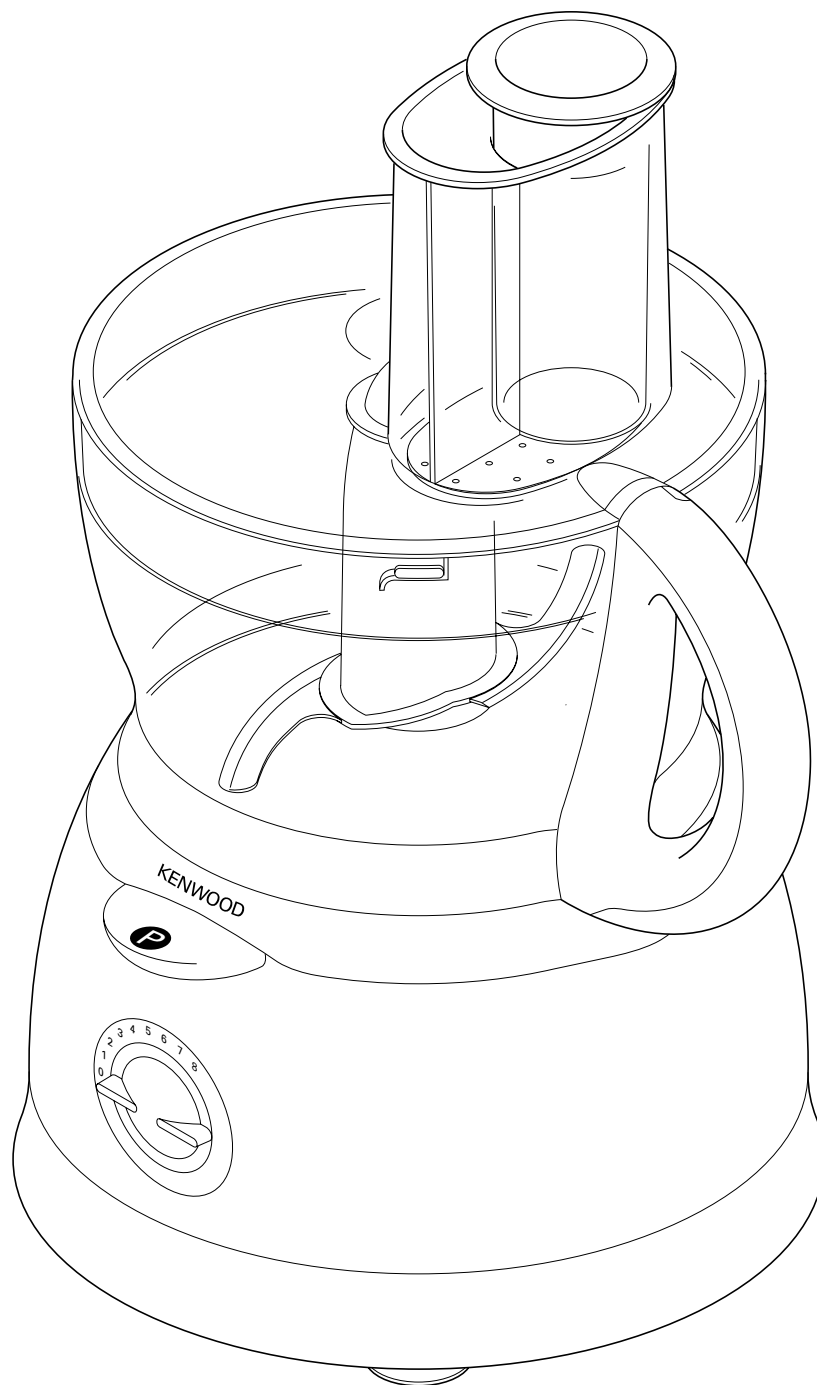


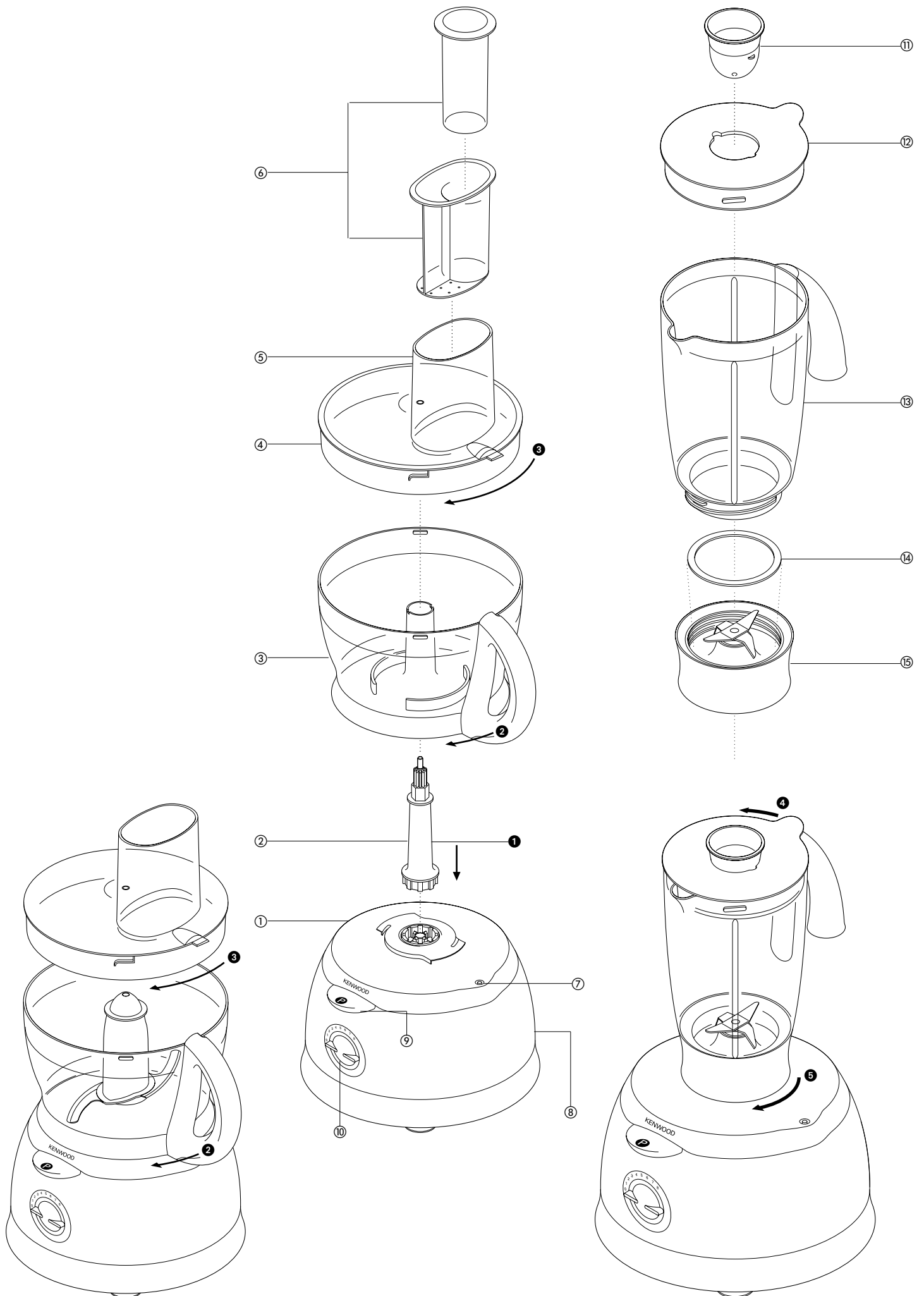


KENWOOD



FP591

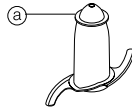
Español	2 - 4
Português	5 - 7
Česky	8 - 10
Magyar	11 - 13
Polski	14 - 16



Por favor, despliegue la cubierta que contiene las ilustraciones.

seguridad

- Las cuchillas y los discos de corte están muy afilados; manéjelos con cuidado. **Sostenga siempre la cuchilla por el asa ①, situada en la parte superior, y mantenga los dedos alejados de los bordes cortantes, tanto durante el uso como en las operaciones de limpieza.**
 - Retire siempre la cuchilla antes de vaciar el contenido del bol.
 - Mantenga las manos y las herramientas alejados del bol y de la jarra de la licuadora mientras el aparato esté conectado a la toma de corriente eléctrica.
 - Apague y desconecte el aparato:
 - antes de montar o desmontar cualquier componente
 - después de usarlo
 - antes de limpiarlo
 - Nunca utilice los dedos para empujar los alimentos en el tubo de entrada. Utilice siempre el embutidor(es) suministrado(s) con el aparato.
 - Antes de quitar la tapadera del bol o de retirar la licuadora/molinillo del bloque motor:-
 - desenchufe el aparato;
 - espere hasta que los accesorios/cuchillas se hayan parado totalmente;
 - Tenga cuidado de no desenroscar la jarra de la licuadora o el molinillo de la unidad de cuchillas.
 - Deje enfriar los líquidos calientes antes de mezclarlos en la licuadora; si la tapa no está bien encajada y se suelta, podría quemarse con las salpicaduras.
 - No utilice la tapa para hacer funcionar el robot de cocina; utilice siempre el control de velocidad de encendido/apagado.
 - Este aparato se estropeará y puede producir lesiones si el mecanismo de enclavamiento se ve sometido a una fuerza excesiva.**
 - No deje que utilicen la parrilla personas con algún problema que les pueda dificultar el manejo de este tipo de aparatos sin supervisión de otra persona.
 - Nunca utilice un accesorio no autorizado.
 - No permita que los niños jueguen con este aparato.
 - Nunca deje este aparato desatendido.
 - Nunca utilice un aparato dañado. Para solicitar que lo revisen o lo reparen: vea "mantenimiento".
 - Nunca permita que se mojen el bloque motor, el cable o el enchufe.
 - No deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de la mesa o zona de trabajo ni esté en contacto con superficies calientes.
 - Este robot de cocina es sólo para uso doméstico; no lo utilice para otros fines.
- antes de enchufar el robot de cocina**
- Asegúrese de que la corriente eléctrica es la misma que figura en la parte inferior del aparato.
 - Este aparato cumple con la Directiva de la Comunidad Económica Europea 89/336/CEE.
- antes de utilizar el robot de cocina por primera vez**
- Retire todo el embalaje, incluyendo los protectores de plástico de la cuchilla. **Las cuchillas están muy afiladas, manéjelas con cuidado.** No guarde los protectores de plástico, ya que sólo se utilizan para proteger la cuchilla durante el proceso de fabricación y el transporte.
 - Lave las piezas: vea 'limpieza'.
 - Recoja el exceso de cable en la parte trasera del aparato.



licuadora

- ⑪ tapón de llenado
- ⑫ tapa
- ⑬ jarra
- ⑭ anillo de cierre
- ⑮ unidad de la cuchilla

accesorios adicionales

- ⑯ cuchilla
- ⑰ herramienta para amasar
- ⑱ batidor doble
- ⑲ cubierta de mezclado máximo
- ⑳ disco rebanador/troceador grueso
- ㉑ disco rebanador/troceador fino
- ㉒ exprimidor de cítricos
- ㉓ espátula

Accesorios opcionales (No se facilitan con el robot de cocina) Los accesorios que se enumeran a continuación se incluyen en el pack de accesorios MA280. Para comprar el pack **MA280** póngase en contacto con el establecimiento en el que compró el robot de cocina.

disco picador fino (estilo Juliana)
disco rallador
molinillo
exprimidor centrífugo
mini bol
caja para guardar los discos

para utilizar el robot de cocina

- Acople el eje desmontable sobre el bloque motor ①.
 - A continuación, encaje el bol. Coloque el mango hacia atrás y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que se acople en su lugar ②.
 - Coloque el accesorio elegido sobre el eje de transmisión.
 - Ajuste bien el bol y los accesorios en la máquina antes de añadir cualquier ingrediente.
 - Coloque la tapa ③ asegurándose de que la parte superior del eje de transmisión encaja en el centro de la tapa.
 - No utilice la tapa para hacer funcionar el robot de cocina; utilice siempre el control de velocidad de encendido/apagado.**
 - Encienda el aparato y seleccione una velocidad.
 - El robot de cocina no funcionará si la tapa no se ajusta correctamente.**
 - Utilice el pulsador para procesos cortos. El pulsador funcionará mientras se mantenga presionada la palanca.
 - Siga el procedimiento anterior en sentido inverso para retirar la tapa, los accesorios y el bol.
 - Desenchufe siempre el aparato antes de retirar la tapa.**
 - Desconecte siempre el aparato después de su uso.**
- importante**
- El robot de cocina no es apto para moler granos de café ni para convertir azúcar granulado en azúcar extrafino.
 - Si añade esencia de almendra o aromatizantes a las mezclas, evite el contacto con el plástico ya que podrían quedar manchas permanentes.

para utilizar la licuadora

- Encaje el anillo de cierre ⑭ en la unidad de corte.
- Enrosque la jarra en la unidad de corte ⑮.
- Ponga los ingredientes en la jarra.
- Coloque el tapón de llenado en la tapa y gírelo.
- Coloque la tapa sobre la jarra de forma que la lengüeta quede sobre el mango (para desbloquear la tapa, empuje la lengüeta ④.)
- Coloque la licuadora sobre el bloque motor y gírela para bloquearla ⑤.
- Seleccione una velocidad o utilice el pulsador.

elementos principales

robot de cocina

- ① bloque motor
- ② eje de transmisión desmontable
- ③ bol
- ④ tapa
- ⑤ tubo de entrada
- ⑥ embutidores
- ⑦ enclavamiento de seguridad
- ⑧ guardacable
- ⑨ pulsador
- ⑩ control de velocidad

consejos

- Para hacer mayonesa, coloque todos los ingredientes en la licuadora, excepto el aceite. Una vez que la máquina esté en funcionamiento, vierta el aceite en el tapón de llenado y deje que caiga poco a poco.
- Al trabajar con mezclas espesas, por ejemplo, patés y salsas, puede ser necesario desmenuzar los ingredientes. Si el proceso resulta difícil, añada más líquido.
- Al triturar hielo añada 1 cucharada sopera (15 ml) de agua por cada 6 cubitos. Utilice el pulsador.

importante

- Deje enfriar los líquidos calientes antes de mezclarlos en la licuadora; si la tapa no está bien encajada y se suelta, podría quemarse con las salpicaduras.
- Para garantizar la vida útil de la licuadora, no la haga funcionar más de 60 segundos seguidos. Desenchúfela tan pronto como consiga la consistencia adecuada.
- No utilice el robot de cocina para triturar especias ya que podrían dañar el plástico.
- El robot de cocina no funcionará si la licuadora no se ajusta correctamente.
- No ponga ingredientes secos en la licuadora antes de ponerla en marcha. Si fuese necesario, córtelos en trozos pequeños; retire el tapón de llenado; con la máquina en funcionamiento, introduzca los trozos uno a uno.
- No utilice la licuadora para almacenar líquidos. Manténgala limpia antes y después de utilizarla.
- Nunca mezcle cantidades superiores a 1½ (un litro y medio); la cantidad debe ser menor para líquidos espumosos, como los batidos de leche.

velocidad adecuada para cada función

herramienta/accesorio	función	velocidad
cuchilla	Masa para tartas	1 – 8
	Mezclar manteca con harina	5 – 8
	Añadir agua para combinar ingredientes para pasta quebrada	1 – 5
	Picar/triturar/hacer patés	6 – 8
batidor	claras de huevo	8
	huevo y azúcar para suflés o merengues	8
	nata	5 – 8
herramienta para amasar	masas con levadura	5 – 8
discos - rebanadores/ troceadores/ picadores/ rallador	Alimentos consistentes como zanahorias, quesos duros	5 – 8
	Alimentos más blandos como pepinos, tomates	1 – 5
exprimidor de cítricos	Cítricos	1
*exprimidor centrífugo	Frutas y verduras	8
licuadora	Mezclas más ligeras, como pasta para rebozar, batidos	
	Sopas, salsas, paté y mayonesa	8
*multimolinillo	Procesa todo	8
*mini bol	Procesa todo	8

* accesorios adicionales

capacidades máximas

- Peso de la harina para pasta con corteza de pan 340 g
- Peso de la harina para masa con levadura 500 g
- Peso total para bizcocho de elaboración en un solo paso 1,5 Kg
- Peso total de carne para picar 600 g
- Líquidos con cubierta 1,5 litros
- Batidor doble 6 claras de huevo

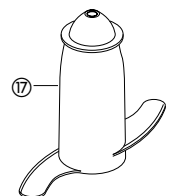
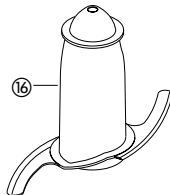
uso de los accesorios

vea en la tabla anterior la velocidad adecuada a cada accesorio.

①⑥ cuchilla de corte/ ①⑦ herramienta para amasar

La cuchilla de corte es el accesorio más versátil de todos. accesorios adicionales. La textura obtenida depende del tiempo de elaboración. Para obtener texturas más gruesas, utilice el pulsador. Utilice la cuchilla de corte para elaborar masas para tartas y pasteles, picar carne cruda y cocida, verduras, frutos secos, patés, purés, salsas, sopas y también para rallar galletas y pan. También puede utilizarla para hacer masas con levadura si el aparato que ha adquirido carece de la herramienta para amasar.

Para masas con levadura utilice la herramienta para amasar.



consejos

cuchilla

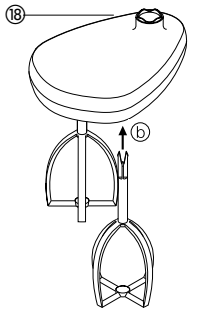
- Antes de procesar alimentos como carne, pan o verduras, córtelos en cubos de 2 cm aproximadamente.
- Corte las galletas en trozos e introdúzcalos por el tubo de entrada mientras la máquina esté en marcha.
- Para hacer masa quebrada, utilice manteca recién sacada de la nevera y cortada en cubos de 2 cm.
- Tenga cuidado de no exceder el tiempo de proceso.

herramienta para amasar

- Coloque los ingredientes secos en el bol y añada líquido por el tubo de entrada con el aparato en funcionamiento. Procese los ingredientes hasta obtener una bola de masa elástica y suave; el proceso suele tardar de 60 a 90 segundos.
- El reamasado o la forma deben hacerse a mano solamente. No es aconsejable reamasar o dar forma en el bol, ya que esta operación podría afectar a la estabilidad del aparato.

①⑧ batidor doble

Utilícelo para alimentos ligeros como claras de huevo, nata, leche evaporada o para montar claras con azúcar para suflés o merengues. Las mezclas más pesadas, como las que llevan manteca y harina, podrían dañar el accesorio.



uso del batidor

- 1 Acople el eje de transmisión y el bol en el bloque motor.
- 2 Inserte cada varilla hasta el fondo en el cabezal ①.
- 3 Ajuste el batidor girándolo con cuidado hasta que encaje en el eje de transmisión.
- 4 Añada los ingredientes.
- 5 Coloque la tapa - asegurándose de que la parte superior del eje de transmisión encaja en el centro de la tapa.
- 6 Encienda el aparato.

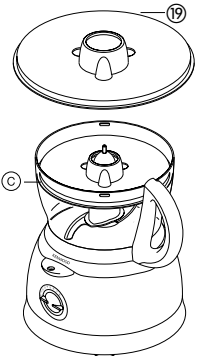
consejos

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

①⑨ cubierta de mezclado máximo

Para mezclar líquidos, utilice la cubierta de mezclado máximo junto con la cuchilla. Esto le permitirá incrementar la capacidad de proceso de líquidos de 1 a 1,5 litros, evitará las fugas y mejorará el rendimiento de corte de la cuchilla.

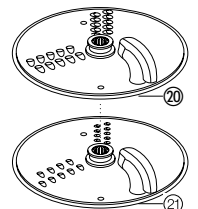
- 1 Acople el eje de transmisión y el bol en el bloque motor.
- 2 Ajuste la cuchilla.
- 3 Añada los ingredientes.
- 4 Ajuste la cubierta en la parte superior de la cuchilla asegurándose de que encaja correctamente en el borde interior del bol ②. **No haga presión sobre la cubierta, sujétela por la parte central.**
- 5 Encaje la cubierta y encienda el aparato.



discos rebanadores/troceadores

Discos rebanadores/troceadores reversibles - grueso ②⑩, fino ②⑪

Utilice el lado del troceador para trocear quesos, zanahorias, patatas y alimentos de textura similar. Utilice el lado del rebanador para cortar quesos, zanahorias, patatas, coles, pepinos, calabacines, remolachas y cebollas.



seguridad

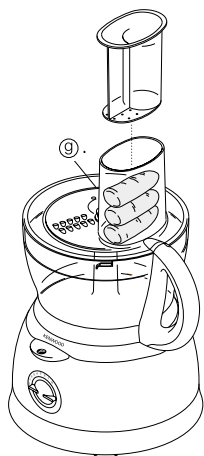
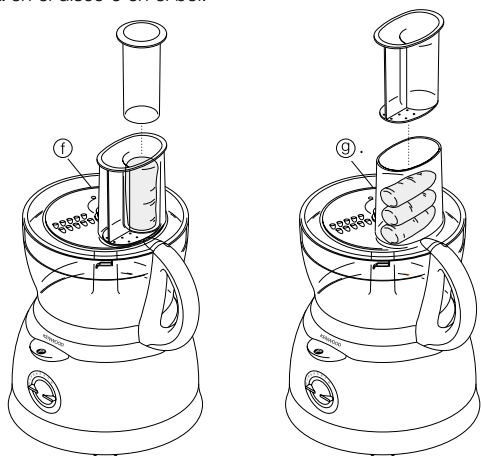
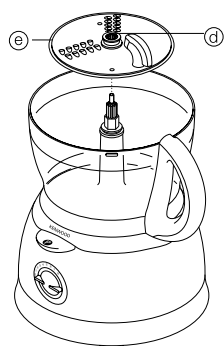
- **No retire nunca la tapa hasta que los discos de corte se hayan parado completamente.**
- **Maneje los discos de corte con mucho cuidado; están muy afilados**

para utilizar los discos de corte

- 1 Acople el eje de transmisión y el bol en el bloque motor.
- 2 Sujétándolo por la parte central ④, coloque el disco en el eje de transmisión con el lado apropiado en la parte superior ⑤.
- 3 Ajuste la tapa.
- 4 Elija el tubo de entrada adecuado al tamaño de los alimentos. El embudidor contiene un tubo de entrada más pequeño para procesar los elementos de uno en uno o para ingredientes pequeños. Para usar el tubo de entrada pequeño, introduzca primero el embudidor grande en el tubo de entrada. Para usar el tubo de entrada grande, utilice ambos embudidores a la vez.
- 5 Coloque los alimentos en el tubo de entrada.
- 6 Encienda el aparato y empuje cada trozo firmemente con el embudidor; **nunca meta los dedos en el tubo de entrada.**

consejos

- Utilice productos frescos
- No corte la comida en trozos demasiado pequeños. Llene el tubo de entrada casi hasta arriba. Así evitará que la comida se deslice hacia los lados al procesarla. De forma alternativa, utilice el tubo de entrada pequeño.
- Al utilizar el disco picador, coloque los ingredientes en sentido horizontal.
- Al rebanar o trocear: coloque los alimentos en sentido vertical ①, así obtendrá rebanadas y cortes más cortos que si los dispone horizontalmente ②.
- Después de utilizar una cuchilla de corte, siempre quedarán pequeños restos de comida en el disco o en el bol.



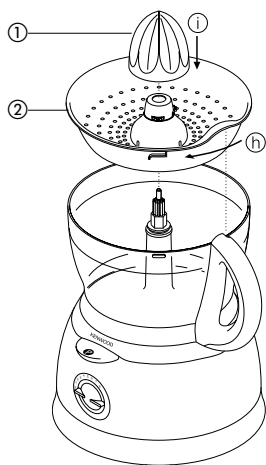
②② exprimidor de cítricos

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

- ① cono
- ② colador

para utilizar el exprimidor de cítricos

- 1 Acople el eje de transmisión y el bol en el bloque motor.
 - 2 Acople el colador en el bol; asegúrese de que el asa del colador coincida con el asa del bol ①.
 - 3 Coloque el cono sobre el eje de transmisión y gírelo hasta que caiga hasta el fondo ①.
 - 4 Corte la fruta en mitades. Encienda el aparato y presione la fruta sobre el cono.
- **El exprimidor de cítricos no funcionará si el colador no está colocado correctamente.**



cuidado y limpieza

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

bloque motor

- Límpielo con un trapo húmedo y séquelo a continuación. Asegúrese de que el área de enclavamiento no presenta restos de comida.
- Recoja el exceso de cable en el lugar de almacenamiento situado en la parte trasera del aparato.

licuadora/molinillo

- 1 Vacíe la jarra/vaso antes de desenroscarla de la unidad de cuchillas.
- 2 Lave la jarra/vaso a mano.
- 3 Retire y lave el anillo de cierre.
- 4 No toque las cuchillas: lávelas con agua y jabón, y luego aclárelas a fondo bajo el grifo. **No sumerja la unidad de la cuchilla en el agua.**
- 5 Póngala boca abajo y déjela secar.

batidor doble

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

otras piezas

- Lávelas a mano y séquelas completamente.
- De forma alternativa, pueden lavarse en la bandeja superior del lavavajillas.

servicio y atención al cliente

- Por razones de seguridad, si el cable está dañado, debe ser sustituido por Kenwood o por un técnico autorizado de Kenwood.

Si necesita ayuda para:

- Utilizar el aparato
 - El mantenimiento o las reparaciones
- Póngase en contacto con el establecimiento en el que compró este robot de cocina.

Português

Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.

segurança

- As lâminas e os discos são afiados, manuseie-os com cuidado. **Ao manusear ou limpar a lâmina, segure-a sempre pela pega ① existente na parte superior e mantenha os dedos afastados dos gumes.**
- Retire sempre a lâmina antes de vaziar o conteúdo da taça.
- Não coloque as mãos nem utensílios na taça ou no copo liquidificador do robô enquanto o aparelho estiver ligado à corrente.
- Desligue e retire a ficha da tomada:
 - antes de instalar ou de retirar peças
 - depois de utilizar
 - antes de limpar
- Nunca utilize os dedos para empurrar alimentos e fazê-los descer pelo tubo de alimentação. Utilize sempre o(s) calcador(es) fornecidos.
- Antes de retirar a tampa da taça ou do copo liquidificador/moinho da unidade motora:-
 - desligue o aparelho;
 - aguarde até os acessórios ou as lâminas pararem completamente;
 - Tenha cuidado para não desenroscar o copo liquidificador ou moinho da unidade de lâminas.
- Deixe arrefecer os líquidos quentes antes de os misturar no copo liquidificador – se a tampa não estiver bem instalada e se soltar, pode ficar salpicado pela mistura.
- Não utilize a tampa para pôr o aparelho a funcionar, use sempre o botão de ligar/desligar.
- **O aparelho ficará danificado e poderá causar ferimentos se o mecanismo de interbloqueio for sujeito a força excessiva.**
- Não permita que pessoas idosas ou não auto suficientes usem o aparelho sem vigilância.
- Nunca utilize um acessório não autorizado.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem supervisão.
- Nunca utilize um aparelho que esteja danificado. Mande-o verificar ou reparar: consulte a secção “assistência técnica”
- Nunca deixe a unidade motora, o cabo de alimentação ou a ficha molharem-se.
- Não deixe excesso de cabo pendurado da borda da mesa ou da bancada ou em contacto com superfícies quentes.
- Nunca utilize incorrectamente o seu aparelho e utilize-o exclusivamente para o fim doméstico previsto.

antes de ligar à corrente

- Verifique se a corrente eléctrica doméstica corresponde à indicada na parte inferior do seu aparelho.
- Este aparelho está em conformidade com a Directiva da Comunidade Económica Europeia 89/336/EEC.

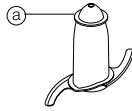
antes de utilizar pela primeira vez

- 1 Retire toda a embalagem incluindo as protecções plásticas que cobrem as lâminas. **Tenha cuidado pois as lâminas são muito afiadas.** Deve deitar fora estas protecções uma vez que se destinam apenas a proteger a lâmina durante o fabrico e o transporte.
- 2 Lave as peças; consulte a secção “limpeza”.
- 3 Enrole o excesso de cabo na parte posterior do aparelho.

legenda

robô de cozinha

- ① unidade motora
- ② veio motor amovível
- ③ taça
- ④ tampa
- ⑤ tubo de alimentação
- ⑥ calcadores
- ⑦ interbloqueio de segurança
- ⑧ arrumação do cabo eléctrico
- ⑨ botão de impulso
- ⑩ botão de velocidade



liquidificador

- ⑪ tampa de enchimento
- ⑫ tampa
- ⑬ copo
- ⑭ anel de vedação
- ⑮ unidade de lâminas

acessórios adicionais

- ⑯ lâmina
- ⑰ utensílio para massa
- ⑱ pinha com duas varetas
- ⑲ cúpula maxi-blend
- ⑳ disco de cortar às rodela grossas/picar grosso
- ㉑ disco de cortar às rodela finas/picar fino
- ㉒ espremedor de citrinos
- ㉓ espátula

Acessórios Opcionais (Não fornecidos com o seu robô de cozinha). Os acessórios indicados abaixo estão incluídos no pacote de acessórios MA280. Para comprar o pacote **MA280**, contacte o fornecedor onde adquiriu o seu robô de cozinha.

disco de cortar fino (estilo juliana)
disco de ralar
moinho
centrifugador de sumos
mini taça
caixa para arrumação dos discos

para utilizar o seu robô de cozinha

- 1 Coloque o veio amovível na unidade motora ①.
- 2 A seguir, coloque a taça. Coloque a pega virada para a traseira e rode para a direita até encaixar ②.
- 3 Coloque um dos acessórios no veio motor.
 - Coloque sempre a taça e o acessório no aparelho antes de adicionar os ingredientes.
- 4 Coloque a tampa ③ - certifique-se de que a parte de cima do veio motor encaixa no centro da tampa.
 - **Não utilize a tampa para pôr o aparelho a funcionar, use sempre o botão de ligar/desligar.**
- 5 Ligue e seleccione uma velocidade.
 - **O robô não funciona se a taça e a tampa estiverem colocadas incorrectamente.**
 - Utilize o botão de impulso para pequenos impulsos. O impulso permanece activo enquanto premir o botão.
- 6 Efectue o procedimento acima pela ordem inversa para retirar a tampa, os acessórios e a taça.
 - **Desligue sempre o aparelho antes de retirar a tampa.**
 - **Depois de utilizar o aparelho, desligue-o sempre da tomada eléctrica.**

importante

- O robô não foi concebido para esmagar ou moer grãos de café nem transformar açúcar granulado em açúcar mais fino.
- Quando adicionar essência ou aroma de amêndoa às misturas, evite o contacto com as peças de plástico pois pode resultar em manchas permanentes.

para utilizar o liquidificador

- 1 Coloque o anel de vedação ⑭ na unidade de lâminas.
- 2 Enrosque o copo na unidade de lâminas ⑮.
- 3 Coloque os ingredientes no copo.
- 4 Coloque a tampa de enchimento na tampa e rode-a.
- 5 Bloqueie a tampa no copo de forma a posicionar a patilha sobre a pega (para desbloquear a tampa, empurre a patilha ④).
- 6 Coloque o liquidificador na unidade motora e rode-o para o bloquear ⑤.
- 7 Seleccione uma velocidade ou utilize o botão de impulso.

sugestões

- Quando fizer maionese, coloque todos os ingredientes no liquidificador excepto o óleo ou azeite. Com a máquina em funcionamento, adicione o óleo ou azeite através da tampa de enchimento e deixe-o misturar-se com os outros ingredientes.
- As misturas espessas, como patés e pastas, podem ter de ser raspadas. Se tiver dificuldades em misturar, adicione mais líquido.
- Quando picar gelo, adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água por cada seis cubos de gelo. Utilize o botão de impulso

importante

- Deixe arrefecer os líquidos quentes antes de os misturar no copo liquidificador – se a tampa não estiver bem instalada e se soltar, pode ficar salpicado pela mistura.
- Para garantir que o liquidificador tenha uma vida útil prolongada, não o deixe funcionar durante mais de 60 segundos. Desligue-o logo que obtiver a consistência pretendida.
- Não utilize especiarias – podem danificar o plástico.
- O aparelho não funciona se o liquidificador estiver colocado incorrectamente.
- Não introduza ingredientes secos no liquidificador antes de o ligar. Se for necessário, corte-os em pedaços mais pequenos, retire a tampa de enchimento e, com o aparelho a funcionar, introduza-os um a um.
- Não utilize o liquidificador como um recipiente de armazenamento. Mantenha-o vazio antes e depois de o utilizar
- Nunca misture mais de 1,5 litros – quantidade inferior para líquidos cremosos ou batidos.

escolher uma velocidade para todas as funções

utensílio/acessório	função	velocidade
lâmina	Fazer bolos	1 – 8
	Misturar margarina ou manteiga com farinha	5 – 8
	Adicionar água para misturar	1 – 5
	Cortar/purés/patés	6 – 8
pinha de duas varetas	Claras de ovo	8
	Ovos e açúcar para pão-de-ló magro	8
	Natas	5 – 8
utensílio para massa	Massas levedadas	5 – 8
discos – cortar às rodelas/ picar/ cortar em palitos/ ralar	Alimentos duros como cenouras, queijos duros	5 – 8
	Alimentos moles como pepinos, tomates	1 – 5
espremedor de citrinos	Citrinos	1
*centrifugador de sumos	Frutas e legumes	8
liquidificador	Misturas leves como cremes, batidos Sopas, molhos, paté e maionese	8
*multimoinho	Todos os tipos de processamento	8
*mini taça	Todos os tipos de processamento	8

* acessórios opcionais

capacidades máximas

- Peso da massa para biscoitos amanteigados 340 g
- Peso da massa com fermento 500 g
- Peso total para pão-de-ló 1,5 kg
- Peso total para carne picada 600 g
- Líquidos com cúpula 1,5 litros
- Pinha com duas varetas 6 claras de ovo

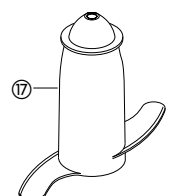
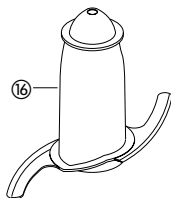
utilizar os acessórios

consulte a tabela acima para obter as velocidades adequadas a cada acessório.

16 lâmina/ 17 utensílio para massa

De todos os acessórios, a lâmina é o mais versátil. A duração do processamento determina a textura obtida. Para texturas mais espessas utilize o botão de impulso. Utilize a lâmina para bolos, massas, picar carne crua e cozida, legumes, frutos secos, patés, pastas, sopas em puré e ralar bolachas e pão. Pode também ser utilizada para massas levedadas quando não possuir o utensílio para massa.

Utilize o utensílio para massa para processar massas levedadas.



sugestões

lâmina

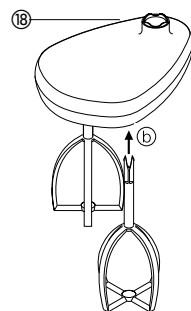
- Corte alimentos como carne, pão e legumes em cubos com aproximadamente 2 cm antes de os processar.
- As bolachas devem ser partidas em pedaços e adicionadas através do tubo de alimentação com o aparelho em funcionamento.
- Quando estiver a fazer massa para biscoitos amanteigados, utilize margarina ou manteiga retirada directamente do frigorífico e cortada em cubos de 2 cm.
- Tenha cuidado para não processar demasiado a massa.

utensílio para massa

- Coloque os ingredientes secos na taça e adicione o líquido através do tubo de alimentação com o aparelho em funcionamento. Processe até obter uma bola de massa macia e elástica. Demora cerca de 60 a 90 segundos.
- Volte a amassar apenas com as mãos. Não volte a amassar utilizando a taça pois o robô pode ficar instável.

18 pinha com duas varetas

Utilize apenas para misturas leves, como por exemplo, claras de ovo, natas, leite evaporado e bater ovos e açúcar para obter massas magras tipo pão-de-ló. Misturas mais pesadas como margarina ou manteiga e farinha podem danificar as varetas.



utilizar a pinha

- 1 Coloque o veio motor e a taça na unidade motora.
- 2 Encaixe correctamente cada vareta na cabeça motora 18.
- 3 Instale a pinha rodando-a cuidadosamente até ficar encaixada no veio motor.
- 4 Adicione os ingredientes.
- 5 Coloque a tampa – certifique-se de que a extremidade do veio encaixa no centro da tampa.
- 6 Ligue o aparelho.

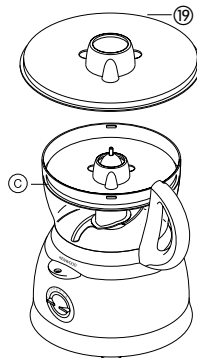
sugestões

- Para obter resultados óptimos, utilize ovos à temperatura ambiente.
- Antes de bater claras, verifique se a taça e as varetas estão limpas e não têm gordura agarrada.

19 cúpula maxi-blend

Utilize a cúpula maxi-blend juntamente com a lâmina para misturar líquidos. A capacidade de processamento de líquidos aumenta de 1 litro para 1,5 litros, as fugas são eliminadas e os resultados do corte da lâmina são melhorados.

- 1 Coloque o veio motor e a taça na unidade motora.
- 2 Coloque a lâmina.
- 3 Adicione os ingredientes a processar.
- 4 Coloque a cúpula sobre a parte superior da lâmina certificando-se de que fica correctamente encaixada na saliência existente dentro da taça 19. **Não faça pressão sobre a cúpula, segure-a pela pega central.**
- 5 Coloque a tampa e ligue o aparelho.

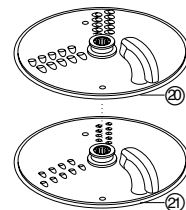


discos de cortar às rodelas/picar

discos de cortar às rodelas/picar reversíveis – grosso 20, fino 21

Utilize o lado de picar para queijo, cenouras, batatas e alimentos de textura semelhante.

Utilize o lado de cortar às rodelas para queijo, cenouras, batatas, couves, pepinos, curgetes, beterraba e cebolas.

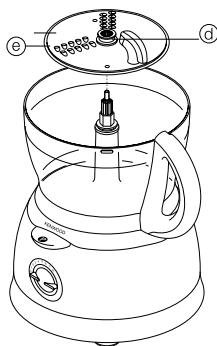


segurança

- **Não retire a tampa sem o disco de corte estar completamente parado.**
- **Manuseie os discos com cuidado - são extremamente afiados.**

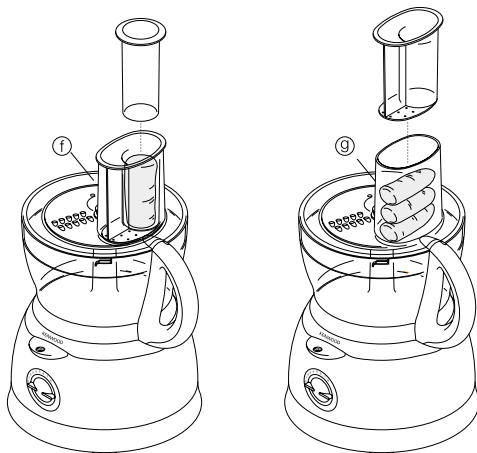
para utilizar os discos de corte

- 1 Coloque o veio motor e a taça na unidade motora.
- 2 Segurando pela pega central (d), coloque o disco no veio motor com o lado adequado virado para cima (e).
- 3 Coloque a tampa.
- 4 Escolha o tamanho do tubo de alimentação que pretende utilizar. O calcador contém um tubo de alimentação mais pequeno para processamento de ingredientes individuais ou finos.
Para utilizar o tubo de alimentação pequeno - introduza primeiro o calcador grande no tubo de alimentação.
Para utilizar o tubo de alimentação grande - utilize os dois calcadores juntos.
- 5 Coloque os alimentos no tubo de alimentação.
- 6 Ligue o aparelho e empurre uniformemente os alimentos com o calcador - **nunca introduza os dedos no tubo de alimentação.**



sugestões

- Utilize ingredientes frescos
- Não corte os ingredientes em pedaços demasiado pequenos. Encha praticamente toda a largura do tubo de alimentação grande. Isto evita que os alimentos escorreguem lateralmente durante o processamento. Pode também utilizar o tubo de alimentação pequeno.
- Quando utilizar o disco de cortar, coloque os ingredientes horizontalmente.
- Quando cortar às rodelas ou picar: os alimentos colocados na vertical (f), são cortados em pedaços mais pequenos do que os colocados na horizontal (g).
- Terminado o processamento, encontrará sempre restos no disco ou na taça.



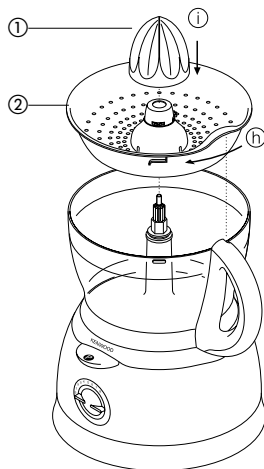
22 espremedor de citrinos

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

- 1 cone
- 2 passador

para utilizar o espremedor de citrinos

- 1 Coloque o veio motor e a taça na unidade motora.
 - 2 Coloque o passador na taça - certifique-se de que a pega do passador fica bloqueada em posição directamente acima da pega da taça (h).
 - 3 Coloque o cone sobre o veio motor rodando-o até descer totalmente (i).
 - 4 Corte a fruta a meio. Ligue o aparelho e pressione a fruta contra o cone.
- **O espremedor de citrinos não funciona se o passador não estiver correctamente bloqueado.**



manutenção e limpeza

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

unidade motora

- Limpe com um pano humedecido e, em seguida, seque. Verifique se a área de interbloqueio não tem restos de alimentos agarrados.
- Guarde o excesso de cabo na zona de arrumação existente na parte posterior do aparelho.

liquidificador/moinho

- 1 Esvazie o copo/jarro antes de o desenroscar da unidade de lâminas.
- 2 Lave o copo/jarro à mão.
- 3 Retire e lave o anel de vedação.
- 4 Não toque nas lâminas afiadas - escove-as com água quente e detergente e, a seguir, enxágue muito bem em água corrente. **Não ponha a unidade de lâminas dentro de água.**
- 5 Deixe-a a secar colocando-a ao contrário.

pinha com duas varetas

- Retire as varetas da cabeça motora, puxando-as com cuidado. Lave-as em água quente e detergente.
- Limpe a cabeça motora com um pano humedecido e, em seguida, seque-a. **Não ponha a cabeça motora dentro de água.**

as restantes peças

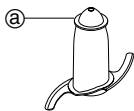
- Lave-as à mão e, a seguir, seque-as.
- Alternativamente, pode lavá-las no tabuleiro superior da sua máquina de lavar.

assistência e apoio ao cliente

- Se o cabo ficar danificado deve, por razões de segurança, ser substituído pela Kenwood ou por um centro de assistência técnica autorizado da Kenwood.
- Se necessitar de ajuda para:
 - Utilizar o aparelho
 - Assistência técnica ou reparações
 Contacte o estabelecimento onde adquiriu o robô de cozinha.

bezpečnostní zásady

- Nože a kotouče jsou velmi ostré, zacházejte s nimi opatrně. **Sekací nůž držte při používání i čištění vždy za držadlo ③ nahoru, 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
- Potravinu 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.
- Horké tekutiny nechte před nalitím do nádoby mixéru vychladnout - pokud víko není nasazeno pevně a uvolní se, mohl by vás mixér potřísnit.
- K ovládání kuchyňského robota nepoužívejte víko, ale vždy jen vypínač/regulátor otáček.
- **Je-li spojovací mechanismus vystaven nepřiměřené síle, může dojít k poškození spotřebiče a zranění obsluhy.**
- 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 pohonná jednotka
- ② vyjímatelná hnací hřídel
- ③ pracovní mísa
- ④ víko
- ⑤ plnicí hrdlo
- ⑥ pěchovače
- ⑦ ochrana proti přetížení
- ⑧ prostor pro přírodní kabel
- ⑨ pulsní spínač
- ⑩ regulátor otáček

mixér

- ⑪ uzávěr plnicího otvoru
- ⑫ víko
- ⑬ nádoba mixéru
- ⑭ těsnicí kroužek
- ⑮ nástavec mixéru

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.

- ⑯ sekací nůž
- ⑰ hnětač těsta
- ⑱ šlehač se dvěma metlami
- ⑲ maxi kryt
- ⑳ kotouč na silné plátky/strouhání na hrubo
- ㉑ kotouč na tenké plátky/strouhání na jemno
- ㉒ lis na citrusové ovoce
- ㉓ stěrka

Příslušenství na požádání (nedodává se s mixérem). Set **MA280** obsahuje následující příslušenství. Set M280 lze koupit u prodejce, kde jste robot zakoupili.

kotouč na jemné krájení (stylem Julienne)
strouhací kotouč
mlýnek
odstředivý odšťavovač
mini miska
zásobník na kotouče

jak používat kuchyňský robot

- 1 Nasadte vyjímatelnou hřídel na motorovou část ①.
- 2 Pak nádobu nasadte. Držadlo nasměrujte dozadu a otočte vpravo, až nádoba zapadne ②.
- 3 Na hřídel nasadte zvolené příslušenství.
- Vždy nejprve nasadte nádobu a zvolené příslušenství, teprve pak přidávejte přísady.
- 4 Nasadte víko ③ - zkontrolujte, zda je horní část hřídele umístěna ve středu víka.
- **K ovládání kuchyňského robota nepoužívejte víko, ale vždy jen vypínač/regulátor otáček.**
- 5 Zapněte a zvolte rychlost.
- **Jestliže jsou nádoba nebo víko špatně nasazené, robot se nespustí.**
- Chcete-li robot spustit jen na okamžik, použijte pulsní spínač. Pulsní spínač je sepnutý tak dlouho, dokud je páčka stisknutá.
- 6 Při snímání pracovní nádoby, víka a příslušenství postupujte opačně.
- **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 Těsnicí kroužek ⑭ nasadte na nástavec mixéru ⑮.
- 2 Nádobu mixéru našroubujte na nástavec mixéru.
- 3 Do nádoby vložte požadované přísady.
- 4 Do víka zasuňte uzávěr plnicího otvoru a pootočte.
- 5 Víko zajistěte posunutím výstupku nad držadlo (víko lze opět uvolnit stisknutím výstupku ④).
- 6 Mixér nasadte na pohonnou jednotku a pootočením zajistěte ⑤.
- 7 Zvolte rychlost nebo použijte pulsní spínač.

tipy

- Při výrobě majonézy dejte do mixéru všechny přísady kromě oleje. Olej přidávejte 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. lžici) vody. Použijte pulsní spínač.

upozornění

- Horké tekutiny nechte před nalitím do nádoby mixéru vychladnout - pokud víko není nasazeno pevně a uvolní se, mohl by vás mixér potřísnit.
- 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 pokrájte 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 1½ litru tekutiny - pokud se při mixování tvoří pěna (např. u mléčných koktejlů), tak ještě méně.

volba rychlosti podle funkce

nástroj/doplňek	funkce	rychlost
sekací nůž	Příprava dortu	1 - 8
	Spojení tuku s moukou	5 – 8
	Vmíchání vody	1 – 5
	přísady do těsta	6 - 8
šlehač	Rozsekání/rozmixování/paštiky	8
	vaječné bílky	8
	vejce a cukr do piškotových těst bez tuku	5 – 8
	smetana	5 – 8
hnětač těsta	kynuté těsto	5 – 8
kotouče - plátkovací/strouhací/krájecí	Suroviny pevné konzistence - mrkev, tvrdé sýry	5 – 8
	Potraviny měkčí konzistence - okurky, rajčata	1 – 5
lis na citrusové plody	Citrusové ovoce	1
odstředivka stáv	ovoce a zelenina	8
mixér	lehčí směsi: lité těsto, mléčné koktejly	
	Polévky, omáčky, paštika a majonéza	8
univerzální mlýnek	univerzální	8

maximální množství

- Váha mouky do těsta na křehké pečivo340 g
- Váha mouky do kynutého těsta500 g
- Celková váha jednoduchého piškotového dortu1,5 kg
- Celková váha masa k mletí600 g
- Tekuté směsi s použitím krytu1,5 litru
- Šlehač s dvěma metlami6 vaječných bílků

jak používat příslušenství

rychlost pro každý doplněk viz tabulku výše.

16 sekací nůž/17 hnětač těsta

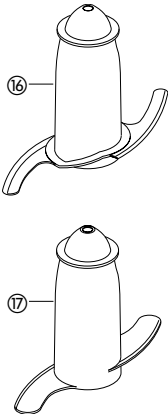
Sekací nůž má z celého příslušenství nejširší uplatnění. Doba zpracování má vliv na dosaženou konzistenci. Chcete-li si dosáhnout hrubší konzistence, použijte pulsní spínač.

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 vhaзujіte 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 zbývajících tekutých přísad. 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.

18 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

- Na pohonnou jednotku nasadte hnací hřídel a nádobu.
- Obě metly zasuněte pevně do hlavice šlehače 18.
- Šlehač nasadíte pomalým otáčením, až do hnací hřídele zapadne.
- Do nádoby přidejte přísady.
- Nasadte víko - dbejte na to, aby zakončení hřídele směřovalo do středu víka.
- Zapněte.

tipy

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

19 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.

- Na pohonnou jednotku nasadte hnací hřídel a nádobu.
- Nasadte nástavec se sekacím nožem.
- Přidejte přísady podle potřeby.
- Nasadte kryt na nástavec se sekacím nožem a přesvědčte se, zda drží pevně na vnitřním okraji nádoby 19. **Na kryt netlačte, držte ho za úchytку uprostřed.**
- Nasadte víko a zapněte.

plátkovací/strouhací kotouče

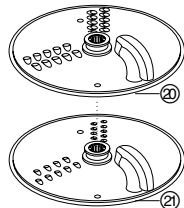
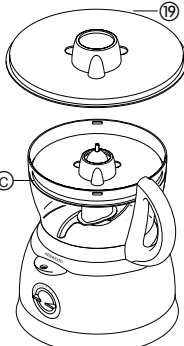
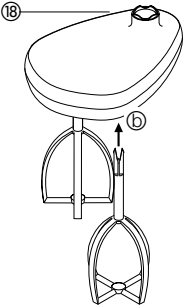
oboustranné plátkovací/strouhací kotouče - na hrubo 20, na jemno 21

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

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

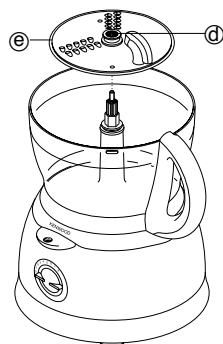
bezpečnostní zásady

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



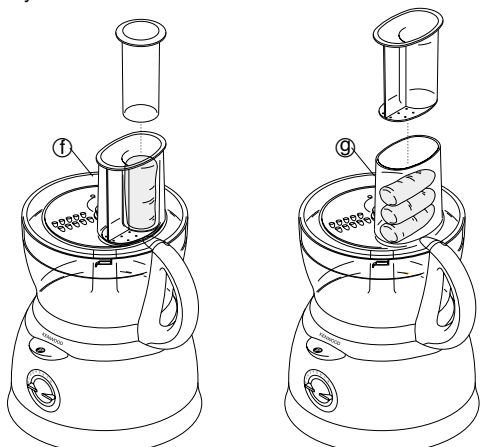
jak používat řezné kotouče

- 1 Na pohonnou jednotku nasadíte hnací hřídel a nádobu.
- 2 Kotouč uchopíte za úchytku uprostřed ① a nasadíte na hřídel správnou stranou nahoru ②.
- 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 ① se zpracují na kratší kousky a vodorovně umístěné suroviny ② na delší.
- Po každém použití kotoučů zůstane na kotouči nebo v nádobě trochu nezpracovaných surovin.



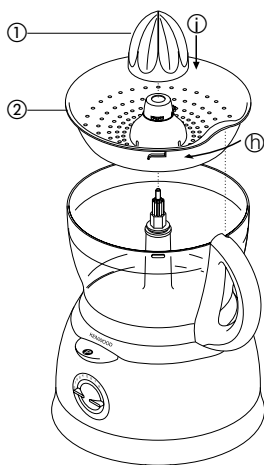
22 lis na citrusové plody

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 Na nádobu nasadíte sítko. Přesvědčte se, zda je držadlo sítka zasazeno v poloze přímo nad držadlem nádoby ①.
 - 3 Nasadíte kužel otáčivým pohybem na hnací hřídel, až zapadne na doraz ②.
 - 4 Ovoce rozpulte. Pak robot zapněte a ovoce přitlačte ke kuželu.
- Jestliže sítko špatně nasadíte, lis na citrusy nebude fungovat.



údržba a čištění

- Před čištěním robot vždy vypněte a přívodní kabel vytáhněte ze zásuvky.
- S noži a kotouči zacházejte opatrně, jsou velmi ostré.
- Některé potraviny způsobují změnu barevného odstínu plastických hmot. Jde o běžnou věc, plastický materiál se tím nepoškodí a chuť 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.
- Je-li přívodní kabel příliš dlouhý, stočte ho do prostoru na zadní straně spotřebiče.

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 hlavičky 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.
- Lze je umývat také v horní přihrádce myčky nádobí.

servis a péče o zákazníka

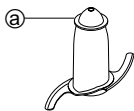
- Poškozený přívodní kabel musí z bezpečnostních důvodů vyměnit opravna firmy Kenwood, nebo opravna firmou Kenwood pověřená.

Potřebujete-li radu nebo pomoc ve věci:

- používání spotřebiče
 - údržby nebo opravy
- Obráťte se na obchod, kde jste spotřebič zakoupili.

biztonság

- Legyen óvatos: a késpengék és a vágólapok nagyon élesek. **A késpengét mindig fent a tengelynél ①, 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 lékésztítőbe.
- Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozódugaszt:
 - az alkatrészek behelyezése vagy kiemelése előtt,
 - használat után,
 - tisztítás előtt.
- Soha ne az ujjával, hanem mindig a tartozékként mellékelt tömőruddal/tömőrudakkal nyomja át az alapanyagot az adagolótölcséren.
- 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.
- A lékésztítőbe való betöltésük előtt hagyja a forró folyadékokat lehűlni; könnyen összefröcskölheti magát, ha nem szorítja jól rá a fedőt és az lejön.
- Soha ne a fedővel, hanem mindig a be/ki sebességszabályozóval kapcsolja a készüléket.
- **A reteszelő szerkezet túlfeszítése a készülék meghibásodásával járhat, és sérülést okozhat.**
- 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 védőborítót. **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 részeket: lásd A készülék tisztítása c. fejezetet.
- 3 A hálózati vezeték felesleges részét nyomja bele a készülék hátlapjába.

jelmagyarázat

alapkészülék

- ① géptest
- ② levehető hajtótengely
- ③ keverő edény
- ④ fedő
- ⑤ adagolótölcsér
- ⑥ tömőrudak
- ⑦ biztonsági reteszelő szerkezet
- ⑧ hálózati vezeték tárolója
- ⑨ impulzuskapcsoló
- ⑩ sebességszabályozó

lékésztítő

- ⑪ záródugó
- ⑫ fedő
- ⑬ korsó
- ⑭ tömítőgyűrű
- ⑮ pengecsoport

további tartozékok

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

- ⑯ késpenge
- ⑰ tésztakeverő
- ⑱ habverő
- ⑲ mixer terelőlap
- ⑳ vastag szeletelőlap/durva reszelőlap
- ㉑ vékony szeletelőlap/finom reszelőlap
- ㉒ citrusfacsaró
- ㉓ kislapát

Opcionális tartozékok (Nincsenek mellékelve a robotgéphez)

Az alábbi tartozékok az **MA280** tartozék csomagban szerezhetők be. A tartozék csomag beszerzéséhez kérjük, forduljon ahhoz a kereskedőhöz, akitől a készüléket vásárolta.

finom (Julienne típusú) aprító lemez
reszelőtárcsa
daráló
gyümölcscentrifuga
mini tál
tárcsa tároló doboz

a robotgép használata

- 1 A levehető tengelyt rögzítse a meghajtó egységre ①.
- 2 Ezután igazítsa meg a keverőedényt, majd annak fogóját a készülék hátlapja felé téve rögzülésgig forgassa az óramutató járásának megfelelő irányában ②.
- 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 A fedőt ③ úgy tegye fel, hogy a hajtótengely csúcsa a fedő közepébe csússzon.
- **Soha ne a fedővel, hanem mindig a be/ki sebességszabályozóval kapcsolja a készüléket.**
- 5 Kapcsolja be a készüléket, és válassza meg a sebességet.
 - **A keverőedény és a fedő nem megfelelő illesztése esetén a készülék nem üzemel.**
 - A rövid mixelésekhez használja az impulzuskapcsolót, amit végig lenyomva kell tartania.
- 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 lékésztítő használata

- 1 Illessze a tömítőgyűrűt ⑭ a pengecsoportra ⑮.
- 2 A korsót csavarja rá a pengecsoportra.
- 3 Tegye bele az összetevőket a korsóba.
- 4 Helyezze be a fedőbe, majd fordítsa el a záródugót.
- 5 Úgy rögzítse a korsóra a fedőt, hogy annak kiálló nyelvcskéje a fogó fölé kerüljön (a fedő zárjának oldásához nyomja meg a nyelvcskét ④.)
- 6 Helyezze a lékésztítőt a géptestre, és elforgatva rögzítse ⑤.
- 7 Válasszon ki egy sebességfokozatot, vagy használja az impulzuskapcsolót.

ötletek

- Majonéz készítésekor az olaj kivételével tegyen bele minden hozzávalót a lékésítőbe, majd az olajat tölts 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.

fontos

- A lékésítőbe való betöltésük előtt hagyja a forró folyadékokat lehűlni; könnyen összefröcskölheti magát, ha nem szorítja jól rá a fedőt és az lejön.
- A lékésítő hosszú élettartamát úgy biztosíthatja, hogy soha nem járja 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

adapter/tartozék	funkció	sebesség-fokozat
késpenge	Tortakészítés	1 - 8
	Liszt eldolgozása zsírral	5 - 8
	Tészta hozzávalóinak összegyűrése vízzel	1 - 5
	Aprítás/pürékészítés/pástétomok	6 - 8
habverő	Tojásfehérje	8
	Tojás és cukor zsírnélküli tésztaalaphoz	8
	Krém	5 - 8
tésztakeverő	Kelt tészta keverékek	5 - 8
szeletelőlapok/ reszelőlapok/ aprítólapok	Kemény élelmiszerek (pl. sárgarépa, kemény sajtok)	5 - 8
	Lágyabb élelmiszerek (pl. uborka, paradicsom)	1 - 5
citrusfacsaró	Citrusfélék	1
Citrusfacsaró	Gyümölcs és zöldségek	8
lékésítő	Hígabb keverékek (pl. híg tészták, turmixok)	8
	Levesek, mártások, pástétom és majonéz	8
Univerzális daráló	Feldolgozás	8

a robotgéppel feldolgozható maximális mennyiségek

- Linzertészta (lisztmennyiség) 340 g
- Kelt tészta (lisztmennyiség) 500 g
- Tortalap tésztája (teljes mennyiség) 1,5 kg
- Húsdarabolás (teljes mennyiség) 600 g
- Folyadék (terelőlappal) 1,5 liter
- Habverés 6 tojásfehérje

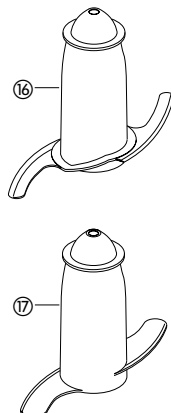
a tartozékok használata

Az egyes tartozékoknál alkalmazott sebességfokozatot lásd a fenti táblázatban.

16 késpenge/17 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 zsemlemorzsa készítéséhez száraz kenyérből vagy zsemleiből. Tésztakeverő hiányában kelt tészta keverékekhez is igénybe vehető.

A tésztakeverő kelt tészta keverékekhez használatos.



ötletek

késpenge

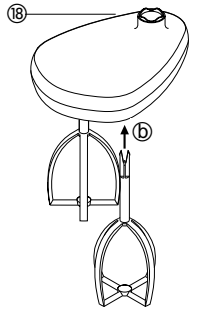
- A húst, kenyeret és zöldségféléket feldolgozás előtt vágja kb. 2 cm-es kockákra.
- A száraz zsemleket tördelje darabokra, és működés közben helyezze be az adagolótölcséren keresztül.
- Süteménykészítéskor közvetlenül hűtőből kivett, 2 cm-es kockákra vágott margarint használjon.
- Vigyázzon, nehogy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

tésztakeverő

- Tegye bele a száraz hozzávalókat a keverőedénybe, majd a folyadékot a készülék járatása közben tölts 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.

18 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 Illesse a hajtótengelyt és a keverőedényt a géptestre.
- 2 Nyomja be jól a két verőpálcát a hajtófejbe (18).
- 3 Óvatosan forgatva illesse helyére a habverőt.
- 4 Adagolja be a hozzávalókat.
- 5 Illesse helyére a fedőt úgyelve arra, hogy a tengely csúcsa a fedő közepébe csússzon.
- 6 Kapcsolja be a készüléket.

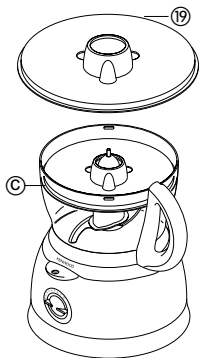
ötletek

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

19 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 Illesse a hajtótengelyt és a keverőedényt a géptestre.
- 2 Illesse helyére a késpengét.
- 3 Adagolja be a hozzávalókat.
- 4 Illesse a terelőlapot a penge fölé úgy, hogy az a keverőedény belső peremére fekdjön fel (19). **Tilos a terelőlap lenyomása: azt mindig a középső fogantyúnál szabad csak megfogni.**
- 5 Illesse helyére a fedőt, és kapcsolja be a készüléket.

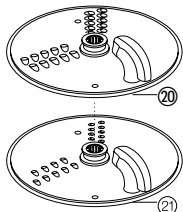


szeletelő/reszelőlapok

megfordítható szeletelő/reszelőlapok - vastag 20, vékony 21

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.

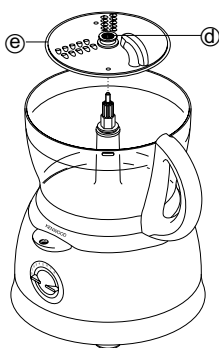


biztonság

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

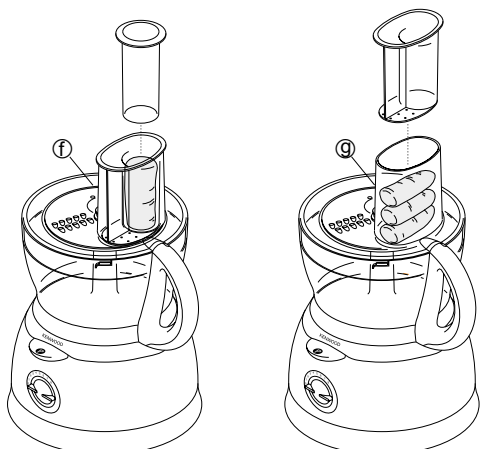
a vágólemezek használata

- 1 Illesse a hajtótengelyt és a keverőedényt a géptestre.
- 2 A lemez középső fogantyújánál ④ tartva helyezze a kívánt oldallal felfelé a hajtótengelyre ③.
- 3 Illesse helyére a fedőt.
- 4 Válassza ki a kívánt méretű adagolótölcsért. A tömörűdben 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 ⑦ elhelyezett darabokat rövidebb, a vízszintesen ⑧ elhelyezett darabokat hosszabb szeletekre vágja.
- A feldolgozást követően a lapon vagy a keverőedényben mindig lesz némi maradék.



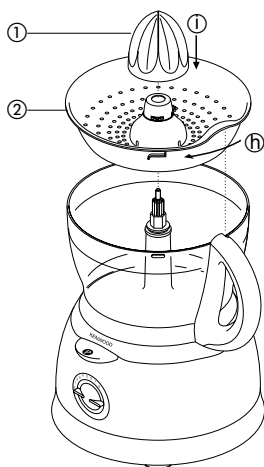
22 citrusfacsaró

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 be a szűrőt a keverőedénybe úgyelve arra, hogy a szűrő fogója közvetlenül a keverőedény fogója ⑨ fölött legyen.
 - 3 Helyezze rá, majd forgatva húzza rá teljesen a kúp a hajtótengelyre ①.
 - 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.



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 hálózati csatlakozó vezeték felesleges részét a készülék hátlapjában kialakított helyen tárolja.

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.
- Az alkatrészek mosogatógépben is tisztíthatók (a felső polcon).

szerviz és ügyfélszolgálat

- Ha a hálózati vezeték megsérül, akkor azt biztonsági okok miatt csak a Kenwood vagy egy hivatalos Kenwood márkaszerviz cserélheti ki.

Amennyiben segítségére van szüksége:

- A készülék használatával kapcsolatban; vagy
- A készülék szervizelése vagy javítása céljából
Keresse fel azt az üzletet, ahol a robotgépet vásárolta.

Prosimy rozłożyć ilustracje na pierwszej stronie

bezpieczeństwo

- Noże i tarcze tnące są ostre; należy obchodzić się z nimi ostrożnie. **Zawsze trzymać noże za wierzch uchwytu ③, 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 jakiegokolwiek 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 siłnikiem:
 - wyłączyć urządzenie;
 - poczekać, aż wszystkie elementy /ostrza całkowicie się zatrzymają;
 - Uważać, aby nie odkręcić dzbanka miksera lub młynka od zespołu ostrzy.
- Przed mieszaniem gorących płynów w mikserze należy je ostudzić – w przypadku źle założonej pokrywki może dojść do ochłapania
- Do włączania i wyłączania urządzenia nie należy używać pokrywki, tylko regulatora prędkości.
- **Urządzenie to może ulec uszkodzeniu i spowodować obrażenia, jeśli mechanizm blokujący zostanie narażony na działanie nadmiernej siły.**
- 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 nadzoru.
- 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.

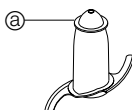
przed użyciem urządzenia po raz pierwszy

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").
3. Nadmiar kabla umieścić z tyłu urządzenia.

wykaz części

malakser

- ① korpus
- ② wyjmowalny wałek napędzający
- ③ miska
- ④ pokrywka
- ⑤ podajnik
- ⑥ popychacz
- ⑦ blokada bezpieczeństwa
- ⑧ miejsce na kabel
- ⑨ przycisk pracy impulsowej
- ⑩ regulator prędkości



mikser

- ⑪ zatyczka otworu do napełniania
- ⑫ pokrywka
- ⑬ dzbanek
- ⑭ uszczelka
- ⑮ podstawa z nożami

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.

- ⑯ nóż
- ⑰ narzędzie do zagniatania ciasta
- ⑱ trzepaczka podwójna z przekładnią
- ⑲ osłona maxi-blend
- ⑳ tarcza do grubych plasterków /siekania zgrubnego
- ㉑ tarcza do cienkich plasterków /siekania na drobno
- ㉒ wyciskacz do cytrusów
- ㉓ szpatułka

Urządzenia opcjonalne (nie są dostarczane wraz z malakserem)

Wymienione poniżej urządzenia dodatkowe wchodzi w skład zestawu MA280. Aby zakupić zestaw MA280, należy skontaktować się ze sprzedawcą, u którego zakupiono malakser.

tarcza do dokładnego siekania
tarcza do ścierania
młynek
sokowirówka
minimalakser
pudełko do przechowywania tarcz

jak używać malaksera

1. Zamocować odłączalny trzonek do zespołu napędowego ①.
 2. Umieścić miskę rączką do tyłu i przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż się zablokuje ②.
 3. Założyć na wałek wybrane narzędzie.
 - Zawsze przed włożeniem składników umieścić miskę i narzędzie na urządzeniu.
 4. Założyć pokrywkę ④ tak, aby czubek wałka znajdował się w centrum pokrywki.
 - **Nie należy używać pokrywki do włączania /wyłączania urządzenia; używać tylko regulatora prędkości.**
 5. Włączyć urządzenie i wybrać prędkość.
 - **Urządzenie nie będzie działać, gdy miska i pokrywka nie są dobrze założone.**
 - Przycisku pracy impulsowej należy używać w krótkich seriach. Działa on tak długo, jak długo dźwignia jest przytrzymana.
 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 uszczelkę ⑭ na podstawę z nożem ⑮.
2. Przykręcić dzbanek do podstawy z nożem.
3. Włożyć składniki do dzbanka.
4. Włożyć zatyczkę otworu do napełniania do pokrywki i przekręcić.
5. Założyć pokrywkę na dzbanek tak, aby występ znalazł się nad rączką (aby odblokować pokrywkę, należy nacisnąć występ ④).
6. Umieścić mikser na korpusie i przekręcić go do zablokowania się ⑤.
7. 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 łyżeczka) wody na 6 kostek lodu. Używać przycisku pracy impulsowej.
- ważne**
- Przed mieszaniem gorących płynów w mikserze należy je ostudzić – w przypadku źle założonej pokrywki może dojść do ochłapania.
 - 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 /wyposaż.	funkcja	prędkość
nóż	przygotowywanie ciasta	1 – 8
	ucieranie tłuszczu z mąką	5 – 8
	dodawanie wody do połączenia składników ciasta	1 – 5
	siekanie/puree/pasztety	6 – 8
trzepaczka	białka	8
	jajka i cukier do biszkoptów bez tłuszczu	8
	śmietana	5 – 8
narzędzie do ciasta	ciasta drożdżowe	5 – 8
tarcze – plasterki/ siekanie/ krojenie frytek	twarde składniki, np. marchewka, twarde sery	5 – 8
	miękkie składniki, np. ogórki	1 – 5
	pomidory	1 – 5
wyciskacz do cytrusów	owoce cytrusowe	1
sokowirówka	owoce i warzywa	8
mikser	rzadkie mieszanki, np. ciasto ubijane, napoje z mleka, zupy, sosy, pasztety i majonez	8
multimlyn	całosc przeróbki	8

maksymalna pojemność

- Kruche ciasto waga 340 g
- Ciasto drożdżowe waga 500 g
- ciasto (całość) waga 1,5 kg
- mięso siekane (całość) waga 600 g
- płyn z osłoną 1,5 l
- podwójna trzepaczka 6 białek

jak używać dodatkowego wyposażenia

patrz tabela z prędkościami dla każdego narzędzia powyżej

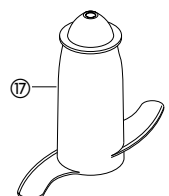
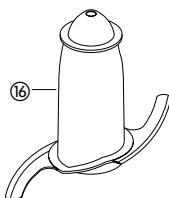
16 nóż/17 narzędzie do wyrabiania ciasta

Nóż jest narzędziem najbardziej wszechstronnym ze wszystkich. Konsystencja po przerobie 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.



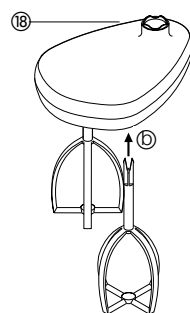
wskazówki

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.

18 trzepaczką podwójną 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 19.
- 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.

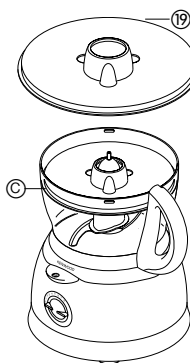
wskazówki

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

19 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 Przymocować nóż.
- 3 Włożyć składniki, które mają być przetwarzane.
- 4 Założyć osłonę nad nożem i oprzeć ją na występie wewnątrz miski 20. Nie naciskać na osłonę, przytrzymać ją za środkowy uchwyt.
- 5 Założyć pokrywkę i włączyć urządzenie.

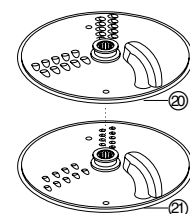


tarcze krojące/siekające

tarcze obustronne krojące /siekające – grube 20 cienkie 21

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.

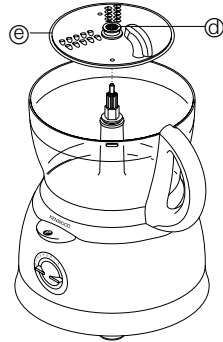


bezpieczeństwo

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

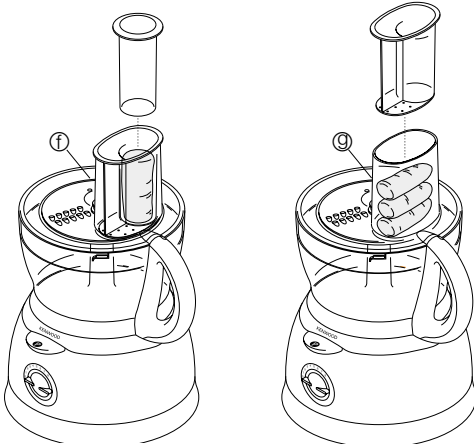
jak używać tarczy tnących

- 1 Umieścić wałek napędzający i miskę na korpusie.
- 2 Trzymając tarczę za środkowy uchwyt ④ umieścić ją na wałku odpowiednią stroną do góry ⑤.
- 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 ④ daje mniejsze kawałki niż żywność ułożona poziomo ⑤.
- Zawsze po przetworzeniu pozostanie pewna ilość odpadów na tarczy lub w misce.



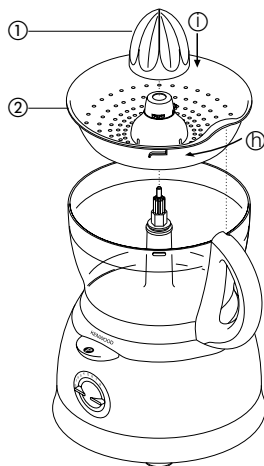
22 wyciskacz do cytrusów

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 Umieścić sitko w misce tak, aby jego rączka zablokowała się bezpośrednio nad rączką miski ②.
 - 3 Umieścić stożek na wałku napędzającym przekręcając go tak, aby opadł całkowicie na dół ①.
 - 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.



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 silnikiem

- Wytrzeć wilgotną szmatką i osuszyć. Na blokadzie zabezpieczającej nie mogą znajdować się resztki żywności.
- Nadmiar kabla należy umieścić z tyłu urządzenia.

mikser/młyniek

- 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.

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.

Jeśli potrzebna jest pomoc w sprawie:

- Korzystania z urządzenia
- Serwisu lub naprawy

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