



KENWOOD

FP670 series

Your Kenwood Food Processor

Your new Kenwood Food Processor will make your favourite dishes, simply and quickly. To gain maximum benefit from your processor, keep it ready for use on a convenient worktop for whenever you need it.

Read these instructions carefully because food processors require different techniques to traditional mixers.

Algemene informatie

NL

Uw nieuwe KENWOOD keukenmachine bereidt uw favoriete gerechten op een eenvoudige en snelle manier. Voor een optimaal resultaat, is het raadzaam de keukenmachine klaar voor gebruik te houden op een gemakkelijk werkoppervlak.

Lees deze instructies goed door, want het gebruik van keukenmachines verschilt van de manier waarop traditionele mixers gebruikt worden.

Votre robot ménager Kenwood

F

Votre nouveau robot ménager Kenwood vous permettra de réaliser vos plats préférés rapidement et simplement. Pour bénéficier au maximum de votre robot, nous vous conseillons de le garder à portée de main sur un plan de travail adéquat pour que vous puissiez l'utiliser chaque fois que vous en avez besoin.

Veillez lire ces instructions avec attention car les robots ménagers s'utilisent différemment des mixers traditionnels.

IHRE KÜCHENMASCHINE VON KENWOOD

D

Mit Ihrer neuen Kenwood Küchenmaschine können Sie Ihre Lieblingsgerichte einfach und schnell zubereiten. Um Ihre Küchenmaschine optimal nutzen zu können, stellen Sie sie an einem gut zugänglichen Platz auf.

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und machen Sie sich mit der Bedienung vertraut.

Il Vostro Robot da Cucina Kenwood

I

Con il vostro nuovo robot da cucina Kenwood potrete preparare i vostri piatti preferiti, in modo semplice e veloce. Tenetelo a portata di mano, pronto per l'uso ogni volta che ne avete bisogno, in modo da trarne il massimo vantaggio.

Questo apparecchio richiede tecniche d'uso diverse rispetto a quelle dei robot tradizionali, leggete perciò attentamente le seguenti istruzioni.

O seu Robot de Cozinha Kenwood

P

O seu novo robot de cozinha tornará a preparação dos seus pratos favoritos mais simples e rápida. Para desfrutar dos máximos benefícios do seu robot de cozinha, mantenha-o numa bancada conveniente, pronto a utilizar sempre que dele necessitar.

Leia cuidadosamente estas instruções porque os robots de cozinha exigem técnicas diferentes das batedeiras tradicionais.

Su Preparadora de Alimentos Kenwood

E

Su nueva preparadora de alimentos le hará sus platos favoritos, de una forma simple y rápida. Para obtener el máximo provecho de su preparadora, téngala lista para usarla sobre un tablero conveniente para cuando la necesite.

Lea estas instrucciones atentamente ya que las preparadoras de alimentos requieren técnicas distintas a las de las mezcladoras tradicionales.

Kenwood Mutfak Robotu

TR

Yeni Kenwood Mutfak Robotu, sevdiğiniz yemekleri kolay ve çabuk hazırlar. Mutfak robotunuzu istediğiniz an ve derhal kullanabilmek için uygun bir çalışma yüzeyi üzerinde hazır bulundurunuz.

Mutfak robotları geleneksel karıştırıcılardan farklı yöntemlerle kullanıldığı için aşağıdaki kullanım yönergelerini dikkatle okuyunuz.

Ο νέος σας επεξεργαστής Τροφίμων της Λεξψοοδ

GR

Ο νέος σας επεξεργαστής τροφίμων της Λεξψοοδ θα παρασκευάσει τα αγαπημένα σας φαγητά απλά και γρήγορα. Για να εκμεταλλευτείτε τον επεξεργαστή τροφίμων στο έπακρο, φυλάξτε τον σε κάποια βολική θέση πάνω στον πάγκο εργασίας, έτοιμο να λειτουργήσει όποτε τον χρειαστείτε.

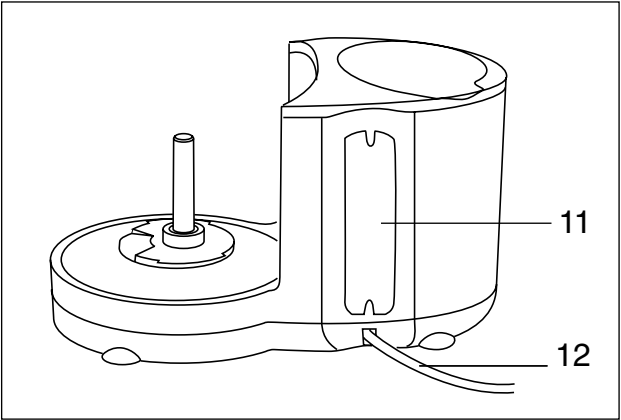
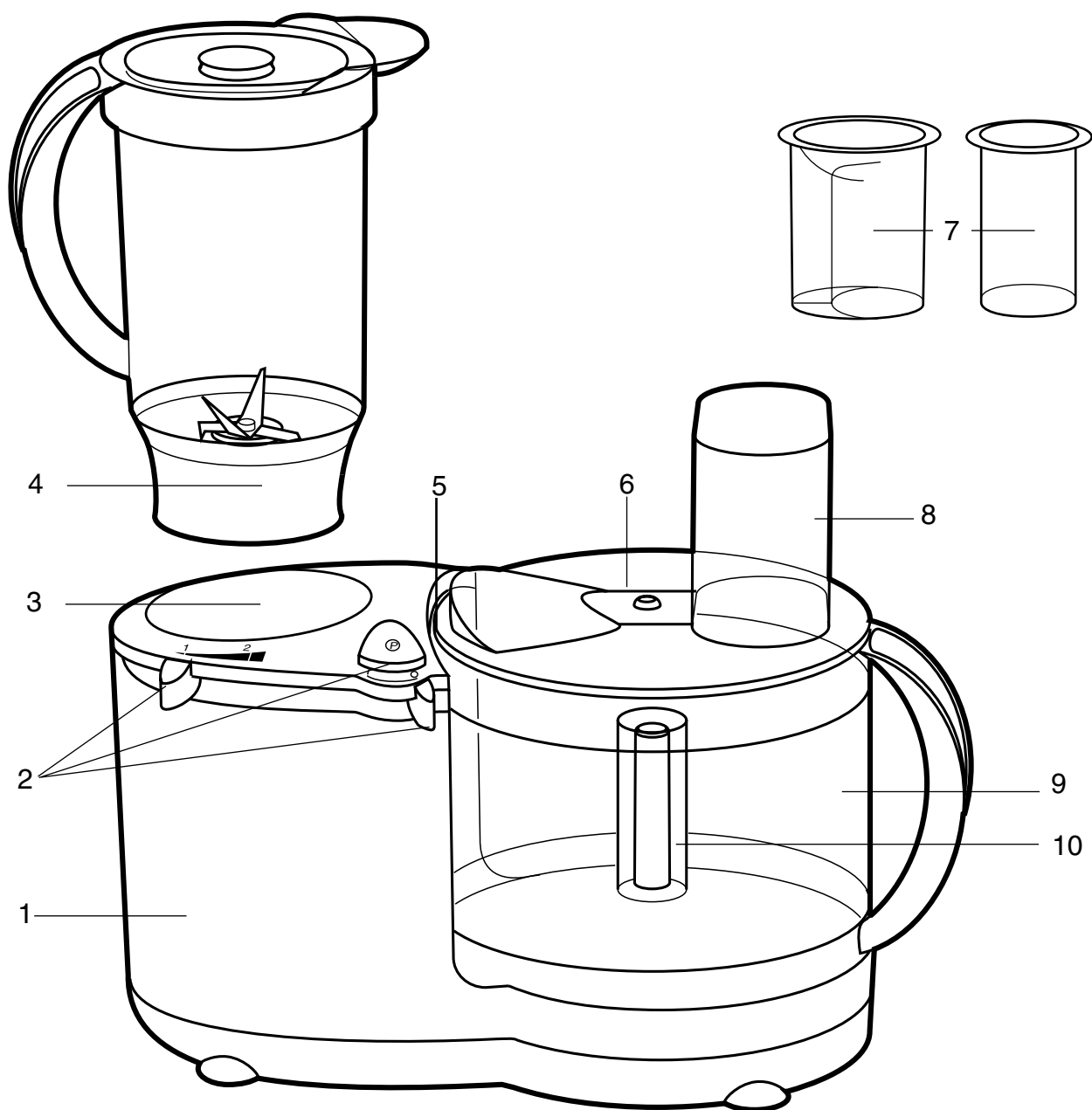
Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες γιατί οι επεξεργαστές τροφίμων απαιτούν διαφορετικές τεχνικές από τα παραδοσιακά μίξερ.

ماكينة إعداد الطعام الجديدة كينوود

AR

تعد لك ماكينة إعداد الطعام الجديدة كينوود اطعمتك على نحو سهل وبسرعة. للاستفادة الى أقصى حد من ماكينة اعداد الطعام، ابقها جاهزة للاستعمال فوق سطح عمل ملائم الى حين تحتاج اليها.

اقرأ هذه الارشادات بعناية لأن ماكينات أعداد الطعام تتطلب اساليب مختلفة عن الخلطات التقليدية.



IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read these instructions, paying particular attention to the following safety points:-

1. The blades and plates are sharp, handle with care. **Hold the steel blade at the top away from the cutting edge, both in use and when cleaning.**
2. Always remove the steel blade before pouring contents from the bowl.
3. Do not place hands in the processor bowl or liquidiser whilst the power is connected.
4. Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher(s).
5. Switch off and make sure the attachments have come to a stop before attempting to remove the lid.
6. The product will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.
7. Do not use if there is visible damage to any part of the product.
8. This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
9. Do not leave the appliance unattended when in operation.
10. Do not immerse the appliance, supply cord or plug in water or other liquid and take care to ensure that the controls are kept clean and dry.
11. Do not let excess cord hang over the edge of the table or worktop or touch hot surfaces. Excess cord should be wrapped around the cord stowage at the rear of the appliance.
12. Do not use the appliance for other than its intended use.
13. This machine is for domestic use only.

PLEASE KEEP THESE INSTRUCTIONS

Connecting to Power

Before switching on make sure that the voltage of your electricity supply is the same as that indicated on the rating plate.

This appliance complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

Before Use

Before using your food processor for the first time, remove and discard the plastic blade covers from the steel blade - these covers are to protect the blade during manufacture and transit only. Wash the bowl, lid, pushers and attachments in accordance with the cleaning instructions, page 11.

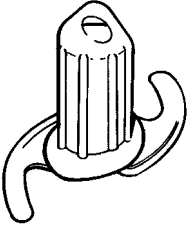
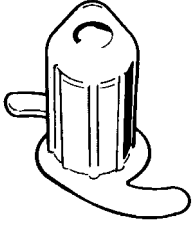
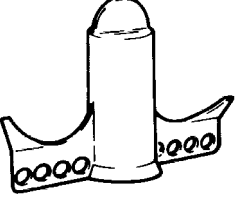
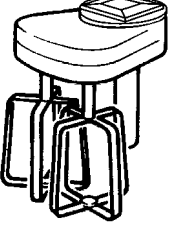
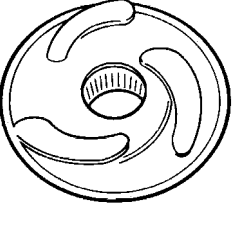
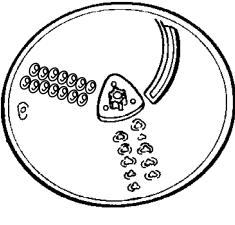
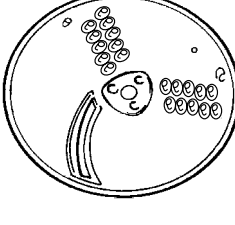
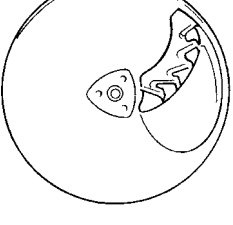
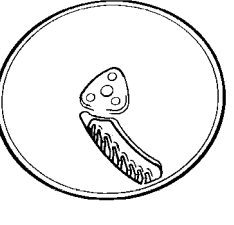
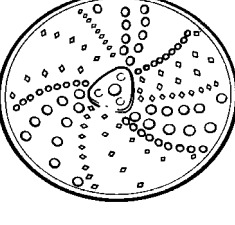
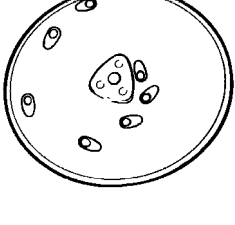
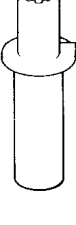
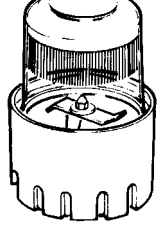
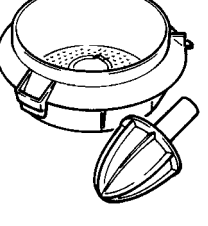
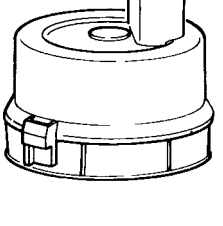
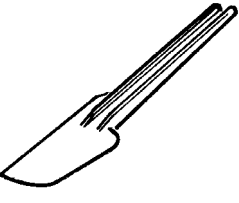
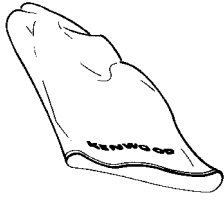
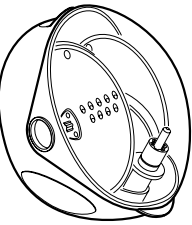
To prevent unwanted cord trailing across the worktop, wrap any excess around the cleats on the back of the food processor.

Know your Kenwood Food Processor

- | | | |
|-----------------|---------------------|--------------------------|
| 1. Power unit | 5. Safety interlock | 9. Bowl |
| 2. Controls | 6. Lid | 10. Food processor drive |
| 3. Outlet cover | 7. Pushers | 11. Cord stowage |
| 4. Liquidiser | 8. Feed tube | 12. Supply cord |

Attachments Available for your Kenwood Food Processor

Shown below is the complete range of attachments available for your Kenwood Food Processor. Some of these will be included with your Food Processor and to check what attachments you should have, please refer to the back of the instruction leaflet where they are shown in pictorial form.

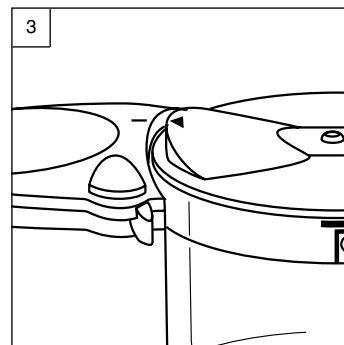
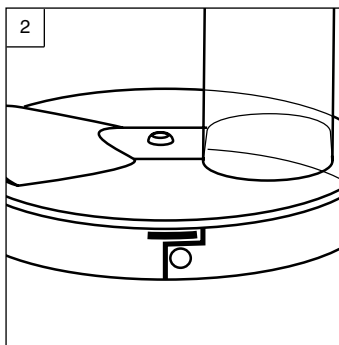
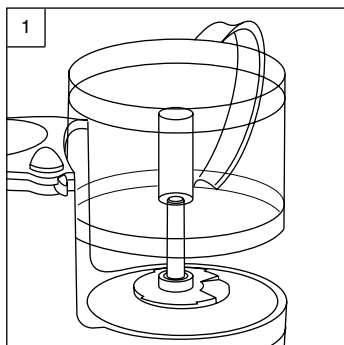
1 	2 	1. Steel Blade - for chopping meat, vegetables, nuts, breadcrumbs, cake making, bread making, pastry, scones, shortbread, blending and mayonnaise 2. Dough Tool - for yeasted mixtures	3 	4 
5 	6 	3. Paddle Egg Whisk Tool - for egg white only 4. Twin Beater Geared Whisk - use for light mixtures only eg. egg whites, cream, evaporated milk, eggs and sugar	7 	8 
9 	10 	5. Maxi-Blend Canopy - used in conjunction with the steel blade to blend soups etc. 6. Thin Slice/Fine Shredding Plate 7. Thick Slice/Coarse Shredding Plate	11 	12 
13 	14 	8. Standard Chipper Plate - for continental style potato chips 9. Fine (Julienne Style) Plate - for super slim french fries 10. Rasping Plate - for parmesan cheese and German Potato Dumplings	15 	16 
17 	18 	11. Extra Coarse Shredding Plate 12. Shaft for Processor Plates 13. Liquidiser 14. Multi-Mill 15. Citrus Juicer 16. Centrifugal Juicer - for hard fruits and vegetable eg. carrots and apples	19 	20 

IMPORTANT - NOT ALL OF THESE ATTACHMENTS WILL BE INCLUDED WITH YOUR FOOD PROCESSOR

Using Your Kenwood Food Processor

Assembling the Processor Bowl and Lid

1. Place the clear plastic bowl over the processor drive, positioning the handle towards the back of the appliance (fig 1). Lower the bowl onto the power unit and turn in a clockwise direction so that it locks firmly into place.
2. Once the bowl is locked in place you can add an attachment to the food processor (see below). Always fit the appropriate attachment in the bowl before adding the ingredients.
3. Place the lid onto the processor bowl with the feed tube towards the back of the appliance. Turn the lid clockwise until the tabs on the lid lock against the tabs on the bowl and the feed tube is in line with the handle (fig 2). Ensure that the mark on the lid aligns with the mark on the processor body (fig 3).
Your processor incorporates a sophisticated safety interlock feature. **FAILURE TO CORRECTLY FIT THE LID WILL PREVENT YOUR FOOD PROCESSOR FROM OPERATING.**
4. Reverse the above procedure to remove the bowl and lid. It is only possible to remove the lid when the control is in the off (0) position.



Operating Controls and speeds

Use the control knob 'A' to select the desired speed (fig 4).

Switch on the food processor by moving control knob 'B' from 0 to I (fig 5).

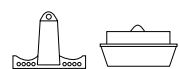
Switch off the food processor by returning control knob 'B' back to position 0.

IMPORTANT

If the control knob 'B' or the pulse button 'C' (fig. 6) cannot be operated readily then check that the bowl and lid are correctly fitted as described under 'Assembling the Processor Bowl and Lid.'

Pulse - This feature allows the attachment fitted to the processor to be manually operated in a start stop action to control the texture of various foods. Pulse is obtained by simply depressing control knob 'C'. The pulse switch operates the motor and keeps it running constantly for as long as the button is held down. This can be carried out at any speed.

Use these speeds for the following operations:-



1. Paddle Egg Whisk and Citrus Juicer.



- 1 - 5 Adding water to combine pastry ingredients together.



- 5 - 8 Yeasted Mixtures, rubbing fat into flour for pastry, scones etc.



- 1 - 8 Cake Making.



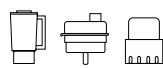
- 1 - 8 Slicing, shredding and chipping.



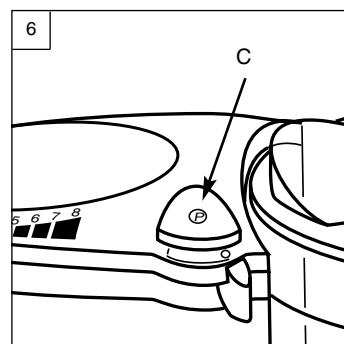
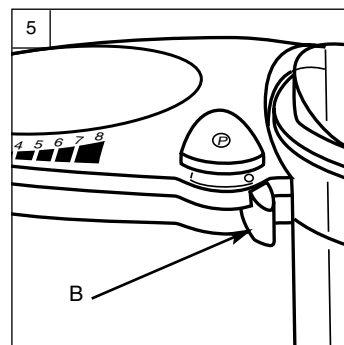
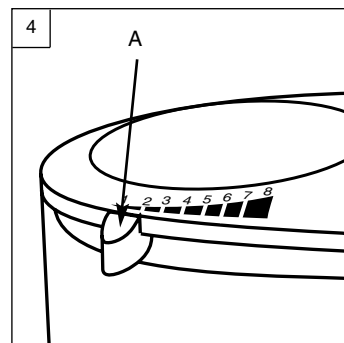
- 5 - 8 Twin Beater Geared Whisk.



- 6 - 8 Chopping, Pureeing, Pâtés.



- 8 Liquidiser, Multi-Mill and Centrifugal Juicer.



Using the Attachments

Steel Blade, Dough Tool and Paddle Egg Whisk

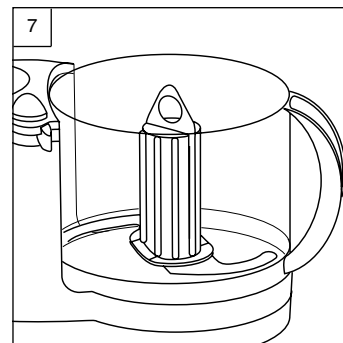
1. Lock the bowl onto the food processor.
2. Place the attachment over the food processor drive and carefully turn until it drops all the way down (fig 7). The tool must be completely down as far as it will go before you proceed.
3. Place the ingredients into the processor bowl.
4. Fit the lid and operate the food processor

The steel blade is the most versatile of all the attachments and can be used for a variety of operations including cake making, bread dough, pastry and chopping meat, vegetables and nuts. The texture of the food is determined by the speed selected and the length of the processing time.

Use the dough tool if supplied for yeasted mixtures

The paddle egg whisk if supplied, must only be used for egg whites for meringues or for folding into souffles etc. Always ensure that the bowl and whisk are completely clean and free from grease before whisking egg whites. Best results are obtained when the eggs are at room temperature for whisking.

This whisk will whisk up to 6 egg whites. DO NOT USE WITH OTHER LIQUIDS.



IMPORTANT

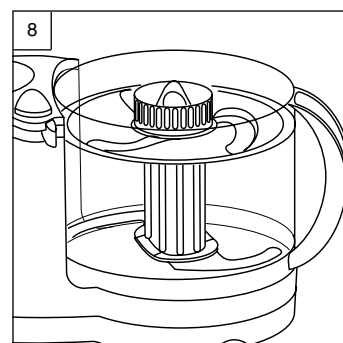
Your processor and liquidiser are not suitable for crushing or grinding coffee beans, or converting granulated sugar to caster sugar.

When adding almond essence or flavouring to mixtures, switch off, remove the lid and add to the mixture direct. Direct contact with the bowl, feed tube, lid or liquidiser material may result in permanent marking. This will not affect the functioning of your food processor.

Maxi-Blend Canopy

The maxi-blend canopy is used in conjunction with the steel blade when blending soups or other liquids in the processor bowl. It allows you to increase the liquid processing capacity of the bowl.

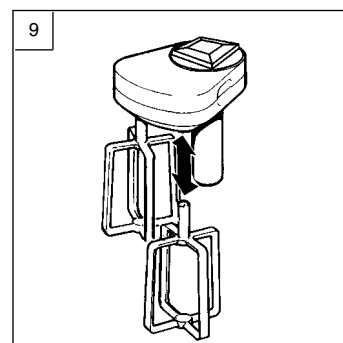
1. Place the steel blade and food to be processed into the bowl.
2. Position the maxi-blend canopy over the steel blade and allow it to rest on the step in the top of the processor bowl (fig 8).
3. Fit the lid and operate the machine.



Twin Beater Geared Whisk (If Supplied)

Use for LIGHT mixtures only eg egg whites, cream, evaporated milk and for whisking eggs and sugar for fatless sponges. **Heavier mixtures (eg fat or flour) may damage it.**

1. Ensure that each whisk is pushed securely into the drive head of the assembly (fig 9).
2. Place the whisk onto the food processor drive turning to ensure it is correctly located.
3. Place the ingredients into the processor bowl.
4. Fit the lid and operate the machine.



Hints:-

- Best results are obtained when the eggs are at room temperature for whisking.
- Always ensure that the bowl and whisks are completely clean and free from grease before whisking egg whites.

Slicing, Shredding and Chipping Plates

The reversible plates offer the choice of two slicing and two shredding sizes, a thin slice combined with a fine shred or a thick slice combined with a coarse shred. Always have the desired cutting face uppermost when placing the plate onto the shaft.

Use the shredding plates for cheese, carrot, potatoes and foods of a similar texture.

Use the slicing plates for potato, carrot, cabbage, cucumber, courgette, beetroot, onion and apples.

The extra coarse shredding plate is suitable for cheese and carrot when a very coarse shred is required.

The standard chipper plate is suitable for potatoes which can then be fried to produce slim french fries, or for other fruit and vegetables including, swede, apple, pear and cucumber suitable for casseroles and crudities for dips.

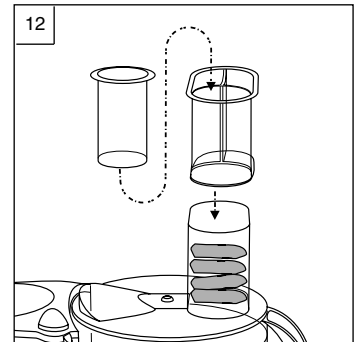
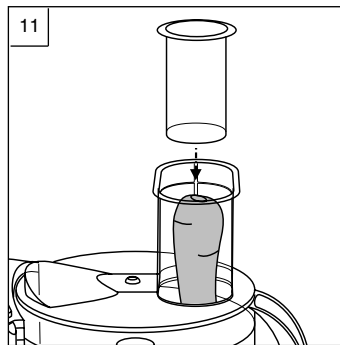
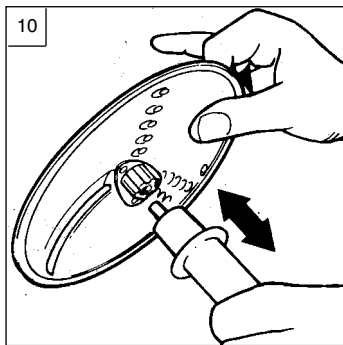
The fine (Julienne style) chipper plate can be used to produce long thin strips of potato which can then be fried to make super slim french fries. Alternatively other fruit and vegetables can be processed such as apples, carrot, swede, courgette and cucumber and used for garnishing dishes or for use in salads, casseroles and stir fries (thin items are best packed into the feed tube horizontally).

The rasping plate can be used for grating parmesan cheese and vegetables including raw potatoes to make German Potato Dumplings.

1. Select the desired plate and assemble onto the shaft. Do this by pushing the shaft onto the plate until it is fully home (fig 10). Twist slightly if necessary to engage. **The desired cutting edge should be on the top face.**
2. Place the plate and shaft over the food processor drive and carefully turn until it drops all the way down. The attachment must be completely down as far as it will go before you proceed.
3. Fit the processor lid and select which size feed tube you wish to use. The pusher has been designed to include a narrower inner feed tube. This allows individual items or thin foods to be more easily sliced and shredded. To use the inner feed tube, the larger pusher has to be in place in the feed tube before the food is added. (fig 11).

To use the larger feed tube, use both pushers together. (fig 12)

4. Place the food into the selected feed tube.
5. Switch on the food processor and using the pusher(s) exert an even pressure onto the food.



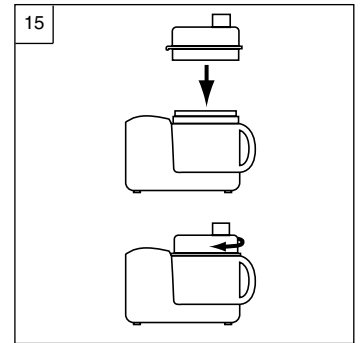
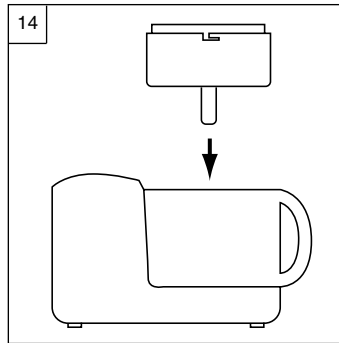
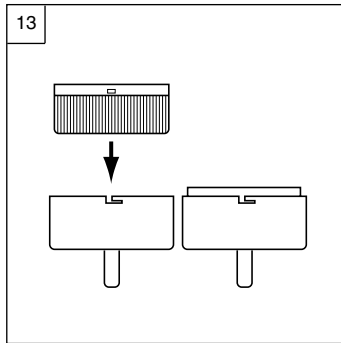
Hints:-

- To obtain good results always use fresh fruit and vegetables.
- When using the larger feed tube, cut food to fit. Fill the feed tube almost to the top and push firmly down with the pusher whilst operating the machine.
- Always pack the large feed tube to prevent foods from slipping sideways during operation. Alternatively use the inner feed tube (fig 11).
- Always use the pusher to process food onto the plate. Never use your fingers.
- Remember when using the large feed tube, the two pushers must be used together.
- When slicing and shredding, packing the food in an upright manner will produce shreds and slices shorter in length than if the food is packed horizontally.
- Please note that there will always be a small amount of waste left either on the plate or amongst the processed food after using the cutting plates.

Centrifugal Juicer

The centrifugal juicer if supplied, is suitable for juicing firm fruit and vegetables such as carrots and apples. Little preparation of these foods is necessary and any combination of fruit and vegetables can be used to produce a healthy and flavoursome drink.

1. Fit the strainer basket into the inner bowl ensuring that the tabs on the strainer basket fit into the slots in the inner bowl. (fig 13)
2. With the processor bowl in position add the above assembly turning until it drops into position(fig 14).
3. Fit the attachment lid by turning clockwise until it locks into position. (fig 15)
4. Cut the food into suitably sized pieces to fit the feed tube.
5. Switch the processor to maximum speed, add the food down the feed tube whilst exerting an even pressure on the pusher. Process one or two pieces of food completely before processing further amounts.
6. Once all the food has been processed allow the machine to run for an additional 20sec under no load to ensure maximum juice extraction.
7. After use, dismantle the unit. Unclip the strainer basket and remove the waste. Transfer the juice to a jug for serving.



Hints:-

- Best results are obtained by using firm fresh fruit and vegetables.
- Fruit and vegetables with tough skins such as melon or pineapple should be peeled before processing. Stones and pips should also be removed from fruit and vegetables such as peppers, melon and plums. It is unnecessary to peel and core apples and pears before processing.
- Your juice separator will process citrus fruit but the large quantity of pith present will cause the resulting juice to be bitter. A special citrus juicer is available for this purpose.

IMPORTANT

- To get the best performance from your attachment process small quantities at a time and clean the strainer basket and inner bowl of pulp regularly.
- Your processor may occasionally vibrate during use due to uneven distribution of pulp. If this becomes excessive, stop the machine and empty the strainer. We recommend that no more than 454g / 1lb of fruit or vegetables be processed in one batch.

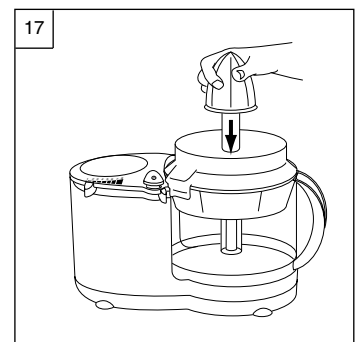
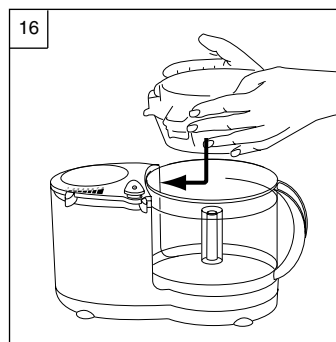
Please Note

Some fruit and vegetables may discolour the plastic. This is perfectly normal and will not impair the flavour of subsequent juices.

Citrus Juicer

The citrus juicer if supplied, can be used to juice citrus fruits including oranges, limes, lemons and grapefruits for drinks and for use in puddings, cakes etc.

1. With the processor bowl in position, attach the citrus juice strainer by placing over the bowl and turning clockwise until the fin on the strainer aligns with the mark on the processor body (fig.16).
2. Place the reamer onto the drive shaft turning until it drops all the way down (fig.17).
3. Cut the citrus fruit in half. Switch onto Speed 1, hold fruit firmly over the reamer to extract all the juice.



Liquidiser

Use for blending soups, drinks, pâtés, mayonnaise and for chopping nuts and making crumbs from bread and biscuits.

- a. Filler cap
- b. Lid
- c. Goblet and base combined

1. Remove the outlet cover from the food processor by lifting off.
2. Fit the lid and filler cap on the goblet (fig.18) by placing into position, and twisting both clockwise to lock.
3. Place the liquidiser on the outlet, engaging the lugs in the base in the slots provided. Turn clockwise until it locks into position (fig. 19)

Note:- When using the liquidiser outlet ensure that there are no tools in the processor bowl. The liquidiser will only operate with the processor bowl and lid in position.

Hints:-

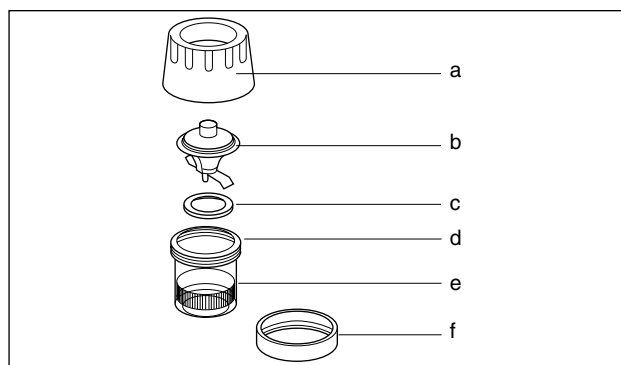
- Cut dry ingredients into cubes, e.g. bread for breadcrumbs and feed them through the filler cap onto revolving blades.
- Recipes containing liquid can be placed directly into the liquidiser
- Best results are obtained using a high speed.
- When making mayonnaise, place all the ingredients with the exception of the oil into the liquidiser. Remove the filler cap and with the motor running gradually add the oil in a steady stream.
- Never exceed the maximum capacity on the liquidiser of 1 litre/ 1¾pints.

IMPORTANT

- For safety reasons we do not recommend the blending of very hot liquids
- Do not place dry ingredients into the liquidiser before switching on
- Various spices such as cloves, dill and cumin seeds have an adverse effect upon the liquidiser plastic and should not be processed.
- The liquidiser runs at such high speeds that all foods are processed within one minute.
- Prolonged running or repeated use should be avoided especially when processing dry ingredients or small quantities.
- The liquidiser is not suitable as a storage container therefore ingredients should not be left to stand in the goblet before processing and should be removed immediately afterwards.
- When switching off, wait until the blades have stopped revolving before removing the liquidiser.

Multi-Mill

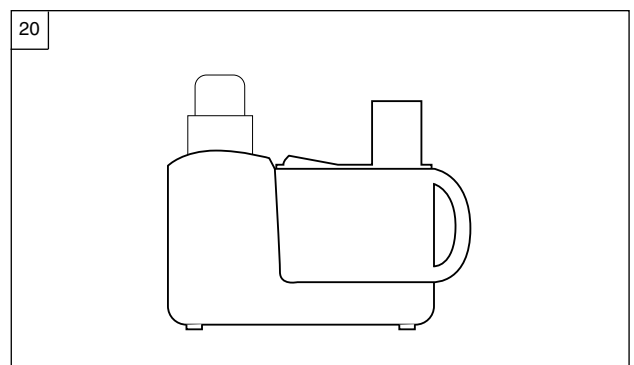
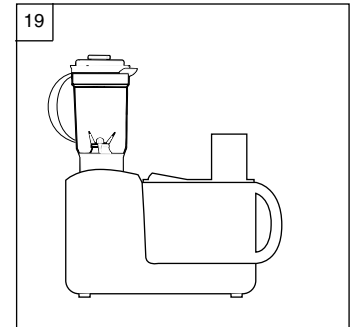
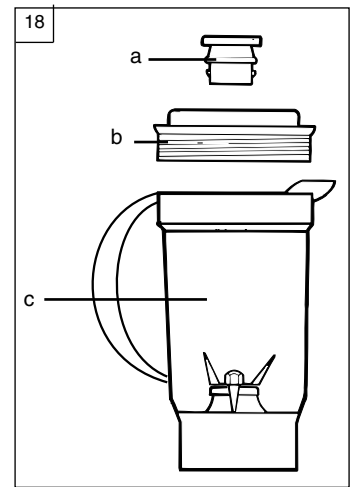
The multi-mill attachment if supplied, can be used to blend baby food, make salad dressings, chop herbs and mill spices as well as milling coffee beans.



- a. Base with fixed spring
- b. Blade and housing assembly
- c. Rubber seal
- d. Blend and store jar
- e. Max fill line
- f. Lid

1. Remove the outlet cover from the food processor by lifting off.
2. Place the jar, rim uppermost on the worktop and add the food to be milled
3. Ensure that the rubber seal is correctly located in the recess of the blade and housing assembly.
4. Invert the blade and housing assembly, and place so that the blades are submerged in the jar.
5. Secure the assembly by screwing the base onto the jar until finger tight.
6. Place the multi mill on the outlet, engaging the lugs in the base in the slots provided. Turn clockwise until it locks into position (fig.20).

Note:- When using the multi mill ensure that there are no tools in the processor bowl. The multi mill will only operate with the processor bowl and lid in position.



Hints:-

- For best results do not fill the glass jar more than half full with ingredients to be blended.
- Blend small quantities of cooked ingredients together with a little gravy or milk to make baby food.
- Best results are obtained using a high speed.
- When milling herbs, best results are obtained when the herbs are clean and dry.

IMPORTANT

- You can ensure the long life of your Multi Mill by switching off promptly as soon as the desired fineness has been reached.
- Maximum continuous operation for any process must not exceed 2 minutes.
- Do not leave your Multi Mill unattended whilst in operation.
- When milling dried ginger, it should be broken into pieces before milling, whilst Turmeric is extremely hard and considered unsuitable for milling.

WARNING

NEVER PLACE THE BASE AND BLADE ASSEMBLY ONTO THE APPLIANCE WITHOUT THE JAR IN POSITION, NOR DISMANTLE BEFORE REMOVING THE COMPLETE MULTI MILL FROM THE PROCESSOR. UNDER NO CIRCUMSTANCES MUST THE MULTI MILL JAR BE USED IN CONJUNCTION WITH THE LIQUIDISER BASE A989, A990, A993, A996
YOUR MULTI MILL IS UNSUITABLE FOR PROCESSING HOT LIQUIDS.

Maximum Operating Capacities for Your Food Processor

Shortcrust Pastry up to a flour weight of	12oz/340g
Yeast dough up to a flour weight of	1lb 2oz/500g
Cake mix ingredients totalling not more than	3lb/1.36Kg
Chopping meat	12oz/340g
Liquid capacity - bowl with maxi-blend canopy	2.25pt/1.3litre
Liquidiser	1.75pt/1litre
Paddle egg whisk	6 egg whites
Twin beater geared whisk	4 egg whites

Care and Cleaning

Before cleaning always switch off and remove the plug from the power supply.

Immediately after use, wash all pieces **except** the power unit, twin beater geared whisk, liquidiser goblet and base, multi-mill base, blade and housing assembly in hot soapy water, then dry thoroughly. Take care when washing the steel blade and cutting plates - they are extremely sharp. You may place the following components in a dishwasher; bowl, lid, pushers, steel blade, maxi-blend canopy, dough tool, paddle egg whisk, citrus juicer, centrifugal juicer, multi-mill jar, storage box and processing plates. However, please ensure that they are only placed on the top rack of the dishwasher.

Wipe over the power unit of your Food Processor with a damp cloth and polish with a dry one. Ensure that the safety interlock is clear of food debris.

Always store the food processor with its dust cover if supplied, in place.

Twin Beater Geared Whisk

Detach each whisk from the drive head of the whisk assembly by gently pulling free. Wash the whisks in warm water. Wipe the drive head with a damp cloth then dry. **DO NOT IMMERSE THE DRIVE HEAD IN WATER.**

Liquidiser

Half fill with warm water and place onto the food processor. With the lid and filler cap in place, switch on for 20-30 seconds to dislodge any particles of food. Empty out the water and rinse with clean warm water. Wipe off any surplus liquid and leave in a warm atmosphere to dry.

Take care when drying by hand as the blades are sharp.

Do not immerse the liquidiser base in water.

Multi-mill

Wash the blade assembly in hot soapy water, rinse and dry well. Take care when handling the blades as they are very sharp. Do not leave the blade assembly soaking in water.

Service

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

Contact the dealer from whom you purchased your appliance.

Lees deze instructies goed door, en besteed vooral aandacht aan onderstaande veiligheidsvoorschriften:

1. De messen en plaatjes zijn scherp, dus ga er voorzichtig mee om. **Houd het stalen mes bovenaan vast, weg van de scherpe zijde.**
2. Verwijder het stalen mes altijd voordat u de inhoud uit de kom schenkt.
3. Wanneer de stekker in het stopcontact zit, steek dan nooit uw handen in de kom van de keukenmachine of de mengbeker.
4. Duw het voedsel nooit met uw vingers door de vulbuis. Maak altijd gebruik van de stamper(s).
5. Schakel het apparaat uit en controleer of alle onderdelen volledig tot stilstand zijn gekomen, voordat u probeert het deksel te openen.
6. Wanneer het vergrendelingsmechanisme wordt geforceerd, kan het apparaat beschadigd raken en letsel veroorzaken.
7. Gebruik het apparaat niet, wanneer één van de onderdelen zichtbaar beschadigd is.
8. Jonge kinderen en zieke personen mogen dit apparaat uitsluitend onder toezicht gebruiken.
9. Laat het apparaat niet onbeheerd achter, wanneer het in gebruik is.
10. Dompel het apparaat, het snoer en de stekker niet onder in water of een andere vloeistof en zorg ervoor dat de bedieningsknoppen schoon en droog blijven.
11. Zorg dat overtollig snoer niet over de rand van de tafel of het werkoppervlak hangt, en dat het niet in aanraking komt met hete oppervlakken. Draai overtollig snoer om de daarvoor bestemde klem aan de achterkant van het apparaat.
12. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bestemd is.
13. Deze machine is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES OP EEN GOEDE PLAATS

Aansluiting

Voordat u het apparaat inschakelt, moet u controleren of de spanning van het stopcontact hetzelfde is als die op het typeplaatje.

Dit apparaat voldoet aan EG-richtlijn 89/336/EEC.

Voordat u begint

Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, moet u de plastic beschermhoezen van de messenset verwijderen - deze hoezen zijn uitsluitend bestemd om de messenset te beschermen tijdens productie en vervoer. Was de kom, het deksel, de stampers en het toebehoren overeenkomstig de reinigings-instructies op pagina 19.

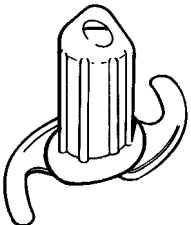
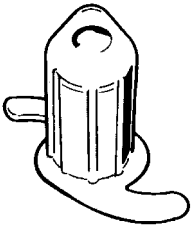
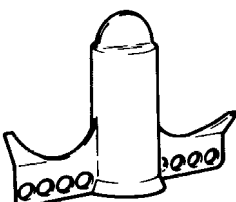
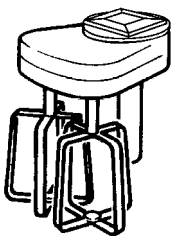
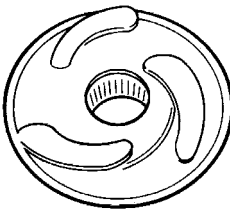
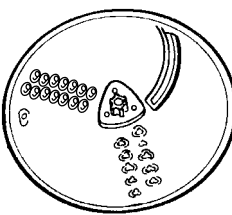
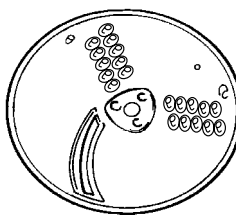
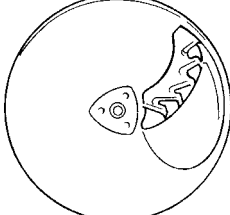
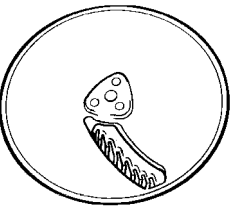
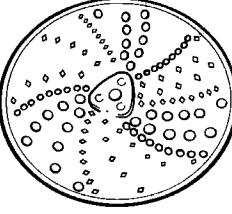
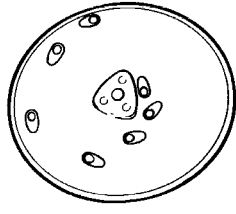
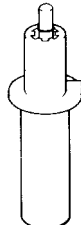
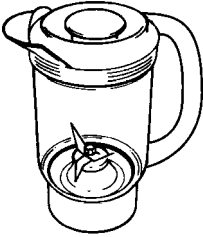
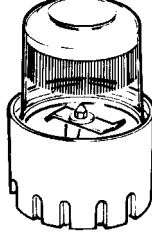
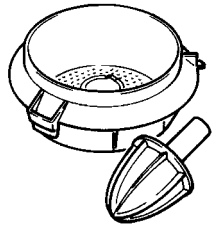
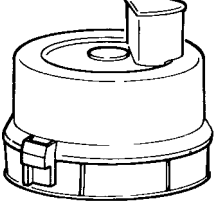
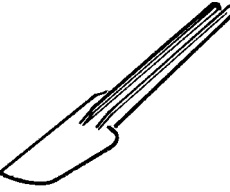
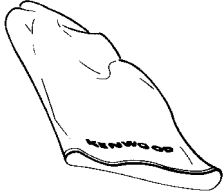
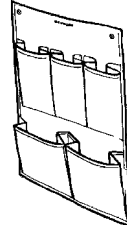
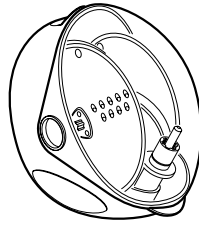
Voorkom dat overtollig snoer in de weg ligt op het werkoppervlak, draai het om de klemmen aan de achterkant van het apparaat.

Uw Kenwood Keukenmachine

- | | | |
|----------------------|-----------------------------|------------------------------|
| 1. Motorgedeelte | 5. Veiligheidsvergrendeling | 9. Kom |
| 2. Bedieningsknoppen | 6. Deksel | 10. Aandrijfas keukenmachine |
| 3. Afdekking uitgang | 7. Stampers | 11. Opbergruimte snoer |
| 4. Mengbeker | 8. Vulbuis | 12. Snoer |

Leverbare accessoires voor uw Kenwood Keukenmachine

Hieronder vindt u het complete assortiment van accessoires voor uw Kenwood Keukenmachine. Sommige van deze onderdelen worden meegeleverd met uw keukenmachine, en om te controleren welke accessoires u nodig heeft, kunt u kijken op de achterkant van het instructievel, waar afbeeldingen staan.

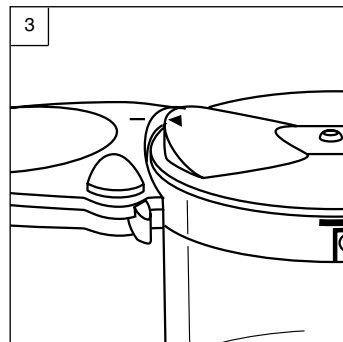
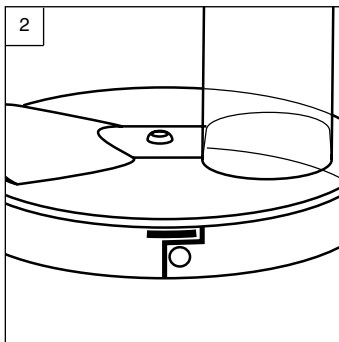
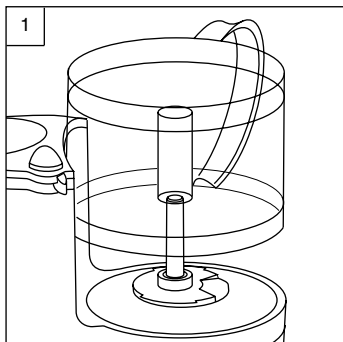
1 	2 	1. Stalen messen - voor het kleinsnijden van vlees, groenten, noten en broodkruimels, voor het maken van cakedeeg, brood, pastei, deeg en theebeschuit, voor mengen en voor het maken van mayonaise.	3 	4 
5 	6 	2. Deeghulpstuk - voor gistmengsels. 3. Peddelvormige eierklopper - alleen geschikt voor het kloppen van eiwit.	7 	8 
9 	10 	4. Dubbele garde - voor lichte mengsels, zoals bijvoorbeeld eiwit, room, gestoomde melk, eieren en suiker. 5. Maxi-mix schijf - te gebruiken samen met de stalen messen voor het maken van soap.	11 	12 
13 	14 	6. Schijf voor dun snijden/fijn raspen 7. Schijf voor dik snijden/grof raspen 8. Standaard snipperschijf - voor het snijden van aardappelschijfjes. 9. Julienne-snipperschijf - voor het snijden van superdunne frietjes.	15 	16 
17 	18 	10. Raspschijf - voor Parmezaanse kaas en Duitse aardappelknoedels. 11. Extra grove raspschijf 12. As voor schijven van de keukenmachine 13. Mengbeker 14. Multi-hakmolen 15. Citruspers	19 	20 

BELANGRIJK: NIET ALLE ACCESSOIRES WORDEN MEEGELEVERD MET UW KEUKENMACHINE.

GEBRUIK VAN UW KENWOOD KEUKENMACHINE

IN ELKAAR ZETTEN VAN DE KOM EN HET DEKSEL

1. Zet de doorzichtige plastic kom op de aandrijfas, met de handgreep naar de achterkant van het apparaat gericht (afb. 1). Druk de kom op het motorgedeelte en draai de kom met de klok mee, totdat hij goed vastzit.
2. Wanneer de kom op zijn plaats zit, kunt u hulpstukken in het apparaat plaatsen (zie onder). Zorg altijd, dat het juiste hulpstuk in de kom zit, voordat u begint met het toevoegen van de ingrediënten.
3. Plaats het deksel op de kom van de keukenmachine met de vulbuis in de richting van de achterkant van het apparaat. Draai het deksel met de klok mee totdat de lipjes van het deksel vastklikken in de uitsparingen van de kom, en de vulbuis ter hoogte van de handgreep zit (afb. 2). Zorg dat de markering op het deksel samenvalt met de markering op het onderstel van de keukenmachine (afb. 3). Voor extra veiligheid is uw keukenmachine uitgerust met een geavanceerd vergrendelingsmechanisme. **WANNEER HET DEKSEL NIET GOED IS GESLOTEN, WERKT UW KEUKENMACHINE NIET.**
4. Volg bovenstaande werkwijze in omgekeerde volgorde om de kom en het deksel te verwijderen. Het deksel kan uitsluitend verwijderd worden, wanneer de bedieningsknop op "uit" (0-stand) staat.



BEDIENINGSKNOPPEN EN STANDEN

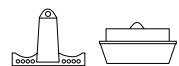
Gebruik bedieningsknop "A" om de gewenste stand te selecteren (afb. 4).
Schakel de keukenmachine in door bedieningsknop "B" van 0 op 1 te zetten (afb. 5).
Schakel de keukenmachine uit door bedieningsknop "B" terug in stand 0 te draaien.

BELANGRIJK

Als bedieningsknop "B" of de knop voor het kloppen "C" (afb. 6) niet gemakkelijk bediend kunnen worden, controleer dan of de kom en deksel goed bevestigd zijn, zoals beschreven onder "In elkaar zetten van de kom en het deksel"

Pulse - met deze functie kunnen de hulpstukken in de keukenmachine handmatig bediend worden, met een start-stop mechanisme geschikt voor de samenstelling van verschillende voedingswaren. U stelt de pulse-functie in werking, door eenvoudigweg knop "C" in te drukken. De pulse-knop bestuurt de motor, en laat deze constant draaien, zolang als u de knop ingedrukt houdt. U kunt deze functie gebruiken in elke stand.

Aanbevolen snelheden:



1

Peddelvormige eiergarde en citruspers



1-5

Toevoegen van water om korstdeegingrediënten te mengen



5-8

Gistmengsels, mengen van vet door meel voor korstdeeg, etc.



1-8

Maken van cake



1-8

Schijfjes snijden, raspen en snipperen



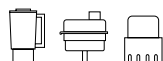
5-8

Dubbele garde



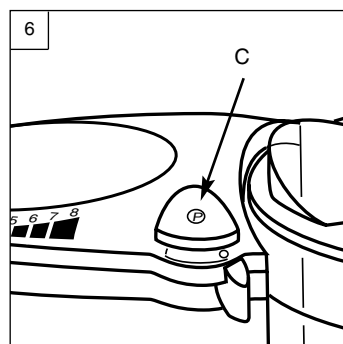
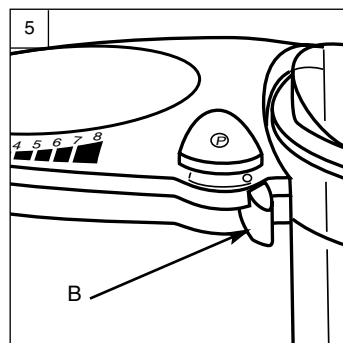
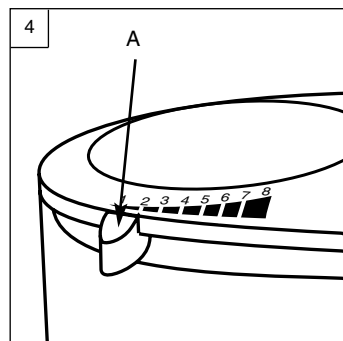
6-8

Hakken, pureren, paté's



8

Mengbeker, Multi-hakmolen en Sapcentrifuge



GEBRUIK VAN DE HULPSTUKKEN

STALEN MESSEN, DEEGHULPSTUK EN PEDDELVORMIGE EIERGARDE

1. Zet de kom op de keukenmachine.
2. Zet het hulpstuk op de aandrijfas van de keukenmachine en draai het voorzichtig, totdat het helemaal naar beneden valt (afb. 7). Het hulpstuk moet helemaal beneden in de kom zitten voordat u verder gaat.
3. Doe de ingrediënten in de kom.
4. Draai het deksel vast en schakel de keukenmachine in.

De stalen messenset is het meest veelzijdige van alle hulpstukken en kan gebruikt worden voor een groot aantal werkzaamheden, zoals bijvoorbeeld het maken van cakedeeg, brooddeeg, en korstdeeg en het malen van vlees, groenten en noten. De structuur van het voedsel wordt bepaald door de geselecteerde stand en de duur van het bereidingsproces.

Gebruik het deeghulpstuk, indien meegeleverd, voor gismengsels.

De peddelvormige eiergarde, indien meegeleverd, kan alleen gebruikt worden voor het kloppen van eiwitten voor schuimgebak of de vulling van bijvoorbeeld soufflé's. Zorg altijd dat de kom en de garde helemaal schoon en vetvrij zijn, voordat u eiwitten gaat kloppen. Voor een optimaal resultaat is het raadzaam eieren op kamertemperatuur te gebruiken. De garde is geschikt voor het kloppen van maximaal 6 eiwitten. NIET GEBRUIKEN MET ANDERE VLOEISTOFFEN.

BELANGRIJK

Uw keukenmachine en mengbekers zijn niet geschikt voor het breken of malen van koffiebonen of suiker. Wanneer u amandelolie of smaakstoffen wilt toevoegen, schakel het apparaat dan uit, open het deksel en voeg de ingrediënten rechtstreeks aan het mengsel toe. Wanneer deze toevoegingen rechtstreeks in aanraking komen met de kom, de vulbuis, het deksel of het materiaal van de mengbeker, kan dit blijvende schade veroorzaken, hoewel het prestatievermogen van uw keukenmachine niet wordt beïnvloed.

Maxi-mix schijf

De maxi-mix schijf wordt gebruikt in combinatie met de stalen messenset voor het mengen van soep en andere vloeistoffen in de kom van de keukenmachine. Met deze schijf kunt u het mengvermogen van de kom voor vloeistoffen verhogen.

1. Plaats de stalen messenset en het te bereiden voedsel in de kom.
2. Zet de maxi-mix schijf op de messenset en laat de schijf rusten op de rand bovenin de kom van de keukenmachine (afb. 8).
3. Draai het deksel vast en schakel het apparaat in.

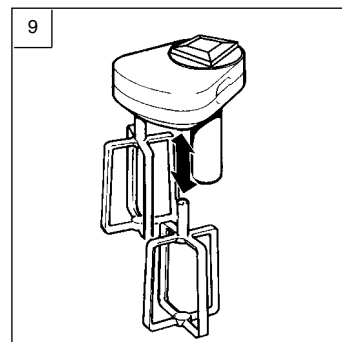
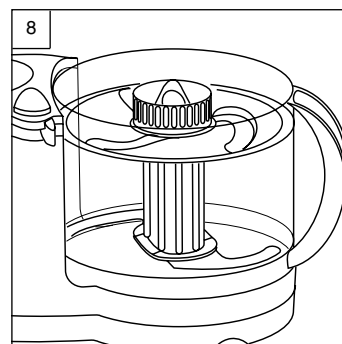
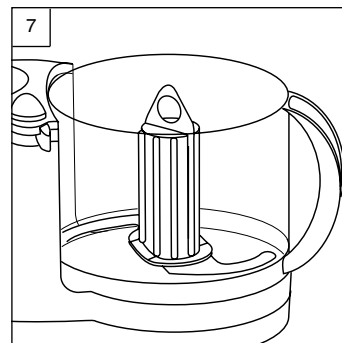
Dubbele garde (indien meegeleverd)

Uitsluitend geschikt voor LICHTE mengsels, zoals bijvoorbeeld eiwitten, room, en gestoomde melk, en voor het kloppen van eieren met suiker. Zwaardere mengsels (bijvoorbeeld vet of meel) kunnen het hulpstuk beschadigen.

1. Controleer of beide gardes goed vastzitten in de aandrijf kop van het hulpstuk (afb 9).
2. Zet de garde op de aandrijfas van de keukenmachine en draai de garde vast, om u ervan te verzekeren, dat hij goed op zijn plaats zit.
3. Doe de ingrediënten in de kom.
4. Draai het deksel vast en schakel de keukenmachine in.

TIPS:

- Voor een optimaal resultaat is het raadzaam eieren op kamertemperatuur te gebruiken.
- Controleer altijd of de kom en de gardes helemaal schoon en vetvrij zijn, voordat u begint met het kloppen van eiwitten.



Snijden van plakjes, raspen en schaven

De veelzijdige schijven bieden de keuze tussen twee schaaf- en raspmogelijkheden, dun snijden en fijn raspen of dik snijden en grof raspen. Zorg dat de gewenste snijdikte aan de bovenkant zit, wanneer u de schijf op de as zet.

Gebruik de rasp voor kaas, wortels, aardappels en soortgelijke voedingswaren.

Gebruik de schaaf voor aardappels, wortels, kool, komkommer, courgette, rode bieten, uien en appels.

De schijf voor extra grof raspen is geschikt voor kaas en wortels, wanneer deze extra grof moeten zijn.

De standaard snipperschijf is geschikt voor het maken van lange, dunne aardappelreepjes voor Franse frietjes. U kunt deze schijf ook gebruiken voor andere groenten en fruit, zoals koolraap, appel, peer en komkommer voor stoofpotten en rauwkost voor dipsauzen.

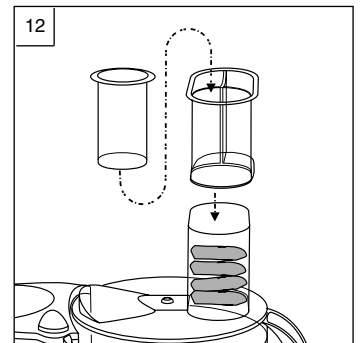
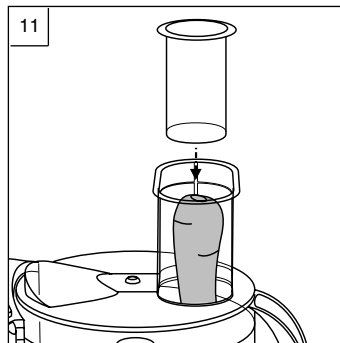
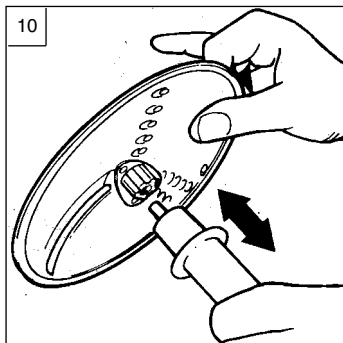
De fijne (Juliënne) snipperschijf kan gebruikt worden voor het maken lange, dunne reepjes aardappels, koolraap, courgette en komkommer, ter garnering van gerechten of voor gebruik in salades, stoofpotten en roerbakgerechten (dunne ingrediënten kunnen het best rechtop in de vulbuis gezet worden).

De rasp kan gebruikt worden voor Parmezaanse kaas, groenten en rauwe aardappels voor Duitse aardappelknodels.

1. Zet de gewenste schijf op de as. Druk de as op de schijf, totdat deze goed vastzit (afb. 10). Draai indien nodig de as even heen en weer. De gewenste snijkant dient aan de bovenkant te zitten.
2. Zet de as en de schijf op de keukenmachine en draai voor zichtig, totdat ze helemaal naar beneden vallen. Het hulpstuk moet helemaal beneden in de kom zitten voordat u verder gaat.
3. Draai het deksel van de keukenmachine vast en pak de vulbuis met het gewenste formaat. In de stamper kan nog een vulbuis van een kleiner formaat geplaatst worden. Daardoor kunt u losse stukjes of dunne etenswaren gemakkelijker snijden en malen. Om de binnenste vulbuis te kunnen gebruiken, moet de grote stamper in de vulbuis zitten, voordat de ingrediënten worden toegevoegd (afb. 11).

Wanneer u werkt met de grotere vulbuis, gebruik dan beide stampers tegelijk.

4. Doe het voedsel in de gewenste vulbuis.
5. Schakel de keukenmachine in en gebruik de stamper(s) om het voedsel gelijkmatig aan te drukken.



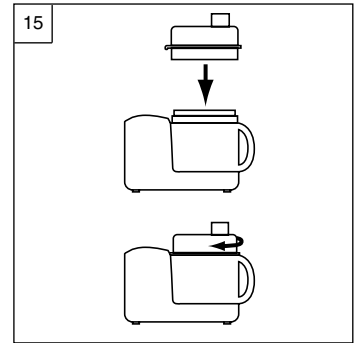
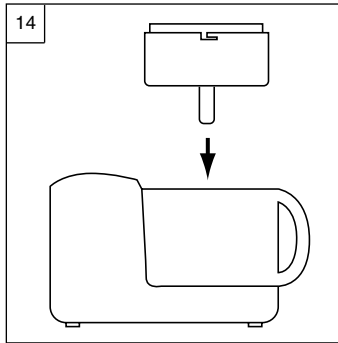
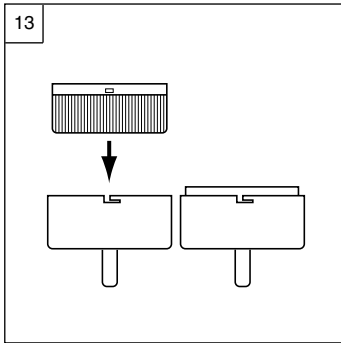
TIPS:

- Voor een optimaal resultaat is het raadzaam altijd vers fruit en verse groenten te gebruiken.
- Wanneer u gebruik maakt van de grotere vulbuis, snijd het voedsel dan op maat. Vul de buis bijna helemaal en druk het voedsel krachtig naar beneden met de stamper, terwijl het apparaat is ingeschakeld.
- Doe de grote vulbuis altijd vol, om te voorkomen dat er tijdens de verwerking voedsel langs de zijkanten gaat. Gebruik anders de binnenste vulbuis (afb. 11).
- Gebruik altijd de stamper om het voedsel op de schijf te drukken. Doe dit nooit met uw vingers.
- Denk eraan, dat u beide stampers moet gebruiken, wanneer u werkt met de grote vulbuis.
- Wanneer u voedsel dat u wilt hakken of schaven rechtop in de vulbuis doet, krijgt u kortere plakjes, dan wanneer u het voedsel plat in de vulbuis legt.
- Er zal altijd een beetje water op de schijf blijven liggen, of tussen het voedsel achterblijven.

Sapcentrifuge

De sapcentrifuge, indien meegeleverd, is geschikt voor het persen van sap uit vast fruit en vaste groenten, zoals bijvoorbeeld wortels en appels. U hoeft maar weinig te doen, en iedere combinatie van fruit en groenten staat garant voor een gezond en smakelijk drankje.

1. Zet de zeef in de binnenste kom en zorg dat de lipjes op de zeef in de uitsparingen van de kom vallen (afb. 13).
2. Zet de kom en bovengenoemd hulpstuk met een draaiende beweging op de juiste plaats (afb. 14).
3. Draai het deksel van het hulpstuk met de klok mee, totdat het vastzit (afb. 15).
4. Snijd het voedsel op maat, zodat de stukken in de vulbuis passen.
5. Zet de keukenmachine op de hoogste stand en doe het voedsel in de vulbuis, terwijl u het met de stamper gelijkmatig naar beneden drukt. Druk één of twee stukken eerst helemaal door de vulbuis, voordat u de volgende toevoegt.
6. Wanneer al het voedsel verwerkt is, laat het apparaat dan nog 20 seconden “droog” doorlopen, zodat al het sap uitgeperst kan worden.
7. Haal het apparaat na gebruik uit elkaar. Maak de zeef los en verwijder de resten. Giet het sap voor het serveren in een kan.



TIPS:

- Voor een optimaal resultaat is het raadzaam vast, vers fruit en verse groenten te gebruiken.
- Fruit en groenten met een harde schil, zoals meloen en ananas, moeten geschild worden alvorens ze te verwerken. Stelen en pitten dienen verwijderd te worden uit fruit en groenten zoals pepers, meloenen en pruimen. Appels en peren hoeven niet geschild en ontpit te worden voor gebruik.
- Uw sapscheider kan citrusfruit persen, maar door de grote hoeveelheid pitten kan het sap een bittere smaak krijgen. Voor dit doel is een speciale citruspers verkrijgbaar.

BELANGRIJK

- Voor het beste resultaat is het raadzaam met kleine hoeveelheden te werken en regelmatig het vruchtvlees te verwijderen dat achterblijft in de zeef en de binnenste kom.
- Uw keukenmachine kan van tijd tot tijd gaan trillen, doordat het vruchtvlees niet goed verspreid wordt. Wanneer dit te vaak gebeurt, schakel het apparaat dan uit en reinig de zeef. Het is raadzaam niet meer dan 450 gram fruit of groenten per keer te verwerken.

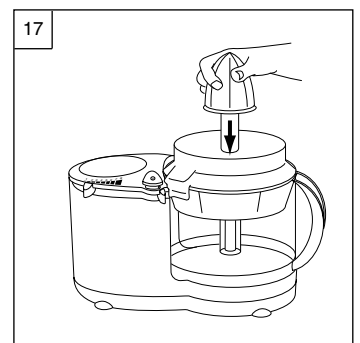
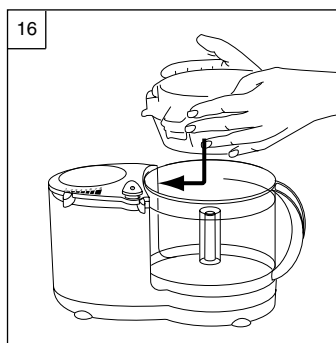
N.B.:

Sommige groenten- en fruitsoorten kunnen verkleuring van het plastic veroorzaken. Dit is normaal, en heeft geen invloed op de smaak van sap dat u later perst.

Citruspers

De citruspers, indien meegeleverd, kan gebruikt worden voor het persen van citrusvruchten, zoals sinaasappels, limoenen, citroenen en grapefruits voor drankjes en gebruik in puddingen, cakes, etc.

1. Zet de kom van de keukenmachine op zijn plaats, zet de zeef voor citrussap op de kom, en draai de zeef met de klok mee tot het streepje op de zeef samenvalt met de markering op het onderstel van de keukenmachine (afb. 16).
2. Zet de kop op de as en blijf draaien tot de kop helemaal naar beneden valt (afb. 17).
3. Snijd de vruchten doormidden. Zet het apparaat op stand 1, en druk de vruchten stevig op de kop, zodat al het sap wordt uitgeperst.



Mengbeker

Gebruik de mengbeker voor het bereiden van soepen, drankjes, paté's en mayonaise, voor het kleinhakken van noten en voor het verkruiemelen van brood en koekjes.

- a. Dop vulbuis
- b. Deksel
- c. Onderstel met beker

1. Verwijder het deksel van de opvangkan van de keukenmachine door het omhoog te tillen.
2. Zet het deksel en de dop van de vulbuis op de beker (afb. 18) en beiden met de klok mee, totdat ze vastzitten.
3. Zet de mengbeker op het opvanggedeelte, en zorg dat de nokjes op de bodem in de daarvoor bestemde uitsparingen vallen. Draai de beker met de klok mee, totdat hij vastklikt (afb. 19).

N.B.: Wanneer u de mengbeker gebruikt, zorg dan dat er geen hulpstukken in de kom van de keukenmachine liggen. De mengbeker werkt alleen wanneer de kom van de keukenmachine en het deksel op hun plaats zitten.

TIPS:

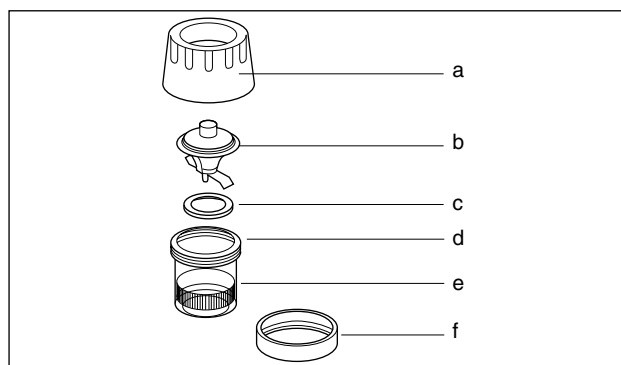
- Snijd droog voedsel, zoals bijvoorbeeld brood, in blokjes en duw ze door het vulgat op de ronddraaiende messen.
- Vloeibare ingrediënten kunnen direct in de mengbeker gedaan worden.
- Voor een optimaal resultaat is het raadzaam het apparaat op een hoge stand te zetten.
- Wanneer u mayonaise maakt, doe dan alle ingrediënten in de mengbeker, behalve de olie. Verwijder het dopje van het vulgaatje en giet er de olie gelijkmatig in, terwijl het apparaat ingeschakeld is.
- De maximumcapaciteit van de mengbeker is 1 liter: neem deze hoeveelheid in acht.

BELANGRIJK

- Uit veiligheidsoverwegingen raden wij u af hete vloeistoffen te mixen.
- Doe geen ingrediënten in de mengbeker, voordat het apparaat is ingeschakeld.
- Sommige kruiden, zoals bijvoorbeeld kruidnagelen, dille en komijnzaadjes kunnen het plastic van de mengbeker beschadigen en mogen daarom niet gebruikt worden.
- De mengbeker werkt op een dusdanig hoge snelheid dat al het voedsel binnen één minuut verwerkt is.
- Vermijd langer gebruik of herhaling van het bereidingsproces, vooral wanneer u droge ingrediënten of kleine hoeveelheden verwerkt.
- De mengbeker is niet geschikt voor het bewaren van voedsel: laat ingrediënten niet te lang in de mengbeker staan, voordat u ze gaat verwerken, en haal ze onmiddellijk uit de beker, wanneer u klaar bent met de bereiding.
- Wanneer u het apparaat uitschakelt, wacht dan tot de messen volledig tot stilstand zijn gekomen, voordat u de mengbeker van het onderstel afhaalt.

Multi-hakmolen

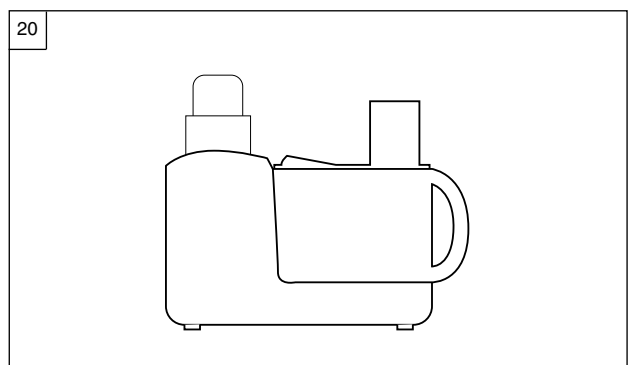
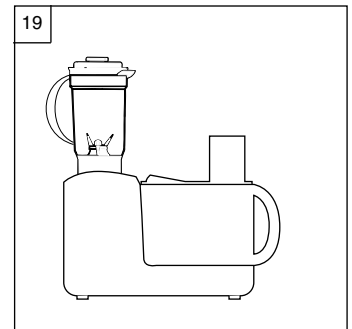
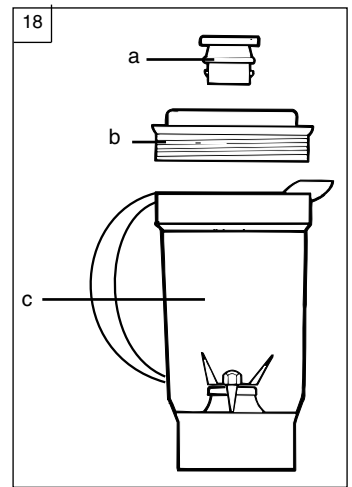
De multi-hakmolen, indien meegeleverd, kan gebruikt worden voor het malen van babyvoeding, het maken van dressings voor salades, het hakken van kruiden en het malen van specerijen en koffiebonen.



- | | |
|---------------------------------|----------------------------|
| a. Onderstel met vaste klemveer | d. Meng- en bewaarkan |
| b. Messenset | e. Markering maximuminhoud |
| c. Rubberen afsluitring | f. Deksel |

1. Verwijder het deksel van de opvangkan van de keukenmachine door het omhoog te tillen.
2. Plaats de kan, met de rand naar boven, op het werkoppervlak en doe er de ingrediënten in, die u wilt verwerken.
3. Controleer of de rubberen afsluitring op de juiste plaats zit, bij de aansluiting van de messenset en het onderstel.
4. Draai de messenset en het aansluitstuk om, en plaats deze zó, dat de messen helemaal in de kan zitten.
5. Zet de messenset vast door het onderstel handvast op de kan te draaien.
6. Zet de multi-hakmolen op de opvangbak en zorg dat de nokjes aan de onderkant in de daarvoor bestemde uitsparingen vallen. Draai het geheel met de klok mee, totdat het vastzit (afb. 20).

N.B.: Wanneer u de multi-hakmolen gebruikt, zorg dan dat er geen hulpstukken in de kom van de keukenmachine liggen. De multi-hakmolen werkt alleen, wanneer de kom van de keukenmachine en het deksel op hun plaats zitten.



TIPS:

- Voor een optimaal resultaat is het raadzaam de glazen kan slechts tot de helft te vullen met de ingrediënten die u wilt verwerken.
- Meng kleine hoeveelheden gekookt voedsel met een beetje jus of melk tot babyvoeding.
- Voor een optimaal resultaat is het raadzaam het apparaat op een hoge stand te zetten.
- Voor het beste resultaat bij het malen van kruiden, gebruikt u liefst gedroogde kruiden.

BELANGRIJK

- Voor een langere levensduur van uw multi-hakmolen schakelt u het apparaat onmiddellijk uit, wanneer het voedsel de gewenste structuur heeft.
- De maximale aaneengesloten duur van een bereidingsproces mag niet langer zijn dan 2 minuten.
- Laat uw multi-hakmolen niet onbeheerd achter, wanneer deze in gebruik is.
- Wanneer u gedroogde gember maalt, moet u deze eerst in kleine stukjes breken. Geelwortel is uitzonderlijk hard en daarom niet geschikt om te malen.

WAARSCHUWING

ZET HET ONDERSTEL EN DE MESSENSET NOOIT OP HET APPARAAT ZONDER DAT DE KAN OP DE JUISTE PLAATS ZIT, EN VERWIJDER DEZE ONDER-DELEN NOOIT VOORDAT U DE MULTI-MOLEN IN ZIJN GEHEEL VAN DE KEUKENMACHINE HEEFT VERWIJDERD. DE KAN VAN DE MULTI-HAKMOLEN MAG IN GEEN GEVAL GEBRUIKT WORDEN IN COMBINATIE MET HET ONDERSTEL VAN MENGBEKERS A989, A990, A993 EN A996.

UW MULTI-HAKMOLEN IS NIET GESCHIKT VOOR HET BEREIDEN VAN HETE VLOEISTOFFEN.

MAXIMALE HOEVEELHEDEN VOOR UW KEUKENMACHINE

Kruimeldeeg: maximale hoeveelheid meel	340 g
Gistdeeg: maximale hoeveelheid meel	500 g
Ingrediënten voor cakemix: totaal	1,36 kg
Gehakt vlees	340 g
Kan met maxi-mengbeker: totale hoeveelheid vloeistof	1,3 l
Mengbeker	1 l
Peddelvormige eiergarde	6 eiwitten
Dubbele garde	4 eiwitten

ONDERHOUD EN REINIGING

Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact, voordat u met schoonmaken begint.

Was alle onderdelen, behalve het motorgedeelte, onmiddellijk na gebruik af: de dubbele garde, de kan en het onderstel van de mengbeker, het onderstel van de multi-hakmolen en de messenset. Gebruik hiervoor een warm sopje en maak de onderdelen goed droog. Wees voorzichtig als u de messenset en de schijven afwast: deze zijn uiterst scherp. De volgende onderdelen kunt u in de vaatwasser reinigen: kom, deksel, stampers, stalen messenset, maxi-mix kan, deeghulpstuk, peddelvormige eiergarde, citruspers, sapcentrifuge, multi-hakmolen, magazijn, kan en schijven.

Leg deze onderdelen uitsluitend bovenin de vaatwasser.

Veeg het voedingsgedeelte van uw keukenmachine schoon met een vochtige doek en wrijf het vervolgens op met een droge doek. Zorg dat er geen voedselresten achterblijven in het vergrendelingssysteem.

Indien een afdekhoes is meegeleverd, plaats deze dan altijd bij het opbergen over de keukenmachine.

DUBBELE GARDE

Trek beide gardes voorzichtig uit de kop, en was ze af in een warm sopje. Wrijf de kop schoon met een vochtige doek en maak deze goed droog. **DOMPEL DE KOP NIET ONDER IN WATER.**

MENGBEKER

Vul de beker voor de helft met warm water, zet hem op de keukenmachine en sluit af met het deksel en de vuldop. Schakel het apparaat in gedurende 20-30 seconden, om eventuele voedselresten te verwijderen. Gooi het water weg en spoel de beker uit met schoon, warm water. Veeg overtollig water af en laat de beker in een warme omgeving staan, zodat hij kan drogen.

Pas op als u de beker met de hand afdroogt: de messen zijn scherp.

Dompel het onderstel van de messenset niet onder in water.

MULTI-HAKMOLEN

Was de mesjes af in een warm sopje, spoel ze af en maak ze goed droog. Wees hierbij voorzichtig: de mesjes zijn erg scherp. Laat de messenset niet in het water liggen.

SERVICE

Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door KENWOOD of een erkend KENWOOD-monteur gerepareerd worden.

Wanneer het snoer van dit apparaat beschadigd is, neem dan contact op met de dealer bij wie u het apparaat gekocht heeft.

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

Veuillez lire les instructions suivantes en prêtant une attention particulière aux points de sécurité suivants:

1. Les lames et les plaques sont tranchantes. Maniez-les avec précaution. **Tenez la lame en acier par dessus, à l'opposé du tranchant, durant l'utilisation et le nettoyage.**
2. Veillez à toujours retirer la lame en acier avant de verser le contenu du bol.
3. Ne placez pas les mains dans le bol du robot ou du mixeur lorsque le courant fonctionne.
4. N'utilisez pas vos doigts pour pousser les aliments dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir.
5. Eteignez l'appareil et assurez-vous que les différents éléments de l'appareil se sont complètement arrêtés de fonctionner avant d'essayer de retirer le couvercle.
6. Le produit serait endommagé et pourrait provoquer des blessures si le mécanisme de verrouillage subit une pression excessive.
7. N'utilisez pas l'appareil si vous voyez qu'une ou plusieurs parties de l'appareil est ou sont endommagées.
8. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé sans surveillance par de jeunes enfants ou des personnes infirmes.
9. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
10. N'immergez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans de l'eau ou un liquide et assurez-vous que tous les éléments de contrôle sont propres et secs.
11. Ne laissez pas dépasser le cordon d'alimentation sur le bord de la table ou de votre plan de travail. Ne le laissez pas au contact de surfaces chaudes. Le cordon restant doit être enroulé autour de l'enrouleur à l'arrière de l'appareil.
12. N'utilisez pas cet appareil pour une autre utilisation que celle à laquelle il est destiné.
13. Cet appareil est réservé à un usage exclusivement domestique.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Branchement

Avant d'allumer l'appareil, vérifiez que le courant électrique (voltage) est le même que celui de l'appareil.

Cet appareil est conforme à la directive 89/336 de la CEE.

Avant utilisation

Avant d'utiliser votre robot ménager pour la première fois, retirez et jetez les emballages en plastique de la lame en métal - Ces emballages sont faits pour protéger la lame pendant le processus de fabrication et de transport uniquement. Lavez le bol, le couvercle, les poussoirs et les éléments en suivant et en respectant les consignes pour le lavage, page 27.

Afin d'éviter que le cordon d'alimentation ne vous gêne sur votre plan de travail, enroulez la partie non-utilisée au dos de votre robot.

Apprenez à connaître votre robot ménager KENWOOD

- | | | |
|----------------------------|-----------------------------|--|
| 1. Unité centrale | 5. Verrouillage de sécurité | 9. Bol |
| 2. Contrôles | 6. Couvercle | 10. Unité moteur du robot ménager |
| 3. Couverture de l'orifice | 7. Poussoirs | 11. Enroulement du cordon d'alimentation |
| 4. Mixeur | 8. Tube d'alimentation | 12. Cordon d'alimentation |

Éléments disponibles pouvant être adaptés sur votre robot ménager Kenwood

Vous trouverez ci-dessous la gamme complète des éléments existants pouvant être adaptés sur votre robot ménager Kenwood. Certains de ces éléments seront livrés avec votre robot ménager. Pour vérifier les éléments dont vous disposez, veuillez vous référer au verso du livret d'instructions où vous trouverez des photos de ces éléments.

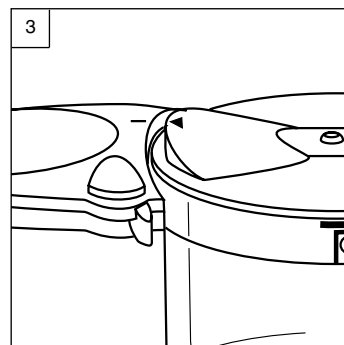
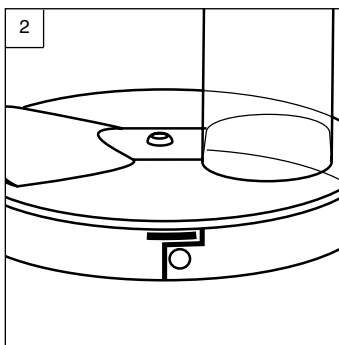
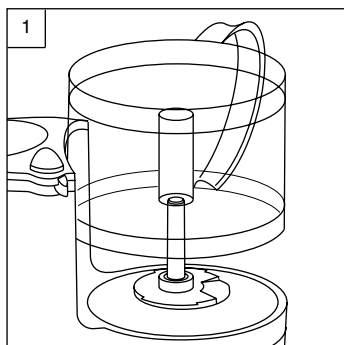
1	2	1. Lame en acier - pour découper la viande, les légumes, les noix, les miettes de pain, pour fabriquer du pain, des pâtisseries, des scones, des shortbread, pour réaliser des mélanges et de la mayonnaise.	3	4
		2. Batteur pour pâtes à gâteaux - pour mélanges à base d'œufs.		
5	6	3. Fouet - Pour les blancs en neige uniquement.	7	8
		4. Fouet double rotation - Utilisation réservée aux mélanges légers comme les blancs d'œufs, la crème, le lait concentré, les œufs et le sucre.		
9	10	5. Récipient / Élément mélangeur maxi-blend A utiliser avec la lame en acier pour mixer les soupes, etc.	11	12
		6. Disque pour couper finement		
13	14	7. Disque pour couper des tranches plus épaisses	15	16
		8. Disque pour frites standard - pour réaliser des frites style continental		
17	18	9. Disque fin à frites (type Julienne) - pour frites très fines	19	20
		10. Disque à râper - pour Parmesan et pomme de terre façon allemande		
11. Disque pour hacher gros	12. Bac pour disques	13. Mixeur	14. Moulin	15. Presse agrumes
16. Centrifugeuse	17. Spatule	18. Couvercle	19. Élément fixe tout	20. Boîte de rangement (pour disques et arbre de disque)
11.	12.	13.	14.	15.
16.	17.	18.	19.	20.

IMPORTANT : TOUS CES ELEMENTS NE SERONT PEUT-ETRE PAS LIVRES AVEC VOTRE ROBOT

Utilisation de votre robot ménager Kenwood

Assemblage du bol et du couvercle

1. Placez le bol en plastique transparent sur l'unité centrale du robot en positionnant la poignée vers l'arrière de l'appareil (Figure 1). Baissez le bol sur l'unité centrale et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour qu'il reste fixé à sa place.
2. Une fois que le bol est fixé à sa place, vous pouvez ajouter un élément au robot ménager (voir ci-dessous). Adaptez toujours un élément approprié dans le bol avant d'ajouter des ingrédients.
3. Placez le couvercle sur le bol avec le tube d'alimentation en direction de l'arrière de l'appareil. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les onglets du couvercle se bloquent dans les onglets du bol et jusqu'à ce que le tube d'alimentation soit aligné avec la poignée (Figure 2). Assurez-vous que la marque sur le couvercle soit bien alignée avec la marque située sur le corps de robot (figure 3).
Votre robot ménager possède une fonction de verrouillage de sécurité sophistiquée. SI VOUS NE POSITIONNEZ PAS CORRECTEMENT LE COUVERCLE, CELA EMPECHERA VOTRE ROBOT MENAGER DE FONCTIONNER.
4. Réalisez la même procédure dans le sens inverse pour retirer le bol et le couvercle. Il n'est possible de retirer le couvercle que lorsque le bouton de contrôle est en position arrêt (0).



Fonctionnement - Réglage et vitesse

Utilisez le bouton tournant A pour choisir la vitesse désirée (figure 4).

Mettez le robot ménager en marche en actionnant le bouton tournant B de 0 à 1 (figure 5).

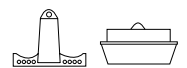
Eteignez le robot ménager en remettant le bouton tournant B à nouveau en position 0.

IMPORTANT

Si le bouton tournant B ou le bouton à enclencher C ne peuvent pas être actionnés, vérifiez que le bol et le couvercle sont correctement mis en place comme décrit au chapitre : **Assemblage du bol et du couvercle**.

Temporisation - Cette option vous permet de contrôler manuellement l'accessoire fixé au robot pour contrôler la texture des différents types de nourriture. Ce mode est accessible en appuyant simplement sur le bouton tournant C. Ce mode permet de mettre le moteur en marche et de le maintenir en marche aussi longtemps que le bouton est enfoncé. Cette fonction est accessible quelle que soit la vitesse choisie.

Pour réaliser les opérations suivantes, nous vous conseillons d'utiliser les vitesses correspondantes:



1

Fouet pour les blancs en neige et presse-agrumes



1-5

Adjonction d'eau pour mélanger les ingrédients pour faire un gâteau



5-8

Mélange à base d'oeufs, mélanger la graisse à la farine pour les pâtisseries, scones etc.



1-8

Fabrication de gâteaux



1-8

Couper, trancher



5-8

Fouet double rotation



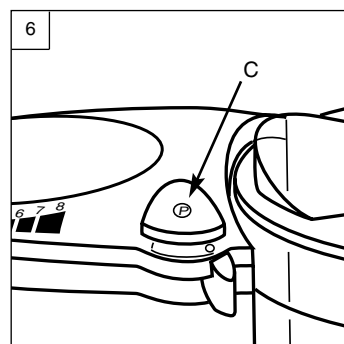
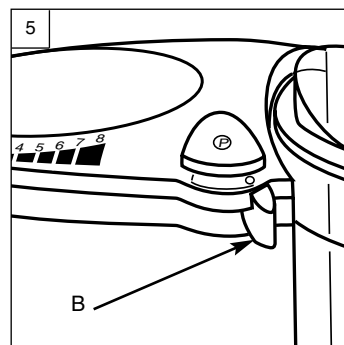
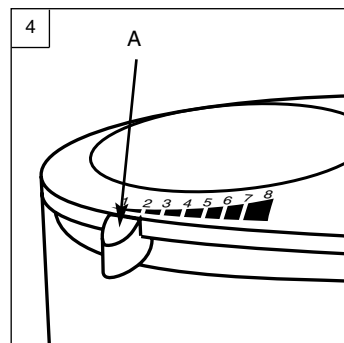
6-8

Hacher, fabrication de purée, confection de pâtés



8

Mixer, Mouliner, et centrifugeuse.



Utilisation des différents accessoires

Lame en acier, batteur à pâte et fouet pour les blancs en neige

1. Verrouillez le bol sur le robot ménager.
2. Placez l'accessoire sur l'unité centrale du robot et tournez-le jusqu'à ce qu'il descende complètement (figure 7). Cet outil doit se trouver complètement en bas avant que vous ne fassiez fonctionner l'appareil.
3. Placez les ingrédients dans le bol du robot.
4. Fixez le couvercle et mettez le robot en marche.

La lame en acier est l'accessoire le plus polyvalent et peut être utilisée dans une multitude de façons, notamment dans la fabrication de cakes, pâte à pain, pâtisserie, pour couper la viande, les légumes et les noix. La texture de la nourriture est déterminée par la vitesse choisie et la durée d'utilisation de l'appareil.

Utilisez le batteur à pâte s'il est livré avec votre appareil pour les mélanges à base d'œufs.

Si le fouet pour les blancs en neige est fourni avec votre appareil, il ne doit être utilisé que pour les meringues ou pour monter des soufflés, etc. Vérifiez toujours que le bol et le fouet sont totalement propres et ne comportent pas de résidus gras avant de battre les œufs en neige. Vous obtiendrez un meilleur résultat si les œufs sont conservés à température ambiante avant de les battre. Ce fouet peut monter jusqu'à six blancs en neige en même temps; **NE PAS UTILISER AVEC D'AUTRES TYPES DE LIQUIDES.**

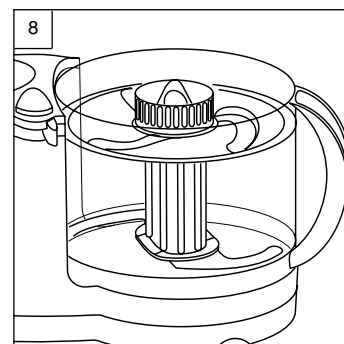
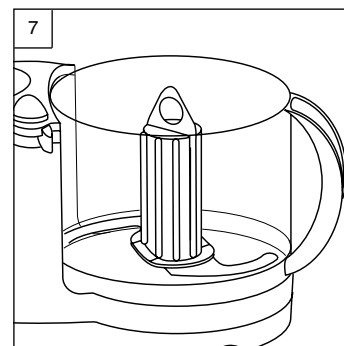
IMPORTANT

Votre robot et votre mixeur ne sont pas destinés à une utilisation pour écraser ou moulinier les grains de café ou pour transformer du sucre en granulés en sucre en poudre. Si vous ajoutez de l'essence d'amande ou un parfum à votre préparation alimentaire, éteignez le robot, retirez le couvercle puis ajoutez directement au mélange. Les parfums ou essences qui entreraient directement en contact avec le bol, le tube d'alimentation, le couvercle ou le mixeur risqueraient de tacher définitivement. Toutefois, si cela devait arriver, cela n'affecterait pas le fonctionnement de votre robot ménager.

Elément mélangeur Maxi-Blend

L'élément mélangeur maxi-blend est utilisé avec la lame en acier pour mixer les soupes ou d'autres types de liquides dans le bol du robot.

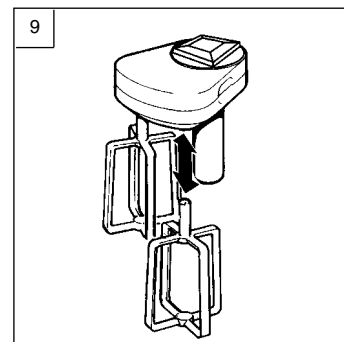
1. Placez la lame en acier et la nourriture à transformer dans le bol.
2. Positionnez l'élément mélangeur Maxi-blend sur la lame en acier et laissez-le en haut du bol de votre robot. (figure 8)
3. Adaptez le couvercle et mettez l'appareil en route.



Fouet double rotation (si fourni)

N'utilisez ce fouet que pour les mélanges de consistance **LEGERE** (à savoir pour les blancs d'œuf, la crème, le lait concentré ainsi que pour battre les œufs et le sucre pour les gâteaux type gâteaux de Savoie). **Des mélanges plus lourds (à base de graisse ou de farine) pourraient endommager cet accessoire.**

1. Assurez-vous que chaque fouet est correctement enfoncé dans l'axe de l'appareil (figure 9).
2. Placez le fouet dans l'axe en le tournant pour vous assurer qu'il est correctement positionné.
3. Mettez les ingrédients dans le bol du robot.
4. Adaptez le couvercle et mettez l'appareil en marche.



Pour un meilleur résultat:

- Sortez les œufs du réfrigérateur et mettez-les dans le robot uniquement lorsqu'ils sont à température ambiante.
- Pensez à toujours vous assurer que le bol et les fouets sont totalement propres et sans résidus gras avant de battre les blancs en neige.

Grilles pour couper, émincer et couper en petits cubes

Les grilles réversibles offrent un choix de deux tailles pour couper en tranches et aussi de deux tailles pour couper en petits cubes mode fin ou plus épais. Mettez toujours la face permettant de couper sur le dessus lorsque vous placez la grille sur le manche.

Utilisez les grilles pour émincer le fromage, les carottes, les pommes de terre et les aliments de texture comparable.

Utilisez les grilles pour couper pour les pommes de terre, les carottes, le chou, les concombres, les courgettes, les betteraves rouges, les oignons et les pommes.

La grille pour émincer mode épais convient au fromage et aux carottes lorsque vous souhaitez râper en gros morceaux.

La grille pour couper mode standard convient parfaitement aux pommes de terre qui peuvent ensuite être frites pour fabriquer des frites fines, ainsi que pour les fruits ou les légumes comme les : rutabagas, les pommes, les poires et les concombres pouvant passer en casserole ainsi que pour les crudités utilisées ensuite comme dips.

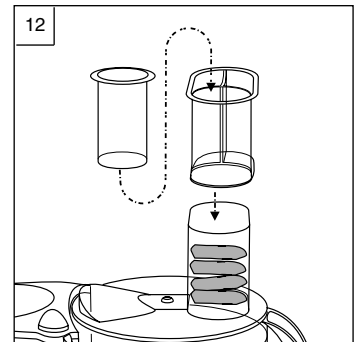
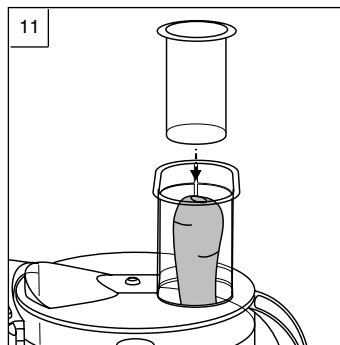
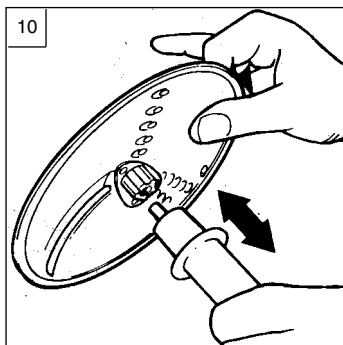
La grille permettant de couper très fin (style à la Julienne) peut être utilisée pour produire de longues lanières fines qui peuvent ensuite être frites pour obtenir des frites extra-fines. D'autres fruits ou légumes peuvent aussi être utilisés comme les pommes, les carottes, les rutabagas, les courgettes, les concombres pour servir ensuite de garniture de plats ou être servis en salades, ragoûts ou sautés (de fins morceaux peuvent être mis dans le tube d'alimentation horizontalement.)

La grille à râper peut être utilisée pour râper du parmesan ou des légumes notamment des pommes de terre crues pour fabriquer des boulettes de pomme de terre à l'allemande.

1. Sélectionner la grille adéquate et assemblez-la sur le manche. Enfoncez le manche dans la grille jusqu'à ce qu'elle se mette correctement mise en place (figure 10). Tournez légèrement si nécessaire pour le positionner. **Le tranchant désiré doit être sur la face du dessus.**
2. Placez la grille et le manche sur l'axe du robot ménager, puis tournez lentement jusqu'à ce qu'il tombe en bas. L'accessoire doit être complètement en bas pour que vous puissiez utiliser le robot.
3. Adaptez le couvercle du robot et choisissez la taille de tube d'alimentation que vous souhaitez utiliser. Le poussoir a été conçu spécialement pour contenir un tube d'alimentation intérieur plus étroit. Cela permet aux éléments individuels ou aux aliments fins d'être plus facilement tranchés ou coupés. Pour utiliser ce tube d'alimentation intérieur, le plus grand poussoir doit être installé dans le tube d'alimentation avant que la nourriture y soit ajoutée. (figure 11).

Pour utiliser le tube d'alimentation plus large, utilisez les deux poussoirs ensemble (figure 12).

4. Placez les aliments dans le tube choisi.
5. Allumez le robot ménager et utilisez le(s) poussoir(s) en exerçant une pression égale sur les aliments.



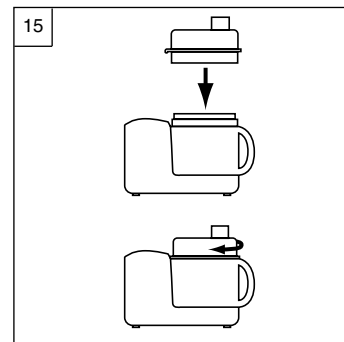
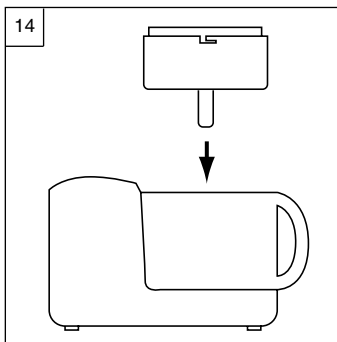
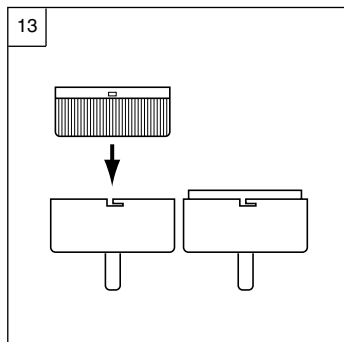
Pour un meilleur résultat:

- Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez toujours des fruits et des légumes frais.
- Lorsque vous utilisez le tube d'alimentation le plus large, coupez les aliments en morceaux pour qu'ils puissent y rentrer plus facilement. Remplissez le tube d'alimentation en allant presque jusqu'en haut et appuyez fermement sur le poussoir pendant que l'appareil fonctionne.
- Tassez toujours les aliments du tube le plus large pour éviter que les aliments ne se renversent pendant l'opération. Vous pouvez utiliser le tube d'alimentation intérieur (figure 11).
- Utilisez toujours le poussoir pour faire passer les aliments dans la grille, n'utilisez jamais vos doigts.
- N'oubliez pas que lorsque vous utilisez le tube d'alimentation le plus large, les deux poussoirs doivent être utilisés ensemble.
- Lorsque vous coupez ou râpez, le fait de tasser les aliments verticalement vous donnera des tranches plus fines que si la nourriture est disposée horizontalement.
- Veuillez noter qu'il restera toujours une petite quantité de déchets soit sur le disque, soit parmi les aliments transformés après avoir utilisé les disques tranchants.

Centrifugeuse (Jus de fruits ou jus de légumes)

Si la centrifugeuse est fournie avec votre robot, elle peut être utilisée pour réaliser des jus à partir de fruits ou de légumes fermes comme les carottes ou les pommes. Une brève préparation est nécessaire pour ces aliments et tous les fruits peuvent être combinés pour obtenir une boisson saine et pleine de saveur.

1. Adaptez la passoire dans le bol interne en vous assurant que les onglets de cette passoire s'enclenchent dans les fentes du bol interne (figure 13).
2. Lorsque le bol de l'appareil est en position, ajoutez l'ensemble du dessus en tournant jusqu'à ce qu'il soit positionné correctement. (figure 14).
3. Adaptez le couvercle de l'accessoire en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille dans la position voulue (figure 15).
4. Coupez la nourriture en morceaux suffisamment petits pour qu'ils puissent rentrer dans le tube d'alimentation.
5. Mettez l'appareil sur la vitesse maximale, ajoutez les aliments dans le tube d'alimentation en exerçant une pression égale sur le poussoir. Transformez un ou deux morceaux d'aliments complètement avant de passer à de plus grandes quantités.
6. Une fois que tous les aliments ont été transformés, laissez la machine encore marcher pendant 20 secondes pour vous assurez que tout le jus est extrait. Après utilisation, démontez l'unité. Détachez la passoire et retirez les déchets. Transférez le jus dans un pichet et servez.



Pour obtenir un meilleur résultat

- Vous obtiendrez de meilleurs résultats en utilisant des fruits et des légumes frais et de consistance ferme.
- Les fruits et les légumes à peau dure comme les melons et les ananas doivent être pelés avant de passer dans l'appareil. Les pépins et les noyaux doivent aussi être retirés des fruits et des légumes comme les poivrons, les melons et les prunes. Il n'est pas nécessaire de peler et d'enlever le trognon des pommes ou des poires avant de les passer dans l'appareil.
- Votre séparateur de jus transformera les agrumes mais la grande quantité de peau présente rendra le jus plus amer. Un presse agrumes spécialement destiné à ce type d'opérations existe pour cela.

IMPORTANT

- Pour obtenir de meilleurs résultats avec vos accessoires, nous vous conseillons de ne mettre dans l'appareil que de petites quantités d'aliments à la fois et de laver régulièrement la passoire et le bol intérieur pour enlever la pulpe.
- Il est possible que votre appareil se mette parfois à vibrer en cours d'utilisation du fait d'une mauvaise distribution de la pulpe. Si cela devient excessif, arrêter la machine et vider la passoire. Nous vous recommandons de ne pas utiliser plus de 454 grammes de fruits ou de légumes en une fois.

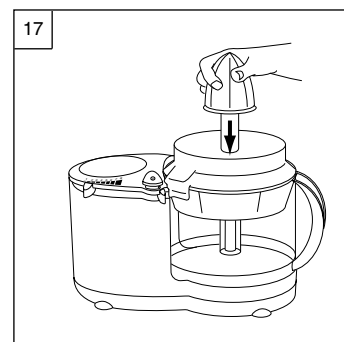
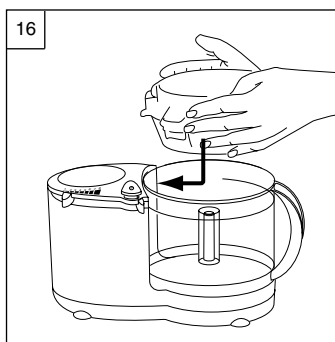
Nota Bene:

Certains fruits ou légumes peuvent décolorer le plastique. Cela est parfaitement normal et n'aura aucune incidence sur le goût des jus de fruits que vous ferez.

Presse-agrumes

Le presse-agrumes, lorsqu'il est fourni, peut être utilisé pour réaliser des jus d'agrumes, et notamment des jus d'orange, des citrons limes, des citrons, des pamplemousses pour des boissons et pour être utilisé dans la fabrication de gâteaux et de puddings.

1. Lorsque le bol du robot est en place, fixez la passoire du presse-agrumes en le plaçant sur le bol et en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la nervure de la passoire soit alignée avec la marque présente sur le corps du robot. (Figure 16).
2. Placez le cône sur le manche jusqu'à ce qu'il descende en bas. (Figure 17).
3. Coupez l'agrumes en deux. Passez à la vitesse 1, tenez le fruit fermement sur le cône pour extraire le jus.



Mixeur

Pour les soupes, boissons, pâtes, mayonnaise ou pour casser des noix ou émietter du pain et des biscuits.

- a. Bouchon de remplissage
- b. Couvercle
- c. Gobelet et base combinée

1. Retirez la housse de protection du robot ménager.
2. Adaptez le couvercle et le bouchon de remplissage sur le gobelet (figure 18) en le plaçant dans la position voulue, puis tournez-les tous les deux dans le sens des aiguilles d'une montre pour les verrouiller.
3. Placez le mixeur sur la base en enclenchant les taquets de la base dans les fentes. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'ensemble soit verrouillé dans sa position adéquate. (Figure 19).

Nota Bene : Lorsque vous utilisez le mixeur, assurez-vous qu'il n'y a pas d'accessoires dans le bol du robot. Le mixeur ne fonctionnera que si le bol et le couvercle sont correctement mis en place.

Pour un meilleur résultat:

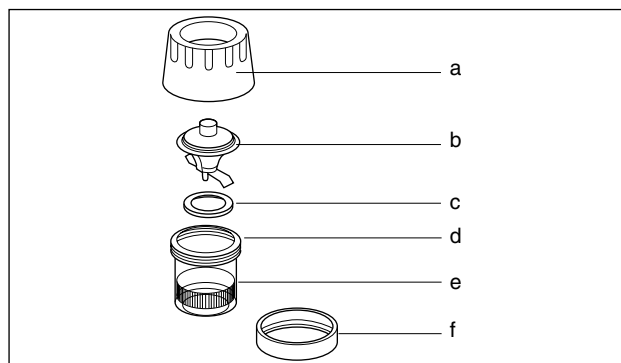
- Coupez les ingrédients secs en cubes, c'est-à-dire le pain pour la chapelure et les mettre dans le bouchon de remplissage sur les lames tournantes.
- Pour réaliser des recettes à base de liquides, placez les ingrédients directement dans le mixeur.
- Vous obtiendrez de meilleurs résultats en choisissant une vitesse élevée.
- Lorsque vous préparez une mayonnaise, placez tous les ingrédients dans le mixeur à l'exception de l'huile.
Retirez le bouchon de remplissage et pendant que le moteur de l'appareil tourne, ajoutez progressivement et régulièrement l'huile.
- Ne dépassez jamais la capacité maximale du mixeur qui est de 1 litre.

NOTA BENE

- Pour des raisons de sécurité, nous vous recommandons de ne pas mélanger des liquides très chauds.
- Ne placez pas d'ingrédients secs dans le mixeur avant de l'allumer.
- Des épices comme les clous de girofle, le cumin et l'aneth peuvent endommager le plastique du mixeur et ne doivent donc pas être passés au mixeur.
- Le mixeur est très rapide et tous les aliments sont mixés en l'espace d'une minute.
- Il convient d'éviter de faire fonctionner l'appareil trop longtemps ou de façon intempestive notamment lorsque les ingrédients sont secs ou en petites quantités.
- Le mixeur ne doit pas être utilisé pour conserver des aliments, et de ce fait, les ingrédients ne doivent pas rester dans le mixeur avant d'être transformés et doivent en être enlevés immédiatement après.
- Lorsque vous éteignez l'appareil, attendez que les lames se soient arrêtées de tourner avant de retirer le mixeur.

Moulin à épices

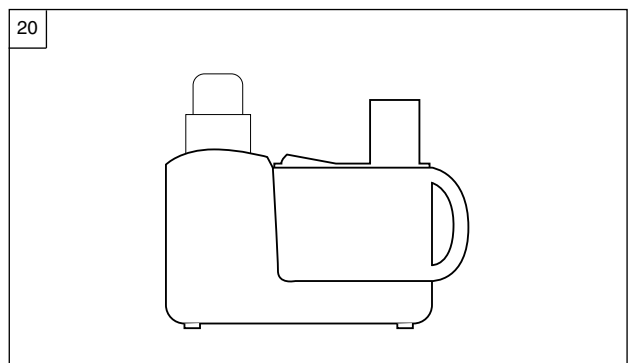
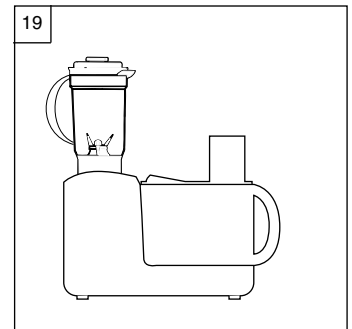
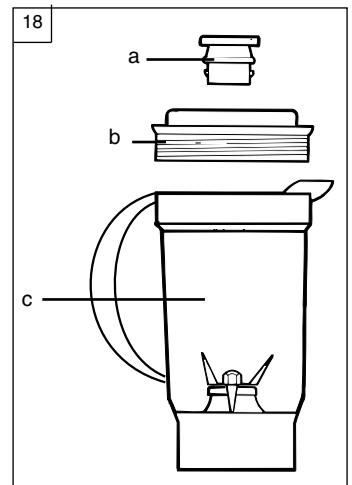
L'élément moulin, s'il vous est fourni avec votre appareil, est destiné à mixer les aliments pour bébés, à préparer des salades, à hacher des herbes, ou à moudre des épices ainsi que le café.



- | | |
|------------------------------|-----------------------------------|
| a. Base avec ressort fixe. | d. Bocal pour stocker et mélanger |
| b. Lame et moyeu porte-lames | e. Ligne de remplissage maximum |
| c. Obturateur en caoutchouc | f. Couvercle |

1. Retirez la housse de protection du robot ménager.
2. Placez le bocal bord vers le haut sur le plan de travail et ajoutez les aliments à moudre.
3. Assurez-vous que l'obturateur en caoutchouc est correctement placé à l'arrière de la lame et du moyeu porte-lames.
4. Retournez la lame et le moyeu porte-lames et placez-les de façon à ce que les lames soient dans le bocal.
5. Fixez solidement l'ensemble en vissant la base dans le bocal jusqu'à verrouillage complet.
6. Placez le moulin sur la base en engageant les repères de la base dans les fentes prévues à cet effet. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'ils soient verrouillés dans la position souhaitée. (Figure 20).

NB: Lorsque vous utilisez le moulin, assurez-vous qu'aucun instrument ne se trouve à l'intérieur du bol. Le moulin ne fonctionnera que lorsque le bol et le couvercle seront correctement positionnés.



Pour un meilleur résultat

- Ne remplissez pas le bocal en verre à plus de la moitié avec des ingrédients à mélanger.
- Mélangez de petites quantités d'ingrédients cuits avec un peu de lait pour réaliser des aliments pour bébés.
- Vous obtiendrez de meilleurs résultats en choisissant une vitesse élevée.
- Lorsque vous moulez des herbes, vous obtiendrez de meilleurs résultats si les herbes sont propres et sèches.

Important

- Vous pouvez augmenter la durée de vie de votre moulin en l'éteignant rapidement dès que vous avez obtenu la mouture voulue.
- L'utilisation maximale de l'appareil en continu pour toute procédure est de 2 minutes.
- Ne laissez pas votre moulin sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Lorsque vous moulez du gingembre sec, celui-ci doit être coupé en morceaux avant d'être moulu, le safran des Indes par contre est extrêmement dur et ne convient absolument pas pour être moulu.

ATTENTION

NE PLACEZ JAMAIS LA BASE ET LE MOYEU PORTE LAMES SUR L'APPAREIL SI LE BOCAL N'EST PAS EN POSITION, NE LE DEMONTEZ PAS AVANT D'AVOIR RETIRE LE MOULIN COMPLET DE L'APPAREIL. LE MOULIN NE DOIT EN AUCUN CAS ETRE UTILISE AVEC LA BASE DU MIXEUR A989, 990, A996.

VOTRE MOULIN NE DOIT PAS ETRE UTILISE AVEC DES LIQUIDES CHAUDS.

Capacités maximales de fonctionnement de votre robot ménager

Pâte brisée, allant jusqu'à un poids de farine de	340g
Pâte à levure allant jusqu'à un poids de farine de	500g
Ingrédients pour gâteaux ne dépassant pas	1,360 kg
Viande à couper	340g
Contenance de liquides - Bol avec élément mélangeur maxi blend	1,3l
Mixeur	1 litre
Fouet pour les blancs en neige	6 blancs d'oeuf
Fouet double rotation	4 blancs d'oeuf

Entretien et nettoyage

Avant de nettoyer l'appareil, pensez à toujours l'éteindre et à retirer la prise du courant électrique.

Immédiatement après utilisation, lavez toutes les pièces sauf l'unité de courant, le fouet double rotation, le gobelet du mixeur et sa base, la base du moulin, la lame et le moyeu porte-lames, dans de l'eau chaude savonneuse, puis sécher minutieusement; Prenez soin de ne pas vous blesser lorsque vous lavez la lame en acier et les disques pour découper car ils sont très tranchants. Vous pouvez placer les accessoires suivants dans la machine à laver : bol, couvercle, poussoirs, lame en acier, éléments mélangeurs maxi-blend, batteur à pâte, fouet pour battre les blancs en neige, presse-agrumes, centrifugeuse, bocal pour moulin boîte de rangement et disques pour découper. Cependant, veuillez vous assurer que ces éléments sont placés à l'étage supérieur du lave-vaisselle.

Essayez l'unité de courant de votre robot ménager avec un chiffon humide puis avec un chiffon sec. Assurez-vous que le loquet de verrouillage ne contient plus de débris d'aliments.

Rangez le robot ménager dans sa housse de protection, si elle est fournie avec l'appareil.

Fouet double rotation

Détachez chaque fouet du bloc de tête de l'ensemble fouet en tirant doucement. Nettoyez cette tête avec un chiffon humide puis sécher.

N'IMMERGEZ PAS L'AXE DANS L'EAU.

Mixeur

Remplissez à moitié le mixeur avec de l'eau tiède et placez-le sur le robot ménager. Lorsque le couvercle et le bouchon de remplissage sont en place, mettez en marche pendant 20-30 secondes pour déloger les particules alimentaires. Videz l'eau et rincez avec de l'eau propre et tiède. Epongez le liquide en surplus et laissez-le sécher à l'air libre. Une extrême prudence est recommandée lorsque vous séchez à la main car les lames sont très tranchantes.

Ne pas immerger la base du mixeur dans de l'eau.

Moulin

Lavez le moyeu porte-lames dans de l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez. Une extrême précaution est recommandée lorsque vous maniez les lames car elles sont très tranchantes. Ne laissez pas le moyeu porte-lames tremper dans l'eau.

Service après-vente

Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé pour des raisons de sécurité par KENWOOD ou par un réparateur agréé de KENWOOD.

Contactez le revendeur chez qui vous avez acheté cet appareil.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

D

Lesen Sie bitte diese Anleitung sorgfältig durch und beachten Sie insbesondere die folgenden Sicherheitshinweise:

1. Die Messer und Arbeitsscheiben sind scharf; handhaben Sie diese mit Vorsicht. Halten Sie während des Gebrauchs und der Reinigung das Stahlmesser am oberen Rand und nicht an der Schneidekante.
2. Nehmen Sie das Stahlmesser immer heraus, bevor Sie die Schüssel entleeren.
3. Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie mit den Händen in den Arbeitsbehälter oder den Mixer greifen.
4. Drücken Sie niemals Lebensmittel mit dem Finger in den Einfüllschacht. Verwenden Sie immer den Stopfer.
5. Schalten Sie das Gerät immer ab und achten Sie darauf, daß kein Zubehörteil mehr in Bewegung ist, bevor Sie den Deckel abnehmen.
6. Wird der Verriegelungsmechanismus übermäßiger Kraft ausgesetzt, kann das Gerät beschädigt werden und Verletzungen verursachen.
7. Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn Beschädigungen sichtbar sind.
8. Beaufsichtigen Sie Kinder und gebrechliche Personen immer, wenn diese dieses Gerät benutzen.
9. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
10. Tauchen Sie das Gerät, Netzkabel oder Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und achten Sie darauf, daß die Bedienelemente sauber und trocken sind.
11. Lassen Sie überschüssiges Netzkabel nicht über Tischkante oder Arbeitsplatte oder heiße Oberflächen hängen. Wickeln Sie es um die Kabelaufwicklung auf der Rückseite des Geräts.
12. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
13. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch gedacht.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF

Stromanschluß

Bevor Sie das Gerät anschließen, überprüfen Sie bitte, ob die Spannung Ihrer Stromquelle mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen übereinstimmt. Dieses Gerät entspricht EWG-Richtlinie 89/336/EWG.

Vor dem Gebrauch

Bevor Sie Ihr Gerät zum ersten Mal benutzen, entfernen und entsorgen Sie den Plastikmesserschutz von den Stahlmessern. Diese Schutzhüllen schützen die Messer während des Transports. Waschen Sie Schüssel, Deckel, Stopfer und Zubehör gemäß den Reinigungsanweisungen auf Seite 35.

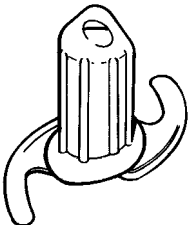
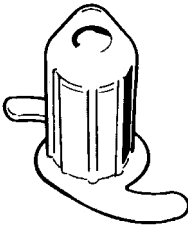
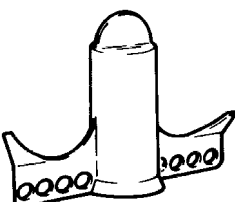
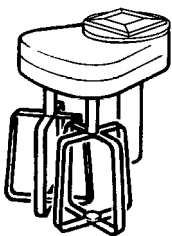
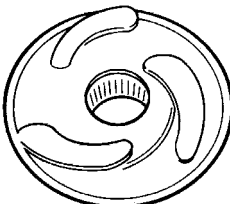
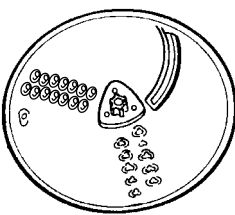
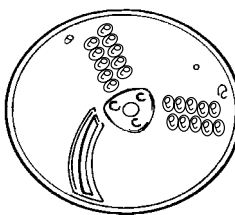
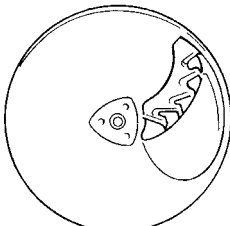
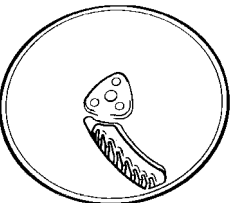
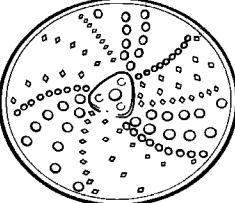
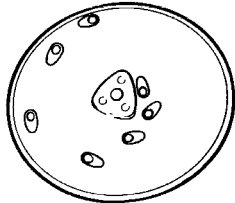
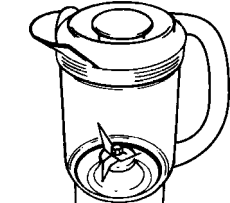
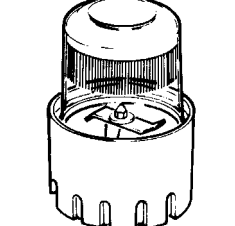
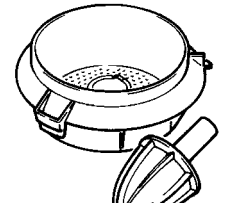
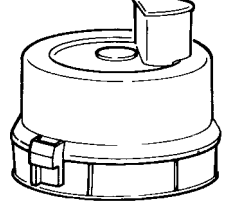
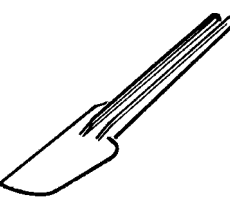
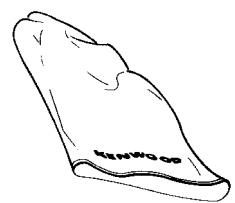
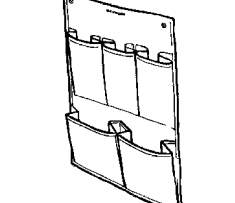
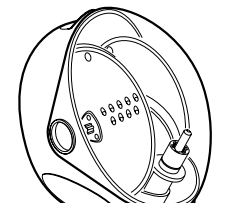
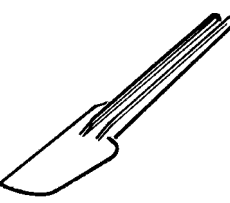
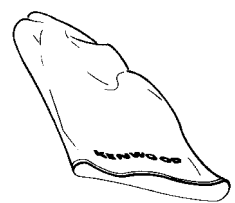
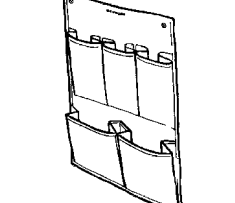
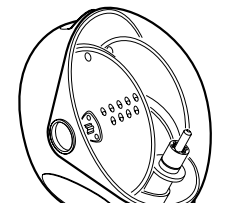
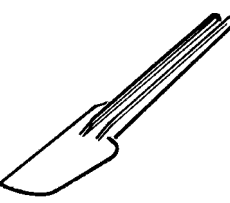
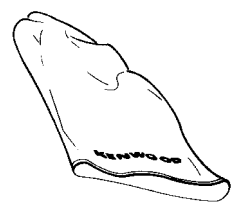
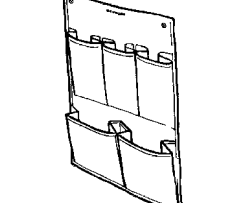
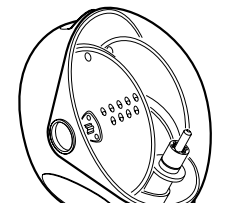
Damit überschüssiges Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsplatte hängt, wickeln Sie es um die Kabelaufwicklung auf der Rückseite der Küchenmaschine.

Gerätebeschreibung

- | | | |
|----------------------|---------------------------------|----------------------|
| 1. Gehäuse | 5. Sicherheitsriegel | 9. Arbeitsschüssel |
| 2. Bedienelemente | 6. Deckel | 10. Antriebsschaft |
| 3. Anschlußabdeckung | 7. Stopfer | 11. Kabelaufwicklung |
| 4. Mixer | 8. Einfüllschacht (zwei Größen) | 12. Netzkabel |

Zubehör für Ihre Kenwood Küchenmaschine

Die untenstehende Liste enthält das komplette Zubehörangebot für Ihre Kenwood Küchenmaschine. Einige Zubehörteile davon sind in der Grundausstattung inbegriffen. Vergleichen Sie dazu die Rückseite dieser Anleitung. Weitere Zubehörteile, die hier abgebildet, aber nicht in der Grundausstattung enthalten sind, können Sie über den Fachhandel oder den Kenwood-Kundendienst beziehen.

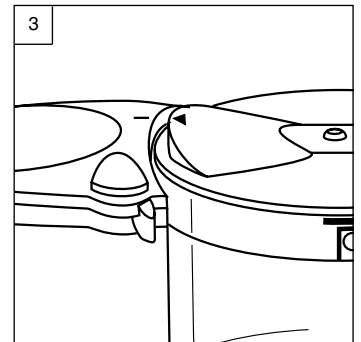
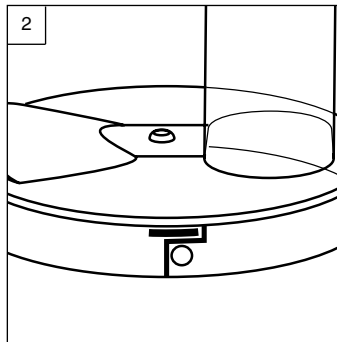
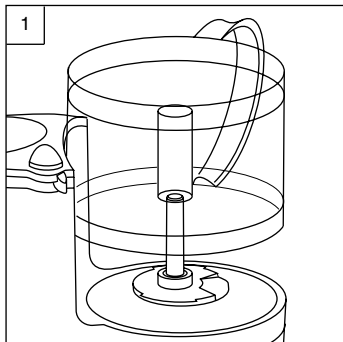
		1. Stahlmesser - zum Zerkleinern von Fleisch, Gemüse, Nüssen, Brot für Semmelbrösel, und zum Rühren von Teig für Kuchen, Plätzchen usw. 2. Knethaken - für Hefeteige		
		3. Flügeleinsatz - nur für Eiweiß 4. Schneebesen - nur für leichte Zutaten, wie z.B. Eiweiß, Sahne, Eier und Zucker		
		5. Maxi-Fülldeckel - wird zusammen mit dem Stahlmesser für die Zubereitung von Suppen usw. verwendet und gewährleistet eine bessere Verarbeitung von größeren Mengen Flüssigkeit 6. Wendbare Schneid/Raspelscheibe fein - für Gemüse und weichen Käse		
		7. Wendbare Schneid/Raspelscheibe grob - für Gemüse und weichen Käse 8. Pommes Frites-Scheibe 9. Alumette-Scheibe - für Gemüse und Kartoffeln		
		10. Reibescheibe - für Parmesankäse und zum Reiben von Kartoffeln für Klöße und Puffer 11. Raspelscheibe extragrob - für Äpfel, Karotten, weichen Käse (Fondue) 12. Antriebschaft		
		13. Mixaufsatz 14. Minizerkleinerer für Kräuter, Gewürze, Salatsaucen, Babynahrung 15. Zitruspresse		
		16. Softzentrifuge - für Hartobst und Gemüse, z.B. Karotten und Äpfel 17. Spatel 18. Abdeckhaube 19. Zubehörtasche 20. Aufbewahrungsdose (für Schneidscheiben und Scheibenwelle)		

WICHTIG - ES GEHÖREN NICHT ALLE ABGEBILDETEN ZUBEHÖRTEILE ZUR GRUNDAUSSTATTUNG IHRER KÜCHENMASCHINE

Gebrauch Ihrer Kenwood Küchenmaschine

Zusammenbau der Arbeitsschüssel und des Deckels

1. Stellen Sie die transparente Plastikschüssel über den Küchenmaschinenantrieb, mit dem Griff in Richtung Geräterückseite (Abb. 1). Drücken Sie die Schüssel auf den Antrieb und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie fest einrastet.
2. Ist die Schüssel fest eingerastet, können Sie ein Zubehörteil anbringen (siehe unten). Bringen Sie das entsprechende Zubehörteil immer an, bevor Sie Zutaten in die Schüssel geben.
3. Bringen Sie den Deckel mit dem Einfüllschacht in Richtung Geräterückseite an. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis die Laschen der Abdeckung an die Laschen der Schüssel stoßen und der Einfüllschacht mit dem Griff ausgerichtet ist (Abb. 2). Achten Sie darauf, daß die Markierung am Deckel mit der Markierung am Gehäuse der Küchenmaschine übereinstimmt (Abb. 3). Ihre Küchenmaschine weist eine Sicherheitsverriegelung auf. IST DIE ABDECKUNG NICHT RICHTIG ANGEBRACHT, KANN DAS GERÄT NICHT GESTARTET WERDEN.
4. Schüssel und Deckel sind in umgekehrter Reihenfolge abzunehmen. Sie können den Deckel nur dann abnehmen, wenn der Bedienschalter auf Aus (0) gestellt ist.



Bedienelemente und Geschwindigkeiten

Mit dem Bedienschalter 'A' können Sie die gewünschte Geschwindigkeit einstellen (Abb. 4). Stellen Sie zum Einschalten der Küchenmaschine den Schalter 'B' von 0 auf I (Abb. 5). Stellen Sie zum Ausschalten der Küchenmaschine Schalter 'B' auf die Position 0 zurück.

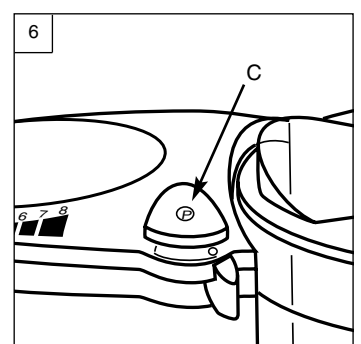
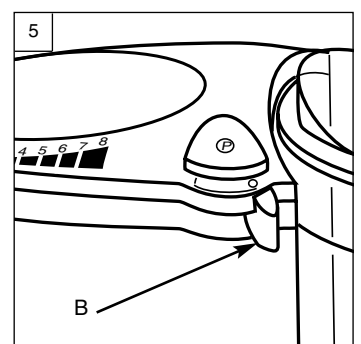
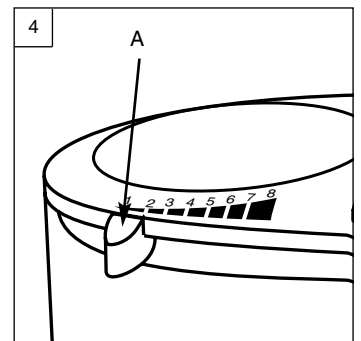
WICHTIG

Reagieren Schalter 'B' oder Impulstaste 'C' (Abb. 6) nicht, prüfen Sie, ob die Schüssel und der Deckel richtig, wie unter **'Zusammenbau der Arbeitsschüssel und des Deckels'** beschrieben, angebracht sind.

Impulstaste - Hiermit kann das angebrachte Zubehörteil manuell im Start/Stopp-Betrieb betätigt und so die Konsistenz der Zutaten kontrolliert werden. Sie müssen dazu nur die Taste 'C' drücken. Der Motor läuft so lange, wie Sie diese Taste gedrückt halten. Dies kann bei jeder beliebigen Geschwindigkeit erfolgen.

Für die folgenden Zubehörteile und Zubereitungen werden die links danebenstehenden Geschwindigkeiten empfohlen:

	1	Flügeleinsatz und Zitruspresse
	1-5	Zugabe von Wasser zum Binden von Teigzutaten
	5-8	Hefemischungen, Zugabe von Butter oder Margarine für Teig, Rührkuchen, usw.
	1-8	Kuchenzubereitung
	1-8	Schneiden und Raspeln
	5-8	Schneebesen
	6-8	Hacken, Pürieren
	8	Mixer, Minizerkleinerer und Saftzentrifuge



Gebrauch der Zubehöerteile

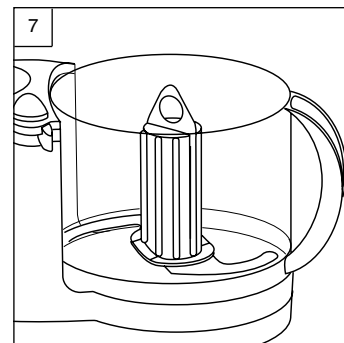
Stahlmesser, Knethaken und Flügeleinsatz

1. Setzen Sie die Schüssel in die Küchenmaschine ein.
2. Stecken Sie das Zubehörteil auf den Antrieb der Küchenmaschine und drehen Sie es vorsichtig, bis es ganz nach unten fällt (Abb. 7). Das Zubehörteil muß sich bis zum Anschlag am Boden der Schüssel befinden, bevor Sie das Gerät einschalten.
3. Geben Sie die Zutaten in die Schüssel.
4. Bringen Sie die Abdeckung an und schalten Sie das Gerät ein.

Das Stahlmesser ist das vielseitigste der Zubehöerteile und kann für eine Reihe von Zubereitungen, wie z.B. Kuchenteig, Brotteig, Gebäck oder Zerkleinern von Fleisch, Gemüse und Nüssen verwendet werden. Die Konsistenz hängt von der gewählten Geschwindigkeit und der Dauer des Betriebs ab.

Verwenden Sie für Hefemischungen den Knethaken, sofern in der Ausstattung inbegriffen.

Der Flügeleinsatz (sofern in der Ausstattung inbegriffen) darf nur für Eiweiß für Soufflés usw. verwendet werden. Achten Sie immer darauf, daß Schüssel und Einsatz stets sauber und fettfrei sind, bevor Sie Eiweiß schlagen. Sie können zum Schlagen von Sahne und Eiweiß auch den Schneebesen verwenden. Sie erzielen die besten Ergebnisse, wenn die Eier beim Schlagen Raumtemperatur aufweisen. Dieser Einsatz kann für bis zu 6 Eiweiß verwendet werden. **VERWENDEN SIE IHN NICHT FÜR ANDERE FLÜSSIGKEITEN.**



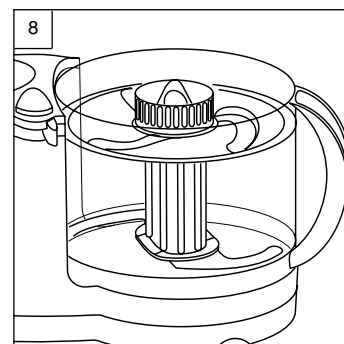
WICHTIG

Ihre Küchenmaschine und der Mixer sind nicht zum Mahlen von Kaffeebohnen oder zum Mahlen von granuliertem Zucker zu Puderzucker geeignet. Wenn Sie der Mischung Mandelaroma oder andere Aromen hinzufügen wollen, schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Deckel ab und geben Sie sie direkt zur Mischung. Ein direkter Kontakt mit Schüssel, Einfüllschaft, Abdeckung oder Mixer kann zu irreversiblen Flecken führen. Dies wirkt sich allerdings nicht auf die Funktionstüchtigkeit der Küchenmaschine aus.

Maxi-Fülldeckel

Der Maxi-Fülldeckel wird zusammen mit dem Stahlmesser zur Zubereitung von Suppen oder anderen Flüssigkeiten in der Schüssel verwendet. Sie können damit das Flüssigkeitsverarbeitungsvolumen der Schüssel erhöhen.

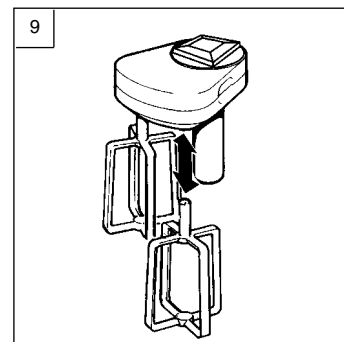
1. Setzen Sie das Stahlmesser ein und geben Sie die zu verarbeitenden Zutaten in die Schüssel.
2. Bringen Sie den Maxi-Fülldeckel über dem Stahlmesser an, so daß er in der Aussparung im oberen Teil der Arbeitsschüssel sitzt (Abb. 8).
3. Bringen Sie den Deckel an und schalten Sie das Gerät ein.



Schneebesen (falls im Lieferumfang enthalten)

Verwenden Sie dieses Zubehörteil nur für LEICHTE Zutaten, wie z.B. Eiweiß oder Sahne und zum Schlagen von Eiern und Zucker für Biskuit. Schwere Zutaten (z.B. kalte Butter oder Mehl) können dieses Zubehörteil beschädigen.

1. Achten Sie darauf, daß jeder Rührbesen fest im Antriebskopf der Halterung sitzt (Abb. 9).
2. Setzen Sie den Schneebesen auf den Antrieb der Küchenmaschine und drehen Sie ihn, bis er richtig sitzt.
3. Geben Sie die Zutaten in die Arbeitsschüssel.
4. Bringen Sie den Deckel an und schalten Sie das Gerät ein.



TIPS:-

- Sie erzielen die besten Ergebnisse, wenn die Eier beim Schlagen Raumtemperatur aufweisen.
- Achten Sie stets darauf, daß Schüssel und Rührbesen immer sauber und fettfrei sind, bevor Sie Eiweiß schlagen.

Schneid- und Raspelscheiben

Die beidseitig verwendbaren Scheiben ermöglichen die Wahl zwischen zwei Schneid- und zwei Schnitzelgrößen; dünne Scheiben/feine Raspel oder dicke Scheiben/grobe Raspel. Die gewünschte Schnittfläche sollte immer nach oben weisen, wenn Sie die Scheibe auf den Schaft aufsetzen.

Die Raspelscheiben sind für Käse, Karotten, Kartoffeln und Lebensmittel vergleichbarer Konsistenz gedacht.

Die Schneidscheiben sind für Kartoffeln, Karotten, Kohl, Gurken, Zucchini, rote Beete, Zwiebeln und Äpfel gedacht.

Die extragrobe Raspelscheibe eignet sich für Käse und Karotten, wenn diese grob geraffelt werden sollen.

Die Pommes Frites-Scheibe ist für Kartoffeln geeignet, die dann als Pommes Frites frittiert werden können, aber auch für anderes Obst und Gemüse, einschließlich Steckrüben, Äpfel, Pfirsiche und Gurken für Eintöpfe und Rohkost für Dips.

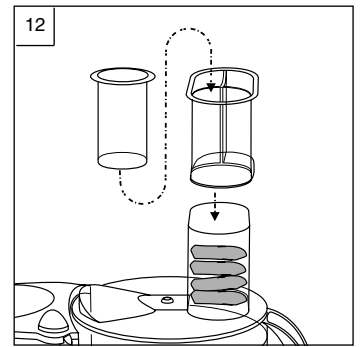
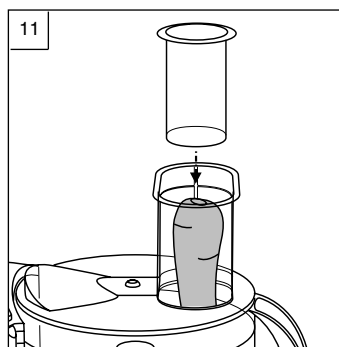
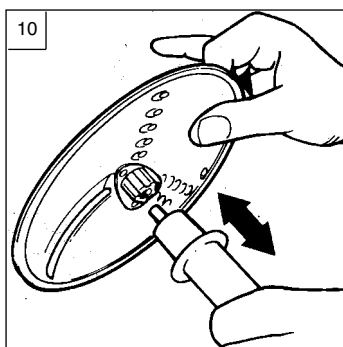
Die Alumette-Scheibe ergibt lange dünne Kartoffelstreifen für extradünne Pommes Frites. Ebenso können damit Obst und Gemüse, wie z.B. Äpfel, Karotten, Steckrüben, Zucchini und Gurken zubereitet werden und zur Verzierung von Gerichten oder in Salaten, Eintöpfen und Pfannengerichten verwendet werden (dünne Teile werden am besten horizontal in den Einfüllschacht gegeben).

Die Reibescheibe ist zum Reiben von Parmesankäse und rohen Kartoffeln für Kartoffelklöße und Kartoffelpuffer.

1. Wählen Sie die gewünschte Scheibe und setzen Sie diese auf den Schaft. Drücken Sie dazu den Schaft auf die Scheibe, bis er vollständig sitzt (Abb. 10). Drehen Sie den Schaft dazu ggf. etwas. Die gewünschte Schneidfläche sollte nach oben weisen.
2. Stecken Sie Scheibe und Schaft auf den Antrieb der Küchenmaschine und drehen Sie sie vorsichtig, bis sie ganz nach unten fallen. Das Zubehörtteil muß sich bis zum Anschlag am Boden befinden, bevor Sie das Gerät einschalten.
3. Befestigen Sie den Deckel und wählen Sie den gewünschten Einfüllschacht. Der Stopfer weist einen schmalen Einfüllschacht auf. So können einzelne Teile oder schmale Lebensmittel leichter geschnitten und geraspelt werden. Setzen Sie dazu den größeren Stopfer in den Einfüllschacht ein und füllen Sie die Lebensmittel ein (Abb. 11).

Für den größeren Einfüllschacht setzen Sie einfach beide Stopfer zusammen ein (Abb. 12).

4. Geben Sie die Zutaten in den gewünschten Einfüllschacht.
5. Schalten Sie die Küchenmaschine ein und drücken Sie gleichmäßig mit dem Stopfer auf die Zutaten.



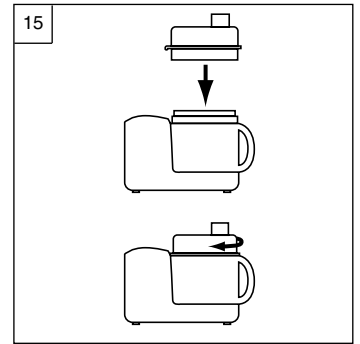
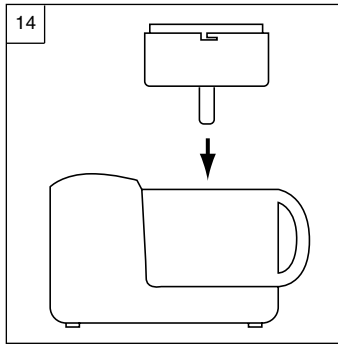
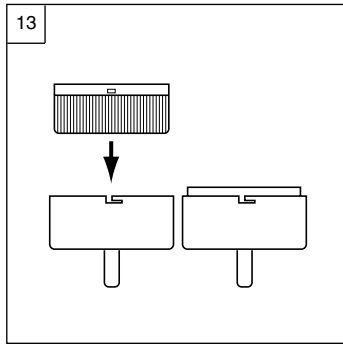
Tips:-

- Verwenden Sie immer frisches Obst und Gemüse.
- Wenn Sie den größeren Einfüllschacht verwenden, schneiden Sie die Zutaten passend. Füllen Sie den Einfüllschacht ganz, schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie die Zutaten mit dem Stopfer fest nach unten.
- Verwenden Sie immer den Stopfer, wenn Sie Zutaten mit einer der Schneidscheiben verarbeiten. Verwenden Sie dazu nie Ihre Finger!
- Wenn Sie den großen Einfüllschacht benutzen, müssen Sie immer beide Stopfer zusammen verwenden.
- Wenn Sie die Zutaten zum Schneiden und Raspeln senkrecht in den Einfüllschacht geben, ergeben sich immer kürzere Scheiben und Raspel, als wenn Sie die Zutaten waagrecht hineingegeben.
- Nach Verwendung der Schneidscheiben verbleibt immer ein kleiner Rest Abfall an der Scheibe oder in den zubereiteten Lebensmitteln.

Saftzentrifuge

Die Saftzentrifuge eignet sich für das Auspressen von Obst und Gemüse, wie z.B. Karotten und Äpfel. Bei diesen Zutaten ist wenig Vorbereitung erforderlich und Sie können Obst und Gemüse beliebig zu einem gesunden und aromatischen Getränk verarbeiten.

1. Bringen Sie das Sieb in der Innenschüssel an und achten Sie darauf, daß die Laschen des Siebs in den Aussparungen der Innenschüssel sitzen (Abb. 13).
2. Setzen Sie die Schüssel ein, bringen Sie obiges Zubehör an und drehen Sie es, bis es in Position fällt (Abb. 14).
3. Bringen Sie den Zubehördeckel an, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet (Abb. 15).
4. Schneiden Sie die Zutaten in für den Einfüllschacht passende Stücke.
5. Schalten Sie die Küchenmaschine auf Höchstgeschwindigkeit und geben Sie die Zutaten in den Einfüllschacht mit gleichmäßigem Druck des Stopfers. Verarbeiten Sie ein oder zwei Stücke vollständig, bevor Sie weitere Stücke hineingeben.
6. Nach Verarbeitung der gesamten Lebensmittel lassen Sie das Gerät ohne Zutaten weitere 20 sek. in Betrieb, so daß der maximale Saft herausgepreßt werden kann.
7. Entfernen Sie das Zubehörteil. Nehmen Sie das Sieb heraus und entfernen Sie den Abfall. Gießen Sie den Saft in einen Krug.



Tips:-

- Die besten Ergebnisse erzielen Sie mit frischem Obst und Gemüse.
- Schälen Sie Obst und Gemüse mit harter Schale, wie z.B. Melonen oder Ananas, vor der Verarbeitung. Entfernen Sie auch Steine und Kerne aus Obst und Gemüse wie z.B. Paprika, Melonen und Pflaumen. Äpfel und Pfirsiche müssen vor der Verarbeitung nicht geschält werden.
- Die Saftzentrifuge ist nicht für die Verarbeitung von Zitrusfrüchten geeignet, da durch die großen Mengen an weißer Haut der Saft bitter wird. Für diesen Zweck verwenden Sie bitte die spezielle Zitruspresse.

WICHTIG

- Um mit dem Zubehörteil die besten Ergebnisse zu erzielen, verarbeiten Sie jeweils nur kleine Mengen und entfernen Sie regelmäßig das Fruchtfleisch aus dem Sieb und der Innenschüssel.
- Ihre Küchenmaschine kann aufgrund der ungleichmäßigen Verteilung des Fruchtfleischs ab und zu vibrieren. Werden die Vibrationen zu stark, schalten Sie die Maschine aus und leeren Sie das Sieb. Wir empfehlen, jeweils nicht mehr als 450 g Obst oder Gemüse zu verarbeiten.

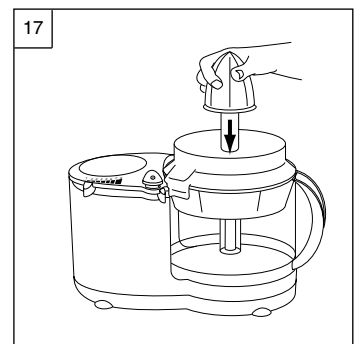
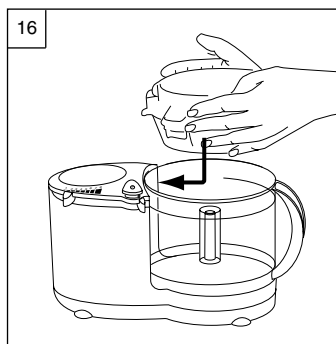
Anmerkung

Einige Obst- und Gemüsesorten können die Kunststoffteile verfärben. Dies ist normal und beeinträchtigt den Geschmack der nachfolgend verarbeiteten Säfte nicht.

Zitruspresse

Mit der Zitruspresse lassen sich Zitrusfrüchte wie z.B. Orangen, Limetten, Limonen und Grapefruit zu Getränken und zur Verwendung in Puddings, Kuchen usw. verarbeiten.

1. Bringen Sie das Zitruspressensieb über der Schüssel an und drehen Sie es im Uhrzeigersinn, bis die Zunge am Sieb mit der Markierung an der Küchenmaschine übereinstimmt (Abb. 16).
2. Setzen Sie die Presse auf den Antriebsschaft und drehen Sie sie, bis sie ganz nach unten fällt (Abb. 17).
3. Halbieren Sie die Zitrusfrucht. Schalten Sie das Gerät auf Geschwindigkeit 1 und drücken Sie die Frucht fest auf die Presse, um sie vollständig auszupressen.



Mixer

Sie können den Mixer zur Zubereitung von Suppen, Getränken, Pasteten, Mayonnaise, zum Hacken von Nüssen und zur Herstellung von Semmelbröseln aus Brot und Biskuit verwenden.

- a. Einfülldeckel
- b. Deckel
- c. Aufsatz mit Sockel

1. Nehmen Sie die Anschlußabdeckung der Küchenmaschine ab.
2. Setzen Sie den Deckel und den Einfülldeckel auf den Mixaufsatz (Abb. 18). Drehen Sie dazu beide im Uhrzeigersinn, bis sie einrasten.
3. Setzen Sie den Mixer auf die Anschlußstelle. Drehen Sie den Mixer im Uhrzeigersinn, bis er einrastet (Abb. 19).

Hinweis: Wenn Sie den Mixeranschluß verwenden, achten Sie darauf, daß sich keine Zubehörteile mehr in der Schüssel befinden. Der Mixer kann nur betrieben werden, wenn Schüssel und Abdeckung angebracht sind.

Tips:-

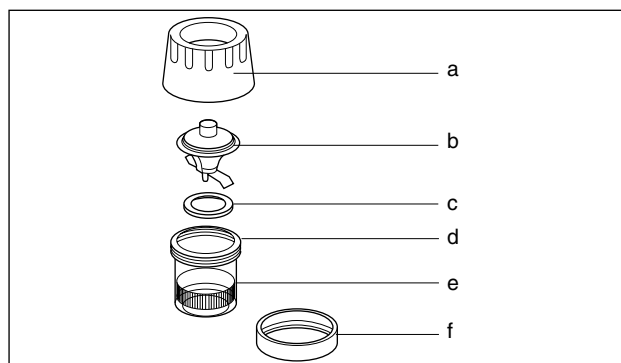
- Zum Zerkleinern von festen Lebensmitteln schneiden Sie diese zuerst in Würfel (z.B. Brot für Semmelbrösel) und geben Sie danach durch die Einfüllöffnung im Deckel auf die sich drehenden Messer.
- Beim Mixen von Flüssigkeiten geben Sie alle Zutaten zuerst in den Mixbecher und schalten Sie dann das Gerät an.
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie bei hoher Geschwindigkeit.
- Wenn Sie Mayonnaise herstellen, geben Sie alle Zutaten mit Ausnahme des Öls in den Mixer.
- Nehmen Sie den Fülldeckel ab und gießen Sie bei laufendem Gerät das Öl langsam und stetig hinzu.
- Füllen Sie niemals mehr als 1 Liter in den Mixer.

WICHTIG

- Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir, sehr heiße Flüssigkeiten nicht zu mixen.
- Füllen Sie den Mixer vor dem Einschalten nicht mit trockenen Zutaten.
- Verschiedene Gewürze, wie z.B. Knoblauch, Dill und Kreuzkümmelsamen, wirken sich nachteilig auf den Kunststoff aus und sollten nicht im Mixer verarbeitet werden.
- Der Mixer läuft mit einer so hohen Geschwindigkeit, daß alle Zutaten innerhalb einer Minute verarbeitet sind.
- Längerer oder wiederholter Betrieb sollte vermieden werden, insbesondere bei der Verarbeitung von trockenen Zutaten oder kleinen Mengen.
- Der Mixer ist kein Vorratsbehälter. Belassen Sie die Zutaten vor der Verarbeitung nicht im Mixeraufsatz und entleeren Sie den Aufsatz direkt nach der Verarbeitung.
- Warten Sie nach dem Ausschalten, bis sich die Messer nicht mehr drehen und nehmen Sie erst dann den Mixer ab.

Minizerkleinerer

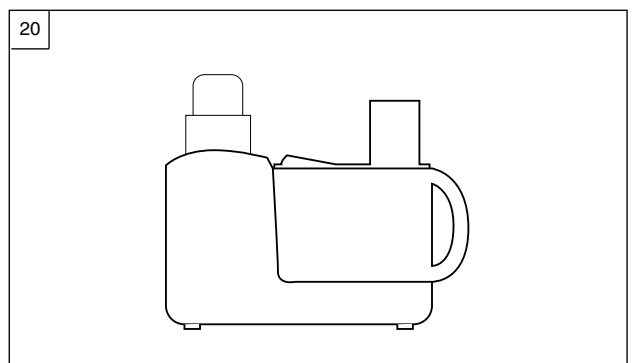
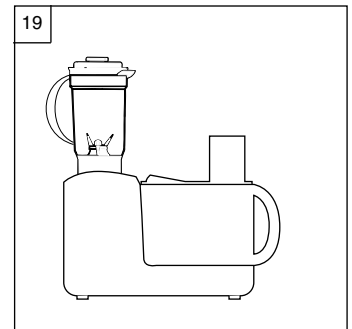
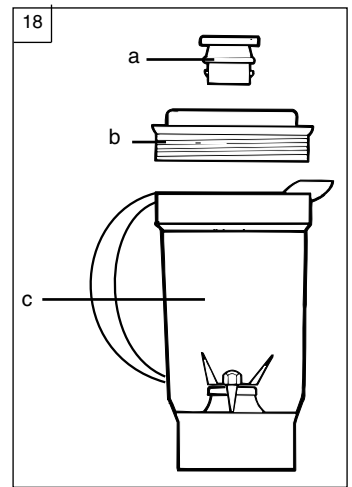
Der Minizerkleinerer kann zum Mixen von Babynahrung, zur Herstellung von Salatdressings, zum Hacken von Kräutern und zum Mahlen von Gewürzen und Kaffeebohnen verwendet werden.



- | | |
|---------------------|---|
| a. Sockel mit Feder | d. Mixbecher, gleichzeitig Aufbewahrung |
| b. Messereinsatz | e. Füllmarkierung maximal |
| c. Gummidichtung | f. Deckel |

1. Nehmen Sie die Anschlußabdeckung der Küchenmaschine ab.
2. Stellen Sie den Mixbecher mit der Öffnung nach oben auf die Arbeitsfläche und geben Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel hinein.
3. Achten Sie darauf, daß die Gummidichtung richtig eingesetzt ist.
4. Drehen Sie den Messereinsatz um und setzen Sie ihn so ein, daß das Messer in den Mixbecher ragt.
5. Setzen Sie den Sockel auf und schrauben Sie ihn fest. Drehen Sie jetzt den Minizerkleinerer um, so daß das Glas nach oben zeigt.
6. Setzen Sie den Minizerkleinerer auf den Anschluß, so daß die Laschen des Sockels in den vorgesehenen Aussparungen sitzen. Drehen Sie den Zerkleinerer im Uhrzeigersinn, bis er einrastet (Abb. 20).

Hinweis: Wenn Sie den Minizerkleinerer verwenden, achten Sie darauf, daß sich keine Zubehörteile mehr in der Schüssel befinden. Der Zerkleinerer kann nur betrieben werden, wenn Schüssel und Abdeckung angebracht sind.



Tips:-

- Sie erzielen die besten Ergebnisse, wenn Sie den Glasbehälter nicht weiter als bis zur Hälfte mit den zu zerkleinernden Zutaten füllen.
- Mixen Sie kleine Mengen gekochter Lebensmittel mit etwas Soße oder Milch, um Babynahrung herzustellen.
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie bei hoher Geschwindigkeit.
- Beim Hacken von Kräutern werden die besten Ergebnisse erzielt, wenn die Kräuter sauber und trocken sind.

Wichtig

- Sie können eine lange Lebensdauer Ihres Minizerkleinerers gewährleisten, wenn Sie ihn sofort abschalten, nachdem die gewünschte Konsistenz erreicht wurde.
- Der Höchstdauerbetrieb darf bei jeder Verarbeitung 2 Minuten nicht überschreiten.
- Lassen Sie Ihren Minizerkleinerer bei Betrieb nicht unbeobachtet.
- Getrockneter Ingwer ist vor dem Hacken in kleine Stücke zu brechen; Gelbwurz ist extrem hart und nicht zum Hacken geeignet.

WARNUNG

SETZEN SIE NIEMALS DEN SOCKEL UND DIE MESSEREINHEIT OHNE DEN BEHÄLTER AUF DIE KÜCHENMASCHINE. NEHMEN SIE DIESE AUCH ERST AB, NACHDEM DER VOLLSTÄNDIGE MINIZERKLEINERER VON DER KÜCHENMASCHINE ABGENOMMEN WURDE. VERWENDEN SIE DEN BEHÄLTER DES MINIZERKLEINERERS UNTER KEINEN UMSTÄNDEN MIT DEN MIXERSOCKELN A989, A990, A993 oder A996.

IHR MULTIZERKLEINERER IST NICHT FÜR HEISSE FLÜSSIGKEITEN GEEIGNET.

HÖCHSTFÜLLMENGEN IHRER KÜCHENMASCHINE

Mürbeteig mit einem Mehlannteil bis zu	340 g
Hefeteig mit einem Mehlannteil bis zu	500 g
Kuchenzutaten mit einem Gesamtgewicht bis	1,4 kg
Fleisch	350 g
Flüssigkeiten - Schüssel mit Maxi-Fülldeckel	1,3 Liter
Mixer	1 Liter
Flügeleinsatz	6 Eiweiß
Doppelrührbesen	4 Eiweiß

Pflege und Reinigung

Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung immer aus und ziehen Sie den Netzstecker.

Spülen Sie alle Teile mit Ausnahme von Gehäuse, Schneebeesen, Mixaufsatz und -sockel, Sockel des Minizerkleinerers, Messereinsatz, direkt nach Gebrauch in heißem Seifenwasser und trocknen Sie sie ab. Achten Sie beim Spülen auf das Stahlmesser und die Schneidscheiben - sie sind sehr scharf. Die folgenden Teile können in einem Geschirrspüler gereinigt werden: Schüssel, Deckel, Stopfer, Stahlmesser, Maxi-Fülldeckel, Knethaken, Flügeleinsatz, Zitruspresse, Saftzentrifuge, Behälter des Minizerkleinerers Aufbewahrungsdose und Arbeitsscheiben. Achten Sie jedoch darauf, daß diese nur im oberen Ablagekorb des Geschirrspülers platziert werden.

Reinigen Sie das Gehäuse Ihrer Küchenmaschine mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es ab. Achten Sie darauf, daß die Sicherheitsverriegelung frei von Lebensmitteln und Rückständen bleibt.

Decken Sie die Küchenmaschine bei Nichtgebrauch immer mit der Abdeckhaube ab, sofern in der Ausstattung inbegriffen.

Schneebeesen

Nehmen Sie die Rührbesen von Antriebskopf der Rührereinheit ab, indem Sie sie vorsichtig abziehen. Waschen Sie die Rührbesen in warmem Wasser. Wischen Sie den Antriebskopf mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie ihn dann ab. **TAUCHEN SIE DEN ANTRIEBSKOPF NICHT IN WASSER.**

Mixer

Füllen Sie den Mixer bis zur Hälfte mit warmem Wasser und setzen Sie ihn auf die Küchenmaschine. Bringen Sie Deckel und Einfülldeckel an, schalten Sie den Mixer 20-30 Sekunden ein, um Rückstände zu lösen. Gießen Sie das Wasser aus und spülen Sie den Mixer mit sauberem warmem Wasser nach. Wischen Sie Restflüssigkeit ab und lassen Sie ihn an einem warmen Ort trocknen. Achten Sie beim Abtrocknen per Hand auf die scharfen Messer.

Tauchen Sie den Mixersockel nicht in Wasser.

Minizerkleinerer

Waschen Sie die Messereinheit in warmem Seifenwasser, spülen Sie nach und trocknen Sie sie ab. Vergessen Sie dabei nicht, daß die Messer sehr scharf sind. Belassen Sie die Messereinheit nicht längere Zeit im Wasser.

Kundendienst

Ist das Netzkabel beschädigt, muß es ausgewechselt werden. Bringen Sie das Gerät zum Hersteller, zum Kenwood Kundendienst oder zu einem Fachelektriker.

Bitte wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.



IMPORTANTI AVVERTENZE

Leggere le seguenti istruzioni, prestando particolare attenzione alle informazioni sulla sicurezza:

1. Le lame e i dischi sono taglienti, maneggiateli con attenzione. **Tenere la lama d'acciaio posta in cima lontana dal bordo di taglio, sia durante l'uso che nel corso della pulizia.**
2. Togliere sempre la lama d'acciaio prima di svuotare il recipiente dell'apparecchio.
3. Non mettere le mani nel recipiente dell'apparecchio o nel vaso frullatore mentre l'apparecchio è collegato alla rete elettrica.
4. Non usare mai le dita per spingere il cibo nel tubo di riempimento. Servirsi sempre degli appositi accessori (pressatori).
5. Spegnerne l'apparecchio e assicurarsi che le parti accessorie si siano fermate completamente prima di togliere il coperchio.
6. Nel caso il dispositivo automatico di sicurezza venga sottoposto a forza eccessiva l'elettrodomestico verrà danneggiato e potrà essere causa di infortuni.
7. Non usare l'apparecchio se appare danneggiato.
8. Non lasciare che bambini o persone inferme usino l'apparecchio senza adeguata supervisione.
9. Non allontanarsi mentre l'apparecchio è in funzione.
10. Non immergere l'apparecchio, il cavo elettrico o la spina in acqua o altro liquido e assicurarsi che i tasti di controllo siano puliti e asciutti.
11. Non lasciare pendere il cavo elettrico dal piano di lavoro e non lasciare che tocchi superfici calde. Se il cavo è troppo lungo avvolgerlo attorno all'apposito gancio sul retro dell'apparecchio.
12. Non usare l'apparecchio per altri usi che quelli indicati.
13. Questo apparecchio è destinato al solo uso domestico.

SI PREGA DI CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Collegamento alla Rete Elettrica

Prima di accendere l'apparecchio assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica sia la stessa di quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.

Questo apparecchio è conforme alla Direttiva Comunitaria 89/336/EEC

Prima dell'Uso

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, togliere e gettare via le protezioni di plastica dalle lame d'acciaio; queste protezioni vengono usate solo come misura protettiva durante la fabbricazione e il trasporto dell'apparecchio. Lavare il recipiente, il coperchio, i pressatori e gli accessori seguendo le indicazioni date per la pulizia a pag. 43.

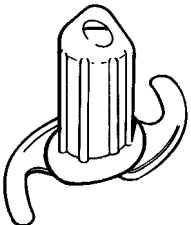
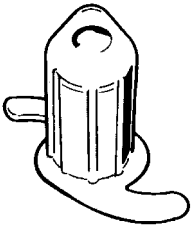
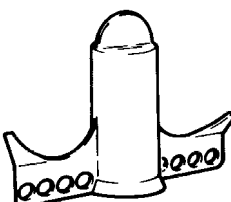
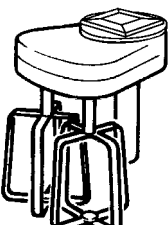
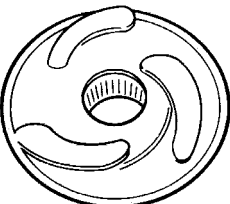
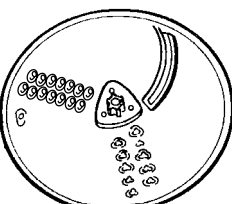
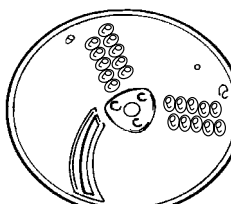
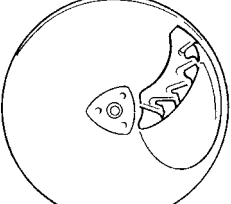
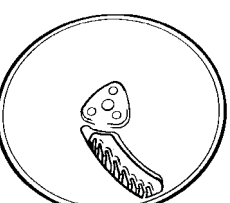
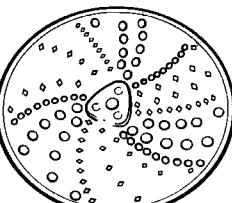
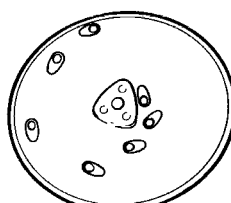
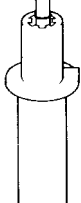
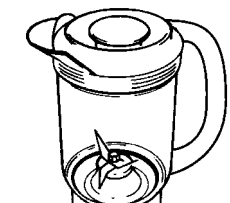
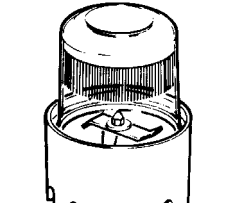
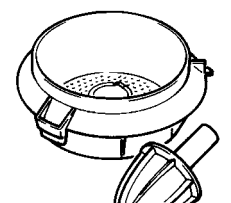
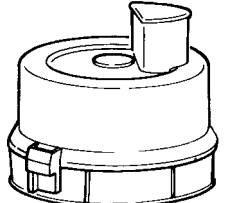
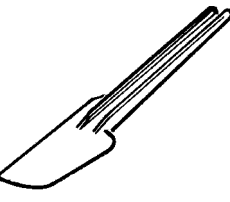
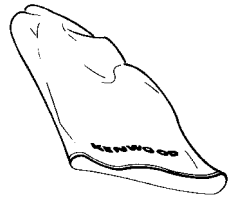
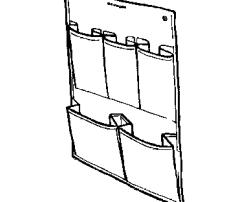
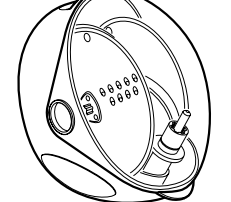
Per evitare un'eccessiva lunghezza di cavo elettrico sul piano di lavoro, avvolgere il cavo in eccesso attorno all'avvolgicavo sul retro dell'apparecchio.

Per Conoscere il Vostro Robot da Cucina Kenwood

- | | | |
|----------------------------|-----------------------------|---|
| 1. Corpo motore | 5. Dispositivo di sicurezza | 9. Recipiente |
| 2. Tasti di controllo | 6. Coperchio | 10. Attacco dell'apparecchio |
| 3. Coperchio di protezione | 7. Pressatori | 11. Gancio di riavvolgimento del cavo elettrico |
| 4. Frullatore | 8. Tubo di riempimento | 12. Cavo elettrico |

Accessori Disponibili con il Robot da Cucina Kenwood

Qui sotto viene elencata la serie di accessori disponibili con il Robot Kenwood. Per controllare quali accessori sono inclusi all'apparecchio si prega di fare riferimento alle illustrazioni sul retro del foglio di istruzioni.

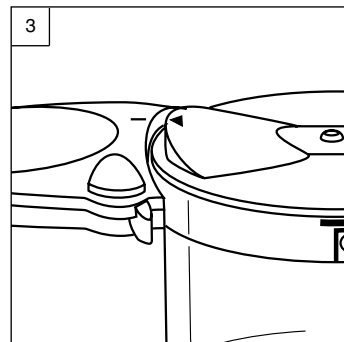
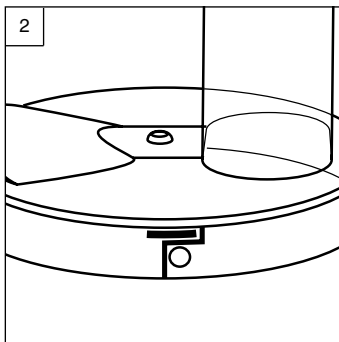
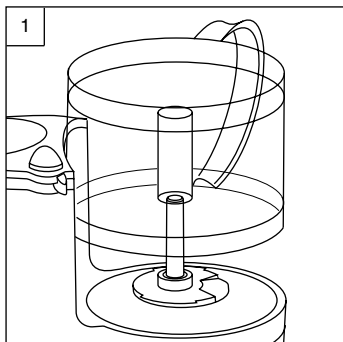
1 	2 	1. Lama d'acciaio - per tagliare carne, verdure, noci e noccioline; per sbriciolare il pane; per preparare impasti per pane, dolci e paste frolle di vario tipo; per mescolare e fare la maionese.	3 	4 
5 	6 	2. Braccio impastatore - per miscele a lievitazione 3. Frullino a palette per sbattere le uova - solo per albumi	7 	8 
9 	10 	4. Frullino a doppia frusta - Da usare solo con miscele leggere, come per es. albumi, panna, latte in polvere, uova e zucchero. 5. Maxi calotta - Da usare insieme alla lama d'acciaio per frullare zuppe, ecc.	11 	12 
13 	14 	6. Disco per tagliare fine 7. Disco per tagliare grosso	15 	16 
17 	18 	8. Disco per tagliare le patate a bastoncino per preparare patatine fritte di tipo normale 9. Disco per tagliare le patate a "fiammifero" (o alla Julienne) Per preparare patatine fritte molto sottili	19 	20 
		10. Disco per grattugiare - da usare con il parmigiano e per preparare gli gnocchi di patate.		
		11. Disco per tagliare molto grosso		
		12. Alberino per i dischi del robot		
		13. Frullatore		
		14. Macinatutto		
		15. Spremiagrumi		
		16. Spremi frutta a centrifuga - per frutta e verdure dalla polpa dura come mele o carote.		
		17. Spatola		
		18. Coperchio di protezione		
		19. Porta-Accessori		
		20. Contenitore (per dischi e asta portadischi)		

IMPORTANTE - NON TUTTI GLI ACCESSORI SOPRAELENCATI SONO INCLUSI AL FRULLATORE.

Come Usare il Robot da Cucina Kenwood

Inserimento del Recipiente e del Coperchio

1. Porre il recipiente di plastica trasparente sull'attacco dell'apparecchio, con il manico rivolto verso il retro dell'apparecchio (fig.1). Abbassare il recipiente sul corpo motore e girare in senso orario finché si blocca in posizione.
2. Quando il recipiente è bloccato nella giusta posizione, si può aggiungere un accessorio all'apparecchio (vedere sotto). Inserire sempre l'accessorio adeguato nel recipiente prima di aggiungere gli ingredienti.
3. Porre il coperchio sul recipiente dell'apparecchio con il tubo di riempimento rivolto verso il retro dell'apparecchio. Girare il coperchio in senso orario finché le alette sul coperchio si incastrano negli incavi del recipiente e il tubo di riempimento è in linea con il manico (fig.2). Assicurarsi che il segno sul coperchio sia allineato con quello del corpo dell'apparecchio (fig.3). Questo robot possiede un sofisticato dispositivo di sicurezza. IL POSIZIONAMENTO SCORRETTO DEL COPERCHIO IMPEDISCE IL FUNZIONAMENTO DEL FRULLATORE.
4. Eseguire inversamente le operazioni sopra descritte per togliere il recipiente e il coperchio. Si può togliere il coperchio solo quando la manopola di controllo si trova in posizione "off" (spento), ovvero (0).



Manopole per il Controllo del Funzionamento e della Velocità

Usare la manopola di controllo 'A' per selezionare la velocità desiderata (fig.4).

Accendere l'apparecchio girando la manopola di controllo B da 0 a 1 (fig.5)

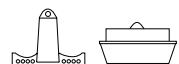
Spegnere il robot da cucina riportando la manopola di controllo "B" sulla posizione 'O'.

IMPORTANTE

Se la manopola di controllo 'B' o il tasto a impulsi 'C' (fig. 6) non funzionano immediatamente controllare che il recipiente e il coperchio siano posizionati correttamente come descritto nella sezione intitolata **'Inserimento del Recipiente e del Coperchio'**.

Funzione 'pulse' - Questo tasto permette l'avvio e l'arresto manuale dell'accessorio fissato all'apparecchio, in modo da controllare la consistenza del cibo lavorato. L'impulso si ottiene semplicemente premendo la manopola di controllo 'C'. L'interruttore a impulsi mette in funzione il motore e lo tiene in moto costante finché il tasto viene premuto. Questa operazione può essere eseguita a qualunque velocità.

Usare le velocità indicate qui sotto per le seguenti operazioni:



1.

Frullare a palette per sbattere le uova e Spremiagrumi



1 - 5

Per aggiungere acqua quando si mescolano gli ingredienti di un impasto



5 - 8

Per amalgamare impasti a lievitazione, per unire il burro alla farina nella preparazione di impasti per dolci, ecc.



1 - 8

Per la preparazione di dolci



1 - 8

Per affettare, sminuzzare e tagliare a bastoncino



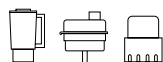
5 - 8

Frullino a doppia frusta



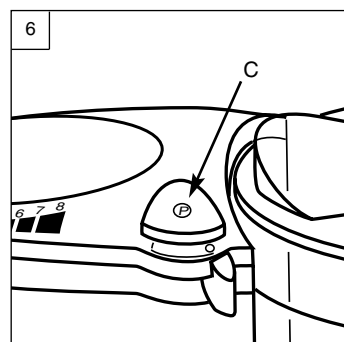
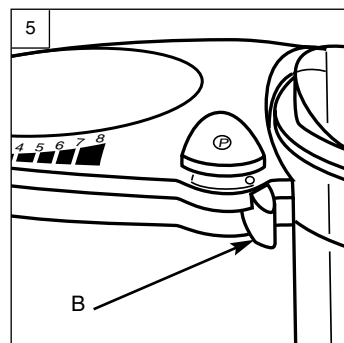
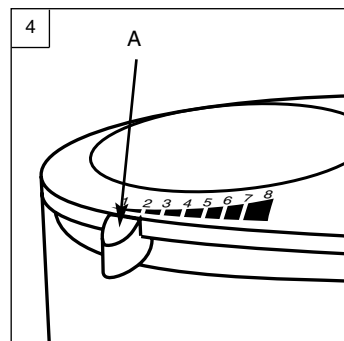
6 - 8

Per tagliare, preparare purée e pâté



8

Per il frullatore, il macinatore e lo spremiagrumi a centrifuga



Utilizzo degli Accessori

Lama d'Acciaio, Braccio Impastatore e Frullino a Paletta per Sbattere le Uova

1. Inserire il recipiente sull'apparecchio.
2. Porre l'accessorio sull'attacco dell'apparecchio e far girare lentamente finché si è abbassato completamente (fig.7). Prima di procedere con la lavorazione l'accessorio deve scendere finché non è completamente bloccato.
3. Porre gli ingredienti nel recipiente dell'apparecchio.
4. Inserire il coperchio e accendere l'apparecchio.

La lama d'acciaio è l'accessorio più versatile e può essere usata per diverse operazioni fra le quali la preparazione di pasta per dolci e da pane e per tagliare la carne, le verdure e alimenti come noci e nocciole. La consistenza del cibo viene determinata dalla velocità selezionata e dalla lunghezza del tempo di lavorazione.

Nel caso si debbano impastare miscele con lievito, usare il braccio impastatore se questo è incluso all'apparecchio.

Il frullino a paletta per sbattere le uova deve essere usato solo per albumi durante la preparazione di meringhe, di souffles, ecc. Assicuratevi sempre che il recipiente e la paletta siano completamente puliti e privi d'unto prima di sbattere gli albumi. Si otterranno migliori risultati se prima di sbattere le uova, queste vengono tenute a temperatura ambiente. Si possono sbattere fino a 6 albumi. **NON USARE CON ALTRI LIQUIDI.**

IMPORTANTE

Questo apparecchio non è adatto per schiacciare o macinare grani di caffè o per ottenere zucchero a velo da zucchero granulato. Quando si aggiungono aromi o essenza di mandorla alle miscele si deve spegnere l'apparecchio, togliere il coperchio e aggiungere l'aroma direttamente alla miscela. Il contatto diretto del liquido con il recipiente, il tubo di riempimento, il coperchio o il frullatore può causare macchie permanenti ma non comprometterà il funzionamento dell'apparecchio.

Maxi Calotta

Questa calotta viene usata insieme alla lama d'acciaio quando si preparano zuppe o altri liquidi nel recipiente dell'apparecchio. Permette di aumentare la capienza del recipiente.

1. Porre la lama d'acciaio e il cibo da frullare nel recipiente.
2. Porre la calotta sopra la lama d'acciaio e posizionarla sull'appoggio in cima al recipiente.
3. Mettere il coperchio e accendere l'apparecchio.

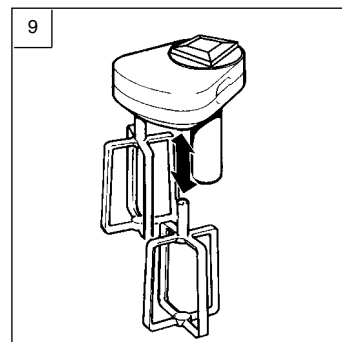
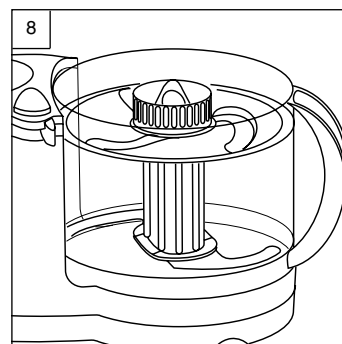
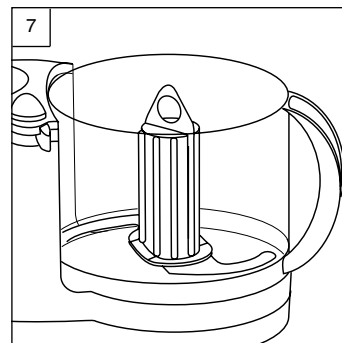
Frullino a Doppia Frusta (se fornito)

Usare solo per miscele **LEGGERE**, come per es. albumi, panna, latte in polvere e per frullare uova e zucchero nella preparazione di pan di spagna senza grassi. **Miscele dense, come quelle con farina o con burro potrebbero danneggiare l'apparecchio.**

1. Assicursi che ogni frullino sia spinto completamente nella testa dell'attacco di questo gruppo accessorio (fig.9).
2. Porre il frullino così montato sull'attacco dell'apparecchio, girandolo per assicurarsi che sia posizionato in modo corretto.
3. Mettere gli ingredienti nel recipiente dell'apparecchio.
4. Inserire il coperchio e accendere l'apparecchio.

Consigli:

- Si otterranno migliori risultati se le uova da sbattere vengono prima tenute a temperatura ambiente.
- Assicursi sempre che il recipiente e i frullini siano completamente puliti e privi d'unto prima di sbattere gli albumi.



I Dischi per Affettare, Sminuzzare e Tagliare e Bastoncino

I dischi rovesciabili permettono di affettare e sminuzzare i cibi in modo da ottenere pezzi di dimensioni diverse, fini o grosse. Ogni disco può svolgere due operazioni grazie alle facce dalle funzioni differenziate, una faccia per affettare e una per spezzettare.

Tenere sempre la parte col taglio che si desidera girata verso l'alto quando si inserisce il disco sull'alberino.

Usare il disco per sminuzzare per alimenti come formaggio, carote, patate e cibi di consistenza simile.

Usare il disco per affettare per alimenti come patate, carote, cavoli, cetrioli, zucchine, barbabietole rosse, cipolle e mele.

Il disco per spezzettare il cibo grossolanamente è adatto per tagliare il formaggio e le carote quando è necessario tagliarli in pezzi grossi.

Il disco per tagliare le patate a bastoncino è adatto per preparare le patatine fritte o altri tipi di frutta e verdura, fra cui rape, mele, pere e cetrioli e verdure crude a pezzetti da mangiare con salse.

Il disco per tagliare le patate finemente può essere usato per preparare patate fritte "a fiammifero". Altrimenti il disco può essere usato per tagliare anche altri tipi di frutta e verdura come mele, carote, rape, zucchine e cetrioli da usare per guarnire piatti o per preparare insalate, verdure cotte in casseruola o su wok "alla cinese" (se il cibo è tagliato in modo sottile è meglio introdurlo nel tubo di riempimento in senso orizzontale).

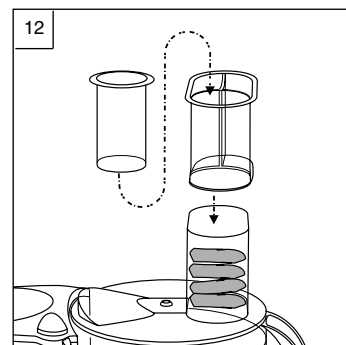
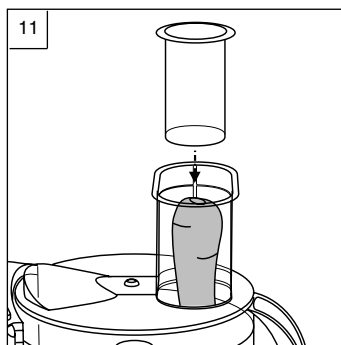
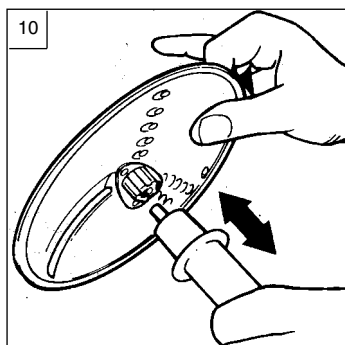
Il disco per grattugiare può essere usato per grattugiare il parmigiano e le verdure, comprese le patate crude per fare gli gnocchi di patate.

1. Scegliere il disco desiderato e inserirlo sull'alberino. Spingere l'alberino dentro il disco finché quest'ultimo non è inserito completamente (fig.10) Se necessario, girarlo leggermente per bloccarlo. La parte col taglio che si desidera deve essere rivolta verso l'alto.
2. Porre il disco e l'alberino sopra l'attacco dell'apparecchio e girare con attenzione finché non scende fino in fondo. Prima di procedere con la lavorazione l'accessorio deve essere sceso completamente.
3. Mettere il coperchio dell'apparecchio e scegliere il tubo di riempimento desiderato. Nel pressatore si può inserire un tubo interno piccolo per il riempimento, così da rendere più facile tagliare o spezzettare singoli pezzi di cibo o pezzi sottili. Per usare il tubo interno di riempimento, il pressatore più grande deve essere posto nel tubo di riempimento prima di aggiungere gli ingredienti. (fig.11)

Se si vuole usare il tubo grande di riempimento è necessario usare entrambi i pressatori insieme (fig.12)

Mettere il cibo nel tubo di riempimento selezionato.

5. Accendere l'apparecchio e, usando i pressatori, esercitare una pressione costante sul cibo.



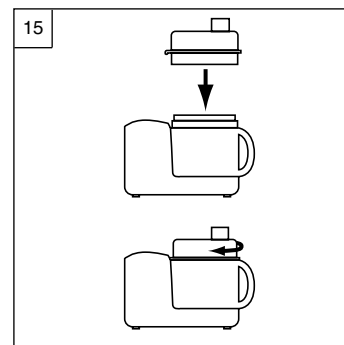
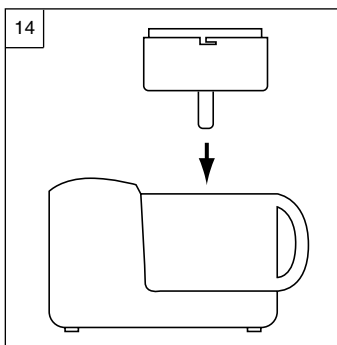
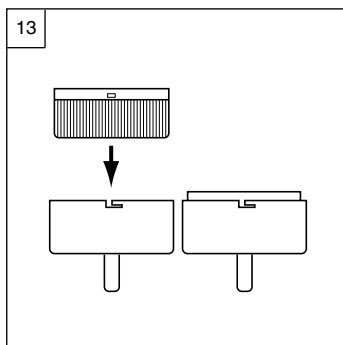
Consigli:

- Per ottenere risultati ottimali, usare sempre frutta e verdure fresche.
- Quando si usa il tubo grande di riempimento si deve tagliare il cibo in modo che si inserisca facilmente. Riempire il tubo di riempimento circa fino all'orlo e spingere in modo costante con i pressatori mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire il tubo grande di riempimento in modo eccessivo, così da evitare la fuoriuscita del cibo dai lati durante il funzionamento. Altrimenti usare il tubo interno di riempimento (fig.11).
- Usare sempre il pressatore per spingere il cibo attraverso i dischi. Non usare mai le dita.
- Si ricorda che per usare il tubo grande di riempimento, i due pressatori debbono essere usati insieme.
- Quando si desidera tagliare o spezzettare il cibo, se il cibo viene inserito verticalmente i pezzi tagliati o spezzati saranno più corti di quelli ottenuti attraverso un inserimento orizzontale.
- Si noti che possono rimanere residui di cibo sul disco o nell'apparecchio dopo che sono stati usati i dischi.

Spremifrutta a Centrifuga

Lo spremifrutta a centrifuga è adatto a frullare frutta e verdure dalla polpa dura, come carote e mele. Questi cibi richiedono poca preparazione e si può usare qualsiasi combinazione di frutta e verdura per preparare una bevanda salutare e di ottimo sapore.

1. Inserire il colino di filtraggio nel recipiente interno assicurandosi che le alette del colino si inseriscano negli incavi del recipiente interno. (fig.13)
2. Aggiungere l'accessorio così montato al recipiente dell'apparecchio già posizionato e farli girare finché si abbassano, bloccandosi in posizione. (fig.14)
3. Inserire il coperchio dell'accessorio girandolo in senso orario finché non si blocca (fig.15)
4. Tagliare il cibo in pezzi di dimensioni adeguate per l'inserimento nel tubo di riempimento.
5. Selezionare la massima velocità dell'apparecchio. Mettere il cibo nel tubo di riempimento e allo stesso tempo esercitare una pressione costante sul pressatore. Frullare completamente uno o due pezzi di cibo prima di procedere con altre quantità.
6. Una volta che tutto il cibo è stato frullato, lasciare girare a vuoto l'apparecchio per altri 20 secondi in modo da estrarre tutto il succo.
7. Dopo l'uso, smontare l'unità, togliere il colino di filtraggio e rimuovere i residui. Mettere il succo in una brocca per essere servito.



Consigli:

- Per ottenere risultati ottimali, usare frutta e verdure fresche.
- Frutta e verdura dalla buccia dura come meloni o ananas devono esser sbucciate prima di venire inserite. Anche noccioli e semi devono esser tolti da frutta e verdura come peperoni, meloni e prugne. Non è necessario sbucciare e togliere i torsoli di mele e pere prima della lavorazione.
- Nello spremifrutta si possono inserire anche agrumi, ma si ricorda che a causa della grande quantità di albedine presente, il succo sarà piuttosto amaro. Uno speciale spremiagrumi è disponibile per estrarre il succo di questi frutti.

IMPORTANTE

- Per ottenere risultati ottimali dal vostro accessorio, lavorare piccole quantità alla volta e pulire regolarmente dalla polpa il colino di filtraggio e il recipiente interno.
- L'apparecchio può occasionalmente vibrare durante l'uso a causa di una distribuzione ineguale della polpa. Se tali vibrazioni sono eccessive, spegnere la macchina e svuotare il cestino di filtraggio. Si sconsiglia di usare più di 454 gr. di frutta o verdura alla volta.

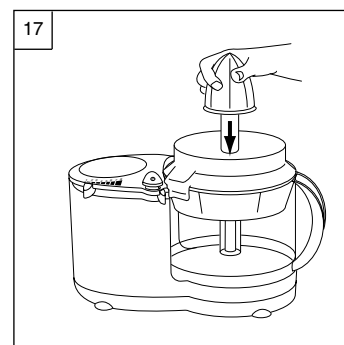
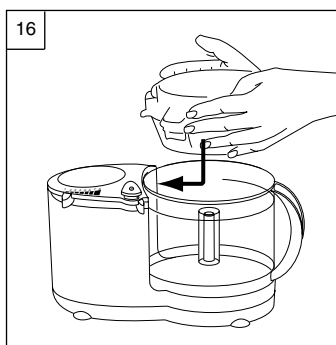
Avvertenza

Alcuni tipi di frutta e di verdura possono macchiare la plastica. Questo è normale e non cambia il sapore dei frullati preparati successivamente.

Spremiagrumi

Si può usare lo spremiagrumi per frullare frutti come arance, limette, limoni e pompelmi nella preparazione di bevande e da usare in dessert, ecc.

1. Dopo aver posizionato il recipiente dell'apparecchio, inserire il filtro per agrumi ponendolo sopra il recipiente e facendolo girare in senso orario finché l'aletta sul filtro è in linea con la riga sul corpo dell'apparecchio (fig.16).
2. Porre lo spremifrutta sull'alberino di guida girandolo finché scende completamente (fig.17).
3. Tagliare il frutto a metà, selezionare la velocità 1 e tenere il frutto saldamente sopra lo spremifrutta per estrarre tutto il succo.



Frullatore

Per preparare zuppe, bevande, pâtés, maionese; per spezzare nocciole e noci e per sbriciolare pane e biscotti.

- a. Tappo del tubo di riempimento
- b. Coperchio
- c. Vaso e base

1. Togliere il coperchio di protezione del robot sollevandolo dall'apparecchio.
2. Inserire il coperchio e il tappo del tubo di riempimento sul vaso (fig.18) posizionandolo correttamente e girando entrambi gli accessori in senso orario finché si bloccano.
3. Porre il frullatore così montato sul robot inserendo le alette della base negli incavi. Girare in senso orario finché si blocca nella corretta posizione (fig.19).

Nota: - Quando si usa il vaso frullatore assicurarsi che non ci siano altri accessori nel recipiente dell'apparecchio. Il frullatore funziona solo se il recipiente e il coperchio dell'apparecchio sono correttamente posizionati.

Consigli: -

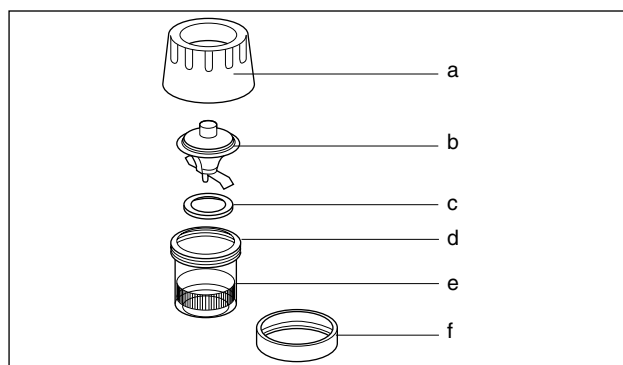
- Tagliare gli ingredienti secchi, per es. il pane da sbriciolare, a cubetti, e farli passare attraverso il tubo di riempimento fino alle lame rotanti.
- Se la miscela da preparare include dei liquidi, porre tutti gli ingredienti direttamente nel frullatore.
- Si potranno ottenere risultati ottimali usando un'alta velocità.
- Per preparare la maionese, porre tutti gli ingredienti tranne l'olio nel frullatore. Togliere il tappo del tubo di riempimento e, con l'apparecchio in funzione, versare l'olio in quantità piccola ma costante.
- Non superare mai la capacità massima di 1 litro del frullatore.

IMPORTANTE

- Per motivi di sicurezza si sconsiglia l'uso di liquidi molto caldi.
- Non porre alimenti secchi nel frullatore prima di accenderlo.
- Spezie di diverso tipo come chiodi di garofano, aneto e semi di cumino possono danneggiare la plastica del frullatore e non devono essere usate.
- Il frullatore funziona a una velocità così alta che tutto il cibo viene lavorato in pochissimo tempo.
- Si consiglia di evitare il funzionamento prolungato o l'uso ripetuto del frullatore, specialmente quando si lavorano alimenti secchi o piccole quantità.
- Il frullatore non è adatto a conservare i cibi, pertanto non si devono lasciare alimenti nel vaso prima della lavorazione e il cibo lavorato deve essere tolto immediatamente dopo l'uso dell'apparecchio.
- Quando si spegne l'apparecchio, attendere finché le lame rotanti si sono arrestate prima di togliere il frullatore.

Macinatutto

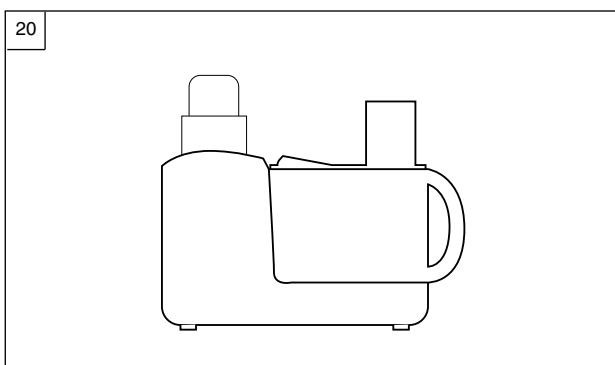
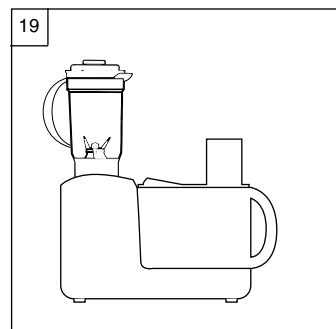
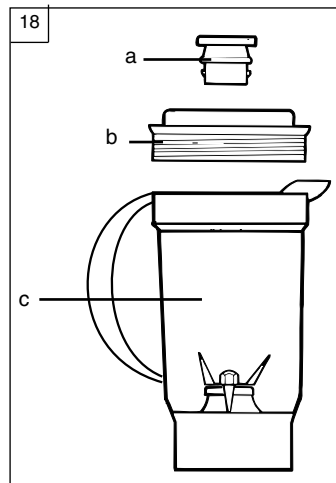
L'accessorio per macinare, oltre che per il caffè, può essere usato per preparare omogeneizzati, salse per condire insalate, per tritare le erbe e per macinare le spezie.



- | | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|
| a. Base con molla fissa | d. Vaso per macinare e conservare |
| b. Lama e base del gruppo accessorio | e. Linea massima di riempimento |
| c. Guarnizione di gomma | f. Coperchio |

1. Togliere il coperchio di protezione del robot, sollevandolo dall'apparecchio.
2. Mettere il vaso con il bordo rivolto verso l'alto sul piano di lavoro e aggiungervi l'alimento da macinare.
3. Assicurarsi che la guarnizione di gomma sia posta correttamente nella rientranza fra la lama e la base del gruppo accessorio.
4. Rovesciare la lama e la base e porre l'accessorio nel vaso in modo che le lame rimangano coperte dal cibo.
5. Inserire il gruppo avvitando la base sul vaso finché si arresta.
6. Porre l'accessorio così montato sull'apparecchio inserendo le alette della base negli incavi della base. Girare in senso orario finché si blocca nella corretta posizione (fig.20).

Nota: - Quando si usa il macinatutto assicurarsi che non ci siano altri accessori nel recipiente dell'apparecchio. Il macinatutto può essere messo in funzione solo se il recipiente e il coperchio dell'apparecchio sono correttamente posizionati.



Consigli: -

- Si otterranno risultati ottimali se il vaso di vetro viene riempito per non più della metà con gli alimenti da macinare.
- Per preparare omogeneizzati, usare piccole quantità di alimenti cotti insieme a un po' di latte o di brodo.
- Si potranno ottenere risultati ottimali usando un'alta velocità.
- Per ottenere i migliori risultati quando si tritano erbe, queste devono essere pulite e asciutte.

IMPORTANTE

- Per prolungare la durata del vostro macinatutto si consiglia di spegnerlo immediatamente non appena si raggiunge la consistenza desiderata.
- Qualsiasi operazione di macinatura non deve superare i 2 minuti.
- Non allontanatevi mentre il macinatutto è in funzione.
- Se si vuole macinare zenzero essiccato è consigliabile spezzarlo prima di porlo nel macinatutto. Il turmeric è una spezia molto dura e non è adatta ad essere macinata.

AVVERTENZE

NON INSERIRE MAI LE LAME UNITE ALLA BASE NELL'APPARECCHIO SENZA IL VASO; NON SMONTARE PRIMA DI AVER TOLTO IL MACINATUTTO DALL'APPARECCHIO. IN NESSUNA CIRCOSTANZA SI DEVE USARE IL VASO MACINATUTTO CON LA BASE PER FRULLATORE A989, A990, A993, A996
IL MACINATUTTO NON E' ADATTO ALL'USO CON LIQUIDI CALDI.

Massima Capacità Operativa dell'Apparecchio

Pasta frolla: limite di peso della farina	340 gr
Impasto a lievitazione: limite di peso della farina	500 gr
Ingredienti di miscele per dolci: limite del peso totale	1,36 Kg
Carne da tagliare	340 gr
Capienza liquida del recipiente con maxi calotta	1,3 lt
Frullatore	1 lt
Frullino a paletta per uova	6 albumi
Frullino a doppia frusta	4 albumi

Cura e Pulizia

Prima di pulire l'apparecchio, spegnerlo sempre e togliere la spina dalla presa di corrente.

Subito dopo l'uso, lavare in acqua calda saponata tutti i pezzi tranne il corpo motore, il frullino a doppia frusta, il vaso frullatore e la base, la base del macinatutto e il blocco lame con sede, poi asciugare con cura. Le lame d'acciaio e i dischi sono molto taglienti, fare attenzione quando li si lavano. I seguenti accessori possono essere posti nella lavastoviglie: recipiente, coperchio, pressatori, lama d'acciaio, maxi calotta, braccio impastatore, frullino a paletta per sbattere le uova, spremiagrumi, spremifrutta a centrifuga, vaso del macinatutto, contenitore e dischi di lavorazione. Questi accessori devono però essere posti solo sul cestello superiore della lavastoviglie.

Pulire il corpo motore dell'apparecchio con un panno umido e asciugare con un panno asciutto. Assicurarsi che il dispositivo di sicurezza sia privo di residui di cibo.

Riporre sempre l'apparecchio con la foderina anti-polvere.

Frullino a Doppia Frusta

Staccare ogni frusta dalla testa di attacco del frullino, tirando gentilmente. Lavare le fruste in acqua tiepida. Pulire la testa prima con un panno umido e poi con un panno asciutto. **NON IMMERGERE LA TESTA NELL'ACQUA.**

Frullatore

Riempire il frullatore per metà con acqua calda e inserire sull'apparecchio. Con il coperchio e il tappo del riempitore fissati, accendere l'apparecchio per 20-30 secondi per rimuovere ogni particella di cibo. Svuotare l'acqua e risciacquare con acqua tiepida e pulita. Asciugare l'acqua in eccesso e lasciare completare l'asciugatura in un ambiente caldo.

Fare attenzione mentre si asciuga perché le lame sono taglienti.

Non immergere la base del frullatore nell'acqua.

Macinatutto

Lavare il corpo lame in acqua calda e saponata, risciacquare e asciugare con cura. Fare attenzione quando si maneggiano le lame perché sono molto taglienti. Non lasciare il corpo lame immerso nell'acqua.

Manutenzione/Assistenza

In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve esser sostituito solo dal fabbricante oppure da un addetto KENWOOD autorizzato alle riparazioni.

Contattare il venditore del vostro apparecchio.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Por favor leia estas instruções, tendo em especial atenção os seguintes pontos de segurança:

1. As lâminas e os discos são afiados, manuseie-os com cuidado. **Segure na pega das lâminas, ao cima, afastando os dedos dos gumes, tanto ao utilizar como ao limpar.**
2. Retire sempre as lâminas antes de vaziar o conteúdo da tigela.
3. Não coloque as mãos na taça ou liquidificador do robot enquanto o aparelho estiver ligado à corrente.
4. Nunca utilize os dedos para empurrar alimentos e fazê-los descer pelo tubo de alimentação. Utilize sempre o(s) calcador(es).
5. Desligue o aparelho e certifique-se de que os acessórios estão completamente parados antes de tentar tirar a tampa.
6. O produto ficará danificado e poderá causar ferimentos se o mecanismo de entrelaqueio de segurança for sujeito a força excessiva.
7. Não utilize se alguma parte do produto apresentar danos visíveis.
8. Esta máquina não se destina a ser utilizada por crianças pequenas ou pessoas doentes sem supervisão.
9. Não deixe o aparelho a trabalhar se tiver que se afastar.
10. Não mergulhe o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha em água ou outro líquido e tenha o cuidado de manter os comandos limpos e secos.
11. Não deixe excesso de cabo dependurado da borda da mesa ou bancada ou em contacto com superfícies quentes. O excesso de cabo deve ser enrolado em volta dos ganchos para enrolamento do cabo nas costas do aparelho.
12. Utilize o aparelho exclusivamente para a finalidade a que se destina.
13. Este aparelho destina-se exclusivamente a utilização doméstica.

POR FAVOR CONSERVE ESTAS INSTRUÇÕES

Ligação à Corrente

Antes de ligar o aparelho, certifique-se de que a tensão da sua fonte de alimentação eléctrica é a mesma que a indicada na placa de características.

Este aparelho cumpre os requisitos da Directiva 89/336/CEE da Comunidade Económica Europeia.

Antes da Utilização

Antes de utilizar o seu robot de cozinha pela primeira vez, retire e descarte as protecções plásticas que cobrem a lâmina de aço - estas destinam-se apenas a proteger a lâmina durante o fabrico e em trânsito. Lave a taça, a tampa, os calcadores e os acessórios seguindo as instruções de limpeza, que encontrará na página 51.

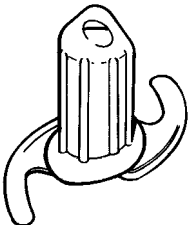
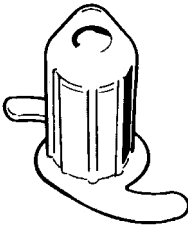
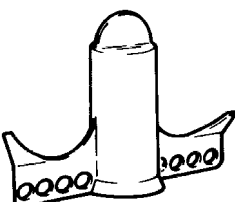
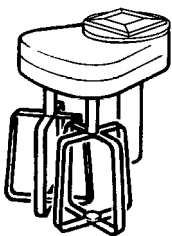
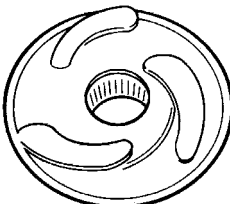
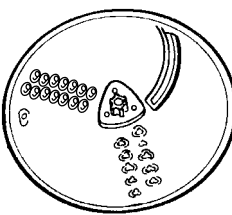
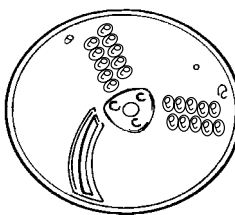
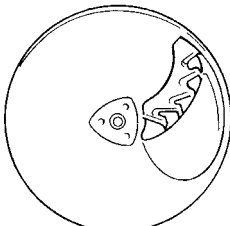
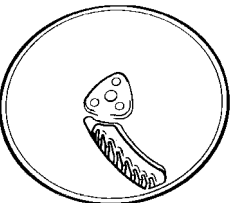
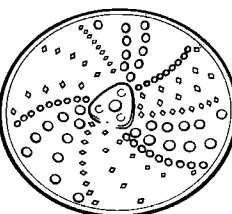
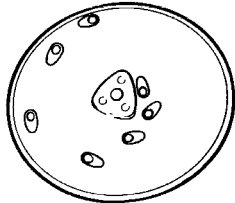
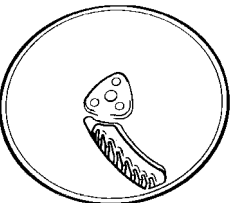
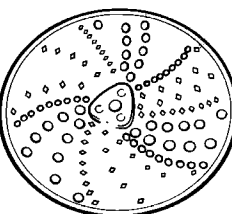
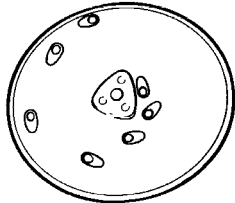
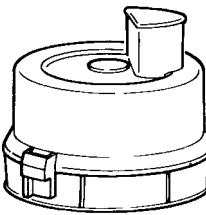
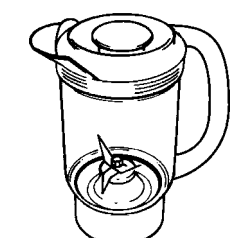
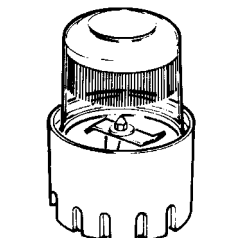
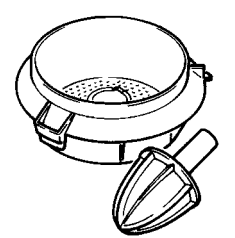
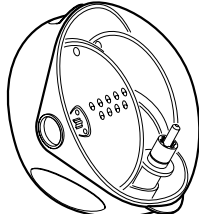
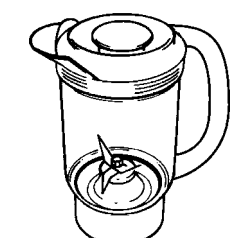
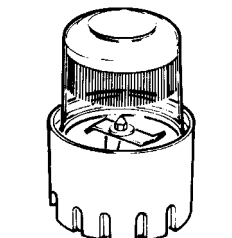
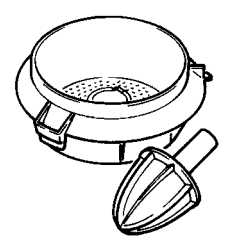
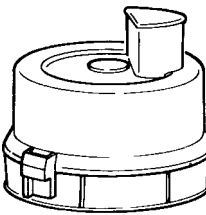
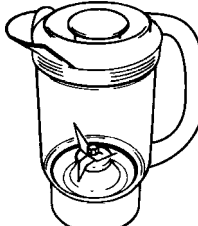
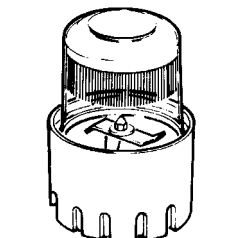
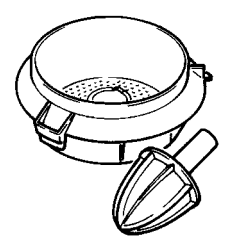
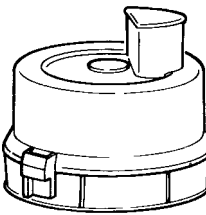
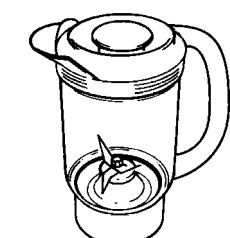
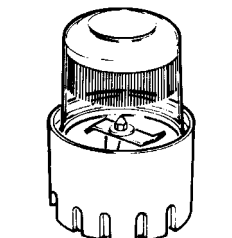
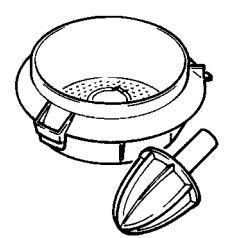
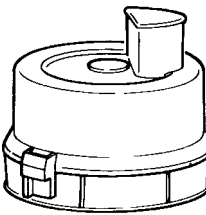
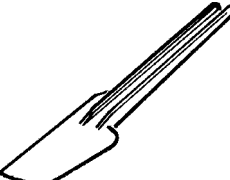
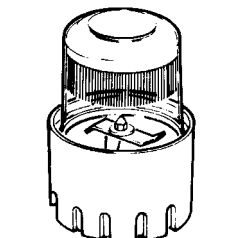
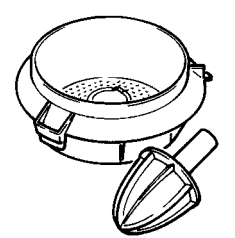
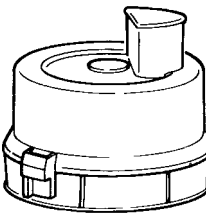
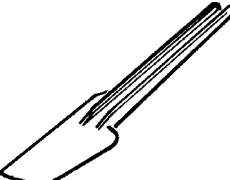
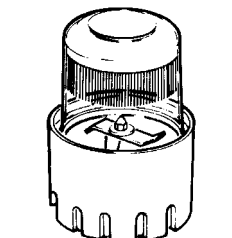
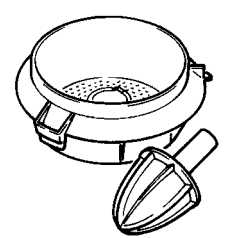
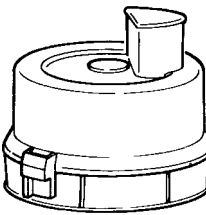
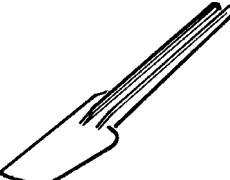
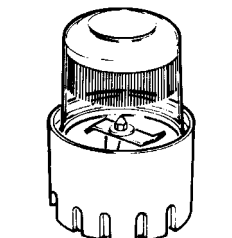
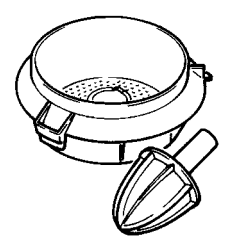
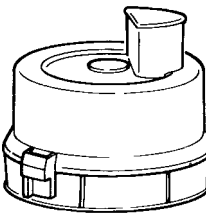
Enrole o excesso de cabo em volta dos ganchos de arrumação, nas costas do robot de cozinha.

Conheça o seu Robot de Cozinha Kenwood

- | | | |
|----------------------------------|------------------------------|------------------------------------|
| 1. Máquina | 5. Entrelaqueio de segurança | 9. Taça |
| 2. Comandos | 6. Tampa | 10. Accionador do robot de cozinha |
| 3. Tampa da tomada de acessórios | 7. Calcadores | 11. Arrumação do cabo |
| 4. Liquidificador | 8. Tubo de alimentação | 12. Cabo de alimentação |

Acessórios Disponíveis para o seu Robot de Cozinha Kenwood

Apresentamos a seguir a gama completa de acessórios disponíveis para o seu Robot de Cozinha Kenwood. Alguns destes acessórios estarão incluídos com o seu Robot de Cozinha e poderá verificar quais deverão acompanhar o seu aparelho consultando a parte final do folheto de instruções, onde se encontram ilustrados.

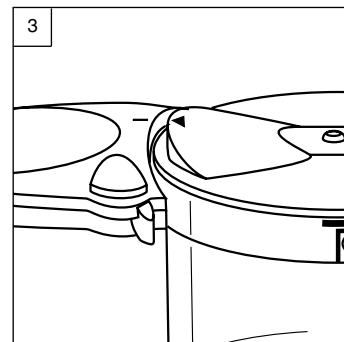
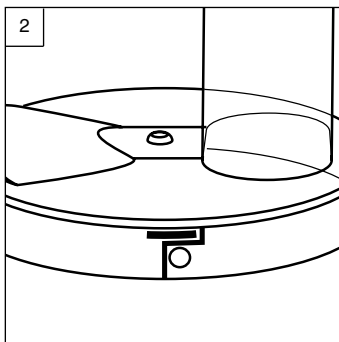
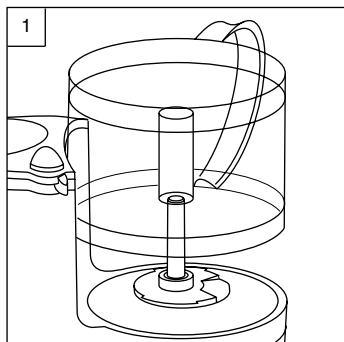
1	2	1. Lâmina de Aço - para picar carne, legumes, frutos secos, ralar pão, fazer bolos ou pão, massa de pastelaria, scones, biscoitos amanteigados, misturas e maionese.	3	4
		2. Utensílio para Massas - para misturas com fermento.		
5	6	3. Utensílio para Bater Claras - só para claras de ovo.	7	8
		4. Pinha Dupla - utilize-a apenas para misturas leves, tais como claras de ovo, natas, leite condensado, ovos e açúcar.		
9	10	5. Cúpula Maxi-Blend - utilizada em conjunto com a lâmina de aço para bater sopas, etc.	11	12
		6. Disco para Corte/Picado Fino		
13	14	7. Disco para Corte/Picado Grosso	15	16
		8. Disco para Cortar Batatas para Fritar de tamanho médio - para batatas fritas em palitos		
17	18	9. Disco para Corte Fino (Estilo Juliana) - para batatas fritas em palitos super-finos.	19	20
		10. Disco de Raspar - para queijo parmesão e Dumplings de Batata à Alemã		
13	14	11. Disco para Picado Extra-Grosso	15	16
		12. Veio para os Discos do Robot de Cozinha		
17	18	13. Liquidificador	19	20
		14. Moinho de Especiarias		
17	18	15. Espremedor de Citrinos	19	20
		16. Centrifugador de Sumos - para frutos e legumes duros, por ex. cenouras e maçãs		
17	18	17. Espátula	19	20
		18. Capa		
17	18	19. Guarda-Acessórios	19	20
		20. Caixa de arrumação (para os discos e o eixo dos discos)		
17	18		19	20
				

IMPORTANTE - ESTES ACESSÓRIOS NÃO SE ENCONTRAM TODOS INCLUÍDOS COM O SEU ROBOT DE COZINHA.

Utilização do seu Robot de Cozinha Kenwood

Montagem da Taça e da Tapa do Robot de Cozinha

1. Coloque a taça de plástico transparente sobre o accionador do robot, com a pega voltada para a parte de trás do aparelho (fig. 1). Baixe a tigela, colocando-a na máquina e rode-a para a direita, de forma a prendê-la firmemente no lugar.
2. Assim que a taça estiver firmemente presa no lugar, poderá acrescentar um acessório ao robot de cozinha (ver à frente). Instale sempre o acessório apropriado na taça antes de adicionar os ingredientes.
3. Coloque a tampa na taça do robot, com o tubo de alimentação voltado para a parte de trás do aparelho. Rode a tampa para a direita, até as patilhas da tampa prenderem de encontro às patilhas da taça e até o tubo de alimentação estar alinhado com a pega (fig. 2). Certifique-se de que a marca da tampa está alinhada com a marca no corpo do robot (fig. 3).
O seu robot de cozinha tem uma sofisticada característica de entrelaqueio de segurança. SE A TAMPA NÃO ESTIVER CORRECTAMENTE INSTALADA, O SEU ROBOT DE COZINHA NÃO FUNCIONARÁ.
4. Inverta o procedimento acima para retirar a taça e a tampa. Só é possível retirar a tampa quando o comando se encontra na posição de desligado (0).



Comandos e velocidades operacionais

Utilize o botão de comando "A" para seleccionar a velocidade desejada (fig. 4).

Ligue o robot de cozinha mudando o botão de comando "B" de "0" para "1" (fig. 5).

Desligue o robot de cozinha rodando o botão de comando "B" novamente para a posição "0".

IMPORTANTE

Se o botão de comando "B" ou o botão de impulso "C" (fig. 6) não puderem ser operados facilmente, verifique se a tigela e a tampa estão correctamente montadas conforme se descreve em "**Montagem da Taça e da Tapa do Robot de Cozinha**".

Botão de Impulso - Esta característica permite-lhe accionar manualmente o acessório instalado, por pouco tempo, a fim de controlar a textura de vários alimentos. O impulso é obtido pressionando simplesmente o botão de comando "C". O interruptor do impulso faz funcionar o motor continuamente enquanto o botão estiver premido. Isto pode ser feito em qualquer velocidade.

Utilize estas velocidades para as seguintes operações:



1

Utensílio para Bater Claras e Espremedor de Citrinos.



1 - 5

Adicionar água para combinar os ingredientes da massa de pastelaria.



5 - 8

Misturas com fermento, misturar gordura com farinha para fazer massa de pastelaria, scones, etc



1 - 8

Fazer bolos.



1 - 8

Cortar às fatias, picar e cortar batatas para fritar.



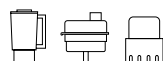
5 - 8

Pinha dupla.



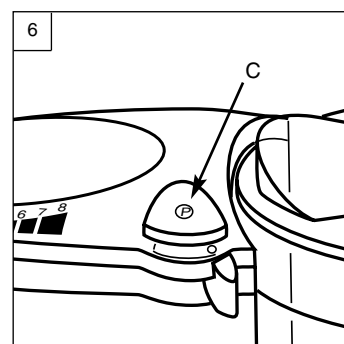
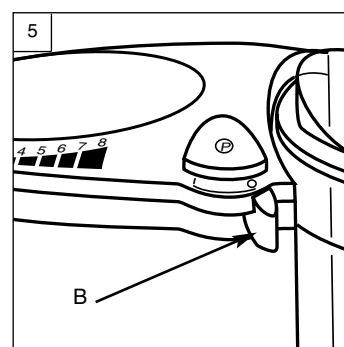
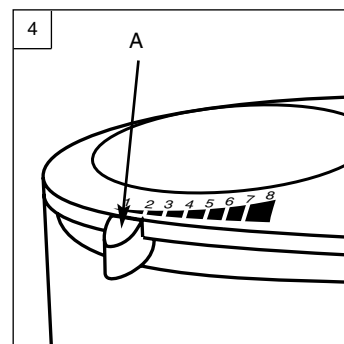
6 - 8

Cortar em bocados, Fazer Purés e Pâtés.



8

Liquidificador, Moinho de Especiarias e Centrífuga de Sumos.



Utilização dos Acessórios

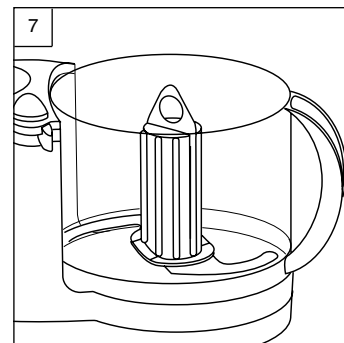
Lâmina de Aço, Utensílio para Massas e Utensílio para Bater Claras

1. Coloque a tigela no robot de cozinha e trave-a.
2. Coloque o acessório sobre o accionador do robot de cozinha e rode-o cuidadosamente até descer completamente (fig. 7). O utensílio deve estar na posição mais baixa possível antes de continuar.
3. Coloque os ingredientes na taça do robot de cozinha.
4. Coloque a tampa e faça funcionar o robot de cozinha.

A lâmina de aço é o mais versátil de todos os acessórios e pode ser utilizada para diversas operações, incluindo a confecção de bolos, preparação de massa para pão ou massa de pastelaria e para cortar carne, legumes e frutos secos. A textura dos alimentos é determinada pela velocidade seleccionada e pela duração do processamento.

Utilize o utensílio para massas, se vier incluído, para as misturas com fermento.

O utensílio para bater claras, se vier incluído, deve ser apenas utilizado para bater claras de ovo para merengues ou para afogar soufflés, etc. Certifique-se sempre de que a taça e o utensílio para bater claras se encontram completamente limpos e desengordurados antes de bater claras. Obterá os melhores resultados se os ovos a bater estiverem à temperatura ambiente. Este utensílio baterá até 6 claras de ovo. **NÃO UTILIZE COM OUTROS LÍQUIDOS.**



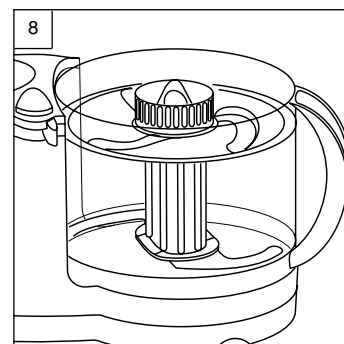
IMPORTANTE

O seu robot de cozinha e liquidificador não são adequados para esmagar ou moer grãos de café nem para converter açúcar granulado em açúcar mais fino. Ao adicionar essência ou aroma de amêndoa às misturas, desligue, tire a tampa e adicione directamente à mistura. O contacto directo com o material da taça, tubo de alimentação ou liquidificador poderá provocar marcas permanentes. Estas não afectarão o funcionamento do seu robot de cozinha.

Cúpula Maxi-Blend

A cúpula maxi-blend é utilizada em conjunto com a lâmina de aço ao bater sopas ou outros líquidos na taça do robot e permite-lhe aumentar a capacidade de processamento de líquido da tigela.

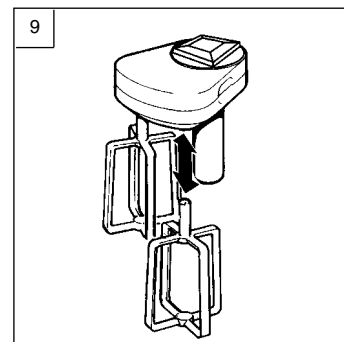
1. Coloque a lâmina de aço e os alimentos a processar na taça.
2. Coloque a cúpula maxi-blend sobre a lâmina de aço e deixe-a repousar na saliência ao cimo da taça do robot (fig. 8)
3. Coloque a tampa e ponha a máquina em funcionamento.



Pinha Dupla (se fornecido)

Utilize-a apenas para misturas LEVES, por ex. claras de ovos, natas, leite condensado e para bater ovos e açúcar para pão-de-ló sem gordura. Misturas mais pesadas (por ex. gordura ou farinha) podem danificá-la.

1. Certifique-se de que ambas as pinhas se encontram firmemente introduzidas na cabeça accionadora do conjunto (fig. 9).
2. Coloque a pinha dupla no accionador do robot de cozinha, rodando para se certificar de que se encontra correctamente posicionada.
3. Coloque os ingredientes na tigela do robot.
4. Coloque a tampa e ponha a máquina em funcionamento.



Sugestões:

- Obterá os melhores resultados se os ovos a bater estiverem à temperatura ambiente.
- Certifique-se sempre de que a taça e a pinha dupla se encontram completamente limpas e desengorduradas antes de bater as claras.

Discos para Cortar às Rodelas, Picar e Cortar em Palitos

Os discos reversíveis oferecem a escolha de dois tamanhos para corte em fatias e dois tamanhos para picado, de fatias finas combinadas com picado fino ou de fatias grossas combinadas com um picado grosso. Volte a face de corte desejada para cima ao colocar o disco no veio.

Utilize os discos de picar para queijo, cenoura, batatas e alimentos de textura semelhante.

Utilize os discos de cortar às fatias para batatas, cenouras, couve, pepinos, courgettes, beterrabas, cebolas e maçãs.

O disco para picado extra-grosso é adequado para queijo e cenoura quando se deseja um picado muito grosso.

O disco para cortar batatas em palitos de tamanho médio é adequado para batatas para fritar finas ou para outros frutos e legumes, incluindo nabo, maçã, pera e pepino para estufados e para comer crus com dips.

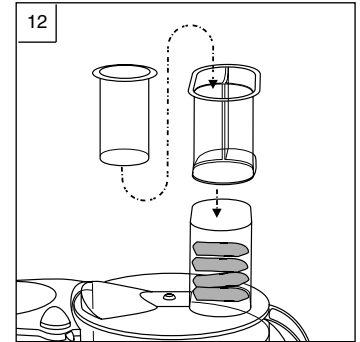
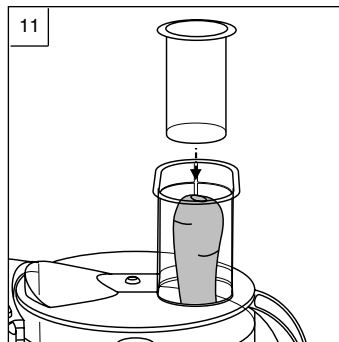
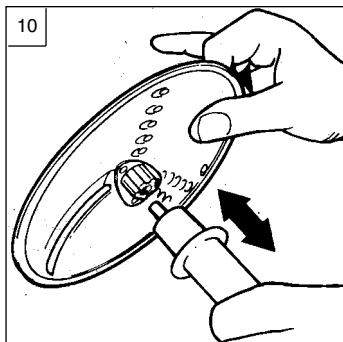
O disco para corte fino (estilo juliana) pode ser utilizado para produzir tiras longas e finas de batata, que podem então ser fritas em palitos super-finos. Ou pode cortar também outros frutos e legumes, tais como maçãs, cenouras, nabos, courgettes e pepinos para decorar pratos ou para saladas, estufados e legumes fritos à chinesa (os alimentos finos devem idealmente colocar-se no tubo de alimentação na posição horizontal).

O disco de raspar pode ser utilizado para raspar queijo parmesão e legumes, incluindo batatas cruas para preparar Dumplings de Batata à Alemã.

1. Selecione o disco desejado e monte-o no veio. Faça-o empurrando o veio de encontro ao disco até encaixar completamente (fig. 10). Torça ligeiramente, se necessário, para prender. A aresta de corte pretendida deve ficar virada para cima.
2. Coloque o disco montado no veio sobre o accionador do robot de cozinha e rode-o cuidadosamente até descer completamente. O acessório deve estar completamente na posição inferior, tão em baixo quanto possível, antes de prosseguir.
3. Coloque a tampa no robot de cozinha e selecione o tamanho de tubo de alimentação que deseja utilizar. O calcador foi concebido de forma a incluir um tubo de alimentação interno mais estreito. Isto permite cortar em fatias ou picar alimentos individuais ou delgados mais facilmente. Para utilizar o tubo de alimentação interno, o calcador maior tem que estar no respectivo lugar no tubo de alimentação antes de adicionar os alimentos (fig. 11).

Para utilizar o tubo de alimentação maior, utilize os dois calcadores em conjunto (fig. 12).

4. Coloque os alimentos no tubo de alimentação seleccionado.
5. Ligue o robot de cozinha e, utilizando o(s) calcador(es), exerça pressão uniforme sobre os alimentos.



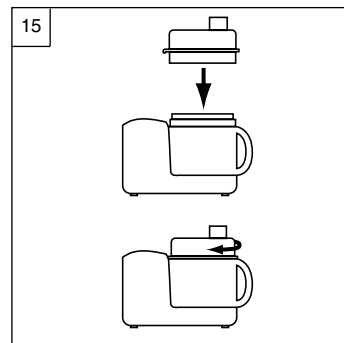
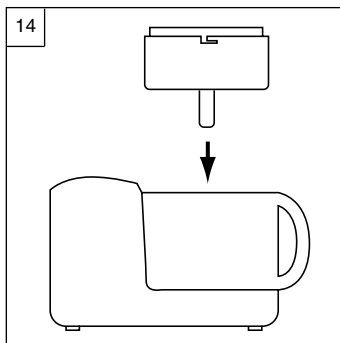
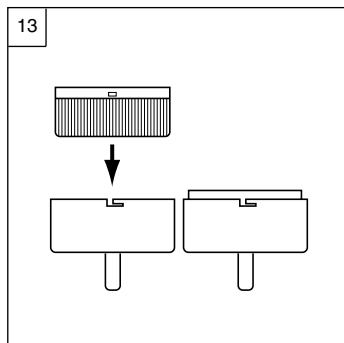
Sugestões:

- Para obter bons resultados, utilize sempre fruta e legumes frescos.
- Ao utilizar o tubo de alimentação maior, corte os alimentos de forma a caberem no tubo. Encha o tubo de alimentação até quase acima e empurre firmemente para baixo com o calcador enquanto opera a máquina.
- Encha sempre bem o tubo de alimentação grande para evitar que os alimentos escorreguem para os lados durante a operação. Alternativamente, utilize o tubo de alimentação interno (fig. 11).
- Utilize sempre o calcador para guiar os alimentos para o disco. Nunca utilize os dedos.
- Ao utilizar o tubo de alimentação grande, lembre-se de que os dois calcadores têm que ser utilizados conjuntamente.
- Ao cortar em fatias ou picar, se introduzir os alimentos na vertical obterá fatias ou bocados mais curtos do que se os introduzir na horizontal.
- Queira notar que haverá sempre uma pequena quantidade de resíduos no disco, ou entre os alimentos processados, após utilizar os discos.

Centrifugador de Sumos

O centrifugador de sumos, se vier incluído, é adequado para extrair sumo de frutos e legumes rijos, tais como cenouras e maçãs. Não é necessário proceder a uma longa preparação destes alimentos e pode ser utilizada qualquer combinação de frutos ou legumes para produzir uma bebida saudável e saborosa.

1. Introduza o cesto de filtragem na tigela interna, certificando-se que as patilhas do cesto de filtragem encaixam nas ranhuras da tigela interna (fig. 13).
2. Com a tigela do robot de cozinha na devida posição, adicione o conjunto acima até cair na posição certa (fig. 14).
3. Coloque a tampa do acessório, rodando para a direita até prender na posição devida (fig. 15).
4. Corte os alimentos em bocados de tamanho adequado que caibam no tubo de alimentação.
5. Ligue o robot de cozinha à velocidade máxima e adicione os alimentos. Introduza-os no tubo de alimentação, exercendo pressão uniforme no calcador. Centrifugue completamente um ou dois bocados de alimentos e depois continue a operação.
6. Quando todos os alimentos tiverem sido centrifugados, deixe a máquina funcionar por mais 20 segundos sem carga para garantir a máxima extracção de sumo.
7. Após a utilização, desmonte a unidade. Solte as patilhas do cesto de filtragem e retire os resíduos. Vaze o sumo para um jarro, pronto a servir.



Sugestões:

- Obterá os melhores resultados utilizando frutos e legumes frescos e de textura firme.
- Os frutos com cascas duras, tais como melão ou ananás, devem ser pelados antes de serem centrifugados. Deverá também remover caroços e sementes de frutos e legumes tais como pimentos, melões e ameixas. Não precisa pelar e descaroçar maçãs e peras antes de as centrifugar.
- Este aparelho extrairá sumos de citrinos, mas a grande quantidade de casca interna branca destes frutos fará com que o sumo resultante seja amargo. Existe um espremedor de citrinos especial para este efeito.

IMPORTANTE

- Obterá o melhor desempenho do seu acessório se centrifugar pequenas quantidades de cada vez e retirar regularmente a polpa do cesto de filtragem e da tigela interna.
- O seu robot de cozinha poderá ocasionalmente vibrar durante a utilização devido à distribuição irregular da polpa. Se a vibração se tornar excessiva, pare a máquina e limpe o filtro. Recomendamos que não centrifugue mais de 450 g de frutos ou legumes de uma só vez.

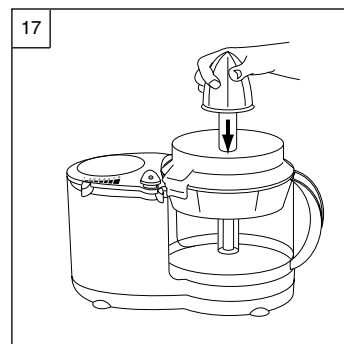
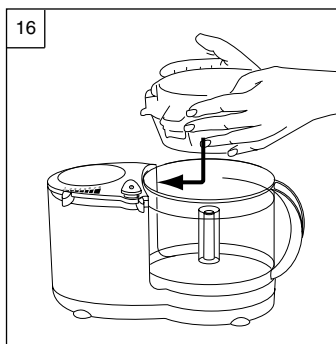
Atenção:

Alguns frutos ou legumes poderão provocar descoloração no plástico. Isto é perfeitamente normal e não afectará o sabor dos sumos preparados posteriormente.

Espremedor de Citrinos

O espremedor de citrinos, se vier incluído, pode ser utilizado para extrair o sumo de citrinos, incluindo laranjas, limas, limões e toranjas para bebidas e para utilização em pudins, bolos, etc.

1. Com a tigela do robot na posição devida, fixe o coador de sumo sobre a tigela, rodando-o para a direita até a patilha do coador alinhar com a marca no corpo do robot (fig. 16).
2. Coloque a peça espremadora sobre o veio accionador, rodando-a até que desça completamente (fig. 17).
3. Corte o fruto citrino ao meio, seleccione a velocidade 1 e segure o fruto firmemente sobre a peça espremadora para extrair todo o sumo.



Liquidificador

Utilize para bater sopas, bebidas, pâtés e maionese, para picar frutos secos e para ralar pão e bolachas.

- a. Tampa de alimentação
- b. Tampa
- c. Copo e base combinados

1. Retire a tampa da tomada de acessórios do robot de cozinha levantando-a.
2. Coloque a tampa, com a tampa de alimentação, no copo (fig. 18), colocando-as na posição devida e rodando ambas para a direita até prenderem.
3. Coloque o liquidificador na tomada de acessórios, engatando as patilhas da base nas ranhuras especiais para o efeito. Rode para a direita até prender (fig. 19).

Nota: Ao utilizar a tomada do liquidificador, certifique-se de que não há outros utensílios na tigela do robot. O liquidificador só funcionará com a tigela e a tampa do robot na devida posição.

Sugestões:

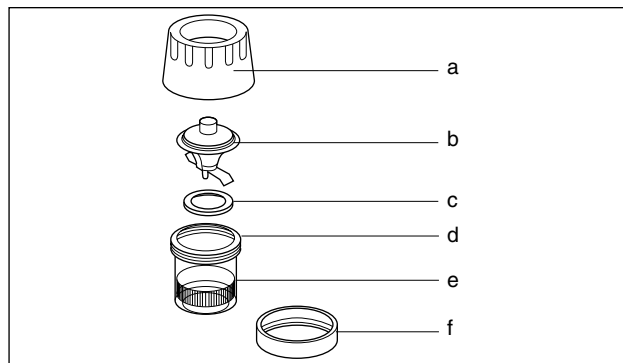
- Corte os ingredientes secos em cubos, por ex. pão para fazer pão ralado, e introduza-os através da tampa de alimentação para cima das lâminas em movimento.
- As receitas que contenham líquido podem ser colocadas directamente no liquidificador.
- Obterá os melhores resultados a uma velocidade alta.
- Ao fazer maionese, coloque todos os ingredientes, à excepção do óleo, no liquidificador. Tire a tampa de alimentação e, com o motor em funcionamento, adicione gradualmente o óleo, deixando-o correr num fio fino.
- Nunca exceda a capacidade máxima do liquidificador, 1 litro.

IMPORTANTE

- Por razões de segurança, recomendamos que não bata líquidos muito quentes.
- Não coloque ingredientes secos no liquidificador antes de o ligar.
- Várias especiarias, tais como cravinho, endro e cominhos, têm um efeito negativo sobre o plástico do liquidificador e não devem ser processadas.
- O liquidificador funciona a velocidades tão elevadas que todos os alimentos deverão ficar processados dentro de um minuto.
- Deve evitar-se o funcionamento prolongado ou repetido, especialmente ao processar ingredientes secos ou pequenas quantidades.
- O liquidificador não é adequado para guardar alimentos e, como tal, os ingredientes não deverão permanecer no copo por períodos prolongados antes de serem processados e deverão ser retirados imediatamente após o processamento.
- Ao desligar, aguarde até as lâminas terem parado de girar antes de retirar o liquidificador.

Moinho de Especiarias

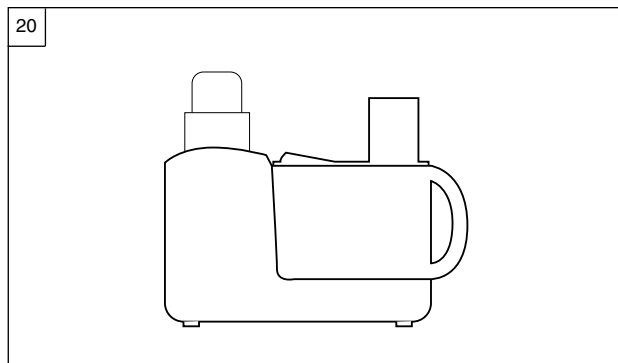
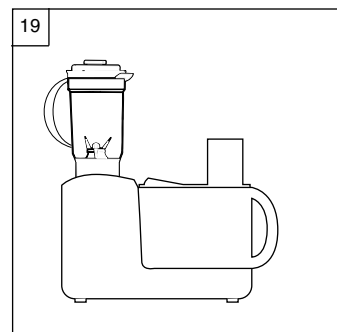
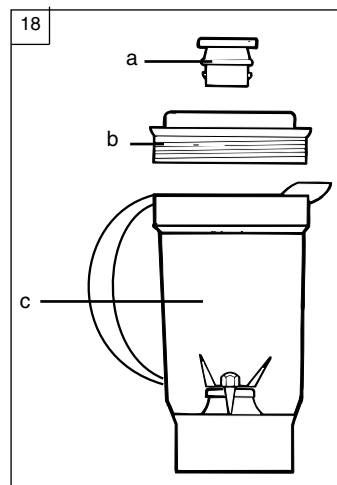
O moinho de especiarias, se vier incluído, pode ser utilizado para misturar comida para bebé, preparar molhos para saladas, cortar ervas e moer especiarias, bem como para moer grãos de café.



- | | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| a. Base com mola fixa | d. Boião para moer e guardar |
| b. Conjunto da lâmina e caixa | e. Linha de enchimento máximo |
| c. Vedação de borracha | f. Tampa |

1. Retire a tampa da tomada de acessórios do robot de cozinha, levantando-a.
2. Coloque o boião, com a borda virada para cima, sobre a bancada e adicione os alimentos a serem moídos.
3. Certifique-se de que a vedação de borracha se encontra correctamente colocada no recanto do conjunto da lâmina e caixa.
4. Inverta o conjunto da lâmina e caixa e coloque-o de forma que as lâminas fiquem submersas no boião.
5. Firme o conjunto roscando a base ao boião, apertando só o suficiente.
6. Coloque o moinho de especiarias na tomada de acessórios, encaixando as patilhas da base nas ranhuras fornecidas. Rode para a direita até prender na posição devida (fig. 20).

Nota: Ao utilizar o moinho de especiarias certifique-se de que não se encontram utensílios dentro da tigela do robot de cozinha. O moinho de especiarias só funcionará com a tigela e tampa do robot na posição devida.



Sugestões:

- Para obter os melhores resultados, não encha o boião de vidro até mais de metade com os ingredientes a serem moídos.
- Moa pequenas quantidades de ingredientes cozidos, adicionando um pouco de molho ou leite, para preparar comida de bebé.
- Obterá os melhores resultados a uma velocidade alta.
- Ao picar ervas, obterá resultados melhores com ervas limpas e secas.

IMPORTANTE

- Poderá garantir uma longa vida útil ao seu Moinho de Especiarias se o desligar assim que alcançar o grau de moagem desejado.
- A operação contínua máxima para qualquer moagem não deve exceder os 2 minutos.
- Não deixe o seu Moinho de Especiarias a funcionar sem supervisão.
- Ao moer gengibre seco, corte-o em bocados antes de o moer. O açafraão-da-índia é extremamente duro e considerado impróprio para moagem.

AVISO

NUNCA COLOQUE O CONJUNTO DA BASE E LÂMINA NO APARELHO SEM TER O BOIÃO NA RESPECTIVA POSIÇÃO, NEM O DESMONTE SEM ANTES RETIRAR TODO O MOINHO DE ESPECIARIAS DO ROBOT. O BOIÃO DO MOINHO DE ESPECIARIAS NÃO DEVE, EM CIRCUNSTÂNCIA ALGUMA, SER UTILIZADO COM A BASE DO LIQUIDIFICADOR A989, A990, A993 E A996. O SEU MOINHO DE ESPECIARIAS NÃO É ADEQUADO PARA PROCESSAR LÍQUIDOS QUENTES.

Capacidade Operacional Máxima do seu Robot de Cozinha

Massa para biscoitos amanteigados, com um máximo de peso de farinha de	340 g
Massa com fermento com um máximo de peso de farinha de	500 g
Ingredientes de massa pronta de bolos, até ao máximo de	1,36 kg
Picar carne com peso máximo de	340 g
Capacidade para líquidos - taça com cúpula maxi-blend	1,3 l
Liquidificador	1 l
Utensílio para bater claras	6 claras
Pinha dupla	4 claras

Manutenção e Limpeza

Antes de limpar o aparelho, desligue-o sempre no interruptor e retire a ficha da tomada de corrente.

Imediatamente após a utilização, lave todas as peças, excepto o motor, a pinha dupla, o copo e a base do liquidificador, a base do moinho de especiarias e o conjunto da lâmina e caixa, em água quente com detergente e depois seque-as completamente. Tenha cuidado ao lavar a lâmina e discos de corte de aço pois são extremamente afiados. Pode colocar os seguintes componentes na máquina de lavar loiça: tigela, tampa, calcadores, lâmina de aço, cúpula maxi-blend, utensílio para massas, utensílio para claras, espremedor de citrinos, centrifugador de sumos, boião do moinho de especiarias, caixa de arrumação e discos de processamento. Contudo, por favor tenha o cuidado de apenas os colocar na prateleira superior da máquina de lavar loiça.

Limpe a superfície do motor do seu Robot de Cozinha com um pano húmido e dê brilho com um pano seco. Certifique-se de que o entrelaqueio de segurança se encontra limpo, sem resíduos alimentares.

Guarde sempre o robot de cozinha com a capa de protecção contra o pó (se vier incluída) devidamente colocada.

Pinha Dupla

Retire as pinhas da cabeça accionadora do conjunto de bater claras, puxando-as com cuidado até se soltarem. Lave as pinhas em água quente. Limpe a cabeça accionadora com um pano húmido e depois com um seco. **NÃO MERGULHE A CABEÇA ACCIONADORA EM ÁGUA.**

Liquidificador

Encha-o até ao meio de água quente, tape-o com a tampa e tampa de enchimento postas e coloque-o no robot. Ligue por 20-30 segundos para soltar todas as partículas de alimentos, despeje a água e enxague com água limpa e quente. Seque o excesso de líquido e deixe o liquidificador num ambiente quente para secar. Tenha cuidado ao secar manualmente o liquidificador pois as lâminas são afiadas.

Não mergulhe a base do liquidificador em água.

Moinho de Especiarias

Lave o conjunto da lâmina em água quente com detergente, enxague-o e seque-o bem. Tenha cuidado ao manusear as lâminas pois são muito afiadas. Não deixe o conjunto da lâmina de molho em água.

Assistência Técnica

Se o cabo estiver danificado, por razões de segurança, tem que ser substituído num posto de assistência técnica autorizado.

Contacte o revendedor a quem comprou o seu aparelho.

Por favor, lea estas instrucciones prestando especial atención a las siguientes medidas de seguridad:

1. Las cuchillas y los discos están afilados, manéjelos con cuidado. **Agarre la cuchilla de acero por la parte superior, lejos del borde cortante, tanto mientras se utiliza como durante la limpieza.**
2. Retire siempre la cuchilla de acero antes de verter el contenido del bol.
3. No ponga las manos en el bol de la preparadora o licuadora mientras el botón de encendido esté conectado.
4. Nunca use los dedos para empujar la comida por el tubo de alimentación. Utilice siempre el empujador /empujadores.
5. Apáguela y asegúrese de que los accesorios se han parado antes de intentar quitar la tapa.
6. El producto se dañará y puede causar daños si el mecanismo de enclavamiento está sujeto a una fuerza excesiva.
7. No use el aparato si hay un daño aparente en alguna parte del producto.
8. Este aparato no deberá ser utilizado por niños pequeños ni personas discapacitadas sin la supervisión de otra persona.
9. No deje el aparato desatendido cuando esté en funcionamiento.
10. No sumerja el aparato, cable o enchufe en agua u otros líquidos, y tenga cuidado de que los mandos de control estén limpios y secos.
11. No deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de la mesa o del tablero o esté en contacto con superficies calientes. El exceso de cable debe recogerse en su lugar de almacenamiento en la parte trasera del aparato.
12. Sólo utilice el aparato para el propósito para el que fue fabricado.
13. Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico.

POR FAVOR GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Conexión a la alimentación eléctrica

Antes de conectar el aparato, asegúrese de que la tensión de su alimentación eléctrica es la misma que la indicada en la placa de valores nominales.

Este aparato cumple con la Directiva de la Comunidad Económica Europea 89/336/CEE.

Antes del uso

Antes de usar la preparadora de alimentos por primera vez, retire y quite los protectores de plástico de la cuchilla de acero - estos protectores son para proteger la cuchilla sólo durante la fabricación y el transporte. Lave el bol, tapa, empujadores y accesorios, siguiendo las instrucciones sobre la limpieza de la página 59.

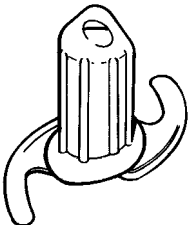
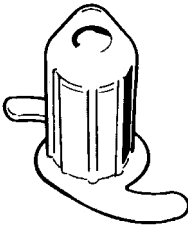
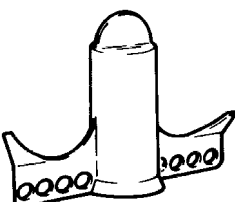
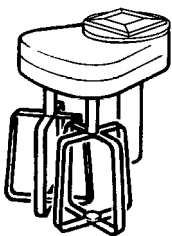
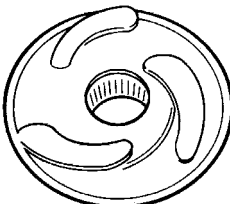
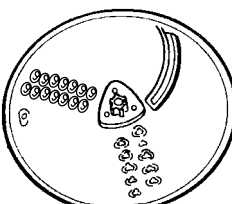
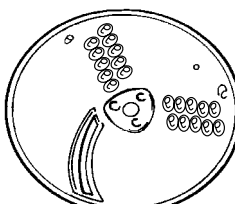
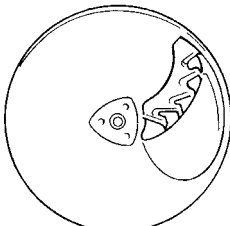
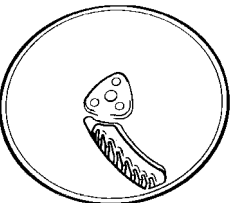
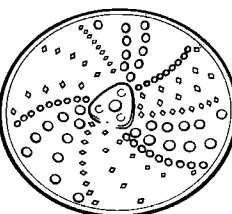
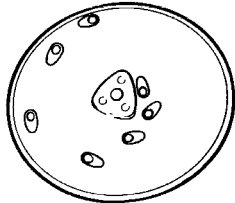
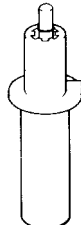
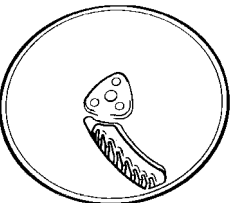
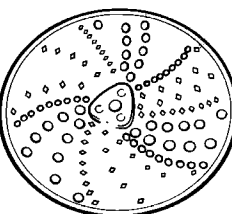
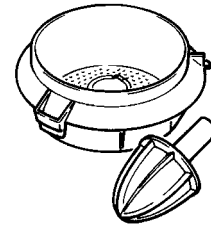
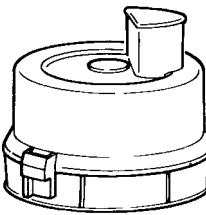
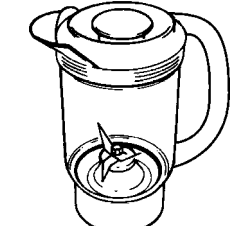
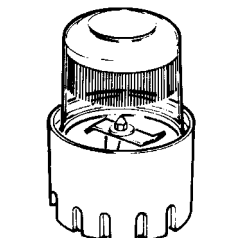
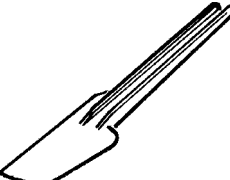
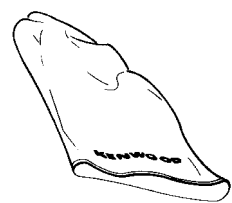
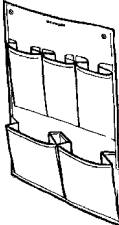
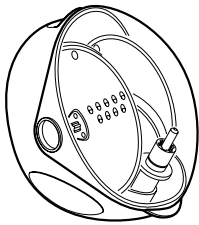
Con el fin de evitar que el cable sobrante cuelgue por el tablero de trabajo, recójalo en las abrazaderas de la parte posterior de la preparadora.

Conozca su Preparadora Kenwood

- | | | |
|---------------------------|---|--|
| 1. Unidad de potencia | 5. Cierre de enclavamiento de seguridad | 9. Bol |
| 2. Controles | 6. Tapa | 10. Accionamiento de la preparadora de alimentos |
| 3. Cobertura de la salida | 7. Empujadores | 11. Almacenamiento del cable |
| 4. Licuadora | 8. Tubo de alimentación | 12. Cable de alimentación |

Accesorios disponibles para su Preparadora de Alimentos Kenwood

A continuación tiene la lista completa de los accesorios disponibles para su Preparadora de Alimentos Kenwood. Algunos de los accesorios vendrán incluidos con su Preparadora de Alimentos, y para comprobar los accesorios que debe tener, por favor, mire la parte trasera del manual de instrucciones donde se muestran pictóricamente.

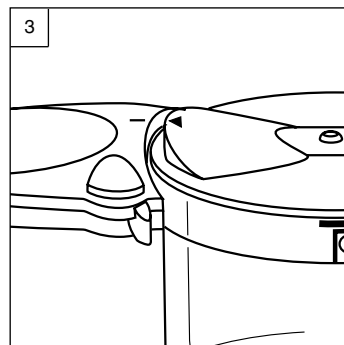
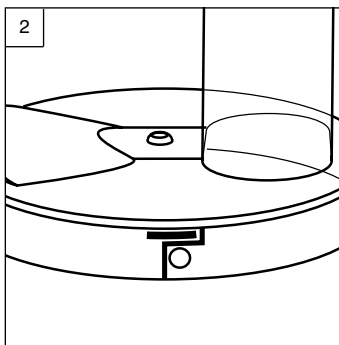
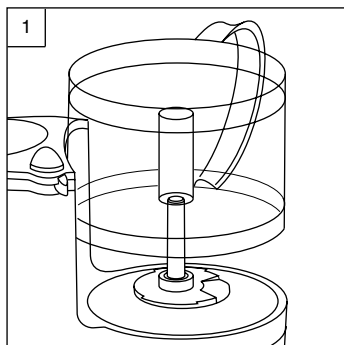
1	2	1. Cuchilla de acero - para cortar carne, verduras, nueces, pan rallado, hacer tartas, pan, pastas quebradizas, bollos, tortas, mezclas y mayonesa.	3	4
		2. Utensilio para amasar - para mezclas con levadura.		
5	6	3. Varilla para batir huevos - Sólo para la clara del huevo.	7	8
		4. Dobles varillas mecánicas para batir - sólo para mezclas ligeras, por ejemplo claras de huevo, nata, leche condensada, huevos y azúcar.		
9	10	5. Marquesina de maximezclado - se utiliza junto con la cuchilla de acero para mezclar sopas, etc.	11	12
		6. Disco troceador para rebanadas finas / delgadas		
13	14	7. Disco troceador para rebanadas gruesas / bastas.	15	16
		8. Disco normal para cortar - para patatas fritas al estilo continental.		
		9. Disco fino (estilo juliana) - para patatas fritas super delgadas.		
17	18	10. Disco de rallar - para queso parmesano y para bolas de patata a la alemana	19	20
		11. Disco troceador extra grande		
		12. Eje para los discos procesadores		
		13. Licuada		
		14. Molinillo Múltiple		
		15. Exprimidora de jugos		
		16. Exprimidora de jugos centrífuga - para frutas duras y verduras, por ejemplo, zanahorias, manzanas.		
		17. Espátula		
		18. Cobertura		
		19. Accesorio sujeta todo		
		20. Caja de almacenamiento (discos y eje de los discos)		

IMPORTANTE - NO TODOS LOS ACCESORIOS ESTARÁN INCLUIDOS EN SU PREPARADORA DE ALIMENTOS

Utilizando su Preparadora de Alimentos Kenwood

Ensamblando el bol y la tapa de la preparadora

1. Coloque el bol de plástico vacío sobre el accionamiento de la preparadora, posicionando el mango hacia la parte trasera del aparato (fig. 1). Baje el bol sobre la unidad de potencia y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para que se acople firmemente en su lugar.
2. Una vez que el bol esté en su sitio, puede añadir un accesorio a la preparadora de alimentos (ver abajo). Siempre acople el accesorio adecuado en el bol antes de añadir los ingredientes.
3. Ponga la tapa sobre el bol de la preparadora con el tubo de alimentación hacia la parte trasera del aparato. Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta que las lengüetas de la tapa agarren las lengüetas del bol y el tubo de alimentación se alinee con el mango (fig. 2). Asegúrese de que la marca de la tapa se alinea con la marca del cuerpo de la preparadora (fig. 3). Su preparadora incorpora una característica sofisticada de cierre de enclavamiento de seguridad. SI NO SE AJUSTA CORRECTAMENTE LA TAPA, SU PREPARADORA DE ALIMENTOS NO FUNCIONARÁ.
4. Siga el procedimiento de arriba a la inversa para retirar el bol y la tapa. Sólo es posible retirar la tapa si el control está en posición de apagado (O).



Operando los controles y las velocidades

Utilice el botón de control "A" para elegir la velocidad deseada (fig. 4).

Encienda la preparadora de alimentos moviendo el botón de control "B" de 0 a 1 (fig. 5).

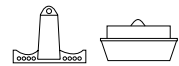
Apague la preparadora de alimentos girando el botón de control "B" de nuevo a la posición 0.

IMPORTANTE

Si no se pueden operar los botones de control 'B' o de accionamiento 'C' (fig. 6), compruebe que el bol y la tapa están ajustados correctamente como se describe en 'Ensamblando el bol y la tapa de la preparadora'.

Accionamiento - Esta característica permite que se opere manualmente el accesorio acoplado a la preparadora en una acción de poner en marcha/parar con el fin de controlar la textura de los diversos alimentos. Se obtiene el accionamiento simplemente liberando el botón de control "C". El botón de accionamiento opera el motor y lo mantiene funcionando constantemente durante el tiempo que el botón esté metido. Esto se puede realizar a cualquier velocidad.

Utilice estas velocidades para las siguientes operaciones:



1. Varilla para batir huevos y Exprimidor de jugos.



- 1-5 Añadir agua para mezclar los ingredientes de pasta quebradiza juntos.



- 5-8 Mezclas con levadura, mezclar la grasa con la harina para las pastas quebradizas, bollos, etc.



- 1-8 Hacer tartas.



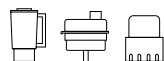
- 1-8 Rebanar, trocear y cortar.



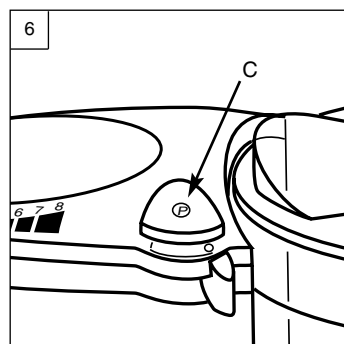
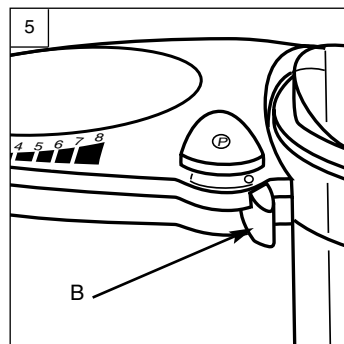
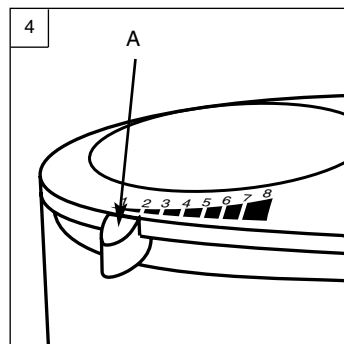
- 5-8 Dobles Varillas mecánicas para batir.



- 6-8 Cortar, hacer puré, Patés.



- 8 Licuadora, molinillo múltiple y exprimidora centrífuga.



Utilizando los accesorios

Cuchilla de acero, utensilio para amasar, varilla para batir huevos

1. Acople el bol en la preparadora de alimentos.
2. Coloque el accesorio sobre el accionamiento de la preparadora de alimentos y con mucho cuidado, gírelo hasta que baje hasta el fondo (fig. 7). El utensilio tiene que estar totalmente abajo antes de empezar a proceder.
3. Ponga los ingredientes en el bol de la preparadora.
4. Coloque la tapa y ponga en funcionamiento la preparadora de alimentos.

La cuchilla de acero es el accesorio más versátil de todos y se puede usar para una variedad de operaciones, entre las que se incluyen hacer pasteles, masa para pan, pastas quebradizas y cortar carne, verduras y nueces. Se determina la textura de los alimentos con la velocidad elegida y el tiempo de operación.

Utilice el utensilio para amasar, si se suministra, para las mezclas con levadura.

La varilla para batir huevos, si se suministra, sólo debe usarse con las claras de huevo para hacer merengues o mezclar en suflés, etc. Asegúrese siempre antes de batir las claras de los huevos que el bol y la batidora están totalmente limpias y no tienen grasa. Se obtienen los mejores resultados cuando los huevos están a temperatura ambiente. La varilla bate hasta seis claras. **NO LA UTILICE CON OTROS LÍQUIDOS:**

IMPORTANTE

Ni la preparadora ni la licuadora son para triturar o moler granos de café, o convertir el azúcar granulado en azúcar pastelero. Cuando se añada esencia de almendras u otros sabores para mezclar, apáguela, quite la tapa y añádalo directamente a la masa. El contacto directo con el bol, el tubo de alimentación, tapa o material de la licuadora puede crear marcas permanentes. Esto no afectará al funcionamiento de su preparadora de alimentos.

Marquesina de maximezclado

La marquesina de maximezclado se usa junto con la cuchilla de acero para mezclar sopas u otros líquidos en el bol de la preparadora. Le permite incrementar la capacidad líquida de procesamiento del bol.

1. Coloque la cuchilla de acero y la comida a procesar en el bol.
2. Coloque la marquesina de maximezclado sobre la cuchilla de acero y deje que se apoye en el desnivel de la parte superior del bol de la preparadora (fig. 8).
3. Acople la tapa y ponga en marcha el aparato.

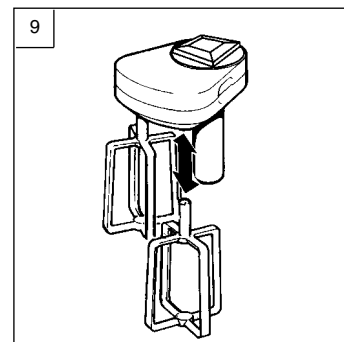
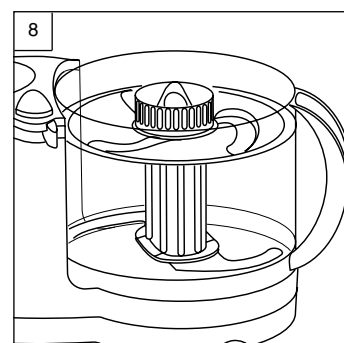
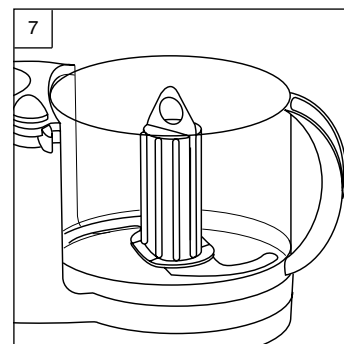
Dobles varillas mecánicas para batir (si se suministra)

Utilícelas sólo para mezclas LIGERAS, por ej. claras de huevo, nata, leche condensada y para batir huevos y azúcar para bizcochos ligeros. Las mezclas más espesas (por ej. grasa o harina) pueden dañarla.

1. Asegúrese de que todas las varillas se introducen de forma segura en la cabeza del accionamiento del ensamblaje (fig. 9).
2. Coloque la varilla sobre el accionamiento de la preparadora de alimentos para asegurarse de que está colocada correctamente.
3. Ponga los ingredientes en el bol de la preparadora.
4. Coloque la tapa y ponga en marcha el aparato.

Consejos:

- Los mejores resultados se obtienen si los huevos están a temperatura ambiente.
- Asegúrese siempre de que el bol y las varillas estén completamente limpias y no tengan grasa antes de batir las claras de huevo.



Discos para rebanar, trocear y cortar

Los discos reversibles ofrecen la posibilidad de dos tamaños distintos para rebanar y dos tamaños para trocear, una rebanada fina combinada con un troceado fino, o una rebanada gruesa combinada con un troceado grande. Tener siempre la cara de corte deseada más arriba cuando se coloque sobre el eje.

Utilice los discos troceadores para queso, zanahorias, patatas y alimentos de textura similar.

Utilice los discos rebanadores para patatas, zanahorias, berza, pepinos, calabacines, remolacha, cebollas y manzanas.

El disco troceador extra grueso sirve para queso y zanahorias si se requiere un troceado grande.

El disco estándar para cortar sirve para patatas que sean para freír para hacer tiras delgadas y largas de patatas fritas, o para otras frutas y verduras, incluyendo nabos, manzanas, peras y pepinos para guisados y verduras cortadas para mojar.

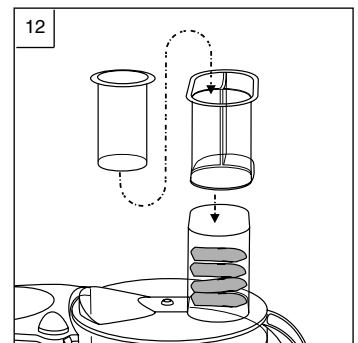
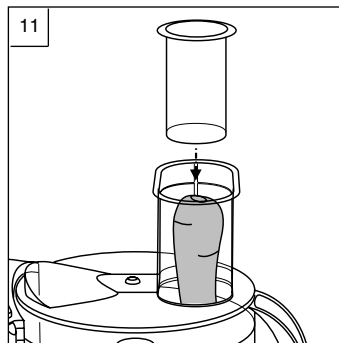
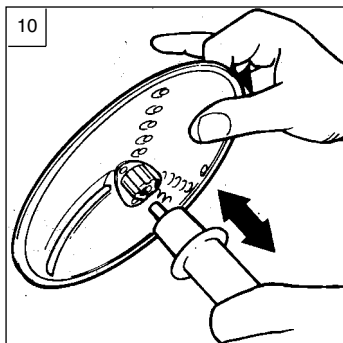
El disco fino para cortar (al estilo juliana) se puede usar para hacer tiras finas y largas de patata, que luego se pueden freír para hacer patatas fritas super finas. Alternativamente, se pueden preparar otras frutas y verduras tales como manzanas, zanahorias, nabos, calabacines y pepino, y utilizarlos para aderezar platos o para usarlos en ensaladas, guisados y sofritos (es mejor colocar los productos delgados en el tubo de alimentación de forma horizontal).

El disco de rallar se puede utilizar para gratinar queso parmesano y verduras, incluyendo patatas para hacer bolas de patata a la alemana.

1. Elija el disco deseado y ensémblolo sobre el eje. Hágalo empujando el eje sobre el disco hasta que entre totalmente (fig. 10). Gírelo ligeramente si es necesario, para encajarlo. El borde de corte deseado debe estar en la cara superior.
2. Coloque el disco y el eje sobre la unidad de la preparadora de alimentos y con mucho cuidado gírelo hasta que vaya hasta abajo del todo. El accesorio debe estar completamente abajo antes de proceder.
3. Acople la tapa de la preparadora y elija el tamaño del tubo de alimentación que quiera utilizar. El empujador ha sido diseñado para incluir un tubo de alimentación interior más estrecho. Esto permite que sea más fácil rebanar y trocear los alimentos individuales o alimentos finos. Para utilizar el tubo de alimentación interno, el empujador más largo tiene que estar colocado en el tubo de alimentación antes de que se añadan los alimentos (fig. 11).

Para utilizar el tubo de alimentación mayor, use los dos empujadores juntos (fig.12).

4. Coloque la comida en el tubo de alimentación elegido.
5. Encienda la preparadora de alimentos y utilizando un empujador, ejerza una presión constante sobre la comida.



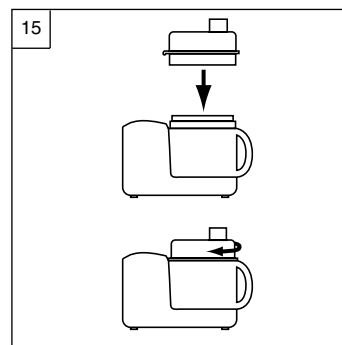
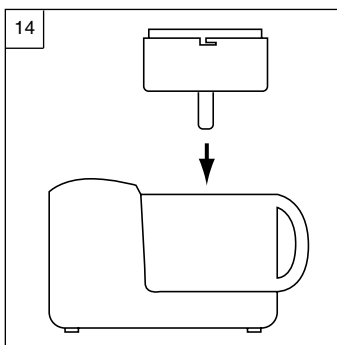
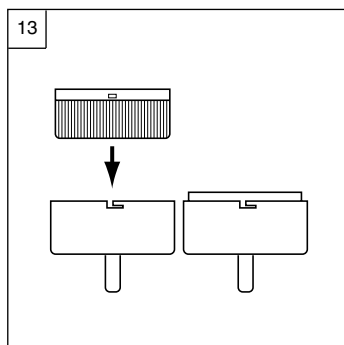
Consejos:

- Para obtener buenos resultados, utilice siempre frutas y verduras frescas.
- Cuando utilice el tubo de alimentación grande, corte la comida de manera que quepa. Llene el tubo de alimentación casi hasta arriba del todo y empuje con el empujador con fuerza mientras que la máquina funciona.
- Siempre llene el tubo de alimentación grande para evitar que los alimentos sobresalgan por los lados durante la operación. Alternativamente, use el tubo de alimentación interno (fig. 11).
- Utilice siempre el empujador para preparar los alimentos sobre el disco. Nunca use los dedos.
- Recuerde que al utilizar el tubo de alimentación interno, debe usar los dos empujadores juntos.
- Cuando rebane y trocee, el poner la comida de forma vertical producirá trozos y rebanadas más cortos que si se pone horizontalmente.
- Por favor, fíjese que siempre habrá una pequeña cantidad de desecho que se quede bien en el disco o entre la comida procesada después de utilizar los discos de corte.

Exprimidora Centrífuga

La exprimidora centrífuga, si se suministra, sirve para exprimir frutas y verduras duras tales como zanahorias y manzanas. Dichos alimentos no llevan mucho tiempo y se puede utilizar cualquier combinación de frutas y verduras para hacer una bebida sabrosa y saludable.

1. Acople la cesta colador en el bol interno asegurándose de que las lengüetas de la cesta colador se acoplan a las ranuras del bol interno (fig. 13).
2. Con el bol de la preparadora en su sitio, añada el ensamblaje superior hasta que se coloque en su sitio (fig. 14).
3. Acople la tapa del accesorio girándola en el sentido de las agujas del reloj hasta que se enclave en su posición (fig. 15).
4. Corte los alimentos al tamaño adecuado para introducirlos en el tubo de alimentación.
5. Ponga la preparadora a la velocidad máxima, añada los alimentos por el tubo de alimentación mientras que ejerce una presión constante sobre el empujador.
6. Una vez procesada toda la comida, deje que el aparato siga funcionando durante otros 20 segundos adicionales sin carga para asegurar la extracción máxima del jugo.
7. Después de usar, desmonte la unidad. Desenganche la cesta colador y quite el desecho.



Consejos:

- Los mejores resultados se obtienen si se usan frutas y verduras duras y frescas.
- Las frutas y verduras con piel dura, como el melón y la piña, deben pelarse antes de exprimirlos. Los huesos y las pepitas deben quitarse de las frutas y verduras como pimientos, melón y ciruelas. No es necesario pelar y quitar el corazón de las manzanas y de las peras antes de exprimirlos.
- Su separador de jugos exprimirá frutas cítricas, pero las grandes cantidades de jugo, harán que el jugo resultante sea amargo. Existe una exprimidora para cítricos especial para este propósito.

Importante:

- Para lograr los mejores resultados de su accesorio, exprima cantidades pequeñas y limpie las pulpas de la cesta colador y del bol interior con regularidad.
- Su preparadora puede vibrar en ciertas ocasiones durante el uso, debido a la desigual distribución de la pulpa. Si esto ocurre con frecuencia, pare el aparato y vacíe el colador. Recomendamos que no se expriman más de 454 g de un golpe.

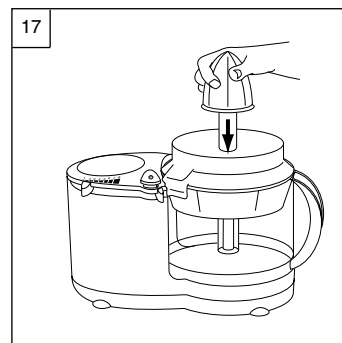
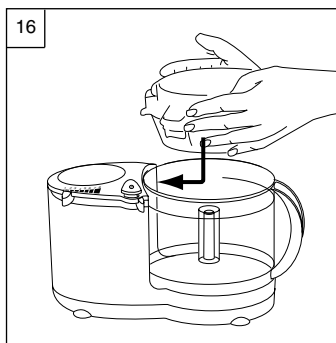
Por favor, tenga en cuenta

Algunas frutas y verduras pueden decolorar el plástico. Esto es totalmente normal y no afectará al sabor de los jugos subsiguientes.

Exprimidora de jugos de cítricos

La exprimidora de jugos de cítricos, si se suministra, se puede utilizar para exprimir frutas cítricas, incluyendo naranjas, limas, limones y pomelos para bebidas y para utilizarlos en bizcochos, tartas, etc.

1. Con el bol de la preparadora en su sitio, coloque el colador de jugos cítricos sobre el bol y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que el borde del colador se alinee con la marca del cuerpo de la preparadora (fig.16).
2. Coloque el escariador sobre el eje de accionamiento girándolo hasta que caiga hasta abajo del todo (fig.17).
3. Corte la fruta cítrica por la mitad. Ponga el aparato a velocidad 1, sujete la fruta con fuerza sobre el escariador para extraer todo el jugo.



Licuadora

Úsela para mezclar sopas, bebidas, patés, mayonesas y para cortar nueces y hacer pan rallado y galletas.

- Tapón de llenado
- Tapa
- Recipiente y base combinados

- Quite la cobertura de la salida de la preparadora de alimentos tirando hacia arriba.
- Acople la tapa y el tapón de relleno sobre el recipiente (fig.18) poniéndola en posición, y gírelos en el sentido de las agujas del reloj para cerrar.
- Ponga la licuadora en la salida, acoplando las agarraderas de la base en las ranuras suministradas. Gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que se enclave en su posición (fig.19).

Nota: Cuando utilice la salida de la licuadora, asegúrese que no hay utensilios en el bol de la preparadora. La licuadora sólo funcionará con el bol de la preparadora y la tapa en posición.

Consejos:

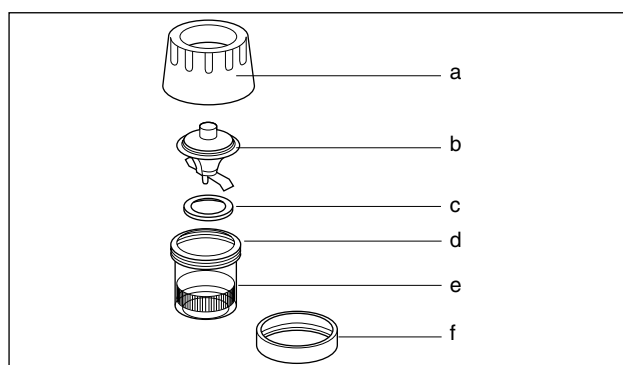
- Corte los ingredientes secos en cuadritos, por ejemplo, pan para pan rallado, y métele por el tapón de llenado sobre las cuchillas giratorias.
- Las recetas que contienen líquidos se pueden colocar directamente en la licuadora.
- Se obtienen mejores resultados utilizando velocidades altas.
- Al hacer mayonesa, coloque todos los ingredientes a excepción del aceite en la licuadora. Retire el tapón de llenado y con el motor a una marcha gradual, añada el aceite vertiendo un chorrito constante.
- Nunca exceda la capacidad máxima de la licuadora de 1 litro / 1³/₄ pintas.

IMPORTANTE

- Por razones de seguridad, no recomendamos que se mezclen líquidos muy calientes.
- No coloque ingredientes secos en la licuadora antes de encenderla.
- Varias especias, tales como clavo, eneldo y comino, tienen un efecto adverso en el plástico de la licuadora y no deberían procesarse.
- La licuadora funciona a velocidades tan altas que todos los alimentos se procesan en un minuto.
- Debe evitarse el funcionamiento prolongado o el uso repetido, especialmente cuando se procesen ingredientes secos o cantidades pequeñas.
- La licuadora no sirve como contenedor de almacenamiento, por lo tanto los ingredientes no deben dejarse en el recipiente antes de procesarse y deben sacarse inmediatamente después.
- Al apagarla, espere hasta que las cuchillas hayan dejado de girar antes de retirar la licuadora.

Molinillo Múltiple

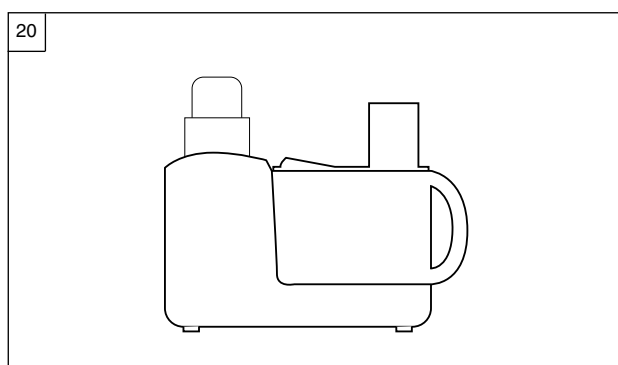
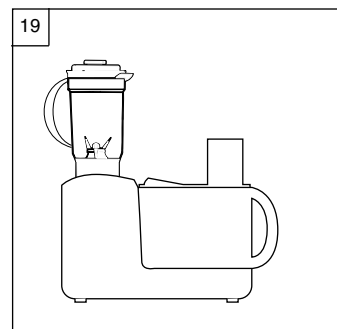
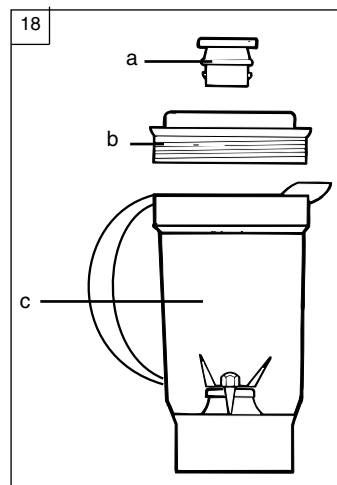
Si se suministra el accesorio molinillo múltiple, se puede utilizar para mezclar comida de bebés, hacer aliños para ensaladas, cortar hierbas y moler especias, al igual que moler granos de café.



- | | |
|--|-----------------------------------|
| a) Base con muelle fijo | d) Jarra de almacenaje y mezclado |
| b) Cuchilla y ensamblaje de acoplamiento | e) Línea de llenado máximo |
| c) Obturador de caucho | f) Tapa |

- Retire la cobertura de la salida de la procesadora de alimentos tirando hacia arriba.
- Coloque la jarra, el borde lo más arriba posible del tablero y añada los alimentos que hay que moler.
- Asegúrese de que el obturador de caucho está correctamente colocado en el receso de la cuchilla y ensamblaje de acoplamiento.
- Invertir la cuchilla y el ensamblaje de acoplamiento, y colocarlo de manera que las cuchillas queden sumergidas en la jarra.
- Asegure el ensamblaje girando la base sobre la jarra hasta que esté bien prieta.
- Coloque el molinillo múltiple en la salida, acoplando las agarraderas de la base en las ranuras facilitadas. Gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que se enclave en posición (fig. 20).

Nota: Cuando utilice el molinillo múltiple asegúrese de que no hay utensilios en el bol de la preparadora. El molinillo múltiple sólo funcionará con el bol de la preparadora y la tapa en posición.



Consejos:

- Para obtener los mejores resultados, no llene la jarra de cristal más que hasta la mitad con los ingredientes que hay que mezclar.
- Mezcle pequeñas cantidades de ingredientes cocinados con un poco de salsa o leche para hacer la comida para bebés.
- Se obtienen mejores resultados utilizando velocidades altas.
- Al moler hierbas, los mejores resultados se obtienen cuando las hierbas están limpias y secas.

IMPORTANTE

- Puede asegurar larga vida a su molinillo múltiple apagándolo tan pronto como haya alcanzado la finura deseada.
- La operación continua máxima para cualquier proceso no debe exceder los 2 minutos.
- No deje su molinillo múltiple desatendido mientras esté funcionando.
- Cuando muele jengibre seco, debe trocearse antes de molerse, mientras que la cúrcuma es demasiado dura y no se considera adecuada para molerse.

ADVERTENCIA

NUNCA COLOQUE LA BASE Y EL ENSAMBLAJE DE LAS CUCHILLAS SOBRE EL APARATO SIN QUE ESTÉ LA JARRA EN POSICIÓN, TAMPOCO LO DESMONTE ANTES DE QUITAR TODO EL MOLINILLO MÚLTIPLE DE LA PREPARADORA. BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA DEBE USARSE LA JARRA DEL MOLINILLO MÚLTIPLE JUNTO CON LA BASE DE LA LICUADORA A989, A990, A993, A996.

SU MOLINILLO MÚLTIPLE NO SIRVE PARA PROCESAR LÍQUIDOS CALIENTES.

Capacidades de operación máximas para su preparadora de alimentos

Pasta quebradiza hasta un peso de la harina de	340 g
Masa de levadura hasta un peso de la harina de	500 g
Total de ingredientes de la tarta no más de	1,36 Kg
Carne troceada	340 g
Capacidad líquida - bol con marquesina de maximezclado	1,3 litros
Licuadora	1 litro
Varilla para batir huevos	6 claras
Dobles varillas mecánicas para batir	4 claras

Cuidado y Limpieza

Antes de limpiarla, apáguela y desenchúfela siempre de la red eléctrica.

Inmediatamente después de usarla, lave todas las piezas, excepto la unidad de potencia, dobles varillas mecánicas para batir, recipiente y base de la licuadora, base del molinillo múltiple, cuchilla y ensamblaje de acoplamiento en agua caliente con jabón, después seque todo muy bien. Tenga cuidado al limpiar la cuchilla de acero y los discos de corte - están muy afilados. Puede poner los siguientes componentes en el lavavajillas: bol, tapa, empujadores, cuchilla de acero, marquesina maximezclado, utensilios para amasar, varilla para batir huevos, exprimidora de jugos cítricos, exprimidora centrífuga, jarra del molinillo múltiple, caja de almacenamiento y discos procesadores. Sin embargo, asegúrese de que sólo se ponen en la bandeja superior del lavavajillas.

Pase un trapo húmedo sobre la unidad de potencia y después séquela. Asegúrese de que el cierre de seguridad no tiene restos de comida. Guarde siempre su preparadora de alimentos con el protector para el polvo, si se facilita, en su sitio.

Dobles Varillas Mecánicas para batir

Separe cada varilla de la cabeza de accionamiento tirando con cuidado. Lave las varillas en agua templada. Seque la cabeza de accionamiento con un paño húmedo, luego uno seco. **NO SUMERJA LA CABEZA DE ACCIONAMIENTO EN AGUA.**

Licuadora

Llene hasta la mitad con agua templada y colóquela sobre la preparadora de alimentos. Con la tapa y el tapón de llenado en su sitio, póngala en marcha durante 20 -30 segundos para desprender cualquier resto de comida. Vacíe el agua y aclárela con agua templada y limpia. Seque cualquier resto de líquido y déjela en un sitio templado para que se seque. Tenga cuidado cuando la seque con la mano ya que las cuchillas están muy afiladas.

No sumerja la base de la licuadora en agua.

Molinillo múltiple

Lave el ensamblaje de la cuchilla en agua caliente con jabón, aclárelo y séquelo bien. Tenga cuidado con las cuchillas ya que están muy afiladas. No deje el ensamblaje de la cuchilla sumergido en el agua.

Servicio

Si el cable de alimentación eléctrica está dañado, por razones de seguridad debe ser sustituido por KENWOOD o un técnico autorizado de KENWOOD.

Contacte con el distribuidor que le suministró el aparato.

Özellikle güvenlikle ilgili önlemlere özel dikkat göstererek aşağıdaki yönergeleri dikkatle okuyunuz ve izleyiniz:

1. Mutfak robotunun bıçakları ve diskleri çok keskin olduğundan bu parçalara dokunurken çok dikkatli olunuz. Kullanırken ve temizlerken çelik bıçağı kesici yüzlerine dokunmayarak yukarı doğru tutunuz.
2. Çanağa yiyecek doldurmadan önce çelik bıçağı çıkarınız.
3. Mutfak robotu elektrik akımına bağlı olduğu sırada çanağa ve öğütücüye/sıvılaştırıcıya dokunmayınız.
4. Besleme borusuna yiyecekleri elinizle itmeyiniz. Yiyecekleri besleme borusuna itmek için yiyecek iticileri kullanınız.
5. Kapağı açmadan önce mutfak robotunu durdurunuz ve ek parçaların çalışmasının durduğundan emin olunuz.
6. Güvenlik kilidi düzeneği zorlandığı zaman mutfak robotu hasar görür ve kazaya neden olabilir.
7. Mutfak robotunun herhangi bir parçasında gözle görülür bir hasar varsa mutfak robotunu kullanmayınız.
8. Çocukların ya da engelli kişilerin bu aygıtı kullanmalarına izin vermeyiniz ya da denetim altında kullanmalarına izin veriniz.
9. Aygıtı kullanırken başından ayrılmayınız.
10. Mutfak robotunu, elektrik kordonunu ve fişini su ya da diğer sıvılarla temas ettirmeyiniz. Robotun kumandalarının temiz ve kuru olmasına dikkat ediniz.
11. Mutfak robotunun elektrik kordonunun masa ya da çalışma yüzeyinden sarkmasını ve sıcak yüzeylere temas etmesini önleyiniz. Fazla elektrik kordonu mutfak robotunun arkasındaki kordon sarma yuvasına sarılmalıdır.
12. Mutfak robotunu başka amaçlar için kullanmayınız.
13. Bu aygıt yalnızca evde kullanım içindir.

YÖNERGELERİ SAKLAYINIZ

Elektrik Akımına Bağlanması

Mutfak robotunu çalıştırmadan önce evinizdeki elektrik akımının aygıtta belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.

Bu aygıt, Avrupa Ekonomik Topluluğu'nun 89/336/EEC sayılı Yönergesi'ne uygun olarak üretilmiştir.

Kullanımdan Önce Yapılması Gerekenler

Mutfak robotunuzu ilk kez kullanmaya başlamadan önce paslanmaz çelik bıçakların üzerindeki koruyucu plastikleri çıkarınız. Bu koruyucu plastikler, bıçakları üretim ve ulaşım sırasında korumak için takılmıştır. Mutfak robotunun çanağını, yiyecek iticileri ve ek parçalarını 67. sayfada açıklanan temizlik yönergelerini izleyerek yıkayınız.

Mutfak robotunu kullanırken gereksinim fazlası kordonu robotun arkasındaki kordon sarma mandallarına sarınız.

Kenwood Mutfak Robotu'nuzu Tanıyınız

- | | | |
|--------------------------|---------------------------|-------------------------|
| 1. Güç birimi | 5. Güvenlik kilidi | 9. Çanak |
| 2. Kumandalar | 6. Kapak | 10. Devinim düzeneği |
| 3. Çıkış deliği kapağı | 7. Yiyecek iticiler | 11. Kordon sarma yuvası |
| 4. Öğütücü/sıvılaştırıcı | 8. Yiyecek besleme borusu | 12. Elektrik kordonu |

Kenwood Mutfak Robotu - Ek Parçaları

Kenwood Mutfak Robotu ile kullanılabilecek tüm ek parçalar aşağıda sıralanmıştır. Bu ek parçaların bazıları robotunuzda mevcut olabilir. Mutfak robotunuzla birlikte verilen ek parçaları inceleyiniz. Ayrıca, kullanım yönergelerinin arka sayfasındaki resimlere bakarak ek parçaları gözden geçiriniz.

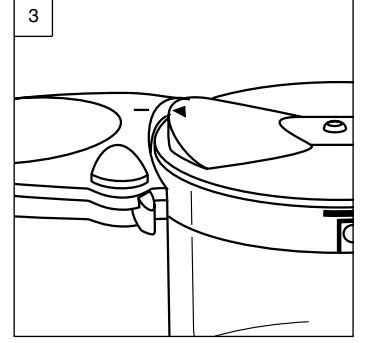
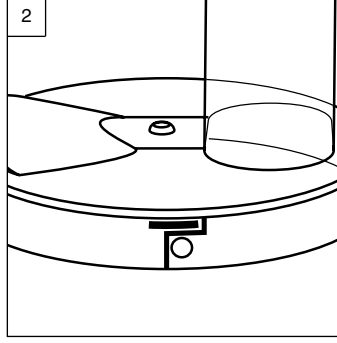
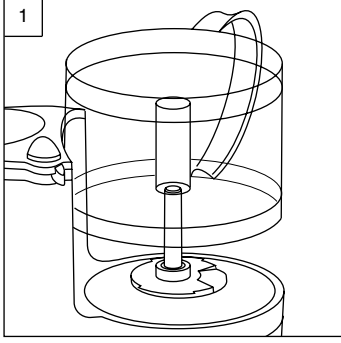
1	2	1. Paslanmaz Çelik Bıçak - Çelik bıçak et, sebze, kuruyemiş ve ekmek gibi yiyecekleri doğramak; pasta, ekmek, hamur işleri, poğaça ve kurabiye yapmak için kullanılır. Ayrıca, içerik karıştırma ve mayonez hazırlamak için kullanılır.	3	4
5	6	2. Hamur Yoğurucu - Maya içerikli karışımlar için kullanılır.	7	8
9	10	3. Yumurta Çırpıcı - Yalnızca yumurta akı çırpma için kullanılır.	11	12
13	14	4. İkili Çırpıcı - Yalnızca yumurta akı, kaymak, yoğun süt ve şeker gibi hafif karışımlar için kullanılır.	15	16
17	18	5. Büyük Karıştırıcı - Çorba ve benzeri yiyecekleri karıştırmak için paslanmaz çelik bıçakla birlikte kullanılır.	19	20
		6. İnce Dilimleme/Kıyma Diski		
		7. Kalın Dilimleme/Kıyma Diski		
		8. Patates Doğrama Diski - Normal büyüklükteki patatesleri doğramak için kullanılır.		
		9. İnce Patates Doğrama Diski (Jülyen Tarzı) - Çok ince patatesleri dilimlemek için kullanılır.		
		10. Rendeleme Diski - Parmesan peyniri ve Alman tarzı patates hamuru için kullanılır.		
		11. Çok Kalın Rendeleme Diski		
		12. Disk Mili		
		13. Öğütücü/Sıvılaştırıcı		
		14. Çoklu Öğütücü		
		15. Meyve Sıkacağı		
		16. Sert Meyve Sıkacağı - Havuç ve elma gibi sert meyvelerin suyunu çıkarmak için kullanılır.		
		17. Spatula		
		18. Örtü		
		19. Ek Parça Çantası		
		20. Parça tutma kutusu (diskler ve disk mili)		

ÖNEMLİ NOT: YUKARIDAKİ EK PARÇALARIN TÜMÜ MUTFAK ROBOTUNUZDA MEVCUT DEĞİLDİR.

Kenwood Mutfak Robotu'nun Kullanımı

Çanak ve Kapağın Takılması

1. Kolu robotun arkasına doğru iterek saydam plastik çanağı devrim düzeneğine takınız (Şekil 1). Çanağı güç biriminin altına doğru çekiniz ve sağa doğru çevirerek yerine tamamen oturtunuz.
2. Çanağı yerine taktıktan sonra robota diğer ek parçaları takabilirsiniz. Bunun için aşağıdaki bölüme bakınız. Robota yiyecek doldurmadan önce uygun ek parçayı yerine takınız.
3. Yiyecek besleme borusu robotun arkasında olmak üzere kapağı çanağın üzerine oturtunuz. Kapağı sağa çevirerek kapağın çıkıntılarını çanaktaki deliklere iyice oturtunuz ve yiyecek besleme borusunun kolla aynı hizada olduğundan emin olunuz (Şekil 2). Kapağın üzerindeki işaretin mutfak robotunun gövdesindeki işaretle aynı hizada olduğuna dikkat ediniz (Şekil 3). Mutfak robotu çok ileri bir güvenlik kilidi düzeneği içermektedir. KAPAK DOĞRU TAKILMADIĞI ZAMAN MUTFAK ROBOTU ÇALIŞMAZ.
4. Çanağı ve kapağı çıkarmak için yukarıdaki işlemin tersini uygulayınız. Kumanda (0) konumunda ise kapağı çıkarabilirsiniz.



Mutfak Robotu'nun Kumandaları ve Hızı

İstediğiniz hızı seçmek için 'A' kumanda düğmesini kullanınız (Şekil 4).

'B' kumanda düğmesini 0'dan 1'e getirerek robotu çalıştırmaya başlayabilirsiniz (Şekil 5).

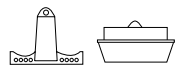
Mutfak robotunu durdurmak için "B" kumanda düğmesini '0' konumuna getiriniz.

ÖNEMLİ UYARI

'B' kumanda düğmesi ya da 'C' pals düğmesi (şekil 6) çalışmadığı zaman çanak ve kapağın doğru takılıp takılmadığını '**Çanak ve Kapağın Takılması**' kısmındaki yönergelerle bakarak kontrol ediniz.

Pals Düğmesi - Çeşitli yiyeceklerin istenilen kıvama gelmelerini kontrol etmek için kullanılır. Mutfak robotunda pals düğmesi olduğu zaman robot elle çalıştırılabilir. Bunun için 'C' kumanda düğmesine basmak yeterlidir. Pals düğmesi robotun motorunu çalıştırır ve düğme basılı tutulduğu sürece aygıt sürekli çalışır. Pals düğmesi ile robotu istediğiniz hızda kullanabilirsiniz.

Mutfak robotunun hızı aşağıdaki işlemlere göre ayarlanmalıdır:



1. Yumurta Çırpma ve Meyve Sıkma.



1-5 Hamur işlerinde kullanılan içerikleri suyla karıştırmak için.



5-8 Mayalı Karışımlar. Hamur işleri, poğaça ve kurabiye gibi yiyeceklerde una yağ yedirmek için.



1-8 Pasta Yapma.



1-8 Dilimleme, rendeleme ve doğrama.



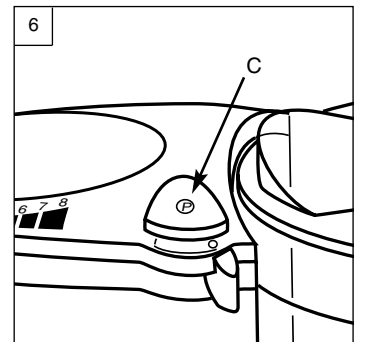
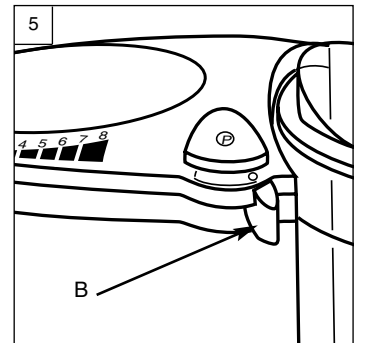
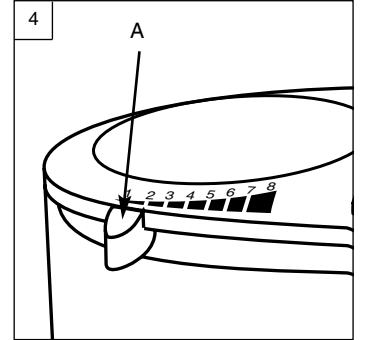
5-8 İkili Çırpıcı.



6-8 Doğrama, Püre ve Pate yapmak için.



8 Öğütme/Sıvılaştırma, Çoklu Öğütücü ve Sert Meyve Sıkacağı.



Ek Parçaların Kullanımı

Paslanmaz Çelik Bıçak, Hamur Yoğurucu ve Yumurta Çırpıcı

1. Çanağı mutfak robotuna takınız.
2. Kullanmak istediğiniz ek parçayı devinim düzeneği üzerine takınız ve aşağıya ininceye kadar dikkatlice çeviriniz (Şekil 7). Robotu çalıştırmadan önce ek parçanın tamamen yerine oturduğundan emin olunuz.
3. Yiyecekleri çanağa koyunuz.
4. Robotun kapağını kapatınız ve robotu çalıştırınız.

Paslanmaz çelik bıçak çeşitli amaçlarla kullanılabilir. Kullanım çeşitliği çok zengin olan bu bıçak pasta yapmada, ekmekek hamuru yoğurmada ve çeşitli hamurlu yiyecekler hazırlamada kullanılabildiği gibi et, sebze ve kuruyemiş doğramak için de kullanılabilir. Hazırlamak istediğiniz yiyeceğin kıvamı, seçtiğiniz hıza ve süreye bağlıdır.

Maya içerikli karışımlar için hamur yoğurucuyu kullanınız.

Yumurta çırpıcı, hafif pasta ya da sufle yapmak için yalnızca yumurta akını çırpma amacıyla kullanılmalıdır. Yumurta akını çırpma başlamadan önce çanağın ve çırpıcının tamamen temiz ve yağ içermediğinden emin olunuz. Yumurta akını normal oda sıcaklığında çırpınız. DİĞER SIVI MADDELER İLE KULLANMAYINIZ.

ÖNEMLİ NOT

Mutfak robotu ve öğütücü/sıvılaştırıcı kahve çekirdekleri ezmek ve öğütmek için uygun değildir. Ayrıca, toz şekeri pudra şeker haline getirmek amacıyla kullanılamaz. Karışımlara bademözü ya da tatlandırıcı katmak isterseniz, robotu durdurup kapağını çıkartınız ve istediğiniz karışımı doğrudan ilave ediniz. Çanağa, yiyecek besleme borusuna, kapağa ya da öğütücü/sıvılaştırıcıya doğrudan temas bu parçalar üzerinde sürekli leke bırakabilir. Bu durum, robotun çalışmasını etkilemez.

Büyük Karıştırıcı

Büyük karıştırıcı, çorba ve diğer sıvıları robot çanağında karıştırmak için paslanmaz çelik bıçakla birlikte kullanılır. Bu ek parça, çanağın sıvı maddeleri işleme kapasitesini artırır.

1. Paslanmaz çelik bıçağı robota takınız ve işlenecek yiyeceği çanağa koyunuz.
2. Büyük karıştırıcıyı paslanmaz çelik bıçağın üzerine takınız ve çanağın üstündeki eşiğe oturtunuz (Şekil 8).
3. Kapağı kapatınız ve robotu çalıştırınız.

İkili Çırpıcı (eğer varsa)

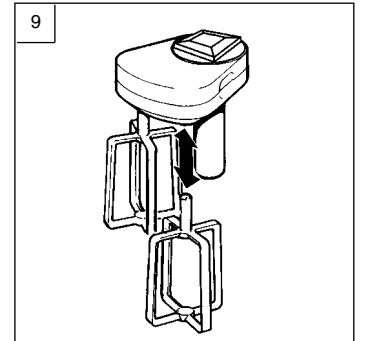
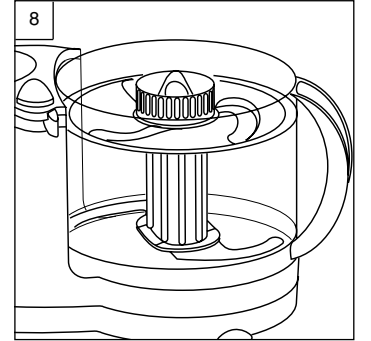
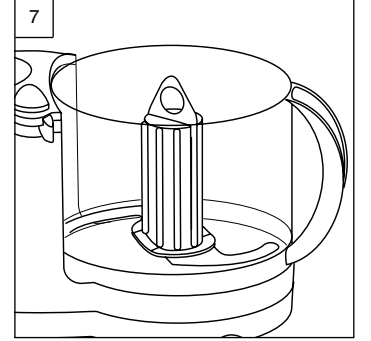
Yalnızca yumurta akı, kaymak, yoğun süt gibi HAFİF karışımları çırpma için kullanılır. Ayrıca, pandispanya gibi hafif kekler için yumurta ve şeker çırpma için kullanılır. Un ve çok yağlı karışımlar robota hasar verir.

1. Her iki çırpıcıyı devinim düzeneği başlığına dikkatlice takınız (Şekil 9).
2. Çırpıcıları devinim düzeneği üzerine koyunuz ve doğru olarak sıkıştırdığınızdan emin olunuz.
3. İçerikleri çanağa koyunuz.
4. Kapağı kapatınız ve robotu çalıştırınız.

Faydalı Bilgiler

İstediğiniz sonucu almak için yumurtaları normal oda sıcaklığında çırpınız.

Yumurta aklarını çırpma başlamadan önce çanağın ve çırpıcının tamamen temiz ve yağ içermediğinden emin olunuz.



Dilimleme, Rendeleme ve Doğrama Diskleri

Bu diskler, iki dilimleme ve iki rendeleme ebadı olarak kullanılabilir. İnce dilimleme diski ince rendeleme ve kalın dilimleme kalın rendeleme için kullanılabilir. Kullanmak istediğiniz diski mil üzerine takarken kesici yüzeyini en üste gelecek şekilde konumlandırınız.

Rendeleme diskini peynir, havuç, patates ve benzeri yiyecekler için kullanınız.

Dilimleme diskini patates, havuç, lahana, salatalık, kabak, pancar, soğan ve elma için kullanınız.

Çok kalın rendeleme diski sert peynir ve havuç gibi kalın diskin gerektiği yiyecekler için kullanılır.

Patates doğrama diski ince patates ya da güveç ve çeşitli soslar yapmak için kullanılan sarı şalgam, elma, armut ve salatalık dahil olmak diğer sebze ve meyveler için kullanılır.

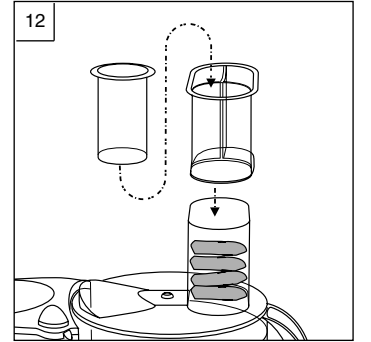
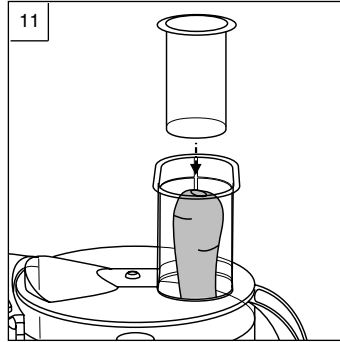
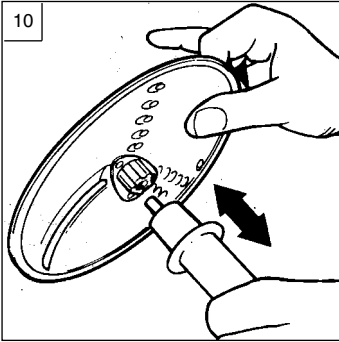
İnce patates doğrama diski (Juliyen Tarzı) uzun ve çok ince patates dilimleri elde etmek için kullanılır. Ayrıca elma, havuç, sarı şalgam, kabak ve salatalık gibi meyve ve sebzeleri işlenmesinde ve çeşitli yemekler ile salatalarda garnitür olarak kullanılmasında çok yararlıdır. Güveç ve ince patates için idealdir. İnce yiyecek parçalarını yiyecek borusundan dikey olarak atınız.

Rendeleme diski, parmezan peyniri rendelemek ve çiğ patatesleri Alman tarzı patates hamuru haline getirmek için kullanılır.

1. İsteddiğiniz diski seçiniz ve mile takınız. Bunu yapmak için mili disk yerine iyice oturana kadar itiniz. Gerekirse tam yerine oturması için biraz çeviriniz. İstenen kesici yüzey üst tarafta olmalıdır.
2. Diski ve mili robotun devinim düzeneğine takınız ve aşağı doğru ininceye kadar dikkatle çeviriniz. Bu ek parça mümkün olduğu kadar aşağı doğru inmeli ve tam yerine oturmalıdır.
3. Robotun kapağını kapatınız ve istediğiniz ebattaki yiyecek besleme borusunu seçiniz. İtici, iç besleme borusuna göre tasarlanmıştır. Bu yüzden ince yiyecekler kolayca besleme borusuna itilebilir. İnce besleme borusunu kullanabilmek için büyük itici yiyecek ilave etmeden önce yerinde bulunmalıdır (Şekil 11).

Büyük besleme borusunu kullanabilmek için her iki iticiyi birlikte kullanınız (Şekil 12).

4. Yiyeceği seçtiğiniz besleme borusuna itiniz.
5. Robotu çalıştırınız ve iticileri kullanarak yiyeceği bastırınız.



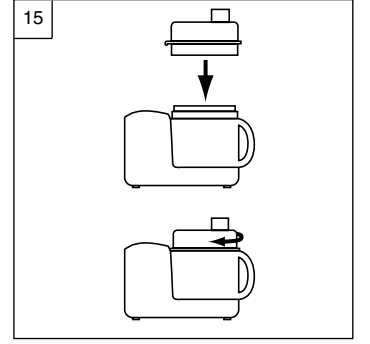
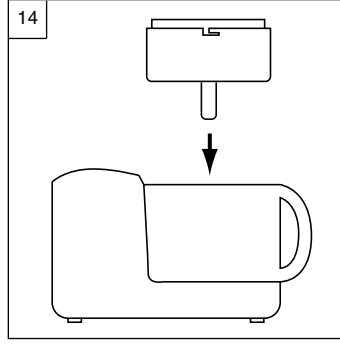
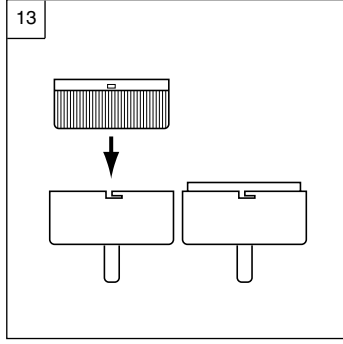
Faydalı Bilgiler

- İyi sonuç elde etmek için her zaman taze meyve ve sebze kullanınız.
- Büyük besleme borusunu kullandığınız zaman yiyecekleri boruya sokabilecek büyüklükte kesiniz. Yiyecek besleme borusunu tamamen yiyeceklerle doldurunuz ve robotu çalıştırırken iticiyi kullanarak yiyecekleri bastırınız.
- Etrafa yiyecek saçılmaması için büyük besleme borusunun etrafına bir koruyucu koyunuz ya da iç besleme borusunu kullanınız (Şekil 11).
- İticiyi yiyecekleri diske doğru itmek için kullanınız. Hiçbir zaman parmaklarınızla yiyeceği itmeye çalışmayınız.
- Büyük besleme borusunu kullanırken her iki itici birlikte kullanılmalıdır.
- Dilimlerken ve rendelerken yiyecekler yukarı doğru duruyorsa, bu durum dilimlerin kısa olarak çıkmasına neden olacaktır. Bu yüzden, yiyecekler dikey konumda tutulmalıdır.
- Kesici bıçakları kullandıktan sonra robotta ve bıçaklarda artık yiyecek ya da posa kalacaktır.

Sert Meyve Sıkacağı

Sert meyve sıkacağı havuç ve elma gibi sert sebze ve meyvelerin suyunu çıkarmak için kullanılır. Bunun için herhangi bir ön hazırlık yapmaya gerek yoktur. Meyve ve sebzelerin istediğiniz karışımda suyu çıkarılabilir. Bu tür sebze ve meyvelerden lezzetli su elde edersiniz.

1. Sepet süzgeçteki çıkıntıların iç çanağına tamamen oturduğundan emin olarak sepet süzgeci iç çanağına takınız (Şekil 13).
2. Robotun çanağı yerinde olmak üzere sert meyve sıkacağı donanımını yerine otuncaya kadar itiniz (Şekil 14).
3. Ek parçanın kapağını yerine otuncaya kadar sağa çeviriniz (Şekil 15).
4. Sebze ve meyveleri küçük parçalar halinde yiyecek besleme borusundan geçecek biçimde kesiniz.
5. Robotu en yüksek hızda çalıştırınız. Suyu çıkarılacak meyve ve sebzeyi yiyecek besleme borusundan aşağıda doğru yiyecek iticileri kullanarak itiniz. Bunun için yiyecek iticileri biraz zorlayabilirsiniz. Meyve ve sebze suyu çıkarmak için yalnızca birkaç parça kullanınız. Aynı anda bir ya da ikiden fazla parça atmayınız.
6. Meyve sıkma işlemi bittikten sonra aygıtı 20 saniye daha çalıştırınız. Böylece meyve ya da sebzenin tamamı sıkılmış olur.
7. Kullanımdan sonra sepet süzgeci yerinde çıkarınız. Aygıtta kalan posayı atınız. Çıkarılan suyu başka bir kaba koyarak kullanınız.



Faydalı Bilgiler:

- Taze meyve ve sebze kullanıldığında daha iyi sonuç alınır.
- Kavun ve ananas gibi sert kabuklu meyvelerin suyu çıkarılmadan önce kabukları soyulmalıdır. Biber, kavun ve erik gibi meyvelerin işlemiden önce çekirdekleri temizlenmelidir. Elma ve armut gibi meyvelerin kabuğunu soymaya ve çekirdeklerini çıkarmaya gerek yoktur.
- Bu meyve sıkacağı turuncgillerden olan meyvelerin suyunu çıkarmak için kullanılır. Ancak, çok miktarda meyve sıkamak meyve suyuna bir acılık verir. Bunun için özel meyve sıkacağı vardır.

ÖNEMLİ NOTLAR

- Bu ek parçadan iyi sonuç almak için küçük miktarlar kullanınız. Her işlemden sonra sepet süzgeci ve iç çanağı iyice ve düzenli olarak yıkayınız.
- Meyve posalarının eşit dağılmaması yüzünden robot bazen titreşim yapabilir. Titreşim devam ederse robotu durdurunuz ve süzgeci temizleyiniz. Bir işlemde 454 gr.'dan fazla içerik işlemeyiniz.

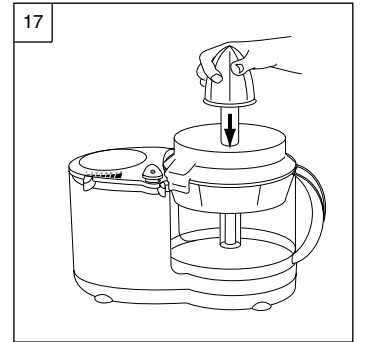
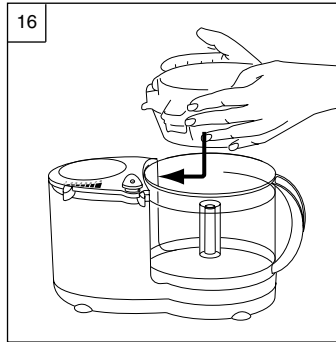
Not:

Bazı sebze ve meyveler robotun plastik yüzeyinin renginin solmasına neden olabilir. Bu durum normaldir ve meyve suyunun tadını değiştirmez.

Meyve Sıkacağı

Meyve sıkacağı portakal, misket limonu, greylort gibi turuncgillerden olan meyvelerin suyunu çıkarmak için kullanılır. Ayrıca, tatlılar ve kekler için kullanılabilir.

1. Robotun çanağı doğru konumda olarak meyve sıkacağının süzgecini çanağın üstüne takarak sağa çeviriniz. Süzgeç üzerindeki çizginin robotun gövdesindeki çizgiyle aynı hizada olmasına dikkat ediniz (Şekil 16).
2. Meyve sıkacağının döner parçasını devinim mili üzerine oturtunuz ve tamamen aşağı doğru inmesini sağlayınız (Şekil 17).
3. Meyveleri ikiye kesiniz. 1. hızı kullanarak meyveyi döner parça üzerinde tutunuz.



Öğütücü/Sıvılaştırıcı

Çorba, içecek, pate, mayonez yapmak için kullanılır. Ayrıca kuruyemiş doğramak, ekmek ve bisküviyi kırıntı haline getirmek için kullanılır.

- Doldurma deliği kapağı
- Ana kapak
- Taban ve sürahi

- Çıkış deliği kapağını kaldırarak robottan çıkarınız.
- Ana kapağı ve doldurma deliği kapağını sürahiye takınız (Şekil 18) ve her ikisini de sağa çevirerek yerine oturtunuz.
- Öğütücü/sıvılaştırıcıyı çıkış deliği üzerine yerleştiriniz ve tabandaki çıkıntıları deliklerine oturtunuz. Yerine tamamen oturuncaya kadar sağa çeviriniz (Şekil 19).

Not: Öğütücü/Sıvılaştırıcının çıkış deliği kapağını kullanırken robotun çanağında herhangi bir ek parça bulunmamalıdır. Öğütücü/ Sıvılaştırıcı ancak robotun çanağı ve kapağı yerine oturmuş durumda çalışır.

Faydalı Bilgiler:

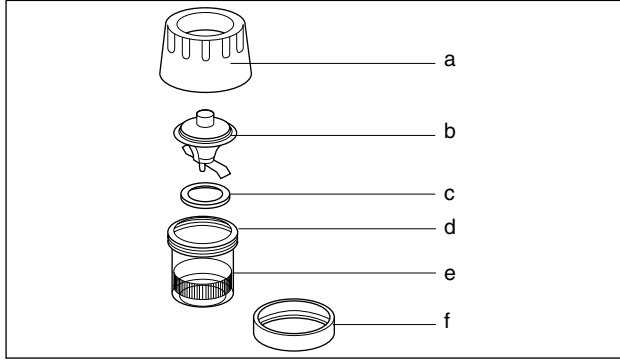
- Kullanılacak içerikleri küp halinde kesiniz. Örneğin, kırıntı haline getirilecek ekmekleri doldurma deliğinden dönen bıçaklara besleyiniz.
- Sıvı içeren yiyecekler öğütücü/sıvılaştırıcıya doğrudan doldurulabilir.
- Yüksek hızda daha iyi sonuçlar alınır.
- Mayonez hazırlarken sıvı yağ dışındaki tüm içerikleri öğütücü/sıvılaştırıcıya koyabilirsiniz. Doldurma deliği kapağını açarak sıvı yağı aygıtı çalıştırırken yavaş yavaş ilave ediniz.
- Öğütücü/Sıvılaştırıcıda kullanılacak azami ağırlık 1 litreden fazla içerik koymayınız.

ÖNEMLİ NOTLAR

- Kendi güvenliğiniz için çok sıcak sıvıları karıştırmayınız.
 - Aygıtı açmadan önce içine içerik koymayınız.
 - Karanfil, dereoto ve kimyon gibi baharatlar öğütücü/sıvılaştırıcının plastik yüzeyine zarar vereceği için bu tür içerikler kullanılmamalıdır.
 - Yüksek hızda çalıştırıldığı zaman tüm yiyecekler bir dakikada işlenir.
 - Kuru içerikler ve az miktarda olan içerikler işlenirken işlem süresinin uzatılmasından ya da işlemin tekrarından kaçınılmalıdır.
 - Öğütücü/Sıvılaştırıcın?j %%n içerisinde yiyecek muhafaza edilmemeli ve her kullanımdan sonra sürahide kalan yiyecekler alınarak temizlenmelidir.
- Aygıtı kapattıktan sonra bıçakların tamamen durmasını bekleyiniz. Arkasından öğütücü/sıvılaştırıcıyı çıkarabilirsiniz.

Çoklu Öğütücü

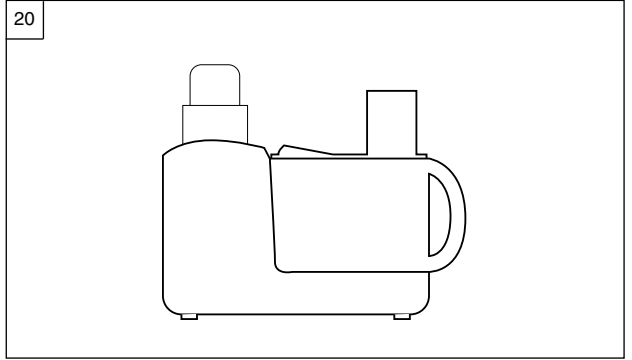
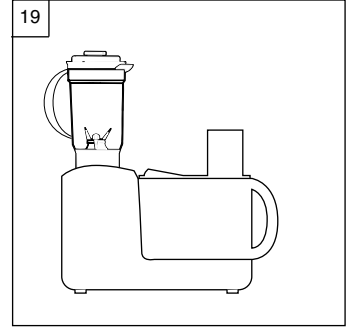
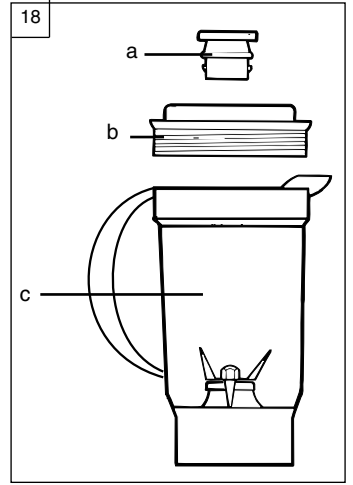
Çoklu öğütücü bebek maması karıştırmak, salata sosu hazırlamak, baharat ezmek ve kahve çekirdeği öğütmek için kullanılır.



- | | |
|-----------------------------|---------------------------|
| a. Taban ve sabit yay | d. Karıştırıcı ve sürahi |
| b. Bıçak ve koruma donatısı | e. Azami doldurma çizgisi |
| c. Lastik conta | f. Kapak |

- Çıkış deliği kapağını kaldırarak robottan çıkarınız.
- Sürahiye yerine takınız ve öğütülecek içeriği doldurunuz.
- Lastik contanın bıçak ve koruma donatısı girintisine doğru olarak oturduğundan emin olunuz.
- Bıçak ve koruma donatısını çevirerek sürahindeki yerine oturtunuz.
- Tabanı çevirerek sürahiye iyice oturtunuz.
- Çoklu öğütücüyü çıkış deliği üzerine yerleştiriniz ve tabandaki çıkıntıları deliklerine oturtunuz. Yerine tamamen oturuncaya kadar sağa çeviriniz (Şekil 20).

Not: Çoklu öğütücüyü kullanırken robotun çanağında herhangi bir ek parça bulunmamalıdır. Çoklu öğütücü ancak robotun çanağı ve kapağı yerine oturmuş durumda çalışır.



Faydalı Bilgiler:

- İsteddiğiniz sonucu alabilmek için cam sürahinin en fazla yarısına kadar içerik koyunuz.
- Pişmiş içerikleri çok az sos kullanarak ya da bebek maması için çok az süt katarak küçük miktarlar olarak karıştırınız.
- Yüksek hızda daha iyi sonuçlar alınır.
- Baharat öğütmede iyi sonuç almak için baharat temiz ve kuru olmalıdır.

ÖNEMLİ NOTLAR

- İşlediğiniz yiyecekler istediğiniz kıvama geldiğinde aygıtı durdurunuz. Bu tür kullanım aygıtın ömrünü uzatır.
- Sürekli azami kullanım 2 dakikayı aşmamalıdır.
- Çoklu öğütücüyü kullanırken başından ayrılmayınız.
- Kuru zencefili öğütmeden önce küçük parçalara ayırınız. Zerdeçal çok sert olduğundan öğütmeye uygun değildir.

UYARI

SÜRAHİYİ YERİNE TAKMADAN VE ÇOKLU ÖĞÜTÜCÜYÜ ROBOTTA ÇIKARMADAN ÖNCE TABANI VE BİÇAK DONANIMINI TAKMAYINIZ. ÇOKLU ÖĞÜTÜCÜ SÜRAHİSİ A989, A990, A993 VE A996 MODELİ ÖĞÜTÜCÜ/SIVILAŞTIRICI TABANI İLE BİRLİKTE ASLA KULLANILMAMALIDIR. ÇOKLU ÖĞÜTÜCÜ SICAK SIVILAR İÇİN KULLANILMAMALIDIR.

Mutfak Robotunda Kullanılacak İçeriklerin Azami Ağırlığı

Kurabiye hamuru unu	340 gr.
Maya hamuru unu	500 gr.
Pasta, kek ve çörek içereği	1.36 kg.
Doğranacak et	340 gr.
Sulu içerik - Çanak ve büyük karıştırıcı	1.3 lt.
Öğütücü/Sivilaştırıcı	1 lt.
Yumurta çırpıcı	6 yumurta akı
İkili çırpıcı	4 yumurta akı

Bakım ve Temizlik

Robotu temizlemeye başlamadan önce robotu durdurunuz ve fişini prizden çekiniz.

Robotu kullandıktan hemen sonra güç birimi, ikili çırpıcı, öğütücü/sivilaştırıcının ana kapağı ve tabanı, çoklu öğütücü tabanı, çelik bıçak ve koruyucu donatı dışındaki tüm parçaları sıcak sabunlu suda yıkanmalı ve kurulmalıdır. Çelik bıçak ve kesme diskleri çok keskin olduğundan yıkarken azami dikkat gösteriniz. Çanak, kapak, yiyecek iticiler, çelik bıçak, büyük karıştırıcı, hamur yoğurucu, yumurta çırpıcı, meyve sıkacağı, sert meyve sıkacağı, çoklu öğütücünün sürahis, parça tutma kutusu ve diskler bulaşık makinesinde yıkanabilir. Bununla birlikte bu parçaları bulaşık makinesinin üst rafına koyarak yıkayınız.

Robotun güç birimini ıslak bir bezle sildikten sonra kuru bir bezle kurulayınız. Güvenlik kilidi üzerinde yiyecek maddeleri kalmamasına dikkat ediniz.

Robotu her zaman örtüsünü örterek muhafaza ediniz.

İkili Çırpıcının Temizlenmesi

Her iki çırpıcıyı devinim düzeneği başlığından dikkatlice çıkarınız. Çırpıcıları ılık suda yıkayınız. Devinim düzeneği başlığını siliniz ve arkasından kuru bir bezle kurulayınız. **DEVİNİM DÜZENEĞİ BAŞLIĞINI SUYA BATIRMAYINIZ.**

Öğütücü/Sivilaştırıcının Temizlenmesi

Öğütücü/Sivilaştırıcıya yarısına kadar ılık su doldurup robota takınız. Ana kapağı ve doldurma deliği kapağını takarak robotu 20-30 saniye çalıştırınız ve yapışmış yiyecek maddelerinin çıkmasını sağlayınız. Suyu boşaltınız ve temiz ılık suyla çalkalayınız. Aygıtta kalan su damlacıklarını temiz bir bezle siliniz ve ılık bir ortamda kurumaya bırakınız.

Bıçaklar çok keskin olduğundan kurularken çok dikkatli olunuz.

Öğütücü/Sivilaştırıcının tabanını suya batırmayınız.

Çoklu Öğütücünün Temizlenmesi

Bıçak donatısını sıcak sabunlu suda yıkadıktan sonra durulayınız ve kurulayınız. Bıçaklar çok keskin olduğundan çok dikkatli olunuz. Bıçak donatısını suya batırmayınız.

Bakım

Elektrik kordonu hasar görürse, güvenlik nedeniyle KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD onarımcısı tarafından değiştirilmeli ya da onarılmalıdır.

Robotu satın aldığınız acente ile ilişkiye geçiniz.

Σας παρακαλούμε να διαβάσετε αυτές τις οδηγίες χρήσης δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή στα παρακάτω βασικά μέτρα προφύλαξης:-

1. Οι λεπίδες και οι δίσκοι είναι κοφτεροί, γι' αυτό απαιτείται προσοχή στο χειρισμό τους. **Θα πρέπει πάντοτε να κρατάτε την ατσάλινη λεπίδα από το επάνω μέρος της, μακριά από την κοφτερή της άκρη, τόσο κατά τη χρήση όσο και κατά τον καθαρισμό.**
2. Πριν σερβίρετε τα περιεχόμενα του μπωλ, αφαιρέστε τη λεπίδα.
3. Μη βάζετε τα χέρια σας μέσα στο μπωλ του επεξεργαστή ή στο μπλέντερ όσο η συσκευή είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.
4. Μη σπρώχνετε ποτέ τα τρόφιμα μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας με τα δάχτυλά σας. Χρησιμοποιείτε πάντα τον (τους) ωστήρα(ες).
5. Σβήστε τη μηχανή και βεβαιωθείτε ότι τα εξαρτήματα έχουν σταματήσει εντελώς πριν να αφαιρέσετε το καπάκι.
6. Η συσκευή θα πάθει βλάβη και μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό εάν ο μηχανισμός ασφάλισής της δεχθεί μεγαλύτερη πίεση από αυτήν που απαιτείται.
7. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν υπάρχει ορατή βλάβη σε κάποιο από τα κομμάτια της.
8. Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από μικρά παιδιά ή ανήμπορα άτομα χωρίς επίβλεψη.
9. Μην αφήνετε τη συσκευή μόνη της όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
10. Μη βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φινιρίσμα μέσα σε νερό ή άλλο υγρό και φροντίστε ώστε τα χειριστήριά της να είναι πάντοτε καθαρά και στεγνά.
11. Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου εργασίας, ή ν' ακουμπάει σε θερμές επιφάνειες. Όσο καλώδιο περισσεύει θα πρέπει να τυλίγεται στο χώρο αποθήκευσης καλωδίου που βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής.
12. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλο σκοπό απ' αυτόν που προορίζεται.
13. Η συσκευή αυτή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Σύνδεση με το ρεύμα

Πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι η τάση της ηλεκτρικής σας παροχής είναι η ίδια με αυτή που αναγράφεται στην ειδική ταμπέλα. Η συσκευή αυτή είναι κατασκευασμένη σύμφωνα με την Οδηγία 89/336/ΕΟΚ της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας.

Πριν από τη χρήση

Πριν χρησιμοποιήσετε τον επεξεργαστή τροφίμων για πρώτη φορά, αφαιρέστε και πετάξτε τα πλαστικά καλύμματα από την ατσάλινη λεπίδα. Τα καλύμματα αυτά χρησιμοποιούνται για προστασία της λεπίδας κατά την κατασκευή και μεταφορά της. Πλύνετε το μπωλ, το καπάκι, τους ωστήρες και τα εξαρτήματα ακολουθώντας τις οδηγίες καθαρισμού που δίνονται στη σελίδα 75.

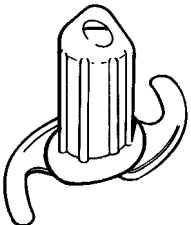
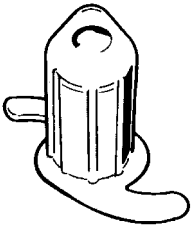
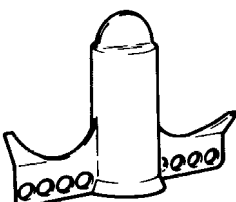
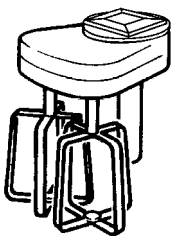
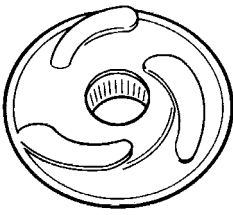
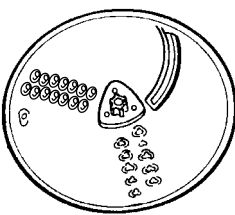
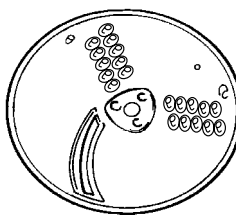
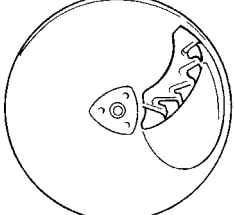
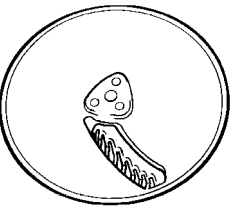
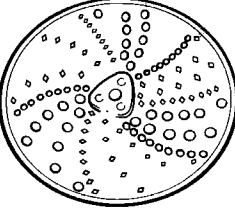
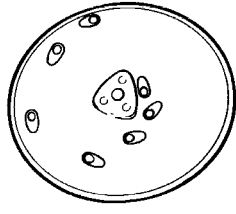
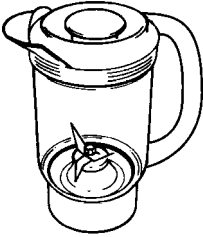
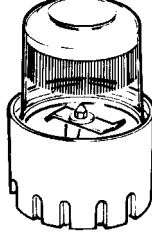
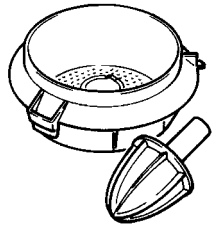
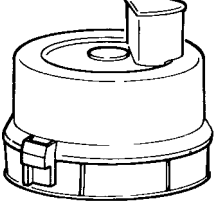
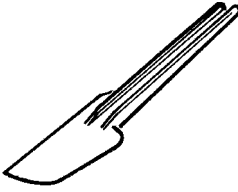
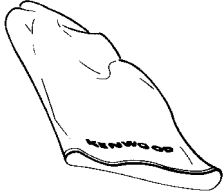
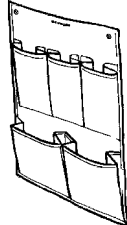
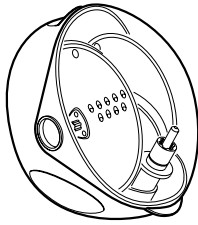
Τυλίξτε όσο καλώδιο περισσεύει γύρω από το άγκιστρο πρόσδεσης που βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής, ώστε να μην περιφέρεται επάνω στον πάγκο εργασίας.

Γνωρίστε τον Επεξεργαστή Τροφίμων της Kenwood

- | | | |
|--------------------|-------------------------|---------------------------------|
| 1. Μονάδα κινητήρα | 5. Μηχανισμός ασφάλισης | 9. Μπωλ |
| 2. Χειριστήρια | 6. Καπάκι | 10. Άξονας επεξεργαστή τροφίμων |
| 3. Κάλυμμα εξόδου | 7. Ωστήρες | 11. Χώρος αποθήκευσης καλωδίου |
| 4. Μπλέντερ | 8. Σωλήνας τροφοδοσίας | 12. Καλώδιο τροφοδοσίας |

Διαθέσιμα Εξαρτήματα για τον Επεξεργαστή Τροφίμων της Kenwood

Πιο κάτω απεικονίζεται η πλήρης σειρά των διαθέσιμων εξαρτημάτων για τον Επεξεργαστή Τροφίμων της Kenwood. Κάποια από τα εξαρτήματα αυτά περιλαμβάνονται στο δικό σας Επεξεργαστή Τροφίμων. Για να ελέγξετε ποιά ακριβώς εξαρτήματα πρέπει να έχετε, γυρίστε στο πίσω μέρος του εγχειριδίου οδηγιών χρήσης της συσκευής όπου και απεικονίζονται.

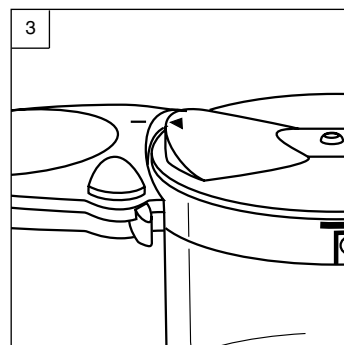
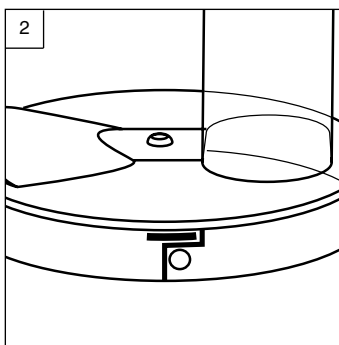
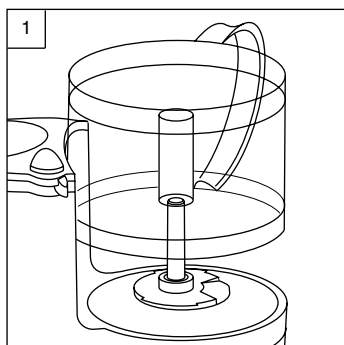
1 	2 	1. Ατσάλινη Λεπίδα - για να ψιλοκόβετε κρέας, λαχανικά, ξηρούς καρπούς, κομματάκια ψωμιού, για παρασκευή κέικ και ψωμιού, για ζύμη, κεκάκια, μπισκότα, για ανάμιξη συστατικών και για μαγιονέζα.	3 	4 
5 	6 	2. Αναδευτήρας ζύμης - για μίγματα που περιέχουν μαγιά. 3. Χτυπητήρι για Μαρέγκα - μόνο για ασπράδι αυγού.	7 	8 
9 	10 	4. Διπλός Αναδευτήρας - μόνο για αραιά μίγματα όπως ασπράδια αυγού, κρέμα γάλακτος, γάλα εβαπορέ, αυγά με ζάχαρη. 5. Αναμείκτης - χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με την ατσάλινη λεπίδα για ανάμιξη υγρών (σούπες κ.λ.π.)	11 	12 
13 	14 	6. Δίσκος για Λεπτό Κόψιμο, Τρίψιμο. 7. Δίσκος για Χονδρό Κόψιμο, Τρίψιμο. 8. Δίσκος Κοπής Πατάτας - για κόψιμο πατάτας για τηγάνισμα.	15 	16 
17 	18 	9. Λεπτός Δίσκος - κοπής πατάτας. 10. Δίσκος Τριψίματος - για τρίψιμο παρμεζάνας και πατάτας για Γερμανικές κροκέτες. 11. Δίσκος πολύ Χονδρού Τριψίματος 12. Οδηγός για τους Δίσκους του Επεξεργαστή Τροφίμων.	19 	20 

ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ - Ο ΝΕΟΣ ΣΑΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΤΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΔΕΝ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΙ ΟΛΑ ΑΥΤΑ ΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Χρησιμοποιώντας τον Επεξεργαστή Τροφίμων της Kenwood

Συναρμολογώντας το Μπώλ και το Καπάκι του Επεξεργαστή

1. Τοποθετήστε το διαφανές μπώλ πάνω από τον οδηγό του επεξεργαστή με τη χειρολαβή προς το πίσω μέρος της συσκευής (σχ. 1). Χαμηλώστε το μπώλ ώστε να ακουμπήσει επάνω στη μονάδα του κινητήρα και στρέψτε το κατά τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού ώστε να ασφαλίσει στη θέση του.
2. Αφού ασφαλίσει το μπώλ στη θέση του, μπορείτε να προσθέσετε στον επεξεργαστή κάποιο εξάρτημα (δείτε παρακάτω). Θα πρέπει πάντοτε να τοποθετείτε το κατάλληλο εξάρτημα στον επεξεργαστή, πριν προσθέσετε τα υλικά που πρόκειται να επεξεργασθείτε.
3. Τοποθετήστε το καπάκι επάνω στο μπώλ του επεξεργαστή, με το σωλήνα τροφοδοσίας προς το πίσω μέρος της συσκευής. Στρέψτε το καπάκι κατά τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού μέχρις ότου οι εσοχές στο καπάκι κουμπώσουν στις εξοχές του μπώλ και ο σωλήνας τροφοδοσίας ευθυγραμμιστεί με τη χειρολαβή (σχ. 2). Βεβαιωθείτε ότι το σημάδι στο καπάκι έχει συμπίσει με το σημάδι στο σώμα του επεξεργαστή (σχ. 3).
Ο επεξεργαστής σας είναι εφοδιασμένος με έναν ευρηματικό μηχανισμό ασφαλείας. ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ ΤΟ ΚΑΠΑΚΙ ΔΕΝ ΠΡΟΣΑΡΜΟΣΕΙ ΚΑΛΑ, Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΠΡΟΚΕΙΤΑΙ ΝΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΗΣΕΙ.
4. Αντιστρέψτε την παραπάνω διαδικασία για να αφαιρέσετε το μπώλ και το καπάκι. Η αφαίρεση του καπακιού είναι δυνατή μόνον όταν το χειριστήριο βρίσκεται στη θέση κλειστό (0).



Χειριστήρια Λειτουργίας και Ταχύτητες

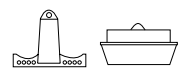
Χρησιμοποιήστε το κουμπί χειρισμού "Α" για να επιλέξετε την ταχύτητα που επιθυμείτε (σχ. 4).
Θέστε σε λειτουργία τον επεξεργαστή τροφίμων μετακινώντας το κουμπί χειρισμού "Β" από το 0 στο 1 (σχ. 5).
Σβήστε τον επεξεργαστή τροφίμων επιστρέφοντας το κουμπί χειρισμού "Β" στη θέση 0.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Εάν το κουμπί χειρισμού ή το παλμικό κουμπί "C" (σχ. 6), δε λειτουργεί άμεσα, ελέγξτε κατά πόσον το μπώλ και το καπάκι έχουν προσαρμόσει σωστά στη θέση τους, όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο "Συναρμολογώντας το Μπώλ και το Καπάκι του Επεξεργαστή Τροφίμων".

Παλμός - Η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να ενεργοποιήσετε το εξάρτημα που έχετε προσαρμόσει στον επεξεργαστή τροφίμων, με μια κίνηση έναρξης-διακοπής, ώστε να ελέγχετε την υφή των διαφόρων τροφίμων που επεξεργάζεστε. Ο παλμός επιτυγχάνεται πιέζοντας απλώς το κουμπί "C". Ο παλμικός διακόπτης ενεργοποιεί και διατηρεί τον κινητήρα διαρκώς σε κίνηση για όσο διάστημα το κουμπί είναι πατημένο. Η λειτουργία αυτή μπορεί να εκτελεσθεί σε οποιαδήποτε ταχύτητα.

Χρησιμοποιήστε τις ταχύτητες αυτές για τις παρακάτω χρήσεις: -



1

Χτυπητήρι για μαρέγκα και Λεμονοσίφτης.



1-5

Πρόσθεση νερού για ανάμιξη υλικών ζύμης.



5-8

Μίγματα με μαγιά, τρίψιμο λίπους μέσα σε αλεύρι για ζύμη, κεκάκια κ.λ.π.



1-8

Παρασκευή κέικ.



1-8

Κόψιμο, Τρίψιμο και Κοπή πατάτας για τηγάνισμα.



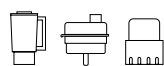
5-8

Διπλός Αναδευτήρας.



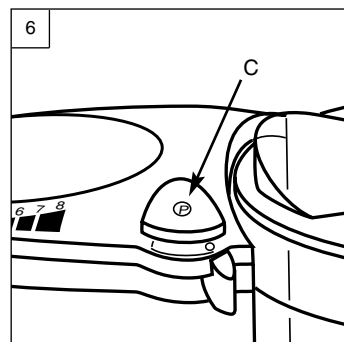
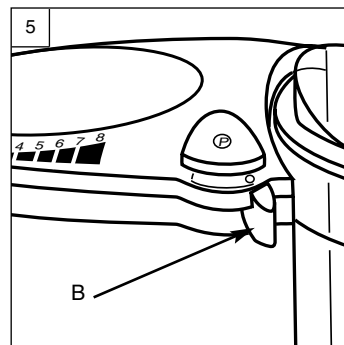
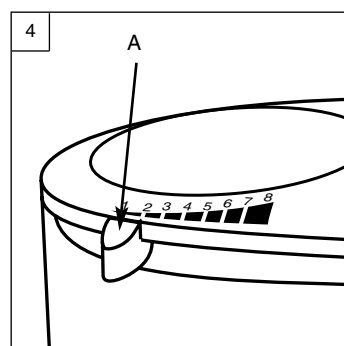
6-8

Ψιλοκόψιμο, Παρασκευή Πουρέ και Πατέ.



8

Μπλέντερ, Μύλος Πολλαπλών Χρήσεων και Φυγοκεντρικός Αποχυμωτής.



Χρησιμοποιώντας τα Εξαρτήματα

Ατσάλινη Λεπίδα, Αναδευτήρας Ζύμης, Χτυπητήρι για Μαρέγκα

1. Ασφαλίστε το μπωλ πάνω στον επεξεργαστή τροφίμων.
2. Τοποθετήστε το εξάρτημα επάνω από τον άξονα της συσκευής και στρέψτε το προσεκτικά μέχρις ότου να κατέβει στην κατώτερη δυνατή θέση (σχ. 7). Πριν προχωρήσετε θα πρέπει να βεβαιωθείτε ότι το εργαλείο έχει τοποθετηθεί στην κατώτερη δυνατή θέση.
3. Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στο μπωλ του επεξεργαστή.
4. Προσαρμόστε το καπάκι και θέστε σε λειτουργία τη συσκευή.

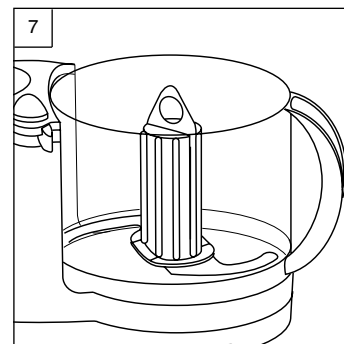
Η ατσάλινη λεπίδα είναι το πιο εύχρηστο απ' όλα τα εξαρτήματα και μπορεί να χρησιμοποιηθεί για διάφορους σκοπούς, όπως για παρασκευή κέικ, ζύμωμα ψωμιού, παρασκευή ζύμης ζαχαροπλαστικής, ψιλοκόψιμο κρέατος, λαχανικών και ξηρών καρπών. Η υφή των τροφίμων εξαρτάται από την ταχύτητα που θα επιλέξετε και από το χρόνο επεξεργασίας.

Χρησιμοποιήστε τον αναδευτήρα της ζύμης, εάν περιλαμβάνεται, για μίγματα που περιέχουν μαγιά.

Το χτυπητήρι για μαρέγκα, εάν περιλαμβάνεται, πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο με ασπράδια αυγού για παρασκευή μαρέγκας ή για στρώσεις σε σουφλέ κ.λ.π. Πριν χτυπήσετε μαρέγκα, βεβαιωθείτε πάντα ότι το χτυπητήρι είναι καθαρό και απαλλαγμένο από λίπη. Θα επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα εάν τα αυγά που χρησιμοποιείτε βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου. Το χτυπητήρι αυτό μπορεί να επεξεργαστεί μέχρι έξι ασπράδια αυγών. ΜΗΝ ΤΟ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΜΕ ΑΛΛΑ ΥΓΡΑ.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

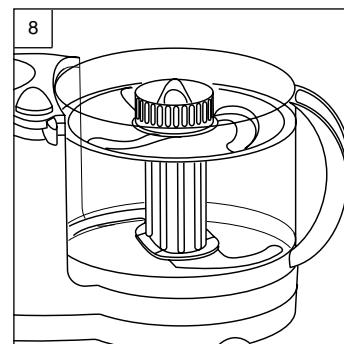
Ο επεξεργαστής και το μπλέντερ σας δεν είναι κατάλληλα για σπάσιμο και άλεσμα κόκκων καφέ ούτε για παρασκευή άχνης από κρυσταλλική ζάχαρη. Όταν επιθυμείτε να προσθέσετε στα μίγματα που επεξεργάζεστε έλαια αμυγδάλου ή άλλες αρωματικές ουσίες, σβήστε τη συσκευή, αφαιρέστε το καπάκι και προσθέστε τα απ' ευθείας επάνω στο μίγμα. Η άμεση επαφή με το υλικό του μπωλ, το σωλήνα τροφοδοσίας ή του μπλέντερ μπορεί να προκαλέσει μόνιμα σημάδια, τα οποία όμως δεν πρόκειται να επηρεάσουν τη λειτουργία της συσκευής σας.



Αναμείκτης

Ο αναμείκτης χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με την ατσάλινη λεπίδα όταν αναμινύετε σούπες ή άλλα υγρά μέσα στο μπωλ του επεξεργαστή τροφίμων. Σας επιτρέπει να αυξήσετε την ποσότητα του υγρού που μπορείτε να επεξεργαστείτε μέσα στο μπωλ.

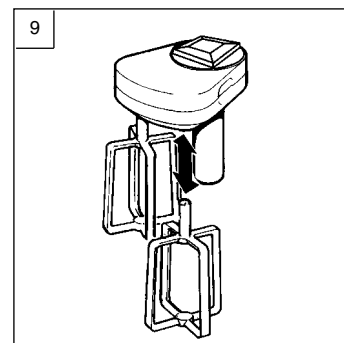
1. Τοποθετήστε την ατσάλινη λεπίδα και τα τρόφιμα που πρόκειται να επεξεργασθείτε μέσα στο μπωλ.
2. Τοποθετήστε τον αναμείκτη πάνω από την ατσάλινη λεπίδα και αφήστε τον να καθήσει επάνω στο σκαλί που βρίσκεται στην κορυφή του μπωλ (σχ. 8).
3. Προσαρμόστε το καπάκι και λειτουργήστε τη μηχανή.



Διπλός Αναδευτήρας (εάν περιλαμβάνεται)

Χρησιμοποιήστε τον μόνο για ΑΡΑΙΑ μίγματα όπως ασπράδια αυγού, κρέμα γάλακτος, γάλα εβαπορέ και για να χτυπήσετε ασπράδια αυγού με ζάχαρη. **Πυκνότερα μίγματα (π.χ. λίπος ή αλεύρι) μπορεί να του προκαλέσουν βλάβη.**

1. Βεβαιωθείτε ότι έχετε σπρώξει και έχετε ασφαλίσει κάθε χτυπητήρι μέσα στην κεφαλή οδήγησης του αναδευτήρα (σχ. 9).
2. Τοποθετήστε τον αναδευτήρα επάνω στον άξονα του επεξεργαστή τροφίμων, στρέφοντάς τον για να βεβαιωθείτε ότι έχει προσαρμόσει σωστά.
3. Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στο μπωλ.
4. Προσαρμόστε το καπάκι και θέστε σε λειτουργία τη μηχανή.



Χρήσιμες Συμβουλές: -

- Θα επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα εάν τα αυγά που χρησιμοποιείτε βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου.
- Πριν χτυπήσετε μαρέγκα, βεβαιωθείτε πάντα ότι το μπωλ και ο αναδευτήρας είναι καθαρά και απαλλαγμένα από λίπη.

Κόψιμο, Τρίψιμο και Κοπή Πατάτας

Οι αναστρέψιμοι δίσκοι δίνουν από δύο επιλογές μεγέθους κοψίματος-τριψίματος, λεπτό κόψιμο συνδυασμένο με λεπτό τρίψιμο ή χονδρό κόψιμο συνδυασμένο με χονδρό τρίψιμο. Θα πρέπει πάντα να τοποθετείτε το δίσκο κοπής πάνω στον άξονα με την επιφάνεια κοπής που επιθυμείτε προς τα επάνω.

Χρησιμοποιήστε τους δίσκους τριψίματος, για τυρί, καρότα, πατάτες και τρόφιμα με παρόμοια υφή.

Χρησιμοποιήστε τους δίσκους κοψίματος, για πατάτες, καρότα, λάχανα, αγγούρια, κολοκύθια, κοκκινογούλια, κρεμμύδια και μήλα.

Ο δίσκος πολύ χονδρού τριψίματος είναι κατάλληλος για τυρί και καρότα, όταν επιθυμείτε πολύ χονδρές λωρίδες.

Ο δίσκος κοπής πατάτας είναι κατάλληλος για να κόψετε λεπτές πατάτες, ή για να κόψετε άλλα φρούτα και λαχανικά όπως τα παντζάρια, τα μήλα, τα αχλάδια και το αγγούρι, σε μέγεθος κατάλληλο για ψητά κατσαρόλας και για συνοδευτικά ντιπς.

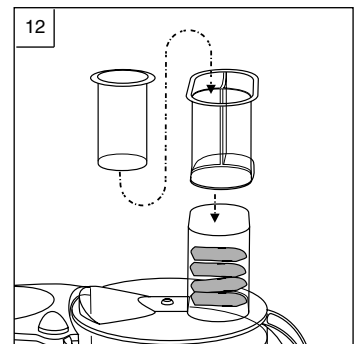
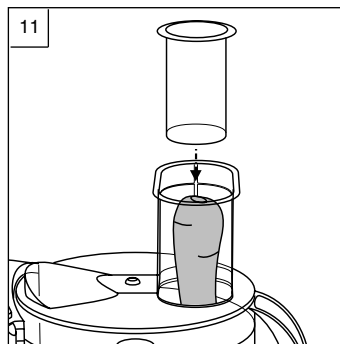
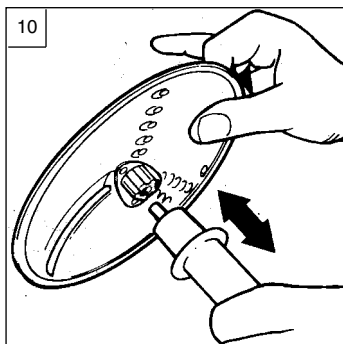
Ο λεπτός δίσκος μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να κόψετε πατάτες σε μακρόστενες λωρίδες προκειμένου να παρασκευάσετε πολύ λεπτές τηγανητές πατάτες. Εναλλακτικά μπορείτε να επεξεργαστείτε άλλα φρούτα ή λαχανικά όπως μήλα, καρότα, παντζάρια, κολοκύθια και αγγούρια για να παρασκευάσετε γαρνιτούρες για φαγητά ή για να τα χρησιμοποιήσετε σε σαλάτες, ψητά κατσαρόλας και τηγανητά λαχανικά, (τα λεπτά υλικά στιβάζονται καλύτερα μέσα στον σωλήνα τροφοδοσίας σε οριζόντια θέση).

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το δίσκο τριψίματος για να τρίψετε παρμεζάνα και λαχανικά, αλλά και ωμές πατάτες για να παρασκευάσετε Γερμανικές κροκέτες.

1. Επιλέξτε το δίσκο που επιθυμείτε και συναρμολογήστε τον επάνω στον οδηγό. Για το σκοπό αυτό σπρώξτε τον οδηγό μέσα στο δίσκο μέχρις ότου προσαρμόσει πλήρως στη θέση του (σχ. 10). Στρέψτε τον ελαφρά εάν χρειαστεί, ώστε να ασφαλίσει. Η επιφάνεια κοπής που επιθυμείτε πρέπει να βρίσκεται προς τα επάνω.
2. Τοποθετήστε το δίσκο και τον οδηγό επάνω στον άξονα κίνησης του επεξεργαστή τροφίμων και στρέψτε προσεκτικά μέχρις ότου κατέβουν όσο πιο κάτω γίνεται. Το εξάρτημα πρέπει να βρίσκεται στην κατώτερη δυνατή θέση πριν συνεχίσετε.
3. Προσαρμόστε το καπάκι και επιλέξτε το μέγεθος του σωλήνα τροφοδοσίας που επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε. Η σχεδίαση του ωστήρα έχει προβλέψει την ύπαρξη ενός στενότερου εσωτερικού σωλήνα τροφοδοσίας, ο οποίος διευκολύνει το κόψιμο ή το τρίψιμο μεμονωμένων αντικειμένων ή λεπτών τροφίμων. Για να χρησιμοποιήσετε τον εσωτερικό σωλήνα τροφοδοσίας θα πρέπει πριν προσθέσετε τα τρόφιμα, να τοποθετήσετε το φαρδύτερο ωστήρα στη θέση του, μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας, (σχ. 11).

Για να χρησιμοποιήσετε το φαρδύτερο σωλήνα τροφοδοσίας, χρησιμοποιήστε μαζί και τους δύο ωστήρες, (σχ. 12).

4. Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας που έχετε επιλέξει.
5. Θέστε σε λειτουργία τον επεξεργαστή τροφίμων και χρησιμοποιώντας τον (τους) ωστήρα(ες) ασκήστε ισοκατανεμημένη πίεση πάνω στα τρόφιμα.



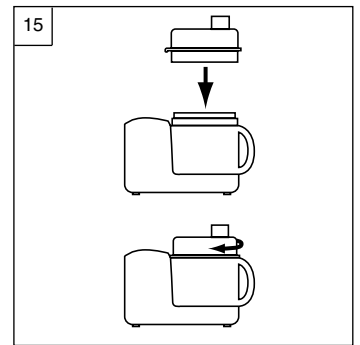
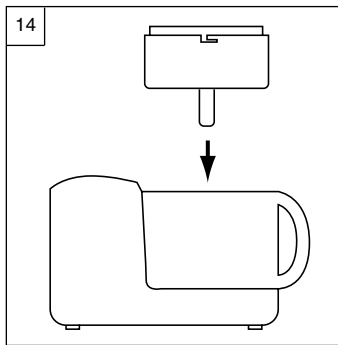
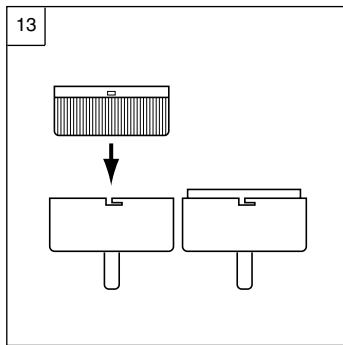
Χρήσιμες Συμβουλές: -

- Για να επιτύχετε καλά αποτελέσματα χρησιμοποιείτε πάντοτε φρέσκα φρούτα και λαχανικά.
- Όταν χρησιμοποιείτε το φαρδύτερο σωλήνα τροφοδοσίας, θα πρέπει να κόβετε τα φρούτα σε κομμάτια που να χωρούν μέσα σ' αυτόν. Γεμίστε το σωλήνα τροφοδοσίας περίπου έως το χείλος του και σπρώξτε σταθερά προς τα κάτω με τον ωστήρα, ενώ έχετε θέσει σε λειτουργία τη μηχανή.
- Γεμίζετε πάντοτε καλά το φαρδύ σωλήνα τροφοδοσίας ώστε να αποφύγετε τα τρόφιμα να γλιστρίσουν στα πλάγια κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής. Εναλλακτικά χρησιμοποιήστε τον εσωτερικό σωλήνα τροφοδοσίας, (σχ. 11).
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε τον ωστήρα για να σπρώχνετε τα τρόφιμα πάνω στο δίσκο. Μη χρησιμοποιήσετε ποτέ τα δάχτυλά σας.
- Να θυμάστε ότι οι δύο ωστήρες πρέπει να χρησιμοποιούνται μαζί όταν χρησιμοποιείτε τον φαρδύ σωλήνα τροφοδοσίας.
- Όταν στιβάζετε τα τρόφιμα σε κατακόρυφη θέση μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας θα παράγετε φέτες ή λωρίδες πιο κοντές σε μήκος απ' ότι εάν τα τρόφιμα ήταν στιβασμένα σε οριζόντια θέση.
- Όταν χρησιμοποιείτε τους δίσκους κοπής, θα πρέπει να γνωρίζετε ότι πάντα θα παραμένουν κάποια υπολείμματα τροφίμων επάνω τους ή επάνω στα επεξεργασμένα τρόφιμα.

Φυγοκεντρικός Αποχυωτής

Ο αποχυωτής, εάν περιλαμβάνεται, είναι κατάλληλος για αποχύμωση σκληρών φρούτων και λαχανικών όπως τα καρότα και τα μήλα. Για την παρασκευή αυτών των χυμών απαιτείται μικρή μόνο προπαρασκευή. Μπορείτε να επιλέξετε κάθε συνδυασμό φρούτων και λαχανικών προκειμένου να παρασκευάσετε έναν υγιεινό και γευστικότατο χυμό.

1. Προσαρμόστε το σουρωτήρι μέσα στο εσωτερικό μπωλ και βεβαιωθείτε ότι οι προεξοχές στο σουρωτήρι κουμπώνουν μέσα στις υποδοχές του εσωτερικού μπωλ, (σχ. 13).
2. Τοποθετήστε το μπωλ του επεξεργαστή τροφίμων στη θέση του και προσθέστε το παραπάνω συγκρότημα στρέφοντάς το μέχρις ότου να προσαρμόσει στη θέση του, (σχ. 14).
3. Προσαρμόστε το καπάκι του εξαρτήματος στρέφοντάς το κατά τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού μέχρις ότου να ασφαλίσει, (σχ. 15).
4. Κόψτε τα τρόφιμα σε κομμάτια με κατάλληλο μέγεθος για να χωράνε μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας.
5. Ανάψτε τον επεξεργαστή τροφίμων στη μέγιστη ταχύτητα, προσθέστε τα τρόφιμα μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας και πιέστε τα σταθερά με τον ωστήρα. Επεξεργαστείτε πλήρως ένα με δύο κομμάτια φρούτου-λαχανικού πριν προχωρήσετε στην επεξεργασία άλλων ποσοτήτων.
6. Όταν έχετε ολοκληρώσει την επεξεργασία των τροφίμων, αφήστε τη μηχανή να λειτουργήσει χωρίς φορτίο για 20 δευτερόλεπτα, ώστε να εξασφαλίσετε ότι έχει εξαχθεί η μέγιστη δυνατή ποσότητα χυμού.
7. Αποσυναρμολογήστε το εξάρτημα μετά τη χρήση. Ξεκουμπώστε το σουρωτήρι, αφαιρέστε τα απορρίμματα και μεταφέρετε το χυμό σε μια κανάτα για σερβίρισμα.



Χρήσιμες Συμβουλές: -

- Επιτυγχάνετε τα καλύτερα αποτελέσματα όταν χρησιμοποιείτε φρέσκα σκληρά φρούτα και λαχανικά.
- Πριν επεξεργαστείτε φρούτα με πολύ σκληρή φλούδα, όπως είναι το πεπόνι και ο ανανάς, θα πρέπει να τα ξεφλουδίσετε. Τα κουκούτσια και τα σπόρια από φρούτα και λαχανικά όπως οι πιπεριές, τα πεπόνια και τα δαμάσκηνα, θα πρέπει επίσης να αφαιρούνται πριν από την επεξεργασία. Δεν χρειάζεται να ξεφλουδίσετε ή να αφαιρέσετε τα κουκούτσια από τα μήλα και τα αχλάδια πριν από την επεξεργασία.
- Ο αποχυωτής σας μπορεί να επεξεργαστεί εσπεριδοειδή, εξαιτίας όμως της μεγάλης περιεκτικότητάς τους σε ψίχα ο χυμός που θα παραχθεί θα είναι πικρός. Για τα εσπεριδοειδή υπάρχει ένας ειδικός λεμονοστήφτης.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Για να πετύχετε τη μεγαλύτερη δυνατή απόδοση από το εξάρτημά σας, θα πρέπει να επεξεργάζεστε τα φρούτα-λαχανικά σε μικρές δόσεις και να καθαρίζετε τακτικά το σουρωτήρι και το εσωτερικό μπωλ από τον πολτό που συγκεντρώνεται.
- Ο επεξεργαστής σας μπορεί κάποιες φορές να δονείται εξαιτίας της άνισης κατανομής του πολτού. Εάν η δόνηση αυτή γίνει έντονη, διακόψτε τη λειτουργία της μηχανής και αδειάστε το σουρωτήρι. Σας συνιστούμε να μην υπερβαίνετε τα **454gr/1lb** σε κάθε δόση φρούτων ή λαχανικών που επεξεργάζεστε.

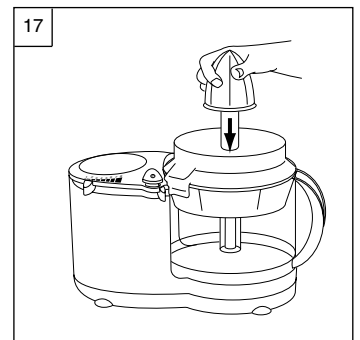
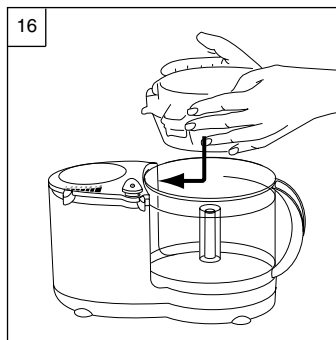
Επισήμανση

Μερικά φρούτα και λαχανικά μπορεί να αποχρωματίσουν το πλαστικό. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό και δεν πρόκειται να αλλοιώσει τη γεύση των χυμών που θα παρασκευάσετε στη συνέχεια.

Λεμονοστήφτης

Ο λεμονοστήφτης, εάν περιλαμβάνεται, μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να στίψετε εσπεριδοειδή, όπως πορτοκάλια, λεμόνια και γκρέιπφρουτ για ποτά και για πουτίγκες, κέικ κ.λ.π.

1. Τοποθετήστε το μπωλ της συσκευής στη θέση του. Στη συνέχεια προσαρμόστε το σουρωτήρι του λεμονοστήφτη, τοποθετώντας το πάνω από το μπωλ και στρέφοντάς το κατά τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού μέχρις ότου το περύγιο στο σουρωτήρι να ευθυγραμμιστεί με το σημάδι στο σώμα του επεξεργαστή, (σχ. 16).
2. Τοποθετήστε τον κώνο σπισίματος πάνω στον άξονα κίνησης στρέφοντάς τον μέχρις ότου να καταλάβει την κατώτερη δυνατή θέση, (σχ. 17).
3. Κόψτε το φρούτο στη μέση, ανάψτε τη μηχανή στην ταχύτητα 1 και κρατήστε το φρούτο σταθερά πάνω από τον κώνο σπισίματος, ώστε να στίψετε όλον το χυμό.



Μπλέντερ

Χρησιμοποιήστε το εξάρτημα αυτό για να αναμίξετε σούπες, ποτά, μαγιονέζα, πατέ, για να ψιλοκόψετε ξηρούς καρπούς και για να θρυμματίσετε ψωμί και μπισκότα.

- a. Καπάκι τροφοδοσίας
- b. Καπάκι εξαρτήματος
- c. Ενοποιημένο δοχείο με βάση

1. Σηκώστε και αφαιρέστε το κάλυμμα της εξόδου από τον επεξεργαστή τροφίμων.
2. Προσαρμόστε το καπάκι του εξαρτήματος και το καπάκι τροφοδοσίας πάνω στο δοχείο (σχ. 18), στρέφοντας και τα δύο κατά τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού, μέχρις ότου να ασφαλίσουν.
3. Τοποθετήστε το μπλέντερ επάνω στην έξοδο, προσαρμόζοντας τους σύρτες της βάσης μέσα στις σχισμές που υπάρχουν. Στη συνέχεια στρέψτε τη βάση κατά τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού, μέχρις ότου να ασφαλίσει στη θέση της, (σχ. 19).

Σημείωση: - Όταν χρησιμοποιείτε την έξοδο του μπλέντερ, θα πρέπει να βεβαιώνετε ότι δεν υπάρχουν εξαρτήματα μέσα στο μπωλ του επεξεργαστή. Το μπλέντερ τίθεται σε λειτουργία μόνον όταν το καπάκι και το μπωλ του επεξεργαστή βρίσκονται στη θέση τους.

Χρήσιμες Συμβουλές: -

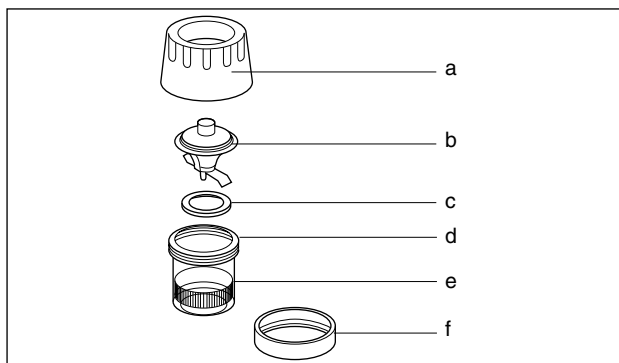
- Κόψτε τα στεγνά υλικά σε κύβους, π.χ. ψωμί για ψίχουλα και τροφοδοτήστε τις περιστρεφόμενες λεπίδες του μπλέντερ μέσα από το καπάκι τροφοδοσίας.
- Τα υλικά συνταγών που περιέχουν υγρό, μπορούν να τοποθετηθούν απ' ευθείας μέσα στο μπλέντερ.
- Θα επιτύχετε καλύτερα αποτελέσματα χρησιμοποιώντας κάποια υψηλή ταχύτητα.
- Για την παρασκευή μαγιονέζας τοποθετήστε όλα τα υλικά, εκτός από το λάδι, μέσα στο μπλέντερ. Στη συνέχεια και ενώ ο κινητήρας λειτουργεί, αφαιρέστε το καπάκι τροφοδοσίας και προσθέστε σταδιακά το λάδι διατηρώντας σταθερή τη ροή του.
- Δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να υπερβαίνετε την μέγιστη χωρητικότητα του μπλέντερ (1 λίτρο ή 13/4pts).

ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Για λόγους ασφαλείας σας συνιστούμε να μην αναμειγνύετε πολύ ζεστά υγρά.
- Μην τοποθετείτε στεγνά υλικά μέσα στο μπλέντερ πριν το θέσετε σε λειτουργία.
- Διάφορα μπαχαρικά όπως το γαρίφαλο, ο άνηθος και οι σπόροι κύμινου είναι επιβλαβή για το πλαστικό του μπλέντερ και για το λόγο αυτό δεν πρέπει να τα επεξεργάζεστε σ' αυτό.
- Το μπλέντερ λειτουργεί σε τόσο υψηλές ταχύτητες που η επεξεργασία όλων των τροφίμων ολοκληρώνεται μέσα σε ένα λεπτό.
- Πρέπει να αποφεύγετε την παρατεταμένη και την επαναλαμβανόμενη λειτουργία του μπλέντερ, ειδικά όταν επεξεργάζεστε στεγνά υλικά ή μικρές ποσότητες.
- Το μπλέντερ δεν είναι κατάλληλο για αποθήκευση τροφίμων. Για το λόγο αυτό δεν πρέπει να αφήνετε μέσα στο δοχείο τρόφιμα πριν από την επεξεργασία τους και πρέπει να τα απομακρύνετε αμέσως μετά από αυτήν.
- Πριν αφαιρέσετε το μπλέντερ, σβήστε τον κινητήρα και περιμένετε μέχρις ότου να σταματήσει η περιστροφή των λεπίδων του.

Μύλος Πολλαπλών Χρήσεων

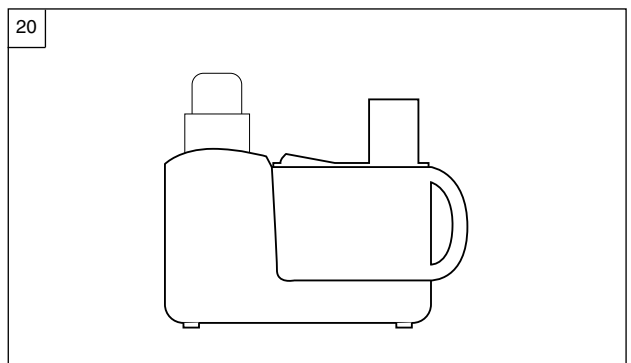
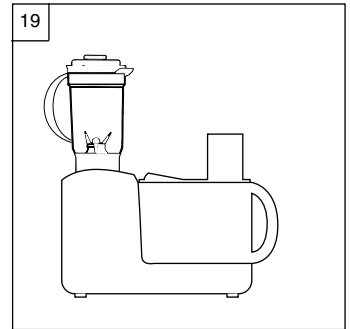
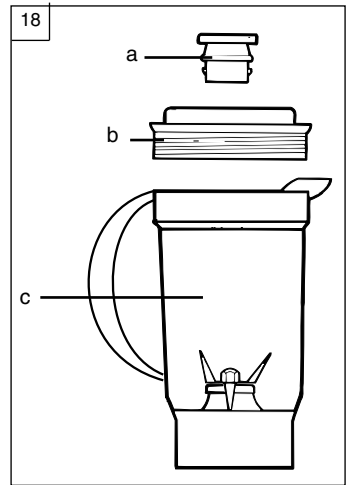
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα του μύλου πολλαπλών χρήσεων, εάν περιλαμβάνεται, για να αναμίξετε παιδικές τροφές, να παρασκευάσετε σάλτσες για σαλάτες, να κόψετε αρωματικά φυτά και για να αλέσετε μπαχαρικά και καφέ.



- a. Βάση εξαρτήματος με ελατήριο
- b. Συγκρότημα λεπίδας-βάσης
- c. Λαστιχένιος δακτύλιος
- d. Βάζο ανάμιξης και αποθήκευσης
- e. Γραμμή μέγιστης πλήρωσης
- f. Καπάκι στεγανοποίησης

1. Σηκώστε και αφαιρέστε το κάλυμμα της εξόδου από τον επεξεργαστή τροφίμων.
2. Ακουμπήστε το βάζο σε κάποια επιφάνεια εργασίας, με το χέιλος του προς τα επάνω και τοποθετήστε μέσα τα τρόφιμα που επιθυμείτε να αλέσετε.
3. Βεβαιωθείτε ότι ο λαστιχένιος δακτύλιος στεγανοποίησης είναι σωστά τοποθετημένος στο κοίλωμα του συγκροτήματος λεπίδας-βάσης.
4. Αναποδογυρίστε το συγκρότημα λεπίδας-βάσης και τοποθετήστε το έτσι ώστε οι λεπίδες να βυθίζονται μέσα στο βάζο.
5. Ασφαλίστε το συγκρότημα βιδώνοντας καλά με το χέρι, τη βάση του εξαρτήματος πάνω στο βάζο.
6. Τοποθετήστε το μύλο πολλαπλών χρήσεων επάνω στην έξοδο, προσαρμόζοντας τους σύρτες της βάσης μέσα στις σχισμές που υπάρχουν. Στη συνέχεια στρέψτε το εξάρτημα κατά τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού, μέχρις ότου να ασφαλίσει στη θέση του, (σχ 20).

Σημείωση: - Όταν χρησιμοποιείτε το μύλο πολλαπλών χρήσεων, θα πρέπει να βεβαιώνετε ότι δεν υπάρχουν εξαρτήματα μέσα στο μπωλ του επεξεργαστή. Ο μύλος τίθεται σε λειτουργία μόνον όταν το καπάκι και το μπωλ του επεξεργαστή βρίσκονται στη θέση τους.



Χρήσιμες Συμβουλές: -

- Για καλύτερα αποτελέσματα δεν πρέπει να γεμίζετε το βάζο πάνω από τη μέση με υλικά για ανάμιξη.
- Για να παρασκευάσετε παιδικές τροφές, αναμίξτε μικρές ποσότητες μαγειρεμένου φαγητού με λίγη σάλτσα ή με λίγο γάλα.
- Θα επιτύχετε καλύτερα αποτελέσματα χρησιμοποιώντας κάποια υψηλή ταχύτητα.
- Θα έχετε καλύτερα αποτελέσματα εάν τα αρωματικά φυτά που θα αλέσετε είναι καθαρά και στεγνά.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Σβήνοντας τη μηχανή αμέσως μόλις επιτευχθεί το επιθυμητό πάχος άλεσης, εξασφαλίζετε τη μεγάλη διάρκεια ζωής του μύλου σας.
- Η μέγιστη διάρκεια συνεχούς λειτουργίας του μύλου δεν πρέπει να υπερβαίνει τα δύο λεπτά, για οποιαδήποτε επεξεργασία.
- Μην αφήνετε το μύλο μόνο του, όσο βρίσκεται σε λειτουργία.
- Πριν αλέσετε ξηρό τζίντζερ θα πρέπει να το σπάσετε σε κομμάτια. Εξαιτίας της υπερβολικής του σκληρότητας το Τούμερικ δεν είναι κατάλληλο για άλεσμα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΠΟΤΕ ΝΑ ΤΟΠΟΘΕΤΕΙΤΕ ΤΗ ΒΑΣΗ ΤΟΥ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΤΟ ΣΥΓΚΡΟΤΗΜΑ ΛΕΠΙΔΑΣ-ΒΑΣΗΣ ΠΑΝΩ ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΧΩΡΙΣ ΝΑ ΕΧΕΤΕ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΕΙ ΤΟ ΒΑΖΟ ΣΤΗ ΘΕΣΗ ΤΟΥ, ΟΥΤΕ ΚΑΙ ΝΑ ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΕΙΤΕ ΤΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΠΡΙΝ ΤΟ ΑΦΑΙΡΕΣΕΤΕ ΑΠΟ ΤΟΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΤΗ. ΣΕ ΚΑΜΜΙΑ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΟ ΒΑΖΟ ΤΟΥ ΜΥΛΟΥ ΜΕ ΤΗ ΒΑΣΗ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ Α989, Α990, Α993, Α996. Ο ΜΥΛΟΣ ΠΟΛΛΑΠΛΗΣ ΧΡΗΣΕΩΣ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΣ ΓΙΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΖΕΣΤΩΝ ΥΓΡΩΝ.

Μέγιστες χωρητικότητες λειτουργίας του Επεξεργαστή Τροφίμων

Ζύμη Ζαχαροπλαστικής με βάρος αλευριού μέχρι	12 oz/340gr
Ζύμη μαγιάς με βάρος αλευριού μέχρι	1lb 2oz/500gr
Υλικά μίγματος για κέικ συνολικού βάρους όχι πάνω από	3lb/1.36Kgr
Κρέας για κόψιμο	12oz/340gr
Χωρητικότητα σε υγρό - μπωλ με αναμείκτη	2.25pt/1.3 λίτρα
Μπλέντερ	1.75pt/1 λίτρο
Χτυπητήρι μαρέγκας	6 ασπράδια αυγού
Διπλός αναδευτήρας	4 ασπράδια αυγού

Φροντίδα και Καθαρισμός

Πριν από τον καθαρισμό θα πρέπει πάντοτε να σβήνετε τη συσκευή και να βγάξετε το φως από την πρίζα.

Αμέσως μετά τη χρήση πλύνετε όλα τα κομμάτια της συσκευής, εκτός από τη μονάδα κινητήρα, το διπλό αναδευτήρα, τη βάση και το δοχείο του μπλέντερ, τη βάση του μύλου και το συγκρότημα λεπίδας-βάσης, σε ζεστό σαπουνόνερο και στη συνέχεια ξεπλύνετε τα και στεγνώστε τα καλά. Προσέξτε όταν πλένετε την ασφάλινη λεπίδα και τους δίσκους κοπής γιατί είναι πολύ κοφτεροί. Μπορείτε να πλύνετε το μπωλ, το καπάκι, τους ωστήρες, την ασφάλινη λεπίδα, τον αναμείκτη, το εργαλείο για ζύμωμα, το χτυπητήρι μαρέγκας, το λεμονοστίφτη, τον αποχυμωτή, το βάζο του μύλου, κουτί αποθήκευσης και τους δίσκους επεξεργασίας σε πλυντήριο πιάτων. Θα πρέπει όμως να βεβαιωθείτε ότι όλα τα κομμάτια έχουν τοποθετηθεί στην πάνω σχάρα του πλυντηρίου.

Περάστε τη μονάδα κινητήρα της συσκευής σας με ένα υγρό πανί και στη συνέχεια γυαλίστε τη με ένα στεγνό πανί. Βεβαιωθείτε ότι έχουν απομακρυνθεί τα υπολείμματα τροφών από το μηχανισμό ασφαλείας.

Εάν περιλαμβάνεται το κάλυμμα σκόνης, θα πρέπει να το χρησιμοποιείτε πάντοτε για την αποθήκευση της συσκευής.

Διπλός Αναδευτήρας

Αφαιρέστε τα χτυπητήρια από την κεφαλή οδήγησης του συγκροτήματος τραβώντας τα προσεκτικά προς τα έξω και στη συνέχεια πλύνετε τα σε ζεστό νερό. Σκουπίστε την κεφαλή οδήγησης με ένα υγρό πανί και στη συνέχεια στεγνώστε την. **ΜΗ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΤΗΝ ΚΕΦΑΛΗ ΜΕΣΑ ΣΕ ΝΕΡΟ.**

Μπλέντερ

Γεμίστε μέχρι τη μέση με ζεστό νερό και προσαρμόστε το πάνω στον επεξεργαστή τροφίμων. Τοποθετήστε το καπάκι του εξαρτήματος και το καπάκι τροφοδοσίας στη θέση τους και θέστε σε λειτουργία τον κινητήρα για 20-30 δευτερόλεπτα, ώστε να απομακρυνθούν τα κομμάτια τροφίμων που πιθανόν έχουν κολλήσει. Στη συνέχεια αδειάστε το νερό και ξεπλύνετε με καθαρό ζεστό νερό. Σκουπίστε τα απόονερα και αφήστε το εξάρτημα να στεγνώσει σε ζεστό περιβάλλον.

Προσέξτε όταν στεγνώνετε το εξάρτημα με τα χέρια γιατί οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές.

Μη βυθίζετε τη βάση του μπλέντερ μέσα σε νερό.

Μύλος πολλαπλών χρήσεων

Πλύνετε το συγκρότημα λεπίδας-βάσης σε ζεστό σαπουνόνερο και στη συνέχεια ξεπλύντε το και στεγνώστε το καλά. Προσέξτε όταν χειρίζεστε τις λεπίδες γιατί είναι πολύ κοφτερές. Μην αφήνετε τη λεπίδα με τη βάση της να μουλιάσουν μέσα σε νερό.

Σέρβις

Εάν το καλώδιο πάθει κάποια βλάβη θα πρέπει για λόγους ασφαλείας να αντικατασταθεί από την Kenwood ή από κάποιο εξουσιοδοτημένο συνεργείο της.

Επικοινωνήστε με το κατάστημα που αγοράσατε τη συσκευή σας.

احتياطات هامة للسلامة

اقرأ هذه الارشادات مع مراعاة بنوع خاص نقاط الأمان التالية:-

- ١- ان السكاكين والصفائح حادة جدا، لذلك يجب تناولها بحذر. امسك السكين الفولاذي من أعلى بعيدا عن حافة التقطيع لدى لاستعمال أو عند تنظيفها.
- ٢- قم دائما بنزع السكين الفولاذي قبل تفريغ المحتويات من السلطانية.
- ٣- لاتضع يدك في سلطانية الماكينة أو جهاز التميع بينما تكون موصلة بالتيار الكهربائي.
- ٤- لاتستخدم اصابعك لدفع الطعام داخل انبوب التلقيم. استعمل الدافعة دائما.
- ٥- اقطع التيار وتأكد من ان الملحقات توقفت قبل نزع الغطاء.
- ٦- قد يتلف الجهاز وتحدث اصابات اذا تعرضت آلية التعشيق لقوة زائدة عن الحد.
- ٧- لاتستعمل الجهاز اذا كان أي جزء منه مصاباً بتلف ظاهر.
- ٨- لا يجوز للأطفال الصغار أو الاشخاص العاجزين استعمال هذه الماكينة بدون اشراف.
- ٩- لاتترك الجهاز بدون اشراف اثناء تشغيله.
- ١٠- لاتغسل الجهاز أو سلك الكهرباء أو القابس في الماء أو غيره من السوائل وتأكد دائما من ان المضابط نظيفة وجافة.
- ١١- لاتدع السلك الكهربائي يتدلي فوق حافة المنضدة أو السطح المخصص للعمل أو يلامس اسطح ساخنة. يجب لف السلك الزائد عن الحاجة حول مخزن السلك الموجود في مؤخرة الجهاز.
- ١٢- لا تستخدم الجهاز في أغراض غير تلك التي صُنِع من اجلها.
- ١٣- هذه الماكينة هي للاستعمال المنزلي فقط.

احتفظ بهذه التعليمات

التوصيل بالتيار الكهربائي

قبل تشغيل الجهاز، تأكد من ان فلتية الامداد الكهربائي في منطقتك تماثل تلك المبينة على لوحة المعايير.

ان هذا الجهاز مطابق لتوجيهات التداخل اللاسلكي رقم ٨٩/٣٣٦ لمجموعة دول السوق الأوروبية المشتركة.

الخدمة

إذا أصيب السلك بضرر فانه، ولأسباب الامان، يجب تبديله بواسطة كينود أو متعهد تصليح معتمد من قبل كينود.

قبل الاستعمال

قبل استعمال ماكينة أعداد الطعام لأول مرة، انزع الاغطية البلاستيكية من على السكاكين وتخلص منها ان هذه الاغطية هي لحماية السكاكين اثناء الصنع والنقل فقط. اغسل السلطانية والغطاء والدافعات والملحقات وفق ارشادات التنظيف، صفحة ١١.

لمنع جرجرة سلك الكهرباء عبر سطح العمل، لف الزائد منه حول المرباط الموجودة في خلف جهاز إعداد الطعام.

تعرف على ماكينة أعداد الطعام كينود

- | | |
|-----------------------|-----------------------------------|
| ١ وحدة القدرة | ٧ دافعات الطعام |
| ٢ المضابط | ٨ انبوب التلقيم |
| ٣ غطاء مخرج الطعام | ٩ سلطانية |
| ٤ وحدة التميع | ١٠ وحدة تشغيل ماكينة إعداد الطعام |
| ٥ آلية التعشيق للأمان | ١١ مخزن السلك |
| ٦ غطاء | ١٢ سلك امداد الكهرباء |

الملحقات المتوافرة لماكينة إعداد الطعام كينوود

نورد ادناه القائمة الكاملة للملحقات المتوفرة لماكينة إعداد الطعام كينوود. سيكون بعضها متوفرا مع الماكينة التي اشتريتها، وللتأكد من الملحقات التي ينبغي ان تحصل عليها راجع خلف نشرة الارشادات حيث يظهرون في شكل صور.

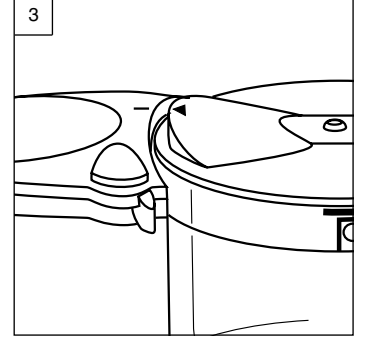
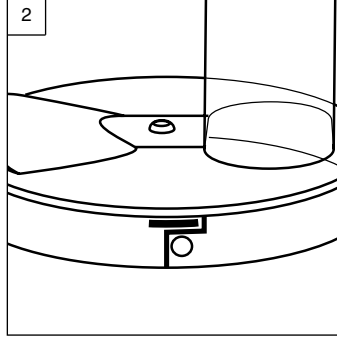
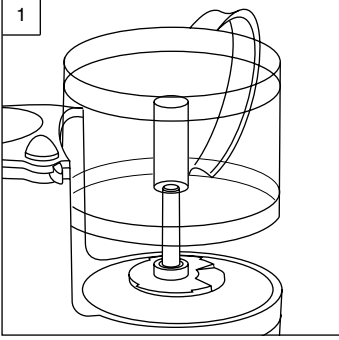
1	2	١- سكين فولاذي - لتقطيع اللحم والخضروات والمكسرات وكسر الخبز ولعمل الكعك والخبز والمعجنات والكعكات المدورة والغريبة وللخلط وعمل المايونيز.	3	4
		٢- أداة العجين - للخليط الذي به خميرة.		
		٣- أداة مغداية لخفق البيض - لبيض البيض فقط.		
5	6	٤- مخفقة مسننة ازدواحية الحركة - تستخدم للخليط الخفيف، مثل بياض البيض والكريمة واللين المكثف والبيض والسكر.	7	8
		٥- غطاء الخلط ماكسي - يستخدم مع السكين الفولاذي لخلط الحساء وخلافة.		
		٦- صفحة التشريح الرقيق / التقطيع الرقيق		
9	10	٧- صفحة التشريح السميك / التقطيع السميك	11	12
		٨- صفحة تقطيع الرقائق القياسية - لرقائق البطاطس بالاسلوب الاوروبي.		
		٩- صفحة التقطيع الرقيق (اسلوب جوليان) - لرقائق البطاطس الرقيقة جدا.		
13	14	١٠- صفحة البشر - للجن البرميسان وزلابيات البطاطس الالمانية.	15	16
		١١- صفحة تقطيع سميك جدا		
		١٢- حزم لصفائح إعداد الطعام		
		١٣- وحدة التميع		
		١٤- طاحونة متعددة الاستعمالات		
		١٥- عصارة الليمون		
17	18	١٦- عصارة بالطرز المركزي للفواكه والخضروات القاسية مثل الجزر والتفاح.	19	20
		١٧- ملوق		
		١٨- غطاء		
		١٩- جراب الملحقات		
		٢٠- صندوق التخزين (للصفائح وحامل الصفائح)		

هام - لن تكون جميع هذه الملحقات متضمنة مع ماكينة إعداد الطعام التي اشتريتها.

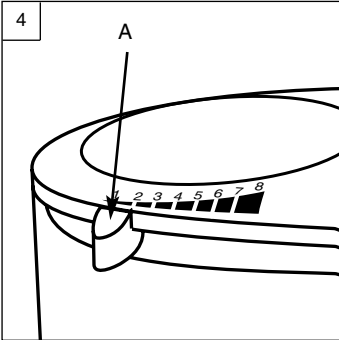
استعمال ماكينة إعداد الطعام كينود

كيفية تجميع سلطانية وغطاء الماكينة

- ١- ضع السلطانية من البلاستيك الشفاف فوق وحدة تشغيل ماكينة إعداد الطعام مراعيًا تركيب المقبض نحو مؤخرة الجهاز (الشكل ١). اخفض السلطانية على وحدة القدرة ثم أدركها في اتجاه عقارب الساعة حتى تتعشق بثبات في موضعها.
- ٢- حينما تتعشق السلطانية في موضعها يمكنك تركيب أي الملحقات بماكينة إعداد الطاعم (انظر ادناه). ركب دائما القطعة الملحقة الملائمة في السلطانية قبل اضافة المكونات.
- ٣- ضع الغطاء على سلطانية ماكينة إعداد الطعام مع كون انبوب التلقين نحو مؤخرة الجهاز. أدرك الغطاء في اتجاه عقارب الساعة الى ان تتعشق الاسنة الموجودة في الغطاء مع الاسنة الموجودة في السلطانية ويصبح انبوب التلقين متراسفا مع المقبض (الشكل ٢). تأكد من ان العلامة الموجودة على الغطاء متراسفة مع العلامة الموجودة على بدن ماكينة إعداد الطعام (الشكل ٣).
- ٤- ان ماكينة إعداد الطعام تتضمن ميزة التعشيق للأمان البالغة التطور. ان عدم تركيب الغطاء على نحو صحيح سيحول دون تشغيل ماكينة إعداد الطعام. اعكس الخطوات المذكورة اعلاه لنزع السلطانية والغطاء. يجوز نزع الغطاء فقط عندما يكون المضبط في وضع التوقف (٠).



مضابط التشغيل والسرعات



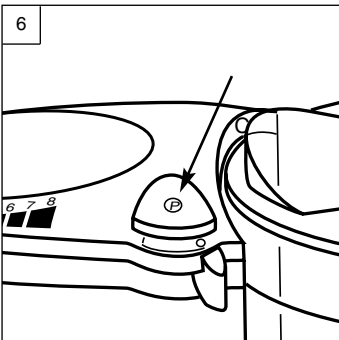
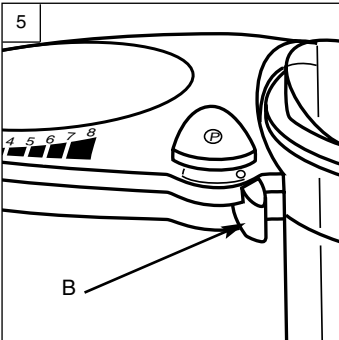
استخدم مسكة المضبط "A" لاختيار السرعة المطلوبة (الشكل ٤).
قم بتشغيل ماكينة إعداد الطعام بتحريك مقبض التحكم "B" من "O" الى "١" (الشكل ٥).
اوقف تشغيل ماكينة إعداد الطعام باعادة مقبض التحكم "B" الى الوضع "O".

هام

اذا تعذر تشغيل مقبض التحكم "B" أو الزر النبضي "C" (الشكل ٦) بسهولة، حينئذ تأكد من ان السلطانية والغطاء مركبين على نحو صحيح كما هو مذكور تحت "تجميع سلطانية وغطاء ماكينة إعداد الطعام".

النبض - تتيح هذه الميزة للقطعة الملحقة المركبة بماكينة إعداد الطعام بأن يجري تشغيلها يدويا بحركة تشغيل توقيف من أجل التحكم بجوهر مختلف الاطعمة. يتم التوصل الى النبض بمجرد الضغط على مقبض التحكم "C". ان المفتاح النبضي يشغل الموتور ويبقيه شغالا باستمرار طالما ان الزر مضغوط. يمكن ان تتم هذه العملية على أي السرعتين.

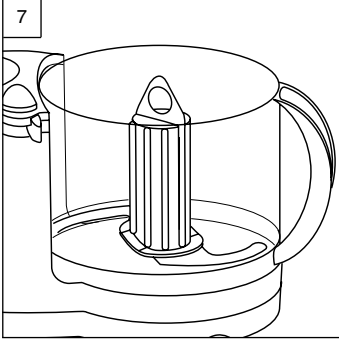
استخدم هذه السرعات للعمليات التالية:



١	مخففة مغرافية للبيض وعصارة ليمون.	
٥-١	اضافة الماء لضم مكونات العجين معا.	
٨-٥	الخليط الذي به خميرة، فرك الدهن مع الدقيق لعمل المعجنات والكعكات المدورة.	
٨-١	عمل الكعك.	
٨-١	التقطيع الطولي والشرائح والرقائق.	
٨-٥	مخفقة مسننة ازدواجية الحركة.	
٨-٦	التقطيع وعمل البوريه والفطائر.	
٨	جهاز تمييع وطاحونة متعددة الاستعمالات وعصارة بالطرود المركزي.	

كيفية استعمال الملحقات

السكين الفولاذي، أداة العجين والخفقة المغدافية للبيض



- ١- احكم السلطانية بماكينة إعداد الطعام.
 - ٢- ضع الوحدة الملحقة فوق وحدة تشغيل ماكينة إعداد الطعام ثم أدرها بعناية الى ان تسقط داخلا بالكامل (الشكل ٧). يجب ان تسقط الوحدة داخلا قدر المستطاع بالكامل قبل ان تباشر العمل.
 - ٣- ضع المكونات في السلطانية.
 - ٤- ركب الغطاء ثم شغل ماكينة إعداد الطعام.
- ان السكين الفولاذي هو الأكثر تعددية للاستعمالات بين جميع الملحقات، ويمكن استعماله في عمليات مختلفة بما فيها عمل الكعك وعجين الخبز والفطائر وتقطيع اللحم والخضروات والمكسرات. يتم تحديد جوهر الطعام بالسرعة المختارة وطول مدة الاعداد.
- استخدم أداة العجين ان كانت مزودة من اجل الخليط الذي به خميرة.

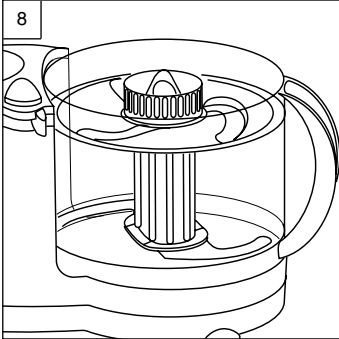
يجوز استعمال المخفقة المغدافية للبيض ان كانت مزودة فقط لبيض البيض لعمل الميرنغ او النفخة وخلافه. تأكد دائما من ان السلطانية والمخفقة نظيفتان تماما وخاليتان من الشحم قبل خفق بياض البيض. يمكن الحصول على افضل النتائج عندما يكون البيض في درجة حرارة الغرفة للخفق. يمكن للمخفقة ان تخفق بياض ٦ بيضات. لاتستخدمها مع سوائل اخرى.

هام

ان ماكينة إعداد الطعام وخليط السوائل لا يصلحان لتكسير أو طحن حبات البن أو تحويل السكر المبرغل الى سكر ناعم. عند اضافة روح اللوز أو مواد منكّهة الى الخليط، اوقف تشغيل الماكينة وانزع الغطاء ثم اضعها الى الخليط مباشرة. ان ملامسة السلطانية أو انبوب التلقيح أو الغطاء أو مواد خلاط السوائل مباشرة قد تسبب حدوث علامات دائمة عليها. لن تؤثر هذه على أداء ماكينة إعداد الطعام.

غطاء الخلط ماكسي

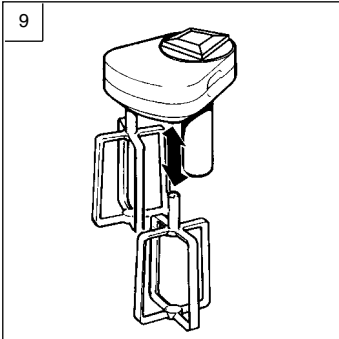
يستخدم غطاء الخلط ماكسي مع السكين الفولاذي لدى خلط الحساء أو غيره من السوائل في سلطانية ماكينة إعداد الطعام. انه يسمح لك بزيادة سعة خلط السوائل في السلطانية.



- ١- ضع السكين الفولاذي والطعام المطلوب خلطه في السلطانية.
- ٢- ركب غطاء الخلط ماكسي فوق السكين الفولاذي واجعله يستقر على الدرجة الموجودة في اعلى سلطانية الخلط (الشكل ٨).
- ٣- ركب الغطاء وشغل الماكينة.

مخفقة مسننة ازدواجية الحركة (اذا كانت مزودة)

تستخدم هذه المخفقة للخليط الخفيف، مثل بياض البيض والكريما واللبن المكثف ولخفق البيض والسكر للكعكات السفنجية عديمة الدهن. أما الخليط السميك (مثل الدهن والدقيق) فقد يتلفها.



- ١- تأكد من ان كل مخفقة مدفوعة بثبات في رأس وحدة تشغيل المجموعة (الشكل ٩).
- ٢- ضع المخفقة على وحدة تشغيل ماكينة إعداد الطعام، مع تدويرها للتأكد من انها مركبة على نحو صحيح.
- ٣- ضع المكونات في سلطانية ماكينة إعداد الطعام.
- ٤- ركب الغطاء وشغل الماكينة.

إيماءات:-

- يمكن الحصول على أفضل النتائج عندما يكون البيض بدرجة حرارة الغرفة عند الخفق.
- تأكد دائما من ان السلطانية والمخفقات نظيفة تماما وخالية من الدهن قبل خفق بياض البيض.

صفائح التقطيع الطولي والشرائح والرقائق

استخدم صفيحة التقطيع الطولي للجبنة والجزر والبطاطس والاطعمة من تركيب مشابه.

استخدم صفائح تقطيع الشرائح للبطاطس والجزر والكرنب والخيار والكوسة والبنجر والبصل والتفاح.

ان صفيحة التقطيع الطولي السميك جدا ملائمة للجبنة والجزر عندما يكون المطلوب هو قطع طولية سميكة جدا.

ان صفيحة تقطيع الرقائق القياسية ملائمة للبطاطس التي يمكن بعد ذلك قليها للحصول على شرائح بطاطس مقرية، أو لغيرها من الفواكه والخضروات بما فيها الكرنب اللفتي والتفاح والكمثرى والخيار الملائمة لعمل طواجن أو فجاجات للغموس

يمكن استعمال صفيحة التقطيع الرقيق (اسلوب جوليان) للحصول على شرائح بطاطس رقيقة طويلة يمكن بعد ذلك قليها لعمل شرائح بطاطس مقرية رقيقة جدا. وكبدل لذلك، يمكن معالجة غيرها من الفواكه والخضروات مثل التفاح والجزر والكرنب اللفتي والكوسة والخيار لتزيين اطباق الاطعمة أو لاستعمالها في السلاطة والطواجن والمقليات بالتقليب (من المفضل وضع الاشياء الرقيقة افقيا في انبوب التلقيم).

يمكن استعمال صفيحة البشر للجبن البرميسان والخضروات بما فيها البطاطس الفجة لعمل زلابيات البطاطس الالمانية.

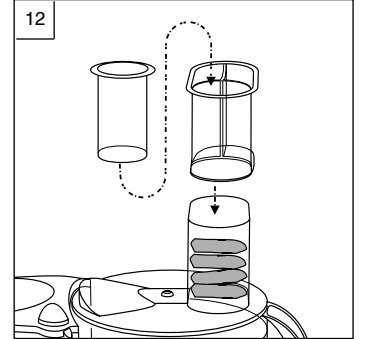
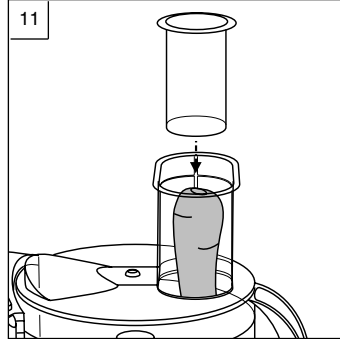
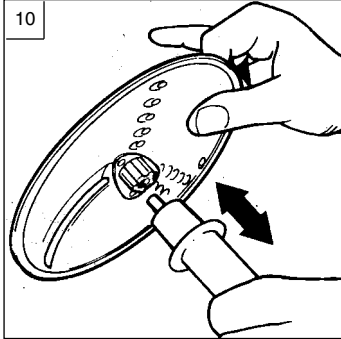
١- اختر الصفيحة الملائمة وركبها على الجذع. قم بهذه العملية بدفع الجذع على الصفيحة الى ان تثبت تماما (الشكل ١٠). الويها قليلا اذا لزم لتعشيقها. يجب ان تقع حافة التقطيع المطلوب على السطح العلوي.

٢- ركب الصفيحة والجذع على وحدة تشغيل ماكينة إعداد الطعام ثم أدبرها بعناية الى ان تسقط بالكامل في الداخل. يجب ان تسقط القطعة الملحقة داخلا الى أقصى ما يمكن قبل مواصلة العمل.

٣- ركب غطاء ماكينة إعداد الطعام واختر حجم انبوب التلقيم الذي تريده. جرى تصميم الدافعة بحيث تتضمن انبوب تلقيم داخلي اضيق حجما. ان هذا يسمح لقطع الطعام الرقيقة أو الاشياء الافرادية بأن تقطع طوليا أو شرائح على نحو اسهل. وللاستخدام انبوب التلقيم الداخلي، يجب وضع الدافعة الاعرض في مكانها داخل انبوب التلقيم قبل وضع الطعام (الشكل ١١). لاستعمال انبوب التلقيم الاعرض، استخدم كلتا الدافعتين مع (الشكل ١٢).

٤- ضع الطعام في انبوب التلقيم المختار.

٥- شغل ماكينة إعداد الطعام وأستعمل الدافعة (الدافعات) لفرض ضغط متساوي على الطعام.



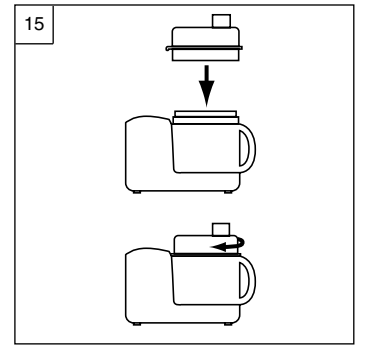
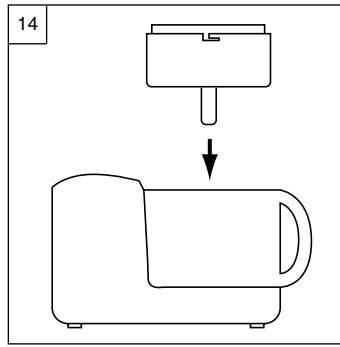
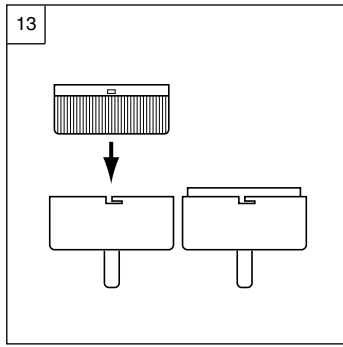
أيماءات:-

- للحصول على نتائج حسنة استعمل دائما فواكه وخضروات طازجة.
- عند استخدام انبوب التلقيم الاعرض، قطع الطعام بحيث يتلاءم معه. املا انبوب التلقيم حتى اعلاه تقريبا وادفع الطعام بثبات الى اسفل بالدافعة والماكينة شغالة.
- احشر دائما انبوب التلقيم الاعرض لمنع الطعام من ان ينزلق جانبيا اثناء التشغيل. وكبدل لذلك، استعمل انبوب التلقيم الداخلي (الشكل ١١).
- استخدم دائما الدافعة لدفع الطعام على الصفيحة. لاتستخدم اصابعك ابدًا.
- تذكر عند استعمال انبوب الطعام الاعرض بانه يجب استعمال الدافعتين معا.
- عند القيام بالتقطيع الطولي والشرائح، فان حشر الطعام بشكل مستقيم ستنتج عنه شرائح وقطع طولية اقصر عن ما اذا جرى حشر الطعام افقيا.
- نرجو ملاحظة بأنه سيكون هناك قدر صغير من الفضلة الباقية إما على الصفيحة أو بين الطعام المعد بعد استعمال صفائح التقطيع.

العصارة بالطرد المركزي

ان العصارة بالطرد المركزي، ان كانت مزودة مع الماكينة، فهي ملائمة لعصر الفواكه والخضروات القاسية مثل الجزر والتفاح. ان هذه الاطعمة تحتاج الى القليل من الاعداد، كما يمكن استعمال أي توليفة من الفواكه والخضروات للحصول على مشروب صحي ذو نكهة.

- ١- ركب سلة المصفاة في السلطانية الداخلية مراعيان تركيب العروات الموجودة على سلة المصفاة في الشقوق الموجودة في السلطانية الداخلية (الشكل ١٣).
- ٢- بينما تكون سلطانية ماكينة إعداد الطعام في موضعها، أضف المجموعة المذكورة أعلاه وأدبرها الى أن تستقر في موضعها (الشكل ١٤).
- ٣- ركب غطاء القطعة الملحقة بتدويره في اتجاه عقارب الساعة الى أن يعشق في موضعه (الشكل ١٥).
- ٤- قطع الطعام الى قطع باحجام ملائمة لتدخل في انبوب التلقيم.
- ٥- شغل ماكينة إعداد الطعام على اقصى سرعة، ادخل الطعام في انبوب التلقيم مع فرض ضغط متساو على الدافعة. أعصر قطعة أو قطعتي طعام بالكامل قبل عصر كميات اخرى.
- ٦- بعد عصر الطعام كله دع الماكينة تعمل لمدة ٢٠ ثانية اخرى بدون تحميل لضمان استخراج العصير الى اقصاد.
- ٧- بعد الاستعمال، فك الوحدة، أفصل سلة المصفاة وانزع العضلة، انقل العصير الى ابريق للتقديم.



ايماءات:-

- يتم الحصول على افضل النتائج باستعمال فواكه وخضروات قاسية.
- ان الفواكه والخضروات ذات القشر الصلب مثل الشمام والاناناس يجب تقشيرها قبل عصرها. كما يجب ايضا نزع البذور والنواة من الفواكه والخضروات مثل الفلفل والشام والبرقوق. لاداعي من تقشير ونزع بذور التفاح والكمثرى قبل عصرها.
- ان وحدة فصل العصير ستعالج عصير الليمون ولكن كمية اللب الكبيرة الموجودة سوف تجعل العصير الناتج مرا. هذا وتتوافر عصارة ليمون خاصة لهذا الغرض.

هام

- للحصول على احسن أداء من القطعة الملحقة، قم بمعالجة كميات صغيرة في المرة الواحدة ثم نظف سلة المصفاة والسلطانية الداخلية من اللب باستمرار.
- قد ترتج ماكينة إعداد الطعام احيانا اثناء الاستعمال بسبب عدم تساوي توزيع اللب. اذا حدث ذلك بشكل مفرط، اوقف تشغيل الماكينة وافرغ المصفاة. هذا ونوصي بعدم عصر اكثر من ٤٥٤ جرام من الفاكهة أو الخضروات في كل دفعة.

ملاحظة: قد تسبب بعض الفواكه والخضروات تغيير لون البلاستيك. هذا أمر طبيعي ولن يؤثر عكسياً على نكهة العصير الناتج.

عصارة الليمون

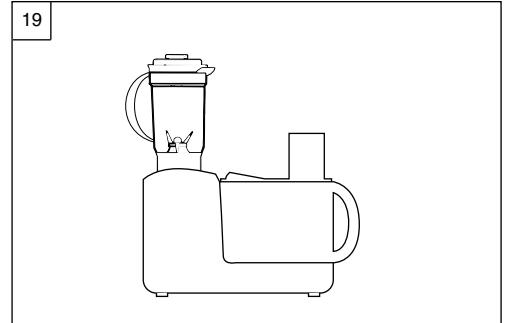
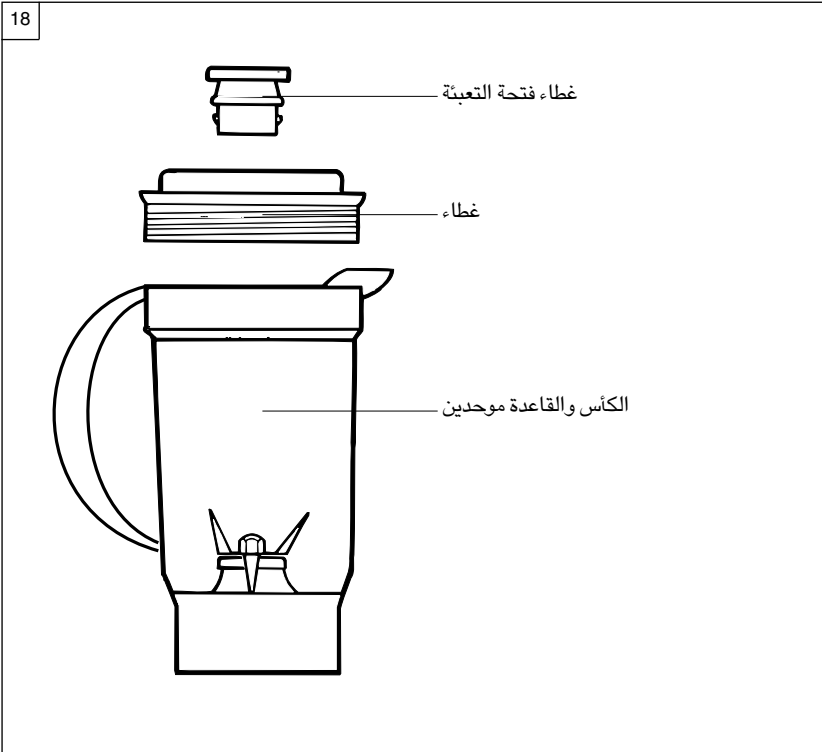
عصارة الليمون، ان كانت مزودة مع الماكينة، تستخدم لعصر الفواكه الحمضية بما فيها البرتقال والليمون والليم والكريب فروت للشرب أو للاستعمال في البودنغ والكعك وخلافه.

- ١- بينما تكون سلطانية ماكينة إعداد الطعام في موضعها، ركب مصفاة الفواكه الحمضية بوضعها فوق السلطانية وتدويرها في اتجاه عقارب الساعة الى ان تتراصف الزعنفة الموجودة في المصفاة مع العلامة الموجودة على بدن ماكينة إعداد الطعام (الشكل ١٦).
- ٢- ضع مقورة الفواكه على جذع تشغيل الماكينة ودورها الى ان تسقط كاملا بالداخل (الشكل ١٧).
- ٣- قطع الفاكهة الحمضية انصافا. شغل الماكينة على سرعة ١ وامسك الفاكهة بثبات فوق المقورة لاستخراج العصير.

وحدة التميع

يستخدم هذا الجهاز لمزج الحساء والمشروبات والفطائر والمايونيز ولتقطيع المكسرات وعمل كسر الخبز من الخبز ومن البسكويت.

- ١- انزع غطاء المخرج من ماكينة إعداد الطعام برفعه.
 - ٢- ركب الغطاء وغطاء فتحة الماء على الكأس (الشكل ١٨) بوضعهما في الموضع الصحيح وتدويرهما في اتجاه عقارب الساعة حتى يعشقان.
 - ٣- ضع جهاز التميع على المخرج وعشق العروات الموجودة بالقاعدة في الشقوق المتوافرة. أدر في اتجاه عقارب الساعة الى ان تعشق في موضعها (الشكل ١٩).
- ملاحظة:- عند استخدام مخرج جهاز التميع تأكد من عدم وجود ادوات في سلطانية ماكينة إعداد الطعام. ان جهاز التميع سيعمل فقط اذا كان الغطاء وسلطانية ماكينة إعداد الطعام في موضعهما.



ايماءات:-

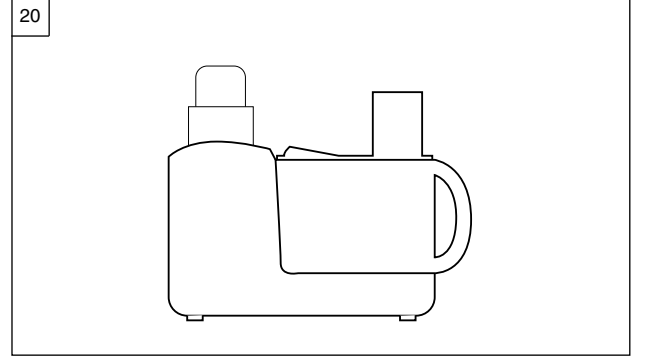
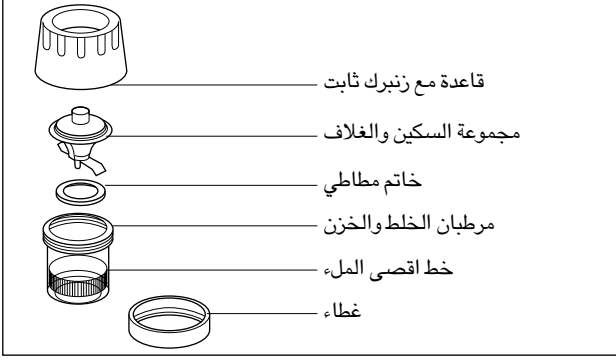
- قطع المكونات الجافة الى مكعبات، مثلا الخبز لعمل كسر الخبز، ثم لقمها من خلال غطاء فتحة الماء على السكاكين الدوارة.
- يمكن وضع الوصفات التي تتضمن سوائل على جهاز التميع مباشرة.
- يتم الحصول على افضل النتائج باستعمال السرعة ٢.
- عند عمل المايونيز. ضع جميع المكونات باستثناء الزيت في جهاز التميع. انزع غطاء فتحة الماء ثم اضع الزيت تدريجيا في شكل سيل متواصل بينما يكون الموتور شغالا.
- لا تتجاوز ابدأ اقصى سعة جهاز التميع وهي لتر واحد.

هام

- في سبيل الامان، لاتوصي بخلط السوائل الساخنة.
- لاتضع المكونات الجافة في جهاز التميع قبل تشغيله.
- ان العديد من التوابل، مثل فصوص الثوم والشبث والكمون، لديه تأثير معاكس على بلاستيك جهاز التميع ولذلك يجب عدم تمييعها فيه.
- ان جهاز التميع يعمل بسرعات عالية لدرجة ان جميع الاطعمة يتم تمييعها في ظرف دقيقة واحدة.
- يجب تجنب التشغيل لفترات طويلة أو تكرار التشغيل وخصوصا عند تمييع مكونات جافة أو كميات صغيرة.
- ان جهاز التميع غير ملائم كوعاء خزن، ولذلك ينبغي عدم ترك المكونات في الكأس قبل تمييعها، كما يجب نزعها بعد التميع مباشرة.
- عند توقيف الجهاز، انتظر حتى تتوقف السكاكين من الدوران قبل نزع جهاز التميع.

طاحونة متعددة الاستعمالات

ان وحدة الطاحونة المتعددة الاستعمالات، ان كانت مزودة الماكينة، تستخدم لخلط طعام الاطفال وعمل مرقق توابل السلطات وتقطيع الاعشاب وطحن التوابل، بالاضافة الى طحن حبوب البن.



- ١- انزع غطاء المخرج من ماكينة إعداد الطعام برفعه.
- ٢- ضع المرطبان، مع كون الحافة الى الاعلى، على سطح العمل ثم ضع الطعام المطلوب طحنه.
- ٣- تأكد من ان الخاتم المطاطي واقع على نحو صحيح في تجويف مجموعة السكين والغلاف.
- ٤- اقلب مجموعة السكين والغلاف ثم ضعها بحيث تصبح السكين غاطسة في المرطبان.
- ٥- احكم المجموعة بربط القاعدة على المرطبان الى ان تصبح محكمة تماما باليد.
- ٦- ضع الطاحونة متعددة الاستعمالات على المخرج بتعشيق العروات الموجودة بالقاعدة في الشقوق المتوافرة. أدرها في اتجاه عقارب الساعة الى ان تعشق في موضعها (الشكل ٢٠).

ملاحظة:- عند استخدام الطاحونة متعددة الاستعمالات تأكد من عدم وجود ادوات في سلطانية ماكينة إعداد الطعام. ان الطاحونة متعددة الاستعمالات استعمل فقط اذا كان الغطاء وسلطانية ماكينة إعداد الطعام في موضعهما.

ايماءات:-

- للحصول على افضل النتائج، لامتلاً مرطبان الزجاج الى اكثر من نصفه بالمكونات المطلوب خلطها.
- اخلط كميات صغيرة من المكونات المطبوخة مع القليل من المرقق أو اللبن لعمل طعام الاطفال.
- يتم الحصول على افضل النتائج باستعمال السرعة ٢.
- عند طحن اعشاب، يمكن الحصول على افضل النتائج عندما تكون الاعشاب نظيفة وجافة.

هام

- يمكنك ضمان عمر طويل للطاحونة متعددة الاستعمالات بتوقيفها مباشرة حال التوصل الى النعومة المطلوبة.
- ان اقصى التشغيل المتواصل لأي عملية يجب ان لا يتجاوز دقيقتين.
- لاتترك الطاحونة متعددة الاستعمالات بدون مراقبة اثناء التشغيل.
- عند طحن زنجبيل جاف، ينبغي تكسيه الى قطع قبل طحنه، بينما يعتبر الكركم صلباً للغاية وغير ملائم للطحن.

تحذير

لاتضع ابدا مجموعة السكين والقاعدة على الجهاز بدون ان يكون المرطبان في موضعه، ولا بفمها قبل نزع الطاحونة بالكامل من ماكينة إعداد الطعام. لا يجوز في أي حال من الاحوال استعمال مرطبان الطاحونة مع قاعدة جهاز التميع ايه ٩٨٩، ايه ٩٩٠، ايه ٩٩٣، ايه ٩٩٦. ان طاحونتك متعددة الاستعمالات غير ملائمة للسوائل الساخنة.

أقصى السعات التشغيلية لماكينة إعداد الطعام

٣٤٠ جرام	الفطائر بالسمن والسكر الهشة، وزن الدقيق حتى
٥٠٠ جرام	عجين بالخميرة، وزن الدقيق حتى
١,٣٦ كجم	مكونات خليط الكعك لايزيد مجموعها عن
٣٤٠ جرام	لحم للتقطيع
١,٣ لتر	سعة السائل - السلطانية مع غطاء الخلط ماكسي
١ لتر	جهاز التميع
٦ بياض بيضات	أداة مغدافية لخفق البيض
٤ بياض بيضات	مخفقة مسننة ازدواجية الحركة

العناية والتنظيف

اقطع التيار عن الجهاز وانزع القابس من مأخذ امداد الكهرباء.

بعد الاستعمال مباشرة، اغسل جميع الاجزاء، ماعدا وحدة القدرة، والمخففة المسننة ازدواجية الحركة، وكأس جهاز التميع والقاعدة، وقاعدة الطاحونة متعددة الاستعمالات، ومجموعة السكين والتثبيت، في ماء ساخن به صابون ثم جففها جيدا. كن حذرا عند غسل السكين الفولاذي وصفائح القطع لأنها حادة للغاية. يمكنك وضع الاجزاء التالية في غسالة الصحون الكهربائية: السلطانية، الغطاء، الدافعات، السكين الفولاذي، غطاء الخلط ماكسي، أداة العجين، الاداة المغدافية لخفق البيض، عصارة الليمون، العصارة بالطرد المركزي، مرطبان الطاحونة متعددة الاستعمالات، صندوق التخزين وصفائح الخلط. ولكن يجب مراعاة وضعهم على الرف العلوي في غسالة الصحون الكهربائية.

امسح وحدة القدرة لماكينة إعداد الطعام بقطعة قماش مبللة خفيفا ثم امسحها بقطعة قماش جافة. تأكد من ان الية التعشيق للأمان خالية من متناثرات الطعام.

اخزن ماكينة إعداد الطعام دائما مغطاه بغطائها لحمايتها من الغبار.

مخففة مسننة ازدواجية الحركة

افصل كل مخففة من رأس تشغيل مجموعة المخفق بسحبها برفق. اغسل المخفق بماء دافئ.

امسح رأس التشغيل بقطعة قماش مبللة قليلا ثم جففها. لا تغسل رأس التشغيل في الماء.

جهاز التميع

املأه حتى نصفه بماء دافئ وضعه على ماكينة إعداد الطعام. بينما يكون غطاء الجهاز وغطاء فتحة الملء في مكانهما، شغل الماكينة لمدة ٢٠ - ٣٠ ثانية لازاحة تناثرات الطعام. افرغ الماء واشطفه بماء نظيف دافئ. امسح بقايا السوائل واتركه في مكان دافئ ليجمد. كن حذرا عند التجفيف باليد، اذ ان السكاكين حادة. لا تغسل قاعدة جهاز التميع في الماء.

الطاحونة متعددة الاستعمالات

اغسل مجموعة السكاكين بماء ساخن به صابون ثم اشطفها وجففها جيدا. كن حذرا عند التجفيف باليد، اذ ان السكاكين حادة جدا. لا تترك مجموعة السكاكين منقوعة في الماء.