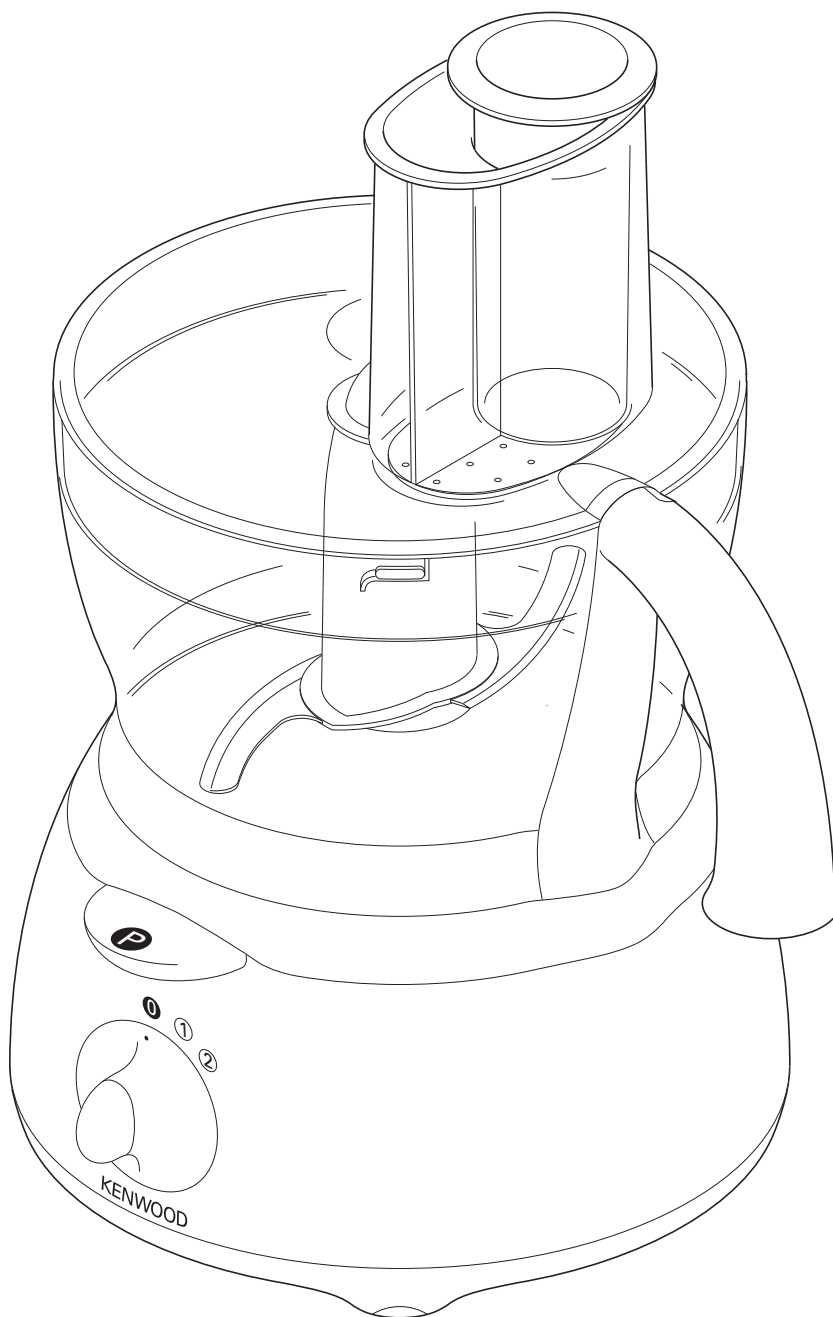


KENWOOD



FP480, FP580 series

English 2 - 4

Português 5 - 8

Español 9 - 11

Türkçe 12 - 14

Česky 15 - 17

Polski 18 - 20

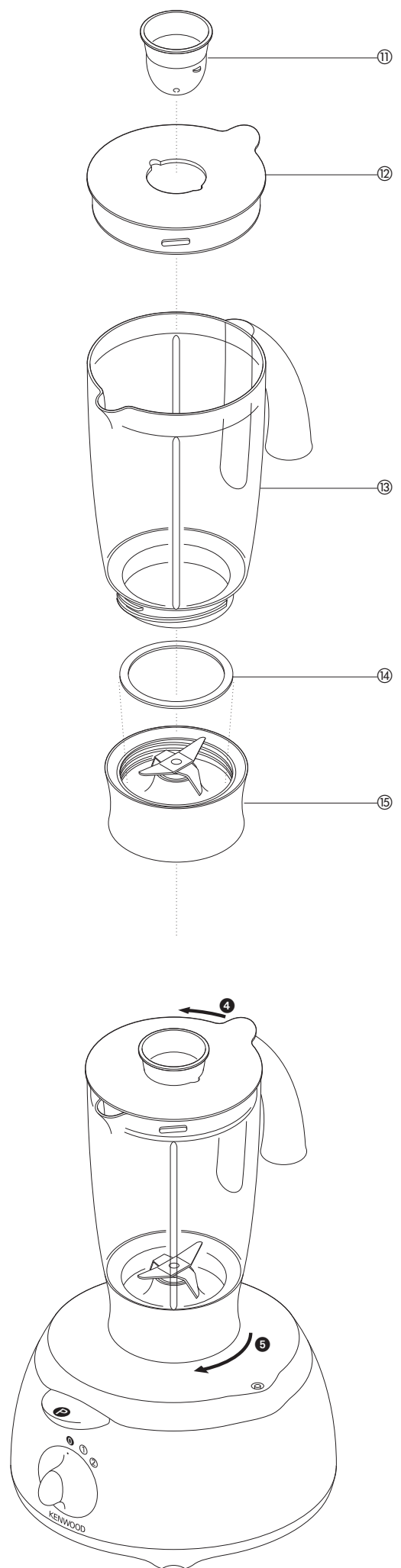
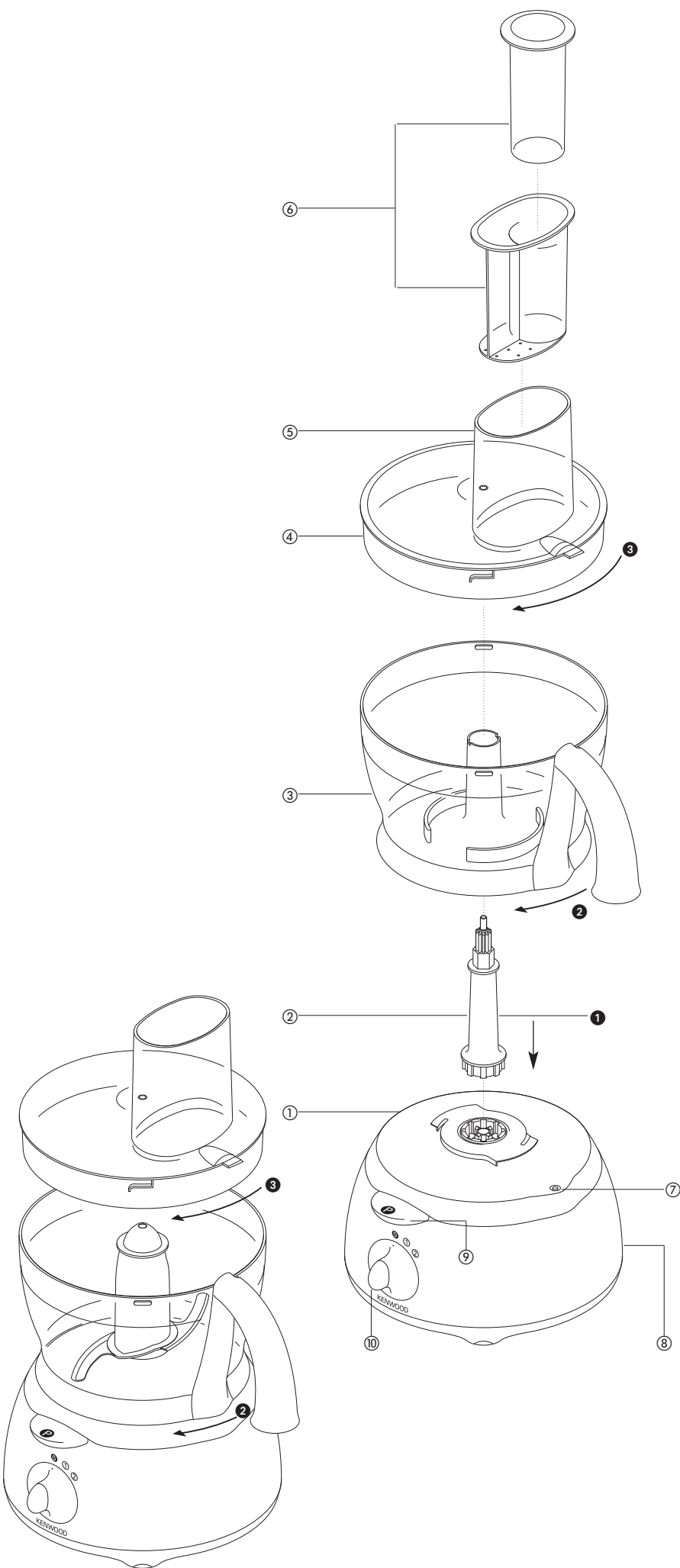
Magyar 21 - 23

Русский 24 - 27

Ελληνικά 28 - 31

عربي ٣٥ – ٣٢





before using your Kenwood appliance

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

safety

- The blades and discs are very sharp, handle with care.
Always hold the knife blade by the finger grip @ at the top, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.
- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- Keep hands and utensils out of the processor bowl and liquidiser jug whilst connected to the power supply.
- Switch off and unplug:
 - before fitting or removing parts
 - after use
 - before cleaning
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher/s supplied.
- Before removing the lid from the bowl or liquidiser from the power unit:-
 - switch off;
 - wait until the attachment/blades have completely stopped;
 - Be careful not to unscrew the liquidiser jug from the blade unit.
- Liquids 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 machine will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.**
- Never use an unauthorised attachment.
- Never leave the machine on unattended.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired: see 'service and 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.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
- Misuse of your processor/liquidiser can result in injury.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your machine.
- 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.

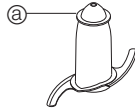
before using for the first time

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

key

processor

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



liquidiser

- ⑪ filler cap
- ⑫ lid
- ⑬ jug
- ⑭ sealing ring
- ⑮ blade unit

additional attachments

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

- ⑯ knife blade
- ⑰ dough tool
- ⑱ twin beater geared whisk
- ⑲ maxi-blend canopy
- ⑳ thick slicing/coarse shredding disc
- ㉑ thin slicing/fine shredding disc
- ㉒ fine (Julienne style) chipper disc
- ㉓ rasping disc
- ㉔ geared citrus press

to use your food processor

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

to use your liquidiser

- 1 Fit the sealing ring ⑭ into the blade unit ⑮.
- 2 Screw the jug onto the blade unit.
- 3 Put your ingredients into the jug.
- 4 Put the filler cap in the lid, then turn.
- 5 Lock the lid onto the jug so that the thumb tab is over the handle (To unlock the lid, push the thumb tab ④.)
- 6 Place the liquidiser onto the power unit and turn to lock ⑤.
- 7 Select a speed or use the pulse control.

hints

- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil into the liquidiser. Then with the machine running, pour the oil into the filler cap and let it run through.
- Thick mixtures, eg pates and dips, may need scraping down. If it's difficult to process, add more liquid.
- When crushing ice, add 15mls (1tbsp) water to 6 ice cubes. Use the pulse control.

important

- Allow hot liquids to cool before blending in the liquidiser – if you haven't fitted the lid securely and it comes off, you could get splashed.
- To ensure the long life of your liquidiser, never run it for longer than 60 seconds. Switch off as soon as you've got the right consistency.
- Don't process spices - they may damage the plastic.
- The machine won't work if the liquidiser is fitted incorrectly.
- Don't put dry ingredients into the liquidiser before switching on. If necessary, cut them into pieces; remove the filler cap; then with the machine running, drop them through one by one.
- Don't use the liquidiser as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Never blend more than 1½ litres (2pts 12floz) - less for frothy liquids like milkshakes.

choosing a speed for all functions

tool/attachment	function	speed
knife blade	Cake making	2
	Rubbing fat into flour	1 – 2
	Adding water to combine pastry ingredients	1 – 2
	Chopping/pureeing/pates	2
whisk	egg whites	2
	egg & sugar for fatless sponges	2
	cream	1 – 2
dough tool	yeasted mixes	1 – 2
discs - slicing/ shredding/ chipping	Firm food items such as carrots, hard cheeses	1 – 2
	Softer items such as cucumbers, tomatoes	1
	Citrus fruits	1
liquidiser	Lighter blending eg. batters, milkshakes	1
	Soups, sauces, pate and mayonnaise	2

maximum capacities

- Shortcrust pastry Flour wt 340g
- Yeast dough Flour wt 500g
- One Stage Cake Total wt 1.5Kg
- Chopping meat Total wt 600g
- liquid with canopy 1.5litres
- Twin geared whisk 6 egg whites

using the attachments

see chart above for speed of each attachment.

⑩ knife blade/⑪ dough tool

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

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

Use the dough tool for yeasted mixes.

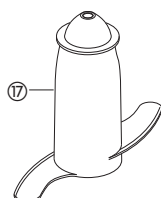
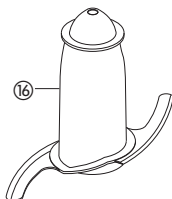
hints

knife blade

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

dough tool

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

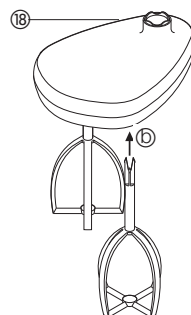


⑫ twin beater geared whisk

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

using the whisk

- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Push each beater securely into the drive head ⑩.
- 3 Fit the whisk by carefully turning until it drops over the drive shaft.
- 4 Add the ingredients.
- 5 Fit the lid - ensuring the end of the shaft locates into the centre of the lid.
- 6 Switch on.



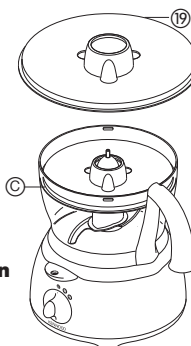
hints

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

⑬ maxi-blend canopy

When blending liquids, use the maxi-blend canopy with the knife blade. It allows you to increase the liquid processing capacity from 800mls to 1.5 litres, prevents leaking and improves the chopping performance of the blade.

- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Fit the knife blade.
- 3 Add ingredients to be processed.
- 4 Fit the canopy over the top of the blade ensuring it sits on the ledge inside the bowl ⑬. **Do not push down on the canopy, hold by the centre grip.**
- 5 Fit the lid and switch on.



slicing/shredding discs

reversible slicing/shredding discs - thick ⑭, thin ⑮

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

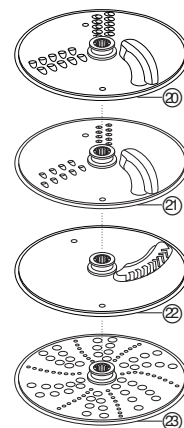
Use the slicing side for cheese, carrots, potatoes, cabbage, cucumber, courgette, beetroot and onions.

fine (Julienne style) chipper disc ⑯

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

rasping disc ⑰

Grates Parmesan cheese and potatoes for German potato dumplings.

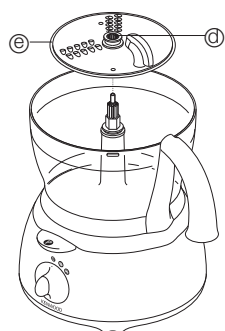


safety

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

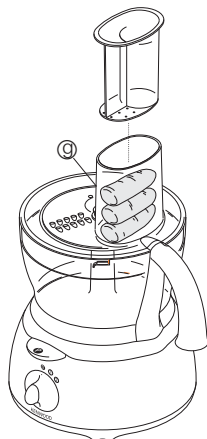
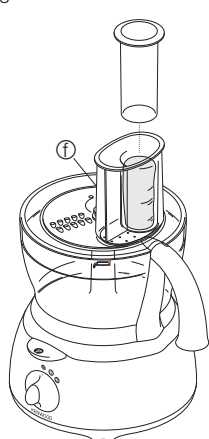
to use the cutting discs

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



hints

- Use fresh ingredients
- Don't cut food too small. Fill the width of the large feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing. Alternatively use the small feed tube.
- When using the chipper disc, place ingredients horizontally.
- When slicing or shredding: food placed upright ① comes out shorter than food placed horizontally ②.
- There will always be a small amount of waste on the plate or in the bowl after processing.



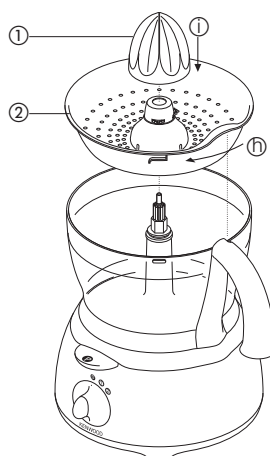
②4 citrus press

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

- ① cone
- ② sieve

to use the citrus press

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



care & cleaning

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

power unit

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

liquidiser

- 1 Empty the jug before unscrewing it from the blade unit.
- 2 Wash the jug by hand.
- 3 Remove and wash the sealing ring.
- 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.

twinn beater geared whisk

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

all other parts

- Wash by hand, then dry.
- Alternatively they can be washed on the top rack of your dishwasher.

service and customer care

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

If you need help with:

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

- 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.

Português

Antes de ler, por favor desdobre a primeira página, que contém as ilustrações

antes de usar o seu aparelho Kenwood

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

segurança

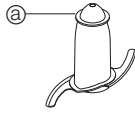
- As lâminas e os discos são afiados. Manuseie-os com cuidado. **Quando manusear ou limpar a lâmina, segure-a sempre pela pega ② existente na extremidade superior e mantenha os dedos afastados do gume.**
- Retire sempre a lâmina antes de retirar os alimentos da taça.
- Mantenha as mãos e os utensílios afastados da taça e do liquidificador enquanto o aparelho estiver ligado à corrente eléctrica.
- Desligue o aparelho e retire a ficha do cabo de alimentação da tomada de parede:
 - antes de instalar ou retirar as peças
 - após a utilização
 - antes das operações de limpeza
- Não utilize os dedos para empurrar os alimentos no tubo de alimentação. Utilize sempre o(s) calcador(es) fornecido(s).
- Antes de retirar a tampa da taça ou o liquidificador do robô:
 - desligue o aparelho;
 - aguarde até o acessório/as lâminas pararem totalmente;
 - Tome cuidado para não desbloquear o jarro do liquidificador da unidade de lâminas.
- Deverá deixar os líquidos arrefecerem até à temperatura ambiente antes de misturar.
- Não utilize a tampa para accionar o robô de cozinha, utilize sempre o botão de velocidade on/off.
- **Este aparelho pode ficar danificado e provocar ferimentos se exercer demasiada força sobre o mecanismo de entrelaqueio.**
- Não utilize acessórios não autorizados.
- Não deixe o aparelho sem supervisão quando estiver ligado.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado. Os aparelhos danificados devem ser verificados ou reparados: consulte 'assistência técnica'.
- Não deixe que a unidade de alimentação, o cabo ou a ficha fiquem molhados.
- Não deixe que o cabo fique pendurado ao longo da extremidade de uma mesa ou bancada ou entre em contacto com superfícies quentes.
- Este electrodoméstico não deverá ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.
- O uso inapropriado do seu processador/liquidificador pode resultar em ferimentos.

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



chave

robô de cozinha

- ① unidade de alimentação
- ② veio accionador amovível
- ③ taça
- ④ tampa
- ⑤ tubo de alimentação
- ⑥ calcadores
- ⑦ entrelaqueio de segurança
- ⑧ área de arrumação do cabo
- ⑨ botão de impulso
- ⑩ botão de velocidade

liquidificador

- ⑪ tampa de enchimento
- ⑫ tampa
- ⑬ jarro
- ⑭ anel de vedação
- ⑮ unidade de lâminas

acessórios adicionais

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

- ⑯ lâmina
- ⑰ utensílio para massa
- ⑱ pinha com duas varetas
- ⑲ cúpula maxi-blend
- ⑳ disco de cortar às rodela grossas/picar grosso
- ㉑ disco de cortar às rodela finas/picar fino
- ㉒ disco de cortar fino (estilo palha)
- ㉓ disco de ralar
- ㉔ espremedor de citrinos

utilizar o robô de cozinha

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

utilizar o liquidificador

- 1 Coloque o anel de vedação 14 na unidade de lâminas 15.
- 2 Fixe o jarro à unidade de lâminas.
- 3 Coloque os ingredientes no jarro.
- 4 Encaixe a tampa de enchimento na tampa e, em seguida, rode-a.
- 5 Bloqueie a tampa no jarro de forma a posicionar a patilha sobre o manípulo (para desbloquear a tampa, empurre a patilha 4.)
- 6 Coloque o liquidificador na unidade de alimentação e rode-o para o bloquear 5.
- 7 Selecciona uma velocidade ou utilize o botão de impulso.

sugestões

- Quando fizer maionese, coloque todos os ingredientes no liquidificador excepto o óleo. Com o aparelho em funcionamento, adicione o óleo através da tampa de enchimento e deixe-o misturar-se com os outros ingredientes.
- As misturas espessas, como patés e massas, podem ter de ser raspadas. Se tiver dificuldades em misturar os ingredientes, adicione mais líquido.
- Quando esmagar gelo, adicione 15 mls (1 colher de sopa) de água para cada 6 cubos de gelo. Utilize o botão de impulso.
- importante**
- Deixe que os líquidos quentes arrefeçam antes de os misturar no liquidificador - se a tampa não tiver sido colocada correctamente e se se soltar, o líquido pode derramar-se.
- Para garantir um tempo de vida útil prolongado para o liquidificador, não o accione durante mais de 60 segundos seguidos. Desligue-o assim que obtiver a consistência pretendida.
- Não utilize especiarias - podem danificar o plástico.
- O aparelho não funciona quando o liquidificador for colocado incorrectamente.
- Não introduza ingredientes secos no liquidificador antes de o ligar. Se for necessário, corte-os em pedaços mais pequenos, retire a tampa de enchimento e, em seguida, introduza-os um a um com a máquina em funcionamento.
- Não utilize o liquidificador como recipiente de armazenamento. Mantenha-o vazio antes e depois de o utilizar.
- Não misture mais de 1½ litros (2 pts 12 floz) - quantidade inferior para líquidos cremosos como batidos.

escolher uma velocidade para todas as funções

utensílio/acessório	função	velocidade
lâmina	Fazer bolos	2
	Misturar a gordura com farinha	1 - 2
	Adicionar água para misturar ingredientes para bolos	1 - 2
	Cortar/purés/patés	2
		2
pinha	claras de ovo	2
	ovos e açúcar para pão-de-ló magro	2
	natas	1 - 2
utensílio para massa	misturas levedadas	1 - 2
discos - cortar às rodelas/picar/cortar	ingredientes consistentes como cenouras, queijos duros	1 - 2
	Alimentos moles como pepinos, tomates	1
		1
espremedor de citrinos	Citrinos	1
liquidificador	Misturas leves como massas batidas, batidos	1
	Sopas, molhos, patés e maionese	2

capacidades máximas

- Peso da massa para biscoitos amanteigados 340 g
- Peso da massa com fermento 500 g
- Peso total para pão-de-ló 1,5 Kg
- Peso total para carne picada 600 g
- líquidos com campânula 1,5 litros
- Pinha com duas varetas 6 claras de ovo

utilizar os acessórios

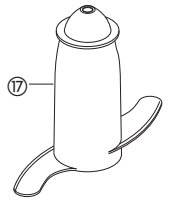
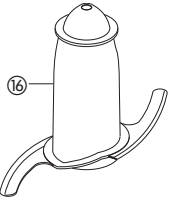
consulte a tabela acima para obter as velocidades adequadas a cada acessório.

16 lâmina/17 utensílio para massa

A lâmina é o acessório mais versátil. A duração do processamento determina a textura obtida. Para texturas mais espessas utilize o botão de impulso. Utilize a lâmina para bolos e biscoitos, picar carne crua e cozida, vegetais, nozes, patés, pastas, sopas em puré e ralar biscoitos e pão. Pode também ser utilizada para misturas com massas levedadas quando o utensílio para massa não é fornecido. Utilize o utensílio para massa quando utilizar misturas levedadas.

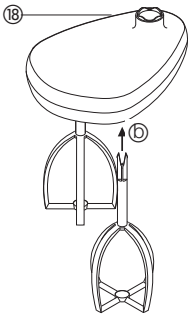
sugestões lâmina

- Corte alimentos como carne, pão e vegetais em cubos com aproximadamente 2cm/3/4 pol antes de os processar.
- Os biscoitos devem ser partidos em pedaços e adicionados através do tubo de alimentação com o aparelho em funcionamento.
- Quando estiver a fazer biscoitos amanteigados, utilize gordura retirada directamente do frigorífico e cortada em cubos de 2cm/3/4 pol.
- Tome atenção para não cortar os alimentos em demasia.
- utensílio para massa**
- Coloque os ingredientes secos na taça e adicione líquido através do tubo de alimentação com o aparelho em funcionamento. Processe até obter uma bola de massa macia e elástica. Demora cerca de 60 - 90 segs.
- Volte a amassar apenas com as mãos. Não volte a amassar utilizando a taça pois o robô pode ficar instável.



18 pinha com duas varetas

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



utilizar a pinha

- 1 Instale o veio accionador e a taça na unidade de alimentação.
- 2 Encaixe correctamente cada vareta na cabeça accionadora 9.
- 3 Instale a pinha, rodando-a cuidadosamente até ficar encaixada no veio accionador.
- 4 Adicione os ingredientes.
- 5 Coloque a tampa - certificando-se que a extremidade do veio fica alinhada com o centro da tampa.
- 6 Ligue o aparelho.

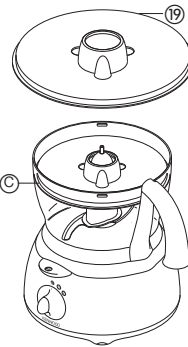
sugestões

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

19 cúpula maxi-blend

Utilize a cúpula maxi-blend juntamente com a lâmina para misturar líquidos. A capacidade de processamento de líquidos aumenta de 800 mls para 1,5 litros, as fugas são eliminadas e os resultados de corte da lâmina são melhorados.

- 1 Instale o veio accionador e a taça na unidade de alimentação.
- 2 Coloque a lâmina.
- 3 Adicione os ingredientes a processar.
- 4 Instale a cúpula sobre a parte superior da lâmina, certificando-se de que fica correctamente encaixada na saliência existente no interior da taça 9. **Não faça pressão sobre a cúpula. Segure-a pela pega central.**
- 5 Coloque a tampa e ligue o aparelho.



discos de cortar às rodelas/picar

discos de cortar às rodelas/picar reversíveis - grosso ⑳, fino ㉑

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

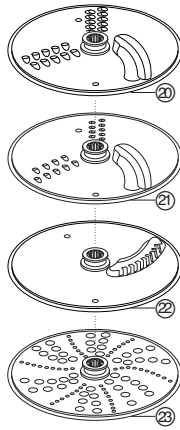
Utilize o lado de cortar às rodelas para queijo, batatas, couve, pepino, curgetes, beterraba e cebolas.

disco de cortar (estilo palha) fino ㉒

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

disco de ralar ㉓

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

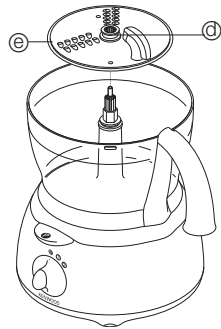


segurança

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

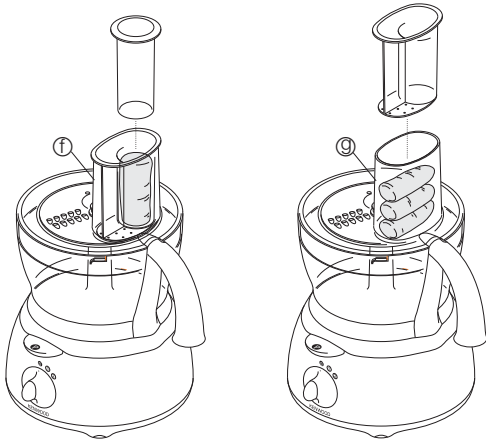
utilizar os discos de cortar

- 1 Instale o veio accionador e a taça na unidade de alimentação.
- 2 Segure a pega central ㉔ e coloque o disco no veio accionador com o lado adequado virado para cima ㉕.
- 3 Coloque a tampa.
- 4 Escolha o tipo de tubo de alimentação que pretende utilizar. O calcador contém um tubo de alimentação mais pequeno para processamento de ingredientes individuais ou finos. Para utilizar o tubo de alimentação pequeno, introduza primeiro o calcador grande no tubo de alimentação. Para utilizar o tubo de alimentação grande, utilize os dois calcadores em conjunto.
- 5 Introduza os alimentos no tubo de alimentação.
- 6 Ligue o aparelho e empurre uniformemente os alimentos com o calcador - **nunca introduza os dedos no tubo de alimentação.**



sugestões

- Utilize ingredientes frescos
- Não corte os alimentos em pedaços demasiado pequenos. Encha praticamente toda a largura do tubo de alimentação. Isto evita que os alimentos escorreguem lateralmente durante o processamento. Pode também utilizar o tubo de alimentação pequeno.
- Quando utilizar o disco de cortar, coloque os ingredientes na horizontal.
- Quando cortar às rodelas ou picar: os alimentos colocados na vertical ㉖ são cortados em pedaços mais pequenos do que os alimentos colocados na horizontal ㉗.
- Terminado o processamento, encontrará sempre restos no disco ou na taça.



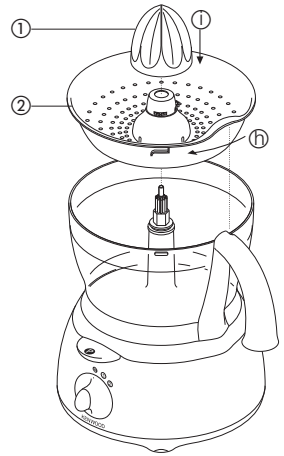
㉘ espremedor de citrinos

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

- ① cone
- ② passador

utilizar o espremedor de citrinos

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



manutenção e limpeza

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

unidade de alimentação

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

liquidificador

- 1 Esvazie o jarro antes de o retirar da unidade de lâminas.
- 2 Lave o jarro à mão.
- 3 Retire e lave o anel de vedação.
- 4 Não toque nas lâminas afiadas - escove-as com água quente e detergente e, em seguida, enxague em água corrente. **Não coloque a unidade de lâminas dentro de água.**
- 5 Deixe-a secar, colocando-a ao contrário.

pinha com duas varetas

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

as restantes peças

- Lave-as à mão e, em seguida, seque-as.
- Alternativamente, podem ser lavadas na prateleira superior da sua máquina de lavar loiça.

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.

Caso necessite de assistência para:

- utilizar o seu electrodoméstico ou
- assistência ou reparações
- Contacte o estabelecimento onde adquiriu o electrodoméstico.

- 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.

Antes de leer, por favor despliegue la portada que muestra las ilustraciones

antes de utilizar su aparato Kenwood

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

seguridad

- Las cuchillas y los discos de corte están muy afilados; manéjelos con cuidado. **Sostenga siempre la cuchilla por el asa ①, situada en la parte superior, y mantenga los dedos alejados de los bordes cortantes, tanto durante el uso como en las operaciones de limpieza.**
- Retire siempre la cuchilla antes de vaciar el contenido del bol.
- Mantenga las manos y los utensilios alejados del bol y de la jarra de la licuadora mientras el aparato esté conectado a la toma de corriente eléctrica.
- Apague y desconecte el aparato:
 - antes de montar o desmontar cualquier componente
 - después del uso
 - antes de limpiarlo
- Nunca utilice los dedos para empujar los alimentos en el tubo de entrada. Utilice siempre el embutidor que se suministra con el aparato.
- Antes de retirar la tapa del bol o la licuadora del bloque motor:
 - desenchufe el aparato;
 - espere hasta que los accesorios/cuchillas se hayan parado totalmente;
 - tenga cuidado para no desenroscar la jarra de la licuadora de la unidad de corte.
- Los líquidos deberían enfriarse a temperatura ambiente antes de mezclarse en la batidora.
- No utilice la tapa para hacer funcionar el robot de cocina; utilice siempre el control de velocidad de encendido/apagado.
- **Este aparato se estropeará y puede producir lesiones si el mecanismo de enclavamiento se ve sometido a una fuerza excesiva.**
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.
- Nunca deje este aparato desatendido.
- Nunca utilice un aparato dañado. Haga que lo revisen o reparen: vea 'servicio'.
- Nunca permita que se mojen el bloque motor, el cable o el enchufe.
- No deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de la mesa o zona de trabajo ni esté en contacto con superficies calientes.
- Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.
- Si no usa el procesador/la licuadora debidamente podría resultar herido.

antes de enchufar el aparato

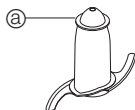
- Asegúrese de que el suministro de energía eléctrica sea la mismo que el que figura en la parte inferior del aparato
- Este dispositivo cumple con la Directiva 2004/108/CE sobre Compatibilidad Electromagnética, y con el reglamento (CE) nº 1935/2004, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos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

antes de utilizar el robot de cocina por primera vez

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

descripción del aparato robot de cocina

- ① bloque motor
- ② eje de transmisión desmontable
- ③ bol
- ④ tapa
- ⑤ tubo de entrada
- ⑥ embutidores
- ⑦ enclavamiento de seguridad
- ⑧ guardacable
- ⑨ pulsador
- ⑩ control de velocidad



licuadora

- ⑪ tapón de llenado
- ⑫ tapa
- ⑬ jarra
- ⑭ anillo sellante
- ⑮ unidad de la cuchilla

accesorios adicionales

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

- ⑯ cuchilla
- ⑰ herramienta para amasar
- ⑱ batidor doble
- ⑲ cubierta de mezclado máximo
- ⑳ disco rebanador/troceador grueso
- ㉑ disco rebanador/troceador fino
- ㉒ disco picador fino (estilo juliana)
- ㉓ disco rallador
- ㉔ exprimidor de cítricos

para utilizar el robot de cocina

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

uso de la licuadora

- 1 Encaje el anillo sellante ⑭ en la unidad de corte ⑮.
- 2 Enrosque la jarra en la unidad de corte.
- 3 Ponga los ingredientes en la jarra.
- 4 Coloque el tapón de llenado en la tapa y gírelo.
- 5 Coloque la tapa sobre la jarra de forma que la lengüeta quede sobre el mango (para desbloquear la tapa, empuje la lengüeta ④.).
- 6 Coloque la licuadora sobre el bloque motor y gírela para bloquearla ⑤.
- 7 Seleccione una velocidad o utilice el pulsador.

consejos

- Para hacer mayonesa, coloque todos los ingredientes en la licuadora, excepto el aceite. Una vez que la máquina esté en funcionamiento, vierta el aceite en el tapón de llenado y deje que caiga poco a poco.
- Al trabajar con mezclas espesas, por ejemplo, patés y salsas, puede ser necesario desmenuzar los ingredientes. Si el proceso resulta difícil, añada más líquido.

- Al triturar hielo añada 1 cucharada sopera (15 mls) de agua por cada 6 cubitos. Utilice el pulsador.
- importante**
- Deje enfriar los líquidos calientes antes de mezclarlos en la licuadora; si la tapa no se ha encajado perfectamente y el líquido se sale, podría quemarse con las salpicaduras.
- Para garantizar la vida útil de la licuadora, no la haga funcionar más de 60 segundos seguidos. Desenchúfela tan pronto como consiga la consistencia adecuada.
- No utilice el robot de cocina para triturar especias ya que podrían dañar el plástico.
- El aparato no funcionará si la licuadora no está encajada correctamente.
- No ponga ingredientes secos en la licuadora antes de ponerla en marcha. Si fuese necesario, córtelos en trozos pequeños; retire el tapón de llenado; con la máquina en funcionamiento, introduzca los trozos uno a uno.
- No utilice la licuadora para almacenar líquidos. Manténgala limpia antes y después de utilizarla.
- Nunca mezcle cantidades superiores a 1½ (un litro y medio); la cantidad debe ser menor para líquidos espumosos, como los batidos a base de leche.

velocidad adecuada a cada función

herramienta/accesorio	función	velocidad
cuchilla	Masa para tartas	2
	Mezclar manteca con harina	1 - 2
	Añadir agua para combinar ingredientes para pasta quebrada	1 - 2
	Picar/triturar/hacer patés	2
	Claros de huevo	2
montar	Claros de huevo y azúcar para merengues	2
	Nata	1 - 2
herramienta para amasar	Masas con levadura	1 - 2
discos - rebanadores/troceadores/picadores	Alimentos consistentes, como zanahorias, quesos duros	1 - 2
	Alimentos más blandos, como pepinos, tomates	1
exprimidor de cítricos	Frutas cítricas	1
licuadora	Mezclas más ligeras, como batidos de fruta, de leche	1
	Sopas, salsas, paté y mayonesa	2

- capacidades máximas**
 - Peso de la harina para pasta con corteza de pan
 - Peso de la harina para masa con levadura
 - Peso total para bizcocho de elaboración en un solo paso
 - Peso total de carne para picar
 - Líquidos con cubierta
 - Batidor doble

340 g
500 g
1,5 Kg
600 g
1,5 litros
6 claras de huevo

uso de los accesorios

vea en la tabla anterior la velocidad adecuada a cada accesorio.

- 16**
cuchilla de corte/
17
herramienta para amasar

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

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

Para masas con levadura utilice la herramienta para amasar.

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

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

- 18**
batidor doble

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

uso del batidor

- Acople el eje de transmisión y el bol en el bloque motor.
 - Inserte cada varilla hasta el fondo en el cabezal 10.
 - Ajuste el batidor girándolo con cuidado hasta que encaje en el eje de transmisión.
 - Añada los ingredientes.
 - Ajuste la tapa; el extremo del eje debe quedar en el centro de la tapa.
 - Encienda el aparato.

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

- 19**
cubierta de mezclado máximo

Para mezclar líquidos, utilice la cubierta de mezclado máximo junto con la cuchilla. Esto le permitirá incrementar la capacidad de proceso de líquidos de 800 mls a 1,5 litros y mejorará el rendimiento de corte de la cuchilla.
- Acople el eje de transmisión y el bol en el bloque motor.
 - Ajuste la cuchilla.
 - Añada los ingredientes.
 - Ajuste la cubierta en la parte superior de la cuchilla asegurándose de que encaja correctamente en el borde interior del bol 9. **No haga presión sobre la cubierta, agárrela por la parte central.**
 - Encaje la cubierta y encienda el aparato.

discos rebanadores/troceadores

- discos rebanadores/troceadores reversibles: grueso 20, fino 21**

Utilice el lado del troceador para trocear quesos, zanahorias, patatas y alimentos de textura similar. Utilice el lado del rebanador para cortar quesos, zanahorias, patatas, coles, pepinos, calabacines, remolachas y cebollas.

disco picador fino (estilo juliana) 22

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

disco rallador 23

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

seguridad

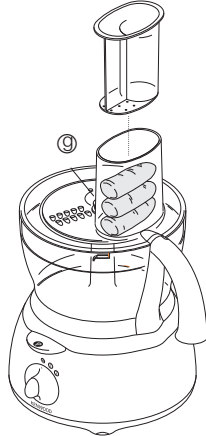
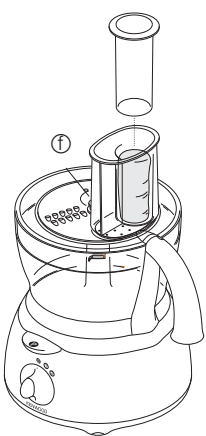
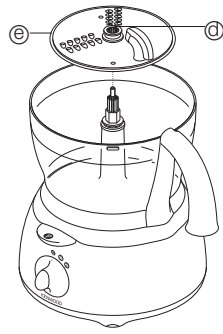
- No retire nunca la tapa hasta que los discos de corte se hayan parado completamente.**
- Maneje los discos de corte con mucho cuidado; están muy afilados.**

para utilizar los discos de corte

- 1 Coloque el eje de transmisión y el bol en el bloque motor.
- 2 Sujeténdolo por la parte central ①, coloque el disco en el eje de transmisión con el lado apropiado en la parte superior ②.
- 3 Ajuste la tapa.
- 4 Elija el tubo de entrada adecuado al tamaño de los alimentos. El embudidor contiene un tubo de entrada más pequeño para procesar los elementos de uno en uno o para ingredientes pequeños.
Para usar el tubo de entrada pequeño, introduzca primero el embudidor grande en el tubo de entrada. Para usar el tubo de entrada grande, utilice ambos embudidores a la vez.
- 5 Coloque los alimentos en el tubo de entrada.
- 6 Encienda el aparato y empuje cada trozo firmemente con el embudidor; **nunca meta los dedos en el tubo de entrada.**

consejos

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



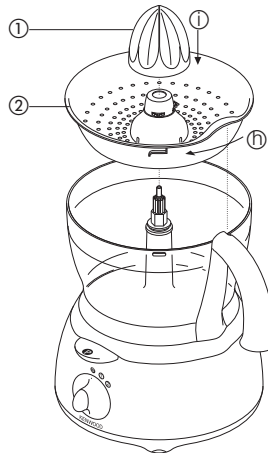
④ exprimidor de cítricos

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

- ① cono
- ② colador

para utilizar el exprimidor de cítricos

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



cuidado y limpieza

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

bloque motor

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

licuadora

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

batidor doble

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

otras piezas

- Lávelas a mano y séquelas completamente.
- De forma alternativa, pueden lavarse en la bandeja superior del lavavajillas.

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 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.

Türkçe

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Kenwood cihazınızı kullanmadan önce

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

güvenlik

- Bıçaklar ve diskler çok keskin oldukları için tutarken dikkatli olun. **Bıçağı taşırken ve temizlerken daima ③ üst tarafındaki keskin olmayan tutma yerinden kavrayın.**
- Kaseyi boşaltmadan önce daima bıçağı çıkartın.
- Cihaz elektriğe bağlı olduğu sürece ellerinizi ve mutfak aletlerini kaseye ve sıvılaştırıcı kabına sokmayın.
- Aşağıda sayılan işlemleri ancak cihazı kapattıktan ve fişini çektikten sonra yapın:
 - parça takmadan ya da sökmeden önce
 - kullanımdan sonra
 - temizlemeden önce
- Yiyecekleri asla parmaklarınızla gıda girişinden aşağı itmeyin. Bu iş için mutlaka gıda iticisini/lerini kullanın.
- Kasenin kapağını çıkartmadan ya da sıvılaştırıcı kabını motor kısmından ayırmadan önce:
 - cihazı kapatın;
 - tüm parçaların/bıçakların tamamen durmasını bekleyin;
 - sıvılaştırıcı kabını bıçak takımından ayırmayın.
- Karıştırılmadan önce sıvılar oda sıcaklığında soğumalıdır.
- Cihazı çalıştırmak için kapak yerine daima aç/kapat hız ayar düğmesini kullanın.
- Kilit mekanizmasına aşırı güç uygulanması durumunda cihaz hasar görebilir ve yaralanmalara neden olabilir.**
- Cihaza uygun olmayan parçalar kullanmayın.
- Cihaz çalışırken başından ayrılmayın.
- Arızalı bir cihazı kullanmayın. Cihazı kontrol ettirin ya da onartın. Bknz. Yetkili 'servis'.
- Cihazın motor kısmı, elektrik kablosu ya da elektrik fişinin ıslanmamasına özen gösterin.
- Elektrik kablosunun masa/tezgah kenarlarından sarkmasını ya da sıcak yüzeylere temas etmesini önleyin.
- Bu cihaz; sorumlu bir kişi tarafından gözetim altında olmayan fiziksel, duyuşsal veya zihinsel engelli kişiler (çocuklar dahil), cihazın kullanılışı hakkında açıklama almamış kişiler ve bilgi veya deneyimi eksik olan kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.
- Robotunuzun/mikserinizin hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.

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

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

parçalar

mutfak robotu

- motor kısmı
- çıkartılabilir tahrik mili
- çanak
- kapak
- gıda girişi
- gıda iticileri
- güvenlik kilidi
- kablo haznesi
- çalıştırma düğmesi
- hız kontrolü

sıvılaştırıcı

- doldurma kapağı
- kapak
- kap
- conta halkası
- bıçak birimi

ek parçalar

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

- bıçak
- hamur yoğurucusu
- ikili çırpıcı
- büyük karıştırma kapağı
- kalın dilimleme/ kaba rendeleme disk
- ince dilimleme/ ince rendeleme disk
- ince (Julienne tarzı) doğrama disk
- ince rendeleme disk
- narenciye sıkacağı

mutfak robotunun kullanımı

- Çıkarılabilir mili güç birimine takınız ①.
 - Şimdi kaseyi yerine takın. Kaseyi, kolu arkada olacak şekilde yerleştirin ve yerine oturana kadar saat yönünde çevirin ②.
 - Tahrik miline bir ek parçası takın.
 - Kaseye malzeme koymadan önce daima kase ve ek parçayı cihaza takın.
 - Kapağı takın ③ - Tahrik milinin üst kısmının kapağın ortasına yerleşmesine dikkat edin.
 - Cihazı çalıştırmak için kapak yerine aç/kapat hız ayar düğmesini kullanın.**
 - Cihazı çalıştırıp çalışma hızını seçin.
 - Cihaz, kase ve kapak tam yerine oturmadığında çalışmaz.**
 - Kısa işlemler için çalıştırma düğmesini kullanın. Cihaz, düğme basılı tutulduğu sürece çalışacaktır.
 - Kapağı, parçaları ve kaseyi sökmek için yukarıdaki işlemi işlemi ters sırayla yürütün.
 - Kapağı sökmeden önce cihazı daima kapatın.**
- önemli**
- Mutfak robotunuz ile kahve öğütülemez ya da toz şekeri pudra şekeri halinde getirilemez.
 - Kase içindeki karışıma badem özü ya da tatlandırıcı eklerken bunların plastik parçalara değmesini önleyin. Aksi halde kalıcı lekeler oluşabilir.

sıvılaştırıcının kullanımı

- Conta halkasını ④ bıçakbirimine ⑤ takın.
- Kabı bıçak birimi üzerine sabitleyin.
- Malzemenizi kaba yerleştirin.
- Doldurma kapağını kapağa takıp çevirin.
- Doldurma kapağını, çıkıntı, kolun üzerine gelecek şekilde kaba takın (kapağı sökmek için çıkıntıyı ④ itin).
- Sıvılaştırıcı kabını motor kısmına takın ve çevirerek yerine oturtun ⑤.
- Cihazı çalıştırmak için bir hız seçin ya da çalıştırma düğmesine basın.

öneriler

- Mayonez hazırlarken, yağ dışındaki tüm malzemeleri sıvılaştırıcıya dökün. Yağı, cihaz çalışırken doldurma kapağına doldurun. Yağ, buradana yavaşça kabın içine sızar.
- Pate ve sos gibi kıvamlı karışımların biraz inceltilmesi gerekebilir. Karışım işlenemeyecek kadar kıvamlıysa biraz daha sıvı ekleyin.
- Buz kırarken, küp şeklinde 6 buz parçası için 15 ml (1 tatlı kaşığı) su ekleyin. Buz kırmak için çalıştırma düğmesini kullanın.

önemli

- Sıvılaştırıcıda karıştırmak istediğiniz sıcak sıvıların önce soğumasını bekleyin - düzgün takılmamış bir kapak yerinden çıktığında sıcak sıvı üzerinize sıçrayabilir.
- Sıvılaştırıcının uzun ömürlü olmasını sağlamak için 60 saniyeden daha uzun çalıştırmayın. Karışımınız doğru kıvama gelir gelmez, cihazı kapatın.
- Cihazınızda baharat işlemeyin - Baharatlar plastik kısımlara zarar verebilir.
- Cihaz, sıvılaştırıcı yerine tam oturmadiğinde çalışmaz.
- Sıvılaştırıcıyı çalıştırmadan önce içine kuru malzemeler koymayın. Gerekirse bu malzemeleri küçük parçalar halinde kesin, doldurma kapağını çıkartın ve cihaz çalışırken birer birer kabın içine atın.
- Sıvılaştırıcıyı, muhafaza kabı olarak kullanmayın. Sıvılaştırıcı kabı kullanımdan önce ve sonra boş olmalıdır.
- 1½ litre üzerinde malzeme karıştırmayın - Milkshake gibi köpüklü sıvılar için bu miktar daha az olmalı.

değişik işlemler için hız seçimi

alet/ek parça	işlem	hız
bıçak	Kek yapımı Yağ ile un karıştırma Hamur işleri malzemelerinin karıştırılması için su ekleme Doğrama/ezme/pate	2 1 – 2 1 – 2 2
çırpıcı	yumurta akı yağsız gevrekler için yumurta ve şeker krema	2 2 1 – 2
hamur yoğurucu	mayalı karışımlar	1 – 2
diskler - dilimleme/ rendeleme/ dilimleme	Sert gıdalar: Örn. havuç sert peynirler Yumuşak gıdalar: Örn. salatalık, domates	1 – 2 1
narenciye sıkacağı	Turuncgiller	1
sıvılaştırıcı	Az kıvamlı sıvılar, örn. gözleme hamuru, milkshake çorba, sos, pate ve mayonez	1 2

azami kapasiteler

- Gevrek hamur ağırlığı 340 gr
- Mayalı hamur ağırlığı 500 gr
- Pandispanya toplam ağırl. 1,5 Kg
- Et doğrama toplam ağırl. 600 gr
- Kapak parçası ile birlike sıvı 1,5 litre
- İkili çırpıcı 6 yumurta akı

ek parçaların kullanımı

parçalar için kullanılacak hızlar yukarıdaki tablo belirtilmiştir.

⑫ bıçak/⑬ hamur aleti

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

Mayalı hamur karışımları için hamur yoğurucusunu kullanın.

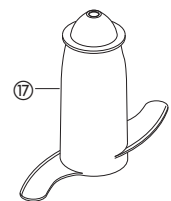
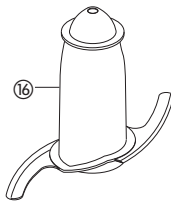
öneriler

bıçak

- Et, ekmek, sebze gibi gıdaları işlemeyin önce 2 cm'lik küpler halinde kesin.
- Bisküviler parçalar halinde kırılarak cihaz çalışırken gıda girişinden aşağı atılmalıdır.
- Unlu gıdalar hazırlarken doğrudan buz dolabından aldığınız yağı 2 cm'lik küpler halinde keserek kullanın.
- İşlemi gereğinden fazla uzatmayın.

hamur yoğurucusu

- Kuru malzemeleri kaseye yerleştirin ve cihaz çalışırken sıvıyı gıda girişinden dökün. Cihazı, düz ve elastik kıvamlı bir hamur topu oluşana kadar 60 - 90 saniye çalıştırın.
- Hamuru yeniden yoğurmak için kaseyi kullanmayın. Aksi halde mutfak robotu kararsız hale gelebilir.

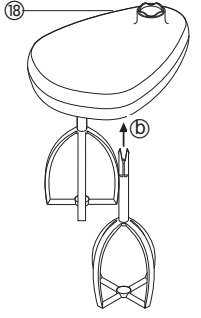


⑮ ikili çırpıcı

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

çırpıcının kullanımı

- Tahrik mili ve kaseyi motor kısmına takın.
- Çırpıcıları, tahrik milinin başlığına takın ⑮.
- Çırpıcı takımını dikkatli bir şekilde çevirerek tahrik miline oturtun.
- Malzemeleri ekleyin.
- Kapağı takın - mil ucunun kapağın ortasına oturmasına dikkat edin.
- Cihazı çalıştırın.



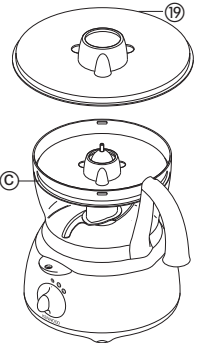
öneriler

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

⑮ büyük karıştırma kapağı

Sıvı karıştırırken, bıçaklı büyük karıştırma kapağını kullanın. Bu kapak ile cihazın sıvı hacim kapasitesi 800 ml'den 1,5 litreye çıkartılabilir, sızma önlenir ve bıçağın doğrama başarımı artırılabilir.

- Tahrik mili ve kaseyi motor kısmına takın.
 - Bıçağı takın.
 - İşlenecek gıdaları ekleyin.
 - Kapağı, bıçağın üzerine yerleştirin ve kaseyi kenarındaki çıkıntıya ⑮ oturmasına dikkat edin.
- Kapağa yukarıdan baskı uygulamayın ve ortadaki tutma yerinden kavrayın.**
- Küçük kapağı takıp cihazı çalıştırın.



dilimleme/rendeleme diskleri

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

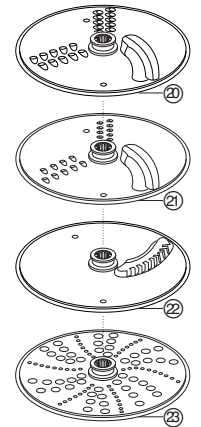
Diskin rendeleme tarafını peynir, havuç, patates ve benzer kıvamlı gıdalar için kullanın. Diskin kesme tarafını peynir, havuç, patates, lahana, salatalık, korjet, şalgam ve soğan için kullanın.

ince (Julienne tarzı) doğrama diskleri u ⑮

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

Çok ince rendeleme diskleri ⑮

Patates graten için Parmesan peyniri ve patates rendelemek için.

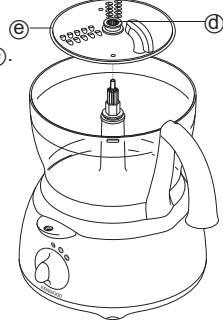


emniyet

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

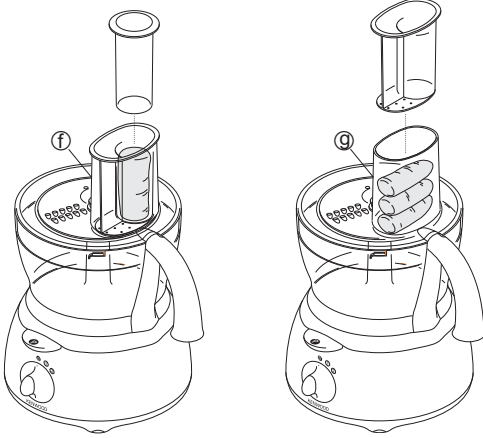
kesme bıçaklarının kullanımı

- 1 Tahrik milini ve kaseyi motor kısmına takın.
- 2 Diski, ortasındaki tutma yerinden kavrayarak doğru yüzü yukarıya bakacak şekilde ⑧ tahrik miline takın ⑨.
- 3 Şimdi kapağı takın.
- 4 Kullanmak istediğiniz gıda girişini seçin. Gıda iticisi, özel ya da ince malzemeler için küçük bir gıda girişi içerir. Küçük gıda girişini kullanmak için önce büyük gıda iticisini gıda girişi içine yerleştirin. Büyük gıda girişini kullanmak için her iki iticiyi birlikte kullanın.
- 5 Gıdayı, gıda girişine yerleştirin.
- 6 Cihazı çalıştırın ve gıdaları düzenli bir şekilde itin - **kesinlikle parmaklarınızı gıda girişinden içeri sokmayın.**



öneriler

- taze gıdalar kullanın
- Gıdaları çok küçük kesmeyin. Gıdaları, büyük gıda girişinde enlemesine doldurun. Bu şekilde gıdalar işlenirken yanlardan kaymaz. Bunun yerine küçük gıda girişini de kullanabilirsiniz.
- Doğrama diskini kullanırken gıdaları yatay yerleştirin.
- Dilimlerken ya da rendelerken: Dikey olarak yerleştirilen gıdalar ⑦ yatay olarak yerleştirilen gıdalardan daha kısa kesilir ⑧.
- İşlemden sonra tabak ya da kasede daima küçük miktarda artık malzeme kalır.



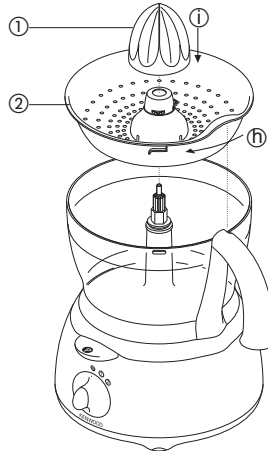
②④ narenciye sıkacağı

Narenciye sıkacağını, turuncgillerin (örn. portakal, limon ve greyfrut) suyunu sıkmak için kullanılır.

- ① koni
- ② süzgeç

narenciye sıkacağının kullanımı

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



bakım ve temizlik

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

motor kısmı

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

sıvılaştırıcı

- 1 Bıçak biriminden sökmeden önce kabı boşaltın.
- 2 Kabı elle yıkayın.
- 3 Conta halkasını çıkartıp yıkayın.
- 4 Çok keskin olan bıçaklara dokunmayın. Bıçakları bir fırça ve sabunu sıcak su ile temizleyin ve akan su ile iyice durulayın. **Bıçak birimini suya batırmayın.**
- 5 Bıçak birimini ters çevirerek kurumaya bırakın.

ikili çırpıcı

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

tüm diğer parçalar

- Elle yıkayıp kurutun.
- Ya da aygıtın parçalarını bulaşık makinesinin üst rafında yıkayabilirsiniz.

servis ve müşteri hizmetleri

- Kablo hasar görmüşse, güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD tamircisi tarafından değiştirilmelidir.
- Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olursa:
 - cihazınızın kullanımı veya
 - servis veya tamir
 - Cihazınızı satın aldığınız yerle bağlantı kurun.
- 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.

Před čtením rozložte přední stránku s ilustrací

před použitím tohoto zařízení Kenwood

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

bezpečnostní zásady

- Nože a kotouče jsou velmi ostré, zacházejte s nimi opatrně. Sekací nůž držte při používání i čištění vždy za držadlo ③ nahoře, s ostřím směrem od sebe.
- Sekací nůž vždy nejdříve vyjměte z pracovní nádoby, teprve pak ji vyprázdněte.
- Do pracovní nádoby a nádoby mixéru nesahejte a nekládejte náčiní, pokud je přívodní kabel spotřebiče v zásuvce.
- Vypněte a vytáhněte ze zásuvky:
 - před nasazováním nebo snímáním dílů
 - po použití
 - před čištěním
- Potraviny nikdy netlačte do plnicího hrdla prsty. Vždy používejte přiložené pěchovače.
- Před sejmutím víka z pracovní nádoby nebo mixéru z pohonné jednotky:
 - spotřebič vypněte;
 - počkejte, až se nasazené doplňky/nože úplně zastaví;
 - dejte pozor, abyste nádobu mixéru neodšroubovali od nástavce mixéru.
- Tekutiny by před mixováním měly být zchlazeny na pokojovou teplotu.
- K ovládání kuchyňského robota nepoužívejte víko, ale vždy jen vypínač/regulátor otáček.
- **Je-li spojovací mechanismus vystaven nepřiměřené síle, může dojít k poškození spotřebiče a zranění obsluhy.**
- Nepoužívejte příslušenství neschválené výrobcem.
- Nikdy nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Poškozený spotřebič nepoužívejte. Dejte jej prohlédnout nebo opravit – viz „servis“.
- Pohonná jednotka, přívodní kabel a zástrčka nesmějí přijít do styku s vodou.
- Nenechávejte přívodní kabel volně viset přes okraj stolu nebo pracovní plochy, nebo se dotýkat horkých ploch.
- Toto příslušenství by neměly používat osoby (včetně dětí) trpící fyzickými, smyslovými či psychickými poruchami ani osoby bez náležitých znalostí a zkušeností. Pokud jej chtějí používat, musí být pod dozorem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo je tato osoba musí poučit o bezpečném používání příslušenství.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.
- Nesprávné použití vašeho robota/mixéru může vést ke zranění.

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.

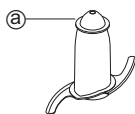
před prvním použitím

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

popis

kuchyňský robot

- ① pohonná jednotka
- ② vyjímatelná hnací hřídel
- ③ pracovní mísa
- ④ víko
- ⑤ plnicí hrdlo
- ⑥ pěchovače
- ⑦ ochrana proti přetížení
- ⑧ prostor pro přívodní kabel
- ⑨ pulsní spínač
- ⑩ regulátor otáček



mixér

- ⑪ uzávěr plnicího otvoru
- ⑫ víko
- ⑬ nádoba mixéru
- ⑭ těsnicí kroužek
- ⑮ nástavec mixéru

doplňkové příslušenství

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

- ⑯ sekací nůž
- ⑰ hnětač těsta
- ⑱ šlehač se dvěma metlami
- ⑲ maxi kryt
- ⑳ kotouč na silné plátky/strouhání na hrubo
- ㉑ kotouč na tenké plátky/strouhání na jemno
- ㉒ jemný krájecí kotouč
- ㉓ kotouč na velmi jemné strouhání
- ㉔ lis na citrusové ovoce

jak používat kuchyňský robot

- 1 Nasadte vyjímatelnou hřídel na motorovou část ①.
- 2 Pak nádobu nasadte. Držadlo nasměrujte dozadu a otočte vpravo, až nádoba zapadne ②.
- 3 Na hřídel nasadte zvolené příslušenství.
- Vždy nejprve nasadte nádobu a zvolené příslušenství, teprve pak přidávejte přísady.
- 4 Nasadte víko ③ - zkontrolujte, zda je horní část hřídele umístěna ve středu víka.
- **K ovládání kuchyňského robota nepoužívejte víko, ale vždy jen vypínač/regulátor otáček.**
- 5 Zapněte a zvolte rychlost.
- **Jestliže jsou nádoba nebo víko špatně nasazené, robot se nespustí.**
- Chcete-li robot spustit jen na okamžik, použijte pulsní spínač. Pulsní spínač je sepnutý tak dlouho, dokud je páčka stisknuta.
- 6 Při snímání pracovní nádoby, víka a příslušenství postupujte opačně.
- **Před sejmutím víka robot vždy vypněte.**

upozornění

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

jak používat mixér

- 1 Těsnicí kroužek ⑭ nasadte na nástavec mixéru ⑮.
- 2 Nádobu mixéru našroubujte na nástavec mixéru.
- 3 Do nádoby vložte požadované přísady.
- 4 Do víka zasuňte uzávěr plnicího otvoru a pootočte.
- 5 Víko zajistěte posunutím výstupku nad držadlo (víko lze opět uvolnit stisknutím výstupku ④).
- 6 Mixér nasadte na pohonnou jednotku a pootočením zajistěte ⑤.
- 7 Zvolte rychlost nebo použijte pulsní spínač.

tipy

- Při výrobě majonézy dejte do mixéru všechny přísady kromě oleje. Olej přidávejte pozvolna za chodu tak, aby se se směsí spojil.
- Husté směsi, např. paštiky a pomazánky, je někdy nutné stírat se stěn nádoby. Takovou směs může být jednodušší zředit.
- Při drcení ledu přidejte na každých 6 ledových kostek 15 ml (1 pol. lžiči) vody. Použijte pulsní spínač.

upozornění

- Horké tekutiny nechte před nalitím do nádoby mixéru vychladnout - pokud víko není nasazeno pevně a uvolní se, mohl by vás mixér potřísnit.
- Chcete-li, aby vám mixér dlouho sloužil, nikdy ho nezapínejte na dobu delší než 60 vteřin. Vypněte ho hned, jak dosáhnete požadované konzistence.
- Nikdy nemixujte koření, materiály z plastu by se mohly poškodit.
- Jestliže je mixér špatně nasazený, robot se nespustí.
- Před zapnutím do nádoby nepřidávejte suché přísady. Podle potřeby je pokrájejte na kousky; vyjměte uzávěr plnicího hrdla a za chodu je po jednom přidávejte plnicím hrdlem.
- Nádoby mixéru vždy vyprázdněte. Před použitím i po použití by měla být čistá.
- Nikdy nemixujte více než 1½ litru tekutiny - pokud se při mixování tvoří pěna (např. u mléčných koktejlů), tak ještě méně.

volba rychlosti podle funkce

nástroj/doplňek	funkce	rychlost
sekací nůž	Příprava dortu	2
	Spojení tuku s moukou	1 – 2
	Vmíchání vody	
	přísady do těsta	1 – 2
šlehač	Rozsekání/rozmixování/paštiky	2
	vaječné bílky	2
	vejce a cukr do piškotových těst bez tuku	1 – 2
smetana		
hnětač těsta	kynuté těsto	1 – 2
kotouče - plátkovací/ strouhací/ krájecí	Suroviny pevné konzistence - mrkev, tvrdé sýry	1 – 2
	Potraviny měkké konzistence - okurky, rajčata	1
lis na citrusové plody	Citrusové ovoce	1
mixér	lehčí směsi: lité těsto, mléčné koktejly	1
	Polévky, omáčky, paštika a majonéza	2

maximální množství

- Váha mouky do těsta na křehké pečivo 340 g
- Váha mouky do kynutého těsta 500 g
- Celková váha jednoduchého piškotového dortu 1,5 kg
- Celková váha masa k mletí 600 g
- Tekuté směsi s použitím krytu 1,5 litru
- Šlehač s dvěma metlami 6 vaječných bílků

jak používat příslušenství

rychlost pro každý doplněk viz tabulku výše.

16 sekací nůž/17 hnětač těsta

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

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

Hnětač se používá na kynuté těsto.

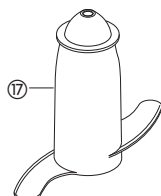
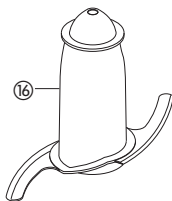
tipy

sekací nůž

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

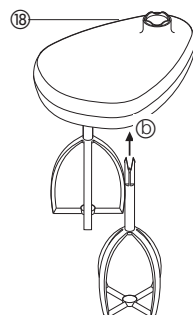
hnětač těsta

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



18 šlehač se dvěma metlami

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



jak používat šlehač

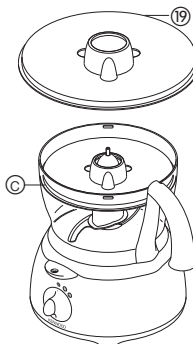
- 1 Na pohonnou jednotku nasadte hnací hřídel a nádobu.
- 2 Obě metly zasuněte pevně do hlavice šlehače 18.
- 3 Šlehač nasadíte pomalým otáčením, až do hnací hřídele zapadne.
- 4 Do nádoby přidejte přísady.
- 5 Nasadte víko - dbejte na to, aby zakončení hřídele směřovalo do středu víka.
- 6 Zapněte.

tipy

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

19 maxi kryt

Při zpracovávání tekutin používejte sekací nůž s maxi krytem. Umožňuje zvětšit objemovou kapacitu nádoby z 800 ml na 1,5 litru, zabraňuje vyliití a zvyšuje efektivnost sekacího nože.



- 1 Na pohonnou jednotku nasadte hnací hřídel a nádobu.
- 2 Nasadte nástavec se sekacím nožem.
- 3 Přidejte přísady podle potřeby.
- 4 Nasadte kryt na nástavec se sekacím nožem a přesvědčte se, zda drží pevně na vnitřním okraji nádoby 19. **Na kryt netlačte, držte ho za úchytku uprostřed.**
- 5 Nasadte víko a zapněte.

plátkovací/strouhací kotouče

oboustranné plátkovací/strouhací kotouče - na hrubo 20, na jemno 21

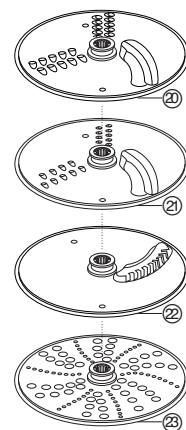
Strouhací stranu používejte na sýry, mrkev, brambory a potraviny podobné konzistence. Plátkovací stranu používejte na sýry, mrkev, brambory, brukev, okurku, cuketu, červenou řepu a cibuli.

jemný krájecí kotouč 22

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

kotouč na velmi jemné strouhání 23

Ke strouhání parmezánu a brambor do bramborových knedlíků.

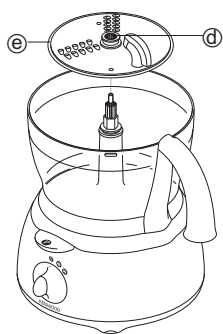


bezpečnostní zásady

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

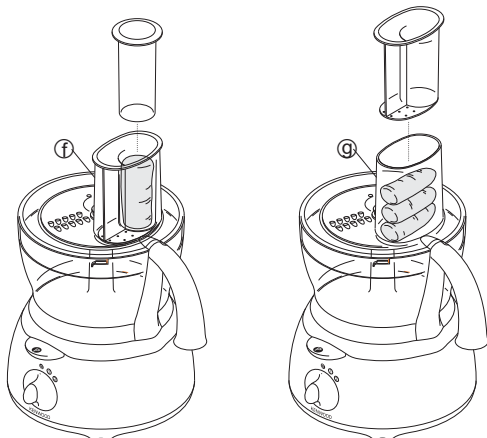
jak používat řezné kotouče

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



tipy

- Používejte čerstvé suroviny
- Suroviny nekrájejte na příliš malé kousky. Plnicí hrdlo by se mělo zaplnit co nejvíce do šířky. Suroviny pak při zpracování neujíždějí na stranu. Někdy je lepší použít malé plnicí hrdlo.
- Použijete-li krájecí kotouč, vkládejte suroviny vodorovně.
- Při krájení na plátky nebo strouhání: svisle umístěné suroviny ① se zpracují na kratší kousky a vodorovně umístěné suroviny ② na delší.
- Po každém použití kotoučů zůstane na kotouči nebo v nádobě trochu nezpracovaných surovin.



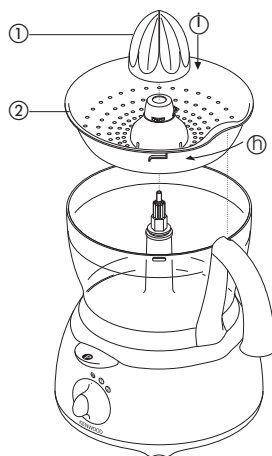
②4 lis na citrusové plody

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

- ① kužel
- ② sítko

jak používat lis na citrusy

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



údržba a čištění

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

pohonná jednotka

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

mixér

- 1 Nádobu mixéru vyprázdněte ještě před odšroubováním od nástavce mixéru.
- 2 Ručně ji vymyjte.
- 3 Vymějte a omyjte těsnicí kroužek.
- 4 Nedotýkejte se ostrých nožů - očistěte je kartáčkem v horké vodě s mycím prostředkem a pak je pod tekoucí vodou řádně opláchněte. **Nástavec mixéru neponořujte do vody.**
- 5 Překlopte a nechte oschnout.

šlehač se dvěma metlami

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

ostatní díly

- Umyjte v ruce, pak osušte.
- Lze je umývat také v horní přihrádce myčky nádobí.

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 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.

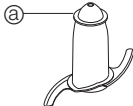
Pro zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je výrobek označený symbolem přeškrtnutého odpadkového koše.

Przed czytaniem prosimy rozłożyć pierwszą stronę, zawierającą ilustracje

przed użyciem urządzenia Kenwood

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.

bezpieczeństwo obsługi

- Noże i tarcze tnące są ostre; należy obchodzić się z nimi ostrożnie. Zawsze trzymać noże za wierzch uchwytu , z dala od krawędzi tnącej, zarówno podczas użytkowania, jak i podczas czyszczenia.
- Przed opróżnieniem miski zawsze wyjmować ostrze.
- Gdy urządzenie jest podłączone do zasilania, nie wkładać rąk do miski ani do miksera.
- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę:
 - przed dołączeniem lub wyjęciem jakiegokolwiek części
 - po użyciu
 - przed czyszczeniem
- Nigdy nie wkładać palców do podajnika. Zawsze używać dostarczonego popychacza(czy).
- Przed podniesieniem pokrywki miski lub miksera:
 - wyłączyć urządzenie;
 - poczekać, aż wszystkie elementy /ostrza całkowicie się zatrzymają;
 - nie odkręcać miksera z podstawy.
- Przed miksowaniem trzeba dać ostygnąć płynom do temperatury pokojowej.
- Do włączania i wyłączania urządzenia nie należy używać pokrywki, tylko regulatora prędkości.
- **Urządzenie to może ulec uszkodzeniu i spowodować obrażenia, jeśli mechanizm blokujący zostanie narażony na działanie nadmiernej siły.**
- Nie należy używać niedozwolonego wyposażenia.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez dozoru.
- Nigdy nie używać uszkodzonego urządzenia. Oddać je do sprawdzenia lub naprawy: patrz 'serwis'.
- Nie dopuścić, aby korpus urządzenia, kabel lub wtyczka zamokły.
- Nie pozwalać, aby kabel zwisał z krawędzi stołu lub blatu kuchennego albo dotykał gorących powierzchni.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub nie mające doświadczenia ani wiedzy na temat jego zastosowania, chyba że korzystają z urządzenia pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od tej osoby instrukcje dotyczące obsługi urządzenia.
- Dzieci należy nadzorować i nie dopuszczać, by bawiły się urządzeniem.
- 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.
- Niezgodne z przeznaczeniem użycie robota / miksera może spowodować urazy.

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 WE nr 1935/2004 z dnia 27 października 2004 r., dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

przed użyciem urządzenia po raz pierwszy

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

wykaz części

malakser

- ① korpus
- ② wyjmowalny wałek napędzający
- ③ miska
- ④ pokrywka
- ⑤ podajnik
- ⑥ popychacze
- ⑦ blokada bezpieczeństwa
- ⑧ miejsce na kabel
- ⑨ przycisk pracy impulsowej
- ⑩ regulator prędkości

mikser

- ⑪ zatyczka otworu do napełniania
- ⑫ pokrywka
- ⑬ dzbanek
- ⑭ uszczelka
- ⑮ podstawa z nożami

dodatkowe wyposażenie

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

- ⑯ nóż
- ⑰ narzędzie do zagniatania ciasta
- ⑱ trzepaczka podwójna z przekładnią
- ⑲ osłona maxi-blend
- ⑳ tarcza do grubych plasterków /siekania zgrubnego
- ㉑ tarcza do cienkich plasterków /siekania na drobno
- ㉒ tarcza do siekania cienkich frytek (styl Julienne)
- ㉓ tarcza drobna
- ㉔ wyciskacz do cytrusów

jak używać malaksera

- 1 Zamocować odłączalny trzonek do zespołu napędowego ①.
- 2 Umieścić miskę rączką do tyłu i przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż się zablokuje ②.
- 3 Założyć na wałek wybrane narzędzie.
- **Zawsze przed włożeniem składników umieścić miskę i narzędzie na urządzeniu.**
- 4 Założyć pokrywę ③ tak, aby czubek wałka znajdował się w centrum pokrywki.
- Nie należy używać pokrywki do włączania /wyłączania urządzenia; używać tylko regulatora prędkości.
- 5 Włączyć urządzenie i wybrać prędkość.
- **Urządzenie nie będzie działać, gdy miska i pokrywka nie są dobrze założone.**
- Przycisku pracy impulsowej należy używać w krótkich seriach. Działa on tak długo, jak długo dźwignia jest przytrzymywana.
- 6 Aby zdjąć pokrywę, narzędzia i miskę, należy powtórzyć powyższą procedurę w odwrotnej kolejności.
- **Przed zdjęciem pokrywki wyłączyć urządzenie.**
- ważne**
- Urządzenie nie nadaje się do kruszenia i mielenia ziaren kawy ani do mielenia cukru na puder.
- Dodając esencję migdałową lub inne aromaty należy uważać, aby nie dotykały części plastikowych, gdyż mogą powodować jego trwałe zabarwienie.

jak używać miksera

- 1 Założyć uszczelkę ⑭ na podstawę z nożem ⑮.
- 2 Przykręcić dzbanek do podstawy z nożem.
- 3 Włożyć składniki do dzbanka.
- 4 Włożyć zatyczkę otworu do napełniania do pokrywki i przekręcić.
- 5 Założyć pokrywę na dzbanek tak, aby występ znalazł się nad rączką (aby odblokować pokrywę, należy nacisnąć występ ④).
- 6 Umieścić mikser na korpusie i przekręcić go do zablokowania się ⑤.
- 7 Wybrać prędkość lub użyć przycisku pracy impulsowej.

wskazówki

- Podczas przygotowywania majonezu włożyć do miksera wszystkie składniki oprócz oleju. Przy pracującym urządzeniu wlać olej do zatyczki do napełniania, aby swobodnie ściekał.
- Bardziej gęste mieszanki, np. pasztety i sosy, mogą wymagać wyskrobania. Jeśli nie można tego zrobić, dodać więcej płynu.
- Podczas kruszenia lodu dodać 15 ml (1 łyżeczka) wody na 6 kostek lodu. Używać przycisku pracy impulsowej.

ważne

- Przed mieszaniem gorących płynów w mikserze należy je ostudzić – w przypadku źle założonej pokrywki może dojść do ochłapania.
- Aby mikser mógł służyć jak najdłużej, nigdy nie należy włączać go na dłużej niż 60 sekund. Wyłączyć go natychmiast po uzyskaniu odpowiedniej konsystencji.
- Nie przetwarzać przypraw – mogą zniszczyć plastik.
- Urządzenie nie będzie działać, jeśli mikser jest źle założony.
- Przed włączeniem miksera nie wkładać suchych składników. Jeśli to konieczne, należy pociąć je na drobne kawałki, zdjąć zatyczkę do napełniania i przy włączonym urządzeniu wrzucać je kolejno.
- Nie używać miksera do przechowywania produktów. Przechowywać go pustego.
- Nigdy nie przetwarzać więcej niż 1,5 l – mniej w przypadku płynów, na których tworzy się piana, np. napojów z mleka.

wybór prędkości dla poszczególnych funkcji

narzędzie /wyposaż.	funkcja	prędkość
nóż	przygotowywanie ciasta	2
	ucieranie tłuszczu z mąką	1 – 2
	dodawanie wody do połączenia składników ciasta	1 – 2
	siekanie/puree/pasztesy	2
trzepaczka	białka	2
	jajka i cukier do biszkoptów bez tłuszczu	2
	śmietana	1 – 2
narzędzie do ciasta	ciasta drożdżowe	1 – 2
tarcze – plasterki/ siekanie/ krojenie frytek	twarde składniki, np. marchewka, twarde sery	1 – 2
	miękkie składniki, np. ogórki pomidory	1
wyciskacz do cytrusów	owoce cytrusowe	1
mikser	rzadkie mieszanki, np. ciasto ubijane, napoje z mleka, zupy, sosy, pasztesy i majonez	1
		2

maksymalna pojemność

- Kruche ciasto waga 340 g
- Ciasto drożdżowe waga 500 g
- ciasto (całość) waga 1,5 kg
- mięso siekane (całość) waga 600 g
- płyn z osłoną 1,5 l
- podwójna trzepaczka 6 białek

jak używać dodatkowego wyposażenia

patrz tabela z prędkościami dla każdego narzędzia powyżej

16 nóż/17 narzędzie do wyrabiania ciasta

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

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

Do wyrabiania ciasta drożdżowego używać specjalnego narzędzia.

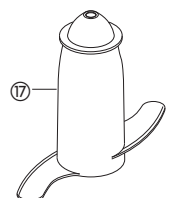
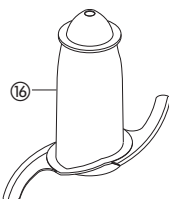
wskazówki

nóż

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

narzędzie do ciasta

- Umieścić suche składniki w misce i poprzez podajnik dodać płyny podczas pracy urządzenia. Przetwarzać aż do otrzymania gładkiej elastycznej kuli (60-90 sekund).
- Ponownie wyrabiać tylko ręcznie. Nie zaleca się ponownego wyrabiania w misce, gdyż urządzenie może wpaść w drgania.



18 trzepaczka podwójna z przekładnią

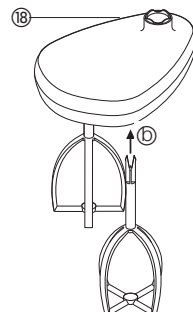
Należy używać jej tylko do lekkich mieszanek, jak białka, śmietana, mleko zagęszczone i do ubijania jajek z cukrem do biszkoptów bez tłuszczu. Cięższe mieszanki, jak tłuszcz i mąka, mogą zniszczyć trzepaczkę.

jak używać trzepaczki

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

wskazówki

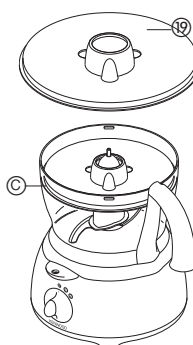
- Najlepsze rezultaty można osiągnąć wtedy, gdy jajka mają temperaturę pokojową.
- Miska i bijaki powinny być czyste przed każdym ubijaniem.



19 osłona maxi-blend

Podczas mieszania płynów należy używać wraz z nożem osłony maxi-blend. Pozwala to na zwiększenie objętości płynu z 800 ml do 1,5 l, zapobiega wylewaniu się płynów i poprawia wydajność noża.

- 1 Umieścić wałek napędzający i miskę na korpusie.
- 2 Przymocować nóż.
- 3 Włożyć składniki, które mają być przetwarzane.
- 4 Założyć osłonę nad nożem i oprzeć ją na występie wewnątrz miski 19. **Nie naciskać na osłonę, przytrzymywać ją za środkowy uchwyt.**
- 5 Założyć pokrywkę i włączyć urządzenie.



tarcze krojące/siekające

tarcze obustronne krojące /siekające – grube 20
cienkie 21

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

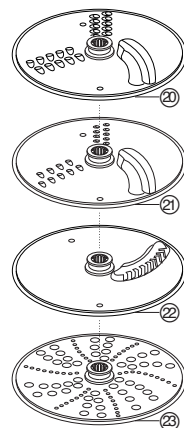
Strony krojącej należy używać do serów, marchewki, ziemniaków, kapusty, ogórków, cukini, buraczków i cebuli.

tarcza do drobnego siekania (styl Julienne) 22

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

Tarcza drobna 23

Do tarcia parmezanu i ziemniaków na knedle.

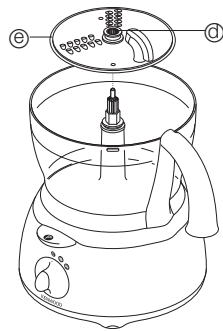


bezpieczeństwo

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

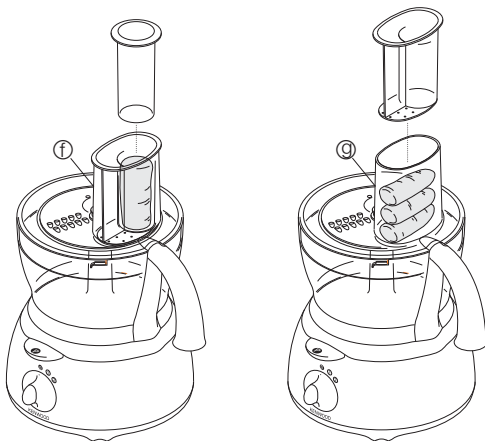
jak używać tarczy tnących

- 1 Umieścić wałek napędzający i miskę na korpusie.
- 2 Trzymając tarczę za środkowy uchwyt ① umieścić ją na wałku odpowiednią stroną do góry ②.
- 3 Założyć pokrywkę.
- 4 Wybrać odpowiedni rodzaj podajnika. W popychacz znajduje się mniejszy podajnik służący do przetwarzania pojedynczych lub cienkich składników. Aby użyć mniejszego podajnika, należy najpierw włożyć do podajnika większy popychacz. Aby użyć większego podajnika, należy użyć obu popychaczy razem.
- 5 Włożyć do podajnika żywność.
- 6 Włączyć urządzenie i płynnie popychać żywność – **nigdy nie wkładać do podajnika palców.**



wskaźniki

- Używać świeżych składników
- Nie krajać żywności zbyt drobno. Napełnić większy podajnik prawie do pełna. Zapobiegnie to rozsypywaniu się żywności. Ewentualnie można użyć mniejszego podajnika.
- Przy używaniu tarczy siekającej należy umieścić składniki poziomo.
- Przy krojeniu lub siekaniu żywność ułożona pionowo ③ daje mniejsze kawałki niż żywność ułożona poziomo ①.
- Zawsze po przetwarzaniu pozostanie pewna ilość odpadów na tarczy lub w misce.



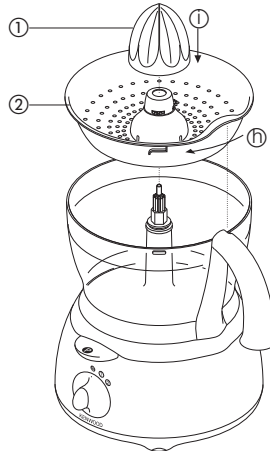
②4 wyciskacz do cytrusów

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

- ① stożek
- ② sitko

jak używać wyciskacza do cytrusów

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



pielęgnacja i czyszczenie

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

korpus z silnikiem

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

mikser

- 1 Opróżnić dzbanek przed odkręceniem go z podstawy z nożem.
- 2 Umyć go ręcznie.
- 3 Wyjąć i umyć uszczelkę.
- 4 Nie dotykać ostrych noży – wyczyścić je szczoteczką w gorącej wodzie z płynem, a następnie opłukać pod bieżącą wodą. **Nie zanurzać podstawy z nożem w wodzie.**
- 5 Położyć je odwrócone, aby wyschły.

trzepaczka

- Wyjąć bijaki z głowicy delikatnie je pociągając. Umyć je w ciepłej wodzie z płynem.
 - Przetrzeć głowicę wilgotną szmatką i osuszyć. **Nie zanurzać jej w wodzie.**
- ### inne części
- Umyć ręcznie i osuszyć.
 - Alternatywnie można je zmywać na górnej półce zmywarki do naczyń.

serwis i punkty obsługi klienta

- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy KENWOOD lub upoważnionego przez firmę KENWOOD zakładu naprawczego.

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.



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.

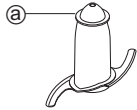
A használati utasítás ábrái az első oldalon láthatók - olvasás közben hajtsa ki ezt az oldalt

a Kenwood-készülék használata előtt

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

első a biztonság

- Legyen óvatos: a késpengék és a vágólapok nagyon élesek. **A késpengét mindig fent a tengelynél** **Ⓐ, az éltől távol fogja meg használat és tisztítás közben.**
- A keverőedény kiürítése előtt mindig vegye ki a késpengét.
- Amíg a készülék feszültség alatt van, ne tegyen semmit, illetve ne nyúljon kézzel a keverőedénybe vagy a lékésztítőbe.
- Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozódugaszt:
 - az alkatrészek behelyezése vagy kiemelése előtt,
 - használat után,
 - tisztítás előtt.
- Soha ne az ujjával, hanem mindig a tartozékként mellékelt tömörűddal/tömörűddal nyomja át az alapanyagot az adagolótölcséren.
- Mielőtt levinné a fedőt a keverőedényről vagy a lékésztítót a géptestről:
 - kapcsolja ki a készüléket;
 - várjon addig, amíg a tartozék/pengék mozgása teljesen megszűnik;
 - Ügyeljen arra, hogy a lékésztítő ne csavarodjon le a pengecsoporról.
- Turmixolás előtt hagyja a folyadékokat szobahőmérsékletűre hűlni.
- Soha ne a fedővel, hanem mindig a be/ki sebességszabályozóval kapcsolja a készüléket.
- A reteszelő szerkezet túlfeszítése a készülék meghibásodásával járhat, és sérülést okozhat.**
- Csak engedélyezett tartozékot használjon.
- A bekapcsolt robotgépet ne hagyja felügyelet nélkül.
- Soha se használjon hibás készüléket. Intézkedjék gép átvizsgálásáról vagy javításáról: lásd a javításról szóló részt.
- A géptestet, a hálózati vezetékét és a csatlakozódugaszt óvja a nedvességtől.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne lógjon le az asztal vagy munkafelület széléről, és ne érintkezzék forró felülettel.
- A készüléket nem üzemeltethetik olyan személyek, akik mozgásukban, érzékszerveik tekintetében vagy mentálisan korlátozottak, vagy nem rendelkeznek kellő hozzáértéssel vagy tapasztalattal, kivéve ha a biztonságukért felelősséget vállaló személy a készülék használatát felügyeli, vagy megfelelően kioktatta őket.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanak a készülékkel.
- 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/turmixgép helytelen használata sérüléseket okozhat.



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

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

a készülék részei

alapkészülék

- géptest
- levegő hajtótengely
- keverő edény
- fedő
- adagolótölcsér
- tömörűdd
- biztonsági reteszelő szerkezet
- hálózati vezeték tárolója
- impulzuskapcsoló
- sebességszabályozó

lékésztítő

- záródugó
- fedő
- korsó
- tömítőgyűrű
- pengecsoporról

további tartozékok

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

- késpenge
- tésztakeverő
- habverő
- mixer terelőlap
- vastag szeletelőlap/durva reszelőlap
- vékony szeletelőlap/finom reszelőlap
- finom aprítólapp
- reszelőlap
- citrusfacsaró

a robotgép használata

- A levehető tengelyt rögzítse a meghajtó egységre **1**.
- Ezután igazítsa meg a keverőedényt, majd annak fogóját a készülék hátlapja felé téve rögzülésig forgassa az óramutató járásának megfelelő irányában **2**.
- Válasszon ki egy tartozékot, és rögzítse azt a hajtótengelyre.
- Minden esetben előbb rögzítse a keverőedényt és a tartozékot, és csak ezután töltse be a keverőedénybe a hozzávalókat.
- A fedőt **3** úgy tegye fel, hogy a hajtótengely csúcsa a fedő közepébe csússzon.
- Soha ne a fedővel, hanem mindig a be/ki sebességszabályozóval kapcsolja a készüléket.**
- Kapcsolja be a készüléket, és válassza meg a sebességet.
- A keverőedény és a fedő nem megfelelő illesztése esetén a készülék nem üzemel.**
- A rövid mixelésekhez használja az impulzuskapcsolót, amit végig lenyomva kell tartania.
- A fedő, a tartozékok és a keverőedény eltávolítását fordított sorrendben kell végeznie.
- A fedő levétele előtt mindig kapcsolja ki a készüléket.**

fontos

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

a lékésztítő használata

- Illesse a tömítőgyűrűt **14** a pengecsoporra **15**.
- A korsót csavarja rá a pengecsoporra.
- Tegye bele az összetevőket a korsóba.
- Helyezze be a fedőbe, majd fordítsa el a záródugót.
- Úgy rögzítse a korsóra a fedőt, hogy annak kiálló nyelvecskéje a fogó fölé kerüljön (a fedő zárjának oldásához nyomja meg a nyelvecskét **4**.)
- Helyezze a lékésztítőt a géptestre, és elforgatva rögzítse **5**.
- Válasszon ki egy sebességfokozatot, vagy használja az impulzuskapcsolót.

ötletek

- Majonéz készítésekor az olaj kivételével tegyen bele minden hozzávalót a lékésztítőbe, majd az olajat töltse be a bekapcsolt készülék fedőjének záródugójába, és hagyja lecsorogni.
- Elképzelhető, hogy a sűrű keveréket (pl. pástétomok) le kell kaparni. Szükség esetén adjon még hozzá folyadékot.
- Jég aprításakor adagoljon be vizet (minden 6 jégkockára 15 ml). Használja az impulzuskapcsolót.

fontos

- A lékésítőbe való betöltésük előtt hagyja a forró folyadékokat lehűlni; könnyen összefröcskölheti magát, ha nem szorítja jól rá a fedőt és az lejön.
- A lékésítő hosszú élettartamát úgy biztosíthatja, hogy soha nem járattja egyszerre 60 másodpercnél hosszabb ideig, és hogy a kívánt állag elérésekor azonnal kikapcsolja.
- Ne tegyen fűszereket a készülékbe, mert ezek károsíthatják a műanyagot.
- Ha a lékésítő nincs jól a helyén, akkor a készülék nem működik.
- Bekapcsolás előtt ne tegyen száraz hozzávalókat a lékésítőbe. Szükség esetén vágja azokat darabokra, vegye ki a záródugót, majd - a készülék járátása közben - egyenként dobálja be azokat.
- Tilos a lékésítőt tárolási célokra használni: a lékésítőnek használat előtt és után üresnek kell lennie.
- Soha ne mixeljen 1 1/2 liternél nagyobb mennyiségű habos folyadékot (pl. turmix).

a funkciónak megfelelő sebesség megválasztása

adapter/tartozék	funkció	sebesség-fokozat
késpenge	Tortakészítés Liszt eldolgozása zsírral Tészta hozzávalóinak összegyúrása vízzel Aprítás/pürékészítés/pástétomok	2 1 - 2 1 - 2 2
habverő	Tojásfehérje Tojás és cukor zsírnélküli tésztaalaphoz Krém	2 2 1 - 2
tésztakeverő	Kelt tészta keverékek	1 - 2
szeletelőlapok/ reszelőlapok/ aprítólapok	Kemény élelmiszerek (pl. sárgarépa, kemény sajtok) Lágyabb élelmiszerek (pl. uborka, paradicsom)	1 - 2 1
citrusfacsaró	Citrusfélék	1
lékésítő	Hígabb keverékek (pl. híg tészták, turmixok) Levesek, mártások, pástétom és majonéz	1 2

a robotgéppel feldolgozható maximális mennyiségek

- Linzertészta (lisztmennyiség) 340 g
- Kelt tészta (lisztmennyiség) 500 g
- Tortalap tésztája (teljes mennyiség) 1,5 kg
- Húsdarabolás (teljes mennyiség) 600 g
- Folyadék (terelőlappal) 1,5 liter
- Habverés 6 tojásfehérje

a tartozékok használata

Az egyes tartozékoknál alkalmazott sebességfokozatot lásd a fenti táblázatban.

16 késpenge/17 tésztakeverő

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

A tésztakeverő kelt tészta keverékekhez használatos.

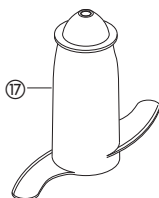
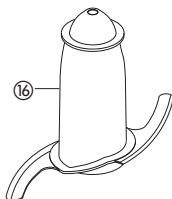
ötletek

késpenge

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

tésztakeverő

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

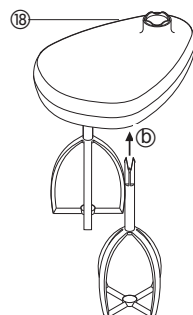


18 habverő

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

a habverő használata

- 1 Illeszse a hajtótengelyt és a keverőedényt a géptestre.
- 2 Nyomja be jól a két verőpálcát a hajtófejbe 19.
- 3 Óvatosan forgatva illeszse helyére a habverőt.
- 4 Adagolja be a hozzávalókat.
- 5 Illeszse helyére a fedőt ügyelve arra, hogy a tengely csúcsa a fedő közepébe csússzon.
- 6 Kapcsolja be a készüléket.



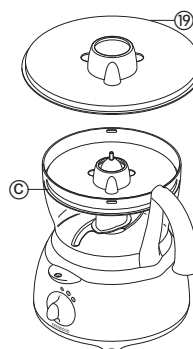
ötletek

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

19 mixer terelőlap

Folyadékok keverése esetén a késpengét a mixer terelőlappal használja, mert ezáltal 0,8 literrel 1,5 literre növelhető a mixelt anyag mennyisége, elkerülhető a szivárgás, és javítható a penge aprító teljesítménye.

- 1 Illeszse a hajtótengelyt és a keverőedényt a géptestre.
- 2 Illeszse helyére a késpengét.
- 3 Adagolja be a hozzávalókat.
- 4 Illeszse a terelőlapot a penge fölé úgy, hogy az a keverőedény belső peremére fekdődjön fel 20. **Tilos a terelőlap lenyomása: azt mindig a középső fogantyúnál szabad csak megfogni.**
- 5 Illeszse helyére a fedőt, és kapcsolja be a készüléket.



szeletelő/reszelőlapok

megfordítható szeletelő/reszelőlapok - vastag 20, vékony 21

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

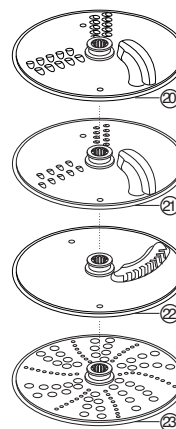
A lapok szeletelő oldalát sajthoz, répához, burgonyához, káposztához, uborkához, cukkinihez, céklához és hagymához használja.

finom aprítólemez 22

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

reszelőlap 23

Parmezán sajt és knédlihez való burgonya lereszeléséhez.

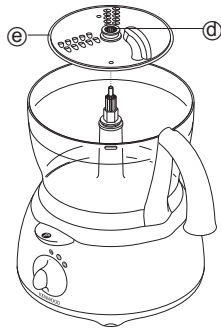


biztonság

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

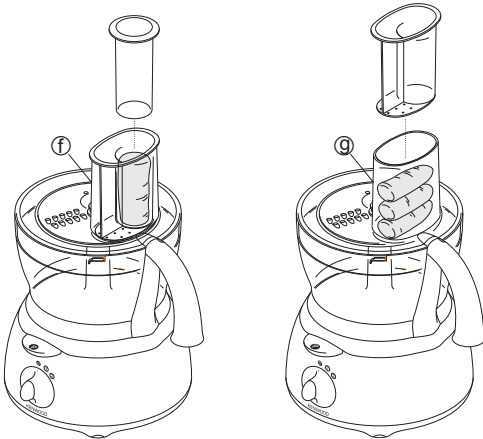
a vágólemezek használata

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



ötletek

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



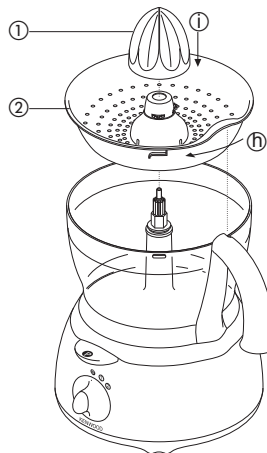
②4 citrusfacsaró

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

- ① kúp
- ② szűrő

a citrusfacsaró használata

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



ápolás és tisztítás

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

géptest

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

lékésztítő

- 1 A pengecsopotról való lecsavarása előtt ürítse ki a korszót.
- 2 A korszót kézzel mosogassa el.
- 3 Vegye le és mossa meg a tömítőgyűrűt.
- 4 Ne nyúljon az éles pengékhez. Forró szappanos víz segítségével kefélje tisztára, majd csap alá tartva öblítse át alaposan azokat. **Tilos a pengecsoport vízbe meríteni.**
- 5 Lefele fordítva hagyja megszáradni.

habverő

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

egyéb alkatrészek

- Ezeket kézzel mosogassa el, majd törölje szárazra.
- Az alkatrészek mosogatógépben is tisztíthatók (a felső polcon).

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 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 ÉRTELMEBEN

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.

Перед использованием электроприбора Kenwood

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

Безопасность работы

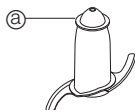
- Используемые ножи и диски являются очень острыми; при обращении с ними следует соблюдать крайнюю осторожность. **При работе и чистке всегда держите нож за ручку Ⓐ сверху, как можно дальше от режущей кромки.**
- Всегда снимайте нож перед тем, как наполнять чашку.
- Соблюдайте осторожность при включенных комбайне и миксере: нельзя выполнять в них какие-либо операции руками или кухонными принадлежностями.
- Выключайте прибор и отсоединяйте его от сети в следующих случаях:
 - перед установкой и снятием каких-либо частей
 - после использования
 - перед чисткой
- Никогда не проталкивайте продукты в подающей трубке с помощью пальцев. Всегда пользуйтесь для этой цели специально прилагаемым толкателем(ями).
- Прежде чем снимать крышку с чашки или миксер с силового блока:
 - выключите прибор;
 - дождитесь, чтобы все движущиеся детали/ножи остановились.
 - Следите за тем, чтобы не открутить кувшин миксера от узла с ножом.
- Жидкости перед смешиванием следует охладить до комнатной температуры.
- Никогда не пользуйтесь крышкой для управления комбайном, всегда используйте для этой цели регулятор скорости.
- Воздействие на блокировочный механизм с излишним усилием может привести к поломке прибора и к травме.**
- Никогда не пользуйтесь насадками, непредусмотренными для данного прибора.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без наблюдения.
- Никогда не пользуйтесь неисправным прибором. Прибор должен быть проверен и отремонтирован, см. раздел "Техническое обслуживание".
- Никогда не допускайте попадания влаги на силовой блок, шнур или вилку.
- Следите за тем, чтобы шнур не свешивался с края стола и не касался горячих поверхностей.
- Людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также при недостатке опыта и знаний разрешается пользоваться данным бытовым прибором только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, и после инструктажа по использованию прибора.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.
- Неправильное пользование комбайном/измельчителем может привести к травме.

перед подключением к сети электропитания

- Убедитесь в том, что электропитание в вашем доме соответствует характеристикам, указанным на днище прибора.
- Данное устройство соответствует директиве ЕС 2004/108/ЕС по электромагнитной совместимости, а также норме ЕС 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами.

Перед первым использованием

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



Обозначения

Комбайн

- силовой блок
- съёмный приводной вал
- чаша
- крышка
- подающая трубка
- толкатели
- предохранительная блокировка
- паз для шнура
- импульсный регулятор
- регулятор скорости

Миксер

- воронка
- крышка
- кувшин
- уплотнительное кольцо
- блок с ножом

Дополнительные насадки

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

- нож
- приспособление для замеса теста
- взбивалка с двумя венчиками (с приводом)
- крышка, используемая при приготовлении смесей большого объема
- диск для нарезки ломтиками/грубого резания
- диск для нарезки тонкими ломтиками/мелкого резания
- диск для нарезки тонкой соломкой
- диск-терка
- пресс с приводом для цитрусовых

Как пользоваться кухонным комбайном

- Установите съёмный вал на блок электродвигателя ①.
- Установите чашку. Поставьте ее так, чтобы ручка была сзади, и поверните по часовой стрелке до фиксации ②.
- Установите нужную насадку на приводной вал.
 - Чашка и необходимая насадка должны устанавливаться на прибор до того, как будут добавлены продукты.
- Установите крышку ③, следя за тем, чтобы верхняя часть приводного вала оказалась в центре крышки.
 - Никогда не пользуйтесь крышкой для управления комбайном, всегда используйте для этой цели регулятор скорости.**
- Включите прибор и выберите скорость.
 - При неправильной установке чашки и крышки комбайн не будет работать.**
 - Для включения прибора на короткие промежутки времени используйте импульсный регулятор. Прибор будет работать до тех пор, пока остается нажатым рычаг регулятора.
- Повторите описанную выше процедуру в обратном порядке для того, чтобы снять крышку, насадки и чашку.
 - Всегда выключайте прибор перед снятием крышки.**
 - Внимание**
 - Комбайн не может использоваться для того, чтобы измельчать или молотить кофейные зерна или для превращения сахарного песка в сахарную пудру.
 - При добавлении миндальной эссенции или приправы к смесям старайтесь избегать контакта с пластиковыми деталями, так как это может привести к стойкому окрашиванию.

Как пользоваться миксером

- 1 Установите уплотнительное кольцо ⑭ в блок с ножом ⑮.
- 2 Прикрутите кувшин к блоку с ножом.
- 3 Положите нужные ингредиенты в кувшин.
- 4 Вставьте воронку в крышку, затем поверните ее.
- 5 Зафиксируйте крышку на кувшине так, чтобы ушко для пальца оказалось над ручкой (Для того чтобы освободить крышку, нажмите на ушко ④.)
- 6 Поставьте миксер на силовой блок и поверните, чтобы зафиксировать его ⑥.
- 7 Выберите скорость или воспользуйтесь импульсным регулятором.

Полезные советы

- При приготовлении майонеза положите все ингредиенты, за исключением растительного масла, в миксер. Затем, в процессе работы прибора, налейте масло в воронку и дайте ему стечь внутрь.
 - Смеси, имеющие плотную консистенцию, например, паштеты и соусы, могут налипать на стенки. Если смесь слишком густая, добавьте больше жидкости.
 - При размельчении льда добавьте 15 мл (1 ст. ложку) воды на 6 кубиков льда. Используйте импульсный регулятор.
- Внимание**
- Перед смешиванием в миксере дайте горячим жидкостям остыть: если крышка окажется закрытой неплотно, Вы можете обрызгаться.
 - Для продления срока службы миксера включайте его не более чем на 60 секунд. Выключайте миксер сразу же после того, как будет достигнута нужная консистенция.
 - Не добавляйте при обработке специи, они могут повредить пластиковые детали.
 - Прибор не будет работать, если миксер установлен неправильно.
 - Не кладите сухие ингредиенты в миксер до его включения. При необходимости порежьте их на кусочки; снимите воронку, а затем, при включенном приборе, опускайте кусочки по очереди.
 - Не используйте миксер в качестве емкости для хранения. Оставляйте его пустым до и после использования.
 - Никогда не смешивайте более 1,5 л, для пенистых смесей типа молочных коктейлей это значение должно быть еще меньше.

Выбор скорости при разных операциях

Приспособление/насадка	Операция	Скорость
Нож	Приготовление бисквитов	2
	Растирание жира в муке	1 – 2
	Добавление воды для смешивания ингредиентов для сдобного теста	1 – 2
	Приготовление фарша/пюре/паштетов	2
Взбивалка	Яичные белки	2
	Яйца с сахаром для нежирных бисквитов	2
	Крем	1 – 2
Присп. для замеса теста	Дрожжевые смеси	1 – 2
Диски - нарезка ломтиками/резание/нарезка соломкой	Продукты с плотной структурой типа моркови, твердых сыров Менее плотные продукты типа огурцов, помидоров	1 – 2 1
Пресс для цитрусовых	Цитрусовые	1
Миксер	Негустые смеси типа жидкого теста, молочных коктейлей	1
	Супы, соусы, паштеты и майонез	2

Максимальная производительность

- Песочное тесто, мука 340 г
- Дрожжевое тесто, мука 500 г
- Торт быстрого приготовления, всего 1,5 кг
- Мясной фарш, всего 600 г
- Смешивание жидкостей (с использованием спец. крышки) 1,5 л
- Взбивалка с двумя венчиками 6 белков

Использование насадок

Для определения скорости для каждой насадки см. таблицу выше.

⑮ нож/⑰ приспособление для замеса теста

Нож представляет собой наиболее универсальную насадку. Получаемая консистенция определяется продолжительностью времени обработки. При обработке более плотных ингредиентов пользуйтесь импульсным регулятором. Ножи используются для измельчения сырого и обработанного мяса, при приготовлении кондитерских изделий из сдобного теста, для овощей, орехов, паштетов, соусов, супов-пюре, а также для получения тертых сухарей. Если в комплекте не предусмотрено приспособление для замеса теста, то нож может использоваться и для дрожжевых смесей.

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

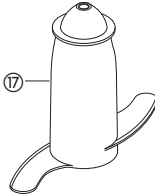
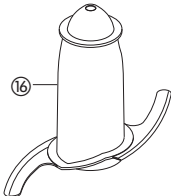
Полезные советы

Нож

- Перед обработкой таких продуктов как мясо, хлеб, овощи порежьте их кубиками размером около 2 см.
- Сухое печенье можно разломать на кусочки и добавлять через подающую трубку в процессе работы прибора.
- При приготовлении песочного теста используйте масло и т.п., вынутое непосредственно из холодильника, порезав его на кубики размером 2 см.
- Следите, чтобы нож не перегревался.

Приспособление для замеса теста

- Разместите сухие ингредиенты в чашке и добавляйте жидкость в процессе работы прибора. Продолжайте до тех пор пока не образуется гладкий упругий ком теста, что занимает обычно 60-90 секунд.
- Повторно замешивать следует только руками. Не рекомендуется выполнять повторное замешивание в чашке, так как это может привести к неустойчивой работе комбайна.



⑱ Взбивалка с двумя венчиками (с приводом)

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

Использование взбивалки

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

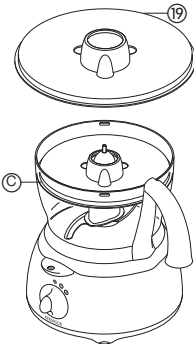
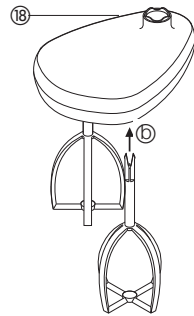
Полезные советы

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

⑲ Крышка для приготовления смесей большого объема

При смешивании жидкостей пользуйтесь специальной крышкой вместе с ножом для приготовления смесей большого объема. Это позволит Вам увеличить допустимый объем от 800 мл до 1,5 л, избежать выплескивания жидкости и повысить качество резки ножа.

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



Диски для нарезки

Переверачиваемые диски для нарезки ломтиками/резания - крупная нарезка ②①, мелкая нарезка ②②

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

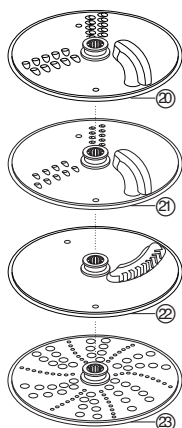
Используйте сторону для нарезки ломтиками при обработке сыров, моркови, картофеля, капусты, огурцов, кабачков, свеклы и репчатого лука.

Диск для нарезки соломкой ②③

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

Диск-терка ②③

Для натирания сыра типа пармезан и картофеля для клецек.



Безопасность работы

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

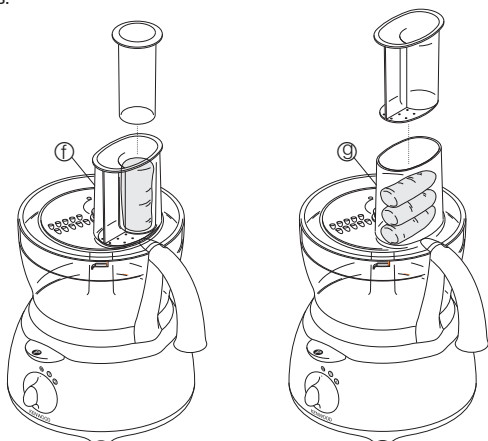
Использование режущих дисков

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

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

Полезные советы

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



②④ Пресс для цитрусовых

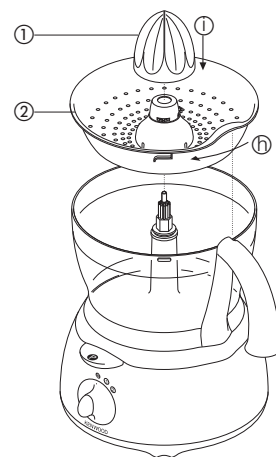
Предназначен для выжимания сока из цитрусовых фруктов (например, апельсинов, лимонов, лайма и грейпфрутов).

- ① конус
- ② сито

Использование пресса для цитрусовых

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

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



Уход за прибором

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

Силовой блок

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

Миксер

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

Взбивалка с двумя венчиками (с приводом)

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

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

Прочие детали

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

Обслуживание и забота о покупателях

- При повреждении шнура в целях безопасности он должен быть заменен в представительстве компании или в специализированной мастерской по ремонту агрегатов KENWOOD.

Если вам нужна помощь в:

- пользовании прибором или
- техобслуживании или ремонте,
- обратитесь в магазин, в котором вы приобрели прибор.

- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.



**ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ
СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС 2002/96/ЕС.**

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы.

Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов, местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги. Отдельная утилизация бытовых приборов позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которыми чревата ненадлежащая утилизация, и позволяет восстановить материалы, входящие в состав изделий, обеспечивая значительную экономию энергии и ресурсов. В качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытовых приборов на изделие нанесен знак в виде перечеркнутого мусорного бака на колесах.

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

πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή Kenwood

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

ασφάλεια

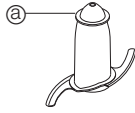
- Οι λεπίδες και οι δίσκοι είναι κοφτεροί, χρησιμοποιήστε τους με προσοχή. **Να κρατάτε πάντα τη λεπίδα κοπής από τη λαβή ② στην κορυφή μακριά από το κοφτερό άκρο, τόσο κατά τη διάρκεια της χρήσης όσο και του καθαρισμού.**
- Αφαιρείτε πάντα τη λεπίδα κοπής πριν βγάλετε τα περιεχόμενα από το μπολ.
- Μη βάζετε τα χέρια σας ή άλλα εξαρτήματα στο μπολ του επεξεργαστή και στην κανάτα ενώ είναι συνδεδεμένα στο ρεύμα.
- Σβήστε τη συσκευή και βγάλτε τη από την πρίζα:
 - πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα
 - μετά τη χρήση
 - πριν το καθαρίσμα
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τα δάχτυλά σας για να σπρώξετε τα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Χρησιμοποιείτε πάντα τον ωθητήρα/ες που παρέχεται.
- Πριν επιχειρήσετε να αφαιρέσετε το καπάκι από το μπολ ή την κανάτα της κεντρικής μονάδας:
 - σβήστε τη συσκευή
 - περιμένετε μέχρι να σταματήσουν εντελώς όλα τα εξαρτήματα/λεπίδες
 - Προσέξτε να μην ξεβιδώσετε την κανάτα από τη μονάδα κοπής.
- Τα υγρά πρέπει να έχουν θερμοκρασία δωματίου πριν από την ανάμιξή τους.
- Μη χρησιμοποιείτε το καπάκι για να λειτουργήσετε τον επεξεργαστή τροφίμων, χρησιμοποιείτε πάντα τον επιλογέα ταχύτητας on/off.
- **Η συσκευή θα πάθει βλάβη και μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό αν ο μηχανισμός ασφάλισης υποβληθεί σε πίεση μεγαλύτερη από αυτή που απαιτείται.**
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ένα μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή αναμμένη χωρίς επίβλεψη.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ μια συσκευή που έχει βλάβη. Θα πρέπει να ελεγχθεί ή να επισκευαστεί. Βλέπε σέρβις.
- Μην αφήσετε ποτέ να βραχεί η συσκευή, το καλώδιο ή το φιλτράρισμα.
- Μην αφήνετε το πλεονάζον καλώδιο να κρέμεται στην άκρη του πάγκου εργασίας ή να ακουμπά σε ζεστές επιφάνειες.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, παρά μόνον εάν βρίσκονται υπό την επίβλεψη ατόμου που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή ακολουθούν τις οδηγίες του σχετικά με τη λειτουργία της συσκευής.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.
- Η κακή χρήση του μίξερ/μπλέντερ μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.

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



επεξήγηση συμβόλων

Επεξεργαστής

- ① κεντρική μονάδα
- ② αποσπώμενος άξονας επεξεργαστή
- ③ μπωλ
- ④ καπάκι
- ⑤ σωλήνας τροφοδοσίας
- ⑥ ωθητήρες
- ⑦ μηχανισμός ασφάλισης
- ⑧ αποθήκευση καλωδίου
- ⑨ διακόπτης στιγμιαίας λειτουργίας
- ⑩ Επιλογέας ταχύτητας

Μπλέντερ

- ⑪ άνοιγμα γεμίσματος
- ⑫ καπάκι
- ⑬ κανάτα
- ⑭ δακτύλιος σφραγίσματος
- ⑮ μονάδα κοπής

Επιπλέον εξαρτήματα

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

- ⑯ λεπίδα κοπής
- ⑰ εξάρτημα ζυμώματος
- ⑱ διπλός αναδευτήρας
- ⑲ αναμείκτης
- ⑳ δίσκος χοντρού τριψίματος
- ㉑ δίσκος λεπτού τριψίματος
- ㉒ δίσκος λεπτού κοψίματος (κόψιμο Κφιμexx)
- ㉓ δίσκος ψιλού τριψίματος
- ㉔ λεμονοσίφτης

Χρήση του επεξεργαστή τροφίμων

- 1 Ταιριάζετε την αποσπώμενη λαβή στη μονάδα τροφοδοσίας ②.
- 2 Μετά τοποθετήστε το μπολ. Τοποθετήστε τη λαβή προς τα πίσω και γυρίστε το δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει ②.
- 3 Τοποθετήστε ένα εξάρτημα πάνω από τον άξονα του επεξεργαστή τροφίμων.
- Πάντοτε εφαρμόζετε το μπολ και το εξάρτημα στη συσκευή πριν προσθέσετε τα υλικά.
- 4 Τοποθετήστε το καπάκι ③ - και βεβαιωθείτε ότι ο άξονας του επεξεργαστή βρίσκεται στο κέντρο από το καπάκι.
- **Μη χρησιμοποιείτε το καπάκι για να χειριστείτε τον επεξεργαστή, χρησιμοποιείτε πάντα τον επιλογέα ταχύτητας on/off.**
- 5 Ανοίξτε τη συσκευή και επιλέξτε μια ταχύτητα.
- **Αν δεν τοποθετήσετε σωστά το μπολ και το καπάκι ο επεξεργαστής τροφίμων δεν θα λειτουργήσει.**
- Χρησιμοποιήστε το διακόπτη στιγμιαίας λειτουργίας για σύντομα ανακατέματα. Η στιγμιαία λειτουργία θα λειτουργεί όσο ο διακόπτης είναι πατημένος.
- 6 Αντιστρέψτε την παραπάνω διαδικασία για να αφαιρέσετε το καπάκι, τα εξαρτήματα και το μπολ.
- **Σβήντε πάντοτε τη συσκευή πριν αφαιρέσετε το καπάκι.**

Σημαντικό

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

Χρήση του μπλέντερ

- 1 Τοποθετήστε το δακτύλιο σφραγίσματος ⑭ στη μονάδα κοπής ⑮.
- 2 Βιδώστε την κανάτα πάνω στη μονάδα κοπής.
- 3 Βάλτε τα υλικά στην κανάτα.
- 4 Βάλτε το άνοιγμα γεμίσματος πάνω στο καπάκι, και γυρίστε το.
- 5 Ασφαλίστε το καπάκι πάνω στην κανάτα έτσι ώστε η θέση για τον αντίχειρα να είναι πάνω από τη λαβή (για να ξεκλειδώσετε το καπάκι, πιέστε τη λαβή του αντίχειρα ④.).
- 6 Τοποθετήστε το μπλέντερ στην κεντρική μονάδα και γυρίστε το για να ασφαλίσει ⑤.
- 7 Επιλέξτε μια ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε το διακόπτη στιγμιαίας λειτουργίας.

Συμβουλές

- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα, βάλτε όλα τα υλικά στο μπλέντερ εκτός από το λάδι. Μετά με τη συσκευή σε λειτουργία, ρίξτε το λάδι από το άνοιγμα και αφήστε το να ρέει.
- Τα παχύτερα μείγματα, όπως π.χ. τα πατέ και τα ντιπ, μπορεί να κολλήσουν στα τοιχώματα. Αν είναι δύσκολο να συνεχίσετε, προσθέστε περισσότερο υγρό.
- Όταν τρίβετε πάγο, προσθέστε 15νμτ (1 κουταλιά σούπας) νερό για 6 παγάκια. Χρησιμοποιήστε το διακόπτη στιγμιαίας λειτουργίας.

Σημαντικό

- Αφήστε τα ζεστά υγρά να κρυώσουν πριν χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ - αν δεν έχετε τοποθετήσει καλά το καπάκι και φύγει θα σας πιτσιλίζει.
- Για να διασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής στο μπλέντερ σας, μην το αφήνετε ποτέ σε λειτουργία για πάνω από 60 δευτερόλεπτα. Σβήστε το μόλις επιτύχετε το αποτέλεσμα που θέλετε.
- Μην κόβετε μπαχαρικά - μπορεί να προκαλέσουν βλάβη στο πλαστικό.
- Η συσκευή δε θα λειτουργήσει αν το μπλέντερ δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.
- Μην τοποθετείτε στεγνά υλικά στο μπλέντερ πριν το λειτουργήσετε. Αν είναι απαραίτητο κόψτε τα σε κομμάτια, αφαιρέστε το άνοιγμα γεμίσματος, και μετά με τη συσκευή σε λειτουργία ρίξτε τα κομμάτια ένα-ένα.
- Μη χρησιμοποιείτε το μπλέντερ ως συσκευή φύλαξης. Θα πρέπει να το κρατάτε άδειο πριν και μετά τη χρήση.
- Μην ανακατεύετε ποτέ παραπάνω από 1½ λίτρα - λιγότερο για αφράτα υγρά όπως μιλκσέικ.

Επιλογή ταχύτητας για όλες τις λειτουργίες

Εργαλείο/εξάρτημα	Λειτουργία	Ταχύτητα
Λεπίδα κοπής	Παρασκευή κέικ	2
	Τρίψιμο βουτύρου στο αλεύρι	1 – 2
	Προσθήκη νερού για να ανακατευτούν τα υλικά της ζύμης	1 – 2
	Κοπή / πολτοποίηση / πατέ	2
Αναδευτήρας	Ασπράδια αυγών	2
	Αυγό και ζάχαρη για άπαχα παντεσπάνια	2
	Κρέμα	1 – 2
Εργαλείο ζυμώματος	Μίγματα ζύμης	1 – 2
Δίσκοι - κοπής / τριψίματος / λεπτού κοψίματος	Σκληρά τρόφιμα όπως καρότα, σκληρά τυριά	1 – 2
	Πιο μαλακά τρόφιμα όπως αγγούρια, τομάτες	1
Λεμονοστήφτης	Εσπεριδοειδή	1
Μπλέντερ	Πιο σιγανό ανακάτεμα, π.χ. κουρκούτι, μιλκσέικς	1
	Σούπες, σάλτσες, πατέ και μαγιονέζα	2

Μέγιστες χωρητικότητες

- Ζύμη για φύλλο κρούστας με βάρος αλευριού 340 γρ.
- Ζύμη με μαγιά με βάρος αλευριού 500 γρ.
- Συνολικό βάρος ζύμης κέικ 1,5 κιλό
- Κομμάτισμα κρέατος 600 γρ.
- Υγρό με διάφορα υλικά 1,5 λίτ.
- Διπλός αναδευτήρας 6 ασπράδια αυγών

Χρήση των εξαρτημάτων

Βλέπε τον παραπάνω πίνακα για την ταχύτητα κάθε εξαρτήματος

16 Λεπίδα κοπής/17 εργαλείο ζυμώματος

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

Χρησιμοποιήστε το εργαλείο ζυμώματος για μίγματα με μαγιά.

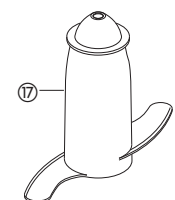
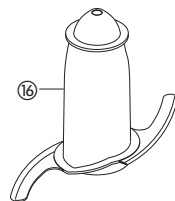
Συμβουλές

Λεπίδα κοπής

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

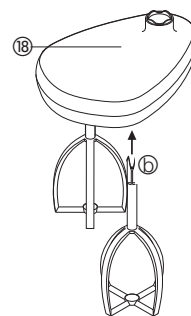
Εργαλείο ζυμώματος

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



18 Διπλός αναδευτήρας

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



Χρήση του αναδευτήρα

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

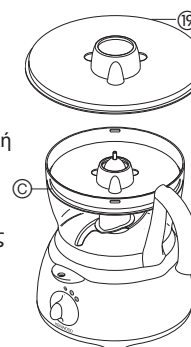
Συμβουλές

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

19 Αναμείκτης

Όταν ανακατεύετε υγρά χρησιμοποιήστε τον αναμείκτη σε συνδυασμό με την λεπίδα κοπής. Σας επιτρέπει να αυξήσετε την ικανότητα επεξεργασίας υγρών στο μπολ από 800νμτ σε 1,5 λίτρα, εμποδίζοντας τη διαρροή και βελτιώνει την απόδοση κοπής της λεπίδας.

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



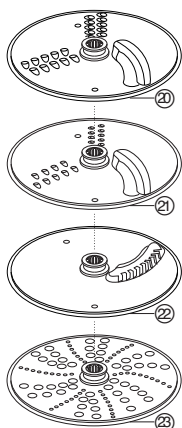
Δίσκοι κοψίματος / τριψίματος

Αντιστρέψιμοι δίσκοι κοψίματος/τριψίματος - χοντροί ⑫, λεπτοί ⑬

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

Δίσκος λεπτού κοψίματος (κόψιμο Κφμιεξε) ⑭
Χρησιμοποιείται για κόψιμο: για πατάτες τηγανιτές σε στιλ Κφμιεξε, σκληρά υλικά για σαλάτες, γαρνιτούρες, φαγητά κασαρόλας και τηγανητά (καρότα, ραπανάκια, κολοκυθάκια, αγγούρια).

Δίσκος ψιλού τριψίματος ⑮
Τρίβει τυρί παρμεζάνα και πατάτες για Γερμανικούς λουκουμάδες.

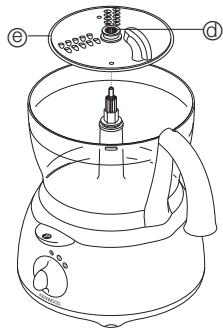


Ασφάλεια

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

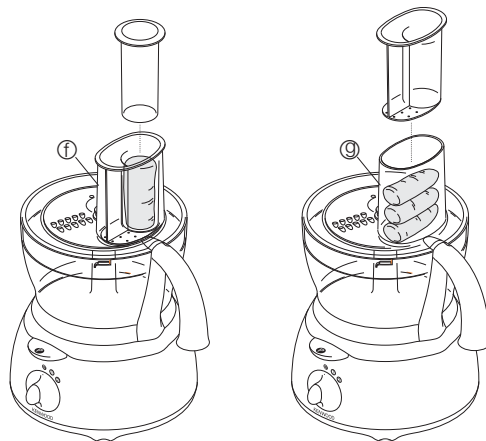
Χρήση των δίσκων κοπής

- 1 Τοποθετήστε τον άξονα και το μπολ στην κεντρική μονάδα.
- 2 Κρατώντας τον από την κεντρική λαβή ⑩, τοποθετήστε το δίσκο πάνω στον άξονα με την κατάλληλη πλευρά από πάνω ⑮.
- 3 Εφαρμόστε το καπάκι.
- 4 Επιλέξτε τον επιθυμητό σωλήνα τροφοδοσίας. Ο ωθητήρας περιέχει ένα μικρότερο σωλήνα τροφοδοσίας για την επεξεργασία ξεχωριστών υλικών ή λεπτών συστατικών. Για να χρησιμοποιήσετε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας - τοποθετήστε πρώτα το μεγάλο ωθητήρα μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Για να χρησιμοποιήσετε το μεγάλο σωλήνα τροφοδοσίας - χρησιμοποιήστε και τους δύο ωθητήρες μαζί.
- 5 Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας.
- 6 Λειτουργήστε τη συσκευή και πιέστε τα τρόφιμα με τον ωθητήρα ομοιόμορφα προς τα κάτω - **μη βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας στο σωλήνα τροφοδοσίας.**



Συμβουλές

- Χρησιμοποιήστε φρέσκα υλικά.
- Μην κόβετε τα τρόφιμα πολύ μικρά. Γεμίστε το μεγάλο σωλήνα τροφοδοσίας σχεδόν ως επάνω. Αυτό εμποδίζει τα τρόφιμα από το να γλιστρούν στο πλάι κατά την διάρκεια της κοπής. Εναλλακτικά χρησιμοποιήστε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας.
- Όταν χρησιμοποιείτε το δίσκο κοψίματος, τοποθετήστε τα υλικά οριζόντια.
- Όταν κόβετε ή τρίβετε: τα τρόφιμα που τοποθετούνται κάθετα ⑦ βγαίνουν μικρότερα απ' ό,τι τα τρόφιμα που τοποθετούνται οριζόντια ⑧.
- Μετά τη χρήση του δίσκου κοπής θα παραμένει πάντα λίγη ποσότητα που δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί στο δίσκο ή στο μπολ.



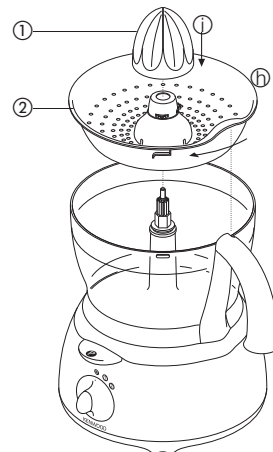
⑮ Λεμονοστίφτης

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

- ① κώνος
- ② σουρωτήρι

Χρήση του λεμονοστίφτη

- 1 Τοποθετήστε τον άξονα και το μπολ στην κεντρική μονάδα.
 - 2 Τοποθετήστε το σουρωτήρι στο μπολ - βεβαιωθείτε ότι η λαβή του σουρωτηριού έχει ασφαλίσει στη σωστή θέση ακριβώς πάνω από τη λαβή του μπολ ⑩.
 - 3 Τοποθετήστε τον κώνο στον άξονα γυρίζοντάς τον έως ότου φτάσει μέχρι κάτω ①.
 - 4 Κόψτε τα φρούτα στη μέση. Ανάψτε τη συσκευή και πιέστε τα φρούτα στον κώνο.
- **Ο λεμονοστίφτης δε θα λειτουργήσει αν το σουρωτήρι δεν έχει ασφαλίσει κανονικά.**



Φροντίδα καθαρισμός

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

Κεντρική μονάδα

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

Μπλέντερ

- 1 Αδειάστε την κανάτα πριν την ξεβιδώσετε από τη μονάδα κοπής.
- 2 Πλύνετε την κανάτα στο χέρι.
- 3 Αφαιρέστε και πλύνετε το δακτύλιο σφραγίσματος.
- 4 Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες - βουρτσίστε τις με ζεστή σαπουνάδα και μετά ξεπλύνετε τις σχολαστικά κάτω από τη βρύση. **Μη βυθίζετε τη μονάδα κοπής στο νερό.**
- 5 Αφήστε το να στεγνώσει γυρίζοντάς το ανάποδα.

Διπλός αναδευτήρας

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

Άλλα μέρη

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

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 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.



معلومات هامة حول كيفية التخلص الصحيحة من المنتج وفقا 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، بجنب 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.

اقراص عمل الشرائح/التقطيع

اقراص عمل الشرائح/التقطيع القابلة للاستعمال على الجانبين - السميكة (20)، الرقيقة (21).

استعمل جهة التقطيع للجبن والجزر والبطاطس والاذغذية المماثلة من ناحية القوام.

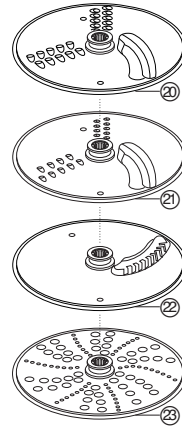
استعمل جهة عمل الشرائح للجبن والبطاطس والملفوف والخيار وجذور البنجر والبصل.

قرص التقطيع الدقيق (طراز جوليان) (22).

يستعمل لتقطيع البطاطس لعمل اصابع البطاطس الفرنسية المقلية نوع جوليان، والمواد الصلبة لاعداد انواع السلاطة، المتبلات، اطعمة الكسرولة، والمقليات الممزوجة (مثل الجزر، اللفت السويدي، courgette، الخيار).

قرص المبشرة (23)

يبشر (يقشط) جبن بارميسان والبطاطس لعمل زلابية البطاطس الالمانية.



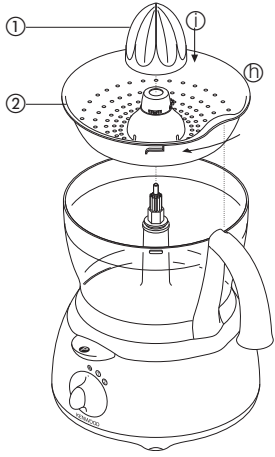
عصرة الحمضيات (24)

تستعمل عصارة الحمضيات لاستخراج العصير من فاكهة الحمضيات (مثل البرتقال، الليمون، الليم، الكريب فروت).

- ① مخروط
- ② منخل

لاستعمال عصارة الحمضيات

- ١ ركب عمود الادارة والوعاء على وحدة الطاقة.
- ٢ ركب المنخل (المصفاة) في الوعاء - متاكدا من ان مقبض المنخل مقللا في موضعه مباشرة فوق مقبض الوعاء (h).
- ٣ ضع المخروط فوق عمود الادارة وابرمه الى ينزل كامل المسافة الى الاسفل ①.
- ٤ اقطع الفاكهة الى انصاف.
- ثم شغل الجهاز واضغط الفاكهة على المخروط.
- سوف لا تشتغل عصارة الحمضيات اذا لم يكن المنخل مقللا بشكل صحيح.



السلامة

- ابدا لا تزيل الغطاء الى ان يتوقف قرص التقطيع تماما.
- يجب تداول اقراص التقطيع بحذر - فهي حادة جدا.

العناية والتنظيف

- دائما اوقف التشغيل وافصل من الكهرباء قبل التنظيف.
- عامل الشفرة واقراص التقطيع بحذر - فهي حادة جدا.
- قد تؤثر بعض الاغذية على لون البلاستيك. هذا امر طبيعي تماما ولا يضر بالبلاستيك او يؤثر على نكهة الطعام. افرك بقطعة قماش غمرت بزيت نباتي لازالة اللون.

وحدة الطاقة

- تمسح بقطعة قماش رطبة، ثم تجفف. تأكد من خلو منطقة الترابط من بقايا الطعام.
- يخزن السلك الزائد في مكان التخزين الواقع خلف الجهاز.

جهاز التسيليل

- ١ أفرغ محتويات الدورق قبل فكه من وحدة الشفرات.
- ٢ اغسل الدورق يدويا.
- ٣ قومي بإزالة طوق الإحكام وغسله.
- ٤ لا تلمس الشفرات الحادة - قومي بتنظيف الشفرات بواسطة الفراشة باستخدام ماء ساخن وصابون، ثم قومي بشطفها جيدا تحت الصنبور. لا تقومي بغمر وحد الشفرات في الماء.
- ٥ اتركها تجف في وضع مقلوب.

المخففة المزدوجة المسننة

- تفصل المخففة من رأس عمود الادارة بسحبها برفق لاجراجها. تغسل بمحلول ماء وصابون ساخن.
- يسمح رأس عمود الادارة بقطعة قماش رطبة ثم يجفف. لا تغمر رأس عمود الادارة في الماء.

جميع الاجزاء الاخرى

- تغسل باليد ثم تجفف.
- وكطريقة بديلة، يمكن غسلها في الرف العلوي لغسالة الصحون. يوصى باستعمال برنامج غسل قصير ومنخفض الحرارة.

الخدمة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.

- 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.

لاستعمال اقراص التقطيع

١ ركب عمود الادارة والوعاء على وحدة الطاقة.

٢ ماسكا المقبض الوسطي ④، ضع القرص على عمود الادارة جاعلا الجهة المناسبة متجة نحو الاعلى ⑤.

٣ ركب الغطاء.

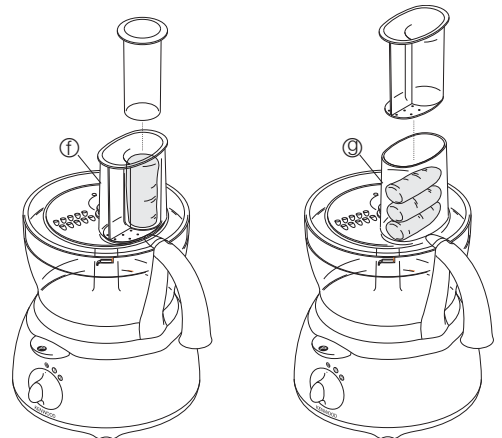
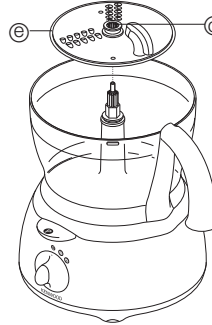
٤ انتخب قياس انبوب التغذية الذي تريد استعماله. تحتوي الدافعة على انبوب تغذية اصغر لمعالجة المواد الافرازية او الرقيقة. لكي تستعمل الانبوب الصغير - ضع اولاً الدافعة الكبيرة داخل انبوب التغذية. ولاستعمال انبوب التغذية الكبير - استعمل كلتا الدافعتين معا.

٥ ضع الطعام في انبوب التغذية.

٦ شغل الجهاز وادفع المواد بشكل متجانس بالدافعة - ابدا لا تضع اصابعك في انبوب التغذية.

ملاحظات مفيدة

- استعمل مواداً طازجة.
- لا تقطع الطعام الى قطع صغيرة أكثر مما يجب. املاً عرض انبوب التغذية الكبير تماما. يمنع هذا الطعام من الانزلاق جانبياً أثناء المعالجة. وكبديل لذلك استعمل انبوب التغذية الصغير.
- عند استعمال قرص التقطيع، ضع المواد افقياً.
- عند عمل الشرائح او التقطيع: الطعام الموضوع عمودياً ⑥ يخرج اقصر من الطعام الموضوع افقياً ⑨.
- ستكون هناك دائما كمية قليلة من المواد المفقودة على الصفيحة او الوعاء بعد المعالجة.



ملاحظة هامة

- يجب السماح بتبريد السوائل إلى درجة حرارة الغرفة قبل عملية المزج.
- لضمان العمر الطويل لجهاز التسييل - أبدا لا تشغله لمدة تزيد عن ٦٠ ثانية. اوقف التشغيل حال الوصول الى القوام الصحيح.
- لا تعالج التوابل - فهي قد تضرر بالبلاستيك.
- لا تشغل المكنة اذا كان جهاز التسييل مركبا بشكل غير صحيح.
- لا تضع مواد جافة في جهاز التسييل قبل التشغيل. اذا لزم الامر، قطعها الى قطع؛ ازل سدادة المرشح؛ ثم واثنا كون المكنة مشغلة، الق القطع واحدة فواحدة.
- لا تستعمل جهاز التسييل كحاوية تخزين. ابقه فارغا قبل وبعد الاستعمال.
- أبدا لا تخطأ أكثر من ١.٥ لتر - وأقل من هذا للسوائل المكونة للرغوة مثل المخفوقات اللبنية.

اختيار السرعة لكل الوظائف

الأداة/الملحق	الوظيفة	السرعة
سكين التقطيع	خلطة الكعكة السريعة المعجنات - خلط السمن مع الدقيق إضافة الماء لدمج مكونات المعجنات الفرم/الهريس/الفطائر	٢ ٢-١ ٢-١ ٢
مضرب البيض	بياض البيض البيض والسكر للكيك الإسفنجي خالي الدسم القشدة	٢ ٢ ٢-١
أداة العجين	الخلطات المخمرة	٢-١
أسطح التقطيع - التقطيع/التقطيع الطولي/تقطيع الشرائح	الطعام اصطب مثل الجزر، والجبن الصلب المكونات اللينة مثل الخيار، الطماطم أنواع الأغذية الصلبة مثل الجزر والبطاطس والأنواع اللينة مثل الخيار	٢-١
عصارة الحمضيات	فاكهة الحمضيات	١
جهاز التسييل	مزج المكونات الخفيفة مثل العجائن الخفيفة السائلة والحليب المخفوق والحساء والصلصات والعجائن الهشة والمايونيز	١ ٢

السمات القصوى

- وزن دقيق المعجنات الهشة ٣٤٠ غرام
- وزن دقيق العجين المخمر ٥٠٠ غرام
- إجمالي وزن خلطة الكعكة السريعة ١.٥ كيلوغرام
- إجمالي وزن اللحم المفروم ٦٠٠ غرام
- السوائل باستخدام وحدة الخلط الموسعة ١.٥ لتر
- مضرب البيض الثاني ٦ بياض بيضات

استعمال القطع الملحقة

راجع الجدول المبين أعلاه لمعرفة السرعة المطلوبة مع كل ملحق من الملحقات.

١٦ شفرة السكين/ ١٧ أداة العجن

- ان شفرة السكين هي الاداة الأكثر تنوعا في الاستعمال من بين جميع الملحقات الاخرى. وان طول مدة المعالجة سوف يحدد القوام الناتج. للحصول على قوام أكثر خشونة استعمل زر التحكم بالتشغيل المتقطع.
- استعمل شفرة السكين لعمل الكيك والمعجنات وتقطيع اللحوم النيئة والمطبوخة، الخضار، انواع الجوز والفستق، الباتيه، سوانل التغميس، البيوريه، الحساء، وكذلك لعمل كسر الخبز من الخبز والبسكويت. كما ويمكن استعمالها أيضا لامزجة الدقيق والخميرة اذا لم تزود اداة العجن.

تستعمل اداة العجن لمعالجة الامزجة الحاوية على الخميرة.

ملاحظات مفيدة

شفرة للسكين

- تقطع الاغذية مثل اللحم، الخبز، الخضار الى مكعبات قياس ٢ سم/ ٣/٤ بوصة تقريبا قبل المعالجة.
- يجب تكسير البسكويت الى قطع واضافتها عبر انبوب التغذية اثناء كون المكنة مشغلة.
- عند عمل الكيك استعمل السمن مباشرة من البراد بعد تقطيعه الى مكعبات قياس ٢ سم/ ٣/٤ بوصة تقريبا.
- انتبه الى ضرورة تجنب الافراط بالمعالجة.

اداة العجن

- ضع المواد الجافة في الوعاء واضف السائل عبر انبوب التغذية اثناء كون الجهاز قيد التشغيل. تعالج المواد الى ان تتشكل كرة سلسة مرنة من العجين وسوف يأخذ هذا الامر ٦٠-٩٠ ثانية.
- يعاد العجن باليد فقط. لا يوصى بإعادة العجن في الوعاء لانه قد يسبب عدم استقرار الجهاز.

١٨ المخفقة المزودة المسننة

تستعمل لمزج المواد الخفيفة فقط مثل بياض البيض، الكريم، الحليب المجفف وخفق البيض والسكر لعمل الكيك الاسفنجي العديم السمن. ان الامزجة الاثقل مثل السمن والدقيق سوف تلحق الضرر بها.

استعمال المخفقة

- ركب عمود الادارة والوعاء على وحدة الطاقة.
- ادفع المخفقة بإحكام في رأس عمود الادارة ①.
- ركب المخفقة ببرمها بعناية الى ان تنزل على عمود الادارة.
- اضف المواد.
- ركب الغطاء - متأكدا من وقوع طرف عمود الادارة في مركز الغطاء.
- شغل.

ملاحظات مفيدة

- تتحقق افضل النتائج عندما يكون البيض المستعمل بدرجة حرارة الغرفة.
- تأكد من ان المخفقة والوعاء نظيفة وخالية من الشحم قبل الخفق.

١٩ مظلة الخلط ماكسي

عند خلط السوائل، استعمل مظلة الخلط ماكسي مع شفرة السكين. وهي تتيح لكم زيادة سعة معالجة السوائل من ٨٠٠ مل ١.٥ لتر وتمنع التسرب وتحسن من اداء التقطيع للشفرة.

- ركب عمود الادارة والوعاء على وحدة الطاقة.
- ركب شفرة السكين.
- اضف المواد الواجب معالجتها.
- ركب المظلة على قمة الشفرة متأكدا من جلوسها على الافريز الواقع على داخل الوعاء ②. لا تدفع على المظلة، امسكها من المقبض الوسطي.
- ركب الغطاء وشغل.

جهاز التسييل (liquidizer)

- ⑪ سداة المرشح
- ⑫ غطاء
- ⑬ الدورق
- ⑭ حلقة إحكام السد
- ⑮ وحدة الشفرة

قطع ملحقة اضافية

سوف لا يحتوي جهازكم على جميع القطع الملحقة المدرجة ادناه. ولشراء قطعة ملحقة غير متوفرة لكم، الرجاء الاتصال بالمتجر الذي اشتريتم منه الجهاز.

- ⑯ شفرة السكين
- ⑰ اداة العجن
- ⑱ مخفقة مزدوجة معدنية مسننة
- ⑲ امتداد (مظلة) ماكسي - بلند
- ⑳ قرص عمل الشرائح السميكة/ التقطيع الخشن
- ㉑ قرص عمل الشرائح الرقيقة/ التقطيع الناعم
- ㉒ قرص التكسير الناعم (طراز جوليان)
- ㉓ قرص المبشرة
- ㉔ مكبس مسنن لعصر الحمضيات

لاستعمال جهاز معالجة الطعام

- ١ ركب عمود الادارة القابل للفصل على وحدة الطاقة ① .
- ٢ ثم ركب الوعاء. ضع المقبض نحو الخلف وابرم مع اتجاه حركة الساعة الى ان يقلل ② .
- ٣ ركب قطعة ملحقة على عمود الادارة.
- دائماً ركب الوعاء والقطعة الملحقة على المكنة قبل اضافة المواد.
- ٤ ركب الغطاء ③ – مع التأكد من تمرکز قمة عمود الادارة في مركز الغطاء.
- لا تستعمل الغطاء لتشغيل الجهاز، دائماً استعمل زر التحكم بالتشغيل/الايقاف.
- ٥ شغلي الجهاز وحددي السرعة المطلوبة.
- سوف لا يشتغل الجهاز اذا كان الغطاء والوعاء مركبين بشكل غير صحيح.
- استخدمي مفتاح وضع التشغيل النبضي (P) للتشغيل لفترات قصيرة. يعمل وضع التشغيل النبضي طوال فترة الضغط على مفتاح التحكم.
- ٦ نفذ الخطوات اعلاه بتسلسل عكسي لازالة الغطاء، القطع الملحقة والوعاء.
- أوقف دائماً تشغيل الجهاز قبل إزالة الغطاء العلوي.

ملاحظة هامة

- ان الجهاز غير مناسب لجرش او طحن حبوب القهوة او تحويل السكر الحبيبي الى سكر كاستر.
- عند اضافة روح اللوز او المنكهات الى المزيج، تجنب التلامس مع البلاستيك لان ذلك قد يؤدي الى تلون دائم.

لاستعمال جهاز التسييل

- ١ ركب حلقة الإحكام ⑭ في وحدة الشفرات ⑮ .
- ٢ اربطي الدورق على وحدة الشفرات.
- ٣ ضعي مكوناتك بداخل الدورق.
- ٤ ضع سداة منفذ التعبئة في الغطاء، ثم ابرم.
- ٥ اربطي الغطاء العلوي على الدورق بحيث تشير لسان الإشارة إلى المقبض (لفك الغطاء العلوي، ادفعي لسان الإشارة ④).
- ٦ ضع جهاز التسييل على وحدة الطاقة وابرم لاقفاله ⑤ .
- ٧ حددي السرعة المطلوبة أو استخدمي تحكم التشغيل النبضي.

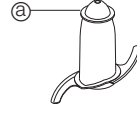
ملاحظات مفيدة

- عند تحضير المايونيز، ضعي كل المكونات في المسيل عدا الزيت. ثم أثناء التشغيل، رشي الزيت من خلال غطاء فتحة التعبئة مع استمرار تشغيل الجهاز.
- قد تحتاج الخلطات السميكة مثل المعجنات الهشة والمغموسات إلى تقطيع. إذا وجدت صعوبة في تحضيرها، أضيفي المزيد من السوائل.
- جرش الثلج – استخدمي وضع التشغيل النبضي حتى الحصول على قوام الجرش المطلوب.

قبل استخدام جهاز Kenwood

- اقرأ التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.

السلامة



- الشفرات وأسطح القطع حادة، يجب التعامل معها بمنتهى الحذر. امسكي دائماً نصل السكين بقبضة الإصبع من الجزء العلوي ② بعيداً عن حافة التقطيع، سواء عند الاستخدام أو التنظيف.
- تزال دائماً شفرة السكين قبل سكب المحتويات من الوعاء.
- أبقي على يدك 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.
- أبدا لا تستعمل الأصابع لدفع الطعام عبر أنبوب التلقيم (التغذية). استعمل دائماً الدافعة / الدافعات المزودة.
- قبل إزالة الغطاء العلوي عن وعاء تحضير الطعام أو إزالة المسيل/المطحنة عن وحدة الطاقة:
 - أوقف تشغيل الجهاز؛
 - انتظري حتى توقف الملحقات/الشفرات تماماً عن الحركة؛
 - توخي الحذر حتى لا ينفصل دورق المسيل أو المطحنة عن وحدة الشفرات.
- يجب السماح بتبريد السوائل إلى درجة حرارة الغرفة قبل عملية المزج.
- لا تستعمل الغطاء لتشغيل الجهاز، استعمل دائماً مفتاح السرعة التشغيل / الايقاف.
- سيتلف الجهاز وقد تحدث إصابات في حالة تعرض آلية التعشيق لقوة مفرطة.
- أبدا لا تستعمل قطعة ملحقة غير مخول استعمالها.
- لا تتركي الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة، يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".
- لا تدع وحدة التيار أو السلك أو القابس تتعرض للبلل.
- لا تترك سلك التيار الكهربائي الإضافي يتدلى من حافة الطاولة أو الرف أو يلامس أسطح ساخنة.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ذوي انخفاض في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو لمن دون خبرة أو معرفة بالجهاز، ما لم يتم الإشراف عليهم أو إعطائهم تعليمات بشأن استخدام الجهاز من قبل الشخص المسئول عن سلامتهم.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- استخدمي الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصصة 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.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- 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 أزيلتي أغشية النصل البلاستيكية عن سكين التقطيع. توخي الحذر فسكين التقطيع حاد جداً. يجب التخلص من هذه الأغشية حيث أنها مزودة لحماية سكين التقطيع أثناء التصنيع والنقل.
- ٢ اغسلي الأجزاء راجعي قسم الرعاية والتنظيف.
- ٣ أدخلتي الطول الزائد من السلك الكهربائي في الجانب الخلفي للجهاز.

الدليل

جهاز المعالجة

- ① وحدة الطاقة
- ② عمود ادارة قابل للفصل
- ③ وعاء
- ④ غطاء
- ⑤ انبوب التغذية
- ⑥ دافعات
- ⑦ ترابطات امان
- ⑧ مخزن السلك
- ⑨ مفتاح التشغيل النبضي
- ⑩ مفتاح التحكم في السرعات



Head Office Address:
Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com
Designed and engineered by Kenwood in the UK
Made in China