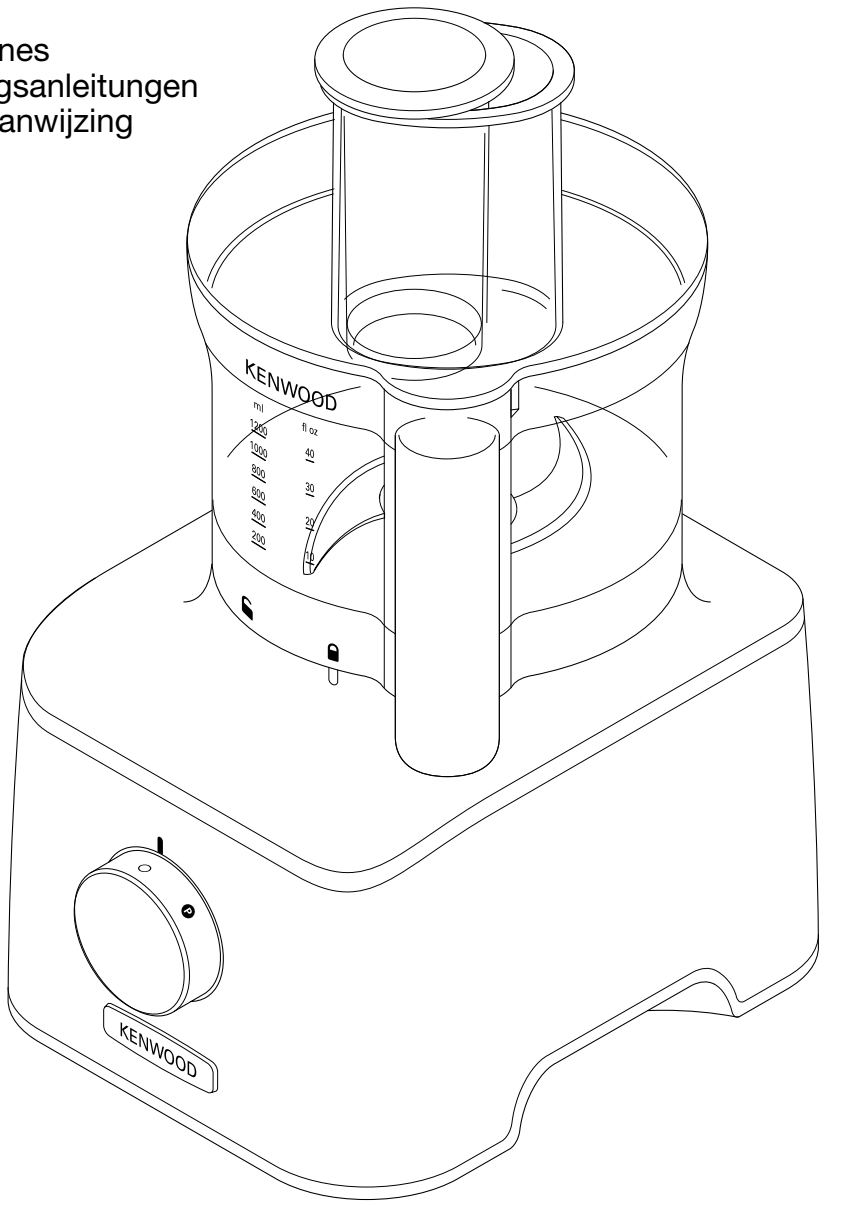
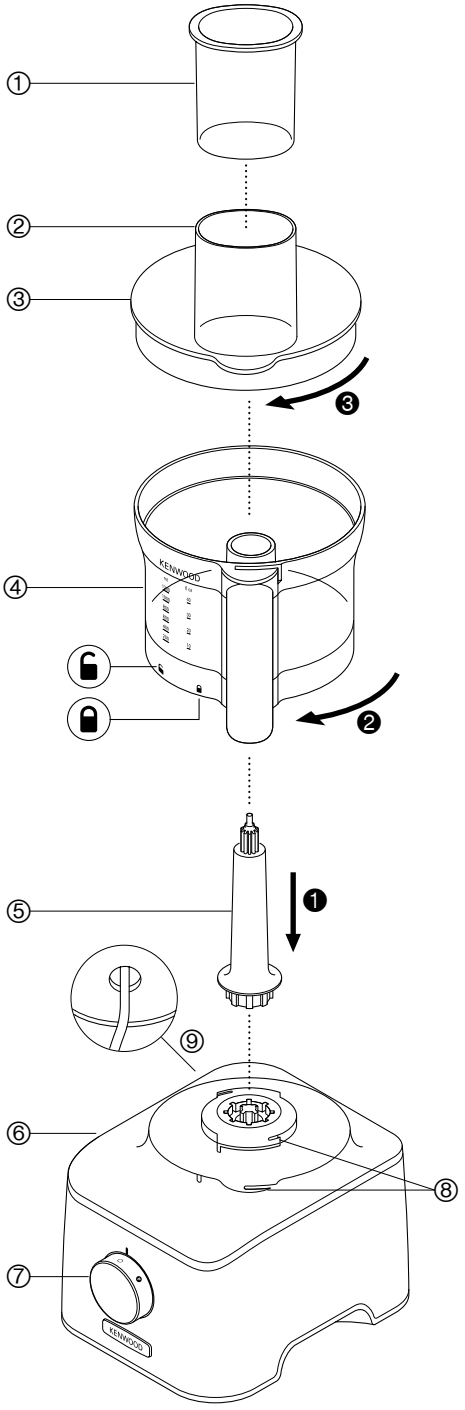
KENWOOD

TYPE FDM30

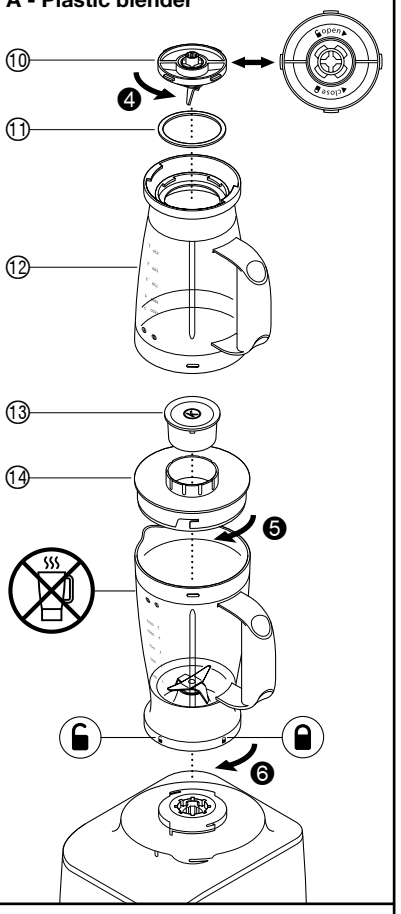
instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing



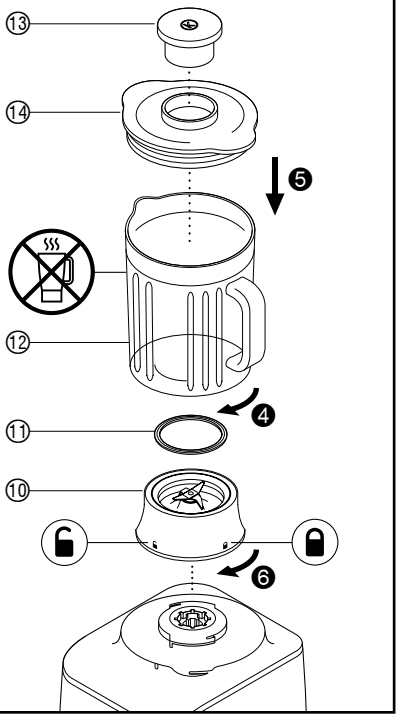
English	**2 - 10**
Nederlands	**11 - 21**
Français	**22 - 32**
Deutsch	**33 - 43**
Italiano	**44 - 54**
Português	**55 - 65**
Español	**66 - 76**
Dansk	**77 - 85**
Svenska	**86 - 95**
Norsk	**96 - 104**
Suomi	**105 - 113**
Türkçe	**114 - 123**
Česky	**124 - 134**
Magyar	**135 - 145**
Polski	**146 - 156**
Ελληνικά	**157 - 167**
Slovenčina	**168 - 178**
Українська	**179 - 189**
عربي	١٩٠ – ١٩٩



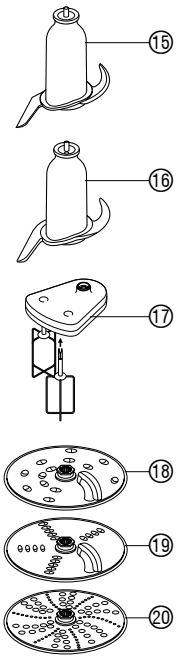
A - Plastic blender



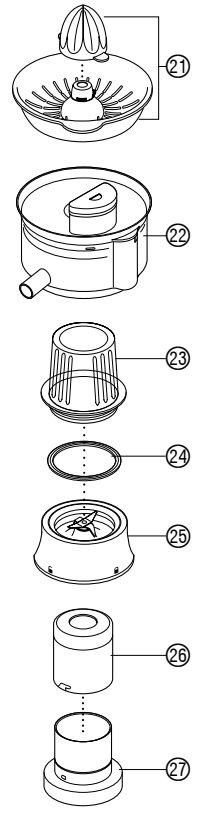
B - Glass blender



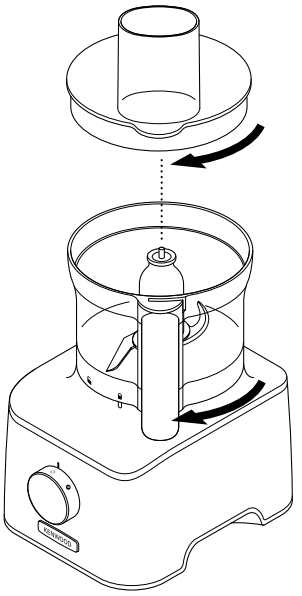
C - standard attachments



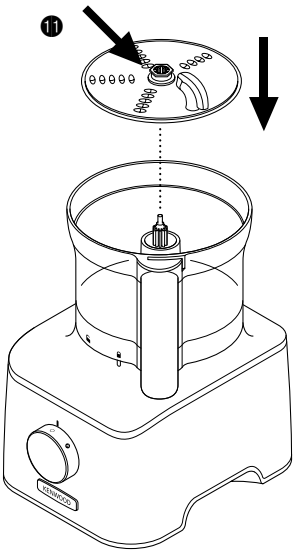
D - optional attachments



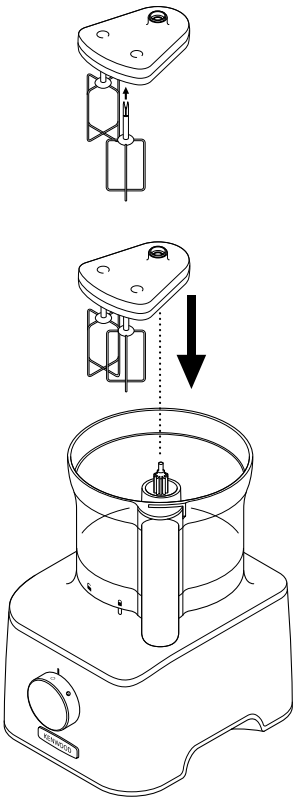
⑮ – ⑯



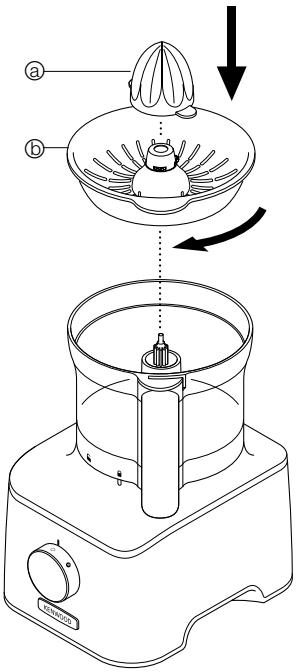
⑱ – ⑳



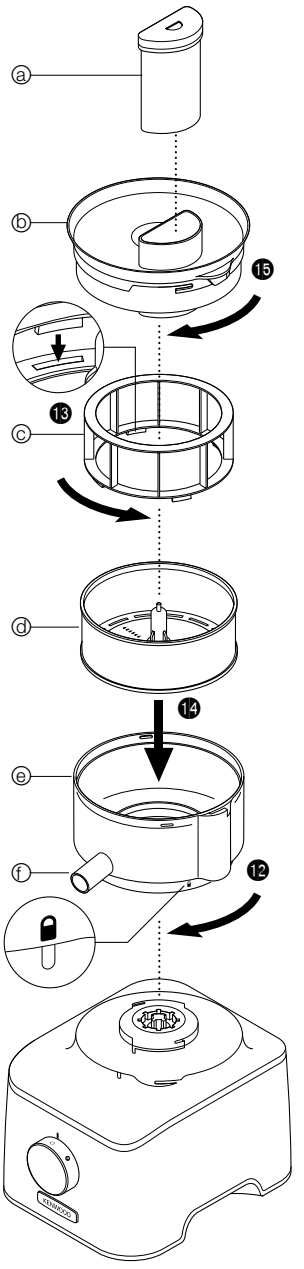
⑰



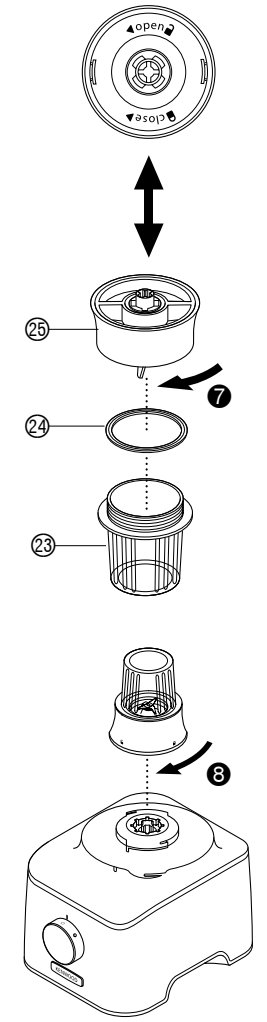
㉑



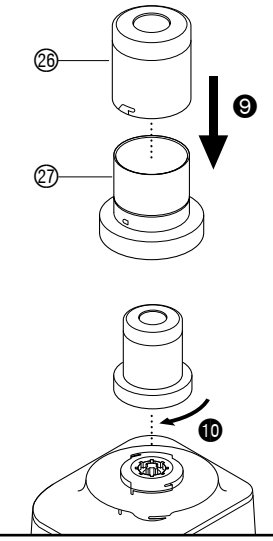
㉒



㉓ – ㉕



㉖ – ㉗



safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.
- The blades and discs are very sharp, handle with care. **Always hold by the finger grip at the top, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.**
- **DO NOT process hot ingredients.**
- Do not lift or carry the processor by the handle - or the handle may break resulting in injury.
- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- Keep hands and utensils out of the processor bowl and blender goblet whilst connected to the power supply.
- Switch off and unplug:
  - before fitting or removing parts;
  - when not in use;
  - before cleaning.
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher supplied.
- **Never fit the blade assembly to the power unit without the blender goblet or mill jar fitted.**
- Before removing the lid from the bowl, blender or multi mill from the power unit:
  - switch off;
  - wait until the attachment/blades have completely stopped;
  - be careful not to unscrew the blender goblet or mill jar from the blade assembly.
- Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off speed control.
- **This appliance will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.**
- **Always unplug your food processor when not in use.**
- Never use an unauthorised attachment.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see “service and customer care”.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Do not let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.

- Do not exceed the maximum capacities stated in the recommended speed chart.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
- Misuse of your processor, blender or mill can result in injury.
- The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.

blender

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

mill attachments

- Never fit the blade assembly to the power unit without the jar/lid fitted.
- Never unscrew the jar/lid while the mill is fitted to your appliance.
- Do not touch the sharp blades – Keep the blade assembly away from children.
- Never remove the mill until the blades have completely stopped.
- The appliance will not work if the mill is incorrectly fitted.
- Do not process hot ingredients in the mill allow to cool down to room temperature before processing.

multi mill

- To ensure the long life of your multi mill, never run for longer than 30 seconds. Switch off as soon as you have got the right consistency.

- The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts.

grinding mill

- To ensure the long life of your grinding mill, never run for longer than 60 seconds. Switch off as soon as you have got the right consistency.
- Do not process turmeric root as it is too hard and may damage the blades.

slicing/grating disc

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

centrifugal juicer

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

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your appliance.
- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

before using for the first time

1 Remove the plastic blade covers from the knife blade. **Take care the blades are very sharp.** These covers should be discarded as they are to protect the blade during manufacture and transit only.
2 Wash the parts see “care and cleaning”.

key

processor

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

A - plastic blender (if supplied)

⑩ blade assembly
⑪ sealing ring
⑫ goblet
⑬ filler cap
⑭ lid

B - glass blender (if supplied)

⑩ blade assembly
⑪ sealing ring
⑫ goblet
⑬ filler cap
⑭ lid

C - standard attachments

⑮ knife blade
⑯ dough tool
⑰ dual whisk
⑱ 4mm slicing/grating disc
⑲ 2mm slicing/grating disc
⑳ extra fine grating disc

attachments

Not all of the attachments listed below may be included with your food processor. Attachments are dependent upon the model variant. Refer to “service and customer care” section for information on how to buy an attachment not included in pack.

D - optional attachments

㉑ citrus juicer (if supplied)
㉒ centrifugal juicer (if supplied)

multi mill (if supplied)

㉓ jar
㉔ sealing ring
㉕ blade assembly

grinding mill (if supplied)

㉖ mill lid
㉗ grinding mill blade assembly

to use your food processor

1 Fit the detachable drive shaft onto the power unit ❶.
2 Then fit the bowl by aligning the 🔓 on the bowl with the ▮ on the power unit, turn clockwise ❷ until it locks 🔒.
3 Fit an attachment over the bowl drive shaft.
- Always fit the bowl and attachment onto the processor before adding ingredients.

4 Fit the lid ❸ - ensuring the top of the drive shaft/tool locates into the centre of the lid.
- **Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off speed control.**

5 Plug in, switch on and select a speed. (Refer to the recommended speed chart).
- **The processor will not operate if the bowl or lid are not fitted correctly into the interlock. Check that the feed tube and bowl handle are situated to the right front hand corner.**
- Use the pulse (**P**) for short bursts. The pulse will operate for as long as the control is held in position.

6 Reverse the above procedure to remove the lid, attachments and bowl.
- **Always switch off and unplug before removing the lid.**

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

Ⓐ Plastic blender (if supplied)

to use your blender

1 Fit the sealing ring ⑪ into the blade assembly ⑩ - ensuring the seal is located correctly in the grooved area.
- **Leaking will occur if the seal is damaged or incorrectly fitted.**

2 Hold the underside of the blade assembly ⑩ and insert the blades into the goblet - turn anti-clockwise until it is secure ❹. Refer to the graphics on the underside of the blade assembly as follows:

🔓 - unlocked position
🔒 - locked position

The blender will not operate if incorrectly assembled.

3 Put your ingredients into the goblet.
4 Fit the lid onto the goblet and turn clockwise ❺ until it clicks. Fit the filler cap.
5 Place the blender onto the power unit, align the 🔓 on the blender with the ▮ on the power unit and turn clockwise ❻ to lock 🔒.
- **The appliance will not operate if the blender is incorrectly fitted to the interlock.**

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

Ⓑ Glass blender (if supplied)

to use your blender

1 Fit the sealing ring ⑪ into the blade unit ⑩ - ensuring the seal is located correctly in the grooved area.
- **Leaking will occur if the seal is damaged or incorrectly fitted.**

2 Screw the goblet onto the blade assembly ❹. Refer to the graphics on the underside of the blade unit as follows:

🔓 - unlocked position
🔒 - locked position

The blender will not operate if incorrectly assembled.

3 Put your ingredients into the goblet.
4 Fit the lid to the goblet and push down to secure ❺. Fit the filler cap.
5 Place the blender onto the power unit, align the 🔓 on the blender with the ▮ on the power unit and turn clockwise ❻ to lock 🔒.
- **The appliance will not operate if the blender is incorrectly fitted to the interlock.**

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

multi mill (if supplied)

Use the multi mill for processing nuts, coffee beans and purées.

1 Put the ingredients into the jar ㉓.
2 Fit the sealing ring ㉔ into the blade assembly ㉕.
3 Turn the blade assembly upside down. Lower it into the jar, blades down.
4 Screw the blade assembly onto the jar until finger tight ❼. Refer to the graphics on the underside of the blade assembly as follows:

🔓 - unlocked position

🔒 - locked position

5 Place the multi mill onto the power unit, align the 🔓 on the mini multi mill with the ▮ on the power unit and turn clockwise ❽ to lock 🔒.
6 Switch onto maximum speed or use the pulse control.

grinding mill (if supplied)

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

to use your grinding mill.

1 Place your ingredients into the blade assembly ㉗.
2 Fit the lid ㉖ and turn clockwise to lock ❾.
3 Place the mill onto the power unit and turn clockwise to lock ❿.
4 Select a speed or use the pulse (P).

recommended speed chart

tool/ attachment	function	recommended speed	processing time (secs)	maximum capacities	hints and tips
Knife blade	All in one cake mixes	2	10	1.2kg/2lb 11oz total weight	• For coarser textures use the pulse control. • Cut food such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 2cm. • Biscuits should be broken into pieces and added down the feed tube whilst the appliance is running. • Take care not to over-process. • When making pastry use fat straight from the fridge cut into 2cm/¾in. cubes.
	Pastry - rubbing fat into flour (use fat straight from the fridge and cut into 2cm cubes) Adding water to combine pastry ingredients	2 1 – 2	10 10-20	300g/11oz flour weight	
	Chopping fish and lean meat Pâtés and terrines	2	10-30	400g/14oz max lean beef	
	Chopping vegetables	Pulse	5-10	100g/4oz	
	Chopping nuts	2	30-60	100g/4oz	
	Pureeing soft fruit, cooked fruit and vegetables	2	10-30	500g/1lb 2oz	
	Cold soups	Start at low speed and increase to maximum	30-60	1 litre/35 fl oz	
	Milkshakes/batters		15-30	500ml	
Whisk	Egg whites	2	60	6 (200g)	**important** • **The whisk is not suitable for making all in one cake mixes as these mixes are too heavy and will damage it. Always use the knife blade.** • Best results are obtained when the eggs are at room temperature. • Ensure the bowl and whisks are clean and free from grease before whisking.
	Whipping cream	2	30	500ml/1pt	
Dough tool	Yeasted mixes	2	60	340g/12oz flour weight	• Do not process for longer than 60 seconds. • Place the dry ingredients in the bowl and add the liquid down the feed tube whilst the appliance is running. Process until a smooth elastic ball of dough is formed. • Re-knead by hand only. Re-kneading in the bowl is not recommended as it may cause the processor to become unstable.
Discs – grating	Use for cheese, carrots, potatoes and foods of a similar texture.	2	–	Do not fill above the maximum 1.2L marked on the bowl	• Use fresh ingredients • Do not cut food too small. Fill the width of the feed tube fairly full.This prevents the food from slipping sideways during processing. • When slicing or grating: food placed upright comes out shorter than food placed horizontally. • There will always be a small amount of waste on the disc or in the bowl after processing.
Discs – slicing	Use for cheese, carrots, potatoes, cabbage, cucumber, courgette, beetroot and onions.	2	–		
Discs – extra fine grating	Grates Parmesan cheese	2	–		
Citrus Juicer (if supplied)	Use to squeeze the juice from citrus fruits e.g.oranges, lemons, limes and grapefruits).	1	–	–	• For best results store and juice the fruit at room temperature and hand roll on a worktop before juicing. • To help with juice extraction move the fruit from side to side when juicing. • When juicing large quantities, empty the strainer regularly to prevent the build up of pulp and seeds.

recommended speed chart

tool/ attachment	function	recommended speed	processing time (secs)	maximum capacities	hints and tips
Blender	Cold liquids and drinks	2	60	1.2 litre	• When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the blender. Remove the filler cap. Then, with the appliance running, add the oil slowly through the hole in the lid. • Thick mixtures, e.g. pâtés and dips, may need scraping down. If the mixture is difficult to process, add more liquid. • The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts. • To blend dry ingredients - cut into pieces, remove the filler cap, then with the appliance running, drop the pieces down one by one. Keep your hand over the opening. For best results empty regularly. • Do not use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use. • Never blend more than 1.2 litres - less for frothy liquids like milkshakes.
	Do not process hot ingredients				
	Milkshake/Cold milk based mixtures	2	15	1 litre	
Multi mill (if supplied)	Herbs	2	10	10g/½ oz	• Herbs are best milled when clean and dry. • Baby food/purée - allow cooked food to cool down to room temperature before processing in the mill. • For best results the main bowl is recommended when chopping herbs.
	Nuts	2	10 – 30	50g/2oz	
	Coffee beans	2	30	50g/2oz	
	Uncooked meat (beef steak) cut into 2cm cubes	2	5	50g/2oz	
Grinding mill (if supplied)	Processing spices	2	30 – 60	50g/2oz	• For optimum performance when processing spices we recommend that you do not process more than 50g at a time in the mill. • Whole spices retain their flavour for a much longer time than ground spices so it is best to grind a small quantity fresh at a time to retain the flavour. • To release the maximum flavour and essential oils whole spices are best roasted prior to milling. • Do not process turmeric root in the mill as it is too hard and may damage the blades. • Cut ginger up into small pieces before processing. • For best results the main bowl is recommended when chopping herbs.
	Grinding coffee beans	2		50g/2oz	
	Chopping nuts	Pulse	–	50g/2oz	
	Processing garlic cloves, fresh chillies and root ginger	Pulse	–	30g/1oz	
Centrifugal juicer (if supplied)	Hard fruit and vegetables ie carrots and apples	2		800g/1lb 12oz	• Before processing remove stones and pips (eg pepper, melon, plum) and tough skins (e.g. melon, pineapple). You do not need to peel or core apples and pears. • Use firm, fresh fruit and vegetables. • Citrus fruit - peel and remove the white pith, otherwise the juice may taste bitter. For best results use the citrus juicer.
	Soft fruit ie tomatoes and grapes	1		500g/1lb 2oz	

using the attachments

Refer to recommended speed chart for each attachment.

⑮ knife blade

Follow the instructions under "to use your food processor".

⑯ dough tool

Use for yeasted dough mixes.

Follow the instructions under "to use your food processor".

⑰ dual 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 bowl onto the power unit, add the detachable drive shaft.
2 Push each beater securely into the drive head.
3 Fit the whisk by carefully turning until it drops over the drive shaft.
4 Add the ingredients.
5 Fit the lid - ensuring the end of the shaft locates into the centre of the lid.
6 Switch on.

discs ⑱-⑳

To use the discs.

Follow the instructions under "to use your food processor".

to use the cutting discs

1 Fit the bowl onto the power unit, add the detachable drive shaft.
2 Holding by the centre grip ⓫, place the disc onto the drive shaft with the appropriate side uppermost.
3 Fit the lid.
4 Put the food in the feed tube.
5 Switch on and push down evenly with the pusher - **never put your fingers in the feed tube.**

㉑ citrus juicer (if supplied)

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

ⓐ cone
ⓑ sieve

to use the citrus juicer

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.
3 Place the cone over the drive shaft turning until it drops all the way down.
4 Cut the fruit in half. Then switch on and press the fruit onto the cone.

- **The citrus juicer will not operate if the sieve is not locked correctly.**

㉒ centrifugal juicer (if supplied)

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

ⓐ pusher
ⓑ centrifugal lid
ⓒ pulp remover
ⓓ filter drum
ⓔ bowl
ⓕ juicing spout

to use the centrifugal juicer

1 Place the juicer bowl with the spout ⓕ onto the power unit, align the 🔓 on the bowl with the ▮ on the power unit and turn clockwise ⓬ until it locks 🔒.
2 Place the pulp remover ⓒ into the filter drum ⓓ - ensuring the tabs locate with the slots in the bottom of the drum ⓭.
3 Fit the filter drum ⓮.
4 Place the attachment lid ⓑ onto the bowl and turn until it locks ⓯. **Your juicer will not operate if the bowl or lid are not fitted correctly into the interlock ⑧.**
5 Place a suitable glass or jug under the juice outlet.
6 Cut the food to fit the feed tube.
7 Switch on and push down evenly with the pusher - **never put your fingers in the feed tube**. Process fully before adding more.

- After adding the last piece, let the juicer run for a further 30 seconds to extract all the juice from the filter drum.

important

- If the juicer starts to vibrate, switch off and empty the pulp from the drum. (The juicer vibrates if the pulp becomes unevenly distributed).
- Maximum capacity that can be processed at one time is 800g of fruit or vegetables.
- Some very hard foods may make your juicer slow down or stop. If this happens switch off and unblock the filter.
- Switch off and clear the pulp collector regularly during use.

care and cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- **Handle the blade and cutting discs with care - they are extremely sharp.**
- Some foods may discolour the plastic. This is perfectly normal and will not 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.
- Do not immerse the power unit in water.
- Store excess cord in the storage area at the back of the power unit ⑨.

blender and multi mill

1 Empty the goblet/jar, unscrew the blender blade assembly by turning to the unlock position 🔓 to release.
2 Wash the goblet/jar by hand.
3 Remove and wash the sealing ring.
4 Do not touch the sharp blades – brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. **Do not immerse the blade assembly in water.**
5 Leave to dry upside down.

grinding mill

- Remove the lid from the blade assembly by turning in an anticlockwise direction.
- Wash the lid by hand.
- Do not touch the sharp blades – brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. **Do not immerse the blade assembly in water**.
- Leave to dry upside down.

dual whisk

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

all other parts

- Wash by hand, then dry.
- Alternatively they can be washed in your dishwasher.

item	suitable for dishwashing
main bowl, lid, pusher	✔
knife blade, dough tool	✔
detachable drive shaft	✔
discs	✔
whisk beaters **Do not immerse the drive head in water**	✔
citrus juicer	✔
centrifugal juicer	✔
blender goblet, lid, filler cap	✔
grinding mill lid	✔
blade assembly and seal for blender and multi mill	✘
grinding mill blade assembly	✘
spatula	✔

service and customer care

- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance refer to the “troubleshooting guide” section in the manual or visit www.kenwoodworld.com.
- Please note that your product is covered by a warranty, which complies with all legal provisions concerning any existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.
- If your Kenwood product malfunctions or you find any defects, please send it or bring it to an authorised KENWOOD Service Centre. To find up to date details of your nearest authorised KENWOOD Service centre visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your Country.

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

IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH THE EUROPEAN DIRECTIVE ON WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE)

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.
It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.
Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

troubleshooting guide		
Problem	**Cause**	**Solution**
The processor will not operate.	No Power. Bowl not fitted to power unit correctly. Bowl lid not locked on correctly.	Check processor is plugged in. Check bowl is located correctly and the handle is situated towards the right front hand corner. Check that the lid interlock is located correctly into the handle area. **The processor will not work if the bowl and lid are fitted incorrectly.** If none of the above check the fuse/circuit breaker in your home.
Blender or mill will not operate.	Blender or mill not locked on correctly. Blender or mill not assembled correctly.	The blender or mill will not operate if fitted incorrectly to the interlock. Check blade assembly is fully tightened into the goblet/jar.
Processor stops during processing.	Processor overloaded/maximum capacities exceeded. Lid unlocked.	Check maximum capacities stated in the recommended speed chart. Check lid is locked correctly.
Blender or multi mill leaking from blade assembly base.	Seal missing. Seal incorrectly fitted. Seal damaged.	Check seal is fitted correctly and not damaged. To obtain a replacement seal see “service & customer care”.
Poor performance of tools/attachments.	Refer to hints in relevant “using the attachment” section. Check attachments are assembled correctly.	

Nederlands

Vouw voor het lezen a.u.b. de voorpagina met illustraties uit

veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder de verpakking en alle labels.
- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door KENWOOD of een door KENWOOD geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden.
- De messen en de schijven zijn erg scherp; ga er dus voorzichtig mee om. **Houd ze bij het hanteren en schoonmaken altijd bovenaan vast, bij de vingergreep en weg van het snijvlak.**
- **Verwerk NOOIT hete ingrediënten.**
- Til de keukenmachine niet bij het handvat op en draag hem evenmin op die manier; hierdoor kan het handvat afbreken, waardoor u letsel kunt oplopen.
- Voordat u de inhoud uit de kom giet, dient u altijd eerst het mes te verwijderen.
- Houd uw handen en keukengereedschap uit de kom van de keukenmachine en de beker van de blender, wanneer het apparaat op het lichtnet is aangesloten.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact:
  - voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdert;
  - als u het apparaat niet gebruikt;
  - voor het reinigen.
- Gebruik nooit uw vingers om voedsel in de vultrechter te duwen. Gebruik altijd de meegeleverde stamper.
- **Sluit het meselement nooit aan op het motorblok zonder dat de beker van de blender of molen is bevestigd.**
- Voordat u het deksel van de kom, blender of multimolen verwijdert:
  - zet het apparaat uit;
  - wacht totdat de hulpstukken / messen helemaal tot stilstand zijn gekomen;
  - wees voorzichtig dat u de beker van de blender of molen niet van het meselement af draait.
- Gebruik nooit het deksel om de keukenmachine te bedienen, maar altijd de aan/uit-knop.
- **Als teveel kracht wordt uitgeoefend op het vergrendelingsmechanisme, wordt dit apparaat beschadigd en kan het letsel veroorzaken.**
- **Haal de stekker altijd uit het stopcontact wanneer u de keukenmachine niet gebruikt.**

- Gebruik nooit een niet bij het apparaat behorend hulpstuk.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd terwijl het aan staat.
- Gebruik nooit een beschadigd apparaat. Laat het nakijken of repareren: zie 'onderhoud en klantenservice'.
- Laat het motorblok, het netsnoer of de stekker nooit nat worden.
- Laat het snoer nooit over de rand van een tafel of werkblad hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken.
- U mag de maximum capaciteit die in de snelheidstabel wordt aangegeven, niet overschrijden.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis mits ze onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat, en de betrokken risico's begrijpen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld als het apparaat niet correct werd gebruikt, of deze instructies niet werden opgevolgd.
- Misbruik van de processor, blender of molen kan letsel veroorzaken.
- Het maximum vermogen is afhankelijk van het hulpstuk dat de grootste hoeveelheid energie verbruikt. Andere hulpstukken verbruiken mogelijk minder energie.

blender

- **Verwerk NOOIT hete ingrediënten.**
- **KANS OP BRANDWONDEN:** Laat hete ingrediënten altijd tot kamertemperatuur afkoelen voordat u ze in de beker plaatst of verwerkt.
- Wees voorzichtig wanneer u de messen hanteert en raak het snijvlak van de messen bij het reinigen niet aan.
- Schakel de blender pas in nadat het deksel is bevestigd.
- Gebruik de kan uitsluitend met de bijgeleverde messen.
- Schakel de blender nooit in wanneer hij leeg is.
- Als u wilt dat de blender lang meegaat, mag u hem nooit langer dan 60 seconden gebruiken.
- Smoothie-recepten – verwerk nooit bevroren ingrediënten die tijdens de bevriezing tot een vaste massa samengeklonterd zijn; breek de massa op voordat u bevroren ingrediënten aan de kan toevoegt.

molenhulpstukken

- Sluit het meselement nooit aan op het onderstel zonder dat de beker of het deksel zijn bevestigd.
- Schroef de beker of het deksel nooit los als de molen aan de machine is bevestigd.
- Raak de scherpe messen niet aan – Houd kinderen uit de buurt van de messen.
- Verwijder de molen nooit voordat de messen helemaal tot stilstand zijn gekomen.
- De machine functioneert niet als de molen onjuist is bevestigd.
- Verwerk nooit hete ingrediënten in de molen. Laat ze eerst tot kamertemperatuur afkoelen.

multimolen

- Als u wilt dat uw multimolen lang meegaat, mag u de molen nooit langer dan 30 seconden aanzetten. Schakel hem uit zodra de juiste consistentie is bereikt.
- Het verwerken van specerijen wordt niet aangeraden, omdat de kunststof onderdelen beschadigd kunnen raken.

maalmolen

- Zorg ervoor dat de maalmolen lang mee gaat door hem nooit langer dan 60 seconden ononderbroken te gebruiken. Zet het hulpstuk uit zodra u de juiste consistentie hebt verkregen.
- Verwerk nooit geelwortel omdat dit te hard is en de messen zal beschadigen.

schijven voor snijden/raspen

- Verwijder het deksel nooit voordat de schijf helemaal tot stilstand is gekomen.
- Wees voorzichtig met de snijschijven – ze zijn heel erg scherp.

sapcentrifuge

- Gebruik de pers niet als het filter beschadigd is.
- De snijmessen onder aan de filtertrommel zijn erg scherp. Wees voorzichtig wanneer u de trommel hanteert en schoonmaakt.
- Gebruik alleen de meegeleverde stamper. Steek uw vingers nooit in de vultrechter. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u een verstopping in de vultrechter verwijdert.
- Voordat u het deksel verwijdert, schakelt u de machine uit en wacht u totdat het filter is gestopt.

voordat u de stekker in het stopcontact steekt

- Controleer of de elektriciteitsvoorziening dezelfde spanning heeft als op de onderkant van het apparaat wordt aangegeven.
- Dit apparaat voldoet aan EG Verordening 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen.

voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt

1 Verwijder de plastic beschermhoezen van het mes. **Wees voorzichtig: de messen zijn erg scherp.** Deze beschermhoezen moeten weggegooid worden; ze zijn uitsluitend bedoeld om het mes tijdens de vervaardiging en het vervoer te beschermen.
2 Was de onderdelen, zie 'onderhoud en reiniging'.

legenda

keukenmachine

① stamper
② vultrechter
③ deksel
④ kom
⑤ verwijderbare aandrijfas
⑥ motorblok
⑦ snelheids- en pulseerknop
⑧ veiligheidsvergrendeling
⑨ snoeropslag (aan achterzijde)

A - kunststof blender (indien meegeleverd)

⑩ meselement
⑪ afsluitring
⑫ kan
⑬ vuldop
⑭ deksel

B - glazen blender (indien meegeleverd)

⑩ meselement
⑪ afsluitring
⑫ kan
⑬ vuldop
⑭ deksel

C - standaard hulpstukken

⑮ meslemmet
⑯ deeghulpstuk
⑰ dubbele garde
⑱ schijf voor snijden/raspen van 4 mm
⑲ schijf voor snijden/raspen van 2 mm
⑳ extra fijne raspschijf

hulpstukken

Mogelijk zijn niet alle onderstaande hulpstukken met uw keukenmachine meegeleverd. De hulpstukken die worden meegeleverd hangen af van het machinemodel. Raadpleeg het deel ‘onderhoud en klantenservice’ voor informatie over de aankoop van een hulpstuk dat niet is meegeleverd.

D - optionele hulpstukken

㉑ citruspers (indien meegeleverd)
㉒ sapcentrifuge (indien meegeleverd)

multimolen (indien meegeleverd)

㉓ beker
㉔ afsluitring
㉕ meselement

maalmolen (indien meegeleverd)

㉖ molendeksel
㉗ meselement van de maalmolen

de keukenmachine gebruiken

1 Bevestig de verwijderbare aandrijfas op het onderstel ❶.
2 Bevestig dan de kom door de 🔓 op de kom uit te lijnen met de ▮ op het onderstel. Draai de kom naar rechts ❷ om hem te vergrendelen 🔒.
3 Plaats een hulpstuk op de aandrijfas van de kom.

- Zet de kom en het hulpstuk altijd op de keukenmachine voordat u ingrediënten toevoegt.

4 Zet het deksel ❸ erop – zorg ervoor dat de bovenkant van de aandrijfas/het hulpmiddel in het midden van het deksel past.

- **U dient de keukenmachine niet met het deksel, maar altijd met de aan/uit-knop te bedienen.**

5 Steek de stekker in het stopcontact, schakel het apparaat in en selecteer een snelheid. (Raadpleeg de tabel met aanbevolen snelheden.)

- **De machine functioneert niet als de kom of het deksel niet goed vergrendeld zijn. Controleer of de vultrechter en de komhendel zich rechtsvoor bevinden.**
- Gebruik de pulsknop (**P**) voor korte impulsen. De impuls duurt zolang als de knop ingedrukt gehouden wordt.

6 Volg de bovenstaande procedure in omgekeerde volgorde om het deksel, de hulpstukken en de kom te verwijderen.

- **Voordat u het deksel verwijdert, dient u het apparaat altijd uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te halen.**

belangrijk

- Deze keukenmachine is niet geschikt voor het verpulveren of malen van koffiebonen of voor het vermalen van kristalsuiker tot basterdsuiker.
- Wanneer u amandelessence of -smaakstof aan mengsels toevoegt, dient u het contact met kunststof te vermijden, aangezien dit permanente vlekken kan geven.

Ⓐ kunststof blender (indien meegeleverd)

de blender gebruiken

1 Plaats de afsluitring ⑪ in het meselement ⑩ – zorg ervoor dat de afdichting goed in het gegroefde deel is geplaatst.

- **Het apparaat lekt wanneer de afsluitring beschadigd is of niet goed is aangebracht.**

2 Houd de onderkant van het meselement ⑩ vast en steek de messen in de beker – draai ze naar links, totdat ze vastklikken ❹. Raadpleeg de afbeeldingen aan de onderzijde van het meselement, als volgt:

🔓 – onvergrendelde stand

🔒 – vergrendelde stand

De blender werkt niet als hij onjuist in elkaar is gezet.

3 Plaats de ingrediënten in de kan.

4 Plaats het deksel op de kan en draai hem naar rechts ❺, totdat hij vastklikt. Zet de vuldop op zijn plaats.

5 Plaats de blender op het motorblok. Leg de 🔓 op de blender op één lijn met de ▮ op het motorblok. Draai de blender naar rechts ❻ om hem te vergrendelen 🔒.

- **Het apparaat werkt niet als de blender onjuist op de vergrendeling geplaatst is.**

6 Selecteer een snelheid (zie de tabel met aanbevolen snelheden) of gebruik de pulsknop.

Ⓑ glazen blender (indien meegeleverd)

de blender gebruiken

1 Plaats de afsluitring ⑪ in het meselement ⑩ – zorg ervoor dat de afdichting goed in het gegroefde deel is geplaatst.

- **Het apparaat lekt wanneer de afsluitring beschadigd is of niet goed is aangebracht.**

2 Schroef de kan op het meselement ❹. Raadpleeg de afbeeldingen aan de onderzijde van de meseenheid, als volgt:

🔓 – onvergrendelde stand

🔒 – vergrendelde stand

De blender werkt niet als hij onjuist in elkaar is gezet.

3 Plaats de ingrediënten in de kan.

4 Plaats het deksel op de kan en duw erop om hem goed vast te zetten ❺. Zet de vuldop erop.

5 Plaats de blender op het motorblok. Leg de 🔓 op de blender op één lijn met de ▮ op het motorblok. Draai de blender naar rechts ❻ om hem te vergrendelen 🔒.

- **Het apparaat werkt niet als de blender onjuist op de vergrendeling geplaatst is.**

6 Selecteer een snelheid (zie de tabel met aanbevolen snelheden) of gebruik de pulsknop.

multimolen (indien meegeleverd)

Gebruik de multimolen om noten, koffiebonen en puree te verwerken.

1 Doe de ingrediënten in de beker ㉓.

2 Plaats de afsluitring ㉔ in het meselement ㉕.

3 Draai het meselement ondersteboven. Laat het met de messen naar beneden in het maatglas zakken.

4 Schroef het meselement vingervast op het maatglas ❼. Raadpleeg de afbeeldingen aan de onderzijde van het meselement, als volgt:

🔓 – onvergrendelde stand

🔒 – vergrendelde stand

5 Plaats de multimolen op het motorblok. Zorg ervoor dat 🔓 op de mini-multimolen uitgelijnd is met ▮ op het motorblok en draai het geheel naar rechts ❽ om het te vergrendelen 🔒.

6 Kies de maximumsnelheid of gebruik de pulsknop.

maalmolen (indien meegeleverd)

Gebruik de maalmolen voor het verwerken van droge ingrediënten, zoals koffiebonen en voor het vermalen van specerijen, zoals:
zwarte peperkorrels, kardemom-, komijne-, koriander- en venkelzaadjes, verse gemberwortel, knoflookteentjes en verse rode pepers.

de maalmolen gebruiken

1 Doe uw ingrediënten in het meselement ㉗.

2 Bevestig het deksel ㉖ door het naar rechts vast te draaien ❾.

3 Plaats de molen op het onderstel en draai hem naar rechts vast ❿.

4 Kies een snelheid of gebruik de pulsknop (P).

tabel met aanbevolen snelheden

instrument/ hulpstuk	functie	aanbevelen snelheid	verwerkings-tijd (sec)	maximum capaciteit	tips
Meslemmet	Kant-en-klare taartmixen	2	10	1,2 kg totaal gewicht	• Gebruik de pulsknop voor een grovere textuur. • Snijd vlees, brood en groente in blokjes van ca. 2 cm. • Koekjes moeten in stukjes verbrokkeld worden en via de vultrechter worden toegevoegd, terwijl de machine draait. • Zorg ervoor dat u de machine niet te lang gebruikt. • Als u gebak maakt en de boter rechtstreeks uit de koelkast gebruikt, moet u de boter in blokjes van 2 cm snijden.
	Deeg - boter en meel vermengen (snijd de boter direct uit de koelkast in blokjes van 2 cm) Water toevoegen om ingrediënten te mengen	2 1–2	10 10-20	300 g meel	
	Vis en mager vlees hakken Paté en terrines	2	10-30	400 g max mager rundvlees	
	Groenten hakken	Impuls	5-10	100 g	
	Noten hakken	2	30-60	100 g	
	Zacht fruit, gekookt fruit en gekookte groenten pureren	2	10-30	500 g	
	Koude soepen	Begin op lage snelheid en verhoog naar maximum	30-60	1 liter	
	Milkshakes/beslag		15-30	500 ml	
Garde	Eiwit	2	60	6 (200 g)	**belangrijk** • **De garde is niet geschikt om kant-en-klare taartmixen te bereiden, aangezien deze mengsels te zwaar zijn en de garde zullen beschadigen. Gebruik altijd het mes.** • Het beste resultaat wordt verkregen met eieren op kamertemperatuur. • Zorg ervoor dat de kom en de garde schoon en vetvrij zijn, voordat u ze gaat gebruiken.
	Slagroom	2	30	500 ml	
Deeghulpstuk	Mengsels met gist	2	60	340 g meel	• Verwerk de voedingsmiddelen niet langer dan 60 seconden. • Plaats de droge ingrediënten in de kom, voeg de vloeistof toe via de vultrechter. Verwerk het geheel totdat een gladde elastische deegbal is ontstaan. • Kneed het deeg opnieuw met de hand. Kneed het deeg niet in de kom, omdat de machine hierdoor instabiel kan worden.
Schijven – raspen	Gebruik voor kaas, wortels, aardappels en voedingsmiddelen met een gelijkaardige textuur.	2	–	Niet vullen boven de markering van 1,2 l op de kom	• Gebruik verse ingrediënten. • Snijd de voedingsmiddelen niet in te kleine blokjes. Vul de breedte van de vultrechter nagenoeg helemaal. Dit voorkomt dat de voedingsmiddelen tijdens de verwerking opzij glijden. • Bij gebruik van de snij- of raspschijf: voedsel dat rechtop in de vultrechter wordt gezet, komt er korter uit dan voedsel dat horizontaal wordt ingebracht. • Na de verwerking blijft er altijd een kleine hoeveelheid voedsel op de schijf of in de kom achter.
Schijven – snijden	Gebruik voor kaas, wortels, aardappels, kool, komkommer, courgette, bietjes en ui.	2	–		
Schijven – extra fijn	Raspt Parmezaanse kaas	2	–		

tabel met aanbevolen snelheden

instrument/ hulpstuk	functie	aanbevelen snelheid	verwerkings-tijd (sec)	maximum capaciteit	tips
citruspers (indien meegeleverd)	Gebruik dit om het sap uit citrusvruchten te persen, zoals sinaasappels, citroenen, limoenen en grapefruits.	1	–	–	• Voor het beste resultaat gebruikt u vruchten op kamertemperatuur en rolt u ze met de hand over een werktafel, voordat u ze gaat persen. • Om zoveel mogelijk sap uit het fruit te halen kunt u de vrucht heen en weer bewegen. • Als u erg veel vruchten perst, dient u de zeef regelmatig te legen om ervoor te zorgen dat er niet teveel vruchtvlees en pitjes in vast blijven zitten.
Blender	Koude vloeistoffen en dranken	2	60	1,2 liter	• Bij de bereiding van mayonaise plaatst u alle ingrediënten, met uitzondering van de olie, in de blender. Verwijder de vuldop. Giet de olie vervolgens langzaam door de opening in het deksel op het draaiende apparaat. • Bij dikke mengsels, zoals patés en dips, moet u de wand mogelijk schoonschrapen. Als het mengsel te dik is voor de verwerking, voegt u meer vloeistof toe. • De verwerking van specerijen wordt afgeraden; dit kan de kunststof onderdelen beschadigen. • Droge ingrediënten mengen – in stukken snijden, de vuldop verwijderen, en de stukken één voor één op het draaiende mes laten vallen. Houd uw handen over de opening. Voor het beste resultaat leegt u de blender regelmatig. • Gebruik de blender niet om voeding in te bewaren. Zorg dat deze zowel voor als na gebruik leeg is. • Meng nooit meer dan 1,2 liter - of minder voor schuimende vloeistoffen zoals milkshakes.
	Verwerk NOOIT hete ingrediënten				
	Milkshake/koude, op melk gebaseerde mengsels	2	15	1 liter	
Multimolen (indien meegeleverd)	Kruiden	2	10	10 g	• Kruiden worden het beste verwerkt wanneer ze schoon en droog zijn. • Babyvoeding/puree – laat de gekookte voeding tot kamertemperatuur afkoelen voordat u de molen gaat gebruiken. • Aangeraden wordt de grote kom te gebruiken voor het fijnhakken van kruiden.
	Noten	2	10 – 30	50 g	
	Koffiebonen	2	30	50 g	
	Rauw vlees (biefstuk) in blokjes van 2 cm	2	5	50 g	
Maalmolen (indien meegeleverd)	Specerijen verwerken	2	30 – 60	50 g	• Voor de beste prestaties bij de verwerking van specerijen raden wij aan dat u nooit meer dan 50 g per keer in de molen verwerkt. • Hele specerijen behouden hun aroma veel langer dan gemalen specerijen. Daarom is het het beste om telkens een kleine hoeveelheid verse specerijen te vermalen. • Als u de meeste smaak en essentiële oliën uit hele specerijen wilt halen, wordt aangeraden de specerijen voorafgaand aan het vermalen te roosteren. • Verwerk nooit geelwortel in de molen, omdat dit te hard is en de messen zal beschadigen. • Snijd gember eerst in kleine stukjes. • Aangeraden wordt de grote kom te gebruiken voor het fijnhakken van kruiden.
	Koffiebonen malen	2		50 g	
	Noten hakken	Impuls	–	50 g	
	Teentjes knoflook, verse Spaanse pepers en verse gember verwerken	Impuls	–	30 g	

tabel met aanbevolen snelheden

instrument/ hulpstuk	functie	aanbevelen snelheid	verwerkings-tijd (sec)	maximum capaciteit	tips
Sapcentrifuge (indien meegeleverd)	Hard fruit en harde groenten, zoals wortels en appels	2		800 g	• Voordat u de machine aan zet, verwijdert u alle pitten (bijv. uit paprika, meloen, pruimen) en alle harde schillen (bijv. meloen, ananas). U hoeft appels en peren niet te schillen. Ook hoeft u het klokhuis niet te verwijderen. • Gebruik stevige, verse groente en fruit. • Citrusvruchten – schil de vruchten en verwijder de witte vliezen, anders smaakt het sap bitter. Voor het beste resultaat gebruikt u de citruspers.
	Zacht fruit, zoals tomaten en druiven	1		500 g	

de hulpstukken gebruiken

Raadpleeg de tabel met aanbevolen snelheden voor elk hulpstuk.

⑮ meslemmet

Volg de instructies onder 'de keukenmachine gebruiken'

⑯ deeghulpstuk

Deze haak wordt gebruikt voor het kneden van gegist deeg.

Volg de instructies onder 'de keukenmachine gebruiken'

⑰ dubbele garde

Deze garde wordt alleen gebruikt voor lichte mengsels, zoals eiwit, room, gecondenseerde melk en voor het mengen van eieren en suiker voor vetloos gebak. Zwaardere mengsels met boter en bloem zullen de garde beschadigen.

de garde gebruiken

1 Plaats de kom op het motorblok en bevestig de verwijderbare aandrijfas.
2 Duw elke garde stevig in de aandrijfkop.
3 Monteer de garde door hem zorgvuldig te draaien, totdat hij over de aandrijfas zakt.
4 Voeg de ingrediënten aan de kom toe.
5 Zet het deksel erop – zorg ervoor dat de bovenkant van de aandrijfas in het midden van het deksel past.
6 Zet de machine aan.

schijven ⑱-⑳

De schijven gebruiken:

Volg de instructies onder 'de keukenmachine gebruiken'

de snijschijven gebruiken

1 Plaats de kom op het motorblok en bevestig de verwijderbare aandrijfas.
2 Houd de schijf aan de middengreep ⓫ vast en plaats hem op de aandrijfas, met de juiste zijde naar boven gekeerd.
3 Zet het deksel op zijn plaats.
4 Doe de ingrediënten in de vultrechter.
5 Zet de machine aan en duw de ingrediënten gelijkmatig met de stamper naar binnen – **steek uw vingers nooit in de vultrechter.**

㉑ citruspers (indien meegeleverd)

Gebruik de citruspers om het sap uit citrusvruchten te persen (bijv. sinaasappels, citroenen, limoenen en grapefruits).

ⓐ perskegel
ⓑ zeef

de citruspers gebruiken

1 Plaats de aandrijfas en de kom op het onderstel.
2 Plaats de zeef in de kom. Zorg ervoor dat de hendel van de zeef vlak boven de hendel van de kom vergrendeld is.
3 Plaats de kegel over de aandrijfas. Draai de kegel totdat hij helemaal naar beneden valt.
4 Snijd het fruit doormidden. Zet de machine aan en druk het fruit op de kegel.

- **De citruspers functioneert niet als de zeef niet juist is vergrendeld.**

㉒ sapcentrifuge (indien meegeleverd)

Gebruik de sapcentrifuce om sap uit stevige vruchten en groenten te persen.

ⓐ stamper
ⓑ centrifugedeksel
ⓒ vruchtvleesverwijderaar
ⓓ filtertrommel
ⓔ kom
ⓕ tuit

de sapcentrifuge gebruiken

1 Plaats de kom met de tuit ⓕ op het motorblok. Leg het 🔓 van de kom op één lijn met het ▮ van het motorblok. Draai de kom naar rechts ⓬ om hem te vergrendelen 🔒.
2 Plaats de vruchtvleesverwijderaar ⓒ in de filtertrommel ⓓ. Zorg ervoor dat de lipjes in de gleuven onder in de trommel ⓭ passen.
3 Monteer de filtertrommel ⓮.
4 Plaats het deksel van het hulpstuk ⓑ op de kom en draai hem naar rechts vast ⓯. **De pers functioneert niet als de kom of het deksel niet goed vergrendeld zijn ⑧.**
5 Plaats een glas of een kan onder de tuit.
6 Snijd de etenswaren in stukjes die in de vulopening passen.
7 Zet de machine aan en duw de etenswaren gelijkmatig met de stamper naar binnen – **steek uw vingers nooit in de vultrechter.** Verwerk eerst alle etenswaren in de vultrechter voordat u er meer aan toevoegt.

- Wanneer u het laatste stukje hebt verwerkt, laat u de pers nog eens 30 seconden draaien om al het sap uit de filtertrommel te laten stromen.

belangrijk

- Als de pers begint te trillen, zet u de machine uit en haalt u al het vruchtvlees uit de trommel. (De pers trilt als het vruchtvlees ongelijkmatig verdeeld is).
- De maximumcapaciteit die in één keer kan worden verwerkt is 800 g groente of fruit.

- Bij sommige heel harde etenswaren zal de machine langzamer draaien of helemaal stoppen. Als dit gebeurt, zet u het apparaat uit en zorgt u ervoor dat het filter niet verstopt is.
- Zet de machine uit en leeg de vruchtvleesverzamelaar regelmatig tijdens het gebruik.

onderhoud en reiniging

- Zet het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het gaat schoonmaken.
- **Wees voorzichtig met het mes en de snijschijven - ze zijn heel erg scherp.**
- Het plastic kan verkleuren door sommige voedselproducten. Dit is normaal, levert geen schade op aan het plastic en beïnvloedt de smaak van uw voedsel niet. U kunt deze verkleuringen verwijderen met een doek die licht bevochtigd is met plantaardige olie.

motorblok

- Veeg het motorblok met een vochtige doek af en droog hem daarna zorgvuldig. Controleer of het veiligheidsmechanisme vrij is van voedselresten.
- Dompel het motorblok niet in water onder.
- Berg extra snoer op in de snoeropslag aan de achterkant van het motorblok ⑨.

blender en multimolen

1 Maak de beker of het maatglas leeg, schroef het meselement van de blender los door hem naar de onvergrendelde stand 🔓 te draaien.
2 Was de beker/het maatglas met de hand.
3 Verwijder en was de afsluitring.
4 Raak de scherpe messen niet aan – borstel ze schoon met warm zeepsop en spoel ze goed onder de kraan af. **Dompel het meselement nooit onder in water.**
5 Laat het ondersteboven opdrogen.

maalmolen

- Draai het deksel naar links van het meselement af.
- Was het deksel met de hand.
- Raak de scherpe messen niet aan – borstel ze schoon met warm zeepsop en spoel ze goed onder de kraan af. **Dompel het meselement nooit onder in water.**
- Laat het ondersteboven opdrogen.

dubbele garde

- Neem de kloppers uit de aandrijfkop door ze er voorzichtig uit te trekken. Maak ze in warm zeepsop schoon.
- Veeg de aandrijfkop af met een vochtige doek, en droog hem af. **Dompel de aandrijfkop niet onder in water.**

alle andere onderdelen

- Met de hand afwassen, dan afdrogen.
- Ze kunnen ook in de afwasmachine worden schoongemaakt.

Item	**Item geschikt voor afwasmachine**
kom, deksel, stamper	✔
meslemmet, deeghulpstuk	✔
verwijderbare aandrijfas	✔
schijven	✔
kloppers **Dompel de aandrijfkop nooit onder in water**	✔
citruspers	✔
sapcentrifuge	✔
blender, kan, deksel, vuldop	✔
deksel van de maalmolen	✔
meselement en afdichting voor blender en multimolen	✘
meselement van de maalmolen	✘
spatel	✔

onderhoud en klantenservice

- Als u problemen ondervindt met de werking van de machine, raadpleegt u de informatie onder 'problemen oplossen' in deze handleiding of gaat u naar www.kenwoodworld.com.
- Dit product is gedekt door een garantie die voldoet aan alle wettelijke regels voor bestaande garanties en consumentenrechten die gelden in het land waar het product is gekocht.
- Als uw Kenwood product niet goed functioneert of als u defecten opmerkt, kunt u het naar een erkend Service Center van KENWOOD sturen of brengen. Voor informatie over het KENWOOD Service Center in uw buurt gaat u naar www.kenwoodworld.com of naar de specifieke website in uw land.

- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.

BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE JUISTE VERWIJDERING VAN HET PRODUCT VOLGENS DE EUROPESE RICHTLIJN BETREFFENDE AFGEDANKTE ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR (AEEA)

Aan het einde van de levensduur van het product mag het niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

Problemen oplossen		
Probleem	**Oorzaak**	**Oplossing**
De machine werkt niet.	Geen stroom.	Controleer of de stekker in het stopcontact zit.
	De kom is niet juist op het motorblok geplaatst.	Controleer of de kom goed op zijn plaats zit en of de hendel naar rechtsvoor is gedraaid.
	Het deksel van de kom is niet juist vergrendeld.	Controleer of de dekselvergrendeling juist in het handvatgebied geplaatst is. **De keukenmachine werkt niet als de kom en het deksel onjuist geplaatst zijn.** Als bovenstaande oorzaken geen van alle van toepassing zijn, dient u de zekering/ stop in uw huis te controleren.
Blender of molen functioneert niet.	De blender of molen zit niet goed vast.	De blender of molen functioneert niet als hij niet goed in de vergrendeling is gestoken.
	De blender of molen is niet goed bevestigd.	Controleer of het meselement goed in de beker/het maatglas vast zit.
Keukenmachine stopt tijdens de verwerking van ingrediënten.	Keukenmachine te zwaar belast/maximum capaciteit overschreden.	Controleer de maximumcapaciteit in de tabel met aanbevolen snelheden.
	Deksel niet vergrendeld.	Controleer of het deksel juist vergrendeld is.
Blender of multimolen lekt uit het meselement	De afsluitring ontbreekt. De afsluitring is onjuist aangebracht. De afsluitring is beschadigd.	Controleer of de afsluitring goed aangebracht en onbeschadigd is. Voor een vervangende afsluitring raadpleegt u de informatie onder 'onderhoud en klantenservice'.
Slecht resultaat met apparaten en hulpstukken.	Lees de tips in de paragraaf 'de hulpstukken gebruiken'. Controleer of de hulpstukken goed zijn gemonteerd.	

Veuillez déplier les illustrations de la première page

sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou par un réparateur agréé Kenwood.
- Les lames et les disques sont très tranchants, manipulez-les avec précaution. **Tenez-les toujours par la partie supérieure prévue à cet effet, à distance du bord tranchant, lors de l'utilisation et du nettoyage.**
- **Veuillez NE PAS MIXER des ingrédients chauds.**
- Veillez à ne pas soulever ou transporter le robot par la poignée – celle-ci pourrait se briser et provoquer des blessures.
- Veillez toujours à retirer la lame avant de verser le contenu du bol.
- Conservez les mains et tout ustensile hors du bol du robot ou du blender lorsque l'appareil est branché sur l'alimentation électrique.
- Éteignez et débranchez l'appareil :-
  - avant d'adapter ou de retirer des éléments ;
  - lorsqu'il n'est pas utilisé ;
  - avant le nettoyage.
- N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni avec l'appareil.
- **N'installez jamais l'unité porte-lames sur le bloc moteur sans avoir installé le bol du blender ou du moulin.**
- Avant de retirer le couvercle du bol, ou le blender ou multi moulin du bloc moteur :
  - éteignez l'appareil ;
  - assurez-vous que les accessoires / lames sont complètement arrêtés ;
  - veillez à ne pas dévisser le bol du blender ou du moulin de l'unité porte-lames.
- Ne vous servez pas du couvercle pour arrêter ou allumer le robot ; utilisez toujours le sélecteur de vitesse Marche / Arrêt.
- **Cette machine sera endommagée et pourrait provoquer des blessures si le mécanisme de verrouillage est soumis à une force excessive.**
- **Débranchez toujours votre robot alimentaire lorsque vous ne l'utilisez pas.**
- N'utilisez jamais un accessoire non autorisé.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir « service après-vente ».

- Ne mouillez jamais le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord d'une table, du plan de travail ou être en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne dépassez pas les capacités maximales indiquées dans le tableau des vitesses recommandées.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation des appareils, et si elles ont conscience des risques encourus.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou quand les présentes instructions ne sont pas respectées.
- Une mauvaise utilisation de votre appareil, blender ou moulin peut provoquer des blessures.
- La puissance maximale repose sur l'accessoire qui utilise la plus grande charge d'énergie. D'autres accessoires peuvent demander moins d'énergie.

blender

- **VEUILLEZ NE PAS MIXER les ingrédients chauds.**
- **RISQUE DE BRÛLURE :** laissez les ingrédients chauds refroidir à température ambiante avant de les verser dans le bol ou de les mixer.
- Prenez toujours des précautions lorsque vous manipulez l'ensemble porte-lames et évitez de toucher le bord tranchant des lames lors du nettoyage.
- Utilisez toujours le blender avec son couvercle.
- N'utilisez le bol qu'avec l'ensemble porte-lames fourni.
- Ne faites jamais fonctionner le blender lorsqu'il est vide.
- Afin de prolonger la durée de vie de votre blender, ne le faites jamais fonctionner pendant plus de 60 secondes.
- Recettes pour smoothies – ne mixez jamais d'ingrédients surgelés qui ont formé une masse solide pendant la congélation. Brisez les ingrédients avant de les placer dans le bol.

accessoires du moulin

- N'installez jamais l'unité porte-lames sur le bloc moteur tant que le bol/couvercle n'est pas installé.
- Ne dévissez jamais le bol/couvercle tant que le moulin est installé sur votre appareil.

- Ne touchez pas les lames tranchantes – Conservez l'unité porte-lames hors de portée des enfants.
- Ne retirez jamais le moulin tant que les lames ne sont pas complètement à l'arrêt.
- L'appareil ne fonctionnera pas si le moulin n'est pas correctement installé.
- Ne passez pas des ingrédients chauds au moulin ; laissez-les refroidir à température ambiante avant de les moudre.

multi moulin

- Afin de prolonger la durée de vie de votre multi moulin, ne le faites jamais fonctionner pendant plus de 30 secondes. Éteignez-le dès que vous avez obtenu la consistance souhaitée.
- Il est déconseillé de moudre des épices car elles risqueraient d'endommager les parties en plastique.

moulin à moudre

- Pour prolonger la durée de vie de votre moulin à moudre, ne l'actionnez jamais continuellement pendant plus de 60 secondes. Éteignez-le dès que vous avez obtenu la consistance souhaitée.
- Ne mixez jamais des tubercules car ces aliments sont trop durs et risqueraient d'endommager les lames.

disques râpe / éminceur

- Ne retirez jamais le couvercle tant que les disques de coupe ne sont pas complètement arrêtés.
- Manipulez les disques de coupe avec précaution - ils sont extrêmement tranchants.

centrifugeuse

- N'utilisez pas votre centrifugeuse si le filtre est endommagé.
- Dans la mesure où les lames de coupe aménagées à la base du tambour filtrant sont très aiguisées, il convient de redoubler de précaution lorsque vous manipulez et nettoyez le tambour.
- Utilisez uniquement le poussoir fourni avec l'appareil. N'introduisez jamais vos doigts dans le tube d'alimentation. Débranchez avant de retirer tout élément obstruant le tube d'alimentation.
- Avant de retirer le couvercle, éteignez l'appareil et attendez l'immobilisation du filtre.

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que votre alimentation électrique corresponde à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre appareil.
- Cet appareil est conforme au règlement 1935/2004 de la CE sur les matériaux et les articles destinés au contact alimentaire.

avant la première utilisation

1 Retirez le cache lame de la lame couteau. **Attention, les lames sont très tranchantes.** Ce cache doit être jeté, il est uniquement destiné à protéger la lame durant le processus de fabrication et de transport.
2 Nettoyez les éléments, voir « nettoyage et entretien ».

légende

robot

① poussoir
② tube d'alimentation
③ couvercle
④ bol
⑤ axe d'entraînement amovible
⑥ bloc moteur
⑦ sélecteur de vitesse / touche pulse
⑧ dispositifs de verrouillage de sécurité
⑨ range-cordon (à l'arrière)

A - blender en plastique (si fourni)

⑩ unité porte-lames
⑪ joint d'étanchéité
⑫ bol
⑬ bouchon
⑭ couvercle

B - blender en verre (si fourni)

⑩ unité porte-lames
⑪ joint d'étanchéité
⑫ bol
⑬ bouchon
⑭ couvercle

C - accessoires standard

⑮ lame couteau
⑯ pétrin
⑰ double fouet
⑱ disque éminceur/râpe 4 mm
⑲ disque éminceur/râpe 2 mm
⑳ disque râpe extra fin

accessoires

Il se peut que tous les accessoires mentionnés ci-dessous ne soient pas inclus avec votre robot. Les accessoires varient en fonction du modèle de robot. Reportez-vous à la section « service après-vente » pour connaître les modalités d'achat d'un accessoire non compris dans l'emballage.

D - accessoires en option

㉑ presse-agrumes (si fourni)
㉒ centrifugeuse (si fourni)

multi moulin (si fourni)

㉓ bol
㉔ joint d'étanchéité
㉕ unité porte-lames

moulin à moudre (si fourni)

㉖ couvercle du moulin
㉗ unité porte-lames du moulin à moudre

utilisation du robot

1 Fixez l'axe d'entraînement amovible sur le bloc moteur ❶.
2 Ensuite, installez le bol en alignant le 🔓 sur le bol avec ▮ sur le bloc moteur, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ❷ jusqu'à ce qu'il soit en place 🔒.
3 Installez l'accessoire sur l'axe d'entraînement du bol.
- Installez toujours le bol et l'accessoire sur le robot avant d'ajouter des ingrédients.

4 Installez le couvercle ❸ - en veillant à ce que le l'axe d'entraînement / l'outil soit positionné au centre au couvercle.
- **N'utilisez pas le couvercle pour faire fonctionner le robot, utilisez toujours la commande de vitesse marche / arrêt.**

5 Branchez l'appareil, mettez-le en marche et sélectionnez une vitesse. (Référez-vous au tableau des vitesses recommandées).
- **L'appareil ne fonctionnera pas si le bol ou le couvercle ne sont pas correctement insérés et verrouillés. Vérifiez que le tube d'alimentation et la poignée du bol sont bien situés dans le coin avant droit.**
- Utilisez la touche pulse (**P**) pour de petites impulsions. La fonction pulse fonctionne tant que la touche est maintenue en position.

6 Procédez de façon inverse pour retirer le couvercle, les accessoires et le bol.
- **Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le avant de retirer le couvercle.**

important
- Votre robot n'est pas conçu pour concasser ou moudre des grains de café ou transformer du sucre cristallisé en sucre en poudre.
- Si vous ajoutez de l'essence d'amandes ou un parfum aux préparations, évitez le contact avec le plastique car il risquerait d'être définitivement tâché.

Ⓐ blender en plastique (si fourni)

utilisation du blender

1 Installez la rondelle d'étanchéité ⑪ dans l'unité porte-lames ⑩ – en prenant soin de positionner la rondelle correctement dans l'espace rainuré.
- **Des fuites se produiront si le joint est endommagé ou s'il n'est pas correctement installé.**

2 Retournez l'unité porte-lames ⑩ et insérez les lames dans le bol - tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elles soient fixées ❹. Référez-vous aux graphiques présentés sous l'unité porte-lames comme suit :

🔓 - position déverrouillée

🔒 - position verrouillée

Le blender ne fonctionnera pas s'il n'est pas correctement assemblé.

3 Mettez vos ingrédients dans le bol.
4 Mettez le couvercle sur le bol et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ❺ jusqu'à le verrouiller. Fixez le bouchon.

5 Placez le blender sur le bloc moteur, alignez le 🔓 sur le blender avec le ▮ sur le bloc moteur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ❻ pour verrouiller 🔒.

- **L'appareil ne fonctionnera pas si le blender n'est pas correctement verrouillé.**

6 Sélectionnez une vitesse (référez-vous au tableau des vitesses recommandées) ou utilisez la fonction pulse.

Ⓑ blender en verre (si fourni)

utilisation du blender

1 Installez la rondelle d'étanchéité ⑪ dans l'unité porte-lames ⑩ – en prenant soin de positionner la rondelle correctement dans l'espace rainuré.

- **Des fuites se produiront si le joint est endommagé ou s'il n'est pas correctement installé.**

2 Vissez le bol sur l'unité porte-lames ❹. Référez-vous aux graphiques présentés sous l'unité porte-lames comme suit :

🔓 - position déverrouillée

🔒 - position verrouillée

Le blender ne fonctionnera pas s'il n'est pas correctement assemblé.

3 Mettez vos ingrédients dans le bol.

4 Placez le couvercle sur le bol et poussez pour le fixer ❺. Installez le bouchon pour l'ajout d'ingrédients.

5 Placez le blender sur le bloc moteur, alignez le 🔓 sur le blender avec le ▮ sur le bloc moteur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ❻ pour verrouiller 🔒.

- **L'appareil ne fonctionnera pas si le blender n'est pas correctement verrouillé.**

6 Sélectionnez une vitesse (référez-vous au tableau des vitesses recommandées) ou utilisez la fonction pulse.

multi moulin (si fourni)

Utilisez le multi moulin pour moudre des noix ou des grains de café et faire des purées.

1 Placez les ingrédients dans le bol ㉓.

2 Installez la rondelle d'étanchéité ㉔ dans l'unité porte-lames ㉕.

3 Retournez l'unité porte-lames. Mettez-le dans le bol, les lames vers le bas.

4 Vissez l'unité porte-lames dans le bol et serrez bien ❼. Référez-vous aux graphiques présentés sous l'unité porte-lames comme suit :

🔓 - position déverrouillée

🔒 - position verrouillée

5 Placez le multi moulin sur le bloc moteur, alignez le 🔓 sur le mini multi moulin avec le ▮ sur le bloc moteur puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ❽ pour le verrouiller 🔒.

6 Réglez sur la vitesse maximale ou utilisez le contrôleur d'impulsion.

moulin à moudre (si fourni)

Utilisez le moulin à moudre pour moudre des ingrédients secs tels que des grains de café ou des épices telles que : grains de poivre noir, cardamome, cumin, coriandre, fenouil, du gingembre frais, gousses d'ail et piments frais.

pour utiliser votre moulin à moudre

1 Insérez les ingrédients dans l'unité porte-lames ㉗.

2 Installez le couvercle ㉖ et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller ❾.

3 Placez le moulin sur le bloc moteur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller ❿.

4 Sélectionnez une vitesse ou utilisez la fonction pulse (P).

tableau des vitesses recommandées

Outil/ accessoire	fonction	vitesse recommandée	durée de fonctionnement (en s)	capacité maximale	conseils et astuces
Lame couteau	Mélanges tout en un pour gâteaux	2	10	poids total 1,2 kg	• Pour les mélanges épais, utilisez la fonction pulse. • Coupez les ingrédients tels que la viande, le pain et les légumes en cubes d'environ 2 cm. • Les biscuits doivent être coupés en morceaux et introduits dans le tube d'alimentation pendant que le moteur est en marche. • Prenez garde à ne pas mélanger trop longtemps. • Pour la préparation de pâtes à tarte, utilisez la matière grasse sortie directement du réfrigérateur et coupez-la en cubes de 2 cm.
	Pâte - mélange de la matière grasse avec la farine (utiliser la matière grasse tout juste sortie du réfrigérateur, coupée en cubes de 2 cm) Ajout d'eau au mélange ingrédients de pâte	2 1 – 2	10 10-20	poids en farine 300 g	
	Pour hacher du poisson et de la viande maigre Pâtés et terrines	2	10-30	400 g boeuf maigre max.	
	Pour couper des légumes	Pulse	5-10	100 g	
	Pour hacher des noix	2	30-60	100 g	
	Pour transformer en purée des fruits tendres, des fruits cuits et des légumes	2	10-30	500 g	
	Soupes froides	Commencez à petite vitesse puis augmentez jusqu'à la vitesse maximale	30-60	1 litre	
	Milkshakes/pâtes		15-30	500 ml	
Fouet	Blancs d'œuf	2	60	6 (200 g)	**important** • **Le fouet ne convient pour travailler des mélanges tout en un pour gâteaux car ces mélanges sont trop épais et pourraient endommager l'appareil. Utilisez toujours la lame couteau.** • Pour de meilleurs résultats, utilisez des œufs à température ambiante. • Assurez-vous que le bol et les fouets sont propres et exempts de graisse avant de battre la préparation.
	Crème à fouetter	2	30	500 ml	
Pétrin	Mélanges à base de levure	2	60	poids en farine 340 g	• Limitez la durée de fonctionnement à 60 secondes. • Placez les ingrédients secs dans le bol puis ajoutez le liquide dans le tube d'alimentation tout en faisant fonctionner l'appareil. Mélangez jusqu'à obtention d'une boule de pâte lisse et élastique. • Pétrissez la pâte à la main uniquement. Il est déconseillé de pétrir dans le bol car cela peut entraîner une certaine instabilité du robot.

tableau des vitesses recommandées

Outil/ accessoire	fonction	vitesse recommandée	durée de fonctionnement (en s)	capacité maximale	conseils et astuces
Disque - râpe	Pour les fromages, carottes, pommes de terre et aliments de texture similaire.	2	–	Ne pas dépasser le repère max de 1,2 l indiqué sur le bol	• Utilisez des ingrédients frais. • Ne coupez pas les ingrédients trop petits. Remplissez presque totalement la largeur du tube d'alimentation. Ceci évite aux ingrédients de glisser sur le côté pendant le fonctionnement de l'appareil. • Lorsque vous émincez ou vous râpez : les aliments placés verticalement ressortent plus courts que ceux placés horizontalement. • Il reste toujours une petite quantité d'aliments sur le disque ou dans le bol après utilisation de l'appareil.
Disque - éminceur	Pour les fromages, carottes, pommes de terre, choux, concombres, courgettes, betteraves et oignons.	2	–		
Disques – râpe extra fin	Pour râper le parmesan	2	–		
Presse-agrumes (si fourni)	Pour extraire le jus des agrumes comme les oranges, citrons, citrons verts et pamplemousses.	1	–	–	• Pour de meilleurs résultats, conservez vos fruits à température ambiante et faites les rouler sous la paume de votre main sur un plan de travail avant de les presser. • Pour optimiser l'extraction de jus, bougez le fruit d'un côté et de l'autre lorsque vous le pressez. • Lorsque vous réalisez de grandes quantités de jus, videz régulièrement la passoire pour éviter l'amas de pulpe et de grains.
Blender	Soupes froides et boissons	2	60	1,2 litres	• Lorsque vous préparez de la mayonnaise, placez tous les ingrédients à l'exception de l'huile dans le blender. Retirez le bouchon de remplissage. Puis, alors que l'appareil fonctionne, ajoutez l'huile doucement par l'orifice du couvercle. • Les mélanges épais, comme les pâtés et les sauces, peuvent nécessiter de racler les parois de l'appareil. En cas de difficulté à mixer, ajoutez davantage de liquide. • L'utilisation de l'appareil pour mixer des épices n'est pas recommandée. En effet, celles-ci pourraient endommager les pièces en plastique. • Pour mélanger des ingrédients secs – coupez-les en morceaux, retirez le bouchon de remplissage, puis, l'appareil étant en marche, laissez-les tomber un par un. Laissez une main au-dessus de l'ouverture. Pour de meilleurs résultats, videz régulièrement. • N'utilisez pas le blender à des fins de stockage. Il doit rester vide avant et après utilisation. • Ne mélangez pas plus de 1,2 litres - moins encore pour les liquides mousseux comme les milkshakes.
	Veuillez ne pas mixer les ingrédients chauds				
	Milkshake/mélanges à base de lait froid	2	15	1 litres	
Multi moulin (si fourni)	Herbes aromatiques	2	10	10 g	• Les aromates se broient plus facilement s'ils sont lavés et secs. • Aliments pour bébé / purées - laissez les aliments cuits refroidir à température ambiante avant de les passer au moulin. • Pour de meilleurs résultats lorsque vous voulez hacher des fines herbes, il est recommandé d'utiliser le grand bol.
	Noix	2	10 – 30	50 g	
	Grains de café	2	30	50 g	
	Viande crue (viande de bœuf) découpée en dés de 2 cm	2	5	50 g	

tableau des vitesses recommandées

Outil/ accessoire	fonction	vitesse recommandée	durée de fonctionnement (en s)	capacité maximale	conseils et astuces
Moulin à moudre (si fourni)	Mixer des épices	2	30 – 60	50 g	• Pour des performances optimales lorsque vous souhaitez moudre des épices, il est recommandé de ne pas moudre plus de 50 g à la fois dans votre moulin. • Les épices brutes conservent plus longtemps leurs saveurs que les épices moulues ; il est donc préférable de moudre les épices en petite quantité à chaque fois pour conserver leurs saveurs. • Pour libérer toute la saveur et les huiles essentielles des épices brutes, il est recommandé de les griller avant de les moudre. • Ne passez pas des tubercules au moulin car ces aliments sont trop durs et risqueraient d'endommager les lames. • Coupez le gingembre en petits morceaux avant de le moudre. • Pour de meilleurs résultats lorsque vous voulez hacher des fines herbes, il est recommandé d'utiliser le grand bol.
	Moudre des grains de café	2		50 g	
	Moudre des noix	Pulse	–	50 g	
	Hacher des gousses d'ail, des piments frais et du gingembre frais	Pulse	–	30 g	
Centrifugeuse (si fourni)	Fruits durs et légumes, par ex. carottes et pommes	2		800 g	• Avant de centrifuger, retirez les noyaux et les pépins (par exemple poivron, melon, prune), ainsi que les peaux dures (par exemple melon, ananas). Il est inutile de peler ou d'évider les pommes et les poires. • Utilisez des fruits et légumes frais et fermes. • Agrumes - pelez et retirez la peau blanche pour éviter que le jus n'ait un goût amer. Pour de meilleurs résultats, utilisez le presse-agrumes.
	Fruits tendres, par ex. tomates et raisins	1		500 g	

utilisation des accessoires

Référez-vous au tableau des vitesses pour chaque accessoire.

⑮ lame couteau

Suivez les instructions dans la section « utilisation du robot ».

⑯ pétrin

Utilisez pour les pâtes à base de levure.

Suivez les instructions dans la section « utilisation du robot ».

⑰ double fouet

Utilisez cet accessoire pour les mélanges légers uniquement, tels que les blancs d'œufs, la crème, le lait condensé non sucré, et pour mélanger les oeufs et le sucre des génoises. Les préparations plus lourdes, avec matière grasse et farine, risquent d'endommager l'accessoire.

utilisation du fouet

1 Fixez le bol sur le bloc moteur, ajoutez l'axe d'entraînement détachable.
2 Introduisez fermement chaque batteur dans la tête du fouet.
3 Mettez le fouet en place en le faisant délicatement tourner jusqu'à ce qu'il s'enclenche sur l'axe d'entraînement.
4 Ajoutez les ingrédients
5 Mettez le couvercle - assurez-vous que l'extrémité de l'axe d'entraînement est correctement positionnée au centre du couvercle.
6 Allumez l'appareil.

disques ⑱-⑳

Pour utiliser les disques.

Suivez les instructions dans la section « utilisation du robot ».

pour utiliser les disques éminceurs

1 Fixez le bol sur le bloc moteur, ajoutez l'axe d'entraînement détachable.
2 Tout en le maintenant par sa poignée centrale ⓫, placez le disque sur l'axe d'entraînement, face appropriée vers le haut.
3 Fixez le couvercle.
4 Introduisez les aliments dans le tube.
5 Allumez l'appareil et exercez à l'aide du poussoir une pression régulière - **n'insérez jamais vos doigts dans le tube d'alimentation.**

㉑ presse-agrumes (si fourni)

Utilisez le presse-agrumes pour extraire le jus des agrumes (par exemple les oranges, les citrons, les citrons verts et les pamplemousses).

ⓐ cône
ⓑ passoire

pour utiliser le presse-agrumes

1 Installez l'axe d'entraînement et le bol sur le bloc moteur.
2 Fixez la passoire dans le bol - assurez-vous de verrouiller la poignée de la passoire directement sur celle du bol.
3 Fixez le cône sur l'axe d'entraînement en tournant jusqu'à ce qu'il descende à fond.
4 Coupez le fruit en deux. Mettez l'appareil en marche et pressez le fruit sur le cône.

- **Si la passoire n'est pas correctement verrouillée, le presse-agrumes ne fonctionnera pas.**

㉒ centrifugeuse (si fourni)

Utilisez la centrifugeuse pour faire des jus à partir de fruits et de légumes fermes.

ⓐ poussoir
ⓑ couvercle de la centrifugeuse
ⓒ dépulpeur
ⓓ tambour filtrant
ⓔ bol
ⓕ robinet du jus

pour utiliser la centrifugeuse

1 Installez le bol de la centrifugeuse avec le bec verseur ⓕ sur le bloc moteur, alignez le 🔓 sur le bol avec le ▮ sur le bloc moteur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ⓬ jusqu'à ce qu'il soit verrouillé 🔒.
2 Insérez le dépulpeur ⓒ dans le tambour filtrant ⓓ en veillant alors à ce que les languettes s'engagent dans les encoches présentes dans le fond du tambour ⓭.
3 Installez le tambour filtrant ⓮.
4 Placez le couvercle de l'accessoire ⓑ sur le bol et tournez jusqu'à ce qu'il soit verrouillé ⓯. **Votre centrifugeuse ne fonctionnera pas si le bol ou le couvercle n'est pas correctement installé et verrouillé** ⑧.
5 Placez un verre ou un pichet sous le robinet d'écoulement du jus.
6 Coupez les ingrédients en petits bouts pour les mettre dans le tube d'alimentation.
7 Mettez en marche et enfoncez les ingrédients sans à-coups à l'aide du poussoir ; **n'introduisez jamais les doigts dans le tube d'alimentation.** Extrayez tout le jus avant d'ajouter davantage de morceaux.

- Après l'ajout du dernier morceau, laissez le presse-fruits fonctionner encore 30 secondes pour extraire tout le jus du tambour filtrant.

important

- Si l'extracteur de jus se met à vibrer, éteignez-le et videz la pulpe contenue dans le tambour. (Il peut vibrer si la pulpe est inégalement répartie).
- La capacité maximale pouvant être extraite en une fois est 800 g de fruits ou légumes.

- Certains aliments très durs risquent de ralentir ou d'arrêter la marche de votre extracteur de jus. Si cela se produit, éteignez l'appareil et débloquez le filtre.
- Éteignez l'appareil et videz le collecteur de pulpe régulièrement durant l'emploi.

nettoyage et entretien

- Arrêtez et débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- **Faites attention quand vous manipulez la lame et les disques éminceurs - ils sont très tranchants.**
- Certains aliments décolorent le plastique. Ce phénomène est parfaitement normal. Cela n'endommage pas le plastique et n'altère pas le goût des aliments. Frottez-le à l'aide d'un chiffon imbibé d'huile végétale pour faire disparaître la décoloration.

bloc moteur

- Nettoyez avec un chiffon humide, puis séchez. Assurez-vous que la zone de verrouillage est exempte de résidus alimentaires.
- N'immergez pas le socle d'alimentation dans l'eau.
- Rangez l'excédent de cordon dans la zone de stockage située à l'arrière du bloc moteur ⑨.

blender et multi moulin

1 Videz le gobelet / bol, dévissez l'unité porte-lames du blender en la tournant jusqu'à la position de déverrouillage 🔓 pour la sortir.
2 Lavez le gobelet / bol à la main.
3 Retirez le joint d'étanchéité et lavez-le à la main.
4 Ne touchez pas les lames tranchantes : brossez-les avec de l'eau chaude et du savon pour les nettoyer, puis rincez-les soigneusement sous l'eau du robinet. **N'immergez pas l'unité porte-lames dans l'eau.**
5 Laissez sécher à l'envers.

moulin à moudre

- Retirez le couvercle de l'unité porte-lames en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Lavez le couvercle à la main.
- Ne touchez pas les lames tranchantes : brossez-les avec de l'eau chaude et du savon pour les nettoyer, puis rincez-les soigneusement sous l'eau du robinet. **N'immergez pas l'unité porte-lames dans l'eau.**
- Laissez sécher à l'envers.

double fouet

- Retirez les fouets de la tête de l'axe en tirant délicatement dessus pour les faire sortir. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse.
- Nettoyez la tête du fouet à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez. **N'immergez pas la tête du fouet dans l'eau.**

autres pièces

- Lavez à la main et séchez soigneusement.
- Elles peuvent également passer au lave-vaisselle.

Article	**Articles pouvant être lavés au lave-vaisselle**
bol principal, couvercle, poussoir	✔
lame couteau, pétrin	✔
axe d'entraînement amovible	✔
disques	✔
fouets batteurs **N'immergez pas la tête du fouet dans l'eau.**	✔
presse-agrumes	✔
centrifugeuse	✔
bol du blender, couvercle, bouchon de remplissage	✔
couvercle du moulin à moudre	✔
unité porte-lames et joint d'étanchéité pour le blender et le multi moulin	✘
unité porte-lames du moulin à moudre	✘
spatule	✔

service après-vente

- Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre appareil, reportez-vous à la section « guide de dépannage » de ce manuel ou consultez la page www.kenwoodworld.com avant de contacter le service après-vente.
- N'oubliez pas que votre appareil est couvert par une garantie, qui respecte toutes les dispositions légales concernant les garanties existantes et les droits du consommateur dans le pays où vous avez acheté le produit.
- Si votre appareil Kenwood fonctionne mal ou si vous trouvez un quelconque défaut, veuillez l'envoyer ou l'apporter à un centre de réparation KENWOOD autorisé. Pour trouver des détails actualisés sur votre centre de réparation KENWOOD le plus proche, veuillez consulter www.kenwoodworld.com ou le site internet spécifique à votre pays.

- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.

AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE RELATIVE AUX DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE).

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.
Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.
Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

Guide de dépannage		
Problème	**Cause**	**Solution**
Le robot ne fonctionne pas.	Pas d'alimentation électrique.	Vérifiez que le robot est branché.
	Le bol n'est pas installé correctement sur le bloc moteur.	Vérifiez que le bol est correctement positionné et que la poignée est orientée vers le coin avant droit.
	Le couvercle du bol n'est pas correctement verrouillé.	Vérifiez que le dispositif de verrouillage du couvercle est correctement positionné dans la zone de la poignée. **Le robot ne fonctionne pas si le bol et le couvercle ne sont pas installés correctement.** Si aucun des cas ci-dessus ne s'applique, vérifiez le fusible/disjoncteur de votre habitation.
Le blender ou le moulin ne fonctionne pas.	Le blender ou le moulin n'est pas correctement verrouillé.	Le blender ou le moulin ne fonctionnera pas s'il n'est pas correctement installé avec le dispositif de verrouillage.
	Le blender ou le moulin n'est pas correctement assemblé.	Vérifiez que l'unité porte-lames est complètement serrée à l'intérieur du gobelet / bocal.
Le robot s'arrête pendant le fonctionnement.	Le robot est surchargé/les capacités maximales ont été dépassées.	Vérifiez les capacités maximales indiquées dans le tableau des vitesses recommandées.
	Le couvercle est déverrouillé.	Vérifiez si le couvercle est correctement verrouillé.
Fuite du blender ou du multi moulin à la base du porte-lames.	Absence de joint d'étanchéité. Joint d'étanchéité mal fixé. Joint d'étanchéité endommagé.	Assurez-vous que le joint est correctement mis en place et non endommagé. Pour obtenir le remplacement d'un joint d'étanchéité, consultez la section « service après-vente ».
Mauvaise performance des outils/ accessoires.	Consultez les conseils dans la section « Utilisation des accessoires » appropriée. Assurez-vous que les accessoires sont correctement assemblés.	

Deutsch

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss aus Sicherheitsgründen von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.
- Vorsicht - die Messer und Scheiben sind sehr scharf. **Bei Gebrauch und Reinigung immer oben am Fingergriff, weg von den Klingen, anfassen.**
- **KEINE heißen Zutaten verarbeiten.**
- Die Küchenmaschine nicht am Griff heben oder tragen – der Griff kann sonst abbrechen und zu Verletzungen führen.
- Vor Entleeren der Schüssel immer das Schlagmesser herausnehmen.
- Hände und Utensilien nicht in die Schüssel oder den Mixbecher halten, während das Gerät an den Netzstrom angeschlossen ist.
- Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen:
  - vor dem Anbringen oder Abnehmen von Teilen,
  - wenn das Gerät nicht gebraucht wird,
  - vor dem Reinigen.
- Schnittgut niemals mit den Fingern durch den Füllschacht drücken. Stets den mitgelieferten Stopfer verwenden.
- **Den Messereinsatz niemals ohne angebrachten Mixbecher oder Mahlbehälter auf die Antriebseinheit schrauben.**
- Vor Abnehmen des Deckels von der Schüssel oder dem Mixbecher bzw. des Multizerkleinerers von der Antriebseinheit:
  - das Gerät ausschalten;
  - warten, bis das Zubehörteil/die Messer völlig zum Stillstand gekommen sind;
  - auf keinen Fall den Mixbecher oder Mahlbehälter vom Messereinsatz abschrauben.
- Zum Betreiben der Küchenmaschine niemals den Deckel verwenden, sondern stets den Betriebs-/Geschwindigkeitsschalter.
- **Das Gerät wird beschädigt und kann Verletzungen verursachen, wenn der Verriegelungsmechanismus mit zu viel Kraftaufwand betätigt wird.**
- **Stets den Netzstecker ziehen, wenn die Küchenmaschine nicht in Gebrauch ist.**
- Niemals unzulässiges Zubehör verwenden.
- Das Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.

- Niemals ein beschädigtes Gerät benutzen. Lassen Sie es überprüfen oder reparieren: siehe „Kundendienst und Service“.
- Antriebseinheit, Netzkabel und Netzstecker niemals nass werden lassen.
- Überschüssiges Netzkabel nicht über die Tischkante oder Arbeitsplatte herabhängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen lassen.
- Niemals die in der Empfehlungstabelle angegebenen Höchstmengen überschreiten.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel müssen für Kinder unzugänglich sein.
- Geräte können von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sofern sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihrer Küchenmaschine, Ihres Mixers oder Ihres Mahlaufsatzes kann zu Verletzungen führen.
- Der maximale Leistungswert wird anhand des Aufsatzes mit der größten Leistungsaufnahme berechnet. Bei anderen Aufsätzen ist die Leistungsaufnahme u.U. geringer.

Mixer

- **KEINE heißen Zutaten verarbeiten.**
- **VERBRÜHUNGSRISIKO:** Heiße Zutaten vor dem Einfüllen in den Becher oder dem Verarbeiten auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Die Messer sind sehr scharf! Gehen Sie bei Gebrauch und Reinigung sehr vorsichtig damit um.
- Den Mixer nur mit aufgesetztem Deckel betreiben.
- Den Mixbecher nur mit dem gelieferten Messereinsatz verwenden.
- Den Mixer niemals leer laufen lassen.
- Um eine lange Lebensdauer Ihres Mixers zu gewährleisten, sollte er nie länger als 60 Sekunden ununterbrochen laufen.
- Rezepte für Smoothies - niemals gefrorene Zutaten mixen, die beim Tiefkühlen zu einer festen Masse zusammengefroren sind. Die Masse vor dem Einfüllen zerkleinern.

Mahlaufsätze

- Den Messereinsatz niemals ohne angebrachten Mahlbehälter/Deckel auf die Antriebseinheit schrauben.

- Niemals den Mahlbehälter/Deckel abschrauben, solange der Mahlaufsatz auf der Maschine sitzt.
- Die scharfen Messer nicht berühren – Messereinsatz von Kindern fernhalten.
- Mahlaufsatz immer erst abnehmen, wenn das Messerwerk zum Stillstand gekommen ist.
- Das Gerät funktioniert nicht, wenn der Mahlaufsatz falsch aufgesetzt ist.
- Keine heißen Zutaten im Mahlaufsatz verarbeiten, immer erst auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Multizerkleinerer

- Um eine lange Lebensdauer Ihres Multizerkleinerers zu gewährleisten, sollte er nie länger als 30 Sekunden ununterbrochen laufen. Ausschalten, sobald Ihr Mahlgut die gewünschte Konsistenz hat.
- Es wird davon abgeraten, Gewürze zu verarbeiten, da diese die Kunststoffteile beschädigen können.

Gewürzmühle

- Um eine lange Lebensdauer Ihrer Gewürzmühle zu gewährleisten, sollte sie nie länger als 60 Sekunden ununterbrochen laufen. Ausschalten, sobald Ihr Mahlgut die gewünschte Konsistenz hat.
- Die Gewürzmühle nicht für Kurkumawurzel verwenden, da diese zu hart ist und die Messer beschädigen könnte.

Raspel-/Schneidescheiben

- Deckel erst abnehmen, nachdem die Schneidescheibe ganz zum Stillstand gekommen ist.
- Die Schneidescheiben mit Vorsicht handhaben, sie sind extrem scharf.

Entsafter

- Entsafter nicht verwenden, wenn der Filter beschädigt ist.
- Vorsicht beim Handhaben und Reinigen der Filtertrommel: Die Klingen am Filterboden sind sehr scharf.
- Nur den zum Gerät gehörigen Stopfer verwenden. Niemals die Finger in den Füllschacht stecken. Gerät vom Netz trennen, bevor Sie Blockierungen im Füllschacht entfernen.
- Vor Abnehmen des Deckels das Gerät ausschalten und warten, bis der Filter stillsteht.

Vor dem Anschluss

- Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf der Unterseite des Geräts übereinstimmt.
- Das Gerät entspricht der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Vor dem ersten Gebrauch

1 Entfernen Sie den Kunststoff-Schutz vom Schlagmesser. **Vorsicht! Die Messer sind sehr scharf.** Diese Abdeckungen sollten entsorgt werden, da sie lediglich zum Schutz der Messer bei Herstellung und Transport dienen.
2 Waschen Sie die Teile ab; siehe „Pflege und Reinigung“.

Übersicht

Küchenmaschine

① Stopfer
② Füllschacht
③ Deckel
④ Schüssel
⑤ Abnehmbare Antriebswelle
⑥ Antriebseinheit
⑦ Geschwindigkeits-/Pulsregler
⑧ Sicherheitsverriegelungen
⑨ Kabelfach (hinten)

A - Kunststoff-Mixer (wenn im Lieferumfang)

⑩ Messereinsatz
⑪ Dichtungsring
⑫ Mixbecher
⑬ Einfüllkappe
⑭ Deckel

B - Glas-Mixer (wenn im Lieferumfang)

⑩ Messereinsatz
⑪ Dichtungsring
⑫ Mixbecher
⑬ Einfüllkappe
⑭ Deckel

C - Standardaufsätze

⑮ Schlagmesser
⑯ Knetwerkzeug
⑰ Doppel-Schneebesen
⑱ Raspel-/Schneidescheibe, 4 mm
⑲ Raspel-/Schneidescheibe, 2 mm
⑳ Raspelscheibe, extrafein

Zubehör

Es kann sein, dass nicht alle der unten aufgeführten Zubehörteile im Lieferumfang Ihrer Küchenmaschine enthalten sind. Dies hängt vom jeweiligen Modell ab. Informationen zum Kauf von Zubehör, das nicht im Lieferumfang enthalten ist, finden Sie unter „Kundendienst und Service“.

D – Optionales Zubehör

㉑ Zitruspresse (wenn im Lieferumfang)
㉒ Entsafter (wenn im Lieferumfang)

Multizerkleinerer (wenn im Lieferumfang)

㉓ Mahlbehälter
㉔ Dichtungsring
㉕ Messereinsatz

Gewürzmühle (wenn im Lieferumfang)

㉖ Mühlendeckel
㉗ Messereinsatz für Gewürzmühle

Verwendung Ihrer Küchenmaschine

1 Setzen Sie die abnehmbare Antriebswelle auf die Antriebseinheit ❶.
2 Setzen Sie dann die Schüssel auf, indem Sie 🔓 an der Schüssel mit ▮ an der Antriebseinheit ausrichten und die Schüssel im Uhrzeigersinn drehen ❷, bis sie einrastet 🔒.
3 Setzen Sie ein Zubehörteil auf die Antriebswelle der Schüssel.

- Setzen Sie immer die Schüssel und das Zubehörteil auf die Maschine, bevor Sie die Zutaten hinzugeben.

4 Setzen Sie den Deckel ❸ auf - achten Sie darauf, dass die Spitze der Antriebswelle bzw. des Zubehörteils in die Mitte des Deckels greift.

- **Zum Betreiben der Küchenmaschine niemals den Deckel verwenden, sondern stets den Betriebs-/ Geschwindigkeitsschalter.**

5 Schließen Sie die Küchenmaschine an das Netz an, schalten Sie sie ein und wählen Sie eine Geschwindigkeit. (Lesen Sie dazu die Empfehlungstabelle.)

- **Die Küchenmaschine funktioniert nur, wenn Schüssel und Deckel richtig arretiert sind. Überprüfen Sie, dass sich Einfüllschacht und Schüsselgriff auf der Ecke vorne rechts befinden.**
- Verwenden Sie die Pulsfunktion (**P**) für kurze, stoßweise Mixvorgänge. Die Pulsfunktion läuft, solange der Schalter in der entsprechenden Position gehalten wird.

6 Führen Sie die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus, um Schüssel, Zubehörteile und Deckel zu entfernen.

- **Das Gerät vor dem Abnehmen des Deckels immer ausschalten und den Netzstecker ziehen. Wichtig**
- Ihre Küchenmaschine eignet sich nicht zum Zerkleinern oder Mahlen von Kaffeebohnen oder grobem Zucker.
- Beim Hinzufügen von Mandelaroma oder anderen Aromen möglichst vermeiden, dass diese auf den Kunststoff gelangen. Sie könnten zu permanenten Verfärbungen führen.

Ⓐ Kunststoff-Mixer (wenn im Lieferumfang)

Verwendung Ihres Mixers

1 Setzen Sie den Dichtungsring ⑪ in den Messereinsatz ⑩ – achten Sie darauf, dass der Ring korrekt in der Rille einliegt.

- **Wenn die Dichtung beschädigt ist oder nicht richtig eingesetzt wurde, kann Flüssigkeit auslaufen.**

2 Halten Sie den Messereinsatz ⑩ an der Unterseite fest und setzen Sie ihn in den Mixbecher ein. Drehen Sie ihn dann gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet ❹. Richten Sie sich nach den Abbildungen auf der Unterseite des Messereinsatzes:

🔓 - entriegelte Position
🔒 - verriegelte Position

Der Mixer funktioniert nicht, wenn er falsch zusammengesetzt wurde.

3 Füllen Sie Ihre Zutaten in den Mixbecher.

4 Setzen Sie den Deckel auf den Mixbecher und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn ❺, bis er einrastet. Bringen Sie die Einfüllkappe an.
5 Setzen Sie den Mixer auf die Antriebseinheit, richten Sie 🔓 am Mixer mit ▮ an der Antriebseinheit aus und drehen Sie den Mixer im Uhrzeigersinn ❻, bis er einrastet 🔒.

- **Das Gerät funktioniert nicht, wenn der Mixer falsch auf der Verriegelung befestigt ist.**

6 Wählen Sie eine Geschwindigkeit (siehe Empfehlungstabelle) oder verwenden Sie die Pulsfunktion.

Ⓑ Glas-Mixer (wenn im Lieferumfang)

Verwendung Ihres Mixers

1 Setzen Sie den Dichtungsring ⑪ in den Messereinsatz ⑩ – achten Sie darauf, dass der Ring korrekt in der Rille einliegt.

- **Wenn die Dichtung beschädigt ist oder nicht richtig eingesetzt wurde, kann Flüssigkeit auslaufen.**

2 Schrauben Sie den Mixbecher auf die Messereinheit ❹. Richten Sie sich nach den Abbildungen auf der Unterseite des Messereinsatzes:

🔓 - entriegelte Position

🔒 - verriegelte Position

Der Mixer funktioniert nicht, wenn er falsch zusammengesetzt wurde.

3 Füllen Sie Ihre Zutaten in den Mixbecher.
4 Setzen Sie den Deckel auf den Mixbecher und drücken Sie ihn fest ❺. Bringen Sie die Einfüllkappe an.
5 Setzen Sie den Mixer auf die Antriebseinheit, richten Sie 🔓 am Mixer mit ▮ an der Antriebseinheit aus und drehen Sie den Mixer im Uhrzeigersinn ❻, bis er einrastet 🔒.

- **Das Gerät funktioniert nicht, wenn der Mixer falsch auf der Verriegelung befestigt ist.**

6 Wählen Sie eine Geschwindigkeit (siehe Empfehlungstabelle) oder verwenden Sie die Pulsfunktion.

Multizerkleinerer (wenn im Lieferumfang)

Verwenden Sie Ihren Multizerkleinerer zum Verarbeiten von Nüssen und Kaffeebohnen sowie zum Pürieren kleiner Mengen.

1 Geben Sie die Zutaten in den Behälter ㉓.
2 Legen Sie den Dichtungsring ㉔ in den Messereinsatz ㉕ ein.
3 Drehen Sie den Messereinsatz um. Führen Sie ihn mit nach unten weisenden Messern in den Mahlbehälter ein.
4 Schrauben Sie den Messereinsatz in den Mahlbehälter, bis er handfest angezogen ist ❼. Richten Sie sich nach den Abbildungen auf der Unterseite des Messereinsatzes:

🔓 - entriegelte Position

🔒 - verriegelte Position

5 Setzen Sie den Multizerkleinerer auf die Antriebseinheit, richten Sie 🔓 am Zerkleinerer mit ▮ an der Antriebseinheit aus und drehen Sie den Zerkleinerer im Uhrzeigersinn ❽, bis er einrastet 🔒.
6 Wählen Sie maximale Geschwindigkeit oder verwenden Sie die Pulsfunktion.

Gewürzmühle (wenn im Lieferumfang)

Verwenden Sie die Gewürzmühle zum Verarbeiten trockener Zutaten wie Kaffeebohnen und zum Mahlen von Gewürzen wie:
schwarze Pfefferkörner, Kardamomkörner, Kreuzkümmel, Koriandersamen, Fenchelkörner, frische Ingwerwurzel, Knoblauchzehen und frische Chilischoten.

Verwendung Ihrer Gewürzmühle

1 Geben Sie Ihre Zutaten in den Messereinsatz ㉗.
2 Setzen Sie den Deckel ㉖ auf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet ❾.
3 Setzen Sie die Mühle auf die Antriebseinheit und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet ❿.
4 Wählen Sie eine Geschwindigkeit oder verwenden Sie die Pulsfunktion (P).

Empfehlungstabelle

Werkzeug/ Zubehör	Funktion	Empfohlene Geschwindigkeit	Verarbeitungszeit (Sek.)	Höchstmenge	Tipps und Hinweise
Schlagmesser	Kuchenteige	2	10	1,2 kg Gesamtgewicht	• Für ein gröberes Ergebnis empfiehlt sich die Pulsfunktion. • Zutaten wie Fleisch, Brot oder Gemüse in ca. 2 cm große Stücke schneiden. • Kekse sollten in Stücke gebrochen und bei laufendem Gerät durch den Füllschacht zugegeben werden. • Ein zu langes Verarbeiten vermeiden. • Beim Zubereiten von Teig das Fett direkt aus dem Kühlschrank in ca. 2 cm großen Stücken zugeben.
	Knetteig – Einarbeiten von Fett in Mehl (Fett direkt aus dem Kühlschrank in ca. 2 cm große Stücken zugeben). Zugabe von Wasser für Teigzutaten	2 1 – 2	10 10-20	300 g Mehlgewicht	
	Hacken von Fisch und magerem Fleisch Patés und Terrinen	2	10-30	400 g max. mageres Rindfleisch	
	Hacken von Gemüse	Puls	5-10	100 g	
	Hacken von Nüssen	2	30-60	100 g	
	Pürieren von weichem / gekochtem Obst und Gemüse	2	10-30	500 g	
	Kalte Suppen	Bei niedriger Geschwindigkeit anfangen und auf Max erhöhen.	30-60	1 l	
	Milkshakes/flüssige Teige		15-30	500 ml	
Schneebesen	Eiweiß	2	60	6 (200 g)	**Wichtig** • **Der Schneebesen eignet sich nicht für Rührteige, da diese zu schwer sind und den Schneebesen beschädigen würden. Verwenden Sie dafür stets das Schlagmesser.** • Eier sollten zum Schlagen am besten Raumtemperatur haben. • Vor dem Schlagen von Eischnee sicherstellen, dass Schüssel und Schneebesen sauber und frei von Fettspuren sind.
	Schlagsahne	2	30	500 ml	
Knetwerkzeug	Hefeteig	2	60	340 g Mehlgewicht	• Nicht länger als 60 Sekunden verarbeiten. • Trockene Zutaten in die Schüssel geben und Flüssigkeit bei laufendem Gerät durch den Füllschacht hinzufügen. Verarbeiten, bis eine glatte, geschmeidige Teigkugel entsteht. • Von Hand nachkneten. Das Nachkneten in der Schüssel wird nicht empfohlen, da die Küchenmaschine dabei ihren sicheren Stand verlieren könnte.
Scheiben - Raspeln	Für Käse, Karotten, Kartoffeln und Nahrungsmittel von ähnlicher Konsistenz verwenden.	2	–	Schüssel höchstens bis zur Maximum-Markierung (1,2 l) füllen	• Frische Zutaten verwenden. • Zutaten nicht zu klein schneiden. Die Breite des Füllschachts ziemlich ausfüllen. Dies verhindert, dass Zutaten beim Verarbeiten seitlich wegrutschen. • Beim Schneiden oder Raspeln: Senkrecht eingefülltes Schnittgut wird kürzer geschnitten als horizontal liegende Stücke. • Nach der Verarbeitung bleiben immer kleine Reste auf der Scheibe oder in der Schüssel zurück.
Scheiben - Schneiden	Für Käse, Karotten, Kartoffeln, Kohl, Gurken, Zucchini, Rote Bete und Zwiebeln verwenden.	2	–		
Scheiben - Raspeln, extrafein	Zum Reiben von Parmesankäse verwenden.	2	–		

Empfehlungstabelle

Werkzeug/ Zubehör	Funktion	Empfohlene Geschwindigkeit	Verarbeitungszeit (Sek.)	Höchstmenge	Tipps und Hinweise
Zitruspresse (wenn im Lieferumfang)	Zum Entsaften von Zitrusfrüchten (z. B. Orangen, Zitronen, Limetten und Grapefruit) verwenden.	1	–	–	• Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Früchte bei Zimmertemperatur aufbewahren und verarbeiten und sie vor dem Entsaften mit leichtem Druck auf der Arbeitsfläche rollen. • Sie erhöhen die Saftausbeute, indem Sie die Frucht beim Entsaften leicht hin und her bewegen. • Beim Entsaften großer Mengen sollten Sie das Sieb regelmäßig reinigen, damit sich nicht zu viel Fruchtfleisch und Kerne ansammeln.
Mixer	Kalte Flüssigkeiten und Getränke	2	60	1,2 l	• Für die Zubereitung von Mayonnaise alle Zutaten außer dem Öl in den Mixer geben. Die Einfüllkappe entfernen. Dann bei laufendem Gerät das Öl langsam durch die Einfüllöffnung dazugießen. • Dickflüssige Mischungen, z. B. Pâtés und Dips, müssen evtl. zwischendurch von den Seiten des Mixbechers nach unten geschabt werden. Lässt sich die Mischung zu schwer verarbeiten, mehr Flüssigkeit zugeben. • Es wird davon abgeraten, Gewürze zu verarbeiten, da diese die Kunststoffteile beschädigen können. • Zum Verarbeiten trockener Zutaten - ggf. klein scheiden, Einfüllkappe abnehmen und nach und nach bei laufendem Gerät hinzugeben. Ihre Hand über die Öffnung halten. Für optimale Ergebnisse regelmäßig leeren. • Mixer nicht als Aufbewahrungsbehälter verwenden. Er sollte vor und nach dem Gebrauch leer bleiben. • Niemals mehr als 1,2 Liter verarbeiten – weniger für schaumige Flüssigkeiten wie Milkshake.
	Keine heißen Zutaten verarbeiten				
	Milkshake/Mischungen mit kalter Milch	2	15	1 l	
Multizerkleinerer (wenn im Lieferumfang)	Kräuter	2	10	10 g	• Saubere trockene Kräuter lassen sich am besten hacken. • Babynahrung/Pürees – gekochte Zutaten vor dem Verarbeiten im Multizerkleinerer immer auf Raumtemperatur abkühlen lassen. • Für die besten Ergebnisse empfiehlt es sich, zum Hacken von Kräutern die Hauptschüssel zu verwenden.
	Nüsse	2	10 – 30	50 g	
	Kaffeebohnen	2	30	50 g	
	Rohes Fleisch (Rindersteak) Würfel von 2 cm	2	5	100 g	
Gewürzmühle (wenn im Lieferumfang)	Verarbeiten von Gewürzen	2	30 – 60	50 g	• Für eine optimale Leistung beim Mahlen von Gewürzen empfehlen wir, maximal 50 g pro Mahlvorgang zu verarbeiten. • Ganze Gewürze behalten ihr Aroma sehr viel länger als gemahlene. Es empfiehlt sich deshalb, jeweils kleine Mengen nach Bedarf frisch zu mahlen. • Um das volle Aroma und die essentiellen Öle von Gewürzen freizusetzen, sollten Sie diese vor dem Mahlen rösten. • Verwenden Sie die Gewürzmühle nicht für Kurkumawurzel, da diese zu hart ist und die Messer beschädigen könnte. • Schneiden Sie Ingwerwurzel vor dem Mahlen in kleine Stücke. • Für die besten Ergebnisse empfiehlt es sich, zum Hacken von Kräutern die Hauptschüssel zu verwenden.
	Mahlen von Kaffeebohnen	2		50 g	
	Hacken von Nüssen	Puls	–	50 g	
	Zerkleinern von Knoblauchzehen, frischen Chilischoten und Ingwerwurzeln	Puls	–	30 g	

Empfehlungstabelle

Werkzeug/ Zubehör	Funktion	Empfohlene Geschwindigkeit	Verarbeitungszeit (Sek.)	Höchstmenge	Tipps und Hinweise
Entsafter (wenn im Lieferumfang)	Hartes Obst und Gemüse, z. B. Karotten und Äpfel	2		800 g	• Vor dem Entsaften Kerne und Samen (z. B. bei Paprika, Melonen, Pflaumen) und zähe Haut (z. B. bei Melonen oder Ananas) entfernen. Äpfel und Birnen brauchen nicht geschält oder entkernt zu werden. • Möglichst festes, frisches Obst und Gemüse verarbeiten. • Zitrusfrüchte: Schale und weiße Haut entfernen, da der Saft ansonsten bitter schmecken könnte. Für beste Ergebnisse die Zitruspresse verwenden.
	Weiches Obst und Gemüse, z. B. Tomaten	1		500 g	

Verwendung des Zubehörs

Lesen Sie die Empfehlungstabelle für jedes Zubehörteil.

⑮ Schlagmesser

Siehe Anleitungen unter „Verwendung Ihrer Küchenmaschine“.

⑯ Knetwerkzeug

Für Hefeteig.
Siehe Anleitungen unter „Verwendung Ihrer Küchenmaschine“.

⑰ Doppel-Schneebesen

Nur für leichtes Mischgut wie z. B. Eiweiß, Sahne oder Kondensmilch, oder zum Schlagen von Eiern und Zucker für Biskuitteig. Zäheres Mischgut wie Fett und Mehl beschädigen den Schneebesen.

Verwendung des Schneebesens

1 Setzen Sie die Schüssel auf die Antriebseinheit und bringen Sie die abnehmbare Antriebswelle an.
2 Drücken Sie jedes Rührelement fest in den Antriebskopf.
3 Bringen Sie den Schneebesen an, indem Sie ihn vorsichtig drehen, bis er auf die Antriebswelle rutscht.
4 Geben Sie die Zutaten in die Schüssel.
5 Setzen Sie den Deckel auf - achten Sie darauf, dass die Spitze der Antriebswelle in die Mitte des Deckels greift.
6 Schalten Sie das Gerät ein.

Scheiben ⑱-⑳

Verwendung der Scheiben:

Siehe Anleitungen unter „Verwendung Ihrer Küchenmaschine“.

Verwendung der Schneidescheiben

1 Setzen Sie die Schüssel auf die Antriebseinheit und bringen Sie die abnehmbare Antriebswelle an.
2 Halten Sie die Scheibe am Mittelgriff ⓫ fest und setzen Sie sie mit der gewünschten Seite nach oben auf die Antriebswelle.
3 Setzen Sie den Deckel auf.
4 Geben Sie das Schnittgut in den Füllschacht.
5 Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie das Schnittgut gleichmäßig mit dem Stopfer nach unten. **Stecken Sie niemals die Finger in den Füllschacht.**

㉑ Zitruspresse (wenn im Lieferumfang)

Zum Entsaften von Zitrusfrüchten (z. B. Orangen, Zitronen, Limetten und Grapefruit).

ⓐ Presskegel
ⓑ Sieb

Verwendung der Zitruspresse

1 Setzen Sie Antriebswelle und Schüssel auf die Antriebseinheit.
2 Setzen Sie das Sieb in die Schüssel - vergewissern Sie sich, dass der Siebgriff direkt über dem Schüsselgriff einrastet.
3 Setzen Sie den Presskegel auf die Antriebswelle und drehen Sie ihn, bis er ganz nach unten rutscht.
4 Halbieren Sie die Frucht. Schalten Sie dann das Gerät ein und drücken Sie die Frucht auf den Presskegel.

- **Die Zitruspresse funktioniert nur, wenn das Sieb ordnungsgemäß eingerastet ist.**

㉒ Entsafter (wenn im Lieferumfang)

Zum Entsaften von hartem Obst und Gemüse.

ⓐ Stopfer
ⓑ Entsafterdeckel
ⓒ Tresterauswurf
ⓓ Filtertrommel
ⓔ Schüssel
ⓕ Saftausguss

Verwendung des Entsafters

1 Setzen Sie die Entsafterschüssel mit Saftausguss ⓕ auf die Antriebseinheit, richten Sie 🔓 an der Schüssel mit ▮ an der Antriebseinheit aus und drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn ⓬, bis sie einrastet 🔒.
2 Setzen Sie den Tresterauswurf ⓒ in die Filtertrommel ⓓ. Stellen Sie sicher, dass die Zapfen in die dafür vorgesehenen Schlitze am Boden der Trommel greifen ⓭.
3 Setzen Sie die Filtertrommel ein ⓮.
4 Setzen Sie den Entsafterdeckel ⓑ auf die Schüssel und drehen Sie ihn, bis er einrastet ⓯. **Ihr Entsafter funktioniert nur, wenn Schüssel und Deckel ordnungsgemäß eingerastet sind ⑧.**
5 Stellen Sie ein geeignetes Glas oder Gefäß unter den Saftausguss.
6 Schneiden Sie das Obst/Gemüse in Stücke, so dass es in den Füllschacht passt.
7 Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie die Stücke gleichmäßig mit dem Stopfer nach unten. **Stecken Sie niemals die Finger in den Füllschacht.** Verarbeiten Sie jede Portion vollständig, bevor Sie eine neue hinzufügen.

- Lassen Sie den Entsafter nach Hinzufügen des letzten Stücks weitere 30 Sekunden laufen, damit auch der letzte Saft aus der Filtertrommel austritt.

Wichtig

- Beginnt der Entsafter zu vibrieren, Gerät ausschalten und Trester aus der Trommel entfernen. (Vibration entsteht, wenn der Trester ungleich verteilt ist.)
- Sie können pro Arbeitsdurchgang maximal 800 g Obst oder Gemüse entsaften.

- Bei sehr harten Lebensmitteln kann Ihr Entsafter langsamer arbeiten oder stoppen. In diesem Fall das Gerät ausschalten und den Filter freilegen.
- Während des Entsaftens in regelmäßigen Abständen das Gerät ausschalten und den Tresterbehälter leeren.

Pflege und Reinigung

- Das Gerät vor dem Reinigen immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- **Vorsicht beim Umgang mit Messer und Schneidescheibe – sie sind sehr scharf.**
- Manche Zutaten können den Kunststoff verfärben. Dies ist völlig normal und hat keine Auswirkungen auf den Kunststoff oder den Geschmack Ihrer Zutaten. Mit einem in Pflanzenöl getauchten Tuch abreiben, um die Verfärbungen zu beseitigen.

Antriebseinheit

- Mit einem feuchten Tuch abwischen und abtrocknen. Sicherstellen, dass der Verriegelungsbereich frei von Lebensmittelrückständen ist.
- Antriebseinheit nicht in Wasser tauchen.
- Überschüssiges Kabel im Kabelfach auf der Rückseite der Antriebseinheit verwahren ⑨.

Mixer und Multizerkleinerer

1 Den Mixbecher/Mahlbehälter entleeren und den Messereinsatz zum Abschrauben auf die entriegelte Position 🔓 drehen.
2 Mixbecher/Mahlbehälter von Hand spülen.
3 Den Dichtungsring entfernen und waschen. Nicht die scharfen Messer berühren – in heißem Wasser und Spülmittel sauber bürsten und dann unter fließendem Wasser gründlich abspülen. **Den Messereinsatz nicht in Wasser tauchen.**
5 Umgedreht trocknen lassen.

Gewürzmühle

- Den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn vom Messereinsatz abzunehmen.
- Den Deckel von Hand spülen.
- Nicht die scharfen Messer berühren – in heißem Wasser und Spülmittel sauber bürsten und dann unter fließendem Wasser gründlich abspülen. **Den Messereinsatz nicht in Wasser tauchen.**
- Umgedreht trocknen lassen.

Doppel-Schneebesen

- Die Schneebesen durch leichtes Ziehen vom Antriebskopf entfernen. In warmem Wasser und Spülmittel abwaschen.
- Antriebskopf mit einem feuchten Tuch abwischen und abtrocknen. **Den Antriebskopf nicht in Wasser tauchen.**

Alle anderen Teile

- Von Hand spülen und abtrocknen.
- Andernfalls lassen sich die Teile auch in Ihrer Spülmaschine reinigen.

Teil	**Für Spülmaschine geeignete Teile**
Arbeitsschüssel, Deckel, Stopfer	✔
Schlagmesser, Knetwerkzeug	✔
Abnehmbare Antriebswelle	✔
Scheiben	✔
Schneebesen **Den Antriebskopf nicht in Wasser tauchen**	✔
Zitruspresse	✔
Entsafter	✔
Mixbecher, Deckel, Einfüllkappe	✔
Deckel für Gewürzmühle	✔
Messereinsatz und Dichtung für Mixer und Multizerkleinerer	✘
Messereinsatz für Gewürzmühle	✘
Spatel	✔

Kundendienst und Service

- Sollten Sie irgendwelche Probleme mit dem Betrieb Ihres Geräts haben, ziehen Sie bitte den Abschnitt „Fehlerbehebung“ zu Rate oder besuchen Sie www.kenwoodworld.com, bevor Sie Hilfe anfordern.
- Bitte beachten Sie, dass Ihr Produkt durch eine Garantie abgedeckt ist – diese erfüllt alle gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich geltender Garantie- und Verbraucherrechte in dem Land, in dem das Produkt gekauft wurde.
- Falls Ihr Kenwood-Produkt nicht ordnungsgemäß funktioniert oder Defekte aufweist, bringen Sie es bitte zu einem autorisierten KENWOOD Servicecenter oder senden Sie es ein. Aktuelle Informationen zu autorisierten KENWOOD Servicecentern in Ihrer Nähe finden Sie bei www.kenwoodworld.com bzw. auf der Website für Ihr Land.

- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.

WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE (WEEE)

Am Ende seiner Nutzungszeit darf das Produkt NICHT mit dem Hausmüll entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Sammelstelle für Sondermüll oder zu einem Fachhändler gebracht werden, der einen Rücknahmeservice anbietet. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgeräts vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht dies die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät hergestellt wurde, was erhebliche Einsparungen an Energie und Rohstoffen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die korrekte getrennte Entsorgung von Haushaltsgeräten ist das Gerät mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet.

Fehlerbehebung		
Problem	**Ursache**	**Lösung**
Die Küchenmaschine funktioniert nicht.	Kein Strom. Schüssel nicht richtig auf Antriebseinheit angebracht. Schüsseldeckel nicht richtig eingerastet.	Prüfen, ob der Stecker der Küchenmaschine in der Steckdose steckt. Prüfen, ob Schüssel richtig aufgesetzt ist und Griff in die vordere rechte Ecke weist. Prüfen, ob Deckelverriegelung im Griffbereich richtig eingerastet ist. **Die Küchenmaschine funktioniert nicht, wenn Schüssel und Deckel nicht korrekt angebracht sind.** Wenn keiner dieser Fehler vorliegt: die Sicherung(en) in Ihrer Wohnung prüfen.
Mixer/Mahlaufsatz funktioniert nicht.	Mixer/Mahlaufsatz ist nicht richtig eingerastet. Mixer/Mahlaufsatz ist nicht richtig zusammengesetzt.	Mixer/Mahlaufsatz funktioniert nicht, wenn er falsch aufgesetzt wurde. Überprüfen, dass der Messereinsatz fest in den Becher/Behälter eingeschraubt ist.
Küchenmaschine bleibt während der Arbeit stehen.	Maschine überlastet / Höchstmengen überschritten. Deckel nicht eingerastet.	Höchstmengen in der Empfehlungstabelle prüfen. Prüfen, ob Deckel richtig eingerastet ist.
Bei Mixer oder Multizerkleinerer tritt unten am Messereinsatz Flüssigkeit aus.	Dichtung fehlt. Dichtung falsch eingesetzt. Dichtung beschädigt.	Prüfen, ob Dichtung korrekt eingesetzt und intakt ist. Für Informationen zum Kauf einer Ersatzdichtung siehe „Kundendienst und Service“.
Unzureichende Leistung von Werkzeugen/ Zubehörteilen.	Siehe Tipps im relevanten Abschnitt „Verwendung des Zubehörs“. Prüfen, ob Zubehörteile richtig angebracht sind.	

Italiano

Si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni

sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve esser sostituito solo dal fabbricante oppure da un Centro Assistenza KENWOOD autorizzato alle riparazioni.
- Le lame e i dischi sono molto affilati: maneggiarli sempre con cura. **Tenere sempre la lama dall'appoggio per le dita in alto, mai dal filo di taglio, sia per maneggiarla che per pulirla.**
- **NON lavorare ingredienti caldi.**
- Non sollevare né trasportare il robot dal manico, che potrebbe rompersi e causare un infortunio.
- Rimuovere sempre la lama prima di svuotare la vaschetta.
- Non inserire le mani o altri utensili nella vaschetta del robot da cucina e nella caraffa del frullatore se prima non si è tolta la spina dalla presa di corrente.
- Spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente:-
  - prima di montare o staccare qualunque componente;
  - se non in uso;
  - prima di pulire l'apparecchio.
- Non usare mai le dita per spingere gli alimenti nel tubo di riempimento. Utilizzare sempre lo spingitore in dotazione.
- **Non montare mai l'unità delle lame sul corpo motore senza prima avere inserito la caraffa del frullatore o la vaschetta del mini tritatutto/macinino.**
- Prima di togliere il coperchio dalla vaschetta, il frullatore o il mini tritatutto dal corpo motore:
  - spegnere l'apparecchio;
  - attendere che le parti accessorie o la lama si siano fermate completamente;
  - fare attenzione a non svitare la caraffa del frullatore o la vaschetta del mini tritatutto/macinino dall'unità delle lame.
- Non usare il coperchio per far funzionare l'apparecchio, ma servirsi sempre dell'interruttore di velocità on/off.
- **Questo apparecchio può venire danneggiato e provocare un infortunio esercitando forza eccessiva sul suo meccanismo di blocco.**
- **Scollegare sempre la spina del robot dalla presa quando non lo si utilizza.**
- Non utilizzare l'apparecchio con accessori non autorizzati.

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito dopo averlo acceso.
- Non usare mai un apparecchio danneggiato. Farlo controllare o riparare: vedere la sezione 'manutenzione e assistenza tecnica'.
- Non bagnare il motore, il cavo o la spina.
- Non lasciar pendere il cavo elettrico dal piano di lavoro e non lasciare che tocchi superfici calde.
- Non superare le capacità massime indicate nella tabella delle velocità consigliate.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio non dev'essere utilizzato dai bambini. Tenere apparecchio e cavo lontani dalla portata dei bambini.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti solo nel caso in cui siano state attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile su come utilizzare un apparecchio in modo sicuro e siano consapevoli dei pericoli.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.
- L'utilizzo scorretto del robot, frullatore o macinino può provocare infortuni.
- La potenza massima si basa sull'apparecchio che esercita il carico maggiore. Altri apparecchi possono consumare meno corrente.

frullatore

- **NON lavorare ingredienti caldi.**
- **RISCHIO DI BRUCIATURE:** Lasciare raffreddare gli ingredienti caldi a temperatura ambiente prima di metterli nella caraffa o frullarli.
- Fare sempre attenzione nel maneggiare le lame. Evitare di toccare il filo di taglio della lama durante la pulizia.
- Azionare il frullatore solo con il coperchio chiuso.
- Usare la caraffa solo con l'unità delle lame in dotazione.
- Non usare mai il frullatore a vuoto.
- A garanzia della durata del frullatore, non azionarlo continuamente per oltre 60 secondi.
- Ricette per gli smoothie – non frullare mai ingredienti solidificatisi dopo il congelamento; disgregarli prima di aggiungerli nella caraffa.

accessori mini tritatutto/macinino elettrico

- Non montare mai l'unità delle lame sul corpo motore senza aver collocato la vaschetta/il coperchio.
- Non svitare mai la vaschetta/il coperchio mentre il mini tritatutto/macinino è montato sull'apparecchio.

- Non toccare le lame taglienti – tenere l'unità delle lame al di fuori della portata dei bambini.
- Non rimuovere mai il mini tritatutto/macinino fintanto che le lame non siano completamente ferme.
- L'apparecchio non funziona se il mini tritatutto / macinino è montato scorrettamente.
- Non lavorare ingredienti caldi nel mini tritatutto/macinino. Lasciarli prima raffreddare a temperatura ambiente.

mini tritatutto

- Per garantire la durata del mini tritatutto, non azionare l'apparecchio per più di 30 secondi di seguito. Spegnere non appena si sia ottenuta la consistenza desiderata.
- Si sconsiglia di lavorare le spezie, poiché potrebbero danneggiare le parti in plastica.

macinino elettrico

- Per garantire la durata del vostro macinino elettrico, non azionare l'apparecchio per più di 60 secondi di seguito. Spegnere non appena si sia ottenuta la consistenza desiderata.
- Si sconsiglia di macinare la radice della curcuma perché è troppo dura e può danneggiare le lame.

dischi per affettare/sminuzzare

- Assicurarsi che il disco affilato si sia fermato completamente prima di rimuovere il coperchio.
- Maneggiare i dischi affilati con cautela in quanto sono estremamente taglienti.

centrifuga

- Non utilizzare la centrifuga se il filtro è danneggiato.
- Le lame alla base del filtro sono molto taglienti, si prega di fare attenzione nel pulire il filtro.
- Usare solamente lo spingitore in dotazione. Mai mettere le dita nel tubo di riempimento. Scollegare dalla presa elettrica prima di sbloccare il tubo di riempimento.
- Prima di rimuovere il coperchio, spegnere e attendere che il filtro si fermi.

prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

- Assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica sia la stessa di quella indicata sulla targhetta sotto l'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme al regolamento (CE) No. 1935/2004 sui materiali e articoli in contatto con alimenti.

prima di usare per la prima volta

1 Eliminare le protezioni in plastica dalla lama. **Fare attenzione: le lame sono molto affilate.** Le protezioni vanno gettate, in quanto servono solo a proteggere la lama durante la produzione e il trasporto.
2 Lavare i componenti – vedere la sezione 'cura & pulizia'

legenda

robot

① spingitore
② tubo di riempimento
③ coperchio
④ vaschetta
⑤ alberino motore rimovibile
⑥ corpo motore
⑦ comando velocità/impulsi
⑧ dispositivi di blocco di sicurezza
⑨ avvolgicavo (posteriore)

A – frullatore in plastica (se in dotazione)

⑩ unità delle lame
⑪ anello di tenuta
⑫ caraffa
⑬ tappo riempitore
⑭ coperchio

B – frullatore in vetro (se in dotazione)

⑩ unità delle lame
⑪ anello di tenuta
⑫ caraffa
⑬ tappo riempitore
⑭ coperchio

C – accessori standard

⑮ lama
⑯ gancio impastatore
⑰ doppia frusta
⑱ disco per affettare/grattugiare da 4 mm
⑲ disco per affettare/grattugiare da 2 mm
⑳ disco per grattugiare extra fine

accessori

È possibile che non tutti gli accessori elencati qui di seguito siano forniti in dotazione con il vostro robot per alimenti. Gli accessori dipendono dalla variante del modello posseduta. Fare riferimento alla sezione “manutenzione e assistenza tecnica” per informazioni su come acquistare accessori non inclusi nella confezione.

D – accessori opzionali

㉑ spremiagrumi (se in dotazione)
㉒ centrifuga (se in dotazione)

mini tritatutto (se in dotazione)

㉓ vaschetta
㉔ anello di tenuta
㉕ unità delle lame

macinino elettrico (se in dotazione)

㉖ coperchio macinino
㉗ unità delle lame del macinino elettrico

uso del robot

1 Montare l’alberino motore rimovibile sul corpo motore ❶.
2 Quindi, montare la vaschetta allineando il 🔓 sulla vaschetta con il ▮ sul corpo motore e ruotare in senso orario ❷ fino a quando non si blocca 🔒.
3 Montare un accessorio sull’alberino motore della vaschetta.
- Prima di aggiungere gli ingredienti, assicurarsi sempre di montare la vaschetta e l’accessorio sul robot da cucina.

4 Montare il coperchio ❸ – assicurandosi che la parte superiore dell’alberino motore/l’accessorio si trovino al centro del coperchio.
- **Non servirsi del coperchio per azionare il robot; utilizzare sempre il selettore acceso/spento della velocità.**

5 Inserire la spina nella presa elettrica, accendere e selezionare una velocità. (Vedere la tabella delle velocità consigliate).
- **Il robot non funziona se la vaschetta o il coperchio non sono montati correttamente sul dispositivo di sicurezza. Assicurarsi che il tubo di riempimento e la maniglia della vaschetta si trovino sulla destra.**
- Per lavorare ad intermittenza gli ingredienti, utilizzare il tasto impulsi (**P**). L’apparecchio continua a funzionare fino a quando il tasto rimane premuto.

6 Rimuovere coperchio, accessori e recipiente eseguendo la procedura inversa.
- **Spegnere l’apparecchio ed estrarre sempre la spina dalla presa elettrica prima di togliere il coperchio.**
  importante
- Questo apparecchio non è indicato per macinare caffè in grani o per ottenere zucchero a velo da zucchero granulato.
- Durante l’aggiunta di aromi o essenza di mandorle, evitare il contatto diretto con la plastica in quanto può provocare macchie permanenti.

Ⓐ frullatore in plastica (se in dotazione)

uso del frullatore

1 Inserire la anello di tenuta ⑪ nell’unità delle lame ⑩ – assicurandosi che sia posizionata correttamente nell’area scanalata.
- **Se la tenuta è danneggiata o non è installata in modo corretto vi saranno perdite.**

2 Tenendo l’unità delle lame per la parte inferiore ⑩ inserire le lame nella caraffa – ruotare in senso antiorario fino a quando non si sente un click ❹. Si rimanda all’immagine sotto l’unità delle lame:

🔓 - posizione sbloccata

🔒 - posizione bloccata

Il frullatore non entra in funzione se non è stato installato in modo corretto.

3 Mettere gli ingredienti nella caraffa.
4 Fissare il coperchio sulla caraffa e ruotare in senso orario ❺ fino a quando si sente un click. Fissare il tappo del coperchio.
5 Collocare il frullatore sul corpo motore, allineare il 🔓 del frullatore al ▮ del corpo motore e ruotare in senso orario ❻ per bloccare 🔒.

- **L'apparecchio non funziona se il frullatore non è inserito correttamente nel dispositivo di blocco.**

6 Selezionare una velocità (vedere la tabella delle velocità consigliate), oppure servirsi del comando ad impulsi.

Ⓑ frullatore in vetro (se in dotazione)

uso del frullatore

1 Inserire la anello di tenuta ⑪ nell'unità delle lame ⑩ – assicurandosi che sia posizionata correttamente nell'area scanalata.

- **Se la tenuta è danneggiata o non è installata in modo corretto vi saranno perdite.**

2 Avvitare la caraffa sul gruppo lame ❹. Si rimanda alle immagini sotto l'unità lame:

- posizione sbloccata
- posizione bloccata

Il frullatore non entra in funzione se non è stato installato in modo corretto.

3 Mettere gli ingredienti nella caraffa.
4 Mettere il coperchio sulla caraffa e premerlo verso il basso ❺. Ora inserire il tappo riempitore.
5 Collocare il frullatore sul corpo motore, allineare il del frullatore al del corpo motore e ruotare in senso orario ❻ per bloccare .

- **L'apparecchio non funziona se il frullatore non è inserito correttamente nel dispositivo di blocco.**

6 Selezionare una velocità (vedere la tabella delle velocità consigliate), oppure servirsi del comando ad impulsi.

mini tritatutto (se in dotazione)

Utilizzare il mini tritatutto per lavorare frutta secca, chicchi di caffè e puree.

1 Inserire gli ingredienti nella caraffa ㉓.
2 Inserire l'anello anello di tenuta ㉔ nell'unità delle lame ㉕.
3 Capovolgere l'unità delle lame e abbassarla nella caraffa con le lame rivolte verso il basso.
4 Avvitare l'unità delle lame sulla caraffa a mano senza forzare eccessivamente ❼. Si rimanda all'immagine sotto l'unità delle lame:

- posizione sbloccata
- posizione bloccata

5 Collocare il mini tritatutto sul corpo motore, allineare il sul mini tritatutto con il sul corpo motore e ruotare in senso orario ❽ fino a quando si blocca .
6 Accendere alla velocità massima o utilizzare il comando velocità/ impulsi.

macinino elettrico (se in dotazione)

Utilizzare il macinino elettrico per lavorare ingredienti secchi come chicchi di caffè e per macinare spezie come:- grani di pepe nero, semi di cardamomo, semi di cumino, semi di coriandolo, semi di finocchio, radice di zenzero fresca, spicchi d'aglio e peperoncini freschi.

per utilizzare il macinino elettrico

1 Posizionare gli ingredienti sulle lame ㉗.
2 Mettere il coperchio ㉖ e ruotarlo in senso orario fino a quando non si blocca ❾.
3 Posizionare il macinino sul corpo motore e ruotare in senso orario fino a quando non si blocca ❿.
4 Selezionare una velocità o utilizzare il comando a impulsi (P).

tabella delle velocità consigliate

utensile/ accessorio	funzione	velocità raccomandata	tempo di lavorazione (secondi)	capacità massime	consigli e suggerimenti
Lama	Miscela per dolci tutto in uno	2	10	1,2 kg peso totale	• Per consistenze meno omogenee utilizzare il comando a impulsi. • Tagliare alimenti come carne, pane e verdure in cubetti da 2 cm circa. • Spezzettare i biscotti e aggiungerli attraverso il tubo di riempimento mentre l'apparecchio è in funzione. • Non esagerare con la lavorazione. • Nel preparare dolci, utilizzare burro appena tolto dal frigorifero, tagliato in cubetti da 2cm pollici.
	Impasto dolce – lavorare burro e farina in un composto sbriciolato (utilizzare burro appena tolto dal frigorifero, tagliato in cubetti da 2cm) Aggiungere acqua per amalgamare gli ingredienti	2 1 – 2	10 10-20	300 g peso farina	
	Tagliare pesce e carne magra Paté e terrine	2	10-30	400 g max. manzo magro	
	Tagliare verdura	Comando a impusi	5-10	100 g	
	Tagliare frutta secca	2	30-60	100 g	
	Passare frutta morbida, frutta e verdura cotte	2	10-30	500 g	
	Zuppe fredde	Cominciare a bassa velocità ed aumentare fino al massimo	30-60	1 l	
	Frappè / pastelle		15-30	500 ml	
Frusta	Albumi	2	60	6 (200 g)	**importante** • **La frusta non è adatta a creare miscele per dolci tutto in uno, poiché tali miscele sono molto dense e potrebbero danneggiare le fruste. Utilizzare sempre la lama.** • I risultati migliori si ottengono quando le uova sono a temperatura ambiente. • Accertarsi che la ciotola e la frusta siano pulite e prive di qualsiasi traccia di burro prima di azionarle.
	Panna da montare	2	30	500 ml	
Gancio impastatore	Miscele con lievito	2	60	340 g peso farina	• Non azionare l'apparecchio per più di 60 secondi di seguito. • Introdurre gli ingredienti secchi nella vaschetta e aggiungere il liquido attraverso il tubo di riempimento mentre l'apparecchio è in funzione. Lavorare fino a ottenere una palla di impasto omogenea ed elastica. • Reimpastare solo a mano. Si sconsiglia di reimpastare nella vaschetta per non compromettere la stabilità dell'apparecchio.
Dischi – per grattugiare	Utilizzare per formaggio, carote, patate e alimenti di consistenza simile.	2	–	Non riempire oltre la capacità massima di 1,2 litri indicata sulla vaschetta	• Usare ingredienti freschi • Non ridurre gli ingredienti in pezzi di dimensioni eccessivamente ridotte. Riempire il tubo di riempimento quasi fino al bordo. In tal modo si eviterà che i pezzi scivolino di lato durante la lavorazione. • Nell'affettare o grattugiare: gli alimenti inseriti in verticale saranno tagliati in pezzi più corti di quelli inseriti in orizzontale. • Dopo la lavorazione, rimarrà sempre un certo quantitativo di residui sul disco o nella vaschetta.
Dischi – per affettare	Utilizzare per formaggio, carote, patate, cavolo, cetriolo, zucchini, barbabietole e cipolle.	2	–		
Dischi – per grattugiare extra fine	Grattugia parmigiano	2	–		

tabella delle velocità consigliate

utensile/ accessorio	funzione	velocità raccomandata	tempo di lavorazione (secondi)	capacità massime	consigli e suggerimenti
Spremiagrumi (se in dotazione)	Utilizzare per spremere il succo di agrumi, come arance, limoni, lime e pompelmi.	1	–	–	• Per risultati ottimali conservare la frutta e spremerla a temperatura ambiente e far rotolare a mano su un piano di lavoro prima di spremere. • Per facilitare l'estrazione del succo, spostare il frutto da un lato all'altro durante la spremitura. • Nello spremere grandi quantità, svuotare regolarmente il colino per evitare che si accumulino troppa polpa e troppi semi.
Frullatore	Liquidi e bevande freddi	2	60	1,2 l	• Per fare la maionese, versare nel frullatore tutti gli ingredienti, tranne l'olio. Ora togliere il tappo di introduzione. Con l'apparecchio in funzione, aggiungere lentamente l'olio attraverso il foro sul coperchio. • Nel caso di impasti molto densi, come paté e salse, potrebbe essere necessario staccare gli ingredienti dalle pareti della caraffa, usando la spatola. Se la lavorazione risulta difficoltosa, aggiungere più liquido. • Non si consiglia di lavorare spezie in questo apparecchio, altrimenti si rischia di danneggiare le parti in plastica. • Per lavorare ingredienti secchi, tagliarli a pezzetti; togliere il tappo di introduzione, poi mentre il frullatore è già in funzione versarli uno alla volta nella caraffa. Tenere la mano sopra l'apertura. Per i migliori risultati, svuotare regolarmente la caraffa. • Non usare il frullatore per conservare gli alimenti. Mantenerlo vuoto prima e dopo l'uso. • Non miscelare più di 1,2 litri, meno per liquidi schiumosi come i frappé.
	Non lavorare ingredienti caldi				
	Frappè / Miscele a base di latte freddo	2	15	1 l	
Mini tritatutto (se In dotazione)	Erbe	2	10	10 g	• Le erbe si macinano meglio se sono pulite e asciutte. • Alimenti per lattanti/puree - lasciare raffreddare gli alimenti cucinati a temperatura ambiente prima di lavorarli nel mini tritatutto. • Per un risultato ottimale, si consiglia di utilizzare la vaschetta principale per sminuzzare le erbe.
	Frutta secca	2	10 – 30	50 g	
	Chicchi di caffè	2	30	50 g	
	Carne cruda (bistecca di manzo) tagliata a cubetti di 2 cm	2	5	50 g	
Macinino elettrico (se in dotazione)	Lavorazione delle spezie	2	30 – 60	50 g	• Per ottenere un risultato ottimale quando si lavorano le spezie, si sconsiglia di lavorarne più di 50 g alla volta nel macinino. • Le spezie intere conservano il loro gusto per molto più tempo di quelle macinate quindi è meglio macinare una piccola quantità di spezie fresche alla volta. • Per fare in modo che sprigionino la massima quantità di sapore e di oli essenziali, è bene arrostire le spezie intere prima di macinarle. • Si sconsiglia di lavorare la radice della curcuma nel macinino in quanto è troppo dura e può danneggiare le lame. • Tagliare lo zenzero a piccoli pezzi prima di triturarlo. • Per un risultato ottimale, si consiglia di utilizzare la vaschetta principale per sminuzzare le erbe.
	Macinare caffè in grani	2		50 g	
	Tritare frutta secca	Comando a impusi	–	50 g	
	Lavorare spicchi d'aglio, peperoncini freschi e radice di zenzero	Comando a impusi	–	30 g	

tabella delle velocità consigliate

utensile/ accessorio	funzione	velocità raccomandata	tempo di lavorazione (secondi)	capacità massime	consigli e suggerimenti
Centrifuga (se in dotazione)	Frutta e verdura dure, es. carote e mele	2		800g/1lb 12oz	• Prima di iniziare, rimuovere noccioli e semi (come in peperoni, melone, prugne) e bucce dure (come melone, ananas). Non occorre sbucciare mele e pere, né togliere i semi. • Usare frutta e verdura fresche e di ferma consistenza. • Agrumi – sbucciare e togliere la scorza dell'albedo, per evitare che il succo abbia un sapore amaro. Per risultati ottimali, spremere gli agrumi con lo spremiagrumi.
	Frutta morbida, es. pomodori e uva	1		500g/1lb 2oz	

utilizzare gli accessori

Si rimanda alla tabella delle velocità consigliate per ogni accessorio.

⑮ lama

Seguire le istruzioni della sessione intitolata "uso del robot da cucina".

⑯ gancio impastatore

Utilizzare per miscele d'impasto con lievito.

Seguire le istruzioni della sessione intitolata "uso del robot da cucina".

⑰ doppia frusta

Usare solo per miscele soffici, ad esempio albumi, panna o latte evaporato e per montare le uova e lo zucchero per il pan di Spagna dietetico. Le miscele più consistenti, come farina e burro, danneggiano la doppia frusta.

uso della frusta

1 Inserire l'alberino motore rimovibile e la vaschetta nel blocco motore.
2 Spingere e assicurare entrambi i frullini nella testina di azionamento.
3 Inserire la frusta facendola girare delicatamente sull'alberino motore fino a incastrarla.
4 Aggiungere gli ingredienti.
5 Inserire il coperchio, accertandosi che la parte terminale dell'alberino sia infilata al centro del coperchio.
6 Accendere l'apparecchio.

dischi ⑱-⑳

Uso dei dischi.

Seguire le istruzioni della sessione intitolata "uso del robot da cucina".

uso dei dischi affilati

1 Inserire l'alberino motore rimovibile e la vaschetta nel corpo motore.
2 Tenendolo per la presa centrale ⓫, inserire il disco sull'alberino di rotazione con il lato appropriato rivolto verso l'alto.
3 Inserire il coperchio.
4 Inserire gli alimenti nel tubo di riempimento.
5 Accendere l'apparecchio ed esercitare una pressione uniforme con lo spingitore. **Non infilare le dita nel tubo di riempimento.**

㉑ spremiagrumi (se in dotazione)

Lo spremiagrumi è indicato per spremere arance, limoni, limoni verdi e pompelmi.

ⓐ cono
ⓑ filtro

per usare lo spremiagrumi

1 Montare l'alberino motore e la vaschetta sul corpo motore.
2 Inserire il filtro nella vaschetta, accertandosi che il manico del filtro sia bloccato in posizione direttamente sopra il manico del recipiente.
3 Applicare il cono sull'alberino motore rimovibile, ruotando fino al completo inserimento.
4 Tagliare il frutto a metà. Accendere e premere il frutto sul cono.

- **Lo spremiagrumi non funzionerà se il filtro non è bloccato correttamente.**

㉒ centrifuga (se in dotazione)

Usare lo centrifuga per estrarre il succo da frutta e verdura di ferma consistenza.

ⓐ spingitore
ⓑ coperchio
ⓒ accessorio per rimuovere la polpa
ⓓ filtro
ⓔ vaschetta
ⓕ beccuccio

per usare la centrifuga

1 Collocare la vaschetta con il beccuccio ⓕ sul corpo motore, allineando il 🔓 della vaschetta al ▮ del corpo motore e ruotare in senso orario ⓬ fino a quando si blocca 🔒.
2 Collocare il dispositivo di rimozione della polpa ⓒ nel filtro ⓓ assicurandosi che le scanalature si incastrino in quelle della parte inferiore del filtro ⓭.
3 Montare il filtro ⓮.
4 Collocare il coperchio ⓑ sulla vaschetta e ruotare fino a quando si blocca ⓯. **La centrifuga non funziona se la vaschetta o il coperchio non sono montati correttamente sul dispositivo di blocco di sicurezza ⑧.**
5 Collocare un bicchiere o una caraffa adatti sotto il beccuccio della centrifuga.
6 Tagliare gli ingredienti in modo che entrino nel tubo di riempimento
7 Accendere l'apparecchio e premere uniformemente sugli alimenti, usando lo spingitore. **Non mettere mai le dita nel tubo di riempimento.** Lavorare completamente gli alimenti prima di aggiungere altri pezzetti.

- Dopo aver aggiunto l'ultimo pezzetto, lasciare l'apparecchio in funzione per altri 30 secondi, per estrarre tutto il succo presente nel filtro.

importante

- Se la centrifuga inizia a vibrare, spegnere e svuotare il filtro (si ha vibrazione se la polpa della frutta o verdura va a distribuirsi in modo non uniforme).
- La capacità massima di ingredienti da lavorare allo stesso tempo è di 800g di frutta o verdura.
- Alcuni alimenti di consistenza molto dura potrebbero rallentare o persino arrestare la centrifuga. Qualora questo avvenga, spegnere e sbloccare il filtro.
- Spegnere e pulire regolarmente il dispositivo di rimozione della polpa dopo l'uso.

cura e pulizia

- Spegnere sempre e scollegare dalla rete prima di pulire.
- **Maneggiare lame e dischi affilati con cautela in quanto sono estremamente taglienti.**
- Alcuni alimenti possono scolorire la plastica. Ciò rientra nella noma e non danneggia la plastica né pregiudica il gusto degli alimenti. Sfregare con un panno imbevuto di olio vegetale per eliminare la macchia.

corpo motore

- Pulire con un panno umido, quindi asciugare. Accertarsi che nell'area del meccanismo di sicurezza non ci siano residui di alimenti.
- Non immergere in acqua il corpo motore.
- Riporre la lunghezza in eccedenza del cavo nell'apposita rientranza dietro il corpo motore ⑨.

frullatore e mini tritatutto

1 Svuotare la vaschetta /la caraffa, svitare l'unità delle lame del frullatore ruotando nella posizione di sblocco 🔓 per sganciarla.
2 Lavare a mano la vaschetta /la caraffa.
3 Rimuovere e lavare la anello di tenuta.
4 Non toccare le lame affilate - spazzolarle usando acqua calda saponata fino a quando non sono pulite, poi sciacquarle a fondo sotto il getto dell'acqua del rubinetto. **Non immergere mai l'unità delle lame in acqua.**
5 Lasciare asciugare in posizione capovolta.

macinino elettrico

- Rimuovere il coperchio dall'unità delle lame ruotando in senso antiorario.
- Lavare il coperchio a mano.
- Non toccare le lame affilate - spazzolarle usando acqua calda saponata fino a quando non sono pulite, poi sciacquarle a fondo sotto il getto dell'acqua del rubinetto. **Non immergere mai l'unità delle lame in acqua.**
- Lasciare asciugare in posizione capovolta.

doppia frusta

- Staccare le fruste dalla testa dell'alberino tirandole delicatamente per liberarle. Lavare con acqua tiepida e detergente.
- Strofinare la testa di azionamento con un panno umido, quindi asciugare. **Non immergere la testa di azionamento nell'acqua.**

tutti gli altri componenti

- Lavare a mano, quindi asciugare.
- Alternativamente, è possibile lavarli in lavastoviglie.

Componente	**componente idoneo per lavaggio in lavastoviglie**
vaschetta principale, coperchio, spingitore	✔
lame, gancio impastatore	✔
alberino di rotazione rimovibile	✔
dischi	✔
fruste **non immergere la testina di azionamento in acqua**	✔
spremiagrumi	✔
centrifuga	✔
caraffa del frullatore, coperchio, tappo del coperchio	✔
coperchio macinino elettrico	✔
unità delle lame e guarnizione per frullatore e mini tritatutto	✘
unità delle lame del macinino elettrico	✘
spatola	✔

manutenzione e assistenza tecnica

- In caso di qualsiasi problema relativo al funzionamento dell'apparecchio, prima di contattare il servizio assistenza si consiglia di consultare la sezione "guida alla risoluzione dei problemi", o di visitare il sito www.kenwoodworld.com.
- NB L'apparecchio è coperto da garanzia, nel rispetto di tutte le disposizioni di legge relative a garanzie preesistenti e ai diritti dei consumatori vigenti nel Paese ove l'apparecchio è stato acquistato.
- In caso di guasto o cattivo funzionamento di un apparecchio Kenwood, si prega di inviare o consegnare di persona l'apparecchio a uno dei centri assistenza KENWOOD. Per individuare il centro assistenza KENWOOD più vicino, visitare il sito www.kenwoodworld.com o il sito specifico del Paese di residenza.

- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.

IMPORTANTI AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA SUI RIFIUTI DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE (RAEE)

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani.
Deve essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che offrono questo servizio.

Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere notevoli risparmi in termini di energia e di risorse.
Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il simbolo del bidone a rotelle barrato.

Guida alla risoluzione dei problemi

Problema	**Causa**	**Soluzione**
Il robot non funziona.	Manca la corrente.	Controllare che la spina dell'apparecchio sia inserita nella presa elettrica.
	Vaschetta non inserita correttamente sul corpo motore.	Verificare che la vaschetta sia posizionata correttamente e che il manico sia posizionato verso destra.
	Coperchio della vaschetta inserito male.	Verificare che il dispositivo di blocco del coperchio sia ben inserito nell'area del manico.
		Il robot non funziona se la vaschetta e il coperchio non sono inseriti in modo corretto.
		Se anche dopo i controlli suddetti il problema persiste, controllare il fusibile/ interruttore principale del circuito della vostra abitazione.
Frullatore e mini tritatutto / macinino non funzionano.	Frullatore o mini tritatutto / macinino non bloccati correttamente in posizione.	Il frullatore o il mini tritatutto / macinino non funzionano se sono montati scorrettamente sul dispositivo di blocco di sicurezza.
	Frullatore o mini tritatutto / macinino non assemblati correttamente.	Verificare che l'unità delle lame sia stretta fino in fondo sulla caraffa/vaschetta.
Il robot si ferma durante l'uso.	Sovraccarico/superamento delle capacità massime del robot.	Verificare le capacità massime indicate nella tabella delle velocità consigliate.
	Il coperchio non è ben chiuso.	Controllare che il coperchio sia ben chiuso.
Il frullatore/il mini tritatutto perde dalla base dell'unità delle lame.	Manca la tenuta La tenuta è inserita male La tenuta è danneggiata	Controllare che la tenuta sia ben inserita e non abbia subito danni. Per ottenere una tenuta di ricambio, vedere la sezione "manutenzione e assistenza tecnica".
Gli utensili/accessori danno scarse prestazioni	Leggere i consigli nella sezione "utilizzare gli accessori". Controllare di aver montato correttamente gli accessori.	

Português

Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.

segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Caso o fio se encontre danificado, deverá, por motivos de segurança, ser substituído pela Kenwood ou por um reparador Kenwood autorizado.
- As lâminas e os discos estão muito afiados, manipule com cuidado. **Segure sempre pelo aperto de dedo na parte de cima, afastando-se das partes cortantes, quer quando manusear quer quando limpar.**
- **NÃO processe ingredientes quentes.**
- Não levante ou transporte o processador pela pega – esta pode quebrar e provocar ferimentos.
- Retire sempre a lâmina antes de retirar os alimentos da taça.
- Mantenha as mãos e utensílios longe da taça e do copo liquidificador do processador enquanto estiver ligado à corrente eléctrica.
- Desligue no interruptor e da tomada:-
  - Antes de colocar ou retirar peças;
  - Quando não estiver a ser utilizado;
  - Antes de limpar.
- Nunca utilize os dedos para empurrar os alimentos no tubo de alimentação. Utilize sempre o empurrador fornecido.
- **Nunca coloque o dispositivo de lâminas na unidade motriz sem o copo liquidificador ou o jarro do moinho colocado.**
- Antes de remover a tampa da taça, do liquidificador ou do moinho multifunções da unidade motriz:
  - desligue o aparelho;
  - aguarde até o acessório/as lâminas pararem totalmente;
  - tenha cuidado para não desapertar o copo liquidificador ou o jarro do dispositivo de lâminas.
- Não utilize a tampa para accionar o processador de alimentos, utilize sempre o botão de velocidade on/off.
- **Este aparelho ficará danificado e poderá provocar ferimentos se o mecanismo de engate for submetido a uma força excessiva.**
- **Desligue sempre o seu processador de alimentos da corrente eléctrica quando não estiver em utilização.**
- Não utilize acessórios não autorizados.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em funcionamento.
- Nunca utilize um acessório danificado. Mande-a examinar ou reparar: ver “assistência e cuidados do cliente”.

- Não deixe que a unidade motriz, o cabo ou a ficha fiquem molhados.
- Não deixe que o cabo fique pendurado ao longo da extremidade de uma mesa ou bancada ou entre em contacto com superfícies quentes.
- Não exceda as capacidades máximas mencionadas no quadro de velocidades recomendadas.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- Este electrodoméstico não pode ser usado por crianças. Mantenha o electrodoméstico e o respectivo fio eléctrico fora do alcance de crianças.
- Os electrodomésticos podem ser utilizados por pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, se forem supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.
- O uso incorrecto do seu processador, liquidificador ou moinho pode resultar em ferimentos.
- A capacidade máxima está baseada no acessório que leva a maior quantidade. Outros acessórios podem levar menos quantidade.

liquidificador

- **NÃO processe ingredientes quentes.**
- **RISCO DE QUEIMADURAS:** Deixe arrefecer os ingredientes quentes até à temperatura ambiente antes de os colocar no copo ou antes de liquidificar.
- Tenha sempre cuidado quando manusear o dispositivo de lâmina e evite tocar nas extremidades cortantes das lâminas quando as estiver a limpar.
- Não utilize o liquidificador sem a tampa colocada.
- Use apenas o copo com a unidade de lâmina fornecida.
- Nunca ponha em funcionamento se o liquidificador estiver vazio.
- Para assegurar uma longa vida do seu liquidificador, não o faça funcionar mais de 60 segundos.
- Receitas de smoothies – nunca misture ingredientes congelados que tenham solidificado durante a congelação; esmague-os antes de os adicionar no copo.

acessórios do moinho

- Nunca coloque o dispositivo de lâminas na unidade motriz sem o jarro/tampa colocado.
- Nunca desenrosque o jarro/tampa enquanto o moinho estiver colocado no seu aparelho.

- Não toque nas lâminas afiadas – Mantenha o dispositivo de lâminas afastado das crianças.
- Nunca retire o moinho enquanto as lâminas não estiverem completamente paradas.
- O aparelho não funcionará se o moinho não estiver correctamente colocado.
- Não processe ingredientes quentes no moinho, deixe-os previamente arrefecer até à temperatura ambiente.

moinho multifunções

- Para assegurar uma longa vida ao seu moinho multifunções, nunca o faça funcionar mais de 30 segundos seguidos. Desligue-o assim que obtiver a consistência desejada.
- Não se recomenda que processe especiarias uma vez que podem danificar as partes plásticas.

moinho moedor

- Para assegurar uma longa vida ao seu moinho moedor, nunca o faça funcionar mais de 60 segundos seguidos. Desligue-o assim que obtiver a consistência desejada.
- Não processe açafrão da índia fresco, uma vez que é muito duro e pode danificar as lâminas.

discos de fatiar/ralar

- Nunca retire a tampa enquanto o disco de corte não estiver completamente parado.
- Manipule com muito cuidado o disco de corte porque está extremamente afiado.

espremedor centrifugador

- Não utilize o espremedor centrifugador se o filtro estiver danificado.
- As lâminas de corte na base do filtro estão muito afiadas, tenha cuidado quando manipular ou limpar o filtro.
- Utilize apenas o empurrador fornecido. Nunca introduza os dedos no tubo de alimentação. Desligue sempre da corrente eléctrica antes de retirar o tubo de alimentação.
- Antes de remover a tampa, desligue e espere até que o filtro pare.

antes de ligar à corrente

- Certifique-se de que a corrente eléctrica que vai utilizar corresponde à indicada na parte de baixo da máquina.
- Este aparelho está conforme com a Directiva n.º 1935/2004 da Comunidade Europeia sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

antes de utilizar o aparelho pela primeira vez

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

legenda

robô de cozinha

① empurrador
② tubo de alimentação
③ tampa
④ taça
⑤ veio accionador destacável
⑥ unidade motriz
⑦ comandos de velocidade/impulsos
⑧ mecanismo de engate de segurança
⑨ arrumação do cabo (nas costas do aparelho)

A – liquidificador em plástico (se fornecido)

⑩ dispositivo de lâminas
⑪ anel vedante
⑫ copo
⑬ tampa de enchimento
⑭ tampa

B – liquidificador de vidro (se fornecido)

⑩ dispositivo de lâminas
⑪ anel vedante
⑫ copo
⑬ tampa de enchimento
⑭ tampa

C – acessórios padrão

⑮ unidade de lâminas
⑯ utensílio para massas
⑰ batedor de varetas duplo
⑱ disco de fatiar/ralar de 4 mm
⑲ disco de fatiar/ralar de 2mm
⑳ disco de ralar extra fino

acessórios

Nem todos os acessórios da lista abaixo poderão estar incluídos no seu robot de cozinha. Os acessórios dependem do modelo. Consulte a secção "assistência e cuidados do cliente" para obter informações sobre como comprar acessórios que não estão à partida incluídos.

D - acessórios opcionais

㉑ espremedor de citrinos (se fornecido)
㉒ espremedor centrifugador (se fornecido)

moinho multifunções (se fornecido)

㉓ jarro
㉔ anel vedante
㉕ dispositivo de lâminas

moinho moedor (se fornecido)

㉖ tampa do moinho
㉗ dispositivo de lâminas do moinho moedor

para usar o seu processador de alimentos

1 Introduza o eixo accionador amovível na unidade motriz ❶.
2 Encaixe a taça alinhando 🔓 da taça com ▮ da unidade motriz e gire no sentido dos ponteiros do relógio ❷ até prender 🔒.
3 Encaixe um acessório por cima do eixo accionador da taça.
- Coloque sempre a taça e acessório no processador antes de colocar os ingredientes.

4 Coloque a tampa ❸ - assegurando-se que o cimo do eixo accionador/ferramenta está localizado no centro da tampa.
- **Não utilize a tampa para operar o processador, utilizando sempre os botões de controlo de velocidade ON/OFF.**

5 Ligue à corrente eléctrica, ligue e seleccione uma velocidade. (Consulte o quadro de velocidades recomendadas).
- **O robot não funcionará se a taça ou a tampa não estiverem colocadas correctamente no mecanismo de engate. Confirme que o tubo de alimentação e a pega da taça estão posicionados no canto direito da frente.**
- Utilize o botão (**P**) para pequenos arranques. O botão funcionará enquanto o controlo for mantido na mesma posição.

6 Efectue o procedimento acima pela ordem inversa para retirar a tampa, os acessórios e a taça.
- **Desligue sempre e retire o cabo eléctrico da tomada antes de retirar a tampa.**

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

Ⓐ liquidificador em plástico (se fornecido)

utilizar o liquidificador

1 Coloque o anel vedante ⑪ no dispositivo de lâminas ⑩ – assegurando-se de que está correctamente colocado no encaixe.
- **Irá ocorrer vazamento caso o selo se encontre danificado ou esteja mal ajustado.**

2 Segure o dispositivo de lâminas pela parte de baixo ⑩ e insira as lâminas no copo - gire na direcção contrária dos ponteiros do relógio até ficar seguro ❹. Consulte as imagens que se encontram por baixo do dispositivo de lâminas, da seguinte forma:

🔓 - posição aberta
🔒 - posição fechada

O liquidificador não funcionará se não estiver correctamente montado.

3 Introduza os ingredientes no copo.
4 Coloque a tampa no copo e gire na direcção dos ponteiros do relógio ❺ até ouvir um clique. Coloque a tampa de enchimento.

5 Encaixe o liquidificador na unidade motriz alinhando 🔓 do liquidificador com ▮ da unidade motriz e gire no sentido dos ponteiros do relógio ❻ até prender 🔒.

- **O aparelho não funcionará se o liquidificador não estiver correctamente colocado e preso no mecanismo de engate.**

6 Seleccione uma velocidade (consulte o quadro de velocidades recomendadas) ou utilize o botão de impulso "P".

Ⓑ liquidificador de vidro (se fornecido)

utilizar o liquidificador

1 Coloque o anel vedante ⑪ no dispositivo de lâminas ⑩ – assegurando-se de que está correctamente colocado no encaixe.

- **Irá ocorrer vazamento caso o selo se encontre danificado ou esteja mal ajustado.**

2 Aparafuse o copo na unidade de lâminas ❹. Consulte as imagens que se encontram por baixo do dispositivo de lâminas, da seguinte forma:

🔓 - posição aberta

🔒 - posição fechada

O liquidificador não funcionará se não estiver correctamente montado.

3 Introduza os ingredientes no copo.
4 Coloque a tampa no copo e puxe para baixo para prender ❺. Coloque a tampa de enchimento.
5 Encaixe o liquidificador na unidade motriz alinhando 🔓 do liquidificador com ▮ da unidade motriz e gire no sentido dos ponteiros do relógio ❻ até prender 🔒.

- **O aparelho não funcionará se o liquidificador não estiver correctamente colocado e preso no mecanismo de engate.**

6 Seleccione uma velocidade (consulte o quadro de velocidades recomendadas) ou utilize o botão de impulso "P".

moinho multifunções (se fornecido)

Utilize o moinho multifunções para processar nozes, grãos de café e fazer purés.

1 Coloque os ingredientes no jarro ㉓.
2 Encaixe o anel vedante ㉔ no dispositivo de lâminas ㉕.
3 Vire o dispositivo de lâminas ao contrário. Coloque-o dentro do jarro com as lâminas para baixo.
4 Enrosque o dispositivo de lâminas no jarro até estar bem apertado ❼. Consulte as imagens que se encontram por baixo do dispositivo de lâminas, da seguinte forma:

🔓 - posição aberta

🔒 - posição fechada

5 Encaixe o moinho multifunções na unidade motriz, alinhando 🔓 do mini moinho multifunções com ▮ da unidade motriz e gire no sentido dos ponteiros do relógio ❽ até prender 🔒.
6 Ligue na velocidade máxima ou utilize o controlador de impulso

moinho moedor (se fornecido)

Utilize o moinho moedor para processar ingredientes secos como grãos de café e para moer especiarias como pimenta em grão, sementes de cardamomo, de cominhos, de coentros, de funcho, raiz de gengibre fresca, dentes de alho fresco e piri-piri fresco.

para usar o seu moinho moedor

1 Coloque os ingredientes no dispositivo de lâminas ㉗.
2 Coloque a tampa ㉖ e gire na direcção dos ponteiros do relógio para a prender ❾.
3 Coloque o moinho na unidade motriz e gire na direcção dos ponteiros do relógio para prender ❿.
4 Seleccione uma velocidade ou utilize o controlo de impulso (P).

quadro de velocidades recomendadas

utensílio/ acessório	função	velocidade recomendada	Tempo de processamento (segundos)	capacidades máximas	dicas e sugestões
Unidade de lâminas	Preparados completos para bolos	2	10	1,2kg peso total	• Para texturas mais grossas utilize o controlo de impulso. • Corte os alimentos como carne, pão, vegetais em cubos de 2cm antes de os processar. • Os biscoitos devem ser partidos em pedaços e adicionados através do tubo de alimentação enquanto a máquina estiver a funcionar. • Tenha cuidado para não misturar demasiado. • Quando confeccionar massa para bolos utilize a gordura (margarina, manteiga ou outra) directamente do frigorífico e cortada em cubos de 2cm.
	Pastelaria - misturar farinha em gordura (margarina, manteiga ou outra, use-a directamente do frigorífico e cortada em cubos de 2cm) Adicionar água para misturar ingredientes de pastelaria	2 1 – 2	10 10-20	300g peso de farinha	
	Cortar peixe e carne magra Patês e terrinas	2	10-30	400g máx. de carne de vaca magra	
	Cortar vegetais	Impulso	5-10	100g	
	Picar nozes	2	30-60	100g	
	Fazer puré com frutos macios, frutos e vegetais cozinhados.	2	10-30	500g	
	Sopas frias	Comece a uma velocidade baixa e vá aumentando até ao máximo	30-60	1 litros	
	Milkshakes/batidos		15-30	500ml	
Batedor de arames	Claras de ovos	2	60	6 (200g)	**importante** • **O batedor de varetas não é adequado para bater bolos ou preparados de bolos uma vez que estas misturas são muito pesadas e vão danificá-lo. Utilize sempre a unidade de lâmina ou a varinha batedora.** • Obtém melhores resultados se os ovos estiverem à temperatura ambiente. • Certifique-se que a taça e as varetas estão limpas e sem gordura antes de misturar.
	Bater natas	2	30	500ml	
Utensílio para massa	Misturas levedadas	2	60	340g peso de farinha	• Não processe mais de 60 segundos seguidos. • Coloque na taça os ingredientes secos e adicione o líquido através do tubo de alimentação enquanto o aparelho estiver a funcionar. Processe até obter uma bola de massa macia e elástica. • Continue a amassar apenas à mão. Não se aconselha que misture novamente na máquina uma vez que esta pode ficar instável.
Discos - ralar	Utiliza-se para queijo, cenouras, batatas e alimentos com texturas similares.	2	–	Não ultrapasse a capacidade máxima de 1,2L marcada na taça	• Utilize ingredientes frescos. • Não corte os alimentos muito pequenos. Encha o tubo de alimentação largo de forma razoável. Isto impede que os alimentos deslizem para os lados durante o processo. • Quando fatiar ou ralar: os alimentos colocados verticalmente saem mais pequenos que os alimentos colocados na horizontal. • Existirá sempre uma pequena perda de alimentos que ficarão no disco ou na taça depois de processados.
Discos - fatiar	Utiliza-se para queijo, cenouras, batatas couves, pepinos, curgetes, beterrabas e cebolas.	2	–		
Discos - ralar extra fino	Rala queijo Parmesão	2	–		

quadro de velocidades recomendadas

utensílio/ acessório	função	velocidade recomendada	Tempo de processamento (segundos)	capacidades máximas	dicas e sugestões
Espremedor de citrinos (se fornecido)	Utiliza-se para espremer citrinos, p.ex., laranjas, limões, limas e toranjas.	1	–	–	• Para obter melhores resultados esprema e guarde o sumo à temperatura ambiente e faça rodar o fruto com a mão numa superfície plana antes de o cortar e espremer. • Para ajudar a extrair o sumo, mova o fruto para os lados. • Quando espremer grandes quantidades, esvazie regularmente o coador para evitar demasiada acumulação de polpa e sementes.
Liquidificador	Líquidos e bebidas frios	2	60	1.2 litros	• Quando confeccionar maionese, coloque todos os ingredientes, excepto o azeite no misturador. Remova a tampa de enchimento. Em seguida, com o aparelho em funcionamento, deite muito devagar o azeite através da tampa. • As misturas grossas como sejam os pâtés e molhos podem necessitar de ser raspados. Caso seja difícil de processar a mistura, adicione mais liquido. • Não se recomenda o processamento de especiarias pois estas podem danificar as partes plásticas. • Para misturar ingredientes secos – corte-os em pedaços, remova a tampa de enchimento, e com o aparelho em funcionamento junte os pedaços um a um. Mantenha as mãos longe da abertura. Para obter melhores resultados esvazie com regularidade. • Não utilize a misturadora como recipiente de armazenamento. Mantenha-a vazia ante e depois de a utilizar. • Não misture mais de 1,2 litros - quantidade inferior para líquidos cremosos como batidos.
	Não processe ingredientes quentes				
	Batidos/bebidas à base de leite frio	2	15	1 litros	
Moinho multifunções (se fornecido)	Ervas	2	10	10g	• As ervas ficam melhor moídas se estiverem lavadas e secas. • Preparados para bebés - deixe arrefecer, até à temperatura ambiente, os alimentos cozinhados antes de os processar no moinho. • Para obter melhores resultados, recomenda-se que utilize a taça principal para picar as ervas.
	Nozes	2	10 – 30	50g	
	Grãos de café	2	30	50g	
	Carne de vaca crua - corte em cubos de 2 cm	2	5	50g	
Moinho moedor (se fornecido)	Processar especiarias	2	30 – 60	50g	• Para obter um desempenho mais optimizado quando processar especiarias, recomendamos que não processe no moinho mais de 50g de cada vez. • A especiarias inteiras retêm o sabor por mais tempo do que as especiarias picadas ou moídas. É portanto melhor processar pequenas quantidades de cada vez. • Para obter o máximo de sabor e libertar os óleos essenciais, as especiarias inteiras deverão ser levemente torradas antes de serem moídas. • Não processe no moinho, açafrão da índia fresco, uma vez que é muito duro e pode danificar as lâminas. • Corte o gengibre em pequenos pedaços antes de o processar. • Para obter melhores resultados, recomenda-se que utilize a taça principal para picar as ervas.
	Moer grãos de café	2		50g	
	Picar nozes	Impulso	–	50g	
	Processar dentes de alho, piri-piri fresco e raiz de	Impulso	–	30g	

quadro de velocidades recomendadas					
utensílio/ acessório	**função**	**velocidade recomendada**	**Tempo de processamento (segundos)**	**capacidades máximas**	**dicas e sugestões**
Espremedor centrifugador (se fornecido)	Frutos duros e vegetais ex. cenouras e maçãs	2		800g	• Antes de processar remova os caroços, sementes e a casca duras dos alimentos (melão, ananás, etc.). Não precisa de descascar ou descaroçar maçãs ou pêras. • Utilize sempre frutos ou vegetais frescos. • Citrinos – descasque e remova o caroço, caso contrário o sumo pode saber a amargo. Para obter melhores resultados utilize o espremedor de citrinos.
	Frutos macios ex. tomates e uvas	1		500g	

utilizar os acessórios

Consulte o quadro de velocidades recomendadas para cada acessório.

⑮ unidade de lâminas

Siga as instruções que pode encontrar em “para usar o seu processador de alimentos”.

⑯ utensílio para massas

Utilize para misturas com fermento.

Siga as instruções que pode encontrar em “para usar o seu processador de alimentos”.

⑰ batedor de varetas duplo

Utilize para misturas leves como claras de ovo, bater natas, misturar água com leite em pó e para bater ovos com açúcar para pão-de-ló. As misturas mais consistentes tal como gorduras e farinhas vão danificar o seu batedor.

utilizar o batedor

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

discos ⑱ – ⑳

Para usar os discos.

Siga as instruções que pode encontrar em “para usar o seu processador de alimentos”.

para usar os discos

1 Coloque a taça na unidade motriz e introduza o eixo accionador amovível.
2 Segurando pelo suporte central ⓫, coloque o disco de corte no eixo accionador com o lado apropriado virado para cima.
3 Coloque a tampa.
4 Coloque os alimentos no tubo de alimentação.
5 Seleccione auto, ligue e, empurre com o empurrador - **nunca introduza os seus dedos no tubo de alimentação.**

㉑ espremedor de citrinos (se fornecido)

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

ⓐ cone espremedor
ⓑ coador

para utilizar o espremedor de citrinos

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

- **O espremedor de citrinos não funcionará se o coador não estiver correctamente colocado.**

㉒ espremedor centrifugador (se fornecido)

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

ⓐ empurrador
ⓑ tampa
ⓒ removedor da polpa
ⓓ tambor do filtro
ⓔ taça
ⓕ bico do espremedor

para utilizar o espremedor centrifugador

1 Encaixe a taça do espremedor na unidade motriz com o bico ⓕ alinhando 🔓 da taça com ▮ da unidade motriz e gire no sentido dos ponteiros do relógio ⓬ até prender 🔒.
2 Coloque o removedor de polpa ⓒ no tambor do filtro ⓓ, certificando-se que as patilhas encaixam nas ranhuras existentes na parte inferior do tambor ⓭.
3 Coloque o tambor do filtro ⓮.
4 Coloque a tampa do acessório ⓑ na taça e rode até prender ⓯. **O seu espremedor não funcionará se a taça ou a tampa não estiverem colocadas correctamente no mecanismo de engate ⑧.**
5 Coloque um copo apropriado para o efeito por baixo do bocal para recolher o sumo.
6 Corte a fruta para poder caber no tubo de alimentação.
7 Ligue e empurre com o empurrador - **nunca introduza os seus dedos no tubo de alimentação.** Processe completamente antes de adicionar mais.

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

importante

- Se o espremedor começar a vibrar, desligue-o e esvazie o conteúdo do tambor do filtro. (O espremedor vibra se a polpa dentro do tambor do filtro estiver desproporcionadamente distribuída).
- A capacidade máxima que pode ser processada de cada vez é de 800g de fruta ou vegetais.
- Alguns alimentos muito duros podem tornar o funcionamento do seu espremedor muito lento ou fazê-lo parar. Se isso acontecer, desligue e desentupa o filtro.
- Durante a utilização, deve desligar e limpar o colector de polpa com frequência.

cuidados e limpeza

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

unidade motriz

- Limpe com um pano humedecido e, em seguida, seque. Certifique-se de que a área do mecanismo de engate não tem restos de alimentos agarrados.
- Não submerja a unidade motriz na água.
- Arrume o cabo em excesso na área de armazenagem na parte posterior da unidade motriz ⑨.

liquidificador e moinho multifunções

1 Esvazie o copo/jarro, desatarraxe o dispositivo de lâminas do liquidificador girando-o para a posição aberta 🔓 para o libertar.
2 Lave o copo/jarro à mão.
3 Remova e lave o anel vedante.
4 Não toque nas lâminas afiadas – utilize uma escova com água com sabão e passe por água debaixo da torneira. **Não submerja em água o dispositivo de lâminas.**
5 Deixe secar virado para baixo.

moinho moedor

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

batedor de varetas duplo

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

as restantes peças

- Lave-as à mão e, em seguida, seque-as.
- Em alternativa podem ser lavadas na sua máquina de lavar louça.

acessório	**adequado para ir à máquina de lavar loiça**
taça principal, tampa, empurrador	✔
unidade de lâminas, utensílio para massas	✔
eixo amovível	✔
discos	✔
batedor de varetas **Não mergulhe a cabeça accionadora em água.**	✔
espremedor de citrinos	✔
espremedor centrifugador	✔
copo liquidificador, tampa, tampa de enchimento	✔
tampa do moinho moedor	✔
dispositivo de lâminas e anel vedante para liquidificador e moinho multifunções	✘
dispositivo de lâminas do moinho moedor	✘
espátula	✔

assistência e cuidados do cliente

- Se tiver qualquer problema ao utilizar o seu aparelho, antes de telefonar para a Assistência consulte a secção “guia de avarias” do Manual ou visite o site da Kenwood em www.kenwoodworld.com.
- Salientamos que o seu produto está abrangido por uma garantia, em total conformidade com todas as disposições legais relativas a quaisquer disposições sobre garantias e com os direitos do consumidor existentes no país onde o produto foi adquirido.
- Se o seu produto Kenwood funcionar mal ou lhe encontrar algum defeito, agradecemos que o envie ou entregue num Centro de Assistência Kenwood autorizado. Para encontrar informações actualizadas sobre o Centro de Assistência Kenwood autorizado mais próximo de si, visite por favor o site www.kenwoodworld.com ou o website específico do seu país.

- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.

ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA RELATIVA AOS RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS (REEE)

No final da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado conjuntamente com os resíduos urbanos.
Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço. Eliminar separadamente um electrodomésticos permite evitar as possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes da sua eliminação inadequada, além de permitir reciclar os materiais componentes, para, assim se obter uma importante economia de energia e de recursos.
Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor de lixo com uma cruz por cima.

guia de avarias		
Problema	**Causa**	**Solução**
O processadornão funciona.	Falta de energia.	Verifique se o processador está ligado à corrente.
	A taça não está correctamente colocada na unidade motriz.	Confirme que a taça está correctamente colocada e a pega está posicionada no canto direito da frente.
	A tampa da taça não está correctamente presa.	Confirme que o mecanismo de engate da tampa está correctamente na zona da pega.
		O processador não funcionará se a taça e tampa não estiverem bem colocadas.
		Se nada funcionar, confirme os fusíveis ou disjuntor da sua casa.
O liquidificador ou moinho não funciona.	O liquidificador ou moinho não está correctamente preso.	O liquidificador não funcionará se não estiver correctamente preso nos engates de segurança.
	O liquidificador ou moinho não está correctamente montado.	Verifique se o dispositivo de lâminas está totalmente apertado dentro do copo/jarro.
O processador pára durante o funcionamento.	Excedida a capacidade máxima do processador.	Consulte as capacidades máximas mencionadas no quadro de velocidades recomendadas.
	Tampa não presa.	Verifique se a tampa está correctamente presa.
O liquidificador ou o moinho/multifunções verte pela base do dispositivo de lâmina.	Falta o anel vedante. Anel vedante incorrectamente instalado. Anel vedante danificado.	Verifique se o anel vedante está correctamente instalado e não danificado. Para obter um anel vedante de substituição, ver “assistência e cuidados do cliente”.
Mau desempenho dos utensílios/ acessórios.	Consulte as sugestões na secção respectiva em “utilizar os acessórios”. Verifique se os acessórios estão correctamente montados.	

Español

Antes de leer, despliegue la cubierta que contiene las ilustraciones

seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por Kenwood o por un técnico autorizado por Kenwood.
- Las cuchillas y los discos están muy afilados, manéjelos con cuidado. **Sosténgalos siempre por el asa en la parte superior, lejos del borde cortante, tanto al manipularlos como en las operaciones de limpieza.**
- **NO procese ingredientes calientes.**
- No levante ni lleve el procesador por el asa, ya que ésta podría romperse y ocasionar alguna herida.
- Retire siempre la cuchilla antes de vaciar el contenido del bol.
- No introduzca las manos ni ningún utensilio en el bol del procesador ni el vaso de la licuadora cuando esté enchufado a la red eléctrica.
- Apague y desenchufe el aparato:
  - antes de colocar o quitar piezas;
  - cuando no lo utilice;
  - antes de limpiarlo.
- Nunca utilice los dedos para empujar los alimentos en el tubo de entrada. Utilice siempre el empujador que se suministra.
- **Nunca acople el conjunto de cuchillas a la unidad de potencia sin que el vaso de la licuadora o la jarra del molinillo estén colocados.**
- Antes de quitar la tapa del bol, la licuadora o el multimolinillo de la unidad de potencia:
  - desenchufe el aparato;
  - espere hasta que el accesorio/cuchillas se hayan parado totalmente;
  - tenga cuidado de no desenroscar el vaso de la licuadora o la jarra del molinillo del conjunto de cuchillas.
- No utilice la tapa para hacer funcionar el procesador; 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.**
- **Desenchufe siempre el procesador de alimentos cuando no lo utilice.**
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Nunca utilice un aparato dañado. Para solicitar que lo revisen o lo reparen consulte: “servicio técnico y atención al cliente”.

- Nunca permita que se mojen la unidad de potencia, el cable o el enchufe.
- No deje que el exceso de cable cuelgue de la mesa o la encimera ni que toque superficies calientes.
- No supere las capacidades máximas indicadas en la tabla de velocidades recomendadas.
- Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimientos si han recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros que ello implica.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.
- El uso incorrecto de su procesador, licuadora o molinillo puede producir lesiones.
- La potencia máxima se establece según el accesorio que requiere la mayor fuerza. Es posible que otros accesorios requieran menos potencia.

licuadora

- **NO procese ingredientes calientes.**
- **RIESGO DE ESCALDARSE:** hay que dejar que los ingredientes calientes se enfríen a temperatura ambiente antes de ponerlos en el vaso o antes de mezclarlos.
- Maneje siempre con cuidado el conjunto de cuchillas y evite tocar el borde cortante de las cuchillas al limpiar el aparato.
- Haga funcionar la licuadora únicamente con la tapa colocada en su sitio.
- Utilice el vaso únicamente con el conjunto de cuchillas suministrado.
- No ponga nunca en marcha la licuadora cuando esté vacía.
- Para garantizar la vida útil de la licuadora, no la ponga en marcha durante más de 60 segundos seguidos.
- Elaboración de smoothies: no bata ingredientes congelados que hayan formado una masa sólida durante la congelación, trocéelos antes de añadirlos al vaso.

accesorios del molinillo

- Nunca acople el conjunto de cuchillas a la unidad de potencia sin que la jarra/tapa estén colocadas.
- Nunca desenrosque la jarra/tapa mientras el molinillo esté acoplado al aparato.

- No toque las cuchillas afiladas. Mantenga el conjunto de cuchillas fuera del alcance de los niños.
- Nunca quite el molinillo hasta que las cuchillas se hayan parado completamente.
- El aparato no funcionará si el molinillo no está acoplado correctamente.
- No procese ingredientes calientes en el molinillo, deje que se enfríen a temperatura ambiente antes de procesarlos.

multimolinillo

- Para garantizar la vida útil de su multimolinillo, nunca lo haga funcionar durante más de 30 segundos seguidos. Apáguelo tan pronto como haya conseguido la consistencia adecuada.
- No se recomienda procesar especias ya que podrían dañar las partes de plástico.

molinillo triturador

- Para garantizar la vida útil de su molinillo triturador, nunca lo haga funcionar durante más de 60 segundos seguidos. Apáguelo tan pronto como haya conseguido la consistencia adecuada.
- No procese raíz de cúrcuma ya que es demasiado dura y podría dañar las cuchillas.

disco rebanador/rallador

- Nunca quite la tapa hasta que el disco de corte se haya parado completamente.
- Maneje los discos de corte con mucho cuidado ya que están muy afilados.

exprimidor centrífugo

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

antes de enchufar el aparato

- Asegúrese de que el suministro de energía eléctrica sea el mismo que el que se muestra en la parte inferior del aparato.
- Este dispositivo cumple con el reglamento (CE) n.º 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

antes de utilizar el aparato por primera vez

1 Quite las fundas protectoras de plástico de las cuchillas. **Tenga cuidado ya que las cuchillas están muy afiladas.** No guarde las fundas protectoras ya que solo se utilizan para proteger la cuchilla durante el proceso de fabricación y el transporte.
2 Lave las distintas piezas; consulte “cuidado y limpieza”.

descripción del aparato

procesador de alimentos

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

A - licuadora de plástico (si se incluye)

⑩ conjunto de cuchillas
⑪ anillo de cierre
⑫ vaso
⑬ tapón de llenado
⑭ tapa

B - licuadora de cristal (si se incluye)

⑩ conjunto de cuchillas
⑪ anillo de cierre
⑫ vaso
⑬ tapón de llenado
⑭ tapa

C - accesorios estándares

⑮ cuchilla
⑯ utensilio para amasar
⑰ batidor de varillas doble
⑱ disco rebanador/rallador de 4 mm
⑲ disco rebanador/rallador de 2 mm
⑳ disco rallador extrafino

accesorios

Puede que su procesador de alimentos no incluya todos los accesorios que se enumeran a continuación. Los accesorios dependen del modelo seleccionado. Consulte la sección “servicio técnico y atención al cliente” para obtener información sobre cómo comprar un accesorio no incluido en el paquete.

D - accesorios opcionales

㉑ exprimidor de cítricos (si se incluye)
㉒ exprimidor centrífugo (si se incluye)

multimolinillo (si se incluye)

㉓ jarra
㉔ anillo de cierre
㉕ conjunto de cuchillas

molinillo triturador (si se incluye)

㉖ tapa del molinillo
㉗ conjunto de cuchillas del molinillo triturador

para utilizar el procesador de alimentos

1 Acople el eje motor desmontable sobre la unidad de potencia ❶.
2 Luego acople el bol alineando el símbolo 🔓 en el bol con el símbolo ▮ en la unidad de potencia, gire en el sentido de las agujas del reloj ❷ hasta que quede bloqueado 🔒.
3 Coloque un accesorio sobre el eje motor del bol.
- Antes de añadir ingredientes, acople siempre el bol y el accesorio.

4 Coloque la tapa ❸ asegurándose de que la parte superior del eje motor/utensilio quede situada en el centro de la tapa.
- **No utilice la tapa para hacer funcionar el procesador, hágalo siempre con el control de velocidad de encendido/apagado.**

5 Enchúfelo, enciéndalo y seleccione una velocidad (consulte la tabla de velocidades recomendadas).
- **El procesador no funcionará si el bol o la tapa no están correctamente ajustados en el enclavamiento. Compruebe que el tubo de entrada de alimentos y el asa del bol estén situados hacia la esquina derecha de la parte delantera.**
- Utilice el botón de acción intermitente (**P**) para que el aparato funcione de forma intermitente. El botón de acción intermitente funcionará mientras se mantenga apretado.

6 Siga el procedimiento anterior en sentido inverso para retirar la tapa, los accesorios y el bol.
- **Antes de quitar la tapa, apague y desenchufe el aparato.**

importante
- El procesador de alimentos no es apto para triturar o 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.

Ⓐ licuadora de plástico (si se incluye)

para utilizar la licuadora

1 Acople el anillo de cierre ⑪ al conjunto de cuchillas ⑩, asegurándose de que el anillo esté colocado correctamente en la zona ranurada.
- **Si el anillo de cierre está dañado o no está correctamente acoplado, el contenido del vaso podría derramarse.**

2 Sujete la parte inferior del conjunto de cuchillas ⑩ e inserte las cuchillas dentro del vaso; gire en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que quede bien sujeto ❹. Consulte los siguientes gráficos que aparecen en la parte inferior del conjunto de cuchillas:

🔓 - posición de desbloqueo

🔒 - posición de bloqueo

La licuadora no funcionará si no se ensambla correctamente.

3 Coloque los ingredientes en el vaso.
4 Ponga la tapa en el vaso y gire en el sentido de las agujas del reloj ❺ hasta que haga clic. Acople el tapón de llenado.
5 Coloque la licuadora sobre la unidad de potencia, alinee el símbolo 🔓 en la licuadora con el símbolo ▮ en la unidad de

potencia y gire en el sentido de las agujas del reloj ❻ para que quede bloqueada 🔒.

- **El aparato no funcionará si la licuadora no está acoplada correctamente en el enclavamiento.**

6 Seleccione una velocidad (consulte la tabla de velocidades recomendadas) o utilice el control de acción intermitente.

Ⓑ licuadora de cristal (si se incluye)

para utilizar la licuadora

1 Acople el anillo de cierre ⑪ al conjunto de cuchillas ⑩, asegurándose de que el anillo esté colocado correctamente en la zona ranurada.

- **Si el anillo de cierre está dañado o no está correctamente acoplado, el contenido del vaso podría derramarse.**

2 Enrosque el vaso sobre el conjunto de cuchillas ❹. Consulte los siguientes gráficos que aparecen en la parte inferior de la unidad de cuchillas:

🔓 - posición de desbloqueo

🔒 - posición de bloqueo

La licuadora no funcionará si no se ensambla correctamente.

3 Coloque los ingredientes en el vaso.

4 Acople la tapa al vaso y empuje hacia abajo para que quede ajustada ❺. Acople el tapón de llenado.

5 Coloque la licuadora sobre la unidad de potencia, alinee el símbolo 🔓 en la licuadora con el símbolo ▮ en la unidad de potencia y gire en el sentido de las agujas del reloj ❻ para que quede bloqueada 🔒.

- **El aparato no funcionará si la licuadora no está acoplada correctamente en el enclavamiento.**

6 Seleccione una velocidad (consulte la tabla de velocidades recomendadas) o utilice el control de acción intermitente.

multimolinillo (si se incluye)

Use el multimolinillo para procesar frutos secos, granos de café y purés.

1 Ponga los ingredientes en la jarra ㉓.

2 Acople el anillo de cierre ㉔ al conjunto de cuchillas ㉕.

3 Gire el conjunto de cuchillas boca abajo. Colóquelo en la jarra, con las cuchillas hacia abajo.

4 Enrosque el conjunto de cuchillas en la jarra a mano ❼. Consulte los siguientes gráficos que aparecen en la parte inferior del conjunto de cuchillas:

🔓 - posición de desbloqueo

🔒 - posición de bloqueo

5 Coloque el multimolinillo sobre la unidad de potencia, alinee el símbolo 🔓 en el multimolinillo con el símbolo ▮ en la unidad de potencia y gire en el sentido de las agujas del reloj ❽ para que quede bloqueado 🔒.

6 Ponga a máxima velocidad o utilice el control de acción intermitente.

molinillo triturador (si se incluye)

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

para usar el molinillo triturador.

1 Coloque los ingredientes en el conjunto de cuchillas ㉗.

2 Ponga la tapa ㉖ y gírela en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeta ❾.

3 Coloque el molinillo sobre la unidad de potencia y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeto ❿.

4 Seleccione una velocidad o utilice el control de acción intermitente (P).

tabla de velocidades recomendadas

herramienta/ accesorio	función	velocidad recomendada	tiempo de procesamiento (segundos)	capacidades máximas	consejos y sugerencias
Cuchilla	Preparados para tartas en un solo paso	2	10	Peso total: 1,2 kg	• Para obtener texturas más gruesas, utilice el control de acción intermitente. • Corte los alimentos como carne, pan u hortalizas y verduras en dados de 2 cm aproximadamente. • Rompa las galletas en trozos e introdúzcalos por el tubo de entrada de alimentos con el aparato en marcha. • Tenga cuidado de no exceder el tiempo de procesamiento. • Para hacer masa para pasteles, utilice manteca recién sacada de la nevera y cortada en dados de 2 cm.
	Masa - mezclar manteca con harina (utilice manteca recién sacada de la nevera y cortada en dados de 2 cm) Añadir agua para combinar los ingredientes para masa para pasteles	2 1 – 2	10 10-20	Peso de la harina: 300 g	
	Trocear pescado y carne magra Patés y terrinas	2	10-30	Peso máx de la carne magra: 400 g	
	Cortar hortalizas y verduras	Control de acción intermitente	5-10	100 g	
	Picar frutos secos	2	30-60	100 g	
	Hacer puré con fruta blanda, hortalizas y verduras y fruta cocidas	2	10-30	500 g	
	Sopas frías	Empezar con una velocidad lenta y aumentar hasta el máximo	30-60	1 litro	
	Batidos/pastas para rebozar		15-30	500 ml	
Batidor de varillas	Claras de huevo	2	60	6 (200 g)	**importante** • **El batidor de varillas no es adecuado para preparados para tartas en un solo paso ya que estas mezclas son demasiado pesadas y podrían estropearlo. Utilice siempre la cuchilla.** • Para obtener los mejores resultados, los huevos deben estar a temperatura ambiente. • Antes de utilizar el bol y las varillas, asegúrese de que estén limpios y sin restos de grasa.
	Montar nata	2	30	500 ml	
Utensilio para amasar	Mezclas con levadura	2	60	Peso de la harina: 340 g	• No procese los ingredientes durante más de 60 segundos seguidos. • Ponga los ingredientes secos en el bol y añada el líquido por el tubo de entrada de alimentos con el aparato en marcha. Procese los ingredientes hasta obtener una bola de masa elástica y suave. • El reamasado o la forma deben hacerse únicamente a mano. No es aconsejable reamasar o dar forma en el bol, ya que esta operación podría afectar a la estabilidad del aparato.
Discos – ralladores	Usar para queso, zanahorias, patatas y alimentos de textura similar.	2	–	No llene el bol por encima de la capacidad máxima de 1,2 l marcada en el mismo	• Utilice ingredientes frescos. • No corte la comida en trozos demasiado pequeños. Llene el tubo de entrada de alimentos casi hasta arriba. Así evitará que la comida se deslice hacia los lados al procesarla. • Al rebanar o rallar: los alimentos colocados en sentido vertical salen más cortos que los que se colocan en sentido horizontal. • Después de procesar los alimentos, siempre quedarán pequeños restos de comida en el disco o en el bol.
Discos – rebanadores	Usar para queso, zanahorias, patatas, col, pepino, calabacines, remolacha y cebollas.	2	–		
Discos – ralladores extrafinos	Rallar queso parmesano	2	–		

tabla de velocidades recomendadas

herramienta/ accesorio	función	velocidad recomendada	tiempo de procesamiento (segundos)	capacidades máximas	consejos y sugerencias
Exprimidor de cítricos (si se incluye)	Usar para hacer zumos de frutas cítricas, como naranjas, limones, limas y pomelos.	1	–	–	• Para obtener los mejores resultados, guarde y exprima la fruta a temperatura ambiente y haga rodar la fruta sobre una superficie de trabajo antes de exprimirla. • Para ayudar a extraer el zumo, mueva la fruta de un lado a otro antes de exprimirla. • Cuando exprima grandes cantidades de fruta, vacíe el colador de forma regular para impedir la acumulación de pulpa y semillas.
Licuadora	Bebidas y líquidos fríos	2	60	1,2 litros	• Al hacer mayonesa, añada todos los ingredientes excepto el aceite en la licuadora. Retire el tapón de llenado. A continuación, con el aparato en marcha, vierta el aceite lentamente a través del orificio de la tapa. • Las mezclas espesas, por ejemplo, patés y salsas, podrían quedarse apelmazadas en los lados del vaso; raspe los lados con una espátula y mezcle con el resto para seguir batiendo. Si la mezcla es difícil de batir, añada más líquido. • No se recomienda procesar especias ya que pueden dañar las piezas de plástico. • Para picar ingredientes secos, córtelos en trozos, retire el tapón de llenado y, seguidamente, con el aparato en marcha, añada los trozos uno a uno. Ponga la mano por encima del orificio. Para obtener mejores resultados, vacíe el vaso regularmente. • No utilice la licuadora como recipiente de almacenamiento. Déjela vacía cuando no la utilice. • Nunca mezcle cantidades superiores a 1,2 litros; la cantidad debe ser menor para líquidos espumosos, como los batidos a base de leche.
	No procese ingredientes calientes				
	Batidos/Mezclas a base de leche fría	2	15	1 litros	
Multimolinillo (si se incluye)	Hierbas aromáticas	2	10	10 g	• Las hierbas aromáticas se muelen mejor si están limpias y secas. • Comida para bebés/puré - deje que los alimentos cocinados se enfríen a temperatura ambiente antes de procesarlos en el molinillo. • Para obtener mejores resultados, se recomienda usar el bol principal para picar hierbas aromáticas.
	Frutos secos	2	10 – 30	50 g	
	Granos de café	2	30	50 g	
	Carne cruda (bistec) cortado en dados de 2 cm	2	5	50 g	

tabla de velocidades recomendadas

herramienta/ accesorio	función	velocidad recomendada	tiempo de procesamiento (segundos)	capacidades máximas	consejos y sugerencias
Molinillo triturador (si se incluye)	Procesar especias	2	30 – 60	50 g	• Para obtener un resultado óptimo al procesar especias, le recomendamos que no procese más de 50 g a la vez en el molinillo. • Las especias enteras conservan su sabor durante mucho más tiempo que las especias molidas, por eso, es mejor moler una cantidad pequeña cada vez para conservar el sabor. • Es mejor tostar las especias enteras antes de molerlas para que liberen el máximo sabor y los aceites esenciales. • No procese raíz de cúrcuma en el molinillo ya que es demasiado dura y podría dañar las cuchillas. • Corte el jengibre en trozos pequeños antes de procesarlo. • Para obtener mejores resultados, se recomienda usar el bol principal para picar hierbas aromáticas.
	Moler granos de café	2		50 g	
	Picar frutos secos	Control de acción intermitente	–	50 g	
	Procesar dientes de ajo, chilis frescos y raíz de jengibre	Control de acción intermitente	–	30 g	
Exprimidor centrífugo (si se incluye)	Hortalizas y fruta dura, p. ej., zanahorias y manzanas	2		800 g	• Antes de procesar los alimentos, quite los huesos y las semillas (p. ej., pimiento, melón o ciruela) y las pieles duras (p. ej., melón o piña). No necesita pelar o quitar el corazón de las manzanas ni de las peras. • Utilice frutas y hortalizas frescas y en su punto. • Cítricos – pele y retire la corteza blanca, de lo contrario, el zumo puede ser amargo. Para obtener mejores resultados, utilice el exprimidor de cítricos.
	Fruta blanda, p. ej., tomates y uvas	1		500 g	

uso de los accesorios

Consulte la tabla de velocidades recomendadas para cada accesorio.

⑮ cuchilla

Siga las instrucciones indicadas en "para utilizar el procesador de alimentos".

⑯ utensilio para amasar

Use este accesorio para masas con levadura.

Siga las instrucciones indicadas en "para utilizar el procesador de alimentos".

⑰ batidor de varillas doble

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

uso del batidor de varillas

1 Acople el bol sobre la unidad de potencia y luego agregue el eje motor desmontable.
2 Inserte cada varilla hasta el fondo en el cabezal.
3 Acople el batidor de varillas girándolo con cuidado hasta que encaje en el eje motor.
4 Añada los ingredientes.
5 Coloque la tapa asegurándose de que el extremo del eje quede situado en el centro de la tapa.
6 Encienda el aparato.

discos ⑱ – ⑳

Para utilizar los discos.

Siga las instrucciones indicadas en "para utilizar el procesador de alimentos".

para utilizar los discos de corte

1 Acople el bol sobre la unidad de potencia y luego agregue el eje motor desmontable.
2 Sujetándolo por la parte central ⓫, coloque el disco sobre el eje motor con el lado apropiado hacia arriba.
3 Coloque la tapa.
4 Coloque los alimentos en el tubo de entrada.
5 Encienda el aparato y empuje cada trozo firmemente con el empujador; **nunca meta los dedos en el tubo de entrada de alimentos.**

㉑ exprimidor de cítricos (si se incluye)

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

ⓐ cono
ⓑ colador

para utilizar el exprimidor de cítricos

1 Acople el eje motor y el bol en la unidad de potencia.
2 Acople el colador dentro del bol; asegúrese de que el asa del colador coincida con el asa del bol y que quede bien sujeta en su posición.
3 Coloque el cono sobre el eje motor y gírelo hasta que llegue abajo.
4 Corte la fruta en mitades. Luego encienda el aparato y presione la fruta sobre el cono.

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

㉒ exprimidor centrífugo (si se incluye)

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

ⓐ empujador
ⓑ tapa centrífuga
ⓒ despulpador
ⓓ tambor del filtro
ⓔ bol
ⓕ pico vertedor

para utilizar el exprimidor centrífugo

1 Coloque el bol del exprimidor con el pico vertedor ⓕ sobre la unidad de potencia, alinee el símbolo 🔓 en el bol con el símbolo ▮ en la unidad de potencia y gire en el sentido de las agujas del reloj ⓬ hasta que quede bloqueado 🔒.
2 Coloque el despulpador ⓒ dentro del tambor del filtro ⓓ asegurándose de que las lengüetas encajen en las ranuras en el fondo del tambor ⓭.
3 Coloque el tambor del filtro ⓮.
4 Coloque la tapa del accesorio ⓑ sobre el bol y gire hasta que quede bloqueada ⓯. **El exprimidor no funcionará si el bol o la tapa no están correctamente ajustados en el enclavamiento ⑧.**
5 Ponga un vaso o jarra adecuados debajo de la boca de salida del zumo.
6 Corte la comida para que encaje bien en el tubo de entrada de alimentos.
7 Encienda el aparato y empuje cada trozo firmemente con el empujador; **nunca meta los dedos en el tubo de entrada de alimentos.** Procese bien los alimentos antes de añadir más.

- Después de añadir el último trozo, deje que el exprimidor funcione durante 30 segundos más para extraer todo el zumo del tambor del filtro.

importante

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

cuidado y limpieza

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

unidad de potencia

- Límpiela con un trapo húmedo y séquela a continuación. Asegúrese de que el área de enclavamiento no muestre restos de comida.
- No sumerja la unidad de potencia en agua.
- Recoja el exceso de cable en el lugar de almacenamiento situado en la parte trasera de la unidad de potencia ⑨.

licuadora y multimolinillo

1 Vacíe el vaso/jarra, desenrosque el conjunto de cuchillas de la licuadora girando hacia la posición de desbloqueo 🔓 para soltarlo.
2 Lave el vaso/jarra a mano.
3 Retire y lave el anillo de cierre.
4 No toque las cuchillas afiladas, límpielas con un cepillo utilizando agua caliente con jabón y, a continuación, aclárelas bien debajo del grifo. **No sumerja el conjunto de cuchillas en el agua.**
5 Póngalo boca abajo y déjelo secar.

molinillo triturador

- Quite la tapa del conjunto de cuchillas girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Lave la tapa a mano.
- No toque las cuchillas afiladas, límpielas con un cepillo utilizando agua caliente con jabón y, a continuación, aclárelas bien debajo del grifo. **No sumerja el conjunto de cuchillas en el agua.**
- Póngalo boca abajo y déjelo secar.

batidor de varillas doble

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

otras piezas

- Lávelas a mano y séquelas completamente.
- También se pueden lavar en el lavavajillas.

artículo	**apto para lavar en el lavavajillas**
bol principal, tapa, empujador	✔
cuchilla, utensilio para amasar	✔
eje motor desmontable	✔
discos	✔
batidores de varillas **No sumerja el cabezal en agua**	✔
exprimidor de cítricos	✔
exprimidor centrífugo	✔
vaso de la licuadora, tapa, tapón de llenado	✔
tapa del molinillo triturador	✔
conjunto de cuchillas y anillo de cierre para la licuadora y el multimolinillo	✘
conjunto de cuchillas del molinillo triturador	✘
espátula	✔

servicio técnico y atención al cliente

- Si tiene problemas con el funcionamiento del aparato, antes de solicitar ayuda, consulte la sección “guía de solución de problemas” en el manual o visite www.kenwoodworld.com.
- Tenga en cuenta que su producto está cubierto por una garantía que cumple con todas las disposiciones legales relativas a cualquier garantía existente y a los derechos de los consumidores vigentes en el país donde se adquirió el producto.
- Si su producto Kenwood funciona mal o si encuentra algún defecto, envíelo o llévelo a un centro de servicios KENWOOD autorizado. Para encontrar información actualizada sobre su centro de servicios KENWOOD autorizado más cercano, visite www.kenwoodworld.com o la página web específica de su país.

- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.

ADVERTENCIAS PARA LA CORRECTA ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA SOBRE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS (RAEE)

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

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

guía de solución de problemas

Problema	**Causa**	**Solución**
El procesador no funciona.	No hay corriente.	Compruebe que el procesador esté enchufado.
	El bol no se ha acoplado correctamente en la unidad de potencia.	Compruebe que el bol esté colocado correctamente y que el asa esté situada hacia la esquina derecha de la parte delantera.
	La tapa del bol no se ha cerrado correctamente.	Compruebe que el enclavamiento de la tapa esté bien ubicado en la zona del asa.
		El procesador no funcionará si el bol y la tapa se han acoplado incorrectamente.
		Si no es por ninguna de las razones anteriores, compruebe el fusible/cortacircuitos en su hogar.
La licuadora o el molinillo no funciona.	La licuadora o el molinillo no se ha ajustado correctamente.	La licuadora o el molinillo no funcionará si no está acoplado correctamente en el enclavamiento.
	La licuadora o el molinillo no se ha ensamblado correctamente.	Compruebe que el conjunto de cuchillas esté bien ajustado dentro del vaso/jarra.
El procesador se detiene cuando está en marcha.	Se ha sobrecargado el procesador/ superado la capacidad máxima.	Compruebe la capacidad máxima indicada en el gráfico de velocidades recomendadas.
	La tapa no está bien sujeta.	Compruebe que la tapa esté bien sujeta.
La licuadora o el multimolinillo gotea por la base del conjunto de cuchillas.	Falta el anillo de cierre. El anillo de cierre no está acoplado correctamente. El anillo de cierre está dañado.	Compruebe que el anillo de cierre esté acoplado correctamente y que no esté dañado. Para conseguir un anillo de cierre de repuesto, consulte la sección “servicio técnico y atención al cliente”.
Bajo rendimiento de los utensilios/ accesorios.	Consulte los consejos de la sección “uso del accesorio” pertinente. Compruebe que los accesorios estén correctamente ensamblados.	

Dansk

Fold forsiden med illustrationerne ud.

sikkerhed

- Læs denne brugervejledning nøje, og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør.
- Knive og skiver er meget skarpe og skal behandles forsigtigt. **Hold dem altid ved fingergrebet i toppen, bort fra skæret, både under brug og rengøring.**
- **Tilbered IKKE varme ingredienser.**
- Løft eller bær ikke maskinen i håndtaget – det kan gå i stykker, hvilket kan medføre personskader.
- Tag altid kniven af, inden indholdet hældes ud af skålen.
- Stik aldrig hænder og køkkenredskaber ned i foodprocessorens skål eller i blenderglasset, mens de er tilsluttet strømforsyningen.
- Sluk og tag stikket ud af stikkontakten:-
  - inden dele sættes på eller tages af;
  - når apparatet ikke anvendes;
  - før rengøring.
- Brug aldrig fingrene til at stoppe maden ned i påfyldningstragten. Brug altid den medfølgende nedstopper.
- **Sæt aldrig knivsenheden på motorenheden, uden at blenderglasset eller glasset til kværnen er påsat.**
- Før låget tages af skålen, blenderen eller multikværnen af motorenheden:
  - sluk maskinen;
  - vent til tilbehør/knive står helt stille;
  - pas på ikke at skrue blenderglasset eller glasset til kværnen af knivsenheden.
- Brug ikke låget til at betjene foodprocessoren - brug altid den kombinerede afbryder/hastighedsknap.
- **Maskinen bliver beskadiget, og du risikerer selv at komme til skade, hvis du prøver at omgå sikkerhedslåsen med magt.**
- **Træk altid stikket ud, når køkkenmaskinen ikke er i brug.**
- Brug aldrig uoriginalt tilbehør.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i drift.
- Brug aldrig en defekt maskine. Få den efterset eller repareret: se under ‘service og kundepleje’.
- Motorhus, ledning eller stik må aldrig blive våde.
- Lad ikke ledningen hænge ned over en bordkant, et skærebræt el.lign. Undgå, at den rører ved varme overflader.

- Overskrid ikke de maksimale mængder, der er angivet i tabellen over anbefalede hastigheder.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.
- Apparater kan bruges af personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller mangel på erfaring og kendskab, hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de farer, der er involveret.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.
- Misbrug af din foodprocessor, blender eller kværn kan medføre personskade.
- Den maksimale kapacitet er baseret på det tilbehør, der kræver den største belastning. Andet tilbehør kan kræve mindre strøm.

blender

- **Tilbered IKKE varme ingredienser.**
- **SKOLDNINGSRISIKO:** Lad varme ingredienser køle ned til stuetemperatur, før de kommes i blenderglasset, eller før der blendes.
- Vær altid forsigtig når du håndterer knivenheden og undgå at røre knivens skarpe dele under rengøring.
- Anvend kun blenderen, når låget sidder på.
- Brug kun glasset sammen med knivenheden der medfølger.
- Lad aldrig blenderen køre, når den er tom.
- Lad aldrig blenderen køre længere end 60 sekunder ad gangen for at sikre, at den holder længst muligt.
- Opskrifter på smoothies – Blend aldrig frosne ingredienser som har formet sig til en solid masse ved frysning. En sådan klump skal knuses, før den tilføres glasset.

tilbehør til kværn

- Sæt aldrig knivsenheden på motorenheden uden påsat bæger/låg.
- Skru aldrig bægeret/låget af, mens kværnen sidder på dit apparat.
- Rør ikke ved de skarpe knive – hold knivsenheden utilgængelig for børn.
- Tag aldrig kværnen af, før knivene er stoppet helt.
- Apparatet virker ikke, hvis kværnen er sat forkert på.
- Tilbered ikke varme ingredienser i kværnen, lad dem afkøle til stuetemperatur før tilberedning.

multikværn

- For at sikre lang levetid for din multikværn må den aldrig køre længere end 30 sekunder. Sluk for den, så snart du har opnået den rette konsistens.

- Tilberedning af krydderier frarådes, da de kan beskadige plastdelene.

kværn

- For at sikre lang levetid for din kværn må den aldrig køre længere end 60 sekunder. Sluk for den, så snart du har opnået den rette konsistens.
- Tilbered ikke gurkemejerod, da den er for hård og kan beskadige knivene.

snitte-/riveplader

- Tag aldrig låget af, før snittepladen står helt stille.
- Behandl skærepladerne forsigtigt – de er særdeles skarpe.

saftcentrifuge

- Anvend ikke saftcentrifugen, hvis filteret er beskadiget.
- Skærebladene på bunden af filtercylinderen er meget skarpe. Pas derfor på, når du bruger og skal rengøre filtercylinderen.
- Brug kun den medfølgende nedskubber. Stik aldrig fingrene ned i tilførselsrøret. Tag stikket ud, før der fjernes fastsiddende stykker i tilførselsrøret.
- Før låget fjernes, sluk for apparatet, og vent til filteret standser.

før stikket sættes i stikkontakten

- Sørg for, at el-forsyningens spænding er den samme som den, der er vist på bunden af maskinen.
- Dette apparat overholder EF-forordning 1935/2004 om materialer og genstande, der kommer i kontakt med levnedsmidler.

før ibrugtagning

1 Fjern plastovertræk fra knivene. **Pas på – knivene er meget skarpe.** Disse overtræk bør kasseres – de er kun beregnet til at beskytte knivene under produktion og transport.
2 Vask delene, se under 'pleje & rengøring'

forklaring

processor

① nedstopper
② påfyldningstragt
③ låg
④ skål
⑤ aftagelig drivaksel
⑥ motorenhed
⑦ hastigheds-/impuls- funktionskontrol
⑧ sikkerhedslåse
⑨ ledningsopbevaring (bagpå)

A - plastblender (hvis medleveret)

⑩ knivsenhed
⑪ tætningsring
⑫ blenderglas
⑬ midterprop
⑭ låg

B - glasblender (hvis medleveret)

⑩ knivsenhed
⑪ tætningsring
⑫ blenderglas
⑬ midterprop
⑭ låg

C - standardtilbehør

⑮ kniv
⑯ dejredskab
⑰ dobbeltpiskeris
⑱ 4 mm skive til skiveskæring/rivning
⑲ 2 mm skive til skiveskæring/rivning
⑳ skive til ekstrafin rivning

tilbehør

Ikke alt tilbehør beskrevet nedenfor følger med din foodprocessor. Tilbehør afhænger af modeltypen. Se afsnittet "service og kundepleje", og få mere at vide om, hvordan du køber et tilbehør, der ikke medfølger i pakken.

D - ekstratilbehør

㉑ citruspresser (hvis medleveret)
㉒ saftcentrifuge (hvis medleveret)

multikværn (hvis medleveret)

㉓ bæger
㉔ tætningsring
㉕ knivsenhed

kværn (hvis medleveret)

㉖ låg til kværn
㉗ knivsenhed til kværn

sådan bruges foodprocessoren

1 Sæt den aftagelige drivaksel på motorenheden ❶.
2 Sæt derpå skålen på ved at rette 🔓 på skålen ind efter ▮ på motorenheden, drej med uret ❷, indtil den låser 🔒.
3 Sæt et tilbehør ned over skålens drivaksel.

- Sæt altid skål og tilbehør fast på maskinen, inden der fyldes ingredienser i.

4 Sæt låget ❸ på – se efter, at toppen af drivakslen/ redskabet er på plads midt i låget.

- **Brug ikke låget til at betjene foodprocessoren; brug altid tænd/slukfunktionen.**

5 Stik ledningen ind i stikkontakten, tænd og vælg en hastighedsindstilling. (Se tabel over anbefalede hastigheder).

- **Foodprocessoren virker ikke, hvis skålen eller låget ikke sidder korrekt i låsen. Kontrollér, at påfyldningstragten og skålens håndtag er placeret i højre forreste hjørne.**
- Brug impulsfunktionen (**P**) til korte blendninger. Impulsfunktionen vil være i funktion, så længe kontrolknappen trykkes ned.

6 Låg, tilbehør og skål fjernes i omvendt rækkefølge af den beskrevne procedure.

- **Sluk altid for maskinen og træk stikket ud, inden låget fjernes.**
  vigtigt
- Foodprocessoren egner sig ikke til at knuse eller male kaffebønner, eller til at lave stødt melis om til flormelis.
- Når der tilsættes mandelessens eller krydderier: Undgå, at de kommer i berøring med plastik. Det kan give misfarvning, der ikke kan fjernes.

Ⓐ plastblender (hvis medleveret)

sådan bruges blenderen

1 Sæt tætningsringen ⑪ ind i knivsenheden ⑩ – sørg for, at tætningen er placeret korrekt i området med indhak.

- **Lækage kan opstå, hvis tætningsringen er beskadiget eller forkert monteret.**

2 Hold under knivsenheden ⑩, og indsæt knivene i blenderglasset – drej mod uret, indtil den er fastgjort ❹. Se grafikken på undersiden af undersiden af knivsenheden som følger:

🔓 - oplåst position

🔒 - låst position

Blenderen vil ikke fungere, hvis den ikke er sat korrekt sammen.

3 Kom ingredienserne i blenderglasset.
4 Sæt låget på blenderglasset, og drej med uret ❺, indtil det siger klik. Sæt påfyldningsdækslet på.
5 Anbring blenderen på motorenheden, placér 🔓 på blenderen ud for ▮ på motorenheden, og drej med uret ❻ for at låse 🔒.

- **Maskinen vil ikke fungere, hvis blenderen ikke er korrekt monteret på sikkerhedslåsen.**

6 Vælg en hastighed (se tabel over anbefalede hastigheder), eller brug impulskontrollen.

Ⓑ glasblender (hvis medleveret)

sådan bruges blenderen

1 Sæt tætningsringen ⑪ ind i knivsenheden ⑩ – sørg for, at tætningen er placeret korrekt i området med indhak.

- **Lækage kan opstå, hvis tætningsringen er beskadiget eller forkert monteret.**

2 Skru blenderglasset på knivenheden ❹. Se illustrationen på undersiden af kniven:

🔓 - oplåst position

🔒 - låst position

Blenderen vil ikke fungere, hvis den ikke er sat korrekt sammen.

3 Kom ingredienserne i blenderglasset.
4 Sæt låget på glasset og skub nedad for at sætte det fast ❺. Sæt midterproppen på.
5 Anbring blenderen på motorenheden, placér 🔓 på blenderen ud for ▮ på motorenheden, og drej med uret ❻ for at låse 🔒.

- **Maskinen vil ikke fungere, hvis blenderen ikke er korrekt monteret på sikkerhedslåsen.**

6 Vælg en hastighed (se tabel over anbefalede hastigheder), eller brug impulskontrollen.

multikværn (hvis medleveret)

Brug multikværnen til tilberedning af nødder, kaffebønner og pureer.

1 Kom ingredienserne i bægeret ㉓.
2 Sæt tætningsringen ㉔ ind i knivsenheden ㉕.
3 Vend bunden i vejret på knivsenheden. Kom den ned i bægeret med knivene nedad.
4 Skru knivsenheden på bægeret, til den er fingerstram ❼. Se grafikken på undersiden af knivsenheden som følger:

🔓 - oplåst position

🔒 - låst position

5 Sæt multikværnen på motorenheden, ret 🔓 på minimultikværnen ind efter ▮ på motorenheden, og drej med uret ❽ for at låse 🔒.
6 Skift til maksimal hastighed, eller brug impulskontrol.

kværn (hvis medleveret)

Brug kværnen til at tilberede tøringredienser som kaffebønner og til at kværne krydderier såsom: Sorte peberkorn, kardemommefrø, spidskommen, koriander frø, fennikelfrø, frisk ingefærrod, hvidløgsfed og friske chilipebre.

sådan bruges kværnen

1 Kom dine ingredienser i knvsenheden ㉗.
2 Påsæt låget ㉖, og drej med uret for at låse den ❾.
3 Sæt kværnen på motorenheden, og drej med uret for at låse den ❿.
4 Vælg en hastighed, eller brug impulskontrol (P).

oversigt over anbefalet hastighed

redskab/ tilbehør	funktion	anbefalede hastighed	Tilberedningstid (sek.)	maximale maksimale	vink og tips
Kniv	Alt i et kageblandinger	2	10	1,2 kg vægt i alt	• Ønskes en grovere konsistens, kan impulskontrollen bruges. • Skær fødevarer som kød, brød og grøntsager i terninger på cirka 2 cm. • Kiks bør brækkes i mindre stykker og tilsættes gennem påfyldningstragten, mens maskinen kører. • Pas på ikke at lade det køre for længe. • Til bagværk bruges fedtstoffet direkte fra køleskabet skåret i 2 cm tern.
	Butterdej – smuldring af fedtstof i mel (brug fedtstoffet direkte fra køleskabet, og skær det i terninger på 2 cm) Adding water to combine pastry ingredients	2 1 – 2	10 10-20	300 g melvægt	
	Snitning af fisk og magert kød Pateer og terriner	2	10-30	400 g maks. magert oksekød	
	Snitning af grønsager	Impuls	5-10	100 g	
	Snitning af nødder	2	30-60	100 g	
	Purering af bløde frugter, kogte frugter og grønsager	2	10-30	500 g	
	Kolde supper	Start ved lav hastighed, og gå op til maksimum	30-60	1 liter	
	Milkshakes/pandekagedej		15-30	500 ml	
Piskeris	Æggehvider	2	60	6 (200 g)	**vigtigt** • **Piskeriset egner sig ikke til at lave alt i et kageblandinger, da disse er for tunge og vil beskadiget det. Brug altid knivsbladet.** • Resultatet bliver bedst, hvis æggene har stuetemperatur. • Sørg for, at skål og piskere er rene og frie for fedtstof, inden der piskes.
	Piskefløde	2	30	500 ml	
Dejredskab	Gærdeje	2	60	340 g melvægt	• Tilbered ikke i længere tid end 60 sekunder. • Hæld de tørre ingredienser i skålen, og tilføj væsken med påfyldningstragten, mens apparatet kører. Fortsæt tilberedningen, til du har en glat elastisk dejlkugle. • Anden gang æltes kun i hånden. Det frarådes at ælte anden gang i skålen, da maskinen kan komme ud af balance.
Skiver – rivning	Bruges til ost, gulerødder, kartofler og fødevarer med lignende tekstur.	2	–	Overskrid ikke maksimum på 1,2 l, der er markeret på skålen	• Brug friske madvarer. • Skær ikke fødevarerne i for små stykker. Fyld tilførselsrøret i hele dets bredde. Dette hindrer, at maden glider til siden under tilberedning. • Ingredienser der placeres i lodret position, kommer ud i mindre stykker, end ingredienser der placeres i vandret position. • Der vil altid være en lille mængde mad til overs på skiven eller i skålen efter tilberedning.
Skiver – skiveskæring	Bruges til ost, gulerødder, kartofler, kål, agurk, courgette, rødbede og løg.	2	–		
Skiver – ekstra skive til fin rivning	Kan rive parmesanost	2	–		
Citruspresser (hvis medleveret)	Bruges til at presse saft af citrusfrugter (f.eks. appelsiner, citroner, limefrugter og grapefrugter).	1	–	–	• Det bedste resultat opnås ved at opbevare og presse frugt ved rumtemperatur og håndrulle dem på køkkenbordet, før de presses. • Bevæg frugten fra side til side, mens den presses for at udvinde mest mulig saft. • Når der presses store mængder, skal siet tømmes regelmæssigt for at forebygge akkumulering af frugtkød og kerner.

oversigt over anbefalet hastighed

redskab/ tilbehør	funktion	anbefalede hastighed	Tilberedningstid (sek.)	maksimale mængder	vink og tips
Blender	Kolde væsker og drinks	2	60	1,2 liter	• Til mayonnaise hældes alle ingredienserne, undtagen olien, i blenderen. Fjern midterproppen. Hæld langsomt olien ned gennem hullet i låget, mens maskinen kører. • Tykke blandinger dvs. patéer og dips, skal evt. skrabes ned. Såfremt blandingen er vanskelig at tilberede tilføres der mere væde. • Det anbefales ikke, at der tilberedes krydderier i blenderen, da det kan skade plastikdelene. • Til at blende tørre ingredienser – skær dem i mindre stykker, fjern midterproppen og kom stykkerne i ét ad gangen, mens maskinen kører. Hold hånden over åbningen. Tøm den regelmæssigt for det bedste resultat. • Brug ikke blenderen som opbevaringsboks. Den skal være tom før og efter brug. • Blend aldrig mere end 1,2 liter – mindre ved væsker der skummer, f.eks. milkshake.
	Tilbered ikke varme ingredienser				
	Milkshake/blandinger med kold mælk	2	15	1 liter	
Multikværn (hvis en sådan medfølger)	Urter	2	10	10 g	• Urter kværnes bedst når de er rengjorte og tørre. • Babymad/puré – lad varm mad afkøle til stuetemperatur før tilberedning i kværnen. • For at få de bedste resultater anbefales skålen til hakning af urter.
	Nødder	2	10 – 30	50 g	
	Kaffebønner	2	30	50 g	
	Råt kød (bøfkød) skåret i terninger på 2 cm	2	5	50 g	
Kværn (hvis medleveret)	Tilberedning af urter	2	30 – 60	50 g	• For at få optimal ydelse, når du tilbereder krydderier, anbefaler vi, at du ikke tilbereder mere end 50 g ad gangen i kværnen. • Hele krydderier bevarer smagen i meget længere tid end stødte krydderier, så det er bedst at kværne en lille mængde frisk ad gangen for at bevare smagen. • For at frigive den maksimale smagsmængde og æteriske olier er det bedst at riste hele krydderier inden kværning. • Tilbered ikke gurkemejerod i kværnen, da det er for hårdt og kan beskadige knivene. • Skær ingefær i små stykker før tilberedning. • For at få de bedste resultater anbefales skålen til hakning af urter.
	Maling af kaffebønner	2		50 g	
	Hakning af nødder	Impuls	–	50 g	
	Maling af hvidløgsfed, friske chilipebre og ingefærrod	Impuls	–	30 g	
Saftcentrifuge (hvis medleveret)	Hårde frugter og grøntsager. f.eks. gulerødder og æbler	2		800 g	• Før frugten/grøntsagerne kommes i, fjernes sten og kerner (f.eks. peberfrugt, meloner, blommer) og hård skræl (f.eks. meloner, ananas). Du behøver ikke at skrælle æbler og pærer eller tage kernehuset ud. • Brug faste, friske frugter og grøntsager. • Citrusfrugter – skrælles, og de hvide trevler fjernes, ellers kan juicen smage bittert. For det bedste resultat anvendes citruspresseren.
	Bløde frugter, f.eks. tomater og vindruer	1		500 g	

brug af tilbehør

Se tabel over anbefalede hastigheder tilbehør.

⑮ kniv

Følg vejledningen under "sådan bruger du foodprocessoren".

⑯ dejredskab

Anvendes til dejblandinger med gær.

Følg vejledningen under "sådan bruger du foodprocessoren".

⑰ dobbeltpiskeris

Må kun bruges til lette blandinger, f.eks. æggehvider, fløde, kondenseret mælk samt til at piske æg og sukker til sukkerbrødskager. Tungere blandinger med f.eks. fedtstof og mel vil beskadige piskerne.

brug af piskeris

1 Sæt skålen på motordelen og derpå den aftagelige drivaksel.
2 Tryk de to piskere godt op i drivhovedet.
3 Sæt piskeren godt fast ved forsigtigt at dreje den, til den falder ned over drivakslen.
4 Tilsæt ingredienserne.
5 Sæt låg på – sørg for, at enden af akslen sidder i midten af låget.
6 Tænd maskinen.

skiver ⑱ – ⑳

Sådan bruges skiverne.

Følg vejledningen under "sådan bruger du foodprocessoren".

sådan bruges skæreskiverne

1 Sæt skålen på motordelen og derpå den aftagelige drivaksel.
2 Hold pladen i grebet i midten ⓫, sæt den ned over drivakslen med den ønskede side opad.
3 Sæt låget på.
4 Læg ingredienserne i påfyldningstragten.
5 Tænd maskinen, og tryk jævnt med nedstopperen – **stik aldrig fingrene ned i påfyldningstragten.**

㉑ citruspresser (hvis medleveret)

Brug citruspresseren til at presse saften ud af citrusfrugter (f.eks. appelsiner, citroner, lime og grapefrugter).

ⓐ riflet kegle
ⓑ si

sådan bruges citruspresseren

1 Sæt drivakslen og skålen på motorenheden.
2 Sæt sien ned i skålen – sørg for, at siens håndtag låses på plads lige over håndtaget på skålen.
3 Sæt keglen ned over drivakslen og drej den, til den falder helt ned på plads.
4 Skær frugten midt over. Tænd for maskinen og tryk frugten ned over keglen.

- **Citruspresseren kan ikke starte, hvis sien ikke er låst rigtigt fast.**

㉒ saftcentrifuge (hvis medleveret)

Brug den centrifugale saftpresser til at udvinde juice fra frugt og grøntsager.

ⓐ nedstopper
ⓑ låg
ⓒ frugtkødsfjerner
ⓓ filtercylinder
ⓔ skål
ⓕ saftudløb

sådan anvendes saftcentrifugen

1 Sæt skålen til saftcentrifugen med tuden ⓕ på motordelen, så 🔓 på skålen anbringes ud for ▮ på motordelen, og drej med uret ⓬ for at låse 🔒.
2 Placér frugtkødsfjerneren ⓒ i filtercylinderen ⓓ, og sørg for, at tapperne sidder korrekt i hullerne på bunden af cylinderen ⓭.
3 Sæt filtertomlen ⓮ på.
4 Placér låget ⓑ fra tilbehøret på skålen, og drej, indtil det låser ⓯. **Din saftcentrifuge vil ikke fungere, hvis skålen eller låget ikke er sat korrekt på sammenkoblingmekanismen ⑧.**
5 Placér en passende kande eller et glas under saftudløbet.
6 Skær maden ud, så det passer ned i påfyldningstragten
7 Tænd for maskinen, og tryk jævnt ned med nedskubberen – **stik aldrig fingrene ned i tilførselsrøret.** Stykkerne skal behandles færdigt, før der kommes flere i.

- Når sidste del er kørt igennem maskinen, skal du lade saftcentrifugen køre i yderligere 30 sekunder for at udvinde alt saften fra filtercylinderen.

vigtigt

- Hvis saftcentrifugen begynder at vibrere, sluk den og tøm frugtkødet fra cylinderen. (Saftcentrifugen vibrerer, hvis frugtkødet ikke fordeler sig jævnt).
- Den maksimale kapacitet, der kan lægges i maskinen på én gang, er 800 g frugt eller grøntsager.
- Visse meget hårde frugt-/grøntsagstyper kan få saftcentrifugen til at køre langsommere eller standse. Hvis dette sker, sluk for saftcentrifugen og fjern tilstopningen i filteret.
- Sluk for saftcentrifugen og rens filteret jævnligt under brug.

pleje og rengøring

- Sluk altid for maskinen og tag stikket ud, inden den gøres ren.
- **Håndter knivene og skæreskiverne med forsigtighed – de er særdeles skarpe.**
- Visse fødevarer misfarver plastdelene. Det er ganske normalt og skader ikke plastikken eller giver afsmag i maden. Misfarvninger kan fjernes ved at gnide dem med en klud dyppet i spiseolie.

motorenhed

- Aftørres med en fugtig klud; tør efter. Sørg for, at området omkring sikkerhedslåsen er frit for madrester.
- Nedsænk aldrig motorenheden i vand.
- Opbevar overskydende ledning i opbevaringsområdet på bagsiden af motorenheden ⑨.

blender og multikværn

1 Tøm blenderglasset/bægeret, og skru blenderens knivsenhed af ved at dreje den til oplåst position 🔓 for at frigøre den.
2 Vask blenderglasset/bægeret i hånden.
3 Aftag og vask tætningsringen.
4 Rør ikke ved de skarpe knive – børst dem rene med varmt sæbevand, og skyl dem derpå grundigt under vandhanen. **Læg ikke knivsenheden i vand.**
5 Læg den på hovedet, og lad den tørre.

kværn

- Tag låget af knivsenheden ved at dreje det mod uret.
- Vask låget i hånden.
- Rør ikke ved de skarpe knive – børst dem rene med varmt sæbevand, og skyl dem derpå grundigt under vandhanen. **Læg ikke knivsenheden i vand.**
- Læg den på hovedet, og lad den tørre.

dobbeltpiskeris

- Tag piskerisene ud af drivhovedet ved forsigtigt at trække den fri. Vaskes i varmt sæbevand.
- Aftør piskerdrevet med en fugtig klud; tør efter. **Piskerens drivhoved må ikke sænkes ned i vandet.**

alle andre dele

- Vaskes i hånden og tørres af.
- Alternativt kan de vaskes i opvaskemaskinen.

Dele	**Dele, der kan vaskes i opvaskemaskinen**
skål, låg, nedstopper	✔
kniv, dejredskab	✔
aftagelig drivaksel	✔
skiver	✔
piskeris **Piskerens drivhoved må ikke sænkes ned i vand**	✔
citruspresser	✔
saftcentrifuge	✔
blenderkande, låg, påfyldningsdæksel	✔
låg til kværn	✔
knivsenhed og tætning til blender og multikværn	✘
knivsenhed til kværn	✘
dejskraber	✔

service og kundepleje

- Hvis du oplever nogen problemer med betjening af dit apparat, skal du, før du anmoder om hjælp, se afsnittet "fejlsøgningsguide" i manualen eller besøge www.kenwoodworld.com.
- Bemærk, at dit produkt er dækket af en garanti, som overholder alle lovbestemmelser, vedrørende evt. eksisterende garanti- og forbrugerrettigheder i det land, hvor produktet er blevet købt.
- Hvis dit Kenwood-produkt er defekt, eller du finder nogen fejl, skal du sende det eller bringe det til et autoriseret KENWOOD-servicecenter. For at finde opdaterede oplysninger om dit nærmeste autoriserede KENWOOD-servicecenter kan du gå til www.kenwoodworld.com eller webstedet for dit land.

- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
- Fremstillet i Kina.

VIGTIG INFORMATION ANGÅENDE KORREKT BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET I OVERENSSTEMMELSE MED EU-DIREKTIVET OM AFFALD AF ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UDSTYR (WEEE)

Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler, der yder denne service. At bortskaffe et elektrisk husholdningsapparat separat gør det muligt at undgå eventuelle negative konsekvenser for miljø og helbred på grund af uhensigtsmæssig bortskaffelse, og det giver mulighed for at genbruge de materialer det består af, og dermed opnå en betydelig energi- og ressourcebesparelse. Som en påmindelse om nødvendigheden af at bortskaffe elektriske husholdningsapparater separat, er produktet mærket med en mobil affaldsbeholder med et kryds.

fejlsøgningsguide		
Problem	**Årsag**	**Løsning**
Processoren fungerer ikke.	Ingen strøm.	Kontrollér, at foodprocessorens stik er sat i en stikkontakt.
	Skålen er ikke sat korrekt på motorenheden.	Kontrollér, at skålen er placeret korrekt, og at håndtaget er rettet mod højre forreste hjørne.
	Låget til skålen er ikke låst rigtigt på.	Sørg for at lågets sikkerhedslås er placeret korrekt i håndtaget. **Foodprocessoren kan ikke starte, hvis skål og låg er sat forkert på.** Hvis alt det ovenstående er i orden, bør du efterse dine sikringer/afbryder.
Blender eller kværn fungerer ikke.	Blender eller kværn ikke låst korrekt på.	Blenderen eller kværnen fungerer ikke, hvis monteret forkert i låsen.
	Blender eller kværn ikke samlet korrekt.	Kontrollér, at knivsenheden er helt sammenspændt med blenderglasset/ bægeret.
Foodprocessor stopper, mens den er i gang.	Foodprocessoren er overbelastet/de maksimale mængder er overskredet.	Check de maksimale mængder, som er angivet i tabellen over anbefalede hastigheder.
	Låget er låst op.	Check, at låget er låst korrekt fast.
Blender eller multikværn utæt ved knivsenhedens basis.	Der mangler en tætningsring. Tætningsringen er sat forkert på. Tætningsringen er beskadiget.	Kontrollér, at tætningsringen sidder rigtigt og ikke er beskadiget. Se "service og kundepleje" for at få erstattet tætningsringen.
Redskaber/tilbehør virker ikke rigtigt.	Se tip i afsnittet "brug af tilbehør". Kontrollér, at tilbehøret er samlet og sat rigtigt på.	

Svenska

Vik ut främre omslaget med bilderna.

säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller av en auktoriserad Kenwood-reparatör.
- Bladen och skivorna är mycket vassa. **Var försiktig! Håll alltid i greppet längst upp med eggen vänd bortåt när du hanterar eller rengör dem.**
- **Bearbeta INTE heta ingredienser.**
- Lyft inte och bär inte matberedaren i handtaget – om du gör det kan handtaget gå sönder och orsaka skada.
- Ta alltid bort kniven innan du tömmer skålen.
- Stick inte ner händer eller redskap i skålen eller mixerbägaren när kontakten är i.
- Stäng av apparaten och dra ut sladden:-
  - innan du monterar eller tar bort delar
  - när den inte används
  - före rengöring.
- Använd aldrig fingrarna för att trycka ner bitar i matarröret. Använd alltid matarstaven som medföljer.
- **Montera aldrig bladenheten på drivenheten utan att mixerbägaren eller kvarnen är monterad.**
- Innan du avlägsnar locket från skålen, mixern eller minihackaren/kvarnen från drivenheten:
  - stang av apparaten
  - vänta tills tillbehören/knivbladen är helt stilla
  - skruva inte loss mixerbägaren eller kvarnbehållaren från blad-enheten.
- Använd inte locket för att reglera matberedaren utan använd alltid på/av-hastighetsreglaget.
- **Denna apparat skadas och kan orsaka skada om låsmekanismen utsätts för alltför stor kraft.**
- **Lämna aldrig stickkontakten i uttaget när matberedaren inte används.**
- Använd endast tillbehör som är direkt avsedda för denna apparat.
- Lämna aldrig apparaten obevakad när den är igång.
- Använd aldrig en skadad apparat. Se till att den undersöks eller repareras. se 'service och kundtjänst'.
- Låt aldrig strömenhet, sladd eller kontakt bli våta.
- Låt inte överflödig sladd hänga ner över kanten på bordet eller arbetsbänken eller komma åt en het yta.

- Överskrid inte den maximala mängd som anges i tabellen med rekommenderade hastigheter.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparat och sladden utom räckhåll för barn.
- Apparaten kan användas av personer med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel eller med bristande erfarenhet eller kunskap, om de övervakas eller får instruktioner om hur den ska användas på säkert sätt och förstår de medföljande riskerna.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.
- Om du använder matberedaren, mixern eller kvarnen på fel sätt kan det resultera i skada.
- Maximala märkdata baseras på det tillbehör som kräver störst effekt. Andra tillbehör kan vara mindre energikrävande.

mixer

- **Bearbeta INTE heta ingredienser.**
- **RISK FÖR BRÄNNSKADOR:** Låt alltid heta ingredienser svalna till rumstemperatur innan du lägger dem i mixerbägaren eller mixar dem.
- Var alltid försiktig när du hanterar bladenheten och undvik att röra vid bladens eggar vid rengöring.
- Använd mixern bara när locket sitter på.
- Använd endast bägaren med bladenheten som medföljer.
- Kör aldrig mixern när den är tom.
- För att mixern ska hålla så länge som möjligt bör du aldrig köra den längre än 60 sekunder.
- Recept på smoothies – mixa aldrig frusna ingredienser som har bildat en fast klump vid frysningen. Bryt sönder den innan du lägger den i bägaren.

tillbehör till kvarnen

- Montera aldrig bladenheten på nätenheten utan att behållaren/locket är monterat.
- Skruva aldrig bort behållaren/locket medan kvarnen sitter kvar på maskinen.
- Vidrör inte de vassa bladen – Förvara knivsatsen utom räckhåll för barn.
- Ta aldrig bort kvarnen förrän bladen har stannat helt.
- Maskinen startar inte om kvarnen inte är korrekt monterad.
- Bearbeta inte heta ingredienser i kvarnen, låt svalna till rumstemperatur före bearbetning.

minihackare/kvarn

- För att minihackaren/kvarnen ska hålla så länge som möjligt bör du aldrig köra den längre än 30 sekunder. Stäng av så snart som du fått rätt konsistens.
- Vi rekommenderar inte att kryddor bereds eftersom de kan skada plastdelarna.

malningskvarn

- För att din malningskvarn ska hålla länge bör du inte köra den längre än 60 sekunder. Stäng av så snart som du fått rätt konsistens.
- Bered inte rötter från gurkmeja eftersom de är hårda och kan skada bladen.

skivnings/rivningsskivor

- Ta aldrig av locket förrän skärskivan är helt stilla.
- Var försiktig när du hanterar skärskivorna – de är extremt vassa.

råsaftcentrifug

- Använd inte råsaftcentrifugen om filtret är skadat.
- Knivbladen vid filtertrummans bas är mycket vassa. Var försiktig när du rengör trumman.
- Använd bara den medföljande stöten. Stoppa aldrig fingrarna i matarröret. Dra ut kontakten innan du avlägsnar bitar som kört fast i matarröret.
- Koppla av råsaftcentrifugen och vänta tills filtret stannar innan du tar bort locket.

innan du sätter i kontakten

- Kontrollera att din eltyp är samma som anges på apparatens undersida.
- Den här apparaten uppfyller EG förordning 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

före användning

1 Ta bort plastskydden från knivbladet. **Observera att bladen är mycket vassa.** Dessa skydd bör slängas eftersom de endast är avsedda att skydda bladet under tillverkning och transport.
2 Diska delarna, “se skötsel och rengöring”

förklaring till bilder

matberedare

① påförare
② matarrör
③ lock
④ skål
⑤ borttagbar drivaxel
⑥ drivenhet
⑦ hastighets/momentanreglage
⑧ säkerhetslås
⑨ sladdförvaring (baktill)

A - mixer i plast (om sådan medföljer)

⑩ bladenhet
⑪ tätningsringen
⑫ bägaren
⑬ påfyllningslock
⑭ lock

B - glasmixer (om sådan medföljer)

⑩ bladenhet
⑪ tätningsringen
⑫ bägaren
⑬ påfyllningslock
⑭ lock

C- standardtillbehör

⑮ knivblad
⑯ degverktyg
⑰ dubbelvisp
⑱ 4 mm skivnings/rivningsskiva
⑲ 2 mm skivnings/rivningsskiva
⑳ extra fin rivningsskiva

tillbehör

Eventuellt medföljer inte alla tillbehör som anges nedan din matberedare.Tillbehören beror på vilken modell som köpts. Se ”service och kundtjänst” för information om hur man kan köpa ett tillbehör som inte medföljer.

D - valfria tillbehör

㉑ citruspress (om sådan medföljer)
㉒ råsaftcentrifug (om sådan medföljer)

minihackare/kvarn (om sådan medföljer)

㉓ behållaren
㉔ tätningsringen
㉕ bladenhet

malningskvarn (om sådan medföljer)

㉖ lock till kvarnen
㉗ malningskvarnens bladenhet

använda matberedaren

1 Sätt på den borttagbara drivaxeln på nätenheten ❶.
2 Montera skålen så att 🔓 på skålen kommer mot ▮ på nätenheten och vrid medurs ❷ tills den låses fast 🔒.
3 Montera en tillsats på skålens drivenhet.
- Sätt alltid skålen och tillbehöret på matberedaren innan du tillsätter ingredienserna.

4 Sätt på locket ❸, och se till att drivaxelns/tillsatsens övre ände kommer in i mitten på locket.
- **Använd inte locket för att använda matberedaren utan använd alltid på/av-hastighetsreglaget.**

5 Koppla in, slå på och välj en hastighet. (Se tabell med rekommenderade hastigheter.)
- **Matberedaren fungerar inte om skålen eller locket inte är ordentligt fastlåsta. Kontrollera att matarröret och skålets handtag sitter i det högra hörnet på framsidan.**
- Använd pulsknappen (**P**) för korta stötar. Pulskörningen pågår så länge reglaget är aktiverat.

6 Följ anvisningarna ovan i omvänd ordning för att ta loss skålen, locket och tillbehören.
- **Stäng alltid av och koppla ur innan du tar bort locket.**
  viktigt
- Matberedaren lämpar sig inte för att krossa eller mala kaffebönor eller göra strösocker till florsocker.
- När du tillsätter bittermandelessens eller andra smaktillsatser måste du undvika att dessa kommer i direktkontakt med plasten, eftersom det kan orsaka bestående missfärgningar.

Ⓐ mixer i plast (om sådan medföljer)

använda mixern

1 Montera tätningsringen ⑪ på knivsatsen ⑩ – se till att tätningen är korrekt placerad i spåren.
- **Läckage kan uppstå om tätningsringen skadas eller sätts på felaktigt.**

2 Fatta tag i undersidan på knivsatsen ⑩ och sätt ner bladen i bägaren- vrid moturs för att låsa ❹. Se bilderna på undersidan av knivsatsen, med följande betydelser:

🔓 – ej låst läge

🔒 – låst läge

Mixern fungerar inte om den inte är korrekt monterad.

3 Lägg ingredienserna i bägaren.
4 Sätt på locket på bägaren och vrid medurs ❺ tills det knäpper till. Sätt på påfyllningslocket.
5 Placera mixern på drivenheten så att 🔓 på mixern kommer mot ▮ på drivenheten och vrid medurs ❻ för att låsa 🔒.
- **Apparaten fungerar inte om mixern inte är korrekt fastlåst.**

6 Välj hastighet (se tabell med rekommenderade hastigheter) eller använd pulsreglaget.

Ⓑ glasmixer (om sådan medföljer)

använda mixern

1 Montera tätningsringen ⑪ på knivsatsen ⑩ – se till att tätningen är korrekt placerad i spåren.

- **Läckage kan uppstå om tätningsringen skadas eller sätts på felaktigt.**

2 Skruva fast bägaren på knivsatsen ❹. Se bilderna på undersidan av knivsatsen, med följande betydelser:

🔓 – ej låst läge

🔒 – låst läge

Mixern fungerar inte om den inte är korrekt monterad.

3 Lägg ingredienserna i bägaren.

4 Placera locket på bägaren och tryck det nedåt för att låsa fast det ❺. Sätt på påfyllningslocket.

5 Placera mixern på drivenheten så att 🔓 på mixern kommer mot ▮ på drivenheten och vrid medurs ❻ för att låsa 🔒.

- **Apparaten fungerar inte om mixern inte är korrekt fastlåst.**

6 Välj hastighet (se tabell med rekommenderade hastigheter) eller använd pulsreglaget.

minihackare/kvarn (om sådan medföljer)

Använd minihackaren/kvarnen för att bearbeta nötter, kaffebönor och puréer.

1 Placera ingredienserna i behållaren ㉓.

2 Montera tätningsringen ㉔ på knivsatsen ㉕.

3 Vänd knivsatsen upp och ner. Sätt den på behållaren med bladen nedåt.

4 Skruva på knivsatsen på behållaren så hårt det går för hand ❼. Se bilderna på undersidan av knivsatsen, med följande betydelser:

🔓 – ej låst läge

🔒 – låst läge

5 Placera minihackaren/kvarnen på drivenheten, ställ in 🔓 på minihackaren/kvarnen mot ▮ på drivenheten och vrid medurs ❽ för att låsa fast 🔒.

6 Ställ in högsta hastighet eller använd pulsreglaget.

malningskvarn (om sådan medföljer)

Använd malningskvarnen för att behandla torra ingredienser såsom kaffebönor och för att mala kryddor t.ex:- Svartpepparkorn, kardemummafrön, kumminfrön, korianderfrön, fänkålsfrön, färsk ingefära, vitlöksklyftor och färsk chili.

använda malningskvarnen.

1 Lägg ingredienserna i bladenheten ㉗.

2 Sätt på locket ㉖ och vrid medurs tills det är fastlåst ❾.

3 Placera kvarnen på nätenheten och vrid medurs tills det är fastlåst ❿.

4 Välj en hastighet eller använd pulsknappen (P).

tabell med rekommenderade hastigheter

verktyg/ tillsats	funktion	rekommenderad hastighet	bearbetnings-tid (s)	max mängder	tips och idéer
Knivblad	Allt-i-ett, kakmix	2	10	1,2 kg total vikt	• Använd momentanreglaget för grövre konsistens. • Skär livsmedel som kött, bröd, grönsaker i cirka 2 cm stora kuber. • Bryt kex i bitar och släpp ner dem i matningsröret medan maskinen går. • Var noga med att inte arbeta degen för mycket. • För pajdeg ska matfettet tas direkt ur kylen, skuret i 2 cm tärningar.
	Pajdeg - knåda in fett i mjöl (använd kylskåpskallt fett och skär det i 2 cm kuber) Tillsätta vatten till pajdegen	2 1 – 2	10 10-20	300 g mjölvikt	
	Hacka fisk och magert kött Patéer och terriner	2	10-30	400 g Max magert kött	
	Hacka grönsaker	Puls	5-10	100 g	
	Hacka nötter	2	30-60	100 g	
	Puréa mjuk frukt, tillagad frukt och grönsaker	2	10-30	500 g	
	Kalla soppor	Starta på låg hastighet och öka till maximal	30-60	1 liter	
	Milkshakar/smeter		15-30	500 ml	
Visp	Äggvitor	2	60	6 (200 g)	**viktigt** • **Vispen är inte avsedd för allt-i-ett-kakmix eftersom sådan mix är för tung. Vispen kommer då att skadas. Använd alltid knivbladet.** • Du får bäst resultat om äggen har rumstemperatur. • Se till att skål och vispar är rena och fria från fett innan du vispar.
	Vispa grädde	2	30	500 ml	
Degverktyg	Jästdegar	2	60	340 g mjölvikt	• Bearbeta inte längre än 60 sekunder. • Placera de torra ingredienserna i skålen och addera vätska genom matarröret medan apparaten är igång. Bearbeta tills dess att en jämn, elastisk boll av deg bildas. • Gör den andra knådningen för hand. Att göra den andra knådningen i skålen är inte att rekommendera, eftersom matberedaren då kan bli ostadig.
Skivor – rivning	Används för ost, morötter, potatis och livsmedel med liknande konsistens.	2	–	Fyll aldrig mer än den maxkapacitet på 1,2 l som anges på skålen	• Använd färska ingredienser. • Skär inte livsmedlen i alltför små bitar. Fyll matarröret ganska fullt på bredden. Detta förhindrar att livsmedel glider sidledes under bearbetningen. • Om bitarna läggs i upprätt blir de kortare än om de läggs i liggande. • Det blir alltid lite rester av livsmedel kvar på skivan eller i skålen efter bearbetning.
Skivor – skivning	Används för ost, morötter, potatis, kål, gurka, zucchini, rödbetor och lök.	2	–		
Skivor – extra Fin rivning	River parmesanost	2	–		
Citruspress (om sådan medföljer)	Används för att pressa juice från citrus-frukter (t.ex. apelsiner, citroner, lime och grapefrukt).	1	–	–	• För bäst resultat ska frukten förvaras och pressas i rumstemperatur och rullas för hand på en arbetsbänk innan den pressas. • Flytta frukthalvan från ena sidan till den andra under pressningen för att få ut all fruktsaften. • Om du pressar stora mängder juice ska du tömma silen regelbudet så att fruktkött och kärnor inte ansamlar sig.

tabell med rekommenderade hastigheter

verktyg/ tillsats	funktion	rekommenderad hastighet	bearbetnings-tid (s)	max mängder	tips och idéer
Mixer	Kalla vätskor och drycker	2	60	1,2 liter	• När du gör majonnäs ska du lägga i alla ingredienserna utom oljan i mixern. Ta bort locket till påfyllningshålet. Häll därefter sakta i oljan genom hålet i locket medan apparaten är igång. • Tjocka blandningar, t.ex. patéer och dipmixer kan behöva skrapas ned. Tillsätt mer vätska om blandningen är svår att bereda. • Vi rekommenderar inte att kryddor bereds eftersom de kan skada plastdelarna. • Mixa torra ingredienser – skär i bitar, ta bort locket till påfyllningshålet och släpp ned bitarna en och en medan apparaten är igång. Håll handen över öppningen. Resultatet blir bäst om du tömmer apparaten med jämna mellanrum. • Använd inte mixern som förvaringskärl. Håll den tom före och efter användning. • Mixa aldrig mer än 1,2 liter - mindre för skummande vätskor som milkshake.
	Bearbeta inte heta ingredienser				
	Milkshakar/kalla mjölkbaserade blandningar	2	15	1 liter	
Minihackare/ kvarn (om sådan medföljer)	Örter	2	10	10 g	• Örtkryddor mals bäst om de är rena och torra. • Barnmat/ puré – låt tillagad mat svalna till rumstemperatur innan du bereder den i kvarnen. • Resultatet blir bäst om du använder den stora skålen när du hackar örter.
	Nötter	2	10 – 30	50 g	
	Kaffebönor	2	30	50 g	
	Rått kött (nötstek) skuret i 2 centimeters bitar	2	5	50 g	
Malningskvarn (om sådan medföljer)	Bearbeta kryddor	2	30 – 60	50 g	• När du bearbetar kryddor blir resultatet bäst om du inte bearbetar mer än 50 g åt gången i kvarnen. • Hela kryddor behåller smaken mycket längre än malda kryddor så det är bäst att mala lite åt gången för att behålla smaken. • När det gäller att få ut maximal smak och frigöra eteriska oljor är det bäst att rosta hela kryddor innan man maler dem. • Bered inte rötter från gurkmeja i kvarnen eftersom de är hårda och kan skada bladen. • Skär ingefära i små bitar innan du bearbetar den. • Resultatet blir bäst om du använder den stora skålen när du hackar örter.
	Malning av kaffebönor	2		50 g	
	Hacka nötter	Puls	–	50 g	
	Bereda vitlöksklyftor, färsk chili och färsk ingefära	Puls	–	30 g	
Råsaftcentrifug (om sådan medföljer)	Hårda frukter och grönsaker, t.ex. morötter och äpplen	2		800 g	• Innan du börjar ska du ta bort kärnor (t.ex. i paprikor, melon, plommon) och hår skal (t.ex. melon, ananas). Äpplen och päron behöver inte skalas eller kärnas ur. • Använd fasta färska ingredienser. • Citrusfrukt – skala och avlägsna de vita hinnorna, annars kan juicen smaka bittert. Använd citronpressen för bästa resultat.
	Mjuka frukter, t.ex. tomater och druvor	1		500 g	

använda tillsatserna

Se tabell med rekommenderade hastigheter för de enskilda tillsatserna.

⑮ knivblad

Följ anvisningarna under ”använda matberedaren”.

⑯ degverktyg

Används för jästdegar.

Följ anvisningarna under ”använda matberedaren”.

⑰ dubbelvisp

Används bara för lätta blandningar t.ex. äggvitor, grädde, kondenserad mjölk och för att vispa ihop ägg och socker till sockerkaka utan matfett. Tyngre blandningar såsom fett och mjöl kan skada vispen.

använda vispen

1 Montera skålen på drivenheten och sätt på den borttagbara drivaxeln.
2 Tryck in båda visparna stadigt i drivhuvudet.
3 Montera vispen genom att vrida den försiktigt tills den faller ner över drivaxeln.
4 Tillsätt ingredienserna.
5 Sätt på locket – kontrollera att drivaxelns övre ände hamnar mitt i locket.
6 Slå på.

skivor ⑱ – ⑳

Använda skivorna.

Följ anvisningarna under ”använda matberedaren”.

använda skärskivorna

1 Montera skålen på drivenheten och sätt på den borttagbara drivaxeln.
2 Håll i handtaget i mitten ⓫ och lägg skivan på drivaxeln med önskad sida uppåt.
3 Sätt på locket.
4 Lägg livsmedlen i matarröret.
5 Slå på matberedaren och tryck ner livsmedlen i jämn takt med matarstaven – **stoppa aldrig ner fingrarna i matarröret.**

㉑ citruspress (om sådan medföljer)

Använd citruspressen för att pressa juice från citrusfrukter (t.ex. apelsiner, citroner, lime och grapefrukt).

ⓐ kon
ⓑ sil

använda citruspressen

1 Montera drivaxeln och skålen på nätenheten.
2 Passa in silen i skålen – kontrollera att handtaget på silen är i låst läge, direkt ovanför handtaget på skålen.
3 Sätt konen på drivaxeln och vrid runt tills den har gått hela vägen ner.
4 Skär frukten i halvor. Slå sedan på apparaten och tryck frukten mot konen.

- **Citruspressen startar inte om silen inte är korrekt fastlåst.**

㉒ råsaftcentrifug (om sådan medföljer)

Använd råsaftcentrifugen för att göra juice av fast frukt och fasta grönsaker.

ⓐ stöt
ⓑ centrifuglock
ⓒ avskiljare för fruktkött
ⓓ filtertrumma
ⓔ skål
ⓕ juicepip

använda råsaftcentrifugen

1 Montera juiceskålen med pipen ⓕ på drivenheten, vrid 🔓 på skålen till ▮ på drivenheten och vrid medurs ⓬ för att låsa 🔒.
2 Placera avskiljaren för fruktkött ⓒ i filtertrumman ⓓ och kontrollera att tungorna passar in i bottnen av trumman ⓭.
3 Montera filtertrumman ⓮.
4 Sätt på locket ⓑ på skålen och vrid tills det låses fast ⓯. **Det går inte att starta råsaftcentrifugen om skålen och locket inte är ordentligt fastlåsta ⑧.**
5 Ställ ett lämpligt glas eller en lämplig tillbringare under pipen.
6 Placera råvarorna så de fyller matarröret
7 Slå på och tryck ner stöten jämnt – **stoppa aldrig ner fingrarna i matarröret.** Låt allt gå genom innan du lägger i mer.

- Efter att ha lagt i sista biten ska du låta råsaftcentrifugen gå ytterligare 30 sekunder så att all juice pressas ut ur filtertrumman.

viktigt

- Om råsaftcentrifugen börjar vibrera ska du stänga av den och tömma trumman på fruktkött. (Centrifugen vibrerar om fruktköttet är ojämnt fördelat.)
- Maxkapaciteten är 800 g frukt eller grönsaker åt gången.
- Vid mycket hård konsistens kan det hända att råsaftcentrifugen saktar ner eller stannar. Om det händer måste du stänga av och göra rent filtret.
- Stäng av och töm fruktköttsuppsamlaren regelbundet under användningen.

skötsel och rengöring

- Stäng alltid av matberedaren och dra ur kontakten innan du rengör den.
- **Hantera knivbladen och skärskivorna med försiktighet -de är mycket vassa.**
- Vissa livsmedel kan missfärga plasten. Detta är helt normalt. Plasten skadas inte, och mat som du lagar senare påverkas inte heller på något sätt. Om du gnuggar med en trasa doppad i vegetabilisk olja försvinner missfärgningen.

drivenhet

- Torka med fuktig trasa och torka sedan torrt. Kontrollera att det inte finns några matrester nära låsmekanismen.
- Sänk inte ned nätenheten i vatten.
- Linda upp sladden i förvaringsutrymmet på strömdelens baksida ⑨.

mixer och minihackare/kvarn

1 Töm bägaren/behållaren och skruva loss mixerns knivsats genom att vrida till upplåsningsläge 🔓 för att frigöra den.
2 Diska bägaren/behållaren för hand.
3 Ta ut och diska tätningsringen.
4 Vidrör inte de vassa bladen – borsta dem rena med varmt vatten och diskmedel och skölj sedan noga under kranen. **Doppa inte bladenheten i vatten.**
5 Låt torka upp och ned.

malningskvarn

- Ta bort locket till bladenheten genom att vrida moturs.
- Diska locket för hand.
- Vidrör inte de vassa bladen – borsta dem rena med varmt vatten och diskmedel och skölj sedan noga under kranen. **Doppa inte bladenheten i vatten.**
- Låt torka upp och ned.

dubbelvisp

- Ta loss visparna från drivenheten genom att försiktigt dra i dem. Diska i varmt vatten med diskmedel.
- Torka av drivhuvudet med fuktig trasa och torka sedan torrt. **Doppa aldrig ner drivhuvudet i vatten.**

alla övriga delar

- Diska för hand och torka.
- Alternativt kan de diskas i diskmaskinen.

komponent	**komponenter som kan diskas i diskmaskin**
stor skål, lock, stöt	✔
knivblad, degverktyg	✔
löstagbar drivaxel för visp	✔
skivor	✔
vispar **doppa inte drivhuvudet i vatten.**	✔
citruspress	✔
råsaftcentrifug	✔
mixerbägare, lock, påfyllningslock	✔
malningskvarnens lock	✔
bladenhet och tätningsring för mixer och minihackare/kvarn	✘
malningskvarnens bladenhet	✘
spatel	✔

service och kundtjänst

- Om du får problem med att använda apparaten ber vi dig att läsa avsnittet om ”problemsökning” i bruksanvisningen eller på www.kenwoodworld.com innan du ringer kundtjänst.
- Produkten omfattas av en garanti som efterföljer alla lagstadgade bestämmelser vad gäller garanti och konsumenträttigheter i inköpslandet.
- Om din Kenwood-produkt inte fungerar som den ska eller om du upptäcker fel ber vi dig att lämna eller skicka in den till ett godkänt KENWOOD-servicecenter. För aktuell information om närmaste godkända KENWOOD-servicecenter besök www.kenwoodworld.com eller Kenwoods webbplats för ditt land.

- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
- Tillverkad i Kina.

VIKTIG INFORMATION OM HUR PRODUKTEN SKALL KASSERAS I ENLIGHET MED EUROPEISKA DIREKTIV OM AVFALL SOM UTGÖRS AV ELLER INNEHÅLLER ELEKTRISK OCH ELEKTRONISK UTRUSTNING (WEEE)

När produktens livslängd är över får den inte slängas i hushållssoporna. Den kan överlämnas till lokala myndigheters avfallssorteringscentraler eller till en återförsäljare som ger denna service.
När du avfallshanterar en hushållsapparat på rätt sätt undviker du de negativa konsekvenser för miljö och hälsa som kan uppkomma vid felaktig avfallshantering. Du möjliggör även återvinning av materialen vilket innebär en betydande besparing av energi och tillgångar.
Produkten är märkt med en överkorsad soptunna på hjul som en påminnelse om att hushållsapparater ska återvinnas separat.

problemsökning		
Problem	**Orsak**	**Lösning**
Matberedaren fungerar inte	Ingen ström	Kontrollera att matberedaren är ansluten till strömmen.
	Skålen har inte satts på på nätenheten på rätt sätt.	Kontrollera att skålen sitter rätt och att handtaget sitter mot det högra hörnet på framsidan.
	Skålens lock är inte låst på rätt sätt.	Kontrollera att locket låser korrekt i handtagsområdet. **Matberedaren fungerar inte om skålen och locket sätts på felaktigt.** Om inget av ovanstående gäller ska du kontrollera säkringen/strömbrytaren i hemmet.
Mixern/ kvarnen startar inte	Mixern/ kvarnen är inte låst på rätt sätt.	Mixern/kvarnen startar inte om den inte är korrekt fastlåst.
	Mixern/ kvarnen är inte korrekt monterad.	Kontrollera att knivsatsen är tillräckligt hårt påskruvad i bägaren/behållaren.
Mixern stannar under beredningen	Mixern är överbelastad/maximal kapacitet har överskridits.	Kontrollera maxkapaciteterna som anges i tabellen med rekommenderade hastigheter.
	Locket är inte låst.	Kontrollera att locket låsts ordentligt.
Mixer eller minihackare/kvarn läcker från basen av bladenheten.	Tätningsringen saknas. Tätningsringen sitter inte rätt. Tätningsringen skadad.	Se till att tätningsringen sitter rätt och att den inte är skadad. Se ”service och kundtjänst” om du behöver en ny tätningsring.
Verktygen/tillsatserna fungerar inte som de ska	Se tipsen i motsvarande avsnitt “använda tillsatserna”. Se till att tillsatserna har satts ihop ordentligt.	

Brett ut framsiden med illustrasjoner

sikkerhet

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.
- Dersom ledningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige grunner erstattes av Kenwood eller en autorisert Kenwood-reparatør.
- Bladene og platene er veldig skarpe. **Vær forsiktig. Hold alltid i fingergrepet øverst, unna skjærekanten, både ved bruk og rengjøring.**
- **Du må IKKE behandle varme ingredienser.**
- Ikke løft eller bær prosessoren i håndtaket. Det kan knekke og føre til skader.
- Ta alltid ut kniven før du tømmer bollen.
- Hold hender og verktøy unna prosessorbollen og mikserglasset mens strømmen er koblet til.
- Slå av strømmen og ta støpselet ut av kontakten:
  - før du setter på eller tar av deler;
  - når den ikke er i bruk;
  - før rengjøring.
- Bruk aldri fingrene til å skyve ingrediensene ned i matetrakten. Du må alltid bruke stapperen som følger med.
- **Du må aldri sette knivenheten på strømenheten uten at mikserglasset eller kvernbegeret er satt på.**
- Før du tar lokket av bollen, hurtigmikseren eller multikvernen fra strømenheten:
  - slå av maskinen;
  - vent til tilbehøret/knivbladene har stoppet helt opp;
  - vær forsiktig så du ikke skrur løs mikserglasset eller kvernbegeret fra knivenheten.
- Start aldri maskinen ved å vri på lokket. Bruk av/på-bryteren.
- **Dette apparatet blir ødelagt og kan føre til skader hvis låsemekanismen blir utsatt for stort press.**
- **Trekk alltid ut støpselet når apparatet ikke er i bruk.**
- Bruk kun originalt tilbehør.
- Ikke gå fra apparatet mens det er i bruk.
- Aldri bruk et skadet apparat. Få det kontrollert eller reparert: se Service og kundetjeneste.
- La aldri strømenheten, ledningen eller støpselet bli vått.
- La ikke ledningen henge over kanten på bordet eller arbeidsbenken, eller ligge inntil varme overflater.

- Ikke overskrid maksimal kapasitet som beskrevet i tabellen over anbefalt hastighet.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og den tilhørende ledningen utenfor barns rekkevidde.
- Apparater kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring eller kunnskap, hvis de har fått tilsyn eller veiledning om trygg bruk av apparatet og de forstår farene det innebærer.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.
- Feil bruk av processoren, hurtigmikseren eller kvernen kan føre til personskader.
- Maksimum kapasitet er basert på tilbehøret som bruker mest strøm. Annet tilbehør bruker kanskje mindre strøm.

hurtigmikser

- **Du må IKKE behandle varme ingredienser.**
- **SKÅLDEFARE:** Varme ingredienser må kjøles ned til romtemperatur før du har dem i mikserglasset eller mikser dem.
- Vær alltid forsiktig når du håndterer knivenheten, og unngå å berøre skjærekanten på kniven når du rengjør.
- Hurtigmikseren må alltid brukes med lokket påsatt.
- Mikserglasset må kun brukes med medfølgende knivenhet.
- Du må aldri kjøre hurtigmikseren når den er tom.
- Sikre at hurtigmikseren får lengst mulig levetid ved å aldri kjøre den i mer enn 60 sekunder av gangen.
- Smoothie-oppskrifter – ikke bland frosne ingredienser som har stivnet til en klump i fryseren. Bryt den opp før den tilsettes mikserglasset.

kverntilbehør

- Du må aldri sette knivenheten på strømenheten uten at begeret/lokket er satt på.
- Du må aldri skru av begeret/lokket mens kvernen er satt på apparatet.
- Ikke berør de skarpe knivene – hold knivenheten utenfor barns rekkevidde.
- Du må aldri ta av kvernen før knivene har stoppet helt.
- Apparatet fungerer ikke hvis kvernen ikke er satt korrekt på plass.
- Du må ikke behandle varme ingredienser i kvernen – la dem kjøle seg ned til romtemperatur før behandling.

multikvern

- Sikre at multikvernen får lengst mulig levetid ved å aldri kjøre den i mer enn 30 sekunder av gangen. Slå den av så snart du har oppnådd riktig konsistens.

- Behandling av krydder anbefales ikke, da det kan skade plastdelene.

malekvern

- For å sikre lengst mulig levetid for malekvernen må du ikke kjøre den i mer enn 60 sekunder. Slå den av så snart du har oppnådd ønsket konsistens.
- Du må ikke behandle gurkemeierot – den er for hard og kan skade knivbladene.

skjære-/riveplater

- Aldri fjern lokket før skjæreplaten har stanset helt.
- Vær forsiktig med skjæreplatene - de er veldig skarpe.

saftsentrifuge

- Du må ikke bruke saftpressen hvis filteret er skadet.
- Skjærebladene på grunnenheten til filtertrommelen er veldig skarpe, så vær forsiktig når du håndterer og rengjør trommelen.
- Bruk kun stapperen som følger med. Aldri plasser fingrene i matetrakten. Koble fra før du fjerner ting som blokkerer matetrakten.
- Før du fjerner lokket slår du av og venter på at filteret skal stoppe.

før du setter i støpselet

- Forsikre deg om at nettspenningen stemmer overens med det som står på undersiden av apparatet.
- Dette apparatet overholder EC-forordning 1935/2004 om materialer og gjenstander som er bestemt å komme i kontakt med næringsmidler.

før første gangs bruk

1 Fjern plastdekslene fra knivbladet. **Bladene er veldig skarpe, så vær forsiktig.** Disse dekslene bør kastes da de kun skal beskytte bladet under produksjon og transport.
2 For vask av delene ser du rengjøring og vedlikehold.

deler

foodprocessor

① stapper
② matetrakt
③ lokk
④ bolle
⑤ avtagbar drivaksel
⑥ strømenhet
⑦ hastighetskontroll/pulsfunksjon
⑧ sikkerhetslåser
⑨ ledningsvikler (bak)

A – plasthurtigmikser (hvis den medfølger)

⑩ knivenhet
⑪ tetningsring
⑫ mikserglass
⑬ fyllhette
⑭ lokk

B – glasshurtigmikser (hvis den medfølger)

⑩ knivenhet
⑪ tetningsring
⑫ mikserglass
⑬ fyllhette
⑭ lokk

C – standardtilbehør

⑮ knivblad
⑯ deigkrok
⑰ dobbel visp
⑱ 4 mm skjære-/riveplate
⑲ 2 mm skjære-/riveplate
⑳ ekstra fin riveplate

ekstrautstyr

Det er ikke sikkert at alt tilbehøret som står oppført, følger med matprocessoren din. Tilbehøret avhenger av modellen. Se «service og kundetjeneste» for informasjon om hvordan du kan kjøpe tilbehør som ikke følger med i pakken.

D – valgfritt tilbehør

㉑ sitruspresse (hvis den medfølger)
㉒ saftsentrifuge (hvis den medfølger)

multikvern (hvis den medfølger)

㉓ beger
㉔ tetningsring
㉕ knivenhet

malekvern (hvis den medfølger)

㉖ kvernlokk
㉗ knivenhet til malekvern

bruk av foodprocessoren

1 Sett den avtagbare drivakselen på strømenheten ❶.
2 Sett deretter på bollen ved å sette 🔓 på bollen på linje med ▮ på strømenheten og vri med klokken ❷ til den låses på plass 🔒.
3 Sett på et tilbehør over bollens drivaksel.
- Sett alltid bollen og tilbehøret på plass på processoren før du legger til ingredienser.

4 Fest lokket ❸ og sørg for at toppen av drivakselen/ verktøyet festes i midten av lokket.
- **Ikke bruk lokket til å styre prosessoren, men bruk alltid av/på-hastighetskontrollen.**

5 Koble til, slå på og velg en hastighet. (Se i tabell over anbefalt hastighet).
- **Processoren fungerer ikke hvis bollen eller lokket ikke er låst korrekt på plass i sikkerhetslåsen. Sjekk at matetrakten og bollehåndtaket sitter foran til høyre.**
- Bruk pulsfunksjonen (**P**) til korte støt. Pulsfunksjonen fungerer så lenge kontrollen holdes på plass.

6 Følg trinnene ovenfor i motsatt rekkefølge når du skal ta av lokket, tilbehøret og bollen.
- **Slå alltid av apparatet og trekk ut støpselet før du fjerner lokket.**
  viktig
- Foodprocessoren egner seg ikke til knusing eller maling av kaffebønner, eller til knusing av grovt sukker til strøsukker (farin).
- Når du tilsetter mandelessens eller andre smakstilsetninger, må ikke disse komme i kontakt med plastmaterialet da de kan lage merker.

Ⓐ plasthurtigmikser (hvis den medfølger)

bruk av hurtigmikseren

1 Sett tetningsringen ⑪ inn i knivenheten ⑩ – pass på at ringen sitter på plass i fordypningen.
- **Det vil oppstå lekkasje dersom forseglingen er skadet eller feil påsatt.**

2 Hold undersiden av knivenheten ⑩ og sett knivbladene inn i mikserglasset. Vri mot klokken til de sitter på plass ❹. Se illustrasjonen på undersiden av knivenheten:

🔓 - ulåst posisjon

🔒 - låst posisjon

Hurtigmikseren fungerer ikke hvis den ikke er korrekt montert.

3 Ha ingrediensene i mikserglasset.
4 Sett lokket på mikserglasset og vri med klokken ❺ til det klikker på plass. Sett på fyllhetten.
5 Plasser hurtigmikseren på strømenheten, plasser 🔓 på hurtigmikseren på linje med ▮ på strømenheten og vri med klokken ❻ for å låse 🔒.
- **Apparatet fungerer ikke hvis hurtigmikseren ikke er satt korrekt inn i sikkerhetslåsen.**

6 Velg en hastighet (se i tabell over anbefalt hastighet) eller bruk pulskontrollen.

Ⓑ glasshurtigmikser (hvis den medfølger)

bruk av hurtigmikseren

1 Sett tetningsringen ⑪ inn i knivenheten ⑩ – pass på at ringen sitter på plass i fordypningen.
- **Det vil oppstå lekkasje dersom forseglingen er skadet eller feil påsatt.**

2 Skru mikserglasset på knivenheten ❹. Se på illustrasjonene på undersiden av knivenheten som følger:

🔓 - ulåst posisjon

🔒 - låst posisjon

Hurtigmikseren fungerer ikke hvis den ikke er korrekt montert.

3 Ha ingrediensene i mikserglasset.
4 Sett lokket på glasset og trykk ned for å feste det ❺. Sett på fyllhetten.
5 Plasser hurtigmikseren på strømenheten, plasser 🔓 på hurtigmikseren på linje med ▮ på strømenheten og vri med klokken ❻ for å låse 🔒.
- **Apparatet fungerer ikke hvis hurtigmikseren ikke er satt korrekt inn i sikkerhetslåsen.**

6 Velg en hastighet (se i tabell over anbefalt hastighet) eller bruk pulskontrollen.

multikvern (hvis den medfølger)

Bruk multikvernen til behandling av nøtter, kaffebønner og moser.

1 Legg ingrediensene i begeret ㉓.
2 Sett tetningsringen ㉔ inn i knivenheten ㉕.
3 Snu knivenheten opp ned. Senk den ned i begeret med knivbladene ned.
4 Skru fast knivenheten i begeret til den sitter stramt ❼. Se illustrasjonene på undersiden av knivenheten:

🔓 - ulåst posisjon

🔒 - låst posisjon

5 Sett multikvernen på strømenheten, juster slik at 🔓 på minimultikvernen ligger på linje med ▮ på strømenheten, og vri med klokken ❽ for å låse på plass 🔒.
6 Bytt til maksimal hastighet eller bruk pulskontrollen.

malekvern (hvis den medfølger)

Bruk malekvernen til å behandle tørre ingredienser, som kaffebønner, og til å male krydder, for eksempel: pepperkorn, kardemommefrø, spisskummenfrø, koriander frø, fennikel, fersk ingefærrot, hvitløksfedd og ferske chilipeppere.

bruk av malekvernen

1 Ha i ingrediensene i knivenheten ㉗.
2 Sett på lokket ㉖ og vri det med klokken for å låse det på plass ❾.
3 Sett kvernen på strømenheten og vri med klokken for å låse den på plass ❿.
4 Velg en hastighet eller bruk pulsfunksjonen (P).

tabell med anbefalte hastigheter

Verktøy/ tilbehør	Funksjon	Anbefalt hastighet	behandlingstid (sekunder)	Maksimums-kapasitet	hint og tips
Knivblad	Alt-i-ett-kakemiks	2	10	1,2 kg total vekt	• Bruk pulskontrollen for en grovere konsistens. • Skjær matvarer som kjøtt, brød og grønnsaker i terninger på ca. 2 cm. • Kjeks kan brytes i biter og tilsettes i matetrakten mens maskinen kjører. • Pass på å ikke overbehandle dem. • Når du lager bakverk bruker du fett rett fra kjøleskapet som er skåret i terninger på 2 cm.
	Butterdeig – gni fett inn i mel (bruk fett rett fra kjøleskapet skåret i terninger på 2 cm) Tilføying av vann for å kombinere ingredienser i butterdeig	2 1–2	10 10–20	300 g melvekt	
	Skjære opp fisk og magert kjøtt Posteier og terriner	2	10–30	400 g maks magert storfekjøtt	
	Skjære opp grønnsaker	Puls	5–10	100 g	
	Hakke nøtter	2	30–60	100 g	
	Mose myk frukt, kokt frukt og grønnsaker	2	10–30	500 g	
	Kalde supper	Start med lav hastighet og øk til maks.	30–60	1 liter	
	Milkshaker/rører		15–30	500 ml	
Visp	Eggehviter	2	60	6 (200 g)	**viktig** • **Vispen er ikke egnet til å lage alt-i-ett-kakemikser, da disse er for tunge og vil skade den. Bruk alltid knivbladet.** • Du oppnår best mulig resultater når eggene oppbevares i romtemperatur. • Sørg for at bollen og vispene er rene og fettfrie før visping.
	Pisket krem	2	30	500 ml	
Deigkrok	Gjærdeig	2	60	340 g melvekt	• Ikke behandle matvarene lenger enn 60 sekunder. • Ha de tørre ingrediensene i bollen og hell væsken ned i matetrakten mens apparatet kjører. Kjør til ingrediensene danner en jevn, elastisk deigball. • Elte på nytt for hånd. Det anbefales ikke at du elter på nytt i bollen siden det kan føre til at prosessoren blir ustabil.
Plater – rive	Bruk til ost, gulrøtter, poteter og matvarer med lignende konsistens.	2	–	Ikke fyll over maksmerket på bollen – 1,2 liter	• Bruk ferske ingredienser • Ikke skjær matvarene i for små biter. Fyll matetrakten rimelig full i bredden. Det forhindrer at matvarene sklir sidelengs under behandlingen. • Mat som er plassert stående kommer ut kortere enn mat som er plassert liggende. • Det kommer alltid til å ligge igjen litt rester på skiven eller i bollen etter behandlingen.
Plater – skjære	Bruk til ost, gulrøtter, poteter, kål, agurk, zucchini, rødbeter og løk.	2	–		
Plater – ekstra fin riveplate	River parmesanost	2	–		
Sitruspresse (hvis den medfølger)	Bruk til å klemme saft fra sitrusfrukter, f.eks. appelsiner, sitroner og grapefrukt.	1	–	–	• For best mulig resultater oppbevarer og presser du frukten i romtemperatur og håndruller den på en benkeplate før pressing. • For å bidra til saftutvinningen beveger du frukten fra side til side når du presser den. • Når du lager saft av store mengder frukt, tømmer du silen jevnlig for å hindre at det bygger seg opp fruktkjøtt og frø.

tabell med anbefalte hastigheter

Verktøy/ tilbehør	Funksjon	Anbefalt hastighet	behandlingstid (sekunder)	Maksimums-kapasitet	hint og tips
Hurtigmikser	Kalde væsker og drikkevarer	2	60	1,2 liter	• Når du lager majones, legger du alle ingrediensene unntatt oljen i hurtigmikseren. Ta av fyllhetten. Mens apparatet kjører heller du oljen sakte gjennom hullet i lokket • Tykke blandinger, f.eks. patéer og dipp, må kanskje skrapes ned. Hvis blandingen er vanskelig å prosessere, skal du tilsette mer væske. • Det anbefales ikke å prosessere krydder, da de kan skade plastdelene. • Når du skal blande tørre ingredienser, skjærer du dem i biter, fjerner fyllhetten og mens apparatet kjører, legger du i én og én bit. Hold hånden over åpningen. For best resultat tømmer du den jevnlig. • Hurtigmikseren egner seg ikke til oppbevaring. Den skal derfor alltid være tom når den ikke er i bruk. • Ha aldri mer enn 1,2 liter væske i hurtigmikseren. Maks. mengde er noe mindre for luftige væskeblandinger, som milkshake.
	Du må ikke behandle varme ingredienser				
	Milkshaker eller blandinger med kald melk	2	15	1 liter	
Multikvern (hvis den medfølger)	Urter	2	10	10 g	• Urter hakkes best når de er rene og tørre. • Barnemat/mos: la varm mat kjøle seg ned til romtemperatur før du behandler den i kvernen. • Du får best resultat hvis du bruker hovedbollen til hakking av urter.
	Nøtter	2	10–30	50 g	
	Kaffebønner	2	30	50 g	
	Råtт kjøtt (storfebiff) skåret i terninger på 2 cm	2	5	50 g	
Malekvern (hvis den medfølger)	Behandling av krydder	2	30–60	50 g	• Du får best mulig resultat ved behandling av krydder hvis du ikke behandler mer enn 50 g samtidig i kvernen. • Helt krydder beholder smaken mye lenger enn malt krydder, så det er bedre å male litt av gangen for å få best mulig smak. • Du får mest mulig smak og oljer ut av helt krydder hvis du steker det før du kverner det. • Ikke behandle gurkemeierot i kvernen – den er for hard og kan skade knivbladene. • Skjær ingefær i små biter før behandling. • Du får best resultat hvis du bruker hovedbollen til hakking av urter.
	Male kaffebønner	2		50 g	
	Hakke nøtter	Pulse	–	50 g	
	Prosessere hvitløkkløfter, fersk chili og fersk ingefærrot	Pulse	–	30 g	
Saftsentrifuge (hvis den medfølger)	Hard frukt og grønnsaker dvs. gulrøtter og epler	2		800 g	• Før du behandler maten må du fjerne steiner og kjerner (f.eks. paprika, melon, plomme) og hardt skinn (f.eks. melon, ananas). Du trenger ikke å skrelle eller fjerne kjernen fra epler og pærer. • Bruk faste, ferske frukter og grønnsaker. • Sitrusfrukt - skrell og fjern det hvite, ellers kan saften smake bittert. Du får best resultat ved å bruke sitruspressen.
	Myk frukt dvs. tomater og druer	1		500 g	

bruk av tilbehøret

Se i tabellen over anbefalt hastighet for hvert tilbehør.

⑮ knivblad

Knivbladet er det mest allsidige av alt tilbehøret. Følg veiledningen under «bruk av foodprocessoren».

⑯ deigkrok

Bruk til gjærdeigblandinger.

Følg veiledningen under «bruk av foodprocessoren».

⑰ dobbel visp

Bruk til lette blandinger som f.eks. eggehviter, fløte, kondensert melk og til pisking av egg og sukker til fettfrie sukkerbrød. Tyngre blandinger som fett og mel vil skade den.

bruk av vispen

1 Fest bollen på strømenheten, og sett på den avtagbare drivakselen.
2 Dytt hver visp på plass i vispinnsatsen.
3 Fest vispen forsiktig ved å vri den til den faller over drivakselen.
4 Tilsett ingrediensene.
5 Fest lokket og sørg for at enden på skaftet fester seg i midten av lokket.
6 Slå på.

plater ⑱–⑳

Bruk av platene.

Følg veiledningen under «bruk av foodprocessoren».

bruk av skjæreplatene

1 Fest bollen på strømenheten, og sett på den avtagbare drivakselen.
2 Hold i midtgrepet ⑪ og plasser platen på drivakselen med passende side øverst.
3 Sett på lokket.
4 Legg maten i matetrakten.
5 Slå på og dytt jevnt nedover med stapperen - **aldri plasser fingrene i matetrakten.**

㉑ sitruspresse (hvis den medfølger)

Bruk sitruspressen til å klemme ut saften fra sitrusfrukter (f.eks. appelsiner, sitroner, lime og grapefrukt).

ⓐ presse
ⓑ sil

bruk av sitruspressen

1 Sett drivakselen og bollen på strømenheten.
2 Fest silen i bollen og sørg for at silhåndtaket er låst i posisjon direkte over bollehåndtaket.
3 Plasser pressen over drivakselen og vri den til den faller helt ned.
4 Skjær frukten i to. Deretter slår du på og presser frukten ned i pressen.

- **Sitruspressen vil ikke fungere hvis silen ikke er låst skikkelig.**

㉒ saftsentrifuge (hvis den medfølger)

Bruk saftsentrifugen til å lage saft fra harde frukter og grønnsaker.

ⓐ stapper
ⓑ sentrifugelokk
ⓒ fruktkjøttfjerner
ⓓ filtertrommel
ⓔ bolle
ⓕ saftpressetut

bruk av saftsentrifugen

1 Plasser saftpressebollen med tuten ⓕ på strømenheten, plasser 🔓 på bollen på linje med ▮ på strømenheten og vri med klokken ⑫ til den låses 🔒.
2 Plasser fruktkjøttfjerneren ⓒ i filtertrommelen ⓓ og sørg for at tappene plasseres oppå sporene nederst på trommelen ⑬.
3 Sett på filtertrommelen ⑭.
4 Plasser lokket ⓑ på bollen og vri det til det låses ⑮. **Saftsentrifugen vil ikke fungere hvis bollen eller lokket ikke er festet skikkelig i sperrelåsen** ⑧.
5 Plasser et passende glass eller mugge under saftutslippet.
6 Skjær maten så den passer i matetrakten.
7 Slå på og dytt jevnt nedover med stapperen - **aldri plasser fingrene i matetrakten. Behandle ferdig før du tilsetter mer.**

- Når du har tilsatt den siste biten, lar du saftsentrifugen kjøre i ytterligere 30 sekunder for å utvinne saften fra filtertrommelen.

viktig

- Hvis saftsentrifugen begynner å vibrere, slår du den av og tømmer fruktkjøttet fra trommelen. (Saftsentrifugen vibrerer hvis fruktkjøttet blir ujevnt fordelt).
- Maksimal kapasitet som kan behandles på en gang er 800 gram med frukt eller grønnsaker.
- Enkelte veldig harde matvarer kan gjøre saftsentrifugen treg eller stanse den. Hvis dette skjer, slår du den av og fjerner blokkeringen av filteret.
- Slå av og rengjør fruktkjøttsamleren jevnlig under bruk.

rengjøring og vedlikehold

- Slå alltid av maskinen og trekk ut støpselet før rengjøring.
- **Vær forsiktig når du håndterer knivbladet og skjæreplatene – de er ekstremt skarpe.**
- Enkelte ingredienser kan føre til misfarging av plastmaterialet. Dette er helt normalt og skader ikke plasten. Det påvirker heller ikke smaken på maten. Fjern misfarging med en klut fuktet i vegetabilsk olje.

strømenhet

- Tørk av med en fuktig klut, og deretter med en tørr klut. Påse at det ikke er matrester i eller rundt sikkerhetslåsen.
- Ikke legg motordelen i vann.
- Oppbevar overflødig ledning i oppbevaringsrommet bak på strømenheten ⑨.

hurtigmikser og multikvern

1 Tøm mikserglasset/begeret og skru løs knivenheten for hurtigmikseren ved å vri til opplåst stilling 🔓 for å frigjøre den.
2 Vask mikserglasset/begeret for hånd.
3 Ta ut og vask tetningsringen.
4 Ikke ta på de skarpe knivbladene – rengjør dem med varmt såpevann og en børste, og skyll grundig i rennende vann. **Ikke legg knivenheten ned i vann.**
5 La stå og tørke opp ned.

malekvern

- Ta lokket av knivenheten ved å vri mot klokken.
- Vask lokket for hånd.
- Ikke ta på de skarpe knivbladene – rengjør dem med varmt såpevann og en børste, og skyll grundig i rennende vann. **Ikke legg knivenheten ned i vann.**
- La stå og tørke opp ned.

dobbel visp

- Koble redskapene fra driverhodet ved å forsiktig dra dem løs. Vask i varmt såpevann.
- Tørk av drivhodet med en fuktig klut, og deretter med en tørr klut. **Drivhodet må ikke legges i vann.**

alle andre deler

- Vask delene for hånd, og tørk av.
- Alternativt kan de vaskes i oppvaskmaskin.

del	**kan vaskes i oppvaskmaskin**
hovedbolle, lokk, stapper	✔
knivblader, deigkrok	✔
avtagbar drivaksel	✔
platene	✔
visper **Ikke dypp vispinnsatsen i vann**	✔
sitruspresse	✔
saftsentrifuge	✔
hurtigmikserglass, lokk, påfyllingslokk	✔
lokk til malekvern	✔
knivenhet og forsegling til hurtigmikser og multikvern	✘
knivenhet til malekvern	✘
slikkepott	✔

service og kundetjeneste

- Hvis du har problemer med å bruke apparatet ditt, må du sjekke «feilsøkingsveiledningen» i håndboken eller gå til www.kenwoodworld.com før du kontakter oss for hjelp.
- Vennligst merk at produktet ditt dekkes av en garanti som overholder alle lovforskrifter angående eksisterende garanti- og forbrukerrettigheter i landet der produktet ble kjøpt.
- Hvis Kenwood-produktet ditt har funksjonssvikt eller du finner defekter på det, må du sende eller ta det med til et autorisert KENWOOD-servicesenter. Du finner oppdatert informasjon om hvor ditt nærmeste autoriserte KENWOOD-servicesenter er, på www.kenwoodworld.com eller på nettstedet for landet ditt.

- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
- Laget i Kina.

VIKTIG INFORMASJON OM KORREKT KASTING AV PRODUKTET I HENHOLD TIL EU-DIREKTIVET OM ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UTSTYR SOM AVFALL (WEEE)

På slutten av levetiden må ikke produktet kastes som vanlig avfall.
Det må tas med til et lokalt kildesorteringssted eller til en forhandler som tilbyr tjenesten. Ved å avhende husholdningsapparater separat unngås mulige negative konsekvenser for miljø og helse som oppstår som en følge av feil avhending, og gjør at de forskjellige materialene kan gjenvinnes. Dermed blir det betydelige besparelser på energi og ressurser. Som en påminnelse om behovet for å kaste husholdningsapparater separat, er produktet merket med en søppelkasse med kryss over.

feilsøkingsveiledning		
Problem	**Årsak**	**Løsning**
Prosessoren fungerer ikke.	Ikke strøm.	Sjekk at støpselet på prosessoren sitter i kontakten.
	Bollen er ikke festet riktig til strømenheten.	Sjekk at bollen sitter riktig på og at håndtaket sitter foran til høyre.
	Bollelokket er ikke låst riktig.	Kontroller at lokklåsen er riktig plassert i håndtaksområdet. **Prosessoren vil ikke fungere hvis ikke bollen og lokket sitter som de skal.** Hvis det ikke er noe av ovennevnte, kontrollerer du sikringene/strømbryteren i huset.
Hurtigmikseren eller kvernen kjører ikke.	Hurtigmikseren eller kvernen er ikke låst korrekt på plass.	Hurtigmikseren eller kvernen fungerer ikke hvis de ikke er satt riktig på i sikkerhetlåsen.
	Hurtigmikseren eller kvernen er ikke montert korrekt.	Sjekk at knivenheten er strammet helt til i mikserglasset/begeret.
Prosessoren stanser midt i prosessen.	Prosessoren er overfylt / maksimal kapasitet overskredet.	Kontroller maksimal kapasitet i tabellen over anbefalte hastigheter.
	Lokket er låst opp.	Kontroller at lokket er riktig låst.
Hurtigmikseren eller multikvernen lekker fra knivenhetsbasen.	Tetningsringen er ikke satt på. Tetningsringen er feil satt på. Tetningsringen er skadet.	Sjekk at tetningsringen er satt riktig på og ikke er skadet. Hvis du trenger en ny tetningsring, se Service og kundetjeneste.
Redskapet/tilbehøret fungerer dårlig.	Se tipsene i den relevante delen under «bruk av tilbehøret». Sjekk at tilbehøret er satt sammen riktig.	

turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Jos virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava. Vaihtotyön saa tehdä Kenwood tai Kenwoodin valtuuttama huoltoliike.
- Terät ja levyt ovat hyvin teräviä. **Käsittele niitä varovasti. Kun käsittelet tai puhdistat, tartu aina yläosan kohtaan, joka on kaukana leikkuuterästä.**
- **ÄLÄ käsittele kuumia ainesosia.**
- Älä nosta tai kanna yleiskonetta kahvasta. Muutoin kahva voi särkyä, jolloin voi aiheutua onnettomuus.
- Irrota leikkuuterä aina ennen kuin kaadat kulhon sisällön astiaan.
- Pidä kädet ja keittiövälineet poissa yleiskoneen kulhosta ja tehosekoittimen astiasta, kun yleiskoneen pistoke on pistorasiassa.
- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta:-
  - ennen osien asentamista tai irrottamista;
  - kun laite ei ole käytössä;
  - ennen puhdistusta.
- Älä koskaan paina ruokaa syöttösuppiloon sormien avulla. Käytä aina mukana toimitettua paininta.
- **Älä kiinnitä teräasetelmaa moottoriyksikköön, jos sekoitusastia tai mylly ei ole paikallaan.**
- Ennen kannen poistamista kulhosta tai tehosekoittimen tai monitoimimyllyn irrottamista moottoriyksiköstä
  - kytke virta pois;
  - odota, kunnes levy/terä on pysähtynyt kokonaan;
  - älä irrota sekoitusastiaa tai myllyä teristä.
- Älä pyöritä käyttölaitetta kannen avulla, vaan käytä aina on/off-kytkintä.
- **Tämä laite vaurioituu ja voi aiheuttaa henkilövahingon, jos lukitusmekanismiin kohdistetaan suuri voima.**
- **Kun yleiskonetta ei käytetä, irrota sen pistoke sähköpistorasiasta.**
- Älä koskaan kiinnitä laitteeseen muita kuin sen omia osia.
- Älä koskaan jätä laitetta valvomatta, kun se on toiminnassa.
- Älä käytä vaurioitunutta laitetta. Toimita se tarkistettavaksi tai korjattavaksi. Lisätietoja on huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
- Älä kastele virtayksikköä, sähköjohtoa tai pistoketta.
- Varo, ettei virtajohto roiku pöydän tai työtason reunan alla tai kosketa kuumiin pintoihin.
- Älä ylitä nopeussuositustaulukossa mainittuja enimmäistehoja.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.

- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- Fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitteita, jos heidät on koulutettu käyttämään niitä turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämisen aiheuttamat vaarat.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäytöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.
- Yleiskoneen, tehosekoittimen tai pienoisleikkurin väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Suurin kuormitus määräytyy eniten virtaa kuluttavan varusteen mukaan. Muut varusteet voivat kuluttaa vähemmän virtaa.

tehosekoitin

- **ÄLÄ käsittele kuumia ainesosia.**
- **PALOVAMMAVAARA:** Kuumien ainesosien on annettava jäähtyä huoneenlämpöisiksi ennen kulhoon asettamista tai sekoittamista.
- Käsittele teriä varovaisesti. Vältä koskettamasta terien reunoja puhdistaessasi niitä.
- Käytä tehosekoitinta vain kannen ollessa paikoillaan.
- Käytä kannussa vain laitteen mukana toimitettuja teriä.
- Älä koskaan käytä tehosekoitinta sen ollessa tyhjä.
- Voit pidentää tehosekoittimen ikää käyttämällä sitä korkeintaan 60 sekuntia kerrallaan.
- Valmistaessasi smoothieta älä aseta tehosekoittimeen kimpaleeksi jäätyneitä aineosia. Riko kimpaleet ennen niiden asettamista kannuun.

myllyn kiinnittäminen

- Älä kiinnitä teräasetelmaa moottoriyksikköön, jos astia tai kansi ei ole paikallaan.
- Älä irrota astiaa tai kantta, jos laitteeseen on kiinnitetty mylly.
- Älä koske teräviin teriin. Pidä teräyksikkö poissa lasten ulottuvilta.
- Älä poista myllyä, ennen kuin terät ovat pysähtyneet kokonaan.
- Laite ei toimi, jos mylly ei ole kunnolla paikoillaan.
- Älä käsittele kuumia ainesosia myllyssä. Anna niiden jäähtyä huoneenlämpöisiksi ennen käsittelemistä.

monitoimimylly

- Voit pidentää monitoimimyllyn ikää käyttämällä sitä korkeintaan 30 sekuntia kerrallaan. Katkaise virta, kun haluamasi rakenne on saavutettu.
- Mausteiden käsittelemistä ei suositella, sillä ne voivat vaurioittaa muoviosia.

jauhatusmylly

- Voit pidentää jauhatusmyllyn ikää käyttämällä sitä korkeintaan 60 sekuntia kerrallaan. Katkaise virta, kun haluamasi rakenne on saavutettu.

- Älä käsittele kurkumajuurta, sillä se on liian kovaa ja voi vahingoittaa teriä.

viipalointi-/raastamislevyt

- Älä poista kantta, ennen kuin levy on kokonaan pysähtynyt.
- Käsittele levyjä varoen – ne ovat hyvin teräviä.

mehulinko

- Älä käytä mehulinkoa, jos suodatin on vahingoittunut.
- Suodatinrummun pohjassa olevat leikkuuterät ovat hyvin teräviä. Toimi varovaisesti käsitellessäsi ja puhdistaessasi suodatinta.
- Käytä vain mukana toimitettua työnnintä. Älä työnnä sormiasi syöttöputkeen. Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen tukoksen poistamista syöttöputkesta.
- Ennen kannen poistamista katkaise virta ja odota, että suodatin pysähtyy.

ennen liittämistä verkkovirtaan

- Varmista, että koneen pohjassa esitetty jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.
- Tämä laite täyttää EU-asetuksen 1935/2004 elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista.

ennen kuin käytät laitetta ensimmäistä kertaa

1 Poista terän muovisuojukset. **Terät ovat erittäin teräviä, joten toimi varovasti.** Tämä suojukset on heitettävä pois, sillä niiden tehtävä on vain suojata terää valmistuksen ja kuljetuksen ajan.
2 Pese osat hoitaminen ja puhdistaminen -kohdassa kuvatulla tavalla.

selite

yleiskone

① syöttöpainike
② syöttösuppilo
③ kansi
④ kulho
⑤ irrotettava pyörityskappale
⑥ virtayksikkö
⑦ nopeuskytkin ja sykäyspainike
⑧ turvalukitukset
⑨ virtajohdon lokero (takana)

A - muovinen tehosekoitin (jos sisältyy toimitukseen)

⑩ terä
⑪ tiivisterengas
⑫ kannu
⑬ täyttökansi
⑭ kansi

B - lasinen tehosekoitin (jos sisältyy toimitukseen)

⑩ terä
⑪ tiivisterengas
⑫ kannu
⑬ täyttökansi
⑭ kansi

C - vakiovarusteet

⑮ hienonnusterä
⑯ taikinan sekoitin
⑰ kaksoisvispilä
⑱ 4 mm:n viipalointi-/raastamislevy
⑲ 2 mm:n viipalointi-/raastamislevy
⑳ erittäin hieno raastamislevy

lisävälineet

Yleiskoneesi mukana ei ehkä ole toimitettu kaikkia alla lueteltuja varusteita. Varusteet vaihtelevat mallin mukaan. huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa kerrotaan toimitukseen sisältymättömien varusteiden ostamisesta.

D - lisävarusteet

㉑ sitruspuserrin (jos sisältyy toimitukseen)
㉒ mehulinko (jos sisältyy toimitukseen)

monitoimimylly (jos sisältyy toimitukseen)

㉓ astia
㉔ tiivisterengas
㉕ terä

jauhatusmylly (jos sisältyy toimitukseen)

㉖ myllyn kansi
㉗ jauhatusmyllyn teräasetelma

yleiskoneen käyttö

1 Kiinnitä irrotettava akseli moottoriosaan ❶.
2 Aseta kulho paikalleen kohdistamalla sen kohta 🔓 moottoriosan kohtaan ▮. Käännä myötäpäivään ❷, kunnes se lukittuu 🔒.
3 Kiinnitä laite kulhon akselin päälle.

- Aseta kulho ja varuste aina paikoilleen yleiskoneeseen ennen aineosien lisäämistä.

4 Aseta kansi ❸ paikoilleen. Varmista, että käyttöakselin/välineen yläosa tulee kannen keskelle.

- **Älä ohjaa yleiskonetta kannen avulla. Käytä aina nopeudensäädintä.**

5 Aseta pistoke pistorasiaan, käynnistä laite ja valitse nopeus. (Lisätietoja on nopeussuositustaulukko.)

- **Yleiskone ei toimi, jos kulho tai kansi ei ole kunnolla paikallaan. Tarkista, että syöttöputki ja kulhon kahva ovat oikealla puolella.**
- Saat aikaan lyhyitä sykäyksiä käyttämällä (**P**)-toimintoa. Sykäys toimii pitäessäsi säädintä paikoillaan.

6 Kansi, työvälineet ja kulho irrotetaan päinvastaisessa järjestyksessä.

- **Sammuta virta ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen kannen irrottamista.**
  tärkeää
- Yleiskoneella ei voi rouhia tai jauhaa kahvinpapuja tai hienontaa palasokeria.
- Kun käytät mausteena manteliesanssia tai -aromia, varo että aine ei kosketa muoviosiin, sillä siitä jää pysyviä jälkiä.

Ⓐ muovinen tehosekoitin (jos sisältyy toimitukseen)

tehosekoittimen käyttö

1 Sovita tiivisterengas ⑪ teräasetelmaan ⑩. Varmista, että tiiviste on urassa oikein.

- **Jos tiiviste on vaurioitunut tai huonosti paikoillaan, laite vuotaa.**

2 Tartu teräasetelman pohjaan ⑩ ja aseta terät astiaan. Kiinnitä kääntämällä vastapäivään ❹. Lisätietoja on teräasetelman pohjassa:
   🔓 - avatussa asennossa
   🔒 - suljetussa asennossa

Tehosekoitin ei toimi, jos se on koottu väärin.

3 Laita sekoitettavat ainekset sekoitusastiaan.
4 Sovita kansi astiaan ja lukitse käännä myötäpäivään ❺, kunnes se napsahtaa. Kiinnitä täyttökansi paikoilleen.
5 Kiinnitä tehosekoitin moottoriyksikköön. Kohdista sen kohta 🔓 moottoriosan kohtaan ▮. Käännä myötäpäivään ❻, kunnes se lukittuu 🔒.

- **Laite ei toimi, jos tehosekoitinastia ei ole kunnolla paikallaan.**

6 Valitse nopeus (lisätietoja on nopeussuositustaulukko) tai käytä sykäyssäädintä.

Ⓑ lasinen tehosekoitin (jos sisältyy toimitukseen)

tehosekoittimen käyttö

1 Sovita tiivisterengas ⑪ teräasetelmaan ⑩. Varmista, että tiiviste on urassa oikein.

- **Jos tiiviste on vaurioitunut tai huonosti paikoillaan, laite vuotaa.**

2 Kierrä kannu kiinni teräasetelmaan ❹. Lisätietoja on hienonnusterän pohjassa.
   🔓 - avatussa asennossa
   🔒 - suljetussa asennossa

Tehosekoitin ei toimi, jos se on koottu väärin.

3 Laita sekoitettavat ainekset sekoitusastiaan.
4 Kiinnitä astiaan kansi ja varmista painamalla alas ❺. Kiinnitä täyttökansi paikoilleen.
5 Kiinnitä tehosekoitin moottoriyksikköön. Kohdista sen kohta 🔓 moottoriosan kohtaan ▮. Käännä myötäpäivään ❻, kunnes se lukittuu 🔒.

- **Laite ei toimi, jos tehosekoitinastia ei ole kunnolla paikallaan.**

6 Valitse nopeus (lisätietoja on nopeussuositustaulukko) tai käytä sykäyssäädintä.

monitoimimylly (jos sisältyy toimitukseen)

Monitoimimyllyn avulla voit käsitellä pähkinöitä ja kahvinpapuja sekä soseuttaa.

1 Laita aineosat astiaan ㉓.
2 Kiinnitä tiivisterengas ㉔ teräasetelmaan ㉕.
3 Käännä teräasetelma ylösalaisin. Laske se astiaan terät alaspäin.
4 Kierrä teräasetelma astiaan ja kiristä sormin ❼. Lisätietoja on teräasetelman pohjassa:
   🔓 - avatussa asennossa
   🔒 - lukitussa asennossa
5 Kiinnitä monitoimimylly moottoriyksikköön. Kohdista monitoimimyllyn kohta 🔓 moottoriosan kohtaan ▮. Käännä myötäpäivään ❽, kunnes se lukittuu 🔒.
6 Säädä nopeus suurimmaksi tai käytä sykäystoimintoa.

jauhatusmylly (jos sisältyy toimitukseen)

Käytä jauhatusmyllyä kuiville aineosille, kuten kahvinpavut, ja mausteiden hienontamiseen, kuten mustapippuri, kardemumma, kumina, korianterin tai fenkolin siemenet, tuore inkiväärinjuuri, valkosipulinkynnet ja tuoreet chilit.

jauhatusmyllyn käyttäminen

1 Aseta ainesosat teräasetelmaan ㉗.
2 Aseta kansi ㉖ paikalleen. Lukitse kääntämällä myötäpäivään ❾.
3 Aseta mylly moottoriyksikköön ja lukitse kääntämällä myötäpäivään ❿.
4 Valitse nopeus tai käytä sykäystoimintoa (P).

nopeussuositustaulukko

Väline/ lisälaiter	Toiminta	nopeussuositus	käsittelyaika (sek)	Maksimi-kapasiteetit	vinkkejä ja vihjeitä
Hienonnusterä	Valmiit leivontaseokset	2	10	1,2 kg paino yhteensä	• Jos haluat karkeamman koostumuksen, käytä sykäystoimintoa. • Leikkaa esimerkiksi liha, leipä ja vihannekset noin 2 cm kokoisiksi kuutioiksi. • Keksit on murennettava ja lisättävä syöttöputkeen, kun laite on toiminnassa. • Varo käsittelemästä ruoka-aineita liikaa. • Kun valmistat leivonnaisia, kuutioi kovettunut rasva ensin 2 cm:n kuutioiksi.
	Taikina: rasvan hieominen jauhojen sekaan (leikkaa jääkaappikylmä rasva 2 cm:n kuutioiksi) Veden lisääminen murotaikina-ainesten yhdistämiseksi	2 1 – 2	10 10-20	Jauhojen paino 300 g	
	Vähärasvaisen lihan tai kalan hienontaminen Pateet ja terriinit	2	10-30	400 g rasvatonta naudanlihaa	
	Vihannesten pilkkominen	Sykäys	5-10	100 g	
	Pähkinöiden hienontaminen	2	30-60	100 g	
	Pehmeiden tai keitettyjen hedelmien ja vihannesten soseuttaminen	2	10-30	500 g	
	Kylmät keitot	Aloita hitaalla nopeudella ja nosta nopeus suurimmalle tasolle	30-60	1 litra	
	Pirtelöt tai taikinaseokset		15-30	500 ml	
Vispilä	Munanvalkuaiset	2	60	6 (200 g)	**tärkeää** • **Vispilä ei sovellu valmiiden leivontaseosten sekoittamiseen, sillä ne ovat niin raskaita, että vispilä vaurioituu. Käytä aina terää.** • Saat parhaat tulokset, kun munat ovat huoneenlämpöisiä. • Varmista ennen vatkaamista, että kulho ja vispilät ovat puhtaita ja rasvattomia.
	Kerman vaahdottaminen	2	30	500 ml	
Taikinan sekoitin	Hiivataikinat	2	60	Jauhojen paino 340 g	• Älä käsittele yli 60 sekunnin ajan. • Aseta kuiva-aineet kulhoon ja lisää neste syöttöputken kautta laitteen ollessa käynnissä. Työstä niin kauan, kunnes kulhoon on muodostunut kimmoisa taikinapallo. • Jos haluat vaivata taikinaa uudelleen, tee se ainoastaan käsin. Uudelleenvaivaaminen kulhossa ei ole suositeltavaa, sillä yleiskone voi sen vuoksi menettää vakauttaan.
Levyt: raastaminen	Käytetään juustolle, porkkanalle, perunalle ja koostumukseltaan vastaaville ruoka-aineille.	2	–	Älä ylitä kulhoon merkittyä suurinta määrää (1,2 litraa).	• Käytä tuoreita raaka-aineita. • Älä paloittele ruokaa liian pieniksi paloiksi. Täytä syöttöputki melko täyteen, jotta ainekset eivät liiku sivusuunnassa. • Pystysuunnassa asetetut ainekset tulevat ulos lyhyempinä kuin vaakasuunnassa asetetut. • Levyyn tai kulhoon jää aina hieman tähteitä.
Levyt: viipalointi	Käytetään juustolle, porkkanalle, perunalle, kaalille, kurkulle, kesäkurpitsalle, punajuurelle ja sipuleille.	2	–		
Levyt: erittäin hieno raastamislevy	Parmesaanijuuston raastamiseen	2	–		

nopeussuositustaulukko

Väline/ lisälaiter	Toiminta	nopeussuositus	käsittelyaika (sek)	Maksimi-kapasiteetit	vinkkejä ja vihjeitä
Sitruspuserrin (jos sisältyy toimitukseen)	Mehun pusertamiseen sitrushedelmistä, kuten appelsiineista, sitruunoista, greipeistä ja limeteistä.	1	–	–	• Saat enemmän mehua säilyttämällä hedelmät huoneenlämpötilassa ja pyörittelemällä niitä pöytätasoa vasten ennen mehun pusertamista. • Mehua tulee enemmän, kun siirtelet hedelmää sivusuunnassa pusertamisen aikana. • Jos puserrat paljon mehua, tyhjennä siivilä välillä, jotta hedelmäliha ja siemenet eivät tuki sitä.
Tehosekoitin	Kylmät nesteet ja juomat	2	60	1,2 litraa	• Kun teet majoneesia, aseta kaikki aineosat öljyä lukuun ottamatta tehosekoittimeen. Irrota syöttökansi. Kun laite on toiminnassa, kaada öljy hitaasti kannen aukon läpi. • Paksut seokset, kuten pateetaikinat ja dippikastikkeet, on ehkä kaavittava lastalla. Jos seos on liian paksua, lisää nestettä. • Mausteiden käsittelemistä ei suositella, sillä ne voivat vaurioittaa muoviosia. • Voit sekoittaa kuivat paloitellut ainekset poistamalla syöttökannen ja pudottamalla palaset yksi kerrallaan laitteen käydessä. Pidä kätesi aukon päällä. Tyhjennä säännöllisesti parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi. • Älä käytä tehosekoitinta säilytysastiana. Säilytä se tyhjillään. • Älä koskaan sekoita suurempaa määrää kuin 1,2 litraa - vaahtoavien nesteiden, esim. pirtelö, määrä on pienempi.
	Älä käsittele kuumia ainesosia				
	Pirtelöt ja kylmät maitopohjaiset seokset	2	15	1 litra	
Monitoimimylly (jos sisältyy toimitukseen)	Yrtit	2	10	10 g	• Yrttien jauhaminen onnistuu parhaiten, kun ne ovat puhtaita ja kuivia. • Vauvanruoka tai soseet: anna keitetyn ruoan jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen sen laittamista pienoisleikkuriin. • Parhaiden tulosten varmistamiseksi on suositeltavaa käyttää kulhoa, kun yrttejä hienonnetaan.
	Pähkinät	2	10 – 30	50 g	
	Kahvinpavut	2	30	50 g	
	Kypsentämätön liha (naudanpaisti) leikattuna 2 cm:n kuutioiksi	2	5	50 g	
Jauhatusmylly (jos sisältyy toimitukseen)	Mausteiden käsitteleminen	2	30 – 60	50 g	• Mausteita hienonnettaessa on suositeltavaa hienontaa myllyssä korkeintaan 50 grammaa kerrallaan. • Mausteiden aromi säilyy paljon paremmin niiden ollessa kokonaisia, joten hienonna niitä vain pieni määrä kerrallaan aromien säilyttämiseksi. • Kokonaiset mausteet kannattaa paahtaa ennen jauhamista, jotta niiden aromi ja eteeriset öljyt vapautuvat parhaiten. • Älä käsittele kurkumajuurta tässä myllyssä, sillä se on liian kovaa ja voi vahingoittaa teriä. • Leikkaa inkivääri pieniksi paloiksi ennen hienontamista. • Parhaiden tulosten varmistamiseksi on suositeltavaa käyttää kulhoa, kun yrttejä hienonnetaan.
	Kahvipapujen jauhaminen	2		50 g	
	Pähkinöiden hienontaminen	Sykäys	–	50 g	
	Valkosipulinkynsien, tuoreiden chilien ja inkiväärinjuuren käsitteleminen	Sykäys	–	30 g	
Mehulinko (jos sisältyy toimitukseen)	Kovat hedelmät ja vihannekset, esimerkiksi porkkanat ja omenat	2		800 g	• Poista kivet ja siemenet esimerkiksi paprikoista, meloneista ja luumuista sekä paksut kuoret esimerkiksi meloneista ja ananaksista. Omenoita tai päärynöitä ei tarvitse kuoria. • Käytä aina tuoreita kiinteitä hedelmiä ja vihanneksia. • Sitrushedelmät: kuori hedelmät ja poista valkoinen osa. Muutoin mehu voi maistua kitkerältä. Saat parhaat tulokset käyttämällä sitruspuserrinta.
	Pehmeät hedelmät ja vihannekset, esimerkiksi tomaatit ja viinirypäleet	1		500 g	

varusteiden käyttö

Katso varusteiden käyttönopeus nopeussuositustaulukko.

⑮ hienonnusterä

Noudata monitoimikoneen käyttö -kohdassa annettuja ohjeita.

⑯ taikinan sekoitin

Käytetään leivottaessa hiivataikinoita.

Noudata monitoimikoneen käyttö -kohdassa annettuja ohjeita.

⑰ kaksoisvispilä

Käytä vain kerman, kananmunien ja munanvalkuaisten tai kananmunien ja sokerin vatkaukseen. Raskaammat esimerkiksi rasvaa ja jauhoja sisältävät seokset voivat vahingoittaa sitä.

vispilän käyttäminen

1 Kiinnitä kulho ja irrotettava varsi moottoriosaan.
2 Paina vatkaimet tiukasti paikoilleen.
3 Kiinnitä vispilän kääntämällä sitä, kunnes se menee akselin päälle.
4 Lisää aineosat.
5 Aseta kansi paikoilleen. Varmista, että akselin pää menee kannen keskelle.
6 Käynnistä.

levyt ⑱–⑳

Levyjen käyttäminen

Noudata monitoimikoneen käyttö -kohdassa annettuja ohjeita.

viipalointilevyjen käyttäminen

1 Kiinnitä kulho ja irrotettava varsi moottoriosaan.
2 Tartu levyn keskiosaan ⓫ ja aseta se akseliin oikea puoli ylöspäin.
3 Aseta kansi paikalleen.
4 Aseta ainekset syöttöputkeen.
5 Käynnistä ja paina työntimellä tasaisesti. **Älä työnnä sormiasi syöttöputkeen.**

㉑ sitruspuserrin (jos sisältyy toimitukseen)

Sitruspusertimen avulla voit pusertaa mehua sitrushedelmistä, kuten appelsiineista, sitruunoista, greipeistä ja limeteistä.

ⓐ kartio
ⓑ siivilä

sitruspusertimen käyttäminen

1 Kiinnitä akseli ja kulho moottoriosaan.
2 Kiinnitä siivilä kulhoon. Varmista, että siivilän kahva lukittuu paikalleen kulhon kahvan päälle.
3 Aseta kartio akselin päälle ja käännä sitä, kunnes se painuu pohjaan saakka.
4 Puolita hedelmä. Käynnistä laite. Paina hedelmä kartiota vasten.

- **Sitruspuristin ei toimi, ellei siivilä ole kunnolla paikallaan.**

㉒ mehulinko (jos sisältyy toimitukseen)

Mehulingon avulla saat mehua kiinteistä hedelmistä ja vihanneksista.

ⓐ työnnin syöttöpainike
ⓑ mehulingon kansi
ⓒ hedelmälihan poisto
ⓓ suodatin
ⓔ kulho
ⓕ mehunokka

mehulingon käyttäminen

1 Aseta mehukannu siten, että sen nokka ⓕ osoittaa moottoriosaan. Kohdista kulhon kohta 🔓 moottoriosan kohtaan ▮ ja lukitse kääntämällä myötäpäivään ⓬ 🔒.
2 Aseta hedelmälihan poisto ⓒ suodatinrumpuun ⓓ. Varmista, että kielekkeet menevät rummun ⓭ pohjaan.
3 Aseta suodatinrumpu ⓮ paikalleen.
4 Aseta laitteen kansi ⓑ kulhon päälle ja käännä, kunnes se lukittuu ⓯. **Mehulinko ei toimi, jos kulho tai kansi ei ole kunnolla paikallaan ⑧.**
5 Aseta mehun ulostulo-aukon alle sopiva lasi tai kannu.
6 Paloittele aineosat siten, että ne mahtuvat syöttöputkeen.
7 Käynnistä ja paina työntimellä tasaisesti. **Älä työnnä sormiasi syöttöputkeen.** Käsittele ensimmäinen erä loppuun saakka ennen kuin lisäät seuraavan erän.

- Kun viimeinen pala on työnnetty mehulinkoon, anna sen käydä vielä 30 sekuntia, kunnes kaikki mehu on valunut ulos.

tärkeää

- Jos mehulinko alkaa täristä voimakkaasti, katkaise virta ja poista jäte rummusta. (Mehulinko tärisee, jos jäte jakautuu epätasaisesti.)
- Kerrallaan voi käsitellä 800 grammaa hedelmiä tai vihanneksia.
- Tietyt erittäin kovat vihannekset saavat mehulingon hidastumaan tai pysähtymään. Jos näin käy, katkaise virta ja puhdista suodatin.
- Kun käytät mehulinkoa, sammuta siitä virta säännöllisesti ja tyhjennä jäteastia.

hoitaminen ja puhdistaminen

- Sammuta laite ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen puhdistamista.
- **Terä ja levyt ovat erittäin teräviä. Käsittele niitä varovasti.**
- Jotkut elintarvikkeet saattavat värjätä muovia. Tämä on täysin normaalia eikä vahingoita muovia tai vaikuta ruoan makuun. Poista väri hankaamalla kasvisöljyyn kastetulla kankaalla.

virtayksikkö

- Pyyhi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa. Varmista, että lukituskohdassa ei ole ruoan jätteitä.
- Älä koskaan upota moottoriyksikköä veteen.
- Voit säilyttää ylimääräistä johtoa moottoriyksikön ⑨ takana.

tehosekoitin ja monitoimimylly

1 Tyhjennä astia/kannu. Irrota tehosekoittimen teräasetelma kääntämällä se avattuun asentoon 🔓, jotta sen voi irrottaa.
2 Pese astia käsin.
3 Irrota ja pese tiivisterengas.
4 Älä koske teräviä teriä. Harjaa ne puhtaaksi kuumalla saippuavedellä ja huuhtele hyvin juoksevalla vedellä. **Älä upota teräasetelmaa veteen.**
5 Anna kuivua ylösalaisin.

jauhatusmylly

- Irrota kansi teräasetelmasta kääntämällä vastapäivään.
- Pese kansi käsin.
- Älä koske teräviä teriä. Harjaa ne puhtaaksi kuumalla saippuavedellä ja huuhtele hyvin juoksevalla vedellä. **Älä upota teräasetelmaa veteen.**
- Anna kuivua ylösalaisin.

kaksoisvispilä

- Irrota vatkaimet vetämällä varovasti. Pese lämpimällä saippuavedellä.
- Pyyhi käyttöpää kostealla pyyhkeellä ja kuivaa sen jälkeen. **Älä upota käyttöpäätä veteen.**

kaikki muut osat

- Pese käsin ja kuivaa pesun jälkeen.
- Ne voidaan pestä myös astianpesukoneessa.

Esine	**Voidaan pestä astianpesukoneessa**
kulho, kansi, työnnin	✔
hienonnusterä, taikinan sekoitin	✔
irrotettava pyörityskappale	✔
levyjen	✔
vatkaimet **Älä upota käyttöpäätä veteen**	✔
sitruspuserrin	✔
mehulinko	✔
tehosekoittimen astian täyttökansi	✔
jauhatusmyllyn kansi	✔
teräasetelma sekä tehosekoittimen ja monitoimimyllyn tiiviste	✘
jauhatusmyllyn teräasetelma	✘
kaavin	✔

huolto ja asiakaspalvelu

- Jos laitteen käyttämisen aikana ilmenee ongelmia, katso lisätietoja käyttöohjeen ongelmanratkaisuohjeista tai siirry osoitteeseen www.kenwoodworld.com ennen avun pyytämistä.
- Tuotteesi takuu koostuu sen varsinaisesta takuusta ja ostomaan kuluttajansuojasta.
- Jos Kenwood-tuotteesi vikaantuu tai siihen tulee toimintahäiriö, toimita tai lähetä se valtuutettuun KENWOOD-huoltokorjamoon. Löydät lähimmän valtuutetun KENWOOD-huoltokorjaamon tiedot osoitteesta visit www.kenwoodworld.com tai maakohtaisesta sivustosta.

- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.

TÄRKEITÄ TIETOJA TUOTTEEN HÄVITTÄMISEKSI OIKEIN SÄHKÖ- JA ELEKTRONIIKKALAITEROMUSTA ANNETUN ASETUKSEN MUKAISESTI (WEEE)

Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä.
Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan. Suojelet luontoa ja vältyt virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiaa ja luonnonvaroja.
Tuotteessa on ristillä peitetty roskasäiliön merkki, jonka tarkoituksena on muistuttaa että kodinkoneet on hävitettävä erikseen muista kotitalousjätteistä.

ongelmanratkaisuohjeita		
Ongelma	**Syy**	**Ratkaisu**
Yleiskone ei toimi.	Ei virtaa.	Tarkista, että yleiskoneen virtajohto on seinän pistorasiassa.
	Kulhoa ei ole kiinnitetty moottoriyksikköön kunnolla.	Tarkista, että kulho on kunnolla paikoillaan ja että kahva osoittaa kohti oikeaa etukulmaa.
	Kulhon kansi ei ole kunnolla paikoillaan.	Tarkista, että kannen lukitus on oikeassa paikassa kahvan alueella. **Yleiskone ei toimi, jos kulho ja kansi eivät ole kunnolla paikoillaan.** Jos nämä tarkistukset eivät auta, tarkista kodin sulake.
Tehosekoitin tai monitoimimylly ei toimi.	Tehosekoitin tai pienoisleikkuri ei ole kunnolla paikoillaan.	Tehosekoitin tai pienoisleikkuri ei toimi, jos lukitus ei ole kunnolla paikallaan.
	Tehosekoitinta tai pienoisleikkuria ei ole koottu oikein.	Tarkista, että teräyksikkö on kiristetty kannuun tai astiaan tiukasti.
Yleiskone pysähtyy kesken kaiken.	Yleiskone on ylikuormitettu tai suurin kapasiteetti on ylitetty.	Tarkista suurin kapasiteetti nopeussuositustaulukosta.
	Kansi on auki.	Tarkista, että kansi on kunnolla paikoillaan.
Tehosekoitin tai monitoimimylly vuotaa teräasetelman juuresta.	Tiiviste puuttuu. Tiiviste ei ole oikein paikallaan. Tiiviste on vaurioitunut.	Tarkista, että tiiviste on oikein paikallaan eikä se ole viallinen. Varaosien hankkimisesta on lisätietoja huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
Välineet/osat toimivat heikosti.	Lue varusteiden käyttö kappaleissa olevat vinkit. Tarkista, että osat on asennettu oikein.	

güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Kablo hasar görmüşse, güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD servisi tarafından değiştirilmelidir.
- Bıçaklar ve diskler çok keskindir, dikkatli tutun. **Tutarken ve temizlerken kesici kenardan uzak durarak tepesinden parmak uçlarınızla tutun.**
- **Sıcak malzemeleri İŞLEMEYİN.**
- Robotu elinizle kaldırmayın veya taşımayın – elle tutmak yaralanmaya neden olabilir.
- Kaseyi boşaltmadan önce daima bıçağı çıkartın.
- Güç kaynağına bağlıyken ellerinizi ve malzemeleri robot kasesinden ve mikser kabından uzak tutun.
- Aleti kapatın ve fişini çekin:
  - parçaları takmadan veya çıkartmadan önce;
  - kullanılmadığında;
  - temizlemeden önce.
- Yiyecekleri asla parmaklarınızla gıda girişinden aşağı itmeyin. Her zaman sağlanan iticiyi kullanın.
- **Bıçak tertibatını, blender haznesi veya öğütücü şişesi takılı değilken asla güç ünitesine yerleştirmeyin.**
- Kapağı kaseden, blenderden veya çok amaçlı öğütücüyü güç ünitesinden ayırmadan önce:
  - cihazı kapatın;
  - tüm parçaların/bıçakların tamamen durmasını bekleyin;
  - blender haznesini veya öğütücü şişesini bıçak tertibatından sökmemeye dikkat edin.
- Cihazı çalıştırmak için kapak yerine daima aç/kapat hız ayar düğmesini kullanın.
- **Kilitleme mekanizması aşırı yüke maruz kaldığında cihaz hasar görecektir ve yaralanmaya neden olabilecektir.**
- **Mutfak robotunuzu kullanmadığınızda daima fişten çekin.**
- Asla onaylanmamış parçalar kullanmayın.
- Çalışırken cihazın başından asla ayrılmayın.
- Asla hasarlı bir cihaz kullanmayın. Kontrol veya tamir ettirin: bkz. ‘servis ve müşteri hizmetleri’.
- Cihazın motor kısmı, elektrik kablosu ya da elektrik fişinin ıslanmamasına özen gösterin.
- Elektrik kablosunun masa/tezgah kenarlarından sarkmasını ya da sıcak yüzeylere temas etmesini önleyin.

- Önerilen hız tablosunda belirtilen maksimum kapasiteleri aşmayın.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu çocukların erişemeyeceği yerde tutun.
- Bu cihaz, fiziki, algılama ya da zihinsel kapasiteleri yetersiz kişiler tarafından ya da yeterli deneyimi olmayan kişilerce gözetim altında olmaları ve cihazın güvenli şekilde kullanımına ilişkin talimatları almaları ve olası tehlikeleri anlamaları şartıyla kullanılabilir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiçbir sorumluluk kabul etmez.
- Mutfak robotunun, blender veya öğütücünün hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
- Maksimum değer en büyük yükü çeken eklentiye bağlıdır. Diğer eklentiler daha az güç çekebilir.

blender

- **Sıcak malzemeleri İŞLEMEYİN.**
- **HAŞLANMA RİSKİ:** Sıcak malzemeleri hazneye koymadan ya da blenderden geçirmeden önce oda sıcaklığına gelmelerini bekleyin.
- Bıçak tertibatını tutarken her zaman dikkat edin ve temizlerken bıçakların keskin kenarlarına dokunmaktan kaçının.
- Mikseri sadece kapağı takılıyken kullanın.
- Hazneyi sadece verilen bıçak tertibatı ile kullanın.
- Mikseri asla boş çalıştırmayın.
- Mikserinizin uzun ömürlü olması için 60 saniyeden fazla çalıştırmayın.
- Smoothie tarifler – dondurulurken katı hal almış malzemeleri asla karıştırmayın, hazneye koymadan önce kırın.

öğütücü eklentileri

- Bıçak ünitesini şişe/kapak takılı değilken asla güç ünitesine takmayın.
- Öğütücü cihazınıza takılıyken şişe/kapak asla çıkartılmamalıdır.
- Keskin bıçaklara dokunmayın – Bıçak ünitesini çocuklardan uzak tutun.
- Bıçaklar tamamen durmadan öğütücüyü çıkartmayın.
- Öğütücü yanlış takıldıysa, cihaz çalışmayacaktır.
- Öğütücüde sıcak malzemeleri işlemeyin, işlemeden önce oda sıcaklığına gelmelerini bekleyin.

çok amaçlı öğütücü

- Çok amaçlı öğütücünüzün uzun ömürlü olması için asla 30 saniyeden fazla çalıştırmayın. Doğru yoğunluğa ulaşır ulaşmaz aleti kapatın.
- Baharatların işlenmesi plastik parçalara zarar verebilecekleri için önerilmemektedir.

öğütücü

- Öğütücünüzün daha uzun ömürlü olması için asla 60 saniyeden uzun çalıştırmayın. Doğru yoğunluğa ulaşır ulaşmaz aleti kapatın.
- Çok sert olduğu ve bıçaklara zarar verebileceği için zerdeçal köklerini işlemeyin.

dilimleme/doğrama diskleri

- Kesme diski tamamen durmadan kapağı asla kaldırmayın.
- Kesme disklerini dikkatli tutun – çok keskindirler.

katı meyve presi

- Filtre hasarlıysa meyve suyu presini kullanmayın.
- Filtre tamburunun tabanındaki kesici bıçaklar son derece keskindir, tamburu kullanırken ve temizlerken son derece dikkatli olun.
- Sadece sağlanan iticiyi kullanın. Asla parmaklarınızı besleme haznesine sokmayın. Besleme haznesindeki tıkanıklığı temizlemeden önce fişi çekin.
- Kapağı çıkarmadan önce kapatın ve filtrenin durmasını bekleyin.

fişe takmadan önce

- Aygıtı kullanmadan önce evinizdeki elektrik akımının aygıtta belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.
- Bu cihaz gıda ile temas eden malzemeler ve maddeler ile ilgili EC 1935/2004 Yönetmeliğine uygundur.

ilk kullanımdan önce

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

parçalar

mutfak robotu

① itici
② besleme borusu
③ kapak
④ kase
⑤ çıkarılabilir kumanda mili
⑥ güç birimi
⑦ hız/puls kumandası
⑧ güvenlik kilitleri
⑨ kordon sarma yuvası (arkada)

A - plastik blender (sağlanmışsa)

⑩ bıçak ünitesi
⑪ sızdırmaz halka
⑫ kabı
⑬ doldurma kabı
⑭ kapak

B - cam blender (sağlanmışsa)

⑩ bıçak ünitesi
⑪ sızdırmaz halka
⑫ kabı
⑬ doldurma kabı
⑭ kapak

C - standart ekler

⑮ kesici bıçak
⑯ hamur yoğurucu
⑰ çift çırpıcı
⑱ 4mm dilimleme/rendeleme diski
⑲ 2mm dilimleme/rendeleme diski
⑳ ekstra ince rendeleme diski

ek parçalar

Aşağıda listelenen eklerin hepsi mutfak robotunuzda olmayabilir. Ekler model çeşidine göre değişir. Pakete dahil olmayan eklentileri nasıl satın alabileceğinize ilişkin bilgiler için servis ve müşteri hizmetleri bölümüne bakın.

D – opsiyonel ekler

㉑ narenciye sıkacağı (sağlanmışsa)
㉒ katı meyve presi (sağlanmışsa)

çok amaçlı öğütücü (sağlanmışsa)

㉓ kase
㉔ sızdırmaz halka
㉕ bıçak ünitesi

öğütücü (sağlanmışsa)

㉖ değirmen kapağı
㉗ öğütücü bıçak ünitesi

mutfak robotunun kullanımı

1 Sökülebilir mili güç ünitesi ❶ üzerine yerleştirin.
2 Sonra kase üzerindeki 🔓 ile güç ünitesi üzerindeki ▮ hizalayarak kaseyi yerleştirin ve kilitlenene kadar 🔒 saat yönünde ❷ döndürün.
3 Kase tahrik mili üzerine bir eklenti takın.
- Her zaman kaseyi ve eki robota malzemeleri eklemeden önce yerleştirin.

4 Kapağı yerleştirin ❸ – tahrik milinin/aletinin üstünün kapağın ortasına yerleştiğinden emin olun.
- **Robotu çalıştırmak için kapağı kullanmayın, daima açma/kapama hız kontrolünü kullanın.**

5 Fişe takın, çalıştırın ve bir hız seçin. (Önerilen hız tablosu bakın).
- **Kase veya kapak düzgün olarak takılmadığında mutfak robotu çalışmayacaktır. Besleme tüpünün ve kase tutacağının ön sağ köşesine yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin.**
- Kısa aralıklarla darbe (**P**) kullanın. Puls, kontrol bu pozisyonda tutulduğu sürece çalışacaktır.

6 Kapağı, parçaları ve kaseyi sökmek için yukarıdaki işlemi işlemi ters sırayla yürütün.
- **Kapağı çıkarmadan önce daima kapatın ve fişten çekin. 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.

Ⓐ plastik blender (sağlanmışsa)

blenderin kullanımı

1 Sızdırmazlık halkasını ⑪ bıçak ünitesine ⑩ yerleştirin – sızdırmazlığın doğru yerleştirildiğinden emin olun.
- **Eğer conta zarar gördüyse veya yanlış yerleştirildiyse sızdırma meydana gelir.**

2 Bıçak ünitesini altından tutun ⑩ ve bıçakları hazneye yerleştirin – kilitlemek için yerine oturana kadar saat yönünün tersine çevirin ❹. Bıçak ünitesinin altında bulunan grafiğe bakın:

🔓 – kilit açık pozisyon

🔒 – kilitli pozisyon

Blender yanlış yerleştirilirse çalışmayacaktır.

3 Malzemelerinizi kabın içine koyun
4 Kapağı haznenin üzerine yerleştirin ve kilitlemek için klik sesi duyulana kadar saat yönünde çevirin ❺. Doldurma kapağını takın.
5 Blenderi güç ünitesinin üzerine yerleştirin, blender üzerindeki 🔓 ile güç ünitesi üzerindeki ▮ hizalayın ve kilitlemek için Saat yönünde ❻ döndürün 🔒.
- **Blender doğru yerleştirilmemişse cihaz çalışmayacaktır.**

6 Bir hız seçin (önerilen hız tablosu bakın) veya puls kontrolünü kullanın.

Ⓑ cam blender (sağlanmışsa)

blenderin kullanımı

1 Sızdırmazlık halkasını ⑪ bıçak ünitesine ⑩ yerleştirin – sızdırmazlığın doğru yerleştirildiğinden emin olun.
- **Eğer conta zarar gördüyse veya yanlış yerleştirildiyse sızdırma meydana gelir.**

2 Hazneyi bıçak tertibatının ❹ üzerine vidalayın. Bıçak ünitesinin altında bulunan grafiğe bakın:

🔓 – kilit açık pozisyon

🔒 – kilitli pozisyon

Blender yanlış yerleştirilirse çalışmayacaktır.

3 Malzemelerinizi kabın içine koyun
4 Kabın kapağını takın ve sabitlemek için bastırın ❺. Doldurma kapağını yerleştirin.
5 Blenderi güç ünitesinin üzerine yerleştirin, blender üzerindeki 🔓 ile güç ünitesi üzerindeki ▮ hizalayın ve kilitlemek için Saat yönünde ❻ döndürün 🔒.
- **Blender doğru yerleştirilmemişse cihaz çalışmayacaktır.**

6 Bir hız seçin (önerilen hız tablosu bakın) veya puls kontrolünü kullanın.

çok amaçlı öğütücü (sağlanmışsa)

Çok amaçlı öğütücüyü kuru yemişleri, kahve çekirdeklerini ve püreleri işlemek için kullanın.

1 Malzemeleri kaseye koyun ㉓.
2 Sızdırmazlık halkasını ㉔ bıçak ünitesine ㉕ takın.
3 Bıçak ünitesini ters çevirin. Ana üniteyi bıçaklar aşağıya gelecek şekilde hazneye doğru indirin.
4 Bıçak ünitesini hazneye elle sıkıca ❼ vidalayın. Bıçak ünitesinin altında bulunan grafiğe bakın:

🔓 – kilit açık pozisyon

🔒 – kilitli pozisyon

5 Çok amaçlı öğütücüyü güç ünitesinin üzerine yerleştirin, mini çok amaçlı öğütücü üzerindeki 🔓 ile güç ünitesi üzerindeki ▮ hizalayın ve kilitlemek için saat yönünde ❽ döndürün 🔒.
6 Maksimum hıza geçin veya darbeli kontrolü kullanın.

öğütücü (sağlanmışsa)

Öğütücüyü kahve çekirdekleri ve şunlar gibi diğer baharatları öğütmek için kullanın:
Karabiber tohumu, kakule tohumu, kimyon tohumu, kişniş tohumu, rezene, taze zencefil, sarımsak, taze biber veya karanfil.

öğütücünüzün kullanımı

1 Malzemelerinizi bıçak ünitesine ㉗ yerleştirin .
2 Kapağı ㉖ takın ve kilitlemek için saat yönünde çevirin ❾.
3 Öğütücüyü güç ünitesinin üstüne takın ve kilitlemek için saat yönünde çevirin ❿.
4 Bir hız seçin veya puls (P) kontrolünü kullanın.

önerilen hız tablosu

Araç/Aparat	İşlevi	önerilen hız	işleme süresi (saniye)	Maksimum kapasite	tavsiyeler ve ipuçları
Kesici bıçak	Hepsi bir arada kek karışımları	2	10	1.2kg toplam ağırlık	• Daha kalın doku için darbeli kontrol kullanın. • Et, ekmek, sebze gibi yiyecekleri yaklaşık 2 cm büyüklükte kesin. • Bisküviler ufalanmalı ve makine çalışırken besleme haznesinden eklenmelidir. • Fazla karıştırmamaya dikkat edin. • Pasta yaparken buzdolabından çıkarttığınız yağları beklemeden 2cm inç küpler halinde doğrayarak kullanın.
	Pastacılık – una yağ eklemek (yağı doğrudan buzdolabından çıkartarak kullanın ve 2 cm'lik küpler halinde kesin) Hamur malzemelerini birleştirmek için su ekleme	2 1 – 2	10 10-20	300g un ağırlık	
	Balık parçalama ve yağsız kıyma Pateler ve sebzeli yahniler	2	10-30	400g maks. yağsız et	
	Sebzeli parçalama	Puls	5-10	100g	
	Kuruyemiş parçalama	2	30-60	100g	
	Yumuşak meyveleri, pişmiş meyve ve sebzeleri püre haline getirme	2	10-30	500g	
	Soğuk çorbalar	Düşük hızla başlayın ve maksimuma artırın	30-60	1 litre	
	Milkshake/pasta hamurları		15-30	500ml	
Çırpma	Yumurta beyazları	2	60	6 (200 g)	**önemli** • **Çırpma hepsi bir arada kek karışımları yapmak için uygun değildir, çünkü bu karışımlar çok ağır olduğundan zarar verecektir. Her zaman bıçağı kullanın.** • En iyi sonuç yumurtalar oda sıcaklığındayken elde edilir. • Karıştırma öncesinde kase ve karıştırıcıların temiz ve yağsız olduğundan emin olun.
	Krema	2	30	500ml	
Hamur yoğurucu	Mayalı karışımlar	2	60	340g un ağırlık	• 60 saniyeden daha uzun süre işlemeyin. • Kuru malzemeleri kaseye koyun ve ıslak malzemeleri cihaz çalışırken besleme tüpünden aşağı ilave edin. Pürüzsüz, elastik bir hamur topu oluşana kadar işleyin. • Tekrar yoğururken sadece elde yoğurun. Kasenin içinde tekrar yoğurma tavsiye edilmez, çünkü bunu yapmak mutfak robotunun dengesizleşmesine yol açabilir.
Diskler – rendeleme	Peynir, havuç, patates ve benzer dokudaki gıdalar için kullanın.	2	–	Doldururken kase üzerinde işaretlenmiş 1.2L maksimum çizgisini geçmeyin	• Taze malzemeler kullanın. • Yiyecekleri çok küçük kesmeyin. Besleme tüpünün genişliğini makul ölçüde doldurun. Bu yiyeceklerin işleme sırasından yanlardan kaymasını önler. • Dik yerleştirilen yiyecek yatay yerleştirilen yiyecekten daha kısa çıkar. • Çalıştırmadan sonra diskin üzerinde ya da çanağın içinde her zaman küçük miktarda artık olacaktır.
Diskler – dilimleme	Peynir, havuç, patates, kabak, salatalık, sakız kabağı, pancar ve soğan dilimlemek için kullanın.	2	–		
Diskler – ekstra ince rendeleme	Parmesan peynir rendeler	2	–		

önerilen hız tablosu

Araç/Aparat	İşlevi	önerilen hız	işleme süresi (saniye)	Maksimum kapasite	tavsiyeler ve ipuçları
Narenciye sıkacağı (sağlanmışsa)	Narenciye türü meyvelerin sularını sıkmak için kullanın örn. portakal, limon, lime ve greyfurt).	1	–	–	• En iyi sonucu elde etmek için meyveleri oda sıcaklığında saklayın ve suyunu sıkmadan önce tezgah üzerinde elinizle yuvarlayın. • Meyve suyu sıkmaya yardımcı olmak için meyveyi bir yandan diğerine hareket ettirin. • Büyük miktarlarda meyve suyu sıkarken, posa ve çekirdek birikimini önlemek için süzgeci düzenli aralıklarla boşaltın.
Blender	Soğuk sıvılar ve içecekler	2	60	1.2 litre	• Mayonez yaparken mikserin içine yağ hariç bütün malzemeleri koyun. Doldurma kabını çıkarın. Sonra, cihaz çalışırken, yağı kapaktaki delikten yavaşça ekleyin. • Yoğun karışımların, örn. pateler ve dipler, kazınması gerekebilir. Eğer karışımın işlenmesi zorsa, daha fazla sıvı ekleyin. • Baharatların işlenmesi plastik parçalara zarar verebilecekleri için önerilmemektedir. • Katı malzemelerin karıştırılması – parçalar halinde kesin, doldurma kabını çıkarın sonra cihaz çalışırken parçaları teker teker atın. Elinizi açıklıktan uzak tutun. En iyi sonuçlar için düzenli olarak boşaltın. • Mikseri, muhafaza kabı olarak kullanmayın. Mikser kabı kullanımdan önce ve sonra boş olmalıdır. • 1.2 litre üzerinde malzeme karıştırmayın - Milkshake gibi köpüklü sıvılar için bu miktar daha az olmalı.
	Sıcak malzemeleri işlemeyin				
	Milkshake/Soğuk süt bazlı karışımlar	2	15	1 litre	
Çok amaçlı öğütücü (sağlanmışsa)	Bitkiler	2	10	10g	• Taze otlar en iyi olarak temiz ve kuruyken öğütülürler. • Bebek maması/püresi – öğütücüde işlemeden önce gıdaların oda sıcaklığına gelmelerini bekleyin. • Baharatları doğrarken en iyi sonuç için büyük kaseyi kullanmanız önerilir.
	Ceviz	2	10 – 30	50g	
	Kahve çekirdekleri	2	30	50g	
	Pişirilmemiş et (biftek) – 2cm küpler halinde kesilmiş	2	5	50g	
Öğütücü (sağlanmışsa)	Baharatları işleme	2	30 – 60	50g	• Baharat işlerken optimum performans için öğütücüde bir seferde 50g'dan fazla baharat işlememenizi öneririz. • İşlenmemiş baharatlar aromalarını çekilmiş baharatlara göre daha uzun süre korur, bu yüzden aromayı muhafaza etmek için her seferinde küçük miktarlar öğütün. • Maksimum aroma ve baharatların yağlarını bırakmaları için öğütmeden önce kavurun. • Çok sert olduğu ve bıçaklara zarar verebileceği için zerdeçal köklerini öğütücüde işlemeyin. • Zencefili işlemden önce küçük parçalara doğrayın. • Baharatları doğrarken en iyi sonuç için büyük kaseyi kullanmanız önerilir.
	Kahve öğütme	2		50g	
	Kuruyemiş parçalama	Puls	–	50g	
	Sarımsak dişlerini, taze çilileri ve kök zencefili işleme	Puls	–	30g	

önerilen hız tablosu

Araç/Aparat	İşlevi	önerilen hız	işleme süresi (saniye)	Maksimum kapasite	tavsiyeler ve ipuçları
Katı meyve presi (sağlanmışsa)	Sert meyve ve sebzeler, örn. havuç ve elmalar	2		800g	• İşlemeden önce çekirdekleri (örn. biber, karpuz, erik) ve kalın kabukları temizleyin (örn. karpuz, ananas). Elma, armut gibi meyveleri soymanız gerekli değildir. • Katı, taze meyve ve sebzeler kullanın. • Narenciye meyveler– soyun ve beyaz yumuşak dokuyu çıkartın, aksi takdirde meyve suyunuz acı olabilir. En iyi sonucu almak için narenciye sıkacağı kullanın.
	Yumuşak meyve, örn. domates ve üzümler	1		500g	

ek parçaların kullanımı

Her ek için önerilen hız tablosu bakın.

⑮ kesici bıçak

"Mutfak robotunuzun kullanımı" altındaki talimatları uygulayın.

⑯ hamur yoğurucu

Mayalı hamur karışımları için kullanın.

"Mutfak robotunuzun kullanımı" altındaki talimatları uygulayın.

⑰ çift çırpıcı

Sadece hafif karışımlar için kullanın, örn. yumurta beyazları, krema, süt köpüğü ve yağ içermeyen bezeler için yumurta ve şeker çırparken. Yağ ve un içeren daha yoğun karışımlar zarar verecektir.

karıştırıcının kullanımı

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

diskler ⑱ – ⑳

Diskleri kullanın.

"Mutfak robotunuzun kullanımı" altındaki talimatları uygulayın.

kesme disklerinin kullanımı

1 Kaseyi güç ünitesi üzerine yerleştirin, sökülebilir tahrik milini ekleyin.
2 Orta tutamaklardan tutarak ⓫, diski uygun yan üstlerle tahrik mili üzerine yerleştirin.
3 Kapağı yerleştirin.
4 Yiyecekleri besleme haznesine koyun.
5 Açın ve iticiyle eşit olarak itin – **parmaklarınızı asla besleme haznesinin içine sokmayın.**

㉑ narenciye sıkacağı (sağlanmışsa)

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

ⓐ sıkma konisi
ⓑ süzgeç

narenciye sıkacağının kullanımı

1 Tahrik milini ve kaseyi güç ünitesinin üzerine yerleştirin.
2 Süzgeci kaseye takın – süzgeç tutamaklarının kase üzerindeki tutamaklara doğrudan kilitlendiğinden emin olun
3 koniyi tamamen aşağıya düşecek şekilde çevirerek tahrik milinin üzerine yerleştirin.
4 Meyveyi ikiye bölün. Çalıştırın ve meyveyi koni üzerine bastırın.

- **Süzgeç doğru kilitlenmedikçe narenciye sıkacağı çalışmayacaktır.**

㉒ katı meyve presi (sağlanmışsa)

Katı meyve presi ile katı meyve ve sebzelerin suyunu çıkartabilirsiniz.

ⓐ itici
ⓑ santrifüj kapağı
ⓒ posa temizleyici
ⓓ filtre tamburu
ⓔ kase
ⓕ meyve suyu çıkışı

katı meyve presi kullanmak için

1 Meyve presi kasesini meyve suyu çıkışı ile birlikte ⓕ güç ünitesine yerleştirin, kase üzerinde 🔓 ile güç ünitesi üzerindeki ▮ hizalayarak kilitlenene kadar saat yönünde ⓭ döndürün 🔒.
2 Posa temizleyiciyi ⓒ filtre tamburunun ⓓ içine yerleştirin – tırnakların tamburun altındaki yuvalara oturduğundan emin olun ⓭.
3 Filtre tamburunu takın ⓮.
4 Ek kapağını ⓑ kasenin üzerine yerleştirin ve kilitleninceye kadar döndürün ⓯. **Kap veya kapak düzgün olarak takılmadığında cihazınız çalışmayacaktır** ⑧.
5 Meyve suyu çıkışının altına uygun bir bardak veya sürahi yerleştirin.
6 Parçaları besleme haznesine sığacak şekilde doğrayın
7 Açın ve iticiyle eşit olarak itin – **parmaklarınızı asla besleme haznesinin içine sokmayın.** Hepsi bitmeden başka malzeme eklemeyin.

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

önemli

- Eğer meyve suyu presi titremeye başlarsa, kapatın ve tamburdaki posayı boşaltın. (Eğer posa dengesi dağılırsa titreme başlar)
- Bir seferde işlenebilecek maksimum kapasite 800g meyve veya sebzedir.
- Bazı çok sert gıdalar yavaşlama veya durmaya sebep olabilir. Eğer bu olursa kapatın ve filtreyi temizleyin.
- Kullanım sırasın kapatıp posa toplayıcıyı düzenli olarak temizleyin.

bakım ve temizlik

- Temizliğe başlamadan önce daima cihazı kapatıp fişini prizden çekin.
- **Bıçakları ve kesme disklerini dikkatli tutun – çok keskindirler.**
- 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.

güç birimi

- Nemli bir bez ile silerek kurutun. Kilit alanında gıda artıkları bulunmamasına dikkat edin.
- Güç ünitesini suya sokmayın.
- Kablo fazlalığını güç ünitesi arkasındaki yerde toplayın ⑨.

blender ve çok amaçlı öğütücü

1 Hazneyi/kaseyi boşaltın, blender bıçak ünitesini kilit açık pozisyona 🔓 döndürerek serbest bırakın.
2 Kabı/kaseyi elde yıkayın.
3 Conta bileziğini çıkarın ve yıkayın.
4 Keskin bıçaklara dokunmayın – sıcak sabunlu su kullanarak fırçalayın, sonra musluğun altında iyice durulayın. **Bıçak tertibatını suya batırmayın.**
5 Ters çevirerek kurumaya bırakın.

öğütücü

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

çift çırpıcı

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

tüm diğer parçalar

- Elle yıkayıp kurutun.
- Ya da bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Parça	**Bulaşık makinesi için uygun parça**
ana kase, kapak, itici	✔
kesici bıçak, hamur yoğurucu	✔
ayrılabilir tahrik mili	✔
diskler	✔
çırpma **Tahrik kafasını suya sokmayın**	✔
narenciye sıkacağı	✔
katı meyve presi	✔
blender haznesi, kapak, doldurma kapağı	✔
öğütücü kapağı	✔
bıçak ünitesi ve blender ve çok amaçlı öğütücü için conta	✘
öğütücü bıçak tertibatı	✘
kazıma kaşığı	✔

servis ve müşteri hizmetleri

- Cihazınızın çalışması ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, yardım istemeden önce bu kılavuzdaki "sorun giderme kılavuzu" bölümüne bakın veya www.kenwoodworld.com adresini ziyaret edin.
- Lütfen unutmayın, ürün ürünün satıldığı ülkedeki mevcut tüm garanti ve tüketici hakları ile ilgili yasal mevzuata uygun bir garanti kapsamındadır.
- Kenwood ürününüz arızalanırsa veya herhangi bir kusur bulursanız yetkili KENWOOD Servis Merkezine gönderin veya götürün. Size en yakın yetkili KENWOOD Servis Merkezinin güncel bilgilerine ulaşmak için www.kenwoodworld.com adresini veya ülkenize özel web sitesini ziyaret edin.

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

ÜRÜNÜN ATIK ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK EKİPMANIN BERTARAF EDİLMESİNE İLİŞKİN AVRUPA DİREKTİFİNE UYGUN ŞEKİLDE BERTARAF EDİLMESİ HAKKINDA ÖNEMLİ BİLGİ (WEEE)

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.

sorun giderme kılavuzu		
Sorun	**Neden**	**Çözüm**
Mutfak robotu çalışmıyor.	Elektrik akımı yok.	Fişin prize takılı olup olmadığını kontrol ediniz.
	Kase güç ünitesine doğru yerleştirilmemiş.	Kasenin doğru yerleştirilip yerleştirilmediğini ve tutacağın sağ ön tutma kenarına yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin.
	Kase kapağı doğru kilitlenmemiştir.	Kapak kilidinin tutma yerine doğru yerleşip yerleşmediğini kontrol edin. **Kase ve kapak doğru yerleştirilmemişse robot çalışmayacaktır.** Eğer yukarıdakilerden hiç biri değilse evinizdeki sigorta/devre kesicisini kontrol edin.
Blender veya öğütücü çalışmıyor.	Blender veya öğütücü doğru şekilde kilitlenmemiştir.	Blender veya öğütücü kilitleyiciye doğru şekilde takılmadığında çalışmayacaktır.
	Blender veya öğütücü doğru şekilde birleştirilmemiş.	Bıçak ünitesinin hazneye/kaseye tam sıkı şekilde takıldığından emin olun.
Robot çalışma sırasında duruyor.	Robot aşırı yüklenmiştir/maksimum kapasitesini aşmıştır.	Önerilen hız tablosunda belirtilen maksimum kapasiteleri kontrol edin.
	Kapağın kilidi açıldı.	Kapağın doğru kilitlenip kilitlenmediğini kontrol edin.
Blender veya çok amaçlı/öğütücü bıçak tertibatı tabanından sızdırıyor.	Sızdırmaz halka yerinde değil. Sızdırmaz halka yerine doğru takılı değil. Sızdırmaz halka hasarlı.	Sızdırmaz halka hasarlı değilse, doğru takılıp takılmadığını kontrol ediniz. Hasarlı Sızdırmazlığın yedeğini elde etmek için “servis ve müşteri hizmetleri”ne bakın.
Parça/ek parçalar iyi çalışmıyor.	“Ek Parçaların Kullanımı” bölümüne bakınız ve faydalı bilgilere göz atınız. Ek parçaların yerine doğru takılıp takılmadığını kontrol ediniz.	

bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- 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.
- Nože a kotouče jsou velmi ostré, zacházejte s nimi opatrně. **Při manipulaci a čištění je uchopte vždy za rukojeť pro prsty na jejich horní části, ve vzdálenosti od ostré hrany.**
- **NEZPRACOVÁVEJTE horké ingredience.**
- Mixér nezdvihejte ani nepřenášejte za rukojeť, protože by se mohla utrhnout a způsobit zranění.
- Sekací nůž vždy nejdříve vyjměte z pracovní nádoby, teprve pak ji vyprázdněte.
- Pokud je mixér připojen do sítě, nevkládejte do mísy robotu ani do nádoby mixéru ruce ani kuchyňské potřeby.
- Přístroj vypínejte a odpojujte ze zásuvky:
  - před montáží nebo demontáží dílů;
  - když přístroj nepoužíváte;
  - před čištěním.
- Potraviny nikdy netlačte do násypky prsty. Vždy používejte dodávaný pěchovač.
- **Nenasazujte nožovou jednotku na hnací jednotku, pokud není nasazena nádoba mixéru nebo nádoba víceúčelového mlýnku.**
- Před sundáním víka z mísy, mixéru nebo víceúčelového mlýnku z hnací jednotky:
  - spotřebič vypněte;
  - počkejte, až se nasazené doplňky/nože úplně zastaví;
  - dávejte pozor, abyste neodšroubovali nádobu mixéru nebo nádobu víceúčelového nástavce z nožové jednotky.
- K ovládání kuchyňského robota nepoužívejte víko, ale vždy jen vypínač/ovládání rychlosti.
- **Pokud zajišťovací mechanismus vystavíte nadměrné síle, dojde k poškození přístroje a nebezpečí následného zranění.**
- **Pokud kuchyňský robot nepoužíváte, vytáhněte jej ze zásuvky.**
- Nepoužívejte příslušenství neschválené výrobcem.
- Přístroj v chodu nenechávejte nikdy bez dozoru.
- Přístroj nepoužívejte, pokud je poškozený. Nechejte jej zkontrolovat nebo spravit: viz část „servis a údržba“.
- Hnací jednotka, přívodní kabel a zástrčka nesmějí přijít do styku s vodou.

- Nenechávejte přívodní kabel volně viset přes okraj stolu nebo pracovní plochy nebo se dotýkat horkých ploch.
- Nepřekračujte maximální hodnoty uvedené v tabulce doporučených rychlostí.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.
- Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou spotřebič používat v případě, že jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou rizika, která jsou s používáním spojená.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.
- Nesprávné používání robotu, mixéru nebo mlýnku může způsobit zranění.
- Udávaná hodnota maximálního výkonu je údaj získaný při použití příslušenství, které odebírá nejvíce energie. Ostatní příslušenství mohou odebírat energie méně.

mixér

- **NEZPRACOVÁVEJTE horké ingredience.**
- **NEBEZPEČÍ OPAŘENÍ:** Horké ingredience musíte před umístěním do nádoby nebo před mixováním nechat vychladnout na pokojovou teplotu.
- Při manipulaci s nožovým nástavcem buďte opatrní, a když nástroje čistíte, nedotýkejte se jejich ostří.
- Mixér pouštějte pouze s nasazeným víkem.
- Nádobu používejte jen s dodaným nožovým nástavcem.
- Mixér nikdy nespouštějte naprázdno.
- Abyste zajistili dlouhou životnost vašeho mixéru, nepouštějte jej na dobu překračující 60 sekund.
- Příprava ovocných mléčných koktailů – nikdy nemixujte zmražené ingredience, které vytvořily pevnou hmotu, musíte je před přidáním do nádoby rozbít na kousky.

příslušenství mlýnku

- Nenasazujte nožovou jednotku na hnací jednotku, pokud není nasazena nádoba/víko.
- Nádobu/víko neodšroubovávejte, když je mlýnek nasazený na přístroji.
- Nedotýkejte se ostrých nožů – nožovou jednotku udržujte mimo dosah dětí.
- Mlýnek nesundávejte, dokud se nože zcela nezastaví.

- Pokud není mlýnek správně nasazený, nebude spotřebič fungovat.
- V mlýnku nezpracovávejte horké ingredience, před zpracováním je nechte vychladnout na pokojovou teplotu.

víceúčelový mlýnek

- Abyste nezkracovali životnost víceúčelového mlýnku, nespouštějte jej na déle než 30 sekund. Jakmile dosáhnete správné konzistence, vypněte jej.
- Nedoporučujeme zpracovávat koření, protože může poškodit plastové části.

mlecí nástavec

- Abyste nezkracovali životnost mlecího nástavce, nespouštějte jej na déle než 60 sekund. Jakmile dosáhnete správné konzistence, vypněte jej.
- Nezpracovávejte kurkumový kořen, protože je příliš tvrdý a mohl by poškodit nože.

plátkovací/strouhací kotouče

- Nesnímejte víko, dokud se kotouč úplně nezastavil.
- S kotouči zacházejte opatrně – jsou velmi ostré.

odstředivý odšťavovač

- Nepoužívejte odšťavovač, pokud je filtr poškozený.
- Ostří nožů na spodní straně filtračního bubnu jsou velmi ostrá, proto při manipulaci s bubnem a jeho čištění dávejte pozor.
- Používejte pouze dodávaný pěchovač. Do násypky nestrkejte prsty. Před uvolněním násypky přístroj vytáhněte ze zásuvky.
- Před sejmutím víka přístroj vypněte a počkejte, až se filtr zastaví.

před zapojením

- Přesvědčte se, že vaše elektrická zásuvka odpovídá zásuvce uvedené na spodní straně přístroje.
- Tento spotřebič splňuje nařízení ES č. 1935/2004 o materiálech a výrobcích určených pro styk s potravinami.

před prvním použitím

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

popis

kuchyňský robot

① pěchovač
② násypka
③ víko
④ mísa
⑤ oddělitelná část hnacího hřídele
⑥ hnací jednotka
⑦ ovládání rychlosti / pulzní režim
⑧ zajišťovací mechanismus
⑨ úložné místo napájecího kabelu (v zadní části)

A – plastový mixér (pokud je součástí balení)

⑩ nožová jednotka
⑪ těsnící kroužek
⑫ mixovací nádoba
⑬ plnící víčko
⑭ víko

B – skleněný mixér (pokud je součástí balení)

⑩ nožová jednotka
⑪ těsnící kroužek
⑫ mixovací nádoba
⑬ plnící víčko
⑭ víko

C – standardní nástavce

⑮ nástavec s nožovými břity
⑯ hnětací nástavec na těsto
⑰ dvojitá metla
⑱ 4mm kotouč na plátky/strouhání
⑲ 2mm kotouč na plátky/strouhání
⑳ kotouč na velmi jemné strouhání

příslušenství

Váš kuchyňský robot nemusí v balení obsahovat veškeré níže uvedené příslušenství. Příslušenství závisí na variantě modelu. Informace o tom, jak dokoupit příslušenství, které není součástí balení, najdete v části „servis a údržba“.

D – volitelné nástavce

㉑ lis na citrusové plody (pokud je součástí balení)
㉒ odstředivý odšťavovač (pokud je součástí balení)

víceúčelový mlýnek (pokud je součástí balení)

㉓ nádoba
㉔ těsnící kroužek
㉕ nožová jednotka

mlecí nástavec (pokud je součástí balení)

㉖ víčko mlecího nástavce
㉗ nožová jednotka mlecího nástavce

jak používat kuchyňský robot

1 Nasaďte oddělitelnou část hnacího hřídele na hnací jednotku ❶.
2 Pak nasaďte mísu tak, aby značka 🔓 na míse byla v rovině se značkou ▮ na hnací jednotce, a otočte ve směru hodinových ručiček ❷, dokud nezaklapne 🔒.
3 Na hnací hřídel mísy nasaďte příslušenství.
- Mísu a příslušenství namontujte vždy předtím, než do přístroje vložíte ingredience.

4 Nasaďte víko ❸ tak, aby vrchol hnací hřídele/nástroje byl uprostřed víka.
- **Víko nepoužívejte ke spuštění přístroje, vždy jej zapínejte pomocí tlačítka zap/vyp.**

5 Přístroj zapojte do sítě, zapněte a zvolte rychlost. (Více informací naleznete v tabulce doporučených rychlostí.)
- **Pokud nejsou mísa nebo víko správně nasazeny a zajištěny, nebude přístroj fungovat. Zkontrolujte, zda jsou násypka a držadlo mísy umístěny vpravo vpředu.**
- Pro rychlé zpracování použijte pulzní režim (**P**). Přístroj bude pracovat, dokud budete držet ovladač v příslušné poloze.

6 Při snímání mísy, víka a příslušenství postupujte opačně.
- **Přes sundáním víka vždy přístroj vypněte a odpojte od napájení.**

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.

Ⓐ plastový mixér (pokud je součástí balení)

jak používat mixér

1 Vložte těsnicí kroužek ⑪ do nožové jednotky ⑩ tak, aby správně zapadl do drážky.
- **Když je těsnění poškozené nebo špatně nasazené, bude obsah unikat ven.**

2 Uchopte spodní stranu nožové jednotky ⑩ a vložte nože do nádoby – zajistěte otočením proti směru hodinových ručiček ❹. Řiďte se vyobrazením na spodní straně nožové jednotky:

🔓 – nezajištěná pozice

🔒 – zajištěná pozice

V případě nesprávného sestavení nebude mixér fungovat.

3 Vložte do nádoby přísady k mixování.
4 Nasaďte víko na nádobu a otočte ve směru hodinových ručiček ❺, dokud nezaklapne. Nasaďte plnicí víčko.
5 Nasaďte mixér na hnací jednotku, srovnejte symbol 🔓 na mixéru se symbolem ▮ na hnací jednotce a otočením ve směru hodinových ručiček ❻ zajistěte 🔒.
- **Pokud není mixér správně nasazen a zajištěn, nebude přístroj fungovat.**

6 Zvolte rychlost (viz tabulka doporučených rychlostí.) nebo použijte pulzní režim.

Ⓑ skleněný mixér (pokud je součástí balení)

jak používat mixér

1 Vložte těsnicí kroužek ⑪ do nožové jednotky ⑩ tak, aby správně zapadl do drážky.
- **Když je těsnění poškozené nebo špatně nasazené, bude obsah unikat ven.**

2 Našroubujte nádobu na nožovou jednotku ❹. Řiďte se symboly na spodní straně nožové jednotky:

– nezajištěná pozice

– zajištěná pozice

V případě nesprávného sestavení nebude mixér fungovat.

3 Vložte do nádoby přísady k mixování.
4 Na nádobu nasaďte víko a zatlačením dolů zajistěte ❺. Nasaďte plnicí víčko.
5 Nasaďte mixér na hnací jednotku, srovnejte symbol na mixéru se symbolem na hnací jednotce a otočením ve směru hodinových ručiček ❻ zajistěte .
- **Pokud není mixér správně nasazen a zajištěn, nebude přístroj fungovat.**

6 Zvolte rychlost (viz tabulka doporučených rychlostí.) nebo použijte pulzní režim.

víceúčelový mlýnek (pokud je součástí balení)

Víceúčelový mlýnek používejte ke zpracování ořechů, kávových zrn a pyré.

1 Vložte suroviny do nádoby ㉓.
2 Nasaďte těsnicí kroužek ㉔ na nožovou jednotku ㉕.
3 Otočte nožovou jednotku vzhůru nohama. Nasaďte ji na nádobku tak, aby nože směřovaly dolů.
4 Nožovou jednotku našroubujte na nádobku a jemně utáhněte ❼. Řiďte se vyobrazením na spodní straně nožové jednotky:

– nezajištěná pozice

– zajištěná pozice

5 Nasaďte víceúčelový mlýnek na hnací jednotku, zarovnejte značku na víceúčelovém mlýnku se značkou na hnací jednotce a otočením ve směru hodinových ručiček ❽ zajistěte .
6 Přepněte na maximální rychlost nebo použijte pulzní režim.

mlecí nástavec (pokud je součástí balení)

Pomocí mlecího nástavce můžete mlít suché ingredience jako kávová zrna a koření jako:
Černý pepř, kardamom, kmín, koriandr, fenykl, zázvor, česnek a chilli papričky.

používání mlecího nástavce

1 Vložte ingredience do nožové jednotky ㉗.
2 Nasaďte víčko ㉖ a zajistěte otočením ve směru hodinových ručiček ❾.
3 Nasaďte mlecí nástavec na hnací jednotku a zajistěte otočením ve směru hodinových ručiček ❿.
4 Zvolte rychlost nebo použijte pulzní režim (P).

tabulka doporučených rychlostí

Nástroj/ nástavec	Funkce	Doporučená rychlost	Doba zpracování (sekundy)	Maximální kapacity	Rady a tipy
Nástavec s nožovými břity	Směsi na moučníky	2	10	1,2 kg celková hmotnost	• Chcete-li dosáhnout hrubší konzistence, použijte pulzní režim. • Potraviny jako maso, pečivo či zeleninu nakrájejte asi na 2 cm velké kostky. • Suchary nalamte na kousky a vhazujte za chodu násypkou. • Nenechávejte směs zpracovávat příliš dlouho. • Při výrobě sladkého těsta použijte tuk přímo z chladničky nakrájený na kostky o velikosti 2 cm.
	Sladké těsto – tření tuku s moukou (použijte tuk přímo z lednice nakrájený na 2cm kostky) Přidávání vody do těsta na pečení	2 1 – 2	10 10-20	300 g hmotnost mouky	
	Sekání ryb a libového masa Paštiky a teriny	2	10-30	400 g libového hovězího (max.)	
	Krájení zeleniny	Pulzní režim	5-10	100 g	
	Sekání ořechů	2	30-60	100 g	
	Mixování měkkého ovoce, vařeného ovoce a zeleniny	2	10-30	500 g	
	Studené polévky	Začněte nízkou rychlostí a zvyšujte na maximum	30-60	1 litr	
	Mléčné koktejly / litá těsta		15-30	500 ml	
Metla	Bílky	2	60	6 (200 g)	**důležité** • **Metla není vhodná pro přípravu směsí na moučníky, protože jsou příliš husté a metla by se poškodila. Pro přípravu takových směsí používejte nástavec s noži.** • Nejlepších výsledků dosáhnete, použijete-li vejce pokojové teploty. • Před šleháním zkontrolujte, zda jsou nádoba i metla čisté a nejsou na nich zbytky tuku.
	Šlehačka	2	30	500 ml	
Hnětací nástavec na těsto	Kynutá těsta	2	60	340 g hmotnost mouky	• Nezpracovávejte déle než 60 sekund. • Do mísy nasypte suché ingredience a tekutinu přilévejte násypkou, když je spotřebič spuštěný. Zpracovávejte, dokud nevznikne hladká elastická koule těsta. • Další hnětení provádějte pouze ručně. Další hnětení v míse se nedoporučuje, protože robot by se mohl převrhnout.
Kotouče – strouhání	Používejte na sýry, mrkve, brambory a podobné potraviny.	2	–	Nepřeplňujte nad maximum 1,2 l vyznačené na míse	• Používejte čerstvé suroviny • Nekrájejte potraviny na příliš malé kousky. Vyplňte násypku do celé šířky. Zabráníte tím sklouzávání potravin stranou během zpracování. • Potraviny krájené kolmo budou kratší než potraviny krájené podélně. • Po zpracování na kotouči nebo v nádobě vždy zůstane trochu odpadu.
Kotouče – krájení na plátky	Používejte na sýry, mrkev, brambory, zelí, okurky, červenou řepu a cibuli.	2	–		
Kotouče – velmi jemné strouhání	Strouhání parmezánu	2	–		

tabulka doporučených rychlostí

Nástroj/ nástavec	Funkce	Doporučená rychlost	Doba zpracování (sekundy)	Maximální kapacity	Rady a tipy
Lis na citrusové plody (pokud je součástí balení)	Používejte k vymačkání šťávy z citrusových plodů (např. pomerančů, citronů, limetek nebo grepů).	1	–	–	• Abyste dosáhli nejlepších výsledků, ovoce skladujte a lisujte při pokojové teplotě a před lisováním poválejte po pracovní ploše. • Abyste napomohli co nejlepšímu odšťavení, během lisování ovocem pohybujte ze strany na stranu. • Při lisování velkého množství ovoce pravidelně vyprazdňujte sítko, aby nedocházelo k hromadění dužiny a pecek.
Mixér	Studené tekutiny a nápoje	2	60	1,2 litru	• Při výrobě majonézy do přístroje vložte všechny ingredience kromě oleje. Odejměte plnicí víčko. Potom za běhu přístroje otvorem ve víku pomalu přidávejte olej. • U hustých směsí, jako jsou paštiky a pomazánky, je někdy nutné seškrábat směs ze stěn nádoby. Je-li mixování obtížné, přidejte víc tekutiny. • Nedoporučuje se mixovat tvrdá koření, protože by mohlo dojít k poškození plastových částí. • Pokud budete chtít míchat suché ingredience - nakrájejte je na kousky, odejměte plnicí víčko a potom za chodu přístroje vhazujte jeden kousek po druhém. Nestrkejte ruku do otvoru. Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud přístroj budete pravidelně vyprazdňovat. • Nádobu mixéru vždy vyprázdněte. Před použitím i po použití by měla být čistá. • Nikdy nemixujte více než 1,2 litru tekutiny - pokud se při mixování tvoří pěna (např. u mléčných koktejlů), tak ještě méně.
	Nezpracovávejte horké ingredience				
	Mléčné koktejly / směsi ze studeného mléka	2	15	1 litr	
Víceúčelový mlýnek (pokud je součástí balení)	Bylinky	2	10	10 g	• Bylinky musí být před sekáním čisté a suché. • Dětská výživa / pyré – před zpracováním v mlýnku nechte uvařené potraviny vychladnout na pokojovou teplotu. • K sekání bylinek se nejlépe hodí hlavní mísa.
	Ořechy	2	10 – 30	50 g	
	Kávová zrna	2	30	50 g	
	Syrové maso (biftek) nakrájené na 2cm kostičky	2	5	50 g	
Mlecí nástavec (pokud je součástí balení)	Mletí koření	2	30 – 60	50 g	• Optimálních výsledků při mletí koření v mlecím nástavci dosáhnete, když budete mlít maximálně 50 g najednou. • Celé koření si udržuje chuť a vůni mnohem déle než mleté koření, proto je nejlepší čerstvě namlít malé množství, aby se chuť a vůně zachovaly. • Nejvíce chuti a esenciálních olejů se z celého koření uvolní, když ho před mletím opražíte. • Nezpracovávejte v mlecím nástavci kurkumový kořen, protože je příliš tvrdý a mohl by poškodit nože. • Zázvor před zpracováním nakrájejte na malé kousky. • K sekání bylinek se nejlépe hodí hlavní mísa.
	Mletí kávových zrn	2		50 g	
	Sekání ořechů	Pulzní režim	–	50 g	
	Zpracování česneku, čerstvých chilli papriček a zázvoru	Pulzní režim	–	30 g	

tabulka doporučených rychlostí

Nástroj/ nástavec	Funkce	Doporučená rychlost	Doba zpracování (sekundy)	Maximální kapacity	Rady a tipy
Odstředivý odšťavovač (pokud je součástí balení)	Tvrdé ovoce a zelenina, např. mrkev a jablka	2		800 g	• Před zpracováním odstraňte pecky a zrnka (např. z papriky, melounu, švestek) a tuhé slupky (např. u melounu, ananasu). Jablka a hrušky nemusíte loupat ani odstraňovat jádřince. • Používejte pevné a čerstvé ovoce a zeleninu. • Citrusové ovoce – oloupejte a odstraňte bílou dužinu, jinak může šťáva chutnat hořce. Nejlepších výsledků dosáhnete s lisem na citrusové plody.
	Měkké ovoce, např. rajčata a hrozny	1		500 g	

používání nástavců

Řiďte se tabulkou doporučených rychlostí pro jednotlivá příslušenství v tabulka.

⑮ nástavec s nožovými břity

Postupujte podle pokynů v části „jak používat kuchyňský robot“.

⑯ hnětací nástavec na těsto

Používejte na kynutá těsta.

Postupujte podle pokynů v části „jak používat kuchyňský robot“.

⑰ dvojitá metla

Používejte pouze na řidší směsi, např. vaječné bílky, smetanu, kondenzované mléko a na šlehání vajec a cukru do piškotového těsta bez tuku. Hustší směsi jako tuk a mouka by metlu poškodily.

používání dvojité metly

1 Nasaďte mísu na hnací jednotku a přidejte hnací hřídel.
2 Obě metličky pevně zasuňte do hlavice dvojité metly.
3 Dvojitou metlu nasaďte pomalým otáčením, dokud na hnací hřídel nezapadne.
4 Přidejte suroviny.
5 Nasaďte víko tak, aby špička hřídele byla uprostřed víka.
6 Zapněte.

kotouče ⑱ – ⑳

Používání kotoučů.

Postupujte podle pokynů v části „jak používat kuchyňský robot“.

používání krájecích kotoučů

1 Nasaďte mísu na hnací jednotku a přidejte hnací hřídel.
2 Kotouč uchopte za úchytku uprostřed ⓫ a nasaďte jej na hřídel příslušnou stranou nahoru.
3 Nasaďte víko.
4 Příslušnou potravinu vložte do násypky.
5 Zapněte a rovnoměrně tlačte pěchovačem – **do násypky nestrkejte prsty.**

㉑ lis na citrusové plody
(pokud je součástí balení)

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

ⓐ kužel
ⓑ sítko

používání lisu na citrusové plody

1 Nasaďte hnací hřídel na hnací jednotku.
2 Do mísy nasaďte sítko tak, aby držadlo sítka bylo zajištěno přímo nad držadlem mísy.
3 Otáčením nasaďte kužel na hnací hřídel, dokud nezapadne na doraz.
4 Rozkrojte ovoce na poloviny. Pak zapněte přístroj a ovoce přitlačte na kužel.

- **Pokud není sítko správně nasazeno, nebude lis na citrusové plody fungovat.**

㉒ odstředivý odšťavovač
(pokud je součástí balení)

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

ⓐ pěchovač
ⓑ víko
ⓒ oddělovač dužiny
ⓓ filtrační buben
ⓔ miska
ⓕ hubice na šťávu

používání odstředivého odšťavovače

1 Nasaďte misku odšťavovače s hubicí ⓕ na hnací jednotku, zarovnejte symbol 🔓 na misce se symbolem ▮ na hnací jednotce a otočením ve směru hodinových ručiček ⓬ zajistěte 🔒.
2 Nasaďte oddělovač dužiny ⓒ do filtračního bubnu ⓓ tak, aby zobáčky zapadly do otvorů ve spodní části bubnu ⓭.
3 Nasaďte filtrační buben ⓮.
4 Nasaďte víko ⓑ na misku a otočením zajistěte ⓯. **Pokud nejsou miska nebo víko správně nasazeny a zajištěny ⑧, nebude odšťavovač fungovat.**
5 Pod hubici na šťávu postavte vhodnou sklenici nebo džbánek.
6 Nakrájejte potraviny, aby se vešly do násypky.
7 Zapněte přístroj a potraviny rovnoměrně stlačujte pěchovačem – **do násypky nestrkejte prsty.** Další potraviny přidávejte až po úplném zpracování předchozí dávky.

- Po přidání posledního kousku nechte odšťavovač ještě 30 sekund běžet, aby se odstředila všechna šťáva z filtračního bubnu.

důležité

- Pokud odšťavovač začne vibrovat, vypněte jej a odstraňte z bubnu dužinu. (Odšťavovač vibruje, když je dužina nerovnoměrně rozložena).
- Maximální množství, které lze najednou zpracovat, je 800 g ovoce nebo zeleniny.
- Některé velmi tvrdé potraviny mohou způsobit, že se odšťavovač zpomalí nebo zastaví. V takovém případě jej vypněte a odblokujte filtr.
- Během používání pravidelně přístroj vypínejte a čistěte oddělovač dužiny.

péče a čištění

- Před čištěním robot vždy vypněte a přívodní kabel vytáhněte ze zásuvky.
- **S nožovou jednotou a krájecími kotouči zacházejte opatrně – jsou velmi ostré.**
- Některé potraviny způsobují změnu barevného odstínu plastických hmot. To je normální, plastický materiál se tím nepoškodí a chuť jídel zůstane stejná. Zbarvení je možné odstranit hadříkem navlhčeným v rostlinném oleji.

hnací jednotka

- Otřete vlhkým hadříkem a osušte. Zkontrolujte, zda kolem zajišťovacího mechanismu nejsou zbytky potravin.
- Hnací jednotku nikdy neponořujte do vody.
- Nadbytečnou délku kabelu uložte do úložného prostoru na zadní straně hnací jednotky ⑨.

mixér a víceúčelový mlýnek

1 Vyprázdněte nádobu/nádobku, odšroubujte nožovou jednotku mixéru otočením do odemčené polohy 🔓.
2 Nádobu/nádobku ručně umyjte.
3 Sundejte a umyjte těsnicí kroužek.
4 Nedotýkejte se ostrých nožů – omyjte je v teplé vodě se saponátem pomocí kartáčku a pak důkladně opláchněte pod tekoucí vodou. **Neponořujte nožovou jednotku do vody.**
5 Nechte oschnout spodní stranou nahoru.

mlecí nástavec

- Sundejte víčko z nožové sestavy otočením proti směru hodinových ručiček.
- Víčko umyjte ručně.
- Nedotýkejte se ostrých nožů – omyjte je v teplé vodě se saponátem pomocí kartáčku a pak důkladně opláchněte pod tekoucí vodou. **Neponořujte nožovou jednotku do vody.**
- Nechte oschnout spodní stranou nahoru.

dvojitá metla

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

ostatní díly

- Umyjte v ruce, pak osušte.
- Lze je umýt také v myčce.

Položka	**Položka vhodná pro mytí v myčce**
hlavní mísa, víko, pěchovač	✔
nástavec s nožovými břity, hnětací nástavec na těsto	✔
snímatelná hnací hřídel	✔
kotouče	✔
metličky dvojité metly **Hlavici dvojité metly neponořujte do vody**	✔
lis na citrusové plody	✔
odstředivý odšťavovač	✔
nádoba mixéru, víko, plnicí víčko	✔
víčko mlecího nástavce	✔
nožová jednotka a těsnění pro mixér a víceúčelový mlýnek	✘
nožová jednotka mlecího nástavce	✘
roztěrka	✔

servis a údržba

- Pokud při používání spotřebiče narazíte na jakékoli problémy, před vyžádáním pomoci si přečtěte část „průvodce odstraňováním problémů“ v návodu nebo navštivte stránky www.kenwoodworld.com.
- Upozorňujeme, že na váš výrobek se vztahuje záruka, která je v souladu se všemi zákonnými ustanoveními ohledně všech existujících záručních práv a práv spotřebitelů v zemi, kde byl výrobek zakoupen.
- Pokud se váš výrobek Kenwood porouchá nebo u něj zjistíte závady, zašlete nebo odneste jej prosím do autorizovaného servisního centra KENWOOD. Aktuální informace o nejbližším autorizovaném servisním centru KENWOOD najdete na webu www.kenwoodworld.com nebo na webu společnosti Kenwood pro vaši zemi.

- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.

DŮLEŽITÉ INFORMACE PRO SPRÁVNOU LIKVIDACI VÝROBKU V SOULADU S EVROPSKOU SMĚRNICÍ O ODPADNÍCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍCH (OEEZ)

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.

průvodce odstraňováním problémů		
Problém	**Příčina**	**Řešení**
Robot nefunguje.	Není napájení.	Zkontrolujte, zda je robot připojen do napájecí sítě.
	Mísa není správně nasazena na základnu.	Zkontrolujte, zda je mísa správně umístěná a držadlo směruje dopředu doprava.
	Víko mísy není ve správné poloze.	Zkontrolujte, zda-li je západka víka umístěna ve správné poloze v oblasti rukojeti.
		Pokud nejsou mísa a víko správně nasazeny, přístroj nebude fungovat.
		Pokud se nejedná o žádný z uvedených případů, zkontrolujte pojistky/jistič ve vašem domě.
Mixér nebo mlýnek nefunguje.	Mixér nebo mlýnek není správně zajištěný.	Pokud je mixér nebo mlýnek nesprávně zajištěný, nebude fungovat.
	Mixér nebo mlýnek není správně sestavený.	Zkontrolujte, zda je nožová jednotka v nádobě/nádobce zcela utažená.
Robot se během provozu zastaví.	Robot přetížen/překročena maximální kapacita.	Zkontrolujte maximální hodnoty uvedené v tabulce doporučených rychlostí.
	Víko není zajištěno.	Zkontrolujte, že víko je správně zajištěno.
Mixér nebo víceúčelový mlýnek na nožové jednotce netěsní.	Chybí těsnění. Těsnění není správně nasazeno. Těsnění je poškozeno.	Zkontrolujte, zda je těsnění nasazeno správně a zda není poškozeno. Pokud budete potřebovat náhradní těsnění, informace naleznete v části „servis a údržba“.
Malý výkon nástrojů anebo nástavců.	Podívejte se do odpovídajících pokynů v oddíle „používání nástavců“. Zkontrolujte, zda jsou nástavce správně sestaveny.	

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

első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- Ha a hálózati vezeték sérült, azt biztonsági okokból ki kell cseréltetni a KENWOOD vagy egy, a KENWOOD által jóváhagyott szerviz szakemberével.
- A vágókések és a tárcsák nagyon élesek, óvatosan kezelje őket. **A kezelés és tisztítás során mindig a fogórésznél, felül fogja meg azokat, a vágóéltől távol.**
- **Ne dolgozzon fel forró hozzávalókat.**
- Ne emelje fel, vagy hordozza a készüléket a fogantyúnál fogva – a fogantyú eltörhet, ami sérülést okozhat.
- Az edény kiürítése előtt mindig vegye ki a vágókést.
- Tartsa távol kezét és a konyhai eszközöket a robotgép edényétől és a mixerpohártól, amikor a készülék csatlakoztatva van a hálózatra.
- Mindig kapcsolja ki a motort, és a hálózati vezetéket is húzza ki a konnektorból:
  - az alkatrészek szét- és összeszerelése előtt;
  - használat után;
  - tisztítás előtt.
- Az élelmiszert soha ne az ujjával nyomja le az adagolócsőben. Mindig használja a tartozék tömőrudat.
- **Soha ne szerelje a késegységet a meghajtóegységre a keverőpohár vagy a darálóedény nélkül.**
- Mielőtt eltávolítaná a fedelet az edényről, vagy a keverőpoharat vagy a többfunkciós darálót a meghajtóegységről:
  - kapcsolja ki a készüléket;
  - várja meg, amíg a tartozékok/kések teljesen leállnak;
  - ügyeljen rá, nehogy a keverőpoharat vagy a darálóedényt lecsavarja a késegységről.
- Soha ne a fedéllel, hanem a be/ki/sebességszabályozóval működtesse a készüléket.
- **A készülék megsérülhet és sérülést okozhat, ha a zárószerkezetet túlzott erőnek teszik ki.**
- **A robotgépet mindig húzza ki a hálózati aljzatból, amikor nem használja.**
- Csak engedélyezett tartozékot használjon.
- Működés közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Soha ne használjon meghibásodott készüléket. Ellenőrzés és javítás – lásd: „szerviz és vevőszolgálat”.

- A meghajtóegységet, a hálózati vezetéket és a csatlakozódugaszt óvja a nedvességtől.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne lógjon le az asztal vagy munkafelület széléről, és ne érintkezzen forró felülettel.
- Ne lépje túl az ajánlott sebességek táblázatában megadott maximális kapacitást.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanak a készülékkel.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórjához gyermekek ne férjenek hozzá.
- A készüléket üzemeltethetik olyanok is, akik mozgásukban, érzékelésükben vagy mentálisan korlátozottak, illetve nincs kellő hozzáértésük vagy tapasztalatuk, amennyiben a készüléket felügyelet mellett használják, vagy annak biztonságos használatára vonatkozóan utasításokkal látták el őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.
- Az aprító, mixer vagy daráló helytelen használata balesetet okozhat.
- A maximális sebesség a legnagyobb terheléssel működő toldaton múlik. A többi toldat esetleg kisebb teljesítményű.

mixer

- **NE dolgozzon fel forró hozzávalókat.**
- **ÉGÉSI SÉRÜLÉS KOCKÁZATA:** Forró hozzávalók esetén, mielőtt a keverőpohárba helyezné és összekeverné azokat, várja meg, hogy lehűljenek szobahőmérsékletre.
- Mindig óvatosan bánjon a késegységgel, és tisztítás közben ne nyúljon a vágóélekhez.
- A mixert csak akkor működtesse, ha a fedél a helyén van.
- Kizárólag a tartozék poharat és késegységet használja.
- Soha ne működtesse a mixert üresen.
- A mixer hosszú élettartamának megőrzése érdekében ne működtesse azt 60 másodpercnél tovább.
- Jeges italok készítésekor a fagyott hozzávalókat törje darabokra, mielőtt a pohárba tenné.

daráló tartozékok

- Soha ne szerelje a késegységet a meghajtóegységre az edény/fedél nélkül.
- Soha ne csavarja le az edényt/fedelet, amíg a daráló fel van szerelve a készülékre.

- Ügyeljen arra, hogy ne érjen az éles vágókésekhez. – A késegységet gyermekektől tartsa távol.
- Soha ne távolítsa el a darálót addig, amíg a kések teljesen le nem álltak.
- A készülék nem működik, ha a daráló nincs megfelelően felszerelve.
- Ne dolgozzon fel forró hozzávalókat a darálóban, előbb várja meg, hogy lehűljenek szobahőmérsékletre.

többfunkciós daráló

- A többfunkciós daráló hosszú élettartamának megőrzése érdekében soha ne működtesse 30 másodpercnél tovább. Kapcsolja ki, amint elérte a megfelelő konzisztenciát.
- Fűszerek feldolgozására nem javasoljuk, mivel ezek károsíthatják a műanyag alkatrészeket.

daráló

- A daráló hosszú élettartamának megőrzése érdekében soha ne működtesse 60 másodpercnél tovább. Kapcsolja ki, amint elérte a megfelelő konzisztenciát.
- Kurkumagyökeret ne őröljön, mert túl kemény, és károsíthatja a késeket.

szeletelő/reszelő tárcsák

- Soha ne távolítsa el a fedelet addig, amíg a vágótárcsa teljesen le nem állt.
- A vágótárcsák rendkívül élesek, ezért ezekkel nagyfokú körültekintéssel kell bánni.

gyümölcscentrifuga

- Ne használja a gyümölcscentrifugát, ha a szűrője sérült.
- A szűrődob alján levő vágóélek nagyon élesek, ezért mindig körültekintően fogja meg és tisztítsa a szűrődobot.
- Kizárólag a készülékhez tartozó tömőrudat használja. Soha ne nyúljon kézzel az adagolócsőbe. Ha az adagolócső eltömődik, húzza ki a hálózati csatakozót a konnektorból.
- A fedél levétele előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, amíg a szűrő megáll.

csatlakoztatás előtt

- Ellenőrizze, hogy a háztartásában lévő hálózati feszültség paraméterei megegyeznek a készülék alján feltüntetett paraméterekkel.
- A készülék megfelel az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyakról szóló 1935/2004/EK rendelet követelményeinek.

az első használat előtt

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

a készülék részei

alapgép

① tömőrúd
② adagolócső
③ fedél
④ edény
⑤ levehető hajtótengely
⑥ meghajtóegység
⑦ sebességszabályozó/rövid üzem gomb
⑧ biztonsági reteszek
⑨ vezetéktároló (a hátlapon)

A – műanyag mixer (ha tartozék)

⑩ késegység
⑪ tömítőgyűrű
⑫ keverőpohár
⑬ töltőnyílás kupakja
⑭ fedél

B – üveg mixer (ha tartozék)

⑩ késegység
⑪ tömítőgyűrű
⑫ keverőpohár
⑬ töltőnyílás kupakja
⑭ fedél

C – alaptartozékok

⑮ vágókés
⑯ dagasztó
⑰ kettős habverő
⑱ 4 mm-es szeletelő-/reszelőtárcsa
⑲ 2 mm-es szeletelő-/reszelőtárcsa
⑳ extra finom reszelőtárcsa

tartozékok

Nem biztos, hogy minden alábbi tartozék megtalálható a robotgépe mellett. A tartozékok választéka a típustól függ. A csomagban nem található tartozékok megvásárlásával kapcsolatban a „szerviz és vevőszolgálat” rész ad tájékoztatást.

D – választható tartozékok

㉑ citrusfacsaró (ha tartozék)
㉒ gyümölcscentrifuga (ha tartozék)

többfunkciós daráló (ha tartozék)

㉓ edény
㉔ tömítőgyűrű
㉕ késegység

daráló (ha tartozék)

㉖ daráló fedele
㉗ daráló késegysége

a robotgép használata

1 Illessze a levehető hajtótengelyt a meghajtóegységre ❶.
2 Ezután szerelje fel az edényt úgy, hogy az edényen látható 🔓 jel egy vonalban legyen a meghajtóegységen látható ▮ jellel, majd jobbra elfordítva ❷ rögzítse 🔒.
3 Szereljen egy tartozékot az edény hajtótengelyére.
- Mindig rögzítse az edényt és a tartozékot a meghajtóegységhez, mielőtt betenné a hozzávalókat.

4 Helyezze fel a fedelet ❸ – a hajtótengely/eszköz csúcsának a fedél középpontjába kell illeszkednie.
- **Soha ne a fedéllel, hanem a be/ki/ sebességszabályozóval működtesse a készüléket.**

5 Csatlakoztassa, kapcsolja be, és válasszon sebességet. (Lásd az ajánlott sebességek táblázatát.)
- **A robotgép nem működik, ha az edény vagy a fedél nincs megfelelően felszerelve a rögzítőszerkezetre. Ellenőrizze, hogy az adagolócső és az edény fogantyúja jobbra nézzen.**
- A rövid üzem funkciót (**P**) csak rövid ideig használja. A rövid üzem funkció addig működik, amíg a gombot lenyomva tartja.

6 A fedél, a tartozékok és az edény eltávolítását fordított sorrendben kell elvégezni.
- **A fedél eltávolítása előtt mindig kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a csatlakozót.**

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

Ⓐ műanyag mixer (ha tartozék)

a mixer használata

1 Helyezze a tömítőgyűrűt ⑪ a késegységre ⑩ – ügyeljen arra, hogy a tömítés pontosan a horonyba kerüljön.
- **Szivárgást okozhat, ha a tömítés sérült vagy nem megfelelően illeszkedik.**

2 A késegységet ⑩ alul megfogva engedje le a keverőpohárba – majd balra elfordítva rögzítse ❹. Lásd a késegység alján látható ábrát:

🔓 – nyitott állás

🔒 – zárt állás

A mixer nem működik, ha rosszul van összeszerelve.

3 Tegye a hozzávalókat a pohárba.
4 Helyezze a fedelet a pohárra, és jobbra elfordítva ❺ rögzítse. Helyezze fel a töltőnyílás kupakját.
5 Helyezze a mixert a meghajtóegységre úgy, hogy a mixeren látható 🔓 jel illeszkedjen a meghajtóegységen látható ▮ jelhez, majd fordítsa el jobbra ❻, amíg rögzül 🔒.
- **A készülék nem működik, ha a mixer nincs megfelelően felszerelve a zárószerkezetre.**

6 Válasszon sebességet (lásd az ajánlott sebességek táblázatát), vagy használja a rövid üzem gombot.

Ⓑ üveg mixer (ha tartozék)

a mixer használata

1 Helyezze a tömítőgyűrűt ⑪ a késegységre ⑩ – ügyeljen arra, hogy a tömítés pontosan a horonyba kerüljön.

- **Szivárgást okozhat, ha a tömítés sérült vagy nem megfelelően illeszkedik.**

2 Csavarja a keverőpoharat a késegységre ❹. A késegység alján látható ábrák jelentése:

– nyitott állás

– zárt állás

A mixer nem működik, ha rosszul van összeszerelve.

3 Tegye a hozzávalókat a pohárba.

4 Helyezze rá a fedelet a pohárra, és nyomja le, hogy rögzítse ❺. Helyezze fel a töltőnyílás kupakját.

5 Helyezze a mixert a meghajtóegységre úgy, hogy a mixeren látható jel illeszkedjen a meghajtóegységen látható jelhez, majd fordítsa el jobbra ❻, amíg rögzül .

- **A készülék nem működik, ha a mixer nincs megfelelően felszerelve a zárószerkezetre.**

6 Válasszon sebességet (lásd az ajánlott sebességek táblázatát), vagy használja a rövid üzem gombot.

többfunkciós daráló (ha tartozék)

A többfunkciós daráló dió és kávé darálására és pürésítésre használható.

1 Tegye a hozzávalókat az edénybe ㉓.

2 Helyezze a tömítőgyűrűt ㉔ a késegységre ㉕.

3 Fordítsa a késegységet fejjel lefelé. Engedje le az edénybe, késekkel lefelé.

4 Csavarja a késegységet az edényre, és szorítsa meg, amennyire kézzel lehet ❼. Lásd a késegység alján látható ábrát:

– nyitott állás

– zárt állás

5 Helyezze a többfunkciós darálót a meghajtóegységre úgy, hogy a többfunkciós darálón látható jel egy vonalban legyen a meghajtóegységen látható jellel, majd jobbra elfordítva ❽ rögzítse .

6 Kapcsolja maximális sebességre, vagy használja a rövid üzem funkciót.

daráló (ha tartozék)

A daráló száraz hozzávalók, például kávé vagy a következő fűszerek őrlésére használható:
fekete bors, kardamom mag, köménymag, koriander mag, édeskömény, friss gyömbér, fokhagyma gerezdek, friss csili.

a daráló használata

1 Helyezze a hozzávalókat a késegységbe ㉗.

2 Illessze rá a fedelet ㉖, és jobbra elfordítva rögzítse ❾.

3 Helyezze a darálót a meghajtóegységre, és jobbra elfordítva rögzítse ❿.

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

ajánlott sebességek táblázata

Eszköz/ tartozék	Funkció	Ajánlott sebesség	feldolgozási idő (s)	Maximális kapacitás	tanácsok és tippek
Vágókés	Tésztaporok	2	10	1,2 kg teljes súly	• Durvább állag eléréséhez használja a rövid üzem funkciót. • Az élelmiszert (húst, kenyeret, zöldséget) vágja fel kb. 2 cm-es kockákra. • A kekszet törje darabokra, és a gép működése közben helyezze be az adagolócsövön keresztül. • Ügyeljen arra, nehogy túl sokáig végezze a feldolgozást. • Tészta készítésekor a zsiradékot egyenesen a hűtőszekrényből vegye ki, és vágja 2 cm élű kockákra.
	Sütemény – margarin bedolgozása a lisztbe (a margarint egyenesen a hűtőből vegye ki, és vágja 2 cm-es kockákra) Víz hozzáadásával összedolgozza a tészta hozzávalóit	2 1 – 2	10 10-20	300 g liszt	
	Hal és sovány hús aprítása Pástétomok	2	10-30	400 g max. sovány marhahús	
	Zöldség aprítása	Rövid üzem	5-10	100 g	
	Dió aprítása	2	30-60	100 g	
	Puha gyümölcs, főtt gyümölcs és zöldség pürésítése	2	10-30	500 g	
	Hideg levesek	Kezdje alacsony sebességen, és növelje a maximumig	30-60	1 liter	
	Tejturmixok/híg tészták		15-30	500 ml	
Habverő	Tojásfehérje	2	60	6 (200 g)	**fontos** • **A habverő nem használható tésztaporokból készült keverékek feldolgozására, mivel ezek túl sűrűek, és tönkretennék a habverőt. Ezekhez mindig a vágókést használja.** • A legjobb eredmény elérése érdekében a tojás legyen szobahőmérsékletű. • Ügyeljen arra, hogy az edény és a habverő tiszta és zsírmentes legyen.
	Tejszín	2	30	500 ml	
Dagasztó	Élesztővel készült tészták	2	60	340 g liszt	• Ne működtesse 60 másodpercnél tovább. • A száraz hozzávalókat helyezze az edénybe, a folyadékot pedig a gép működése közben töltse be az adagolócsövön keresztül. A tészta rugalmas golyóvá válásáig folytassa a keverést. • Az átgyúrást kézzel végezze, de ne a keverőedényben, mert a robotgép károsodhat.
Tárcsák – reszelő	Sajt, sárgarépa, burgonya és hasonló jellegű élelmiszerek reszeléséhez.	2	–	Ne töltse az edényen látható maximális 1,2 l jel fölé	• Friss hozzávalókat használjon. • Ne vágja az élelmiszert túl kicsire. Az adagolócső teljes szélességét töltse ki. Így megakadályozza, hogy a feldolgozás során a nyersanyag oldalra csússzon. • A függőlegesen elhelyezett darabok rövidebbre lesznek vágva, mint a vízszintesen elhelyezett darabok. • A feldolgozás után mindig marad kis mennyiségű élelmiszer a tárcsán vagy a tálban.
Tárcsák – szeletelő	Sajt, sárgarépa, burgonya, káposzta, uborka, cukkini, cékla és hagyma szeleteléséhez.	2	–		
Tárcsák – extra finom reszelő	Parmezán reszeléséhez	2	–		

ajánlott sebességek táblázata

Eszköz/ tartozék	Funkció	Ajánlott sebesség	feldolgozási idő (s)	Maximális kapacitás	tanácsok és tippek
Citrusfacsaró (ha tartozék)	A citrusfélék (pl. narancs, citrom, lime és grapefruit) levének kinyerésére szolgál.	1	–	–	• A legkedvezőbb eredmény elérése érdekében szobahőmérsékleten tárolja és facsarja a gyümölcsöt, és a facsarás előtt kézzel lenyomva görgesse meg az asztalon. • Az ivólé kinyerésének elősegítése érdekében facsarás közben mozgassa a gyümölcsöt oldalirányban ide-oda. • Nagy mennyiségű ivólé készítésekor rendszeresen ürítse a szűrőt, hogy ne halmozódjon fel benne a gyümölcshús és a mag.
Mixer	Hideg folyadékok és italok	2	60	1,2 liter	• Majonéz készítésekor helyezzen minden hozzávalót a mixerbe, az olaj kivételével. Vegye le a töltőnyílás kupakját. Ezután, a készülék működése közben, lassan adja hozzá az olajat a fedél nyílásán keresztül. • Sűrű keverékek, például pástétomok és öntetek készítésekor előfordulhat, hogy le kell kaparni az edény oldalára tapadt masszát. Ha az anyag nehezen keverhető, adjon hozzá folyadékot. • Ne aprítson fűszereket, mert károsíthatják a műanyag részeket. • Száraz hozzávalók keverése – vágja darabokra a hozzávalókat, vegye le a töltőnyílás kupakját, majd a készülék működése közben egyenként dobálja be a darabokat. Tartsa a kezét a nyíláson. A legjobb eredmény elérése érdekében rendszeresen ürítse az edényt. • A mixer tárolásra nem használható. A használat előtt és után üresen kell tárolni. • Soha ne keverjen 1,2 liternél több anyagot – és ennél is kevesebbet habos folyadék (pl. tejturmix) esetén.
	Ne dolgozzon fel forró hozzávalókat				
	Tejturmix/hideg tej alapú keverékek	2	15	1 liter	
Többfunkciós daráló (ha tartozék)	Fűszernövények	2	10	10 g	• A növényfélék tiszta és száraz állapotban darálhatók a legjobban. • Bébiétel/püré – a darálóban való feldolgozás előtt várja meg, hogy főtt étel lehűljön szobahőmérsékletre. • Fűszernövények aprításához a fő edényt célszerű használni.
	Dió	2	10 – 30	50 g	
	Szemes kávé	2	30	50 g	
	Nyers hús (marhaszelet) 2 cm-es kockákra vágva	2	5	50 g	
Daráló (ha tartozék)	Fűszerek őrlése	2	30 – 60	50 g	• Az optimális eredmény elérése érdekében 50 g fűszernél többet egyszerre ne őröljön a darálóban. • Az egész fűszerek sokkal hosszabb ideig megőrzik az aromájukat, mint az őrölt fűszerek, ezért célszerű, ha csak kis mennyiségű fűszert őröl meg egyszerre, hogy tovább megőrizze az aromáját. • Az ízanyagok és illóolajok legjobb kinyerése érdekében célszerű az őrlés előtt megpirítani a fűszereket. • Kurkumagyökeret ne őröljön a darálóban, mert túl kemény, és károsíthatja a késeket. • A gyömbért a feldolgozás előtt vágja fel apró darabokra. • Fűszernövények aprításához a fő edényt célszerű használni.
	Szemes kávé darálása	2		50 g	
	Dió darálása	Rövid üzem	–	50 g	
	Fokhagymagerezdek, friss csili és gyömbérgyökér feldolgozása	Rövid üzem	–	30 g	

ajánlott sebességek táblázata

Eszköz/ tartozék	Funkció	Ajánlott sebesség	feldolgozási idő (s)	Maximális kapacitás	tanácsok és tippek
gyümölcscentrifuga (ha tartozék)	Kemény gyümölcs és zöldség, azaz sárgarépa és alma	2		800 g	• A feldolgozás előtt távolítsa el a magokat (pl. paprika, dinnye, szilva) és az erősebb héjat (pl. dinnye, ananász). Az almát és a körtét nem szükséges kimagozni és meghámozni. • Még nem puha, friss gyümölcsöt és zöldséget használjon. • Citrusféléknél távolítsa el a belső fehér héjat, különben a kinyert lé keserű lesz. A legjobb eredmény elérése érdekében használja a citrusfacsarót.
	Puha gyümölcs, azaz paradicsom és szőlő	1		500 g	

tartozékok használata

Az egyes tartozékokra vonatkozóan lásd az ajánlott sebességek táblázatát.

⑮ vágókés

Kövesse „a robotgép használata” fejezetben leírt utasításokat.

⑯ dagasztó

Kelt tészták készítéséhez használható.

Kövesse „a robotgép használata” fejezetben leírt utasításokat.

⑰ kettős habverő

A habverőt csak híg keverékekhez használja (pl. tojásfehérje, tejszín, sűrített tej, valamint tojás és cukor összehabarásához zsiradék nélküli tésztaalapokhoz), mert a sűrűbb keverékek (pl. zsiradék és liszt) tönkreteszik.

a habverő használata

1 Szerelje fel az edényt a meghajtóegységre, és helyezze be a levehető hajtótengelyt.
2 Tolja be jól a két habverőt hajtófejbe.
3 Óvatosan a hajtótengely fölé elfordítva illessze a helyére a habverőt.
4 Helyezze be a hozzávalókat.
5 Helyezze fel a fedelet – a tengely végének a fedél középpontjába kell illeszkednie.
6 Kapcsolja be.

tárcsák ⑱ – ⑳

A tárcsák használata.

Kövesse „a robotgép használata” fejezetben leírt utasításokat.

a vágótárcsák használata

1 Szerelje fel az edényt a meghajtóegységre, és helyezze be a levehető hajtótengelyt.
2 A középső fogórésznél ⓫ megtartva a megfelelő oldalával felfelé helyezze a tárcsát a hajtótengelyre.
3 Illessze a helyére a fedelet.
4 Tegye be az ételt az adagolócsőbe.
5 Kapcsolja be a gépet, és a tömőrúddal egyenletesen nyomja le a nyersanyagot – **soha ne nyúljon kézzel az adagolócsőbe.**

㉑ citrusfacsaró (ha tartozék)

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

ⓐ kúp
ⓑ szűrő

a citrusfacsaró használata

1 Szerelje fel a hajtótengelyt és az edényt a meghajtóegységre.
2 Illessze be a szűrőt az edénybe, ügyelve arra, hogy a szűrő fogója közvetlenül az edény fogója fölött legyen.
3 Helyezze rá, majd forgatva húzza rá teljesen a kúpot a hajtótengelyre.
4 Vágja félbe a gyümölcsöt. Kapcsolja be a robotgépet, és nyomja rá a gyümölcsöt a kúpra.

- **A citrusfacsaró nem működik, ha a szűrő nincs megfelelően rögzítve a helyén.**

㉒ gyümölcscentrifuga (ha tartozék)

A gyümölcscentrifugával kemény húsú gyümölcsökből és zöldségekből készíthet ivólevet.

ⓐ tömőrúd
ⓑ gyümölcscentrifuga fedele
ⓒ pépeltávolító
ⓓ szűrődob
ⓔ edény
ⓕ gyümölcslé kifolyónyílás

a gyümölcscentrifuga használata

1 Helyezze az edényt a kifolyónyílással ⓕ a meghajtóegységre úgy, hogy az edényen látható 🔓 jel illeszkedjen a meghajtóegységen látható ▮ jelhez, majd fordítsa el jobbra ⓬, amíg rögzül 🔒.
2 Helyezze a pépeltávolítót ⓒ a szűrődobba ⓓ, ügyelve arra, hogy a fülek a dob alján található aljzatokba kerüljenek ⓭.
3 Illessze be a szűrődobot ⓮.
4 Helyezze a tartozék fedelét ⓑ az edényre, és fordítsa el, amíg rögzül ⓯. **A gyümölcscentrifuga nem működik, ha az edény vagy a fedél nincs megfelelően felszerelve a zárszerkezetre ⑧.**
5 Helyezzen egy megfelelő üveget vagy gyűjtőedényt a kifolyónyílás alá.
6 Vágja fel apró darabokra a nyersanyagot, hogy beleférjen az adagolócsőbe.
7 Kapcsolja be a gépet, és a tömőrúddal egyenletesen nyomja le a nyersanyagot – **soha ne nyúljon kézzel az adagolócsőbe.** Teljesen dolgozza fel, mielőtt újabb adagot hozzátenne.

- Az utolsó darab hozzáadása után hagyja a facsarót további 30 másodpercig járni, hogy az összes lé kijusson a szűrődobból.

fontos

- Ha a gyümölcscentrifuga rázkódni kezd, kapcsolja ki, és ürítse ki a pépet a dobból. (A gép akkor rázkódik, ha a pép egyenetlenül oszlik el a dobban.)
- Az egyszerre feldolgozható maximális gyümölcs- vagy zöldségmennyiség: 800 g.
- Egyes nagyon kemény nyersanyagoknál a centrifuga lelassulhat vagy megállhat. Ebben az esetben kapcsolja ki a készüléket, és tisztítsa meg a szűrőt.
- Feldolgozás közben a pépgyűjtő tartalmát rendszeresen ürítse ki.

karbantartás és tisztítás

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

meghajtóegység

- Előbb nedves ruhával törölje át, majd törölje szárazra. Ügyeljen arra, hogy a zárószerkezetnél ne legyenek élelmiszermaradékok.
- Ne merítse vízbe a meghajtóegységet.
- A felesleges vezetéket tárolja a meghajtóegység hátoldalán kiképzett tárolóban ⑨.

mixer és többfunkciós daráló

1 Ürítse ki a keverőpoharat/edényt, és a nyitott állásba 🔓 elfordítva csavarja le a mixer késegységét.
2 Mossa el kézzel a keverőpoharat/edényt.
3 Vegye le a tömítőgyűrűt, és mossa el.
4 A késeket meleg, mosogatószeres vízbe mártott mosogatókefével tisztítsa meg, majd folyó víz alatt öblítse le. Soha ne érjen kézzel az éles vágókésekhez. **A késegységet ne merítse vízbe.**
5 Fejjel lefelé fordítva hagyja megszáradni.

daráló

- A fedelet fordítsa el balra, és vegye le a késegységről.
- A fedelet kézzel mossa el.
- A késeket meleg, mosogatószeres vízbe mártott mosogatókefével tisztítsa meg, majd folyó víz alatt öblítse le. Soha ne érjen kézzel az éles vágókésekhez. **A késegységet ne merítse vízbe.**
- Fejjel lefelé fordítva hagyja megszáradni.

kettős habverő

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

egyéb alkatrészek

- Ezeket kézzel mosogassa el, majd törölje szárazra.
- Ezek mosogatógépben is elmoshatók.

Tétel	**mosogatógépben mosogatható tétel**
fő edény, fedél, tömőrúd	✔
vágókések, dagasztó	✔
levehető hajtótengely	✔
tárcsák	✔
habverők **Tilos a hajtófejet vízbe meríteni**	✔
citrusfacsaró	✔
gyümölcscentrifuga	✔
mixerpohár, fedél, töltőnyílás kupakja	✔
daráló fedele	✔
késegység és tömítés keverőpohárhoz és többfunkciós darálóhoz	✘
daráló késegysége	✘
műanyag kanál	✔

szerviz és vevőszolgálat

- Ha bármilyen problémát tapasztal a készülék használata során, olvassa el a használati utasítás „hibaelhárítási útmutató” fejezetét vagy látogasson el a www.kenwoodworld.com webhelyre, mielőtt segítséget kérne.
- A termékre garanciát vállalunk, amely megfelel az összes olyan előírásnak, amely a garanciális és a fogyasztói jogokat szabályozza abban az országban, ahol a terméket vásárolta.
- Ha a Kenwood termék meghibásodik, vagy bármilyen hibát észlel, akkor küldje el vagy vigye el egy hivatalos KENWOOD szervizközpontba. A legközelebbi hivatalos KENWOOD szervizközpontok elérhetőségét megtalálja a www.kenwoodworld.com weblapon vagy annak magyar verzióján.

- Tervezte és fejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.

FONTOS TUDNIVALÓK AZ EURÓPAI UNIÓ ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK HULLADÉKAIRA (WEEE) VONATKOZÓ IRÁNYELVÉRŐL

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 kerekes kuka szimbólum emlékeztet az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelésének szükségességére.

hibaelhárítási útmutató

Hiba	**A hiba lehetséges oka**	**Megoldás**
A készülék nem indul el.	A készülék nincs feszültség alatt.	Ellenőrizze, hogy a hálózati dugasz megfelelően van-e bedugva a konnektorba.
	Az edényt nem megfelelően szerelték a meghajtóegységre.	Ellenőrizze, hogy az edény a helyén legyen, és a fogantyú jobbra nézzen.
	Az edény fedele nem rögzül megfelelően.	Ellenőrizze, hogy a fedél retesze megfelelően rögzül-e a fogantyú mellett.
		A készülék nem működik, ha az edény vagy a fedél nem megfelelően van felszerelve.
		Ha a fentiek egyike sem hoz eredményt, ellenőrizze otthonában a biztosítékot.
A mixer vagy a daráló nem működik.	A mixer vagy a daráló nincs megfelelően rögzítve.	A mixer vagy a daráló nem működik, ha nincs megfelelően felszerelve a rögzítőszerkezetre.
	A mixer vagy a daráló nincs megfelelően összeszerelve.	Ellenőrizze, hogy a késegység szorosan rögzítve legyen a keverőpoháron/ edényen.
A készülék leáll használat közben.	A készüléket túlterhelte / túllépte a maximális kapacitást.	Ellenőrizze az ajánlott sebességek táblázatában a maximális kapacitást.
	A fedél kioldódott.	Ellenőrizze, hogy a fedél megfelelően rögzül-e.
A mixer vagy a többfunkciós daráló a zárószerkezetnél szivárog.	Hiányzik a tömítés. A tömítés nem megfelelően illeszkedik a helyére. A tömítés megsérült.	Ellenőrizze a tömítést, hogy megfelelően illeszkedik-e és nem sérült-e. A cseretömítés beszerzéséről lásd: „szerviz és vevőszolgálat”.
Egyes tartozékok nem működnek megfelelően.	Olvassa el az adott tartozékok használata szereplő tanácsokat. Ellenőrizze, hogy a tartozékok megfelelően vannak-e felszerelve.	

bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy KENWOOD lub upoważnionego przez firmę KENWOOD zakładu naprawczego.
- Noże i tarcze są bardzo ostre – zachować ostrożność. **Podczas obsługi i mycia należy je chwytać wyłącznie za uchwyt i nie dotykać ostrzy.**
- **NIE rozdrabniać składników gorących.**
- Nie podnosić ani nie przenosić robota trzymając za uchwyt – uchwyt może się oderwać, w konsekwencji czego może dojść do wypadku i urazu ciała.
- Przed wylewaniem rozdrobnionych składników z miski należy zawsze najpierw wyjąć ostrze.
- Gdy urządzenie jest podłączone do prądu, do miski robota i dzbanka blendera nie wolno wkładać rąk ani przyborów kuchennych.
- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego:
  - przed przystępowaniem do montażu i demontażu części
  - gdy urządzenie nie jest w użyciu
  - przed przystępowaniem do czyszczenia.
- Żywności nie wolno popychać do podajnika palcami. Używać wyłącznie popychacza załączonego w zestawie.
- **Nie zakładać zespołu ostrzy na podstawę zasilającą, jeżeli nie został na nią założony dzbanek blendera lub pojemnik młynka.**
- Przed zdjęciem pokrywy z miski lub blendera bądź młynka wielofunkcyjnego z podstawy zasilającej:
  - wyłączyć urządzenie;
  - zaczekać, aż nasadka/ostrza całkowicie się zatrzymają.
  - zachować ostrożność, by nie odkręcić dzbanka blendera lub pojemnika młynka z zespołu ostrzy.
- Nie używać pokrywy do włączania urządzenia – służy do tego wyłącznie regulator prędkości/włącznik.
- **Używanie nadmiernej siły podczas obsługi mechanizmu blokującego spowoduje uszkodzenie urządzenia, co może w konsekwencji spowodować wypadek i urazy ciała.**
- **Nieużywany robot należy zawsze odłączyć od sieci, wyjmując wtyczkę z gniazdka.**
- Nigdy nie stosować niekompatybilnych nasadek.

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

blender

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

- Przepisy na napoje typu *smoothie* – nie mieszać składników, które zbryliły się podczas zamrażania. Przed umieszczeniem ich w dzbanku należy je pokruszyć.

nasadki młynka

- Nie zakładać zespołu ostrzy na podstawę zasilającą, jeżeli nie został na niej zamontowany pojemnik lub pokrywa.
- Nigdy nie odkręcać pojemnika ani pokrywy w czasie, gdy młynek jest zamontowany na urządzeniu.
- Nie dotykać powierzchni tnących zespołu ostrzy – zespół ostrzy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Młynek zdejmować jedynie po całkowitym zatrzymaniu się ostrzy.
- Urządzenie nie będzie działać, jeżeli młynek nie został poprawnie zamocowany.
- W młynku nie wolno rozdrabniać gorących składników – należy je najpierw ostudzić do temperatury pokojowej.

młynek wielofunkcyjny

- Aby zadbać o długi okres użytkowania młynka wielofunkcyjnego, nie należy używać go przez czas dłuższy niż 30 sekund ciągłej pracy. Po uzyskaniu żądanej konsystencji składników natychmiast wyłączyć urządzenie.
- Nie zaleca się mielenia przypraw korzennych, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenie plastikowych elementów.

młynek do kruszenia

- Aby zadbać o długi okres użytkowania młynka do kruszenia, nie należy używać urządzenia przez czas dłuższy niż 60 sekund ciągłej pracy. Po uzyskaniu żądanej konsystencji składników natychmiast wyłączyć urządzenie.
- Nie należy mielić korzenia kurkumy, ponieważ jest on bardzo twardy i może uszkodzić ostrza.

tarcze krojące/trące

- Pokrywę zdejmować wyłącznie po całkowitym zatrzymaniu się tarczy tnącej.
- Dotykając tarcz, należy zachować szczególną ostrożność – są bardzo ostre.

sokowirówka

- Nie używać sokowirówki, jeżeli filtr jest uszkodzony.
- Ostrza w podstawie bębna filtra są bardzo ostre – podczas obsługi i czyszczenia bębna należy zachować szczególną ostrożność.
- Używać wyłącznie załączonego w zestawie popychacza. Do podajnika pod żadnym pozorem nie wolno wkładać palców. Przed przystąpieniem

do odblokowywania podajnika wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.

- Przed zdjęciem pokrywy wyłączyć urządzenie i zaczekać, aż filtr się zatrzyma.

przed podłączeniem do sieci

- Sprawdzić, czy napięcie sieciowe odpowiada danym znamionowym podanym na spodzie obudowy urządzenia.
- Urządzenie spełnia wymogi rozporządzenia Wspólnoty Europejskiej nr 1935/2004 dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

przed pierwszym użyciem

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

oznaczenia

robot kuchenny

① popychacz
② podajnik
③ pokrywa
④ miska
⑤ wyjmowany wał napędowy
⑥ podstawa zasilająca
⑦ regulator prędkości/przycisk pracy przerywanej
⑧ blokady bezpieczeństwa
⑨ schowek na przewód sieciowy (z tyłu)

A – plastikowy blender (jeżeli załączono w zestawie)

⑩ zespół ostrzy
⑪ pierścień uszczelniający
⑫ dzbanek
⑬ zakrywka wlewu
⑭ pokrywa

B – szklany blender (jeżeli załączono w zestawie)

⑩ zespół ostrzy
⑪ pierścień uszczelniający
⑫ dzbanek
⑬ zakrywka wlewu
⑭ pokrywa

C – nasadki standardowe

⑮ ostrze
⑯ końcówka do zagniatania ciasta
⑰ podwójna trzepaczka
⑱ tarcza do tarcia/krojenia na 4-milimetrowe plastry
⑲ tarcza do tarcia/krojenia na 2-milimetrowe plastry
⑳ tarcza do tarcia na bardzo drobne wiórka

nasadki

Nie wszystkie nasadki wymienione poniżej załączone są w zestawie z niniejszym robotem kuchennym. Rodzaj nasadek załączonych w zestawie zależy od zakupionego modelu. Informacje na temat tego, jak nabyć nasadkę niezałączoną w zestawie znajdują się w części pt. „serwis i punkty obsługi klienta".

D – nasadki opcjonalne

㉑ wyciskarka do cytrusów (jeżeli załączono w zestawie)
㉒ sokowirówka (jeżeli załączono w zestawie)

młynek wielofunkcyjny (jeżeli załączono w zestawie)

㉓ pojemnik
㉔ pierścień uszczelniający
㉕ zespół ostrzy

młynek do kruszenia (jeżeli załączono w zestawie)

㉖ pokrywka młynka
㉗ zespół ostrzy młynka do kruszenia

obsługa robota

1 Na podstawie zasilającej ❶ zamocować wyjmowany wał napędowy.
2 Następnie zamocować miskę, układając oznaczenie 🔓 na misce równo z oznaczeniem ▮ na podstawie zasilającej, i przekręcić miskę zgodnie z ruchem wskazówek zegara ❷ do momentu, aż zablokuje się na swoim miejscu 🔒.
3 Na wale napędzającym miski zamocować wybraną nasadkę.

- Przed włożeniem składników miskę i nasadkę należy najpierw zamocować na podstawie zasilającej.

4 Zamocować pokrywę ❸ – sprawdzając, czy górna część wału napędowego/nasadka wpasowała się w środek pokrywy.

- **Nie używać pokrywy do włączania urządzenia – służy do tego wyłącznie regulator prędkości/włącznik.**

5 Włożyć wtyczkę do gniazda sieciowego, włączyć urządzenie i ustawić prędkość (zob. tabela zalecanych prędkości).

- **Robot nie będzie działać, jeżeli miska lub pokrywa nie zostaną prawidłowo osadzone w blokadach bezpieczeństwa. Podajnik i rączka miski muszą znajdować się z przodu i być skierowane na prawo.**
- Do trybu pracy przerywanej użyć przycisku (**P**). W tym trybie urządzenie pracuje tak długo, jak długo wciśnięty jest przycisk.

6 Aby zdjąć pokrywę, nasadki i miskę, wykonać wyżej opisane czynności w odwrotnej kolejności.

- **Przed zdjęciem pokrywy urządzenie należy wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.**
  uwaga
- Robot nie jest przeznaczony do rozdrabniania lub mielenia kawy ani do mielenia cukru na cukier puder.
- Dodając olejek migdałowy lub substancje smakowe do mieszanych składników, należy uważać, by nie zetknęły się z plastikowymi elementami, ponieważ może to spowodować trwałe plamy.

Ⓐ plastikowy blender (jeżeli załączono w zestawie)

obsługa blendera

1 Na zespół ostrzy ⑩ założyć pierścień uszczelniający ⑪, zwracając uwagę na to, by pierścień był poprawnie włożony w rowki.
- **Jeżeli uszczelka zostanie niepoprawnie założona lub uszkodzona, składniki będą wyciekać z dzbanka.**

2 Trzymając zespół ostrzy za spodnią część ⑩, wsunąć go do dzbanka i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do momentu, aż zostanie zabezpieczony na swoim miejscu ❹. Rysunki na spodzie zespołu ostrzy wskazują pozycję:

– pozycja „odblokowane”

– pozycja „zablokowane”

Blender nie będzie działać, jeżeli nie zostanie poprawnie zmontowany.

3 W dzbanku umieścić składniki.
4 Na dzbanek założyć pokrywę i przekręcić ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara ❺ do momentu, aż rozlegnie się kliknięcie. W otworze pokrywy umieścić zakrywkę wlewu.
5 Na podstawie zasilającej umieścić dzbanek, oznaczenie na dzbanku ustawić równo z oznaczeniem na podstawie zasilającej i przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara ❻ do momentu, aż się zablokuje .

- **Urządzenie nie będzie działać, jeśli blender nie zostanie prawidłowo zamocowany w blokadzie bezpieczeństwa.**

6 Wybrać prędkość (zob. tabela zalecanych prędkości) lub użyć regulatora trybu pracy przerywanej.

Ⓑ szklany blender (jeżeli załączono w zestawie)

obsługa blendera

1 Na zespół ostrzy ⑩ założyć pierścień uszczelniający ⑪, zwracając uwagę na to, by pierścień był poprawnie włożony w rowki.
- **Jeżeli uszczelka zostanie niepoprawnie założona lub uszkodzona, składniki będą wyciekać z dzbanka.**

2 Przykręcić dzbanek na zespół ostrzy ❹. Rysunki na spodzie ostrzy wskazują pozycję:

– pozycja „odblokowane”

– pozycja „zablokowane”

Blender nie będzie działać, jeżeli nie zostanie poprawnie zmontowany.

3 W dzbanku umieścić składniki.
4 Umieścić pokrywkę na dzbanku i wcisnąć, aby zabezpieczyć przed poluzowaniem ❺. W otworze pokrywki umieścić zakrywkę wlewu.
5 Na podstawie zasilającej umieścić dzbanek, oznaczenie na dzbanku ustawić równo z oznaczeniem na podstawie zasilającej i przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara ❻ do momentu, aż się zablokuje .

- **Urządzenie nie będzie działać, jeśli blender nie zostanie prawidłowo zamocowany w blokadzie bezpieczeństwa.**

6 Wybrać prędkość (zob. tabela zalecanych prędkości) lub użyć regulatora trybu pracy przerywanej.

młynek wielofunkcyjny (jeżeli załączony w zestawie)

Młynek wielofunkcyjny służy do mielenia orzechów lub kawy i do przygotowywania przecierów.

1 Umieścić składniki w pojemniku ㉓.
2 Na zespole ostrzy ㉔ umieścić pierścień uszczelniający ㉕.
3 Zespół ostrzy odwrócić do góry nogami. Skierowawszy ostrza ku dołowi, włożyć go do pojemnika.
4 Mocno przykręcić zespół ostrzy ręcznie do pojemnika ❼. Rysunki na spodzie zespołu ostrzy wskazują pozycję:

– pozycja „odblokowane”

– pozycja „zablokowane”

5 Na podstawie zasilającej umieścić młynek wielofunkcyjny, oznaczenie na mini młynku wielofunkcyjnym ustawić równo z oznaczeniem na podstawie zasilającej i przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara ❽ do momentu, aż się zablokuje .
6 Ustawić urządzenie na maksymalną prędkość lub użyć przycisku trybu pracy przerywanej.

młynek do kruszenia (jeżeli załączony w zestawie)

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

obsługa młynka

1 Składniki umieścić w zespole ostrzy ㉗.
2 Zamocować pokrywę ㉖ i przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować ❾.
3 Umieścić młynek na podstawie zasilającej i zablokować go, przekręcając zgodnie z ruchem wskazówek zegara ❿.
4 Wybrać prędkość lub użyć trybu pracy przerywanej (P).

tabela zalecanych prędkości

Końcówka/ nasadka	Funkcja	Zalecana prędkość	Czas pracy (w sekundach)	Maksymalna ilość	porady i wskazówki
Ostrze	Przygotowywanie ciast w proszku	2	10	1,2 kg wagi całkowitej	• Aby uzyskać mniej rozdrobnioną konsystencję, użyć trybu pracy przerywanej. • Składniki takie jak mięso, chleb czy warzywa należy pokroić w kostkę wielkości ok. 2 cm. • Ciastka należy połamać na mniejsze kawałki i wsypywać przez podajnik podczas pracy urządzenia. • Składników nie należy miksować zbyt mocno. • Wyrabiając ciasto, używać tłuszczu schłodzonego w lodówce, pokrojonego w kostkę wielkości ok. 2cm.
	Ciasta – wcieranie tłuszczu do mąki (używać tłuszczu schłodzonego w lodówce i pokrojonego w kostkę wielkości 2 cm) Dodawanie wody, aby połączyć składniki ciasta	2 1 – 2	10 10-20	300 g wagi mąki	
	Siekanie ryb i chudego mięsa Pasztety i terriny	2	10-30	400 g chudej wołowiny (maksymalnie)	
	Siekanie warzyw	Tryb pracy przerywanej	5-10	100 g	
	Siekanie orzechów	2	30-60	100 g	
	Przecieranie miękkich owoców, gotowanych owoców i warzyw	2	10-30	500 g	
	Zimne zupy	Rozpocząć na niskiej prędkości, a potem zwiększyć ją do maksimum	30-60	1 l	
	Koktajle mleczne, ciasto naleśnikowe		15-30	500 ml	
Trzepaczka	Białka	2	60	6 (200 g)	**uwaga** • **Trzepaczka nie nadaje się do wyrabiania jednoetapowych ciast w proszku, ponieważ tego rodzaju mieszanki są zbyt gęste i spowodują jej uszkodzenie. Do tego celu należy zawsze używać ostrza.** • Najlepsze wyniki daje używanie jaj o temperaturze pokojowej. • Przed użyciem sprawdzić, czy miska i ubijaki są czyste. Nie mogą być tłuste.
	Śmietana do ubijania	2	30	500 ml	
Końcówka do zagniatania ciasta (jeżeli załączono w zestawie)	Mieszanki na ciasto drożdżowe	2	60	340 g wagi mąki	• Nie rozdrabniać składników przez czas dłuższy niż 60 sekund. • Suche składniki umieścić w misce, a następnie, podczas pracy urządzenia, przez podajnik dodać składniki płynne. Miksować do momentu, gdy z ciasta uformuje się gładka kula o elastycznej konsystencji. • Nie zagniatać ponownie ciasta w robocie – należy to zrobić ręcznie. Nie zaleca się ponownego zagniatania w misce, ponieważ może to spowodować utracenie przez robot stabilności podczas pracy.

tabela zalecanych prędkości

Końcówka/ nasadka	Funkcja	Zalecana prędkość	Czas pracy (w sekundach)	Maksymalna ilość	porady i wskazówki
Tarcze – trące	Do sera, marchwi, ziemniaków i innych składników o podobnej konsystencji.	2	–	Nie napełniać miski powyżej znajdującego się na niej oznaczenia maksymalnej ilości wynoszącej 1,2 l.	• Używane składniki powinny być świeże. • Nie kroić składników na zbyt małe kawałki. Szerokość otworu podajnika wypełnić składnikami niemal całkowicie. Zapobiega to zsuwaniu się składników bokami podczas rozdrabniania. • Składniki umieszczone pionowo są po pokrojeniu lub rozdrobnieniu krótsze niż składniki umieszczane poziomo. • Po skończonej pracy na tarczach krojących/trących i w misce zawsze pozostaje niewielka ilość resztek.
Tarcze – krojące	Do sera, marchwi, ziemniaków, kapusty, ogórków, cukinii, buraków i cebuli.	2	–		
Tarcze – do tarcia na bardzo drobne wiórka	Do tarcia parmezanu	2	–		
Wyciskarka do cytrusów (jeżeli załączono w zestawie)	Do wyciskania soku z cytrusów (np. pomarańczy, cytryn, limonek i grejpfrutów).	1	–	–	• Najlepsze wyniki daje wyciskanie soku w temperaturze pokojowej z owoców przechowywanych w temperaturze pokojowej i wałkowanie ich ręką po blacie przed wyciśnięciem soku. • Aby wyciskanie było skuteczniejsze, podczas wyciskania przesuwać owoc z boku na bok. • Jeżeli sok wyciskany jest z dużej liczby owoców, należy regularnie opróżniać sitko, aby zapobiec gromadzeniu się na nim miąższu i pestek.
Blender	Miksowanie zimnych składników płynnych i przygotowywanie napojów	2	60	1,2 l	• Przygotowując majonez, w blenderze należy umieścić wszystkie składniki oprócz oleju. Wyjąć zakrywkę wlewu. Następnie włączyć urządzenie i przez otwór w pokrywie powoli dodawać olej. • Gęste mieszanki, np. pasztety i sosy typu dip, mogą wymagać zgarniania składników ze ścianek dzbanka. Jeżeli składniki trudno jest rozdrobnić, dodać większą ilość składników płynnych. • Nie zaleca się mielenia przypraw korzennych, ponieważ mogą uszkodzić plastikowe elementy. • Miksowanie suchych składników – składniki pokroić na kawałki, zdjąć zakrywkę wlewu, a następnie włączyć urządzenie i wrzucać składniki przez otwór po jednym kawałku na raz. Nad otworem należy trzymać dłoń. Najlepsze wyniki daje regularne opróżnianie dzbanka. • Nie używać blendera jako pojemnika do przechowywania. Nieużywany blender powinien być pusty. • Nie miksować więcej niż 1,2 l bądź mniej w przypadku napojów spienianych, takich jak koktajle mleczne.
	Nie rozdrabniać składników gorących				
	Koktajle mleczne, mieszaniny na bazie zimnego mleka	2	15	1 l	
Młynek wielofunkcyjny (jeżeli załączono w zestawie)	Zioła	2	10	10 g	• Zioła najlepiej mielić, gdy są czyste i suche. • Żywność dla niemowląt, przeciery – przed rozdrobnieniem składników gotowanych w młynku należy odczekać, aż ostygną do temperatury pokojowej. • Najlepsze wyniki podczas siekania ziół daje użycie miski głównej.
	Orzechy	2	10 – 30	50 g	
	Kawa	2	30	50 g	
	Surowe mięso (stek wołowy) pokrojone w kostkę wielkości 2 cm	2	5	50 g	

tabela zalecanych prędkości

Końcówka/ nasadka	Funkcja	Zalecana prędkość	Czas pracy (w sekundach)	Maksymalna ilość	porady i wskazówki
Młynek do kruszenia (jeżeli załączono w zestawie)	Mielenie przypraw korzennych	2	30 – 60	50 g	• Najlepsze wyniki uzyskuje się, nie mieląc za jednym razem w młynku więcej niż 50 g przypraw. • Całe przyprawy znacznie dłużej zachowują aromat niż przyprawy zmielone, dlatego najlepiej jest mielić niewielką ich ilość na raz. • Pełen aromat i smak przyprawy można wydobyć, prażąc ją w całości przed zmieleniem. • W młynku nie należy mielić korzenia kurkumy, ponieważ jest on bardzo twardy i może uszkodzić ostrza. • Imbir należy przed zmieleniem pokroić na małe kawałki. • Najlepsze wyniki podczas siekania ziół daje użycie miski głównej.
	Mielenie kawy	2		50 g	
	Siekanie orzechów	Tryb pracy przerywanej	–	50 g	
	Rozdrabnianie czosnku, świeżych papryczek chili oraz świeżego imbiru	Tryb pracy przerywanej	–	30 g	
Sokowirówka (jeżeli załączono w zestawie)	Twarde owoce i warzywa, np. marchewka, jabłka	2		800 g	• Przed wyciskaniem soku z owoców usunąć pestki (np. z papryki, melona, śliwek) oraz twardą skórę (np. z melona, ananasa). Jabłek i gruszek nie trzeba obierać, ani usuwać z nich gniazd nasiennych. • Używane owoce i warzywa powinny być świeże i jędrne. • Cytrusy należy obrać ze skórki i usunąć białe włókna i błonkę – w przeciwnym razie sok może być gorzki. Najlepsze wyniki daje użycie wyciskarki do cytrusów.
	Miękkie owoce i warzywa, np. pomidory, winogrona	1		500 g	

użytkowanie nasadek

(zob. tabela zalecanych prędkości dla każdej nasadki)

⑮ ostrze

Postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w części pt. „obsługa robota".

⑯ końcówka do zagniatania ciasta

Do wyrabiania ciast na bazie drożdży.

Postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w części pt. „obsługa robota".

⑰ podwójna trzepaczka

Wyłącznie do miksowania składników na lekkie mieszaniny, np. do ubijania białek, śmietany, mleka kondensowanego oraz ucierania jajek z cukrem na beztłuszczowe ciasto biszkoptowe. Gęste składniki, takie jak tłuszcze i mąka, mogą spowodować uszkodzenie końcówki.

użytkowanie ubijaka

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

tarcze ⑱-⑳

użytkowanie tarcz
Postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w części pt. „obsługa robota".

użytkowanie tarcz krojących

1 Na podstawie zasilającej zamocować miskę i wyjmowany wałek napędzający.
2 Trzymając tarczę za środkowy uchwyt ⓫, umieścić tarczę na wałku napędzającym, odpowiednią stroną skierowaną do góry.
3 Założyć pokrywę.
4 Włożyć składniki do podajnika.
5 Włączyć urządzenie i za pomocą popychacza równomiernie popychać składniki do podajnika. **Do podajnika nie wolno wkładać palców.**

㉑ wyciskarka do cytrusów (jeżeli załączona w zestawie)

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

ⓐ stożek
ⓑ sitko

użytkowanie wyciskarki do cytrusów

1 Na podstawie zasilającej zamocować wał napędowy i miskę.
2 Do miski zamocować sitko – pamiętając, by uchwyt sitka był zablokowany we właściwym położeniu (bezpośrednio nad uchwytem miski).
3 Stożek umieścić na wale napędzającym, przekręcając go do momentu, aż całkowicie opadnie.
4 Owoce pokroić na połówki. Włączyć urządzenie, ułożyć owoc na stożku i nacisnąć.

- **Wyciskarka do cytrusów nie będzie działać, jeżeli sitko nie zostanie prawidłowo zablokowane.**

㉒ sokowirówka (jeżeli załączona w zestawie)

Sokowirówki można używać do robienia soku z owoców i warzyw.

ⓐ popychacz
ⓑ pokrywa sokowirówki
ⓒ oddzielacz miąższu
ⓓ bęben filtra
ⓔ miska
ⓕ dziobek

użytkowanie sokowirówki

1 Na podstawie zasilającej umieścić miskę sokowirówki z dzióbkiem ⓕ, oznaczenie 🔓 na misce ustawić równo z oznaczeniem ▮ na podstawie zasilającej i przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara ⓬ do momentu, aż się zablokuje 🔒.
2 Oddzielacz miąższu ⓒ umieścić w bębnie filtra ⓓ, pamiętając, by wypustki wpasowały się w nacięciach w spodzie bębna ⓭.
3 Zamocować bęben filtra ⓮.
4 Na miskę założyć pokrywę nasadki ⓑ i przekręcić, aż się zablokuje ⓯. **Sokowirówka nie będzie działać, jeżeli miska lub pokrywa nie zostaną prawidłowo osadzone w blokadach bezpieczeństwa** ⑧.
5 Pod otwór wylotowy sokowirówki podstawić odpowiedniej wielkości dzbanek lub szklankę.
6 Składniki pokroić na kawałki takiej wielkości, by zmieściły się do podajnika.
7 Włączyć urządzenie i za pomocą popychacza równomiernie popychać składniki do podajnika. **Do podajnika nie wolno wkładać palców.** Przed dodaniem kolejnych, zaczekać, aż składniki w podajniku zostaną całkowicie przerobione.

- Po dodaniu ostatniego kawałka pozostawić sokowirówkę włączoną przez kolejne 30 sekund, aby zebrać cały sok z bębna.

uwaga

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

konserwacja i czyszczenie

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

podstawa zasilająca

- Wytrzeć wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć. W razie konieczności oczyścić blokady bezpieczeństwa z resztek jedzenia.
- Nie zanurzać podstawy zasilającej w wodzie.
- Niepotrzebną część przewodu sieciowego można przechowywać w schowku na przewód w tylnej części podstawy zasilającej ⑨.

blender i młynek wielofunkcyjny

1 Opróżnić dzbanek/pojemnik i odkręcić zespół ostrzy blendera, przekręcając go do pozycji „odblokowane” 🔓, aby zwolnić blokadę.
2 Dzbanek/pojemnik umyć ręcznie.
3 Zdjąć i wypłukać pierścień uszczelniający.
4 Nie dotykać noży – są bardzo ostre. Oczyścić je szczoteczką i gorącą wodą z płynem do naczyń, a następnie dokładnie opłukać pod bieżącą wodą. **Nie zanurzać zespołu ostrzy w wodzie**.
5 Pozostawić do wyschnięcia, kładąc do góry nogami.

młynek do kruszenia

- Z zespołu ostrzy zdjąć pokrywę, przekręcając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Pokrywę umyć ręcznie.
- Nie dotykać noży – są bardzo ostre. Oczyścić je szczoteczką i gorącą wodą z płynem do naczyń, a następnie dokładnie opłukać pod bieżącą wodą. **Nie zanurzać zespołu ostrzy w wodzie.**
- Pozostawić do wyschnięcia, kładąc do góry nogami.

podwójna trzepaczka

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

pozostałe elementy

- Umyć ręcznie, a następnie wysuszyć.
- Można je także myć w zmywarce do naczyń.

element	**nadaje się do mycia w zmywarce**
miska główna, pokrywa, popychacz	✔
ostrza, końcówka do zagniatania ciasta	✔
wyjmowany wałek napędzający	✔
tarcze do krojenia i tarcia	✔
trzepaczki **Nie zanurzać głowicy w wodzie.**	✔
wyciskarka do cytrusów	✔
sokowirówka	✔
dzbanek blendera, pokrywa, zakrywka wlewu	✔
pokrywa młynka do kruszenia	✔
zespół ostrzy i uszczelka blendera i młynka wielofunkcyjnego	✘
zespół ostrzy młynka do kruszenia	✘
łopatka	✔

serwis i punkty obsługi klienta

- W razie wszelkich problemów z obsługą urządzenia przed zwróceniem się o pomoc należy zapoznać się ze wskazówkami w części pt.: „rozwiązywanie problemów” w instrukcji obsługi urządzenia lub odwiedzić stronę internetową www.kenwoodworld.com.
- Prosimy pamiętać, że niniejszy produkt objęty jest gwarancją, która spełnia wszystkie wymogi prawne dotyczące wszelkich istniejących praw konsumenta oraz gwarancyjnych w kraju, w którym produkt został zakupiony.
- W razie wadliwego działania produktu marki Kenwood lub wykrycia wszelkich usterek prosimy przesłać lub dostarczyć urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego firmy KENWOOD. Aktualne informacje na temat najbliższych punktów serwisowych firmy KENWOOD znajdują się na stronie internetowej firmy, pod adresem www.kenwoodworld.com lub adresem właściwym dla danego kraju.

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

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO USUWANIA PRODUKTU, ZGODNEGO Z WYMOGAMI DYREKTYWY WSPÓLNOTY EUROPEJSKIEJ W SPRAWIE ZUŻYTEGO SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO I ELEKTRONICZNEGO (WEEE)

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.

rozwiązywanie problemów		
Problem	**Przyczyna**	**Rozwiązanie**
Robot nie działa.	Brak prądu.	Sprawdzić, czy robot jest podłączony do prądu.
	Miska jest nieprawidłowo zamocowana na podstawie zasilającej.	Sprawdzić, czy miska jest poprawnie założona, a uchwyt miski znajduje się z przodu po prawej stronie.
	Pokrywa miski nie jest poprawnie zablokowana.	Sprawdzić, czy blokada bezpieczeństwa jest poprawnie zamocowana w okolicy uchwytu.
		Robot nie będzie działać, jeżeli miska i pokrywa nie zostały prawidłowo zamocowane.
		Jeżeli żadna z powyższych czynności nie rozwiązuje problemu, sprawdzić bezpieczniki/ przerywacze w domowej instalacji elektrycznej.
Blender lub młynek nie działa.	Blender lub młynek nie został poprawnie zablokowany na miejscu.	Blender ani młynek nie będą działać, jeżeli nie zostaną prawidłowo zamocowane w blokadzie bezpieczeństwa.
	Blender lub młynek nie został poprawnie złożony.	Sprawdzić, czy zespół ostrzy jest mocno dokręcony do dzbanka/pojemnika.
Robot zatrzymuje się w czasie pracy.	Urządzenie jest przeciążone/ przekroczono maksymalną pojemność.	Sprawdzić, ile wynosi maksymalna dozwolona ilość składników w tabeli zalecanych prędkości.
	Pokrywa jest odblokowana.	Sprawdzić, czy pokrywa została prawidłowo zablokowana.
Blender lub młynek wielofunkcyjny jest nieszczelny – składniki wyciekają przez podstawę zespołu ostrzy	Uszczelka nie została założona. Uszczelka została nieprawidłowo założona. Uszczelka jest uszkodzona.	Sprawdzić, czy uszczelka została prawidłowo założona i czy nie jest uszkodzona. Informacje na temat tego, gdzie można zakupić zapasową uszczelkę znajdują się w części pt. „serwis i punkty obsługi klienta”.
Końcówki/nasadki nie funkcjonują prawidłowo.	Zob. wskazówki w części dotyczącej użytkowania danej końcówki/nasadki. Sprawdzić, czy nasadka została prawidłowo zmontowana.	

ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες.
- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί φθορά πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό της KENWOOD.
- Οι λεπίδες και οι δίσκοι είναι πολύ κοφτερά, να τα χειρίζεστε με προσοχή. **Να κρατάτε πάντα τη συσκευή από τη λαβή στο επάνω μέρος, μακριά από την κοφτερή πλευρά, τόσο κατά τη χρήση, όσο και κατά τον καθαρισμό.**
- **ΜΗΝ επεξεργάζεστε καυτά υλικά.**
- Μη σηκώνετε ή μεταφέρετε τον επεξεργαστή από τη λαβή, καθώς μπορεί να σπάσει και να προκληθεί τραυματισμός.
- Αφαιρείτε πάντα τη λεπίδα μαχαιριού πριν αδειάσετε το περιεχόμενο του μπολ.
- Προσέξτε να μην βάζετε τα χέρια σας ή σύνεργα μέσα στο μπολ του επεξεργαστή και στην κανάτα του μπλέντερ, ενόσω η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος.
- Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε από την πρίζα:
  - πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα,
  - όταν δεν τη χρησιμοποιείτε,
  - πριν από τον καθαρισμό.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας για να ωθήσετε τα τρόφιμα προς τα κάτω στο σωλήνα τροφοδοσίας. Να χρησιμοποιείτε πάντα τον ωστήρα που παρέχεται.
- **Μην προσαρμόζετε ποτέ τη διάταξη λεπίδων στη μονάδα μοτέρ χωρίς να έχετε προσαρμόσει την κανάτα του μπλέντερ ή το δοχείο του μύλου.**
- Προτού αφαιρέσετε το καπάκι από το μπολ, το μπλέντερ ή τον μύλο πολλαπλών χρήσεων από τη μονάδα μοτέρ:
  - απενεργοποιήστε τη συσκευή,
  - περιμένετε έως ότου το εξάρτημα/οι λεπίδες σταματήσουν εντελώς,
  - προσέξτε να μην ξεβιδώσετε την κανάτα του μπλέντερ ή το δοχείο του μύλου από τη διάταξη λεπίδων.
- Μην χρησιμοποιείτε το καπάκι για να θέσετε σε λειτουργία τον επεξεργαστή. Χρησιμοποιείτε πάντα το διακόπτη λειτουργίας ή το ρυθμιστή ταχύτητας.
- **Εάν ασκηθεί υπερβολική δύναμη στον μηχανισμό ενδοασφάλειας, αυτή η συσκευή θα υποστεί ζημιά και ενδέχεται να προκληθεί τραυματισμός.**
- **Να αποσυνδέετε πάντα τον επεξεργαστή τροφίμων από το ρεύμα όταν δεν τον χρησιμοποιείτε.**

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευή που έχει υποστεί βλάβη. Στείλτε την για έλεγχο ή επισκευή: βλ. ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- Μην αφήνετε ποτέ να βραχούν η μονάδα μοτέρ, το καλώδιο ή το φις.
- Μην αφήνετε το καλώδιο ρεύματος να κρέμεται από την άκρη τραπεζιού ή πάγκου εργασίας, ούτε να έρχεται σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
- Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες που αναγράφονται στον πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη πείρας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δεν θα φέρει καμία ευθύνη εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με ακατάλληλο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.
- Η κακή χρήση του επεξεργαστή, του μπλέντερ ή του μύλου μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Η μέγιστη τιμή βασίζεται στο εξάρτημα που δέχεται το μεγαλύτερο φορτίο. Τα υπόλοιπα εξαρτήματα ενδέχεται να καταναλώνουν λιγότερη ισχύ.

μπλέντερ

- **ΜΗΝ επεξεργάζεστε ζεστά υλικά.**
- **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ:** Θα πρέπει να αφήνετε τα καυτά υλικά να κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου, προτού τα τοποθετήσετε στην κανάτα ή τα αναμείξετε.
- Να είστε πάντα προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τη διάταξη λεπίδων και να αποφεύγετε την επαφή με την αιχμή των λεπίδων όταν τις καθαρίζετε.
- Να χρησιμοποιείτε το μπλέντερ μόνον όταν το καπάκι είναι στη θέση του.
- Να χρησιμοποιείτε την κανάτα μόνο με τη διάταξη λεπίδων που παρέχεται.
- Μην θέτετε ποτέ το μπλέντερ σε λειτουργία όταν είναι άδειο.
- Για να εξασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής για το μπλέντερ σας, μην το αφήνετε ποτέ να λειτουργεί για περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα.
- Συνταγές για smoothie – μην αναμειγνύετε ποτέ παγωμένα υλικά που έχουν στερεοποιηθεί λόγω της ψύξης, σπάστε τα σε κομμάτια προτού τα προσθέσετε στην κανάτα.

εξαρτήματα μύλου

- Ποτέ μην προσαρμόζετε τη διάταξη λεπίδων στη μονάδα μοτέρ, χωρίς να έχετε τοποθετήσει το δοχείο/το καπάκι.
- Μην ξεβιδώνετε ποτέ το δοχείο/το καπάκι, ενώ ο μύλος είναι προσαρμοσμένος στη συσκευή σας.
- Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες – Κρατήστε τη διάταξη λεπίδων μακριά από τα παιδιά.
- Μην αφαιρείτε ποτέ τον μύλο προτού οι λεπίδες σταματήσουν εντελώς να περιστρέφονται.
- Η συσκευή δεν λειτουργεί εάν ο μύλος δεν είναι σωστά τοποθετημένος.
- Μην επεξεργάζεστε ζεστά υλικά στο μύλο, αλλά να τα αφήνετε να κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου, πριν από την επεξεργασία.

μύλος πολλαπλών χρήσεων

- Για να εξασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής για τον μύλο πολλαπλών χρήσεων, μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί για περισσότερο από 30 δευτερόλεπτα. Να θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας μόλις πετύχετε την επιθυμητή υφή.
- Η επεξεργασία των μπαχαρικών δεν συνιστάται, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν φθορά στα πλαστικά μέρη.

μύλος αλέσματος

- Για να εξασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής για τον μύλο αλέσματος, μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί για περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα. Να θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας μόλις πετύχετε την επιθυμητή υφή.
- Μην επεξεργάζεστε ρίζα κουρκουμά, καθώς είναι πολύ σκληρή και ενδέχεται να προκαλέσει ζημιά στις λεπίδες.

δίσκοι κοψίματος/τριψίματος

- Μην βγάζετε ποτέ το καπάκι εάν δεν έχουν σταματήσει εντελώς οι δίσκοι κοπής.
- Κρατήστε τους δίσκους κοπής με προσοχή – είναι εξαιρετικά κοφτεροί.

φυγοκεντρικός αποχυμωτής

- Μην χρησιμοποιείτε τον αποχυμωτή εάν το φίλτρο έχει υποστεί φθορά.
- Οι κοπτικές λεπίδες στη βάση του κάδου του φίλτρου είναι πολύ κοφτερές, προσέξτε κατά το χειρισμό και τον καθαρισμό του κάδου.
- Χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα ώθησης που παρέχεται. Μην βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα πριν ξεμπλοκάρετε το σωλήνα τροφοδοσίας.
- Προτού αφαιρέσετε το καπάκι, σβήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρις ότου σταματήσει να κινείται το φίλτρο.

προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ρεύματος είναι ίδια με αυτή που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τον Κανονισμό ΕΚ 1935/2004 σχετικά με τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

1 Αφαιρέστε τα πλαστικά καλύμματα από τη λεπίδα. **Να προσέχετε καθώς οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές.** Αυτά τα καλύμματα πρέπει να απορρίπτονται καθώς προορίζονται για να προστατεύουν τις λεπίδες μόνο κατά την κατασκευή και τη μεταφορά.
2 Πλύνετε τα μέρη – βλ. «φροντίδα και καθαρισμός».

επεξήγηση συμβόλων

επεξεργαστής

① ωστήρας
② σωλήνας τροφοδοσίας
③ καπάκι
④ μπολ
⑤ αποσπώμενος κινητήριος άξονας
⑥ μονάδα μοτέρ
⑦ κουμπί ελέγχου ταχύτητας/λειτουργίας παλμικής κίνησης
⑧ ενδοασφάλεια προστασίας
⑨ χώρος αποθήκευσης καλωδίου (στο πίσω μέρος)

A – πλαστικό μπλέντερ (εάν παρέχεται)

⑩ μονάδα λεπίδων
⑪ δακτύλιος στεγανοποίησης
⑫ κανάτα
⑬ πώμα μεζούρα
⑭ καπάκι

B – γυάλινο μπλέντερ (εάν παρέχεται)

⑩ μονάδα λεπίδων
⑪ δακτύλιος στεγανοποίησης
⑫ κανάτα
⑬ πώμα μεζούρα
⑭ καπάκι

C – στάνταρ εξαρτήματα

⑮ λεπίδα μαχαιριού
⑯ εργαλείο ζύμης
⑰ διπλό αναδευτήρι
⑱ δίσκος κοψίματος/τριψίματος 4 mm
⑲ δίσκος κοψίματος/τριψίματος 2 mm
⑳ δίσκος για πολύ λεπτό τρίψιμο

εξαρτήματα

Δεν συμπεριλαμβάνονται στο συγκεκριμένο μοντέλο επεξεργαστή τροφίμων όλα τα εξαρτήματα που αναφέρονται παρακάτω. Τα εξαρτήματα εξαρτώνται από το μοντέλο. Για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο αγοράς των εξαρτημάτων, ανατρέξτε στην ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».

D – προαιρετικά εξαρτήματα

㉑ λεμονοστείφτης (εάν παρέχεται)
㉒ φυγοκεντρικός αποχυμωτής (εάν παρέχεται)

μύλος πολλαπλών χρήσεων

(εάν παρέχεται)

㉓ δοχείο
㉔ δακτύλιος στεγανοποίησης
㉕ μονάδα λεπίδων

μύλος αλέσματος (εάν παρέχεται)

㉖ καπάκι μύλου
㉗ διάταξη λεπίδων μύλου αλέσματος

πώς να χρησιμοποιείτε τον επεξεργαστή τροφίμων σας

1 Προσαρμόστε τον αποσπώμενο κινητήριο άξονα και το μπολ στη μονάδα μοτέρ ❶.
2 Στη συνέχεια, προσαρμόστε το μπολ ευθυγραμμίζοντας το 🔓 του μπολ με το ▮ της μονάδας μοτέρ και στρέψτε δεξιόστροφα ❷ έως ότου ασφαλίσει στη θέση του 🔒.
3 Τοποθετήστε ένα εξάρτημα πάνω από τον άξονα του μπολ.

- Προτού προσθέσετε τα υλικά, τοποθετείτε πάντα το μπολ και το εξάρτημα στον επεξεργαστή τροφίμων.

4 Τοποθετήστε το καπάκι ❸ – και βεβαιωθείτε ότι ο άξονας επεξεργαστή/το εργαλείο βρίσκεται στο κέντρο από το καπάκι.

- **Μην χρησιμοποιείτε το καπάκι για να θέσετε σε λειτουργία τον επεξεργαστή τροφίμων. Χρησιμοποιείτε πάντα τον διακόπτη επιλογής ταχύτητας on/off.**

5 Συνδέστε στην πρίζα, θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και επιλέξτε ταχύτητα. (Ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων).

- **Ο επεξεργαστής δεν θα λειτουργεί εάν το μπολ ή το καπάκι δεν έχουν ασφαλίσει σωστά στο μηχανισμό ασφάλισης. Ελέγξτε εάν ο σωλήνας τροφοδοσίας και η λαβή του μπολ είναι στραμμένα προς τη δεξιά πλευρά.**
- Χρησιμοποιήστε την παλμική λειτουργία (**P**) για σύντομα, διαδοχικά διαστήματα λειτουργίας. Η παλμική κίνηση θα λειτουργεί για όσο διάστημα ο διακόπτης επιλογής παραμένει στη συγκεκριμένη θέση.

6 Αντιστρέψτε την παραπάνω διαδικασία για να αφαιρέσετε το καπάκι, τα εξαρτήματα και το μπολ.

- **Απενεργοποιείτε και αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή προτού αφαιρέσετε το καπάκι.**

σημαντικό

- Ο επεξεργαστής σας δεν είναι κατάλληλος για να θρυμματίζει ή να αλέθει κόκκους καφέ ή για να μετατρέπει κρυσταλλική ζάχαρη σε ζάχαρη άχνη.
- Όταν προσθέτετε άρωμα αμυγδάλου ή άλλες αρωματικές ύλες σε μείγματα, να αποφεύγετε την επαφή με το πλαστικό καθώς μπορεί να προκαλέσει ανεξίτηλα σημάδια.

Ⓐ πλαστικό μπλέντερ (εάν παρέχεται)

χρήση του μπλέντερ

1 Τοποθετήστε το δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος ⑪ στη μονάδα των λεπίδων ⑩ και βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα ερμητικού κλεισίματος έχει τοποθετηθεί σωστά.
- **Θα υπάρξουν διαρροές εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει υποστεί ζημιά ή δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.**

2 Κρατήστε τη διάταξη λεπίδων από το κάτω μέρος ⑩ και τοποθετήστε τις λεπίδες στην κανάτα – στρέψτε προς τα αριστερά έως ότου ασφαλίσει στη θέση της ❹. Ανατρέξτε στα γραφικά στο κάτω μέρος της διάταξης λεπίδων:

– θέση «ξεκλείδωτη»

– θέση «κλειδωμένη»

Το μπλέντερ δεν θα λειτουργεί εάν δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά.

3 Τοποθετήστε τα υλικά σας στην κανάτα.

4 Προσαρμόστε το καπάκι στην κανάτα και στρέψτε προς τα αριστερά ❹ μέχρις ότου ασφαλίσει στη θέση του. Προσαρμόστε το πώμα-μεζούρα.

5 Τοποθετήστε το μπλέντερ στη μονάδα μοτέρ, ευθυγραμμίστε το στο μπλέντερ με το στη μονάδα μοτέρ και στρέψτε δεξιόστροφα ❻ για να ασφαλίσει .
- **Η συσκευή δεν θα λειτουργεί εάν το μπλέντερ δεν έχει εφαρμόσει σωστά στην ενδοασφάλεια.**

6 Επιλέξτε ταχύτητα (ανατρέξτε στον πίνακα προτεινόμενων ταχυτήτων) ή χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμικής κίνησης.

Ⓑ γυάλινο μπλέντερ (εάν παρέχεται)

χρήση του μπλέντερ

1 Τοποθετήστε το δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος ⑪ στη μονάδα των λεπίδων ⑩ και βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα ερμητικού κλεισίματος έχει τοποθετηθεί σωστά.
- **Θα υπάρξουν διαρροές εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει υποστεί ζημιά ή δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.**

2 Βιδώστε την κανάτα επάνω στη διάταξη λεπίδων ❹. Ανατρέξτε στα γραφικά στο κάτω μέρος της μονάδας λεπίδων:

– θέση «ξεκλείδωτη»

– θέση «κλειδωμένη»

Το μπλέντερ δεν θα λειτουργεί εάν δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά.

3 Τοποθετήστε τα υλικά σας στην κανάτα.

4 Τοποθετήστε το καπάκι στο κύπελλο και πιέστε το προς τα κάτω για να ασφαλίσει στη θέση του ❺. Τοποθετήστε το καπάκι του πώματος-μεζούρα.

5 Τοποθετήστε το μπλέντερ στη μονάδα μοτέρ, ευθυγραμμίστε το στο μπλέντερ με το στη μονάδα μοτέρ και στρέψτε δεξιόστροφα ❻ για να ασφαλίσει .
- **Η συσκευή δεν θα λειτουργεί εάν το μπλέντερ δεν έχει εφαρμόσει σωστά στην ενδοασφάλεια.**

6 Επιλέξτε ταχύτητα (ανατρέξτε στον πίνακα προτεινόμενων ταχυτήτων) ή χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμικής κίνησης.

μύλος πολλαπλών χρήσεων (εάν παρέχεται)

Χρησιμοποιήστε τον μύλο πολλαπλών χρήσεων για να αλέσετε ξηρούς καρπούς, κόκκους καφέ και για να πολτοποιήσετε.

1 Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στο δοχείο ㉓.

2 Προσαρμόστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης ㉔ στη διάταξη λεπίδων ㉕.

3 Γυρίστε τη διάταξη λεπίδων ανάποδα. Πλησιάστε την στο δοχείο, με τις λεπίδες στραμμένες προς τα κάτω.

4 Βιδώστε τη διάταξη λεπίδων επάνω στο δοχείο μέχρι να σφίξει καλά ❼. Ανατρέξτε στα γραφικά στο κάτω μέρος της διάταξης λεπίδων:

– θέση «ξεκλείδωτη»

– θέση «κλειδωμένη»

5 Τοποθετήστε τον μύλο πολλαπλών χρήσεων στη μονάδα μοτέρ, ευθυγραμμίστε το στον μίνι μύλο πολλαπλών χρήσεων με το στη μονάδα μοτέρ και στρέψτε δεξιόστροφα ❽ για να ασφαλίσει .

6 Γυρίστε το διακόπτη στη μέγιστη ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμικής κίνησης.

μύλος αλέσματος (εάν παρέχεται)

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

χρήση του μύλου αλέσματος

1 Τοποθετήστε τα υλικά στη διάταξη λεπίδων ㉗.

2 Τοποθετήστε το καπάκι ㉖ και στρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του ❾.

3 Τοποθετήστε τον μύλο στη μονάδα μοτέρ και στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του ❿.

4 Επιλέξτε ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμικής κίνησης (P).

πίνακας συνιστώμενων ταχυτήτων

εργαλείο/ εξάρτημα	λειτουργία	συνιστώμενη ταχύτητα	Χρόνος επεξεργασίας (δευτερόλεπτα)	μέγιστες ποσότητες	συμβουλές και υποδείξεις
Λεπίδα μαχαιριού	Μείγματα για κέικ με ανάμειξη όλων των υλικών μαζί	2	10	1,2 kg συνολικό βάρος	• Για πιο χοντροκομμένη υφή, χρησιμοποιείτε το κουμπί ελέγχου παλμικής λειτουργίας. • Τεμαχίστε τα τρόφιμα, όπως κρέας, ψωμί, λαχανικά, σε κύβους περίπου 2 εκ. • Θα πρέπει να σπάσετε τα μπισκότα σε κομμάτια και να τα προσθέσετε στο σωλήνα τροφοδοσίας ενώ η συσκευή λειτουργεί. • Προσέχετε να μην αφήσετε τον επεξεργαστή να λειτουργεί περισσότερο απ' ό,τι πρέπει. • Όταν φτιάχνετε γλυκά, χρησιμοποιήστε βούτυρο κατευθείαν από το ψυγείο σε κύβους των 2 εκ.
	Ζύμη για γλυκά - προσθήκη βουτύρου στο αλεύρι (χρησιμοποιείτε βούτυρο απευθείας από το ψυγείο και κομμένο σε κύβους 2 εκ.) Προσθήκη νερού για την ανάμειξη υλικών για γλυκά	2 1 – 2	10 10-20	Βάρος αλευριού 300 g	
	Τεμαχισμός ψαριού και άπαχου κρέατος Πατέ και τερίν	2	10-30	400 g μέγ. άπαχο βοδινό κρέας	
	Τεμαχισμός λαχανικών	Παλμική λειτουργία	5-10	100 g	
	Τεμαχισμός ξηρών καρπών	2	30-60	100 g	
	Πολτοποίηση μαλακών φρούτων, βρασμένων φρούτων και λαχανικών	2	10-30	500 g	
	Κρύες σούπες	Ξεκινήστε με χαμηλή ταχύτητα και αυξήστε τη σταδιακά στο μέγιστο	30-60	1 λίτρο	
	Μιλκσέικ/κουρκούτι		15-30	500 ml	
Αναδευτήρι	Ασπράδια αβγών	2	60	6 (200 g)	**σημαντική πληροφορία** • **Το αναδευτήρι δεν είναι κατάλληλο για την παρασκευή μείγματος για κέικ με ανάμειξη όλων μαζί των υλικών, διότι τα μείγματα αυτά είναι πολύ σφιχτά και θα του προκαλέσουν βλάβη. Χρησιμοποιείτε πάντα τη λεπίδα μαχαιριού.** • Επιτυγχάνετε καλύτερα αποτελέσματα όταν τα αβγά είναι σε θερμοκρασία δωματίου. • Βεβαιωθείτε ότι το μπολ και οι αναδευτήρες είναι καθαρά και δεν έχουν υπολείμματα από λίπος πριν το ανακάτεμα.
	Κρέμα σαντιγί	2	30	500 ml	
Εργαλείο ζύμης	Μείγματα μαγιάς	2	60	Βάρος αλευριού 340 g	• Μην επεξεργάζεστε τα υλικά για περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα. • Τοποθετήστε τα ξηρά υλικά στο μπολ και προσθέστε το υγρό από τον σωλήνα τροφοδοσίας ενώ η συσκευή λειτουργεί. Συνεχίστε την επεξεργασία των υλικών έως ότου σχηματιστεί μια ομοιόμορφη ελαστική μπάλα ζύμης. • Ξαναζυμώστε μόνο με το χέρι. Το ξαναζύμωμα στο μπολ δεν συνιστάται γιατί ο επεξεργαστής μπορεί να γίνει ασταθής.

πίνακας συνιστώμενων ταχυτήτων

εργαλείο/ εξάρτημα	λειτουργία	συνιστώμενη ταχύτητα	Χρόνος επεξεργασίας (δευτερόλεπτα)	μέγιστες ποσότητες	συμβουλές και υποδείξεις
Δίσκοι – τρίψιμο	Χρησιμοποιείτε για τυρί, καρότα, πατάτες και τρόφιμα με παρόμοια υφή.	2	–	Μην γεμίζετε πάνω από τη μέγιστη ποσότητα 1,2 λίτρων που αναγράφεται στο μπολ	• Χρησιμοποιήστε φρέσκα υλικά. • Μην κόβετε τα τρόφιμα σε πολύ μικρά κομμάτια. Γεμίζετε ομοιόμορφα τον σωλήνα τροφοδοσίας σε όλο το πλάτος του. Έτσι τα τρόφιμα δεν θα πέφτουν στο πλάι κατά την επεξεργασία. • Όταν τεμαχίζετε σε φέτες ή τρίβετε: τα τρόφιμα που τοποθετούνται σε όρθια θέση βγαίνουν σε μικρότερο μήκος απ' ό,τι τα τρόφιμα που τοποθετούνται σε οριζόντια θέση. • Μετά την επεξεργασία, πάντα θα υπάρχουν λίγα υπολείμματα τροφής στον δίσκο ή στο μπολ.
Δίσκοι – κοπή	Χρησιμοποιείτε για τυρί, καρότα, πατάτες, λάχανο, αγγούρι, κολοκύθια, παντζάρια και κρεμμύδια.	2	–		
Δίσκοι - πολύ λεπτό τρίψιμο	Τρίψιμο παρμεζάνας	2	–		
Λεμονοστείφτης (εάν παρέχεται)	Χρησιμοποιείτε για να στείβετε τον χυμό από εσπεριδοειδή (π.χ. πορτοκάλια, λεμόνια, λάιμ και γκρέιπφρουτ).	1	–	–	• Για καλύτερα αποτελέσματα, να αποθηκεύετε και να στείβετε τα φρούτα σε θερμοκρασία δωματίου και να τα κυλάτε με το χέρι πάνω σε μια επιφάνεια εργασίας πριν τα στείψετε. • Για ευκολότερο στείψιμο, πιέζετε το φρούτο απ' όλες τις πλευρές. • Όταν στείβετε μεγάλες ποσότητες, να αδειάζετε το σουρωτήρι τακτικά για να αποφεύγετε τη συσσώρευση πολτού και σπόρων.
Μπλέντερ	Κρύα υγρά και ποτά	2	60	1,2 λίτρο	• Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα, να βάζετε όλα τα υλικά μέσα στο μπλέντερ, εκτός από το λάδι. Αφαιρέστε το πώμα μεζούρα. Έπειτα, ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, προσθέστε σιγά-σιγά το λάδι μέσα από την οπή στο καπάκι. • Όταν πρόκειται για παχύρρευστα μείγματα, π.χ. πατέ και ντιπ, ενδέχεται να χρειαστεί να ξεκολλάτε υλικά από τα τοιχώματα. Εάν η επεξεργασία του μείγματος γίνεται με δυσκολία, προσθέστε περισσότερα υγρά. • Η επεξεργασία των μπαχαρικών δεν συνιστάται, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν φθορά στα πλαστικά μέρη. • Για να αναμείξετε στεγνά υλικά - κόψτε τα σε κομμάτια, αφαιρέστε το πώμα μεζούρα και, στη συνέχεια, και ενώ η συσκευή λειτουργεί, ρίξτε ένα-ένα τα κομμάτια. Κρατήστε το χέρι σας πάνω από το άνοιγμα. Για καλύτερα αποτελέσματα, αδειάζετε τακτικά το μπλέντερ. • Μην χρησιμοποιείτε το μπλέντερ ως αποθηκευτικό δοχείο. Κρατήστε το άδειο πριν και μετά τη χρήση. • Μην αναμειγνύετε ποτέ ποσότητα μεγαλύτερη από 1,2 λίτρο. Η ποσότητα πρέπει να είναι μικρότερη για αφρώδη υγρά όπως μιλκσέικ.
	Μην επεξεργάζεστε ζεστά υλικά				
	Μίλκσεϊκ/Κρύα μείγματα με βάση το γάλα	2	15	1 λίτρο	
Μύλος πολλαπλών χρήσεων (εάν παρέχεται)	Μυρωδικά	2	10	10 g	• Τα μυρωδικά αλέθονται πιο εύκολα όταν είναι καθαρισμένα και στεγνά. • Βρεφικές τροφές/πουρές - αφήστε το μαγειρεμένο φαγητό να κρυώσει μέχρι να φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου προτού το επεξεργαστείτε στο μύλο. • Για βέλτιστα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε το κυρίως μπολ όταν τεμαχίζετε μυρωδικά.
	Ξηροί καρποί	2	10 – 30	50 g	
	Κόκκοι καφέ	2	30	50 g	
	Ωμό κρέας (μοσχαρίσια μπριζόλα) κομμένο σε κύβους των 2 cm	2	5	50 g	

πίνακας συνιστώμενων ταχυτήτων

εργαλείο/ εξάρτημα	λειτουργία	συνιστώμενη ταχύτητα	Χρόνος επεξεργασίας (δευτερόλεπτα)	μέγιστες ποσότητες	συμβουλές και υποδείξεις
Μύλος αλέσματος (εάν παρέχεται)	Επεξεργασία μπαχαρικών	2	30 – 60	50 g	• Για βέλτιστη απόδοση κατά την επεξεργασία μπαχαρικών, συνιστούμε να μην επεξεργάζεστε περισσότερο από 50 g τη φορά στον μύλο. • Τα ολόκληρα μπαχαρικά διατηρούν τη γεύση τους για πολύ μεγαλύτερο διάστημα από τα αλεσμένα και, επομένως, είναι προτιμότερο να αλέθετε μια μικρή ποσότητα φρέσκου υλικού κάθε φορά για να διατηρείται η γεύση. • Για να αναδειχθούν στο έπακρο η γεύση και τα αιθέρια έλαια, είναι προτιμότερο να καβουρντίζετε τα μπαχαρικά προτού τα αλέσετε. • Μην επεξεργάζεστε ρίζα κουρκουμά στον μύλο, καθώς είναι πολύ σκληρή και ενδέχεται να προκαλέσει ζημιά στις λεπίδες. • Κόψτε το τζίντζερ σε μικρά κομμάτια προτού το αλέσετε. • Για βέλτιστα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε το κυρίως μπολ όταν τεμαχίζετε μυρωδικά.
	Άλεσμα κόκκων καφέ	2		50 g	
	Τεμαχισμός ξηρών καρπών	Παλμική λειτουργία	–	50 g	
	Επεξεργασία σε σκελίδες σκόρδου, φρέσκιες πιπεριές τσίλι και τζίντζερ	Παλμική λειτουργία	–	30 g	
φυγοκεντρικός αποχυμωτής (εάν παρέχεται)	Σκληρά φρούτα και λαχανικά, όπως καρότα και μήλα	2		800 g	• Πριν από την επεξεργασία, αφαιρείτε τα κουκούτσια και τα σπόρια (π.χ. πιπεριά, πεπόνι, δαμάσκηνο) και τις σκληρές φλούδες (π.χ. πεπόνι, ανανάς). Δεν χρειάζεται να ξεφλουδίζετε ή να αφαιρείτε τα κουκούτσια από τα μήλα ή τα αχλάδια. • Χρησιμοποιείτε σκληρά, φρέσκα φρούτα και λαχανικά. • Εσπεριδοειδή – Ξεφλουδίστε και αφαιρέστε τη λευκή φλούδα, διαφορετικά ο χυμός μπορεί να είναι πικρός. Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε το λεμονοστείφτη.
	Μαλακά φρούτα, όπως ντομάτες και σταφύλια	1		500 g	

χρήση των εξαρτημάτων

Ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων για κάθε εξάρτημα.

⑮ λεπίδα μαχαιριού

Ακολουθείτε τις οδηγίες της ενότητας «χρήση του επεξεργαστή τροφίμων».

⑯ εργαλείο ζύμης

Ακολουθείτε τις οδηγίες της ενότητας «χρήση του επεξεργαστή τροφίμων».

⑰ διπλό αναδευτήρι

Χρησιμοποιείται για ελαφρά μείγματα όπως π.χ. ασπράδια αβγών, κρέμα, παστεριωμένο γάλα και για χτύπημα αβγών και ζάχαρης για παντεσπάνια με λίγα λιπαρά. Τα βαρύτερα μείγματα όπως λίπος και αλεύρι θα του προκαλέσουν βλάβη.

πώς χρησιμοποιείται το χτυπητήρι

1 Τοποθετήστε το μπολ στην κεντρική μονάδα, προσθέστε τον αποσπώμενο άξονα επεξεργαστή.
2 Τοποθετήστε κάθε αναδευτήρα ξεχωριστά πάνω στην κεφαλή.
3 Εφαρμόστε το χτυπητήρι γυρίζοντάς το προσεκτικά μέχρι να τοποθετηθεί πάνω στον άξονα.
4 Προσθέστε τα υλικά.
5 Κλείστε το καπάκι – βεβαιωθείτε ότι το άκρο του άξονα βρίσκεται στο κέντρο από το καπάκι.
6 Θέστε σε λειτουργία.

δίσκοι ⑱-⑳

Χρήση των δίσκων.

Ακολουθείτε τις οδηγίες της ενότητας «χρήση του επεξεργαστή τροφίμων».

χρήση των δίσκων κοπής

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

㉑ λεμονοστείφτης (εάν παρέχεται)

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

ⓐ κώνος του στύφτη
ⓑ σουρωτήρι

χρήση του λεμονοστείφτη

1 Προσαρμόστε τον κινητήριο άξονα και το μπολ στη μονάδα μοτέρ.
2 Τοποθετήστε το σουρωτήρι στο μπολ – βεβαιωθείτε ότι η λαβή του σουρωτηριού έχει ασφαλίσει στη σωστή θέση ακριβώς πάνω από τη λαβή του μπολ.
3 Τοποθετήστε τον κώνο στον άξονα γυρίζοντάς τον έως ότου φτάσει μέχρι κάτω.
4 Κόψτε τα φρούτα στη μέση. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και πιέστε τα φρούτα στον κώνο.

- **Ο λεμονοστείφτης δεν θα λειτουργήσει αν το σουρωτήρι δεν έχει ασφαλίσει κανονικά.**

㉒ αποχυμωτής (εάν παρέχεται)

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

ⓐ εξάρτημα ώθησης
ⓑ φυγοκεντρικό καπάκι
ⓒ μονάδα αφαίρεσης πολτού
ⓓ κάδος φίλτρου
ⓔ μπολ
ⓕ στόμιο χυμού

χρήση του αποχυμωτή

1 Τοποθετήστε το μπολ του αποχυμωτή με το στόμιο ⓕ πάνω στην κεντρική μονάδα, ευθυγραμμίστε το 🔓 του μπολ με το ▮ της κεντρικής μονάδας και στρέψτε δεξιόστροφα ⓬ για να ασφαλίσει 🔒.
2 Τοποθετήστε τη μονάδα αφαίρεσης πολτού ⓒ στον κάδο του φίλτρου ⓓ διασφαλίζοντας πως οι γλωττίδες ταιριάζουν με τις υποδοχές στη βάση του κάδου ⓭.
3 Τοποθετήστε τον κάδο του φίλτρου ⓮.
4 Τοποθετήστε το καπάκι ⓑ στο μπολ και στρέψτε το έως ότου ασφαλίσει στη θέση του ⓯. **Ο αποχυμωτής σας δεν θα λειτουργεί εάν το μπολ ή το καπάκι δεν έχουν ασφαλίσει σωστά στο μηχανισμό ασφάλισης** ⑧.
5 Τοποθετήστε κατάλληλο ποτήρι ή κανάτα κάτω από την έξοδο χυμού.
6 Κόψτε τα φρούτα ή τα λαχανικά σε κομμάτια ώστε να χωρούν στο σωλήνα τροφοδοσίας.
7 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και σπρώξτε την τροφή προς τα κάτω με το εξάρτημα ώθησης ασκώντας σταθερή πίεση – **μη βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας στο σωλήνα τροφοδοσίας.** Επεξεργαστείτε πλήρως την ποσότητα προτού προσθέσετε επιπλέον υλικά.

- Αφού προσθέσετε το τελευταίο κομμάτι, αφήστε τον αποχυμωτή να λειτουργήσει για ακόμα 30 δευτερόλεπτα για να εξαχθεί όλος ο χυμός από τον κάδο του φίλτρου.

σημαντική πληροφορία

- Αν ο αποχυμωτής αρχίσει να δονείται, σβήστε τον και αδειάστε τον πολτό από τον κάδο. (Ο αποχυμωτής δονείται αν ο πολτός δεν είναι ομοιόμορφα διανεμημένος).
- Η μέγιστη ποσότητα που μπορεί να επεξεργαστεί η συσκευή είναι 800 g φρούτων ή λαχανικών.
- Μερικά πολύ σκληρά φρούτα μπορεί να επιβραδύνουν ή και να σταματήσουν τον αποχυμωτή σας. Εάν συμβεί αυτό, σβήστε τη συσκευή και αποφράξτε το φίλτρο.
- Να σβήνετε τακτικά τη συσκευή και να καθαρίζετε τη μονάδα συλλογής πολτού κατά τη χρήση.

φροντίδα και καθαρισμός

- Απενεργοποιείτε και αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή προτού την καθαρίσετε.
- **Να χειρίζεστε με προσοχή τις λεπίδες και τους δίσκους κοπής – είναι εξαιρετικά κοφτερά.**
- Κάποιες τροφές μπορεί να προκαλέσουν αλλοίωση του χρώματος του πλαστικού. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό και δεν έχει βλαβερές συνέπειες για το πλαστικό ούτε θα επηρεάσει τη γεύση του φαγητού. Για να αφαιρέσετε το αλλοιωμένο χρώμα, τρίψτε με ένα πανί εμποτισμένο με φυτικό λάδι.

μονάδα μοτέρ

- Σκουπίστε με υγρό πανί και μετά στεγνώστε. Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή της ενδοασφάλειας δεν έχει υπολείμματα τροφών.
- Μη βυθίζετε τη μονάδα μοτέρ σε νερό.
- Τοποθετείτε το καλώδιο που περισσεύει στον χώρο αποθήκευσης καλωδίου, στο πίσω μέρος της μονάδας μοτέρ ⑨.

μπλέντερ και μύλος πολλαπλών χρήσεων

1 Αδειάστε το κύπελλο/το δοχείο και ξεβιδώστε τη διάταξη λεπίδων του μπλέντερ, στρέφοντάς την στη θέση «ξεκλείδωτη» 🔓 για να απασφαλίσει.
2 Πλύνετε το κύπελλο/δοχείο με το χέρι.
3 Αφαιρέσετε και πλύνετε τον δακτύλιο στεγανοποίησης.
4 Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες – καθαρίστε τις βουρτσίζοντάς τις σε ζεστή σαπουνάδα και ξεπλύνετέ τις σχολαστικά κάτω από τη βρύση. **Μην βυθίζετε τη διάταξη λεπίδων σε νερό.**
5 Τοποθετήστε την ανάποδα για να στεγνώσει.

μύλος αλέσματος

- Αφαιρέστε το καπάκι από τη διάταξη λεπίδων, στρέφοντάς το αριστερόστροφα.
- Πλύνετε το καπάκι στο χέρι.
- Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες – καθαρίστε τις βουρτσίζοντάς τις σε ζεστή σαπουνάδα και ξεπλύνετε τις σχολαστικά κάτω από τη βρύση. **Μην βυθίζετε τη διάταξη λεπίδων σε νερό.**
- Τοποθετήστε την ανάποδα για να στεγνώσει.

διπλό αναδευτήρι

- Αφαιρέστε τα χτυπητήρια από την κεφαλή τραβώντας τα απαλά προς τα έξω. Πλύνετε με ζεστή σαπουνάδα.
- Σκουπίστε την κεφαλή με υγρό πανί και μετά στεγνώστε. **Μην βυθίζετε την κεφαλή σε νερό.**

όλα τα υπόλοιπα μέρη

- Πλύνετέ τα στο χέρι και έπειτα στεγνώστε τα.
- Εναλλακτικά, μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

εξάρτημα	**κατάλληλο για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων**
κυρίως μπολ, μίνι μπολ, καπάκι, ωστήρας	✔
λεπίδες μαχαιριού, εργαλείο ζύμης	✔
αποσπώμενος κινητήριος άξονας	✔
δίσκοι	✔
χτυπητήρια **Μη βυθίζετε την κεφαλή στο νερό.**	✔
λεμονοστείφτης	✔
φυγοκεντρικός αποχυμωτής	✔
κανάτα του μπλέντερ, καπάκι, πώμα μεζούρα	✔
καπάκι μύλου αλέσματος	✔
διάταξη λεπίδων και δακτύλιος στεγανοποίησης για το μπλέντερ και τον μίνι μύλο πολλαπλών χρήσεων	✘
διάταξη λεπίδων μύλου αλέσματος	✘
σπάτουλα	✔

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη λειτουργία της συσκευής σας, προτού ζητήσετε βοήθεια ανατρέξτε στην ενότητα «οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων» του βιβλίου οδηγιών ή επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com.
- Έχετε υπ' όψιν ότι το προϊόν καλύπτεται από εγγύηση, η οποία είναι σύμφωνη με όλες τις νομικές διατάξεις που αφορούν τυχόν υφιστάμενη εγγύηση και δικαιώματα καταναλωτών στη χώρα στην οποία αγοράστηκε το προϊόν.
- Εάν το προϊόν Kenwood που έχετε αγοράσει δυσλειτουργεί ή βρείτε τυχόν ελαττώματα, στείλτε το ή παραδώστε το σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD. Για ενημερωμένα στοιχεία σχετικά με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com ή τη διαδικτυακή τοποθεσία που αφορά συγκεκριμένα τη χώρα σας.

- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ (ΑΗΗΕ)

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

Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η χωριστή απόρριψη μιας οικιακής ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη απόρριψη και επιτρέπει την ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής απόρριψης οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.

οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Πρόβλημα	**Αιτία**	**Λύση**
Ο επεξεργαστής δεν λειτουργεί.	Δεν υπάρχει ρεύμα.	Ελέγξτε εάν ο επεξεργαστής είναι συνδεδεμένος στην πρίζα.
	Ελέγξτε εάν το μπολ έχει τοποθετηθεί σωστά στη μονάδα μοτέρ.	Ελέγξτε εάν το μπολ τοποθετήθηκε σωστά και εάν η λαβή είναι τοποθετημένη προς τα δεξιά.
	Το καπάκι του μπολ δεν έχει ασφαλίσει σωστά.	Ελέγξτε εάν η ενδοασφάλεια του καπακιού είναι τοποθετημένη σωστά στην περιοχή της λαβής. **Ο επεξεργαστής δεν θα λειτουργήσει εάν το μπολ και το καπάκι δεν τοποθετηθούν σωστά.** Εάν δεν ισχύει κανένα από τα παραπάνω, ελέγξτε την ασφάλεια/το ρελέ στο σπίτι σας.
Το μπλέντερ ή ο μύλος δεν λειτουργεί.	Το μπλέντερ ή ο μύλος δεν έχει ασφαλίσει σωστά. Το μπλέντερ ή ο μύλος δεν συναρμολογήθηκε σωστά.	Το μπλέντερ ή ο μύλος δεν θα λειτουργεί, εάν δεν προσαρμοστεί σωστά στην ενδοασφάλεια. Ελέγξτε εάν η διάταξη λεπίδων έχει σφίξει εντελώς μέσα στην κανάτα/δοχείο.
Ο επεξεργαστής σταματά κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας	Ο επεξεργαστής έχει υπερφορτωθεί/ έχετε υπερβεί τις μέγιστες ποσότητες. Το καπάκι έχει απασφαλίσει.	Ελέγξτε τις μέγιστες ποσότητες που αναφέρονται στον πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων. Ελέγξτε εάν το καπάκι έχει ασφαλίσει σωστά.
Το μπλέντερ ή ο μύλος πολλαπλών χρήσεων παρουσιάζει διαρροή από τη βάση της διάταξης λεπίδων.	Λείπει ο δακτύλιος στεγανοποίησης. Ο δακτύλιος στεγανοποίησης δεν έχει τοποθετηθεί σωστά. Ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει υποστεί φθορές.	Ελέγξτε εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει τοποθετηθεί σωστά και δεν έχει υποστεί φθορές. Για να λάβετε ανταλλακτικό δακτύλιο στεγανοποίησης, ανατρέξτε στην ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
Χαμηλή απόδοση εργαλείων/ εξαρτημάτων.	Ανατρέξτε στις συμβουλές στη σχετική ενότητα «πώς να χρησιμοποιείτε το εξάρτημα». Ελέγξτε εάν τα εξαρτήματα έχουν συναρμολογηθεί σωστά.	

Otvorte ilustrácie z titulnej strany.

bezpečnosť

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Ak sa poškodí elektrická šnúra, musí ju z bezpečnostných príčin vymeniť alebo opraviť spoločnosť KENWOOD alebo pracovníci oprávnení spoločnosťou KENWOOD.
- Nože a rezacie kotúče sú veľmi ostré, manipulujte s nimi opatrne. **Nožové čepele držte pri manipulácii a pri čistení za držadlo pre prst umiestnené na vrchu, vždy mimo rezných hrán.**
- **NESPRACOVÁVAJTE horúce ingrediencie.**
- Nedvíhajte, ani neprenášajte robot uchopením za rukoväť, lebo rukoväť by sa mohla odlomiť a zapríčiniť zranenie.
- Pred vyliatím obsahu nádoby vyberte nožovú jednotku.
- Ruky a nástroje nestrkajte do nasadených nádob robota, kým je zariadenie zapojené do elektrickej siete.
- Vypnite a odpojte z elektrickej siete:
  - pred namontovaním alebo odmontovaním častí;
  - keď zariadenie nepoužívate;
  - pred čistením.
- Nikdy nestrkajte potraviny prstami do plniacej trubice. Vždy na to používajte dodaný posúvač.
- **Nikdy nezakladajte nožovú zostavu do pohonnej jednotky bez toho, aby bola založená nádoba mixéra alebo nádoba mlynčeka.**
- Pred zložením veka z nádoby, mixéra alebo multifunkčného mlynčeka z pohonnej jednotky:
  - vypnite zariadenie;
  - počkajte, kým sa doplnok/nože celkom nezastavia;
  - nepripusťte nežiaduce odskrutkovanie nádoby mixéra alebo nádoby mlynčeka od nožovej zostavy.
- Nepoužívajte veko na ovládanie robota. Vždy na to používajte ovládač zapínania/vypínania a rýchlosti.
- **Ak zaisťovací mechanizmus zariadenia bude vystavený nadmernej sile, pokazí sa a môže zapríčiniť zranenie.**
- **Keď kuchynský robot nepoužívate, vždy ho odpojte z elektrickej siete.**
- Nikdy nepoužívajte žiadne neschválené doplnky.
- Nikdy nenechávajte bez dozoru zariadenie v činnosti.
- Nikdy nepoužívajte poškodené zariadenie. Poškodené zariadenie dajte skontrolovať alebo opraviť: pozrite si časť „servis a starostlivosť.
- Nikdy nevystavujte vlhkosti pohonnú jednotku, elektrickú šnúru ani zástrčku.

- Nenechávajte prebytočnú elektrickú šnúru voľne visieť cez hrany stola alebo cez pracovnú dosku linky a nedovoľte, aby sa dotýkala horúcich predmetov.
- Neprekračujte maximálne kapacity uvedené v tabuľke odporúčaných rýchlostí.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Deti toto zariadenie nesmú používať. Toto zariadenie a jeho elektrickú šnúru držte mimo dosahu detí.
- Osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, majú o takýchto zariadeniach málo vedomostí alebo majú s takýmito zariadeniami málo skúseností, môžu toto zariadenie používať len pod dohľadom alebo po poučení o jeho bezpečnej obsluhe, pričom musia rozumieť súvisiacim rizikám.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Spoločnosť Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.
- Nesprávne používanie tohto kuchynského robota, mixéra alebo mlynčeka môže mať za následok zranenie.
- Maximálny výkon závisí od príslušenstva, ktoré vyvoláva najväčšie zaťaženie. Iné príslušenstvo môže vyvolávať menší výkon.

mixér

- **NESPRACOVÁVAJTE horúce ingrediencie.**
- **RIZIKO OPARENIA:** Horúce ingrediencie treba pred vložením do nádoby alebo pred mixovaním nechať vychladnúť na izbovú teplotu.
- Pri manipulácii s nožmi dávajte veľký pozor a pri ich čistení sa vyhnite dotyku s ich reznými hranami.
- Mixér používajte len s nasadeným vekom.
- Používajte len mixovaciu nádobu s dodanou nožovou zostavou.
- Nikdy nepúšťajte prázdny mixér.
- V záujme zachovania dlhej životnosti mixéra ho nikdy nepúšťajte na dobu dlhšiu než 60 sekúnd.
- Tipy na miešané ovocné nápoje – nikdy nemixujte zmrazené ingrediencie, ktoré sa počas mrazenia sformovali do pevnej hmoty. Najskôr ich rozdrvte na menšie kúsky a až potom ich pridajte do mixovacej nádoby.

príslušenstvo na mletie

- Nikdy nezakladajte nožovú zostavu do pohonnej jednotky bez toho, aby bola založená nádoba/veko.
- Nikdy neodskrutkujte nádobu/veko, kým je mlynček založený do zariadenia.

- Nedotýkajte sa ostrých nožov – nožovú zostavu držte mimo dosahu detí.
- Mlynček nikdy nevyberajte zo zariadenia, kým sa nože úplne nezastavia.
- Ak mlynček nebude založený správne, zariadenie nebude fungovať.
- V mlynčeku nespracovávajte horúce ingrediencie – tie treba najprv nechať vychladnúť na izbovú teplotu.

multifunkčný mlynček

- Multifunkčný mlynček nikdy nepúšťajte na dlhšie než 30 sekúnd bez zastavenia, aby ste neznižovali jeho životnosť. Po dosiahnutí správnej konzistencie obsahu ho hneď vypnite.
- Spracovávanie korenín neodporúčame, lebo by mohli poškodiť plastové súčasti.

trecí mlynček

- Trecí mlynček nikdy nepúšťajte na dlhšie než 60 sekúnd bez zastavenia, aby ste neznižovali jeho životnosť. Po dosiahnutí správnej konzistencie obsahu ho hneď vypnite.
- Nespracovávajte koreň kurkumy, lebo ten je príliš tvrdý a mohol by poškodiť nože.

krájací/strúhací kotúč

- Nikdy neskladajte veko zo zariadenia, kým sa rezací kotúč úplne nezastaví.
- S rezacími kotúčmi manipulujte opatrne, lebo sú mimoriadne ostré.

odstredivý odšťavovač

- Ak je filter poškodený, odšťavovač nepoužívajte.
- Čepele v základni filtračného bubna sú veľmi ostré, takže pri manipulácii s bubnom a jeho čistení postupujte opatrne.
- Používajte len dodaný posúvač. Nikdy nevkladajte do plniacej trubice prsty. Pred odblokovaním plniacej trubice odpojte zariadenie z elektrickej siete.
- Pred zložením veka z nádoby zariadenie vypnite a počkajte, kým sa filter nezastaví.

pred zapnutím zariadenia

- Overte si, či vaša elektrická sieť má také isté parametre, aké sú uvedené na spodnej strane zariadenia.
- Toto zariadenie spĺňa požiadavky nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.

pred prvým použitím

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

legenda

kuchynský robot

① posúvač
② plniaca trubica
③ veko
④ nádoba
⑤ odpojiteľný pohonný hriadeľ
⑥ pohonná jednotka
⑦ ovládač rýchlosti a pulzného chodu
⑧ bezpečnostný zaisťovací mechanizmus
⑨ priestor na odkladanie elektrickej šnúry (vzadu)

A – plastový mixér (ak je dodaný)

⑩ nožová zostava
⑪ tesniaci krúžok
⑫ nádoba
⑬ plniaca zátka
⑭ veko

B – sklenený mixér (ak je dodaný)

⑩ nožová zostava
⑪ tesniaci krúžok
⑫ nádoba
⑬ plniaca zátka
⑭ veko

C – štandardné doplnky

⑮ nožová jednotka
⑯ nástroj na prípravu cesta
⑰ dvojitý šľahač
⑱ kotúč na krájanie/strúhanie (4 mm)
⑲ kotúč na krájanie/strúhanie (2 mm)
⑳ kotúč na veľmi jemné strúhanie

doplnky

S kuchynským robotom nemusia byť dodané všetky druhy nižšie uvedených doplnkov. Závisí to od variantu modelu. V časti „servis a starostlivosť o zákazníkov“ si prečítajte informácie o tom, ako možno dokúpiť doplnky nezahrnuté v balení.

D – voliteľné doplnky

㉑ lis na citrusové plody (ak je dodaný)
㉒ odstredivý odšťavovač (ak je dodaný)

multifunkčný mlynček (ak je dodaný)

㉓ nádoba
㉔ tesniaci krúžok
㉕ nožová zostava

trecí mlynček (ak je dodaný)

㉖ veko mlynčeka
㉗ nožová zostava trecieho mlynčeka

používanie kuchynského robota

1 Do pohonnej jednotky založte odpojiteľný pohonný hriadeľ ❶.
2 Potom založte nádobu tak, aby symbol ▮ na nej lícoval so symbolom 🔓 na pohonnej jednotke. Potom ňou otáčajte v smere hodinových ručičiek ❷, kým sa nezaistí 🔒.
3 Založte požadovaný doplnok na pohonný hriadeľ nádoby.
- Pred vkladaním ingrediencií najskôr na robot založte nádobu a požadovaný doplnok.

4 Založte veko ❸ tak, aby vrch pohonného hriadeľa/nástroja bol v jeho strede.
- **Nepoužívajte veko na ovládanie robota. Vždy na to používajte ovládač zapínania/vypínania a rýchlosti.**

5 Zapnite robot a zvoľte rýchlosť. (Pozrite si tabuľku odporúčaných rýchlostí.)
- **Ak nádoba alebo veko nebudú správne založené do zaisťovacieho mechanizmu, toto zariadenie nebude fungovať. Plniaca trubica a rukoväť nádoby sa musia nachádzať smerom k pravému prednému rohu.**
- Na krátke uvedenie do chodu použite ovládač pulzného chodu (**P**). Pulzný chod trvá dovtedy, kým je ovládač v príslušnej polohe.

6 Pri skladaní veka, doplnkov a nádoby postupujte v opačnom poradí.
- **Zariadenie pred zložením veka vypnite a odpojte z elektrickej siete.**
  dôležité upozornenia
- Robot nie je vhodný na spracovávanie alebo mletie zrnkovej kávy, ani na mletie kryštálového cukru.
- Pri pridávaní mandľovej esencie alebo iných príchutí do zmesi sa treba vyhnúť priamemu kontaktu s plastovými dielmi, lebo by to mohlo zanechať trvalé stopy na povrchu týchto dielov.

Ⓐ plastový mixér (ak je dodaný)

používanie mixéra

1 Do nožovej zostavy ⑩ založte tesniaci krúžok ⑪ tak, aby správne zapadol do príslušnej drážky.
- **Ak tesnenie nebude založené správne alebo bude poškodené, dôjde k presakovaniu mixovaného obsahu.**

2 Nožovú zostavu ⑩ chyťte za jej spodnú časť a nože vložte do nádoby – nožovou zostavou otáčajte v protismere hodinových ručičiek, kým sa nezaistí ❹. Riaďte sa touto grafikou nachádzajúcou sa na spodku nožovej zostavy:

🔓 – pozícia odistenia

🔒 – pozícia zaistenia

Mixér nebude pracovať, pokiaľ nebude správne založený.

3 Vložte ingrediencie do nádoby.
4 Na mixovaciu nádobu založte veko a otáčajte ním v smere hodinových ručičiek ❺, kým nezapadne do svojej pozície. Založte doň plniacu zátku.
5 Mixér založte na pohonnú jednotku tak, aby symbol 🔓 na ňom lícoval so symbolom ▮ na pohonnej jednotke a otáčajte ním v smere hodinových ručičiek ❻, kým sa nezaistí do potrebnej pozície 🔒.

- **Zariadenie nebude fungovať, ak mixér nebude správne založený do zaisťovacieho mechanizmu.**

6 Zvoľte rýchlosť (pozrite si tabuľku odporúčaných rýchlostí) alebo použite ovládač pulzného chodu.

Ⓑ sklenený mixér (ak je dodaný)

používanie mixéra

1 Do nožovej zostavy ⑩ založte tesniaci krúžok ⑪ tak, aby správne zapadol do príslušnej drážky.

- **Ak tesnenie nebude založené správne alebo bude poškodené, dôjde k presakovaniu mixovaného obsahu.**

2 Mixovaciu nádobu naskrutkujte na nožovú zostavu ❹. Pozrite si grafiku na spodnej strane nožovej jednotky, ktorá znamená:

– pozícia odistenia

– pozícia zaistenia

Mixér nebude pracovať, pokiaľ nebude správne založený.

3 Vložte ingrediencie do nádoby.

4 Založte veko na mixovaciu nádobu a zatlačte nadol do zabezpečenej polohy ❺. Založte plniacu zátku.

5 Mixér založte na pohonnú jednotku tak, aby symbol na ňom lícoval so symbolom na pohonnej jednotke a otáčajte ním v smere hodinových ručičiek ❻, kým sa nezaistí do potrebnej pozície .

- **Zariadenie nebude fungovať, ak mixér nebude správne založený do zaisťovacieho mechanizmu.**

6 Zvoľte rýchlosť (pozrite si tabuľku odporúčaných rýchlostí) alebo použite ovládač pulzného chodu.

multifunkčný mlynček (ak je dodaný)

Multifunkčný mlynček sa používa na spracovávanie jadrových plodov, kávových zŕn a pyré.

1 Vložte ingrediencie do nádoby ㉓.

2 Do nožovej zostavy ㉔ založte tesniaci krúžok ㉕.

3 Nožovú zostavu otočte naopak. Nožmi nadol ju vložte do nádoby.

4 Nožovú zostavu rukou pevne naskrutkujte na nádobu ❼. Riaďte sa touto grafikou nachádzajúcou sa na spodku nožovej zostavy:

– pozícia odistenia

– pozícia zaistenia

5 Multifunkčný mlynček založte na pohonnú jednotku tak, aby symbol na ňom lícoval so symbolom na pohonnej jednotke a otáčajte ním v smere hodinových ručičiek ❽, aby sa zaistil do potrebnej pozície .

6 Zapnite na maximálnu rýchlosť alebo použitie pulzný chod.

trecí mlynček (ak je dodaný)

Trecí mlynček sa používa na spracovávanie suchých ingrediencií, ako sú napríklad kávové zrná, a na mletie rôznych korenín, ako sú napríklad semená čierneho korenia, kardamónu, rasce, koriandra a fenikla, čerstvý koreňový zázvor, strúčiky cesnaku a čerstvé čili papričky.

používanie trecieho mlynčeka

1 Vložte ingrediencie do nožovej zostavy ㉗.

2 Založte veko ㉖ a pootočte ním v smere hodinových ručičiek, aby ste ho zaistili ❾.

3 Mlynček založte na pohonnú jednotku a pootočte ním v smere hodinových ručičiek, aby ste ho zaistili ❿.

4 Vyberte rýchlosť alebo použite pulzný chod (P).

tabuľka odporúčaných rýchlostí

Nástroj/ doplnok	Funkcia	Odporúčaná rýchlosť	Dĺžka spracovávania (sekundy)	Maximálna kapacita	Rady a tipy
Nožová jednotka	Zmesi na múčne koláče	2	10	1,2 kg – celková hmotnosť	• Na dosahovanie hrubšej štruktúry používajte pulzný chod. • Potraviny, ako sú mäso, chlieb a zelenina, najprv nakrájajte na kocky približnej veľkosti 2 cm. • Sladké pečivo treba najskôr nalámať na kúsky a potom za chodu zariadenia vkladať do plniacej trubice. • Dávajte si pozor na to, aby ste spracovanie potravín neprehnali. • Pri príprave cesta používajte tuk priamo z chladničky, pričom ho narežte na kocky približnej veľkosti 2 cm.
	Pečivo – vtieranie tuku do múky (pri príprave cesta používajte tuk vybratý priamo z chladničky, pričom ho nakrájajte na kocky približnej veľkosti 2 cm) Pridanie vody na skombinovanie cestových ingrediencií	2 1 – 2	10 10 – 20	300 g – hmotnosť múky	
	Sekanie rýb a chudého mäsa Paštéty a teriny	2	10 – 30	400 g chudého hovädzieho mäsa (max.)	
	Krájanie zeleniny	Pulzný chod	5 – 10	100 g	
	Sekanie orechov	2	30 – 60	100 g	
	Mixovanie mäkkého ovocia, vareného ovocia a zeleniny	2	10 – 30	500 g	
	Studené polievky	Začať s nízkou rýchlosťou a zvyšovať na maximálnu.	30 – 60	1 liter	
	Mliečne kokteily/zmesi liateho cesta		15 – 30	500 ml	
Šľahač	Vaječné bielka	2	60	6 (200 g)	**dôležité upozornenia** • **Tento šľahač nie je vhodný na prípravu zmesí na múčne koláče, lebo takéto zmesi sú príliš husté, a preto by sa mohol poškodiť. Na prípravu takých zmesí používajte vždy nožovú jednotku.** • Najlepšie výsledky dosiahnete vtedy, keď vajcia budú izbovej teploty. • Pred šľahaním sa uistite, že nádoba a šľahacie metličky sú čisté a nie sú mastné.
	Smotana na šľahanie	2	30	500 ml	
Nástroj na prípravu cesta	Kvasené zmesi	2	60	340 g – celková hmotnosť	• Nespracovávajte dlhšie než 60 sekúnd. • Do nádoby vložte suché ingrediencie a za chodu zariadenia do nej cez plniacu trubicu pridávajte tekutinu. Spracovávajte, kým sa nevytvorí hladká elastická guľa z cesta. • Opakované premiesenie cesta robte už len rukami. Opakované premiesenie cesta zariadením sa už neodporúča, lebo by mohlo znížiť stabilitu zariadenia.
Kotúče – strúhacie	Používajú sa na syr, mrkvu, zemiaky a potraviny podobnej štruktúry.	2	–	Neprekračujte maximálne množstvo 1,2 l vyznačené na nádobe.	• Používajte čerstvé potraviny. • Nekrájajte potraviny na príliš malé kúsky. Naplňte plniacu trubicu na celú šírku. To zabráni potravinám v tom, aby sa počas spracovávania kĺzali po stranách. • Potraviny vkladané zvisle vychádzajú von kratšie než potraviny vkladané horizontálne. • Na kotúči alebo v nádobe vždy zostanú po spracovaní nejaké zvyšky potravín.
Kotúče – krájacie	Používajú sa na syr, mrkvu, zemiaky, kapustu, uhorky, cukety, cviklu a cibuľu.	2	–		
Kotúče – na veľmi jemné strúhanie	Používajú sa na strúhanie parmezánu.	2	–		

tabuľka odporúčaných rýchlostí

Nástroj/ doplnok	Funkcia	Odporúčaná rýchlosť	Dĺžka spracovávania (sekundy)	Maximálna kapacita	Rady a tipy
Lis na citrusové plody (ak je dodaný)	Používa sa na odšťavovanie citrusových plodov, ako sú pomaranče, citróny, limety a grepy.	1	–	–	• Ak budete chcieť dosiahnuť najlepšie výsledky odšťavovania, ovocie určené na odšťavovanie držte a odšťavujte v izbovej teplote a pred odšťavením ho rukou pogúľajte po stole. • Pri odšťavovaní ovocia ním hýbte zo strany na stranu, lebo to pomáha vytláčať z neho šťavu. • Pri odšťavovaní väčšieho množstva ovocia sitko pravidelne vyprázdňujte, aby sa neupchávalo dužinou a jadierkami.
Mixér	Studené tekutiny a nápoje	2	60	1,2 litra	• Pri výrobe majonézy vložte do mixéra všetky potrebné ingrediencie, okrem oleja. Zložte plniacu zátku. Potom počas chodu zariadenia pridávajte pomaly olej cez otvor vo veku. • Husté mixované zmesi, ako sú paštéty a omáčky, si môžu vyžadovať oškrabávanie zo stien nádoby. Pokiaľ sa zmes ťažko mixuje, musíte pridať viac tekutiny. • Mixovanie korenín sa neodporúča, lebo by mohli poškodiť plastové diely. • Pri mixovaní suchých ingrediencií rozrezaných na kúsky, zložte plniacu zátku, potom počas chodu stroja vkladajte dovnútra jednotlivé kúsky jeden za druhým. Držte ruku nad otvorom. V záujme dobrých výsledkov pravidelne vyprázdňujte nádobu. • Nepoužívajte mixér ako nádobu na skladovanie. Po použití ho udržiavajte prázdny. • Nikdy nemixujte viac než 1,2 litra. Množstvo by malo byť ešte menšie pri mixovaní penivých tekutín, ako sú napríklad mliečne kokteily.
	Nespracovávajte horúce ingrediencie				
	Zmesi založené na mliečnych kokteiloch/studenom mlieku	2	15	1 liter	
Multifunkčný mlynček (ak je dodaný)	Bylinky	2	10	10 g	• Bylinky sa najlepšie melú, keď sú čisté a suché. • Dojčenská strava/pyré – uvarené potraviny najprv nechajte vychladnúť na izbovú teplotu a až potom ich spracovávajte v mlynčeku. • Na dosahovanie najlepších výsledkov pri sekaní byliniek odporúčame používať hlavnú nádobu.
	Jadrové plody	2	10 – 30	50 g	
	Kávové zrná	2	30	50 g	
	Neuvarené mäso (hovädzie) nakrájané na kocky veľkosti 2 cm	2	5	50 g	
Trecí mlynček (ak je dodaný)	Spracovávanie korenín	2	30 – 60	50 g	• Pre optimálny výkon tohto mlynčeka pri spracovávaní korenín odporúčame naraz spracovávať maximálne 50 g. • Celé koreniny udržujú svoju chuť oveľa dlhšie než pomleté koreniny, a preto je najlepšie mlieť si naraz len menšie množstvá korenín, aby sa ich chute zachovali. • Aby celé koreniny uvoľnili čo najviac chute a esenciálnych olejov, pred mletím ich opražte. • V mlynčeku nespracovávajte koreň kurkumy, lebo ten je príliš tvrdý a mohol by poškodiť nože. • Zázvor nakrájajte pred jeho spracovávaním na malé kúsky. • Na dosahovanie najlepších výsledkov pri sekaní byliniek odporúčame používať hlavnú nádobu.
	Mletie kávových zŕn	2		50 g	
	Sekanie jadrových plodov	Pulzný chod	–	50 g	
	Spracovávanie strúčikov cesnaku, čerstvých čili papričiek a koreňového zázvoru	Pulzný chod	–	30 g	

tabuľka odporúčaných rýchlostí

Nástroj/ doplnok	Funkcia	Odporúčaná rýchlosť	Dĺžka spracovávania (sekundy)	Maximálna kapacita	Rady a tipy
Odstredivý odšťavovač (ak je dodaný)	Tvrdé ovocie a zelenina, to je jablká a mrkva	2		800 g	• Pred spracovaním potravín z nich odstráňte kôstky a jadierka (napríklad z papriky, melóna alebo zo sliviek) a tvrdú šupu (napríklad z melóna alebo ananásu). V prípade jabĺk a hrušiek sa to robiť nemusí. • Používajte čerstvé nezmäknuté ovocie a zeleninu. • Citrusové plody – olúpte ich a odstráňte aj bielu dreň, lebo inak by šťava bola horká. Najlepšie výsledky pri odšťavovaní citrusových plodov dosiahnete použitím lisu na citrusové plody.
	Mäkké ovocie a zelenina, to je hrozno a paradajky	1		500 g	

používanie doplnkov

Pri používaní všetkých doplnkov si pozrite tabuľku odporúčaných rýchlostí.

⑮ nožová jednotka

Postupujte podľa inštrukcií uvedených v časti „používanie kuchynského robota“.

⑯ nástroj na prípravu cesta

Používa sa na miešanie kvaseného cesta.

Postupujte podľa inštrukcií uvedených v časti „používanie kuchynského robota“.

⑰ dvojitý šľahač

Používajte len na prípravu ľahkých zmesí, ako sú napríklad krémy, sneh z vaječných bielkov, kondenzované mlieko a na šľahanie vajec s cukrom pri príprave ľahkého cesta bez tuku. Hustejšie zmesi z múky a tuku by ho mohli poškodiť.

používanie šľahača

1 Na pohonnú jednotku založte nádobu a pridajte odpojiteľný pohonný hriadeľ.
2 Každú metličku založte riadne do pohonnej hlavy.
3 Založte šľahač jeho opatrným otáčaním, až kým nezapadne na pohonný hriadeľ.
4 Do nádoby vložte ingrediencie.
5 Založte veko tak, aby koniec hriadeľa bol v jeho strede.
6 Zapnite zariadenie.

kotúče ⑱ – ⑳

Používanie kotúčov.

Postupujte podľa inštrukcií uvedených v časti „používanie kuchynského robota“.

používanie rezacích kotúčov

1 Na pohonnú jednotku založte nádobu a pridajte odpojiteľný pohonný hriadeľ.
2 Kotúč držte za jeho stredové držadlo ⓫ a založte ho na pohonný hriadeľ príslušnou stranou nahor.
3 Založte veko.
4 Vložte ingrediencie do plniacej trubice.
5 Zariadenie zapnite a ingrediencie tlačte posúvačom rovnomerne nadol – **nikdy nevkladajte do plniacej trubice prsty**.

㉑ lis na citrusové plody (ak je dodaný)

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

ⓐ výtlačný kužeľ
ⓑ sitko

používanie lisu na citrusové plody

1 Do pohonnej jednotky založte pohonný hriadeľ a nádobu.
2 Do nádoby založte sitko – pričom rukoväť sitka musí byť zaistená do potrebnej pozície priamo nad rukoväťou nádoby.
3 Výtlačný kužeľ umiestnite na pohonný hriadeľ a otáčajte ním, kým nespadne celkom dolu.
4 Narežte ovocie na polovice. Zariadenie zapnite a ovocie pritláčajte na výtlačný kužeľ.

- **Ak sitko nebude riadne zaistené v potrebnej pozícii, lis na citrusové plody nebude fungovať.**

㉒ odstredivý odšťavovač (ak je dodaný)

Používajte ho na odšťavovanie tvrdého ovocia a zeleniny.

ⓐ posúvač
ⓑ veko
ⓒ odstraňovač dužiny
ⓓ filtračný bubon
ⓔ nádoba
ⓕ výpustný otvor odšťavovača

používanie odstredivého odšťavovača

1 Na pohonnú jednotku založte nádobu odšťavovača s výpustným otvorom ⓕ tak, aby symbol 🔓 na nej lícoval so symbolom ▮ na pohonnej jednotke a otáčajte ňou v smere hodinových ručičiek ⓬, kým sa nezaistí do potrebnej pozície 🔒.
2 Odstraňovač dužiny ⓒ vložte do filtračného bubna ⓓ tak, aby jeho výstupky zapadli do otvorov v spodnej časti bubna ⓭.
3 Založte filtračný bubon ⓮.
4 Založte veko tohto doplnku ⓑ na nádobu a otáčajte ním, kým sa nezaistí do potrebnej pozície ⓯. **Ak nádoba alebo veko nebudú správne založené do zaisťovacieho mechanizmu ⑧, odšťavovač nebude fungovať.**
5 Pod výpust šťavy postavte vhodný pohár alebo nádobu.
6 Potraviny narežte tak, aby sa zmestili do plniacej trubice.
7 Zariadenie zapnite a ingrediencie tlačte posúvačom rovnomerne nadol – **nikdy nevkladajte do plniacej trubice prsty.** Najprv riadne spracujte všetky kúsky v plniacej trubici a až potom pridajte ďalšie.

- Po pridaní posledného kúska nechajte odšťavovač v chode ďalších 30 sekúnd, aby vyšla všetka šťava z filtračného bubna.

dôležité upozornenia

- Ak odšťavovač začne vibrovať, vypnite ho a odstráňte dužinu z bubna. (Ak dužina nie je rozložená rovnomerne, odšťavovač začína vibrovať.)
- Maximálna kapacita v rámci jedného spracovania je 800 g ovocia alebo zeleniny.
- Niektoré veľmi tvrdé potraviny môžu tento odšťavovač spomaliť alebo ho môžu zastaviť. Ak sa to stane, vypnite

ho a odblokujte filter.
- Odšťavovač počas jeho používania pravidelne vypínajte a vyprázdňujte zbernú nádobu na dužinu.

ošetrovanie a čistenie

- Zariadenie pred čistením vždy vypnite a odpojte z elektrickej siete.
- **S nožovou zostavou a rezacími kotúčmi manipulujte opatrne – sú veľmi ostré.**
- Niektoré potraviny môžu zapríčiniť odfarbenie plastov. Tento jav je normálny a nezhoršuje kvalitu plastov, ani neovplyvňuje chuť potravín. Odfarbené miesta pretrite handričkou namočenou v rastlinnom oleji a odfarbenie by malo zmiznúť.

pohonná jednotka
- Poutierajte vlhkou utierkou a vysušte. Postarajte sa o to, aby priestor zaisťovacieho mechanizmu bol čistý a bez zvyškov potravín.
- Pohonnú jednotku neponárajte do vody.
- Prebytočnú časť elektrickej šnúry uložte do priestoru na odkladanie elektrickej šnúry v zadnej časti pohonnej jednotky ⑨.

mixér a multifunkčný mlynček

1 Vyprázdnite nádobu a odskrutkujte nožovú zostavu mixéra jej pootočením do odistenej pozície 🔓, aby ste ju uvoľnili.
2 Ručne umyte nádobu.
3 Vyberte a umyte tesniaci krúžok.
4 Nedotýkajte sa ostrých nožov – očistite ich kefkou a horúcou vodou s čistiacim prostriedkom a potom ich dôkladne opláchnite pod tečúcou vodou. **Nožovú zostavu neponárajte do vody.**
5 Obráťte naopak a nechajte vyschnúť.

trecí mlynček
- Vyberte veko z nožovej zostavy jeho pootočením v protismere hodinových ručičiek.
- Ručne umyte veko.
- Nedotýkajte sa ostrých nožov – očistite ich kefkou a horúcou vodou s čistiacim prostriedkom a potom ich dôkladne opláchnite pod tečúcou vodou. **Nožovú zostavu neponárajte do vody.**
- Obráťte naopak a nechajte vyschnúť.

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

všetky ostatné diely
- Rukami ich poumývajte a vysušte.
- Eventuálne ich možno umývať aj v umývačke riadu.

časť robota	**vhodnosť na umývanie v umývačke riadu**
hlavná nádoba, veko, posúvač	✔
nožová jednotka, nástroj na prípravu cesta	✔
odpojiteľný pohonný hriadeľ	✔
kotúče	✔
metličky šľahača **Pohonnú hlavu neponárajte do vody.**	✔
lis na citrusové plody	✔
odstredivý odšťavovač	✔
mixovacia nádoba mixéra, veko, plniaca zátka	✔
veko trecieho mlynčeka	✔
nožová zostava a tesnenie pre mixér a multifunkčný mlynček	✘
nožová zostava trecieho mlynčeka	✘
špachtľa	✔

servis a starostlivosť o zákazníkov

- Ak pri používaní tohto zariadenia narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadaním pomoci si najprv prečítajte časť „riešenie problémov“ v príručke alebo navštívte webovú lokalitu www.kenwoodworld.com.
- Na váš výrobok sa vzťahuje záruka vyhovujúca všetkým právnym ustanoveniam týkajúcim sa akýchkoľvek záruk a spotrebiteľských práv existujúcim v krajine, v ktorej bol výrobok zakúpený.
- Ak váš výrobok Kenwood zlyhá alebo na ňom nájdete nejaké chyby, pošlite alebo odneste ho autorizovanému servisnému centru KENWOOD. Najbližšie autorizované servisné centrum KENWOOD môžete nájsť na webovej lokalite www.kenwoodworld.com alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.

- Navrhnuté a vyvinuté spoločnosťou Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.

DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE PRE SPRÁVNU LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE O ODPADE Z ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ (OEEZ)

Po skončení životnosti sa tento výrobok nesmie likvidovať spoločne s domácim odpadom.
Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto špecializované na triedenie odpadu alebo predajcovi, ktorý poskytuje takúto službu.

Oddelenou likvidáciou domácich spotrebičov sa predchádza negatívnym následkom na životné prostredie a na zdravie človeka, ku ktorým by mohlo dôjsť v dôsledku ich nevhodnej likvidácie. Zároveň to umožňuje recykláciu jednotlivých materiálov, vďaka ktorej sa dosahuje značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomenutie nutnosti oddelenej likvidácie domácich spotrebičov je tento výrobok označený symbolom preškrtnutej nádoby na domáci odpad.

riešenie problémov		
Problém	**Príčina**	**Riešenie**
Kuchynský robot nepracuje.	Robot nedostáva elektrickú energiu.	Skontrolujte, či je robot zapojený do elektrickej siete.
	Nádoba nie je správne založená na pohonnú jednotku.	Skontrolujte, či je nádoba správne umiestnená a či sa jej rukoväť nachádza smerom k pravému prednému rohu.
	Veko nádoby nie je správne zaistené.	Skontrolujte, či je zaisťovací mechanizmus veka správne umiestnený do oblasti rukoväti. **Robot nebude pracovať, ak nádoba a veko nebudú založené správne.** Ak sa nepotvrdí žiadna z vyššie uvedených príčin, skontrolujte poistky na domovom rozvode.
Mixér alebo mlynček nepracuje.	Mixér alebo mlynček nie je správne zaistený.	Mixér alebo mlynček nebude fungovať, ak nebude správne založený do zaisťovacieho mechanizmu.
	Mixér alebo mlynček nie je správne zmontovaný.	Skontrolujte, či je nožová zostava pevne priskrutkovaná na nádobu.
Robot sa zastavil v priebehu činnosti.	Robot je preťažený/je prekročená jeho maximálna kapacita.	Skontrolujte maximálnu kapacitu udvedenú v tabuľke odporúčaných rýchlostí.
	Veko nie je zaistené.	Skontrolujte, či je veko správne zaistené.
Cez základňu nožovej zostavy vyteká/vypadáva obsah mixéra alebo multifunkčného mlynčeka.	Chýba tesnenie. Tesnenie nie je správne založené. Tesnenie je poškodené.	Skontrolujte, či je tesnenie správne založené a či nie je poškodené. Ak si chcete objednať náhradné tesnenie, pozrite si časť „servis a starostlivosť o zákazníkov“.
Slabý výkon nástrojov alebo doplnkov.	Prečítajte si príslušné rady v časti „používanie doplnkov“. Skontrolujte, či sú doplnky správne namontované.	

Заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- Пошкоджений шнур живлення із метою безпеки підлягає заміні на підприємствах фірми KENWOOD або в авторизованому сервісному центрі KENWOOD.
- Леза та диски дуже гострі, тому будьте обережні. **Під час роботи або чищення завжди тримайте ніж за ручку зверху, якомога далі від різального леза.**
- **НЕ торкайтеся гарячих поверхонь.**
- Не піднімайте та не переносьте прилад, тримаючи його за ручку – ручка може зламатись та спричинити травму.
- Завжди виймайте ніж перед тим, як наповнювати чашу.
- Забороняється тримати руки та інше кухонне приладдя всередині чаші блендера під час роботи комбайну.
- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання:
  - перед встановленням або зніманням деталей;
  - якщо прилад не використовується;
  - перед чищенням.
- Ніколи не проштовхуйте продукти пальцями через подавальну трубку. Завжди користуйтеся штовхачем з комплекту.
- **Ніколи не встановлюйте ножовий блок на електродвигун без чаші блендера або насадки для натирання.**
- Перед зніманням кришки з чаші, блендера або універсального подрібнювача:
  - вимкніть прилад;
  - дочекайтесь повної зупинки насадки/ножового блоку;
  - слідкуйте за тим, щоб випадково не викрутити чашу блендера або насадку для натирання із ножового блоку.
- Не керуйте комбайном за допомогою кришки. Завжди використовуйте для цього регулятор швидкості on/off (увімкнути/вимкнути).
- **Застосування надмірної сили до механізм у блокування може пошкодити прилад та спричинити травму.**
- **Завжди від'єднуйте кухонний комбайн від мережі, коли він не використовується.**
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу.
- Не залишайте прилад, що працює, без нагляду.

- Не використовуйте пошкоджений прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: див. розділ «Обслуговування та ремонт».
- Не допускайте потрапляння вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Слідкуйте за тим, щоб шнур не звисав зі столу й не торкався гарячої поверхні.
- Не перевищуйте максимальних показників, зазначених у таблиці рекомендованих швидкостей.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур у недоступному для дітей місці.
- Не рекомендується користуватися цим приладом особам із обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або тим, хто має недостатньо досвіду в його експлуатації. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом лише після інструктажу та під наглядом досвідченої людини, і за умови, що вони розуміють пов'язані з цим ризики.
- Цей прилад призначений виключно для побутового використання. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.
- Неправильне застосування комбайна, блендер а або подрібнювача може призвести до травм.
- Максимальне споживання електроенергії вказано для найбільш потужної насадки. Інші насадки можуть споживати менше енергії.

Блендер

- **Не обробляти гарячі інгредієнти.**
- **ВИ РИЗИКУЄТЕ ОБВАРИТИСЯ:** гарячі інгредієнти слід охолодити до кімнатної температури, перш ніж класти їх до чаші або замішувати.
- Будьте обережні із ножовим блоком, під час чищення не торкайтесь гострих лез руками.
- Експлуатація блендера дозволяється тільки зі встановленою кришкою.
- Експлуатація блендера дозволяється тільки із ножовим блоком, що входить до комплекту приладу.
- Ніколи не вмикайте порожній блендер.
- Щоб подовжити термін експлуатації блендера, час його безперервної роботи не повинен перевищувати 60 секунд.

- Під час приготування ф руктові коктейлих не перемішуйте заморожені інгредієнти, що перетворилися на тверду масу під час заморозки. Подрібніть цю масу на невеликі шматочки, а потім покладіть їх до чаші.

Приладдя для подрібнювача

- Ніколи не встановлюйте ножі на блок живлення, якщо на ньому не встановлена чаша/кришка.
- Ніколи не знімайте чашу/кришку, коли до пристрою приєднаний подрібнювач.
- Зберігайте ножовий блок в недоступному для дітей місці.
- Ніколи не знімайте подрібнювач до повної зупинки ножів.
- Прилад не буде працювати, якщо подрібнювач встановлений неправильно.
- Не обробляйте гарячі інгредієнти у подрібнювачі, дайте їм охолонути до кімнатної температури перед обробкою.

Універсальний подрібнювач

- Щоб забезпечити довгий термін експлуатації універсального подрібнювача, не дозволяйте йому працювати без перерви довше 30 секунд. Вимикайте його щойно отримаєте потрібну консистенцію.
- Не рекомендується подрібнювати спеції, адже це може пошкодити пластикові деталі приладу.

Насадка-подрібнювач для помолу

- Щоб подовжити термін експлуатації подрібнювача, час його безперервної роботи не повинен перевищувати 60 секунд. Вимкніть прилад, коли ви отримали потрібну консистенцію продукту.
- Не обробляйте коріння куркуми, оскільки воно занадто тверде і може пошкодити ножі.

Диски для нарізки/натирання

- Не знімайте кришку, доки різальний диск не зупиниться повністю.
- Різальні диски дуже гострі, тому будьте обережні.

Сокочавилка з центрифугою

- Не використовуйте сокочавилку, якщо фільтр було пошкоджено.
- Різальні ножі, розташовані в основі барабана, дуже гострі, тому під час роботи та чищення будьте обережні.
- Використовуйте штовхач, що входить до комплекту. Не опускайте пальці до завантажувальної трубки. Перед розблокуванням завантажувальної трубки, відключить прилад від мережі.
- Перед зніманням кришки вимкніть прилад та дочекайтеся повної зупинки фільтра.

Перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині приладу.
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 1935/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо контактують з їжею.

Перед першим використанням

1 Зніміть пластикові захисні футляри із леза. **Будьте обережні, лезо дуже гостре.** Не зберігайте цей футляр, оскільки він призначений лише для захисту лез під час виробництва та транспортування приладу.
2 Помийте всі деталі, див. розділ 'Догляд та чищення'

покажчик

комбайн

① штовхач
② завантажувальна трубка
③ кришка
④ чаша
⑤ знімний привідний вал
⑥ блок електродвигуна
⑦ регулятор швидкості/імпульсного режим у
⑧ захисне блокування
⑨ відсік для зберігання шнуру (позаду)

A - пластиковий блендер (за наявності)

⑩ ножовий блок
⑪ ущільнювальне кільце
⑫ чаша
⑬ ковпачок заливної горловини
⑭ кришка

B - скляний блендер (за наявності)

⑩ ножовий блок
⑪ ущільнювальне кільце
⑫ чаша
⑬ ковпачок заливної горловини
⑭ кришка

C - стандартне приладдя

⑮ ніж
⑯ насадка для вимішування тіста
⑰ подвійна збивачка
⑱ 4-міліметровий диск для нарізання/натирання
⑲ 2-міліметровий диск для нарізання/натирання
⑳ диск для особливо тонкого натирання

насадки

Не все зображене приладдя може входити до комплекту вашого кухонного комбайну. Наявність приладдя залежить від обраної моделі. Для отримання інформації про те, як купити приладдя, що не входить до комплекту, зверніться до розділу "Обслуговування та ремонт".

D - додаткове приладдя

㉑ сокочавилка для цитрусових (за наявності)
㉒ центрифужна сокочавилка (за наявності)

універсальний подрібнювач (за наявності)

㉓ ножовий блок
㉔ ущільнювальне кільце
㉕ склянка

насадка-подрібнювач для помолу (за наявності)

㉖ кришка насадки-подрібнювача для помолу
㉗ ножовий блок насадки-подрібнювача для помолу

Як користуватися кухонним комбайном

1 Встановіть знімний вал приводу на блок живлення ❶.
2 Встановіть чашу, щоб позначка 🔓 на чаші співпадала з позначкою ▮ на блоці живлення, і поверніть чашу за годинниковою стрілкою ❷, поки вона не буде зафіксована 🔒.
3 Встановіть насадку на вал чаші.

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

4 Встановіть кришку ❸ так, щоб верхня частина приводу/інструмента була по центру кришки.

- **Не керуйте комбайном за допомогою кришки. Завжди використовуйте для цього регулятор швидкості on/off (увімкнути/вимкнути).**

5 Підключіть прилад до мережі електропостачання, увімкніть його та оберіть швидкість. (Див. таблицю рекомендованих швидкостей).

- **Процесор не працюватиме, якщо чаша або кришка встановлені неправильно. Переконайтеся, що завантажувальна трубка і ручка чаші розташовані у напрямку ближнього правого кута приладу.**
- Використовуйте імпульсний режим (**P**) для недовгих інтенсивних перемішувань. Прилад буде працювати, доки важіль перемикача утримується у відповідному положенні.

6 Повторіть описану вище процедуру у зворотному порядку для того, щоб зняти кришку, насадки та чашу.

- **Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання перед тим, як зняти кришку. Увага!**
- Комбайн не може використовуватися для подрібнення чи помолу кавових зерен, або для перетворення цукру на цукрову пудру.
- Під час додавання мигдалевої есенції або присмаки до сумішей, намагайтеся не торкатися пластикових деталей, оскільки існує ризик стійкого пофарбування.

Ⓐ пластиковий блендер (за наявності)

Як користуватися блендером

1 Встановіть ущільнювальне кільце ⑪ в ножовий блок ⑩ таким чином, щоб воно було правильно розташоване у жолобі.

- **Якщо ущільнювач пошкоджений або його було встановлено неправильно, це може спричинити протікання.**

2 Утримуючи нижню частину ножового блоку ⑩ вставте ножі в чашу і поверніть проти годинникової стрілки, доки вони не будуть зафіксовані ❹. Зверніться до позначок на нижній частині ножового блоку:

🔓 – розблокована позиція

🔒 – заблокована позиція

Якщо блендер було зібрано неправильно, він не працюватиме.

3 Покладіть інгредієнти до чаші.

4 Накрийте чашу кришкою та поверніть за годинниковою стрілкою ❺ до клацання.

5 Помістіть чашу комбайна на блок електродвигуна так, щоб позначка 🔓 на чаші комбайну співпадала з позначкою ▮ на блоці, поверніть за годинниковою стрілкою ❻, щоб заблокувати 🔒.

- **Якщо блендер було встановлено неправильно у механізмі блокування, прилад не працюватиме.**

6 Оберіть потрібну швидкість (ди. таблицю рекомендованих швидкостей) або скористайтеся імпульсним режимом.

Ⓑ скляний блендер (за наявності)

Як користуватися блендером

1 Встановіть ущільнювальне кільце ⑪ в ножовий блок ⑩ таким чином, щоб воно було правильно розташоване у жолобі.

- **Якщо ущільнювач пошкоджений або його було встановлено неправильно, це може спричинити протікання.**

2 Накрутіть чашу міксера на ножовий блок ❹. Див. малюнки на зворотній стороні ножового блока:

🔓 – розблокована позиція

🔒 – заблокована позиція

Якщо блендер було зібрано неправильно, він не працюватиме.

3 Покладіть інгредієнти до чаші.

4 Установіть кришку на чашу та натисніть, щоби зафіксувати на місці ❺. Установіть ковпачок заливального отвору.

5 Помістіть чашу комбайна на блок електродвигуна так, щоб позначка 🔓 на чаші комбайну співпадала з позначкою ▮ на блоці, поверніть за годинниковою стрілкою ❻, щоб заблокувати 🔒.

- **Якщо блендер було встановлено неправильно у механізмі блокування, прилад не працюватиме.**

6 Оберіть потрібну швидкість (ди. таблицю рекомендованих швидкостей) або скористайтеся імпульсним режимом.

універсальний подрібнювач (за наявності)

Застосовуйте універсальний подрібнювач для подрібнення горіхів, кавових зерен та пюре.

1 Помістіть інгредієнти у чашу ㉓.

2 Встановіть ущільнювальне кільце ㉔ на ножовий блок ㉕.

3 Поверніть ножовий блок догори дном. Опустіть його в чашу, тримаючи лезами вниз.

4 Щільно накрутіть ножовий блок на чашу ❼. Зверніться до позначок на нижній частині ножового блоку:

🔓 – розблокована позиція

🔒 – заблокована позиція

5 Встановіть універсальний подрібнювач на блок електродвигуна так, щоб позначка 🔓 на універсальному міні-подрібнювачі співпадала із позначкою ▮ на блоці електродвигуна, і поверніть його за годинниковою стрілкою ❽ до позначки блокування 🔒.

6 Увімкніть на максимальну швидкість або використовуйте імпульсивний режим.

Насадка-подрібнювач для помолу (за наявності)

Використовуйте подрібнювач для обробки сухих інгредієнтів, наприклад кави в зернах, і подрібнення спецій, таких як чорний перець, насіння кардамону,кмину, коріандру, фенхелю, свіжий корінь імбиру, часник гвоздика і свіжий чилі.

Використання насадки-подрібнювача для помолу

1 Помістіть інгредієнти у чашу з ножовим блоком ㉗.

2 Встановіть кришку ㉖ і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати її ❾.

3 Встановить подрібнювач на блок живлення і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати його ❿.

4 Оберіть необхідну швидкість або використовуйте імпульсний режим (P).

схема рекомендованих швидкостей

інструмент/ насадка	призначення	рекомендована швидкість	Час обробки (сек.)	максимальне завантаження	підказки та поради
Ніж	Універсальні суміші для тортів	2	10	1,2 кг загальная вага	• Для грубіших текстур застосовуйте імпульсний режим. • Такі продукти, як м'ясо, хліб, овочі нарізуйте кубиками розміром приблизно 2 см. • Печиво слід покришити та засипати через трубку у ході роботи комбайну. • Слідкуйте за тим, щоб не піддавати інгредієнти надмірній обробці. • Жир для тіста слід нарізати холодним на кубики по 2 см.
	Печиво - перемішування жиру і борошна (жир беріть безпосередньо з холодильника і наріжте кубиками розміром 2 см) Додавання води у різні інгредієнти тіста для випікання	2 1 – 2	10 10-20	300 г вага борошка	
	Нарізання риби та пісного м'яса Паштети і терріни	2	10-30	Макс. 400 г пісне ого м'яса	
	Шаткування овочів	Імпульсний режим	5-10	100 г	
	Подрібнення горіхів	2	30-60	100 г	
	Приготування пюре із м'яких або приготов а их фруктів	2	10-30	500 г	
	Холодні супи	Починайте на низькій швидкості та поступово збільшуйте її до максимальної	30-60	1 літр	
	Молочні коктейлі/кляр		15-30	500 мл	
Збивачка	Яєчні білки	2	60	6 (200 г)	**Увага!** • **Не використовуйте вінчик для універсальних сумішей для пирогів, оскільки це може пошкодити насадку. Використовуйте ніж для замішування тіста.** • Для отримання найкращого результату використовуйте яйця, що зберігалися за кімнатної температури. • Перед збиванням переконайтеся, що чаша і вінчик чисті та не містять залишків жиру.
	Збиті вершки	2	30	500 мл	
Насадка для вимішування тіста	Для дріжджового тіста	2	60	340 г вага борошка	• Обробка повинна тривати не довше 60 секунд. • Покладіть сухі інгредієнти до чаші і додавайте рідину через завантажувальну трубку в процесі роботи пристрою. Обробку продовжуйте доти, поки тісто не перетвориться на гладку еластичну кулю. • Повторно замішувати слід тільки руками. Не рекомендується здійснювати повторне замішування у чаші, оскільки це може призвести до нестійкої роботи комбайну.

схема рекомендованих швидкостей

інструмент/ насадка	призначення	рекомендована швидкість	Час обробки (сек.)	максимальне завантаження	підказки та поради
Диски - натирання	Застосовується для сиру, моркви, картоплі та інших продуктів подібної текстури.	2	–	Не наповнюйте чашу вище максимальної позначки 1,2 л	• Використовуйте свіжі продукти. • Не ріжте продукти занадто маленькими шматками. Заповнюйте завантажувальну трубку на всю ширину. Тоді продукт під час обробки не буде зісковзувати вбік. • Продукти, що додаються у вертикальному положенні, нарізаються на коротші шматочки, ніж ті, що додаються у горизонтальному положенні. • Після обробки на диску завжди залишатиметься невелика кількість відходів.
Диски - нарізання	Застосовується для сиру, моркви, картоплі, капусти, огірків, цукіні, буряка та цибулі.	2	–		
Диски – диск для особливо тонкого натирання	Нарізує сир пармезан	2	–		
Сокочавилка для цитрусових (за наявності)	Використовується для вичавлювання соку з цитрусових, наприклад, з апельсинів, лимонів, лайму та грейпфрутів).	1	–	–	• Для отримання оптимальних результатів фрукти слід зберігати та вичавлювати за кімнатної температури. Перед вичавлюванням покатайте фрукт рукою по робочій поверхні. • Щоб покращити вичавлювання, повертайте фрукт на конусі з боку в бік. • При вичавлюванні великої кількості фруктів регулярно очищуйте сито, щоби на ньому не накопичувалися насіння та шкірки.
Блендер	Холодні супи й напої	2	60	1,2 літра	• Під час приготування майонезу, покладіть усі інгредієнти до блендера, за винятком олії. Витягніть ковпачок заливної горловини. Потім увімкніть прилад та повільно додайте олію через отвір у кришці. • Під час приготування густих сумішей, наприклад, паштетів або соусів, може трапитись налипання продукту на стінки чаші. У такому випадку потрібно її очистити. Якщо інгредієнти погано змішуються, додайте рідини. • Не рекомендується подрібнювати спеції, адже це може пошкодити пластикові деталі. • Щоб змішати сухі інгредієнти, поріжте їх на шматочки, витягніть ковпачок заливної горловини, а потім увімкніть прилад та послідовно додавайте по одному шматочку до чаші. Руку тримайте над отвором. Для отримання найкращого результату, регулярно спустошуйте чашу. • Не використовуйте блендер як ємність для зберігання. Він має залишатися порожнім до та після використання. • Ніколи не перемішуйте більш, ніж 1,2 літра рідини; під час змішування холодних сумішей, наприклад, молочних коктейлів, рідини повинно бути ще менше.
	Не обробляти гарячі інгредієнти				
	Молочні коктейлі/суміші на основі холодного молока	2	15	1 літр	

схема рекомендованих швидкостей

інструмент/ насадка	призначення	рекомендована швидкість	Час обробки (сек.)	максимальне завантаження	підказки та поради
Універсальний подрібнювач (за наявності)	Трави	2	10	10 г	• Найкраще подрібнювати сухі чисті трави. • Дитяче харчування / пюре – залиште приготовану їжу охолонути до кімнатної температури перед обробкою у подрібнювачі. • Для досягнення найкращих результатів рекомендується користуватися основною чашею для подрібнення трав.
	Горіхи	2	10 – 30	50 г	
	Кавові зерна	2	30	50 г	
	Сире м'ясо (біфштекс) нарізати кубиками 2 см	2	5	50 г	
Насадка-подрібнювач для помолу (за наявності)	Подрібнення спецй	2	30 – 60	50 г	• Для оптимальної обробки спецій рекомендується не обробляти більш е 50 грамів одночасно. • Оскільки цілі спеції зберігають свій аромат довше, ніж мелені, краще частіше подрібнювати невелику кількість, щоб зберегти аромат. • Щоб отримати від спецій максимум смаку і ефірних масел, їх можна підсмажити перед подрібненням. • Не обробляти корінь куркуми у подрібнювачі, оскільки він занадто твердий і може пошкодити ножі. • Перед обробкою обов'язково поріжте імбир на дрібні шматочки. • Для досягнення найкращих результатів рекомендується користуватися основною чашею для подрібнення трав.
	Помол кавових зерен	2		50 г	
	Подрібнення горіхів	Імпульсний режим	–	50 г	
	Обробка зубчиків часнику, свіжих чилі та кореню імбир у	Імпульсний режим	–	30 г	
Центрифужна сокочавилка (за наявності)	Тверді фрукти та овочі, наприклад морква та яблука	2		800 г	• Перед обробкою видаліть кісточки та зернята (наприклад, перець, слива, диня) та тверду шкірку (наприклад, диня, ананас). Не треба чистити та видаляти серцевину яблук та груш. • Використовуйте тверді, свіжі фрукти та овочі. • Цитрусові – почистіть та видаліть білу серцевину, інакше сік матиме гіркий присмак. Для отримання кращих результатів використовуйте сокочавилку для цитрусових.
	М’які фрукти та овочі, наприклад томати	1		500 г	

Використання насадок

Дивись таблицю рекомендованих швидкостей для кожної насадки.

⑮ ніж

Дотримуйтесь вказівок з розділу «Як користуватися кухонним комбайном».

⑯ насадка для вимішування тіста

Використовується для дріжджового тіста

Дотримуйтесь вказівок з розділу «Як користуватися кухонним комбайном».

⑰ подвійна збивачка

Призначена виключно для негустих сумішей, наприклад, яєчних білків, крему, згущеного молока та для збивання яєць із цукром для нежирних бісквітів. В разі використання з більш щільними сумішами може зламатись.

Використання збивачки

1 Встановіть чашу на блок електродвигуна, встановіть привідний вал.
2 Надійно вставте кожен вінчик у головку з приводом.
3 Встановіть збивачку, обережно повертаючи її, доки вона не опуститься на приводний вал.
4 Покладіть потрібні інгредієнти.
5 Встановіть кришку, слідкуючи за тим, щоби торець вала опинився по центру кришки.
6 Увімкніть комбайн.

диски ⑱ – ⑳

Як користуватися дисками.

Дотримуйтесь вказівок з розділу «Як користуватися кухонним комбайном».

як користуватися ріжучими дисками

1 Установіть знімний привідний вал і чашу на блок електродвигуна.
2 Тримаючи держак в центрі ⓫, установіть диск на привідний вал відповідною стороною вгору.
3 Установіть кришку.
4 Покладіть інгредієнти до завантажувальної трубки.
5 Увімкніть прилад та повільно проштовхуйте інгредієнти за допомогою штовхача – **ніколи не опускайте пальці до завантажувальної трубки.**

㉑ сокочавилка для цитрусових (за наявності)

Призначений для вичавлювання соку із цитрусових (наприклад, із апельсинів, лимонів, лайму і грейпфрутів).

ⓐ конус
ⓑ сито

Як користуватися сокочавилкою для цитрусових

1 Встановіть вал приводу на блок живлення.
2 Установіть сито на чашу так, щоби тримач сита був розташований над держаком чаші.
3 Установіть конус над привідним валом, повертаючи його, доки він не опуститься до кінця вниз.
4 Поріжте фрукти навпіл. Потім увімкніть прилад і натисніть розрізаною половинкою фрукта на конус.

- **Якщо сито було встановлено неправильно у механізмі блокування, сокочавилка для цитрусових не працюватиме.**

㉒ сокочавилка з центрифугою (за наявності)

Сокочавилка з центрифугою дозволяє отримувати сік із твердих фруктів та овочів.

ⓐ штовхач
ⓑ кришка
ⓒ пристрій для видалення м'якоті
ⓓ барабан фільтра
ⓔ чаша
ⓕ носик для виходу соку

Як користуватися сокочавилкою з центрифугою

1 Установіть чашу сокочавилки ⓕ на блок електродвигуна так, щоби позначка 🔓 на чаші співпадала з позначкою ▮ на блоці електродвигуна, поверніть за годинниковою стрілкою ⓬, щоб заблокувати у положенні 🔒.
2 Установіть пристрій для видалення м'якоті ⓒ до барабану фільтра ⓓ – переконайтеся, щоб скоби увійшли до гнізда, розташованого у нижній частині барабану ⓭.
3 Установіть барабан фільтра ⓮.
4 Установіть кришку на чашу ⓑ, поверніть її так, щоб вона закрилась ⓯. **Якщо чаша або кришка були встановлені неправильно у відповідні механізми блокування ⑧, сокочавилка не працюватиме.**
5 Поставте відповідний келих або іншу ємність для соку під отвором.
6 Поріжте продукти на невеличкі шматочки, щоб вони могли проходити через завантажувальну трубку.

7 Увімкніть комбайн і акуратно проштовхуйте продукти за допомогою штовхача. **В жодному разі не опускайте пальці у завантажувальну трубку.** Перед додаванням нової порції інгредієнтів спочатку повністю обробіть попередню.
- Після додавання останнього шматочка сокочавилка повинна працювати протягом ще 30 секунд, щоби залишки соку вийшли із фільтра.

Увага!
- Якщо сокочавилка почне вібрувати, вимкніть прилад та вийміть м'якоть з барабану. (Сокочавилка починає вібрувати, якщо м'якоть нерівномірно розподіляється).
- За один раз можна обробляти не більше 800 г фруктів або овочів.
- Деякі дуже тверді продукти можуть уповільнити рух приладу або припинити його роботу. Якщо це трапилося, вимкніть прилад, розблокуйте фільтр.
- Під час роботи регулярно вимикайте прилад та чистіть ємність для м'якоті.

Догляд та чищення

- Завжди вимикайте прилад та від'єднуйте його від електромережі перед чищенням.
- **Поводьтесь обережно з ножем та ріжучими дисками - вони дуже гострі.**
- Деякі продукти можуть знебарвлювати пластикові деталі. Це вважається нормальним явищем, не призводить до пошкоджень пластикових деталей та не впливає на смак їжі. Щоб вивести знебарвлену пляму, потріть її ганчіркою, змоченою у рослинній олії.

блок електродвигуна
- Протріть блок спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою. Слідкуйте за тим, щоб зона поряд з механізмом блокування не була засмічена залишками їжі.
- Не опускайте блок електродвигуна у воду.
- Зберігайте зайву частину шнура у відсіку для зберігання, який розташовано у задній частині блока електродвигуна ⑨.

блендер та універсальний подрібнювач
1 Очистіть кубок/чашу, зніміть ножовий блок блендера, повернувши у положення з позначкою 🔓.
2 Вимийте кубок/чашу вручну.
3 Зніміть і промийте ущільнювальне кільце.
4 Не торкайтеся гострих лез – очистіть їх гарячою водою, з миючим засобом потім ретельно ополосніть під струменем води. **Не опускайте ножовий блок у воду.**
5 Залиште блок сохнути догори дном.

насадка-подрібнювач для помолу
- Зніміть кришку від ножового блоку, повернувши його проти годинникової стрілки.
- Промийте кришку вручну.
- Не торкайтеся гострих лез – очистіть їх гарячою водою, потім ретельно ополосніть під струменем води. **Не опускайте ножовий блок у воду.**
- Залиште блок сохнути догори дном.

подвійна збивачка
- Зніміть вінчики із головки приводу. Для цього потягніть їх до себе. Помийте їх у теплій вод з миючим засобом.
- Протріть головку привода спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою. **Не опускайте головку приводу у воду.**

Інші деталі
- Промийте вручну, потім просушіть.
- Також можна мити у посудомийній машині.

Деталь	**можна мити у посудомийній машині**
основна чаша, кришка, штовхач	✔
ножі, насадка для вимішування тіста	✔
знімний привідний вал	✔
диски	✔
вінчики **не опускайте головку приводу у воду**	✔
сокочавилка для цитрусових	✔
центрифужна сокочавилка	✔
чаша блендера, кришка, ковпачок заливної горловини	✔
кришка насадки-подрібнювача для помолу	✔
ножовий блок і ущільнення для блендера та універсального подрібнювача	✘
ножовий блок насадки-подрібнювача для помолу	✘
лопатка	✔

Обслуговування та ремонт

- Якщо в роботі приладу виникли будь-які неполадки, перед зверненням до служби підтримки прочитайте розділ «Усунення несправностей» в цьому посібнику або зайдіть на сайт www.kenwoodworld.com.
- Пам'ятайте, що на прилад поширюється гарантія, що відповідає всім законним положенням щодо існуючої гарантії та прав споживача в тій країні, де прилад був придбаний.
- При виникненні несправності в роботі приладу Kenwood або при виявленні будь-яких дефектів, будь ласка, надішліть або принесіть прилад в авторизований сервісний центр KENWOOD. Актуальні контактні дані сервісних центрів KENWOOD ви знайдете на сайті www.kenwoodworld.com або на сайті для вашої країни.

- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТОВОЮ ПРО УТИЛІЗАЦІЮ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ (WEEE)

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами.
Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги.

Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси. Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітнику на колесах.

Усунення несправностей

Проблема	**Причина**	**Рішення**
Комбайн не працює.	Не постачається живлення.	Переконайтеся, що комбайн було під'єднано до електромережі.
	Чаша неправильно встановлена на блоці електродвигуна.	Перевірте, чи правильно розташована чаша, ручка повинна бути розташована у правому передньому куті.
	Кришку чаші неправильно зафіксовано.	Переконайтеся, що фіксатор кришки розташований в області ручки.
		Прилад не працюватиме, якщо чаша та кришка були встановлені неправильно.
		Якщо жодна із вищеназваних перевірок не розкрила причину несправності, перевірте плавкі запобіжники чи автоматичний вимикач у вашому домі.
Блендер або подрібнювач не працюють.	Блендер або подрібнювач не заблоковані.	Блендер або подрібнювач не працюватиме, якщо вони не заблоковані.
	Блендер або подрібнювач неправильно встановлені.	Перевірте, чи правильно встановлений ножовий блок у кубок/ чаші.
Комбайн зупиняється під час роботи.	Комбайн перевантажено/ завантаження вище допустимої норми.	Перевірте максимальні показники завантаження, які зазначені в таблиці рекомендованих швидкостей.
	Кришку не зафіксовано.	Переконайтеся, що кришку правильно зафіксовано.
Блендер/подрібнювач протікає під основою ножового блока.	Не має ущільнювача. Ущільнювач встановлено неправильно. Ущільнювач пошкоджено.	Переконайтеся, що ущільнювач встановлено правильно, і він не має пошкоджень. Щоби правильно замінити ущільнювач, дивіться розділ «Обслуговування та ремонт».
Незадовільна робота інструментів/ насадок.	Дивіться поради у відповідному розділі «використання насадок». Переконайтеся, що насадки були встановлені правильно.	

دليل اكتشاف المشكلات وحلها		
المشكلة	**السبب**	**الحلّ**
جهاز تحضير الطعام لا يعمل.	الجهاز غير موصل بمصدر تيار كهربائي. السلطانية غير مركبة على وحدة الطاقة (الموتور) بشكل صحيح. غطاء السلطانية غير مركب بشكل صحيح.	تحققي من السلك الكهربائي وأنه موصل بمنفذ التيار الكهربائي. تأكدي من تركيب السلطانية بشكل صحيح وأن المقبض متجه ناحية الركن الأمامي الأيمن. تأكدي من تعشيق الغطاء العلوي بشكل صحيح في منطقة المقبض. **لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب** السلطانية **والغطاء العلوي بشكل غير صحيح**. في حالة عدم حل المشكلة بالحلول أعلاه، تحققي من المنصهر/ قاطع الدائرة الكهربائية في المنزل.
المازج أو المطحنة لا تعمل.	المازج أو المطحنة غير مركبين بشكل صحيح. لم يتم تركيب المازج أو المطحنة بالطريقة الصحيحة.	لن يعمل المازج في حالة التركيب بشكل غير صحيح في موضع تعشيق القفل. تأكدي من ربط وحدة الشفرات بإحكام في الدورق/وعاء الطحن.
توقف جهاز تحضير الطعام أثناء التشغيل.	تجاوز حد التحميل لجهاز تحضير الطعام/تجاوز السعات القصوى تم فتح الغطاء العلوي.	تحققي من السعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول السرعات. تأكدي من قفل الغطاء العلوي بشكل صحيح.
تسرب من المازج أو المطحنة متعددة الاستخدامات في قاعدة وحدة الشفرات.	حلقة الإحكام غير مركبة. حلقة الإحكام غير مركبة في موضعها جيدا. حلقة الإحكام تالفة.	تحققي من تركيب حلقة الإحكام في موضعها الصحيح وبطريقة صحيحة وأنها غير تالفة. للحصول على حلقة إحكام لاستبدال الحلقة التالفة. راجعي قسم الصيانة ورعاية العملاء
لا تعمل الأدوات/الملحقات بشكل جيد.	راجعي التلميحات المتعلقة بكل أداة أو ملحق في قسم (استخدام الملحق). تأكدي من تركيب الملحقات بشكل صحيح.	

العناية والتنظيف

- أوقفي دائماً تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربي قبل التنظيف.
- **توخي الحذر أثناء التعامل مع الشفرات وأقراص التقطيع – هذه الأجزاء حادة جداً.**
- قد تؤثر بعض الاغذية على لون البلاستك. هذا امر طبيعي تماما ولا يضر بالبلاستك او يؤثر على نكهة الطعام. امسحي البلاستيك بقماش مغموس في زيت نباتي لإزالة تغيير اللون.

وحدة الطاقة (الموتور)

- تمسح بقطعة قماش رطبة، ثم تجفف. تأكدي من خلو منطقة الترابط من بقايا الطعام.
- لا تقومي بغمر وحدة الطاقة في الماء.
- قومي بلف السلك الزائد في مكان تخزين السلك أسفل وحدة الطاقة ⑨.

المازج والمطحنة متعددة الاستخدامات

١ أفرغي الدورق/الوعاء وفكي وحدة شفرات المازج عن طريقها لفها حتى موضع الفتح 🔓 وذلك لتحريرها.
٢ اغسلي الدورق/الوعاء يدوياً.
٣ أزيلي حلقة الإحكام واغسليها.
٤ لا تلمسي الشفرات الحادة – نظفي الشفرات بواسطة الفرشاة باستخدام ماء ساخن وصابون، ثم اشطفيها جيداً تحت الصنبور. **لا تغمري مجموعة الشفرات في الماء.**
٥ اتركيها تجف في وضع مقلوب.

مطحنة الفرم

- أزيلي الغطاء العلوي عن وحدة الشفرات عن طريق لفه في اتجاه عكس عقارب الساعة.
- اغسلي الغطاء العلوي يدوياً.
- لا تلمسي الشفرات الحادة – نظفي الشفرات بواسطة الفرشاة باستخدام ماء ساخن وصابون، ثم اشطفيها جيداً تحت الصنبور. **لا تغمري مجموعة الشفرات في الماء.**
- اتركيها تجف في وضع مقلوب.

خفاقة البيض الثنائية

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

جميع الاجزاء الاخرى

- تغسل باليد ثم تجفف.
- ويمكنك أيضاً غسلهم في غسالة الأطباق.

العنصر	العناصر المناسبة للغسيل داخل غسالة الأطباق
السلطانية الرئيسية، الغطاء العلوي، عصا دفع المكونات	✔
سكين التقطيع، أداة العجين	✔
محور الدوران	✔
الأقراص	✔
الخفاقة **لا تغمري رأس المحرك في الماء**	✔
عصارة موالح	✔
عصارة الطرد المركزي	✔
دورق المازج والغطاء العلوي وفتحة التعبئة	✔
غطاء مطحنة الفرم	✔
وحدة الشفرات وحلقة الإحكام للمازج والمطحنة متعددة الاستخدامات	✘
مجموعة شفرات مطحنة الفرم	✘
مقشطة	✔

الصيانة والعناية بالعملاء

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة، يرجى مراجعة قسم «دليل اكتشاف المشكلات وحلها» في الدليل أو زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com.
- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.
- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com، أو موقع الويب المخصص لبلدك.

- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

معلومات هامة هو الكيفية الصحيحة للتخلص من المنتج وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي المتعلقة بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE)

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية.
بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.
التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يجنب الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي تنتج عن التخلص من هذه النفايات بطريقة غير مناسبة، كما أن هذه العملية تسمح باسترداد المواد المكونة الأمر الذي يتيح الحصول على وفورات كبيرة في مجال الطاقة والموارد. للتذكير بضرورة التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يوجد على الجهاز صورة مشطوبة لسلة قمامة ذات عجلات.

استخدام الملحقات

راجعي جدول سرعات التشغيل الموصى بها لكل ملحق.

⑮ سكين التقطيع

اتبعي التعليمات الواردة في قسم "استخدام جهاز تحضير الطعام".

⑯ أداة العجين

تستخدم مع خلطات العجين المخمرة.

اتبعي التعليمات الواردة في قسم "استخدام جهاز تحضير الطعام".

⑰ خفاقة البيض الثنائية

تستخدم مع الخلطات الخفيفة فقط مثل بياض البيض أو القشدة أو الحليب المجفف وأيضاً لخفق البيض والسكر لتحضير الكيك الإسفنجي الخالي من الدسم. تتسبب الخلطات الكثيفة مثل الدهون والدقيق في تلف خفاقة البيض الثنائية.

استخدام خفاقة البيض

١ ركبي السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور) ثم ركبي محور الدوران القابل للفك والتركيب.
٢ ادفعي كل مضرب بإحكام داخل رأس الدوران.
٣ ركبي خفاقة البيض من خلال لفها بحذر حتى تسقط على محور الدوران.
٤ أضيفي المكونات.
٥ ركبي الغطاء العلوي – مع التأكد من استقرار طرف محور الدوران في مركز الغطاء العلوي.
٦ شغلي الجهاز.

الأقراص ⑱ – ⑳

استخدام الأقراص.

اتبعي التعليمات الواردة في قسم «استخدام جهاز تحضير الطعام».

استخدام أقراص التقطيع

١ ركبي السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور) ثم ركبي محور الدوران القابل للفك والتركيب.
٢ امسكي قرص التقطيع من المقبض ⓫ المركزي ثم ضعي القرص على محور الدوران مع توجيه السطح الملائم لأعلى.
٣ ركبي الغطاء العلوي.
٤ أدخلي الطعام من خلال أنبوب التغذية .
٥ شغلي الجهاز مع دفع الطعام بالتساوي بواسطة عصا دفع المكونات – **احذري وضع أصابعك داخل فتحة أنبوب التغذية** .

㉑ عصارة الموالح (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

استخدمي العصارة لتحضير العصير من الموالح (مثل البرتقال والليمون والليمون الحمضي والجريب فروت).

ⓐ مخروط العصر
ⓑ المصفاة

استخدام عصارة الموالح

١ ركبي محور الدوران والسلطانية في وحدة الطاقة (الموتور).
٢ ركبي المصفاة في السلطانية – تأكدي من استقرار مقبض المصفاة في مواضعه مباشرة على مقبض السلطانية.
٣ ركبي مخروط العصر على محور الدوران وأديريه حتى يستقر تماماً في القاع.
٤ قطعي ثمار الفواكه إلى نصفين. ثم شغلي الجهاز واضغطي الفاكهة على مخروط العصر.

- **لن تعمل العصارة في حالة تركيب المصفاة بشكل غير صحيح.**

㉒ عصارة الطرد المركزي (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

استخدمي عصارة الطرد المركزي لتحضير العصير من الفاكهة والخضراوات الصلبة.

ⓐ عصا دفع المكونات
ⓑ غطاء الطرد المركزي
ⓒ مزيل اللب
ⓓ اسطوانة الترشيح
ⓔ السلطانية
ⓕ فتحة تدفق العصير

استخدام عصارة الطرد المركزي

١ ضعي سلطانية العصارة مع فتحة تدفق العصير ⓕ على وحدة الطاقة (الموتور) ثم حاذي العلامة 🔓 الموجودة على السلطانية مع العلامة ▮ الموجودة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم لفي السلطانية في اتجاه عقارب الساعة ⓬ حتى تستقر في موضع القفل 🔒 .
٢ ضعي مزيل اللب ⓒ بداخل اسطوانة الترشيح ⓓ - تأكدي من استقرار الأطراف في الفتحات الموجودة في أسفل الاسطوانة ⓭ .
٣ ركبي اسطوانة الترشيح ⓮ .
٤ ضعي الغطاء العلوي ⓑ على السلطانية ولفيه حتى يستقر في موضع القفل ⓯ . **لن تعمل العصارة في حالة تركيب السلطانية أو الغطاء العلوي بطريقة غير صحيحة في موضع تعشيق القفل** ⑧.
٥ ضعي كوباً أو وعاءً مناسباً تحت فتحة تدفق العصير.
٦ قطعي المكونات حتى يمكن إدخالها عبر أنبوب إدخال المكونات.
٧ شغلي الجهاز مع دفع الطعام بالتساوي بواسطة عصا دفع المكونات – **احذري وضع أصابعك داخل فتحة إدخال المكونات**. انتهي من تحضير الكمية الموضوعة بشكل تام قبل إضافة كمية أخرى.

- بعد إضافة آخر قطعة، اتركي العصارة تعمل لمدة ٣٠ ثانية إضافية لاستخلاص كل العصير من اسطوانة الترشيح.

هام

- في حالة بدء العصارة في الاهتزاز، أوقفي تشغيل الجهاز وأفرغي اللب من اسطوانة الترشيح. (تهتز العصارة في حالة التوزيع غير المتساوي للب).
- السعة القصوى للتحضير في المرة الواحدة هي ٨٠٠ غرام من الفاكهة أو الخضراوات.
- بعض أنواع الأطعمة الصلبة قد تسبب بطء أو توقف العصارة. إذا حدث ذلك، أوقفي التشغيل وأزيلي المرشح.
- أوقفي التشغيل وأفرغي مجمع اللب بشكل دوري أثناء الاستخدام.

جدول السرعات الموصى بها

الأداة/الملحق	الوظيفة	السرعة الموصى بها	زمن المعالجة (ثوان)	السعات القصوى	تلميحات ونصائح
مطحنة الفرم (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)	معالجة التوابل	٢	٦٠ – ٣٠	٥٠ غرام	• للحصول على الأداء الأمثل عند تحضير التوابل ننصحك بعدم تحضير أكثر من ٥٠ غرام من المكونات في المرة الواحدة داخل المطحنة. • تحتفظ قرون التوابل الكاملة بنكهتها فترة زمنية أطول من التوابل المطحونة لذلك فمن الأفضل طحن كمية صغيرة من قرون التوابل الكاملة لاستخدامها وذلك للاحتفاظ بالنكهة. • للحصول على أقصى نكهة وزيوت أساسية من قرون التوابل الكاملة من الأفضل تحميص التوابل قبل طحنها. • لا تحضري جذور الكركم بواسطة المطحنة حيث أنها صلبة جداً وقد تتلف الشفرات. • قطعي الزنجبيل إلى قطع صغيرة قبل معالجته. • للحصول على أفضل النتائج ننصحك باستخدام السلطانية الأساسية عند فرم الأعشاب.
	طحن حبوب القهوة	٢		٥٠ غرام	
	فرم المكسرات	تشغيل نبضي	–	٥٠ غرام	
	فرم فصوص الثوم والفلفل الأحمر الطازج والزنجبيل	تشغيل نبضي	–	٣٠ غرام	
عصارة الطرد المركزي (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)	الفواكه والخضروات الصلبة مثل الجزر والتفاح	٢	–	٨٠٠ غرام	• قبل التحضير أزيلي النوى والبذور من المكونات (مثل الفلفل والبطيخ والبرقوق) والقشرة الخارجية الصلبة (البطيخ والأناناس). لا تحتاجي إلى تقشير أو إزالة البذور من التفاح أو الكمثرى. • استخدمي فاكهة وخضراوات صلبة وطازجة. • في حالة الموالح – قشري الفواكه وأزيلي اللب وإلا سيصبح مذاق العصير مراً. استخدمي عصارة الموالح للحصول على أفضل النتائج.
	الفواكه اللينة مثل الطماطم والعنب	١	–	٥٠٠ غرام	

جدول السرعات الموصى بها

الأداة/الملحق	الوظيفة	السرعة الموصى بها	زمن المعالجة (ثوان)	السعات القصوى	تلميحات ونصائح
أقراص - البشر	للاستخدام مع الجبن والجزر والبطاطس والأطعمة التي لها نفس ذلك القوام.	٢	–	لا تتجاوزي السعة القصوى المشار إليها على السلطانية وهي ١,٢ لتر	• استخدمي مكونات طازجة. • لا تقطعي الطعام إلى قطع صغيرة جداً. اجعلي عرض (مقطع) أنبوب التغذية ممتلئ بشكل متساو. يحول ذلك دون انزلاق الطعام على الجوانب أثناء تحضير الطعام. • الطعام الموضوع بشكل رأسي يخرج قصيراً عن الطعام الموضوع بشكل أفقي. • تبقى هناك دائماً كمية صغيرة من الفضلات على سطح التقطيع أو في السلطانية بعد تحضير الطعام.
أقراص - التقطيع الرفيع	للاستخدام مع الجبن والجزر والبطاطس والكرنب والخيار والكوسة والبنجر والبصل.	٢	–		
أقراص - قرص البشر الناعم جداً	بشر جبن البارميزان	٢	–		
عصارة موالح (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)	استخدمي العصارة لتحضير العصير من الموالح، مثل البرتقال والليمون والليمون الحمضي والجريب فروت.	١	–	–	• للحصول على أفضل النتائج، خزني الفاكهة واعصريها في درجة حرارة الغرفة، أيضاً ليني الفاكهة قبل عصرها عن طريق دحرجتها على سطح منضدة العمل مع الضغط عليها براحة كفك. • للمساعدة في استخلاص العصير، حركي الفاكهة من جانب لآخر أثناء العصر. • عند عصر كمية كبيرة من الفاكهة، أفرغي المصفاة بانتظام لتجنب تراكم لب وبذور الفاكهة.
المازج	السوائل والمشروبات الباردة	٢	٦٠	١,٢ لتر	• عند تحضير المايونيز، ضعي كل المكونات في المسيل عدا الزيت. أزيلي غطاء فتحة التعبئة. ثم صبّي الزيت بطريقة بطيئة من خلال الفتحة الموجودة في الغطاء العلوي أثناء تشغيل الجهاز. • قد تحتاج الخلطات السميكة مثل المعجنات الهشة والمغموسات إلى تقطيع. إذا وجدت صعوبة في تحضيرها، أضيفي المزيد من السوائل. • غير منصوح بطحن التوابل فقد تؤدي إلى إحداث أضرار بالأجزاء البلاستيكية. • لمزج مكونات جافة – قطّعيها إلى أجزاء صغيرة ثم أزيلي غطاء فتحة التعبئة وأسقطيها قطعة تلو الأخرى أثناء تشغيل الجهاز. أبق يديك فوق الفتحة. للحصول على أفضل النتائج أفرغي المحتويات بشكل منتظم. • لا تستخدمي المازج كحاوية تخزين .حافظي على الدورق فارغاً قبل وبعد الاستخدام. • لا تخلطي سعة أكبر من ١.٢ لتر – استخدمي سعة أقل مع السوائل الرغوية مثل الحليب المخفوق.
	لا تستخدمي مكونات ساخنة أثناء التحضير				
	الحليب المخفوق/الخلطات المستندة إلى حليب بارد	٢	١٥	١ لتر	
المطحنة متعددة الاستخدامات (في حالة تزويدها داخل صندوق البيع)	الأعشاب	٢	٦٠	١٠ غرام	• يمكن الحصول على أفضل النتائج عندما تكون الأعشاب نظيفة وجافة. • غذاء الرضع/المهروسات – اتركي الأطعمة المطهية لتبرد في درجة حرارة الغرفة قبل معالجتها في المطحنة. • للحصول على أفضل النتائج ننصحك باستخدام السلطانية الأساسية عند فرم الأعشاب.
	المكسرات	٢	٣٠ – ١٠	٥٠ غرام	
	حبوب القهوة	٢	٣٠	٥٠ غرام	
	قطع اللحم غير المطهية (ستيك بقري)، قطعيها إلى مكعبات بطول ٢,٥ سم	٢	٥	٥٠ غرام	

جدول السرعات الموصى بها

الأداة/الملحق	الوظيفة	السرعة الموصى بها	زمن المعالجة (ثوان)	السعات القصوى	تلميحات ونصائح
سكين التقطيع	خلطات الكعكات الجاهزة	٢	١٠	الوزن الإجمالي ١,٢ كغم	• للحصول على قوام خشن، استخدمي وضع التشغيل النبضي. • قطعي الطعام مثل اللحم، الخبز، الخضراوات إلى مكعبات بطول ٢ سم. • يجب تكسير البسكويت إلى قطع صغيرة وإضافته عن طريق غطاء أنبوب التغذية أثناء تشغيل الجهاز. • توخي الحذر حتى لا تتجاوزي الفترة المطلوبة لتحضير الطعام. • عند تحضير المعجنات استخدمي الدهون مباشرة من المجمد مع تقطيعها في صورة مكعبات بحجم تقريبي ٢سم.
	المعجنات – خلط السمن مع الدقيق (استخدمي الدهون مباشرة من الثلاجة مع تقطيعها في صورة مكعبات بطول ٢سم) إضافة الماء لدمج مكونات المعجنات	٢ ١ – ٢	١٠ ٢٠ – ١٠	وزن الدقيق ٣٠٠ غرام	
	فرم الأسماك واللحوم العجائن الهشة وأرغفة اللحم	٢	٣٠ – ١٠	٤٠٠ غرام لحم بقري طري	
	فرم الخضراوات	تشغيل نبضي	١٠ – ٥	١٠٠ غرام	
	فرم المكسرات	٢	٦٠ – ٣٠	١٠٠ غرام	
	هرس الفواكه اللينة والفواكه والخضروات المطهية	٢	٣٠ – ١٠	٥٠٠ غرام	
	الحساء البارد	ابدئي على السرعة المنخفضة مع الزيادة حتى السرعة القصوى	٦٠ – ٣٠	١ لتر	
	الحليب المخفوق/العجائن السائلة		٣٠ – ١٥	٥٠٠ مل	
خفاقة البيض	بياض البيض	٢	٦٠	٢ (٢٠٠ غرام)	**هام** • **مضرب البيض غير مناسب للاستخدام مع خلطات الكعكات الجاهزة حيث أن قوام هذه الكعكات ثخين وسوف يتسبب في تلف المضرب. استخدمي دائماً نصل السكين.** • يمكنك الحصول على أفضل النتائج عندما تكون درجة حرارة البيض هي نفس درجة حرارة الغرفة. • تأكدي من نظافة السلطانية ومضرب البيض وعدم وجود أي دهون قبل الخفق.
	القشدة المخفوقة	٢	٣٠	٥٠٠ مل	
أداة العجين	الخلطات المخمرة	٢	٦٠	وزن الدقيق ٣٤٠ غرام	• لا تعالجي الفواكه لفترة أطول من ٦٠ ثانية. • ضعي المكونات الصلبة في السلطانية وأضيفي السائل عن طريق غطاء فتحة التعبئة أثناء تشغيل الجهاز. استمري في التشغيل حتى تكون كرات لدنة من العجين. • أعيدي العجن بيديك فقط. غير منصوح بإعادة العجن في السلطانية حيث قد يؤدي ذلك إلى عدم استقرار جهاز تحضير الطعام.

استخدام جهاز تحضير الطعام

١ ركبي محور الدوران في وحدة الطاقة (الموتور) ❶.
٢ ركبي السلطانية عن طريق محاذاة العلامة 🔓 الموجودة على السلطانية مع العلامة ▮ الموجودة على وحدة الطاقة (الموتور)، لفي السلطانية في اتجاه عقارب الساعة ❷ لحين استقرارها في موضع القفل 🔒.
٣ ركبي الملحق على محور الدوران الموجود في السلطانية.
- ركبي دائماً السلطانية والملحق في جهاز تحضير الطعام قبل إضافة المكونات.

٤ ركبي الغطاء العلوي ❸ – مع التأكد من استقرار الجزء العلوي من محور الدوران/الأداة في مركز الغطاء العلوي.

- **لا تستخدمي الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدمي دائماً مفتاح تحكم السرعات On/Off.**

٥ وصلي الجهاز مع مصدر التيار الكهربي ثم شغلي الجهاز وحددي السرعة المطلوبة. (راجعي جدول السرعات الموصى بها).

- **لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب السلطانية أو الغطاء العلوي بطريقة غير صحيحة في موضع تعشيق القفل. تأكدي من توجيه أنبوب التغذية ومقبض السلطانية إلى الجانب الأيمن للجهاز.**
- استخدمي مفتاح وضع التشغيل النبضي (**P**) للتشغيل لفترات قصيرة. يعمل وضع التشغيل النبضي طوال فترة الضغط على مفتاح التحكم.

٦ اتبعي الخطوات السابقة بترتيب معكوس لإزالة الغطاء العلوي، الملحقات والسلطانية.

- **أوقفي دائماً تشغيل الجهاز قبل إزالة الغطاء العلوي.**

ملاحظة هامة

- جهاز تحضير الطعام غير ملائم لطحن حبوب القهوة أو تحويل حبيبات السكر إلى سكر بودرة.
- عند إضافة روح أو نكهة اللوز للخلطات، تجنبي ملامسته مع البلاستيك حيث قد يؤدي ذلك إلى ترك علامات مستديمة على البلاستيك.

Ⓐ المازج **البلاستيكي** (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

استخدام المازج

١ ركبي حلقة الإحكام ⑪ على وحدة الشفرات ⑩ – مع التأكد من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح داخل التجويف.

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

٢ أمسكي الجانب السفلي لوحدة الشفرات ⑩ وركبي الشفرات داخل الدورق – ثم لفيها في اتجاه عكس عقارب الساعة لإحكام القفل ❹. راجعي الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لمجموعة وحدة الشفرات وهي كالتالي:

🔓 = موضع الفتح

🔒 = موضع القفل

لن يعمل المازج في حالة تركيبه بشكل غير صحيح.

٣ ضعي المكونات داخل الدورق.
٤ ركبي الغطاء العلوي على الدورق ولفيه في اتجاه عقارب الساعة ❺. حتى إحكام القفل. ركبي غطاء فتحة التعبئة.
٥ ضعي المازج على وحدة الطاقة (الموتور) ثم حاذي العلامة 🔓 الموجودة على المازج مع العلامة ▮ الموجودة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم لفي المازج في اتجاه عقارب الساعة ❻ حتى يستقر في موضع القفل 🔒.

- **لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المازج بشكل غير صحيح مع تعشيق القفل.**

٦ حددي السرعة المطلوبة (راجعي جدول السرعات الموصى بها) أو استخدمي تحكم التشغيل النبضي.

Ⓑ المازج الزجاجي (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

١ ركبي حلقة الإحكام ⑪ على وحدة الشفرات ⑩ – مع التأكد من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح داخل التجويف.

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

٢ اربطي الدورق على وحدة الشفرات ❹. راجعي الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لوحدة الشفرات وهي كالتالي:

🔓 = موضع الفتح

🔒 = موضع القفل

لن يعمل المازج في حالة تركيبه بشكل غير صحيح.

٣ ضعي المكونات داخل الدورق.
٤ ركبي الغطاء العلوي على الدورق وادفعيه لأسفل حتى يستقر في موضعه ❺. ركبي غطاء فتحة التعبئة.
٥ ضعي المازج على وحدة الطاقة (الموتور) ثم حاذي العلامة 🔓 الموجودة على المازج مع العلامة ▮ الموجودة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم لفي المازج في اتجاه عقارب الساعة ❻ حتى يستقر في موضع القفل 🔒.

- **لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المازج بشكل غير صحيح مع تعشيق القفل.**

٦ حددي السرعة المطلوبة (راجعي جدول السرعات الموصى بها) أو استخدمي تحكم التشغيل النبضي.

المطحنة متعددة الاستخدامات (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

استخدمي المطحنة متعددة الاستخدامات لطحن المكسرات وحبوب القهوة وتحضير المهروسات.

١ ضعي المكونات في وعاء الطحن ㉓.
٢ ركبي حلقة الإحكام ㉔ في وحدة الشفرات ㉕.
٣ اقلبي وحدة الشفرات. ضعيها داخل الوعاء بحيث يكون اتجاه الشفرات لأسفل.
٤ اربطي وحدة الشفرات في الوعاء بإحكام باستخدام أصابعك ❼. راجعي الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لمجموعة وحدة الشفرات وهي كالتالي:

🔓 = موضع الفتح

🔒 = موضع القفل

٥ ضعي المطحنة متعددة الاستخدامات على وحدة الطاقة (الموتور) ثم حاذي العلامة 🔓 الموجودة على المطحنة متعددة الاستخدامات مع العلامة ▮ الموجودة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم لفي المطحنة متعددة الاستخدامات في اتجاه عقارب الساعة ❽ حتى تستقر في موضع القفل 🔒.
٦ شغلي المطحنة على السرعة القصوى أو استخدمي وظيفة التشغيل النبضي.

مطحنة الفرم (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

استخدمي مطحنة الفرم لمعالجة المكونات الجافة مثل حبوب القهوة ولطحن التوابل مثل:-
حبوب الفلفل الأسود وبذور الهيل وبذور الكمون وبذور الكزبرة وبذور الشمرة وجذور الزنجبيل الطازجة وفصوص الثوم وقرون الفلفل الحار.

استخدام مطحنة الفرم

١ ضعي المكونات على مجموعة الشفرات ㉗.
٢ ركبي الغطاء العلوي ㉖ ولفيه ليستقر في موضع التعشيق ❾.
٣ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم لفيها في اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر في موضع التعشيق ❿.
٤ حددي السرعة المطلوبة أو استخدمي وضع التشغيل النبضي (P).

- لا ينصح بمعالجة التوابل، فقد تتسبب في تلف الأجزاء البلاستيكية.

مطحنة الفرم

- لضمان إطالة عمر مطحنة الفرم، لا تقومي بتشغيلها لفترة أطول من ٦٠ ثانية. أوقفي تشغيلها بمجرد حصولك على القوام المطلوب.
- لا تحضري جذور الكركم بواسطة المطحنة حيث أنها صلبة جداً وقد تتلف الشفرات.

أقراص التقطيع/التقطيع الطولي (البشر)

- يحذر إزالة الغطاء العلوي قبل توقف أقراص التقطيع تماماً.
- توخي الحذر أثناء التعامل مع قرص التقطيع –أقراص التقطيع حادة جداً.

عصارة الطرد المركزي

- لا تستخدمي العصارة في حالة تلف المرشح.
- شفرات التقطيع الموجودة في قاعدة اسطوانة الترشيح حادة جداً، توخي الحذر عند التعامل مع اسطوانة الترشيح وتنظيفها.
- استخدمي فقط عصا دفع المكونات المزودة داخل صندوق البيع. يحذر وضع أصابعك داخل أنبوب التغذية. افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربي قبل فك إزالة انحشار المكونات داخل أنبوب التغذية.
- قبل إزالة الغطاء العلوي، أوقفي تشغيل الجهاز وانتظري حتى يتوقف المرشح.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربي

- تأكدي من تماثل مواصفات مصدر التيار الكهربي لديك مع الموصفات الموضحة علي الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 1935/2004 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

قبل الاستعمال للمرة الاولى

١ أزيلي أغطية النصل البلاستيكية عن سكين التقطيع. **توخي الحذر فسكين التقطيع حاد جداً**. يجب التخلص من هذه الأغطية حيث أنها مزودة لحماية سكين التقطيع أثناء التصنيع والنقل.

٢ اغسلي الأجزاء "راجعي قسم الرعاية والتنظيف".

مفتاح الرموز

جهاز تحضير الطعام

① عصا دفع الطعام
② انبوب التغذية
③ الغطاء العلوي
④ السلطانية
⑤ محور دوران
⑥ وحدة الطاقة (الموتور)
⑦ مفتاح التحكم في السرعة/التشغيل النبضي
⑧ أقفال الأمان
⑨ مخزن السلك (في الخلف)

A – المازج **البلاستيكي** (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

⑩ مجموعة الشفرات
⑪ حلقة إحكام الإغلاق
⑫ الدورق
⑬ فتحة التعبئة
⑭ الغطاء العلوي

B – المازج الزجاجي (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

⑩ مجموعة الشفرات
⑪ حلقة إحكام الإغلاق
⑫ الدورق
⑬ فتحة التعبئة
⑭ الغطاء العلوي

C – ملحقات قياسية

⑮ شفرة السكين
⑯ اداة العجن
⑰ خفاقة البيض الثنائية
⑱ قرص التقطيع الرفيع/التقطيع الطولي (البشر) ٤ مم
⑲ قرص التقطيع الرفيع/التقطيع الطولي (البشر) ٢ مم
⑳ قرص التقطيع الطولي (البشر) الناعم

الملحقات

ليس بالضرورة تزويد كل الملحقات المدرجة أدناه داخل عبوة بيع جهاز تحضير الطعام. تختلف الملحقات تبعاً لاختلاف موديلات الجهاز. راجعي قسم «الصيانة ورعاية العملاء» للحصول على معلومات حول كيفية شراء المحلقات غير المزودة في عبوة بيع الجهاز.

D – ملحقات اختيارية

㉑ عصارة موالح (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
㉒ عصارة الطرد المركزي (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

المطحنة متعددة الاستخدامات (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

㉓ وعاء الطحن
㉔ حلقة إحكام الإغلاق
㉕ مجموعة الشفرات

مطحنة **الفرم** (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

㉖ الغطاء العلوي للمطحنة
㉗ مجموعة شفرات مطحنة الفرم

- لا تسمحي بتدلي السلك الكهربي الزائد عن طاولة العمل ولا تسمحي له أيضاً بالتلامس مع أسطح ساخنة.
- لا تتجاوزي السعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول السرعات.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربي بعيداً عن متناول الأطفال.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.
- استخدمي الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسئولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.
- **قد يؤدي سوء استخدام جهاز تحضير الطعام أو المازج أو المطحنة إلى حدوث إصابات.**
- تعتمد السعة القصوى على الملحق المستخدم والذي يستمد حمل أكبر. بعض من الملحقات الأخرى قد تستمد حمل أقل.

المازج

- **لا تستخدمي مكونات ساخنة أثناء التحضير.**
- **مخاطر التعرض لحروق:** يجب ترك المكونات الساخنة حتى تبرد وتصبح في درجة حرارة الغرفة قبل إضافتها إلى الدورق أو قبل المزج.
- توخي الحذر دائماً عند التعامل مع وحدة الشفرات وتجنبي لمس حافة القطع الخاصة بالشفرات أثناء التنظيف.
- يجب تشغيل المازج فقط مع تركيب الغطاء العلوي في موضعه.
- استخدمي الدورق فقط مع وحدة الشفرات المزودة.
- يحذر تشغيل المازج فارغاً.
- لضمان الحصول على عمر تشغيلي طويل للمازج، لا تشغليه لمدة أطول من ٦٠ ثانية.
- بالنسبة لوصفات المشروبات المخفوقة ذات الرغوة – لا تمزجي المكونات المجمدة التي تحولت إلى كتلة صلبة أثناء التجميد، ولكن هشميها إلى أجزاء قبل إضافتها إلى الدورق.

ملحقات المطحنة

- يحذر تركيب وحدة الشفرات على وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب وعاء الطحن/الغطاء العلوي.
- يحذر فك وعاء الطحن/الغطاء العلوي عن المطحنة أثناء تركيبها في الجهاز.
- لا تلمسي الشفرات الحادة – ابعدي وحدة الشفرات عن متناول الأطفال.
- يحذر إزالة المطحنة قبل توقف الشفرات عن الدوران تماما.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المطحنة بشكل غير صحيح.
- لا تستخدمي مكونات ساخنة لمعالجتها في المطحنة، اتركيها لتبرد في درجة حرارة الغرفة قبل معالجتها.

مطحنة متعددة الاستخدامات

- لضمان إطالة عمر المطحنة متعددة الاستخدامات، لا تقومي بتشغيلها لفترة أطول من ٣٠ ثانية. أوقفي تشغيلها بمجرد حصولك على القوام المطلوب.

لسلامتك

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- في حالة تلف السلك الكهربي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.
- الشفرات وأسطح القطع حادة، يجب التعامل معها بمنتهى الحذر. **امسكي دائماً نصل السكين بقبضة الإصبع من الجزء العلوي بعيدا عن حافة التقطيع، سواء عند الاستخدام أو التنظيف.**
- **لا تستخدمي مكونات ساخنة أثناء التحضير.**
- لا تقومي برفع أو حمل جهاز تحضير الطعام من المقبض – حيث قد ينكسر المقبض مما ينتج عنه حدوث إصابات.
- أزيلي سكين التقطيع دائما قبل صب المحتويات من السلطانية.
- أبقي على يديك وأدوات المطبخ خارج السلطانية ودورق المازج أثناء التوصيل مع مصدر التيار الكهربي.
- قومي بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التيار الكهربي:–
  - قبل تركيب وإزالة الأجزاء؛
  - في حالة عدم الاستخدام؛
  - قبل التنظيف.
- لا تستخدمي أصابعك لدفع الطعام خلال أنبوب التغذية. استخدمي دائماً عصا دفع المكونات المزودة.
- **لا تركبي وحدة الشفرات على وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب دورق المازج أو وعاء الطحن.**
- قبل إزالة الغطاء العلوي عن السلطانية أو المازج أو المطحنة متعددة الاستخدامات عن وحدة الطاقة (الموتور):
  - أوقفي تشغيل الجهاز؛
  - انتظري حتى توقف الملحقات/الشفرات تماماً عن الحركة؛
  - توخي الحذر حتى لا ينفصل دورق المازج أو وعاء الطحن عن وحدة الشفرات.
- لا تستخدمي الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدمي دائماً زر تحكم السرعة On/Off (تشغيل/إيقاف).
- **سيتلف الجهاز وقد تحدث إصابات في حالة تعرض آلية التعشيق لقوة مفرطة.**
- **افصلي دائماً جهاز تحضير الطعام عن مصدر التيار الكهربي في حالة عدم استخدامه.**
- يحذر استخدام أي ملحقات غير معتمدة.
- 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».
- يحذر تعرض وحدة الطاقة أو السلك الكهربي أو قابس التوصيل للماء.

designed & engineered by KENWOOD in the UK made in China

HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE

134700/1