- Для получения грубой текстуры используйте регулятор импульсного режима.
- Следите за тем, чтобы не подвергать ингредиенты чрезмерной обработке.
- Жир для теста следует нарезать холодным на кубики по 2 см.
- Для достижения наилучших результатов при переработке липких фруктов / ингредиентов, таких как финики, используйте сначала импульсный режим, чтобы измельчить ингредиенты, а затем продолжайте обработку на максимальной скорости.

Советы - Насадка для вымешивания теста

- Тесто для хлеба - Поместите сухие ингредиенты в чашу и добавляйте жидкость через подающую трубку в процессе работы прибора. Продолжайте до тех пор, пока не образуется гладкий упругий ком теста.

Советы - Двойной венчик

- Для достижения наилучших результатов взбивайте яйца при комнатной температуре. Перед взбиванием убедитесь, что чаша и венчики чистые и не содержат жира.
- Взбивание жира с сахаром - Для достижения лучшего результата жир должен нагреться до комнатной температуры (20°C).
- Тяжелые ингредиенты, такие как мука и сухофрукты, следует добавлять в смеси для тортов вручную.

		Макс.		(Сек)
		600 г	High + Pulse (Высокая скорость + Импульсный режим)	10–30
		1,5 кг	Low–High (Низкая скорость - Высокая скорость)	10–20
		250 г	Pulse (Импульсный режим)	5–10
		30–50 г	High (Высокая скорость)	20–30
		 340 г 170 г	High (Высокая скорость)	10
		85 мл H_2O	High + Pulse (Высокая скорость + Импульсный режим)	10–20
		 x4 360 г	High (Высокая скорость)	60–120
				
		 600 г 400 г	High (Высокая скорость)	60
		x5 (150 г)	High (Высокая скорость)	90–150
	4-8˚C	250–500 мл	Med–High (Средняя скорость - Высокая скорость)	60–90
		 x3 (150 г) 75 г	High (Высокая скорость)	240–300

Рецепты

Торт из губчатого бисквита "Все в одном”

362 г обычной муки
13 г пекарного порошка
375 г сахарной пудры
375 г несоленого сливочного масла (комнатной температуры)
375 г яиц

Способ приготовления:

1 Установите нож и добавьте ингредиенты в чашу кухонной машины в указанном выше порядке.
2 Перемешайте ингредиенты, используя заданную настройку "Смешать".
3 Поместите смесь для торта в смазанную маслом форму для выпечки хлеба (примерно 300 X 80 X 110 мм).
4 Выпекайте в предварительно разогретой духовке при 170°C в течение 40-50 минут.

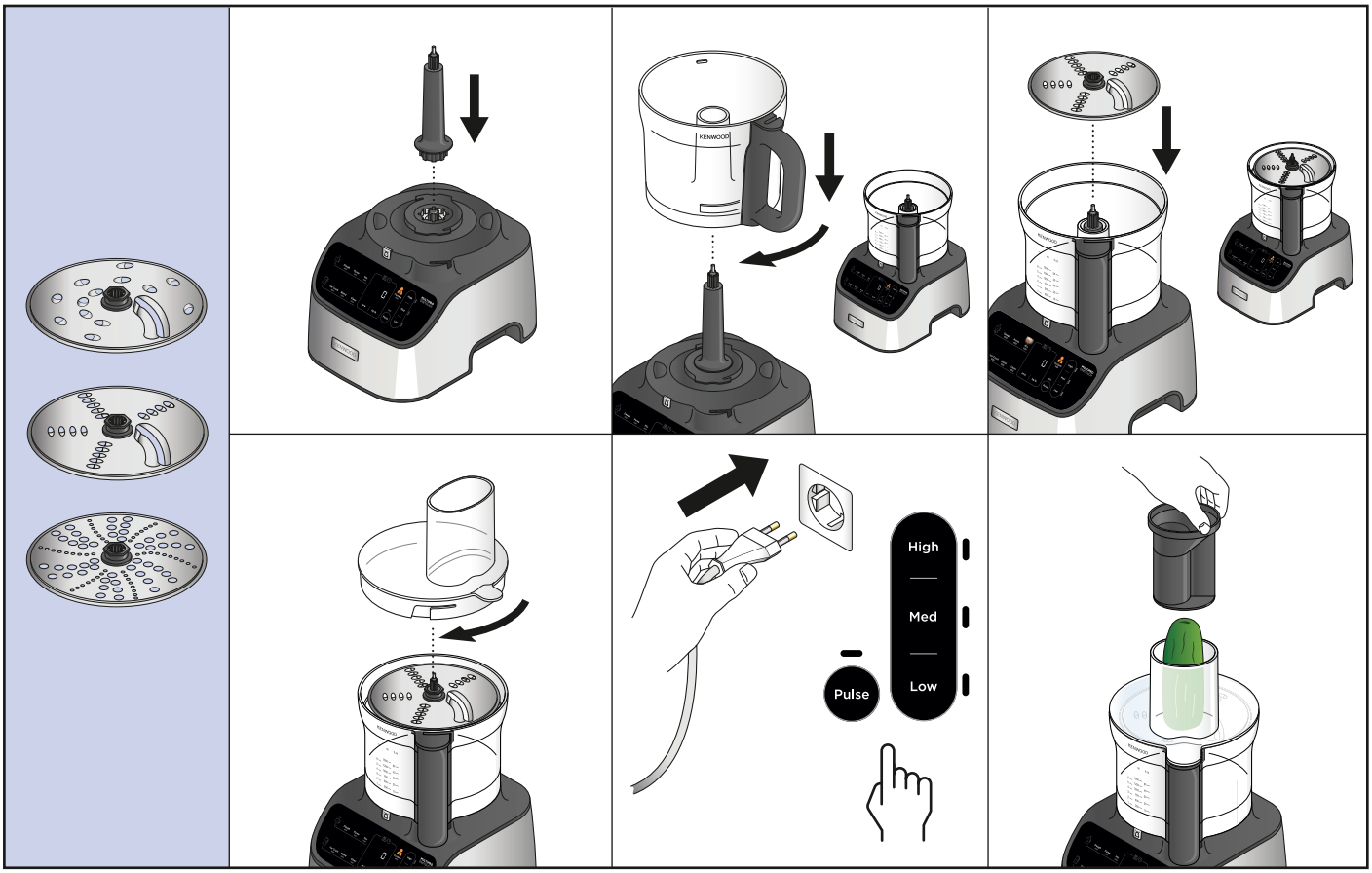
Тесто для пиццы

500 г муки
30 г оливкового масла
7 г соли
7 г дрожжей
300 мл воды

1 Установите насадку для вымешивания теста в чашу.
2 Добавьте в чашу все ингредиенты.
3 Нажмите на заданную настройку “ТЕСТО”.
4 Вымешивайте тесто на посыпанной мукой рабочей поверхности до желаемой консистенции. Извлеките инструмент из чаши. Накройте тесто влажным чайным полотенцем и оставьте на 30-40 минут в теплом месте.
5 Разделите тесто на 2 части и раскатайте в две основы для пиццы по 15 см.
6 Переложите на обсыпанный манкой противень, добавьте начинку/топпинг и выпекайте 10 - 15 мин. при 240°C.

Как пользоваться кухонной машиной - Диски

Схемы и инструкции по использованию



ВНИМАНИЕ

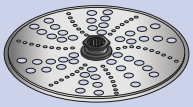
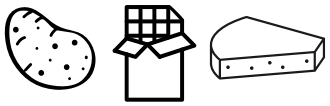
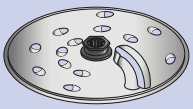
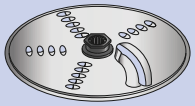
- Во избежание повреждения нижней части толкателя, не используйте малый толкатель, не установив большого толкателя.
- **Никогда не допускайте, чтобы ваши пальцы оказались в подающей трубке.**

1 Установите приводной вал и чашу на блок питания.
2 Удерживая ручку, расположенную в центре, установите диск на приводной вал соответствующей стороной вверх.
3 Установите крышку.
4 Поместите пищу в подающую трубку, которую вы хотите использовать.
Для использования маленькой подающей трубки сначала поместите большой толкатель в подающую трубку.
Используйте для отдельных тонких ингредиентов.
Для использования большой подающей трубки используйте оба толкателя вместе.
5 Включите прибор в сеть, выберите скорость и равномерно протолкните движением вниз с помощью толкателя.

Советы

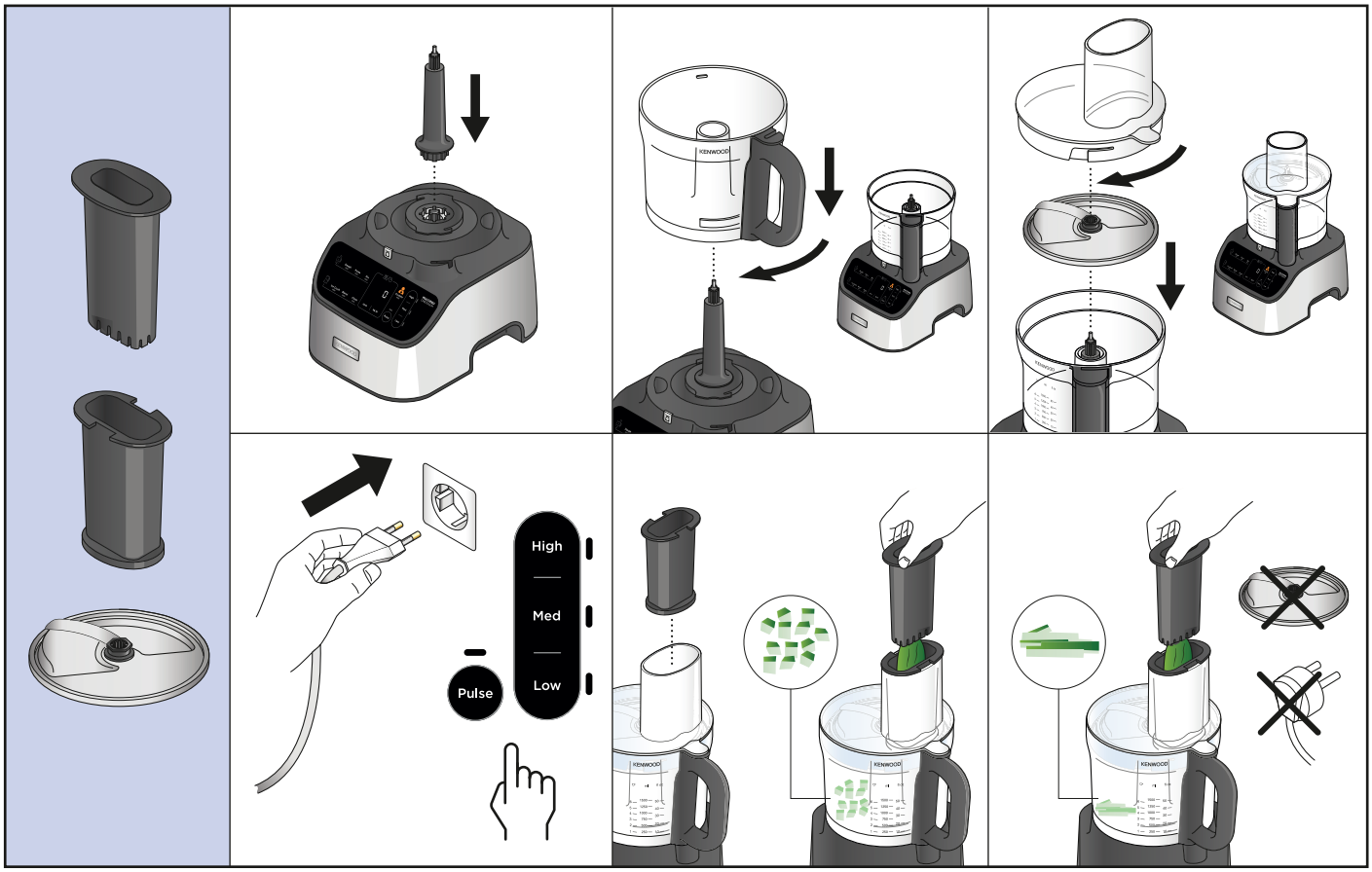
- Используйте свежие продукты.
- Не режьте продукты слишком мелко. Заполняйте подающую трубку равномерно по всей ширине. Тем самым предотвращается смещение продуктов в сторону при обработке.
- При шинковке и тонком измельчении продукты, размещаемые вертикально, будут нарезаны более короткими кусочками, чем продукты, размещаемые горизонтально.
- На диске или чаше всегда остается небольшое количество продуктов по окончании процесса обработки.

Таблица рекомендуемого использования

		Макс.		**(Сек)**
		Макс.	High (Высокая скорость)	5-30
		Макс.	High (Высокая скорость)	5-30
		Макс.	Low (Низк.)	5-30

Как пользоваться кухонной машиной - Насадка Express Dice

Схемы и инструкции по использованию



ВНИМАНИЕ

- Диск для нарезки кубиками предназначен только для использования с куборезкой.
- Толкатель для нарезки в форме кубиков следует использовать только с решеткой для кубиков. Ее использование без установки решетки для нарезки в форме кубиков приведет к повреждению дна толкателя.
- Такие продукты, как сыр, ветчина и чоризо будут застревать в решетке, поэтому их не рекомендуется использовать с этой насадкой.

1 Установите приводной вал и чашу на блок питания.
2 Добавьте диск для нарезки кубиками и установите крышку.
3 Установите решетку для нарезки кубиками в загрузочную трубку.
4 Включите прибор в сеть, выберите скорость и используйте толкатель для нарезки кубиками, чтобы пропустить продукты через решетку-куборезку.

Насадку Express Dice можно также использовать для приготовления картофеля фри, крудите и батонов.

5 Установите решетку для нарезки кубиками без диска для нарезки кубиками.
6 Протолкните пищу через решетку вручную, не включая прибор.

Советы

- Для более эффективной обработки возьмитесь обеими руками за верхний конец толкателя и с силой подтолкните его вниз.
- Для наилучших результатов используйте свежие фрукты и овощи.
- Для того, чтобы продукты не забивались, не загружайте плотно подающую трубку; в идеале размеры нарезанных кусочков не должны превышать:

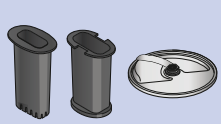
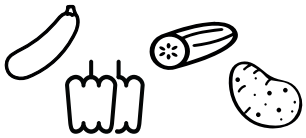
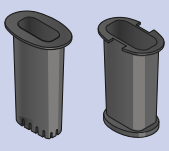
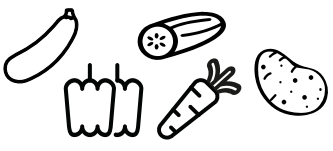
50 × 30мм

- Если продукты слишком трудно протолкнуть через решетку, их следует термически обработать в течение примерно 10-15 минут, затем дайте им охладиться в холодильнике перед обработкой.
- Перед переработкой всегда удаляйте твердую кожуру, косточки, зернышки, семена и т.д.

Примечание:

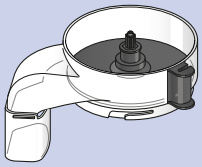
- В связи с разнообразием размеров и форм продуктов в результате нарезки кубиками появятся кусочки неправильной формы, это нормально.
- Для чистки решетки-куборезки используйте торцевую часть толкателя, чтобы выбить продукты, которые могли в ней застрять.

Таблица рекомендуемого использования

		Макс.		**(Сек)**
		Макс.	High (Высокая скорость)	5-30
		Макс.	N/A (Неприменимо)	N/A (Неприменимо)

Как пользоваться кухонной машиной - Насадка Express Serve

Схемы и инструкции по использованию



ВНИМАНИЕ

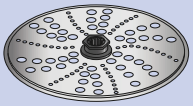
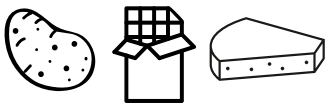
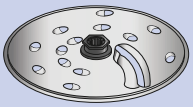
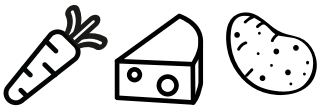
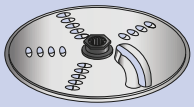
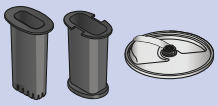
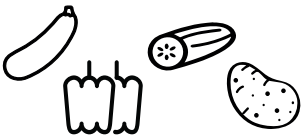
- Насадка Express Serve будет работать только после установки малого приводного вала на главный приводной вал.
- Не прилагайте чрезмерных усилий при использовании насадки.
- Если пищевая масса не выходит из выходного отверстия, выключите прибор и проверьте, не забивается ли она под диском и установлен ли подвесной щиток. Перед продолжением работы удалите всю застрявшую пищевую массу.

1 Установите приводной вал и чашу на блок питания.
2 Насадка Express Serve будет работать.
3 Установите требуемую насадку /диск.

Примечание: насадку Express Serve можно использовать с насадкой Express Dice и дисками для нарезки/тонкого измельчения и сверхтонкого измельчения.

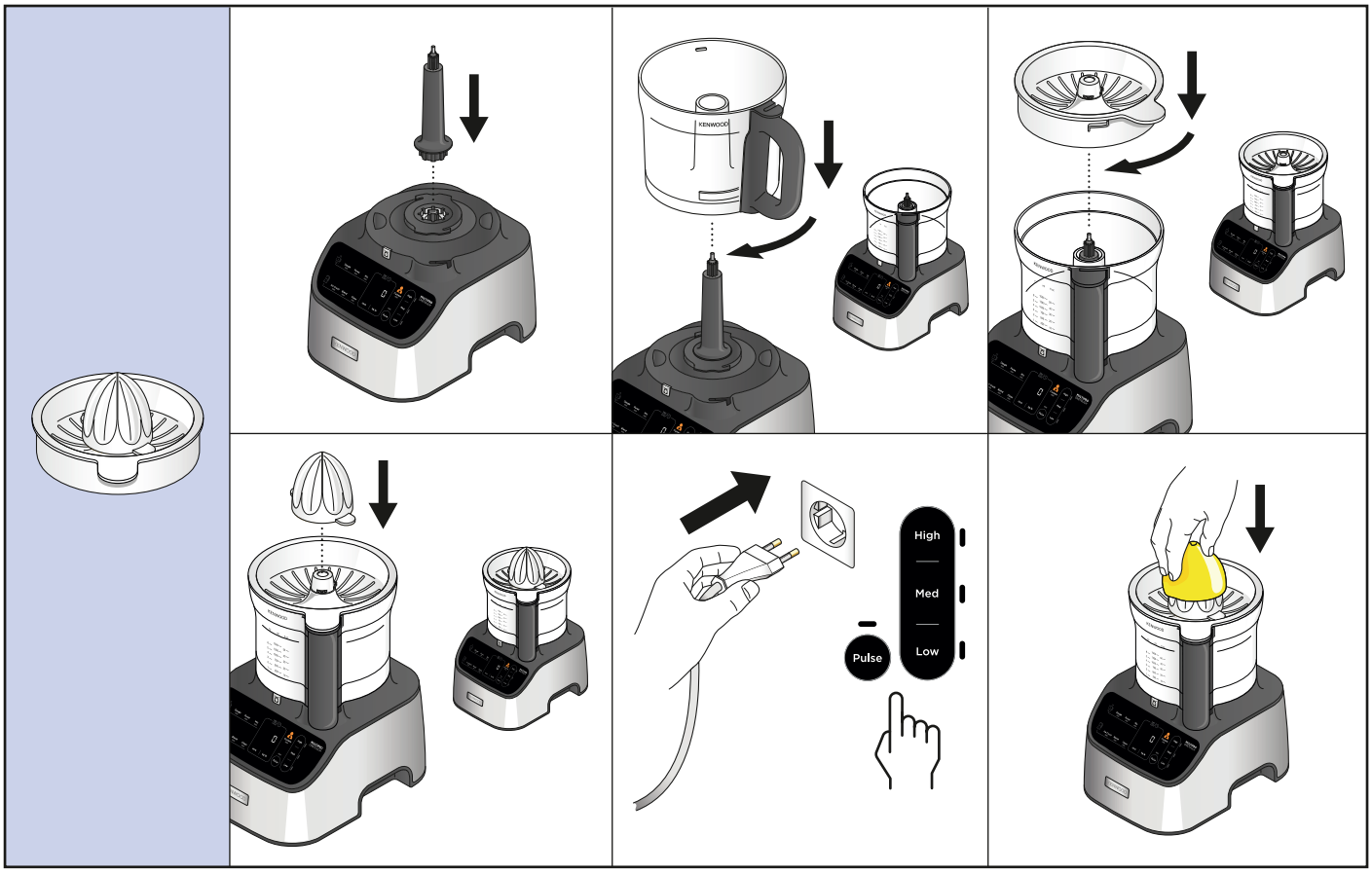
4 Установите крышку.
5 Установите загрузочный лоток.
6. Поместите пищу в подающую трубку, которую вы хотите использовать.
7 Включите прибор в сеть, выберите скорость и равномерно протолкните пищевую массу движением вниз с помощью толкателя.

Таблица рекомендуемого использования

		Макс.		**(Сек)**
		Макс.	High (Высокая скорость)	5-30
		Макс.	High (Высокая скорость)	5-30
		Макс.	Low (Низк.)	5-30
		Макс.	High (Высокая скорость)	5-30

Как пользоваться кухонной машиной - Соковыжималка для цитрусовых

Схемы и инструкции по использованию



ВНИМАНИЕ

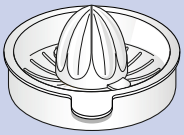
- Если сито не зафиксировано как следует, соковыжималка для цитрусовых работать не будет.

1 Установите приводной вал и чашу на блок питания.
2 Установите сито в чашу, следя за тем, чтобы ручка сита была зафиксирована в положении, находящемся строго над ручкой чаши.
3 Установите конус над приводным валом, вращая его до тех пор, пока он не опустится до конца вниз.
4 Разрежьте фрукт пополам. Включите прибор в сеть, выберите низкую скорость и прижмите фрукт к рожку.

Советы

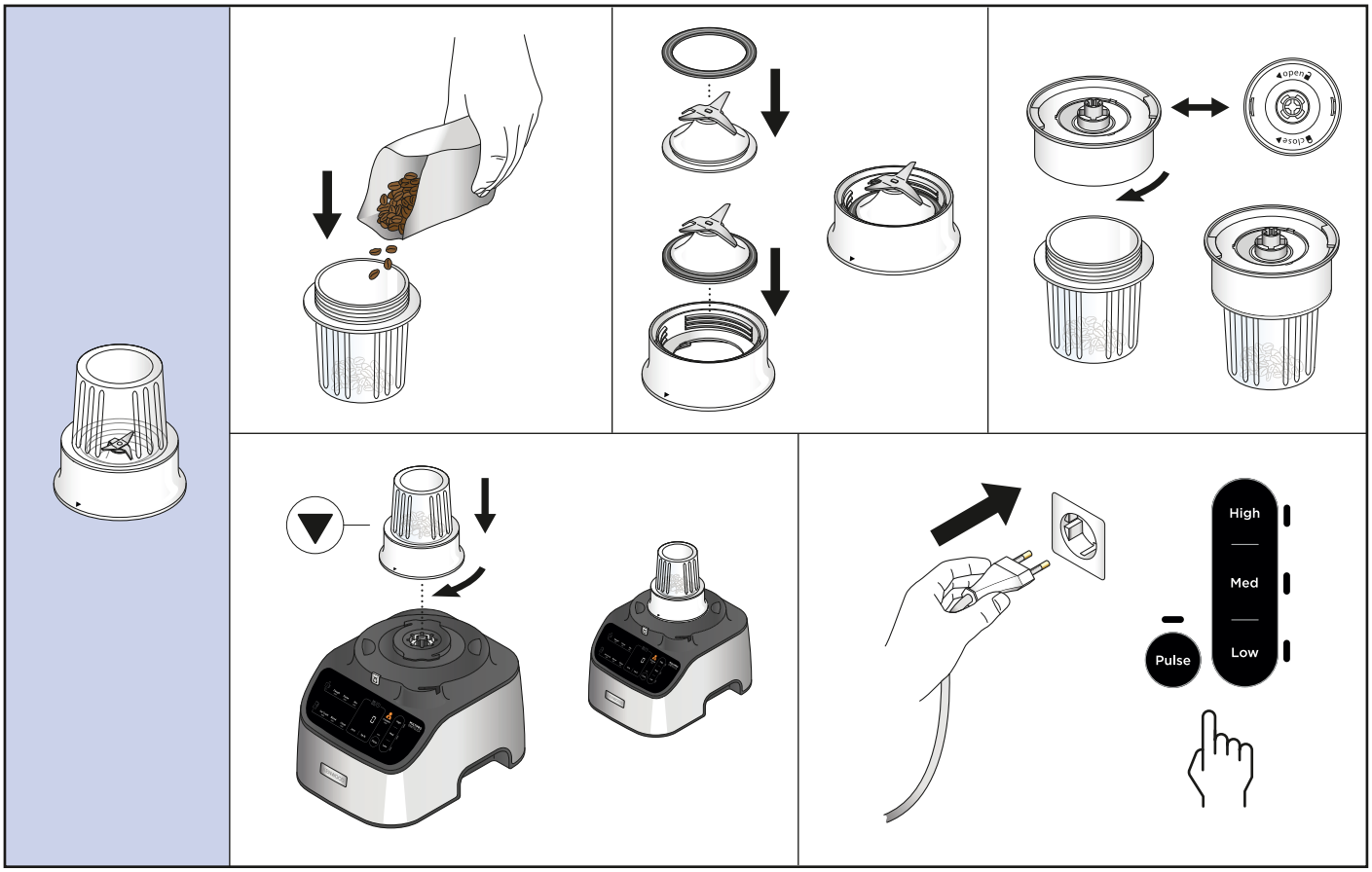
- Для получения оптимальных результатов фрукты следует хранить и выжимать при комнатной температуре. Перед отжимом покатайте фрукт рукой по рабочему столу.
- Для более эффективного отжима вращайте фрукт на конусе из стороны в сторону в процессе обработки.
- При выжимании большого количества фруктов регулярно очищайте сито, чтобы на нем не накапливались семена и кожура.

Таблица рекомендуемого использования

		Макс.		(Сек)
		1 кг	Low (Низк.)	120–180

Как пользоваться кухонной машиной - Стеклянная мельница

Схемы и инструкции по использованию



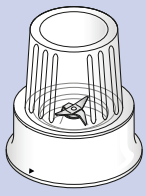
1 Поместите ингредиенты в кувшин.
2 Установите уплотнительное кольцо на ножевой блок.
3 Переверните ножевой блок. Опустите его в кувшин лезвиями вниз.
4 Прикрутите ножевой блок к стакану. Руководствуйтесь схемами на нижней панели ножевого блока, а именно:
- – Разблокированная позиция
- – Заблокированная позиция

5 Поместите мельницу на блок питания и поверните по часовой стрелке до фиксации.
6 Включите прибор в сеть, выберите высокую скорость или используйте импульсный режим.

Советы

- Перед обработкой в измельчителе приготовленные для детского питания / пюре ингредиенты должны остынуть до комнатной температуры.
- Для достижения наилучшего результата при измельчении трав рекомендуется использовать основную чашу.

Таблица рекомендуемого использования

		Макс.		**(Сек)**
		50 г	High (Высокая скорость)	10–30
		50 г	High (Высокая скорость)	30

Рецепт

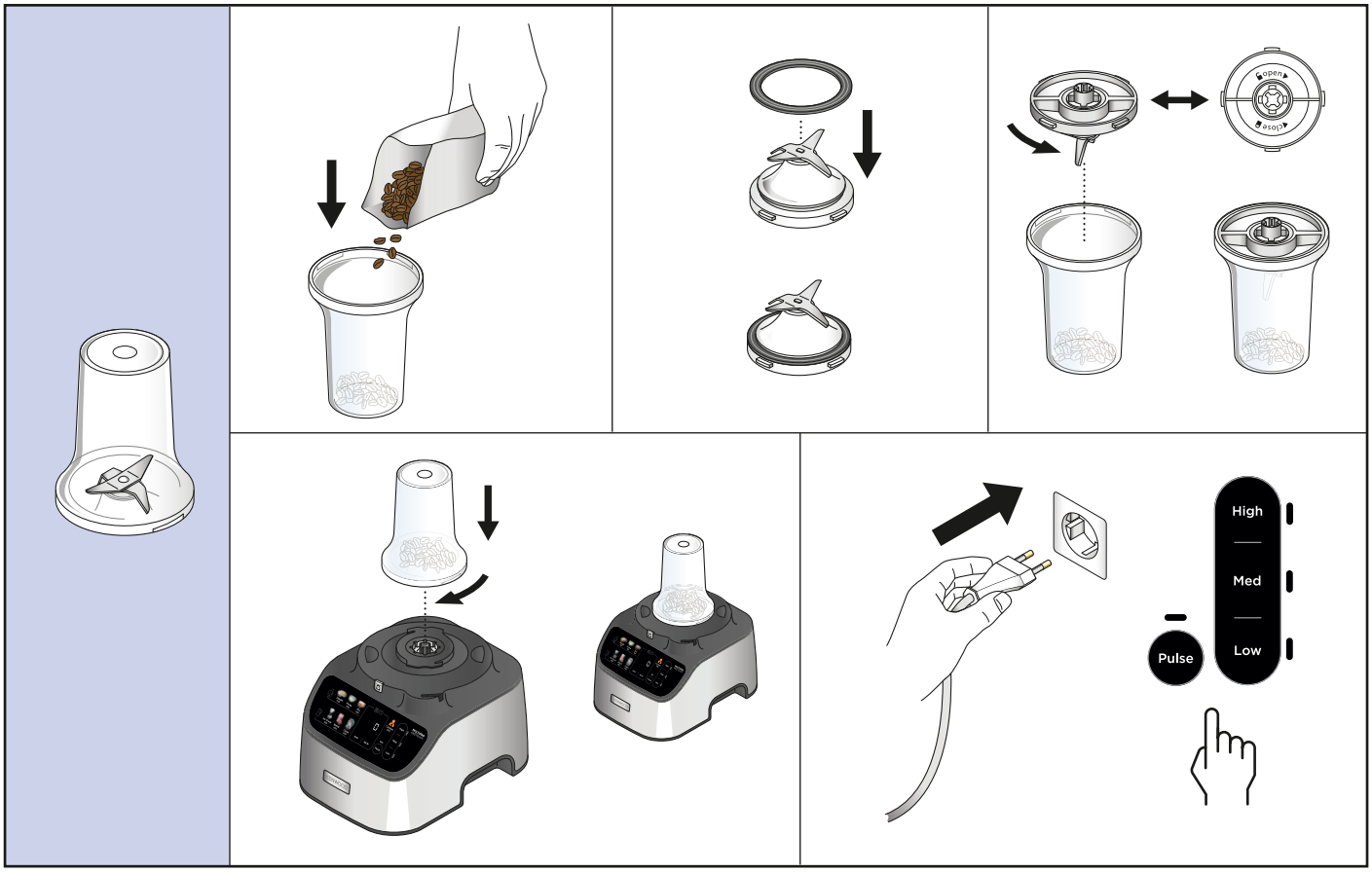
Маринад из чернослива

225 г чистого жидкого мёда
20 г мелкого мягкого чернослива
30 мл холодной воды

1 Поместите все ингредиенты в мельницу. Охладите в течение ночи.
2 Установите мельницу на блок питания.
3 Включите прибор в сеть, выберите и удерживайте импульсную скорость и обрабатывайте в течение 4 секунд.
4 Употребите по назначению.

Как пользоваться кухонной машиной - Пластмассовая мельница

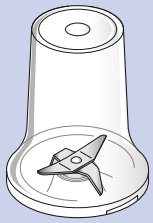
Схемы и инструкции по использованию



1 Поместите ингредиенты в кувшин.
2 Установите уплотнительное кольцо на ножевой блок.
3 Переверните ножевой блок. Опустите его в кувшин лезвиями вниз.
4 Привинтите ножевой блок к кувшину до упора. См. значки на оборотной нижней поверхности ножевого блока:
- – Разблокированная позиция
- – Заблокированная позиция

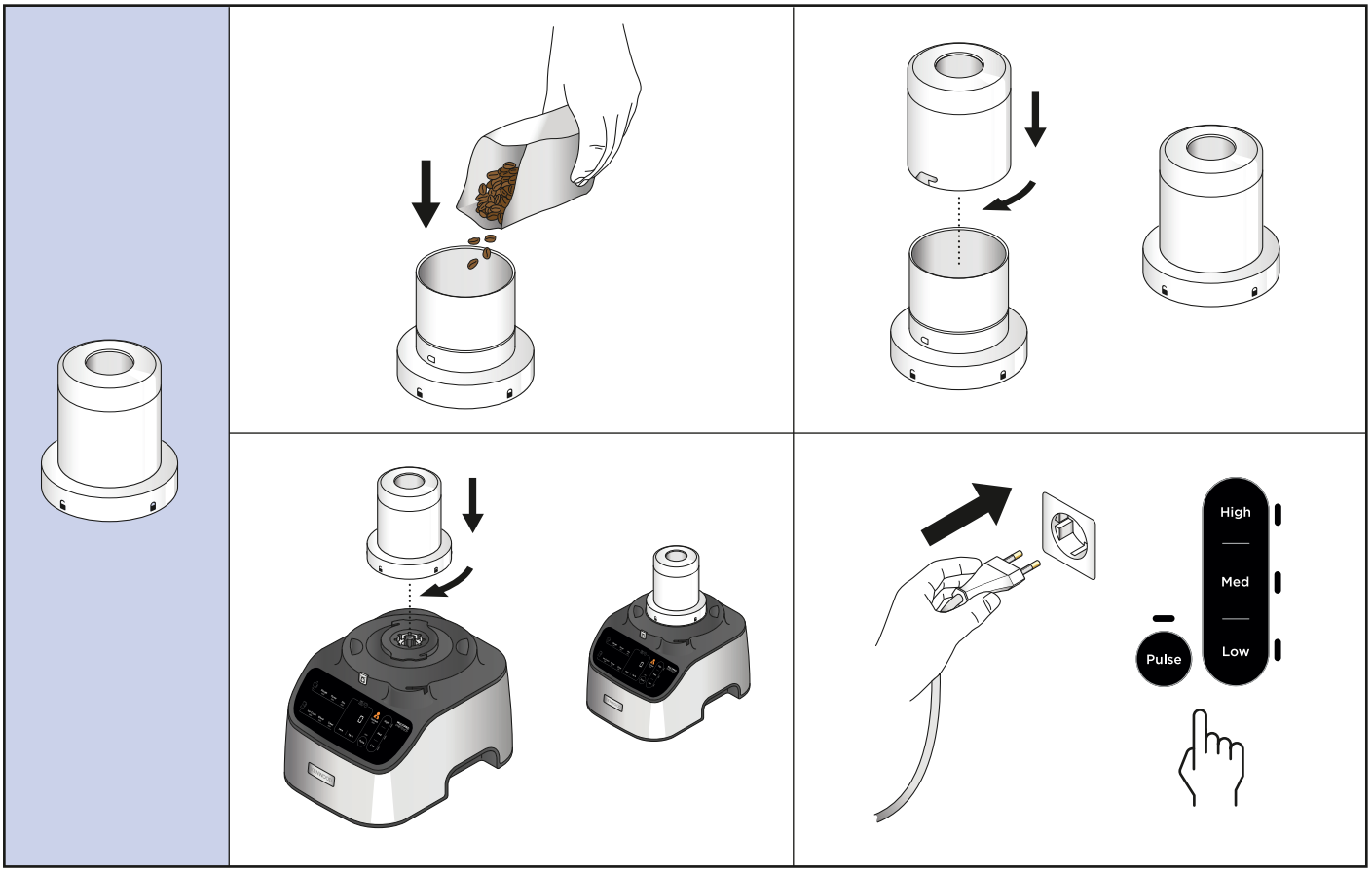
5 Поместите измельчитель на блок питания, совместите ▼ на измельчителе с ▮ на блоке питания и поверните по часовой стрелке до фиксации.
6 Включите в сеть, выберите высокую скорость или используйте импульсный режим.

Таблица рекомендуемого использования

		Макс.		(Сек)
		50 г	High (Высокая скорость)	10–30
		50 г	High (Высокая скорость)	30

Как пользоваться кухонной машиной - Мельница для тонкого помола

Схемы и инструкции по использованию



ВНИМАНИЕ

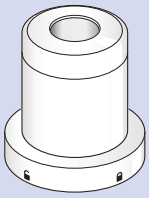
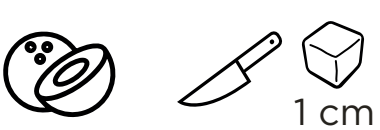
- Не обрабатывайте сухой корень куркумы в мельнице, так как он твердый и этим можно повредить ножи.

1 Поместите ингредиенты в ножевой блок.
2 Установите крышку и поверните по часовой стрелке до фиксации.
3 Установите мельницу на блок питания и поверните по часовой стрелке до фиксации.
4 Включите в сеть, выберите высокую скорость или используйте импульсный режим.

Советы

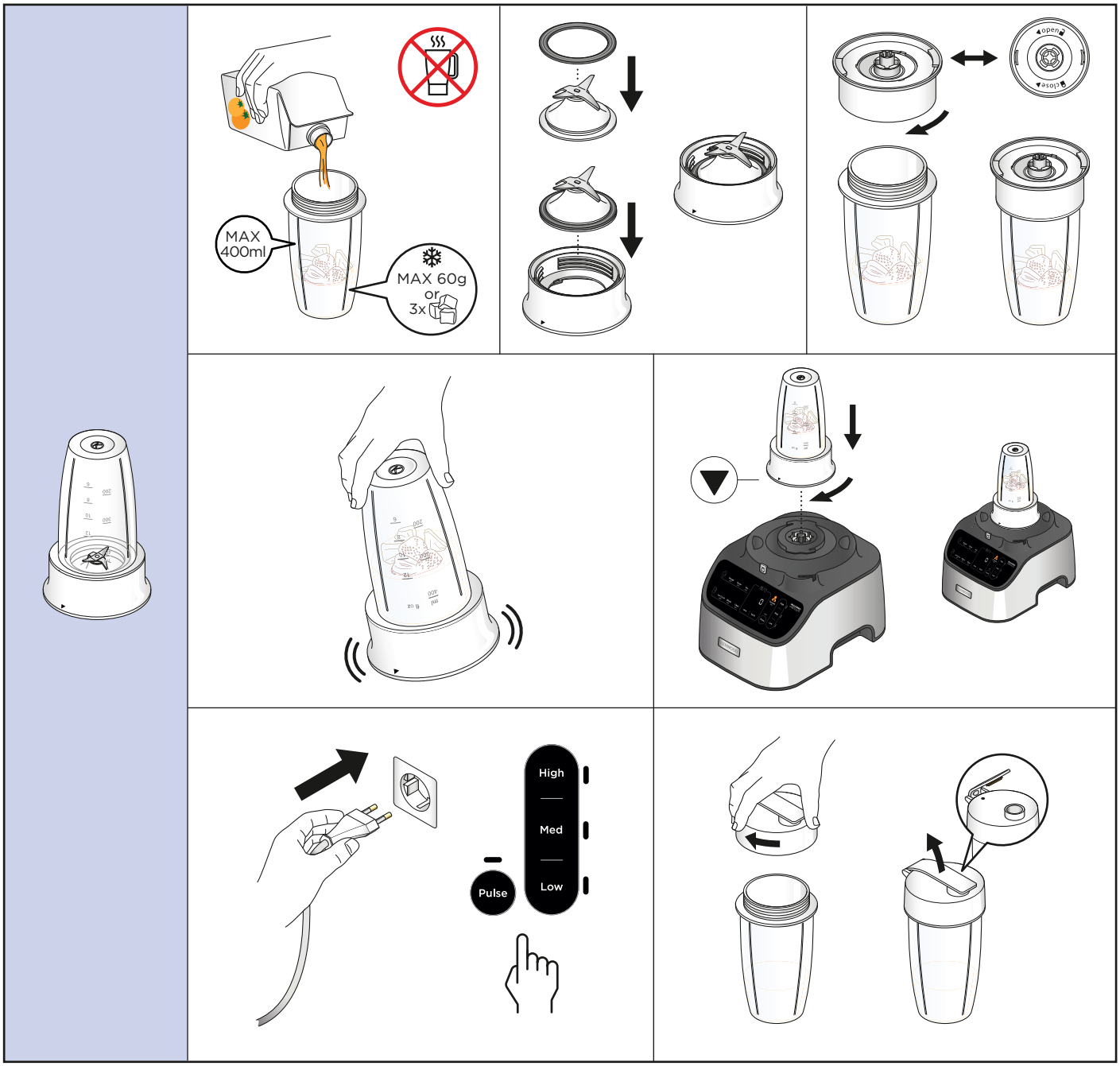
- Для наилучших результатов не рекомендуется единовременно обрабатывать в мельнице более 50 г специй.
- Специи в целом виде гораздо дольше сохраняют вкус, чем молотые, поэтому для сохранения вкуса лучше за один раз молоть небольшое количество свежих ингредиентов.
- Для максимального проявления вкусовых качеств ингредиентов и эфирных масел перед помолом рекомендуется поджарить их в целом виде.
- Не обрабатывайте сухой корень куркумы в мельнице, так как он твердый и этим можно повредить ножи.
- Перед обработкой имбиря его следует нарезать на маленькие кусочки.
- Для достижения наилучших результатов при измельчении трав рекомендуется использовать основную чашу.

Таблица рекомендуемого использования

		Макс.		(Сек)
		50 г	High (Высокая скорость)	30–60
		50 г	High (Высокая скорость)	30–60
		50 г	Pulse (Импульсный режим	15–30
		30 г	Pulse (Импульсный режим	5–10
		30 г	Pulse (Импульсный режим	5–10
		30 г	Pulse (Импульсный режим	5–10
		40 г	High/Pulse (Высокая скорость / Импульсный режим)	30–60

Как пользоваться кухонной машиной - Персональный блендер

Схемы и инструкции по использованию



ВНИМАНИЕ

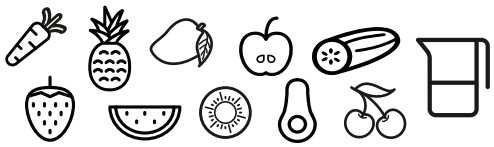
- Не смешивайте замороженные ингредиенты без жидкости.
- При повреждении или неправильной установке уплотнительного кольца возникнет утечка.

1 Поместите ингредиенты в бутылку до отметки 400 мл.
2 Установите уплотнительное кольцо на ножевой блок, убедившись, что уплотнение правильно расположено в канавке.
3 Возьмитесь за нижнюю панель ножевого блока и опустите его на бутылку ножами вниз.
4 Прикрутите держатель ножей к бутылке движением по часовой стрелке до фиксации.
5 Включите прибор в сеть, выберите высокую скорость. Смешайте ингредиенты до получения гладкой консистенции.
6 Установите крышку и зафиксируйте ее поворотом по часовой стрелке.
7 Перед употреблением приготовленного напитка достаточно открыть колпачок на крышке. Напиток можно пить непосредственно из бутылки.

Советы

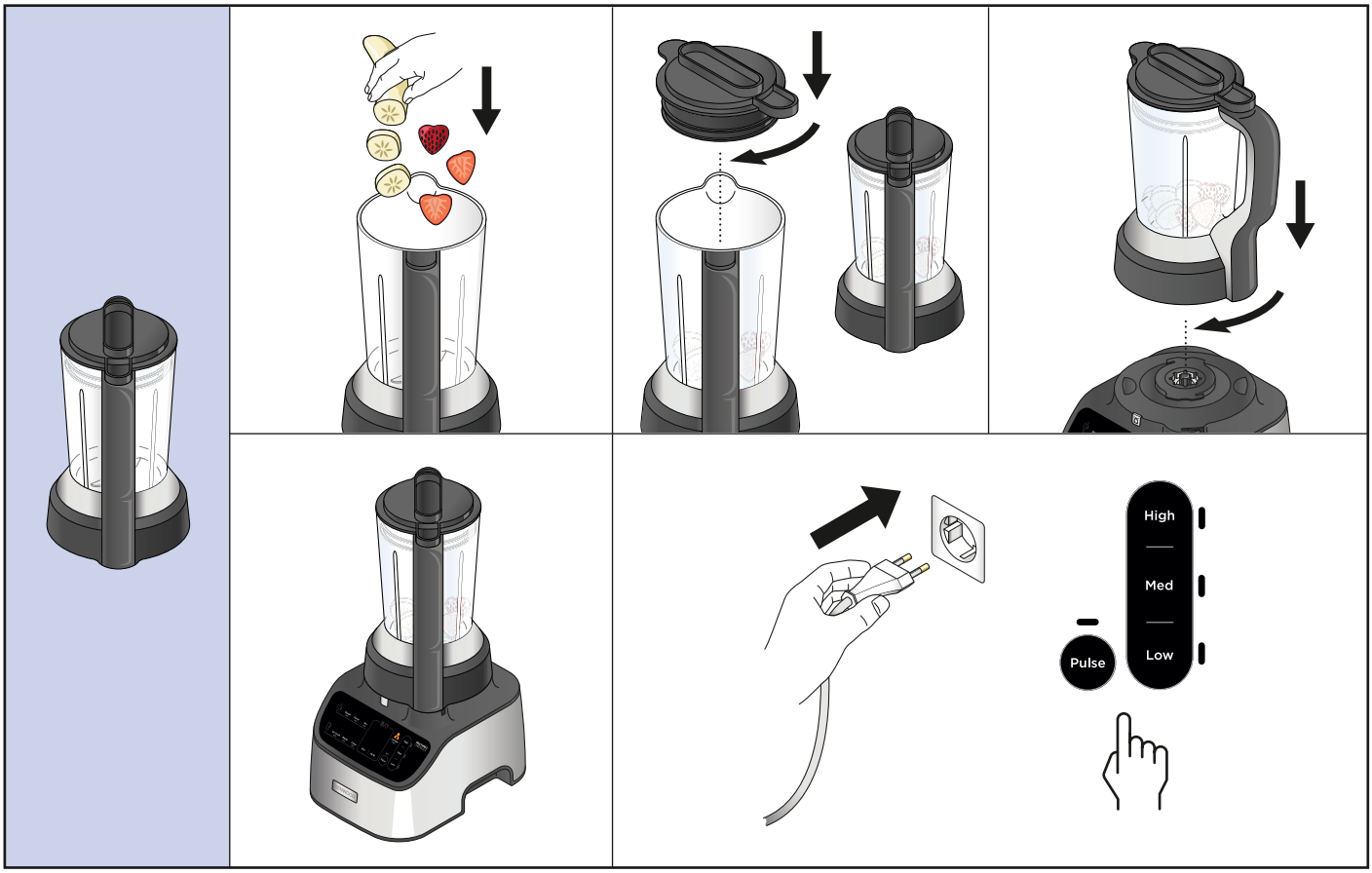
- После того, как ваш напиток достигнет желаемой консистенции, можно использовать импульсный режим (P), чтобы как следует перемешать все ингредиенты.
- Обратите внимание, что максимальная норма загрузки (400 мл) рассчитана примерно на 2 порции.
- До употребления приготовленного напитка его следует держать в холодильнике.
- Напиток должен быть достаточно жидким для того, чтобы пить прямо из крышки. Чтобы снизить густоту, добавьте жидкости.
- Не все напитки после смешивания оказываются однородными в связи с присутствием в них семян или волокон продуктов.
- Некоторые напитки после отстаивания дают осадок, поэтому лучше употреблять их непосредственно после приготовления. В случае образования осадка напиток перед употреблением следует перемешать.
- Держите бутылку в вертикальном положении, когда она закрыта крышкой-диспенсером.

Таблица рекомендуемого использования

		Макс.		**(Сек)**
		400 мл (❄ 60 г)	High (Высокая скорость)	30–60

Как пользоваться кухонной машиной - Пластмассовый блендер

Схемы и инструкции по использованию



ВНИМАНИЕ

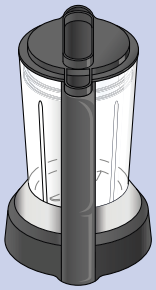
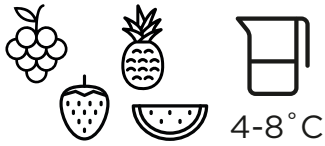
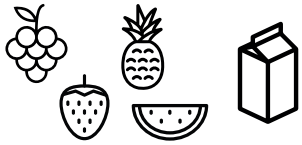
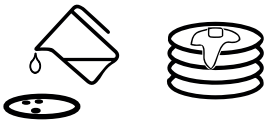
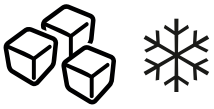
- Если блендер неправильно совмещен с блокиратором безопасности, прибор работать не будет.
- Не рекомендуется смешивать в приборе специи, так как они могут повредить пластмассовые части.

1 Поместите ингредиенты в кружку.
2 Установите крышку на кружку и поверните по часовой стрелке до щелчка.
3 Установите блендер на блок питания и поверните по часовой стрелке до фиксации.
4 Включите в сеть, выберите высокую скорость и смешайте до желаемой консистенции.

Советы

- При приготовлении майонеза все ингредиенты, кроме растительного масла, помещают в блендер. Залейте масло через отверстие для капельной подачи в крышке при работающем приборе.
- Густые смеси, например, паштеты или подливы, иногда приходится осторожно отскребывать. Если смеси плохо смешиваются, добавьте больше жидкости.

Таблица рекомендуемого использования

		Макс.		(Сек)
	 4-8˚C	1,5 л	High (Высокая скорость)	30– 60
		1 л	High (Высокая скорость)	15–30
		x1 250 г 500 г	High (Высокая скорость)	45–60
		6 (125 г)	Pulse (Импульсный режим)	30

Recipes

Майонез

4 яичных желтка
32 г дижонской горчицы
350 мл растительного масла

Способ приготовления

1 Добавьте яичные желтки и горчицу в блендер.
2 Смешайте на высокой скорости в течение 10 секунд.
3 Залейте масло через капельное отверстие в крышке при работающем блендере.

Детское питание

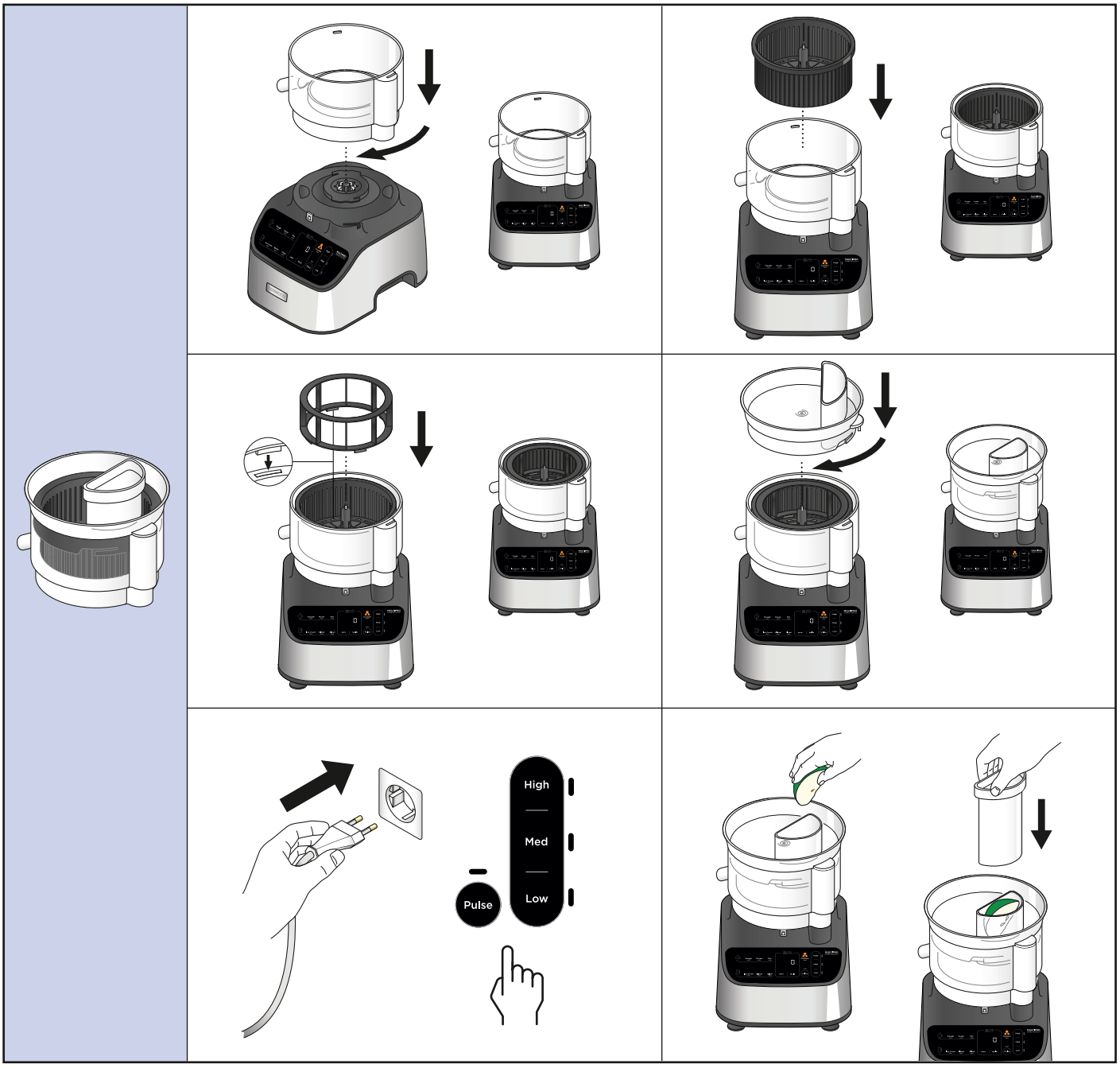
200 г сырой говядины (нарезанной кубиками по 2 см)
200 г сырой моркови (нарезанной кубиками по 2 см)
200 г сырого картофеля (нарезанного кубиками по 2 см)

Способ приготовления

1 Поместить нарезанную кубиками говядину в кастрюлю с кипящей водой. Довести снова до кипения и варить в течение 1 часа.
2 В отдельную кастрюлю с кипящей водой положить нарезанные кубиками морковь и картофель, снова довести до кипения и варить 30 мин.
3 Слить воду с говядины, моркови и картофеля, сохранив 250 мл оставшейся от варки воды. Дать говядине, овощам и воде остыть до комнатной температуры перед обработкой.
4 Поместить говядину, морковь и картофель в блендер, затем залить оставшуюся от варки воду.
5 Смешать на высокой скорости в течение 15 секунд.
6 Соскрести и перетряхнуть содержимое блендера.
7 Смешать на высокой скорости до получения желаемой консистенции.

Как пользоваться кухонной машиной - Экстрактор сока

Схемы и инструкции по использованию



ВНИМАНИЕ

- Соковыжималка будет работать только при условии, что чаша или крышка правильно совмещена с механизмом блокировки.
- Если соковыжималка начнет вибрировать, выключите и извлеките мякоть из барабана. При неравномерном распределении мякоти соковыжималка вибрирует.
- Использование некоторых очень твердых продуктов может замедлить или остановить работу соковыжималки. Если это произойдет, выключите и разблокируйте фильтр.
- Регулярно выключайте прибор и опорожняйте сборник мякоти в процессе его использования.

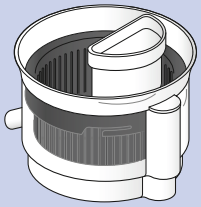
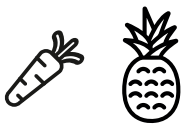
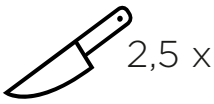
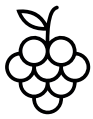
1 Установите соковыжималку на блок питания, поверните по часовой стрелке до фиксации. При правильной установке чаши носик должен быть слева.
2 Поместите съемник мякоти в барабан фильтра так, чтобы отметки совместились с разрезами на дне барабана.
3 Установите барабан фильтра.
4 Установите крышку насадки, поверните по часовой стрелке до фиксации.
5 Поставьте подходящий стакан или кувшин под отверстие для сока.
6 Разрежьте ингредиенты в соответствии с размерами подающей трубки.
7 Включите прибор в сеть, выберите высокую скорость и равномерно надавите толкателем движением вниз, при этом ни в коем случае не засовывайте пальцы в подающую трубку. Перед добавлением новых ингредиентов полностью обработайте пищевую массу.

- После добавления последней порции дайте соковыжималке поработать еще 30 секунд, чтобы извлечь весь сок из барабана фильтра.

Советы

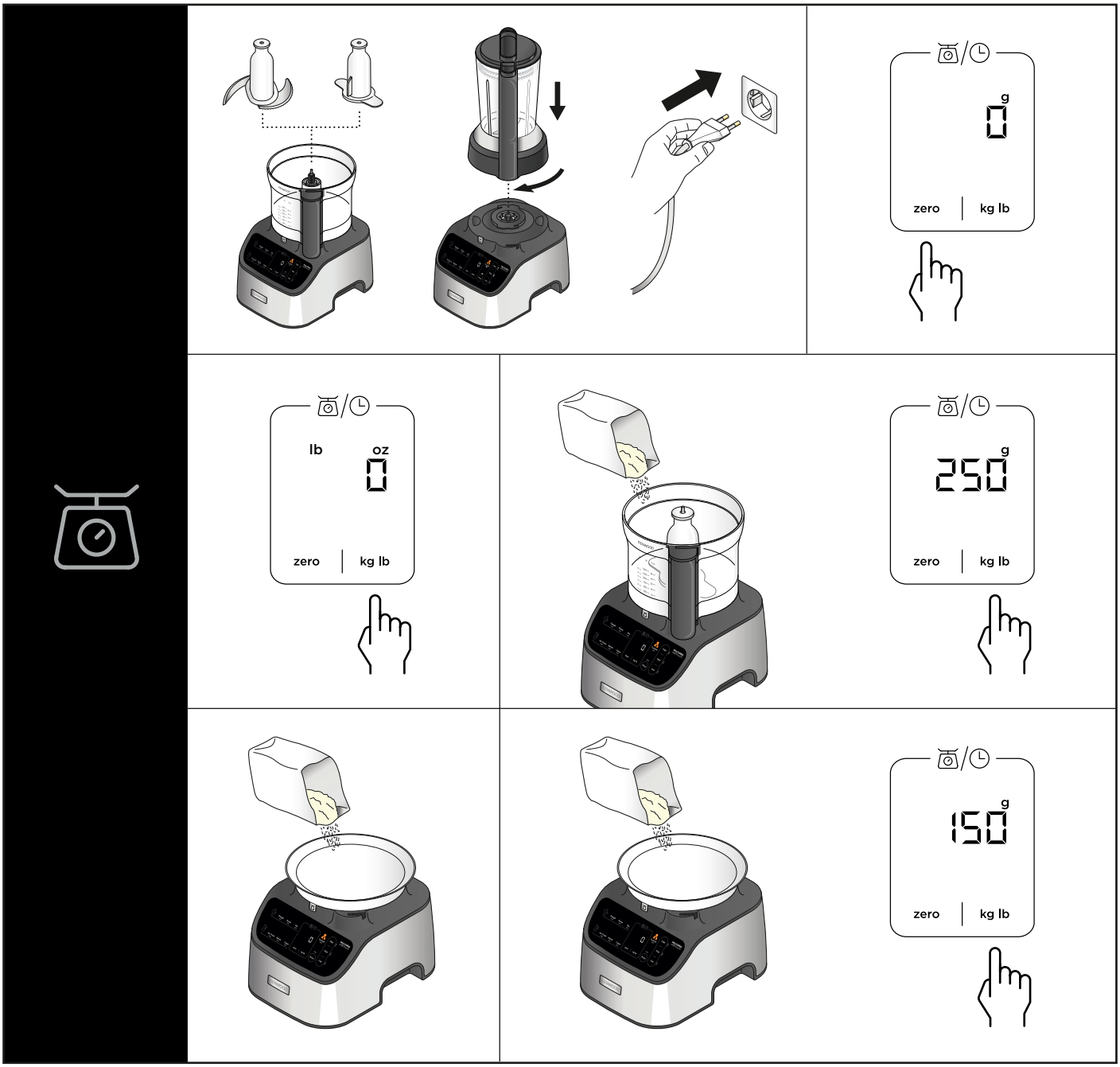
- Перед обработкой удалите косточки и семечки (например, у перца, дыни, слив) и жесткую кожуру (например, дыни, ананаса). Кожуру яблок и груш удалять не нужно.
- Используйте твердые, свежие фрукты и овощи.

Таблица рекомендуемого использования

			Макс.		(Сек)
		 2,5 x 4 cm	600 г	High (Высокая скорость)	60–120
		1/2	600 г	High (Высокая скорость)	60–120
		1/4	600 г	High (Высокая скорость)	60–120
			600 г	High (Высокая скорость)	60–120

Функция взвешивания

Схемы и инструкции по использованию



ВНИМАНИЕ

- Ваша машина оснащена встроенным устройством для взвешивания ингредиентов непосредственно в чаше или кружке блендера.
- Максимальный лимит взвешивания — 3 кг.
- Вес ингредиентов, добавленных через подающую трубку в процессе работы прибора, не будет отражен на экране индикатора.
- Экран дисплея можно выключить вручную, нажав и удерживая кнопку сброса показаний (ZERO) в течение нескольких секунд.

1 Всегда устанавливайте чашу, съемный приводной вал и кружку насадки или блендера на блок питания до закладки ингредиентов.
2 Включите в сеть - на экране дисплея отобразится 00:00.
3 Нажмите на кнопку сброса показаний один раз и загорится экран дисплея.
4 Нажмите на кнопку переключения кг/фунт для выбора шкалы взвешивания в граммах или унциях. При первом включении весы автоматически настраиваются на измерение в кг/г.

- Деления шкалы градуированы в 1 г, при этом для взвешивания малых количеств рекомендуется мерить ингредиенты чайными или столовыми ложками.
- Для обнуления нажмите кнопку сброса показаний один раз.

5 Взвесьте необходимые ингредиенты прямо в чаше или кружке.
6 После взвешивания всех ингредиентов установите крышку и выберите скорость работы кухонной машины.

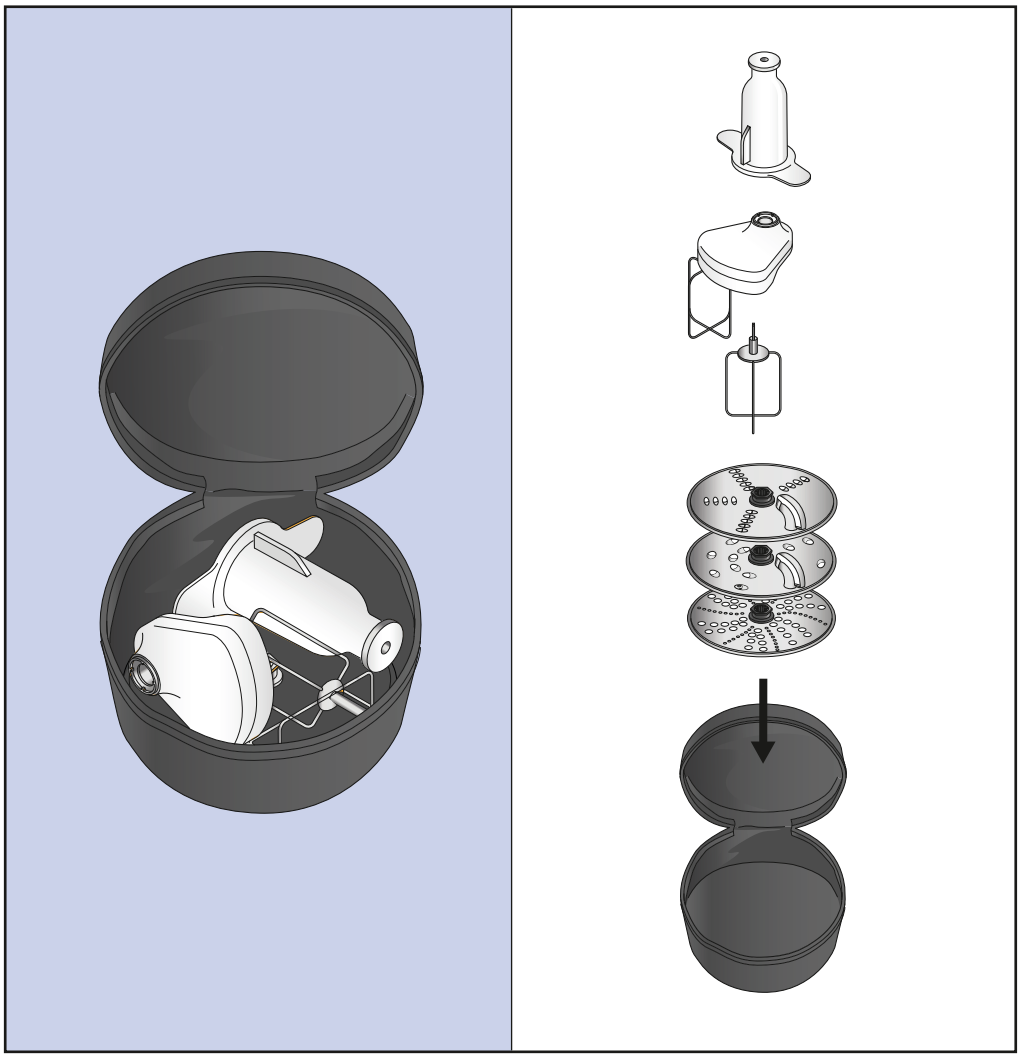
Пластина для взвешивания

Съемная пластина для взвешивания предназначена для взвешивания ингредиентов без использования чаши кухонной машины или блендера.

7 Поместите пластину на блок питания и поверните по часовой стрелке до фиксации. Затем осуществите действия с 2 до 4, в соответствии с указанием в разделе "Порядок взвешивания".

8 Чтобы снять пластину, поверните ее против часовой стрелки и снимите движением вверх.

Мешок для хранения (если входит в комплект поставки)



- Храните диски, двойной венчик и насадку для вымешивания теста в сумке.
- Из соображений безопасности нож должен храниться в главной чаше, а не в сумке для хранения в период, когда оно не используется.

Обслуживание и забота о покупателях

- Если в работе прибора возникли какие-либо неполадки, перед обращением в службу поддержки прочтите раздел «Таблица поиска и устранения неисправностей» в данном руководстве или зайдите на сайт www.kenwoodworld.com.
- Помните, что на прибор распространяется гарантия, отвечающая всем законным положениям относительно существующей гарантии и прав потребителя в той стране, где прибор был приобретен.
- При возникновении неисправности в работе прибора Kenwood или при обнаружении каких-либо дефектов, пожалуйста, отправьте или принесите прибор в авторизированный сервисный центр KENWOOD. Актуальные контактные данные сервисных центров KENWOOD вы найдете на сайте www.kenwoodworld.com или на сайте для вашей страны.

- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС ПО УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ (WEEE)

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы.
Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов, местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги.

Информация о коде даты может находиться на нижней поверхности продукта или около таблички с техническими данными. Код даты показан в виде кода года и месяца, за которым следует номер недели.
ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: Первые две цифры обозначают год, последние две цифры – порядковый номер недели года.
Например: 4-я неделя января 2023 года = 23T04

Модель	TYPE: FDM73
Напряжение	220 – 240 В
Частота колебаний	50 – 60 Гц
Мощность	1000 Вт
Условия хранения	Температура: от + 5°C до + 45°C Влажность: < 80 %.
Срок хранения	Не ограничен.
Срок службы	2 года (5 лет для отдельных видов товара).
Условия утилизации	Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями.
Условия транспортировки	Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.
Условия реализации	Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам.

Адрес производителя:
Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK

Импортёр и уполномоченная организация на принятие претензий:
ООО «Делонги», Россия, 127055,
Москва, ул. Сущёвская, д. 27, стр. 3
Тел.: +7 (495) 781-26-76

Таблица поиска и устранения неисправностей

Неисправность	Причина	Устранение
Кухонная машина не работает.	Не подается питающее напряжение. Чаша неправильно установлена на блок питания.	Убедитесь в том, что кухонный комбайн подключен к электросети. Убедитесь в том, что чаша находится в правильном положении, а ручка направлена на передний правый угол.
	Неправильно зафиксирована крышка чаши.	Проверьте, правильно ли расположены блокираторы в ручке. **Комбайн не заработает при неправильной установке чаши и крышки.**
	Съемный приводной вал ⑤, не установлен-ный на блок питания	Перед установкой чаши установите съемный приводной вал ⑤ на блок питания. Инструменты чаши и насадки будут функционировать только при условии, что приводной вал установлен.
Блендер, персональный блендер или мельница не работают	Неправильная фиксация блендера, персонального блендера или мельницы.	Блендер, крышка блендера, персональный блендер или мельница не будут работать при неправильном совмещении с блокиратором безопасности.
	Блендер, персональный блендер или мельница собраны неправильно.	Убедитесь в том, что ножевой блок плотно прикручен к стеклянной кружке, бутылке или банке.
Кухонная машина останавливается во время работы.	Комбайн перегружен или превышена максимальная норма загрузки.	Проверьте показатели максимальной загрузки по таблице рекомендуемых количеств продуктов.
	Крышка не зафиксирована.	Проверьте, правильно ли зафиксирована крышка.
Персональный блендер или мульти измельчитель протекает через основание ножевого блока.	Не установлено уплотнительное кольцо. Неправильно установлено уплотнительное кольцо. Повреждено уплотнительное кольцо.	Убедитесь в том, что уплотнительное кольцо правильно установлено и не повреждено. Порядок получения уплотнения для замены см. в разделе “Обслуживание и забота о покупателях”.
Устройство нестабильно/ сильные колебания и движение.	Идет обработка липких фруктов и ингредиентов, таких, как финики. Выбранная скорость слишком низкая.	Для достижения наилучших результатов сначала используйте импульсный режим для измельчения ингредиентов, а затем продолжайте обработку на высокой скорости.
Неудовлетворительная работа инструментов или насадок.	См. раздел “Использование насадок”. Убедитесь в том, что насадки установлены правильно.	
Функция взвешивания		
Вес не выводится на экран	На экране дисплея показано отрицательное значение, так как дисплей не “обнулен”, а также извлечены либо ингредиенты, либо чаша/крышка/ насадка.	Либо обнулите экран, либо восполните недостающие ингредиенты, либо снова установите чашу/крышку/ насадку.
	Вес ингредиентов слишком мал.	Для отмеривания очень малых количеств ингредиентов используйте в качестве мерных средств чайные или столовые ложки.
На экране дисплея меняется значение веса.	В процессе работы блок питания был перемещен.	Перед взвешиванием всегда помещайте прибор на сухую плоскую поверхность. В процессе взвешивания не перемещайте блок питания. Перед взвешиванием следующей порции ингредиентов обнулите дисплей.
Экран дисплея отключен.	Блок питания отключен от сети.	Подключите прибор к сети.
	Экран дисплея автоматически отключается, если спустя 5 минут на нем показан тот же вес.	Нажмите кнопку сброса показаний один раз, и на экране дисплея загорится индикатор.
Дисплей показывает [0 – Ld].	Перегрузка функции взвешивания.	Не превышайте максимальный предел взвешивания 3 кг.
	Блок питания был подвергнут воздействию избыточной силы.	Не подвергайте блок питания воздействию избыточной силы, так как это может привести к повреждению сенсора взвешивания.
Экран дисплея мигает -----	Блокираторы безопасности не задействованы	Убедитесь, что блокираторы безопасности полностью задействованы
Пояснения к кодам ошибок		
E12	Неисправность датчика взвешивания	Выключите кухонную машину. Оставьте на 30 секунд, затем снова включите Если неполадку устранить не удается, обратитесь в сервисный центр.
E41	Ошибка определения скорости вращения двигателя	
E49	Ошибка связи	

Қазақша

- Қауіпсіздік 705-706
- Токқа қоспас бұрын 706
- Күтім көрсету және тазалау 707
- Бөлшектер тізімі 708-710
- Тағамдық процессорды пайдалану үшін - алдын ала орнатылған параметрлер 711-716
  - Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары 711-714
  - Пайдалану кестесі 715
  - Рецепт 716
- Реттелетін алдын ала орнатылған параметр 717-718
- Тағамдық процессорды пайдалану үшін – пышақ жүзі, қамыр құралы және қос шайқағыш 719-722
  - Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары 719-720
  - Пайдалану кестесі 721
  - Рецепттер 722
- Тағамдық процессорды пайдалану үшін – дискілер 722-723
  - Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары 722-723
  - Пайдалану кестесі 723
- Тағамдық процессорды пайдалану үшін – жылдам текшелеп турау қондырмасы 724-725
  - Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары 724-725
  - Пайдалану кестесі 725
- Тағамдық процессорды пайдалану үшін – Express Serve 726-727
  - Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары 726-727
  - Пайдалану кестесі 727
- Тағамдық процессорды пайдалану үшін – цитрустық шырынсыққыш 728
  - Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары 728
  - Пайдалану кестесі 728
- Тағамдық процессорды пайдалану үшін – шыны ұсақтағыш 729-730
  - Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары 729
  - Пайдалану кестесі 729
  - Рецепт 730
- Тағамдық процессорды пайдалану үшін – пластик ұсақтағыш 730-731
  - Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары 730
  - Пайдалану кестесі 731
- Тағамдық процессорды пайдалану үшін – ұнтақтағыш 731-732
  - Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары 731- 732
  - Пайдалану кестесі 732
- Тағамдық процессорды пайдалану үшін – жеке блендер 733-734
  - Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары 733-734
  - Пайдалану кестесі 734
- Тағамдық процессорды пайдалану үшін – пластик блендер 735-736
  - Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары 735
  - Пайдалану кестесі 736
  - Рецепттер 736
- Тағамдық процессорды пайдалану үшін – шырынсыққыш 737-738
  - Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары 737-738
  - Пайдалану кестесі 738
- Тағамдық процессорды пайдалану үшін - Салмақ өлшеу 739-740
  - Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары 739-740
- Сақтау қалтасы 740
- Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес 741
- Ақаулықтарды жою нұсқаулығы 742

Қауіпсіздік

- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Барлық қаптама, жапсырма және қорғаныш жабынды алып тастаңыз.
- IЕгер аша немесе кабель зақымдалған болса, ол қауіпсіздік мақсатында қауіптің алдын алу үшін Kenwood немесе өкілетті Kenwood жөндеушісі тарапынан ауыстырылуы керек.
- **Өткір жүздерін ҰСТАМАҢЫЗ.** Алмастар мен дисктер өте өткір, абайлап ұстаңыз. Ұшы өткір болған кесу жүздерін пайдалану, тостағанды босату және тазалау кезінде қолыңызды **әрқашан** кесу жиегінен алшақ ұстап, үстіңгі жақтағы саусақпен ұстауға арналған ернеуден ұстаңыз.
- Ыстық ингредиенттерді өңдеуге **болмайды**.
- Асүй комбайнына немесе блендерге ыстық сұйықтық құйылса, **абай болыңыз**, кенеттен буланып кетсе, сыртқа қарай шашырап төгілуі мүмкін.
- Іске қосылып тұрғанда құрылғыны **ешқашан** қараусыз **қалдырмаңыз**.
- Ұсынылған пайдалану кестесінде көрсетілген максималды мәндерден асуға **болмайды**.
- Құрылғыны үзіліссіз төменде көрсетілген уақыттан асыра пайдалануға **болмайды**. Ұзақ уақыт үздіксіз пайдалану құрылғыға зақым келтіруі мүмкін.

Функция/Саптама	Максималды жұмыс уақыты	Жұмыстар арасындағы үзіліс мерзімі
Блендер/Жеке блендер	60 сек	Құрылғыны ажыратып, 15 минут суытып алыңыз
Ыдыстағы ауыр қоспалар (мысалы, қамыр)	60 сек	
Шағын ұсақтағыш/майдалағыш	30 сек	
Үнтақтағыш	60 сек	

- Өңдеу құралын тұтқасынан ұстауға немесе тасымалдауға **болмайды**, әйтпесе тұтқасы үзіліп, нәтижесінде зақым келтіруі мүмкін.
- Табақтағы затты құймас бұрын **әрқашан** пышақ жүзін алып тастаңыз.
- Қуат көзіне қосылып тұрғандықтан, қолдарыңыз бен құралдарды өңдеу құралы табағынан және блендер бокалынан алыңыз. Егер тағамды төменге қарай итеру қажет болса, күрекше секілді қолайлы құралды қолданыңыз.
- Егер құрылғы қараусыз қалдырылатын болса және оны құрастырудан, бөлшектеуден немесе тазалаудан бұрын **әрқашан** оны өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз.
- Беру түтікшесінде төмен итеру үшін саусағыңызды қолдануға **болмайды**.
- **САҚ БОЛЫҢЫЗ:** Тостағаннан қақпақты алудан бұрын, блендерді немесе ұсақтағышты қуат көзінен ажырудан бұрын:
  - құрылғыны тоқтату;
  - саптамасы/жүздері толығымен тоқтағанша күтіңіз;
  - пышақ жүздерінің жинағынан сауытты/бөтелкені немесе ұсақтағыштың ыдысын/қақпағын бұрап шығарып алмау үшін абай болыңыз.
- Процессорды басқару үшін қақпақты **пайдаланбаңыз**. Машинаны тоқтату үшін таңдалған соңғы жылдамдықты немесе кез келген алдын ала орнату параметрінің түймесін немесе өлшеу түймелерінің кез келгенін басыңыз.
- Ішкі құлып механизміне шамадан тыс күш жұмсалса, бұл құралға зақым келуі немесе зақым келтіруі мүмкін.
- Рұқсат етілмейтін саптаманы **ешқашан** қолданбаңыз.
- Зақымдалған құралды **ешқашан** қолданбаңыз. Оны тексертіңіз немесе жөндетіңіз: «Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес» бөлімін қараңыз.
- Қуат бөлігіне, сымға немесе ашаға су тиюіне **ешқашан** жол бермеңіз.
- Артық сымды үстел шетінен немесе жұмыс үстелінен салбырап тұруына немесе ыстық беттерге тиюіне **жол бермеңіз**.
- Құрылғымен ойнамауын қамтамасыз ету үшін балаларды қадағалау қажет.
- Бұл құралды балалар қолданбау керек. Құрал мен оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- Бұл құрал олардың құралды қауіпсіз қолдануы туралы нұсқау берілсе немесе басқа адамның бақылауында болса және олардың туындауы мүмкін қауіп туралы түсінігі болса, білімі немесе тәжірибесі жеткіліксіз немесе физикалық, сезу немесе ойлау қабілеті нашар адамдар қолдануға арналған.
- Құрылғыны тек үй тұрмысында ғана қолданыңыз. Kenwood компаниясы құрылғыны дұрыс қолданбау немесе осы нұсқауларды орындамау нәтижесінде туындаған ақаулыққа жауапты болмайды.
- Өңдеу құралын, блендерді немесе ұнтағышты дұрыс қолданбау зақым келтіруі мүмкін.
- Максималды мән ең үлкен жүктемені алатын мини чоппер/ұсақтағыш саптамасына негізделеді. Өзге саптамалар азырақ жүктемені алуы мүмкін.

Блендер/жеке блендер қауіпсіздігі

- Ыстық ингредиенттерді **ӨҢДЕМЕҢІЗ.**
- **КҮЙІП ҚАЛУ ҚАУПІ:** Ыстық ингредиенттерді шыны сауытқа/бөтелкеге салудан немесе оларды блендерде араластырудан бұрын оларды бөлме температурасына дейін суыту керек.
- Жүздер жинағын ұстаған кезде **әрқашан** абай болыңыз және тазалаған кезде алмастың кесетін жиегінен ұстамаңыз.
- Блендерді тек қақпағын салып қосыңыз.

- Блендерді **ешқашан** бос іске қоспаңыз.
- Смузи рецептілері — мұздату кезінде қатты массаға айналған мұздатылған ингредиенттерді ешқашан блендермен араластырмаңыз, оларды шыны сауытқа/бөтелкеге қосудан бұрын бөліп алыңыз.

Жеке блендер қауіпсіздігі
- Тек пышақ жүздерінің жинағы қамтамасыз етілген бөтелкені ғана қолданыңыз.
- Бөтелкеден ешбір ыстық сұйықтықты **ешқашан** ішпеңіз.
- Қақпақтан ішкен кезде, сусын қою болатындықтан абайлаңыз. Қалаған нәтижеге қол жеткізу үшін кейбір тәжірибенің қажет болуы мүмкін, әсіресе, қатты немесе пісіп кеткен тағамдарды өңдеген кезде, ингредиенттерінің өңделмей қалуын байқауыңыз мүмкін.
- Мұздатылған ингредиенттерді немесе мұз кубиктерін сұйықтықсыз араластыруға **болмайды**.
- Құрғақ ингредиенттерді **ешқашан** араластырмаңыз (мыс., дәмдеуіштер, жаңғақтар) немесе блендерді бос іске қоспаңыз.
- Жүздер жинағын қуат блогына **ешқашан** бөтелкесін бекітпей салмаңыз.

Ұсақтағыш қондырмаларының қауіпсіздігі
- Алмас жинағын **ешқашан** құты/қақпақ салынбайынша, қуат бөлігіне салмаңыз.
- Ұнтағышты құрылғыға салғанда, **ешқашан** құтыны/қақпақты бұрап, босатпаңыз.
- Өткір алмастарды ұстауға **болмайды** – Алмас жинағын балалардың қолы жетпейтін жерде ұстаңыз.
- Алмастар толығымен тоқтамайынша, **ешқашан** ұсақтағышты алмаңыз.
- Ұсақтағыш дұрыс салынбаса, құрылғы жұмыс істемейді.
- Ыстық ингредиенттерді ұсақтағышта **араластырмаңыз**, өңдемес бұрын бөлме температурасында салқындатып алыңыз.

Шағын ұсақтағыш/майдалағыш
- Пластикалық бөліктеріне зақым келтіруі мүмкін болғандықтан, дәмдеуіштерді өңдеу ұсынылмайды.

Ұнтақтағыш
- Кептірілген куркума тамырын бұл құралдардың көмегімен өңдеуге **болмайды**, себебі ол тым қатты болғандықтан, алмастарды зақымдауы мүмкін.

Шырынсыққыш
- Егер сүзгі, шырынсыққыш қақпағы немесе тостаған зақымдалған болса немесе оларда көзге көрінетін жарықтар болса, шырынсыққышты пайдалануға **болмайды**.
- Сүзгі барабанының негізіндегі кесу жүздері өте өткір, барабанды ұстағанда және тазалағанда абай болыңыз.
- Тек қамтамасыз етілген итергішті қолданыңыз. Беріліс түтігіне ешқашан саусағыңызды салмаңыз. Беріліс түтігін бұғатталудан босатудан бұрын тоқ көзінен ажыратыңыз.
- Қақпақты алып тастаудан бұрын, құрылғыны өшіріп, сүзгі тоқтағанша күте тұрыңыз.

Express Dice/Express Serve саптамасы мен дискілері
- Турау торы мен дискілер өте өткір; орнату, алып тастау және тазалау кезінде абай болыңыз. Өткір кесу жүздерін пайдалану, тостағанды босату және тазалау кезінде қолыңызды кесу жиегінен алшақ ұстап, саусақпен ұстауға арналған ернеуден ұстаңыз.
- Тағамды беріліс түтігінен төмен қарай итеру үшін **ешқашан** саусағыңызды пайдаланбаңыз. Тек қамтамасыз етілген итергішті пайдаланыңыз.
- Тағамды беріліс түтігінен төмен қарай итеру үшін тым көп күш салуға **болмайды** – саптаманы зақымдап алуыңыз мүмкін.
- Қақпақты алып тастаудан бұрын дисктің толықтай тоқтауын күтіңіз.
- Беріліс түтігінен ыстық сұйықтықтарды құюға **болмайды**.
- Мұздатылған тағамдарды өңдеуге **болмайды**.

Express Serve
- Жылжымалы бөлшектерге **жақындамаңыз**. Саусағыңызды тағам шығатын саңылауға салмаңыз.
- Ұстағыш табақша орнатылмаған күйде Текшелеп турағышты немесе Дискілерді пайдаланған кезде құрылғымен жұмыс істеуге **болмайды**. Егер ұстағыш табақша орнатылмаған болса, тағам табақшаның астына тұрып қалып, тағам шығысынан шықпайды, нәтижесінде саптама зақымдалуы мүмкін.
- Цитрустық жемістерге арналған шырынсыққыш Express Serve құрылғысымен бірге пайдалануға арналмаған. Цитрустық жемістерге арналған шырынсыққышты әрқашан негізгі тостағанмен бірге пайдаланыңыз.

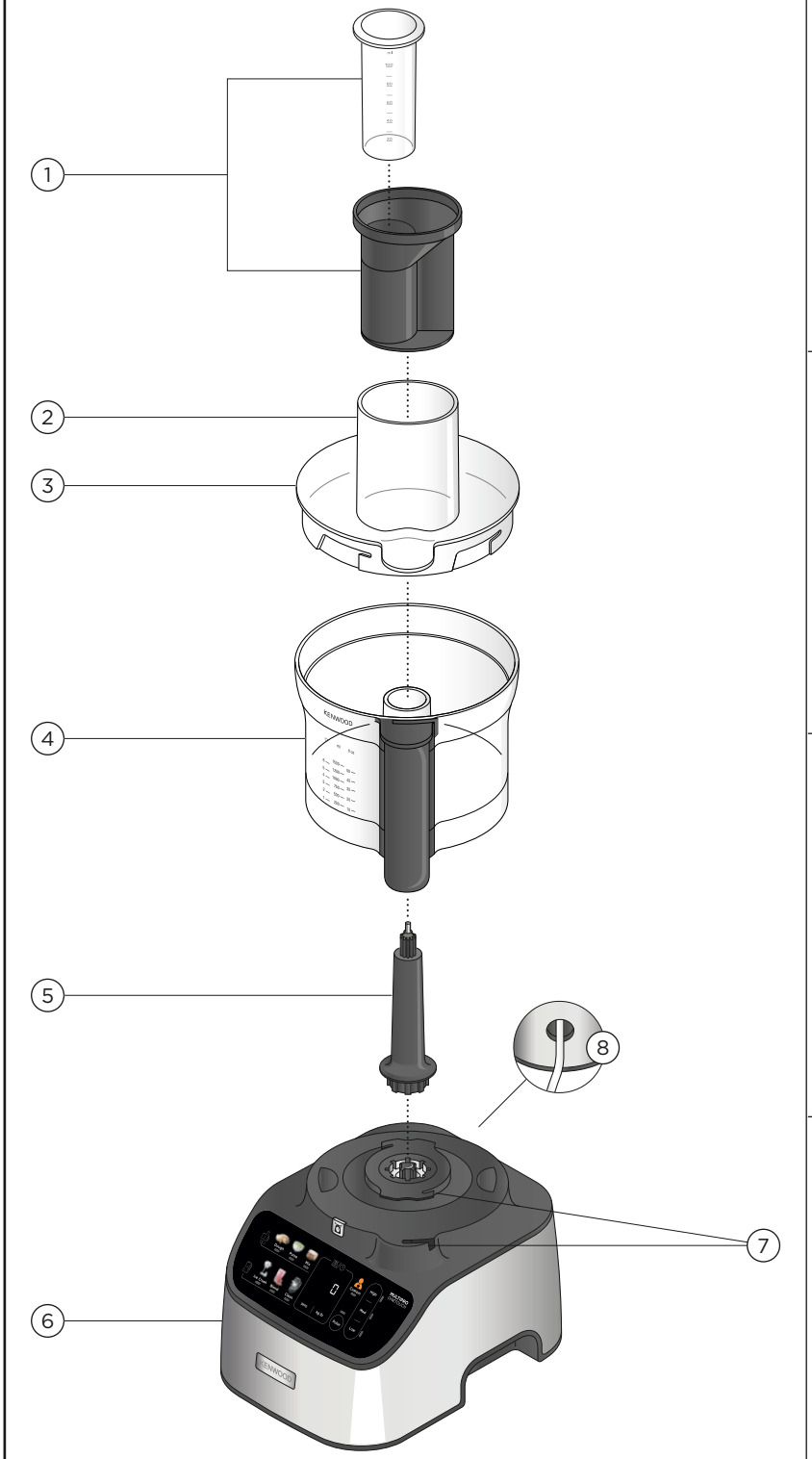
Қуат тұтыну
- Автоматты түрде күту режиміне өтеді: 12 минуттан кейін.
- Күту режимі: 0,3 Вт.

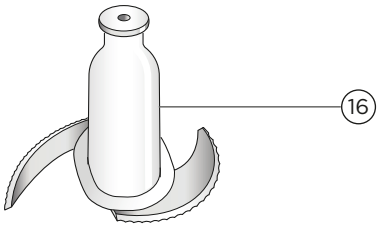
Тоққа қоспас бұрын
- Электр көзінің құрылғының төменгі жағында көрсетілгенмен бірдей екенін тексеріңіз.
- Бұл құрылғы тағаммен бірге қолданылатын материалдар мен заттар бойынша 1935/2004 ЕС ережесіне сай келеді.

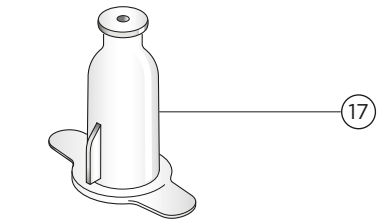
Күтім көрсету және тазалау

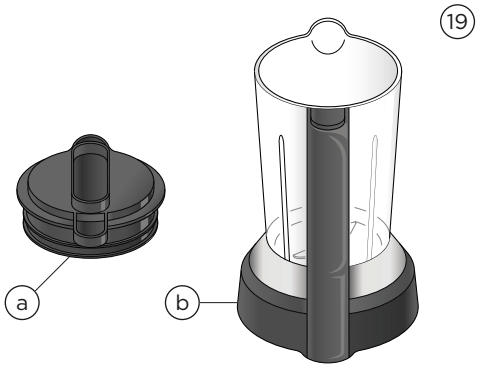
- Тазалау алдында құрылғыны тоқтатып, розеткадан ажыратыңыз. Артық сымды қуат блогының артқы жағындағы сақтау бөліміне салыңыз.
- Қуат блогын және шайқау жетегінің бастиегін дымқыл шүберекпен сүртіңіз (абразивті материалдарды қолданбаңыз), содан кейін кептіріңіз. Құлыптау аймағында тамақ қалдықтары жоқ екеніне көз жеткізіңіз.
- Қуат блогын, бұлғауыш жетегінің басын немесе алмас жинақтарын суға **батырмаңыз**.
- Алмас жинағы мен бұлғауыш жетегінің басынан басқа тостағанды, қақпақты, итергішті және барлық саптамаларды/құралдарды қолмен де, ыдыс жуу машинасында да жууға болады.
- Алмас жинақтарын қылшақпен тазалап, ағын судың астында шаю керек.
- Жүздері бекітілген блендер – ыдыс жуғыш машинада жууға **болмайды** немесе блендердің негізін суға батыруға болмайды. Жылы сумен толтырып, қақпақты жабыңыз,содан кейін 20-30 секундқа қосыңыз немесе алдын ала орнатылған тазалау параметрін пайдаланыңыз. Босатыңыз, содан кейін шайыңыз. Әлі де лас болса, щетканы қолданыңыз. Сүртіңіз, содан кейін ауада құрғатыңыз.
- Тазаламас бұрын әрқашан өшіріңіз және токтан ажыратыңыз.
- Алмастары мен кесу дисктерін күтіммен ұстаңыз - олар тым өткір болады.
- Кейбір тағамдар пластиктің түсін өзгертуі мүмкін. Бұл өте қалыпты жағдай және ол пластикке зиян келтірмейді және тағамның дәміне әсер етпейді. Түсінің өзгертілуін кетіру үшін өсімдік майына батырылған матамен сүртіңіз.

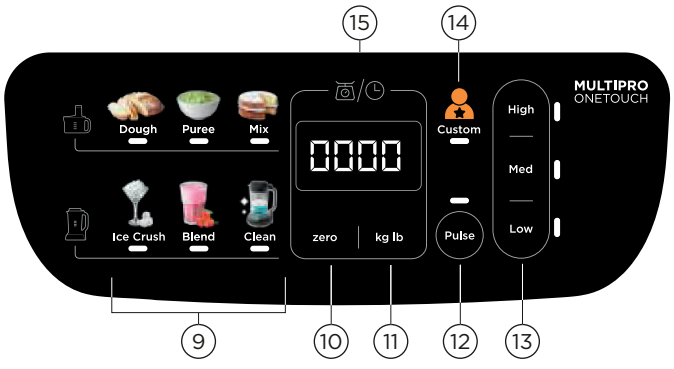
Бөлшектер тізімі





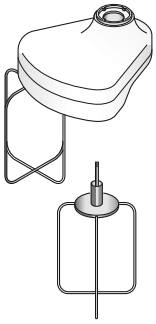




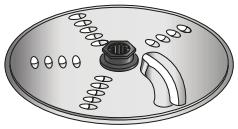


Берілген болса

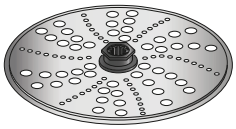
20



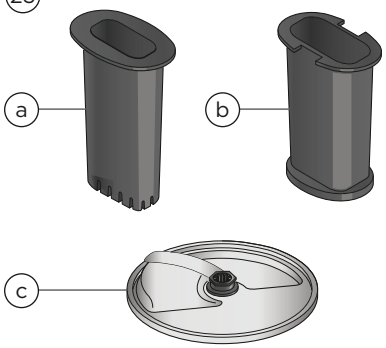
21



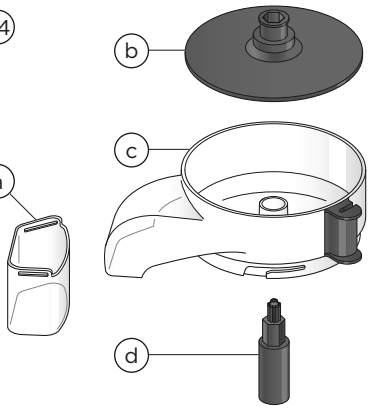
22



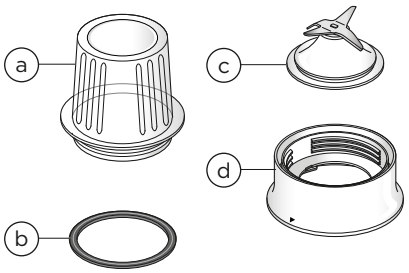
23



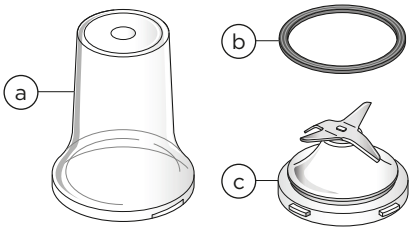
24



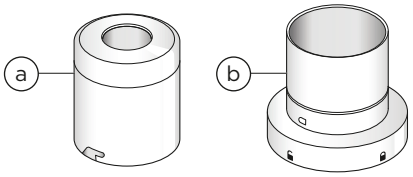
25



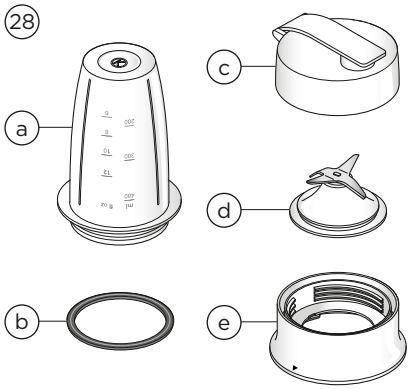
26



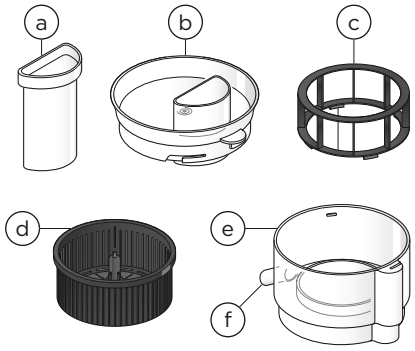
27



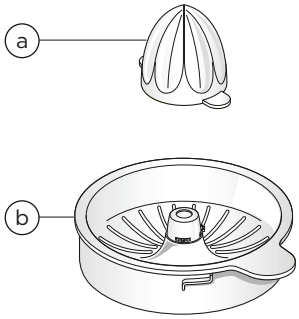
28



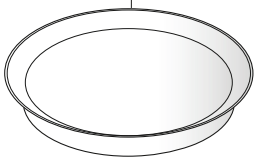
29



30



31



32

33

Өңдеу құралы пернесі - Express Prep

① Итергіштер
② Беру түтікшесі
③ Қақпақ
④ Табақ
⑤ Алынбалы жетекші білік
⑥ Қуат бөлігі
⑦ «Қауіпсіздік» ішкі құлпы
⑧ Сымды сақтау (артында)
⑨ Алдын ала орнатылған параметрді басқару элементі
⑩ Нөлге келтіру түймесі
⑪ Кг/фунт түймесі
⑫ Импульсті басқару элементі
⑬ Жылдамдықты басқару элементі
⑭ Реттелетін алдын ала орнатылған параметрді басқару элементі
⑮ Дисплей экраны

Қалыпты саптамалар

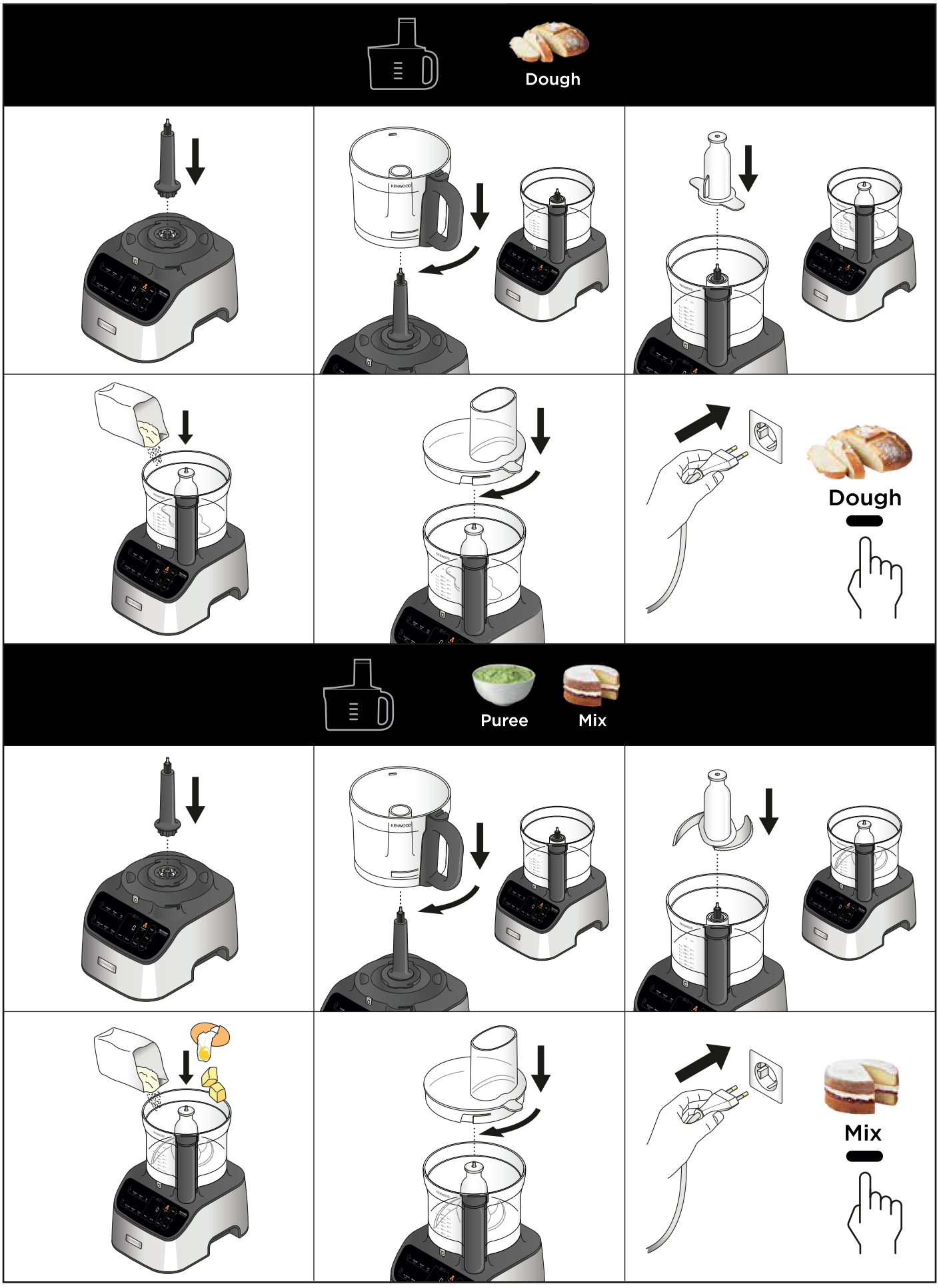
⑯ Пышақ алмасы
⑰ Қамыр құралы
⑱ 4 мм кесу/үгіту дискі
⑲ Пластикалық блендер
  ⓐ Тамшылы беріліс қақпағы
  ⓑ Бекітілген пышақ жүзі бар бокал

Қосымша саптамалар (берілген болса)

⑳ Екі жақты бұлғауыш
㉑ 2 мм кесу/үгіту дискі
㉒ Аса майдалап үгу дискі
㉓ Express Dice
  ⓐ Текшелеп турағыштың итергіші
  ⓑ Текшелеп турау торы
  ⓒ Текшелеп турау дискі
㉔ Express Serve
  ⓐ Ұзарту науасы
  ⓑ Ұстағыш табақша
  ⓒ Негіз
  ⓓ Express serve жетек білігі
㉕ Шыныдан жасалған шағын майдалағыш/ұнтақтағыш
  ⓐ Ұсақтағыш ыдыс
  ⓑ Тығыздауыш сақина
  ⓒ Алмас бөлігі
  ⓓ Алмас негізі
㉖ Пластиктен жасалған шағын майдалағыш/ұнтақтағыш
  ⓐ Ұсақтағыш ыдыс
  ⓑ Тығыздауыш сақина
  ⓒ Алмас бөлігі
㉗ Ұнтақтағыш
  ⓐ Ұсақтағыш қақпақ
  ⓑ Ұнтақтағыштың алмас бөлігі
㉘ Жеке блендер
  ⓐ Бөтелке
  ⓑ Тығыздауыш дөңгелек
  ⓒ Құю қақпағы
  ⓓ Алмас бөлігі
  ⓔ Алмас негізі
㉙ Шырынсыққыш
  ⓐ Итергіш
  ⓑ Шырынсыққыш қақпағы
  ⓒ Мәйекті алып тастау құралы
  ⓓ Сүзгі барабаны
  ⓔ Тостаған
  ⓕ Шырынсыққыш мұрыншасы
㉚ Цитрустық пресс
  ⓐ Конус
  ⓑ Елеуіш
㉛ Өлшеу функциясы
㉜ Сақтау қалтасы
㉝ Күрекше

Алдын ала орнатылған параметрлерді пайдалану үшін

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары

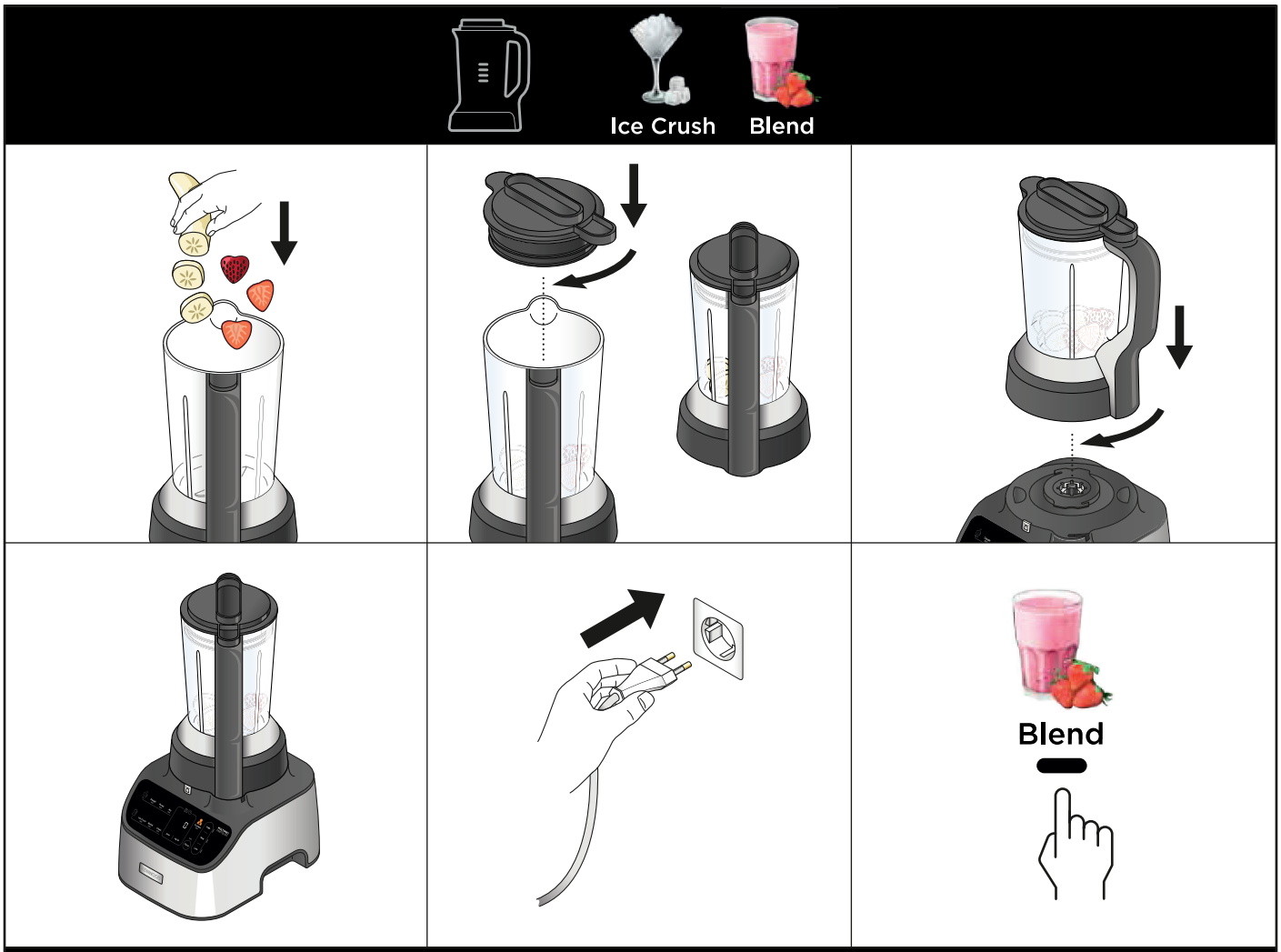


МАҢЫЗДЫ

- Ингредиенттерді қоспас бұрын, әрқашан табақты және саптаманы өңдеу құралына салыңыз.
- Процессорды басқару үшін қақпақты пайдаланбаңыз.
- Табақ немесе қақпақ ішкі құлыптарына дұрыс салынбаса, өңдеу құралы жұмыс істемейді. Беру түтікшесі мен табақ тұтқасының оң жақ бұрышқа орнатылғанын тексеріңіз.
- Қақпақты алмас бұрын әрқашан өшіріңіз және токтан ажыратыңыз.
- Өңдеу құралы кофе бұршақтарын майдалауға не ұсақтауға немесе түйіршікті қантты ұнтақ қантқа айналдыруға арналмаған.
- Бадам эссенциясын немесе қоспаларға дәмдеуіштерді қосқан кезде пластикалық заттарға тигізбеңіз, олар тұрақты пішімді беруі мүмкін.
- Қамыр – құрылғы тек қамыр зуаласын қалыптастыруға арналған, қамырды үздіксіз илеуге арналмаған. Қамыр зуаласы пайда болғаннан кейін, құрылғыдан шығарып, қолмен илеңіз.

1 Алынбалы жетекші білік пен табақты қуат бөлігіне салыңыз.
2 Одан кейін тостағанды қуат блогына орнатып, өз орнына құлыпталғанша сағат тілінің бағытымен бұраңыз.
3 Пышақ жүзін немесе қамыр құралын жетек білігінің үстіне орнатыңыз.
4 Ингредиенттерді ыдысқа салыңыз.
5 Қақпақты жетекші білігінің/құралдың жоғарғы бөлігі қақпақтың ортасында болатындай салыңыз.
6 Ток көзіне жалғау арқылы құрылғыны қосыңыз.
7 Пайдаланғыңыз келетін алдын ала орнатылған параметр белгішесін басыңыз. Ескертпе: Орнатылған қондырмаға қатысты алдын ала орнатылған параметрді ғана таңдаңыз (тағамдық процессордың ыдысы).
8 Алдын ала орнатылған параметр қосылған кезде, таймерде нөлге дейін кері санақ басталады. Құрылғы алдын ала орнатылған параметр тізбегінің соңында тоқтайды.
9 Алдын ала орнатылған параметр жұмыс істеп тұрған кезде, өңдеуді тоқтату үшін келесі түймелердің бірін басыңыз:

- Жанып тұрған алдын ала орнатылған параметр.
- Кез келген басқа алдын ала орнатылған параметр.
- "Төмен/Орташа/Жоғары" түймесі.
- Нөлге келтіру түймесі.
- "кг/фунт" түймесі.

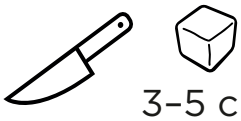
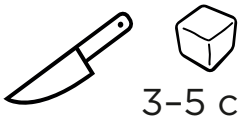
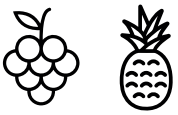
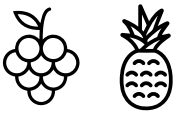
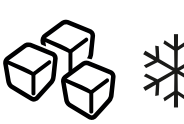
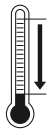

Ice Crush
Blend
Blend
Clean
Clean

МАҢЫЗДЫ

- Блендер қондырмасын басқару үшін қақпақты пайдаланбаңыз.
- Блендер мен блендер қақпағы құлыптарға дұрыс орнатылмаса, процессор жұмыс істемейді.
- Қақпақты ашар алдында әрдайым құрылғыны тоқтатып, розеткадан ажыратыңыз.
- Блендеріңіз кофе дәндерін ұсақтауға немесе ұнтақтауға, сондай-ақ түйіршіктелген қантты қант ұнтағына айналдыруға жарамайды.
- Қоспаларға бадам эссенциясын немесе хош иістендіргіштерді қосқанда, пластмассаға тиіп кетуіне барынша жол бермеңіз, әйтпесе, кетпейтін дақтар қалдыруы мүмкін.
- Алдын ала орнатылған тазалау параметрін пайдаланған кезде, ең көбі 1 л су пайдаланыңыз.

1 Қақпақты бокалға салыңыз және қауіпсіздендіру үшін төмен басыңыз. Құю саңылауын салыңыз.
2 Қақпақты стақанға орнатыңыз да, орнына бекітілгенше сағат тілі бағытымен бұраңыз.
3 Блендердің қондырмасын қуат блогына орнатыңыз.
4 Ток көзіне жалғау арқылы құрылғыны қосыңыз.
5 Пайдаланғыңыз келетін алдын ала орнатылған параметр белгішесін басыңыз. Ескертпе: Орнатылған қондырмаға қатысты алдын ала орнатылған параметрді ғана таңдаңыз (блендер).
6 Алдын ала орнатылған параметр қосылған кезде, таймерде нөлге дейін кері санақ басталады. Құрылғы алдын ала орнатылған параметр тізбегінің соңында тоқтайды.
7 Алдын ала орнатылған параметр жұмыс істеп тұрған кезде, өңдеуді тоқтату үшін келесі түймелердің бірін басыңыз:

- Жанып тұрған алдын ала орнатылған параметр
- Кез келген басқа алдын ала орнатылған параметр
- "Төмен/Орташа/Жоғары" түймесі
- Нөлге келтіру түймесі
- "кг/фунт" түймесі

		Макс.	
Dough		600 г H_2O 400 г	1–2
 3–5 cm		400 г	1–2
 3–5 cm		400 г	1–3
		350 г	1–3
		1,5 кг	1–2
		600 г	1
		1 литр	1–2
 4-8˚C		1,5 литр	1–2
		x2 + 250 г + 500 г	1
	20x40x35 cm	10 (210 г-220 г)	1
H_2O  4-8˚C		1 литр	1–2
		x2	

Рецепт

Даршын қосылған тоқаштар

Қамыр:
300 г қаймағы алынбаған сүт (бөлме температурасында)
7 г құрғақ ашытқы
50 г тұздалмаған сары май
1 жұмыртқа
450 г кәдімгі ұн
60 г қант ұнтағы
¼ ас қасық тұз

1 Пышақ жүзін пайдаланып, тағамдық процессордың ыдысына сүт пен ашытқыны салып, 5 минутқа қалдырыңыз.
2 Қалған қамыр ингредиенттерін ыдысқа салыңыз.
3 Алдын ала орнатылған "Қамыр" параметрі арқылы араластырыңыз.
4 Қамырды ыдысқа аударып, қақпағын жабыңыз да, екі есе көтеріленгенше (шамамен 1 сағат) қалдырыңыз.

Салмасы:
100 г тұздалмаған сары май (бөлме температурасында)
100 г құрақ қанты
1 ас қасық ұнтақталған даршын
¼ ас қасық тұз

1 Пышақ жүзін бекітіңіз. Ингредиенттерді тағамдық процессор ыдысына салыңыз.
2 Алдын ала орнатылған "Араластыру" параметрі арқылы араластырыңыз.

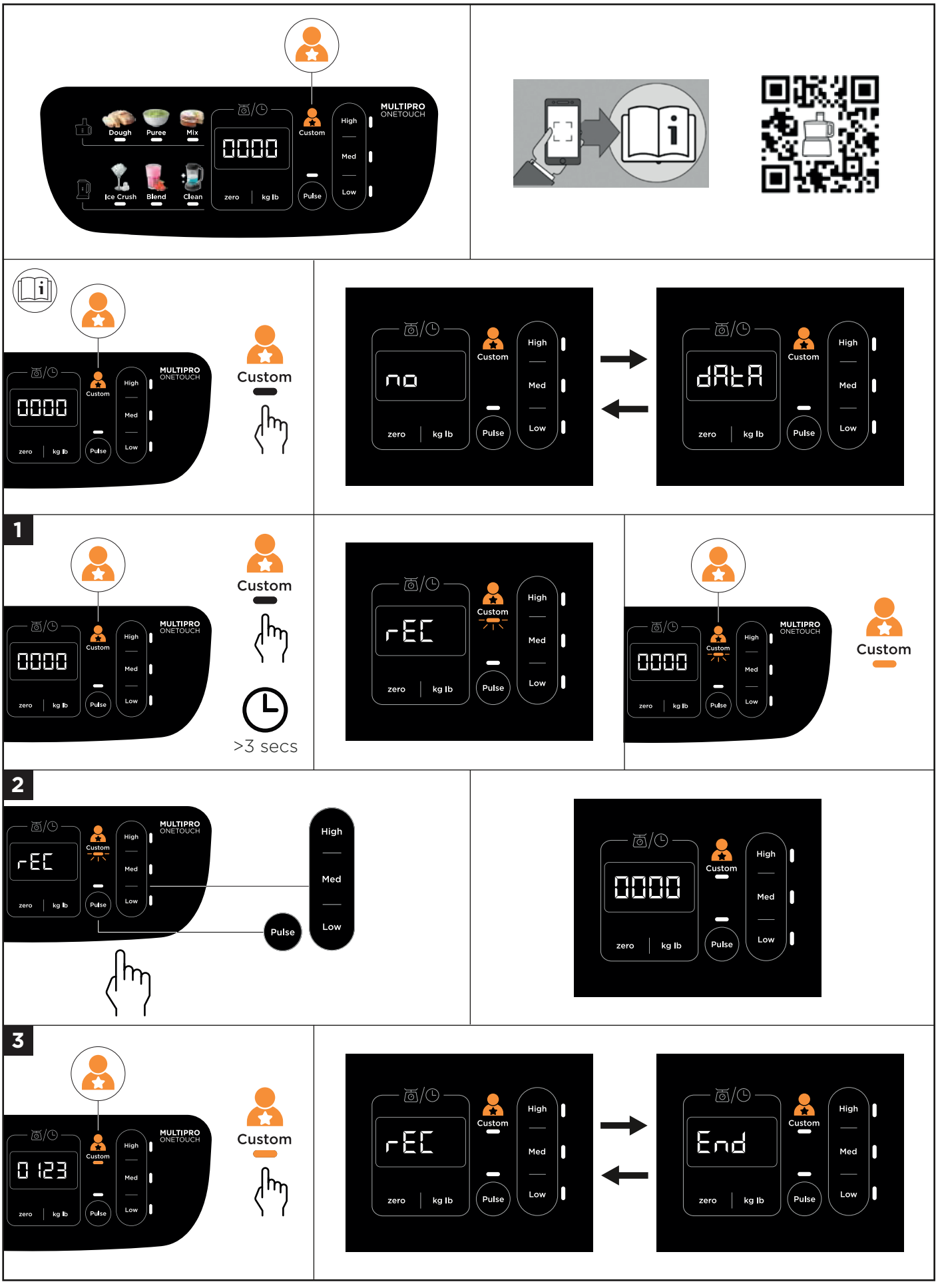
Глазурь:
Ингредиенттерді кішкене ыдыста араластырыңыз.

80 г тұздалмаған сары май (ерітілген)
60 г үйеңкі шәрбаты
2 ас қасық даршын
15 г ашық құрақ қанты

Дайындалу жолы
1 Дайындалған қамырды 45x35 см тіктөртбұрыш етіп жайыңыз.
2 Салманы қамырға жайыңыз.
3 Ең ұзын жиегі бойымен мықтап орап, ұштарын кесіңіз.
4 Қамырды 2,5 см-лік бөліктерге кесіп, майланған кекс пішініне салыңыз.
5 45 минут тұндырып қойыңыз.
6 200°C температурада 25 минут пісіріңіз.
7 Суығаннан кейін тоқаштарға дайындалған глазурьді жағыңыз.

Реттелетін алдын ала орнатылған параметр

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



Ескертпе:
- Тағамдық процессорды немесе блендерді бос күйінде іске қоспаңыз.
- Реттелетін режимде жазуға болатын максималды уақыт бар. Максималды уақытқа жеткенде, алдын ала орнатылған параметр автоматты түрде сақталады.
- Жазбаны тоқтату үшін: Алдын ала орнатылған параметр түймелерінің кез келгенін немесе таразының "нөлге келтіру" немесе "кг/фунт" түймесін басыңыз. Болмаса, бұйымның қуатын өшіріңіз.
- Құрылғыда бір уақытта бір реттелетін алдын ала орнатылған параметрді сақтауға болады.
- Жазылған реттелетін алдын ала орнатылған параметрді қайта жазу үшін реттелетін алдын ала орнатылған параметрді жазу нұсқауларын орындаңыз.
- Қолданыстағы алдын ала орнатылған параметрлерді реттелетін алдын ала орнатылған параметрді жазу кезінде пайдалану мүмкін емес.
- Реттелетін алдын ала орнатылған параметрді жазу кезінде жылдамдық өзгерістерінің ең көп саны 20 болады. Импульстік әрекет пайдаланылса, бұл жылдамдықтың 2 өзгерісі ретінде есептеледі.
- Реттелетін алдын ала орнатылған параметрдің максималды ұзақтығы – 5 минут.
- Таймерде реттелетін алдын ала орнатылған параметрді жазу кезінде максималды жазу ұзақтығы 5 минутқа жеткенше кері санақ жүргізіледі, басқа жылдамдық таңдалған сайын таймер қалпына келтірілмейді.

1 Құрылғыны электр желісіне жалғау арқылы қосыңыз.
2 Реттелетін алдын ала орнатылған параметрді жазуға дайын болғанда, "rEC" деген жазу көрсетілгенше басып тұрыңыз.

Сәтті болса:
- Реттелетін түйменің астындағы шам қызғылт сары түспен жыпылықтай бастайды.
- Алдын ала орнатылған параметр түймелері жанбайды.
- Қолмен басқарылатын жылдамдықтар (төмен, орташа, жоғары, импульстік) жанады.

3 Таңдалған тізбекті импульстік, төмен, орташа және жоғары түймелерін пайдаланып бастаңыз, таймер уақыты секундпен беріледі.

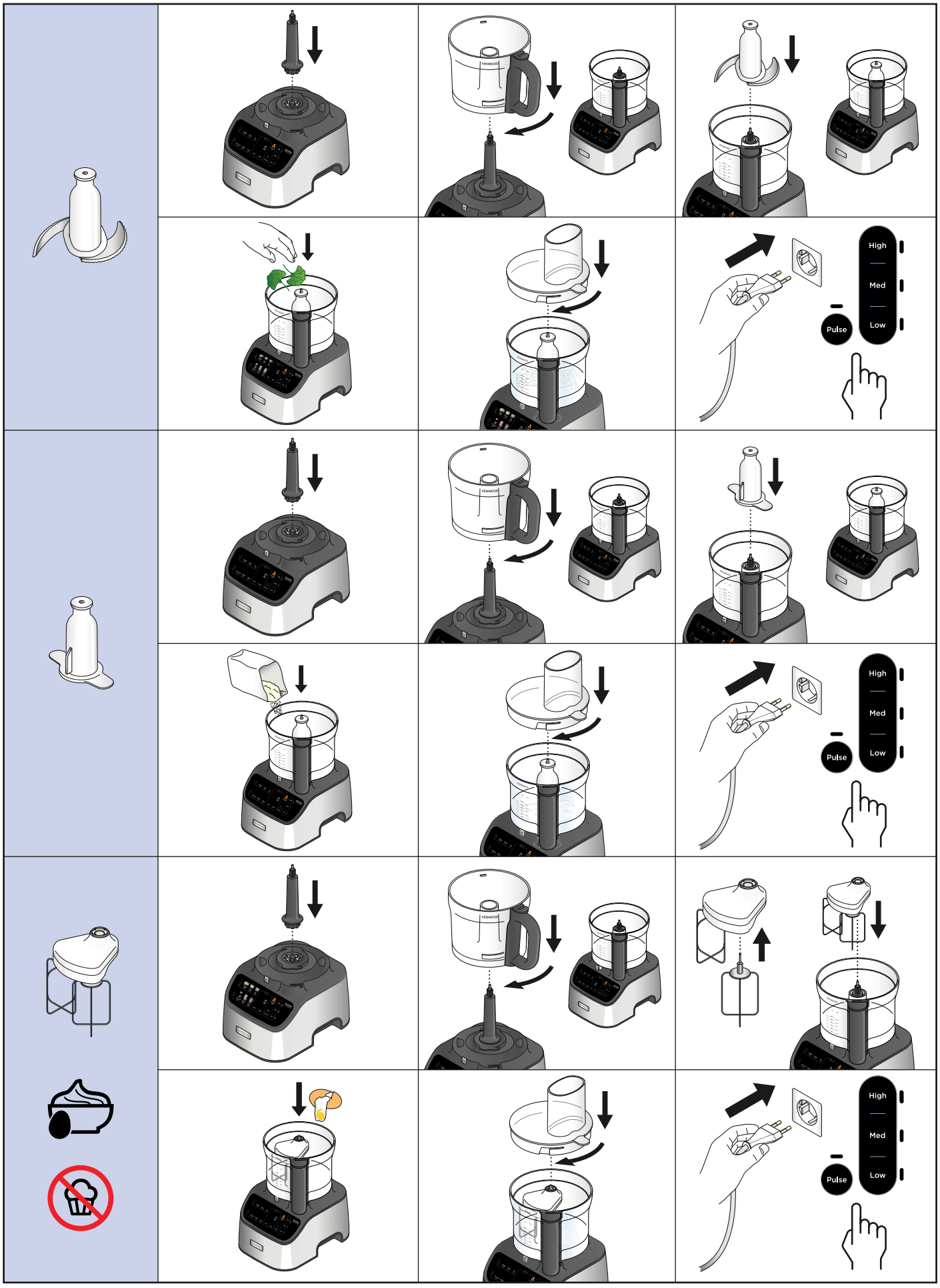
Ескертпе: жылдамдық таңдалғанда, жазу кезінде пайдаланушыға төмен, орташа немесе жоғары түймелерін басып тұрудың қажеті болмайды.
Таңдалған жылдамдық басқа жылдамдық таңдалғанша жұмыс істей береді. Импульс жылдамдығы үшін түймені басып тұрыңыз.
Жазу кезеңінде өнім төмендегіге сәйкес болуы керек.
- Таңдалған қолмен басқарылатын жылдамдық жыпылықтайды.
- Пайдаланылмайтын қолмен басқарылатын жылдамдықтар жанады.
- Алдын ала орнатылған параметр түймелері жанбайды.

Бұйым жұмыс істемей тұрғанда, жазу кезеңінде өнім төмендегіге сәйкес болуы керек.
- Қолмен басқарылатын жылдамдықтар жанады.
- Реттелетін алдын ала орнатылған параметр қызғылт сары түспен жыпылықтайды.
- Алдын ала орнатылған параметр түймелері жанбайды
- Таймерде алдын ала орнатылған параметр тізбегіне қосылатын өнімнің жұмыс істемейтін уақыты жазылып, санақ жалғасады.

4 Алдын ала орнатылған параметр тізбенін сақтау үшін реттелетін алдын ала орнатылған параметр түймесін басыңыз. Сақтау кезінде реттелетін алдын ала орнатылған параметр түймесі 4 рет жылдам жыпылықтайды, 4 секундқа жыпылықтауын тоқтатады, содан кейін ақ түспен жанады.

Тағамдық процессорды пайдалану үшін – пышақ жүзі, қамыр құралы және қос шайқағыш

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



МАҢЫЗДЫ

- Ингредиенттерді қоспас бұрын, әрқашан табақты және саптаманы өңдеу құралына салыңыз.
- Процессорды басқару үшін қақпақты пайдаланбаңыз.
- Табақ немесе қақпақ ішкі құлыптарына дұрыс салынбаса, өңдеу құралы жұмыс істемейді. Беру түтікшесі мен табақ тұтқасының оң жақ бұрышқа орнатылғанын тексеріңіз.
- Қақпақты ашар алдында әрдайым құрылғыны тоқтатып, розеткадан ажыратыңыз.
- Өңдеу құралы кофе бұршақтарын майдалауға не ұсақтауға немесе түйіршікті қантты ұнтақ қантқа айналдыруға арналмаған.
- Білік бір барлығын бір кекс қоспасында жасау үшін ыңғайлы емес, себебі бұл қоспалар тым ауыр және оған зақым келтіруі мүмкін. Әрқашан пышақты қолданыңыз.
- Бадам эссенциясын немесе қоспаларға дәмдеуіштерді қосқан кезде пластикалық заттарға тигізбеңіз, олар тұрақты пішімді беруі мүмкін.
- Нан қамыры, 60 секундтан артық өңдеуге болмайды. Құрылғы тек қамыр зуаласын қалыптастыруға арналған, қамырды үздіксіз илеуге арналмаған.
  Қамыр зуаласы пайда болғаннан кейін, құрылғыдан шығарып, қолмен илеңіз.
- Нан қамырын тек қолмен қайта илеңіз. Ыдыста қайта илеуге кеңес берілмейді, себебі бұл процессордың тұрақсыздығына әкелуі мүмкін.
- Майды және қантты қос шайқағыш арқылы араластырған кезде, тоңазытқыштағы майды бірден пайдаланбаңыз, себебі бұл шайқағышты зақымдайды.

1 Алынбалы жетекші білік пен табақты қуат бөлігіне салыңыз.
2 Одан кейін тостағанды қуат блогына орнатып, өз орнына құлыпталғанша сағат тілінің бағытымен бұраңыз.
3 Пышақ жүзін, қамыр құралын немесе қос шайқағышты жетек білігінің үстіне орнатыңыз.

Ескертпе: қос шайқағышты пайдалансаңыз, процессор ыдысындағы жетек білігінің үстіне қондырманы орнатпас бұрын, шайқағыштардың жетек бастиегіне салынғанына көз жеткізіңіз.

4 Ингредиенттерді ыдысқа салыңыз.
5 Қақпақты жетекші білігінің/құралдың жоғарғы бөлігі қақпақтың ортасында болатындай салыңыз.
6 Ток көзіне жалғау арқылы құрылғыны қосыңыз.
7 Жылдамдықты таңдаңыз (Төмен/Орташа/Жоғары/Импульстік). Ұсынылған пайдалану кестесін қараңыз.

Пайдалы кеңестер

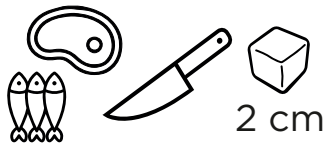
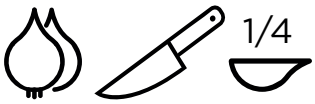
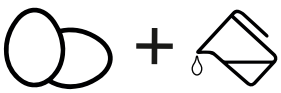
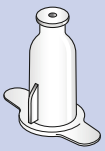
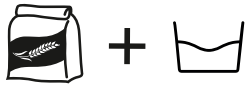
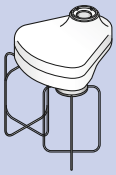
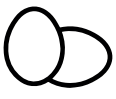
- Қысқа соққылар үшін импульсті пайдаланыңыз. Импульсті басқару элементі дұрыс күйде болғанша жұмыс істейді.
- Кейбір тағамдар пластиктің түсін өзгертуі мүмкін. Бұл өте қалыпты жағдай және ол пластикке зиян келтірмейді және тағамның дәміне әсер етпейді. Түсінің өзгертілуін кетіру үшін өсімдік майына батырылған матамен сүртіңіз.
- Кедір-бұдыр құрылымдар үшін импульсті басқару элементін пайдаланыңыз.
- Тым қатты өңдеп жібермес үшін сақ болыңыз.
- Кондитерлік өнімді жасаған кезде майды тікелей тоңазытқыштан алып, 2 см бөліктерге бөліңіз.
- Құрма сияқты жабысқақ жемістерді/ингредиенттерді өңдегенде, алдымен ингредиенттерді ұсақтау үшін “Импульс” режимін пайдаланыңыз, содан кейін өңдеуді максималды жылдамдықта жалғастырыңыз.

Пайдалы кеңестер - Қамыр құралы

- Нан қамыры - Құрғақ ингредиенттерді табаққа салып, құрылғы іске қосылып тұрған кезде сұйықтықты беру түтікшесіне салыңыз. Жұмсақ иілгіш қамыр шары жасалмайынша өңдеңіз.

Пайдалы кеңестер - Екі жақты бұлғауыш

- Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін жұмыртқаны бөлме температурасында шайқаңыз. Шайқау алдында ыдыс пен шайқағыштардың таза әрі майсыз екеніне көз жеткізіңіз.
- Кремді май мен қант - Крем жасамас бұрын ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін майды (20°C) бөлме температурасында еріту қажет.
- Ұн және кептірілген жемістер сияқты ауыр ингредиенттерді торт қоспасына қолмен қосу керек.

		Макс.		(Сек)
		600 г	High + Pulse (Жоғары + Импульстік)	10–30
		1,5 кг	Low–High (Төмен–Жоғары)	10–20
		250 г	Pulse (Импульстік)	5–10
		30–50 г	High (Жоғары)	20–30
	340 г 170 г		High (Жоғары)	10
	85 мл H_2O		High + Pulse (Жоғары + Импульстік)	10–20
		 x4 360 г	High (Жоғары)	60–120
		 600 г 400 г	High (Жоғары)	60
		x5 (150 г)	High (Жоғары)	90–150
	4-8˚C	250–500 мл	Med-High (Орташа–Жоғары)	60–90
		x3 (150 г) 75 г	High (Жоғары)	240–300

Рецепттер

Әмбебап бисквит

362 г кәдімгі ұн
13 г пісіру ұнтағы
375 г қант ұнтағы
375 г тұздалмаған сары май (бөлме температурасында)
375 г жұмыртқа

Дайындалу жолы:

1 Пышақ жүзін орнатып, ингредиенттерді жоғарыда аталған ретпен тағамдық процессор ыдысына салыңыз.
2 Ингредиенттерді алдын ала орнатылған "араластыру" параметрі арқылы араластырыңыз.
3 Торт қоспасын пісіру қағазы төселген пісірме табаққа (шамамен 300 x 80 x 110 мм) салыңыз.
4 Алдын ала қыздырылған пеште 170°C температурада 40-50 минут пісіріңіз.

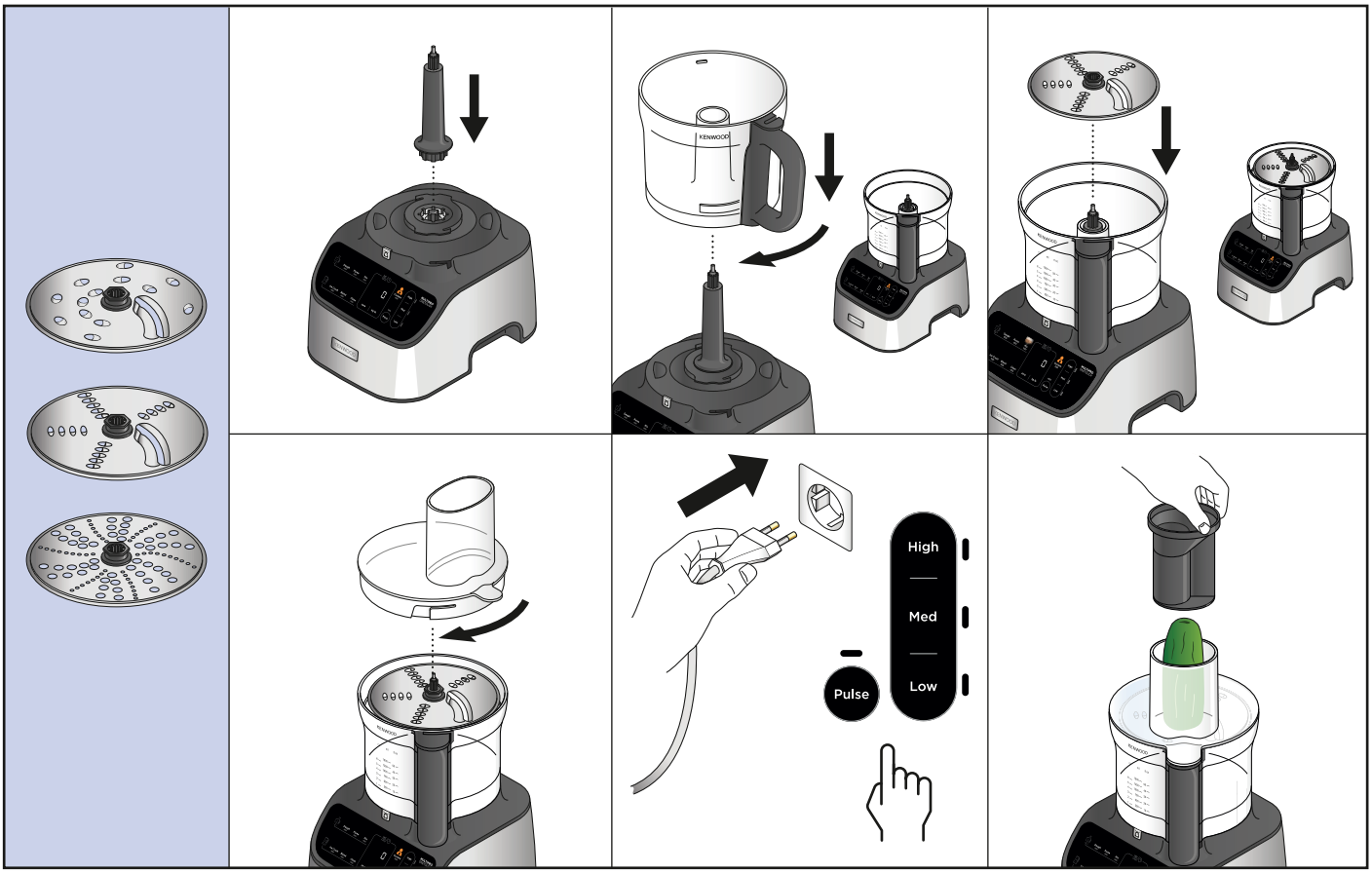
Пицца қамыры

500 г ұн
30 г зәйтүн майы
7 г тұз
7 г ашытқы
300 мл су

1 Қамыр құралын ыдысқа бекітіңіз.
2 Барлық ингредиентті ыдысқа салыңыз.
3 DOUGH (Қамыр) алдын ала орнатылған параметрін басыңыз.
4 Ұн себілген жұмыс бетіне қалаған консистенцияға жеткенше илеңіз. Құралды ыдыстан алыңыз. Қамырды дымқыл ас үй сүлгісімен жауып, жылы жерге 30-40 минутқа қойып қойыңыз.
5 2 бөлікке бөліп, қалыңдығы 15 см болатын екі пицца табаға айналдыра жайыңыз.
6 Жарма себілген пісіру науасына салып, пиццаны безендіріңіз де, 240°C температурада 10-15 минут пісіріңіз.

Тағамдық процессорды пайдалану үшін – дискілер

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



МАҢЫЗДЫ

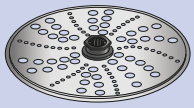
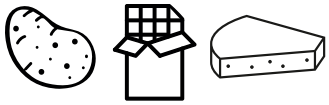
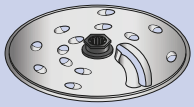
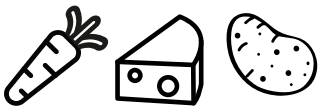
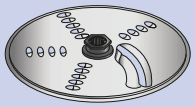
- Үлкен итергішті орнатпай кіші итергішті пайдаланбаңыз, себебі итергіштің асты зақымдалуы мүмкін.
- Беру түтікшесіне ешқашан қолыңызды салып итермеңіз.

1 Жетек білігі мен тостағанды қуат блогына орнатыңыз.
2 Орталық кесу аймағын ұстап, сәйкес жағын жоғары қаратып дискіні жетекші білікке салыңыз.
3 Қақпағын жабыңыз.
4 Тамақты пайдаланғыңыз келетін беру түтігіне салыңыз.
Кіші беріліс түтігін пайдалану үшін — алдымен беріліс түтігіне итергішті салыңыз. Жеке жұқа ингредиенттер үшін қолданыңыз.
Үлкен беріліс түтігін пайдалану үшін — итергіштердің екеуін де қолданыңыз.
5 Розеткаға қосып, жылдамдықты таңдаңыз және итергішпен біркелкі басыңыз.

Пайдалы кеңестер

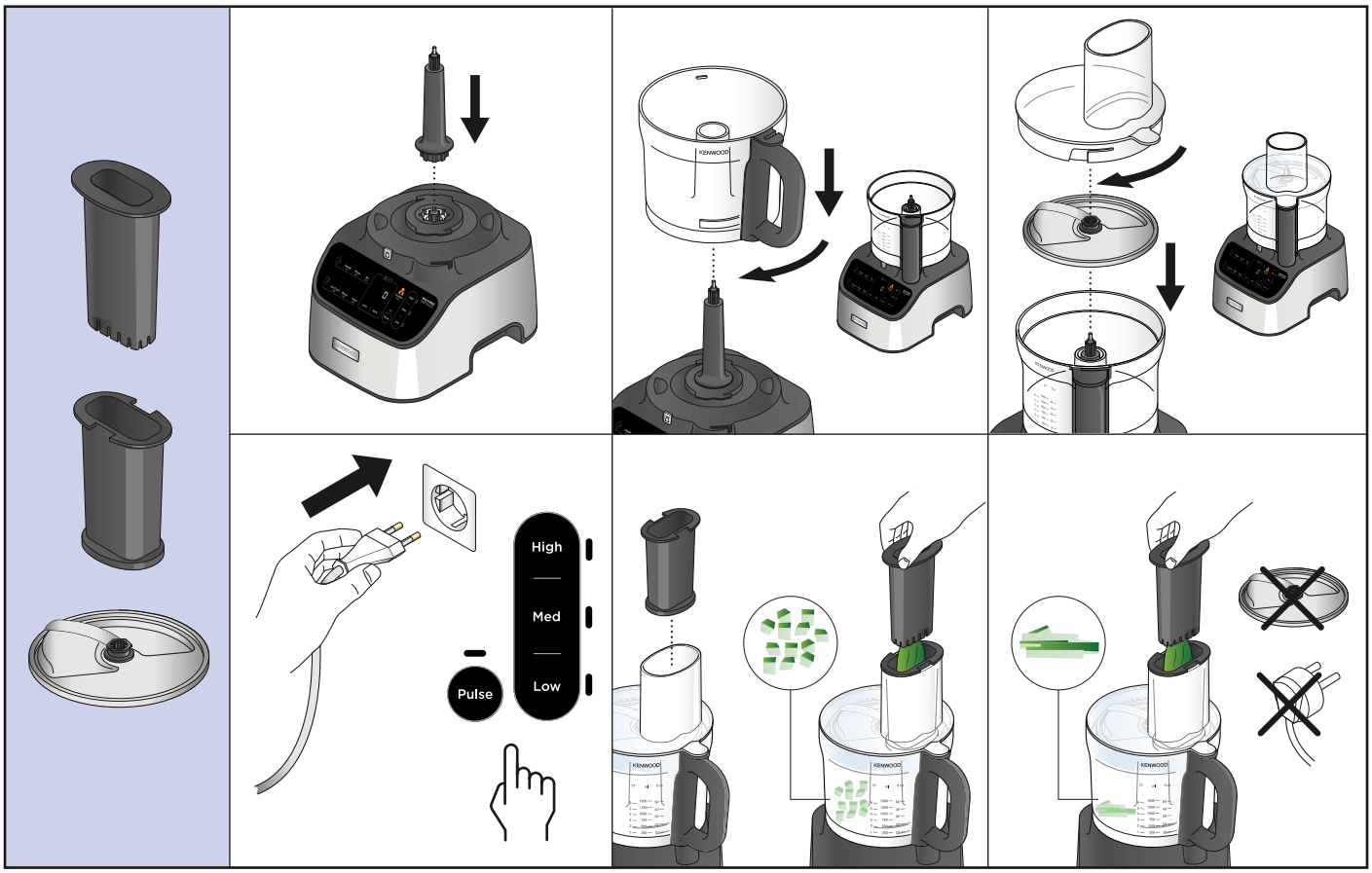
- Жаңа ингредиенттерді қолданыңыз.
- Тағамды тым кішкентай бөлікке кеспеңіз. Беру түтікшесінің енін тегіс толық етіп толтырыңыз. Бұл өңдеу кезінде тағамның жан-жағына шашырауының алдын алады.
- Жоғары қаратып салынған тағам көлбеу салынған тағамнан қысқарақ етіп беріледі.
- Өңдегеннен кейін дискіде немесе табақта әрқашан қалдықтың кішкентай бөлігі қалады.

Пайдалану кестесі

		Макс.		**(Сек)**
		Макс.	High (Жоғары)	5-30
		Макс.	High (Жоғары)	5-30
		Макс.	Low (Төмен)	5-30

Тағамдық процессорды пайдалану үшін – жылдам текшелеп турау қондырмасы

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



МАҢЫЗДЫ

- Текшелеп турау дискі тек текшелеп турау саптамасымен бірге пайдалануға ғана арналған.
- Шаршы етіп кесуші итергішті тек шаршы етіп кесуші тормен бірге пайдалану керек. Она шаршы етіп кесуші торсыз пайдалансаңыз, итергіштің асты зақымдалуы мүмкін.
- Ірімшік, ветчина және чоризо секілді тағамдар торда бітеліп қалады, сондықтан оларды бұл саптамамен пайдалануға кеңес берілмейді.

1 Қуат блогына жетек білігі мен тостағанды орнатыңыз.
2 Турау дискісін қосып, қақпақты орнатыңыз.
3 Беріліс түтігіне турау торын орнатыңыз.
4 Розеткаға қосып, жылдамдықты таңдаңыз да, текшелеп турайтын тор арқылы тағам өнімдерін өңдеу үшін текшелеп турайтын итергішті пайдаланыңыз.

Сондай-ақ, Express Dice саптамасын фри картобын және крудите жасау және көкөністерді таяқша секілді турау үшін пайдалануға болады.

5 Турау торын турау дискінсіз орнатыңыз.
6 Құрылғыны қоспай-ақ, тағамды тор арқылы қолмен итеріңіз.

Пайдалы кеңестер

- Өңдеуге көмектесу үшін екі қолыңызды итергіштің үстіне қойып, төменге қарай біркелкі итеріңіз.
- Ең жақсы нәтижелерге жету үшін балғын жеміс пен көкөністерді пайдаланыңыз.
- Тағамның кептеліп қалуын болдырмау үшін тағамды беріліс түтігіне нығыздап салмаңыз – ең дұрысы тағамды келесі өлшемнен аспайтындай етіп тураған жөн:

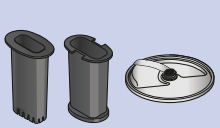
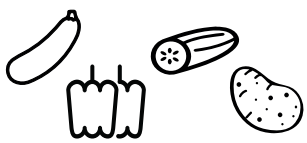
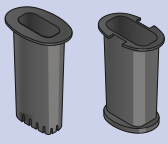
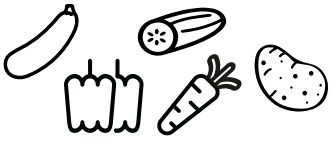
50 × 30 мм

- Егер тордан өткізу үшін тағам тым қатты болса, оны шамамен 10–15 минут бойы пісіріңіз де, оны өңдеуден бұрын тоңазытқышта суытып алыңыз.
- Өңдеуден бұрын әрқашан тағамнан қабықтарын, сүйектерін және денектерін алып тастаңыз.

Ескертпе:

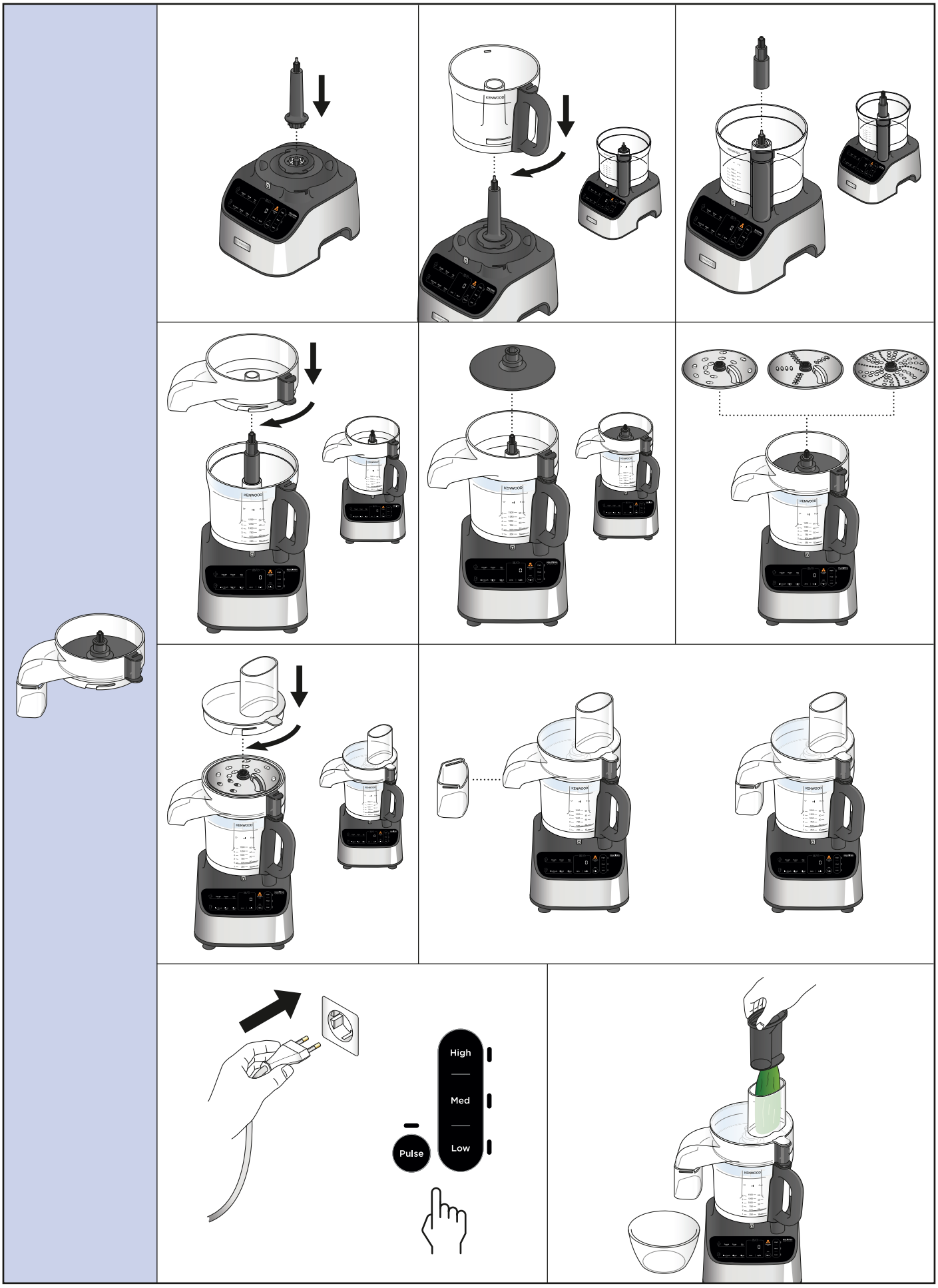
- Тағамдардың өлшемдері мен пішіндері әртүрлі болатындықтан, текшелеп турау нәтижесінде кейбір бөліктер пішінсіз болуы мүмкін, бұл — қалыпты жағдай.
- Текшелеп турайтын торды тазалау үшін итергіштің ұшын текшелеп турайтын торға қысылып қалуы мүмкін кез келген тағамды шығару үшін пайдаланыңыз.

Пайдалану кестесі

		Макс.		**(Сек)**
		Макс.	High (Жоғары)	5-30
		Макс.	N/A (Жоқ)	N/A (Жоқ)

Тағамдық процессорды пайдалану үшін – Express Serve

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары

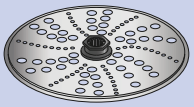
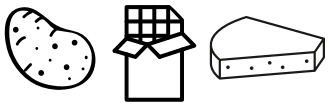
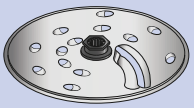
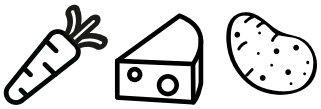
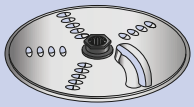
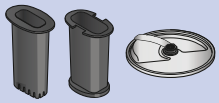
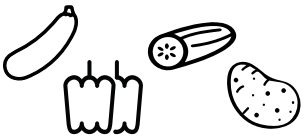


МАҢЫЗДЫ

- Кіші жетек білігі негізгі жетек білігіне орнатылмайынша, жедел ұсыну функциясы жұмыс істемейді.
- Қондырманы пайдаланған кезде, шамадан тыс күш қолданбаңыз.
- Егер тағамдар тағам шығысынан шықпаса, құрылғыны өшіріп, тағамның дискінің астына кептеліп қалмағанына және қысым тақтасының орнатылғанына көз жеткізіңіз. Өңдеуді жалғастырмас бұрын, кептеліп қалған тағамды алып тастаңыз.

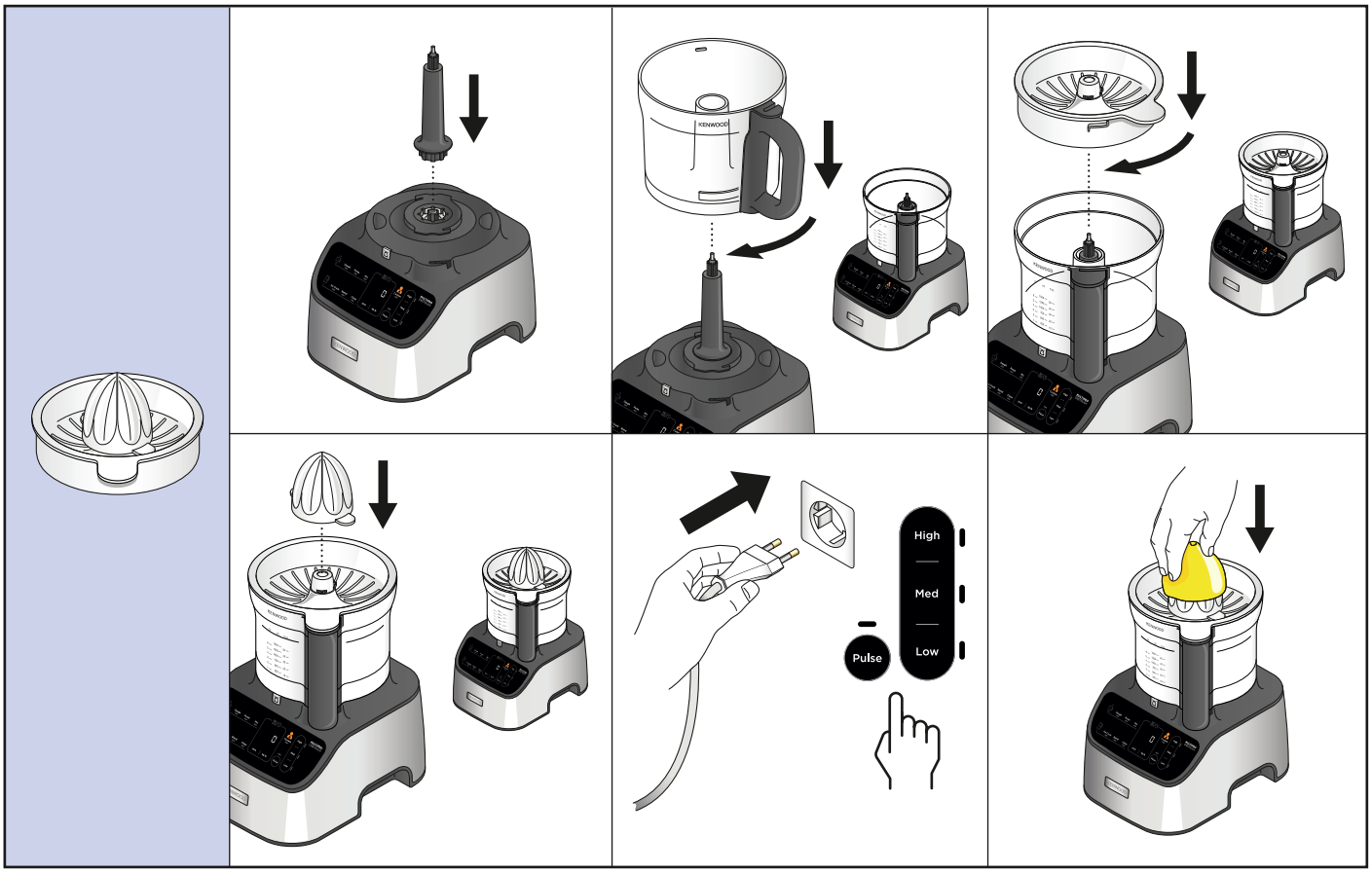
1 Жетек білігі мен тостағанды қуат блогына орнатыңыз.
2 Кіші жетек білігін негізгі білікке орнатыңыз.
3 Қажетті саптаманы/дискіні орнатыңыз.
Ескертпе: Express Serve саптамасын Express Dice саптамасымен, кесу/ұнтақтау және өте ұсақ ұнтақтағыш дискілермен бірге пайдалануға болады.
4 Қақпағын жабыңыз.
5 Кеңейтілген беру науасын бекітіңіз.
6 Тамақты пайдаланғыңыз келетін беру түтігіне салыңыз.
7 Розеткаға қосып, жылдамдықты таңдаңыз және тағамды итергішпен біркелкі басыңыз.

Пайдалану кестесі

		Макс.		**(Сек)**
		Макс.	High (Жоғары)	5-30
		Макс.	High (Жоғары)	5-30
		Макс.	Low (Төмен)	5-30
		Макс.	High (Жоғары)	5-30

Тағамдық процессорды пайдалану үшін – цитрустық шырынсыққыш

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



МАҢЫЗДЫ
- Елеуіш дұрыс құлыптанбаса, цитрус шырынын сыққыш жұмыс істемейді.

1 Жетекші білік пен табақты қуат бөлігіне салыңыз.
2 Елеуішті табаққа салыңыз, елеуіш тұтқасының табақ тұтқасындағы қалыпта тікелей құлыпталуын қамтамасыз етіңіз.
3 Ол толық төмен түскенше, конусты жетекші біліктің үстіне салыңыз.
4 Жемісті екіге бөліңіз. Розеткаға қосып, төмен жылдамдықты таңдаңыз да, жемістерді конусқа салыңыз.

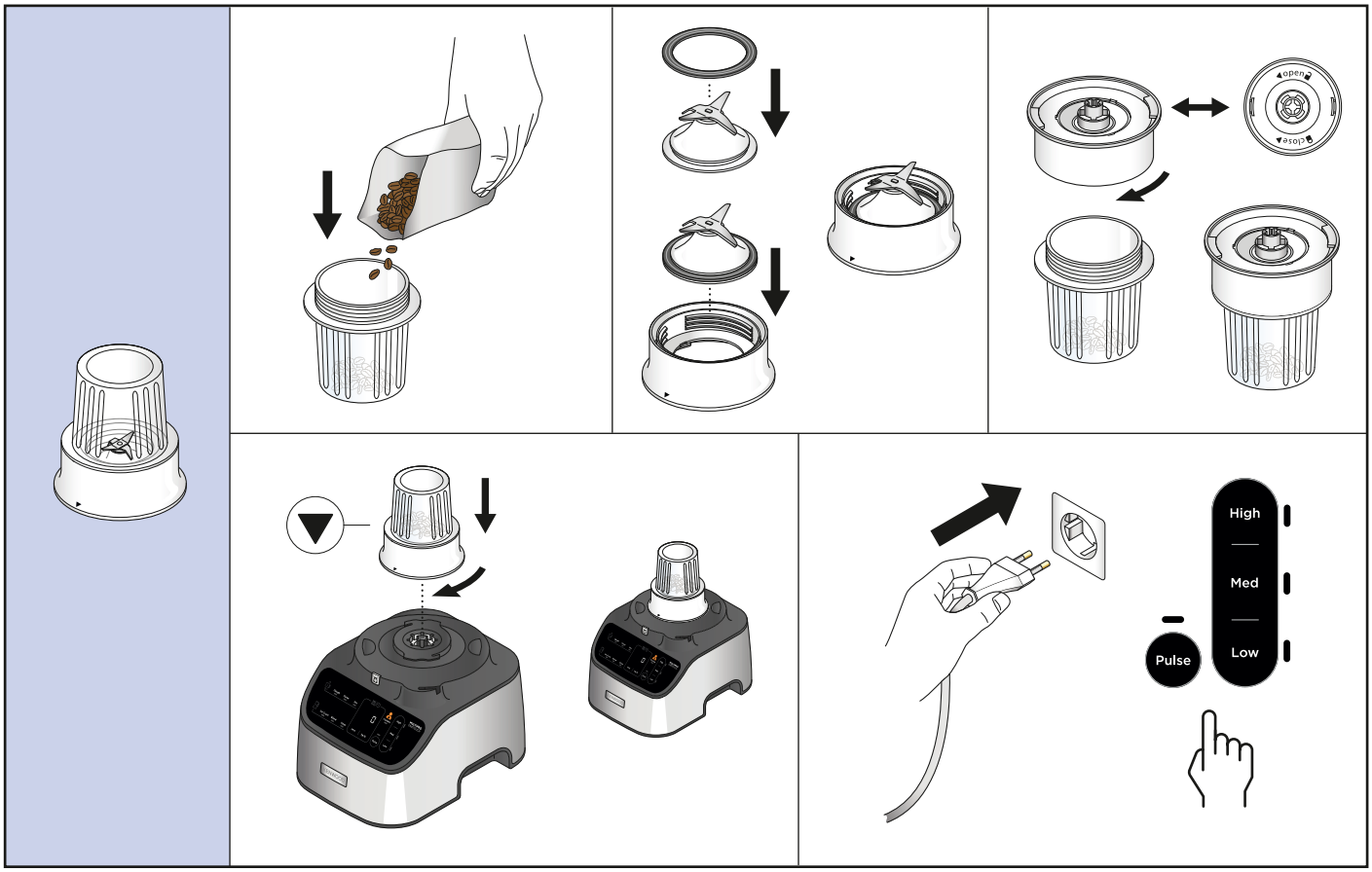
Пайдалы кеңестер
- Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін жемісті бөлме температурасында сақтап, шырынын сығыңыз және шырынды сықпас бұрын қолыңызбен жұмыс үстелінде айналдырыңыз.
- Шырынды сығуға көмектесу үшін, шырынды сыққан кезде жемісті бір жағынан екінші жағына қозғаңыз.
- Көп мөлшерде шырынды сыққан кезде, мәйегі мен тұқымдарының тұрып қалуының алдын алу үшін сүзгіні жүйелі түрде босатып тұрыңыз.

Пайдалану кестесі

		Макс.		(Сек)
		1 кг	Low (Төмен)	120–180

Тағамдық процессорды пайдалану үшін – шыны ұсақтағыш

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



1 Ингредиенттерді құтыға салыңыз.
2 Тығыздауыш дөңгелекті алмас жинағына салыңыз.
3 Алмас жинағын төменгі жағын жоғары қаратып бұраңыз. Оны алмастарын төмен қаратып құтыға батырыңыз.
4 Жүздер жинағын құмыраға бұрап бекітіңіз. Жүздер жинағының астыңғы жағындағы төмендегідей сызбаларды қараңыз:

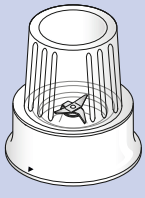
- – Құлыпталмаған қалып
- – Құлыпталған қалып

5 Ұсақтағышты қуат блогына орнатып, өз орнына құлыптау үшін сағат тілінің бағытымен бұраңыз.
6 Розеткаға қосып, жоғары жылдамдықты таңдаңыз немесе импульсті пайдаланыңыз.

Пайдалы кеңестер

- Бала тағамдары/езбелер, ұнтақтағышта өңдемес бұрын пісірілген тағамның бөлме температурасында салқындатылуына мүмкіндік беріңіз.
- Көкөністерді ұнтақтаған кезде жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, негізгі табақ ұсынылады.

Пайдалану кестесі

		Макс.		(Сек)
		50 г	High (Жоғары)	10–30
		50 г	High (Жоғары)	30

Рецепт

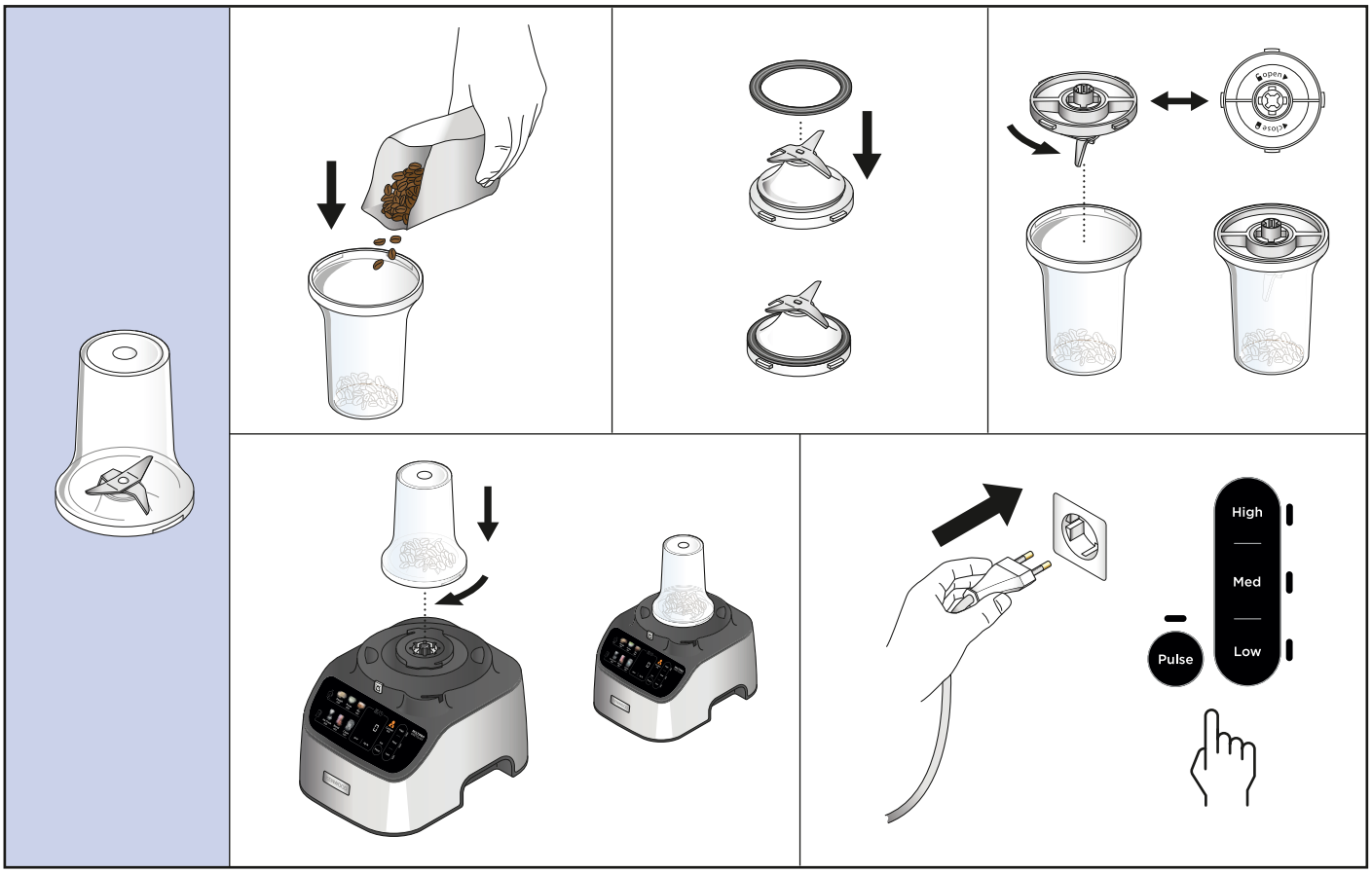
Қара өрік маринады

225 г таза сұйық бал
20 г майда қара өрік
30 мл салқын су

1 Барлық ингредиентті ұсақтағышқа салыңыз. Түні бойы тоңазытқышта сақтаңыз.
2 Ұсақтағышты қуат блогына орнатыңыз.
3 Розеткаға қосып, импульстік жылдамдықты басып тұрып, 4 секунд өңдеңіз.
4 Қажетінше пайдаланыңыз.

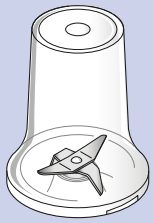
Тағамдық процессорды пайдалану үшін – пластик ұсақтағыш

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



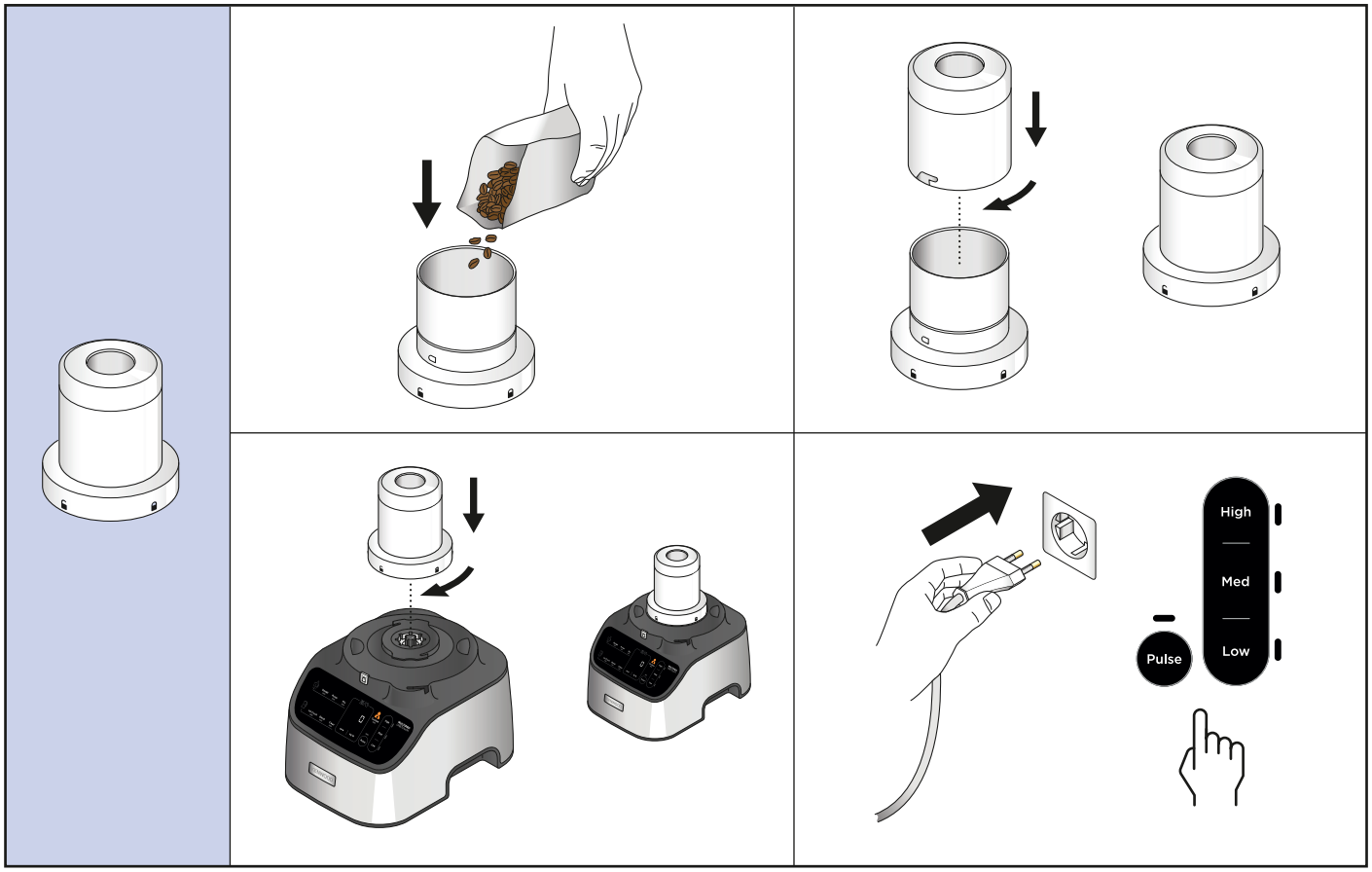
1 Ингредиенттерді құтыға салыңыз.
2 Тығыздауыш дөңгелекті алмас жинағына салыңыз.
3 Алмас жинағын төменгі жағын жоғары қаратып бұраңыз. Оны алмастарын төмен қаратып құтыға батырыңыз.
4 Қатты тартылмайынша алмас жинағын құтыға бұрап салыңыз. Келесі сияқты алмас жинағының төменгі жағындағы суреттерге қараңыз:
   – Құлыпталмаған қалып
   – Құлыпталған қалып
5 Ұсақтағышты қуат блогына орналастырып, ұсақтағыштағы ▼ белгісін қуат блогындағы ▮ белгісімен туралап, құлыптау үшін сағат тілімен бұраңыз.
6 Розеткаға қосып, жоғары жылдамдықты таңдаңыз немесе импульсті пайдаланыңыз.

Пайдалану кестесі

		Макс.		(Сек)
		50 г	High (Жоғары)	10–30
		50 г	High (Жоғары)	30

Тағамдық процессорды пайдалану үшін – ұнтақтағыш

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



МАҢЫЗДЫ

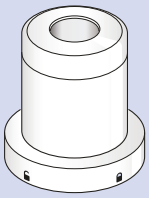
- Ұнтақтағышта құрғақ куркума тамырын өңдемеңіз, себебі ол тым қатты болғандықтан, алмастарды зақымдауы мүмкін.

1 Ингредиенттерді алмас жинағына салыңыз.
2 Қақпақты салыңыз және орнына құлыптау үшін сағат тілімен бұраңыз.
3 Ұнтағышты қуат бөлігіне салып, құлыптау үшін сағат тілімен бұраңыз.
4 Розеткаға қосып, жоғары жылдамдықты таңдаңыз немесе импульсті пайдаланыңыз.

Пайдалы кеңестер

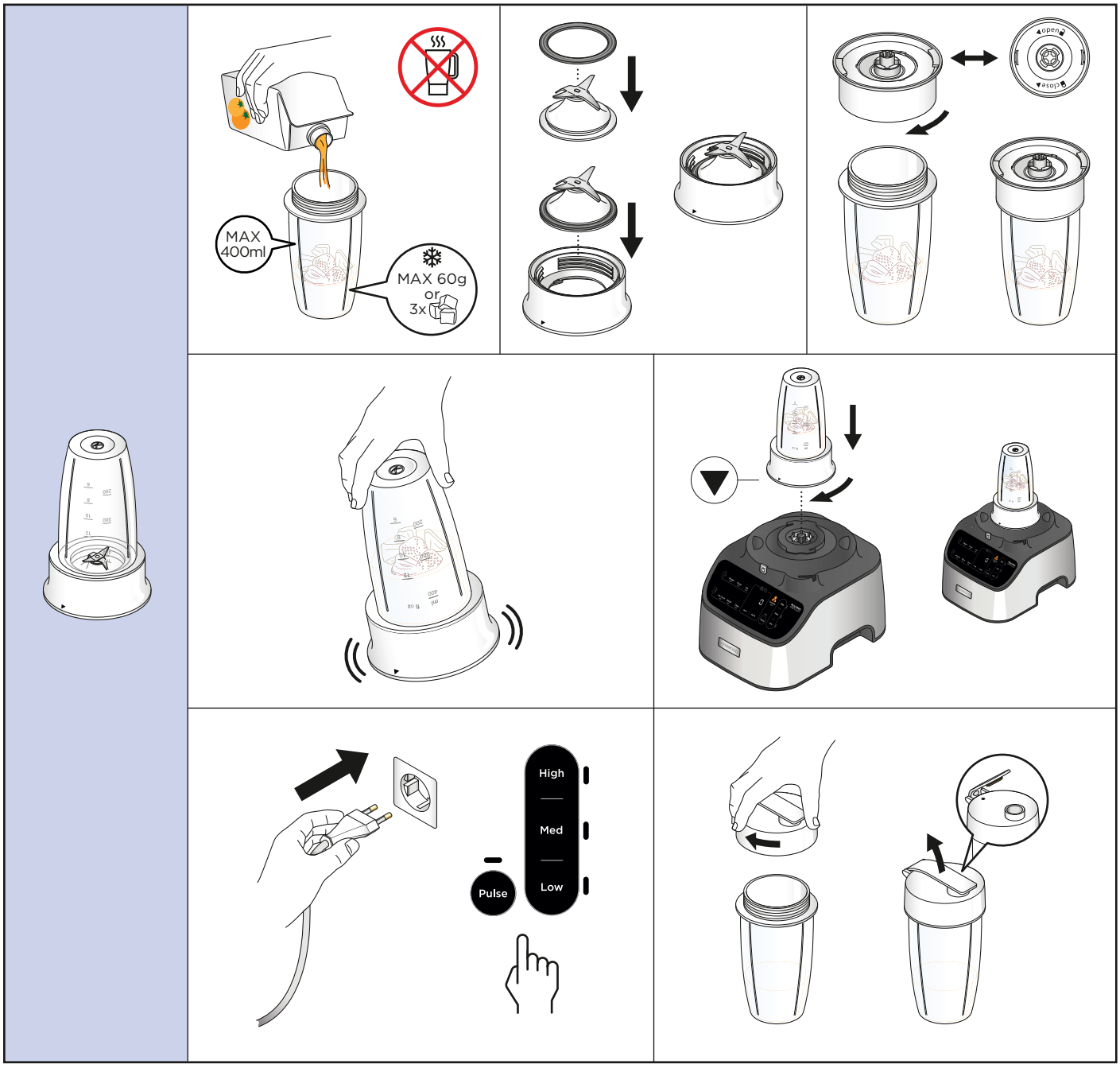
- Дәмдеуіштерді өңдеген кезде оңтайлы өнімділікке қол жеткізу үшін, ұнтағышта бір уақытта 50 г көлемінен артық өңдемеуді ұсынамыз.
- Тұтас дәмдеуіштер жұпар иісін ұнтақталған дәмдеуіштерге қарағанда ұзағырақ сақтайтындықтан, жұпар иісін сақтау үшін бір уақытта кішкентай жаңа мөлшерін ұнтаған жөн.
- Ең көп жұпар иісін және эфир майларын шығарып алу үшін, тұтас дәмдеуіштерді ұнтақтағанда өте жақсы қуырылады.
- Ұнтақтағышта құрғақ куркума тамырын өңдемеңіз, себебі ол тым қатты болғандықтан, алмастарды зақымдауы мүмкін.
- Өңдемес бұрын жанжабілді кішкентай бөліктерге кесіңіз.
- Көкөністерді ұнтақтаған кезде жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, негізгі табақ ұсынылады.

Пайдалану кестесі

		Макс.		**(Сек)**
		50 г	High (Жоғары)	30–60
		50 г	High (Жоғары)	30–60
		50 г	Pulse (Импульстік)	15–30
		30 г	Pulse (Импульстік)	5–10
		30 г	Pulse (Импульстік)	5–10
		30 г	Pulse (Импульстік)	5–10
		40 г	High/Pulse (Жоғары/ Импульстік)	30–60

Тағамдық процессорды пайдалану үшін – жеке блендер

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары

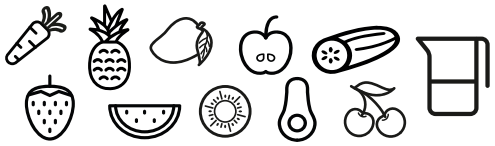


МАҢЫЗДЫ
- Тоңазытылған ингредиенттерді блендерде сұйықтықсыз араластырмаңыз.
- Тығыздағыш сақина зақымдалған немесе дұрыс орнатылмаған кезде, ағып кетуі мүмкін.

1 Бөтелкеге ингредиенттерді 400 мл деңгей белгісіне дейін қосыңыз.
2 Тығыздағыш сақинаны жүздер жинағына орнатыңыз, тығыздағыштың ойық аймағында дұрыс орналасқанына көз жеткізіңіз.
3 Жүздер блогының астыңғы жағын ұстап, оны бөтелкеге жүздерін төмен қаратып түсіріңіз.
4 Жүздер ұстағышын бөтелкеге бұрап бекіту үшін сағат тілі бағытымен бұраңыз.
5 Розеткаға қосып, "Жоғары" жылдамдықты таңдаңыз. Ингредиенттерді біркелкі болғанша араластырыңыз.
6 Сағат тілімен бұрау арқылы қақпақты салып, құлыптаңыз.
7 Жеміс коктейлін ішуді қалаған кезде, жай ғана қақпақ бетін тырс еткізіп ашыңыз. Сусынды тікелей бөтелкеден ішуге болады.

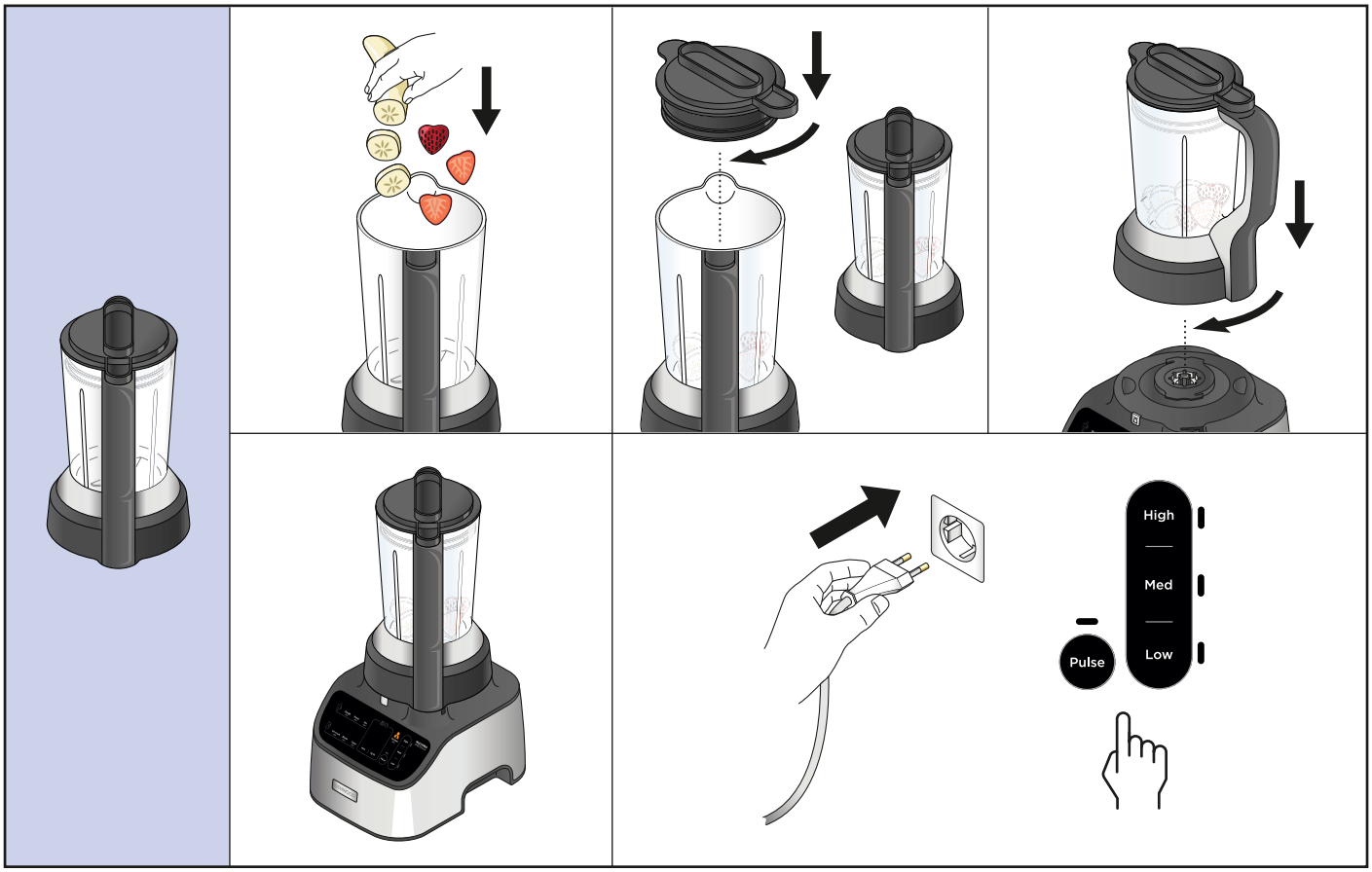
Пайдалы кеңестер
- Сусыныңыз сіз қалаған консистенцияға жеткен кезде барлық ингредиенттердің әбден араласуын қамтамасыз ету үшін импульс функциясын пайдалануыңызға болады.
- Бөтелке максимум мөлшеріне (400 мл) дейін толтырылған кезде, мұны шамамен екі рет бөліп ішуге болады.
- Жеміс коктейлін дереу ішуді жоспарламасаңыз, оны тоңазытқышқа салып қойыңыз.
- Құю қақпағынан ішуге болатындай жеміс сусынының жеткілікті түрде сұйық болуын қамтамасыз етіңіз. Сұйығырақ жеміс сусынын жасау үшін көбірек сұйықтық қосыңыз.
- Араластырғаннан кейін, кейбір сусындардың ингредиенттердің тұқымына немесе өзектілігіне байланысты толығымен тегіс болуы мүмкін емес.
- Кейбір сусындарды кейінге қалдырғанда олардың бөлектенуі мүмкін, сондықтан оларды дереу ішкен жөн. Бөлектелген сусындарды ішпес бұрын араластыру керек.
- Құю қақпағы салынғанда әрқашан жолда алып жүру бөтелкесін тігінен ұстаңыз.

Пайдалану кестесі

		Макс.		(Сек)
		400 мл (❄ 60 г)	High (Жоғары)	30–60

Тағамдық процессорды пайдалану үшін – пластик блендер

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



МАҢЫЗДЫ

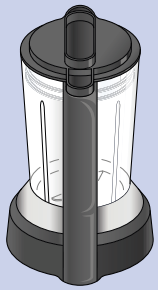
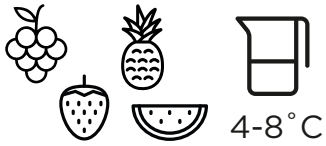
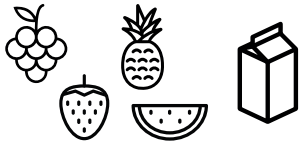
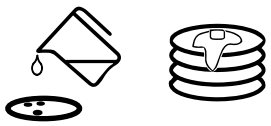
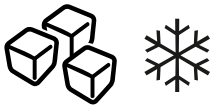
- Блендер ішкі құлпына дұрыс салынбаса, құрылғы жұмыс істемейді.
- Бөліктерді өңдеу ұсынылмайды, себебі пластикалық бөліктерге зақым келуі мүмкін.

1 Ингредиенттеріңізді шыны сауытқа салыңыз.
2 Шыны сауыттың қақпағын орнатып, сарт еткенше сағат тілінің бағытымен бұраңыз.
3 Блендерді қуат блогына орнатып, өз орнына құлыптау үшін сағат тілінің бағытымен бұраңыз.
4 Розеткаға қосып, "Жоғары" жылдамдықты таңдаңыз да, қажетті консистенцияға дейін шайқаңыз.

Пайдалы кеңестер

- Майонезді дайындаған кезде, майдан басқа барлық ингредиентті блендерге салыңыз. Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде, майды қақпақтағы тамшылататын тесік арқылы құйыңыз.
- Қою қоспалар, мысалы, паштет және тұздықтар, қырып алуды қажет етуі мүмкін. Қоспа өңдеуге қиын болса, аздап сұйықтықты қосыңыз.

Пайдалану кестесі

		Макс.		(Сек)
	 4-8˚C	1,5 литр	High (Жоғары)	30– 60
		1 литр	High (Жоғары)	15–30
		x1 250 г 500 г	High (Жоғары)	45–60
		6 (125 г)	Pulse (Импульстік)	30

Рецепттер

Майонез

4 жұмыртқа сарысы
32 г Дижон қышасы
350 мл май

Дайындалу жолы

1 Блендерге жұмыртқаның сарысы мен қышаны салыңыз.
2 10 секунд бойы жоғары жылдамдықпен араластырыңыз.
3 Блендер жұмыс істеп тұрғанда, бүкіл май қақпақтағы тамызғыш тесігінен өтеді.

Балалар тағамы

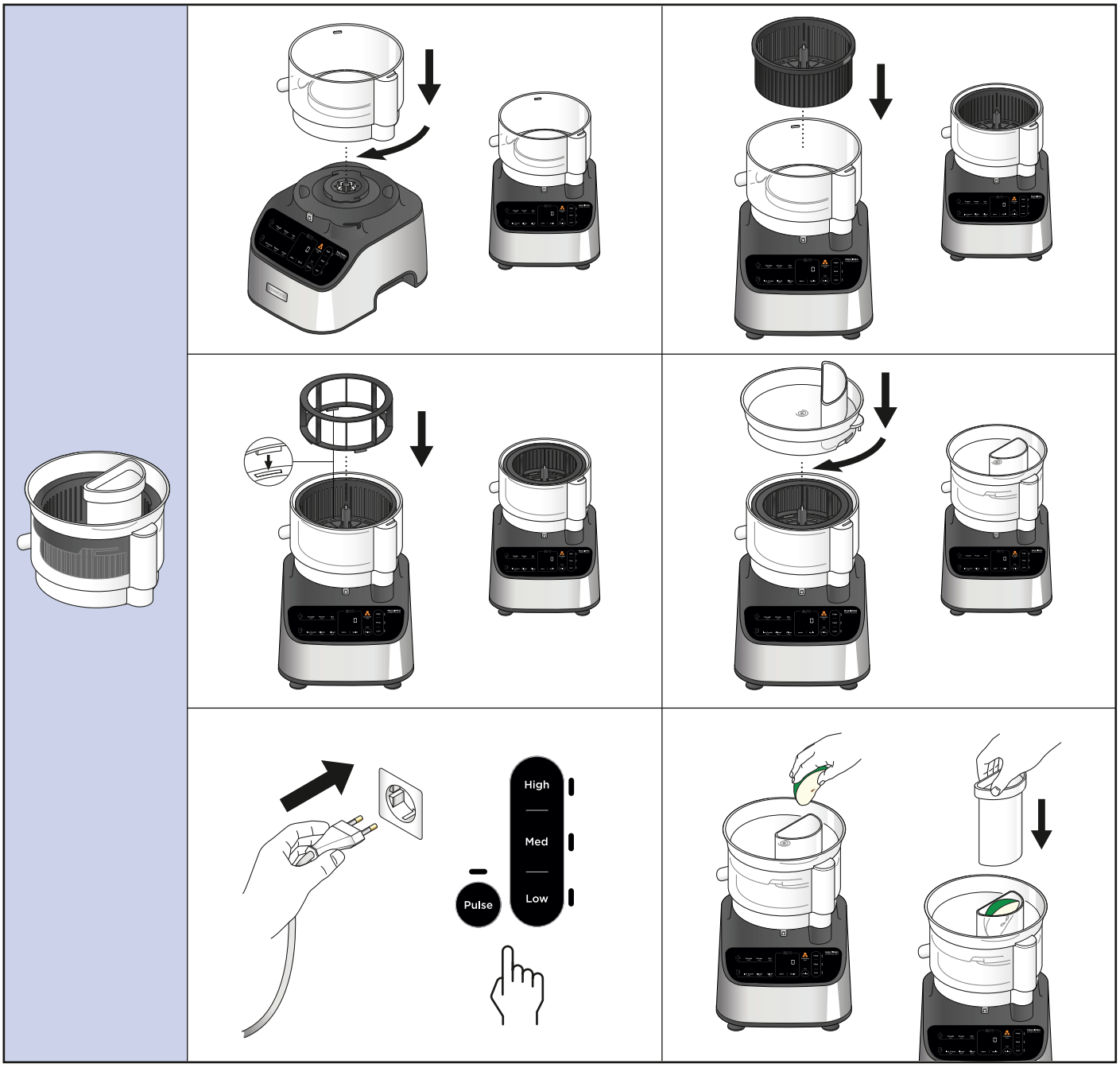
200 г шикі сиыр еті (2 см-лік текшелерге кесіңіз)
200 г шикі сәбіз (2 см-лік текшелерге кесіңіз)
200 г шикі картоп (2 см-лік текшелерге кесіңіз)

Дайындалу жолы

1 Туралған сиыр етін қайнап тұрған суға салыңыз. Кәстрөлді қайтадан қайнатып, 1 сағат пісіріңіз.
2 Туралған сәбіз бен картопты бөлек қайнап тұрған суға салыңыз да, қайтадан қайнатып, 30 минут пісіріңіз.
3 Сиыр етін, сәбізді және картопты сүзіп алып, 250 мл сорпаны сақтап қойыңыз. Өңдеу алдында сиыр етін, көкөністерді және суды бөлме температурасына дейін суытыңыз.
4 Сиыр етін, сәбізді және картопты блендерге салып, артынша сақтап қойған сорпаны құйыңыз.
5 15 секунд бойы жоғары жылдамдықпен араластырыңыз.
6 Блендер қабырғаларына жабысып қалған тағамды сырғытып түсіріп, қоспамен араластырыңыз.
7 Қажетті консистенцияға жеткенше жоғары жылдамдықпен араластырыңыз.

Тағамдық процессорды пайдалану үшін – шырынсыққыш

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



МАҢЫЗДЫ

- Егер тостаған немесе қақпақ өзара құлыпқа дұрыс орнатылмаса, шырынсыққышыңыз жұмыс істемейді.
- Егер шырынсыққыш дірілдей бастаса, оны өшіріп, барабаннан мәйекті шығарыңыз. Егер мәйек біркелкі таралмаса, шырынсыққыш дірілдейді.
- Кейбір қатты тағамдар шырынсыққышты баяулатуы немесе тоқтатуы мүмкін. Егер мұндай жағдай орын алса, шырынсыққышты өшіріп, сүзгіні бұғатталудан босатыңыз.
- Қолданған кезде шырынсыққышты өшіріп, мәйек жинағышты тұрақты түрде тазалап тұрыңыз.

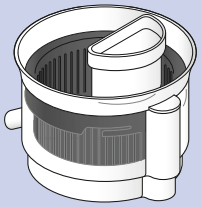
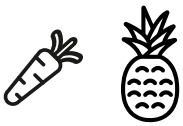
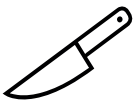
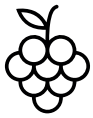
1 Шырынсыққыш тостағанын қуат блогына орнатып, құлыпталғанша сағат тілінің бағытымен бұраңыз — тостаған дұрыс орнатылған кезде мұрынша сол жақта орналасқан болуы керек.
2 Мәйекті алып тастау құралын сүзгі барабанына орналастырыңыз - құлақшалардың ұяшықтары барабанның төменгі жағында орналасқанына көз жеткізіңіз.
3 Сүзгі барабанын орнатыңыз.
4 Саптама қақпағын орнатыңыз — құлыпталғанша сағат тілімен бұраңыз.
5 Шырын шығысының астына сәйкес келетін стақан немесе графинді орналастырыңыз.
6 Беріліс түтігіне сәйкес келуі үшін тағамды тураңыз.
7 Розеткаға қосып, "Жоғары" жылдамдықты таңдаңыз да, итергішпен біркелкі басыңыз. Саусақтарыңызды ешқашан беру түтігіне салмаңыз. Тағы қоспас бұрын, толығымен өңдеңіз.

- Соңғы бөлікті қосқаннан кейін сүзгі барабанынан шырынды толықтай сығу үшін шырынсыққышты тағы да 30 секундқа жұмыс істетіңіз.

Пайдалы кеңестер

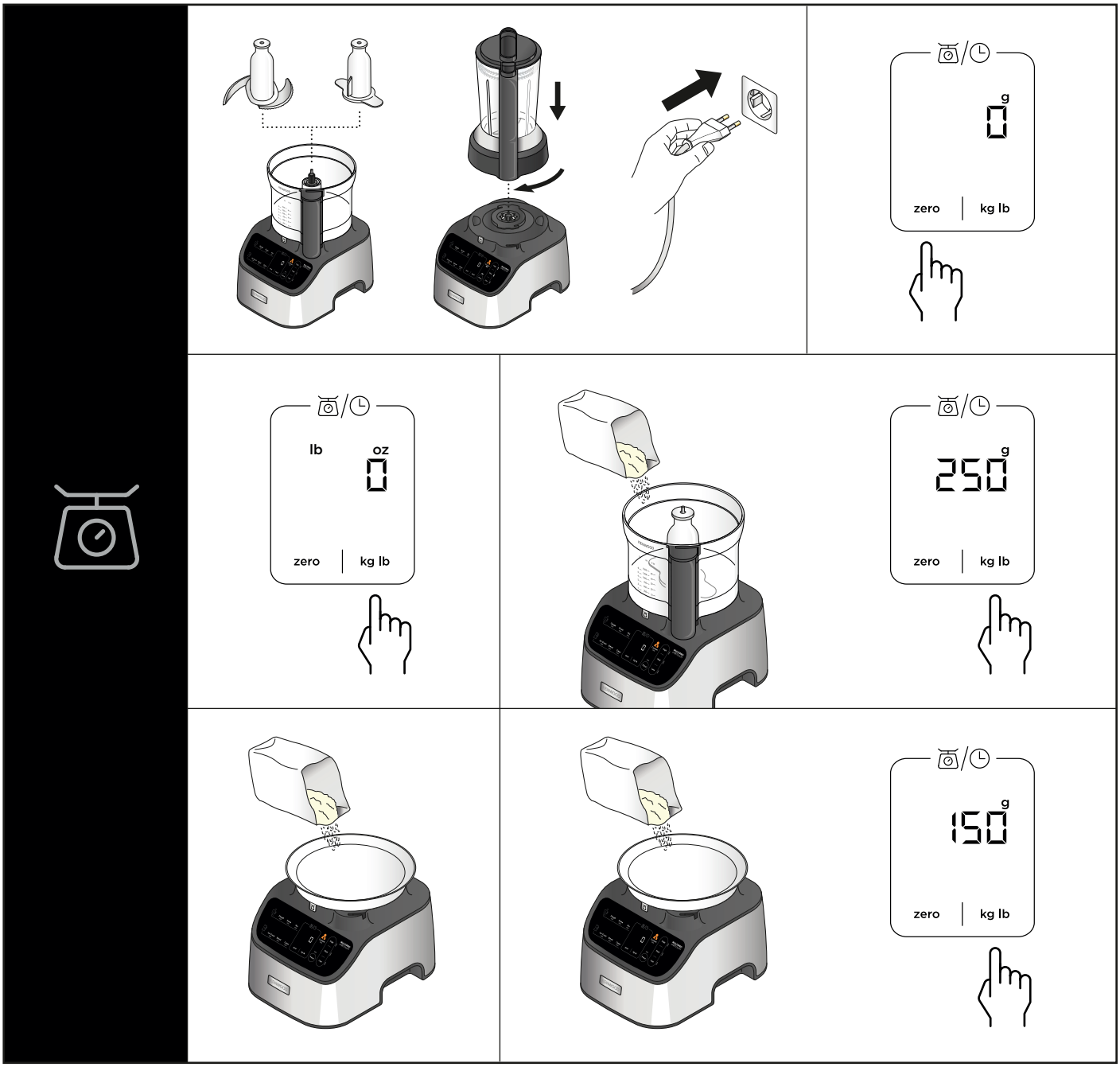
- Өңдеуден бұрын сүйектер мен дәнектерді (мысалы, бұрыш, қауын, өрік) және қатты қабықтарды (мысалы, қауын, ананас) алып тастаңыз. Алма мен алмұрттың қабығын аршу немесе олардың өзектерін шығару қажет емес.
- Қатты, балғын жемістер мен көкөністерді пайдаланыңыз.

Пайдалану кестесі

			Макс.		(Сек)
		2,5 x 4 cm	600 г	High (Жоғары)	60–120
		1/2	600 г	High (Жоғары)	60–120
		 1/4	600 г	High (Жоғары)	60–120
			600 г	High (Жоғары)	60–120

Салмақ өлшеу

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



МАҢЫЗДЫ

- Тағамды өңдеу құралы кірістірілген өлшеу функциясымен жабдықталған, ол ыдыстағы немесе блендер корпусындағы тағамның салмағын тікелей өлшеуге мүмкіндік береді.
- Ең үлкен өлшеу салмағы — 3кг.
- Өңдеу құралы іске қосылғанда кез келген қосымша тағамның салмағы бағыттауыш түтікшеге қосылғанда дисплей экранында көрсетілмейді.
- Дисплей экранын ZERO (Нөлге келтіру) түймесін бірнеше секунд басып тұру арқылы қолмен өшіруге болады.

1 Әрқашан ыдысты, алынбалы негізгі білік пен саптаманы немесе блендер корпусын тағамдарды қоспас бұрын қуат бөлігіне қойыңыз.
2 Розеткаға қосу – дисплей экранында 00:00 көрсетіледі.
3 ZERO (Нөлге келтіру) түймесін бір рет басыңыз, сонда дисплей экраны жанады.
4 Грамды немесе унцияны таңдау үшін (кг/фунт) түймесін басыңыз. Дисплей алғаш рет қосылған кезде кг/г үшін әдепкі болады.

- Бөлік 1 г-нан артық тағамдарды өлшеуге арналған және шай қасық/ас қасық өлшемдері аз мөлшердегі заттарды өлшеуге арналған.
- Нөлге келтіру үшін ZERO (Нөлге келтіру) түймесін бір рет басыңыз.

5 Ингредиенттерді тікелей тостағанда немесе шыны сауытта өлшеңіз.
6 Барлық ингредиенттерді өлшегеннен кейін қақпағын орнатып, процессорды жұмыс істету үшін қажетті жылдамдықты таңдаңыз.

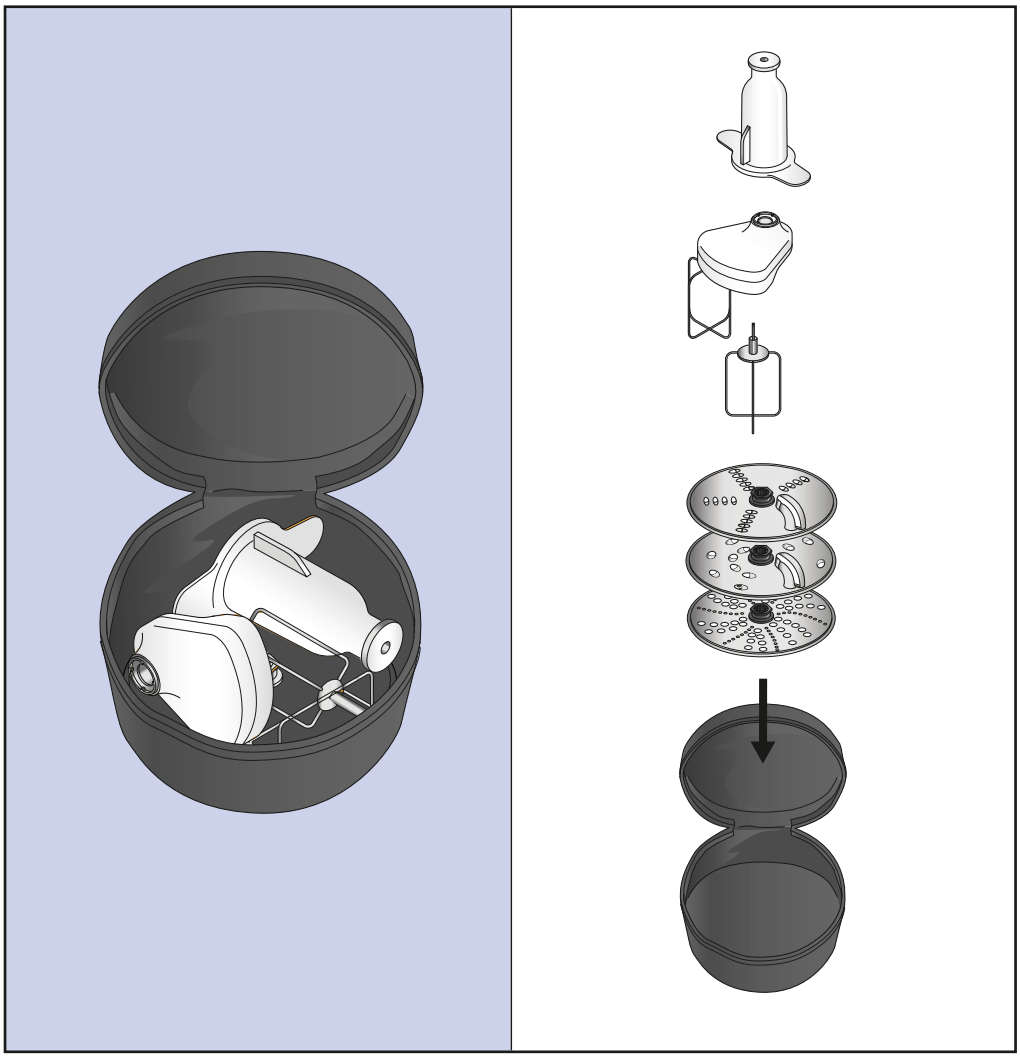
Өлшеу табағы

Алынбалы өлшеу табағы ыдыссыз немесе блендерсіз тағамдардың салмағын өлшеу үшін берілген.

7 Пайдалану үшін науаны қуат блогының үстіне орнатып, бекіту үшін сағат тілімен бұраңыз. Одан кейін «Өлшеу функциясын пайдалану» бөлімінде берілген 2–4 қадамдарды орындаңыз.

8 Алу үшін науаны сағат тіліне қарсы бағытта бұрап, оны көтеріп алыңыз.

Сақтау қалтасы (берілген болса)



- Дискілерді, қос шайқағышты және қамыр құралын сөмкеде сақтаңыз.
- Қауіпсіздік мақсатында пышақ алмасы қолданылмаған кезде сақтау қалтасының орнына негізгі тостағанда сақталуы керек.

Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

- Құрылғының жұмысында қандай да болмасын ақаулық туындайтын болса, көмек сұрамас бұрын, нұсқаулықтағы «Ақаулықтарды жою нұсқаулығы» бөлімін қараңыз немесе www.kenwoodworld.com торабына өтіңіз.
- Өнім өнімді сатып алған елдегі тұтынушы құқықтары мен кез келген бар кепілдемеге қатысты барлық заңдарға сәйкес кепілдememен берілетінін ескеріңіз.
- Kenwood өнімі дұрыс жұмыс істемесе немесе қандай да болмасын кемшіліктер табылған болса, оны өкілетті KENWOOD қызмет көрсету орталығына әкеліңіз немесе беріп жіберіңіз. Ең жақын орналасқан KENWOOD қызмет көрсету орталығының жаңартылған деректерін www.kenwoodworld.com торабынан немесе еліңізге тән веб-тораптан қараңыз.

- Біріккен Корольдіктегі Kenwood компаниясы жобалаған және жасап шығарған.
- Қытайда жасалған.

ЭЛЕКТР ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚТЫҢ ҚАЛДЫҚТАРЫ БОЙЫНША ЕУРОПАЛЫҚ (WEEE) ДИРЕКТИВАМЕН БІРГЕ ҚОЛДАНЫЛАТЫН ӨНІМДІ ДҰРЫС ТАСТАУҒА АРНАЛҒАН МАҢЫЗДЫ МӘЛІМЕТТЕР

Өз жұмысын тоқтатқан кезде, өнім қалалық қалдық сияқты пайдаға асырылмауы керек.
Ол қалдықтарды сыныптайтын қызметті атқаратын жергілікті биліктің арнайы мекемесіне немесе осы қызметті беруші сатушының орталығына жіберілуі керек.

Күн коды туралы ақпарат сіздің өніміңіздің төменгі бөлігінде немесе кестенің іші мен жанында орналасуы мүмкін. Күн коды жыл, ай кодтарынан кейін апта нөмірі түрінде көрсетіледі.

ЕСКЕРТПЕ: Алғашқы екі сан жылға, ал соңғы екі сан апта санына қатысты болады.

Мысалы: 4-апта, қаңтар, 2023 = 23T04

EAC

Үлгі	TYPE: FDM73
Кернеу	220 – 240 В
Герц	50 – 60 Гц
Ватт	1000 Вт
Сақтау шарттары	Температура: +5ºC және +45°C аралығы Ылғалдылық: < 80%.
Сақтау мерзімі	Шектеусіз.
Қызмет көрсету мерзімі	2 жыл (тауарлардың арнайы түрлері үшін 5 жыл).
Тастау шарттары	Экологиялық талаптарға сай тастау керек.
Тасымалдау шарттары	Тасымалдау кезінде лақтыруға және шамадан тыс дірілдеуге жол берілмеу керек.
Сату шарттары	Сату шарттарын өндіруші белгілемейді, бірақ аймақтық, ұлттық және халықаралық ережелер мен стандарттарға сай болу керек.

Өндірушінің мекенжайы:
Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK

Шағымдарды қабылдауға өкілетті ұйым және импорттаушы:
“Делонги” ААҚ, Ресей, 127055, Мәскеу қаласы, көше Сущевская
27 үй, 3 құрылым
Тел: +7 (495) 781-26-76

Ақаулықтарды жою нұсқаулығы

Ақаулық	Себебі	Шешім
Өңдеу құралы жұмыс істемейді.	Қуат жоқ. Табақ қуат бөлігіне дұрыс салынбаған.	Өңдеу құралының токқа қосылғанын тексеріңіз. Табақтың дұрыс салынғанын және тұтқаның оң жақ бұрышқа орнатылғанын тексеріңіз.
	Табақ қақпағы дұрыс құлыпталмаған.	Қақпақтың ішкі құлпы тұтқа аймағында дұрыс салынғанын тексеріңіз. **Табақ пен қақпақ дұрыс салынбаса, өңдеу құралы жұмыс істемейді.**
	Алынбалы жетекші білік ⑤ қуат блогына орнатылмаған.	Тостағанды орнату алдында алынбалы жетекші білікті ⑤ қуат блогына орнатыңыз. Тостаған құралдары мен саптамалары жетекші білік орнатылмайынша жұмыс істемейді.
Блендер, жеке блендер немесе ұсақтағыш жұмыс істемейді	Блендер, жеке блендер немесе ұсақтағыш дұрыс құлыпталмаған.	Блендер, блендер қақпағы, жеке блендер немесе ұсақтағыш, дұрыс орнатылмаған болса, жұмыс істемейді.
	Блендер, жеке блендер немесе ұсақтағыш дұрыс құрастырылмаған.	Пышақ жинағының шыны тостағанға, бөтелкеге немесе құмыраға мықтап бекітілгенін тексеріңіз.
Өңдеу құралы өңдеп жатқанда тоқтайды.	Өңдеу құралы шамадан тыс жүктелген/ максималды көлем асырылған.	Ұсынылған жылдамдық диаграммасында көрсетілген максимум көлемді тексеріңіз.
	Қақпақ құлыпталмаған.	Қақпақтың дұрыс салынғанын тексеріңіз.
Жеке блендердегі немесе бірнеше ұсақтағыштағы ингредиенттер жүздер жинағы негізінен ағып жатыр.	Төсемесі жоқ. Төсемесі дұрыс орнатылмаған. Төсемеге зақым келтірілген.	Төсеменің дұрыс орнатылғанын және зақымдалмағанын тексеріңіз. Ауыстырылатын төсемені алу үшін «Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес» бөлімін қараңыз.
Құрылғы тұрақсыз/қатты дірілдейді және қозғалады.	Құрма сияқты жабысқақ жемістер/ ингредиенттер өңделуде. Таңдалған жылдамдық өте баяу.	Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін алдымен ингредиенттерді бөлшектеп, содан кейін жоғары жылдамдықта өңдеуді жалғастыру үшін "Импульс" параметрін пайдаланыңыз.
Құралдардың/ Саптамалардың нашар жұмысы.	Сәйкес «Саптамалардың қолдану» бөліміндегі кеңестерді қараңыз. Саптамаларының дұрыс құрастырылғанын тексеріңіз.	
Өлшеу функциясы		
Салмақ экранда көрсетілмейді	Дисплей «нөлге» келтірілмегендіктен және ингредиенттер немесе тостаған/қақпақ/саптама алынғандықтан дисплей экраны минус мәнін көрсетеді.	Экранды нөл мәніне келтіріңіз немесе жоқ болған ингредиенттерді қайта салыңыз немесе тостағанды/ қақпақты/саптаманы қайта орнатыңыз.
	Өлшенген мөлшер тым аз.	Өте кішкентай мөлшер үшін шай қасықты және ас қасықты қолданыңыз.
Дисплей экранында салмақ өзгертіледі.	Қуат бөлігі жұмыс істеу кезінде қозғалтылған.	Ингредиенттерді өлшеуден бұрын процессорды әрқашан құрғақ тегіс беткейге орналастырыңыз. Өлшеу функциясы жұмыс істеп тұрған кезде қуат блогын қозғамаңыз. Келесі ингредиенттерді өлшемес бұрын, дисплейді нөлге қойыңыз.
Дисплей экраны өшулі.	Қуат блогы қуат көзінен ажыратылған.	Құрылғының қуат кабелін қуат көзіне жалғаңыз.
	Егер 5 минуттан кейін бірдей өлшем мәні көрсетілсе, дисплей экраны автоматты түрде өшеді.	ZERO (Нөлге келтіру) түймесін бір рет басыңыз, сонда дисплей экраны жанады.
Дисплей [0 – Ld] көрсетуде.	Өлшеу функциясы тым аса жүктелген.	3 кг. шамасындағы максималды өлшеу мәнінен аспаңыз.
	Қуат блогына тым көп күш түсірілген.	Қуат блогына тым артық күш түсірмеңіз, себебі бұл өлшеу датчигін зақымдауы мүмкін.
Дисплей экранында ----- белгісі жыпылықтайды	Құлыптар қосылмаған	Құлыптардың толығымен қосылғанына көз жеткізіңіз
Қате кодтары түсіндірілді		
E12	Өлшеу датчигінің ақаулығы	Құрылғыны өшіріңіз. 30 секундқа қалдырып, қосқышты қайта қосыңыз. Мәселе шешілмесе, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
E41	Қозғалтқыштың айналу жиілігін анықтау ақаулығы	
E49	Байланыс ақаулығы	

Slovenčina

- Bezpečnosť 744-745
- Pred zapnutím zariadenia 745
- Ošetrovanie a čistenie 746
- Zoznam položiek 747-749
- Používanie kuchynského robota – predvoľby 750-755
  - Diagramy použitia a Pokyny na použitie 750-753
  - Tabuľka použitia 754
  - Recept 755
- Vlastná predvoľba 756-757
- Používanie kuchynského robota – čepeľ noža, nástroj na cesto a dvojitý šľahač 758-761
  - Diagramy použitia a Pokyny na použitie 758-759
  - Tabuľka použitia 760
  - Recepty 761
- Používanie kuchynského robota – kotúče 761-762
  - Diagramy použitia a Pokyny na použitie 761-762
  - Tabuľka použitia 762
- Používanie kuchynského robota – Express Dice 763-764
  - Diagramy použitia a Pokyny na použitie 763-764
  - Tabuľka použitia 764
- Používanie kuchynského robota – Express Serve 765-766
  - Diagramy použitia a Pokyny na použitie 765-766
  - Tabuľka použitia 766
- Používanie kuchynského robota – Lis na citrusové plody 767
  - Diagramy použitia a Pokyny na použitie 767
  - Tabuľka použitia 767
- Používanie kuchynského robota – Sklenený mlynček 769
  - Diagramy použitia a Pokyny na použitie 768
  - Tabuľka použitia 768
  - Recept 769
- Používanie kuchynského robota – Plastový mlynček 768-770
  - Diagramy použitia a Pokyny na použitie 769-770
  - Tabuľka použitia 770
- Používanie kuchynského robota – Trecí mlynček 770-771
  - Diagramy použitia a Pokyny na použitie 770-771
  - Tabuľka použitia 771
- Používanie kuchynského robota – Osobný mixér 772-773
  - Diagramy použitia a Pokyny na použitie 772-773
  - Tabuľka použitia 773
- Používanie kuchynského robota – Plastový mixér 774-775
  - Diagramy použitia a Pokyny na použitie 774
  - Tabuľka použitia 775
  - Recepty 775
- Používanie kuchynského robota – Odšťavovač 776-777
  - Diagramy použitia a Pokyny na použitie 779-777
  - Tabuľka použitia 777
- Používanie kuchynského robota – Váženie 778-779
  - Diagramy použitia a Pokyny na použitie 778-779
- Úložné vrecko 779
- Servis a starostlivosť o zákazníkov 780
- Riešenie problémov 781

Bezpečnosť

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

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

- **Nedvíhajte**, ani neprenášajte robot uchopením za rukoväť, lebo rukoväť by sa mohla odlomiť a zapríčiniť zranenie.
- Pred vyliatím obsahu nádoby **vyberte** nožovú jednotku.
- Ruky a nástroje nestrkajte do nasadených nádob robota, kým je zariadenie zapojené do elektrickej siete. Ak je potrebné jedlo stlačiť nadol, použite vhodnú pomôcku, napr. špachtľu.
- Spotrebič **vždy** vypnite a odpojte od zdroja napájania, ak je ponechaný bez dozoru a rovnako pred montážou, demontážou alebo čistením.
- **Nikdy** nestrkajte potraviny prstami do plniacej trubice. Vždy na to používajte dodaný posúvač.
- **POZOR:** Pred odstránením veka z misy, mixéra alebo mynčeka z jednotky napájania:
  - zastavte jednotku;
  - počkajte, kým sa doplnok/nože celkom nezastavia;
  - dávajte pozor, aby ste neodskrutkovali sklenený džbán/fľašu alebo mlynček/veko z nožovej zostavy.
- Na obsluhu robota **nepoužívajte** veko. Ak chcete stroj zastaviť, stlačte buď posledné zvolené otáčky, akékoľvek tlačidlo predvoľby alebo jedno z tlačidiel váženia.
- Ak zaisťovací mechanizmus zariadenia bude vystavený nadmernej sile, pokazí sa a môže zapríčiniť zranenie.
- **Nikdy** nepoužívajte žiadne neschválené doplnky.
- **Nikdy** nepoužívajte poškodené zariadenie. Poškodené zariadenie dajte skontrolovať alebo opraviť: pozrite si časť „Servis a starostlivosť.
- **Nikdy** nevystavujte vlhkosti pohonnú jednotku, elektrickú šnúru ani zástrčku.
- **Nenechávajte** prebytočnú elektrickú šnúru voľne visieť cez hrany stola alebo cez pracovnú dosku linky a nedovoľte, aby sa dotýkala horúcich predmetov.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Deti toto zariadenie nesmú používať. Toto zariadenie a jeho elektrickú šnúru držte mimo dosahu detí.
- Osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, majú o takýchto zariadeniach málo vedomostí alebo majú s takýmito zariadeniami málo skúseností, môžu toto zariadenie používať len pod dohľadom alebo po poučení o jeho bezpečnej obsluhe, pričom musia rozumieť súvisiacim rizikám.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Spoločnosť Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.
- Nesprávne používanie tohto kuchynského robota, mixéra alebo mlynčeka môže mať za následok zranenie.
- Maximálna výkonnosť je založená na nadstavci sekáčika/mlynčeka, ktoré má najväčšie zaťaženie. Ostatné nadstavce môžu mať menší odber energie.

Mixér / Bezpečnosť osobného mixéra

- **NESPRACOVÁVAJTE** horúce ingrediencie.
- **RIZIKO OBARENIA:** Horúce prísady musíte nechať vychladnúť na izbovú teplotu predtým než ich vložíte do džbánu/fľaše alebo pred mixovaním.
- Pri manipulácii s nožmi **vždy** dávajte veľký pozor a pri ich čistení sa vyhnite dotyku s ich reznými hranami.
- Mixér používajte len s nasadeným vekom.
- **Nikdy** nepúšťajte prázdny mixér.
- Recepty smoothie – nikdy nemixujte mrazené ingrediencie, z ktorých sa počas mrazenia vytvorila tuhá hmota, pred ich pridaním do džbánu/fľaše ich rozmixujte na menšie kusy.

Bezpečnosť osobného mixéra

- Fľašu používajte iba s dodávanou nožovou zostavou.
- **Nikdy** nepite horúce nápoje z fľaše.

- Ak pripravovaný nápoj chcete piť cez veko, jeho zložky musia byť dobre rozmixované. Na dosiahnutie žiadaného výsledku bude možno treba trochu experimentovať, a to najmä pri spracovávaní tvrdších alebo nezrelých potravín, kedy sa môže stať, že niektoré zložky nebudú spracované.
- Mrazené zložky a kocky ľadu **nemixujte** bez tekutiny.
- **Nikdy** nemixujte suché zložky (ako sú napríklad orechy a niektoré koreniny) a nepúšťajte tento mixér naprázdno.
- **Nikdy** nemontujte zostavu čepele na pohonnú jednotku bez nasadenej fľaše.

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

Mini sekáčik/mlynček
- Spracovávanie korenín neodporúčame, lebo by mohli poškodiť plastové súčasti.

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

Odšťavovač
- **Nepoužívajte** odšťavovač, ak sú filter, veko alebo misa odšťavovača poškodené alebo ak má viditeľné praskliny.
- Rezné nože na spodnej časti filtračného bubna sú veľmi ostré, a preto dávajte pozor pri manipulácii a čistení bubna.
- Používajte iba dodaný posúvač. Nikdy nevsúvajte prsty do plniacej trubice. Pred odblokovaním plniacej trubice spotrebič odpojte od napájania.
- Pred odstránením veka vypnite spotrebič a počkajte, až sa filter zastaví.

Nadstavec a kotúč Express Dice/Express Serve
- Krájacia mriežka a kotúče sú veľmi ostré; zaobchádzajte s nimi opatrne pri ich montáži, demontáži a čistení. Pri manipulácii s ostrými rezacími čepeľami, vyprázdňovaní misy a pri čistení vždy držte spotrebič za držadlo, mimo reznej hrany.
- **Nikdy** nepoužívajte prsty na zatláčanie potravín dole plniacou trubicou. Používajte iba dodaný posúvač.
- Nikdy **nepoužívajte** nadmernú silu na zatláčanie potravín dol trubicou – mohli by ste poškodiť nadstavec.
- Pred odstránením veka vypnite spotrebič a počkajte, až sa kotúč úplne zastaví.
- Do plniacej trubice **nelejte** žiadne horúce tekutiny.
- **Nespracovávajte** mrazené potraviny.

Express Serve
- **Predchádzajte** kontaktu s pohybujúcimi sa časťami. Prsty držte mimo otvoru na výstup potravín.
- **Nepoužívajte** ak používate krájač alebo kotúče bez namontovaného odstrekovacieho krúžku. Ak nie je namontovaný odstrekovací krúžok, potraviny sa môžu zaseknúť pod krúžkom a nebudú vychádzať z výstupu na potraviny, čo môže mať za následok poškodenie nadstavca.
- Odšťavovač citrusov nie je určený na použitie s Express Serve. Odšťavovač citrusov používajte vždy s hlavnou miskou.

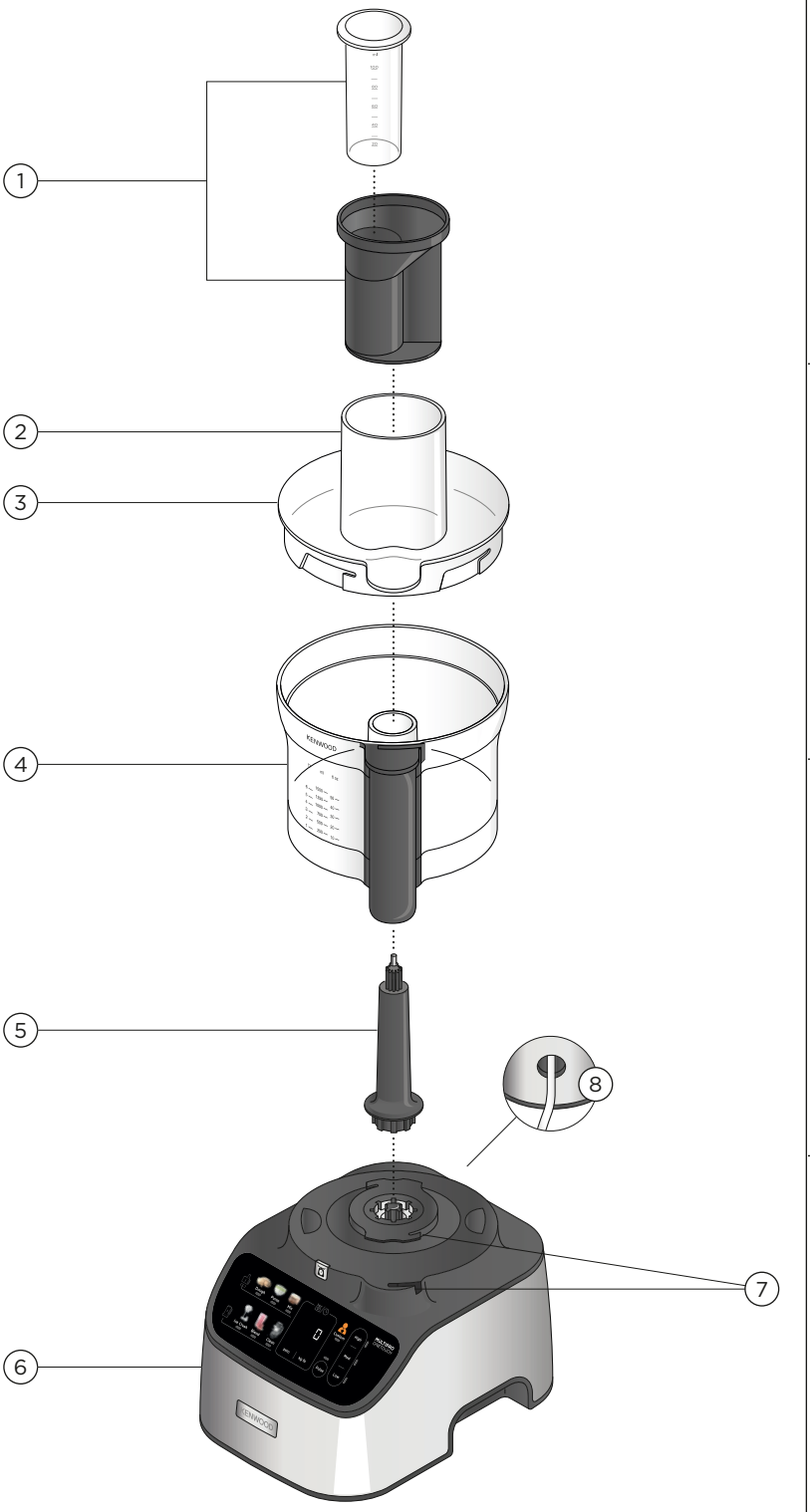
Spotreba energie
- Do pohotovostného režimu sa automaticky prepne po: 12 minútach.
- Pohotovostný režim: 0,3 W.

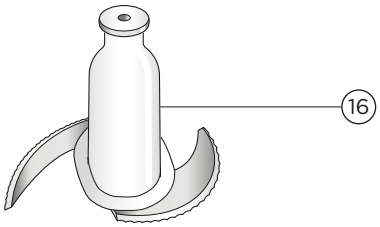
Pred zapnutím zariadenia
- Overte si, či vaša elektrická sieť má také isté parametre, aké sú uvedené na spodnej strane zariadenia.
- Toto zariadenie spĺňa požiadavky nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.

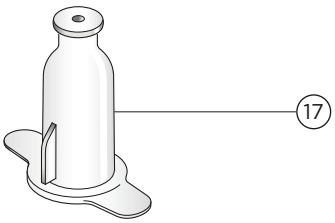
Ošetrovanie a čistenie

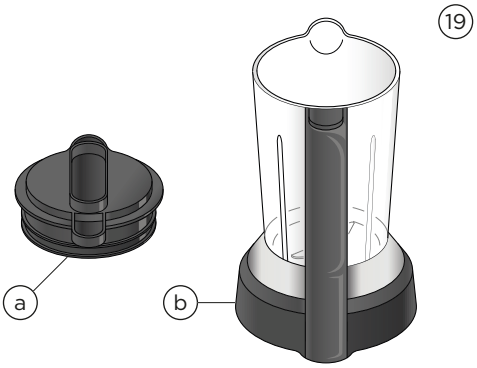
- Pred čistením zastavte jednotku a odpojte ju. Zatlačte akýkoľvek vyčnievajúci kábel do úložného priestoru na zadnej strane napájania jednotky.
- Pohonnú jednotku a hlavu šľahača utrite vlhkou handričkou a potom osušte, (nepoužívajte abrazívne materiály). Uistite sa, že spojovacej časť je čistá a nenachádzajú sa v nej zvyšky jedla.
- Napájaciu jednotku, hnaciu hlavu metličky alebo nožové zostavy **nenamáčajte** do vody.
- Misa, veko, posúvač a všetky ostatné nadstavce/nástroje, s výnimkou nožových zostáv a hnacej hlavy metličky, sú vhodné tak na ručné umývanie ako aj umývanie v umývačke riadu.
- Nožové zostavy by sa mali vyčistiť a mali by byť opláchnuté pod tečúcou vodou.
- Mixér s pevnými čepeľami – základňu mixéra **neumývajte** ani ju neponárajte do vody. Naplňte mixér teplou vodou, nasaďte veko, potom zapnite na 20-30 sekúnd alebo použite predvoľbu na čistenie. Vyprázdnite, potom opláchnite. Ak je mixér stále špinavý, použite kefu. Utrite a nechajte uschnúť na vzduchu.
- Zariadenie pred čistením vždy vypnite a odpojte z elektrickej siete.
- S nožovou zostavou a rezacími kotúčmi manipulujte opatrne – sú veľmi ostré.
- Niektoré potraviny môžu zapríčiniť odfarbenie plastov. Tento jav je normálny a nezhoršuje kvalitu plastov, ani neovplyvňuje chuť potravín. Odfarbené miesta pretrite handričkou namočenou v rastlinnom oleji a odfarbenie by malo zmiznúť.

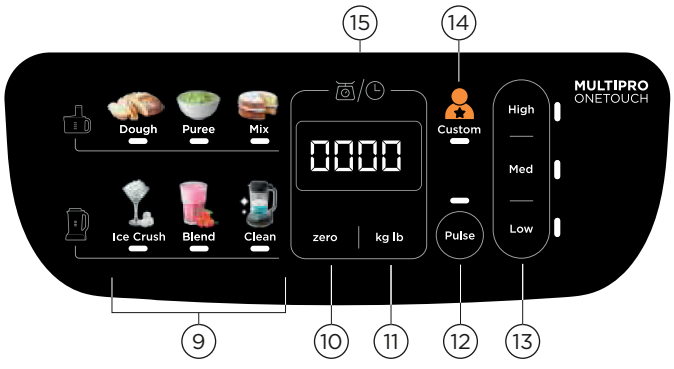
Zoznam položiek





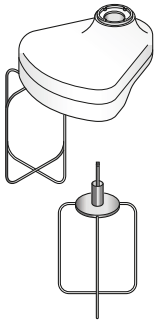




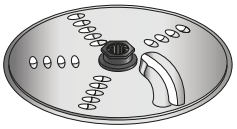


Ak je dodané

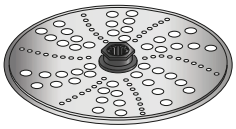
20



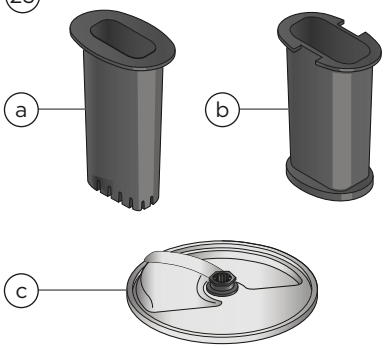
21



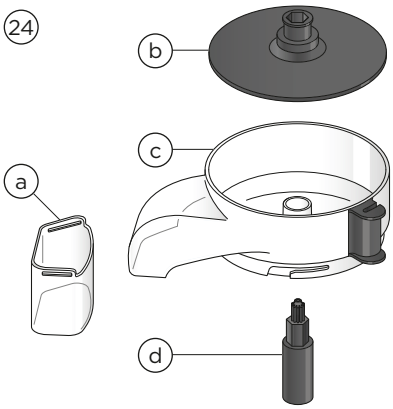
22



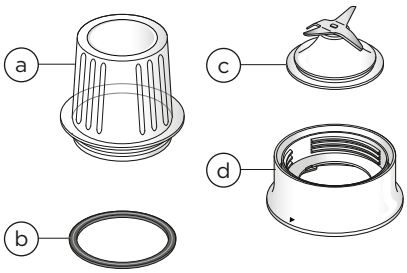
23



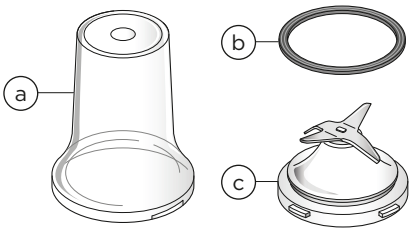
24



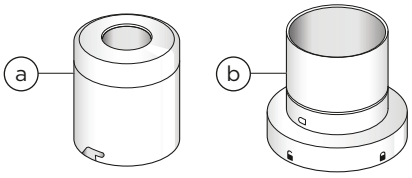
25



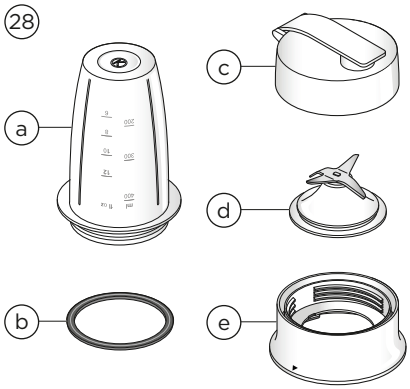
26



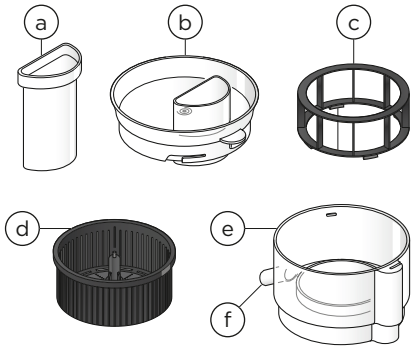
27



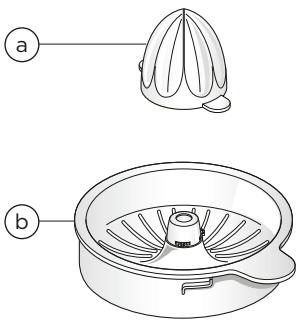
28



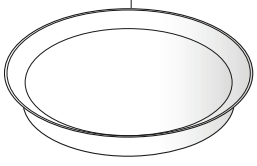
29



30

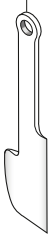


31



32

33



Legenda

Kuchynský robot - Express Prep

① Posúvače
② Plniaca trubica
③ Veko
④ Nádoba
⑤ Odpojiteľný pohonný hriadeľ
⑥ Pohonná jednotka
⑦ Bezpečnostný zaisťovací mechanizmus
⑧ Priestor na odkladanie elektrickej šnúry (vzadu)
⑨ Ovládanie predvolieb
⑩ Nulovacie tlačidlo
⑪ Tlačidlo kg/lb
⑫ Pulzné ovládanie
⑬ Ovládanie otáčok (rýchlosti)
⑭ Vlastné ovládanie predvolieb
⑮ Displej

Štandardné doplnky

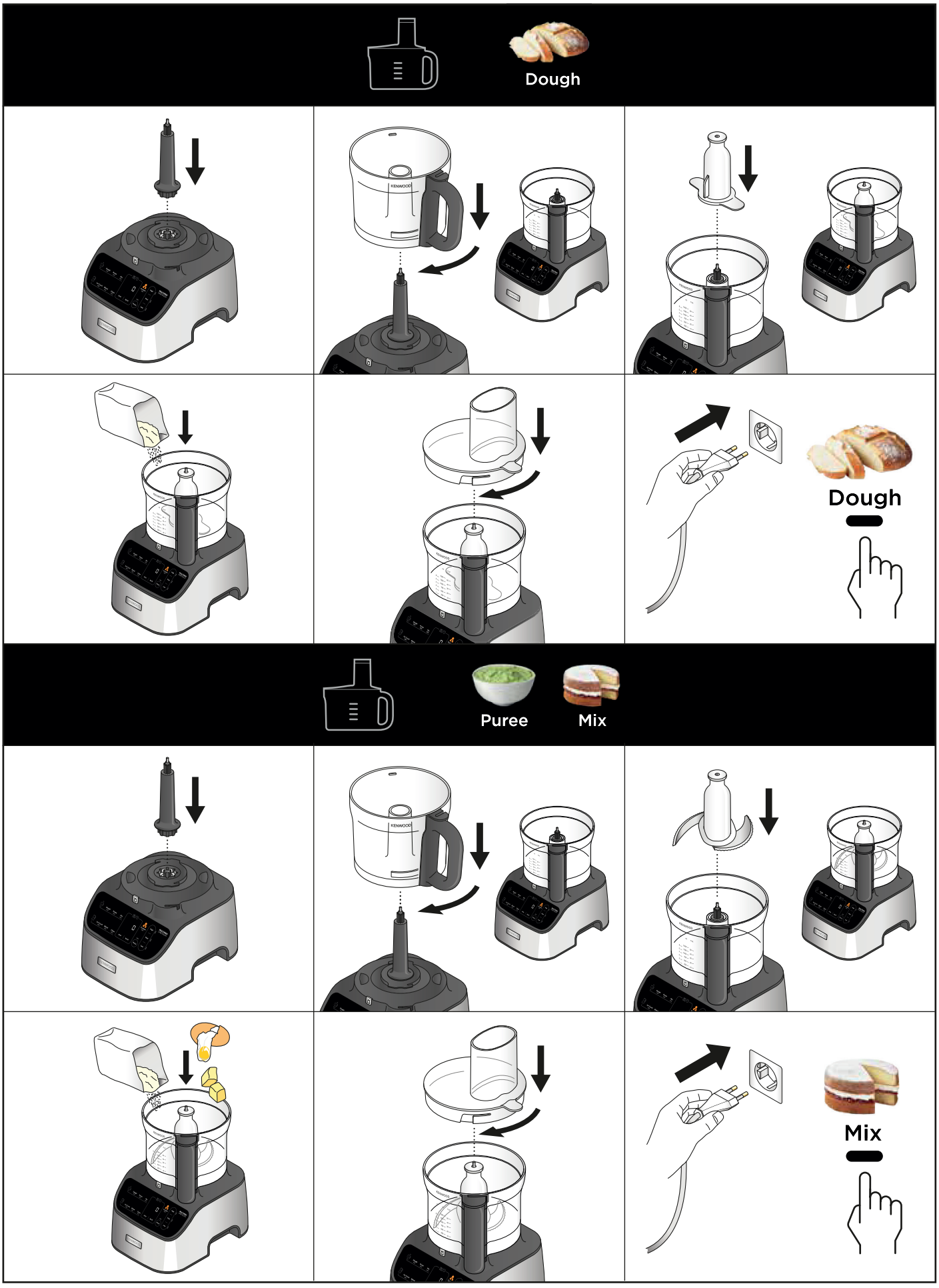
⑯ Nožová jednotka
⑰ Nástroj na prípravu cesta
⑱ Kotúč na krájanie/strúhanie (4 mm)
⑲ Plastový mixér
  ⓐ Veko s plniacim otvorom
  ⓑ Džbán s pevnou čepeľou

Voliteľné doplnky (ak je dodané)

⑳ Dvojitý šľahač
㉑ Kotúč na krájanie/strúhanie (2 mm)
㉒ Kotúč pre extra jemné strúhanie
㉓ Express Dice
  ⓐ Krájací posúvač
  ⓑ Krájacia mriežka
  ⓒ Krájací kotúč
㉔ Express Serve
  ⓐ Predlžovací sklz
  ⓑ Odstrekovací krúžok
  ⓒ Základňa
  ⓓ Hnací hriadeľ Express serve
㉕ Sklenený mini sekáčik/mlynček
  ⓐ Nádoba
  ⓑ Tesniaci krúžok
  ⓒ Nožová jednotka
  ⓓ Základňa nožov
㉖ Plastový mini sekáčik/mlynček
  ⓐ Nádoba
  ⓑ Tesniaci krúžok
  ⓒ Zostava nožov
㉗ Trecí mlynček
  ⓐ Veko mlynčeka
  ⓑ Zostava nožov mlynčeka
㉘ Osobný mixér
  ⓐ Fľaša
  ⓑ Tesniaci krúžok
  ⓒ Veko s otváracím uzáverom
  ⓓ Nožová jednotka
  ⓔ Základňa nožov
㉙ Odšťavovač
  ⓐ Posúvač
  ⓑ Veko odšťavovača
  ⓒ Odstraňovač dužiny
  ⓓ Filtračný bubon
  ⓔ Misa
  ⓕ Výlevka odšťavovača
㉚ Lis ma citrusy
  ⓐ Výtlačný kužeľ
  ⓑ Sitko
㉛ Tácka na váženie
㉜ Úložné vrecko
㉝ Špachtľa

Ak chcete používať vaše predvoľby

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

- Pred vkladaním ingrediencií najskôr na robot založte nádobu a požadovaný doplnok.
- Na obsluhu robota nepoužívajte veko.
- Ak nádoba alebo veko nebudú správne založené do zaisťovacieho mechanizmu, toto zariadenie nebude fungovať. Plniaca trubica a rukoväť nádoby sa musia nachádzať smerom k pravému prednému rohu.
- Zariadenie pred zložením veka vypnite a odpojte z elektrickej siete.
- Robot nie je vhodný na spracovávanie alebo mletie zrnkovej kávy, ani na mletie kryštálového cukru.
- Pri pridávaní mandľovej esencie alebo iných príchutí do zmesi sa treba vyhnúť priamemu kontaktu s plastovými dielmi, lebo by to mohlo zanechať trvalé stopy na povrchu týchto dielov.
- Cesto – Jednotka je určená len na vytvorenie guľôčky cesta, nie je určená na nepretržité miesenie cesta. Po vytvorení guľôčky cesta ju z jednotky vyberte a premiešajte ručne.

1 Do pohonnej jednotky založte odpojiteľný pohonný hriadeľ.
2 Potom misku založte na pohonnú jednotku a otočte ju v smere hodinových ručičiek, až sa zaistí na mieste.
3 Na hnací hriadeľ nasaďte čepeľ noža alebo nástroj na cesto.
4 Do misky pridajte ingrediencie.
5 Založte veko tak, aby vrch pohonného hriadeľa/nástroja bol v jeho strede.
6 Zapojením do elektrickej siete zapnite spotrebič.
7 Stlačte ikonu predvoľby, ktorú chcete použiť. Poznámka: Zvoľte len predvoľbu, ktorá sa týka nasadeného nástavca (miska kuchynského robota).
8 Ako beží predvoľba, časovač začne odpočítavať až po nulu. Spotrebič sa na konci prednastavenej sekvencie zastaví.
9 Ak chcete zastaviť spracovanie, keď je predvoľba spustená, stlačte jedno z nasledujúcich tlačidiel:

- Podsvietenú predvoľbu.
- Akúkoľvek inú predvoľbu.
- Tlačidlo Low/Med/High.
- Nulovacie tlačidlo.
- Tlačidlo kg / lb.

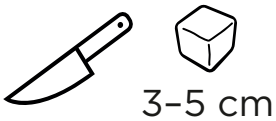
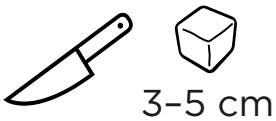
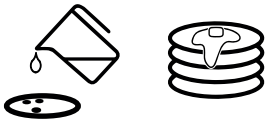
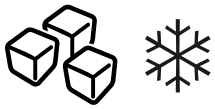
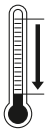
Ice Crush
Blend
Blend
Clean
Clean

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

- Na ovládanie mixéra nepoužívajte veko.
- Mixér nebude fungovať, ak mixér a veko mixéra nie sú správne nasadené do zámkov.
- Pred odstránením veka jednotku vždy zastavte a odpojte ju od siete.
- Váš mixér nie je vhodný na drvenie alebo mletie kávových zŕn, ani na premenu kryštálového cukru na práškový cukor.
- Pri pridávaní mandľovej esencie alebo arómy do zmesí sa vyhýbajte kontaktu s plastom, pretože to môže mať za následok trvalé označenie.
- Pri použití predvoľby na čistenie použite maximálne 1 l vody.

1 Vložte ingrediencie do nádoby.
2 Nasaďte veko na pohár a otočte ho v smere hodinových ručičiek, kým nezapadne na miesto.
3 Nástavec mixéra nasaďte na pohonnú jednotku.
4 Zapojením do elektrickej siete zapnite spotrebič.
5 Stlačte ikonu predvoľby, ktorú chcete použiť. Poznámka: Zvoľte len predvoľbu, ktorá sa týka nasadeného nástavca (mixér).
6 Ako beží predvoľba, časovač začne odpočítavať až po nulu. Spotrebič sa na konci prednastavenej sekvencie zastaví.
7 Ak chcete zastaviť spracovanie, keď je predvoľba spustená, stlačte jedno z nasledujúcich tlačidiel:

- Podsvietenú predvoľbu.
- Akúkoľvek inú predvoľbu.
- Tlačidlo Low/Med/High.
- Nulovacie tlačidlo.
- Tlačidlo kg / lb.

		MAX	
Dough		600 g / H_2O 400 g	1–2
Puree	 3–5 cm	400 g	1–2
	 3–5 cm	400 g	1–3
		350 g	1–3
Mix		1,5 kg	1–2
		600 g	1
Blend		1 liter	1–2
	4-8˚C	1,5 litra	1–2
		x2 + 250 g + 500 g	1
Ice Crush	 20x40x35 cm	10 (210 g - 220 g)	1
Clean	H_2O  4-8˚C	1 liter	1–2
		x2	

Recept

Škoricové buchty

Cesto:
300 g plnotučného mlieka (izbovej teploty)
7 g sušeného droždia
50 g nesoleného masla
1 vajce
450 g hladkej múky
60 g kryštálového cukru
¼ ČL (čajová lyžička) soli

1 Nasaďte čepeľ noža, pridajte mlieko a droždie do misy kuchynského robota a nechajte 5 minút pôsobiť.
2 Do misy pridajte zvyšné ingrediencie do cesta.
3 Miešajte pomocou predvoľby „Cesto“.
4 Cesto preložte do misy, prikryte a nechajte kysnúť, kým nezdvojnásobí svoj objem (približne 1 hodinu).

Plnka:
100 g nesoleného masla (izbovej teploty)
100 g hnedého cukru
1 PL (polievková lyžica) mletej škorice
¼ ČL (čajová lyžička) soli

1 Nasaďte čepeľ noža. Do misky kuchynského robota pridajte ingrediencie.
2 Zmiešajte pomocou predvoľby „Mix“.

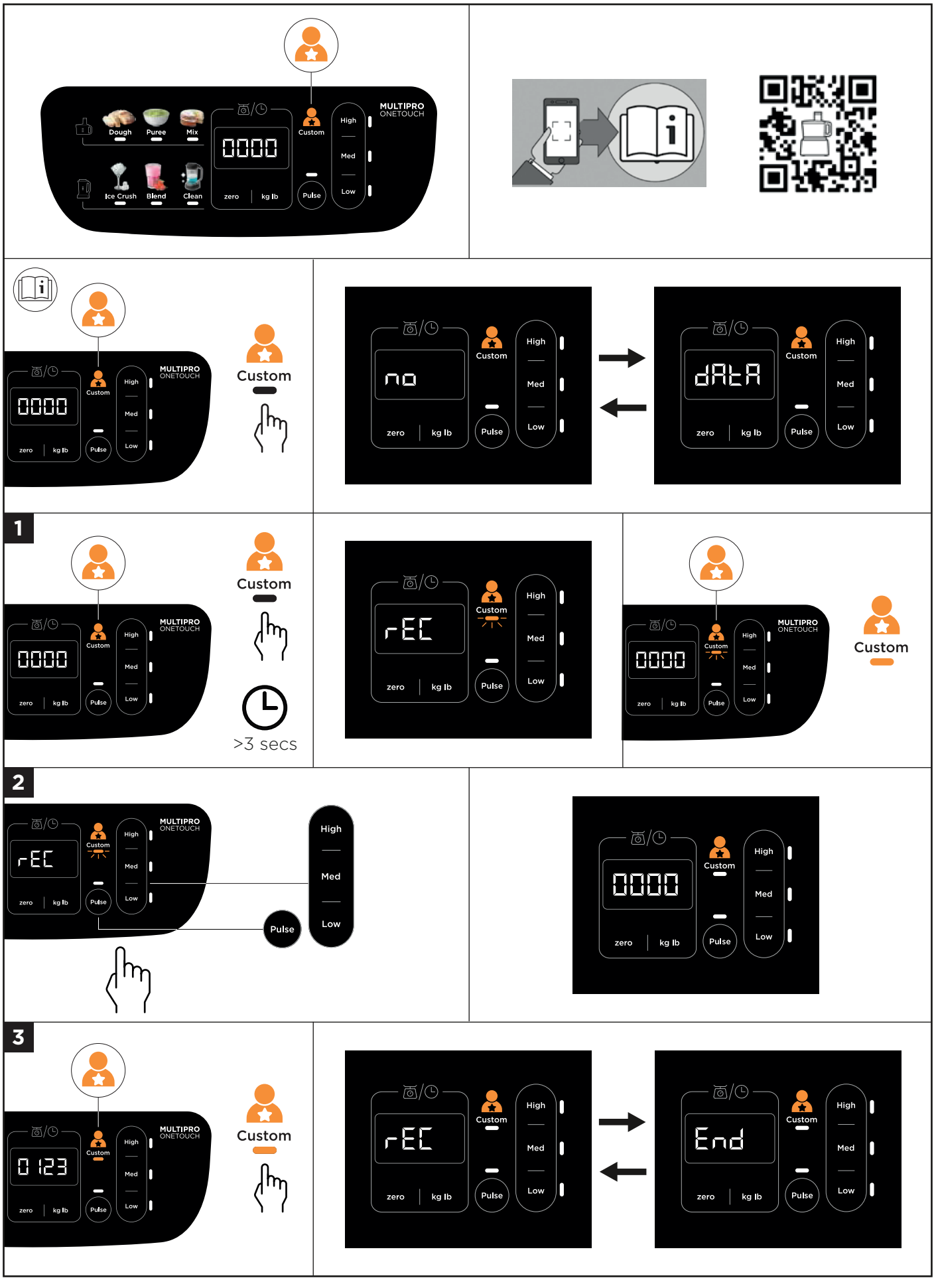
Poleva na potretie buchiet kvôli lesku:
V malej miske zmiešajte ingrediencie.

80 g nesoleného masla (roztopené)
60 g javorového sirupu
2 ČL (čajové lyžičky) škorice
15 g svetlohnedého cukru

Postup
1 Vykysnuté cesto rozvaľkajte na obdĺžnik s rozmermi 45 x 35 cm.
2 Plnku rozotrite na cesto.
3 Pevne zrolujte pozdĺž najdlhšieho okraja a zastrihnite konce.
4 Cesto nakrájajte na 2,5 cm kúsky a vložte do vymastenej formy na dolky.
5 Nechajte kysnúť 45 minút.
6 Pečieme pri teplote 200 °C 25 minút.
7 Vychladnuté žemle potrite pripravenou polevou.

Vlastná predvoľba

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



Poznámka:
- Kuchynský robot ani mixér nespúšťajte naprázdno.
- Existuje maximálny čas, ktorý môžete nahrávať vo vlastnom režime. Keď sa dosiahne maximálny čas, predvoľba automaticky uloží.
- Zrušenie nahrávania: Stlačte ktorékoľvek z tlačidiel predvolieb alebo tlačidlo váhy „nula“ alebo „kg/lb“. Prípadne vypnite napájanie produktu.
- Zariadenie môže uložiť v čase jednu vlastnú predvoľbu.
- Ak chcete prepísať nahranú vlastnú predvoľbu, postupujte podľa pokynov na nahrávanie vlastnej predvoľby.
- Počas nahrávania vlastnej predvoľby nie je možné použiť existujúce predvoľby.
- Pri nahrávaní vlastnej predvoľby je maximálny počet zmien otáčok (rýchlosti) 20. Ak sa použije pulzná akcia, počíta sa to ako 2 zmeny rýchlosti.
- Maximálna možná dĺžka vlastnej predvoľby je 5 minút.
- Časovač bude počas nahrávania vlastnej predvoľby odpočítavať čas, kým nedosiahne maximálnu dĺžku nahrávania 5 minút, časovač sa pri každom zvolení iných otáčok (rýchlosti) neresetuje.

1 Zariadenie zapnite jeho zapojením do elektrickej siete.
2 Keď ste pripravení nahrať svoju vlastnú predvoľbu, stlačte a podržte, kým sa nezobrazí rEC.

Ak ste uspešní:
- Svetlo pod tlačidlom pre vlastnú predvoľnu (custom) začne blikať oranžovou farbou.
- Tlačidlá predvolieb nebudú podsvietené.
- Manuálne otáčky (rýchlosti) (nízke, stredné, vysoké, pulzné) budú jasne podsvietené.

3 Vašu vybranú sekvenciu začnite pomocou tlačidiel pulzé, nízke, stredné a vysoké, časovač bude počítať v sekundách.

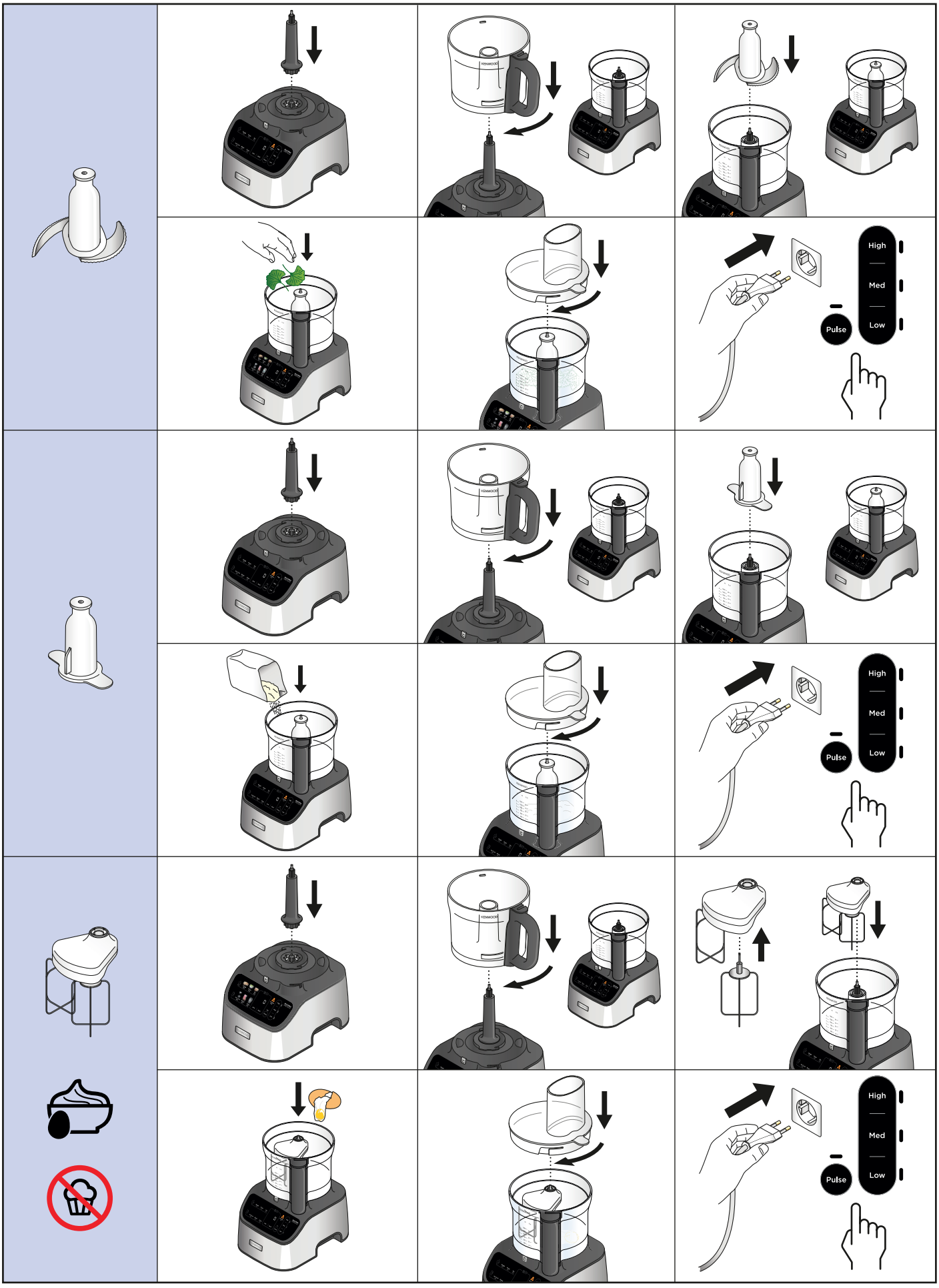
Poznámka: Užívateľ nie je počas nahrávania povinný držať stlačené tlačidlá pre nízke, stredné alebo vysoké otáčky (rýchlosť), keď boli zvolené tieto otáčky (rýchlosť).
Vybrané otáčky (rýchlosť) budú pokračovať, kým nezvolíte iné otáčky (rýchlosť). Pre pulzné otáčky (rýchlosť) stlačte a podržte tlačidlo.
Počas fázy nahrávania by mal produkt zodpovedať nižšie uvedenému.
- Zvolené manuálne otáčky (rýchlosť) budú blikať.
- Manuálne otáčky (rýchlosti), ktoré sa nepoužívajú nebudú podsvietené.
- Tlačidlá predvolieb nebudú podsvietené.

Keď produkt počas fázy nahrávania nebeží, mal by zodpovedať nižšie uvedenému.
- Manuálne otáčky (rýchlosti) budú jasne podsvietené.
- Vlastná predvoľba bude blikať na oranžovo.
- Tlačidlá predvolieb nebudú podsvietené.
- Časovač bude pokračovať v odpočítavaní a bude zaznamenávať čas, počas ktorého produkt nebeží, ktorý bude zahrnutý do prednastavenej sekvencie.

4 Ak chcete uložiť prednastavenú sekvenciu, stlačte tlačidlo vlastnej predvoľby. Tlačidlo vlastnej predvoľby počas ukladania 4-krát rýchlo zabliká, na 4 sekundy prestane blikať a potom sa zmení na biele.

Používanie kuchynského robota - čepeľ noža, nástroj na cesto a dvojitý šľahač

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

- Pred vkladaním ingrediencií najskôr na robot založte nádobu a požadovaný doplnok.
- Na obsluhu robota nepoužívajte veko.
- Ak nádoba alebo veko nebudú správne založené do zaisťovacieho mechanizmu, toto zariadenie nebude fungovať. Plniaca trubica a rukoväť nádoby sa musia nachádzať smerom k pravému prednému rohu.
- Pred odstránením krytu vždy zastavte jednotku a odpojte ju od siete.
- Robot nie je vhodný na spracovávanie alebo mletie zrnkovej kávy, ani na mletie kryštálového cukru.
- Tento šľahač nie je vhodný na prípravu zmesí na múčne koláče, lebo takéto zmesi sú príliš husté a šľahač by sa poškodil. Na prípravu takých zmesí používajte vždy nožovú jednotku.
- Pri pridávaní mandľovej esencie alebo iných príchutí do zmesi sa treba vyhnúť priamemu kontaktu s plastovými dielmi, lebo by to mohlo zanechať trvalé stopy na povrchu týchto dielov.
- Chlebové cesto nespracovávajte dlhšie ako 60 sekúnd. Jednotka je určená len na vytvorenie guľôčky cesta, nie je určená na nepretržité miesenie cesta. Po vytvorení guľôčky cesta ju vyberte z jednotky a premiešajte ručne.
- Cesto na chlieb znovu mieste iba ručne. Opätovné miesenie v miske sa neodporúča, pretože môže spôsobiť nestabilitu robota.
- Pri šľahaní tuku a cukru pomocou dvojitého šľahača nepoužívajte tuk priamo z chladničky, pretože by sa šľahač poškodil.

1 Do pohonnej jednotky založte odpojiteľný pohonný hriadeľ.
2 Potom misku založte na pohonnú jednotku a otočte ju v smere hodinových ručičiek, až sa zaistí na mieste.
3 Na hnací hriadeľ nasaďte čepeľ noža, nástroj na cesto alebo dvojitý šľahač.
Poznámka: Ak používate dvojitý šľahač, uistite sa, že šľahače sú vložené do hlavy pohonu pred nasadením nástavca na hriadeľ pohonu v miske robota.
4 Pridajte ingrediencie do misy.
5 Založte veko tak, aby vrch pohonného hriadeľa/nástroja bol v jeho strede.
6 Zapnite spotrebič zapojením do elektrickej siete.
7 Zvoľte otáčky (rýchlosť) (Nízke / Stredná / Vysoké / Pulzné). pozrite si tabuľku na odporúčané použitie.

Rady a tipy

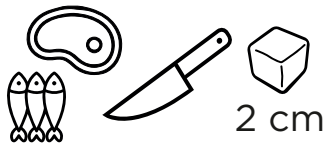
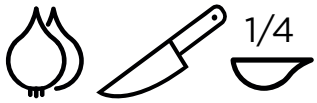
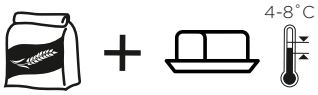
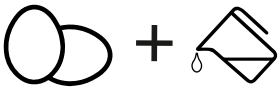
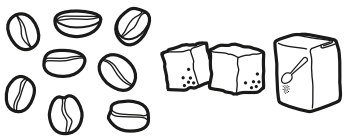
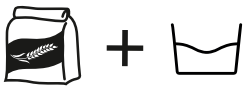
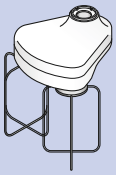
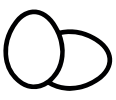
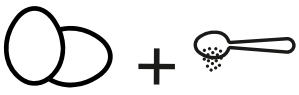
- Na krátke dávky použite pulz. Impulz bude fungovať tak dlho, kým bude ovládač držaný v polohe.
- Niektoré potraviny môžu zapríčiniť odfarbenie plastov. Tento jav je normálny a nezhoršuje kvalitu plastov, ani neovplyvňuje chuť potravín. Odfarbené miesta pretrite handričkou namočenou v rastlinnom oleji a odfarbenie by malo zmiznúť.
- Pre hrubé textúry použite pulzné ovládanie.
- Dávajte si pozor na to, aby ste spracovanie potravín neprehnali.
- Pri príprave cesta používajte tuk priamo z chladničky, pričom ho narežte na kocky približnej veľkosti 2 cm.
- Najlepšie výsledky pri spracovaní lepkavého ovocia / ingrediencií, ako sú datle, dosiahnete pomocou funkcie „pulzného chodu“, ktorý najskôr rozloží ingrediencie a potom pokračuje v spracovaní maximálnou rýchlosťou.

Rady a tipy - Nástroj na prípravu cesta

- Chlebové cesto - Do nádoby vložte suché ingrediencie a za chodu zariadenia do nej cez plniacu trubicu pridávajte tekutinu. Spracovávajte, kým sa nevytvorí hladká elastická guľa z cesta.

Rady a tipy - Dvojitý šľahač

- Najlepšie výsledky dosiahnete šľahaním vajec pri izbovej teplote. Pred šľahaním sa uistite, že misa a šľahače sú čisté a bez mastnoty.
- Šľahanie tuku s cukrom - Najlepšie výsledky dosiahnete, ak tuk necháte pred šľahaním zmäknúť v izbovej teplote (20 °C).
- Ťažké ongredience, ako je múka a sušené ovocie, by sa mali do koláčových zmesí vkladať ručne.

		MAX		(Sekúnd)
		600 g	High + Pulse (Vysoké pulzné)	10–30
		1,5 kg	Low–High (Nízke – vysoké)	10–20
		250 g	Pulse (Pulzné)	5–10
		30–50 g	High (Vysoké)	20–30
		 340 g 170 g	High (Vysoké)	10
		85 ml H_2O	High + Pulse (Vysoké pulzné)	10–20
		 x4 360 g	High (Vysoké)	60–120
				
		 600 g 400 g	High (Vysoké)	60
		x5 (150 g)	High (Vysoké)	90–150
	4-8˚C	250–500 ml	Med–High (Stredné – vysoké)	60–90
		 x3 (150 g) 75 g	High (Vysoké)	240–300

Recepty

Všetko v jednom piškótovom koláč

362 g hladkej múky
13 g prášku do pečiva
375 g kryštálového cukru
375 g nesoleného masla (izbovej teploty)
375 g vajec

Postup:

1 Nasaďte čepeľ noža a pridajte ingrediencie do misy kuchynského robota vo vyššie uvedenom poradí.
2 Zmiešajte ingrediencie pomocou prednastavenia zmesi.
3 Pridajte koláčovú zmes do formy na bochník (približne 300 x 80 x 110 mm).
4 Pečte v rúre vyhriatej na teplotu 170 °C 40-50 minút.

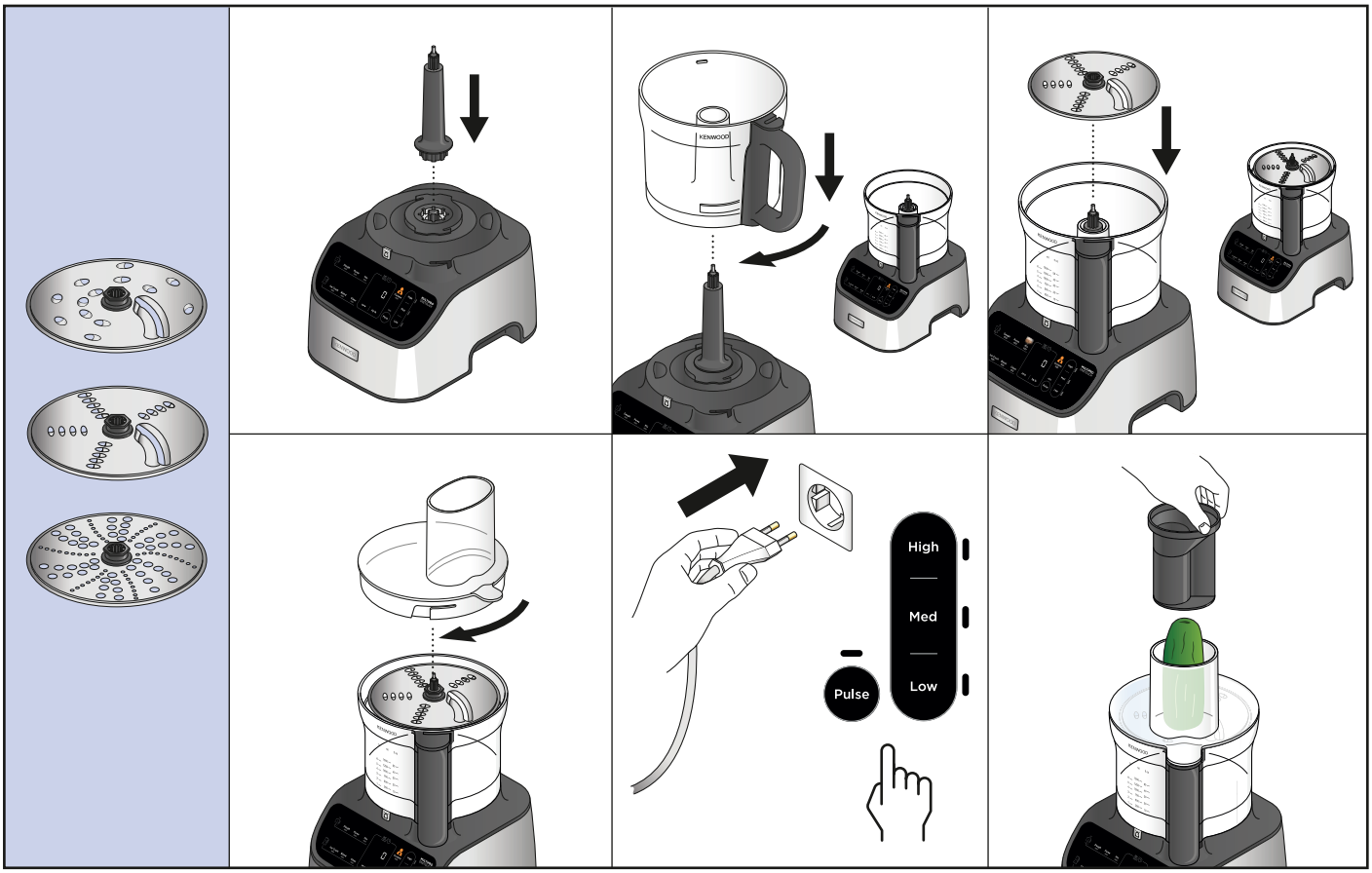
Cesto na pizzu

500 g múky
30 g olivového oleja
7 g soli
7 g droždia
300 ml vody

1 Nasaďte nástroj na cesto na misku.
2 Do misy pridajte všetky ingrediencie.
3 Stlačte predvoľbu DOUGH (cesto).
4 Na pomúčenej pracovnej doske miesime do požadovanej konzistencie. Odstráňte nástroj z misky. Cesto prikryte vlhkou utierkou a nechajte 30 - 40 minút v kľude na teplom mieste.
5 Rozdeľte ho na 2 časti a rozvaľkajte na dva 15 cm pizzové základy.
6 Preložte cesto na plech na pečenie posypaný hrubou múkou, ozdobte pizzu a pečte ju 10 - 15 minút pri teplote 240 °C.

Používanie kuchynského robota – kotúče

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

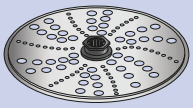
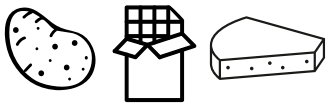
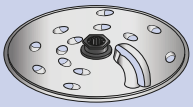
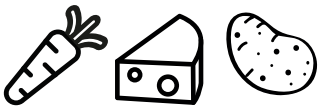
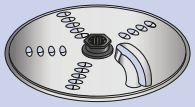
- Nepoužívajte malý posúvač bez namontovaného väčšieho posúvača, inak by ste mohli poškodiť spodok posúvača.
- Nikdy nevkladajte do plniacej trubice prsty.

1 Nasaďte hnací hriadeľ a misu na jednotku napájania.
2 Kotúč držte za jeho stredové držadlo a založte ho na pohonný hriadeľ príslušnou stranou nahor.
3 Založte veko.
4 Vložte jedlo do násypky, ktorú chcete použiť.
Ak chcete použiť malú plniacu trubicu, najskôr vložte veľký posúvač dovnútra plniacej trubice. Použite ho pre jednotlivé riedke ingrediencie.
Ak chcete použiť veľkú plniacu trubicu, použite obidva posúvače dokopy.
5 Pripojte, zvoľte otáčky (rýchlosť) a jedlo pomocou posúvača rovnomerne tlačte dole.

Rady a tipy

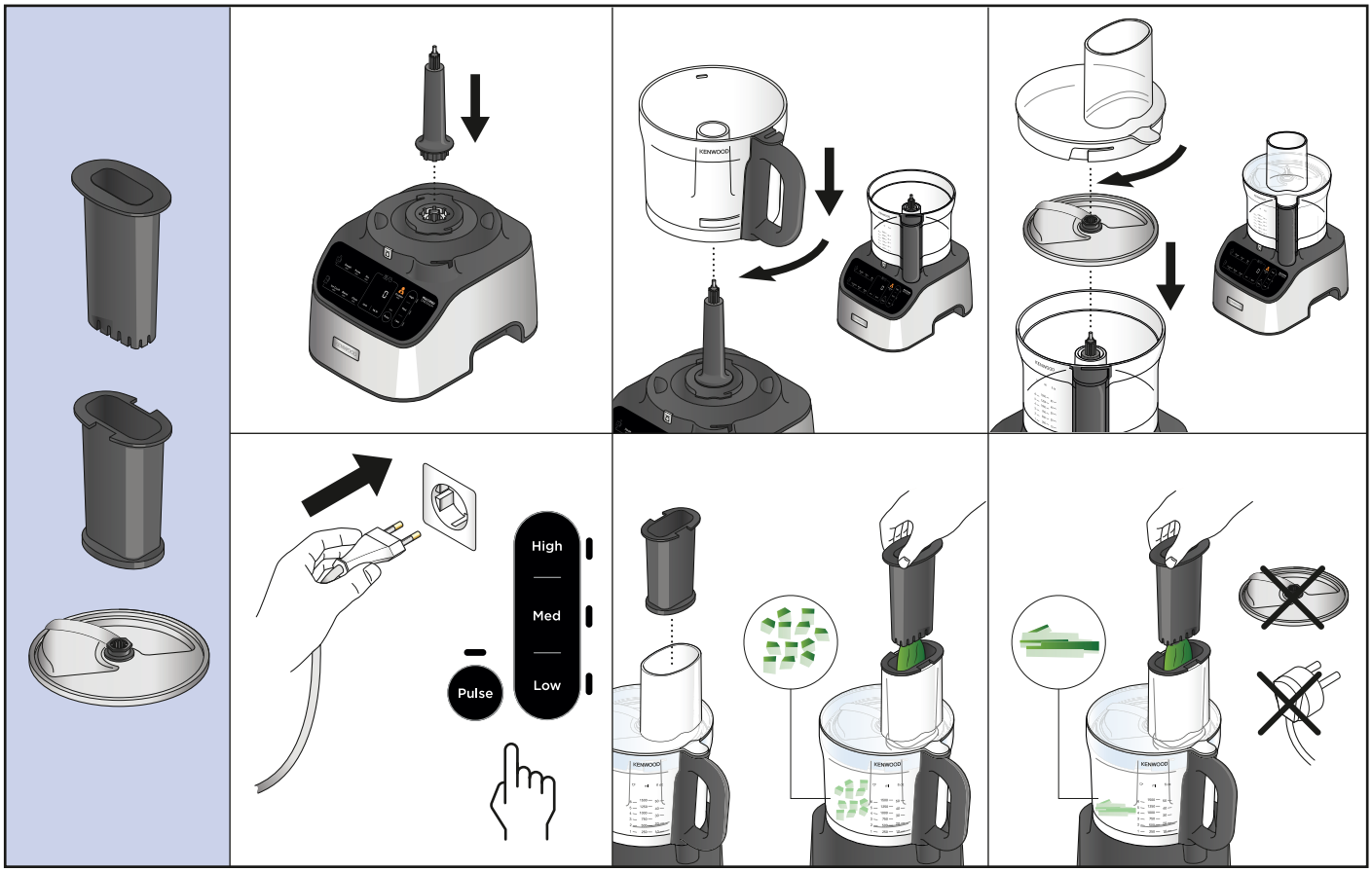
- Používajte čerstvé potraviny.
- Nekrájajte potraviny na príliš malé kúsky. Naplňte plniacu trubicu na celú šírku. To zabráni potravinám v tom, aby sa počas spracovávania kĺzali po stranách.
- Potraviny vkladané zvisle vychádzajú von kratšie než potraviny vkladané horizontálne.
- Na kotúči alebo v nádobe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

Tabuľka použitia

		MAX		(Sekúnd)
		Max	High (Vysoké)	5-30
		Max	High (Vysoké)	5-30
		Max	Low (Nízke)	5-30

Používanie kuchynského robota – Express Dice

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

- Krájací kotúč je navrhnutý iba na použitie s Nadstavcom na krájanie.
- Krájací posúvač by sa mal používať iba s krájacou mriežkou. Jeho použitie bez nasadenej krájacej mriežky spôsobí poškodenie spodnej časti posúvača.
- Potraviny, ako sú napríklad syr, šunka a klobásy sa v mriežke môžu upchať, preto sa neodporúčajú na použitie s týmto nadstavcom.

1 Namontujte hnací hriadeľ a misku na napájaciu jednotku.
2 Pridajte krájací kotúč a nasaďte veko.
3 Namontujte krájaciu mriežku na plniacu trubicu.
4 Pripojte, zvoľte otáčky (rýchlosť) a použite posúvač na krájanie na kocky na spracovanie potravín cez mriežku na krájanie na kocky.

Zariadenie Express Dice sa môže používať aj na prípravu hranoliek, a krájanie zeleniny na veľkosť hranoliek.

5 Nasaďte krájaciu mriežku bez krájacieho kotúča.
6 Ručne pretlačte jedlo cez mriežku bez zapnutia spotrebiča.

Rady a tipy

- Na zjednodušenie spracovania položte obidve ruky na hornú časť posúvača a pevne stlačte posúvač nadol.
- Najlepšie výsledky dosiahnete použitím čerstvého ovocia a zeleniny.
- Aby ste zabránili zaseknutiu potravín, neplňte potraviny do plniacej trubice príliš nahusto – v ideálnom prípade by jedlo malo byť rezané na väčšie kusy ako:

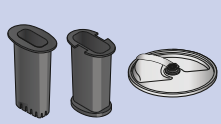
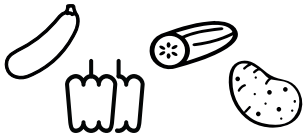
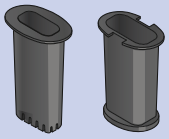
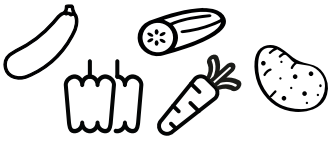
50 × 30mm

- Ak je príliš ťažké potraviny pretlačiť cez mriežku, povarte ich na približne 10 - 15 minút a nechajte ich pred spracovaním vychladnúť v chladničke.
- Pred spracovaním vždy z potravín odstráňte tvrdé šupky, semiačka a jadierka, atď.

Poznámka:

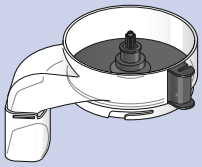
- Kvôli rôznym veľkostiam a tvarom potravín budú nakrájané kúsky obsahovať kusy rôzneho tvaru, čo je normálne.
- Na čistenie mriežky na krájanie na kocky použite koniec posúvača na uvoľnenie všetkého jedla, ktoré by sa mohlo zachytiť v mriežke na krájanie na kocky.

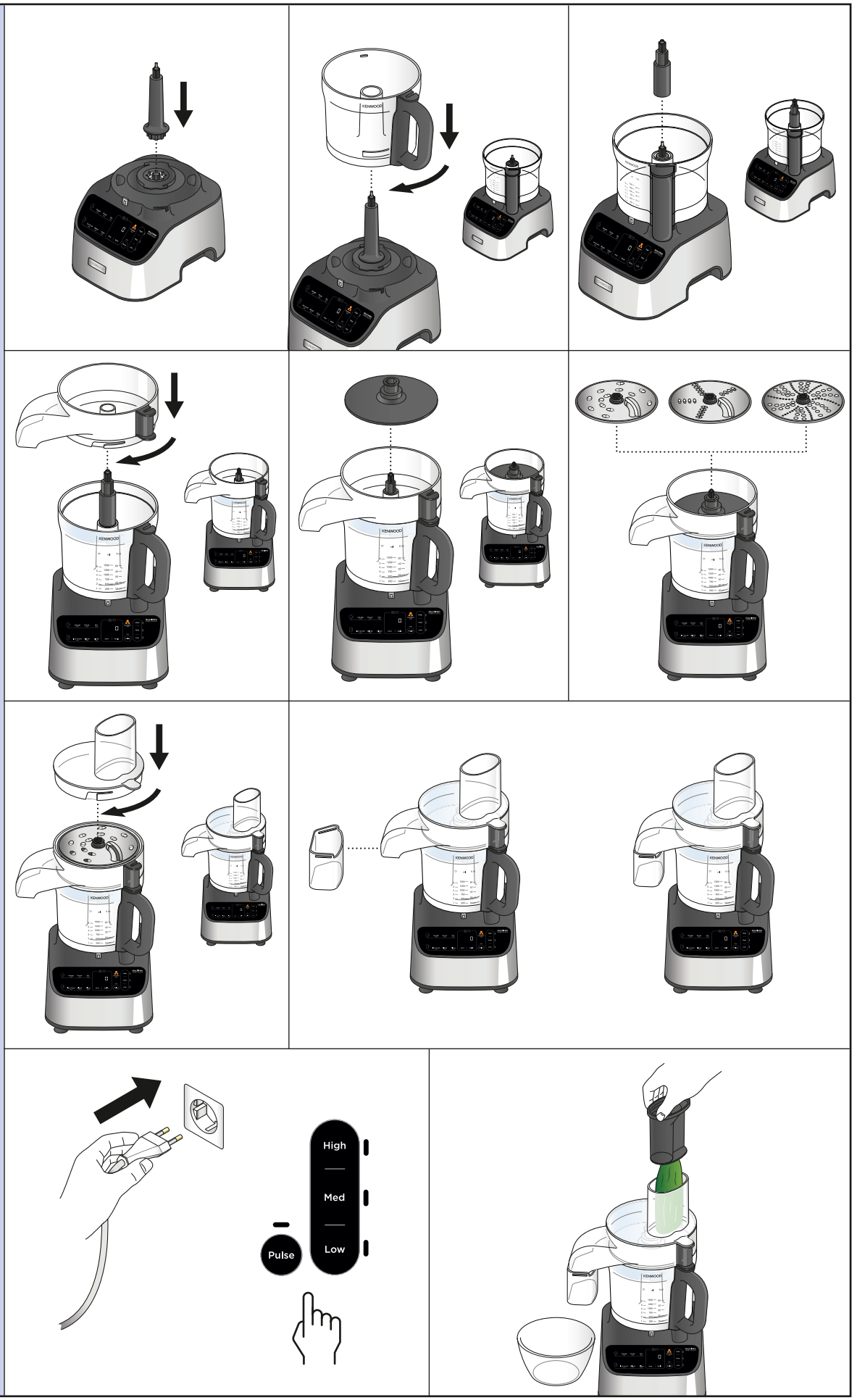
Tabuľka použitia

		MAX		(Sekúnd)
		Max	High (Vysoké)	5-30
		Max	N/A (Nerelevantné)	N/A (Nerelevantné)

Používanie kuchynského robota – Express Serve

Diagramy použitia a Pokyny na použitie





DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

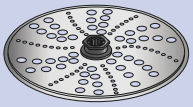
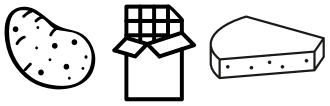
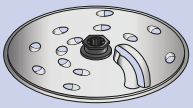
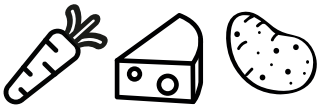
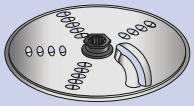
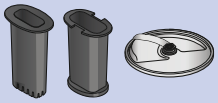
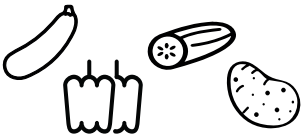
- Expresné podávanie nebude fungovať, pokiaľ malý hnací hriadeľ nebude namontovaný na hlavnom hnacom hriadeli.
- Pri používaní nástavca nevyvíjajte nadmernú silu.
- Ak potraviny nevychádzajú z otvoru na potraviny, vypnite robot a skontrolujte, či sa jedlo pod kotúčom neupcháva a či je namontovaný odstrekovací krúžok. Pred pokračovaním v spracovaní odstráňte všetky zachytené potraviny.

1 Nasaďte hnací hriadeľ a misku na napájaciu jednotkou.
2 Nasaďte malý hnací hriadeľ na hlavný hriadeľ.
3 Nasaďte požadovaný nadstavec/kotúč.

Poznámka: nástavec na expresné servírovanie je možné použiť s nástavcom a s diskami na expresné kocky a na extra jemné krájanie/strúhanie.

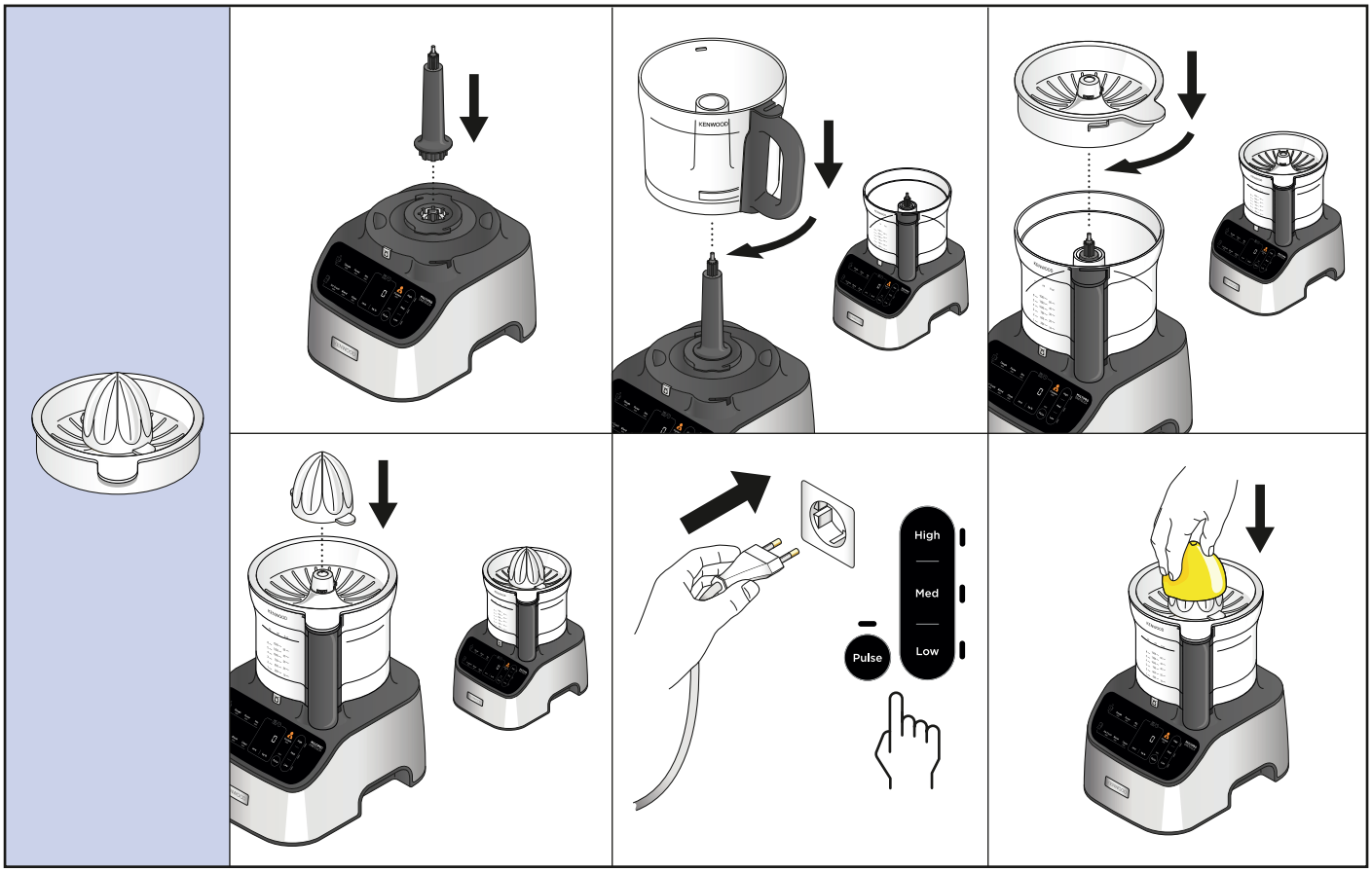
4 Založte veko.
5 Nasaďte predĺžený sklz na podávanie.
6 Vložte jedlo do plniacej trubice, ktorú chcete použiť.
7 Pripojte, zvoľte otáčky (rýchlosť) a jedlo pomocou posúvača rovnomerne tlačte dole.

Tabuľka použitia

		MAX		(Sekúnd)
		Max	High (Vysoké)	5-30
		Max	High (Vysoké)	5-30
		Max	Low (Nízke)	5-30
		Max	High (Vysoké)	5-30

Používanie kuchynského robota – Lis na citrusové plody

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

- Ak sitko nebude riadne zaistené v potrebnej pozícii, lis na citrusové plody nebude fungovať.

1 Do pohonnej jednotky založte pohonný hriadeľ a nádobu.
2 Do nádoby založte sitko – pričom rukoväť sitka musí byť zaistená do potrebnej polohy priamo nad rukoväťou nádoby.
3 Výtlačný kužeľ umiestnite na pohonný hriadeľ a otáčajte ním, kým nespadne celkom dolu.
4 Prekrojte ovocie na polovicu. Pripojte, zvoľte nízke otáčky (rýchlosť) a natlačte ovocie na kužeľ.

Rady a tipy

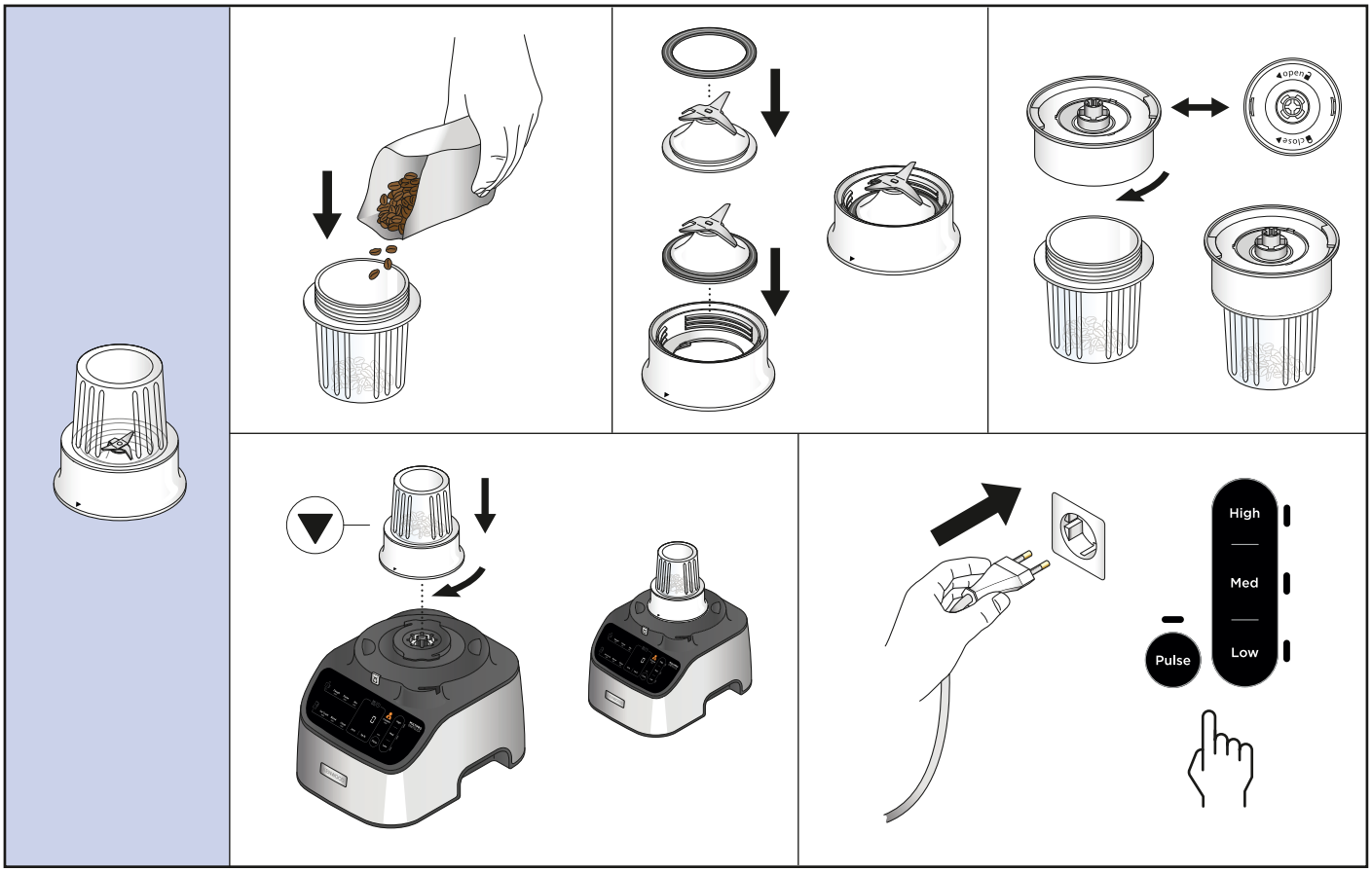
- Ak budete chcieť dosiahnuť najlepšie výsledky odšťavovania, ovocie určené na odšťavovanie držte a odšťavujte v izbovej teplote a pred odšťavením ho rukou pogúľajte po stole.
- Pri odšťavovaní ovocia ním hýbte zo strany na stranu, lebo to pomáha vytláčať z neho šťavu.
- Pri odšťavovaní väčšieho množstva ovocia sitko pravidelne vyprázdňujte, aby sa neupchávalo dužinou a jadierkami.

Tabuľka použitia

		MAX		(Sekúnd)
		1 kg	Low (Nízke)	120–180

Používanie kuchynského robota – Sklenený mlynček

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



1 Vložte ingrediencie do nádoby.
2 Do nožovej zostavy založte tesniaci krúžok.
3 Nožovú zostavu otočte naopak. Nožmi nadol ju vložte do nádoby.
4 Naskrutkujte zostavu čepele na nádobu. Pozrite si grafiku na spodnej strane zostavy čepele nasledovne:

- – Pozícia odistenia
- – Pozícia zaistenia

5 Nasaďte mlynček na hnaciu jednotku a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek na zaistenie v polohe.
6 Pripojte, zvoľte vysoké otáčky (rýchlosť) alebo použite pulzné.

Rady a tipy

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

Tabuľka použitia

		MAX		(Sekúnd)
		50 g	High (Vysoké)	10–30
		50 g	High (Vysoké)	30

Recept

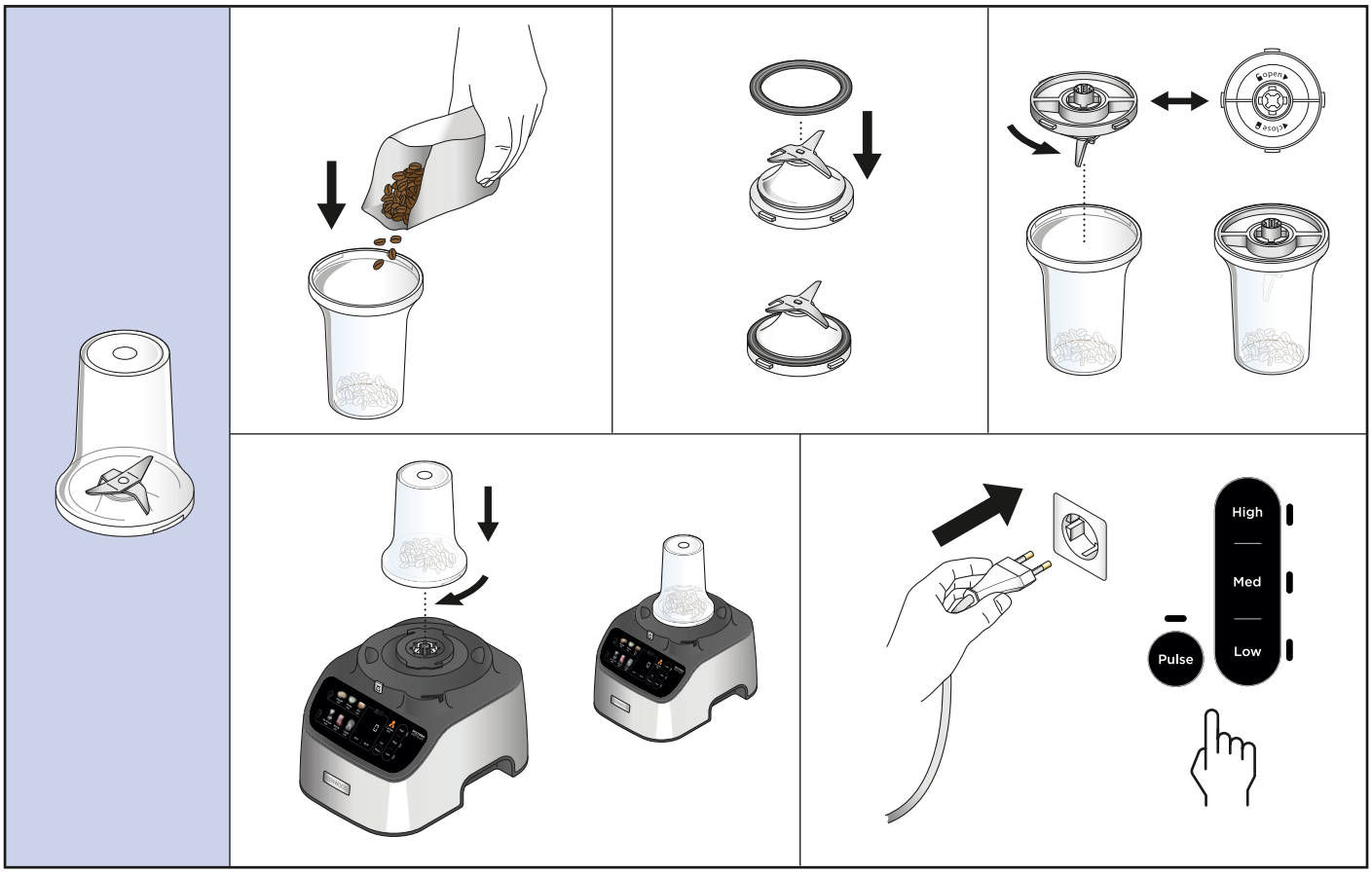
Marináda zo sušených sliviek

225g číreho tekutého medu
20g malých mäkkých sušených sliviek
30ml studenej vody

1 Vložte všetky ingrediencie do mlynčeka. Dajte cez noc do chladničky.
2 Nasaďte mlynček na pohonnú jednotku.
3 Pripojte, vyberte a podržte pulzné otáčky (rýchlosť) a spracovávajte 4 sekundy.
4 Použite podľa potreby.

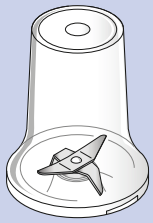
Používanie kuchynského robota – Plastový mlynček

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



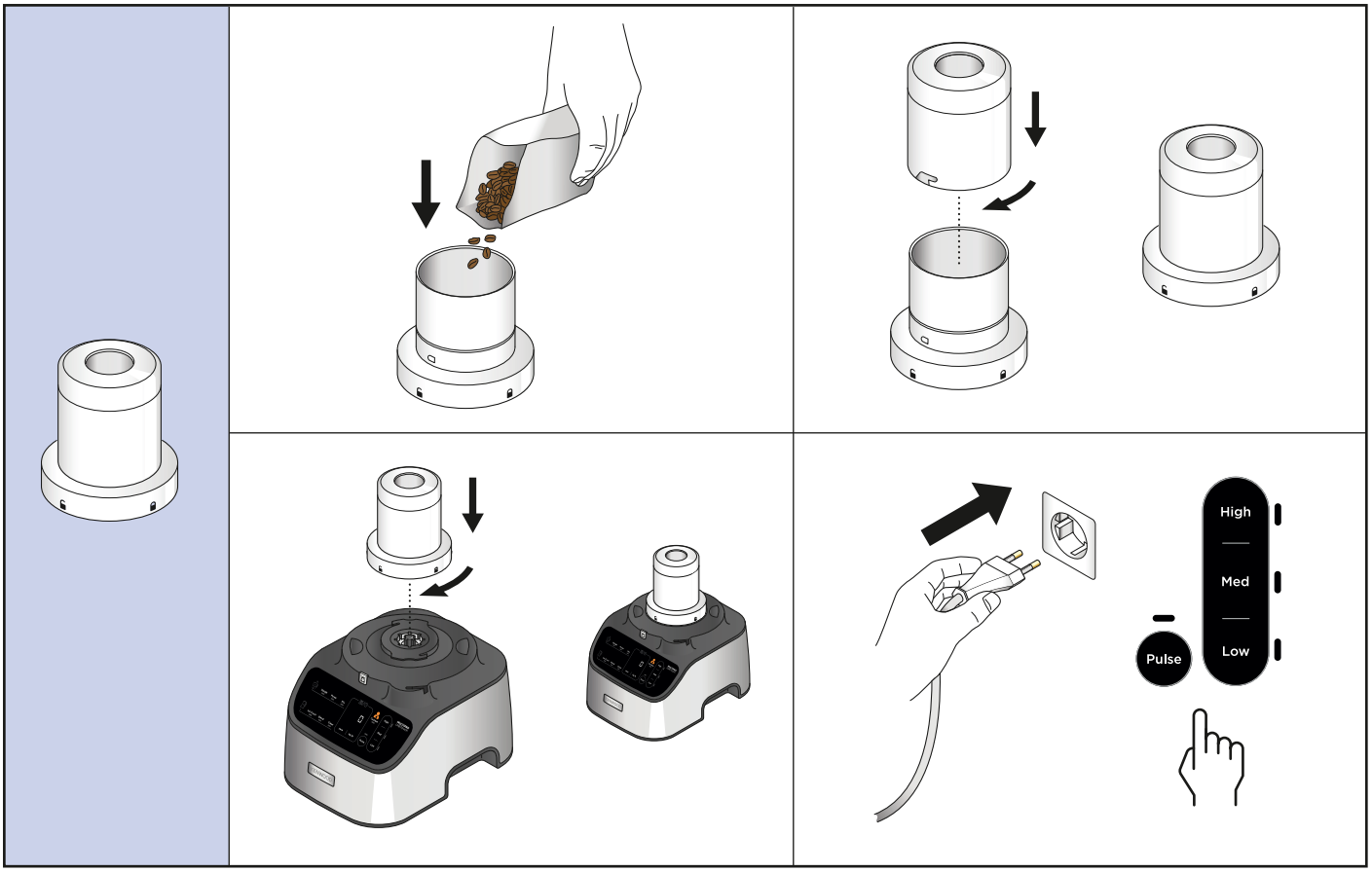
1 Vložte ingrediencie do nádoby.
2 Do nožovej zostavy založte tesniaci krúžok.
3 Nožovú zostavu otočte naopak. Nožmi nadol ju vložte do nádoby.
4 Nožovú zostavu rukou pevne naskrutkujte na nádobu. Riaďte sa touto grafikou nachádzajúcou sa na spodku nožovej zostavy:
   – Pozícia odistenia
   – Pozícia zaistenia
5 Položte mlynček na kednotku napájania, zosúlaďte ▼ na mlynčeku so ▮ na jednotke napájania a otočením v smere hodinových ručičiek ho zaistite.
6 Pripojte, zvoľte vysoké otáčky (rýchlosť) alebo použite pulzné.

Tabuľka použitia

		MAX		(S)
		50 g	High (Vysoké)	10–30
		50 g	High (Vysoké)	30

Používanie kuchynského robota – Trecí mlynček

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

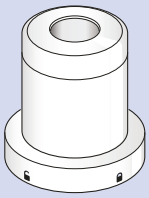
- Nespracovávajte sušený koreň kurkumy v mlynčeku pretože je príliš tvrdý a môže poškodiť nože.

1 Vložte ingrediencie do nožovej zostavy.
2 Založte veko a pootočte ním v smere hodinových ručičiek, aby ste ho zaistili.
3 Mlynček založte na pohonnú jednotku a pootočte ním v smere hodinových ručičiek, aby ste ho zaistili.
4 Pripojte, zvoľte vysoké otáčky (rýchlosť) alebo použite pulzné.

Rady a tipy

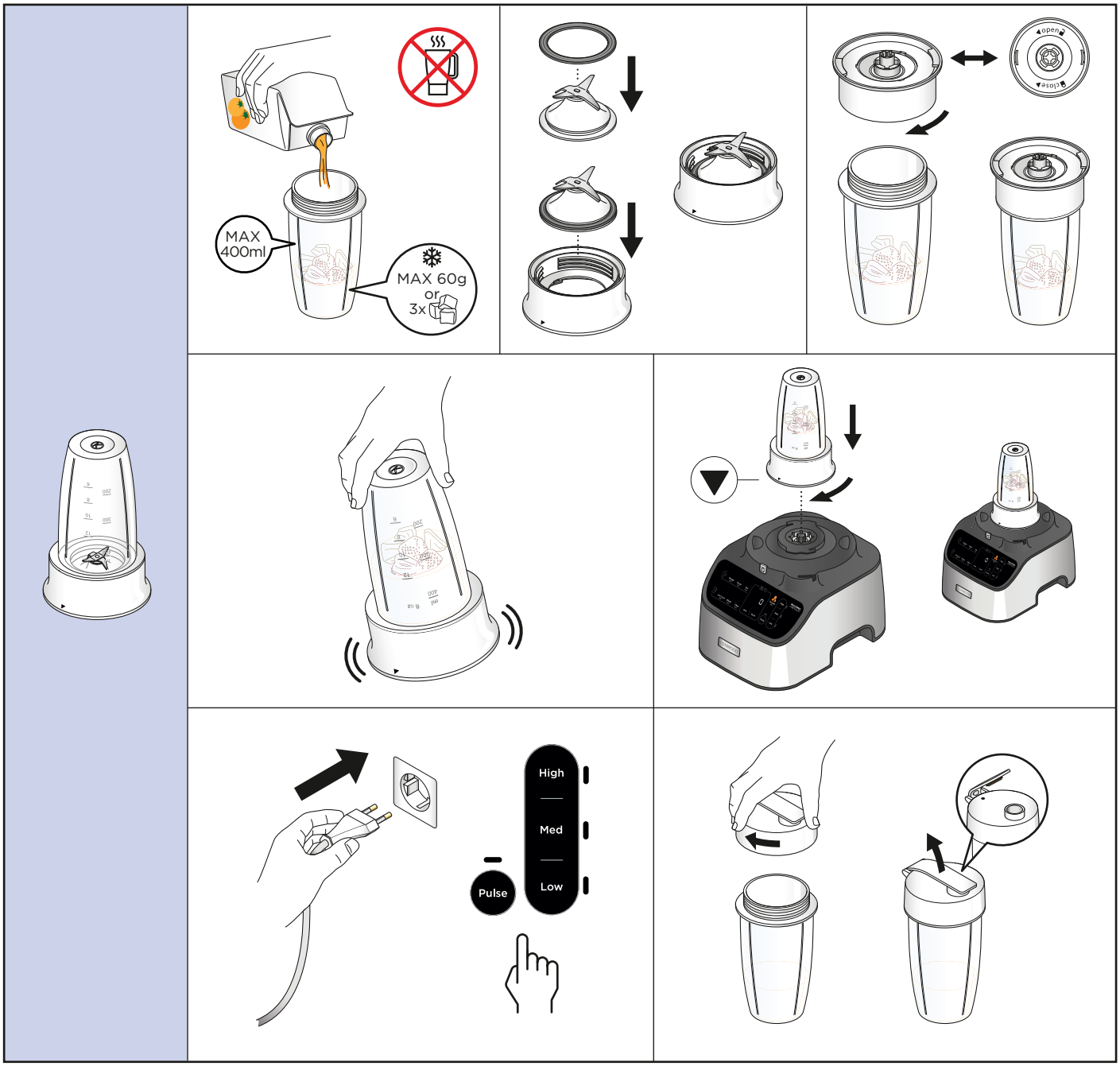
- Pre optimálny výkon tohto mlynčeka pri spracovávaní korenín odporúčame naraz spracovávať maximálne 50 g.
- Celé koreniny udržujú svoju chuť oveľa dlhšie než pomleté koreniny, a preto je najlepšie mlieť si naraz len menšie množstvá korenín, aby sa ich chute zachovali.
- Aby celé koreniny uvoľnili čo najviac chute a esenciálnych olejov, pred mletím ich opražte.
- Nespracovávajte sušený koreň kurkumy v mlynčeku pretože je príliš tvrdý a môže poškodiť nože.
- Zázvor nakrájajte pred jeho spracovávaním na malé kúsky.
- Na dosahovanie najlepších výsledkov pri sekaní byliniek odporúčame používať hlavnú nádobu.

Tabuľka použitia

		MAX		(Sekúnd)
		50 g	High (Vysoké)	30–60
		50 g	High (Vysoké)	30–60
		50 g	Pulse (Pulzné)	15–30
		30 g	Pulse (Pulzné)	5–10
		30 g	Pulse (Pulzné)	5–10
		30 g	Pulse (Pulzné)	5–10
		40 g	High/Pulse (Vysoké / Pulzné)	30–60

Používanie kuchynského robota – Osobný mixér

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

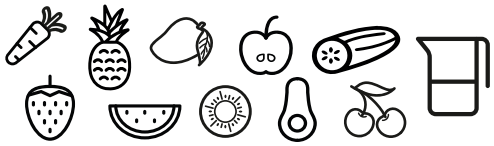
- Nemixujte zmrazené prísady bez kvapaliny.
- Ak je tesniaci krúžok poškodený alebo nesprávne namontovaný, dôjde k netesnosti.

1 Pridajte zložky do fľaše po značku 400 ml.
2 Nasaďte tesniaci krúžok na čepeľovej jednotky a uistite sa, že v drážkovanej oblasti je tesnenie správne umiestnené.
3 Uchopte spodnú stranu čepeľovej jednotky a spustite ju na fľašu čepeľami dole.
4 Naskrutkujte držiak čepele na fľašu - zaistite otočením v smere hodinových ručičiek.
5 Pripojte, zvoľte otáčky (rýchlosť) „Vysoké“. Nechajte ingrediencie miešať do hladka.
6 Založte veko a zaistite ho jeho otáčaním v smere hodinových ručičiek.
7 Keď sa budete chcieť napiť, jednoducho otvorte uzáver na veku. Pripravený nápoj teda možno konzumovať priamo z tejto fľaše.

Rady a tipy

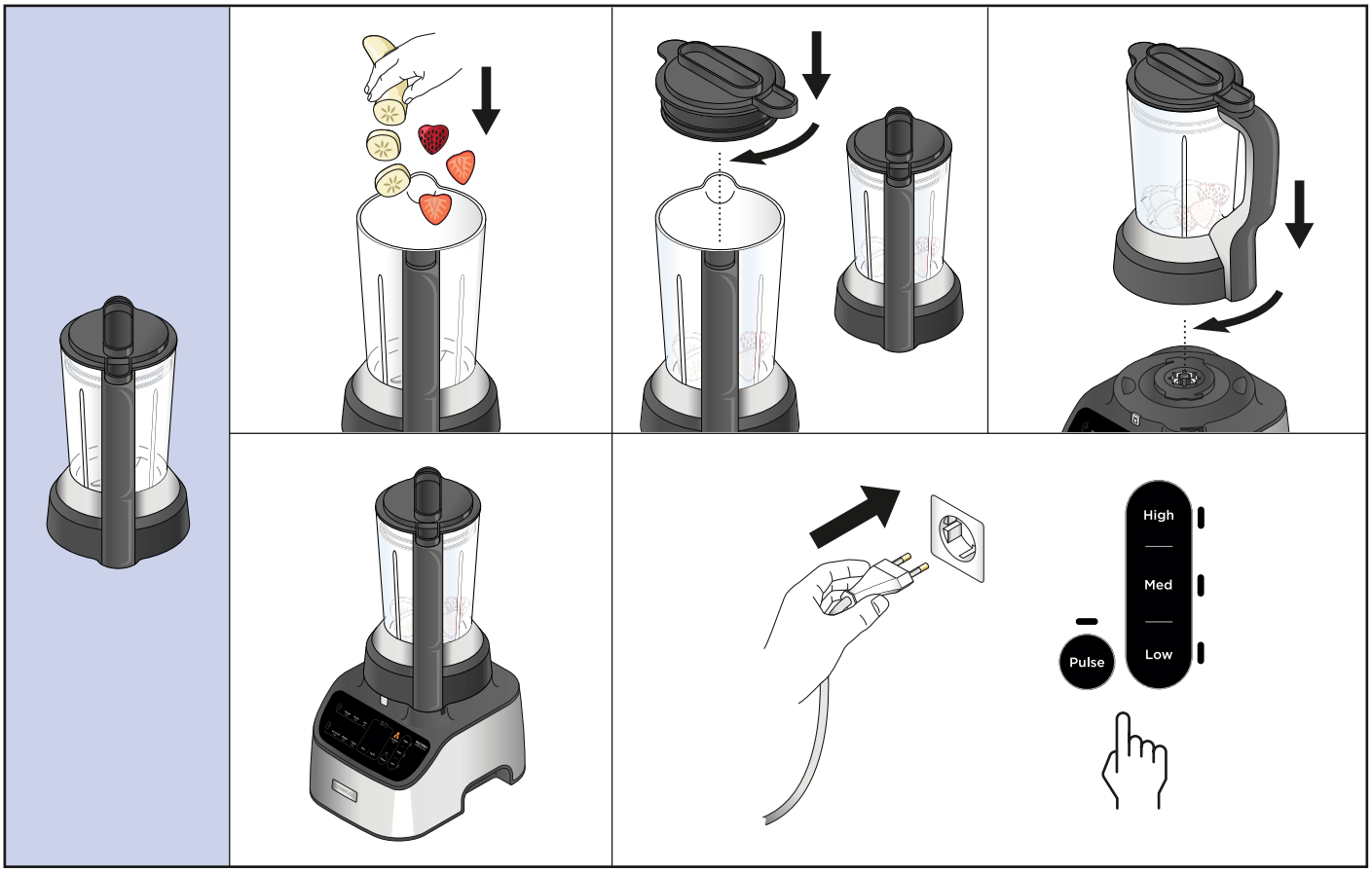
- Len čo dosiahnete želanú konzistenciu nápoja, môžete použiť funkciu pulzovania kým sa nepresvedčíte, že všetky prísady budú dokonale premiešané.
- Keď je fľaša naplnená na maximálnu kapacitu (400 ml), sú v nej približne dve porcie.
- Ak pripravený nápoj nechcete skonzumovať okamžite, dajte ho do chladničky.
- Ak pripravený nápoj chcete piť cez veko, nápoj musí byť dostatočne riedky. Za týmto účelom treba doň pridať viac tekutej zložky.
- Niektoré nápoje nemusia byť kvôli jadierkam v niektorých zložkách alebo vláknitému charakteru niektorých zložiek úplne najemno rozmixované ani po dôkladnom premixovaní.
- V niektorých nápojoch sa môžu po odstáti vytvoriť redšie a hustejšie vrstvy, a preto je najlepšie, ak sú skonzumované hneď. Ak však k tomu dôjde, treba taký nápoj pred jeho konzumáciou premiešať.
- Keď je na fľaši založené veko s otváracím uzáverom, držte ju vždy na výšku.

Tabuľka použitia

		MAX		(Sekúnd)
		400 ml (❄ 60 g)	High (Vysoké)	30–60

Používanie kuchynského robota – Plastový mixér

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

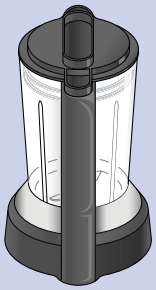
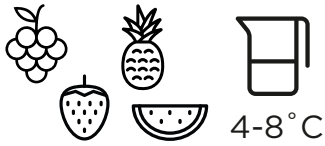
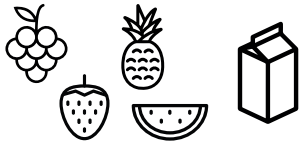
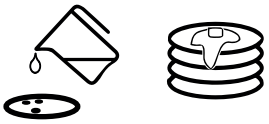
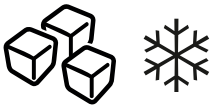
- Zariadenie nebude fungovať, ak mixér nebude správne založený do zaisťovacieho mechanizmu.
- Mixovanie korenín sa neodporúča, lebo by mohli poškodiť plastové diely.

1 Vložte svoje ingrediencie do džbánu.
2 Nasaďte veko na džbán a otočte džbán v smere hodinových ručičiek až sa zaistí na mieste.
3 Nasaďte mixér na pohonnú jednotku a otočte ho v smere hodinových ručičiek až sa zaistí na mieste.
4 Pripojte, zvoľte vysoké otáčky (rýchlosť) a miešajte do požadovanej konzistencie.

Rady a tipy

- Pri príprave majonézy vložte všetky ingrediencie okrem oleja do mixéra. Pri bežiacom zariadení lejte olej cez otvor na odkvapkávanie vo veku.
- Husté mixované zmesi, ako sú paštéty a omáčky, si môžu vyžadovať oškrabávanie zo stien nádoby. Pokiaľ sa zmes ťažko mixuje, musíte pridať viac tekutiny.

Tabuľka použitia

		MAX		(Sekúnd)
	 4-8˚C	1,5 litra	High (Vysoké)	30– 60
		1 liter	High (Vysoké)	15–30
		x1 250 g 500 g	High (Vysoké)	45–60
		6 (125 g)	Pulse (Pulzné)	30

Recepty

Majonéza

4 vaječné žĺtky
32 g dijonskej horčice
350 ml oleja

Postup

1 Do mixéra pridajte žĺtky a horčicu.
2 Mixujte pri vysokej rýchlosti 10 sekúnd.
3 Kým beží mixér, všetok olej lejte cez odkvapkávací otvor vo veku.

Jedlo pre deti

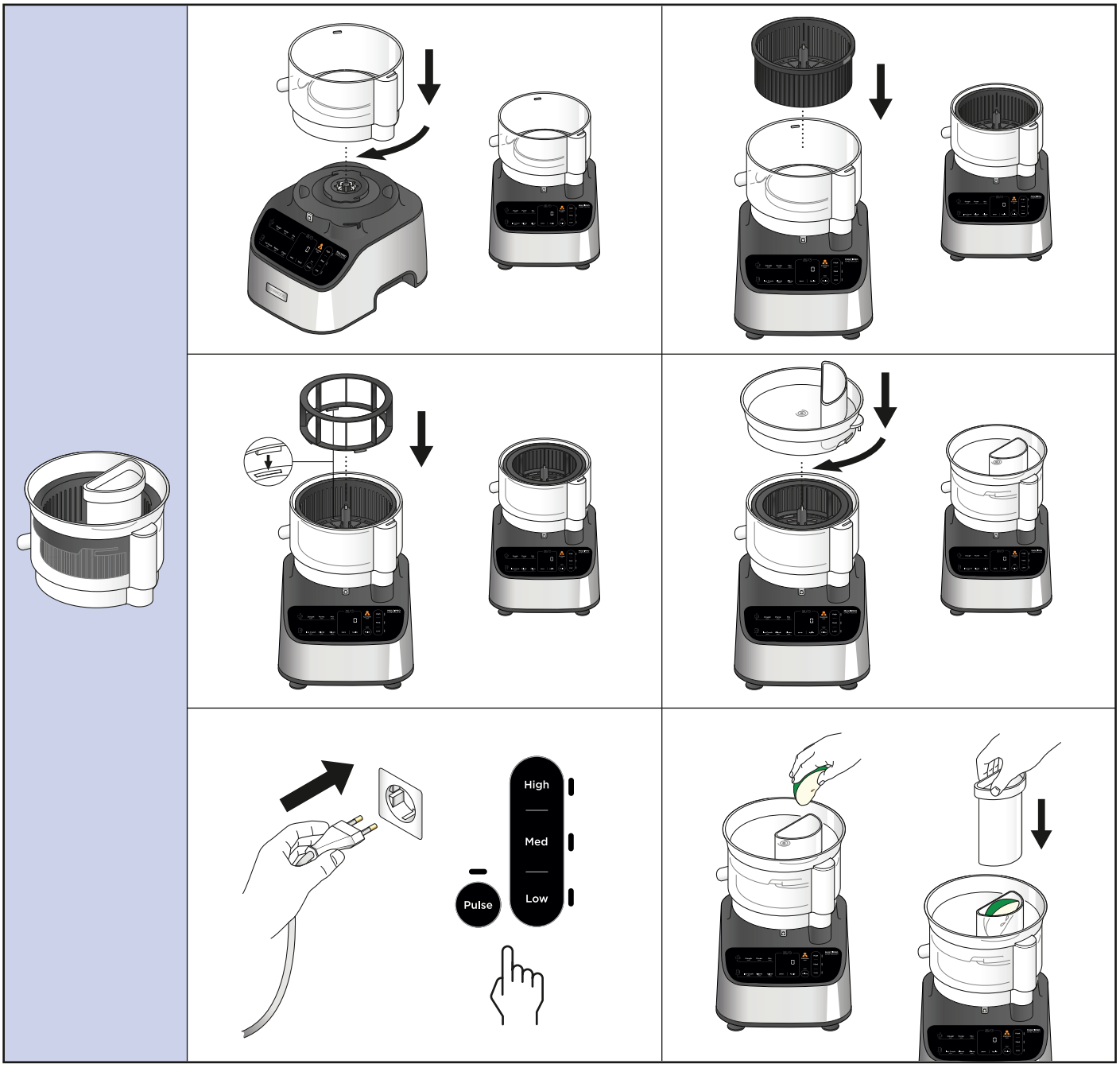
200 g surového hovädzieho mäsa nakrájaného na 2 cm kocky)
200 g surovej mrkvy (nakrájanej na 2 cm kocky)
200 g surových zemiakov (nakrájaných na 2 cm kocky)

Postup

1 Nakrájané hovädzie mäso vložte do hrnca s vriacou vodou. Vráťte panvicu do varu a varte 1 hodinu.
2 Vložte na kocky nakrájanú mrkvu a zemiaky do samostatnej panvice s vriacou vodou, vráťte do varu a varte 30 minút.
3 Hovädzie mäso, mrkvu a zemiaky sceďte, nechajte si 250 ml vody na varenie. Nechajte hovädzie mäso, zeleninu a vodu pred spracovaním vychladnúť na izbovú teplotu.
4 Hovädzie mäso, mrkvu a zemiaky vložte do mixéra a následne pridajte odloženú vodu z varenia.
5 Mixujte pri vysokých otáčkach (rýchlosti) 15 sekúnd.
6 Zoškrabte a pretrepte obsah mixéra.
7 Miešajte pri vysokých otáčkach (rýchlosti), kým sa nedosiahne požadovaná konzistencia.

Používanie kuchynského robota – Odšťavovač

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

- Váš odšťavovač nebude fungovať, ak misa a veko nie sú správne nasadené do zámku.
- Ak odšťavovač začne vibrovať, vypnite ho a vyprázdnite dužinu z bubna. Odšťavovač vibruje, ak je dužina nerovnomerne rozdelená.
- Niektoré veľmi tvrdé jedlá môžu spôsobiť spomalenie alebo zastavenie odšťavovača. Ak sa to stane, vypnite ho a odblokujte filter.
- Počas používania pravidelne vypnite zberač dužiny a vyčistite ho.

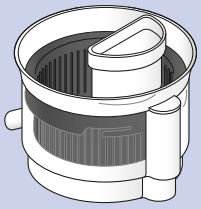
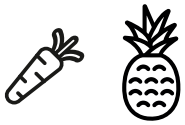
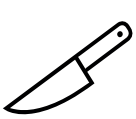
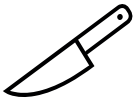
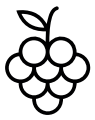
1 Nasaďte misu odšťavovača na hnaciu jednotku, otočte ňou v smere hodinových ručičiek, až kým nezacvakne - výlevka by sa mala nachádzať vľavo vnútri keď je misa nasadená správne.
2 Vložte odstraňovač dužiny do filtračného bubna - uistite sa, že zarážky sú na jednom mieste so štrbinami v spodnej časti bubna.
3 Nasaďte filtračný bubon.
4 Nasaďte veko nadstavca - otáčajte v smere hodinových ručičiek až sa zaistí na mieste.
5 Pod odšťavovač umiestnite vhodný pohár alebo džbán.
6 Potraviny nakrájajte na kusy, aby sa zmestili do plniacej trubice.
7 Zapojte zástrčku, zvoľte vysoké otáčky (rýchlosť) a posúvač tlačte rovnomerne dole - nikdy nevkladajte prsty do plniacej trubice. Pred pridaním ďalšieho jedla spracujte úplne.

- Po pridaní posledného kusu nechajte odšťavovač bežať ďalších 30 sekúnd na odšťavenie šťavy z filtračného bubna.

Rady a tipy

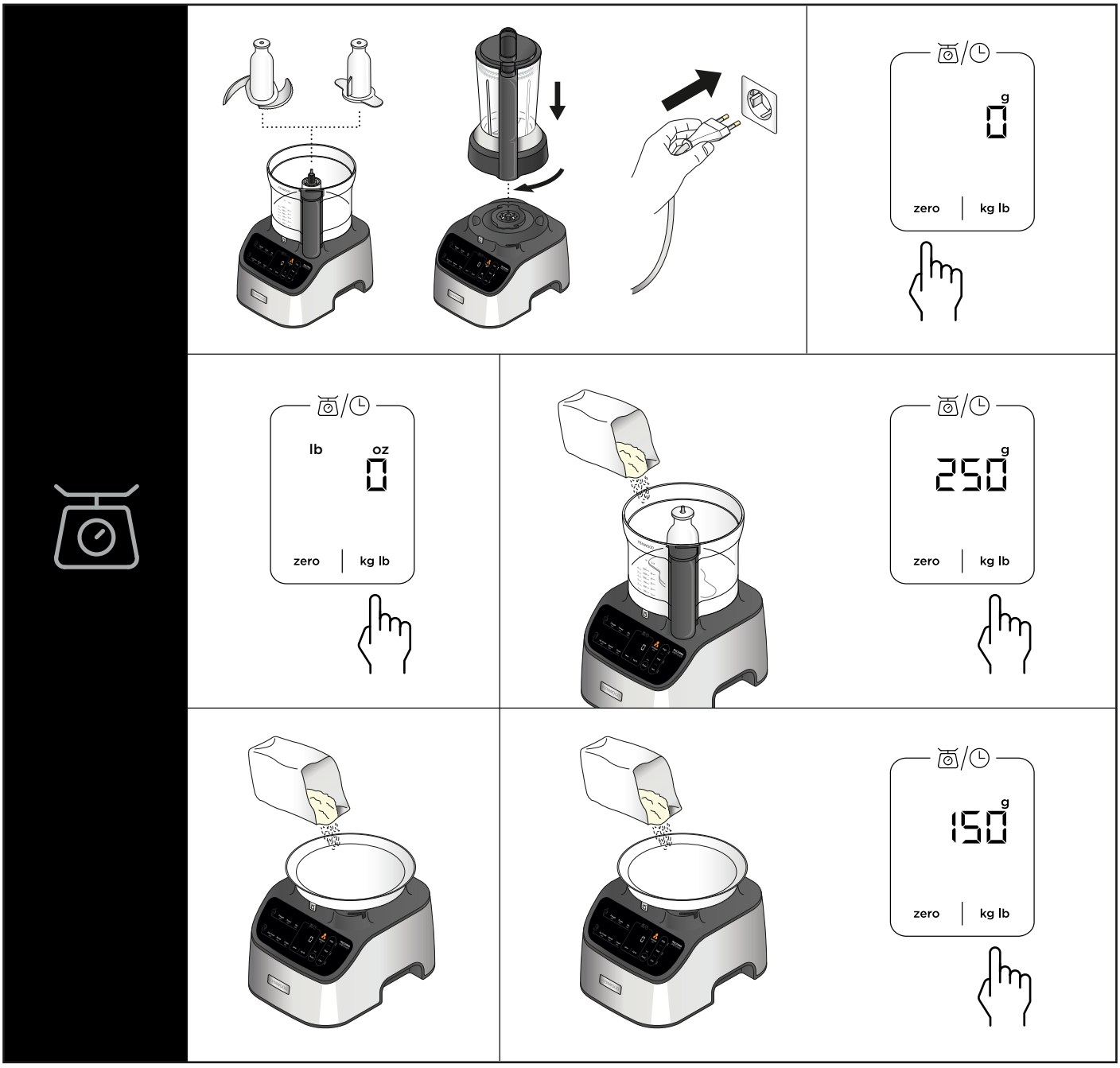
- Pred spracovaním odstráňte semiačka a jadierka (napr. papriku, melón, slivka) a tvrdé šupky (napr. melón, ananás). Jablká a hrušky nemusíte šúpať ani zbavovať jadra.
- Používajte pevné čerstvé ovocie a zeleninu.

Tabuľka použitia

			MAX		(Sekúnd)
		2,5 x 4 cm	600 g	High (Vysoké)	60–120
		 1/2	600 g	High (Vysoké)	60–120
		 1/4	600 g	High (Vysoké)	60–120
			600 g	High (Vysoké)	60–120

Funkcia váženia

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

- Súčasťou vášho kuchynského robota je zabudovaná funkcia váženia, ktorá umožňuje vážiť ingrediencie priamo do nádoby alebo pohára mixéra.
- Maximálna kapacita váženia je 3 kg.
- Hmotnosť ďalších ingrediencií pridaných cez plniacu trubicu počas činnosti robota sa na displeji nezobrazí.
- Obrazovku displeja je možné vypnúť manuálne stlačením a podržaním tlačidla ZERO na niekoľko sekúnd.

1 Nádobu, odpojiteľný pohonný hriadeľ a doplnok alebo nádobu mixéra vždy zakladajte na pohonnú jednotku ešte pred pridaním zložiek.
2 Zapojte zástrčku – na displeji sa zobrazí 00:00.
3 Stlačte raz nulovacie tlačidlo ZERO a displej sa rozsvieti.
4 Stlačte tlačidlo kg/lb a vyberte, či chcete zobraziť hmotnosť v gramoch alebo unciach. Pri prvom zapnutí je displej štandardne nastavený na zobrazenie v jednotkách kg/g.

- Jednotka váži po 1 g, preto sa na odváženie malého množstva odporúča použiť ako odmerku čajovú lyžičku alebo polievkovú lyžicu.
- Keď chcete vynulovať, stlačte raz tlačidlo ZERO.

5 Odvážte potrebné prísady priamo do misy alebo pohára.
6 Po odvážení všetkých prísad nasaďte veko a zvoľte rýchlosť na spustenie procesora.

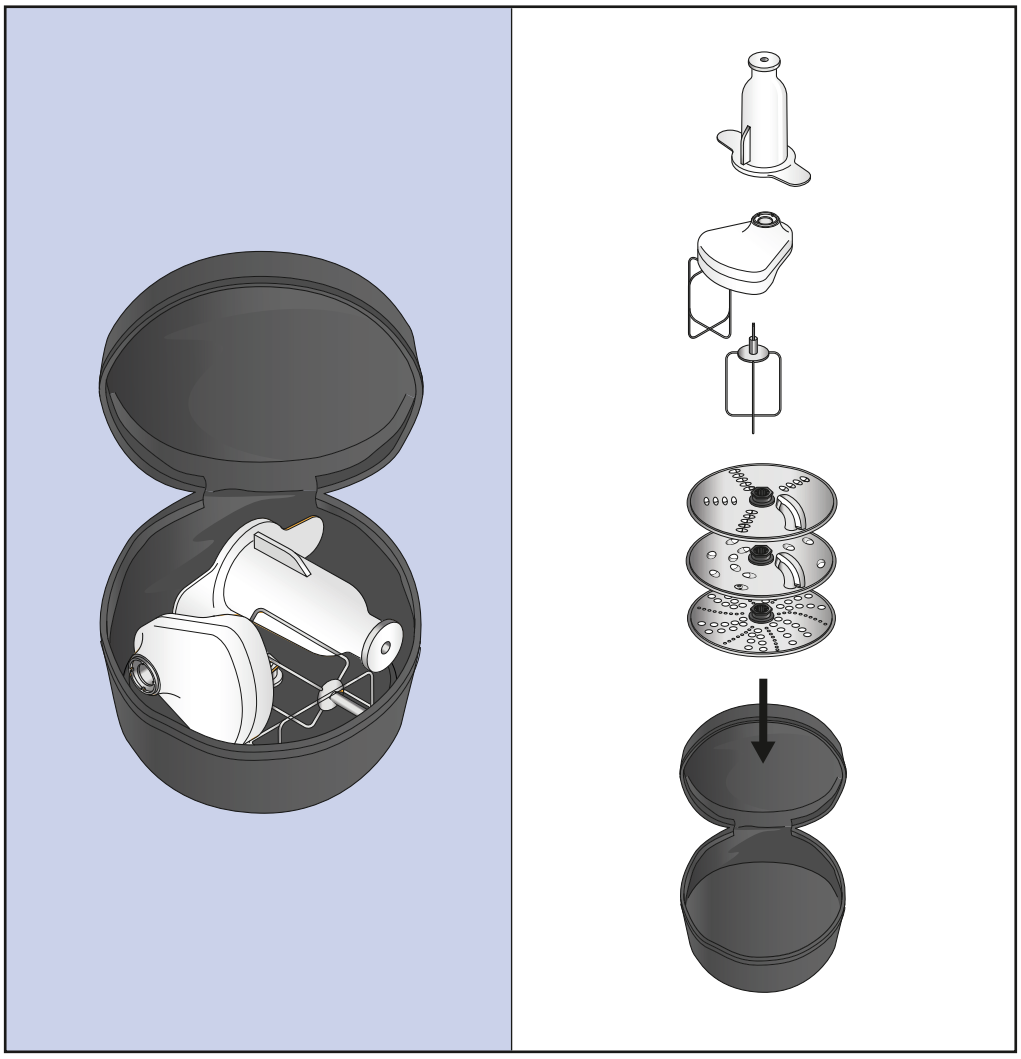
Tácka na váženie

Na váženie ingrediencií bez nádoby alebo mixovacej nádoby je dodaná odnímateľná tácka na váženie.

7 Pre použitie položte tácku na napájaciu jednotku a otočením v smere hodinových ručičiek ju zaistite. Potom pokračujte krokmi 2 až 4 pod nadpisom „Pre použitie funkcie váženia.“

8 Na odstránenie otočte tácku proti smeru hodinových ručičiek a nadvihnite ju.

Úložné vrecko (ak je dodaný)



- Uložte si kotúče, dvojitý šľahač a nástroj na cesto do vrecka.
- Z bezpečnostných dôvodov by mala byť čepeľ noža uložená v hlavnej miske a nie v úložnom vrecku, ak sa nepoužíva.

Servis a starostlivosť o zákazníkov

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

- Navrhla a vyvinula spoločnosť Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.

DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE PRE SPRÁVNU LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE O ODPADE Z ELEKTRICKÝCH
A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ (OEEZ)
Po skončení životnosti sa tento výrobok nesmie likvidovať spoločne s domácim odpadom.
Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto špecializované na triedenie odpadu alebo predajcovi, ktorý poskytuje takúto službu.

Riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Kuchynský robot nepracuje.	Robot nedostáva elektrickú energiu. Nádoba nie je správne založená na pohonnú jednotku.	Skontrolujte, či je robot zapojený do elektrickej siete. Skontrolujte, či je nádoba správne umiestnená a či sa jej rukoväť nachádza smerom k pravému prednému rohu.
	Veko nádoby nie je správne zaistené.	Skontrolujte, či je zaisťovací mechanizmus veka správne umiestnený do oblasti rukoväti. **Robot nebude pracovať, ak nádoba a veko nebudú založené správne.**
	Odpojiteľný pohonný hriadeľ ⑤ nie je nasadený na pohonnú jednotku.	Odpojiteľný pohonný hriadeľ ⑤ nasaďte na Hnaciu jednotku pred nasadením misy. náradie a nadstavce misky nebudú fungovať pokiaľ nie je nasadený pohonný hriadeľ.
Mixér, osobný mixér alebo mlynček nebudú fungovať	Mixér, osobný mixér alebo mlynček nie sú správne spojené.	Mixér, veko mixéra, osobný mixér alebo mlynček nebudú fungovať, ak sú nesprávne nasadené zámku.
	Mixér, osobný mixér alebo mlynček nie sú správne zostavené.	Skontrolujte, či je zostava čepele úplne utiahnutá do skleneného džbána, fľaše alebo nádoby.
Robot sa zastavil v priebehu činnosti.	Robot je preťažený/je prekročená jeho maximálna kapacita.	V „Tabuľke odporúčaného používania“ si pozrite maximálne kapacity.
	Veko nie je zaistené.	Skontrolujte, či je veko správne zaistené.
Osobný mixér alebo mlynčeky netesniace v základni zostavy čepele.	Chýba tesnenie. Tesnenie nie je správne založené. Tesnenie je poškodené.	Skontrolujte, či je tesnenie správne založené a či nie je poškodené. Ak si chcete objednať náhradné tesnenie, pozrite si časť „Servis a starostlivosť o zákazníkov“.
Nestabilná jednotka / silné vibrácie a pohyb.	Lepkavé ovocie / ingrediencie, ako sú napríklad datle pri spracovaní. Zvolená rýchlosť je príliš nízka.	Na to, aby sa dosiahli najlepšie výsledky, použite najskôr „Pulzné“, aby sa ingrediencie rozbili a potom pokračujte v spracovaní pri vysokých otáčkach (rýchlosti).
Slabý výkon nástrojov alebo doplnkov.	Prečítajte si príslušné rady v časti „Používanie doplnkov“. Skontrolujte, či sú doplnky správne namontované.	
Funkcia váženia		
Na obrazovke nie je zobrazená hmotnosť	Obrazovka displeja ukazuje mínusovú hodnotu pretože displej nebol “vynulovaný” a buď prísady alebo misa/veko/príslušenstvo bolo odstránené.	Buď vynulujte obrazovku alebo nahraďte chýbajúce prísady alebo znova upevnite misu/veko/príslušenstvo.
	Vážené množstvo je príliš malé.	Na veľmi malé množstvá použite ako odmerku čajovú lyžičku alebo polievkovú lyžicu.
Na displeji sa zmenila hmotnosť.	Pohonná jednotka sa počas činnosti pohla.	Pred vážením vždy položte procesor na suchý rovný povrch. Nepohybujte jednotkou napájania počas prevádzky alebo funkcie váženia. Pred vážením ďalších ingrediencií vynulujte displej.
Obrazovka displeja vypnutá.	Jednotka napájania odpojená.	Zapojte spotrebič.
	Obrazovka displeja sa automaticky vypne ak ukazuje rovnakú hodnotu váženia po 5 minútach.	Stlačte raz nulovacie tlačidlo ZERO a displej sa rozsvieti.
Displej ukazuje [0 – Ld].	Funkcia váženia preťažená	Neprekračujte maximálnu kapacitu váženia 3Kg.
	Jednotku napájania ste nadmerne preťažili.	Nevystavujte jednotku napájania nadmernému preťaženiu pretože by to mohlo poškodiť senzor váhy.
Displej bliká -----	Zámky nie sú zapojené	Uistite sa, že sú zámky úplne zapojené
Vysvetlenie chybových kódov		
E12	Porucha snímača váženia	Vypnite stroj. Nechajte ho vypnutý na 30 sekúnd, potom vypínač znovu zapnite. Ak problém pretrváva, kontaktujte servisné stredisko.
E41	Porucha detekcie otáčok motora	
E49	Chyba komunikácie	

Українська

- Заходи безпеки 783-784
- Перед підключенням до мережі електропостачання 784
- Догляд та чищення 785
- Перелік запчастин 786-788
- Використання комбайна - Попередні налаштування 789-794
  - Схеми та інструкції для використання 789-792
  - Схема використання 793
  - Рецепт 794
- Спеціальні функції 795-796
- Використання кухонного комбайна - насадка-ніж, насадка замішування та подвійний вінчик 797-800
  - Схеми та інструкції для використання 797-798
  - Схема використання 799
  - Рецепти 800
- Використання комбайна - диски 800-801
  - Схеми та інструкції для використання 800-801
  - Схема використання 801
- Використання комбайна - насадка для експрес-подрібнення кубиками 802-803
  - Схеми та інструкції для використання 802-803
  - Схема використання 803
- Використання комбайна - режим Express Serve 804-805
  - Схеми та інструкції для використання 804-805
  - Схема використання 805
- Використання комбайна - соковитискач для цитрусових 806
  - Схеми та інструкції для використання 806
  - Схема використання 806
- Використання комбайна - скляний млинок 807-808
  - Схеми та інструкції для використання 807
  - Схема використання 807
  - Рецепт 808
- Використання комбайна - пластмасовий млинок 808-809
  - Схеми та інструкції для використання 808-809
  - Схема використання 809
- Використання комбайна - подрібнювач 809-810
  - Схеми та інструкції для використання 809-810
  - Схема використання 810
- Використання комбайна - Міні-блендер 811-812
  - Схеми та інструкції для використання 811-812
  - Схема використання 812
- Використання комбайна - Пластмасовий блендер 813-814
  - Схеми та інструкції для використання 813
  - Схема використання 814
  - Рецепти 814
- Використання комбайна - Соковитискач 815-816
  - Схеми та інструкції для використання 815-816
  - Схема використання 816
- Використання комбайна - Зважування 817-818
  - Схеми та інструкції для використання 817-818
- Сумка для зберігання 818
- Обслуговування та ремонт 819
- Усунення несправностей 820

Заходи безпеки

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

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

- **Не** піднімайте та не переносьте прилад, тримаючи його за ручку – ручка може зламатись та спричинити травму.
- **Завжди** виймайте ніж перед тим, як наповнювати чашу.
- Забороняється тримати руки та інше кухонне приладдя всередині чаші блендера під час роботи комбайну. Якщо їжу потрібно проштовхувати вниз, використовуйте відповідний прилад, такий як лопаточка.
- **Завжди** вимикайте прилад та відключайте його подачу, якщо він залишається без нагляду та перед складанням, демонтажом або прибиранням.
- **Ніколи** не проштовхуйте продукти пальцями через подавальну трубку. Завжди користуйтеся штовхачем з комплекту.
- **ОБЕРЕЖНО:** Перед зніманням кришки з чаші, блендера або універсального подрібнювача з блоку електродвигуна:
  - зупиніть механізм;
  - дочекайтесь повної зупинки насадки/ножового блоку;
  - будьте обережні, щоб не відкрутити скляної чаші/пляшку або склянку /кришку інструменту для перемелювання від вузла леза.
- **Не використовуйте** кришку при роботі з комбайном. Для зупинки механізму, натисніть кнопку останньої вибраної швидкості, будь-яку кнопку попереднього налаштування або кнопки зважування.
- Застосування надмірної сили до механізм у блокування може пошкодити прилад та спричинити травму.
- **Не** використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу.
- **Не** використовуйте пошкоджений прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: див. розділ «Обслуговування та ремонт».
- **Не** допускайте потрапляння вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Слідкуйте за тим, **щоб шнур не звисав** зі столу й не торкався гарячої поверхні.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур у недоступному для дітей місці.
- Не рекомендується користуватися цим приладом особам із обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або тим, хто має недостатньо досвіду в його експлуатації. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом лише після інструктажу та під наглядом досвідченої людини, і за умови, що вони розуміють пов'язані з цим ризики.
- Цей прилад призначений виключно для побутового використання. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.
- Неправильне застосування комбайна, блендер а або подрібнювача може призвести до травм.
- Максимальне навантаження базується на насадці міні-подрібнювача/інструменту для перемелювання, яка має найбільше навантаження. Інші насадки можуть мати менші навантаження.

Безпека використання блендера/міні-блендера

- **Не** обробляти гарячі інгредієнти.
- **ВИ РИЗИКУЄТЕ ОБВАРИТИСЯ:** гарячі інгредієнти слід охолодити до кімнатної температури, перш ніж класти їх до чаші/пляшки або замішувати.
- **Будьте обережні** із ножовим блоком, під час чищення не торкайтесь гострих лез руками.
- Експлуатація блендера дозволяється тільки зі встановленою кришкою.
- **Ніколи не** вмикайте порожній блендер.

- Рецепти коктейлів — ніколи не змішуйте заморожені інгредієнти, які утворили тверду масу під час заморожування, розбийте її перед додаванням до чаші/пляшки.

Безпека використання міні-блендера
- Використовуйте пляшку тільки з комплектом поставлених лез.
- **Не** пийте гарячі рідини з пляшки.
- Щоб напої можна було пити крізь кришку, вони мають бути однорідні. Для досягнення бажаної консистенції знадобиться досвід, зокрема при обробці твердих інгредієнтів або нестиглих фруктів, оскільки вони можуть залишитись непереробленими.
- **Не** змішуйте заморожені інгредієнти або кубики льоду без рідини.
- **Ніколи не** використовуйте блендер для перемішування сухих інгредієнтів (на кшталт, спеції, горіхи) і не вмикайте прилад без продуктів.
- **Ніколи** не закріплюйте насадки у зборі на блоці живлення без встановленої колби.

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

Мульти подрібнювач/подрібнювачем
- Не рекомендується подрібнювати спеції, адже це може пошкодити пластикові деталі приладу.

Насадка-подрібнювач для помолу
- **Не** обробляйте висушене коріння куркуми, оскільки воно занадто тверде і може пошкодити ножі.

Соковижималка
- **Не** використовуйте соковижималку, якщо фільтр, кришка соковижималки або чаша пошкоджені або мають видимі тріщини.
- Ріжучі лопаті на основі фільтрувального барабана дуже гострі, будьте обережні при поводженні та чищенні барабана.
- Використовуйте тільки штовхач, що постачається в комплекті. Ніколи не кладіть пальці в завантажувальну трубку. Перед розблокуванням завантажувальної трубки від'єднайте шнур живлення.
- Перш ніж зняти кришку, вимкніть прилад та дочекайтеся, поки фільтр зупиниться.

Додаткові пристрої та диски Express Dice/Express Serve
- Ріжуча сітка та диски дуже гострі; будьте обережні при встановленні, видаленні та чищенні. Під час використання гострих ріжучих лез, спорожнення чаші та під час чищення завжди тримайте за ручку подалі від ріжучої кромки чищення.
- **Ніколи не** проштовхуйте їжу вниз по завантажувальній трубці за допомогою пальців. Використовуйте тільки штовхач, що постачається в комплекті.
- **Не** використовуйте надмірну силу, щоб штовхати їжу вниз по завантажувальній трубці — ви можете пошкодити насадку.
- Перш ніж зняти кришку, вимкніть прилад та дочекайтеся, поки диск не зупинився повністю.
- **Не** виливайте гарячу рідину в завантажувальну трубку.
- Обробка заморожених продуктів **заборонена**.

Express Serve
- **Уникайте** контакту з рухомими деталями. Тримайте пальці подалі від вихідного отвору.
- **Не** використовуйте під час роботи насадки Dicer або дисків без встановленого запобіжного щитка. Якщо запобіжний щиток не встановлений, їжа буде забиватися під щиток і не виходити з вихідного отвору для їжі, в результаті чого насадка буде пошкоджена.
- Перевод: Цитрус-прес не призначений для використання із Express Serve. Завжди використовуйте цирус-прес із головною чашею.

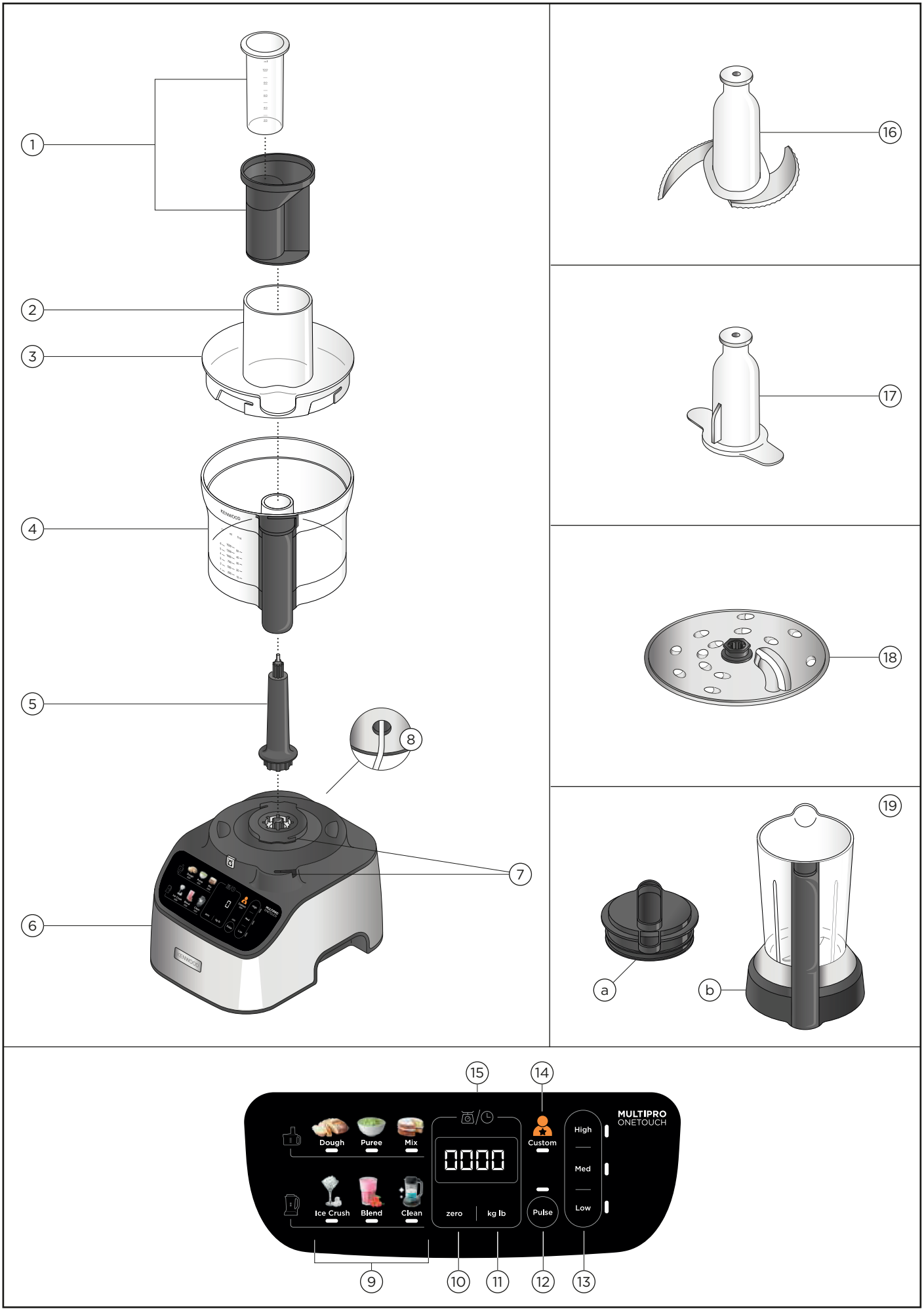
Енергоспоживання
- Автоматично переходить у режим очікування через: 12 хвилин.
- Режим очікування: 0,3 Вт.

Перед підключенням до мережі електропостачання
- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині приладу.
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 1935/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо контактують з їжею.

Догляд та чищення

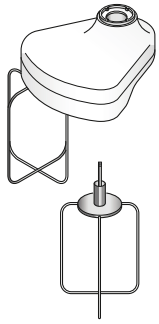
- S Перед очищенням, зупиніть механізм та відключіть від розетки Проштовхніть зайвий шнур у спеціальний відсік у задній частині блоку живлення.
- Протріть блок живлення та насадку для збивання вологою тканиною (не використовуйте абразивних матеріалів), після чого витріть насухо. Переконайтеся, що зона фіксації не містить рештків їжі.
- **Не** занурюйте блок живлення, головку приводу збивалки або лезо у воду.
- Чаша, кришка, штовхач та всі насадки/інструменти, крім лез і голівки приводу збивалки підходять для миття руками та у посудомийній машинці.
- Блоки леза слід чистити щіткою та промивати під протічною водою.
- Блендер з фіксованими насадками - **Не мийте** у посудомийній машині та не занурюйте основу блендера у воду. Наповніть теплою водою, встановіть кришку, після чого, увімкніть на 20-30 секунд або скористайтеся попереднім налаштуванням очищення. Злийте воду, промийте. Якщо механізм все ще не очистився, скористайтеся щіткою. Протріть, після чого, залиште висихати.
- Завжди вимикайте прилад та від'єднуйте його від електромережі перед чищенням.
- Поводьтесь обережно з ножем та ріжучими дисками - вони дуже гострі.
- Деякі продукти можуть знебарвлювати пластикові деталі. Це вважається нормальним явищем, не призводить до пошкоджень пластикових деталей та не впливає на смак їжі. Щоб вивести знебарвлену пляму, потріть її ганчіркою, змоченою у рослинній олії.

Перелік запчастин

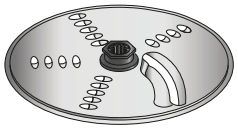


Якщо надається

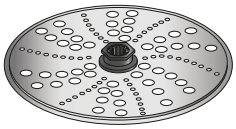
20



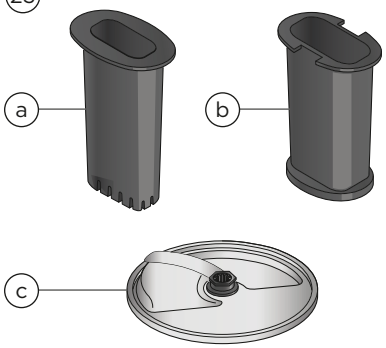
21



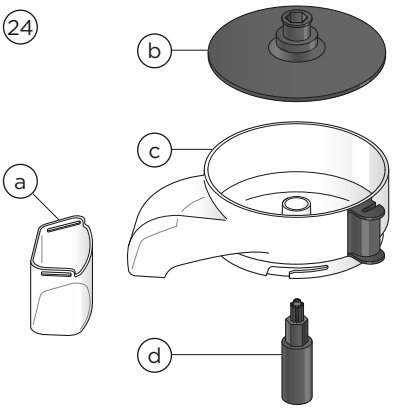
22



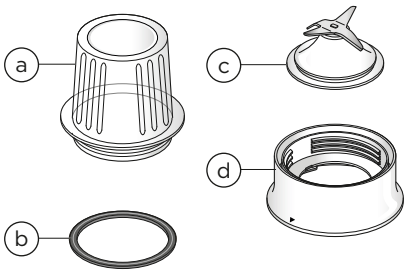
23



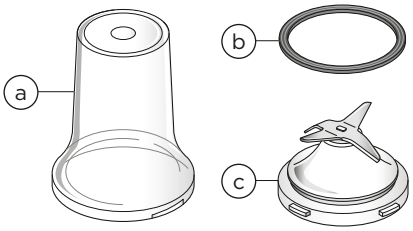
24



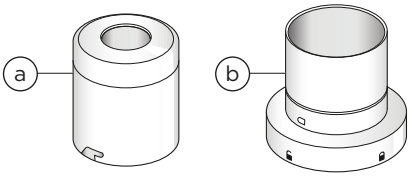
25



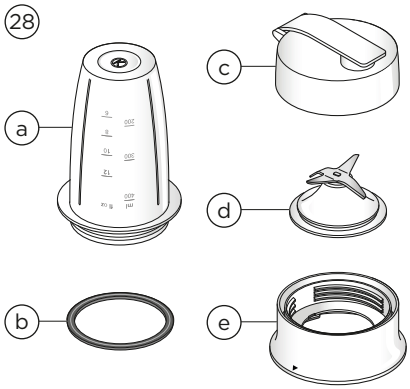
26



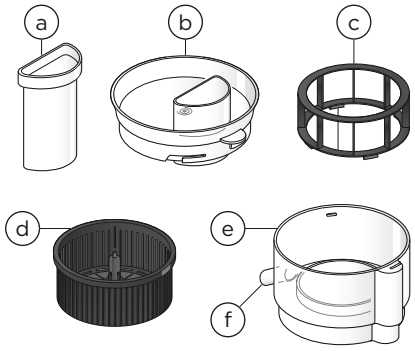
27



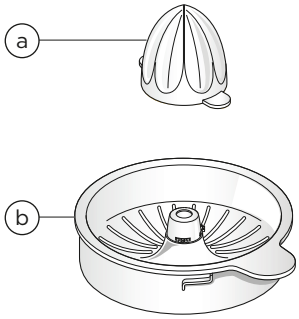
28



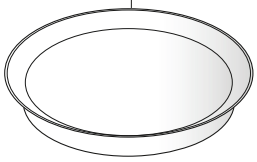
29



30



31



32

33

Покажчик

Комбайн - Express Prep

① Штовхачі
② Завантажувальна трубка
③ Кришка
④ Чаша
⑤ Знімний приводний вал
⑥ Блок електродвигуна
⑦ Захисне блокування
⑧ Відсік для зберігання шнуру (позаду)
⑨ Регулятор попереднього налаштування
⑩ Кнопка встановлення на нуль
⑪ Кнопка перемикання kg/lb (кг/фунт)
⑫ Регулятор імпульсного режиму
⑬ Регулятор швидкості
⑭ Регулятор спеціальних налаштувань
⑮ Дисплей

Стандартне приладдя

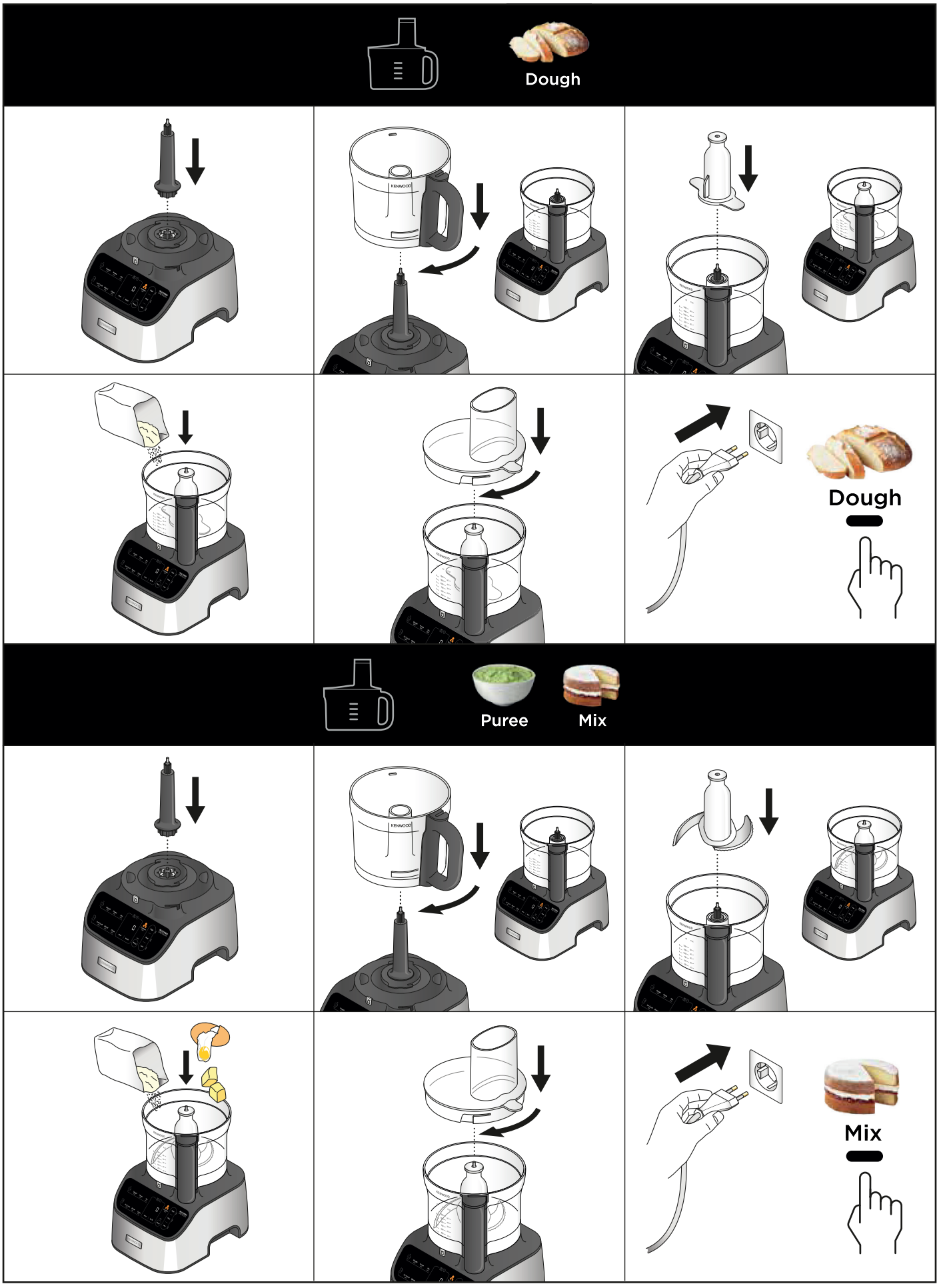
⑯ Ніж
⑰ Насадка для вимішування тіста
⑱ 4-міліметровий диск для нарізання/натирання
⑲ Пластиковий блендер
  ⓐ Чаша з вбудованим ножем
  ⓑ Кришка з крапельною подачею

Додаткове приладдя (за наявності)

⑳ Подвійна збивачка
㉑ 2-міліметровий диск для нарізання/натирання
㉒ Додатковий решітчастий диск для дрібного помолу
㉓ Express Dice
  ⓐ Штовхач для нарізки кубиками
  ⓑ Решітка для нарізки кубиками
  ⓒ Диск для нарізки кубиками
㉔ Express Serve
  ⓐ Подовжувальний жолоб
  ⓑ Запобіжний щиток
  ⓒ Основа
  ⓓ Вал привода Express serve
㉕ Скляний мініподрібнювач/млинок
  ⓐ Насадка для натирання
  ⓑ Ущільнювальне кільце
  ⓒ Ніж
  ⓓ Основа ножового блоку
㉖ Пластмасовий мініподрібнювач/млинок
  ⓐ Насадка для натирання
  ⓑ Ущільнювальне кільце
  ⓒ Ножовий блок
㉗ Насадка-подрібнювач для помолу
  ⓐ Кришка насадки-подрібнювача для помолу
  ⓑ Ножовий блок насадки-подрібнювача для помолу
㉘ Міні-блендер
  ⓐ Пляшка
  ⓑ Ущільнювальне кільцеg
  ⓒ Кришка-діспенсер
  ⓓ Ніж
  ⓔ Основа ножового блоку
㉙ Соковижималка
  ⓐ Штовхач
  ⓑ Кришка соковижималки
  ⓒ Пристрій для видалення м'якоті
  ⓓ Резервуар фільтра
  ⓔ Чаша
  ⓕ Носик для соку
㉚ Цитрус-прес
  ⓐ Конус
  ⓑ Сито
㉛ Таця для зважування
㉜ Сумка для зберігання
㉝ Лопаточка

Використання попередніх налаштувань

Схеми та інструкції для використання

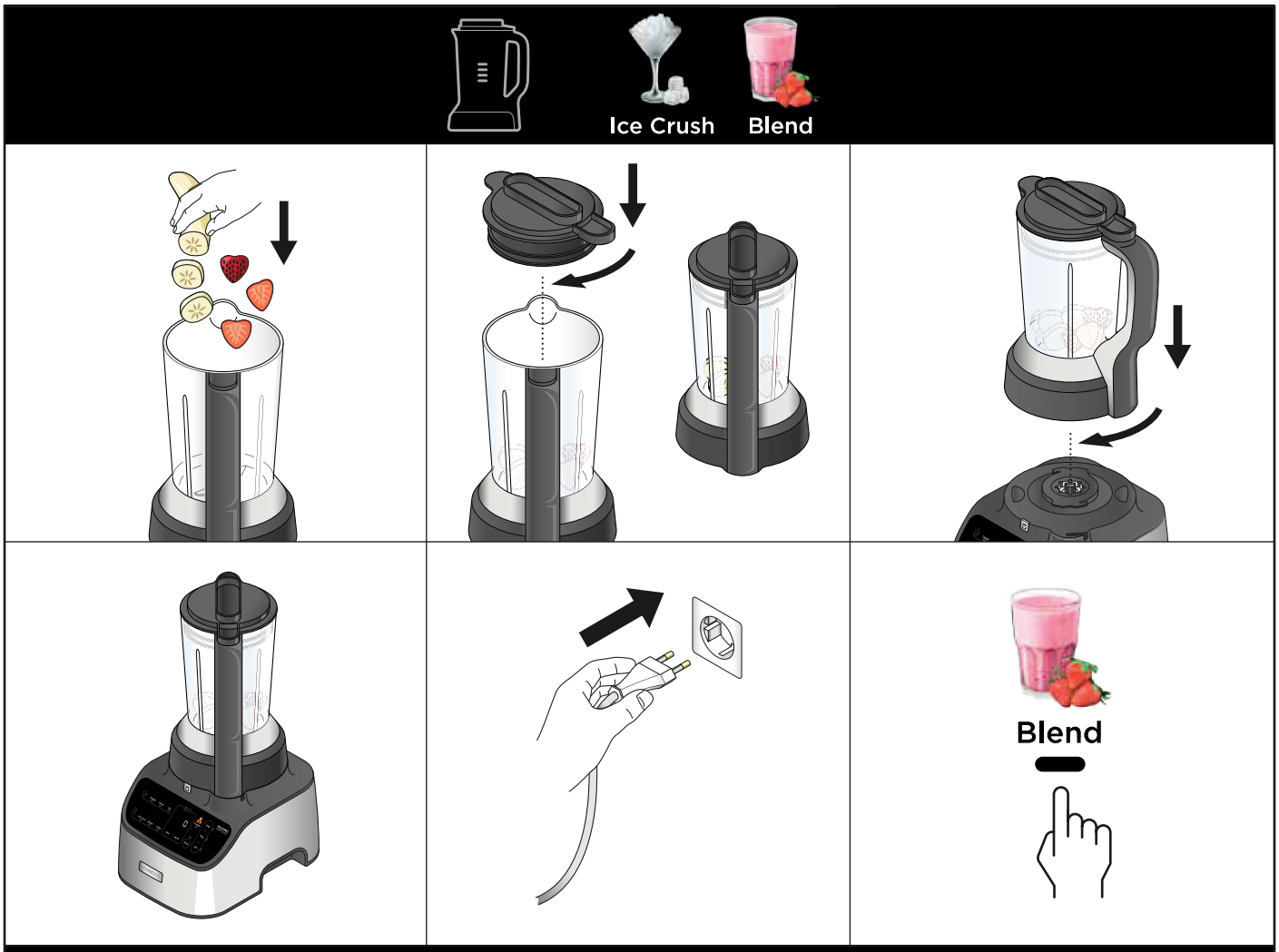


ВАЖЛИВО

- Чаша та насадка мають бути встановлені на прилад перед тим, як додавати інгредієнти.
- Не використовуйте кришку при роботі з комбайном.
- Процесор не працюватиме, якщо чаша або кришка встановлені неправильно. Переконайтеся, що завантажувальна трубка і ручка чаші розташовані у напрямку ближнього правого кута приладу.
- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання перед тим, як зняти кришку.
- Комбайн не може використовуватися для подрібнення чи помолу кавових зерен, або для перетворення цукру на цукрову пудру.
- Під час додавання мигдалевої есенції або присмаки до сумішей, намагайтеся не торкатися пластикових деталей, оскільки існує ризик стійкого пофарбування.
- Тісто - механізм призначений виключно для збирання тіста у „комок“, і не призначений для тривалого замішування тіста.
  Після збирання тіста у „комок“, вийміть його з пристрою та продовжуйте місити вручну.

1 Встановіть знімний вал приводу на блок живлення.
2 Потім встановіть чашу до блоку живлення і поверніть за годинниковою стрілкою, поки вона не зафіксується.
3 Закріпіть насадку ніж або насадку для тіста на головний вал.
4 Додайте в чашу інгредієнти.
5 Встановіть кришку так, щоб верхня частина приводу/інструмента була по центру кришки.
6 Увімкніть механізм, під'єднавши до етектромережі.
7 Натисніть іконку попередніх налаштувань, які Ви бажаєте використовувати. Примітка: Вибирайте попередні налаштування лише відповідно до закріпленої насадки (чаша комбайна).
8 Запуститься таймер та почнеться зворотній відлік до нуля під час встановленого циклу. Механізм зупиниться вкінці встановленого циклу.
9 Для зупинки процесу обробки під час запущеного циклу, натисніть одну із зазначених кнопок:

- Кнопку встановленого налаштування, що світиться.
- Будь-яку іншу кнопку встановленого налаштування.
- Кнопку низька/середня/висока швидкість
- Кнопку встановлення на нуль
- Кнопку кг/фунт.

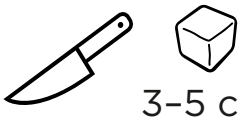
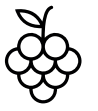
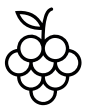
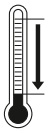

Ice Crush
Blend
Blend
Clean
Clean

ВАЖЛИВО

- Не використовуйте кришку для роботи з насадкою блендера.
- Комбайн не буде працювати, якщо блендер та кришка блендера встановлені некоректно на фіксаторах.
- Перед зняттям кришки, завжди зупиняйте механізм та виймайте його із розетки.
- Ваш блендер не призначений для помолу чи перетирання кавових зерен чи приготування цукрової пудри.
- При додаванні мигдалевої есенції чи ароматизаторів до сумішей, намагайтеся уникати контакту з пластиком, оскільки це може призвести до незмивних плям.
- При використанні функції очищення, використовуйте максимальний об'єм води 1 Л.

1 Покладіть інгредієнти до чаші.
2 Встановіть кришку на колбу та повертайте за годинниковою стрілкою, поки вона не закріпиться на місці.
3 Встановіть насадку блендера на блок живлення.
4 Увімкніть механізм, під'єднавши до етектромережі.
5 Натисніть іконку попередніх налаштувань, які Ви бажаєте використовувати. Примітка: Вибирайте налаштування лише відповідно до насадки (блендер).
6 Запуститься таймер та почнеться зворотній відлік до нуля під час встановленого циклу. Механізм зупиниться вкінці встановленого циклу.
7 Для зупинки процесу обробки під час запущеного циклу, натисніть одну із зазначених кнопок:

- Кнопку встановленого налаштування, що світиться.
- Будь-яку іншу кнопку встановленого налаштування
- Кнопку низька/середня/висока швидкість
- Кнопку встановлення на нуль
- Кнопку кг/фунт

		Макс.	
Dough		600 г H_2O 400 г	1–2
 3–5 cm		400 г	1–2
Puree	3–5 cm	400 г	1–3
		350 г	1–3
		1,5 кг	1–2
Mix		600 г	1
		1 літр	1–2
 4-8˚C		1,5 літра	1–2
		x2 250 г 500 г	1
Ice Crush	20x40x35 cm	10 (210 г-220 г)	1
Clean	H_2O  4-8˚C	1 літр	1–2
		x2	

Рецепт

Булочки з корицею

Тісто:
300 г молока (кімнатної температури)
7 г сухих дріжджів
50 г масла
1 яйце
450 г просіяного борошна
60 г цукру-пудри
¼ Ч.л. солі

1 Закріпіть насадку-ніж і додайте молоко та дріжджі у чашу комбайна і залиште на 5 хвилин.
2 Додайте решту інгредієнтів тіста у чашу.
3 Змішайте, скориставшись налаштуванням „Тісто“.
4 Перекладіть тісто у чашу, накрийте та залиште підходити до збільшення в об'ємі у два рази (приблизно на 1 годину).

Начинка:
100 г масла (кімнатної температури)
100 г коричневого цукру
1 ч.л меленої кориці
¼ Ч.л. солі

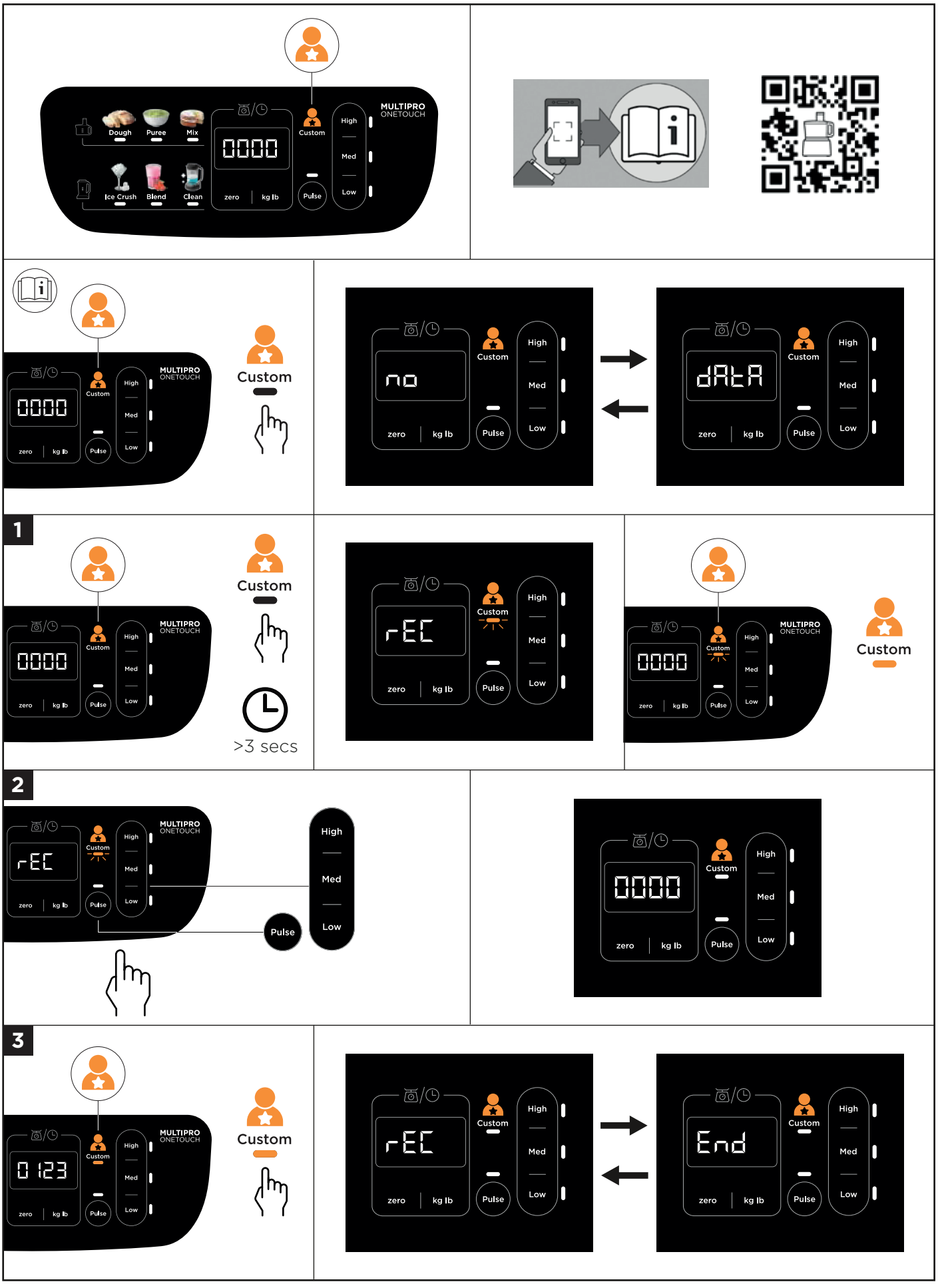
1 Закріпіть насадку-ніж Додайте інгредієнти у чашу комбайна.
2 Змішайте, скориставшись функцією „Заміс“.

Глазур:
Змішайте інгредієнти у малій чаші.
80Г масла (розтопленого)
60 г кленового сиропу
2 ч.л. Кориці
15 г світло-коричневого цукру

Приготування
1 Складіть тісто, що підійшло, у прямокутник розміром 45 X 35см.
2 Нанесіть начинку на тісто.
3 Щільно скрутіть у рулет уздовж найдовшого краю та закріпіть кінці.
4 Розріжте тісто на шматочки розміром 2,5см та помістіть у змащену жиром форму.
5 Залиште підходити на 45 хвилин
6 Випікати на 200°C 25 хвилин.
7 Після вистигання, змастіть булочки підготовленою глазур'ю.

Спеціальні функції

Схеми та інструкції для використання



Примітка:

- Не вмикайте комбайн чи блендер порожніми.
- Існує максимальний час, протягом якого можна записувати спеціальний режим, При досягненні максимального часу, налаштування буде автоматично збережено.
- Для скасування запису: Натисніть будь-які кнопки налаштувань чи кнопки „нуль“ або „кг/фунт“. Або ж, від‘єднайте пристрій від мережі.
- Пристрій може зберігати одне спеціальне налаштування за раз.
- Для зміни записаного спеціального налаштування, дотримуйтесь інструкції щодо запису спеціального налаштування.
- Наявні встановлені налаштування не можуть використовуватися протягом запису спеціального налаштування.
- При записі спеціального налаштування, максимальна кількість змін швидкостей становить 20. При використанні імпульсного режиму, це рахується як 2 зміни швидкостей.
- Максимальна можлива тривалість спеціального налаштування становить 5 хвилин.
- Протягом запису спеціального налаштування буде працювати таймер, і після досягнення тривалості 5 хвилин, таймер не буде перевстановлюватися щоразу при зміні швидкості.

1 Увімкніть пристрій, під‘єднавши до етектромережі.
2 Якщо Ви готові почати запис спеціального налаштування, натисніть та утримуйте до появи на екрані напису „rEC“.

При успішності:

- Підсвітка під кнопкою спеціального налаштування почне блимати оранжевим кольором.
- Кнопки попередніх налаштувань не будуть підсвічуватися.
- Кнопки ручного налаштування швидкості (низька, середня, висока, імпульсний режим) будуть яскраво підсвічуватися.

3 Використовуючи кнопки імпульсного режиму, низької, середньої та високої швидкості, запустіть обраний цикл, таймер буде відраховувати час у секундах.

Примітка: користувач не повинен утримувати кнопки низької, середньої чи високої швидкості протягом запису, якщо така швидкість була обрана.
Обрана швидкість буде діяти до обрання іншої. Для імпульсного режиму, натисніть та утримуйте кнопку.
На етапі запису, процеси, що відбуваються, повинні відповідати наведеним нижче:

- Кнопка обраної вручну швидкості буде блимати.
- Кнопки швидкостей, обраних вручну, будуть підсвічуватися.
- Кнопки попередніх налаштувань не будуть підсвічуватися.

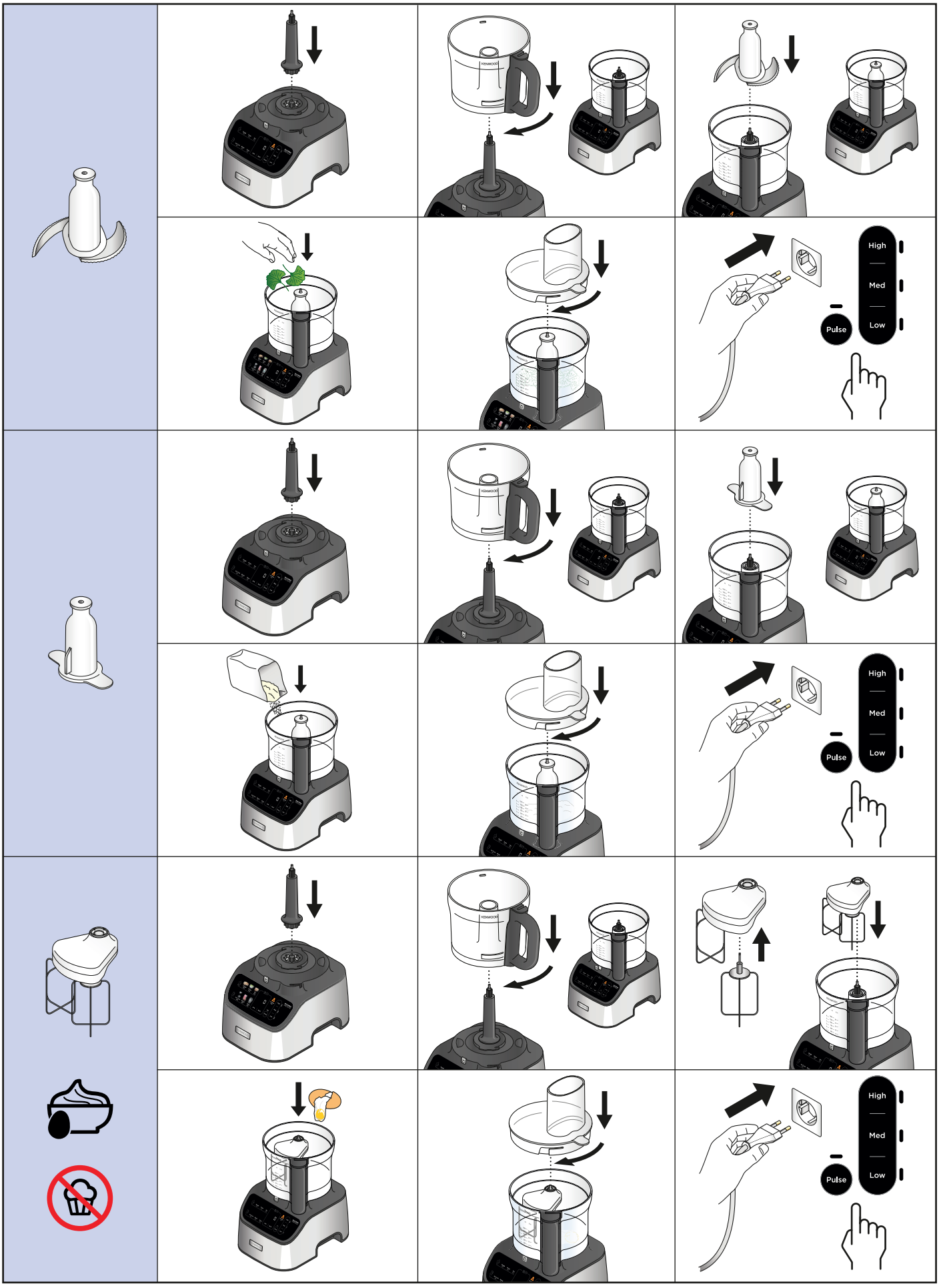
Якщо цикл не запущено на стадії записування, процеси, що відбуваються, повинні відповідати наведеним нижче:

- Кнопки ручного обрання швидкостей будуть яскраво підсвічуватися.
- Кнопка спеціальних налаштувань буде блимати оранжевим кольором.
- Кнопки попередніх налаштувань не будуть підсвічуватися
- Таймер буде продовжувати працювати, записуючи час, коли цикл не запущено, що буде включатися до заданої послідовності.

4 Для збереження заданої послідовності, натисніть кнопку спеціальних налаштувань. Протягом зберігання, кнопка спеціальних налаштувань, буде блимати швидко 4 рази, блимання зупиниться на 4 секунди, а потім стане білим.

Використання кухонного комбайна - насадка-ніж, насадка замішування та одвійний вінчик

Схеми та інструкції для використання



ВАЖЛИВО

- Чаша та насадка мають бути встановлені на прилад перед тим, як додавати інгредієнти.
- Не використовуйте кришку при роботі з комбайном.
- Процесор не працюватиме, якщо чаша або кришка встановлені неправильно. Переконайтеся, що завантажувальна трубка і ручка чаші розташовані у напрямку ближнього правого кута приладу.
- Перед зняттям кришки, завжди зупиняйте механізм та виймайте його із розетки.
- Комбайн не може використовуватися для подрібнення чи помолу кавових зерен, або для перетворення цукру на цукрову пудру.
- Не використовуйте вінчок для універсальних сумішей для пирогів, оскільки це може пошкодити насадку. Використовуйте ніж для замішування тіста.
- Під час додавання мигдалевої есенції або присмаки до сумішей, намагайтеся не торкатися пластикових деталей, оскільки існує ризик стійкого пофарбування.
- Тісто для хліба не піддавайте обробці більше 60 секунд. Пристрій призначений лише для формування „комка“ тіста, він не призначений для тривалого замішування.
  Після збирання тіста у „комок“, вийміть його з пристрою та продовжуйте місити вручну.
- Замішуйте тісто для хліба виключно вручну. Замішування в чаші не рекомендується, оскільки це може спричинити нестабільність комбайна.
- При збиванні жирів з цукром за допомогою подвійних вінчиків, не використовуйте жир безпосередньо з холодильника, оскільки це може пошкодити вінчики.

1 Встановіть знімний вал приводу на блок живлення.
2 Потім встановіть чашу до блоку живлення і поверніть за годинниковою стрілкою, поки вона не зафіксується.
3 Встановіть насадку-ніж, насадку для замішування або подвійний вінчик на головний вал.

Примітка: при використанні подвійного вінчика, переконайтеся, що вінчики встановлені у привідну голівку перш ніж встановлювати насадку на вал чаші комбайна.

4 Додайте в чашу інгредієнти.
5 Встановіть кришку так, щоб верхня частина приводу/інструмента була по центру кришки.
6 Увімкніть механізм, під‘єднавши до етектромережі.
7 Виберіть швидкість (низька/середня/висока/імпульсний режим). Див. відповідну схему використання.

Корисні поради

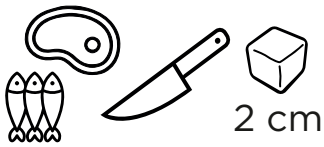
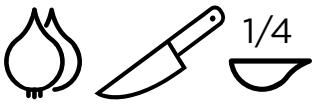
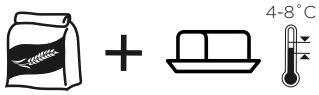
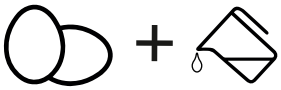
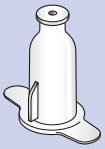
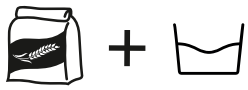
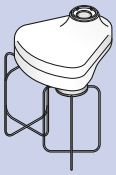
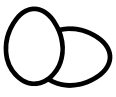
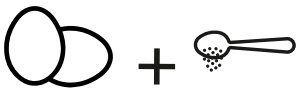
- Вмикайте імпульсний режим на короткий період. Імпульсний режим буде працювати протягом утримування регулятора у відповідному положенні.
- Деякі продукти можуть знебарвлювати пластикові деталі. Це вважається нормальним явищем, не призводить до пошкоджень пластикових деталей та не впливає на смак їжі. Щоб вивести знебарвлену пляму, потріть її ганчіркою, змоченою у рослинній олії.
- Для крупнозернистої текстури, використовуйте імпульсний регулятор.
- Слідкуйте за тим, щоб не піддавати інгредієнти надмірній обробці.
- Жир для тіста слід нарізати холодним на кубики по 2 см.
- Для найкращих результатів під час готування липких фруктів/складників, як-от фініки, спочатку варто використовувати функцію «Імпульс» для подрібнення, а потім продовжити приготування на максимальній швидкості.

Корисні поради - Насадка для вимішування тіста

- Тісто для хліба - Покладіть сухі інгредієнти до чаші і додавайте рідину через завантажувальну трубку в процесі роботи пристрою. Обробку продовжуйте доти, поки тісто не перетвориться на гладку еластичну кулю.

Корисні поради - Подвійна збивачка

- Для найкращого результату, використовуйте яйця для збивання кімнатної температури. Перед збиванням переконайтеся, що чаша та вінчики чисті і не містять жирів.
- Збивання жиру з цукром - Для досягнення кращих результатів жир має нагрітись до кімнатної температури (20°C) перед збиванням.
- Важкі інгредієнти, як наприклад, мука та сухофрукти необхідно вмішувати в тісто вручну.

		Макс.		(Секунд)
		600 г	High + Pulse (Висока швидкість+ імпульсний режим)	10–30
		1,5 кг	Low–High (Низька швидкість- висока швидкість)	10–20
		250 г	Pulse (Імпульсний режим)	5–10
		30–50 г	High (Висока швидкість)	20–30
		 340 г 170 г	High (Висока швидкість)	10
		85 мл H_2O	High + Pulse (Висока швидкість+ імпульсний режим)	10–20
		 x4 360 г	High (Висока швидкість)	60–120
		 600 г 400 г	High (Висока швидкість)	60
		x5 (150 г)	High (Висока швидкість)	90–150
	4-8˚C	250–500 мл	Med-High (Середня швидкість - висока швидкість)	60–90
		 x3 (150 г) 75 г	High (Висока швидкість)	240–300

Рецепти

Бісквіт „Все в одному“

362 г просіяного борошна
13 г порошку до печива
375g цукру-пудри
375 г масла (кімнатної температури)
375 г яєць

Приготування:

1 Закріпіть насадку-ніж і додайте інгредієнти у чашу комбайна, як зазначено вище.
2 Змішайте інгредієнти, скориставшись функцією „Заміс“.
3 Перекладіть масу у встелену пергаментом форму (приблизні розміри: 300x80x100мм)
4 Випікайте у попередньо розігрітій духовці при температурі 170°C 40-50 хвилин

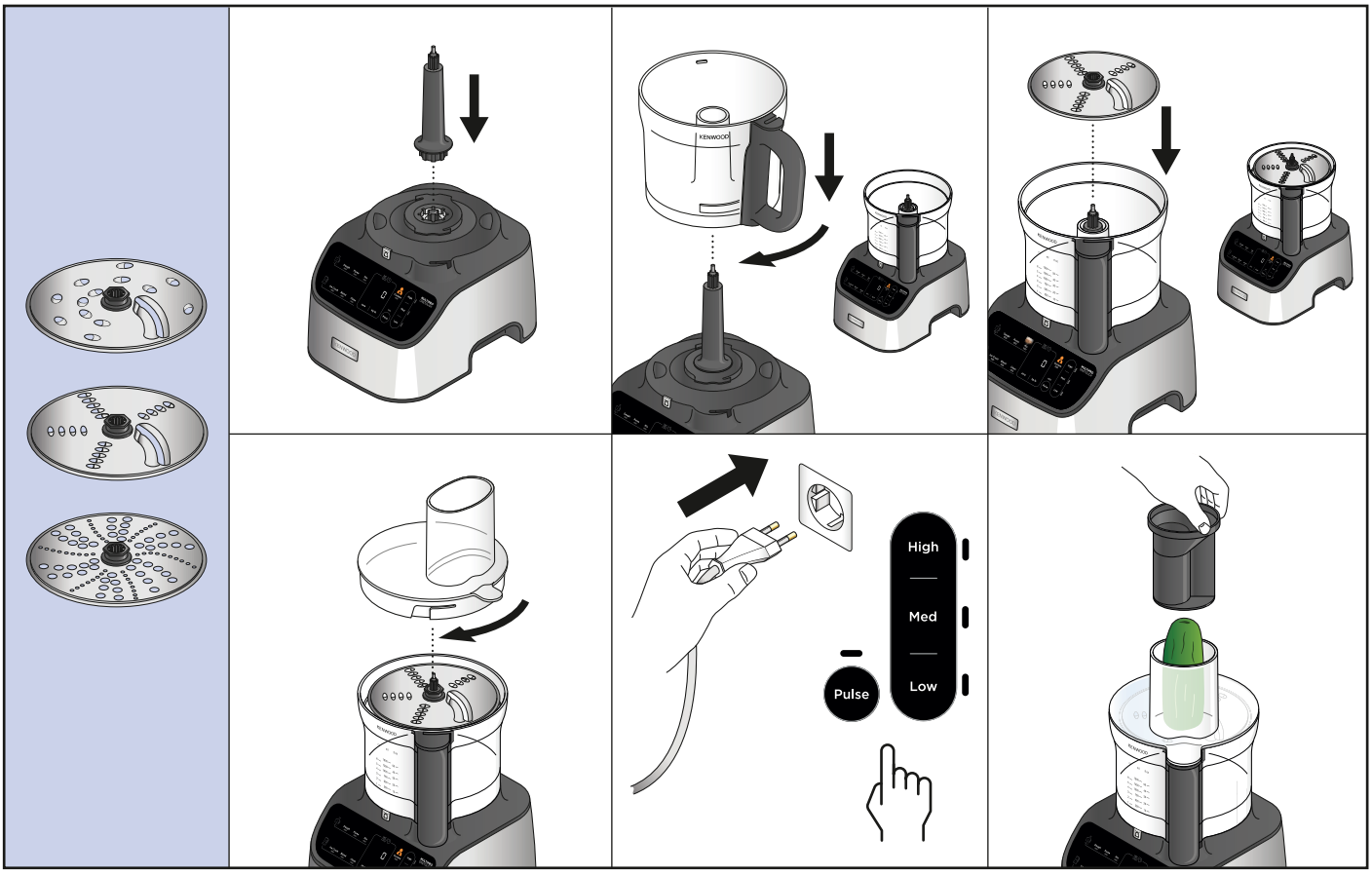
Тісто для піци

500 г борошна
30 г оливкової олії
7 г солі
7 г дріжджів
300 мл води

1 Встановіть насадку для замішування на чашу
2 Додайте в чашу інгредієнти.
3 Виберіть функцію ТІСТО.
4 Вимішуйте на припорошеній мукою робочій поверхні до необхідної консистенції. Зніміть насадку з чаші. Прикрийте тісто вологим рушником та залиште на 30-40хвилин у теплому місці.
5 Розділіть тісто на 2 частини та розкачайте в основи діаметром 15см.
6 Перенесіть на припорошену манкою поверхню для випікання, додайте начинку до піци та випікайте при температурі 240°C 10-15 хвилин.

Використання комбайна - диски

Схеми та інструкції для використання



ВАЖЛИВО

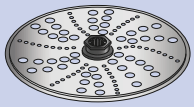
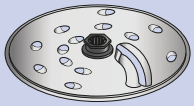
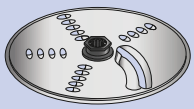
- Не використовуйте малу дощечку, якщо не встановлено більшу дощечку, інакше ви можете пошкодити дно пристрою.
- Ніколи не опускайте пальці до завантажувальної трубки.

1 Встановіть вал приводу і чашу на блок електродвигуна.
2 Тримаючи держак в центрі, установіть диск на привідний вал відповідною стороною вгору.
3 Установіть кришку.
4 Внесіть продукти, які Ви хочете використовувати, у спеціальну трубку подачі.
Для використання маленької завантажувальної трубки — спочатку покладіть великий штовхач всередину завантажувальної трубки. Використовуйте для окремих дрібних інгредієнтів.
Для використання великої завантажувальної трубки — використовуйте обидва штовхача разом.
5 Увімкніть пристрій, виберіть швидкість та рівномірно проштовхуйте продукти спеціальним штовхачем.

Корисні поради

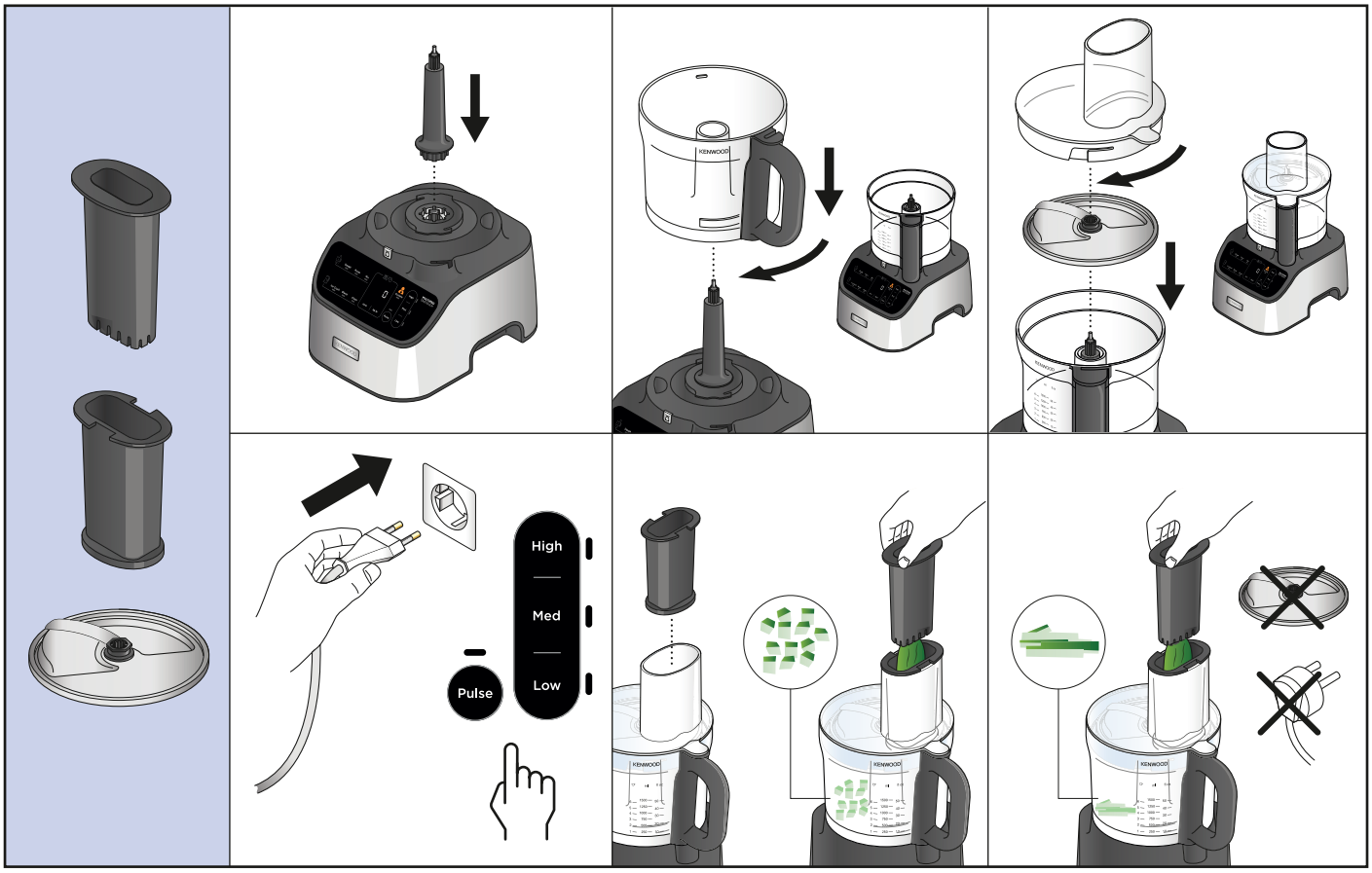
- Використовуйте свіжі продукти.
- Не ріжте продукти занадто маленькими шматками. Заповнюйте завантажувальну трубку на всю ширину. Тоді продукт під час обробки не буде зісковзувати вбік.
- Продукти, що додаються у вертикальному положенні, нарізаються на коротші шматочки, ніж ті, що додаються у горизонтальному положенні.
- Після обробки на диску завжди залишатиметься невелика кількість відходів.

Схема використання

		Макс.		**(Секунд)**
		Макс.	High (Висока швидкість)	5-30
		Макс.	High (Висока швидкість)	5-30
		Макс.	Low (Низька швидкість)	5-30

Використання комбайна - насадка для експрес-подрібнення кубиками

Схеми та інструкції для використання



ВАЖЛИВО

- Диск для нарізки кубиками призначений лише для того, щоб використовувати з насадкою для нарізки кубиками.
- Дощечку для нарізки слід використовувати лише з сіткою для нарізки. Використання без встановленої сітки для нарізки призведе до пошкодження дна пристрою.
- Такі продукти, як сир, шинка, чорізо можуть забиватися в решітці, тому для них не рекомендується використовувати цю насадку.

1 Вставте приводний вал і чашу на блок електродвигуна.
2 Вставте диск для нарізки кубиками і закрийте кришку.
3 Вставте решітку для кубиків у подавальну трубку.
4 Увімкніть пристрій, виберіть швидкість та використовуйте штовхач для обробки продуктів через сітку подрібнення.
Експрес-нарізка кубиками може також використовуватися для нарізок фрі, крудіте і паличками.
5 Вставте решітку для кубиків без відповідного диску.
6 Вручну проштовхуйте продукти через сітку без увімкнення пристрою.

Корисні поради

- Щоб полегшити обробку, покладіть обидві руки зверху штовхача і міцно натисніть.
- Для найкращих результатів використовуйте свіжі фрукти та овочі.
- Щоб запобігти розчавленню продуктів, не кладіть їх щільно у завантажувальну трубку - в ідеалі продукти слід нарізати не більше ніж по:

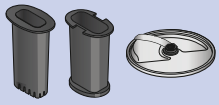
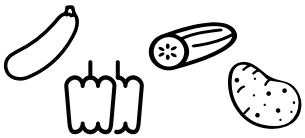
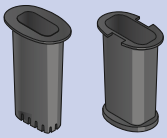
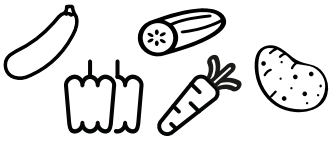
50 × 30 мм

- Якщо їжа занадто тверда, щоб просунути її через решітку, її треба варити приблизно 10–15 хвилин, потім охолодити в холодильнику перед обробкою.
- Завжди видаляйте тверді шкірки, кісточки, хвостики та насіння тощо, з продуктів перед обробкою.

Примітка:

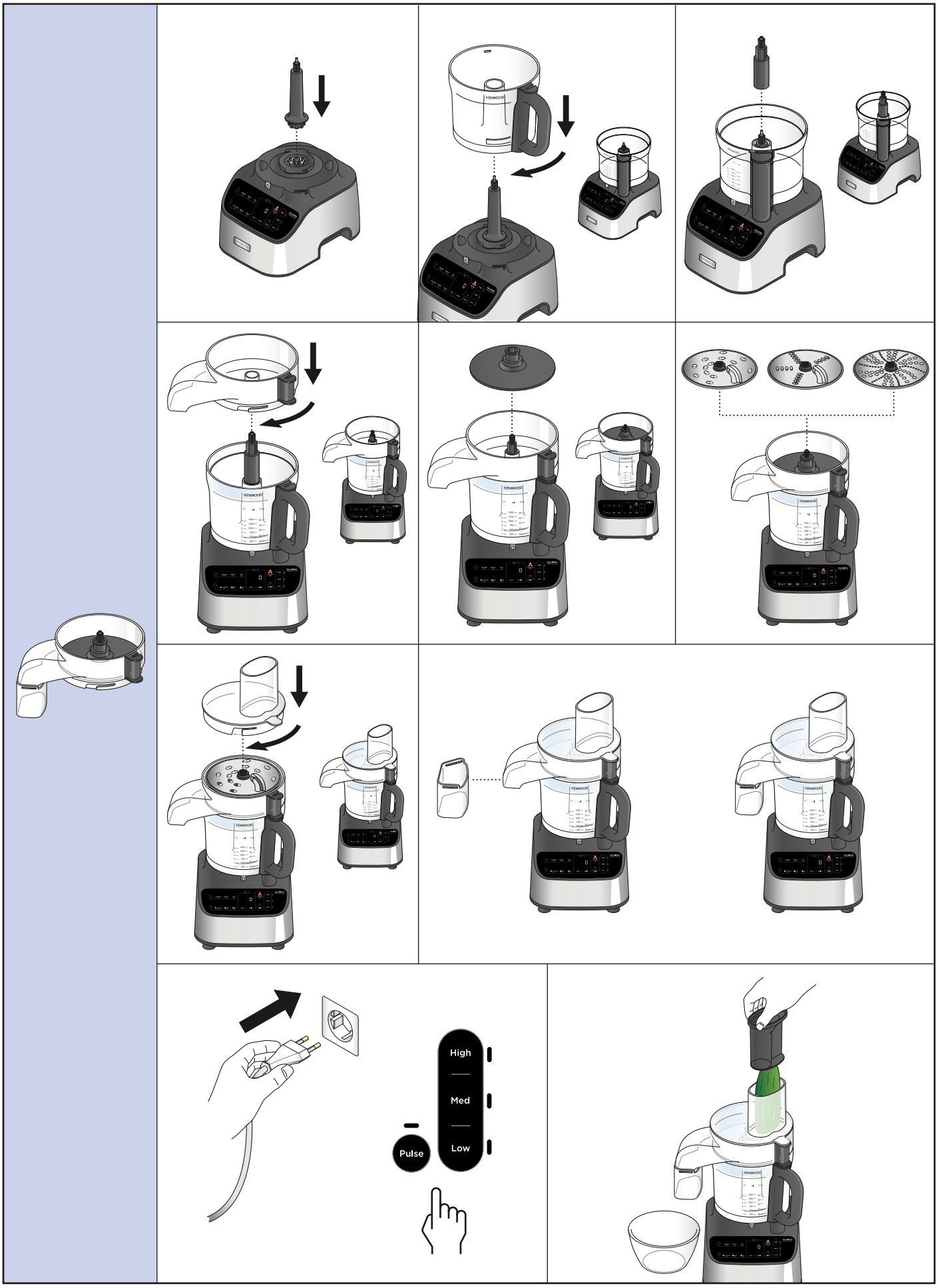
- Через різні розміри та форми продуктів, деякі нарізані кубиками шматочки можуть бути неправильної форми, це нормально.
- Для очищення сітки, використовуйте кінець штовхача для струшування їжі, яка могла застрягнути у сітці.

Схема використання

		Макс.		**(Секунд)**
		Макс.	High (Висока швидкість)	5-30
		Макс.	N/A (Немає)	N/A (Немає)

Використання комбайна - режим Express Serve

Схеми та інструкції для використання



ВАЖЛИВО

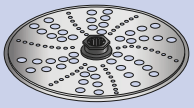
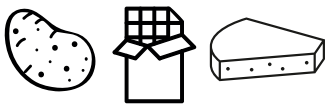
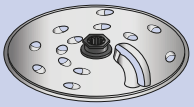
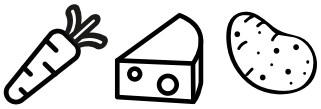
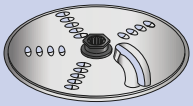
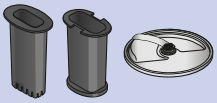
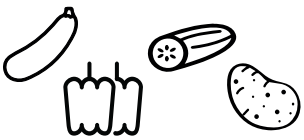
- Режим express serve не буде працювати, якщо малий привідний вал не було закріплено на головному привідному валу.
- При використанні насадки не докладайте надмірну силу.
- Якщо їжа не виходить зі спеціального відсіку, вимкніть пристрій та перевірте, чи не застрягла їжа під диском та чи закріплена змащувальна пластина. Очистіть все від застряглої їжі перш ніж продовжити роботу.

1 Встановіть приводний вал і чашу на блок живлення.
2 Встановіть невеликий вал приводу на головний привід.
3 Встановіть необхідне приладдя/диск.

Примітка: насадку для швидкої подачі express serve можна використовувати з насадкою для швидкого нарізання кубиками, а також з дисками для нарізання/терки та дуже дрібної терки.

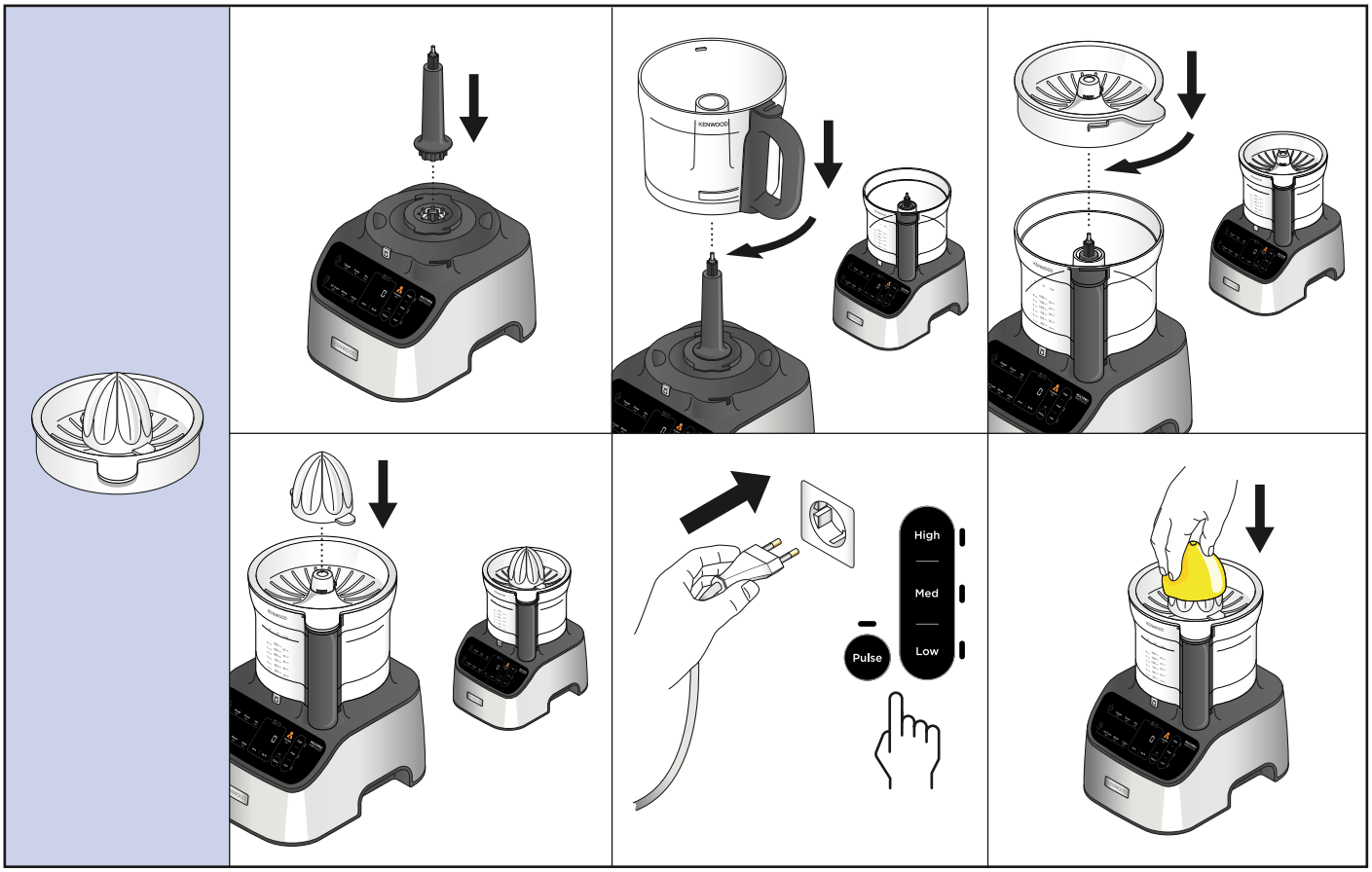
4 Установіть кришку.
5 Закріпіть додатковий лоток для подачі.
6 Внесіть продукти, які Ви хочете використовувати, у спеціальну трубку подачі.
7 Увімкніть пристрій, виберіть швидкість та рівномірно проштовхуйте продукти спеціальним штовхачем.

Схема використання

		Макс.		**(Секунд)**
		Макс.	High (Висока швидкість)	5-30
		Макс.	High (Висока швидкість)	5-30
		Макс.	Low (Низька швидкість)	5-30
		Макс.	High (Висока швидкість)	5-30

Використання комбайна - соковитискач для цитрусових

Схеми та інструкції для використання



ВАЖЛИВО

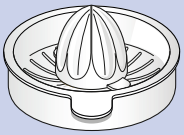
- Якщо сито було встановлено неправильно у механізмі блокування, сокочавилка для цитрусових не працюватиме.

1 Встановіть вал приводу на блок живлення.
2 Установіть сито на чашу так, щоби тримач сита був розташований над держаком чаші.
3 Установіть конус над привідним валом, повертаючи його, доки він не опуститься до кінця вниз.
4 Розріжте фрукти на половинки. Увімкніть пристрій, оберіть низьку швидкість та притисніть фрукт до конуса.

Корисні поради

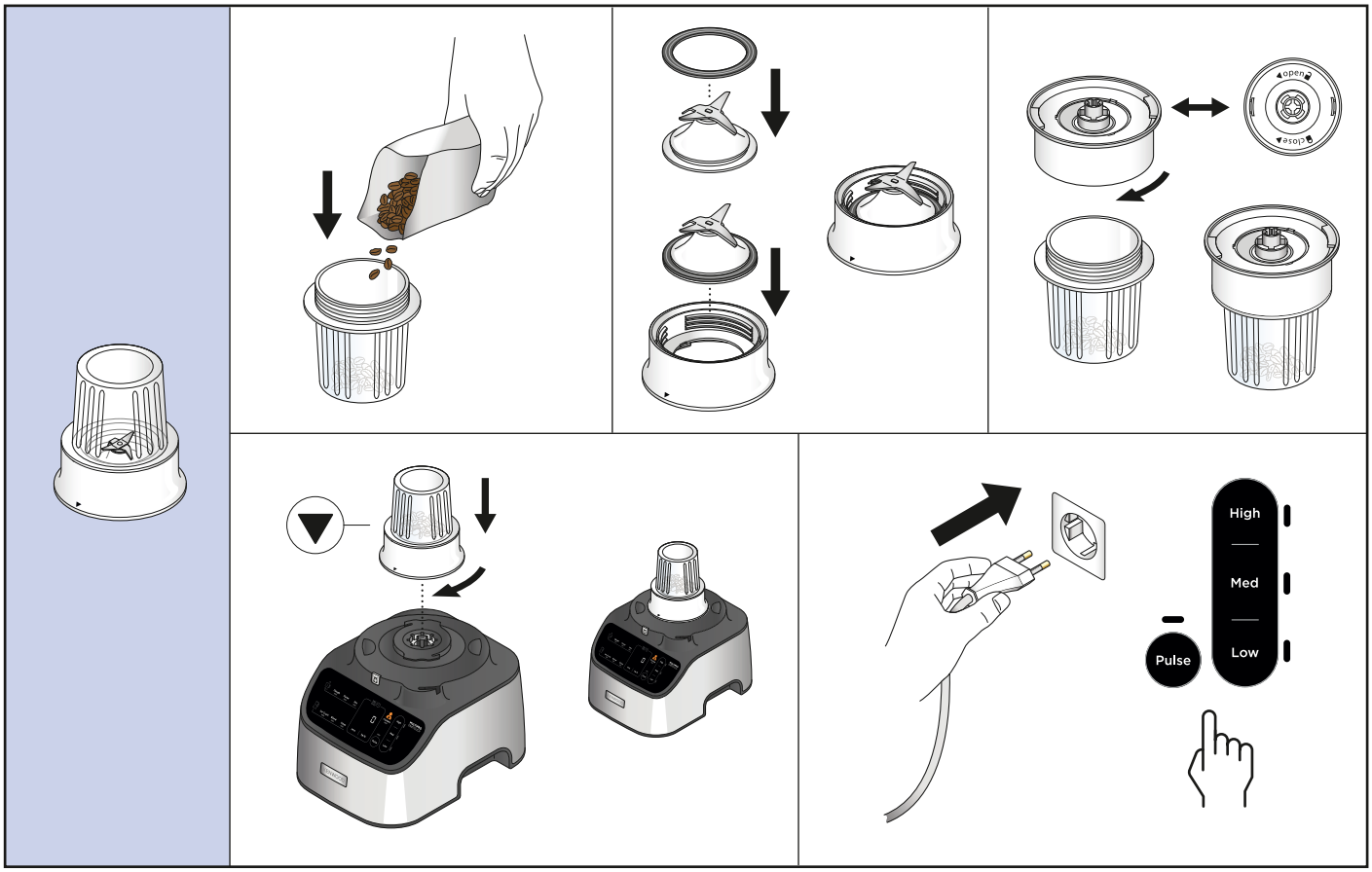
- Для отримання оптимальних результатів фрукти слід зберігати та вичавлювати за кімнатної температури. Перед вичавлюванням покатайте фрукт рукою по робочій поверхні.
- Щоб покращити вичавлювання, повертайте фрукт на конусі з боку в бік.
- При вичавлюванні великої кількості фруктів регулярно очищуйте сито, щоби на ньому не накопичувалися насіння та шкірки.

Схема використання

		Макс.		(Секунд)
		1 кг	Low (Низька швидкість)	120–180

Використання комбайна - скляний млинок

Схеми та інструкції для використання

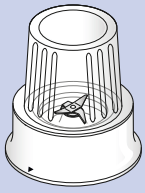


1 Помістіть інгредієнти у чашу.
2 Встановіть ущільнювальне кільце на ножовий блок.
3 Поверніть ножовий блок догори дном. Опустіть його в чашу, тримаючи лезами вниз.
4 Закріпіть насадку у зборі на резервуар. Див. схему у нижній частині насадки у зборі, як зазначено нижче:
   – Розблокована позиція
   – Заблокована позиція
5 Встановіть подрібнювач у блок живлення і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб заблокувати у положенні.
6 Увімкніть пристрій, виберіть високу швидкість чи використовуйте імпульсний режим.

Корисні поради

- Дитяче харчування / пюре – залиште приготовану їжу охолонути до кімнатної температури перед обробкою у подрібнювачі.
- Для досягнення найкращих результатів рекомендується користуватися основною чашею для подрібнення трав.

Схема використання

		Макс.		**(Секунд)**
		50 г	High (Висока швидкість)	10–30
		50 г	High (Висока швидкість)	30

Рецепт

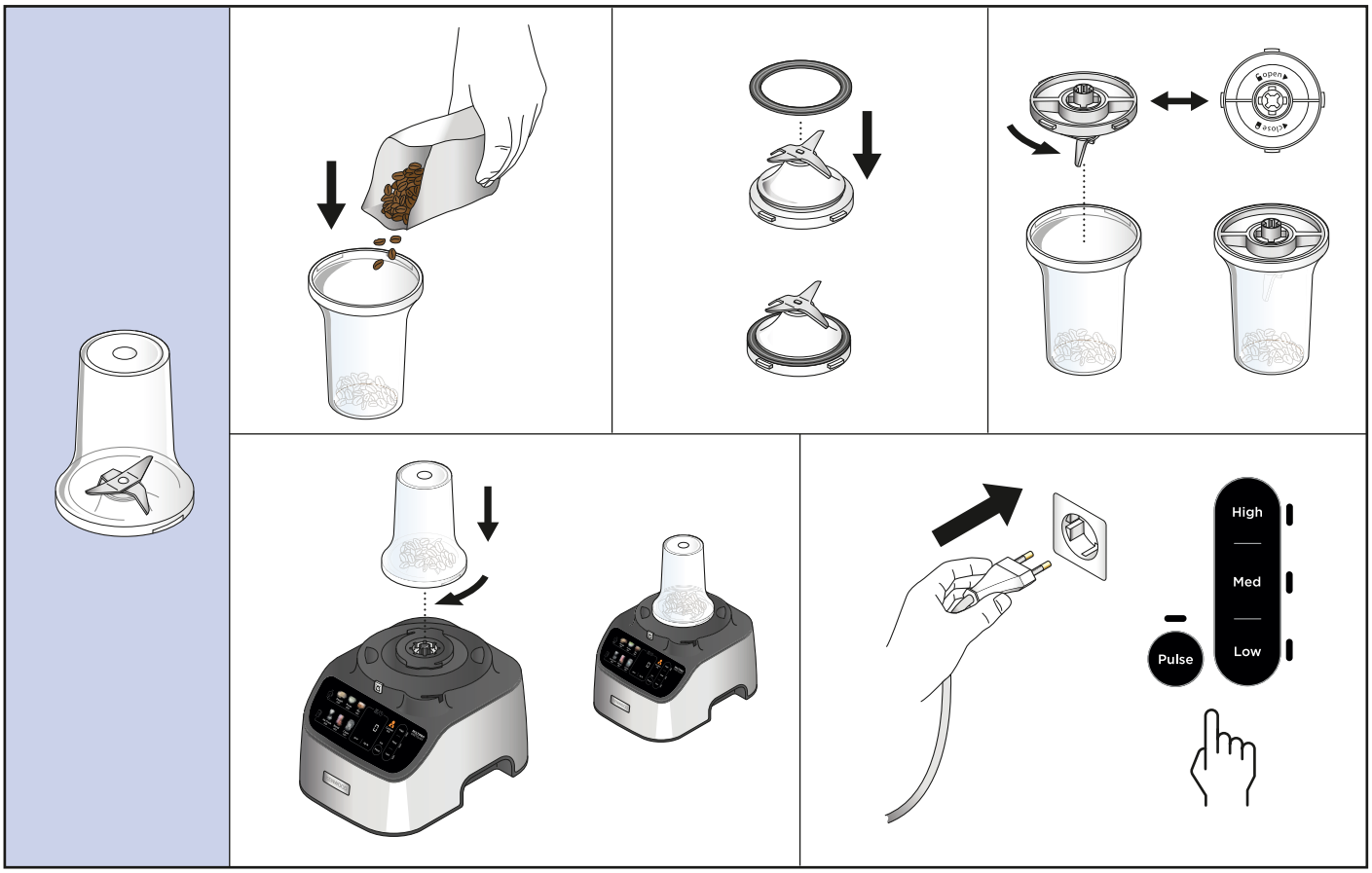
Маринад з чорносливу

225 г прозорого рідкого меду
20 г дрібного м'якого чорносливу
30 мл холодної води

1 Помістіть інгредієнти у млинок. Залиште у холодильнику на ніч.
2 Встановіть млинок на блок живлення.
3 Увімкніть пристрій, виберіть та утримуйте кнопку імпульсного режиму і піддавайте обробці 4 секунди.
4 Використовуйте як необхідно.

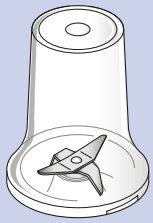
Використання комбайна - пластмасовий млинок

Схеми та інструкції для використання



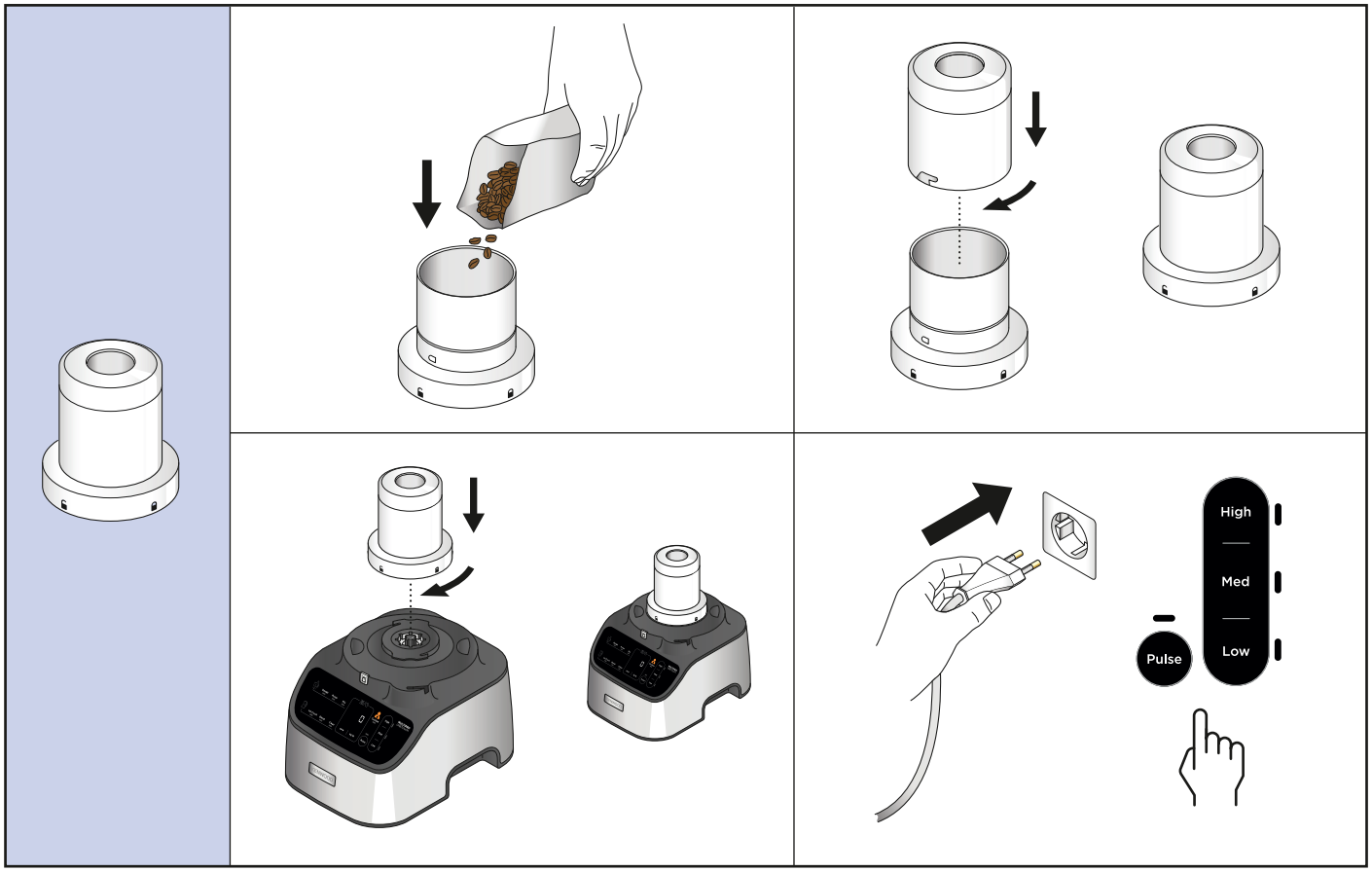
1 Помістіть інгредієнти у чашу.
2 Встановіть ущільнювальне кільце на ножовий блок.
3 Поверніть ножовий блок догори дном. Опустіть його в чашу, тримаючи лезами вниз.
4 Щільно накрутіть ножовий блок на чашу. Зверніться до позначок на нижній частині ножового блоку:
   – Розблокована позиція
   – Заблокована позиція
5 Встановіть подрібнювач на блок електродвигуна так, щоб позначка ▼ на подрібнювачі співпадала з позначкою ▮ на блоці електродвигуна і поверніть його за годинниковою стрілкою до позначки блокування.
6 Увімкніть пристрій, виберіть високу швидкість чи використовуйте імпульсний режим.

Схема використання

		Макс.		(Секунд)
		50 г	High (Висока швидкість)	10–30
		50 г	High (Висока швидкість)	30

Використання комбайна - подрібнювач

Схеми та інструкції для використання



ВАЖЛИВО

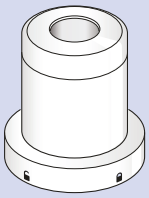
- Не обробляйте висушене коріння куркуми в подрібнювачі, оскільки воно занадто тверде і може пошкодити леза.

1 Помістіть інгредієнти у чашу з ножовим блоком.
2 Встановіть кришку і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати її.
3 Встановить подрібнювач на блок живлення і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати його.
4 Увімкніть пристрій, виберіть високу швидкість чи використовуйте імпульсний режим.

Корисні поради

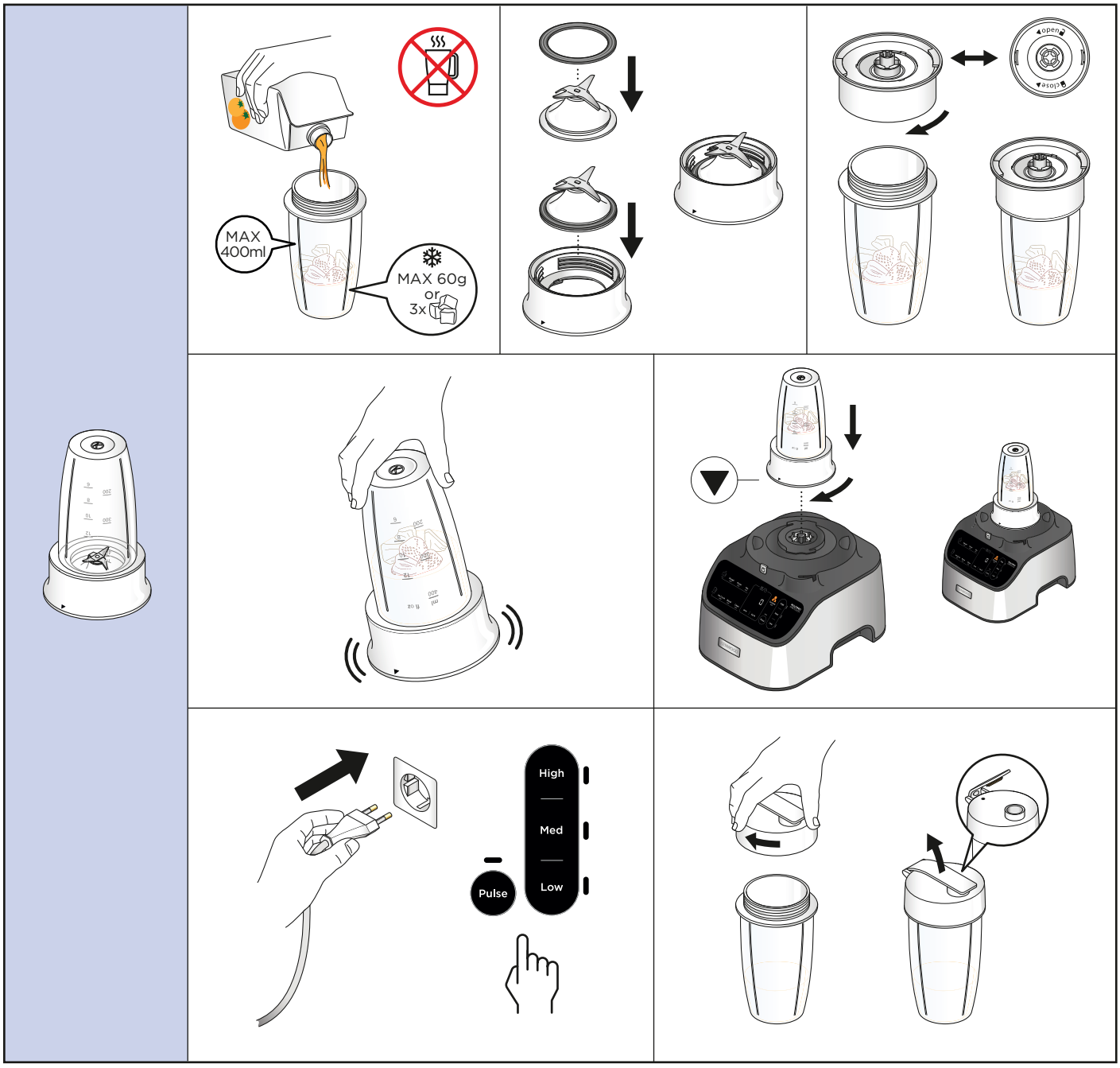
- Для оптимальної обробки спецій рекомендується не обробляти більш е 50 грамів одночасно.
- Оскільки цілі спеції зберігають свій аромат довше, ніж мелені, краще частіше подрібнювати невелику кількість, щоб зберегти аромат.
- Щоб отримати від спецій максимум смаку і ефірних масел, їх можна підсмажити перед подрібненням.
- Не обробляйте висушене коріння куркуми в подрібнювачі, оскільки воно занадто тверде і може пошкодити леза.
- Перед обробкою обов'язково поріжте імбир на дрібні шматочки.
- Для досягнення найкращих результатів рекомендується користуватися основною чашею для подрібнення трав.

Схема використання

		Макс.		(Секунд)
		50 г	High (Висока швидкість)	30–60
		50 г	High (Висока швидкість)	30–60
		50 г	Pulse (Імпульсний режим)	15–30
		30 г	Pulse (Імпульсний режим)	5–10
		30 г	Pulse (Імпульсний режим)	5–10
		30 г	Pulse (Імпульсний режим)	5–10
		40 г	High/Pulse (Висока швидкість/ імпульсний режим)	30–60

Використання комбайна - Міні-блендер

Схеми та інструкції для використання

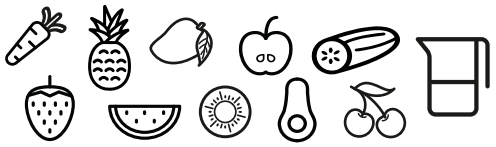


ВАЖЛИВО
- Не перемішуйте заморожені інгредієнти без рідини.
- При пошкодженні чи некоректному закріпленні ущільнювального кільця, буде протікання.

1 Додаючи інгредієнти в пляшку, не перевищуйте відмітку 400 мл.
2 Закріпіть ущільнювальне кільце на блок насадки, переконавшись, що воно розміщено правильно у пазу.
3 Утримуйте блок насадки за нижню частину та опустіть його у резервуар насадкою донизу.
4 Закріпіть гніздо кріплення насадки на резервуарі - поверніть за годинниковою стрілкою та закріпіть.
5 Увімкніть пристрій, виберіть режим „висока швидкість“. Залиште інгредієнти для обробки блендером до однорідності.
6 Встановіть та закрийте кришку, повернувши за годинниковою стрілкою.
7 Коли ви бажаєте випити напій, відкрийте ковпачок кришки. Ви можете пити безпосередньо з пляшки.

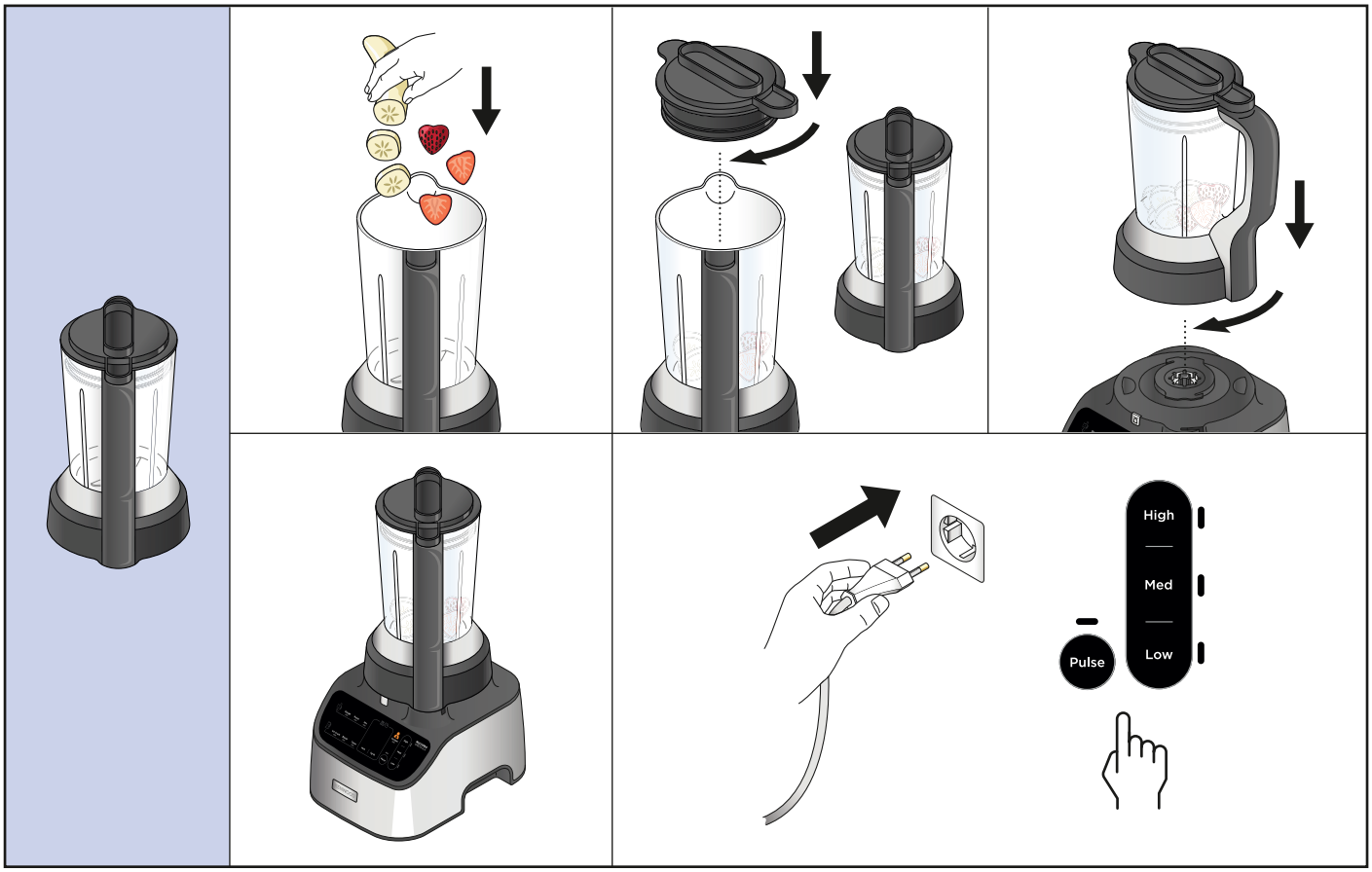
Корисні поради
- Коли напій набуде потрібної консистенції, ви можете скористатися імпульсним режимом для ретельного змішування всіх інгредієнтів.
- Зверніть увагу, що коли пляшка заповнена до максимума (400 мл), це дорівнює приблизно двом порціям.
- Якщо ви не маєте наміру випити напій одразу, тримайте його в холодильнику.
- Напій має бути достатньо рідким, щоб проходити крізь отвір у кришці. Для приготування рідкішого напою, додавайте більше рідини.
- Після закінчення процесу вимішування деякі напої мають неоднорідну текстуру. Це трапляється в результаті того, що інгредієнти, що перемішуються, містять зернята та волокнисту структуру.
- Деякі напої можуть згодом відстоюватися. Тому рекомендується вживати їх одразу після приготування. Напої, що відстоялися, рекомендується збовтати перед вживанням.
- Завжди тримайте пляшку з напоєм прямо, навіть коли вона закрита кришкою.

Схема використання

		Макс.		**(Секунд)**
		400 мл (❄ 60 г)	High (Висока швидкість)	30–60

Використання комбайна - Пластмасовий блендер

Схеми та інструкції для використання



ВАЖЛИВО

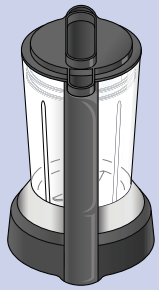
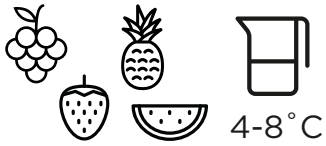
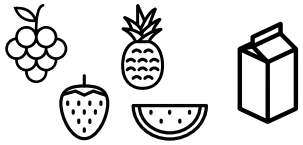
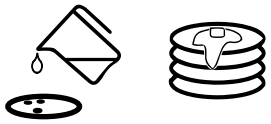
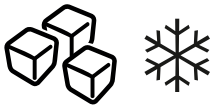
- Якщо блендер було встановлено неправильно у механізмі блокування, прилад не працюватиме.
- Не рекомендується подрібнювати спеції, адже це може пошкодити пластикові деталі.

1 Покладіть інгредієнти в чашу.
2 Встановіть кришку на чашу і поверніть за годинниковою стрілкою до клацання.
3 Встановіть блендер в блок живлення і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб заблокувати у положенні.
4 Увімкніть пристрій, виберіть режим „висока швидкість“ та залиште для обробки до необхідної консистенції.

Корисні поради

- При приготуванні майонезу, додайте всі інгредієнти, за винятком олії, у блендер. Поки працює пристрій, долийте олію через отвір подачі у кришці.
- Під час приготування густих сумішей, наприклад, паштетів або соусів, може трапитись налипання продукту на стінки чаші. У такому випадку потрібно її очистити. Якщо інгредієнти погано змішуються, додайте рідини.

Схема використання

		Макс.		(Секунд)
	 4-8˚C	1,5 літра	High (Висока швидкість)	30– 60
		1 літр	High (Висока швидкість)	15–30
		x1 250 г 500 г	High (Високa швидкість)	45–60
		6 (125 г)	Pulse (Імпульсний режим)	30

Рецепти

Майонез

4 яєчних жовтки
32г діжонської гірчиці
350мл олії

Приготування

1 Додайте яєчні жовтки та гірчицю у блендер.
2 Змішуйте на високій швидкості 10 секунд.
3 Поки працює блендер, долийте олію через отвір у кришці.

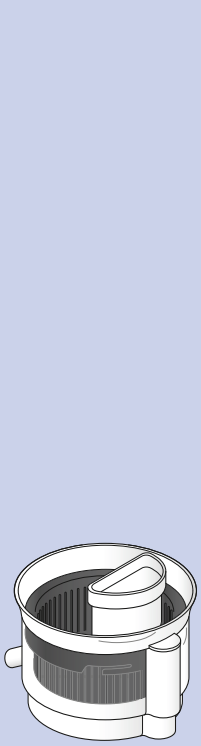
Дитяче харчування

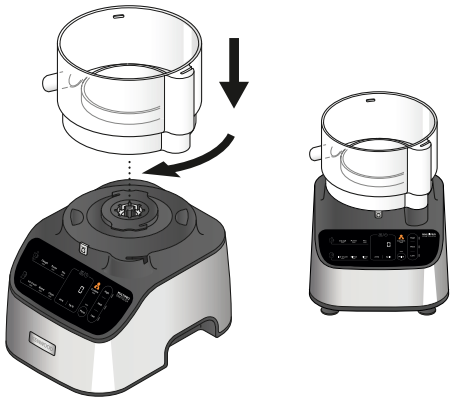
200г сирої яловичини (порізаної на кубики розміром 2см)
200г сирої моркви (порізаної на кубики розміром 2см)
200г сирої картоплі(порізаної на кубики розміром 2см)

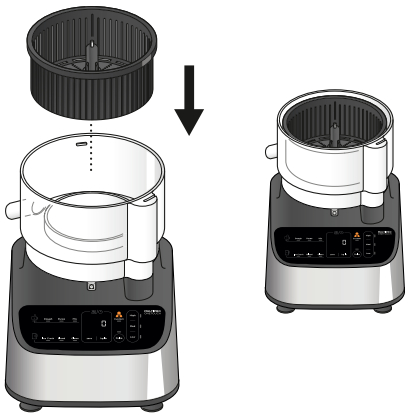
1 Помістіть порізану на кубики яловичину у каструлю з киплячою водою. Варіть 1 годину.
2 В окрему каструлю з киплячою водою покладіть порізану на кубики моркву і картоплю та варіть 30 хвилин.
3 Злийте воду з м'яса, моркви та картоплі, залишивши 250мл води. Перш ніж продовжити обробку, залиште м'ясо, овочі та воду охолодитися до кімнатної температури.
4 Покладіть м'ясо, моркву та картоплю у блендер, заливши водою, в якій вони готувалися.
5 Змішуйте на високій швидкості 15 секунд.
6 Очистіть, струсивши, стінки блендера від вмісту.
7 Змішуйте на високій швидкості до отримання необхідної консистенції.

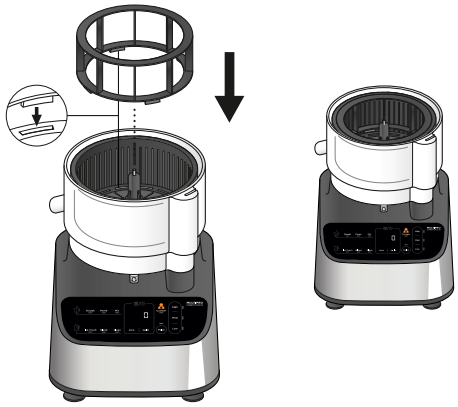
Використання комбайна - Соковитискач

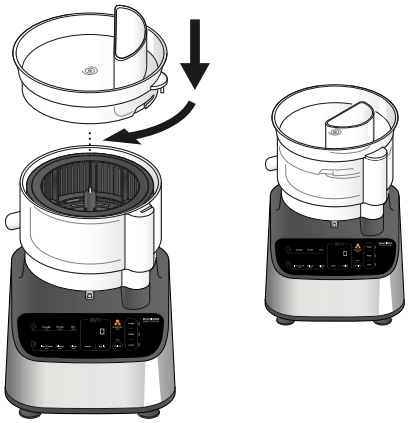
Схеми та інструкції для використання

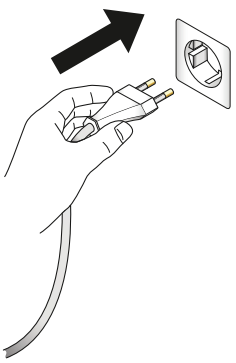


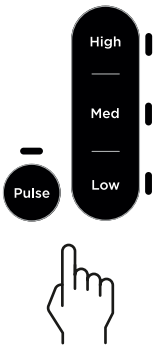


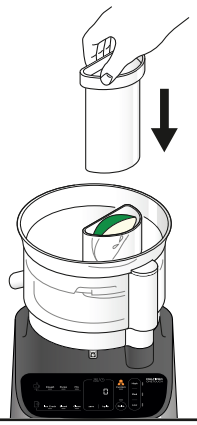












ВАЖЛИВО

- Ваша соковижималка не працюватиме, якщо чаша або кришка не встановлені належним чином у фіксатор.
- Якщо соковижималка почне вібрувати, вимкніть і видаліть м'якоть з резервуара. Соковижималка вібрує, якщо м'якоть нерівномірно розподілена.
- Із-за деяких дуже твердих продуктів ваша соковижималка може уповільнюватись або зупиняти. Якщо це трапиться, вимкніть і розблокуйте фільтр.
- Вимкніть та очищуйте ємність для збору м'якоті регулярно під час використання.

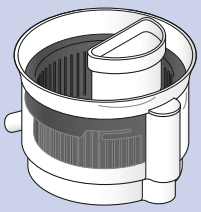
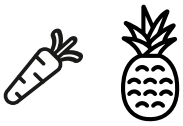
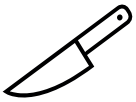
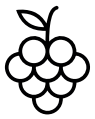
1 Встановіть чашу соковижималки в блок живлення і поверніть за годинниковою стрілкою, поки вона не зафіксується — носик повинен бути розташований з лівого боку, якщо чаша встановлена правильно.
2 Помістіть засіб для видалення м'якоті у резервуар фільтра - переконайтеся, що планки розташовані відповідно до отворів на дні резервуара.
3 Встановіть резервуар фільтра.
4 Встановіть кришку насадки — поверніть за годинниковою стрілкою, поки вона не закріпиться.
5 Помістіть підходящу склянку або глечик під вихідний отвір для соку.
6 Поріжте продукти відповідно до розміру завантажувальної трубки.
7 Увімкніть пристрій, виберіть режим „висока швидкість" та проштовхуйте продукти рівномірно штовхачем - не поміщайте пальці у трубку подачі. Перш ніж додати нову порцію, повністю обробіть попередню.

- Після додавання останнього шматочка залиште соковижималку запущеною ще 30 секунд, щоб видалити весь сік з резервуара фільтра.

Корисні поради

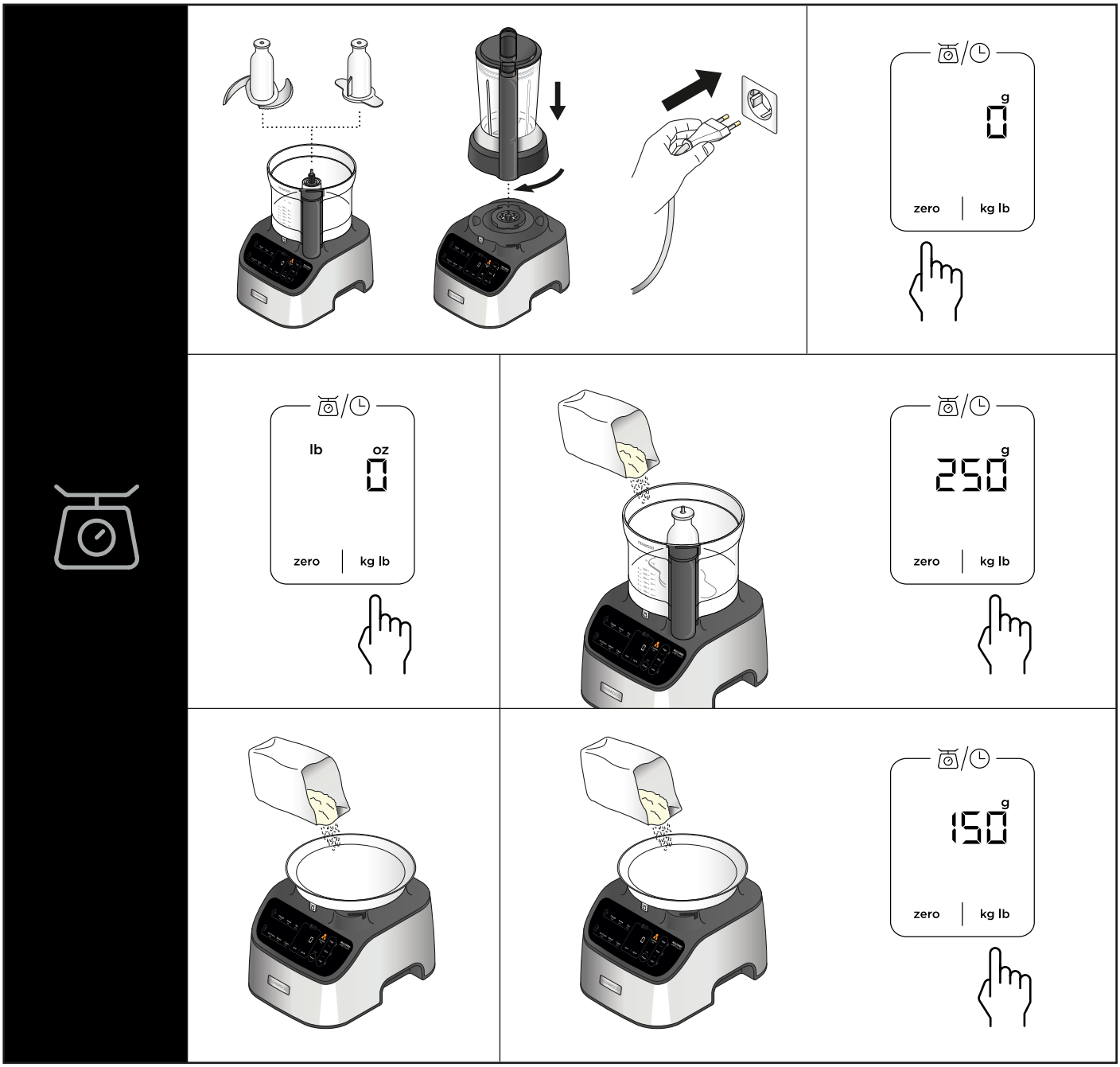
- Перед обробкою видаліть кісточки та хвостики (наприклад, перець, диня, слива) і жорсткі шкурки (наприклад, диня, ананас). Не потрібно чистити або видаляти серцевину з яблук і груш.
- Використовуйте тверді, свіжі фрукти та овочі.

Схема використання

			Макс.		(Секунд)
		2,5 x 4 cm	600 г	High (Висока швидкість)	60–120
		1/2	600 г	High (Висока швидкість)	60–120
		 1/4	600 г	High (Висока швидкість)	60–120
			600 г	High (Висока швидкість)	60–120

Функція зважування

Схеми та інструкції для використання



ВАЖЛИВО

- Ваш кухонний комбайн має встроєні ваги для зручного зважування продуктів прямо у чаші або келиху блендеру.
- Максимальна припустима вага – 3 кг.
- Вага інгредієнтів, що були додані крізь напрямну трубку під час роботи приладу, не буде відображатися на дисплеї.
- Екран можна повністю вимкнути вручну, натиснувши та утримуючи кнопку НУЛЬ декілька секунд.

1 Перед додаванням інгредієнтів спочатку установіть зйомний привідний вал, чашу та насадку або келих міксеру на блок електродвигуна.
2 Увімкніть – на екрані відобразиться 00:00.
3 Натисніть кнопку НУЛЬ один раз, і екран засвітиться.
4 Натисніть кнопку перемикання kg/lb (кг/фунт), щоб обрати шкалу зважування в грамах або унціях. Під час першого включення ваги автоматично налаштовані на зважування в кг/г.

- Прилад зважує продукти з градацією у 1 грам. Рекомендується додавати інгредієнти для зважування невеликими кількостями чайними або столовими ложками.
- Для переведення в положення „нуль“ - натисніть кнопку НУЛЬ один раз.

5 Зважте необхідні інгредієнти прямо в чаші комбайна або блендера.
6 Після того, як всі інгредієнти будуть зважені, встановіть кришку й виберіть швидкість роботи приладу.

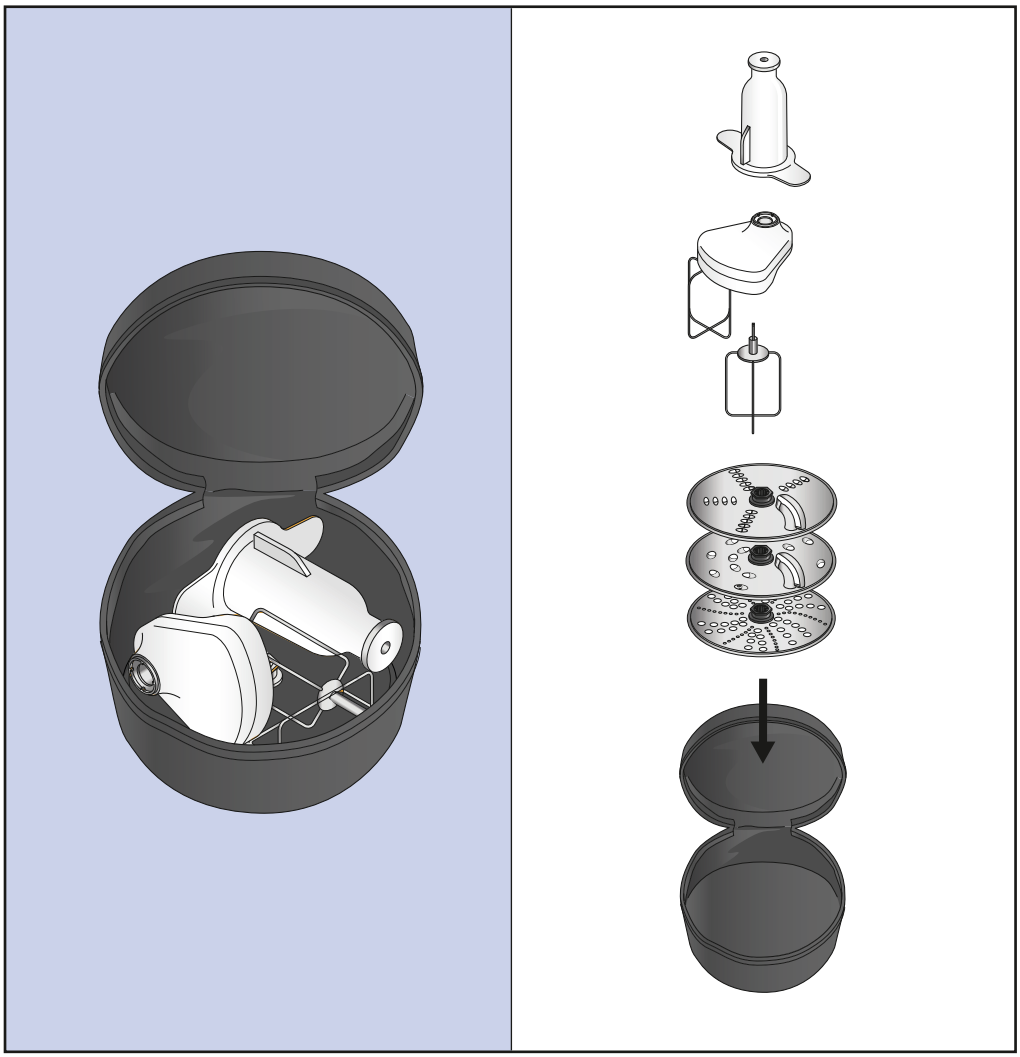
Таця для зважування

Знімна таця для зважування призначена для зважування інгредієнтів без використання чаші чи блендера.

7 Для використання встановіть лоток на блок електродвигуна і поверніть його за годинниковою стрілкою, щоб закріпити. Потім виконайте кроки 2–4, описані в розділі «Використання функції зважування».

8 Щоб від'єднати лоток, поверніть його проти годинникової стрілки і зніміть у напрямку вверх.

Сумка для зберігання (за наявності)



- Зберігайте диски, подвійний вінчик та насадку для тіста у сумці.
- З міркувань безпеки лезо ножа зберігається в головній чаші замість сумки для зберігання, коли вона не використовується.

Обслуговування та ремонт

- Якщо в роботі приладу виникли будь-які неполадки, перед зверненням до служби підтримки прочитайте розділ «Усунення несправностей» в цьому посібнику або зайдіть на сайт www.kenwoodworld.com.
- Пам'ятайте, що на прилад поширюється гарантія, що відповідає всім законним положенням щодо існуючої гарантії та прав споживача в тій країні, де прилад був придбаний.
- При виникненні несправності в роботі приладу Kenwood або при виявленні будь-яких дефектів, будь ласка, надішліть або принесіть прилад в авторизований сервісний центр KENWOOD. Актуальні контактні дані сервісних центрів KENWOOD ви знайдете на сайті www.kenwoodworld.com або на сайті для вашої країни.

- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Сполучене Королівство.
- Зроблено в Китаї.

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

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами.
Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги.

Усунення несправностей

Проблема	Причина	Рішення
Комбайн не працює.	Не постачається живлення.	Переконайтеся, що комбайн було під'єднано до електромережі.
	Чаша неправильно встановлена на блоці електродвигуна.	Перевірте, чи правильно розташована чаша, ручка повинна бути розташована у правому передньому куті.
	Кришку чаші неправильно зафіксовано.	Переконайтеся, що фіксатор кришки розташований в області ручки. **Прилад не працюватиме, якщо чаша та кришка були встановлені неправильно.**
	Знімний приводний вал ⑤ не встановлено на блоці живлення.	Установіть знімний приводний вал ⑤ на блок живлення перед встановленням чаші. Інструменти чаші та насадки не працюватимуть, доки не буде встановлено приводний вал.
Блендер, міні-блендер чи млинок не працюють.	Блендер, міні-блендер чи млинок неправильно встановлені.	Блендер, кришка блендера, міні-блендер чи млинок не працюють, якщо вони неправильно закріплені на фіксаторах.
	Блендер, міні-блендер чи млинок неправильно зібрані.	Check blade assembly is fully tightened into the goblet, bottle or jar.
Комбайн зупиняється під час роботи.	Комбайн перевантажено/ завантаження вище допустимої норми.	Перевірте максимальні показники завантаження, які зазначені в Таблиці рекомендованого використання.
	Кришку не зафіксовано.	Переконайтеся, що кришку правильно зафіксовано.
Вміст міні-блендера чи млинка витікає з-під основи насадок.	Не має ущільнювача. Ущільнювач встановлено неправильно. Ущільнювач пошкоджено.	Переконайтеся, що ущільнювач встановлено правильно, і він не має пошкоджень. Щоби правильно замінити ущільнювач, дивіться розділ «Обслуговування та ремонт».
Нестабільні/сильні вібрації пристрою та рух.	Подрібнення липких фруктів/ складників, як-от фініки. Обрана швидкість занизька.	Для кращого результату, спочатку використовуйте імпульсний режим для подрібнення інгредієнтів, а потім продовжуйте цикл на високій швидкості.
Незадовільна робота інструментів/насадок.	Дивіться поради у відповідному розділі «Використання насадок». Переконайтеся, що насадки були встановлені правильно.	
Функція зважування		
Вага не відображається на екрані	На екрані дисплея відображається показник зі знаком мінус, коли дисплей не обнулений, а інгредієнти вийнято або знято чашу/кришку/ насадку.	Обнуліть екран, додайте відсутні інгредієнти або повторно встановіть чашу/кришку/ насадку.
	Кількість, що зважується, дуже мала.	Для зважування невеликих об'ємів, використовуйте чайну та столову ложки.
На дисплеї змінилися показники ваги.	Під час зважування ви перемістили блок електродвигуна.	Перед зважуванням завжди встановлюйте прилад на суху рівну поверхню. Не переміщуйте блок електродвигуна під час виконання зважування. Перед зважуванням наступних інгредієнтів, обнуліть показники.
Екран дисплея вимкнено.	Блок електродвигуна відключений від мережі.	Підключіть прилад до мережі.
	Екран дисплея автоматично відключається, якщо протягом 5 хвилин відображається однаковий показник ваги.	Натисніть кнопку НУЛЬ один раз, і екран засвітиться.
На дисплеї відображається [0 – Ld].	Під час виконання зважування прилад був перевантажений.	Не перевищуйте максимально допустиму вагу для зважування, яка становить 3 кг.
	До блоку електродвигуна прикладені надмірні зусилля.	Не прикладайте до блоку електродвигуна надмірних зусиль — це може стати причиною пошкодження датчика зважування.
Екран блимає -----	Фіксатори не закріплені	Переконайтеся, що фіксатори повністю закріплені
Пояснення кодів помилок		
E12	Помилка датчика ваги	Вимкніть пристрій. Залиште на 30 секунд, після чого знову увімкніть. Якщо проблема не усунеться, зверніться до сервісного центру.
E41	Помилка визначення швидкості двигуна	
E49	Помилки комунікації	

دليل اكتشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب	الحل
جهاز تحضير الطعام لا يعمل.	الجهاز غير موصل بمصدر تيار كهربائي.	تحققي من السلك الكهربائي وأنه موصل بمنفذ التيار الكهربائي.
	السلطانية غير مركبة على وحدة الطاقة (الموتور) بشكل صحيح.	تأكدي من تركيب السلطانية بشكل صحيح وأن المقبض متجه ناحية الركن الأمامي الأيمن.
	غطاء السلطانية غير مركب بشكل صحيح.	تأكدي من تعشيق الغطاء العلوي بشكل صحيح في منطقة المقبض. **لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب السلطانية والغطاء العلوي بشكل غير صحيح.**
	محور الدوران القابل للفصل ⑤ غير مُركَّب بوحدة الطاقة.	ركّبي محور الدوران القابل للفصل ⑤ في وحدة الطاقة قبل تركيب السلطانية. لن تعمل أدوات السلطانية والملحقات إذا لم يتم تركيب محور الدوران.
المازج أو المازج الشخصي أو المطحنة لا يعمل.	المازج أو المازج الشخصي أو المطحنة غير مقفلين بشكل صحيح.	لن يعمل المازج، أو الغطاء العلوي للمازج، أو المازج الشخصي، أو المطحنة إذا تم تركيبهم بشكل غير صحيح في القفل.
	لم يتم تجميع المازج، أو المازج الشخصي، أو المطحنة بشكل صحيح.	تحققي من أن مجموعة الشفرة مركبة بإحكام في الدورق الزجاجي أو الزجاجة أو الوعاء.
توقف جهاز تحضير الطعام أثناء التشغيل.	تجاوز حد التحميل لجهاز تحضير الطعام/تجاوز السعات القصوى	تحققي من السعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول السرعات.
	تم فتح الغطاء العلوي.	تأكدي من قفل الغطاء العلوي بشكل صحيح.
المازج الشخصي أو المطحنة متعددة الاستخدامات يسرب من قاعدة مجموعة الشفرات.	حلقة الإحكام غير مركبة. حلقة الإحكام غير مركبة في موضعها جيدا. حلقة الإحكام تالفة.	تحققي من تركيب حلقة الإحكام في موضعها الصحيح وبطريقة صحيحة وأنها غير تالفة. للحصول على حلقة إحكام لاستبدال الحلقة التالفة. راجعي قسم الصيانة ورعاية العملاء
الوحدة غير مستقرة/اهتزازات وحركة شديدة.	تحضير الفاكهة/المكونات اللزجة مثل البلح. السرعة المحددة بطيئة جدًا.	للحصول على أفضل النتائج، استخدمي "وضع التشغيل النبضي" أولا لتكسير المكونات ثم تابعي المعالجة بسرعة عالية.
لا تعمل الأدوات/الملحقات بشكل جيد.	راجعي التلميحات المتعلقة بكل أداة أو ملحق في قسم (استخدام الملحق). تأكدي من تركيب الملحقات بشكل صحيح.	
وظيفة الوزن		
الوزن غير معروض على الشاشة.	تعرض شاشة العرض قيمة سالبة وذلك يرجع إلى عدم إعادة تعيين الوزن إلى الصفر أولاً أو في حالة إزالة أي من المكونات أو السلطانية/الغطاء العلوي/الملحق.	أعيدي تعيين الشاشة إلى الصفر أو أعيدي المكونات أو أعيدي تركيب السلطانية/الغطاء العلوي/الملحق.
	الكمية الموزونة صغيرة جداً	استخدمي ملعقة صغيرة أو ملعقة كبيرة لوزن الكميات الصغيرة.
تم تغيير الوزن على شاشة العرض.	تم تغيير الوزن على شاشة العرض التشغيل.	ضعي جهاز تحضير الطعام على سطح مستوي جاف قبل عملية الوزن. لا تحركي وحدة الطاقة أثناء استخدام وظيفة الوزن. قومي بتعيين الصفر على شاشة العرض قبل وزن المكونات التالية.
تم إيقاف تشغيل شاشة العرض.	تم فصل التيار الكهربي عن وحدة الطاقة (الموتور).	أعيدي توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربي.
	يتم إيقاف تشغيل شاشة العرض تلقائياً في حالة عرض نفس الوزن لمدة ٥ دقائق.	اضغطي على زر التصفير مرة واحدة وستضيء شاشة العرض.
شاشة العرض تعرض القيمة [0 - Ld].	تجاوز سعة وظيفة الوزن.	لا تتجاوزي أقصى سعة لوظيفة الوزن وهي ٣ كيلوغرام.
	تم توجيه قوة مفرطة على وحدة الطاقة.	لا تضعي وزن كبير على وحدة الطاقة حيث قد يسبب ذلك تلف مستشعر الوزن.
شاشة العرض تومض -----.	القفل غير مثبت.	تأكدي من تثبيت القفل بالكامل.
شرح رموز الخطأ		
E12	خطأ في حساس الوزن.	أوقفي تشغيل الجهاز. اتركيه لمدة ٣٠ ثانية، ثم شغليه مرة أخرى. إذا استمرت المشكلة، اتصلي بمركز الخدمة.
E41	خطأ في اكتشاف سرعة المحرك.	
E49	خطأ في الاتصالات.	

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة، يرجى مراجعة قسم «دليل اكتشاف المشكلات وحلها» في الدليل أو زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com.
- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.
- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com، أو موقع الويب المخصص لبلدك.

- تمت الأعمال الهندسية والتصميم من قبل شركة Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

معلومات هامة هو الكيفية الصحيحة للتخلص من المنتج وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي المتعلقة بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE)

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية.
بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.

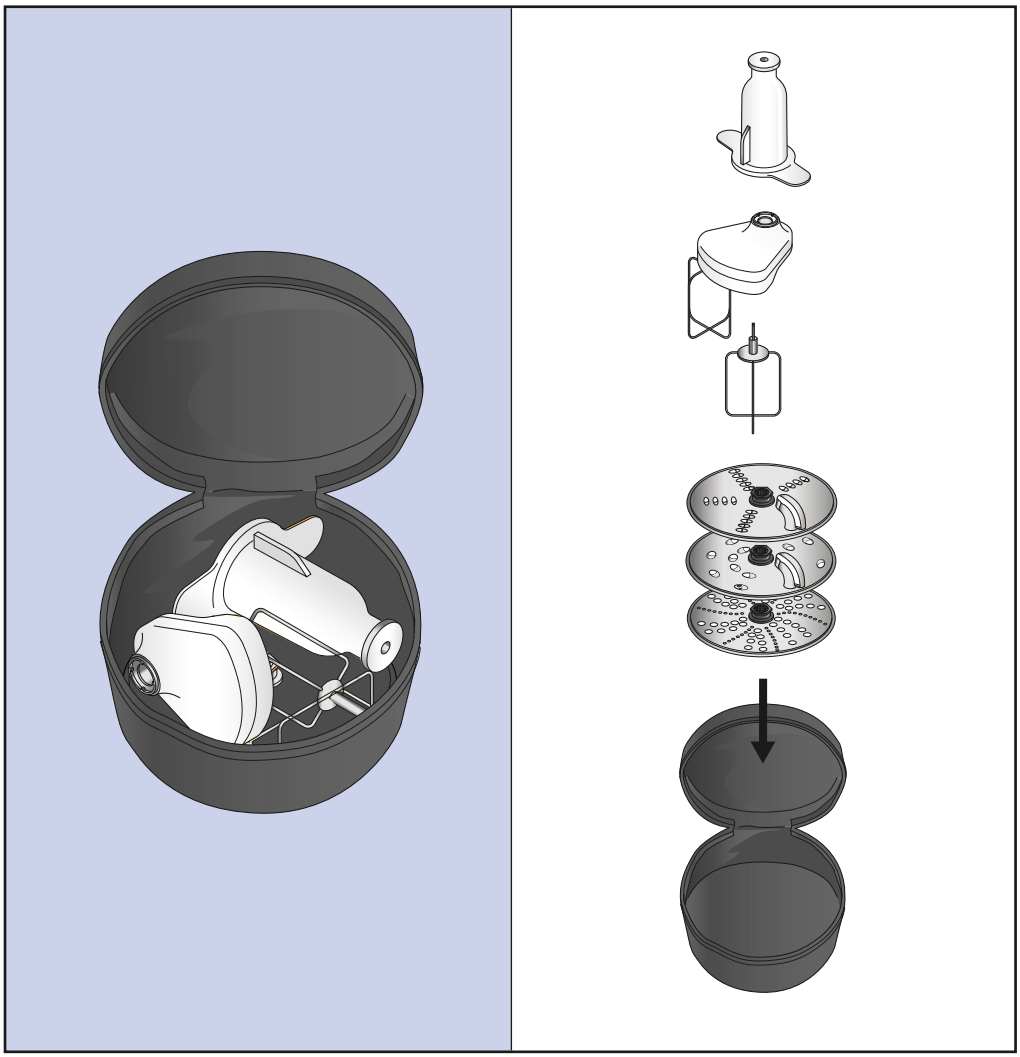
صينية الوزن

يتم تزويد صينية لوزن المكونات بدون استخدام السلطانية أو الخلاط.

٧ للاستخدام، ضعيه على وحدة الطاقة (الموتور) مع تدويره في اتجاه عقارب الساعة حتى يستقر في موضعه. ثم اتبعي الخطوات من ٢ إلى ٤ الموضحة ضمن "استخدام وظيفة الوزن".

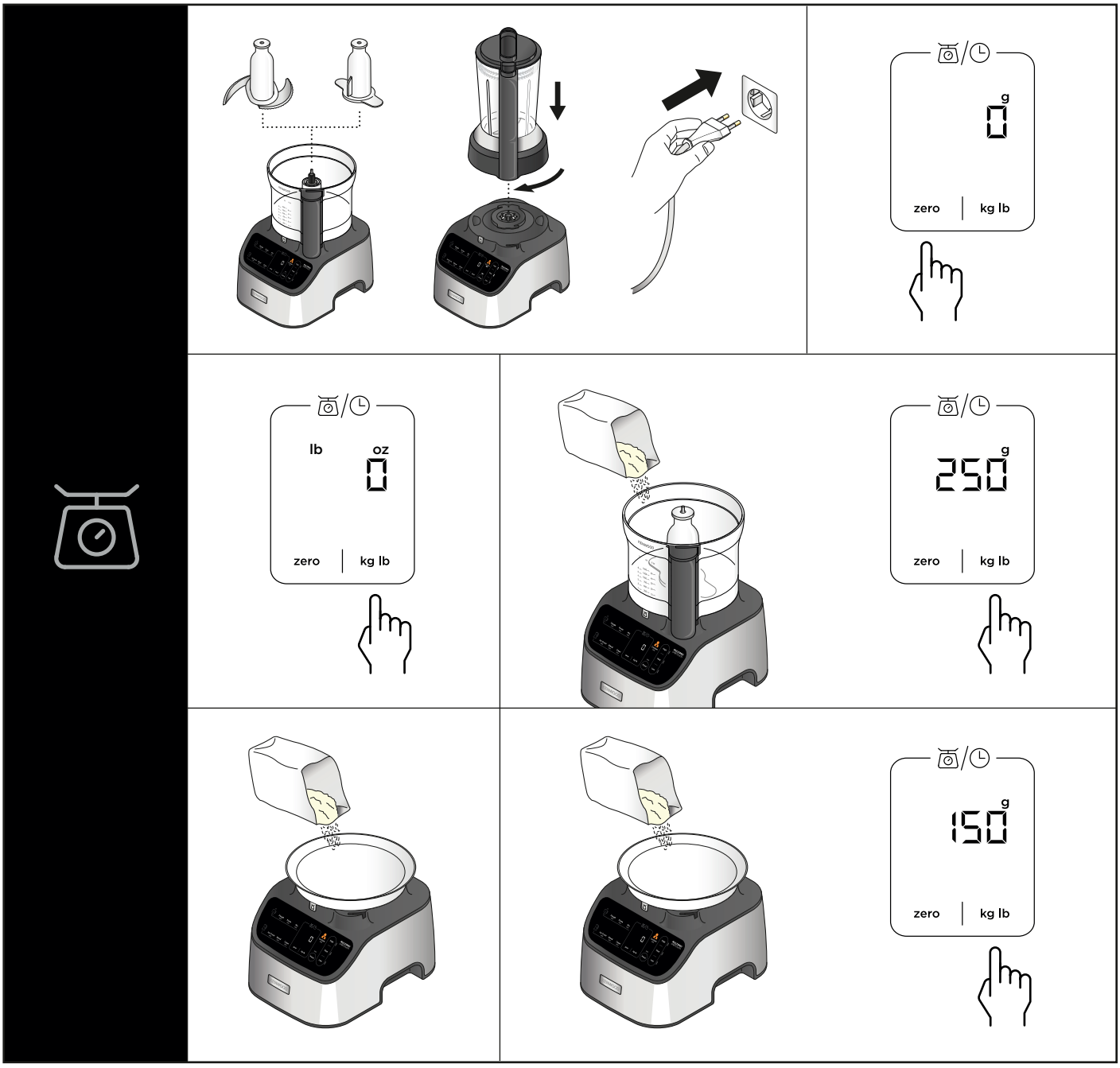
٨ للإزالة، أديريه في اتجاه عكس عقارب الساعة واسحبيه لأعلى.

حقيبة التخزين (إذا كانت مرفقة)



- قومي بتخزين الأقراص والخفاقة المزدوجة وأداة العجن في الحقيبة.
- لدواعي السلامة، يجب تخزين شفرة السكين في السلطانية الرئيسية بدلاً من حقيبة التخزين عندما لا تكون قيد الاستخدام.

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



ملاحظة هامة

- جهاز تحضير الطعام مجهز بوظيفة وزن داخلية وذلك لوزن المكونات مباشرة داخل السلطانية أو دورق المسيل.
- سعة الوزن القصوى ٣ كغم.
- لن يتم عرض وزن أي مكونات تتم إضافتها من خلال أنبوب إدخال الطعام أثناء تشغيل جهاز تحضير الطعام.
- يمكن إيقاف تشغيل شاشة العرض يدويًا بالضغط مع الاستمرار على زر التصفير لبضع ثوانٍ.

١ ركبي دائماً محور الدوران والسلطانية والملحق أو دورق الخلاط على وحدة الطاقة قبل إضافة المكونات.
٢ وصلي بمصدر التيار الكهربائي – ستعرض شاشة العرض ٠٠:٠٠.
٣ اضغطي على زر التصفير مرة واحدة وستضيء شاشة العرض.
٤ اضغطي على زر (kg/lb) زكغم/رطلس لتحديد وحدة الجرام أو الأونس. التعيين الافتراضي على الشاشة بمجرد التشغيل هو kg/g (كغم/غ)
- خطوة الوزن الخاصة بالوحدة هي ١ غ ويوصى باستخدام وحدة ملعقة صغيرة/ملعقة كبيرة لقياس الكميات الصغيرة.
- للوصول إلى الصفر، اضغطي على زر التصفير مرة واحدة.

٥ اوزني المكونات المطلوبة مباشرة في السلطانية أو الدورق.
٦ بعد وزن جميع المكونات، ركبي الغطاء العلوي وحددي سرعة لتشغيل جهاز تحضير الطعام.

ملاحظة هامة

- لن تعمل العصارة إذا لم تكن السلطانية أو الغطاء العلوي مركبين بشكل صحيح في القفل.
- إذا بدأت العصارة في الاهتزاز، أوقفي تشغيلها وأفرغي اللب من الاسطوانة. تهتز العصارة إذا أصبح توزيع اللب غير متساوٍ.
- قد تؤدي بعض الأطعمة شديدة الصلابة إلى بطء العصارة أو توقفها. إذا حدث هذا أوقفي تشغيل العصارة وفكي المصفاة.
- أوقفي التشغيل ونظفي جامع اللب بشكل دوري أثناء الاستخدام.

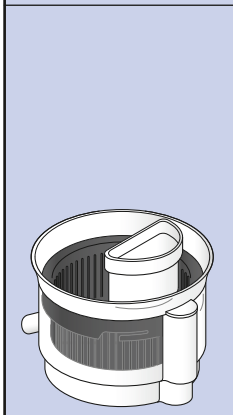
١ ركّبي سلطانية العصارة في وحدة الطاقة (الموتور) ولفيها في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تستقر في موضعها - يجب أن يكون الصنبور على الجانب الأيسر عند تركيب السلطانية بشكل صحيح.
٢ ضعي مزيل اللب في أسطوانة المصفاة - مع ضمان وضع الألسنة مع الفتحات الموجودة في أسفل الاسطوانة.
٣ ركّبي اسطوانة المصفاة
٤ ركّبي الغطاء العلوي للملحق - ولفيه في اتجاه عقارب الساعة إلى أن يستقر في موضعه.
٥ ضعي زجاجة أو وعاء مناسب تحت مخرج العصير.
٦ اقطعي الطعام ليناسب أنبوب التغذية.
٧ وصلي بالتيار الكهربائي، حددي سرعة عالية واضغط لأسفل بشكل متساوٍ باستخدام عصا دفع الطعام - لا تضعي أصابعك أبدًا في أنبوب التغذية. حضري المزيج تمامًا قبل إضافة المزيد.

- بعد إضافة القطعة الأخيرة، اتركي العصارة تعمل لمدة ٣٠ ثانية أخرى لاستخراج كل العصير من اسطوانة المصفاة.

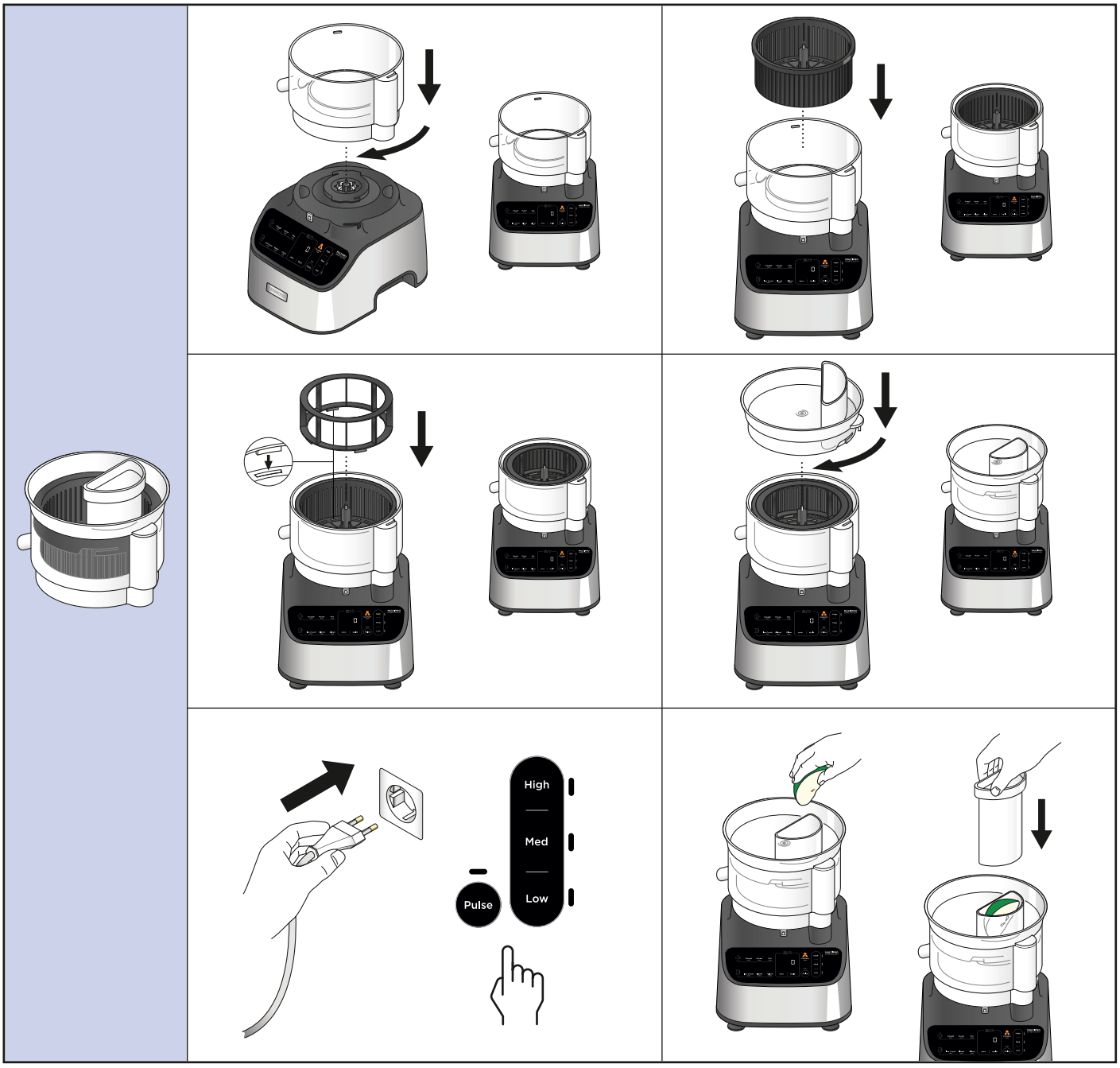
تلميحات ونصائح

- قبل التحضير، أزيلي النوى والبذر (مثل الفلفل والبطيخ والبرقوق) والقشور القاسية (مثل البطيخ والأناناس). لا تحتاجين إلى تقشير أو إزالة لب التفاح و الكمثرى.
- استخدمي الفواكه والخضروات الطازجة والمتماسكة.

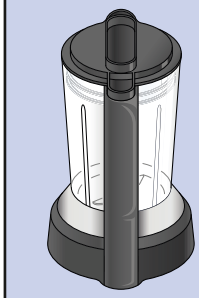
مخطط الاستخدام

(ةيناث)	١	الحد الأقصى			
٦٠–١٢٠	High (سرعة عالية)	٦٠٠ جرام	2.5 x 4 cm		
٦٠–١٢٠	High (سرعة عالية)	٦٠٠ جرام	1/2		
٦٠–١٢٠	High (سرعة عالية)	٦٠٠ جرام	1/4		
٦٠–١٢٠	High (سرعة عالية)	٦٠٠ جرام			

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



مخطط الاستخدام

(ثوانٍ)	١	الحد الأقصى		
٦٠-٣٠	High (سرعة عالية)	١.٥ لتر	4-8˚C	
٣٠-١٥	High (سرعة عالية)	١ لتر		
٦٠-٤٥	High (سرعة عالية)	٥٠٠ جرام ٢٥٠ جرام x١		
٣٠	Pulse (لوضع التشغيل النبضي)	٦ (١٦٥ جرام)		

الوصفات

المايونيز

صفار بيضة
٣٢ جرام خردل ديجون
٣٥٠ مل زيت

الطريقة

١ أضيفي صفار البيض والخردل إلى المازج.
٢ امزجي المكونات على سرعة عالية لمدة ١٠ثوان.
٣ أثناء تشغيل المازج، ضعي كل الزيت من خلال فتحة القطارة الموجودة في الغطاء العلوي.

طعام الأطفال

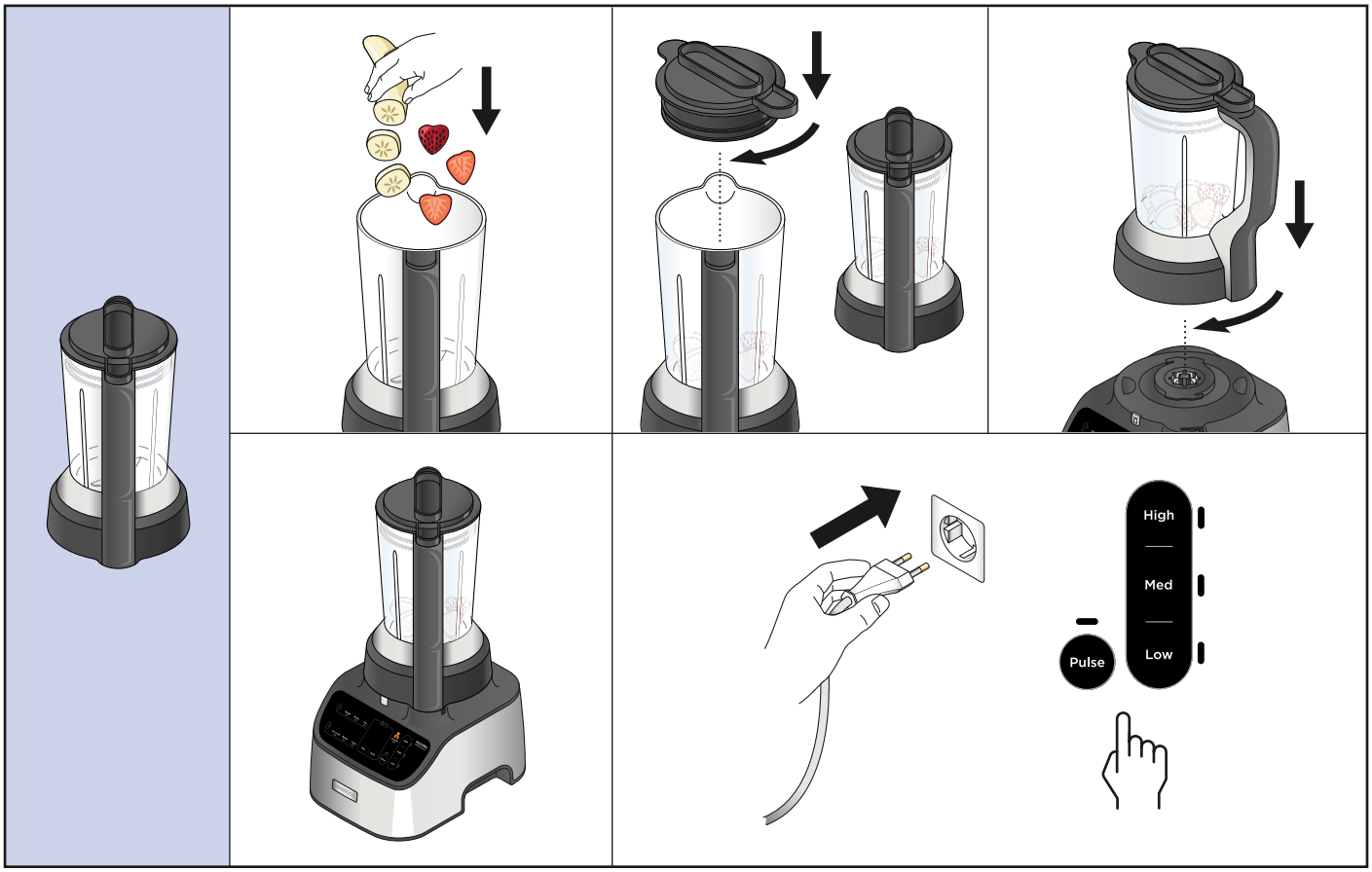
جرام لحم بقري نيء (مقطع إلى مكعبات بحجم ٢ سم)
٢٠٠ جرام جزر نيء (مقطع إلى مكعبات بحجم ٢ سم)
٢٠٠ جرام بطاطس نيئة (مقطعة إلى مكعبات بحجم ٢ سم)

الطريقة

١ ضعي لحم البقر المقطع لمكعبات في وعاء ماء مغلي. أعيدي الغليان واطبخي لمدة ساعة.
٢ ضعي الجزر والبطاطس المقطعين لمكعبات في وعاء منفصل به ماء مغلي، ثم أعيدي الغليان واطبخي لمدة ٣٠ دقيقة.
٣ قومي بتصفية اللحم البقري والجزر والبطاطس، واحتفظي بـ ٢٥٠ مل من ماء الطهي. اتركي اللحم البقري والخضروات والماء ليبردوا إلى درجة حرارة الغرفة قبل المعالجة.
٤ ضعي اللحم البقري والجزر والبطاطس في الخلاط ثم ضعي ماء الطهي الذي احتفظت به.
٥ امزجي المكونات على سرعة عالية لمدة ١٥ ثانية.
٦ اكشطي وحركي محتويات الخلاط.
٧ امزجي على سرعة عالية إلى تحصلي على القوام المطلوب.

لاستخدام جهاز تحضير الطعام - المازج البلاستيكي

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



ملاحظة هامة

- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المازج بشكل غير صحيح مع تعشيق القفل.
- غير منصوح بطحن التوابل فقد تؤدي إلى إحداث أضرار بالأجزاء البلاستيكية

١ ضعي جميع المكونات في الدورق.
٢ ركّبي الغطاء العلوي على الدورق وقومي بلفه في اتجاه عقارب الساعة إلى أن يستقر في موضعه.
٣ ركّبي المازج في وحدة الطاقة (الموتور) ولفيه في اتجاه عقارب الساعة إلى أن يستقر في موضعه.
٤ وصلي بالتيار الكهربائي، حددي السرعة العالية وامزجي حتى الوصول إلى القوام المطلوب.

تلميحات ونصائح

- عند تحضير المايونيز، ضعي جميع المكونات ما عدا الزيت في المازج. أثناء تشغيل الجهاز، اسكبي الزيت من خلال فتحة إضافة المكونات بالتنقيط في الغطاء العلوي.
- تبقى هناك دائماً كمية صغيرة من الفضلات على سطح التقطيع أو في السلطانية بعد تحضير الطعام.

ملاحظة هامة

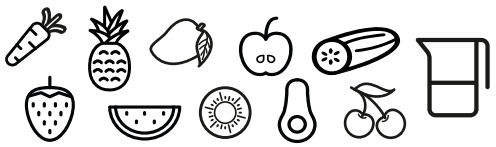
- لا تمزجي مكونات مجمدة دون إضافة سائل.
- سيحدث تسرب في حالة تلف طوق الإحكام أو تركيبه بشكل غير صحيح.

١ أضيفي المكونات إلى الزجاجة حتى علامة المستوى ٤٠٠ مللي.
٢ ركبي طوق الإحكام على وحدة الشفرات، مع التأكد من وضع الطوق بشكل صحيح في المنطقة المخددة.
٣ أمسكي الجانب السفلي من وحدة الشفرات واخفضيها على الزجاجة، مع جعل الشفرات متجهة لأسفل.
٤ اربطي مجموعة الشفرات على الزجاجة - لفيها في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تستقر في موضعها.
٥ وصلي بالتيار الكهربائي، حددي السرعة "العالية". اتركي المكونات تمتزج إلى أن تصبح ناعمة.
٦ ركبي الغطاء العلوي وثبتيه من خلال لفه في اتجاه عقارب الساعة.
٢ إذا أردت تناول المشروبات ذات الرغوة، ببساطة ارفعي الغطاء العلوي. يمكن شرب المشروب مباشرة من الزجاجة.

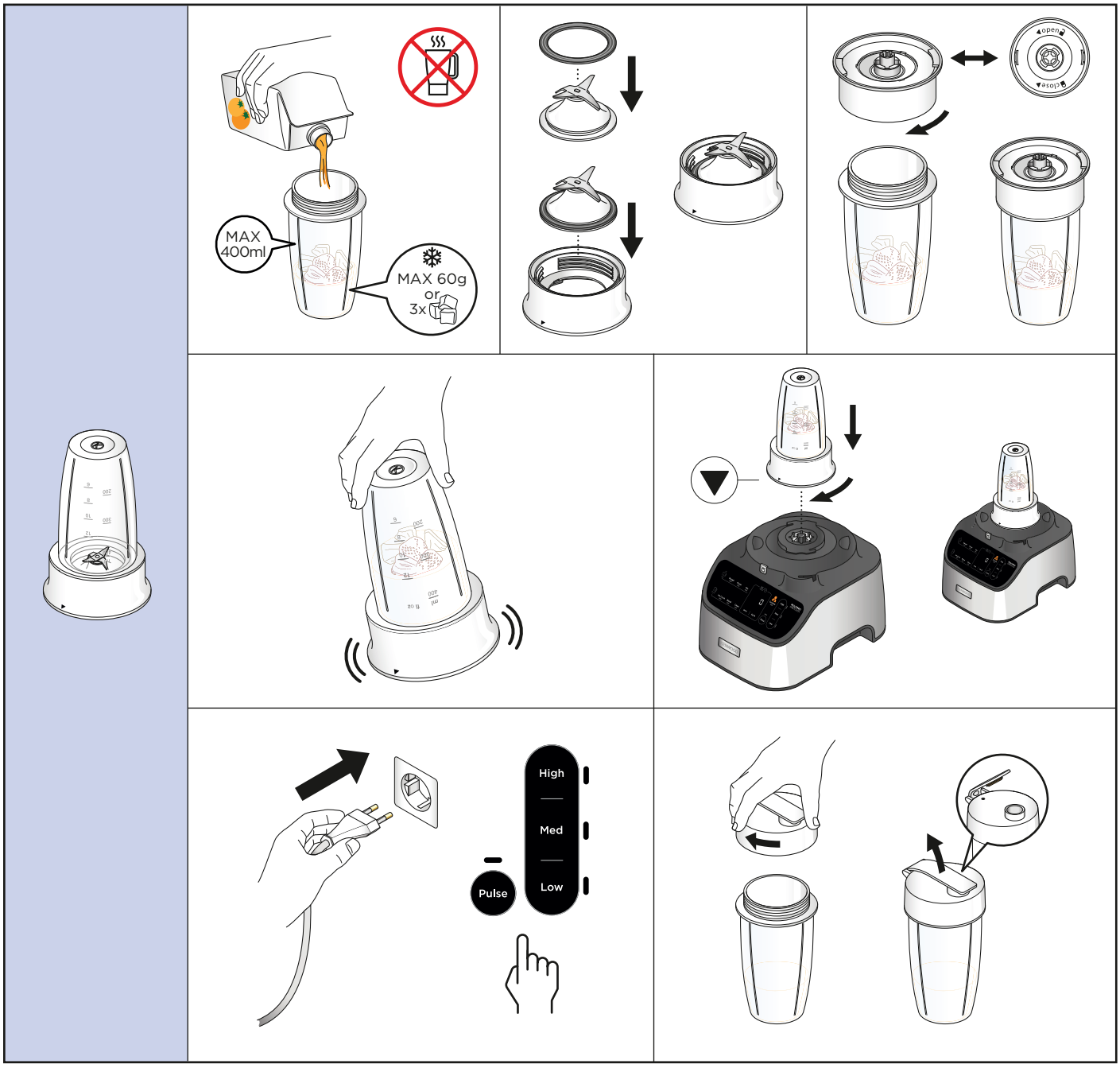
تلميحات ونصائح

- بمجرد وصول المشروب إلى القوام المطلوب، يمكنك استخدم وظيفة التشغيل النبضي للتأكد من مزج جميع المكونات تماماً.
- لاحظي أنه عند تعبئة الزجاجة إلى السعة القصوى (٤٠٠ مللي)، فإن الكمية تكون كافية للتقديم لشخصين
- إذا كنت لا تنوين استهلاك المشروب مباشرة فيجب الاحتفاظ به في الثلاجة.
- تأكدي أن قوام المشروب رقيق بالقدر الكافي حتى تتمكنين من شربه عن طريق الفتحة الصغيرة الموجودة في غطاء التوزيع العلوي. لتحضير مشروب بقوام خفيف أضيفي المزيد من السوائل.
- بعد الخلط لفترة من الوقت، قد تكون بعض المشروبات غير مصحوبة برغوة بشكل تام نتيجة وجود بذور أو تكون المكونات ذات طبيعة ليفية.
- قد تنفصل بعض المشروبات إذا تركت لفترة بعد الخلط، لذلك يكون من الأفضل تناولها مباشرة. يجب تقليب المشروبات المنفصلة قبل تناولها.
- عند تركيب غطاء التوزيع العلوي حافظي على وضع الزجاجة في وضع رأسي.

مخطط الاستخدام

(ثوان)	١	الحد الأقصى		
٦٠-٣٠	High (سرعة عالية)	٤٠٠ مل (٦٠ جرام)		

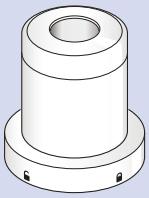
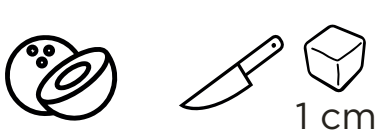
مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



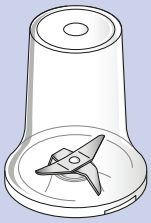
تلميحات ونصائح

- للحصول على الأداء الأمثل عند تحضير التوابل ننصحك بعدم تحضير أكثر من ٥٠ غرام من المكونات في المرة الواحدة داخل المطحنة.
- تحتفظ قرون التوابل الكاملة بنكهتها فترة زمنية أطول من التوابل المطحونة لذلك فمن الأفضل طحن كمية صغيرة من قرون التوابل الكاملة لاستخدامها وذلك للاحتفاظ بالنكهة.
- للحصول على أقصى نكهة وزيوت أساسية من قرون التوابل الكاملة من الأفضل تحميص التوابل قبل طحنها.
- لا تحضري جذور الكركم الجافة بواسطة المطحنة حيث أنها صلبة جدا وقد تتلف الشفرات.
- قطعي الزنجبيل إلى قطع صغيرة قبل معالجته.
- للحصول على أفضل النتائج ننصحك باستخدام السلطانية الأساسية عند فرم الأعشاب.

مخطط الاستخدام

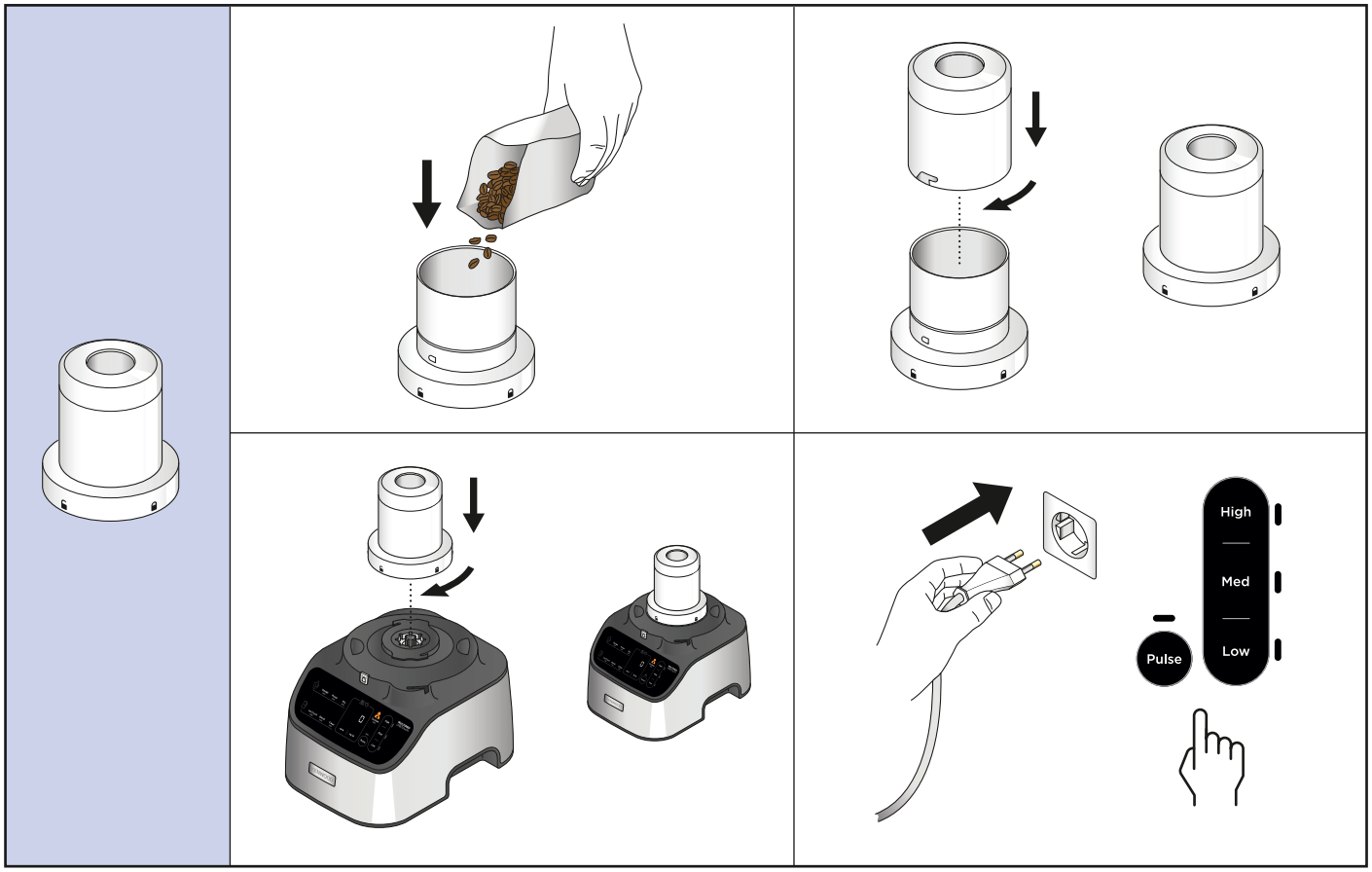
		الحد الأقصى		(ثوانٍ)
		٥٠ جرام	High (سرعة عالية)	٣٠-٧٠
		٥٠ جرام	High (سرعة عالية)	٣٠-٧٠
		٥٠ جرام	Pulse (لوضع التشغيل النبضي)	١٥-٣٠
		٣٠ جرام	Pulse (لوضع التشغيل النبضي)	٥-١٠
		٣٠ جرام	Pulse (لوضع التشغيل النبضي)	٥-١٠
		٣٠ جرام	Pulse (لوضع التشغيل النبضي)	٥-١٠
		٤٠ جرام	High/Pulse (سرعة عالية/وضع التشغيل النبضي)	٣٠-٧٠

مخطط الاستخدام

(ثوانٍ)		الحد الأقصى		
١٠-٣٠	High (سرعة عالية)	٥٠ جرام		
٣٠	High (سرعة عالية)	٥٠ جرام		

لاستخدام جهاز تحضير الطعام - مطحنة الفرم

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



ملاحظة هامة

- لا تحضري جذور الكركم الجافة بواسطة المطحنة حيث أنها صلبة جداً وقد تتلف الشفرات.

١ ضعي المكونات على مجموعة الشفرات.
٢ ركبي الغطاء العلوي ولفيه ليستقر في موضع التعشيق.
٣ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم لفيها في اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر في موضع التعشيق.
٤ وصلي بالتيار الكهربائي، حددي السرعة العالية أو استخدمي وضع التشغيل النبضي.

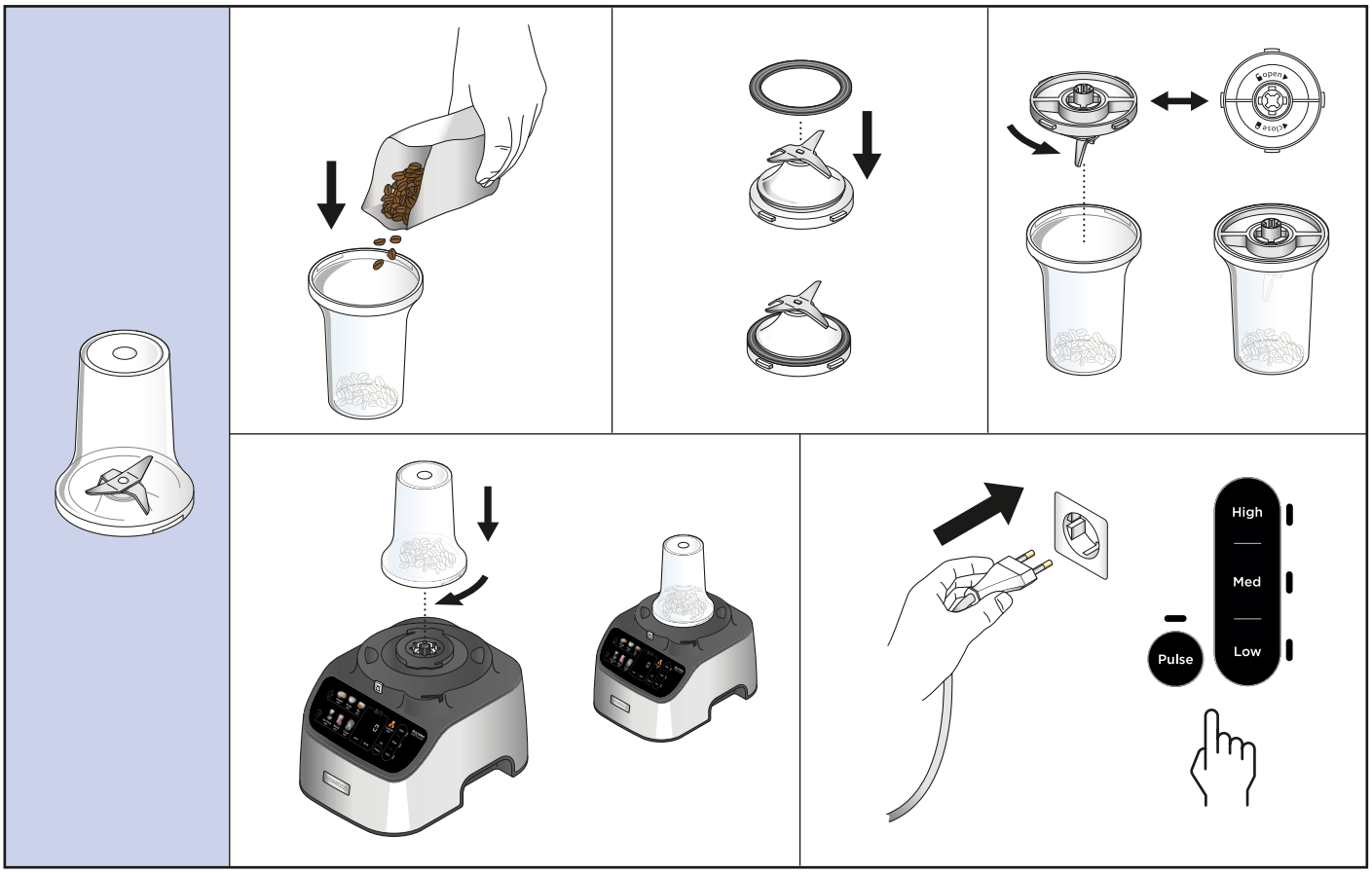
مارينادا البرقوق المجفف

٢٢٥ جرام عسل نحل صافي
٢٠ جرام برقوق مجفف طري صغير
٣٠ مل ماء بارد

١ ضعي جميع المكونات في المطحنة. ضعيها في الثلاجة طوال الليل.
٢ ركبي المطحنة في وحدة الطاقة (الموتور).
٣ وصلي بالتيار الكهربائي، واضغطي مع الاستمرار على وضع التشغيل النبضي وقومي بالمعالجة لمدة ٤ ثوانٍ.
٤ استخدميه على النحو المطلوب.

لاستخدام جهاز تحضير الطعام - المطحنة البلاستيكية

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



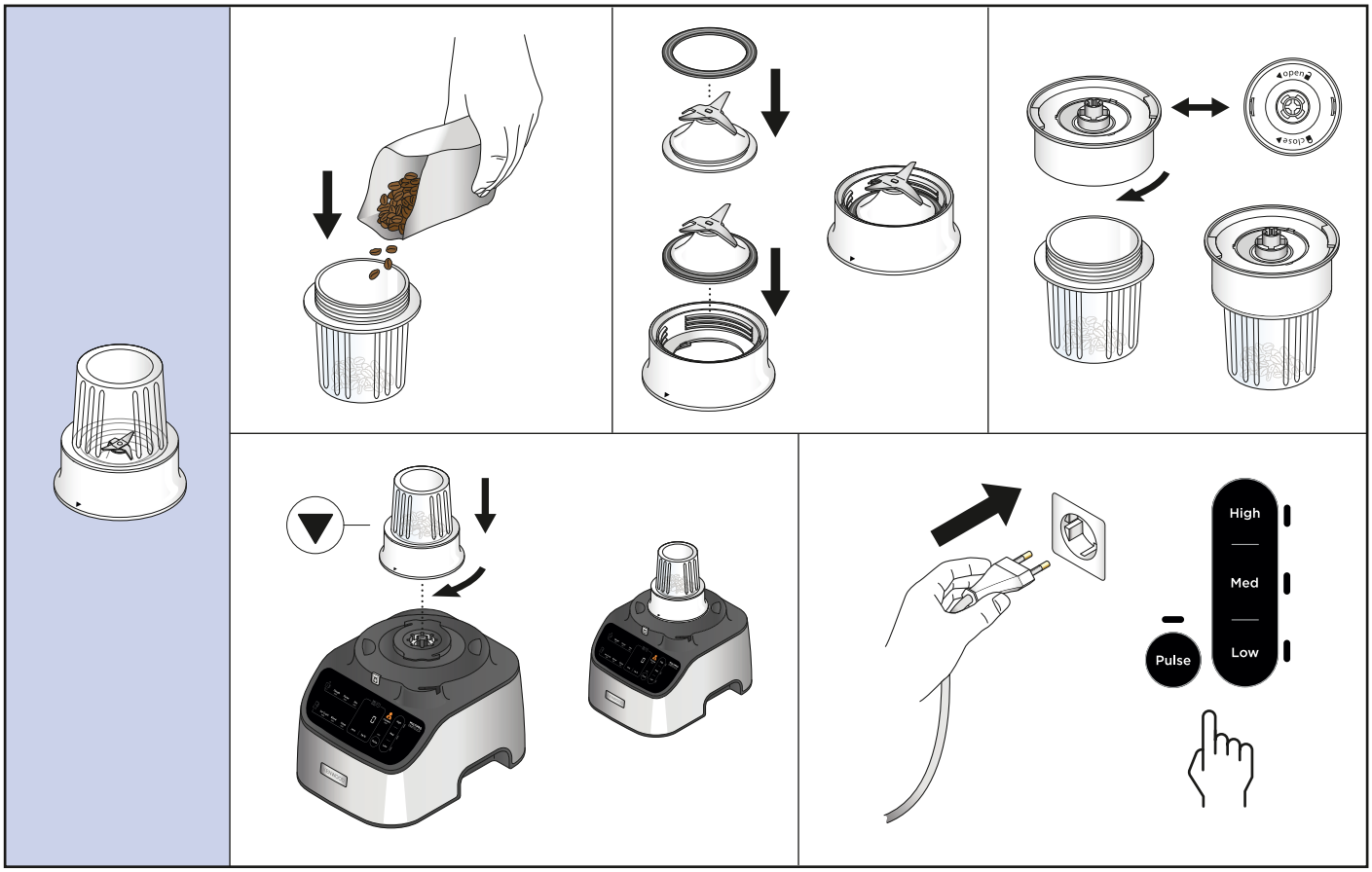
١ ضعي المكونات في وعاء الطحن.
٢ ركبي حلقة الإحكام في وحدة الشفرات
٣ اقلبي وحدة الشفرات. ضعيها داخل الوعاء بحيث يكون اتجاه الشفرات لأسفل.
٤ اربطي وحدة الشفرات في الوعاء بإحكام باستخدام أصابعك. راجعي الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لمجموعة وحدة الشفرات وهي كالتالي:

= موضع الفتح

= موضع القفل

٥ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم حاذي العلامة ▼ الموجودة على المطحنة مع العلامة ▮ الموجودة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم لفي المطحنة في اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر في موضع القفل.
٦ قومي بالتوصيل، حددي السرعة العالية أو استخدمي وضع التشغيل النبضي.

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



١ ضعي المكونات في وعاء الطحن
٢ ركبي حلقة الإحكام في وحدة الشفرات.
٣ ثبتي وحدة الشفرات في القاعدة.
٤ اربطي مجموعة الشفرات على الوعاء. راجعي الرسومات الموجودة على الجانب السفلي من مجموعة الشفرات كما يلي:

= موضع الفتح
= موضع القفل

٥ ضعي المطحنة في وحدة الطاقة (الموتور) ولفيها في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تستقر في موضعها.
٦ وصلي بالتيار الكهربائي، حددي السرعة العالية أو استخدمي وضع التشغيل النبضي.

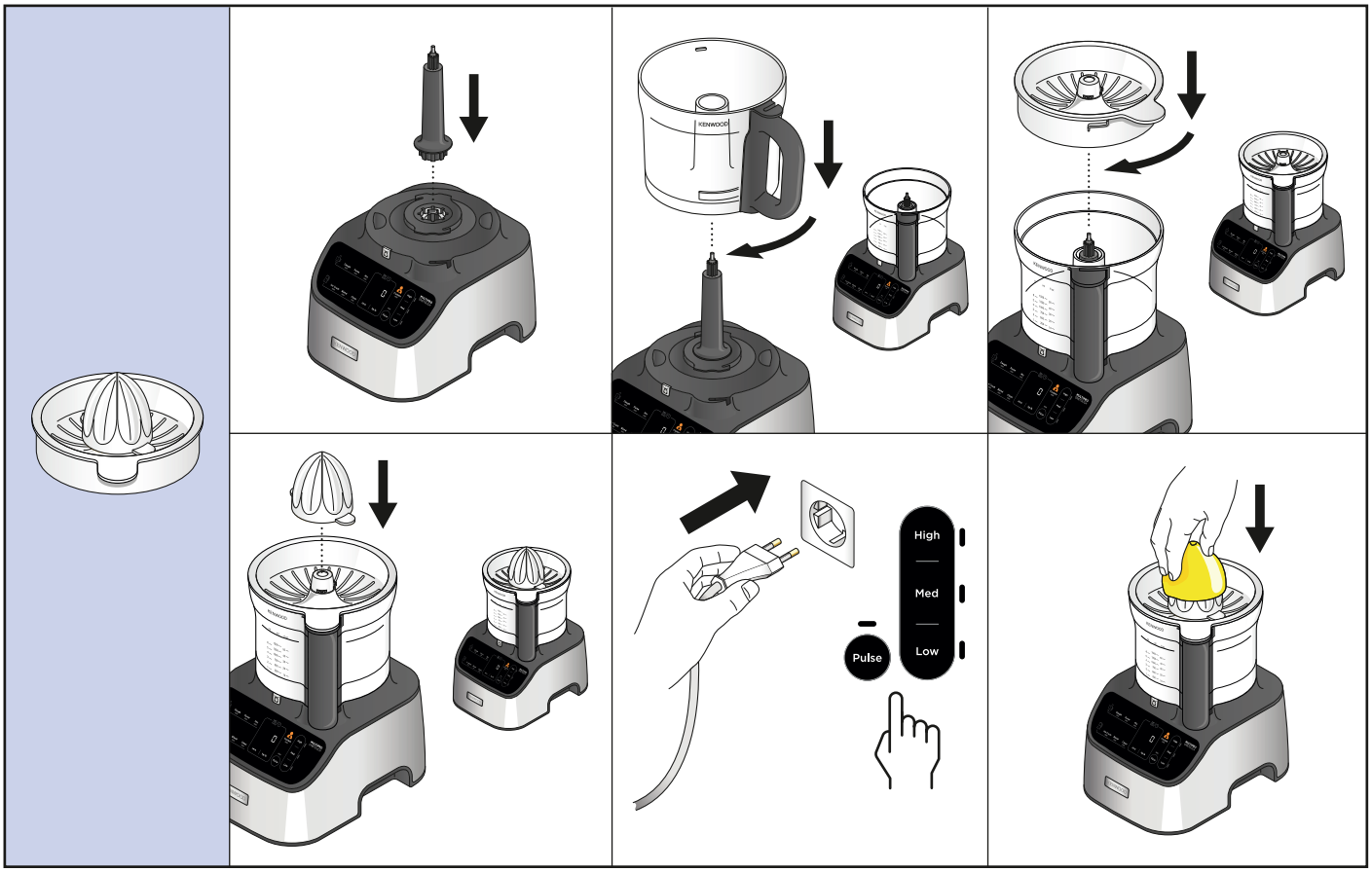
تلميحات ونصائح

- غذاء الرضع/المهروسات - اتركي الأطعمة المطهية لتبرد في درجة حرارة الغرفة قبل معالجتها في المطحنة.
- للحصول على أفضل النتائج ننصحك باستخدام السلطانية الأساسية عند فرم الأعشاب.

مخطط الاستخدام

		الحد الأقصى		
١٠-٣٠	High (سرعة عالية)	٥٠ جرام		
٣٠	High (سرعة عالية)	٥٠ جرام		

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



ملاحظة هامة

- لن تعمل العصارة في حالة تركيب المصفاة بشكل غير صحيح.

١ ركبي محور الدوران والسلطانية في وحدة الطاقة (الموتور).
٢ ركبي المصفاة في السلطانية – تأكدي من استقرار مقبض المصفاة في مواضعه مباشرة على مقبض السلطانية.
٣ ركبي مخروط العصر على محور الدوران وأديريه حتى يستقر تماماً في القاع.
٤ قطعي الفاكهة إلى نصفين. وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي، حددي سرعة منخفضة واضغط على الفاكهة على مخروط العصر.

تلميحات ونصائح

- للحصول على أفضل النتائج، خزني الفاكهة واعصريها في درجة حرارة الغرفة، أيضاً ليني الفاكهة قبل عصرها عن طريق دحرجتها على سطح منضدة العمل مع الضغط عليها براحة كفك.
- للمساعدة في استخلاص العصير، حركي الفاكهة من جانب لآخر أثناء العصر.
- عند عصر كمية كبيرة من الفاكهة، أفرغي المصفاة بانتظام لتجنب تراكم لب وبذور الفاكهة.

مخطط الاستخدام

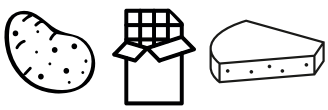
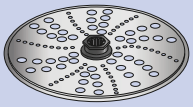
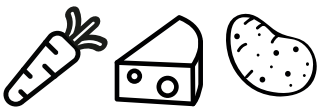
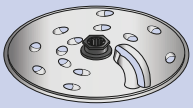
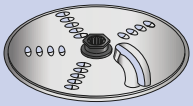
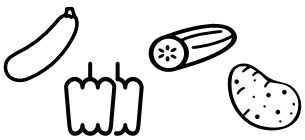
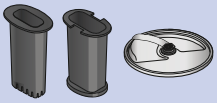
(دقيقة)		الحد الأقصى		
١٨٠-١٢٠	Low (منخفض)	١ كغم		

ملاحظة هامة

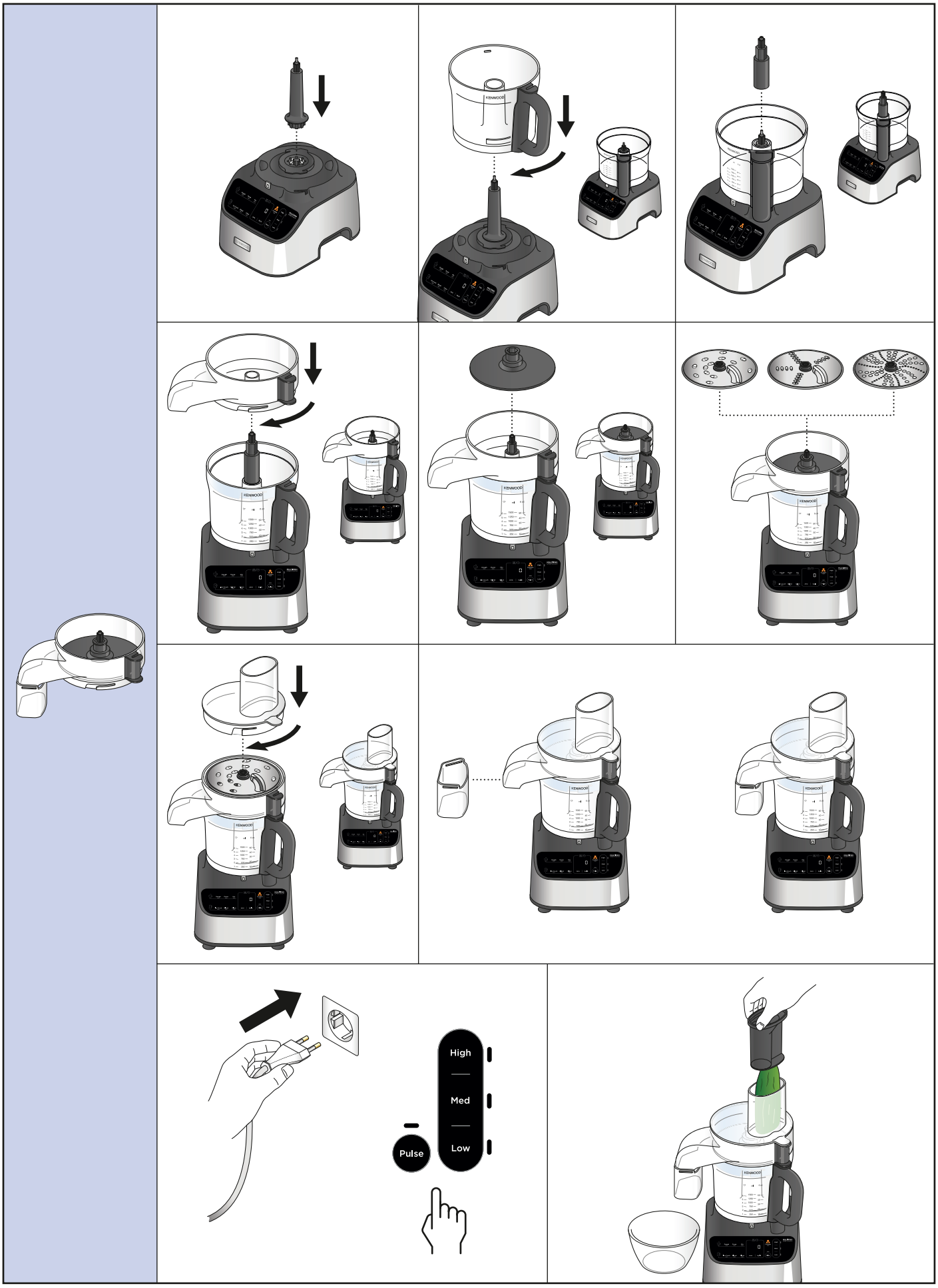
- لن يعمل ملحق Express Serve إلا إذا تم تركيب محور الدوران الصغير على محور الدوران الرئيسي.
- لا تستخدمي القوة المفرطة عند استخدام الملحق.
- إذا لم يخرج الطعام من مخرج الطعام، أوقفي التشغيل وتأكد من عدم انحشار الطعام أسفل القرص ومن تركيب سطح الرفع. أزيلي أي طعام محشور قبل مواصلة التحضير.

١ ركّبي محور الدوران والسلطانية على وحدة الطاقة (الموتور).
٢ ركّبي محور الدوران الصغير مع المحور الرئيسي.
٣ ركّبي الملحق/القرص المطلوب.
ملاحظة: يمكن استخدام ملحق express serve مع ملحق express dice وأقراص التقطيع/البشر وأقراص البَشر الناعم جدًا.
٤ ركبي الغطاء العلوي.
٥ ركّبي أنبوب التمديد الخاص بإدخال المكونات.
٦ ضعي الطعام في أنبوب التغذية الذي تريدين استخدامه.
٧ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي، حددي السرعة وادفعي الطعام للأسفل بشكل متساوٍ باستخدام عصا دفع الطعام.

مخطط الاستخدام

(ثوانٍ)		الحد الأقصى		
٣٠–٥	High (سرعة عالية)	الحد الأقصى		
٣٠–٥	High (سرعة عالية)	الحد الأقصى		
٣٠–٥	Low (منخفض)	الحد الأقصى		
٣٠–٥	High (سرعة عالية)	الحد الأقصى		

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



ملاحظة هامة

- تم تصميم قرص التقطيع للاستخدام مع ملحق التقطيع فقط.
- يجب عدم استخدام "عصا الدفع للتقطيع" إلا مع شبكة التقطيع. حيث سيؤدي استخدامها بدون تركيب شبكة التقطيع إلى تلف الجزء السفلي من عصا الدفع.
- تسبب الأطعمة مثل الجبن ولحم الخنزير والشوريزو انسداد الشبكة لذا لا ينصح باستخدامها مع هذا الملحق.

١ ركّبي محور الدوران والسلطانية على وحدة الطاقة (الموتور).
٢ أضيفي قرص التقطيع وركّبي الغطاء العلوي.
٣ ركّبي شبكة التقطيع في أنبوب التغذية.
٤ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي، وحددي السرعة واستخدمي عصا دفع التقطيع لمعالجة المواد الغذائية من خلال شبكة التقطيع.
يمكن أيضًا استخدام ملحق Express Dice في تحضير البطاطس المقلية والكروديتيس والباتون.
٥ ركّبي شبكة التقطيع بدون قرص التقطيع.
٦ ادفعي الطعام يدويًا عبر الشبكة دون تشغيل الجهاز.

تلميحات ونصائح

- للمساعدة في تجهيز مكان التحضير ضعي كلتا يديك أعلى عصا دفع الطعام واضغطي لأسفل بقوة.
- للحصول على أفضل النتائج ، استخدم الفواكه والخضروات الطازجة.
- لمنع انحشار الطعام، لا تكدسي الطعام في أنبوب التغذية - من الناحية المثالية، يجب عدم قطع الطعام إلى قطع أكبر من:

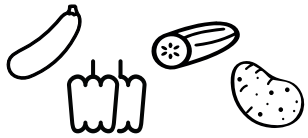
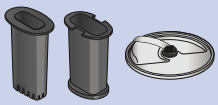
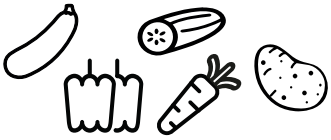
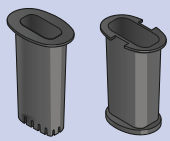
٥٠ × ٣٠ مم

- إذا كان من الصعب جدًا دفع الطعام خلال الشبكة لمدة ١٠-١٥ دقيقة، فاتركيه يبرد في الثلاجة قبل التحضير.
- احرصي دائمًا على إزالة القشور الصلبة والنوى والبذور وما إلى ذلك من الطعام قبل التحضير.

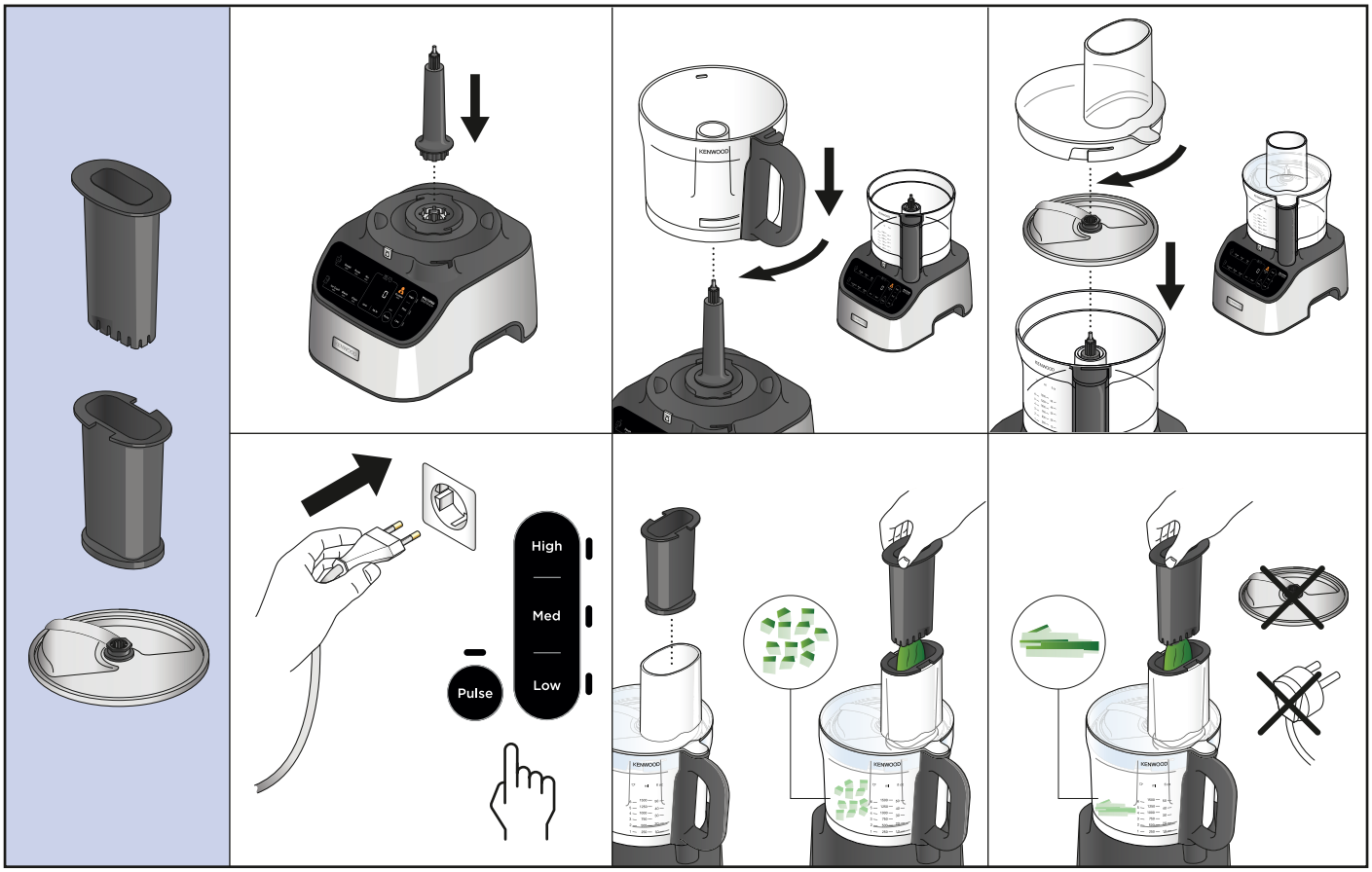
ملحوظة:

- بسبب الأحجام والأشكال المختلفة للأطعمة، فإن نتائج الأطعمة المقطعة تحتوي على بعض القطع المشوهة، وهذا أمر طبيعي.
- لتنظيف شبكة التقطيع، استخدمي طرف عصا دفع الطعام لإخراج أي طعام قد يعلق في شبكة التقطيع.

مخطط الاستخدام

(ةيناث)	١	الحد الأقصى		
٣٠-٥	High (سرعة عالية)	الحد الأقصى —		
N/A (لا ينطبق)	N/A (لا ينطبق)	الحد الأقصى —		

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



ملاحظة هامة

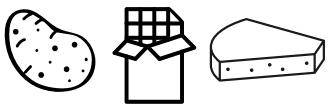
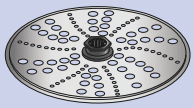
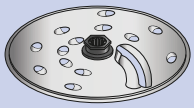
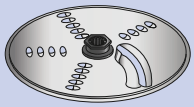
- لا تستخدمي عصا الدفع الصغيرة بدون تركيب عصا الدفع الأكبر، وإلا فإن الجزء السفلي من عصا الدفع قد يتلف.
- يحظر وضع أصابعك في أنبوب التغذية.

١ كبي محور الدوران والسلطانية في وحدة الطاقة (الموتور).
٢ امسكي قرص التقطيع من المقبض المركزي ثم ضعي القرص على محور الدوران مع توجيه السطح الملائم لأعلى.
٣ ركبي الغطاء العلوي.
٤ ضعي الطعام في أنبوب التغذية الذي تريدين استخدامه.
لاستخدام أنبوب التغذية الصغير - ضعي أولًا عصا دفع الطعام الكبيرة داخل أنبوب التغذية. يستخدم للمكونات الرقيقة المفردة.
لاستخدام أنبوب التغذية الكبير - استخدمي كلا نوعي عصا دفع الطعام معًا.
٥ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي، حددي السرعة وادفعي للأسفل بشكل متساوٍ باستخدام عصا دفع الطعام.

تلميحات ونصائح

- استخدمي مكونات طازجة.
- لا تقطعي الطعام إلى قطع صغيرة جداً. اجعلي عرض (مقطع) أنبوب التغذية 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.

مخطط الاستخدام

(ةيناث)	١	الحد الأقصى		
٣٠-٥	High (سرعة عالية)	الحد الأقصى —		
٣٠-٥	High (سرعة عالية)	الحد الأقصى —		
٣٠-٥	Low (منخفض)	الحد الأقصى —		

الوصفات

الكعكة الإسفنجية متكاملة المكونات

٣٦٢ جرام دقيق عادي
١٣ جرام بيكنج بودر
٣٧٥ جرام سكر ناعم
٣٧٥ جرام زبدة غير مملحة (في درجة حرارة الغرفة)
٣٧٥ جرام بيض

الطريقة:
١ ركّبي شفرة السكين وأضيفي المكونات إلى سلطانية جهاز تحضير الطعام بالترتيب المذكور أعلاه.
٢ اخلطي المكونات باستخدام الإعداد المسبق "Mix" (الخلط).
٣ أضيفي خليط الكعك إلى قالب خبز مبطن (٣٠٠ × ٨٠ × ١١٠ مم تقريبًا).
٤ اخبزي في فرن مُسخن مسبقًا على درجة حرارة ١٧٠ درجة مئوية لمدة ٤٠-٥٠ دقيقة.

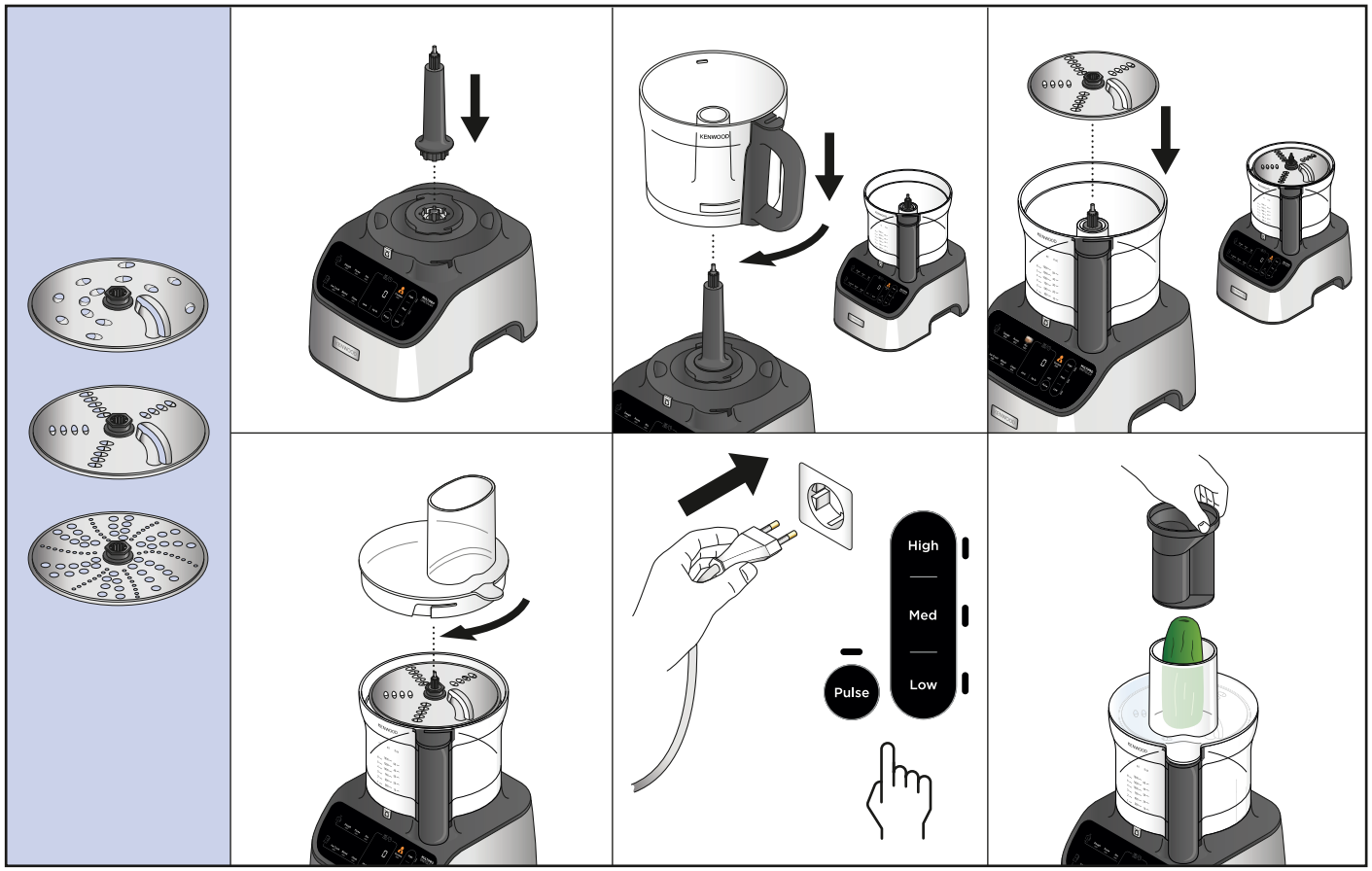
عجينة البيتزا

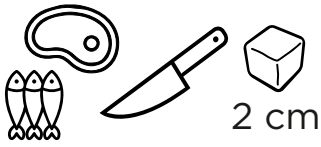
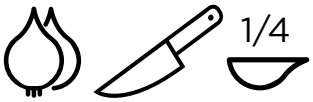
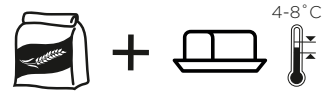
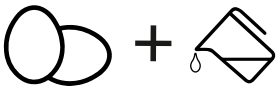
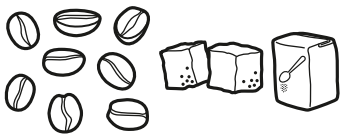
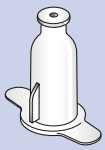
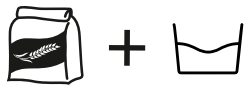
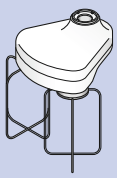
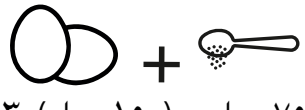
٥٠٠ جرام دقيق
٩٠ جرام زيت الزيتون
٧ جرام ملح
٧ جرام خميرة
٣٠٠ مل ماء

١ ركّبي أداة العجن في السلطانية.
٢ أضيفي كل المكونات للسلطانية.
٣ اضغطي على زر الإعداد المسبق "DOUGH" (العجين).
٤ اعجني على سطح عمل مرشوش بالدقيق إلى أن تحصلي على القوام المطلوب. أخرجي الأداة من السلطانية. غطي العجينة بمنشفة شاي مبللة واتركيها ترتاح لمدة ٣٠ - ٤٠ دقيقة في مكان دافئ.
٥ قسمي العجينة إلى قسمين وافردي كل قسم ليشكل قاعدة بيتزا بقطر ١٥ سم.
٦ انقليها إلى صينية خبز مغطاة بالسميد، زيّني/ضعي الحشوة على البيتزا، واخبزيها لمدة ١٠ - ١٥ دقيقة عند ٢٤٠ درجة مئوية.

لاستخدام جهاز تحضير الطعام - الأقراص

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



		الحد الأقصى		(ثوانٍ)
		٦٠٠ جرام	High + Pulse (سرعة عالية + الوضع النبضي)	١٠-٣٠
		١.٥ كغم	Low-High (سرعة منخفضة-سرعة عالية)	١٠-٢٠
		٢٥٠ جرام	Pulse (لوضع التشغيل النبضي)	٥-١٠
		٣٠-٥٠ جرام	High (سرعة عالية)	٢٠-٣٠
		 ٣٤٠ جرام ١٧٠ جرام	High (سرعة عالية)	١٠
		٨٥ مل H_2O	High + Pulse (سرعة عالية + الوضع النبضي)	١٠-٢٠
		 x٤ ٣٦٠ جرام	High (سرعة عالية)	٦٠-١٢٠
				
		 ٦٠٠ جرام ٤٠٠ جرام	High (سرعة عالية)	٦٠
		x٥ (١٥٠ جرام)	High (سرعة عالية)	٩٠-١٥٠
	4-8°C	٥٠٠-٢٥٠ مل	Med-High (سرعة متوسطة-سرعة عالية)	٦٠-٩٠
		 x٣ (١٥٠ جرام) ٧٥ جرام	High (سرعة عالية)	٢٤٠-٣٠٠

ملاحظة هامة

- ركبي دائماً السلطانية والملحق في جهاز تحضير الطعام قبل إضافة المكونات.
- لا تستخدمي الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام.
- لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب السلطانية أو الغطاء العلوي بطريقة غير صحيحة في موضع تعشيق القفل. تأكدي من توجيه أنبوب التغذية ومقبض السلطانية إلى الجانب الأيمن للجهاز.
- أوقفي الوحدة دائمًا وافصلي التيار الكهربي قبل إزالة الغطاء العلوي.
- جهاز تحضير الطعام غير ملائم لطحن حبوب القهوة أو تحويل حبيبات السكر إلى سكر بودرة.
- مضرب البيض غير مناسب للاستخدام مع خلطات الكعكات الجاهزة حيث أن قوام هذه الكعكات ثخين وسوف يتسبب في تلف المضرب. استخدمي دائماً نصل السكين.
- عند إضافة روح أو نكهة اللوز للخلطات، تجنبي ملامسته مع البلاستيك حيث قد يؤدي ذلك إلى ترك علامات مستديمة على البلاستيك.
- اخبزي العجينة، لا تعالجيها لمدة أطول من ٦٠ ثانية. تم تصميم الوحدة لصنع كرة عجين فقط، وهي ليست مخصصة لعجن العجين بشكل مستمر. بعد أن تتشكل كرة العجين، أخرجيها من الوحدة واعجنيها باليد
- أعيدي عجن عجينة الخبز باليد فقط. لا يُنصح بإعادة العجن في السلطانية لأن ذلك قد يتسبب في عدم ثبات جهاز تحضير الطعام.
- عند خلط الدهون والسكر باستخدام الخفاقة المزدوجة، لا تستخدمي الدهون مباشرة من الثلاجة لأن ذلك قد يؤدي إلى إتلاف الخفاقة.

١ ركبي محور الدوران في وحدة الطاقة (الموتور).
٢ ثم ضعي السلطانية في وحدة الطاقة (الموتور) وقومي بتدويرها في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تستقر في موضعها.
٣ ركّبي شفرة السكين أو أداة العجن أو الخفاقة المزدوجة فوق محور الدوران.
ملاحظة: في حالة استخدام الخفاقة المزدوجة، تأكدي من إدخال المضارب في رأس محور الدوران قبل تركيب الملحق فوق محور الدوران في سلطانية جهاز تحضير الطعام.
٤ أضيفي المكونات للسلطانية.
٥ ركبي الغطاء العلوي – مع التأكد من استقرار الجزء العلوي من محور الدوران/الأداة في مركز الغطاء العلوي.
٦ شغلي الجهاز عن طريق توصيله بالتيار الكهربائي.
٧ حددي السرعة (منخفضة/متوسطة/عالية/وضع التشغيل النبضي). راجعي مخطط الاستخدام الموصى به.

تلميحات ونصائح

- استخدمي وضع التشغيل النبضي للحصول على دفعات قصيرة من الطاقة. سيعمل وضع التشغيل النبضي طالما ظل قرص التحكم في موضعه.
- قد تؤثر بعض الاغذية على لون البلاستك. هذا امر طبيعي تماما ولا يضر بالبلاستك او يؤثر على نكهة الطعام. امسحي البلاستيك بقماش مغموس في زيت نباتي لإزالة تغيير اللون.
- للحصول على قوام خشن، استخدمي مفتاح تحكم الوضع النبضي.
- توخي الحذر حتى لا تتجاوزي الفترة المطلوبة لتحضير الطعام.
- عند تحضير المعجنات استخدمي الدهون مباشرة من المجمد مع تقطيعها في صورة مكعبات بحجم تقريبي ٢سم.
- للحصول على أفضل النتائج عند تحضير الفاكهة/المكونات اللزجة مثل البلح، استخدمي "التشغيل النبضي" أولاً لتكسير المكونات ثم تابعي التحضير بأقصى سرعة.

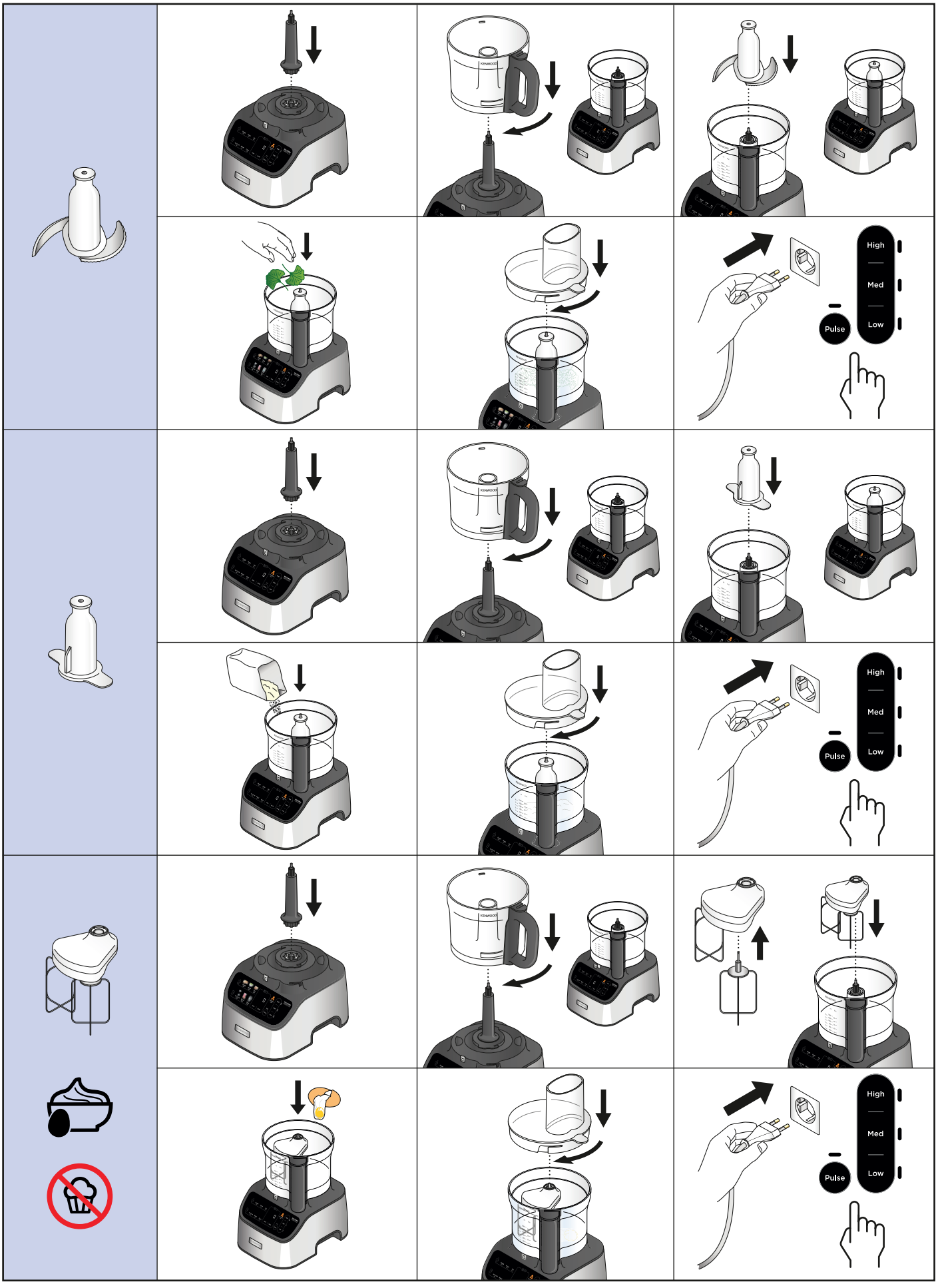
تلميحات ونصائح - أداة العجن

- اخبزي العجينة - ضعي المكونات الصلبة في السلطانية وأضيفي السائل عن طريق غطاء فتحة التعبئة أثناء تشغيل الجهاز. استمري في التشغيل حتى تكون كرات لدنة من العجين.

تلميحات ونصائح - الخفاقة المزدوجة

- للحصول على أفضل النتائج، اخفقي البيض في درجة حرارة الغرفة. تأكد من أن السلطانية والخفاقة نظيفتان وخاليتان من الشحوم قبل الخفق.
- خلط الدهون والسكر - للحصول على أفضل النتائج، يجب ترك الدهون لتتلين في درجة حرارة الغرفة (٢٠ درجة مئوية) قبل الدهن.
- يجب طي المكونات الثقيلة مثل الدقيق والفواكه المجففة في خليط الكيك يدويًا.

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



ملاحظة:
- لا تشغلي جهاز تحضير الطعام أو المازج وهو فارغ.
- يوجد حد أقصى للوقت الذي يمكنك تسجيله في الوضع المخصص، وعندما يتم الوصول إلى الحد الأقصى للوقت، سيتم حفظ الإعداد المسبق تلقائيًا.
- لإلغاء التسجيل: اضغطي على أي من أزرار الإعداد المسبق أو زر "التصفير" أو "كجم/رطل". أو بدلاً من ذلك، افصلي الطاقة عن المنتج.
- يمكن للجهاز تخزين إعداد مسبق مخصص واحد في كل مرة.
- لاستبدال الإعداد المسبق المخصص المسجل، اتبعي التعليمات الخاصة بكيفية تسجيل إعداد مسبق مخصص.
- لا يمكن استخدام الإعدادات المسبقة الموجودة أثناء تسجيل إعداد مسبق مخصص.
- عند تسجيل الإعداد المسبق المخصص، يكون الحد الأقصى لعدد تغييرات السرعة هو ٢٠. إذا تم استخدام إجراء التشغيل النبضي، فسيتم احتساب ذلك على أنه تغييران في السرعة.
- أقصى مدة ممكنة للإعداد المسبق المخصص هو ٥ دقائق.
- سيتم العد التصاعدي للمؤقت أثناء تسجيل الإعداد المسبق المخصص حتى يصل إلى الحد الأقصى لمدة التسجيل وهو ٥ دقائق، ولا يتم إعادة تعيين المؤقت في كل مرة يتم فيها تحديد سرعة مختلفة.

١ شغلي الجهاز عن طريق توصيله بالتيار الكهربائي.
٢ عندما تكونين جاهزة لتسجيل الإعداد المسبق المخصص، اضغطي مع الاستمرار إلى أن يظهر rEC.

في حالة النجاح:
- سيبدأ الضوء الموجود أسفل الزر المخصص في الوميض باللون البرتقالي.
- لن تضيء أزرار الإعداد المسبق.
- ستضيء أزرار السرعات اليدوية (منخفضة، متوسطة، مرتفعة، وضع التشغيل النبضي) بشكل ساطع.

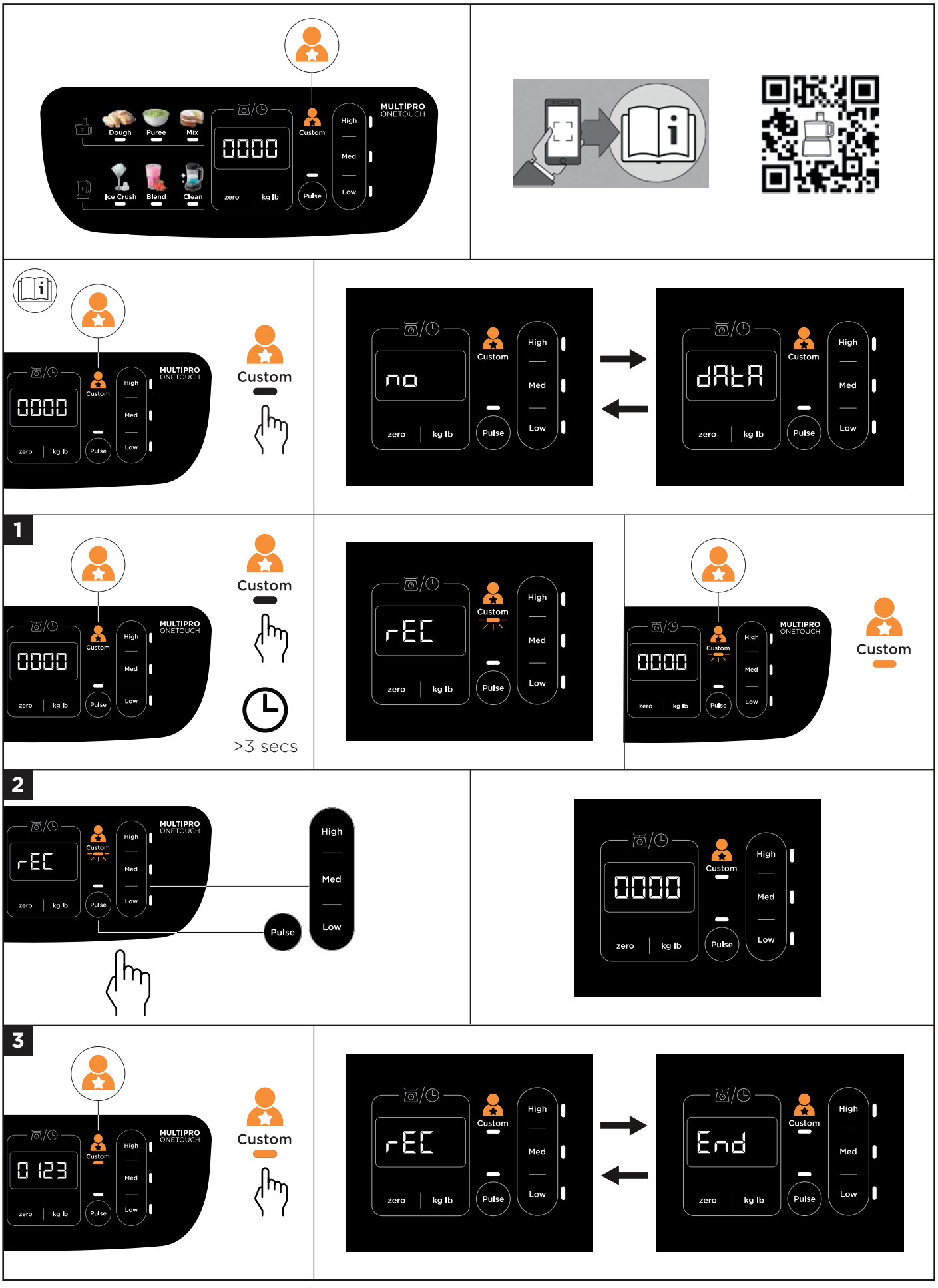
٣ ابدئي التسلسل الذي اخترتيه باستخدام أزرار سرعات وضع التشغيل النبضي والسرعات المنخفضة والمتوسطة والعالية، وسيعد المؤقت تصاعديًا بالثواني.

ملاحظة: لا يُطلب من المستخدم الضغط باستمرار على أزرار السرعات المنخفضة أو المتوسطة أو العالية أثناء التسجيل عند تحديد تلك السرعة.
سيستمر تشغيل السرعة المحددة إلى أن يتم تحديد سرعة أخرى. لسرعة وضع التشغيل النبضي، اضغطي مع الاستمرار على الزر.
أثناء مرحلة التسجيل، يجب أن يتطابق المنتج مع ما يلي.
- ستومض السرعة اليدوية المحددة.
- ستضيء السرعات اليدوية غير المستخدمة.
- لن تضيء أزرار الإعداد المسبق.

عندما لا يكون المنتج قيد التشغيل أثناء مرحلة التسجيل، يجب أن يتطابق المنتج مع ما يلي.
- ستضيء السرعات اليدوية بشكل ساطع.
- سيومض الإعداد المسبق المخصص باللون البرتقالي.
- لن تضيء أزرار الإعداد المسبق
- سيستمر المؤقت في العد التصاعدي، وتسجيل الوقت الذي لا يعمل فيه المنتج، والذي سيتم تضمينه في تسلسل الإعداد المسبق.

٤ لحفظ التسلسل الإعداد المسبق، اضغطي على زر الإعداد المسبق المخصص. أثناء الحفظ، سيومض زر الإعداد المسبق المخصص ٤ مرات بسرعة، ويتوقف عن الوميض لمدة ٤ ثوانٍ، ثم يتحول إلى اللون الأبيض.

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



الوصفات

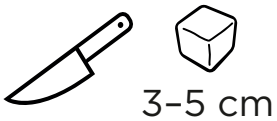
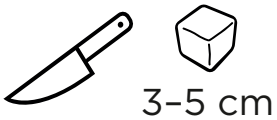
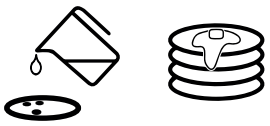
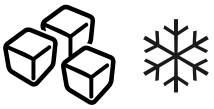
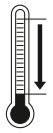
كعك القرفة

العجين:
٣٠٠ جرام حليب كامل الدسم (في درجة حرارة الغرفة)
٧ جرام خميرة مجففة
٥٠ جرام زبدة غير مملحة
١ بيضة
٤٥٠ جرام دقيق عادي
٦٠ جرام سكر ناعم
¼ ملعقة صغيرة ملح

١ ركّبي شفرة السكين وأضيفي الحليب والخميرة إلى سلطانية جهاز تحضير الطعام واتركيه لمدة ٥ دقائق.
٢ أضيفي باقي مكونات العجين إلى السلطانية.
٣ اخلطي المكونات باستخدام الإعداد المسبق "Dough" (العجين).
٤ انقلي العجين إلى وعاء، ثم غطيه واتركيه ليتخمر إلى أن يتضاعف حجمه (حوالي ساعة واحدة).
الحشوة:
١٠٠ جرام زبدة غير مملحة (في درجة حرارة الغرفة)
١٠٠ جرام سكر بني
١ ملعقة كبيرة قرفة مطحونة
. ملعقة شاي ملح
١ ثبتي شفرة السكين. أضيفي المكونات إلى سلطانية جهاز تحضير الطعام.
٢ اخلطي المكونات باستخدام الإعداد المسبق "Mix" (الخلط).

الطبقة اللامعة:
اجمعي المكونات في وعاء صغير.
٨٠ جرام زبدة غير مملحة (مذابة)
٦٠ جرام شراب القيقب
٢ ملعقة صغيرة قرفة
١٥ جرام سكر بني فاتح

الطريقة
١ افردي العجينة المخمرة لتشكيل مستطيل مقاس ٣٥×٤٥ سم.
٢ وزعي الحشوة على العجينة.
٣ لفي بإحكام على طول الحافة الأطول وقصي الأطراف.
٤ قطعي العجينة إلى قطع بحجم ٢.٥ سنتيمتر وضعيها في قوالب كعك مدهونة.
٥ اتركيها تتخمّر لمدة ٥٤ دقيقة.
٦ اخبزيها في فرن بدرجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية لمدة ٤٥ دقيقة.
٧ بعد أن يبرد الكعك، ادهنيه بالطبقة اللامعة المجهزة.

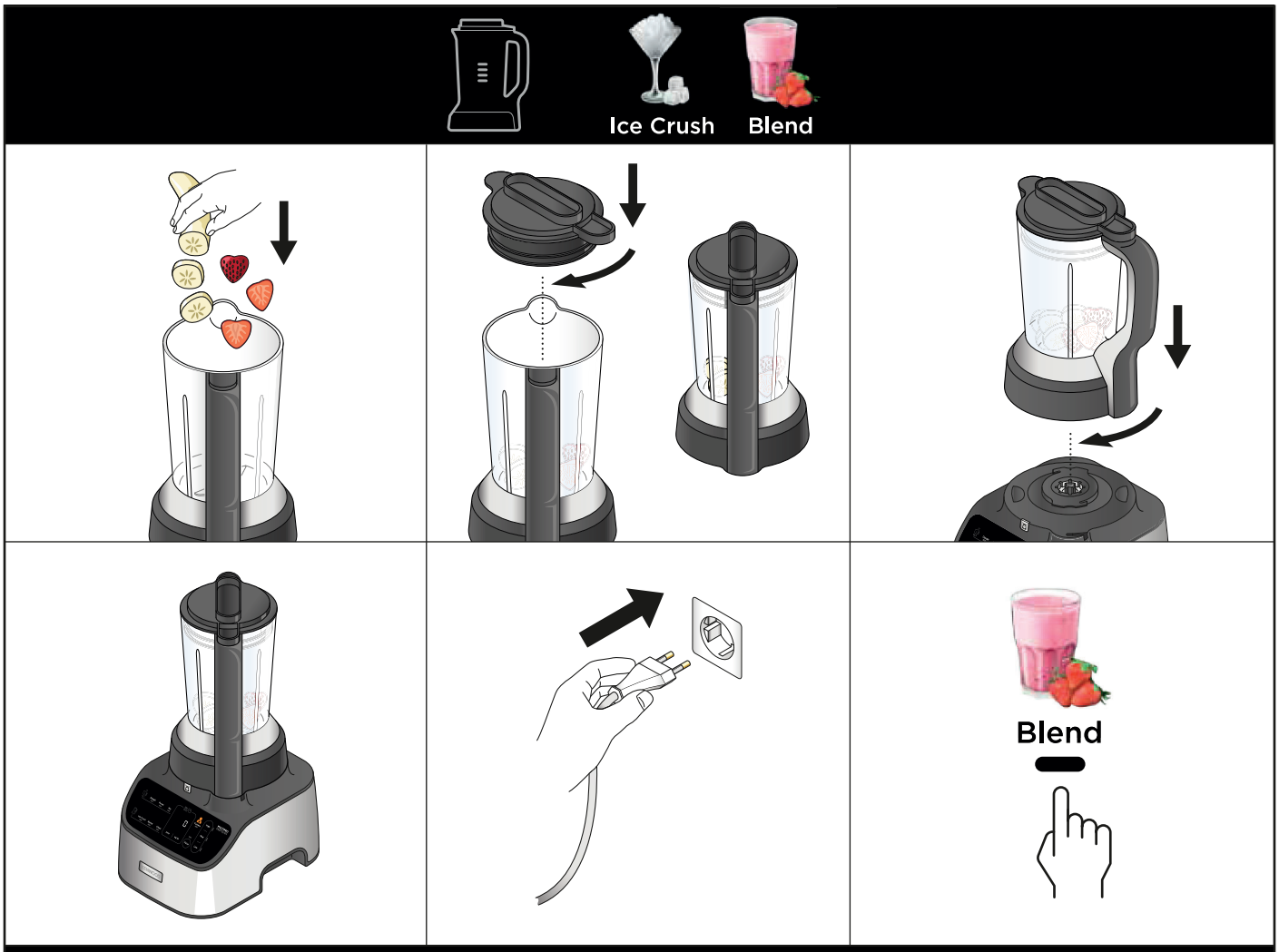
		الحد الأقصى	
Dough		٦٠٠ جرام H_2O ٤٠٠ جرام	١-٢
Puree	 3-5 cm	٤٠٠ جرام	١-٢
	 3-5 cm	٤٠٠ جرام	١-٣
		٣٥٠ جرام	١-٣
Mix		١.٥ كغم	١-٢
		٦٠٠ جرام	١
Blend		١ لتر	١-٢
	4-8˚C	١.٥ لتر	١-٢
		٥٠٠ جرام ٢٥٠ جرام ×٢	١
Ice Crush		١٠ (٢١٠ جرام - ٢٢٠ جرام)	١
Clean	H_2O  4-8˚C	١ لتر	٢-١
		×٢	

ملاحظة هامة

- لا تستخدمي الغطاء العلوي لتشغيل ملحق المازج.
- لن يعمل جهاز تحضير الطعام إذا لم يتم تركيب المازج أو الغطاء العلوي للمازج بشكل صحيح في القفل.
- أوقفي الوحدة دائمًا وافصلي التيار الكهربي قبل إزالة الغطاء العلوي.
- المازج غير مناسب لسحق أو طحن حبوب القهوة، أو تحويل حبيبات السكر إلى سكر بودرة.
- عند إضافة روح أو نكهة اللوز إلى الخلطات، تجنبي ملامسته مع البلاستيك لأن ذلك قد يؤدي إلى ترك علامات دائمة على البلاستيك.
- استخدمي ١ لتر من الماء كحد أقصى عند استخدام الإعداد المسبق الخاص بالتنظيف.

١ ضعي مكوناتك في الدورق.
٢ ركّبي الغطاء العلوي على الدورق ولفيه في اتجاه عقارب الساعة إلى أن يستقر في موضعه.
٣ ركبي ملحق المازج في وحدة الطاقة (الموتور).
٤ شغلي الجهاز عن طريق توصيله بالتيار الكهربائي.
٥ اضغطي على أيقونة الإعداد المسبق الذي ترغبين في استخدامه. ملحوظة: حددي فقط الإعداد المسبق المتعلق بالملحق المركَّب (المازج).
٦ سيبدأ المؤقت في العد التنازلي إلى الصفر أثناء تشغيل الإعداد المسبق. سيتوقف الجهاز عند نهاية تسلسل الإعداد المسبق.
٧ لإيقاف المعالجة أثناء تشغيل الإعداد المسبق، اضغط على أحد الأزرار التالية:

- زر الإعداد المسبق المضيء
- أي إعداد مسبق آخر
- زر السرعة المنخفضة/المتوسطة/العالية
- زر التصفير
- زر كجم/رطل


Ice Crush
Blend
Blend
Clean
Clean

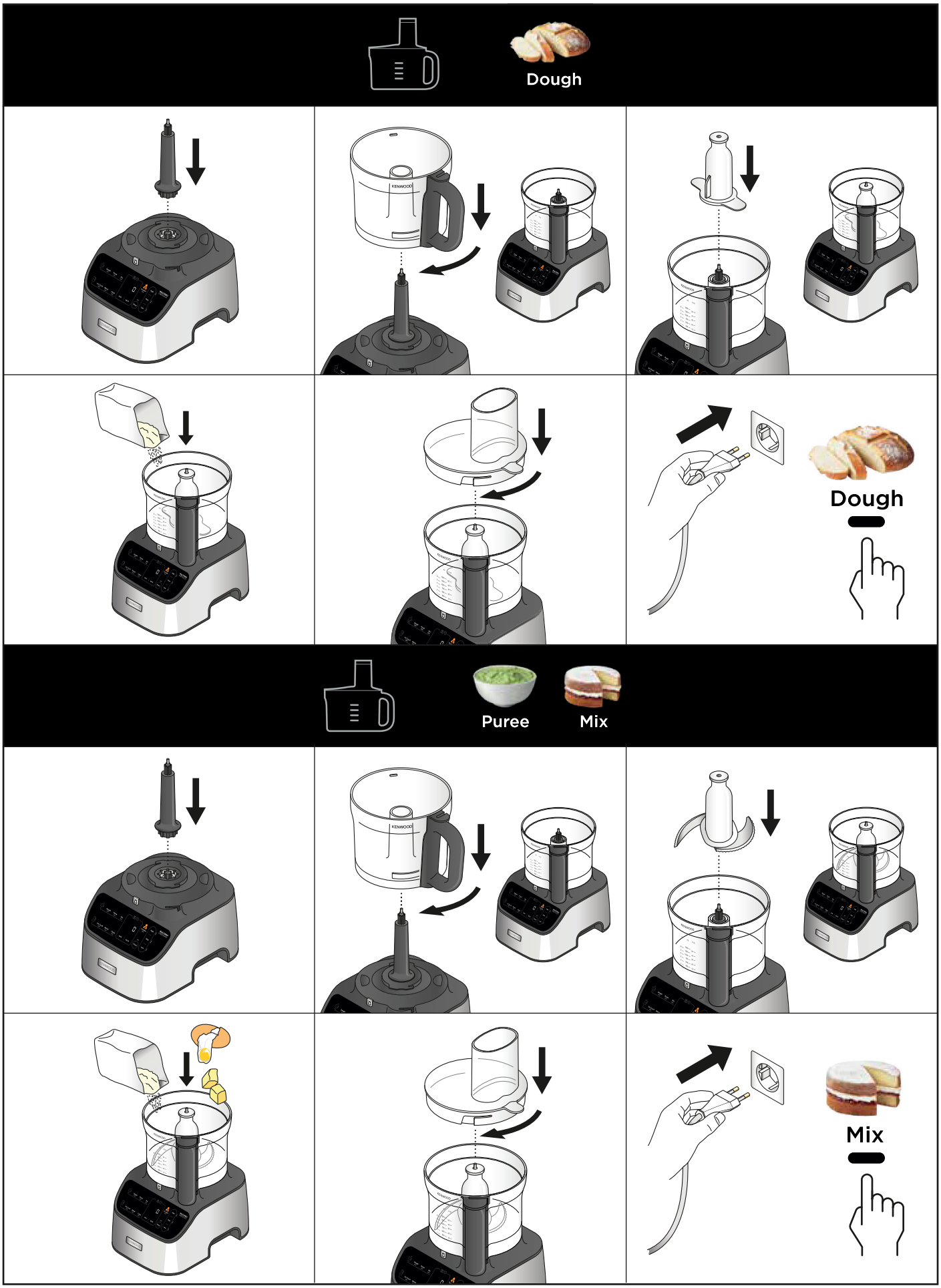
ملاحظة هامة

- ركبي دائماً السلطانية والملحق في جهاز تحضير الطعام قبل إضافة المكونات.
- **لا تستخدمى الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام.**
- لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب السلطانية أو الغطاء العلوي بطريقة غير صحيحة في موضع تعشيق القفل. تأكدي من توجيه أنبوب التغذية ومقبض السلطانية إلى الجانب الأيمن للجهاز.
- أوقفي دائماً تشغيل الجهاز قبل إزالة الغطاء العلوي.
- جهاز تحضير الطعام غير ملائم لطحن حبوب القهوة أو تحويل حبيبات السكر إلى سكر بودرة.
- عند إضافة روح أو نكهة اللوز للخلطات، تجنبي ملامسته مع البلاستيك حيث قد يؤدي ذلك إلى ترك علامات مستديمة على البلاستيك.
- العجين - الوحدة مخصصة لتكوين كرة عجين فقط، وليست مخصصة لعجن العجين بشكل مستمر. بعد أن تتشكل كرة العجين، أخرجيها من الوحدة واعجنيها باليد.

١ ركبي محور الدوران في وحدة الطاقة (الموتور).
٢ ثم ضعي السلطانية في وحدة الطاقة (الموتور) وقومي بتدويرها في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تستقر في موضعها.
٣ ركّبي شفرة السكين فوق محور الدوران.
٤ أضيفي المكونات للسلطانية.
٥ ركبي الغطاء العلوي – مع التأكد من استقرار الجزء العلوي من محور الدوران/الأداة في مركز الغطاء العلوي.
٦ شغلي الجهاز عن طريق توصيله بالتيار الكهربائي.
٧ اضغطي على أيقونة الإعداد المسبق الذي ترغبين في استخدامه. ملحوظة: حددي فقط الإعداد المسبق المتعلق بالملحق المركَّب (سلطانية جهاز تحضير الطعام).
٨ سيبدأ المؤقت في العد التنازلي إلى الصفر أثناء تشغيل الإعداد المسبق. سيتوقف الجهاز عند نهاية تسلسل الإعداد المسبق.
٩ لإيقاف المعالجة أثناء تشغيل الإعداد المسبق، اضغطي على أحد الأزرار التالية:

- زر الإعداد المسبق المضيء.
- أي إعداد مسبق آخر.
- زر سرعة منخفضة/متوسطة/عالية.
- زر التصفير.
- زر كجم/رطل.

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



مفتاح الرموز

محضرة الطعام - Express Prep

① عصا دفع الطعام
② انبوب التغذية
③ الغطاء العلوي
④ السلطانية
⑤ محور دوران
⑥ وحدة الطاقة (الموتور)
⑦ أقفال الأمان
⑧ مخزن السلك (في الخلف)
⑨ مفتاح تحكم الإعداد المسبق
⑩ زر التصفير
⑪ زر kg/lb (كغم/رطل)
⑫ مفتاح تحكم الوضع النبضي
⑬ مفتاح تحكم السرعة
⑭ مفتاح تحكم الإعداد المسبق المخصَّص
⑮ شاشة العرض

ملحقات قياسية

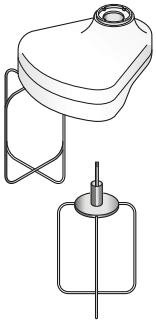
⑯ شفرة السكين
⑰ اداة العجن
⑱ قرص التقطيع الرفيع/التقطيع الطولي (البشر) ٤ مم
⑲ المازج البلاستيكي
ⓐ الغطاء العلوي المزود بفتحة إضافة المكونات بالتنقيط
ⓑ دورق مع شفرة ثابتة.

ملحقات اختيارية (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

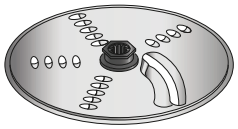
⑳ خفاقة البيض الثنائية
㉑ قرص التقطيع الرفيع/التقطيع الطولي (البشر) ٢ مم
㉒ قرص البَشر الناعم جدًا
㉓ Express Dice
ⓐ قرص التقطيع
ⓑ شبكة التقطيع
ⓒ عصا الدفع للتقطيع
㉔ ملحق Express Serve
ⓐ أنبوب التمديد
ⓑ سطح الرفع
ⓒ القاعدة
ⓓ محور دوران ملحق Express serve
㉕ القطاعة/المطحنة الصغيرة الزجاجية
ⓐ الوعاء
ⓑ حلقة الإحكام
ⓒ وحدة الشفرات
ⓓ قاعدة وحدة الشفرات
㉖ القطاعة/المطحنة الصغيرة البلاستيكية
㉗ مطحنة الفرم
㉘ المازج الشخصي
ⓐ غطاء التوزيع العلوي
ⓑ زجاجة المازج
ⓒ حلقة الإحكام
ⓓ وحدة الشفرات
ⓔ قاعدة وحدة الشفرات
㉙ مستخلص العصير
ⓐ عصا دفع الطعام
ⓑ الغطاء العلوي للعصارة
ⓒ مزيل اللب
ⓓ اسطوانة المصفاة
ⓔ السلطانية
ⓓ صنبور العصير
㉚ عصارة الموالح
ⓐ مخروط العصر
ⓑ المصفاة
㉛ سطح الوزن
㉜ حقيبة التخزين
㉝ الملعقة البلاستيكية

في حالة التزويد داخل صندوق البيع

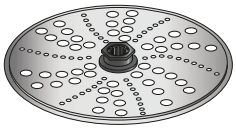
20



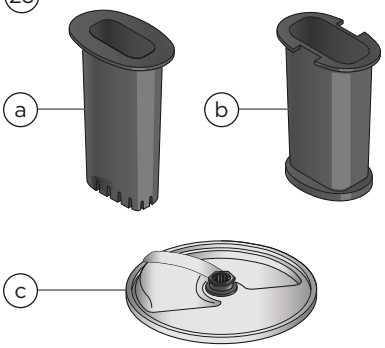
21



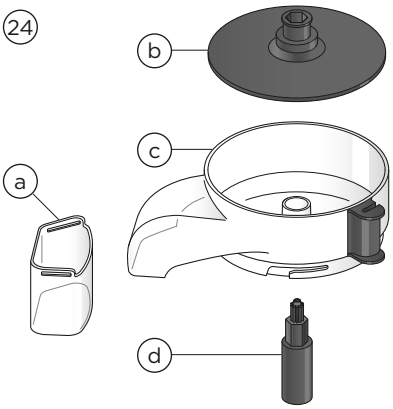
22



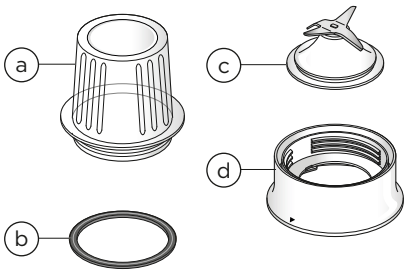
23



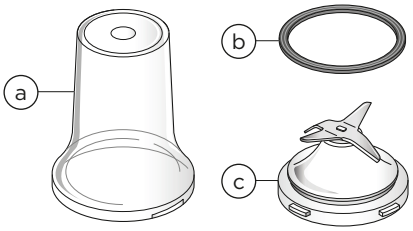
24



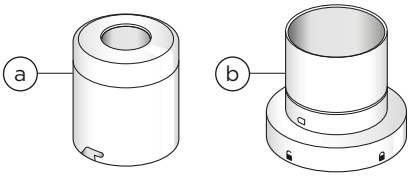
25



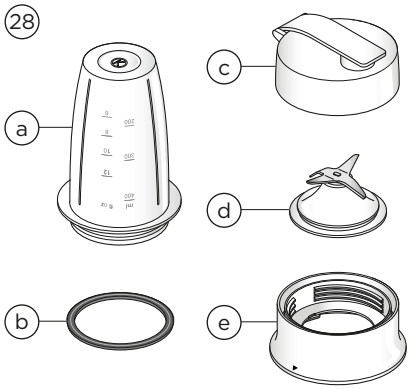
26



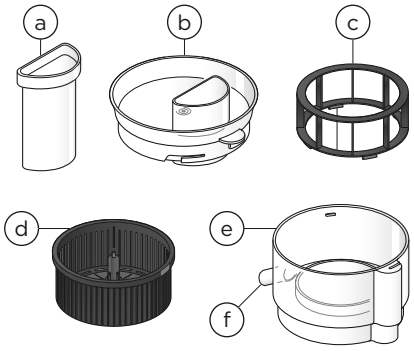
27



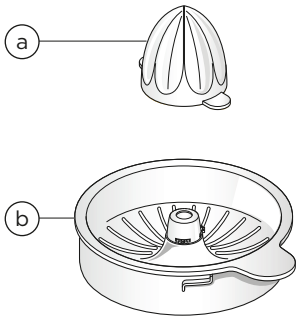
28



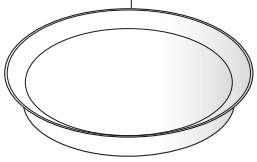
29



30



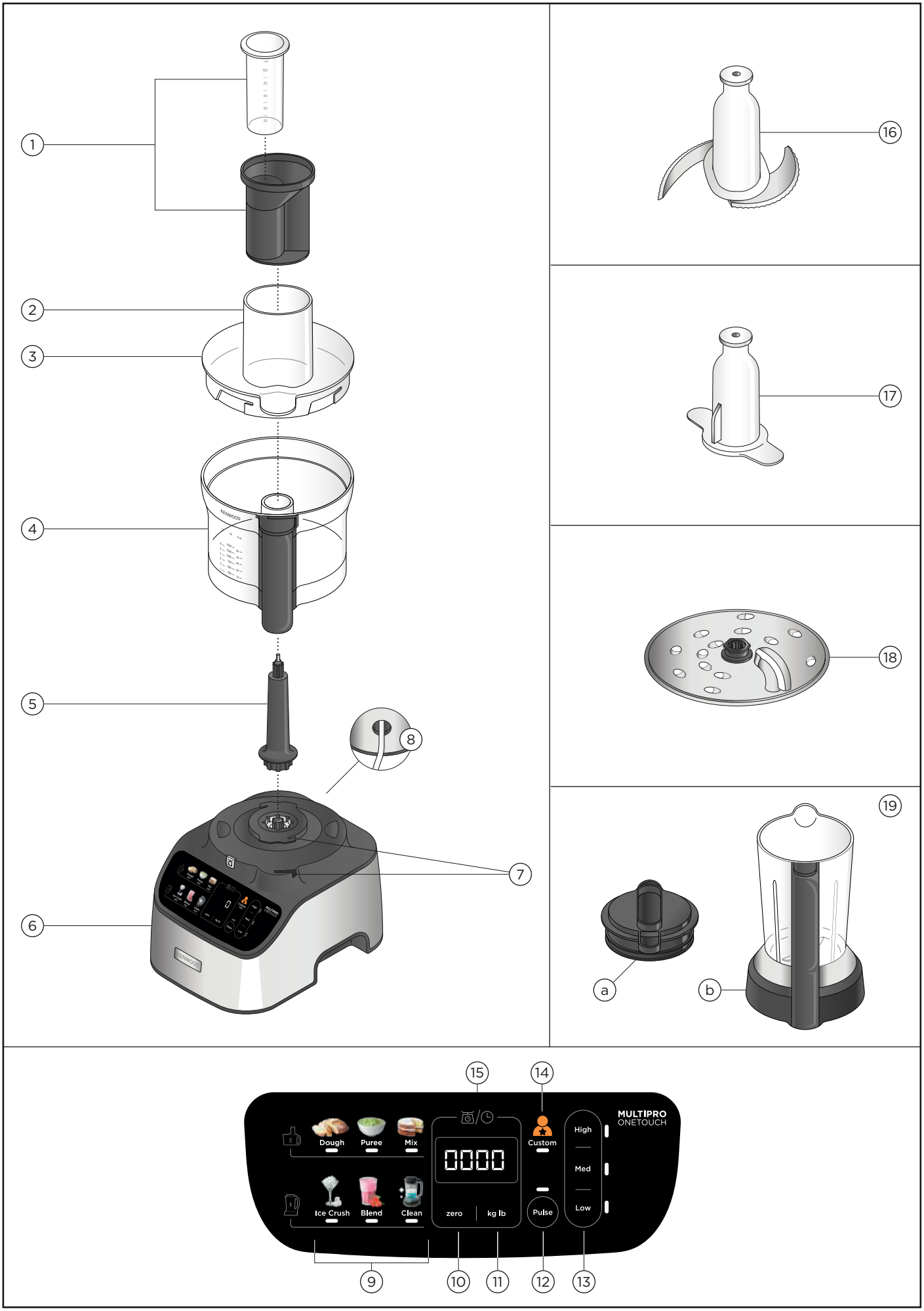
31



32

33

قائمة الأجزاء



- أوقفي الوحدة وافصليها قبل التنظيف. ادفعي أي سلك زائد إلى منطقة التخزين في الجزء الخلفي من وحدة الطاقة.
- امسحي وحدة الطاقة (الموتور) ورأس محور دوران الخفاقة بقطعة قماش مبللة (لا تستخدمي المواد الكاشطة)، ثم جففيها. تأكدي من خلو منطقة الغلق من بقايا الطعام.
- **لا** تغمسي وحدة الطاقة (الموتور) أو مجموعة الشفرات أو قاعدة المازج في الماء.
- السلطانية والغطاء العلوي وعصا دفع الطعام وجميع الملحقات/الأدوات ما عدا مجموعة الشفرات والمازج مناسبة للغسيل اليدوي أو في غسالة الأطباق.
- يجب تنظيف مجموعة الشفرات وشطفها تحت الماء الجاري.
- المازج ذو الشفرات الثابتة - **لا** تغسلي الأطباق أو تغمري قاعدة المازج في الماء. املئيها بالماء الدافئ، ثم ركبي الغطاء العلوي، ثم شغلي الجهاز لمدة ٢٠-٣٠ ثانية أو استخدمي زر الإعداد المسبق الخاص بالتنظيف. أفرغيه، ثم اشطفيه. إذا كان ما يزال متسخًا، استخدمي فرشاة. امسحيه، ثم اتركيه حتى يجف في الهواء.
- أوقفي دائماً تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربي قبل التنظيف.
- توخي الحذر أثناء التعامل مع الشفرات وأقراص التقطيع – هذه الأجزاء حادة جداً.
- قد تؤثر بعض الاغذية على لون البلاستك. هذا امر طبيعي تماما ولا يضر بالبلاستك او يؤثر على نكهة الطعام. امسحي البلاستيك بقماش مغموس في زيت نباتي لإزالة تغيير اللون.

- بالنسبة لوصفات المشروبات ذات الرغوة - يحظر مزج المكونات المجمدة التي تحولت إلى كتل صلبة أثناء التجميد، ولكن هشميها إلى أجزاء قبل إضافتها إلى الدورق/الزجاجة.

أمان المازج الشخصي
- لا تستخدمي الزجاجة إلا مع مجموعة الشفرات المرفقة.
- **يحظر** شرب أي سوائل ساخنة من السلطانية.
- عند تناول الشراب عبر الغطاء العلوي، توخي الحذر حيث يكون الشراب مصحوباً برغوة. قد تكون بعض التجارب ضرورية للوصول إلى النتيجة المرجوة لا سيما عند تجهيز أطعمة صلبة أو غير كاملة النضج حيث قد تجدين بعض من المكونات لا تزال غير مجهزة.
- **لا** تمزجي المكونات المجمدة أو مكعبات الثلج بدون إضافة سائل.
- **يحظر** مزج المكونات الجافة (على سبيل المثال، التوابل والمكسرات) كما يحذر تشغيل مازج المشروبات فارغاً.
- **يحظر** تركيب مجموعة الشفرات على وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب الغطاء العلوي.

أمان ملحقات المطحنة
- **يحظر** تركيب وحدة الشفرات على وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب وعاء الطحن/الغطاء العلوي.
- **يحظر** فك وعاء الطحن/الغطاء العلوي عن المطحنة أثناء تركيبها في الجهاز.
- **لا** تلمسي الشفرات الحادة – ابعدي وحدة الشفرات عن متناول الأطفال.
- **يحظر** إزالة المطحنة قبل توقف الشفرات عن الدوران تماماً.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المطحنة بشكل غير صحيح.
- **لا** تستخدمي مكونات ساخنة لمعالجتها في المطحنة، اتركيها لتبرد في درجة حرارة الغرفة قبل معالجتها.

المفرمة / المطحنة الصغيرة
- لا ينصح بمعالجة التوابل، فقد تتسبب في تلف الأجزاء البلاستيكية.

مطحنة الفرم
- **لا** تحضري جذور الكركم الجافة بواسطة المطحنة حيث أنها صلبة جداً وقد تتلف الشفرات.

مستخلص العصير
- **لا** تستخدمي العصارة إذا كانت المصفاة أو الغطاء العلوي للعصارة أو السلطانية تالفة أو بها شقوق واضحة.
- شفرات القطع على قاعدة اسطوانة المصفاة حادة جدًا، توخي الحذر عند التعامل مع الاسطوانة وتنظيفها.
- استخدمي عصا دفع الطعام المرفقة فقط. يحظر وضع أصابعك في أنبوب التغذية. افصلي الجهاز قبل فك أنبوب التغذية.
- قبل إزالة الغطاء العلوي، أوقفي تشغيل الجهاز وانتظري إلى أن تتوقف المصفاة.

ملحق Express Dice/Express Serve والأقراص
- شبكة التقطيع والأقراص حادة للغاية؛ تعاملي معها بحذر عند التركيب والإزالة والتنظيف. امسكي الجهاز دائمًا من خلال المقبض بعيدًا عن حافة التقطيع عند التعامل مع شفرات التقطيع الحادة، وعند تفريغ الوعاء وأثناء التنظيف.
- **يحظر** استخدام أصابعك لدفع الطعام إلى أسفل أنبوب التغذية. استخدمي عصا دفع المكونات المرفقة فقط.
- **لا** تستخدمي القوة المفرطة لدفع الطعام إلى أسفل أنبوب التغذية - فقد يؤدي ذلك إلى تلف الملحق.
- قبل إزالة الغطاء العلوي، أوقفي تشغيل الجهاز وانتظري إلى أن يتوقف القرص تمامًا.
- **لا** تصبي السوائل الساخنة إلى أسفل خلال أنبوب التغذية.
- **لا** تستخدمي الأطعمة المجمدة.

ملحق Express Serve
- **تجنبي** ملامسة الأجزاء المتحركة. ضعي أصابعك خارج فتحة مخرج الطعام.
- **لا** تشغلي الجهاز عند استخدام القطاعة أو الأقراص بدون تركيب سطح الرفع. إذا لم يتم تركيب سطح الرفع فسوف تتجمع الأطعمة تحت قرص التقطيع ولا تخرج من مخرج الطعام، مما يؤدي إلى تلف الملحق.
- عصارة الموالح غير مصممة للاستخدام مع Express Serve. استخدمي عصارة الموالح دائمًا مع السلطانية الرئيسية.

استهلاك الطاقة
- يتحول تلقائيًا إلى وضع الاستعداد بعد: ١٢ دقيقة.
- وضع الاستعداد: ٠,٣ واط.

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

لسلامتك

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- انزعي جميع العبوات والملصقات والأفلام الواقية.
- لأسباب متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مخاطر، في حالة تلف السلك الكهربي أو القابس، يجب استبداله بواسطة Kenwood أو مركز خدمة معتمد من قبل Kenwood.
- **لا تلمسي الشفرات الحادة.** لشفرات وأسطح القطع حادة، يجب التعامل معها بمنتهى الحذر. أمسكي اجلهاز **دائمًا** من خلال المقبض الموجود في الأعلى، بعيدًا عن حافة التقطيع، عند التعامل مع شفرات التقطيع الوعاء، وعند تفريغ الوعاء وأثناء التنظيف.
- **لا** تستخدمي مكونات ساخنة أثناء التحضير.
- **توخي الحذر** في حالة سكب السائل الساخن في جهاز تحضير الطعام أو المازج فقد يتم إخراجه من الجهاز بسبب التبخير المفاجئ.
- **يحظر** ترك الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- **لا** تتجاوزي السعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول الاستخدام.
- **لا** تستخدمي 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 لزمن التشغيل	فترات الراحة بين مرات التشغيل
المازج/ المازج الشخصي	٦٠ ثانية	افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربي واتركيه ليبرد لمدة ١٥ دقيقة
خلطات ثقيلة في السلطانية (على سبيل المثال، العجين)	٦٠ ثانية	
المفرمة / المطحنة الصغيرة	٣٠ ثانية	
مطحنة الفرم	٦٠ ثانية	

- **لا** تقومي برفع أو حمل جهاز تحضير الطعام من المقبض – حيث قد ينكسر المقبض مما ينتج عنه حدوث إصابات.
- أزيلي سكين التقطيع **دائما** قبل صب المحتويات من السلطانية.
- أبقي على يديك وأدوات المطبخ خارج السلطانية ودورق المازج أثناء التوصيل مع مصدر التيار الكهربي. إذا كان من اللازم دفع الطعام إلى أسفل استخدمي أداة مناسبة مثل الملعقة البلاستيكية.
- قومي **دائمًا** بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله من مصدر التيار الكهربائي إذا ترك دون مراقبة، وقبل التجميع أو التفكيك أو التنظيف.
- **يحظر** استخدام أصابعك لدفع الطعام خلال أنبوب التغذية. استخدمي دائماً عصا دفع المكونات المزودة.
- **تحذير:** قبل إزالة الغطاء العلوي عن السلطانية أو المازج أو المطحنة الاستخدامات عن وحدة الطاقة (الموتور):
  - أوقفي الوحدة؛
  - أوقفي تشغيل الجهاز؛
  - انتظري حتى توقف الملحقات/الشفرات تماماً عن الحركة؛
- **لا** تستخدمي الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام. لإيقاف الجهاز، اضغطي إما على السرعة الأخيرة المحددة أو على أي زر من أزرار الضبط المسبق أو أحد أزرار الوزن.
- سيتلف الجهاز وقد تحدث إصابات في حالة تعرض آلية التعشيق لقوة مفرطة.
- **يحظر** استخدام أي ملحقات غير معتمدة.
- **يحظر** استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة، يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم «الصيانة ورعاية العملاء».
- **يحظر** تعرض وحدة الطاقة أو السلك الكهربي أو قابس التوصيل للماء.
- **لا** تسمحي بتدلي السلك الكهربي الزائد عن طاولة العمل ولا تسمحي له أيضاً بالتلامس مع أسطح ساخنة.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربي 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.
- استخدمي الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسئولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.
- قد يؤدي سوء استخدام جهاز تحضير الطعام أو المازج أو المطحنة إلى حدوث إصابات.
- تعتمد السعة القصوى على ملحق القطاعة/المطحنة الصغيرة المستخدم الذي يستمد حملاً أكبر. بعض الملحقات الأخرى قد تستمد حملاً أقل.

أمان المازج/المازج الشخصي

- **لا** تستخدمي مكونات ساخنة أثناء التحضير.
- **مخاطر التعرض لحروق**: يجب ترك المكونات الساخنة حتى تبرد وتصبح في درجة حرارة الغرفة قبل إضافتها إلى دورق/زجاجة المازج قبل المزج.
- توخي الحذر **دائماً** عند التعامل مع وحدة الشفرات وتجنبي لمس حافة القطع الخاصة بالشفرات أثناء التنظيف.
- يجب تشغيل المازج فقط مع تركيب الغطاء العلوي في موضعه.
- **يحظر** تشغيل المازج فارغاً.

- لسلامتك ٨٢٢-٨٢١
- قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربي ٨٢٢
- العناية والتنظيف ٨٢٣
- قائمة الأجزاء ٨٢٦-٨٢٤
- لاستخدام جهاز تحضير الطعام - الإعدادات المسبقة ٨٣٢-٨٢٧
  - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٨٣٠-٨٢٧
  - مخطط الاستخدام ٨٣١
  - الوصفات ٨٣٢
- الإعداد المسبق المخصص ٨٣٤-٨٣٣
- لاستخدام جهاز تحضير الطعام - شفرة السكين، وأداة العجن، والخفاقة المزدوجة ٨٣٨-٨٣٥
  - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٨٣٦-٨٣٥
  - مخطط الاستخدام ٨٣٧
  - الوصفات ٨٣٨
- لاستخدام جهاز تحضير الطعام - الأقراص ٨٣٩-٨٣٨
  - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٨٣٩-٨٣٨
  - مخطط الاستخدام ٨٣٩
- لاستخدام جهاز تحضير الطعام - ملحق التقطيع السريع ٨٤١-٨٤٠
  - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٨٤١-٨٤٠
  - مخطط الاستخدام ٨٤١
- لاستخدام جهاز تحضير الطعام - ملحق Express Serve ٨٤٣-٨٤٢
  - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٨٤٣-٨٤٢
  - مخطط الاستخدام ٨٤٣
- لاستخدام جهاز تحضير الطعام - ملحق عصارة الموالح ٤٤٣
  - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٤٤٣
  - مخطط الاستخدام ٤٤٣
- لاستخدام جهاز تحضير الطعام - المطحنة الزجاجية ٨٤٦-٨٤٥
  - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٨٤٥
  - مخطط الاستخدام ٨٤٥
  - الوصفات ٨٤٦
- لاستخدام جهاز تحضير الطعام - المطحنة الزجاجية ٨٤٧-٨٤٦
  - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٨٤٦
  - مخطط الاستخدام ٨٤٧
- لاستخدام جهاز تحضير الطعام - مطحنة الفرم ٨٤٨-٨٤٧
  - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٨٤٨-٨٤٧
  - مخطط الاستخدام ٨٤٨
- لاستخدام جهاز تحضير الطعام - المازج الشخصي ٨٥٠-٨٤٩
  - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٨٥٠-٨٤٩
  - مخطط الاستخدام ٨٥٠
- لاستخدام جهاز تحضير الطعام - المازج البلاستيكي ٨٥٢-٨٥١
  - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٨٥٢-٨٥١
  - مخطط الاستخدام ٨٥٢
  - الوصفات ٨٥٢
- لاستخدام جهاز تحضير الطعام - مستخلص العصير ٨٥٤-٨٥٣
  - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٨٥٤-٨٥٣
  - مخطط الاستخدام ٨٥٤
- لاستخدام جهاز تحضير الطعام - الوزن ٨٥٦-٨٥٥
  - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٨٥٦-٨٥٥
- حقيبة التخزين ٨٥٦
- الصيانة ورعاية العملاء ٨٥٧
- دليل اكتشاف المشكلات وحلها ٨٥٨

made in China

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2023 Kenwood Limited. All rights reserved

5722077005/1