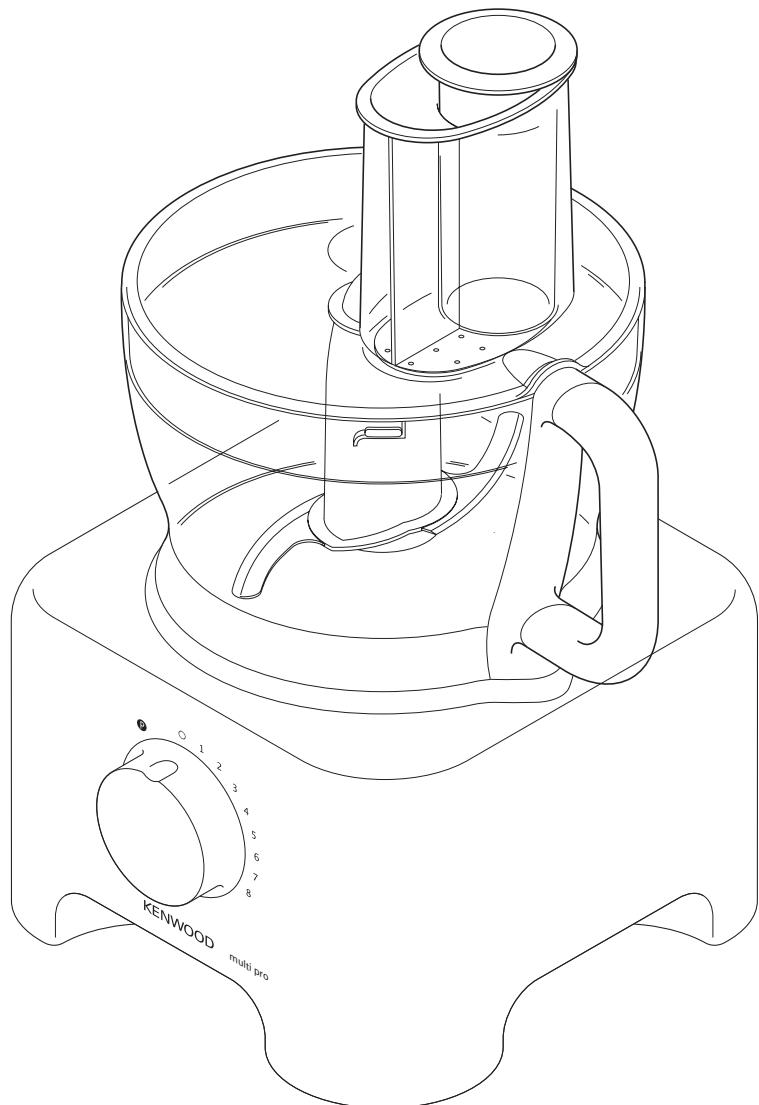




Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com

KENWOOD
multi pro



FP730 series

Português **2 - 7**

Español **8 - 13**

Türkçe **14 - 19**

Česky **20 - 25**

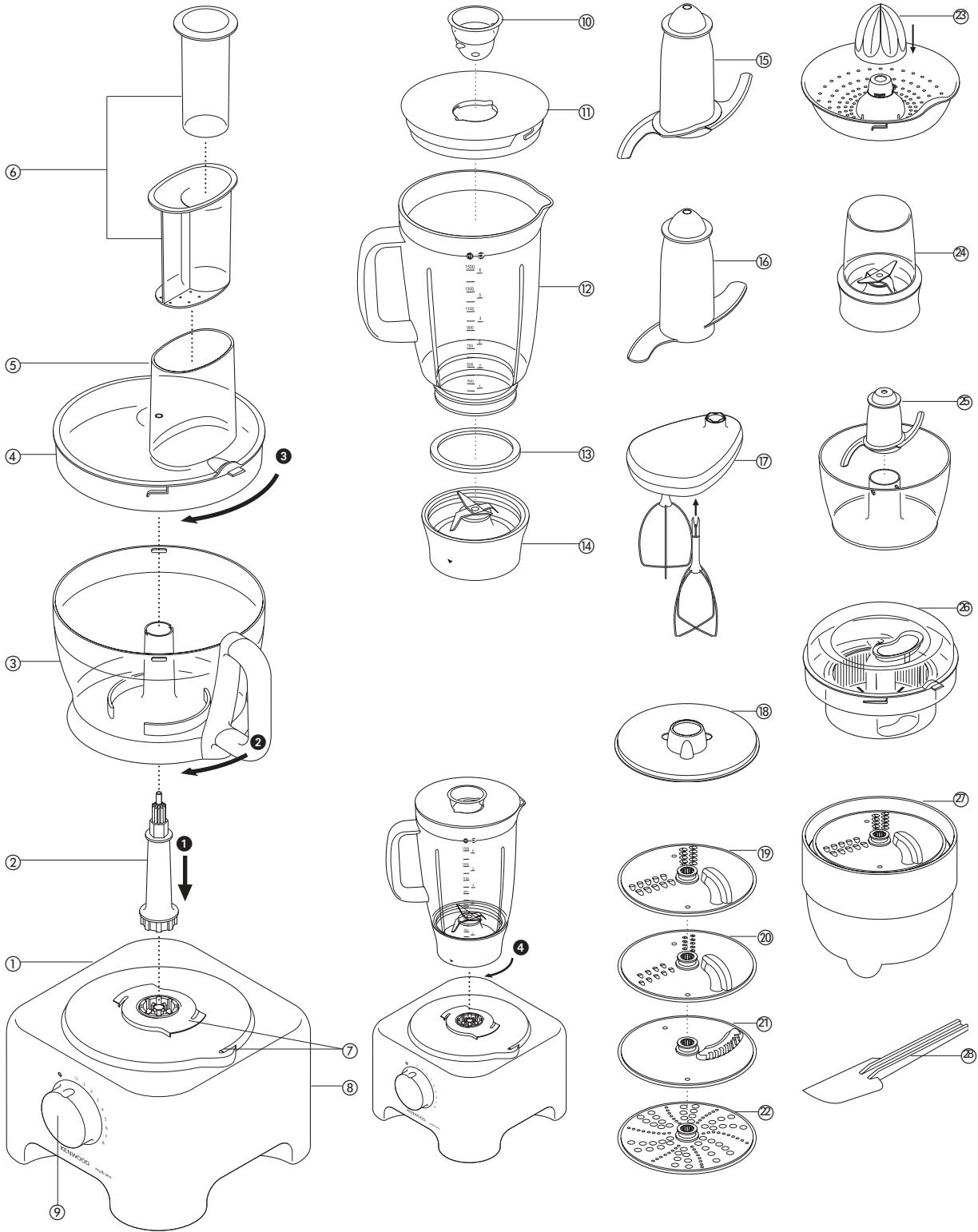
Magyar **26 - 31**

Polski **32 - 37**

Русский **38 - 44**

Ελληνικά **45 - 51**

عربی **٨٥ – ٢٥**



Português

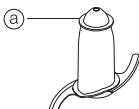
Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.

antes de usar o seu aparelho Kenwood

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.

segurança

- As lâminas e os discos são afiados. Manuseie-os com cuidado. **Quando manusear ou limpar a lâmina, segure-a sempre pela pega @ existente na extremidade superior e mantenha os dedos afastados do gume.**



- Não levante ou transporte o aparelho pelo cabo – este pode quebrar resultando em ferimentos.
- Retire sempre a lâmina antes de retirar os alimentos da taça.
- Mantenha as mãos e os utensílios afastados da taça e do liquidificador enquanto o aparelho estiver ligado à corrente eléctrica.
- Desligue o aparelho e retire a ficha do cabo de alimentação da tomada de parede:
 - antes de instalar ou retirar as peças
 - após a utilização
 - antes das operações de limpeza
- Não utilize os dedos para empurrar os alimentos no tubo de alimentação. Utilize sempre o(s) calcador(es) fornecido(s).
- Antes de tirar a tampa da taça ou de retirar o liquidificador/moinho da unidade do motor:
 - desligue o aparelho;
 - aguarde até o acessório/as lâminas pararem totalmente;
 - Tenha cuidado em não desenroscar o copo do liquidificador ou o moinho da unidade das lâminas.
- Deixe todos os líquidos arrefecerem a temperatura ambiente antes de os colocar no liquidificador.
- Não utilize a tampa para accionar o robô de cozinha, utilize sempre o botão de velocidade on/off.

• Este aparelho pode ficar danificado e provocar ferimentos se exercer demasiada força sobre o mecanismo de entrebloqueio.

- Não utilize acessórios não autorizados.
- Não deixe o aparelho sem supervisão quando estiver ligado.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado. Os aparelhos danificados devem ser verificados ou reparados: consulte 'assistência técnica'.
- Não deixe que a unidade de alimentação, o cabo ou a ficha fiquem molhados.
- Não deixe que o cabo fique pendurado ao longo da extremidade de uma mesa ou bancada ou entre em contacto com superfícies quentes.
- Não exceda as capacidades máximas indicadas.
- Não permita que pessoas idosas ou não auto suficientes usem o aparelho sem vigilância.
- Não deixe crianças usarem ou brincarem com o aparelho.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

antes de ligar

- Certifique-se de que a corrente eléctrica doméstica corresponde à indicada na base do aparelho.
- Este aparelho está em conformidade com a Directiva 89/336/CEE da Comunidade Económica Europeia.

antes de utilizar o aparelho pela primeira vez

- Retire todas as protecções plásticas incluindo o revestimento plástico das lâminas. **Tome atenção pois as lâminas são muito afiadas.** Os revestimentos plásticos devem ser retirados pois destinam-se apenas à protecção das lâminas durante o fabrico e o transporte.
- Lave as peças de acordo com as instruções da secção 'limpeza'.
- Enrole o excesso de cabo na parte posterior do aparelho.

componentes

robô de cozinha

- unidade de alimentação
- veio accionador amovível
- taça
- tampa
- tubo de alimentação
- calcadores
- entrebloqueios de segurança
- área de arrumação do cabo
- comando da velocidade

liquidificador

- tampa de enchimento
- tampa
- jarro
- anel de vedação
- unidade de lâminas

acessórios adicionais

O seu robô de cozinha pode não incluir todos os acessórios listados a seguir. Os acessórios dependem da versão do modelo.

- lâmina
- utensílio para massa
- pinha com duas varetas
- cúpula grande para misturas
- disco de cortar fatias grossas/picar grosso
- disco de cortar fatias finas/picar fino
- disco de picar fino (estilo juliana)
- disco de ralar
- espremedor de citrinos
- moinho
- taça picadora pequena
- centrifugador de sumos
- suporte dos discos KENSTORE™
- espátula

escolher uma velocidade para todas as funções

Utensílio/acessório	Função	Velocidade	Capacidades máximas
Lâmina	Fazer bolos Massa – misturar a gordura com a farinha Adicionar água aos ingredientes da massa Cortar/purés/patés	1 – 8 5 – 8 1 – 5 8	Peso total 1,5 kg Peso da farinha 340 g Carne 600 g
Lâmina com cúpula grande para misturas	Sopas – comece com uma velocidade baixa e aumente para 8	1 – 8	1,5 litros
Pinha	Claras de ovo Ovo e açúcar para pão-de-ló magro Natas	8 8 5 – 8	6 claras de ovo 500 ml
Utensílio para massa	Misturas levedadas	8	600 g
Discos – fatiar/picar/cortar	Alimentos consistentes como cenouras, queijo duro Alimentos moles como pepinos, tomates	5 – 8 1 – 5	
Disco de ralar	Queijo Parmesão, batatas para almôndegas de batata alemãs	8	
Espremedor de citrinos	Citrinos	1	
Picadora pequena e faca	Todos os tipos de processamento	8	200 g
Liquidificador	Todos os tipos de processamento	8	1,5 litros
Moinho	Todos os tipos de processamento	8	
Centrifugador de sumos	Frutas e legumes	8	450g

utilizar o robô de cozinha

- Instale o veio accionador sobre a unidade do motor **1**.
 - Em seguida, coloque a taça. Vire o manípulo para a parte posterior e rode-o no sentido dos ponteiros do relógio até ficar bloqueado **2**.
 - Encaixe um acessório no veio accionador.
 - Coloque sempre a taça e o acessório no aparelho antes de adicionar os ingredientes.
 - Coloque a tampa **3** - certificando-se de que a parte superior do veio accionador fica alinhada com o centro da tampa.
 - Não utilize a tampa para accionar o robô. Utilize sempre o botão de velocidade on/off.**
 - Ligue e seleccione uma velocidade.
 - O robô não funciona quando a taça e a tampa foram colocadas incorrectamente.**
 - Utilize o botão de impulso (P) para impulsos curtos. O botão de impulso permanece activo enquanto estiver a ser premido.
 - 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.**
- 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 amêndoas às misturas, evite o contacto com as peças de plástico pois tal pode resultar em manchas permanentes.

utilizar o seu liquidificador

- Coloque o anel de vedação **13** na unidade das lâminas **14** – assegurando-se que o vedante está correctamente localizado.
- Se o vedante estiver danificado ou não estiver colocado correctamente pode ocorrer uma fuga.**
- Enrosque o jarro na unidade das lâminas.
- Coloque os ingredientes no jarro.
- Encaixe a tampa de enchimento na tampa e rode-a.

- Rode a tampa no sentido horário para a bloquear no jarro.
 - Coloque o liquidificador na unidade de alimentação e rode-o para o bloquear **4**.
 - Seleccione uma velocidade ou utilize o botão de impulso.
- Deixe todos os líquidos arrefecerem a temperatura ambiente antes de os colocar no liquidificador.**
- sugestões**
- Ao fazer maionese, coloque todos os ingredientes no liquidificador, excepto o óleo. Com o aparelho em funcionamento, adicione o óleo através da tampa de enchimento e deixe-o misturar-se com os outros ingredientes.
 - As misturas espessas, como patés e massas podem necessitar de ser raspadas. Se tiver dificuldades em misturar os alimentos, adicione mais líquido.
 - Ao esmagar gelo utilize o botão de impulso para impulsos curtos.
 - Para garantir um tempo de vida útil prolongado para o seu liquidificador, nunca o deixe funcionar durante mais de 60 segundos seguidos. Desligue-o logo que tenha alcançado a consistência pretendida.
 - Não processe especiarias – podem danificar o plástico.
 - O aparelho não funciona quando o liquidificador é colocado incorrectamente.
 - Não introduza ingredientes secos no liquidificador antes de o ligar. Caso necessário, corte-os em pedaços, remova a tampa de enchimento e, em seguida, introduza-os um a um com o aparelho em funcionamento.
 - Não utilize o liquidificador como recipiente de armazenamento. Mantenha-o vazio antes e depois de o utilizar.
 - Never misture mais de 1½ litros – quantidade inferior para líquidos cremosos como batidos de leite.

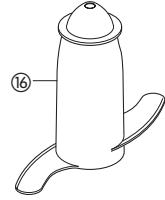
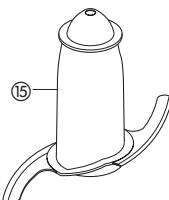
utilizar os acessórios

15) lâmina/16) utensílio para massa

A lâmina é o acessório mais versátil. A duração do processamento determina a textura obtida. Para texturas mais espessas utilize o botão de impulso.

Utilize a lâmina para bolos e biscoitos, picar carne crua e cozida, vegetais, nozes, patés, pastas, sopas em puré e ralar biscoitos e pão. Pode também ser utilizada para misturas com massas levedadas quando o utensílio para massa não é fornecido.

Utilize o utensílio para massa quando utilizar misturas levedadas.

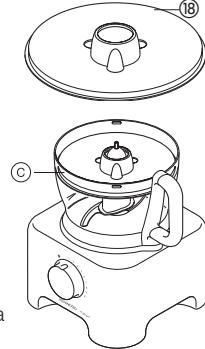


sugestões

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

18) cúpula maxi-blend

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



1 Instale o veio accionador e a taça na unidade de alimentação.

2 Coloque a lâmina.

3 Adicione os ingredientes a processar.

4 Instale a cúpula sobre a parte superior da lâmina, certificando-se de que fica correctamente encaixada

na saliência existente no interior da taça (C). **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 (19), fino (20)

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

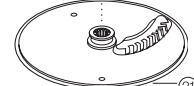
Utilize o lado de cortar às rodelas para queijo, batatas, couve, pepino, curgetes, beterraba e cebolas.



disco de cortar (estilo palha) fino

(21)

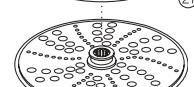
Utilize para cortar: batatas fritas tipo palha ingredientes consistentes para saladas, guarnições, guisados e salteados (por exemplo, cenoura, nabo, curgetes e pepino).



disco de ralar

(22)

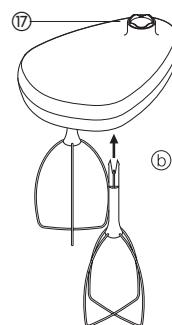
Rala queijo Parmesão e batatas para bolinhos de massa de batata alemães.



segurança

● **Só retire a tampa depois de o disco de corte parar totalmente.**

● **Manuseie cuidadosamente os discos de corte - são extremamente afiados**



utilizar a pinha

- 1 Instale o veio accionador e a taça na unidade de alimentação.
- 2 Encaixe correctamente cada vareta na cabeça accionadora (b).
- 3 Instale a pinha, rodando-a cuidadosamente até ficar encaixada no veio accionador.
- 4 Adicione os ingredientes.
- 5 Coloque a tampa - certificando-se que a extremidade do veio fica alinhada com o centro da tampa.
- 6 Ligue o aparelho.

importante

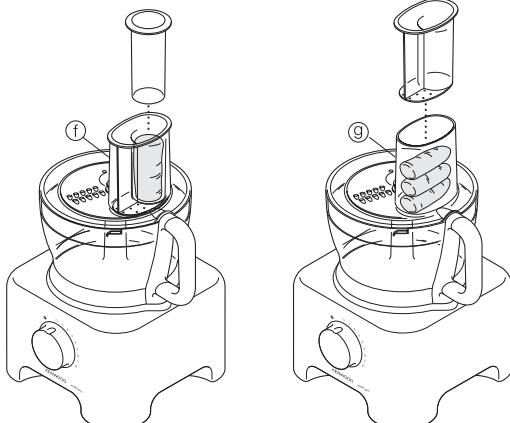
- A pinha não é indicada para fazer bolos ou para bater manteiga e açúcar, podendo estas misturas danificá-la. Utilize sempre a lâmina para fazer bolos.

utilizar os discos de cortar

- 1 Instale o veio accionador e a taça na unidade de alimentação.
- 2 Segure a pega central ④ e coloque o disco no veio accionador com o lado adequado virado para cima ⑤.
- 3 Coloque a tampa.
- 4 Escolha o tipo de 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 em conjunto.
- 5 Introduza 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

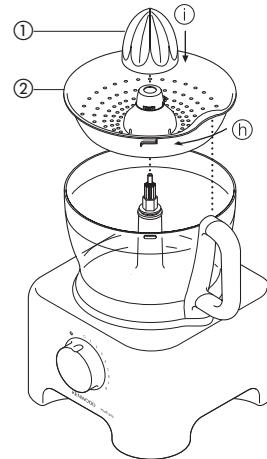
- Utilize ingredientes frescos
- Não corte os alimentos em pedaços demasiado pequenos. Encha praticamente toda a largura do tubo de alimentação. Isto evita que os alimentos escorreguem lateralmente durante o processamento. Pode também utilizar o tubo de alimentação pequeno.
- Quando utilizar o disco de cortar, coloque os ingredientes na horizontal.
- Quando cortar às rodelas ou picar: os alimentos colocados na vertical ① são cortados em pedaços mais pequenos do que os alimentos colocados na horizontal ②.
- Terminado o processamento, encontrará sempre restos no disco ou na taça.



㉓ 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



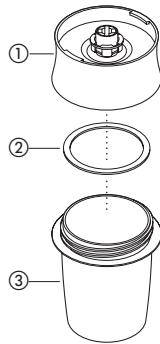
utilizar o espremedor de citrinos

- 1 Instale o veio accionador e a taça na unidade de alimentação.
- 2 Coloque o passador na taça - certificando-se de que o manípulo do passador fica bloqueado numa posição directamente acima do manípulo da taça ⑩.
- 3 Coloque o cone sobre o veio accionador, rodando-o até descer totalmente ①.
- 4 Corte a fruta ao meio. Em seguida, ligue o aparelho e pressione a fruta contra o cone.
- **O espremedor de citrinos não funciona quando o passador for colocado incorrectamente.**

㉔ moinho

Utilize o moinho para picar ervas aromáticas e frutos secos e para moer grãos de café.

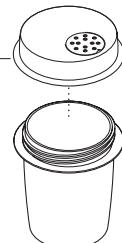
- ① unidade das lâminas
② anel vedante
③ boião
④ tampa de polvilhar



- Nunca instale a unidade das lâminas na sua máquina sem o copo instalado.
- Nunca desenrosque o copo enquanto o moinho de especiarias estiver instalado na máquina.
- Não toque nas lâminas afiadas. Mantenha a unidade das lâminas afastada das crianças.
- Nunca remova o moinho antes das lâminas terem parado por completo.

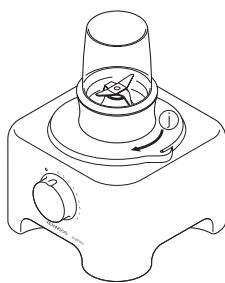
importante

- Para garantir uma longa vida útil do seu moinho, nunca o deixe funcionar por mais de 30 segundos. Desligue-o logo que consiga a consistência certa.
- Não utilize a máquina com especiarias – podem danificar o plástico.
- A máquina não funcionará se o moinho estiver incorrectamente instalado.
- Utilize apenas com ingredientes secos.



utilização do moinho

- 1 Deite os ingredientes no recipiente.
Não encha mais de meio.
- 2 Coloque o anel vedante na unidade das lâminas.
- 3 Vire a unidade das lâminas ao contrário. Coloque-a dentro do recipiente, com as lâminas para baixo.
- 4 Enrosque a unidade das lâminas no recipiente até estar bem apertada.
- 5 Coloque o moinho na unidade de alimentação e rode para o bloquear ①.
- 6 Ligue à velocidade máxima ou utilize o pulsador.
- 7 Depois de moer, pode substituir a unidade das lâminas pela tampa para polvilhar e polvilhar os alimentos.
- A tampa para polvilhar não é impermeável ao ar.



sugestões

- Obterá melhores resultados se picar as ervas aromáticas quando limpas e secas.

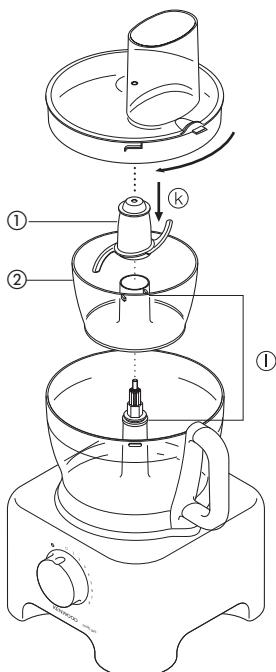
㉕ picadora pequena

Utilize a picadora pequena para picar ervas aromáticas e processar pequenas quantidades de ingredientes, como carne, cebola, maionese, legumes, purés, molhos e comida para bebé.

- ① lâmina da picadora pequena
- ② picadora pequena

para utilizar a picadora pequena

- 1 Coloque o veio accionador e a taça na unidade de alimentação.
- 2 Instale a picadora pequena – certificando-se de que as estriadas no interior do tubo de alimentação da picadora pequena ficam alinhadas com as ranhuras no tubo de alimentação principal ①.
- 3 Coloque a lâmina sobre o veio accionador ②.
- 4 Adicione os ingredientes a serem processados.
- 5 Coloque a tampa e ligue o aparelho.



segurança

- Nunca remova a tampa antes da lâmina ter parado por completo.
- A lâmina é muito afiada – manuseie-a sempre com cuidado.

importante

- Não processe especiarias – podem danificar o plástico.
- Não processe alimentos duros como grãos de café, cubos de gelo ou chocolate – estes podem danificar a lâmina.

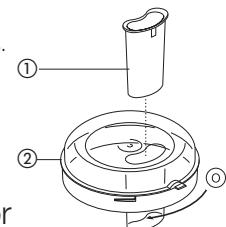
sugestões

- Obterá melhores resultados se picar as ervas aromáticas quando limpas e secas.
- Adicione sempre um pouco de líquido quando misturar ingredientes cozinhados para fazer comida para bebé.
- Corte alimentos como carne, pão e legumes em cubos com aproximadamente 1-2 cm antes de os processar.
- Ao fazer maionese adicione o óleo através do tubo de alimentação.

㉖ centrifugador de sumos

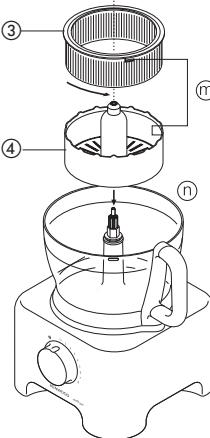
Utilize o centrifugador de sumos para fazer sumo de frutas e legumes firmes.

- ① empurrador
- ② tampa
- ③ filtro
- ④ taça interior



utilização do centrifugador de sumos

- 1 Instale o veio accionador e a taça na unidade do motor.
- 2 Encaixe o filtro na taça interior ④.
- 3 Instale a taça interior na taça da máquina ⑤.
- 4 Coloque a tampa do acessório na taça e rode-a até travar e até o tubo de alimentação ficar acima da pega ⑥.
- 5 Corte os alimentos em bocados pequenos que caibam no tubo de alimentação.
- 6 Ligue o aparelho e exerça pressão uniforme sobre os alimentos com o empurrador – **nunca introduza os dedos no tubo de alimentação**.
Processe bem os alimentos antes de adicionar mais.
- 7 Após adicionar o último bocado, deixe a máquina funcionar mais 20 segundos para extrair todo o sumo do filtro.



importante

- Se a máquina vibrar, desligue-a e despeje o filtro (A máquina vibrará se a polpa ficar desigualmente distribuída).
- Processe pequenas quantidades de cada vez (450 g no máximo) e despeje regularmente o filtro e a taça interior.
- Antes de processar, retire caroços e sementes (por exemplo, de pimento, melão e ameixa) e peles duras (por exemplo, de melão e ananás). Não precisa de pelar ou retirar as sementes de maçãs e peras.

sugestões

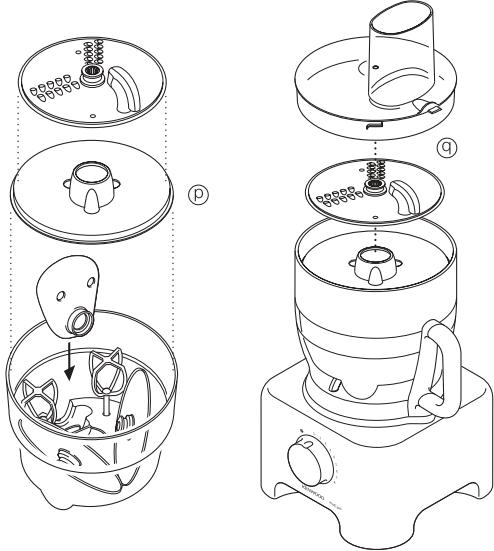
- Utilize fruta e legumes firmes e frescos.
- O sumo dos citrinos será amargo e espumoso devido ao processamento conjunto da sua casca e pele branca. Utilize antes o espremedor de citrinos para este efeito.

27 suporte dos discos KENSTORE™

O seu robô de cozinha é fornecido com um suporte de armazenamento dos discos que cabe dentro da taça.

utilizar o suporte de armazenamento

- 1 Coloque a lâmina na taça.
- 2 De seguida coloque a pinha, os discos e a cúpula no interior do suporte ①.
- 3 Instale o suporte sobre a lâmina e coloque a tampa do aparelho encima ②.

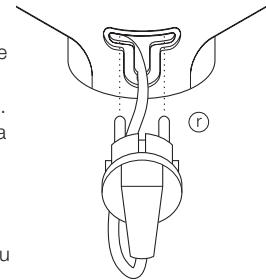


manutenção e limpeza

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

unidade de alimentação

- Limpe com um pano humedecido e, em seguida, seque. Certifique-se de que a área de entrebloqueio não tem restos de alimentos agarrados.
- Guarde o excesso do cabo na área de armazenamento existente na parte posterior do aparelho ①.



liquidificador/moinho

- 1 Despeje o copo do liquidificador, ou o copo do moinho, antes de os desenroscar da unidade das lâminas.
- 2 Lave o copo do liquidificador e o copo do moinho à mão.
- 3 Remova e lave os vedantes
- 4 Não toque nas lâminas afiadas - escove-as com água quente e detergente e, em seguida, enxague em água corrente. **Não coloque a unidade de lâminas dentro de água.**
- 5 Deixe-a secar, colocando-a ao contrário.

pinha com duas varetas

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

as restantes peças

- Lave-as à mão e, em seguida, seque-as.
- Como alternativa podem ser lavados na prateleira superior da sua máquina de lavar loiça. Recomenda-se um programa curto a baixa temperatura.

assistência e suporte ao cliente

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

Español

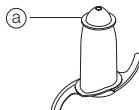
Antes de leer, despliegue la portada que muestra las ilustraciones.

antes de utilizar su aparato Kenwood

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.

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.**
- No levante ni transporte el procesador por el asa, que se podría romper y causar una lesión.
- Retire siempre la cuchilla antes de vaciar el contenido del bol.
- Mantenga las manos y los utensilios 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 del uso
 - antes de limpiarlo
- Nunca utilice los dedos para empujar los alimentos en el tubo de entrada. Utilice siempre el embutidor que se suministra con el aparato.
- Antes de quitar la tapadera del bol, o la licuadora/molinillo de la unidad de potencia:
 - 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 que todos los líquidos se enfrien a temperatura ambiente antes de ponerlos en la licuadora.
- 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.**
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.
- Nunca deje este aparato desatendido.
- Nunca utilice un aparato dañado. Haga que lo revisen o reparen: vea 'servicio'.
- 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.
- No sobrepase las capacidades máximas indicadas.
- 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.
- No deje que los niños utilicen o jueguen con el aparato.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.



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/EEC.

antes de utilizar el robot de cocina por primera vez

- 1 Retire todo el embalaje, incluidos los protectores de plástico de la cuchilla. **Las cuchillas están muy afiladas.** No guarde los protectores de plástico, ya que sólo se utilizan para proteger la cuchilla durante el proceso de fabricación y transporte.
- 2 Lave las piezas: vea 'limpieza'.
- 3 Recoja el exceso de cable en la parte trasera del aparato.

elementos principales

robot de cocina

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

licuadora

- ⑩ tapón de llenado
- ⑪ tapa
- ⑫ jarra
- ⑬ anillo sellante
- ⑭ unidad de la cuchilla

accesorios adicionales

No todos los accesorios que se enumeran a continuación se pueden incluir con su procesador de alimentos. Los accesorios dependen de la variante del modelo.

- ⑯ cuchillas
- ⑯ accesorio para masa
- ⑰ batidora metálica engranada con dos batidores
- ⑯ cubierta para mezclas abundantes
- ⑯ disco para hacer rodajas gruesas/triturados gruesos
- ⑯ disco para hacer rodajas finas/triturados finos
- ⑯ disco para hacer trocitos finos (al estilo Juliana)
- ⑯ disco rallador
- ⑯ exprimidor de cítricos engranado
- ⑯ molinillo
- ⑯ mini bol procesador
- ⑯ centrifugadora de zumos
- ⑯ dispositivo de carrusel de accesorios KENSTORE™
- ⑯ espátula

elección de una velocidad para todas las funciones

Herramienta/accesorio	Función	Velocidad	Capacidades máximas
Cuchillas	Preparado para tartas de un paso Hojaldre - mezclar mantequilla con harina Añadir agua para mezclar los ingredientes del hojaldre Trocear/hacer puré/hacer paté	1 – 8 5 – 8 1 – 5 8	1,5 kg de peso total 340 g de harina 600 g de carne
Cuchillas con cubierta para mezclas abundantes	Sopas – empezar con una velocidad lenta y aumentar hasta 8	1 – 8	1,5 litros
Batidora	Claras de huevo Huevo y azúcar para bizcochos sin mantequilla Crema	8 8 5 – 8	6 claras de huevo 500 ml
Accesorio para masa	Mezclas con levadura	8	600 g
Discos – para hacer rodajas/triturados/troceados	Alimentos duros como zanahorias o queso duro. Alimentos más blandos como pepinos o tomates	5 – 8 1 – 5	
Disco rallador	Queso parmesano, patatas para hacer bolitas de patata alemanas.	8	
Exprimidor de cítricos	Frutas cítricas	1	
Mini bol y cuchillo	Todos los procesados	8	200 g
Licuadora	Todos los procesados	8	1,5 litros
Molinillo	Todos los procesados	8	
Centrifugadora de zumos	Frutas y verduras	8	450 g

para utilizar el robot de cocina

- 1 Acople el eje desmontable sobre la unidad de potencia ①.
- 2 Encaje el bol. Coloque el mango hacia atrás y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que se acople en su lugar ②.
- 3 Coloque el accesorio elegido sobre el eje de transmisión.
- Ajuste bien el bol y los accesorios en la máquina antes de añadir cualquier ingrediente.
- 4 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.

5 Conecte y seleccione una velocidad.

● El robot de cocina no funcionará si la tapa no se ajusta correctamente.

- Use el botón pulse (P) para que el aparato funcione de forma intermitente. El botón pulse funcionará mientras el botón se mantenga en su sitio.

6 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.

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.

uso de la licuadora

- 1 Acople el aro de fijación ⑬ a la unidad de cuchillas ⑭, asegurándose de que la fijación esté colocada de forma correcta.

Se producirán derrames si la fijación está dañada o no se ha colocado correctamente.

- 2 Enrosque la jarra en la unidad de cuchillas.
- 3 Introduzca los ingredientes en la jarra.
- 4 Ponga el tapón de llenado en la tapadera y después gírela.
- 5 Gire la tapadera en el sentido de las agujas del reloj para fijarla a la jarra.
- 6 Ponga la licuadora en la unidad de potencia y gírela para fijarla ④.
- 7 Seleccione una velocidad o use el botón pulse.

● Deje que todos los líquidos se enfrien a temperatura ambiente antes de ponerlos en la licuadora.

consejos

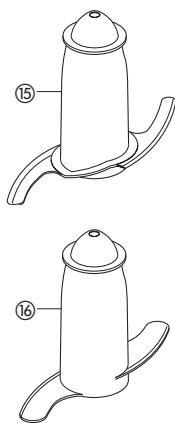
- Al hacer mayonesa, ponga todos los ingredientes, a excepción del aceite, en la licuadora. Después, con el aparato en funcionamiento, vierta el aceite por el tapón de llenado y déjelo pasar a través del tapón.
- Es posible que tenga que limpiar las paredes del bol con mezclas espesas, por ej.: patés y salsas. Si el procesamiento resulta difícil, añada más líquido.
- Cuando pique hielo, utilice el botón pulse de forma intermitente.
- Para garantizar que la licuadora tenga una larga vida útil, nunca la tenga en funcionamiento durante más de 60 segundos. Apáguela tan pronto como haya logrado la consistencia adecuada.
- No procese especias, ya que podrían dañar el plástico.
- El aparato no funciona si la licuadora está ajustada de forma incorrecta.
- No ponga ingredientes secos en la licuadora antes de encenderla. Si es preciso, córtelos en trozos; quite el tapón de llenado y después, con el aparato en funcionamiento, introduzcalos de uno en uno.
- No use la licuadora como recipiente de almacenamiento. Manténgala vacía antes y después del uso.
- Nunca haga mezclas de más de 1,5 litros, a excepción de líquidos espumosos como batidos de leche.

⑯ cuchilla de corte/⑯ herramienta para amasar

La cuchilla de corte es el accesorio más versátil de todos. La textura obtenida depende del tiempo de elaboración. Para obtener texturas más gruesas, utilice el pulsador de control.

Utilice la cuchilla de corte para elaborar masas para tartas y pasteles, picar carne cruda y cocinada, verduras, frutos secos, patés, purés, salsas, hacer masa quebrada y 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 intodúzcalos 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

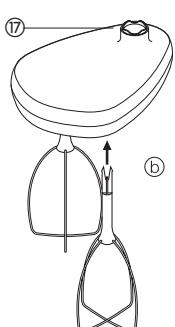
- Coloque los ingredientes secos en el bol y añada líquido por el tubo de entrada con el aparato en funcionamiento. Procese los ingredientes hasta obtener una bola de masa elástica y suave; el proceso suele tardar de 60 a 90 segundos.
- El reamasado o la forma deben hacerse a mano solamente. No es aconsejable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

⑰ 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 ⑯.
- 3 Ajuste el batidor girándolo con cuidado hasta que encaje en el eje de transmisión.
- 4 Añada los ingredientes.
- 5 Ajuste la tapa; el extremo del eje debe quedar en el centro de la tapa.
- 6 Encienda el aparato.



importante

- La batidora no es adecuada para hacer tartas de un paso ni para batir mantequilla y azúcar, ya que estas mezclas podrían estropearla. Utilice siempre las cuchillas para hacer tartas.

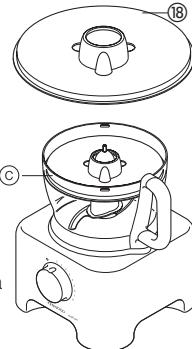
consejos

- 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.

⑱ 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 litros a 1,5 litros y mejorará el rendimiento de corte de la cuchilla.



- 1 Acople el eje de transmisión y el bol en el ⑯ 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 ⑯. **No haga**

presión sobre la cubierta, agárrela por la parte central.

- 5 Encaje la cubierta y encienda el aparato.

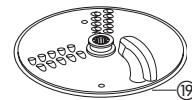
discos rebanadores/troceadores

discos rebanadores/troceadores reversibles: grueso

⑯, fino ⑯

Utilice el lado del troceador para trocear quesos, zanahorias, patatas y alimentos de textura similar.

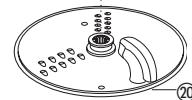
Utilice el lado del rebanador para cortar quesos, zanahorias, patatas, coles, pepinos, calabacines, remolachas y cebollas.



disco picador fino (estilo juliana) ⑯

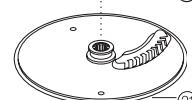
⑯

Utilícelo para cortar: patatas a estilo juliana o fritas a la francesa; otros alimentos consistentes (por ejemplo, zanahorias, nabos, calabacines, pepinos) para ensaladas, guarniciones, guisos y fritos menudos.



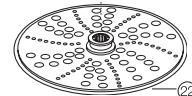
disco rallador ⑯

Ralla queso parmesano y patatas para bolas de patata a la alemana.



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.**

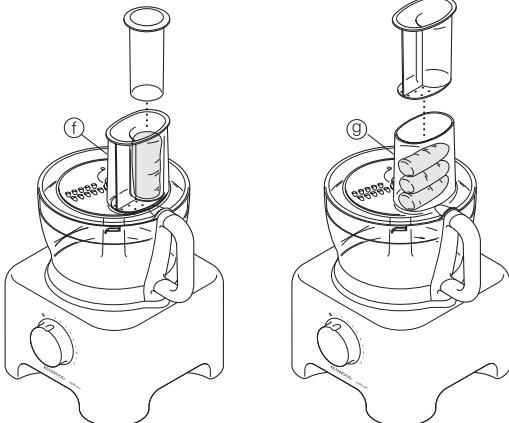


para utilizar los discos de corte

- 1 Coloque el eje de transmisión y el bol en el bloque motor.
- 2 Sujetándolo 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 embutidor 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 embutidor grande en el tubo de entrada.
Para usar el tubo de entrada grande, utilice ambos embutidores a la vez.
- 5 Coloque los alimentos en el tubo de entrada.
- 6 Encienda el aparato y empuje cada trozo firmemente con el embutidor; **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 pequeñas cantidades de desperdicios en el disco o en el bol.



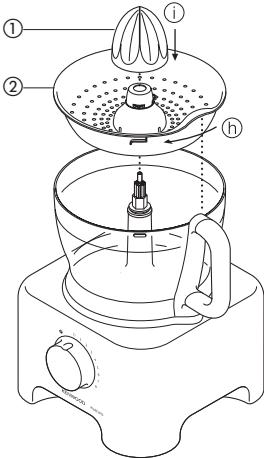
㉓ exprimidor de cítricos

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

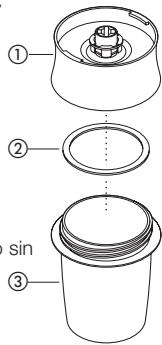
- 1 Coloque el eje de transmisión y el bol en el bloque motor.
 - 2 Acople el colador en el bol; asegúrese de que el asa del colador coincide con el asa del bol ⑩.
 - 3 Coloque el cono sobre el eje de transmisión y gírelo hasta que caiga hasta el fondo ①.
 - 4 Corte la fruta en mitades. Encienda el aparato y presione la fruta sobre el cono.
- El exprimidor de cítricos no funcionará si el colador no está colocado correctamente.**



㉔ molinillo

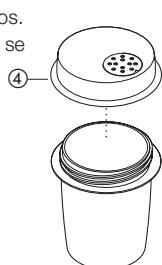
Utilice el molinillo para moler hierbas, nueces y granos de café.

- ① unidad de cuchillas
② anillo de cierre
③ jarra
④ tapadera rociadera



seguridad

- Nunca acople la unidad de cuchillas al aparato sin estar la jarra puesta.
- Nunca desenrosque el tarro mientras el multimolinillo esté colocado en el aparato.
- No toque las cuchillas afiladas. Mantenga la unidad de cuchillas fuera del alcance de los niños.
- Nunca quite el molinillo hasta que las cuchillas se hayan detenido totalmente.

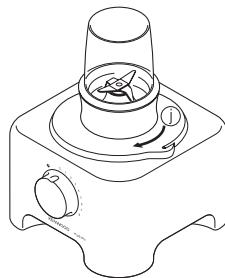


importante

- Para que el molinillo dure más, no lo tenga en marcha más de 30 segundos. Apáguelo tan pronto como haya conseguido la consistencia apropiada.
- No procese especias ya que pueden dañar el plástico.
- El aparato no funcionará si el molinillo no está bien colocado.
- Utilícelo exclusivamente para ingredientes secos.

para usar el molinillo

- 1 Introduzca los ingredientes en el tarro, sin llenarlo más de la mitad.
 - 2 Coloque el aro de sellado en la unidad de cuchillas.
 - 3 Gire la unidad de cuchillas al revés e introduzcala en el tarro, con las cuchillas hacia abajo.
 - 4 Enrosque la unidad de cuchillas en el tarro, apretándola con las manos.
 - 5 Ponga el molinillo en la unidad de potencia y gírelo para fijarlo ①.
 - 6 Ponga el aparato a la velocidad máxima o utilice el mando de impulsos.
 - 7 Una vez molidos los alimentos, puede sustituir la unidad de cuchillas por la tapa para sazonar y condimentar la comida.
- La tapa para sazonar no es hermética.



consejos

- Las hierbas se trocean mejor cuando están limpias y secas.

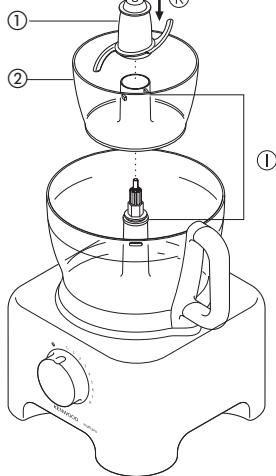
㉕ mini bol procesador

Utilice el mini bol procesador para trocear hierbas y procesar ingredientes en cantidades pequeñas, por ej.: carne, cebolla, frutos secos, mayonesa, verduras, purés, salsas y papilla.

- ① cuchillas del mini procesador
② mini bol procesador

uso del mini bol procesador

- 1 Acople el eje motor y el bol a la unidad de potencia.
- 2 Acople el mini bol procesador asegurándose de que los rebordes del interior de la parte saliente del mini bol queden alineados con las ranuras de la parte saliente principal ①.
- 3 Sitúe las cuchillas sobre el eje motor ②.
- 4 Añada los ingredientes que va a procesar.
- 5 Ponga la tapadera y encienda el aparato.



seguridad

- Nunca quite la tapadera hasta que las cuchillas se hayan detenido totalmente.
 - Las cuchillas están muy afiladas; manéjelas siempre con cuidado.
- importante**
- No procese especias, ya que podrían dañar el plástico.
 - No procese alimentos duros como granos de café, cubitos de hielo o chocolate, ya que podrían dañar las cuchillas.

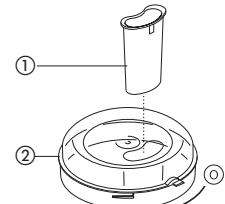
consejos

- Las hierbas se trocean mejor cuando están limpias y secas.
- Añada siempre un poco de líquido al mezclar ingredientes cocinados para hacer papilla.
- Troce alimentos como carne, pan y verduras en dados de 1-2 cm aproximadamente antes de procesarlos.
- Al mezclar la mayonesa, añada el aceite por el tubo de alimentación.

㉖ licuadora

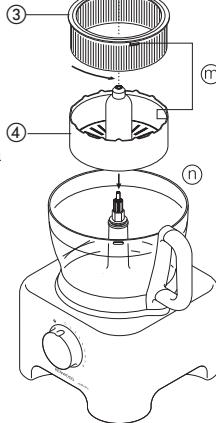
Utilice la licuadora para hacer zumos de verduras y frutas frescas y en su punto.

- ① empujador de alimentos
② tapadera
③ colador
④ bol interno



cómo utilizar la licuadora

- 1 Coloque el eje motor y el bol sobre la unidad de potencia.
- 2 Fije el colador en el bol interno ③.
- 3 Coloque el bol interno en el bol procesador ④.
- 4 Coloque la tapadera sobre el bol, gírela hasta que se quede fija y el tubo de alimentación quede encima del mango ⑤.
- 5 Corte los alimentos en trozos pequeños para que entren en el tubo de alimentación.
- 6 Encienda y empuje los alimentos uniformemente con el empujador – **nunca meta los dedos en el tubo de alimentación**. Procese bien los alimentos antes de añadir más.
- 7 Despues de añadir el ultimo trozo, deje el aparato en marcha durante 20 segundos más para que salga todo el zumo del colador.



importante

- Si el procesador vibra, apague el aparato y vacíe el colador (el procesador vibra si no se distribuye uniformemente la pulpa).
- Procese los alimentos en cantidades pequeñas (450 g máximo) y vacíe el colador y el bol interno periódicamente.
- Antes de procesar los alimentos, quite los huesos y las semillas (p. ej. pimiento, melón, ciruela) y las pieles duras (p. ej. melón, piña). No necesita pelar o quitar el corazón de las manzanas o de las peras.

consejos

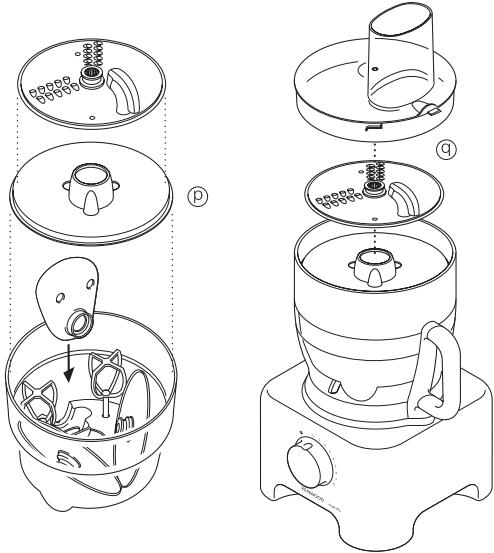
- Utilice verduras y frutas frescas y en su punto.
- Los zumos de cítricos saldrán amargos y con espuma ya que también se procesó la piel y la médula. Utilice el exprimidor para zumos cítricos en vez de la licuadora.

㉗ dispositivo de carrusel de accesorios KENSTORE™

El procesador de alimentos se suministra con un dispositivo de carrusel de almacenamiento de accesorios que se ajusta al interior del bol.

uso del dispositivo de carrusel de almacenamiento

- 1 Apople las cuchillas al bol.
- 2 Después, apople la batidora, los discos y la cubierta al dispositivo de carrusel ⑩.
- 3 Apople el dispositivo de carrusel a las cuchillas y ponga la tapadera del procesador en la parte superior ⑨.

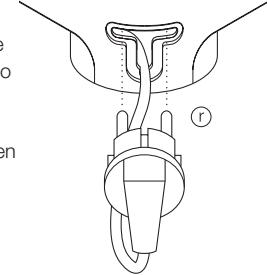


cuidado y limpieza

- Apague y desconecte siempre el aparato antes de proceder a su limpieza.
- Maneje las cuchillas y los discos de corte con sumo 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 muestra restos de comida.
- Recoja el exceso de cable en el lugar de almacenamiento situado en la parte trasera del aparato ⑦.



licuadora/molinillo

- 1 Vacíe la jarra/vaso antes de desenroscar de la unidad de cuchillas.
- 2 Lave la jarra/vaso a mano.
- 3 Retire y lave el anillo sellante.
- 4 No toque las cuchillas: lávelas con agua y jabón, 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.
- También las puede lavar en la bandeja superior del lavavajillas. Se recomienda utilizar un programa corto de temperatura baja.

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
 - Obtener servicio, piezas de recambio o reparaciones, póngase en contacto con el establecimiento en el que adquirió este aparato.

Türkçe

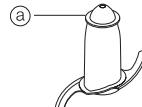
Kullanım yönergelerini okumaya başlamadan önce ön sayfayı acınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Kenwood cihazınızı kullanmadan önce

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanıcılar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın güvenlik.

emniyet

- Bıçaklar ve diskler çok keskin oldukları için tutarken dikkatli olun. **Bıçağı taşıırken ve temizlerken daima ⑧ üst tarafındaki keskin olmayan tutma yerinden kavrayın.**



- Mutfak robotunu sapından tutarak kaldırımayın ya da taşımayın; sap kırılabilir ve yaralanmalara neden olabilir.

- 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 kapatıktan ve fişini çektiğten sonra yapın:

- parça takmadan ya da sökmeden önce
- kullanıldan sonra
- temizlededen önce

- Yiyecekleri asla parmaklarınızla gıda girişinden aşağı itmeyin. Bu iş için mutlaka gıda iticisini/lerini kullanın.

- Çanağın kapagini açmadan ya da sıvılaştırıcıyı/ögütücüyü güç tabanından çıkarmadan önce:
 - cihazı kapatın;
 - tüm parçaların/bıçakların tamamen durmasını bekleyin;
 - Sıvılaştırıcının sürücüsünü ya da öğütücüyü bıçak biriminden ayırmamaya dikkat ediniz.

- Sıvılaştırıcının içine koymadan önce tüm sıvıların oda sıcaklığına soğumasını bekleyin.

- Cihazı çalıştırmak için kapak yerine daima aç/kapat hız ayar düğmesini kullanın.

- **Kilit mekanizmasına aşırı güç uygulanması durumunda cihaz hasar görebilir ve yaralanmalara neden olabilir.**

- Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyin.

- 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 önlüyor.

- Mutfak robotunuza amaç dışı kullanmayın. Bu cihaz yalnızca evde kullanım için uygundur.

- Belirtilen maksimum miktarları aşmayın.

- Hastaların gözetim altında olmadan bu cihazı kullanmalarına izin vermeyin.

- Çocukları bu cihazı kullanmalarına ya da bu cihazla oynamalarına izin vermeyin.

- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

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 yanlanması, bknz. 'temizlik'

- 3 Elektrik kablosunun fazla gelen kısmını cihazın içine itin.

parçalar

mutfak robotu

- ① motor kısmı
- ② çıkartılabilir tahrik mili
- ③ çanak
- ④ kapak
- ⑤ gıda girişü
- ⑥ gıda iticileri
- ⑦ güvenlik bağlantıları
- ⑧ kablo haznesi
- ⑨ hız kontrolü

sıvılaştırıcı

- ⑩ doldurma kapığı
- ⑪ kapak
- ⑫ hazne
- ⑬ conta halkası
- ⑭ bıçak birimi

ek parçalar

Aşağıda listelenen eklerin hepsi gıda işleyicinizle birlikte verilmeyebilir. Ekler model değişkenlerine bağlıdır.

- ⑯ kesici bıçak
- ⑯ yoğurma aracı
- ⑰ çift çırıplı ayaklı metal çırıplı
- ⑯ maksimum-karıştırma kapağı
- ⑯ ince dilimleme/kalın doğrama diski
- ⑯ ince dilimleme/ince doğrama diski
- ⑯ ince (Julienne stil) cips diski
- ⑯ rendeleme diski
- ⑯ narenciye sıkacağı
- ⑯ öğütücü
- ⑯ mini robot haznesi
- ⑯ santrifüjlü katı meyve sıkacağı
- ⑯ KENSTORE™ aparat saklama askısı
- ⑯ spatula

tüm işlevler için uygun hız seçimi

Araç/Aparat	İşlevi	Hız	Maksimum kapasite:
Kesici Bıçak	Tek Aşamalı Kek Karıştırma Hamur yoğurma – yağı urla yoğurma Hamur malzemelerini birleştirmek için su ekleme Doğrama/püre yapma/etli börek harcı hazırlama	1 – 8 5 – 8 1 – 5 8	1,5 Kg Toplam Ağırlık 340 g Un Ağırlığı 600 g Et
Maksimum-karıştırma kapaklı Kesici Bıçak	Çorbalar – düşük hızla başlayıp 8 hız'a ulaşın	1 – 8	1,5 litre
Çırıcı	Yumurta beyazı Yağsız mayalı hamur için yumurta ve şeker Krema	8 8 5 – 8	6 adet Yumurta Beyazı 500 ml
Yoğurma aracı	Mayalı karışımalar	8	600 g
Diskler – dilimleme/doğrama/cips	Havuç, sert peynir gibi sert gıdalar Salatalık, domates gibi daha yumuşak gıdalar	5 – 8 1 – 5	
Rendeleme diskı	Parmesan peyniri, patates köfteli Alman çorbası için patates	8	
Narenciye sıkacağı	Narenciye	1	
Mini Hazne ve bıçak	Tüm gıda hazırlama işlevleri için	8	200 g
Karıştırıcı	Tüm gıda hazırlama işlevleri için	8	1,5 litre
Öğütücü	Tüm gıda hazırlama işlevleri için	8	
Santrifüjlü katı meyve sıkacağı	Meyve ve sebzeler	8	450 g

mutfak robotunun kullanımı

- 1 Çıkarılabilir mili güç birimine takınız ①.
 - 2 Şimdi kaseyi yerine takın. Kaseyi, kolu arkada olacak şekilde yerleştirin ve yerine oturana kadar saat yönünde çevirin ②.
 - 3 Tahrik miline bir ek parçası takın.
 - Kaseye malzeme koymadan önce daima kase ve ek parçayı cihaza takın.
 - 4 Kapağı takın ③ - Tahrik milinin üst kısmının kapağın ortasına yerleşmesine dikkat edin.
 - **Cihazı çalıştırmak için kapak yerine aç/kapat hız ayar düğmesini kullanın.**
 - 5 Açıñ ve bir hız seçin.
 - **Cihaz, kase ve kapak tam yerine oturmadiğında çalışmaz.**
 - Kısa süreli çalışırmalar için “pulse” (P) modunu kullanın. “Pulse” modu, kontrol ettiğiniz sürece çalışacaktır.
 - 6 Kapağı, parçaları ve kaseyi sökmek için yukarıdaki işlemi işlemi ters sırayla yürütün.
 - **Kapağı sökmeden önce cihazı daima kapatın.**
- Önemi**
- Mutfak robotunuz ile kahve öğütülemez ya da toz şekeri pudra şekeri halinde getirilemez.
 - Kase içindeki karışımı badem özü ya da tatlandırıcı eklerken bunların plastik parçalara deðmesini önleyin. Aksi halde kalıcı lekeler oluşabilir.

karıştırıcınızın kullanımı

- 1 Conta halkasını ⑯ bıçak ünitesine ⑰ oturtun; containın doğru yerleştirildiðinden emin olun.
- Containın hasar görmesi ya da düzgün oturtulmaması durumunda sizinti olur.**
- 2 Sıvı haznesini bıçak ünitesinin üzerine vidalayarak oturtun.
- 3 Malzemelerinizi sıvı haznesine koyn.
- 4 Doldurma başlığını kapağa yerleştirin ve çevirin.
- 5 Kapağı saat yönünde çevirerek sıvı haznesine kilitleyin.
- 6 Karıştırıcıyı güç ünitesinin üzerine yerleştirin ve çevirerek kilitleyin ④.
- 7 Uygun bir hız seçin ya da “pulse” kontrolünü kullanın.
- **Sıvılaştırıcının içine koymadan önce tüm sıvıların oda sıcaklığına soğumasını bekleyin.**
- ipuçları**
- Mayonez hazırlarken, sıvı yað hariç tüm malzemeleri karıştırıcıya koyn. Ardından yaðı, cihaz çalışırken, doldurma başlığından akitin ve karışmasını sağlayın.
 - Kivamlı karışımı, örneðin mayalı hamurlar ve soslar, kazıyarak çıkarmanız gerekebilir. Çıkarması zor oluyorsa, bir miktar daha sıvı ekleyin.
 - Buz kıranken, “pulse” modunu kısa aralıklarla kullanın.
 - Karıştırıcınızın ömrünü uzatmak için cihazı asla 60 saniyeden fazla çalıştmayın. Doðru kivama ulaşır ulaşmadır cihazı kapatın.
 - Robotunuzu baharat hazırlamak için kullanmayın – baharatlar, plastigé zarar verebilir.
 - Karıştırıcı hatalı yerleştirildiği takdirde cihaz çalışmaz.
 - Karıştırıcıyı çalışırmadan önce kuru gıdaları karıştırıcıya koymayın. Gerekirse, küçük parçalara bölün; doldurma başlığını çıkartın; cihaz çalışırken birer birer hazneye atın.
 - Karıştırıcıyı depolama haznesi olarak kullanmayın. Kullanımdan önce ve sonra boş olarak saklayın.
 - Asla 1 1/2 litreden fazla karışım hazırlamayın – milkshake gibi köpüklü içecekler için bu miktar daha az olmalıdır.

ek parçaların kullanımı

⑯ bıçak/⑰ hamur aleti

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

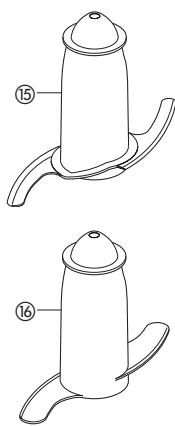
Bıçağı, kek ve hamur işleri hazırlamak, çiğ ya da pişmiş et, sebze, fındık, pate ve katık doğramak, çorba malzemesi ezmek ve katı kraker/ekmek öğütmek için kullanın. Bıçağı ayrıca hamur yoğunucusu yerine mayalı hamur karışımıları için kullanabilirsiniz.

Mayalı hamur karışımıları için hamur yoğunucusunu kullanın.

öneriler

bıçak

- Et, ekmek, sebze gibi gıdaları işlemeneden önce 2 cm'lik küpler halinde kesin.
- Bisküviler parçalar halinde kırılırlar cihaz çalışırken gıda girişinden aşağı atılmalıdır.
- Ünlü gıdalar hazırlarken doğrudan buz dolabından aldığıınız yağı 2 cm'lik küpler halinde keserek kullanın.
- İşlemi gereğinden fazla uzatmayın.
hamur yoğunucusu
- Kuru malzemeleri kaseye yerleştirin ve cihaz çalışırken sıvayı gıda girişinden dökün. Cihazı, düz ve elastik kıvamlı bir hamur topu oluşturan kadar 60 - 90 saniye çalıştırın.
- Hamuru yeniden yoğunmak için kaseyi kullanmayın. Aksi halde mutfak robotu kararsız hale gelebilir.



⑯ ikili çırpıcı

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

çırpıcının kullanımı

- 1 Tahrik mili ve kaseyi motor kısmına takın.
- 2 Çırpıcıları, tahrik milinin başlığına takın (b).
- 3 Çırpıcı takımını dikkatli bir şekilde çevirerek tahrık miline oturtun.
- 4 Malzemeleri ekleyin.
- 5 Kapağı takın - mil ucunun kapagın ortasına oturmasına dikkat edin.
- 6 Cihazı çalıştırın.

önemli

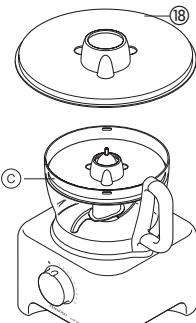
- Tek aşamalı kek ya da yağ ve şekerle krema hazırlamak için çırpıcı kullanmak uygun değildir; bu tür karışım çırpıcıya zarar verebilir. Kek hazırlamak için daima kesici bıçağı kullanın.

öneriler

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

⑰ 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.



- 1 Tahrik mili ve kaseyi motor kısmına takın.

- 2 Bıçağı takın.

- 3 İşlenecek gıdaları ekleyin.

- 4 Kapağı, bıçağın üzerine yerleştirin ve kasenin iç kenarındaki çıkışına (C) oturmasına dikkat edin. **Kapağa yukarıdan bası uygulamayın ve ortadaki tutma yerinden kavrayın.**

- 5 Küçük kapağı takip cihazı çalıştırın.

dilimleme/rendeleme diskleri

Çift taraflı dilimleme/rendeleme diskleri - kalın ⑯, ince ⑰

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

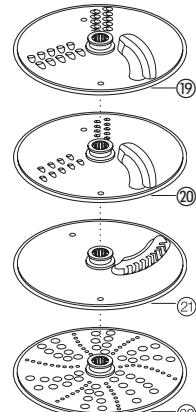
Diskin kesme tarafını peynir, havuç, patates, lahana, salatalık, korjet, şalgam ve soğan için kullanın.

ince (Julienne tarzı) doğrama diskleri u (21)

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

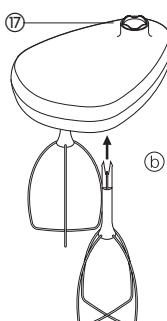
Cök ince rendeleme diskleri ⑰

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 kısmasına takın.

2 Diski, ortasındaki tutma yerinden kavrayarak doğru yüzü yukarı bakacak şekilde ① tahrif miline takın ②.

3 Şimdi kapağı takın.

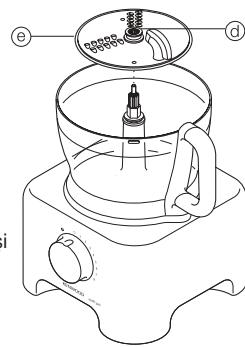
4 Kullanmak istediğiniz gıda girişini seçin. Gıda iticisi, özel ya da ince malzemeler için küçük bir gıda giriş içeri.

Küçük gıda girişini kullanmak için önce büyük gıda iticisini gıda giriş içine yerleştirin.

Büyük gıda girişini kullanmak için her iki iticiyi birlikte kullanın.

5 Gidayı, gıda girişine yerleştirin.

6 Cihazı çalıştırın ve gıdaları düzenli bir şekilde itin - **kesinlikle parmaklarınızı gıda girişinden içeri sokmayın.**



öneriler

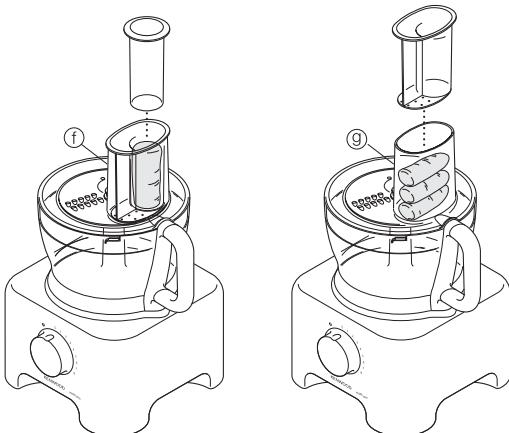
- taze gıdalar kullanın

- Gıdalar 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 gıdalarдан daha kısa kesilir ②.

- İşleminden sonra tabak ya da kasede daima küçük miktarda artık malzeme kalır.

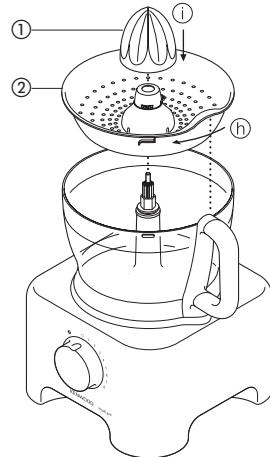


㉓ narenciye sıkacağı

Narenciye sıkacağını, turuncillerin (örn. portakal, limon ve greyfurt) suyunu sıkmak için kullanılır.

① koni

② süzgeç



narenciye sıkacığının kullanımı

1 Tahrik milini ve kaseyi motor kısmasına takın.

2 Süzgeci kaseye yerleştirin - Süzgeç kolunun, kase kolunun hemen üstüne oturmasına dikkat edin ④.

3 Koniyi, tahrif milinin üstüne yerleştirin ve oturana kadar çevirin ①.

4 Meyveyi iki parçaya kesin. Şimdi cihazı çalıştırıp meyveyi koni üzerine bastırın.

• Narenciye sıkacı, süzgeç tam olarak yerine oturmadan çalışmamayacaktır.

㉔ öğütücü

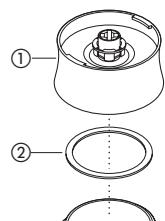
Öğütücüyü otları kıymak, kuru yemiş ve çekirdek kahve öğütmek için kullanınız.

① bıçak birimi

② sızdırmaz halka

③ kavanoz

④ sıçrama önleme kapağı



emniyet

- Sürâhiyi takmadan önce bıçak birimini hiçbir zaman öğütücüye takmayın.

- Çoklu öğütücü aygıta takıldığı zaman hiçbir biçimde kavanozu çıkarmayınız.

- Bıçaklar çok keskindir. Bu yüzden bıçaklara elinizde dokunmayın ve çocukların denetim altında tutunuz.

- Bıçaklar tamamen durmadan asla öğütüyü çıkarmayın.

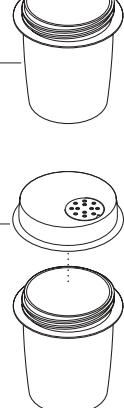
önemli uyarılar

- Öğütünün çalışma ömrünü uzatmak için aygıtı sürekli olarak 30 saniyeden fazla çalıştmayınız. Öğütüğünüz yiyecek istedığınız kivama gelince, aygıtı durdurunuz.

- Aygıtın plastik kısmına zarar verebileceği için baharatları öğütücüde öğütmeyeiniz.

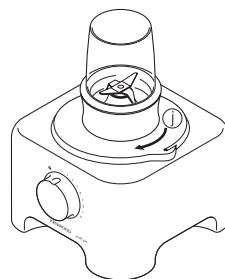
- Öğütücü düzgün olarak takılmadığı takdirde aygit çalışmaz.

- Değirmeni yalnızca kuru içerikleri öğütmek için kullanınız.



değirmenin kullanımı

- 1 Öğüteğiniz içerikleri kavanoza koynuz. 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 Öğütücüyü güç ünitesinin üzerine yerleştirin ve çevirerek kilitleyin ①.
 - 6 Azami hızı ya da titreşim kumandasını kullanınız.
 - 7 Öğütme işlemini tamamladıktan sonra bıçakları çıkartınız ve delikli kapağı yerine takınız. Daha sonra öğütüğünüz içerikleri delikli kapaktan serpebilirsiniz.
- Delikli kapak hava sızdırılmaz niteliklidir.
faydalı bilgiler**
- Otları kıymadan önce yıkayız ve kurulayınız.



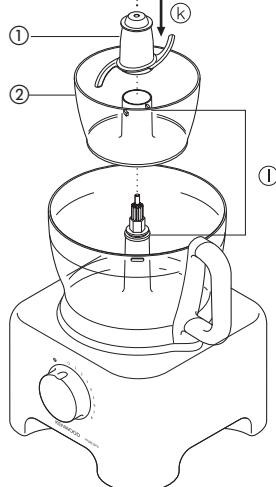
㉕ mini robot hazırlısı

Mini robot hazırlısını kullanarak yeşillikleri doğrayın ve küçük miktarlarda malzemeler hazırlayıp; örneğin, et, soğan, kuruyemiş, mayonez, sebze, püre, sos ve bebek maması.

- ① mini robot kesici bıçağı
② mini robot hazırlısı

mini robot hazırlısının kullanımı

- 1 Döndürme gövdesini ve hazneyi güç ünitesine oturtun.
- 2 Mini hazırlının bacasının iç tarafından yıldırıcıları ana bacadaki yuvalarla hizalayarak mini robot hazırlısını yerleştirin ①.
- 3 Kesici bıçağı, döndürme gövdесine yerleştirin ②.
- 4 Hazırlanacak malzemeyi ekleyin.
- 5 Kapağı yerleştirin ve cihazı çalıştırın.



güvenlik

- Kesici bıçaklar tamamen durmadan asla kapağı çıkarmayın.
- Kesici bıçaklar çok keskindir – daima dikkatle tutun.

önemli

- Robotunuza baharat hazırlamak için kullanmayın – baharatlar, plastik zarar verebilir.
- Kahve taneleri, buz parçaları ya da çikolata gibi sert gıdaları robotunuzda kullanmayın – bu tür gıdalar bıçaklara zarar verebilir.

ipuçları

- Yeşillikler en iyi temiz ve kuru iken doğranır.
- Bebek maması hazırlamak için, pişmiş malzemeleri karıştırırken daima az miktarda sıvı ekleyin.
- Et, ekmek, sebze gibi gıdaları robotunuzda hazırlamadan önce yaklaşık 1-2 cm büyülüğünde küp şeklinde kesin.
- Mayonez hazırlarken, yağı yiyecek eklemeye borusundan ilave edin.

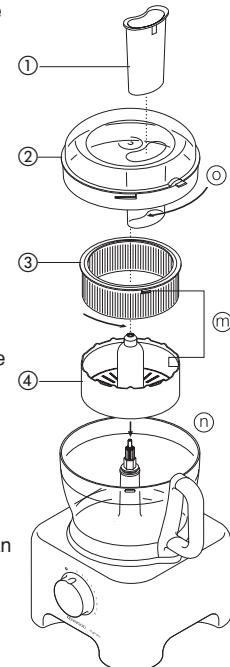
㉖ sert meyve ve sebze sıkacağı

Sert meyve sıkacağını ve sebze suyu sıkmak için kullanınız.

- ① itici
② kapak
③ süzgeç
④ iç çanak

sert meyve ve sebze sıkacığının kullanımı

- 1 Devinim milini ve çanağı güç birimine takınız.



- 2 Süzgeci iç çanağa yerleştirip tutturunuz ⑥.

- 3 İç çanağı yiyecek işleyiciye yerleştiriniz ⑦.

- 4 Ek parçayı yerine iyice oturuncaya kadar çanağa takınız ve besleme borusunu sapın üzerine yerleştiriniz ⑧.

- 5 Öğüteğiniz yiyecekleri besleme borusuna sığacak biçimde küçük parçalar halinde kesiniz.

- 6 Agyiti çalıştırınız ve yiyecekleri iticileyle düzenli olarak besleme borusuna itiniz. **Parmaklarınızı hiçbir biçimde besleme borusuna sokmayın.** Daha fazla yiyecek itmeden önce ilk attığınız yiyeceklerin iyice öğütüldüğünden emin olunuz.

- 7 Öğütücüye son parça yiyeceği attıktan sonra süzgeçteki tüm suyu çıkarmak için ağıtı 20 saniye daha çalıştırınız.

önemli bilgiler

- Yiyecek işleyici titreşim yapmaya başlarsa, ağıtı durdurunuz ve süzgeci temizleyiniz (meyve ya da sebzemin etli kısımları öğütüğünde eşit olarak dağılmazsa, yiyecek işleyici titreşmeye başlar).

- Her işlemede en çok 450gr yiyecek sıkınız. Her sıkmadan sonra süzgeci ve iç çanağı temizleyiniz.

- 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 sıkacığını kullanınız.

faydalı bilgiler

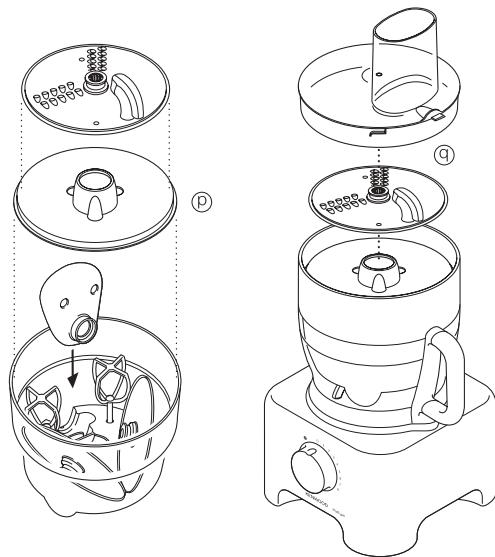
- Sert ve taze sebze ve meyve kullanınız.
- Meyve ve sebzelerin kabukları ve sapları da sıkıldığı için elde edilen sebze ya da meyve suyu acımsı ve köpüklü olabilir. Bu tür meyve ve sebzeler için meyve sıkacığını kullanınız.

㉗ KENSTORE™ aparat saklama askısı

Mutfak robotunuz, haznenin içine yerleşen bir aparat saklama askısıyla birlikte gelir.

aparat saklama askısının kullanımı

- 1 Kesici bıçağı hazırlaye yerleştirin.
- 2 Sonra, çırpıcıyı, diskleri ve maksimum karıştırma kapağını saklama askısına oturtun ④.
- 3 Saklama askısını kesici bıçağa oturtun, en üste robot kapağını yerleştirin ⑤.

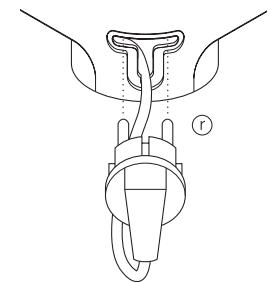


bakım ve temizlik

- Temizlige başlamadan önce daima cihazı kapatıp fişini prizden çekin.
- Bıçaklar çok keskindir. Takip çıkartırken çok dikkatli davranışın.
- Bazı gıdalar, plastikin 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.
- Elektrik kablosunun fazla gelen kısmını cihazın arka tarafındaki kablo muhafazasına sarın ①.



sıvılaştırıcı / öğütücü

- 1 Çanağı /sürahiyi bıçak biriminden çıkarmadan önce temizleyin.
- 2 Çanağı /sürahiyi elle yıkayın.
- 3 Contaları çıkartıp yıkayın.
- 4 Çok keskin olan bıçaklara dokunmayın. Bıçakları bir fırça ve sabunu sıcak su ile temizleyin ve akan su ile iyice durulayın.
- 5 Bıçak birimini suya batırmayın.

Bıçak birimini ters çevirerek kurumaya bırakın.

İkili çırpıcı

- Çırpicıları, hafifçe çekerek tahrik başlığınından ayırin ve sabunu sıcak su ile yıkayın.
- Tahrik başlığını nemli bir bez ile silip kurutun. **Tahrik başlığını suya batırmayın.**

tüm diğer parçalar

- Elle yıkayıp kurutun.
- Alternatif olarak, bulaşık makinenizin üst rafında da yıkayabilirsiniz. Kısa süreli, düşük yıkama sıcaklığı önerilir.

yetkili servis ve müşteri hizmetleri

- Arızalı elektrik kabloları güvenlik nedeniyle değiştirilmelidir. Bunun için Kenwood ya da yetkili bir Kenwood servisine başvurabilirsiniz.
- Cihazınızı,
- kullanımı
- bakımı ya da onarımı ile ilgili yardım almak için cihazı satın aldığınız mağazaya başvurun.

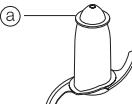
Česky

Před čtením rozložte přední stránku s ilustrací

před použitím tohoto zařízení Kenwood

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.

bezpečnostní zásady

- Nože a kotouče jsou velmi ostré, zacházejte s nimi opatrně. **Sekací nůž držte při používání i čištění vždy za držadlo nahoru, s ostřím směrem od sebe.**
 - Robotu nezvedejte ani nepřenášeje za držadlo, které by mohlo prasknout a způsobit zranění.
 - Sekací nůž vždy nejdříve vyjměte z pracovní nádoby, teprve pak ji vyprázdněte.
 - Do pracovní nádoby a nádoby mixéru nesahejte a nevkládejte náčiní, pokud je přívodní 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 mlýnku od sekacích nožů.
 - Než nalijete tekutiny do mixéru, nechte je vychladnout na pokojovou teplotu.
 - 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.
 - Nepoužívejte příslušenství neschválené výrobcem.
 - Nikdy nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
 - Poškozený spotřebič nepoužívejte. Dejte jej prohlédnout nebo opravit – viz „servis“.
 - Pohonná jednotka, přívodní kabel a zástrčka nesmějí přijít do styku s vodou.
 - Nenechávejte přívodní kabel volně viset přes okraj stolu nebo pracovní plochy, nebo se dotýkat horkých ploch.
 - Nepřekračujte maximální jmenovité kapacity.
 - Nemocni a jinak oslabení lidé smí spotřebič používat pouze pod dohledem.
 - S tímto zařízením si nesmí hrát ani je používat děti.
 - Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.
- 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 zbatě všechn obalů, včetně plastových krytů ostří. **Pozor, nože jsou velmi ostré.** Obalový materiál vyhodte, chráni nože pouze během výroby a přepravy.
- 2 Jednotlivé díly omyjte, viz „čištění“
- 3 Je-li přívodní kabel příliš dlouhý, stočte ho do prostoru v zadní části spotřebiče.

legenda

kuchyňský robot

- ① pohonná jednotka
- ② vyjmíatelná hnací hřídel
- ③ pracovní mísa
- ④ víko
- ⑤ plnicí hrdlo
- ⑥ pěchovače
- ⑦ bezpečnostní bajonetový uzávěr
- ⑧ prostor pro přívodní kabel
- ⑨ regulace otáček

mixér

- ⑩ uzávěr plnicího otvoru
- ⑪ víko
- ⑫ nádoba
- ⑬ těsnící kroužek
- ⑭ nástavec mixéru

doplňkové příslušenství

V základní výbavě vašeho kuchyňského robota nemusí být veškeré příslušenství z následujícího seznamu. Výbava závisí na zakoupeném modelu.

- ⑯ kráječ
- ⑯ hnětací hák
- ⑯ šlehač
- ⑯ víko strouhacích kotoučů
- ⑯ hrubý strouhací kotouč
- ⑯ jemný strouhací kotouč
- ⑯ jemné strouhací kotouč (typ Julianne)
- ⑯ pasírovací nástavec
- ⑯ odšťavovač citrusových plodů
- ⑯ mlýnek
- ⑯ monirobot
- ⑯ odstředivý odšťavňovač
- ⑯ úložné pouzdro na adaptéry KENSTORE™
- ⑯ stérka

výběr otáček pro všechny funkce

Nástroj/adaptér	Funkce	Otáčky	Maximální kapacity
Kráječ	Jednorázové míchání těsta Příprava pečiva– zpracovávání tuku do těsta Přidávání vody do těsta na pečení Krájení/míchání pěny/pomazánek	1 – 8 5 – 8 1 – 5 8	Celková hmotnost 1,5 kg Hmotnost mouky 340 g Maso 600 g
Kráječ s víkem strouhacích kotoučů	Polévkы – začněte na nízkých otáčkách a přejděte na 8	1 – 8	1,5 l
Šlehač	Šlehaní žloutku a bílků Vejce a cukr pro kynutá těsta bez tuku Krém	8 8 5 – 8	6 vajec 500 mls
Hnětací hák	Kynutá těsta	8	600 g
Strouhací kotouče	Pevné potraviny, jako například mrkev nebo tvrdý sýr. Měkčí potraviny jako například okurky nebo rajčata.	5 – 8 1 – 5	
Pasírovací nástavec	Parmazán, brambory na bramborové knedlíky.	8	
Odšťavňovač citrusových plodů	Citrusové plody.	1	
Minirobot a kráječ	Univerzální použití.	8	200 g
Mixér	Univerzální použití.	8	1,5 l
Mlýnek	Univerzální použití.	8	
Odstředivý odšťavňovač	Ovoce a zelenina.	8	450 g

jak používat kuchyňský robot

- 1 Nasadte vyjmíatelnou 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 přidávajte přísady.
- 4 Nasadte víko ③ - zkонтrolujte, zda je horní část hřidele umístěna ve středu víka.
- **K ovládání kuchyňského robota nepoužívejte víko, ale vždy jen vypínač/regulátor otáček.**
- 5 Zapněte přístroj a zvolte otáčky.
- **Jestliže jsou nádoba nebo víko špatně nasazené, robot se nespustí.**
- Pro přerušované záběry použijte pulzy (P). Zařízení bude pulzovat po dobu, po kterou budete držet ovladač v poloze.
- 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.

používání mixéru

- 1 Nasaďte těsnící kroužek ⑯ do nožové jednotky ⑭ a zkонтrolujte, zda je správně usazen. **Pokud je těsnění poškozené nebo není nasazeno správně, dojde k úniku obsahu z nádoby.**
- 2 Našroubujte nádobu na nožovou jednotku.
- 3 Vložte do nádoby suroviny.
- 4 Nasadte na víko plníci uzávěr a otočte.
- 5 Otočením vpravo zajistěte víko k nádobě.
- 6 Nasadte mixér na hnací jednotku a otočením zajistěte ④.
- 7 Zvolte otáčky nebo použijte pulzy.
- **Než nalijete tekutiny do mixéru, nechte je vychladnout na pokojovou teplotu.**
- tipy**
- Při přípravě majonézy vložte všechny suroviny, vyjma oleje, do mixéru. Potom zapněte mixér, nalijte olej do plnícího uzávěru a nechte protéci.
- Husté směsi, například pomazánky a omáčky, je třeba setřít. Pokud jde směs obtížně zpracovat, přidejte tekutinu.
- Při drcení ledu použijte krátké pulzní záběry.
- Aby byla zajištěna dlouhá životnost mixéru, nenechávejte jej běžet déle, než 60 sekund. Jakmile dosáhne směs správnou konzistenci, ihned mixér vypněte.
- V zařízení nezpracovávejte koření, které může poškodit plastové části.
- Pokud mixér není správně nasazen, zařízení nebude fungovat.
- Před zapnutím nevkládejte do mixéru suché suroviny. V případě potřeby je nakrájejte na kousky, sejměte plníci uzávěr a po zapnutí zařízení je postupně vhazujte do mixéru.
- V mixéru neskladujte žádné předměty. Mimo používání jej uchovávejte prázdný.
- Nikdy nemixujte více než 11/2 l (2pts 12floz), zejména u hustých tekutin, jako jsou mléčné nápoje.

jak používat příslušenství

⑯ sekací nůž/⑯ hnětač těsta

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

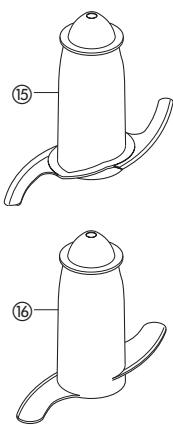
Sekací nůž použijte na pečivo a koláče, k sekání syrového a vařeného masa, zeleniny, ořechů, k přípravě paštik, pomazánek, krémových polévek a k výrobě strouhané z pečiva a chleba. Není-li součástí výbavy hnětač, můžete použít sekací nůž i k přípravě kynutého těsta.

Hnětač se používá na kynuté těsto.

tipy

sekací nůž

- Maso, chléb a zeleninu pokrájejte asi na 2cm kousky.
- Pečivo nakrájené na kousky vhazujte 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 oblých tvarů.
- Další hnětení provádějte pouze ručně. Další hnětení v nádobě se nedoporučuje, protože robot by se mohl převrhnut.



⑰ šlehač se dvěma metlami

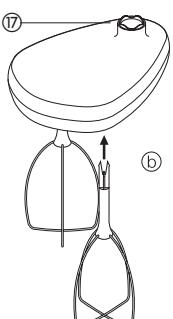
Používejte pouze na řidší směsi, například vaječné bílkы, smetanu, sušené mléko, a ke šlehání vajec a cukru na do piškotového těsta bez tuku. Hustší směsi obsahující tuk s moukou by šlehač poškodily.

jak používat šlehač

- Na pohonné jednotce nasadte hnací hřídel a nádobu.
- Obě metly zasuňte pevně do hlavice šlehače ⑯.
- Šlehač nasadte pomalým otáčením, až do hnací hřídele zapadne.
- Do nádoby přidejte přísady.
- Nasadte víko - dbejte na to, aby zakončení hřídele směřovalo do středu víka.
- Zapněte.

důležité

- Šlehač není vhodný pro přípravu rychlého pečiva nebo krémů z tuku a cukru, protože tyto směsi jej mohou poškodit. Pro přípravu pečiva vždy používejte kráječ.



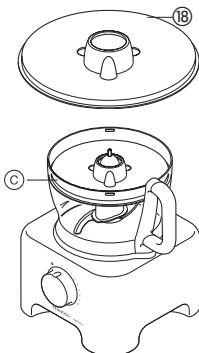
tipy

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

⑯ 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 pohonné jednotce nasadte hnací hřídel a nádobu.
- Nasadte nástavec se sekacím nožem.
- Přidejte přísady podle potřeby.
- Nasadte kryt na nástavec se sekacím nožem a přesvěďte se, zda drží pevně na vnitřním okraji nádoby ⑯. **Na kryt netlačte, držte ho za úchytku uprostřed.**
- Nasadte víko a zapněte.



plátkovací/strouhací kotouče

oboustranné plátkovací/strouhací

kotouče - na hrubo ⑯, na jemno ⑯

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

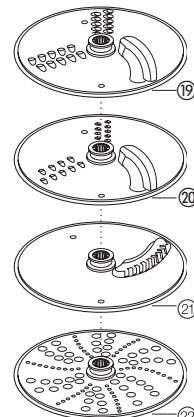
Plátkovací stranu používejte na sýry, mrkev, brambory, brukve, okurku, cuketu, červenou řepu a cibuli.

jemný krájecí kotouč ⑯

Používejte ke krájení: brambory pro jemné hranolky; surovin pevné konzistence do salátů, ozdob, zapékacích a míchaných jídel (např. mrkve, tuřínu, cukety, okurky).

kotouč na velmi jemné strouhání ⑯

Ke strouhání parmezánu a brambor do bramborových knedlíků.



bezpečnostní zásady

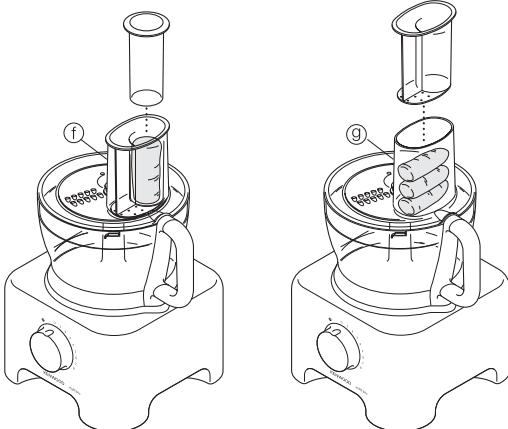
- Nikdy nesnásejte víko před úplným zastavením řezných kotoučů.**
- S řeznými kotouči zacházejte opatrně, jsou velmi ostré.**

jak používat řezné kotouče

- 1 Na pohonnou jednotku nasaděte hnací hřídel a nádobu.
- 2 Kotouč uchopte za úchytku uprostřed ② a nasaděte na hřídel správnou stranou nahoru ③.
- 3 Nasaděte 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 hrdu. Na velké plnicí hrdlo použijte společně oba pěchovače.
- 5 Do hrdu zasuňte to, co chcete zpracovat.
- 6 Zapněte a rovnoměrně tlačte pěchovačem - **nikdy nestrkejte do plnicího hrda prsty.**

tipy

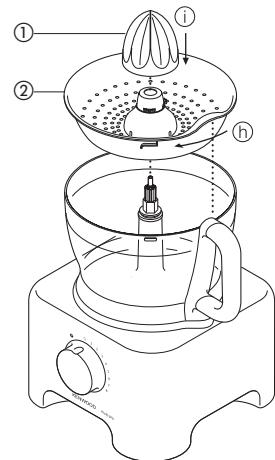
- Používejte čerstvé suroviny
- Suroviny nekrájejte na příliš malé kousky. Plnicí hrdlo by se mělo zaplnit co nejvíce do šířky. Suroviny pak při zpracování neujiždějí na stranu. Někdy je lepší použít malé plnicí hrdlo.
- Použijete-li krájecí kotouč, vkládejte suroviny vodorovně.
- Při krájení na plátky nebo strouhání: svisle umístěné suroviny ① se zpracují na kratší kousky a vodorovně umístěné suroviny ⑨ na delší.
- Po každém použití kotoučů zůstane na kotouči nebo v nádobě trochu nezpracovaných surovin.



23 lis na citrusové plody

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

- ① kužel
② sítník



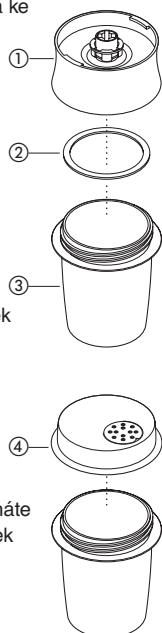
jak používat lis na citrusy

- 1 Na pohonnou jednotku nasaděte hnací hřídel a nádobu.
- 2 Na nádobu nasaděte sítník. Přesvědčte se, zda je držadlo sítníka zasazeno v poloze přímo nad držadlem nádoby ⑪.
- 3 Nasaděte kužel otáčivým pohybem na hnací hřídel, až zapadne na doraz ⑫.
- 4 Ovoce rozpulte. Pak robot zapněte a ovoce přitlačte ke kuželu.
- **Jestliže sítník špatně nasadíte, lis na citrusy nebude fungovat.**

24 mlýnek

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

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



bezpečnostní zásady

- Sekací nože nesmíte upevnit na hnací jednotku bez namontované nádoby.
- Nádobu neodšroubovávejte, pokud je mlýnek nasazen na hnací jednotce.
- Nedotýkejte se ostří sekacích nožů. Sekací jednotku skladujte mimo dosah dětí.
- Mlýnek snímajte vždy až poté, co se nože zcela zastaví.
- 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 nádobky.

Nádobku zaplňte maximálně do poloviny.

2 Vložte těsnění do nožové jednotky.

Obratě nožovou jednotku dnem vzhůru. V této poloze ji umístěte na nádobku.

4 Našroubujte ji na nádobku a dobře utáhněte.

5 Nasadte mlýnek na hnací jednotku a otočením zajistěte ①.

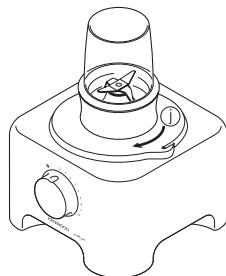
6 Spusťte na maximální rychlosť nebo použijte pulzovací funkci.

7 Po skončení mletí můžete nožovou jednotku nahradit víkem s výsypkou.

• Víko s výsypkou není neprodysně utěsněné.

poznámky

• Zelení koření musí být před sekáním čisté a suché.



㉕ minirobot

Minirobot slouží ke krájení bylin a ke zpracovávání malých množství surovin, jako například masa, cibule, ořechů, majonézy, zeleniny, pomazánek, omáček a dětské výživy.

① kráječ minirobota

② nádoba minirobota

používání s nádobou minirobota

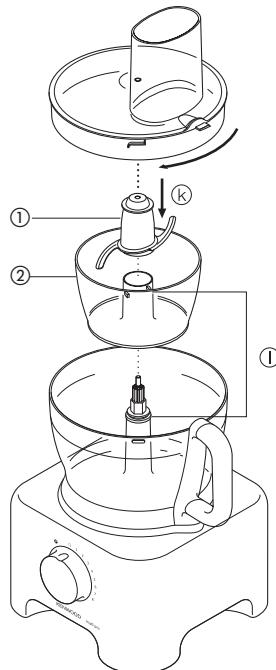
1 Nasadte hnací osu a nádobu na hnací jednotku.

2 Nasadte nádobu minirobota tak, aby byla žebra uvnitř duté osy nádoby zarovnána s drážkami na hlavní duté osu ①.

3 Nasadte kráječ na hnací osu ②.

4 Vložte suroviny, které chcete zpracovat.

5 Nasadte víko a zapněte zařízení.



bezpečnost

• Víko snímajte vždy až poté, co se kráječ zcela zastaví.

• Kráječ je velice ostrý – vždy s ním manipuluje opatrně.

důležité

• V zařízení nezpracovávejte koření, které může poškodit plastové části.

• Nezpracovávejte tvrdé potraviny, jako například kávová zrnka, kostky ledu nebo čokoládu, které mohou poškodit nože.

tipy

• Bylinky se nejlépe krájejí čisté a suché.

• Při mixování vařených surovin pro dětskou výživu vždy přidejte trochu tekutiny.

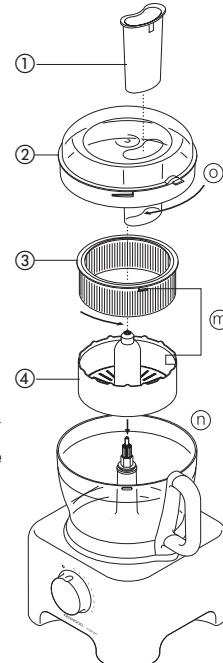
- Před zpracováním nakrájejte potraviny jako maso, pečivo nebo zeleninu na kostky cca 1 - 2 cm (1,2 – 3,4 in).

- Při přípravě majonézy přidejte do plnícího uzávěru olej.

㉖ odstředivka štáv

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

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



postup použití

odstředivky štáv

1 Na hnací jednotku upevněte hnací hřidel a misku.

2 Do vnitřní misky upevněte sítko a zajistěte ho v ní ③.

3 Vnitřní misku vložte do pracovní nádoby strojku ④.

4 Víko odstředivky nasadte na pracovní nádobu, otočte s ním, až se uzamkne a plnicí hrdlo se očitne přímo nad držadlem pracovní nádoby ⑤.

5 Ovoce či zeleninu nakrájejte tak, aby se vešly do plnícího hrdu.

6 Strojek spusťte a ovoce či zeleninu tlačidlem postupně stlačujte - **do plnícího hrdu 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 štáv i ze sítká **důležité**

• Pokud strojek začne že při použití odstředivky vibrovat, vypněte ho a vyčistěte sítko. (Vibrování strojku že 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 paprik, melounu, švestek) i tvrdou slupku (např. meloun, ananas). Jablka a hrušky není zapotřebí loupat ani vypeckovat. **rady**

• Používejte čerstvé ovoce a zeleninu.

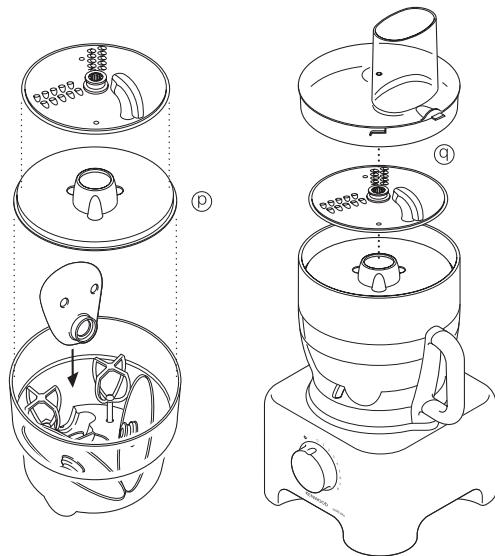
• Odstředivka štáv dokáže zpracovat citrusové ovoce, ale výsledný džus bude hořký, kvůli velkému množství dužiny ve štávě. K tomuto účelu proto používejte lis na citrusové plody.

㉗ úložné pouzdro na adaptéry KENSTORE™

Kuchyňský robot je dodáván s úložným pouzdrem na adaptéry, který se vkládá do nádoby.

používání úložného pouzdra

- 1 Vložte do nádoby kráječ.
- 2 Potom vložte do úložného pouzdra šlehač, struhací kotouče a víko Ⓜ.
- 3 Nasadte pouzdro na kráječ a nahoru víko robota Ⓛ.

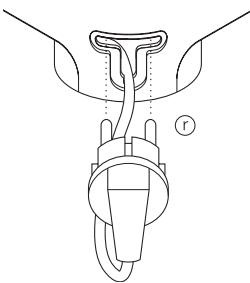


údržba a čištění

- 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 hrmot. Jde o běžnou věc, plastický materiál se tím nepoškodí a chuť jídla zůstane stejná. Zbarvení je možné odstranit hadříkem navlhčeným v rostlinném oleji.

pohonné 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 Vyjměte a omyjte těsnění.
- 4 Nedotýkejte se ostrých nožů - očistěte je kartáčkem v horké vodě s mycím prostředkem a pak je pod teplou vodou řádně opláchněte. **Nástavec mixéru neponořujte do vody.**
- 5 Překlopěte a nechte oschnout.

šlehač se dvěma metly

- 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.
- Nebo je můžete umýt v horní příhrádce myčky na nádobí. Doporučujeme 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.
Potřebujete-li radu nebo pomoc ve věci:
 - používání spotřebiče
 - údržby nebo opravyObraťte se na obchod, kde jste spotřebič zakoupili.

Magyar

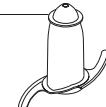
A használati utasítás ábrái az első oldalon láthatók – olvasás közben hajtsa ki ezt az oldalt.

a Kenwood-készülék használata előtt

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítsa el minden csomagolányagot és címkét!

biztonság

- Legyen óvatos: a késpengék és a vágólapok nagyon élesek. **A késpengét mindig fent a tengelynél ②, az elől távol fogja meg használat és tisztítás közben.**
- A készüléket nem szabad a fogantyúnál fogva felemelni, illetve szállítani – ellenkező esetben a fogantyú eltörhet, ami sérülést okozhat.
- A keverőedény kiürítése előtt minden vegye ki a késpengét.
- Amíg a készülék feszültség alatt van, ne tegyen semmit, illetve ne nyújjon kézzel a keverőedénybe vagy a lékészítőbe.
- Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozódugaszat:
 - az alkatrészek behelyezése vagy kiemelése előtt,
 - használat után,
 - tisztítás előtt.
- Soha ne az ujjával, hanem mindenkor mindenkor tartozékként mellékelt tömörúddal/tömörudakkal 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 forgókérőről.
- Hagyjon minden folyadékot szabahőmérsékletre hűlni, mielőtt a turmixgéphez öntené azokat.
- Soha ne a fedővel, hanem mindenkor a be/ki sebességszabályozóval kapcsolja a készüléket.



- A reteszél szerkezet túlfeszítése a készülék meghibásodásával járhat, és sérülést okozhat.**
- Csak engedélyezett tartozékot használjon.
- 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 vezetéket és a csatlakozódugaszot óvja a nedvességtől.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne lógjon le az asztal vagy munkafelület széléről, és ne érintkezzék forró felülettel.
- Ne lépje túl a feltüntetett maximális kapacitást.
- Fizikai támogatásra szorulók (idősek, betegek) csak felügyelet mellett használják a készüléket.
- Ne engedje gyermekeknek a készülék használatát vagy a készülékkal való játszadást!
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási céralra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

a készülék bekapcsolása előtt

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

az első használat előtt

- Távolítsa el az összes csomagolányagot, többek között a vágókés pengéjének műanyag védőborítót. **Legyen óvatos, mert a késpengék nagyon élesek.** A védőborítókat el kell dobni, mert ezekre a gyártás és a szállítás során van szükség.
- Mossa át az egyes részegységeket: lásd A készülék tisztítása c. fejezetet.
- 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 tömörudak
- ⑦ biztonsági reteszélő
- ⑧ hálózati vezeték tárolója
- ⑨ sebesség szabályozó

lékészítő

- ⑩ záródugó
- ⑪ fedő
- ⑫ edény
- ⑬ tömítőgyűrű
- ⑭ pengecsoport

további tartozékok

Lehetséges, hogy az Ön robotgépéhez nem mellékeltek minden alább felsorolt tartozékot. A mellékelt tartozékok a típus változattól függenek.

- ⑯ késpenge
- ⑯ dagasztó eszköz
- ⑰ áttételes fém habverő pár
- ⑯ maxi-keverő fedő
- ⑯ vastag szeletelő/durva daraboló lemez
- ⑯ vékony szeletelő/finom daraboló lemez
- ㉑ finom (Julienne típusú) aprító lemez
- ㉒ reszelő lemez
- ㉓ áttételes citromfacsaró
- ㉔ daráló
- ㉕ mini bura
- ㉖ gyümölcscentrifuga
- ㉗ KENSTORE™ karusszel tartozékok
- ㉘ kenőlapát

A funkciók sebességének kiválasztása

Eszköz/tartozék	Funkció	Sebesség	Maximális kapacitás
Késpenge	Egy lépcsős tésgtakeverés Tészta – margarin beledolgozása a lisztbe Víz hozzáadásával összedolgozza a tésgta hozzávalít Aprítás/pépesítés	1 – 8 5 – 8 1 – 5 8	1,5kg teljes súly 340g liszt súly 600g hús
Késpenge maxi-keverő fedővel	Levesek – kis sebességen kezdjen, majd fokozatosan növelje a sebességet a 8	1 – 8	1,5 liter
Habverő	Tojásfehérjék Tojás & cukor margarin nélkül készült piskótatészták részére Krém	8 8 5 – 8	6 tojásfehérje 500 mls
Dagasztó eszköz	Élesztővel készült tésgták	8	600g
Lemezek – szeletelő/daraboló/ reszelő	Szilárd alapanyagok, mint például a répa, vagy a kemény sajt Lágyabb alapanyagok, mint például az uborka, vagy a paradicsom	5 – 8 1 – 5	
Reszelő lemez	Parmezán sajt, burgonya burgonyás gombóchoz.	8	
Citromfacsaró	Citrom	1	
Mini burá & kés	Mindent feldolgoz	8	200g
Turmix	Mindent feldolgoz	8	1,5 liter
Daráló	Mindent feldolgoz	8	
Gyümölcscentrifuga	Gyümölcs & zöldségek	8	450g

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 rögzülésig 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 töltse 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 mindenkor a be/kí
sebességszabályozóval kapcsolja a készüléket.**
 - 5 Kapcsolja be és válasszon egy sebességet.
 - **A keverőedény és a fedő nem megfelelő illesztése esetén a készülék nem üzemel.**
 - Az impulzusüzem (P) rövid sebességnövelésre szolgál. Az impulzusüzem addig tart, amíg a gombot lenyomva tartja.
 - 6 A fedő, a tartozékok és a keverőedény eltávolítását fordított sorrendben kell végeznie.
 - **A fedő levétele előtt mindenkor 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.

turmixgép használata

- 1 A tömítőgyűrűt ⑬ illessze bele a forgókés egységebe ⑭ – ügyeljen, hogy a tömítőgyűrű mindenhol megfelelően rátapadjon a forgókés egységre.
- Ha a tömítőgyűrű megsérül, vagy nem illeszkedik megfelelően, akkor a készülék szívároghat.

- 2 Csavarja rá az edényt a forgókés egységre.
 - 3 Helyezze az alapanyagokat az edénybe.
 - 4 Helyezze a töltőnyílás kupakját a fedőbe, és fordítsa el.
 - 5 Az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa el a fedőt, hogy rázárjon az edényre.
 - 6 Helyezze a turmixgépet az elektromos egységre és fordítsa el, hogy megfelelően rázárjon ④.
 - 7 Válassza ki a megfelelő sebességi fokozatot, vagy használja az impulzus üzemmódot.
 - **Hagyjon minden folyadékot szobahőmérsékletre hűlni, mielőtt a turmixgéphez öntené azokat.**
- javaslatok**
- Majonéz készítésekor az olajat leszámítva helyezze az összes alapanyagot a turmixgéphez. Turmixolás közben öntse az olajat a töltőnyílás kupakjába és hagyja átfolyni rajta.
 - Sűrű folyadékok, például pépek és mártások előállítása után az edényfal letisztításához több folyadékra lehet szükség.
 - Jégdaraboláshoz használja az impulzus üzemmódot rövid szünetekkel.
 - A turmixgép hosszú élettartama érdekében sose használja a készüléket 60 másodpercnél tovább. Amint a turmixnak megfelelő az állaga, kapcsolja ki a készüléket.
 - Ne turmixoljon fűszereket, mert kárt tehetnek a műanyag borításban.
 - A készülék nem működtethető, ha a turmixgép nincs megfelelően csatlakoztatva.
 - A turmixgép bekapsolásával előtt ne helyezzen száraz alapanyagokat a turmix edénybe. Ha szükséges, darabolja fel a száraz alapanyagokat, vegye ki a töltőnyílás kupakját, majd turmixolás közben egyenként ejtse bele öket a turmix edénybe.
 - Ne tároljon ételeit a turmixgépen. Ha használaton kívül van, akkor mindenkor üritse ki a készüléket.
 - Ne tegyen több mint 1 1/2 liter (2pts 12floz) folyadékot a turmixgéphez – habzó folyadékok, például tejturmixok esetében pedig ennél is kevesebbet.

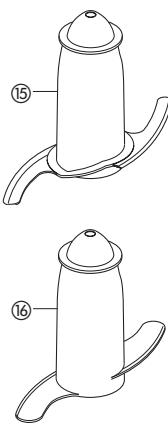
a tartozékok használata

⑯ készenlethenger/⑯ tésztakeverő

Az összes tartozék közül a készenlethenger a legtöbb feladathoz. A feldolgozott anyag állaga a feldolgozási idő hosszától függ. A durvább szerkezetű anyagok feldolgozásához használja az impulzuskapszolót.

A készenlethenger használható torta- és süteménykészítéshez, nyers és főtt hús, zöldségfélék és dió aprításához, pástétomokhoz, mártásokhoz, pürékhez és levesekhez, valamint zsemlemorzsához készítéséhez száraz kenyérből vagy zsemleből. Tésztakeverő hiányában kelt tészta keverékekhez is igénybe vehető.

A tésztakeverő kelt tészta keverékekhez használatos.

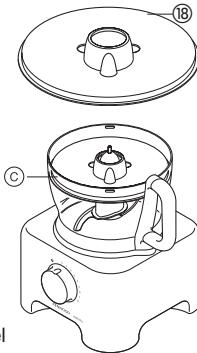


ötletek

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

⑯ mixer terelőlap

Folyadékok keverése esetén a készenlethengert a mixer terelőlapjal 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 géptre.
- 2 Illessze helyére a készenlethengert.
- 3 Adagolja be a hozzávalókat.
- 4 Illessze a terelőlapot a penge fölé úgy, hogy az a keverőedény belső peremére feküdjön fel.

(C) Tilos a terelőlap lenyomása: azt mindig a középső fogantyúnál szabad megfogni.

- 5 Illessze helyére a fedőt, és kapcsolja be a készüléket.

szeletelő/reszelőlapok

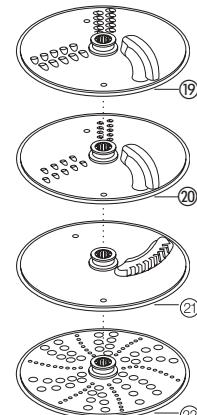
megfordítható szeletelő/reszelőlapok

- vastag ⑯, vékony ⑯

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

finom aprítólemez ⑯

A lemezkel hasábokra vághatja a sütnivaló burgonyát, továbbá saláták, köretek és raguk hozzávalót (pl. répa, patisszon, cukkini, uborka) aprítatja fel.



reszelőlap ⑯

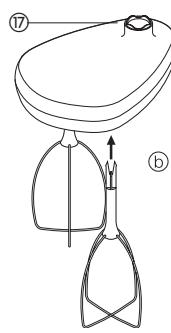
Parmezán sajt és knédihez való burgonya leereszeléséhez.

⑯ habverő

A habverőt csak híg keverékekhez használja (pl. tojásfehérje, krém, sűritett 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 géptre.
- 2 Nyomja be jól a két verőpálcát a hajtófejbe ⑯.
- 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

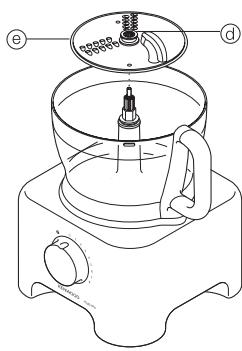
- Egy lépcsős tésztakeveréshez, illetve margarin és cukor felveréséhez ne használja a habverőt, mert az megrongálhat. A tésztakeveréshez minden a készenlethenger használja.

biztonság

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

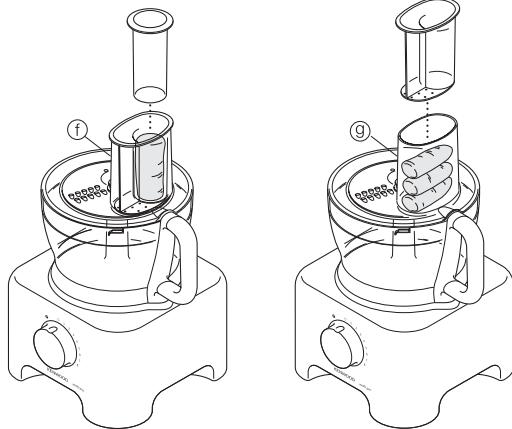
a vágólemezek használata

- 1 Illessze a hajtótengelyt és a keverőedényt a gépre.
- 2 A lemez középső fogantyújánál ① tartva helyezze a kívánt oldallal felfel a hajtótengelyre ②.
- 3 Illessze 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 tömörudat az adagolótölcsérbe. A nagy adagolótölcsér használatakor a két tömörudat egyszerre használja.
- 5 Tegye be a hozzávalókat az adagolótölcsérbe.
- 6 Kapcsolja be a készüléket, és a tömörúddal nyomodja le a hozzávalókat. **Soha ne tegye az ujját az adagolótölcsérbe.**



ötletek

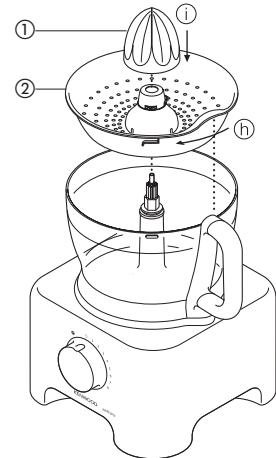
- Friss hozzávalókat használjon.
- Ne vágja túl apróra a hozzávalókat. Töltse ki teljesen a nagy adagolótölcsért, mert így megakadályozhatja, hogy a feldolgozás során az élelmiszerdarabok koldalt kicsúzzanak. Szükség esetén használja a kis adagolótölcsért.
- Az aprítólap használata esetén a hozzávalókat vízszintesen helyezze el.
- Szeletelés vagy reszelés: a robotgép a függőlegesen ① elhelyezett darabokat rövidebb, a vízszintesen ⑨ elhelyezett darabokat hosszabb szeletekre vágja.
- A feldolgozást követően a lapon vagy a keverőedényben minden lesz némi maradék.



23 citrusfacsaró

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

- ① kúp
② szűrő



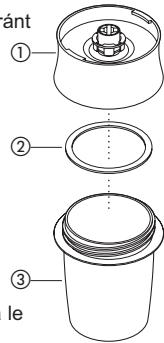
a citrusfacsaró használata

- 1 Illessze a hajtótengelyt és a keverőedényt a gépre.
- 2 Illessze be a szűrőt a keverőedénybe ügyelve arra, hogy a szűrő fogója közvetlenül a keverőedény fogója (h) fölött legyen.
- 3 Helyezze rá, majd forgatva húzza rá teljesen a kúpot a hajtótengelyre ①.
- 4 Vágja felre 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.**

24 daráló

A daráló fűszerek, dió és kávé őrlésére egyaránt használható.

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

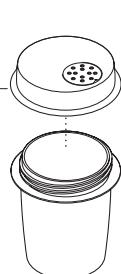


biztonság

- 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 minden gyermektől elzárva tárolja.
- Ne vegye le a darálót, míg a késpengék teljesen meg nem álltak.

fontos megjegyzések

- A motor kímélése érdekében soha ne használja a daráltot 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 töltse 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 Helyezze a daráltot az elektromos egységre és fordítsa el, hogy rágárjon ①.
- 6 Kapcsolja a robotgépet maximális sebességre vagy használja a rövid üzem gombot.
- 7 Ha elkészült a darálással, vegye le a daráló kést, és helyezze fel a fedelel: az elkészült port közvetlenül a darálóból szórhatja az ételre.
- A fedél nem zár légmentesen.

néhány jó tanács

- A fűszernövényeket lehetőleg tisztán és szárazon darálja.

㉕ mini bura

A mini bura fűszernövények összeaprítására és kis mennyiségi alapanyagok, mint például hús, hagyma, magvak, majonéz, zöldségek, pürék, szószok és bébiétel összekeverésére alkalmas.

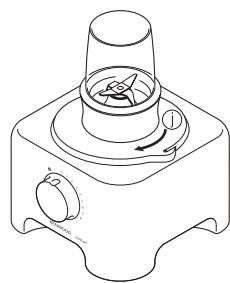
- ① mini késpongle
- ② mini bura

a mini bura használata

- 1 Illessze a meghajtó tengelyt és a burát az elektromos egységre.
- 2 Illessze fel a mini burát - a mini bura belsejében található bordázatnak illeszkednie kell a középső csöbordázatához ①.
- 3 Helyezze a késponget a meghajtó tengely fölre ②.
- 4 Rakja be az összekeverendő alapanyagokat.
- 5 Helyezze fel a fedőt és kapcsolja be a készüléket.

biztonság

- Ne vegye le a fedőt, míg a késpongle teljesen meg nem állt.
- A késpongle nagyon éles – minden kellő elővigyázatossággal nyújlon hozzá.
- fontos**
- Ne turmixoljon fűszereket, mert kárt tehetnek a műanyag borításban.
- Ne turmixoljon kemény alapanyagokat, mint például kávébabot, jégkockákat vagy csokoládét, mert kárt tehetnek a késpongleben.



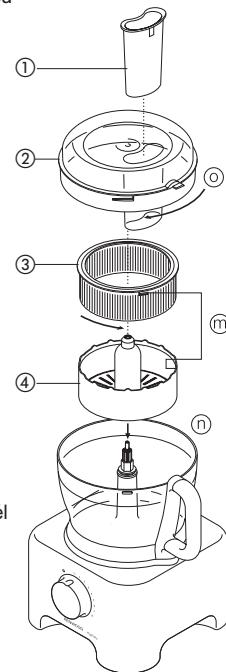
javaslatok

- Fűszernövényeket akkor javallott aprítani, amikor a turmixgép tiszta és száraz.
- Bébiétel összekeverésekor, ha előre elkészített alapanyagokat is használ, akkor minden adjon hozzá egy kis folyadékot is.
- A turmixolás megkezdése előtt a húst, a kenyeret és a zöldségeket vágja fel körülbelül 1-2 cm-es (1/2 – 3/4 in) kockákra.
- Majonéz készítésekor az olajat a töltőnyílásban keresztül adagolja.

㉖ gyümölcscentrifuga

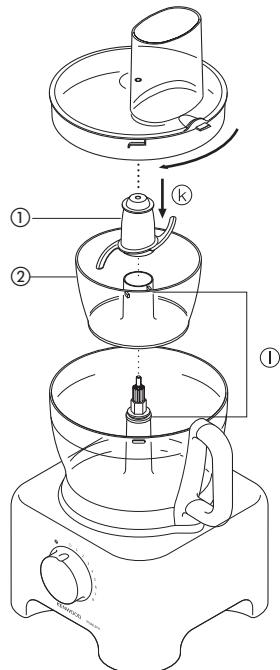
A gyümölcscentrifugával kemény húsú gyümölcsököt és zöldségekből készíthet ivólevet.

- ① tömörűd
- ② fedél
- ③ szűrő
- ④ belső edény



a gyümölcscentrifuga használata

- 1 Illessze a meghajtó tengelyt és a keverő-edényt a géptestre.
- 2 Rögzítse a szűrőt a belső edénybe ⑩.
- 3 Helyezze a belső edényt a keverő-edénybe ⑪.
- 4 Helyezze a speciális gyümölcscentrifuga-fedelet a keverő-edényre. Fordítsa el úgy, hogy a fedél az edényre rögzüljön és a töltőgarat az edény fogantyúja felé nézzen ⑫.
- 5 A feldolgozandó ételt vágja akkora darabokra, hogy beférjenek a töltőgaratra.
- 6 Kapcsolja be a robotgép motorját, és a zöldséges ill. gyümölcsdarabokat a tömörűddel egyenletesen nyomja le a töltőgaraton. **Soha ne nyúljon kézzel a töltőgaratra!** Várho meg, amíg a gép feldolgozza a darabokat, és csak azután tegyen újabb adagot a töltőgaratra.
- 7 Az utolsó adag feldolgozása után még kb. 20 másodpercig járassa a motort, hogy a szűrőben maradt lé is kifolyjon.



fontos megjegyzések

- Ha centrifugálás közben a készülék remegni kezd, kapcsolja ki a motort, és ürítse ki a szűrőt. (A remegést a szűrőben egyenetlenül felhalmozódó pép okozza.)
- Egyszerre minden csak kis mennyiségeket (max. 450 g) dolgozzon fel, és közben rendszeresen ürítse ki a szűrőt és a belső edényt.
- A feldolgozás előtt a magokat (pl. szilva, paprika, dinnye) és a vastag külső héjat (pl. dinnye, ananász) távolítsa el. Az alma és körte a mosáson kívül más előkészítést nem igényel.

néhány jó tanács

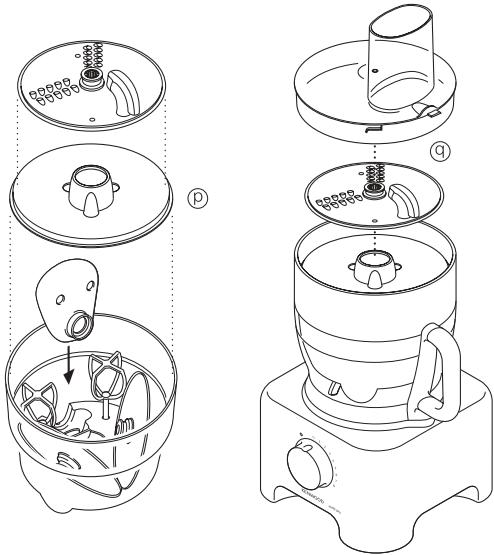
- A centrifugáláshoz minden kemény húsú, friss gyümölcsöt, ill. zöldséget használjon.
- Citrusféléknél a hámozás után is megmaradó belső fehér héj miatt a kinyert lé keserű és habos lesz. Javasoljuk, hogy a centrifuga helyett használjon citrusfacssárt.

27 KENSTORE™ karusszel tartozékok

A turmixgéphez tartozik egy tároló karusszel is, amely beleilleszthető a burába.

a tároló karusszel használata

- 1 Illessze a késpengét a burába.
- 2 Illessze a habverőt, a lemezeket és a fedőt a karusszelre ①.
- 3 Illessze a karusszelt a késpenget fölé és helyezze fel a készülék fedelét ④.

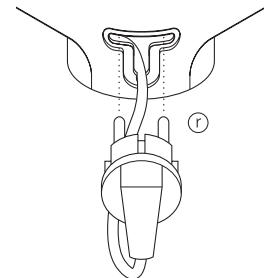


ápolás és tisztítás

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

géptest

- Előbb nedves ruhával törölje át, majd törölje szárazra. Ügyeljen arra, hogy a reteszelt mechanizmus területén ne legyenek élelmiszermaradékok.
- A hálózati csatlakozó vezeték felesleges részét a készülék hátlapjában kialakított helyen tárolja ⑦.



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 ki és mossa el a tömítéseket
- 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 húzogatással 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 mosogatógában is elmoshatóak, ha a legfelülre helyezi őket a gépen. Rövid és alacsony hőmérsékletű program a javallott.

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.

Polski

Przed przystąpieniem do czytania instrukcji prosimy rozłożyć pierwszą stronę z ilustracjami

przed użyciem urządzenia Kenwood

- Przeczytaj uważnie poniższe instrukcje i zachowaj je na wypadek potrzeby skorzystania z nich przyszłości.
- Wyjmij wszystkie materiały pakunkowe oraz wszelkie etykiety.

bezpieczeństwo

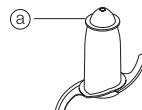
- Noże i tarcze tnące są ostre; należy obchodzić się z nimi ostrożnie. **Zawsze trzymać noże za wierzch uchwytu ①, z dala od krawędzi tnącej, zarówno podczas użytkowania, jak i podczas czyszczenia.**
- Nie podnosić ani nie przenosić malaksera za uchwyt, gdyż grozi to pęknięciem uchwytu i odniesieniem obrażeń fizycznych przez użytkownika.
- 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 jakiejś części
 - po użyciu
 - przed czyszczeniem
- nigdy nie wkładać palców do podajnika. Zawsze używać dostarczonego popychacza(czy).
- Przed zdaniem pokrywki z miski lub zdaniem 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.
- Zanim wlejesz dowolny płyn do blendera, zaczekaj, póki on się schodzi do temperatury pokojowej.
- 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.

- Nie należy używać niedozwolonego wyposażenia.
- 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.
- Nie przekraczać podanych maksymalnych pojemności.
- Nie pozwalać na korzystanie z urządzenia bez nadzoru przez niedołęgne osoby.
- Dzieciom nie wolno używać urządzenia ani bawić się nim.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego korzystania z urządzenia lub nieprzestrzegania niniejszych instrukcji.

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.** Ochroniacze te należy wyrzucić, gdyż służą one tylko do ochrony ostrzy podczas produkcji i transportu.
- 2 Umyj 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 popychacze
- ⑦ blokady bezpieczeństwa
- ⑧ miejsce na kabel
- ⑨ regulator szybkości

mikser

- ⑩ zatyczka otworu do napełniania
- ⑪ pokrywka
- ⑫ zbiornik
- ⑬ uszczelka
- ⑭ podstawa z nożami

dodatkowe wyposażenie

Nie wszystkie niżej wymienione części mogą być dołączone do kompletu Twojego robota kuchennego. Lista części w zależności od modelu.

- ⑯ zespół noży tnących
- ⑯ narzędzie do zagniatania ciasta
- ⑰ podwójna metalowa trzepaczka z przekładnią
- ⑯ osłona maxi-blend
- ⑯ tarcza do krojenia na grube plasterki/siekania zgrubnego
- ⑯ tarcza do krojenia na cienkie plasterki/siekania na drobno
- ⑯ tarcza do siekania cienkich frytek
- ⑯ tarcza do rozcierania
- ⑯ wyciskacz do cytrusów
- ⑯ młynek
- ⑯ miska mini-malaksera
- ⑯ sokowirówka odśrodkowa
- ⑯ karuzelowe łącze na nasadki KENSTORE™
- ⑯ szpatułka

wybór ustawienia prędkości dla poszczególnych funkcji

Narzędzie/nasadka	Funkcja	Prędkość	Maksymalna objętość
Zespół noży tnących	Jednostopniowe ciasto w proszku Ciasto – ucieranie tłuszcza z mąką Dodanie wody w celu połączenia składników ciasta Siekanie/przecieranie/pasztesy	1 – 8 5 – 8 1 – 5 8	Całkowita waga 1,5 kg Waga mąki 340 g Waga mięsa 600g
Zespół noży tnących z osłoną maxi-blend	Zupy – rozpocząć przy małej prędkości i zwiększać do ustawienia 8	1 – 8	1,5 litra
Trzepaczka	Białka jaj Jaja z cukrem do biszkoptów bez tłuszcza Śmietana	8 8 5 – 8	Białka z 6 jaj 500 ml
Narzędzie do zagniatania ciasta	Mieszanki z drożdżami	8	600 g
Tarcze – krojenie na plasterki/ siekanie/krojenie frytek	Twarde produkty, takie jak marchewka, twardy ser Bardziej miękkie produkty, takie jak ogórki i pomidory	5 – 8 1 – 5	
Tarcza do rozcierania	Parmezan, ziemniaki na kopytka	8	
Wyciskacz do cytrusów	Owoce cytrusowe	1	
Miska mini-malaksera i zespół noży tnących	Wszystkie zastosowania	8	200 g
Nasadka miksuująca	Wszystkie zastosowania	8	1,5 litra
Młynek	Wszystkie zastosowania	8	
Sokowirówka odśrodkowa	Owoce i warzywa	8	450 g

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 ③ tak, aby czubek wałka znajdował się w centrum pokrywki.
- **Nie należy używać pokrywki do włączania /wyłączania urządzenia; używać tylko regulatora prędkości.**
- 5 Włącz i wybierz szybkość
- **Urządzenie nie będzie działać, gdy miska i pokrywka nie są dobrze założone.**
- Do pracy przerywanej należy używać przycisku pracy impulsowej (P). W trybie pracy impulsowej urządzenie pracuje tak długo, jak wcisnięty jest przycisk.
- 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 nasadki miksuującej

- 1 Założyć pierścień uszczelniający ⑬ na zespół noży tnących ⑭, sprawdzając poprawność umieszczenia uszczelki.
- **W przypadku uszkodzenia lub nieprawidłowego założenia uszczelki nastąpi wyciek cieczy.**
- 2 Wkręcić naczynie na zespół noży tnących.
- 3 Umieścić składniki w naczyniu.
- 4 Umieścić zakrywkę wlewu na pokrywie, a następnie dokręcić.

- 5 Wkręcić pokrywę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż zaskoczy na naczyniu.
 - 6 Umieścić nasadkę miksuującą na zespole napędowym i obrócić, aż zaskoczy ④.
 - 7 Ustawić odpowiednią prędkość lub sterować przy użyciu przycisku pracy impulsowej.
 - **Zanim wlejesz dowolny płyn do blendera, zaczekaj, póki on się schłodzi do temperatury pokojowej.**
- wskazówki**
- Podczas przygotowywania majonezu umieścić w przystawce miksującej wszystkie składniki z wyjątkiem oleju. Następnie, przy pracującym urządzeniu, wlać olej przez zakrywkę wlewu i pozwolić, aby się wymieszał.
 - Mieszaniny o gęstej konsystencji (np. pasztety i dipy) mogą wymagać wyskrobania. W razie napotkania trudności przy miksuowaniu dodać więcej płynu.
 - Przy kruszeniu lodu użyć przycisku pracy impulsowej w trybie krótkich cykli pracy przerywanej.
 - Aby wydłużyć żywotność nasadki miksuującej, nigdy nie uruchamiać jej na dłużej niż 60 sekund. Wyłączyć zaraz po uzyskaniu pożąданiej konsystencji.
 - Nie miksować przypraw korzennych, gdyż spowodują one uszkodzenie plastikowej powierzchni.
 - Urządzenie nie uruchomi się, jeśli nasadka miksuująca zostanie nieprawidłowo zamontowana.
 - Nie umieszczać suchych składników w przystawce miksującej przed jej włączeniem. W razie potrzeby pociąć wcześniej składniki na kawałki, zdjąć zakrywkę wlewu, a następnie, przy pracującym urządzeniu, kolejno je dodawać.
 - Nie wykorzystywać nasadki miksuującej w charakterze pojemnika do przechowywania. Przed i po użyciu nasadka miksuująca powinna być opróżniona.
 - Nigdy nie miksować więcej niż 1 1/2 litra cieczy (mniej w przypadku pieniących się cieczy, takich jak koktajle mleczne).

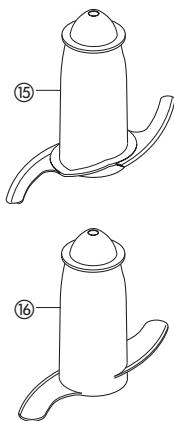
jak używać dodatkowego wyposażenia

⑯ nóż/⑯ narzędzie do wyrabiania ciasta

Nóż jest narzędziem najbardziej wszechstronnym ze wszystkich. Konsystencja po przerobie będzie zależała od długości czasu obróbki. Abytrzymać twardzą konsystencję, należy używać przycisku pracy impulsowej.

Noża można używać do przygotowywania ciast, siekania surowego i goto-wanego 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 używa specjalnego narzędzia.



ważne

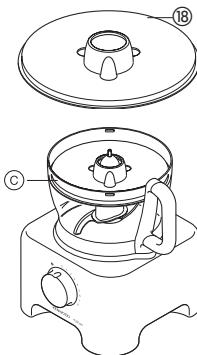
- Trzepaczka nie nadaje się do przygotowywania jednostopniowych ciast w proszku ani do ucierania tłuszczu i cukru, a użycie do tego celu tej trzepaczki doprowadzi do jej uszkodzenia. Do przygotowywania ciasta należy zawsze używać zespołu noży tnących.

wskazówki

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

⑰ 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 wylewanemu się płynów i poprawia wydajność noża.



- Umieścić wałek napędzający i miskę na korpusie.
- Przymocować nóż.
- Włożyć składniki, które mają być przetwarzane.
- Założyć osłonę nad nożem i oprzeć ją na występie wewnętrz miski (20). **Nie naciskać na osłonę, przytrzymywać ją za środkowy uchwyt.**
- Założyć pokrywkę i włączyć urządzenie.

tarcze krojące/siekające

tarcze obustronne krojące /siekające – grube ⑯ cienkie ⑯

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

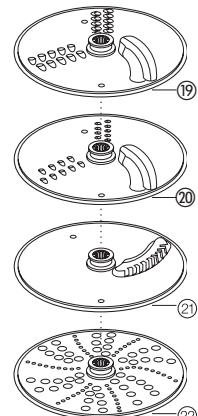
Strony krojącej należy używać do serów, marchewki, ziemniaków, kapusty, ogórków, cukini, buraczków i cebuli.

tarcza do drobnego siekania (styl Julienne) ⑯

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

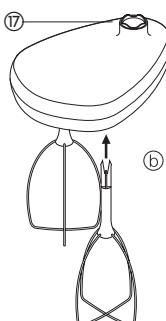
Tarcza drobna ⑯

Do tarcia parmezanu i ziemniaków na knedle.



⑯ 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. Cięsze mieszaniki, jak tłuszcz i mąka, mogą zniszczyć trzepaczkę.



jak używać trzepaczki

- Umieścić wałek napędzający i miskę na korpusie.
- Oba bijaki włożyć dobrze do głowicy napędzającej (18).
- Założyć trzepaczkę, ostrożnie ją przekręcając, aż zaskoczy na wałku napędzającym.
- Dodać składniki.
- Założyć pokrywkę tak, aby koniec wałka znajdował się w centrum pokrywki.
- Włączyć urządzenie.

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.

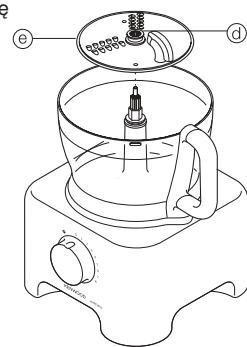
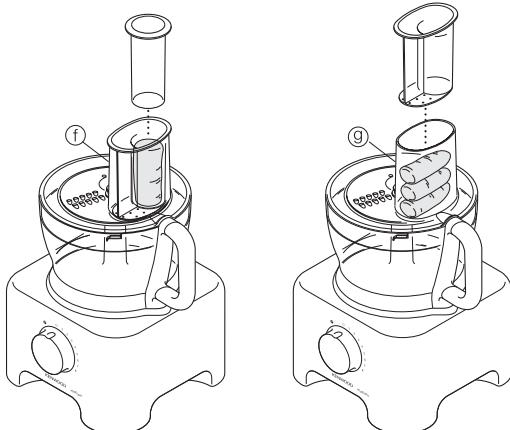
Aby użyć mniejszego podajnika, należy najpierw włożyć do podajnika większy popychacz. Aby użyć większego podajnika, należy użyć obu popychaczy razem.

5 Włożyć do podajnika żywność.

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

wskazówki

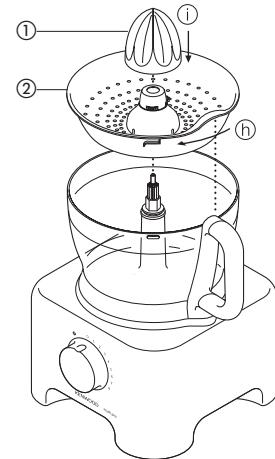
- Używać świeżych składników
- Nie krajać żywności zbyt drobno. Napełnić większy podajnik prawie do pełna. Zapobiegne to rozsypywaniu się żywności. Ewentualnie można użyć mniejszego podajnika.
- Przy używaniu tarczy siekającej należy umieścić składniki poziomo.
- Przy krojeniu lub siekaniu żywność włożona pionowo ① daje mniejsze kawałki niż żywność ułożona poziomo ⑨.
- Zawsze po przetwarzaniu pozostanie pewna ilość odpadów na tarczy lub w misce.



㉓ wyciskacz do cytrusów

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

- ① stożek
② sitko



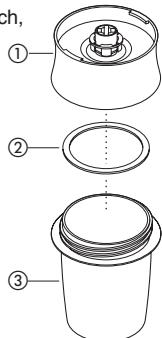
jak używać wyciskacza do cytrusów

- 1 Umieścić wałek napędzający i miskę na korpusie.
- 2 Umieścić sitko w misce tak, aby jego rączka zablokowała się bezpośrednio nad rączką miski ⑪.
- 3 Umieścić stożek na wałku napędzającym przekręcając go tak, aby opadł całkowicie na dół ⑫.
- 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.**

㉔ młynek

Używaj młynka do mielenia przypraw ziołowych, orzechów i kawy.

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

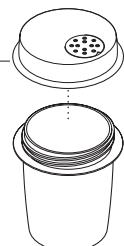


bezpieczeństwo

- Nigdy nie zakładaj zespołu ostrzy na korpus bez założonego stoika.
- Nigdy nie odkrój stoika, gdy młynek jest założony na korpusie.
- Nie dotykaj ostrych brzeszczotów. Trzymaj zespół ostrzy z dala od dzieci.
- Nigdy nie demontować młynka zanim ostrza nie przestaną wirować.

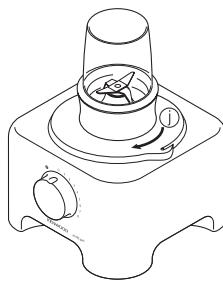
uwaga

- Aby zapewnić sobie długofletne 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 napelniając nie więcej, niż do połowy.
 - 2 Załącz 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 Umieścić młynek na zespole napędowym i obrócić, aż zaskoczy ①.
 - 6 Załącz prędkość maksymalną, względnie używaj pracy impulsowej.
 - 7 Po zmienieniu 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 miętą, gdy są czyste i suche.



㉕ miska mini-malaksera

Miska mini-malaksera służy do siekania ziół i przetwarzania niewielkich ilości składników, takich jak mięso, cebula, orzechy, majonez, warzywa, puree, sosy i pokarm dla niemowląt.

- ① zespół noży tnących miski mini-malaksera
- ② miska mini-malaksera

jak używać miski mini-malaksera

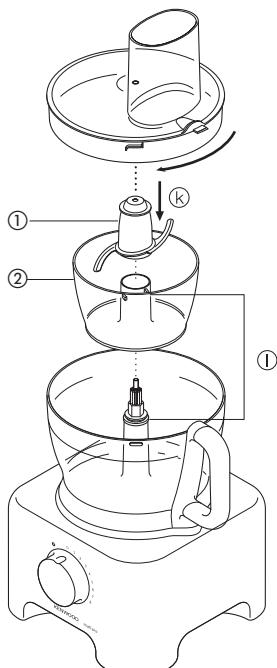
- 1 Założyć wałek napędający i miskę na zespół napędowy.
- 2 Założyć miskę mini-malaksera, uważając, aby żebra wewnętrz kominka mniejszej miski wesłyły wycięcia kominka dużej miski ①.
- 3 Założyć zespół noży tnących na wałek napędowy ②.
- 4 Dodać składniki do przetworzenia.
- 5 Założyć pokrywę i włączyć mikser.

bezpieczeństwo

- Nigdy nie demontować pokrywy zanim ostrza nie przestaną wirować.
- Ostra zespół noży tnących są bardzo ostre, dlatego należy zawsze obchodzić się z nimi ze szczególną ostrożnością.

ważne

- Nie miksuwać przypraw korzennych, gdyż spowodują one uszkodzenie plastikowej powierzchni.
- Nie miksuwać twardych produktów, takich jak ziarna kawy, kostki lodu lub czekolady, gdyż mogą one spowodować uszkodzenie ostrzy.



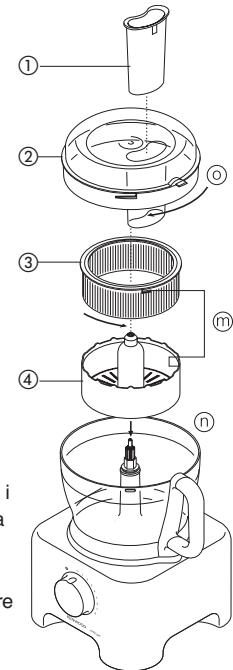
wskazówki

- Zioła najlepiej mleć, gdy są czyste i suche.
- Podczas mikowania ugotowanych składników w celu sporządzenia pokarmu dla niemowląt należy zawsze dodać niewielką ilość płynu.
- Przed rozpoczęciem mielenia takie produkty, jak mięso, chleb i warzywa, należy pokroić w kostkę o boku około 1-2 cm.
- Podczas przygotowywania majonezu dodać olej przez podajnik.

㉖ sokowirówka

Używaj sokowirówki do wyciskania soku z owoców twardych i warzyw.

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



jak używać sokowirówki

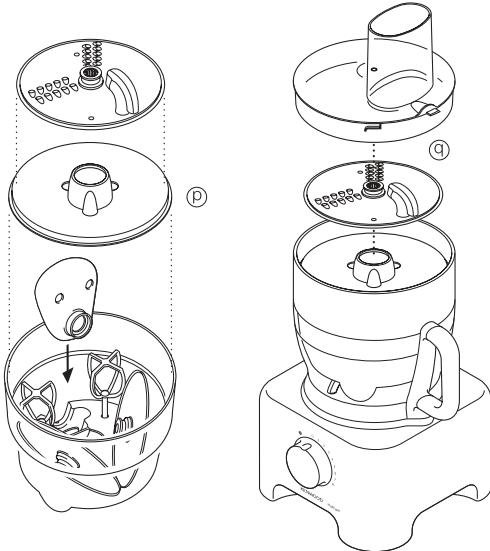
- 1 Założyć wałek napędowy i miskę na korpus z silnikiem.
 - 2 Zablokuj sitko w misce wewnętrznej ⑤.
 - 3 Włóż miskę wewnętrzną do miski malaksera ⑥.
 - 4 Załącz pokrywę sokowirówki na miskę i obróć, aż się zarygluje; rura podająca powinna się znaleźć nad rękojeścią ⑦.
 - 5 Pokrój surowiec na małe kawałki, które się zmieszą w rurze podającej.
 - 6 Włącz i równomiernie spychaj surowiec w dół posługując się popychaczem - **nigdy nie wkładaj 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 skórę (np. melon, ananas). Nie jest konieczne obieranie jabłek lub gruszek.
- wskazówki**
- Używaj jednych, 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.

㉗ karuzelowe łącze na nasadki KENSTORE™

Malakser jest dostarczany z karuzelowym łączem do przechowywania nasadek, która mieści się wewnątrz pojemnika.

jak używać karuzelowego łącza na nasadki

- 1 Zamontować zespół noży tnących w pojemniku.
- 2 Następnie zamontować trzepaczkę, tarcze i osłonę w karuzelowym łączu na nasadki ⑩.
- 3 Zamocować karuzelowe łącze na nasadki nad zespołem noży tnących i umieścić pokrywę malaksera na górze ④.

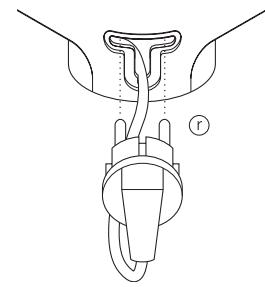


pielęgnacja i czyszczenie

- 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. ①



mikser/młynek

- 1 Przed odkręceniem od zespołu ostrzy opróżnij dzbanek/słoik.
- 2 Zmywaj ręcznie dzbanek/słoik.
- 3 Zdjąć i umyć uszczelki.
- 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

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

inne części

- Umyć ręcznie i osuszyć.
- Alternatywnie można je umyć na górnej półce w zmywarce 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.

Jeśli potrzebna jest pomoc w sprawie:

- Korzystania z urządzenia
- Serwisu lub naprawy

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

Русский

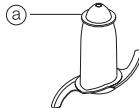
Перед прочтением откройте первую страницу с иллюстрациями

Перед использованием электроприбора Kenwood

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.

Безопасность работы

- Используемые ножи и диски являются очень острыми; при обращении с ними следует соблюдать крайнюю осторожность.
При работе и чистке всегда держите нож за ручку ② сверху, как можно дальше от режущей кромки.
 - Не переносите кухонный комбайн, держа его за ручку – это может привести к поломке ручки и травме.
 - 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 в блендер любую жидкость, дайте ей остыть до комнатной температуры.
 - Никогда не пользуйтесь крышкой для управления комбайном, всегда используйте для этой цели регулятор скорости.
 - **Воздействие на блокировочный механизм с излишним усилием может привести к поломке прибора и к травме.**
 - Никогда не пользуйтесь насадками, непредусмотренными для данного прибора.
 - 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.
 - Не загружайте в кухонный комбайн продукты в количествах, превышающих указанные нормы.
 - Не позволяйте детям и инвалидам пользоваться прибором без присмотра.
 - Не позволяйте детям пользоваться или играть с прибором.
 - Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.
- Перед подключением к электросети**
- Убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на нижней стороне прибора.
 - Данный прибор соответствует Директиве ЕЭС 89/336/EEC.



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"
- 3 Вставьте излишнюю часть шнура в паз, расположенный на задней стороне прибора.

Обозначения

Комбайн

- ① силовой блок
- ② съемный приводной вал
- ③ чаша
- ④ крышка
- ⑤ подающая трубка
- ⑥ толкатели
- ⑦ защитные блокировки
- ⑧ паз для шнура
- ⑨ регулировка скорости

Миксер

- ⑩ воронка
- ⑪ крышка
- ⑫ чаша
- ⑬ уплотнительное кольцо
- ⑭ блок с ножом

Дополнительные насадки

Не все насадки, перечисленные ниже, могут прилагаться к вашему комбайну. Насадки зависят от варианта модели.

- ⑯ нож
- ⑯ насадка для вымешивания теста
- ⑰ двойной редукторный металлический венчик для взбивания
- ⑯ крышка для перемешивания на максимальной скорости
- ⑯ диск для нарезки толстых ломтиков/грубого шинкования
- ⑯ диск для нарезки тонких ломтиков/мелкого шинкования
- ⑯ диск для тонкой резки (используется при приготовлении жульенов)
- ⑯ диск-терка
- ⑯ редукторная соковыжималка для цитрусовых
- ⑯ мельница
- ⑯ мини-чаша кухонного комбайна
- ⑯ центробежная соковыжималка
- ⑯ вращающаяся подставка KENSTORE™ для хранения насадок
- ⑯ лопаточка

выбор скорости при различных вариантах использования

Инструмент/Насадка	Назначение	Скорость	Максимальная загрузка
Нож	Приготовление теста для пирогов и пирожных с однократным вымешиванием Растирание жира с мукой Добавление воды в различные ингредиенты теста для выпечки Рубка/приготовление пюре/паштетов	1 – 8 5 – 8 1 – 5 8	Общий вес - 1,5 кг/3 фунта 5 унций Вес муки - 340 г/12 унций Мясо - 600 г/1 фунт 6 унций
Нож с крышкой для перемешивания на максимальной скорости	Супы-пюре – начинайте перемешивание на низкой скорости и постепенно увеличивайте скорость до 8	1 – 8	1,5 л/2 пинты 12 унций
Венчик	Яичные белки Яйца и сахар для пресных бисквитов Сливки	8 8 5 – 8	6 яичных белков 500 мл
Насадка для замешивания теста	Дрожжевое тесто	8	600 г/1 фунт 6 унций
Диски – нарезка/шинкование/измельчение	Твердые продукты – морковь, твердый сыр и т.д. Более мягкие продукты - огурцы, помидоры и т.д.	5 – 8 1 – 5	
Диск-терка	Сыр пармезан, картофельные клеши по-немецки	8	
Соковыжималка для цитрусовых	Цитрусовые	1	
Мини-чаша и нож	Все виды обработки продуктов	8	200 г/8 унций
Измельчитель	Все виды обработки продуктов	8	1,5 л/2 пинты 12 унций
Мельница	Все виды обработки продуктов	8	
Центробежная соковыжималка	Фрукты и овощи	8	450 г/1 фунт

Как пользоваться кухонным комбайном

- Установите съемный вал на блок электродвигателя ①.
- Установите чашку. Поставьте ее так, чтобы ручка была сзади, и поверните по часовой стрелке до фиксации ②.
- Установите нужную насадку на приводной вал.
- Чашка и необходимая насадка должны устанавливаться на прибор до того, как будут добавлены продукты.
- Установите крышку ③, следя за тем, чтобы верхняя часть приводного вала оказалась в центре крышки.
- Никогда не пользуйтесь крышкой для управления комбайном, всегда используйте для этой цели регулятор скорости.**
- Включите и выберите скорость.
- При неправильной установке чаши и крышки комбайн не будет работать.**
- Используйте импульсный режим (P) для коротких интенсивных перемешиваний. Машина будет работать в импульсном режиме до тех пор, пока рычажок переключателя удерживается в соответствующем положении.
- 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 измельчителем

- Вставьте уплотнительное кольцо ⑬ в ножевой блок ⑭ - Убедитесь в том, что уплотнительное кольцо установлено правильно.
- В случае повреждения или неправильной установки уплотнительного кольца возникает утечка продукта.**
- Установите емкость на ножевой блок.

- Загрузите в емкость ингредиенты.
 - Вставьте крышку заливочного отверстия в емкость и поверните ее.
 - Поворотом крышки по часовой стрелке зафиксируйте крышку заливочного отверстия в крышке емкости.
 - Установите измельчитель на блок электродвигателя и поверните его для фиксации на месте установки ④.
 - Установите нужную скорость или используйте импульсный режим.
 - Перед тем, как залить в блендер любую жидкость, дайте ей остыть до комнатной температуры.**
- советы**
- При приготовлении майонеза загрузите в измельчитель все ингредиенты кроме масла. Во время работы прибора залейте масло в крышку заливочного отверстия и дождитесь его стекания в чашу.
 - При перемешивании густых смесей, например, паштетов и соусов, возможно налипание продукта на стенки чаши. В этом случае стени чаши следует очищать. В случае затрудненного перемешивания добавьте воды.
 - При измельчении льда используйте режим коротких импульсов.
 - Для обеспечения длительного срока службы измельчителя время его непрерывной работы не должно превышать 60 секунд. После получения смеси требуемой консистенции электроприбор следует немедленно выключить.
 - Данный электроприбор не предназначен для измельчения специй, поскольку они могут повредить пластмассовые поверхности прибора.
 - При неправильной установке измельчителя электроприбор работать не будет.
 - Не загружайте в измельчитель сухие ингредиенты до его включения. При необходимости порубите их на кусочки; снимите крышку заливочного отверстия и загрузите эти кусочки по одному.
 - Не пользуйтесь измельчителем в качестве емкости для хранения продуктов. Если измельчитель не используется, опорожните его.
 - Никогда не перемешивайте более 1 1/2 литра (2 пинты 12 унций) жидкости - при перемешивании холодных жидкостей, например, молочных коктейлей, жидкости должно быть еще меньше.**

Использование насадок

⑯ нож/⑯ 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 ими для приготовления дрожжевых смесей.

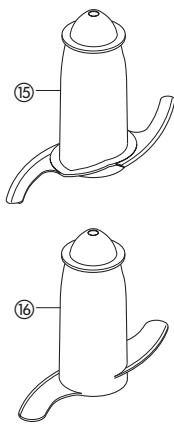
Полезные советы

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.

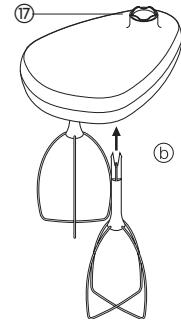


⑰ Взбивалка с двумя венчиками (с приводом)

Предназначена только для легких 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

- Установите приводной вал и чашку на силовой блок.
- Надежно вставьте каждый венчик в головку с приводом ⑮ .
- Установите взбивалку, осторожно поворачивая ее, пока она не опустится на приводной вал.
- Положите нужные ингредиенты.
- Установите крышку, следя за тем, чтобы торец вала оказался в центре крышки.
- Включите прибор.



важная информация

- Венчик нельзя использовать для приготовления теста для пирогов с однократным вымешиванием, а также для взбивания жира с сахаром, поскольку в этом случае возможно его повреждение. Для замешивания теста для пирогов всегда используйте нож.

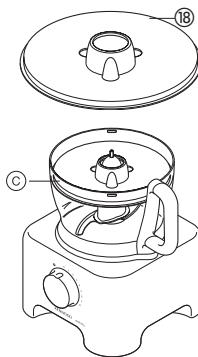
Полезные советы

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

⑱ 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.

- Установите приводной вал и чашку на силовой блок.
- Установите нож.
- Добавьте нужные ингредиенты.
- Установите крышку для больших объемов над верхней частью ножа, следя за тем, чтобы она опиралась на выступ внутри чашки ⑯ . **Нельзя надавливать на крышку, следует держать ее за ручку в центре.**
- Установите крышку чашки и включите прибор.



ДИСКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ

Переворачиваемые диски для нарезки ломтиками/резания - крупная нарезка

⑯, мелкая нарезка ⑰

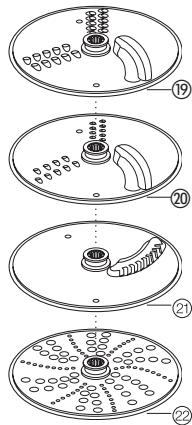
Используйте сторону для резания при обработке сыров, моркови, картофеля и других продуктов аналогичной структуры. Используйте сторону для нарезки ломтиками при обработке сыров, моркови, картофеля, капусты, огурцов, кабачков, свеклы и репчатого лука.

Диск для нарезки соломкой ⑲

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

Диск-терка ⑳

Для натирания сыра типа пармезан и картофеля для клецек.



Безопасность работы

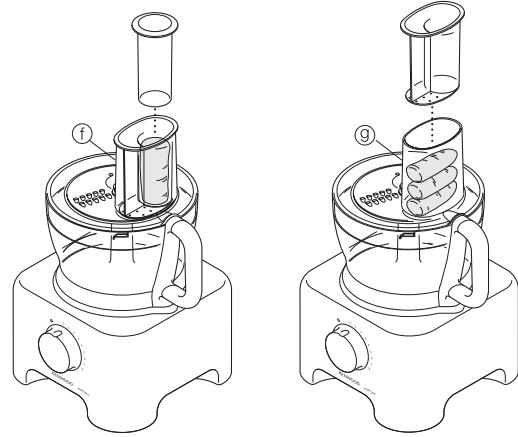
- Никогда не снимайте крышку прежде, чем произойдет полная остановка режущего диска.
- Диски являются очень острыми и требуют крайне осторожного обращения

Использование режущих дисков

- 1 Установите приводной вал и чашку на силовой блок.
- 2 Держась за ручку ④ в центре, установите диск на приводной вал нужной стороной вверх ⑤.
- 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 трубы следует сначала вставить большой толкатель внутрь подающей трубы. Для использования большой подающей трубы - воспользуйтесь обоими толкателями совместно.
- 5 Положите продукты в подающую трубку.
- 6 Включите прибор и равномерно нажмайтесь вниз на толкатель; **никогда не допускайте, чтобы Ваши пальцы оказались в подающей трубке.**

Полезные советы

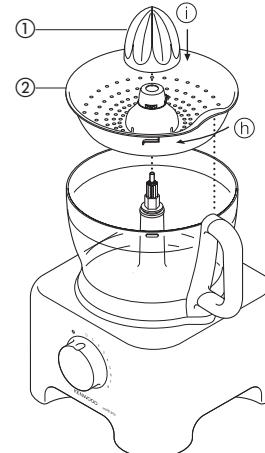
- Используйте свежие продукты.
- Не режьте продукты слишком мелко. Заполняйте большую подающую трубку равномерно по всей ширине. Тем самым предотвращается смешение продуктов в сторону при обработке. Можно также использовать маленькую подающую трубку.
- При использовании диска для нарезки кладите ингредиенты горизонтально.
- При нарезке ломтиками и резании: продукты, размещаемые вертикально ①, будут нарезаны более короткими кусочками, чем продукты, размещаемые горизонтально ⑨.
- В чашке или на тарелке после обработки всегда остается небольшое количество продуктов.



㉓ 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 в чашку, следя за тем, чтобы ручка сита была зафиксирована в положении, находящемся строго над ручкой чашки ⑩.
- 3 Установите конус над приводным валом, вращая его до тех пор, пока он не опустится до конца вниз ⑪.
- 4 Разрежьте фрукты пополам. Затем включите прибор и нажмайтесь разрезанной половинкой на конус.
- Пресс не будет работать, если сито не зафиксировано должным образом.

㉔ Мельница

Используется для размалывания трав, орехов и кофейных зерен

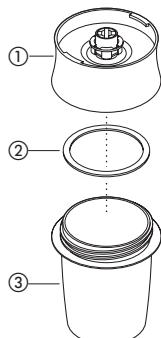
- ① нож
- ② уплотнительное кольцо
- ③ чаша
- ④ крышка с отверстием для разбрзгивания

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 мельницу с основания до полной остановки ножей.

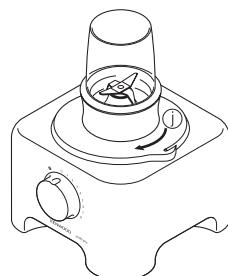
Важная информация

- 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

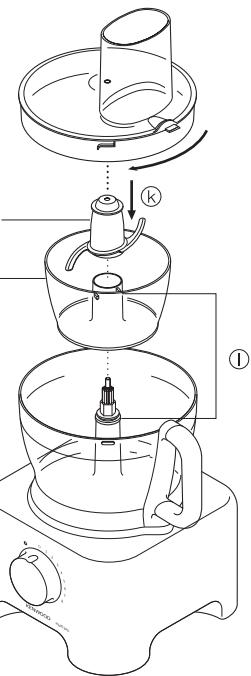
- 1 Поместите ингредиенты в банку. Не заполняйте банку больше чем наполовину.
- 2 Установите уплотнительное кольцо на ножевой блок.
- 3 Переверните ножевой блок и поместите его в банку лезвиями вниз.
- 4 Установите ножевой блок на банку и затяните от руки.
- 5 Установите мельницу на блок электродвигателя и поверните ее для фиксации на месте установки ①.
- 6 Включите на максимальной скорости или используйте импульсный режим.
- 7 После размалывания продукта можно заменить ножевой блок на крышку с сеткой и удалить размолотый продукт встрихиванием.
- Крышка с сеткой не является герметичной.
- Советы
- Лучше перемалываются чистые и сухие травы.



㉕ МИНИ-ЧАША КУХОННОГО КОМБАЙНА

Мини-чаша кухонного комбайна используется для измельчения зелени и обработки малых количеств таких ингредиентов, как мясо, лук, орехи, майонез, овощи, пюре, соусы и детское питание.

- ① нож мини-чашки кухонного комбайна
- ② мини-чаша кухонного комбайна



Как пользоваться мини-чашей кухонного комбайна

- 1 Установите приводной вал и чашу на блок электродвигателя.
- 2 Установите мини-чашу кухонного комбайна и убедитесь в том, что ребра, расположенные на внутренней стороне трубы мини-чашки, вошли в пазы основной трубы ①.
- 3 Установите нож на приводной вал ⑤.
- 4 Добавьте ингредиенты, которые должны быть обработаны.
- 5 Установите крышку и включите кухонный комбайн.

меры безопасности

- Запрещается снимать крышку до полной остановки ножей.
- Лезвия ножа остро заточены. Соблюдайте осторожность.

важная информация

- Данный электроприбор не предназначен для измельчения специй, поскольку они могут повредить пластмассовые поверхности прибора.
- Электроприбор также не предназначен для измельчения твердых продуктов, таких как кофейные зерна, кубики льда или шоколад, поскольку они могут повредить нож.

советы

- Измельчаемая зелень должна быть чистой и сухой.
- При смешивании варенных продуктов для приготовления детского питания добавьте немного жидкости.
- Такие продукты как мясо, хлеб и овощи перед обработкой следует порезать на кубики размером около 1-2 см.
- При приготовлении майонеза заливайте масло через подающую трубку.

㉖ 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

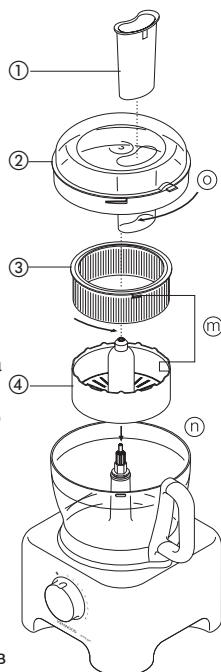
- 1 Установите ведущий вал и чашу на блок электродвигателя.
- 2 Зафиксируйте сетчатый фильтр во внутренней чаше ④.
- 3 Установите внутреннюю чашу в чашу кухонной машины ⑤.
- 4 Наденьте на чашу крышку, поверните ее так, чтобы она защелкнулась и подающая трубка села на ручку ⑥.
- 5 Порежьте продукты на мелкие кусочки, чтобы они могли входить в подающую трубку.
- 6 Включите машину, и равномерно проталкивайте нарезанные продукты вниз с помощью проталкивателя - **никогда 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 выбириует, выключите ее и опорожните сетчатый фильтр. (Кухонная машина выбириует, если мякоть распределена неравномерно).
- Выполните 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.

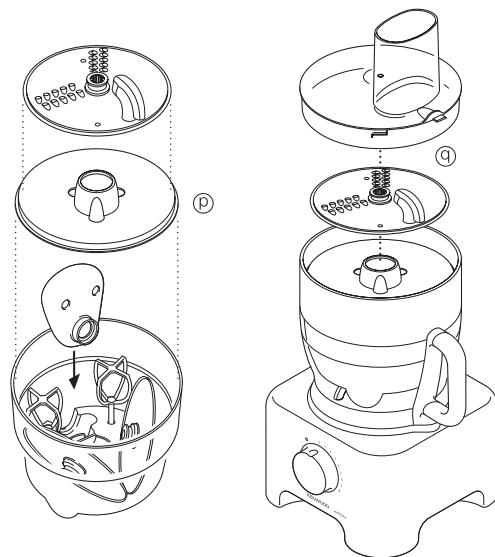


㉗ Вращающаяся подставка для хранения насадок KENSTORE™

В комплекте кухонного комбайна имеется вращающаяся подставка для хранения насадок. Подставка помещается внутрь чаши.

Как пользоваться вращающейся подставкой для хранения насадок

- 1 Установите нож в чашу.
- 2 Затем установите венчик, диски и крышку для перемешивания на максимальной скорости на вращающуюся подставку ⑧.
- 3 Установите вращающуюся подставку сверху на нож и поместите сверху крышку кухонного комбайна ⑨.

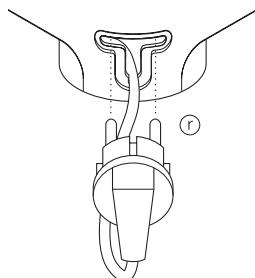


Уход за прибором

- 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.
- Избыточная часть шнура питания должна находиться в специальном пазу, расположенном на задней стороне прибора ①.



Измельчитель/мельница

- 1 Опорожните кувшин/чашку перед тем как отвернуть от блока ножей.
- 2 Вымойте кувшин/чашку руками.
- 3 Снимите уплотняющие прокладки и промойте их.
- 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.
- Уплотняющие прокладки также можно мыть 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.

В случае затруднений при:

- использовании прибора
- техническом обслуживании или ремонте

Обращайтесь в магазин, где был приобретен кухонный комбайн.

Ελληνικά

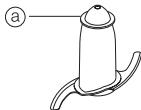
Πριν από την ανάγνωση, παρακαλώ ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή Kenwood

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες.

Ασφάλεια

- Οι λεπίδες και οι δίσκοι είναι κοφτεροί, χρησιμοποιήστε τους με προσοχή. **Να κρατάτε πάντα τη λεπίδα κοπής από τη λαβή ① στην κορυφή μακριά από το κοφτερό άκρο, τόσο κατά τη διάρκεια της χρήσης όσο και του καθαρισμού.**
- Μη σηκώνετε και μη μεταφέρετε τον επεξεργαστή τροφίμων από τη λαβή – η λαβή μπορεί να σπάσει με αποτέλεσμα να τραυματιστείτε.
- Αφαιρέστε 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:

- πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα
- μετά τη χρήση
- πριν το καθάρισμα
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τα δάχτυλά σας για να σπρώξετε τα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Χρησιμοποιείτε πάντα τον αθητήρα/ες που παρέχεται.
- Πριν αφαιρέστε το καπάκι από το μπωλ ή το μπλέντερ/μύλο από το ρεύμα:
- σβήστε τη συσκευή
- περιμένετε μέχρι να σταματήσουν εντελώς όλα τα εξαρτήματα/λεπίδες
- Προσέξτε να μην ξεβιδώσετε την κανάτα ή το βάζο του μπλέντερ ή τον μύλο από τη μονάδα λεπίδας.
- Αφήνετε όλα τα υγρά να κρυώνουν σε θερμοκρασία δωματίου, προτού τα αδειάσετε στο μπλέντερ.
- Μη χρησιμοποιείτε το καπάκι για να λειτουργήσετε τον επεξεργαστή τροφίμων, χρησιμοποιείτε πάντα τον επιλογέα ταχύτητας on/off.
- **Η συσκευή θα πάθει βλάβη και μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό αν ο μηχανισμός ασφαλίσης υποβληθεί σε πίεση μεγαλύτερη από αυτή που απαιτείται.**

- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ένα μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή αναμμένη χωρίς επιβλεψη.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ μια συσκευή που έχει βλάφη. Θα πρέπει να ελεγχθεί ή να επισκευαστεί. Βλέπε σέρβις.
- Μην αφήσετε ποτέ να βραχεί η συσκευή, το καλώδιο ή το φίς.
- Μην αφήνετε το πλεονάζον καλώδιο να κρέμεται στην άκρη του πάγκου εργασίας ή να ακουμπά σε ζεστές επιφάνειες.
- Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες που αναφέρονται.
- Η συσκευή να μη χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες ικανότητες.
- Μην επιτρέπετε στα παιδιά να χρησιμοποιούν ή να παίζουν με τη συσκευή.
- χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

Πριν βάλετε 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/EOK.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

- 1 Αφαιρέστε όλα τα περιτυλίγματα της συσκευασίας συμπεριλαμβανομένων και των πλαστικών καλυμμάτων των λεπίδων κοπής.
- 2 Πλύνετε τα εξαρτήματα: βλέπε καθαρισμό.
- 3 Τυλίξτε το καλώδιο που περισσεύει στο χώρο αποθήκευσης στο πίσω μέρος της συσκευής.

Περιγραφή

Επεξεργαστής

- ① κεντρική μονάδα
- ② αποσπώμενος άξονας επεξεργαστή
- ③ μπωλ
- ④ καπάκι
- ⑤ σωλήνας τροφοδοσίας
- ⑥ αθητήρες
- ⑦ μάνταλα ασφαλείας
- ⑧ αποθήκευση καλωδίου
- ⑨ κουμπί ταχύτητας

Μπλέντερ

- ⑩ άνοιγμα γεμίσματος
- ⑪ καπάκι
- ⑫ κανάτα
- ⑬ διακτύλιος σφραγίσματος
- ⑭ μονάδα κοπής

Επιπλέον εξαρτήματα

Το μπλέντερ ενδέχεται να μην περιλαμβάνει όλα τα εξαρτήματα που αναφέρονται παρακάτω. Τα εξαρτήματα είναι ανάλογα με το μοντέλο.

- ⑯ λεπίδα μαχαιριού
- ⑯ εργαλείο ζύμης
- ⑰ μεταλλικό χτυπητήρι με μηχανισμό δύο αναδευτήρων
- ⑯ κάλυμμα για μεγάλης διάρκειας ανάμιξη
- ⑯ δίσκος τεμαχισμού σε χοντρές φέτες/λωρίδες
- ⑯ δίσκος τεμαχισμού σε λεπτές φέτες/λωρίδες
- ⑯ δίσκος τεμαχισμού σε πολύ μικρά κομμάτια
- ⑯ δίσκος τριψίματος
- ⑯ λεμονοστύφης με μηχανισμό
- ⑯ μύλος
- ⑯ μικρό μπωλ επεξεργασίας τροφίμων
- ⑯ αποχυμωτής
- ⑯ περιστρεφόμενος αποθηκευτικός χώρος εξαρτημάτων KENSTORE™
- ⑯ σπάτουλα

ΕΠΙΛΕΓΟΝΤΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑ ΓΙΑ ΌΛΕΣ ΤΙΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Εργαλείο/Εξάρτημα	Λειτουργία	Ταχύτητα	Μέγιστες Ποσότητες
Λεπίδα Μαχαιριού	Μίγμα για Κέικ με Ανάμιξη Όλων μαζί των Υλικών Ζαχαροπλαστική – προσθήκη βουτύρου σε αλεύρι Προσθήκη νερού για την ανάμιξη των υλικών ζαχαροπλαστικής Τεμαχισμός/Παρασκευή πουρέ/πατέ	1 – 8 5 – 8 1 – 5 8	1,5 κιλό Συνολικό Βάρος 340γρ Βάρος Αλευριού 600γρ Κρέας
Λεπίδα Μαχαιριού με κάλυμμα για μεγάλης διάρκειας ανάμιξη	Σούπες – ξεκινήστε στη χαμηλή ταχύτητα και σταδιακά ανεβείτε στη μέγιστη (8)	1 – 8	1,5 λίτρο
Χτυπητήρι	Αστράδια Αυγών Αυγό & ζάχαρη για αφράτα κέικ χωρίς λιπαρά Κρέμα	8 8 5 – 8	6 Ασπράδια Αυγών 500 mls
Εργαλείο ζύμης	Μίγματα με μαγιά	8	600γρ
Δίσκοι τεμαχισμού – σε φέτες/ λωρίδες/μικρά κομμάτια	Σκληρές τροφές όπως καρότα, σκληρό τυρί Μαλακότερες τροφές όπως αγγούρια, ντομάτες	5 – 8 1 – 5	
Δίσκος τριψίματος	Τυρί παρμεζάνα, Πατάτες για πιπάκια με ζύμη	8	
Λεμονοστύφης	Εσπεριδοειδή	1	
Μικρό Μπωλ μαχαίρι	Επεξεργασία όλων των τροφών	8	200γρ
Μπλέντερ	Επεξεργασία όλων των τροφών	8	1,5 λίτρο
Μύλος	Επεξεργασία όλων των τροφών	8	
Αποχυμωτής	Φρούτα & Λαχανικά	8	450γρ

Χρήση του επεξεργαστή τροφίμων

- 1 Ταιριάζετε την αποσπώμενη λαβή στη μονάδα τροφοδοσίας
- 2 Μετά το ποιητήστε το μπολ. Το ποιητήστε τη λαβή προς τα πίσω και γυρίστε το δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει ②.
- 3 Το ποιητήστε ένα εξάρτημα πάνω από τον άξονα του επεξεργαστή τροφίμων.
- Πάντοτε εφαρμόζετε το μπολ και το εξάρτημα στη συσκευή πριν προσθέσετε τα υλικά.
- 4 Το ποιητήστε το καπάκι ③ - και βεβαιωθείτε ότι ο άξονας του επεξεργαστή βρίσκεται στο κέντρο από το καπάκι.
- **Μη χρησιμοποιείτε το καπάκι για να χειριστείτε τον επεξεργαστή, χρησιμοποιείτε πάντα τον επιλογέα ταχύτητας on/off.**
- 5 Ενεργοποιήστε και επιλέξτε ταχύτητα.
- **Αν δεν τοποθετήσετε σωστά το μπολ και το καπάκι ο επεξεργαστής τροφίμων δεν θα λειτουργήσει.**
- Χρησιμοποιείτε τη λειτουργία παλμικής κίνησης (P) για διακεκομένη λειτουργία του μπλέντερ με σύντομο πάτημα του διακόπτη κάθε φορά. Η λειτουργία παλμικής κίνησης διαρκεί όσο ο διακόπτης εξακολουθεί να είναι πατημένος.
- 6 Αντιστρέψτε την παραπάνω διαδικασία για να αφαιρέσετε το καπάκι, τα εξαρτήματα και το μπολ.
- **Σθήνετε 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.

για να χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ

- 1 Προσαρμόστε τον δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος ⑩ μέσα στη μονάδα των λεπίδων ⑪ – βεβαιωθείτε ότι η ασφάλεια έχει τοποθετηθεί σωστά.
- **Εάν η ασφάλεια έχει υποστεί φθορά ή δεν είναι σωστά προσαρμοσμένη θα υπάρξει διαρροή.**
- 2 Βιδώστε την κανάτα επάνω στη μονάδα των λεπίδων.
- 3 Τοποθετήστε τα υλικά σας μέσα στην κανάτα.
- 4 Τοποθετήστε το πώμα μεζούρα μέσα στο καπάκι, έπειτα στρέψτε.
- 5 Στρέψτε το καπάκι προς τα δεξά για να ασφαλίσει επάνω στην κανάτα.
- 6 Τοποθετήστε το μπλέντερ επάνω στη μονάδα του κινητήρα και στρέψτε για να ασφαλίσει ④.
- 7 Επιλέξτε ταχύτητα ή χρησιμοποίηστε τον διακόπτη παλμικής κίνησης.
- **Αφήνετε όλα τα υγρά να κρυώνουν σε θερμοκρασία δωματίου, προτού τα αδειάσετε στο μπλέντερ.**
- **πρακτικές συμβουλές**
- Οταν φτιάχνετε μαγιονέζα, τοποθετήστε όλα τα υλικά, εκτός από το λάδι μέσα στο μπλέντερ. Έπειτα ενώ η συσκευή είναι σε λειτουργία, ρίξτε το λάδι μέσα στο μίγμα από το πώμα μεζούρα.
- Μπορεί να χρειαστεί να αφαιρείτε από τα τοιχώματα ποσόστητα από τα παχύρρευστα μίγματα, π.χ. πατέ και σάλτσες για ντηπ. Εάν η επεξεργασία τους είναι δύσκολη, προσθέστε κι άλλο υγρό.
- Οταν θρυμματίζετε πάγιο χρησιμοποιείτε τη λειτουργία παλμικής κίνησης με σύντομο πάτημα του διακόπτη κάθε φορά.
- Για να διασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής για το μπλέντερ σας, ποτέ μην το αφήνετε σε λειτουργία για περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα. Θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή μόλις το μίγμα αποκτήσει τη σωστή υφή.
- Μην επεξεργάζεστε μπαχαρικά – μπορεί να προκαλέσουν φθορά στο πλαστικό.
- Η συσκευή δεν τίθεται σε λειτουργία εάν το μπλέντερ δεν έχει προσαρμοστεί σωστά.

- Μην τοποθετείτε ξηρά υλικά μέσα στο μπλέντερ πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή. Εάν χρειάζεται, τεμαχίστε τα σε κομμάτια, αφαιρέστε το πώμα μεζούρα, έπειτα ενώ η συσκευή είναι σε λειτουργία, ρίξτε τα στην οπή ένα-ένα.
- Μη χρησιμοποιείτε το μπλέντερ ως αποθηκευτικό δοχείο. Να το διατηρείτε άδειο πριν και μετά από τη χρήση.
- Ποτέ μην αναμιγνύετε ποσότητες πάνω από 1 1/2 λίτρο – μικρότερες ποσότητες όταν πρόκειται για υγρά με αφρό όπως μιλκσέικ.

Χρήση των εξαρτημάτων

⑯ Λεπίδα κοπής/⑯ εργαλείο ζυμώματος

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

Χρησιμοποιήστε τη λεπίδα κοπής για παρασκευή κέικ και γλυκών, για κόψιμο ωμού και μαγιευμένου κρέατος, λαχανικών, ξηρών καρπών, πατέ, ντιπ, πολτοποίηση σούπας και επίσης για να θρυμματίζετε 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.

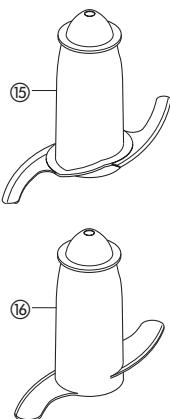
Συμβουλές

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 κατευθείαν από το ψυγείο σε κύβους των 2 εκ.
- Προσέχετε να μην αφήσετε τον επεξεργαστή να λειτουργεί περισσότερο απ' ότι 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.

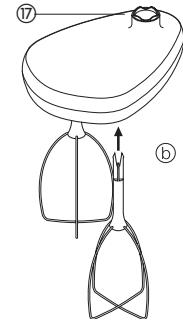


⑰ Διπλός αναδευτήρας

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 εξεχωριστά πάνω στην κεφαλή ⑮.
- 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 χτυπητήριο δεν είναι κατάλληλο για την παρασκευή κέικ που απαιτούν ανάμιξη όλων μαζί των υλικών καθώς επίσης ούτε για την παρασκευή κρέμας με ζάχαρη και λιπαρά επειδή τα μίγματα αυτά το φθείρουν. Χρησιμοποιείτε πάντα τη λεπίδα του μαχαιριού για την παρασκευή κέικ.

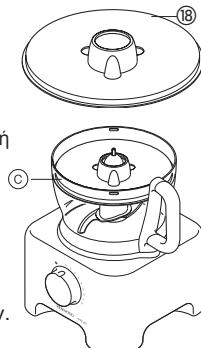
Συμβουλές

- 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.

⑱ Αναμείκτης

Όταν ανακατεύετε υγρά

χρησιμοποιήστε τον αναμείκτη 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.



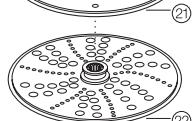
- 1 Τοποθετήστε τον άξονα και το μπολ πάνω στην κεντρική μονάδα.
- 2 Τοποθετήστε τη λεπίδα κοπής.
- 3 Προσθέστε τα υλικά που θα αναμιχθούν.
- 4 Τοποθετήστε τον αναμείκτη πάνω από τη λεπίδα κοπής και βεβαιωθείτε ότι στηρίζεται στο περιθώριο μέσα στο μπολ ⑯. **Μην πιέζετε τον αναμείκτη προς τα κάτω, κρατήστε τον από την κεντρική λαβή.**
- 5 Εφαρμόστε το καπάκι και λειτουργήστε τη συσκευή.

Δίσκοι κοψίματος / τριψίματος

Αντιστρέψιμοι δίσκοι

κοψίματος/τριψίματος - χοντροί ⑯, λεπτοί ⑰

Χρησιμοποιήστε το δίσκο τριψίματος για τυρί, καρότα, πατάτες και τρόφιμα παρόμοιας υφής.



Δίσκος λεπτού κοψίματος (κόψιμο Julienne) ⑲

Χρησιμοποιείται για κόψιμο: για πατάτες τηγανητές σε στήλ Julianne, σκληρά υλικά για σαλάτες, γαρνιτούρες, φαγητά κατσαρόλας και τηγανητά (καρότα, ραπανάκια, κολοκυθάκια, αγγούρια).

Δίσκος ψιλού τριψίματος ⑳

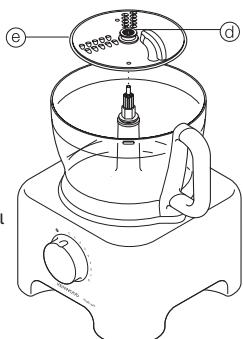
Τρίβει τυρί παρμεζάνα και πατάτες για Γερμανικούς λουκουμάδες.

Ασφάλεια

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

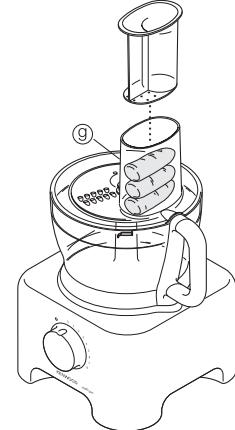
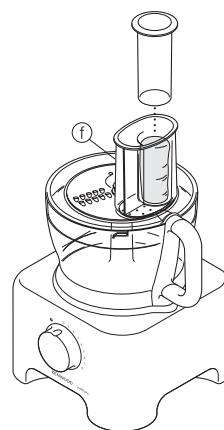
Χρήση των δίσκων κοπής

- 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 ζεχωριστών υλικών ή λεπτών συστατικών. Για να χρησιμοποιήσετε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας - τοποθετήστε πρώτα το μεγάλο ωθητήρα μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας.
- 5 Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας.
- 6 Λειτουργήστε τη συσκευή και πιέστε τα τρόφιμα με τον ωθητήρα ομοιόμορφα προς τα κάτω - **μη δάχτυλά σας στο σωλήνα τροφοδοσίας.**



Συμβουλές

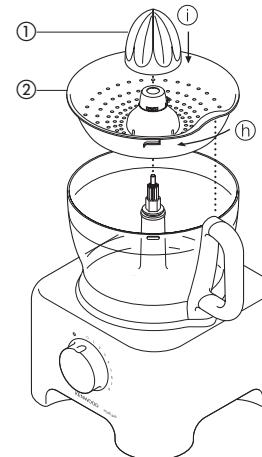
- Χρησιμοποιήστε φρέσκα υλικά.
- Μην κόβετε τα τρόφιμα πολύ μικρά. Γεμίστε το μεγάλο σωλήνα τροφοδοσίας σχεδόν ως επάνω. Αυτό εμποδίζει τα τρόφιμα από να γλιστρούν στο πλάι κατά την διάρκεια της κοπής. Εναλλακτικά χρησιμοποιήστε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας.
- Όταν χρησιμοποιείτε το δίσκο κοψίματος, τοποθετήστε τα υλικά οριζόντιως.
- Όταν κόβετε ή τρίβετε: τα τρόφιμα που τοποθετούνται κάθετα ① βγαίνουν μικρότερα απ' ότι 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.



⑲ Λεμονοστίφτης

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

- ① κώνος
- ② σουρωτήρι



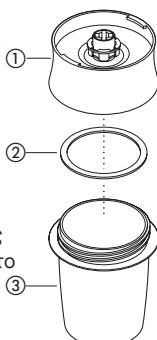
Χρήση του λεμονοστίφτη

- 1 Τοποθετήστε τον άξονα και το μπολ στην κεντρική μονάδα.
- 2 Τοποθετήστε το σουρωτήρι στο μπολ - βεβαιωθείτε ότι η λαβή του σουρωτηριού έχει ασφαλίσει στη σωστή θέση ακριβώς πάνω από τη λαβή του μπολ ④.
- 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.

㉔ 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.

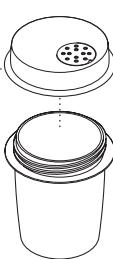
- Ποτέ μην ξεβιδώνετε το βάζο ενώ ο μύλος πολλαπλών χρήσεων είναι προσαρμοσμένος στη συσκευή σας.

- Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες. Κρατήστε τη μονάδα λεπίδας μακριά από τα παιδιά.

- Ποτέ μην αφαιρείτε τον μύλο μέχρι να σταματήσουν τελείως να κινούνται 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 Τοποθετήστε τον μύλο επάνω στη μονάδα του κινητήρα και στρέψτε για να ασφαλίσετε ①.

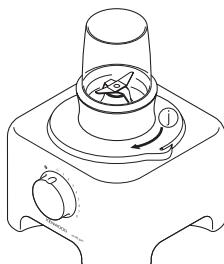
- 6 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στη μέγιστη ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε τον παλμικό διακόπτη.

- 7 Μετά το άλεσμα, μπορείτε να αντικαταστήσετε τη μονάδα λεπίδας με το καπάκι πασπαλίσματος και να αφαιρέσετε την τροφή ανακινώντας το βάζο.

- Το καπάκι πασπαλίσματος δεν είναι αεροστεγές.

πρακτικές συμβουλές

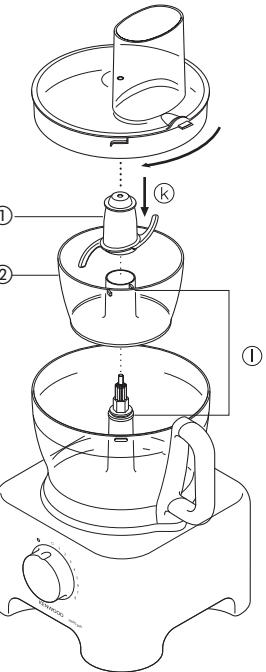
- Τα μυρωδικά τεμαχίζονται πιο εύκολα όταν είναι καθαρισμένα και στεγνά.



㉕ μικρό μπωλ επεξεργασίας τροφίμων

Χρησιμοποιείτε το μικρό μπωλ επεξεργασίας τροφίμων για να τεμαχίζετε μυρωδικά και να επεξεργάζεστε μικρές ποσότητες υλικών π.χ. κρέας, κρεμμύδι, ξηρούς καρπούς, μαγιονέζα, λαχανικά, πουρέ, σάλτσες και τροφή για μωρά.

- ① μικρή λεπίδα μαχαιριού επεξεργασίας τροφών
- ② μικρό μπωλ επεξεργασίας τροφίμων



για να
χρησιμοποιήσετε το
μικρό μπωλ
επεξεργασίας
τροφίμων

- 1 Προσαρμόστε τον κινητήριο άξονα και το μπωλ επάνω στη μονάδα του κινητήρα.

- 2 Προσαρμόστε το μικρό μπωλ επεξεργασίας τροφίμων – βεβαιωθείτε ότι οι ραβδώσεις στο εσωτερικό του λαιμού του μικρού μπωλ είναι ευθυγραμμισμένες με τις εγκοπές στον λαιμό του βασικού μπωλ ①.

- 3 Τοποθετήστε τη λεπίδα του μαχαιριού πάνω από τον κινητήριο άξονα ②.

- 4 Προσθέστε τα υλικά που πρόκειται να επεξεργαστείτε.

- 5 Προσαρμόστε το καπάκι και θέστε σε λειτουργία τη συσκευή.

ασφάλεια

- Ποτέ μην αφαιρείτε το καπάκι μέχρι να σταματήσει τελείως να κινείται η λεπίδα του μαχαιριού.
- Η λεπίδα του μαχαιριού είναι πολύ κοφτερή – να τη χειρίζεστε πάντα με προσοχή.

σημαντική πληροφορία

- Μην επεξεργάζεστε μπαχαρικά – μπορεί να προκαλέσουν φθορά στο πλαστικό.

- Μην επεξεργάζεστε σκληρές τροφές όπως κόκκους καφέ, παγάκια ή σοκολάτα – μπορεί να προκαλέσουν φθορά στη λεπίδα.

πρακτικές συμβουλές

- Τα μυρωδικά τεμαχίζονται πιο εύκολα όταν είναι καθαρισμένα και στεγνά.

- Να προσθέτετε πάντα λίγο υγρό όταν πολτοποιείτε μαγιειρεμένα υλικά για να φτιάχνετε τροφή για μωρά.

- Να τεμαχίζετε τροφές όπως κρέας, ψωμί, λαχανικά σε κύβους μεγέθους περίπου 1-2 γν πριν τις επεξεργαστείτε.

- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα προσθέτετε το λάδι από τον σωλήνα τροφοδοσίας.

㉖ αποχυμωτής

Χρησιμοποιείτε τον αποχυμωτή για να εξαγάγετε 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 ⑩.
- 3 Εφαρμόστε το εσωτερικό μπωλ μέσα στο μπωλ επεξεργασίας ⑪.
- 4 Τοποθετήστε το καπάκι για τα εξαρτήματα επάνω στο μπωλ, στρέψτε μέχρι να ασφαλίσει και ο σωλήνας τροφοδοσίας να βρίσκεται πάνω από τη λαβή ⑫.
- 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 βάζετε 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 το χυμό από το σουρωτήρι.

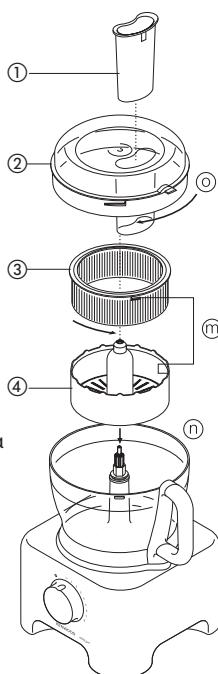
σημαντική πληροφορία

- 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 σπιρία (π.χ. πιπεριά, πεπόνι, δαμάσκηνο) και τις σκληρές φλούδες (π.χ. πεπόνι, ανανάς). Δε χρειάζετε 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 λεμονοστύφη.

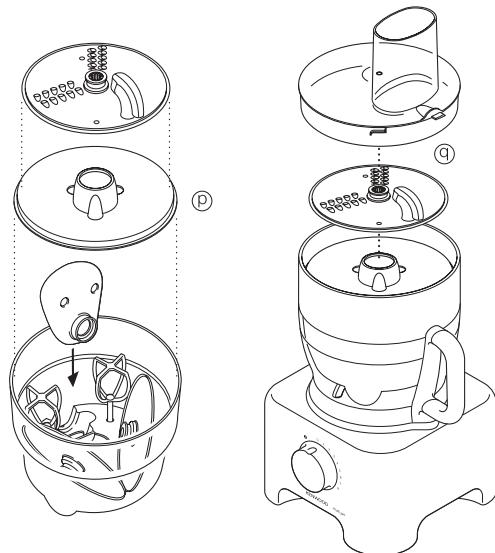


㉗ περιστρεφόμενος αποθηκευτικός χώρος εξαρτημάτων KENSTORE™

Με τον επεξεργαστή τροφίμων παρέχεται ένας περιστρεφόμενος αποθηκευτικός χώρος εξαρτημάτων ο οποίος προσαρμόζεται μέσα στο μπωλ.

για να χρησιμοποιήσετε τον περιστρεφόμενο αποθηκευτικό χώρο

- 1 Προσαρμόστε τη λεπίδα του μαχαιριού στο μπωλ.
- 2 Έπειτα προσαρμόστε το χτυπητήρι, τους δίσκους κοπής και το κάλυμμα μέσα στον περιστρεφόμενο αποθηκευτικό χώρο ⑩.
- 3 Προσαρμόστε τον περιστρεφόμενο αποθηκευτικό χώρο πάνω από τη λεπίδα του μαχαιριού και τοποθετήστε το καπάκι του επεξεργαστή τροφίμων στην κορυφή ⑪.

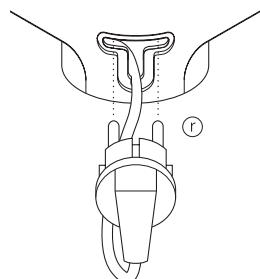


Φροντίδα & καθαρισμός

- Πάντα σβήνετε τη συσκευή και βγάζετε 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 στον αποθηκευτικό χώρο στο πίσω μέρος της συσκευής (R).



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 τους δακτυλίους ασφαλείας
- 4 Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες - βουρτσίστε τις με ζεστή σαπουνάδα και μετά ξεπλύνετέ τις σχολαστικά κάτω από τη βρύση. **Μη βυθίζετε τη μονάδα κοπής στο νερό.**
- 5 Αφήστε το να στεγνώσει γυρίζοντάς το ανάποδα.

Διπλός αναδευτήρας

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

Άλλα μέρη

- Πλύνετε τα με το χέρι και μετά στεγνώστε τα καλά.
- Εναλλακτικά μπορούν να πλυθούν στην επάνω σχάρα του πλυντηρίου πιάτων. Συνιστούμε 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.

Αν χρειάζεστε βοήθεια με:

- Τη χρήση της συσκευής σας
 - Το σέρβις ή τις επισκευές
- Επικοινωνήστε με το κατάστημα απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή σας.

الخلاط/العصارة

- ١ أفرغ الإبريق/البرطمأن قبل فكه من وحدة الشفرات.
- ٢ أغسل الإبريق/البرطمأن يدوياً.
- ٣ فك حلقات إحكام الإغلاق واغسلها.
- ٤ لا تلمس الشفرات الحادة - استخدم فرشاة في تنظيفها مع ماء ساخن وصابون، ثم اشطف بشكل تام تحت الصنبور. لا تغير وحدة الشفرات في الماء.
- ٥ اتركها رأساً على عقب لتجف.

خفقة بمضربين

- اغسل المضربين عن رأس المحرك بسحبهما برفق إلى الخارج. اغسل في ماء دافئ مع الصابون.
- امسح رأس المحرك باستخدام قطعة قماش رطبة، ثم جفف.
لا تغمّر رأس المحرك في الماء.

كل الأجزاء الأخرى

- اغسل يدوياً، ثم جفف.
- وبدلاً من ذلك يمكن غسلها في الرف الأعلى في غسالة الصحون. ينصح باستخدام برنامج قصير يستعمل درجة حرارة منخفضة.

الخدمة ورعاية العملاء

- إذا تعرض السلك للتلف فيجب استبداله، لدعاعي السلامة، بواسطة Kenwood أو عامل إصلاح معتمد من

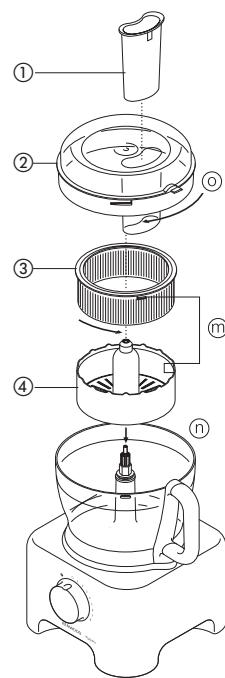
- إذا أردت الحصول على المساعدة في أي مما يلي:
 - استخدام الجهاز
 - خدمات الصيانة أو الإصلاح
 - فاتصل بال محل الذي اشتريت منه الجهاز.

٢٦ عصارة دائيرية

استخدم العصارة الدائرية في عمل العصير من الفاكهة الصلبة والخضروات.

- ① أداة ضغط
- ② غطاء
- ③ مصفاة
- ④ وعاء داخلي

لاستخدام العصارة الدائرية



- ١ ثبّت عمود المحرك والوعاء في وحدة التيار.
- ٢ أفقِل المصفاة بداخل الوعاء الداخلي (٣).
- ٣ ثبّت الوعاء الداخلي في وعاء الجهاز (٦).
- ٤ ضع غطاء المرفق في الوعاء، وأدّره حتى يقفل ويثبّت أنبوب التفريم فوق القبض (٥).
- ٥ قطع الطعام إلى قطع صغيرة ليلاً ثم أتّبِع التّقْبِيْس.
- ٦ شغل واضغط إلى الأسفل بشكل متساوٍ باستخدام آداة الدفع - لا تضع أصابعك في أنبوب التقليم. قم بالعصير بشكل كامل قبل إضافة المزيد.
- ٧ بعد إضافة آخر قطعة، دع الجهاز يعمل لمدة ٢٠ ثانية إضافية لإخراج كل العصير من المصفاة.

هام

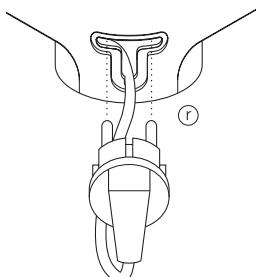
- إذا تعرض الجهاز للإهتزاز، فتوقف تشغيل الجهاز وأفرغ المصفاة (يتعرّض الجهاز للإهتزاز إذا كانت المكونات في اللب موزعة بشكل غير متوازي).
- يجب معالجة كبيات صغيرة في المرة الواحدة (٤٥ جرام بعد أقصى) وأفرغ المصفاة والوعاء الداخلي بشكل مستمر.
- قبل المعالجة قم بإزالة المحتويات الصلبة والبذور (على سبيل المثال الفلفل أو البطيخ أو البرقوق أو الخوخ) والقشرة القاسية (على سبيل المثال البطيخ والأناناس). لا تتحاج إلى نقشير أو نزع بذور الفلاح والكمثرى.
- **تلبيّحات**
- استخدم خضروات وفاكهات صلبة وطارحة.
- سيكون عصير الليمون مرّاً ويحتوي رغوة بسبب معالجة القشرة واللب أيضاً.
- استخدم عصارة الليمون بدلاً من ذلك.

العناية والتنظيف

- أوقف عمل الجهاز دائمًا وأفصله عن الكهرباء قبل التنظيف.
- يجب التعامل مع الشفرات وأقراص التقليم بعناية - لأنها حادة للغاية.
- قد تسبب بعض أنواع الطعام في تغيير لون القطع البلاستيكية. وذلك طبيعي جدًا وإن يؤدي القطع البلاستيكية أو يؤثر على مذاق الطعام. افرك باستخدام قطعة قماش تم غمسها في زيت نباتي لإزالة التغيير في اللون.

وحدة التيار

- امسح باستخدام قماشة رطبة، ثم جفف.
- تأكد بأن منطقة تعشيق التروس خالية من مخلفات الطعام.
- حزن السلك الإضافي في منطقة التخزين خلف الجهاز (٧).



٢٤ العصارة

استخدم العصارة لعصير الأعشاب والحبوب والبن.

- ١ وحدة الشفرات
- ٢ حلقة إحكام الإغلاق
- ٣ المرطبات
- ٤ غطاء المبشرة

السلامة

• لا تضع وحدة الشفرات في الجهاز دون تثبيت المرطبات.

• لا تقم بفك المرطبات أثناء تثبيت العصارة في الجهاز.

• لا تلمس الشفرات الحادة. احتفظ بوحدة الشفرات بعيداً عن متناول الأطفال.

• لا تقم بفك العصارة حتى تتوقف الشفرات تماماً.

هام

• لضمان فترة حياة طويلة للعصارة، لا تقم بتشغيلها لفترات أطول من ٢٠ ثانية. أوقف تشغيلها بمجرد الحصول على القوام المطلوب.

• لا تستخدمها مع التوابل - حيث قد يؤدي ذلك إلى الإضرار بالقطع البلاستيكية.

• لن يعمل الجهاز إذا لم يتم تثبيت العصارة بشكل صحيح.

• استخدمها للمكونات الجافة فقط.

استخدام العصارة

١ ضع المكونات في الإبريق. لا تملأه إلى أكثر من النصف.

٢ ثبّت حلقة إحكام الإغلاق في وحدة الشفرات.

٣ شغل وحدة الشفرات رأساً على عقب. اخضنها إلى الإبريق، مع وضع الشفرات إلى الأسفل.

٤ ثبّت وحدة الشفرات في الإبريق حتى تصبح مثبتة بإحكام.

٥ ضع العصارة في وحدة الطاقة وأدرها لقفلها.

٦ شغل إلى أقصى سرعة أو استخدم وحدة التحكم في الضغط.

٧ بعد العصر، يمكنك استبدال وحدة الشفرات بعاء المبشرة وإزالة الطعام.

• غطاء المبشرة ليس محكم السد.

تلبيحات

• تعصر الأعشاب بشكل جيد عندما تكون نظيفة وجافة.

٢٥ وعاء الجهاز الصغير

استخدم وعاء الجهاز الصغير لقطيع الأعشاب ومعالجة كميات صغيرة من المكونات، مثل اللحوم والبصل والحبوب والمايونيز، والخضروات والحساء المركز والصلصة وطعم الرضع.

- ① شفرة سكين الجهاز الصغيرة
- ② وعاء الجهاز الصغير

لاستخدام وعاء الجهاز الصغير

- ١ ثبّت عمود المحرك والوعاء في وحدة التيار.
- ٢ ثبّت وعاء الجهاز الصغير - وتأكد من وجود الأصلع في داخل مدخلة الوعاء الصغيرة ومحاذاتها مع الفتحات في مدخلة الوعاء الرئيسية ①.
- ٣ ضع وحدة الشفرات فوق عمود المحرك ②.
- ٤ أضف المحتويات ليتم معالجتها.
- ٥ ثبّت الغطاء، وشغل.

السلامة

- لا تقم بإزالة الغطاء حتى تتوقف شفرة السكين تماماً.
- شفرة السكين حادة جداً لذلك يجب التعامل معها بحرص.

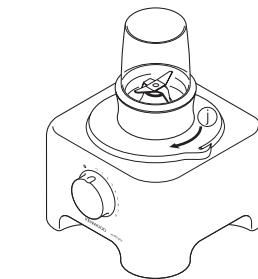
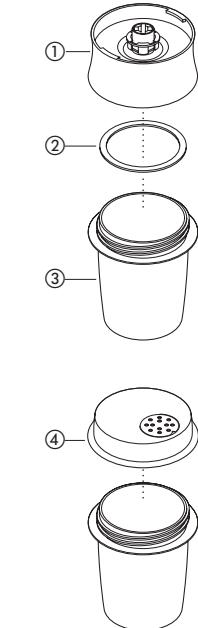
هام

- لا تستخدمه مع التوابل - حيث قد يؤدي ذلك إلى الإضرار بالقطع البلاستيكية.

- لا تقم بمعالجة الأطعمة الصلبة مثل حبوب القهوة ومكعبات الثلج أو الشيكولاتة - حيث قد تتلف الشفرة.

تلبيحات

- أفضل وقت لقطيع الأعشاب هو عندما تكون نظيفة وجافة.
- أضف دائماً بعض السوائل عند خلط المكونات لعمل طعام الرضع.
- قطع الطعام مثل اللحم والخبز والخضروات إلى مكعبات يصل حجمها تقريباً إلى ١ إلى ٢ سم (٢/١ إلى ٢/٤ بوصة) قبل المعالجة.
- عند عمل المايونيز أضف الزيت باستخدام أنبوب التقديم.



أقراص التقطيع إلى شرائح/قطع صغيرة

أقراص التقطيع إلى شرائح/قطع صغيرة
القابلة للعكس - سبيك ، رقيق

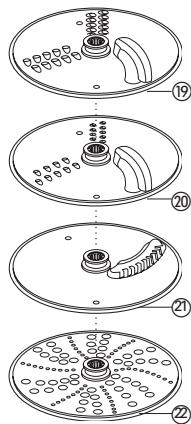
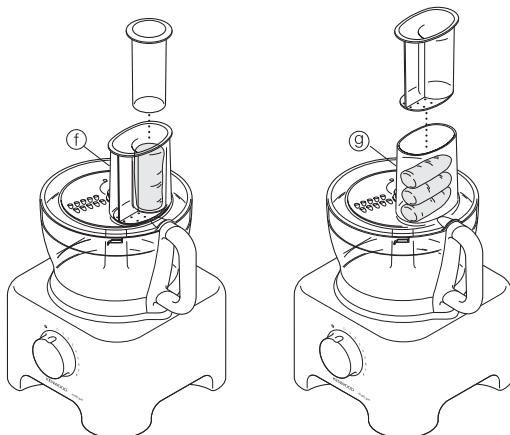
استخدم جانب التقطيع إلى قطع صغيرة للجبنة
والجزر والبطاطس والأطعمة ذات النسيج المماثل.

استخدم جانب التقطيع إلى شرائح للجبنة والجزر
والبطاطس والكرنب والخيار والقرع الصيفي
والجبنة والبصل.

قرص تقطيع (نوع جولييان) إلى قطع
صغيرة

يستخدم لقطيع البطاطس المقلية من نوع جولييان
والمحتويات الصلبة للسلطة والزخرفة والأطباق
والقليل بالتحريك (مثل الجزر والقرع الصيفي
والخيار).

قرص تقطيع
الجبنة الجاف والبطاطس للحصول على زلايبة
البطاطس الألمانية.



قرص تقطيع (نوع جولييان) إلى قطع
صغيرة

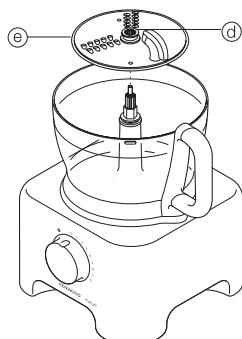
الجلجول الجاف والبطاطس للحصول على زلايبة
البطاطس الألمانية.

السلامة

- لا تزال الغطاء حتى تتوقف أقراص التقطيع تماماً.
- يجب التعامل مع أقراص التقطيع بحرص - لأنها حادة للغاية.

لاستخدام أقراص التقطيع

١ ثبت عمود المحرك والوعاء في وحدة التيار.
٢ مع إمساك المقابض الأوسط ، ضع
القرص في عمود المحرك مع وضع الجانب
المناسب إلى الأعلى .



٣ ثبت الغطاء.
٤ اختر حجم أنبوب التقطيم الذي تريد
استخدامه. تحتوي أداة الدفع على أنبوب
تقطيم أصغر لمعالجة العناصر الفردية أو
المحتويات الرقيقة.

٥ ضع الطعام في أنبوب التقطيم الصغير - ضع
أولاً أداة الدفع الكبيرة داخل أنبوب التقطيم.
٦ استخدام أنبوب التقطيم الكبير - استخدم
كل أدواتي الدفع مما .

٧ ضع الطعام في أنبوب التغذية.
٨ شغل واضغط إلى الأسفل بشكل متساو
باستخدام أداة الدفع - لا تضع أصابعك في أنبوب التقطيم.



لاستخدام عصارة الليمون

عصارة الليمون (23)
استخدم عصارة الليمون لاستخراج
العصير من الحمضيات بعصرها
(على سبيل المثال البرتقال
والليمون والليمون الحامض
والجريب فروت).

١ المخروط
٢ مصفاة



• لن تعمل عصارة الليمون إذا لم يتم قفل العصارة بشكل صحيح.

١ ثبت عمود المحرك والوعاء في
وحدة التيار.

٢ ثبت المصفاة في الوعاء - وتأكد من
قفل مقبض المصفاة في موضعه
مباشرة فوق مقبض الوعاء
. (h)

٣ ضع المخروط فوق عمود المحرك
مع تحريكه حتى يهبط إلى الأسفل (1).

٤ اقطع الفاكهة إلى نصفين. ثم شغل الجهاز واضغط على الفاكهة فوق
المخروط.

• لن تعمل عصارة الليمون إذا لم يتم قفل العصارة بشكل صحيح.

استخدام الخلاط

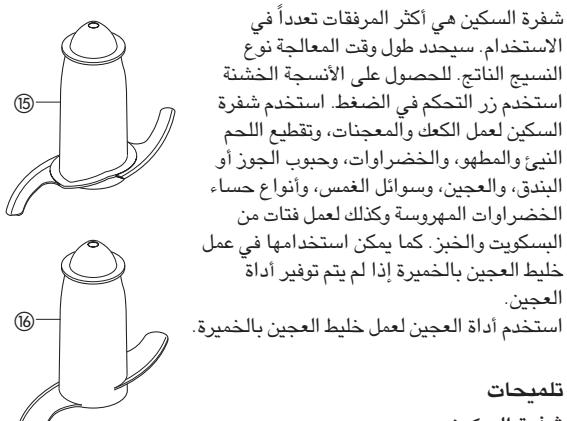
- ١ ثبت حلقة إحكام الإغلاق (١٣) في وحدة الشفرات (١٤) – والتاك من وجود الإغلاق بشكل صحيح. سيحدث رشح إذا تضرر الإغلاق أو لم يتم الإغلاق بشكل صحيح.
- ٢ ثبت الإبريق باستخدام البراغي في وحدة الشفرات.
- ٣ ضع المحتويات في الإبريق.
- ٤ ضع غطاء الحشو، ثم أدره.
- ٥ أدر الغطاء في اتجاهقارب الساعة لقفله على الإبريق.
- ٦ ضع الخلاط في وحدة التيار وأدره لإيقافه (٤).
- ٧ حدد سرعة أو استخدم زر التحكم في الضغط.
- ٨ يجب ترك كل السوائل حتى تبرد إلى درجة حرارة الغرفة قبل وضعها في الخلاط.

تلميحات

- ٩ عند عمل المايونينز، ضع كل المحتويات، فيما عدا الزيت، في الخلاط بعد ذلك، عندما يكون الجهاز قيد التشغيل، أسكب الزيت في غطاء الحشو ودعه يعلق.
- ١٠ قد يحتاج المزيج السميكة مثل الباتيه وسوائل الغمس إلى الكشط. إذا كان الجهاز يعمل بصعوبة، فاضف المزيد من السوائل.
- ١١ عند سحق الثلاج استخدم الضغطة (pulse) على فترات قصيرة.
- ١٢ لضمان فترة حياة طويلة للخلاط، لا تشغله لأكثر من ٦٠ ثانية. أوقف تشغيله بمجرد الحصول على القوام المطلوب.
- ١٣ لا تستعمله مع التوابيل – حيث قد يؤدي ذلك إلى الإضرار بالقطع البلاستيكية.
- ١٤ لن يعمل الجهاز إذا لم يتم تثبيت الخلاط بشكل صحيح.
- ١٥ لا تضع محتويات جافة في الخلاط قبل تشغيله. إذا طلب الأمر، قطع المحتويات إلى قطع، وانزع الغطاء، ثم أثناء عمل الجهاز، أسقط المحتويات الواحدة تو الأخرى.
- ١٦ لا تستخدم الخلاط كوعاء للتخلزين. احتفظ به فارغاً قبل وبعد الاستخدام.
- ١٧ لا تقم بخطأ أكثر من ١,٥ لتر (نقطتين ١٢ أونصة للسائل) – واقل من ذلك للسوائل ذات الرغوة مثل الحليب المخفوق.

استخدام المرفقات

١٥ شفرة السكين / ١٦ أداة العجين



شفرة السكين هي أكثر المرفقات تعددًا في الاستخدام. سيحدد طول وقت المعالجة نوع النسج الناتج. للحصول على الأنسجة الخشنة، استخدم زر التحكم في الضغط. استخدم شفرة السكين لعمل الكعك والمعجنات، وقطيع اللحم البني والمطهور، والخضروات، وحبوب الجوز أو البندين، والعيشين، وسوائل الغمس، وأنواع حساء الخضروات المهرولة وكذلك لعمل فتات من البسكويت والخبز. كما يمكن استخدامها في عمل خليط العجين بالخميرة إذا لم يتم توفير آلة العجين. استخدم أداة العجين لعمل خليط العجين بال الخميرة.

تلميحات

- ١٧ شفرة السكين قطع الطعام مثل اللحم والخبز والخضروات إلى مكعبات يصل حجمها تقريباً إلى $\frac{4}{3}$ سم / $\frac{4}{3}$ بوصة قبل المعالجة.
- ١٨ يجب تكسير البسكويت إلى قطع وإضافته عن طريق أنبوب التلقييم أثناء عمل الجهاز.
- ١٩ عند عمل المعجنات استخدم السمن من الثلاجة مباشرة مع تقطيعه إلى مكعبات يحجم $\frac{2}{3}$ سم / $\frac{4}{3}$ بوصة.
- ٢٠ يجب تخفيض الحرارة وعدم الإفراط في المعالجة.

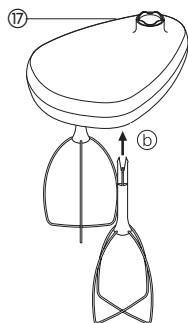
أداة العجين

- ١ ضع المكونات الجافة في الوعاء، وأضف السائل عن طريق أنبوب التلقييم أثناء عمل الجهاز. شغل الجهاز إلى أن تكون كرة قابلة للتمدد من العجين وسيستقر ذلك من ٦٠ إلى ٩٠ ثانية.
- ٢ أعد العجين يدوياً فقط لا ينصح بإعادة العجين في الوعاء حيث قد يتسبب ذلك في أن يصبح الجهاز غير مستقر.

١٧ خفاقة بمضربين

تستخدم الخلط الخفيف فقط، مثل بياض البيض والكريمة واللبن المخفف والخفق البيض والسكر للحصول على عجين بدون دهون. الخلط الكثيف مثل الدهون والطحين سيتألف الخفاقة.

استخدام الخفاقة



- ١ ثبت عمود المحرك والوعاء في وحدة التيار.
- ٢ اضغط على كل مضرب لتأمينه في رأس المحرك (٦).
- ٣ ثبت الخفاقة بادارتها حتى تسقط فوق عمود المحرك.
- ٤ أضف المحتويات.
- ٥ ثبت الغطاء – مع التاك من وجود نهاية العمود في وسط الغطاء.
- ٦ شغل الجهاز.

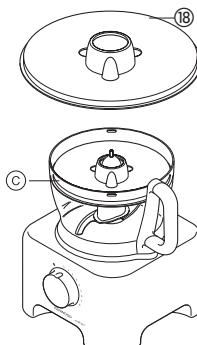
هام

- ٧ • الخفاقة غير ملائمة لعمل الكعك ذو المرحلة الواحدة أو عمل كريمة من السمن والسكر حيث قد تختلف هذه الأنواع من الخلط الخفاقة. استخدم شفرة السكين دائمًا لعمل الكعك.

تلميحات

- ٨ • يتم الحصول على أفضل النتائج عندما يكون البيض بدرجة حرارة الغرفة.
- ٩ • تأكد بأن كل من الوعاء والخفاقةتان نظيف وخالي من الدهون قبل الخفق.

١٨ غطاء خلاط طويل



عند خلط السوائل، استخدم غطاء الخلط الطويل مع شفرة السكين. حيث يسمح لك بزيادة سعة معالجة السوائل من لتر واحد إلى ١٠.٥ لتر، ويمنع التسريب ويسهل من أدءة تقطيع الشفرة.

- ١ ثبت عمود المحرك والوعاء في وحدة التيار.
- ٢ ثبت شفرة السكين.
- ٣ أضف المحتويات ليتم معالجتها.
- ٤ ثبت الغطاء الطويل فوق قمة الخلاط وتاك من وجوده على الحافة داخل الوعاء (٦). لا تضغط الغطاء إلى الأسفل، وأمسك بالمقبض الأوسط.
- ٥ ثبت الغطاء ثم شغل.

اختيار سرعة لكل الوظائف

أداة/مرفق	وظيفة	السرعة	السعة القصوى
شفرة السكين	خلط كعك من مرحلة واحدة المعجنات - فرك السمن مع الطحين إضافة الماء لمزج محتويات المعجنات التقطيع/الهرس/العجن	٨ - ١ ٨ - ٥ ٥ - ١ ٨	إجمالي الوزن ١٠.٥ كيلوجرام/٣ أرطال ٥ أونصة وزن الطحين ٣٤٠ جرام/١٢ أونصة اللحم ٦٠٠ جرام/١ رطل ٦ أونصة
مضرب	أنواع الحساء - البدء بسرعة بطئية ثم التدرج إلى أقصى سرعة بياض البيض البيض والسكر للحصول على عجين بدون دهون كريم	٨ - ١ ٨ ٨ - ٥	١٠.٥ لتر/نقطتين ١٢ أونصة لسائل بياض ٦ بيضات ٥٠٠ ملي
آلة العجين	خلط الخميرة	٨	٥٠٠ جرام/رطل واحد ٢ أونصة
الأقراص - تقطيع إلى شرائح/تقطيع إلى قطع صغيرة/تقطيع إلى رفقات	عناصر الطعام الصلبة مثل الجزر، والجبن الناشف. العناصر اللينة مثل الخيار والطماطم الجبن الجاف والبطاطس للحصول على زلايبة البطاطس الألمانية.	٨ - ٥ ٥ - ١ ٨	
قرص تقطيع	الحشيشيات	١	
عصارة الليمون	كل العمليات	٨	٢٠٠ جرام/٨ أونصة
خلاط	كل العمليات	٨	١٠.٥ لتر/نقطتين ١٢ أونصة لسائل
عصارة	كل العمليات	٨	
عصارة دائيرية	الفاكهة والخضروات	٨	٤٥٠ جرام/١ رطل

لاستخدام جهاز إعداد الطعام

- ١ ثبّت العمود القابل للفك في وحدة التيار.
- ٢ ثم ثبّت الوعاء. ضع القبض نحو الخلف وأدره باتجاه حركة الساعة حتى يتم القفل ②.

- ٣ ثبّت أحد المرفقات فوق عمود المحرك.
- ٤ ثبّت الوعاء والمرفق دائمًا في الجهاز قبل إضافة المحتويات.
- ٥ ثبّت الغطاء ③ مع التأكد من وجود قمة عمود المحرك في منتصف الغطاء.
- ٦ لا تستخدم الغطاء في تشغيل الجهاز، واستخدم دائمًا زر التحكم في التشغيل/الإيقاف.
- ٧ شغل الجهاز وحدد سرعة.
- ٨ لن يعمل الجهاز إذا تم تثبيت الوعاء والغطاء بشكل غير صحيح.

- استخدم زر الضغطة (P) للحصول على ضغطات سريعة. سيعمل الضغط طالما يتم الاحتفاظ به في موضع التشغيل.
- ٦ اعكس الإجراء، أعلاه لإزالة الغطاء والمرفقات والغطاء.

هام

- الجهاز الخاص بك غير مناسب لسحق أو طحن حبوب القهوة، أو تحويل السكر من خشن إلى ناعم.
- عند إضافة زيت اللوز أو أي مواد منكهة إلى الخليط فتحجب اتصالها بالقطع البلاستيكية حيث قد ينتج عن ذلك وجود علامة دائمة.

عربي

قبل القراءة الرجاء فتح الصفحة الامامية التي تحتوى على الرسومات التوضيحية

المفتاح الجهاز

- ① وحدة التيار
- ② عمود محرك قابل للفك
- ③ وعاء
- ④ غطاء
- ⑤ أنبوب تغذية
- ⑥ أدوات الدفع
- ⑦ تعشيق الأمان
- ⑧ مخزن السلك
- ⑨ التحكم في السرعة

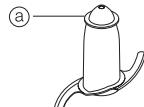
الخلاط

- ⑩ غطاء الحشو
- ⑪ غطاء
- ⑫ إبريق
- ⑬ حلقة إحكام الإغلاق
- ⑭ وحدة الشفرات

المرفقات الإضافية

ربما لا يتم تضمين جميع المرفقات المذكورة أدناه مع الجهاز. تختلف المرفقات باختلاف أنواع الطرازات.

- ⑯ شفرة السكين
- ⑯ أداة العجين
- ⑰ خذابة بمضربين
- ⑮ غطاء خلاط طويل
- ⑯ قرص سميك للتقطيع إلى شرائح أو قطع كبيرة
- ⑯ قرص رقيق للتقطيع إلى شرائح أو قطع صغيرة
- ⑯ قرص تقطيع (نوع جولييان) إلى قطع صغيرة
- ⑯ قرص تقطيع
- ⑯ عصارة الليمون
- ㉑ العصارة
- ㉑ عصارة تعمل بالطرد المركزي
- ㉑ وعاء الجهاز الصغير
- ㉑ قرص ناقل مرفقات™
- ㉑ ملعقة



قبل استخدام جهاز Kenwood

- اقرأ التعليمات التالية بحرص واحتفظ بها للرجوع إليها لاحقاً.
- تخلص من مواد التغليف وأي بطاقات.

السلامة

- الشفرات والأقراص حادة للغاية، لذلك يجب التعامل معها بحرص. يجب الإمساك بشفرة السكين دائمًا بواسطة مقبض اليد ④ في الأعلى، بعيداً عن حافة التقطيع، عند استخدامها وعند تنظيفها.
- لا ترتفع الجهاز أو تحمله بواسطة المقبض - وإن فقد ينكسر المقبض ما ينجم عنه التعرض للجرح.
- فك شفرة السكين دائمًا قبل سكب المحتويات من الوعاء.
- بعد الأيدي وأدوات المطبخ عن وعاء المعالج وإبريق الخلاط أثناء توصيله بمصدر التيار.

• أوقف عمل الجهاز وافصله من الكهرباء:

- قبل تركيب الأجزاء أو إزالتها
- بعد الاستخدام
- قبل التنظيف
- لا تستخدم أصابعك لدفع الطعام إلى أسفل أنبوب التلقيم. استخدم دائمًا أدأة/أدوات الدفع الموفرة.
- قبل إزالة الغطاء من الوعاء أو الخلاط/العصارة من وحدة التيار:-

◦ انتظر حتى تتوقف المرفقات/الشفرات تماماً:

- احذر من فك إبريق الخلاط أو العصارة من وحدة الشفرات.
- يجب ترك كل السوائل حتى تبرد إلى درجة حرارة الغرفة قبل وضعها في الخلاط.
- لا تستخدم الغطاء لتشغيل الجهاز، واستخدم أدرار تشغيل/إيقاف التحكم في السرعة.
- **سيتعرض هذا الجهاز للتلف وقد يتسبب في الإصابة تعرضت آليّة تعشيق التروس الميكانيكيّة إلى قوة مفرطة.**
- لا تستخدم مرفقات غير معتمدة.
- لا تترك الجهاز قيد التشغيل دون مراقبة.
- لا تستخدم جهاز تالف أبداً. افحص الجهاز أو قم بإصلاحه: انظر "الخدمة".
- لا تدع وحدة التيار أو السلك أو القابس تتعرض للبلل.
- لا تترك سلك التيار الكهربائي الإضافي يتسلل من حافة الطاولة أو الرف أو يلامس أسطح ساخنة.
- لا تتجاوز السعة القصوى المذكورة.
- لا تسمح للأشخاص العاجزين باستخدام الجهاز دون إشراف.
- لا تدع الأطفال يستخدمون الجهاز أو يلعبون به.

- استخدم الجهاز فقط في المنزل كما هو معد له. لن تقبل Kenwood أي مسؤولية قانونية إذا تعرض الجهاز لسوء استخدام أو عدم اتباع هذه الإرشادات.

قبل التوصيل بالكهرباء

- تأكد من أن مصدر التيار الكهربائي هو نفسه الموضح في الجزء السفلي من الجهاز.

- هذا الجهاز متواافق مع مرسوم المؤسسة الاقتصادية الأوروبية 89/336/EEC.

قبل الاستخدام للمرة الأولى

- ١ فك جميع مواد التغليف بالإضافة إلى أغطية الشفرات البلاستيكية من شفرة السكين. يجب توخي الحذر لأن الشفرات حادة للغاية. يجب التخلص من هذه الأغطية حيث أنها مستخدمة لحماية الشفرة أثناء التصنيع والنقل فقط.

- ٢ اغسل الأجزاء، انظر "التنظيف".

- ٣ ضع السلك الإضافي خلف الجهاز.