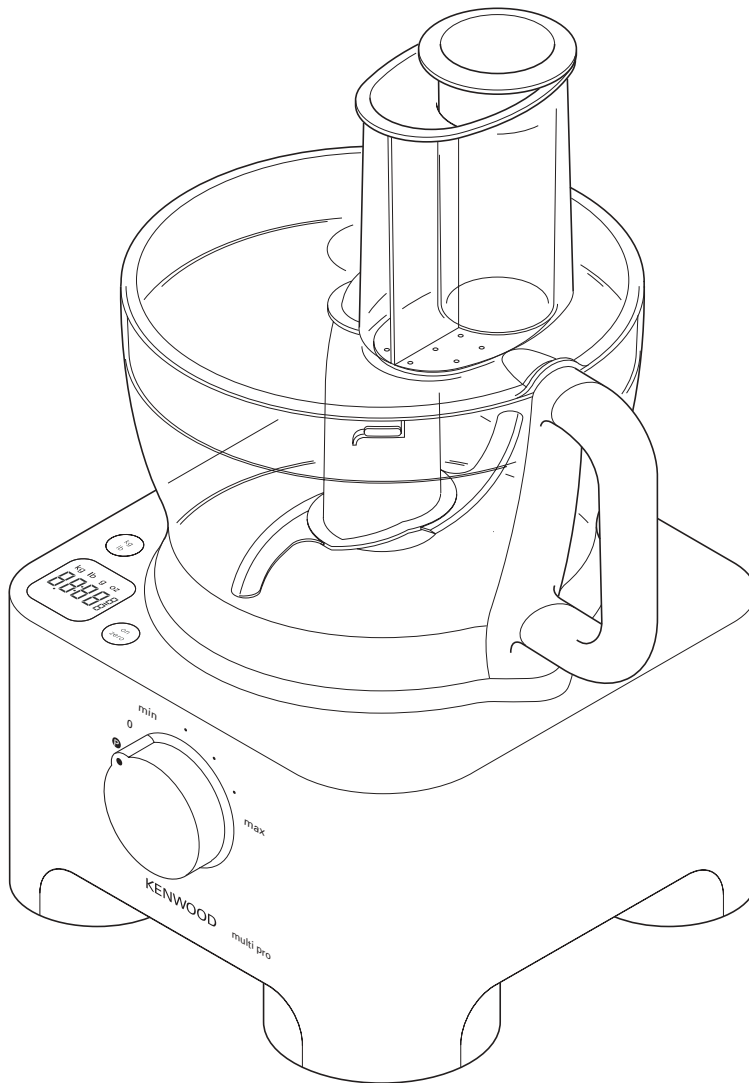




Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK  
[www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com)

**KENWOOD**  
multipro  
LIBRA 



FP950 series

**English** 2 - 9

**Português** 10 - 17

**Español** 18 - 25

**Türkçe** 26 - 33

**Česky** 34 - 41

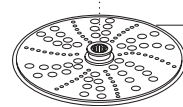
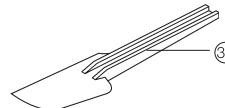
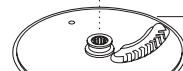
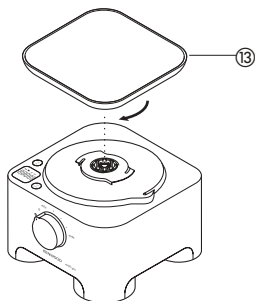
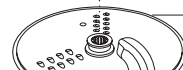
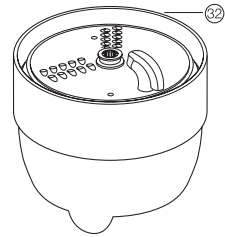
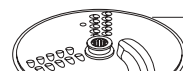
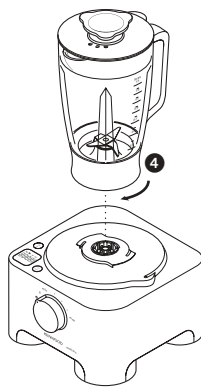
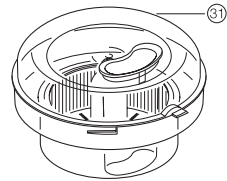
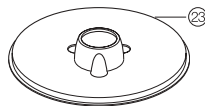
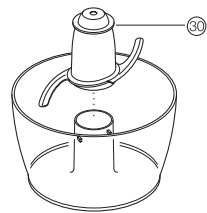
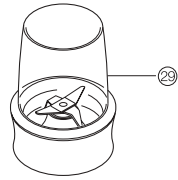
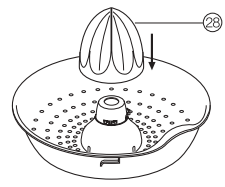
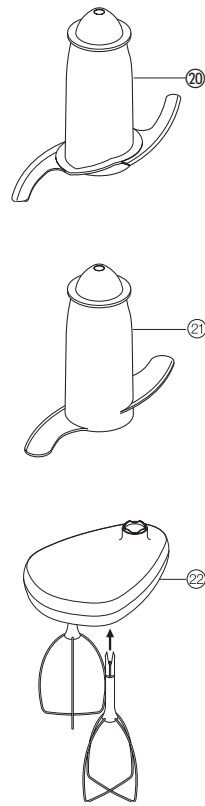
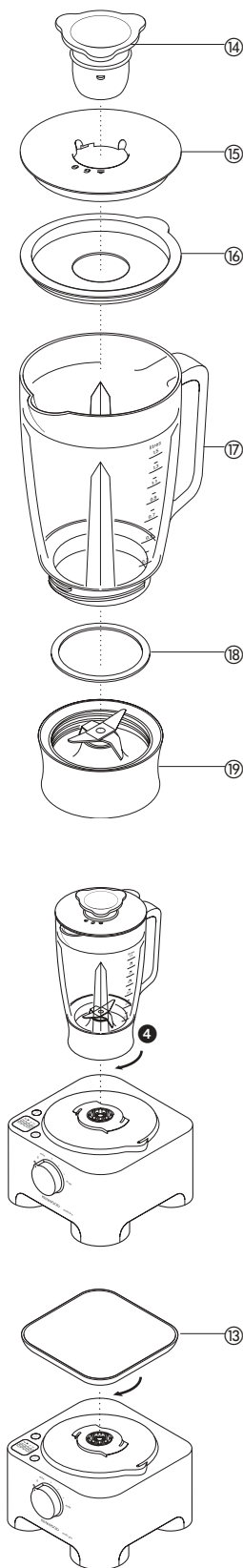
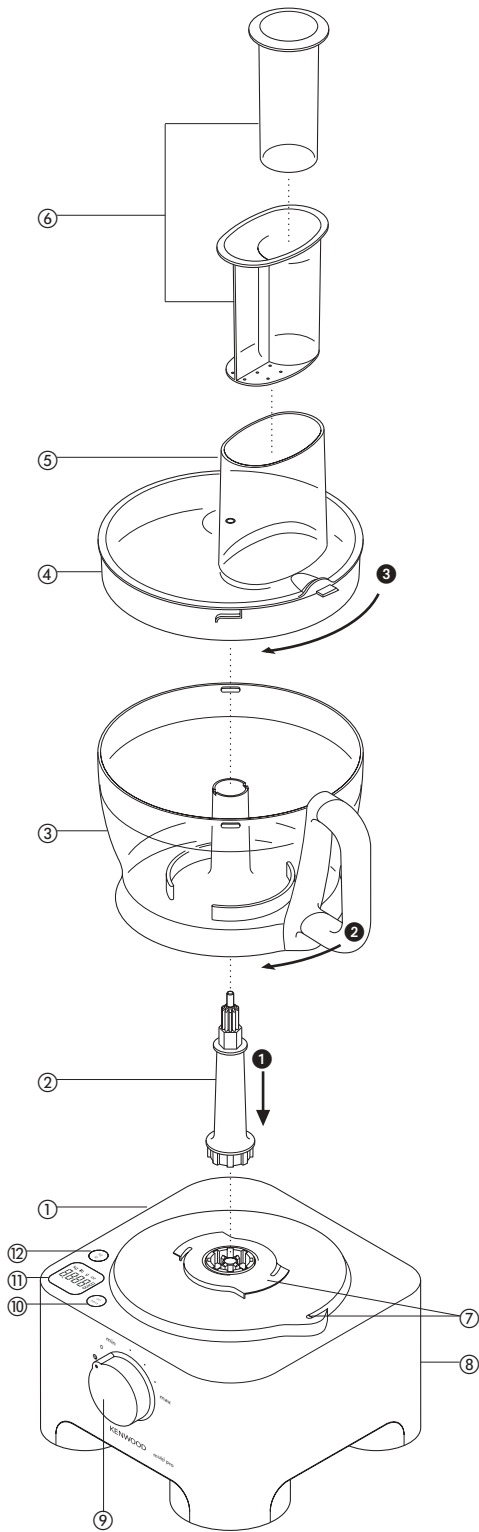
**Magyar** 42 - 49

**Polski** 50 - 57

**Русский** 58 - 65

**Ελληνικά** 66 - 73

**عربي** ١٨ - ٤٧

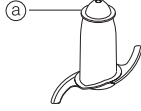


### before using your Kenwood appliance

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.

## safety

- The blades and discs are very sharp, handle with care. **Always hold the knife blade by the finger grip (a) at the top, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.**
- Do not lift or carry the processor by the handle - or the handle may break resulting in injury.
- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- Keep hands and utensils out of the processor bowl and liquidiser jug whilst connected to the power supply.
- Switch off and unplug:
  - before fitting or removing parts
  - after use
  - before cleaning
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher/s supplied.
- Before removing the lid from the bowl or liquidiser/mill from the power unit:-
  - switch off;
  - wait until the attachment/blades have completely stopped;
  - be careful not to unscrew the liquidiser jug or mill from the blade unit.
- Allow all liquids to cool to room temperature before placing them in the liquidiser.
- Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off speed control.
- **This machine will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.**
- Never use an unauthorised attachment.
- Never leave the machine unattended.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired: see 'service'.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Don't let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
- Never misuse your food processor and only use it for its intended domestic use.
- Do not exceed the maximum capacities stated.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.



### before plugging in

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

### before using for the first time

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

## key

### processor

- ① power unit
- ② detachable drive shaft
- ③ bowl
- ④ lid
- ⑤ feed tube
- ⑥ pushers
- ⑦ safety interlocks
- ⑧ cord storage
- ⑨ speed control with power on light

### weighing function

- ⑩ on/zero button
- ⑪ display screen
- ⑫ kg/lb button
- ⑬ weighing plate

### liquidiser

- ⑭ filler cap
- ⑮ lid
- ⑯ lid seal
- ⑰ jug
- ⑱ sealing ring
- ⑲ blade unit

## attachments

- ⑩ knife blade
- ⑪ dough tool
- ⑫ twin beater geared metal whisk
- ⑬ maxi-blend canopy
- ⑭ thick slicing/coarse shredding disc
- ⑮ thin slicing/fine shredding disc
- ⑯ fine (Julienne style) chipper disc
- ⑰ rasping disc
- ⑱ geared citrus press
- ⑲ mill
- ⑳ mini processor bowl
- ㉑ centrifugal juicer
- ㉒ KENSTORE™ attachments carousel
- ㉓ spatula

## to use your food processor

- 1 Fit the detachable shaft onto the power unit ①.
  - 2 **Then** fit the bowl. Place the handle towards the back and turn clockwise until it locks ②.
  - 3 Fit an attachment over the drive shaft.
    - Always fit the bowl and attachment onto the machine before adding ingredients.
  - 4 Fit the lid ③ - ensuring the top of the drive shaft locates into the centre of the lid.
    - **Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off control.**
  - 5 Plug in and the power on light will come on. Switch on and select a speed.
    - **The processor won't work if the bowl and lid are fitted incorrectly.**
    - Use the pulse (P) for short bursts. The pulse will operate for as long as the control is held in position.
  - 6 Reverse the above procedure to remove the lid, attachments and bowl.
    - **Always switch off before removing the lid.**
- important**
- Your processor is not suitable for crushing or grinding coffee beans, or converting granulated sugar to caster sugar.
  - When adding almond essence or flavouring to mixtures avoid contact with the plastic as this may result in permanent marking.

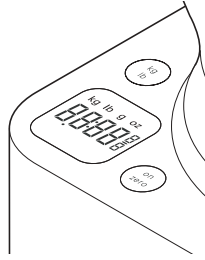
## choosing a speed for all functions

Tool/Attachment	Function	Speed	Maximum Capacities
Knife Blade	One Stage Cake Mix Pastry - rubbing fat into flour Adding water to combine pastry ingredients Chopping/pureeing/pates	Min – Max 5 – Max 1 – 5 Max	1.5Kg/3lb 5oz Total Wt 340g/12oz Flour Wt 600g/1lb 6oz Meat
Knife Blade with maxi-blend canopy	Soups – start at a low speed and move up to Max	Min –Max	1.5 litres/2pts 12oz
Whisk	Egg Whites Egg & sugar for fatless sponges Cream	Max Max 5 – Max	6 Egg Whites 500 mls
Dough tool	Yeasted mixes	Max	600g/1lb 6oz
Discs – slicing/shredding/chipping	Firm food items such as carrots, hard cheese. Softer items such as cucumbers, tomatoes	5 – Max Min – 5	
Rasping disc	Parmesan cheese, Potatoes for German potato dumplings.	Max	
Citrus Press	Citrus fruits	1	
Mini Bowl & knife	All processing	Max	200g/8oz
Liquidiser	All processing	Max	1.5 litres/2pts 12fl.oz
Mill	All processing	Max	
Centrifugal juicer	Fruit & Vegetables	Max	500g/1lb 2oz

## weighing function

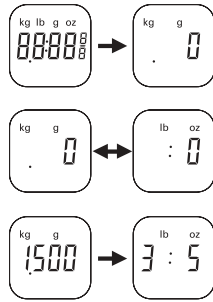
Your food processor is fitted with a built in weighing function to allow ingredients to be weighed straight into the bowl or liquidiser jug.

- The Maximum weighing capacity is 3Kg. This is the total weight of all the ingredients plus the weight of the bowl or jug.



## to use the weighing function

- 1 Always fit the drive shaft, bowl and attachment or liquidiser jug onto the power unit before adding ingredients.
  - 2 Plug in – the display screen will remain blank.
  - 3 Press the ON/ZERO button once and the display screen will light up.
  - 4 Press the (kg/lb) button to select either grams or ounces. The display will default to kg/g when first switched on.
- The unit weighs in 2g increments and teaspoon/tablespoon measures are recommended for weighing small quantities.
- 5 Check the display shows '0', if not, zero by pressing the ON/ZERO button. Then weigh the required ingredients straight into the bowl or jug. After the weight is displayed, press the ON/ZERO button and the display will return to '0'. Add the next ingredients and that weight will be displayed. Repeat until all ingredients are weighed.
- If the display is not zeroed and either the ingredients or the bowl/attachment/lid are removed the display will show [ - - - ] to represent a minus reading. **To zero press the ON/ZERO button once.**
6. Add the lid and select a speed to operate the processor.
- During operation the display screen with freeze [ - - - ] until the speed control returned to the off position.
  - After processing the last weight will be displayed on the screen when the speed control is returned to the off position. Note: The weight of the lid will be included if the display is not zeroed before switching on.
  - The weight of any additional ingredients added down the feed tube whilst the processor is running will not be shown on the display screen.



## ⑬ weighing plate

A removable weighing plate is supplied for weighing ingredients without using the bowl or liquidiser. To use, place the plate on top of the power unit and turn clockwise to lock. Then follow steps 2 to 5 under 'to use the weighing function'

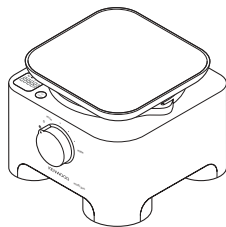
To remove, turn the plate anti-clockwise and lift off.

### auto switch off

- The display screen will turn off automatically if the same weight reading is shown after 5 minutes.
- The display screen can be turned off manually by pressing and holding down the ON/ZERO button for a few seconds.

### important

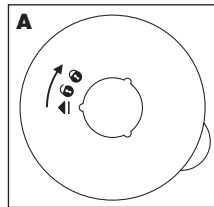
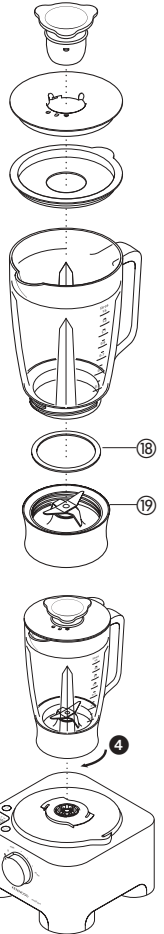
- Do not overload by exceeding the maximum weighing capacity of 3Kg.



- Do not subject the power unit to excessive force as this may damage the weighing sensor.
- Always place the processor on a dry flat surface prior to weighing.
- Do not move the power unit during operation of the weighing function.

## to use your liquidiser

- 1 Fit the sealing ring ⑱ into the blade unit ⑲ - ensuring the seal is located correctly.
  - Leaking will occur if the seal is damaged or not fitted correctly.**
  - 2 Screw the jug onto the blade unit.
  - 3 Put your ingredients into the jug.
  - 4 Push the lid seal onto the underside of the lid.
  - 5 Fit and lock the filler cap in the lid, by turning one position ⑲.
  - 6 Fit the lid to the goblet and turn the filler cap to ⑲ to lock. The filler cap can be located in 3 different positions (see A)
- ⑲ - filler cap removable for adding ingredients to the jug.
  - ⑲ - lid unlocked/filler cap locked to the lid for fitting and removing the lid.
  - ⑲ - lid locked.
- 7 Place the liquidiser onto the power unit and turn to lock ④.
  - 8 Select a speed or use the pulse control.



### important

- **Allow all liquids to cool to room temperature before placing them in the liquidiser.**
  - To ensure the long life of your liquidiser, never run it for longer than 60 seconds. Switch off as soon as you've got the right consistency.
  - Don't process spices - they may damage the plastic.
  - The machine won't work if the liquidiser is fitted incorrectly.
  - Don't put dry ingredients into the liquidiser before switching on. If necessary, cut them into pieces; remove the filler cap; then with the machine running, drop them through one by one.
  - Don't use the liquidiser as a storage container. Keep it empty before and after use.
  - Never blend more than 1½ litres (2pts 12froz) - less for frothy liquids like milkshakes.
- Note: The mill base is not interchangeable with the glass liquidiser jug. The processor will not operate if the wrong base is fitted. Refer to graphics on blade unit bases.**

## hints

- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil into the liquidiser. Then with the machine running, pour the oil into the filler cap and let it run through.
- Thick mixtures, eg pates and dips, may need scraping down. If it's difficult to process, add more liquid.
- When crushing ice use the pulse in short bursts.

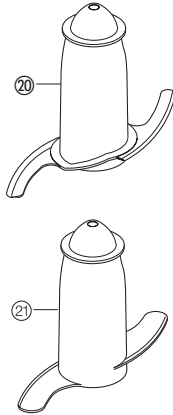
## using the attachments

### 20 knife blade/21 dough tool

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

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

Use the dough tool for yeasted mixes.



### hints knife blade

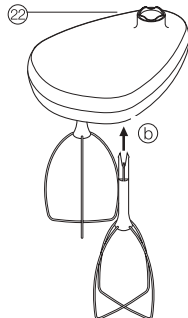
- Cut food such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 2cm/3/4in before processing.
- Biscuits should be broken into pieces and added down the feed tube whilst the machine is running.
- When making pastry use fat straight from the fridge cut into 2cm/3/4in.cubes.
- Take care not to over-process.

### dough tool

- Place the dry ingredients in the bowl and add the liquid down the feed tube whilst the machine is running. Process until a smooth elastic ball of dough is formed this will take 60 - 90 secs.
- Re-knead by hand only. Re-kneading in the bowl is not recommended as it may cause the processor to become unstable.

### 22 twin beater geared whisk

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



## using the whisk

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

## important

- The whisk is not suitable for making one-stage cakes or creaming fat and sugar as these mixes will damage it. Always use the knife blade for cake making.

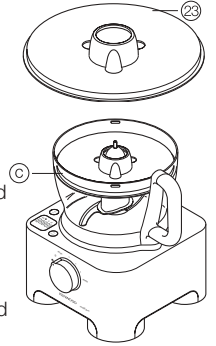
## hints

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

### 23 maxi-blend canopy

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

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



## slicing/shredding discs

### reversible slicing/shredding discs - thick (24), thin (25)

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

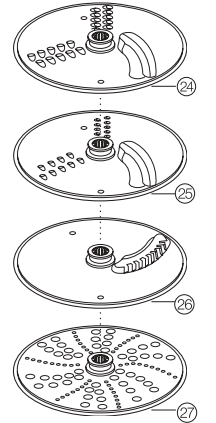
Use the slicing side for cheese, carrots, potatoes, cabbage, cucumber, courgette, beetroot and onions.

### fine (Julienne style) chipper disc (26)

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

### rasping disc (27)

Grates Parmesan cheese and potatoes for German potato dumplings.

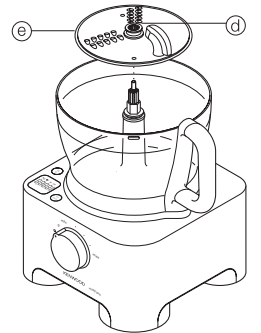


## safety

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

## to use the cutting discs

- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Holding by the centre grip (d), place the disc onto the drive shaft with the appropriate side uppermost (e).
- 3 Fit the lid.





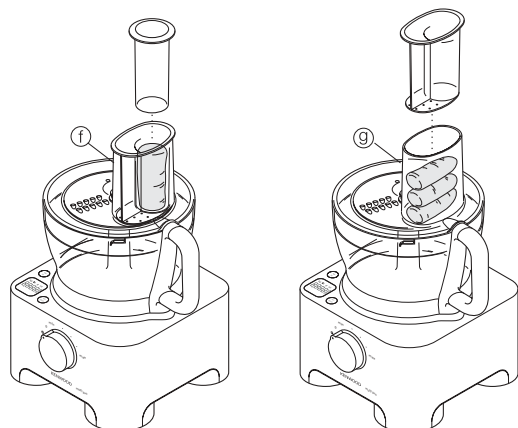
4 Choose which size feed tube you want to use. The pusher contains a smaller feed tube for processing individual items or thin ingredients.

To use the small feed tube - first put the large pusher inside the feed tube.

To use the large feed tube - use both pushers together.

5 Put the food in the feed tube.

6 Switch on and push down evenly with the pusher - **never put your fingers in the feed tube.**



### hints

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

### 28 citrus press

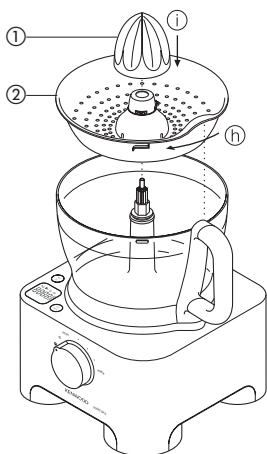
Use the citrus press to squeeze the juice from citrus fruits (eg oranges, lemons, limes and grapefruits).

- ① cone
- ② sieve

### to use the citrus press

- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Fit the sieve into the bowl - ensuring the sieve handle is locked into position directly over the bowl handle (h).
- 3 Place the cone over the drive shaft turning until it drops all the way down ①.
- 4 Cut the fruit in half. Then switch on and press the fruit onto the cone.

• **The citrus press will not operate if the sieve is not locked correctly.**



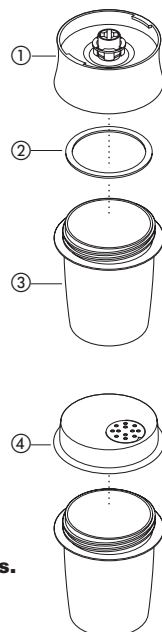
### 29 mill

Use the mill for milling herbs, nuts and coffee beans.

- ① blade unit
- ② sealing ring
- ③ jar
- ④ sprinkler lid

### safety

- Never fit the blade unit to your machine without the jar fitted.
- Never unscrew the jar while the mill is fitted to your machine.
- Don't touch the sharp blades. Keep the blade unit away from children.
- Never remove the mill until the blades have completely stopped.
- **Note: The mill base is not interchangeable with the glass liquidiser jug. The processor will not operate if the wrong base is fitted. Refer to graphics on blade unit bases. important**
- To ensure long life of your mill, never run for longer than 30 seconds. Switch off as soon as you've got the right consistency.
- Don't process spices - they may damage the plastic.
- The machine won't work if the mill is fitted incorrectly.
- Use for dry ingredients only.



### to use your mill

- 1 Put your ingredients into the jar. Fill it no more than half full.
- 2 Fit the sealing ring into the blade unit.
- 3 Turn the blade unit upside down. Lower it into the jar, blades down.
- 4 Screw the blade unit onto the jar until it is finger tight.
- 5 Place the mill onto the power unit and turn to lock ①.

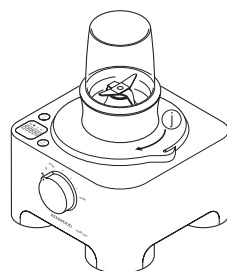
6 Switch on to maximum speed or use the pulse control.

7 After milling, you can replace the blade unit with the sprinkler lid and shake out your food.

• The sprinkler lid is not airtight.

### hints

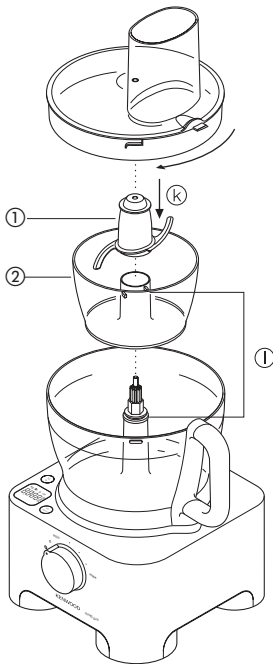
- Herbs are best milled when clean and dry.



### 30 mini processor bowl

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

- 1 mini processor knife blade
- 2 mini processor bowl



#### to use the mini processor bowl

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

#### safety

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

#### important

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

#### hints

- Herbs are best chopped when clean and dry.
- Always add a little liquid when blending cooked ingredients to make baby food.
- Cut foods such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 1-2 cm (1/2 - 3/8 in) before processing.
- When making mayonnaise add the oil down the feed tube.

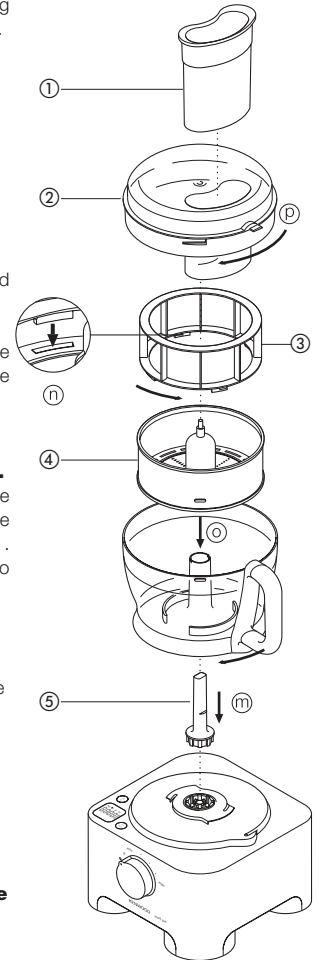
### 31 metal centrifugal juicer (use max speed)

Use the centrifugal juicer for making juice from firm fruit and vegetables.

- 1 pusher
- 2 lid
- 3 pulp remover
- 4 filter drum
- 5 juicer drive shaft

#### to use the centrifugal juicer

- 1 Fit the centrifugal drive shaft and bowl onto the power unit (m).
  - 2 Place the pulp remover into the filter drum - ensuring the tabs locate with the slots in the bottom of the drum (n).
  - 3 Fit the filter drum
  - 4 Place the attachment lid onto the bowl, turn until it locks and the feed tube sits over the handle (p).
  - 5 Cut the food into small pieces to fit the feed tube.
  - 6 Switch on and push down evenly with the pusher - **never put your fingers in the feed tube**. Process fully before adding more.
- After adding the last piece, let the juicer run for a further 20 seconds to extract all the juice from the filter drum.



#### safety

- **Do not use the juicer if the filter is damaged.**
- The cutting blades on the base of the filter drum are very sharp, take care when handling and cleaning the drum.
- Only use the pusher supplied. Never put your fingers in the feed tube. Unplug before unblocking the feed tube.
- Before removing the lid, switch off and wait for the filter to stop.

#### important

- If the juicer starts to vibrate, switch off and empty the pulp from the drum. (The juicer vibrates if the pulp becomes unevenly distributed).
- Maximum capacity that can be processed at one time is 500g of fruit or vegetables.
- Some very hard foods may make your juicer slow down or stop. If this happens switch off and unblock the filter.
- Switch off and clear the pulp collector regularly during use.

#### hints

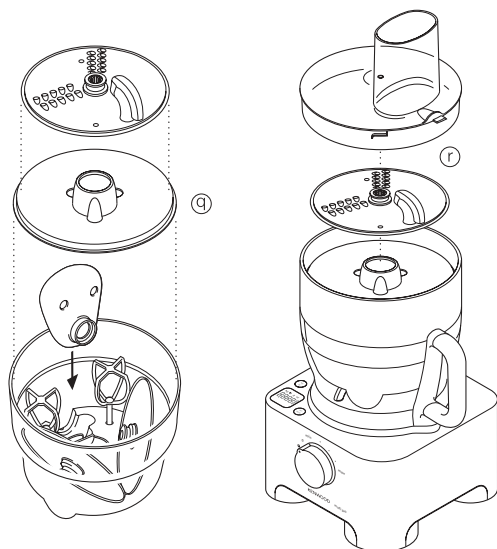
- Before processing remove stones and pips (eg pepper, melon, plum) and tough skins (eg melon, pineapple). You don't need to peel or core apples and pears.
- Use firm, fresh fruit and vegetables.
- Citrus juice will be bitter and frothy because its peel and pith get processed too. Use the citrus juicer instead.

## 32 KENSTORE™ attachments carousel

Your food processor is supplied with an attachment storage carousel that fits inside the bowl.

### to use the storage carousel

- 1 Fit the knife blade to the bowl.
- 2 Then fit the whisk, discs and canopy into the carousel (a).
- 3 Fit the carousel over the knife blade and place the processor lid on top (r).



### liquidiser/mill

- 1 Empty the jug/jar before unscrewing it from the blade unit.
- 2 Wash the jug/jar by hand.
- 3 Remove and wash the seals.
- 4 Don't touch the sharp blades – brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. **Don't immerse the blade unit in water.**
- 5 Leave to dry upside down.

### twin beater geared whisk

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

### all other parts

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

### service & customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer.
- **If you experience any problems with the operation of the processor, before calling for assistance refer to the troubleshooting guide.**

If you need help with:

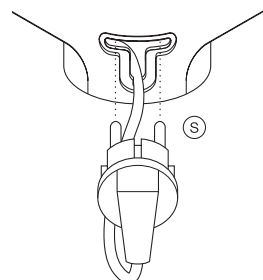
- Using your machine
  - Servicing or repairs
- Contact the shop where you brought the food processor.

### care & cleaning

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

### power unit

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



## troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
The processor will not operate	No power/indicator light not lit. Bowl not locked on correctly. Lid not locked correctly.	Check processor is plugged in Check bowl is located correctly and the handle is situated towards the right hand side. Check that the lid interlock is located correctly into the handle area. <b>The processor will not work if the bowl and lid are fitted incorrectly.</b> If none of the above check the fuse/circuit breaker in your home.
Liquidiser/mill will not operate	Wrong base used.	<b>The mill base is not interchangeable with the liquidiser jug. The processor will not operate if the wrong base is fitted.</b> Check graphic is correct on base used.
Processor stops during processing	Processor overloaded/maximum capacities exceeded. Lid unlocked.	Check maximum capacities stated under "to use your food processor". Check lid is locked correctly.
Poor performance of tools/attachments.	Refer to hints in relevant "using the attachment" section. Check attachments are assembled correctly.	
Weighing function Display screen freezes on [- - -] Weight changed on display screen	Quantity weighed too small. Power unit moved during operation.	Use teaspoon and tablespoon measures for very small quantities. Do not move unit during use. Zero the display before weighing next ingredients.

# Português

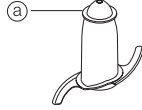
## Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.

### antes de usar o seu aparelho Kenwood

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

## segurança

- As lâminas e os discos são afiados. Manuseie-os com cuidado. **Quando manusear ou limpar a lâmina, segure-a sempre pela pega <sup>(a)</sup> existente na extremidade superior e mantenha os dedos afastados do gume.**
- Não levante ou transporte o aparelho pelo cabo – este pode quebrar resultando em ferimentos.
- Retire sempre a lâmina antes de retirar os alimentos da taça.
- Mantenha as mãos e os utensílios afastados da taça e do liquidificador enquanto o aparelho estiver ligado à corrente eléctrica.
- Desligue o aparelho e retire a ficha do cabo de alimentação da tomada de parede:
  - antes de instalar ou retirar as peças
  - após a utilização
  - antes das operações de limpeza
- Não utilize os dedos para empurrar os alimentos no tubo de alimentação. Utilize sempre o(s) calcador(es) fornecido(s).
- Antes de tirar a tampa da taça ou de retirar o liquidificador/moinho da unidade do motor:
  - desligue o aparelho;
  - aguarde até o acessório/as lâminas pararem totalmente;
  - Tenha cuidado em não desenroscar o copo do liquidificador ou o moinho da unidade das lâminas.
- Deixe que os líquidos arrefeçam até atingirem a temperatura ambiente antes de os colocar no liquidificador.
- Não utilize a tampa para accionar o robô de cozinha, utilize sempre o botão de velocidade on/off.
- **Este aparelho pode ficar danificado e provocar ferimentos se exercer demasiada força sobre o mecanismo de entrelaqueio.**
- Não utilize acessórios não autorizados.
- Não deixe o aparelho sem supervisão quando estiver ligado.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado. Os aparelhos danificados devem ser verificados ou reparados: consulte 'assistência técnica'.
- Não deixe que a unidade de alimentação, o cabo ou a ficha fiquem molhados.
- Não deixe que o cabo fique pendurado ao longo da extremidade de uma mesa ou bancada ou entre em contacto com superfícies quentes.
- Utilize o robô de cozinha apenas para os fins para os quais foi concebido.
- Não exceda as capacidades máximas indicadas.
- Este electrodoméstico não deverá ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.



- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

### antes de ligar

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

### antes de utilizar o aparelho pela primeira vez

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

## componentes

### robô de cozinha

- ① unidade de alimentação
- ② veio accionador amovível
- ③ taça
- ④ tampa
- ⑤ tubo de alimentação
- ⑥ calcadores
- ⑦ entrelaqueios de segurança
- ⑧ área de arrumação do cabo
- ⑨ controlo de velocidade com luz indicadora de ligação à corrente

### função de pesagem

- ⑩ botão on (ligar)/zero
- ⑪ ecrã de visualização
- ⑫ botão kg/lb
- ⑬ prato de pesagem

### liquidificador

- ⑭ tampa de enchimento
- ⑮ tampa
- ⑯ vedante da tampa
- ⑰ jarro - plástico
- ⑱ anel de vedação
- ⑲ unidade de lâminas

## acessórios

- ⑳ lâmina
- ㉑ utensílio para massa
- ㉒ pinha com duas varetas
- ㉓ cúpula grande para misturas
- ㉔ disco de cortar fatias grossas/picar grosso
- ㉕ disco de cortar fatias finas/picar fino
- ㉖ disco de picar fino (estilo juliana)
- ㉗ disco de ralar
- ㉘ espremedor de citrinos
- ㉙ moinho
- ㉚ taça picadora pequena
- ㉛ centrifugador de sumos
- ㉜ suporte dos discos KENSTORE™
- ㉝ espátula

## utilizar o robô de cozinha

- 1 Instale o veio accionador sobre a unidade do motor ❶.
- 2 Em seguida, coloque a taça. Vire o manipulador para a parte posterior e rode-o no sentido dos ponteiros do relógio até ficar bloqueado ❷.
- 3 Encaixe um acessório no veio accionador.
  - Coloque sempre a taça e o acessório no aparelho antes de adicionar os ingredientes.
- 4 Coloque a tampa ❸ - certificando-se de que a parte superior do veio accionador fica alinhada com o centro da tampa.
  - **Não utilize a tampa para accionar o robô. Utilize sempre o botão de velocidade on/off.**
- 5 Ligue o aparelho à corrente e a luz indicadora de ligação à corrente iluminar-se-á. Ligue o aparelho e seleccione uma velocidade.
  - **O robô não funciona quando a taça e a tampa foram colocadas incorrectamente.**
  - Utilize o botão de impulso (P) para impulsos curtos. O botão de impulso permanece activo enquanto estiver a ser premido.
- 6 Efectue o procedimento acima pela ordem inversa para retirar a tampa, os acessórios e a taça.
  - **Desligue sempre o aparelho antes de retirar a tampa. importante**
  - O robô não foi concebido para esmagar ou moer grãos de café nem transformar açúcar granulado em açúcar mais fino.
  - Quando adicionar essência ou aroma de amêndoa às misturas, evite o contacto com as peças de plástico pois tal pode resultar em manchas permanentes.

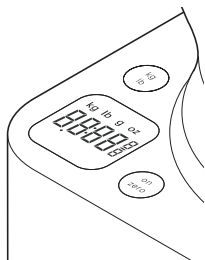
## escolher uma velocidade para todas as funções

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

## função de pesagem

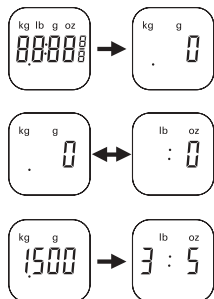
O seu processador de alimentos encontra-se equipado com uma função de pesagem que permite que os alimentos sejam pesados directamente a partir da taça ou jarro liquidificador.

- A capacidade Máxima de pesagem é de 3Kg. Este é o peso total de todos os ingredientes mais o peso da taça ou do jarro.



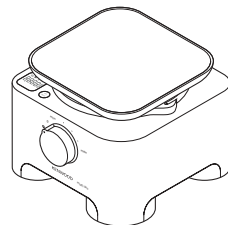
## para utilizar a função de pesagem

- 1 Ajuste sempre o eixo impulsor, a taça e o acessório ou jarro liquidificador na unidade de potência antes de adicionar os ingredientes.
  - 2 Ligue à corrente – o ecrã de visualização irá permanecer em branco.
  - 3 Pressione o botão ON/ZERO uma vez para acender o ecrã de visualização.
  - 4 Pressione o botão (kg/lb) para seleccionar entre gramas ou onças. Ao ligar o visualizador encontra-se definido para kg/g.
  - A unidade pesa em incrementos de 2g e recomenda-se a utilização de colheres de chá/colheres de sopa para medição de pequenas quantidades.
  - 5 Verifique se o visualizador apresenta '0', caso contrário, coloque a zero pressionando no botão ON/ZERO. De seguida pese os ingredientes necessários directamente para a taça ou jarro. Após visualização do peso, pressione o botão ON/ZERO e o visualizador volta a '0'. Adicione os próximos ingredientes e será apresentado esse peso. Repita até que todos os ingredientes se encontrem pesados.
  - Caso o visualizador não se encontre a zeros e quer os ingredientes ou quer a taça/acessório/tampa sejam removidos, o visualizador irá apresentar [- - - -] indicando uma leitura negativa. **Para colocar a zeros, pressione uma vez o botão ON/ZERO.**
  - 6 Coloque a tampa e seleccione uma velocidade para colocar o processador em funcionamento.
  - Durante a operação o ecrã de visualização irá bloquear [- - - -] até que o controlo de velocidade seja desligado.
  - Após o processamento, o último peso será visualizado no ecrã quando o controlo de velocidade é desligado.
- Nota: o peso da tampa será incluído caso o visualizador não se encontre a zeros antes de ser ligado.
- O peso de quaisquer ingredientes adicionais acrescentados ao tubo de alimentação quando o processador se encontra em funcionamento não será indicado no ecrã de visualização.



## 13 prato de pesagem

É fornecido um prato de pesagem para a pesagem dos ingredientes sem a utilização da taça ou liquidificador. Para utilizar, coloque o prato encima da unidade de potência e rode no sentido dos ponteiros de relógio. De seguida, siga os passos 2 a 5 descritos em "para utilizar a função de pesagem".



Para remover, rode o prato no sentido contrário dos ponteiros do relógio e retire.

### Desligar automático

- O ecrã de visualização irá desligar automaticamente caso a mesma leitura de pesagem seja apresentada após 5 minutos.
- O visor pode ser desligado manualmente pressionando e mantendo pressionado o botão ON/ZERO (LIGADO/ZERO) durante alguns segundos.

### Importante

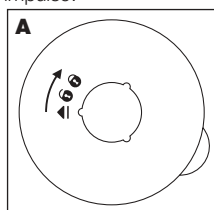
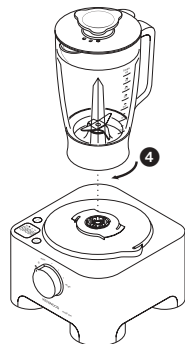
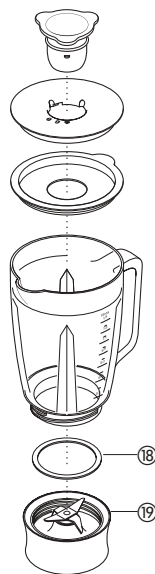
- Não coloque peso a mais excedendo a capacidade máxima de pesagem de 3Kg.
- Não sujeite a unidade de alimentação a força excessiva pois tal poderá danificar o sensor de pesagem.
- Coloque sempre o processador numa superfície plana seca antes de iniciar a pesagem.
- Não mexa a unidade de alimentação durante a operação da função de pesagem.

## utilizar o seu liquidificador

- 1 Coloque o anel vedante (18) na unidade das lâminas (19) – assegurando-se que o vedante está correctamente localizado.

**Se o vedante estiver danificado ou não estiver colocado correctamente pode ocorrer uma fuga.**

- 2 Enrosque o jarro na unidade das lâminas.
- 3 Coloque os ingredientes no jarro.
- 4 Empurre o vedante da tampa sobre a parte inferior da tampa.  
Coloque e bloqueie a tampa de enchimento na tampa, rodando uma posição (4).
- 6 Coloque a tampa no copo e gire a cápsula de enchimento para (4) para bloquear. A tampa de enchimento pode ficar situada em 3 posições diferentes (consulte A)
- (18) – tampa de enchimento amovível para adicionar ingredientes no jarro.
- (4) – tampa aberta/tampa de enchimento bloqueada na tampa para colocar e remover a tampa.
- (4) – tampa bloqueada.
- 7 Coloque o liquidificador na unidade de alimentação e rode para o bloquear (4).
- 8 Seleccione uma velocidade ou utilize o botão de impulso.



## Importante

- **Deixe que os líquidos arrefeçam até atingirem a temperatura ambiente antes de os colocar no liquidificador.**
  - Para garantir um tempo de vida útil prolongado para o seu liquidificador, nunca o deixe funcionar durante mais de 60 segundos seguidos. Desligue-o logo que tenha alcançado a consistência pretendida.
  - Não processe especiarias – podem danificar o plástico.
  - O aparelho não funciona quando o liquidificador é colocado incorrectamente.
  - Não introduza ingredientes secos no liquidificador antes de o ligar. Caso necessário, corte-os em pedaços, remova a tampa de enchimento e, em seguida, introduza-os um a um com o aparelho em funcionamento.
  - Não utilize o liquidificador como recipiente de armazenamento. Mantenha-o vazio antes e depois de o utilizar.
  - Nunca misture mais de 1 \_ litros – quantidade inferior para líquidos cremosos como batidos de leite.
- Nota: A base do moinho não pode ser trocada pelo jarro liquidificador. O aparelho não funciona se for colocada a base errada. Consulte o gráfico quanto às bases da unidade das lâminas.**

## sugestões

- Ao fazer maionese, coloque todos os ingredientes no liquidificador, excepto o óleo. Com o aparelho em funcionamento, adicione o óleo através da tampa de enchimento e deixe-o misturar-se com os outros ingredientes.
- As misturas espessas, como patés e massas podem necessitar de ser raspadas. Se tiver dificuldades em misturar os alimentos, adicione mais líquido.
- Ao esmagar gelo utilize o botão de impulso para impulsos curtos.

## utilizar os acessórios

### ⑳ lâmina/㉑ utensílio para massa

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

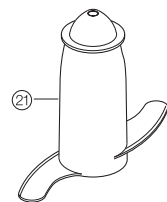
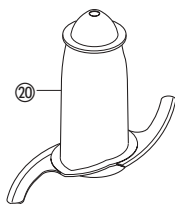
Utilize a lâmina para bolos e biscoitos, picar carne crua e cozida, vegetais, nozes, patés, pastas, sopas em puré e ralar biscoitos e pão. Pode também ser utilizada para misturas com massas levedadas quando o utensílio para massa não é fornecido.

Utilize o utensílio para massa quando utilizar misturas levedadas.

## sugestões

### lâmina

- Corte alimentos como carne, pão e vegetais em cubos com aproximadamente 2cm/3/4 pol antes de os processar.
- Os biscoitos devem ser partidos em pedaços e adicionados através do tubo de alimentação com o aparelho em funcionamento.



- Quando estiver a fazer biscoitos amanteigados, utilize gordura retirada directamente do frigorífico e cortada em cubos de 2cm/3/4 pol.

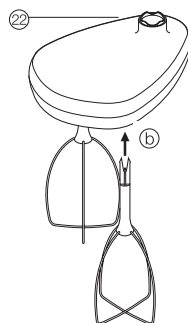
- Tome atenção para não cortar os alimentos em demasia.

## utensílio para massa

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

### ㉒ pinha com duas varetas

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



## utilizar a pinha

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

## importante

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

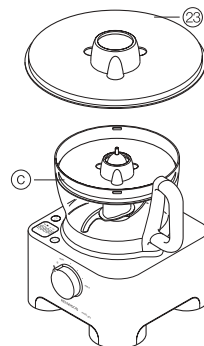
## sugestões

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

### ㉓ cúpula maxi-blend

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

- 1 Instale o veio accionador e a taça na unidade de alimentação.
- 2 Coloque a lâmina.
- 3 Adicione os ingredientes a processar.
- 4 Instale a cúpula sobre a parte superior da lâmina, certificando-se de que fica correctamente encaixada na saliência existente no interior da taça ③. **Não faça pressão sobre a cúpula. Segure-a pela pega central.**
- 5 Coloque a tampa e ligue o aparelho.





## discos de cortar às rodelas/picar

### discos de cortar às rodelas/picar reversíveis - grosso (24), fino (25)

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

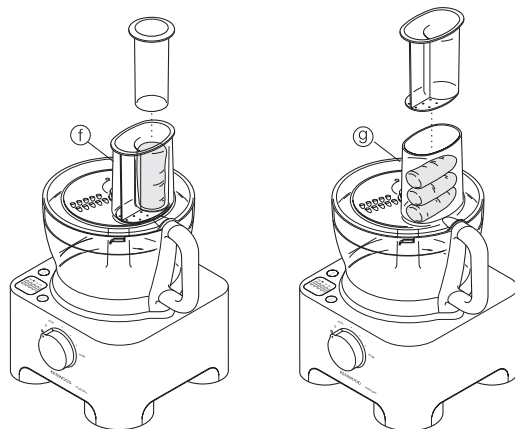
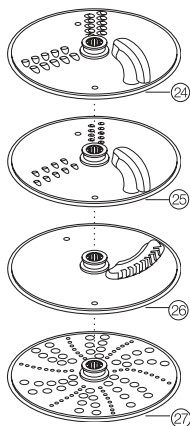
Utilize o lado de cortar às rodelas para queijo, batatas, couve, pepino, curgetes, beterraba e cebolas.

### disco de cortar (estilo palha) fino (26)

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

### disco de ralar (27)

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



### sugestões

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

## segurança

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

## utilizar os discos de cortar

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

2 Segure a pega central (d) e coloque o disco no veio accionador com o lado adequado virado para cima (e).

3 Coloque a tampa.

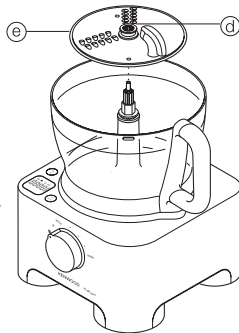
4 Escolha o tipo de tubo de alimentação que pretende utilizar. O calcador contém um tubo de alimentação mais pequeno para processamento de ingredientes individuais ou finos.

Para utilizar o tubo de alimentação pequeno, introduza primeiro o calcador grande no tubo de alimentação.

Para utilizar o tubo de alimentação grande, utilize os dois calcadores em conjunto.

5 Introduza os alimentos no tubo de alimentação.

6 Ligue o aparelho e empurre uniformemente os alimentos com o calcador - **nunca introduza os dedos no tubo de alimentação.**



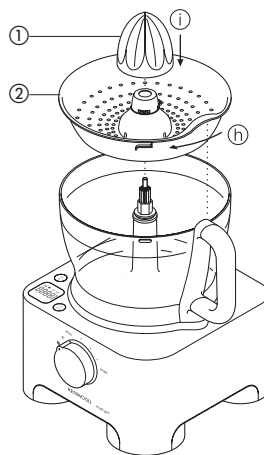
## (28) espremedor de citrinos

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

- ① cone
- ② passador

## utilizar o espremedor de citrinos

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



## 29 moinho

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

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

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

**Nota: A base do moinho não pode ser trocada pelo jarro liquidificador. O aparelho não funciona se for colocada a base errada. Consulte o gráfico quanto às bases da unidade das lâminas.**

### importante

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

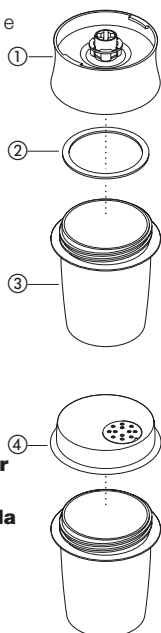
## utilização do moinho

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

- A tampa para polvilhar não é impermeável ao ar.

### sugestões

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



## 30 picadora pequena

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

- 1 lâmina da picadora pequena
- 2 picadora pequena

## para utilizar a picadora pequena

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

### segurança

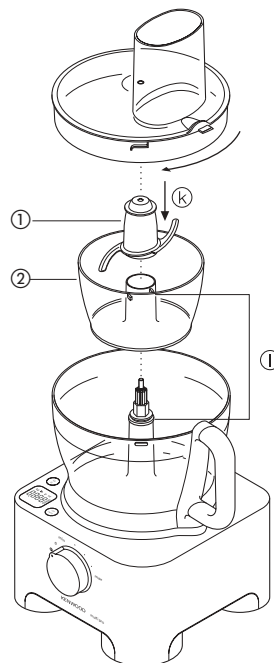
- Nunca remova a tampa antes da lâmina ter parado por completo.
- A lâmina é muito afiada – manuseie-a sempre com cuidado.

### importante

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

### sugestões

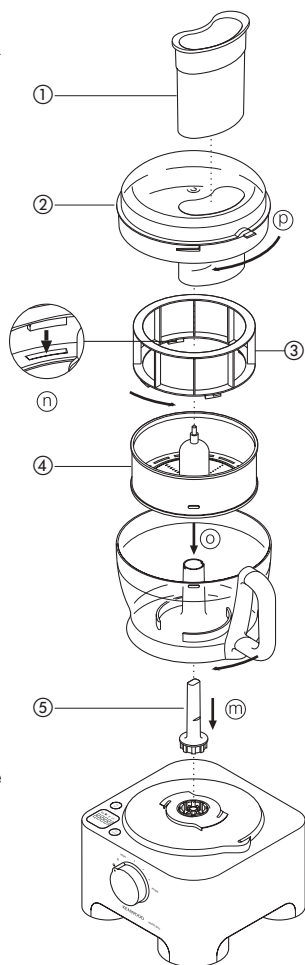
- Obterá melhores resultados se picar as ervas aromáticas quando limpas e secas.
- Adicione sempre um pouco de líquido quando misturar ingredientes cozinhados para fazer comida para bebé.
- Corte alimentos como carne, pão e legumes em cubos com aproximadamente 1-2 cm antes de os processar.
- Ao fazer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



### 31 máquina de sumos centrífuga de metal (utilizar velocidade máxima)

Utilize a máquina de sumos centrífuga para preparar sumos a partir de peças de fruta e vegetais.

- ① empurrador
- ② tampa
- ③ removedor de polpa
- ④ tambor do filtro
- ⑤ eixo motor da máquina de sumos



### utilização do centrífugador de sumos

- 1 Instale o veio accionador centrífuga e a taça na unidade do motor (m).
- 2 Coloque o removedor de polpa no tambor do filtro – certifique-se de que as patilhas encaixam nas ranhuras existentes na parte inferior do tambor (n).
- 3 Ajuste o tambor do filtro (o).

**A sua máquina de sumos não funcionará caso a tampa esteja desapertada.**

- 4 Coloque a tampa do acessório na taça e rode-a até travar e até o tubo de alimentação ficar acima da pega (p).
- 5 Corte os alimentos em bocados pequenos que caibam no tubo de alimentação.
- 6 Ligue o aparelho e exerça pressão uniforme sobre os alimentos com o empurrador – **nunca introduza os dedos no tubo de alimentação**. Processe bem os alimentos antes de adicionar mais.

- Depois de adicionar a última peça, deixe a máquina de sumos trabalhar durante mais 20 segundos para extrair todo o sumo do tambor do filtro.

### segurança

- **Não utilize a centrífugadora se o filtro estiver danificado.**
- As lâminas de corte na base do tambor do filtro são muito afiadas; tenha cuidado ao manusear e ao limpar o tambor.
- Utilize apenas o empurrador fornecido. Nunca introduza os dedos no tubo de alimentação. Desligue a ficha da tomada de corrente antes de desbloquear o tubo de alimentação.
- Antes de tirar a tampa, desligue a ficha da tomada de corrente e espere que o filtro pare.

#### importante

- Se o espremedor começar a vibrar, desligue-o e retire a polpa do tambor. (O espremedor vibra se a polpa ficar distribuída de forma não uniforme).
- A quantidade máxima que pode ser processada de uma só vez é de 500g de fruta ou legumes.
- Alguns alimentos muito duros podem fazer com que o espremedor abraque a velocidade ou pare. Se tal acontecer, desligue e desbloqueie o filtro.

- Desligue e limpe o colector de polpa regularmente durante a utilização.

#### sugestões

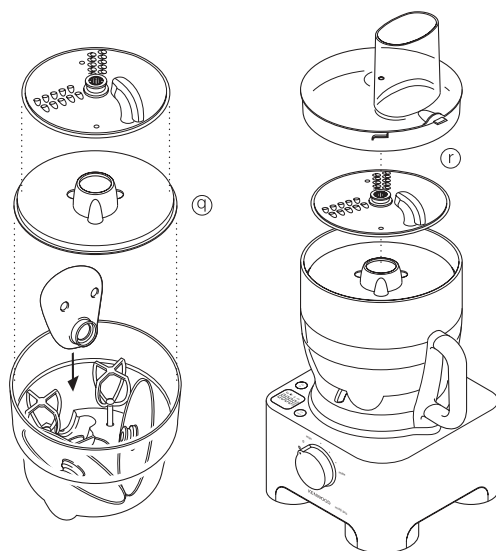
- Antes de processar, retire caroços e sementes (por exemplo, de pimento, melão e ameixa) e peles duras (por exemplo, de melão e ananás). Não precisa de pelar ou retirar as sementes de maçãs e peras.
- Utilize fruta e legumes firmes e frescos.
- O sumo dos citrinos será amargo e espumoso devido ao processamento conjunto da sua casca e pele branca. Utilize antes o espremedor de citrinos para este efeito.

### 32 suporte dos discos KENSTORE™

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

### utilizar o suporte de armazenamento

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

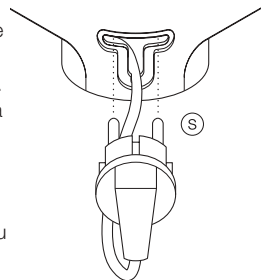


### manutenção e limpeza

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

### unidade de alimentação

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



### liquidificador/moinho

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

### pinha com duas varetas

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

### as restantes peças

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

## assistência e suporte ao cliente

- Se o cabo ficar danificado, terá de ser substituído pela Kenwood ou por um centro de assistência técnica autorizado da Kenwood por motivos de segurança.
- **Caso tenha quaisquer problemas com a operação do processador, e antes de chamar a assistência consulte o guia de resolução de problemas.**

Se necessitar de ajuda para:

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

## guia de avarias

Problema	Causa	Solução
O aparelho não funciona	Não há corrente/luz indicadora não está iluminada. A taça não está bloqueada correctamente.  A tampa não está bloqueada correctamente.	Verifique se o aparelho está ligado à corrente. Verifique se a taça está colocada correctamente e se o cabo se encontra virado para o lado direito. Verifique se o interbloqueio da tampa está posicionado correctamente na área do cabo. <b>O aparelho não funciona se a taça e a tampa estiverem colocadas incorrectamente.</b> No caso de não se tratar de nenhuma das situações acima mencionadas, verifique os fusíveis/disjuntor da sua casa.
Liquidificador/moinho não funcionam	Está a ser utilizada uma base errada.	<b>A base do moinho não pode ser trocada pelo jarro liquidificador O aparelho não funciona se for colocada a base errada.</b> Verifique no gráfico se está a utilizar a base correcta.
O aparelho pára durante o processamento	O aparelho está sobrecarregado/as capacidades máximas foram excedidas. Tampa desbloqueada.	Verifique as capacidades máximas apresentadas em "utilizar o seu robô de cozinha" Verifique se a tampa está bloqueada correctamente.
Desempenho fraco dos utensílios/acessórios	Consulte as sugestões na secção relacionada com "utilizar os acessórios". Verifique se os acessórios estão montados correctamente.	
função de pesagem O ecrã de visualização bloqueia em [- - - ]  O peso é alterado no ecrã de visualização	A quantidade pesada é muito pequena.  A unidade de alimentação foi mexida durante a operação.	Utilize colheres de chá e colheres de sopa para medir quantidades muito pequenas.  Não mexa na unidade durante a utilização. Coloque o visualizador a zeros antes de pesar os ingredientes seguintes.

# Español

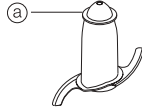
## Antes de leer, despliegue la portada que muestra las ilustraciones.

### antes de utilizar su aparato Kenwood

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

## seguridad

- Las cuchillas y los discos de corte están muy afilados; manéjelos con cuidado. **Sostenga siempre la cuchilla por el asa (a), situada en la parte superior, y mantenga los dedos alejados de los bordes cortantes, tanto durante el uso como en las operaciones de limpieza.**
- No levante ni transporte el procesador por el asa, que se podría romper y causar una lesión.
- Retire siempre la cuchilla antes de vaciar el contenido del bol.
- Mantenga las manos y los utensilios alejados del bol y de la jarra de la licuadora mientras el aparato esté conectado a la toma de corriente eléctrica.
- Apague y desconecte el aparato:
  - antes de montar o desmontar cualquier componente
  - después del uso
  - antes de limpiarlo
- Nunca utilice los dedos para empujar los alimentos en el tubo de entrada. Utilice siempre el embutidor que se suministra con el aparato.
- Antes de quitar la tapadera del bol, o la licuadora/molinillo de la unidad de potencia:
  - desenchufe el aparato;
  - espere hasta que los accesorios/cuchillas se hayan parado totalmente;
  - Tenga cuidado de no desenroscar la jarra de la licuadora o el molinillo de la unidad de cuchillas.
- Deje enfriar todos los líquidos a temperatura ambiente antes de introducirlos en la licuadora.
- No utilice la tapa para hacer funcionar el robot de cocina; utilice siempre el control de velocidad de encendido/apagado.
- **Este aparato se estropeará y puede producir lesiones si el mecanismo de enclavamiento se ve sometido a una fuerza excesiva.**
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.
- Nunca deje este aparato desatendido.
- Nunca utilice un aparato dañado. Haga que lo revisen o reparen: vea 'servicio'.
- Nunca permita que se mojen el bloque motor, el cable o el enchufe.
- No deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de la mesa o zona de trabajo ni esté en contacto con superficies calientes.
- Este procesador de alimentos es para sólo uso doméstico; no lo utilice para otros fines.
- No sobrepase las capacidades máximas indicadas.
- Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no juegan con el aparato.



- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

### antes de enchufar el robot de cocina

- Asegúrese de que la corriente eléctrica es la misma que figura en la parte inferior del aparato.
- Este aparato cumple con la Directiva de la Comunidad Económica Europea 89/336/EEC.

### antes de utilizar el robot de cocina por primera vez

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

## elementos principales robot de cocina

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

### función de pesaje

- ⑩ botón on/zero
- ⑪ pantalla
- ⑫ botón kg/lb
- ⑬ bandeja de pesaje

## licuadora

- ⑭ tapón de llenado
- ⑮ tapa
- ⑯ fijación de la tapadera
- ⑰ jarra – de plástico
- ⑱ anillo sellante
- ⑲ unidad de la cuchilla

## accesorios

- 20 cuchillas
- 21 accesorio para masa
- 22 batidora metálica engranada con dos batidores
- 23 cubierta para mezclas abundantes
- 24 disco para hacer rodajas gruesas/triturados gruesos
- 25 disco para hacer rodajas finas/triturados finos
- 26 disco para hacer trocitos finos (al estilo Juliana)
- 27 disco rallador
- 28 exprimidor de cítricos engranado
- 29 molinillo
- 30 mini bol procesador
- 31 centrifugadora de zumos
- 32 dispositivo de carrusel de accesorios KENSTORE™
- 33 espátula

## para utilizar el robot de cocina

- 1 Acople el eje desmontable sobre la unidad de potencia 1.
- 2 Encaje el bol. Coloque el mango hacia atrás y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que se acople en su lugar 2.
- 3 Coloque el accesorio elegido sobre el eje de transmisión.
  - Ajuste bien el bol y los accesorios en la máquina antes de añadir cualquier ingrediente.
- 4 Coloque la tapa 4 asegurándose de que la parte superior del eje de transmisión encaja en el centro de la tapa.
  - **No utilice la tapa para hacer funcionar el robot de cocina; utilice siempre el control de velocidad de encendido/apagado.**
- 5 Enchufe el aparato y se iluminará la luz de encendido. Encienda el aparato y seleccione una velocidad.
  - **El robot de cocina no funcionará si la tapa no se ajusta correctamente.**
  - Use el botón pulse (P) para que el aparato funcione de forma intermitente. El botón pulse funcionará mientras el botón se mantenga en su sitio.
- 6 Siga el procedimiento anterior en sentido inverso para retirar la tapa, los accesorios y el bol.
  - **Desenchufe siempre el aparato antes de retirar la tapa.**
  - **importante**
  - El robot de cocina no es apto para moler granos de café ni para convertir azúcar granulado en azúcar extrafino.
  - Si añade esencia de almendra o aromatizantes a las mezclas, evite el contacto con el plástico ya que podrían quedar manchas permanentes.

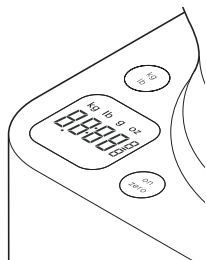
## elección de una velocidad para todas las funciones

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

## función de pesaje

Su procesador de alimentos está equipado con una función de pesaje para poder pesar los ingredientes directamente en el bol o la jarra de la licuadora.

- La capacidad máxima es de 3 Kg. Este es el peso total de todos los ingredientes más el peso del bol o la jarra.



## para usar la función de pesaje

- 1 Instale primero el eje de accionamiento, el bol y el accesorio o la jarra licuadora en la unidad del motor antes de añadir los ingredientes.

- 2 Enchufe – la pantalla permanecerá en blanco.

- 3 Presione el botón ON/ZERO una vez y la pantalla se encenderá.

- 4 Presione el botón (kg/lb) para seleccionar los gramos o las onzas. La pantalla tomará por defecto el ajuste kg/g al conectarla por primera vez.

- La unidad pesa en incrementos de 2 g, y se recomienda realizar las mediciones en cucharadita/cucharada sobera para pesar cantidades pequeñas.

- 5 Compruebe que en la pantalla aparece '0', de lo contrario, póngala a cero presionando el botón ON/ZERO. Entonces, pese los ingredientes necesarios directamente en el bol o la jarra. Después de que se visualice el peso, presione el botón ON/ZERO y la pantalla volverá a '0'. Añada los ingredientes siguientes y se visualizará ese peso. Repita la operación hasta que todos los ingredientes estén pesados.

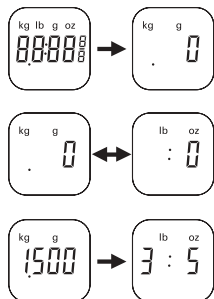
- Si la pantalla no se pone a cero y los ingredientes o el bol/accesorio/tapa se quitan, la pantalla mostrará [ - - - ] para representar una lectura negativa. **Para poner a cero, presione el botón ON/ZERO una vez.**

- 6 Añada la tapa y seleccione una velocidad para hacer funcionar el procesador.

- Durante el funcionamiento, la pantalla se congelará [ - - - ] hasta que el control de velocidad vuelva a la posición off (apagado).

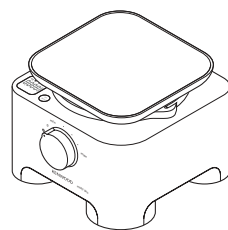
- Después de procesar, el último peso se visualizará en la pantalla cuando el control de velocidad regrese a la posición off (apagado). Nota: El peso de la tapa se incluirá si la pantalla no se pone a cero antes de conectar.

- El peso de cualquier ingrediente adicional que se agregue al tubo de entrada de alimentos mientras el procesador esté en funcionamiento no aparecerá en la pantalla.



## 13 bandeja de pesaje

Se facilita una bandeja de pesaje desmontable para pesar ingredientes sin usar el bol o licuadora. Para usarla, coloque la bandeja encima del bloque motor y gírela en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeta. Luego siga los pasos 2 a 5 indicados en "para usar la función de pesaje"



Para retirar la bandeja, gírela en sentido contrario a las agujas del reloj y quítela.

### desconexión automática

- La pantalla se apagará automáticamente si se visualiza el mismo peso después de 5 minutos.
- La pantalla de visualización se puede apagar manualmente manteniendo pulsado el botón ON/ZERO durante unos segundos.

### importante

- No sobrecargue el aparato excediendo la capacidad máxima de 3Kg.
- No someta el bloque motor a una fuerza excesiva ya que se puede dañar el sensor de peso.
- Coloque siempre el procesador sobre una superficie plana y seca antes de pesar los ingredientes.
- No mueva el bloque motor durante la función de pesaje.

## uso de la licuadora

- 1 Acople el aro de fijación 18 a la unidad de cuchillas 19, asegurándose de que la fijación esté colocada de forma correcta.

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

- 2 Enrosque la jarra en la unidad de cuchillas.
- 3 Introduzca los ingredientes en la jarra.
- 4 Acople la fijación de la tapadera a la parte inferior de la tapadera.

- 5 Ponga el tapón de llenado en la tapadera y ciérrelo girándolo una posición 18.

- 6 Ponga la tapadera en la copa y gire el tapón de llenado hacia 19 para cerrarlo. El tapón de llenado se puede colocar en 3 posiciones distintas (véase A)

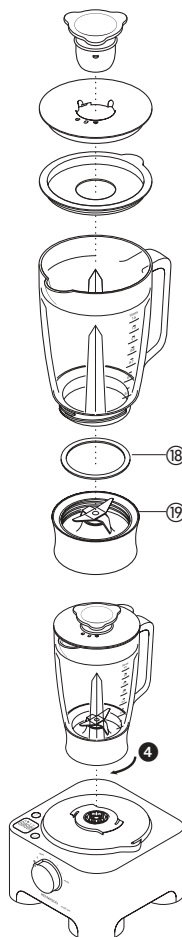
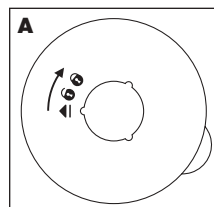
18 - tapón de llenado desmontable para añadir ingredientes a la jarra.

19 - tapadera sin cerrar/tapón de llenado acoplado a la tapadera para poner y quitar la tapadera.

20 - tapadera cerrada.

- 7 Ponga la licuadora en la unidad de potencia y gírela para fijarla 4.

- 8 Seleccione una velocidad o use el botón pulse.



### importante

- **Deje enfriar todos los líquidos a temperatura ambiente antes de introducirlos en la licuadora.**
- Para garantizar que la licuadora tenga una larga vida útil, nunca la tenga en funcionamiento durante más de 60 segundos. Apáguela tan pronto como haya logrado la consistencia adecuada.
- No procese especias, ya que podrían dañar el plástico.
- El aparato no funciona si la licuadora está ajustada de forma incorrecta.
- No ponga ingredientes secos en la licuadora antes de encenderla. Si es preciso, córtelos en trozos; quite el tapón de llenado y después, con el aparato en funcionamiento, introdúzcalos de uno en uno.
- No use la licuadora como recipiente de almacenamiento. Manténgala vacía antes y después del uso.
- Nunca haga mezclas de más de 1,5 litros, a excepción de líquidos espumosos como batidos de leche.

**Nota: la base del molinillo no es intercambiable con la jarra licuadora. El procesador no funciona si se pone la base incorrecta. Consulte los gráficos de las bases de las unidades de cuchillas.**

### consejos

- Al hacer mayonesa, ponga todos los ingredientes, a excepción del aceite, en la licuadora. Después, con el aparato en funcionamiento, vierta el aceite por el tapón de llenado y déjelo pasar a través del tapón.
- Es posible que tenga que limpiar las paredes del bol con mezclas espesas, por ej.: patés y salsas. Si el procesamiento resulta difícil, añada más líquido.
- Cuando pique hielo, utilice el botón pulse de forma intermitente.

## uso de los accesorios

### 20 cuchilla de corte/21 herramienta para amasar

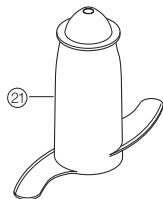
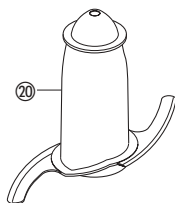
La cuchilla de corte es el accesorio más versátil de todos. La textura obtenida depende del tiempo de elaboración. Para obtener texturas más gruesas, utilice el pulsador de control.

Utilice la cuchilla de corte para elaborar masas para tartas y pasteles, picar carne cruda y cocinada, verduras, frutos secos, patés, purés, salsas, hacer masa quebrada y rallar galletas y pan. También puede utilizarla para hacer masas con levadura si el aparato que ha adquirido carece de la herramienta para amasar.

Para masas con levadura utilice la herramienta para amasar.

### consejos cuchilla

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

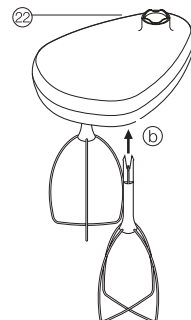


### herramienta para amasar

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

### 22 batidor doble

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



### uso del batidor

- 1 Acople el eje de transmisión y el bol en el bloque motor.
- 2 Inserte cada varilla hasta el fondo en el cabezal (b).
- 3 Ajuste el batidor girándolo con cuidado hasta que encaje en el eje de transmisión.
- 4 Añada los ingredientes.
- 5 Ajuste la tapa; el extremo del eje debe quedar en el centro de la tapa.
- 6 Encienda el aparato.

### importante

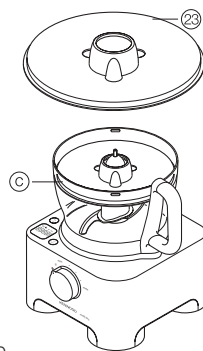
- La batidora no es adecuada para hacer tartas de un paso ni para batir mantequilla y azúcar, ya que estas mezclas podrían estropearla. Utilice siempre las cuchillas para hacer tartas.

### consejos

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

### 23 cubierta de mezclado máximo

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



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



## discos rebanadores/troceadores

### discos rebanadores/troceadores reversibles: grueso (24), fino (25)

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

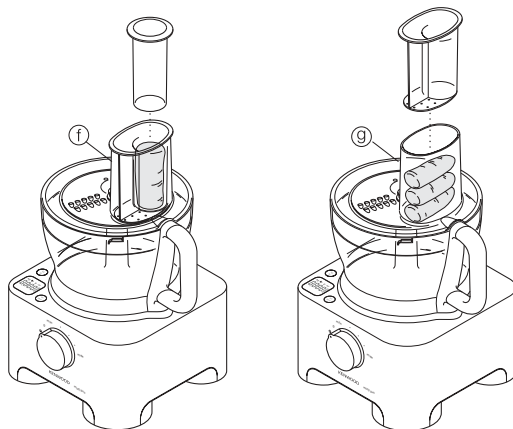
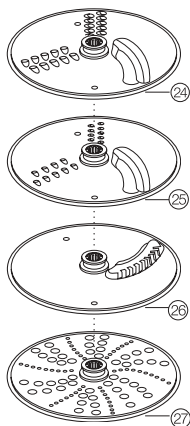
Utilice el lado del rebanador para cortar quesos, zanahorias, patatas, coles, pepinos, calabacines, remolachas y cebollas.

### disco picador fino (estilo juliana) (26)

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

### disco rallador (27)

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



### consejos

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

## seguridad

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

## para utilizar los discos de corte

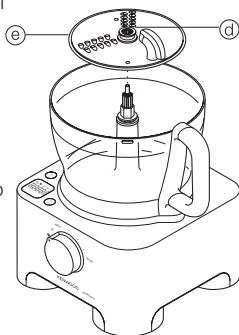
- 1 Coloque el eje de transmisión y el bol en el bloque motor.
- 2 Sujetándolo por la parte central (d), coloque el disco en el eje de transmisión con el lado apropiado en la parte superior (e).
- 3 Ajuste la tapa.

- 4 Elija el tubo de entrada adecuado al tamaño de los alimentos. El embudidor contiene un tubo de entrada más pequeño para procesar los elementos de uno en uno o para ingredientes pequeños.

Para usar el tubo de entrada pequeño, introduzca primero el embudidor grande en el tubo de entrada.

Para usar el tubo de entrada grande, utilice ambos embudidores a la vez.

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



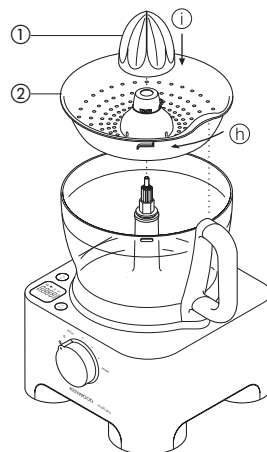
## (28) exprimidor de cítricos

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

- ① cono
- ② colador

### para utilizar el exprimidor de cítricos

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



## 29 molinillo

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

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

### seguridad

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

**Nota: la base del molinillo no es intercambiable con la jarra licuadora. El procesador no funciona si se pone la base incorrecta. Consulte los gráficos de las bases de las unidades de cuchillas.**

### importante

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

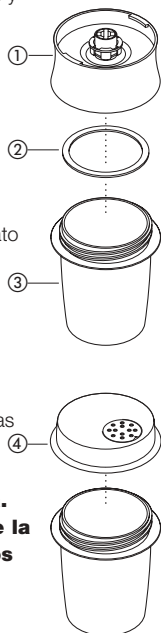
### para usar el molinillo

- 1 Introduzca los ingredientes en el tarro, sin llenarlo más de la mitad.
- 2 Coloque el aro de sellado en la unidad de cuchillas.
- 3 Gire la unidad de cuchillas al revés e introdúzcala en el tarro, con las cuchillas hacia abajo.
- 4 Enrosque la unidad de cuchillas en el tarro, apretándola con las manos.
- 5 Ponga el molinillo en la unidad de potencia y gírelo para fijarlo ①.
- 6 Ponga el aparato a la velocidad máxima o utilice el mando de impulsos.
- 7 Una vez molidos los alimentos, puede sustituir la unidad de cuchillas por la tapa para sazonar y condimentar la comida.

- La tapa para sazonar no es hermética.

### consejos

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



## 30 mini bol procesador

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

- 1 cuchillas del mini procesador
- 2 mini bol procesador

### uso del mini bol procesador

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

### seguridad

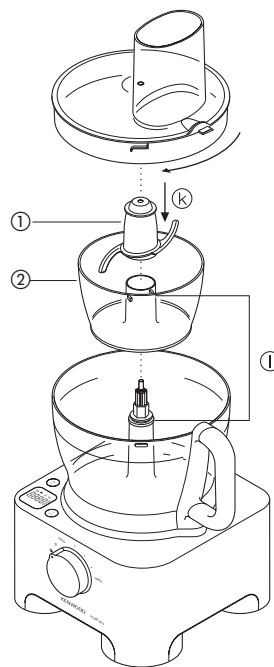
- Nunca quite la tapadera hasta que las cuchillas se hayan detenido totalmente.
- Las cuchillas están muy afiladas; manéjelas siempre con cuidado.

### importante

- No procese especias, ya que podrían dañar el plástico.
- No procese alimentos duros como granos de café, cubitos de hielo o chocolate, ya que podrían dañar las cuchillas.

### consejos

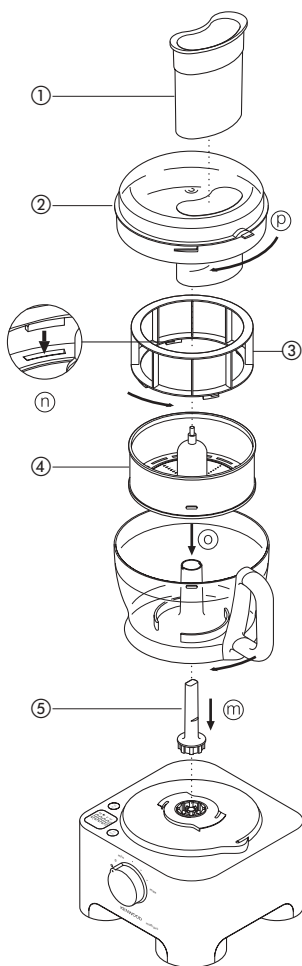
- Las hierbas se trocean mejor cuando están limpias y secas.
- Añada siempre un poco de líquido al mezclar ingredientes cocinados para hacer papilla.
- Trocee alimentos como carne, pan y verduras en dados de 1-2 cm aproximadamente antes de procesarlos.
- Al mezclar la mayonesa, añada el aceite por el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



### 31 exprimidor centrífugo de metal (use la velocidad máxima)

Utilice el exprimidor centrífugo para hacer zumo de fruta dura y de hortalizas.

- ① empujador de alimentos
- ② tapadera
- ③ despulpador
- ④ tambor del filtro
- ⑤ eje de transmisión del exprimidor



### cómo utilizar la exprimidor centrífugo

- 1 Coloque el eje motor centrífugo y el bol sobre la unidad de potencia (m).
- 2 Coloque el despulpador dentro del tambor del filtro – asegurándose de que las lengüetas encajan en las ranuras en el fondo del tambor (n).
- 3 Encaje el tambor del filtro (o).

**Su exprimidor no funcionará si la tapa no está bien cerrada.**

- 4 Coloque la tapadera sobre el bol, gírela hasta que se quede fija y el tubo de alimentación quede encima del mango (p).
- 5 Corte los alimentos en trozos pequeños para que entren en el tubo de alimentación.

6 Encienda y empuje los alimentos uniformemente con el empujador – **nunca meta los dedos en el tubo de alimentación.** Procese bien los alimentos antes de añadir más.

- Después de añadir la última pieza, deje que el exprimidor funcione durante 20 segundos más para extraer todo el zumo del tambor del filtro.

### seguridad

- **No utilice el exprimidor de zumos si el filtro está dañado.**
- Las cuchillas en la base del tambor del filtro están muy afiladas, tenga cuidado al manejar y limpiar el tambor.
- Utilice únicamente el empujador suministrado. Nunca meta los dedos en el tubo de introducción de alimentos. Desenchufe antes de desbloquear el tubo de introducción de alimentos.
- Antes de quitar la tapa, desconecte y espere a que el filtro se detenga.

#### importante

- Si el exprimidor empieza a vibrar, desconecte el aparato y vacíe la pulpa del tambor. (El exprimidor vibra si la pulpa está distribuida de manera poco uniforme).
- La máxima capacidad que se puede procesar de una sola vez es de 500g de fruta o de hortalizas.
- Algunos alimentos muy duros pueden hacer que su exprimidor vaya más despacio o que se pare. Si esto sucede, desconecte y limpie el filtro.
- Desconecte el aparato y limpie el recolector de pulpa regularmente durante el uso.

#### consejos

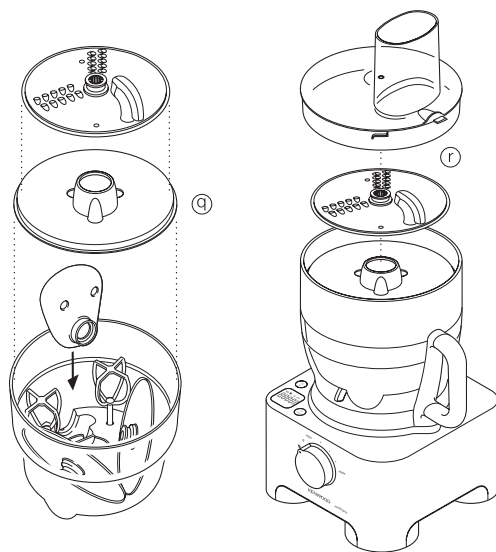
- Antes de procesar los alimentos, quite los huesos y las semillas (p. ej. pimiento, melón, ciruela) y las pieles duras (p. ej. melón, piña). No necesita pelar o quitar el corazón de las manzanas o de las peras.
- Utilice verduras y frutas frescas y en su punto.
- Los zumos de cítricos saldrán amargos y con espuma ya que también se procesó la piel y la médula. Utilice el exprimidor para zumos cítricos en vez de la licuadora.

### 32 dispositivo de carrusel de accesorios KENSTORE™

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

### uso del dispositivo de carrusel de almacenamiento

- 1 Acople las cuchillas al bol.
- 2 Después, acople la batidora, los discos y la cubierta al dispositivo de carrusel (q).
- 3 Acople el dispositivo de carrusel a las cuchillas y ponga la tapadera del procesador en la parte superior (r).

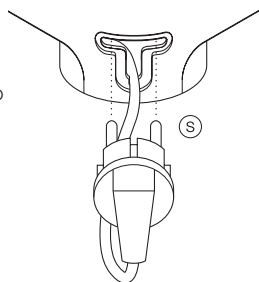


### cuidado y limpieza

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

### bloqueo motor

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



### licuadora/molinillo

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

### batidor doble

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

### otras piezas

- Lávelas a mano y séquelas completamente.
- También las puede lavar en la bandeja superior del lavavajillas. Se recomienda utilizar un programa corto de temperatura baja.

## servicio y atención al cliente

- Por razones de seguridad, si el cable está dañado, debe ser sustituido por Kenwood o por un técnico autorizado de Kenwood.
- **Si tiene problemas con el funcionamiento del procesador, antes de llamar para solicitar ayuda, consulte la guía de solución de problemas.**  
Si necesita ayuda para:
  - Utilizar el aparato
  - Obtener servicio, piezas de recambio o reparaciones, póngase en contacto con el establecimiento en el que adquirió este aparato.

## solución de problemas

Problema	Causa	Solución
El procesador no funciona	No hay alimentación/la luz indicadora no se enciende. El bol no está ajustado de forma correcta. La tapadera no está ajustada de forma correcta.	Compruebe si el bol está colocado de forma correcta y si el asa está situada hacia el lateral derecho. La tapadera no está ajustada de forma correcta. Compruebe si el enclavamiento de la tapadera está situado correctamente en la zona del asa. <b>El procesador no funciona si el bol y la tapadera no están montados correctamente.</b> Si nada de lo anterior funciona, compruebe los fusibles/el disyuntor de su hogar.
La licuadora/el molinillo no funciona	Uso de una base incorrecta.	<b>La base del molinillo no es intercambiable con la jarra licuadora. El procesador no funciona si se pone la base incorrecta.</b> Compruebe si el gráfico de la base usada es correcto.
El procesador se para durante el funcionamiento Tapadera sin cerrar.	El procesador está demasiado lleno/se han sobrepasado las capacidades máximas.	Compruebe las capacidades máximas indicadas en "uso del procesador de alimentos". Compruebe si la tapadera está ajustada de forma correcta.
Mal rendimiento de las herramientas/accesorios	Consulte los consejos de la sección de "uso del accesorio" correspondiente. Compruebe si los accesorios están montados correctamente.	
función de pesaje La pantalla se congela en [- - -] Peso cambiado en la pantalla	La cantidad pesada es demasiado pequeña. El bloque motor se ha movido durante el funcionamiento.	Realice las mediciones en cucharadita cantidades muy pequeñas.  No mueva la unidad durante el uso. Ponga la pantalla a cero antes de pesar los próximos ingredientes.

# Türkçe

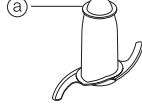
**Kullanım yönergelerini okumaya başlamadan önce ön sayfayı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız**

## **Kenwood cihazınızı kullanmadan önce**

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

## **emniyet**

- Bıçaklar ve diskler çok keskin oldukları için tutarken dikkatli olun. **Bıçağı taşırken ve temizlerken daima (a) üst tarafındaki keskin olmayan tutma yerinden kavrayın.**
- Mutfak robotunu sapından tutarak kaldırmayın ya da taşımayın; sap kırılabilir ve yaralanmalara neden olabilir.
- Kaseyi boşaltmadan önce daima bıçağı çıkartın.
- Cihaz elektriğe bağlı olduğu sürece ellerinizi ve mutfak aletlerini kaseye ve sıvılaştırıcı kabına sokmayın.
- Aşağıda sayılan işlemleri ancak cihazı kapattıktan ve fişini çektikten sonra yapın:
  - parça takmadan ya da sökmeden önce
  - kullanımdan sonra
  - temizlemeden önce
- Yiyecekleri asla parmaklarınızla gıda girişinden aşağı itmeyin. Bu iş için mutlaka gıda iticisini/lerini kullanın.
- Çanağın kapağını açmadan ya da sıvılaştırıcıyı/öğütücüyü güç tabanından çıkarmadan önce:
  - cihazı kapatın;
  - tüm parçaların/bıçakların tamamen durmasını bekleyin;
  - Sıvılaştırıcının sürahisini ya da öğütücüyü bıçak biriminden ayırmamaya dikkat ediniz.
- Sivileri sıvılaştırıcıya yerleştirmeden önce oda sıcaklığına gelmelerini sağlayınız.
- Cihazı çalıştırmak için kapak yerine daima aç/kapat hız ayar düğmesini kullanın.
- **Kilit mekanizmasına aşırı güç uygulanması durumunda cihaz hasar görebilir ve yaralanmalara neden olabilir.**
- Cihaza uygun olmayan parçalar kullanmayın.
- Cihaz çalışırken başından ayrılmayın.
- Arızalı bir cihazı kullanmayın. Cihazı kontrol ettirin ya da onartın. Bknz. Yetkili 'servis'.
- Cihazın motor kısmı, elektrik kablosu ya da elektrik fişinin ıslanmamasına özen gösterin.
- Elektrik kablosunun masa/tezgah kenarlarından sarkmasını ya da sıcak yüzeylere temas etmesini önleyin.
- Mutfak robotunuzu amaç dışı kullanmayın. Bu cihaz yalnızca evde kullanım için uygundur.
- Belirtilen maksimum miktarları aşmayın.
- Bu cihaz; sorumlu bir kişi tarafından gözetim altında olmayan fiziksel, duyuşal veya zihinsel engelli kişiler (çocuklar dahil), cihazın kullanılışı hakkında açıklama almamış kişiler ve bilgi veya deneyimi eksik olan kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.



## **cihazı elektriğe bağlamadan önce**

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

## **ilk kullanımdan önce**

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

## **parçalar**

### **mutfak robotu**

- ① motor kısmı
  - ② çıkartılabilir tahrik mili
  - ③ çanak
  - ④ kapak
  - ⑤ gıda girişi
  - ⑥ gıda iticileri
  - ⑦ güvenlik bağlantıları
  - ⑧ kablo haznesi
  - ⑨ güç ışığı göstergeli hız ayarı
- tartma fonksiyonu**
- ⑩ açma/sıfırlama düğmesi
  - ⑪ ekran göstergesi
  - ⑫ kg/lb düğmesi
  - ⑬ tartma plakası

### **sıvılaştırıcı**

- ⑭ doldurma kapağı
- ⑮ kapak
- ⑯ kapak contası
- ⑰ sıvı haznesi
- ⑱ conta halkası
- ⑲ bıçak birimi

## ek parçaların

- 20 kesici bıçak
- 21 yoğurma aracı
- 22 çift çırpıcı ayaklı metal çırpıcı
- 23 maksimum-karıştırma kapağı
- 24 ince dilimleme/kalın doğrama diski
- 25 ince dilimleme/ince doğrama diski
- 26 ince (Julienne stili) cips diski
- 27 rendeleme diski
- 28 narenciye sıkacağı
- 29 öğütücü
- 30 mini robot haznesi
- 31 santrifüjli katı meyve sıkacağı
- 32 KENSTORE™ aparat saklama askısı
- 33 spatula

## mutfak robotunun kullanımı

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

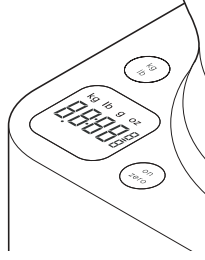
## tüm işlevler için uygun hız seçimi

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

## tartma fonksiyonu

fonksiyonu Gıda işleyicinin dahili tartma fonksiyonuna sahiptir, böylelikle malzemeler doğrudan kap veya sıkma haznesi içine konabilir.

- Maksimum tartma kapasitesi 3Kg'dır. Bu konan tüm malzemeler ile kap veya haznenin toplam ağırlığıdır.



## tartma fonksiyonunu kullanmak için

- 1 İçine herhangi bir şey koymadan önce daima tahrik milini, kabı, eklenti veya su ısıtıcısını güç ünitesinin üzerine yerleştirin.
  - 2 Fişi takın – gösterge ekranı halen boş kalacaktır.
  - 3 AÇMA/SIFIRLAMA düğmesine bir kez basın; gösterge ekranı aydınlanacaktır.
  - 4 Gram ve ons arasında seçim yapmak için (kg/lb) düğmesine basın. Gösterge ilk açıldığında varsayılan olarak kg/g ayarlıdır.
- Ünite 2g'lık artışlarla tartar ve küçük miktarların tartılabilmesi için çay kaşığı/yemek kaşığı ölçüleri tavsiye edilmiştir.
- 5 Ekranında '0' gösterilip gösterilmediğini kontrol edin, gösterilmiyorsa AÇMA/SIFIRLAMA düğmesine basın. Ardından dilediğinizi direkt olarak kapta veya haznede tartın. Ağırlık gösterildikten sonra, AÇMA/SIFIRLAMA düğmesine basın; gösterge tekrar '0'a dönecektir. Bir sonraki maddeyi yerleştirin, bu maddenin ağırlığı gösterilecektir. Tüm içerikler tartılana kadar tekrarlayın.
- Gösterge sıfırlanmamışsa ve içerik veya kap/eklenti/kapak çıkartılmışsa, eksi değerini okuduğunu göstermek için göstergede [ - - - ] görüntülenir. **Sıfırlamak için AÇMA/SIFIRLAMA düğmesine bir kez basın.**
- 6 Kapağı yerleştirin ve işlemciyi çalıştırmak için bir hız seçin.
  - İşlem yapılırken, hız kontrolü tekrar kapanana kadar gösterge ekranında [ - - - ] gösterilir.
  - İşlem sonrasında, hız kontrolü tekrar kapandıktan sonra en son ağırlık göstergede görüntülenir. Not: Sistem açılmadan önce gösterge sıfırlanmamışsa, kapağın ağırlığı da değere dahil olacaktır.
  - İşlemci çalışır durumdayken besleme haznesinden eklenen ek içeriklerin ağırlıkları, gösterge ekranında gösterilmeyecektir.

## 13 tartma plakası

Bazı maddeleri, kabı veya sıvılaştırıcıyı kullanmadan tartabilmeniz için çıkartılabilir bir tartma plakası sunulmuştur.

Kullanmak için, plakayı ünitenin üzerine yerleştirin ve saat yönünde çevirerek kilitleyin. Daha sonra 'tartma fonksiyonunu kullanma' altında 2-5 adımları takip edin.

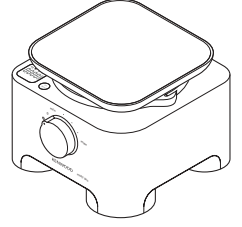
Çıkartmak için plakayı saat yönünün tersinde çevirin ve çıkartın.

### otomatik kapanma

- Kapanma Aynı değer 5 dakikadan uzun bir süre gösterilmişse, gösterge ekranı otomatik olarak kapanacaktır.
- Ekran, ON/ZERO (Açık/Sıfır) düğmesine birkaç saniye basılı tutarak manuel olarak kapatılabilir.

### Önemli

- Maksimum tartma kapasitesi olan 3Kg'ı geçmeyin.
- Güç ünitesini yüksek voltaja maruz bırakmayın, aksit takdirde tartma sensörü hasar alabilir.
- Tartma işlemine başlamadan önce, işlemciyi daima kuru ve düz bir yüzeyin üzerine koyun.
- Tartma işlemi yapılırken güç ünitesini hareket ettirmeyin.



## karıştırıcının kullanımı

- 1 Conta halkasını 18 bıçak ünitesine 19 oturtun; contanın doğru yerleştirildiğinden emin olun.

**Contanın hasar görmesi ya da düzgün oturtulmaması durumunda sızıntı olur.**

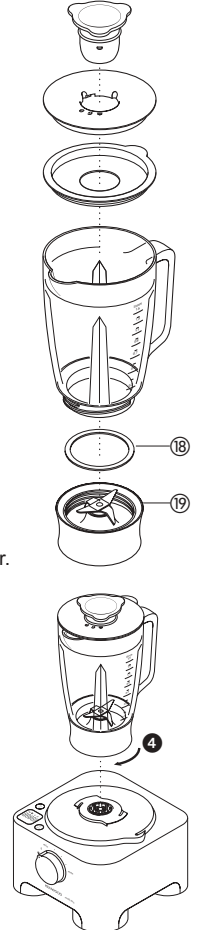
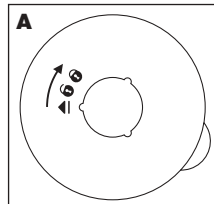
- 2 Sıvı haznesini bıçak ünitesinin üzerine vidalayın.
- 3 Malzemelerinizi sıvı haznesine koyun.
- 4 Kapak contasını kapağın alt tarafına bastırarak oturtun.
- 5 Kapaktaki doldurma başlığını tek konum çevirerek 6 oturtup kilitleyin.
- 6 Kapağı hazneye oturtun ve doldurma başlığını 7 doğru çevirerek kilitleyin. Doldurma başlığı 3 farklı konuma ayarlanabilir (bkz A)

18 – sıvı haznesine malzeme eklemek için doldurma başlığı çıkartılabilir.

6 – kapağı oturtmak ve çıkartmak için kapak kilidi açılır/doldurma başlığı kilitlenir.

7 – kapak kilitlenir.

- 7 Karıştırıcıyı güç ünitesinin üzerine yerleştirin ve çevirerek kilitleyin 4.
- 8 Uygun bir hız seçin ya da "pulse" kontrolünü kullanın.



## Önemli

- **Sivileri sivilastiriciya yerleştirmeden önce oda sıcaklığına gelmelerini sağlayınız.**
  - Karıştırıcının ömrünü uzatmak için cihazı asla 60 saniyeden fazla çalıştırmayın. Doğru kıvama ulaşır ulaşmaz cihazı kapatın.
  - Robotunuzu baharat hazırlamak için kullanmayın – baharatlar, plastiğe zarar verebilir.
  - Karıştırıcı hatalı yerleştirildiği takdirde cihaz çalışmaz.
  - Karıştırıcıyı çalıştırmadan önce kuru gıdaları karıştırıcıya koymayın. Gerekirse, küçük parçalara bölün; doldurma başlığını çıkartın; cihaz çalışırken birer birer hazneye atın.
  - Karıştırıcıyı depolama haznesi olarak kullanmayın. Kullanımdan önce ve sonra boş olarak saklayın.
  - Asla 1 1/2 litreden fazla karışım hazırlamayın – milkshake gibi köpüklü içecekler için bu miktar daha az olmalıdır.
- Dikkat: Öğütücü tabanı, cam karıştırıcı haznesi ile değiştirilerek kullanılamaz. Yanlış taban oturtulduğu takdirde, mutfak robotu çalışmaz. Bıçak ünitesinin tabanındaki şekillere bakın.**

## İpuçları

- Mayonez hazırlarken, sıvı yağ hariç tüm malzemeleri karıştırıcıya koyun. Ardından yağı, cihaz çalışırken, doldurma başlığından akıtın ve karışmasını sağlayın.
- Kıvamlı karışımları, örneğin mayalı hamurlar ve soslar, kazıyarak çıkarmanız gerekebilir. Çıkarması zor oluyorsa, bir miktar daha sıvı ekleyin.
- Buz kırarken, "pulse" modunu kısa aralıklarla kullanın.

## Ek parçaların kullanımı

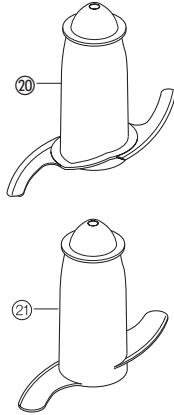
### 20 bıçak/21 hamur aleti

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

Mayalı hamur karışımları için hamur yoğurucusunu kullanın.

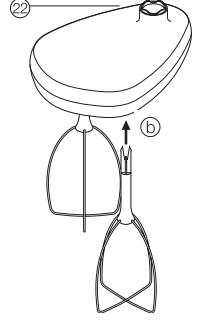
### Öneriler bıçak

- Et, ekme, sebze gibi gıdaları işlemeden önce 2 cm'lik küpler halinde kesin.
  - Bisküviler parçalar halinde kırılarak cihaz çalışırken gıda girişinden aşağı atılmalıdır.
  - Unlu gıdalar hazırlarken doğrudan buz dolabından aldığınız yağı 2 cm'lik küpler halinde keserek kullanın.
  - İşlemi gereğinden fazla uzatmayın.
- hamur yoğurucusu**
- Kuru malzemeleri kaseye yerleştirin ve cihaz çalışırken sıvıyı gıda girişinden dökün. Cihazı, düz ve elastik kıvamlı bir hamur topu oluşana kadar 60 - 90 saniye çalıştırın.
  - Hamuru yeniden yoğurmak için kaseyi kullanmayın. Aksi halde mutfak robotu kararsız hale gelebilir.



### 22 ikili çırpıcı

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



## Çırpıcının kullanımı

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

### Önemli

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

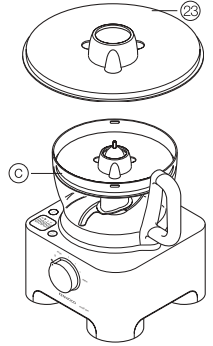
### Öneriler

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

### 23 büyük karıştırma kapağı

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

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





## dilimleme/rendeleme diskleri

### Çift taraflı dilimleme/rendeleme diskleri - kalın (24), ince (25)

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

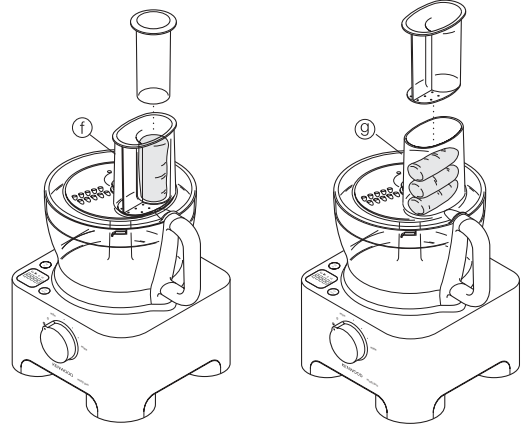
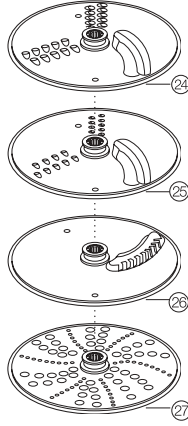
Diskin kesme tarafını peynir, havuç, patates, lahana, salatalık, korjet, şalgam ve soğan için kullanın.

### ince (Julienne tarzı) doğrama diski u (26)

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

### Çok ince rendeleme diski (27)

Patates graten için Parmesan peyniri ve patates rendelemek için.

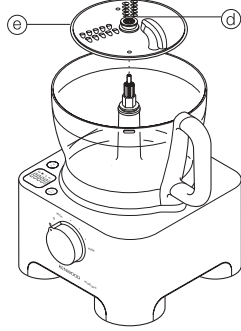


## emniyet

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

## kesme bıçaklarının kullanımı

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



### öneriler

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

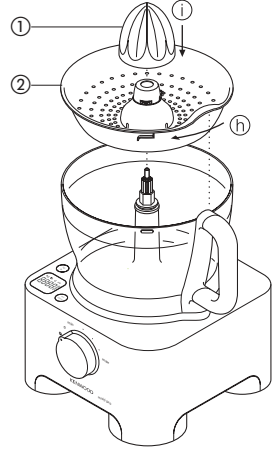
## (28) narenciye sıkacağı

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

- ① koni
- ② süzgeç

## narenciye sıkacağına kullanımı

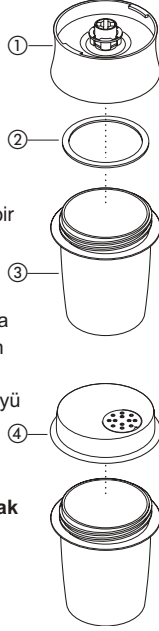
- 1 Tahrik mili ve kaseyi motor kısmına takın.
  - 2 Süzgeci kaseye yerleştirin - Süzgeç kolunun, kase kolunun hemen üstüne oturmasına dikkat ediniz (h).
  - 3 Koni, tahrik milinin üstüne yerleştirin ve oturana kadar çevirin (i).
  - 4 Meyveyi iki parçaya kesin.  
Şimdi cihazı çalıştırıp meyveyi koni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



## 29 öğütücü

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

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



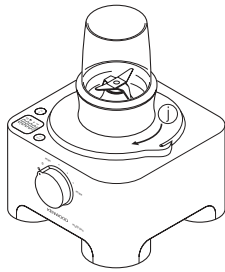
## emniyet

- Sürahiye takmadan önce bıçak birimini hiçbir zaman öğütücüye takmayınız.
- Çoklu öğütücü aygıtı takılı olduğu zaman hiçbir biçimde kavanozu çıkarmayınız.
- Bıçaklar çok keskindir. Bu yüzden bıçaklara elinizle dokunmayınız ve çocukları denetim altında tutunuz.
- Bıçaklar tamamen durmadan asla öğütücüyü çıkarmayın.
- **Dikkat: Öğütücü tabanı, cam karıştırıcı haznesi ile değiştirilerek kullanılamaz. Yanlış taban oturtulduğu takdirde, mutfak robotu çalışmaz. Bıçak ünitesinin tabanındaki şekillere bakın.**
- **önemli uyarılar**

- Öğütücünün çalışma ömrünü uzatmak için aygıtı sürekli olarak 30 saniyeden fazla çalıştırmayınız. Öğüttüğünüz yiyecek istediğiniz kıvama gelince, aygıtı durdurunuz.
- Aygıtın plastik kısmına zarar verebileceği için baharatları öğütücüde öğütmeyiniz.
- Öğütücü düzgün olarak takılmadığı takdirde aygıt çalışmaz. Değirmeni yalnızca kuru içerikleri öğütmek için kullanınız.

## değirmenin kullanımı

- 1 Öğüteceğiniz içerikleri kavanoza koyunuz. Kavanozu yalnızca yarısına kadar doldurunuz.
- 2 Conta halkasını bıçak birimine takınız.
- 3 Bıçak birimini ters çeviriniz. Bıçaklar aşağı gelecek biçimde bıçak birimini kavanoza doğru indiriniz.
- 4 Bıçak birimini tamamen yerine sıkıca oturuncaya kadar çevirerek kavanoza takınız.
- 5 Öğütücüyü güç ünitesinin üzerine yerleştirin ve çevirerek kilitleyin ①.
- 6 Azami hızı ya da titreşim kumandasını kullanınız.
- 7 Öğütme işlemi tamamlandıktan sonra bıçakları çıkartınız ve delikli kapağı yerine takınız. Daha sonra öğüttüğünüz içerikleri delikli kapaktan serpebilirsiniz.



- Delikli kapak hava sızdırmaz niteliklidir.

### faydalı bilgiler

- Otları kıymadan önce yıkayınız ve kurulayınız.

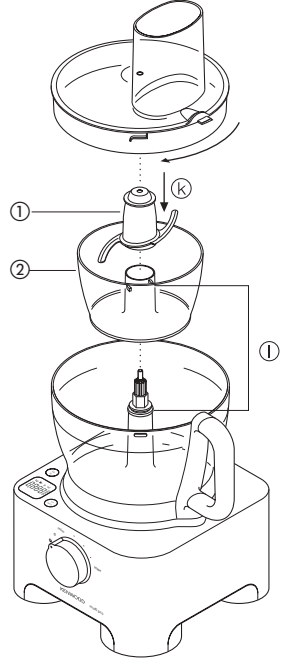
## 30 mini robot haznesi

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

- 1 mini robot kesici bıçağı
- 2 mini robot haznesi

## mini robot haznesinin kullanımı

- 1 Döndürme gövdesini ve hazneyi güç ünitesine oturtun.
- 2 Mini haznenin bacasının iç tarafındaki yivleri ana bacadaki yuvalarla hizalayarak mini robot haznesini yerleştirin ①.
- 3 Kesici bıçağı, döndürme gövdesine yerleştirin (K).
- 4 Hazırlanacak malzemeyi ekleyin.
- 5 Kapağı yerleştirin ve cihazı çalıştırın.



### güvenlik

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

### önemli

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

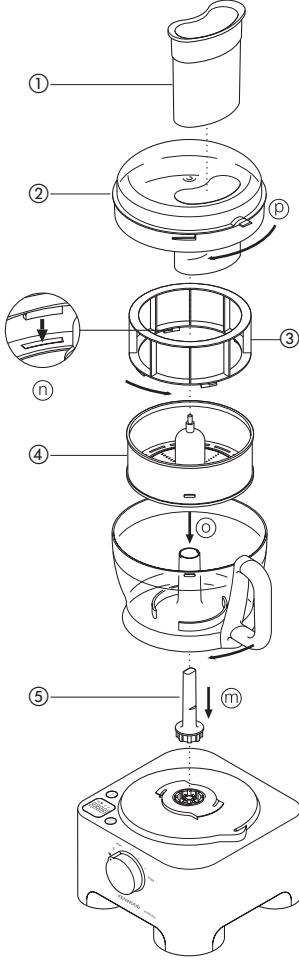
### ipuçları

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

### 31 metal santrifüjlü meyve presi (maks. hızda kullanın)

Santrifüjlü meyve presi ile katı meyve ve sebzelerin suyunu çıkartabilirsiniz.

- 1 itici
- 2 kapak
- 3 posa temizleyici
- 4 filtre tamburu
- 5 meyve suyu presi tahrik mili



### sert meyve ve sebze sıcaklığının kullanımı

- 1 Devinin milini santrifüjlü ve çanağı güç birimine takınız (m).
  - 2 Posa temizleyiciyi filtre tamburuna içine yerleştirin – tırnakların tamburun altındaki yuvalara oturduğundan emin olun (n).
  - 3 Filtre tamburunu takın (o).
- Kapak kilitlenmediğinde meyve suyu presi çalışmaz.**
- 4 Ek parçayı yerine iyice oturuncaya kadar çanağa takınız ve besleme borusunu sapın üzerine yerleştiriniz (p).
  - 5 Öğüteceğiniz yiyecekleri besleme borusuna sıcağak biçimde küçük parçalar halinde kesiniz.

- 6 Aygıtı çalıştırınız ve yiyecekleri iticiyle düzenli olarak besleme borusuna itiniz.

**Parmaklarınızı hiçbir biçimde besleme borusuna sokmayınız.** Daha fazla yiyecek itmeden önce ilk attığınız yiyeceklerin iyice öğütüldüğünden emin olunuz.

- Son parçayı ittirdikten sonra, meyve presinin tamburda kalan tüm suyu çıkartması için 20 saniye daha çalıştırın.

### güvenlik önlemleri

- **Filtresi hasarlıysa meyve sıcaklığını kullanmayınız.**
- Filtre tamburunun tabanındaki kesici bıçaklar son derece keskindir, tamburu kullanırken ve temizlerken son derece dikkatli olun.
- Yalnızca aygıtla birlikte verilen yiyecek iticiyi kullanınız. Parmaklarınızı hiçbir zaman besleme borusuna sokmayınız. Besleme borusunu temizlemeden önce aygıtın fişini prizden çekiniz.
- Kapağı kaldırmadan önce aygıtı durdurunuz ve filtrenin durmasını bekleyiniz.

### önemli bilgiler

- Eğer meyve suyu presi titremeye başlarsa, kapatın ve tamburdaki posayı boşaltın. (Eğer posa dengesi dağılırsa titreme başlar)
- Bir seferde işenebilecek maksimum kapasite 500g meyve veya sebzedir.
- Bazı çok sert gıdalar yavaşlama veya durmaya sebep olabilir. Eğer bu olursa kapatın ve filtreyi temizleyin.
- Kullanım sırasını kapatıp posa toplayıcıyı düzenli olarak temizleyin.

### faydalı bilgiler

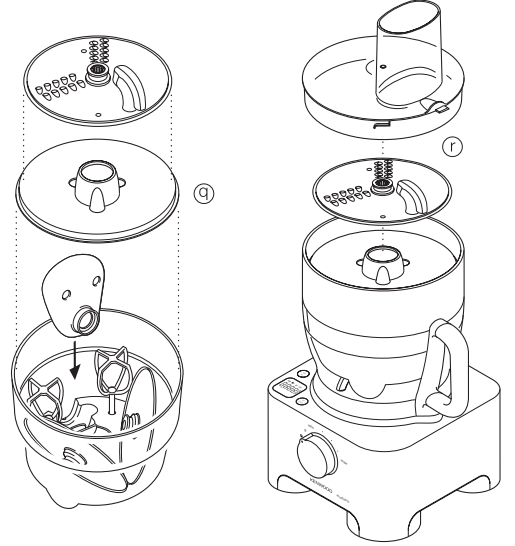
- Meyve ve sebzelerin sıkmadan önce çekirdeklerini (örn. biber, kavun, erik vb.) çıkarınız ve sert kabuklu olanların (örn. kavun, ananas vb.) kabuklarını soyunuz.
- Sert ve taze sebze ve meyve kullanınız.
- Meyve ve sebzelerin kabukları ve sapları da sıkıldığı için elde edilen sebze ya da meyve suyu acımsı ve köpüklü olabilir. Bu tür meyve ve sebzeler için meyve sıcaklığını kullanınız.

### 32 KENSTORE™ aparat saklama askısı

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

### aparat saklama askısının kullanımı

- 1 Kesici bıçağı hazneye yerleştirin.
- 2 Sonra, çırpıcıyı, diskleri ve maksimum karıştırma kapağını saklama askısına oturtun (q).
- 3 Saklama askısını kesici bıçağa oturtun, en üste robot kapağını yerleştirin (r).

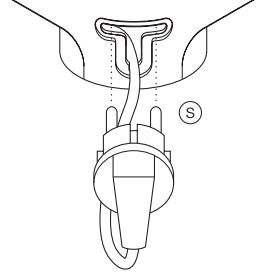


### bakım ve temizlik

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

### motor kısmı

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



### sıvılaştırıcı / öğütücü

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

### İkili çırpıcı

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

### tüm diğer parçalar

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

## yetkili servis ve müşteri hizmetleri

- Arızalı elektrik kabloları güvenlik nedeniyle değiştirilmelidir. Bunun için Kenwood ya da yetkili bir Kenwood servisine başvurabilirsiniz.
- **İşleminin çalışması ile ilgili herhangi bir sorunla karşılaştığınızda, lütfen teknik desteği aramadan önce sorun giderme kılavuzuna başvurun.**
  - Cihazınızın,
  - kullanımı
  - bakımı ya da onarımı ile ilgili yardım almak için cihazı satın aldığınız mağazaya başvurun.

## sorun giderme kılavuzu

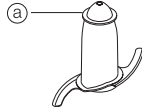
Sorun	Nedeni	Çözümü
Mutfak robotu çalışmıyor	Güç/gösterge lambası yanmamıştır. Hazne düzgün kilitlememiştir.  Kapak düzgün kilitlememiştir.	Robotun fişinin takılı olup olmadığını kontrol edin. Haznenin doğru oturtulduğunu ve sapının sağ tarafta olduğunu kontrol edin. Kapak bağlantısının, sap alanına doğru yerleştirildiğini kontrol edin. <b>Hazne ve kapak hatalı yerleştirildiğinde robot çalışmaz.</b> Yukarıdakilerin hiçbiri çözüm sağlamıyorsa, evinizin sigortasını kontrol edin.
Karıştırıcı/öğütücü çalışmıyor	Yanlış taban kullanılmıştır.	<b>Öğütücü tabanı, karıştırıcı haznesi ile değiştirilerek kullanılamaz. Yanlış taban oturtulduğu takdirde, mutfak robotu çalışmaz.</b> Kullanılan tabandaki şeklin doğru olduğunu kontrol edin.
Robot çalışma esnasında duruyor	Robot aşırı yüklenmiştir / maksimum kapasite aşılmıştır. Kapak kilitlememiştir.	"Mutfak robotunuzun kullanımı" başlıklı bölümde belirtilen maksimum kapasiteyi kontrol edin. Kapağın düzgün kilitlendiğini kontrol edin.
Araçlar/aparatların performansı yetersiz	İlgili "aparatin kullanımı" bölümünde verilen ipuçlarına bakın. Aparatların doğru monte edildiğini kontrol edin.	
<b>Tartma fonksiyonu</b> ekran göstergesi [- - -] olarak kalıyor  Gösterge ekranındaki ağırlık değişti	Tartılan miktar fazla küçük.  İşlem sırasında güç ünitesi hareket ettirildi.	Çok küçük miktarlar için çay kaşığı ve yemek kaşığı ölçülerini kullanın.  Kullanım sırasında üniteyi hareket ettirmeyin Bir sonraki maddeyi tartmadan önce ekranı sıfırlayın.

## před použitím tohoto zařízení Kenwood

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

## bezpečnostní zásady

- Nože a kotouče jsou velmi ostré, zacházejte s nimi opatrně. **Sekací nůž držte při používání i čištění vždy za držadlo nahoře, s ostřím směrem od sebe.**
- Robota nezvedejte ani nepřenášejte za držadlo, které by mohlo prasknout a způsobit zranění.
- Sekací nůž vždy nejdříve vyjměte z pracovní nádoby, teprve pak ji vyprázdněte.
- Do pracovní nádoby a nádoby mixéru nesahejte a nevkládejte náčiní, pokud je přívodní kabel spotřebiče v zásuvce.
- Vypněte a vytáhněte ze zásuvky:
  - před nasazováním nebo snímáním dílů
  - po použití
  - před čištěním
- Potravinu nikdy netlačte do plnicího hrdla prsty. Vždy použijte přiložené pěchovače.
- Před sundáním víka z pracovní nádoby nebo z mixéru, nebo před demontáží mixéru/mlýnku z hnací jednotky:
  - spotřebič vypněte;
  - počkejte, až se nasazené doplňky/nože úplně zastaví;
  - Dávejte pozor, abyste neodšroubovali nádobu mixéru nebo mlýnek od sekacích nožů.
- Před vložením do mixéru nechte všechny tekutiny vychladnout na pokojovou teplotu.
- K ovládání kuchyňského robota nepoužívejte víko, ale vždy jen vypínač/regulátor otáček.
- **Je-li spojovací mechanismus vystaven nepřiměřené síle, může dojít k poškození spotřebiče a zranění obsluhy.**
- Nepoužívejte příslušenství neschválené výrobcem.
- Nikdy nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Poškozený spotřebič nepoužívejte. Dejte jej prohlédnout nebo opravit – viz „servis“.
- Pohonná jednotka, přívodní kabel a zástrčka nesmějí přijít do styku s vodou.
- Nenechávejte přívodní kabel volně viset přes okraj stolu nebo pracovní plochy, nebo se dotýkat horkých ploch.
- Kuchyňský robot používejte pouze v domácnosti k účelům, pro něž je určen.
- Nepřekračujte maximální jmenovité kapacity.
- Toto příslušenství by neměly používat osoby (včetně dětí) trpící fyzickými, smyslovými či psychickými poruchami ani osoby bez náležitých znalostí a zkušeností. Pokud jej chtějí používat, musí být pod dozorem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo je tato osoba musí poučit o bezpečném používání příslušenství.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.



## než spotřebič zapojíte do zásuvky

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

## před prvním použitím

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

## legenda

### kuchyňský robot

- ① pohonná jednotka
  - ② vyjímatelná hnací hřídel
  - ③ pracovní mísa
  - ④ víko
  - ⑤ plnicí hrdlo
  - ⑥ pěchovače
  - ⑦ bezpečnostní bajonetový uzávěr
  - ⑧ prostor pro přívodní kabel
  - ⑨ ovladač otáček s indikátorem napájení
- vážíci funkce**
- ⑩ tlačítko zapnout/nulování
  - ⑪ displej
  - ⑫ tlačítko kg/lb
  - ⑬ vážící deska

### mixér

- ⑭ uzávěr plnicího otvoru
- ⑮ víko
- ⑯ těsnění víka
- ⑰ nádoba – plastová
- ⑱ těsnicí kroužek
- ⑲ nástavec mixéru

## doplňkové příslušenství

- ⑳ kráječ
- ㉑ hnětací hák
- ㉒ šlehač
- ㉓ víko strouhacích kotoučů
- ㉔ hrubý strouhací kotouč
- ㉕ jemný strouhací kotouč
- ㉖ jemné strouhací kotouč (typ Julienne)
- ㉗ pasírovací nástavec
- ㉘ odšťavovač citrusových plodů
- ㉙ mlýnek
- ㉚ monirobot
- ㉛ odstředivý odšťavňovač
- ㉜ úložné pouzdro na adaptéry KENSTORE™
- ㉝ stěrka

## jak používat kuchyňský robot

- 1 Nasadte vyjímatelnou hřídel na motorovou část ❶.
- 2 Pak nádobu nasad'te. Držadlo nasměrujte dozadu a otočte vpravo, až nádoba zapadne ❷.
- 3 Na hřídel nasad'te zvolené příslušenství.
  - Vždy nejprve nasad'te nádobu a zvolené příslušenství, teprve pak přidávejte přísady.
- 4 Nasad'te víko ❸ - zkontrolujte, zda je horní část hřídele umístěna ve středu víka.
  - **K ovládání kuchyňského robota nepoužívejte víko, ale vždy jen vypínač/regulátor otáček.**
- 5 Po připojení šňůry do zásuvky se rozsvítí indikátor napájení. Zapněte zařízení a vyberte otáčky.
  - **Jestliže jsou nádoba nebo víko špatně nasazené, robot se nespustí.**
  - Pro přerušované záběry použijte pulzy (P). Zařízení bude pulzovat po dobu, po kterou budete držet ovladač v poloze.
- 6 Při snímání pracovní nádoby, víka a příslušenství postupujte opačně.
  - **Před sejmutím víka robot vždy vypněte.**
  - upozornění**
    - Tento kuchyňský robot není vhodný k drcení nebo mletí zrnkové kávy nebo k drcení krystalového cukru na práškový.
    - Přidáváte-li do směsi mandlovou esenci, dbejte na to, aby nepřišla do styku s materiály z plastu. Mohla by na nich zanechat neodstranitelné skvrny.

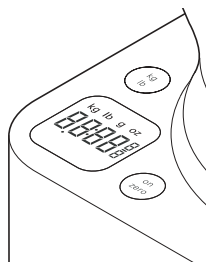
## výběr otáček pro všechny funkce

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

## vážíci funkce

Váš kuchyňský robot je vybaven vestavěnou funkcí vážení, která umožňuje, aby byly přísady váženy rovnou do pracovní mísy nebo nádoby mixéru.

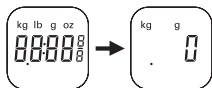
- Maximální kapacita váhy je 3 Kg. To znamená celkovou hmotnost všech přísad včetně hmotnosti pracovní mísy nebo nádoby.



## Jak používat vážíci funkci

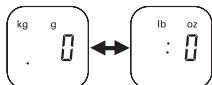
- 1 Před přidáním ingrediencí vždy správně nasadte hnací hřídel, mísu a příslušenství nebo nádobu mixéru na pohonnou jednotku.

- 2 Zapojte do zásuvky – displej zůstane prázdný.

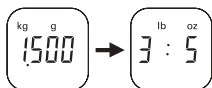


- 3 Stiskněte jednu tlačítko ON/ZERO a displej se rozsvítí.

- 4 Stiskněte tlačítko (kg/lb) a vyberte buď gramy nebo unce. Při zapnutí se displej standardně nastaví na kg/g.



- Váha váží ve 2g přírůstcích a pro vážení malých množství je doporučeno používat měřítka čajových nebo polévkových lžic.



- 5 Zkontrolujte, zda displej ukazuje '0', pokud ne, vynulujte jej stisknutím tlačítka ON/ZERO. Pak zvažte požadované přísady přímo v pracovní míse nebo nádobě mixéru. Poté, co se zobrazí hmotnost na displeji, stiskněte tlačítko ON/ZERO a displej se vrátí na hodnotu '0'. Přidejte další přísady a pak bude zobrazena jejich hmotnost. Opakujte tak dlouho, dokud nejsou všechny přísady zváženy.

- Pokud se displej nevynuluje a přísady nebo mísa/příslušenství/víko jsou odstraněny, displej ukáže [ - - - ], což označuje zápornou hodnotu. **Chcete-li vynulovat, stiskněte jednou tlačítko ON/ZERO.**

- 6 Chcete-li spustit robot, přidejte víko a zvolte rychlost.

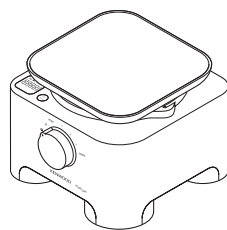
- Během provozu robota se displej zastaví a ukáže [ - - - ], dokud se ovladač rychlosti nevrátí zpět do polohy vypnutu.

- Po skončení provozu robota bude na displeji zobrazena poslední hmotnost, poté, co se ovladač rychlosti vrátí zpět do polohy vypnutu. Upozornění: Hmotnost víka bude také započítána, pokud nebude displej vynulován před zapnutím.

- Hmotnost jakýchkoli dalších přísad, které budou přisypány plnicím hrdlem během provozu robota nebude na displeji zobrazena.

## 13 vážíci deska

Pro vážení přísad je dodávána rovněž odnímatelná vážíci deska, kterou lze nainstalovat namísto nádoby na mixování tekutin nebo mísy. Chcete-li použít vážíci desku, položte ji na horní část hnací jednotky a otočte deskou ve směru hodinových ručiček, abyste ji zajistili. Potom postupujte dle kroků 2 až 5, které "popisují použití funkce vážení".



Při sejmutí otočte deskou proti směru hodinových ručiček a zvedněte ji.

### automatické vypnutí

- Displej se automaticky vypne, pokud ukazuje stejnou hodnotu hmotnosti déle, než 5 minut.
- Displej lze vypnout ručně stisknutím a podržením tlačítka ON/ZERO po dobu několika vteřin.

### důležité

- Nepřetěžujte překračováním maximální kapacity váhy 3Kg.
- Netlačte na motorovou jednotku přehnanou silou, protože by to mohlo poškodit vážíci senzor.
- Před vážením vždy umístěte procesor na suchý rovný povrch.
- Nehýbejte s motorovou jednotkou během vážení.

## používání mixéru

- 1 Nasadte těsnící kroužek 18 do nožové jednotky 19 a zkontrolujte, zda je správně usazen. **Pokud je těsnění poškozené ne není nasazeno správně, dojde k úniku obsahu z nádoby.**

- 2 Našroubujte nádobu na nožovou jednotku.
- 3 Vložte do nádoby suroviny.

- 4 Přitlačte těsnění víka na dolní okraj víka.

- 5 Na víko nasadte plnicí uzávěr a zajistěte otočením do jedné polohy 18.

- 6 Na nádobu nasadte víko a otočením plnicího uzávěru do polohy 19 zajistěte. Plnicí uzávěr lze otočit do 3 různých poloh (viz obrázek A)

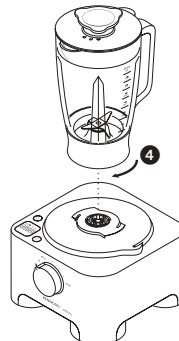
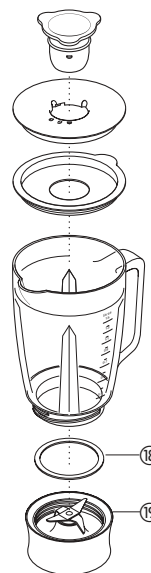
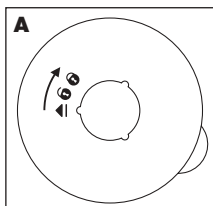
- 18 – plnicí uzávěr je odnímatelný pro přidávání surovin do nádoby.

- 19 – víko není zajištěné/plnicí uzávěr je zajištěn k víku pro nasazení a snímání víka.

- 20 – víko je zajištěno.

- 7 Nasadte mixér na hnací jednotku a otočením zajistěte 4.

- 8 Zvolte otáčky nebo použijte pulzy.



### důležité

- **Před vložením do mixéru nechte všechny tekutiny vychladnout na pokojovou teplotu.**
- Aby byla zajištěna dlouhá životnost mixéru, nenechávejte jej běžet déle, než 60 sekund. Jakmile dosáhne směs správnou konzistenci, ihned mixér vypněte.
- V zařízení nezpracovávejte koření, které může poškodit plastové části.
- Pokud mixér není správně nasazen, zařízení nebude fungovat.
- Před zapnutím nevkładějte do mixéru suché suroviny. V případě potřeby je nakrájejte na kousky, sejměte plnicí uzávěr a po zapnutí zařízení je postupně vhadzujte do mixéru.
- V mixéru neskladujte žádné předměty. Mimo používání jej uchovávejte prázdný.
- Nikdy nemixujte více než 11/2 l (2pts 12flov), zejména u hustých tekutin, jako jsou mléčné nápoje.

**Poznámka: Mlecí přírubu nelze zaměnit za skleněnou mixovací nádobu FP920. Při nasazení nesprávné mlecí příruby nebude mixér fungovat. Viz obrázky na přírubách.**

### tipy

- Při přípravě majonézy vložte všechny suroviny, vyjma oleje, do mixéru. Potom zapněte mixér, nalijte olej do plnicího uzávěru a nechte protéci.
- Husté směsi, například pomazánky a omáčky, je třeba setřít. Pokud jde o směs obtížně zpracovat, přidejte tekutinu.
- Při drcení ledu použijte krátké pulzní záběry.

## jak používat příslušenství

### 20 sekací nůž/21 hnětač těsta

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

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

Hnětač se používá na kynuté těsto.

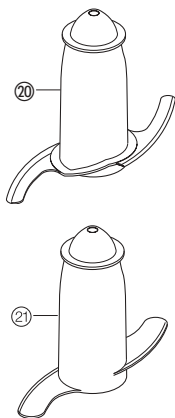
### tipy

#### sekací nůž

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

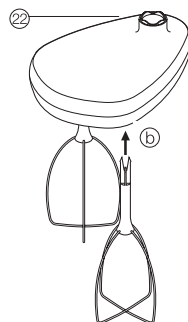
#### hnětač těsta

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



### 22 šlehač se dvěma metlami

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



### jak používat šlehač

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

### důležité

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

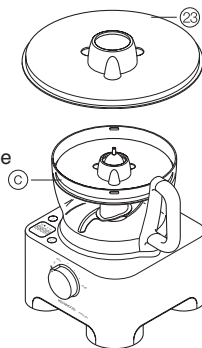
### tipy

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

### 23 maxi kryt

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

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





## plátkovací/strouhací kotouče

### oboustranný plátkovací/strouhací kotouč - na hrubo (24), na jemno (25)

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

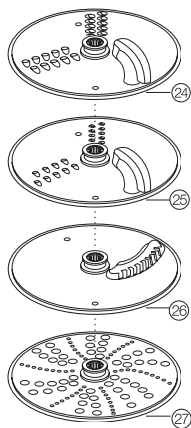
Plátkovací stranu používejte na sýry, mrkev, brambory, brukev, okurku, cuketu, červenou řepu a cibuli.

### jemný krájecí kotouč (26)

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

### kotouč na velmi jemné strouhání (27)

Ke strouhání parmezánu a brambor do bramborových knedlíků.

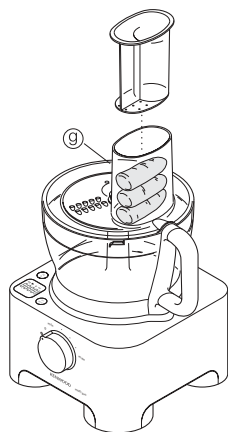
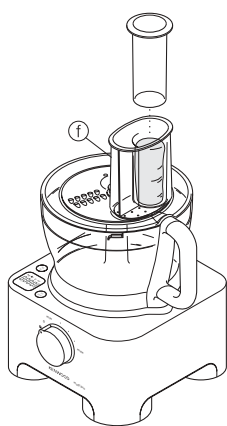
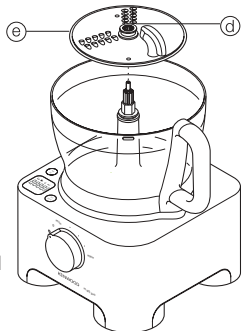


## bezpečnostní zásady

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

## jak používat řezné kotouče

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



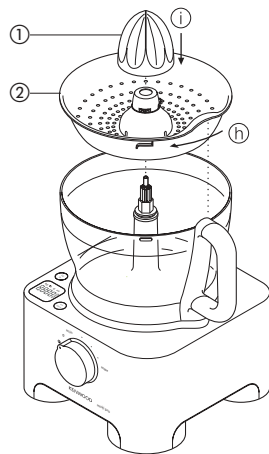
## tipy

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

## (28) lis na citrusové plody

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

- ① kužel
- ② sítko



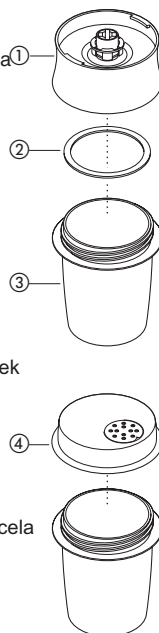
## jak používat lis na citrusy

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

## (29) mlýnek

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

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



## bezpečnostní zásady

- Sekací nože nesmíte upevnit na hnací jednotku bez namontované nádoby.
- Nádobku neodšroubovávejte, pokud je mlýnek nasazen na hnací jednotce.
- Nedotýkejte se ostří sekacích nožů. Sekací jednotku skladujte mimo dosah dětí.
- Mlýnek z hnací jednotky nesundávejte, dokud se sekací nože zcela nezastaví.
- Mlýnek snímejte vždy až poté, co se nože zcela zastaví.

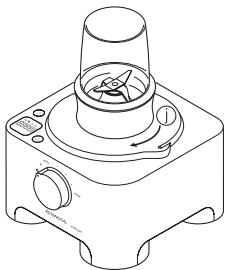
**Poznámka: Mlecí přírubu nelze zaměnit za skleněnou mixovací. Při nasazení nesprávné mlecí příruby nebude mixér fungovat. Viz obrázky na přírubách.**

#### důležité

- Životnost mlýnku prodloužíte, když ho nenecháte běžet bez přerušení déle než 30 vteřin. Mlýnek vypněte okamžitě, jakmile dosáhnete požadované jemnosti.
- Nemixujte tvrdá koření, mohla by poškodit umělou hmotu.
- Kuchyňský strojek se nerozběhne, pokud na něm mlýnek není správně upevněn.
- Používejte pouze suché komponenty.

## použití mlýnku

- 1 Vložte komponenty do nádoby. Nádobku zaplňte maximálně do poloviny.
- 2 Vložte těsnění do nožové jednotky.
- 3 Obratěte nožovou jednotku dnem vzhůru. V této poloze ji umístěte na nádobku.
- 4 Našroubujte ji na nádobku a dobře utáhněte.
- 5 Nasadte mlýnek na hnací jednotku a otočením zajistěte ①.
- 6 Spusťte na maximální rychlost nebo použijte pulzovací funkce.
- 7 Po skončení mletí můžete nožovou jednotku nahradit víkem s výsypkou.



- Víko s výsypkou není neprodyšně utěsněné.

#### poznámky

- Zelení koření musí být před sekáním čisté a suché.

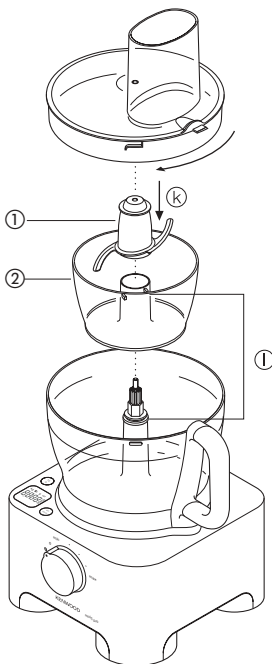
## ③① minirobot

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

- ① kráječ minirobota
- ② nádoba minirobota

## používání s nádobou minirobota

- 1 Nasadte hnací osu a nádobu na hnací jednotku.
- 2 Nasadte nádobu minirobota tak, aby byla žebra uvnitř duté osy nádoby zarovnána s drážkami na hlavní duté ose ①.
- 3 Nasadte kráječ na hnací osu ②.
- 4 Vložte suroviny, které chcete zpracovat.
- 5 Nasadte víko a zapněte zařízení.



#### bezpečnost

- Víko snímejte vždy až poté, co se kráječ zcela zastaví.
- Kráječ je velice ostrý – vždy s ním manipulujte opatrně.

#### důležité

- V zařízení nezpracovávajíte koření, které může poškodit plastové části.
- Nezpracovávajíte tvrdé potraviny, jako například kávová zrna, kostky ledu nebo čokoládu, které mohou poškodit nože.

#### tipy

- Byliny se nejlépe krájí čisté a suché.
- Při mixování vařených surovin pro dětskou výživu vždy přidejte trochu tekutiny.
- Před zpracováním nakrájejte potraviny jako maso, pečivo nebo zeleninu na kostky cca 1 - 2 cm (1,2 – 3,4 in).
- Při přípravě majonézy přidejte do plnicího uzávěru olej.

## ③① kovový odstředivý odšťavňovač (použijte maximální rychlost)

Odstředivý odšťavňovač používejte k získávání šťávy z tvrdého ovoce a zeleniny.

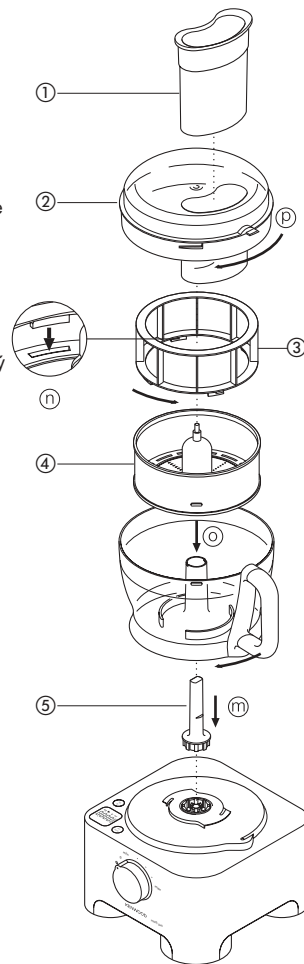
- ① pěchovač
- ② víko
- ③ oddělovač dužiny
- ④ filtrační bubon
- ⑤ pohonná hřídel odšťavňovače

## používání odstředivého odšťavňovače

- 1 Nasadte hnací hřídel odstředivý a mísu na motorovou jednotku ⑤.
- 2 Vložte oddělovač dužiny do filtračního bubnu a ujistěte se, že příchytky zapadly do otvorů v dolní části bubnu ④.
- 3 Nasadte filtrační bubon ④.

**Odšťavňovač nebude fungovat, pokud není víko pevně uzavřené.**

- 4 Nasadte na mísu víko a zajistěte pootáčením, dokud se plnicí hrdlo neocetne nad držadlem ②.
- 5 Nakrájejte surovinu na drobné kousky odpovídající velikosti plnicího hrdla trubice.
- 6 Spotřebič zapněte a tlačte rovnoměrně na pěchovač – nikdy nevsouvajte prsty do plnicího hrdla. Další suroviny přidávejte až po úplném zpracování první dávky.
- Po přidání posledního kousku nechejte odšťavňovač zapnutý dalších 20 sekund, aby z filtračního bubnu odešla všechna šťáva.



## bezpečnost

- **Nepoužívejte odšťavňovač, je-li jeho filtr poškozen.**
- Řezací břity na dolní straně filtračního bubnu jsou velmi ostré; při manipulaci s nimi a jejich čištění postupujte opatrně.
- Používejte pouze dodávaný pěchovač. Nikdy nestrkejte prsty do plnicí trubice. Před uvolněním ucpané přívodní trubice odpojte přívodní šňůru ze sítě.
- Před sejmutím víka vypněte a počkejte na zastavení filtru.

### důležité

- Začne-li odšťavňovač vibrovat, vypněte jej a odstraňte z bubnu dužinu. (Odšťavňovač vibruje, pokud je nerovnoměrně rozmístěná dužina).
- Maximální kapacita, kterou lze zpracovat najednou, je 500g ovoce nebo zeleniny.
- Některé velmi tvrdé potraviny mohou zpomalit nebo zastavit chod odšťavňovače. Pokud se to stane, vypněte přístroj a odblokujte filtr.
- Během používání pravidelně přístroj vypínejte a čistěte sběrnou nádobu na dužinu.

### tipy

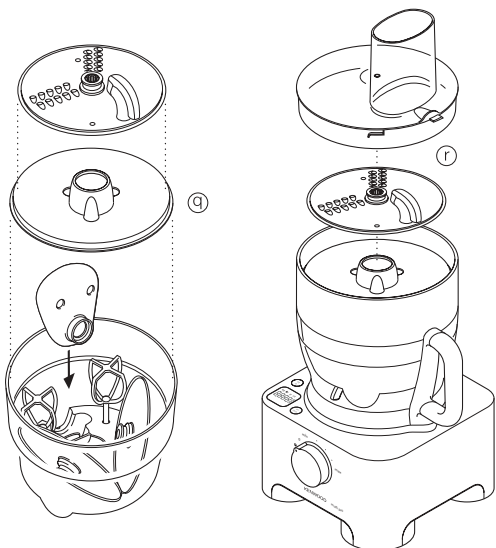
- Před zpracováním ovoce je odpeckujte a zbavte zrněk (např. meloun, švestky, papriky). Jablka a hrušky není třeba okrajovat a odstraňovat jádřinec.
- Používejte pevné a čerstvé ovoce a zeleninu.
- Citrusová šťáva bude zpěněná a nahořklá, protože se zpracovává také dřeň a kůra. Proto je vhodnější používat citrusový lis.

## 32 úložné pouzdro na adaptéry KENSTORE™

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

## používání úložného pouzdra

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

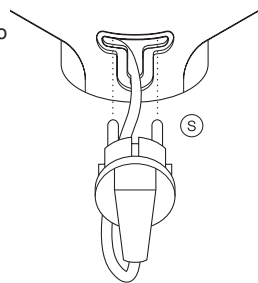


## údržba a čištění

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

### pohonná jednotka

- Otřete vlhkým hadříkem a osušte. Zkontrolujte, zda kolem spojovacího mechanismu nejsou zbytky potravin.
- Je-li přívodní kabel příliš dlouhý, stočte ho do prostoru na zadní straně spotřebiče ③.



### mixér/mlýnek

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

### šlehač se dvěma metlami

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

### ostatní díly

- Umyjte v ruce, pak osušte.
- Nebo je můžete umýt v horní přihrádce myčky na nádobí. Doporučujeme krátký program s nízkou teplotou.

## servis a péče o zákazníka

- Poškozený přívodní kabel musí z bezpečnostních důvodů vyměnit opravná firma Kenwood, nebo opravná firmou Kenwood pověřená.

**Pokud budete mít nějaké potíže při práci s robotem, dříve než zavoláte pro pomoc a asistenci, podívejte se do průvodce odstraňování problémů.**

Potřebujete-li radu nebo pomoc ve věci:

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

## průvodce odstraňováním problémů

Problém	Příčina	Řešení
Robot nefunguje.	Zařízení není napájeno/indikátor napájení nesvítí. Nádoba není správně zajištěná.  Víko není správně zajištěné.	Zkontrolujte, zda je robot zapojený do zásuvky. Zkontrolujte, zda je nádoba správně umístěna a zda držadlo směřuje doprava. Zkontrolujte, zda je bajonetový uzávěr víka správně umístěn do držadla. <b>Pokud nádoba a víko nejsou správně nasazené, robot nebude fungovat.</b> Pokud žádný z výše uvedených kroků problém neodstraní, zkontrolujte domácí jistič.
Mixér/mlýnek nefunguje.	Nesprávná spodní část.	<b>Mlecí přírubu nelze zaměnit za mixovací.</b> <b>Při nasazení nesprávné mlecí příruby nebude mixér fungovat.</b> Prohlédněte si obrázky na použité přírubě.
Robot se během používání zastavil.	Robot je přetížen nebo byla překročena maximální kapacita. Víko není zajištěné.	Seznamte se s maximálními kapacitami uvedenými v části "používání kuchyňského robota". Zkontrolujte, zda je víko řádně zajištěno.
Nedostatečný výkon nástrojů/adaptérů.	Viz tipy na příslušném místě v části "používání adaptérů". Zkontrolujte, zda jsou adaptéry správně nasazené.	
<b>vážicí funkce</b> Displej se zastaví na zobrazení [- - -]  Změněná hmotnost na displeji	Příliš malá vážená hmotnost.  Motorová jednotka se během provozu pohnula.	Pro vážení malých množství použijte měřítka čajových nebo polévkových lžic.  Nehýbejte s přístrojem během provozu. Vynulujte displej před vážením dalších ingrediencí.

# Magyar

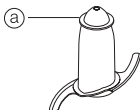
A használati utasítás ábrái az első oldalon láthatók – olvasás közben hajtsa ki ezt az oldalt.

## a Kenwood-készülék használata előtt

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

## biztonság

- Legyen óvatos: a késpengék és a vágólapok nagyon élesek. **A késpengét mindig fent a tengelynél (a), az éltől távol fogja meg használat és tisztítás közben.**
- A készüléket nem szabad a fogantyúnál fogva felemelni, illetve szállítani – ellenkező esetben a fogantyú eltörhet, ami sérülést okozhat.
- A keverőedény kiürítése előtt mindig vegye ki a késpengét.
- Amíg a készülék feszültség alatt van, ne tegyen semmit, illetve ne nyúljon kézzel a keverőedénybe vagy a lékésztőbe.
- Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozódugaszt:
  - az alkatrészek behelyezése vagy kiemelése előtt,
  - használat után,
  - tisztítás előtt.
- Soha ne az ujjával, hanem mindig a tartozékként mellékelt tömőrúddal/tömörudakkal nyomja át az alpanyagot az adagolótölcséren.
- A keverő-edény fedelének levétele előtt, illetve mielőtt a turmixolót/darálót leveszi a meghajtó egységről:
  - kapcsolja ki a készüléket;
  - várjon addig, amíg a tartozék/pengék mozgása teljesen megszűnik;
  - Ügyeljen arra, hogy a turmixoló/daráló edényt ne csavarja le a forgókésről.
- Hagyjon minden folyadékot szobahőmérsékletre hűlni, mielőtt a turmixba helyezné.
- Soha ne a fedővel, hanem mindig a be/ki sebességszabályozóval kapcsolja a készüléket.
- **A reteszelő szerkezet túlfeszítése a készülék meghibásodásával járhat, és sérülést okozhat.**
- Csak engedélyezett tartozékokat használjon.
- A bekapcsolt robotgépet ne hagyja felügyelet nélkül.
- Soha se használjon hibás készüléket. Intézkedjék gép átvizsgálásáról vagy javításáról: lásd a javításról szóló részt.
- A géptestet, a hálózati vezetékét és a csatlakozódugaszt óvja a nedvességtől.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne lógjon le az asztal vagy munkafelület széléről, és ne érintkezzék forró felülettel.
- A készüléket csak rendeltetésszerűen, háztartási célokra használja.
- Ne lépje túl a feltüntetett maximális kapacitást.
- A készüléket nem üzemeltethetik olyan személyek (a gyermekeket is beleértve), akik mozgásukban, érzékszerveik tekintetében vagy mentális téren korlátozottak, illetve amennyiben nem rendelkeznek kellő hozzáértéssel vagy tapasztalattal, kivéve ha egy, a biztonságukért felelősséget vállaló személy a készülék használatát felügyeli, vagy arra vonatkozóan utasításokkal látta el őket.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy a készülékkel játszanak.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.



## a készülék bekapcsolása előtt

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

## az első használat előtt

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

## jelmagyarázat

### alapkészülék

- ① géptest
- ② levehető hajtótengely
- ③ keverő edény
- ④ fedő
- ⑤ adagolótölcsér
- ⑥ tömörudak
- ⑦ biztonsági reteszelő
- ⑧ hálózati vezeték tárolója
- ⑨ sebességvezérlő és jelzőlámpa, amely azt jelzi, hogy a készülék áram alatt van
- mérleg funkció**
- ⑩ be/nullázó gomb
- ⑪ kijelző
- ⑫ kg/lb gomb
- ⑬ mérőtálca

### lékésztítő

- ⑭ záródugó
- ⑮ fedő
- ⑯ fedőszigetelés
- ⑰ edény – műanyag
- ⑱ tömítőgyűrű
- ⑲ pengecsoport

## további tartozékok

- ⑳ késpenge
- ㉑ dagasztó eszköz
- ㉒ áttételes fém habverő pár
- ㉓ maxi-keverő fedő
- ㉔ vastag szeletelő/durva daraboló lemez
- ㉕ vékony szeletelő/finom daraboló lemez
- ㉖ finom (Julienne típusú) aprító lemez
- ㉗ reszelő lemez
- ㉘ áttételes citromfacsaró
- ㉙ daráló
- ㉚ mini bura
- ㉛ gyümölcscentrifuga
- ㉜ KENSTORE™ karusszel tartozékok
- ㉝ kenőlapát

## a robotgép használata

- 1 A levehető tengelyt rögzítse a meghajtó egységre ❶.
  - 2 Ezután igazítsa meg a keverőedényt, majd annak fogóját a készülék hátlapja felé téve rögzülésig forgassa az óramutató járásának megfelelő irányában ❷.
  - 3 Válasszon ki egy tartozékot, és rögzítse azt a hajtótengelyre.
    - Minden esetben előbb rögzítse a keverőedényt és a tartozékot, és csak ezután tölts be a keverőedénybe a hozzávalókat.
  - 4 A fedőt ❸ úgy tegye fel, hogy a hajtótengely csúcsa a fedő közepébe csússzon.
    - **Soha ne a fedővel, hanem mindig a be/ki sebességszabályozóval kapcsolja a készüléket.**
  - 5 Csatlakoztassa a készüléket az áramforráshoz; ekkor kigyullad a jelzőlámpa, amely azt jelzi, hogy a készülék áram alatt van. Kapcsolja be a készüléket és válassza ki a megfelelő sebességi fokozatot.
    - **A keverőedény és a fedő nem megfelelő illesztése esetén a készülék nem üzemel.**
    - Az impulzusüzem (P) rövid sebességnövelésre szolgál. Az impulzusüzem addig tart, amíg a gombot lenyomva tartja.
  - 6 A fedő, a tartozékok és a keverőedény eltávolítását fordított sorrendben kell végeznie.
    - **A fedő levétele előtt mindig kapcsolja ki a készüléket.**
- fontos**
- A robotgép nem alkalmas kávészemek aprítására vagy darálására, illetve porcukor kristálycukorból való előállítására.
  - Mandulaesszencia, illetve egyéb ízesítőanyagok hozzáadása esetén ügyelni kell arra, hogy ezek az anyagok ne érjenek a műanyaghoz, mert ez tartós elszíneződést idézhet elő.

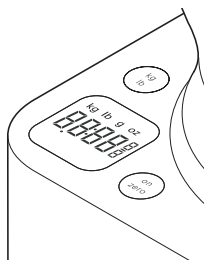
## A funkciók sebességének kiválasztása

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

## mérleg funkció

A robotgép rendelkezik beépített mérleg funkcióval, amely segítségével az összetevők közvetlenül a keverő- vagy turmix edényben megmérhetők.

- A maximális mérési kapacitás 3 kg. Ez az összes összetevő és az edény teljes súlya.

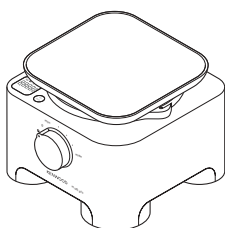


## a mérleg funkció használata

- 1 A feldolgozandó összetevők hozzáadása előtt mindig csatlakoztassa a hajtótengelyt, a kiegészítőt vagy a turmixedényt a meghajtóegységhez.
- 2 Csatlakoztassa a készüléket – a kijelző üres marad.
- 3 Nyomja meg egyszer a BE/NULLÁZÁS gombot, a kijelző világítani kezd.
- 4 Nyomja meg a (kg/lb) gombot a gramm vagy uncia közötti választáshoz. A kijelző alapbeállítása az első bekapcsoláskor kg/g.
- A készülék 2 g-os lépésekben mér, ezért a kisebb mennyiségek méréséhez ajánlott a teáskanál/evőkanál használatát.
- 5 Ellenőrizze, hogy a kijelző '0'-t mutat-e, ha nem, nullázza le a BE/NULLÁZÁS gomb segítségével. Ezután mérje meg az összetevőket közvetlenül a keverő- vagy turmix edényben. A súly leolvasása után, nyomja meg a BE/NULLÁZÁS gombot, és a kijelző visszaáll '0'-ra. Adja hozzá a következő összetevőt, és most annak a súlya jelenik meg a kijelzőn. Ismételje a folyamatot, amíg minden összetevőt megmért.
- Ha a kijelzőt nem nullázza le, és az összetevőket vagy a tálat/tartozékokat/fedelet eltávolítják, a kijelző [ - - - ]-t mutat, ami negatív értéket jelent. **A nullázáshoz nyomja meg egyszer a BE/NULLÁZÁS gombot.**
- 6 Tegye fel a fedelet, és válasszon sebességet a robotgép használatához.
- Használat közben a kijelzőn a [ - - - ] látható, amíg a sebességvezérlőt vissza nem állítja a kikapcsolt helyzetbe.
- A használatot és a sebességvezérlő kikapcsolását követően az utoljára mért súly látható a kijelzőn. Megjegyzés: A súlyban a fedél súlya is benne lesz, ha a kijelzőt nem nullázza le a bekapcsolás előtt.
- A robotgép működése közben az adagolótölcséren keresztül hozzáadott további összetevők súlya nem jelenik meg a kijelzőn.

### 13 mérőtálca

A levehető mérőtálca segítségével a tál vagy a mixer használata nélkül is megmérheti a hozzávalókat. Helyezze a tálcát a motor egységre és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányban. Ezután kövesse "a mérleg funkció használata" c. részben leírt 2. – 5. lépéseket.



Az eltávolításhoz fordítsa el a tálcát az óramutató járásával ellenkező irányban, és vegye le.

### automatikus kikapcsolás

- A kijelző automatikusan kikapcsol, ha 5 percig ugyanaz a mérési eredmény.
- A kijelző manuálisan is kikapcsolható, ha néhány másodpercig lenyomva tartja az ON/ZERO gombot.

### fontos

- Ne terhelje túl a 3 kg-os maximális mérési kapacitás túllépésével.
- Ne tegye ki a géptestet túlzott erőhatásoknak, mivel ez károsíthatja a mérleg érzékelőt.
- Mindig száraz, egyenletes felszínen használja a robotgépet méréshez.
- A mérleg funkció használata közben ne mozgassa a géptestet.

## turmixgép használata

- 1 A tömítőgyűrűt 18 illessze bele a forgókés egységbe 19 – ügyeljen, hogy a tömítőgyűrű mindenhol megfelelően rátapadjon a forgókés egységre.

**Ha a tömítőgyűrű megsérül, vagy nem illeszkedik megfelelően, akkor a készülék szivároghat.**

- 2 Csavarja rá az edényt a forgókés egységre.
- 3 Helyezze az alapanyagokat az edénybe.
- 4 Illessze a fedőszigetelést a fedő aljához.
- 5 Helyezze a töltőnyílás kupakját a fedőbe, és egy elforgatással 17 zárja le.
- 6 Helyezze a fedőt a turmix edényre és forgassa el a töltőnyílás kupakot, 18 hogy megfelelően rázárjon.

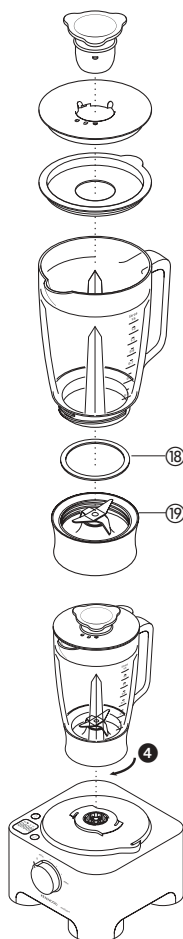
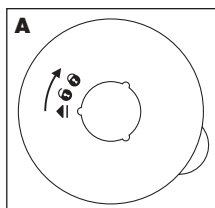
A töltőnyílás kupak 3 különböző helyzetbe állítható (lásd **A**)

19 – a töltőnyílás kupak kivehető, behelyezheti az alapanyagokat az edénybe.

17 – a fedő nincs lezárva / a töltőnyílás kupak rázárva a fedőre, így a fedő egészében kivehető.

18 – a fedő zárva.

- 7 Helyezze a turmixgépet az elektromos egységre és fordítsa el, hogy megfelelően rázárjon 4.
- 8 Válassza ki a megfelelő sebességi fokozatot, vagy használja az impulzus üzemmódot.



## fontos

- **Hagyjon minden folyadékot szobahőmérsékletre hűlni, mielőtt a turmixba helyezné.**
- A turmixgép hosszú élettartama érdekében sose használja a készüléket 60 másodpercnél tovább. Amint a turmixnak megfelelő az állaga, kapcsolja ki a készüléket.
- Ne turmixoljon fűszereket, mert kárt tehetnek a műanyag borításban.
- A készülék nem működtethető, ha a turmixgép nincs megfelelően csatlakoztatva.
- A turmixgép bekapcsolása előtt ne helyezzen száraz alapanyagokat a turmix edénybe. Ha szükséges, darabolja fel a száraz alapanyagokat, vegye ki a töltőnyílás kupakját, majd turmixolás közben egyenként ejtse bele őket a turmix edénybe.
- Ne tároljon ételt a turmixgépben. Ha használaton kívül van, akkor mindig ürítse ki a készüléket.
- Ne tegyen több mint 1 1/2 liter (2pts 12foly) folyadékot a turmixgépbe – habzó folyadékok, például tejturmixok esetében pedig ennél is kevesebbet.

**Megjegyzés: A daráló alapegysége nem felcserélhető üveg turmixgép edényével. A készülék nem működtethető, ha rossz alapegység van felillesztve. Lásd a forgókés alapegység rajzait.**

## ötletek

- Majonéz készítésekor az olajat leszámítva helyezze az összes alapanyagot a turmixgépbe. Turmixolás közben öntse az olajat a töltőnyílás kupakjába és hagyja átfolyni rajta.
- Sűrű folyadékok, például pépek és mártások előállításához az edényfal letisztításához több folyadékra lehet szükség.
- Jégdaraboláshoz használja az impulzus üzemmódot rövid szünetekkel.

## a tartozékok használata

### 20 késpenge/21 tésztakeverő

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

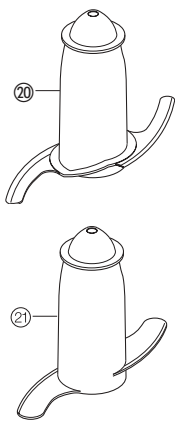
A késpenge használható torta- és süteménykészítéshez, nyers és főtt hús, zöldségfélék és dió aprításához, pástétomokhoz, mártásokhoz, pürékhez és levesekhez, valamint zsemlemorzsa készítéséhez száraz kenyérből vagy zsemlekből. Tésztakeverő hiányában kelt tészta keverékekhez is igénybe vehető.

A tésztakeverő kelt tészta keverékekhez használatos.

## ötletek

### késpenge

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

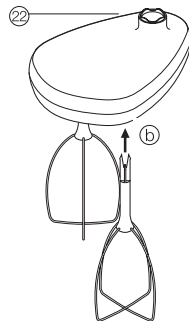


## tésztakeverő

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

### 22 habverő

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



## a habverő használata

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

## fontos

- Egy lépcsős tésztakeveréshez, illetve margarin és cukor felveréséhez ne használja a habverőt, mert az megrongálódhat. A tésztakeveréshez mindig a késpengét használja.

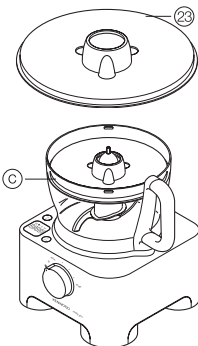
## ötletek

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

### 23 mixer terelőlap

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

- 1 Illesse a hajtótengelyt és a keverőedényt a géptestre.
- 2 Illesse helyére a késpengét.
- 3 Adagolja be a hozzávalókat.
- 4 Illesse a terelőlapot a penge fölé úgy, hogy az a



keverőedény belső peremére fekdőjön fel (c). **Tilos a terelőlap lenyomása: azt mindig a középső fogantyúnál szabad csak megfogni.**

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



## szeletelő/reszelőlapok

### megfordítható szeletelő/reszelőlapok

#### - vastag (24), vékony (25)

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

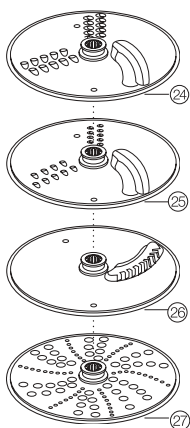
A lapok szeletelő oldalát sajthoz, répához, burgonyához, káposztához, uborkához, cukkinihez, céklához és hagymához használja.

#### finom aprítólemez (26)

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

#### reszelőlap (27)

Parmezán sajt és knédlihez való burgonya lereszeléséhez.

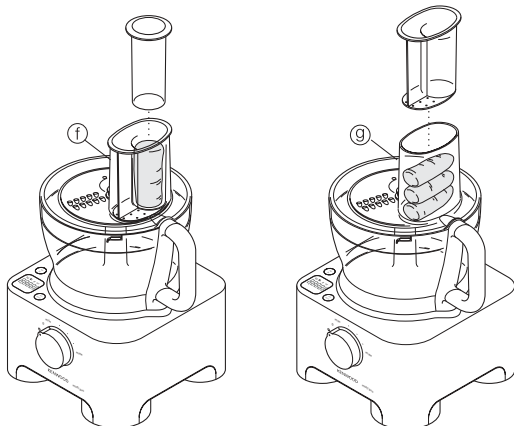
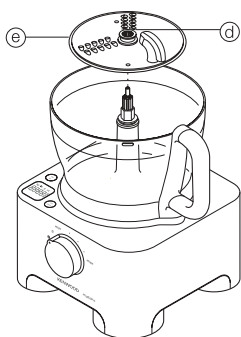


## biztonság

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

## a vágólemezek használata

- 1 Illesse a hajtótengelyt és a keverőedényt a géptestre.
- 2 A lemezt középső fogantyújánál tartva helyezze a kívánt oldallal felfelé a hajtótengelyre .
- 3 Illesse helyére a fedőt.
- 4 Válassza ki a kívánt méretű adagolótolcsért. A tömörúd-ban egy kisebb méretű adagolótolcsér is található, ami az apróbb hozzávalók feldolgozásához használható. A kis adagolótolcsér használatakor előbb helyezze be a nagy tömörudat az adagolótolcsérbe. A nagy adagolótolcsér használatakor a két tömörudat egyszerre használja.



- 5 Tegye be a hozzávalókat az adagolótolcsérbe.
- 6 Kapcsolja be a készüléket, és a tömörúddal nyomkodja le a hozzávalókat. **Soha ne tegye az ujját az adagolótolcsérbe.**

### ötletek

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

## (28) citrusfacsaró

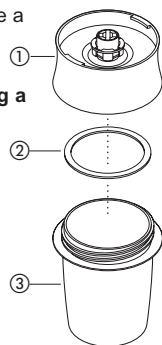
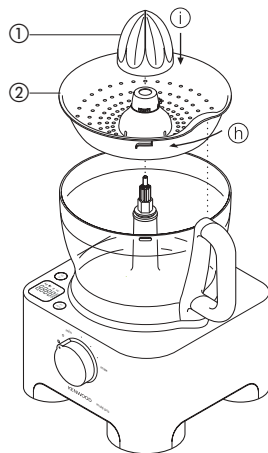
A citrusfacsaró narancs, citrom, lime és grapefruit levének a kicsavarására alkalmas.

- 1 kúp
- 2 szűrő

## a citrusfacsaró használata

- 1 Illesze a hajtótengelyt és a keverőedényt a géptestre.
- 2 Illesze be a szűrőt a keverőedénybe ügyelve arra, hogy a szűrő fogója közvetlenül a keverőedény fogója fölött legyen.
- 3 Helyezze rá, majd forgatva húzza rá teljesen a kúpot a hajtótengelyre .
- 4 Vágja félbe a gyümölcsöt, majd kapcsolja be a robotgépet, és nyomja rá a gyümölcsöt a kúpra.

- **A citrusfacsaró addig nem működik, amíg a szűrő nincs jól a helyén.**



## (29) daráló

A daráló fűszerek, dió és kávé őrlésére egyaránt használható.

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

## biztonság

- A daráló edény nélkül soha ne szerelje fel a forgókést a robotgépre.
- Amíg a daráló a robotgépen van, ne csavarja le a daráló edényt.
- Ügyeljen arra, hogy ne érjen a daráló kés éleéhez. A daráló kést mindig gyermekektől elzárva tárolja.



- Ne vegye le a darálót, míg a késpengék teljesen meg nem álltak.

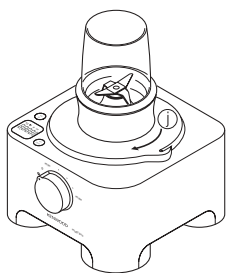
**Megjegyzés: A daráló alapegysége nem felcserélhető üveg turmixgép edényével. A készülék nem működtethető, ha rossz alapegység van felillesztve. Lásd a forgókés alapegység rajzait.**

#### fontos megjegyzések

- A motor kímélése érdekében soha ne használja a darálót egyhuzamban 30 másodpercnél tovább. Ha elérte a kívánt állapotot, azonnal állítsa le a készüléket.
- A fűszerek károsíthatják a készülék műanyagát, ezért feldolgozásukat kerülni kell.
- Ha a darálót helytelenül szereli fel a robotgépre, a motor nem indul el.
- A darálót csak száraz összetevők feldolgozására használja.

## a daráló használata

- 1 A feldolgozandó ételt tegye a daráló edénybe. Az edényt legfeljebb félig töltsen meg.
- 2 Helyezze a tömítő gyűrűt a daráló kés aljzatába.
- 3 A daráló kést fordítsa fejjel lefelé, és illessze a daráló edény szájára úgy, hogy a kés az edénybe érjen.
- 4 Csavarja az aljzatot az edényre, és kézzel szorítsa meg.
- 5 Helyezze a darálót az elektromos egységre és fordítsa el, hogy rázárjon ①.
- 6 Kapcsolja a robotgépet maximális sebességre vagy használja a rövid üzem gombot.
- 7 Ha elkészült a darálással, vegye le a daráló kést, és helyezze fel a fedelet: az elkészült port közvetlenül a darálóból szórhatja az ételre.



- A fedél nem zár légmentesen.

#### néhány jó tanács

- A fűszernövényeket lehetőleg tisztán és szárazon darálja.

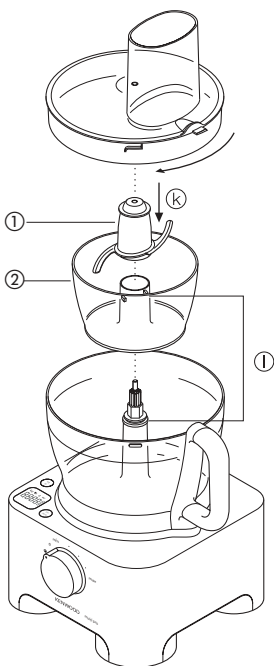
## ③① mini bura

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

- ① mini késpenge
- ② mini bura

## a mini bura használata

- 1 Illessze a meghajtó tengelyt és a burát az elektromos egységre.
- 2 Illessze fel a mini burát - a mini bura belsejében található bordázatnak illeszkednie kell a középső csőbordázatához ①.



- 3 Helyezze a késpengét a meghajtó tengely fölé ②.
- 4 Rakja be az összekeverendő alapanyagokat.
- 5 Helyezze fel a fedőt és kapcsolja be a készüléket.

#### biztonság

- Ne vegye le a fedőt, míg a késpenge teljesen meg nem állt.
- A késpenge nagyon éles – mindig kellő elővigyázatossággal nyúljon hozzá.

#### fontos

- Ne turmixoljon fűszereket, mert kárt tehetnek a műanyag borításban.
- Ne turmixoljon kemény alapanyagokat, mint például kávébabot, jégkockákat vagy csokoládét, mert kárt tehetnek a késpengében.

#### javaslatok

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

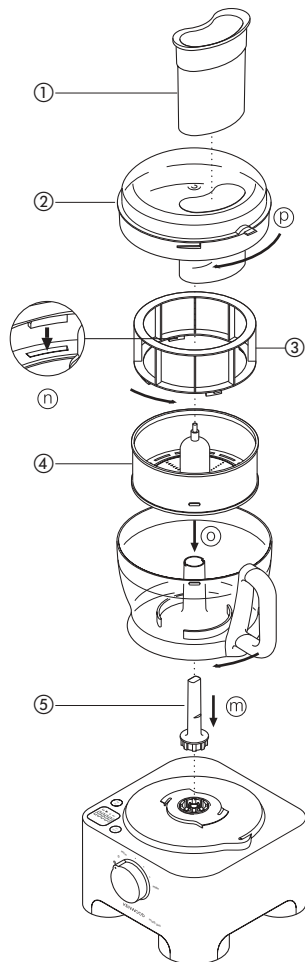
## ③① fém gyümölcscentrifuga (használja a legnagyobb sebességen)

A gyümölcscentrifugát gyümölcs- és zöldségféle készítésére használhatja.

- ① tolóka
- ② fedél
- ③ pépeltávolító
- ④ szűrődob
- ⑤ sebességes

## a gyümölcscentrifuga használata

- 1 Illessze a hajtótengelyt gyümölcscentrifuga és a tálat a motor egységre ①.
- 2 Helyezze a pépeltávolítót a szűrődobba, ügyelve arra, hogy a fülek a dob alján található aljzatokba kerüljenek ②.
- 3 Illessze be a szűrődobot ③. A gyümölcscentrifuga nyitott fedéllel nem működik.
- 4 Helyezze a tartozék fedelét a tátra, fordítsa el amíg rögzül, és az adagolócső a fogantyú felett helyezkedik el ④.
- 5 Vágja fel az alapanyagokat akkora kockákra, hogy beférjenek az adagolócsőbe.



- 6 Kapcsolja be a készüléket és egyenletesen tolja le az alapanyagokat a tolókával - **soha ne helyezze ujját az adagolócsobe**. Dolgozza fel teljesen, mielőtt újabb adagot volna be.
- Miután az utolsó darabot is berakta, hagyja a készüléket további 20 másodpercig üresen járni, hogy a maradék levét is kiszívja a szűrődobból.

## első a biztonság

- **Ne használja a gyümölcscentrifugát, ha a szűrője sérült.**
- A szűrődob alján található vágóélek nagyon élesek, ezért fokozottan ügyeljen a dob kezelésekor és tisztításakor.
- Kizárólag a készülékhez mellékelt tömörudat használja. Soha ne nyúljon kézzel az adagoló tölcserbe. Mielőtt kitisztítja az adagoló tölcserét mindig kapcsolja ki a motort, és a csatlakozót is húzza ki a konnektorból.
- A fedél levétele előtt kapcsolja ki a készüléket és mindig várja meg, amíg a szűrő forgása leáll.

### fontos

- Ha a gyümölcsprés rázkódni kezd, kapcsolja ki és távolítsa el a gyümölcspépet a doból. (A gép akkor rázkódik, ha a gyümölcsűhűs egyenetlenül osztódik el).
- Egyszerre legfeljebb 500g gyümölcs vagy zöldség préselhető ki.
- Egyes nagyon kemény alapanyagok miatt a centrifuga lelassulhat vagy megállhat. Ha ez történne, kapcsolja ki a készüléket, és tisztítsa meg a szűrőt.
- Feldolgozás közben a gyümölcsvelő-gyűjtő tartalmát rendszeresen ürítse ki.

### ötletek

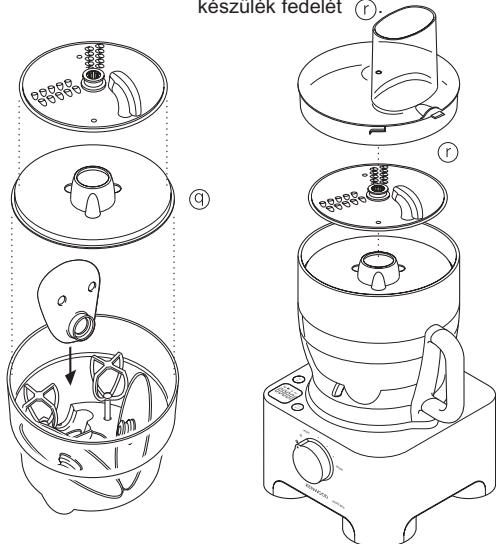
- A feldolgozás előtt távolítsa el a magokat (pl. paprika, sárgadinnye, szilva) és az erösebb héjat (pl. sárgadinnye, ananász). Az almát és a körtét nem szükséges kimagozni és meghámozni.
- Használjon szilárd, friss zöldséget és gyümölcsöt.
- A citrusfélék leve keseru és habos lesz, mivel a héjak szintén feldolgozásra kerülnek. Citrusfélékhez használja a citrusprést.

## 32 KENSTORE™ karusszel tartozékok

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

## a tároló karusszel használata

- 1 Illesse a késpengét a burába.
- 2 Illesse a habverőt, a lemezeket és a fedőt a karusszelbe ①.
- 3 Illesse a karusszelt a késpenge fölé és helyezze fel a készülék fedelét ②.

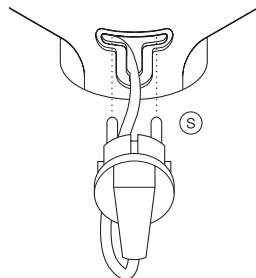


## ápolás és tisztítás

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

### géptest

- Előbb nedves ruhával törölje át, majd törölje szárazra. Ügyeljen arra, hogy a reteszelő mechanizmus területén ne legyenek élelmiszermaradékok.
- A hálózati csatlakozó vezeték felesleges részét a készülék hátlapjában kialakított helyen tárolja ③.



### turmixoló/daráló

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

### habverő

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

### egyéb alkatrészek

- Ezeket kézzel mosogassa el, majd törölje szárazra.
- Ezek mosogatógépben is elmoshatóak, ha a legfelülre helyezi őket a gépben. Rövid és alacsony hőmérsékletű program a javallott.

## szerviz és ügyfélszolgálat

- Ha a hálózati vezeték megsérül, akkor azt biztonsági okok miatt csak a Kenwood vagy egy hivatalos Kenwood márkaszerviz cserélheti ki.
- **Ha bármilyen problémát tapasztal a robotgép használata során, olvassa el a hibakeresési útmutatót, mielőtt segítséget kérne.**

Amennyiben segítségére van szüksége:

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

## Hibakeresési útmutató

Hiba	Ok	Megoldás
A készülék nem működik	Nincs áram alatt / a jelzőlámpa nem világít.  A burra nincs megfelelően rázárva.  A fedő nincs megfelelően lezárva.	Ellenőrizze, hogy a készülék csatlakoztatva van-e az áramforráshoz.  Ellenőrizze, hogy a burra megfelelően van-e felhelyezve és hogy a fogantyú jobb kézre esik-e.  Ellenőrizze, hogy a fedő reteszelő megfelelően van-e hozzáillesztve a forgó egységhez. <b>A készülék nem működtethető, ha a burra és a fedő nem illeszkednek megfelelően.</b>  Ha nem a fentiek okozzák a hibát, akkor ellenőrizze a házi biztosíték/áramkör megszakítót.
A turmixgép/daráló nem működik	Nem a megfelelő alapegység van csatlakoztatva.	<b>A daráló alapegysége nem felcserélhető turmixgép edényével. A készülék nem működtethető, ha rossz alapegység van felillesztve.</b> Ellenőrizze a rajzon, hogy a megfelelő alapegység van-e felillesztve.
A készülék leáll működés közben	A készülék túlterhelt / maximális kapacitás túllépve.  A fedő nincs lezárva.	Ellenőrizze a feltüntetett maximális kapacitást, lásd a "Turmixgép használata" részt.  Ellenőrizze, hogy a fedő megfelelően van-e lezárva.
Az eszközök/tartozékok gyenge teljesítményt nyújtanak.	Lásd a javaslatokat a vonatkozó "tartozék használata" részben. Ellenőrizze, hogy a tartozékok megfelelően vannak-e összeállítva.	
<b>mérleg funkció</b> használata közben a kijelző folyamatosan [- - -]-t mutat.  Meváltozott a mért súly a kijelzőn.	A mért mennyiség túl kicsi.  Használat közben elmozdították a készüléket.	Nagyon kis mennyiségeket mérjen teáskanállal vagy evőkanállal.  Ne mozgassa használat közben. Nullázza le a kijelzőt a következő összetevő mérése előtt.

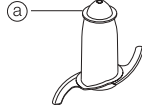
Przed przystąpieniem do czytania instrukcji prosimy rozłożyć pierwszą stronę z ilustracjami

## przed użyciem urządzenia Kenwood

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

## bezpieczeństwo

- Noże i tarcze tnące są ostre; należy obchodzić się z nimi ostrożnie. **Zawsze trzymać noże za wierzch uchwytu (a), z dala od krawędzi tnącej, zarówno podczas użytkowania, jak i podczas czyszczenia.**
- Nie podnosić ani nie przenosić malaksera za uchwyt, gdyż grozi to pęknięciem uchwytu i odniesieniem obrażeń fizycznych przez użytkownika.
- Przed opróżnieniem miski zawsze wyjmować ostrze.
- Gdy urządzenie jest podłączone do zasilania, nie wkładać rąk do miski ani do miksera.
- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę:
  - przed dołączeniem lub wyjęciem jakiejś części
  - po użyciu
  - przed czyszczeniem
- Nigdy nie wkładać palców do podajnika. Zawsze używać dostarczonego popychacza(czy).
- Przed zdjęciem pokrywki z miski lub zdjęciem miksera/młynka z korpusu z silnikiem:
  - wyłączyć urządzenie;
  - poczekać, aż wszystkie elementy /ostrza całkowicie się zatrzymają;
  - Uważaj, aby nie odkręcić dzbanka miksera lub młynka od zespołu ostrzy.
- Przed dodaniem cieczy do rozdrabniarki poczekać, aż ostygnie do temperatury pokojowej.
- Do włączania i wyłączania urządzenia nie należy używać pokrywki, tylko regulatora prędkości.
- **Urządzenie to może ulec uszkodzeniu i spowodować obrażenia, jeśli mechanizm blokujący zostanie narażony na działanie nadmiernej siły.**
- Nie należy używać niedozwolonego wyposażenia.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez dozoru.
- Nigdy nie używać uszkodzonego urządzenia. Oddać je do sprawdzenia lub naprawy: patrz 'serwis'.
- Nie dopuścić, aby korpus urządzenia, kabel lub wtyczka zamokły.
- Nie pozwalać, aby kabel zwisał z krawędzi stołu lub blatu kuchennego albo dotykał gorących powierzchni.
- Urządzenie powinno być użytkowane zgodnie z jego przeznaczeniem i tylko w domu.
- Nie przekraczać podanych maksymalnych pojemności.
- Niniejsze urządzenie nie powinno być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, umysłowych lub o zaburzonych zmysłach, jak również przez osoby niedoświadczone i nie znające się na urządzeniu, dopóki nie zostaną one przeszkolone na temat zasad eksploatacji tego urządzenia lub nie będą nadzorowane przez osobę odpowiadającą za ich bezpieczeństwo.
- Należy sprawować kontrolę nad dziećmi, żeby nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego korzystania z urządzenia lub nieprzestrzegania niniejszych instrukcji.



## przed podłączeniem urządzenia

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

## przed użyciem urządzenia po raz pierwszy

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

## wykaz części

### malakser

- ① korpus
  - ② wymiwalny wałek napędzający
  - ③ miska
  - ④ pokrywka
  - ⑤ podajnik
  - ⑥ popychacz
  - ⑦ blokady bezpieczeństwa
  - ⑧ miejsce na kabel
  - ⑨ regulator prędkości z kontrolką zasilania
- Funkcja ważenia**
- ⑩ przycisk on/zero
  - ⑪ wyświetlacz
  - ⑫ przycisk kg/ lb
  - ⑬ podstawka do ważenia

### mikser

- ⑭ zatyczka otworu do napełniania
- ⑮ pokrywka
- ⑯ uszczelka pokrywki
- ⑰ naczynie
- ⑱ uszczelka
- ⑲ podstawa z nożami

## dodatkowe wyposażenie

- ⑳ zespół noży tnących
- ㉑ narzędzie do zagniatania ciasta
- ㉒ podwójna metalowa trzepaczka z przekładnią
- ㉓ osłona maxi-blend
- ㉔ tarcza do krojenia na grube plasterki/siekania z grubego
- ㉕ tarcza do krojenia na cienkie plasterki/siekania na drobno
- ㉖ tarcza do siekania cienkich frytek
- ㉗ tarcza do rozcierania
- ㉘ wyciskacz do cytrusów
- ㉙ młynek
- ㉚ miska mini-malaksera
- ㉛ sokowirówka odśrodkowa
- ㉜ karuzelowe łącze na nasadki KENSTORE™
- ㉝ szpatułka

## jak używać malaksera

- 1 Zamocować odłączalny trzonek do zespołu napędowego ①.
  - 2 Umieścić miskę rączką do tyłu i przekreślić zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż się zablokuje ②.
  - 3 Założyć na wałek wybrane narzędzie.
    - Zawsze przed włożeniem składników umieścić miskę i narzędzie na urządzeniu.
  - 4 Założyć pokrywę ③ tak, aby czubek wałka znajdował się w centrum pokrywy.
    - **Nie należy używać pokrywy do włączania /wyłączenia urządzenia; używać tylko regulatora prędkości.**
  - 5 Podłączyć wtyczkę do gniazdka sieciowego. Zaświeci się kontrolka zasilania. Włączyć urządzenie i wybrać ustawienie prędkości.
    - **Urządzenie nie będzie działać, gdy miska i pokrywa nie są dobrze założone.**
    - Do pracy przerywanej należy używać przycisku pracy impulsowej (P). W trybie pracy impulsowej urządzenie pracuje tak długo, jak wciśnięty jest przycisk.
  - 6 Aby zdjąć pokrywkę, narzędzia i miskę, należy powtórzyć powyższą procedurę w odwrotnej kolejności.
    - **Przed zdjęciem pokrywy wyłączyć urządzenie.**
- ważne**
- Urządzenie nie nadaje się do kruszenia i mielenia ziaren kawy ani do mielenia cukru na puder.
  - Dodając esencję migdałową lub inne aromaty należy uważać, aby nie dotykały części plastikowych, gdyż mogą powodować jego trwałe zabarwienie.

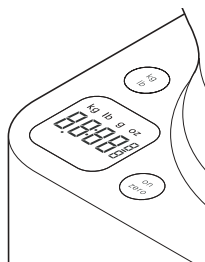
## wybór ustawienia prędkości dla poszczególnych funkcji

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

## funkcja ważenia

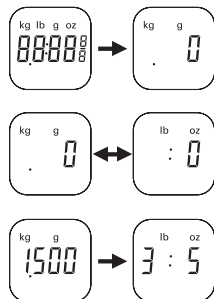
Twój robot kuchenny jest wyposażony we wbudowaną funkcję ważenia, żeby umożliwić ważenie składników prosto w misie albo w dzbanku nasadki miksującej.

- Maksymalna objętość ważonych składników wynosi 3 kg. Jest to ogólna waga wszystkich składników plus masa misy albo dzbanka.



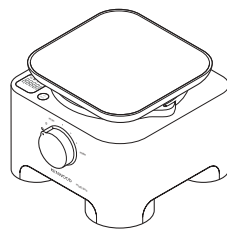
## korzystanie z funkcji ważenia

- 1 Zawsze trzeba dopasować wał napędowy, misę oraz nasadki przed dodawaniem składników lub dzbank do płynów do agregatu zasilania przed dodawaniem składników.
  - 2 Podłącz urządzenie do prądu – wyświetlacz pozostanie czysty.
  - 3 Jednokrotnie wciśnij przycisk ON/ZERO, a wyświetlacz zacznie się świecić.
  - 4 Wciśnij przycisk (kg/lb), aby wybrać gramy lub uncje. Jeśli wybierzesz pierwszą opcję, wyświetlacz powróci do ustawienia kg/g.
- Przedział wagowy urządzenia wynosi 2g. Odmierzając małe ilości składników, korzystaj z łyżeczki / łyżki.
  - 5 Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje '0', jeśli nie, wyzeruj go wciskając przycisk ON/ZERO. Następnie odmierz porządane składniki prosto w misie albo dzbanku. Po ukazaniu się wagi na wyświetlaczu, wciśnij przycisk ON/ZERO, a wyświetlacz powróci do ustawienia '0'. Dodaj kolejne składniki, a ukaże się ich waga. Powtarzaj, dopóki nie zważysz wszystkich składników.
  - Jeśli wyświetlacz nie jest wyzerowany albo jeśli nie dodałeś składników ani nie zainstalowałeś misy/ nasadek / pokrywy, wyświetlacz będzie pokazywać [ - - - ], żeby zasygnalizować niepowodzenie odczytywania. **Aby wyzerować, wciśnij przycisk ON / ZERO jeden raz.**
  - 6 Przykryj pokrywką i wybierz prędkość, aby uruchomić urządzenie.
  - W trakcie działania na wyświetlaczu będzie się wyświetlać [ - - - ], dopóki regulator prędkości nie powróci do pozycji off.
  - Kiedy regulator prędkości powróci do pozycji off, na wyświetlaczu ukaże się ostatnia waga. Uwaga: będzie w tym również waga pokrywy, jeśli wyświetlacz nie zostanie wyzerowany przed włączeniem.
  - Wyświetlacz nie pokaże wagi żadnych dodatkowych składników, wrzuconych do podajnika w trakcie działania urządzenia.



## 13 podstawka do ważenia

Zdemowalna podstawka do ważenia służy do ważenia składników bez korzystania z miski lub wyciskarki. Umieść podstawkę na jednostce zasilającej i obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż się domknie. Następnie postępuj zgodnie ze wskazówkami określonymi w krokach 2-5 'korzystanie z funkcji ważenia'.



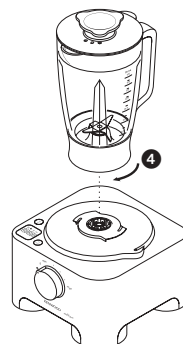
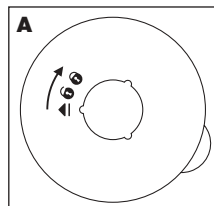
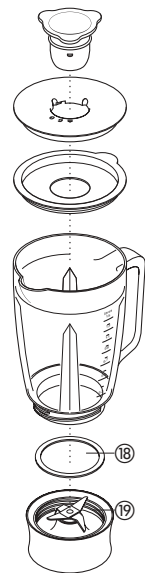
Aby zdjąć podstawkę, przekręć ją w kierunku przeciwnym ruchowi wskazówek zegara.

### Automatyczne wyłączenie

- Wyświetlacz wyłączy się automatycznie, jeśli po pięciu minutach nadal wyświetla tę samą wagę.
  - Ekran monitora można zgasić ręcznie przez naciskanie i przytrzymywanie przycisku ON/ZERO w ciągu kilku sekund.
- ważne**
- Nie przeciążaj urządzenia – nie przekraczaj maksymalnej wagi 3 kg.
  - Nie narażaj jednostki zasilającej na działanie nadmiernej mocy, ponieważ może to spowodować uszkodzenie czujnika wagi.
  - Zanim przystąpisz do ważenia, umieść urządzenie na suchej, poziomej powierzchni.
  - Nie przesuwaj jednostki zasilającej w trakcie ważenia.

## jak używać nasadki miksującej

- 1 Założyć pierścień uszczelniający 18 na zespół noży tnących 19, sprawdzając poprawność umieszczenia uszczelki.
- 2 Wkręcić naczynie na zespół noży tnących.
- 3 Umieścić składniki w naczyniu.
- 4 Umieścić uszczelkę pokrywy na spodzie pokrywy.
- 5 Założyć i zablokować zakrywkę wlewu w pokrywie, obracając o jedno położenie 1.
- 6 Założyć pokrywę na kielich i obrócić zakrywkę wlewu na 1, aż zaskoczy. Zakrywka wlewu może znajdować się w 3 różnych położeniach (patrz A).
- 7 Umieścić nasadkę miksującą na zespole napędowym i obrócić, aż zaskoczy 4.
- 8 Ustawić odpowiednią prędkość lub użyć przycisku pracy impulsowej.



### ważne

- **Przed dodaniem cieczy do rozdrabniarki poczekać, aż ostygnie do temperatury pokojowej.**
  - Aby wydłużyć żywotność nasadki miksującej, nigdy nie uruchamiać jej na dłużej niż 60 sekund. Wyłączyć zaraz po uzyskaniu pożądanej konsystencji.
  - Nie miksować przypraw korzennych, gdyż spowodują one uszkodzenie plastikowej powierzchni.
  - Urządzenie nie uruchomi się, jeśli nasadka miksująca zostanie nieprawidłowo zamontowana.
  - Nie umieszczać suchych składników w przystawce miksującej przed jej włączeniem. W razie potrzeby pociąć wcześniej składniki na kawałki, zdjąć zakrywkę wlewu, a następnie, przy pracującym urządzeniu, kolejno je dodawać.
  - Nie wykorzystywać nasadki miksującej w charakterze pojemnika do przechowywania. Przed i po użyciu nasadka miksująca powinna być opróżniona.
  - Nigdy nie miksować więcej niż 1 1/2 litra cieczy (mniej w przypadku pieniających się cieczy, takich jak koktajle mleczne).
- Uwaga: Podstawa młynka nie jest zamienna ze szklanym naczyniem nasadki miksującej. Malakser nie uruchomi się, jeśli zainstalowano niewłaściwą podstawę. Zapoznać się z oznaczeniami graficznymi na podstawach zespołu noży tnących.**

### wskazówki

- Podczas przygotowywania majonezu umieścić w przystawce miksującej wszystkie składniki z wyjątkiem oleju. Następnie, przy pracującym urządzeniu, wlać olej przez zakrywkę wlewu i pozwolić, aby się wymieszał.
- Mieszaniny o gęstej konsystencji (np. pasztety i dipy) mogą wymagać wyskrobania. W razie napotkania trudności przy miksowaniu dodać więcej płynu.
- Przy kruszeniu lodu użyć przycisku pracy impulsowej w trybie krótkich cykli pracy przerywanej.

## jak używać dodatkowego wyposażenia

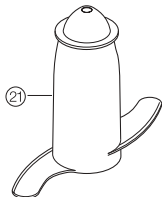
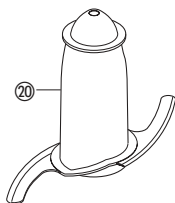
### 20 nóż/21 narzędzie do wyrabiania ciasta

Nóż jest narzędziem najbardziej wszechstronnym ze wszystkich. Konsystencja po przerobieniu będzie zależała od długości czasu obróbki.

Aby otrzymać twardszą konsystencję, należy używać przycisku pracy impulsowej.

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

Do wyrabiania ciasta drożdżowego używać specjalnego narzędzia.



### wskazówki

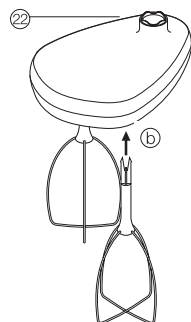
#### nóż

- Przed przetwarzaniem pociąć mięso, chleb, warzywa na kostki o wielkości ok. 2cm (3/4 cala).
- Biszkopty połamać na kawałki i dodawać, gdy urządzenie pracuje.

- Przy przygotowywaniu ciasta dodawać tłuszcz wprost z lodówki pokrojony na 2-cm kostki.
  - Uważać, aby nie przetwarzać zbyt długo.
- narzędzie do ciasta**
- Umieścić suche składniki w misce i poprzez podajnik dodać płyny podczas pracy urządzenia. Przetwarzać aż do otrzymania gładkiej elastycznej kuli (60-90 sekund).
  - Ponownie wyrabiać tylko ręcznie. Nie zaleca się ponownego wyrabiania w misce, gdyż urządzenie może wpaść w drgania.

### 22 trzepaczka podwójna z przekładnią

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



### jak używać trzepaczki

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

### ważne

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

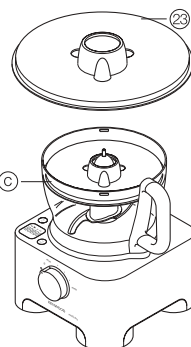
### wskazówki

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

### 23 osłona maxi-blend

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

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





## tarcze krojące/siekające

### tarcze obustronne krojące /siekające – grube 24, cienkie 25

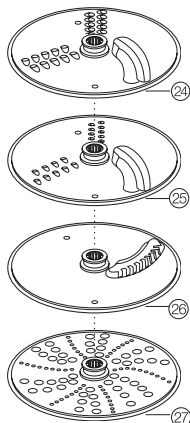
Strony siekającej należy używać do serów, marchewki, ziemniaków i żywności o podobnej konsystencji. Strony krojącej należy używać do serów, marchewki, ziemniaków, kapusty, ogórków, cukini, buraczków i cebuli.

### tarcza do drobnego siekania (styl Julienne) 26

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

### Tarcza drobna 27

Do tarcia parmezanu i ziemniaków na knedle.



## bezpieczeństwo

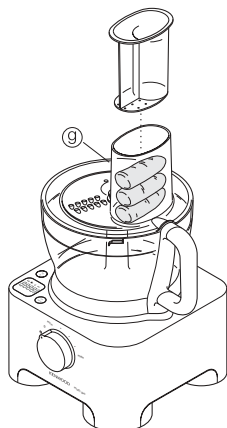
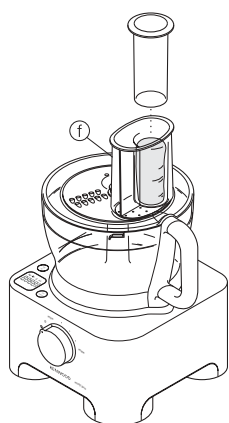
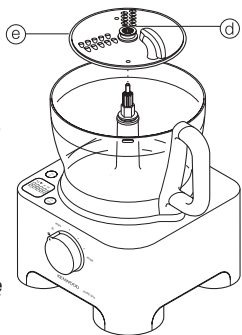
- Nigdy nie zdejmować pokrywki zanim tarcza tnąca nie zatrzyma się całkowicie.
- Obchodzić się ostrożnie z tarczami, gdyż są bardzo ostre.

## jak używać tarczy tnących

- 1 Umieścić wałek napędzający i miskę na korpusie.
- 2 Trzymając tarczę za środkowy uchwyt ① umieścić ją na wałku odpowiednią stroną do góry ②.
- 3 Założyć pokrywkę.
- 4 Wybrać odpowiedni rodzaj podajnika. W popychaczu znajduje się mniejszy podajnik służący do przetwarzania pojedynczych lub cienkich składników.

Aby użyć mniejszego podajnika, należy najpierw włożyć do podajnika większy popychacz.

Aby użyć większego podajnika, należy użyć obu popychaczy razem.



5 Włożyć do podajnika żywność.

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

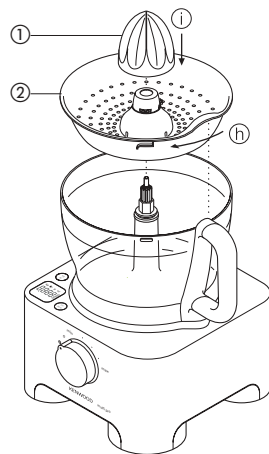
### wskazówki

- Używać świeżych składników
- Nie krajać żywności zbyt drobno. Nappełnić większy podajnik prawie do pełna. Zapobiegnie to rozsypywaniu się żywności. Ewentualnie można użyć mniejszego podajnika.
- Przy używaniu tarczy siekającej należy umieścić składniki poziomo.
- Przy krojeniu lub siekaniu żywność włożona pionowo ① daje mniejsze kawałki niż żywność ułożona poziomo ②.
- Zawsze po przetworzeniu pozostanie pewna ilość odpadów na tarczy lub w misce.

## 28 wyciskacz do cytrusów

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

- 1 stożek
- 2 sitko



## jak używać wyciskacza do cytrusów

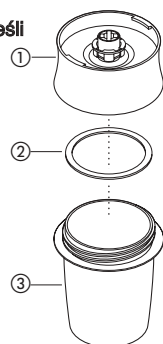
- 1 Umieścić wałek napędzający i miskę na korpusie.
- 2 Umieścić sitko w misce tak, aby jego rączka zablokowała się bezpośrednio nad rączką miski ①.
- 3 Umieścić stożek na wałku napędzającym przekręcając go tak, aby opadł całkowicie na dół ②.
- 4 Przeciąć owoc na połowę. Włączyć urządzenie i przyciskać połówkę owocu do stożka.

• Wyciskacz do owoców nie będzie działał, jeśli sitko nie jest dobrze założone.

## 29 młynek

Używaj młynka do mielenia przypraw ziołowych, orzechów i kawy.

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



## bezpieczeństwo

- Nigdy nie zakładasz zespołu ostrzy na korpus bez założonego słoika.
- Nigdy nie odkręcaj słoika, gdy młynek jest założony na korpusie.
- Nie dotykaj ostrych brzoścotów. Trzymaj zespół ostrzy z dala od dzieci.
- Nigdy nie demontować młynka zanim ostrza nie przestaną wirować.



**Uwaga: Podstawa młynka nie jest zamienna ze szklanym naczyniem nasadki miksującej. Malakser nie uruchomi się, jeśli zainstalowano niewłaściwą podstawę. Zapoznać się z oznaczeniami graficznymi na podstawach zespołu noży tnących.**

**ważne**

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

## jak używać młynka

- 1 Włóż składniki do stoika napełniając nie więcej, niż do połowy.
- 2 Załóż gumową uszczelkę w zespole ostrzy.
- 3 Obróć zespół ostrzy spodem do góry. Włóż go do stoika, ostrzami do dołu.
- 4 Nakręć podstawkę na stoik, dobrze dociągając w palcach.
- 5 Umieścić młynek na zespole napędowym i obrócić, aż zaskoczy ①.
- 6 Załącz prędkość maksymalną, względnie używaj pracy impulsowej.
- 7 Po zmieleniu na miejsce zespołu ostrzy można założyć wieczko z sitkiem i posypywać ze stoika,

- Wieczko z sitkiem nie jest hermetycznie szczelne.

**wskazówki**

- Przyprawy ziołowe najlepiej się mielą, gdy są czyste i suche.

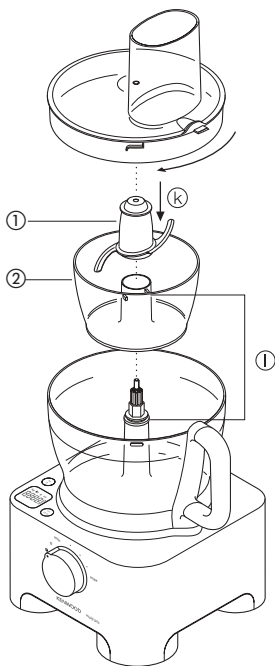
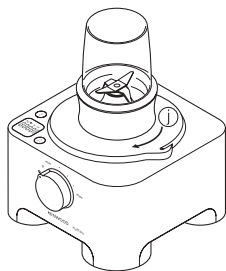
## ③① miska mini-malaksera

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

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

## jak używać miski mini-malaksera

- 1 Założyć wałek napędzający i miskę na zespół napędowy.
- 2 Założyć miskę mini-malaksera, uważając, aby żebra wewnątrz kominka mniejszej miski weszły w wycięcia kominka dużej miski ①.



- 3 Założyć zespół noży tnących na wałek napędowy ①.
- 4 Dodać składniki do przetworzenia.
- 5 Założyć pokrywę i włączyć mikser.

**bezpieczeństwo**

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

**ważne**

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

**wskazówki**

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

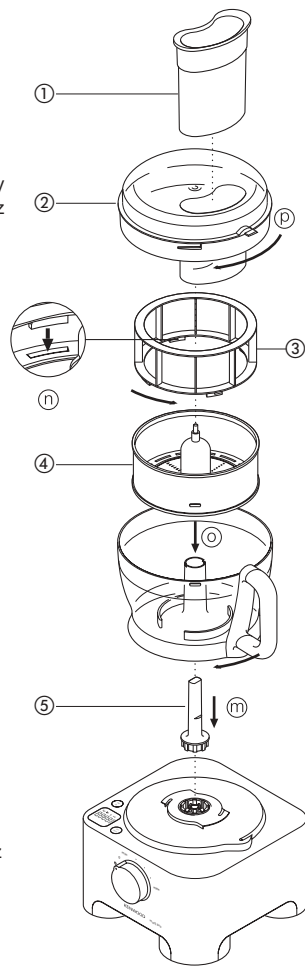
## ③① metalowa sokowirówka odśrodkowa (ustawić maksymalną szybkość)

Sokowirówka odśrodkowa służy do przygotowywania soku z twardych owoców i warzyw.

- ① popychacz
- ② wieczko
- ③ moduł usuwania miążgi
- ④ bęben filtra
- ⑤ wałek napędowy sokowirówki

## użytkowanie sokowirówki

- 1 Umocować wałek napędzający odśrodkowa i miskę na jednostce napędzającej ①.
- 2 Umieścić moduł usuwania miążgi w bębnie filtra, upewniając się, że wypusty znalazły się w gniazdkach na dnie bębna ②.
- 3 Założyć bęben filtra ③. **Sokowirówka nie rozpocznie pracy, jeśli pokrywa będzie odblokowana.**
- 4 Założyć wieczko na miskę, aż wskoczy na swoje miejsce, a rurka do podawania znajdzie się powyżej uchwytu ④.
- 5 Pociąć składniki na kawałki, które zmieszczą się do rurki do podawania.



- 6 Włączyć urządzenie i popychać produkty równomiernie popychaczem – **nie wolno wkładać palców do rurki do podawania. Przed dodaniem dodatkowych kawałków należy dokładnie przerobić składniki w misce.**
- Po dodaniu ostatniego kawałka należy pozostawić pracującą sokowirówkę na dalsze 20 sekund, aby cały sok wyciekł z bębna filtra.

## bezpieczeństwo

- Nie należy eksploatować sokowirówki, jeśli filtr jest uszkodzony.**
- Ostrza tnące w podstawie bębna filtra są bardzo ostre, dlatego należy zachować szczególną ostrożność podczas obchodzenia się z bębniem i jego czyszczenia.
- Stosuj wyłącznie popychacz dostarczony w zestawie. Nigdy nie należy wkładać palców do leju wyspowego. Przed przystąpieniem do odblokowania niedrożnego leju wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka sieciowego.
- Przed zdjęciem pokrywy wyłącz urządzenie i poczekaj, aż filtr się zatrzyma.

### ważne

- Jeśli sokowirówka zacznie drgać, należy ją wyłączyć i opróżnić miążgę z bębna. (Drgania sokowirówki pojawiają się, gdy miążga jest nierównomiernie rozłożona.)
- Maksymalna pojemność, którą można jednorazowo przetworzyć wynosi 500g owoców lub warzyw.
- Niektóre bardzo twarde surowce mogą spowodować zwolnienie obrotów silnika sokowirówki, a nawet jego zatrzymanie. W takim przypadku należy wyłączyć sokowirówkę i odblokować filtr.
- W trakcie pracy należy regularnie wyłączać sokowirówkę i opróżniać zbiornik miążgi.

### wskazówki

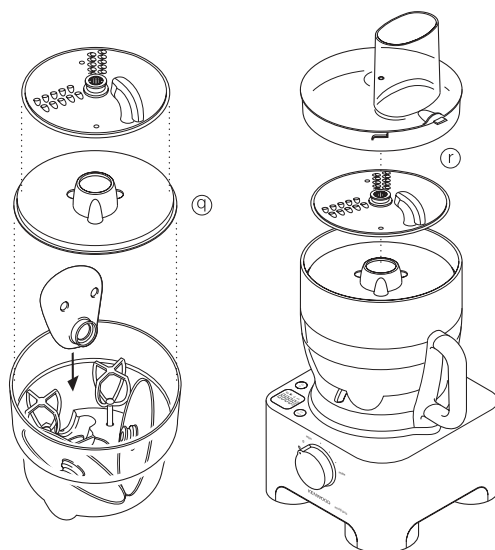
- Przed wyciskaniem soku usunąć kamyki oraz pestki (np. pieprz, melon, śliwki) oraz twardą skórkę (np. melon, ananas). Jabłek i gruszek nie trzeba obierać ze skórki lub wyciągać ich środków.
- Przerabiać jądre i świeże owoce i warzywa.
- Sok z owoców cytrusowych jest gorzki i spieniony, ponieważ w soku jest skórka i rdzenie. Zamiast tego można użyć wyciskarkę do owoców cytrusowych.

## 32 karuzelowe łącze na nasadki KENSTORE™

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

## jak używać karuzelowego łącza na nasadki

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

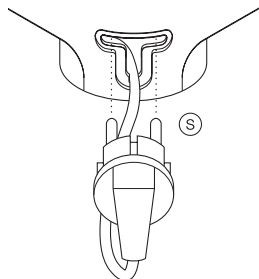


## pielęgnacja i czyszczenie

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

### korpus z silnikiem

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



### mikser/młynek

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

### trzepaczka

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

### inne części

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

## serwis i obsługa klienta

- Jeśli kabel ulegnie uszkodzeniu, to z uwagi na bezpieczeństwo, powinien go wymienić wyłącznie pracownik firmy Kenwood lub autoryzowany punkt naprawczy firmy Kenwood.
- **Jeśli masz problemy z urządzeniem, zanim zadzwonisz po pomoc, zajrzyj do tabeli rozwiązywania problemów technicznych**

Jeśli potrzebna jest pomoc w sprawie:

- Korzystania z urządzenia
  - Serwisu lub naprawy
- Należy skontaktować się ze sklepem, w którym urządzenie zostało zakupione.

## rozwiązywanie problemów technicznych

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Malakser nie działa	Brak zasilania/kontrolka zasilania nie świeci się.  Miska nie została poprawnie zamontowana.  Pokrywa nie została prawidłowo założona.	Sprawdzić, czy malakser jest podłączony do gniazda sieciowego.  Sprawdzić, czy miska znajduje się w prawidłowym położeniu, a uchwyt jest skierowany w prawo.  Sprawdzić, czy blokada pokrywy znajduje się w prawidłowym położeniu względem uchwytu.  <b>Malakser nie uruchomi się, jeśli miska i pokrywa będą zamontowane nieprawidłowo.</b>  Jeśli żaden z powyższych problemów nie zostanie stwierdzony, sprawdzić bezpiecznik topikowy/automatyczny w domowej instalacji elektrycznej.
Nasadka miksująca/młynek nie działa	Zastosowano niewłaściwą podstawę.	<b>Podstawa młynka nie jest zamienna z naczyńmi nasadki miksującej. Malakser nie uruchomi się, jeśli zainstalowano niewłaściwą podstawę.</b> Zapoznać się z oznaczeniami graficznymi znajdującymi się na użytej podstawie.
Malakser zatrzymuje się w trakcie pracy	Przeciążenie malaksera/przekroczenie maksymalnych pojemności.  Pokrywa nie zaskoczyła.	Sprawdzić maksymalne pojemności podane pod nagłówkiem 'jak używać malaksera'.  Sprawdzić prawidłowość założenia pokrywy.
Niezadowolająca wydajność narzędzi/nasadek	Zapoznać się ze wskazówkami podanymi pod nagłówkiem opisującym sposób użycia określonej nasadki. Sprawdzić poprawność montażu nasadek.	
<b>Funkcja ważenia</b> Wyświetlacz pokazuje [- - - -]	Waga mierzonego składnika jest za mała.	W celu ważenia bardzo małych ilości korzystaj z łyżeczki i łyżki.
Zmiana wagi na wyświetlaczu	W trakcie działania jednostka zasilająca była przesuwana.	Nie przesuwaj w trakcie działania.  Zanim przystąpisz do ważenia kolejnych składników, wyzeruj wyświetlacz.

# Русский

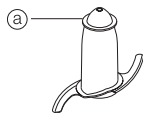
Перед прочтением откройте первую страницу с иллюстрациями

## Перед использованием электроприбора Kenwood

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

## Безопасность работы

- Используемые ножи и диски являются очень острыми; при обращении с ними следует соблюдать крайнюю осторожность.  
**При работе и чистке всегда держите нож за ручку ③ сверху, как можно дальше от режущей кромки.**
- Не переносите кухонный комбайн, держа его за ручку – это может привести к поломке ручки и травме.
- Всегда снимайте нож перед тем, как наполнять чашку.
- Соблюдайте осторожность при включенных комбайне и миксере: нельзя выполнять в них какие-либо операции руками или кухонными принадлежностями.
- Выключайте прибор и отсоединяйте его от сети в следующих случаях:
  - перед установкой и снятием каких-либо частей
  - после использования
  - перед чисткой
- Никогда не проталкивайте продукты в подающей трубке с помощью пальцев. Всегда пользуйтесь для этой цели специально прилагаемым толкателем (ями).
- Перед тем как снять крышку с чаши или отсоединить измельчитель/мельницу от блока электродвигателя:
  - выключите прибор;
  - дождитесь, чтобы все движущиеся детали/ножи остановились.
  - Проследите за тем, чтобы случайно не вывернуть кувшин измельчителя или мельницу из блока ножей.
- Перед тем как залить жидкости в гомогенизатор дайте им остыть до комнатной температуры.
- Никогда не пользуйтесь крышкой для управления комбайном, всегда используйте для этой цели регулятор скорости.
- **Воздействие на блокировочный механизм с излишним усилием может привести к поломке прибора и к травме.**
- Никогда не пользуйтесь насадками, непредусмотренными для данного прибора.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без наблюдения.
- Никогда не пользуйтесь неисправным прибором. Прибор должен быть проверен и отремонтирован, см. раздел “Техническое обслуживание”.
- Никогда не допускайте попадания влаги на силовой блок, шнур или вилку.
- Следите за тем, чтобы шнур не свешивался с края стола и не касался горячих поверхностей.
- Пользуйтесь кухонным комбайном только по назначению; не пытайтесь использовать его для других, непредусмотренных целей.
- Не загружайте в кухонный комбайн продукты в количествах, превышающих указанные нормы.
- Людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также при недостатке опыта и знаний разрешается пользоваться данным бытовым прибором только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, и после инструктажа по использованию прибора.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.



- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

## Перед подключением к электросети

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

## Перед первым использованием

- 1 Снимите всю упаковку, включая пластиковые защитные покрытия на ноже. **Будьте осторожны, поскольку ножи очень острые.** Нет необходимости хранить эти покрытия, они предназначены только для защиты ножей в процессе изготовления прибора и при транспортировке.
- 2 Вымойте все детали, см. раздел “Уход за прибором”
- 3 Вставьте излишнюю часть шнура в паз, расположенный на задней стороне прибора.

## Обозначения

### Комбайн

- ① силовой блок
  - ② съемный приводной вал
  - ③ чаша
  - ④ крышка
  - ⑤ подающая трубка
  - ⑥ толкатели
  - ⑦ защитные блокировки
  - ⑧ паз для шнура
  - ⑨ регулятор скорости со световым индикатором включения питания
- ### Взвешивание
- ⑩ кнопка включения весов/сброса показаний
  - ⑪ экран индикатора
  - ⑫ кнопка переключения кг/фунт
  - ⑬ пластина для взвешивания.

### Миксер

- ⑭ воронка
- ⑮ крышка
- ⑯ уплотнение крышки
- ⑰ емкость
- ⑱ уплотнительное кольцо
- ⑲ блок с ножом

## Дополнительные насадки

- ⑳ нож
- ㉑ насадка для вымешивания теста
- ㉒ двойной редукторный металлический венчик для взбивания
- ㉓ крышка для перемешивания на максимальной скорости
- ㉔ диск для нарезки толстых ломтиков/грубого шинкования
- ㉕ диск для нарезки тонких ломтиков/мелкого шинкования
- ㉖ диск для тонкой резки (используется при приготовлении жюльенов)
- ㉗ диск-терка
- ㉘ редукторная соковыжималка для citrusовых
- ㉙ мельница
- ㉚ мини-чаша кухонного комбайна
- ㉛ центробежная соковыжималка
- ㉜ вращающаяся подставка KENSTORE™ для хранения насадок
- ㉝ лопаточка

## Как пользоваться кухонным комбайном

- 1 Установите съемный вал на блок электродвигателя ①.
  - 2 Установите чашку. Поставьте ее так, чтобы ручка была сзади, и поверните по часовой стрелке до фиксации ②.
  - 3 Установите нужную насадку на приводной вал.
    - Чашка и необходимая насадка должны устанавливаться на прибор до того, как будут добавлены продукты.
  - 4 Установите крышку ③, следя за тем, чтобы верхняя часть приводного вала оказалась в центре крышки.
    - **Никогда не пользуйтесь крышкой для управления комбайном, всегда используйте для этой цели регулятор скорости.**
  - 5 Подсоедините прибор к электросети, при этом загорается световой индикатор включения питания. Включите прибор и выберите нужную скорость.
    - **При неправильной установке чашки и крышки комбайн не будет работать.**
    - Используйте импульсный режим (P) для коротких интенсивных перемешиваний. Машина будет работать в импульсном режиме до тех пор, пока рычажок переключателя удерживается в соответствующем положении.
  - 6 Повторите описанную выше процедуру в обратном порядке для того, чтобы снять крышку, насадки и чашку.
    - **Всегда выключайте прибор перед снятием крышки.**
- Внимание**
- Комбайн не может использоваться для того, чтобы измельчать или молоть кофейные зерна или для превращения сахарного песка в сахарную пудру.
  - При добавлении миндальной эссенции или приправы к смесям старайтесь избегать контакта с пластиковыми деталями, так как это может привести к стойкому окрашиванию.

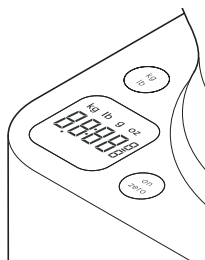
## выбор скорости при различных вариантах использования

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

## Функция взвешивания

Ваш кухонный комбайн имеет встроенное устройство для взвешивания ингредиентов непосредственно в чаше или кувшине соковыжималки.

- Максимально допустимый вес – 3 кг, включая вес всех ингредиентов и вес чаши или кувшина.

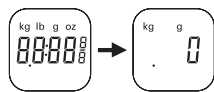


## Порядок взвешивания

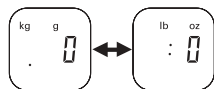
- 1 Перед загрузкой ингредиентов не забудьте установить ведущий вал, чашу и насадку или емкость соковыжималки на силовой блок.

- 2 Подключите прибор к сети питания – экран индикатора не светится.

- 3 Нажмите на кнопку включения/сброса показаний – экран индикатора начинает светиться.



- 4 Нажмите кнопку переключения кг/фунт для выбора шкалы взвешивания в граммах или унциях.



При первом включении весы автоматически настраиваются на измерение в кг/г.

- Деления шкалы градуированы в 2 г, при этом рекомендуется добавлять ингредиенты в малых количествах чайными или столовыми ложками.

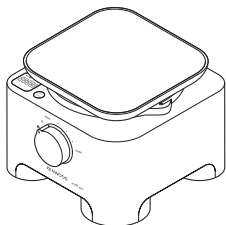
- 5 Убедитесь в том, что на экране индикатора светится '0', если же это не так, с помощью кнопки включения/сброса установите нулевой показатель. Затем взвесьте нужные ингредиенты непосредственно в чаше или кувшине. После появления на экране веса нажмите кнопку включения/сброса и на экране снова появится '0'. Добавьте следующие ингредиенты, и на экране высветится их вес. Повторяйте процедуру, пока не будут взвешены все ингредиенты.

- Если сброс показаний не произведен или убраны ингредиенты или чаша/насадка/крышка, на экране высветится [- - -], указывающее на отсутствие показаний. **Для установки нулевого показателя нажмите на кнопку включения/сброса.**

- 6 Закройте крышку и выберите скорость работы прибора.
- В процессе работы прибора на экране присутствует индикация [- - -], до выключения скорости.
- После остановки прибора на экране появится последнее перед отключением скорости значение веса. Замечание: В это значение входит вес крышки, если перед включением прибора не был произведен сброс показателя.
- Вес ингредиентов, добавленных через подающую трубку в процессе работы прибора, не будет отражен на экране индикатора.

## 13 пластина для взвешивания.

Съемная пластина для взвешивания предназначена для взвешивания ингредиентов, без использования чаши или соковыжималки. Для использования, установите пластину на силовой блок сверху, и поверните по часовой



стрелке для фиксации. После этого выполняйте действия, описанные в пунктах с 2 по 5, под заголовком «как производить взвешивание».

Для того, чтобы снять пластину, поверните ее против часовой стрелки и приподнимите.

### Автоматический выключатель

- После 5 минут индикации одного и того же веса экран индикатора автоматически гаснет.
- Экран индикатора можно отключить вручную путем нажатия и удержания в течение нескольких секунд кнопки ON/ZERO.

### Внимание:

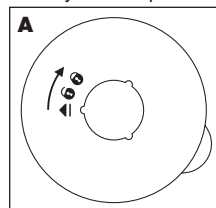
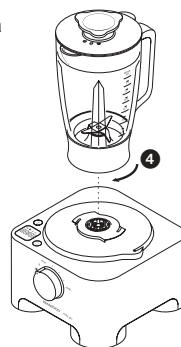
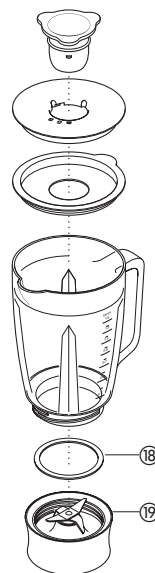
- Не перегружайте прибор превышением допустимого веса свыше 3 кг.
- Проявляйте осторожность в обращении с силовым блоком, чтобы не повредить датчик веса.
- Перед взвешиванием прибор должен быть установлен на сухой ровной поверхности.
- В процессе взвешивания не передвигайте силовой блок.

## Как пользоваться измельчителем

- 1 Вставьте уплотнительное кольцо 18 в ножевой блок 19 - Убедитесь в том, что уплотнительное кольцо установлено правильно.

**В случае повреждения или неправильной установки уплотнительного кольца возникает утечка продукта.**

- 2 Установите емкость на ножевой блок .
- 3 Загрузите в емкость ингредиенты.
- 4 Вставьте уплотнительную прокладку крышки в канавку, расположенную на нижней стороне крышки.
- 5 Вставьте в крышку чаши крышку заливочного отверстия и зафиксируйте ее, повернув на одну позицию 6.
- 6 Установите крышку на чашу и поверните крышку заливочного отверстия для фиксации ее в положении 7. Крышка заливочного отверстия имеет три разных положения (см. А)
  - 7 - крышка заливочного отверстия может сниматься для добавления в емкость ингредиентов.
  - 8 - крышка не зафиксирована/крышка заливочного отверстия зафиксирована на крышке, что позволяет снимать и устанавливать крышку.
  - 9 - крышка зафиксирована.
- 7 Установите измельчитель на блок электродвигателя и поверните его для фиксации на месте установки 4.
- 8 Установите нужную скорость или используйте импульсный режим.



### ● **Внимание:**

**Перед тем как залить жидкости в гомогенизатор дайте им остыть до комнатной температуры.**

- Для обеспечения длительного срока службы измельчителя время его непрерывной работы не должно превышать 60 секунд. После получения смеси требуемой консистенции электроприбор следует немедленно выключить.
- Данный электроприбор не предназначен для измельчения специй, поскольку они могут повредить пластмассовые поверхности прибора.
- При неправильной установке измельчителя электроприбор работать не будет.
- Не загружайте в измельчитель сухие ингредиенты до его включения. При необходимости порубите их на кусочки; снимите крышку заливочного отверстия и загрузите эти кусочки по одному.
- Не пользуйтесь измельчителем в качестве емкости для хранения продуктов. Если измельчитель не используется, опорожните его.
- Никогда не перемешивайте более 1 1/2 литра (2 пинты 12 унций) жидкости - при перемешивании холодных жидкостей, например, молочных коктейлей, жидкости должно быть еще меньше.

**Примечание. Основание мельницы и стеклянная емкость измельчителя не являются взаимозаменяемыми деталями. Если установлено не то основание, кухонный комбайн не будет работать. См. графические символы на основании ножевого блока.**

### **советы**

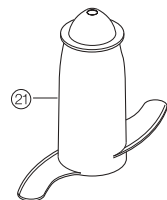
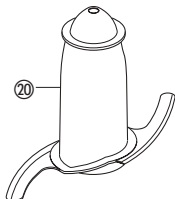
- При приготовлении майонеза загрузите в измельчитель все ингредиенты кроме масла. Во время работы прибора залейте масло в крышку заливочного отверстия и дождитесь его стекания в чашу.
- При перемешивании густых смесей, например, паштетов и соусов, возможно налипание продукта на стенки чаши. В этом случае стенки чаши следует очищать. В случае затрудненного перемешивания добавьте воды.
- При измельчении льда используйте режим коротких импульсов.

## Использование насадок

### ⑳ нож/㉑ приспособление для замеса теста

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

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



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

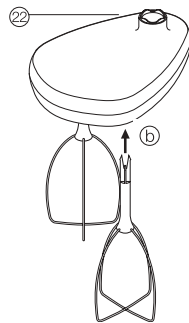
### **Полезные советы**

#### **Нож**

- Перед обработкой таких продуктов как мясо, хлеб, овощи порежьте их кубиками размером около 2 см.
  - Сухое печенье можно разломать на кусочки и добавлять через подающую трубку в процессе работы прибора.
  - При приготовлении песочного теста используйте масло и т.п., вынутое непосредственно из холодильника, порезав его на кубики размером 2 см.
  - Следите, чтобы нож не перегревался.
- #### **Приспособление для замеса теста**
- Разместите сухие ингредиенты в чашке и добавляйте жидкость в процессе работы прибора. Продолжайте до тех пор пока не образуется гладкий упругий ком теста, что занимает обычно 60-90 секунд.
  - Повторно замешивать следует только руками. Не рекомендуется выполнять повторное замешивание в чашке, так как это может привести к неустойчивой работе комбайна.

### ㉒ Взбивалка с двумя венчиками (с приводом)

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



## Использование взбивалки

- 1 Установите приводной вал и чашку на силовой блок.
- 2 Надежно вставьте каждый венчик в головку с приводом ㉒.
- 3 Установите взбивалку, осторожно поворачивая ее, пока она не опустится на приводной вал.
- 4 Положите нужные ингредиенты.
- 5 Установите крышку, следя за тем, чтобы торец вала оказался в центре крышки.
- 6 Включите прибор.

### **важная информация**

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

### **Полезные советы**

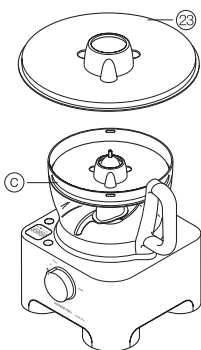
- Для получения оптимального результата яйца должны иметь комнатную температуру.
- Прежде чем взбивать, убедитесь, что чашка и взбивалка являются чистыми и нежирными.



## 23 Крышка для приготовления смесей большого объема

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

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



## Диски для нарезки

Переверачиваемые диски для нарезки ломтиками/резания - крупная нарезка **24**, мелкая нарезка **25**

Используйте сторону для резания при обработке сыров, моркови, картофеля и других продуктов аналогичной структуры.

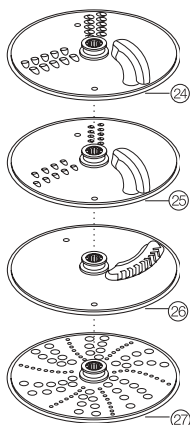
Используйте сторону для нарезки ломтиками при обработке сыров, моркови, картофеля, капусты, огурцов, кабачков, свеклы и репчатого лука.

**Диск для нарезки соломкой** **26**

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

**Диск-терка** **27**

Для натирания сыра типа пармезан и картофеля для клецек.

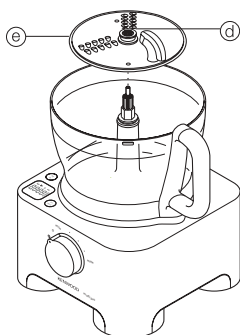


## Безопасность работы

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

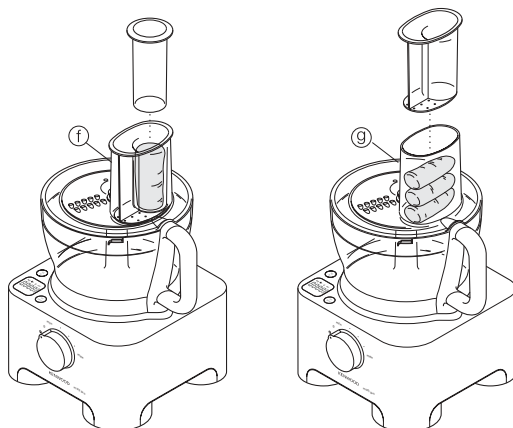
## Использование режущих дисков

- 1 Установите приводной вал и чашку на силовой блок.
- 2 Держась за ручку **д** в центре, установите диск на приводной вал нужной стороной вверх **е**.
- 3 Установите крышку.
- 4 Выберите подающую трубку нужного размера. Внутри толкателя имеется маленькая подающая трубка, которая используется при обработке отдельных компонентов или тонких ингредиентов. Для использования маленькой подающей трубки следует сначала



вставить большой толкатель внутрь подающей трубки. Для использования большой подающей трубки - воспользуйтесь обоими толкателями совместно.

- 5 Положите продукты в подающую трубку.
- 6 Включите прибор и равномерно нажимайте вниз на толкатель; **никогда не допускайте, чтобы Ваши пальцы оказались в подающей трубке.**



## Полезные советы

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

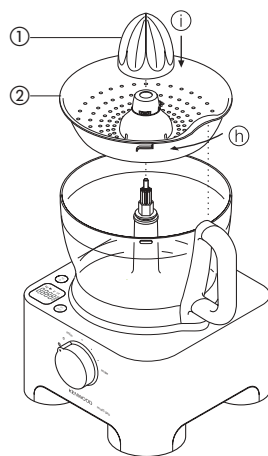
## 28 Пресс для цитрусовых

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

- 1 конус
- 2 сито

## Использование пресса для цитрусовых

- 1 Установите приводной вал и чашку на силовой блок.
- 2 Установите сито в чашку, следя за тем, чтобы ручка сита была зафиксирована в положении, находящемся строго над ручкой чашки **h**.
- 3 Установите конус над приводным валом, вращая его до тех пор, пока он не опустится до конца вниз **и**.
- 4 Разрежьте фрукты пополам. Затем включите прибор и нажимайте разрезанной половинкой на конус.

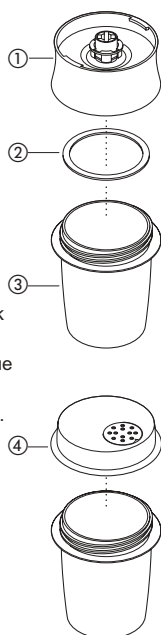


- **Пресс не будет работать, если сито не зафиксировано должным образом.**

## 29 Мельница

Используется для размалывания трав, орехов и кофейных зерен

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

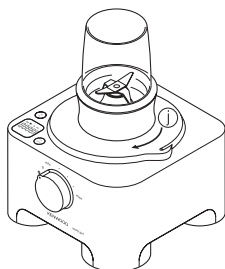


## Безопасность работы

- Никогда не устанавливайте на машину блок ножей без закрепленного на нем кувшина.
  - Запрещается снимать банку, если на машине установлена универсальная мельница.
  - Не дотрагивайтесь до острых кромок ножей. Храните ножевой блок в недоступном для детей месте.
  - Запрещается снимать мельницу с основания до полной остановки ножей.
- Примечание. Основание мельницы и стеклянная емкость измельчителя не являются взаимозаменяемыми деталями. Если установлено не то основание, то кухонный комбайн не будет работать. См. графические символы на основании ножевого блока.**
- Важная информация**
- Для обеспечения длительного срока службы мельницы, никогда не включайте ее более чем на 30 с. Выключайте мельницу сразу же после того, как получите нужную консистенцию.
  - Во избежание повреждения пластмассовых частей размалывать специи запрещается.
  - Если мельница установлена неправильно, то машина не будет работать.
  - Используется только для размалывания сухих ингредиентов.

## Как пользоваться мельницей

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



### Советы

- Лучше перемалываются чистые и сухие травы.

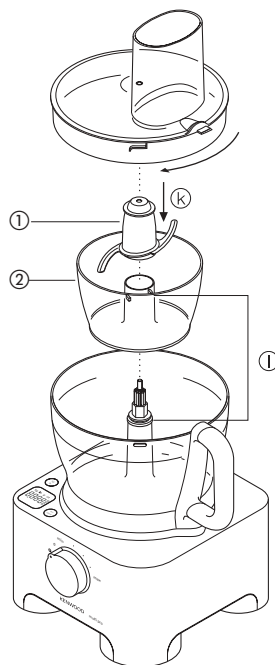
## 30 мини-чаша кухонного комбайна

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

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

## Как пользоваться мини-чашей кухонного комбайна

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



### меры безопасности

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

### важная информация

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

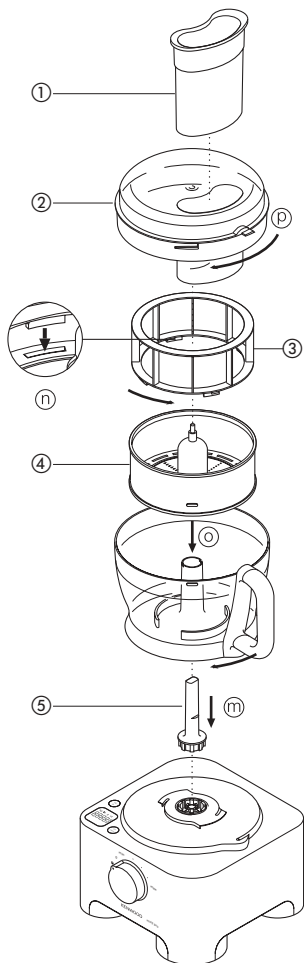
### советы

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

### 31 Металлическая соковыжималка с центрифугой (включай на полную скорость)

Соковыжималка с центрифугой позволяет получать сок из твердых фруктов и овощей.

- 1 проталкиватель
- 2 крышка
- 3 Устройство для удаления мякоти
- 4 Барабан фильтра
- 5 ведущий вал



### Как пользоваться центробежной соковыжималкой

- 1 Установите ведущий вал и чашу на блок электродвигателя (м).
- 2 Вставьте устройство для удаления мякоти в барабан фильтра - убедитесь, что скобы вошли в гнезда в основании барабана (п).
- 3 Вставьте барабанный фильтр (о).
- Соковыжималка не будет работать если крышка не зашелкнута.**
- 4 Наденьте на чашу крышку, поверните ее так, чтобы она зашелкнулась и подающая трубка села на ручку (р).
- 5 Порезьте продукты на мелкие кусочки, чтобы они могли входить в подающую трубку.
- 6 Включите машину, и равномерно проталкивайте нарезанные продукты вниз с помощью проталкивателя - **никогда используйте пальцы для проталкивания пищи в подающую трубку.** Перед тем как загрузить новую порцию, полностью обработайте уже загруженную.
- После добавления последнего кусочка, дайте соковыжималке поработать еще 20 секунд для того, чтобы вывести остатки сока из фильтра.

### Меры безопасности

- **Использовать соковыжималку с поврежденным фильтром запрещается.**
- Режущие ножи в основании барабана фильтра очень острые, поэтому при работе с ними и чистке барабана следует соблюдать особую осторожность.
- Пользуйтесь только прилагаемым толкателем. Запрещается вставлять пальцы в трубку для подачи. Перед очисткой трубки для подачи выньте вилку из розетки.
- Прежде чем снять крышку, выключите соковыжималку и дождитесь остановки фильтра.

#### Важная информация

- Если соковыжималка начнет вибрировать, выключите ее и удалите мякоть из барабана. (Если мякоть распределена неравномерно, соковыжималка начинает вибрировать).
- За один раз можно обрабатывать до 500 г фруктов или овощей.
- Загрузка очень твердых продуктов может привести к

замедлению вращения или остановке прибора. В подобных случаях следует отключить прибор и разблокировать фильтр.

- Во время использования необходимо регулярно отключать прибор и проводить чистку устройства для сбора мякоти.

#### Советы

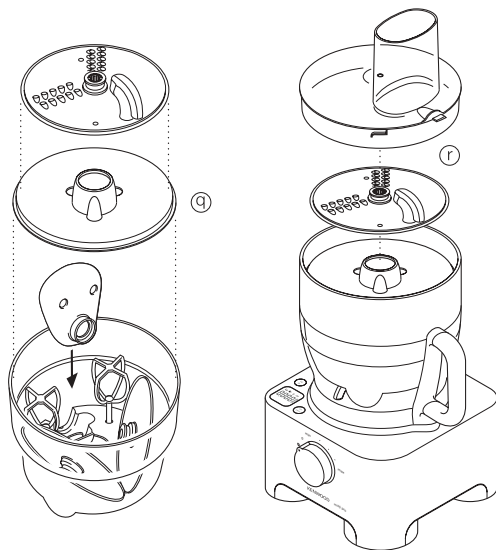
- Перед обработкой продукта удалите косточки и семечки (например, перец, дыня, слива) и жесткую кожуру (например, дыня, ананас). Не нужно очищать от кожуры и удалять сердцевину яблок и груш.
- Используйте твердые, свежие фрукты и овощи.
- Сок citrusовых будет горьким и вспененным из-за того, что при получении сока также обрабатывается мякоть и косточки плодов. Пользуйтесь соковыжималкой для citrusовых.

### 32 Вращающаяся подставка для хранения насадок KENSTORE™

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

### Как пользоваться вращающейся подставкой для хранения насадок

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

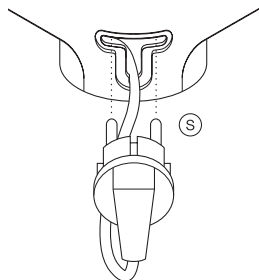


### Уход за прибором

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

### Силовой блок

- Протрите влажной тряпкой, а затем насухо. Следите за тем, чтобы зона вблизи блокировочного механизма не была засорена остатками пищи.
- Избыточная часть шнура питания должна находиться в специальном пазу, расположенном на задней стороне прибора (S).



### Измельчитель/мельница

- 1 Опорожните кувшин/чашку перед тем как отвернуть от блока ножей.
- 2 Вымойте кувшин/чашку руками.
- 3 Снимите уплотняющие прокладки и промойте их
- 4 Не дотрагивайтесь до острых ножей; почистите их щеткой с горячей мыльной водой, а затем тщательно ополосните в проточной воде под краном. **Не опускайте блок с ножом в воду.**
- 5 Оставьте сушиться в перевернутом положении.

### Взбивалка с двумя венчиками (с приводом)

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

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

**Не опускайте головку привода в воду.**

### Прочие детали

- Вымойте руками, а затем высушите.
- Уплотняющие прокладки также можно мыть на верхней полке посудомоечной машины. Рекомендуется использовать короткую программу с низкой температурой.

## Техническое обслуживание

- Замена поврежденного шнура питания выполняется, из соображений безопасности, фирмой Kenwood или авторизованным дилером Kenwood.
- **В случае обнаружения неисправности во время работы прибора прежде всего попытайтесь устранить ее самостоятельно (см. перечень неисправностей и способов их устранения).**

В случае затруднений при:

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

## Руководство по нахождению и устранению неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Кухонный комбайн не работает	Не подается питающее напряжение/не горит световой индикатор. Чаша не зафиксирована.  Крышка не зафиксирована.	Убедитесь в том, что кухонный комбайн подключен к электросети Убедитесь в том, что чаша установлена правильно, и что ручка чаши находится справа. Убедитесь в том, что фиксатор крышки расположен в области ручки. <b>При неправильной установке чаши и крышки кухонный комбайн работать не будет.</b> Если ни одна из описанных выше проверок не выявила причину проблемы, проверьте плавкие предохранители или автоматический выключатель в вашем доме.
Не работает измельчитель/мельница	Используется не то основание.	<b>Основание мельницы и стеклянная емкость измельчителя не являются взаимозаменяемыми деталями. Если установлено не то основание, кухонный комбайн работать не будет.</b> См. графические символы на используемом основании.
Кухонный комбайн останавливается во время работы	Кухонный комбайн перегружен/загрузка выше допустимой нормы.  Не зафиксирована крышка.	Проверьте максимальные значения загрузки, указанные в разделе "Как пользоваться кухонным комбайном". Убедитесь в том, что крышка правильно зафиксирована.
Неудовлетворительная работа инструментов/насадок	См. советы в соответствующем разделе "Использование насадок". Убедитесь в том, что насадки установлены правильно.	
<b>Функция взвешивания</b> При на экране индикатора застыло изображение [- - -]  На экране изменяется значение веса.	Вес ингредиента слишком мал.  В процессе взвешивания или работы сместился силовой блок.	Для отмеривания малых количеств ингредиентов используйте в качестве мерных средств чайные или столовые ложки.  Не двигайте блок в процессе использования. Перед взвешиванием другого ингредиента не забудьте сбросить предыдущее значение веса.

# Ελληνικά

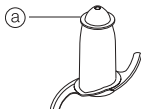
Πριν από την ανάγνωση, παρακαλώ ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

## πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή Kenwood

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

## Ασφάλεια

- Οι λεπίδες και οι δίσκοι είναι κοφτεροί, χρησιμοποιήστε τους με προσοχή. **Να κρατάτε πάντα τη λεπίδα κοπής από τη λαβή (a) στην κορυφή μακριά από το κοφτερό άκρο, τόσο κατά τη διάρκεια της χρήσης όσο και του καθαρισμού.**
- Μη σηκώνετε και μη μεταφέρετε τον επεξεργαστή τροφίμων από τη λαβή – η λαβή μπορεί να σπάσει με αποτέλεσμα να τραυματιστείτε.
- Αφαιρείτε πάντα τη λεπίδα κοπής πριν βγάλετε τα περιεχόμενα από το μπολ.
- Μη βάζετε τα χέρια σας ή άλλα εξαρτήματα στο μπολ του επεξεργαστή και στην κανάτα ενώ είναι συνδεδεμένα στο ρεύμα.
- Σβήστε τη συσκευή και βγάλτε τη από την πρίζα:
  - πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα
  - μετά τη χρήση
  - πριν το καθάρισμα
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τα δάχτυλά σας για να σπρώξετε τα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Χρησιμοποιείτε πάντα τον ωθητήρα/ες που παρέχεται.
- Πριν αφαιρέσετε το καπάκι από το μπολ ή το μπλέντερ/μύλο από το ρεύμα:
  - σβήστε τη συσκευή
  - περιμένετε μέχρι να σταματήσουν εντελώς όλα τα εξαρτήματα/λεπίδες
  - Προσέξτε να μην ξεβιδώσετε την κανάτα ή το βάζο του μπλέντερ ή τον μύλο από τη μονάδα λεπίδας.
- Αφήστε όλα τα υγρά να αποκτήσουν θερμοκρασία δωματίου πριν να τα τοποθετήσετε στο μπλέντερ.
- Μη χρησιμοποιείτε το καπάκι για να λειτουργήσετε τον επεξεργαστή τροφίμων, χρησιμοποιείτε πάντα τον επιλογέα ταχύτητας on/off.
- **Η συσκευή θα πάθει θλάση και μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό αν ο μηχανισμός ασφάλισης υποβληθεί σε πίεση μεγαλύτερη από αυτή που απαιτείται.**
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ένα μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή αναμμένη χωρίς επίβλεψη.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ μια συσκευή που έχει βλάβη. Θα πρέπει να ελεγχθεί ή να επισκευαστεί. Βλέπε “σέρβις”.
- Μην αφήσετε ποτέ να βραχεί η συσκευή, το καλώδιο ή το φις.
- Μην αφήνετε το πλεονάζον καλώδιο να κρέμεται στην άκρη του πάγκου εργασίας ή να ακουμπά σε ζεστές επιφάνειες.
- Μην κάνετε λανθασμένη χρήση του επεξεργαστή τροφίμων και χρησιμοποιήστε τον μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται.
- Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες που αναφέρονται.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, παρά μόνον εάν βρίσκονται υπό την επίβλεψη ατόμου που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή ακολουθούν τις οδηγίες του σχετικά με τη λειτουργία της συσκευής.



- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

## Πριν βάλετε τη συσκευή στην πρίζα

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

## Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

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

## Περιγραφή

### Επεξεργαστής

- ① κεντρική μονάδα
  - ② αποσπώμενος άξονας επεξεργαστή
  - ③ μπολ
  - ④ καπάκι
  - ⑤ σωλήνας τροφοδοσίας
  - ⑥ ωθητήρες
  - ⑦ μάνταλα ασφαλείας
  - ⑧ αποθήκευση καλωδίου
  - ⑨ διακόπτης επιλογής ταχυτήτων με ενδεικτική λυχνία λειτουργίας
- Λειτουργία ζυγίσματος**
- ⑩ κουμπί ενεργοποίησης/μηδενισμού
  - ⑪ οθόνη
  - ⑫ κουμπί kg/lb
  - ⑬ δίσκος ζυγίσματος

### Μπλέντερ

- ⑭ άνοιγμα γεμίσματος
- ⑮ καπάκι
- ⑯ δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος καπακιού (FP920)
- ⑰ κανάτα – πλαστική (FP910) γυάλινη (FP920)
- ⑱ δακτύλιος σφραγίσματος
- ⑲ μονάδα κοπής

## Επιπλέον εξαρτήματα

- 20 Λεπίδα μαχαιριού
- 21 εργαλείο ζύμης
- 22 μεταλλικό χτυπητήρι με μηχανισμό δύο αναδευτήρων
- 23 κάλυμμα για μεγάλης διάρκειας ανάμιξη
- 24 δίσκος τεμαχισμού σε χοντρές φέτες/λωρίδες
- 25 δίσκος τεμαχισμού σε λεπτές φέτες/λωρίδες
- 26 δίσκος τεμαχισμού σε πολύ μικρά κομμάτια
- 27 δίσκος τριψίματος
- 28 λεμονοσύφτης με μηχανισμό
- 29 μύλος
- 30 μικρό μπωλ επεξεργασίας τροφίμων
- 31 αποχυμωτής
- 32 περιστρεφόμενος αποθηκευτικός χώρος εξαρτημάτων KENSTORE™
- 33 σπάτουλα

## Χρήση του επεξεργαστή τροφίμων

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

### Σημαντικό

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

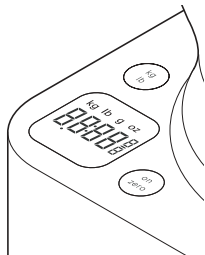
## επιλέγοντας ταχύτητα για όλες τις λειτουργίες

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

## Λειτουργία Ζυγίσματος

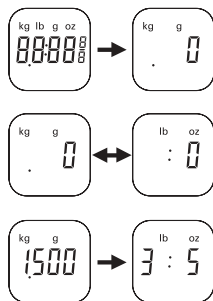
Το πολυμίξερ σας διαθέτει ενσωματωμένη λειτουργία ζυγίσματος που σας δίνει τη δυνατότητα να ζυγίζετε τα υλικά απευθείας μέσα στο μπολ ή την κανάτα του μπλέντερ.

- Η μέγιστη ποσότητα που μπορεί να ζυγιστεί είναι 3 Kg. Η τιμή αυτή περιλαμβάνει το συνολικό βάρος όλων των υλικών μαζί με το βάρος του μπολ ή της κανάτας.



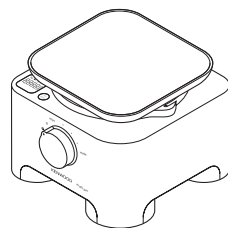
## πώς χρησιμοποιείται η λειτουργία ζυγίσματος

- 1 Πάντα να τοποθετείτε τον άξονα κίνησης, το μπολ και το εξάρτημα ή την κανάτα του μπλέντερ επάνω στη μονάδα του μοτέρ, προτού προσθέσετε τα υλικά.
- 2 Βάλτε τη συσκευή στην πρίζα – η οθόνη θα παραμείνει κενή.
- 3 Πατήστε το κουμπί ON/ZERO (ενεργοποίησης/μηδενισμού) μία φορά και η οθόνη θα ανάψει.
- 4 Πατήστε το κουμπί kg/lb για να επιλέξετε είτε γραμμάρια είτε ουγκιές. Η προκαθορισμένη ρύθμιση της οθόνης, όταν ανάβει για πρώτη φορά, είναι kg/g.
  - Η μονάδα ζυγίζει ποσότητες με διαβαθμίσεις των 2 g. Για να ζυγίζετε μικρές ποσότητες, σας συστήνουμε να χρησιμοποιείτε ως μέτρο κουταλάκι του γλυκού και κουτάλι της σούπας.
- 5 Βεβαιωθείτε ότι στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη '0', εάν όχι, μηδενίστε πατώντας το κουμπί ON/ZERO. Στη συνέχεια, ζυγίστε τα απαραίτητα υλικά κατευθείαν μέσα στο μπολ ή την κανάτα. Μόλις εμφανιστεί η ένδειξη βάρους, πατήστε το κουμπί ON/ZERO και η ένδειξη θα επιστρέψει στο '0'. Προσθέστε τα επόμενα υλικά και θα εμφανιστεί η ένδειξη βάρους τους. Επαναλάβετε μέχρις ότου ζυγιστούν όλα τα υλικά.
- Εάν δεν έχει μηδενιστεί η οθόνη και εάν τα υλικά ή το μπολ/εξάρτημα/καπάκι αφαιρεθούν, στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη [- - -] που υποδεικνύει αρνητική τιμή. **Για να μηδενίσετε, πατήστε μία φορά το κουμπί ON/ZERO.**
- 6 Βάλτε το καπάκι και επιλέξτε μία ταχύτητα για να λειτουργήσει το πολυμίξερ.
  - Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, η οθόνη εμφανίζει σταθερά την ένδειξη [- - -], μέχρις ότου το κουμπί ελέγχου ταχύτητας επιστρέψει στη θέση off.
  - Αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία, το τελικό βάρος εμφανίζεται στην οθόνη όταν το κουμπί ελέγχου ταχύτητας επιστρέψει στη θέση off. Σημείωση: Το βάρος που έχει το καπάκι συυπολογίζεται, εάν η ένδειξη δεν έχει μηδενιστεί πριν από την ενεργοποίηση της συσκευής.
  - Το βάρος των επιπλέον υλικών που προστίθενται μέσω της ειδικής υποδοχής ενώ το πολυμίξερ λειτουργεί δεν εμφανίζεται στην οθόνη.



## 13 δίσκος ζυγίσματος

Το πολυμίξερ διαθέτει αποσπώμενο δίσκο ζυγίσματος, για να ζυγίζετε τα υλικά χωρίς να χρησιμοποιείτε το μπολ ή την κανάτα. Για να τον χρησιμοποιήσετε, τοποθετήστε το δίσκο πάνω στη μονάδα του μοτέρ και στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει. Στη συνέχεια ακολουθήστε τα βήματα 2 έως 5 της ενότητας «πώς χρησιμοποιείται η λειτουργία ζυγίσματος»



Για να αφαιρέσετε το δίσκο ζυγίσματος, στρέψτε τον αριστερόστροφα και αναστήστε τον.

### αυτόματη απενεργοποίηση

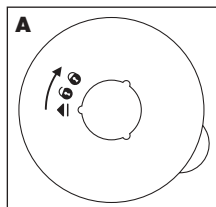
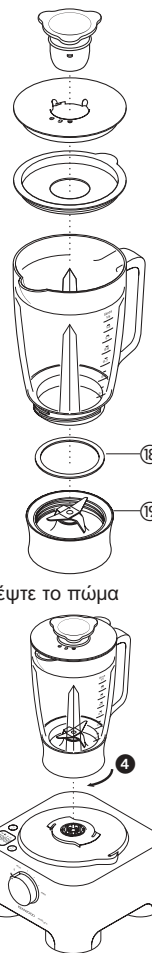
- Η οθόνη θα σβήσει αυτόματα, εάν η ίδια ένδειξη βάρους εμφανίζεται για περισσότερο από 5 λεπτά.
- Μπορείτε να σβήσετε την οθόνη μη αυτόματα, πατώντας και κρατώντας πατημένο το κουμπί ON/ZERO για μερικά δευτερόλεπτα.

### σημαντικό

- Μην υπερφορτώνετε τη συσκευή, ξεπερνώντας τη μέγιστη ποσότητα ζυγίσματος των 3 Kg.
- Μην ασκείτε υπερβολική δύναμη επάνω στη μονάδα μοτέρ, καθώς μπορεί να προκληθεί βλάβη στον αισθητήρα ζυγίσματος.
- Τοποθετείτε πάντα το πολυμίξερ πάνω σε στεγνή επίπεδη επιφάνεια, προτού ζυγίσετε τα υλικά.
- Μην μετακινείτε τη μονάδα μοτέρ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ζυγίσματος.

## για να χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ

- 1 Προσαρμόστε τον δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος (18) μέσα στη μονάδα των λεπίδων (19) – βεβαιωθείτε ότι η ασφάλεια έχει τοποθετηθεί σωστά.
  - **Εάν η ασφάλεια έχει υποστεί φθορά ή δεν είναι σωστά προσαρμοσμένη θα υπάρξει διαρροή.**
- 2 Βιδώστε την κανάτα επάνω στη μονάδα των λεπίδων.
- 3 Τοποθετήστε τα υλικά σας μέσα στην κανάτα.
- 4 Πιέστε την ασφάλεια του καπακιού να εφαρμόσει στην κάτω πλευρά του καπακιού.
- 5 Προσαρμόστε και ασφαλίστε το πώμα μεζούρα μέσα στο καπάκι, στρέφοντας κατά μία θέση (4).
- 6 Προσαρμόστε το καπάκι στο κύπελλο και στρέψτε το πώμα μεζούρα στη θέση (4) για να ασφαλίσει. Το καπάκι μεζούρα μπορεί να τοποθετηθεί σε 3 διαφορετικές θέσεις (βλέπε A) (4) - το καπάκι μεζούρα μπορεί να αφαιρεθεί για να προσθέτετε υλικά στην κανάτα.



**1** - το καπάκι δεν έχει ασφαλίσει/το πώμα μεζούρα έχει ασφαλίσει στο καπάκι για να προσαρμόζετε και να αφαιρείτε το καπάκι.

**2** – το καπάκι έχει ασφαλίσει.

- 7 Τοποθετήστε το μπλέντερ επάνω στη μονάδα του κινητήρα και στρέψτε για να ασφαλίσει **4**.
- 8 Επιλέξτε ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε τον διακόπτη παλμικής κίνησης.

#### σημαντικό

- Αφήστε όλα τα υγρά να αποκτήσουν θερμοκρασία δωματίου πριν να τα τοποθετήσετε στο μπλέντερ.
- Για να διασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής για το μπλέντερ σας, ποτέ μην το αφήνετε σε λειτουργία για περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα. Θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή μόλις το μίγμα αποκτήσει τη σωστή υφή.
- Μην επεξεργάζεστε μπαχαρικά – μπορεί να προκαλέσουν φθορά στο πλαστικό.
- Η συσκευή δεν τίθεται σε λειτουργία εάν το μπλέντερ δεν έχει προσαρμοστεί σωστά.
- Μην τοποθετείτε ξηρά υλικά μέσα στο μπλέντερ πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή. Εάν χρειάζεται, τεμαχίστε τα σε κομμάτια, αφαιρέστε το πώμα μεζούρα, έπειτα ενώ η συσκευή είναι σε λειτουργία, ρίξτε τα στην οπή ένα-ένα.
- Μη χρησιμοποιείτε το μπλέντερ ως αποθηκευτικό δοχείο. Να το διατηρείτε άδειο πριν και μετά από τη χρήση.
- Ποτέ μην αναμιγνύετε ποσότητες πάνω από 1 1/2 λίτρο – μικρότερες ποσότητες όταν πρόκειται για υγρά με αφρό όπως μιλκσέικ.

**Σημείωση: Η βάση του μύλου δε μπορεί να χρησιμοποιηθεί στη θέση της γυάλινης κανάτας του μπλέντερ. Ο επεξεργαστής τροφίμων δεν τίθεται σε λειτουργία εάν δεν έχει προσαρμοστεί η σωστή βάση. Ανατρέξτε στις γραφικές ενδείξεις στις βάσεις της μονάδας των λεπίδων.**

#### πρακτικές συμβουλές

- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα, τοποθετήστε όλα τα υλικά, εκτός από το λάδι μέσα στο μπλέντερ. Έπειτα ενώ η συσκευή είναι σε λειτουργία, ρίξτε το λάδι μέσα στο μίγμα από το πώμα μεζούρα.
- Μπορεί να χρειαστεί να αφαιρέτε από τα τοιχώματα ποσότητα από τα παχύρρευστα μίγματα, π.χ. πατέ και σάλτσες για ντιπ. Εάν η επεξεργασία τους είναι δύσκολη, προσθέστε κι άλλο υγρό.
- Όταν θρυμματίζετε πάγο χρησιμοποιείτε τη λειτουργία παλμικής κίνησης με σύντομο πάτημα του διακόπτη κάθε φορά.

## Χρήση των εξαρτημάτων

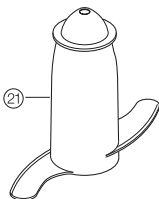
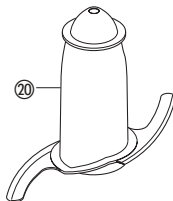
### **20** Λεπίδα κοπής/**21** εργαλείο ζυμώματος

Αυτή η λεπίδα είναι το πιο χρηστικό εξάρτημα απ' όλα. Η υφή της τροφής εξαρτάται από το χρόνο επεξεργασίας.

Για πιο χοντροκομμένα μίγματα χρησιμοποιήστε το διακόπτη "στιγμιαίας λειτουργίας".

Χρησιμοποιήστε τη λεπίδα κοπής για παρασκευή κέικ και γλυκών, για κόψιμο ωμού και μαγειρεμένου κρέατος, λαχανικών, ξηρών καρπών, πατέ, ντιπ, πολτοποιήση σούπας και επίσης για να θρυμματίζετε μπισκότα και ψωμί.

Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για



μίγματα ζύμης με μαγιά αν δεν παρέχεται το εργαλείο ζυμώματος.

Χρησιμοποιήστε το εργαλείο ζυμώματος για μίγματα με μαγιά.

#### Συμβουλές

##### Λεπίδα κοπής

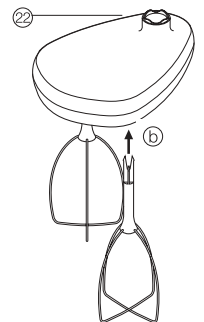
- Κόψτε τα τρόφιμα όπως το κρέας, το ψωμί, τα λαχανικά σε κύβους των 2 εκ. πριν την επεξεργασία.
- Θα πρέπει να κόψετε τα μπισκότα σε κομμάτια και να τα προσθέσετε στο σωλήνα τροφοδοσίας ενώ η συσκευή λειτουργεί.
- Όταν φτιάχνετε γλυκά χρησιμοποιήστε βούτυρο κατευθειαν από το ψυγείο σε κύβους των 2 εκ.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

##### Εργαλείο ζυμώματος

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

### **22** Διπλός αναδευτήρας

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



## Χρήση του αναδευτήρα

- 1 Εφαρμόστε τον άξονα και το μπολ πάνω στην κεντρική μονάδα.
- 2 Τοποθετήστε κάθε εξάρτημα ανακατέματος ξεχωριστά πάνω στην κεφαλή **16**.
- 3 Εφαρμόστε τον αναδευτήρα γυρίζοντάς τον προσεκτικά μέχρι να τοποθετηθεί πάνω στον άξονα.
- 4 Προσθέστε τα υλικά.
- 5 Κλείστε το καπάκι - βεβαιωθείτε ότι το άκρο του άξονα βρίσκεται στο κέντρο από το καπάκι.
- 6 Λειτουργήστε τη συσκευή.

#### σημαντική πληροφορία

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

#### Συμβουλές

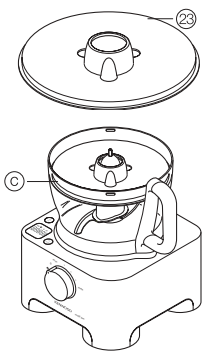
- Επιτυγχάνετε καλύτερα αποτελέσματα όταν τα αυγά είναι σε θερμοκρασία δωματίου.
- Βεβαιωθείτε ότι το μπολ και οι αναδευτήρες είναι καθαροί και δεν έχουν υπολείμματα από λίπος πριν το ανακάτεμα.



## 23 Αναμείκτης

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

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



## Δίσκοι κοψίματος / τριψίματος

**Αντιστρέψιμοι δίσκοι κοψίματος/τριψίματος - χοντροί **24**, λεπτοί **25****

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

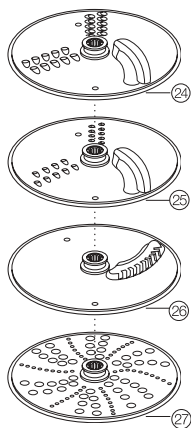
Χρησιμοποιήστε το δίσκο κοψίματος για τυρί, καρότα, πατάτες, λάχανο, αγγούρι, κολοκυθάκια, παντζάρια και κρεμμύδια.

**Δίσκος λεπτού κοψίματος (κόψιμο Julienne) **26****

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

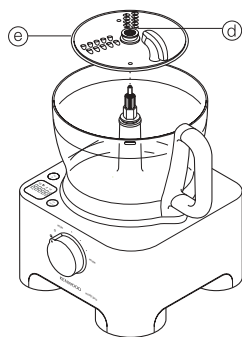
**Δίσκος ψιλού τριψίματος **27****

Τρίβει τυρί παρμεζάνα και πατάτες για Γερμανικούς λουκουμάδες.



## Ασφάλεια

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



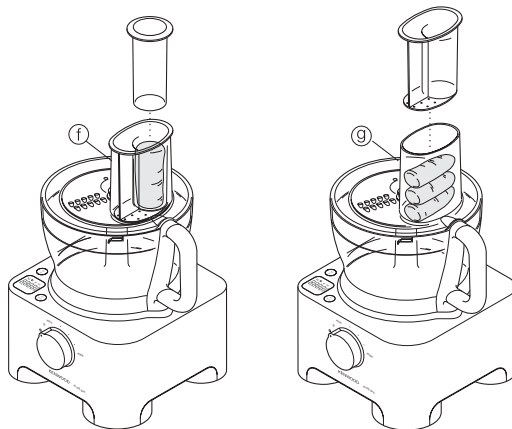
## Χρήση των δίσκων κοπής

- 1 Τοποθετήστε τον άξονα και το μπολ στην κεντρική μονάδα.
- 2 Κρατώντας τον από την κεντρική λαβή **d**, τοποθετήστε το δίσκο πάνω στον άξονα με την κατάλληλη πλευρά από πάνω **e**.
- 3 Εφαρμόστε το καπάκι.
- 4 Επιλέξτε τον επιθυμητό σωλήνα τροφοδοσίας. Ο ωθητήρας

περιέχει ένα μικρότερο σωλήνα τροφοδοσίας για την επεξεργασία ξεχωριστών υλικών ή λεπτών συστατικών. Για να χρησιμοποιήσετε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας - τοποθετήστε πρώτα το μεγάλο ωθητήρα μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας.

Για να χρησιμοποιήσετε το μεγάλο σωλήνα τροφοδοσίας - χρησιμοποιήστε και τους δύο ωθητήρες μαζί.

- 5 Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας.
- 6 Λειτουργήστε τη συσκευή και πιέστε τα τρόφιμα με τον ωθητήρα ομοιόμορφα προς τα κάτω - **μη θάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας στο σωλήνα τροφοδοσίας.**



## Συμβουλές

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

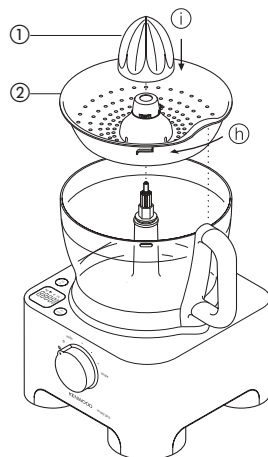
## 28 Λεμονοστήφτης

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

- 1 κώνος
- 2 σουρωτήρι

## Χρήση του λεμονοστήφτη

- 1 Τοποθετήστε τον άξονα και το μπολ στην κεντρική μονάδα.
- 2 Τοποθετήστε το σουρωτήρι στο μπολ - βεβαιωθείτε ότι η



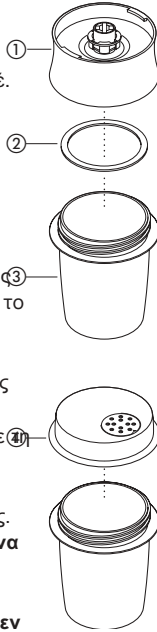
λαβή του σουρωτηριού έχει ασφαλίσει στη σωστή θέση ακριβώς πάνω από τη λαβή του μπολ (h).

- 3 Τοποθετήστε τον κώνο στον άξονα γυρίζοντάς τον έως ότου φτάσει μέχρι κάτω (i).
  - 4 Κόψτε τα φρούτα στη μέση. Ανάψτε τη συσκευή και πιέστε τα φρούτα στον κώνο.
- Ο λεμονοσίφτης δε θα λειτουργήσει αν το σουρωτήρι δεν έχει ασφαλίσει κανονικά.

## 29 μύλος

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

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



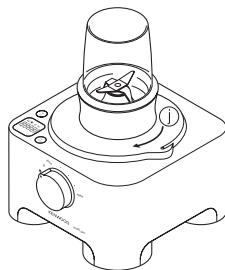
## Ασφάλεια

- Ποτέ μην προσαρμόζετε τη μονάδα λεπίδας (3) στη συσκευή χωρίς να έχετε προσαρμόσει το βάζο.
  - Ποτέ μην ξεβιδώνετε το βάζο ενώ ο μύλος πολλαπλών χρήσεων είναι προσαρμοσμένος στη συσκευή σας.
  - Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες. Κρατήστε (4) μονάδα λεπίδας μακριά από τα παιδιά.
  - Ποτέ μην αφαιρείτε τον μύλο μέχρι να σταματήσουν τελείως να κινούνται οι λεπίδες.
- Σημείωση: Η βάση του μύλου δε μπορεί να χρησιμοποιηθεί στη θέση της γυάλινης κανάτας του μπλέντερ. Ο επεξεργαστής τροφίμων δεν τίθεται σε λειτουργία εάν δεν έχει προσαρμοστεί η σωστή βάση. Ανατρέξτε στις γραφικές ενδείξεις στις βάσεις της μονάδας των λεπίδων.**

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

## για να χρησιμοποιήσετε τον μύλο σας

- 1 Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στο βάζο. Μην το γεμίζετε παραπάνω από το μισό.
- 2 Προσαρμόστε τον δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος μέσα στη μονάδα λεπίδας.
- 3 Αναποδογυρίστε τη μονάδα λεπίδας. Κατεβάστε τη μέσα στο βάζο, με τις λεπίδες προς τα κάτω.
- 4 Βιδώστε τη μονάδα λεπίδας επάνω στο βάζο ώστε να μη μπορείτε να την ξεβιδώσετε με τα δάχτυλά σας.
- 5 Τοποθετήστε τον μύλο επάνω στη



μονάδα του κινητήρα και στρέψτε για να ασφαλίσει (j).

- 6 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στη μέγιστη ταχύτητα ή

χρησιμοποιήστε τον παλμικό διακόπτη.

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

- Το καπάκι πασπαλίσματος δεν είναι αεροστεγές.

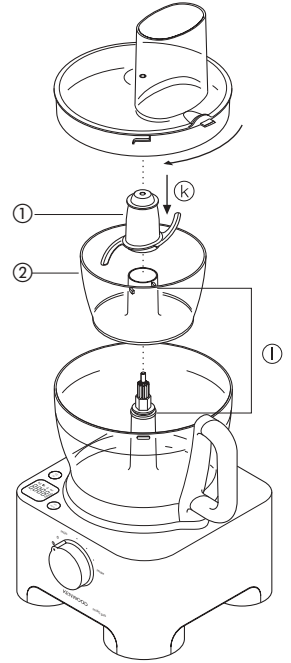
### πρακτικές συμβουλές

- Τα μυρωδικά αλέθονται καλύτερα όταν τα καθαρίσετε και τα στεγνώσετε.

## 30 μικρό μπωλ επεξεργασίας τροφίμων

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

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



## για να χρησιμοποιήσετε το μικρό μπωλ επεξεργασίας τροφίμων

- 1 Προσαρμόστε τον κινητήριο άξονα και το μπωλ επάνω στη μονάδα του κινητήρα.
- 2 Προσαρμόστε το μικρό μπωλ επεξεργασίας τροφίμων – βεβαιωθείτε ότι οι ραβδώσεις στο εσωτερικό του λαιμού του μικρού μπωλ είναι ευθυγραμμισμένες με τις εγκοπές στον λαιμό του βασικού μπωλ (l).
- 3 Τοποθετήστε τη λεπίδα του μαχαιριού πάνω από τον κινητήριο άξονα (k).
- 4 Προσθέστε τα υλικά που πρόκειται να επεξεργαστείτε.
- 5 Προσαρμόστε το καπάκι και θέστε σε λειτουργία τη συσκευή.

### ασφάλεια

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

### σημαντική πληροφορία

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

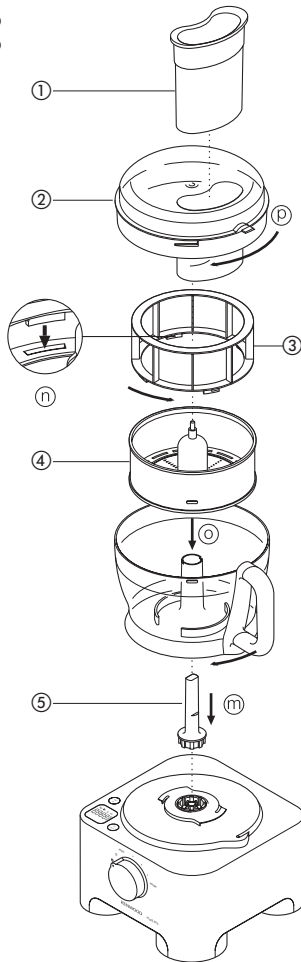
### πρακτικές συμβουλές

- Τα μυρωδικά τεμαχίζονται πιο εύκολα όταν είναι καθαρισμένα και στεγνά.
- Να προσθέτετε πάντα λίγο υγρό όταν πολτοποιείτε μαγειρεμένα υλικά για να φτιάξετε τροφή για μωρά.
- Να τεμαχίζετε τροφές όπως κρέας, ψωμί, λαχανικά σε κύβους μεγέθους περίπου 1-2 γν πριν τις επεξεργαστείτε.
- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα προσθέτετε το λάδι από τον σωλήνα τροφοδοσίας.

### 31 μεταλλικός φυγοκεντρικός στείφτης (χρησιμοποιήστε τη μέγιστη ταχύτητα)

Χρησιμοποιήστε το φυγοκεντρικό στείφτη για να κάνετε χυμό από σκληρά φρούτα και λαχανικά.

- ① ωστήρας
- ② καπάκι
- ③ μονάδα αφαίρεσης πολτού
- ④ κάδος φίλτρου
- ⑤ κινητήριο άξονας στείφματος



### για να χρησιμοποιήσετε τον αποχυμωτή

- 1 Προσαρμόστε τον κινητήριο άξονα και το μπωλ επάνω στη μονάδα του κινητήρα (Ⓜ).
  - 2 Τοποθετήστε τη μονάδα αφαίρεσης πολτού στον κάδο του φίλτρου – διασφαλίζοντας πως οι γλώσσες ταιριάζουν με τις υποδοχές στη βάση του κάδου (Ⓝ).
  - 3 Τοποθετήστε τον κάδο του φίλτρου (Ⓞ). **Ο στείφτης σας δε θα λειτουργήσει αν το καπάκι είναι ξεκλειδωτό.**
  - 4 Τοποθετήστε το καπάκι για τα εξαρτήματα επάνω στο μπωλ, στρέψτε μέχρι να ασφαλίσει και ο σωλήνας τροφοδοσίας να βρίσκεται πάνω από τη λαβή (Ⓟ).
  - 5 Κόψτε την τροφή σε μικρά κομμάτια ώστε να χωρούν στον σωλήνα τροφοδοσίας.
  - 6 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και σπρώξτε την τροφή προς τα κάτω με τον ωστήρα ασκώντας σταθερή πίεση – **ποτέ μη θάζετε τα δάχτυλά σας μέσα στον σωλήνα τροφοδοσίας.** Επεξεργαστείτε πλήρως την τροφή πριν προσθέσετε κι άλλη ποσότητα.
- Μετά που θα προσθέσετε το τελευταίο κομμάτι, αφήστε τον αποχυμωτή να λειτουργήσει για ακόμα 20 δευτερόλεπτα για να εξαχθεί όλος ο χυμός από τον κάδο του φίλτρου.

### ασφάλεια

- **Μη χρησιμοποιείτε τον αποχυμωτή αν το φίλτρο έχει υποστεί φθορά.**
  - Οι κοπτικές λεπίδες στη βάση του κάδου του φίλτρου είναι πολύ κοφτερές, προσέξτε κατά το χειρισμό και τον καθαρισμό του κάδου.
  - Χρησιμοποιείτε μόνο τον ωστήρα που συνοδεύει τη συσκευή. Μη βάζετε ποτέ τα δάχτυλά του χεριού σας μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα πριν να ξεμπλοκάρετε το σωλήνα τροφοδοσίας.
  - Πριν αφαιρέσετε το καπάκι, σβήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρις ότου σταματήσει να κινείται το φίλτρο.
- σημαντική πληροφορία**
- Αν ο αποχυμωτής αρχίσει να δονείται, σβήστε τον και αδειάστε τον πολύ από τον κάδο. (Ο αποχυμωτής δονείται αν ο πολτός δεν είναι ομοιόμορφα διανεμημένος).
  - Η μέγιστη χωρητικότητα που μπορεί να επεξεργαστεί η συσκευή ανά φορά είναι 500gr φρούτων ή λαχανικών.

- Μερικά πολύ σκληρά φρούτα μπορεί να επιβραδύνουν ή και να σταματήσουν τον αποχυμωτή σας. Αν συμβεί αυτό σβήστε τη συσκευή και αποφράξτε το φίλτρο.
- Να σβήνετε τακτικά τη συσκευή και να καθαρίζετε τη μονάδα συλλογής πολτού κατά τη χρήση.

#### πρακτικές συμβουλές

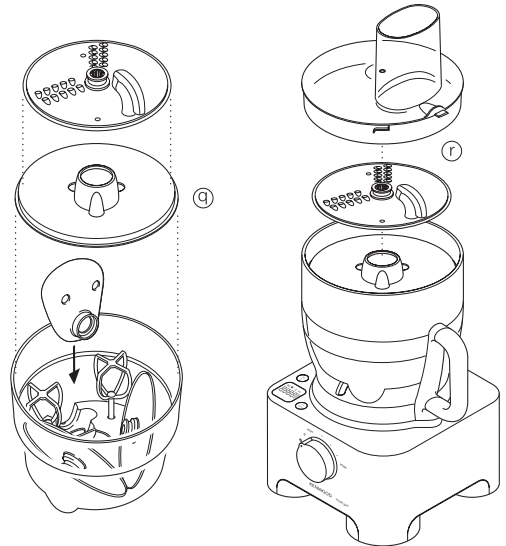
- Πριν από την επεξεργασία αφαιρείτε τα κουκούτσια και τα σπόρια (π.χ. πιπεριά, πεπόνι, δαμάσκηνο) και τις σκληρές φλούδες (π.χ. πεπόνι, ανανάς). Δε χρειάζεται να ξεφλουδίζετε ή να αφαιρείτε τα κουκούτσια από τα μήλα ή τα αχλάδια.
- Χρησιμοποιείτε σκληρά, φρέσκα φρούτα και λαχανικά.
- Ο χυμός των εσπεριδοειδών είναι πικρός και αφρώδης καθώς υπόκειται σε επεξεργασία η φλούδα και η ψίχα τους. Χρησιμοποιείτε για τον σκοπό αυτό τον λεμονοστύφτη.

### 32 περιστρεφόμενος αποθηκευτικός χώρος εξαρτημάτων KENSTORE™

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

### για να χρησιμοποιήσετε τον περιστρεφόμενο αποθηκευτικό χώρο

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

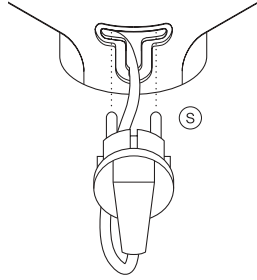


### Φροντίδα & καθαρισμός

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

### Κεντρική μονάδα

- Σκουπίστε με ένα υγρό πανί και στεγνώστε. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν υπολείμματα φαγητού στο μηχανισμό ασφάλισης.
- Τυλίξτε το καλώδιο που περισσεύει στον αποθηκευτικό χώρο στο πίσω μέρος της συσκευής (S).



### μπλέντερ/μύλος

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

### Διπλός αναδευτήρας

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

### Άλλα μέρη

- Πλύνετε τα με το χέρι και μετά στεγνώστε τα καλά.
- Εναλλακτικά μπορούν να πλυθούν στην επάνω σχάρα του πλυντηρίου πιάτων. Συνιστούμε πρόγραμμα σύντομης διάρκειας σε χαμηλή θερμοκρασία.

### Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Αν το καλώδιο έχει φθαρεί θα πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την Kenwood ή έναν εξουσιοδοτημένο τεχνικό της Kenwood.
- **Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη λειτουργία του πολυμίξερ, προτού επικοινωνήσετε με κάποιον ειδικό, συμβουλευτείτε τον οδηγό αντιμετώπισης προβλημάτων.**

Αν χρειάζεστε βοήθεια με:

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

## οδηγός επίλυσης τεχνικών προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Επίλυση
Ο επεξεργαστής τροφίμων δεν τίθεται σε λειτουργία	Δεν υπάρχει ρεύμα/η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας δεν ανάβει. Το μπωλ δεν έχει ασφαλίσει σωστά. Το καπάκι δεν έχει ασφαλίσει σωστά.	Ελέγξτε αν ο επεξεργαστής τροφίμων είναι συνδεδεμένος στο ρεύμα Ελέγξτε αν το μπωλ έχει τοποθετηθεί σωστά και η λαβή είναι στραμμένη προς τα δεξιά. Ελέγξτε αν η ασφάλεια του καπακιού έχει τοποθετηθεί σωστά στην περιοχή της λαβής. <b>Ο επεξεργαστής τροφίμων δεν τίθεται σε λειτουργία αν το μπωλ και το καπάκι δεν έχουν προσαρμοστεί σωστά.</b> Αν δεν υφίσταται τίποτα από τα παραπάνω ελέγξτε την ασφάλεια/τον διακόπτη ασφαλείας του σπιτιού σας.
Το μπλέντερ/ο μύλος δεν τίθεται σε λειτουργία	Δε χρησιμοποιείτε τη σωστή βάση.	<b>Η βάση του μύλου δε μπορεί να χρησιμοποιηθεί στη θέση της κανάτας του μπλέντερ . Ο επεξεργαστής τροφίμων δεν τίθεται σε λειτουργία εάν δεν έχει προσαρμοστεί η σωστή βάση.</b> Ελέγξτε ότι η γραφική ένδειξη επάνω στη βάση που χρησιμοποιείτε είναι η σωστή.
Η λειτουργία του επεξεργαστή τροφίμων διακόπεται κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας των τροφίμων	Ο επεξεργαστής τροφίμων είναι υπερφορτωμένος/έχετε υπερβεί τις μέγιστες χωρητικότητες.  Το καπάκι δεν έχει ασφαλίσει.	Ελέγξτε τις μέγιστες χωρητικότητες που αναφέρονται στην ενότητα "για να χρησιμοποιήσετε τον επεξεργαστή τροφίμων σας".  Ελέγξτε ότι το καπάκι έχει ασφαλίσει σωστά.
Κακή απόδοση των εργαλείων/εξαρτημάτων	Ανατρέξτε στις πρακτικές συμβουλές στην αντίστοιχη ενότητα "για να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα". Ελέγξτε αν τα εξαρτήματα έχουν συναρμολογηθεί σωστά.	
<b>Λειτουργία ζυγίσματος</b> Στην οθόνη εμφανίζεται σταθερά η ένδειξη [- - - ]	Η ποσότητα που ζυγίζεται είναι πολύ μικρή.	Για να μετράτε πολύ μικρές ποσότητες, χρησιμοποιείτε κουταλάκι του γλυκού και κουτάλι της σούπας.
Η ένδειξη βάρους άλλαξε στην οθόνη.	Η μονάδα μοτέρ μετακινήθηκε από τη θέση της κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.	Μην μετακινείτε τη μονάδα μοτέρ κατά τη διάρκεια της χρήσης. Μηδενίστε την ένδειξη της οθόνης προτού ζυγίσετε τα επόμενα υλικά.

## دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها

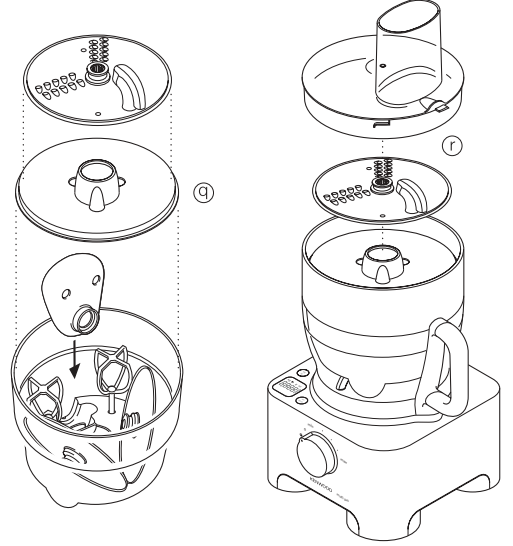
المشكلة	السبب المحتمل	الحل
جهاز تحضير الطعام لا يعمل	لا توجد طاقة/ضوء المؤشر غير مضاء. وعاء التقطيع غير مركب بشكل صحيح. الغطاء العلوي غير مركب بشكل صحيح.	تأكد من توصيل جهاز تحضير الطعام بمصدر التيار الكهربائي تأكد من تركيب وعاء التقطيع بشكل صحيح وأن المقبض متجه ناحية اليمين. تأكد من تشبيك الغطاء العلوي بشكل صحيح في منطقة المقبض. <b>لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب وعاء التقطيع والغطاء العلوي بشكل غير صحيح.</b> في حالة عدم حل المشكلة بالحلول أعلاه، تأكد من المنصهر/قاطع الدائرة الكهربائية في المنزل.
المسيل/المطحنة لا تعمل	القاعدة المستخدمة غير صحيحة.	لا يمكن استبدال قاعدة المطحنة بقاعدة الدورق الزجاجي للمسيل. لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب القاعدة الغير صحيحة. تأكد من الرسم الصحيح أسفل القاعدة المستخدمة.
توقف جهاز تحضير الطعام أثناء التشغيل	تجاوز حد التحميل لجهاز تحضير الطعام/تجاوز السعات القصوى تم فتح الغطاء العلوي.	تأكد من السعات القصوى المذكورة ضمن "استخدام جهاز تحضير الطعام". تأكد من قفل الغطاء العلوي بشكل صحيح.
أداء سيئ للادوات/الملحقات	راجع التلميحات المتعلقة بكل أداة أو ملحق في قسم "استخدام الملحق".	تأكد من تركيب الملحقات بشكل صحيح.
<b>وظيفة الوزن</b> شاشة العرض ثابتة على الوضع [----] تم تغيير الوزن على شاشة العرض	الكمية الموزونة صغيرة جداً. تم تحريك وحدة الطاقة أثناء التشغيل.	استخدم مقياس ملعقة صغيرة و ملعقة كبيرة لوزن الكميات الصغيرة. لا تحركي الوحدة أثناء الاستخدام. قومي بتعيين الصفر على شاشة العرض قبل وزن المكونات التالية.

## 32 مخزن الملحقات – KENSTORE

جهاز تحضير الطعام مزود بمعلق للتخزين يوضع بداخل وعاء التقطيع.

### لاستخدام مخزن الملحقات

- ١ ركبى سكين التقطيع في وعاء التقطيع.
- ٢ ثم ركبى مضرب البيض، أسطح التقطيع ووحدة الخلط الموسعة في مخزن الملحقات ④.
- ٣ ركبى مخزن الملحقات على سكين التقطيع وضعي الغطاء العلوي على القمة ②.



### المسيل/المطحنة

- ١ أفرغي محتويات الدورق/وعاء الطحن قبل الفك من وحدة الشفرات.
- ٢ اغسلي الدورق/وعاء الطحن يدوياً.
- ٣ أزيلى حلقة الإحكام واغسليها.
- ٤ لا تلمسي الشفرات الحادة - قومي بتنظيف الشفرات بواسطة الفرشاة باستخدام ماء ساخن وصابون، ثم قومي بشطفها جيداً تحت الصنبور. لا تقومي بغمر وحدة الشفرات في الماء.
- ٥ اتركها تجف في وضع مقلوب.

### مضرب البيض الثنائي

- افصلي ذراعي الخفق من رأس المحرك بشدهما برفق نحو الخارج. اغسليهما بالماء الدافئ والصابون.
- امسحي رأس المحرك بقطعة قماش رطبة، ثم تجفيفها.
- لا تغمري رأس المحرك في الماء.

### جميع الأجزاء الأخرى

- تغسل يدوياً، ثم تجفف.
- أو يمكن غسلها بطريقة أخرى على الرف العلوي لغسالة الأطباق. يوصى باستخدام برنامج قصير مع درجة حرارة منخفضة.

### الخدمة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة بواسطة KENWOOD أو مركز خدمة معتمد من KENWOOD.
- في حالة مواجهة مشكلات في تشغيل جهاز تحضير الطعام، قبل الاتصال لطلب الحصول على المساعدة راجعي دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها.

للحصول على مساعدة حول:

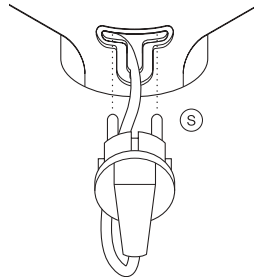
- استخدام الجهاز
- إجراء الصيانة أو استبدال الأجزاء
- اتصلي بالمتجر الذي اشتريت منه جهاز تحضير الطعام.

### العناية والتنظيف

- دائماً أوقفى التشغيل وأزيلي القابس الكهربائي قبل التنظيف.
- توخي الحذر أثناء التعامل مع الشفرات وأسطح التقطيع - هذه الأجزاء حادة جداً.
- قد تسبب بعض الأطعمة تغير لون البلاستيك. يعد ذلك طبيعياً ولن يؤدي البلاستيك أو يؤثر على نكهة الطعام. امسحي البلاستيك بقماس مغموس في زيت نباتي لإزالة تغيير اللون.

### وحدة الطاقة

- قومي بمسحها بقطعة قماش رطبة، ثم تجفيفها.
- تأكدي من تنظيف منطقة التعشيق وعدم وجود أي مخلفات طعام.
- لفي السلك الزائد في مكان تخزين السلك أسفل وحدة الطاقة ⑤.



## 30 وعاء تحضير الطعام الصغير

استخدمي وعاء تحضير الطعام الصغير لتقطيع الأعشاب وتحضير كميات صغيرة من الطعام ومثال على ذلك، اللحم، البصل، البنقدق، المايونيز، الخضراوات، المعجنات والصلصات وغذاء الأطفال.

- 1 نصل سكين وعاء تحضير الطعام الصغير
- 2 وعاء تحضير الطعام الصغير

## استخدام وعاء تحضير الطعام الصغير

- 1 ركبي محور الحركة ووعاء التقطيع في وحدة الطاقة.
- 2 ركبي وعاء تحضير الطعام الصغير - تأكدي من محاذاة الحواف الموجودة في وعاء تحضير الطعام الصغير مع التجاويف الموجودة في وعاء التقطيع الرئيسي ①.
- 3 ضعي سكين التقطيع على محور الحركة K.
- 4 ضعي المكونات المراد تحضيرها.
- 5 ركبي الغطاء العلوي وشغلي الجهاز.

### لسلامتك

- لا تزيل الغطاء العلوي قبل توقف سكين التقطيع تماماً.
- سكين التقطيع حاد جداً - توخي الحذر دائماً عند التعامل معه.

### هام

- لا تقومي بتحضير التوابل - فقد تؤدي البلاستيك.
- لا تقومي بتحضير الطعام الصلب مثل حبوب القهوة، مكعبات الثلج أو الشكولاته - فقد ي تلف سكين التقطيع.

### تلميحات

- يمكن الحصول على أفضل النتائج عندما تكون الأعشاب نظيفة وجافة.
- أضيفي دائماً كمية قليلة من السائل عند خلط مكونات سابقة الطهي عند تحضير غذاء الأطفال.
- قطعي الطعام مثل اللحم، الخبز، الخضراوات إلى مكعبات بحجم تقريبي 1-2 سم قبل التحضير.
- عند تحضير المايونيز أضيفي الزيت من خلال أنبوب إدخال الطعام.

## 31 عصارة الطرد المركزي المعدنية (استخدام السرعة القصوى)

استخدمي عصارة الطرد المركزي لتحضير العصير من الفاكهة والخضراوات الصلبة.

- 1 عصا دفع الطعام
- 2 الغطاء العلوي
- 3 مزبل اللب
- 4 اسطوانة الترشيع
- 5 محور حركة العصارة

## استخدام عصارة الطرد المركزي

- 1 ركبي محور الحركة الطرد المركزي ووعاء التقطيع في وحدة الطاقة ①.
- 2 ضعي مزبل اللب بداخل اسطوانة الترشيع - تأكدي من استقرار الأطراف في الفتحات الموجودة في أسفل الاسطوانة ②.
- 3 ركبي اسطوانة الترشيع ③. لن تعمل العصارة في حالة تركيب الغطاء العلوي بشكل غير صحيح.
- 4 ضعي الغطاء العلوي للملحق على وعاء التقطيع، أدبريه حتى يستقر في موضعه مع وضع فتحة إدخال الطعام على المقبض ④.

- 5 قطعي الطعام إلى قطع صغيرة تناسب فتحة إدخال الطعام.
- 6 شغلي الجهاز مع دفع الطعام بالتساوي بواسطة عصا الدفع - لا تضعي أصابعك أبداً داخل فتحة إدخال الطعام. انتهي من تحضير الكمية الموضوعه بشكل تام قبل إضافة كمية أخرى.
- بعد إضافة آخر قطعة، اتركي العصارة تعمل لمدة 20 ثانية إضافية لاستخلاص كل العصير من اسطوانة الترشيع.

### لسلامتك

- لا تستخدم العصارة في حالة تلف المرشح.
- شفرات التقطيع الموجودة في قاعدة اسطوانة الترشيع حادة جداً، توخي الحذر عند التعامل مع اسطوانة الترشيع وتنظيفها.
- استخدم عصا دفع الطعام المزودة فقط. لا تضعي أصابعك أبداً داخل أنبوب إدخال الطعام.
- افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي قبل فك فتحة إدخال الطعام.
- قبل إزالة الغطاء العلوي، أوقفي تشغيل الجهاز وانتظري حتى توقف المرشح.

### هام

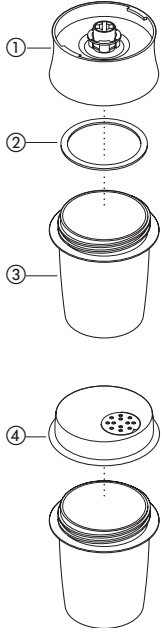
- في حالة بدء العصارة في الاهتزاز، أوقفي تشغيل الجهاز وأفرغي اللب من اسطوانة الترشيع. (تهتز العصارة في حالة التوزيع غير المتساوي لللب).
- السعة القصوى للتحضير في المرة الواحدة 500 غ من الفاكهة أو الخضراوات.
- بعض أنواع الأطعمة الصلبة قد تسبب بقاء أو توقف العصارة. إذا حدث ذلك، أوقفي التشغيل وأزيلي المرشح.
- أوقفي التشغيل وأفرغي مجمع اللب بشكل دوري أثناء الاستخدام.

### تلميحات

- قبل التحضير أزيلي النوى والبذور من المكونات (مثل الفلفل، البطيخ، البرقوق) والقشرة الخارجية الصلبة (البطيخ، الأناناس). لا تحتاجي إلى تقشير أو إزالة البذور من التفاح أو الكمرثي.
- استخدمي فاكهة وخضراوات صلبة طازجة.
- عصر الموالح يصبح لاذعاً حيث يتم عصر القشر والللب أيضاً. يمكنك استخدام العصارة اليدوية بدلاً من عصارة الطرد المركزي.

## 29) المطحنة

استخدمي المطحنة لطحن الأعشاب، المكسرات وحبوب القهوة.



- ① وحدة الشفرات
- ② حلقة الإحكام
- ③ وعاء الطحن
- ④ الغطاء العلوي بفتحة للرش

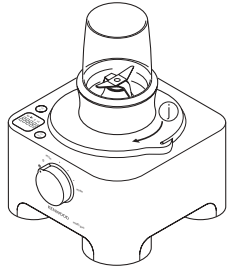
### لسلامتك

- لا تركبي وحدة الشفرات في الجهاز بدون تركيب وعاء الطحن.
- لا تفكي وعاء الطحن عن المطحنة أثناء تركيبها في الجهاز.
- لا تلمسي الشفرات الحادة. ابقى على الأطفال بعيداً عن وحدة الشفرات.
- لا تزيلي المطحنة قبل توقف الشفرات تماماً.
- ملاحظة: لا يمكن استبدال قاعدة المطحنة بقاعدة الدورق الزجاجي للمسيل FP920. لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب القاعدة الغير صحيحة.
- راجعي الرسوم الموجودة على قاعدة وحدة الشفرات.

### هام

- لضمان إطالة عمر المطحنة، لا تقومي بتشغيلها لفترة أطول من ٣٠ ثانية. قومي بإيقاف تشغيل الجهاز بمجرد الحصول على القوام المطلوب.
- لا تقومي بطحن التوابل - فقد تؤذي البلاستيك.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المطحنة بشكل غير صحيح.
- تستخدم فقط للمكونات الجافة.

## لاستخدام المطحنة



- ١ ضعي المكونات بداخل وعاء الطحن. لا تملئي وعاء الطحن بما يزيد على نصف سعته.
- ٢ ربي حلقة الإحكام على وحدة الشفرات.
- ٣ اقلبي وحدة الشفرات. ضعها داخل وعاء الطحن واتجاه الشفرات لأسفل.
- ٤ اربطي وحدة الشفرات مع وعاء الطحن بإحكام باستخدام أصابعك.
- ٥ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة ثم أديرها لإحكام القفل ①.
- ٦ شغلي الجهاز على السرعة القصوى أو استخدمي التحكم في درجة طحن الحبوب.
- ٧ بعد انتهاء الطحن، يمكنك استبدال وحدة الشفرات بالغطاء العلوي المجهز بفتحة للرش مع رج المكونات.
- الغطاء العلوي المجهز بفتحة للرش غير محكم بسداد.

### تلميحات

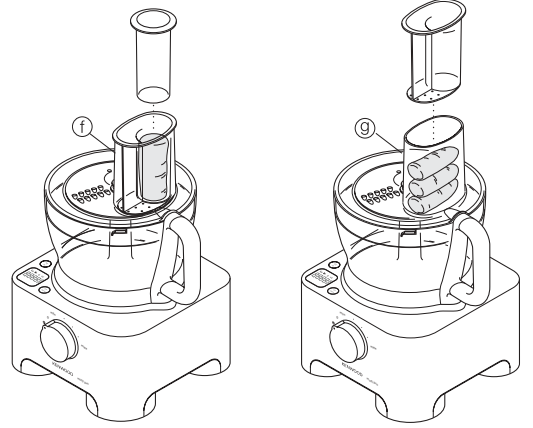
- يمكن الحصول على أفضل النتائج عندما تكون الأعشاب نظيفة وجافة.

٤ اختاري حجم أنبوب إدخال الطعام التي تريدين استخدامه. يتضمن مقبض دفع الطعام أنبوب صغير لإدخال الطعام للاستخدام مع العناصر الفردية أو المكونات الرفيعة.

لاستخدام أنبوب إدخال الطعام الصغير - ركبي أولاً مقبض دفع الطعام الكبير داخل أنبوب إدخال الطعام.

لاستخدام أنبوب إدخال الطعام الكبير - استخدمي مقبض دفع الطعام معاً. ٥ ضعي الطعام من خلال أنبوب إدخال الطعام.

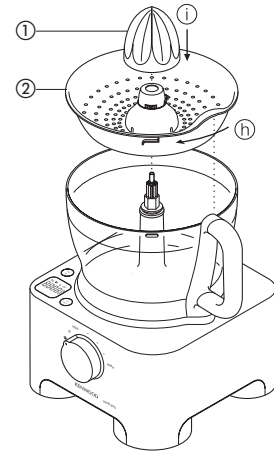
٦ شغلي الجهاز مع دفع الطعام بالتساوي بواسطة عصا الدفع - لا تضعي أصابعك أبداً داخل فتحة إدخال الطعام.



### تلميحات

- استخدمي مكونات طازجة.
- لا تقطعي الطعام إلى قطع صغيرة جداً. اجعلي عرض أنبوب إدخال الطعام الكبير ممتلئ تماماً. يحول ذلك دون انزلاق الطعام على الجوانب أثناء تحضير الطعام.
- بطريقة أخرى، يمكنك استخدام أنبوب إدخال الطعام الصغير.
- عند استخدام سطح تقطيع أصابع رفيعة، ضعي المكونات بشكل أفقي.
- عند التقطيع أو الفرم: الطعام الموضوع بشكل رأسي ① يخرج قصيراً عن الطعام الموضوع بشكل أفقي ②.
- هناك دائما كمية صغيرة من الفضلات على سطح التقطيع أو في وعاء التقطيع بعد تحضير الطعام.

## 28) العصارة



استخدمي العصارة لتحضير العصير من الموالح (البرتقال، الليمون، الليمون الحامض والجريب فروت).

- ① مخروط العصير
- ② المصفاة

## استخدام العصارة

- ١ ركبي محور الحركة ووعاء التقطيع في وحدة الطاقة.
- ٢ ركبي المصفاة على وعاء التقطيع - تأكدي من استقرار مقابض المصفاة في مواضعها مباشرة على وعاء التقطيع ①.
- ٣ ركبي مخروط العصير على محور الحركة وأديره حتى يستقر بأكمله على المحور ①.
- ٤ قطعي الفاكهة إلى نصفين. ثم شغلي الجهاز واضغطي الفاكهة على مخروط العصير.
- لن تعمل العصارة في حالة تركيب المصفاة بشكل غير صحيح.



## تلميحات

- عند تحضير المايونيز، ضعي كل المكونات في المسيل عدا الزيت. ثم أثناء التشغيل، رشي الزيت من خلال غطاء فتحة التعبئة مع استمرار تشغيل الجهاز.
- قد تحتاج الخلطات السميكة مثل المعجنات الهشة والمغموسات إلى تقطيع. إذا وجدت صعوبة في تحضيرها، أضيفي المزيد من السوائل.
- عند جرش مكعبات الثلج استخدم وضع التشغيل النبضي لفترات قصيرة.

## استخدام الملحقات

### 20 سكين التقطيع / 21 أداة العجين

يعتبر سكين التقطيع أكثر الملحقات من حيث تعددية الاستخدام. تحدد فترة التشغيل القوام الناتج للحصول على قوام خشن، استخدم وضع التشغيل النبضي.

استخدمي سكين التقطيع لتحضير الكيك والمعجنات، فرم اللحم الخام أو المطهي، الخضراوات، المكسرات، الفطائر، المغموسات، الحساء المهروس وأيضاً لتحضير كسر البسكويت والخبز. يمكن استخدامه أيضاً مع خلطات العجين المخمر في حالة عدم تزويد أداة العجين مع الجهاز. استخدم أداة العجين مع الخلطات المخمرة.

## تلميحات

### سكين التقطيع

- قطعي الطعام مثل اللحم، الخبز، الخضراوات إلى مكعبات بحجم تقريبي ٢ سم/٠.٧٥ بوصة قبل التحضير.
- يجب تكسير البسكويت إلى قطع صغيرة وإضافته عن طريق غطاء فتحة التعبئة أثناء تشغيل الجهاز.
- عند تحضير المعجنات استخدم الدهون مباشرة من المجمد مع تقطيعها في صورة مكعبات بحجم تقريبي ٢ سم/٠.٧٥ بوصة.
- توخي الحذر حتى لا تتجاوزي الفترة المطلوبة لتحضير الطعام.

### أداة العجين

- أضيفي المكونات الصلبة في وعاء التقطيع وأضيفي السائل عن طريق غطاء فتحة التعبئة أثناء تشغيل الجهاز. استمري في التشغيل حتى تكون كرات لدنة من العجين، تستغرق هذه العملية ٦٠ - ٩٠ ثانية.
- أعيدي العجن بيديك فقط. غير منصوح بإعادة العجن في وعاء التقطيع حيث قد يؤدي ذلك إلى عدم استقرار جهاز تحضير الطعام.

### مضرب البيض الثنائي 22

يستخدم للخلطات الخفيفة فقط مثل بياض البيض، الحليب المجفف ولخفق البيض والسكر لتحضير الكيك الإسفنجي خالي من الدسم، تتلف الخلطات الكثيفة مثل الدهون والذائق مضرب البيض.

### استخدام مضرب البيض

- ١ ركبي محور الحركة ووعاء التقطيع في وحدة الطاقة.
- ٢ ركبي كل ذراع بإحكام في رأس المحرك ⑤.
- ٣ ركبي مضرب البيض بحذر حتى يستقر على محور الحركة.
- ٤ أضيفي المكونات.
- ٥ ركبي الغطاء العلوي - ما التاك من محاذاة محور الحركة مع مركز الغطاء العلوي.
- ٦ شغلي الجهاز.

## هام

- مضرب البيض غير ملائم لتحضير خلطات الكيك الكثيفة أو خفق الدهون حيث تؤدي هذه الخلطات لتلف مضرب البيض. استخدم دائماً سكين التقطيع لتحضير الكيك.

## تلميحات

- يمكن الحصول على أفضل النتائج عندما تكون درجة حرارة البيض هي نفس درجة حرارة الغرفة.
- تأكدي من نظافة وعاء التقطيع ومضرب البيض وعدم وجود أي دهون قبل الخفق.

### وحدة الخلط الموسعة 23

عند خلط السوائل، استخدم وحدة الخلط الموسعة مع سكين التقطيع. تتيح لك الوحدة زيادة سعة التحضير من ١ لتر إلى ٥، ١ لتر، تمنع التسرب وتحسن أداء الفرغ لسكين التقطيع.

- ١ ركبي محور الحركة ووعاء التقطيع في وحدة الطاقة.
- ٢ ركبي سكين التقطيع
- ٣ ضعي المكونات المراد تحضيرها.
- ٤ ركبي وحدة الخلط الموسعة على الشفرات وتأكدي من استقرارها على الحافة الموجودة داخل وعاء التقطيع. لا تغطي على وحدة الخلط الموسعة، امسكها بالمقبض المركزي.
- ٥ ركبي الغطاء العلوي وشغلي الجهاز.

### أسطح التقطيع/التقطيع الطولي

أسطح التقطيع/التقطيع الطولي القابلة للعرض - تقطيع سميك 24، تقطيع رفيع 25. استخدم جانب التقطيع الطولي مع الجبن، الجزر، البطاطس والأطعمة التي لها نفس ذلك القوام. استخدم جانب التقطيع مع الجبن، الجزر، البطاطس، الكرنب، الخيار، الكوسة، البنجر والبصل.

### سطح تقطيع أصابع رفيعة 26

يستخدم لتقطيع: البطاطس بطريقة أصابع رفيعة، المكونات الصلبة للسلطات، الزينة والخضار السوتيه (مثل الجزر، اللفت، الكوسة والخيار).

### سطح البشر 27

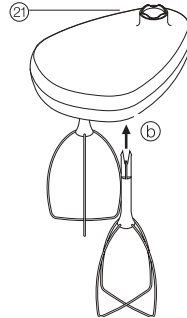
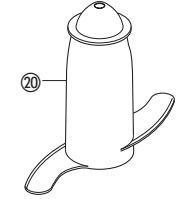
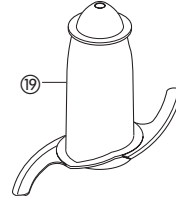
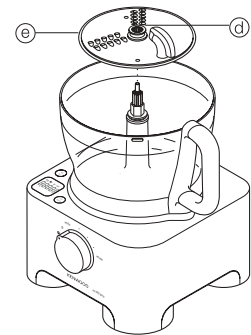
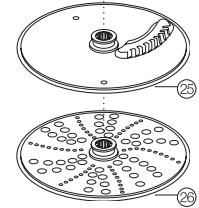
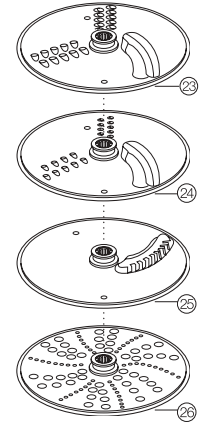
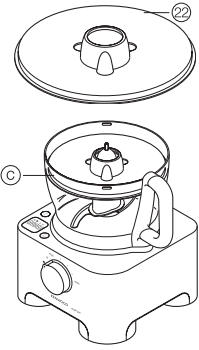
ميشور جبن بارميزان والبطاطس لفطائر البطاطس الألمانية

## لسلامتك

- ١ لا تقومي بإزالة الغطاء العلوي قبل توقف أسطح التقطيع تماماً.
- ٢ توخي الحذر أثناء التعامل مع سطح التقطيع - أسطح التقطيع حادة جداً

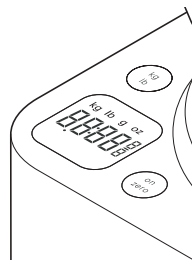
### استخدام أسطح التقطيع

- ١ ركبي محور الحركة ووعاء التقطيع في وحدة الطاقة.
- ٢ امسكي سطح التقطيع من المقبض المركزي ④، ضعي السطح على محور الحركة مع توجيه السطح الملائم لأعلى ⑥.
- ٣ ركبي الغطاء العلوي.



## وظيفة الوزن

- لا تضعي وزن كبير على وحدة الطاقة حيث قد يسبب ذلك تلف مستشعر الوزن.
- ضعي جهاز تحضير الطعام على سطح مستوي جاف قبل عملية الوزن.
- لا تحركي وحدة الطاقة أثناء استخدام وظيفة الوزن.

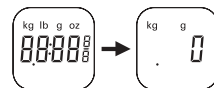


جهاز تحضير الطعام مجهز بوظيفة وزن داخلية وذلك لوزن المكونات مباشرة داخل وعاء التقطيع أو دورق المسيل.

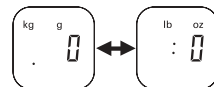
- سعة الوزن القصوى ٣ كغم. سعة الوزن القصوى عبارة عن وزن كل المكونات بالإضافة إلى وزن وعاء التقطيع أو الدورق.

## استخدام وظيفة الوزن

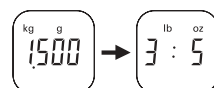
- ١ ركبي دائماً محور الحركة، وعاء التقطيع والملحق أو دورق المسيل على وحدة الطاقة قبل إضافة المكونات.
- ٢ وصلي الجهاز بالتيار الكهربائي - تبقى شاشة العرض فارغة.
- ٣ اضغطي على زر ON/ZERO (تشغيل/صفر) مرة واحدة، يتم إضاءة شاشة العرض.



- ٤ اضغطي على زر (kg/lb) "كغم/رطل" لتحديد وحدة الجرام أو الأونس. التعيين الافتراضي على الشاشة بمجرد التشغيل هو kg/g (كغم/غ)



- خطون الوزن الخاصة بالوحدة هي ٢ غ ويوصى باستخدام وحدة ملعقة صغيرة/ملعقة كبيرة لقياس الكميات الصغيرة.



- تأكدي أن الشاشة تعرض "0"، في حالة عدم ظهور هذه القيمة، اضغطي على زر ON/ZERO (تشغيل/صفر) لتعيين هذه القيمة. ثم قومي بوزن المكونات المطلوبة مباشرة في وعاء التقطيع أو الدورق.

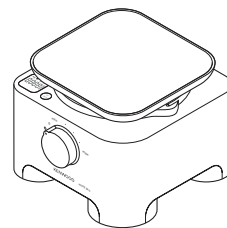
بعد عرض الوزن على الشاشة، اضغطي على زر ON/ZERO (تشغيل/صفر) ستعرض الشاشة القيمة "0". أضيفي المكونات التالية وسيتم عرض الوزن المقابل. كرري الخطوات حتى وزن كل المكونات.

- في حالة عدم تعيين شاشة العرض للقيمة صفر مع إزالة المكونات أو وعاء التقطيع/الملحق/الغطاء العلوي ستعرض الشاشة القيمة [---] للإشارة على قيمة سالبة. لتعيين الصفر اضغطي على زر ON/ZERO (تشغيل/صفر) مرة واحدة.

- ٦ ركبي الغطاء العلوي وحددي سرعة لتشغيل جهاز تحضير الطعام.
- أثناء تشغيل الجهاز تثبت شاشة العرض على القيمة [---] حتى يتم إرجاع زر تحكم السرعة إلى وضع الإيقاف.
- بعد الانتهاء من تحضير الطعام، سيتم عرض آخر وزن بعد إرجاع زر تحكم السرعة إلى وضع الإيقاف. ملاحظة: سيتم إضافة وزن الغطاء العلوي في حالة عدم تعيين الصفر قبل التشغيل.
- لن يتم عرض وزن أي مكونات تتم إضافتها من خلال أنبوب إدخال الطعام أثناء تشغيل جهاز تحضير الطعام.

## 13 سطح الوزن

يتم تزويد سطح لوزن المكونات دون استخدام وعاء التقطيع أو المسيل. لاستخدام سطح الوزن، ضعيه على وحدة الطاقة مع تدويره في اتجاه عقارب الساعة حتى يستقر في موضعه. ثم اتبعي الخطوات من ٢ إلى ٥ الموضحة ضمن "استخدام وظيفة الوزن"



لإزالة سطح الوزن، أدريه في اتجاه عكس عقارب الساعة واسحبه لأعلى.

## الإيقاف التلقائي

- يتم إيقاف تشغيل شاشة العرض تلقائياً في حالة عرض نفس الوزن لمدة ٥ دقائق.
- يمكن إيقاف شاشة العرض يدوياً بالضغط مع الاستمرار على زر ON/ZERO لعدة ثوان.

## هام

- لا تتجاوزي الأحمال المسموح بها من خلال زيادة الأوزان على ٣ كغم.

## استخدام المسيل

- ١ ركبي حلقة الإحكام 18 على وحدة الشفرات 19 - تأكدي من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح.

إذا كانت حلقة الإحكام تالفة أو غير محكمة بشكل صحيح فسوف يحدث تسريباً.

- ٢ اربطي وحدة الشفرات مع الدورق.

- ٣ ضعي المكونات بداخل الدورق.

- ٤ ادفعي إحكام الغطاء العلوي إلى الجانب السفلي للغطاء العلوي.

- ٥ ركبي غطاء فتحة التعبئة وثبته في الغطاء العلوي، بالدوران إلى الموضع 1.

- ٦ ركبي الغطاء العلوي على الدورق وأدريه غطاء فتحة التعبئة إلى الموضع 1 للقفل.

يمكن توجيه غطاء فتحة التعبئة إلى ثلاثة مواضع (راجع الصورة A)

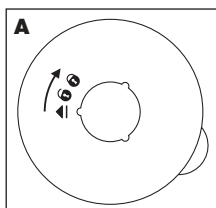
- ▲ إزالة غطاء فتحة التعبئة لإضافة مكونات إلى الدورق.

- فك الغطاء العلوي/قفل غطاء فتحة التعبئة مع الغطاء العلوي لتركيبه وإزالة الغطاء العلوي.

- قفل الغطاء العلوي.

- ٧ ضعي المسيل على وحدة الطاقة ثم أدريه لإحكام الغلق 4.

- ٨ حددي السرعة أو استخدم وضع التشغيل النبضي.



## هام

- اسمحي بتبريد كل السوائل إلى درجة حرارة الغرفة قبل وضعها في المسيل.
- لضمان إطالة عمر المسيل، لا تشغيله لفترة أطول من ٦٠ ثانية. قومي بإيقاف تشغيل الجهاز بمجرد الحصول على القوام المطلوب.
- لا تقومي بطحن التوابل - فقد تؤذي البلاستيك.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المسيل بشكل غير صحيح.
- لا تضعي أية مكونات جافة داخل المسيل قبل تشغيله. إذا لزم الأمر، قطعها إلى أجزاء صغيرة ثم أرزلي غطاء فتحة التعبئة وأسقطها قطعة تلو الأخرى أثناء تشغيل الجهاز.
- لا تستخدم المسيل كحاوية تخزين. حافظي على الدورق فارغاً قبل وبعد الاستخدام.
- لا تخلطي سعة أكبر من ١,٥ لتر (٢ باينت ١٢ أونس سائل) - استخدم سعة أقل مع السوائل الرغوية مثل الحليب المخفوق.
- ملاحظة: لا يمكن استبدال قاعدة المطحنة بقاعدة الدورق الزجاجي للمسيل. لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب القاعدة الغير صحيحة. راجعي الرسوم الموجودة على قاعدة وحدة الشفرات.

## الملحقات

- ١ ركبى محور الحركة القابل للفصل في وحدة الطاقة ①
  - ٢ ثم ركبى وعاء التقطيع. ضعي المقبض في الاتجاه للخلف ثم أديره في اتجاه عقاب الساعة حتى يستقر في مكانه ②
  - ٣ ركبى الملحق على محور الحركة.
  - ركبى دائماً وعاء التقطيع والملحق في الجهاز قبل إضافة المكونات.
  - ٤ ركبى الغطاء العلوي ④ - ما التأكد من محاذاة محور الحركة مع مركز الغطاء العلوي.
  - لا تستخدمى الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدمى دائماً زر التحكم On/Off (تشغيل/إيقاف).
  - وصلي الجهاز مع مصدر التيار الكهربى، يتم إضاءة ضوء التشغيل. شغلي الجهاز وحددي السرعة المطلوبة.
  - لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب وعاء التقطيع والغطاء العلوي بشكل غير صحيح.
  - استخدمى مفتاح وضع التشغيل النبضى (P) للتشغيل لفترات قصيرة. يعمل وضع التشغيل النبضى طوال فترة الضغط على مفتاح التحكم.
  - ٦ اتبعى الخطوات السابقة بترتيب معكوس لإزالة الغطاء العلوي، الملحقات ووعاء التقطيع.
  - قومي بإيقاف تشغيل الجهاز دائماً قبل إزالة الغطاء العلوي.
- هام**
- جهاز تحضير الطعام غير ملائم لطحن حبوب القهوة أو تحويل حبيبات السكر إلى سكر بودرة.
  - عند إضافة روح أو نكهة اللوز للخلطات، تجنبى ملامسته مع البلاستيك حيث قد يؤدي ذلك إلى ترك علامات مستديمة على البلاستيك.

- ⑩ سكين التقطيع
- ⑪ أداة العجين
- ⑫ مضرب البيض الثنائى المعدنى
- ⑬ وحدة الخلط الموسعة
- ⑭ سطح التقطيع السميك / التقطيع الطولى الخشن
- ⑮ سطح التقطيع الرفيع / التقطيع الطولى الرفيع
- ⑯ سطح تقطيع أصابع رفيعة
- ⑰ سطح البشر
- ⑱ العصارة
- ⑲ المطحنة
- ⑳ وعاء تحضير الطعام الصغير
- ㉑ عصارة الطرد المركزى
- ㉒ مخزن الملحقات - KENSTORE
- ㉓ ملعقة التقليب

## اختيار السرعة لكل الوظائف

الأداة/الملحق	الوظيفة	السرعة	الساعات القصوى
سكين التقطيع	خلطة الكعكة السريعة المعجنات - خلط السمن مع الدقيق إضافة الماء لدمج مكونات المعجنات الفرم/الهرس/الفتائر	Max - Min Max - 0 0 - 1 Max	الوزن الإجمالى ١,٥ كغم/٣ رطل ٥ أونس وزن الدقيق ٢٤٠غ/١٢ أونس
سكين التقطيع مع وحدة الخلط الموسعة	الحساء - البدء بسرعة منخفضة والزيادة تدريجياً إلى Max	Max - Min	١,٥ لتر/٢ باينت ١٢ أونس
مضرب البيض	بياض البيض البيض والسكر للكيك الإسفنجى خالى الدسم القشدة	Max Max Max - 0	بياض ٦ بيضات ٥٠٠ مل
أداة العجين	الخلطات المخمرة	Max	٦٠٠غ/١ رطل ٦ أونس
أسطح التقطيع - التقطيع/التقطيع الطولى/	الطعام اصلب مثل الجزر، والجبن الصلب المكونات اللينة مثل الخيار، الطماطم	Max - 0 0 - Min	
تقطيع الشرائح	جين بارميزان، البطاطس لفتائر البطاطس الألمانية	Max	
سطح البشر	الفوايح	١	
العصارة			
وعاء تحضير الطعام الصغير والسكين	كل عمليات تحضير الطعام	Max	٢٠٠غ/٨٠ أونس
المسيل	كل عمليات تحضير الطعام	Max	١,٥ لتر/٢ باينت ١٢ أونس سوائل
المطحنة	كل عمليات تحضير الطعام	Max	
عصارة الطرد المركزى	الفاكهة والخضراوات	Max	٥٠٠غ/١ رطل ٢ أونس

# عربي

## قبل القراءة الرجاء فتح الصفحة الامامية التي تحتوي على الرسومات التوضيحية

- قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي
- يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز من توجيهات المجموعة الاقتصادية الأوروبية 89/336/EEC.

### قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

- أزيلي كل محتويات التغليف ويتضمن ذلك أغطية النصل البلاستيكية عن سكين التقطيع. توخي الحذر فسكين التقطيع حاد جداً. يجب التخلص من هذه الأغطية حيث أنها مزودة لحماية سكين التقطيع أثناء التصنيع والنقل.
- اغسلي الأجزاء "راجعى قسم التنظيف"
- أدخلي السلك الزائد إلى الجانب الخلفي للجهاز.

## دليل الرسم التوضيحي

### جهاز تحضير الطعام

- ① وحدة الطاقة
- ② محور الحركة القابل للفصل
- ③ وعاء التقطيع
- ④ الغطاء العلوي
- ⑤ فتحة إدخال الطعام
- ⑥ عصا دفع الطعام
- ⑦ أقفال الأمان
- ⑧ مكان تخزين السلك
- ⑨ تحكم السرعة مع ضوء التشغيل

### وظيفة الوزن

- ⑩ زر on/zero (تشغيل/صفر)
- ⑪ شاشة العرض
- ⑫ زر kg/lb (كغم/رطل)
- ⑬ سطح الوزن

### المسيل

- ⑭ غطاء فتحة التعبئة
- ⑮ الغطاء العلوي
- ⑯ إحكام الغطاء العلوي
- ⑰ الدورق
- ⑱ حلقة الإحكام
- ⑲ وحدة الشفرات

### قبل استخدام جهاز Kenwood

- راجعى التعليمات التالية بعناية والاحتفاظ بها للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلي مكونات التغليف وأية ملصقات.

### لسلامتك

- الشفرات وأسطح القطع حادة، يجب التعامل معها بمنتهى الحذر. امسكي دائماً سكين التقطيع بقبضة الإصبع من الجزء العلوي ② بعيداً عن حافة التقطيع، سواء عند الاستخدام أو التنظيف.
- لا تقومي برفع أو حمل جهاز تحضير الطعام من المقبض - حيث قد ينكسر المقبض مما ينتج عنه حدوث إصابات.
- أزيلي سكين التقطيع دائماً قبل صب المحتويات من وعاء التقطيع.
- أبقي على يديك وأدوات المطبخ خارج وعاء التقطيع ودورق المسيل أثناء التوصيل مع مصدر التيار الكهربائي.
- قومي بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التيار الكهربائي:
  - قبل تركيب وإزالة الأجزاء
  - بعد الاستخدام
  - قبل التنظيف
- لا تستخدمى أصابعك لدفع الطعام خلال فتحة إدخال الطعام. استخدمى دائماً فتحة (فتحات) إدخال الطعام المزودة.
- قبل إزالة الغطاء العلوي عن وعاء التقطيع أو المسيل/المطحنة عن وحدة الطاقة--
  - قومي بإيقاف تشغيل الجهاز:
  - انتظري حتى توقف الملحقات/الشفرات تماماً؛
  - توخي الحذر حتى لا ينفصل دورق المسيل أو المطحنة عن وحدة الشفرات.
- اسمحي بتبريد كل السوائل إلى درجة حرارة الغرفة قبل وضعها في المسيل.
- لا تستخدمى الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدمى دائماً زر تحكم السرعة On/Off.
- سيتلف الجهاز وقد يسبب حدوث إصابات في حالة تعرض آلية التعشيق لقوة مفرطة.
- لا تستخدمى أية ملحقات غير معتمدة.
- لا تتركى الجهاز مهملأ.
- لا تستخدمى الجهاز في حالة تلفه. يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعى قسم "الخدمة".
- لا تسمحي بتعرض وحدة الطاقة، السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.
- لا تسمحي بتدلي السلك الكهربائي الزائد عن طاولة العمل ولا تسمحي له أيضاً بالتلامس مع أسطح ساخن.
- لا تسيئي استخدام جهاز تحضير الطعام واستخدميه فقط للأغراض المخصص لها.
- لا تتجاوزى السعات القصوى المحددة.
- هذا الجهاز غير مصمم للاستخدام بواسطة أشخاص (يتضمن ذلك الأطفال) بقدرات عقلية أو حسية أو جسدية منخفضة أو دون خبرة ومعرفة باستخدام الجهاز، إلا في حالة الإشراف عليهم أو التوجيه من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- استخدمى الجهاز فقط للأغراض المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة، أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.

