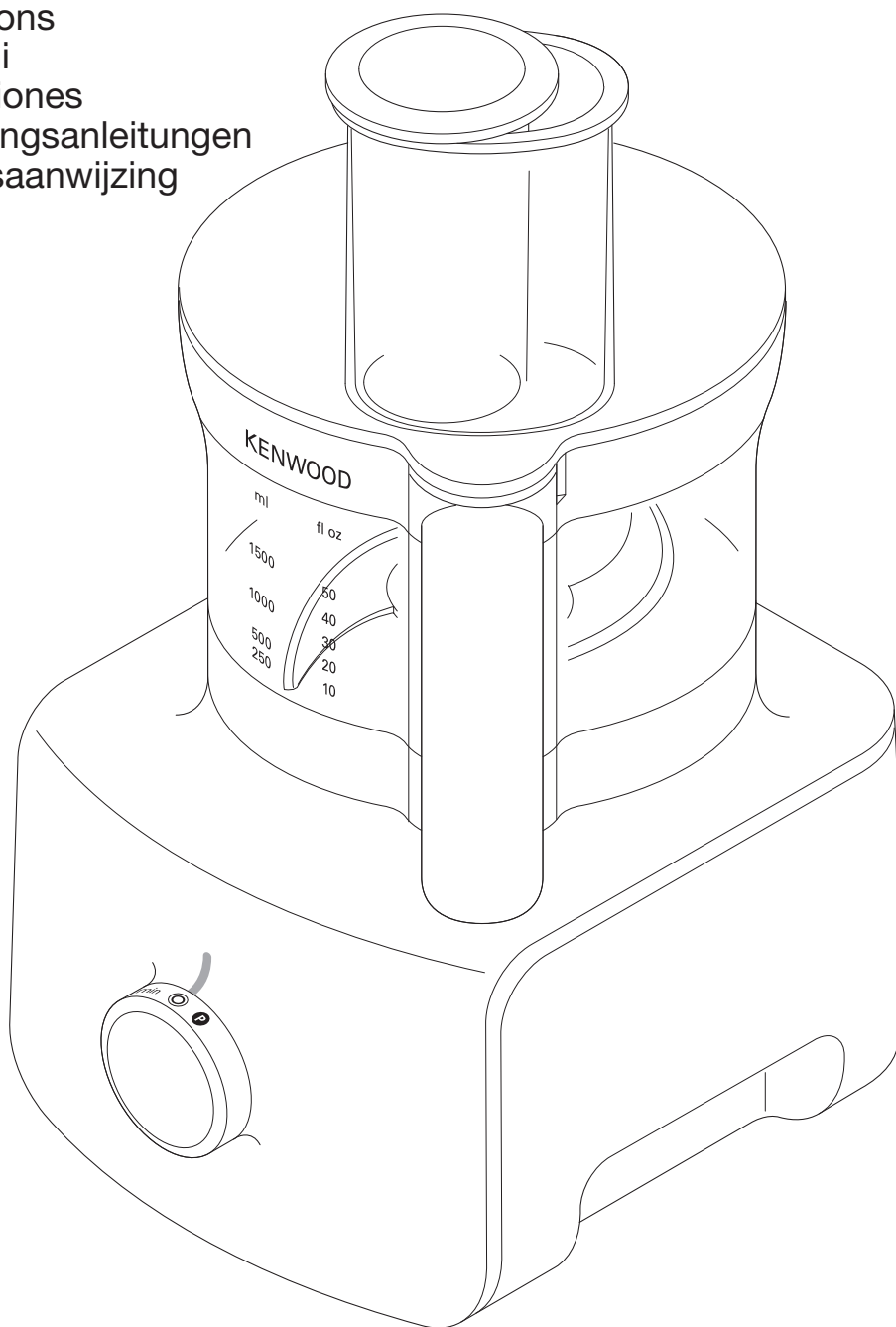


# KENWOOD

## TYPE FDP60

---

instructions  
istruzioni  
instrucciones  
Bedienungsanleitungen  
gebruiksaanwijzing



**English** 3 - 13

**Português** 14 - 25

**Español** 26 - 37

**Türkçe** 38 - 48

**Česky** 49 - 60

**Magyar** 61 - 72

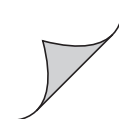
**Polski** 73 - 84

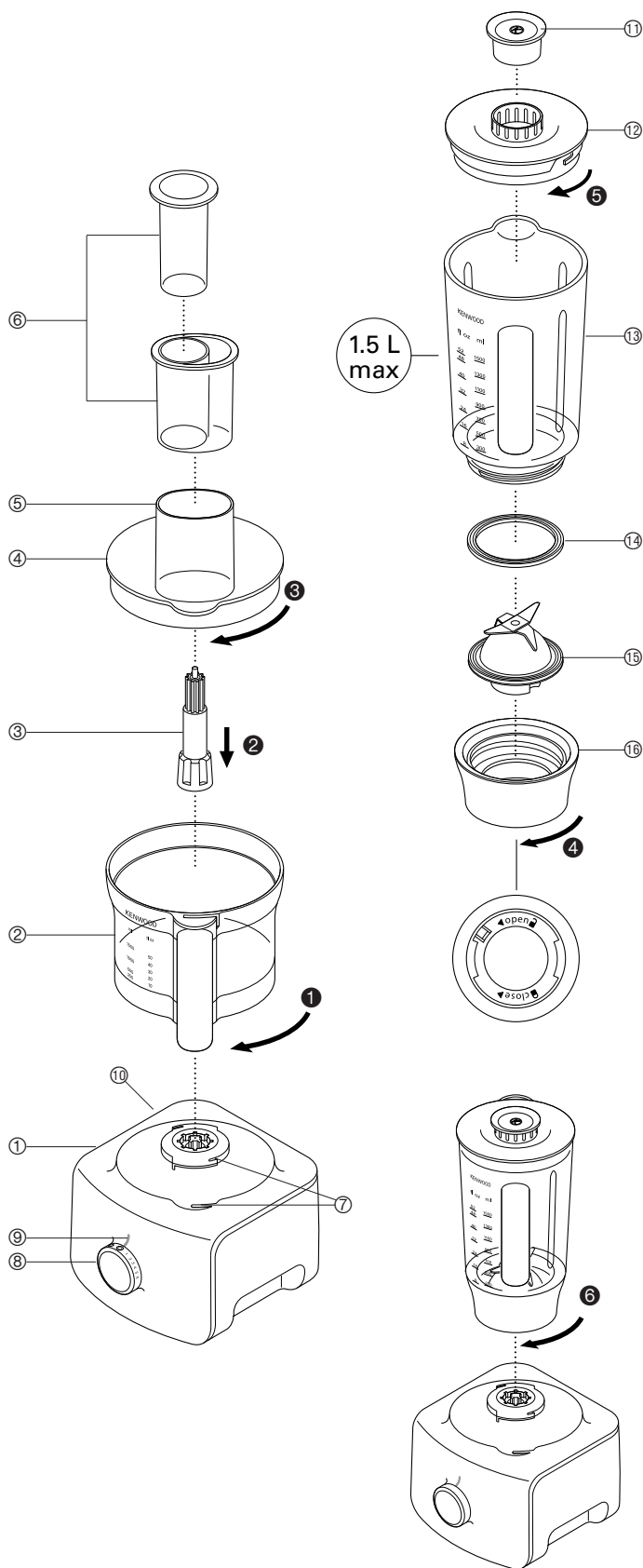
**Ελληνικά** 85 - 97

**Slovenčina** 98 - 109

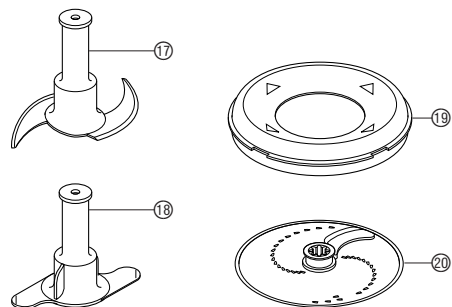
**Українська** 110 - 121

**عربي** ۱۳۲ – ۱۲۲

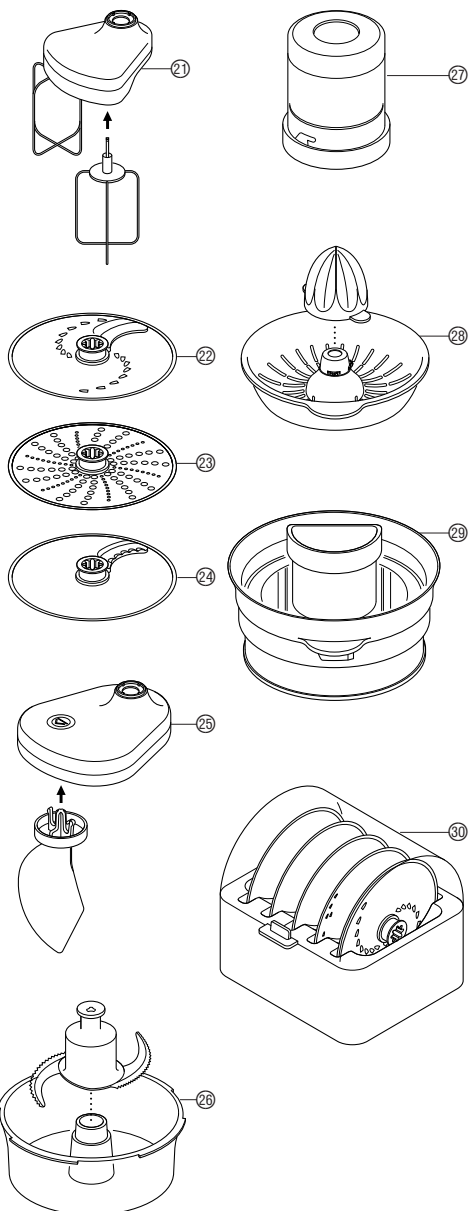


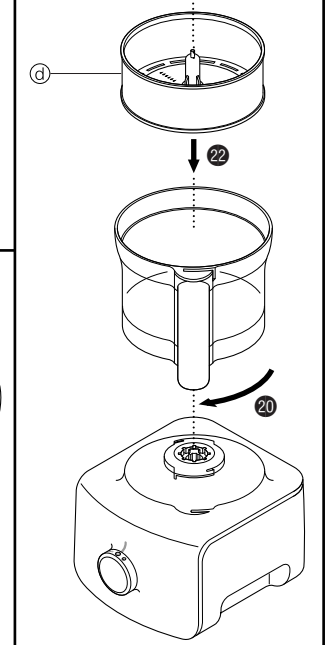
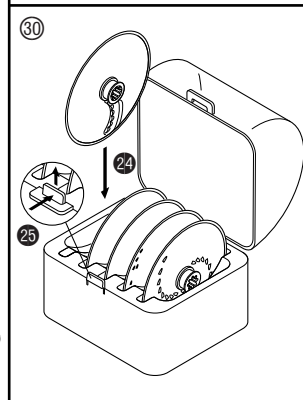
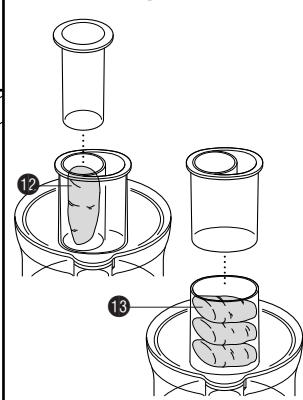
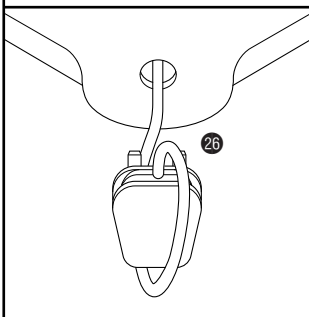
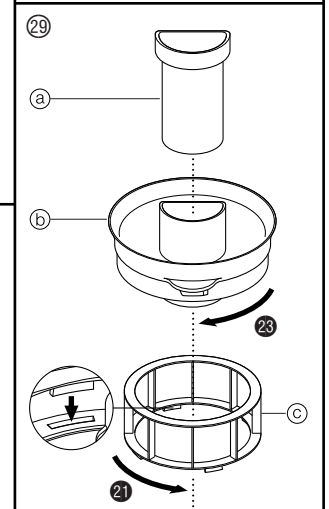
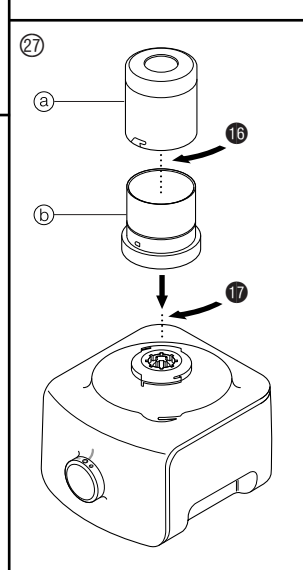
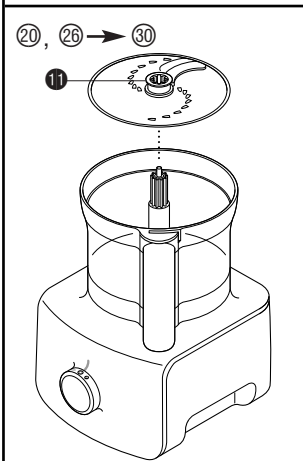
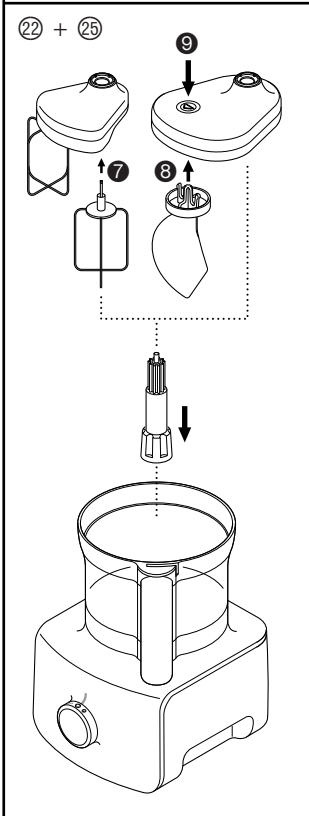
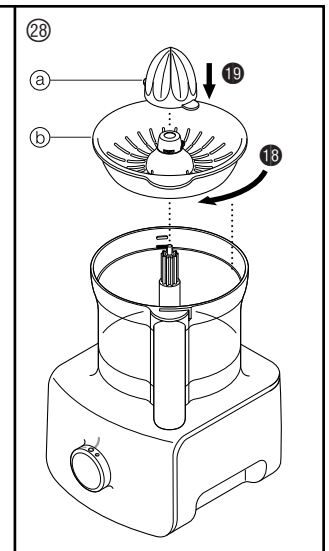
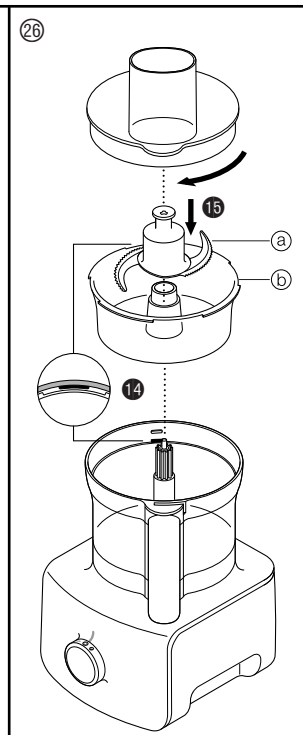
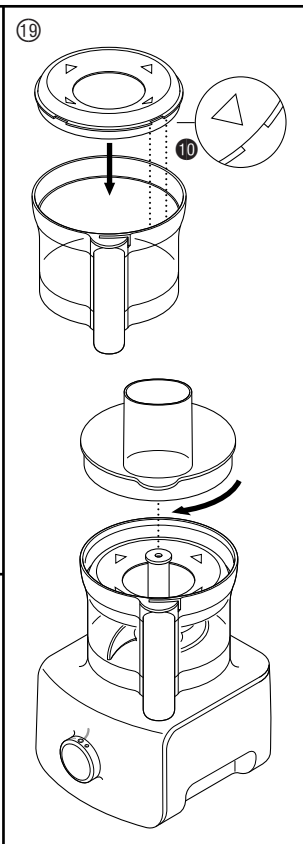
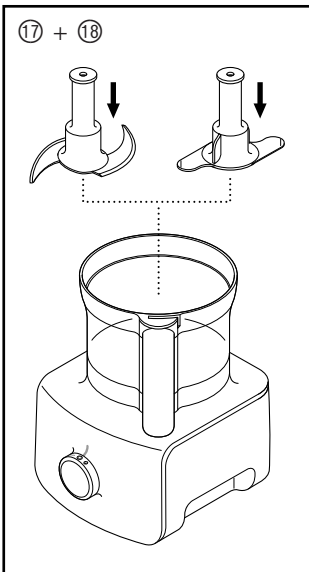


### A - standard attachments



### B - optional attachments





## safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- The blades and discs are very sharp, handle with care. **Always hold by the finger grip 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 blender goblet whilst connected to the power supply.
- Switch off and unplug:-
  - before fitting or removing parts;
  - when not in use;
  - before cleaning.
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher/s supplied.
- **Never fit the blade unit to the power unit without the blender goblet or compact chopper/grinder fitted.**
- Before removing the lid from the bowl or blender or compact chopper/grinder from the power unit:-
  - switch off;
  - wait until the attachment/blades have completely stopped;
  - be careful not to unscrew the blender goblet or compact chopper/grinder from the blade assembly.
- **SCALD RISK:** Hot ingredients should be allowed to cool to room temperature before blending.
- Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off speed control.
- **This appliance will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.**
- **Always unplug your food processor when not in use.**
- Never use an unauthorised attachment.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'service & customer care'.
- 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.
- Do not exceed the maximum capacities stated in the recommended speed chart.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- 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.
- Misuse of your processor/blender can result in injury.
- The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.  
Refer to the relevant section under “using the attachments” for additional safety warnings for each individual attachment.

### **blender safety**

- **SCALD RISK:** Hot ingredients should be allowed to cool to room temperature before blending.
- Always take care when handling the blade assembly and avoid touching the cutting edge of the blades when cleaning.
- Only operate the blender with the lid in place.
- Only use the goblet with the blade assembly supplied.
- Never run the blender empty.
- To ensure the long life of your blender, do not run it for longer than 60 seconds.
- Smoothie recipes - never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the goblet.
- Never blend more than the max level - 1.5 litres (53 fl oz).

### **slicing/grating disc safety**

- **Never remove the lid until the cutting disc has completely stopped.**
- **Handle the cutting discs with care - they are extremely sharp.**
- **Do not overfill the bowl – do not exceed the maximum capacity level marked on the bowl.**

### **mini bowl and knife safety**

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

### **compact chopper/grinder safety**

- Never fit the blade unit to your food processor without the jar fitted.
- Never unscrew the jar while the compact chopper/grinder is fitted to your appliance.
- Do not touch the sharp blades – Keep the blade unit away from children.
- Never remove the compact chopper/grinder until the blades have completely stopped.
- To ensure the long life of your compact chopper/grinder, do not run it continuously for longer than 60 seconds. Switch off as soon as you have got the right consistency.
- The appliance will not work if the compact chopper/grinder is incorrectly fitted.
- Do not process turmeric root in the compact chopper/grinder as it is too hard and may damage the blades.

### **juice extractor safety**

- **Do not use the juice extractor if the filter is damaged.**
- 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.
- Never use a damaged attachment.

### before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your appliance.
- This appliance conforms to EC directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials intended for contact with food.

### before using for the first time

- 1 Remove 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 'care & cleaning'

## key

### processor

- ① power unit
- ② bowl with drive shaft
- ③ detachable drive shaft
- ④ lid
- ⑤ feed tube
- ⑥ pushers
- ⑦ safety interlocks
- ⑧ speed/pulse control
- ⑨ power on light
- ⑩ cord storage (at back)

### blender

- ⑪ filler cap
- ⑫ lid
- ⑬ goblet
- ⑭ sealing ring
- ⑮ blade unit
- ⑯ base

## A - standard attachments

- ⑰ knife blade
- ⑱ dough tool
- ⑲ max capacity disc
- ⑳ 2mm slicing/grating disc

## B - optional attachments

Not all the attachments listed below will be included with your food processor model. Attachments are dependent upon the model variant. For more information or to order additional attachments refer to the "service and customer care" section.

- ㉑ dual whisk (if supplied)
- ㉒ 4mm slicing/grating disc (if supplied)
- ㉓ extra fine grater disc (if supplied)
- ㉔ French fry disc (if supplied)
- ㉕ folding tool (if supplied)
- ㉖ mini bowl and blade (if supplied)
- ㉗ grinding mill (if supplied)
- ㉘ citrus juicer (if supplied)
- ㉙ juicer extractor (if supplied)
- ㉚ attachment storage box (if supplied)

## to use your food processor

- 1 Fit the bowl to the power unit. Place the handle towards the right hand side and turn forward ① until it locks.
- 2 Fit an attachment over the bowl drive shaft.

**Note: Detachable drive shaft ② should be fitted when using the discs, mini bowl, whisk, folding tool and citrus juicer.**

- Always fit the bowl and attachment onto the processor before adding ingredients.
- 3 Fit the lid ensuring the top of the drive shaft/tool locates into the centre of the lid ③.
  - **The processor will not operate if the bowl or lid are not fitted correctly into the interlock. Check that the feed tube and bowl handle are situated to the right hand side.**
  - 4 Plug in. The Power On light will come on. Select one of the following options: -  
Speed Control – manually select the required speed (refer to the recommended speed chart).  
Pulse – use the pulse (P) for short bursts. The pulse will operate for as long as the control is held in position.
  - 5 At the end of processing turn the speed control to the 'OFF' position (Align the speed control with the power on light ⑨).
  - **Always switch off and unplug before removing the lid.**
- important**
- Your processor is not suitable for crushing or grinding coffee beans, or converting granulated sugar to caster sugar.

## to use your blender

- 1 Fit the sealing ring ⑭ into the blade unit ⑮ - ensuring the seal is located correctly. **Leaking will occur if the seal is damaged or incorrectly fitted.**
- 2 Clip the blade unit ⑮ into the base ⑯.
- 3 Screw the blade assembly onto the goblet - ensuring the blade assembly is fully tightened ④. Refer to the graphics on the underside of the base as follows:

 - unlocked position

 - locked position

### **The blender will not work if incorrectly assembled.**

- 4 Put your ingredients into the goblet.
- 5 Fit the filler cap to the lid, then place the lid on the goblet and turn in a clockwise direction ⑤ to lock.
- 6 Place the blender onto the power unit, and turn clockwise ⑥ to lock.

### **• The appliance will not operate if the blender is incorrectly fitted to the interlock.**

- 7 Select a speed (refer to the recommended speed chart) or use the pulse control.

### **hints**

- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the blender. Remove the filler cap. Then, with the appliance running, add the oil slowly through the hole in the lid.
- Thick mixtures, e.g. pâtés and dips, may need scraping down. If the mixture is difficult to process, add more liquid.
- Ice crushing - operate the pulse in short bursts until crushed to the desired consistency.
- The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts.
- The appliance will not work if the blender is incorrectly fitted.
- To blend dry ingredients - cut into pieces, remove the filler cap, then with the appliance running, drop the pieces down one by one. Keep your hand over the opening. For best results empty regularly.
- Don't use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Never blend more than 1.5 litres (53 fl oz) - less for frothy liquids like milkshakes.

## recommended speed chart

| tool/attachment                    | function                                                                                                   | recommended speed                          | processing time *     | maximum capacities                                        |
|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------|
| Knife blade                        | All in one cake mixes                                                                                      | Max                                        | 15-20 secs            | 1.5Kg/3lb 8oz flour weight                                |
|                                    | Pastry - rubbing fat into flour                                                                            | Mid - Max                                  | 10 secs               | 340g/12oz flour weight                                    |
|                                    | Adding water to combine pastry ingredients                                                                 |                                            | 10-20 secs            |                                                           |
|                                    | Chopping fish and lean meat<br>Pâtés and terrines                                                          | Max                                        | 10-30 secs            | 600g/1lb 5oz max lean beef                                |
|                                    | Chopping vegetables                                                                                        | Pulse                                      | 5-10 secs             | 500g/1lb 2oz                                              |
|                                    | Chopping nuts                                                                                              | Max                                        | 30-60 secs            | 200g/7oz                                                  |
|                                    | Pureeing soft fruit, cooked fruit and vegetables                                                           | Max                                        | 10-30 secs            | 1Kg/2lb 4oz                                               |
|                                    | Sauces, dressing and dips                                                                                  | Max                                        | 2 mins max            | 800g/1lb 12oz                                             |
| Knife blade with max capacity disc | Cold soups                                                                                                 | Start at low speed and increase to maximum | 30-60 secs            | 1.5 litres/53 fl oz                                       |
|                                    | Milkshakes/batters                                                                                         |                                            | 15-30 secs            | 1 litres/2pts                                             |
| Dual whisk                         | Egg whites                                                                                                 | Max                                        | 60-90 secs            | 6 (200g)                                                  |
|                                    | Egg & sugar for fatless sponges                                                                            | Max                                        | 4-5 min               | 3 (150g)                                                  |
|                                    | Cream                                                                                                      | Max                                        | 30 secs               | 500 ml/1pt                                                |
|                                    | Creaming fat and sugar                                                                                     | Max                                        | 2 mins max            | 200g/8oz fat<br>200g/8oz sugar                            |
| Dough tool                         | Yeast mixes                                                                                                | Max                                        | 60 secs               | 1Kg/ 2lb 4oz total wt                                     |
|                                    | White Bread Flour                                                                                          | Max                                        | 60 secs               | 600g/1lb 5oz flour wt                                     |
|                                    | Wholemeal Bread Flour                                                                                      | Max                                        | 60 secs               | 500g/1lb 2oz flour wt                                     |
| Folding tool                       | Whipping cream and fruit purees                                                                            | Min - Low                                  | 60 secs               | 300g/12oz cream,<br>300g/12oz puree                       |
|                                    | Egg whites into heavy mixtures                                                                             | Min - Low                                  | 60 secs               | 600g/1lb 5oz total wt                                     |
|                                    | Macaroons                                                                                                  | Min - Low                                  | 60 secs               | 500g/1lb 2oz total wt                                     |
| Discs - slicing/grating            | Firm food items such as carrots, hard cheeses                                                              | Mid - Max                                  | –                     | Do not fill above the maximum capacity marked on the bowl |
|                                    | Softer items such as cucumbers, tomatoes                                                                   | Min - Mid                                  | –                     |                                                           |
| Extra fine grater                  | Parmesan cheese, potatoes for German potato dumplings                                                      | Max                                        | –                     |                                                           |
| French fry disc                    | Cuts potatoes for thin French Fries and ingredients for casseroles and dips (eg cucumber, apple and pear.) | Max                                        | –                     |                                                           |
| Blender                            | Cold liquids and drinks                                                                                    | Max                                        | 15-30 secs            | 1.5 litres/53 fl oz                                       |
|                                    | Stock based soups                                                                                          | Max                                        | 30 secs               | 1.2 litres/42 fl oz                                       |
|                                    | Soups using milk                                                                                           | Max                                        | 30 secs               | 1 litres/2pt                                              |
|                                    | <b>SCALD RISK:</b> Hot ingredients should be allowed to cool to room temperature before blending.          |                                            |                       |                                                           |
| Mini bowl and knife                | Meat                                                                                                       | Max                                        | 20 secs + Pulse       | 200g/8oz Lean beef                                        |
|                                    | Chopping herbs                                                                                             | Max                                        | 30 secs               | 15g/½oz                                                   |
|                                    | Chopping nuts                                                                                              | Max                                        | 30 secs               | 50g/2oz                                                   |
|                                    | Mayonnaise                                                                                                 | Max                                        | 30 secs               | 2 Eggs<br>300g/12oz Oil                                   |
|                                    | Purees                                                                                                     | Max                                        | 30 secs               | 200g/8oz                                                  |
| Citrus Juicer                      | Smaller items i.e. limes and lemons<br>Larger fruits i.e. oranges and grapefruits                          | Min - Low                                  | –                     | 1Kg/2lb 4oz                                               |
| Juice extractor                    | Juicing fruit and vegetables ie apples and carrots                                                         | Max                                        | –                     | 800g/1lb 12oz apples<br>600g/1lb 5oz carrots              |
|                                    | Juicing soft fruits ie grapes and tomatoes                                                                 | Max                                        | –                     | 500g/1lb 2oz                                              |
| Grinding mill                      | Processing a range of spices<br>Grinding coffee beans                                                      | Max<br>Max                                 | 30-60 secs<br>30 secs | 50g/2oz                                                   |
|                                    | Chopping nuts                                                                                              | Pulse                                      | 10 secs               | 50g/2oz                                                   |
|                                    | Processing garlic cloves, fresh chillies and root ginger                                                   | Pulse                                      | 10 secs               | 30g/1oz                                                   |

\* This is for guidance only and will vary depending on the exact recipe and ingredients being processed.

## using the attachments

Refer to recommended speed chart for each attachment.

### 17 knife blade

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, pâté, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread.

#### hints

- 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 appliance is running.
- When making pastry use fat straight from the fridge cut into 2cm/3/4in cubes.
- Take care not to over-process.

### 18 dough tool

Use for yeasted dough mixes.

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

### 19 max capacity disc

When blending liquids in the bowl, the max capacity disc must be used with the knife blade. It prevents leaking and improves the chopping performance of the blade.

- 1 Fit the bowl onto the power unit.
- 2 Fit the knife blade.
- 3 Add ingredients to be processed.
- 4 Fit the capacity disc over the top of the blade ensuring it sits on the ledge inside the bowl 10. **Do not push down on the capacity disc.**
- 5 Fit the lid and switch on.

### 21 dual whisk (if supplied)

Use for light mixtures such as egg whites, cream, evaporated milk and for whisking eggs and sugar for fatless sponges.

## using the whisk

- 1 Fit the bowl onto the power unit, add the detachable drive shaft.
- 2 Push each beater 7 securely into the drive head.
- 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 all in one cake mixes as these mixes are too heavy and will damage it. Always use the knife blade.**

#### 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.

#### creaming fat and sugar

- For best results fat should be allowed to soften at room temperature (20°C) before creaming. **DO NOT use fat straight from the fridge as this will damage the whisk.**
- Heavier ingredients such as flour and dried fruit should be folded in by hand.
- Do not exceed the maximum capacity or processing time stated in the recommended speed chart.

## slicing/grating discs

#### reversible slicing/grating discs - 2mm 20, 4mm 22

Use the grating 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.

#### extra fine grater disc 23 (if supplied)

Grates Parmesan cheese and potatoes for German potato dumplings.

#### French fry disc 24 (if supplied)

Cuts potatoes for thin French Fries and ingredients for casseroles and dips (eg cucumber, apple and pear.)

## safety

- **Never remove the lid until the cutting disc has completely stopped.**
- **Handle the cutting discs with care - they are extremely sharp.**
- **Do not overfill the bowl - do not exceed the maximum capacity level marked on the bowl.**

## to use the cutting discs

- 1 Fit the bowl onto the power unit, add the detachable drive shaft.
- 2 Holding by the centre grip, place the disc onto the drive shaft with the appropriate side uppermost 11.
- 3 Fit the lid.
- 4 Put the food in the feed tube.  
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 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 feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing. Alternatively use the small feed tube.
- When using the French fry disc, place ingredients horizontally.
- When slicing or grating: food placed upright 12 comes out shorter than food placed horizontally 13.
- There will always be a small amount of waste on the disc or in the bowl after processing.

## 25 folding tool (if supplied)

Use the folding tool to fold light ingredients into heavier mixtures for example meringues, mousses and fruit fools.

- 1 Fit the bowl onto the power unit, add the detachable drive shaft.
- 2 Push the paddle 8 securely into the drive head.
- 3 Fit the folding tool 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 **Select min - low speed.**

### to remove the beater

Detach the beater from the drive head by pressing the release button 9.

### hints

- Do not use high speed as a low speed is required to optimise the folding performance.
- For best results do not over whisk egg whites or cream – the folding tool will not be able to fold the mixture correctly if the whisked mix is too firm.
- Do not fold the mixture for longer than stated in the recommended speed chart as the air will be knocked out and the mix will be too loose.
- Any unmixed ingredients left on the paddle or sides of the bowl should be carefully folded in using the spatula.

## 26 mini bowl and knife (if supplied)

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.

- Ⓐ mini blade
- Ⓑ mini bowl

## to use the mini bowl and knife

- 1 Fit the bowl onto the power unit, add the detachable drive shaft.
- 2 Fit the mini bowl over the detachable drive shaft - ensure the cut out sections align with the locating tabs 14 on the main bowl.
- Note:** The main bowl lid cannot be fitted if the mini bowl is not located correctly.
- 3 Place the knife blade over the drive shaft 15.
- 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

- Do not process spices – they may damage the plastic.
- Do not 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 (½ – ¾ in) before processing.
- When making mayonnaise add the oil down the feed tube.

## 27 grinding mill (if supplied)

Use the grinding mill for processing dry ingredients such as nuts or coffee beans and for grinding spices such as:- Black peppercorns, cardamom seeds, cumin seeds, coriander seeds, fennel seeds, fresh ginger root, garlic cloves and fresh chillies.

- Ⓐ mill jar
- Ⓑ grinding mill blade assembly

## to use your grinding mill

- 1 Place your ingredients into the blade assembly 16.
- 2 Fit the jar 17 and turn clockwise to lock 18.
- 3 Place the mill onto the power unit and turn clockwise to lock 17.
- 4 Select a speed or use the pulse (P).

### safety

- Never fit the blade unit to your food processor without the jar fitted.
- Never unscrew the jar while the mill is fitted to your appliance.
- Do not touch the sharp blades – Keep the blade unit away from children.
- Never remove the mill until the blades have completely stopped.
- To ensure the long life of your mill, do not run it continuously for longer than 60 seconds. Switch off as soon as you have got the right consistency.
- The appliance will not work if the mill is incorrectly fitted.
- Do not process turmeric root in the mill as it is too hard and may damage the blades.

### hints

- For optimum performance when processing spices we recommend that you do not process more than 50g at a time in the mill.
- Whole spices retain their flavour for a much longer time than ground spices so it is best to grind a small quantity fresh at a time to retain the flavour.
- To release the maximum flavour and essential oils whole spices are best roasted prior to milling.
- Cut ginger up into small pieces before processing.
- For best results the mini bowl attachment is recommended when chopping herbs.

## 28 citrus juicer (if supplied)

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

- (a) cone
- (b) sieve

### to use the citrus juicer

- 1 Fit the bowl onto the power unit, add the detachable drive shaft.
  - 2 Fit the sieve into the bowl - ensuring the sieve handle is locked into position directly over the bowl handle 18.
  - 3 Place the cone over the drive shaft turning until it drops all the way down 19.
  - 4 Cut the fruit in half. Then switch on and press the fruit onto the cone.
- **The citrus juicer will not operate if the sieve is not locked correctly.**
  - For best results store and juice the fruit at room temperature and hand roll on a worktop before juicing.
  - To help with juice extraction move the fruit from side to side when juicing.
  - When juicing large quantities, empty the strainer regularly to prevent the build up of pulp and seeds.

## 29 juice extractor (if supplied)

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

### safety

- **Do not use the juice extractor if the filter is damaged.**
  - 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.
  - Never use a damaged attachment.
- (a) pusher
  - (b) lid
  - (c) pulp remover
  - (d) filter drum

### to use the juice extractor

- 1 Fit the bowl to the power unit 20.
  - 2 Place the pulp remover into the filter drum - ensuring the tabs locate with the slots in the bottom of the drum 21.
  - 3 Fit the filter drum 22.
  - 4 Place the attachment lid onto the bowl, turn until it locks and the feed tube sits over the handle 23. **Your juice extractor will not operate if the bowl or lid are not fitted correctly into the interlock.**
  - 5 Cut the food 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 juice extractor run for a further 30 seconds to extract all the juice from the filter drum.

### important

- If the juice extractor starts to vibrate, switch off and empty the pulp from the drum. (The juice extractor vibrates if the pulp becomes unevenly distributed).
- Maximum capacity that can be processed at one time is 800g of fruit or vegetables (refer to speed chart).
- Some very hard foods may make your juice extractor 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.
- To maximise juice extraction place small quantities at a time in the feed tube and push down slowly.
- Citrus fruit - peel and remove the white pith, otherwise the juice may taste bitter. For best results use the citrus juicer.

## 30 attachment storage box (if supplied)

Your food processor is supplied with a storage box for your discs.

- 1 Fit the discs into the storage box when not in use 24.
- 2 The storage box is fitted with a safety lock - close the lid to lock. To open lift up the lid 25.

### 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.
- Don't immerse the power unit in water.
- Store excess cord in the storage area at the back of the power unit 26.

### blender

- 1 Empty the goblet, unscrew the blade unit by turning to the unlock position  to release. Then remove the blade unit by pushing up from underneath.
- Care should be taken when removing the blade unit from the base.
- 2 Wash the goblet by hand.
- 3 Remove and wash the seal.
- 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.

### dual 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.**

### grinding mill

- Remove the blade assembly from the jar by turning in an anti-clockwise direction.
- Wash the jar by hand.
- 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.**
- Leave to dry upside down.

### folding tool

- Detach the beater from the drive head by pressing the release button ⑨. Wash in warm soapy water.
- Wipe the drive head with a damp cloth, then dry. **Do not immerse the drive head in water.**

### filter drum

- The cutting blades on the base of the filter drum are very sharp, take care when handling and cleaning the drum.

### all other parts

- Wash by hand, then dry.
- Alternatively they are dishwasher safe and can be washed on the top rack of your dishwasher. Avoid placing items on the bottom rack directly over the heating element. A short low temperature (Maximum 50°C) programme is recommended.

| item                                          | suitable for dishwashing |
|-----------------------------------------------|--------------------------|
| main bowl, mini bowl, lid, pusher             | ✓                        |
| knife blades, dough tool                      | ✓                        |
| detachable drive shaft                        | ✓                        |
| discs                                         | ✓                        |
| max capacity disc                             | ✓                        |
| whisk beaters/folding tool paddle             | ✓                        |
| <b>Do not immerse the drive head in water</b> |                          |
| blender goblet, lid, filler cap               | ✓                        |
| blade unit and seal for blender               | x                        |
| juice extractor                               | ✓                        |
| grinding mill blade assembly                  | x                        |
| grinding mill jar                             | ✓                        |
| spatula                                       | ✓                        |

## 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 appliance or
- servicing or repairs
- Contact the shop where you purchased your appliance.

- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.



### IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.

It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

| troubleshooting guide                                             |                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Problem                                                           | Cause                                                                                                                                           | Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| The processor will not operate.                                   | <p>No Power.<br/>No power/indicator light not lit.</p> <p>Bowl not fitted to power unit correctly.</p> <p>Bowl lid not locked on correctly.</p> | <p>Check processor is plugged in.</p> <p>Check bowl is located correctly and the handle is situated towards the right hand side.</p> <p>Check that the lid interlock is located correctly into the handle area.</p> <p><b>The processor will not work if the bowl and lid are fitted incorrectly.</b></p> |
| Compact chopper/grinder will not operate.                         | <p>Compact chopper/grinder not locked on correctly.</p> <p>Compact chopper/grinder not assembled correctly.</p>                                 | <p>The compact chopper/grinder will not operate if fitted incorrectly to the interlock.</p> <p>Check blade unit is fully tightened onto the compact chopper/grinder jar.</p>                                                                                                                              |
| Blender will not operate.                                         | <p>Blender not locked on correctly.</p> <p>Blender not assembled correctly.</p>                                                                 | <p>The blender will not operate if fitted incorrectly to the interlock.</p> <p>Check blade unit is fully tightened into the goblet.</p>                                                                                                                                                                   |
| Processor stops or slows during processing.                       | <p>Overload protection operated.</p> <p>Processor overloaded or overheated during operation.</p> <p>Maximum capacity exceeded.</p>              | <p>Switch off, unplug and allow the appliance to cool down for approximately 15 minutes.</p> <p>Refer to the speed chart for maximum capacities to process.</p>                                                                                                                                           |
| Blender leaking from blade assembly base.                         | <p>Seal missing.</p> <p>Seal incorrectly fitted.</p> <p>Seal damaged.</p>                                                                       | <p>Check seal is fitted correctly and not damaged. To obtain a replacement seal see "service &amp; customer care".</p>                                                                                                                                                                                    |
| Blender seal missing from blade unit when removed from packaging. | <p>The seal is packed pre-fitted to the blade unit.</p>                                                                                         | <p>Unscrew goblet and check that seal is fitted to blade unit.</p> <p>To obtain a replacement seal see "service &amp; customer care".</p>                                                                                                                                                                 |
| Poor performance of tools/attachments.                            | <p>Refer to hints in relevant "using the attachment" section. Check attachments are assembled correctly.</p>                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

# Português

Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.

## segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- As lâminas e os discos estão muito afiados, manipule com cuidado.  
**Segure sempre aperto de dedo na parte de cima, afastando-se das partes cortantes, quer quando manusear quer quando limpar.**
- Não levante ou transporte o processador pela pega – esta pode quebrar e provocar ferimentos.
- Retire sempre a lâmina antes de retirar os alimentos da taça.
- Mantenha as mãos e utensílios longe da taça e do copo misturador do processador enquanto estiver ligado à corrente eléctrica.
- Desligue no interruptor e da tomada:-
  - Antes de colocar ou retirar peças;
  - Quando não estiver a ser utilizado;
  - Antes de limpar.
- Não utilize os dedos para empurrar os alimentos no tubo de alimentação. Utilize sempre o(s) calcador(es) fornecido(s).
- **Nunca coloque a unidade de lâminas na unidade motriz sem o copo misturador colocado ou o picador/moinho compacto.**
- Antes de remover a tampa da taça ou do misturador ou do picador/moinho compacto da unidade motriz:-
  - desligue o aparelho;
  - aguarde até o acessório/as lâminas pararem totalmente;
  - tenha cuidado para não desapertar o copo misturador ou o picador/moinho compacto da unidade de lâmina.
- **RISCO DE QUEIMADURAS:** Deve deixar os ingredientes quentes arrefecerem até à temperatura ambiente antes de os misturar.
- Não utilize a tampa para accionar o robô de cozinha, utilize sempre o botão de velocidade on/off.
- **Este aparelho ficará danificado e poderá provocar ferimentos se o mecanismo de engate for submetido a uma força excessiva.**
- **Desligue sempre o seu robot de cozinha da corrente eléctrica quando não estiver em utilização.**
- Não utilize acessórios não autorizados.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em funcionamento.
- Nunca utilize um acessório danificado. Mande-a examinar ou reparar: ver “serviço e cuidados do cliente”.
- Não deixe que a unidade motriz, o cabo ou a ficha fiquem molhados.

- Não deixe que o cabo fique pendurado ao longo da extremidade de uma mesa ou bancada ou entre em contacto com superfícies quentes.
- Não exceda as capacidades máximas mencionadas no quadro de velocidades recomendadas.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- Este electrodoméstico não pode ser usado por crianças. Mantenha o electrodoméstico e o respectivo fio eléctrico fora do alcance de crianças.
- Os electrodomésticos podem ser utilizados por pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, se forem supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos.
- 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.
- O uso inadequado do seu processador/misturadora pode resultar em ferimentos.
- A capacidade máxima está baseada no acessório que leva a maior quantidade. Outros acessórios podem levar menos quantidade. Consulte a respectiva secção “utilização dos acessórios” para mais informação sobre segurança para cada acessório.

### **segurança da misturadora**

- **RISCO DE QUEIMADURAS:** Deve deixar os ingredientes quentes arrefecerem até à temperatura ambiente antes de os misturar.
- Tenha sempre cuidado quando manusear o conjunto da lâmina e evite tocar nas extremidades cortantes das lâminas quando as estiver a limpar.
- Não utilize o copo misturador sem a tampa colocada.
- Use apenas o copo com a unidade de lâmina fornecida.
- Nunca ponha em funcionamento se o misturador estiver vazio.
- Para assegurar uma longa vida da sua misturadora, não o faça funcionar mais de 60 segundos.
- Receitas de batidos – nunca misture ingredientes congelados que tenham solidificado durante a congelação; esmague-os antes de os adicionar no copo.
- Nunca misture mais do que o nível máximo – 1,5 litros.

### **segurança dos discos de fatiar/ralar**

- **Nunca retire a tampa enquanto o disco de corte não estiver completamente parado.**
- **Manipule com muito cuidado o disco de corte porque está extremamente afiado.**
- **Não encha demasiado a taça – não exceda o nível máximo marcado na taça.**

### **segurança da taça mini e lâminas**

- Nunca retire a tampa enquanto a unidade de lâminas não estiver completamente parada.
- A unidade de lâminas está muito afiada, manipule SEMPRE com cuidado.

### **segurança do picador/moinho compacto**

- Nunca instale a unidade das lâminas na sua máquina sem o copo instalado.
- Nunca desenrosque o jarro enquanto o picador/moinho compacto estiver colocado no seu aparelho.
- Não toque nas lâminas afiadas. Mantenha a unidade das lâminas afastada das crianças.
- Nunca retire o picador/moinho compacto enquanto as lâminas não estiverem completamente paradas.
- Para assegurar uma longa vida ao seu picador/moinho compacto, não o faça funcionar mais de 60 segundos. Desligue-o assim que obter a consistência desejada.
- O aparelho não funcionará se o picador/moinho não estiver correctamente colocado.
- Não processe açafrão da Índia fresco no picador/moinho compacto, uma vez que é muito duro e pode danificar as lâminas.

### **segurança do extractor de sumo**

- **Não utilize o extractor de sumo se o filtro estiver danificado.**
- Utilize apenas o empurrador fornecido. Nunca introduza os dedos no tubo de alimentação. Desligue sempre da corrente eléctrica antes de retirar o tubo de alimentação.
- Antes de remover a tampa, desligue e espere até que o filtro pare.
- Nunca utilize um acessório danificado.

### antes de ligar à corrente

- Certifique-se que a fonte de alimentação eléctrica é a mesma que a indicada na parte inferior do equipamento.
- Este aparelho está em conformidade com a directiva 2004/108/EC da CEE sobre Compatibilidade Electromagnética e o regulamento da CEE nº. 1935/2004 de 27/10/2004 sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

### antes de utilizar o aparelho pela primeira vez

- 1 Remova as tampas plásticas da lâmina de corte. **Tenha cuidado porque as lâminas estão muito afiadas.** Estas tampas de protecção devem ser deitadas fora uma vez que servem apenas para protecção durante a fabricação e transporte.
- 2 Para limpar os componentes ver “cuidados e limpeza”

## chave

### robô de cozinha

- ① unidade motriz
- ② taça com eixo accionador
- ③ veio accionador destacável
- ④ tampa
- ⑤ tubo de alimentação
- ⑥ calçadores
- ⑦ mecanismo de engate de segurança
- ⑧ comandos de velocidade/impulsos
- ⑨ luz de aviso de ligação
- ⑩ arrumação do cabo (nas costas do aparelho)

### misturadora

- ⑪ tampa de enchimento
- ⑫ tampa
- ⑬ copo
- ⑭ anel vedante
- ⑮ lâminas
- ⑯ base

## A – acessórios padrão

- ⑰ unidade de lâminas
- ⑱ utensílio para massas
- ⑲ disco para grandes quantidades
- ⑳ disco de fatiar/ralar de 2mm

## B - acessórios opcionais

Nem todos os acessórios da lista abaixo estarão incluídos no seu robô de cozinha. Os acessórios dependem do modelo. Para obter mais informações ou encomendar acessórios opcionais consulte a secção “serviços e cuidados ao cliente”.

- ㉑ batedor de varetas duplo (se fornecido)
- ㉒ disco de fatiar/ralar de 4 mm (se fornecido)
- ㉓ disco de ralar extra fino (se fornecido)
- ㉔ disco para cortar batatas em palitos (se fornecido)
- ㉕ acessório para envolver (se fornecido)
- ㉖ taça mini e lâmina (se fornecido)
- ㉗ moinho moedor (se fornecido)
- ㉘ espremedor de citrinos (se fornecido)
- ㉙ extractor de sumo (se fornecido)
- ㉚ acessório de armazenamento

### utilizar o robô de cozinha

- 1 Introduza a taça na unidade motriz. Com a pega posicionada do seu lado direito assente a taça e rode-a na direcção dos ponteiros do relógio ① até prender.
- 2 Encaixe um acessório por cima do eixo accionador da taça.  
**Nota: O eixo accionador amovível ② deve ser colocado quando utilizar os discos, a taça mini, o batedor de varetas, o acessório para envolver e o espremedor de citrinos.**
  - Coloque sempre a taça e acessório no processador antes de colocar os ingredientes.
- 3 Coloque a tampa assegurando-se que o cimo do eixo accionador/ferramenta está localizado no centro da tampa ③.
  - **O robô não funcionará se a taça ou a tampa não estiverem colocadas correctamente no mecanismo de engate. Confirme que o tubo de alimentação e a pega da taça estão situados no lado direito.**
- 4 Ligue à corrente eléctrica e a Luz Indicadora de Ligação acende-se. Selecione uma das seguintes opções: -  
Controlo de Velocidade – selecione manualmente a velocidade requerida (Consulte o quadro de velocidades recomendadas).  
Botão de Impulso – utilize este botão (P) para pequenos accionamentos. O motor trabalhará enquanto o botão de impulso estiver nessa posição.
- 5 No fim do processamento, rode o botão de controlo de velocidade para a posição “OFF” (Alinhe o botão de controlo de velocidade com a luz indicadora de ligação ⑨).
  - **Desligue sempre e retire o cabo eléctrico da tomada 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.

## para usar a sua misturadora

- 1 Coloque o anel vedante ⑭ na unidade de lâminas ⑮ - assegurando-se que o anel vedante está correctamente localizado. **Irá ocorrer vazamento caso o selo se encontre danificado ou esteja mal ajustado.**
- 2 Prenda a unidade de lâmina ⑮ na base ⑩.
- 3 Aparafuse o dispositivo da lâmina no copo misturador – assegurando-se de que está totalmente preso ④. Consulte as imagens que se encontram por baixo, na base, da seguinte forma:

 - posição aberta

 - posição fechada

### **A misturadora não funcionará se não estiver correctamente montada.**

- 4 Introduza os ingredientes no copo.
  - 5 Coloque a tampa de enchimento na tampa, depois coloque a tampa no copo e gire na direcção dos ponteiros do relógio ⑤ para prender.
  - 6 Coloque a misturadora na unidade motriz e gire na direcção dos ponteiros do relógio ⑥ para prender.
- **O aparelho não funcionará se a misturadora não estiver correctamente colocado e preso no mecanismo de engate.**
- 7 Seleccione uma velocidade (consulte o quadro de velocidades recomendadas) ou utilize o botão de controlo.

### **sugestões**

- Quando confeccionar maionese, coloque todos os ingredientes, excepto o azeite no misturador. Remova a tampa de enchimento. Em seguida, com o aparelho em funcionamento, deite muito devagar o azeite através da tampa.
- As misturas grossas como sejam os pâtés e molhos podem necessitar de ser raspados. Caso seja difícil de processar a mistura, adicione mais líquido.
- Triturador de gelo – opere o botão em pequenos arranques até que a trituração tenha a consistência desejada.
- Não se recomenda o processamento de especiarias pois estas podem danificar as partes plásticas.
- O aparelho não funcionará se a misturadora não estiver correctamente colocado.
- Para misturar ingredientes secos – corte-os em pedaços, remova a tampa de enchimento, e com o aparelho em funcionamento junte os pedaços um a um. Mantenha as mãos longe da abertura. Para obter melhores resultados esvazie com regularidade.
- Não utilize a misturadora como recipiente de armazenamento. Mantenha-a vazia ante e depois de a utilizar.
- Não misture mais de 1,5 litros - quantidade inferior para líquidos cremosos como batidos.

## quadro de velocidades recomendadas

| utensílio/acessório                                  | função                                                                                                                        | velocidade recomendada                                       | tempo de processamento * | capacidades máximas                                   |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------|
| Unidade de lâminas                                   | Preparados completos para bolos                                                                                               | Máx.                                                         | 15 a 20 seg.             | 1,5Kg peso da farinha                                 |
|                                                      | Massa – misturar a gordura com a farinha                                                                                      | Médio - Máx.                                                 | 10 seg.                  | 340g peso da farinha                                  |
|                                                      | Adicionar água aos ingredientes da massa                                                                                      |                                                              | 10 a 20 seg.             |                                                       |
|                                                      | Cortar peixe e carne magra                                                                                                    | Máx.                                                         | 10 a 30 seg.             | 600g                                                  |
|                                                      | Patês e terrinas                                                                                                              |                                                              |                          | máx. de carne de vaca magra                           |
|                                                      | Cortar vegetais                                                                                                               | Pulse                                                        | 5 a 10 seg.              | 500g                                                  |
|                                                      | Picar nozes                                                                                                                   | Máx.                                                         | 30 a 60 seg.             | 200g                                                  |
| Unidade de lâmina com disco para grandes quantidades | Fazer purê com frutos macios, frutos e vegetais cozinhados.                                                                   | Máx.                                                         | 10 a 30 seg.             | 1Kg                                                   |
|                                                      | Molhos e pastas                                                                                                               | Máx.                                                         | 2 min. Máx.              | 800g                                                  |
|                                                      | Sopas frias                                                                                                                   | Comece a uma velocidade baixa e vá aumentando até ao máximo. | 30 a 60 seg.             | 1,5 litros                                            |
|                                                      | Milk-shakes/batidos                                                                                                           |                                                              | 15 a 30 seg.             | 1 litros                                              |
| Batedor de varetas duplo                             | Claras de ovo                                                                                                                 | Máx.                                                         | 60 a 90 seg.             | 6 (200g)                                              |
|                                                      | Ovo e açúcar para pão-de-ló magro                                                                                             | Máx.                                                         | 4 a 5 min.               | 3 (150g)                                              |
|                                                      | Natas                                                                                                                         | Máx.                                                         | 30 seg.                  | 500 ml                                                |
|                                                      | Bater gordura com açúcar                                                                                                      | Máx.                                                         | 2 min. Máx.              | 200g gordura<br>200g açúcar                           |
| Utensílio para massa                                 | Misturas levedadas                                                                                                            | Máx.                                                         | 60 seg.                  | 1Kg peso total                                        |
|                                                      | Farinha Branca para Pão                                                                                                       | Máx.                                                         | 60 seg.                  | 600g peso da farinha                                  |
|                                                      | Farinha Integral                                                                                                              | Máx.                                                         | 60 seg.                  | 500g peso da farinha                                  |
| Acessório para envolver                              | Creme de chantili e purê de frutos                                                                                            | Mín. - Baixo                                                 | 60 seg.                  | 300g natas,<br>300g purê                              |
|                                                      | Envolver claras em castelo em misturas pesadas                                                                                | Mín. - Baixo                                                 | 60 seg.                  | 600g peso total                                       |
|                                                      | Biscoitos secos à base de amêndoa                                                                                             | Mín. - Baixo                                                 | 60 seg.                  | 500g peso total                                       |
| Discos - fatiar/ralar                                | Alimentos consistentes como cenouras, queijo duro                                                                             | Médio - Máx.                                                 | –                        | Nunca ultrapasse a capacidade máxima marcada na taça. |
|                                                      | Alimentos moles como pepinos, tomates                                                                                         | Mín. - Médio                                                 | –                        |                                                       |
| Ralador extra fino                                   | Queijo parmesão, Batatas para bolinhos de massa alemães                                                                       | Máx.                                                         | –                        |                                                       |
| Disco para cortar batatas em palitos                 | Corta batatas para batatas fritas e ingredientes para ensopados e salteados (p. ex. pepinos, maçãs e peras.)                  | Máx.                                                         | –                        |                                                       |
| Misturadora                                          | Líquidos e bebidas frios                                                                                                      | Máx.                                                         | 15 a 30 seg.             | 1,5 litros                                            |
|                                                      | Sopa à base de carne                                                                                                          | Máx.                                                         | 30 seg.                  | 1,2 litros                                            |
|                                                      | Sopa com leite                                                                                                                | Máx.                                                         | 30 seg.                  | 1 litros                                              |
|                                                      | <b>RISCO DE QUEIMADURAS:</b> Deve deixar os ingredientes quentes arrefecerem até à temperatura ambiente antes de os misturar. |                                                              |                          |                                                       |
| Mini taça e lâmina                                   | Carne                                                                                                                         | Máx.                                                         | 20 seg. + impulso        | 200g carne de vaca magra                              |
|                                                      | Picar ervas                                                                                                                   | Máx.                                                         | 30 seg.                  | 15g                                                   |
|                                                      | Picar nozes                                                                                                                   | Máx.                                                         | 30 seg.                  | 50g                                                   |
|                                                      | Maionese                                                                                                                      | Máx.                                                         | 30 seg.                  | 2 ovos<br>300g de azeite                              |
|                                                      | Purés                                                                                                                         | Máx.                                                         | 30 seg.                  | 200g                                                  |
| Espremedor de citrinos                               | Alimentos mais pequenos, ex.: limas e limões<br>Frutos maiores, ex.: laranjas e toranjas                                      | Mín. - Baixo                                                 | –                        | 1Kg                                                   |
| Extractor de sumo                                    | Espremer frutos e vegetais frescos ex. maçãs e cenouras                                                                       | Máx.                                                         | –                        | 800g maçãs<br>600g cenouras                           |
|                                                      | Espremer frutos macios ex. tomates e uvas                                                                                     | Máx.                                                         | –                        | 500g                                                  |
| Moinho moedor                                        | Processar várias especiarias                                                                                                  | Máx.                                                         | 30 a 60 seg.             | 50g                                                   |
|                                                      | Moer grãos de café                                                                                                            |                                                              | 30 seg.                  |                                                       |
|                                                      | Picar nozes                                                                                                                   | Pulse                                                        | 10 seg.                  | 50g                                                   |
|                                                      | Processar dentes de alho, piri-piri fresco e raiz de gengibre fresca.                                                         | Pulse                                                        | 10 seg.                  | 30g                                                   |

\* Os seguintes tempos de processamento são apenas indicativos e variarão de acordo com a receita e os ingredientes utilizados.

## utilizar os acessórios

Consulte o quadro de velocidades recomendadas para cada acessório.

### 17 unidade de lâminas

A unidade de lâminas é a mais versátil de todos os acessórios.

O tempo de processamento determinará a textura desejada.

Para texturas grossas utilize o controlo de impulso.

Utilize a unidade de lâminas para confeccionar bolos e massa para bolos, picar carne crua e cozida, vegetais, nozes, massas, patês, passar sopa e também para ralar pão ou biscoitos.

#### sugestões

- Corte os alimentos como a carne, pão, vegetais em cubos de 2cm antes de processar.
- Os biscoitos devem ser partidos em pedaços e adicionados através do tubo de alimentação enquanto a máquina estiver a funcionar.
- Quando confeccionar massa para bolos utilize a gordura (margarina, manteiga ou outra) directamente do frigorífico e cortada em cubos de 2cm.
- Tenha cuidado para não misturar demasiado.

### 18 utensílio para massas

Utilize para misturas com fermento.

- Coloque na taça os ingredientes secos e adicione o líquido através do tubo de alimentação enquanto a máquina estiver a funcionar. Processe até obter uma bola de massa macia e elástica que demorará cerca de 60 segundos a obter.
- Continue a amassar apenas à mão. Não se aconselha que misture novamente na máquina uma vez que esta pode ficar instável.

### 19 disco para grandes quantidades

Quando misturar líquidos na taça, o disco para grandes quantidades deve ser usado com a unidade de lâmina. Isso impede o vazamento e melhora o desempenho de corte da lâmina.

- 1 Introduza a taça na unidade motriz.
- 2 Coloque a lâmina de corte.
- 3 Adicione os ingredientes que deseja processar.
- 4 Coloque o disco para grandes quantidades por cima da lâmina assegurando-se que assenta no encaixe dentro da taça **10**. **Não carregue para baixo o disco para grandes quantidades.**
- 5 Coloque a tampa e ligue à corrente eléctrica.

### 21 batedor de varetas duplo

Utiliza-se para misturas leves como claras de ovo, bater natas, misturar água com leite em pó e para bater ovos com açúcar para pão-de-ló.

## utilizar o batedor

- 1 Coloque a taça na unidade motriz e introduza o eixo accionador amovível.
- 2 Encaixe cada vareta **7** na cabeça accionadora.
- 3 Introduza o batedor, rodando-a cuidadosamente até ficar bem encaixada no eixo accionador.
- 4 Adicione os alimentos.
- 5 Coloque a tampa - assegurando-se que o eixo está alinhado com o centro da tampa.
- 6 Ligue o aparelho.

#### importante

- **O batedor de varetas não é adequado para bater bolos uma vez que estas misturas são muito pesadas e vão danificá-lo. Utilize sempre a unidade de lâmina.**

#### sugestões

- Obtem melhores resultados se os ovos estiverem à temperatura ambiente.
- Certifique-se que a taça e as varetas estão limpas e sem gordura antes de misturar.

#### bater gordura com açúcar

- Para obter melhores resultados deixe as natas atingirem a temperatura ambiente (20°C) antes de as bater. **NÃO utilize a gordura (margarina, manteiga, natas ou outra) directamente do frigorífico porque vai danificar o batedor de varetas.**
- Ingredientes mais pesados como a farinha e frutos secos devem ser misturados e envolvidos à mão.
- Não exceda as capacidades máximas ou o tempo de processamento mencionados no quadro de velocidades recomendadas.

## discos de fatiar/ralar

#### discos de fatiar/ralar reversíveis - 2mm **20**, 4mm **22**

Utilize o lado para ralar com queijo, cenouras, batatas e alimentos com texturas similares.

Utilize o lado para fatiar com queijo, cenouras, batatas couves, pepinos, curgetes, beterraba e cebolas.

#### disco de ralar extra fino **23** (se fornecido)

Raspa queijo parmesão e batatas para pratos alemães de batatas (tipo gnocci).

#### disco para cortar batatas em palitos **24** (se fornecido)

Corta batatas para batatas fritas e ingredientes para ensopados e salteados (p. ex. pepinos, maçãs e peras.)

## segurança

- **Nunca retire a tampa enquanto o disco de corte não estiver completamente parado.**
- **Manipule com muito cuidado o disco de corte porque está extremamente afiado.**
- **Não encha demasiado a taça - não exceda o nível máximo marcado na taça.**

## para usar os discos

- 1 Coloque a taça na unidade motriz e introduza o eixo accionador amovível.
- 2 Segurando pelo suporte central, coloque o disco de corte no eixo accionador com o lado apropriado virado para cima **10**.
- 3 Coloque a tampa.
- 4 Coloque os alimentos no tubo de alimentação.  
Escolha que lado do tubo de alimentação deseja utilizar. O empurrador contém um pequeno tubo de alimentação para utilizar com componentes individuais ou ingredientes mais finos.  
Para utilizar o tubo de alimentação mais pequeno – introduza primeiro o empurrador maior no tubo de alimentação.  
Para utilizar o tubo de alimentação mais largo – utilize ambos os empurradores em conjunto.
- 5 Seleccione auto, ligue e, empurre com o empurrador - **nunca introduza os seus dedos no tubo de alimentação.**

### sugestões

- Utilize ingredientes frescos.
- Não corte os alimentos muito pequenos. Encha o tubo de alimentação largo de forma razoável. Isto impede que os alimentos deslizem para os lados durante o processo. Em alternativa utilize o tubo de alimentação mais pequeno.
- Quando utilizar o disco para cortar em palitos, coloque os alimentos na horizontal.
- Quando fatiar ou ralar: os alimentos colocados verticalmente **12** saem mais pequenos que os alimentos colocados na horizontal **13**.
- Existirá sempre uma pequena perda de alimentos que ficarão no disco ou na taça depois de processados.

## 25 acessório para envolver (se fornecido)

Use o acessório para envolver quando envolve ingredientes leves em misturas pesadas como por exemplo, suspiros, mousses e doces de frutos com natas batidas.

- 1 Coloque a taça na unidade motriz e introduza o eixo accionador amovível.
- 2 Encaixe a espátula **8** na cabeça accionadora.
- 3 Introduza o acessório para envolver rodando-o cuidadosamente até cair encaixando no eixo accionador.
- 4 Adicione os ingredientes.
- 5 Coloque a tampa - assegurando-se que o eixo está alinhado com o centro da tampa.
- 6 **Seleccione a velocidade lenta (velocidade 1 – 2).**  
**para remover a espátula**  
Desencaixe o batedor da cabeça accionadora pressionando o botão de libertação de acessórios **9**.

### sugestões

- Não utilize uma velocidade alta uma vez que é indispensável utilizar uma velocidade baixa para obter um resultado óptimo quando envolver os ingredientes.
- Para obter melhores resultados não bata previamente demasiado as claras em castelo ou natas – o acessório para envolver não será capaz de as misturar correctamente se estiverem demasiado firmes.

- Não envolva a mistura por mais tempo do que o recomendado no quadro de velocidades recomendadas uma vez que o ar será expelido e a mistura ficará demasiado solta.
- Os ingredientes não envolvidos porque ficaram agarrados ao acessório ou aos lados da taça devem ser cuidadosamente envolvidos com uma espátula.

## 26 mini taça e lâmina (se fornecido)

Use a taça mini para picar ervas e processar pequenas quantidades de ingredientes: carne, cebolas, nozes, maionese, vegetais, purés, molhos e comida de bebés.

- a) mini lâmina
- b) mini taça

## para usar a mini taça e lâmina

- 1 Coloque a taça na unidade motriz e introduza o eixo accionador amovível.
- 2 Insira a mini taça por cima do eixo accionador, assegurando-se que os encaixes estão alinhados com as saliências **14** da taça principal.  
**Nota:** A taça principal não pode ser colocada se a mini taça não estiver correctamente inserida.
- 3 Coloque a Lâmina de corte no eixo accionador **15**.
- 4 Adicione os ingredientes que deseja processar.
- 5 Coloque a tampa e ligue à corrente eléctrica.

### segurança

- Nunca retire a tampa enquanto a lâmina de corte não estiver completamente parada.
- A lâmina de corte está muito afiada, manipule com cuidado.

### importante

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

### sugestões

- As ervas ficam melhor moídas se estiverem lavadas e secas.
- Adicione sempre um pouco de líquido quando mistura ingredientes cozinhados para fazer comida de bebé.
- Corte os alimentos como a carne, pão, vegetais em cubos de 1-2 cm antes de processar.
- Quando confeccionar maionese, adicione o azeite pelo tubo de alimentação.

## 27 moinho moedor (se fornecido)

Utilize o moinho moedor para processar ingredientes secos, tais como nozes, grãos de café e moer especiarias como: Pimenta preta em grão, sementes de cardamomo, sementes de cominho, sementes de coentros, sementes de funcho, raiz de gengibre, dentes de alho e piri-piri frescos.

- Ⓐ jarro do moinho
- Ⓑ dispositivo da lâmina do moinho moedor

### para usar o seu moinho moedor

- 1 Coloque os ingredientes no dispositivo da lâmina Ⓑ.
- 2 Coloque o jarro Ⓐ e gire na direcção dos ponteiros do relógio para o prender 16.
- 3 Coloque o moinho na unidade motriz e gire na direcção dos ponteiros do relógio para prender 17.
- 4 Seleccione uma velocidade ou utilize o controlo de impulso (P).

### segurança

- Nunca coloque o dispositivo de lâminas no robot de cozinha sem que o jarro esteja colocado.
- Nunca desenrosque o jarro enquanto o moinho estiver colocado no aparelho.
- Não toque nas lâminas porque estão afiadas – Mantenha a unidade de lâminas afastado das crianças.
- Nunca retire o moinho enquanto as lâminas não estiverem completamente paradas.
- Para assegurar uma longa vida ao seu moinho, não o faça funcionar mais de 60 segundos seguidos. Desligue-o assim que obter a consistência desejada.
- O aparelho não funcionará se o moinho não estiver correctamente colocado.
- Não processe no moinho, açafraão da Índia fresco, uma vez que é muito duro e pode danificar as lâminas.

#### sugestões

- Para obter um desempenho mais optimizado quando processar especiarias, recomendamos que não processe no moinho mais de 50g de cada vez.
- Especiarias inteiras retêm o sabor por mais tempo do que as especiarias em grão, sendo portanto melhor processar pequenas quantidades de cada vez.
- Para obter o máximo de sabor e libertar os óleos essenciais, as especiarias inteiras deverão ser levemente torradas antes de serem moídas.
- Corte o gengibre em pequenos pedaços antes de o processar.
- Para obter melhores resultados, recomenda-se que utilize como acessório a pequena taça para picar as ervas.

## 28 espremedor de citrinos (se fornecido)

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

- Ⓐ cone espremedor
- Ⓑ coador

### para utilizar o espremedor de citrinos

- 1 Coloque a taça na unidade motriz e introduza o eixo accionador amovível.
- 2 Instale o coador na taça, assegurando-se que a pega está encaixada na pega da taça 18.
- 3 Coloque o cone espremedor por cima do eixo accionador girando até que caia totalmente em baixo 19.
- 4 Corte a fruta ao meio. Ligue e pressione a metade do fruto no cone espremedor.

#### • O espremedor de citrinos não funcionará se o coador não estiver correctamente colocado.

- Para obter melhores resultados esprema e guarde o sumo à temperatura ambiente e faça rodar o fruto com a mão numa superfície plana antes de o cortar e espremer.
- Para ajudar a extrair o sumo, mova o fruto para os lados.
- Quando espremer grandes quantidades, esvazie regularmente o coador para evitar demasiada acumulação de polpa e sementes.

## 29 extractor de sumo

Utilize o espremedor centrífugador para retirar o sumo de frutos e vegetais.

#### segurança

#### • Não utilize o extractor de sumo se o filtro estiver danificado.

- Utilize apenas o empurrador fornecido. Nunca introduza os dedos no tubo de alimentação. Desligue sempre da corrente eléctrica antes de retirar o tubo de alimentação.
- Antes de remover a tampa, desligue e espere até que o filtro pare.
- Nunca utilize um acessório danificado.

- Ⓐ empurrador
- Ⓑ tampa
- Ⓒ removedor da polpa
- Ⓓ tambor do filtro

### para utilizar o extractor de sumo

- 1 Introduza a taça na unidade motriz 20.
- 2 Coloque o removedor de polpa no tambor do filtro, certificando-se que as patilhas encaixam nas ranhuras existentes na parte inferior do tambor 21.
- 3 Coloque o tambor do filtro 22.
- 4 Coloque a tampa na taça, gire até prender e o tubo de alimentação fica assente sobre a pega 23. **O seu extractor de sumo não funcionará se a taça ou a tampa não estiverem colocadas correctamente no mecanismo de engate.**
- 5 Corte a fruta para poder caber no tubo de alimentação.
- 6 Ligue e empurre com o empurrador - **nunca introduza os seus dedos no tubo de alimentação.** Processe completamente antes de adicionar mais.

- Após adicionar o último pedaço, deixe o extractor trabalhar mais 30 segundos para extrair todo o sumo do tambor do filtro.

**importante**

- Se o extractor começar a vibrar, desligue-o e esvazie o conteúdo do tambor do filtro. (O extractor vibra se a polpa dentro do tambor do filtro estiver mal distribuída).
- A capacidade máxima que pode ser processada de cada vez é de 800g de fruta ou vegetais (consulte o quadro de velocidades).
- Alguns alimentos muito duros podem tornar o funcionamento do extractor de sumo muito lento ou fazê-lo parar. Se isso acontecer, desligue e desentupa o filtro.
- Desligue e limpe o colector de polpa regularmente durante a utilização.

**sugestões**

- Antes de processar remova os caroços, sementes e a casca duras dos alimentos (melão, ananás, etc.). Não precisa de descascar ou descaroçar maçãs ou pêras.
- Utilize sempre frutos ou vegetais frescos.
- Para maximizar a extracção de sumo, coloque pequenas quantidades de cada vez no tubo de alimentação e empurre devagar.
- Citrinos – descasque e remova o caroço, caso contrário o sumo pode saber a amargo. Para obter melhores resultados utilize o espremedor de citrinos.

30 **acessório de armazenamento (se fornecido)**

- É fornecido com o seu robot de cozinha uma caixa de armazenamento para guardar os discos.
- 1 Encaixe os discos na caixa de armazenamento quando não estão a ser usados 24.
  - 2 A caixa de armazenamento tem uma fechadura – feche a tampa para prender. Para abrir levante a tampa 25.

**cuidados 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 motriz**

- Limpe com um pano humedecido e, em seguida, seque. Certifique-se de que a área de entrelheio não tem restos de alimentos agarrados.
- Não submersa a unidade motriz na água.
- Arrume o cabo em excesso na área de armazenagem na parte posterior da unidade motriz 26.

**misturadora**

- 1 Esvazie o copo, desatarraxe o dispositivo de lâminas girando-o para a posição de abrir para o libertar. Depois remova a unidade de lâminas empurrando para cima pela parte de baixo.
- Deve ter muito cuidado quando retira o dispositivo de lâmina da base.
- 2 Lave o copo à mão.

- 3 Remova e lave o anel vedante.
- 4 Não toque nas lâminas afiadas – lave-as usando uma escova e água quente com detergente, depois passe bem por água corrente. **Não insira a unidade de lâminas dentro de água.**
- 5 Deixe secar voltado para baixo.

**batedor de varetas duplo**

- Retire os batedores da cabeça accionadora puxando-os suavemente para os libertar. Lave em água morna com sabão e seque.
- Limpe a cabeça accionadora com um pano humedecido e, em seguida, seque-a. **Não coloque a cabeça accionadora dentro de água.**

**moinho moedor**

- Remova o dispositivo da lâmina do jarro rodando-o na direcção contrária aos ponteiros do relógio.
- Lave o jarro à mão.
- Não toque nas lâminas afiadas – utilize uma escova com água com sabão e passe por água debaixo da torneira.
- **Não submersa em água a unidade de lâminas.**
- Deixe secar virado para baixo.

**acessório para envolver**

- Desencaixe o acessório da cabeça accionadora pressionando o botão de libertação de acessórios 29. Lave em água morna com sabão e seque.
- Limpe a cabeça accionadora com um pano humedecido e, em seguida, seque-a. **Não coloque a cabeça accionadora dentro de água.**

**tambor do filtro**

- As lâminas de corte na base do filtro estão muito afiadas, tenha cuidado quando manipular ou limpar o filtro.

**as restantes peças**

- Lave-as à mão e, em seguida, seque-as.
- Em alternativa, eles podem ser lavados na máquina de lavar loiça e podem ser lavados na prateleira de cima da sua máquina de lavar loiça. Evite colocar os acessórios directamente por cima dos elementos de aquecimento da prateleira superior. É recomendado que utilize um programa de temperatura baixa (máximo 50°C).

| acessório                                           | acessório adequado para ser lavado em máquina de lavar loiça |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| taça principal, mini taça, tampa, empurrador        | ✓                                                            |
| unidade de lâminas, utensílio para massas           | ✓                                                            |
| eixo amovível                                       | ✓                                                            |
| discos                                              | ✓                                                            |
| disco para grandes quantidades                      | ✓                                                            |
| batedor de varetas/acessório para envolver          | ✓                                                            |
| <b>Não mergulhe a cabeça accionadora em água.</b>   |                                                              |
| copo misturador, tampa, tampa de enchimento         | ✓                                                            |
| unidade de lâmina e anel vedante para a misturadora | ✗                                                            |
| extractor de sumo                                   | ✓                                                            |
| dispositivo da lâmina do moinho moedor              | ✗                                                            |
| jarro do moinho moedor                              | ✓                                                            |
| espátula                                            | ✓                                                            |

## assistência e cuidados do cliente

- Caso o fio se encontre danificado, deverá, por motivos de segurança, ser substituído pela KENWOOD ou por um reparador KENWOOD autorizado.
- **Se tiver alguns problemas com o funcionamento do seu robot de cozinha, antes de chamar um técnico, consulte o guia de resolução de problemas.**

Caso necessite de assistência para:

- utilizar o seu electrodoméstico ou
  - assistência ou reparações
  - Contacte o estabelecimento onde adquiriu o seu aparelho.
- 
- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
  - Fabricado na China.



### **ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA 2002/96/EC.**

No final da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado conjuntamente com os resíduos urbanos.

Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço. Eliminar separadamente um electrodomésticos permite evitar as possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes da sua eliminação inadequada, além de permitir reciclar os materiais componentes, para, assim se obter uma importante economia de energia e de recursos.

Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor de lixo com uma cruz por cima.

| Guia de resolução de problemas                                                             |                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Problema                                                                                   | Causa                                                                                                                                                                             | Solução                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| O robot não funciona.                                                                      | <p>Falta de energia.<br/>Não se acende a luz indicadora de energia.<br/>A taça não está correctamente colocada na unidade motriz.</p> <p>A taça não está correctamente presa.</p> | <p>Verifique se o robot está ligado à corrente.</p> <p>Confirme que a taça está correctamente localizada e a pega está situada no lado direito.</p> <p>Confirme que o mecanismo de engate da tampa está correctamente na zona da pega.</p> <p><b>O processador não funcionará se a taça e tampa não estiverem bem colocadas.</b></p> |
| O picador/moinho compacto não funcionará.                                                  | <p>O picador/moinho compacto não está correctamente preso.</p> <p>O picador/moinho compacto não estão correctamente montado.</p>                                                  | <p>O picador/moinho compacto não funcionará se não estiver correctamente preso.</p> <p>Verifique se a unidade de lâminas está totalmente apertada no jarro do picador/moinho compacto.</p>                                                                                                                                           |
| A misturadora não funcionará.                                                              | <p>A misturadora não está correctamente preso.</p> <p>A misturadora não está montado correctamente.</p>                                                                           | <p>A misturadora não funcionará se não estiver correctamente presa nos engates de segurança.</p> <p>Verifique se o dispositivo de lâminas está totalmente apertado dentro do copo.</p>                                                                                                                                               |
| O processador para ou abranda durante o processamento.                                     | <p>Funcionou a protecção de sobrecarga.</p> <p>O processador está sobrecarregado ou sobreaqueceu durante a operação.</p> <p>Excedida a capacidade máxima.</p>                     | <p>Desligue e retire o cabo eléctrico da tomada e deixe arrefecer durante 15 minutos.</p> <p>Consulte o quadro de velocidades recomendadas para processar em capacidade máxima.</p>                                                                                                                                                  |
| A misturadora verte pela base da unidade de lâminas.                                       | <p>Falta o anel vedante.</p> <p>Anel vedante incorrectamente instalado.</p> <p>Anel vedante danificado.</p>                                                                       | <p>Verifique se o anel vedante está correctamente instalado e não danificado.</p> <p>Para obter um selo de substituição, ver “serviço e cuidados do cliente” base da lâmina.</p>                                                                                                                                                     |
| O selo vedante da misturadora falta na unidade de lâmina quando foi retirado da embalagem. | O anel vedante é embalado já previamente colocado na unidade de lâminas.                                                                                                          | <p>Desaperte o copo e confirme que o anel vedante está colocado na unidade de lâminas.</p> <p>Para obter um selo de substituição, ver “serviço e cuidados do cliente” base da lâmina.</p>                                                                                                                                            |
| Mau desempenho dos utensílios/acessórios.                                                  | Consulte as sugestões na secção respectiva em “Utilização dos Acessórios”. Verifique se os acessórios estão correctamente montados.                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

# Español

Antes de leer, despliegue la cubierta que contiene las ilustraciones

## seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Las cuchillas y los discos están muy afilados, manéjelos con cuidado. **Al utilizar y limpiar el aparato, sujételo siempre por el asa superior, por el lado contrario del borde cortante.**
- No levante ni sujete el procesador por el asa, ya que ésta podría romperse y ocasionar alguna herida.
- Retire siempre la cuchilla antes de vaciar el contenido del bol.
- No introduzca las manos ni ningún utensilio en el bol del procesador ni el vaso de la licuadora cuando esté enchufado a la red eléctrica.
- Apague y desenchufe el aparato:-
  - antes de colocar o quitar piezas;
  - cuando no lo utilice;
  - antes de limpiarlo.
- Nunca utilice los dedos para empujar los alimentos en el tubo de entrada. Utilice siempre el empujador que se suministra con el aparato.
- **Nunca acople la unidad de cuchillas a la unidad de potencia sin que el vaso de la licuadora o el molinillo/picadora compacto estén colocados.**
- Antes de quitar la tapa del bol o la licuadora o el molinillo/picadora compacto de la unidad de potencia:
  - desenchufe el aparato;
  - espere hasta que los accesorios/cuchillas se hayan parado totalmente;
  - tenga cuidado de no desenroscar el vaso de la licuadora o el molinillo/picadora compacto del conjunto de cuchillas.
- **RIESGO DE ESCALDARSE:** Deje que los ingredientes calientes se enfríen hasta que alcancen la temperatura ambiente antes de mezclarlos.
- No utilice la tapa para hacer funcionar el procesador; utilice siempre el control de velocidad de encendido/apagado.
- **Este aparato se dañará y podría causar heridas si se aplica una fuerza excesiva al mecanismo de bloqueo.**
- **Desenchufe siempre el procesador de alimentos cuando no lo utilice.**
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Nunca utilice un aparato dañado. Para solicitar que la revisen o la reparen consulte: “servicio técnico y atención al cliente”.
- Nunca permita que se mojen la unidad de potencia, el cable o el enchufe.

- No deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de la mesa o zona de trabajo ni esté en contacto con superficies calientes.
- No supere la capacidad máxima indicada en la tabla de velocidades recomendadas.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimientos si han recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros que ello implica.
- 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.
- Si no usa el procesador/la licuadora debidamente podría resultar herido.
- La potencia máxima se establece según el accesorio que requiere la mayor fuerza. Es posible que otros accesorios requieran menos potencia. Consulte la sección correspondiente en "uso de los accesorios" para conocer otras advertencias de seguridad para cada accesorio concreto.

### **seguridad de la licuadora**

- **RIESGO DE ESCALDARSE:** Deje que los ingredientes calientes se enfríen hasta que alcancen la temperatura ambiente antes de mezclarlos.
- Tenga siempre cuidado al manipular el conjunto de cuchillas y evite tocar el borde cortante de las cuchillas al limpiar el aparato.
- Haga funcionar la licuadora únicamente con la tapa colocada en su sitio.
- Utilice el vaso únicamente con el conjunto de cuchillas suministrado.
- No ponga nunca en marcha la licuadora cuando esté vacía.
- Para que la licuadora dure más tiempo, no la ponga en marcha durante más de 60 segundos.
- Elaboración de smoothies: no bata ingredientes congelados que hayan formado una masa sólida, trocéelos antes de añadirlos al vaso.
- Nunca mezcle cantidades superiores al nivel máximo de 1,5 litros.

### **seguridad del disco rebanador/rallador**

- **Nunca quite la tapa hasta que el disco de corte se haya parado completamente.**
- **Maneje los discos de corte con mucho cuidado ya que están muy afilados**
- **No llene demasiado el bol – no exceda la capacidad máxima marcada en el bol.**

### **seguridad del minibol y la cuchilla**

- No quite nunca la tapa hasta que la cuchilla se haya parado completamente.
- Las cuchillas están muy afiladas; manéjelas siempre con cuidado.

### **seguridad del molinillo/picadora compacto**

- Nunca acople la unidad de cuchillas al aparato sin estar el tarro puesto
- Nunca desenrosque el bote mientras el molinillo/picadora compacto esté acoplado al aparato.
- No toque las cuchillas afiladas. Mantenga la unidad de cuchillas fuera del alcance de los niños.
- Nunca quite el molinillo/picadora compacto hasta que las cuchillas se hayan detenido completamente.
- Para garantizar la vida útil de su molinillo/picadora compacto, no lo haga funcionar más de 60 segundos seguidos. Apáguelo tan pronto como haya logrado la consistencia adecuada.
- El aparato no funcionará si el molinillo/picadora compacto no está acoplado correctamente.
- No procese raíz de cúrcuma en el molinillo/picadora compacto ya que es demasiado dura y podría dañar las cuchillas.

### **seguridad del extractor de zumo**

- **No utilice el extractor de zumo si el filtro está dañado.**
- Utilice únicamente el empujador suministrado. Nunca meta los dedos en el tubo de entrada de alimentos. Desenchufe el aparato antes de desobstruir el tubo de entrada de alimentos.
- Antes de quitar la tapa, desconecte el aparato y espere a que el filtro se detenga.
- Nunca utilice un accesorio dañado.

### antes de enchufar el aparato

- Asegúrese de que el suministro de energía eléctrica sea la mismo que el que figura en la parte inferior del aparato.
- Este dispositivo cumple con la Directiva 2004/108/CE sobre Compatibilidad Electromagnética, y con el reglamento (CE) nº 1935/2004, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

### antes de utilizar el procesador de alimentos por primera vez

- 1 Retire las cubiertas de plástico de las cuchillas. **Tenga cuidado ya que las cuchillas están muy afiladas.** Estas cubiertas deben desecharse ya que sólo sirven para proteger las cuchillas durante la fabricación y envío del aparato.
- 2 Lave las distintas piezas; consulte "cuidado y limpieza".

## descripción del aparato

### procesador de alimentos

- ① unidad de potencia
- ② bol con eje motor
- ③ eje motor desmontable
- ④ tapa
- ⑤ tubo de entrada de alimentos
- ⑥ empujadores
- ⑦ enclavamientos de seguridad
- ⑧ control de velocidad/acción intermitente
- ⑨ luz de encendido
- ⑩ recogecables (parte trasera)

### licuadora

- ⑪ tapón de llenado
- ⑫ tapa
- ⑬ copa
- ⑭ anillo de cierre
- ⑮ unidad de cuchillas
- ⑯ base

## A - accesorios estándares

- ⑰ cuchilla
- ⑱ utensilio para amasar
- ⑲ disco de capacidad máx
- ⑳ disco rebanador/rallador de 2 mm

## B - accesorios opcionales

Los accesorios que se enumeran a continuación no estarán todos incluidos en su modelo de procesador de alimentos. Los accesorios dependen de la variante del modelo. Para obtener más información o para pedir accesorios adicionales, consulte la sección "servicio técnico y atención al cliente".

- ㉑ batidor de varillas doble (si se incluye)
- ㉒ disco rebanador/rallador de 4 mm (si se incluye)
- ㉓ disco rallador extrafino (si se incluye)
- ㉔ disco para patatas fritas (si se incluye)
- ㉕ utensilio para incorporar ingredientes (si se incluye)
- ㉖ minibol y cuchilla (si se incluye)
- ㉗ molinillo triturador (si se incluye)
- ㉘ exprimidor de cítricos (si se incluye)
- ㉙ extractor de zumo (si se incluye)
- ㉚ caja para ordenar los accesorios (si se incluye)

### para utilizar el procesador de alimentos

- 1 Acople el bol a la unidad de potencia. Coloque el asa hacia el lado derecho y gire hacia adelante ① hasta que quede bien sujeto.
- 2 Coloque un accesorio sobre el eje motor del bol.

**Nota: el eje motor desmontable ② se debe colocar al utilizar los discos, el minibol, el batidor de varillas, el utensilio para incorporar ingredientes y el exprimidor de cítricos.**

- Antes de añadir ingredientes, acople siempre el bol y los accesorios.
- 3 Coloque la tapa asegurándose de que la parte superior del eje motor/utensilio quede situada en el centro de la tapa ④.
  - **El procesador no funcionará si el bol o la tapa no están correctamente ajustados en el enclavamiento. Compruebe que el tubo de entrada de alimentos y el asa del bol estén situados hacia el lado derecho.**
  - 4 Enchufe el aparato. La luz de encendido se iluminará. Seleccione una de las siguientes opciones: - Control de velocidad – seleccione la velocidad requerida manualmente (consulte la tabla de velocidades recomendadas). Botón de acción intermitente - utilice el botón de acción intermitente (P) para que el aparato funcione de forma intermitente. El botón de acción intermitente funcionará mientras el botón se mantenga apretado.
  - 5 Al acabar de procesar los alimentos, gire el control de velocidad a la posición de apagado "OFF" (alinee el control de velocidad con la luz de encendido ⑨).
  - **Antes de quitar la tapa, apague y desenchufe el aparato.**

#### importante

- El procesador de alimentos no es apto para machacar o moler granos de café ni para convertir azúcar granulado en azúcar extrafino.

## para usar la licuadora

- 1 Acople el anillo de cierre ⑭ a la unidad de cuchillas ⑮, asegurándose de que el cierre esté colocado correctamente. **Si la junta está dañada o no está correctamente acoplada, el contenido del vaso podría derramarse.**
- 2 Ajuste la unidad de cuchillas ⑮ dentro de la base ⑯.
- 3 Enrosque el conjunto de cuchillas sobre el vaso, asegurándose de que el conjunto de cuchillas esté totalmente ajustado ④. Consulte los gráficos en la parte inferior de la base del siguiente modo:

 - posición de desbloqueo

 - posición de bloqueo

### **La licuadora no funcionará si no se ensambla correctamente.**

- 4 Coloque los ingredientes en el vaso.
  - 5 Acople el tapón de llenado a la tapa, luego ponga la tapa sobre el vaso y gire en el sentido de las agujas del reloj ⑤ para que quede bien sujeta.
  - 6 Coloque la licuadora sobre la unidad de potencia y gírela en el sentido de las agujas del reloj ⑥ para que quede bien sujeta.
- **El aparato no funcionará si la licuadora no está acoplada correctamente en el enclavamiento.**
- 7 Seleccione una velocidad (consulte la tabla de velocidades recomendadas) o utilice el control de acción intermitente.

### **consejos**

- Al hacer mayonesa, añada todos los ingredientes excepto el aceite en la licuadora. Retire el tapón de llenado. A continuación, con el aparato en marcha, vierta el aceite lentamente a través del orificio de la tapa.
- Las mezclas espesas, por ejemplo patés y salsas, podrían quedarse apelmazadas en los lados del vaso; raspe los lados con una espátula y mezcle con el resto para seguir batiendo. Si la mezcla es difícil de batir, añada más líquido.
- Picar hielo - accione el botón de acción intermitente hasta que el hielo picado alcance la consistencia deseada.
- No se recomienda procesar especias ya que pueden dañar las piezas de plástico.
- El aparato no funcionará si la licuadora no está acoplada correctamente.
- Para picar ingredientes secos, corte en trozos, retire el tapón de llenado y, seguidamente, con el aparato en marcha, añada los trozos uno a uno. Ponga la mano por encima del orificio. Para obtener un mejor resultado, vacíe el vaso regularmente.
- No utilice la licuadora para guardar líquidos. Manténgala vacía antes y después de utilizarla.
- Nunca mezcle cantidades superiores a 1,5 litros; la cantidad debe ser menor para líquidos espumosos, como los batidos a base de leche.

## tabla de velocidades recomendadas

| herramienta/<br>accesorio              | función                                                                                                                                     | velocidad<br>recomendada                                   | tiempo de<br>procesa-<br>miento *      | capacidades<br>máximas                                                |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Cuchillas                              | Preparados para tartas en un solo paso                                                                                                      | Máx                                                        | 15-20 seg.                             | 1,5 Kg peso de la harina                                              |
|                                        | Masa - mezclar mantequilla con harina<br>Añadir agua para mezclar los ingredientes de la masa                                               | Med – Máx                                                  | 10 seg.<br>10-20 seg.                  | 340 g peso de la harina                                               |
|                                        | Trocear pescado y carne magra<br>Patés y terrinas                                                                                           | Máx                                                        | 10-30 seg.                             | 600 g<br>ternera magra máx                                            |
|                                        | Cortar hortalizas y verduras                                                                                                                | Pulse                                                      | 5-10 seg.                              | 500 g                                                                 |
|                                        | Picar frutos secos                                                                                                                          | Máx                                                        | 30-60 seg.                             | 200 g                                                                 |
|                                        | Hacer puré con fruta blanda, hortalizas y verduras y fruta cocidas                                                                          | Máx                                                        | 10-30 seg.                             | 1 Kg                                                                  |
|                                        | Salsas, aliños y salsas para mojar                                                                                                          | Máx                                                        | 2 min. máx                             | 800 g                                                                 |
| Cuchilla con disco de capacidad máx    | Sopas frías                                                                                                                                 | Empezar con una velocidad lenta y aumentar hasta el máximo | 30-60 seg.                             | 1,5 litros                                                            |
|                                        | Batidos/pastas para rebozar                                                                                                                 |                                                            | 15-30 seg.                             | 1 litros                                                              |
| Batidor de varillas doble              | Claras de huevo                                                                                                                             | Máx                                                        | 60-90 seg.                             | 6 (200 g)                                                             |
|                                        | Huevo y azúcar para bizcochos sin mantequilla                                                                                               | Máx                                                        | 4-5 min.                               | 3 (150 g)                                                             |
|                                        | Nata                                                                                                                                        | Máx                                                        | 30 seg.                                | 500 ml                                                                |
|                                        | Batir manteca y azúcar                                                                                                                      | Máx                                                        | 2 min. máx                             | 200 g manteca<br>200 g azúcar                                         |
| Utensilio para massa                   | Misturas levedadas                                                                                                                          | Máx                                                        | 60 seg.                                | 1 Kg peso total                                                       |
|                                        | Harina de pan                                                                                                                               | Máx                                                        | 60 seg.                                | 600 g peso de la harina                                               |
|                                        | Harina de pan integral                                                                                                                      | Máx                                                        | 60 seg.                                | 500 g peso de la harina                                               |
| Utensilio para incorporar ingredientes | Batir nata y purés de fruta                                                                                                                 | Mín - Baja                                                 | 60 seg.                                | 300 g nata,<br>300 g puré                                             |
|                                        | Claras de huevo en mezclas pesadas                                                                                                          | Mín - Baja                                                 | 60 seg.                                | 600 g peso total                                                      |
|                                        | Macarrones                                                                                                                                  | Mín - Baja                                                 | 60 seg.                                | 500 g peso total                                                      |
| Discos - rebanador/<br>rallador        | Alimentos duros como zanahorias o queso duro.                                                                                               | Med – Máx                                                  | –                                      | No llene el bol por encima de la capacidad máxima marcada en el mismo |
|                                        | Alimentos más blandos como pepinos o tomates                                                                                                | Min - Med                                                  | –                                      |                                                                       |
| Disco rallador extrafino               | Queso parmesano, patatas para hacer bolitas de patata alemana.                                                                              | Máx                                                        | –                                      |                                                                       |
| Disco para patatas fritas              | Corta patatas para hacer patatas fritas finas e ingredientes para guisos y salsas (por ejemplo, pepino, manzana y pera)                     | Máx                                                        | –                                      |                                                                       |
| Licuadora                              | Bebidas y líquidos fríos                                                                                                                    | Máx                                                        | 15-30 seg.                             | 1,5 litros                                                            |
|                                        | Sopas a base de caldo                                                                                                                       | Máx                                                        | 30 seg.                                | 1,2 litros                                                            |
|                                        | Sopas preparadas con leche                                                                                                                  | Máx                                                        | 30 seg.                                | 1 litros                                                              |
|                                        | <b>RIESGO DE ESCALDARSE:</b> Deje que los ingredientes calientes se enfríen hasta que alcancen la temperatura ambiente antes de mezclarlos. |                                                            |                                        |                                                                       |
| Minibol y cuchilla                     | Carne                                                                                                                                       | Máx                                                        | 20 seg. + botón de acción intermitente | 200 g ternera magra                                                   |
|                                        | Picar hierbas aromáticas                                                                                                                    | Máx                                                        | 30 seg.                                | 15 g                                                                  |
|                                        | Picar frutos secos                                                                                                                          | Máx                                                        | 30 seg.                                | 50 g                                                                  |
|                                        | Mayonesa                                                                                                                                    | Máx                                                        | 30 seg.                                | 2 huevos<br>300 g de aceite                                           |
|                                        | Purés                                                                                                                                       | Máx                                                        | 30 seg.                                | 200 g                                                                 |
| Exprimidor de cítricos                 | Frutas más pequeñas, por ejemplo, limas y limones<br>Frutas más grandes, por ejemplo, naranjas y pomelos                                    | Mín - Baja                                                 | –                                      | 1 Kg                                                                  |
| extractor de zumo de metal             | Exprimir fruta dura y hortalizas p. ej., manzanas y zanahorias                                                                              | Máx                                                        | –                                      | 800 g manzanas<br>600 g de zanahorias                                 |
|                                        | Exprimir fruta blanda, p. ej., uvas y tomates                                                                                               | Máx                                                        | –                                      | 500 g                                                                 |
| Molinillo triturador                   | Procesar una variedad de especias                                                                                                           | Máx                                                        | 30-60 seg.                             | 50 g                                                                  |
|                                        | Moler granos de café                                                                                                                        | Máx                                                        | 30 seg.                                |                                                                       |
|                                        | Picar frutos secos                                                                                                                          | Pulse                                                      | 10 seg.                                | 50 g                                                                  |
|                                        | Procesar dientes de ajo, chilis frescos y raíz de jengibre                                                                                  | Pulse                                                      | 10 seg.                                | 30 g                                                                  |

\* Esto es solo una orientación y variará dependiendo de la receta exacta y de los ingredientes que se procesen.

## uso de los accesorios

Consulte la tabla de velocidades recomendadas para cada accesorio.

### 17 cuchilla

La cuchilla es el accesorio más versátil de todos. La textura obtenida depende del tiempo de procesamiento.

Para obtener texturas más gruesas, utilice el control de acción intermitente.

Utilice la cuchilla para elaborar masas para tartas y pasteles, picar carne cruda y cocida, verduras, frutos secos, paté, salsas, purés, sopas y también para rallar galletas y pan.

#### consejos

- Antes de procesar alimentos como carne, pan o verduras, córtelos en cubos de 2 cm aproximadamente.
- Rompa las galletas en trozos e introdúzcalos por el tubo de entrada de alimentos con el aparato en marcha.
- Para hacer masa para pasteles, utilice manteca recién sacada de la nevera y cortada en cubos de 2 cm.
- Tenga cuidado de no exceder el tiempo de procesamiento.

### 18 utensilio para amasar

Use este accesorio para masas con levadura.

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

### 19 disco de capacidad máx

Al mezclar líquidos en el bol, se debe utilizar el disco de capacidad máx con la cuchilla. Evita las fugas y mejora el rendimiento de corte de la cuchilla.

- 1 Acople el bol sobre la unidad de potencia.
- 2 Ajuste la cuchilla.
- 3 Añada los ingredientes que vaya a procesar.
- 4 Coloque el disco de capacidad en la parte superior de la cuchilla asegurándose de que encaje correctamente en el borde interior del bol 10. **No haga presión sobre el disco de capacidad.**
- 5 Ponga la tapa y encienda el aparato.

### 21 batidor de varillas doble (si se incluye)

Utilícelo para mezclas ligeras como, por ejemplo, claras de huevo, nata, leche evaporada y para montar claras de huevo con azúcar para bizcochos ligeros.

## uso del batidor de varillas

- 1 Acople el bol sobre la unidad de potencia y luego agregue el eje motor desmontable.
- 2 Inserte cada varilla 7 hasta el fondo en el cabezal.
- 3 Acople el batidor de varillas girándolo con cuidado hasta que encaje en el eje motor.
- 4 Añada los ingredientes.

- 5 Coloque la tapa asegurándose de que el extremo del eje quede situado en el centro de la tapa.
- 6 Encienda el aparato.

#### importante

- **El batidor de varillas no es adecuado para preparados para tartas en un solo paso ya que estas mezclas son demasiado pesadas y podrían estropearlo. Utilice siempre la cuchilla.**

#### consejos

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

#### batir manteca y azúcar

- Para obtener mejores resultados, hay que dejar que la manteca se ablande a temperatura ambiente (20 °C) antes de batirla. **NO utilice manteca directamente de la nevera ya que esto podría estropear el batidor de varillas.**
- Los ingredientes más pesados como la harina y la fruta seca se deben incorporar a mano.
- No exceda la capacidad máxima o el tiempo de procesamiento indicados en la tabla de velocidades recomendadas.

## discos rebanadores/ralladores

#### discos rebanadores/ralladores reversibles - 2mm 20, 4mm 22

Utilice el lado rallador para rallar queso, zanahorias, patatas y alimentos de textura similar.

Utilice el lado rebanador para el queso, zanahorias, patatas, col, pepino, calabacines, remolacha y cebollas.

#### disco rallador extrafino 23 (si se incluye)

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

#### disco para patatas fritas 24 (si se incluye)

Corta patatas para hacer patatas fritas finas e ingredientes para guisos y salsas (por ejemplo, pepino, manzana y pera)

## seguridad

- **Nunca quite la tapa hasta que el disco de corte se haya parado completamente.**
- **Maneje los discos de corte con mucho cuidado ya que están muy afilados**
- **No llene demasiado el bol – no exceda la capacidad máxima marcada en el bol.**

## para utilizar los discos de corte

- 1 Acople el bol sobre la unidad de potencia y luego agregue el eje motor desmontable.
- 2 Sujetándolo por la parte central, coloque el disco sobre el eje motor con el lado apropiado hacia arriba 11.
- 3 Coloque la tapa.
- 4 Coloque los alimentos en el tubo de entrada.  
Elija el tubo de entrada adecuado al tamaño de los alimentos. El empujador contiene un tubo de entrada de alimentos más pequeño para procesar los elementos de uno en uno o para ingredientes pequeños.

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

Para usar el tubo de entrada de alimentos grande, introduzca los dos empujadores a la vez.

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

#### consejos

- Utilice ingredientes frescos
- No corte los alimentos en trozos demasiado pequeños. Llene el tubo de entrada de alimentos casi hasta arriba. Así evitará que la comida se deslice hacia los lados al procesarla. Como alternativa, utilice el tubo de entrada de alimentos pequeño.
- Al utilizar el disco para patatas fritas, coloque los ingredientes en sentido horizontal.
- Al rebanar o rallar: los alimentos colocados en sentido vertical **12** salen más cortos que los que se colocan en sentido horizontal **13**.
- Después de procesar los alimentos, siempre quedarán pequeños restos de comida en el disco o en el bol.

## 25 utensilio para incorporar ingredientes (si se incluye)

Use este utensilio para incorporar ingredientes ligeros a mezclas más pesadas, por ejemplo, merengues, mousses y purés de fruta con nata o crema.

- 1 Acople el bol sobre la unidad de potencia y luego agregue el eje motor desmontable.
- 2 Inserte la paleta **8** hasta el fondo en el cabezal.
- 3 Acople el utensilio para incorporar ingredientes girándolo con cuidado hasta que encaje en el eje motor.
- 4 Añada los ingredientes.
- 5 Coloque la tapa asegurándose de que el extremo del eje quede situado en el centro de la tapa.
- 6 **Seleccione la velocidad mín - baja.**

#### para quitar el batidor

Retire el batidor del cabezal apretando el botón de liberación **9**.

#### consejos

- No utilice una velocidad alta ya que se necesita una velocidad baja para optimizar el rendimiento del utensilio para incorporar ingredientes.
- Para obtener mejores resultados, no bata demasiado las claras de huevo o la nata ya que el utensilio para incorporar ingredientes no podrá remover la mezcla correctamente si la mezcla batida es demasiado consistente.
- No remueva la mezcla durante más tiempo del que se indica en la tabla de velocidades recomendadas ya que se eliminará el aire y la mezcla quedará demasiado blanda.
- Cualquier ingrediente que quede sin mezclar en la paleta o en los lados del bol se debe incorporar poco a poco con la espátula.

## 26 minibol y cuchilla (si se incluye)

Utilice el minibol procesador para trocear hierbas aromáticas y procesar ingredientes en cantidades pequeñas, por ejemplo, carne, cebolla, frutos secos, mayonesa, verduras, purés, salsas y papilla para bebés.

- Ⓐ minicuchilla
- Ⓑ minibol

## para usar el minibol y la cuchilla

- 1 Acople el bol sobre la unidad de potencia y luego agregue el eje motor desmontable.
- 2 Acople el minibol sobre el eje motor desmontable; asegúrese de que las secciones cortadas queden alineadas con las lengüetas de fijación **14** en el bol principal.  
**Nota:** la tapa del bol principal no se puede acoplar si el minibol no está colocado correctamente.
- 3 Coloque la cuchilla sobre el eje motor **15**.
- 4 Añada los ingredientes que vaya a procesar.
- 5 Ponga la tapa y encienda el aparato.

#### seguridad

- No quite nunca la tapa hasta que la cuchilla se haya parado completamente.
- 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 la cuchilla.

#### consejos

- Las hierbas aromáticas se pican mejor si están limpias y secas.
- Añada siempre un poco de líquido al mezclar ingredientes cocinados para hacer papilla.
- Antes de procesar alimentos como carne, pan o verduras, córtelos en cubos de 1 o 2 cm aproximadamente.
- Al hacer mayonesa, añada el aceite por el tubo de entrada de alimentos.

## 27 molinillo triturador (si se incluye)

Utilice el molinillo triturador para procesar ingredientes secos como, por ejemplo, frutos secos o granos de café y para triturar especias como: granos de pimienta negra, semillas de cardamomo, semillas de comino, semillas de cilantro, semillas de hinojo, raíz fresca de jengibre, dientes de ajo y chilis frescos.

- Ⓐ jarra del molinillo
- Ⓑ conjunto de cuchillas del molinillo triturador

## para usar el molinillo triturador

- 1 Coloque los ingredientes en el conjunto de cuchillas **Ⓑ**.
- 2 Acople la jarra **Ⓐ** y gírela en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeta **16**.
- 3 Coloque el molinillo sobre la unidad de potencia y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeto **17**.
- 4 Seleccione una velocidad o utilice el control de acción intermitente (P).

## seguridad

- Nunca acople la unidad de cuchillas a su procesador de alimentos sin que la jarra esté colocada.
- Nunca desenrosque la jarra mientras el molinillo esté acoplado al aparato.
- No toque las cuchillas afiladas – Mantenga la unidad de cuchillas fuera del alcance de los niños.
- Nunca retire el molinillo hasta que las cuchillas se hayan parado completamente.
- Para garantizar la vida útil de su molinillo, no lo haga funcionar durante más de 60 segundos seguidos. Apáguelo tan pronto como haya logrado la consistencia adecuada.
- El aparato no funcionará si el molinillo no está acoplado correctamente.
- No procese raíz de cúrcuma en el molinillo ya que es demasiado dura y podría dañar las cuchillas.

### consejos

- Para obtener un resultado óptimo al procesar especias, le recomendamos que no procese más de 50 g a la vez en el molinillo.
- Las especias enteras conservan su sabor durante mucho más tiempo que las especias molidas, por eso, es mejor moler una cantidad pequeña cada vez para conservar el sabor.
- Es mejor tostar las especias enteras antes de molerlas para que liberen el máximo sabor y los aceites esenciales.
- Corte el jengibre en trozos pequeños antes de procesarlo.
- Para obtener mejores resultados, se recomienda utilizar el minibol para picar hierbas aromáticas.

## ⑳ exprimidor de cítricos (si se incluye)

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

- Ⓐ cono
- Ⓑ colador

## para utilizar el exprimidor de cítricos

- 1 Acople el bol sobre la unidad de potencia y luego agregue el eje motor desmontable.
  - 2 Acople el colador dentro del bol; asegúrese de que el asa del colador coincida con el asa del bol y que quede bien sujeta en su posición 18.
  - 3 Coloque el cono sobre el eje motor y gírelo hasta que llegue abajo 19.
  - 4 Corte la fruta en mitades. Luego encienda el aparato y presione la fruta sobre el cono.
- **El exprimidor de cítricos no funcionará si el colador no está colocado correctamente.**
  - Para obtener los mejores resultados, guarde y exprima la fruta a temperatura ambiente y haga rodar la fruta sobre una superficie de trabajo antes de exprimirla.
  - Para ayudar a extraer el zumo, mueva la fruta de un lado a otro antes de exprimirla.
  - Cuando exprima grandes cantidades de fruta, vacíe el colador de forma regular para impedir la acumulación de pulpa y semillas.

## ㉑ extractor de zumo (si se incluye)

Utilice el exprimidor centrífugo para extraer el zumo de frutas duras y de hortalizas.

### seguridad

- **No utilice el extractor de zumo si el filtro está dañado.**
- Utilice únicamente el empujador suministrado. Nunca meta los dedos en el tubo de entrada de alimentos. Desenchufe el aparato antes de desobstruir el tubo de entrada de alimentos.
- Antes de quitar la tapa, desconecte el aparato y espere a que el filtro se detenga.
- Nunca utilice un accesorio dañado.

- Ⓐ empujador
- Ⓑ tapa
- Ⓒ despulpador
- Ⓓ tambor del filtro

## para usar el extractor de zumo

- 1 Acople el bol a la unidad de potencia 20.
- 2 Coloque el despulpador dentro del tambor del filtro asegurándose de que las lengüetas encajen en las ranuras en el fondo del tambor 21.
- 3 Coloque el tambor del filtro 22.
- 4 Coloque la tapa del accesorio sobre el bol, gírela hasta que esté bien sujeta y el tubo de entrada de alimentos quede sobre el asa 23. **El extractor de zumo no funcionará si el bol o la tapa no están correctamente ajustados en el enclavamiento.**
- 5 Corte la comida para que encaje bien en el tubo de entrada de alimentos.
- 6 Encienda el aparato y empuje de forma uniforme con el empujador - **nunca meta los dedos en el tubo de entrada de alimentos.** Procese bien los alimentos antes de añadir más.
- Después de añadir el último trozo, deje que el extractor de zumo funcione durante 30 segundos más para extraer todo el zumo del tambor del filtro.

### importante

- Si el extractor de zumo empieza a vibrar, desconecte el aparato y vacíe la pulpa del tambor. (El extractor de zumo vibra si la pulpa no está distribuida uniformemente).
- La capacidad máxima que se puede procesar de una sola vez es de 800 g de fruta o verduras (consulte la tabla de velocidades).
- Algunos alimentos muy duros pueden hacer que el extractor de zumo vaya más lento o que se pare. Si esto sucede, desconecte el aparato y limpie el filtro.
- Desconecte el aparato y limpie el colector de pulpa regularmente durante el uso.

### consejos

- Antes de procesar los alimentos, quite los huesos y las semillas (p. ej., pimienta, melón o ciruela) y las pieles duras (p. ej., melón o piña). No necesita pelar o quitar el corazón de las manzanas ni de las peras.
- Utilice frutas y hortalizas frescas y en su punto.
- Para extraer el máximo zumo, ponga cantidades pequeñas a la vez en el tubo de entrada y empuje lentamente.

- Cítricos – pele y retire la corteza blanca, de lo contrario, el zumo puede ser amargo. Para obtener mejores resultados, utilice el exprimidor de cítricos.

### 30 caja para ordenar los accesorios (si se incluye)

Su procesador de alimentos se entrega con una caja de almacenamiento para guardar los discos.

- 1 Coloque los discos en la caja de almacenamiento cuando no los utilice 24.
- 2 La caja de almacenamiento está equipada con un cierre de seguridad; cierre la tapa para que quede bloqueada. Para abrir, levante la tapa 25.

## 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.

### unidad de potencia

- Límpiela con un trapo húmedo y séquela a continuación. Asegúrese de que el área de enclavamiento no muestre restos de comida.
- No sumerja la unidad de potencia en agua.
- Recoja el exceso de cable en el lugar de almacenamiento situado en la parte trasera de la unidad de potencia 26.

### licuadora

- 1 Vacíe el vaso, desenrosque la unidad de cuchillas girando hacia la posición de desbloqueo 27 para soltarla. A continuación, retire la unidad de cuchillas empujando hacia arriba desde abajo.
- Hay que tener cuidado al quitar la unidad de cuchillas de la base.
- 2 Lave el vaso a mano.
- 3 Quite el anillo de cierre y lávelo.
- 4 No toque las cuchillas afiladas. Lávelas utilizando un cepillo con agua caliente y detergente y aclárelas bien con agua del grifo. **No sumerja la unidad de cuchillas en agua.**
- 5 Deje secar con las cuchillas hacia abajo.

### batidor de varillas 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.**

### molinillo triturador

- Saque la unidad de cuchillas de la jarra girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Lave la jarra a mano.
- No toque las cuchillas afiladas – límpielas con un cepillo utilizando agua caliente con jabón, a continuación, aclárelas bien debajo del grifo. **No sumerja la unidad de cuchillas en el agua.**
- Póngala boca abajo y déjela secar.

### utensilio para incorporar ingredientes

- Retire el batidor del cabezal apretando el botón de liberación 28. Lávelo con agua caliente y jabón.
- Limpie el cabezal con un paño húmedo y séquelo a continuación. **No sumerja el cabezal en agua.**

### tambor del filtro

- Las cuchillas en la base del tambor del filtro están muy afiladas, tenga cuidado al manejar y limpiar el tambor.

### otras piezas

- Lávelas a mano y séquelas completamente.
- Como alternativa, pueden lavarse en la bandeja superior del lavavajillas. Evite colocar los artículos en la bandeja inferior directamente por encima del elemento térmico. Se recomienda utilizar un programa corto y a baja temperatura (50°C máximo).

| Artículo                                                                 | Artículo adecuado para lavar en el lavavajillas |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| bol principal, minibol, tapa, empujador                                  | ✓                                               |
| cuchillas, utensilio para amasar                                         | ✓                                               |
| eje de transmisión desmontable                                           | ✓                                               |
| discos                                                                   | ✓                                               |
| disco de capacidad máx                                                   | ✓                                               |
| batidores de varillas/paletas del utensilio para incorporar ingredientes | ✓                                               |
| <b>No sumerja el cabezal en agua</b>                                     |                                                 |
| vaso de la licuadora, tapa, tapón de llenado                             | ✓                                               |
| unidad de cuchillas y anillo de cierre para la licuadora                 | ✗                                               |
| extractor de zumo                                                        | ✓                                               |
| conjunto de cuchillas del molinillo triturador                           | ✗                                               |
| jarra del molinillo triturador                                           | ✓                                               |
| espátula                                                                 | ✓                                               |

## servicio técnico y atención al cliente

- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por KENWOOD o por un técnico autorizado por KENWOOD.
- **Si tiene algún problema con el funcionamiento del procesador, antes de llamar para solicitar ayuda, consulte la guía de solución de problemas.**

Si necesita ayuda sobre:

- el uso del aparato o
- el servicio técnico o reparaciones
- Póngase en contacto con el establecimiento en el que compró el aparato.
- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.



**ADVERTENCIAS PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE.**

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos.

Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada, y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

## Guía de solución de problemas

| Problema                                                                                    | Causa                                                                                                                                                                                                          | Solución                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El procesador no funciona.                                                                  | <p>No hay corriente.</p> <p>No se enciende luz indicadora/de encendido.</p> <p>El bol no se ha acoplado correctamente en la unidad de potencia.</p> <p>La tapadera del bol no se ha cerrado correctamente.</p> | <p>Compruebe que el procesador esté enchufado.</p> <p>Compruebe que el bol se encuentra correctamente acoplado, con el asa hacia la derecha.</p> <p>Compruebe que el cierre de la tapadera está bien ubicado en la zona del asa.</p> <p><b>El procesador no funcionará si el bol y la tapadera se han acoplado incorrectamente.</b></p> |
| El molinillo/picadora compacto no funcionará.                                               | <p>El molinillo/picadora compacto no se ha ajustado correctamente.</p> <p>El molinillo/picadora compacto no se ha ensamblado correctamente.</p>                                                                | <p>El molinillo/picadora compacto no funcionará si no está acoplado correctamente en el enclavamiento.</p> <p>Compruebe que la unidad de cuchillas esté bien ajustada dentro de la jarra del molinillo/picadora compacto.</p>                                                                                                           |
| La licuadora no funciona.                                                                   | <p>La licuadora no se ha acoplado correctamente.</p> <p>La licuadora no se ha ensamblado correctamente.</p>                                                                                                    | <p>La licuadora no funcionará si no está acoplada correctamente al enclavamiento.</p> <p>Compruebe que la unidad de cuchillas esté bien ajustada dentro del vaso.</p>                                                                                                                                                                   |
| El procesador se detiene o se ralentiza durante el proceso.                                 | <p>Protección de sobrecarga accionada.</p> <p>Procesador sobrecargado o sobrecalentado durante el funcionamiento.</p> <p>Capacidad máxima sobrepasada.</p>                                                     | <p>Apague, desenchufe y deje que el aparato se enfríe durante 15 minutos aproximadamente.</p> <p>Consulte la tabla de velocidades para comprobar las capacidades máximas que se pueden procesar.</p>                                                                                                                                    |
| La licuadora gotea por la base del conjunto de cuchillas.                                   | <p>Falta el sello.</p> <p>Sello incorrectamente colocado.</p> <p>Sello dañado</p>                                                                                                                              | <p>Compruebe que el sello esté bien colocado y sin dañar. Consulte "servicio técnico y atención al cliente" para un sello de recambio.</p>                                                                                                                                                                                              |
| El anillo de cierre de la licuadora falta de la unidad de potencia al sacarla del embalaje. | El anillo de cierre se empaqueta preacoplado a la unidad de cuchillas.                                                                                                                                         | <p>Desenrosque el vaso y compruebe que el anillo de cierre esté acoplado a la unidad de cuchillas.</p> <p>Consulte "servicio técnico y atención al cliente" para un sello de recambio.</p>                                                                                                                                              |
| Mal rendimiento de los.                                                                     | Consulte los consejos de la sección oportuna "Utilizar el accesorio". Compruebe que los accesorios estén correctamente ensamblados.                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

# Türkçe

Kullanım yönergelerini okumadan önce ön sayfayı çeviriniz ve açıklayıcı resimlere bakınız

## güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Bıçaklar ve diskler çok keskindir, dikkatli tutun. **Tutarken ve temizlerken kesici kenardan uzak durarak tepesinden parmak uçlarınızla tutun.**
- Robotu elinizle kaldırmayın veya taşımayın – elle tutmak yaralanmaya neden olabilir.
- Kaseyi boşaltmadan önce daima bıçağı çıkartın.
- Güç kaynağına bağlıyken ellerinizi ve malzemeleri robot kasesinden ve mikser kabından uzak tutun.
- Aleti kapatın ve fişini çekin:
  - parçaları takmadan veya çıkartmadan önce;
  - kullanılmadığında;
  - temizlemeden önce.
- Yiyecekleri asla parmaklarınızla gıda girişinden aşağı itmeyin. Bu iş için mutlaka gıda iticisini/lerini kullanın.
- **Bıçak ünitesini, blender haznesi veya kompakt doğrayıcı/öğütücü takılı değilken asla güç ünitesine yerleştirmeyin.**
- Kapağı kaseden veya blenderden ya da kompakt doğrayıcı/öğütücüyü güç ünitesinden çıkartmadan önce:-
  - cihazı kapatın;
  - tüm parçaların/bıçakların tamamen durmasını bekleyin;
  - blender haznesini veya kompakt doğrayıcı/öğütücüyü bıçak tertibatından döndürerek çıkartmamaya dikkat .
- **HAŞLANMA RİSKİ:** Sıcak malzemeler karıştırılmadan önce oda sıcaklığına soğumaya bırakılmalıdırlar.
- Cihazı çalıştırmak için kapak yerine daima aç/kapat hız ayar düğmesini kullanın.
- **Kilitleme mekanizması aşırı yüke maruz kaldığında cihaz hasar görecektir ve yaralanmaya neden olabilecektir.**
- **Mutfak robotunuzu kullanmadığınızda daima fişten çekin.**
- Asla onaylanmamış parçalar kullanmayın.
- Çalışırken cihazın başından asla ayrılmayın.
- Asla hasarlı bir cihaz kullanmayın. Kontrol veya tamir ettirin: bkz. ‘servis & müşteri hizmetleri’.
- 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.
- Önerilen hız tablosunda belirtilen maksimum kapasiteleri aşmayın.

- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu çocukların erişemeyeceği yerde tutun.
- Bu fiziki, algılama ya da zihinsel yetersizliği olan kişiler tarafından ya da yeterli deneyimi olmayan kişiler tarafından gözetim altında olmaları ve cihazın güvenli şekilde kullanımına ilişkin talimatları almaları ve olası tehlikeleri anlamaları şartıyla kullanılabilir.
- 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.
- Robotunuzun/mikserinizin hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
- Maksimum değer en büyük yükü çeken eklentiye bağlıdır. Diğer eklentiler daha az güç çekebilir.  
Her bir ek için daha fazla güvenlik uyarıları için “eklerin kullanımı” altındaki ilgili bölüme başvurun.

### **blender güvenliği**

- **HAŞLANMA RİSKİ:** Sıcak malzemeler karıştırılmadan önce oda sıcaklığına soğumaya bırakılmalıdırlar.
- Bıçak tertibatını tutarken her zaman dikkat edin ve temizlerken bıçakların keskin kenarlarına dokunmaktan kaçının.
- Mikseri sadece kapağı takılıyken kullanın.
- Hazneyi sadece verilen bıçak tertibatı ile kullanın.
- Mikseri asla boş çalıştırmayın.
- Mikserinizin uzun ömürlü olması için 60 saniyeden fazla çalıştırmayın.
- Smoothie tarifler – dondurulurken katı hal almış malzemeleri asla karıştırmayın, hazneye koymadan önce kırın.
- Asla maks. seviyeden – 1,5 litre - fazlasını karıştırmayın.

### **dilimleme/doğrama diski güvenliği**

- Kesme diski tamamen durmadan kapağı asla kaldırmayın.
- Kesme disklerini dikkatli tutun – çok keskindirler.
- Kâseyi aşırı doldurmayın - kâse üzerinde işaretlenmiş maksimum kapasite düzeyini aşmayın.

### **mini kase ve bıçak güvenliği**

- Bıçak tamamen durmadan kapağı asla açmayın.
- Bıçaklar çok keskindir – daima dikkatli tutun.

### **kompakt doğrayıcı/öğütücü güvenliği**

- Sürahiyi takmadan önce bıçak birimini hiçbir zaman öğütücüye takmayınız.
- Cihaza kompakt doğrayıcı/öğütücü takılıyken kaseyi asla döndürerek çıkartmayın.
- Bıçaklar çok keskindir. Bu yüzden bıçaklara elinizle dokunmayınız ve çocukları denetim altında tutunuz.
- Bıçaklar tamamen durana kadar kompakt doğrayıcı/öğütücüyü asla çıkartmayın.
- Kompakt doğrayıcı/öğütücünüzün uzun ömürlü olması için sürekli olarak 60 saniyeden fazla çalıştırmayın. Doğru yoğunluğa ulaşır ulaşmaz aleti kapatın.
- Cihaz kompakt doğrayıcı/öğütücü doğru takılmamışsa çalışmayacaktır.
- Öğütücü de zerdeçal köklerini işlemeyin, çok sert olduğundan bıçaklara zarar verebilir.

### **katı meyve presi güvenliği**

- **Filtre hasarlıysa katı meyve presini kullanmayın.**
- Sadece sağlanan iticiyi kullanın. Asla parmaklarınızı besleme haznesine sokmayın. Besleme haznesindeki tıkanıklığı temizlemeden önce fişi çekin.
- Kapağı çıkarmadan önce kapatın ve filtrenin durmasını bekleyin.
- Hiç bir zaman hasarlı ek parça kullanmayın.

### fişe takmadan önce

- Elektrik kaynağınızın cihazın alt tarafında gösterilenle aynı olduğundan emin olun.
- Bu cihaz Elektro Manyetik Uyumluluk ile ilgili AT direktifi 2004/108/AT ve gıda ile temas eden malzemeler hakkındaki AT yönetmeliği no. 1935/2004 - 27/10/2004 ile uyumludur.

### ilk kullanımdan önce

- 1 Bıçaktan plastik bıçak kapaklarını çıkarın. **Bıçaklar çok keskindir, dikkatli olun.** Bu kapaklar bıçağı-ı sadece üretim ve nakil sırasında koruduklarından atılmalıdırlar.
- 2 Parçaları yıkayın, bkz. 'bakım & temizlik'

## parçalar

### mutfak robotu

- ① güç birimi
- ② tahrik mili ile birlikte kase
- ③ çıkarılabilir kumanda mili
- ④ kapak
- ⑤ besleme borusu
- ⑥ iticiler
- ⑦ güvenlik kilitleri
- ⑧ hız/puls kumandası
- ⑨ güç açık ışığı
- ⑩ kordon sarma yuvası (arkada)

## blender

- ⑪ doldurma kabı
- ⑫ kapak
- ⑬ kase
- ⑭ sızdırmaz halka
- ⑮ bıçak ünitesi
- ⑯ taban

## A – standart ekler

- ⑰ kesici bıçak
- ⑱ hamur yoğurucu
- ⑲ maksimum kapasite diski
- ⑳ 2mm dilimleme/doğrama diski

## B - opsiyonel ekler

Aşağıda listelenen eklerin hepsi mutfak robotunuzda olmayabilir. Ekler model çeşidine göre değişir. Daha fazla bilgi veya ilave parçaları nasıl sipariş edebileceğiniz için "servis ve müşteri hizmetleri" bölümüne bakın.

- ㉑ çift çırpıcı (varsa)
- ㉒ 4mm dilimleme/doğrama diski (varsa)
- ㉓ ekstra ince doğrayıcı diski (varsa)
- ㉔ parmak patates diski (varsa)
- ㉕ hamur karıştırıcı (varsa)
- ㉖ mini kâse ve bıçak (varsa)
- ㉗ öğütücü (varsa)
- ㉘ narenciye sıkacağı (varsa)
- ㉙ katı meyve presi (varsa)
- ㉚ ekleri saklama kabı (varsa)

### mutfak robotunun kullanımı

- 1 Kaseyi güç ünitesine takın. Sapı sağ tarafa doğru yerleştirin ve kilitleninceye kadar ileri doğru ① çevirin.
- 2 Kase tahrik mili üzerine bir eklenti takın.  
**Not: Diskler, mini kâse, çırpıcı, hamur karıştırıcıyı ve narenciye presi kullanılırken ayrılabilir tahrik mili ② takılmalıdır.**
- Her zaman kaseyi ve eki robota malzemeleri eklemeden önce yerleştirin.
- 3 Kapağı yerleştirin – tahrik milinin/aletinin üstünün kapağın ortasına yerleştiğinden emin olun ③.
- **Kase veya kapak düzgün olarak takılmadığında mutfak robotu çalışmayacaktır. Besleme tüpünün ve kase tutacağına sağ tarafa yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin.**
- 4 Fişe takın, Güç Açık ışığı yanacaktır. Şunlardan birini seçin: -  
Hız Kontrolü – gereken hız manuel olarak seçilir (Önerilen hız tablosuna bakın).  
Puls – Kısa aralıklarla Puls (P) modunu kullanın. Puls, kontrol bu pozisyonda tutulduğu sürece çalışacaktır.
- 5 Kullanımın sonunda hız kontrolünü 'KAPALI' pozisyonuna getirin (Hız kontrolünü güç açık ışığı ile hizalayın ④).
- **Kapağı çıkarmadan önce daima kapatın ve fişten çekin.**
- Önemli**
- Mutfak robotunuz ile kahve öğütülemez ya da toz şekeri pudra şekeri halinde getirilemez.

## blender'ınızın kullanımı

- 1 Sızdırmaz halkayı ⑭ bıçak ünitesine ⑮ yerleştirin – contanın doğru yerleştiğinden emin olun. **Eğer conta zarar gördüyse veya yanlış yerleştirildiyse sızdırma meydana gelir.**
- 2 Bıçak ünitesini ⑮ tabanın içine ⑯ klipsleyin.
- 3 Bıçak tertibatını hazne üzerine takın – bıçak tertibatının sıkıca oturduğundan emin olun ④. Tabaanın altında bulunan grafiğe bakın:

 – kilit açık pozisyon

 – kilitli pozisyon

### **Mikser yanlış yerleştirilirse çalışmayacaktır.**

- 4 Malzemelerinizi kabın içine koyun
  - 5 Doldurma kapağını kapağa takın sonra kapağı hazneye takıp kilitlemek için saat yönünde döndürün ⑤.
  - 6 Blenderi güç ünitesi üzerine yerleştirin ve kilitlemek için saat yönünde ⑥ çevirin.
- **Mikser doğru yerleştirilmemişse cihaz çalışmayacaktır.**
- 7 Bir hız seçin (önerilen hız tablosuna bakın) veya puls kontrolünü kullanın.

### **Önemli**

- Mayonez yaparken mikserin içine yağ hariç bütün malzemeleri koyun. Doldurma kabını çıkarın. Sonra, cihaz çalışırken, yağı kapaktaki delikten yavaşça ekleyin.
- Yoğun karışımların, örn. pateler ve dipler, kazınması gerekebilir. Eğer karışımın işlenmesi zorsa, daha fazla sıvı ekleyin.
- Buz parçalama - buz istenen yoğunlukta parçalanana kadar puls modunda kısa aralıklarla çalıştırın.
- Baharatların işlenmesi plastik parçalara zarar verebilecekleri için önerilmemektedir.
- Mikser doğru yerleştirilmemişse cihaz çalışmayacaktır.
- Katı malzemelerin karıştırılması – parçalar halinde kesin, doldurma kabını çıkarın sonra cihaz çalışırken parçaları teker teker atın. Elinizi açıklıktan uzak tutun. En iyi sonuçlar için düzenli olarak boşaltın.
- Mikseri, muhafaza kabı olarak kullanmayın. Mikser kabı kullanımdan önce ve sonra boş olmalıdır.
- 1,5 litre üzerinde malzeme karıştırmayın - Milkshake gibi köpüklü sıvılar için bu miktar daha az olmalı.

## önerilen hız tablosu

| Araç/Aparat                   | İşlevi                                                                                                 | önerilen hız                                      | işlem süresi *            | Maksimum kapasite                                                      |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Kesici Bıçak                  | Hepsi bir arada kek karışımları                                                                        | Maks                                              | 15-20 saniye              | 1,5Kg un ağırlığı                                                      |
|                               | Hamur yoğurma – yağlı unla yoğurma<br>Hamur malzemelerini birleştirmek için su ekleme                  | Orta - Maks                                       | 10 saniye<br>10-20 saniye | 340g un ağırlığı                                                       |
|                               | Balık parçalama ve yağsız kıyma köfteleri ve sebzeleri parçalama                                       | Maks                                              | 10-30 saniye              | 600g maks. yağsız et                                                   |
|                               | sebzeli parçalama                                                                                      | Puls                                              | 5-10 saniye               | 500g                                                                   |
|                               | kuruyemiş parçalama                                                                                    | Maks                                              | 30-60 saniye              | 200g                                                                   |
|                               | Yumuşak meyveleri, pişmiş meyve ve sebzeleri püre haline getirme                                       | Maks                                              | 10-30 saniye              | 1Kg                                                                    |
|                               | Soslar, ezmeler ve çöktelmeler                                                                         | Maks                                              | 2 dakika maks.            | 800g                                                                   |
| Bıçak maksimum kapasite diski | Soğuk çorbalar                                                                                         | Düşük hızda başlayın ve maksimum hıza doğru çıkın | 30-60 saniye              | 1,5 litre                                                              |
|                               | Milkshakeler / pasta hamurları                                                                         |                                                   | 15-30 saniye              | 1 litre                                                                |
| Çift çırpıcı                  | Yumurta beyazı                                                                                         | Maks                                              | 60-90 saniye              | 6 (200g)                                                               |
|                               | Yağsız mayalı hamur için yumurta ve şeker                                                              | Maks                                              | 4-5 min                   | 3 (150g)                                                               |
|                               | Krema                                                                                                  | Maks                                              | 30 saniye                 | 500 ml                                                                 |
|                               | Krema yapma yağı ve şeker                                                                              | Maks                                              | 2 dakika maks.            | 200g yağ<br>200g şeker                                                 |
| Yoğurma aracı                 | Mayalı karışımlar                                                                                      | Maks                                              | 60 saniye                 | 1Kg toplam ağırlık                                                     |
|                               | Beyaz Ekmek Unu                                                                                        | Maks                                              | 60 saniye                 | 600g un ağırlığı                                                       |
|                               | Tam Buğday Ekmeği Unu                                                                                  | Maks                                              | 60 saniye                 | 500g un ağırlığı                                                       |
| Devşirme aleti                | Krema ve meyve püreleri çırpma                                                                         | Min - Düşük                                       | 60 saniye                 | 300g krema,<br>300g püre                                               |
|                               | Ağır karışımlar içine yumurta akı                                                                      | Min - Düşük                                       | 60 saniye                 | 600g toplam ağırlık                                                    |
|                               | Makaronlar                                                                                             | Min - Düşük                                       | 60 saniye                 | 500g toplam ağırlık                                                    |
| Diskler – dilimleme/ doğrama  | Havuç, sert peynir gibi sert gıdalar                                                                   | Orta - Maks                                       | –                         | Kâse üzerinde işaretlenmiş maksimum kapasitesinin üzerinde doldurmayın |
|                               | Salatalık, domates gibi daha yumuşak gıdalar                                                           | Min - Orta                                        | –                         |                                                                        |
| Ekstra ince doğrayıcı         | Parmesan peyniri, Alman patates hamur tatlıları için Patatesler                                        | Maks                                              | –                         |                                                                        |
| Parmak patates diski          | İnce patates kızartması, güveç ve dip soslar için malzemeler (salatalık, elma ve armut gibi) doğrayın. | Maks                                              | –                         |                                                                        |
| Blender                       | Soğuk sıvılar ve içecekler                                                                             | Maks                                              | 15-30 saniye              | 1,5 litre                                                              |
|                               | Et suyuna çorbalar                                                                                     | Maks                                              | 30 saniye                 | 1,2 litre                                                              |
|                               | Süt ile yapılan çorbalar                                                                               | Maks                                              | 30 saniye                 | 1 litre                                                                |
|                               | <b>HAŞLANMA RİSKİ:</b> Sıcak malzemeler karıştırılmadan önce oda sıcaklığına soğumaya bırakılmalıdır.  |                                                   |                           |                                                                        |
| Mini kâse ve bıçak            | Et                                                                                                     | Maks                                              | 20 saniye + Puls          | 200g yağsız et                                                         |
|                               | Otları doğrama                                                                                         | Maks                                              | 30 saniye                 | 15g                                                                    |
|                               | Kuruyemiş parçalama                                                                                    | Maks                                              | 30 saniye                 | 50g                                                                    |
|                               | Mayonez                                                                                                | Maks                                              | 30 saniye                 | 2 yumurta<br>300g yağ                                                  |
|                               | Püreler                                                                                                | Maks                                              | 30 saniye                 | 200g                                                                   |
| Narenciye sıkacağı            | Küçük ögeler, misket limonu ve limon gibi<br>Daha büyük meyveler, portakal ve greyfurt gibi            | Min - Düşük                                       | –                         | 1Kg                                                                    |
| Katı meyve presi              | Katı meyve ve sebze suları için örn. elma ve havuç gibi                                                | Maks                                              | –                         | 800g elma<br>600g havuç                                                |
|                               | Üzüm, domates gibi yumuşak meyvelerin suyunu sıkmak için                                               | Maks                                              | –                         | 500g                                                                   |
| Öğütücü                       | Baharatların işlenmesi                                                                                 | Maks                                              | 30-60 saniye              | 50g                                                                    |
|                               | Kahve öğütme                                                                                           | Maks                                              | 30 san.                   |                                                                        |
|                               | Kuruyemiş parçalama                                                                                    | Puls                                              | 10 san.                   | 50g                                                                    |
|                               | Sarımsak dişlerini, taze çilileri ve kök zencefili işleme                                              | Puls                                              | 10 san.                   | 30g                                                                    |

\* Bu sadece ön fikir vermek içindir ve tam tarife ve işlenen maddelere bağlı olarak değişecektir.

## eklerin kullanımı

Her ek için önerilen hız tablosuna bakın.

### 17 kesici bıçak

Bıçak tüm ekler içinde en çok yönlü olanıdır. İşleme süresinin uzunluğu elde edilecek dokuyu belirleyecektir. Daha kalın doku için darbeli kontrol kullanın. Bıçağı, kek ve hamur işi yapımında, çiğ ve pişmiş et, sebze, ceviz, patates doğramada, çorbaları püre yapmada ve ayrıca bisküvi ve ekmek ufalamada kullanın.

#### ipuçları

- İşlemden geçirmeden önce et, ekmek, sebze gibi yiyecekleri yaklaşık 2cm inç küpler halinde kesin.
- Bisküviler ufalanmalı ve makine çalışırken besleme haznesinden eklenmelidir.
- Pasta yaparken buzdolabından çıkarttığınız yağları beklemeden 2cm inç küpler halinde doğrayarak kullanın.
- Fazla karıştırmamaya dikkat edin.

### 18 hamur yoğurucu

Mayalı hamur karışımları için kullanın.

- Kuru malzemeleri kaseye ekleyin, makine çalışırken sıvı malzemeleri besleme haznesinden ekleyin. Düzgün, elastik bir hamur topu oluşana kadar işleyin, bu yaklaşık 60 saniye sürecektir.
- Tekrar yoğururken sadece elde yoğurun. Kasenin içinde tekrar yoğurma tavsiye edilmez, çünkü bunu yapmak mutfak robotunun dengesizleşmesine yol açabilir.

### 19 maksimum kapasite diski

Kâsede sıvılar karıştırılırken, maksimum kapasite diskinin bıçak ile birlikte kullanılması gerekir. Bu sızıntıyı önler ve doğrama bıçağının performansını artırır.

- 1 Kâseyi güç ünitesine takın.
- 2 Bıçağı yerleştirin.
- 3 İşlenecek malzemeleri ekleyin.
- 4 Kapasite diskinin bıçağın üzerine yerleştirin, kâsenin içindeki çıkıntılara 10 yerleştikten emin olun. **Kapasite diskinin üzerine doğru aşağıya itmeyin.**
- 5 Kapağı takın ve çalıştırın.

### 21 çift çırpıcı (varsa)

Yumurta beyazları, krema, süt köpüğü hafif karışımlar için ve yağ içermeyen bezeler için yumurta ve şeker çırparken kullanın.

## karıştırıcının kullanımı

- 1 Kaseyi güç ünitesi üzerine yerleştirin, sökülebilir tahrik milini ekleyin.
- 2 Her çırpıcıyı 7 tahrik kafasına sıkıca yerleştirin.
- 3 Karıştırıcıyı tahrik mili üzerine düşene kadar dikkatle döndürerek takın.
- 4 Malzemeleri ekleyin.
- 5 Kapağı takın – milin ucunun kapağın ortasına yerleştikten emin olun.
- 6 Çalıştırın.

#### önemli

- Çırpma hepsi bir arada kek karışımları yapmak için uygun değildir, çünkü bu karışımlar çok ağır olduğundan zarar verecektir. Her zaman bıçağı kullanın.

#### ipuçları

- En iyi sonuç yumurtalar oda sıcaklığındayken elde edilir.
- Karıştırma öncesinde kase ve karıştırıcıların temiz ve yağsız olduğundan emin olun.
- **krema yapma yağı ve şeker**
- En iyi sonuçlar için, yağın krema yapmadan önce oda sıcaklığında (20°C) yumuşatmasına izin verilmelidir. **Bu, çırpıcıya zarar vereceğinden doğrudan buzdolabından yağ KULLANMAYIN.**
- Un ve kurutulmuş meyve gibi daha ağır içerik maddeleri elle devşirilmiş olmalıdır.
- Önerilen hız tablosunda belirtilen maksimum kapasiteleri ve işlem sürelerini aşmayın.

## dilimleme/doğrama diskleri

çevrilebilir dilimleme/doğrama diskleri - 2mm 20, 4mm 22

Disklerin doğrama taraflarını peynir, havuç, patates ve benzer dokudaki gıdalar için kullanın.

Dilimleme tarafını peynir, havuç, patates, kabak, salatalık, sakız kabağı, pancar ve soğan dilimlemek için kullanın.

#### ekstra ince doğrayıcı diski 23 (varsa)

Parmesan peyniri ve Alman patatesi için patates rendeler.

#### parmak patates diski 24 (varsa)

İnce patates kızartması, güveç ve dip soslar için malzemeler (salatalık, elma ve armut gibi) doğrayın.

## güvenlik

- **Kesme diski tamamen durmadan kapağı asla kaldırmayın.**
- **Kesme disklerini dikkatli tutun – çok keskindirler.**
- **Kâseyi aşırı doldurmayın - kâse üzerinde işaretlenmiş maksimum kapasite düzeyini aşmayın.**

## kesme disklerinin kullanımı

- 1 Kaseyi güç ünitesi üzerine yerleştirin, sökülebilir tahrik milini ekleyin.
- 2 Orta tutamaklardan tutarak, diski uygun yan üstlerle tahrik mili üzerine yerleştirin 11.
- 3 Kapağı yerleştirin.
- 4 Yiyecekleri besleme haznesine koyun.  
Hangi ebatta besleme haznesi kullanacağınızı seçin. İtici, tek malzemeleri veya ince malzemeleri işlemek için daha küçük besleme haznesi içerir.  
Küçük besleme haznesinin kullanımı – önce büyük iticiyi besleme haznesine koyun.  
Büyük besleme haznesinin kullanımı – her iki iticiyi de birlikte kullanın.
- 5 Açın ve iticiyle eşit olarak itin – **parmaklarınızı asla besleme haznesinin içine sokmayın.**

### ipuçları

- Taze malzemeler kullanın
- Yiyecekleri çok küçük kesmeyin. Besleme haznesinin tamamına yakın doldurun. Bu çalışırken yiyeceklerin yanlardan kaymasını engeller. Alternatif olarak küçük besleme haznesini kullanın.
- Parmak patates diskini kullanırken, lütfen malzemeleri yatay yerleştirin.
- Dilimlerden veya doğrarken: Dik yerleştirilen yiyecekler 12 yatay yerleştirilen yiyeceklerden 13 daha kısa çıkar.
- Çalıştırdıktan sonra diskin üzerinde ya da çanağın içinde her zaman küçük miktarda artık olacaktır.

## 25 hamur karıştırıcı (varsa)

Hamur karıştırıcıyı, hafif malzemeleri daha ağır karışımların içine eklemek için kullanın, örneğin bezeler, kremler ve meyve püreleri.

- 1 Kaseyi güç ünitesi üzerine yerleştirin, sökülebilir tahrik milini ekleyin.
- 2 Karıştırıcıyı 8 tahrik kafasına sıkıca yerleştirin.
- 3 Devşirme aletini tahrik mili üzerine düşene kadar dikkatle döndürerek takın.
- 4 Malzemeleri ekleyin.
- 5 Kapağı takın – milin ucunun kapağın ortasına yerleştirdiğinden emin olun.
- 6 **Min - düşük hız seçin.**

### çırpıcıyı çıkartmak için

Çıkartma düğmesine 9 basarak çırpıcıyı tahrik kafasından ayırın.

### ipuçları

- Karıştırma performansını optimize etmek için düşük hız gerektiğinden yüksek hız kullanmayın.
- En iyi sonuçlar için, yumurta akı veya kremayı aşırı çırpmayın – çırpılmış karışım çok sıkı ise hamur karıştırıcının karışımı doğru karıştırması mümkün olmayacaktır.
- Hava dışarı atılacağından ve karışım çok gevşek olacağından önerilen hız tablosunda belirtilenden daha uzun bir süre karışımı karıştırmanın.
- Kâse kenarlarında ya da küreğin üzerinde kalan her türlü karışmamış maddeler dikkatlice spatula ile devşirilmelidir.

## 26 mini kâse ve bıçak (varsa)

Mini mutfak robotu kasesini, baharatları kıymak ve et, soğan, fındık, mayonez, sebze, püre, sos ve bebek maması gibi malzemeleri küçük miktarlarda işlemek için kullanın.

- (a) mini bıçak
- (b) mini kâse

## mini kâse ve bıçak kullanımı için

- 1 Kâseyi güç ünitesi üzerine yerleştirin, sökülebilir tahrik milini ekleyin.
- 2 Mini kâse çıkarılabilir tahrik mili üzerine takın - kesme bölümlerinin ana kâse üzerindeki yerleştirme sekmeleri 14 ile aynı hizaya geldiğinden emin olun.  
**Not:** Mini kâse doğru yerleştirilmezse ana kâse kapağı takılamaz.
- 3 Bıçağı tahrik mili üzerine yerleştirin 15.

- 4 İşlenecek malzemeleri ekleyin.
- 5 Kapağı takın ve çalıştırın.

### güvenlik

- Bıçak tamamen durmadan kapağı asla açmayın.
- Bıçaklar çok keskindir – daima dikkatli tutun.

### önemli

- Baharatları işlemeyin – plastiğe zarar verebilir.
- Kahve çekirdekleri, buz küpleri ve çikolata gibi sert yiyecekleri işlemeyin – bıçağa zarar verebilirler.

### ipuçları

- Taze otlar en iyi olarak temiz ve kuruyken doğranır.
- Bebek maması yapmak için pişmiş yiyecekleri karıştırırken her zaman çok az sıvı ekleyin.
- İşlemden geçirmeden önce et, ekmek, sebze gibi yiyecekleri yaklaşık 1-2 cm küpler halinde kesin.
- Mayonez yaparken yağı besleme haznesinden ekleyin.

## 27 öğütücü (varsa)

Öğütücüyü kuru yemişler veya kahve çekirdekleri gibi kuru bileşenleri ve karabiber, kakule tohumu, kimyon tohumu, kişniş tohumu, rezene tohumu, taze zencefil kökü, sarımsak dişleri ve taze çili gibi baharatları öğütmek için kullanın.

- (a) öğütücü kabı
- (b) Öğütücü bıçak tertibatı

## öğütücünüzün kullanımı

- 1 Malzemelerinizi bıçak tertibatının (b) içine koyun.
- 2 Kabı (a) takın ve kilitlemek için saat yönünde çevirin 16.
- 3 Öğütücüyü güç ünitesinin üstüne takın ve kilitlemek için saat yönünde çevirin 17.
- 4 Bir hız seçin veya puls (P) kullanın.

## güvenlik

- Asla kase yerleştirilmeden bıçak ünitesini mutfak robotunuza yerleştirmeyin.
- Cihaza öğütücü takılıyken kaseyi asla döndürerek çıkartmayın.
- Keskin bıçaklara asla dokunmayın – Çocukları bıçak ünitesinden uzak tutun.
- Bıçaklar tamamen durana kadar öğütücüyü asla çıkartmayın.
- Öğütücünüzün daha uzun ömürlü olması için asla aralıksız olarak 60 saniyeden uzun çalıştırmayın. Doğru yoğunluğa ulaşır ulaşmaz aleti kapatın.
- Cihaz öğütücü doğru takılmamışsa çalışmayacaktır.
- Öğütücü de zerdeçal köklerini işlemeyin, çok sert olduğundan bıçaklara zarar verebilir.

### ipuçları

- Baharat işlerken optimum performans için bir seferde 50g'dan fazla baharat işlemeyin.
- Bütün baharatlar aromalarını öğütülmüş baharatlara göre daha uzun süre korur bu yüzden her seferinde küçük miktarlar öğütün.
- Maksimum aroma ve baharatların yağlarını bırakmaları için öğütmeden önce kavurun.
- İşlemeden önce zencefil gibi daha küçük parçalar halinde kesin.
- En iyi sonuç için sebze işlerken küçük kabin kullanılması tavsiye edilir.

## 28 narenciye sıkacağı (varsa)

Narenciye sıkacağını narenciye meyvelerin suyunu sıkmak için kullanın (örn. portakal, limon, misket limon ve greyfurt gibi).

- a) sıkma konisi
- b) süzgeç

## narenciye sıkacağının kullanımı

- 1 Kâseyi güç ünitesi üzerine yerleştirin, sökülebilir tahrik milini ekleyin.
  - 2 Süzgeci kaseye takın – süzgeç tutamaklarının kase üzerindeki tutamlara doğrudan kilitlendiğinden emin olun 19.
  - 3 koniyi tamamen aşağıya düşecek şekilde çevirerek tahrik milinin üzerine yerleştirin 19.
  - 4 Meyveyi ikiye bölün. Çalıştırın ve meyveyi koni üzerine bastırın.
- **Süzgeç doğru kilitlenmedikçe narenciye sıkacağı çalışmayacaktır.**
  - En iyi sonucu elde etmek için meyveleri oda sıcaklığında saklayın ve suyunu sıkmadan önce tezgah üzerinde elinizle yuvarlayın.
  - Meyve suyu sıkmaya yardımcı olmak için meyveyi bir yandan diğerine hareket ettirin.
  - Büyük miktarlarda meyve suyu sıkarken, posa ve çekirdek birikimini önlemek için süzgeci düzenli aralıklarla boşaltın.

## 29 katı meyve presi (varsa)

Santrifüjlü meyve presi ile katı meyve ve sebzelerin suyunu çıkartabilirsiniz.

### güvenlik

- **Filtre hasarlıysa katı meyve presini kullanmayın.**
- Sadece sağlanan iticiyi kullanın. Asla parmaklarınızı besleme haznesine sokmayın. Besleme haznesindeki tıkanıklığı temizlemeden önce fişi çekin.
- Kapağı çıkarmadan önce kapatın ve filtrenin durmasını bekleyin.
- Hiç bir zaman hasarlı ek parça kullanmayın.

- a) itici
- b) kapak
- c) posa temizleyici
- d) filtre tamburu

## katı meyve presini kullanmak için

- 1 Kaseyi güç ünitesine 20 takın.
- 2 Posa temizleyiciyi filtre tamburunun içine yerleştirin – tırnakların tamburun altındaki yuvalara oturduğundan emin olun 21.
- 3 Filtre tamburunu takın 22.
- 4 Ek parçanın kapağını kasenin üzerine yerleştirin ve kilitlenene ve besleme tüpü tutamağın üzerine yerleşene kadar döndürün 23. **Kase veya kapak düzgün olarak takılmadığında katı meyve presi çalışmayacaktır.**
- 5 Parçaları besleme haznesine sığacak şekilde doğrayın.
- 6 Çalıştırın ve itici ile eşit şekilde itirin – **parmaklarınızı asla besleme tüpü içine sokmayın.** Hepsini bitmeden başka malzeme eklemeyin.

- Son parçayı ekledikten sonra, katı meyve presinin tamburda kalan tüm suyu çıkartması için 30 saniye daha çalıştırın.

### önemli

- Eğer katı meyve suyu presi titremeye başlarsa, kapatın ve tamburdaki posayı boşaltın. (Eğer posa dengersiz şekilde dağılırsa katı meyve presi titreme başlar).
- Bir seferde maksimum 800g meyve veya sebze işlenebilir (hız tablosuna bakın).
- Bazı çok sert gıdalar katı meyve presinin yavaşlamasına veya durmasına sebep olabilir. Eğer bu olursa kapatın ve filtreyi temizleyin.
- Kullanım sırasının kapatıp posa toplayıcıyı düzenli olarak temizleyin.

### ipuçları

- İşlemeden önce çekirdekleri (örn. biber, karpuz, erik) ve kalın kabukları temizleyin (örn. karpuz, ananas). Elma, armut gibi meyveleri soymanız gerekli değildir.
- Katı, taze meyve ve sebzeler kullanın.
- Maksimum meyve suyu elde etmek için, besleme tüpüne her seferinde küçük parçalar koyun ve yavaşça bastırın.
- Narenciye meyveler– soyun ve beyaz yumuşak dokuyu çıkartın, aksi takdirde meyve suyunuz acı olabilir. En iyi sonucu almak için narenciye sıkacağı kullanın.

## 30 saklama kabı eki (varsa)

Gıda işleyiciniz diskleri saklamanız için bir saklama kabına sahiptir.

- 1 Diskleri kullanmadığınızda saklama kabına koyun 24.
- 2 Saklama kabı, bir emniyet kilidi ile donatılmıştır - kilitlemek için kapağını kapatın. Açmak için kapağı kaldırın 25.

## 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.
- Güç ünitesini suya sokmayın.
- Kablo fazlalığını güç ünitesi arkasında yerde toplayın 26.

### mikser

- 1 Hazneyi boşaltın, bıçak ünitesini kilit açık pozisyona 27 döndürerek serbest bırakın. Daha sonra bıçak ünitesini alttan bastırarak sökün.
- Bıçak ünitesi tabandan sökülürken dikkatli olunmalıdır.
- 2 Kabı elde yıkayın.
- 3 Contayı çıkarın ve yıkayın.
- 4 Aygıtın bıçakları çok keskindir. Bu yüzden elinizi bıçaklardan uzak tutunuz. Bıçakları sabunlu sıcak su ile fırçalayınız ve musluk suyunun altında durulayınız. **Bıçak birimini suya batırmayınız.**
- 5 Ters çevirerek kurumaya bırakın.

#### çift çırpıcı

- Çırpıcıları tahrik kafasından hafifçe çekerek ayırın. Sıcak sabunlu su ile yıkayın.
- Tahrik başlığını nemli bir bez ile silip kurutun. **Tahrik başlığını suya batırmayın.**

#### öğütücü

- Saat yönünün tersine çevirerek bıçak tertibatını kaptan çıkartın.
- Kabi elde yıkayın.
- Keskin bıçaklara dokunmayın – sıcak sabunlu su kullanarak fırçalayın, sonra musluğun altında iyice durulayın. **Bıçak ünitesini suya sokmayın.**
- Ters çevirerek kurumaya bırakın.

#### hamur karıştırıcı

- Çıkartma düğmesine **ⓘ** basarak çırpıcıyı tahrik kafasından ayırın. Sıcak sabunlu su ile yıkayın.
- Tahrik başlığını nemli bir bez ile silip kurutun. **Tahrik başlığını suya batırmayın.**

#### filtre tamburu

- Filtre tamburunun tabanındaki kesici bıçaklar son derece keskindir, tamburu kullanırken ve temizlerken son derece dikkatli olun.

#### tüm diğer parçalar

- Elle yıkayıp kurutun.
- Alternatif olarak bulaşık makinesinin üst gözünde yıkanabilir Alt göze ısıtıcı bölüm üzerinde doğrudan yerleştirmeyin. Kısa, düşük sıcaklık (Maksimum 50°C) program önerilir.

| Parça                                   | Bulaşık makinesi için uygun parça |
|-----------------------------------------|-----------------------------------|
| ana kâse, mini kâse, kapak, itici       | ✓                                 |
| bıçaklar, hamur yoğurucu                | ✓                                 |
| ayrılabilir tahrik mili                 | ✓                                 |
| diskler                                 | ✓                                 |
| maksimum kapasite diski                 | ✓                                 |
| çırpıcı/hamur karıştırıcı               | ✓                                 |
| <b>Tahrik kafasını suya sokmayın</b>    |                                   |
| blender haznesi, kapak, doldurma kapağı | ✓                                 |
| bıçak ünitesi ve blender için conta     | x                                 |
| katı meyve presi                        | ✓                                 |
| öğütücü bıçak tertibatı                 | x                                 |
| öğütücü kabı                            | ✓                                 |
| kazıma kaşığı                           | ✓                                 |

- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin'de üretilmiştir.



#### ÜRÜNÜN AT DİREKTİFİ 2002/96/AT İLE UYUMLU OLARAK DOĞRU ŞEKİLDE BERTARAF EDİLMESİ İÇİN ÖNEMLİ BİLGİ.

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır.

Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir. Ev aletlerinin ayrı bir şekilde atılması çevre üzerindeki olası negatif etkileri azaltır ve aynı zamanda mümkün olan malzemelerin geri dönüşümünü sağlayarak önemli enerji ve kaynak tasarrufu sağlar. Ev aletlerinin ayrı olarak atılması gerekliliğini hatırlatmak amacıyla üzeri çarpı ile işaretlenmiş çöp kutusu resmi kullanılmıştır.

## servis ve müşteri hizmetleri

- Kablo hasar görmüşse, güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD tamircisi tarafından değiştirilmelidir.
- **Yiyecek işleyicinin çalışmasıyla ilgili herhangi bir sorunla karşılaşırsanız, yardım istemeden önce sorun giderme kılavuzuna bakınız.**

Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olursa:

- cihazınızın kullanımı veya
- servis veya tamir
- Cihazınızı satın aldığınız yerle bağlantı kurun.

| Sorun giderme kılavuzu                                         |                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sorun                                                          | Neden                                                                                                                                               | Çözüm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Mutfak robotu çalışmıyor.                                      | Elektrik akımı yok.<br>Hiçbir güç/gösterge ışığı yanmıyor.<br>Kase güç ünitesine doğru yerleştirilmemiş.<br><br>Kase kapağı doğru kilitlenmemiştir. | Fişin prize takılı olup olmadığını kontrol ediniz.<br>Kasenin doğru yerleştirilip yerleştirilmediğini ve tutacağın sağ tutma kenarına yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin.<br>Kapak kilidinin tutma yerine doğru yerleşip yerleşmediğini kontrol edin.<br><b>Kase ve kapak doğru yerleştirilmemişse robot çalışmayacaktır.</b> |
| Kompakt doğrayıcı/öğütücü çalışmayacaktır.                     | Kompakt doğrayıcı/öğütücü doğru şekilde kilitlenmemiş.<br><br>Kompakt doğrayıcı/öğütücü doğru şekilde birleştirilmemiş.                             | Kompakt doğrayıcı/öğütücü kilitleyiciye doğru şekilde takılmadığından çalışmayacaktır.<br>Bıçak ünitesinin kompakt doğrayıcıya/öğütücüye tam sıkı şekilde takıldığından emin olun.                                                                                                                                                        |
| Blender çalışmayacaktır.                                       | Blender doğru şekilde kilitlenmemiştir.<br><br>Blender doğru şekilde birleştirilmemiş.                                                              | Blender kilitleyiciye doğru şekilde takılmadığından çalışmayacaktır.<br>Bıçak ünitesinin hazneye tam sıkı şekilde takıldığından emin olun.                                                                                                                                                                                                |
| Mutfak robotu işleme sırasında durur veya yavaşlar.            | Aşırı yük koruması çalıştırılmaktadır.<br>Çalışma sırasında işleyici aşırı yüklendi veya aşırı ısındı.<br>Maksimum kapasite aşıldı.                 | Kapatın, fişten çekin ve yaklaşık 15 dakika soğumasını bekleyin.<br><br>İşlemek için maksimum kapasitelere hız tablosundan bakın.                                                                                                                                                                                                         |
| Blender bıçak tertibatı tabanından sızdırıyor.                 | Sızdırmaz halka yerinde değil.<br>Sızdırmaz halka yerine doğru takılı değil.<br>Sızdırmaz halka hasarlı.                                            | Sızdırmaz halka hasarlı değilse, doğru takılıp takılmadığını kontrol ediniz. Hasarlı Sızdırmazlığın yedeğini elde etmek için “servis ve müşteri hizmetleri”ne bakın.                                                                                                                                                                      |
| Ambalajından çıkarıldığında blender bıçak conta ünitesi eksik. | Conta bıçak ünitesine önceden takılmıştır.                                                                                                          | Ayaklı kabı sökün ve contanın bıçak ünitesine takılıp takılmadığını kontrol edin.<br>Hasarlı Sızdırmazlığın yedeğini elde etmek için “servis ve müşteri hizmetleri”ne bakın.                                                                                                                                                              |
| Parça/ek parçalar iyi çalışmıyor.                              | “Ek Parçaların Kullanımı” bölümüne bakınız ve faydalı bilgilere göz atınız. Ek parçaların yerine doğru takılıp takılmadığını kontrol ediniz.        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

## bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Nože a disk jsou velmi ostré, zacházejte s nimi opatrně. **Při manipulaci a čištění je uchopte vždy za rukojeť pro prsty na jejich horní části, ve vzdálenosti od ostré hrany.**
- Mixér nezdvihejte ani nepřenášejte za rukojeť – protože by se mohla utrhnout a způsobit zranění.
- Sekací nůž vždy nejdříve vyjměte z pracovní nádoby, teprve pak ji vyprázdněte.
- Pokud je mixér připojen do sítě, nekládejte do mixéru ani do poháru mixéru ruce ani kuchyňské potřeby.
- Přístroj vypínejte a odpojíte ze zásuvky:
  - před montáží nebo demontáží dílů;
  - když přístroj nepoužíváte;
  - před čištěním.
- Potraviny nikdy netlačte do plnicího hrdla prsty. Vždy používejte přiložené pěchovače.
- **Nenasazujte nožovou jednotku na hnací jednotku, pokud není nasazena mixovací nádoba nebo kompaktní sekáček/mlýnek.**
- Před sundáním víka z nádoby nebo mixéru nebo kompaktního sekáčku/mlýnku z hnací jednotky:
  - spotřebič vypněte;
  - počkejte, až se nasazené doplňky/nože úplně zastaví;
  - dávejte pozor, abyste neodšroubovali mixovací nádobu nebo kompaktní sekáček/mlýnek z nožové jednotky.
- **NEBEZPEČÍ OPARENÍ:** Horké ingredience nechte před mixováním vychladnout na pokojovou teplotu.
- K ovládání kuchyňského robota nepoužívejte víko, ale vždy jen vypínač/regulátor otáček.
- **Pokud bude bezpečnostní mechanismus vystaven nadměrné síle, dojde k poškození přístroje a nebezpečí následného zranění.**
- **Pokud kuchyňský robot nepoužíváte, vytáhněte jej ze zásuvky.**
- Nepoužívejte příslušenství neschválené výrobcem.
- Přístroj v chodu nenechávejte nikdy bez dozoru.
- Váš mixér nepoužívejte, pokud je poškozený. Nechejte jej zkontrolovat nebo spravit: viz část „servis a údržba“.
- Pohonná jednotka, přívodní kabel a zástrčka nesmějí přijít do styku s vodou.

- Nenechávejte přívodní kabel volně viset přes okraj stolu nebo pracovní plochy, nebo se dotýkat horkých ploch.
  - Nepřekračujte maximální hodnoty uvedené v tabulce doporučených rychlostí.
  - Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
  - Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.
  - Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou spotřebič používat v případě, že jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou rizika, která jsou s používáním spojená.
  - 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.
  - Nesprávné použití vašeho robota/mixéru může vést ke zranění.
  - Udávaná hodnota maximálního výkonu je údaj získaný při použití příslušenství, které odebírá nejvíce energie. Ostatní příslušenství mohou odebírat energie méně.
- Další informace o bezpečnosti pro jednotlivá příslušenství naleznete v části „použití příslušenství“.

### **bezpečnostní pokyny pro mixér**

- **NEBEZPEČÍ OPARENÍ:** Horké ingredience nechte před mixováním vychladnout na pokojovou teplotu.
- Dávejte pozor, když manipulujete s nožovým nástavcem a když nástroje čistíte, nedotýkejte se jejich ostří.
- Mixér pouštějte pouze s nasazeným víkem.
- Nádobu používejte jen s dodaným nožovým nástavcem.
- Mixér nikdy nespouštějte naprázdno.
- Abyste zajistili dlouhou životnost vašeho mixéru, nepouštějte jej na dobu překračující 60 sekund.
- Příprava ovocných mléčných koktailů – nikdy nemixujte zmražené ingredience, které vytvořily pevnou hmotu, musíte je před přidáním do nádoby rozbít na kousky.
- Nemixujte více než maximální množství – 1,5 litru.

### **bezpečnostní pokyny pro kotouče pro krájení/strouhání**

- Nesnímejte víko, dokud se kotouč úplně nezastavil.
- S kotouči zacházejte opatrně – jsou velmi ostré
- Nádobu nepřepĺňujte – nepřekračujte maximální objem vyznačený na nádobě.

### **bezpečnostní pokyny pro malou misku s noži**

- Nesundávejte víko, dokud se nože úplně nezastaví.
- Nože jsou velmi ostré – zacházejte s nimi opatrně.

### **bezpečnostní pokyny pro kompaktní sekáček/mlýnek**

- Sekací nože nesmíte upevnit na hnací jednotku bez namontované nádoby.
- Neodšroubovávejte nádobu, když je na přístroj nasazený kompaktní sekáček/mlýnek.
- Nedotýkejte se ostří sekacích nožů. Sekací jednotku skladujte mimo dosah dětí.
- Nesundávejte kompaktní sekáček/mlýnek, dokud se nože zcela nezastaví.
- Abyste zajistili dlouhou životnost kompaktního sekáčku/mlýnku, nepoužívejte je déle než 60 sekund. Po dosažení správné konzistence ihned vypněte.
- Pokud není kompaktní sekáček/mlýnek správně nasazen, nebude přístroj fungovat.
- V kompaktním sekáčku/mlýnku nezpracovávejte kurkumový kořen, protože je příliš tvrdý a mohl by nože poškodit.

### **bezpečnostní pokyny pro odšťavovač**

- **Pokud je filtr poškozen, odšťavovač nepoužívejte.**
- Používejte pouze dodávaný pěchovač. Do plnicího hrdla nestrkejte prsty. Před uvolněním plnicího hrdla přístroj vytáhněte ze zásuvky.
- Před sejmutím víka přístroj vypněte a počkejte, až se filtr zastaví.
- Nepoužívejte poškozené příslušenství.

### před zapojením

- Ujistěte se, že jmenovité hodnoty napájecí sítě odpovídají údajům vyznačeným na spodní části přístroje.
- Tento spotřebič splňuje požadavky směrnice Evropského parlamentu a Rady 2004/108/ES o elektromagnetické kompatibilitě a požadavky nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) 1935/2004 ze dne 27.10.2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

### před prvním použitím

- 1 Od nožů odmontujte plastové kryty. **Postupujte opatrně, protože nože jsou velmi ostré.** Kryty můžete zlikvidovat, protože chrání nože pouze při výrobě a přepravě.
- 2 Umyjte všechny části - viz „údržba a čištění“.

## popis

### kuchyňský robot

- ① hnací jednotka
- ② nádoba s hnací hřídelí
- ③ oddělitelná část hnacího hřídele
- ④ víko
- ⑤ násypka
- ⑥ tlačné díly
- ⑦ bezpečnostní blokování
- ⑧ ovládání rychlosti / pulsů
- ⑨ kontrolka zapnutí přístroje
- ⑩ úložné místo napájecího kabelu (v zadní části)

### mixér

- ⑪ plnicí víčko
- ⑫ víko
- ⑬ mixovací nádoba
- ⑭ těsnící kroužek
- ⑮ nožová jednotka
- ⑯ základna

## A – standardní příslušenství

- ⑰ nástavec s nožovými břity
- ⑱ hnětací nástavec na těsto
- ⑲ kotouč pro maximální objem
- ⑳ kotouč pro krájení/strouhání (2 mm)

## B – volitelné příslušenství

K vašemu modelu kuchyňského robotu nemusí být přiloženo veškeré příslušenství uvedené níže. Příslušenství závisí na konkrétním modelu. Pokud chcete získat další informace nebo objednat další příslušenství, přečtěte si část „servis a péče o zákazníky“.

- ㉑ dvojitý šlehač (pokud je součástí dodávky)
- ㉒ kotouč pro krájení/strouhání (4 mm) (pokud je součástí dodávky)
- ㉓ kotouč pro velmi jemné strouhání (pokud je součástí dodávky)
- ㉔ kotouč na hranolky (pokud je součástí dodávky)
- ㉕ míchací nástavec (pokud je součástí dodávky)
- ㉖ malá miska s noži (pokud je součástí dodávky)
- ㉗ mlýnek (pokud je součástí dodávky)
- ㉘ lis na citrusové plody (pokud je součástí dodávky)
- ㉙ odšťavovač (pokud je součástí dodávky)
- ㉚ úložná skříňka na příslušenství (pokud je součástí dodávky)

## jak používat kuchyňský robot

- 1 Na hnací jednotku nasadte nádobu. Rukojeť umístěte na pravou stranu a otočte dopředu ①, dokud nezaklapne.
- 2 Na hnací hřídel mísy nasadte příslušenství.  
**Pozn.: Při použití kotoučů, malých misek, šlehače, míchacího nástavce a odšťavovače na citrusové plody je nutné nasadit oddělitelnou hnací hřídel ②.**
  - Misku a příslušenství namontujte vždy předtím, než do přístroje vložíte ingredience.
- 3 Nasadte víko tak, aby vrchol pohonné hřídele/nástroje byl uprostřed víka ③.
  - **Robot nebude fungovat, pokud nejsou mísa nebo víko správně nasazeny a zajištěny. Zkontrolujte, zda jsou plnicí hrdlo a rukojeť mísy umístěny na pravé straně.**
- 4 Zapojte do elektrické zásuvky. Rozsvítí se kontrolka zapnutí přístroje. Zvolte některou z těchto možností:  
Ovládání rychlosti – ručně zvolte požadovanou rychlost (viz tabulka doporučených rychlostí).  
Pulzní spínač – pulzní spínač (P) použijte pro krátké rychlé otáčky. Pulzní režim bude fungovat, dokud spínač podržíte v zapnuté poloze.
- 5 Na konci používání otočte ovládání rychlosti do vypnuté polohy (Regulátor rychlosti otočte na kontrolku zapnutí ⑨).
  - **Přístroj vždy vypněte a odpojte od sítě předtím, než odejmete kryt.**  
**upozornění**
    - Tento kuchyňský robot není vhodný k drcení nebo mletí zrnkové kávy nebo k drcení krystalového cukru na práškový.

## používání mixéru

- 1 Nasadte těsnicí kroužek ⑭ do nožové jednotky ⑮ tak, aby bylo těsnění správně umístěno. **Když je těsnění poškozené nebo špatně nasazené, bude obsah unikat ven.**
- 2 Zacvakněte nožovou jednotku ⑮ do základny ⑩.
- 3 Našroubujte nožovou sestavu na mixovací nádobu tak, aby byla zcela utažená ④. Řiďte se vyobrazením na spodní straně základny:

 – nezajištěná pozice

 – zajištěná pozice

**V případě nesprávného sestavení nebude mixér fungovat.**

- 4 Vložte do nádoby přísady k mixování.
  - 5 Zasuňte plnicí víčko do víka a pak víko nasadte na nádobu a otočením ve směru ručiček ⑤ zajistěte.
  - 6 Umístěte mixér na hnací jednotku a otočením ve směru hodinových ručiček ⑥ zajistěte.
- **Zařízení nepůjde spustit, pokud nebude mixér správně osazen do západek.**
- 7 Zvolte rychlost (viz tabulka doporučených rychlostí) nebo použijte pulzní spínač.

### tipy

- Při výrobě majonézy do přístroje vložte všechny ingredience kromě oleje. Odejměte plnicí víčko. Potom za běhu přístroje otvorem v krytu pomalu přídávejte olej.
- Husté směsi jako jsou paštiky a pomazánky je někdy nutné seškrábat směs ze stěn nádoby. Je-li mixování obtížné, přidejte víc tekutiny.
- Drcení ledu – pomocí rychlého zpracování led rozdrťte do požadovaného stavu.
- Nedoporučuje se mixovat tvrdá koření, protože by mohlo dojít k poškození plastových částí.
- Přístroj nebude fungovat, pokud mixér není řádně připevněn.
- Pokud budete chtít míchat suché ingredience - nakrájejte je na kousky, odejměte plnicí víčko a potom za chodu přístroje vhazujte jeden kousek po druhém. Vaši ruku držte nad otvorem. Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud přístroj budete pravidelně vyprazdňovat.
- Nádobu mixéru vždy vyprázdněte. Před použitím i po použití by měla být čistá.
- Nikdy nemixujte více než 1,5 litru tekutiny - pokud se při mixování tvoří pěna (např. u mléčných koktejlů), tak ještě méně.

## tabulka doporučených rychlostí

| Nástroj/adaptér                                                                                     | Funkce                                                                                                                           | doporučená rychlost                              | doba zpracování * | Maximální kapacity                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------|
| Kráječ                                                                                              | Směsi na moučníky                                                                                                                | Maximální                                        | 15-20 s           | 1,5Kg hmotnost mouky                              |
|                                                                                                     | Příprava pečiva– zpracovávání tuku do těsta                                                                                      | Střední – maximální                              | 10 s              | 340g hmotnost mouky                               |
|                                                                                                     | Přidávání vody do těsta na pečení                                                                                                |                                                  | 10-20 s           |                                                   |
|                                                                                                     | Sekání ryb a libového masa                                                                                                       | Maximální                                        | 10-30 s           | 600g libového hovězího (max.)                     |
|                                                                                                     | Paštiky a teriny                                                                                                                 |                                                  |                   |                                                   |
|                                                                                                     | Krájení zeleniny                                                                                                                 | Pulzní                                           | 5-10 s            | 500g                                              |
|                                                                                                     | Sekání ořechů                                                                                                                    | Maximální                                        | 30-60 s           | 200g                                              |
| Nože s kotoučem pro maximální objem                                                                 | Mixování měkkého ovoce, vařeného ovoce a zeleniny                                                                                | Maximální                                        | 10-30 s           | 1Kg                                               |
|                                                                                                     | Omáčky a dresinky                                                                                                                | Maximální                                        | max. 2 min        | 800g                                              |
|                                                                                                     | Studené polévky                                                                                                                  | Začnete s nižší rychlostí a zvyšujete na maximum | 30-60 s           | 1,5 l                                             |
|                                                                                                     | Mléčné koktejly/lité těsto                                                                                                       |                                                  | 15-30 s           | 1 l                                               |
| Dvojitý šlehač                                                                                      | Šlehání žloutku a bílku                                                                                                          | Maximální                                        | 60-90 s           | 6 (200g)                                          |
|                                                                                                     | Vejce a cukr pro kynutá těsta bez tuku                                                                                           | Maximální                                        | 4-5 min           | 3 (150g)                                          |
|                                                                                                     | Krém                                                                                                                             | Maximální                                        | 30 s              | 500 ml                                            |
|                                                                                                     | Šlehání tuku s cukrem                                                                                                            | Maximální                                        | max. 2 min        | 200g tuku<br>200g cukru                           |
| Hnětací hák                                                                                         | Kynutá těsta                                                                                                                     | Maximální                                        | 60 s              | 1Kg celková hmotnost                              |
|                                                                                                     | Světlá mouka                                                                                                                     | Maximální                                        | 60 s              | 600g hmotnost mouky                               |
|                                                                                                     | Celozrnná mouka                                                                                                                  | Maximální                                        | 60 s              | 500g hmotnost mouky                               |
| Míchací nástavec                                                                                    | Šlehačka a ovocné pyré                                                                                                           | Minimální – nízká                                | 60 s              | 300g smetany,<br>300g pyré                        |
|                                                                                                     | Vaječné bílky do hustých směsí                                                                                                   | Minimální – nízká                                | 60 s              | 600g celková hmotnost                             |
|                                                                                                     | Makronky                                                                                                                         | Minimální – nízká                                | 60 s              | 500g celková hmotnost                             |
| Kotouče - plátkovací/strouhací                                                                      | Pevné potraviny, jako například mrkev nebo tvrdý sýr.                                                                            | Střední – maximální                              | –                 | Nepřekračujte maximální objem vyznačený na nádobě |
|                                                                                                     | Měkkí potraviny jako například okurky nebo rajčata.                                                                              | Minimální až střední                             | –                 |                                                   |
| Kotouč ne velmi jemné strouhání                                                                     | Parmazán, brambory na německé bramborové knedlíky                                                                                | Maximální                                        | –                 |                                                   |
| Kotouč na hranolky                                                                                  | Nakrájí brambory na tenké hranolky či přísady do dušených mas a omáček na namáčení, tzv. dipů (např. okurka, jablko nebo hruška) | Maximální                                        | –                 |                                                   |
| Mixér                                                                                               | Studené tekutiny a nápoje                                                                                                        | Maximální                                        | 15-30 s           | 1,5 l                                             |
|                                                                                                     | Polévky z vývaru                                                                                                                 | Maximální                                        | 30 s              | 1,2 l                                             |
|                                                                                                     | Polévky s mlékem                                                                                                                 | Maximální                                        | 30 s              | 1 l                                               |
| <b>NEBEZPEČÍ OPARENÍ:</b> Horké ingredience nechte před mixováním vychladnout na pokojovou teplotu. |                                                                                                                                  |                                                  |                   |                                                   |
| Malá miska s noži                                                                                   | Maso                                                                                                                             | Maximální                                        | 20 s + pulzní     | 200g libového hovězího                            |
|                                                                                                     | Sekání bylinek                                                                                                                   | Maximální                                        | 30 s              | 15g                                               |
|                                                                                                     | Sekání ořechů                                                                                                                    | Maximální                                        | 30 s              | 50g                                               |
|                                                                                                     | Majonéza                                                                                                                         | Maximální                                        | 30 s              | 2 vejce<br>300g oleje                             |
|                                                                                                     | Pyré                                                                                                                             | Maximální                                        | 30 s              | 200g                                              |
| Lis na citrusové plody                                                                              | Menší plody, např. limetky a citrony<br>Větší plody, např. pomeranč a grepy                                                      | Minimální – nízká                                | –                 | 1Kg                                               |
| Odšťavovač                                                                                          | Odšťavování tužšího ovoce a zeleniny, např. jablek a mrkve                                                                       | Maximální                                        | –                 | 800 g jablek<br>600 g mrkve                       |
|                                                                                                     | Odšťavování měkkých citrusových plodů, např. hroznů a rajčat.                                                                    | Maximální                                        | –                 | 500 g                                             |
| Mlýnek                                                                                              | Zpracování nejrůznějšího koření                                                                                                  | Maximální                                        | 30–60 s           | 50g                                               |
|                                                                                                     | Mletí kávových zrn                                                                                                               | Maximální                                        | 30 s              |                                                   |
|                                                                                                     | Sekání ořechů                                                                                                                    | Pulzní                                           | 10 s              | 50 g                                              |
|                                                                                                     | Zpracování česneku, čerstvých chilli papriček a zázvoru                                                                          | Pulzní                                           | 10 s              | 30 g                                              |

\* Hodnoty jsou pouze orientační a mohou se lišit v závislosti na konkrétním receptu a zpracovávaných ingrediencích.

## používání příslušenství

Řiďte se doporučenou rychlostí pro jednotlivá příslušenství v tabulce.

### 17 nástavec s nožovými břity

Nástavec s nožovými břity je z celého příslušenství nejuniverzálnější. Délka zpracování ovlivní dosaženou konzistenci. Pokud chcete dosáhnout hrubší konzistence, použijte pulzní spínač.

Nástavec s nožovými břity používejte na přípravu sladkého těsta, sekání syrového a vařeného masa, zeleniny, ořechů, přípravě paštiky, pomazánek, mixování polévek a také k výrobě strouhanky ze sucharů a pečiva.

#### tipy

- Potraviny jako maso, pečivo a zeleninu před zpracováním nakrájejte na kostky velikosti asi 2 cm.
- Suchary nalamte na kousky a vhaďte za chodu plnicím hrdlem.
- Při výrobě sladkého těsta použijte tuk přímo z chladničky nakrájený na kostky o velikosti 2 cm.
- Nenechávejte směs zpracovávat příliš dlouho.

### 18 hnětací nástavec na těsto

Používejte na kynutá těsta.

- Do mísy vložte suché suroviny a za chodu přidejte plnicím hrdlem tekutiny. Nechte zpracovávat asi 60 sekund, dokud se nevytvoří vláčný poddajný kus těsta.
- Další hnětení provádějte pouze ručně. Další hnětení v míse se nedoporučuje, protože robot by se mohl převrhnout.

### 19 kotouč pro maximální objem

Při mixování tekutin v nádobě je nutné s nožovou jednotkou použít kotouč pro maximální objem. Ten brání vytékání obsahu a zlepšuje výkon nožů při sekání.

- 1 Nasadte nádobu na hnací jednotku.
  - 2 Nasadte sekací nůž.
  - 3 Přidejte suroviny, které chcete zpracovat.
  - 4 Nasadte kotouč pro maximální objem na horní část nožové jednotky tak, aby dosedl na lem uvnitř nádoby 10.
- Na kotouč pro maximální objem netlačte.**
- 5 Nasadte víko a zapněte.

### 21 dvojitý šlehač (pokud je součástí dodávky)

Používejte pro řídké směsi, například vaječné bílky, smetanu, kondenzované mléko a pro šlehání vajec a cukru do piškotů bez tuku.

## používání šlehače

- 1 Nasadte mísu na pohonnou jednotku a přidejte hnací hřídel.
- 2 Obě metličky 7 pevně zasuňte do hlavice šlehače.
- 3 Šlehač nasadte pomalým otáčením, dokud na hnací hřídel nezapadne.
- 4 Přidejte suroviny.

- 5 Nasadte víko tak, aby špička hřídele byla uprostřed víka.
- 6 Zapněte.

#### důležité

- **Šlehač není vhodný pro přípravu směsí na moučníky, protože jsou příliš husté a šlehač by se poškodil. Pro přípravu takových směsí používejte nástavec s noži.**

#### tipy

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

#### šlehání tuku s cukrem

- Nejlepších výsledků dosáhnete, když tuk necháte před šleháním změkknout při pokojové teplotě (20°C). **NEPOUŽÍVEJTE tuk vytažený přímo z chladničky, protože by se šlehač poškodil.**
- Hustší ingredience, např. mouku a sušené ovoce, vmíchejte ručně.
- Nepřekračujte maximální objem ani dobu zpracování uvedené v tabulce doporučených rychlostí.

## plátkovací/strouhací kotouče

**oboustranné plátkovací/strouhací kotouče – 2mm 20, 4mm 21**

Strouhací stranu používejte na sýry, mrkve, brambory a podobné potraviny.

Plátkovací stranu používejte na sýry, mrkve, brambory, zelí, okurky, cukety, červenou řepu a cibuli.

#### kotouč pro velmi jemné strouhání 23

Ke strouhání parmezánu a brambor na bramborové knedlíky.

#### kotouč na hranolky 24

Nakrájí brambory na tenké hranolky či přísady do dušených mas a omáček na namáčení, tzv. dipů (např. okurka, jablko nebo hruška)

## bezpečnost

- **Nesnímejte víko, dokud se kotouč úplně nezastavil.**
- **S kotouči zacházejte opatrně – jsou velmi ostré**
- **Nádobu nepřepínajte – nepřekračujte maximální objem vyznačený na nádobě.**

## používání kotoučů

- 1 Nasadte mísu na pohonnou jednotku a přidejte hnací hřídel.
- 2 Kotouč uchopte za úchytку uprostřed a nasadte jej na hřídel příslušnou stranou nahoru 11.
- 3 Nasadte víko.
- 4 Příslušnou potravinu vložte do plnicího hrdla. Zvolte vhodnou velikost plnicího hrdla. Pěchovač obsahuje menší plnicí hrdlo pro zpracování jednotlivých kousků nebo tenkých surovin. Menší plnicí hrdlo vytvoříte tak, že do plnicího hrdla nejprve vložíte větší pěchovač. Při použití velkého plnicího hrdla použijte oba pěchovače současně.
- 5 Zapněte a rovnoměrně tlačte pěchovačem – **do plnicího hrdla nestrkejte prsty.**

### tipy

- Používejte čerstvé suroviny
- Nekrájejte potraviny na příliš malé kousky. Šířka plnicího hrdla by měla být téměř zaplněna. Potraviny pak při zpracování nebudou sklouzávat na stranu. Případně použijte menší plnicí hrdlo.
- Při používání kotouče na hranolky vkládejte ingredience horizontálně.
- Při krájení nebo strouhání: potraviny vkládané kolmo 12 budou nakrájeny/nastrouhány na kratší kousky než potraviny vkládané horizontálně 10.
- Po zpracování zůstane na kotoučích nebo v nádobě vždy malé množství odpadu.

## 25 míchací nástavec (pokud je součástí dodávky)

Míchací nástavec můžete používat ke vmíchání řídkých ingrediencí do hustších směsí, například pro přípravu pusinek, šlehané pěny a ovocné kaše.

- 1 Nasadte mísu na pohonnou jednotku a přidejte hnací hřídel.
- 2 Do hlavice nástavce pevně zasuňte lopatku 8.
- 3 Míchací nástavec nasadte opatrným otáčením, dokud nezapadne na hnací hřídel.
- 4 Přidejte ingredience.
- 5 Nasadte víko – dbejte na to, aby konec hřídele byl uprostřed víka.
- 6 **Zvolte minimální nebo nízkou rychlost.**

### odpojení metličky

Metličku z hlavice nástavce odpojte zmáčknutím tlačítka pro uvolnění 9.

### tipy

- Nepoužívejte vysokou rychlost, protože pro optimální promíchání je vyžadována nízká rychlost.
- Nejlepších výsledků dosáhnete, když vaječné bílky nebo smetanu nenašleháte příliš hustě – pokud je našlehaná směs příliš hustá, míchací nástavec nedokáže ingredience správně vmíchat.
- Nemíchejte směs déle, než je uvedeno v tabulce doporučených rychlostí, protože by se uvolnil vzduch a směs by příliš zřídla.
- Nevмічанé zbytky ingrediencí z lopatek nebo stěn nádoby opatrně vmíchejte pomocí stěrky.

## 26 malá miska s noži (pokud je součástí dodávky)

Mini nádobu používejte na krájení bylin a zpracování malých množství surovin, např. masa, cibule, ořechů, majonézy, zeleniny, pyré, omáček a dětské výživy.

- a malá nožová jednotka
- b malá miska

## používání malé misky s noži

- 1 Nasadte mísu na pohonnou jednotku a přidejte hnací hřídel.
- 2 Nasadte malou misku na hnací hřídel tak, aby výřezy zapadly do výčnělků 14 na hlavní nádobě.  
**Pozn.:** Pokud není malá miska vložena správně, nelze nasadit víko hlavní nádoby.
- 3 Nasadte sekací nůž na hnací hřídel 15.
- 4 Přidejte suroviny, které chcete zpracovat.
- 5 Nasadte víko a zapněte.

### bezpečnost

- Víko nesnímejte, dokud se sekací nůž zcela nezastaví.
- Sekací nůž je velmi ostrý – vždy s ním zacházejte opatrně.

### důležité

- Nepoužívejte k zpracování koření – může poškodit plasty.
- Nepoužívejte ke zpracování tvrdých potravin jako kávových zrn, kostek ledu nebo čokolády – mohou poškodit nože.

### tipy

- Bylinky musí být před sekáním čisté a suché
- Při mixování vařených surovin pro výrobu dětské výživy vždy přidejte trochu tekutiny.
- Potraviny jako maso, pečivo a zeleninu před zpracováním nakrájejte na kostky asi 1-2 cm velké.
- Při výrobě majonézy přidávejte olej plnicím hrdlem.

## 27 mlýnek (pokud je součástí dodávky)

Mlýnek můžete používat pro zpracování suchých surovin, jako jsou ořechy nebo kávová zrnka, a na mletí koření, například:

černý pepř, kardamom, kmín, koriandr, fenykl, čerstvý zázvor, česnek a čerstvé chilli papričky.

- a nádoba mlýnku
- b nožová sestava mlýnku

## používání mlýnku

- 1 Vložte ingredience do nožové sestavy b.
- 2 Nasadte nádobu a a zajistěte otočením ve směru ručiček 16.
- 3 Mlýnek nasadte na hnací jednotku a zajistěte otočením ve směru ručiček 17.
- 4 Zvolte rychlost nebo použijte pulzní spínač (P).

## bezpečnost

- Nenasazujte na kuchyňského robota nožovou jednotku, pokud není nasazena nádoba.
- Neodšroubovávejte nádobu, dokud je na přístroji nasazený mlýnek.

- Nedotýkejte se ostří nožů. Nožovou jednotku skladujte mimo dosah dětí.
- Nesundávejte mlynek, dokud se nože zcela nezastaví.
- Abyste zajistili dlouhou životnost mlýnku, nepoužívejte jej déle než 60 sekund v kuse. Jakmile dosáhnete správné konzistence, vypněte jej.
- Pokud je mlynek nesprávně nasazený, nebude přístroj fungovat.
- V mlýnku nepracováváte kurkumový kořen, protože je příliš tvrdý a mohl by nože poškodit.

#### tipy

- Abyste při zpracování koření dosáhli optimálních výsledků, doporučujeme nezpracovávat v mlýnku najednou více než 50 g.
- Celé koření si udrží vůni mnohem déle než mleté koření, proto je nejlepší čerstvě namlít malé množství, abyste zachovali jeho vůni.
- Pokud celé koření před mletím opražíte, uvolní se z něj maximální množství vůní a esenciálních olejů.
- Zázvor před zpracováním nakrájejte na menší kousky.
- Nejlepších výsledků při sekání bylinek dosáhnete, když použijete malou misku.

## 28 lis na citrusové plody (pokud je součástí dodávky)

Lis na citrusové plody používejte na lisování šťávy z citrusových plodů (např. pomerančů, citronů, limetek a grapefruitů).

- a kužel
- b sítko

## používání lisu na citrusové plody

- 1 Nasadte mísu na pohonnou jednotku a přidejte hnací hřídel.
  - 2 Do mísy nasadte sítko tak, aby držadlo sítko bylo zajištěno přímo nad držadlem mísy 18.
  - 3 Otáčením nasadte kužel na hnací hřídel, dokud nezapadne na doraz 19.
  - 4 Rozkrojte ovoce na poloviny. Pak zapněte přístroj a ovoce přitlačte na kužel.
- **Pokud není sítko správně nasazeno, nebude lis na ovocné plody fungovat.**
  - Abyste dosáhli nejlepších výsledků, ovoce skladujte a lisujte při pokojové teplotě a před lisováním poválejte po pracovní ploše.
  - Abyste napomohli co nejlepšímu odšťavení, během lisování ovocem pohybujte ze strany na stranu.
  - Při lisování velkého množství ovoce pravidelně vyprazdňujte sítko, aby nedocházelo k hromadění dužiny a pecek.

## 29 odšťavovač (pokud je součástí dodávky)

Odštědivý odšťavovač slouží k výrobě šťávy z tvrdého ovoce a zeleniny.

#### bezpečnost

- **Pokud je filtr poškozen, odšťavovač nepoužívejte.**
- Používejte pouze dodávaný pěchovač. Do plnicího hrdla nestrkejte prsty. Před uvolněním plnicího hrdla přístroj vytáhněte ze zásuvky.
- Před sejmutím víka přístroj vypněte a počkejte, až se filtr zastaví.
- Nepoužívejte poškozené příslušenství.

- a pěchovač
- b víko
- c oddělovač dužiny
- d filtrační buben

## používání odšťavovače

- 1 Nasadte nádobu na hnací jednotku 20.
- 2 Nasadte oddělovač dužiny do filtračního bubnu tak, aby zobáčky zapadly do otvorů ve spodní části bubnu 21.
- 3 Nasadte filtrační buben 22.
- 4 Víčko nasadte na nádobu a otočením zajistěte tak, aby plnicí hrdlo bylo umístěno nad držadlem 23. **Pokud nebudou nádoba nebo víčko správně nasazeny a zajištěny, nebude odšťavovač fungovat.**
- 5 Nakrájejte potraviny, aby se vešly do plnicího hrdla.
- 6 Zapněte a rovnoměrně tlačte pěchovačem – **do násypky nestrkejte prsty.** Než přidáte další dávku, zcela zpracujte tu předchozí.
- Po přidání posledního kousku nechte odšťavovač dalších 30 sekund běžet, aby se z filtrovacího bubnu vyprázdnila všechna šťáva.

#### důležité

- Pokud odšťavovač začne vibrovat, vypněte jej a vyprázdněte z bubnu dužninu. (Odšťavovač vibruje, pokud je dužnina nerovnoměrně rozložena).
- Maximální množství zpracovatelné najednou je 800 g ovoce nebo zeleniny (viz tabulka s přehledem otáček).
- Některé velmi tvrdé potraviny mohou způsobit, že se odšťavovač zpomalí nebo zastaví. V takovém případě jej vypněte a uvolněte filtr.
- Během používání pravidelně přístroj vypínejte a čistěte oddělovač dužiny.

#### tipy

- Před zpracováním odstraňte pecky a zrnka (např. z papriky, melounu, švestek) a tuhé slupky (např. u melounu, ananasu). Jablka a hrušky nemusíte loupat ani odstraňovat jádřince.
- Používejte pevné a čerstvé ovoce a zeleninu.
- Pro získání maximálního množství šťávy vkládejte do pěchovacího hrdla ovoce po malých dávkách a pomalu je tlačte dolů.
- Citrusové ovoce – oloupejte a odstraňte bílou dužinu, jinak může šťáva chutnat hořce. Nejlepších výsledků dosáhnete s lisem na citrusové plody.

## 30 úložná skříňka na příslušenství (pokud je součástí dodávky)

Kuchyňský robot je dodáván s úložnou skříňkou na kotouče.

- 1 Nepoužívané kotouče vložte do úložné skříňky 24.
- 2 Úložná skříňka je vybavena bezpečnostní západkou – zajištění provedete zavřením víka. Otevření provede nadzvednutím víka 25.

## Péče 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.
- Pohonnou jednotku nikdy neponořujte do vody.
- Nadbytečnou délku kabelu uložte do úložného prostoru na zadní straně pohonné jednotky 26.

### mixér

- 1 Vyprázdněte nádobu a odšroubujte nožovou jednotku otočením do nezajištěné pozice 6. Pak sundejte nožovou jednotku zatlačením zespodu.
- Při sundávání nožové jednotky ze základny buďte opatrní.
- 2 Pracovní nádobu ručně umyjte.
- 3 Sundejte a umyjte těsnění.
- 4 Nedotýkejte se ostrých nožů – omyjte je kartáčkem namočeným v horké mýdlové vodě a potom je dobře opláchněte pod tekoucí vodou. **Neponořujte je do vody.**
- 5 Nechejte uschnout v poloze dnem vzhůru.

### dvójitý šlehač

- Jemným vytážením odpojte metličky od hlavice nástavce. Omyjte v teplé vodě se saponátem.
- Hlavici šlehače otřete vlhkým hadříkem a osušte. **Hlavici šlehače neponořujte do vody.**

### mlýnek

- Sundejte z nádoby nožovou sestavu otočením proti směru ručiček.
- Nádobu umyjte ručně.
- Nedotýkejte se ostří nožů – omyjte je kartáčkem v teplé vodě s mycím prostředkem a pak důkladně opláchněte pod tekoucí vodou. **Nožovou jednotku nenamáchejte do vody.**
- Nechte vyschnout vzhůru spodní stranou nahoru.

### míchací nástavec

- Odpojte metličku z hlavice nástavce zmáčknutím tlačítka pro uvolnění 9. Omyjte v teplé vodě se saponátem.
- Hlavici šlehače otřete vlhkým hadříkem a osušte. **Hlavici šlehače neponořujte do vody.**

### filtrační buben

- Nože v základně filtračního bubnu jsou velmi ostré, proto při manipulaci a čištění dávejte pozor.

### ostatní díly

- Umyjte v ruce, pak osušte.
- Pro umytí je také možno použít myčku, a to její horní patro. Položky nepokládejte přímo na spodní polici nad zahřívací těleso. Doporučujeme krátký program s nízkou teplotou (Maximum 50°C).

| Položka                                                                             | Položka vhodná pro mytí v myčce |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| hlavní nádoba, malá miska, víko, pěchovač                                           | ✓                               |
| nástavec s nožovými břity, hnětací nástavec na těsto                                | ✓                               |
| snímatelná pohonná hřídel                                                           | ✓                               |
| kotouče                                                                             | ✓                               |
| kotouč pro maximální objem                                                          | ✓                               |
| metličky / lopatka míchacího nástavce<br><b>Hlavici šlehače neponořujte do vody</b> | ✓                               |
| mixovací nádoba, víko, plnicí víčko                                                 | ✓                               |
| nožová jednotka a těsnění pro mixér                                                 | ✗                               |
| odšťavovač                                                                          | ✓                               |
| nožová sestava mlýnku                                                               | ✗                               |
| nádoba mlýnku                                                                       | ✓                               |
| roztěrka                                                                            | ✓                               |

## Servis a údržba

- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu, tak je z bezpečnostních důvodů nutné nechat napájecí kabel vyměnit od firmy KENWOOD nebo od autorizovaného servisního technika firmy KENWOOD.
- **Pokud narazíte na jakékoliv problémy s provozem robota, podívejte se před voláním opraváře do pokynů na odstraňování závad.**
  - Pokud potřebujete pomoc:
    - se způsobem použití výrobku,
    - s jeho údržbou nebo s opravami,
    - obraťte se na tu prodejnu, kde jste výrobek koupili.
  - Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
  - Vyrobeno v Číně.



**INFORMACE KE SPRÁVNÉMU ZPŮSOBU LIKVIDACE  
TOHOTO VÝROBKU PODLE SMĚRNICE EVROPSKÉHO  
PARLAMENTU A RADY 2002/96/ES**

Po ukončení doby provozní životnosti se tento výrobek nesmí likvidovat společně s domácím odpadem.

Výrobek se musí odevzdat na specializovaném místě pro sběr tříděného odpadu, zřizovaném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje.

Pomocí odděleného způsobu likvidace elektrospotřebičů se předchází vzniku negativních dopadů na životní prostředí a na zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nevhodného nakládání s odpadem, a umožňuje se recyklace jednotlivých materiálů při dosažení významné úspory energií a surovin.

Pro zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je výrobek označený symbolem přeškrtnutého odpadkového koše.

## Pokyny na odstraňování závad

| Problém                                              | Příčina                                                                                                                                      | Řešení                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Robot nefunguje.                                     | Není napájení.<br>Kontrolka zapnutí přístroje nesvítí.<br>Miska není správně nasazena na základnu.<br><br>Kryt misky není ve správné poloze. | Zkontrolujte, zda je robot připojen do napájecí sítě.<br>Zkontrolujte, zda-li je miska nasazena správně a rukojeť je umístěna směrem doprava.<br>Zkontrolujte, zda-li je západka krytu umístěna ve správné poloze v oblasti rukojeti.<br><b>Mixér se nezapne, pokud nebude správně nasazena miska nebo kryt.</b> |
| Kompaktní sekáček/mlýnek nefunguje.                  | Kompaktní sekáček/mlýnek není správně zajištěný.<br><br>Kompaktní sekáček/mlýnek není správně sestavený.                                     | Kompaktní sekáček/mlýnek nebude fungovat, pokud je nesprávně nasazený a zajištěný.<br>Zkontrolujte, zda je nožová jednotka zcela utažená v nádobě kompaktního sekáčku/mlýnku.                                                                                                                                    |
| Mixér nefunguje.                                     | Mixér není správně nasazen.<br><br>Mixér není správně sestaven.                                                                              | Pokud není mixér správně zajištěn, nebude fungovat.<br>Zkontrolujte, zda je nožová jednotka zcela utažena k nádobě.                                                                                                                                                                                              |
| Robot se během provozu zastaví nebo zpomalí.         | Aktivovala se ochrana proti přetížení.<br>Přístroj se během provozu přetížil nebo přehřál.<br>Překročen maximální objem.                     | Přístroj vypněte, vytáhněte z elektrické zásuvky a nechte asi 15 minut vychladnout.<br>Maximální objemyke zpracování najdete v tabulce rychlostí.                                                                                                                                                                |
| Mixér vytéká u spodního dílu nožové sestavy.         | Chybí těsnění.<br>Těsnění není správně nasazeno.<br>Těsnění je poškozeno.                                                                    | Zkontrolujte, zda je těsnění nasazeno správně a zda není poškozeno.<br>Pokud budete potřebovat náhradní těsnění, informace naleznete v části „Servis a péče o zákazníky“.                                                                                                                                        |
| Na nožové jednotce po vybalení chybí těsnění mixéru. | Těsnění je v balení předem nasazené na nožovou jednotku.                                                                                     | Odšroubujte nádobu a zkontrolujte, zda je těsnění nasazeno na nožové jednotce.<br>Pokud budete potřebovat náhradní těsnění, informace naleznete v části „Servis a péče o zákazníky“.                                                                                                                             |
| Malý výkon nástrojů anebo nástavců.                  | Podívejte se do odpovídajících pokynů v oddíle „Používání nástavců“.<br>Zkontrolujte, zda jsou nástavce správně sestaveny.                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

## első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- A vágókések és a tárcsák nagyon élesek, óvatosan kezelje őket. **A kezelés és tisztítás során mindig a fogórésznél, felül fogja meg azokat, a vágóéltől távol.**
- Ne emelje fel, vagy hordozza a készüléket a fogantyúnál fogva – a fogantyú eltörhet, ami sérülést okozhat.
- Az edény kiürítése előtt mindig vegye ki a vágókést.
- Tartsa távol kezét és a konyhai eszközöket a robotgép edényétől és a mixerpohártól, amikor a készülék csatlakoztatva van a hálózatra.
- Mindig kapcsolja ki a motort, és a hálózati vezetéket is húzza ki a konnektorból:
  - az alkatrészek szét- és összeszerelése előtt;
  - használat után;
  - tisztítás előtt.
- Soha ne az ujjával, hanem mindig a tartozékként mellékelt tömőrúddal nyomja át az alapanyagot az adagolótölcséren.
- **Soha ne szerelje a késegységet a meghajtóegységre a keverőpohár vagy a kompakt daráló nélkül.**
- Mielőtt eltávolítaná a fedelet az edényről, vagy a keverőpoharat vagy a kompakt darálót a meghajtóegységről:
  - kapcsolja ki a készüléket;
  - várja meg, amíg a tartozékok/kések teljesen leállnak;
  - ügyeljen rá, nehogy a keverőpoharat vagy a kompakt darálót lecsavarja a késegységről.
- **ÉGÉSI SÉRÜLÉS KOCKÁZATA:** Forró hozzávalók keverése előtt várja meg, hogy lehűljenek szobahőmérsékletre.
- Soha ne a fedéllel, hanem a be/ki/sebességszabályozóval működtesse a készüléket.
- **A készülék megsérülhet és sérülést okozhat, ha a zárószerveket túlzott erőnek teszik ki.**
- **A robotgépet mindig húzza ki a hálózati aljzatból, amikor nem használja.**
- Csak engedélyezett tartozékot használjon.
- Működés közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Soha ne használjon meghibásodott készüléket. Ellenőrzés és javítás – lásd: „szerviz és vevőszolgálat”.
- A meghajtóegységet, a hálózati vezetéket és a csatlakozódugaszt óvja a nedvességtől.

- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne lógjon le az asztal vagy munkafelület széléről, és ne érintkezzen forró felülettel.
- Ne lépje túl az ajánlott sebességek táblázatában megadott maximális kapacitást.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanak a készülékkel.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórjához gyermekek ne férjenek hozzá.
- A készüléket üzemeltethetik olyanok is, akik mozgásukban, érzékelésükben vagy mentálisan korlátozottak, illetve nincs kellő hozzáértésük vagy tapasztalatuk, amennyiben a készüléket felügyelet mellett használják, vagy annak biztonságos használatára vonatkozóan utasításokkal látták el őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- 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 robotgép/mixer helytelen használata sérülést okozhat.
- A maximális sebesség a legnagyobb terheléssel működő toldaton múlik. A többi toldat esetleg kisebb teljesítményű.  
A „tartozékok használata” fejezet megfelelő részei ismertetik az egyes tartozékokra vonatkozó biztonsági figyelmeztetéseket.

### **turmixgép biztonsági előírásai**

- **ÉGÉSI SÉRÜLÉS KOCKÁZATA:** Forró hozzávalók keverése előtt várja meg, hogy lehűljenek szobahőmérsékletre.
- Mindig óvatosan bánjon a késegyiséggel, és tisztítás közben ne nyúljon a vágóélekhez.
- A mixert csak akkor működtesse, ha a fedél a helyén van.
- Kizárólag a tartozék poharat és késegyiséget használja.
- Soha ne működtesse a mixert üresen.
- A mixer hosszú élettartamának megőrzése érdekében ne működtesse azt 60 másodpercnél tovább.
- Jeges italok készítésekor a fagyott hozzávalókat törje darabokra, mielőtt a pohárba tenné.
- Soha ne keverjen a Max szinttel jelzett mennyiségnél (1,5 liter) többet.

### **szeletelő-/reszelőtárcsák biztonsági előírásai**

- **Soha ne távolítsa el a fedelet addig, amíg a vágótárcsa teljesen le nem állt.**
- **A vágótárcsák rendkívül élesek, ezért ezekkel nagyfokú körültekintéssel kell bántani.**
- **Ne töltse túl az edényt – ne haladja túl a maximális kapacitás szintjének edényen látható jelét.**

### **mini edény és késegység biztonsági előírásai**

- Soha ne vegye le a fedelet, amíg a késegység teljesen le nem állt.
- A kés nagyon éles – mindig óvatosan kezelje.

### **kompakt daráló biztonsági előírásai**

- A daráló edény nélkül soha ne szerelje fel a forgókést a robotgépre.
- Soha ne csavarja le az edényt, amíg a kompakt daráló fel van szerelve a készülékre.
- Ügyeljen arra, hogy ne érjen a daráló kés éleihez. A daráló kést mindig gyermekektől elzárva tárolja.
- Soha ne vegye le a kompakt darálót, amíg a kések teljesen le nem álltak.
- A kompakt daráló hosszú élettartamának megőrzése érdekében soha ne működtesse folyamatosan 60 másodpercnél tovább. Kapcsolja ki, amint elérte a megfelelő konzisztenciát.
- A készülék nem működik, ha a kompakt daráló nincs megfelelően felszerelve.
- Kurkumagyökeret ne őröljön a kompakt darálóban, mert túl kemény, és károsíthatja a késeket.

### **gyümölcscentrifuga biztonsági előírásai**

- **Ne használja a gyümölcscentrifugát, ha a szűrője sérült.**
- Kizárólag a készülékhez tartozó tömőrudat használja. Soha ne nyúljon kézzel az adagolócsőbe. Ha az adagolócső eltömődik, húzza ki a hálózati csatakozót a konnektorból.
- A fedél levétele előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, amíg a szűrő megáll.
- Soha ne használja a tartozékot, ha sérült.

### csatlakoztatás előtt

- Ellenőrizze, hogy a háztartásában lévő hálózati feszültség paraméterei megegyeznek a készülék alján feltüntetettekkel.
- A készülék megfelel az elektromágneses összeférhetőségről szóló 2004/108/EK irányelv, valamint az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról szóló 1935/2004/EK rendelet (2004. október 27.) követelményeinek.

### az első használat előtt

- 1 Távolítsa el a műanyag késvédőket a vágókésről. **A kések nagyon élesek, óvatosan kezelje őket.** Ezeket a védőelemeket dobja ki, mivel azok csak a gyártás és szállítás során szolgálnak a kés védelmére.
- 2 Mossa el az alkatrészeket – lásd: „karbantartás és tisztítás”.

## a készülék részei

### alapgép

- ① meghajtóegység
- ② edény hajtótengellyel
- ③ levehető hajtótengely
- ④ fedél
- ⑤ tölcser
- ⑥ tömőrudak
- ⑦ biztonsági reteszek
- ⑧ sebességszabályozó/rövid üzem gomb
- ⑨ bekapcsolásjelző
- ⑩ vezetéktároló (a hátlapon)

### mixer

- ⑪ töltőnyílás kupakja
- ⑫ fedél
- ⑬ keverőpohár
- ⑭ tömítőgyűrű
- ⑮ késégység
- ⑯ alap

## A – alaptartozékok

- ⑰ vágókés
- ⑱ dagasztó
- ⑲ max. kapacitású tárcsa
- ⑳ 2 mm-es szeletelő-/reszelőtárcsa

## B – választható tartozékok

Nem biztos, hogy minden alábbi tartozék megtalálható a robotgépe mellett. A tartozékok választéka a típustól függ. Bővebb tájékoztatás és a további tartozékok megrendelésének módja a „szerviz és vevőszolgálat” című részben olvasható.

- ㉑ kettős habverő (ha tartozék)
- ㉒ 4 mm-es szeletelő-/reszelőtárcsa (ha tartozék)
- ㉓ extra finom reszelőtárcsa (ha tartozék)
- ㉔ hasáburgonya tárcsa (ha tartozék)
- ㉕ bekeverő eszköz (ha tartozék)
- ㉖ mini edény és késégység (ha tartozék)
- ㉗ daráló (ha tartozék)
- ㉘ citromfacsaró (ha tartozék)
- ㉙ gyümölcscentrifuga (ha tartozék)
- ㉚ tartozéktároló doboz (ha tartozék)

### a robotgép használata

- 1 Illesze az edényt a meghajtóegységre. A fogantyút irányítsa a jobb oldal felé, és fordítsa el jobbra ❶, amíg rögzül.
- 2 Szereljen egy tartozékot az edény hajtótengelyére.  
**Megjegyzés: A levehető hajtótengelyt ❷ fel kell szerelni, amikor a tárcsákat, a mini edényt, a habverőt, a bekeverő eszközt és a citrusfacsarót használja.**
  - Mindig rögzítse az edényt és a tartozékot a meghajtóegységhez, mielőtt betenné a hozzávalókat.
- 3 Helyezze fel a fedelet – a hajtótengely/eszköz csúcsának a fedél középpontjába kell illeszkednie ❸.
  - **A robotgép nem működik, ha az edény vagy a fedél nincs megfelelően felszerelve a zárszerkezetre.**  
**Ellenőrizze, hogy az adagolócső és az edény fogantyúja a jobb oldalon legyen.**
- 4 Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz. A bekapcsolásjelző kigyullad. Válasszon az alábbi lehetőségek közül:  
Sebességszabályozó – manuálisan válassza ki a kívánt sebességet (lásd az ajánlott sebességek táblázatát).  
Rövid üzem – a rövid üzem funkciót (P) csak rövid ideig használja. A rövid üzem funkció addig működik, amíg a gombot ebben az állásban tartja.
- 5 A feldolgozás végén a sebességszabályozót forgassa el az OFF (ki) állásba. (A sebességszabályozót igazítsa a bekapcsolásjelző lámpához ❹).
  - **A fedél eltávolítása előtt mindig kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a csatlakozót.**  
**fontos**
    - A robotgép nem alkalmas kávészemek aprítására vagy darálására, illetve porcukor kristálycukorból való előállítására.

## a mixer használata

- 1 Helyezze a tömítőgyűrűt ⑭ a késégységre ⑮ – ügyeljen arra, hogy a tömítés a helyére kerüljön. **Szivárgást okozhat, ha a tömítés sérült vagy nem megfelelően illeszkedik.**
- 2 Rögzítse a késégységet ⑮ az alapba ⑯.
- 3 Csavarozza a késégységet a keverőpohárra – ügyeljen arra, hogy a késégység szorosan meg legyen húzva ④.  
Lásd az alap alján látható ábrát:

 – nyitott állás

 – zárt állás

**A mixer nem működik, ha rosszul van összeszerelve.**

- 4 Tegye a hozzávalókat a pohárba.
  - 5 Illessze a töltőnyílás kupakját a fedélre, majd helyezze a fedelet a pohárra, és jobbra fordítsa el ⑤, amíg rögzül.
  - 6 Helyezze a mixert a meghajtóegységre, és jobbra fordítsa el ⑥, amíg rögzül.
- **A készülék nem működik, ha a mixer nincs megfelelően felszerelve a zárószervezetre.**
- 7 Válasszon egy sebességet (lásd az ajánlott sebességek táblázatát), vagy használja a rövid üzem gombot.

### tanácsok

- Majonéz készítésekor helyezzen minden hozzávalót a mixerbe, az olaj kivételével. Vegye le a töltőnyílás kupakját. Ezután, a készülék működése közben, lassan adja hozzá az olajat a fedél nyílásán keresztül.
- Sűrű keverékek, például pástétomok és öntetek készítésekor előfordulhat, hogy le kell kaparni az edény oldalára tapadt masszát. Ha az anyag nehezen keverhető, adjon hozzá folyadékot.
- Jégaprítás – működtesse többször kis ideig a rövid üzem funkciót, amíg a jég el nem éri a kívánt állapotot.
- Ne aprítson fűszereket, mert károsíthatják a műanyag részeket.
- A készülék nem működik, ha a mixer nincs megfelelően felszerelve.
- Száraz hozzávalók keverése – vágja darabokra a hozzávalókat, vegye le a töltőnyílás kupakját, majd a készülék működése közben egyenként dobálja be a darabokat. Tartsa a kezét a nyíláson. A legjobb eredmény elérése érdekében rendszeresen ürítse az edényt.
- A mixer tárolásra nem használható. A használat előtt és után üresen kell tárolni.
- Soha ne keverjen 1,5 liternél több anyagot – és ennél is kevesebbet habos folyadék (pl. tejturnix) esetén.

## ajánlott sebességek táblázata

| Eszköz/tartozék                   | Funkció                                                                                                                                                    | ajánlott sebesség                                  | feldolgozási idő * | Maximális kapacitás                                         |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------|
| Vágókés                           | Tésztaporok                                                                                                                                                | Max.                                               | 15-20 s            | 1,5Kg liszt súly                                            |
|                                   | Tészta – margarin beledolgozása a lisztbe<br>Víz hozzáadásával összedolgozza a tészta                                                                      | közepes – max.                                     | 10 s<br>10-20 s    | 340g liszt súly                                             |
|                                   | Hal és sovány hús aprítása<br>Pástétomok                                                                                                                   | Max.                                               | 10-30 s            | 600g<br>max. sovány marhahús                                |
|                                   | Zöldség aprítása                                                                                                                                           | Pulse                                              | 5-10 s             | 500g                                                        |
|                                   | Dió aprítása                                                                                                                                               | Max.                                               | 30-60 s            | 200g                                                        |
|                                   | Puha gyümölcs, főtt gyümölcs és zöldség pürésítése                                                                                                         | Max.                                               | 10-30 s            | 1Kg                                                         |
|                                   | Szósok, öntetek és mártások                                                                                                                                | Max.                                               | 2 perc max.        | 800g                                                        |
| Vágókés max. kapacitású tárcsával | Hideg levesek                                                                                                                                              | Kezdje alacsony sebességen, és növelje a maximumig | 30-60 s            | 1,5 liter                                                   |
|                                   | Tejtermixok/híg tészták                                                                                                                                    |                                                    | 15-30 s            | 1 liter                                                     |
| Kettős habverő                    | Tojásfehérje                                                                                                                                               | Max.                                               | 60-90 s            | 6 (200g)                                                    |
|                                   | Tojás és cukor, margarin nélkül készült tésztákhoz                                                                                                         | Max.                                               | 4-5 min            | 3 (150g)                                                    |
|                                   | Krém                                                                                                                                                       | Max.                                               | 30 s               | 500 ml                                                      |
|                                   | Zsíradék és cukor összedolgozása                                                                                                                           | Max.                                               | 2 perc max.        | 200g zsír<br>200g cukor                                     |
| Dagasztó eszköz                   | Élesztővel készült tészták                                                                                                                                 | Max.                                               | 60 s               | 1Kg teljes súly                                             |
|                                   | Fehér kenyérliszt                                                                                                                                          | Max.                                               | 60 s               | 600g liszt súly                                             |
|                                   | Teljes kiőrlésű kenyérliszt                                                                                                                                | Max.                                               | 60 s               | 500g liszt súly                                             |
| Bekeverő eszköz                   | Habtejszín és gyümölcspürék                                                                                                                                | min. – alacsony                                    | 60 s               | 300g tejszín,<br>300g püré                                  |
|                                   | Tojásfehérje sűrű keverékekbe                                                                                                                              | min. – alacsony                                    | 60 s               | 600g teljes súly                                            |
|                                   | Makaron                                                                                                                                                    | min. – alacsony                                    | 60 s               | 500g teljes súly                                            |
| Tárcsák – szeletelés/ reszelés    | Szilárd alapanyagok, például répa vagy kemény sajt                                                                                                         | Közepes – max.                                     | –                  | Ne töltsen meg az edényt a jelzett maximális kapacitás fölé |
|                                   | Lágyabb alapanyagok, például uborka vagy paradicsom                                                                                                        | Min – közepes                                      | –                  |                                                             |
| Extra finom reszelőtárcsa         | Parmezán sajt, burgonya krumplinudlihoz.                                                                                                                   | Max.                                               | –                  |                                                             |
| Hasábburgonya tárcsa              | Vékony szeletekre vágja a burgonyát chips készítéséhez, és az egyéb alkotóelemeket serpenyőben készülő és mártogatós ételekhez (pl. uborka, alma és körte) | Max.                                               | –                  |                                                             |
| Mixer                             | Hideg folyadékok és italok                                                                                                                                 | Max.                                               | 15-30 s            | 1,5 liter                                                   |
|                                   | Húsléből készült levesek                                                                                                                                   | Max.                                               | 30 s               | 1,2 liter                                                   |
|                                   | Tejes levesek                                                                                                                                              | Max.                                               | 30 s               | 1 liter                                                     |
|                                   | <b>ÉGÉSI SÉRÜLÉS KOCKÁZATA:</b> Forró hozzávalók keverése előtt várja meg, hogy lehűljenek szobahőmérsékletre.                                             |                                                    |                    |                                                             |
| Mini edény és kés                 | Hús                                                                                                                                                        | Max.                                               | 20 s + rövid üzem  | 200g sovány marhahús                                        |
|                                   | Fűszernövények aprítása                                                                                                                                    | Max.                                               | 30 s               | 15g                                                         |
|                                   | Dió aprítása                                                                                                                                               | Max.                                               | 30 s               | 50g                                                         |
|                                   | Majonéz                                                                                                                                                    | Max.                                               | 30 s               | 2 tojás<br>300g olaj                                        |
|                                   | Pürék                                                                                                                                                      | Max.                                               | 30 s               | 200g                                                        |
| Citromfacsaró                     | Kisebb alapanyagok, pl. lime és citrom<br>Nagyobb gyümölcsök, pl. narancs és grépfrút                                                                      | min. – alacsony                                    | –                  | 1Kg                                                         |
| Gyümölcscentrifuga                | Gyümölcslé préselés azaz alma és sárgarépa                                                                                                                 | Max.                                               | –                  | 800g alma<br>600g sárgarépa                                 |
|                                   | Lé facsarása puha gyümölcsökből, azaz szőlőből és paradicsomból                                                                                            | Max.                                               | –                  | 500g                                                        |
| Daráló                            | Fűszerek aprítása                                                                                                                                          | Max.                                               | 30–60 s            | 50 g                                                        |
|                                   | Szemes kávé darálása                                                                                                                                       | Max.                                               | 30 s               |                                                             |
|                                   | Dió darálása                                                                                                                                               | Pulse                                              | 10 s               | 50 g                                                        |
|                                   | Fokhagymagerezdek, friss csili és gyömbérgyökér feldolgozása                                                                                               | Pulse                                              | 10 s               | 30 g                                                        |

\* Ez csak iránymutatásul szolgál, függ a pontos recepttől és a feldolgozandó nyersanyagoktól.

## tartozékok használata

Az egyes tartozékokra vonatkozóan lásd az ajánlott sebességek táblázatát.

### 17 vágókés

Az összes tartozék közül a vágókés használható a legtöbb feladathoz. A feldolgozott anyag állaga a feldolgozási idő hosszától függ. A durvább szerkezetű anyagok feldolgozásához használja a rövid üzem funkciót. A vágókés használható torta és tészta készítéséhez, nyers és főtt hús, zöldség és dió aprításához, pástétomokhoz, mártásokhoz és levesek pürésítéséhez, valamint kekszről és kenyérből morzsa készítéséhez.

#### tanácsok

- A feldolgozás előtt a húst, kenyeret és zöldséget vágja fel kb. 2 cm élű kockákra.
- A kekszet törje darabokra, és a gép működése közben helyezze be az adagolócsövön keresztül.
- Tészta készítésekor a zsiradékot egyenesen a hűtőszekrényből vegye ki, és vágja 2 cm élű kockákra.
- Ügyeljen arra, nehogy túl sokáig végezze a feldolgozást.

### 18 dagasztó

Kelt tészták készítéséhez használható.

- A száraz hozzávalókat helyezze az edénybe, a folyadékot pedig a gép működése közben töltse be az adagolócsövön keresztül. A tészta rugalmas golyóvá válásáig folytassa a keverést, ez kb. 60 másodpercet igényel.
- Az átgúrást kézzel végezze, de ne a keverőedényben, mert a robotgép károsodhat.

### 19 max. kapacitású tárcsa

Folyadékok edényben való keverésekor a max. kapacitású tárcsát használja a vágókéssel. Ezzel megelőzheti a szivárgást és javíthatja a kés aprítóteljesítményét.

- 1 Illessze az edényt a meghajtóegységre.
- 2 Szerelje fel a vágókést.
- 3 Töltse be a feldolgozandó nyersanyagokat.
- 4 Illessze a max. kapacitású tárcsát a kés fölé úgy, hogy az nekitámaszkodjon az edény belső peremének 10. **Ne nyomja le a tárcsát.**
- 5 Illessze a helyére a fedelet, és kapcsolja be a készüléket.

### 21 kettős habverő (ha tartozék)

Híg keverékekhez használja (pl. tojásfelhérje, tejszín, sűrített tej, valamint tojás és cukor összehabaráshoz zsiradék nélküli tésztaalapokhoz).

## a habverő használata

- 1 Szerelje fel az edényt a meghajtóegységre, és helyezze be a levehető hajtótengelyt.
- 2 Tolja be jól a két habverőt 7 a hajtófejbe.
- 3 Óvatosan a hajtótengely fölé elfordítva illessze a helyére a habverőt.
- 4 Helyezze be a hozzávalókat.

- 5 Helyezze fel a fedelet – a tengely végének a fedél középpontjába kell illeszkednie.
- 6 Kapcsolja be.

#### fontos

- **A habverő nem használható tésztaanyagokból készült keverékek feldolgozására, mivel ezek túl sűrűek, és tönkretennék a habverőt. Ezekhez mindig a vágókést használja.**

#### tanácsok

- A legjobb eredmény elérése érdekében a tojás legyen szobahőmérsékletű.
- Ügyeljen arra, hogy az edény és a habverő tiszta és zsírmentes legyen.

#### zsiradék és cukor összedolgozása

- Az összedolgozás előtt várja meg, hogy a zsír előbb szobahőmérsékleten (20 °C) felengedjen. **NE használja a zsírt közvetlenül a hűtőből való kivétel után, mert tönkretenné a habverőt.**
- A sűrűbb alapanyagokat, például a lisztet és a szárított gyümölcsöt kézzel kell összedolgozni.
- Ne lépje túl az ajánlott sebességek táblázatában megadott maximális kapacitást és feldolgozási időt.

## szeletelő/reszelő tárcsák

megfordítható szeletelő/reszelő tárcsák – 2mm 20, 4mm 22

A tárcsa reszelő oldalát sajthoz, sárgarépához, burgonyához és hasonló állagú élelmiszerekhez használja. A tárcsa szeletelő oldalát sajthoz, sárgarépához, burgonyához, káposztához, uborkához, cukkinihez, céklához és hagymához használja.

#### extra finom reszelőtárcsa 23 (ha tartozék)

Parmezán sajt és knédlihez való burgonya lereszeléséhez.

#### hasábburgonya tárcsa 24 (ha tartozék)

Vékony szeletekre vágja a burgonyát chips készítéséhez, és az egyéb alkotóelemeket serpenyőben készülő és mártogatós ételekhez (pl. uborka, alma és körte).

## biztonság

- **Soha ne távolítsa el a fedelet addig, amíg a vágótárcsa teljesen le nem állt.**
- **A vágótárcsák rendkívül élesek, ezért ezekkel nagyfokú körültekintéssel kell bánni.**
- **Ne töltse túl az edényt – ne haladja túl a maximális kapacitás szintjének edényen látható jelét.**

## a vágótárcsák használata

- 1 Szerelje fel az edényt a meghajtóegységre, és helyezze be a levehető hajtótengelyt.
- 2 A középső fogórésznél megtartva a megfelelő oldalával felfelé helyezze a tárcsát a hajtótengelyre 11.
- 3 Illessze a helyére a fedelet.
- 4 Tegye be az ételt az adagolócsőbe. Válassza ki, melyik adagolócsövet szeretné használni. A tömörűd tartalmaz egy kisebb adagolócsövet, külön darabok vagy vékony nyersanyagok feldolgozásához. A kis adagolócső használatához először dugja be a nagy tömörűd az adagolócsőbe.

A nagy adagolócső használatakor a két tömördatat egyszerre alkalmazza.

- 5 Kapcsolja be a gépet, és a tömörúddal egyenletesen nyomja le a nyersanyagot – **soha ne nyúljon kézzel az adagolócsőbe.**

#### tanácsok

- Friss hozzávalókat használjon.
- Ne vágja túl apróra a nyersanyagot. Töltse meg teljes szélességben az adagolócsövet. Így megakadályozza, hogy a feldolgozás során az étel oldalirányban kicsússzon. Másik megoldásként használhatja a kis adagolócsövet.
- A hasáburgonya tárcsa használatakor a nyersanyagokat vízszintesen helyezze el.
- Szeleteléskor és reszeléskor: a függőlegesen elhelyezett darabok 12 rövidebbre lesznek vágva, mint a vízszintesen elhelyezett darabok 13.
- A feldolgozás után mindig marad egy kis hulladék a tárcsán vagy az edényben.

## 25 bekeverő eszköz (ha tartozék)

A bekeverő eszközzel könnyebb hozzávalókat keverhet sűrűbb keverékekhez, pl. habcsók, mousse vagy gyümölcskrém készítésénél.

- 1 Szerelje fel az edényt a meghajtóegységre, és helyezze be a levehető hajtótengelyt.
- 2 Tolja be jól a keverőlapot 8 a hajtófejbe.
- 3 A bekeverő eszköz felszerelésekor gondosan addig forgassa, amíg nem illeszkedik pontosan a hajtótengelyre.
- 4 Adja hozzá a nyersanyagokat.
- 5 Helyezze fel a fedelet – ügyeljen arra, hogy a tengely vége a fedél közepén legyen.
- 6 **A min – low sebességet válassza.**

#### a habverő eltávolítása

A kioldógomb 9 megnyomása után húzza ki a habverőt a hajtófejből.

#### tanácsok

- Ne használja a nagy sebességfokozatot, mivel az optimális bekeveréshez alacsony sebesség szükséges.
- A legjobb eredmény elérése érdekében ne verje túl a tojásfehérjét vagy a tejszínt – ha túl keményre sikerül, akkor a bekeverő eszköz nem tudja elkészíteni megfelelően a keveréket.
- A bekeverést ne végezze az ajánlott sebességek táblázatában megadott időnél tovább, mert ezzel a levegőt kihajtáná, és a keverék túl laza lesz.
- A keverőlapot és az edény oldalán esetleg ottmaradt hozzávalókat gondosan be kell keverni a műanyag kanállal.

## 26 mini edény és késégység (ha tartozék)

A mini edény fűszernövények aprítására és kis mennyiségű alapanyagok, például hús, hagyma, dió, majonéz, zöltségek, pürék, szószok és bébiétel összekeverésére alkalmas.

- a mini késégység
- b mini edény

## a mini edény és késégység használata

- 1 Szerelje fel az edényt a meghajtóegységre, és helyezze be a levehető hajtótengelyt.
- 2 Szerelje fel a mini edényt a levehető hajtótengelyre – ügyeljen arra, hogy a kivágott részek illeszkedjenek a fő edényen lévő fülekhez 19.
- Megjegyzés:** A fő edény fedelét nem lehet felhelyezni, ha a mini edény nincs jól behelyezve.
- 3 Helyezze a vágókést a hajtótengelyre 15.
- 4 Töltse be a feldolgozandó nyersanyagokat.
- 5 Illeszse a helyére a fedelet, és kapcsolja be a készüléket.

#### biztonság

- Soha ne távolítsa el a fedelet addig, amíg a vágókés teljesen le nem állt.
- A vágókés nagyon éles – mindig óvatosan kezelje.

#### fontos

- Ne aprítson fűszereket, mert károsíthatják a műanyag részeket.
- Ne aprítson kemény alapanyagokat, például kávébabot, jégkockát vagy csokoládét, mert károsíthatják a kést.

#### tanácsok

- A fűszernövényeket tiszta, száraz állapotban a legcélszerűbb aprítani.
- Mindig adjon hozzá egy kis folyadékot is, ha előre elkészített hozzávalókból bébiételt kever.
- A keverés megkezdése előtt a nyersanyagokat (pl. húst, kenyeret, zöltséget) vágja kb. 1-2 cm élű kockákra.
- Majonéz készítésekor az olajat az adagolócsővön keresztül töltse be.

## 27 daráló (ha tartozék)

A daráló száraz hozzávalók, például dió, kávé vagy a következő fűszerek őrlésére használható:

Fekete bors, kardamom mag, köménymag, koriander mag, édeskömény, friss gyömbér, fokhagyma gerezdek, friss csili.

- a darálóedény
- b daráló késégységbe

## a daráló használata

- 1 Helyezze a hozzávalókat a késégységbe 16.
- 2 Illeszse rá a darálóedényt a, és jobbra elfordítva rögzítse 16.
- 3 Helyezze a darálót a meghajtóegységre, és jobbra fordítsa el 17, amíg rögzül.

- 4 Válasszon sebességet, vagy használja a rövid üzem gombot (P).

## biztonság

- Soha ne szerelje a késégységet a robotgépre a darálóedény nélkül.
- Soha ne csavarja le az edényt, amíg a daráló fel van szerelve a készülékre.
- Ügyeljen arra, hogy ne érjen az éles vágókésekhez. – A késégységet gyermekektől tartsa távol.
- Soha ne távolítsa el a darálót addig, amíg a kések teljesen le nem álltak.
- A daráló hosszú élettartamának megőrzése érdekében soha ne működtesse folyamatosan 60 másodpercnél tovább. Kapcsolja ki, amint elérte a megfelelő konzisztenciát.
- A készülék nem működik, ha a daráló nincs megfelelően felszerelve.
- Kurkumagyökeret ne őröljön a darálóban, mert túl kemény, és károsíthatja a késeket.

### tanácsok

- Az optimális eredmény elérése érdekében 50 g fűszernél többet egyszerre ne őröljön a darálóban.
- Az egész fűszerek sokkal hosszabb ideig megőrzik az aromájukat, mint az őrölt fűszerek, ezért célszerű, ha csak kis mennyiségű fűszert őröl meg egyszerre, hogy tovább megőrizze az aromáját.
- A maximális ízanyagok és illóolajok felszabadítása érdekében célszerű az őrlés előtt megpirítani a fűszereket.
- A gyömbért a feldolgozás előtt vágja fel apró darabokra.
- Fűszernövények aprításához a mini edény tartozékot célszerű használni.

## 28 citrusfacsaró (ha tartozék)

A citrusfacsaró a citrusfélék (pl. narancs, citrom, lime és grapefruit) levének a kisajtolására alkalmas.

- (a) kúp
- (b) szűrő

## a citrusfacsaró használata

- 1 Szerelje fel az edényt a meghajtóegységre, és helyezze be a levehető hajtótengelyt.
- 2 Illessze be a szűrőt az edénybe, ügyelve arra, hogy a szűrő fogója közvetlenül az edény fogója fölött legyen 18.
- 3 Helyezze rá, majd forgatva húzza rá teljesen a kúpot a hajtótengelyre 19.
- 4 Vágja félbe a gyümölcsöt. Kapcsolja be a robotgépet, és nyomja rá a gyümölcsöt a kúpra.
- **A citrusfacsaró nem működik, ha a szűrő nincs megfelelően rögzítve a helyén.**
- A legkedvezőbb eredmény elérése érdekében szobahőmérsékleten tárolja és facsarja a gyümölcsöt, és a facsarás előtt kézzel lenyomva görgesse meg az asztalon.
- Az ivólé kinyerésének elősegítése érdekében facsarás közben mozgassa a gyümölcsöt oldalirányban ide-oda.
- Nagy mennyiségű ivólé készítésekor rendszeresen ürítse a szűrőt, hogy ne halmozódjon fel benne a gyümölcsshús és a mag.

## 29 gyümölcscentrifuga (ha tartozék)

A gyümölcscentrifugával kemény húsú gyümölcsökből és zöldségekből készíthet ivólevet.

### első a biztonság

- **Ne használja a gyümölcscentrifugát, ha a szűrője sérült.**
- Kizárólag a készülékhez tartozó tömőrudat használja. Soha ne nyúljon kézzel az adagolócsőbe. Ha az adagolócső eltömődik, húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból.
- A fedél levétele előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, amíg a szűrő megáll.
- Soha ne használja a tartozékot, ha sérült.

- (a) tömőrúd
- (b) fedél
- (c) pépeltávolító
- (d) szűrődob

## a gyümölcscentrifuga használata

- 1 Illessze az edényt a meghajtóegységre 20.
- 2 Helyezze a pépeltávolítót a szűrődobba, ügyelve arra, hogy a fülek a dob alján található aljzatokba kerüljenek 21.
- 3 Illessze be a szűrődobot 22.
- 4 Helyezze a tartozék fedelét az edényre, és fordítsa el, amíg rögzül, és az adagolócső a fogantyú fölé kerül 23. **A gyümölcscentrifuga nem működik, ha az edény vagy a fedél nincs megfelelően felszerelve a zárszerkezetre.**
- 5 Vágja fel apró darabokra a nyersanyagot, hogy beleférjen az adagolócsőbe.
- 6 Kapcsolja be a készüléket, és a nyersanyagot egyenletesen nyomja lefelé a tömőrúddal – **soha ne dugja az ujját az adagolócsőbe.** Teljesen dolgozza fel, mielőtt újabb adagot hozzátenne.
- Az utolsó darab hozzáadása után még hagyja 30 másodpercig működni a készüléket, hogy az összes lé kijusson a szűrődobból.

### fontos

- Ha a gyümölcscentrifuga rázkódni kezd, kapcsolja ki, és ürítse ki a pépet a dobból. (A gép akkor rázkódik, ha a pép egyenetlenül oszlik el a dobban.)
- Az egyszerre feldolgozható maximális mennyiség 800 g gyümölcs vagy zöldség (ld. a sebesség táblázatot).
- Nagyon kemény nyersanyagok feldolgozása közben a gyümölcscentrifuga lelassulhat vagy megállhat. Ilyenkor kapcsolja ki a készüléket, és tisztítsa meg a szűrőt.
- Feldolgozás közben a pépgyűjtő tartalmát rendszeresen ürítse ki.

### tanácsok

- A feldolgozás előtt távolítsa el a magokat (pl. paprika, dinnye, szilva) és az erősebb héjat (pl. dinnye, ananász). Az almát és a körtét nem szükséges kimagozni és meghámozni.
- Még nem puha, friss gyümölcsöt és zöldséget használjon.
- A legjobb gyümölcscentrifugálás érdekében egyszerre csak kis mennyiséget tegyen a széles szájú csőbe és lassan nyomja lefelé.
- Citrusféléknél távolítsa el a belső fehér héjat, különben a kinyert lé keserű lesz. A legjobb eredmény elérése érdekében használja a citrusfacsarót.

## 30 tartozéktároló doboz (ha tartozék)

A tárcsák a robotgéphez mellékelt tárolódobozban tartandók.

- 1 A használaton kívüli tárcsákat helyezze a tárolódobozba .
- 2 A tárolódoboz biztonsági zárral van ellátva – a zárashoz csukja le a fedelét. A nyitáshoz hajtsa fel a fedelet .

## a készülék tisztítása

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a gépet, és a hálózati dugaszt húzza ki a konnektorból.
- **A vágókések és tárcsák rendkívül élesek, ezért ezekkel nagyfokú körültekintéssel kell bánni.**
- Bizonyos élelmiszerek hatására a műanyag elszíneződhet. Ez normális jelenség, ami nem károsítja a műanyagot, illetve nem befolyásolja az élelmiszerek ízét. Az ilyen elszíneződések növényi olajba mártott ruhadarabbal dörzsölve eltávolíthatók.

### meghajtóegység

- Előbb nedves ruhával törölje át, majd törölje szárazra. Ügyeljen arra, hogy a zárószervezetenél ne legyenek élelmiszermaradékok.
- Ne merítse vízbe a meghajtóegységet.
- A felesleges vezetékét tárolja a meghajtóegység hátoldalán kiképzett tárolóban .

### mixer

- 1 Üritse ki a poharat, csavarja le a késegséget úgy, hogy a nyitott állásba  fordítja. Alulról felfelé megnyomva távolítsa el a késegséget.
- Óvatosan járjon el, amikor a késegséget eltávolítja az aljzatról.
- 2 Mossa el kézzel a poharat.
- 3 A tömítést vegye le, és mossa el.
- 4 A késeket meleg, mosogatószeres vízbe mártott mosogatókefével tisztítsa meg, majd folyó víz alatt öblítse le. Soha ne érjen kézzel az éles vágókésekhez. **A késegséget soha ne merítse vízbe.**
- 5 Fejjel lefelé fordítva hagyja megszáradni.

### kettős habverő

- Óvatosan meghúzza távolítsa el a habverőket a hajtófejből. Meleg, mosogatószeres vízzel mossa le őket.
- A hajtófejet előbb nedves ruhával törölje át, majd törölje szárazra. **Tilos a hajtófejet vízbe meríteni.**

### daráló

- Vegye ki a késegséget az edényből, miután balra elfordította.
- Mossa el kézzel az edényt.
- A késeket meleg, mosogatószeres vízbe mártott mosogatókefével tisztítsa meg, majd folyó víz alatt öblítse le. Soha ne érjen kézzel az éles vágókésekhez. **A késegséget soha ne merítse vízbe.**
- Fejjel lefelé fordítva hagyja megszáradni.

### bekeverő eszköz

- A kioldógomb  megnyomása után húzza ki a habverőt a hajtófejből. Meleg, mosogatószeres vízzel mossa le őket.
- A hajtófejet előbb nedves ruhával törölje át, majd törölje szárazra. **Tilos a hajtófejet vízbe meríteni.**

### szűrődob

- A szűrődob alján levő vágóélek nagyon élesek, ezért mindig óvatosan fogja meg és tisztítsa a szűrődobot.

### egyéb alkatrészek

- Ezeket kézzel mosogassa el, majd törölje szárazra.
- Vagy beteheti mosogatógépbe, és ott is mosogathatja a mosogatógép felső polcán. Ügyeljen rá, hogy az alsó polcra ne tegyen tárgyakat közvetlenül a fűtőelem fölé. Rövid idejű, alacsony hőmérsékletű (maximum 50°C) programot ajánlunk.

| Tétel                                     | mosogatógépben mosogatható tétel |
|-------------------------------------------|----------------------------------|
| fő edény, mini edény, fedél, tömőrúd      | ✓                                |
| vágókések, dagasztó                       | ✓                                |
| levehető hajtótengely                     | ✓                                |
| tárcsák                                   | ✓                                |
| max. kapacitású tárcsa                    | ✓                                |
| habverők/keverőlap                        | ✓                                |
| <b>Tilos a hajtófejet vízbe meríteni.</b> |                                  |
| keverőpohár, fedél, töltőnyílás kupakja   | ✓                                |
| késegség és mixer tömítése                | ✗                                |
| gyümölcscentrifuga                        | ✓                                |
| daráló késegsége                          | ✗                                |
| darálóedény                               | ✓                                |
| műanyag kanál                             | ✓                                |

## szerviz és vevőszolgálat

- Ha a hálózati vezeték sérült, azt biztonsági okokból ki kell cseréltetni a KENWOOD vagy egy, a KENWOOD által jóváhagyott szerviz szakemberével.
- **Ha bármilyen problémát tapasztal a robotgép használata során, olvassa el a hibakeresési útmutatót, mielőtt segítséget kérne.**  
Ha segítségre van szüksége:
  - a készülék használatával vagy
  - a karbantartással vagy a javítással kapcsolatban,
  - forduljon az elárusítóhelyhez, ahol a készüléket vásárolta.
- Tervezte és kifejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.



**A TERMÉK MEGFELELŐ HULLADÉKKEZELÉSÉRE  
VONATKOZÓ FONTOS TUDNIVALÓK A 2002/96/EK  
IRÁNYELV ÉRTELMÉBEN**

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad kommunális hulladékként kezelni.

A termék az önkormányzatok által fenntartott szelektív hulladékgyűjtő helyeken vagy az ilyen szolgáltatást biztosító kereskedőknél adható le.

Az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelése lehetővé teszi a nem megfelelő hulladékkezelésből adódó esetleges, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotóanyagainak újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és forrásmegtakarítás érhető el. A terméken áthúzott kerek kuka szimbólum emlékeztet az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelésének szükségességére.

| Hibaelhárítás                                                             |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hiba                                                                      | A hiba lehetséges oka                                                                                                                                                                              | Megoldás                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| A készülék nem indul el.                                                  | <p>A készülék nincs feszültség alatt.<br/>Az áramellátás jelzőfénye nem világít.</p> <p>Az edényt nem megfelelően szerelték a meghajtóegységre.</p> <p>Az edény fedele nem rögzül megfelelően.</p> | <p>Ellenőrizze, hogy a hálózati dugasz megfelelően van-e bedugva a konnektorba.</p> <p>Ellenőrizze, hogy az edény helyesen áll-e, és hogy a fogantyú a jobb oldalon van-e.</p> <p>Ellenőrizze, hogy a fedél retesze megfelelően rögzül-e a fogantyú mellett.</p> <p><b>A készülék nem működik, ha az edény vagy a fedél nem megfelelően van felszerelve.</b></p> |
| A kompakt daráló nem működik.                                             | <p>A kompakt daráló nincs megfelelően rögzítve.</p> <p>A kompakt daráló nincs megfelelően összeszerelve.</p>                                                                                       | <p>A kompakt daráló nem működik, ha helytelenül van felszerelve a zárószervezetre.</p> <p>Ellenőrizze, hogy a késégység szorosan a helyén van-e a kompakt darálóban.</p>                                                                                                                                                                                         |
| A mixer nem működik.                                                      | <p>A mixer nincs megfelelően rögzítve.</p> <p>A mixer nincs megfelelően összeszerelve.</p>                                                                                                         | <p>A mixer nem működik, ha helytelenül van felszerelve a zárószervezetre.</p> <p>Ellenőrizze, hogy a késégység szorosan rögzítve legyen a keverőpohárba/edénybe.</p>                                                                                                                                                                                             |
| A robotgép működés közben leáll vagy lelassul.                            | <p>A túlterhelés elleni védelem bekapcsolt.</p> <p>A robotgép működés közben túl lett terhelve vagy túlmelegedett.</p> <p>Túllépte a maximális kapacitást.</p>                                     | <p>Kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a dugót a konnektorból, és kb. 15 percig hagyja, hogy a készülék lehűljön.</p> <p>A maximálisan feldolgozható nyersanyagok mennyiségét lásd az ajánlott sebességek táblázatában.</p>                                                                                                                                      |
| A mixer a zárószervezetenél szivárog.                                     | <p>Hiányzik a tömítés.</p> <p>A tömítés nem megfelelően illeszkedik a helyére.</p> <p>A tömítés megsérült.</p>                                                                                     | <p>Ellenőrizze a tömítést, hogy megfelelően illeszkedik-e és nem sérült-e. A cseretömítés beszerzéséről lásd: „szerviz és vevőszolgálat”.</p>                                                                                                                                                                                                                    |
| A mixer tömítése hiányzik a késégységből, amikor kiveszi a csomagolásból. | A tömítés előre fel van szerelve a késégységre.                                                                                                                                                    | <p>Csavarja le a keverőpoharat, és ellenőrizze, hogy a tömítés a késégységen van-e.</p> <p>A cseretömítés beszerzéséről lásd: „szerviz és vevőszolgálat”.</p>                                                                                                                                                                                                    |
| Egyes tartozékok nem működnek megfelelően.                                | Olvassa el az adott tartozék leírásánál szereplő tanácsokat. Ellenőrizze, hogy a tartozékok megfelelően vannak-e felszerelve.                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

## bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Noże i tarcze są bardzo ostre – zachować ostrożność. **Podczas obsługi i mycia należy je chwycić wyłącznie za uchwyt i nie dotykać ostrzy.**
- Nie podnosić ani nie przenosić robota trzymając za uchwyt – uchwyt może się oderwać, w konsekwencji czego może dojść do wypadku i urazu ciała.
- Przed wylewaniem rozdrobnionych składników z miski należy zawsze najpierw wyjąć ostrze.
- Gdy urządzenie jest podłączone do prądu, do miski robota i dzbanka blendera nie wolno wkładać rąk ani przyborów kuchennych.
- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego:
  - przed przystępowaniem do montażu i demontażu części
  - gdy urządzenie nie jest w użyciu
  - przed przystępowaniem do czyszczenia.
- Żywności nie wolno popychać do podajnika palcami. Używać wyłącznie załączonego w zestawie popychacza/y.
- **Nie zakładać zespołu ostrzy na podstawę zasilającą, jeżeli nie został na nią nałożony dzbanek lub kompaktowa krajalnica/młynek.**
- Przed zdjęciem pokrywy z miski lub blendera bądź kompaktowej krajalnicy/młynka z podstawy zasilającej:
  - wyłączyć urządzenie;
  - poczekać, aż nasadka/ostrza całkowicie się zatrzymają.
  - zachować ostrożność, by nie odkręcić dzbanka blendera lub kompaktowej krajalnicy/młynka z zespołu ostrzy.
- **RYZIKO POPARZENIA:** Przed miksowaniem gorące składniki należy ostudzić do temperatury pokojowej.
- Nie używać pokrywy do włączania urządzenia – służy do tego wyłącznie regulator prędkości/włącznik.
- **Używanie nadmiernej siły podczas obsługi mechanizmu blokującego spowoduje uszkodzenie urządzenia, co może w konsekwencji spowodować wypadek i urazy ciała.**
- **Nieużywany robot należy zawsze odłączyć od sieci, wyjmując wtyczkę z gniazdka.**
- Nigdy nie stosować niekompatybilnych nasadek.
- Włączonego urządzenia nie wolno zostawiać bez nadzoru.

- Nie używać uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać je do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „serwis i punkty obsługi klienta”).
- Nie wolno dopuszczać do zamoczenia podstawy zasilającej, przewodu sieciowego ani wtyczki.
- Przewód sieciowy nie powinien zwisać z biału, na którym stoi urządzenie ani stykać się z gorącymi przedmiotami lub powierzchniami.
- Nie przekraczać maksymalnej dozwolonej ilości składników, podanej w tabeli zalecanych prędkości.
- Dzieci należy nadzorować i nie dopuszczać, by bawiły się urządzeniem.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy na temat zastosowania tych urządzeń, o ile korzystają z nich pod nadzorem odpowiedniej osoby lub otrzymały instrukcje dotyczące ich bezpiecznej obsługi i rozumieją zagrożenia związane z ich użytkowaniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.
- Stosowanie robota w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem i uszkodzeniem ciała.
- Maksymalna moc urządzenia odnosi się do nasadki pracującej pod największym obciążeniem. Pobór mocy innych nasadek może być mniejszy.

Dodatkowe porady dotyczące bezpiecznego użytkowania poszczególnych nasadek znajdują się w części dotyczącej użytkowania danej nasadki.

### **bezpieczeństwo użytkowania blendera**

- **RYZIKO POPARZENIA:** Przed miksowaniem gorące składniki należy ostudzić do temperatury pokojowej.
- Wyjmując i zakładając zespół ostrzy należy zachować ostrożność. Podczas mycia nie dotykać krawędzi tnących.
- Blendera można używać wyłącznie z założoną pokrywą.
- Dzbanka używać wyłącznie z zespołem ostrzy załączonym w zestawie.
- Nie wolno uruchamiać blendera, jeżeli dzbanek jest pusty.
- Długi okres użytkowania blendera można osiągnąć nie używając urządzenia przez okres dłuższy niż 60 sekund ciągłej pracy.

- Przepisy na napoje typu smoothie – nie mieszać składników, które zbrilyły się podczas zamrażania. Przed umieszczeniem ich w dzbanku należy je pokruszyć.
- Nigdy nie przekraczać maksymalnej ilości miksowanych składników – wynoszącej 1,5 litra.

#### **bezpieczeństwo użytkowania tarcz do krojenia/tarcia**

- Pokrywę zdejmować wyłącznie po całkowitym zatrzymaniu się tarczy tnącej.
- Dotykając tarcz należy zachować szczególną ostrożność – są bardzo ostre.
- Miski nie należy przepelniać – nie przekraczać znajdującego się na niej oznaczenia maksymalnego dozwolonego poziomu składników.

#### **bezpieczeństwo użytkowania miski małej i ostrza**

- Pokrywę zdejmować wyłącznie po całkowitym zatrzymaniu się ostrza.
- Ostrze jest bardzo ostre – podczas obsługi urządzenia oraz przy czyszczeniu należy zachować szczególną ostrożność.

#### **bezpieczeństwo użytkowania kompaktowej krajalnicy/młynka**

- Nigdy nie zakładaj zespołu ostrzy na korpus bez założonego słoika.
- Nigdy nie odkręcać pojemnika, gdy kompaktowa krajalnica/młynek jest zamontowana na urządzeniu.
- Nie dotykaj ostrych brzości. Trzymaj zespół ostrzy z dala od dzieci.
- Kompaktową krajalnicę/młynek należy zdejmować wyłącznie po całkowitym zatrzymaniu się ostrzy.
- Długi okres użytkowania kompaktowej krajalnicy/młynka można zapewnić nie używając jej przez okres dłuższy niż 60 sekund ciągłej pracy. Po uzyskaniu żądanej konsystencji składników natychmiast wyłączyć urządzenie.
- Urządzenie nie będzie działać, jeżeli kompaktowa krajalnica/młynek nie zostanie poprawnie zamocowana.
- W kompaktowej krajalnicy/młynku nie należy mieć korzenia kurkumy, który jest bardzo twardy i może uszkodzić ostrza.

#### **bezpieczeństwo użytkowania sokowirówki**

- **Nie używać sokowirówki, jeżeli filtr jest uszkodzony.**
- Używać wyłącznie załączonego w zestawie popychacza. Do podajnika pod żadnym pozorem nie wolno wkładać palców. Przed przystąpieniem do odblokowywania podajnika wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Przed zdjęciem pokrywy wyłączyć urządzenie i poczekać, aż filtr się zatrzyma.
- Nie używać uszkodzonej nasadki.

### przed podłączeniem do sieci

- Sprawdzić, czy napięcie sieciowe odpowiada danym znamionowym podanym na spodzie obudowy urządzenia.
- Urządzenie spełnia wymogi dyrektywy Wspólnoty Europejskiej nr 2004/108/WE, dotyczącej kompatybilności elektromagnetycznej oraz rozporządzenia Wspólnoty nr 1935/2004 z dnia 27 października 2004 r., dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

### przed pierwszym użyciem

- 1 Zdjąć plastikowe osłony z ostrzy. **Zachować ostrożność, ponieważ są bardzo ostre.** Osłony ostrzy należy wyrzucić – służą wyłącznie do ochrony ostrzy podczas produkcji i przewożenia.
- 2 Umyć części – zob. ustęp pt. „konserwacja i czyszczenie”.

## oznaczenia

### robot kuchenny

- ① podstawa zasilająca
- ② miska z wałem napędowym
- ③ wyjmowany wał napędowy
- ④ pokrywa
- ⑤ podajnik
- ⑥ popychacze
- ⑦ blokady bezpieczeństwa
- ⑧ regulator prędkości/przycisk pracy przerywanej
- ⑨ wskaźnik podłączenia do sieci
- ⑩ schowek na przewód sieciowy (z tyłu)

### blender

- ⑪ zakrywka wlewu
- ⑫ pokrywa
- ⑬ dzbanek
- ⑭ pierścień uszczelniający
- ⑮ zespół ostrzy
- ⑯ podstawa

## A – standardowe nasadki

- ⑰ ostrze
- ⑱ końcówka do zagniatania ciasta
- ⑲ tarcza o największej pojemności
- ⑳ tarcza do tarcia/krojenia na 2-milimetrowe plastry

## B – dodatkowe nasadki

Nie wszystkie nasadki wymienione poniżej załączone są w zestawie z niniejszym modelem robota kuchennego. Rodzaj nasadek załączonych w zestawie zależy od zakupionego modelu. Więcej informacji na ten temat oraz dane umożliwiające zakup dodatkowych nasadek znajdują się w części pt. „serwis i punkty obsługi klienta”.

- ㉑ podwójna trzepaczka (jeżeli załączona w zestawie)
- ㉒ tarcza do tarcia/krojenia na 4-milimetrowe plastry (jeżeli załączona w zestawie)
- ㉓ tarcza do tarcia na bardzo drobne wiórka (jeżeli załączona w zestawie)
- ㉔ tarcza do frytek (jeżeli załączona w zestawie)
- ㉕ końcówka do łączenia lekkich składników (jeżeli załączona w zestawie)
- ㉖ miska mała i ostrze (jeżeli załączona w zestawie)
- ㉗ młynek (jeżeli załączono w zestawie)
- ㉘ wyciskarka do cytrusów (jeżeli załączona w zestawie)
- ㉙ metalowa sokowirówka (jeżeli załączona w zestawie)
- ㉚ pojemnik do przechowywania nasadek (jeżeli załączona w zestawie)

### obsługa robota

- 1 Na podstawie zasilającej zamocować miskę. Uchwyt umieścić po prawej stronie i przekręcić miskę do przodu ➊, aż zablokuje się we właściwej pozycji.
- 2 Na wale napędzającym miski zamocować wybraną nasadkę.  
**Uwaga: podczas korzystania z tarcz, miski małej, trzepaczki, końcówki do łączenia lekkich składników i wyciskarki do cytrusów w misce należy mocować wyjmowany wał napędowy ➋.**
- Przed włożeniem składników miskę i nasadkę należy najpierw zamocować na podstawie zasilającej.
- 3 Zamocować pokrywę – sprawdzając, czy górna część wału napędowego/nasadka wpasowała się w środek pokrywy ➌.
- **Robot nie będzie działać, jeżeli miska lub pokrywa nie zostaną prawidłowo osadzone w blokadach bezpieczeństwa. Podajnik i rączka misy muszą znajdować się po prawej stronie.**
- 4 Włożyć wtyczkę do gniazda sieciowego – wskaźnik podłączenia do sieci zaświeci się. Wybrać jedną z następujących opcji:  
Regulator prędkości – pozwala na ręczne wybieranie prędkości obrotów (zob. tabela zalecanych prędkości);  
Tryb pracy przerywanej – przycisk (P). W tym trybie urządzenie pracuje tak długo, jak długo wciśnięty jest przycisk.
- 5 Po zakończeniu miksowania przekręcić regulator prędkości do pozycji „wyłączony”(OFF) (zrównać go ze wskaźnikiem podłączenia do sieci ➍).
- **Przed zdjęciem pokrywy urządzenie należy wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.**  
**uwaga**
  - Robot nie jest przeznaczony do rozdrabniania lub mielenia kawy ani do mielenia cukru na cukier puder.

## obsługa blendera

- 1 W zespole ostrzy ⑭ umieścić pierścień uszczelniający ⑮, zwracając uwagę na to, by uszczelka była poprawnie ułożona. **Jeżeli uszczelka zostanie niepoprawnie założona lub uszkodzona, składniki będą wyciekać z dzbanka.**
- 2 Zespół ostrzy ⑮ zamocować w podstawie ⑯.
- 3 Przykręcić złożony zespół ostrzy do dzbanka, w pełni go dokręcając ④. Rysunki na spodzie podstawy wskazują pozycję:

 – pozycja „odblokowane”

 – pozycja „zablokowane”

**Blender nie będzie działać, jeżeli nie zostanie poprawnie zamontowany.**

- 4 W dzbanku umieścić składniki.
- 5 W pokrywie zamocować zakrywkę wlewu, a pokrywę umieścić na dzbanku i przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara ⑤, aby ją zablokować.
- 6 Umieścić blender na podstawie zasilającej i zablokować go, przekręcając zgodnie z ruchem wskazówek zegara ⑥.
- **Urządzenie nie będzie działać, jeśli blender nie zostanie prawidłowo zamocowany w blokadzie bezpieczeństwa.**
- 7 Wybrać prędkość (zob. tabela zalecanych prędkości) lub użyć regulatora trybu pracy przerywanej.

### wskazówki

- Przygotowując majonez, w blenderze należy umieścić wszystkie składniki oprócz oleju. Wyjąć zakrywkę wlewu. Następnie włączyć urządzenie i przez otwór w pokrywie powoli dodawać olej.
- Gęste mieszanki, np. pasztety i sosy typu dip, mogą wymagać zgarniania składników ze ścianek dzbanka. Jeżeli składniki trudno jest rozdrobnić, dodać większą ilość składników płynnych.
- Kruszenie lodu – użyć funkcji pracy przerywanej, aż lód uzyska żądaną konsystencję.
- Nie zaleca się mielenia przypraw korzennych, ponieważ mogą uszkodzić plastikowe elementy.
- Urządzenie nie będzie działać, jeżeli blender nie zostanie poprawnie zamocowany.
- Miksowanie suchych składników – składniki pokroić na kawałki, zdjąć zakrywkę wlewu, a następnie włączyć urządzenie i wrzucać składniki przez otwór po jednym kawałku na raz. Nad otworem należy trzymać dłoń. Najlepsze wyniki daje regularne opróżnianie dzbanka.
- Nie używać blendera jako pojemnika do przechowywania. Nieużywany blender powinien być pusty.
- Nie miksować więcej niż 1,5 l bądź mniej w przypadku napojów spienianych, takich jak koktajle mleczne.

**tabela zalecanych prędkości**

| końcówka/nasadka                               | funkcja                                                                                                                                  | zalecana prędkość                   | czas rozdrabniania *           | maksymalna ilość                                                                                                         |
|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zespół ostrzy                                  | Przygotowywanie ciast w proszku                                                                                                          | Maksymalna                          | 15-20 sekund                   | 1,5 kg (waga mąki)                                                                                                       |
|                                                | Ciasta – wcieranie tłuszczu do mąki<br>Dodawanie wody, aby połączyć składniki ciasta                                                     | Średnia-<br>maksymalna              | 10 sekund<br>10-20 sekund      | 340 g (waga mąki)                                                                                                        |
|                                                | Siekanie ryb i chudego mięsa<br>Przygotowywanie pasztetów i terrin                                                                       | Maksymalna                          | 10-30 sekund                   | 600 g<br>chudej wołowiny<br>(maksymalnie)                                                                                |
|                                                | Siekanie warzyw                                                                                                                          | tryb pracy<br>przerywanej           | 5-10 sekund                    | 500 g                                                                                                                    |
|                                                | Siekanie orzechów                                                                                                                        | Maksymalna                          | 30-60 sekund                   | 200 g                                                                                                                    |
|                                                | Przecieranie miękkich owoców, gotowanych<br>owoców i warzyw                                                                              | Maksymalna                          | 10-30 sekund                   | 1 kg                                                                                                                     |
|                                                | Przygotowywanie sosów, dressingów i dipów                                                                                                | Maksymalna                          | Maksymalna<br>2 minuty         | 800 g                                                                                                                    |
| Ostrze z tarczą o<br>największej<br>pojemności | Miksowanie zimnych zup                                                                                                                   | Rozpocząć na<br>niskiej prędkości,  | 30-60 sekund                   | 1,5 l                                                                                                                    |
|                                                | Przygotowywanie koktajli mlecznych, ciast<br>naleśnikowych                                                                               | a potem zwiększyć<br>ją do maksimum | 15-30 sekund                   | 1 l                                                                                                                      |
| Podwójna trzepaczka                            | Białka                                                                                                                                   | Maksymalna                          | 60-90 sekund                   | 6 (200 g)                                                                                                                |
|                                                | Ubijanie jaj z cukrem na beztłuszczowe ciasta<br>biszkoptowe                                                                             | Maksymalna                          | 4-5 min.                       | 3 (150 g)                                                                                                                |
|                                                | Śmietana                                                                                                                                 | Maksymalna                          | 30 sekund                      | 500 ml                                                                                                                   |
|                                                | Ucieranie tłuszczu z cukrem                                                                                                              | Maksymalna                          | Maksymalna<br>2 minuty         | 200 g tłuszczu<br>200 g cukru                                                                                            |
| Końcówka do<br>zagniatania ciasta              | Mieszanki na ciasto drożdżowe                                                                                                            | Maksymalna                          | 60 sekund                      | 1 kg (waga całkowita)                                                                                                    |
|                                                | Wyrabianie ciasta z oczyszczonej mąki chlebowej                                                                                          | Maksymalna                          | 60 sekund                      | 600 g (waga mąki)                                                                                                        |
|                                                | Wyrabianie ciasta z razowej mąki chlebowej                                                                                               | Maksymalna                          | 60 sekund                      | 500 g (waga mąki)                                                                                                        |
| Końcówka do łączenia<br>lekkich składników     | Ubijanie śmietany i przecierów owocowych                                                                                                 | Minimalna-niska                     | 60 sekund                      | 300 g śmietany,<br>300 g przecieru                                                                                       |
|                                                | Łączenie białek z gęstymi mieszaninami                                                                                                   | Minimalna-niska                     | 60 sekund                      | 600 g (waga całkowita)                                                                                                   |
|                                                | Przygotowywanie ciasta na makaroniki                                                                                                     | Minimalna-niska                     | 60 sekund                      | 500 g (waga całkowita)                                                                                                   |
| Tarcze – krojące/trące                         | Twarde składniki, np. marchew, twarde sery                                                                                               | Średnia-<br>maksymalna              | –                              | Nie napełniać miski<br>powyżej znajdującego<br>się na niej oznaczenia<br>maksymalnej<br>dozwolonej ilości<br>składników. |
|                                                | Składniki miększe, np. ogórki, pomidory                                                                                                  | Minimalna-<br>średnia               | –                              |                                                                                                                          |
| Tarcza do tarcia na<br>bardzo drobne wiórka    | Parmezan, ziemniaki na pierogi                                                                                                           | Maksymalna                          | –                              |                                                                                                                          |
| Tarcza do frytek                               | Umożliwia krojenie ziemniaków na cienkie frytki<br>oraz składników na potrawy duszone oraz dipy<br>(np. ogórków, jabłek, gruszek).       | Maksymalna                          | –                              |                                                                                                                          |
| Blender                                        | Miksowanie zimnych składników płynnych i<br>przygotowywanie napojów                                                                      | Maksymalna                          | 15-30 sekund                   | 1,5 l                                                                                                                    |
|                                                | Miksowanie zup na wywarze                                                                                                                | Maksymalna                          | 30 sekund                      | 1,2 l                                                                                                                    |
|                                                | Miksowanie zup na bazie mleka                                                                                                            | Maksymalna                          | 30 sekund                      | 1 l                                                                                                                      |
|                                                | <b>RYZIKO POPARZENIA:</b> Przed miksowaniem gorące składniki należy ostudzić do temperatury pokojowej.                                   |                                     |                                |                                                                                                                          |
| Miska mała i ostrze                            | Siekanie mięsa                                                                                                                           | Maksymalna                          | 20 sekund +<br>tryb przerywany | 200 g chudej<br>wołowiny                                                                                                 |
|                                                | Siekanie ziół                                                                                                                            | Maksymalna                          | 30 sekund                      | 15 g                                                                                                                     |
|                                                | Siekanie orzechów                                                                                                                        | Maksymalna                          | 30 sekund                      | 50 g                                                                                                                     |
|                                                | Przygotowywanie majonezu                                                                                                                 | Maksymalna                          | 30 sekund                      | 2 jaja<br>300 g oleju                                                                                                    |
|                                                | Przygotowywanie przecierów                                                                                                               | Maksymalna                          | 30 sekund                      | 200 g                                                                                                                    |
| Wyciskarka do<br>cytrusów                      | Wyciskanie soku z mniejszych składników, np.<br>cytryn lub limonek<br>Wyciskanie soku z większych owoców, np.<br>pomarańczy, grejpfrutów | Minimalna-niska                     | –                              | 1 kg                                                                                                                     |

**tabela zalecanych prędkości**

| końcówka/nasadka | funkcja                                                                     | zalecana prędkość      | czas rozdrabniania * | maksymalna ilość                |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------|----------------------|---------------------------------|
| Sokowirówka      | Wyciskanie soku z twardych owoców i warzyw, takich jak jabłka i marchew     | Maksymalna             | –                    | 800 g jabłka<br>600 g marchewki |
|                  | Wyciskanie soku z miękkich warzyw i owoców, takich jak winogrona i pomidory | Maksymalna             | –                    | 500 g                           |
| Młynek           | Rozdrabnianie różnego rodzajów przypraw                                     | Maksymalna             | 30-60 sekund         | 50 g                            |
|                  | Mielenie kawy                                                               | Maksymalna             | 30 sekund            |                                 |
|                  | Siekanie orzechów                                                           | tryb pracy przerywanej | 10 sekund            | 50 g                            |
|                  | Rozdrabnianie czosnku, świeżych papryczek chili oraz świeżego imbiru        | tryb pracy przerywanej | 10 sekund            | 30 g                            |

\* Wartości te służą jedynie za wskazówkę i będą różne w zależności od konkretnego przepisu i rodzaju rozdrabnianych składników.

## użytkowanie nasadek

(zob. tabela zalecanych prędkości dla każdej nasadki)

### 17 ostrze

Ostrze to element o najbardziej wszechstronnym zastosowaniu z wszystkich nasadek. Długość czasu rozdrabniania wpływa na osiąganą konsystencję składników.

Aby uzyskać mniej rozdrobnioną konsystencję, użyć trybu pracy przerywanej.

Ostrza można używać do wyrabiania ciast, siekania surowego i gotowanego mięsa, warzyw, orzechów, robienia pasztetów, sosów typu dip, miksowania zup, a także do mielenia suchego chleba i bułek na bułkę tartą.

#### wskazówki

- Przed miksowaniem składniki takie, jak mięso, chleb czy warzywa należy pokroić w kostkę wielkości ok. 2 cm.
- Ciastka należy połamać na mniejsze kawałki i wsypywać przez podajnik podczas pracy urządzenia.
- Wyrabiając ciasto, używać tłuszczu schłodzonego w lodówce, pokrojonego w kostkę wielkości ok. 2 cm.
- Składników nie należy miksować zbyt mocno.

### 18 końcówka do zagniatania ciasta

Do wyrabiania ciast na bazie drożdży.

- Suche składniki umieścić w misce, a następnie, podczas pracy urządzenia, przez podajnik dodać składniki płynne. Miksować do momentu, gdy z ciasta uformuje się gładka kula o elastycznej konsystencji – zajmuje to zwykle ok. 60 sekund.
- Nie zagniatć ponownie ciasta w robocie – należy to zrobić ręcznie. Nie zaleca się ponownego zagniatania w misce, ponieważ może to spowodować utracenie przez robot stabilności podczas pracy.

### 19 tarcza o największej pojemności

Podczas miksowania składników płynnych w misce, tarcza o największej pojemności musi być używana z ostrzem. Zapobiega to wyciekaniu składników i poprawia zdolność siekania ostrza.

- 1 Na podstawie zasilającej zamocować miskę.
- 2 Zamocować ostrze.
- 3 Dodać składniki do zmiksowania.
- 4 Zamocować tarczę o największej pojemności, umieszczając ją nad ostrzem w taki sposób, by opierała się na występie wewnątrz miski 10. **Nie naciskać jej.**
- 5 Zamocować pokrywę i włączyć urządzenie.

### 21 podwójna trzepaczka (jeżeli załączona w zestawie)

Do miksowania składników dających lekkie mieszaniny, np. białek, śmietany, mleka kondensowanego oraz do ubijania jajek z cukrem na beztłuszczowe ciasto biszkoptowe.

## użytkowanie trzepaczki

- 1 Na podstawie zasilającej zamocować miskę i wyjmowany wał napędowy.
- 2 Mocno osadzić każdy z ubijaków 7 w głowicy napędowej.
- 3 Zamocować trzepaczkę, ostrożnie przekręcając do momentu, aż osiadzie w wale napędowym.
- 4 Dodać składniki.
- 5 Zamocować pokrywę – sprawdzając, czy końcówka wału napędowego wpasowała się w środek pokrywy.
- 6 Włączyć urządzenie.

#### uwaga

- **Trzepaczka nie nadaje się do wyrabiania jednoetapowych ciast w proszku, ponieważ tego rodzaju mieszanki są zbyt gęste i spowodują jej uszkodzenie. Do tego celu należy zawsze używać ostrza.**

#### wskazówki

- Najlepsze wyniki daje używanie jaj o temperaturze pokojowej.
- Przed użyciem sprawdzić, czy miska i ubijaki są czyste. Nie mogą być tłuste.

### ucieranie tłuszczu z cukrem

- Najlepsze wyniki daje ucieranie tłuszczu, który przed użyciem został pozostawiony do zmięknienia w temperaturze pokojowej (20°C). **NIE NALEŻY używać tłuszczu prosto z lodówki, ponieważ spowoduje to uszkodzenie trzepaczki.**• Gęściejsze składniki, np. mąkę i suszone owoce, należy łączyć z miksowaną mieszaniną ręcznie.
- Nie należy przekraczać podanej w tabeli zalecanych prędkości maksymalnej ilości składników ani czasu ich rozdrabniania.

## tarcze krojące/trące

### dwustronne tarcze krojące/trące – 2 mm ⑳, 4 mm ㉔

Strony do tarcia można używać do tarcia sera, marchwi, ziemniaków i innych składników o podobnej konsystencji. Strony do krojenia na plastry można używać do krojenia sera, marchwi, ziemniaków, kapusty, ogórków, cukinii, buraków i cebuli.

### tarcza do tarcia na bardzo drobne wiórka ㉓ (jeżeli załączona w zestawie)

Do tarcia parmezanu i ziemniaków na pierogi

### tarcza do frytek ㉔ (jeżeli załączona w zestawie)

Umożliwia krojenie ziemniaków na cienkie frytki oraz składników na potrawy duszone oraz dipy (np. ogórków, jabłek, gruszek).

## bezpieczeństwo

- Pokrywę zdejmować wyłącznie po całkowitym zatrzymaniu się tarczy tnącej.
- Dotykając tarcz należy zachować szczególną ostrożność – są bardzo ostre.
- Miski nie należy przepelniać – nie przekraczać znajdującego się na niej oznaczenia maksymalnego dozwolonego poziomu składników.

## użytkowanie tarcz krojących

- 1 Na podstawie zasilającej zamocować miskę i wyjmowany wał napędowy.
- 2 Trzymając tarczę za środkowy uchwyt, umieścić tarczę na wał napędowy, odpowiednią stroną skierowaną do góry ㉑.
- 3 Założyć pokrywę.
- 4 Włożyć składniki do podajnika.  
Wybrać odpowiedniej wielkości podajnik. W popychacz znajduje się mniejszy podajnik, umożliwiający rozdrabnianie pojedynczych lub cienko pokrojonych składników.  
Aby użyć mniejszego podajnika – do większego podajnika należy najpierw wsunąć większy popychacz.  
Aby użyć większego podajnika – oba popychacze złożyć ze sobą i użyć jednocześnie.
- 5 Włączyć urządzenie i za pomocą popychacza równomiernie popychać składniki do podajnika. **Do podajnika nie wolno wkładać palców.**

### wskazówki

- Używane składniki powinny być świeże.
- Nie kroić składników na zbyt małe kawałki. Duży podajnik w całości wypełnić składnikami. Zapobiega to przesuwaniu się składników na boki podczas rozdrabniania. Można także użyć mniejszego podajnika.
- Używając tarczy do frytek, składniki należy umieszczać poziomo.
- Podczas tarcia lub krojenia na plasterki: składniki wkładane pionowo ㉒ będą krojone na krótsze kawałki niż składniki wkładane poziomo ㉓.
- Po skończonej pracy, na tarczach krojących/trących i w misce zawsze pozostaje niewielka ilość składników.

## ㉔ końcówka do łączenia lekkich składników (jeżeli załączona w zestawie)

Końcówka służy do łączenia lżejszych bądź rzadszych składników z gęstszymi mieszaninami, na przykład podczas przygotowywania bez, pianek czy musów owocowych z bitą śmietaną.

- 1 Na podstawie zasilającej zamocować miskę i wyjmowany wał napędowy.
- 2 Mocno osadzić łopatkę ㉑ w głowicy napędowej.
- 3 Zamocować końcówkę do łączenia lekkich składników, ostrożnie przekraczając ją do momentu, aż osiadzie w wał napędowym.
- 4 Dodać składniki.
- 5 Zamocować pokrywę – sprawdzając, czy końcówka wału napędowego wpasowała się w jej środek.
- 6 **Wybrać prędkość minimalną–niską.**

### wyjmowanie ubijaka

Naciskając przycisk zwalnający ㉑, wyjąć ubijak z głowicy napędowej.

### wskazówki

- Nie używać wysokich prędkości obrotów – najlepsze wyniki podczas łączenia lekkich składników daje użycie niskiej prędkości.
- Najlepsze wyniki uzyskamy, gdy białka i śmietana nie będą ubite na sztywno – prawidłowe połączenie składników końcówką do łączenia nie będzie możliwe, jeżeli ubita mieszanina jest zbyt sztywna.
- Nie należy mieszać łączonych składników przez czas dłuższy niż czas podany w tabeli zalecanych prędkości, ponieważ spowoduje to wypchnięcie z mieszaniny pęcherzyków powietrza i będzie ona zbyt luźna.
- Wszelkie niepołączone składniki pozostałe na łopatkach końcówki lub bokach miski należy starannie wmieszać do pozostałych za pomocą łopatki.

## 26 miska mała i ostrze (jeżeli załączona w zestawie)

Miski można używać do siekania przypraw ziołowych i rozdrabniania niewielkich ilości składników, np. mięsa, cebuli, orzechów, majonezu, warzyw, przecierów, sosów i żywności dla niemowląt.

- a) ostrze małe
- b) miska mała

## użytkowanie miski małej i ostrza

- 1 Na podstawie zasilającej zamocować miskę i wyjmowany wał napędowy.
- 2 Miskę małą zamocować na wyjmowanym wale napędowym – w taki sposób, by wycięcia ułożone były równo z wypustkami do mocowania 14 na misce głównej.  
**Uwaga:** pokrywy miski głównej nie da się założyć, jeżeli miska mała nie została poprawnie zamocowana.
- 3 Ostrze nałożyć na wał napędzający 15.
- 4 Dodać składniki do zmiśowania.
- 5 Zamocować pokrywę i włączyć urządzenie.

### bezpieczeństwo obsługi

- Pokrywę zdejmować wyłącznie po całkowitym zatrzymaniu się ostrza.
- Ostrze jest bardzo ostre – podczas obsługi urządzenia oraz przy czyszczeniu należy zachować szczególną ostrożność.

### uwaga

- Nie rozdrabniać przypraw korzennych – mogą one uszkodzić plastikowe elementy.
- Nie rozdrabniać twardych składników, takich jak kawa, kostki lodu czy czekolada – mogą one spowodować uszkodzenie ostrza.

### wskazówki

- Zioła najlepiej siekać, gdy są czyste i suche.
- Miksując składniki gotowane na pokarm dla niemowląt, należy zawsze dodać trochę wody lub innego płynu.
- Przed miksowaniem składniki takie, jak mięso, chleb czy warzywa należy pokroić w kostkę wielkości ok. 1-2 cm.
- Przygotowując majonez, olej wlewać przez podajnik.

## 27 młynek (jeżeli załączono w zestawie)

Młynka można używać do mielenia suchych składników, takich jak orzechy czy kawa, oraz przypraw takich jak: pieprz czarny, świeży imbir, czosnek, świeże papryczki chili oraz nasiona kardamonu, kminku, kolendry i kopru włoskiego.

- a) pojemnik młynka
- b) złożony zespół ostrzy młynka

## obsługa młynka

- 1 Składniki umieścić w złożonym zespole ostrzy 16.
- 2 Zamocować pojemnik młynka a) i przekręcić go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby go zablokować 16.
- 3 Umieścić młynek na podstawie zasilającej i zablokować go, przekręcając zgodnie z ruchem wskazówek zegara 17.
- 4 Wybrać prędkość lub użyć trybu pracy przerywanej (P).

## bezpieczeństwo obsługi

- Nigdy nie przemocowywać zespołu ostrzy do robota kuchennego bez zamocowanego pojemnika młynka.
- Nigdy nie odkręcać pojemnika w czasie, gdy młynek jest zamontowany na urządzeniu.
- Nie dotykać ostrzy i przechowywać je w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Młynek zdejmować wyłącznie po całkowitym zatrzymaniu się ostrzy.
- Długi okres użytkowania młynka można osiągnąć nie używając urządzenia przez okres dłuższy niż 60 sekund ciągłej pracy. Po uzyskaniu żądanej konsystencji składników natychmiast wyłączyć urządzenie.
- Urządzenie nie będzie działać, jeżeli młynek nie zostanie poprawnie zamocowany.
- W młynku nie należy mieć korzenia kurkumy, który jest bardzo twardy i może uszkodzić ostrza.

### wskazówki

- Najlepsze wyniki uzyskuje się mieląc za jednym razem nie więcej niż 50 g przypraw.
- Całe przyprawy zachowują smak znacznie dłużej niż przyprawy mielone, dlatego najlepiej jest mielić niewielką ich ilość bezpośrednio przed użyciem.
- Pelen aromat i smak przyprawy można wydobyć prażąc ją w całości bezpośrednio przed zmieleniem.
- Imbir należy przed zmieleniem pokroić na małe kawałki.
- Podczas siekania ziół najlepszy rezultat daje użycie miski małej.

## 28 wyciskarka do cytrusów (jeżeli załączona w zestawie)

Wyciskarki do cytrusów można używać do wyciskania soku z cytrusów (np. pomarańczy, cytryn, limonek i grejfrutów).

- a) wyciskacz
- b) sitko

## użytkowanie wyciskarki do cytrusów

- 1 Na podstawie zasilającej zamocować miskę i wyjmowany wał napędowy.
- 2 Do miski zamocować sitko – pamiętając, by uchwyt sitka był zablokowany we właściwym położeniu (bezpośrednio nad uchwytem miski) 18.
- 3 Stożek umieścić na wale napędzającym, przekręcając go do momentu, aż całkowicie opadnie 18.
- 4 Owoce pokroić na połówki. Włączyć urządzenie, ułożyć owoc na stożku i nacisnąć.
- **Wyciskarka do cytrusów nie będzie działać, jeżeli sitko nie zostanie prawidłowo zablokowane.**
- Najlepsze wyniki daje wyciskanie soku w temperaturze pokojowej z owoców przechowywanych w temperaturze pokojowej i wałkowanie ich ręką po blacie przed wyciśnięciem soku.
- Aby wyciskanie było skuteczniejsze, podczas wyciskania przesuwać owoc z boku na bok.
- Jeżeli sok wyciskany jest z dużej liczby owoców, należy regularnie opróżniać sitko, aby zapobiec gromadzeniu się na nim miąższu i pestek.

## 29 sokowirówka (jeżeli załączona w zestawie)

Sokowirówki można używać do robienia soku z owoców i warzyw.

### bezpieczeństwo obsługi

- **Nie używać sokowirówki, jeżeli filtr jest uszkodzony.**
- Używać wyłącznie załączonego w zestawie popychacza. Do podajnika pod żadnym pozorem nie wolno wkładać palców. Przed przystąpieniem do odblokowywania podajnika wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Przed zdjęciem pokrywy wyłączyć urządzenie i poczekać, aż filtr się zatrzyma.
- Nie używać uszkodzonej nasadki.

- a) popychacz
- b) pokrywa
- c) oddzielnik miąższu
- d) bęben filtra

## użytkowanie sokowirówki

- 1 Na podstawie zasilającej zamocować miskę 20.
- 2 Oddzielnik miąższu umieścić w bębnie filtra, pamiętając, by wypustki wpasowały się w nacięcia w spodzie bębna 21.
- 3 Zamocować bęben filtra 22.
- 4 Na miskę założyć pokrywę nasadki i przekręcić ją, aż się zablokuje, a podajnik znajdzie się nad rączką 23.  
**Sokowirówka nie będzie działać, jeżeli miska lub pokrywa nie zostaną prawidłowo osadzone w blokadach bezpieczeństwa.**
- 5 Składniki pokroić na kawałki takiej wielkości, by zmieściły się do podajnika.
- 6 Włączyć urządzenie i za pomocą popychacza równomiernie popychać składniki do otworu podajnika. **Do otworu podajnika nie wolno wkładać palców.** Przed dodaniem kolejnych składników, poczekać, aż składniki w podajniku zostaną całkowicie rozdrobnione.
- Po dodaniu ostatniego kawałka pozostawić sokowirówkę włączoną przez dodatkowe 30 sekund, aby zebrać z bębna cały sok.

### uwaga

- Jeżeli sokowirówka zacznie drgać podczas pracy, wyłączyć urządzenie i opróżnić bęben z miąższu. (Drganie sokowirówki spowodowane jest przez nierównomiernie rozkładający się w bębnie miąższ).
- Za jednym razem w sokowirówce można przerabiać maksymalnie 800 g owoców lub warzyw (zob. tabela prędkości).
- Niektóre bardzo twarde składniki mogą spowodować spowolnienie pracy lub całkowite zatrzymanie się sokowirówki. Należy wtedy wyłączyć urządzenie i odblokować filtr.
- Podczas pracy regularnie wyłączać urządzenie i opróżniać zbiornik z miąższu.

### wskazówki

- Przed wyciskaniem soku z owoców usunąć pestki (np. z papryki, melona, śliwek) oraz twardą skórkę (np. z melona, ananasa). Jablek i gruszek nie trzeba obierać, ani usuwać z nich gniazd nasiennych.

- Używane owoce i warzywa powinny być świeże i jędrne.
- Aby wycisnąć możliwie najwięcej soku, do podajnika wkładać małą ilość składników i wolno popychać je w dół.
- Cytrusy należy obrać ze skórki i usunąć białe włókna i błonkę – w przeciwnym razie sok może być gorzki. Najlepsze wyniki daje użycie wyciskarki do cytrusów.

## 30 pojemnik do przechowywania nasadek (jeżeli załączona w zestawie)

Robot kuchenny wyposażono w pojemnik do przechowywania tarcz.

- 1 Nieużywane tarcze przechowywać w pojemniku 24.
- 2 Pojemnik jest wyposażony w zamek bezpieczeństwa – aby zamknąć pojemnik, należy opuścić pokrywę. Aby go otworzyć, unieść pokrywę 25.

## konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenie wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- **Dotykając noży i tarek należy zachować szczególną ostrożność – są bardzo ostre.**
- Niektóre składniki mogą spowodować przebarwienie plastikowych elementów urządzenia. Jest to całkowicie normalne zjawisko, które nie ma szkodliwego wpływu na tworzywo ani na smak potraw. Pocieranie płam szmatką umoczoną w oleju roślinnym może pomóc je usunąć.

### podstawa zasilająca

- Wytrzeć wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć. W razie konieczności oczyścić blokadę bezpieczeństwa z resztek jedzenia.
- Nie zanurzać podstawy zasilającej w wodzie.
- Niepotrzebną część przewodu sieciowego można przechowywać w schowku na przewód w tylnej części podstawy zasilającej 26.

### blender

- 1 Opróżnić dzbanek i odkręcić zespół ostrzy, przekręcając go do pozycji „odblokowane” , aby zwolnić blokadę. Następnie wyjąć zespół ostrzy, wypychając go od spodu w górę.
- Wyjmując zespół ostrzy z podstawy należy zachować ostrożność.
- 2 Dzbanek umyć ręcznie.
- 3 Zdjąć i umyć uszczelkę.
- 4 Nie dotykać noży – są bardzo ostre. Oczyścić je szczoteczką i gorącą wodą z płynem do naczyń, a następnie dokładnie opłukać pod bieżącą wodą. **Nie zanurzać zespołu ostrzy w wodzie.**
- 5 Pozostawić do wyschnięcia, kładąc do góry nogami.

### podwójna trzepaczka

- Delikatnie pociągając za ubijaki, wyjąć je z głowicy napędowej. Umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Głowicę wytrzeć wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć. **Nie zanurzać głowicy w wodzie.**

### młynek

- Wyjąć zespół ostrzy z pojemnika, przekręcając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Pojemnik umyć ręcznie.

- Nie dotykać noży – są bardzo ostre. Oczyszczyć je szczoteczką i gorącą wodą z płynem do naczyń, a następnie dokładnie opłukać pod bieżącą wodą. **Nie zanurzać zespołu ostrzy w wodzie.**
- Pozostawić do wyschnięcia, kładąc do góry nogami.



#### końcówka do łączenia lekkich składników

- Naciskając przycisk zwalniający , wyjąć ubijak z głowicy napędowej. Umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Głowicę wytrzeć wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć. **Nie zanurzać głowicy w wodzie.**

#### bęben filtra

- Ostrza w podstawie bębna filtra są bardzo ostre – podczas obsługi i czyszczenia bębna należy zachować szczególną ostrożność.

#### pozostałe elementy

- Umyć ręcznie, a następnie wysuszyć.
- DzbANEK/słoik można także myć w zmywarce do naczyń – należy je myć w górnym koszu. Unikać umieszczania elementów bezpośrednio nad grzałką, w dolnym koszu zmywarki. Zaleca się krótki program o niskiej temperaturze (maksymalnie 50°C).

### UWAGI DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO USUWANIA PRODUKTU, ZGODNIE Z WYMOGAMI DYREKTYWY WSPÓLNOTY EUROPEJSKIEJ 2002/96/WE.

Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami komunalnymi.

Należy go dostarczyć do prowadzonego przez władze miejskie punktu zajmującego się segregacją odpadów lub zakładu oferującego tego rodzaju usługi.

Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, wynikającego z nieodpowiedniego usuwania tego rodzaju sprzętu, oraz umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których sprzęt ten został wykonany, a w konsekwencji znaczną oszczędność energii i zasobów naturalnych. O konieczności osobnego usuwania sprzętu AGD przypomina umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

| element                                                                                                     | nadaje się do mycia w zmywarce |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| miska główna, miska mała, pokrywa, popychacz                                                                | ✓                              |
| ostrza, końcówka do zagniatania ciasta                                                                      | ✓                              |
| wyjmowany wałek napędzający                                                                                 | ✓                              |
| tarcze do krojenia i tarcia                                                                                 | ✓                              |
| tarcza o największej pojemności                                                                             | ✓                              |
| ubijaki trzepaczki/łopatka końcówki do łączenia lekkich składników<br><b>Nie zanurzać głowicy w wodzie.</b> | ✓                              |
| dzbanek blendera, pokrywa, zakrywka wlewu                                                                   | ✓                              |
| zespół ostrzy i uszczelka blendera                                                                          | ✗                              |
| sokowirówka                                                                                                 | ✓                              |
| złożony zespół ostrzy młynka                                                                                | ✗                              |
| pojemnik młynka                                                                                             | ✓                              |
| łopatka                                                                                                     | ✓                              |

## serwis i punkty obsługi klienta

- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy KENWOOD lub upoważnionego przez firmę KENWOOD zakładu naprawczego.
- **W razie problemów z obsługą robota, przed zatelefonowaniem do działu obsługi klienta prosimy zapoznać się ze wskazówkami w części pt. „rozwiązywanie problemów”.**  
Pomocy w zakresie:
  - użytkowania urządzenia lub
  - czynności serwisowych bądź naprawczych
  - udziela punkt sprzedaży, w którym zakupiono urządzenie.

- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.

| rozwiązywanie problemów                                                            |                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Problem                                                                            | Przyczyna                                                                                                                                                                                   | Rozwiązanie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Robot nie działa.                                                                  | Brak prądu.<br>Brak prądu/wskaźnik podłączenia do sieci nie pali się.<br>Miska jest nieprawidłowo zamocowana na podstawie zasilającej.<br><br>Pokrywa miski nie jest poprawnie zablokowana. | Sprawdzić, czy robot jest podłączony do prądu.<br><br>Sprawdzić, czy miska jest poprawnie założona, a uchwyt miski skierowany w prawo.<br><br>Sprawdzić, czy blokada bezpieczeństwa jest poprawnie zamocowana w okolicy uchwytu.<br><br><b>Robot nie będzie działać, jeżeli miska i pokrywa nie zostały prawidłowo zamocowane.</b> |
| Kompaktowa kralajnica/młynek nie działa.                                           | Kompaktowa kralajnica/młynek nie została prawidłowo zablokowana.<br><br>Kompaktowa kralajnica/młynek nie została prawidłowo złożona.                                                        | Kompaktowa kralajnica/młynek nie będzie działać, jeżeli nie zostanie prawidłowo zamocowana w blokadzie bezpieczeństwa<br><br>Sprawdzić, czy zespół ostrzy jest mocno dokręcony do kompaktowej kralajnicy/młynka.                                                                                                                   |
| Blender nie działa.                                                                | Blender nie jest poprawnie zablokowany.<br><br>Blender nie został prawidłowo zmontowany.                                                                                                    | Blender nie będzie działać, jeżeli nie zostanie prawidłowo zamocowany w blokadzie bezpieczeństwa<br><br>Sprawdzić, czy zespół ostrzy jest mocno dokręcony do dzbanka                                                                                                                                                               |
| Robot zatrzymuje się lub zwalnia w trakcie pracy.                                  | Włączyła się funkcja zabezpieczająca przed przeciążeniem.<br>Podczas pracy nastąpiło przeciążenie lub przegrzanie robota.<br>Przekroczono maksymalną pojemność.                             | Wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę przewodu sieciowego z gniazda i odczekać ok. 15 min., aż urządzenie ostygnie<br><br>Maksymalne dopuszczalne ilości składników do przetwarzania znajdują się w tabeli zalecanych prędkości                                                                                                       |
| Blender: podstawa zespołu ostrzy jest nieszczelna – składniki wyciekają z dzbanka. | Uszczelka nie została założona.<br>Uszczelka została nieprawidłowo założona.<br>Uszczelka jest uszkodzona.                                                                                  | Sprawdzić, czy uszczelka została prawidłowo założona i czy nie jest uszkodzona. Informacje na temat tego, gdzie można zakupić zapasową uszczelkę znajdują się w części pt. „serwis i punkty obsługi klienta”.                                                                                                                      |
| Po wyjęciu z opakowania na zespole ostrzy nie ma uszczelki blendera.               | Uszczelka pakowana jest jako fabrycznie zamontowana na zespół ostrzy.                                                                                                                       | Odkręcić dzbanek i sprawdzić, czy uszczelka jest przymocowana do zespołu ostrzy.<br><br>Informacje na temat tego, gdzie można zakupić zapasową uszczelkę znajdują się w części pt. „serwis i punkty obsługi klienta”.                                                                                                              |
| Końcówki/nasadki nie funkcjonują prawidłowo.                                       | Zob. wskazówki w części dotyczącej użytkowania danej końcówki/nasadki.<br>Sprawdzić, czy nasadka została prawidłowo zmontowana.                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

## ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες.
- Οι λεπίδες και οι δίσκοι κοπής είναι πολύ κοφτερά, να τα χρησιμοποιείτε με προσοχή. **Κατά τη χρήση ή τον καθαρισμό, να τα κρατάτε πάντα από τη λαβή στην κορυφή και μακριά από το κοφτερό άκρο.**
- Μην ανασκώνετε ή μεταφέρετε το μίξερ από τη λαβή, καθώς μπορεί να σπάσει και να προκληθεί τραυματισμός.
- Αφαιρείτε πάντα τη λεπίδα κοπής πριν βγάλετε τα περιεχόμενα από το μπωλ.
- Μην βάζετε τα χέρια σας ή σκεύη στο μπωλ του μίξερ και στην κανάτα του μπλέντερ, ενόσω η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος.
- Θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή και αποσυνδέστε από το ρεύμα:-
  - πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε κάποια μέρη;
  - όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή;
  - πριν από τον καθαρισμό.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τα δάχτυλά σας για να σπρώξετε τα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Χρησιμοποιείτε πάντα τον ωθητήρα/ες που παρέχεται/ονται.
- Μην προσαρμόζετε ποτέ τη μονάδα των λεπίδων στη μονάδα κινητήρα χωρίς να έχετε προσαρμόσει την κανάτα του μπλέντερ ή τον κόφτη μικρού μεγέθους/το μηχάνημα άλεσης.
- Προτού αφαιρέσετε το καπάκι από το μπολ ή το μπλέντερ ή τον κόφτη μικρού μεγέθους/το μηχάνημα άλεσης από τη μονάδα κινητήρα:-
  - σβήστε τη συσκευή;
  - περιμένετε μέχρι να σταματήσουν εντελώς όλα τα εξαρτήματα/λεπίδες;
  - προσέξτε να μην ξεβιδώσετε την κανάτα του μπλέντερ ή τον κόφτη μικρού μεγέθους/το μηχάνημα άλεσης από τη διάταξη λεπίδων.
- **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ:** Θα πρέπει να αφήνετε τα καυτά υλικά να κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου, προτού τα αναμείξετε.
- Μη χρησιμοποιείτε το καπάκι για να λειτουργήσετε τον επεξεργαστή τροφίμων, χρησιμοποιείτε πάντα τον επιλογέα ταχύτητας on/off.
- **Αυτή η συσκευή μπορεί να χαλάσει και ενδέχεται να τραυματιστείτε εάν ασκηθεί υπερβολική πίεση στο μηχανισμό ενδοασφάλειας.**
- Να αποσυνδέετε πάντα τον επεξεργαστή τροφίμων από το ρεύμα όταν δεν τον χρησιμοποιείτε.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ένα μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν λειτουργεί.

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή εάν έχει υποστεί βλάβη. Φροντίστε να ελέγχετε ή να επισκευάζετε τις βλάβες: δείτε την ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- Μην αφήσετε ποτέ να βραχεί η συσκευή, το καλώδιο ή το φιν.
- Μην αφήνετε το πλεονάζον καλώδιο να κρέμεται στην άκρη του πάγκου εργασίας ή να ακουμπά σε ζεστές επιφάνειες.
- Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ταχύτητες που αναφέρονται στον πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- 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.
- Η κακή χρήση του μίξερ/μπλέντερ μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Η μέγιστη τιμή βασίζεται στο εξάρτημα που χειρίζεται το μεγαλύτερο φορτίο. Άλλα εξαρτήματα ενδέχεται να καταναλώνουν μικρότερη ισχύ. Για επιπλέον προειδοποιήσεις ασφαλείας για κάθε εξάρτημα, ανατρέξτε στη σχετική ενότητα με τίτλο «χρήση των εξαρτημάτων».

### **ασφαλής χρήση του μπλέντερ**

- **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ:** Θα πρέπει να αφήνετε τα καυτά υλικά να κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου, προτού τα αναμείξετε.
- Να είστε πάντα προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τη διάταξη λεπίδων και να αποφεύγετε την επαφή με την αιχμή των λεπίδων όταν τις καθαρίζετε.
- Θέτετε το μπλέντερ σε λειτουργία μόνο αν έχει τοποθετηθεί το καπάκι.
- Χρησιμοποιείτε την κανάτα μόνο με τη διάταξη λεπίδων που παρέχεται.
- Ποτέ μην θέτετε σε λειτουργία το μπλέντερ όταν είναι άδειο.
- Για να εξασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής για το μπλέντερ σας, μην το αφήνετε να λειτουργεί περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα.
- Συνταγές για smoothie – μην αναμειγνύετε ποτέ κατεψυγμένα υλικά που έχουν στερεοποιηθεί λόγω της ψύξης, να τα σπάτε σε κομμάτια προτού τα προσθέσετε στην κανάτα.
- Μην αναμειγνύετε ποτέ ποσότητα μεγαλύτερη του 1,5 λίτρου.

### **ασφαλής χρήση του δίσκου κοψίματος/τριψίματος**

- Μην βγάζετε ποτέ το καπάκι εάν δεν έχουν σταματήσει εντελώς οι δίσκοι κοπής.
- Κρατήστε τους δίσκους κοπής με προσοχή – είναι εξαιρετικά κοφτεροί.
- Μην ξεχειλίζετε το μπολ – μην υπερβαίνετε τη στάθμη μέγιστης ποσότητας που αναγράφεται στο μπολ.

### **ασφάλεια για το μίνι μπολ και το μαχαίρι**

- Μην αφαιρείτε ποτέ το καπάκι, εάν η λεπίδα μαχαιριού δεν έχει ακινητοποιηθεί εντελώς.
- Η λεπίδα μαχαιριού είναι πολύ κοφτερή, να τη χειρίζεστε με προσοχή.

### **ασφαλής χρήση του κόφτη μικρού μεγέθους/του μηχανήματος άλεσης**

- Ποτέ μην προσαρμόζετε τη μονάδα λεπίδας στη συσκευή χωρίς να έχετε προσαρμόσει το βάζο.
- Μην ξεβιδώσετε ποτέ το δοχείο ενώ ο κόφτης μικρού μεγέθους/το μηχανήμα άλεσης έχουν προσαρμοστεί στη συσκευή.
- Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες. Κρατήστε τη μονάδα λεπίδας μακριά από τα παιδιά.
- Μην αφαιρέσετε ποτέ τον κόφτη μικρού μεγέθους/το μηχανήμα άλεσης έως ότου σταματήσουν εντελώς οι λεπίδες.
- Για να εξασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής για τον κόφτη μικρού μεγέθους/το μηχανήμα άλεσης, μην τον αφήνετε να λειτουργεί χωρίς διακοπή για περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα. Να θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας μόλις πετύχετε τη σωστή υφή.
- Η συσκευή δεν θα λειτουργήσει εάν ο κόφτης μικρού μεγέθους/το μηχανήμα άλεσης δεν έχουν προσαρμοστεί σωστά.
- Μην επεξεργάζεστε ρίζα κουρκουμά στον κόφτη μικρού μεγέθους/στο μηχανήμα άλεσης, καθώς είναι πολύ σκληρή και ενδέχεται να προκαλέσει ζημιά στις λεπίδες.

### **ασφαλής χρήση του αποχυμωτή**

- Μην χρησιμοποιείτε τον αποχυμωτή εάν έχει χαλάσει το φίλτρο.
- Χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα ώθησης που παρέχεται. Μην βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα πριν ξεμπλοκάρετε το σωλήνα τροφοδοσίας.
- Προτού αφαιρέσετε το καπάκι, σβήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρις ότου σταματήσει να κινείται το φίλτρο.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξάρτημα που έχει υποστεί βλάβη.

### προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή του ηλεκτρικού ρεύματος συμπίπτει με εκείνη που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία της ΕΚ 2004/108/ΕΚ σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα και τον κανονισμό ΕΚ υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

### πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

- 1 Αφαιρέστε τα πλαστικά καλύμματα από τις λεπίδες.  
**Προσοχή: οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές.** Πρέπει να απορρίψετε τα καλύμματα, καθώς προορίζονται για να προστατεύουν τις λεπίδες μόνο κατά την κατασκευή και τη μεταφορά.
- 2 Πλύνετε τα μέρη της συσκευής, βλ. «φροντίδα και καθαρισμός».

## επεξήγηση συμβόλων

### επεξεργαστής

- ① μονάδα κινητήρα
- ② μπουλ με κινητήριο άξονα
- ③ αποσπώμενος κινητήριος άξονας
- ④ καπάκι
- ⑤ σωλήνας τροφοδοσίας
- ⑥ ωστήρες
- ⑦ ενδοασφάλειες
- ⑧ διακόπτης ταχυτήτων/παλμικής κίνησης
- ⑨ λυχνία ένδειξης λειτουργίας
- ⑩ χώρος αποθήκευσης καλωδίου (στο πίσω μέρος)

### μπλάντερ

- ⑪ πώμα μεζούρα
- ⑫ καπάκι
- ⑬ κύπελλο
- ⑭ δακτύλιος σφραγίσματος
- ⑮ μονάδα λεπίδων
- ⑯ βάση

## A – στάνταρ εξαρτήματα

- ⑰ λεπίδα μαχαιριού
- ⑱ εργαλείο ζύμης
- ⑲ δίσκος μέγιστης ποσότητας
- ⑳ δίσκος κοψίματος/τριψίματος των 2 mm

## B – προαιρετικά εξαρτήματα

Δεν συμπεριλαμβάνονται στο συγκεκριμένο μοντέλο επεξεργαστή τροφίμων όλα τα εξαρτήματα που αναφέρονται παρακάτω. Τα εξαρτήματα εξαρτώνται από το μοντέλο. Για περισσότερες πληροφορίες ή για να παραγγείλετε επιπλέον εξαρτήματα, ανατρέξτε στην ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».

- ㉑ διπλό αναδευτήρι (εάν παρέχεται)
- ㉒ δίσκος κοψίματος/τριψίματος των 4 mm (εάν παρέχεται)
- ㉓ δίσκος τριψίματος πολύ λεπτός (εάν παρέχεται)
- ㉔ δίσκος για πατάτες τηγανιτές (εάν παρέχεται)
- ㉕ εργαλείο για ανακάτεμα (εάν παρέχεται)
- ㉖ μίνι μπουλ και λεπίδα (εάν παρέχεται)
- ㉗ μύλος αλέσματος (εάν παρέχεται)
- ㉘ λεμονοστείφτης (εάν παρέχεται)
- ㉙ αποχυμωτής (εάν παρέχεται)
- ㉚ δοχείο αποθήκευσης εξαρτημάτων (εάν παρέχεται)

### χρήση του επεξεργαστή τροφίμων

- 1 Τοποθετήστε το μπουλ στη μονάδα κινητήρα. Τοποθετήστε τη λαβή προς τα δεξιά και στρέψτε αριστερόστροφα ❶ έως ότου ασφαλίσει στη θέση της.
- 2 Τοποθετήστε ένα εξάρτημα πάνω από τον άξονα του μπουλ.  
**Σημείωση: Ο αποσπώμενος άξονας κίνησης ❷ πρέπει να τοποθετείται όταν χρησιμοποιούνται οι δίσκοι, το μίνι μπουλ, το αναδευτήρι, το εργαλείο για ανακάτεμα και ο λεμονοστείφτης.**
  - Τοποθετείτε πάντα το μπουλ και τα εξαρτήματα στο μίξερ, προτού προσθέσετε τα συστατικά.
- 3 Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα – και βεβαιωθείτε ότι ο άξονας επεξεργαστή/το εργαλείο βρίσκεται στο κέντρο από το καπάκι ❸.
  - Ο επεξεργαστής δεν θα λειτουργεί εάν το μπουλ ή το καπάκι δεν έχουν ασφαλίσει σωστά στο μηχανισμό ασφάλισης. Ελέγξτε εάν ο σωλήνας τροφοδοσίας και η λαβή του μπουλ είναι στραμμένα προς τη δεξιά πλευρά.
- 4 Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα. Η λυχνία ένδειξης λειτουργίας θα ανάψει. Επιλέξτε ένα από τα ακόλουθα: - Επιλογέας ταχύτητας – επιλέγετε οι ίδιοι την ταχύτητα που θέλετε (Ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων). Παλμική κίνηση – χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμικής κίνησης (P) για σύντομα, διαδοχικά διαστήματα λειτουργίας. Η παλμική κίνηση θα λειτουργεί όσο διάστημα ο επιλογέας παραμένει στη συγκεκριμένη θέση.
- 5 Στο τέλος της επεξεργασίας, γυρίστε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση «OFF» (Ευθυγραμμίστε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας με τη λυχνία ένδειξης λειτουργίας ❹).
- **Να θέτετε πάντα εκτός λειτουργίας και να βγάζετε από την πρίζα τη συσκευή προτού αφαιρέσετε το καπάκι.**  
**σημαντικό**
  - Ο επεξεργαστής σας δεν είναι κατάλληλος για κοπή ή άλεσμα κόκκων καφέ, ή για μετατροπή κρυσταλλικής ζάχαρης σε ζάχαρη άχνη.

## χρήση του μπλέντερ

- 1 Τοποθετήστε το δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος 14 στη μονάδα των λεπίδων 15 και βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα ερμητικού κλεισίματος έχει τοποθετηθεί σωστά. **Εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης υποστεί φθορές ή δεν τοποθετηθεί σωστά, θα εμφανιστεί διαρροή.**
- 2 Στερεώστε τη μονάδα λεπίδων 15 μέσα στη βάση 16.
- 3 Βιδώστε τη διάταξη λεπίδων στο κύπελλο – φροντίζοντας να τη σφίξετε πλήρως 4. Ανατρέξτε στα γραφικά στο κάτω μέρος της βάσης:

 – θέση «ξεκλειδωτη»

 – θέση «κλειδωμένη»

**Το μπλέντερ δεν λειτουργεί εάν δεν το έχετε συναρμολογήσει σωστά.**

- 4 Πιέστε την ασφάλεια του καπακιού να εφαρμόσει στην κάτω πλευρά του καπακιού.
- 5 Τοποθετήστε το πώμα μεζούρα στο καπάκι και μετά τοποθετήστε το καπάκι στο κύπελλο και στρέψτε το δεξιόστροφα 5 για να ασφαλίσει στη θέση του.
- 6 Τοποθετήστε το μπλέντερ στη μονάδα τροφοδοσίας και στρέψτε το δεξιόστροφα 6 για να ασφαλίσει στη θέση του.
- **Η συσκευή δεν λειτουργεί εάν το μπλέντερ δεν είναι σωστά τοποθετημένο στο μάνταλο ασφαλείας.**
- 7 Επιλέξτε ταχύτητα (ανατρέξτε στον πίνακα προτεινόμενων ταχυτήτων) ή χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμικής κίνησης.

### συμβουλές

- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα, ρίξτε όλα τα υλικά στο μπλέντερ, εκτός από το λάδι. Αφαιρέστε το πώμα-μεζούρα. Στη συνέχεια, ενώ η συσκευή λειτουργεί, προσθέστε το λάδι σιγά-σιγά μέσω του ανοίγματος στο καπάκι.
- Όταν επεξεργάζεστε παχύρρευστα μείγματα, όπως πατέ και νιπ, ίσως χρειαστεί να τα αφαιρείτε από τα τοιχώματα του μπλέντερ με μια σπάτουλα. Εάν δυσκολεύεστε να επεξεργαστείτε το μείγμα, προσθέστε επιπλέον υγρά.
- Θρυμματισμός πάγου – χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμού για σύντομη ανάμειξη υλικών στη μέγιστη ταχύτητα μέχρις ότου ο πάγος θρυμματιστεί στο βαθμό που θέλετε.
- Δεν συνιστάται η επεξεργασία μπαχαρικών, καθώς μπορεί να φθείρουν τα πλαστικά μέρη.
- Η συσκευή δεν λειτουργεί εάν το μπλέντερ δεν τοποθετηθεί σωστά.
- Για να αναμείξετε στεγνά υλικά, κόψτε τα σε κομμάτια, αφαιρέστε το πώμα-μεζούρα και ενώ η συσκευή λειτουργεί, ρίξτε τα κομμάτια ένα-ένα. Κρατήστε τα χέρια σας επάνω από το άνοιγμα. Για καλύτερα αποτελέσματα, αδειάζετε τακτικά το περιεχόμενο.
- Μη χρησιμοποιείτε το μπλέντερ ως συσκευή φύλαξης. Θα πρέπει να το κρατάτε άδειο πριν και μετά τη χρήση.
- Μην ανακατεύετε ποτέ παραπάνω από 1,5 λίτρα - λιγότερο για αφράτα υγρά όπως μιλκσέικ.

## πίνακας συνιστώμενων ταχυτήτων

| εργαλείο/εξάρτημα                            | λειτουργία                                                                                                                                  | συνιστώμενη ταχύτητα                                    | χρόνος επεξεργασίας *                  | μέγιστες ποσότητες                                                 |
|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Λεπίδα μαχαιριού                             | Μείγματα για κέικ με ανάμιξη όλων των υλικών μαζί                                                                                           | Μέγ.                                                    | 15-20 δευτ.                            | 1,5 Kg βάρος αλευριού                                              |
|                                              | Ζαχαροπλαστική – προσθήκη βουτύρου σε αλεύρι<br>Προσθήκη νερού για την ανάμιξη των υλικών ζαχαροπλαστικής                                   | Μεσαία - Μέγ.                                           | 10 δευτ.<br>10-20 δευτ.                | 340 g βάρος αλευριού                                               |
|                                              | Τεμαχισμός ψαριού και άπαχου κρέατος<br>Πατέ και τερν                                                                                       | Μέγ.                                                    | 10-30 δευτ.                            | 600 g<br>μέγ. άπαχο<br>βοδινό κρέας                                |
|                                              | Τεμαχισμός λαχανικών                                                                                                                        | Pulse                                                   | 5-10 δευτ.                             | 500 g                                                              |
|                                              | Τεμαχισμός ξηρών καρπών                                                                                                                     | Μέγ.                                                    | 30-60 δευτ.                            | 200 g                                                              |
|                                              | Πολτοποίηση μαλακών φρούτων, βρασμένων φρούτων και λαχανικών                                                                                | Μέγ.                                                    | 10-30 δευτ.                            | 1 Kg                                                               |
|                                              | Σάλτσες, ντρέσινγκ και ντιπ                                                                                                                 | Μέγ.                                                    | 2 λεπτά μέγ.                           | 800 g                                                              |
| Λεπίδα μαχαιριού με δίσκο μέγιστης ποσότητας | Κρύες σούπες                                                                                                                                | Ξεκινήστε με χαμηλή ταχύτητα και αυξήστε τη στο μέγιστο | 30-60 δευτ.                            | 1,5 λίτρα                                                          |
|                                              | Μιλκσέικ/κουρκούτι                                                                                                                          |                                                         | 15-30 δευτ.                            | 1 λίτρα                                                            |
| Διπλό αναδευτήρι                             | Ασπράδια αβγών                                                                                                                              | Μέγ.                                                    | 60-90 δευτ.                            | 6 (200 g)                                                          |
|                                              | Αβγό και ζάχαρη για αφράτα κέικ χωρίς λιπαρά                                                                                                | Μέγ.                                                    | 4-5 λεπτά                              | 3 (150 g)                                                          |
|                                              | Κρέμα                                                                                                                                       | Μέγ.                                                    | 30 δευτ.                               | 500 ml                                                             |
|                                              | Παρασκευή μείγματος από βούτυρο και ζάχαρη                                                                                                  | Μέγ.                                                    | 2 λεπτά μέγ.                           | 200 g βούτυρο<br>200 g ζάχαρη                                      |
| εργαλείο ζύμης                               | Μείγματα με μαγιά                                                                                                                           | Μέγ.                                                    | 60 δευτ.                               | 1 Kg συνολικό βάρος                                                |
|                                              | Αλεύρι για λευκό ψωμί                                                                                                                       | Μέγ.                                                    | 60 δευτ.                               | 600 g βάρος αλευριού                                               |
|                                              | Αλεύρι για ψωμί ολικής άλεσης                                                                                                               | Μέγ.                                                    | 60 δευτ.                               | 500 g βάρος αλευριού                                               |
| Εργαλείο για ανακάτεμα                       | Παρασκευή κρέμας σαντιγί και φρουτοπολτών                                                                                                   | Ελάχ. - Χαμηλή                                          | 60 δευτ.                               | 300 g κρέμα,<br>300 g πουρές                                       |
|                                              | Προσθήκη μαρέγκας σε σφιχτές ζύμες                                                                                                          | Ελάχ. - Χαμηλή                                          | 60 δευτ.                               | 600 g συνολικό βάρος                                               |
|                                              | Μακαρόν                                                                                                                                     | Ελάχ. - Χαμηλή                                          | 60 δευτ.                               | 500 g συνολικό βάρος                                               |
| Δίσκοι – κοψίματος/τριψίματος                | Σκληρές τροφές όπως καρότα, σκληρό τυρί                                                                                                     | Μεσαία - Μέγ.                                           | –                                      | Μην γεμίζετε πάνω από τη μέγιστη ποσότητα που αναγράφεται στο μπόλ |
|                                              | Μαλακότερες τροφές όπως αγγούρια, ντομάτες                                                                                                  | Ελάχ. - Μεσαία                                          | –                                      |                                                                    |
| Δίσκος τριψίματος πολύ λεπτός                | Παρμεζάνα, πατάτες για γερμανικά πατατοπιτάκια                                                                                              | Μέγ.                                                    | –                                      |                                                                    |
| Δίσκος για πατάτες τηγανιτές                 | Κόβει πατάτες για λεπτές τηγανιτές πατάτες και υλικά για ψητά της κατασρόλας και ντιπ (π.χ. αγγούρια, μήλα και αχλάδια).                    | Μέγ.                                                    | –                                      |                                                                    |
| Μπλέντερ                                     | Κρύα υγρά και ποτά                                                                                                                          | Μέγ.                                                    | 15-30 δευτ.                            | 1,5 λίτρα                                                          |
|                                              | Σούπες από ζωμό                                                                                                                             | Μέγ.                                                    | 30 δευτ.                               | 1,2 λίτρα                                                          |
|                                              | Σούπες με γάλα                                                                                                                              | Μέγ.                                                    | 30 δευτ.                               | 1 λίτρα                                                            |
|                                              | <b>ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ:</b> Θα πρέπει να αφήνετε τα καυτά υλικά να κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου, προτού τα αναμείξετε. |                                                         |                                        |                                                                    |
| Μίνι μπόλ και μαχαίρι                        | Κρέας                                                                                                                                       | Μέγ.                                                    | 20 δευτ. + λειτουργία παλμικής κίνησης | 200 g άπαχο βοδινό κρέας                                           |
|                                              | Τεμαχισμός μυρωδικών                                                                                                                        | Μέγ.                                                    | 30 δευτ.                               | 15 g                                                               |
|                                              | Τεμαχισμός ξηρών καρπών                                                                                                                     | Μέγ.                                                    | 30 δευτ.                               | 50 g                                                               |
|                                              | Μαγιονέζα                                                                                                                                   | Μέγ.                                                    | 30 δευτ.                               | 2 αβγά<br>300 g λάδι                                               |
|                                              | Πουρές                                                                                                                                      | Μέγ.                                                    | 30 δευτ.                               | 200 g                                                              |

| πίνακας συνιστώμενων ταχυτήτων |                                                                                                       |                      |                       |                            |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------|----------------------------|
| εργαλείο/εξάρτημα              | λειτουργία                                                                                            | συνιστώμενη ταχύτητα | χρόνος επεξεργασίας * | μέγιστες ποσότητες         |
| Λεμονοστείφτης                 | Μικρότερα τρόφιμα, π.χ. μοσχολέμονα και λεμόνια<br>Μεγαλύτερα φρούτα, π.χ. πορτοκάλια και γκρέιπφρουτ | Ελάχ. - Χαμηλή       | –                     | 1 Kg                       |
| Αποχυμωτής                     | Αποχυμώνει φρούτα και λαχανικά με σφιχτή σάρκα, όπως μήλα και καρότα                                  | Μέγ.                 | –                     | 800 g μήλα<br>600 g καρότα |
|                                | Αποχυμώνει φρούτα με μαλακή σάρκα, όπως σταφύλια και ντομάτες                                         | Μέγ.                 | –                     | 500 g                      |
| Μύλος αλέσματος                | Επεξεργασία διάφορων μπαχαρικών                                                                       | Μέγ.                 | 30-60 δευτ.           | 50 g                       |
|                                | Άλεσμα κόκκων καφέ                                                                                    | Μέγ.                 | 30 δευτ.              |                            |
|                                | Τεμαχισμός ξηρών καρπών                                                                               | Pulse                | 10 δευτ.              | 50 g                       |
|                                | Επεξεργασία σε σκελίδες σκόρδου, φρέσκιες πιπεριές τσίλι και τζιντζερ                                 | Pulse                | 10 δευτ.              | 30 g                       |

\* Αυτές οι πληροφορίες είναι απλώς συμβουλευτικού χαρακτήρα και ποικίλλουν ανάλογα με τη συνταγή και τα υλικά που επεξεργάζεστε.

## χρήση των εξαρτημάτων

Ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων για κάθε εξάρτημα.

### 17 Λεπίδα μαχαιριού

Η λεπίδα μαχαιριού είναι το πιο χρηστικό εξάρτημα απ’ όλα. Η υφή της τροφής εξαρτάται από το χρόνο επεξεργασίας. Για πιο χοντροκομμένα μείγματα χρησιμοποιείτε τη λειτουργία παλμικής κίνησης. Χρησιμοποιείτε τη λεπίδα μαχαιριού για παρασκευή κέικ και γλυκών, για κόψιμο ωμού και μαγειρεμένου κρέατος, λαχανικών, ξηρών καρπών, πατέ, νπιπ, πολτοποίηση σούπας και επίσης για να θρυμματίζετε μπισκότα και ψωμί.

#### συμβουλές

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

### 18 εργαλείο ζύμης

- Χρησιμοποιείται για ζύμη με μαγιά.
- 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 δευτερόλεπτα.
  - Ξαναζυμώστε μόνο με το χέρι. Το ξαναζύμωμα στο μπολ δεν συνιστάται γιατί ο επεξεργαστής μπορεί να γίνει ασαθής.

### 19 δίσκος μέγιστης ποσότητας

Όταν ανακατεύετε υγρά μέσα στο μπολ, ο δίσκος μέγιστης ποσότητας πρέπει να χρησιμοποιείται μαζί με τη λεπίδα μαχαιριού. Εμποδίζει τη διαρροή και βελτώνει την απόδοση κοπής της λεπίδας.

- 1 Τοποθετήστε το μπολ στη μονάδα τροφοδοσίας.
- 2 Τοποθετήστε τη λεπίδα κοπής.
- 3 Προσθέστε τα υλικά που θα αναμειχθούν.
- 4 Τοποθετήστε το δίσκο μέγιστης ποσότητας πάνω από τη λεπίδα και βεβαιωθείτε ότι στηρίζεται στο περιθώριο μέσα στο μπολ **10. Μην πιέζετε το δίσκο μέγιστης ποσότητας προς τα κάτω.**
- 5 Εφαρμόστε το καπάκι και θέστε τη συσκευή σε λειτουργία.

### 21 διπλό αναδευτήρι (εάν παρέχεται)

Χρησιμοποιείται για ελαφρά μείγματα, όπως ασπράδια αβγών, κρέμα, γάλα εβαπορέ και για χτύπημα αβγών και ζάχαρης για παντεσπάνι με λίγα λιπαρά.

### πώς χρησιμοποιείται το χτυπητήρι

- 1 Τοποθετήστε το μπολ στην κεντρική μονάδα, προσθέστε τον αποσπώμενο άξονα επεξεργαστή.
- 2 Τοποθετήστε κάθε χτυπητήρι **7** χωριστά πάνω στην κεφαλή.
- 3 Εφαρμόστε το χτυπητήρι γυρίζοντάς το 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 Θέστε σε λειτουργία.

- σημαντική πληροφορία**
- Το αναδευτήρι δεν είναι κατάλληλο για την παρασκευή μείγματος για κέικ με ανάμειξη όλων μαζί των υλικών, διότι τα μείγματα αυτά είναι πολύ σφιχτά και θα του προκαλέσουν βλάβη. Χρησιμοποιείτε πάντα τη λεπίδα μαχαιριού.

### συμβουλές

- Επιτυγχάνετε καλύτερα αποτελέσματα όταν τα αβγά είναι σε θερμοκρασία δωματίου.
- Βεβαιωθείτε ότι το μπουλ και οι αναδευτήρες είναι καθαρά και δεν έχουν υπολείμματα από λίπος πριν το ανακάτεμα.
- **παρασκευή μείγματος από βούτυρο και ζάχαρη**
- Για καλύτερα αποτελέσματα, το βούτυρο πρέπει να μείνει σε θερμοκρασία δωματίου (20°C) για να μαλακώσει πριν από το χτύπημα. **ΜΗΝ χρησιμοποιείτε βούτυρο απευθείας από το ψυγείο, διότι το αναδευτήρι μπορεί να υποστεί βλάβη.**
- Τα πιο βαριά υλικά, όπως το αλεύρι και τα αποξηραμένα φρούτα, θα πρέπει να ανακατεύονται με το χέρι.
- Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες ή το μέγιστο χρόνο επεξεργασίας που αναγράφονται στον πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων.

## δίσκοι κοψίματος/τριψίματος

**αντιστρέψιμοι δίσκοι κοψίματος/τριψίματος – 2mm 20, 4mm 22**

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 τριψίματος πολύ λεπτός 23 (εάν παρέχεται)**

Τρίβει τυρί παρμεζάνα και πατάτες για γερμανικούς λουκουμάδες.

**Δίσκος για πατάτες τηγανιτές 24 (εάν παρέχεται)**

Κόβει πατάτες για λεπτές τηγανιτές πατάτες και υλικά για ψητά της κατασάρας και ντιπ (π.χ. αγγούρια, μήλα και αχλάδια).

## ασφάλεια

- **Μην βγάζετε ποτέ το καπάκι εάν δεν έχουν σταματήσει εντελώς οι δίσκοι κοπής.**
- **Κρατήστε τους δίσκους κοπής με προσοχή – είναι εξαιρετικά κοφτεροί.**
- **Μην ξεχειλίζετε το μπουλ – μην υπερβαίνετε τη στάθμη μέγιστης ποσότητας που αναγράφεται στο μπουλ.**

## χρήση των δίσκων κοπής

- 1 Τοποθετήστε το μπουλ στην κεντρική μονάδα, προσθέστε τον αποσπώμενο άξονα επεξεργαστή.
- 2 Κρατώντας τον από την κεντρική λαβή, τοποθετήστε το δίσκο πάνω στον άξονα με την κατάλληλη πλευρά από πάνω 11.
- 3 Τοποθετήστε το καπάκι.
- 4 Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Επιλέξτε το σωλήνα τροφοδοσίας που θέλετε να χρησιμοποιήσετε. 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 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και πιέστε τα τρόφιμα με το εξάρτημα ώθησης ομοιόμορφα προς τα κάτω – **μη βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας στο σωλήνα τροφοδοσίας.**

### Συμβουλές

- Χρησιμοποιήστε φρέσκα υλικά.
- Μην κόβετε τα τρόφιμα πολύ μικρά. Γεμίστε το σωλήνα τροφοδοσίας σχεδόν ως επάνω. Με αυτό τον τρόπο, τα υλικά δεν γλιστρούν στο πλάι κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας. Εναλλακτικά χρησιμοποιήστε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας.
- Όταν χρησιμοποιείτε τον δίσκο για πατάτες τηγανιτές, να τοποθετείτε τα υλικά οριζόντια.
- Όταν τεμαχίζετε σε φέτες ή τρίβετε: τα τρόφιμα που τοποθετούνται σε όρθια θέση 12 βγαίνουν σε μικρότερο μήκος απ' ό,τι τα τρόφιμα που τοποθετούνται σε οριζόντια θέση 13.
- Πάντα θα μένει μια μικρή ποσότητα υπολειμμάτων στο δίσκο ή στο μπουλ μετά την επεξεργασία.

## 25 εργαλείο για ανακάτεμα (εάν παρέχεται)

Χρησιμοποιείτε το εργαλείο για ανακάτεμα για να ανακατεύετε ελαφριά υλικά σε πιο βαριά μείγματα για μαρέγκες, μους και φρούτα με σαντιγί.

- 1 Τοποθετήστε το μπουλ στην κεντρική μονάδα, προσθέστε τον αποσπώμενο άξονα επεξεργαστή.
- 2 Σπρώξτε το αναδευτήρι 8 ώστε να στερεωθεί καλά στην κεφαλή.
- 3 Τοποθετήστε το εργαλείο για ανακάτεμα στρέφοντάς το προσεκτικά έως ότου περάσει πάνω από τον άξονα κίνησης.
- 4 Προσθέστε τα υλικά.
- 5 Τοποθετήστε το καπάκι διασφαλίζοντας ότι το άκρο του άξονα έχει ασφαλίσει στο κέντρο του καπακιού.
- 6 **Επιλέξτε ελάχ. - χαμηλή ταχύτητα.**

**για να αφαιρέσετε το χτυπητήρι**

Απομακρύνετε το χτυπητήρι από την κεφαλή, πατώντας το κουμπί απασφάλισης 9.

### συμβουλές

- Μην χρησιμοποιείτε υψηλή ταχύτητα, καθώς για βέλτιστη απόδοση στο ανακάτεμα απαιτείται χαμηλή ταχύτητα.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, μην χτυπάτε υπερβολικά τα ασπράδια αβγών ή την κρέμα, διότι το εργαλείο για ανακάτεμα δεν θα μπορεί να ανακατέψει καλά το μείγμα εάν είναι πολύ σφιχτό.
- Μην ανακατεύετε το μείγμα περισσότερο από το χρόνο που αναφέρεται στον πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων, διότι θα φύγει όλος ο αέρας και το μείγμα θα είναι πολύ αραιό.
- Τυχόν υλικά που δεν ανακατεύονται και παραμένουν πάνω στο αναδευτήρι ή στα τοιχώματα του μπουλ θα πρέπει να τα προσθέσετε προσεκτικά στο μείγμα χρησιμοποιώντας τη σπάτουλα.

## 26 μίνι μπολ και λεπίδα (εάν παρέχεται)

Χρησιμοποιείτε το μικρό μπολ 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.

α μίνι λεπίδα

β μίνι μπολ

## για να χρησιμοποιήσετε το μίνι μπολ και το μαχαίρι

- 1 Τοποθετήστε το μπολ στην κεντρική μονάδα, προσθέστε τον αποσπώμενο άξονα επεξεργαστή.
- 2 Τοποθετήστε το μίνι μπολ πάνω από τον αποσπώμενο άξονα κίνησης – βεβαιωθείτε ότι οι προεξοχές ευθυγραμμίζονται με τις γλωττίδες στερέωσης 14 του κυρίως μπολ.
- Σημείωση:** Το καπάκι του κυρίως μπολ δεν μπορεί να προσαρμοστεί εάν το μίνι μπολ δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στη θέση του.
- 3 Τοποθετήστε τη λεπίδα του μαχαιριού πάνω από τον άξονα κίνησης 15.
- 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.

### 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 εκ. πριν τις επεξεργαστείτε.
- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα, προσθέτετε το λάδι από το σωλήνα τροφοδοσίας.

## 27 μύλος αλέσματος (εάν παρέχεται)

Χρησιμοποιείτε τον μύλο αλέσματος για την επεξεργασία στεγνών υλικών, όπως ξηρών καρπών και κόκκων καφέ, καθώς και για το άλεσμα μπαχαρικών, όπως:- Κόκκων μαυροπίπερου, σπόρων κάρδαμου, σπόρων κύμινου, σπόρων κολιάνδρου, σπόρων μάραθου, φρέσκου τζίντζερ, σκελίδων σκόρδου και φρέσκων πιπεριών τσίλι.

α δοχείου μύλου

β διάταξη λεπίδων μύλου αλέσματος

## χρήση του μύλου αλέσματος

- 1 Τοποθετήστε τα υλικά στη διάταξη λεπίδων β.
- 2 Τοποθετήστε το δοχείο α και στρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του 16.
- 3 Τοποθετήστε τον μύλο στη μονάδα κινητήρα και στρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του 17.
- 4 Επιλέξτε ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμικής κίνησης (P).

## ασφάλεια

- Ποτέ μην προσαρμόζετε τη μονάδα λεπίδων στον επεξεργαστή τροφίμων σας, χωρίς να έχετε προσαρμόσει το δοχείο του.
- Μην ξεβιδώνετε ποτέ το δοχείο ενώ ο μύλος είναι προσαρμοσμένος στη συσκευή σας.
- Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες – Κρατήστε τη μονάδα λεπίδων μακριά από τα παιδιά.
- Μην αφαιρείτε ποτέ τον μύλο προτού οι λεπίδες σταματήσουν εντελώς να περιστρέφονται.
- Για να εξασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής για τον μύλο σας, μην τον αφήνετε να λειτουργεί χωρίς διακοπή για περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα. Να θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας μόλις πετύχετε τη σωστή υφή.
- Η συσκευή δεν λειτουργεί εάν ο μύλος δεν είναι σωστά τοποθετημένος.
- Μην επεξεργάζεστε ρίζα κουρκουμά στον μύλο, καθώς είναι πολύ σκληρή και ενδέχεται να προκαλέσει ζημιά στις λεπίδες.

### συμβουλές

- Για βέλτιστη απόδοση κατά την επεξεργασία μπαχαρικών, συνιστούμε να μην επεξεργάζεστε περισσότερο από 50 g τη φορά στον μύλο.
- Τα ολόκληρα μπαχαρικά διατηρούν το άρωμά τους για πολύ μεγαλύτερο διάστημα σε σχέση με τα τριμμένα μπαχαρικά, επομένως είναι προτιμότερο να τρίβετε μικρές ποσότητες κάθε φορά, για να διατηρούν το άρωμά τους.
- Για να αποδεσμευτεί το μέγιστο δυνατό άρωμα και τα αιθέρια έλαιά τους, ψήστε τα μπαχαρικά ολόκληρα προτού τα αλέσετε.
- Κόψτε το τζίντζερ σε μικρά κομμάτια προτού το αλέσετε.
- Για βέλτιστα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε το μικρό μπολ όταν τεμαχίζετε μυρωδικά.

## 28) λεμονοστείφτης (εάν παρέχεται)

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

- α) κώνος του στύψτη
- β) σουρωτήρι

## χρήση του λεμονοστείφτη

- 1 Τοποθετήστε το μπολ στην κεντρική μονάδα, προσθέστε τον αποσπώμενο άξονα επεξεργαστή.
- 2 Τοποθετήστε το σουρωτήρι στο μπολ – βεβαιωθείτε ότι η λαβή του σουρωτηριού έχει ασφαλίσει στη σωστή θέση ακριβώς πάνω από τη λαβή του μπολ 18.
- 3 Τοποθετήστε τον κώνο στον άξονα γυρίζοντάς τον έως ότου φτάσει μέχρι κάτω 19.
- 4 Κόψτε τα φρούτα στη μέση. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και πιέστε τα φρούτα στον κώνο.
- **Ο λεμονοστείφτης δεν θα λειτουργήσει αν το σουρωτήρι δεν έχει ασφαλίσει κανονικά.**
- Για καλύτερα αποτελέσματα, να αποθηκεύετε και να στείβετε τα φρούτα σε θερμοκρασία δωματίου και να τα κυλάτε με το χέρι πάνω σε μια επιφάνεια εργασίας πριν τα στείψετε.
- Για ευκολότερο στείψιμο, πιέζετε το φρούτο απ' όλες τις πλευρές.
- Όταν στείβετε μεγάλες ποσότητες, να αδειάζετε το σουρωτήρι τακτικά για να αποφεύγετε τη συσσώρευση πολτού και σπόρων.

## 29) αποχυμωτής (εάν παρέχεται)

Χρησιμοποιήστε τον αποχυμωτή για να κάνετε χυμό από σκληρά φρούτα και λαχανικά.

### ασφάλεια

- **Μην χρησιμοποιείτε τον αποχυμωτή εάν έχει χαλάσει το φίλτρο.**
- Χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα ώθησης που παρέχεται. Μην βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα πριν ξεμπλοκάρετε το σωλήνα τροφοδοσίας.
- Προτού αφαιρέσετε το καπάκι, σβήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρις ότου σταματήσει να κινείται το φίλτρο.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξάρτημα που έχει υποστεί βλάβη.

- α) εξάρτημα ώθησης
- β) καπάκι
- γ) μονάδα αφαίρεσης πολτού
- δ) κάδος φίλτρου

## πώς χρησιμοποιείται ο αποχυμωτής

- 1 Τοποθετήστε το μπολ στη μονάδα κινητήρα 20.
- 2 Τοποθετήστε τη μονάδα αφαίρεσης πολτού στον κάδο του φίλτρου διασφαλίζοντας πως οι γλωττίδες ταιριάζουν με τις υποδοχές στη βάση του κάδου 21.
- 3 Τοποθετήστε τον κάδο του φίλτρου 22.

4 Τοποθετήστε το καπάκι του εξαρτήματος επάνω στο μπολ και στρέψτε το έως ότου ασφαλίσει στη θέση του και ο σωλήνας τροφοδοσίας είναι επάνω από τη λαβή 23. **Ο αποχυμωτής σας δεν θα λειτουργήσει εάν το μπολ ή το καπάκι δεν έχουν προσαρμοστεί σωστά στην ενδοασφάλεια.**

- 5 Κόψτε τα φρούτα ή τα λαχανικά σε κομμάτια ώστε να χωρούν στο σωλήνα τροφοδοσίας.
- 6 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και πιέστε με το εξάρτημα ώθησης ομοιόμορφα προς τα κάτω – **μην βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας στο σωλήνα τροφοδοσίας.** Επεξεργαστείτε πλήρως την ποσότητα προτού προσθέσετε επιπλέον υλικά.
- Αφού προσθέσετε και το τελευταίο κομμάτι, αφήστε τον αποχυμωτή να λειτουργήσει για 30 δευτερόλεπτα ακόμα για να αντλήσετε όλο το χυμό από τον κύλινδρο του φίλτρου.

### σημαντική πληροφορία

- Εάν ο αποχυμωτής αρχίσει να δονείται, σβήστε τον και αδειάστε τον πολτό από τον κύλινδρο. (Ο αποχυμωτής δονείται όταν ο πολτός είναι άνισα κατανεμημένος).
- Η μέγιστη ποσότητα που μπορεί να επεξεργαστεί η συσκευή είναι 800 g φρούτων ή λαχανικών (ανατρέξτε στον πίνακα με τις ταχύτητες).
- Ορισμένα πολύ σκληρά τρόφιμα ενδέχεται να μειώσουν την ταχύτητα του αποχυμωτή σας ή να προκαλέσουν διακοπή της λειτουργίας του. Εάν συμβεί αυτό, θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αποφράξτε το φίλτρο.
- Να σβήνεται τακτικά τη συσκευή και να καθαρίζετε τη μονάδα συλλογής πολτού κατά τη χρήση.

### συμβουλές

- Πριν από την επεξεργασία, αφαιρείτε τα κουκούτσια και τα σπόρια (π.χ. πιπεριά, πεπόνι, δαμάσκηνο) και τις σκληρές φλούδες (π.χ. πεπόνι, ανανάς). Δεν χρειάζεται να ξεφλουδίζετε ή να αφαιρέτε τα κουκούτσια από τα μήλα ή τα αχλάδια.
- Χρησιμοποιείτε σκληρά, φρέσκα φρούτα και λαχανικά.
- Για να μεγιστοποιήσετε την ποσότητα του εξαγόμενου χυμού, τοποθετήστε πολλά μικρά κομμάτια ταυτόχρονα στην ειδική υποδοχή και πιέστε αργά προς τα κάτω.
- Εσπεριδοειδή – Ξεφλουδίστε και αφαιρέστε τη λευκή φλούδα, διαφορετικά ο χυμός μπορεί να είναι πικρός. Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε το λεμονοστείφτη.

30 **δοχείο αποθήκευσης εξαρτημάτων**  
(εάν παρέχεται)

- Με τον επεξεργαστή τροφίμων σας παρέχεται δοχείο αποθήκευσης για τους δίσκους.
- 1 Τοποθετείτε τους δίσκους μέσα στο δοχείο αποθήκευσης όταν δεν τους χρησιμοποιείτε 24.
  - 2 Το δοχείο αποθήκευσης διαθέτει κλείδωμα ασφαλείας: κλείστε το καπάκι για να ασφαλίσει. Για να το ανοίξετε, ανασηκώστε το καπάκι 25.

**φροντίδα και καθαρισμός**

- Πάντα σβήνετε τη συσκευή και βγάξτε την από την πρίζα πριν το καθάρισμα.
  - **Προσέχετε όταν πιάνετε τις λεπίδες και τους δίσκους κοπής - είναι εξαιρετικά κοφτερά.**
  - Μερικά τρόφιμα μπορεί να χρωματίσουν το πλαστικό. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό. Δεν θα επηρεάσει το πλαστικό ή τη γεύση του φαγητού σας. Το καθάρισμα με ένα πανί εμποτισμένο σε φυτικό λάδι βοηθάει στην αφαίρεση του χρώματος.
- Κεντρική μονάδα**
- Σκουπίστε με ένα υγρό πανί και στεγνώστε. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν υπολείμματα φαγητού στο μηχανισμό ασφάλισης.
  - Μη βυθίζετε τη μονάδα του μοτέρ σε νερό.
  - Να αποθηκεύετε το καλώδιο που περισσεύει στον ειδικό χώρο πίσω από τη μονάδα ηλεκτρικού ρεύματος 26.

- μπλέντερ**
- 1 Αδειάστε την κανάτα, ξεβιδώστε τη μονάδα κοπής στρέφοντάς την στη θέση «ξεκλειδωτή» 27 για να απασφαλίσει. Στη συνέχεια, αφαιρέστε τη μονάδα λεπίδων πιέζοντάς την από κάτω προς τα πάνω.
  - Πρέπει να προσέχετε όταν αφαιρείτε τη μονάδα λεπίδων από τη βάση.
  - 2 Πλύνετε την κανάτα με το χέρι.
  - 3 Αφαιρέστε και πλύνετε τον δακτύλιο σφραγίσματος.
  - 4 Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες - καθαρίστε τις με μία βούρτσα χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και σαπούνι, έπειτα ξεβγάλετε πολύ καλά κάτω από τη βρύση. **Μην βυθίζετε τη μονάδα λεπίδας σε νερό.**
  - 5 Αναποδογυρίστε τη και αφήστε τη να στεγνώσει.

- διπλό αναδευτήρι**
- Αφαιρέστε τα χτυπητήρια από την κεφαλή τραβώντας τα απαλά προς τα έξω. Πλύνετε με ζεστή σαπουνάδα.
  - Σκουπίστε την κεφαλή με ένα υγρό πανί, και μετά στεγνώστε. **Μην βυθίζετε την κεφαλή στο νερό.**
- μύλος αλέσματος**
- Αφαιρέστε τη διάταξη λεπίδων από το δοχείο, στρέφοντάς τη αριστερόστροφα.
  - Πλύνετε το δοχείο με το χέρι.
  - Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες – καθαρίστε τις με μία βούρτσα χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και σαπούνι, έπειτα ξεβγάλετε πολύ καλά κάτω από τη βρύση. **Μην βυθίζετε τη μονάδα των λεπίδων σε νερό.**
  - Τοποθετήστε την ανάποδα για να στεγνώσει.
- εργαλείο για ανακάτεμα**
- Απομακρύνετε το χτυπητήρι από την κεφαλή, πατώντας το κουμπί απασφάλισης 28. Πλύνετε με ζεστή σαπουνάδα.

- Σκουπίστε την κεφαλή με ένα υγρό πανί, και μετά στεγνώστε. **Μην βυθίζετε την κεφαλή στο νερό.**
- κάδος φίλτρου**
- Οι κοπτικές λεπίδες στη βάση του κάδου του φίλτρου είναι πολύ κοφτερές, προσέξτε κατά το χειρισμό και τον καθαρισμό του κάδου.
- άλλα μέρη**
- Πλύνετε τα με το χέρι και μετά στεγνώστε τα καλά.
  - Διαφορετικά, μπορείτε να τα πλύνετε στο επάνω ράφι του πλυντηρίου πιάτων. Αποφύγετε την τοποθέτηση σκευών στο κάτω ράφι ακριβώς επάνω από το θερμαντικό στοιχείο. Συνιστάται ένα σύντομο πρόγραμμα σε χαμηλή θερμοκρασία (μέγιστη θερμοκρασία 50°C).

| Στοιχείο                                                                                  | στοιχείο κατάλληλο για πλύση σε πλυντήριο πιάτων |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| κυρίως μπολ, μίνι μπολ, καπάκι, ωστήρας                                                   | ✓                                                |
| λεπίδες μαχαιριού, εργαλείο ζύμης                                                         | ✓                                                |
| αποσπώμενος άξονας κίνησης                                                                | ✓                                                |
| δίσκοι                                                                                    | ✓                                                |
| δίσκος μέγ. ποσότητας                                                                     | ✓                                                |
| χτυπητήρια/αναδευτήρι εργαλείου για ανακάτεμα<br><b>Μην βυθίζετε την κεφαλή στο νερό.</b> | ✓                                                |
| κανάτα του μπλέντερ, καπάκι, πώμα μεζούρα                                                 | ✓                                                |
| μονάδα λεπίδας και δακτύλιος σφραγίσματος για το μπλέντερ                                 | ✗                                                |
| αποχυμωτής                                                                                | ✓                                                |
| διάταξη λεπίδων μύλου αλέσματος                                                           | ✗                                                |
| δοχείο μύλου αλέσματος                                                                    | ✓                                                |
| σπάτουλα                                                                                  | ✓                                                |

**σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών**

- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών της KENWOOD.
- **Εάν αντιμετωπίσετε τυχόν προβλήματα σχετικά με τη λειτουργία του επεξεργαστή, πριν καλέσετε ειδικό συμβουλευτείτε τον οδηγό επίλυσης τεχνικών προβλημάτων.**
- Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:
  - τη χρήση της συσκευής ή
  - το σέρβις ή τις επισκευές
  - επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή σας.
- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ  
ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ  
2002/96/ΕΚ**

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα.

Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία.

Η χωριστή απόρριψη μιας οικιακής ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη απόρριψη και επιτρέπει την ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής απόρριψης οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.

## οδηγός επίλυσης τεχνικών προβλημάτων

| Πρόβλημα                                                                                                | Αιτία                                                                                                                                                                                | Επίλυση                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ο επεξεργαστής δεν τίθεται σε λειτουργία.                                                               | Δεν υπάρχει ρεύμα.<br>Η ενδεικτική λυχνία ισχύος δεν άναψε.<br>στη βασική μονάδα.<br><br>Το μπωλ δεν τοποθετήθηκε σωστά.<br><br>Το καπάκι του μπωλ δεν έχει ασφαλίσει σωστά.         | Ελέγξτε ότι ο επεξεργαστής είναι συνδεδεμένος στο ρεύμα<br><br>Ελέγξτε εάν το μπωλ τοποθετήθηκε σωστά και εάν η λαβή είναι προς τα δεξιά.<br><br>Ελέγξτε εάν η ενδοασφάλεια του καπακιού τοποθετήθηκε σωστά στην περιοχή της λαβής.<br><b>Το μίξερ δεν λειτουργεί εάν το μπωλ και το καπάκι δεν είναι σωστά τοποθετημένα.</b> |
| Ο κόφτης μικρού μεγέθους/το μηχάνημα άλεσης δεν θα λειτουργεί.                                          | Ο κόφτης μικρού μεγέθους/το μηχάνημα άλεσης δεν έχει ασφαλίσει σωστά.<br><br>Ο κόφτης μικρού μεγέθους/το μηχάνημα άλεσης δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά.                              | Ο κόφτης μικρού μεγέθους/το μηχάνημα άλεσης δεν θα λειτουργεί, εάν δεν προσαρμοστεί σωστά στην ενδοασφάλεια.<br><br>Ελέγξτε εάν η μονάδα λεπίδων έχει σφίξει εντελώς μέσα στο δοχείο του κόφτη μικρού μεγέθους/του μηχανήματος άλεσης.                                                                                        |
| Το μπλέντερ δεν τίθεται σε λειτουργία                                                                   | Το μπλέντερ δεν ασφαλίστηκε σωστά.<br><br>Το μπλέντερ δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά.                                                                                                 | Το μπλέντερ δεν θα λειτουργεί, εάν δεν προσαρμοστεί σωστά στην ενδοασφάλεια.<br><br>Ελέγξτε εάν η μονάδα κοπής έχει σφίξει εντελώς μέσα στην κανάτα/στο δοχείο.                                                                                                                                                               |
| Ο επεξεργαστής σταματά ή χαμηλώνει ταχύτητα κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.                          | Προσασία από την υπερφόρτωση ενεργή.<br>Έχετε υπερβεί την ένδειξη υπερφόρτωσης ή ο επεξεργαστής υπερθερμάνθηκε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.<br>Υπέρβαση της μέγιστης ποσότητας. | Θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή, αποσυνδέστε από το ρεύμα και αφήστε την να κρυώσει επί 15 λεπτά περίπου.<br><br>Ανατρέξτε στον πίνακα ταχυτήτων για τις μέγιστες ποσότητες επεξεργασίας.                                                                                                                                  |
| Το μπλέντερ παρουσιάζει διαρροή από τη βάση.                                                            | Δεν υπάρχει δακτύλιος.<br>Ο δακτύλιος δεν έχει προσαρμοστεί σωστά.<br>Ο δακτύλιος έχει υποστεί φθορά.                                                                                | Ελέγξτε ότι ο δακτύλιος έχει προσαρμοστεί σωστά του συτήματος των λεπίδων και δεν έχει υποστεί φθορά. Για να μάθετε πώς θα λάβετε τη σφραγίδα αντικατάστασης, ανατρέξτε στην ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».                                                                                                        |
| Ο δακτύλιος στεγανοποίησης του μπλέντερ λείπει από τη μονάδα λεπίδας όταν αφαιρείται από τη συσκευασία. | Ο δακτύλιος στεγανοποίησης συσκευάστηκε έχοντας ήδη τοποθετηθεί στη μονάδα λεπίδας.                                                                                                  | Ξεβιδώστε την κανάτα και ελέγξτε εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει τοποθετηθεί στη μονάδα λεπίδας. Για να λάβετε ανταλλακτικό δακτύλιο στεγανοποίησης, ανατρέξτε στην ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».                                                                                                             |
| Χαμηλή απόδοση εργαλείων/εξαρτημάτων                                                                    | Συμβουλευτείτε τις πρακτικές συμβουλές στη σχετική ενότητα «Για να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα». Ελέγξτε ότι τα εξαρτήματα έχουν συναρμολογηθεί σωστά.                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

## bezpečnosť

- Starostlivo si prečítajte tieto inštrukcie a uschovajte ich pre budúcnosť.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Nože a rezacie kotúče sú veľmi ostré, manipulujte s nimi opatrne.  
**Nožové čepele držte pri manipulácii a pri čistení za držadlo pre prst umiestnené na vrchu, vždy mimo rezných hrán.**
- Nedvíhajte, ani neprenášajte robot uchopením za rukoväť, lebo rukoväť by sa mohla odlomiť a zapríčiniť zranenie.
- Pred vyliatím obsahu nádoby odoberte nože.
- Ruky a nástroje nestrkajte do nasadených nádob robota, kým je zariadenie pripojené na prívod elektrickej energie.
- Vypnite a vytiahnite zo zásuvky:
  - pred namontovaním alebo odmontovaním častí;
  - pokiaľ zariadenie nepoužívate;
  - pred čistením.
- Nikdy nestrkajte potraviny prstami do plniacej trubice. Vždy na to používajte dodaný posúvač.
- **Nikdy nezakladajte nožovú jednotku do pohonnej jednotky bez toho, aby bola založená nádoba mixéra alebo aby bol založený kompaktný sekáč/mlynček.**
- Pred zložením veka zo založenej nádoby alebo mixéra či kompaktného sekáča/mlynčeka z pohonnej jednotky:
  - vypnite zariadenie;
  - počkajte, kým sa doplnok/nože celkom nezastavia;
  - dávajte pozor na to, aby ste nádobu mixéra alebo kompaktný sekáč/mlynček neodskrutkovali z nožovej zostavy.
- **RIZIKO OPARENIA:** Horúce zložky treba pred mixovaním nechať vychladnúť na izbovú teplotu.
- Nepoužívajte veko na ovládanie robota, vždy na to používajte ovládač zapnutia/vypnutia rýchlosti.
- **Pokiaľ bude blokovací mechanizmus zariadenia vystavený nadmerným silám, potom sa pokazí a môže zapríčiniť poranenie.**
- **Keď kuchynský robot nepoužívate, vždy ho odpojte z elektrickej siete.**
- Nikdy nepoužívajte žiadne neschválené doplnky.
- Nikdy nenechávajte bez dozoru zariadenie v činnosti.
- Nikdy nepoužívajte poškodené zariadenie. Poškodené zariadenie dajte skontrolovať, alebo opraviť: viď „servise a starostlivosti“ o zákazníkov.
- Nikdy nevystavujte vlhkosti pohonnú jednotku, šnúru, ani zástrčku.
- Nenechávajte prebytočnú šnúru voľne visieť cez hrany stola alebo cez pracovnú dosku linky, ani sa nesmie dotýkať horúcich predmetov.

- Neprekračujte maximálne pracovné parametre, stanovené v tabuľke odporúčaných rýchlostí.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Deti toto zariadenie nesmú používať. Toto zariadenie a jeho elektrickú šnúru držte mimo dosahu detí.
- Osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, majú o takýchto zariadeniach málo vedomostí alebo majú s takýmito zariadeniami málo skúseností, môžu toto zariadenie používať len pod dohľadom alebo po poučení o jeho bezpečnej obsluhu, pričom musia rozumieť súvisiacim rizikám.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Firma Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.
- Nesprávne používanie kuchynského robota/mixéra môže mať za následok poranenie.
- Maximálny výkon závisí od príslušenstva, ktoré vyvoláva najväčšie zaťaženie. Iné príslušenstvo môže vyvolávať menší výkon. Doplnkové bezpečnostné pokyny pre jednotlivé doplnky nájdete v príslušnom odseku pod názvom „používané príslušenstvo“.

### **bezpečnosť súvisiaca s mixérom**

- **RIZIKO OPARENIA:** Horúce zložky treba pred mixovaním nechať vychladnúť na izbovú teplotu.
- Pri manipulácii s nožmi dávajte veľký pozor a vyhnite sa dotyku s reznými hranami nožov pri ich čistení.
- Mixér používajte len s nasadeným vekom.
- Používajte len mixovaciu nádobu s dodanou nožovou sústavou.
- Nikdy nespúšťajte prázdny mixér.
- V záujme zachovania dlhej životnosti vášho mixéra ho nikdy nespúšťajte na dobu dlhšiu než 60 sekúnd.
- Tipy na miešané ovocné nápoje – nikdy nemixujte zamrznuté ingrediencie, ktoré tvoria súvislú zamrznutú hmotu. Najskôr ich rozdrvte na menšie kúsky pred ich pridaním do mixovacej nádoby.
- Nikdy nemixujte obsah väčší, než je maximálna kapacita – 1,5 litra.

### **bezpečnosť súvisiaca s kotúčmi na krájanie/strúhanie**

- **Nikdy neskladajte veko zo zariadenia, kým sa rezací kotúč úplne nezastaví.**
- **S rezacími kotúčmi manipulujte opatrne, lebo sú mimoriadne ostré.**
- **Nádobu nepreplňujte – neprekračujte maximálnu kapacitu vyznačenú na nádobe.**

### **bezpečnosť týkajúca sa mini nádoby a nožov**

- Nikdy neskladajte veko z nádoby, kým sa nožová jednotka úplne nezastaví.
- Nože sú veľmi ostré – vždy s nimi manipulujte opatrne.

### **bezpečnosť súvisiaca s kompaktným sekáčom/mlynčekom**

- Nikdy neupevňujte nožovú jednotku na zariadenie bez príslušnej nádoby.
- Nikdy neodskrutkujte nádobu, kým je kompaktný sekáč/mlynček založený do zariadenia.
- Nedotýkajte sa ostrých hrán nožov. Nožovú jednotku držte mimo dosahu detí.
- Nikdy nevyťahujte kompaktný sekáč/mlynček zo zariadenia, kým sa nože úplne nezastavia.
- V záujme zachovania dlhej životnosti kompaktného sekáča/mlynčeka ho nikdy nespúšťajte na dlhšie než 60 sekúnd. Po dosiahnutí správnej konzistencie ho hneď vypnite.
- Zariadenie nebude fungovať, ak kompaktný sekáč/mlynček nebude založený správne.
- V tomto kompaktnom sekáči/mlynčeku nespracovávajte koreň kurkumy, lebo ten je príliš tvrdý a mohol by poškodiť nože.

### **bezpečnosť súvisiaca s odšťavovačom**

- **Ak je filter poškodený, odšťavovač nepoužívajte.**
- Používajte len dodaný posúvač. Nikdy nevkladajte do plniacej trubice prsty. Pred odblokovaním plniacej trubice odpojte zariadenie zo siete.
- Pred zložením veka z nádoby zariadenie vypnite a počkajte, kým sa filter nezastaví.
- Nikdy nepoužívajte doplnok, ak bude poškodený.

### pred zapojením do siete

- Overte si, či vaša elektrická sieť má také isté parametre, aké sú uvedené na na spodnej strane zariadenia.
- Toto zariadenie spĺňa požiadavky európskej smernice 2004/108/ES o elektromagnetickej kompatibilite a nariadenia č. 1935/2004 zo dňa 27.10.2004 o materiáloch a predmetoch určených pre styk s potravinami.

### pred prvým použitím

- 1 Odstráňte všetky plastové kryty nožov. **Počínajte si opatrne, lebo rezné hrany sú veľmi ostré.** Tieto kryty sa musia odstrániť, lebo slúžia len na ochranu počas výroby a transportu.
- 2 Poumývajajte všetky diely – viď odsek „ošetrovanie a čistenie“.

## popis súčastí

### kuchynský robot

- ① pohonná jednotka
- ② nádoba s pohonným hriadeľom
- ③ odpojiteľný pohonný hriadeľ
- ④ veko
- ⑤ plniaca trubica
- ⑥ posúvače
- ⑦ bezpečnostné uzávery
- ⑧ ovládač rýchlosti a impulzného režimu
- ⑨ svetelná kontrolka zapnutia prúdu
- ⑩ priestor na uloženie šnúry (vzadu)

### mixér

- ⑪ plniaca zátka
- ⑫ veko
- ⑬ nádoba
- ⑭ tesniaci krúžok
- ⑮ nožová jednotka
- ⑯ základňa

## A – štandardné doplnky

- ⑰ nožové listy
- ⑱ nástroj na prípravu cesta
- ⑲ kotúč pre maximálnu kapacitu
- ⑳ kotúč na krájanie/strúhanie (2 mm)

## B – voliteľné doplnky

S týmto kuchynským robotom nemusia byť dodané všetky doplnky uvedené v zozname nižšie. Závisí to od jeho modelu. Viac informácií o tom aj o objednávaní ďalších doplnkov je k dispozícii v časti „servis a starostlivosť o zákazníkov“.

- ㉑ dvojitý šľahač (ak je súčasťou dodávky)
- ㉒ kotúč na krájanie/strúhanie (4 mm) (ak je súčasťou dodávky)
- ㉓ kotúč na veľmi jemné strúhanie (ak je súčasťou dodávky)
- ㉔ kotúč na krájanie na francúzske hranolčeky (ak je súčasťou dodávky)
- ㉕ nástroj na vmiešavanie (ak je súčasťou dodávky)
- ㉖ mini nádoba a nože (ak je súčasťou dodávky)
- ㉗ mlynček (ak je súčasťou dodávky)
- ㉘ lis na citrusové plody (ak je súčasťou dodávky)
- ㉙ odšťavovač (ak je súčasťou dodávky)
- ㉚ prídavný odkladací priestor (ak je súčasťou dodávky)

## používanie kuchynského robota

- 1 Založte nádobu na pohonnú jednotku. Rukoväť nádoby umiestnite smerom doprava a otáčajte ňou k prednej časti ①, kým sa nezaistí do potrebnej pozície.
- 2 Založte požadovaný doplnok na pohonný hriadeľ nádoby.

**Poznámka: Odpojiteľný pohonný hriadeľ ③ treba zakladať pri používaní kotúčov, mini nádoby, šľahača, nástroja na vmiešavanie a lisu na citrusové plody.**

- Pred vkladáním ingrediencií najskôr na robot založte nádobu a požadovaný doplnok.
- 3 Založte veko tak, aby vrch pohonného hriadeľa/nástroja bol v jeho strede ③.
  - **Robot nebude fungovať, ak nádoba alebo veko nebudú správne založené do bezpečnostných uzáverov. Skontrolujte, či sa plniaca trubica a rukoväť nádoby nachádzajú na pravej strane.**
  - 4 Zapojte do elektrickej siete. Rozsvieti sa kontrolka napájania. Vyberte jednu z týchto možností:  
Ovládač rýchlosti – ručne zvolte požadovanú rýchlosť (pozrite si tabuľku odporúčaných rýchlostí).  
Pulzná funkcia – pulzná funkcia (P) sa používa na krátko rýchle otáčky. Pulzná funkcia bude v chode, kým bude spínač držaný v tejto pozícii.
  - 5 Na konci spracovania pretočte ovládač rýchlosti do pozície vypnutia „OFF“ (ovládač rýchlosti by mal lícovať s kontrolkou napájania ⑨).
  - **Pred zložením veka stroj vypnite a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.**

### dôležité upozornenie

- Robot nie je vhodný na spracovanie alebo mletie zrnkovej kávy, ani na mletie kryštálového cukru.

## používanie mixéra

- 1 Zložte tesniaci krúžok ⑭ do nožovej jednotky ⑮ tak, aby bol správne umiestnený. **Pokiaľ by bolo tesnenie poškodené, alebo zle uložené, nastane presiaknutie mixovaného materiálu.**
- 2 Zaczvaknite nožovú jednotku ⑮ do základne ⑯.
- 3 Naskrutkujte nožovú zostavu na nádobu – pričom nožová zostava musí byť riadne dotiahnutá ②. Riadte sa touto grafikou nachádzajúcou sa na spodku základne:  
 – pozícia odistenia  
 – pozícia zaistenia
- Mixér nebude pracovať, pokiaľ nebude správne založený.**
- 4 Vložte ingrediencie do nádoby.
- 5 Zložte plniacu zátku do veka. Potom veko nasadte na nádobu a pootočte ním v smere hodinových ručičiek ⑤, aby ste ho zaistili.
- 6 Mixér zložte na pohonnú jednotku a otáčajte ním v smere hodinových ručičiek ⑥, aby ste ho zaistili do potrebnej pozície.
- **Zariadenie nebude fungovať, ak je mixér nesprávne založený do bezpečnostného uzáveru.**
- 7 Vyberte rýchlosť (riadte sa tabuľkou odporúčaných rýchlostí) alebo použite pulzný chod.

### radý

- Pri výrobe majonézy vložte do mixéra všetky potrebné ingrediencie, okrem oleja. Zložte plniacu zátku. Potom počas chodu zariadenia pridávajte pomaly olej cez otvor vo veku.
- Husté mixované zmesi, ako sú paštéty a omáčky, si môžu vyžadovať oškrabávanie zo stien nádoby. Pokiaľ sa zmes ťažko mixuje, musíte pridať viac tekutiny.
- Drvenie ľadu – pracujte s ovládačom impulzného režimu v krátkych impulzoch, kým sa ľad nerozdrví na požadovanú konzistenciu.
- Mixovanie korenín sa neodporúča, lebo by mohli poškodiť plastové diely.
- Zariadenie nemôže pracovať, kým mixér nie je riadne namontovaný.
- Pri mixovaní suchých ingrediencií rozrezaných na kúsky, zložte plniacu zátku, potom počas chodu stroja vkladajte dovnútra jednotlivé kúsky jeden za druhým. Držte ruku nad otvorom. V záujme dobrých výsledkov pravidelne vyprázdňujte nádobu.
- Nepoužívajte mixér ako nádobu na skladovanie. Po použití ho udržiavajte prázdny.
- Nikdy nemixujte viac, než 1,5 litrov. Množstvo by malo byť ešte menšie pri mixovaní penivých tekutín, ako sú napríklad mliečne kokteily.

## tabuľka odporúčaných rýchlostí

| nástroj/doplnok                                  | funkcia                                                                                                                       | odporúčaná rýchlosť                                             | čas spracovania *   | Maximálna kapacita                                    |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------|
| Nožové listy                                     | Zmesi na múčne koláče                                                                                                         | maximálna                                                       | 15-20 s.            | 1,5 kg hmotnosť múky                                  |
|                                                  | Vtieranie tuku do múky                                                                                                        | stredná - maximálna                                             | 10 s.               | 340 g hmotnosť múky                                   |
|                                                  | Pridanie vody na skombinovanie cestových ingrediencií                                                                         |                                                                 | 10-20 s.            |                                                       |
|                                                  | Sekanie rýb a chudého mäsa                                                                                                    | maximálna                                                       | 10-30 s.            | 600 g chudého hovädzieho mäsa (max.)                  |
|                                                  | Paštéty a teriny                                                                                                              |                                                                 |                     |                                                       |
|                                                  | Krájanie zeleniny                                                                                                             | Pulse                                                           | 5-10 s.             | 500 g                                                 |
|                                                  | Sekanie orechov                                                                                                               | maximálna                                                       | 30-60 s.            | 200 g                                                 |
| Nožová jednotka s kotúčom pre maximálnu kapacitu | Mixovanie mäkkého ovocia, vareného ovocia a zeleniny                                                                          | maximálna                                                       | 10-30 s.            | 1 kg                                                  |
|                                                  | Omáčky, dresingy a dipy                                                                                                       | maximálna                                                       | max. 2 min.         | 800 g                                                 |
|                                                  | Studené polievky                                                                                                              | Začnite s nižšou rýchlosťou a zvyšujte až na maximálnu rýchlosť | 30-60 s.            | 1,5 litrov                                            |
| Dvojité šľahač                                   | Mliečne kokteily/liate cesto                                                                                                  |                                                                 | 15-30 s.            | 1 litrov                                              |
|                                                  | Vaječné bielka                                                                                                                | maximálna                                                       | 60-90 s.            | 6 (200 g)                                             |
|                                                  | Vajcia a cukor na prípravu kysnutého cesta bez tuku                                                                           | maximálna                                                       | 4-5 min             | 3 (150 g)                                             |
|                                                  | Krém                                                                                                                          | maximálna                                                       | 30 s.               | 500 ml                                                |
| Nástroj na prípravu cesta                        | Šľahanie tuku s cukrom                                                                                                        | maximálna                                                       | max. 2 min.         | 200 g tuku<br>200 g cukru                             |
|                                                  | Kvasené zmesi                                                                                                                 | maximálna                                                       | 60 s.               | 1 Kg celková hmotnosť                                 |
|                                                  | Svetlá múka                                                                                                                   | maximálna                                                       | 60 s.               | 600 g hmotnosť múky                                   |
| Nástroj na vmiešavanie                           | Celozrná múka                                                                                                                 | maximálna                                                       | 60 s.               | 500 g hmotnosť múky                                   |
|                                                  | Šľahačka a ovocné pyrė                                                                                                        | minimálna - nízka                                               | 60 s.               | 300 g smotany,<br>300 g pyrė                          |
|                                                  | Vaječné bielka do hustých zmesí                                                                                               | minimálna - nízka                                               | 60 s.               | 600 g celková hmotnosť                                |
| Kotúče – krájanie/strúhanie                      | Mandľové pečivo                                                                                                               | minimálna - nízka                                               | 60 s.               | 500 g celková hmotnosť                                |
|                                                  | Tuhé druhy potravín, ako je mrkva, tvrdé syry                                                                                 | stredná - maximálna                                             | –                   | Neprekračujte maximálnu kapacitu vyznačenú na nádobe. |
|                                                  | Mäkké druhy potravín, ako sú uhorky, paradajky                                                                                | minimálna – stredná                                             | –                   |                                                       |
| Kotúč na veľmi jemné strúhanie                   | Syr parmezán, zemiaky na nemecké zemiakové knedlíky.                                                                          | maximálna                                                       | –                   |                                                       |
| Kotúč na krájanie na francúzske hranolčeky       | Na tenké zemiakové hranolčeky a ingrediencie na prípravu duseného mäsa so zeleninou a omáčkou (napr. uhorka, jablko a hruška) | maximálna                                                       | –                   |                                                       |
| Mixér                                            | Studené tekutiny a nápoje                                                                                                     | maximálna                                                       | 15-30 s.            | 1,5 litrov                                            |
|                                                  | Polievky z vývaru                                                                                                             | maximálna                                                       | 30 s.               | 1,2 litrov                                            |
|                                                  | Polievky s mliekom                                                                                                            | maximálna                                                       | 30 s.               | 1 litrov                                              |
|                                                  | <b>RIZIKO OPARENIA:</b> Horúce zložky treba pred mixovaním nechať vychladnúť na izbovú teplotu.                               |                                                                 |                     |                                                       |
| Mini nádoba a nože                               | Mäso                                                                                                                          | maximálna                                                       | 20 s. + pulzný chod | 200 g chudého hovädzieho mäsa                         |
|                                                  | Sekanie bylín                                                                                                                 | maximálna                                                       | 30 s.               | 15 g                                                  |
|                                                  | Sekanie orechov                                                                                                               | maximálna                                                       | 30 s.               | 50 g                                                  |
|                                                  | Majonéza                                                                                                                      | maximálna                                                       | 30 s.               | 2 vajcia<br>300 g olej                                |
|                                                  | Pyrė                                                                                                                          | maximálna                                                       | 30 s.               | 200 g                                                 |
| Lis na citrusové plody                           | Menšie plody, napríklad limetky a citróny<br>Väčšie plody, napríklad pomaranče a grepy                                        | minimálna - nízka                                               | –                   | 1 kg                                                  |

## tabuľka odporúčaných rýchlostí

| nástroj/doplňok | funkcia                                                                           | odporúčaná rýchlosť | čas spracovania * | Maximálna kapacita         |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------|----------------------------|
| Odšťavovač      | Odšťavovanie tvrdého ovocia a zeleniny<br>t.j. jablk a mrkvy                      | maximálna           | –                 | 800 g jablk<br>600 g mrkvy |
|                 | Odšťavovanie mäkkého ovocia, t.j. hrozna<br>a rajčín                              | maximálna           | –                 | 500g                       |
| Mlynček         | Spracovávanie rôznych korenín                                                     | maximálna           | 30 – 60 s.        | 50 g                       |
|                 | Mletie kávových zŕn                                                               | maximálna           | 30 s.             |                            |
|                 | Sekanie jadrových plodov                                                          | Pulse               | 10 s.             | 50 g                       |
|                 | Spracovávanie strúčikov cesnaku, čerstvých<br>čili papričiek a koreňového zázvoru | Pulse               | 10 s.             | 30 g                       |

\* Hodnoty sú len orientačné a môžu sa líšiť v závislosti od konkrétneho receptu a spracovávaných zložiek.

## používanie doplnkov

Pri používaní všetkých doplnkov si pozrite tabuľku odporúčaných rýchlostí.

### 17 nožové listy

Nožové listy sú najvšestrannejším doplnkom. Dĺžka spracovania určuje dosiahnutú štruktúru zložiek. Na dosiahnutie hrubšej štruktúry používajte pulzný chod. Nožové listy používajte na prípravu cesta na koláče a sladké pečivo, na sekanie surového a vareného mäsa, zeleniny a orechov, na mixovanie nátierok, dipov a polievok a na drvenie chleba a sladkého pečiva na omrvinky.

#### radý

- Potraviny, ako sú mäso, chlieb a zelenina, najprv narežte na kocky približnej veľkosti 2 cm.
- Sladké pečivo treba najskôr nalámať na kúsky a potom za chodu zariadenia vkladať do plniacej trubice.
- Pri príprave cesta používajte tuk priamo z chladničky, pričom ho narežte na kocky približnej veľkosti 2 cm.
- Dávajte si pozor na to, aby ste spracovanie potravín neprehnali.

### 18 nástroj na prípravu cesta

Používajte na miešanie kvaseného cesta.

- Do nádoby vložte suché zložky a za chodu zariadenia do nej cez plniacu trubicu pridajte tekutinu. Zariadenie nechajte v chode, kým sa nevytvorí hladká elastická guľa z cesta, čo trvá približne 60 sekúnd.
- Opakované premiesenie cesta robte už len rukami. Opakované premiesenie cesta zariadením sa už neodporúča, lebo by mohlo znížiť stabilitu zariadenia.

### 19 kotúč pre maximálnu kapacitu

Pri mixovaní tekutín v nádobe treba kotúč pre maximálnu kapacitu používať s nožovou jednotkou. To bráni vytekaniu obsahu a zlepšuje výkon nožov pri sekaní.

- 1 Zložte nádobu na pohonnú jednotku.
- 2 Zložte nožové listy.
- 3 Pridajte zložky, ktoré chcete spracovať.
- 4 Zložte kotúč pre maximálnu kapacitu na hornú časť nožovej jednotky tak, aby dosadol na lem vnútri nádoby
- 5 Zložte veko a zariadenie zapnite.

### 21 dvojité šľahač (ak je súčasťou dodávky)

Používajte na riedke zmesi, ako sú napríklad vaječné bielka, smotana, kondenzované mlieko, a na šľahanie vajec a cukru do piškót bez tuku.

## používanie šľahača

- 1 Na pohonnú jednotku zložte nádobu a pridajte odpojiteľnú pohonnú hriadeľ.
- 2 Obidve metličky 7 pevne zasunúť do pohonnej hlavy.
- 3 Zložte šľahač jeho opatrným otáčaním, až kým nezapadne na pohonnú hriadeľ.
- 4 Do nádoby vložte zložky.
- 5 Zložte veko tak, aby koniec hriadeľa bol v jeho strede.
- 6 Zapnite zariadenie.

#### dôležité upozornenie

- Tento šľahač nie je vhodný na prípravu zmesí na múčne koláče, lebo takéto zmesi sú príliš husté a šľahač by sa poškodil. Na prípravu takých zmesí používajte vždy nožovú jednotku.

#### radý

- Najlepšie výsledky dosiahnete vtedy, keď vajíca budú izbovej teploty.
- Pred šľahaním sa uistite, že nádoba a šľahacie metličky sú čisté a nie sú masné.
- **šľahanie tuku s cukrom**
- Najlepšie výsledky dosiahnete, ak tuk necháte pred šľahaním zmäknúť v izbovej teplote (20 °C).  
**NEPOUŽÍVAJTE tuk vybraný priamo z chladničky, lebo by sa šľahač poškodil.**
- Hustejšie zložky, ako je napríklad múka alebo sušené ovocie, vmiešavajte ručne.
- Neprekračujte maximálnu kapacitu ani čas spracovania uvedené v tabuľke odporúčaných rýchlostí.

## krájacie/strúhacie kotúče

**obojsstranné krájacie/strúhacie kotúče – 2mm ②①, 4mm ②②**

Krájaciú stranu kotúča používajte na krájanie syra, mrkvy, zemiakov, kapusty, uhoriek, cukety, cvikly a cibule. Strúhaciú stranu kotúča používajte na strúhanie syra, mrkvy, zemiakov a potravín podobnej štruktúry.

**kotúč na veľmi jemné strúhanie ②③ (ak je súčasťou dodávky)**

Strúha syr Parmezán, ale aj zemiaky na nemecké zemiakové knedličky.

**kotúč na krájanie na francúzske hranolčeky ②④ (ak je súčasťou dodávky)**

Na tenké zemiakové hranolčeky a ingrediencie na prípravu duseného mäsa so zeleninou a omáčok (napr. uhorka, jablko a hruška)

## bezpečnosť

- Nikdy neskladajte veko zo zariadenia, kým sa rezací kotúč úplne nezastaví.
- S rezacími kotúčmi manipulujte opatrne, lebo sú mimoriadne ostré.
- Nádobu nepreplňujte – neprekračujte maximálnu kapacitu vyznačenú na nádobe.

## používanie rezacích kotúčov

- 1 Na pohonnú jednotku založte nádobu a pridajte odpojiteľný pohonný hriadeľ.
- 2 Kotúč držte za jeho stredové držadlo a založte ho na pohonný hriadeľ príslušnou stranou nahor ①①.
- 3 Založte veko.
- 4 Vložte zložky do plniacej trubice. Vyberte si plniacu trubicu, ktorú chcete použiť. Posúvač obsahuje menšiu plniacu trubicu na spracovávanie jednotlivých položiek alebo tenkých zložiek. Ak chcete použiť malú plniacu trubicu, tak najprv vložte veľký posúvač do plniacej trubice. Ak chcete použiť veľkú plniacu trubicu, použite obidva posúvače naraz.
- 5 Zariadenie zapnite a zložky tlačte posúvačom rovnomerne nadol – **nikdy nekladajte do plniacej trubice prsty.**

### radý

- Používajte čerstvé potraviny.
- Nerežte potraviny na príliš malé kúsky. Vyplňte úplne šírku plniacej trubice. To zabráni potravinám v tom, aby sa počas spracovávania kĺzali po stranách. Eventuálne použite malú plniacu trubicu.
- Pri používaní kotúča na krájanie na francúzske hranolčeky vkladajte zložky horizontálne.
- Pri krájaní alebo strúhaní: potraviny vkladané zvisle ①② budú nakrájané/nastrúhané na kratšie kúsky než potraviny vkladané horizontálne ①③.
- Na kotúči alebo v nádobe vždy zostanú po spracovaní nejaké zvyšky potravín.

## ②⑤ nástroj na vmiešavanie (ak je súčasťou dodávky)

Nástroj na vmiešavanie používajte na vmiešavanie ľahkých alebo riedkych zložiek do hustejších zmesí pri príprave snehových pusiniiek, šľahanej peny, ovocnej peny a podobne.

- 1 Na pohonnú jednotku založte nádobu a pridajte odpojiteľný pohonný hriadeľ.
- 2 Lopatku ⑥ pevne zatlačte do pohonnej hlavy.
- 3 Nástroj na vmiešavanie založte opatrným otáčaním, kým nezapadne na pohonný hriadeľ.
- 4 Pridajte zložky.
- 5 Založte veko – koniec hriadeľa musí byť umiestnený v strede veka.
- 6 **Zvoľte minimálnu - strednú rýchlosť.**

### vyberanie metličky

Vyberte metličku z pohonnej hlavy stlačením uvoľňovacieho tlačidla ⑨.

### radý

- Nepoužívajte vysokú rýchlosť, lebo pre optimálny výkon pri vmiešavaní je potrebná nízka rýchlosť.
- Najlepšie výsledky dosiahnete, ak vaječné bielka alebo smotanu nevyšľaháte na príliš husto – ak bude vyšľahaná zmes príliš hustá, nástroj na vmiešavanie nepremieša zložky správne.
- Nemiešajte zmes dlhšie, než je uvedené v tabuľke odporúčaných rýchlostí, lebo by sa uvoľnil vzduch a zmes by sa príliš zriedila.
- Nevmiešané zvyšky zložiek nalepené na lopatkách alebo na stenách nádoby treba opatrne vmiešať do zmesi špachtľou.

## ②⑥ mini nádoba a nože (ak je súčasťou dodávky)

Používajte ju na sekanie bylín a spracovávanie malých množstiev zložiek, ako sú napríklad mäso, cibuľa, orechy, majonéza, zelenina, pyré, omáčky a detské príkrmý.

- ②a mini nožová jednotka
- ②b mini nádoba

## používanie mini nádoby s nožmi

- 1 Na pohonnú jednotku založte nádobu a pridajte odpojiteľný pohonný hriadeľ.
- 2 Založte mini nádobu na odpojiteľný pohonný hriadeľ tak, aby výrezy v nej lícovali s výčnelkami ①④ na hlavnej nádobe.
- Poznámka:** Ak mini nádoba nie je založená správne, nie je možné založiť veko hlavnej nádoby.
- 3 Na pohonný hriadeľ založte nožové listy ①⑤.
- 4 Pridajte zložky, ktoré chcete spracovať.
- 5 Založte veko a zariadenie zapnite.

### bezpečnosť

- Nikdy neskladajte veko zo zariadenia, kým sa nožové listy úplne nezastavia.
- Nožové listy sú veľmi ostré – vždy s nimi manipulujte opatrne.

### dôležité upozornenia

- Nespracovávajúte v nej koreniny – mohli by poškodiť plastové súčasti.
- Nespracovávajúte v nej tvrdé zložky, ako sú kávové zrná, kocky ľadu alebo čokoláda – mohli by poškodiť nože.

### radý

- Bylinky sa najlepšie sekajú, keď sú čisté a suché.
- Keď budete mixovať varené zložky pri príprave jedla pre deti, vždy pridajte trochu tekutiny.
- Potraviny, ako sú mäso, chlieb, zelenina, pred spracovaním najskôr narežte na kocky približnej veľkosti 1 – 2 cm.
- Pri príprave majonézy prilievajte olej cez plniacu trubicu.

## 27 mlynček (ak je súčasťou dodávky)

Používa sa na spracovávanie suchých zložiek, ako sú napríklad jadrové plody a kávové zrná, a okrem toho je vhodný aj na spracovávanie rôznych korenín, ako sú napríklad tieto:

semená čierneho korenia, kardamónu, rasce, koriandra a fenikla, čerstvý koreňový zázvor, strúčiky cesnaku a čerstvé čili papričky.

- Ⓐ nádoba mlynčeka
- Ⓑ nožová zostava mlynčeka

## používanie mlynčeka

- 1 Vložte zložky do nožovej zostavy Ⓑ.
- 2 Založte nádobu mlynčeka Ⓐ a otáčajte ňou v smere hodinových ručičiek, kým sa nezaistí do potrebnej pozície 16.
- 3 Mlynček založte na pohonnú jednotku a otáčajte ním v smere hodinových ručičiek, kým sa nezaistí do potrebnej pozície 17.
- 4 Vyberte rýchlosť alebo použite pulzný chod (P).

## bezpečnosť

- Nikdy nezakladajte nožovú jednotku do zariadenia bez toho, aby na ňom bola založená nádoba.
- Nikdy neodskrutkujte nádobu, kým je mlynček založený na zariadení.
- Nedotýkajte sa ostrých nožov – nožovú jednotku držte mimo dosahu detí.
- Mlynček nikdy neskladajte zo zariadenia, kým sa nože úplne nezastavia.
- Mlynček nikdy nepúšťajte na dlhšie než 60 sekúnd bez zastavenia, aby ste neznížovali jeho životnosť. Po dosiahnutí správnej konzistencie obsahu ho hneď vypnite.
- Ak mlynček nebude založený správne, zariadenie nebude fungovať.
- V tomto mlynčeku nespracovávajúte koreň kurkumu, lebo ten je príliš tvrdý a mohol by poškodiť nože.

### radý

- Pre optimálny výkon tohto mlynčeka pri spracovávaní korenín odporúčame naraz spracovávať maximálne 50 g.
- Celé koreniny udržiavajú svoju chuť oveľa dlhšie než pomleté koreniny, a preto je najlepšie mlieť si naraz len menšie množstvá korenín, aby sa ich chute zachovali.
- Aby celé koreniny uvoľnili čo najviac chute a esenciálnych olejov, pred mletím ich opražte.
- Zázvor nakrájajte pred jeho spracovávaním na malé kúsky.

- Na dosahovanie najlepších výsledkov pri sekaní bylínok odporúčame používať doplnkovú mini nádobu.

## 28 lis na citrusové plody (ak je súčasťou dodávky)

Používajte ho na vytlačenie šťavy z citrusových plodov (ako sú napríklad pomaranče, citróny, limety a grepy).

- Ⓐ výtlačný kužel
- Ⓑ sitko

## používanie lisu na citrusové plody

- 1 Na pohonnú jednotku založte nádobu a pridajte odpojiteľný pohonný hriadeľ.
  - 2 Do nádoby založte sitko – pričom rukoväť sitka musí byť zaistená do potrebnej pozície priamo nad rukoväťou nádoby 18.
  - 3 Výtlačný kužel umiestnite na pohonný hriadeľ a otáčajte ním, kým nespadne celkom dolu 19.
  - 4 Narežte ovocie na polovice. Zariadenie zapnite a ovocie pritlačte na výtlačný kužel.
- **Ak sitko nebude riadne zaistené v potrebnej pozícii, lis na citrusové plody nebude fungovať.**
  - Ak budete chcieť dosiahnuť najlepšie výsledky odšťavovania, ovocie určené na odšťavovanie držte a odšťavujte v izbovej teplote a pred odšťavením ho rukou pogúľajte po stole.
  - Pri odšťavovaní ovocia ním hýbte zo strany na stranu, lebo to pomáha vytlačiť z neho šťavu.
  - Pri odšťavovaní väčšieho množstva ovocia sitko pravidelne vyprázdňujte, aby sa neupchávalo dužinou a jadierkami.

## 29 kovový odšťavovač (ak je súčasťou dodávky)

Používajte ho na odšťavovanie tvrdého ovocia a zeleniny.

### bezpečnosť

- **Ak je filter poškodený, odšťavovač nepoužívajte.**
- Používajte len dodaný posúvač. Nikdy nevkladajte do plniacej trubice prsty. Pred odblokovaním plniacej trubice odpojte zariadenie zo siete.
- Pred zložením veka z nádoby zariadenie vypnite a počkajte, kým sa filter nezastaví.
- Nikdy nepoužívajte doplnok, ak bude poškodený.

- Ⓐ posúvač
- Ⓑ veko
- Ⓒ odstraňovač dužiny
- Ⓓ filtračný bubon

## používanie odšťavovača

- 1 Založte nádobu na pohonnú jednotku 20.
- 2 Odstraňovač dužiny vložte do filtračného bubna tak, aby jeho výstupky zapadli do otvorov v spodnej časti bubna 21.
- 3 Založte filtračný bubon 22.

- 4 Zložte veko tohto doplnku na nádobu a otáčajte ním, kým sa nezaistí do potrebnej pozície a kým plniaca trubica nebude sedieť nad rukoväťou 28. **Ak nádoba alebo veko nebudú správne založené do bezpečnostného uzáveru, odšťavovač nebude fungovať.**
- 5 Potraviny narežte tak, aby sa zmestili do plniacej trubice.
- 6 Zariadenie zapnite a potraviny tlačte posúvačom rovnomerne nadol – **nikdy nekladajte do plniacej trubice prsty**. Pridané potraviny dôkladne spracujte a až potom pridávajte ďalšie.
- Po pridaní posledného kúska nechajte odšťavovač v chode ďalších 30 sekúnd, aby vyšla všetka šťava z filtračného bubna.

#### dôležité upozornenia

- Ak odšťavovač začne vibrovať, vypnite ho a odstráňte dužinu z bubna. (Ak dužina nie je rozložená rovnomerne, odšťavovač začína vibrovať.)
- Naraz je možné spracovať maximálne 800 g ovocia alebo zeleniny (porzi tabuľku rýchlostí).
- Niektoré veľmi tvrdé potraviny môžu tento odšťavovač spomaliť alebo ho môžu zastaviť. Ak sa to stane, vypnite ho a odblokujte filter.
- Odšťavovač počas jeho používania pravidelne vypínajte a vyprázdňujte zbernú nádobu na dužinu.

#### radý

- Pred spracovaním potravín z nich odstráňte kôstky a jadierka (napríklad z papriky, melóna alebo zo sliviek) a tvrdú šupú (napríklad z melóna alebo ananásu). V prípade jablka a hrušiek sa to robiť nemusí.
- Používajte čerstvé nezmäknuté ovocie a zeleninu.
- Pre maximalizáciu extrakcie odšťavovača do plniacej trubice vkladajte naraz len malé množstvá a pomaly zatláčajte.
- Citrusové plody – olúpte ich a odstráňte aj bielu dreň, lebo inak by šťava bola horká. Najlepšie výsledky pri odšťavovaní citrusových plodov dosiahnete použitím lisu na citrusové plody.

### 30 úložná skrinka pre doplnky (ak je súčasťou dodávky)

Tento kuchynský robot sa dodáva s úložnou skrinkou pre kotúče.

- 1 Nepoužívané kotúče držte v úložnej skrinke 29.
- 2 Úložná skrinka je vybavená bezpečnostným uzáverom – veko sa po zatvorení zaistí. Skrinka sa otvára nadvihnutím veka 29.

## ošetrovanie a čistenie

- Stroj pred čistením vždy vypnite a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- **S rezacími nožmi a kotúčmi manipulujte opatrne, pretože sú extrémne ostré.**
- Niektoré potraviny môžu zapríčiniť odfarbenie plastov. Tento jav je normálny a nezhoršuje kvalitu plastov, ani neovplyvní chuť potravín. Odfarbené miesta pretrite handričkou, namočenou v rastlinnom oleji a odfarbenie by malo zmiznúť.

#### pohonná jednotka

- Poutierajte vlhkou utierkou a vysušte. Postarajte sa o to, aby priestor blokovacieho zariadenia (zámku) bol čistý a bez zvyškov potravín.
- Pohonnú jednotku neponárajte do vody.
- Prebytočnú šnúru uložte do priestoru v zadnej časti pohonnej jednotky 29.

#### mixér

- 1 Vyprázdňte mixovaciu nádobu a vyberte z nej nožovú jednotku jej pootočením do pozície odistenia 6. Potom vyberte nožovú jednotku jej vytlačaním zospodu.
  - Pri vyberaní nožovej jednotky zo základne postupujte veľmi opatrne.
  - 2 Nádobu poumývajte ručne.
  - 3 Vyberte tesnenie a umyte ho.
  - 4 Nedotýkajte sa rezných hrán nožov – vykefujte ich v mydlovej vode, potom ich opláchnite tečúcou vodou.
- Nožovú jednotku neponárajte do vody.**
- 5 Nechajte vyschnúť hornou časťou nadol.

#### dvojité šľahač

- Metličky opatrne vytiahnite z pohonnej hlavy. Umyte v teplej vode s čistiacim prostriedkom.
  - Poutierajte pohonnú hlavu vlhkou utierkou a vysušte.
- Pohonnú hlavu neponárajte do vody.**

#### mlynček

- Vyberte nožovú zostavu z nádoby jej otáčaním v protismere hodinových ručičiek.
- Ručne umyte nádobu.
- Nedotýkajte sa ostrých nožov – očistite ich kefkou a horúcou vodou s čistiacim prostriedkom a potom ich dôkladne opláchnite pod tečúcou vodou. **Nožovú jednotku neponárajte do vody.**
- Obráťte naopak a nechajte vyschnúť.

#### nástroj na vmiešavanie

- Vyberte metličku z pohonnej hlavy stlačením uvoľňovacieho tlačidla 9. Umyte v teplej vode s čistiacim prostriedkom.
  - Poutierajte pohonnú hlavu vlhkou utierkou a vysušte.
- Pohonnú hlavu neponárajte do vody.**

#### filtračný bubon

- Rezné čepele na základni filtračného bubna sú veľmi ostré, takže pri jeho čistení alebo pri manipulácii s ním postupujte veľmi opatrne.

#### všetky ostatné diely

- Rukami ich poumývajte a vysušte.
- Nádoby je bezpečné umývať aj v umývačke riadu na hornom rošte. Časti robota na umývanie neukladajte na spodný rošt priamo nad vyhrievací element. Odporúča sa krátky program pri nízkej teplote (maximálne 50°C).

| časť robota                                                                                   | časti robota vhodné na umývanie v umývačke |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| hlavná nádoba, mini nádoba, veko, posúvač                                                     | ✓                                          |
| nožové listy, nástroj na prípravu cesta                                                       | ✓                                          |
| odpojiteľný pohonný hriadeľ                                                                   | ✓                                          |
| kotúče                                                                                        | ✓                                          |
| kotúč pre maximálnu kapacitu                                                                  | ✓                                          |
| metličky šľahača/lopatka nástroja na vmiešavanie<br><b>Pohonnú hlavu neponárajte do vody.</b> | ✓                                          |
| mixovacia nádoba, veko, plniaca zátka                                                         | ✓                                          |
| nožová jednotka a tesnenie pre mixér                                                          | ✗                                          |
| odšťavovača                                                                                   | ✓                                          |
| nožová zostava mlynčeka                                                                       | ✗                                          |
| nádoba mlynčeka                                                                               | ✓                                          |
| špachtľa                                                                                      | ✓                                          |



#### DÔLEŽITÁ INFORMÁCIA NA SPRÁVNÚ LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE 2002/96/ES.

Po skončení životnosti produktu sa tento produkt nesmie jednoducho vyhodiť spolu s domovým odpadom.

Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto na roztriedenie odpadu alebo dilerovi, ktorý sa postará o takúto likvidáciu. Separátnou likvidáciou domácich spotrebičov sa vyhneme negatívnym následkom na životné prostredie a zabránime ohrozeniu zdravia vzniknutého nevhodnou likvidáciou. Umožní sa tak aj recyklácia základných materiálov, čím sa dosiahne značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomenutie nutnosti separátnej likvidácie domácich spotrebičov je produkt označený preškrtnutým kontajnerom na zber domáceho odpadu.

#### servis a starostlivosť o zákazníkov

- Keď sa poškodí prírodná elektrická šnúra, musí ju z bezpečnostných príčin vymeniť alebo opraviť firma KENWOOD alebo pracovníci oprávnení firmou KENWOOD.
- **Pokiaľ sa vyskytnú nejaké problémy s činnosťou kuchynského robota, potom sa ešte pred zavolaním servisu pozrite do príručky na odstraňovanie problémov.**  
Pokiaľ potrebujete pomoc pri nasledovných problémoch:
  - používanie vášho zariadenia
  - servis alebo opravy
  - Kontaktujte obchod, v ktorom ste si zariadenie zakúpili.
- Navrhnuté a vyvinuté spoločnosťou Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.

## príručka na odstraňovanie problémov

| Problém                                                 | Prčina                                                                                                                                                                                                          | Riešenie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kuchynský robot nepracuje.                              | <p>Robot nedostáva elektrickú energiu.</p> <p>Nie je prívod elektriny do robota, kontrolka nesvieti.</p> <p>Nádoba nie je správne upevnená na pohonnú jednotku.</p> <p>Veko nádoby nie je správne zaistené.</p> | <p>Skontrolujte, či je robot napojený na prívod elektrickej energie.</p> <p>Skontrolujte, či je nádoba správne zaistená a či je rukoväť oproti pravej strane.</p> <p>Skontrolujte, či je blokovanie nádoby umiestnené správne do oblasti rukoväti.</p> <p><b>Robot nebude pracovať, pokiaľ nebude správne založená nádoba a veko.</b></p> |
| Kompaktný sekáč/mlynček nebude fungovať.                | <p>Kompaktný sekáč/mlynček nie je správne zaistený v potrebnej pozícii.</p> <p>Kompaktný sekáč/mlynček nie je správne zmontovaný.</p>                                                                           | <p>Kompaktný sekáč/mlynček nebude fungovať, ak nebude správne založený do bezpečnostného uzáveru.</p> <p>Skontrolujte, či je nožová jednotka dobre pritiahnutá na nádobu kompaktného sekáča/mlynčeka.</p>                                                                                                                                 |
| Mixér nefunguje.                                        | <p>Mixér nie je správne zaistený.</p> <p>Mixér nie je správne zmontovaný.</p>                                                                                                                                   | <p>Mixér nebude fungovať, ak nie je správne založený a zaistený v potrebnej pozícii.</p> <p>Skontrolujte, či je nožová jednotka dobre priskrutkovaná na mixovaciu nádobu.</p>                                                                                                                                                             |
| Robot sa počas spracovávanía zastavuje alebo spomaľuje. | <p>Aktivovala sa ochrana proti preťaženiu.</p> <p>Prístroj sa počas chodu preťažil alebo prehrial.</p> <p>Prekročená maximálna kapacita.</p>                                                                    | <p>Prístroj vypnite, odpojte z elektrickej siete a nechajte ho približne 15 minút tak, aby sa ochladil.</p> <p>Maximálne kapacity spracovania sú uvedené v tabuľke rýchlostí.</p>                                                                                                                                                         |
| Mixér preteká zo základne nožovej zostavy.              | <p>Chýba tesnenie.</p> <p>Tesnenie nie je správne založené.</p> <p>Tesnenie je poškodené.</p>                                                                                                                   | <p>Skontrolujte, či je tesnenie správne založené a či nie je poškodené.</p> <p>Pokiaľ si chcete objednať náhradné tesnenie, pozrite sa do odseku „servis a starostlivosť o zákazníkov“.</p>                                                                                                                                               |
| Po vybalení chýba tesnenie pre nožovú jednotku mixéra.  | <p>Tesnenie je pri dodávke založené na nožovej jednotke.</p>                                                                                                                                                    | <p>Odskrutkujte nádobu a skontrolujte, či je tesnenie založené na nožovej jednotke.</p> <p>Pokiaľ si chcete objednať náhradné tesnenie, pozrite sa do odseku „servis a starostlivosť o zákazníkov“.</p>                                                                                                                                   |
| Malý výkon nástrojov alebo doplnkov.                    | <p>Pozrite sa na pokyny odstavca „Používanie doplnkov“. Skontrolujte, či sú doplnky správne namontované.</p>                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

## заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- Леза та диски - дуже гострі, тому будьте обережні. **Під час роботи або чищення завжди тримайте ніж за ручку зверху, якомога далі від різального леза.**
- Не піднімайте та не переносьте прилад, тримаючи його за ручку – це може пошкодити ручку та спричинити травму.
- Завжди знімайте ніж перед тим, як наповнювати чашу.
- Тримайте руки та приладдя на відстані від чаші під час підключення до мережі.
- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання: -
  - перед установкою або зніманням деталей;
  - якщо прилад не використовується;
  - перед чищенням.
- Ніколи не проштовхуйте продукти пальцями крізь подавальну трубку. Завжди використовуйте для цього штовхач/і, що додається (ються).
- **Не встановлюйте ножовий бок на блок електродвигуна перед тим, як встановити чашу або компактну насадку для нарізки/натирання**
- Перед тим, як зняти кришку з чаші, блендера або компактної насадки для нарізки/натирання з блоку електродвигуна:-
  - вимкніть прилад;
  - дочекайтесь повної зупинки насадки/ножового блоку;
  - слідкуйте за тим, щоб випадково не викрутити чашу блендера або компактну насадку для нарізки/натирання із ножового блоку.
- **РИЗИК ОПІКІВ:** Гарячі інгредієнти мають вистигнути до кімнатної температури перед змішуванням.
- Не керуйте комбайном за допомогою кришки. Завжди використовуйте для цього регулятор швидкості on/off (увімкнути/вимкнути.).
- **Надмірна дія на механізм блокування може пошкодити прилад та спричинити травму.**
- **Завжди вимикайте кухонний комбайн від мережі, коли він не використовується.**
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу.
- Не залишайте прилад, що працює, без нагляду.

- Не використовуйте пошкоджений прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: див. розділ «Технічне обслуговування».
- Не допускайте попадання вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Слідкуйте за тим, щоб шнур не звисав зі столу й не торкався гарячої поверхні.
- Не перевищуйте максимальних показників, зазначених у таблиці рекомендованих швидкостей.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур подалі від дітей.
- Не рекомендується користуватися цим приладом особам із обмеженими фізичними або ментальними можливостями або тим, хто має недостатньо досвіду в його експлуатації. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини і якщо вони розуміють пов'язані з цим ризики.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.
- Неналежне використання комбайна/блендера може спричинити травму.
- Максимальне споживання електроенергії вказано для найбільш потужної насадки. Інші насадки можуть споживати менше енергії. Інші заходи безпеки щодо кожної насадки вказані у відповідному розділі «використання насадок».

### **заходи безпеки при використанні блендера**

- **РИЗИК ОПІКІВ:** Гарячі інгредієнти мають вистигнути до кімнатної температури перед змішуванням.
- Будьте обережні із ножовим блоком, під час чищення не торкайтесь гострих лез руками.
- Експлуатація блендера дозволяється тільки зі встановленою кришкою.
- Експлуатація міксера дозволяється тільки із ножовим блоком, що входить до комплекту приладу.
- Ніколи не вмикайте порожній блендер.
- Щоб продовжити термін дії блендера, час його безперервної роботи не повинен перевищувати 60 секунд.

- Фруктові коктейлі – не перемішуйте заморожені інгредієнти, що перетворилися на тверду масу під час заморозки. Подрібніть цю масу на невеликі шматочки, а потім покладіть їх до чаші.
- Ніколи не змішуйте більше ніж максимальну кількість - 1,5 л.

#### **заходи безпеки при використанні дисків для нарізки/натирання**

- **Не знімайте кришку, доки різальний диск не зупиниться повністю .**
- **Різальні диски дуже гострі, тому будьте обережні.**
- **Не переповнюйте чашу — Не перевищуйте максимальних показників на чаші.**

#### **Безпека міні-чаши та ножу**

- Не знімайте кришку, доки ножовий блок не зупиниться повністю.
- Будьте обережні, оскільки леза дуже гострі.

#### **заходи безпеки при використанні компактної насадки для нарізки/натирання**

- Не встановлюйте ножовий блок на прилад без чаші.
- Не знімайте скляну чашу, коли компактна насадка для нарізки/натирання встановлена на прилад.
- Не торкайтеся гострих лез. Зберігайте ножовий блок в недоступному для дітей місці.
- Не знімайте компактну насадку для нарізки/натирання, доки леза не зупинилися повністю.
- Щоб продовжити термін дії компактної насадки для нарізки/натирання, час її безперервної роботи не повинен перевищувати 60 секунд. Вимкніть прилад, як тільки суміш досягне потрібної консистенції.
- Прилад не працюватиме, якщо компактну насадку для нарізки/натирання встановлено невірно.
- Не подрібнюйте у компактній насадці для нарізки/натирання імбирний корінь, оскільки він надто твердий і може пошкодити леза.

#### **заходи безпеки при використанні сокоробки**

- **Не користуйтеся соковижималкою, якщо фільтр пошкоджений.**
- Використовуйте штовхач, що входить до комплекту. Не опускайте пальці до напрямної трубки. Перед розблокуванням напрямної трубки, відключіть прилад від мережі.
- Перед зніманням кришки вимкніть прилад та дочекайтеся повної зупинки фільтру.
- Не використовуйте пошкоджену насадку.

### Перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині приладу.
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 2004/108/ЄС «Електромагнітна сумісність» та положення ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо пов'язані з їжею.

### Перед першим використанням

- 1 Зніміть пластикові захисні покриття із леза. **Будьте обережні, воно дуже гостре.** Не зберігайте це покриття, оскільки воно призначене тільки для захисту лез під час виготовлення та транспортування приладу.
- 2 Вимийте всі деталі, див. розділ «Догляд та чищення».

## покажчик

### комбайн

- ① блок електродвигуна
- ② Чаша з привідним валом
- ③ зйомний привідний вал
- ④ кришка
- ⑤ напрямна трубка
- ⑥ штовхачі
- ⑦ захисне блокування
- ⑧ регулятор швидкості/імпульсний режим
- ⑨ світловий індикатор живлення
- ⑩ відсік для зберігання шнуру (позаду)

### блендер

- ⑪ ковпачок заливального отвору
- ⑫ кришка
- ⑬ чаша
- ⑭ ущільнювальне кільце
- ⑮ ножовий блок
- ⑯ основа

## A – стандартні насадки

- ⑰ ніж
- ⑱ насадка для вимішування тіста
- ⑲ диск макс. ємкості
- ⑳ диски для нарізки/шаткування- 2 мм

## B - додаткові насадки

Не всі насадки, перелічені нижче, входять до комплекту кухонного комбайну вашої моделі. Комплектація залежить від моделі. За додатковою інформацією або щоб замовити додаткові насадки, зверніться до розділу «обслуговування та сервіс».

- ㉑ подвійний вінчок (якщо входить до комплекту)
- ㉒ диски для нарізки/шаткування- 4 мм (якщо входить до комплекту)
- ㉓ диск для екстратонкого шаткування (якщо входить до комплекту)
- ㉔ Диски для виготовлення картоплі фрі (якщо входить до комплекту)
- ㉕ насадка для перемішування (якщо входить до комплекту)
- ㉖ міні-чаша та ніж (якщо входить до комплекту)
- ㉗ насадка-подрібнювач для помелу (якщо входить до комплекту)
- ㉘ соковижималка для цитрусових (якщо входить до комплекту)
- ㉙ сокоробка (якщо входить до комплекту)
- ㉚ ємність для зберігання насадок (якщо входить до комплекту)

## Як користуватися кухонним комбайном

- 1 Установіть чашу на блок електродвигуна. Поверніть чашу праворуч, а після цього поверніть вперед ① для фіксації.

- 2 Встановіть насадку на вал чаші.

**Примітка: має бути встановлений знімний привідний вал ② при використанні дисків, міні-чаші, вінчика, насадки для перемішування та соковижималки для цитрусових.**

- Чаша та насадка мають бути встановлені на прилад перед тим, як додавати інгредієнти.

- 3 Встановіть кришку так, щоб верхня частина приводу/інструмента була по центру кришки ③.

- **Комбайн не буде працювати якщо чаша або кришка встановлені неправильно. Напрямна трубка та ручка чаші повинні бути розміщені справа.**

- 4 Підключіть прилад до мережі електропостачання. Спалахне світловий індикатор включення живлення. Виберіть один з наступних параметрів: - Регулятор швидкості. Оберіть потрібну швидкість вручну (Дивись таблицю рекомендованих швидкостей). Імпульсний режим. Використовуйте імпульсний режим (P) для недовгих інтенсивних перемішувань. Прилад буде працювати, доки важіль перемикача утримується у відповідному положенні.

- 5 Наприкінці обробки повернути регулятор швидкості в положення "OFF" (Вирівняйте регулятор швидкості з індикатором живлення ⑨).

- **Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання перед тим, як зняти кришку.**

### Увага!

- Комбайн не може використовуватися для подрібнення чи помелу кавових зерен, або для перетворення цукру на цукрову пудру.

## як користуватись блендером

- 1 Установіть ущільнювальне кільце ⑭ на ножовий блок ⑮ так, щоб воно правильно стало на своє місце. **Якщо ущільнювач пошкоджений або його було встановлено неправильно, це може спричинити протікання.**
- 2 Закріпіть ножовий блок ⑮ у нижній частині корпусу ⑯.
- 3 Встановіть ножовий блок до чаші, переконавшись в тому, що він надійно затягнутий ④. Дивіться малюнки на звороті ножового блоку:

 – розблокована позиція

 – заблокована позиція

**Якщо блендер було зібрано неправильно, він не працюватиме.**

- 4 Покладіть інгредієнти до чаші.
  - 5 Установіть ковпачок заливального отвору на кришку, встановіть кришку на чашу та поверніть проти годинникової стрілки ⑤, щоби зафіксувати.
  - 6 Установіть блендер на блок електродвигуна та поверніть за годинниковою стрілкою, щоби зафіксувати його на місці ⑥.
- **Якщо блендер було встановлено неправильно у механізмі блокування, прилад не працюватиме.**
- 7 Оберіть потрібну швидкість (дивись таблицю рекомендованих швидкостей) або скористайтесь імпульсним режимом.

### Корисні поради

- Під час приготування майонезу, покладіть усі інгредієнти до блендера, за винятком олії. Витягніть ковпачок заливального отвору. Потім увімкніть прилад та повільно додайте олію кризь отвір у кришці.
- Під час приготування густих сумішей, наприклад, паштетів або соусів, може трапитись налипання продукту на стінки чаші. У такому випадку потрібно її очистити. Якщо інгредієнти погано змішуються, додайте рідини.
- Подрібнення льоду – вмикайте та вимикайте імпульсний режим на короткий час, доки не отримаєте бажану консистенцію
- Не рекомендується переробляти спеції, адже це може пошкодити пластикові деталі.
- Якщо блендер було встановлено неправильно, прилад не працюватиме.
- Щоб змішати сухі інгредієнти, поріжте їх на шматочки, витягніть ковпачок заливального отвору, а потім увімкніть прилад та послідовно додавайте по одному шматочку до чаші. Руку тримайте над отвором. Для отримання найкращого результату, регулярно випорожняйте чашу.
- Не використовуйте блендер як ємність для зберігання. Він має залишатися порожнім до та після використання.
- Ніколи не перемішуйте більш, ніж 1,5 літрів рідини; під час змішування холодних сумішей, наприклад, молочних коктейлів, рідини повинно бути ще менше.

## таблиця рекомендованих швидкостей

| інструмент/насадка                  | призначення                                                                                                                                                                 | Рекомендована швидкість                                            | час обробки *        | максимальне завантаження                                          |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Ніж                                 | Універсальні суміші для тортів                                                                                                                                              | Макс.                                                              | 15-20 сек            | 1,5 кг вага борошна                                               |
|                                     | Кондитерські вироби – розтирання жиру із борошном                                                                                                                           | Серед. - Макс.                                                     | 10 сек               | 340 г вага борошна                                                |
|                                     | Додавання води у різні інгредієнти тіста для випікання                                                                                                                      |                                                                    | 10-20 сек            |                                                                   |
|                                     | Шаткування риби та пісного м'яса                                                                                                                                            | Макс.                                                              | 10-30 сек            | 600 г                                                             |
|                                     | Паштети                                                                                                                                                                     |                                                                    |                      | макс пісне м'ясо                                                  |
|                                     | Шаткування овочів                                                                                                                                                           | Pulse                                                              | 5-10 сек             | 500 г                                                             |
|                                     | Подрібнення горіхів                                                                                                                                                         | Макс.                                                              | 30-60 сек            | 200 г                                                             |
|                                     | Приготування пюре із м'яких або приготовлених фруктів                                                                                                                       | Макс.                                                              | 10-30 сек            | 1 кг                                                              |
| Ніж із кришкою диск макс. ємкості   | Соуси, заправки, підливки                                                                                                                                                   | Макс.                                                              | Макс. 2 хв           | 800 г                                                             |
|                                     | Холодні супи                                                                                                                                                                | Починайте із низької швидкості, а потім збільшуйте її до максимуму | 30-60 сек            | 1,5 літрів                                                        |
| Подвійний вінчок                    | Молочні шейки/рідке тісто                                                                                                                                                   |                                                                    | 15-30 сек            | 1 літрів                                                          |
|                                     | Яєчні білки                                                                                                                                                                 | Макс.                                                              | 60-90 сек            | 6 (200 г)                                                         |
|                                     | Яйця та цукор для прісних бісквітів                                                                                                                                         | Макс.                                                              | 4-5 хв               | 3 (150 г)                                                         |
|                                     | Вершки                                                                                                                                                                      | Макс.                                                              | 30 сек               | 500 мл                                                            |
| Nástroj na prípravu cesta           | Збивання жиру з цукром                                                                                                                                                      | Макс.                                                              | Макс. 2 хв           | 200 г жир<br>200 г цукор                                          |
|                                     | Kvasené zmesi                                                                                                                                                               | Макс.                                                              | 60 сек               | 1 кг загальна вага                                                |
|                                     | Борошно для білого хліба                                                                                                                                                    | Макс.                                                              | 60 сек               | 600 г вага борошна                                                |
|                                     | Борошно із цільного зерна для приготування хліба                                                                                                                            | Макс.                                                              | 60 сек               | 500 г вага борошна                                                |
| Насадка для перемішування           | Збивання вершків та фруктових пюре                                                                                                                                          | Мін. - Низк.                                                       | 60 сек               | 300 г вершки,<br>300 г пюре                                       |
|                                     | Яєчні білки у плотну суміш                                                                                                                                                  | Мін. - Низк.                                                       | 60 сек               | 600 г загальна вага                                               |
|                                     | Тістечка Макаруни                                                                                                                                                           | Мін. - Низк.                                                       | 60 сек               | 500 г загальна вага                                               |
| Диски – нарізка/натирання           | Тверді продукти – морква, твердий сир                                                                                                                                       | Серед. - Макс.                                                     | —                    | Не перевищуйте зазначені максимальні показники завантаження чаші. |
|                                     | більш м'які продукти – огірки, томати                                                                                                                                       | Мін. - Серед.                                                      | —                    |                                                                   |
| Екстратонке шаткування              | Сир "Пармезан, картопляні галушки по-німецьки.                                                                                                                              | Макс.                                                              | —                    |                                                                   |
| Диски для виготовлення картоплі фрі | Використовується для нарізання картоплі тонкою соломкою для приготування картоплі фрі та нарізання інгредієнтів для запіканок та соусів (наприклад, огірків, яблук та груш) | Макс.                                                              | —                    |                                                                   |
| Блендер                             | Холодні рідини та напої                                                                                                                                                     | Макс.                                                              | 15-30 сек            | 1,5 літрів                                                        |
|                                     | Супові напівфабрикати                                                                                                                                                       | Макс.                                                              | 30 сек               | 1,2 літрів                                                        |
|                                     | Молочні супи                                                                                                                                                                | Макс.                                                              | 30 сек               | 1 літрів                                                          |
|                                     | <b>РИЗИК ОПІКІВ:</b> Гарячі інгредієнти мають вистигнути до кімнатної температури перед змішуванням.                                                                        |                                                                    |                      |                                                                   |
| Міні-чаша та ніж                    | М'ясо                                                                                                                                                                       | Макс.                                                              | 20 сек. + імпульсний | 200 г пісне м'ясо                                                 |
|                                     | Шаткування зелені                                                                                                                                                           | Макс.                                                              | 30 сек               | 15 г                                                              |
|                                     | Подрібнення горіхів                                                                                                                                                         | Макс.                                                              | 30 сек               | 50 г                                                              |
|                                     | Майонез                                                                                                                                                                     | Макс.                                                              | 30 сек               | 2 яйця<br>300 г масла                                             |
|                                     | Пюре                                                                                                                                                                        | Макс.                                                              | 30 сек               | 200 г                                                             |
| Соковижималка для citrusових        | Продукти маленького розміру, наприклад, лайми та лимони<br>Фрукти великого розміру, наприклад, помаранчі та грейпфрути                                                      | Мін. - Низк.                                                       | —                    | 1 кг                                                              |
| Сокоробка                           | Використовується для обробки твердих фруктів та овочів, наприклад, яблук та моркви                                                                                          | Макс.                                                              | —                    | 800 г яблук<br>600 г морква                                       |
|                                     | Використовується для обробки м'яких фруктів та овочів, наприклад, винограду та томатів                                                                                      | Макс.                                                              | —                    | 500 г                                                             |

| таблиця рекомендованих швидкостей |                                                       |                         |               |                          |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------|---------------|--------------------------|
| інструмент/насадка                | призначення                                           | Рекомендована швидкість | час обробки * | максимальне завантаження |
| Насадка-подрібнювач для помелу    | Обробка різних спецій                                 | Макс.                   | 30-60 сек     | 50 г                     |
|                                   | Помел кавових зерен                                   | Макс.                   | 30 сек        |                          |
|                                   | Подрібнення горіхів                                   | Pulse                   | 10 сек        | 50 г                     |
|                                   | Обробка зубчику часнику, свіжих чилі та коренів імбир | Pulse                   | 10 сек        | 30 г                     |

\* Час вказано лише для прикладу — він може змінюватись відповідно до рецепту та інгредієнтів.

## Використання насадок

Дивись таблицю рекомендованих швидкостей для кожної насадки.

### 17 ніж

Ніж – найбільш універсальна з усіх насадок. Тривалість обробки визначає кінцеву структуру.  
Для отримання грубої текстури використовуйте імпульсивний режим.  
Використовуйте ніж для приготування пирогів та тіста, рубки сирого і приготовленого м'яса, нарізки овочів, горіхів, паштетів, підливок, супів-пюре та крамблов із бісквіту і хлібу.

- корисні поради
- Наріжте м'ясо, хліб, овочі та подібні інгредієнти кубиками по 2 см перед обробкою.
  - Печиво слід покрити та засипати через трубку у ході роботи комбайну.
  - Жир для тіста слід нарізати холодним на кубики по 2 см.
  - Слідкуйте за тим, щоб не піддавати інгредієнти надмірній обробці.

### 18 насадка для вимішування тіста

Використовується для дріжджового тіста

- Розтошуйте сухі інгредієнти у чашці та додавайте рідину у процесі роботи приладу по трубці. Продовжуйте до тих пір поки не утвориться гладкий пружний ком тіста, що як правило займає 60 секунд.
- Повторно замішувати слід тільки руками. Не рекомендується виповнювати повторне замішування у чашці, так як це може призвести до нестійкої роботі комбайну.

### 19 диск макс. ємкості

Для вимішування рідин, використовуйте насадку для перемішування на максимальній швидкості разом із ножовим блоком. Він запобігає протіканню та покращує роботу ножового блоку.

- Установіть чашу на блок електродвигуна.
- Установіть ніж.
- Додайте потрібні інгредієнти.
- Установіть диск зверху лека так, щоб він увійшов до пазів **10**. **На натискайте на диск.**
- Установіть кришку чашки та увімкніть прилад.

### 21 подвійний вінчок (якщо входить до комплекту)

Призначений лише для негустих сумішей, наприклад, яєчних білків, вершків, згущеного молока, для збивання яєць і цукру для знежирених бісквітів.

## Використання збивалки

- Встановіть чашу на блок електродвигуна, встановіть приводний вал.
- Установіть кожний вінчок **7** до головки привідного валу та зафіксуйте.
- Встановіть збивалку, обережно повертаючи її, доки вона не опуститься на приводний вал.
- Покладіть потрібні інгредієнти.
- Встановіть кришку, слідкуючи за тим, щоби торець вала опинився по центру кришки.
- Включіть комбайн.

- Увага!
- Не використовуйте вінчок для універсальних сумішей для пирогів, оскільки це може пошкодити насадку. Використовуйте ніж для замішування тіста.**

- Корисні поради
- Для отримання найкращого результату використовуйте яйця, що зберігалися за кімнатної температури.
  - Перед збиванням переконайтеся, що чаша і вінчок чисті і не мають залишків жиру.
  - Збивання жиру з цукром**
    - Для досягнення кращих результатів жир має нагрітись до кімнатної температури (20°C) перед збиванням. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ жир щойно з холодильнику, оскільки це може пошкодити вінчок.**
    - Важкі інгредієнти, такі як борошно та сухофрукти, слід умішувати вручну.
    - Не перевищуйте максимальних показників часу, зазначених у таблиці рекомендованих швидкостей.

## Диски для нарізки/натирання

### Двосторонні диски для нарізки/натирання – 2mm

⑳, 4mm ㉔

Використовуйте сторону тертки для натирання сиру, моркви, картоплі та подібних продуктів.

Використовуйте сторону нарізки для сиру, моркви, картоплі, капусти, огірків, кабачків, буряку та лука.

### диск для екстратонкого шаткування ㉓ (якщо входить до комплекту)

Служить для натирання пармезану та картоплі для кнедликів.

### диски для виготовлення картоплі фрі ㉔ (якщо входить до комплекту)

Використовується для нарізання картоплі тонкою соломкою для приготування картоплі фрі та нарізання інгредієнтів для запіканок та соусів (наприклад, огірків, яблук та груш).

## Заходи безпеки

- Не знімайте кришку, доки різальний диск не зупиниться повністю .
- Різальні диски дуже гострі, тому будьте обережні.
- Не переповнюйте чашу — Не перевищуйте максимальних показників на чаші.

## Як користуватися дисками.

- 1 Встановіть чашу на блок електродвигуна, встановіть приводний вал.
- 2 Тримавши держак в центрі, установіть диск на привідний вал відповідною стороною до верху ⑪.
- 3 Установіть кришку.
- 4 Покладіть інгредієнти до напрямної трубки. Виберіть напрямну трубку потрібного розміру. Штовхач містить напрямну трубку меншого діаметру для окремих шматків або тонких інгредієнтів. Для того щоб скористатися трубкою меншого діаметру, вставте штовхач у трубку більшого діаметру. Для того щоб скористатися трубкою більшого діаметру, використайте два штовхача разом.
- 5 Увімкніть прилад та повільно проштовхуйте інгредієнти за допомогою штовхача – **ніколи не опускайте пальці до напрямної трубки.**

### Корисні поради

- Використовуйте свіжі продукти.
- Не кришіть продукти. Заповняйте напрямну трубку великого розміру рівномірно по всій ширині. Це допоможе уникнути зміщення продуктів убік під час обробки. Також ви можете використати трубку меншого діаметру.
- При використанні диска для картофлі-фрі, покладіть інгредієнти в горизонтальному положенні.
- Під час нарізання чи шаткування інгредієнти, що додаються у вертикальному положенні ⑫, нарізаються на коротші шматочки, ніж ті, що додаються у горизонтальному положенні ⑬.
- На диску чи на чаші завжди залишається невелика кількість продуктів після закінчення обробки.

## ㉕ насадка для перемішування (якщо входить до комплекту)

Використовуйте цю насадку для змішування легких у щільні суміші, наприклад безе, муси та фруктові пюре.

- 1 Встановіть чашу на блок електродвигуна, встановіть приводний вал.
- 2 Установіть лопатку ⑧ до головки привідного валу та зафіксуйте.
- 3 Установіть насадку, обережно повертаючи її, доки вона не опуститься на привідний вал.
- 4 Додайте інгредієнти.
- 5 Установіть кришку так, щоби верхня частина привідного валу опинилась у центрі кришки.
- 6 **Оберіть швидкість мін. - низьк.**

### щоб зняти збивачку

Зніміть вінички із головки приводу. Для цього натисніть кнопку розблокування ⑨.

### Корисні поради

- Не використовуйте режим Auto або високу швидкість, оскільки для хорошого вимішування потрібна низька швидкість
- Для досягнення найкращих результатів не збивайте білків або вершки у дуже густу суміш, інакше пристрій не зможе належним чином змішати їх.
- Не змішуйте інгредієнти довше, ніж вказано у таблиці рекомендацій, оскільки вийде усе повітря та суміш втратить щільність.
- Будь які залишки інгредієнтів з лопаток або стінок чаші обережно вмишайте за допомогою окремої лопатки.

## ㉖ міні-чаша та ніж (якщо входить до комплекту)

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

- а) міні-ніж
- б) міні-чаша

## Використання міні-чаші та ножу

- 1 Встановіть чашу на блок електродвигуна, встановіть приводний вал.
- 2 Встановіть міні-чашу на зйомний привідний вал так, щоб пази увійшли до уступів ⑭ на основній чаші.  
**Примітка:** Якщо міні-чашу вставлено невірно, ви не зможете закрити кришку.
- 3 Установіть ніж на привідний вал ⑮.
- 4 Додайте інгредієнти, які мають бути оброблені.
- 5 Установіть кришку та увімкніть кухонний комбайн.

### заходи безпеки

- Забороняється знімати кришку до повної зупинки ножів.
- Будьте обережні, оскільки леза ножа дуже гострі.

### увага!

- Даний електроприлад не можна використовувати для подрібнення спецій, оскільки вони можуть пошкодити пластикові деталі.
- Електроприлад також не можна використовувати для подрібнення твердих продуктів, як кавові зерна, кубики льоду або шоколад, оскільки вони можуть пошкодити ніж.

### корисні поради

- Зелень, що подрібнюється повинна бути чистою та сухою.
- Під час змішування варених продуктів для приготування дитячого харчування, добавляйте трішки рідини.
- Такі продукти як м'ясо, хліб та овочі перед обробкою треба порізати на кубики, приблизно, 1-2 см величиною.
- Під час приготування майонезу, додавайте олію крізь напрямну трубку.

## 27 насадка-подрібнювач для помелу (якщо входить до комплекту)

Використовуйте для переробки сухих інгредієнтів, таких як горіхи або кавові зерна, для помелу спеції, таких як: чорний перець, насіння кардамону, насіння кмину, насіння коріандру, насіння кропу, свіжий корінь імбиру, часник і свіжі чили.

- а чаша подрібнювача
- б ножовий блок насадки-подрібнювача для помелу

## Як користуватися насадкою-подрібнювачем для помелу

- 1 Покладіть інгредієнти до ножового блоку ⑥.
- 2 Установіть чашу ⑤ та поверніть за годинниковою стрілкою для фіксації 18.
- 3 Установіть подрібнювач на блок електродвигуна та поверніть за годинниковою стрілкою для фіксації 17.
- 4 Оберіть потрібну швидкість або скористайтесь імпульсним режимом.

## заходи безпеки

- Не встановлюйте ножовий блок на комбайн без чаші.
- Не відкручуйте чашу, якщо подрібнювач встановлено на блок електродвигуна.
- Не торкайтеся гострих лез. Зберігайте ножовий блок в недоступному для дітей місці.
- Не знімайте подрібнювач, доки ножовий блок не зупиниться повністю.
- Щоби продовжити термін дії подрібнювача, час його безперервної роботи не повинен перевищувати 60 хвилин. Вимикайте прилад, як тільки ви отримаєте бажану консистенцію.
- Якщо подрібнювач було встановлено неправильно, прилад не працюватиме
- Не рекомендується обробляти в подрібнювачі корінь куркуми, адже він є дуже твердим і може пошкодити леза.

### Корисні поради

- Для отримання кращого результату рекомендується обробляти в подрібнювачі не більше 50 г спецій за один раз.
- Цілі спеції зберігають свій аромат набагато довше, ніж мелені, том радимо обробляти невелику кількість кожного разу для зберігання аромату.
- Для отримання максимуму аромату та ефірних масел рекомендується обжарити спеції до початку помелу.
- Імбир рекомендується порізати невеличкими шматочками перед початком процесу обробки.
- Для отримання кращого результату в процесі подрібнення трав рекомендується використовувати міні-чашу.

## 28 соковижималка для цитрусових (якщо входить до комплекту)

Призначений для вижимання соку із цитрусових (наприклад, із апельсинів, лимонів, лайму і грейпфрутів).

- а конус
- б сито

## Як користуватися соковижималкою для цитрусових

- 1 Встановіть чашу на блок електродвигуна, встановіть приводний вал.
  - 2 Установіть сито на чашу так, щоби держак сита знаходився прямо над держакон чаші 18.
  - 3 Установіть конус над привідним валом, повертаючи його, доки він не опуститься до кінця вниз 19.
  - 4 Наріжте фрукти навпіл. Потім увімкніть прилад і натисніть розрізаною половинкою фрукта на конус.
- **Якщо сито було встановлено неправильно у механізмі блокування, соковижималка для цитрусових не працюватиме.**
  - Для отримання оптимальних результатів фрукти слід зберігати та вижимати при кімнатній температурі. Перед вижиманням покатайте фрукт рукою по робочому місцю.
  - Щоб покращити вижимання, повертайте фрукт на конусі з боку в бік.
  - При вижиманні великої кількості фруктів регулярно очищайте сито, щоби на ньому не накопичувалися насіння та шкірки.

## 29 сокоробка (якщо входить до комплекту)

Соківижималка з центрифугою дозволяє отримувати сік із твердих фруктів та овочів.

### заходи безпеки

- **Не користуйтеся соковижималкою, якщо фільтр пошкоджений.**
- Використовуйте штовхач, що входить до комплекту. Не опускайте пальці до напрямної трубки. Перед розблокуванням напрямної трубки, відключіть прилад від мережі.

- Перед зніманням кришки вимкніть прилад та дочекайтеся повної зупинки фільтра.
- Не використовуйте пошкоджену насадку.

- а штовхач
- б кришка
- с пристрій для видалення м'якоті
- д барабан фільтра

## використання соковижималки

- 1 Установіть чашу на блок електродвигуна 20.
- 2 Установіть пристрій для видалення м'якоті до барабану фільтра – переконайтеся, щоб скоби увійшли до гнізда, розташованого у нижній частині барабану 21.
- 3 Установіть барабан фільтра 22.
- 4 Установіть кришку насадку на чашу та поверніть для фіксації так, щоби напрямні трубка сіла на держак 23.  
**Соковижималка не буде працювати, якщо чашу або кришку не встановлено правильно та не заблоковано.**
- 5 Поріжте продукти на невеличкі шматочки, щоб вони могли проходити крізь напрямну трубку.
- 6 Увімкніть прилад і рівномірно натискайте на штовхач – **не опускайте пальці до прямої трубки.** Перед додаванням нової порції інгредієнтів спочатку повністю обробіть попередню.
- Після додавання останнього шматочка насадка-соковижималка повинна працювати, ще 30 секунд, щоб залишки соку вийшли із барабану.

### Увага!

- Якщо соковижималка починає вібрувати, вимкніть і звільніть барабан від пульпи. (Соковижималка вібрує, якщо м'якоть нерівномірно розподіляється).
- За один раз можна обробляти не більше 800 гр фруктів чи овочів (дивіться таблицю рекомендованих швидкостей).
- Деякі продукти можуть уповільнити або навіть припинити роботу соковижималки. Якщо це трапилося, вимкніть прилад та розблокуйте фільтр.
- Під час роботи регулярно вимикайте прилад та чистить ємність для м'якоті.

### Корисні поради

- Перед обробкою видаліть кісточки та зернята (наприклад, перець, слива, диня) та тверду шкірку (наприклад, диня, ананас). Не треба чистити та видаляти серцевину яблук та груш.
- Використовуйте тверді, свіжі фрукти та овочі.
- Для отримання максимальної кількості соку завантажуйте невеликі порції продуктів у напрямну трубку і повільно проштовхуйте їх під час обробки.
- Цитрусові – почистіть та видаліть білу серцевину, бо інакше сік матиме гіркий присмак. Для отримання кращих результатів використовуйте соковижималку для цитрусових.

## 30 ємність для зберігання насадок (якщо входить до комплекту)

До комплекту вашого кухонного комбайну входить ємність для зберігання дисків

- 1 Покладіть диски до ємності для зберігання, якщо ви ними не користуєтесь 24.
- 2 Ємність для зберігання має спеціальний фіксатор. Закрийте кришку для його блокування. Щоб відкрити, підніміть кришку 25.

## догляд та чищення

- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від електромережі перед чищенням.
- **Леза та диски – дуже гострі, тому будьте уважні.**
- Деякі продукти можуть знебарвлювати пластикові деталі. Це вважається нормальним явищем, не призводить до пошкодження пластикових деталей та не впливає на смак їжі. Щоб вивести знебарвлювану пляму, потріть її ганчіркою, змоченою у рослинній олії.

### блок електродвигуна

- Протріть блок спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою. Слідкуйте за тим, щоб зона поряд з механізмом блокування не була засмічена залишками їжі.
- Не опускайте блок електродвигуна у воду.
- Зберігайте зайву частину шнура у відсіку для зберігання, який розташовано у задній частині блока електродвигуна 26.

### блендер

- 1 Випорожніть чашу, відкрутіть ніжовий блок, повернувши його у положення розблокування , щоби звільнити. Потім зніміть ніжовий блок, натиснувши на нього знизу.
- Будьте обережні під час знімання ніжового блоку з блока електродвигуна.
- 2 Помийте чашу вручну.
- 3 Зніміть та помийте ущільнювачі.
- 4 Не торкаючись гострих лез, промийте їх гарячою мильною водою, а потім ретельно сполосніть під краном. **Не опускайте ніжовий блок у воду.**
- 5 Переверніть ножі догори дном та залиште просохнути.

### подвійний вінчок

- Зніміть вінчики із головки приводу. Для цього потягніть їх до себе. Помийте їх у теплій мильній воді.
- Протріть головку приводу спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою. **Не опускайте головку приводу у воду.**

### Насадка-подрібнювач для помелу

- Зніміть ніжовий блок з чаші. Для цього поверніть його проти годинникової стрілки.
- Помийте чашу вручну.
- Не торкаючись гострих ножів, промийте їх гарячою мильною водою, а потім ретельно сполосніть під краном. **Не опускайте ніжовий блок у воду.**
- Переверніть ножі догори дном та залиште просохнути.

#### насадку для перемішування

- німіть вінички із головки приводу. Для цього натисніть кнопку розблокування ⑨. Помийте їх у теплій мильній воді.
- Протріть головку приводу спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою. **Не опускайте головку приводу у воду.**

#### барабан фільтра

- Різальні ножі, розташовані в основі барабана, дуже гострі, тому під час роботи та чищенні будьте обережні.

#### Інші деталі

- Промийте вручну, потім просушіть.
- Дозволяється мити інші деталі на верхній полиці посудомийної машини. Не рекомендується розміщувати деталі на нижній полиці прямо над нагрівальним елементом. Рекомендується використовувати коротку програму із низькою температурою (максимум 50°C).

| Деталь                                                                                    | Деталь, яку можна мити у посудомийній машині |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| основна чаша, міні-чаша, кришка, штовхач                                                  | ✓                                            |
| ножі, насадка для вимішування тіста                                                       | ✓                                            |
| зйомник привідний вал                                                                     | ✓                                            |
| диски                                                                                     | ✓                                            |
| диск макс. ємкості                                                                        | ✓                                            |
| вінчики збивачки/лопатка для перемішування<br><b>не опускайте головку приводу у воду.</b> | ✓                                            |
| чаша блендери, кришка, ковпачок заливного отвору                                          | ✓                                            |
| ножовий блок та ущільнювальне кільце                                                      | ✗                                            |
| сокоробка                                                                                 | ✓                                            |
| ножовий блок насадки-подрібнювача для помелу                                              | ✗                                            |
| чаша насадки-подрібнювача для помелу                                                      | ✓                                            |
| лопатка                                                                                   | ✓                                            |



#### ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТИВОЮ ЕС 2002/96/ЕС.

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами. Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги. Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси. Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітника на колесах.

## Обслуговування та ремонт

- Пошкоджений шнур живлення із метою безпеки підлягає заміні на підприємствах фірми KENWOOD або в авторизованому сервісному центрі KENWOOD.
- **Якщо в вас виникли труднощі з роботою комбайну, перш ніж дзвонити до сервісної служби прочитайте посібник з усунення несправностей.**

Якщо вам необхідна консультація з приводу:

- використання приладу або
- обслуговування, придбання запасних деталей або ремонту,
- зверніться до магазину, в якому ви придбали цей прилад.
- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.

## Посібник із усунення несправностей

| Проблема                                                                 | Причина                                                                                                                                                                                             | Рішення                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Комбайн не працює.                                                       | <p>Не постачається живлення.<br/>Не постачається живлення/ світловий індикатор не горить.<br/>Чаша неправильно встановлена на блоці електродвигуна.</p> <p>Кришку чаші неправильно зафіксовано.</p> | <p>Переконайтеся, що комбайн було підключено до електромережі.</p> <p>Переконайтеся, що чашу було встановлено правильно й ручка чаші знаходиться праворуч.</p> <p>Переконайтеся, що фіксатор кришки знаходиться в області ручки.</p> <p><b>Прилад не працюватиме, якщо чаша та кришка були встановлені неправильно.</b></p> |
| Компактний подрібнювач/млинок не працюватиме.                            | <p>Компактний подрібнювач/млинок не було встановлено і заблоковано правильно.</p> <p>Компактний подрібнювач/млинок було зібрано неправильно.</p>                                                    | <p>Компактний подрібнювач/млинок не працюватиме у разі неправильного приєднання до блокуючого фіксатора.</p> <p>Перевірте, чи надійно приєднано ножовий блок до чаші компактного подрібнювача/млинка.</p>                                                                                                                   |
| Блендер не працює.                                                       | <p>Блендер зафіксовано неправильно.</p> <p>Блендер зібрано неправильно.</p>                                                                                                                         | <p>Блендер не працюватиме, якщо його було зібрано неправильно.</p> <p>Перевірте, чи правильно встановлено ножовий блок у чаші.</p>                                                                                                                                                                                          |
| Комбайн уповільнюється або зупиняється під час роботи.                   | <p>Включено захист від перенавантаження. Прилад перевантажено або він перегрівся під час роботи.</p> <p>Завантаження вище допустимої норми.</p>                                                     | <p>Вимкніть, відключіть прилад від мережі електропостачання та залиште його охолонути на приблизно 15 хвилин.</p> <p>Скористайтеся таблицею рекомендованих швидкостей для визначення максимально допустимих показників завантаження.</p>                                                                                    |
| Блендер протікає в зоні ножового блоку.                                  | <p>Не має ущільнювача.<br/>Ущільнювач встановлено неправильно.<br/>Ущільнювач пошкоджено.</p>                                                                                                       | <p>Переконайтеся, що ущільнювач встановлено правильно, і він не має пошкоджень. Щоби правильно замінити ущільнювач, дивіться розділ «Технічне обслуговування».</p>                                                                                                                                                          |
| Ущільнювальне кільце блендеру відсутнє на ножі коли вилучено з упаковки. | <p>Ущільнювальне кільце встановлено на заводі.</p>                                                                                                                                                  | <p>Відкрутіть чашу та перевірте ущільнювальне кільце.<br/>Щоби правильно замінити ущільнювач, дивіться розділ «Технічне обслуговування».</p>                                                                                                                                                                                |
| Незадовільна робота інструментів/насадок.                                | <p>Дивіться поради у відповідному розділі «використання насадок».</p> <p>Переконайтеся, що насадки були встановлені правильно.</p>                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

| دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها                                                   |                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| المشكلة                                                                         | السبب                                                                                                                                                                                  | الحل                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| جهاز تحضير الطعام لا يعمل.                                                      | <p>الجهاز غير موصل بمصدر تيار كهربائي.</p> <p>لا يوجد ضوء تشغيل/مؤشر غير مضاء.</p> <p>الوعاء غير مركب على وحدة الطاقة بشكل صحيح.</p> <p>غطاء وعاء تحضير الطعام غير مركب بشكل صحيح.</p> | <p>تحقق من السلك الكهربائي وأنه موصل بمنفذ التيار الكهربائي.</p> <p>تأكد من تركيب وعاء التقطيع بشكل صحيح وأن المقبض متجه ناحية اليمين.</p> <p>تأكد من تشبيك الغطاء العلوي بشكل صحيح في منطقة المقبض.</p> <p><b>لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب وعاء التقطيع والغطاء العلوي بشكل غير صحيح.</b></p> |
| لن تعمل القطاعة/المفرمة الصغيرة.                                                | <p>القطاعة/المفرمة الصغيرة غير معشقة بشكل صحيح.</p> <p>القطاعة/المفرمة الصغيرة غير مركبة بشكل صحيح.</p>                                                                                | <p>لن تعمل القطاعة/المفرمة الصغيرة في حالة تركيبها بشكل غير صحيح في موضع تشبيك القفل.</p> <p>تأكد من ربط وحدة الشفرات بإحكام في الوعاء الخاص بالقطاعة/المفرمة الصغيرة.</p>                                                                                                                                |
| المسيل لا يعمل                                                                  | <p>المسيل غير مركب بشكل صحيح.</p> <p>لم يتم تركيب المسيل بالطريقة الصحيحة.</p>                                                                                                         | <p>لن يعمل الخلاط في حالة التركيب بشكل غير صحيح في موضع تشبيك القفل.</p> <p>تأكد من ربط وحدة الشفرات بإحكام في الدورق الطحن.</p>                                                                                                                                                                          |
| يتوقف جهاز تحضير الطعام أو تبطأ سرعته أثناء التشغيل                             | <p>تم تشغيل وظيفة الحماية ضد التحميل الزائد.</p> <p>هناك تحميل زائد أو تجاوز لدرجة الحرارة المسموح بها أثناء عملية تشغيل جهاز تحضير الطعام.</p> <p>تم تجاوز السعة القصوى المحددة.</p>  | <p>أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي واتركه ليبرد لمدة ١٥ دقيقة تقريباً.</p> <p>راجع جدول السرعات للحصول على السعات القصوى المستخدمة في تحضير الطعام.</p>                                                                                                                                 |
| المسيل يسرب من قاعدة مجموعة الشفرات.                                            | <p>حلقة الإحكام غير مركبة</p> <p>حلقة الإحكام غير مركبة في موضعها جيداً</p> <p>حلقة الإحكام تالفة.</p>                                                                                 | <p>تحقق من تركيب حلقة الإحكام في موضعها الصحيح وبطريقة صحيحة وأنها غير تالفة.</p> <p>للحصول على حلقة إحكام لاستبدال الحلقة التالفة. راجعي قسم «الصيانة ورعاية العملاء»</p>                                                                                                                                |
| عند إخراج وحدة الشفرات من التغليف لم يتم العثور على حلقة الإحكام الخاصة بالخلاط | <p>يتم تزويد حلقة الإحكام داخل صندوق التغليف مركبة في وحدة الشفرات.</p>                                                                                                                | <p>فكي الدورق وتأكد من تركيب حلقة الإحكام في مجموعة الشفرات.</p> <p>للحصول على حلقة إحكام بديلة، راجعي قسم «الصيانة ورعاية العملاء».</p>                                                                                                                                                                  |
| لا تعمل الأدوات/الملحقات بشكل جيد                                               | <p>راجع التلميحات المتعلقة بكل أداة أو ملحقات في قسم «استخدام الملحقات».</p>                                                                                                           | <p>تأكد من تركيب الملحقات بشكل صحيح.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                  |

### ٣٠ صندوق تخزين الملحقات

- يأتي جهاز تحضير الطعام مصحوباً بصندوق مخصص لتخزين أقراص التقطيع.
- ١ ضعي الأقراص داخل صندوق التخزين في حالة عدم استخدامها ٢٤.
- ٢ صندوق التخزين مجهز بقفل أمان - اقفلي الغطاء العلوي ليتم قفل الصندوق بأمان. للفتح، ارفعي الغطاء لأعلى ٢٥.

### العناية والتنظيف

- أوقفني دائماً تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- **توخي الحذر أثناء التعامل مع الشفرات وأسطح التقطيع هذه الأجزاء حادة جداً.**
- قد تؤثر بعض الأغذية على لون البلاستيك. هذا امر طبيعي تماماً ولا يضر بالبلاستيك او يؤثر على نكهة الطعام. امسحي البلاستيك بقماش مغموس في زيت نباتي لإزالة تغيير اللون.
- **وحدة الطاقة**
- تسمح بقطعة قماش رطبة، ثم تجفف. تأكد من خلو منطقة الترابط من بقايا الطعام.
- لا تقومي بغمر وحدة الطاقة في الماء.
- قومي بلف السلك الزائد في مكان تخزين السلك أسفل وحدة الطاقة ٢٥.

### جهاز التسييل

- ١ أفرغي الدورق وفكي وحدة الشفرات عن طريقها لفها حتى موضع الفتح وذلك لتحريرها. ثم أزيلتي وحدة الشفرات عن طريق جذبها لأعلى من الجانب السفلي.
- يجب توخي الحذر عند إزالة وحدة الشفرات عن القاعدة.
- ٢ اغسلي الدورق يدوياً.
- ٣ أزيلتي 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 وحد 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.

### مطحنة الفرم

- أزيلتي وحدة الشفرات عن وعاء الطحن عن طريق لفها في اتجاه عكس عقارب الساعة.
- اغسلي وعاء الطحن يدوياً.
- لا تلمسي الشفرات الحادة - نظفي الشفرات بواسطة الفرشاة باستخدام ماء ساخن وصابون، ثم اشطفيها جيداً تحت الصنبور. لا تقومي بغمر وحدة الشفرات في الماء.
- اتركها تجف في وضع مقلوب.

### أداة الطي

- فكي المضرب من رأس المحرك من خلال الضغط على زر التحرير ٢٥.
- اغسليه بالماء الدافئ والصابون.
- امسحي رأس المحرك بقطعة قماش رطبة، ثم جففيها. لا تغمري رأس المحرك في الماء.

### اسطوانة الترشيح

- شفرات التقطيع الموجودة في قاعدة اسطوانة الترشيح حادة جداً، توخي الحذر عند التعامل مع اسطوانة الترشيح وتنظيفها.

### جميع الاجزاء الاخرى

- تغسل باليد ثم تجفف.
- حيث أنه من الأمان غسل هذه المكونات في غسالة الأطباق فبطريقة أخرى يمكن غسلها على الرف العلوي في غسالة الأطباق. تجنبي وضع العناصر على الرف السفلي مباشرة فوق عنصر التسخين. يوصى باستخدام برنامج قصير مع درجة حرارة منخفضة (٥٠ درجة مئوية كحد أقصى).

| العناصر المناسبة للغسيل داخل غسالة الأطباق | العنصر                                                                 |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| ✓                                          | السلطانية الرئيسية، السلطانية الصغيرة، الغطاء العلوي، عصا دفع المكونات |
| ✓                                          | سكين التقطيع، أداة العجين                                              |
| ✓                                          | محور الدوران                                                           |
| ✓                                          | الأقراص                                                                |
| ✓                                          | قرص السعة القصوى                                                       |
| ✓                                          | ذراعي الخفق/مضرب أداة الطي<br>لا تغمري رأس المحرك في الماء.            |
| ✓                                          | دورق الخلط، الغطاء العلوي، فتحة التعبئة                                |
| ✗                                          | وحدة الشفرات وحلقة الإحكام الخاصة بالخلط                               |
| ✓                                          | مستخلص العصير                                                          |
| ✗                                          | مجموعة شفرات مطحنة الفرم                                               |
| ✓                                          | وعاء الطحن الخاص بمطحنة الفرم                                          |
| ✓                                          | مقشقة                                                                  |

### الخدمة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.
- إذا واجهتم أية مشاكل في تشغيل الجهاز، فالرجاء مراجعة دليل تحري الخلل وإصلاحه إناه قبل طلب المساعدة.
- إذا أردت الحصول على مساعدة بشأن:
- استخدام الجهاز عمليات صيانة وإصلاحات
- اتصلي بالمتجر الذي اشتريته منه الجهاز.
- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.



### معلومات هامة حول كيفية التخلص الصحيحة من المنتج وفقاً

#### لتوجيه الاتحاد الأوروبي 2002/96/EC.

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية.

بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.

التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يجنب الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي تنتج عن التخلص من هذه النفايات بطريقة غير مناسبة، كما أن هذه العملية تسمح باسترداد المواد المكونة الأمر الذي يتيح الحصول على وفورات كبيرة في مجال الطاقة والموارد. للتذكير بضرورة التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يوجد على الجهاز صورة مشطوبة لسلة قمامة ذات عجلات.

## سلامتك

- يحذر تركيب وحدة الشفرات في جهاز تحضير الطعام بدون تركيب وعاء الطحن.
- يحذر فك وعاء الطحن عن المطحنة أثناء تركيبها في الجهاز.
- لا تلمس الشفرات الحادة - ابدي وحدة الشفرات بعيداً عن متناول الأطفال.
- لا تزيل المطحنة قبل توقف الشفرات تماماً.
- لضمان الحصول على عمر تشغيلي طويل للمطحنة، لا تشغيلها لفترة مستمرة أطول من ٦٠ ثانية. أوقف تشغيلها بمجرد حصولك على القوام المطلوب.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المطحنة بشكل غير صحيح.
- لا تحضري جذور الكرم بواسطة المطحنة حيث أنها صلبة جداً وقد تلتف الشفرات.

### تلميحات

- للحصول على الأداء الأمثل عند تحضير التوابل ننصحك بعدم تحضير أكثر من ٥٠ غرام من المكونات في المرة الواحدة داخل المطحنة.
- تحتفظ قرون التوابل الكاملة بنكهتها فترة زمنية أطول من التوابل المطحونة لذلك فمن الأفضل طحن كمية صغيرة من قرون التوابل الكاملة لاستخدامها وذلك للاحتفاظ بالنكهة.
- للحصول على أقصى نكهة وزيت أساسية من قرون التوابل الكاملة فمن الأفضل تجميس التوابل قبل طحنها.
- قطعي الزنجبيل إلى قطع صغيرة قبل تحضيره.
- للحصول على أفضل النتائج ننصحك باستخدام وعاء الطحن الصغير عند فرم الأعشاب.

## ٢٨) العصارة (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)

استخدمي العصارة لتحضير العصير من الموالح (مثل البرتقال والليمون والليمون الحمضي والجريب فروت).

أ) مخروط العصر

ب) المصفاة

## استخدام العصارة

- ١ ركي السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور) ثم ركي محور الدوران القابل للتركيب.
- ٢ ركي المصفاة في السلطانية - تأكدي من استقرار مقبض المصفاة في مواضعه مباشرة على مقبض السلطانية 18.
- ٣ ركي مخروط العصر على محور الدوران وأديره حتى يستقر تماماً في القاع 19.
- ٤ قطعي ثمار الفواكه إلى نصفين. ثم شغلي الجهاز واضغطي الفاكهة على مخروط العصر.
- لن تعمل العصارة في حالة تركيب المصفاة بشكل غير صحيح.
- للحصول على أفضل النتائج، خزني الفاكهة وأعصرها في درجة حرارة الغرفة، أيضاً لبني الفاكهة قبل عصرها عن طريق دحرجتها على سطح منضدة العمل مع الضغط عليها براحة كفك.
- للمساعدة في استخلاص العصير، حركي الفاكهة من جانب لآخر أثناء العصر.
- عند عصر كمية كبيرة من الفاكهة، أفرغي المصفاة بانتظام لتجنب تراكم لب وبذور الفاكهة.

## ٢٩) مستخلص العصير (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)

استخدمي عصارة الطرد المركزي لتحضير العصير من الفاكهة والخضراوات الصلبة.

### السلامة

- لا تستخدم العصارة في حالة تلف المرشح.
- استخدم فقط عصا دفع المكونات المزودة داخل صندوق البيع. يحذر وضع أصابعك داخل أنبوب إدخال المكونات. افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي قبل فك فتحة إدخال المكونات.
- قبل إزالة الغطاء العلوي، أوقف تشغيل الجهاز وانتظري حتى يتوقف المرشح.
- يحذر استخدام ملحق في حالة تلفه.

أ) عصا دفع المكونات

ب) غطاء

ج) مزيل اللب

د) اسطوانة الترشيع

## استخدام العصارة

- ١ ركي السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور) 20.
- ٢ ضعي مزيل اللب بداخل اسطوانة الترشيع - تأكدي من استقرار الأطراف في الفتحات الموجودة في أسفل الاسطوانة 21.
- ٣ ركي اسطوانة الترشيع 22.
- ٤ ضعي الغطاء العلوي للملحق على السلطانية ثم لفه حتى يستقر في موضع التعشيق مع توجيه فتحة إدخال الطعام أعلى المقبض 23. لن تعمل العصارة في حالة عدم تركيب السلطانية أو الغطاء العلوي بطريقة صحيحة في موضع التعشيق.
- ٥ قطعي المكونات حتى يمكن إدخالها عبر أنبوب إدخال المكونات.
- ٦ شغلي الجهاز مع دفع الطعام بالتساوي بواسطة عصا دفع المكونات - يحذر وضع أصابعك داخل أنبوب التغذية. انتهي من تحضير الكمية الموضوعه بشكل تام قبل إضافة كمية أخرى.
- بعد إضافة آخر قطعة، اتركي العصارة تعمل لمدة ٣٠ ثانية إضافية لاستخلاص كل العصير من اسطوانة الترشيع.

### هام

- إذا بدأت العصارة في الاهتزاز، أوقف تشغيلها وأفرغي اللب من اسطوانة الترشيع. (تهتز العصارة في حالة التوزيع غير المتساوي لللب).
- السعة القصوى للتحضير في المرة الواحدة هي ٨٠٠ غرام من الفاكهة أو الخضراوات (راجع جدول السرعات).
- بعض أنواع الأطعمة الصلبة قد تسبب بقاء أو توقف العصارة. إذا حدث ذلك، أوقف التشغيل وأزيلي المرشح.
- أوقف التشغيل وأفرغي مجمع اللب بشكل دوري أثناء الاستخدام.

### تلميحات

- قبل التحضير أزيل النوى والبذور من المكونات (مثل الفلفل والبطيخ والبرقوق) والقشرة الخارجية الصلبة (البطيخ والأناناس). لا تحتاجي إلى تقشير أو إزالة البذور من التفاح أو الكمثرى.
- استخدم فاكهة وخضراوات صلبة وطازجة.
- للحصول على أكبر كمية من العصير، ضعي كمية كميات صغيرة في المرة الواحدة داخل أنبوب إدخال المكونات واضغطي عليها ببطء.
- في حالة الموالح - قشري الفواكه وأزيلي اللب ولا سيصبح مذاق العصير مرّاً. استخدم عصارة الموالح للحصول على أفضل النتائج.

٤ أدخلي الطعام من خلال أنبوب إدخال المكونات.

اختاري حجم فتحة إدخال المكونات المراد استخدامها. تتضمن مجموعة عصا دفع المكونات أنبوب تغذية صغير لإدخال المكونات الرفيعة أو المكونات في صورة فردية على حدة.

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

لاستخدام أنبوب إدخال الطعام الكبير - استخدم مقبض دفع الطعام معاً.

٥ شغلي الجهاز مع دفع الطعام بالتساوي بواسطة عصا دفع المكونات - احذري وضع أصابعك داخل فتحة إدخال المكونات.

#### تلميحات

- استخدم مكونات طازجة.
- لا تقطعي الطعام إلى قطع صغيرة جداً. اجعلي عرض (مقطع) أنبوب إدخال المكونات ممتلئ بشكل متساو. 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 البش: الطعام الموضوع بشكل رأسي ١٢ يخرج قصيراً عن الطعام الموضوع بشكل أفقي ١٣.
- تبقى هناك دائماً كمية صغيرة من الفضلات على سطح التقطيع أو في السلطانية بعد تحضير الطعام.

#### ٢٥ أداة الطي (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)

استخدمي أداة الطي لخلط المكونات خفيفة القوام مع المكونات ثخينة القوام لتحضير المرنغ والموس ومهروس الفواكه مع الكريمة.

١ ركبي السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور) ثم ركبي محور الدوران القابل للفك والتركيب.

٢ ادفعي المضرب ٨ بإحكام داخل رأس المحرك.

٣ ركبي أداة الطي عن طريق لفها بحذر حتى تسقط فوق محور الدوران.

٤ أضيفي المكونات.

٥ ركبي الغطاء العلوي - مع التأكد من استقرار طرف محور الدوران في مركز الغطاء العلوي.

٦ حددي أقل سرعة - سرعة منخفضة.

#### لإزالة المضرب

فكي المضرب من رأس المحرك من خلال الضغط على زر التحرير ٩.

#### تلميحات

- لا تستخدم السرعة العالية حيث يتطلب استخدام سرعة بطيئة لتحسين عملية الطي.
- للحصول على أفضل النتائج، لا تزيدي في خفض بياض البيض أو القشدة - لن تستطيع أداة الطي الخلط بشكل جيد إذا أصبح الخليط صلباً.
- لا تخلطي الخلطات بأداة الطي لفترة أطول من المشار إليها في جدول السرعات الموصى بها حيث سيتسرب الهواء إلى الخارج ويصبح الخليط سائلاً.
- أية مكونات عالقة على المضرب أو جوانب السلطانية يجب كشطها بحذر باستخدام المعلقة البلاستيكية وخطها مع الخليط.

#### ٢٦ السلطانية الصغيرة والشفرات (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)

استخدمي وعاء تحضير الطعام الصغير لتقطيع الأعشاب و تحضير كميات صغيرة من الطعام ومثال على ذلك، اللحم والبصل والبنقد والمايونيز والخضراوات والمعجنات والصلصات وغذاء الأطفال.

٨ السكين الصغير

٩ السلطانية الصغيرة

#### استخدام السلطانية الصغيرة والسكين الصغير

١ ركبي السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور) ثم ركبي محور الدوران القابل للفك والتركيب.

٢ ركبي السلطانية الصغيرة على محور الدوران - تأكدي أن المقاطع المقصوفة تتحاذي مع السنة الاستقرار ١٤ في السلطانية الرئيسية.

ملاحظة: لا يمكن تركيب الغطاء العلوي الخاص بالسلطانية الرئيسية في حالة عدم تركيب السلطانية الصغيرة بشكل صحيح.

٣ ضعي سكين التقطيع على محور الدوران ١٥.

٤ ضعي المكونات المراد تحضيرها.

٥ ركبي الغطاء العلوي وشغلي الجهاز.

#### لسلامتك

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

#### هام

- لا تقومي بتحضير التوابل - فقد تؤذي البلاستيك.
- لا تقومي بتحضير الطعام الصلب مثل حبوب القهوة ومكعبات الثلج أو الشكولاته - فقد يتلف سكين التقطيع.

#### تلميحات

- يمكن الحصول على أفضل النتائج عند فرم الأعشاب النظيفة والجافة.
- أضيفي دائماً كمية قليلة من السائل عند خلط مكونات سابقة الطهي عند تحضير غذاء الأطفال.
- قطعي الطعام مثل اللحم أو الخبز أو الخضراوات إلى مكعبات بحجم تقريبي ٢-١ سم قبل التحضير.
- عند تحضير المايونيز أضيفي الزيت من خلال أنبوب إدخال الطعام.

#### ٢٧ مطحنة الفرم (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)

استخدمي مطحنة الفرم لمعالجة مكونات جافة مثل المكسرات وحبوب القهوة وطحن التوابل مثل:-

حبوب الفلفل الأسود وبذور الهيل وبذور الكمون وبذور الكزبرة وبذور الشمر وجذور الزنجبيل الطازجة وفصوص الثوم وقرون الفلفل الحار.

٨ وعاء الطحن

٩ مجموعة شفرات مطحنة الفرم

#### استخدام مطحنة الفرم

- ١ ضعي المكونات على مجموعة الشفرات ١٠.
- ٢ ركبي وعاء الطحن ٨ ولفيه في اتجاه عقارب الساعة ليستقر في موضع القفل ١١.
- ٣ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم لفها في اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر في موضع التعشيق ١٢.
- ٤ حددي السرعة المطلوبة أو استخدم وضع التشغيل النبضي (P).

## استخدام الملحقات

راجعى جدول سرعات التشغيل الموصى بها لكل ملحق.

### 17 سكين التقطيع

يعتبر سكين التقطيع أكثر الملحقات من حيث تعددية الاستخدام. تحدد طول فترة التشغيل القوام الناتج. للحصول على قوام خشن، استخدمى وضع التشغيل النبضي. استخدمى سكين التقطيع لتحضير الكيك والمعجنات أو فرم اللحم الخام أو الملهي، استخدميه أيضاً لتحضير الخضراوات والمكسرات والفطائر والمغموسات والحساء المهروس وأيضاً لتحضير كسر البسكويت والخبز.

#### تلميحات

- قطعي الطعام مثل اللحم أو الخبز أو الخضراوات إلى مكعبات بحجم تقريبي ٢ سم قبل التحضير.
- يجب تكسير البسكويت إلى قطع صغيرة وإضافته عن طريق غطاء أنبوب إدخال المكونات أثناء تشغيل الجهاز.
- عند تحضير المعجنات استخدمى الدهون مباشرة من المجمد مع تقطيعها في صورة مكعبات بحجم تقريبي ٢ سم.
- توخى الحذر حتى لا تتجاوزى الفترة المطلوبة لتحضير الطعام.

### 18 أداة العجين

تستخدم مع خلطات العجين المخمرة.

- ضعي المكونات الصلبة في السلطانية وأضيفي السائل عن طريق أنبوب إدخال المكونات أثناء تشغيل الجهاز. استمري في التشغيل حتى تكون كرات لدنة من العجين، تستغرق هذه العملية نحو ٦٠ ثانية.
- أعيدي العجن بيدك فقط، غير منصوح بإعادة العجن في السلطانية حيث قد يؤدي ذلك إلى عدم استقرار جهاز تحضير الطعام.

### 19 قرص السعة القصوى

عند خلط السوائل في السلطانية، يجب استخدام قرص السعة القصوى مع نصل السكين. حيث يعمل القرص على تحسين الفرم ومنع التسرب.

- ١ ركبى السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور).
- ٢ ركبى سكين التقطيع.
- ٣ ضعي المكونات المراد تحضيرها.
- ٤ ركبى قرص السعة القصوى على قمة نصل السكين وتأكدى من استقرارها على الحافة الموجودة داخل السلطانية 10. لا تغطي على قرص السعة القصوى لأسفل.
- ٥ ركبى الغطاء العلوي وشغلي الجهاز.

### 21 خفاقة البيض الثنائية (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)

يستخدم للخلطات الخفيفة مثل بياض البيض أو القشدة أو الحليب المجفف وأيضاً لخفق البيض والسكر لتحضير الكيك الإسفنجي الخالي من الدسم.

## استخدام مضرب البيض

- ١ ركبى السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور) ثم ركبى محور الدوران القابل لللف والتركيب.
- ٢ ادفعي كل مضرب 7 بإحكام داخل رأس المحرك.
- ٣ ركبى مضرب البيض من خلال لفة بحذر حتى يسقط على محور الدوران.
- ٤ أضيفي المكونات.
- ٥ ركبى الغطاء العلوي - مع التأكد من استقرار طرف محور الدوران في مركز الغطاء العلوي.
- ٦ شغلي الجهاز.

## هام

- مضرب البيض غير مناسب للاستخدام مع خلطات الكعكات الجاهزة حيث أن قوام هذه الكعكات ثخين وسوف يتسبب في تلف المضرب. استخدمى دائماً نصل السكين.

#### تلميحات

- يمكنك الحصول على أفضل النتائج عندما تكون درجة حرارة البيض هي نفس درجة حرارة الغرفة.
- تأكدى من نظافة السلطانية ومضرب البيض وعدم وجود أي دهون قبل الخفق.
- مزج السمن/الزبد مع السكر للحصول على أفضل النتائج، يترك السمن/الزبد ليصبح طرياً في درجة حرارة الغرفة (٢٠ درجة مئوية) قبل الخفق. لا تستخدمى السمن/الزبد مباشرة بعد إخراجها من الثلاجة لأن ذلك سيؤدي إلى تلف المضرب.
- المكونات الثخينة مثل الدقيق والفواكه المجففة يجب فركها باليد لتصبح طرية.
- لا تتجاوزى السعات القصوى الموصى بها أو فترات المعالجة المحددة في جدول السرعات الموصى بها.

### أقراص التقطيع/التقطيع الطولي (البشر)

أسطح التقطيع/التقطيع الطولي القابلة للعكس - 2 mm mm 20، 4 mm 22

استخدمى جانب التقطيع الطولي مع الجبن والجزر والبطاطس والأطعمة التي لها نفس ذلك القوام. استخدمى جانب التقطيع مع الجبن والجزر والبطاطس والكرب والخيار والكوسة والبنجر والبصل.

### قرص التقطيع الطولي (البشر) الناعم 23 (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)

يستخدم في بشر جبن البارميزان والبطاطس لتحضير فطائر البطاطس الألمانية.

### قرص الأصابع الرفيعة 24 (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)

لتقطيع البطاطس في صورة أصابع رفيعة ومكونات الخضار السوتيه والمغموسات (مثل الخيار والتفاح والكمثرى).

## لسلامتك

- بحذر إزالة الغطاء العلوي قبل توقف أسطح التقطيع تماماً.
- توخى الحذر أثناء التعامل مع سطح التقطيع - أسطح التقطيع حادة جداً
- لا تتجاوزى السعة القصوى للسلطانية - لا تتجاوزى السعة القصوى المشار إليها على السلطانية.

## استخدام أسطح التقطيع

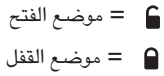
- ١ ركبى السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور) ثم ركبى محور الدوران القابل لللف والتركيب.
- ٢ امسكى سطح التقطيع من المقبض المركزي ثم ضعي السطح على محور الدوران مع توجيه السطح الملائم لأعلى 11.
- ٣ ركبى الغطاء العلوي.

## جدول السرعات الموصى بها

| الوظيفة                                                                                       | السرعة الموصى بها                                                                                                                                                                                                                                           | زمن المعالجة *                                                                                                 | الساعات القصوى                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| سكين التقطيع                                                                                  | خلطات الكعكات الجاهزة<br>المعجنات - خلط السمن مع الدقيق<br>إضافة الماء لدمج مكونات المعجنات<br>فرم الأسماك واللحوم<br>الباطشو والقوالب<br>فرم الخضراوات<br>فرم المكسرات<br>هرس الفواكه اللينة والفواكه والخضروات المطهية<br>الصلصات ومرق التوابل والمغموسات | ٨<br>سرعة متوسطة -<br>أقصى سرعة<br>أقصى سرعة<br>أقصى سرعة<br>تشغيل نبضي<br>أقصى سرعة<br>أقصى سرعة<br>أقصى سرعة | ١٥ إلى ٢٠ ثانية<br>١٠ ثانية<br>١٠ إلى ٢٠ ثانية<br>١٠ إلى ٢٠ ثانية<br>٥ إلى ١٠ ثانية<br>٣٠ إلى ١٠ ثانية<br>١٠ إلى ٣٠ ثانية<br>٢ دقيقة كحد أقصى |
| سكين التقطيع مع قرص السعة القصوى                                                              | الحساء البارد<br>الحليب المخفوق/العجائن السائلة                                                                                                                                                                                                             | أقصى سرعة<br>الزيادة حتى السرعة القصوى                                                                         | ٢٠ إلى ٦٠ ثانية<br>١٥ إلى ٣٠ ثانية                                                                                                            |
| مضرب البيض الثنائي                                                                            | بياض البيض<br>البيض والسكر للكيك الإسفنجي خالي الدسم<br>القشدة<br>مزج السمن مع السكر                                                                                                                                                                        | أقصى سرعة<br>أقصى سرعة<br>أقصى سرعة<br>أقصى سرعة                                                               | ٦٠ إلى ٩٠ ثانية<br>٤ إلى ٥ دقائق<br>٣٠ ثانية<br>٢ دقيقة كحد أقصى                                                                              |
| أداة العجين                                                                                   | الخلطات المخمرة<br>دقيق الخبز الأبيض<br>دقيق الخبز الأسمر<br>القشدة المخفوقة ومهروس الفواكه                                                                                                                                                                 | أقصى سرعة<br>أقصى سرعة<br>أقصى سرعة<br>أقل سرعة -<br>سرعة منخفضة                                               | ٦٠ ثانية<br>٦٠ ثانية<br>٦٠ ثانية<br>٦٠ ثانية                                                                                                  |
| أداة الطي                                                                                     | بياض البيض في الخلطات الخفيفة<br>المكaron                                                                                                                                                                                                                   | أقل سرعة -<br>سرعة منخفضة<br>أقل سرعة -<br>سرعة منخفضة                                                         | ٦٠ ثانية<br>٦٠ ثانية                                                                                                                          |
| قرص التقطيع/التقطيع الطولي                                                                    | الطعام صلب مثل الجزر، والجبن الصلب<br>المكونات اللينة مثل الخيار، الطماطم                                                                                                                                                                                   | سرعة متوسطة -<br>أقصى سرعة<br>السرعة المنخفضة إلى العالية                                                      | -<br>-<br>-                                                                                                                                   |
| قرص تقطيع أصابع رفيعة<br>قرص الأصابع الرفيعة                                                  | جبن بارميزان، البطاطس لبطاطس الألمانية<br>لتقطيع البطاطس في صورة أصابع رفيعة ومكونات الخضار السوتيه والمغموسات (مثل الخيار والتفاح والكمثرى)                                                                                                                | أقصى سرعة<br>أقصى سرعة                                                                                         | -<br>-                                                                                                                                        |
| المسيل                                                                                        | السوائل والمشروبات الباردة<br>حساء اللحم<br>الحساء المحضر مع الحليب                                                                                                                                                                                         | أقصى سرعة<br>أقصى سرعة<br>أقصى سرعة                                                                            | ١٥ إلى ٢٠ ثانية<br>٢٠ ثانية<br>٣٠ ثانية                                                                                                       |
| مخاطر التعرض لحروق: يجب السماح بتبريد المكونات الساخنة إلى درجة حرارة الغرفة قبل عملية الخلط. |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                |                                                                                                                                               |
| السلطانية الصغيرة والشفرات                                                                    | اللحوم<br>فرم الأعشاب<br>فرم المكسرات<br>المايونيز<br>المهروسات                                                                                                                                                                                             | أقصى سرعة<br>أقصى سرعة<br>أقصى سرعة<br>أقصى سرعة                                                               | ٢٠ ثانية + تشغيل نبضي<br>٣٠ ثانية<br>٣٠ ثانية<br>٣٠ ثانية<br>٢٠ ثانية                                                                         |
| عصارة موالح                                                                                   | الفواكه الصغيرة مثل الليمون الحمضي والليمون<br>الفواكه الكبيرة مثل البرتقال والغريب فروت                                                                                                                                                                    | أقل سرعة -<br>سرعة منخفضة                                                                                      | -                                                                                                                                             |
| مستخلص العصير                                                                                 | عصر الفواكه والخضراوات الصلبة مثل التفاح والجزر<br>الفواكه الكبيرة مثل البرتقال والغريب فروت<br>عصر الفواكه اللينة مثل العنب والطماطم                                                                                                                       | أقصى سرعة<br>أقصى سرعة                                                                                         | -<br>-                                                                                                                                        |
| مطحنة الفرغ                                                                                   | تحضير العديد من التوابل<br>طحن حبوب القهوة<br>فرم المكسرات<br>فرم فصوص الثوم والفلفل الأحمر الطازج والزنجبيل                                                                                                                                                | أقصى سرعة<br>أقصى سرعة<br>تشغيل نبضي<br>تشغيل نبضي                                                             | ٣٠ إلى ٦٠ ثانية<br>٣٠ ثانية<br>١٠ ثانية<br>١٠ ثانية                                                                                           |

\* الأزمنة المعروضة هي أزمنة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة.

## استخدام

- ١ ركبى حلقة الإحكام ⑭ على وحدة الشفرات ⑮ - مع التأكد من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح. إذا كانت حلقة الإحكام تالفة أو غير محكمة بشكل صحيح فسوف يحدث تسريباً.
  - ٢ ركبى وحدة الشفرات ⑮ على القاعدة ⑯.
  - ٣ اربطى وحدة الشفرات في الدورق - مع التأكد من ربط مجموعة الشفرات بإحكام ④. راجعي الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لوحدة الشفرات وهي كالتالي:
- 
- ⑥ = موضع الفتح  
 ⑤ = موضع القفل
- لن يعمل المسيل في حالة تركيبه بشكل غير صحيح.**
- ٤ ضعي مكوناتك بداخل الدورق.
  - ٥ ركبى غطاء المرشح على الغطاء العلوي ثم ضعي الغطاء العلوي على الدورق ولغيه في اتجاه عقارب الساعة ⑤ لقفله في موضع التعشيق.
  - ٦ ركبى الخلاط على وحدة الطاقة (الموتور) مع تدويره في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم تعشيقه في موضع التثبيت ⑥.
- **لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المسيل بشكل غير صحيح مع تعشيق القفل.**
- ٧ حددي السرعة المطلوبة (راجعى جدول السرعات الموصى بها) أو استخدمى تحكم التشغيل النبضي.
- ملاحظات مفيدة**
- عند تحضير المايونيز، ضعي كل المكونات في المسيل عدا الزيت. أزيلى غطاء فتحة التعبئة، ثم صبي الزيت بطريقة بطيئة من خلال الفتحة الموجودة في الغطاء العلوي أثناء تشغيل الجهاز.
  - قد تحتاج الخلطات السميكة مثل المعجنات الهشة والمغموسات إلى تقطيع. إذا وجدت صعوبة في تحضيرها، أضيفي المزيد من السوائل.
  - جرش الثلج - استخدمى وضع التشغيل النبضي حتى الحصول على قوام الجرش المطلوب.
  - غير منصوح بطحن التوابل فقد تؤدي إلى إحداث أضرار بالأجزاء البلاستيكية.
  - لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المسيل بشكل غير صحيح.
  - لخلط مكونات جافة - قطعها إلى أجزاء صغيرة ثم أزيلى غطاء فتحة التعبئة وأسقطها قطعة تلو الأخرى أثناء تشغيل الجهاز. أبق يدك فوق الفتحة للحصول على أفضل النتائج أفرغي المحتويات بشكل منتظم.
  - لا تستخدمى المسيل كحاوية تخزين. حافظي على الدورق فارغاً قبل وبعد الاستخدام.
  - لا تخلطي سعة أكبر من ١.٥ لتر - استخدمى سعة أقل مع السوائل الرغوية مثل الحليب المخفوق.

## B – ملحقات اختيارية

ليس بالضرورة تزويد كل الملحقات المدرجة أدناه داخل عبوة بيع موديل جهاز تحضير الطعام. تختلف الملحقات تبعاً لاختلاف موديلات الجهاز. للمزيد من المعلومات أو لطلب الملحقات الإضافية يرجى مراجعة قسم "الخدمة ورعاية العملاء".

- ① خفاقة البيض الثنائية (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)
- ② قرص التقطيع الرفيع/التقطيع الطولي (البشر) ٤ مم (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)
- ③ قرص التقطيع الطولي (البشر) الناعم (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)
- ④ قرص الأصابع الرفيعة (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)
- ⑤ أداة الطي (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)
- ⑥ السلطانية الصغيرة والشفرات (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)
- ⑦ مطحنة الفرم (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)
- ⑧ عصارة موالح (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)
- ⑨ مستخلص العصير المعدني (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)
- ⑩ صندوق تخزين الملحقات (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)

## لاستعمال جهاز معالجة الطعام

- ١ ركبى السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور). ضعي المقبض ناحية الجانب الأيمن ولقي في الاتجاه للأمام حتى تستقر السلطانية في موضع التعشيق ①.
  - ٢ ركبى الملحق على محور الدوران الموجود في السلطانية. **ملاحظة: يجب تركيب محور الدوران القابل لل فك والتركيب ② عند استخدام الأقراص والسلطانية الصغيرة ومضرب البيض وأداة الطي وعصارة الموالح.**
  - ركبى دائماً وعاء التقطيع والملحق في جهاز تحضير الطعام قبل إضافة المكونات.
  - ٣ ركبى الغطاء العلوي مع التأكد من استقرار الجزء العلوي من محور الدوران/الأداة في مركز الغطاء العلوي ③.
  - لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب السلطانية أو الغطاء العلوي بطريقة غير صحيحة في موضع تعشيق القفل. تأكد من توجيه أنبوب إدخال المكونات ومقبض السلطانية إلى الجانب الأيمن للجهاز.
  - ٤ وصلي الجهاز مع مصدر التيار الكهربائي. يتم إضاءة ضوء التشغيل. حدد أي من الخيارات التالية: –  
مفتاح تحديد السرعة "Speed Control" - اختاري السرعة المطلوبة يدوياً (راجع جدول السرعات الموصى بها).  
التشغيل النبضي "Pulse" - استخدم مفتاح وضع التشغيل النبضي (P) للتشغيل لفترات قصيرة. يعمل وضع التشغيل النبضي طوال فترة الضغط على مفتاح التحكم.
  - ٥ في نهاية عملية المعالجة، لفي زر تحكم السرعة إلى موضع الإيقاف "OFF" (حاذي زر تحكم السرعة مع ضوء التشغيل ⑨).
  - أوقف دائماً تشغيل الجهاز قبل إزالة الغطاء العلوي.
- ملاحظة هامة**
- جهاز تحضير الطعام غير ملائم لطحن حبوب القهوة أو تحويل حبيبات السكر إلى سكر بودرة.

## قبل التوصيل بالكهرباء

- يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.

## تحذير: يجب توصيل هذا الجهاز بالأرضي.

- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات الاتحاد الأوروبي 2004/108/EC بشأن التوافق الكهرومغناطيسي وتنظيمات الاتحاد الأوروبي رقم 1935/2004 الصادرة بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ والمتعلقة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة.

## قبل الاستعمال للمرة الأولى

- ١ أزيل 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.
- ٢ اغسلي الأجزاء "راجع قسم الرعاية والتنظيف".

## مفتاح الرموز

## جهاز تحضير الطعام

- ① وحدة الطاقة
- ② السلطانية مع محور الدوران
- ③ عمود إدارة قابل للفصل
- ④ غطاء
- ⑤ انبوب التغذية
- ⑥ دافعات
- ⑦ أقفال الأمان
- ⑧ مفتاح التحكم في السرعة/التشغيل النبضي
- ⑨ ضوء التشغيل
- ⑩ مخزن السلك (في الخلف)

## المسيل

- ① فتحة التعبئة
- ② غطاء
- ③ الدورق
- ④ حلقة إحكام الإغلاق
- ⑤ وحدة الشفرة
- ⑥ القاعدة

## A – الملحقات القياسية

- ① شفرة السكين
- ② أداة العجن
- ③ قرص السعة القصوى
- ④ قرص التقطيع الرفيع/التقطيع الطولي (البشر)

لسلامتك عند استخدام قرص التقطيع/التقطيع الطولي (البشر)

- يحذر إزالة الغطاء العلوي قبل توقف أسطح التقطيع تماماً.
- توخي الحذر أثناء التعامل مع سطح التقطيع - أسطح التقطيع حادة جداً
- لا تتجاوزي السعة القصوى للسلطانية - لا تتجاوزي السعة القصوى المشار إليها على السلطانية.

تعليمات السلامة الخاصة بالوعاء الصغير والسكين

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

لسلامتك عند استخدام القطاعة/المفرمة الصغيرة

- لا تركيب وحدة الشفرات في الجهاز بدون تركيب وعاء الطحن.
- يحذر فك وعاء القطاعة/المفرمة الصغيرة أثناء تركيبها في الجهاز.
- لا تلمسي الشفرات الحادة. ابقِي على الأطفال بعيداً عن وحدة الشفرات.
- يحذر إزالة القطاعة/المفرمة الصغيرة قبل توقف الشفرات عن الحركة تماماً.
- لضمان الحصول على عمر تشغيلي طويل للقطاعة/المفرمة الصغيرة، لا تشغيلها لفترة مستمرة أطول من ٦٠ ثانية. أوقف تشغيلها بمجرد حصولك على القوام المطلوب.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب القطاعة/المفرمة الصغيرة بشكل غير صحيح.
- لا تحضري جذور الكركم بواسطة القطاعة/المفرمة الصغيرة حيث أنها صلبة جداً وقد تتلف الشفرات.

لسلامتك عند استخدام مستخلص العصير

- لا تستخدم العصارة في حالة تلف المرشح.
- استخدم فقط عصا دفع المكونات المزودة داخل صندوق البيع. يحذر وضع أصابعك داخل أنبوب إدخال المكونات. افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي قبل فك فتحة إدخال المكونات.
- قبل إزالة الغطاء العلوي، أوقف تشغيل الجهاز وانتظري حتى يتوقف المرشح.
- يحذر استخدام ملحق في حالة تلفه.

- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة، يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".
- يحذر تعرض وحدة الطاقة أو السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.
- لا تسمحي بتدلي السلك الكهربائي الزائد عن طاولة العمل ولا تسمحي له أيضاً بالتلامس مع أسطح ساخن.
- لا تتجاوزي السعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول السرعات.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.
- استخدامي الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.
- قد يؤدي سوء استخدام جهاز تحضير الطعام/المسيل إلى حدوث إصابات.
- تعتمد السعة القصوى على الملحق المستخدم والذي يستمد حمل أكبر. بعض من الملحقات الأخرى قد تستمد حمل أقل.
- راجعي القسم ذي الصلة من خلال قسم "استخدام الملحقات" لمعرفة المزيد من تحذيرات السلامة بالنسبة لكل ملحق على حدة.

### لسلامتك عند استخدام الخلاط

- **مخاطر التعرض لحروق:** بجب السماح بتبريد المكونات الساخنة إلى درجة حرارة الغرفة قبل عملية الخلط.
- توخي الحذر دائماً عند التعامل مع وحدة الشفرات وتجنبني لمس حافة القطع الخاصة بالشفرات أثناء التنظيف.
- يجب تشغيل المسيل فقط مع تركيب الغطاء العلوي في موضعه.
- استخدمني الدورق فقط مع وحدة الشفرات المزودة.
- يحذر تشغيل المسيل فارغاً.
- لضمان الحصول على عمر تشغيلي طويل للمسيل، لا تشغيله لمدة أطول من ٦٠ ثانية.
- بالنسبة لوصفات المشروبات المخفوقة ذات الرغوة - لا تخلطي المكونات المجمدة التي تحولت إلى كتلة صلبة أثناء التجميد، ولكن هشميها إلى أجزاء قبل إضافتها إلى الدورق.
- يحذر خلط مكونات تتجاوز الحد الأقصى للسعة - ١.٥ لتر.

## السلامة

- اقرأ التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- الشفرات وأسطح القطع حادة، يجب التعامل معها بمنتهى الحذر. امسكي دائماً نصل السكين بقبضة الإصبع من الجزء العلوي 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.
- أزيلتي سكين التقطيع دائماً قبل صب المحتويات من وعاء التقطيع.
- أبقِي 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؛
  - في حالة عدم الاستخدام؛
  - قبل التنظيف.
- لا تستخدمِي أصابعك لدفع الطعام خلال أنبوب التغذية. استخدمِي دائماً عصا دفع المكونات المزودة.
- يحذر تركيب وحدة الشفرات على وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب دورق الخلط أو القطاعة/المفرمة الصغيرة.
- قبل إزالة الغطاء العلوي عن السلطانية أو الخلط أو القطاعة/المفرمة الصغيرة عن وحدة الطاقة (الموتور):-
  - أوقفِي تشغيل الجهاز؛
  - انتظري حتى توقف الملحقات/الشفرات تماماً عن الحركة؛
  - توخِي الحذر حتى لا ينفصل دورق الخلط أو القطاعة/المفرمة الصغيرة عن وحدة الشفرات.
- **مخاطر التعرض لحروق:** بجب السماح بتبريد المكونات الساخنة إلى درجة حرارة الغرفة قبل عملية الخلط.
- لا تستخدمِي الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدمِي دائماً زر تحكم السرعة On/Off (تشغيل/إيقاف).
- سيتلف الجهاز وقد تحدث إصابات في حالة تعرض آلية التعشيق لقوة مفرطة.
- افصلي دائماً جهاز تحضير الطعام عن مصدر التيار الكهربائي في حالة عدم استخدامه.
- يحذر استخدام أي ملحقات غير معتمدة.
- لا تتركي الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.



HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

[kenwoodworld.com](http://kenwoodworld.com)

# KENWOOD

CREATE MORE