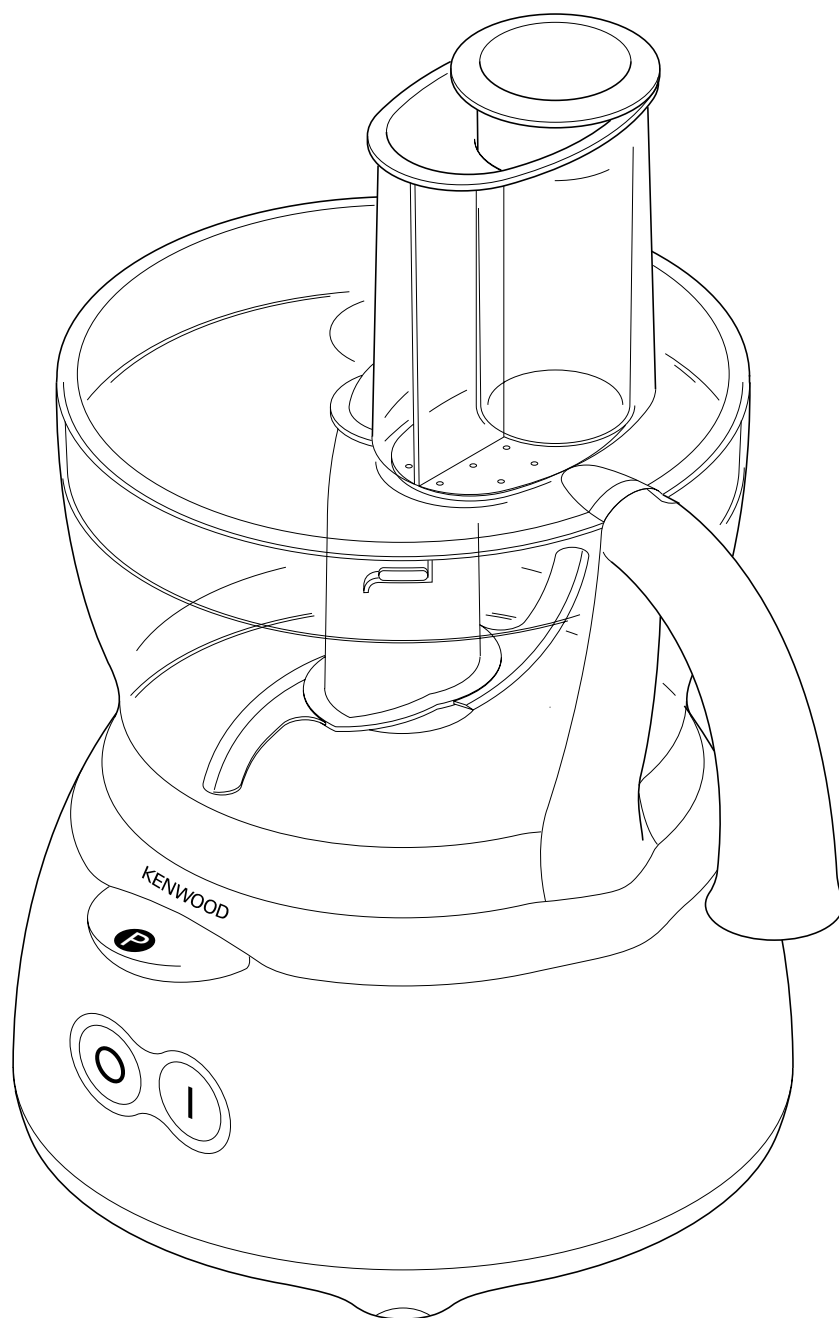


KENWOOD



FP880 series

English 2 - 4

Português 5 - 7

Español 8 - 10

Türkçe 11 - 13

Česky 14 - 16

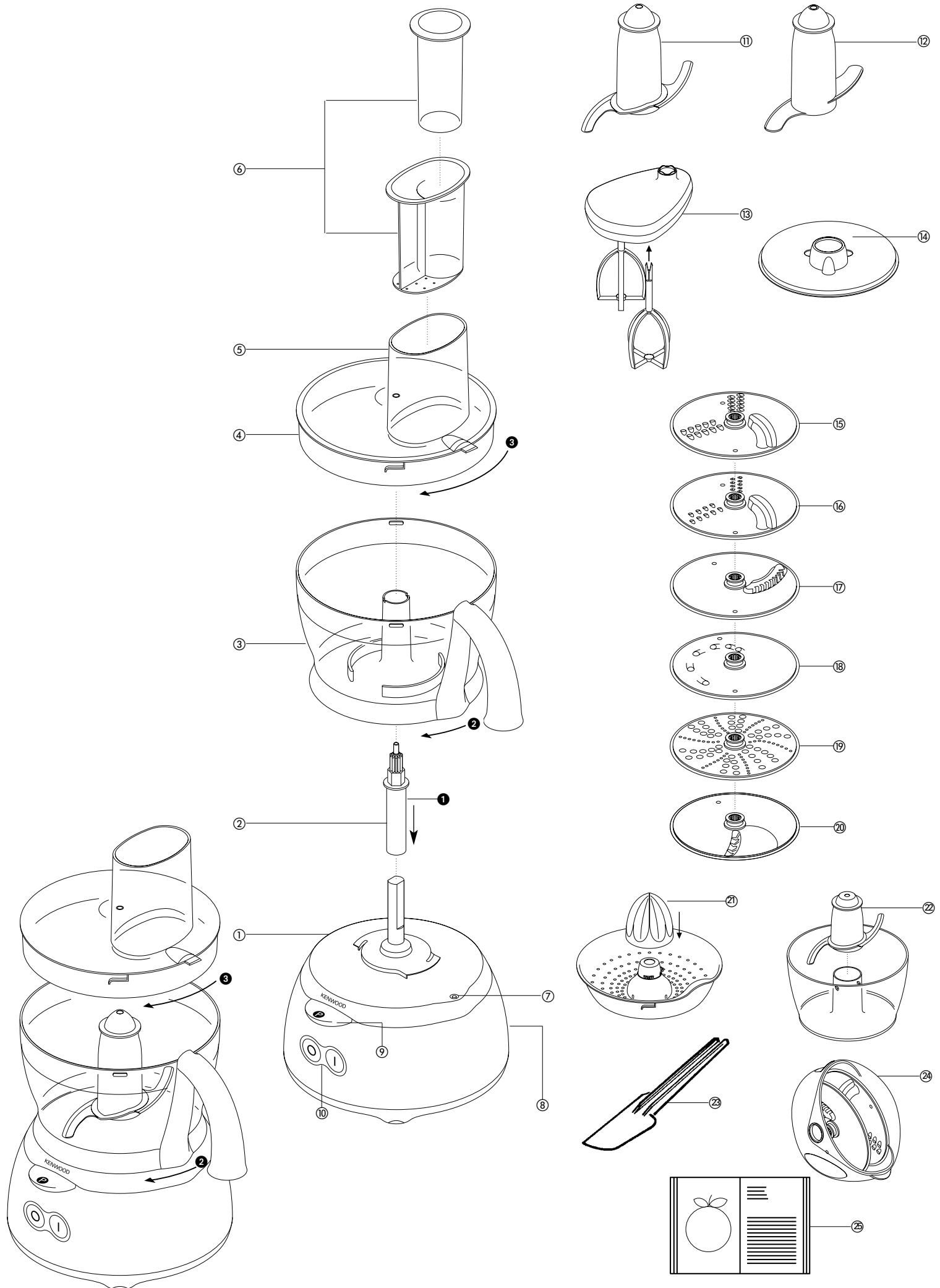
Polski 17 - 19

Magyar 20 - 22

Русский 23 - 25

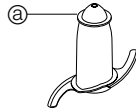
Ελληνικά 26 - 28

عربي ٢٩ – ٣١



safety

- The blades and discs are very sharp, handle with care.
Always hold the knife blade by the finger grip ② at the top, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.
- Do not lift or carry the processor by the handle - or the handle may break resulting in injury.
- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- Keep hands and utensils out of the processor bowls whilst connected to the power supply.
- Switch off and unplug:
 - before fitting or removing parts
 - after use
 - before cleaning
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher/s supplied.
- Before removing the lid from the bowl whilst on the power unit:-
 - switch off;
 - wait until the attachment/blades have completely stopped;
- Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off speed control.
- **This machine will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.**
- This machine is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Never use an unauthorised attachment.
- Don't let children play with this machine.
- Never leave the machine on unattended.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired: see 'service'.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Don't let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
- Never misuse your food processor and only use it for its intended domestic use.
- Do not exceed the maximum capacities stated.
- Do not operate the processor continuously for more than 10 minutes without a rest period - or the motor may cut out.
- The motor will automatically cut out if the machine is overloaded or run for too long. If this occurs press the "0" off button and allow the machine to cool down for approximately 30 minutes. Once the motor has cooled sufficiently it will operate normally again.



before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your machine.
- This appliance complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

before using for the first time

- 1 Remove all packaging including the plastic blade covers from the knife blade.
Take care the blades are very sharp. These covers should be discarded as they are to protect the blade during manufacture and transit only.
- 2 Wash the parts see 'cleaning'
- 3 Push excess cord into the back of the machine.

key

processor

- ① power unit with fixed drive shaft
- ② detachable drive shaft
- ③ bowl
- ④ lid
- ⑤ feed tube
- ⑥ pushers
- ⑦ safety interlock
- ⑧ cord storage
- ⑨ pulse control
- ⑩ on/off control

additional attachments

Not all of these attachments listed below will be included with your food processor. Please refer to your content list supplied. To buy an attachment not included in your pack, contact the dealer from whom you purchased your appliance.

- ⑪ knife blade
- ⑫ dough tool
- ⑬ twin beater geared metal whisk
- ⑭ maxi-blend canopy
- ⑮ thick slicing/coarse shredding disc
- ⑯ thin slicing/fine shredding disc
- ⑰ fine (Julienne style) chipper disc
- ⑱ extra coarse shredding disc
- ⑲ rasping disc
- ⑳ standard chipper disc
- ㉑ geared citrus press
- ㉒ mini processor bowl
- ㉓ spatula
- ㉔ disc storage box
- ㉕ recipe book

to use your food processor

- 1 Fit the detachable shaft over the power unit fixed shaft ①.
- 2 Then fit the bowl. Place the handle towards the back and turn clockwise until it locks ②.
- 3 Fit an attachment over the drive shaft.
 - Always fit the bowl and attachment onto the machine before adding ingredients.
- 4 Fit the lid ④ - ensuring the top of the drive shaft locates into the centre of the lid.
 - **Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off control.**
- 5 Press the "I" button to switch on.
 - **The processor won't work if the bowl and lid are fitted incorrectly.**
 - Use the pulse control for short bursts. The pulse will operate for as long as the lever is held down.
- 6 Reverse the above procedure to remove the lid, attachments and bowl.
 - **Always switch off "0" before removing the lid.**
 - **Do not operate the processor continuously for more than 10 minutes without a rest period - or the motor may cut out.**
 - **The motor will automatically cut out if the machine is overloaded or run for too long. If this occurs press the "0" off button and allow the machine to cool down for approximately 30 minutes. Once the motor has cooled sufficiently it will operate normally again.**

important

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

maximum capacities

- | | |
|------------------------------|------------------------|
| • Shortcrust pastry Flour wt | 340g/12oz |
| • Yeast dough Flour wt | 600g/1lb 6oz |
| • One Stage Cake Total wt | 1.5Kg/3lb 5oz |
| • Chopping meat Total wt | 600g/1lb 6oz |
| • Liquid with canopy | 1.5litres/2pts 12fl.oz |
| • Twin geared whisk | 6 egg whites |
| • Mini processor bowl | 200g/8oz |

using the attachments

⑪ knife blade/⑫ dough tool

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

Use the knife blade for cake and pastry making, chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pate, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread. It can also be used for yeasted dough mixes if the dough tool is not supplied.

Use the dough tool for yeasted mixes.

hints

knife blade

- Cut food such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 2cm³/₄in before processing.
- Biscuits should be broken into pieces and added down the feed tube whilst the machine is running.
- When making pastry use fat straight from the fridge cut into 2cm³/₄in.cubes.
- Take care not to over-process.

dough tool

- Place the dry ingredients in the bowl and add the liquid down the feed tube whilst the machine is running. Process until a smooth elastic ball of dough is formed this will take 45 - 60 secs.
- Re-knead by hand only. Re-kneading in the bowl is not recommended as it may cause the processor to become unstable.

⑬ twin beater geared whisk

Use for light mixtures only eg egg whites, cream, evaporated milk and for whisking eggs and sugar for fatless sponges. Heavier mixtures such as fat and flour will damage it.

using the whisk

- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Push each beater securely into the drive head ⑬.
- 3 Fit the whisk by carefully turning until it drops over the drive shaft.
- 4 Add the ingredients.
- 5 Fit the lid - ensuring the end of the shaft locates into the centre of the lid.
- 6 Switch on.

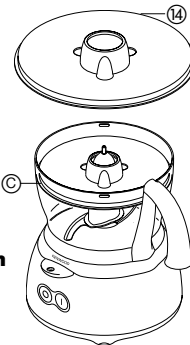
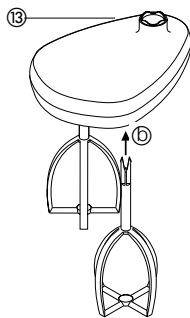
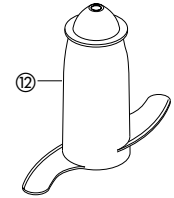
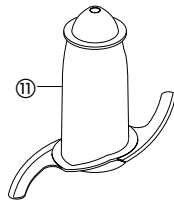
hints

- Best results are obtained when the eggs are at room temperature.
- Ensure the bowl and whisks are clean and free from grease before whisking.

⑭ maxi-blend canopy

When blending liquids, use the maxi-blend canopy with the knife blade. It allows you to increase the liquid processing capacity from 1 litre to 1.5 litres, prevents leaking and improves the chopping performance of the blade.

- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Fit the knife blade.
- 3 Add ingredients to be processed.
- 4 Fit the canopy over the top of the blade ensuring it sits on the ledge inside the bowl ⑭. **Do not push down on the canopy, hold by the centre grip.**
- 5 Fit the lid and switch on.



slicing/shredding discs

reversible slicing/shredding discs - thick ⑮, thin ⑯

Use the shredding side for cheese, carrots, potatoes and foods of a similar texture.

Use the slicing side for cheese, carrots, potatoes, cabbage, cucumber, courgette, beetroot and onions.

fine (Julienne style) chipper disc ⑰

Use to cut: potatoes for Julienne style French fries; firm ingredients for salads, garnishes, casseroles and stir fries (eg carrot, swede, courgette, cucumber).

extra coarse shredding disc ⑱

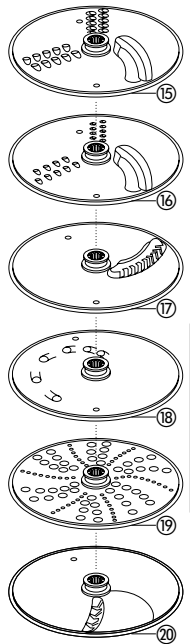
Coarsely shreds cheese and carrots.

rasping disc ⑲

Grates Parmesan cheese and potatoes for German potato dumplings.

standard chipper disc ⑳

Use to Cut: potatoes for thin French fries; firm ingredients for salads and dips (eg carrot, cucumber).



safety

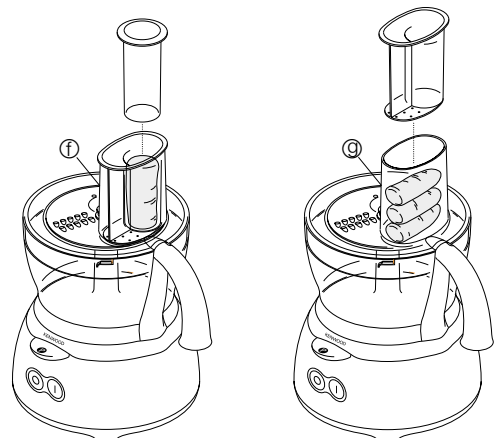
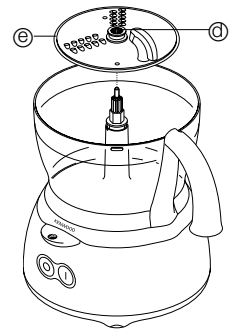
- **Never remove the lid until the cutting disc has completely stopped.**
- **Handle the cutting discs with care - they are extremely sharp**

to use the cutting discs

- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Holding by the centre grip ①, place the disc onto the drive shaft with the appropriate side uppermost ②.
- 3 Fit the lid.
- 4 Choose which size feed tube you want to use. The pusher contains a smaller feed tube for processing individual items or thin ingredients.
To use the small feed tube - first put the large pusher inside the feed tube.
To use the large feed tube - use both pushers together.
- 5 Put the food in the feed tube.
- 6 Switch on and push down evenly with the pusher - **never put your fingers in the feed tube.**

hints

- Use fresh ingredients
- Don't cut food too small. Fill the width of the large feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing. Alternatively use the small feed tube.
- When using the chipper disc, place ingredients horizontally.
- When slicing or shredding: food placed upright ⑦ comes out shorter than food placed horizontally ⑧.
- There will always be a small amount of waste on the plate or in the bowl after processing.



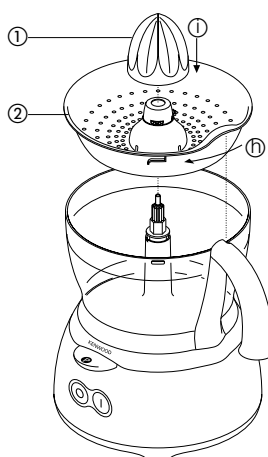
② citrus press

Use the citrus press to squeeze the juice from citrus fruits (eg oranges, lemons, limes and grapefruits).

- ① cone
- ② sieve

to use the citrus press

- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
 - 2 Fit the sieve into the bowl - ensuring the sieve handle is locked into position directly over the bowl handle ①.
 - 3 Place the cone over the drive shaft turning until it drops all the way down ①.
 - 4 Cut the fruit in half. Then switch on and press the fruit onto the cone.
- **The citrus press will not operate if the sieve is not locked correctly.**



② mini processor bowl

Use the mini processor bowl to chop herbs and process small quantities of ingredients e.g. meat, onion, nuts, mayonnaise, vegetables, purées, sauces and baby food.

- ① mini processor knife blade
- ② mini processor bowl

to use the mini processor bowl

- 1 Fit the detachable shaft over the power unit fixed shaft.
- 2 Then fit the main processor bowl.
- 3 Fit the mini processor bowl - ensuring the ribs on the inside of the mini bowl chimney align with the slots in the main bowl chimney ①.
- 4 Place the knife blade over the drive shaft ②.
- 5 Add the ingredients to be processed.
- 6 Fit the lid and switch on.

safety

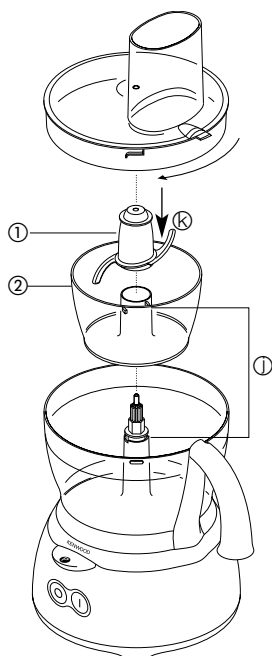
- Never remove the lid until the knife blade has completely stopped.
- The knife blade is very sharp - always handle with care.

important

- Don't process spices - they may damage the plastic.
- Don't process hard food such as coffee beans, ice cubes or chocolate - they may damage the blade.

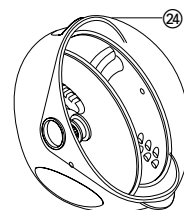
hints

- Herbs are best chopped when clean and dry.
- Always add a little liquid when blending cooked ingredients to make baby food.
- Cut foods such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 1-2 cm ($\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ in) before processing.
- When making mayonnaise add the oil down the feed tube.



care & cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Handle the blades and cutting discs with care - they are extremely sharp.
- Store your slicing/shredding discs in the storage box supplied ②.
- Some foods may discolour the plastic. This is perfectly normal and won't harm the plastic or affect the flavour of your food. Rub with a cloth dipped in vegetable oil to remove the discolouration.



power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry. Ensure that the interlock area is clear of food debris.
- Store excess cord in the storage area at the back of the machine.

twin beater geared whisk

- Detach the beaters from the drive head by gently pulling them free. Wash in warm soapy water.
- Wipe the drive head with a damp cloth, then dry. **Do not immerse the drive head in water.**

all other parts

- Wash by hand, then dry.
- Alternatively they can be washed on the top rack of your dishwasher. A short low temperature programme is recommended.

service & customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer.

UK

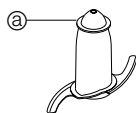
If you need help with:

- Using your machine
 - Servicing or repairs
- Contact the shop where you brought the food processor.

Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.

segurança

- As lâminas e os discos são afiados. Manusei-os com cuidado. **Quando manusear ou limpar a lâmina, segure-a sempre pela pega ① existente na extremidade superior e mantenha os dedos afastados do gume.**
- Não transporte nem segure no aparelho pela pega pois a pega poderá quebrar-se, provocando ferimentos.
- Retire sempre a lâmina antes de retirar os alimentos da taça.
- Mantenha as mãos e os utensílios afastados das taças do robô 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, quando esta estiver colocada sobre a unidade de alimentação:
 - desligue o aparelho;
 - aguarde até o acessório/as lâminas pararem totalmente;
- 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.**
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por crianças ou pessoas doentes sem supervisão.
- Não utilize acessórios não autorizados.
- Não permita que as crianças brinquem com este aparelho.
- 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.
- Utilize o robô de cozinha apenas para os fins para os quais foi concebido.
- Não exceda as capacidades máximas indicadas.
- Não faça funcionar o aparelho continuamente por mais de 10 minutos sem um período de descanso, caso contrário poderá haver um corte automático no funcionamento do motor.
- O motor desligará automaticamente se a máquina estiver sobrecarregada ou funcionar por tempo demasiado. Se isto ocorrer, pressione o botão de desligar "0" e deixe a máquina arrefecer por aproximadamente 30 minutos. Quando o motor tiver arrefecido o suficiente, funcionará normalmente de novo.



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 com veio accionador fixo
- veio accionador amovível
- taça
- tampa
- tubo de alimentação
- calcadores
- entrebloqueio de segurança
- área de arrumação do cabo
- botão de impulso
- comando de ligar/desligar

acessórios adicionais

Nem todos os acessórios listados abaixo são fornecidos com o robô de cozinha. Consulte a lista de peças fornecida. Para adquirir um acessórios não fornecido, contacte o revendedor onde adquiriu o robô de cozinha.

- lâmina
- utensílio para massa
- pinha metálica com duas varetas
- cúpula maxi-blend
- disco de cortar às rodela grossas/picar grosso
- disco de cortar às rodela finas/picar fino
- disco de cortar fino (estilo palha)
- disco de picar extra-grosso
- disco de ralar
- disco de cortar normal
- espremedor de citrinos
- mini taça do robô
- espátula
- suporte dos discos
- livro de receitas

utilizar o robô de cozinha

- Coloque o veio amovível sobre o veio fixo da unidade de alimentação ❶.
- Em seguida, coloque a taça. Vire o manípulo para a parte posterior e rode-o no sentido dos ponteiros do relógio até ficar bloqueado ❷.
- Encaixe um acessório no veio accionador.
 - Coloque sempre a taça e o acessório no aparelho antes de adicionar os ingredientes.
- Coloque a tampa ❸ - certificando-se de que a parte superior do veio accionador fica alinhada com o centro da tampa.
- Não utilize a tampa para operar o robô, utilize sempre o comando de ligar/desligar.**
- Pressione o botão "I" para ligar o aparelho.
- O robô não funciona quando a taça e a tampa foram colocadas incorrectamente.**
 - Utilize o botão de impulso para controlar as acções de arranque/paragem. O impulso permanece activo enquanto premir o botão.
- Efectue o procedimento acima pela ordem inversa para retirar a tampa, os acessórios e a taça.
- Desligue sempre o aparelho ("0") antes de tirar a tampa.**
- Não faça funcionar o aparelho continuamente por mais de 10 minutos sem um período de descanso, caso contrário poderá haver um corte automático no funcionamento do motor.**
- O motor desligará automaticamente se a máquina estiver sobrecarregada ou funcionar por tempo demasiado. Se isto ocorrer, pressione o botão de desligar "0" e deixe a máquina arrefecer por aproximadamente 30 minutos. Quando o motor tiver arrefecido o suficiente, funcionará normalmente de novo.**

importante

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

capacidades máximas

- | | |
|---|-----------------|
| • Peso da massa para biscoitos amanteigados | 340 g |
| • Peso da massa com fermento | 600 g |
| • Peso total para pão-de-ló | 1,5 Kg |
| • Peso total para carne picada | 600 g |
| • Líquidos com campânula | 1,5 litros |
| • Pinha com duas varetas | 6 claras de ovo |
| • Mini taça do robô | 200 g |

utilizar os acessórios

❶ lâmina/❷ 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.

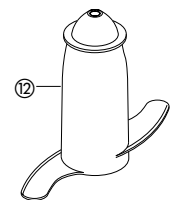
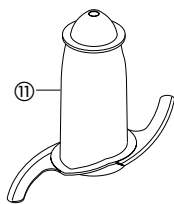
sugestões

lâmina

- Corte alimentos como carne, pão e vegetais em cubos com aproximadamente 2cm/3/4 pol antes de os processar.
- Os biscoitos devem ser partidos em pedaços e adicionados através do tubo de alimentação com o aparelho em funcionamento.
- Quando estiver a fazer biscoitos amanteigados, utilize gordura retirada directamente do frigorífico e cortada em cubos de 2cm/3/4 pol.
- Tome atenção para não cortar os alimentos em demasia.

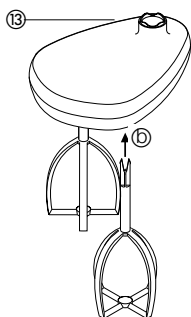
utensílio para massa

- Coloque os ingredientes secos na taça e adicione líquido através do tubo de alimentação com o aparelho em funcionamento. Processe até obter uma bola de massa macia e elástica. Demora cerca de 45 - 60 segs.
- Volte a amassar apenas com as mãos. Não volte a amassar utilizando a taça pois o robô pode ficar instável.



13 pinha com duas varetas

Utilize para misturas leves como, por exemplo, claras de ovo, natas, leite e pó ou bater ovos e açúcar para obtenção de massas magras tipo pão-de-ló. Misturas mais pesadas como gordura e farinha podem danificar o utensílio.



utilizar a pinha

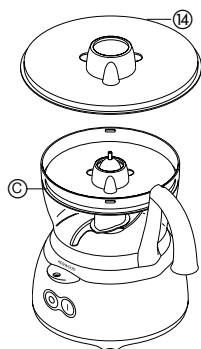
- 1 Instale o veio accionador e a taça na unidade de alimentação.
- 2 Encaixe correctamente cada vareta na cabeça accionadora ⑤.
- 3 Instale a pinha, rodando-a cuidadosamente até ficar encaixada no veio accionador.
- 4 Adicione os ingredientes.
- 5 Coloque a tampa - certificando-se que a extremidade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

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.

14 cúpula maxi-blend

Utilize a cúpula maxi-blend juntamente com a lâmina para misturar líquidos. A capacidade de processamento de líquidos aumenta de 1 litro para 1,5 litros, as fugas são eliminadas e os resultados 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 ⑥. **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 15, fino 16

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 17

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

disco de picar extra-grosso 18

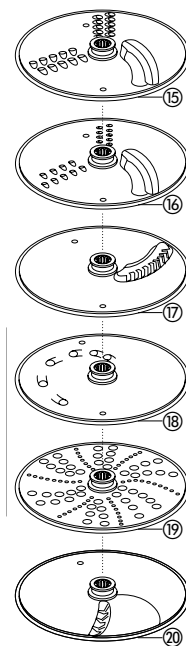
Pica queijo e cenouras em pedaços maiores.

disco de ralar 19

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

disco de cortar normal 20

Utilize para cortar: batatas tipo palha; ingredientes consistentes para saladas e massas (por exemplo, cenoura, pepino).

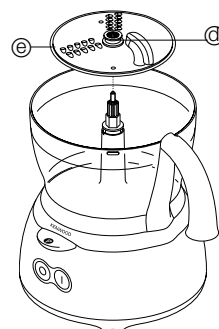


segurança

- **Só retire a tampa depois de o disco de corte parar totalmente.**
- **Manuseie cuidadosamente os discos de corte - são extremamente afiados.**

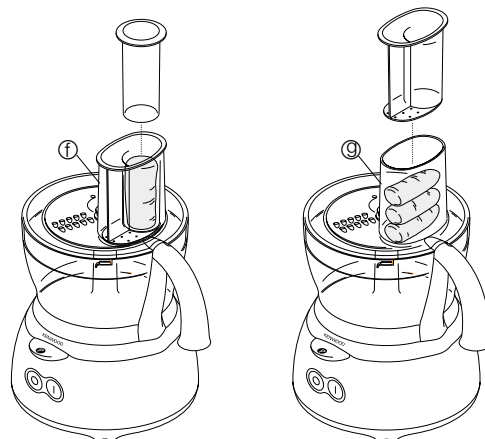
utilizar os discos de cortar

- 1 Instale o veio accionador e a taça na unidade de alimentação.
- 2 Segure a pega central ① e coloque o disco no veio accionador com o lado adequado virado para cima ②.
- 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 ⑦ são cortados em pedaços mais pequenos do que os alimentos colocados na horizontal ⑧.
- Terminado o processamento, encontrará sempre restos no disco ou na taça.



② espremedor de citrinos

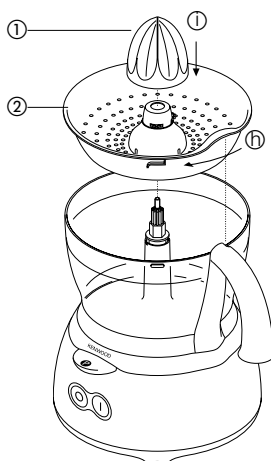
Utilize o espremedor de citrinos para obter o sumo de citrinos (por exemplo, laranjas, limões, limas e toranjas).

- 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 ①.
- 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.**



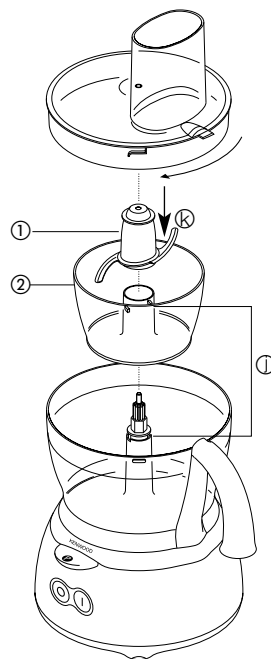
② mini taça do robô

Utilize a mini taça do robô para picar ervas aromáticas e para processar pequenas quantidades de ingredientes, tais como carne, cebola, nozes, maionese, legumes, purés, molhos e comida para bebé.

- ① lâmina da mini taça do robô
- ② mini taça do robô

utilizar a mini taça do robô

- 1 Coloque o veio amovível sobre o veio fixo da unidade de alimentação
- 2 Depois instale a taça principal do robô.
- 3 Instale a mini taça do robô – certifique-se de que as nervuras no interior da chaminé da mini taça ficam alinhadas com as ranhuras na chaminé da taça principal ①.
- 4 Coloque a lâmina sobre o veio accionador ②.
- 5 Adicione os ingredientes a processar.
- 6 Coloque a tampa e ligue no interruptor.



segurança

- Nunca tire a tampa até a lâmina ter parado completamente.
- A lâmina é muito afiada – manuseie-a sempre com cuidado.

importante

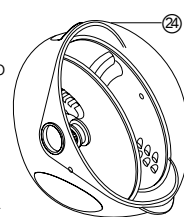
- Não processe especiarias pois estas podem danificar o plástico.
- Não processe alimentos duros, tais como grãos de café, cubos de gelo ou chocolate, pois podem danificar a lâmina.

sugestões

- Utilize ervas aromáticas limpas e secas para picar a fim de obter resultados óptimos.
- Adicione sempre um pouco de líquido ao bater ingredientes cozidos para preparar comida para bebé.
- Corte alimentos tais como carne, pão e legumes em cubos de aproximadamente 0,5 cm antes de os processar.
- Ao preparar maionese, adicione o óleo deitando-o pelo tubo de alimentação.

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.
- Guarde os seus discos de cortar às rodela/picar na caixa de armazenagem fornecida ②4.
- Alguns alimentos podem retirar a cor do plástico. Isto é perfeitamente normal e não danifica o plástico nem altera o sabor dos alimentos. Limpe com o pano humedecido com óleo vegetal para recuperar a cor original.



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.

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.
- Alternativamente, podem ser lavadas na prateleira superior da sua máquina de lavar loiça. Recomendamos um programa curto de 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.

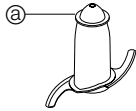
Se necessitar de ajuda para:

- Utilizar o aparelho
 - Recorrer aos serviços de assistência técnica ou reparações
- Contacte o estabelecimento onde adquiriu o robô de cozinha.

Por favor, despliegue la cubierta que contiene las ilustraciones

seguridad

- Las cuchillas y los discos de corte están muy afilados; manéjelos con cuidado. **Sostenga siempre la cuchilla por el asa ①, situada en la parte superior, y mantenga los dedos alejados de los bordes cortantes, tanto durante el uso como en las operaciones de limpieza.**
- No levante o mueva de un sitio a otro el procesador por el mango – ya que se podría romper el mango y producir una lesión.
- Retire siempre la cuchilla antes de vaciar el contenido del bol.
- No meta las manos ni ningún utensilio en los boles del procesador cuando esté conectado a la red 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 mientras esté en la unidad eléctrica:-
 - desenchufe el aparato;
 - espere hasta que los accesorios/cuchillas se hayan parado totalmente;
- No utilice la tapa para hacer funcionar el robot de cocina; utilice siempre el control de velocidad de encendido/apagado.
- Este aparato se estropeará y puede producir lesiones si el mecanismo de enclavamiento se ve sometido a una fuerza excesiva.**
- No deje que niños ni personas discapacitadas manejen este aparato sin supervisión.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.
- No permita que los niños jueguen con este aparato.
- Nunca deje este aparato desatendido.
- Nunca utilice un aparato dañado. 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.
- Este procesador de alimentos es para sólo uso doméstico; no lo utilice para otros fines.
- No sobrepase las capacidades máximas indicadas.
- No tenga el procesador en marcha durante más de 10 minutos sin pararlo – ya que el motor podría pararse de forma automática.
- El motor se apagará automáticamente si se sobrecarga el aparato o está en funcionamiento demasiado tiempo. Si ocurre esto, pulse el botón de apagado "0" y deje enfriar el aparato durante 30 minutos aproximadamente. Una vez enfriado el motor, volverá a funcionar con normalidad.



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

- 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.
- Lave las piezas: vea 'limpieza'.
- Recoja el exceso de cable en la parte trasera del aparato.

elementos principales

robot de cocina

- unidad eléctrica con eje motor fijo
- eje de transmisión desmontable
- bol
- tapa
- tubo de entrada
- embutidores
- enclavamiento de seguridad
- guardacable
- pulsador
- mando encendido/apagado

accesorios adicionales

El robot de cocina puede no incluir todos los accesorios de la lista siguiente. Revise la lista de accesorios que se suministra con el aparato. Para comprar un accesorio que no esté incluido en el paquete, póngase en contacto con el establecimiento en el que ha adquirido el aparato.

- cuchilla
- herramienta para amasar
- batidora metálica de engranaje con dos batidores
- cubierta de mezclado máximo
- disco rebanador/troceador grueso
- disco rebanador/troceador fino
- disco picador fino (estilo juliana)
- disco troceador extra grueso
- disco rallador
- disco picador estándar
- exprimidor de cítricos
- bol mini-procesador
- espátula
- caja para guardar los discos
- libro de recetas

para utilizar el robot de cocina

- Acople el eje desmontable sobre el eje fijo de la unidad eléctrica ①.
- Encaje el bol. Coloque el mango hacia atrás y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que se acople en su lugar ②.
- Coloque el accesorio elegido sobre el eje de transmisión.
 - Ajuste bien el bol y los accesorios en la máquina antes de añadir cualquier ingrediente.
- Coloque la tapa ③ asegurándose de que la parte superior del eje de transmisión encaja en el centro de la tapa.
 - No utilice la tapadera para poner en funcionamiento el procesador, utilice siempre el mando encendido/apagado.**
- Pulse el botón "I" para encender el aparato.
 - El robot de cocina no funcionará si la tapa no se ajusta correctamente.**
 - Utilice el pulsador para procesos cortos. El pulsador funcionará mientras se mantenga presionada la palanca.
- Siga el procedimiento anterior en sentido inverso para retirar la tapa, los accesorios y el bol.
 - Apague siempre el aparato "0" antes de quitar la tapadera.**
 - No tenga el procesador en marcha durante más de 10 minutos sin pararlo – ya que el motor podría pararse de forma automática.**
 - El motor se apagará automáticamente si se sobrecarga el aparato o está en funcionamiento demasiado tiempo. Si ocurre esto, pulse el botón de apagado "0" y deje enfriar el aparato durante 30 minutos aproximadamente. Una vez enfriado el motor, volverá a funcionar con normalidad.**

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.

capacidades máximas

- Peso de la harina para pasta con corteza de pan 340 g
- Peso de la harina para masa con levadura 600 g
- Peso total para bizcocho de elaboración en un solo paso 1,5 Kg
- Peso total de carne para picar 600 g
- Líquidos con cubierta 1,5 litros
- Batidor doble 6 claras de huevo
- Bol mini del procesador de 200 g

uso de los accesorios

⑪ cuchilla de corte/⑫ 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.

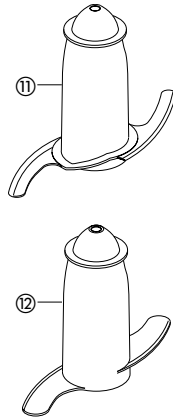
Para masas con levadura utilice la herramienta para amasar.

consejos cuchilla

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

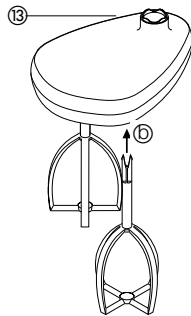
herramienta para amasar

- Coloque los ingredientes secos en el bol y añada líquido por el tubo de entrada con el aparato en funcionamiento. Procese los ingredientes hasta obtener una bola de masa elástica y suave; el proceso suele tardar de 45 a 60 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.



⑬ 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.
- 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.

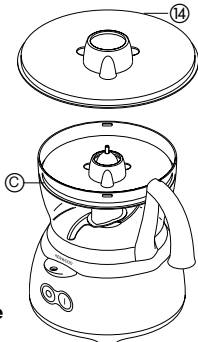
consejos

- 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.

⑭ 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 litro a 1,5 litros y mejorará el rendimiento de corte de la cuchilla.

- 1 Acople el eje de transmisión y el bol en el bloque motor.
- 2 Ajuste la cuchilla.
- 3 Añada los ingredientes.
- 4 Ajuste la cubierta en la parte superior de la cuchilla asegurándose de que encaja correctamente en el borde interior del bol. **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 ⑮, 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) ⑰

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 troceador extra grueso ⑱

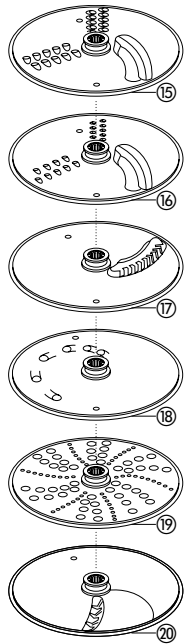
Trocea zanahorias y quesos en trozos grandes.

disco rallador ⑲

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

disco picador estándar ⑳

Utilícelo para cortar: patatas fritas a la francesa finas (paja); otros ingredientes consistentes (por ejemplo, zanahorias, pepinos) para ensaladas y salsas.



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

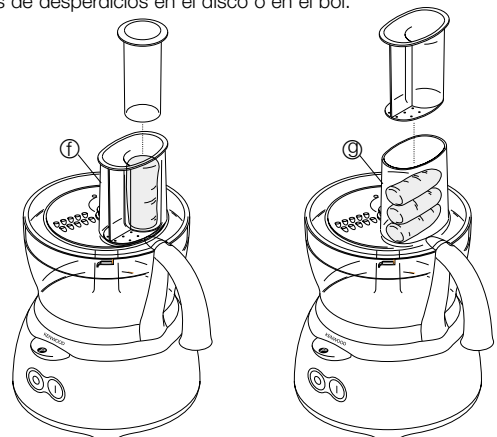
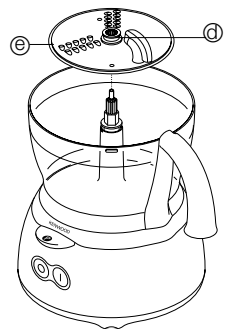
- 1 Coloque el eje de transmisión y el bol en el bloque motor.
- 2 Sujétándolo por la parte central ①, coloque el disco en el eje de transmisión con el lado apropiado en la parte superior ②.
- 3 Ajuste la tapa.
- 4 Elija el tubo de entrada adecuado al tamaño de los alimentos. El embudidor contiene un tubo de entrada más pequeño para procesar los elementos de uno en uno o para ingredientes pequeños.

Para usar el tubo de entrada pequeño, introduzca primero el embudidor grande en el tubo de entrada. Para usar el tubo de entrada grande, utilice ambos embudidores a la vez.

- 5 Coloque los alimentos en el tubo de entrada.
- 6 Encienda el aparato y empuje cada trozo firmemente con el embudidor; **nunca meta los dedos en el tubo de entrada.**

consejos

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



㉔ 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 ①.
- 3 Coloque el cono sobre el eje de transmisión y gírelo hasta que caiga hasta el fondo ①.
- 4 Corte la fruta en mitades. Encienda el aparato y presione la fruta sobre el cono.

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

㉕ bol mini del procesador

Utilice el bol mini del procesador para trocear hierbas y procesar cantidades pequeñas de ingredientes tales como carne, cebollas, nueces, mayonesa, verduras, purés, salsas y alimentos para bebés.

- ① cuchilla del bol mini del procesador
- ② bol mini del procesador

para utilizar el bol mini del procesador

- 1 Acople el eje desmontable sobre el eje fijo de la unidad eléctrica.
- 2 A continuación acople el bol principal del procesador.
- 3 Acople el bol mini del procesador – asegurándose de que las varillas del interior del tubo del bol mini estén alineadas con las ranuras del tubo del bol principal ①.
- 4 Coloque la cuchilla sobre el eje motor ②.
- 5 Añada los ingredientes que se van a procesar.
- 6 Ponga la tapadera y encienda el aparato.

seguridad

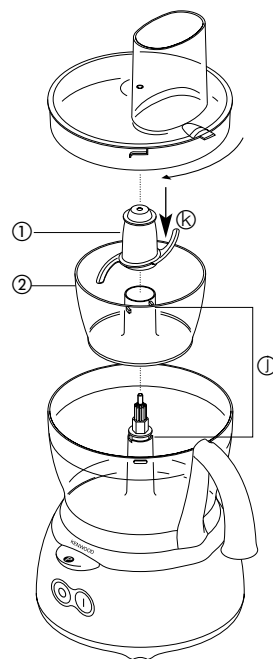
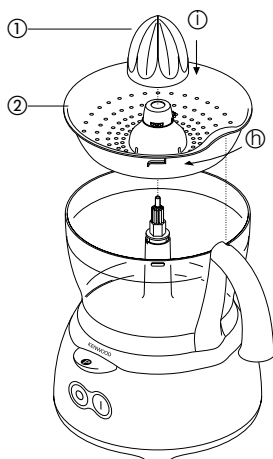
- No quite la tapadera hasta que la cuchilla se haya parado totalmente.
- La cuchilla está muy afilada – manipúlela siempre con cuidado.

importante

- No procese especias – pueden dañar el plástico.
- No procese alimentos duros tales como granos de café, cubitos de hielo o chocolate – pueden dañar la cuchilla.

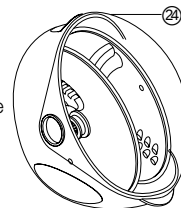
consejos

- Las hierbas se trocean mejor si están limpias y secas.
- Añada siempre un poquito de líquido cuando mezcle alimentos cocinados para hacer comida para bebés.
- Trocee los alimentos tales como carne, pan y verduras en cuadraditos de 1-2 cm aproximadamente antes de procesarlos.
- Cuando haga mayonesa añada aceite por el tubo para alimentos.



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.
- Guarde los discos para cortar y rebanar en la caja de almacenamiento suministrada ㉔.
- 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.

batidor doble

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

otras piezas

- Lávelas a mano y séquelas completamente.
- De forma alternativa, pueden lavarse en la bandeja superior del lavavajillas. Se recomienda un programa de lavado corto y a baja temperatura.

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:

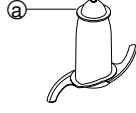
- Utilizar el aparato
- Obtener servicio, piezas de recambio o reparaciones, póngase en contacto con el establecimiento en el que adquirió este aparato.

Türkçe

Ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

emniyet

- Bıçaklar ve diskler çok keskin oldukları için tutarken dikkatli olun. Bıçağı taşıırken ve temizlerken daima ③ üst tarafındaki keskin olmayan tutma yerinden kavrayın.
- Yiyecek işleyiciyi saplarından tutarak kaldırmayınız ve taşımayınız. Aygıtın sapı kırılıp kazaya neden olabilir.
- Kaseyi boşaltmadan önce daima bıçağı çıkartın.
- Aygıt prize takılı olduğu zaman elinizi ve mutfak araçlarını aygıttan uzak tutunuz.
- Aşağıda sayılan işlemleri ancak cihazı kapattıktan ve fişini çektikten sonra yapın:
 - parça takmadan ya da sökmeden önce
 - kullanımdan sonra
 - temizlemeden önce
- Yiyecekleri asla parmaklarınızla gıda girişinden aşağı itmeyin. Bu iş için mutlaka gıda iticisini/lerini kullanın.
- Güç biriminin üzerinde olduğu sırada kapağı çanaktan çıkarmak için aşağıdaki yönergeleri izleyiniz:
 - cihazı kapatın;
 - tüm parçaların/bıçakların tamamen durmasını 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.
- Bu cihaz, küçük çocuklar ya da hasta kişilerin gözetim dışı kullanımına uygun değildir.
- Cihaza uygun olmayan parçalar kullanmayın.
- Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyin.
- Cihaz çalışırken başından ayrılmayın.
- Arızalı bir cihazı kullanmayın. Cihazı kontrol ettirin ya da onartın. Bknz. Yetkili 'servis'.
- Cihazın motor kısmı, elektrik kablosu ya da elektrik fişinin ıslanmamasına özen gösterin.
- Elektrik kablosunun masa/tezgah kenarlarından sarkmasını ya da sıcak yüzeylere temas etmesini önleyin.
- Mutfak robotunuzu amaç dışı kullanmayın. Bu cihaz yalnızca evde kullanım için uygundur.
- Önerilen miktarın üzerinde yiyecek doldurmayınız.
- Yiyecek işleyici sürekli olarak 10 dakikadan fazla çalıştırmayınız. Ara vererek çalıştırınız. Fazla kullanırsanız, motor kendiliğinden duracaktır.
- Aygıt çok fazla yiyecek doldurulursa ya da aygıt uzun bir süre çalışırsa, aygıt kendiliğinden duracaktır. Böyle bir durumda "0" durdurma düğmesine basınız ve aygıtın yaklaşık 30 dakika soğumasını bekleyiniz. Aygıt soğuduktan sonra normal çalışmaya başlayacaktır.



cihazı elektriğe bağlamadan önce

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

ilk kullanımdan önce

- 1 Plastik bıçak kılıfları dahil tüm ambalaj parçalarını çıkartın. Dikkatli olun: Bıçaklar çok keskindir. Bu kılıflar yalnızca üretim ve nakliyat sırasında bıçakları korumak üzere takılmıştır ve atılabilir.
- 2 Parçaların yıkanması, bknz. 'temizlik'
- 3 Elektrik kablosunun fazla gelen kısmını cihazın içine itin.

parçalar

mutfak robotu

- ① sabit kumanda millî güç birimi
- ② çıkartılabilir tahrik mili
- ③ çanak
- ④ kapak
- ⑤ gıda girişi
- ⑥ gıda iticileri
- ⑦ güvenlik kilidi
- ⑧ kablo haznesi
- ⑨ çalıştırma düğmesi
- ⑩ açma/kapama düğmesi

ek parçalar

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

- ⑪ bıçak
- ⑫ hamur yoğurucusu
- ⑬ çift metal çırpıcı
- ⑭ büyük karıştırma kapağı
- ⑮ kalın dilimleme/ kaba rendeleme disk
- ⑯ ince dilimleme/ ince rendeleme disk
- ⑰ ince (Julienne tarzı) doğrama disk
- ⑱ çok kaba rendeleme disk
- ⑲ ince rendeleme disk
- ⑳ standart doğrama disk
- ㉑ narenciye sıkacağı
- ㉒ küçük çanak
- ㉓ spatula
- ㉔ disk muhafaza kutusu
- ㉕ tarife kitabı

mutfak robotunun kullanımı

- 1 Güç birimi sabit kumanda mili üzerine takıp sökülebilir mili 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 ④ - Tahrik milinin üst kısmının kapağın ortasına yerleşmesine dikkat edin.
 - Aygıtı çalıştırmak için kapağı kullanmayınız. Her zaman açma/kapama kumandasını kullanınız.
- 5 Aygıtı çalıştırmak için "I" düğmesine basınız.
 - Cihaz, kase ve kapak tam yerine oturmadığında çalışmaz.
 - Kısa işlemler için çalıştırma düğmesini kullanın. Cihaz, düğme basılı tutulduğu sürece çalışacaktır.
- 6 Kapağı, parçaları ve kaseyi sökmek için yukarıdaki işlemi işlemi ters sırayla yürütün.
 - Kapağı çıkarmadan önce her zaman "0" kapama düğmesine basınız.
 - **Yiyecek işleyici sürekli olarak 10 dakikadan fazla çalıştırmayınız. Ara vererek çalıştırınız. Fazla kullanırsanız, motor kendiliğinden duracaktır.**
 - Aygıt çok fazla yiyecek doldurulursa ya da aygıt uzun bir süre çalışırsa, aygıt kendiliğinden duracaktır. Böyle bir durumda "0" durdurma düğmesine basınız ve aygıtın yaklaşık 30 dakika soğumasını bekleyiniz. Aygıt soğuduktan sonra normal çalışmaya başlayacaktır.

önemli

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

azami kapasiteler

- | | |
|-----------------------------------|---------------|
| • Gevrek hamur ağırlığı | 340 gr |
| • Mayalı hamur ağırlığı | 600 gr |
| • Pandispanya toplam ağırl. | 1,5 Kg |
| • Et doğrama toplam ağırl. | 600 gr |
| • Kapak parçası ile birlikte sıvı | 1,5 litre |
| • İkili çırpıcı | 6 yumurta akı |
| • Küçük çanak | 200gr. |

ek parçaların kullanımı

⑪ bıçak/⑫ hamur aleti

Bıçak, ek parçalar arasında en geniş kullanım alanı olmaktadır. Cihazın çalışma süresi işlenen gıdanın kıvamını belirler. Daha koyu kıvamlar için çalıştırma düğmesini kullanın. Bıçağı, kek ve hamur işleri hazırlamak, çiğ ya da pişmiş et, sebze, fındık, pate ve katık doğramak, çorba malzemesi ezmek ve katı kraker/ekmek öğütmek için kullanın. Bıçağı ayrıca hamur yoğurucu yerine mayalı hamur karışımları için kullanabilirsiniz.

Mayalı hamur karışımları için hamur yoğurucusunu kullanın.

öneriler bıçak

- Et, ekmek, sebze gibi gıdaları işlemeyen önce 2 cm'lik küpler halinde kesin.
- Bisküviler parçalar halinde kırılarak cihaz çalışırken gıda girişinden aşağı atılmalıdır.
- Unlu gıdalar hazırlarken doğrudan buz dolabından aldığınız yağı 2 cm'lik küpler halinde keserek kullanın.
- İşlemi gereğinden fazla uzatmayın.
- hamur yoğurucusu
- Kuru malzemeleri kaseye yerleştirin ve cihaz çalışırken sıvıyı gıda girişinden dökün. Cihazı, düz ve elastik kıvamlı bir hamur topu oluşana kadar 45 - 60 saniye çalıştırın.
- Hamuru yeniden yoğurmak için kaseyi kullanmayın. Aksi halde mutfak robotu kararsız hale gelebilir.

13 ikili çırpıcı

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

çirpıcının kullanımı

- 1 Tahrik mili ve kaseyi motor kısmına takın.
- 2 Çirpıcıları, tahrik milinin başlığına takın ⑤.
- 3 Çirpıcı takımını dikkatli bir şekilde çevirerek tahrik miline oturtun.
- 4 Malzemeleri ekleyin.
- 5 Kapağı takın - mil ucunun kapağın ortasına oturmasına dikkat edin.
- 6 Cihazı çalıştırın.

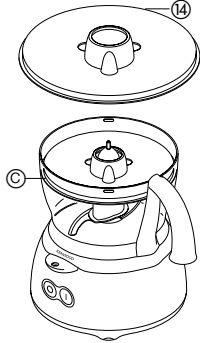
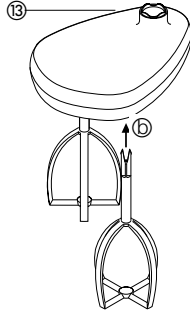
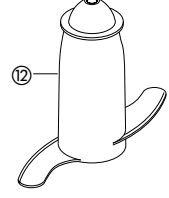
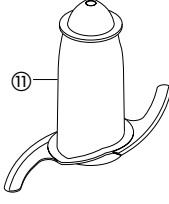
öneriler

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

14 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 kaseyi iç kenarındaki çıkıntıya ④ oturmasına dikkat edin. Kapağa yukarıdan baskı uygulamayın ve ortadaki tutma yerinden kavrayın.
- 5 Küçük kapağı takıp cihazı çalıştırın.



dilimleme/rendeleme diskleri

Çift taraflı dilimleme/rendeleme diskleri - kalın ⑮, ince ⑯

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

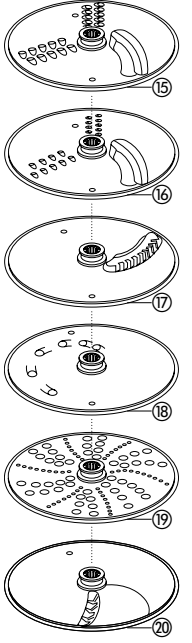
Diskin kesme tarafını peynir, havuç, patates, lahana, salatalık, korjet, şalgam ve soğan için kullanın.

ince (Julienne tarzı) doğrama diskleri u ⑰
Kullanım alanı: Julienne tarzı patates kızartması için patates; Salata, garnitür, casserole ve kızartmalar (örn. havuç, swede, korjet, salatalık) katı malzemeler kesmek için.

çok kalın rendeleme diskleri ⑱
Kalın peynir ve havuç rendelemek için.

Çok ince rendeleme diskleri ⑲
Patates graten için Parmesan peyniri ve patates rendelemek için.

standart doğrama diskleri ⑳
Kullanım alanı: patates kızartması için patates; Salata ve sos için katı malzemeler (örn. havuç, salatalık) kesmek için.



emniyet

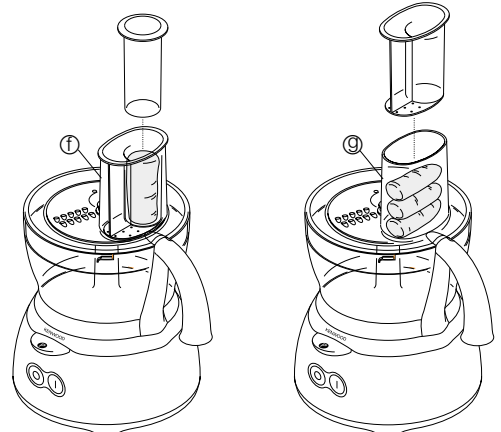
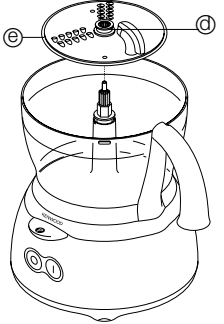
- Kapağı, kesme diskleri tamamen durmadan kesinlikle açmayın.
- Çok keskin olan kesme disklerini dikkatle taşıyın

kesme bıçaklarının kullanımı

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

öneriler

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



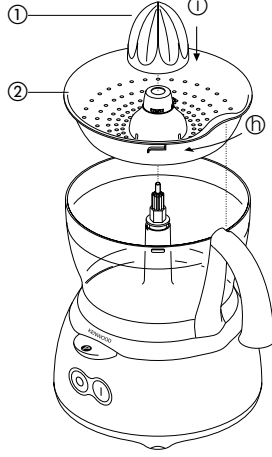
② narenciye sıkacağı

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

- ① koni
- ② süzgeç

narenciye sıkacağı kullanımı

- 1 Tahrik mili ve kaseyi motor kısmına takın.
 - 2 Süzgeci kaseye yerleştirin - Süzgeç kolunun, kase kolunun hemen üstüne oturmasına dikkat edin ①.
 - 3 Koni, tahrik milinin üstüne yerleştirin ve oturma kadar çevirin ①.
 - 4 Meyveyi iki parçaya kesin. Şimdi cihazı çalıştırıp meyveyi koni üzerine bastırın.
- Narenciye sıkacağı, süzgeç tam olarak yerine oturmadan çalışmayacaktır.



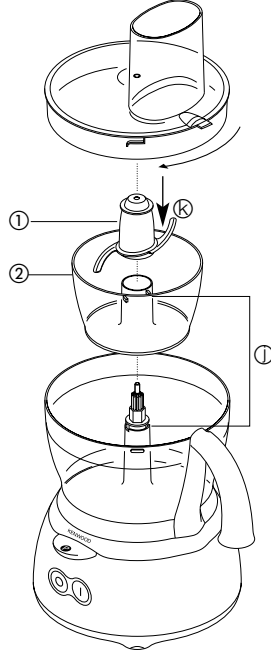
② mini processor bowl

Küçük çanağı ot kıymak ve et, soğan, kuruyemiş, mayonez, ezme, sos ve bebek maması gibi küçük miktardaki yiyecekleri hazırlamak için kullanınız.

- ① küçük çanak bıçağı
- ② küçük çanak

küçük çanağın takılması

- 1 Güç birimi sabit kumanda mili üzerine takıp sökülebilir mili takınız.
- 2 Daha sonra büyük çanağı takınız.
- 3 Küçük çanağı takınız. Küçük çanağın saplamalarının büyük çanaktaki deliklere ① iyice oturduğundan ve aynı hizada olduğundan emin olunuz.
- 4 Bıçağı kumanda milinin ② üzerine yerleştiriniz.
- 5 İşleyeceğiniz yiyecekleri çanağa koyunuz.
- 6 Aygıtın kapağını takınız ve aygıtı çalıştırınız.



güvenlik önlemleri

- Bıçak çalışmasını tamamen durdurmadan kapağı yerinden çıkarmayınız.
- Bıçak çok keskindir. Bu yüzden çok dikkatli olunuz.

önemli not

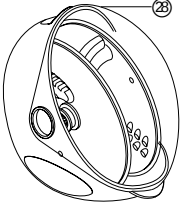
- Ot kıymayınız. Aygıtın plastiğine zarar verebilir.
- Kahve çekirdeği, buz ve çikolata gibi sert yiyecekleri işlemeyiniz. Çünkü, bıçak hasar görebilir.

faydalı bilgiler

- Otlar temiz ve kuru olduğu zaman daha iyi kıyılır.
- Bebek maması hazırlamak için pişmiş yiyecekleri karıştırırken biraz su katınız.
- Et, ekmek ve sebze gibi yiyecekleri işlemeyiniz önce 1-2 cm.lik küpler halinde kesin.
- Mayonez hazırlarken yağı besleme borusundan akıtınız.

bakım ve temizlik

- Temizliğe başlamadan önce daima cihazı kapatıp fişini prizden çekin.
- Bıçaklar çok keskindir. Takıp çıkartırken çok dikkatli davranın.
- Kıyma/rendeleme disklerini size verilen koruma kutusunda ② tutunuz.
- Bazı gıdalar, plastiğin rengini değiştirecektir. Bu durum normaldir. Plastiğe zarar gelmez ve yiyeceklerinizin tadını etkilemez. Biraz sıvı bitkisel yağ sürülmüş bir bez ile ovarak bu durumu giderebilirsiniz.



motor kısmı

- Nemli bir bez ile silerek kurutun. Kilit alanında gıda artıkları bulunmamasına dikkat edin.
- Elektrik kablosunun fazla gelen kısmını cihazın arka tarafındaki kablo muhafazasına sarın.

İkili çırpıcı

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

tüm diğer parçalar

- Elle yıkayıp kurutun.
- Ya da aygıtın parçalarını bulaşık makinesinin üst rafında yıkayabilirsiniz. Bulaşık makinesini kısa süreli alçak ısıya ayarlayınız.

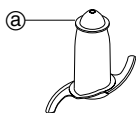
yetkili servis ve müşteri hizmetleri

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

Nezapomeňte si prosím rozevřít titulní stránku s vyobrazením

bezpečnostní zásady

- Nože a kotoúče jsou velmi ostré, zacházejte s nimi opatrně. **Sekací nůž držte při používání i čištění vždy za držadlo ① nahoru, s ostřím směrem od sebe.**
- Přístroj nezvedejte za rukojeť L mohla by se ulomit a způsobit vám poranění.
- Sekací nůž vždy nejdříve vyjměte z pracovní nádoby, teprve pak ji vyprázdněte.
- Pozor: Nestrkejte ruce ani kuchyňské nářadí do blízkosti pracovních nádob kuchyňského strojeku zapojeného do proudu
- Vypněte a vytáhněte ze zásuvky:
 - před nasazováním nebo snímáním dílů
 - po použití
 - před čištěním
- Potraviny nikdy netlačte do plnicího hrdla prsty. Vždy používejte přiložené péchovače.
- Před sundáním víka mísy upevněné na hnací jednotce:
 - spotřebič vypněte;
 - počkejte, až se nasazené doplňky/nože úplně zastaví;
- K ovládání kuchyňského robota nepoužívejte víko, ale vždy jen vypínač/regulátor otáček.
- **Je-li spojovací mechanismus vystaven nepřiměřené síle, může dojít k poškození spotřebiče a zranění obsluhy.**
- Tento spotřebič nesmějí bez dozoru obsluhovat malé děti ani nemocné či jinak oslabené osoby.
- Nepoužívejte příslušenství neschválené výrobcem.
- Nedovolte dětem, aby si s tímto spotřebičem hrály.
- Nikdy nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Poškozený spotřebič nepoužívejte. Dejte jej prohlédnout nebo opravit – viz „servis“.
- Pohonná jednotka, 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.
- Kuchyňský robot používejte pouze v domácnosti k účelům, pro něž je určen.
- Nepřekračujte stanovená maximální množství
- Nepoužívejte přístroj déle než 10 minut bez přestávky. Mohlo by dojít k poškození motoru.
- Motor se automaticky sám zastaví v případě, že dojde k přetížení strojeku, nebo když strojek běží příliš dlouho bez přestávky. Pokud se to stane, stiskněte tlačítko vypnuto “0” a nechte strojek asi 30 minut vychladnout. Jakmile se motor dostatečně zchladí, bude zase normálně fungovat.



než spotřebič zapojíte do zásuvky

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

před prvním použitím

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

legenda

kuchyňský robot

- ① hnací jednotka s pevnou hnací hřídelí
- ② vyjímatelná hnací hřídel
- ③ pracovní mísa
- ④ víko
- ⑤ plnicí hrdlo
- ⑥ péchovače
- ⑦ ochrana proti přetížení
- ⑧ prostor pro přívodní kabel
- ⑨ pulsní spínač
- ⑩ tlačítka vypnuto/zapnuto

doplňkové příslušenství

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

- ⑪ sekací nůž
- ⑫ hnětač těsta
- ⑬ zdvojená kovová šlehač metla
- ⑭ maxi kryt
- ⑮ kotoúč na silné plátky/strouhání na hrubo
- ⑯ kotoúč na tenké plátky/strouhání na jemno
- ⑰ jemný krájecí kotoúč
- ⑱ velmi hrubý strouhací kotoúč
- ⑲ kotoúč na velmi jemné strouhání
- ⑳ normální krájecí kotoúč
- ㉑ lis na citrusové ovoce
- ㉒ miska mini-strojeku
- ㉓ stěrka
- ㉔ krabice na kotoúče
- ㉕ receptář

jak používat kuchyňský robot

- 1 Snímatelnou hnací hřídel nasuňte na pevnou hnací hřídel ① hnací jednotky.
- 2 Pak nádobu nasadte. Držadlo nasměrujte dozadu a otočte vpravo, až nádoba zapadne ②.
- 3 Na hřídel nasadte zvolené příslušenství.
- Vždy nejprve nasadte nádobu a zvolené příslušenství, teprve pak přidávejte přísady.
- 4 Nasadte víko ③ - zkontrolujte, zda je horní část hřídele umístěna ve středu víka.
- **Víko neslouží k ovládání strojeku, k tomuto účelu vždy používejte jen tlačítka vypnuto/zapnuto.**
- 5 Stisknutím tlačítka “I” spusťte strojek.
- **Jestliže jsou nádoba nebo víko špatně nasazené, robot se nespustí.**
- Chcete-li robot spustit jen na okamžik, použijte pulsní spínač. Pulsní spínač je sepnutý tak dlouho, dokud je páčka stisknutá.
- 6 Při snímání pracovní nádoby, víka a příslušenství postupujte opačně.
- **Před sundáním víka vždy strojek vypněte tlačítkem “0”.**
- **Nepoužívejte přístroj déle než 10 minut bez přestávky. Mohlo by dojít k poškození motoru.**
- **Motor se automaticky sám zastaví v případě, že dojde k přetížení strojeku, nebo když strojek běží příliš dlouho bez přestávky. Pokud se to stane, stiskněte tlačítko vypnuto “0” a nechte strojek asi 30 minut vychladnout. Jakmile se motor dostatečně zchladí, bude zase normálně fungovat.**

upozornění

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

maximální množství

- Váha mouky do těsta na křehké pečivo 340 g
- Váha mouky do kynutého těsta 600 g
- Celková váha jednoduchého piškotového dortu 1,5 kg
- Celková váha masa k mletí 600 g
- Tekuté směsi s použitím krytu 1,5 litru
- Šlehač s dvěma metlami 6 vaječných bílků
- miska mini-strojeku 200 g

jak používat příslušenství

⑪ sekací nůž/⑫ hnětač těsta

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

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

Hnětač se používá na kynuté těsto.

tipy

sekací nůž

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

hnětač těsta

- Suché přísady vložte do nádoby a za chodu přilijte zbývající tekuté přísady. Nechte zpracovávat asi 45–60 vteřin, až ze směsi vznikne hladký poddajný kus těsta obličejových tvarů.
- Další hnětení provádějte pouze ručně. Další hnětení v nádobě se nedoporučuje, protože robot by se mohl převrhnout.

13 šlehač se dvěma metlami

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

jak používat šlehač

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

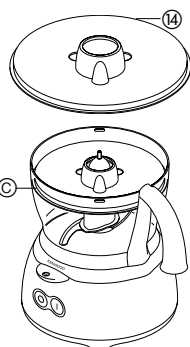
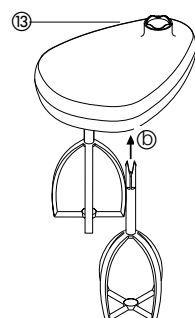
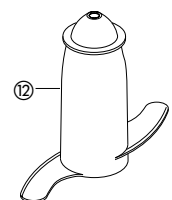
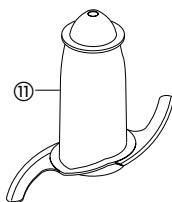
tipy

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

14 maxi kryt

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

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



plátkovací/strouhací kotouče

oboustranné plátkovací/strouhací kotouče - na hrubo ⑮, na jemno ⑯

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

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

jemný krájecí kotouč ⑰

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

velmi hrubý strouhací kotouč ⑱

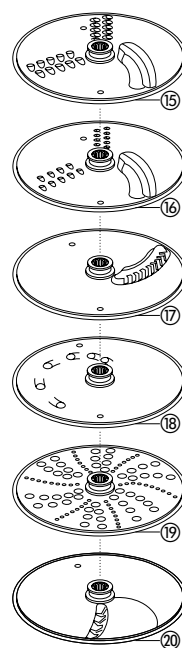
Strouhá nahrubo sýr a mrkev.

kotouč na velmi jemné strouhání ⑲

Ke strouhání parmezánu a brambor do bramborových knedlíků.

normální krájecí kotouč ⑳

Používejte ke krájení brambor na jemné hranolky, surovin pevné konzistence do salátů a omáček (mrkev, okurka).



bezpečnostní zásady

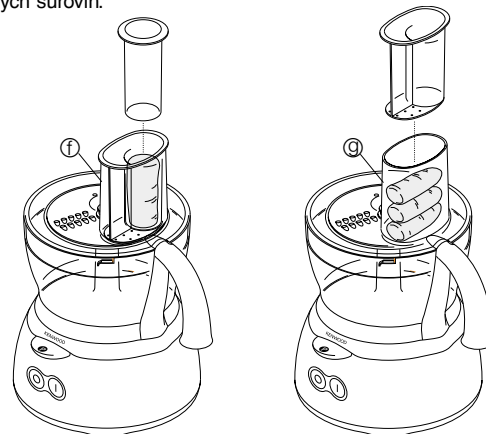
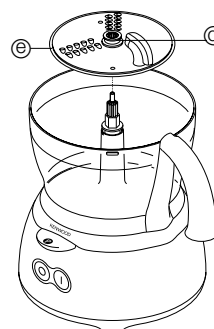
- Nikdy nesnímejte víko před úplným zastavením řezných kotoučů.
- S řeznými kotouči zacházejte opatrně, jsou velmi ostré.

jak používat řezné kotouče

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

tipy

- Používejte čerstvé suroviny
- Suroviny nekrájejte na příliš malé kousky. Plnicí hrdlo by se mělo zaplnit co nejvíce do šířky. Suroviny pak při zpracování 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 ⑦ se zpracují na kratší kousky a vodorovně umístěné suroviny ⑧ na delší.
- Po každém použití kotoučů zůstane na kotouči nebo v nádobě trochu nezpracovaných surovin.



② lis na citrusové plody

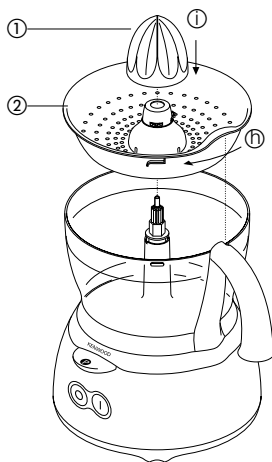
Slouží k lisování šťáv z citrusových plodů (např. pomerančů, citronů, limet a grapefruitů).

- ① kužel
- ② sítko

jak používat lis na citrusy

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

● **Jestliže sítko špatně nasadíte, lis na citrusy nebude fungovat.**



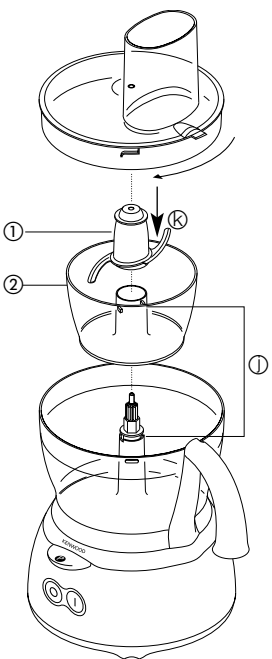
② miska mini-strojku

Miska mini-strojku slouží k sekání zeleného koření nebo ke zpracovávání malých množství např. masa, cibule, ořechů, majonézy, zeleniny, pyré, omáček a kojenecké potravy.

- ① sekací nůž mini-strojku
- ② miska mini-strojku

postup použití misky mini-strojku

- 1 Snímatelnou hnací hřídel nasuňte na pevnou hnací hřídel hnací jednotky.
- 2 Pak na ni nasadíte pracovní mísu.
- 3 Nyní upevníte misku mini-strojku tak, aby vstupy na vnitřní straně komínku misky mini-strojku zapadly do zářezů v komínku pracovní mísy ①.
- 4 Sekací nůž nasadíte na hnací hřídel ②.
- 5 Do misky dejte potraviny určené ke zpracování.
- 6 Upevníte víko a strojek zapnete.



bezpečnost

- Víko nesundávejte, dokud se sekací nůž zcela nezastaví.
- Sekací nůž je velmi ostrý - dávejte pozor, abybyste se neporezali.

důležité upozornění

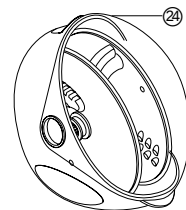
- Nepoužívejte k sekání koření - mohlo by dojít k poškození plastu misky.
- Nepoužívejte k sekání tvrdých věcí, jako např. kávových zrn, kostek ledu nebo žokolády - mohlo by dojít k poškození sekacího nože.

radý

- Zelené koření se nejlépe naseká, je-li čisté a suché.
- Při zpracovávání příměsí na kojeneckou stravu k nim vždy přidejte trochu vody.
- Maso, chleba či zeleninu vždy před zpracováváním rozkrájejte na kostky o velikosti zhruba 1-2 cm
- Při přípravě majonézy přidávejte olej plnicí trubicí mísy.

údržba a čištění

- Před čištěním robot vždy vypněte a přívodní kabel vytáhněte ze zásuvky.
- S noži a kotouči zacházejte opatrně, jsou velmi ostré.
- Krájecí/strouhací kotouče skladujte v zásobníku ②4, který je součástí vířavky strojeku..
- Některé potraviny způsobují změnu barevného odstínu plastických hmot. Jde o běžnou věc, plastický materiál se tím nepoškodí a chuť jídel zůstane stejná. Zbarvení je možné odstranit hadříkem navlhčeným v rostlinném oleji.



pohonná jednotka

- Otřete vlhkým hadříkem a osušte. Zkontrolujte, zda kolem spojovacího mechanismu nejsou zbytky potravin.
- Je-li přívodní kabel příliš dlouhý, stočte ho do prostoru na zadní straně spotřebiče.

šlehač se dvěma metlami

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

ostatní díly

- Umyjte v ruce, pak osušte.
- Lze je umývat také v horní přihrádce myčky nádobí. 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 opravy
- Obraťte se na obchod, kde jste spotřebič zakoupili.

Prosimy rozłożyć ilustracje na pierwszej stronie

bezpieczeństwo

- Noże i tarcze tnące są ostre; należy obchodzić się z nimi ostrożnie. **Zawsze trzymać noże za wierzch uchwytu ③, z dala od krawędzi tnącej, zarówno podczas użytkowania, jak i podczas czyszczenia.**
- Z uwagi na możliwość pęknięcia uchwytu i odniesienia urazu, nie podnosić ani nie przenosić robota kuchennego za sam uchwyt.
- Przed opróżnieniem miski zawsze wyjmować ostrze.
- Nie wkładać rąk ani narzędzi do miski malaksera, gdy jest on podłączony do gniazdka sieciowego.
- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę:
 - przed dołączeniem lub wyjęciem jakiegokolwiek części
 - po użyciu
 - przed czyszczeniem
- Nigdy nie wkładać palców do podajnika. Zawsze używać dostarczonego popychacza(czy).
- Przed zdjęciem pokrywki z miski, gdy miska znajduje się na korpusie z silnikiem:
 - wyłączyć urządzenie;
 - poczekać, aż wszystkie elementy /ostrza całkowicie się zatrzymają;
- Do włączania i wyłączania urządzenia nie należy używać pokrywki, tylko regulatora prędkości.
- **Urządzenie to może ulec uszkodzeniu i spowodować obrażenia, jeśli mechanizm blokujący zostanie narażony na działanie nadmiernej siły.**
- Urządzenia tego nie powinny obsługiwać dzieci, ani osoby niepełnosprawne bez nadzoru.
- Nie należy używać niedozwolonego wyposażenia.
- Nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nigdy nie używać uszkodzonego urządzenia. Oddać je do sprawdzenia lub naprawy: patrz 'serwis'.
- Nie dopuścić, aby korpus urządzenia, kabel lub wtyczka zamokły.
- Nie pozwalać, aby kabel zwisał z krawędzi stołu lub blatu kuchennego albo dotykał gorących powierzchni.
- Urządzenie powinno być użytkowane zgodnie z jego przeznaczeniem i tylko w domu.
- Nie przekraczać podanych ilości maksymalnych.
- Nie uruchamiać robota kuchennego do pracy ciągłej na dłużej niż 10 minut bez przerwy, gdyż może nastąpić wówczas wyłączenie silnika.
- Silnik wyłączy się automatycznie, gdy malakser zostanie przeciążony lub będzie za długo pracował. W takim przypadku wciśnij przycisk wyłącznika "0" i poczekaj około 30 minut, aby malakser się ochłodził. Gdy silnik dostatecznie ostygnie, malakser będzie znów pracował normalnie.

przed podłączeniem urządzenia

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

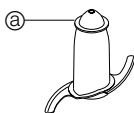
przed użyciem urządzenia po raz pierwszy

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

wykaz części

malakser

- ① korpus z silnikiem i zamocowanym na stałe wałkiem napędowym.
- ② wymiwalny wałek napędzający
- ③ miska
- ④ pokrywka
- ⑤ podajnik
- ⑥ popychacz
- ⑦ blokada bezpieczeństwa
- ⑧ miejsce na kabel
- ⑨ przycisk pracy impulsowej
- ⑩ włącznik/wyłącznik



dodatkowe wyposażenie

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

- ⑪ nóż
- ⑫ narzędzie do zagniatania ciasta
- ⑬ podwójna trzepaczka metalowa z przekładnią
- ⑭ osłona maxi-blend
- ⑮ tarcza do grubych plasterków /siekania zgrubnego
- ⑯ tarcza do cienkich plasterków /siekania na drobno
- ⑰ tarcza do siekania cienkich frytek (styl Julienne)
- ⑱ tarcza do siekania bardzo zgrubnego
- ⑲ tarcza drobna
- ⑳ tarcza do siekania frytek
- ㉑ wyciskacz do cytrusów
- ㉒ miska mini-malaksera
- ㉓ szpatułka
- ㉔ pudełko na tarcze
- ㉕ książka z przepisami

jak używać malaksera

- 1 Załóż odejmowany trzpień na wałek napędowy zamocowany na stałe ①.
 - 2 Umieścić miskę rączką do tyłu i przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż się zablokuje ②.
 - 3 Założyć na wałek wybrane narzędzie.
 - Zawsze przed włożeniem składników umieścić miskę i narzędzie na urządzeniu.
 - 4 Założyć pokrywkę ④ tak, aby czubek wałka znajdował się w centrum pokrywki.
 - **Nie używaj pokrywki do włączania i wyłączania malaksera, zawsze posługuj się przyciskami włączenia/wyłączenia.**
 - 5 W celu włączenia wciśnij przycisk "I".
 - **Urządzenie nie będzie działać, gdy miska i pokrywka nie są dobrze założone.**
 - Przycisku pracy impulsowej należy używać w krótkich seriach. Działa on tak długo, jak długo dźwignia jest przytrzymywana.
 - 6 Aby zdjąć pokrywkę, narzędzia i miskę, należy powtórzyć powyższą procedurę w odwrotnej kolejności.
 - **Przed zdjęciem pokrywki zawsze wyłącz malakser przyciskiem "0".**
 - **Nie uruchamiać robota kuchennego do pracy ciągłej na dłużej niż 10 minut bez przerwy, gdyż może nastąpić wówczas wyłączenie silnika.**
 - **Silnik wyłączy się automatycznie, gdy malakser zostanie przeciążony lub będzie za długo pracował. W takim przypadku wciśnij przycisk wyłącznika "0" i poczekaj około 30 minut, aby malakser się ochłodził. Gdy silnik dostatecznie ostygnie, malakser będzie znów pracował normalnie.**
- 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.

maksymalna pojemność

- | | |
|-------------------------------|----------|
| • Kruche ciasto waga | 340 g |
| • Ciasto drożdżowe waga | 600 g |
| • ciasto (całość) waga | 1,5 kg |
| • mięso siekane (całość) waga | 600 g |
| • płyn z osłoną | 1,5 l |
| • podwójna trzepaczka | 6 białek |
| • Miska mini-malaksera | 200g |

jak używać dodatkowego wyposażenia

⑪ nóż/⑫ narzędzie do wyrabiania ciasta

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

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

Do wyrabiania ciasta drożdżowego używać specjalnego narzędzia.

wskazówki

nóż

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

narzędzie do ciasta

- Umieścić suche składniki w misce i poprzez podajnik dodać płyny podczas pracy urządzenia. Przetwarzać aż do otrzymania gładkiej elastycznej kuli (45-60 sekund).
- Ponownie wyrabiać tylko ręcznie. Nie zaleca się ponownego wyrabiania w misce, gdyż urządzenie może wpaść w drgania.

13 trzepaczka podwójna z przekładnią

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

jak używać trzepaczki

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

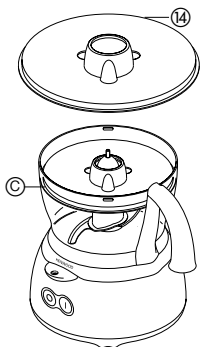
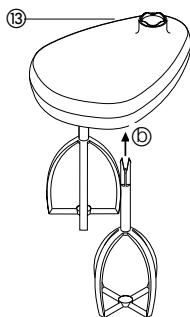
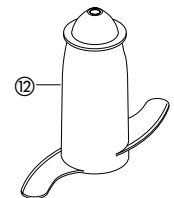
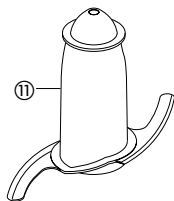
wskazówki

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

14 osłona maxi-blend

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

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



tarcze krojące/siekające

tarcze obustronne krojące /siekające – grube ⑮

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) ⑰

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 ekstra zgrubna ⑱

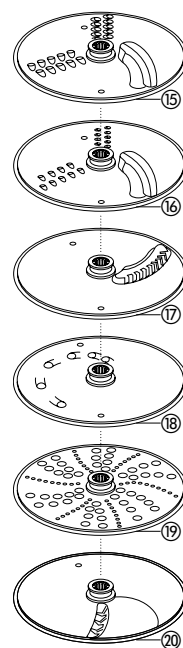
Nadaje się do zgrubnego siekania sera i marchewki.

Tarcza drobna ⑲

Do tarcia parmezanu i ziemniaków na knedle.

Standardowa tarcza siekająca ⑳

Do siekania ziemniaków na cienkie frytki francuskie, twarde składników na sałatki i sosy (np. marchewka, ogórki).



bezpieczeństwo

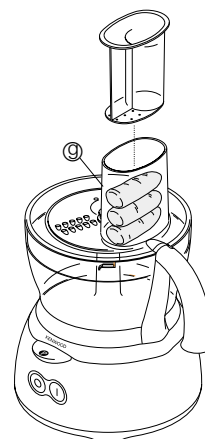
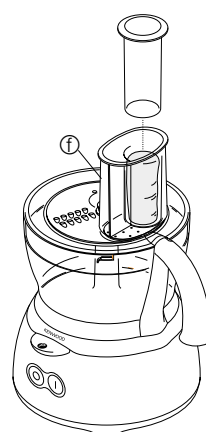
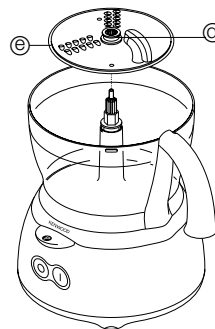
- Nigdy nie zdejmować pokrywki zanim tarcza tnąca nie zatrzyma się całkowicie.
- Obchodzić się ostrożnie z tarczami, gdyż są bardzo ostre.

jak używać tarczy tnących

- 1 Umieścić wałek napędzający i miskę na korpusie.
- 2 Trzymając tarczę za środkowy uchwyt ① umieścić ją na wałku odpowiednią stroną do góry ②.
- 3 Założyć pokrywkę.
- 4 Wybrać odpowiedni rodzaj podajnika. W popychacz 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 żywności włożoną pionowo ① daje mniejsze kawałki niż żywność ułożona poziomo ②.
- Zawsze po przetwarzaniu pozostanie pewna ilość odpadów na tarczy lub w misce.



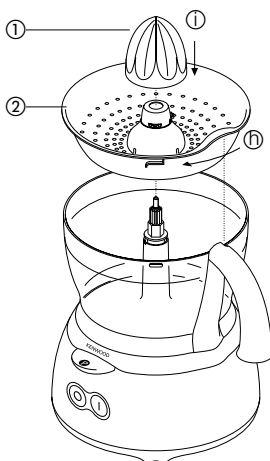
21 wyciskacz do cytrusów

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 ①.
 - 3 Umieścić stożek na wałku napędzającym przekręcając go tak, aby opadł całkowicie na dół ①.
 - 4 Przeciąć owoc na połowę. Włączyć urządzenie i przyciskać połówkę owocu do stożka.
- **Wyciskacz do owoców nie będzie działał, jeśli sitko nie jest dobrze założone.**



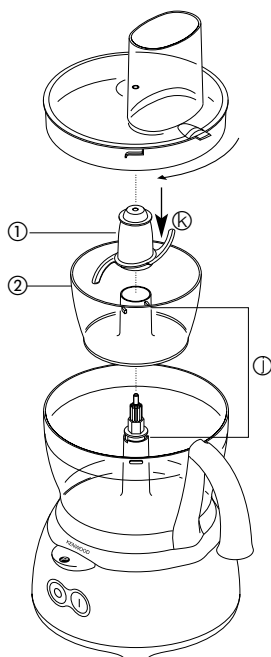
22 miska mini-malaksera

Używaj miski mini-malaksera do siekania przypraw ziołowych i przeróbki niewielkich ilości surowców, np. mięsa, cebuli, orzechów, majonezu, warzyw, przecierów, sosów i pokarmów dla niemowląt.

- ① nóż mini-malaksera
- ② miska mini-malaksera

jak się posługiwać miską mini-malaksera

- 1 Załóż odejmowany trzpień na zamocowanym na stałe wałku napędowym w korpusie.
- 2 Załóż dużą miskę malaksera.
- 3 Załóż miskę mini-malaksera uważając, aby żebra wewnątrz kominka mniejszej miski weszły w wycięcia kominka dużej miski ①.
- 4 Załóż ostrze na wałek napędowy ②.
- 5 Włóż składniki do przerobu.
- 6 Załóż pokrywę i włącz malakser.



bezpieczeństwo

- Nigdy nie zdejmuj pokrywy, dopóki ostrza nie zatrzymają się całkowicie.
- Brzeszczoty noża są nadzwyczaj ostre - zawsze obchodź się z nimi ostrożnie.

uwaga

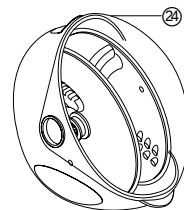
- Nigdy nie przerabiaj przypraw korzennych, gdyż mogą one uszkodzić tworzywo.
- Nie miel twardych surowców, np. kawy, lodu lub czekolady, gdyż mogą one uszkodzić nóż.

wskazówki

- Zioła mielą się najlepiej, gdy są czyste i suche.
- Rozdrabniając ugotowane składniki, np. na papkę dla niemowląt, zawsze dodaj pewną ilość płynu.
- Surowce takie, jak mięso, chleb i warzywa pokraj przed mieleniem w kostkę o boku ok. 1-2 cm.
- Sporządzając majonez wlewaj olej do rury podającej.

pielęgnacja i czyszczenie

- Zawsze przed czyszczeniem należy wyłączyć urządzenie i wyjmować wtyczkę.
- Ostrożnie obchodzić się z nożami i tarczami, gdyż są bardzo ostre.
- Trzymaj tarcze tnące i siekające w przewidzianym na to pudełku 24.
- 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.

trzepaczka

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

inne części

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

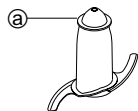
- Korzystania z urządzenia
- Serwisu lub naprawy

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

A használati utasítás olvasása közben hajtse ki az első oldalt, hogy az illusztrációk is láthatók legyenek.

biztonság

- Legyen óvatos: a késpengék és a vágólapok nagyon élesek. **A késpengét mindig fent a tengelynél ①, az éltől távol fogja meg használat és tisztítás közben.**
- A fogantyúnál fogva soha ne emelje meg a robotgépet, mert a fogantyú letörhet és sérülést okozhat.
- A keverőedény kiürítése előtt mindig vegye ki a késpengét.
- Amíg a készülék feszültség alatt van, sem kézzel, sem más konyhai eszközzel ne nyúljon a keverő edénybe.
- Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozódugaszt:
 - az alkatrészek behelyezése vagy kiemelése előtt,
 - használat után,
 - tisztítás előtt.
- Soha ne az ujjaival, hanem mindig a tartozékként mellékelt tömörűddal/tömörűdakkal nyomja át az alapanyagot az adagolótölcséren.
- Ha a keverő edény még a meghajtó egységen van, a fedél levétele előtt
 - kapcsolja ki a készüléket;
 - várjon addig, amíg a tartozék/pendék mozgása teljesen megszűnik;
- Soha ne a fedővel, hanem mindig a be/ki sebességszabályozóval kapcsolja a készüléket.
- **A reteszelő szerkezet túlfeszítése a készülék meghibásodásával járhat, és sérülést okozhat.**
- Kiskorú gyermekek és fizikai támogatásra szoruló (idősek, betegek) csak felügyelet mellett használhatják a készüléket.
- Csak engedélyezett tartozékot használjon.
- Ne engedje, hogy gyermekek játékszernek használják a készüléket.
- A bekapcsolt robotgépet ne hagyja felügyelet nélkül.
- Soha se használjon hibás készüléket. Intézkedjék gép átvizsgálásáról vagy javításáról: lásd a javításról szóló részt.
- A géptestet, a hálózati vezetéket és a csatlakozódugaszt óvja a nedvességtől.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne lógjon le az asztal vagy munkafelület széléről, és ne érintkezzék forró felülettel.
- A készüléket csak rendeltetésszerűen, háztartási célokra használja.
- Soha ne lépje túl a megadott maximális feldolgozható mennyiségeket.
- Ne járassa a robotgép motorját megállás nélkül 10 percnél tovább, mert a motor biztosítéka kioldhat.
- Túlterhelés vagy túl hosszú üzemeltetés esetén a motor automatikusan leáll. Ilyenkor nyomja le a hálózati kapcsoló "0" gombját, és kb. 30 percig hagyja hűlni a készüléket. Amikor a motor lehűlt, a robotgép ismét normálisan üzemel.



a készülék bekapcsolása előtt

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

az első használat előtt

- 1 Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, többek között a vágókés pengéjének műanyag védőborítóját. **Legyen óvatos, mert a késpengék nagyon élesek.** A védőborítót el kell dobni, mert ezekre a gyártás és a szállítás során van szükség.
- 2 Mossa át az egyes részeket: lásd A készülék tisztítása c. fejezetet.
- 3 A hálózati vezeték felesleges részét nyomja bele a készülék hátlapjába.

jelmagyarázat

alapkészülék

- ① meghajtó egység és tengely
- ② levehető hajtótengely
- ③ keverő edény
- ④ fedő
- ⑤ adagolótölcsér
- ⑥ tömörűd
- ⑦ biztonsági reteszelő szerkezet
- ⑧ hálózati vezeték tárolója
- ⑨ impulzuskapcsoló
- ⑩ hálózati kapcsoló

további tartozékok

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

- ⑪ késpenge
- ⑫ tésztakeverő
- ⑬ kettős fém habverő (áttételes)
- ⑭ mixer terelőlap
- ⑮ vastag szeletelőlap/durva reszelőlap
- ⑯ vékony szeletelőlap/finom reszelőlap
- ⑰ finom aprítólap
- ⑱ extra durva reszelőlap
- ⑲ reszelőlap
- ⑳ standard aprítólap
- ㉑ citrusfacsaró
- ㉒ mini keverő edény
- ㉓ kislapát
- ㉔ laptároló doboz
- ㉕ receptkönyv

a robotgép használata

- 1 Illesse a tengelyhosszabbítót a meghajtó egység tengelyére 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 tölts be a keverőedénybe a hozzávalókat.
- 4 A fedőt ④ úgy tegye fel, hogy a hajtótengely csúcsa a fedő közepébe csússzon.
 - **Soha ne a fedél felhelyezésével vagy levételével indítsa el, illetve állítsa le a robotgépet. Mindig használja a hálózati kapcsolót.**
- 5 A készülék bekapcsolásához nyomja le a hálózati kapcsoló "1" gombját.
 - **A keverőedény és a fedő nem megfelelő illesztése esetén a készülék nem üzemel.**
 - A rövid mixelésekhez használja az impulzuskapcsolót, amit végig lenyomva kell tartania.
 - 6 A fedő, a tartozékok és a keverőedény eltávolítását fordított sorrendben kell végeznie.
 - **A fedél levétele előtt mindig nyomja le a hálózati kapcsoló "0" gombját.**
 - **Ne járassa a robotgép motorját megállás nélkül 10 percnél tovább, mert a motor biztosítéka kioldhat.**
 - **Túlterhelés vagy túl hosszú üzemeltetés esetén a motor automatikusan leáll. Ilyenkor nyomja le a hálózati kapcsoló "0" gombját, és kb. 30 percig hagyja hűlni a készüléket. Amikor a motor lehűlt, a robotgép ismét normálisan üzemel.**

fontos

- A robotgép nem alkalmas kávészemek aprítására vagy darálására, illetve porcukor kristálycukorból való előállítására.
- Mandulaesszencia, illetve egyéb ízesítőanyagok hozzáadása esetén ügyelni kell arra, hogy ezek az anyagok ne érjenek a műanyaghoz, mert ez tartós elszíneződést idézhet elő.

a robotgéppel feldolgozható maximális mennyiségek

- Linzertészta (lisztmennyiség) 340 g
- Kelt tészta (lisztmennyiség) 600 g
- Tortalap tésztája (teljes mennyiség) 1,5 kg
- Húsdarabolás (teljes mennyiség) 600 g
- Folyadék (terelőlappal) 1,5 liter
- Habverés 6 tojásfehérje
- mini keverő edény 200 g

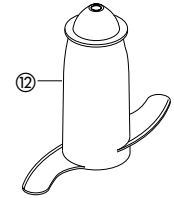
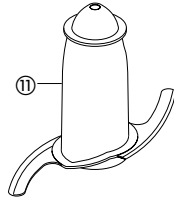
a tartozékok használata

⑪ késpenge/⑫ tésztakeverő

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

ötletek késpenge

- A húst, kenyeret és zöldségfélét feldolgozás előtt vágja kb. 2 cm-es kockákra.
 - A száraz zsemlet tördelje darabokra, és működés közben helyezze be az adagolótölcséren keresztül.
 - Süteménykészítéskor közvetlenül hűtőből kivett, 2 cm-es kockákra vágott margarint használjon.
 - Vigyázzon, nehogy túl sokáig végezze a feldolgozást.
- ### tészakeverő
- Tegye bele a száraz hozzávalókat a keverőedénybe, majd a folyadékot a készülék járatása közben töltsse be az adagolótölcséren keresztül. A tészta rugalmas golyóvá válásáig végezze a keverést (45-60 mp).
 - Az átgúrást kézzel végezze, de lehetőleg ne a keverőedényben, mert ezáltal károsodhat a készülék.

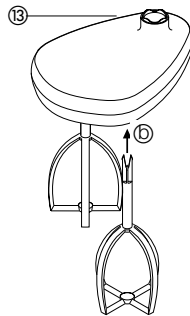


13 habverő

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

a habverő használata

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



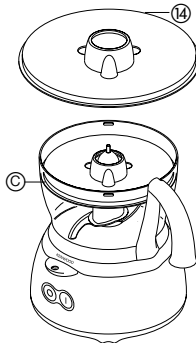
ötletek

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

14 mixer terelőlap

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

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



szeletelő/reszelőlapok

megfordítható szeletelő/reszelőlapok - vastag ⑮, vékony ⑯

A lapok reszelő oldalát sajtokhoz, répához, burgonyához és más, hasonló állagú élelmiszerekhez használja.

A lapok szeletelő oldalát sajthoz, répához, burgonyához, káposztához, uborkához, cukkinihez, céklához és hagymához használja.

finom aprítólemez ⑰

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

extra durva reszelőlap ⑱

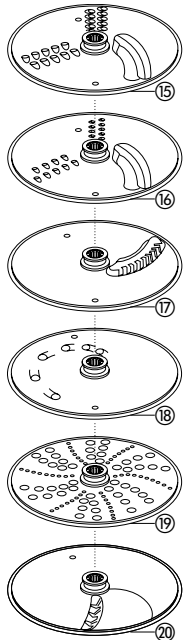
Sajt és répa durva lereszeléséhez.

reszelőlap ⑲

Parmezán sajt és knédlihez való burgonya lereszeléséhez.

standard aprítólap ⑳

A sütnivaló burgonya, valamint saláták és mártások hozzávalóinak (pl. répa, uborka) felaprításához.

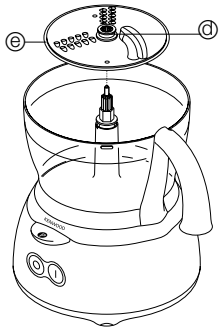


biztonság

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

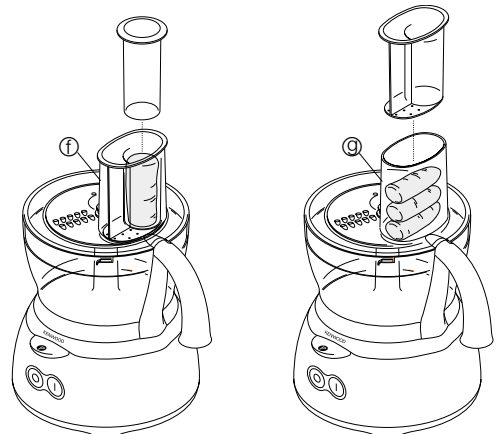
a vágólemezek használata

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



ötletek

- Friss hozzávalókat használjon.
- Ne vágja túl apróra a hozzávalókat. Töltsse ki teljesen a nagy adagolótölcsért, mert így megakadályozhatja, hogy a feldolgozás során az élelmiszerdarabkák oldalt kicsússzanak. Szükség esetén használja a kis adagolótölcsért.
- Az aprítólap használata esetén a hozzávalókat vízszintesen helyezze el.
- Szeletelés vagy reszelés: a robotgép a függőlegesen ① elhelyezett darabokat rövidebb, a vízszintesen ② elhelyezett darabokat hosszabb szeletekre vágja.
- A feldolgozást követően a lapon vagy a keverőedényben mindig lesz némi maradék.



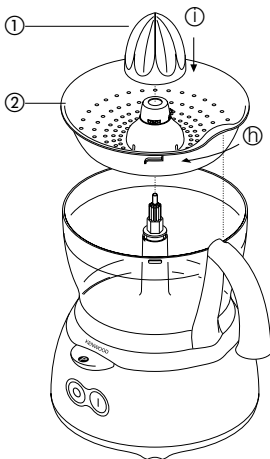
21 citrusfacsaró

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 géptestre.
 - 2 Illessze be a szűrőt a keverőedénybe ügyelve arra, hogy a szűrő fogója közvetlenül a keverőedény fogója ① fölött legyen.
 - 3 Helyezze rá, majd forgatva húzza rá teljesen a kúpot a hajtótengelyre ①.
 - 4 Vágja félbe a gyümölcsöt, majd kapcsolja be a robotgépet, és nyomja rá a gyümölcsöt a kúpra.
- A citrusfacsaró addig nem működik, amíg a szűrő nincs jól a helyén.



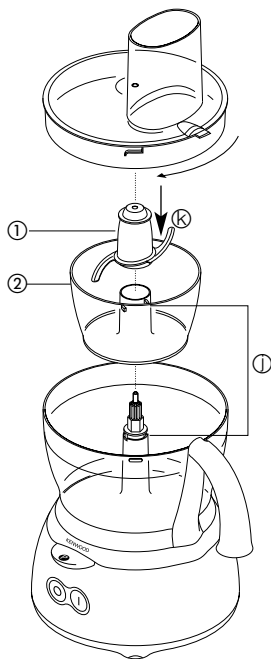
22 mini keverő edény

A mini keverő edény fűszernövények felaprítására és kis mennyiségű hozzávalók feldolgozására (pl. hús, hagyma, diófélék és zöldségek felaprítására, illetve majonéz, pástétomok, mártások és bébiételek készítésére) használható.

- ① vágókés a mini keverő edényhez
- ② mini keverő edény

A mini keverő edény használata

- 1 Illessze a tengelyhosszabbítót a meghajtó egység tengelyére.
- 2 Helyezze fel a normál méretű keverő edényt.
- 3 Csúsztassa bele a mini keverő edényt úgy, hogy a mini edényben levő tengelytorony belső felületén kiképzett hornyok a normál keverő edény tornyának vágataiba illeszkedjenek ①.
- 4 Nyomja a forgókést a tengelyhosszabbítóra ②.
- 5 Tegye a feldolgozandó ételt a mini keverő edénybe.
- 6 Tegye fel a fedelet, és kapcsolja be a gépet.



első a biztonság

- Mindig várja meg, amíg a forgókés teljesen leáll, és csak az után vegye le a fedelet.
- A forgókés rendkívül éles – mindig óvatosan nyúljon hozzá.

fontos megjegyzés

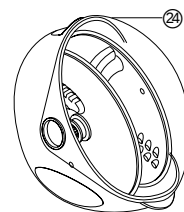
- Ne használja a készüléket erős fűszerek feldolgozására, mert ezek károsíthatják az edény műanyagát.
- Ne őrölgjön kemény ételeket – pl. kávé, csokoládét vagy jégkockát –, mert ezek károsíthatják a forgókést.

néhány jó tanács

- A fűszernövényeket lehetőleg megtisztítva és szárazon aprítsa.
- Ha főtt hozzávalókból készít bébiételt, mindig adjon hozzá kevés folyadékot.
- Ha húst, kenyeret vagy zöldséget dolgoz fel, előzőleg vágja az ételt 1-2 cm-es kockákra.
- Majonéz készítésekor az olajat a töltőgaraton keresztül öntse az edénybe.

ápolás és tisztítás

- Tisztítás előtt minden esetben kapcsolja ki a gépet, a hálózati dugaszt húzza ki a konnektorból.
- A késpengék és a vágólapok rendkívül élesek, ezért ezekkel nagyfokú körültekintéssel kell bánni.
- A szeletelő/aprító lapokat a mellékelt dobozban tárolja 24.
- Bizonyos élelmiszerek hatására a műanyag elszíneződhet. Ez teljesen normális jelenség, ami nem károsítja a műanyagot, illetve nem befolyásolja az élelmiszerek ízét. Az ilyen elszíneződések növényi olajba mártott ruhadarabbal dörzsölve távolíthatók el.



géptest

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

habverő

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

egyéb alkatrészek

- Ezeket kézzel mosogassa el, majd törölje szárazra.
- Az alkatrészek mosogatógépben is tisztíthatók (a felső polcon). Javasoljuk, hogy a mosogatógépen rövid és alacsony hőmérsékletű programot állítson be.

szerviz és ügyfélszolgálat

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

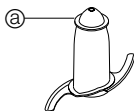
Amennyiben segítségére van szüksége:

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

Пожалуйста, разверните первую страницу с иллюстрациями

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 Ⓐ сверху, как можно дальше от режущей кромки.**
- Не поднимайте кухонный комбайн и не носите его, держа за ручку - ручка может сломаться, и вы можете получить травму.
- Всегда снимайте нож перед тем, как наполнять чашку.
- После подключения кухонного комбайна к электросети запрещается производить какие-либо операции внутри чаши руками или кухонными инструментами.
- 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 открыванием крышки чаши, установленной на блоке электродвигателя:
 - выключите прибор;
 - дождитесь, чтобы все движущиеся детали/ножи остановились.
- 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.**
- Дети и лица, требующие присмотра, не должны пользоваться прибором без наблюдения.
- Никогда не пользуйтесь насадками, непредусмотренными для данного прибора.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без наблюдения.
- Никогда не пользуйтесь неисправным прибором. Прибор должен быть проверен и отремонтирован, см. раздел "Техническое обслуживание".
- Никогда не допускайте попадания влаги на силовой блок, шнур или вилку.
- Не превышайте установленные нормы закладки продуктов.
- Не пользуйтесь кухонным комбайном без остановки в течение более 10 минут – это может привести к отключению электродвигателя.
- В случае перегрузки кухонного комбайна или после его непрерывного использования в течение продолжительного времени электродвигатель комбайна автоматически отключается. После отключения электродвигателя нажмите кнопку "0" и дайте комбайну остынуть в течение примерно 30 минут. После остывания электродвигателя нормальная работа комбайна возобновится.



Перед подключением к электросети

- Убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на нижней стороне прибора.
- Данный прибор соответствует Директиве ЕЭС 89/336/ЕЕС.

Перед первым использованием

- 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.
- Вымойте все детали, см. раздел "Уход за прибором"
- Вставьте излишнюю часть шнура в паз, расположенный на задней стороне прибора.

Обозначения

Комбайн

- блок электродвигателя со стационарным ведущим валом
- съемный приводной вал
- чаша
- крышка
- подающая трубка
- толкатели
- предохранительная блокировка
- паз для шнура
- импульсный регулятор
- сетевой выключатель

Дополнительные насадки

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

- нож
- приспособление для замеса теста
- двойная металлическая сбивалка с редуктором
- крышка, используемая при приготовлении смесей большого объема
- диск для нарезки ломтиками/грубого резания
- диск для нарезки тонкими ломтиками/мелкого резания
- диск для нарезки тонкой соломкой
- диск для очень крупной нарезки
- диск-терка
- диск для стандартной нарезки
- пресс с приводом для цитрусовых
- малая чаша кухонного комбайна
- лопатка
- контейнер для хранения дисков
- поваренная книга

Как пользоваться кухонным комбайном

- Установите съемный вал на стационарном ведущем валу блока электродвигателя ❶.
- Установите чашку. Поставьте ее так, чтобы ручка была сзади, и поверните по часовой стрелке до фиксации ❷.
- Установите нужную насадку на приводной вал.
 - Чашка и необходимая насадка должны устанавливаться на прибор до того, как будут добавлены продукты.
- Установите крышку ❸, следя за тем, чтобы верхняя часть приводного вала оказалась в центре крышки.
 - Не включайте кухонный комбайн с помощью крышки, всегда пользуйтесь выключателем.**
- Для включения нажмите кнопку "I".
 - При неправильной установке чашки и крышки комбайн не будет работать.**
- Для включения прибора на короткие промежутки времени используйте импульсный регулятор. Прибор будет работать до тех пор, пока остается нажатым рычаг регулятора.
- Повторите описанную выше процедуру в обратном порядке для того, чтобы снять крышку, насадки и чашку.
- Перед открыванием крышки обязательно нажмите кнопку выключателя "0".**
- Не пользуйтесь кухонным комбайном без остановки в течение более 10 минут – это может привести к отключению электродвигателя.**
- В случае перегрузки кухонного комбайна или после его непрерывного использования в течение продолжительного времени электродвигатель комбайна автоматически отключается. После отключения электродвигателя нажмите кнопку "0" и дайте комбайну остынуть в течение примерно 30 минут. После остывания электродвигателя нормальная работа комбайна возобновится.**

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 избежать контакта с пластиковыми деталями, так как это может привести к стойкому окрашиванию.

Максимальная производительность

- Песочное тесто, мука 340 г
- Дрожжевое тесто, мука 600 г
- Торт быстрого приготовления, всего 1,5 кг
- Мясной фарш, всего 600 г
- Смешивание жидкостей (с использованием спец. крышки) 1,5 л
- Взбивалка с двумя венчиками 6 белков
- малая чаша кухонного комбайна 200 г

Использование насадок

11 нож/12 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 45-60 секунд.
- Повторно замешивать следует только руками. Не рекомендуется выполнять повторное замешивание в чашке, так как это может привести к неустойчивой работе комбайна.

13 Взбивалка с двумя венчиками (с приводом)

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

Использование взбивалки

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

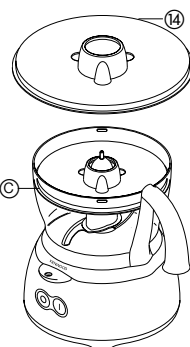
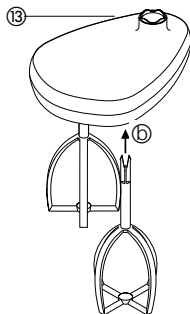
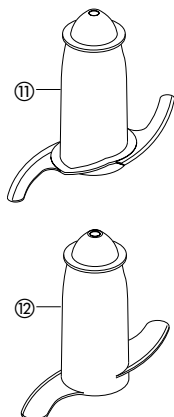
Полезные советы

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

14 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 800 мл до 1,5 л, избежать выплескивания жидкости и повысить качество резки ножа.

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



Диски для нарезки

Переверачиваемые диски для нарезки ломтиками/резания - крупная нарезка 15, мелкая нарезка 16

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 17

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

Диск для очень крупной нарезки 18

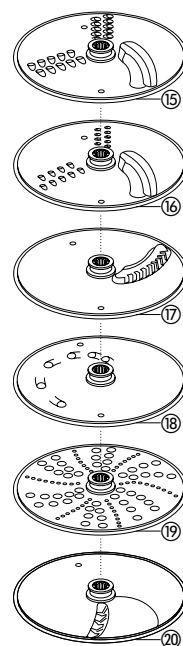
Для крупной нарезки сыра и моркови.

Диск-терка 19

Для натирания сыра типа пармезан и картофеля для клецек.

Диск для стандартной нарезки 20

Предназначен для нарезки картофеля для жаренья, твердых ингредиентов для салатов и соусов (например, морковь, огурцы).

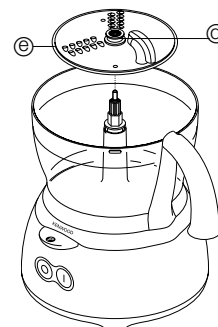


Безопасность работы

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

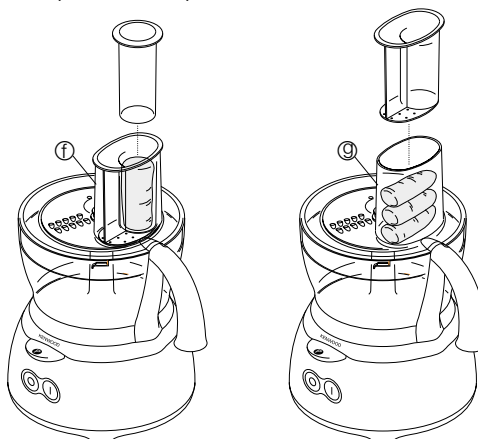
Использование режущих дисков

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



Полезные советы

- Используйте свежие продукты.
- Не режьте продукты слишком мелко. Заполняйте большую подающую трубку равномерно по всей ширине. Тем самым предотвращается смещение продуктов в сторону при обработке. Можно также использовать маленькую подающую трубку.
- При использовании диска для нарезки кладите ингредиенты горизонтально.
- При нарезке ломтиками и резании: продукты, размещаемые вертикально ①, будут нарезаны более короткими кусочками, чем продукты, размещаемые горизонтально ②.
- В чашке или на тарелке после обработки всегда остается небольшое количество продуктов.



② Пресс для цитрусовых

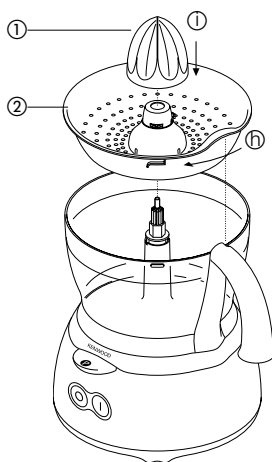
Предназначен для выжимания сока из цитрусовых фруктов (например, апельсинов, лимонов, лайма и грейпфрутов).

- 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 ①.
- 3 Установите конус над приводным валом, вращая его до тех пор, пока он не опустится до конца вниз ①.
- 4 Разрежьте фрукты пополам. Затем включите прибор и нажимайте разрезанной половинкой на конус.

● Пресс не будет работать, если сито не зафиксировано должным образом.



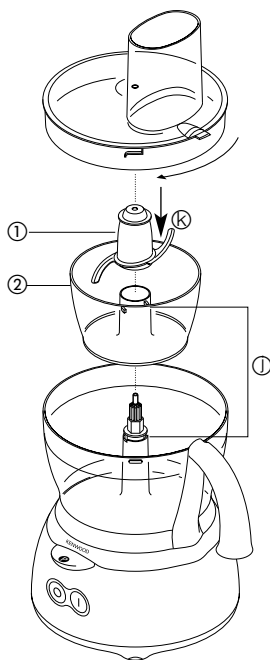
② малая чаша кухонного комбайна

Малая чаша комбайна используется для измельчения зелени и небольших количеств таких продуктов как: мясо, лук, орехи, овощи, а также для приготовления майонеза, овощных пюре, соусов и детского питания.

- ① малые ножи комбайна
- ② малая чаша комбайна

Использование малой чаши комбайна

- 1 Установите съемный вал на стационарный вал блока электродвигателя.
- 2 Установите основную чашу комбайна.
- 3 Установите малую чашу комбайна таким образом, чтобы выступы, которые имеются на внутренней поверхности трубки малой чаши, вошли в углубления трубы основной чаши ①.
- 4 Установите ножи на ведущий вал ②.
- 5 Поместите подлежащие обработке продукты в чашу.
- 6 Установите крышку и включите комбайн.



Меры безопасности

- Не снимайте крышку до полной остановки ножей.
- Ножи имеют очень острые кромки, поэтому при работе с ними следует соблюдать осторожность.

Внимание!

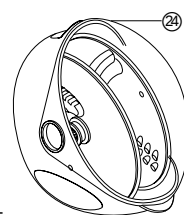
- Запрещается обрабатывать в кухонном комбайне специи, поскольку это может привести к повреждению пластмассовых деталей комбайна.
- Запрещается обрабатывать в кухонном комбайне твердые продукты, в т.ч. кофейные зерна, кубики льда и шоколад, поскольку это может привести к повреждению ножей.

Советы

- Измельчаемая зелень должна быть чистой и сухой.
- При смешивании готовых ингредиентов детского питания добавьте немного жидкости.
- Мясо, хлеб, овощи и подобные продукты перед обработкой нарежьте кубиками размером 1 - 2 см.
- При приготовлении майонеза масло заливается в подающую трубку.

Уход за прибором

- Перед чисткой прибора всегда выключайте его и отсоединяйте от сети.
- Диски и ножи являются очень острыми и требуют крайне осторожного обращения.
- Диски для нарезания ломтиками и шинкования храните в специальной коробке ②4, которая поставляется в комплекте с комбайном.
- 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.

Миксер

- 1 Перед откручиванием кувшина от блока с ножом следует опорожнить его.
 - 2 Вымойте кувшин руками.
 - 3 Снимите и вымойте уплотнительное кольцо.
 - 4 Не дотрагивайтесь до острых ножей; почистите их щеткой с горячей мыльной водой, а затем тщательно ополосните в проточной воде под краном.
- Не опускайте блок с ножом в воду.**
- 5 Оставьте сушиться в перевернутом положении.

Взбивалка с двумя венчиками (с приводом)

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

- Протрите головку привода влажной тряпкой, а затем вытрите ее насухо.
- Не опускайте головку привода в воду.**

Прочие детали

- Вымойте руками, а затем высушите.
- Кроме этого, их можно мыть в верхней корзине посудомоечной машины. При этом 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.

**Παρακαλώ να ξεδιπλώσετε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται
εικονογράφηση**

Ασφάλεια

- Οι λεπίδες και οι δίσκοι είναι κοφτεροί, χρησιμοποιήστε τους με προσοχή. **Να κρατάτε πάντα τη λεπίδα κοπής από τη λαβή ④ στην κορυφή μακριά από το κοφτερό άκρο, τόσο κατά τη διάρκεια της χρήσης όσο και του καθαρισμού.**
- Μη σηκώνετε ή μεταφέρετε τον επεξεργαστή κρατώντας τον από τη λαβή – μπορεί να σπάσει και να προκληθεί τραυματισμός.
- Αφαιρέστε πάντα τη λεπίδα κοπής πριν βγάλετε τα περιεχόμενα από το μπουλ.
- Κρατήστε τα χέρια σας καθώς και εργαλεία έξω από τα μπουλ επεξεργασίας τροφών ενώ η συσκευή είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.
- Σβήστε τη συσκευή και βγάλτε τη από την πρίζα:
 - πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα
 - μετά τη χρήση
 - πριν το καθαρίσμά
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τα δάχτυλά σας για να σπρώξετε τα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Χρησιμοποιείτε πάντα τον ωθητήρα/ες που παρέχεται.
- Πριν αφαιρέσετε το καπάκι από το μπουλ ενώ βρίσκεται επάνω στη μονάδα του κινητήρα:-
 - σβήστε τη συσκευή
 - περιμένετε μέχρι να σταματήσουν εντελώς όλα τα εξαρτήματα/λεπίδες
- Μη χρησιμοποιείτε το καπάκι για να λειτουργήσετε τον επεξεργαστή τροφίμων, χρησιμοποιείτε πάντα τον επιλογέα ταχύτητας on/off.
- **Η συσκευή θα πάθει θλάξη και μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό αν ο μηχανισμός ασφάλισης υποβληθεί σε πίεση μεγαλύτερη από αυτή που απαιτείται.**
- Η συσκευή δεν προορίζεται για να χρησιμοποιείται από παιδιά ή ανήμπορα άτομα χωρίς επίβλεψη.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ένα μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή αναμμένη χωρίς επίβλεψη.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ μια συσκευή που έχει βλάβη. Θα πρέπει να ελεγχθεί ή να επισκευαστεί. Βλέπε σέρβις.
- Μην αφήσετε ποτέ να βραχεί η συσκευή, το καλώδιο ή το φιλ.
- Μην αφήνετε το πλεονάζον καλώδιο να κρέμεται στην άκρη του πάγκου εργασίας ή να ακουμπά σε ζεστές επιφάνειες.
- Μην κάνετε λανθασμένη χρήση του επεξεργαστή τροφίμων και χρησιμοποιήστε τον μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται.
- Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες χωρητικότητες που αναφέρονται.
- Μη διατηρείτε τον επεξεργαστή σε συνεχή λειτουργία για πάνω από 10 λεπτά δίχως διακοπή – το μοτέρ ενδέχεται να σταματήσει.
- Η λειτουργία του κινητήρα θα σταματήσει αυτόματα αν η συσκευή υπερφορτιστεί ή βρίσκεται πολλή ώρα σε λειτουργία. Αν συμβεί κάτι τέτοιο πιέστε τον διακόπτη “0” για να θέσετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αφήστε τη να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά. Όταν ο κινητήρας κρυώσει αρκετά θα λειτουργήσει πάλι κανονικά.

Πριν δάλετε τη συσκευή στην πρίζα

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

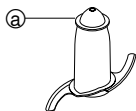
Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

- 1 Αφαιρέστε όλα τα περιτυλίγματα της συσκευασίας συμπεριλαμβανομένων και των πλαστικών καλυμμάτων των λεπίδων κοπής.
Προσέξτε πολύ διότι οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές. Αυτά τα καλύμματα θα πρέπει να πεταχτούν καθώς η χρήση τους είναι να προστατεύουν την λεπίδα μόνο κατά τη διάρκεια της κατασκευής και μεταφοράς.
- 2 Πλύνετε τα εξαρτήματα: βλέπε καθαρισμό.
- 3 Τυλίξτε το καλώδιο που περισσεύει στο χώρο αποθήκευσης στο πίσω μέρος της συσκευής.

Περιγραφή

Επεξεργαστής

- ① μονάδα κινητήρα με προσαρμοσμένο κινητήριο άξονα
- ② αποσπώμενος άξονας επεξεργαστή
- ③ μπουλ
- ④ καπάκι
- ⑤ σωλήνας τροφοδοσίας
- ⑥ ωθητήρας
- ⑦ μηχανισμός ασφάλισης
- ⑧ αποθήκευση καλωδίου
- ⑨ διακόπτης στιγμιαίας λειτουργίας
- ⑩ διακόπτης λειτουργίας on/off



Επιπλέον εξαρτήματα

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

- ⑪ λεπίδα κοπής
- ⑫ εξάρτημα ζυμώματος
- ⑬ μεταλλικό χτυπητήρι με μηχανισμό διπλών αναδευτήρων
- ⑭ αναμεικτης
- ⑮ δίσκος χοντρού τριψίματος
- ⑯ δίσκος λεπτού τριψίματος
- ⑰ δίσκος λεπτού κοψίματος (κόψιμο Julienne)
- ⑱ δίσκος πολύ χοντρού τριψίματος
- ⑲ δίσκος ψιλού τριψίματος
- ⑳ βασικός δίσκος ψιλού κοψίματος
- ㉑ λεμονοστίφτης
- ㉒ μικρό μπουλ επεξεργασίας τροφών
- ㉓ σπάτουλα
- ㉔ θήκη αποθήκευσης δίσκων
- ㉕ βιβλίο συνταγών

Χρήση του επεξεργαστή τροφίμων

- 1 Εφαρμόστε τον αποσπώμενο άξονα πάνω από τον άξονα που είναι προσαρμοσμένος στη μονάδα του κινητήρα ①.
- 2 Μετά τοποθετήστε το μπουλ. Τοποθετήστε τη λαβή προς τα πίσω και γυρίστε το δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει ②.
- 3 Τοποθετήστε ένα εξάρτημα πάνω από τον άξονα του επεξεργαστή τροφίμων.
 - Πάντοτε εφαρμόζετε το μπουλ και το εξάρτημα στη συσκευή πριν προσθέσετε τα υλικά.
- 4 Τοποθετήστε το καπάκι ③ - και βεβαιωθείτε ότι ο άξονας του επεξεργαστή βρίσκεται στο κέντρο από το καπάκι.
 - **Μη χρησιμοποιείτε το καπάκι για να θέσετε τον επεξεργαστή σε λειτουργία, χρησιμοποιείτε πάντα τον διακόπτη λειτουργίας on/off.**
- 5 Πιέστε τον διακόπτη “I” για να θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία.
 - **Αν δεν τοποθετήσετε σωστά το μπουλ και το καπάκι ο επεξεργαστής τροφίμων δεν θα λειτουργήσει.**
 - Χρησιμοποιήστε το διακόπτη στιγμιαίας λειτουργίας για σύντομα ανακατέματα. Η στιγμιαία λειτουργία θα λειτουργεί όσο ο διακόπτης είναι πατημένος.
- 6 Αντιστρέψτε την παραπάνω διαδικασία για να αφαιρέσετε το καπάκι, τα εξαρτήματα και το μπουλ.
 - **Πάντα να θέσετε εκτός λειτουργίας τη συσκευή πιέζοντας τον διακόπτη “0” πριν αφαιρέσετε το καπάκι.**
 - **Μη διατηρείτε τον επεξεργαστή σε συνεχή λειτουργία για πάνω από 10 λεπτά δίχως διακοπή – το μοτέρ ενδέχεται να σταματήσει.**
 - **Η λειτουργία του κινητήρα θα σταματήσει αυτόματα αν η συσκευή υπερφορτιστεί ή βρίσκεται πολλή ώρα σε λειτουργία. Αν συμβεί κάτι τέτοιο πιέστε τον διακόπτη “0” για να θέσετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αφήστε τη να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά. Όταν ο κινητήρας κρυώσει αρκετά θα λειτουργήσει πάλι κανονικά.**

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 αμυγδαλού σε μείγματα, αποφύγετε την επαφή με το πλαστικό γιατί μπορεί να δημιουργήσει μόνιμα σημάδια.

Μέγιστες χωρητικότητες

- Ζύμη για φύλλο κρούστας με βάρος αλευριού 340 γρ.
- Ζύμη με μαγιά με βάρος αλευριού 600 γρ.
- Συνολικό βάρος ζύμης κέικ 1,5 κιλό
- Κομμάτισμα κρέατος 600 γρ.
- Υγρό με διάφορα υλικά 1,5 λίτ.
- Διπλός αναδευτήρας 6 ασπράδια αυγών
- μικρό μπουλ επεξεργασίας τροφών 200γρ

Χρήση των εξαρτημάτων

⑪ Λεπίδα κοπής/⑫ εργαλείο ζυμώματος

Αυτή η λεπίδα είναι το πιο χρηστικό εξάρτημα απ' όλα. Η υφή της τροφής εξαρτάται από το χρόνο επεξεργασίας. Για πιο χοντροκομμένα μείγματα χρησιμοποιήστε το διακόπτη “στιγμιαίας λειτουργίας”. Χρησιμοποιήστε τη λεπίδα κοπής για παρασκευή κέικ και γλυκών, για κόψιμο ωμού και μαγειρεμένου κρέατος, λαχανικών, ξηρών καρπών, πατέ, ντιπ, πολτοποίηση σούπας και επίσης για να θρυμματίσετε μπισκότα και ψωμί. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για μίγματα ζύμης με μαγιά αν δεν παρέχεται το εργαλείο ζυμώματος.

Χρησιμοποιήστε το εργαλείο ζυμώματος για μίγματα με μαγιά.

Συμβουλές

Λεπίδα κοπής

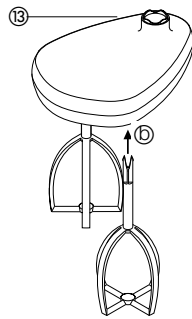
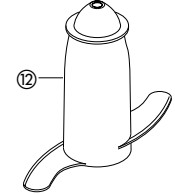
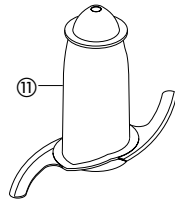
- Κόψτε τα τρόφιμα όπως το κρέας, το ψωμί, τα λαχανικά σε κύβους των 2 εκ. πριν την επεξεργασία.
- Θα πρέπει να κόψετε τα μπισκότα σε κομμάτια και να τα προσθέσετε στο σωλήνα τροφοδοσίας ενώ η συσκευή λειτουργεί.
- Όταν φτιάχνετε γλυκά χρησιμοποιήστε βούτυρο κατευθειάν από το ψυγείο σε κύβους των 2 εκ.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

Εργαλείο ζυμώματος

- Τοποθετήστε τα στεγνά υλικά στο μπολ και προσθέστε τα υγρά από το σωλήνα τροφοδοσίας ενώ η συσκευή λειτουργεί.
- Αφήστε το να λειτουργήσει μέχρι να δημιουργηθεί μια απαλή ελαστική μπάλα ζύμης. Ο χρόνος που θα χρειαστεί είναι περίπου 45-60 δευτερόλεπτα.
- Ξαναζυμώστε μόνο με το χέρι. Το Ξαναζύμωμα στο μπολ δεν συνιστάται γιατί ο επεξεργαστής μπορεί να γίνει ασταθής.

13 Διπλός αναδευτήρας

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



Χρήση του αναδευτήρα

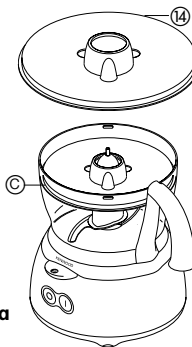
- 1 Εφαρμόστε τον άξονα και το μπολ πάνω στην κεντρική μονάδα.
- 2 Τοποθετήστε κάθε εξάρτημα ανακατέματος ξεχωριστά πάνω στην κεφαλή ⑩.
- 3 Εφαρμόστε τον αναδευτήρα γυρίζοντάς τον προσεκτικά μέχρι να τοποθετηθεί πάνω στον άξονα.
- 4 Προσθέστε τα υλικά.
- 5 Κλείστε το καπάκι - βεβαιωθείτε ότι το άκρο του άξονα βρίσκεται στο κέντρο από το καπάκι.
- 6 Λειτουργήστε τη συσκευή.

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.

14 Αναμεικτης

Όταν ανακατεύετε υγρά χρησιμοποιήστε τον αναμεικτη σε συνδυασμό με την λεπίδα κοπής. Σας επιτρέπει να αυξήσετε την ικανότητα επεξεργασίας υγρών στο μπολ από 1 λίτρο 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 αναμεικτη πάνω από τη λεπίδα κοπής και βεβαιωθείτε ότι στηρίζεται στο περιθώριο μέσα στο μπολ ⑨. **Μην πιέζετε τον αναμεικτη 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 ⑮, λεπτοί ⑯

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

Δίσκος λεπτού κοψίματος (κόψιμο Julienne) ⑰

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

Δίσκος πολύ χοντρού τριψίματος ⑱

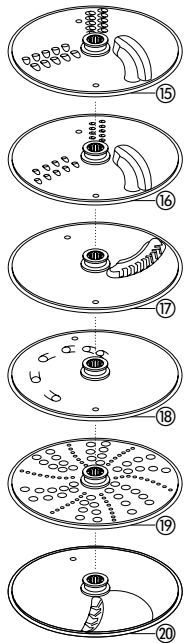
Χοντροκόβει τυρί και καρότα.

Δίσκος ψιλού τριψίματος ⑲

Τρίβει τυρί παρμεζάνα και πατάτες για Γερμανικούς λουκουμάδες.

Βασικός δίσκος ψιλού κοψίματος ⑳

Χρησιμοποιείται για να κόβετε: λεπτές τηγανητές πατάτες, σκληρά υλικά για σαλάτες και ντιπ (π.χ. καρότο, αγγούρι).



Ασφάλεια

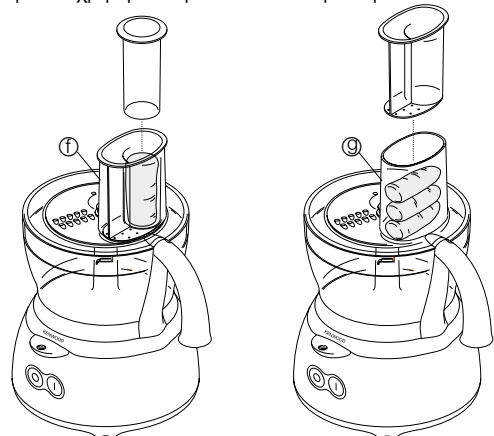
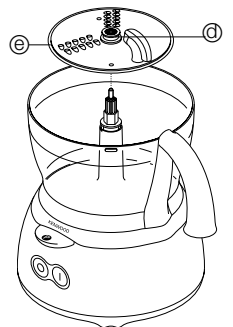
- **Μη θβάζετε ποτέ το καπάκι αν δεν έχουν σταματήσει εντελώς οι δίσκοι κοπής.**
- **Κρατήστε τους δίσκους κοπής με προσοχή - είναι εξαιρετικά κοφτεροί.**

Χρήση των δίσκων κοπής

- 1 Τοποθετήστε τον άξονα και το μπολ στην κεντρική μονάδα.
- 2 Κρατώντας τον από την κεντρική λαβή ⑩, τοποθετήστε το δίσκο πάνω στον άξονα με την κατάλληλη πλευρά από πάνω ⑨.
- 3 Εφαρμόστε το καπάκι.
- 4 Επιλέξτε τον επιθυμητό σωλήνα τροφοδοσίας. Ο ωθητήρας περιέχει ένα μικρότερο σωλήνα τροφοδοσίας για την επεξεργασία ξεχωριστών υλικών ή λεπτών συστατικών. Για να χρησιμοποιήσετε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας - τοποθετήστε πρώτα το μεγάλο ωθητήρα μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Για να χρησιμοποιήσετε το μεγάλο σωλήνα τροφοδοσίας - χρησιμοποιήστε και τους δύο ωθητήρες μαζί.
- 5 Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας.
- 6 Λειτουργήστε τη συσκευή και πιέστε τα τρόφιμα με τον ωθητήρα ομοιόμορφα προς τα κάτω - **μη θβάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας στο σωλήνα τροφοδοσίας.**

Συμβουλές

- Χρησιμοποιήστε φρέσκα υλικά.
- Μην κόβετε τα τρόφιμα πολύ μικρά. Γεμίστε το μεγάλο σωλήνα τροφοδοσίας σχεδόν ως επάνω. Αυτό εμποδίζει τα τρόφιμα από το να γλιστρούν στο πλάι κατά την διάρκεια της κοπής. Εναλλακτικά χρησιμοποιήστε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας.
- Όταν χρησιμοποιείτε το δίσκο κοψίματος, τοποθετήστε τα υλικά οριζοντίως.
- Όταν κόβετε ή τρίβετε: τα τρόφιμα που τοποθετούνται κάθετα ⑦ βγαίνουν μικρότερα απ' ό,τι τα τρόφιμα που τοποθετούνται οριζοντίως ⑨.
- Μετά τη χρήση του δίσκου κοπής θα παραμένει πάντα λίγη ποσότητα που δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί στο δίσκο ή στο μπολ.



21 Λεμονοστήφτης

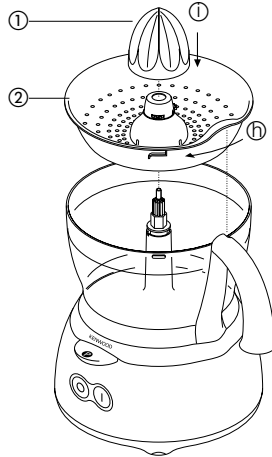
Ο λεμονοστήφτης χρησιμοποιείται για το στύψιμο εσπεριδοειδών, (π.χ. πορτοκάλια, λεμόνια, κίτρα και γκρέιπφρουτ).

- ① κώνος
- ② σουρωτήρι

Χρήση του λεμονοστήφτη

- 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 ①.
- 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 λεμονοστήφτης δε θα λειτουργήσει αν το σουρωτήρι δεν έχει ασφαλίσει κανονικά.



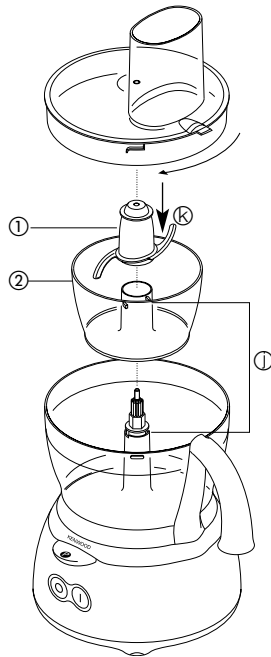
22 μικρό μπωλ επεξεργασίας τροφών

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

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

για να χρησιμοποιήσετε το μικρό μπωλ επεξεργασίας τροφών

- 1 Εφαρμόστε τον αποσπώμενο άξονα πάνω από τον άξονα που είναι προσαρμοσμένος στη μονάδα του κινητήρα.
- 2 Επειτα εφαρμόστε το βασικό μπωλ επεξεργασίας τροφών.
- 3 Εφαρμόστε το μικρό μπωλ επεξεργασίας τροφών – βεβαιωθείτε ότι οι ραβδώσεις στο εσωτερικό του λαιμού του μικρού μπωλ είναι ευθυγραμμισμένες με τις εγκοπές στον λαιμό του βασικού μπωλ ①.
- 4 Τοποθετήστε τη λεπίδα του μαχαιριού πάνω από τον κινητήριο άξονα ②.
- 5 Προσθέστε τα υλικά που πρόκειται να επεξεργαστείτε.
- 6 Εφαρμόστε το καπάκι και θέστε τη συσκευή σε λειτουργία.



ασφάλεια

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

σημαντική πληροφορία

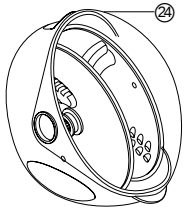
- Μην επεξεργάζεστε μπαχαρικά – μπορεί να φθείρουν το πλαστικό.
- Μην επεξεργάζεστε σκληρές τροφές όπως κόκκους καφέ, παγάκια ή σοκολάτα – μπορεί να φθείρουν τη λεπίδα.

πρακτικές συμβουλές

- Τα μυρωδικά κόβονται καλύτερα όταν είναι καθαρισμένα και στεγνά.
- Να προσθέτετε πάντα λίγο υγρό όταν αναμειγνύετε μαγειρεμένα υλικά για να φτιάξετε τροφή για μωρά.
- Να κόβετε τροφές όπως κρέας, ψωμί, λαχανικά σε κύβους περίπου 1-2 εκ πριν τις επεξεργαστείτε.
- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα προσθέστε το λάδι από το άνοιγμα του μπωλ.

Φροντίδα & καθαρισμός

- Πάντα σβήνετε τη συσκευή και βγάζετε την από την πρίζα πριν το καθαρίσμα.
- Προσέχετε όταν πιάνετε τις λεπίδες και τους δίσκους κοπής - είναι εξαιρετικά κοφτερά.
- Αποθηκεύετε τους δίσκους κοπής σε φέτες/λωρίδες στο ειδικό κουτί που παρέχεται ②4.
- Μερικά τρόφιμα μπορεί να χρωματίσουν το πλαστικό. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό. Δεν θα επηρεάσει το πλαστικό ή τη γεύση του φαγητού σας. Το καθαρίσμα 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.

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 θυβίζετε την κεφαλή στο νερό.**

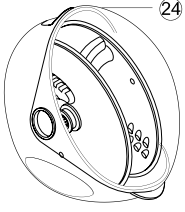
Άλλα μέρη

- Πλύνετε τα με το χέρι και μετά στεγνώστε τα καλά.
- Εναλλακτικά μπορούν να πλυθούν στην πάνω σχάρα του πλυντηρίου πιάτων. Συνιστάται η επιλογή προγράμματος βραχείας 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 επισκευέςΕπικοινωνήστε με το κατάστημα απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή σας.

تنظيف الجهاز



- أطفئ الجهاز وافصل قابس التيار الكهربائي دائماً، قبل القيام بالتنظيف.
- أمسك بالشفرات و بأقراص التقطيع بحرص - فهي أدوات حادة و شديدة القطعية.
- احفظ اقراص التقطيع/الفرم في صندوق الحفظ المزود 24.
- بعض أنواع الأطعمة سوف تغيير من لون البلاستيك، وهذا أمر طبيعي تماماً. فهذا لن يتلف البلاستيك ولن يؤثر على طعم الطعام. اذا قمت بحك البلاستيك بقطعة قماش مبللة بزيت نباتي، فانه يساعد على ازالة اللون.

وحدة طاقة الجهاز

- نظف بقطعة قماش رطبة، ثم جفف.
- لف ما يزيد من سلك التوصيل الكهربائي حول المربط في الفجوة المخصصة خلف الجهاز.

وحدة الخفاقة المزدوجة

- اغسل يدويًا، ثم جفف جيداً. افصل الخفاقات وذلك بسحبها بلطف من رأس الدفع.
- اغسلها بماء فاتر ممزوج بالصابون.
- قم بمسح رأس الدفع بقطعة قماش رطبة، ثم جفف. لا تغمر رأس الدفع بالماء.

جميع الأجزاء الأخرى

- تغسل يدويًا، ثم تجفف.
- أو يمكن غيها في السلة العليا من غسالة الأواني. يوصى ببرنامج قصير و حرارة منخفضة.

الخدمة والعناية بالزبون

- في حال تلف سلك التوصيل الكهربائي، فانه يجب ولأسباب تتعلق بالسلامة، القيام بتبديله عن طريق كينود أو ورشة صيانة مرخصة من قبل كينود.

اذا دعت الحاجة إلى مساعدة فيما يخص:

- استعمالك للجهاز
- الخدمة والتوصيل
- قم بالاتصال في المحل الذي اشتريت منه الجهاز.

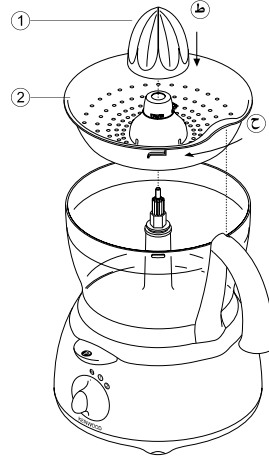
عصارة الليمون 21

تستخدم عصارة الليمون لعصر الحمضيات (كالبرتقال، الليمون، الاليم والجريب فروت).

- المخروط
- المصفاة

لاستعمال عصارة الحمضيات

- ١ ركب الطاس والمصفاة فوق وحدة الطاقة.
- ٢ ركب المصفاة في الطاس - وتأكد من احكام مقبض المصفاة مباشرة فوق مقبض الطاس 24.
- ٣ ركب المخروط فوق عمود الدفع وأدره حتى يسقط تماماً في مكانه 25.
- ٤ اقطع الفواكه بالنصف. شغل الجهاز ثم ضع انصاف الفاكهة فوق العصارة للحصول على العصير.
- عصارة الحمضيات لن تعمل اذا لم تكن المصفاة مركبة في مكانها بطريقة صحيحة.



طاس جهاز تحضير الطعام الصغير 22

يستعمل جهاز تحضير الطعام الصغير لفرم البقول و اعداد المكونات القليلة الحجم من الطعام كالحوم مثلاً، البصل، المكسرات، المايونيز، الخضار، البوريه، الصلصات و طعام الأطفال.

- شفرات جهاز تحضير الطعام الصغير
- طاس جهاز تحضير الطعام الصغير

لاستعمال طاس جهاز تحضير الطعام الصغير

- ١ ضع عمود الدفع المتحرك فوق وحدة طاقة الجهاز الثابتة.
- ٢ ركب الطاس الرئيسي الكبير للجهاز.
- ٣ ركب الطاس الصغير - ثبت النتوءات في الطاس الصغير داخل الشقوق المخصصة في الطاس الكبير 24.
- ٤ ركب شفرة السكين فوق عمود الدفع 25.
- ٥ قم الآن بوضع عناصر الطعام في الطاس.
- ٦ ثبت الغطاء في مكانه.

السلامة

- لا تخلع أبداً الغطاء قبل أن تتوقف شفرات السكين تماماً.
- شفرات السكين قاطعة جداً انتبه عند الامساك بها.

هام

- لا تحضر أبداً حبات البهارات - يحتمل أن تتلف البلاستيك.
- لا تحضر الأطعمة الصلبة كحبات القهوة، مكعبات الثلج - فقد تتلف الشفرات.

تلميحات

- يفضل فرم البقول وهي جافة ونظيفة.
- ينصح باضافة بعض السائل عند تحضير طعام الأطفال.
- قم بتقطيع الطعام كالحوم، الخبز، الخضار الى مربعات بحجم ١ - ٢ سم قبل تحضيرها و معالجتها بالجهاز.
- عند عمل المايونيز قم باضافة الزيت من خلال انبوب التليقيم.

أقراص التقطيع / الفرغ

أقراص التقطيع/الفرغ القابلة للعكس - سمك 15،

رقيق 16
استخدم جانب الفرغ اللين، للجزر، البطاطس والأطعمة من نفس القوام.
استخدم جانب التقطيع اللين، للجزر، الخيار، للبنجر والبصل.

قرص التقطيع الناعم (طريقة جوليان) 17
استخدم هذا القرص لتقطيع البطاطس للقلي بطريقة جوليان، الخضروات، أطعمة التزيين وأنواع التحضير الأخرى للمواد، (مثل الجزر، الخيار).

القرص الأكثر خشونة 18
يقطع الجزر والجبن أكثر خشونة.

قرص القشط أو الحك 19
لحك جبن البارميزان والجزر واللبطاس الألمانية المطبوخة.

قرص تقطيع عادي 20
يستخدم: لتقطيع البطاطس الرقيقة للقلي؛ مكونات السلطات (مثل الجزر، الخيار).

السلامة

- لا تزيل الغطاء حتى يتوقف قرص التقطيع تماماً.
- أمسك بأقراص التقطيع بحرص - فهي شديدة الحداية.

لاستعمال اقراص التقطيع

- 1 ثبت عمود الدفع والطاس في وسط وحدة الطاقة.
- 2 أمسك بمقبض الوسط 4، ضع القرص على عمود الدفع من الناحية المناسبة 5.
- 3 ضع الغطاء.
- 4 حدد حجم أنبوب التلقيم الذي تريد استخدامه. الدافع يحتوي على أنبوب تلقيم أصغر لتحضير مكونات مختلفة أو أرق سماكة.
- 5 لاستعمال أنبوب التلقيم الضغير - قم بوضع الدافع المتسع أولاً في أنبوب التلقيم.
- 6 لاستعمال أنبوب التلقيم المتسع - قن باستخدام كلا الدافعين معاً.
- 5 ضع الطعام في أنبوب التلقيم.
- 6 شغل الجهاز وادفع الطعام بالتساوي بواسطة الدافع. لا تضع مطلقاً أصابعك في أنبوب تلقيم الطعام.

تلميحات

- استعمال مكونات الطعام الطازجة.
- لا تقطع الطعام الى قطع صغيرة جداً. املي أنبوب التلقيم باعتدال. وهذا يحول دون انزلاق الطعام على الجوانب أثناء تحضير الطعام. أو قم باستخدام أنبوب التلقيم الصغير.
- عند استعمال قرص الفرغ، ضع المكونات في شكل أفقي.
- عند التقطيع أو البش: فإن المادة الموضوعة رأسياً 9 تخرج بصورة أقصر من تلك التي توضع بصورة أفقية 10.
- سوف يتبنة تظل دائماً بعض البقايا من الطعام فوق القرص أو في الطاس بعد انتهاء عملية الإعداد.

تلميحات

شفرة السكين

- قم بتقطيع الأطعمة كالحلم، الخبز، الخضار الى مكعبات بحجم 2 سم / 2/4 انش تقريباً قبل وضعها بالجهاز للتحضير.
- البسكويت يجب تكسيه لقطع ووضعه من خلال أنبوب التلقيم أثناء دوران الجهاز.

- عند تحضير الحلويات استعمال الدهن مباشرة بعد اخراجه من التلاجة وقطعه لمكعبات بحجم 2 سم / 2/4 انش.
- احرص على عدم المبالغة في التدوير.

أدوات العجن

- قم بوضع المكونات الجافة في الطاس ثم أضف السائل من خلال أنبوب التلقيم أثناء دوران الجهاز.
- عالج المادة الى أن تتكون كرة مرنة من العجين وهذا يستغرق من 45 - 60 ثانية.
- أعد تدليك العجين باليد فقط. التدليك بداخل الطاس يجعل الجهاز غير مستقراً.

13 الخفافة المزدوجة

تستعمل فقط لخفق البيض والكريمات، الحليب المبخر ولخفق البيض والسكر لعمل الكعك الاسفنجي. أما الخلطات الثقيلة كالزبد والطحين فانها تتسبب في تلف الخفافة.

استعمال الخفافة

- 1 ركب عمود الدفع والطاس في وحدة الطاقة (الجهاز).
- 2 ادفع كل من الخفافات في رأس التشغيل وبأحكام 4.
- 3 ركب الخفاق بحرص نحو عمود الدفع.
- 4 قم بوضع مكونات الطعام.
- 5 ثبت الغطاء - بحيث تكون نهاية العمود في مركز الغطاء.
- 6 اشغل الجهاز لتشغيله.

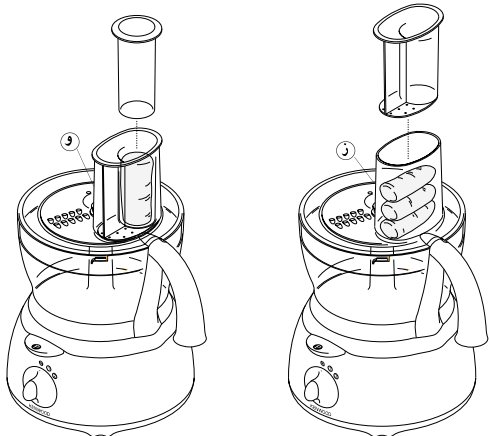
تلميحات

- يمكن الحصول على افضل النتائج اذا كانت درجة حرارة البيض بنفس حرارة الغرفة.
- تأكد من نظافة الخفافات وخلوها من الدهون.

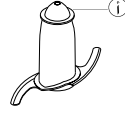
14 الغطاء العلوي للخلاط - ماكسي

عند خلط السوائل، استعمال الغطاء العلوي للخلاط - ماكسي مع شفرات السكين، وهذا يسمح من زيادة استيعاب من 1 لتر الى 1.5 لتر، بحيث يمنع التسرب ويحسن من عمل الخلط.

- 1 ركب عمود الدفع والطاس في وحدة الطاقة (الجهاز).
- 2 ركب شفرة السكين.
- 3 قم بوضع مكونات الطعام.
- 4 ركب الغطاء العلوي فوق قمة الالشفرة وحرص على تثبيتها الحافة بداخل الطاس 6. لا تضغط للأسفل فوق الغطاء، أمسك من وسط المقبض.
- 5 ركب الغطاء واشغل الجهاز لتشغيله.



السلامة



- الصفائح والشفرات حادة، التزم الحرص عند الإمساك بها، أمسك بشفرة السكين بواسطة القبض عليها بالأصابع من الأعلى وبعيدا عن حد الشفرة القاطع، سواء عند الإمساك بالسكين أو عند تنظيفها.

- أزل لا تحمل أو ترفع الجهاز بواسطة المقبض - أو الممسك فقد ينكسر ويسبب الجروح.
- أزل شفرة السكين دائما قبل إفراغ المحتويات من الطاسة.
- لا تضع اليدين في طاس الجهاز بينما لا يزال الجهاز موصلاً بالتيار الكهربائي.
- اقطع التيار الكهربائي:
 - قبل تركيب أو نزع الأجزاء
 - بعد الاستعمال
 - قبل التنظيف
- لا تستخدم أبداً أصابعك لدفع الطعام للأسفل في أبواب التلقيم. بل استعمل الدافعة الدافعات المزودة.
- قبل نزع غطاء الطاس من وحدة الطاقة:
 - أطفئ الجهاز وافصل التيار؛
 - انتظر حتى تتوقف شفرات الملحق تماماً؛
- لا تستخدم الغطاء لتشغيل جهاز الطعام، بل قم باستعمال مفتاح التحكم بالاشعال/الاطفاء والسرعة.
- هذا الجهاز سيكلف ويتسبب بالأذى إذا تعرضت آلية التروس في الجهاز لجهد مفرط.

- لا يجوز السماح باستعمال هذا الجهاز بواسطة الصغار أو العاجزين من دون إشراف.
- لا تستخدم أي ملحق غير مرخص به أبداً.
- لا تترك الأطفال يلعبون بالجهاز.
- لا تترك أبداً الجهاز بدون إشراف أثناء تشغيله.
- لا تستخدم أبداً الجهاز إذا تلف أو تعطل. قم بإجراء الفحص عليه و تصليحه: انظر 'الخدمة'.
- لا تترك الكابل أو الأسلاك أو مفتاح الاشعال عرضة للبلل.
- لا تترك سلك التوصيل الكهربائي يتدلى فوق حافة الطاولة أو سطح العمل أو ملامسة أي سطح حار.
- لا تسيء استعمال جهاز إعداد الطعام هذا، ويقتصر استعماله للأغراض المنزلية التي صمم من أجلها.
- لا تتجاوز الكمية الأقصى لسعة الطاس والمشار إليها.
- لا تشغل الجهاز بشكل مستمر لأكثر من ١٠ دقائق بدون فترات راحة وإلا فقد يتوقف المحرك.
- سوف يتوقف المحرك اذا تم تجاوز الكمية الموصى بها أو تم التشغيل لمدة أكثر من المعتاد. إذا حدث مثل هذا الأمر اضغط زر الاطفاء «0» واترك الجهاز يبرد لمدة ٣٠ دقيقة. بعد ذلك يمكن تشغيل الجهاز كالمعتاد.

قبل القيام بالتوصيل الكهربائي

- تأكد من الجهد المقنن (الفولتية) في المنزل مطابقة لما هو وارد أسفل الجهاز.
- هذا الجهاز مطابق لتوجيهات مجموعة دول السوق الأوروبية المشتركة رقم ٨٩/٣٣٦.

قبل القيام باستعمال الجهاز لأول مرة

- ١ انزع الغلاف بما فيه تغليف الشفرات البلاستيكي من شفرات السكين.
- إلزم الحذر فالشفرات حادة جداً. هذه المغلفات يجب التخلص منها كما هي ووظيفتها هي حماية الشفرة أثناء التصنيع والنقل فقط.
- ٢ اغسل جميع الأجزاء: انظر 'التنظيف'.
- ٣ لف ما يزيد من سلك التوصيل الكهربائي حول المربط في الفجوة المخصصة خلف الجهاز.

تفسير الرموز

جهاز اعداد الطعام

- ① وحدة الطاقة
- ② عمود دفع قابل للفصل
- ③ الطاس
- ④ غطاء
- ⑤ أبواب للتلقيم
- ⑥ أداة دفع (دافعة)
- ⑦ تروس للسلامة
- ⑧ مقصورة الكابل
- ⑨ مفتاح التحكم
- ⑩ زر الإطفاء / الإشعال

الملحقات الإضافية

ليس كل الملحقات الواردة في هذه القائمة موجودة في جهاز إعداد الطعام الذي اشتريته. يرجى الرجوع إلى محتويات الصندوق المزودة. من أجل شراء ملحق من الملحقات الغير مزودة في صندوق جهازك، يرجى الاتصال بالبائع الذي قمت بشراء الجهاز من عنده.

- ⑪ شفرة السكين
- ⑫ أداة العجن
- ⑬ المخفقة المعدنية المزودة
- ⑭ غطاء الخلاط - ماكسي
- ⑮ قرص تشريح/تقطيع سميكة
- ⑯ قرص تشريح/تقطيع رقيق
- ⑰ قرص للرقاقات (طريقة جوليان)
- ⑱ قرص تقطيع اضافي
- ⑲ قرص للبشر (القشط)
- ⑳ قرص عادي لعمل الرقائق
- ㉑ عصارة حمضيات
- ㉒ طاس لجهاز إعداد الطعام الصغير.
- ㉓ سكين ميسط
- ㉔ صندوق لحفظ الأقراص
- ㉕ كتاب وصفات اعداد الطعام.

لاستعمال جهاز تحضير الطعام

- ١ قم بتركيب عمود الدفع الذي يمكن فكه فوق عمود الطاقة الثابت بالجهاز ①.
- ٢ ثبت الطاس، ضع المقبض باتجاه الخلف ثم أدركه باتجاه عقارب الساعة حتى ينغلق ②.
- ٣ قم بتثبيت الملحق على عمود الدفع.
- ثبت الطاس دائماً والملحق في الجهاز قبل القيام بوضع الطعام.
- ٤ ثبت الغطاء ③- مع ضمان وضع قمة عمود الدفع في مركز الغطاء.
- لا تستخدم الغطاء لتشغيل الجهاز، استخدم دوماً مفتاح التحكم بالسرعة on/off
- ٥ اضغط على زر «ا» لتشغيل.
- لن يعمل الجهاز اذا تم وضع الغطاء بصورة غير صحيحة.
- استعمل التشغيل بالنضج. النضج يعمل طوال المدة التي يتم الضغط فيها على العتلة.
- ٦ قم بعكس الخطوات اسابقة عند ازالة الغطاء. الملحقات والطاس.
- أطفئ الجهاز «0» دائماً قبل نزع الغطاء.
- لا تشغل الجهاز بشكل مستمر لأكثر من ١٠ دقائق بدون فترات راحة وإلا فقد يتوقف المحرك.
- سوف يتوقف المحرك اذا تم تجاوز الكمية الموصى بها أو تم التشغيل لمدة أكثر من المعتاد. إذا حدث مثل هذا الأمر اضغط زر الاطفاء «0» واترك الجهاز يبرد لمدة ٣٠ دقيقة. بعد ذلك يمكن تشغيل الجهاز كالمعتاد.

هام

- الجهاز الذي لديك ليس مناسباً لطحن أو جرش حبات القهوة، أو طحن حبات السكر إلى مسحوق.
- عند اضافة مستخلص اللوز أو النكهات للخليط تجنب ملامستها للبلاستيك لأن هذه المواد قد تترك بقعاً دائمة على البلاستيك.

السعات القصوى

- الطحين بقرشرة قصيرة وزن ٣٤٠ جم
- عجينة الطحين بالخميرة وزن ٥٠٠ جم
- كعكة ذات طابق واحد وزن ١,٥ كجم
- لحم مفروم وزن ٦٠٠ جم
- سائل سعة ١,٥ لتر
- الخفاقة المزودة بياض ٦ بيضات
- طاس جهاز تحضير الطعام الصغير ٢٠٠ جم

استعمال الملحقات

انظر الجدول في الأعلى لسرعة كل من الملحقات.

⑪ شفرة السكين/ ⑫ أدوات العجن

هذا السكين هو الأداة الأكثر تعدداً للاستعمال من بين جميع الملحقات، وعند استعمال هذا الملحق فإن تماسك أو قوام الطعام يحدده طول المدة التي يتم فيها تشغيل الجهاز. وللحصول على التماسك المرغوب قم باستخدام ميزة زر النضج. تستعمل شفرة السكين لعمل الكعك والحلويات، فرم الطعام النيئ أو المطبوخ، الخضروات، المكسرات، الباتيه، الدبس، الشوربات السميكة وكذلك لتفتيت البسكويت والخبز. وكذلك لعمل العجين اذا لم تكن أدوات العجن مزودة.

استعمل أدوات العجن لعمل العجين.

