



KENWOOD



FP540 series

Česky 2 - 7

Magyar 8 - 13

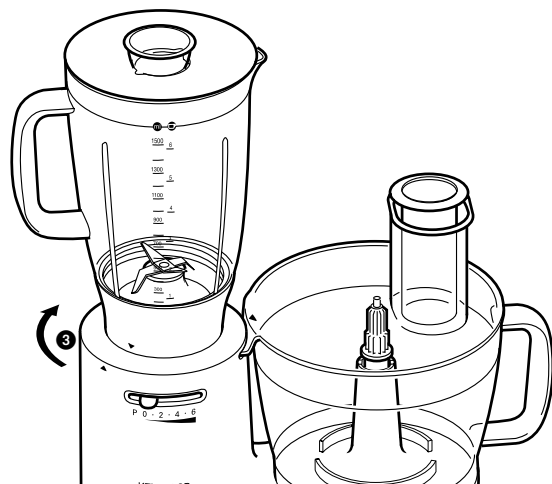
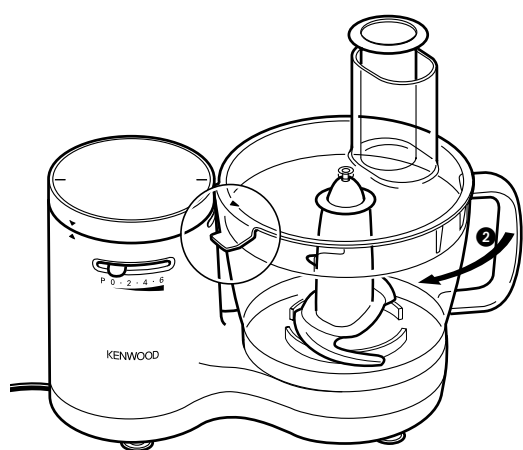
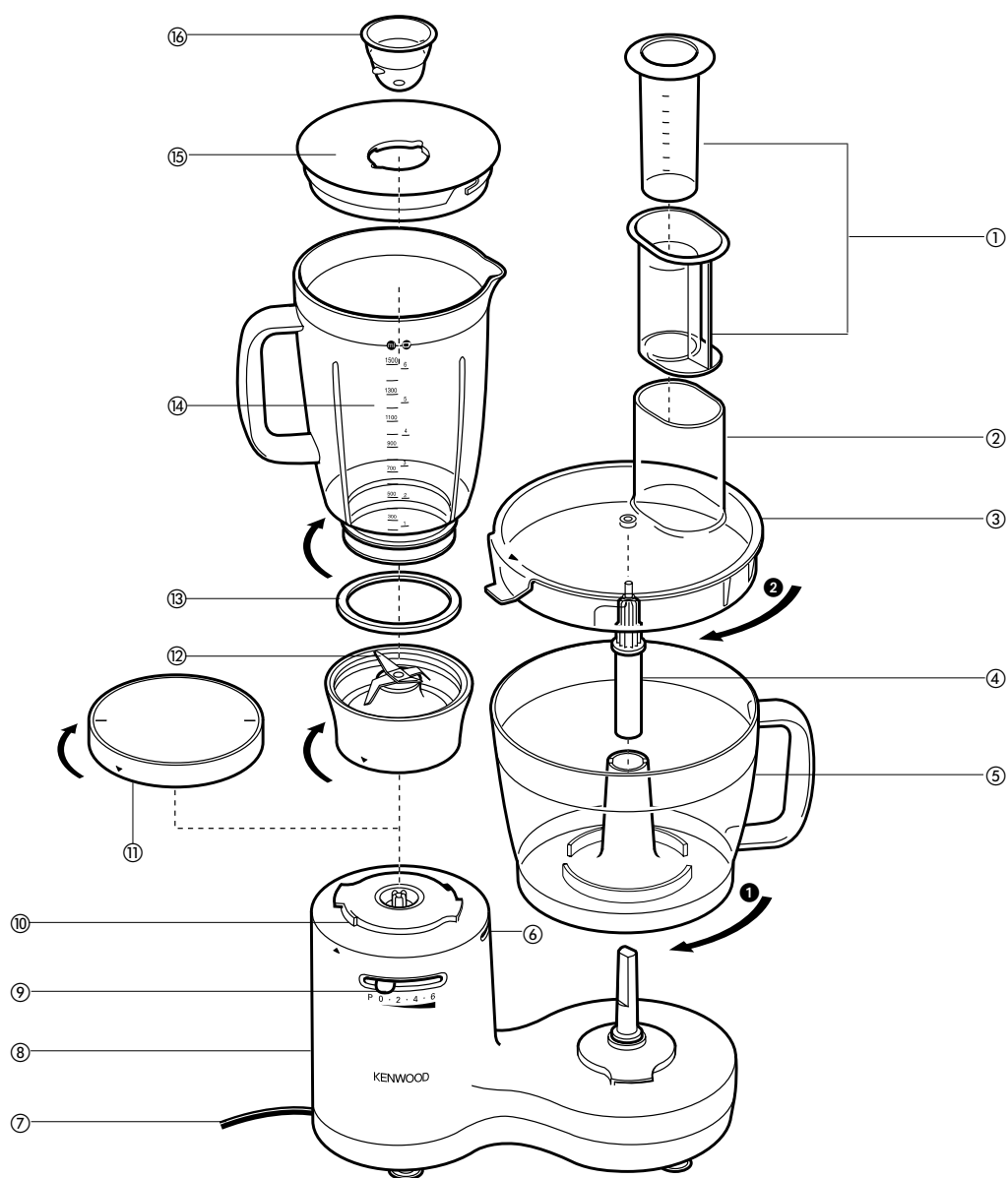
Polski 14 - 19

Türkçe 20 - 25

Русский 26 - 33

Ελληνικά 34 - 41

عربي ٧٤ – ٢٤



bezpečnostní zásady

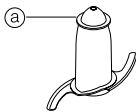
- Přečtěte si všechny pokyny.
- Nože a kotouče jsou velmi ostré, zacházejte s nimi opatrně. **Sekací nůž držte při používání i čištění vždy za držadlo ③ nahore, s ostřím směrem od sebe.**
- Sekací nůž vždy nejdříve vyjměte z pracovní nádoby, teprve pak ji vyprázdněte.
- Do pracovní nádoby a nádoby mixéru nesahejte a nevkládejte náčiní, pokud je přírodní kabel spotřebiče v zásuvce.
- Vypněte a vytáhněte ze zásuvky:
 - před nasazováním nebo snímáním dílů
 - po použití
 - před čištěním
- Potraviny nikdy netlačte do plnicího hrdla prsty. Vždy používejte přiložené pěchovače.
- Před sundáním víka z pracovní nádoby nebo z mixéru, nebo před demontáží mixéru/mlýnku z hnací jednotky:
 - spotřebič vypněte;
 - počkejte, až se nasazené doplňky/nože úplně zastaví;
 - Dávejte pozor, abyste neodšroubovali nádobu mixéru nebo mlýnek od sekacích nožů.
- Před vložením do mixéru nechte všechny tekutiny vychladnout na pokojovou teplotu.
- Mixér používejte pouze s nasazeným víkem.
- **Je-li spojovací mechanismus vystaven nepřiměřené síle, může dojít k poškození spotřebiče a zranění obsluhy.**
- K ovládání kuchyňského robota nepoužívejte víko, ale vždy jen vypínač/regulátor otáček.
- Tento spotřebič nesmějí bez dozoru obsluhovat malé děti ani nemocné či jinak oslabené osoby.
- Nepoužívejte příslušenství neschválené výrobcem.
- Nedovolte dětem, aby si s tímto spotřebičem hrály.
- Nikdy nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Poškozený spotřebič nepoužívejte. Dejte jej prohlédnout nebo opravit – viz „servis“.
- Pohonná jednotka, přírodní kabel a zástrčka nesmějí přijít do styku s vodou.
- Nenechávejte přírodní kabel volně viset přes okraj stolu nebo pracovní plochy, nebo se dotýkat horkých ploch.
- Kuchyňský robot používejte pouze v domácnosti k účelům, pro něž je určen.

než spotřebič zapojíte do zásuvky

- Zkontrolujte, zda elektrický proud v rozvodu odpovídá údajům uvedeným na spodní straně spotřebiče.
- Tento spotřebič odpovídá směrnici Evropského hospodářského společenství č. 89/336/EHS.

před prvním použitím

- 1 Nože zbavte všech obalů, včetně plastových krytů ostří. **Pozor, nože jsou velmi ostré.** Obalový materiál vyhodte, chrání nože pouze během výroby a přepravy.
- 2 Jednotlivé díly omyjte, viz „čištění“
- 3 Je-li přírodní kabel příliš dlouhý, stočte ho do prostoru v zadní části spotřebiče.



legenda

kuchyňský robot

- ① tlačný díl
- ② násypka
- ③ víko
- ④ oddělitelná část hnacího hřídele
- ⑤ mísa
- ⑥ bezpečnostní zajištění
- ⑦ úložné místo napájecího kabelu (v zadní části)
- ⑧ hnací jednotka
- ⑨ ovládání rychlosti / pulsů
- ⑩ vývod / zajištění mixéru
- ⑪ kryt vývodu / bezpečnostní zajištění mixéru

mixér

- ⑫ nožová jednotka
- ⑬ těsnící kroužek
- ⑭ mixovací nádoba
- ⑮ víko
- ⑯ plnicí víčko

doplňkové příslušenství

Součástí Vašeho kuchyňského robota jsou možná jen některé dále uvedené doplňky. Přečtěte si laskavě přiložený seznam dílů. Chcete-li zakoupit další příslušenství, obraťte se na prodejce, u kterého jste robot zakoupili.

- ⑰ nástavec s nožovými břity
- ⑱ hnětací nástavec na těsto
- ⑲ šlehací nástavec se dvěma metlami, zpřevodovaný
- ⑳ horní víko na míchání většího množství
- ㉑ kotouč na krájení tlustých plátků nebo hrubé sekání
- ㉒ kotouč na krájení tenkých plátků nebo jemné sekání
- ㉓ kotouč na jemné sekání (ve stylu Julienne)
- ㉔ strouhací kotouč
- ㉕ lis na citrusové ovoce, zpřevodovaný
- ㉖ mlýnek
- ㉗ odstředivý odšťavňovač
- ㉘ karusel na přidavná zařízení KENSTORE™
- ㉙ roztěrka

jak používat kuchyňský robot

- **Když budete používat mísu robota, musí být kryt vývodu mixéru nasazen a jeho poloha zajištěna, jinak robot nebude fungovat. Zkontrolujte, zda ▼ na vývodu lícuje se ▲ na hnací jednotce.**
- 1 Nasadte mísu. Dejte rukojeť dozadu, spusťte dolů a otočte ve směru hodinových ručiček dokud není zajištěna ①.
 - 2 Potom nasadte oddělitelnou část hřídele ④ na pevný hřídel hnací jednotky.
 - 3 Na hřídel nasadte zvolené příslušenství.
 - Vždy nejprve nasadte nádobu a zvolené příslušenství, teprve pak přidávejte přísady.
 - 4 Nasadte víko na mísu ② – otáčejte ve směru hodinových ručiček, dokud šipka na víku nelícuje s čarou na krytu vývodu.
 - 5 Zapněte a zvolte rychlost.

- Pokud víko nebo kryt vývodu jsou nasazeny nesprávně, robot nebude fungovat.

- Na krátké dávky použijte puls (P). Pulsní režim bude platný, dokud je páka držena v této poloze.

6 Při snímání pracovní nádoby, víka a příslušenství postupujte opatrně.

- Před sejmutím víka robot vždy vypněte.

upozornění

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

jak používat mixér

1 Nasadte těsnicí kroužek ⑬ na nožovou jednotku ⑫. Zajistěte, aby těsnění bylo správně nasazeno.

Pokud je těsnění poškozeno nebo je nesprávně nasazeno, dochází k vytékání.

2 Nádobu mixéru našroubujte na nástavec mixéru.

3 Do nádoby vložte požadované přísady.

4 Do víka zasuňte uzávěr plnicího otvoru a pootočte.

5 Otočte víko ve směru hodinových ručiček, aby správně zapadlo do nádoby mixéru.

6 Sejměte výstupní kryt mixéru otočením proti směru hodinových ručiček.

7 Nasadte mixér na vývod mixéru a otočením zajistěte ③.

upozornění

- Nástavec mixéru bude fungovat pouze pokud jsou mísa robota a víko na svém místě.

- Při použití mixéru se doporučuje, aby v míse nebyly nasazeny žádné nástroje.

8 Zvolte rychlost nebo použijte pulsni spínač.

tipy

- Při výrobě majonézy dejte do mixéru všechny přísady kromě oleje. Olej přidejte pozvolna za chodu tak, aby se se směsí spojil.
- Husté směsi, např. paštiky a pomazánky, je někdy nutné stírat se stěn nádoby. Takovou směs může být jednodušší zředit.
- Při drcení ledu přidejte na každých 6 ledových kostek 15 ml (1 pol. lžíce) vody. Použijte pulsni spínač.
- Před vložením do mixéru nechte všechny tekutiny vychladnout na pokojovou teplotu.
- Mixér používejte pouze s nasazeným víkem.
- Chcete-li, aby vám mixér dlouho sloužil, nikdy ho nezapínejte na dobu delší než 60 vteřin. Vypněte ho hned, jak dosáhnete požadované konzistence.
- Nikdy nemixujte koření, materiály z plastu by se mohly poškodit.
- Jestliže je mixér špatně nasazený, robot se nespustí.
- Před zapnutím do nádoby nepřidávejte suché přísady. Podle potřeby je pokrájejte na kousky; vyjměte uzávěr plnicího hrdla a za chodu je po jednom přidávejte plnicím hrdlem.
- Nádobu mixéru vždy vyprázdněte. Před použitím i po použití by měla být čistá.
- Nikdy nemixujte více než 1 ½ litru tekutiny - pokud se při mixování tvoří pěna (např. u mléčných koktejlů), tak ještě méně.

volba rychlosti podle funkce

nástroj/nástavec	funkce	rychlost	maximální kapacity
nožový nástavec	Jednostupňové míchání dortových směsí Vtírání tuku do mouky Přidávání vody při míchání přísad do pečiva Sekání/kaše/paštiky	1 – 6 3 – 6 6	celková hmotnost 1,5 kg hmotnost mouky 340 g 600 g masa
nožový nástavec s krytem na zvýšení objemu	Polévky a mléčné koktejly Začněte nízkou rychlostí a zvyšujte ji na maximum	1 – 6	1,5 l
šlehací nástavec	vaječné bílky vejce a cukr na piškotové těsto krém	6 6 3 – 6	6 vaječných bílků 500 ml
hnětací nástroj	kvasnicové směsi	6	hmotnost mouky 500 g
kotouče - krájecí/ řezací/ řezací na plátky	Tvrdé potraviny jako mrkev, tvrdé sýry Měkčí potraviny jako okurky, rajčata	3 – 6 1 – 3	
strouhací kotouč	Parmazán, brambory na bramborové knedlíky	6	
lis na citrusové plody	Citrusové ovoce	1	
mixér	Všeobecná příprava	6	1,5 l
mlýnek	Všeobecná příprava	6	
odšťedivý odšťavňovač	Ovoce a zelenina	6	450 g

jak používat příslušenství

rychlost pro každý doplněk viz tabulku výše.

17 sekací nůž/18 hnětač těsta

Sekací nůž má z celého příslušenství nejširší uplatnění. Doba zpracování má vliv na dosaženou konzistenci. Chcete-li si dosáhnout hrubší konzistence, použijte pulsni spínač.

Sekací nůž použijte na pečivo a koláče, k sekání syrového a vařeného masa, zeleniny, ořechů, k přípravě paštik, pomazánek, krémových polévek a k výrobě strouhanky z pečiva a chleba. Není-li součástí výbavy hnětač, můžete použít sekací nůž i k přípravě kynutého těsta.

Hnětač se používá na kynuté těsto.

tipy

sekací nůž

- Maso, chléb a zeleninu pokrájte asi na 2cm kousky.
- Pečivo nakrájené na kousky vhaďte do plnicího hrdla za chodu.
- Připravujete-li těsto, nakrájejte ještě tuhý tuk z chladničky na 2cm kostky.

- Nenechávejte směs zpracovávat příliš dlouho.

hnětač těsta

- Suché přísady vložte do nádoby a za chodu přilijte zbývající tekuté přísady. Nechte zpracovávat asi 60–90 vteřin, až ze směsi vznikne hladký poddajný kus těsta obličejových tvarů.
- Další hnětení provádějte pouze ručně. Další hnětení v nádobě se nedoporučuje, protože robot by se mohl převrhnout.

19 šlehač se dvěma metlami

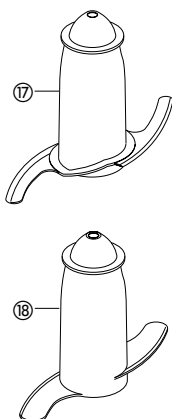
Používejte pouze na řidší směsi, např. vaječné bílky, smetanu, sušené mléko, a ke šlehání vajec a cukru na do piškotového těsta bez tuku. Hustší směsi obsahující tuk s moukou by šlehač poškodily.

jak používat šlehač

- 1 Na pohonnou jednotku nasadte hnací hřídel a nádobu.
- 2 Obě metly zasuněte pevně do hlavice šlehače ①.
- 3 Šlehač nasadíte pomalým otáčením, až do hnací hřídele zapadne.
- 4 Do nádoby přidejte přísady.
- 5 Nasadte víko - dbejte na to, aby zakončení hřídele směřovalo do středu víka.
- 6 Zapněte.

důležité

- Metla není vhodná pro dělání koláčů míchaných najednou nebo rozmíchávání tuku s cukrem na polevu, protože tyto směsi metlu poškozuji. Při přípravě koláče používejte vždy nástavec s brýlí.



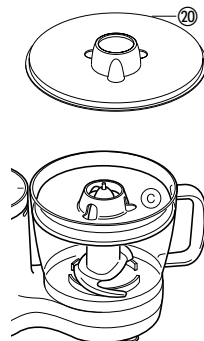
tipy

- Nejlepších výsledků dosáhnete, použijete-li vejce pokojové teploty.
- Před šleháním zkontrolujte, zda jsou nádoba i šlehač čisté a nejsou na nich zbytky tuku.

20 maxi kryt

Při zpracovávání tekutin používejte sekací nůž s maxi krytem. Umožňuje zvětšit objemovou kapacitu nádoby z 1 litru na 1,5 litru, zabraňuje vylití a zvyšuje efektivnost sekacího nože.

- 1 Na pohonnou jednotku nasadte hnací hřídel a nádobu.
- 2 Nasadte nástavec se sekacím nožem.
- 3 Přidejte přísady podle potřeby.
- 4 Nasadte kryt na nástavec se sekacím nožem a přesvědčte se, zda drží pevně na vnitřním okraji nádoby ②. **Na kryt netlačte, držte ho za úchytku uprostřed.**
- 5 Nasadte víko a zapněte.



plátkovací/strouhací kotouče

oboustranné plátkovací/strouhací kotouče - na hrubo 21, na jemno 22

Strouhací stranu používejte na sýry, mrkev, brambory a potraviny podobné konzistence.

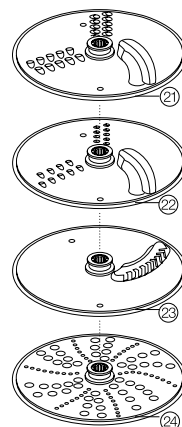
Plátkovací stranu používejte na sýry, mrkev, brambory, brušev, okurku, cuketu, červenou řepu a cibuli.

jemný krájecí kotouč 23

Použijte ke krájení: brambor pro jemné hranolky; surovin pevné konzistence do salátů, ozdob, zapékaných a míchaných jídel (např. mrkve, tuřinu, cukety, okurky).

kotouč na velmi jemné strouhání 24

Ke strouhání parmezánu a brambor do bramborových knedlíků.



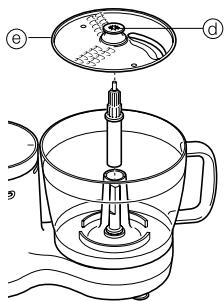
bezpečnostní zásady

- Nikdy nesnímejte víko před úplným zastavením řezných kotoučů.
- S řeznými kotouči zacházejte opatrně, jsou velmi ostré.

jak používat řezné

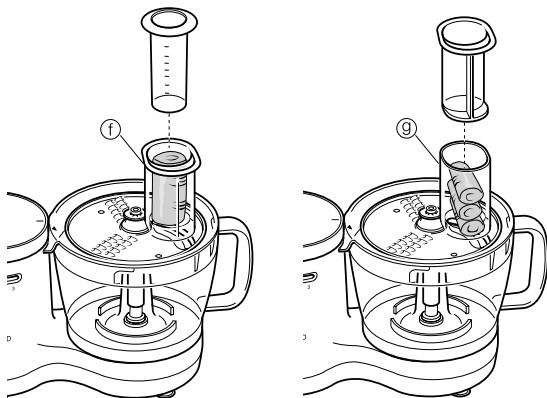
kotouče

- 1 Na pohonnou jednotku nasadíte hnací hřídel a nádobu.
- 2 Kotouč uchopíte za úchytku uprostřed **d** a nasadíte na hřídel správnou stranou nahoru **e**.
- 3 Nasadíte víko.
- 4 Zvolte plnicí hrdlo vhodné velikosti. Pěchovač obsahuje menší plnicí hrdlo ke zpracování jednotlivých kousků nebo surovin menšího průměru. Menší plnicí hrdlo vytvoříte zasunutím velkého pěchovače do plnicího hrdla. Na velké plnicí hrdlo použijte společně oba pěchovače.
- 5 Do hrdla zasuňte to, co chcete zpracovat.
- 6 Zapněte a rovnoměrně tlačte pěchovačem - **nikdy nestrkejte do plnicího hrdla prsty.**



tipy

- Používejte čerstvé suroviny
- Suroviny nekrájejte na příliš malé kousky. Plnicí hrdlo by se mělo zaplnit co nejvíce do šířky. Suroviny pak při zpracování neujíždějí na stranu. Někdy je lepší použít malé plnicí hrdlo.
- Použijete-li krájecí kotouč, vkládejte suroviny vodorovně.
- Při krájení na plátky nebo strouhání: svisle umístěné suroviny **f** se zpracují na kratší kousky a vodorovně umístěné suroviny **g** na delší.
- Po každém použití kotoučů zůstane na kotouči nebo v nádobě trochu nezpracovaných surovin.



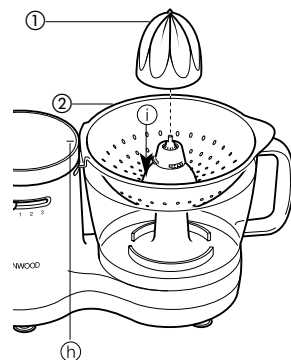
25 lis na citrusové plody

Slouží k lisování šťáv z citrusových plodů (např. pomerančů, citronů, limet a grapefruitů).

- 1 kužel
- 2 sítko

jak používat lis na citrusy

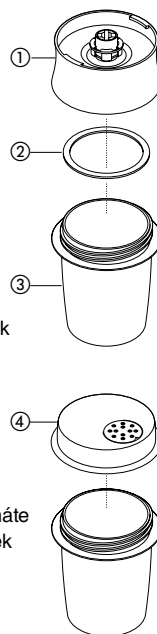
- 1 Na pohonnou jednotku nasadíte hnací hřídel a nádobu.
- 2 Nasadíte sítko a otočíte ve směru hodinových ručiček, dokud zajišťovací trn na sítku nelícuje s čarou na výstupním krytu **h**.
- 3 Nasadíte kužel otáčivým pohybem na hnací hřídel, až zapadne na doraz **i**.
- 4 Ovoce rozpulte. Pak robot zapněte a ovoce přitlačte ke kuželu.
- **Jestliže sítko špatně nasadíte, lis na citrusy nebude fungovat.**



26 mlýnek

Mlýnek používejte k sekání zeleného koření a ke mletí ořechů a kávových zrn.

- 1 nožová jednotka
- 2 těsnicí kroužek
- 3 džbán
- 4 víko s výsypkou



bezpečnostní zásady

- Sekací nože nesmíte upevnit na hnací jednotku bez namontované nádoby.
- Nádobku neodšroubovávejte, pokud je mlýnek nasazen na hnací jednotce.
- Nedotýkejte se ostří sekacích nožů. Sekací jednotku skladujte mimo dosah dětí.
- Mlýnek z hnací jednotky nesundávejte, dokud se sekací nože zcela nezastaví.
- **důležité**
- Životnost mlýnku prodloužíte, když ho nenecháte běžet bez přerušení déle než 30 vteřin. Mlýnek vypněte okamžitě, jakmile dosáhnete požadované jemnosti.
- Nemixujte tvrdá koření, mohla by poškodit umělou hmotu.
- Kuchyňský strojek se nerozběhne, pokud na něm mlýnek není správně upevněn.
- Používejte pouze suché komponenty.

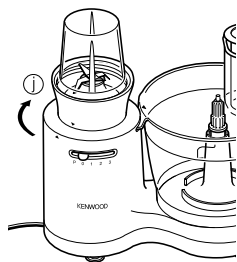
použití mlýnku

- 1 Vložte komponenty do nádoby. Nádobku zaplňte maximálně do poloviny.
- 2 Vložte těsnění do nožové jednotky.
- 3 Obrátte nožovou jednotku dnem vzhůru. V této poloze ji umístíte na nádobku.
- 4 Našroubujte ji na nádobku a dobře utáhněte.
- 5 Sejměte kryt vývodu pro mixér otočením proti směru hodinových ručiček.
- 6 Nasadte mlýnek na vývod pro mixér a otáčejte ve směru hodinových ručiček, dokud není zajištěn ①.
- 7 Spusťte na maximální rychlost nebo použijte pulzovací funkce.
- 8 Po skončení mletí můžete nožovou jednotku nahradit víkem s výsypkou.

- Víko s výsypkou není neprodyšné utěsnění.

poznámky

- Zelení koření musí být před sekáním čisté a suché.



②7 odstředivka šťáv

Odstředivka šťáv slouží k výrobě šťáv z tvrdého ovoce a zeleniny.

- ① tlačidlo
- ② víko
- ③ sítko
- ④ vnitřní miska

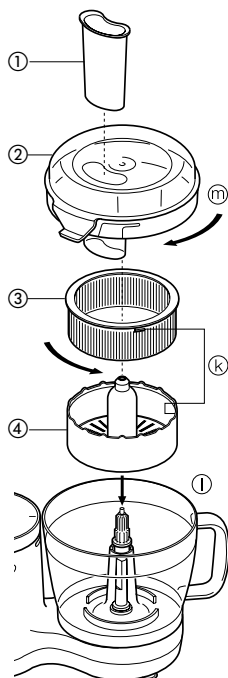
postup použití

odstředivka šťáv

- 1 Na hnací jednotku upevněte hnací hřídel a misku.
- 2 Do vnitřní misky upevněte sítko a zajistěte ho v ní ③.
- 3 Vnitřní misku vložte do pracovní nádoby strojek ①.
- 4 Nasadte víko na misku ② - otáčejte doprava, dokud nebude výstupek západky vyrovnan s čarou na výstupním krytu.
- 5 Ovoce či zeleninu nakrájejte tak, aby se vešly do plnicího hrdla.
- 6 Strojek spusťte a ovoce či zeleninu tlačidlem postupně stlačujte - **do plnicího hrdla nikdy nestrkejte prsty.** Várku nejprve celou zpracujte, potom teprve přidávejte další kousky.
- 7 Po zpracování poslední várky nechte strojek běžet asi 20 sekund naprázdno, čímž dosáhnete odstředění šťáv i ze sítka

důležité

- Pokud strojek začne že při použití odstředivky vibrovat, vypněte ho a vyčistěte sítko. (Vibrování strojek ž je způsobeno nerovnoměrným rozložením dužiny)



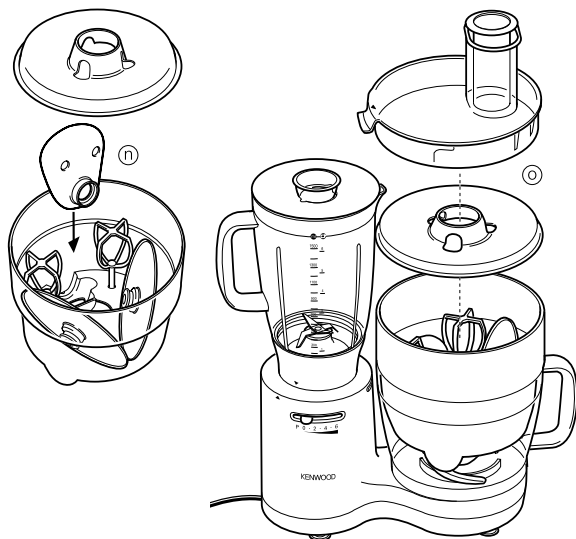
- Zpracovávejte najednou jen malá množství ovoce či zeleniny (maximálně 450 g) a sítko a vnitřní misku pravidelně vyprazdňujte.
- Před zpracováváním musíte odstranit pecky/jádra (např. u papriky, melounu, švestek) i tvrdou slupku (např. meloun, ananas). Jablka a hrušky není zapotřebí loupat ani vypeckovat.
- radý**
- Používejte čerstvé ovoce a zeleninu.
- Odstředivka šťáv dokáže zpracovat citrusové ovoce, ale výsledný džus bude hořký, kvůli velkému množství dužiny ve šťávě. K tomuto účelu proto používejte lis na citrusové plody.

②8 karusel na přídatné zařízení KENSTORE™,

Váš robot je dodáván s karuselem na ukládání nástavců, který dobře zapadne do mísy.

když chcete použít karuselu

- 1 Vložte nástavec s nožovými břity do mísy
- 2 Potom vložte do karuselu metlu, kotouče a horní víko ①.
- 3 Nasadte karusel na nástavec s nožovými břity a na to dejte víko robota ②.



údržba a čištění

- Před čištěním robot vždy vypněte a přírodní kabel vytáhněte ze zásuvky.
- S noži a kotouči zacházejte opatrně, jsou velmi ostré.
- Některé potraviny způsobují změnu barevného odstínu plastických hmot. Jde o běžnou věc, plastický materiál se tím nepoškodí a chuť jídel zůstane stejná. Zbarvení je možné odstranit hadříkem navlhčeným v rostlinném oleji.

pohonná jednotka

- Otřete vlhkým hadříkem a osušte. Zkontrolujte, zda kolem spojovacího mechanismu nejsou zbytky potravin.
- Naviňte přebytečnou délku kabelu na konzolku umístěnou na zadní straně zařízení.

mixér/mlýnek

- 1 Nádobu mixéru/mlýnku nejprve vyprázdněte, a pak ji vyšroubujte ze sekacích nožů.
- 2 Nádobu mixéru/mlýnku umyjte v ruce.
- 3 Vyměňte a omyjte těsnicí kroužek.
- 4 Nedotýkejte se ostrých nožů - očistěte je kartáčkem v horké vodě s mycím prostředkem a pak je pod tekoucí vodou řádně opláchněte. **Nástavec mixéru neponořujte do vody.**
- 5 Překlopte a nechte oschnout.

šlehač se dvěma metlami

- Metly opatrně vysuňte z hlavice šlehače. Omyjte je v teplé vodě s mycím prostředkem.
- Hlavici šlehače otřete vlhkým hadříkem a osušte. **Hlavici šlehače neponořujte do vody.**

ostatní díly

- Umyjte v ruce, pak osušte.
- Eventuálně mohou být myty v horní části vaší myčky na nádobí. Doporučuje se krátký program s nízkou teplotou.

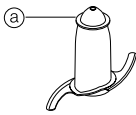
servis a péče o zákazníka

- Poškozený přívodní kabel musí z bezpečnostních důvodů vyměnit opravna firmy Kenwood, nebo opravna firmou Kenwood pověřená.
 - **Pokud narazíte na jakékoliv problémy s provozem robota, podívejte se před voláním opraváře do pokynů na odstraňování závad.**
 - Potřebujete-li radu nebo pomoc ve věci:
 - používání spotřebiče
 - údržby nebo opravy
- Obraťte se na obchod, kde jste spotřebič zakoupili.

Pokyny na odstraňování závad

Problém	Příčina	Řešení
Robot nefunguje	Není napájení Není zajištěn kryt vývodu pro mixér. Víko mísy není správně zajištěno. Mixér není správně zajištěn	Zkontrolujte, zda je robot připojen do napájecí sítě. Když používáte mísu robota, musí být kryt vývodu nasazen a zajištěn, jinak robot nebude fungovat. Robot a mixér nebudou fungovat, pokud není víko mísy správně nasazeno. Mixér nebude fungovat, dokud nebude správně nasazen. Pokud žádná z výše uvedených příčin neplatí, zkontrolujte domácí pojistky anebo jističe.
Víko je odjištěno, ale kontrolka rychlosti dosud svítí	Pokud je víko odjištěno a při tom je vybrána rychlost, robot se zastaví, ale kontrolka rychlosti zůstane rozsvícena. Slouží vám to jako připomínka, že jakmile znovu zajistíte víko, jednotka se rozběhne.	Před sejmutím víka vždy otočte regulátor rychlosti do polohy „0“.
Mixér vytéká u spodního dílu nožové sestavy.	Chybí těsnění. Těsnění není správně nasazeno Těsnění je poškozeno	Zkontrolujte, zda je těsnění nasazeno správně a zda není poškozeno. Kontaktujte oddělení Péče o zákazníka a vyžádejte si náhradní těsnění.
Malý výkon nástrojů anebo nástavců.	Podívejte se do odpovídajících pokynů v oddíle „Používání nástavců“. Zkontrolujte, zda jsou nástavce správně sestaveny.	

biztonság

- Olvasson el minden utasítást.
- Legyen óvatos: a késpengék és a vágólapok nagyon élesek. **A késpengét mindig fent a tengelynél**  **az éltől távol fogja meg használat és tisztítás közben.**
- A keverőedény kiürítése előtt mindig vegye ki a késpengét.
- Amíg a készülék feszültség alatt van, ne tegyen semmit, illetve ne nyúljon kézzel a keverőedénybe vagy a lékésítőbe.
- Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozódugaszt:
 - az alkatrészek behelyezése vagy kiemelése előtt,
 - használat után,
 - tisztítás előtt.
- Soha ne az ujjaival, hanem mindig a tartozékként mellékelt tömőruddal/tömőrudakkal nyomja át az alapanyagot az adagolótolcséren.
- A keverő-edény fedelének levétele előtt, illetve mielőtt a turmixolót/darálót leveszi a meghajtó egységről:
 - kapcsolja ki a készüléket;
 - várjon addig, amíg a tartozék/pengék mozgása teljesen megszűnik;
 - Ügyeljen arra, hogy a turmixoló/daráló edényt ne csavarja le a forgókésről.
- Hagyjon minden folyadékot szobahőmérsékletre hűlni, mielőtt a turmixba helyezné.
- A turmixot csak akkor muködtesse, ha a fedél a helyén van.
- **A reteszelő szerkezet túlfeszítése a készülék meghibásodásával járhat, és sérülést okozhat.**
- Soha ne a fedővel, hanem mindig a be/ki sebességszabályozóval kapcsolja a készüléket.
- Kiskorú gyermekek és fizikai támogatásra szoruló (idősek, betegek) csak felügyelet mellett használhatják a készüléket.
- Csak engedélyezett tartozékot használjon.
- Ne engedje, hogy gyermekek játékszernek használják a készüléket.
- A bekapcsolt robotgépet ne hagyja felügyelet nélkül.
- Soha se használjon hibás készüléket. Intézkedjék gép átvizsgálásáról vagy javításáról: lásd a javításról szóló részt.
- A géptestet, a hálózati vezetékét és a csatlakozódugaszt óvja a nedvességtől.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne lógjon le az asztal vagy munkafelület széléről, és ne érintkezzék forró felülettel.
- A készüléket csak rendeltetésszerűen, háztartási célokra használja.

a készülék bekapcsolása előtt

- Ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a készülék alján feltüntetett értékkel.
- Ez a készülék megfelel az Európai Gazdasági Közösség 89/336/EGK sz. irányelvének.

az első használat előtt

- 1 Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, többek között a vágókés pengéjének műanyag védőborítóját. **Legyen óvatos, mert a késpengék nagyon élesek.** A védőborítótak el kell dobni, mert ezekre a gyártás és a szállítás során van szükség.
- 2 Mossa át az egyes részegységeket: lásd A készülék tisztítása c. fejezetet.

jelmagyarázat

alapkészülék

- ① tömőrudak
- ② töltőgarat
- ③ fedél
- ④ levehető tengelyhosszabbító
- ⑤ keverő edény
- ⑥ biztonsági retesz
- ⑦ vezetéktároló (a készülék hátlapján)
- ⑧ meghajtó egység
- ⑨ sebességszabályozó/rövid üzem gomb
- ⑩ turmixoló meghajtója
- ⑪ turmixoló meghajtó fedele/biztonsági retesz

lékésítő

- ⑫ forgókés
- ⑬ tömítő gyűrű
- ⑭ turmixoló edény
- ⑮ fedél
- ⑯ töltőnyílás kupakja

további tartozékok

Az itt felsorolt tartozékok közül nincs mindegyik mellékelve a robotgéphez. Nézze át a csomagban lévő listát. Ha egy nem mellékelte tartozékot kíván megvásárolni, forduljon ahhoz a kereskedőhöz, ahol a készüléket vásárolta.

- ⑰ forgókés
- ⑱ dagasztó
- ⑲ fogaskerék-áttételes kettős habverő
- ⑳ terelőlap
- ㉑ vastagon szeletelő/reszelő lap
- ㉒ vékonyan szeletelő/reszelő lap
- ㉓ vékony hasábburgonya szeletelő
- ㉔ reszelő lap
- ㉕ fogaskerék-áttételes citrusfacsaró
- ㉖ daráló
- ㉗ gyümölcscentrifuga
- ㉘ KENSTORE™ tartozéktároló
- ㉙ műanyag kanál

a robotgép használata

- **Ha a robotgépet a keverő edénnyel kívánja használni, a turmixoló meghajtójának fedelét fel kell helyezni, és rögzíteni kell a gépre, mert ellenkező esetben a motor nem indul el. A fedélen levő ▼ jelzésnek egy vonalba kell esnie a gépen levő ▲ jelzéssel.**
- 1 Helyezze fel a keverő edényt úgy, hogy fogója a gép hátlapja felé nézzen. Nyomja az edényt a gépre, majd a fogónál fogva az óramutató járásának irányában ütközésig forgassa el ①.
 - 2 Illessze a levehető tengelyhosszabbítót ④ a meghajtó egység tengelyére.
 - 3 Válasszon ki egy tartozékot, és rögzítse azt a hajtótengelyre.
- Minden esetben előbb rögzítse a keverőedényt és a tartozékot, és csak ezután tölts be a keverőedénybe a hozzávalókat.
- 4 Tegye fel a keverő edény fedelét ②, majd az óramutató járásának irányában forgassa el úgy, hogy a fedélen levő nyíl egy vonalba essen a turmixoló meghajtójának fedelén levő vonallal.

- 5 Kapcsolja be a készüléket, és válassza meg a sebességet.
- **Ha a keverő edény fedele vagy a turmixoló meghajtójának fedele nem rögzül megfelelően a gépre, a motor nem indul el.**
 - A rövid feldolgozást igénylő összetevőkhöz használja a rövid üzem (P) állást. Ilyenkor a gép addig működik, amíg a gombot a P állásban tartja.
- 6 A fedő, a tartozékok és a keverőedény eltávolítását fordított sorrendben kell végeznie.
- **A fedő levétele előtt mindig kapcsolja ki a készüléket.**
- fontos**
- A robotgép nem alkalmas kávészemek aprítására vagy darálására, illetve porcukor kristálycukorból való előállítására.
 - Mandulaesszencia, illetve egyéb ízesítőanyagok hozzáadása esetén ügyelni kell arra, hogy ezek az anyagok ne érjenek a műanyaghoz, mert ez tartós elszíneződést idézhet elő.

a lékésítő használata

- 1 Illeszse a tömítő gyűrűt ⑬ a turmixoló alaplapjába ⑫. Ügyeljen arra, hogy a gyűrű mindenütt felfeküdjön az alaplap peremére.
Ha a tömítő gyűrű sérült vagy nem megfelelően illeszkedik az alaplapba, a turmixoló edény az alján szivárogni fog.
- 2 A korszót csavarja rá a pengecsoporthoz.
- 3 Tegye bele az összetevőket a korszóba.
- 4 Helyezze be a fedőbe, majd fordítsa el a záródugót.
- 5 Az óramutató járásának irányában forgatva rögzítse a fedelet a turmixoló edényre.
- 6 Az óramutató járásával ellentétes irányban forgatva vegye le a turmixoló meghajtójának fedelét.
- 7 Helyezze a turmixolót a meghajtóra, majd forgassa el az óramutató járásának irányában úgy, hogy az alaplapnál a meghajtó egységhez rögzüljön ⑭.

fontos

- **Ha a keverő edény és a keverő edény fedele nem rögzül megfelelően a robotgépre, a motor nem indul el, és a turmixolót sem tudja használni.**
 - **Javasoljuk, hogy ha a turmixoló meghajtóját használja, a keverő edénybe ne tegye be sem a forgókést, sem más tartozékokat.**
- 8 Válasszon ki egy sebességfokozatot, vagy használja az impulzuskapcsolót.

ötletek

- Majonéz készítésekor az olaj kivételével tegyen bele minden hozzávalót a lékésítőbe, majd az olajat töltsse be a bekapcsolt készülék fedőjének záródugójába, és hagyja lecsorogni.
- Elképzelhető, hogy a sűrű keverékeket (pl. pástétomok) le kell kaparni. Szükség esetén adjon még hozzá folyadékot.
- Jég aprításakor adagoljon be vizet (minden 6 jégkockára 15 ml). Használja az impulzuskapcsolót.
- Hagyjon minden folyadékot szobahőmérsékletre hűlni, mielőtt a turmixba helyezné.
- A turmixot csak akkor muködtesse, ha a fedél a helyén van.
- A lékésítő hosszú élettartamát úgy biztosíthatja, hogy soha nem járta egyszerre 60 másodpercnél hosszabb ideig, és hogy a kívánt állag elérésekor azonnal kikapcsolja.
- Ne tegyen fűszereket a készülékbe, mert ezek károsíthatják a műanyagot.
- Ha a lékésítő nincs jól a helyén, akkor a készülék nem működik.
- Bekapcsolás előtt ne tegyen száraz hozzávalókat a lékésítőbe. Szükség esetén vágja azokat darabokra, vegye ki a záródugót, majd - a készülék járatása közben - egyenként dobálja be azokat.
- Tilos a lékésítőt tárolási célokra használni: a lékésítőnek használat előtt és után üresnek kell lennie.
- Soha ne mixeljen 1½ liternél nagyobb mennyiségű habos folyadékot (pl. turmix).

a funkciónak megfelelő sebesség megválasztása

eszköz/tartozék	funkció	sebesség	maximális kapacitás
késpenge	Egy lépcsős tésztakeverés Tészta – zsiradék beledolgozása a lisztbe Víz hozzáadásával összedolgozza a tészta hozzávalóit Aprítás/pépesítés/pástétomok	1 – 6 3 – 6 6	1,5 kg teljes súly 340 g liszt 600 g hús
késpenge maxi-kevero fedovel	Levesek és turmixok – kis sebességen kezdjen, majd fokozatosan növelje a sebességet a maximumig	1 – 6	1.5 liter
habvero	tojásfehérje tojás és cukor zsiradék nélkül készült piskótatésztákhoz krémek	6 6 3 – 6	6 tojásfehérje 500 ml
dagasztó eszköz	élesztovel készült tészták	6	500 g liszt
lemezek – szeletelo/ daraboló/ reszelo	Szilárd alapanyagok, mint például a répa, vagy a kemény sajt. Lágább alapanyagok, mint például az uborka, vagy a paradicsom	3 – 6 1 – 3	
reszelo lemez	Parmezán sajt, burgonya burgonyás gombóchoz.	6	
citrusfacsaró	Citrusfélék	1	
turmix	Mindent feldolgoz	6	1.5 liter
daráló	Mindent feldolgoz	6	
gyümölcscentrifuga	Gyümölcs és zöldségek	6	450 g

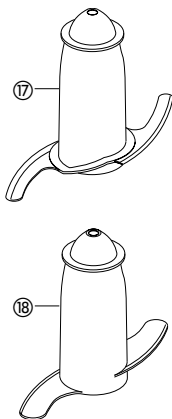
a tartozékok használata

Az egyes tartozékoknál alkalmazott sebességfokozatot lásd a fenti táblázatban.

17 késpenge/18 tésztakeverő

Az összes tartozék közül a kés használható a legtöbb feladathoz. A feldolgozott anyag állaga a feldolgozási idő hosszától függ. A durvább szerkezetű anyagok feldolgozásához használja az impulzuskapcsolót. A késpenge használható torta- és süteménykészítéshez, nyers és főtt hús, zöldségfélék és dió aprításához, pástétomokhoz, mártásokhoz, pürékhez és levesekhez, valamint zsemlemorzsza készítéséhez száraz kenyérből vagy zsemleiből. Tésztakeverő hiányában kelt tészta keverékekhez is igénybe vehető.

A tésztakeverő kelt tészta keverékekhez használatos.



ötletek

késpenge

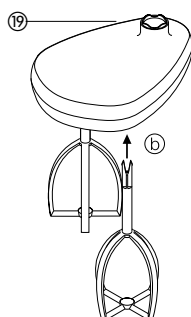
- A húst, kenyeret és zöldségféléket feldolgozás előtt vágja kb. 2 cm-es kockákra.
- A száraz zsemle tördelje darabokra, és működés közben helyezze be az adagolótölcséren keresztül.
- Süteménykészítéskor közvetlenül hűtőből kivett, 2 cm-es kockákra vágott margarint használjon.
- Vigyázzon, nehogy túl sokáig végezze a feldolgozást.

tésztakeverő

- Tegye bele a száraz hozzávalókat a keverőedénybe, majd a folyadékot a készülék járatása közben töltse be az adagolótölcséren keresztül. A tészta rugalmas golyóvá válásáig végezze a keverést (60-90 mp).
- Az átgúrást kézzel végezze, de lehetőleg ne a keverőedényben, mert ezáltal károsodhat a készülék.

19 habverő

A habverőt csak híg keverékekhez használja (pl. tojásfehérje, krém, sűrített tej, tojás és cukor zsír nélküli tésztaalaphoz), mert a sűrűbb keverékek (pl. zsír és liszt) tönkreteszik.



a habverő használata

- 1 Illessze a hajtótengelyt és a keverőedényt a géptestre.
- 2 Nyomja be jól a két verőpálcát a hajtófejbe ①.
- 3 Óvatosan forgatva illessze helyére a habverőt.
- 4 Adagolja be a hozzávalókat.
- 5 Illessze helyére a fedőt ügyelve arra, hogy a tengely csúcsa a fedő közepébe csússzon.
- 6 Kapcsolja be a készüléket.

fontos megjegyzés

- A habverő nem alkalmas egy keverésben készülő tortatészták, illetve vaj és cukor kikeverésére – ezek az összetevők károsítják a habverőt. Tortatészták készítéséhez mindig használja a forgókést.

ötletek

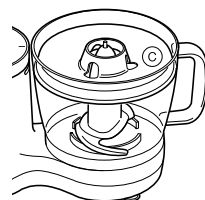
- A legjobb eredményt akkor kapja, ha a felhasznált tojások szobahőmérsékletűek.
- Ellenőrizze, hogy a keverőedény és a habverő tiszta és zsírmentes-e.

20 mixer terelőlap

Folyadékok keverése esetén a késpengét a mixer terelőlappal használja, mert ezáltal 1 literre 1,5 literre növelhető a mixelt anyag mennyisége, elkerülhető a szivárgás, és javítható a penge aprító teljesítménye.



- 1 Illessze a hajtótengelyt és a keverőedényt a géptestre.
- 2 Illessze helyére a késpengét.
- 3 Adagolja be a hozzávalókat.
- 4 Illessze a terelőlapot a penge fölé úgy, hogy az a keverőedény belső peremére fekdüdjön fel ②. **Tilos a terelőlap lenyomása: azt mindig a középső fogantyúnál szabad csak megfogni.**
- 5 Illessze helyére a fedőt, és kapcsolja be a készüléket.



szeletelő/reszelőlapok

megfordítható

szeletelő/reszelőlapok - vastag ②1, vékony ②2

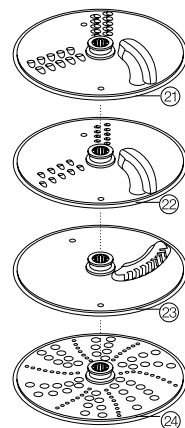
A lapok reszelő oldalát sajtokhoz, répához, burgonyához és más, hasonló állagú élelmiszerekhez használja. A lapok szeletelő oldalát sajthoz, répához, burgonyához, káposztához, uborkához, cukkinihez, céklához és hagymához használja.

finom aprítólemez ②3

A lemezzel hasábokra vághatja a sütnivaló burgonyát, továbbá saláták, köretek és raguk hozzávalóit (pl. répa, patisszon, cukkini, uborka) apríthatja fel.

reszelőlap ②4

Parmezán sajt és knédlihez való burgonya lereszeléséhez.

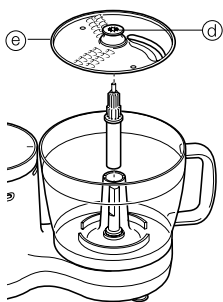


biztonság

- Soha ne vegye le a fedőt addig, amíg a vágólemez teljesen meg nem állt.
- Rendkívül óvatosan bántson a vágólemezekkel, mert azok nagyon élesek.

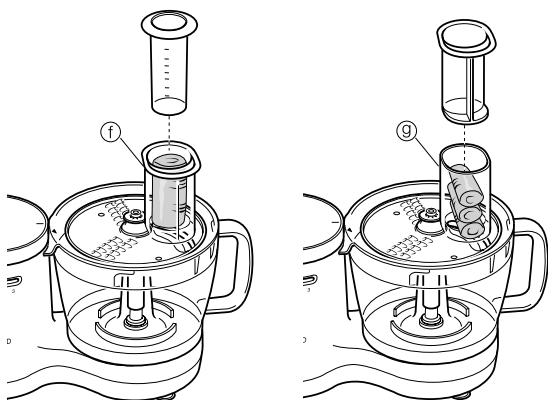
a vágólemezek használata

- 1 Illesse a hajtótengelyt és a keverőedényt a géptestre.
- 2 A lemezt középső fogantyújánál (d) tartva helyezze a kívánt oldallal felfelé a hajtótengelyre (e).
- 3 Illesse helyére a fedőt.
- 4 Válassza ki a kívánt méretű adagolótölcsért. A tömörűd-ban egy kisebb méretű adagolótölcsér is található, ami az apróbb hozzávalók feldolgozásához használható. A kis adagolótölcsér használatakor előbb helyezze be a nagy tömörűdat az adagolótölcsérbe. A nagy adagolótölcsér használatakor a két tömörűdat egyszerre használja.
- 5 Tegye be a hozzávalókat az adagolótölcsérbe.
- 6 Kapcsolja be a készüléket, és a tömörűddal nyomkodja le a hozzávalókat. **Soha ne tegye az ujját az adagolótölcsérbe.**



ötletek

- Friss hozzávalókat használjon.
- Ne vágja túl apróra a hozzávalókat. Töltse ki teljesen a nagy adagolótölcsért, mert így megakadályozhatja, hogy a feldolgozás során az élelmiszerdarabkák oldalt kicsússzanak. Szükség esetén használja a kis adagolótölcsért.
- Az aprítólap használata esetén a hozzávalókat vízszintesen helyezze el.
- Szeletelés vagy reszelés: a robotgép a függőlegesen (f) elhelyezett darabokat rövidebb, a vízszintesen (g) elhelyezett darabokat hosszabb szeletekre vágja.
- A feldolgozást követően a lapon vagy a keverőedényben mindig lesz némi maradék.



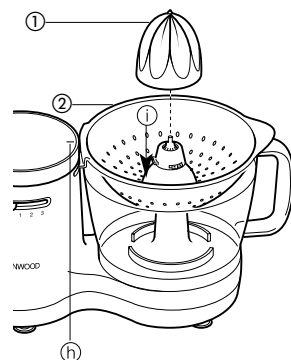
25 citrusfacsaró

A citrusfacsaró narancs, citrom, lime és grapefruit levének a kicsavarására alkalmas.

- 1 kúp
- 2 szűrő

a citrusfacsaró használata

- 1 Illesse a hajtótengelyt és a keverőedényt a géptestre.
 - 2 Illesse a szűrőt a tengelyhosszabbítóra, és az óramutató járásának irányában forgassa el úgy, hogy a szűrőn levő reteszelő fül egy vonalba kerül a turmixoló meghajtójának fedelén levő jelzéssel (h).
 - 3 Helyezze rá, majd forgatva húzza rá teljesen a kúpot a hajtótengelyre (i).
 - 4 Vágja félbe a gyümölcsöt, majd kapcsolja be a robotgépet, és nyomja rá a gyümölcsöt a kúpra.
- **A citrusfacsaró addig nem működik, amíg a szűrő nincs jól a helyén.**



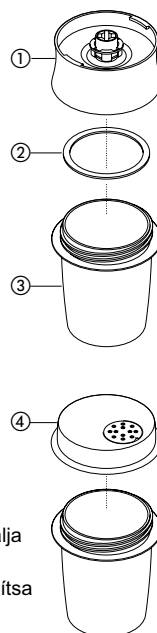
26 daráló

A daráló fűszerek, dió és kávé őrlésére egyaránt használható.

- 1 daráló kés
- 2 tömítő gyűrű
- 3 daráló edény
- 4 fedél, szórófejl

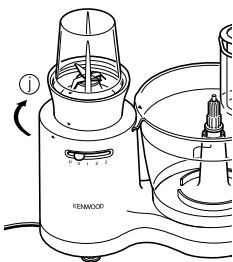
biztonság

- A daráló edény nélkül soha ne szerelje fel a forgókést a robotgépre.
 - Amíg a daráló a robotgépen van, ne csavarja le a daráló edényt.
 - Ügyeljen arra, hogy ne érjen a daráló kés éleihez. A daráló kést mindig gyermekektől elzárva tárolja.
 - A darálót csak akkor vegye le a robotgépről, ha a daráló kés forgása teljesen leállt.
- fontos megjegyzések**
- A motor kímélése érdekében soha ne használja a darálót egyhuzamban 30 másodpercnél tovább. Ha elérte a kívánt állapotot, azonnal állítsa le a készüléket.
 - A fűszerek károsíthatják a készülék műanyagát, ezért feldolgozásukat kerülni kell.
 - Ha a darálót helytelenül szereli fel a robotgépre, a motor nem indul el.
 - A darálót csak száraz összetevők feldolgozására használja.



a daráló használata

- 1 A feldolgozandó ételt tegye a daráló edénybe. Az edényt legfeljebb félig tölts meg.
 - 2 Helyezze a tömítő gyűrűt a daráló kés aljzatába.
 - 3 A daráló kést fordítsa fejjel lefelé, és illessze a daráló edény szájára úgy, hogy a kés az edénybe érjen.
 - 4 Csavarja az aljzatot az edényre, és kézzel szorítsa meg.
 - 5 Az óramutató járásával ellentétes irányban forgatva vegye le a turmixoló meghajtójának fedelét.
 - 6 Helyezze a darálót a meghajtóra, majd forgassa el az óramutató járásának irányában úgy, hogy az a meghajtó egységhez rögzüljön ①.
 - 7 Kapcsolja a robotgépet maximális sebességre vagy használja a rövid üzem gombot.
 - 8 Ha elkészült a darálással, vegye le a daráló kést, és helyezze fel a fedelet: az elkészült port közvetlenül a darálóból szórhatja az ételre.
- A fedél nem zár légmentesen.
- néhány jó tanács**
- A fűszernövényeket lehetőleg tisztán és szárazon darálja.



důležité

- Pokud strojek začne že při použití odstředivky vibrovat, vypněte ho a vyčistěte sítko. (Vibrování strojek je způsobeno nerovnoměrným rozložením dužiny.)
- Zpracovávejte najednou jen malá množství ovoce či zeleniny (maximálně 450 g) a sítko a vnitřní misku pravidelně vyprazdňujte.
- Před zpracováním musíte odstranit pecky/jádra (např. u papriky, melounu, švestek) i tvrdou slupku (např. meloun, ananas). Jablka a hrušky není zapotřebí loupat ani vypeckovat.

radý

- Používejte čerstvé ovoce a zeleninu.
- Odstředivka šfáv dokáže zpracovat citrusové ovoce, ale výsledný džus bude hořký, kvůli velkému množství dužiny ve šfávě. K tomuto účelu proto používejte lis na citrusové plody.

28 KENSTORE™ tartozéktároló

A robotgéphez tartozéktároló is jár, amelyet használaton kívül egyetlen mozdulattal a keverő edénybe sülyeszthet.

a tartozéktároló használata

- 1 Helyezze a forgókést a keverő edénybe.
- 2 Helyezze a habverőt, a vágólappokat és a terelőlapot a tartozéktárolóba ②.
- 3 Sülyessze a tartozéktárolót a keverő edénybe, a forgókés fölé ①.

27 odstředivka šfáv

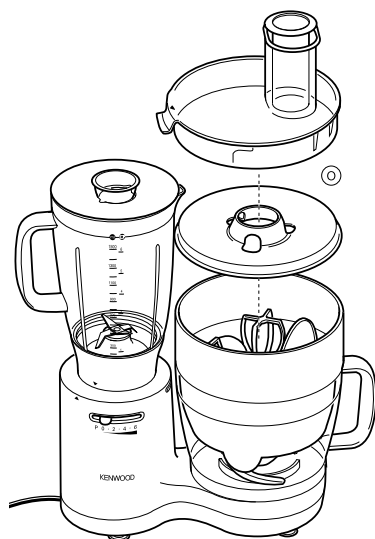
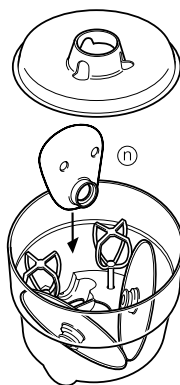
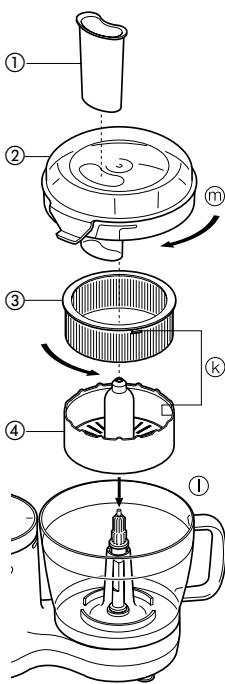
Odstředivka šfáv slouží k výrobě šfáv z tvrdého ovoce a zeleniny.

- ① tlačidlo
- ② víko
- ③ sítko
- ④ vnitřní miska

postup použití

odstředivky šfáv

- 1 Na hnací jednotku upevněte hnací hřídel a misku.
- 2 Do vnitřní misky upevněte sítko a zajistěte ho v ní ③.
- 3 Vnitřní misku vložte do pracovní nádoby strojek ①.
- 4 Helyezze a fedelet a a tálra ② és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányban, amíg a rögzítő fül egy vonalba kerül a hajtórész fedelén lévő vonallal.
- 5 Ovoce či zeleninu nakrájejte tak, aby se vešly do plnicího hrdla.
- 6 Strojek spusťte a ovoce či zeleninu tlačidlem postupně stlačujte - **do plnicího hrdla nikdy nestrkejte prsty**. Várku nejprve celou zpracujte, potom teprve přidávejte další kousky.
- 7 Po zpracování poslední várky nechte strojek běžet asi 20 sekund naprázdno, čímž dosáhnete odstředění šfáv i ze sítka



ápolás és tisztítás

- Tisztítás előtt minden esetben kapcsolja ki a gépet, a hálózati dugaszt húzza ki a konnektorból.
- A késpengék és a vágólapok rendkívül élesek, ezért ezekkel nagyfokú körültekintéssel kell bánni.
- Bizonyos élelmiszerek hatására a műanyag elszíneződhet. Ez teljesen normális jelenség, ami nem károsítja a műanyagot, illetve nem befolyásolja az élelmiszerek ízét. Az ilyen elszíneződések növényi olajba mártott ruhadarabbal dörzsölve távolíthatók el.

géptest

- Előbb nedves ruhával törölje át, majd törölje szárazra. Ügyeljen arra, hogy a reteszelő mechanizmus területén ne legyenek élelmiszermaradékok.
- A felesleges hálózati vezetékét csévélje a robotgép hátlapján található peremre.

turmixoló/daráló

- 1 Mielőtt a turmixoló/daráló edényt lecsavarja a forgókésről, mindig öntse ki az edény tartalmát.
- 2 A turmixoló/daráló edényt kézzel mosogassa el.
- 3 Vegye le és mossa meg a tömítőgyűrűt.
- 4 Ne nyúljon az éles pengékhez. Forró szappanos víz segítségével kefélje tisztára, majd csap alá tartva öblítse át alaposan azokat. **Tilos a pengecsoportot vízbe meríteni.**
- 5 Lefele fordítva hagyja megszáradni.

habverő

- A verőpálcákat enyhe húzogatóssal emelje ki a hajtófejből, majd meleg szappanos vízben mosogassa el.
- A hajtófejet előbb nedves ruhával törölje át, majd törölje szárazra. **Tilos a hajtófejet vízbe meríteni.**

egyéb alkatrészek

- Ezeket kézzel mosogassa el, majd törölje szárazra.
- Ezek az alkatrészek a mosogatógép felső polcán is tisztíthatók. Javasoljuk, hogy rövid és alacsony hőmérsékletű programot válasszon.

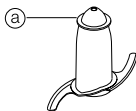
szerviz és ügyfélszolgálat

- Ha a hálózati vezeték megsérül, akkor azt biztonsági okok miatt csak a Kenwood vagy egy hivatalos Kenwood márkaszerviz cserélheti ki.
- **Ha a robotgép használata során bármilyen nehézség merül fel, először mindig olvassa el a Hibakeresés c. részt. Ha ez nem vezet eredményre, forduljon szakemberhez.**
Amennyiben segítségére van szüksége:
 - A készülék használatával kapcsolatban; vagy
 - A készülék szervizelése vagy javítása céljábólKeresse fel azt az üzletet, ahol a robotgépet vásárolta.

Hibakeresés		
Hiba	A hiba lehetséges oka	Megoldás
A robotgép nem indul el.	A készülék nincs feszültség alatt. A turmixoló meghajtójának védőfedele nincs a robotgépre rögzítve. A keverő edény fedele nincs megfelelően az edényre rögzítve. A turmixoló edény nincs megfelelően a robotgépre rögzítve.	Ellenőrizze, hogy a hálózati dugasz megfelelően illeszkedik-e a konnektorbá. Ellenőrizze a védőfedél rögzítését. A meghajtó védőfedelének felhelyezése nélkül a keverő edénnyel sem lehet használni a robotgépet. Ellenőrizze a fedél rögzítését. Ha a keverő edény fedele nincs a helyén, a robotgépet a turmixolóval sem lehet használni. Ellenőrizze a turmixoló edény rögzítését. Ha az edény nincs a helyén, a gép nem indul el. Ha mindez nem vezet eredményre, ellenőrizze a biztosítékot, illetve, hogy van-e áram a hálózatban.
A fedél nincs a helyén, de a sebességszabályzó ellenőrző lámpája továbbra is világít.	Ha a keverő edény fedelét menet közben leveszi, vagy akárcsak oldja a rögzítést, a motor forgása azonnal leáll, a sebességszabályzó lámpája azonban továbbra is égve marad. A lámpa arra figyelmeztet, hogy a fedél rögzítésekor a motor magától elindul.	A fedél levétele előtt a sebességszabályzó gombját mindig tolja „0” állásba.
A turmixoló edény és az alaplap között szivárog az edényben levő folyadék.	Hiányzik a tömítés. A tömítés nem megfelelően illeszkedik a helyére. A tömítés megsérült.	Ellenőrizze a tömítést. Ha a tömítés hiányzik vagy megsérült, ügyfélszolgálatunktól rendeljen újat.
Az egyes keverők vagy tartozékok nem működnek tökéletesen.	Ellenőrizze, hogy a keverők/tartozékok megfelelően rögzülnek-e a helyükre. Olvassa el az adott keverő/tartozék leírásánál szereplő jó tanácsokat.	

bezpieczeństwo

- Zapoznać się ze wszystkimi instrukcjami.
- Noże i tarcze tnące są ostre; należy obchodzić się z nimi ostrożnie. **Zawsze trzymać noże za wierzch uchwytu (a), z dala od krawędzi tnącej, zarówno podczas użytkowania, jak i podczas czyszczenia.**
- Przed opróżnieniem miski zawsze wyjmować ostrze.
- Gdy urządzenie jest podłączone do zasilania, nie wkładać rąk do miski ani do miksera.
- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę:
 - przed dołączeniem lub wyjęciem jakiegś części
 - po użyciu
 - przed czyszczeniem
- Nigdy nie wkładać palców do podajnika. Zawsze używać dostarczonego popychacza (czy).
- Przed zdjęciem pokrywki z miski lub zdjęciem miksera/młynka z korpusu z silnikiem:
 - wyłączyć urządzenie;
 - poczekać, aż wszystkie elementy /ostrza całkowicie się zatrzymają;
 - Uważaj, aby nie odkręcić dzbanka miksera lub młynka od zespołu ostrzy.
- Przed dodaniem cieczy do rozdrabniarki poczekać, aż ostygnie do temperatury pokojowej.
- Uruchamiać rozdrabniarkę tylko z założonym wieczkiem.
- **Urządzenie to może ulec uszkodzeniu i spowodować obrażenia, jeśli mechanizm blokujący zostanie narażony na działanie nadmiernej siły.**
- Do włączania i wyłączania urządzenia nie należy używać pokrywki, tylko regulatora prędkości.
- Urządzenia tego nie powinny obsługiwać dzieci, ani osoby niepełnosprawne bez nadzoru.
- Nie należy używać niedozwolonego wyposażenia.
- Nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez dozoru.
- Nigdy nie używać uszkodzonego urządzenia. Oddać je do sprawdzenia lub naprawy: patrz 'serwis'.
- Nie dopuścić, aby korpus urządzenia, kabel lub wtyczka zamokły.
- Nie pozwalać, aby kabel zwisał z krawędzi stołu lub blatu kuchennego albo dotykał gorących powierzchni.
- Urządzenie powinno być użytkowane zgodnie z jego przeznaczeniem i tylko w domu.



przed podłączeniem urządzenia

- Upewnić się, że napięcie sieci jest takie samo jak podane na spodzie urządzenia.
- Urządzenie jest zgodne z Dyrektywą UE 89/336/EEC.

przed użyciem urządzenia po raz pierwszy

1. Zdjąć opakowanie urządzenia wraz z plastikowymi ochraniaczami noży. **Należy uważać, gdyż noże i tarcze tnące są bardzo ostre.** Ochraniacze te należy wyrzucić, gdyż służą one tylko do ochrony ostrzy podczas produkcji i transportu.
2. Umyć części (patrz "czyszczenie").

wykaz części

malakser

- ① popychacze
- ② tuba podajnikowa
- ③ pokrywka
- ④ zdejmowany wałek napędowy
- ⑤ pojemnik
- ⑥ blokada bezpieczeństwa
- ⑦ schowek na nadmiar przewodu (z tyłu)
- ⑧ zespół napędowy
- ⑨ sterowanie prędkością/trybem pracy przerywanej
- ⑩ wyjście nasadki miksującej/blokada
- ⑪ przykrywa wyjścia nasadki miksującej/blokada bezpieczeństwa

mikser

- ⑫ zespół ostrza
- ⑬ pierścień uszczelniający
- ⑭ dzbanek
- ⑮ pokrywka
- ⑯ zatyczka wlewu

dodatkowe wyposażenie

Do urządzenia nie będą dołączone wszystkie z poniżej wymienionych narzędzi. Prosimy o zapoznanie się ze spisem wyposażenia. Aby zakupić dodatkowe wyposażenie, należy skontaktować się ze sprzedawcą urządzenia.

- ⑰ ostrze tnące
- ⑱ narzędzie do wyrabiania ciasta
- ⑲ trzepaczka zębata z podwójnym ubijaczem
- ⑳ duża czasza do miksowania
- ㉑ tarcza krojąca/szatkująca na grubo
- ㉒ tarcza krojąca/szatkująca na drobno
- ㉓ tarcza obcinająca na cienko
- ㉔ tarcza trąca
- ㉕ zębata wyciskarka do cytrusów
- ㉖ młynek
- ㉗ sokowirówka odśrodkowa
- ㉘ łączę karuzelowe na nasadki KENSTORE™
- ㉙ łopátka

jak używać malaksera

- **Podczas korzystania z pojemnika na przetwarzaną żywność przykrywa wyjścia nasadki miksującej musi być założona i zablokowana, gdyż w przeciwnym razie mikser nie uruchomi się. Należy sprawdzić, czy ▼ na przykrywce wyjścia znajduje się w jednej linii z ▲ na zespole napędowym.**
1. Założyć pojemnik. Obrócić uchwyt do tyłu, opuścić i obracać w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż zaskoczy ①.
 2. Następnie założyć zdejmowany wałek napędowy ④ na stały wałek zespołu napędowego.
 3. Założyć na wałek wybrane narzędzie.
- Zawsze przed włożeniem składników umieścić miskę i narzędzie na urządzeniu.

- 4 Założyć pokrywkę na pojemnik ② – obracać w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż strzałka na pokrywce wyrówna się z linią na przykrywce wyjścia.
- 5 Włączyć urządzenie i wybrać prędkość.

● **Mikser nie uruchomi się, jeśli pokrywka lub przykrywka wyjścia są założone nieprawidłowo.**

- Do krótkich impulsów miksowania należy zastosować tryb pracy przerywanej (P). W trybie pracy przerywanej mikser pracuje, gdy dzwignia jest przesunięta.

- 6 Aby zdjąć pokrywkę, narzędzia i miskę, należy powtórzyć powyższą procedurę w odwrotnej kolejności.

● **Przed zdjęciem pokrywki wyłączyć urządzenie.**

ważne

- Urządzenie nie nadaje się do kruszenia i mielenia ziaren kawy ani do mielenia cukru na puder.
- Dodając esencję migdałową lub inne aromaty należy uważać, aby nie dotykały części plastikowych, gdyż mogą powodować jego trwałe zabarwienie.

jak używać miksera

- 1 Założyć pierścień uszczelniający ⑬ w zespole ostrza ⑫, upewniając się, że uszczelnienie jest poprawnie umieszczone. **Jeśli pierścień uszczelniający jest uszkodzony lub nieprawidłowo założony, nastąpi wyciek płynu.**
- 2 Przykręcić dzbanek do podstawy z nożem.
- 3 Włożyć składniki do dzbanka.
- 4 Włożyć zatyczkę otworu do napełniania do pokrywki i przekręcić.
- 5 Obrócić pokrywkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż zaskoczy na dzbanku.
- 6 Zdjąć przykrywkę wyjścia nasadki miksującej, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- 7 Umieścić nasadkę miksującą na wyjściu nasadki miksującej i obrócić, aż zaskoczy ④.

ważne

- **Nasadka miksująca będzie działać tylko z założonym pojemnikiem miksera i pokrywką.**
- **Podczas korzystania z wyjścia nasadki miksującej zalecamy, aby w pojemniku nie znajdowały się żadne narzędzia.**

- 8 Wybrać prędkość lub użyć przycisku pracy impulsowej.

wskazówki

- Podczas przygotowywania majonezu włożyć do miksera wszystkie składniki oprócz oleju. Przy pracującym urządzeniu wlać olej do zatyczki do napełniania, aby swobodnie ściekał.
- Bardziej gęste mieszanki, np. pasztety i sosy, mogą wymagać wyskrobania. Jeśli nie można tego zrobić, dodać więcej płynu.
- Podczas kruszenia lodu dodać 15 ml (1 łyżeczką) wody na 6 kostek lodu. Używać przycisku pracy impulsowej.
- Przed dodaniem cieczy do rozdrabniarki poczekać, aż ostygnie do temperatury pokojowej.
- Uruchamiać rozdrabniarkę tylko z założonym wieczkiem.
- Aby mikser mógł służyć jak najdłużej, nigdy nie należy włączać go na dłużej niż 60 sekund. Wyłączyć go natychmiast po uzyskaniu odpowiedniej konsystencji.
- Nie przetwarzać przypraw – mogą zniszczyć plastik.
- Urządzenie nie będzie działać, jeśli mikser jest źle założony.
- Przed włączeniem miksera nie wkładać suchych składników. Jeśli to konieczne, należy pociąć je na drobne kawałki, zdjąć zatyczkę do napełniania i przy włączonym urządzeniu wrzucać je kolejno.
- Nie używać miksera do przechowywania produktów. Przechowywać go pustego.
- Nigdy nie przetwarzać więcej niż 1,5 l – mniej w przypadku płynów, na których tworzy się piana, np. napojów z mleka.

wybór prędkości dla poszczególnych funkcji

narzędzie/nasadka	funkcja	prędkość	pojemności maksymalne
zespół noży tnących	Jednostopniowe ciasto w proszku	1 – 6	Całkowita waga 1,5 kg Waga mąki 340 g
	Ucieranie tłuszczu z mąką	3 – 6	
	Dodawanie wody w celu połączenia składników ciasta	6	Waga mięsa 600 g
zespół noży tnących z osłoną maxi-blend	Siekanie/przecieranie/pasztety	6	
	Zupy i koktajle mleczne	1 – 6	1,5 litra
trzepaczka	Rozpocząć przy małej prędkości i zwiększać do prędkości maksymalnej	1 – 6	
	Białka jaj	6	Białka z 6 jaj
	jaja z cukrem do biszkoptów bez tłuszczu	6	500 ml
narzędzie do zagniatania ciasta	smietana	3 – 6	
	ciasta drożdżowe	6	Waga mąki 500 g
tarcze – krojenie na plasterki/siekanie/krojenie frytek	ciasta twarde	6	
	ciasta miękkie	3 – 6	
tarcza do rozcierania	Twarde produkty, takie jak marchewka, twarde sery żółte	3 – 6	
wyciskarka do cytrusów	Bardziej miękkie produkty, takie jak ogórki i pomidory	1 – 3	
rozdrabniarka	Parmezan, ziemniaki na kopytka	6	
młyn	Owoce cytrusowe	1	
sokowirówka odśrodkowa	Wszystkie zastosowania	6	1,5 litra
	Wszystkie zastosowania	6	
	Owoce i warzywa	6	450 g

jak używać dodatkowego wyposażenia

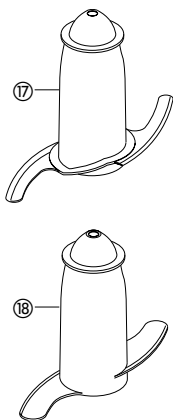
patrz tabela z prędkościami dla każdego narzędzia powyżej

17 nóż/18 narzędzie do wyrabiania ciasta

Nóż jest narzędziem najbardziej wszechstronnym ze wszystkich. Konsystencja po przerobieniu będzie zależała od długości czasu obróbki. Aby otrzymać twardszą konsystencję, należy używać przycisku pracy impulsowej.

Noża można używać do przygotowywania ciast, siekania surowego i gotowanego mięsa, warzyw, orzechów, pasztetów, sosów, rozdrabniania zup, a także do kruszenia biszkoptów i suchego chleba. Jeśli w zestawie nie ma załączonego narzędzia do wyrabiania ciasta, można użyć do tego celu noża.

Do wyrabiania ciasta drożdżowego używać specjalnego narzędzia.



wskazówki nóż

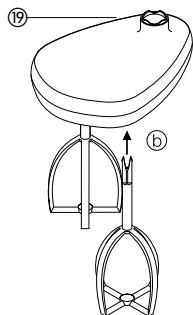
- Przed przetwarzaniem pociąć mięso, chleb, warzywa na kostki o wielkości ok. 2cm (3/4 cala).
- Biszkopty połamać na kawałki i dodawać, gdy urządzenie pracuje.
- Przy przygotowywaniu ciasta dodawać tłuszcz wprost z lodówki pokrojony na 2-cm kostki.
- Uważać, aby nie przetwarzać zbyt długo.

narzędzie do ciasta

- Umieścić suche składniki w misce i poprzez podajnik dodać płyny podczas pracy urządzenia. Przetwarzać aż do otrzymania gładkiej elastycznej kuli (60-90 sekund).
- Ponownie wyrabiać tylko ręcznie. Nie zaleca się ponownego wyrabiania w misce, gdyż urządzenie może wpaść w drgania.

19 trzepaczka podwójna z przekładnią

Należy używać jej tylko do lekkich mieszanek, jak białka, śmietana, mleko zagęszczone i do ubijania jajek z cukrem do biszkoptów bez tłuszczu. Cięższe mieszanki, jak tłuszcz i mąka, mogą zniszczyć trzepaczkę.



jak używać trzepaczki

- 1 Umieścić wałek napędzający i miskę na korpusie.
- 2 Oba bijaki włożyć dobrze do głowicy napędzającej (b).
- 3 Założyć trzepaczkę, ostrożnie ją przekręcając, aż zaskoczy na wałku napędzającym.
- 4 Dodać składniki.
- 5 Założyć pokrywkę tak, aby koniec wałka znajdował się w centrum pokrywki.

6 Włączyć urządzenie.

ważne

- Trzepaczka nie nadaje się do przygotowywania ciast w jednym etapie ani do ubijania tłuszczu i cukru, gdyż produkty te spowodują jej uszkodzenie. Do przygotowywania ciast należy zawsze używać ostrza tnącego.

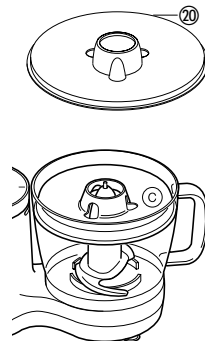
wskazówki

- Najlepsze rezultaty można osiągnąć wtedy, gdy jajka mają temperaturę pokojową.
- Miska i bijaki powinny być czyste przed każdym ubijaniem.

20 osłona maxi-blend

Podczas mieszania płynów należy używać wraz z nożem osłony maxi-blend. Pozwala to na zwiększenie objętości płynu z 1 l do 1,5 l, zapobiega wylewaniu się płynów i poprawia wydajność noża.

- 1 Umieścić wałek napędzający i miskę na korpusie.
- 2 Przycisnąć nóż.
- 3 Włożyć składniki, które mają być przetwarzane.
- 4 Założyć osłonę nad nożem i oprzeć ją na występie wewnątrz miski (c). Nie naciskać na osłonę, przytrzymać ją za środkowy uchwyt.
- 5 Założyć pokrywkę i włączyć urządzenie.



tarcze krojące/siekające

tarcze obustronne krojące /siekające – grube 21 cienkie 22

Strony siekającej należy używać do serów, marchewki, ziemniaków i żywności o podobnej konsystencji.

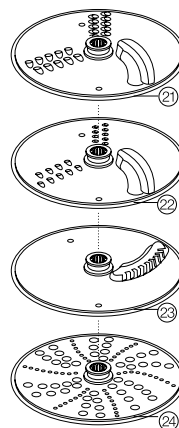
Strony krojącej należy używać do serów, marchewki, ziemniaków, kapusty, ogórków, cukini, buraczków i cebuli.

tarcza do drobnego siekania (styl Julienne) 23

Służy do siekania: ziemniaków na frytki (francuski styl Julienne), twardych składników do salatek, do dekorowania potraw, zapiekanek oraz do siekania warzyw (np. marchewki, rzepy, cukini, ogórków).

Tarcza drobna 24

Do tarcia parmezanu i ziemniaków na knedle.

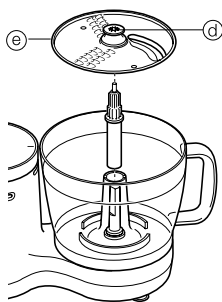


bezpieczeństwo

- Nigdy nie zdejmować pokrywki zanim tarcza tnąca nie zatrzyma się całkowicie.
- Obchodzić się ostrożnie z tarczami, gdyż są bardzo ostre.

jak używać tarczy tnących

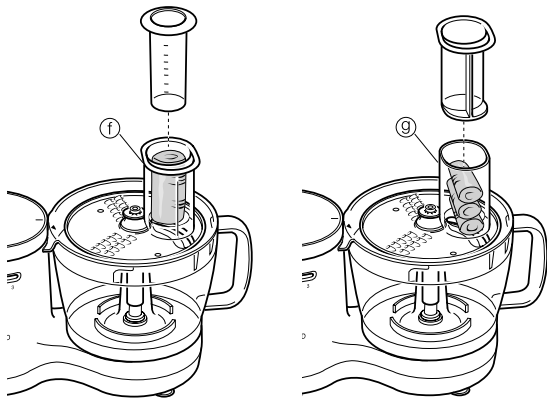
- 1 Umieścić wałek napędzający i miskę na korpusie.
- 2 Trzymając tarczę za środkowy uchwyt **d** umieścić ją na wałku odpowiednią stroną do góry **e**.
- 3 Założyć pokrywkę.
- 4 Wybrać odpowiedni rodzaj podajnika. W popychaczu znajduje się mniejszy podajnik służący do przetwarzania pojedynczych lub cienkich składników. Aby użyć mniejszego podajnika, należy najpierw włożyć do podajnika większy popychacz. Aby użyć większego podajnika, należy użyć obu popychaczy razem.



- 5 Włożyć do podajnika żywność.
- 6 Włączyć urządzenie i płynnie popychać żywność – **nigdy nie wkładać do podajnika palców.**

wskazówki

- Używać świeżych składników
- Nie krajać żywności zbyt drobno. Nappełnić większy podajnik prawie do pełna. Zapobiegnie to rozsypywaniu się żywności. Ewentualnie można użyć mniejszego podajnika.
- Przy używaniu tarczy siekającej należy umieścić składniki poziomo.
- Przy krojeniu lub siekaniu żywność włożona pionowo **f** daje mniejsze kawałki niż żywność ułożona poziomo **g**.
- Zawsze po przetworzeniu pozostanie pewna ilość odpadów na tarczy lub w misce.

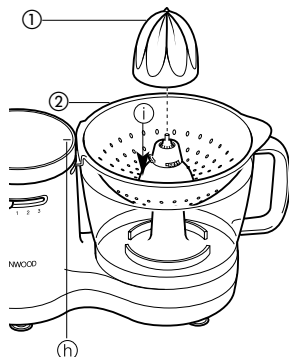


25 wyciskacz do

cytrusów

Należy używać go do wyciskania soku z owoców cytrusowych, np. z pomarańczy, cytryn, limonek i grejfrutów.

- 1 stożek
- 2 sitko



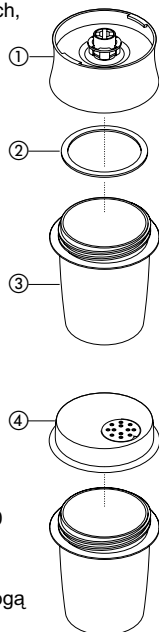
jak używać wyciskacza do cytrusów

- 1 Umieścić wałek napędzający i miskę na korpusie.
 - 2 Dodać sito i obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż wypust blokady na sicie zrówna się z linią na przykrywce wyjścia **h**.
 - 3 Umieścić stożek na wałku napędzającym przekręcając go tak, aby opadł całkowicie na dół **i**.
 - 4 Przeciąć owoc na połowę. Włączyć urządzenie i przyciskać połówkę owocu do stożka.
- **Wyciskacz do owoców nie będzie działał, jeśli sitko nie jest dobrze założone.**

26 młynek

Używaj młynka do mielenia przypraw ziołowych, orzechów i kawy.

- 1 zespół noży
- 2 uszczelka
- 3 słoik
- 4 wieczko z sitkiem



bezpieczeństwo

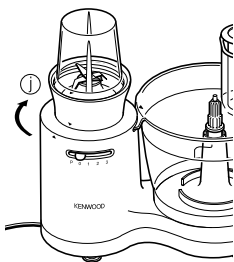
- Nigdy nie zakładaj zespołu ostrzy na korpus bez założonego słoika.
- Nigdy nie odkręcaj słoika, gdy młynek jest założony na korpusie.
- Nie dotykaj ostrych brzości. Trzymaj zespół ostrzy z dala od dzieci.
- Nigdy nie zdejmuj multi-młynka, dopóki ostrza nie zatrzymają się całkowicie.

uwaga

- Aby zapewnić sobie długoletnie użytkowanie młynka, nigdy nie włączaj go na dłużej, niż 30 sekund. Wyłącz natychmiast po uzyskaniu żądanej konsystencji.
- Nie przerabiaj przypraw korzennych, gdyż mogą one uszkodzić tworzywo sztuczne.
- Urządzenie się nie włączy, jeśli młynek będzie niewłaściwie założony.
- Używaj wyłącznie do produktów suchych.

jak używać młynka

- 1 Włóż składniki do słoika napieniając nie więcej, niż do połowy.
 - 2 Załóż gumową uszczelkę w zespole ostrzy.
 - 3 Obróć zespół ostrzy spodem do góry. Włóż go do słoika, ostrzami do dołu.
 - 4 Nakręć podstawkę na słoik, dobrze dociągając w palcach.
 - 5 Zdjąć przykrywkę wyjścia nasadki miksującej, obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
 - 6 Umieścić młynek na wyjściu nasadki miksującej i obracać w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż zaskoczy ①.
 - 7 Załączyć prędkość maksymalną, względnie używać pracy impulsowej.
 - 8 Po zmieleniu na miejsce zespołu ostrzy można założyć wieczko z sitkiem i posypywać ze słoika,
- Wieczko z sitkiem nie jest hermetycznie szczelne.
- wskazówki**
- Przyprawy ziołowe najlepiej się miela, gdy są czyste i suche.



27 sokowirówka

Używaj sokowirówki do wyciskania soku z owoców twardych i warzyw.

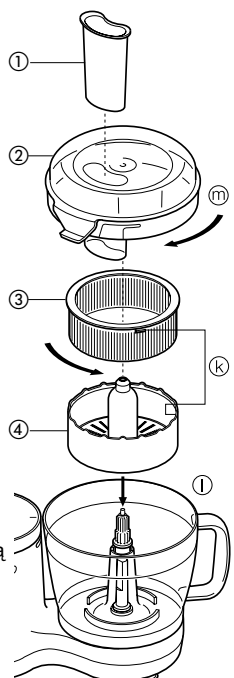
- ① popychacz
- ② pokrywa
- ③ sitko
- ④ miska wewnętrzna

jak używać sokowirówki

- 1 Załóż wałek napędowy i miskę na korpus z silnikiem.
- 2 Zablokuj sitko w misce wewnętrznej ④.
- 3 Włóż miskę wewnętrzną do miski malaksersa ①.
- 4 Założyć wieczko na misce ② – obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż występ blokady zrówna się z pokrywą wylotu.
- 5 Pokrój surowiec na małe kawałki, które się zmieszczą w rurze podającej.
- 6 Włącz i równomiernie spychaj surowiec w dół posługując się popychaczem - **nie włożyć palców do rury podającej**. Zepchnij do końca jedną porcję przed włożeniem następnej.
- 7 Po włożeniu ostatniego kawałka trzymaj sokowirówkę włączoną jeszcze przez 20 sekund, aby wycisnąć sok z masy na sitku.

uwaga

- Jeśli sokowirówka wpada w drgania, to wyłącz i opróżnij sitko (malakser będzie wibrował, jeśli pulpa na sitku nierównomiernie się rozłoży).



- Przerabiaj niewielkie ilości na raz (co najwyżej 45 dag) i regularnie opróżniaj sitko i miskę wewnętrzną.
- Przed przeróbką usuń pestki i nasiona (np. ze śliwek, słodkiej papryki i melona) oraz twardą skórkę (np. melon, ananas). Nie jest konieczne obieranie jabłek lub gruszek.

wskazówki

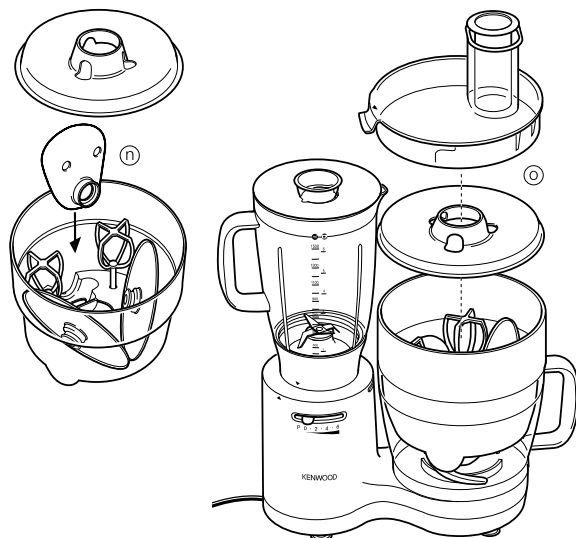
- Używaj jędrnych, świeżych owoców i jarzyn.
- Soki z owoców cytrusowych będą gorzkie i spienione, ponieważ będą również wyciskane soki ze skórki i z waty pod spodem. Zamiast sokowirówki używaj sokownicy do cytrusów.

28 Karuzelowe łącze na nasadki KENSTORE™

Mikser jest dostarczany z karuzelowym łączem do przechowywania nasadek, które mieści się wewnątrz pojemnika.

używanie karuzelowego łącza do przechowywania nasadek

- 1 Zamontować ostrze tnące w pojemniku.
- 2 Następnie zamocować trzepaczkę, tarczę i czaszę w łączu karuzelowym ①.
- 3 Zamocować łącze karuzelowe nad ostrzem tnącym i umieścić pokrywkę miksera na górze ②.



pielęgnacja i czyszczenie

- Zawsze przed czyszczeniem należy wyłączać urządzenie i wyjmować wtyczkę.
- Ostrożnie obchodzić się z nożami i tarczami, gdyż są bardzo ostre.
- Niektóre rodzaje żywności mogą barwić plastik. Jest to normalne zjawisko i nie ma wpływu na plastik ani na smak potrawy. Aby usunąć zabarwienie, przetrzeć plastik szmatką zamoczoną w oleju roślinnym.

korpus z silnikami

- Wytrzeć wilgotną szmatką i osuszyć. Na blokadzie zabezpieczającej nie mogą znajdować się resztki żywności.
- Owinąć nadmiar przewodu wokół uchwytu znajdującego się z tyłu obudowy urządzenia.

mikser/młynek

- 1 Przed odkręceniem od zespołu ostrzy opróżnij dzbanek/słoik.
- 2 Zmywaj ręcznie dzbanek/słoik.
- 3 Wyjąć i umyć uszczelkę.
- 4 Nie dotykać ostrych noży – wyczyścić je szczoteczką w gorącej wodzie z płynem, a następnie opłukać pod bieżącą wodą. **Nie zanurzać podstawy z nożem w wodzie.**
- 5 Położyć je odwrócone, aby wyschły.

trzepaczka

- Wyjąć bijaki z głowicy delikatnie je pociągając. Umyć je w ciepłej wodzie z płynem.
- Przetrzeć głowicę wilgotną szmatką i osuszyć. **Nie zanurzać jej w wodzie.**

inne części

- Umyć ręcznie i osuszyć.
- Alternatywnie można je zmywać na górnej półce zmywarki do naczyń. Zaleca się krótki program o niskiej temperaturze.

serwis i obsługa klienta

- Jeśli kabel ulegnie uszkodzeniu, to z uwagi na bezpieczeństwo, powinien go wymienić wyłącznie pracownik firmy Kenwood lub autoryzowany punkt naprawczy firmy Kenwood.
- **W razie pojawienia się jakichkolwiek problemów technicznych związanych z obsługą miksera, przed skontaktowaniem się z serwisem należy zapoznać się z poniższą instrukcją usuwania usterek.**

Jeśli potrzebna jest pomoc w sprawie:

- Korzystania z urządzenia
- Serwisu lub naprawy

Należy skontaktować się ze sklepem, w którym urządzenie zostało zakupione.

Instrukcja usuwania usterek		
Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Mikser nie działa.	Brak zasilania. Przykrywka wyjścia nasadki miksującej nie jest zablokowana. Pokrywka pojemnika nie jest poprawnie zamocowana. Nasadka miksująca nie jest poprawnie zmontowana.	Sprawdzić, czy mikser jest podłączony do sieci. Podczas korzystania z pojemnika miksera przykrywka wyjścia musi być zamocowana i zablokowana, gdyż w przeciwnym razie mikser się nie uruchomi. Mikser i nasadka miksująca nie uruchomią się, jeśli pokrywka pojemnika nie jest prawidłowo zamontowana. Nasadka miksująca nie uruchomi się, jeśli jest zainstalowana nieprawidłowo. Jeśli żadna z powyższych czynności nie rozwiąże problemu, należy sprawdzić bezpieczniki topikowe lub automatyczne w instalacji domowej.
Pokrywka została odblokowana, ale kontrolka sterowania prędkością nadal świeci.	Jeśli pokrywka zostanie odblokowana podczas wybierania prędkości, mikser się zatrzyma, ale kontrolka sterowania prędkością nadal będzie świecić. Przypomina to użytkownikowi, że urządzenie uruchomi się zaraz po ponownym zablokowaniu pokrywki.	Przed zdjęciem pokrywki należy zawsze przełączyć sterowanie prędkości na '0'.
Wyciek płynu z podstawy zespołu ostrza w nasadce miksującej.	Brak uszczelnienia. Nieprawidłowo założone uszczelnienie. Uszkodzone uszczelnienie.	Sprawdzić, czy uszczelnienie jest prawidłowo założone i nie jest uszkodzone. Skontaktować się z działem obsługi klienta, aby zakupić nowe uszczelnienie.
Niska wydajność narzędzi/nasadek.	Patrz wskazówki podane w rozdziale „Używanie nasadki”. Sprawdzić, czy nasadki są poprawnie złożone.	

Türkçe

Kullanım yönergelerini okumadan önce ön sayfayı çeviriniz ve açıklayıcı resimlere bakınız

emniyet

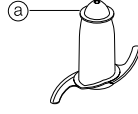
- Tüm talimatları okuyunuz.
- Bıçaklar ve diskler çok keskin oldukları için tutarken dikkatli olun. **Bıçağı taşıırken ve temizlerken daima ③ üst tarafındaki keskin olmayan tutma yerinden kavrayın.**
- Kaseyi boşaltmadan önce daima bıçağı çıkartın.
- Cihaz elektriğe bağlı olduğu sürece ellerinizi ve mutfak aletlerini kaseye ve sıvılaştırıcı kabına sokmayın.
- Aşağıda sayılan işlemleri ancak cihazı kapattıktan ve fişini çektikten sonra yapın:
 - parça takmadan ya da sökmeden önce
 - kullanımdan sonra
 - temizlemeden önce
- Yiyecekleri asla parmaklarınızla gıda girişinden aşağı itmeyin. Bu iş için mutlaka gıda iticisini/lerini kullanın.
- Çanağın kapağını açmadan ya da sıvılaştırıcıyı/öğütücüyü güç tabanından çıkarmadan önce:
 - cihazı kapatın;
 - tüm parçaların/bıçakların tamamen durmasını bekleyin;
 - Sıvılaştırıcının sürahisini ya da öğütücüyü bıçak biriminden ayırmamaya dikkat ediniz.
- Sivileri sıvılaştırıcıya yerleştirmeden önce oda sıcaklığına gelmelerini sağlayınız.
- Sıvılaştırıcıyı sadece kapagi yerinde iken kullanın.
- **Kilit mekanizmasına aşırı güç uygulanması durumunda cihaz hasar görebilir ve yaralanmalara neden olabilir.**
- Cihazı çalıştırmak için kapak yerine daima aç/kapat hız ayar düğmesini kullanın.
- Bu cihaz, küçük çocuklar ya da hasta kişilerin gözetim dışı kullanımına uygun değildir.
- Cihaza uygun olmayan parçalar kullanmayın.
- Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyin.
- Cihaz çalışırken başından ayrılmayın.
- Arızalı bir cihazı kullanmayın. Cihazı kontrol ettirin ya da onartın. Bknz. Yetkili 'servis'.
- 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.
- Mutfak robotunuzu amaç dışı kullanmayın. Bu cihaz yalnızca evde kullanım için uygundur.

cihazı elektriğe bağlamadan önce

- Şebeke voltajının, cihazınızın alt yüzeyinde belirtilen voltaj değeri ile aynı olmasına dikkat edin.
- Bu cihaz, AB'nin 89/336/EEC no.lu direktifine uygundur.

ilk kullanımdan önce

- 1 Plastik bıçak kılıfları dahil tüm ambalaj parçalarını çıkartın. **Dikkatli olun: Bıçaklar çok keskindir.** Bu kılıflar yalnızca üretim ve nakliyat sırasında bıçakları korumak üzere takılmıştır ve atılabilir.
- 2 Parçaların yıkanması, bknz. 'temizlik'



parçalar

mutfak robotu

- ① yiyecek iticiler
- ② besleme borusu
- ③ kapak
- ④ çıkarılabilir kumanda mili
- ⑤ çanak
- ⑥ güvenlik kilitleme düğmesi
- ⑦ kordon sarma yuvası (arkada)
- ⑧ güç birimi
- ⑨ hız/titreşim kumandası
- ⑩ sıvılaştırıcı çıkışı/güvenlik kilidi
- ⑪ sıvılaştırıcı çıkışı koruma kapağı/güvenlik kilitleme düğmesi

sıvılaştırıcı

- ⑫ kesici birimi
- ⑬ sızdırmaz halka
- ⑭ sürahi
- ⑮ kapak
- ⑯ doldurma kabı

ek parçalar

Aşağıda sayılan parçaların tamamı mutfak robotunuz ile birlikte gelmeyebilir. Robot ile birlikte verilen parça listesine bakın. Pakette bulunmayan bir parçayı satın almak için, cihazınızı aldığınız satıcıya başvurun.

- ⑰ kesici bıçak
- ⑱ hamur yoğurucu
- ⑲ ikili çalkalayıcı dişli çırpıcı
- ⑳ çoklu karıştırıcı koruyucusu
- ㉑ kalın dilimleme/çok kalın kıyma disk
- ㉒ ince dilimleme/ince kıyma disk
- ㉓ ince (jülyen yarısı) kesme disk
- ㉔ rendeleme disk
- ㉕ dişli sert meyve sıkacağı
- ㉖ öğütücü
- ㉗ santrifüj meyve sıkacağı
- ㉘ KENSTORE™ ek parça saklama kutusu
- ㉙ kazıma kaşığı

mutfak robotunun kullanımı

- **Yiyecek işleyicinin çanağını kullanırken, sıvılaştırıcı çıkışı koruma kapağı takılmalı ve tam olarak yerine oturtulmalıdır. Aksi takdirde yiyecek işleyici çalışmayacaktır. Çıkış koruma kapağındaki ▼ işaretli çizgi güç birimindeki ▲ işareti ile aynı çizgide olmalıdır.**
- 1 Çanağı takınız, kolu geriye doğru çekerek aşağı indiriniz ve yerine tam olarak oturuncaya kadar sağa doğru çeviriniz ①.
- 2 Arkasından güç biriminin sabit mili üzerine çıkarılabilir kumanda milini takınız ④.
- 3 Tahrik miline bir ek parçası takın.
- Kaseye malzeme koymadan önce daima kase ve ek parçayı cihaza takın.

- 4 Kapağı çanağa ② takınız ve kapaktaki ok işareti çıkış koruma kapağındaki çizgiyle aynı çizgide oluncaya kadar sağa çeviriniz.
 - 5 Cihazı çalıştırıp çalışma hızını seçin.
 - **Kapak ya da çıkış kapağı yerine doğru olarak takılı değilse, yiyecek işleyici çalışmaz.**
 - Kısa titreşimler vermek için titreşim **P** kumandasını kullanınız. Kol doğru konumunda olduğu sürece titreşim kumandası çalışacaktır.
 - 6 Kapağı, parçaları ve kaseyi sökmek için yukarıdaki işlemi işlemi ters sırayla yürütün.
 - **Kapağı sökmekten önce cihazı daima kapatın.**
- önemli**
- Mutfak robotunuz ile kahve öğütülemez ya da toz şekeri pudra şekeri halinde getirilemez.
 - Kase içindeki karışıma badem özü ya da tatlandırıcı eklerken bunların plastik parçalara değmesini önleyin. Aksi halde kalıcı lekeler oluşabilir.

sıvılaştırıcının kullanımı

- 1 Sızdırmaz halkayı ⑬ kesici birime ⑫ takınız ve halkanın tam yerine oturduğundan emin olunuz.

Sızdırmaz halka hasarlıysa ya da yerine tam oturmazsa sızıntı yapar.
- 2 Kabı bıçak birimi üzerine sabitleyin.
- 3 Malzemenizi kaba yerleştirin.
- 4 Doldurma kapağını kapağa takıp çevirin.
- 5 Sürahiye oturtmak için kapağı sağa çeviriniz.
- 6 Sıvılaştırıcının çıkış koruma kapağını çıkarmak için sola çeviriniz.
- 7 Sıvılaştırıcıyı sıvılaştırıcı çıkışı üzerine yerleştiriniz ve yerine oturması için çeviriniz ④.

önemli

- **Sıvılaştırıcının ek parçaları, yalnızca yiyecek işleyicinin çanağı ve kapağı tam yerine oturduğu takdirde çalışır.**
 - **Sıvılaştırıcının çıkışını kullanırken çanakta başka bir parçanın olmamasına dikkat ediniz.**
- 8 Cihazı çalıştırmak için bir hız seçin ya da çalıştırma düğmesine basın.
- öneriler**
- Mayonez hazırlarken, yağ dışındaki tüm malzemeleri sıvılaştırıcıya dökün. Yağı, cihaz çalışırken doldurma kapağına doldurun. Yağ, buradana yavaşça kabın içine sızar.
 - Pate ve sos gibi kıvamlı karışımların biraz inceltilmesi gerekebilir. Karışım işlenemeyecek kadar kıvamlıysa biraz daha sıvı ekleyin.
 - Buz kırarken, küp şeklinde 6 buz parçası için 15 ml (1 tatlı kaşığı) su ekleyin. Buz kırmak için çalıştırma düğmesini kullanın.
 - Sivileri sıvılaştırıcıya yerleştirmeden önce oda sıcaklığına gelmelerini sağlayınız.
 - Sıvılaştırıcıyı sadece kapagi yerinde iken kullanın.
 - Sıvılaştırıcının uzun ömürlü olmasını sağlamak için 60 saniyeden daha uzun çalıştırmayın. Karışımınız doğru kıvama gelir gelmez, cihazı kapatın.
 - Cihazınızda baharat işlemeyin - Baharatlar plastik kısımlara zarar verebilir.
 - Cihaz, sıvılaştırıcı yerine tam oturmada çalışmaz.
 - Sıvılaştırıcıyı çalıştırmadan önce içine kuru malzemeler koymayın. Gerekirse bu malzemeleri küçük parçalar halinde kesin, doldurma kapağını çıkartın ve cihaz çalışırken birer birer kabın içine atın.
 - Sıvılaştırıcıyı, muhafaza kabı olarak kullanmayın. Sıvılaştırıcı kabı kullanımdan önce ve sonra boş olmalıdır.
 - 1½ litre üzerinde malzeme karıştırmayın - Milkshake gibi köpüklü sıvılar için bu miktar daha az olmalı.

değişik işlemler için hız seçimi

aletler/eklemeler	Özelligi	hız	maksimum kapasiteler
bıçak	Bir asamalı kek karıştırma Yağın unla karıştırılması Hamurlu karışımlar oluşturmak için su eklemek Dograma/püresini çıkarma/baharatlama	1 – 6 3 – 6 6	1.5Kg toplam ağırlık 340g un ağırlığı 600g et
maksi-karistirci örtülü bıçak	Çorbalar ve sütlü içecekler Düşük hızda baslatın ve maksimuma getirin	1 – 6	1.5 litre
püskül	yumurta akları yagsiz hamurlar için yumurta ve seker krema	6 6 3 – 6	6 yumurta beyazları 500 ml
hamur aleti	mayalı karışımlar	6	500g un ağırlık
diskler - dilimleme/ parçalama/ dograma	Havuç, sert peynir gibi sert yiyecekler Hiyar, domates gibi yumusak yiyecekler	3 – 6 1 – 3	
raspalama diski	Parmesan peyniri, Alman patates hamuru hazırlamak için	6	
narenciye sikacagi	Narenciye meyveleri	1	
sivilastirci	Tümü islenir	6	1.5 litre
merdane	Tümü islenir	6	
santrifuj meyve sikacagi	Meyve ve sebzeler	6	450g

ek parçaların kullanımı

parçalar için kullanılacak hızlar yukarıdaki tablo belirtilmiştir.

⑰ bıçak/⑱ hamur aleti

Bıçak, ek parçalar arasında en geniş kullanım alanı olmaktadır. Cihazın çalışma süresi işlenen gıdanın kıvamını belirler. Daha koyu kıvamlar için çalıştırma düğmesini kullanın.

Bıçağı, kek ve hamur işleri hazırlamak, çiğ ya da pişmiş et, sebze, fındık, pate ve katık doğramak, çorba malzemesi ezme ve katı kraker/ekmek öğütmek için kullanın. Bıçağı ayrıca hamur yoğurucu yerine mayalı hamur karışımları için kullanabilirsiniz.

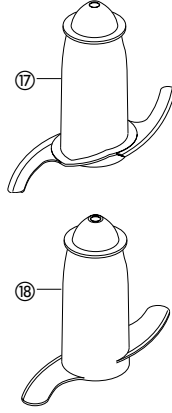
Mayalı hamur karışımları için hamur yoğurucusunu kullanın.

öneriler bıçak

- Et, ekmek, sebze gibi gıdaları işlemeden önce 2 cm'lik küpler halinde kesin.
- Bisküviler parçalar halinde kırılarak cihaz çalışırken gıda girişinden aşağı atılmalıdır.
- Unlu gıdalar hazırlarken doğrudan buz dolabından aldığınız yağ 2 cm'lik küpler halinde keserek kullanın.
- İşlemi gereğinden fazla uzatmayın.

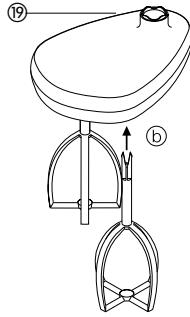
hamur yoğurucusu

- Kuru malzemeleri kaseye yerleştirin ve cihaz çalışırken sıvıyı gıda girişinden dökün. Cihazı, düz ve elastik kıvamlı bir hamur topu oluşana kadar 60 - 90 saniye çalıştırın.
- Hamuru yeniden yoğurmak için kaseyi kullanmayın. Aksi halde mutfak robotu kararsız hale gelebilir.



⑲ ikili çırpıcı

Bu aleti, yalnızca örn. yumurta akı, krema, süt gibi hafif karışımlar ve yağsız gevrek hamuru için yumurta ve şeker çırpma üzere kullanın. Yağ ve un gibi ağır karışımlar bu alete zarar verir.



çırpıcının kullanımı

- Tahrik mili ve kaseyi motor kısmına takın.
- Çırpıcıları, tahrik milinin başlığına takın (20).
- Çırpıcı takımını dikkatli bir şekilde çevirerek tahrik miline oturtun.
- Malzemeleri ekleyin.
- Kapağı takın - mil ucunun kapağın ortasına oturmasına dikkat edin.
- Cihazı çalıştırın.

önemli not

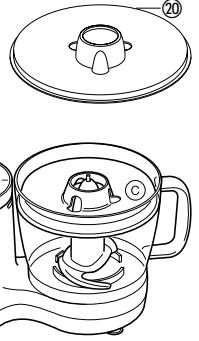
- Çırpıcı pasta ya da kremalı ve şekerli tatlılar yapmak için uygun değildir. Çünkü bu tür karışımlar çırpıcıya hasar verir. Bu yüzden pasta ve kek türü tatlılar için kesici bıçağı kullanınız.

öneriler

- En iyi sonucu elde etmek için oda sıcaklığında yumurta kullanın.
- Kase ve çırpıcının, çırpma işleminden önce temiz ve yağsız olmasına dikkat edin.

⑳ büyük karıştırma kapağı

Sıvı karıştırırken, bıçaklı büyük karıştırma kapağını kullanın. Bu kapak ile cihazın sıvı hacim kapasitesi 1 litreye'den 1,5 litreye çıkartılabilir, sızma önlenir ve bıçağın doğrama başarımı artırılabilir.



- Tahrik mili ve kaseyi motor kısmına takın.
- Bıçağı takın.
- İşlenecek gıdaları ekleyin.
- Kapağı, bıçağın üzerine yerleştirin ve kaseyi iç kenarındaki çıkıntıya (21) oturmasına dikkat edin. **Kapağa yukarıdan baskı uygulamayın ve ortadaki tutma yerinden kavrayın.**
- Küçük kapağı takıp cihazı çalıştırın.

dilimleme/rendeleme diskleri

Çift taraflı dilimleme/rendeleme

diskleri - kalın (21), ince (22)

Diskin rendeleme tarafını peynir, havuç, patates ve benzer kıvamlı gıdalar için kullanın.

Diskin kesme tarafını peynir, havuç, patates, lahana, salatalık, korjet, şalgam ve soğan için kullanın.

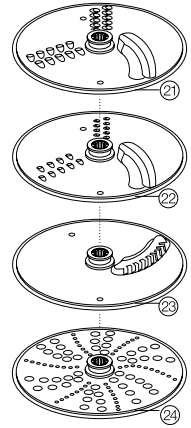
ince (Julienne tarzı) doğrama diskleri u

(23)

Kullanım alanı: Julienne tarzı patates kızartması için patates; Salata, garnitür, casserole ve kızartmalar (örn. havuç, swede, korjet, salatalık) katı malzemeler kesmek için.

Çok ince rendeleme diskleri (24)

Patates graten için Parmesan peyniri ve patates rendelemek için.

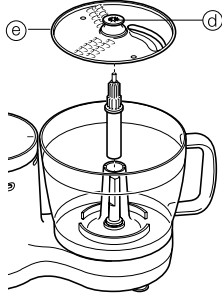


emniyet

- Kapağı, kesme diskleri tamamen durmadan kesinlikle açmayın.
- Çok keskin olan kesme disklerini dikkatle taşıyın

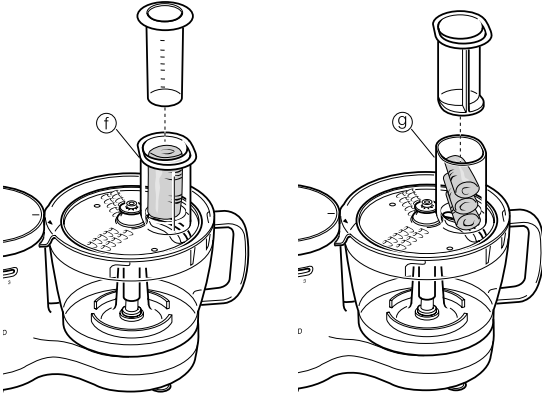
kesme bıçaklarının kullanımı

- 1 Tahrik milini ve kaseyi motor kısmına takın.
- 2 Diski, ortasındaki tutma yerinden kavrayarak doğru yüzü yukarıya bakacak şekilde ④ tahrik miline takın ⑤.
- 3 Şimdi kapağı takın.
- 4 Kullanmak istediğiniz gıda girişini seçin. Gıda iticisi, özel ya da ince malzemeler için küçük bir gıda girişi içerir.
Küçük gıda girişini kullanmak için önce büyük gıda iticisini gıda girişi içine yerleştirin.
Büyük gıda girişini kullanmak için her iki iticiyi birlikte kullanın.
- 5 Gıdayı, gıda girişine yerleştirin.
- 6 Cihazı çalıştırın ve gıdaları düzenli bir şekilde itin - **kesinlikle parmaklarınızı gıda girişinden içeri sokmayın.**



öneriler

- taze gıdalar kullanın
- Gıdaları çok küçük kesmeyin. Gıdaları, büyük gıda girişinde enlemesine doldurun. Bu şekilde gıdalar işlenirken yanlardan kaymaz. Bunun yerine küçük gıda girişini de kullanabilirsiniz.
- Doğrama diskini kullanırken gıdaları yatay yerleştirin.
- Dilimlerken ya da rendelerken: Dikey olarak yerleştirilen gıdalar ① yatay olarak yerleştirilen gıdalardan daha kısa kesilir ②.
- İşlemden sonra tabak ya da kasede daima küçük miktarda artık malzeme kalır.



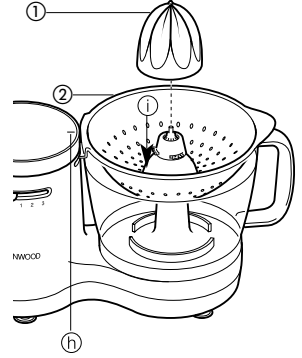
②5 narenciye sıkacağı

Narenciye sıkacağı, turuncgillerin (örn. portakal, limon ve greyfrut) suyunu sıkmak için kullanılır.

- ① koni
- ② süzgeç

narenciye sıkacağına kullanımı

- 1 Tahrik mili ve kaseyi motor kısmına takın.
- 2 Süzgeci takınız ve süzgecin kilitleme çıkıntıları çıkış koruma kapağındaki ③ çizgi ile aynı çizgide oluncaya kadar sağa çeviriniz.
- 3 Koni, tahrik milinin üstüne yerleştirin ve oturana kadar çevirin ④.
- 4 Meyveyi iki parçaya kesin. Şimdi cihazı çalıştırıp meyveyi koni üzerine bastırın.
- **Narenciye sıkacağı, süzgeç tam olarak yerine oturmadan çalışmayacaktır.**



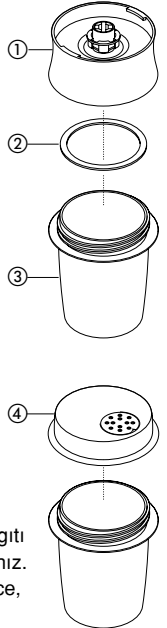
②6 öğütücü

Öğütücüyü otları kıymak, kuru yemiş ve çekirdek kahve öğütmek için kullanınız.

- ① bıçak birimi
- ② sızdırmaz halka
- ③ kavanoz
- ④ sıçrama önleme kapağı

emniyet

- Sürahiyi takmadan önce bıçak birimini hiçbir zaman öğütücüye takmayınız.
- Çoklu öğütücü aygıtı takılı olduğu zaman hiçbir biçimde kavanozu çıkarmayınız.
- Bıçaklar çok keskindir. Bu yüzden bıçaklara elinizle dokunmayınız ve çocukları denetim altında tutunuz.
- Bıçakların çalışması tamamen durmadan çoklu öğütücüyü yerinden çıkarmayınız.
- **önemli uyarılar**
- Öğütücünün çalışma ömrünü uzatmak için aygıtı sürekli olarak 30 saniyeden fazla çalıştırmayınız. Öğütüğünüz yiyecek istediğiniz kıvama gelince, aygıtı durdurunuz.
- Aygıtın plastik kısmına zarar verebileceği için baharatları öğütücüde öğütmeyiniz.
- Öğütücü düzgün olarak takılmadığı takdirde aygıt çalışmaz. Değirmeni yalnızca kuru içerikleri öğütmek için kullanınız.

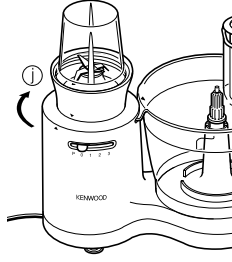


değirmenin kullanımı

- 1 Öğütceğiniz içerikleri kavanoza koyunuz. Kavanozu yalnızca yarısına kadar doldurunuz.
 - 2 Conta halkasını bıçak birimine takınız.
 - 3 Bıçak birimini ters çeviriniz. Bıçaklar aşağı gelecek biçimde bıçak birimini kavanoza doğru indiriniz.
 - 4 Bıçak birimini tamamen yerine sıkıca oturuncaya kadar çevirerek kavanoza takınız.
 - 5 Sağa doğru çevirerek sıvılaştırıcının çıkış koruma kapağını çıkarınız.
 - 6 Öğütücüyü sıvılaştırıcının çıkışı üzerine koyunuz ve sağa doğru çevirirerek yerine oturturunuz ① .
 - 7 Azami hızı ya da titreşim kumandasını kullanınız.
 - 8 Öğütme işlemini tamamladıktan sonra bıçakları çıkartınız ve delikli kapağı yerine takınız. Daha sonra öğüttüğünüz içerikleri delikli kapaktan serpebilirsiniz.
- Delikli kapak hava sızdırmaz niteliklidir.

faydalı bilgiler

- Otları kıymadan önce yıkayınız ve kurulayınız.



önemli bilgiler

- Yiyecek işleyici titreşim yapmaya başlarsa, aygıtı durdurunuz ve süzgeci temizleyiniz (meyve ya da sebzenin etli kısımları öğütücüde eşit olarak dağılmazsa, yiyecek işleyici titreşmeye başlar).
- Her işlemde en çok 450gr yiyecek sıkınız. Her sıkımdan sonra süzgeci ve iç çanağı temizleyiniz.
- Meyve ve sebzeleri sıkımdan önce çekirdeklerini (örn. biber, kavun, erik vbg.) çıkarınız ve sert kabuklu olanların (örn. kavun, ananas vbg.) kabuklarını soyunuz.

faydalı bilgiler

- Sert ve taze sebze ve meyve kullanınız.
- Meyve ve sebzelerin kabukları ve sapları da sıkıldığı için elde edilen sebze ya da meyve suyu acımsı ve köpüklü olabilir. Bu tür meyve ve sebzeler için meyve sıkacağı kullanınız.

②⑧ KENSTORE™ ek parça saklama kutusu

Yiyecek işleyicinizle birlikte ek parçalarını koymanız için çanağın içine yerleştirilebilen bir kutu verilmiştir.

parça koyma kutusunun kullanımı

- 1 Kesici bıçağı çanağa koyunuz.
- 2 Arkasından çırpıcıyı, diskleri ve koruyucuyu parça saklama kutusuna yerleştiriniz ① .
- 3 Parça koyma kutusunu kesici bıçağın üst kısmına koyunuz ve yiyecek işleyicinin kapağını üzerine yerleştiriniz ② .

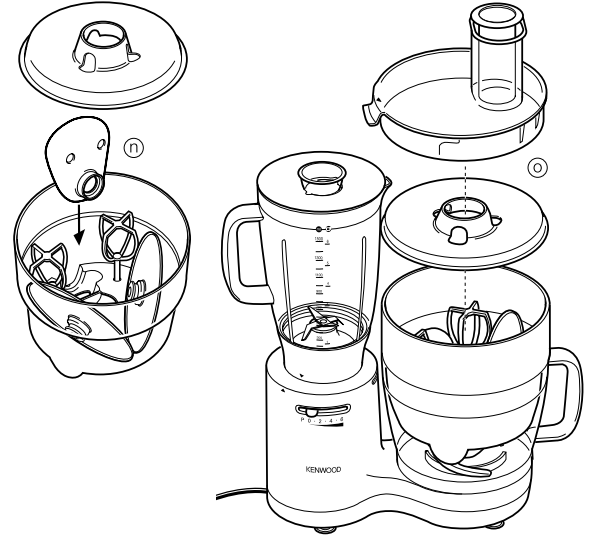
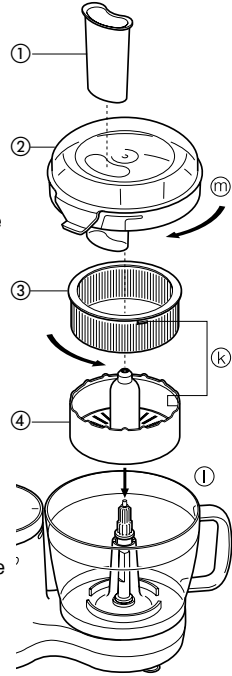
②⑦ sert meyve ve sebze sıkacağı

Sert meyve sıkacağına ve sebze suyu sıkamak için kullanınız.

- ① itici
- ② kapak
- ③ süzgeç
- ④ iç çanak

sert meyve ve sebze sıkacağına kullanımı

- 1 Devrim milini ve çanağı güç birimine takınız.
- 2 Süzgeci iç çanağa yerleştirip tutturunuz ③ .
- 3 İç çanağı yiyecek işleyiciye yerleştiriniz ④ .
- 4 Kapagi sürahinin ② üzerine yerleştirin— ara kilit yeri dis kapaktaki hat ile hizalanıncaya kadar saat yönünde çevirin.
- 5 Öğütceğiniz yiyecekleri besleme borusuna sığacak biçimde küçük parçalar halinde kesiniz.
- 6 Aygıtı çalıştırınız ve yiyecekleri iticiyle düzenli olarak besleme borusuna itiniz. **Parmaklarınızı hiçbir biçimde besleme borusuna sokmayınız.** Daha fazla yiyecek itmeden önce ilk attığınız yiyeceklerin iyice öğütüldüğünden emin olunuz.
- 7 Öğütücüyü son parça yiyeceği attıktan sonra süzgeçteki tüm suyu çıkarmak için aygıtı 20 saniye daha çalıştırınız.



bakım ve temizlik

- Temizliğe başlamadan önce daima cihazı kapatıp fişini prizden çekin.
- Bıçaklar çok keskindir. Takıp çıkartırken çok dikkatli davranın.
- 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.

motor kısmı

- Nemli bir bez ile silerek kurutun. Kilit alanında gıda artıkları bulunmamasına dikkat edin.
- Fazla kordonu aygıtın arkasındaki yuvanın etrafına sarınız.

sıvılaştırıcı /öğütücü

- 1 Çanağı /sürahiyi bıçak biriminden çıkarmadan önce temizleyiniz.
- 2 Çanağı /sürahiyi elle yıkayınız.
- 3 Conta halkasını çıkartıp yıkayın.
- 4 Çok keskin olan bıçaklara dokunmayın. Bıçakları bir fırça ve sabunu sıcak su ile temizleyin ve akan su ile iyice durulayın.

Bıçak birimini suya batırmayın.

- 5 Bıçak birimini ters çevirerek kurumaya bırakın.

İkili çırpıcı

- Çırpıcıları, hafifçe çekerek tahrik başlığından ayırın ve sabunlu sıcak su ile yıkayın.
- Tahrik başlığını nemli bir bez ile silip kurutun. **Tahrik başlığını suya batırmayın.**

tüm diğer parçalar

- Elle yıkayıp kurutun.
- Ya da bulaşık makinesinin üst rafında yıkanabilir. Düşük ısıda yıkamanızı öneririz.

yetkili servis ve müşteri hizmetleri

- Arızalı elektrik kabloları güvenlik nedeniyle değiştirilmelidir. Bunun için Kenwood ya da yetkili bir Kenwood servisine başvurabilirsiniz.
- **Yiyecek işleyicinin çalışmasıyla ilgili herhangi bir sorunla karşılaşırsanız, yardım istemeden önce sorun giderme kılavuzuna bakınız.**
- Cihazınızın,
- kullanımı
- bakımı ya da onarımı ile ilgili yardım almak için cihazı satın aldığınız mağazaya başvurun.

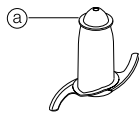
Sorun giderme kılavuzu		
Sorun	Neden	Çözüm
Yiyecek işleyici çalışmıyor	Elektrik akımı yok Sıvılaştırıcının çıkış koruma kapağı yerine oturmuş değil. Çanak yerine doğru olarak takılı değil. Sıvılaştırıcı yerine doğru olarak oturmuş değil.	Fişin prize takılı olup olmadığını kontrol ediniz Yiyecek işleyicinin çanağını kullanırken çıkış koruma kapağı takılı olmalı ve yerine oturmuş olmalıdır. Çanak yerine doğru olarak takılı değilse, yiyecek işleyici ve sıvılaştırıcı çalışmaz. Doğru olarak yerine oturmuş değilse, sıvılaştırıcı çalışmaz. Yukarıdaki işlemlere karşın aygıt çalışmazsa, evinizdeki sigortaları/elektrik akımını kontrol ediniz.
Kapak çıkarıldı, ancak hız kumanda ışığı hala yanıyor	Hız seçildiği zaman kapak yerinden çıkarılırsa, yiyecek işleyici çalışmaz. Ancak hız kumanda ışığı yanmaya devam eder. Bu size kapağı tekrar yerine takıp aygıtın çalışacağını hatırlatır.	Kapağı çıkarmadan önce hız kumandasını her zaman "0" konumuna getiriniz.
Sıvılaştırıcı kesici birimi altında sızıntı var	Sızdırmaz halka yerinde değil Sızdırmaz halka yerine doğru takılı değil Sızdırmaz halka hasarlı.	Sızdırmaz halka hasarlı değilse, doğru takılıp takılmadığını kontrol ediniz. Yeni sızdırmaz halka satın almak için Müşteri Hizmetleri'ni arayınız.
Parça/ek parçalar iyi çalışmıyor	"Ek Parçaların Kullanımı" bölümüne bakınız ve faydalı bilgilere göz atınız. Ek parçaların yerine doğru takılıp takılmadığını kontrol ediniz.	

Русский

Перед тем, как прочитать эту брошюру, разверните титульный лист с иллюстрациями

Безопасность работы

- Прочтите все инструкции
- Используемые ножи и диски являются очень острыми; при обращении с ними следует соблюдать крайнюю осторожность.
При работе и чистке всегда держите нож за ручку ③ сверху, как можно дальше от режущей кромки.
- Всегда снимайте нож перед тем, как наполнять чашку.
- Соблюдайте осторожность при включенных комбайне и миксере: нельзя выполнять в них какие-либо операции руками или кухонными принадлежностями.
- Выключайте прибор и отсоединяйте его от сети в следующих случаях:
 - перед установкой и снятием каких-либо частей
 - после использования
 - перед чисткой
- Никогда не проталкивайте продукты в подающей трубке с помощью пальцев. Всегда пользуйтесь для этой цели специально прилагаемым толкателем(ями).
- Перед тем как снять крышку с чаши или отсоединить измельчитель/мельницу от блока электродвигателя:
 - выключите прибор;
 - дождитесь, чтобы все движущиеся детали/ножи остановились.
 - Проследите за тем, чтобы случайно не вывернуть кувшин измельчителя или мельницу из блока ножей.
- Перед тем как залить жидкости в гомогенизатор дайте им остыть до комнатной температуры.
- Включайте гомогенизатор только с закрытой крышкой.
- Воздействие на блокировочный механизм с излишним усилием может привести к поломке прибора и к травме.**
- Никогда не пользуйтесь крышкой для управления комбайном, всегда используйте для этой цели регулятор скорости.
- Дети и лица, требующие присмотра, не должны пользоваться прибором без наблюдения.
- Никогда не пользуйтесь насадками, непредусмотренными для данного прибора.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без наблюдения.
- Никогда не пользуйтесь неисправным прибором. Прибор должен быть проверен и отремонтирован, см. раздел "Техническое обслуживание".
- Никогда не допускайте попадания влаги на силовой блок, шнур или вилку.
- Следите за тем, чтобы шнур не свешивался с края стола и не касался горячих поверхностей.
- Пользуйтесь кухонным комбайном только по назначению; не пытайтесь использовать его для других, непредусмотренных целей.
Перед подключением к электросети
- Убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на нижней стороне прибора.
- Данный прибор соответствует Директиве ЕЭС 89/336/ЕЕС.
Перед первым использованием
- 1 Снимите всю упаковку, включая пластиковые защитные покрытия на ноже. **Будьте осторожны, поскольку ножи очень острые.** Нет необходимости хранить эти покрытия, они предназначены только для защиты ножей в процессе изготовления прибора и при транспортировке.
- 2 Вымойте все детали, см. раздел "Уход за прибором"



Обозначения

Комбайн

- толкатели
- подающая трубка
- крышка
- съемный приводной вал
- чаша
- защитная блокировка
- место для шнура (сзади)
- блок электродвигателя
- регулятор скорости/импульсы
- гнездо измельчителя/защитная блокировка
- крышка гнезда измельчителя/защитная блокировка

Миксер

- ножевой блок
- уплотнительное кольцо
- емкость
- крышка
- крышка фильтра

Дополнительные насадки

Ниже приведен список всех возможных насадок для комбайна. Те из них, которые включены в комплект Вашего кухонного комбайна, указаны в соответствующем прилагаемом списке. Для приобретения какой-либо насадки, не указанной в этом списке, обратитесь к дилеру, у которого был приобретен прибор.

- нож
- насадка для вымешивания теста
- двойная редукторная насадка для взбивания
- крышка для перемешивания на максимальной скорости
- диск для нарезки толстых ломтиков и грубого шинкования
- диск для нарезки тонких ломтиков и мелкого шинкования
- диск для тонкой нарезки
- диск-терка
- редукторная соковыжималка для citrusовых
- мельница
- центробежная соковыжималка
- поворотная подставка для хранения насадок KENSTORE™
- лопаточка

Как пользоваться кухонным комбайном

- При использовании чаши кухонного комбайна крышка гнезда измельчителя должна быть установлена на место и зафиксирована, в противном случае кухонный комбайн не будет работать. Метка ▼ на крышке гнезда должна быть совмещена с меткой ▲ на блоке электродвигателя.**

- 1 Установите чашу. Расположите чашу таким образом, чтобы ее ручка была направлена назад, нажмите на чашу и поверните ее по часовой стрелки до надежной фиксации ①.
- 2 После этого установите съемный вал ④ на несъемный вал блока электродвигателя.
- 3 Установите нужную насадку на приводной вал.
 - Чашка и необходимая насадка должны устанавливаться на прибор до того, как будут добавлены продукты.
- 4 Установите на чашу крышку ② и поверните ее по часовой стрелке до совмещения стрелки на крышке с риской на крышке гнезда.

5 Включите прибор и выберите скорость.

- **В случае неправильной установки крышки чаши или крышки гнезда измельчителя кухонный комбайн работать не будет.**
 - Для кратковременных интенсивных перемешиваний используется импульсный режим **(P)**. Для включения импульсного режима рычажок переключателя переводится в соответствующее положение; после отпускания рычажка импульсный режим выключается.
- 6 Повторите описанную выше процедуру в обратном порядке для того, чтобы снять крышку, насадки и чашку.
- **Всегда выключайте прибор перед снятием крышки.**

Внимание

- Комбайн не может использоваться для того, чтобы измельчать или молоть кофейные зерна или для превращения 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.

Как пользоваться миксером

- 1 Вставьте уплотнительное кольцо ⑬ в ножевой блок ⑫. Проверьте, правильно ли установлено уплотнительное кольцо. **Неправильная установка или повреждение уплотнительного кольца приводит к нарушению герметичности соединения.**
- 2 Прикрутите кувшин к блоку с ножом.
- 3 Положите нужные ингредиенты в кувшин.
- 4 Вставьте воронку в крышку, затем поверните ее.
- 5 Поверните крышку по часовой стрелке для надежной фиксации ее на емкости.
- 6 Поверните крышку гнезда измельчителя против часовой стрелки и снимите крышку.
- 7 Установите измельчитель на гнездо измельчителя и поверните его до надежной фиксации ③.

Внимание

- **Насадка измельчителя будет работать только при установленной чаше кухонного комбайна с крышкой.**
 - **При работе измельчителя не рекомендуется помещать в чашу какие-либо кухонные принадлежности.**
- 8 Выберите скорость или воспользуйтесь импульсным регулятором.

Полезные советы

- При приготовлении майонеза положите все ингредиенты, за исключением растительного масла, в миксер. Затем, в процессе работы прибора, налейте масло в воронку и дайте ему стечь внутрь.
- Смеси, имеющие плотную консистенцию, например, паштеты и соусы, могут налипать на стенки. Если смесь слишком густая, добавьте больше жидкости.
- При размельчении льда добавьте 15 мл (1 ст. ложку) воды на 6 кубиков льда. Используйте импульсный регулятор.
- Перед тем как залить жидкости в гомогенизатор дайте им остыть до комнатной температуры.
- Включайте гомогенизатор только с закрытой крышкой.
- Для продления срока службы миксера включайте его не более чем на 60 секунд. Выключайте миксер сразу же после того, как будет достигнута нужная консистенция.
- Не добавляйте при обработке специй, они могут повредить пластиковые детали.
- Прибор не будет работать, если миксер установлен неправильно.
- Не кладите сухие ингредиенты в миксер до его включения. При необходимости порежьте их на кусочки; снимите воронку, а затем, при включенном приборе, опускайте кусочки по очереди.
- Не используйте миксер в качестве емкости для хранения. Оставляйте его пустым до и после использования.
- Никогда не смешивайте более 1,5 л, для пенистых смесей типа молочных коктейлей это значение должно быть еще меньше.

Выбор скорости при разных операциях

инструмент/насадка	назначение	скорость	максимальные загрузки
нож	Приготовление теста для кексов с одной стадией замешивания Вмешивание жира в муку Добавление воды в различные ингредиенты мучных кондитерских изделий Рубка/приготовление пюре/паштетов	1 – 6 3 – 6 6	общий вес - 1,5 кг вес муки - 340 г мясо - 600 г
нож с крышкой для перемешивания на максимальной скорости	Супы и молочные коктейли Начните на низкой скорости и увеличивайте скорость до максимальной	1 – 6	1,5 л
венчик	яичные белки яйца и сахар для бисквитов, не содержащих жиров сливки	6 6 3 – 6	6 яичных белков 500 мл
насадка для замешивания теста	дрожжевые смеси	6	вес муки 500 г
диски - нарезка/ шинкование/ измельчение	Твердые продукты, такие как морковь, твердые сыры Более мягкие продукты, такие как огурцы, помидоры	3 – 6 1 – 3	
диск-терка	Сыр пармезан, картофельные клецки по-немецки	6	
соковыжималка для citrusовых	Цитрусовые	1	
гомогенизатор	Все виды обработки продуктов	6	1,5 л
мельница	Все виды обработки продуктов	6	
центробежная соковыжималка	Фрукты и овощи	6	450 г

Использование насадок

Для определения скорости для каждой насадки см. таблицу выше.

17 нож/18 приспособление для замеса теста

Нож представляет собой наиболее универсальную насадку. Получаемая консистенция определяется продолжительностью времени обработки. При обработке более плотных ингредиентов пользуйтесь импульсным регулятором.

Ножи используются для измельчения сырого и обработанного мяса, при приготовлении кондитерских изделий из сдобного теста, для овощей, орехов, паштетов, соусов, супов-пюре, а также для получения тертых сухарей. Если в комплекте не предусмотрено приспособление для замеса теста, то нож может использоваться и для дрожжевых смесей.

Если же это приспособление имеется в комплекте, то пользуйтесь им для приготовления дрожжевых смесей.

Полезные советы

Нож

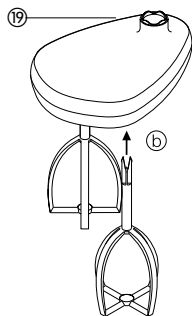
- Перед обработкой таких продуктов как мясо, хлеб, овощи порежьте их кубиками размером около 2 см.
- Сухое печенье можно разломать на кусочки и добавлять через подающую трубку в процессе работы прибора.
- При приготовлении песочного теста используйте масло и т.п., вынутое непосредственно из холодильника, порезав его на кубики размером 2 см.
- Следите, чтобы нож не перегревался.

Приспособление для замеса теста

- Разместите сухие ингредиенты в чашке и добавляйте жидкость в процессе работы прибора. Продолжайте до тех пор пока не образуется гладкий упругий ком теста, что занимает обычно 60-90 секунд.
- Повторно замешивать следует только руками. Не рекомендуется выполнять повторное замешивание в чашке, так как это может привести к неустойчивой работе комбайна.

19 Взбивалка с двумя венчиками (с приводом)

Предназначена только для негустых смесей, например, яичных белков, крема, сгущенного молока и для взбивания яиц с сахаром для нежирных бисквитов. При использовании с более плотными смесями может произойти поломка.



Использование взбивалки

- 1 Установите приводной вал и чашку на силовой блок.
- 2 Надежно вставьте каждый венчик в головку с приводом (6).
- 3 Установите взбивалку, осторожно поворачивая ее, пока она не опустится на приводной вал.
- 4 Положите нужные ингредиенты.
- 5 Установите крышку, следя за тем, чтобы торец вала оказался в центре крышки.
- 6 Включите прибор.

Внимание!

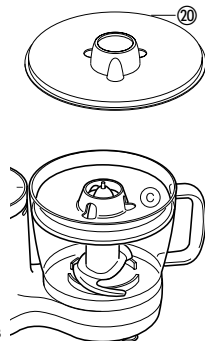
- Насадка для взбивания не используется при вымешивании теста для кексов, а также для взбивания масла и измельчения сахара поскольку это может привести к повреждению насадки для взбивания. Тесто для кексов следует вымешивать ножом.

Полезные советы

- Для получения оптимального результата яйца должны иметь комнатную температуру.
- Прежде чем взбивать, убедитесь, что чашка и взбивалка являются чистыми и нежирными.

20 Крышка для приготовления смесей большого объема

При смешивании жидкостей пользуйтесь специальной крышкой вместе с ножом для приготовления смесей большого объема. Это позволит Вам увеличить допустимый объем от 1 л до 1,5 л, избежать выплескивания жидкости и повысить качество резки ножа.



- 1 Установите приводной вал и чашку на силовой блок.
- 2 Установите нож.
- 3 Добавьте нужные ингредиенты.
- 4 Установите крышку для больших объемов над верхней частью ножа, следя за тем, чтобы она опиралась на выступ внутри чашки (C). **Нельзя надавливать на крышку, следует держать ее за ручку в центре.**
- 5 Установите крышку чашки и включите прибор.

Диски для нарезки

Переворачиваемые диски для нарезки ломтиками/резания - крупная нарезка

21, мелкая нарезка 22

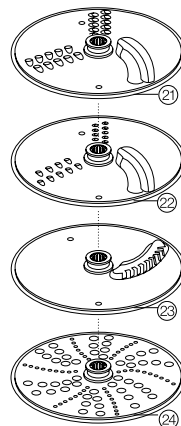
Используйте сторону для резания при обработке сыров, моркови, картофеля и других продуктов аналогичной структуры. Используйте сторону для нарезки ломтиками при обработке сыров, моркови, картофеля, капусты, огурцов, кабачков, свеклы и репчатого лука.

Диск для нарезки соломкой 23

Используется для нарезки тонкой соломкой картофеля, твердых ингредиентов для салатов, гарниров, запеканок и т.п. (например, морковь, брюква, кабачки, огурцы).

Диск-терка 24

Для натирания сыра типа пармезан и картофеля для клецек.



Безопасность работы

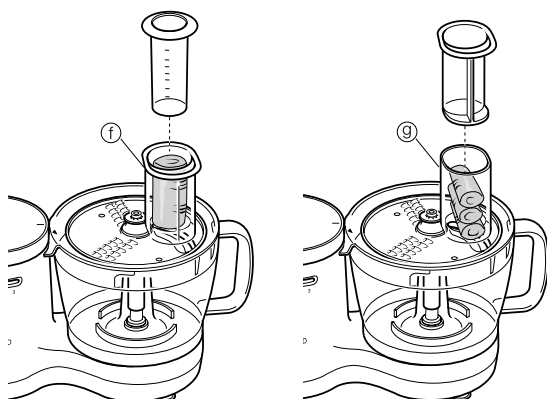
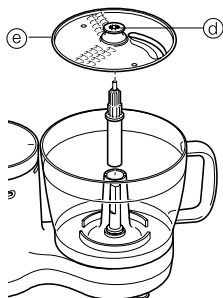
- Никогда не снимайте крышку прежде, чем произойдет полная остановка режущего диска.
- Диски являются очень острыми и требуют крайне осторожного обращения

Использование режущих дисков

- 1 Установите приводной вал и чашку на силовой блок.
- 2 Держась за ручку (d) в центре, установите диск на приводной вал нужной стороной вверх (e).
- 3 Установите крышку.
- 4 Выберите подающую трубку нужного размера. Внутри толкателя имеется маленькая подающая трубка, которая используется при обработке отдельных компонентов или тонких ингредиентов. Для использования маленькой подающей трубки следует сначала вставить большой толкатель внутрь подающей трубки. Для использования большой подающей трубки - воспользуйтесь обоими толкателями совместно.
- 5 Положите продукты в подающую трубку.
- 6 Включите прибор и равномерно нажимайте вниз на толкатель; **никогда не допускайте, чтобы Ваши пальцы оказались в подающей трубке.**

Полезные советы

- Используйте свежие продукты.
- Не режьте продукты слишком мелко. Заполняйте большую подающую трубку равномерно по всей ширине. Тем самым предотвращается смещение продуктов в сторону при обработке. Можно также использовать маленькую подающую трубку.
- При использовании диска для нарезки кладите ингредиенты горизонтально.
- При нарезке ломтиками и резании: продукты, размещаемые вертикально (f), будут нарезаны более короткими кусочками, чем продукты, размещаемые горизонтально (g).
- В чашке или на тарелке после обработки всегда остается небольшое количество продуктов.



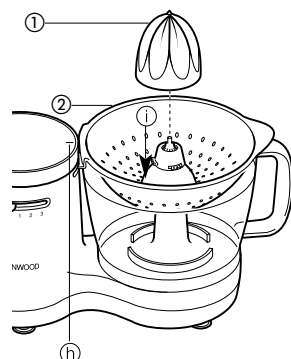
25 Пресс для цитрусовых

Предназначен для выжимания сока из цитрусовых фруктов (например, апельсинов, лимонов, лайма и грейпфрутов).

- 1 конус
- 2 сито

Использование пресса для цитрусовых

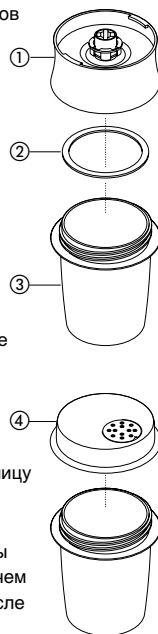
- 1 Установите приводной вал и чашку на силовой блок.
 - 2 Установите сито и поверните его по часовой стрелке до совмещения ребра на сите с риской на крышке гнезда измельчителя (h).
 - 3 Установите конус над приводным валом, вращая его до тех пор, пока он не опустится до конца вниз (i).
 - 4 Разрежьте фрукты пополам. Затем включите прибор и нажимайте разрезанной половинкой на конус.
- **Пресс не будет работать, если сито не зафиксировано должным образом.**



26 Мельница

Используется для размалывания трав, орехов и кофейных зерен

- 1 нож
- 2 уплотнительное кольцо
- 3 чаша
- 4 крышка с отверстием для разбрызгивания



Безопасность работы

- Никогда не устанавливайте на машину блок ножей без закрепленного на нем кувшина.
- Запрещается снимать банку, если на машине установлена универсальная мельница.
- Не дотрагивайтесь до острых кромок ножей. Храните ножевой блок в недоступном для детей месте.
- Запрещается снимать универсальную мельницу до полной остановки ножей.

Важная информация

- Для обеспечения длительного срока службы мельницы, никогда не включайте ее более чем на 30 с. Выключайте мельницу сразу же после того, как получите нужную консистенцию.
- Во избежание повреждения пластмассовых частей размалывать специи запрещается.
- Если мельница установлена неправильно, то машина не будет работать.
- Используется только для размалывания сухих ингредиентов.

Как пользоваться мельницей

- 1 Поместите ингредиенты в банку. Не заполняйте банку больше чем наполовину.
- 2 Установите уплотнительное кольцо на ножевой блок.
- 3 Переверните ножевой блок и поместите его в банку лезвиями вниз.
- 4 Установите ножевой блок на банку и затяните от руки.
- 5 Поверните крышку гнезда измельчителя против часовой стрелки и снимите крышку.
- 6 Установите мельницу на гнездо измельчителя и поверните ее до надежной фиксации ①.
- 7 Включите на максимальной скорости или используйте импульсный режим.
- 8 После размалывания продукта можно заменить ножевой блок на крышку с сеткой и удалить размолотый продукт встряхиванием.

- Крышка с сеткой не является герметичной.

Советы

- Лучше перемалываются чистые и сухие травы.

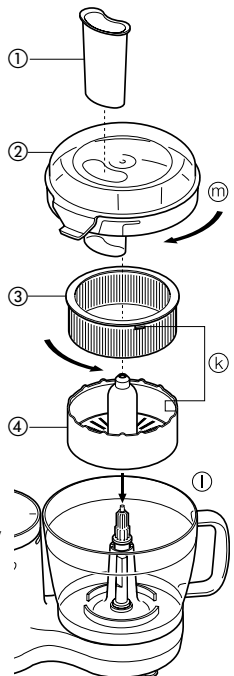
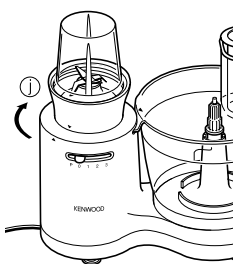
②7 Центробежная соковыжималка

Используйте центробежную соковыжималку для получения сока из твердых фруктов и овощей.

- ① проталкиватель
- ② крышка
- ③ сетчатый фильтр
- ④ внутренняя чаша

Как пользоваться центробежной соковыжималкой

- 1 Установите ведущий вал и чашу на блок электродвигателя.
- 2 Зафиксируйте сетчатый фильтр во внутренней чаше (K).
- 3 Установите внутреннюю чашу в чашу кухонной машины ①.
- 4 Установите на чашу крышку (M) - поверните ее по часовой стрелке так, чтобы лапка фиксатора совместилась с риской на крышке гнезда.
- 5 Порезьте продукты на мелкие кусочки, чтобы они могли входить в подающую трубку.
- 6 Включите машину, и равномерно проталкивайте нарезанные продукты вниз с помощью проталкивателя - **никогда не используйте пальцы для проталкивания пищи в подающую трубку**. Перед тем как загрузить новую порцию, полностью обработайте уже загруженную.



- 7 После загрузки последнего кусочка дайте машине поработать еще 20 с, чтобы извлечь весь сок из сетчатого фильтра.

Важная информация

- Если кухонная машина вибрирует, выключите ее и опорожните сетчатый фильтр. (Кухонная машина вибрирует, если мякоть распределена неравномерно).
- Выполняйте загрузку продукта небольшими порциями (не более 450 г), и регулярно опорожняйте сетчатый фильтр и внутреннюю чашу.
- Перед обработкой продукта удалите косточки и семечки (например, перец, дыня, слива) и жесткую кожуру (например, дыня, ананас). Не нужно очищать от кожуры и удалять сердцевину яблок и груш.

Советы

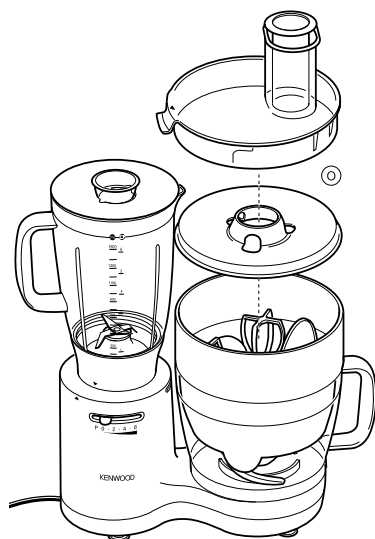
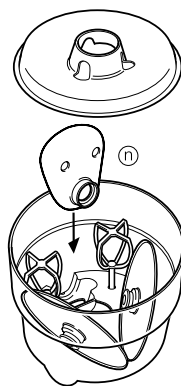
- Используйте твердые, свежие фрукты и овощи.
- Сок цитрусовых будет горьким и вспененным из-за того, что при получении сока также обрабатывается мякоть и косточки плодов. Пользуйтесь соковыжималкой для цитрусовых.

②8 Поворотная подставка для хранения насадок KENSTORE™

В комплект поставки кухонного комбайна входит поворотная подставка для хранения насадок. Подставка помещается внутрь чаши.

Поворотная подставка для хранения насадок используется следующим образом:

- 1 Поместите в чашу нож.
- 2 Установите на подставку насадку для взбивания, диски и крышку для перемешивания на максимальной скорости (N).
- 3 Установите подставку на нож и установите сверху крышку кухонного комбайна (O).



Уход за прибором

- Перед чисткой прибора всегда выключайте его и отсоединяйте от сети.
- Диски и ножи являются очень острыми и требуют крайне осторожного обращения.
- Некоторые продукты могут обесцвечивать пластиковые детали. Это считается нормальным явлением, не приводит к повреждению деталей и не влияет на вкус пищи. Для удаления обесцвеченного пятна потрите его тканью, смоченной растительным маслом.

Силовой блок

- Протрите влажной тряпкой, а затем насухо. Следите за тем, чтобы зона вблизи блокировочного механизма не была засорена остатками пищи.
- Для уменьшения длины шнура частично намотайте его на держатель, расположенный на задней стороне электроприбора.

Измельчитель/мельница

- 1 Опорожните кувшин/чашку перед тем как отвернуть от блока ножей.
- 2 Вымойте кувшин/чашку руками.
- 3 Снимите и вымойте уплотнительное кольцо.
- 4 Не дотрагивайтесь до острых ножей; почистите их щеткой с горячей мыльной водой, а затем тщательно ополосните в проточной воде под краном.

Не опускайте блок с ножом в воду.

- 5 Оставьте сушиться в перевернутом положении.

Взбивалка с двумя венчиками (с приводом)

- Отсоедините венчики от головки привода, осторожно потянув за них. Вымойте их в теплой мыльной воде.

- Протрите головку привода влажной тряпкой, а затем вытрите ее насухо.

Не опускайте головку привода в воду.

Прочие детали

- Вымойте руками, а затем высушите.
- Допускается мойка на верхней полке посудомоечной машины. Рекомендуется использовать короткую программу с низкой температурой.

Техническое обслуживание

- Замена поврежденного шнура питания выполняется, из соображений безопасности, фирмой Kenwood или авторизованным дилером Kenwood.
- **Перед обращением за помощью в сервисную службу по поводу каких-либо неисправностей, возникших во время эксплуатации кухонного комбайна, попытайтесь устранить их как указано ниже в инструкции по поиску и устранению неисправностей.**

В случае затруднений при:

- использовании прибора
 - техническом обслуживании или ремонте
- Обращайтесь в магазин, где был приобретен кухонный комбайн.

Инструкция по поиску и устранению неисправностей

Неисправность	Причина	Устранение
Кухонный комбайн не работает	Не подается питающее напряжение Не зафиксирована крышка гнезда измельчителя. Не зафиксирована крышка чаши. Не зафиксирован должным образом измельчитель	Убедитесь в том, что кухонный комбайн подключен к электросети. При использовании чаши кухонного комбайна крышка гнезда измельчителя должна быть установлена на место и правильно зафиксирована, в противном случае кухонный комбайн работать не будет. При неправильной установке крышки чаши кухонный комбайн и измельчитель работать не будут. При неправильной установке измельчитель работать не будет. Если ни одна из указанных выше проверок не позволила выявить причину неисправности, проверьте электрические пробки или выключатели-автоматы домашней электросети.
Световой индикатор скорости продолжает гореть при незафиксированной крышке.	После расфиксации крышки при включенной скорости кухонный комбайн останавливается, но световой индикатор скорости продолжает гореть. Это напоминает пользователю о том, что блок электродвигателя снова запустится сразу же после фиксации крышки.	Перед снятием крышки не забудьте перевести регулятор скорости в положение "0".
Подтекание из основания ножевого блока измельчителя.	Не установлено уплотнительное кольцо. Неправильно установлено уплотнительное кольцо. Повреждено уплотнительное кольцо.	Убедитесь в том, что уплотнительное кольцо правильно установлено и не повреждено. Обратитесь в Службу помощи заказчикам и закажите новое уплотнительное кольцо.
Неудовлетворительная работа инструментов или насадок	См. раздел "Использование насадок". Убедитесь в том, что насадки установлены правильно.	

Ελληνικά

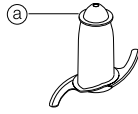
Πριν αρχίσετε να διαβάσετε τις οδηγίες, παρακαλούμε να ξεδιπλώσετε την μπροστινή σελίδα η οποία περιλαμβάνει τις απεικονίσεις

Ασφάλεια

- Διαβάστε όλες τις οδηγίες χρήσης.
- Οι λεπίδες και οι δίσκοι είναι κοφτεροί, χρησιμοποιήστε τους με προσοχή. **Να κρατάτε πάντα τη λεπίδα κοπής από τη λαθή (a) στην κορυφή μακριά από το κοφτερό άκρο, τόσο κατά τη διάρκεια της χρήσης όσο και του καθαρισμού.**
- Αφαιρείτε πάντα τη λεπίδα κοπής πριν βγάλετε τα περιεχόμενα από το μπολ.
- Μη βάζετε τα χέρια σας ή άλλα εξαρτήματα στο μπολ του επεξεργαστή και στην κανάτα ενώ είναι συνδεδεμένα στο ρεύμα.
- Σβήστε τη συσκευή και βγάλτε τη από την πρίζα:
 - ο πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα
 - ο μετά τη χρήση
 - ο πριν το καθαρίσμά
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τα δάχτυλά σας για να σπρώξετε τα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Χρησιμοποιείτε πάντα τον ωθητήρα/ες που παρέχεται.
- Πριν αφαιρέσετε το καπάκι από το μπωλ ή το μπλέντερ/μύλο από το ρεύμα:
 - ο σβήστε τη συσκευή
 - ο περιμένετε μέχρι να σταματήσουν εντελώς όλα τα εξαρτήματα/λεπίδες
 - ο Προσέξτε να μην ξεβιδώσετε την κανάτα ή το βάζο του μπλέντερ ή τον μύλο από τη μονάδα λεπίδας.
- Αφήστε όλα τα υγρά να αποκτήσουν θερμοκρασία δωματίου πριν να τα τοποθετήσετε στο μπλέντερ.
- Θέτετε το μπλέντερ σε λειτουργία μόνο αν έχει τοποθετηθεί το καπάκι.
- **Η συσκευή θα πάθει θλάση και μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό αν ο μηχανισμός ασφάλισης υποβληθεί σε πίεση μεγαλύτερη από αυτή που απαιτείται.**
- Μη χρησιμοποιείτε το καπάκι για να λειτουργήσετε τον επεξεργαστή τροφίμων, χρησιμοποιείτε πάντα τον επιλογέα ταχύτητας on/off.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για να χρησιμοποιείται από παιδιά ή ανήμπορα άτομα χωρίς επίβλεψη.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ένα μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή αναμμένη χωρίς επίβλεψη.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ μια συσκευή που έχει βλάβη. Θα πρέπει να ελεγχθεί ή να επισκευαστεί. Βλέπε σέρβις.
- Μην αφήσετε ποτέ να βραχεί η συσκευή, το καλώδιο ή το φιλ.
- Μην αφήνετε το πλεονάζον καλώδιο να κρέμεται στην άκρη του πάγκου εργασίας ή να ακουμπά σε ζεστές επιφάνειες.
- Μην κάνετε λανθασμένη χρήση του επεξεργαστή τροφίμων και χρησιμοποιήστε τον μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται.

Πριν δάλετε τη συσκευή στην πρίζα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος είναι η ίδια όπως αυτή που φαίνεται στο κάτω μέρος της συσκευής σας.
- Η συσκευή αυτή συμβαδίζει με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας 89/336/ΕΟΚ.



Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

- 1 Αφαιρέστε όλα τα περιτυλίγματα της συσκευασίας συμπεριλαμβανομένων και των πλαστικών καλυμμάτων των λεπίδων κοπής. **Προσέξτε πολύ διότι οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές.** Αυτά τα καλύμματα θα πρέπει να πεταχτούν καθώς η χρήση τους είναι να προστατεύουν την λεπίδα μόνο κατά τη διάρκεια της κατασκευής και μεταφοράς.
- 2 Πλύνετε τα εξαρτήματα: βλέπε καθαρισμό.

Περιγραφή

Επεξεργαστής

- ① ωστήρες
- ② σωλήνας τροφοδοσίας
- ③ καπάκι
- ④ αποσπώμενος κινητήριος άξονας
- ⑤ μπωλ
- ⑥ ασφάλεια
- ⑦ χώρος αποθήκευσης καλωδίου (στο πίσω μέρος)
- ⑧ μονάδα κινητήρα
- ⑨ διακόπτης ταχυτήτων/παλμικής κίνησης
- ⑩ υποδοχή μπλέντερ/ασφάλεια
- ⑪ κάλυμμα υποδοχής μπλέντερ/ασφάλεια

Μπλέντερ

- ⑫ μονάδα λεπίδων
- ⑬ δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος
- ⑭ κανάτα
- ⑮ καπάκι
- ⑯ πώμα μεζούρα

Επιπλέον εξαρτήματα

Δεν συμπεριλαμβάνονται όλα τα παρακάτω εξαρτήματα στον επεξεργαστή σας. Παρακαλούμε κοιτάξτε τη λίστα περιεχομένων που παρέχεται. Για να αγοράσετε ένα εξάρτημα που δεν βρίσκεται στη συσκευασία, επικοινωνήστε με τον έμπορο από τον οποίο αγοράσατε τη συσκευή.

- ⑰ λεπίδα μαχαιριού
- ⑱ εργαλείο ζύμης
- ⑲ προσαρμοσμένο χτυπητήρι με διπλούς αναδευτήρες
- ⑳ προστατευτικό κάλυμμα για μακράς διάρκειας επεξεργασία
- ㉑ δίσκος κοπής σε χοντρές φέτες/λωρίδες
- ㉒ δίσκος κοπής σε λεπτές φέτες/λωρίδες
- ㉓ δίσκος κοπής σε πολύ μικρά κομμάτια
- ㉔ δίσκος τριψίματος
- ㉕ προσαρμοσμένος λεμονοσύφτης
- ㉖ μύλος
- ㉗ αποχυμωτής
- ㉘ περιστρεφόμενη θήκη εξαρτημάτων KENSTORE™
- ㉙ σπάτουλα

Χρήση του επεξεργαστή τροφίμων

- Όταν χρησιμοποιείτε το μπωλ επεξεργασίας τροφίμων, το κάλυμμα της υποδοχής του μπλέντερ πρέπει να έχει προσαρμοστεί και ασφαλίσει στη θέση του διαφορετικά ο επεξεργαστής δε θα τεθεί σε λειτουργία. Βεβαιωθείτε ότι το σύμβολο ▼ στο κάλυμμα της υποδοχής είναι ευθυγραμμισμένο με το σύμβολο ▲ στη μονάδα του κινητήρα.

- 1 Προσαρμόστε το μπωλ. Τοποθετήστε τη λαβή προς τα πίσω, κατεβάστε τη και στρέψτε προς τα δεξιά μέχρι να ασφαλίσει ❶.
- 2 Έπειτα προσαρμόστε τον αποσπώμενο άξονα ❷ πάνω από τον σταθερό άξονα της μονάδας του κινητήρα.
- 3 Τοποθετήστε ένα εξάρτημα πάνω από τον άξονα του επεξεργαστή τροφίμων.
- Πάντοτε εφαρμόζετε το μπολ και το εξάρτημα στη συσκευή πριν προσθέσετε τα υλικά.
- 4 Προσαρμόστε το καπάκι επάνω στο μπωλ ❸ – στρέψτε προς τα δεξιά μέχρι το βέλος επάνω στο καπάκι να ευθυγραμμιστεί με τη γραμμή στο κάλυμμα της υποδοχής.
- 5 Ανοίξτε τη συσκευή και επιλέξτε μια ταχύτητα.
- Ο επεξεργαστής δεν τίθεται σε λειτουργία εάν το καπάκι ή το κάλυμμα της υποδοχής δεν έχει προσαρμοστεί σωστά.
- Χρησιμοποιείτε τη λειτουργία παλμικής κίνησης (P) για σύντομη επεξεργασία. Η λειτουργία της παλμικής κίνησης συνεχίζεται όσο κρατάτε τον μοχλό στη θέση του.
- 6 Αντιστρέψτε την παραπάνω διαδικασία για να αφαιρέσετε το καπάκι, τα εξαρτήματα και το μπολ.
- Σβήντε πάντοτε τη συσκευή πριν αφαιρέσετε το καπάκι.

Σημαντικό

- Ο επεξεργαστής σας δεν είναι κατάλληλος για κοπή ή άλεσμα κόκκων καφέ, ή για μετατροπή κρυσταλλικής ζάχαρης σε ζάχαρη άχνη.
- Όταν προσθέτετε εσάνς ή άρωμα αμυγδάλου σε μείγματα, αποφύγετε την επαφή με το πλαστικό γιατί μπορεί να δημιουργήσει μόνιμα σημάδια.

Χρήση του μπλέντερ

- 1 Προσαρμόστε τον δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος ❸ μέσα στη μονάδα των λεπίδων ❹ – έχοντας βεβαιωθεί ότι ο δακτύλιος έχει τοποθετηθεί σωστά στη θέση του. Εάν ο δακτύλιος έχει υποστεί φθορά ή δεν έχει προσαρμοστεί σωστά σημειώνεται διαρροή.
- 2 Βιδώστε την κανάτα πάνω στη μονάδα κοπής.
- 3 Βάλτε τα υλικά στην κανάτα.
- 4 Βάλτε το άνοιγμα γεμίσματος πάνω στο καπάκι, και γυρίστε το.
- 5 Στρέψτε το καπάκι με κατεύθυνση προς τα δεξιά για να ασφαλίσει επάνω στην κανάτα.
- 6 Αφαιρέστε το κάλυμμα της υποδοχής του μπλέντερ στρέφοντάς το με κατεύθυνση προς τα αριστερά.
- 7 Τοποθετήστε το εξάρτημα του μπλέντερ επάνω στην υποδοχή του μπλέντερ και στρέψτε για να ασφαλίσει ❺.

Σημαντικό

- Το εξάρτημα του μπλέντερ τίθεται σε λειτουργία μόνο εάν το μπωλ επεξεργασίας και το καπάκι βρίσκονται στη θέση τους.
- Όταν χρησιμοποιείτε την υποδοχή του μπλέντερ συνιστούμε να μην υπάρχουν εργαλεία στο μπωλ.
- 8 Επιλέξτε μια ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε το διακόπτη στιγμιαίας λειτουργίας.

Συμβουλές

- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα, βάλτε όλα τα υλικά στο μπλέντερ εκτός από το λάδι. Μετά με τη συσκευή σε λειτουργία, ρίξτε το λάδι από το άνοιγμα και αφήστε το να ρέει.
- Τα παχύτερα μείγματα, όπως π.χ. τα πατέ και τα ντιπ, μπορεί να κολλήσουν στα τοιχώματα. Αν είναι δύσκολο να συνεχίσετε, προσθέστε περισσότερο υγρό.
- Όταν τρίβετε πάγο, προσθέστε 15mls (1 κουταλιά σούπας) νερό για 6 παγάκια. Χρησιμοποιήστε το διακόπτη στιγμιαίας λειτουργίας.
- Αφήστε όλα τα υγρά να αποκτήσουν θερμοκρασία δωματίου πριν να τα τοποθετήσετε στο μπλέντερ.
- Θέτετε το μπλέντερ σε λειτουργία μόνο αν έχει τοποθετηθεί το καπάκι.
- Για να διασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής στο μπλέντερ σας, μην το αφήνετε ποτέ σε λειτουργία για πάνω από 60 δευτερόλεπτα. Σβήστε το μόλις επιτύχετε το αποτέλεσμα που θέλετε.
- Μην κόβετε μπαχαρικά - μπορεί να προκαλέσουν βλάβη στο πλαστικό.
- Η συσκευή δε θα λειτουργήσει αν το μπλέντερ δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.
- Μην τοποθετείτε στεγνά υλικά στο μπλέντερ πριν το λειτουργήσετε. Αν είναι απαραίτητο κόψτε τα σε κομμάτια, αφαιρέστε το άνοιγμα γεμίσματος, και μετά με τη συσκευή σε λειτουργία ρίξτε τα κομμάτια ένα-ένα.
- Μη χρησιμοποιείτε το μπλέντερ ως συσκευή φύλαξης. Θα πρέπει να το κρατάτε άδειο πριν και μετά τη χρήση.
- Μην ανακατεύετε ποτέ παραπάνω από 1 ½ λίτρα - λιγότερο για αφράτα υγρά όπως μιλκσέικ.

Επιλογή ταχύτητας για όλες τις λειτουργίες

εργαλείο/εξάρτημα	λειτουργία	ταχύτητα	μέγιστες ποσότητες
λεπίδα μαχαιριού	Μίγμα για κέικ με ανάμιξη όλων μαζί των υλικών Προσθήκη βουτύρου σε αλεύρι Προσθήκη νερού για την ανάμιξη των υλικών ζαχαροπλαστικής Τεμαχισμός/παρασκευή πουρέ/πατέ	1 – 6 3 – 6 6	1,5 κιλό συνολικό βάρος 340γρ βάρος αλευριού 600γρ κρέας
λεπίδα μαχαιριού με κάλυμμα για μεγάλης διάρκειας ανάμιξη	Σούπες και μιλκσέικ Ξεκινήστε στη χαμηλή ταχύτητα και αυξάνετε μέχρι τη μέγιστη	1 – 6	1,5 λίτρο
χτυπητήρι	ασπράδια αυγών αυγό ζάχαρη για αφράτα κέικ χωρίς λιπαρά κρέμα	6 6 3 – 6	6 ασπράδια αυγών 500 mls
εργαλείο ζύμης	μίγματα με μαγιά	6	500 γρ βάρος αλευριού
δίσκοι κοπής – σε φέτες/ λωρίδες/πολύ μικρά κομμάτια	Σκληρές τροφές όπως καρότα, σκληρά τυριά Μαλακότερες τροφές όπως αγγούρια, ντομάτες	3 – 6 1 – 3	
δίσκος τριψίματος	Τυρί παρμεζάνα, Πατάτα για πιτάκια με ζύμη	6	
λεμονοστύφτης	Εσπεριδοειδή	1	
μπλέντερ	Επεξεργασία όλων των τροφών	6	1,5 λίτρο
μύλος	Επεξεργασία όλων των τροφών	6	
αποχυμωτής	Φρούτα και λαχανικά	6	450 γρ

Χρήση των εξαρτημάτων

Βλέπε τον παραπάνω πίνακα για την ταχύτητα κάθε εξαρτήματος

17 Λεπίδα κοπής/18 εργαλείο ζυμώματος

Αυτή η λεπίδα είναι το πιο χρηστικό εξάρτημα απ' όλα. Η υφή της τροφής εξαρτάται από τον χρόνο επεξεργασίας. Για πιο χοντροκομμένα μείγματα χρησιμοποιήστε το διακόπτη "στιγμιαίας λειτουργίας".

Χρησιμοποιήστε τη λεπίδα κοπής για παρασκευή κέικ και γλυκών, για κόψιμο ωμού και μαγειρεμένου κρέατος, λαχανικών, ξηρών καρπών, πατέ, ντιπ, πολτοποίηση σούπας και επίσης για να θρυμματίσετε μπισκότα και ψωμί. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για μίγματα ζύμης με μαγιά αν δεν παρέχεται το εργαλείο ζυμώματος.

Χρησιμοποιήστε το εργαλείο ζυμώματος για μίγματα με μαγιά.

Συμβουλές

Λεπίδα κοπής

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

Εργαλείο ζυμώματος

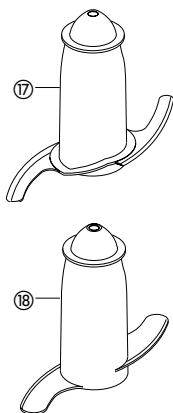
- Τοποθετήστε τα στεγνά υλικά στο μπολ και προσθέστε τα υγρά από το σωλήνα τροφοδοσίας ενώ η συσκευή λειτουργεί.
- Αφήστε το να λειτουργήσει μέχρι να δημιουργηθεί μια απαλή ελαστική μπάλα ζύμης. Ο χρόνος που θα χρειαστεί είναι περίπου 60-90 δευτερόλεπτα.
- Ξαναζυμώστε μόνο με το χέρι. Το ξαναζύμωμα στο μπολ δεν συνιστάται γιατί ο επεξεργαστής μπορεί να γίνει ασταθής.

19 Διπλός αναδευτήρας

Χρησιμοποιείται για ελαφρά μίγματα όπως π.χ. ασπράδια αυγών, κρέμα, παστεριωμένο γάλα, και για χτύπημα αυγών και ζάχαρης για άπαχα παντεσπάνια. Τα βαρύτερα μίγματα όπως λίπος και αλεύρι θα του προκαλέσουν βλάβη.

Χρήση του αναδευτήρα

- 1 Εφαρμόστε τον άξονα και το μπολ πάνω στην κεντρική μονάδα.
- 2 Τοποθετήστε κάθε εξάρτημα ανακατέματος ξεχωριστά πάνω στην κεφαλή 19.
- 3 Εφαρμόστε τον αναδευτήρα γυρίζοντάς τον προσεκτικά μέχρι να τοποθετηθεί πάνω στον άξονα.
- 4 Προσθέστε τα υλικά.
- 5 Κλείστε το καπάκι - βεβαιωθείτε ότι το άκρο του άξονα βρίσκεται στο κέντρο από το καπάκι.
- 6 Λειτουργήστε τη συσκευή.



Σημαντική Πληροφορία

- Το χτυπητήρι δεν είναι κατάλληλο για την παρασκευή κέικ ή κρέμας από βούτυρο και ζάχαρη καθώς τα μίγματα αυτά προκαλούν φθορά. Χρησιμοποιείτε πάντα τη λεπίδα του μαχαιριού για την παρασκευή κέικ.

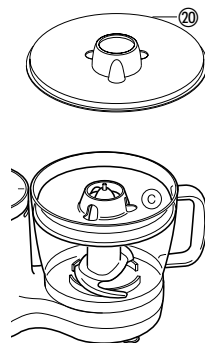
Συμβουλές

- Επιτυγχάνετε καλύτερα αποτελέσματα όταν τα αυγά είναι σε θερμοκρασία δωματίου.
- Βεβαιωθείτε ότι το μπολ και οι αναδευτήρες είναι καθαροί και δεν έχουν υπολείμματα από λίπος πριν το ανακάτεμα.

20 Αναμεικτήρας

Όταν ανακατεύετε υγρά χρησιμοποιήστε τον αναμεικτήρα σε συνδυασμό με την λεπίδα κοπής. Σας επιτρέπει να αυξήσετε την ικανότητα επεξεργασίας υγρών στο μπολ από 1 λίτρα σε 1,5 λίτρα, εμποδίζει τη διαρροή και βελτιώνει την απόδοση κοπής της λεπίδας.

- 1 Τοποθετήστε τον άξονα και το μπολ πάνω στην κεντρική μονάδα.
- 2 Τοποθετήστε τη λεπίδα κοπής.
- 3 Προσθέστε τα υλικά που θα αναμιχθούν.
- 4 Τοποθετήστε τον αναμεικτήρα πάνω από τη λεπίδα κοπής και βεβαιωθείτε ότι στηρίζεται στο περιθώριο μέσα στο μπολ. **Μην πιέζετε τον αναμεικτήρα προς τα κάτω, κρατήστε τον από την κεντρική λαβή.**
- 5 Εφαρμόστε το καπάκι και λειτουργήστε τη συσκευή.



Δίσκοι κοψίματος / τριψίματος

Αντιστρέψιμοι δίσκοι κοψίματος/τριψίματος - χοντροί 21, λεπτοί 22

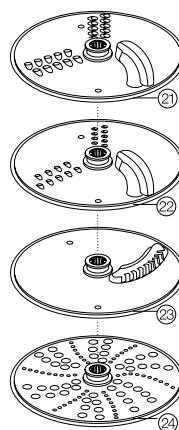
Χρησιμοποιήστε το δίσκο τριψίματος για τυρί, καρότα, πατάτες και τρόφιμα παρόμοιας υφής. Χρησιμοποιήστε το δίσκο κοψίματος για τυρί, καρότα, πατάτες, λάχανο, αγγούρι, κολοκυθάκια, παντζάρια και κρεμμύδια.

Δίσκος λεπτού κοψίματος (κόψιμο Julienne) 23

Χρησιμοποιείται για κόψιμο: για πατάτες τηγανητές σε στιλ Julienne, σκληρά υλικά για σαλάτες, γαρνιτούρες, φαγητά καθαρόλας και τηγανητά (καρότα, ραπανάκια, κολοκυθάκια, αγγούρια).

Δίσκος ψιλού τριψίματος 24

Τρίβει τυρί παρμεζάνα και πατάτες για Γερμανικούς λουκουμάδες.



Ασφάλεια

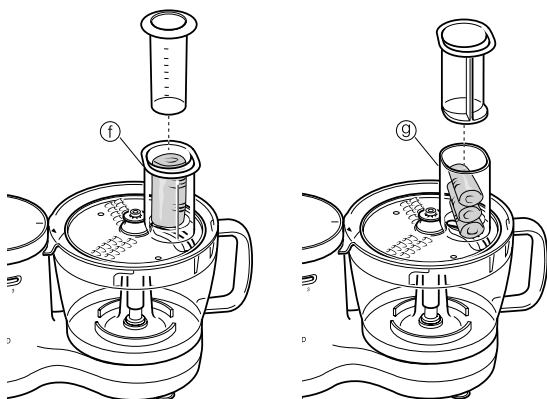
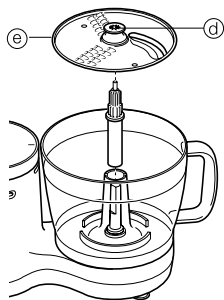
- Μη βγάζετε ποτέ το καπάκι αν δεν έχουν σταματήσει εντελώς οι δίσκοι κοπής.
- Κρατήστε τους δίσκους κοπής με προσοχή - είναι εξαιρετικά κοφτεροί.

Χρήση των δίσκων κοπής

- 1 Τοποθετήστε τον άξονα και το μπολ στην κεντρική μονάδα.
- 2 Κρατώντας τον από την κεντρική λαβή ④, τοποθετήστε το δίσκο πάνω στον άξονα με την κατάλληλη πλευρά από πάνω ⑤.
- 3 Εφαρμόστε το καπάκι.
- 4 Επιλέξτε τον επιθυμητό σωλήνα τροφοδοσίας. Ο ωθητήρας περιέχει ένα μικρότερο σωλήνα τροφοδοσίας για την επεξεργασία ξεχωριστών υλικών ή λεπτών συστατικών. Για να χρησιμοποιήσετε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας - τοποθετήστε πρώτα το μεγάλο ωθητήρα μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Για να χρησιμοποιήσετε το μεγάλο σωλήνα τροφοδοσίας - χρησιμοποιήστε και τους δύο ωθητήρες μαζί.
- 5 Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας.
- 6 Λειτουργήστε τη συσκευή και πιέστε τα τρόφιμα με τον ωθητήρα ομοιόμορφα προς τα κάτω - **μη βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας στο σωλήνα τροφοδοσίας.**

Συμβουλές

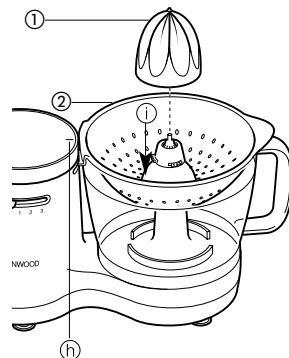
- Χρησιμοποιήστε φρέσκα υλικά.
- Μην κόβετε τα τρόφιμα πολύ μικρά. Γεμίστε το μεγάλο σωλήνα τροφοδοσίας σχεδόν ως επάνω. Αυτό εμποδίζει τα τρόφιμα από το να γλιστρούν στο πλάι κατά την διάρκεια της κοπής. Εναλλακτικά χρησιμοποιήστε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας.
- Όταν χρησιμοποιείτε το δίσκο κοψίματος, τοποθετήστε τα υλικά οριζοντίως.
- Όταν κόβετε ή τρίβετε: τα τρόφιμα που τοποθετούνται κάθετα ① βγαίνουν μικρότερα απ' ό,τι τα τρόφιμα που τοποθετούνται οριζόντια ②.
- Μετά τη χρήση του δίσκου κοπής θα παραμένει πάντα λίγη ποσότητα που δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί στο δίσκο ή στο μπολ.



25 Λεμονοστίφτης

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

- ① κώνος
- ② σουρωτήρι



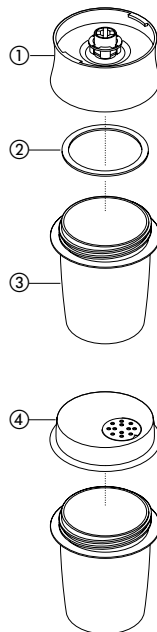
Χρήση του λεμονοστίφτη

- 1 Τοποθετήστε τον άξονα και το μπολ στην κεντρική μονάδα.
 - 2 Προσθέστε το πλέγμα και στρέψτε προς τα δεξιά μέχρι να ευθυγραμμιστεί το πτερύγιο ασφαλείας του πλέγματος με τη γραμμή στο κάλυμμα της υποδοχής ③.
 - 3 Τοποθετήστε τον κώνο στον άξονα γυρίζοντάς τον έως ότου φτάσει μέχρι κάτω ①.
 - 4 Κόψτε τα φρούτα στη μέση. Ανάψτε τη συσκευή και πιέστε τα φρούτα στον κώνο.
- Ο λεμονοστίφτης δε θα λειτουργήσει αν το σουρωτήρι δεν έχει ασφαλίσει κανονικά.

26 μύλος

Χρησιμοποιείτε τον μύλο για να αλέθετε μυρωδικά, ξηρούς καρπούς και κόκκους καφέ.

- ① μονάδα λεπίδας
- ② δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος
- ③ βάζο
- ④ καπάκι πασπαλίσματος



Ασφάλεια

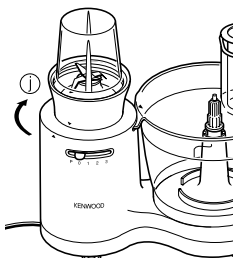
- Ποτέ μην προσαρμόζετε τη μονάδα λεπίδας στη συσκευή χωρίς να έχετε προσαρμόσει το βάζο.
- Ποτέ μην ξεβιδώνετε το βάζο ενώ ο μύλος πολλαπλών χρήσεων είναι προσαρμοσμένος στη συσκευή σας.
- Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες. Κρατήστε τη μονάδα λεπίδας μακριά από τα παιδιά.
- Ποτέ μην αφαιρείτε τον μύλο πολλαπλών χρήσεων πριν σταματήσουν εντελώς οι λεπίδες.

σημαντική πληροφορία

- Για να εξασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής για τον μύλο σας, μην τον αφήνετε σε λειτουργία για περισσότερο από 30 δευτερόλεπτα. Θέστε τον εκτός λειτουργίας μόλις επιτύχετε τη σωστή υφή του μίγματος.
- Μην επεξεργάζεστε μπαχαρικά - μπορεί να προκαλέσουν φθορά στο πλαστικό.
- Η συσκευή δεν τίθεται σε λειτουργία αν δεν έχετε προσαρμόσει σωστά τον μύλο.
- Χρησιμοποιείτε τον μόνο για ξηρά υλικά.

για να χρησιμοποιήσετε τον μύλο σας

- 1 Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στο βάζο. Μην το γεμίζετε παραπάνω από το μισό.
 - 2 Προσαρμόστε τον δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος μέσα στη μονάδα λεπίδας.
 - 3 Αναποδογυρίστε τη μονάδα λεπίδας. Κατεβάστε τη μέσα στο βάζο, με τις λεπίδες προς τα κάτω.
 - 4 Βιδώστε τη μονάδα λεπίδας επάνω στο βάζο ώστε να μη μπορείτε να την ξεβιδώσετε με τα δάχτυλά σας.
 - 5 Αφαιρέστε το κάλυμμα της υποδοχής του μπλέντερ στρέφοντας με κατεύθυνση προς τα αριστερά.
 - 6 Τοποθετήστε τον μύλο επάνω στην υποδοχή του μπλέντερ και στρέψτε με κατεύθυνση προς τα δεξιά για να ασφαλίσει ①.
 - 7 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στη μέγιστη ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε τον παλμικό διακόπτη.
 - 8 Μετά το άλεσμα, μπορείτε να αντικαταστήσετε τη μονάδα λεπίδας με το καπάκι πασπαλισματος και να αφαιρέσετε την τροφή ανακινώντας το βάζο.
- Το καπάκι πασπαλισματος δεν είναι αεροστεγές.
- πρακτικές συμβουλές**
- Τα μυρωδικά αλέθονται καλύτερα όταν τα καθαρίσετε και τα στεγνώσετε.



σημαντική πληροφορία

- Αν ο επεξεργαστής δονείται, θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αδειάστε το σουρωτήρι. (Ο επεξεργαστής δονείται αν ο πολτός έχει κατανεμηθεί ανομοιόμορφα).
 - Επεξεργάζεστε μικρές ποσότητες κάθε φορά (450γρ μέγιστη ποσότητα) και αδειάζετε το σουρωτήρι και το εσωτερικό μπωλ τακτικά.
 - Πριν από την επεξεργασία αφαιρείτε τα κουκούτσια και τα σπόρια (π.χ. πιπεριά, πεπόνι, δαμάσκηνο) και τις σκληρές φλούδες (π.χ. πεπόνι, ανανάς). Δε χρειάζεστε να ξεφλουδίζετε ή να αφαιρείτε τα κουκούτσια από τα μήλα ή τα αχλάδια.
- πρακτικές συμβουλές**
- Χρησιμοποιείτε σκληρά, φρέσκα φρούτα και λαχανικά.
 - Ο χυμός των εσπεριδοειδών είναι πικρός και αφρώδης καθώς υπόκεινται σε επεξεργασία η φλούδα και η ψίχα τους. Χρησιμοποιείτε για τον σκοπό αυτό τον λεμονοσσύτη.

②⑧ περιστρεφόμενη θήκη εξαρτημάτων KENSTORE™

Ο επεξεργαστής τροφίμων διαθέτει περιστρεφόμενη θήκη αποθήκευσης εξαρτημάτων που προσαρμόζεται στο εσωτερικό του μπωλ.

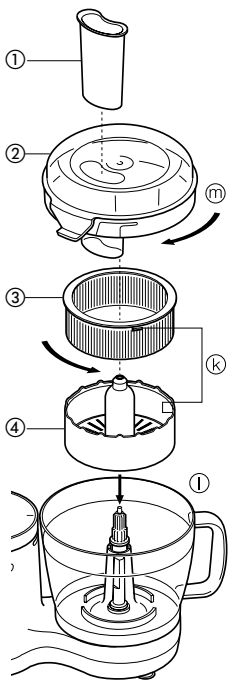
②⑦ αποχυμωτής

Χρησιμοποιείτε τον αποχυμωτή για να εξάγετε χυμό από σκληρά φρούτα και λαχανικά.

- ① ωστήρας
- ② καπάκι
- ③ σουρωτήρι
- ④ εσωτερικό μπωλ

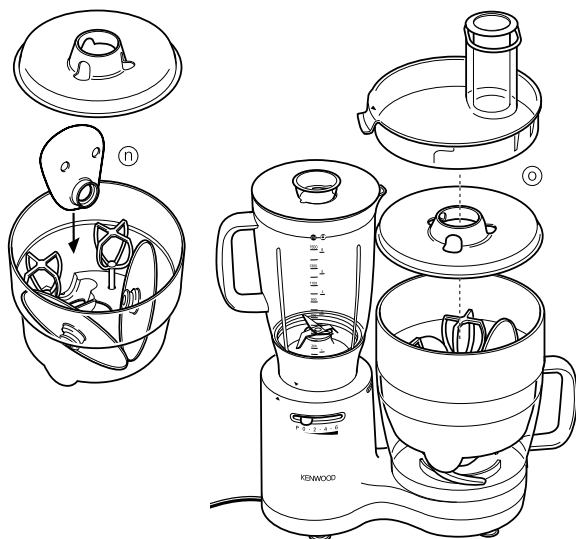
για να χρησιμοποιήσετε τον αποχυμωτή

- 1 Προσαρμόστε τον κινητήριο άξονα και το μπωλ επάνω στη μονάδα του κινητήρα.
- 2 Ασφαλίστε το σουρωτήρι μέσα στο εσωτερικό μπωλ ④.
- 3 Εφαρμόστε το εσωτερικό μπωλ μέσα στο μπωλ επεξεργασίας ①.
- 4 Τοποθετήστε το καπάκι επάνω στο μπωλ ② – στρέψτε προς τα δεξιά μέχρι η γλωττίδα ασφαλείας να ευθυγραμμιστεί με τη γραμμή επάνω στο κάλυμμα της υποδοχής.
- 5 Κόψτε την τροφή σε μικρά κομμάτια ώστε να χωρούν στον σωλήνα τροφοδοσίας.
- 6 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και σπρώξτε την τροφή προς τα κάτω με τον ωστήρα ασκώντας σταθερή πίεση – **ποτέ μη θάξετε τα δάχτυλά σας μέσα στον σωλήνα τροφοδοσίας.** Επεξεργαστείτε πλήρως την τροφή πριν προσθέσετε κι άλλη ποσότητα.
- 7 Αφού προσθέσετε το τελευταίο κομμάτι, αφήστε τη συσκευή σε λειτουργία για άλλα 20 δευτερόλεπτα για να εξαγάγετε όλον τον χυμό από το σουρωτήρι.



Για να χρησιμοποιήσετε την περιστρεφόμενη θήκη αποθήκευσης

- 1 Προσαρμόστε τη λεπίδα του μαχαιριού στο μπωλ.
- 2 Έπειτα προσαρμόστε το χτυπητήρι, τους δίσκους κοπής και το προστατευτικό κάλυμμα μέσα στην περιστρεφόμενη θήκη ①.
- 3 Προσαρμόστε την περιστρεφόμενη θήκη πάνω από τη λεπίδα του μαχαιριού και τοποθετήστε το καπάκι του επεξεργαστή στο επάνω μέρος ②.



Φροντίδα & καθαρισμός

- Πάντα σβήνετε τη συσκευή και βγάξετε την από την πρίζα πριν το καθάρισμα.
- Προσέχετε όταν πιάνετε τις λεπίδες και τους δίσκους κοπής - είναι εξαιρετικά κοφτερά.
- Μερικά τρόφιμα μπορεί να χρωματίσουν το πλαστικό. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό. Δεν θα επηρεάσει το πλαστικό ή τη γεύση του φαγητού σας. Το καθάρισμα με ένα πανί εμποτισμένο σε φυτικό λάδι βοηθάει στην αφαίρεση του χρώματος.

Κεντρική μονάδα

- Σκουπίστε με ένα υγρό πανί και στεγνώστε. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν υπολείμματα φαγητού στο μηχανισμό ασφάλισης.
- Τυλίξτε το καλώδιο που περισσεύει γύρω από το άγκιστρο στο πίσω μέρος της συσκευής.

μπλέντερ/μύλος

- 1 Αδειάστε την κανάτα/το βάζο πριν τα ξεβιδώσετε από τη μονάδα της λεπίδας.
- 2 Πλύνετε στο χέρι την κανάτα/το βάζο.
- 3 Αφαιρέστε και πλύνετε το δακτύλιο σφραγίσματος.
- 4 Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες - βουρτσίζετε τις με ζεστή σαπουνάδα και μετά ξεπλύνετε τις σχολαστικά κάτω από τη βρύση. **Μη θυθίζετε τη μονάδα κοπής στο νερό.**
- 5 Αφήστε το να στεγνώσει γυρίζοντάς το ανάποδα.

Διπλός αναδευτήρας

- Βγάλετε τα χτυπητήρια από την κεφαλή τραβώντας τα απαλά. Πλύνετε τα σε ζεστή σαπουνάδα.
- Σκουπίστε την κεφαλή με ένα υγρό πανί, και μετά στεγνώστε. **Μη θυθίζετε την κεφαλή στο νερό.**

Άλλα μέρη

- Πλύνετε τα με το χέρι και μετά στεγνώστε τα καλά.
- Μπορείτε επίσης να τα πλύνετε στην επάνω σχάρα του πλυντηρίου πιάτων. Συνιστάται πρόγραμμα σύντομης διάρκειας σε χαμηλή θερμοκρασία.

Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Αν το καλώδιο έχει φθαρεί θα πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την Kenwood ή έναν εξουσιοδοτημένο τεχνικό της Kenwood.
 - **Εάν αντιμετωπίσετε τυχόν προβλήματα σχετικά με τη λειτουργία του επεξεργαστή, πριν καλέσετε ειδικό συμβουλευτείτε τον οδηγό επίλυσης τεχνικών προβλημάτων.**
 - Αν χρειάζεστε βοήθεια με:
 - Τη χρήση της συσκευής σας
 - Το σέρβις ή τις επισκευές
- Επικοινωνήστε με το κατάστημα απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή σας.

Οδηγός επίλυσης τεχνικών προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Επίλυση
Ο επεξεργαστής δεν τίθεται σε λειτουργία	Δεν υπάρχει Ρεύμα Το κάλυμμα της υποδοχής του μπλέντερ δεν έχει ασφαλίσει. Το καπάκι του μπωλ δεν έχει ασφαλίσει σωστά. Το μπλέντερ δεν έχει ασφαλίσει σωστά	Ελέγξτε ότι ο επεξεργαστής είναι συνδεδεμένος στο ρεύμα Όταν χρησιμοποιείτε το μπωλ επεξεργασίας το κάλυμμα της υποδοχής πρέπει να έχει εφαρμόσει και ασφαλίσει διαφορετικά ο επεξεργαστής δεν τίθεται σε λειτουργία. Ο επεξεργαστής και το μπλέντερ δεν τίθενται σε λειτουργία εάν το καπάκι του μπωλ δεν έχει προσαρμοστεί σωστά. Ο επεξεργαστής δεν τίθεται σε λειτουργία εάν δεν έχει προσαρμοστεί σωστά. Εάν δεν ισχύει τίποτα από τα παραπάνω ελέγξτε τις ασφάλειες/τους διακόπτες ασφαλείας του ρεύματος στο σπίτι σας.
Το καπάκι δεν έχει ασφαλίσει αλλά η λυχνία του διακόπτη ταχυτήτων παραμένει αναμμένη	Εάν το καπάκι δεν έχει ασφαλίσει ενώ επιλέγετε ταχύτητα ο επεξεργαστής θα σταματήσει αλλά ο διακόπτης ταχυτήτων παραμένει αναμμένος ως υπενθύμιση ότι η μονάδα θα επανατεθεί σε λειτουργία μόλις επανασφαλίσετε το καπάκι.	Πάντοτε γυρίζετε τον διακόπτη ταχυτήτων στο "0" πριν αφαιρέσετε το καπάκι.
Το μπλέντερ παρουσιάζει διαρροή από τη βάση .του συτήματος των λεπίδων	Δεν υπάρχει δακτύλιος Ο δακτύλιος δεν έχει προσαρμοστεί σωστά Ο δακτύλιος έχει υποστεί φθορά.	Ελέγξτε ότι ο δακτύλιος έχει προσαρμοστεί σωστά και δεν έχει υποστεί φθορά. Επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών για να αντικαταστήσετε τον δακτύλιο.
Χαμηλή απόδοση εργαλείων/εξαρτημάτων	Συμβουλευτείτε τις πρακτικές συμβουλές στη σχετική ενότητα "Για να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα". Ελέγξτε ότι τα εξαρτήματα έχουν συναρμολογηθεί σωστά.	

الخدمة ورعاية الزبائن

- إذا تضرر السلك فيجب، لاسباب تتعلق بالسلامة، استبداله من قبل كينوود او جهة تصليح مخولة من قبل كينوود.
- إذا واجهتم اية مشاكل في تشغيل الجهاز، فالرجاء مراجعة دليل تحري الخلل واصلاحه اذناه قبل طلب المساعدة.

إذا احتجتم الى مساعدة بشأن:

- استعمال المكنة
- الخدمة او التوصيلات
- الرجاء الاتصال بالمتجر الذي اشترىتم منه الجهاز.

دليل تحري الخلل واصلاحه

تالحل	السبب	المشكلة
جهاز المعالجة لا يشتغل.	الكهرباء غير متوفرة. غطاء منفذ جهاز التسييل غير مقفل. جهاز التسييل غير مقفل بشكل صحيح.	تأكد من ان الجهاز موصولاً بالكهرباء. عند استعمال وعاء جهاز المعالجة يجب ان يكون غطاء المنفذ مركباً وبخلافه سوف لا يشتغل الجهاز. سوف لا يشتغل جهاز التسييل اذا كان مركباً بشكل غير صحيح. إذا لم تعثر على اي من النقاط اعلاه، اكشف على الفيوز/قاطع الدائرة الموجود في منزلكم.
الغطاء غير مقفل لكن ضوء مفتاح السرعة مضاء	إذا تم فك اقفال الغطاء اثناء انتقاء سرعة سوف يتوقف الجهاز لكن زر التحكم بالسرعة يبقى مضاءاً. يهدف هذا الى تذكيركم الى ان الوحدة سوف تبدأ التشغيل عندما يعاد اقفال الغطاء.	دائماً ابرم زر التحكم بالسرعة الى "0" قبل ازالة الغطاء.
تسرب من جهاز التسييل من قاعدة مجموعة الشفرة.	مانع التسرب مفقود مانع التسرب مركب بشكل غير صحيح ملنع التسرب متضرر.	اكشف للتأكد ان مانع التسرب مركب بشكل صحيح وغير متضرر. اتصل بقسم رعاية الزبائن للحصول على مانع تسرب بديل.
ضعف اداء الادوات/ القطع الملحقة	راجع الملاحظات المفيدة الواردة في قسم "استعمال القطع الملحقة". تأكد ان القطع الملحقة مركبة بشكل صحيح.	

٢٧ عصارة تعمل بالطرد المركزي

تستعمل العصارة لعمل العصير من فاكهة

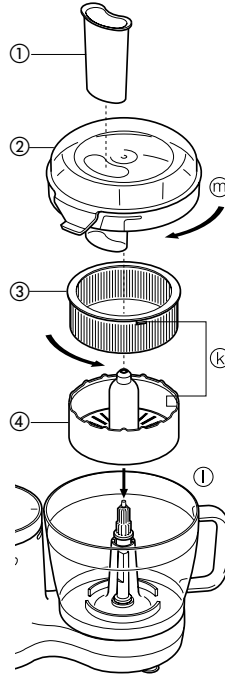
وخضار صلبة

١ دافعة

٢ غطاء

٣ مصفاة

٤ وعاء داخلي



لاستعمال العصارة العاملة بالطرد المركزي

١ ركب عمود الادارة على وحدة الطاقة.

٢ اقل المصفاة في الوعاء الداخلي (K).

٣ ركب الوعاء الداخلي على وعاء جهاز المعالجة (I).

٤ ضع الغطاء على الوعاء (II)، ابرم مع اتجاه حركة الساعة الى ان يترافف لسان الترابط مع الخط الواقع على غطاء المنفذ.

٥ يقطع الطعام الى قطع صغيرة تناسب انبوب التلقيم.

٦ شغل وادفع بشكل متجانس مستعملا الدفاعة - ابدأ لا تضع اصابعك في

انبوب التلقيم. تعالج المواد تماما قبل اضافة المزيد.

٧ بعد اضافة القطعة الاخيرة، دع المكنة

تشغل لمدة ٢٠ ثانية اضافية لاستخلاص جميع العصير من المصفاة.

ملاحظات هامة

- اذا حصل اهتزاز في المكنة، اوقف التشغيل وافرج المصفاة (يهتز جهاز المعالجة اذا اصبح اللب موزعا بشكل غير منتظم).
- عالج كميات صغيرة كل مرة (٤٥٠ جم حد اقصى) وافرج المصفاة والوعاء الداخلي على انظام.
- قبل المعالجة، تزال البذور والحبوب (مثل الفلفل، البطيخ، الخوخ) والقشرة القاسية (مثل الليمون، الاناناس). لا يلزم تقشير او ازالة قلب فاكهة كالتفاح او الاجاص.

ملاحظات مفيدة

- استعمل فاكهة وخضار طازجة ومكتنزة.
- سيكون عصير الحمضيات مرا وذو رغوة لانه يتقشر وتعالج زيوتة ايضا.
- استعمل عصارة الحمضيات بدلا من ذلك.

٢٨ خزانة الملحقات كينستور ماركة تجارية

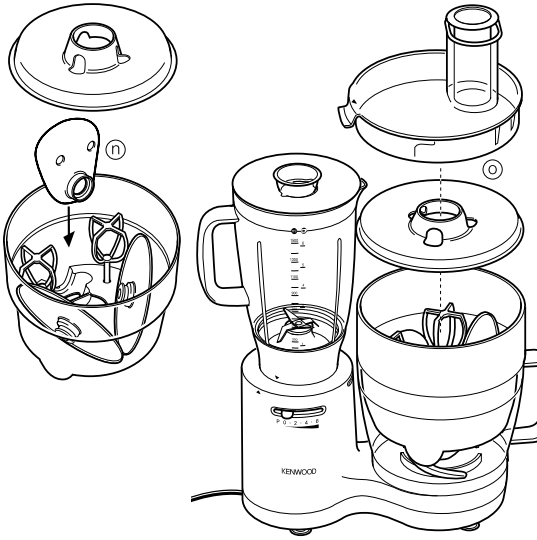
ان جهاز معالجة الطعام مزود بوحدة لتخزين الملحقات تجلس داخل الوعاء.

لاستعمال وحدة (وعاء) التخزين

١ ركب شفرة السكين على الوعاء.

٢ ثم ركب المخففة، الاقراص والمظلة في وعاء التخزين (II).

٣ ركب وعاء التخزين على شفرة السكين وضع غطاء الجهاز على القمة (O).



العناية والتنظيف

- دائما اوقف التشغيل وافصل من الكهرباء قبل التنظيف.
- عامل الشفرة واقراص التقطيع بحذر - فهي حادة جدا.
- قد تؤثر بعض الاغذية على لون البلاستيك. هذا امر طبيعي تماما ولا يضر بالبلاستيك او يؤثر على نكهة الطعام. افرك بقطعة قماش غمرت بزيت نباتي لازالة اللون.

وحدة الطاقة

- تسمح بقطعة قماش رطبة، ثم تجفف. تأكد من خلو منطقة الترابط من بقايا الطعام.
- يلف السلك الزائد حول الكتيبة الواقعة خلف الجهاز.

جهاز التسييل/المطحنة

- ١ افرج الوعاء/المرطبان قبل فكه من وحدة الشفرة.
- ٢ اغسل الوعاء/المرطبان باليد.
- ٣ ازل واغسل حلقة احكام السد.
- ٤ لا تلمس الشفرات الحادة - نظفها بالفرشاة مستعملا محلول ماء وصابون ساخن، ثم اشطفها جيدا تحت الحنفية. لا تغمر وحدة الشفرة بالماء.
- ٥ اتركها تجف وهي مقلوبة رأسا على عقب.

المخففة المزودة المسننة

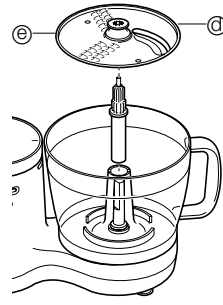
- تفصل المخففة من رأس عمود الادارة بسحبها برفق لاجراجها. تغسل بمحلول ماء وصابون ساخن.
- يسمح رأس عمود الادارة بقطعة قماش رطبة ثم يجفف. لا تغمر رأس عمود الادارة في الماء.

جميع الاجزاء الاخرى

- تغسل باليد ثم تجفف.
- وكطريقة بديلة، يمكن غسلها في الرف العلوي لغسالة الصحون. يوصى باستعمال برنامج غسل قصير ومنخفض الحرارة.

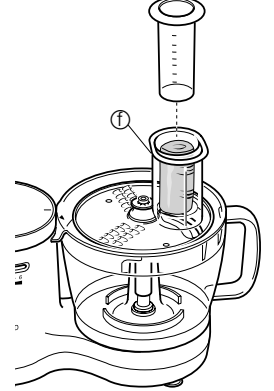
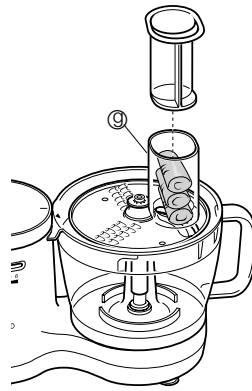
لاستعمال اقراص التقطيع

- ١ ركب عمود الادارة والوعاء على وحدة الطاقة.
- ٢ ماسكا المقبض الوسطي ⑩، ضع القرص على عمود الادارة جاعلا الجهة المناسبة متجة نحو الاعلى ⑪.
- ٣ ركب الغطاء.
- ٤ انتخب قياس انبوب التغذية الذي تريد استعماله. تحتوي الدافعة على انبوب تغذية اصغر لمعالجة المواد الافرادية او الرقيقة. لكي تستعمل الانبوب الصغير - ضع اولاً الدافعة الكبيرة داخل انبوب التغذية. ولاستعمال انبوب التغذية الكبير - استعمل كلتا الدافعتين معا.
- ٥ ضع الطعام في انبوب التغذية.
- ٦ شغل الجهاز وأدفع المواد بشكل متجانس بالدافعة - ابدأ لا تضع اصابعك في انبوب التغذية.



ملاحظات مفيدة

- استعمل مواداً طازجة.
- لا تقطع الطعام الى قطع صغيرة اكثر مما يجب. املاً عرض انبوب التغذية الكبير تماماً. يمنع هذا الطعام من الانزلاق جانبياً اثناء المعالجة. وكبديل لذلك استعمل انبوب التغذية الصغير.
- عند استعمال قرص التقطيع، ضع المواد افقياً.
- عند عمل الشرائح او التقطيع: الطعام الموضوع عمودياً ① يخرج اقصر من الطعام الموضوع افقياً ②.
- ستكون هناك دائماً كمية قليلة من المواد المفقودة على الصفيحة او الوعاء بعد المعالجة.



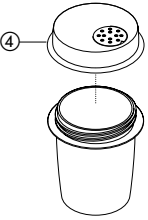
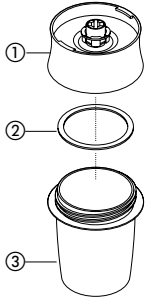
لاستعمال عصارة الحمضيات

- ١ ركب عمود الادارة والوعاء على وحدة الطاقة.
- ٢ ركب المصفاة وابرمها مع اتجاه حركة الساعة حتى تصبح زعنفة الترابط الواقعة على المصفاة متراصة مع الخط الواقع على غطاء المنفذ ⑦.
- ٣ ضع المخروط فوق عمود الادارة وابرمه الى ينزل كامل المسافة الى الاسفل ①.
- ٤ اقطع الفاكهة الى انصاف. ثم شغل الجهاز واضغط الفاكهة على المخروط.
- سوف لا تستغل عصارة الحمضيات اذا لم تكن المصفاة مغلقة بشكل صحيح.

②٦ المطحنة

تستعمل المطحنة لطحن الاعشاب والجوز بانواعه وحبوب القهوة.

- ① وحدة الشفرة
- ② حلقة احكام السد
- ③ مرطبان (وعاء)
- ④ غطاء الرش



السلامة

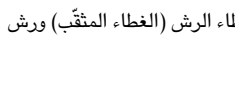
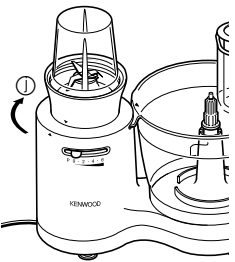
- ابدأ لا تترك وحدة الشفرة على المكنة بدون ان يكون الوعاء مركباً.
- ابدأ لا تفك الوعاء اثناء تركيب المطحنة على المكنة.
- لا تلمس الشفرات الحادة. ابق وحدة الشفرة بعيدة عن متناول الاطفال.
- ابدأ لا تزال المطحنة قبل التوقف التام للشفرات.

ملاحظات هامة

- لضمان العمر الطويل للمطحنة - ابدأ لا تشغيلها لمدة تزيد عن ٣٠ ثانية. اوقف التشغيل حال الوصول الى القوام الصحيح.
- لا تعالج التوابل - فهي قد تضر بالبلاستيك.
- لا تشتغل المكنة اذا كان جهاز التسييل مركباً بشكل غير صحيح.
- تستعمل للمواد الجافة فقط.

لاستعمال المطحنة

- ١ ضع المواد في الوعاء. املاً بمقدار لا يتجاوز النصف.
- ٢ ركب حلقة احكام السد في وحدة الشفرة.
- ٣ اقلب وحدة الشفرة رأساً على عقب. اخفضها في الوعاء والشفرة متجة للأسفل.
- ٤ ابرم وحدة الشفرة على الوعاء الى ان تصبح محكمة الشد بقوة الاصابع.
- ٥ ازل غطاء منفذ جهاز التسييل بالبرم بعكس اتجاه حركة الساعة.
- ٦ ضع المطحنة على غطاء منفذ جهاز التسييل وابرمه مع اتجاه حركة الساعة لاقتفاله ①.
- ٧ شغل على السرعة القصوى او استعمل زر التحكم بالتشغيل المتقطع.
- ٨ بعد الطحن، يمكنك استبدال وحدة الشفرة بغطاء الرش (الغطاء المثقّب) ورش المواد على الطعام.
- غطاء الرش غير مانع لدخول الهواء.

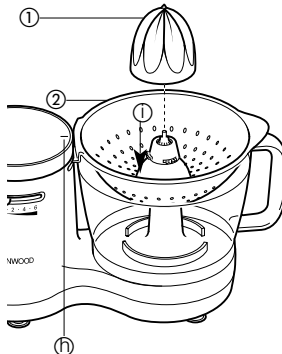


ملاحظة مفيدة

- تطحن الاعشاب على افضل وجه عندما تكون نظيفة وجافة.

②٥ عصارة الحمضيات

تستعمل عصارة الحمضيات لاستخراج العصير من فاكهة الحمضيات (مثل البرتقال، الليمون، الليم، الكريب فروت).



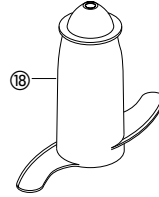
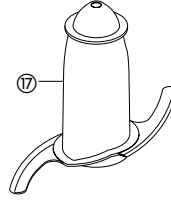
- ① مخروط
- ② مصفاة

استعمال القطع الملحقة

انظر الجدول اعلاه للاطلاع على سرعة كل قطعة

⑪ شفرة السكين (18)/ اداة العجن

ان شفرة السكين هي الاداة الأكثر تنوعا في الاستعمال من بين جميع الملحقات الأخرى. وان طول مدة المعالجة سوف يحدد القوام الناتج للحصول على قوام أكثر خشونة استعمال زر التحكم بالتشغيل المتقطع. استعمال شفرة السكين لعمل الكيك والمعجنات وتقطيع اللحوم النيئة والمطبوخة، الخضار، انواع الجوز والفسق، الباتيه، سوازل التغميس، البيوريه، الحساء، وكذلك لعمل كسر الخبز من الخبز والبسكويت. كما ويمكن استعمالها أيضا لامزجة الدقيق والخميرة اذا لم تزود اداة العجن. تستعمل اداة العجن لمعالجة الامزجة الحاوية على الخميرة.



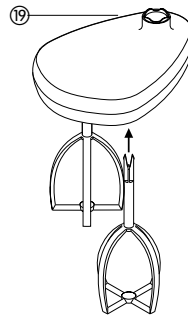
ملاحظات مفيدة

شفرة السكين

- تقطع الأغذية مثل اللحم، الخبز، الخضار الى مكعبات قياس ٢ سم/٠,٧٥ بوصة تقريبا قبل المعالجة.
 - يجب تكسير البسكويت الى قطع وإضافته عبر انبوب التغذية أثناء كون المكنة مشغلة.
 - عند عمل الكيك استعمال السمن مباشرة البراد بعد تقطيعه الى مكعبات قياس ٢ سم/٠,٧٥ بوصة.
 - انتبه الى ضرورة تجنب الافراط بالمعالجة.
- #### اداة العجن
- ضع المواد الجافة في الوعاء واضف السائل عبر انبوب التغذية أثناء كون الجهاز قيد التشغيل. تعالج المواد الى ان تتشكل كرة سلسة مرنة من العجين وسوف يأخذ هذا الامر ٦٠-٩٠ ثانية.
 - يعاد العجن باليد فقط. لا يوصى بإعادة العجن في الوعاء لانه قد يسبب عدم استقرار الجهاز.

⑫ المخفقة المزودة المسننة

تستعمل لمزج المواد الخفيفة فقط مثل بيض البيض، الكريم، الحليب المجفف وخفق البيض والسكر لعمل الكيك الاسفنجي العديم السمن. ان الامزجة الاثقل مثل السمن والدقيق سوف تلحق الضرر بها.



استعمال المخفقة

- ركب عمود الادارة والوعاء على وحدة الطاقة.
- ادفع المخفقة بإحكام في رأس عمود الادارة (19).
- ركب المخفقة ببرمها بعناية الى ان تنزل على عمود الادارة.
- اضف المواد.
- ركب الغطاء - متأكدا من وقوع طرف عمود الادارة في مركز الغطاء.
- شغل.

ملاحظة هامة

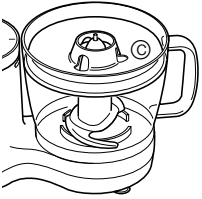
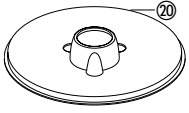
- ان المخفقة ليست مناسبة لعمل كيك المرحلة الواحدة او عمل كريم السمن والسكر حيث ان هذه الخلطات سوف تلحق الضرر بها. دائما استعمال شفرة السكين لعمل الكيك.

ملاحظات مفيدة

- تتحقق افضل النتائج عندما يكون البيض المستعمل بدرجة حرارة الغرفة.
- تأكد من ان المخفقة والوعاء نظيفة وخالية من الشحم قبل الخفق.

⑬ مظلة الخلط ماكسي

- عند خلط السوائل، استعمال مظلة الخلط ماكسي مع شفرة السكين. وهي تتيح لكم زيادة سعة معالجة السوائل من ١ لتر الى ١,٥ لتر وتمنع التسرب وتحسن من اداء التقطيع للشفرة.
- ركب عمود الادارة والوعاء على وحدة الطاقة.
 - ركب شفرة السكين.
 - اضف المواد الواجب معالجتها.
 - ركب المظلة على قمة الشفرة متأكدا من جلوسها على الافرنج الواقع داخل الوعاء (C). لا تدفع على المظلة، امسكها من المقبض الوسطي.
 - ركب الغطاء وشغل.



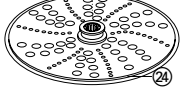
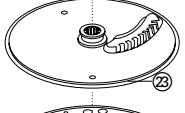
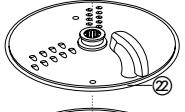
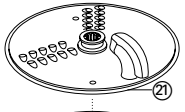
اقراص عمل الشرائح/التقطيع

اقراص عمل الشرائح/التقطيع القابلة

للاستعمال على الجانبين - السميكة (20)،

الرفيعة (21).

استعمل جهة التقطيع للجبن والجزر والبطاطس والأغذية المماثلة من ناحية القوام. استعمال جهة عمل الشرائح للجبن والبطاطس والملفوف والخيار وجذور البنجر والبصل.



قرص التقطيع الدقيق (طراز جوليان) (22).

يستعمل لتقطيع: البطاطس لعمل اصابع البطاطس الفرنسية المقلية نوع جوليان، والمواد الصلبة لاعداد انواع السلاطة، المتبيلات، اطعمة الكسرولة، والمقليات الممزوجة (مثل الجزر، اللفت السويدي، cougrette، الخيار).

قرص المبشرة (24)

يبشر (يقشط) جبن بارميسان والبطاطس لعمل زلابية البطاطس الالمانية.

السلامة

- ابدا لا تزيل الغطاء الى ان يتوقف قرص التقطيع تماما.
- يجب تداول اقراص التقطيع بحذر - فهي حادة جدا.

لاستعمال جهاز معالجة الطعام

- ٥ ابرم الغطاء مع اتجاه حركة الساعة لاقفاله على المرطبان.
- ٦ ازل غطاء منفذ جهاز التسييل بالبرم بعكس اتجاه حركة الساعة.
- ٧ ضع جهاز التسييل على وحدة الطاقة وابرم لاقفاله ③
- ملاحظة هامة**
- سوف تشتغل قطعة جهاز التسييل الملحقة فقط عندما يكون وعاء الجهاز والغطاء في محلها.
- عند استعمال منفذ جهاز التسييل نوصي بعدم وجود ادوات في الوعاء.
- ٨ انتق سرعة او استعمل زر التحكم بالتشغيل المتقطع.
- ملاحظات مفيدة**
- عند عمل الميونيز، توضع جميع المكونات، ما عدا الزيت، في جهاز التسييل. واثناء كون المكنة مشتعلة، يصب الزيت ببطء في سداة المرشح ويترك لينساب.
- قد تحتاج انواع المزيج الكثيفة، مثل الباتيه وسوائل الغمس الى قشط. اذا صعبت معالجتها، يضاف مزيد من السائل.
- عند جرش الثلج اضع ١٥ مل من الماء (١ ملعقة طعام) الى ٦ مكعبات ثلج. استعمل زر التحكم بالتشغيل المتقطع.
- دع جميع السوائل تبرد الى درجة حرارة الغرفة قبل وضعها في جهاز التسييل.
- شغل جهاز التسييل فقط عندما يكون الغطاء مركبا في محله.
- لضمان العمر الطويل لجهاز التسييل - ابدا لا تشغله لمدة تزيد عن ٦٠ ثانية. اوقف التشغيل حال الوصول الى القوام الصحيح.
- لا تعالج التوابل - فهي قد تضرر بالبلاستيك.
- لا تشتغل المكنة اذا كان جهاز التسييل مركبا بشكل غير صحيح.
- لا تضع مواد جافة في جهاز التسييل قبل التشغيل. اذا لزم الامر، قطعها الى قطع: ازل سداة المرشح؛ ثم واثناء كون المكنة مشتعلة، الق القطع واحدة فواحدة.
- لا تستعمل جهاز التسييل كحاوية تخزين. ابقه فارغا قبل وبعد الاستعمال.
- ابدا لا تخلط اكثر من ١.٥ لتر (٢ باينت و١٢ اونصة سائل) - واقل من هذا للسوائل المكونة للرغوة مثل المخفوقات اللبنية.
- عند استعمال وعاء جهاز معالجة الطعام، يجب تركيب غطاء منفذ جهاز التسييل واقفاله في موضعه وبخلاف ذلك سوف لا يشتغل جهاز المعالجة. تاكد ان العلامة ▼ الواقعة على غطاء المنفذ هي على استقامة العلامة ▲ الواقعة على وحدة الطاقة.
- ١ ركب الوعاء. ضع المقبض نحو الخلف وابرم مع اتجاه حركة الساعة الى ان يقفل ①.
- ٢ ثم ركب عمود الادارة القابل للفصل ④ على عمود الادارة الثابت لوحدة الطاقة.
- ٣ ركب قطعة ملحقة على عمود الادارة.
- دائما ركب الوعاء والقطعة الملحقة على المكنة قبل اضافة المواد.
- ٤ ركب الغطاء على الوعاء ② - ابرم مع اتجاه حركة الساعة الى ان يصبح السهم الواقع على الغطاء على استقامة السهم الواقع على غطاء المنفذ.
- ٥ شغل وانتق سرعة ما.
- سوف لا يشتغل الجهاز اذا كان الغطاء والوعاء مركبين بشكل غير صحيح.
- استعمل زر التحكم بالتشغيل المتقطع (P) للتشغيل على دفعات قصيرة.
- سوف يشتغل الجهاز طالما كانت العتلة مضغوطة.
- ٦ نفذ الخطوات اعلاه بتسلسل عكسي لازالة الغطاء، القطع الملحقة والوعاء.
- دائما اوقف التشغيل قبل ازالة الغطاء.
- ملاحظة هامة**
- ان الجهاز غير مناسب لجرش او طحن حبوب القهوة او تحويل السكر الحبيبي الى سكر كاستر.
- عند اضافة روح اللوز او المنكهات الى المزيج، تجنب التلامس مع البلاستيك لان ذلك قد يؤدي الى تلون دائم.
- لاستعمال جهاز التسييل**
- ١ ركب حلقة احكام السد ⑬ في وحدة الشفرة ⑫ - متاكدا من وضع مانع التسرب بشكل صحيح. سوف يحصل تسرب اذا كان مانع التسرب متضررا او غير مركب بشكل صحيح.
- ٢ ابرم المرطبان على وحدة الطاقة.
- ٣ ضع المواد في الوعاء.
- ٤ ضع سداة المرشح في الغطاء ثم ابرم.

انتقاء سرعة لجميع الوظائف

الاداة / القطعة الملحقة	الوظيفة	السرعة	الساعات القصوى
شفرة السكين	خلطة الكيك مرحلة واحدة فرك السمن بالدقيق اضافة الماء لدمج مواد المعجنات تقطيع/بوريه/باتيه	١-٦ ٢-٦	١,٥ كجم/٣ باوند و٥ اونصة، الوزن الكلي ٢٤٠ كجم/١٢ اونصة، وزن الدقيق
شفرة السكين مع مظلة الخلطماكسي	انواع الحساء والمخفوقات اللبنية ابدا بسرعة منخفضة ثم ارفعها الى السرعة القصوى Max	١-٦	٦٠٠ كجم/١ باوند و٦ اونصة لحم
الخفق	بياض البيض بيض وسكر لحلى اسفنجية بدون سمن كريم	٦ ٦ ٣-٦	١,٥ لتر/٢ باينت و١٢ اونصة سائل بياض ٦ بياضات ٥٠٠ مل
اداة العجن	خلطات ذات خميرة	٦	٥٠٠ كجم/١ باوند و٢ اونصة
الاقراص-التشريح/ التقطيع / التكسير	مواد الطعام الصلبة مثل الجزر، الجبنة الصلبة. مواد البين مثل الخيار، الطماطم	٣-٦ ١-٣	
قرص المبشرة	جبين بارميسان، بطاطس لزلابية البطاطس الالمانية	٦	
عصارة الحمضيات	فاكهة الحمضيات	١	
جهاز التسييل	جميع انواع المعالجة	٦	١,٥ لتر/٢ باينت و١٢ اونصة سائل
المطحنة	جميع انواع المعالجة	٦	
عصارة الطرد المركزي	الفاكهة والخضار	٦	٤٥٠ كجم/١ باوند

السلامة

- يتطابق هذا الجهاز مع توجيه المجموعة الاقتصادية الأوروبية رقم 89/336/EEC.

قبل الاستعمال للمرة الاولى

- ١ تزال جميع مواد التغليف بما في ذلك اغطية السكين البلاستيكية من شفرة السكين. **توخي الحذر الشفرة حادة جدا.** ترمى هذه الاغطية حيث انها تحمي الشفرة أثناء الصنع والنقل فقط.
- ٢ تغسل الاجزاء: انظر "التنظيف".

مفتاح الرموز

جهاز المعالجة

- ① دافعات
- ② انبوب التغذية
- ③ غطاء
- ④ عمود ادارة قابل للفصل
- ⑤ وعاء
- ⑥ ترابط الامان
- ⑦ مخزن السلك (في الخلف)
- ⑧ وحدة الطاقة
- ⑨ عتلة التحكم بالسرعة / التشغيل المتقطع
- ⑩ منفذ / ترابط جهاز التسييل
- ⑪ غطاء / ترابط الامان لمنفذ جهاز التسييل

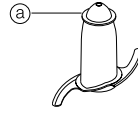
جهاز التسييل

- ⑫ وحدة الشفرة
- ⑬ طوق احكام السد
- ⑭ مرطبان
- ⑮ غطاء
- ⑯ سداة المرشح

قطع ملحقة اضافية

سوف لا يحتوي جهازكم على جميع القطع الملحقة المدرجة ادناه. ولشراء قطعة ملحقة غير متوفرة لكم، الرجاء الاتصال بالمتجر الذي اشتريتم منه الجهاز.

- ⑰ شفرة السكين
- ⑱ اداة العجن
- ⑲ مخففة مزدوجة مسننة
- ⑳ مظلة الخلط ماكسي (maxi)
- ㉑ قرص عمل الشرائح السميكة/التقطيع الخشن
- ㉒ قرص عمل الشرائح الرقيقة/التقطيع الناعم
- ㉓ قرص التكسير الناعم (طراز جوليان)
- ㉔ قرص المبشرة
- ㉕ مكبس مسنن لعصر الحمضيات
- ㉖ مطحنة
- ㉗ عصارة تعمل بالطرد المركزي
- ㉘ مخزن ملحقات كينستور ماركة تجارية
- ㉙ مقشطة



- اقرأ جميع التعليمات.
- ان الشفرات وصفائح التقطيع حادة، لذا يجب مناوئتها بعناية. **تمسك شفرة السكين دائما من المقبض**
- ② **الواقع عند الاعلى بعيدا عن الحافة القاطعة، سواء كان ذلك اثناء المناولة او التنظيف.**
- تزال دائما شفرة السكين قبل سكب المحتويات من الوعاء.
- يجب ابقاء الايدي والادوات خارج وعاء جهاز المعالجة ومرطبان جهاز التسييل اثناء كونه متصلا بالكهرباء.
- اوقف التشغيل وافصل من الكهرباء:
 - قبل تركيب او ازالة الاجزاء
 - بعد الاستعمال
 - قبل التنظيف
- ابدأ لا تستعمل الاصابع لدفع الطعام عبر انبوب التلقيم (التغذية). استعمل دائما الدافعة / الدافعات المزودة.
- قبل ازالة الغطاء من الوعاء او جهاز التسييل / المطحنة من وحدة الطاقة:
 - اوقف التشغيل؛
 - انتظر الى حين التوقف التام للقطعة الملحقة / الشفرات؛
 - انتبه الى ضرورة عدم فك وعاء جهاز التسييل من وحدة الشفرة.
- اترك السوائل تبرد الى درجة حرارة الغرفة قبل وضعها في جهاز التسييل.
- يشغل جهاز التسييل فقط مع كون الغطاء مركبا في محله.
- **سوف تضرر هذه المكنة وقد تسبب الاذى اذا سلطت على آلية الترابط قوة مفرطة.**
- لا تستعمل الغطاء لتشغيل الجهاز، استعمل دائما مفتاح السرعة التشغيل / الايقاف.
- ان هذه المكنة ليست مصممة للاستعمال من قبل الاطفال الصغار او الاشخاص الواهنين بدون اشراف.
- ابدأ لا تستعمل قطعة ملحقة غير مخول استعمالها.
- لا تسمح للاطفال باللعب بهذه المكنة.
- ابدأ لا تترك هذه المكنة مشغلة بدون مراقبة.
- ابدأ لا تستعمل مكنة متضررة. بل، اتخذ الترتيبات للكشف عليها او تصليحها: انظر "الخدمة".
- ابدأ لا تسمح لوحدة الطاقة او السلك او القابض بالابتلال.
- لا تسمح بتدلي السلك الزائد من حافة طاولة او منصدة عمل او بالتلامس مع اسطح ساخنة.
- ابدأ لا تسيء استعمال جهاز معالجة الطعام واستعمله للغرض المعتمزم له فقط.
- **قبل التوصيل بالكهرباء**
- تأكد من ان مصدر الكهرباء المتوفر لديك هو ذاته المبين على الناحية التحتية من الجهاز.