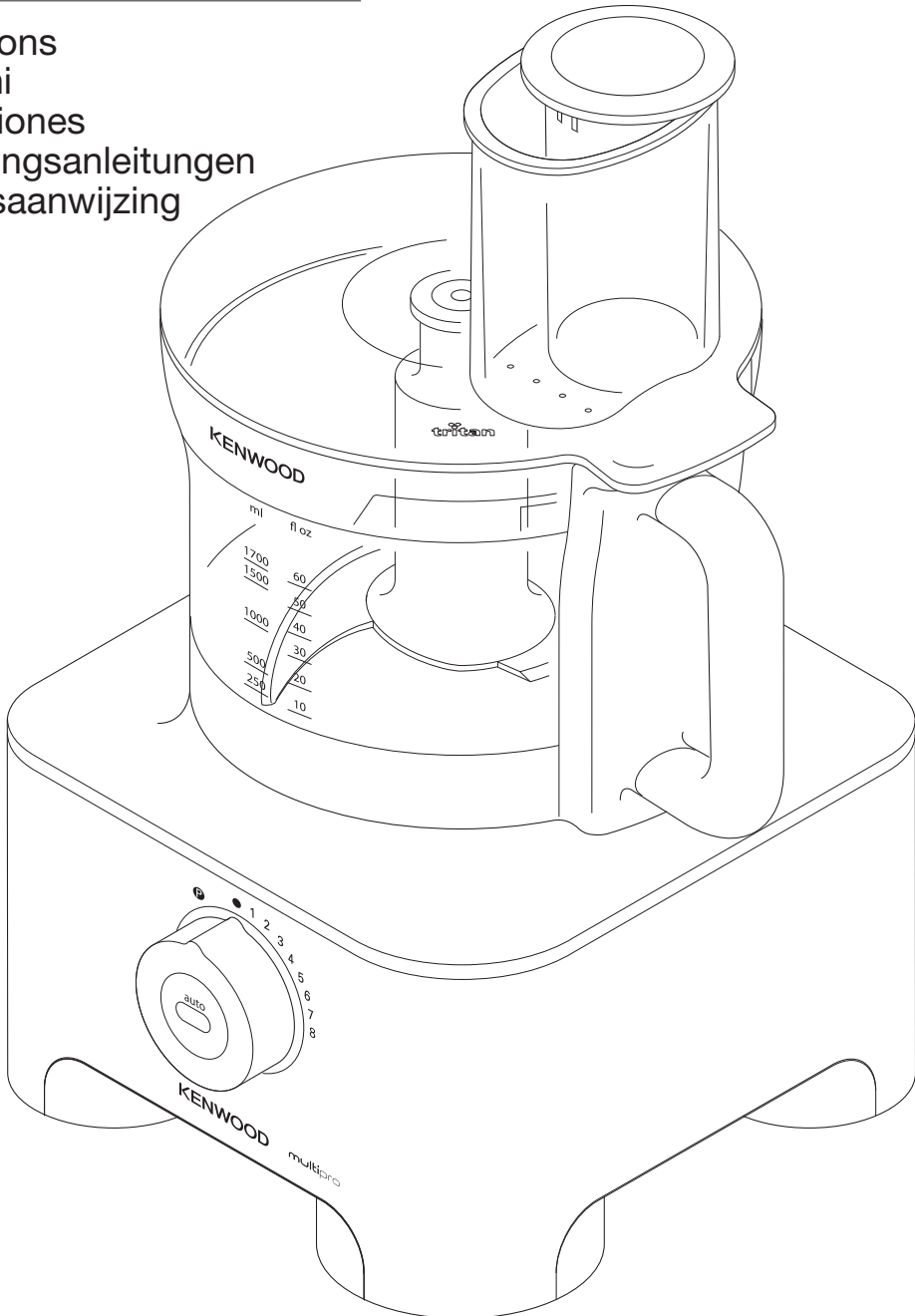


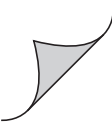
# KENWOOD

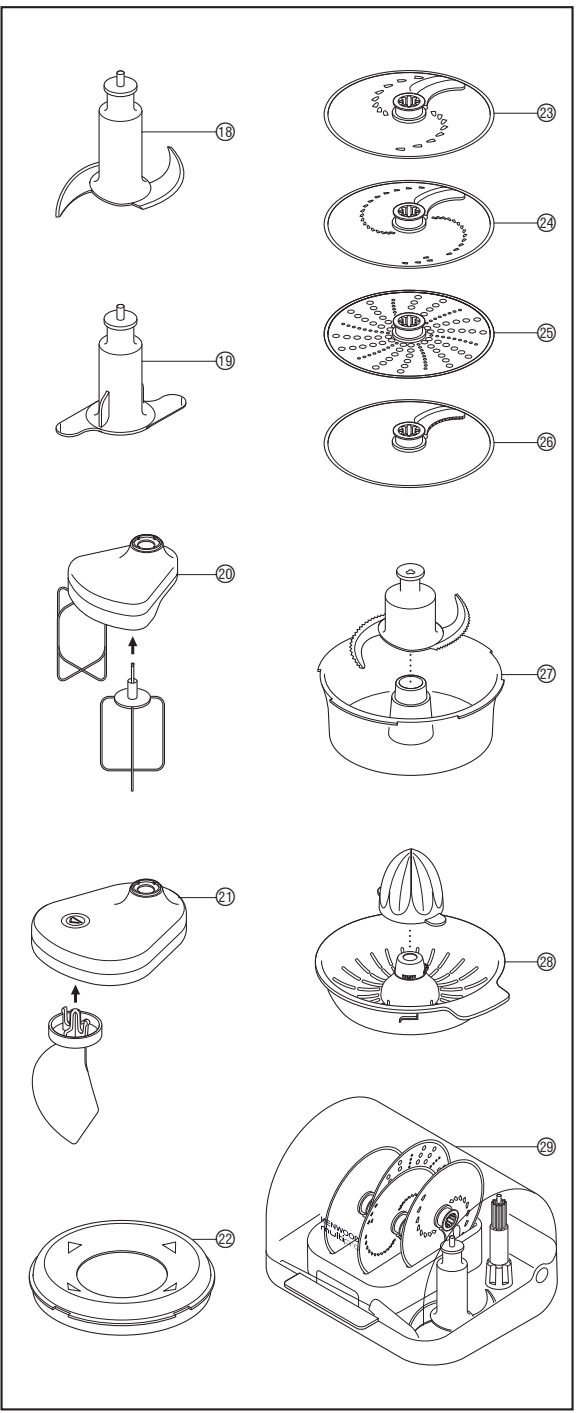
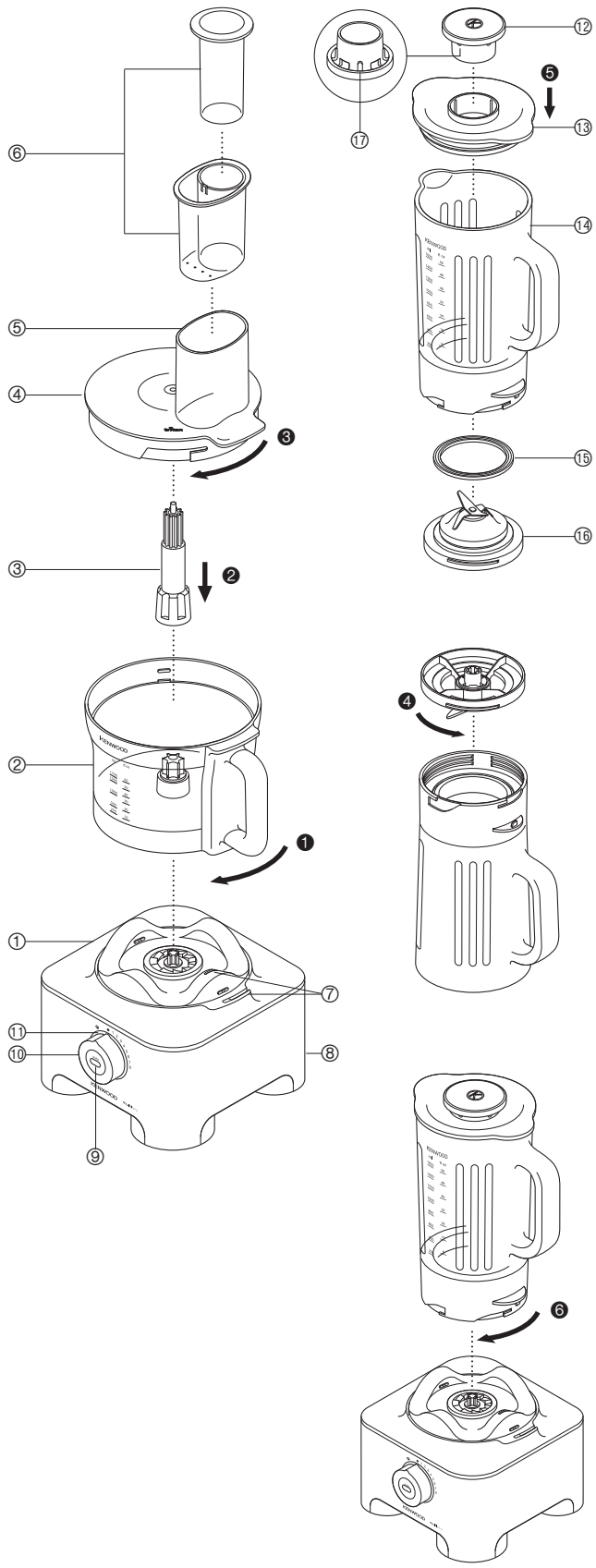
## FPM800 series

instructions  
istruzioni  
instrucciones  
Bedienungsanleitungen  
gebruiksaanwijzing

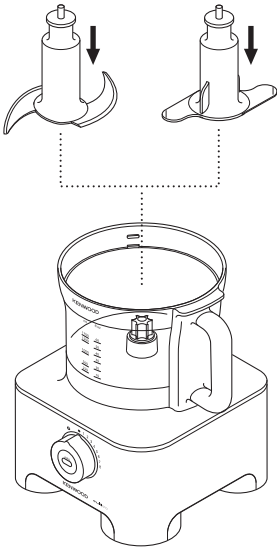


<b>English</b>	<b>3 - 10</b>
<b>Nederlands</b>	<b>11 - 19</b>
<b>Français</b>	<b>20 - 29</b>
<b>Deutsch</b>	<b>30 - 38</b>
<b>Italiano</b>	<b>39 - 47</b>
<b>Português</b>	<b>48 - 56</b>
<b>Español</b>	<b>57 - 64</b>
<b>Dansk</b>	<b>65 - 72</b>
<b>Svenska</b>	<b>73 - 80</b>
<b>Norsk</b>	<b>81 - 88</b>
<b>Suomi</b>	<b>89 - 96</b>
<b>Türkçe</b>	<b>97 - 104</b>
<b>Česky</b>	<b>105 - 112</b>
<b>Magyar</b>	<b>113 - 120</b>
<b>Polski</b>	<b>121 - 130</b>
<b>Русский</b>	<b>131 - 140</b>
<b>Ελληνικά</b>	<b>141 - 150</b>
<b>Slovenčina</b>	<b>151 - 158</b>
<b>Українська</b>	<b>159 - 168</b>
<b>عربي</b>	<b>١٧٧ - ١٦٩</b>

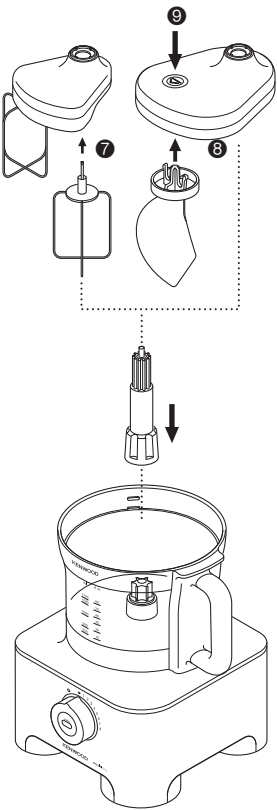




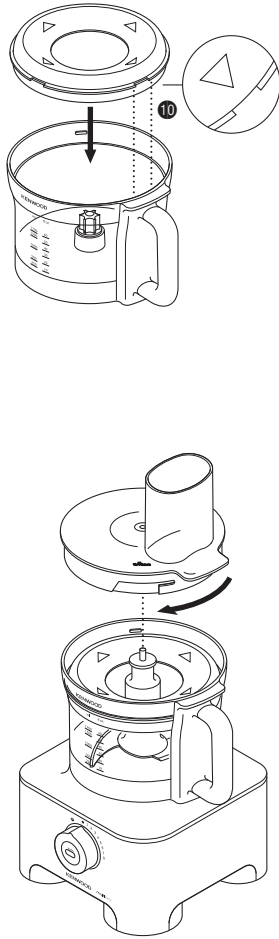
18 + 19



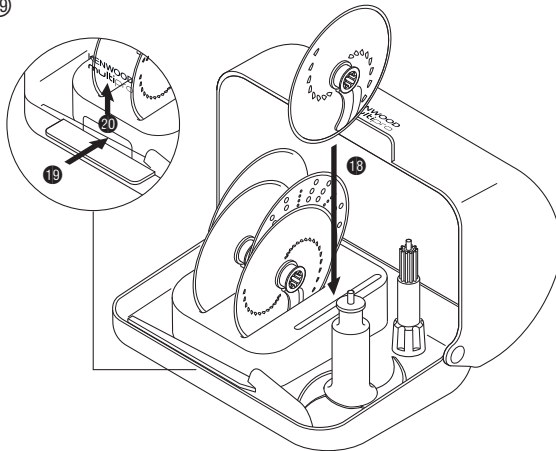
20 + 21



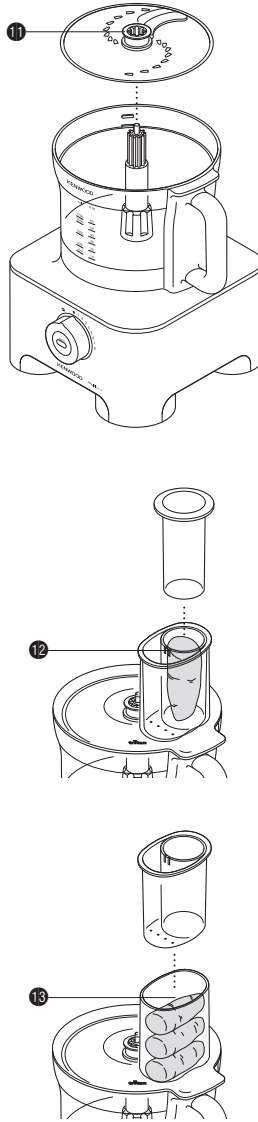
22



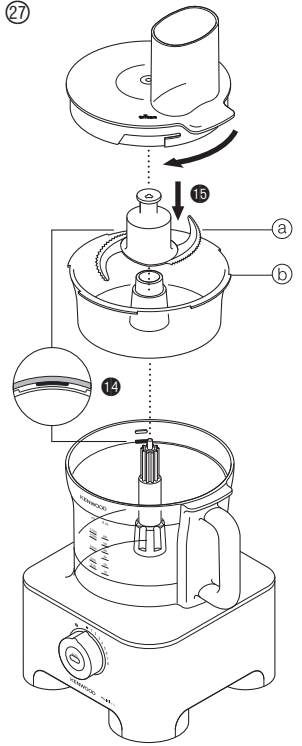
29



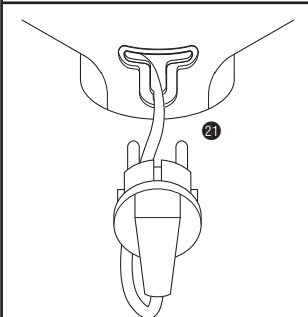
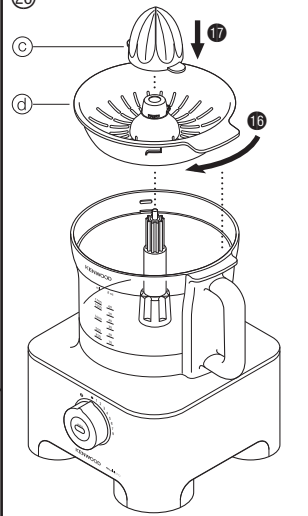
23 → 26



27



28



### before using your Kenwood appliance

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

## safety

- The blades and discs are very sharp, handle with care.  
**Always hold by the finger grip at the top, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.**
- Do not lift or carry the processor by the handle - or the handle may break resulting in injury.
- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- Keep hands and utensils out of the processor bowl and blender goblet whilst connected to the power supply.
- Switch off and unplug:-
  - before fitting or removing parts;
  - when not in use;
  - before cleaning.
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher/s supplied.
- **Never fit the blade unit to the power unit without the blender goblet fitted.**
- Before removing the lid from the bowl or blender from the power unit:-
  - switch off;
  - wait until the attachment/blades have completely stopped;
  - be careful not to unscrew the blender goblet from the blade assembly.
- **SCALD RISK:** Hot ingredients should be allowed to cool to room temperature before blending.
- Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off speed control.
- **This appliance will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.**
- **Always unplug your food processor when not in use.**
- Never use an unauthorised attachment.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'service & customer care'.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Don't let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
- Do not exceed the maximum capacities stated in the recommended speed chart.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
- Misuse of your processor/blender can result in injury.

- The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power. Refer to the relevant section under "using the attachments" for additional safety warnings for each individual attachment.

### before plugging in

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

### before using for the first time

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

## key

### processor

- ① power unit
- ② Tritan™ bowl with drive shaft
- ③ detachable drive shaft
- ④ Tritan™ lid
- ⑤ feed tube
- ⑥ pushers
- ⑦ safety interlocks
- ⑧ cord storage (at back)
- ⑨ auto button
- ⑩ speed/pulse control
- ⑪ power on light

### thermoresist blender

- ⑫ filler cap
- ⑬ lid
- ⑭ goblet
- ⑮ sealing ring
- ⑯ blade unit
- ⑰ filler cap vents

### attachments

- ⑱ knife blade
- ⑲ dough tool
- ⑳ dual whisk
- ㉑ folding tool
- ㉒ max capacity disc
- ㉓ 4mm slicing/grating disc
- ㉔ 2mm slicing/grating disc
- ㉕ extra fine grater disc
- ㉖ fine Julienne disc
- ㉗ mini bowl and blade
- ㉘ citrus juicer
- ㉙ attachment storage box

## to use your food processor

- 1 Fit the bowl to the power unit. Place the handle towards the back on the right hand side and turn clockwise ❶ until it locks.
- 2 Fit an attachment over the bowl drive shaft.  
**Note: Detachable drive shaft ❷ should be fitted when using the discs, mini bowl, whisk, folding tool and citrus juicer.**
  - Always fit the bowl and attachment onto the processor before adding ingredients.
- 3 Fit the lid ❸ - ensuring the top of the drive shaft/tool locates into the centre of the lid.
  - **The processor will not operate if the bowl or lid are not fitted correctly into the interlock. Check that the feed tube and bowl handle are situated to the right hand side.**
- 4 Plug in. The Power On light will come on and flash until the bowl and lid are fitted correctly. Select one of the following options: -
  - Auto Button – the light will come on when the Auto Button is pressed and the optimum speed for the attachment will be automatically selected.
  - Speed Control – manually select the required speed (refer to the recommended speed chart).
  - Pulse – use the pulse (P) for short bursts. The pulse will operate for as long as the control is held in position.
- 5 At the end of processing turn the speed control to the '0' off position or if using the Auto press the button and the light will go out.
  - **The Power On light will flash if either the lid or bowl are not fitted or incorrectly fitted.**
  - **The Auto Button will not operate if a speed is selected on the speed control.**
  - **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.

## Eco function

If the food processor is left plugged in for over 30 minutes without being used, it will go into standby mode to reduce energy consumption.

- The Power On light will pulse slowly and the food processor will not operate until one of the following actions are carried out:-
  - The Auto button is pressed.
  - The speed control is turned to a speed and then turned back to the '0' off position.

The light will change to being constantly lit when ready to use.

Note: If the bowl or lid are not engaged into the interlock the power on light will pulse more rapidly than the Eco function.

## to use your thermoresist blender

- 1 Fit the sealing ring ❶ into the blade unit ❷ - 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 unit ❷ and insert the blades into the goblet - turn anti-clockwise until it clicks ❸. Refer to the graphics on the underside of the blade unit as follows:
  - ❶ - unlocked position
  - ❷ - locked position

**The blender will not work if incorrectly assembled.**
- 3 Put your ingredients into the goblet.
- 4 Fit the lid to the goblet and push down to secure ❹. Fit the filler cap.
- 5 Place the blender onto the power unit, and turn clockwise ❺ to lock.
  - **The appliance will not operate if the blender is incorrectly fitted to the interlock.**
- 6 Select Auto, or a speed (refer to the recommended speed chart) or use the pulse control.

**safety**

  - **SCALD RISK:** Hot ingredients should be allowed to cool to room temperature before blending.
  - Always take care when handling the blade assembly and avoid touching the cutting edge of the blades when cleaning.
  - Only operate the blender with the lid in place.
  - Only use the goblet with the blade assembly supplied.
  - Never run the blender empty.
  - To ensure the long life of your blender, do not run it for longer than 60 seconds.
  - Smoothie recipes - never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the goblet.
  - **Important** - The skirt on the base of the goblet is fitted during manufacture and no attempt should be made to remove it.

## **IMPORTANT: HOT BLENDING INSTRUCTIONS**

To minimise the possibility of scalding when blending hot ingredients keep hands and other exposed skin away from the lid to prevent possible burns. The following precautions must be observed:

- **CAUTION: Blending very hot ingredients may result in hot liquid and steam being forced suddenly past the lid or filler cap** ⑫.
- **We recommend that hot ingredients are allowed to cool before blending.**
- **NEVER** exceed 1200mls/5 cups capacity if processing hot liquids, such as soups (refer to the markings on the goblet).
- **ALWAYS** commence blending at a low speed and gradually increase the speed. **NEVER** blend hot liquids by using the Pulse setting.
- Liquids which tend to foam such as milk, should be limited to a maximum capacity of 1000mls/4 cups.
- Take care when handling the blender as the goblet and its contents will be very hot.
- Take particular care when removing the lid. The lid is designed to be a tight fit to prevent leakage. If necessary protect your hands with a cloth or oven gloves when handling.
- Ensure the goblet is securely attached to the base and when removing from the appliance, guide the base and ensure it is removed together with the goblet.
- Ensure that the lid and filler cap are securely in place before **every** blending operation.
- Always ensure that the vents in the filler cap are clear before **every** blending operation ⑬.
- When fitting the lid to the goblet always ensure that the lid and goblet rim are clean and dry to ensure a good seal and prevent spillage.

### **hints**

- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the blender. Remove the filler cap. Then, with the appliance running, add the oil slowly through the hole in the lid.
- Thick mixtures, e.g. pâtés and dips, may need scraping down. If the mixture is difficult to process, add more liquid.
- Ice crushing - operate the pulse in short bursts until crushed to the desired consistency.
- The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts.
- The appliance will not work if the blender is incorrectly fitted.
- To blend dry ingredients - cut into pieces, remove the filler cap, then with the appliance running, drop the pieces down one by one. Keep your hand over the opening. For best results empty regularly.
- Don't use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Never blend more than 1.6 litres (2 pts 8 fl oz) - less for frothy liquids like milkshakes.

## recommended speed chart

<b>tool/attachment</b>	<b>function</b>	<b>recommended speed</b>	<b>processing time *</b>	<b>maximum capacities</b>
Knife blade	All in one cake mixes	8	15-20 secs	1.7Kg/3lb 7oz flour weight
	Pastry - rubbing fat into flour	5 – 8	10 secs	500g/1lb 2oz flour weight
	Adding water to combine pastry ingredients		10-20 secs	
	Chopping fish and lean meat Pâtés and terrines	Pulse – 8	10-30 secs	800g/1lb 8oz max lean beef
	Chopping vegetables	Pulse	5-10 secs	500g/1lb 2oz
	Chopping nuts	8	30-60 secs	200g/8oz
	Pureeing soft fruit, cooked fruit and vegetables	8	10-30 secs	1Kg/2lb 4oz
	Sauces, dressing and dips	8	2 mins max	800g/1lb 8oz
Knife blade with max capacity disc	Cold soups	Start at low speed and increase to maximum	30-60 secs	1.7 litres/3pts
	Milkshakes/batters		15-30 secs	1.3 litres/2pts
Dual whisk	Egg whites	8	60-90 secs	4 (150g)
	Egg & sugar for fatless sponges	8	4-5 min	3 eggs (150g)
	Cream	8	30 secs	500mls/18 fl oz
	Creaming fat and sugar	8	2 mins max	200g/8oz fat 200g/8oz sugar
Dough tool	Yeast mixes	8	60 secs	1Kg/ 2lb 4oz total wt
	White Bread Flour	8	60 secs	600g/1lb 6oz flour wt
	Wholemeal Bread Flour	8	60 secs	500g/1lb 2oz flour wt
Folding tool	Whipping cream and fruit purees	1 – 2	60 secs	300g/12oz cream, 300g/12oz puree
	Egg whites into heavy mixtures	1 – 2	60 secs	600g/1lb 6oz total wt
	Flour into creamed fat and sugar mixes	1 – 2	60 secs	200g/8oz flour wt
	Macaroons	1 – 2	60 secs	500g/1lb 2oz total wt
Discs - slicing/grating	Firm food items such as carrots, hard cheeses	5 – 8	–	Do not fill above the maximum capacity marked on the bowl
	Softer items such as cucumbers, tomatoes	1 – 5	–	
Extra fine grater	Parmesan cheese, potatoes for German potato dumplings	8	–	
Fine Julienne disc	Potato straws and rosti	8	–	
	Stir fries and vegetable garnishes			
Thermoresist blender	Cold liquids and drinks	8	15-30 secs	1.6 litres/2 pt 8 fl oz
	Stock based soups	8	30 secs	1.2 litres/2 pt 1 fl oz
	Soups using milk	8	30 secs	1 litres/1pt 8 fl oz
	We recommend that hot ingredients are allowed to cool before blending. However should you wish to process hot ingredients please read the Hot Blending Safety instructions.			
Mini bowl and knife	Meat	8	20 secs + Pulse	300g/12oz Lean beef
	Chopping herbs	8	30 secs	20g/1oz
	Chopping nuts	8	30 secs	100g/4oz
	Mayonnaise	8	30 secs	2 Eggs 300g/12oz Oil
	Purees	8	30 secs	200g/8oz
Mini bowl with discs	See individual discs recommended speed		–	500g/1lb 2oz Max Do not overfill bowl
Citrus Juicer	Smaller items i.e. limes and lemons	1 – 2	–	2Kg/4lb 8oz
	Larger fruits i.e. oranges and grapefruits			

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



## using the attachments

Refer to recommended speed chart for each attachment.

### 18 knife blade

The knife blade is the most versatile of all the attachments. The length of the processing time will determine the texture achieved. For coarser textures use the pulse control. Use the knife blade for cake and pastry making, chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pâté, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread.

#### hints

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

### 19 dough tool

Use for yeasted dough mixes.

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

### 20 dual whisk

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

## using the whisk

- 1 Fit the bowl onto the power unit, add the detachable drive shaft.
- 2 Push each beater 7 securely into the drive head.
- 3 Fit the whisk by carefully turning until it drops over the drive shaft.
- 4 Add the ingredients.
- 5 Fit the lid - ensuring the end of the shaft locates into the centre of the lid.
- 6 Switch on.

#### important

- **The whisk is not suitable for making all in one cake mixes as these mixes are too heavy and will damage it. Always use the knife blade.**

#### hints

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

#### creaming fat and sugar

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

### 21 folding tool

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

- 1 Fit the bowl onto the power unit, add the detachable drive shaft.
- 2 Push the paddle 8 securely into the drive head.
- 3 Fit the folding tool by carefully turning until it drops over the drive shaft.
- 4 Add the ingredients.
- 5 Fit the lid - ensuring the end of the shaft locates into the centre of the lid .
- 6 **Select low speed (speed 1 - 2).**

#### to remove the beater

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

#### hints

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

### 22 max capacity disc

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

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

## slicing/grating discs

#### reversible slicing/grating discs - 4mm 23, 2mm 24

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

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

#### extra fine grater disc 25

Grates Parmesan cheese and potatoes for German potato dumplings.

#### fine julienne 26

Use to cut potatoes into straws and coarse grate for rosti, stir fries and vegetable garnishes.

## safety

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

## to use the cutting discs

- 1 Fit the bowl onto the power unit, add the detachable drive shaft ②.
- 2 Holding by the centre grip, place the disc onto the drive shaft with the appropriate side uppermost ⑪.
- 3 Fit the lid.
- 4 Put the food in the feed tube.  
Choose which size feed tube you want to use. The pusher contains a smaller feed tube for processing individual items or thin ingredients.  
To use the small feed tube - first put the large pusher inside the feed tube.  
To use the large feed tube - use both pushers together.
- 5 Switch on and push down evenly with the pusher - **never put your fingers in the feed tube.**

### hints

- Use fresh ingredients
- Don't cut food too small. Fill the width of the feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing. Alternatively use the small feed tube.
- When using the Julienne disc, place ingredients horizontally.
- When slicing or grating: food placed upright ⑫ comes out shorter than food placed horizontally ⑬.
- Food placed upright comes out shorter than food placed horizontal.
- There will always be a small amount of waste on the disc or in the bowl after processing.

## ⑳ mini bowl and knife

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

The slicing/grating discs can also be used with the mini bowl.

Insert the mini bowl without the knife blade fitted and refer to the slicing/grating disc section for fitting and usage instructions.

### **Do not overfill the bowl.**

- Ⓐ mini blade
- Ⓑ mini bowl

## to use the mini bowl and knife

- 1 Fit the bowl onto the power unit, add the detachable drive shaft.
- 2 Fit the mini bowl over the detachable drive shaft - ensure the cut out sections align with the locating tabs ⑭ on the main bowl.

**Note:** The main bowl lid cannot be fitted if the mini bowl is not located correctly.

- 3 Place the knife blade over the drive shaft ⑮.
- 4 Add the ingredients to be processed.
- 5 Fit the lid and switch on.

### safety

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

### important

- Do not process spices – they may damage the plastic.
- Do not process hard food such as coffee beans, ice cubes or chocolate – they may damage the blade.

### hints

- Herbs are best chopped when clean and dry.
- Always add a little liquid when blending cooked ingredients to make baby food.
- Cut foods such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 1-2 cm (½ – ¾ in) before processing.
- When making mayonnaise add the oil down the feed tube.

## ㉑ citrus juicer

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

- Ⓒ cone
- Ⓓ sieve

## to use the citrus juicer

- 1 Fit the bowl onto the power unit, add the detachable drive shaft.
- 2 Fit the sieve into the bowl - ensuring the sieve handle is locked into position directly over the bowl handle ⑯.
- 3 Place the cone over the drive shaft turning until it drops all the way down ⑰.
- 4 Cut the fruit in half. Then switch on and press the fruit onto the cone.

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

- For best results store and juice the fruit at room temperature and hand roll on a worktop before juicing.
- To help with juice extraction move the fruit from side to side when juicing.
- When juicing large quantities, empty the strainer regularly to prevent the build up of pulp and seeds.

## 29 attachment storage box

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

- 1 Fit the knife blade and discs into the storage box when not in use 18.
- 2 The storage box is fitted with a safety lock - close the lid to lock. To open, push the tab in 19 and lift up the lid 20.


## Care & cleaning

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

### power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry. Ensure that the interlock area is clear of food debris.
- Don't immerse the power unit in water.
- Store excess cord in the storage area at the back of the power unit 21.


### blender

- 1 Empty the goblet, unscrew the blade unit by turning to the unlock position  to release.
- 2 Wash the goblet by hand.
- 3 Remove and wash the seals.
- 4 Don't touch the sharp blades – brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. **Don't immerse the blade unit in water.**
- 5 Leave to dry upside down.

### 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.**

### folding tool

- Detach the beater from the drive head by pressing the release button . 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 are dishwasher safe and can be washed on the top rack of your dishwasher. Avoid placing items on the bottom rack directly over the heating element. A short low temperature (Maximum 50°C) programme is recommended.

item	suitable for dishwashing
main bowl, mini bowl, lid, pusher	✓
knife blades, dough tool	✓
detachable drive shaft	✓
discs	✓
max capacity disc	✓
whisk beaters/folding tool paddle	✓
<b>Do not immerse the drive head in water</b>	
blender goblet, lid, filler cap	✓
blade unit and seal for blender	✗
citrus juicer	✓
spatula	✓

## service & customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.
- **If you experience any problems with the operation of the processor, before calling for assistance refer to the troubleshooting guide.**
  - If you need help with:
    - using your appliance or
    - servicing or repairs
    - Contact the shop where you purchased your appliance.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.



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

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

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

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

## troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
The processor will not operate.	<p>No Power. No power/indicator light not lit.</p> <p>Bowl not fitted to power unit correctly.</p> <p>Bowl lid not locked on correctly.</p>  <p>Eco function operating.</p>	<p>Check processor is plugged in.</p> <p>Check bowl is located correctly and the handle is situated towards the right hand side.</p> <p>Check that the lid interlock is located correctly into the handle area.</p> <p><b>The processor will not work if the bowl and lid are fitted incorrectly.</b></p> <p>Press either the Auto Button or turn speed control on, then return to 'O' to switch off Eco function.</p> <p>If none of the above check the fuse/circuit breaker in your home.</p>
Blender will not operate.	<p>Blender not locked on correctly.</p> <p>Blender not assembled correctly.</p>	<p>The blender will not operate if fitted incorrectly to the interlock.</p> <p>Check blade unit is fully tightened into the goblet.</p>
Processor stops or slows during processing.	<p>Overload protection operated.</p> <p>Processor overloaded or overheated during operation.</p> <p>Maximum capacity exceeded.</p>	<p>Switch off, unplug and allow the appliance to cool down for approximately 15 minutes.</p> <p>Refer to the speed chart for maximum capacities to process.</p>
Power On light flashing rapidly.	<p>Normal operation.</p> <p>The light will flash if the bowl, lid or blender are not fitted to the power unit or not locked in place correctly.</p>	<p>Check interlocks are engaged correctly.</p>
Power On light flashing slowly.	<p>Normal operation.</p> <p>Food processor left plugged in for over 30 minutes without being operated and gone into Eco mode.</p>	<p>Press either the Auto Button or turn speed control on and then return to 'O' to switch off Eco function.</p>
Auto and Power On light flashing.	<p>Normal operation.</p> <p>The light will flash if the Auto selected but interlocks not engaged.</p>	<p>Check interlocks are engaged correctly or press the Auto button to switch off the Auto function.</p>
Blender leaking from blade assembly base.	<p>Seal missing.</p> <p>Seal incorrectly fitted.</p> <p>Seal damaged.</p>	<p>Check seal is fitted correctly and not damaged. To obtain a replacement seal see "service &amp; customer care".</p>
Blender seal missing from blade unit when removed from packaging.	<p>The seal is packed pre-fitted to the blade unit.</p>	<p>Unscrew goblet and check that seal is fitted to blade unit.</p> <p>To obtain a replacement seal see "service &amp; customer care".</p>
Poor performance of tools/attachments.	<p>Refer to hints in relevant "using the attachment" section. Check attachments are assembled correctly.</p>	

# Nederlands

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

### **voordat u uw Kenwood-apparaat gebruikt:**

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking en labels.

## veiligheid

- De messen en de schijven zijn erg scherp; ga er dus voorzichtig mee om. **Houd ze bij het hanteren en schoonmaken altijd bovenaan bij de vingergreep en weg van het snijvlak, vast.**
- 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 deze 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 invoerkoker te duwen. Gebruik altijd de bijgeleverde stamper.
- **Zet het mes nooit op het motorblok zonder dat de beker van de blender is bevestigd.**
- Doe het volgende, voordat u het deksel van de kom of de blender van het motorblok verwijdert:-
  - zet het apparaat uit;
  - wacht totdat de hulpstukken / messen helemaal tot stilstand zijn gekomen;
  - zorg dat u de blenderbeker niet losschroeft van de messeneenheid.
- **VERBRANDINGSGEVAAR:** Laat hete ingrediënten eerst tot kamertemperatuur afkoelen voordat u ze in de blender verwerkt.
- 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 de keukenmachine wanneer u hem 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 motorhuis, 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.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht of instructies over het gebruik van het apparaat hebben gekregen van de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.

- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.
  - Misbruik van uw keukenmachine/blender kan tot letsel leiden.
  - Het maximum vermogen is afhankelijk van het hulpstuk dat de grootste hoeveelheid energie verbruikt. Andere hulpstukken verbruiken misschien minder energie.
- Raadpleeg de betreffende paragraaf onder De hulpstukken gebruiken voor aanvullende veiligheidswaarschuwingen voor ieder hulpstuk afzonderlijk.

### **voordat u de stekker in het stopcontact steekt**

- Zorg dat de elektriciteitsvoorziening dezelfde spanning heeft als op de onderkant van het apparaat wordt aangegeven.
- Dit apparaat voldoet aan de EC-richtlijn 2004/108/EC betreffende de elektromagnetische compatibiliteit en EC-bepaling 1935/2004 van 27/10/2004 betreffende materialen die bestemd zijn voor contact met voedsel.

### **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 Reiniging en onderhoud.

## legenda

### keukenmachine

- ① motorblok
- ② Tritan™-kom met aandrijfjas
- ③ verwijderbare aandrijfjas
- ④ Tritan™-deksel
- ⑤ vulopening
- ⑥ duwstaafjes
- ⑦ veiligheidsvergrendeling
- ⑧ snoeropslag (aan achterzijde)
- ⑨ auto-toets
- ⑩ snelheids- en pulseerknop
- ⑪ aan/uit-lampje

### thermoresist-blender

- ⑫ vuldop
- ⑬ deksel
- ⑭ kan
- ⑮ afsluitering
- ⑯ messeneenheid
- ⑰ ventilatiegaten vuldop

## hulpstukken

- ⑮ meslemmet
- ⑯ deeghulpstuk
- ⑰ dubbele garde
- ⑱ vouwhulpstuk
- ⑳ schijf voor maximale capaciteit
- ㉑ 4mm-snij-/raspschijf
- ㉒ 2mm-snij-/raspschijf
- ㉓ extra fijne raspschijf
- ㉔ fijne julienneschijf
- ㉕ minikom met mes
- ㉖ citruspers
- ㉗ opslagdoos voor hulpstukken

## gebruik van uw keukenmachine

- 1 Zet de kom op het motorblok. Plaats het handvat aan de rechterkant naar achteren en draai naar rechts ① tot de kom vergrendeld is.
- 2 Plaats een hulpstuk op de aandrijfas van de kom.  
**NB: De verwijderbare aandrijfas ② moet op het apparaat worden gezet wanneer de schijven, minikom, garde, het vouwhulpstuk en de citruspers worden gebruikt.**
- De kom en het hulpstuk altijd op de keukenmachine voordat u ingrediënten toevoegt.
- 3 Zet het deksel ③ erop – zorg ervoor dat de bovenkant van de aandrijfas/het hulpmiddel in het midden van het deksel past.  
**● De machine functioneert niet als de kom of het deksel niet goed vergrendeld zijn. Controleer of de vulopening en de komhendel zich aan de rechterkant bevinden.**
- 4 Steek de stekker in het stopcontact. Het aan-/uitlampje gaat branden en knippert tot de kom en het deksel op de juiste manier zijn geplaatst. Kies één van de volgende opties: -  
Auto-toets – het lampje gaat branden als u op de toets Auto drukt en de optimale snelheid voor het hulpstuk wordt automatisch geselecteerd.  
Snelheidstoets – selecteer handmatig de vereiste snelheid (raadpleeg de tabel met aanbevolen snelheden).  
Pulseren – gebruik de pulseertoets (P) voor korte pulsen. De puls duurt zolang als de toets wordt ingedrukt.
- 5 Aan het eind van de verwerking schakelt u de snelheidstoets naar de 'O'/uit-stand, of als u Auto gebruikt, drukt u op die toets en het lampje gaat uit.  
**● Het aan-/uit-lampje knippert als het deksel of de kom niet of onjuist zijn bevestigd.**  
**● De Auto-toets werkt niet als een snelheid is geselecteerd met de snelheidstoets.**  
**● Voor 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.

## Eco-functie

Als de foodprocessor langer dan 30 minuten op het elektriciteitsnet is aangesloten zonder te worden gebruikt, wordt automatisch de standby-stand geactiveerd om het energieverbruik te beperken.

- Het aan-/uitlampje knippert langzaam en de foodprocessor werkt pas als een van de volgende handelingen wordt uitgevoerd:-
  - De Auto-toets wordt ingedrukt.
  - De snelheidsknop wordt op een snelheid ingesteld en vervolgens naar de 'O'/uit-stand gedraaid.
- Het lampje blijft branden wanneer het apparaat klaar voor gebruik is.

NB: Als de kom of het deksel niet goed zijn vergrendeld, knippert het aan-/uitlampje sneller dan de Eco-functie.

## uw thermoresist-blender gebruiken

- 1 Zet de afsluitring ⑮ in de messeneenheid ⑯ – zorg dat de ring correct in de groef wordt geplaatst.
- **Het apparaat lekt wanneer de afsluitring beschadigd is of niet goed is aangebracht.**
- 2 Houd de onderkant van de meseenheid ⑯ vast en steek de messen in de kan – draai ze naar links, totdat ze vastklikken ④. Raadpleeg de afbeeldingen aan de onderzijde van de meseenheid, als volgt:
  - 🔒 – onvergrendelde stand
  - 🔒 – vergrendelde stand**De blender werkt niet als hij incorrect 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 ⑤. Zet de vuldop erop.
- 5 Zet de blender op het motorblok en draai hem naar rechts ⑥ om hem vast te zetten.  
**● Het apparaat werkt niet als de blender onjuist geplaatst is op de vergrendeling.**
- 6 Selecteer Auto of een snelheid (zie de tabel met aanbevolen snelheden) of gebruik de pulseerknop.  
**veiligheid**  
**● VERBRANDINGSGEVAAR:** Laat hete ingrediënten eerst tot kamertemperatuur afkoelen voordat u ze in de blender verwerkt.
  - Wees voorzichtig wanneer u de messen hanteert en raak het snijvlak van de messen bij het reinigen niet aan.
  - Laat de blender uitsluitend voorzien van deksel lopen.
  - Gebruik de kan uitsluitend met de bijgeleverde messen.
  - De blender nooit leeg gebruiken.
  - Om een lange levensduur van uw blender te garanderen, mag u hem nooit langer dan 60 seconden gebruiken.
  - Smoothie-recepten – verwerk nooit bevroren ingrediënten die tijdens de bevroering tot een vaste massa gevormd zijn; breek de massa op voor u hem aan de kan toevoegt.
- **Belangrijk** – De rand rond de beker is tijdens de vervaardiging gemonteerd; probeer niet om deze rand te verwijderen.



## **BELANGRIJK: INSTRUCTIES VOOR HET MENGEN VAN HETE VLOEISTOFFEN**

Om de kans op brandwonden te verkleinen bij het mengen van hete ingrediënten, moet u uw handen en andere onbeschermdede huid uit de buurt van het deksel houden om eventuele brandwonden te voorkomen. De volgende voorzorgsmaatregelen moeten worden getroffen:

- **VOORZICHTIG: Het mengen van zeer hete ingrediënten kan tot gevolg hebben dat hete vloeistof en stoom plotseling uit het deksel of de vuldop worden gedreven ⑫.**
- **We raden u aan hete ingrediënten te laten afkoelen voordat ze worden verwerkt.**
- Overschrijd bij de verwerking van hete vloeistoffen, zoals soepen, **NOOIT** de capaciteit van 1200 ml (gebruik de maatstreepjes op de beker).
- Stel de blender in het begin **ALTIJD** op een lage snelheid in en verhoog de snelheid geleidelijk. Meng hete vloeistoffen **NOOIT** door de pulseerstand te gebruiken.
- Vloeistoffen die de neiging hebben om te schuimen, zoals melk, mogen de maximumcapaciteit van 1000 ml niet overschrijden.
- Wees voorzichtig als u de blender vastpakt: de beker en de inhoud zijn erg heet.
- Wees vooral voorzichtig als u het deksel verwijdert. Om lekken te voorkomen is het deksel zo ontworpen dat het precies past. Bescherm bij de hantering zo nodig uw handen met een doek of overwanten.
- Zorg dat de beker goed op het onderstel is bevestigd; wanneer u de beker van het apparaat verwijdert, houdt u het onderstel vast en zorgt dat hij samen met de beker wordt verwijderd.
- Zorg dat het deksel en de vuldop **altijd** goed op hun plaats zitten voordat u de blender inschakelt.
- Zorg **altijd** dat de luchtopeningen in de vuldop vrij zijn voordat u de blender inschakelt (zie tekening ⑦).
- Zorg er bij het plaatsen van het deksel altijd voor dat het deksel en de rand van de beker schoon en droog zijn, zodat een goede afsluiting kan worden verkregen en morsen kan worden voorkomen.

### **handige tips**

- 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 van het apparaat misschien schoonschrappen. Als het mengsel moeilijk verwerkt kan worden, voegt u meer vloeistof toe.
- Verbrijzelen van ijsblokjes – pulseer in korte pulsen tot het ijs de gewenste consistentie bereikt heeft.
- De verwerking van specerijen wordt afgeraden; dit kan de plastic onderdelen beschadigen.
- Het apparaat werkt niet als de blender onjuist geplaatst is.
- 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 het apparaat regelmatig legen.

- Gebruik de blender niet om voeding in te bewaren. Zorg dat deze zowel voor als na gebruik leeg is.
- Meng nooit meer dan 1,6 liter - of minder voor schuimende vloeistoffen zoals milkshakes.

tabel met aanbevolen snelheden

instrument/hulpstuk	functie	aanbevelen snelheid	verwerkingstijd *	maximum capaciteit
Mes	Kant-en-klare taartmixen	8	15-20 sec	1,7 kg bloemgewicht
	Gebaksdeeg – boter met bloem mengen	5 – 8	10 sec	500g bloemgewicht
	Water toevoegen om ingrediënten te mengen		10-20 sec	
	Vis en mager vlees hakken Patés en terrines	Pulse – 8	10-30 sec	800g max mager rundvlees
	Groenten hakken	Pulse	5-10 sec	500g
	Noten hakken	8	30-60 sec	200g
	Zacht fruit, gekookt fruit en gekookte groenten pureren	8	10-30 sec	1 kg
	Sauzen, dressing en dips	8	max 2 min	800g
Mes met schijf voor maximale capaciteit	Koude soepen	Begin op lage snelheid en verhoog tot maximum	30-60 sec	1,7 liter
	Milkshakes/beslag		15-30 sec	1,3 liter
Dubbele garde	Eiwitten	8	60-90 sec	4 (150g)
	Ei en suiker voor vetloze taarten	8	4-5 min	3 eieren (150g)
	Room	8	30 sec	500 ml
	Boter en suiker kloppen	8	max 2 min	200g vet 200g suiker
Deeghulpstuk	Mengsels met gist	8	60 sec	1 kg totaalgewicht
	Wit broodmeel	8	60 sec	600g bloemgewicht
	Volkoren broodmeel	8	60 sec	500g bloemgewicht
Vouwhulpstuk	Slagroom en vruchtenpuree	1 – 2	60 sec	300g room, 300g puree
	Eiwitten in zware mengsels vouwen	1 – 2	60 sec	totaalgewicht 600g
	Werk bloem in het geklopte mengsel van boter en suiker	1 – 2	60 sec	200g bloemgewicht
	Bitterkoekjes	1 – 2	60 sec	totaalgewicht 500g
Schijven – snijden/ raspen	Harde ingrediënten als wortelen, harde kaas	5 – 8	–	Niet boven het op de kom aangegeven maximale vulvermogen vullen
	Zachtere ingrediënten als komkommer, tomaten	1 – 5	–	
Extra fijne rasp	Parmezaanse kaas, aardappelen voor Duitse aardappelknoedels	8	–	
Fijne julienneschijf	Aardappellucifers en rösti Roerbakgerechten en groentegarnituur	8	–	
Thermoresist-blender	Koude vloeistoffen en dranken	8	15-30 sec	1,6 liter
	Soep op bouillonbasis	8	30 sec	1,2 liter
	Soep met melk	8	30 sec	1 liter
We raden u aan hete ingrediënten te laten afkoelen voordat ze worden verwerkt. Als u hete ingrediënten toch wilt verwerken, dient u de veiligheidsinstructies voor het mengen van hete ingrediënten te lezen.				
Minikom met mes	Vlees	8	20 sec + pulseren	300g mager rundvlees
	Kruiden hakken	8	30 sec	20g
	Noten hakken	8	30 sec	100g
	Mayonaise	8	30 sec	2 eieren 300g olie
	Puree	8	30 sec	200g
Minikom met schijven	Zie de aanbevolen snelheid voor iedere schijf		–	500g max De kom niet te ver vullen
Citrusfruitpers	Kleinere ingrediënten, zoals limoenen en citroenen Groter fruit zoals sinaasappels en grapefruit	1 – 2	–	2 kg

\* Dit dient uitsluitend als richtlijn en is afhankelijk van het precieze recept en de ingrediënten die worden verwerkt.



## de hulpstukken gebruiken

Raadpleeg de aanbevolen snelheidstabel voor elk hulpstuk.

### 18 meslemmet

Van alle hulpstukken is het meslemmet het meest veelzijdige. De duur van de verwerkingstijd bepaalt de verkregen textuur. Voor een grovere textuur gebruikt u de pulseerknop. Gebruik het meslemmet voor het maken van taart en gebak, voor het fijnhakken van rauw of gekookt vlees, groenten, noten, paté, dips, voor het pureren van soep en voor het verkrumelen van koekjes en brood.

#### tips

- Snij etenswaren zoals vlees, brood en groente in blokjes van 2 cm, voordat u ze gaat verwerken.
- Koekjes moeten in stukjes verbrokken worden en via de vulopening worden toegevoegd, terwijl de machine draait.
- Als u gebak maakt en de boter rechtstreeks uit de koelkast gebruikt, moet u de boter in blokjes van 2 cm snijden.
- Zorg ervoor dat u de machine niet te lang gebruikt.

### 19 deeghulpstuk

Deze haak wordt gebruikt voor het kneden van gegist deeg.

- Doe de droge ingrediënten in de kom en giet de vloeistof door de toevoerbuis, terwijl de vulopening draait. Meng de ingrediënten totdat een gladde elastische deegbal ontstaat. Dit duurt 60 seconden.
- Kneed het deeg opnieuw met de hand. Kneed het deeg niet in de kom, omdat de machine hierdoor instabiel kan worden.

### 20 dubbele garde

Gebruiken voor lichte mengsels zoals eiwitten, room, gecondenseerde melk en voor het kloppen van eieren en suiker voor vetloos biscuitgebak.

## de garde gebruiken

- 1 Plaats de kom op het motorblok en bevestig de verwijderbare aandrijfas.
- 2 Duw beide gardes 7 goed 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.

#### 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.**

#### tips

- 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.

#### boter en suiker kloppen

- Voor het beste resultaat moet de boter eerst op kamertemperatuur komen (20 °C) voordat hij wordt geklopt. **Gebruik GEEN boter die rechtstreeks uit de koelkast komt, omdat de garde hierdoor beschadigd raakt.**
- Zwaardere ingrediënten zoals bloem en gedroogd fruit moeten handmatig worden ingevouwen.
- U mag de maximum capaciteit of verwerkingstijd die in de snelheidstabel wordt aangegeven, niet overschrijden.

### 21 vouwhulpstuk

Gebruik het vouwhulpstuk om lichte ingrediënten in zwaardere mengsels te vouwen, zoals voor meringue, mousse en vruchtenmousse.

- 1 Plaats de kom op het motorblok en bevestig de verwijderbare aandrijfas.
- 2 Duw het roerblad 6 goed in de aandrijfkop.
- 3 Zet het vouwhulpstuk op de foodprocessor door voorzichtig te draaien tot het over de aandrijfas valt.
- 4 Voeg de ingrediënten toe.
- 5 Leg het deksel erop – zorg dat de bovenkant van de aandrijfas zich in het midden van het deksel bevindt.
- 6 **Selecteer een lage snelheid (snelheid 1 – 2).**

#### ga als volgt te werk om de klopper te verwijderen

Neem de klopper uit de aandrijfkop door op de ontgrendelingsknop te drukken 9.

#### tips

- Gebruik geen Auto of hoge snelheid, omdat een lage snelheid nodig is om de werking van het vouwhulpstuk te optimaliseren.
- Voor het beste resultaat de eiwitten of room niet te lang kloppen – het vouwhulpstuk kan het mengsel niet goed vouwen als het geklopte mengsel te stevig is.
- Vouw het mengsel niet langer dan aangegeven wordt in de tabel met aanbevolen snelheden, aangezien de lucht dan uit het mengsel wordt geslagen en het mengsel te slap wordt.
- Ongemengde ingrediënten op het blad of de zijkanen van de kom moeten zorgvuldig met de spatel worden ingevouwen.

### 22 schijf voor max capaciteit

Wanneer vloeistoffen worden gemengd in de kom, moet gebruik worden gemaakt van de schijf voor maximale capaciteit met het mes. Hierdoor wordt lekken voorkomen en worden de hakprestaties van het mes verbeterd.

- 1 Zet de kom op het motorblok.
- 2 Monteer het meselement.
- 3 Voeg de ingrediënten toe die verwerkt moeten worden.
- 4 Zet de schijf voor maximale capaciteit over de bovenkant van het mes; zorg er hierbij voor dat de schijf op de rand in de kom rust 10. **Duw de capaciteitsschijf niet naar beneden.**
- 5 Plaats het deksel op de kom en zet de machine aan.

## schijven voor snijden/raspen

### omkeerbare schijven voor snijden/raspen – 4mm 23, 2mm 24

Gebruik de raspzijde voor kaas, wortels, aardappelen en voedingsmiddelen met een gelijksoortige textuur.

Gebruik de snijzijde voor kaas, wortels, aardappelen, kool, komkommer, courgette, bieten en uien.

### extra fijne raspschijf 25

Voor het raspen van Parmezaanse kaas en aardappelen voor knoedels.

### fijne julienne 26

Gebruiken om aardappelen in lucifers te snijden en grof raspen voor rösti, roerbakken en groentegarnituur.

## veiligheid

- **Verwijder het deksel nooit voordat de schijf helemaal tot stilstand is gekomen.**
- **Wees voorzichtig met de snijschijven – ze zijn heel erg scherp**
- **Vul de kom niet te ver - overschrijdt de maximum capaciteit die op de kom wordt aangegeven niet.**

## de snijschijven gebruiken

- 1 Plaats de kom op het motorblok en bevestig de verwijderbare aandrijfas 2.
- 2 Houd de schijf aan de middengreep vast en plaats hem op de aandrijfas, met de juiste zijde naar boven gekeerd 11.
- 3 Zet het deksel op zijn plaats.
- 4 Doe de ingrediënten in de vulopening.  
Kies de maat toevoerbuis die u wilt gebruiken. De pusher bevat een kleinere toevoerbuis voor de verwerking van individuele items en dunne ingrediënten.  
De kleine toevoerbuis gebruiken: steek eerst de grote pusher in de toevoerbuis.  
De grote toevoerbuis gebruiken: gebruik beide pushers tegelijkertijd.
- 5 Zet de machine aan en duw de ingrediënten gelijkmatig met de stamper naar binnen – **steek uw vingers nooit in de vulopening.**

### tips

- Gebruik verse ingrediënten.
- Snijd de ingrediënten niet te klein. Vul de hele breedte van de vulopening met de ingrediënten. Zodoende kunnen de ingrediënten tijdens de verwerking niet zijwaarts schuiven. Gebruik anders de kleine toevoerbuis.
- Bij gebruik van de julienneschijf, plaatst u de ingrediënten horizontaal in de vulopening.
- Bij gebruik van de snij- of raspschijf: voedsel dat rechtop 12 in de vulopening wordt gezet komt er korter uit dan voedsel dat horizontaal 13 wordt geplaatst.
- Ingrediënten die rechtop worden ingebracht worden korter dan ingrediënten die horizontaal worden ingebracht.
- Er blijven altijd restjes aan de schijf of in de kom hangen na de verwerking.

## 27 minikom met mes

Gebruik de minikom om kruiden te hakken en om kleine hoeveelheden ingrediënten te mengen, zoals vlees, ui, noten, mayonaise, groente, puree, sauzen en babyvoeding.

De snij-/raspschijf kan ook met de minikom worden gebruikt. Zet de minikom zonder mes in de hoofdkom en raadpleeg de sectie over de snij-/raspschijf voor instructies over het in elkaar zetten en het gebruik.

### De kom niet te ver vullen.

- (a) minimes
- (b) minikom

## de minikom met mes gebruiken

- 1 Plaats de kom op het motorblok en bevestig de verwijderbare aandrijfas.
- 2 Zet de minikom over de verwijderbare aandrijfas – zorg dat de uitsnijdingen zijn uitgelijnd met de lipjes 14 op de hoofdkom.  
**NB:** Het deksel van de hoofdkom past niet als de minikom niet goed is geplaatst.
- 3 Plaats het mes over de aandrijfas 15.
- 4 Voeg de ingrediënten toe die verwerkt moeten worden.
- 5 Plaats het deksel op de kom en zet de machine aan.

### veiligheid

- Verwijder het deksel nooit voordat het mes helemaal tot stilstand is gekomen.
- Het mes is erg scherp – ga er altijd voorzichtig mee om.

### belangrijk

- Verwerk geen specerijen in de keukenmachine – ze kunnen de kunststof onderdelen beschadigen.
- Verwerk geen harde ingrediënten, zoals koffiebonen, ijsklontjes of chocolade – ze kunnen het meselement beschadigen.

### tips

- Kruiden worden het beste verwerkt wanneer ze schoon en droog zijn.
- Voeg altijd een klein beetje vloeistof toe wanneer u gekookte ingrediënten tot babyvoeding verwerkt.
- Snij etenswaren zoals vlees, brood, groente in blokjes van 1-2 cm, voordat u ze verwerkt.
- Wanneer u mayonaise maakt, giet u de olie door de toevoerbuis.

## 28 citrusfruitpers

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

- (c) perskegel
- (d) zeef

## de citrusfruitpers gebruiken

- 1 Plaats de kom op het motorblok en bevestig de verwijderbare aandrijfas.
- 2 Plaats de zeef in de kom. Zorg ervoor dat de hendel van de zeef vlak boven de hendel van de kom vergrendeld is 16.
- 3 Plaats de kegel over de aandrijfas. Draai de kegel totdat hij helemaal naar beneden valt 17.

4 Snijd het fruit door midden. Zet de machine aan en druk het fruit op de kegel.

- **De citrusfruitpers functioneert niet als de zeef niet juist is vergrendeld.**
- 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 vruchtvlies en pitjes in vast blijven zitten.

## 29 opbergcontainer voor hulpstukken

Uw foodprocessor wordt geleverd met een opbergcontainer voor uw komhulpstukken en schijven.

- 1 Plaats het mes en de schijven in de opbergcontainer als u ze niet gebruikt 18.
- 2 De opbergcontainer heeft een veiligheidsvergrendeling – sluit het deksel om te vergrendelen. Om te open, duwt u het lipje naar inwaarts 19 en tilt het deksel op 20.


## onderhoud en reiniging

- Zet het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het gaat schoonmaken.
- **Messen en snijschijven zijn zeer scherp - ga er voorzichtig mee om.**
- 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.

### motorhuis

- Veeg af met een vochtige doek, en droog dan af. Controleer of het veiligheidsmechanisme vrij is van voedselresten.
- Dompel het motorblok niet in water onder.
- Berg extra snoer in het bewaarcompartiment aan de achterkant van het motorblok 21.


### blender

- 1 Maak de beker leeg, schroef het meselement los door het naar de onvergrendelde stand  te draaien.
- 2 Was de beker met de hand.
- 3 Verwijder en was de afdichtringen.
- 4 Raak de scherpe messen niet aan - borstel ze schoon met een warm sopje, spoel ze vervolgens grondig af onder de kraan. **Dompel de messeneenheid niet onder in water.**
- 5 Laat ondersteboven drogen.

### dubbele garde

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

### vouwhulpstuk

- Neem de klopper uit de aandrijfkop door op de ontgrendelingsknop te drukken . In warm zeepsop afwassen.
- 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, en dan afdrogen.
- U kunt deze artikelen ook op het bovenste rek van uw afwasmachine wassen. Plaats ze niet op het onderste rek net boven het verwarmingselement. Het wordt aanbevolen een programma met een lage temperatuur (maximaal 50 °C) te gebruiken.

Item	Item geschikt voor afwasmachine
hoofdkom, minikom, deksel, duwer	✓
meslemmet, deeghulpstuk	✓
verwijderbare aandrijfas	✓
schijven	✓
schijf voor maximale capaciteit	✓
garde kloppers/vouwhulpstuk roerblad <b>Dompel de aandrijfkop nooit onder in water</b>	✓
blenderbeker, deksel, vuldop	✓
messeneenheid en afsluitring voor blender	x
citrusfruitpers	✓
spatel	✓

## onderhoud en klantenservice

- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door KENWOOD of een door KENWOOD geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden.
- **Als u problemen ondervindt met deze keukenmachine, wordt aangeraden eerst het hoofdstuk Problemen oplossen te lezen, voordat u hulp inroept.**  
Als u hulp nodig hebt met:
  - het gebruik van uw apparaat of
  - onderhoud en reparatie
  - kunt u contact opnemen met de winkel waar u het apparaat gekocht hebt.
- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.



**BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE CORRECTE  
VERWERKING VAN HET PRODUCT IN  
OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJN  
2002/96/EC**

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.	<p>Geen stroom. Geen stroomtoevoer/indicatielampje. gaat niet branden. De kom is niet juist op het motorblok geplaatst.  Het deksel van de kom is niet juist vergrendeld.         Eco-functie in gebruik.</p>	<p>Controleer of de stekker in het stopcontact zit.</p> <p>Controleer of de kom juist geplaatst is en het handvat naar rechts wijst.</p> <p>Controleer of de dekselvergrendeling juist in het handvatgebied geplaatst is.</p> <p><b>De keukenmachine werkt niet als de kom en deksel onjuist geplaatst zijn.</b></p> <p>Druk op de Auto-toets of draai de snelheidsknop; vervolgens draait u deze weer naar 'O' om de Eco-functie uit te schakelen.</p> <p>Als bovenstaande oorzaken geen van alle van toepassing zijn, dient u de zekering/stop in uw huis te controleren.</p>
Blender functioneert niet.	<p>Blender niet juist vergrendeld.</p> <p>De blender is niet goed gemonteerd.</p>	<p>De blender werkt niet als hij niet juist aan de vergrendeling is bevestigd.</p> <p>Controleer of het meselement goed in de beker maatglas vast zit.</p>
Keukenmachine stopt of gaat langzamer werken tijdens de verwerking.	<p>Beveiliging tegen overbelasting. Keukenmachine overbelast of oververhit tijdens de werking.  Maximum capaciteit overschreden.</p>	<p>Schakel het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat ongeveer 15 minuten afkoelen.</p> <p>Raadpleeg de snelheidstabel voor de maximale hoeveelheden die kunnen worden verwerkt.</p>
Aan-/uitlampje knippert snel.	<p>Normaalbedrijf. Het lampje knippert als de kom, deksel of blender niet op het motorblok zijn gezet of niet juist zijn vergrendeld.</p>	<p>Controleer of de vergrendeling juist is geactiveerd.</p>
Aan-/uitlampje knippert langzaam.	<p>Normaalbedrijf. Foodprocessor langer dan 30 minuten op elektriciteitsnet aangesloten zonder te worden gebruikt en in Eco-modus overgegaan.</p>	<p>Druk op de Auto-toets of draai de snelheidsknop; vervolgens draait u deze weer naar 'O' om de Eco-functie uit te schakelen.</p>
Auto- en aan-/uitlampjes knipperen.	<p>Normaalbedrijf. Het lampje knippert als de toets Auto is geselecteerd, maar de vergrendeling niet is geactiveerd.</p>	<p>Controleer of de vergrendeling juist is geactiveerd of druk op de toets Auto om de Auto-functie uit te schakelen.</p>
De blender lekt via de basis van de messeneenheid.	<p>De afdichtring ontbreekt. De afdichtring is onjuist geplaatst. De afdichtring is beschadigd.</p>	<p>Controleer of de afdichtring goed geplaatst en onbeschadigd is. Voor een vervangende afdichtring raadpleegt u de paragraaf Onderhoud en klantenservice.</p>
Afsluitring van blender ontbreekt na verwijdering uit de verpakking.	<p>De afsluitring zit op de messeneenheid in de verpakking.</p>	<p>Schroef de beker los en controleer of de afsluitring op de messeneenheid zit. Voor een vervangende afdichtring raadpleegt u de paragraaf Onderhoud en klantenservice.</p>
Slecht resultaat met apparaten en hulpstukken.	<p>Lees de tips in de paragraaf Gebruik van uw hulpstuk. Controleer of de hulpstukken goed zijn gemonteerd.</p>	

# Français

## Veillez déplier les illustrations de la première page

### **avant d'utiliser votre appareil Kenwood**

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.

## sécurité

- 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, à la fois lors de l'utilisation et du nettoyage.**
- 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 et du gobelet du mixeur 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.
- **Ne fixez jamais le bloc de lames au bloc moteur sans que le bol du mixeur ne soit installé.**
- Avant de retirer le couvercle du bol ou le mixeur du bloc-moteur :
  - éteignez l'appareil;
  - assurez-vous que les accessoires / lames sont complètement arrêtés;
  - Veillez à ne pas dévisser le gobelet du mixeur de l'unité porte-lames.
- **RISQUE DE BRÛLURE :** laissez les ingrédients chauds refroidir à température ambiante avant de les mixer.
- 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 pourra 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 d'alimentation, 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.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.
- Une mauvaise utilisation de votre robot / mixeur peut provoquer des blessures.
- Le chiffre maximum est basé sur l'accessoire qui utilise la plus grande charge d'énergie. D'autres accessoires peuvent demander moins d'énergie.

Référez-vous à la section pertinente du chapitre « utilisation des accessoires » pour consulter d'autres avertissements relatifs à la sécurité de chaque accessoire.

### **avant de brancher**

- Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique, et au règlement 1935/2004 de la CE du 27/10/2004 sur les matériaux 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 « entretien et nettoyage ».

## légende

### robot

- ① bloc moteur
- ② bol Tritan™ avec axe d'entraînement
- ③ axe d'entraînement amovible
- ④ couvercle Tritan™
- ⑤ tube d'alimentation
- ⑥ poussoirs
- ⑦ dispositifs de verrouillage de sécurité
- ⑧ range-cordon (à l'arrière)
- ⑨ touche automatique (Auto)
- ⑩ sélecteur de vitesse / touche pulse
- ⑪ témoin de fonctionnement

### mixeur thermorésistant

- ⑫ bouchon
- ⑬ couvercle
- ⑭ gobelet
- ⑮ joint d'étanchéité
- ⑯ unité porte-lames
- ⑰ ouvertures du bouchon de remplissage

## accessoires

- ⑮ lame couteau
- ⑰ pétrin
- ⑳ double fouet
- ㉑ ustensile à incorporer
- ㉒ disque à capacité maximale
- ㉓ disque éminceur / à râper de 4 mm
- ㉔ disque éminceur / à râper de 2 mm
- ㉕ disque à râper extra fin
- ㉖ disque éminceur fin de style julienne
- ㉗ mini bol et lame
- ㉘ presse-agrumes
- ㉙ boîte de rangement des accessoires

## utilisation du robot

- 1 Installez le bol sur le bloc d'alimentation. Placez la poignée vers l'arrière du côté droit, et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille ①.
- 2 Installez l'accessoire sur l'axe d'entraînement du bol.  
**Remarque : l'axe d'entraînement détachable ② doit être monté lorsque vous utilisez les disques, le mini bol, le fouet, l'outil de pliage ou le presse-agrumes.**
  - Installez toujours le bol et l'accessoire sur le robot avant d'ajouter des ingrédients.
- 3 Installez le couvercle ③ - en veillant à ce que le l'axe d'entraînement / l'outil soit positionné au centre au couvercle.
  - **Le robot ne fonctionnera pas si le bol ou le couvercle ne sont pas verrouillés correctement. Vérifiez que le tube d'alimentation et que la poignée du bol sont bien situés à droite.**
- 4 Branchez l'appareil. Le témoin de fonctionnement s'allume et clignote jusqu'à ce que le couvercle et le bol soient correctement installés. Sélectionnez l'une des options suivantes : -  
Touche Auto (automatique) – le témoin de fonctionnement s'allume lorsque la Touche Auto est appuyée : la vitesse maximale pour l'accessoire est alors automatiquement sélectionnée.  
Contrôle de la vitesse – sélectionnez manuellement la vitesse requise (Référez-vous au tableau des vitesses recommandées).  
Touche Pulse - Utilisez la touche pulse (P) pour de petites impulsions. La fonction pulse fonctionne tant que la touche est maintenue en position.
- 5 À la fin de l'opération, mettez la commande de vitesse sur la position arrêt 'O' ou si vous utilisez la fonction Auto, appuyez sur la touche, ce qui provoque une extinction du témoin lumineux.
  - **Le témoin de fonctionnement clignote si le bol ou le couvercle n'est pas installé ou est mal installé.**
  - **La touche Auto ne fonctionnera pas si une vitesse est sélectionnée au niveau de la commande des vitesses.**
  - **Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le avant de retirer le couvercle.**  
**important**
  - Votre robot n'est pas conçu pour concasser ou mouler des grains de café ou transformer du sucre cristallisé en sucre en poudre.

## Fonction Éco

Si l'appareil de cuisine est laissé branché plus de 30 minutes sans être utilisé, il passe automatique en mode attente pour réduire la consommation d'énergie.

- Le témoin de fonctionnement clignotera lentement et l'appareil de cuisine ne fonctionnera pas tant que l'une des actions suivantes n'est pas effectuée :-
- La touche Auto est appuyée.
- La commande de vitesse est sélectionnée sur une vitesse déterminée et ensuite remise sur la position arrêt 'O'.

Le témoin passe à un éclairage constant lorsque l'appareil est prêt à être utilisé.

Remarque : si le couvercle ou le bol n'est pas engagé dans le système de verrouillage, le témoin de fonctionnement clignotera plus rapidement que dans le cas de la fonction Éco.

## pour utiliser votre mixeur thermorésistant

- 1 Installez la rondelle d'étanchéité ⑮ dans l'unité porte-lames ⑯ en prenant soin de positionner la rondelle correctement.
  - **Des fuites se produiront si le joint est endommagé ou s'il n'est pas correctement installé.**
- 2 Retournez l'unité porte-lames ⑯ et insérez les lames dans le bol. Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à le verrouiller ④. Référez-vous aux graphiques présentés sous l'unité porte-lames comme suit :
  - 🔒 - position déverrouillée
  - 🔒 - position verrouillée
- **Le mixeur ne fonctionnera pas s'il n'est pas correctement assemblé.**
- 3 Mettez vos ingrédients dans le pichet.
- 4 Placez le couvercle sur le bol et poussez pour le fixer ⑤. Installez le bouchon pour l'ajout d'ingrédients.
- 5 Installez le mixeur sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller ⑥.
  - **L'appareil ne fonctionnera pas si le mixeur n'est pas correctement verrouillé.**
- 6 Sélectionnez Auto, ou une vitesse (reportez-vous au tableau des vitesses sélectionnées) ou utilisez la commande pulse.  
**sécurité**
  - **RISQUE DE BRÛLURE :** laissez les ingrédients chauds refroidir à température ambiante avant 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 mixeur avec son couvercle.
  - N'utilisez le gobelet qu'avec l'ensemble porte-lames fourni.
  - Ne faites jamais fonctionner le mixeur lorsqu'il est vide.
  - Afin de prolonger la durée de vie de votre mixeur, 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.
  - **Important** – Le carter de la base du récipient en verre est assemblé en cours de fabrication et il ne faut en aucun essayer de le retirer.



## IMPORTANT : INSTRUCTIONS POUR LES PRÉPARATIONS CHAUDES

Afin de minimiser les risques de brûlure lorsqu'il s'agit de mixer des ingrédients chauds, veuillez maintenir vos mains et autres parties du corps exposées éloignées du couvercle, pour éviter toute brûlure possible.

Les précautions suivantes doivent être observées :

- **MISE EN GARDE : Le fait de mélanger des ingrédients très chauds peut donner lieu à l'échappement forcé soudain de liquide chaud ou de vapeur à travers le couvercle ou le bouchon de remplissage ⑫.**
- **Nous vous recommandons de laisser les ingrédients chauds refroidir avant de les mixer.**
- **NE DÉPASSEZ JAMAIS** la capacité de 1 200 ml / 5 tasses lorsque vous effectuez des préparations à base de liquides chauds telles que des soupes (veuillez vous référer aux graduations portées sur le pichet).
- Commencez **TOUJOURS** par mixer à petite vitesse et augmentez graduellement la vitesse. Ne **MÉLANGEZ** jamais des liquides chauds en utilisant la commande Pulse.
- Les liquides qui ont tendance à mousser tels que le lait, doivent être limités à une capacité maximale de 1 000 ml / 4 tasses.
- Faites très attention lorsque vous manipulez le mixeur, ceci dans la mesure où le pichet et son contenu sont très chauds.
- Faites très attention lorsque vous retirez le couvercle. Il est conçu pour procurer une fermeture hermétique afin d'éviter toute fuite. Si nécessaire, protégez vos mains à l'aide d'un tissu ou de manilles lorsque vous manipulez le couvercle.
- Veillez à ce que le pichet soit fermement fixé sur la base et lorsque vous le retirez du robot, guidez la base et veillez à ce qu'elle soit retirée en même temps que le pichet.
- Veillez à ce que le couvercle et le bouchon de remplissage soient fermement mis en place avant de commencer **toute** opération de mixage.
- Veillez à ce que les aérations sur le bouchon de remplissage soient dégagées avant **toute** opération de mixage (veuillez vous reporter au schéma ⑰).
- Lorsque vous fixez le couvercle sur le pichet, veillez à ce que le couvercle et le bord soient propres et secs pour permettre une bonne étanchéité et éviter tout déversement.

### conseils

- Lorsque vous préparez de la mayonnaise, placez tous les ingrédients à l'exception de l'huile dans le mixeur. 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 pâtes et les sauces, peuvent nécessiter de racler les parois de l'appareil. En cas de difficulté à mixer, ajoutez davantage de liquide.
- Pour piler de la glace, utilisez le bouton de fonctionnement à impulsion.
- L'utilisation de l'appareil pour mixer des épices n'est pas recommandée. En effet, celles-ci pourraient endommager les pièces en plastique.
- L'appareil ne fonctionne pas si le mixeur n'est pas correctement installé.
- 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 mixeur à des fins de stockage. Il doit rester vide avant et après utilisation.
- Ne mélangez pas plus de 1,6 litres - moins encore pour les liquides mousseux comme les milkshakes.



## tableau des vitesses recommandées

Outil/accessoire	fonction	vitesse recommandée	durée de foncti. *	Capacité maximale
Lame tranchante	Mélanges tout en un pour gâteaux	8	15 à 20 s	1,7Kg farine
	Pâte – mélange de la matière grasse avec la farine	5 – 8	10 s	500g farine
	Ajout d'eau au mélange ingrédients de pâte		10 à 20 s	
	Pour hacher du poisson et de la viande maigre	Pulse – 8	10 à 30 s	800g boeuf maigre max.
	Pâtés et terrines			
	Pour couper des légumes	Pulse	5 à 10 s	500g
	Pour hacher des noix	8	30 à 60 s	200g
Lame couteau avec disque à capacité maximale	Pour transformer en purée des fruits tendres, des fruits cuits et des légumes	8	10 à 30 s	1Kg
	Sauces, assaisonnements et mousses	8	2 min max	800g
	Soupes froides	Commencez à petite vitesse et	30 à 60 s	1,7 litres
Double fouet	Milkshakes / pâtes à frire	augmentez jusqu'à la vitesse maximale	15 à 30 s	1,3 litres
	Blancs d'œufs	8	60 à 90 s	4 (150g)
Pétrin	Œuf et sucre pour gâteaux de Savoie sans matière grasse	8	4 à 5 min	3 oeufs (150g)
	Crème	8	30 s	500 ml
	Pour monter en crème sucre et beurre (ou autre corps gras)	8	2 min max	200g beurre 200g sucre
	Mélange à base de levure	8	60 s	1Kg poids total
Ustensile à incorporer	Farine pour pain blanc	8	60 s	600g farine
	Farine pour pain complet	8	60 s	500g farine
	Pour fouetter de la crème et des purées de fruit	1 – 2	60 s	300g crème, 300g purée
	Pour monter des blancs en neige	1 – 2	60 s	600g poids total
Disques - éminceur / râpe	Incorporez la farine au mélange crémeux à base de sucre et de matière grasse	1 – 2	60 s	200g farine
	Macarons	1 – 2	60 s	500g poids total
	Aliments durs – carottes, fromages à pâtes dures	5 – 8	–	Ne dépassez pas la capacité maximale indiquée sur le bol.
Aliments plus mous – concombres, tomates	1 – 5	–		
Râpe extra fine	8	–		
Disque fin pour Julienne	Parmesan, pommes de terre pour la préparation de boulettes	8	–	
Mixeur thermorésistant	Pailles de pomme de terre et röstis (galettes de pomme de terre)	8		
	Sautés de légumes et garnitures de légumes			
	Liquides et boissons froids	8	15 à 30 s	1,6 litres
Mini bol et couteau	Soupes sans laitage	8	30 s	1,2 litres
	Soupes à base de lait	8	30 s	1 litres
	Nous vous recommandons de laisser les ingrédients chauds refroidir avant de les mixer. Toutefois, si vous devez mixer des ingrédients chauds, veuillez lire au préalable les instructions de sécurité précisant comment mixer des ingrédients chauds.			
Mini bol avec disques	Viande	8	20 s + Pulse	300g bœuf maigre
	Pour hacher des herbes aromatiques	8	30 s	20g
	Pour concasser des noix	8	30 s	100g
	Mayonnaise	8	30 s	2 oeufs 300g d'huile
Presse-agrumes	Purées	8	30 s	200g
	Reportez-vous à la vitesse recommandée pour les disques individuels		–	500g Max Ne remplissez pas à ras-bord le bol.
Presse-agrumes	Des articles plus petits, par ex. citrons et limes Les fruits plus imposants, par ex. oranges et pamplemousses	1 – 2	–	2Kg

\* Ces informations sont fournies à titre indicatif seulement et tout dépend de la recette appliquée et des ingrédients utilisés en cours de traitement.

## utilisation des accessoires

Référez-vous au tableau des vitesses pour chaque accessoire.

### 18 lame couteau

La lame couteau est l'accessoire le plus polyvalent de tous. La texture que vous obtenez est déterminée par la durée de mixage.

Pour les textures plus granuleuses, utilisez le mode de fonctionnement par impulsion (pulse).

Utilisez la lame couteau pour la préparation de gâteaux et de pâtes à tarte, pour hacher la viande fraîche et cuite, les légumes, les noisettes, les pâtes, les pâtes à tartiner salées, pour mixer les potages et aussi réduire les biscuits et le pain en miettes.

#### conseils

- Coupez les aliments, tels que la viande, le pain et les légumes en cubes de 2 cm avant la préparation.
- Les biscuits doivent être coupés en morceaux et introduits dans le tube d'alimentation pendant que le moteur est en marche.
- Pour la préparation de pâtes à tarte, utilisez la matière grasse sortie directement du réfrigérateur et coupez-la en cubes de 2 cm.
- Prenez garde à ne pas mélanger trop longtemps.

### 19 pétrin

Utilisez pour les mélanges de pâtes à levain.

- Disposez les ingrédients secs dans le bol et versez le liquide dans le tube d'alimentation pendant que le moteur est en marche. Mélangez jusqu'à ce que le tout forme une boule de pâte, et soit lisse d'apparence et élastique au touché (cela prend 60 secondes).
- Pétrissez la pâte à la main uniquement. Il est déconseillé de pétrir dans le bol car cela peut entraîner une certaine instabilité du robot.

### 20 double fouet

Utilisez pour des mélanges légers tels que les blancs d'œuf, de la crème, du lait évaporé et pour fouetter du sucre et des œufs pour des préparations légères.

## utilisation du fouet

- 1 Fixez le bol sur le bloc d'alimentation, ajoutez l'axe d'entraînement détachable.
  - 2 Enfoncez chaque batteur 7 fermement à l'intérieur de la tête de l'axe.
  - 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.
- **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.**

#### conseils

- 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.  
**Monter en crème du sucre et beurre (ou autre corps gras)**
- Pour de meilleurs résultats, laissez le beurre se ramollir au préalable à température ambiante (20° C) avant de le monter en crème. **N'UTILISEZ PAS du beurre sorti directement du réfrigérateur car cela pourrait endommager le fouet.**
- Les ingrédients plus épais tels que la farine et les fruits secs doivent être incorporés à la main.
- Ne dépassez pas la capacité maximale ni le temps de fonctionnement stipulés dans le tableau des vitesses recommandées.

### 21 ustensile à incorporer

Utilisez l'ustensile à incorporer pour insérer les ingrédients légers dans les mélanges plus épais pour faire par exemple des meringues, des mousses et des mousses de fruits.

- 1 Fixez le bol sur le bloc d'alimentation, ajoutez l'axe d'entraînement détachable.
- 2 Enfoncez la pale 8 fermement à l'intérieur de la tête de l'axe.
- 3 Installez l'ustensile à incorporer en le tournant délicatement jusqu'à ce qu'il soit juste au-dessus de l'axe d'entraînement.
- 4 Ajoutez les ingrédients.
- 5 Installez le couvercle – en veillant à ce que l'extrémité de l'axe soit situé au centre du couvercle.
- 6 **Sélectionnez la vitesse basse (vitesses 1 – 2).**

#### Pour retirer le batteur

Détachez le batteur de la tête de l'axe en appuyant sur le bouton de libération 9.

#### conseils

- N'utilisez pas la fonction Auto ni la commande de vitesse élevée car pour optimiser l'incorporation du ou des ingrédients, il est préférable d'utiliser une faible vitesse.
- Pour de meilleurs résultats, ne fouettez pas trop les blancs d'œuf ou la crème – l'ustensile à incorporer ne pourrait pas battre correctement le mélange si la préparation fouettée est trop ferme.
- N'incorporez pas le mélange plus longtemps que ce qui est mentionné dans le tableau des vitesses recommandées car l'air risquerait d'être balayé et le mélange de devenir alors trop liquide.
- Tous les ingrédients non mélangés laissés sur la pale ou les bords du bol doivent être délicatement incorporés à l'aide de la spatule.

## 22 disque à capacité maximale

Lorsque vous mélangez des liquides dans le bol, vous devez utiliser le disque à capacité maximale avec la lame couteau. Cela évite les fuites et améliore la performance de coupe de la lame.

- 1 Installez le bol sur le bloc d'alimentation.
- 2 Fixez la lame couteau.
- 3 Ajoutez les ingrédients à mélanger.
- 4 Installez le disque à capacité par dessus la lame en veillant à ce qu'il repose sur le rebord à l'intérieur du bol 10.

**N'appuyez pas sur le disque à capacité.**

- 5 Adaptez le couvercle et allumez l'appareil.

## disques râpe / éminceur

**disques râpe / éminceur réversibles - 4mm 23, 2mm 24**

Utilisez le disque râpe pour les fromages, carottes, pommes de terre et aliments de texture similaire.

Utilisez le disque éminceur pour les fromages, carottes, pommes de terre, choux, concombres, courgettes, betterave et oignons.

**disque à râper extra fin 25**

Ce disque râpe le Parmesan et les pommes de terre pour la préparation de boulettes.

**en fine julienne 26**

Utilisez pour découper des pommes de terre et râper grossièrement afin de réaliser des röstis, des légumes sautés et des garnitures de légumes.

## sécurité

- **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.**
- **Ne remplissez pas à ras-bord le bol - ne dépassez pas le repère de capacité maximale indiqué sur le bol.**

## pour utiliser les disques de coupe

- 1 Fixez le bol sur le bloc d'alimentation, ajoutez l'axe d'entraînement détachable 2.
- 2 Tout en le maintenant par sa poignée centrale, placez le disque sur l'axe d'entraînement, face appropriée vers le haut 11.
- 3 Fixez le couvercle.
- 4 Introduisez les aliments dans le tube.  
Choisissez le tube d'alimentation que vous souhaitez utiliser. Le poussoir comprend un tube d'alimentation plus petit pour les ingrédients individuels ou plus fins.  
Pour utiliser le petit tube d'alimentation – introduisez tout d'abord le grand poussoir dans le tube d'alimentation.  
Pour utiliser le grand tube – utilisez les deux poussoirs ensemble.
- 5 Allumez l'appareil et exercez à l'aide du poussoir une pression régulière - **n'insérez jamais vos doigts dans le tube d'alimentation.**

### conseils

- Utilisez des ingrédients frais.
- Ne coupez pas les ingrédients en trop petits morceaux. Remplissez presque totalement la largeur du tube de remplissage. Cela empêche les ingrédients de glisser sur les côtés pendant le fonctionnement de l'appareil. Utilisez autrement le petit tube d'alimentation.
- Lorsque vous utilisez le disque de Julienne, placez les ingrédients horizontalement.
- Lorsque vous émincez ou vous râpez : les aliments placés verticalement 12 ressortent plus courts que ceux placés horizontalement 13.
- Les aliments placés verticalement sont coupés plus courts que ceux placés horizontalement.
- Il reste toujours une petite quantité d'aliments sur le disque ou dans le bol après l'utilisation de l'appareil.

## 27 mini bol et couteau

Utilisez le petit mixeur pour broyer les aromates et pour mixer les petites quantités d'ingrédients, par exemple viande, oignon, noix, mayonnaise, légumes, purées, sauces et aliments pour bébés.

Les disques à râper / émincer peuvent être également utilisés avec le mini bol.

Insérez le mini bol sans la lame couteau fixée et reportez-vous à la section sur le disque à râper / émincer pour les instructions de montage et d'utilisation.

**Ne remplissez pas à ras-bord le bol.**

- Ⓐ mini lame
- Ⓑ mini bol

## pour utiliser le mini bol et le couteau

- 1 Fixez le bol sur le bloc d'alimentation, ajoutez l'axe d'entraînement détachable.
- 2 Installez le mini bol par dessus l'axe d'entraînement amovible - assurez-vous que les sections de découpes sont alignées sur les onglets de positionnement 14 sur le bol principal.  
**Remarque :** le couvercle du bol principal ne peut pas être installé si le mini bol n'est pas correctement positionné.
- 3 Placez la lame tranchante sur l'arbre de transmission 15.
- 4 Ajoutez les ingrédients à mixer.
- 5 Placez le couvercle et mettez en marche.

### sécurité

- N'enlevez jamais le couvercle tant que la lame n'est pas totalement à l'arrêt.
- La lame est très tranchante, elle doit toujours être manipulée avec précaution.

### important

- N'insérez pas d'épices car elles risqueraient d'endommager le plastique.
- N'insérez pas d'aliments durs comme les grains de café, des glaçons ou du chocolat, car ils risqueraient d'endommager la lame.

### conseils

- Les aromates se broient plus facilement s'ils sont lavés et secs.
- Ajoutez toujours un peu de liquide pour mélanger les ingrédients cuits des aliments pour bébés.

- Coupez les aliments comme le pain, la viande, les légumes, en cubes de 1 à 2 cm avant de les introduire dans le robot.
- Lorsque vous faites une mayonnaise, ajoutez l'huile à l'intérieur et le long du tube d'alimentation.

## 28 presse-agrumes

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 Fixez le bol sur le bloc d'alimentation, ajoutez l'axe d'entraînement détachable.
  - 2 Fixez la passoire dans le bol - assurez-vous de verrouiller la poignée de la passoire directement sur celle du bol 16.
  - 3 Fixez le cône sur l'axe d'entraînement manche jusqu'à ce qu'il descende à fond 17.
  - 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.**
  - 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.

## 29 boîte de rangement pour accessoires

Votre robot de cuisine est fourni avec une boîte de rangement pour vous permettre d'y stocker vos disques et les accessoires du bol.

- 1 Rangez la lame couteau et les disques dans la boîte de rangement lorsque vous ne les utilisez pas 18.
- 2 La boîte de rangement est équipée d'une fermeture de sécurité - fermez le couvercle pour verrouiller. Pour ouvrir, poussez la languette dans 19 et soulevez le couvercle 20.

### nettoyage et entretien

- Arrêtez et débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- **Manipulez les lames et les disques de coupe avec précaution - ils sont extrêmement 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 d'alimentation 21.

#### mixeur

- 1 Videz le bocal, dévissez l'unité porte-lames en la tournant sur la position de déverrouillage 22 pour la sortir.
- 2 Lavez le gobelet à la main.
- 3 Retirez les joints et lavez-les.
- 4 Ne touchez pas les lames tranchantes : brossez-les à l'aide d'eau chaude savonneuse 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.

#### double fouet

- Retirez les batteurs 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.**

#### ustensile à incorporer

- Détachez le batteur de la tête de l'axe en appuyant sur le bouton de libération 23. Lavez-le 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.
- Ils peuvent aussi passer au lave-vaisselle, sur l'étagère du haut de votre lave vaisselle. Évitez de placer les éléments sur l'étagère du bas, juste au-dessus de l'élément chauffant. Un programme court à faible température (Maximum 50°C) est recommandé.

Article	Articles pouvant être lavés au lave-vaisselle
bol principal, mini bol, couvercle, poussoir	✓
lame, pétrin	✓
axe d'entraînement amovible	✓
disques	✓
disque à capacité maximale	✓
batteurs du fouet / pale de l'ustensile à incorporer <b>N'immergez pas la tête du fouet dans l'eau.</b>	✓
gobelet du mixeur, couvercle, bouchon de remplissage	✓
unité porte-lames et joint d'étanchéité pour mixeur	✗
presse-agrumes	✓
spatule	✓

## service après-vente

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

- **En cas de dysfonctionnement du robot, consultez le guide de dépannage avant d'appeler le service après-vente.**

Si vous avez besoin d'aide concernant :

- l'utilisation de votre appareil
- l'entretien ou les réparations
- Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.

- 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 2002/96/CE.**

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.	<p>Pas d'alimentation électrique. Pas d'alimentation/témoin éteint. Le bol n'est pas installé correctement sur le bloc d'alimentation.</p> <p>Le couvercle du bol n'est pas correctement verrouillé.</p> <p>Fonction Éco activée.</p>	<p>Vérifiez que le robot est branché.</p> <p>Vérifiez si le bol est correctement positionné et si la poignée est orientée vers la droite.</p> <p>Vérifiez si le dispositif de verrouillage du couvercle est correctement positionné dans la zone de la poignée.</p> <p><b>Le robot ne fonctionne pas si le bol et le couvercle ne sont pas installés correctement.</b></p> <p>Appuyez sur la touche Auto ou allumez la commande de vitesse et repassez ensuite sur la position 'O' pour éteindre la fonction Éco.</p> <p>Si aucun des cas ci-dessus ne s'applique, vérifiez le fusible/disjoncteur de votre habitation.</p>
Le mixeur ne fonctionnera pas.	<p>Le mixeur n'est pas correctement verrouillé.</p> <p>Le mixeur n'est pas assemblé correctement.</p>	<p>Le mixeur ne fonctionnera pas s'il n'est pas correctement fixé au système de verrouillage.</p> <p>Vérifiez que le porte-lames est complètement serré à l'intérieur du pichet.</p>
Le préparateur s'arrête ou ralentit en cours d'opération.	<p>Protection anti-surcharge activée. Préparateur en surcharge ou en surchauffe lors de son fonctionnement. Dépassement de la capacité maximale.</p>	<p>Éteignez, débranchez et laissez l'appareil refroidir pendant environ 15 minutes.</p> <p>Reportez-vous au tableau des vitesses pour connaître les capacités maximales qu'il est possible de préparer.</p>
Témoin de fonctionnement clignote rapidement.	<p>Fonctionnement normal. Le témoin clignote si le bol, le couvercle ou le mixeur ne sont pas fixés au bloc d'alimentation ou ne sont pas correctement verrouillés en place.</p>	<p>Vérifiez que les systèmes de verrouillage sont correctement enclenchés.</p>
Témoin de fonctionnement clignote lentement.	<p>Fonctionnement normal. Appareil de cuisine laissé branché pendant plus de 30 minutes sans fonctionner et passé sur mode Éco.</p>	<p>Appuyez sur la touche Auto ou allumez la commande de vitesse et repassez ensuite sur la position 'O' pour éteindre la fonction Éco.</p>
Témoin de la fonction Auto et de fonctionnement clignote.	<p>Fonctionnement normal. Le témoin clignote si la fonction Auto est sélectionnée mais que le système de verrouillage.</p>	<p>Vérifiez que les systèmes de verrouillage sont correctement enclenchés ou appuyez sur la touche Auto pour éteindre la fonction Auto. n'est pas enclenché.</p>
Fuite du mixeur depuis la base de l'ensemble porte-lames.	<p>Absence de joint. Joint mal fixé. Joint endommagé.</p>	<p>Assurez-vous que le joint est correctement mis en place et non endommagé.</p> <p>Pour obtenir le remplacement d'un joint endommagé, consultez la section « service après-vente ».</p>

## Guide de dépannage

<b>Problème</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
Joint du mixeur non installé sur l'unité porte-lames lors de sa sortie de l'emballage.	Le joint est fourni pré-monté sur l'unité porte-lames.	Dévissez le bocal et vérifiez que le joint d'étanchéité est fixé à l'unité porte-lames. Pour obtenir le remplacement d'un joint endommagé, 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

### **Vor Gebrauch Ihres Kenwood Geräts**

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.

## Sicherheit

- Vorsicht - die Messer und Scheiben sind sehr scharf. **Bei Gebrauch und Reinigung immer oben am Fingergriff, weg von den Klingen, anfassen.**
- 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/die mitgelieferten Stopfer verwenden.
- **Den Messereinsatz niemals ohne angebrachten Mixbecher auf die Antriebseinheit schrauben.**
- Vor dem Abnehmen des Deckels von der Schüssel oder des Mixers von der Antriebseinheit:
  - das Gerät ausschalten;
  - warten, bis das Zubehörteil/die Messer völlig zum Stillstand gekommen sind;
  - auf keinen Fall den Mixbecher von der Messereinheit abschrauben.
- **VERBRENNUNGSRISIKO:** Heiße Zutaten vor dem Mixen auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- 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.
- Dieses Gerät darf nicht von physisch oder geistig behinderten oder in ihren Bewegungen eingeschränkten Personen (einschließlich Kindern) benutzt werden. Das Gleiche gilt für Personen, die weder Erfahrung noch Kenntnis im Umgang mit dem Gerät haben, es sei denn, sie werden dabei von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angeleitet.

- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- 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 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.  
Lesen Sie weitere Sicherheitshinweise für die einzelnen Zubehörteile im Kapitel „Verwendung des Zubehörs“.

### **Vor dem Netzanschluss**

- Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf der Unterseite des Geräts übereinstimmt.
- Das Gerät entspricht der europäischen EMV-Richtlinie 2004/108/EG und der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 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“.

## Schlüssel

### Küchenmaschine

- ① Antriebseinheit
- ② Tritan™ Schüssel mit Antriebswelle
- ③ Abnehmbare Antriebswelle
- ④ Tritan™ Deckel
- ⑤ Füllschacht
- ⑥ Stopfer
- ⑦ Sicherheitsverriegelungen
- ⑧ Kabelfach (hinten)
- ⑨ Auto-Taste
- ⑩ Geschwindigkeits-/Pulsregler
- ⑪ Betriebsanzeige

### Thermoresist-Mixer

- ⑫ Einfüllkappe
- ⑬ Deckel
- ⑭ Mixbecher
- ⑮ Dichtungsring
- ⑯ Messereinsatz
- ⑰ Schlitz in Einfüllkappe



## Zubehör

- 18 Schlagmesser
- 19 Knetwerkzeug
- 20 Doppel-Schneebesen
- 21 Flachrührer
- 22 Maxi-Abdeckscheibe
- 23 Raspel-/Schneidescheibe, 4 mm
- 24 Raspel-/Schneidescheibe, 2 mm
- 25 Extrafeine Raspelscheibe
- 26 Feine Julienne-Scheibe
- 27 Mini-Schüssel und Messer
- 28 Zitruspresse
- 29 Zubehörbox

## Verwendung Ihrer Küchenmaschine

1 Setzen Sie die Schüssel auf die Antriebseinheit. Positionieren Sie den Griff nach hinten rechts und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn ①, bis er einrastet.

2 Setzen Sie ein Zubehörtel auf die Antriebswelle der Schüssel.

**Hinweis: Die abnehmbare Antriebswelle ② zum Verwenden von Scheiben, Mini-Schüssel, Schneebesen, Unterheber und Zitruspresse aufsetzen.**

• Setzen Sie immer die Schüssel und das Zubehörtel auf die Maschine, bevor Sie die Zutaten hinzugeben.

3 Setzen Sie den Deckel ③ auf - achten Sie darauf, dass die Spitze der Antriebswelle bzw. des Zubehörtels in die Mitte des Deckels greift.

• **Die Küchenmaschine funktioniert nur, wenn Schüssel und Deckel richtig arretiert sind. Überprüfen Sie, dass sich Füllschacht und Schüsselgriff auf der rechten Seite befinden.**

4 Schließen Sie das Gerät an das Netz an. Die Betriebsanzeige leuchtet auf und blinkt, solange Schüssel und Deckel nicht korrekt aufgesetzt sind. Wählen Sie eine der folgenden Optionen: -

Auto-Taste – Die Anzeige leuchtet auf, wenn die Auto-Taste gedrückt wird. Das Gerät wählt automatisch die optimale Geschwindigkeit für den jeweiligen Aufsatz.

Geschwindigkeitsregler – Wählen Sie manuell die gewünschte Geschwindigkeit (siehe Tabelle empfohlener Geschwindigkeiten).

Puls – Verwenden Sie die Pulsfunktion (P) für kurze, stoßweise Mixvorgänge. Die Pulsfunktion läuft, solange der Schalter in der entsprechenden Position gehalten wird.

5 Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler am Ende des Arbeitsvorgangs wieder auf „O“ (Aus) oder drücken Sie bei Verwendung der Auto-Funktion auf die Taste. Die Anzeige erlischt.

• **Die Betriebsanzeige blinkt, wenn Deckel oder Schüssel nicht aufgesetzt wurden bzw. nicht richtig eingerastet sind.**

• **Die Auto-Taste funktioniert nicht, wenn der Geschwindigkeitsregler auf eine Geschwindigkeit eingestellt ist.**

• **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.

## Eco-Funktion

Wenn das Gerät länger als 30 Minuten ans Netz angeschlossen ist, ohne verwendet zu werden, geht es in den Standby-Modus über, um Energie zu sparen.

• Die Betriebsanzeige blinkt langsam und das Gerät arbeitet erst wieder, wenn einer der folgenden Schritte ausgeführt wird:

• Sie betätigen die Auto-Taste.

• Sie stellen den Geschwindigkeitsregler auf eine Geschwindigkeit und dann wieder auf „O“ (Aus).

Die Anzeige leuchtet wieder permanent auf, sobald das Gerät betriebsbereit ist.

Hinweis: Wenn Schüssel oder Deckel nicht korrekt eingerastet sind, blinkt die Betriebsanzeige schneller als im Eco-Modus.

## Verwendung Ihres Thermoresist-Mixers

1 Legen Sie den Dichtungsring 19 in den Messereinsatz 19 ein und achten Sie darauf, dass der Ring korrekt in der Rille sitzt.

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

2 Halten Sie den Messereinsatz 19 an der Unterseite fest und setzen Sie ihn in den Mixbecher ein. Drehen Sie ihn dann gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet ④. 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 ⑤. Bringen Sie die Einfüllkappe an.

5 Setzen Sie den Mixer auf die Antriebseinheit und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn ⑥, bis er einrastet.

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

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

**Sicherheit**

• **VERBRENNUNGSRISSIKO:** Heiße Zutaten vor dem Mixen 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 der mitgelieferten Messereinheit 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.

• **Wichtig** - Die Einfassung unten am Becher wird schon bei der Herstellung angebracht und darf nicht entfernt werden.

## ☺☺☺ **WICHTIG: MIX-ANLEITUNGEN FÜR HEISSE ZUTATEN**

Um Verbrühungen beim Mixen von heißen Zutaten zu vermeiden, Hände und bloße Haut vom Deckel fernhalten. Bitte folgende Vorsichtsmaßnahmen beachten:

- **VORSICHT: Beim Mixen sehr heißer Zutaten kann es passieren, dass an Deckel oder Einfüllkappe ⑫ plötzlich heiße Flüssigkeit und Dampf austritt.**
- **Wir empfehlen, heiße Zutaten vor dem Mixen abkühlen zu lassen.**
- **NIEMALS** mehr als 1200 ml heiße Flüssigkeit wie z. B. Suppen verarbeiten (siehe Markierungen auf dem Mixbecher).
- **IMMER** den Mixvorgang bei niedriger Geschwindigkeit starten und dann die Geschwindigkeit allmählich erhöhen. **NIEMALS** die Pulsfunktion zum Mixen heißer Flüssigkeiten verwenden.
- Bei Flüssigkeiten, die schäumen können (z. B. Milch), nie mehr als 1000 ml in den Mixbecher geben.
- Vorsicht im Umgang mit dem Mixer, da Mixbecher und Inhalt sehr heiß sind.
- Besonders beim Abnehmen des Deckels sehr vorsichtig sein. Der Deckel sitzt fest auf, um das Austreten von Zutaten zu verhindern. Gegebenenfalls Hände mit einem Tuch oder Ofenhandschuhen schützen.
- Sicherstellen, dass der Mixbecher fest auf dem Sockel sitzt, und den Sockel beim Abnehmen vom Gerät festhalten, so dass er zusammen mit dem Mixbecher abgenommen wird.
- Vor **jedem** Mixvorgang sicherstellen, dass Deckel und Einfüllkappe fest sitzen.
- Vor **jedem** Mixvorgang sicherstellen, dass die Entlüftungsschlitze in der Einfüllkappe frei liegen (siehe Diagramm ⑰).
- Beim Aufsetzen des Deckels auf den Mixbecher immer sicherstellen, dass die Ränder von Deckel und Mixbecher sauber und trocken sind, um eine sichere Dichtung zu gewährleisten.

### **Tipps**

- 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.
- Zerkleinern von Eis – verwenden Sie die Pulsfunktion stoßweise, bis das Eis die gewünschte Konsistenz hat.
- Es wird davon abgeraten, Gewürze zu verarbeiten, da diese die Kunststoffteile beschädigen können.
- Das Gerät funktioniert nicht, wenn der Mixer falsch aufgesetzt wurde.
- 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 1,6 Liter verarbeiten – weniger für schaumige Flüssigkeiten wie Milchshakes.

## Empfehlungstabelle

Werkzeug/ Zubehör	Funktion	Empfohlene Geschwindigkeit	Verarbeitungszeit *	Höchstmenge
Schlagmesser	Kuchenteige	8	15-20 Sek.	1,7 kg Mehl
	Knetteig – Einarbeiten von Fett in Mehl Zugabe von Wasser für Teigzutaten	5 – 8	10 Sek. 10-20 Sek.	500g Mehl
	Hacken von Fisch und magerem Fleisch Patés und Terrinen	Pulse – 8	10-30 Sek.	800g max. mageres Rindfleisch
	Hacken von Gemüse	Pulse	5-10 Sek.	500g
	Hacken von Nüssen	8	30-60 Sek.	200g
	Pürieren von weichem / gekochtem Obst und Gemüse	8	10-30 Sek.	1 kg
	Soßen, Dressings und Dips	8	2 Min. (max.)	800g
Schlagmesser mit Maxi-Abdeckscheibe	Kalte Suppen	Langsam starten und bis	30-60 Sek.	1,7 l
	Milkschakes/flüssige Teige	Höchstgeschwin- digkeit steigern	15-30 Sek.	1,3 l
Doppel-Schneebesen	Eiweiß	8	60-90 Sek.	4 (150g)
	Eier und Zucker für Biskuit ohne Fett	8	4-5 Min.	3 Eier (150g)
	Sahne	8	30 Sek.	500 ml
	Schaumigschlagen von Fett und Zucker	8	2 Min. (max.)	200g Fett 200g Zucker
Knetwerkzeug	Hefeteig	8	60 Sek.	1 kg Gesamtgewicht
	Weißes Brotmehl	8	60 Sek.	600g Mehl
	Vollkornmehl	8	60 Sek.	500g Mehl
Flachrührer	Aufschlagen von Sahne und Fruchtputees	1 – 2	60 Sek.	300g Sahne, 300g Püree
	Untermischen von Eiweiß in schwere Teige	1 – 2	60 Sek.	Gesamtgewicht 600g
	Einrühren von Mehl in Fett-Zucker-Mischungen	1 – 2	60 Sek.	200g Mehl
	Makronen	1 – 2	60 Sek.	Gesamtgewicht 500g
Scheiben - Schneiden/ Raspeln	Feste Zutaten wie z.B. Karotten, Hartkäse	5 – 8	–	Schüssel höchstens bis zur Maximum- Markierung füllen
	Weichere Zutaten wie z.B. Gurken, Tomaten	1 – 5	–	
Extrafeine Raspelscheibe	Parmesankäse, Kartoffeln für Kartoffelknödel	8	–	
Feine Julienne-Scheibe	Kartoffeln für feine Pommes frites und Rösti Gemüse für Wok-Gerichte und als Garnierung	8	–	
Thermoresist-Mixer	Kalte Flüssigkeiten und Getränke	8	15-30 Sek.	1,6 l
	Suppen mit Brühe als Grundlage	8	30 Sek.	1,2 l
	Suppen mit Milch	8	30 Sek.	1 l
	Wir empfehlen, heiße Zutaten vor dem Mixen abkühlen zu lassen. Wenn Sie jedoch heiße Zutaten verarbeiten möchten, lesen Sie bitte die Sicherheitshinweise für das Mixen von heißem Füllgut.			
Mini-Schüssel und Schlagmesser	Fleisch	8	20 Sek. + Puls	300g mageres Rindfleisch
	Hacken von Kräutern	8	30 Sek.	20g
	Hacken von Nüssen	8	30 Sek.	100g
	Mayonnaise	8	30 Sek.	2 Eier 300g Öl
	Pürees	8	30 Sek.	200g
Mini-Schüssel mit Scheiben	Siehe Geschwindigkeitsempfehlung für betreffende Scheibe		–	500g Max Höchstfüllmenge der Schüssel nicht überschreiten
Zitruspresse	Kleinere Früchte, d. h. Limonen und Zitronen Größere Früchte, d. h. Orangen und Grapefruit	1 – 2	–	2 kg

\* Diese Angaben dienen lediglich zur Orientierung. Tatsächliche Zeiten sind abhängig vom jeweiligen Rezept und den verarbeiteten Zutaten.

## Verwendung des Zubehörs

Lesen Sie die Empfehlungstabelle für jedes Zubehörteil.

### 18 Schlagmesser

Das Schlagmesser ist das vielseitigste aller Zubehörteile. Die letztendliche Konsistenz ist abhängig von der Verarbeitungsdauer.

Die Pulsfunktion empfiehlt sich für ein gröberes Ergebnis.

Verwenden Sie das Schlagmesser zum Zubereiten von Teig, zum Hacken von rohem und gekochtem Fleisch, Gemüse und Nüssen, zum Mixen von Pâtés und Dips, zum Pürieren von Suppen und Zubereiten von Keks- und Brotkrümeln.

#### Tipps

- Schneiden Sie Zutaten wie Fleisch, Brot oder Gemüse vor dem Verarbeiten in ca. 2 cm große Stücke.
- Kekse sollten in Stücke gebrochen und bei laufendem Gerät durch den Füllschacht zugegeben werden.
- Beim Zubereiten von Teig das Fett direkt aus dem Kühlschrank in ca. 2 cm großen Stücken zugeben.
- Ein zu langes Verarbeiten vermeiden.

### 19 Knetwerkzeug

Für Hefeteig.

- Trockene Zutaten in die Schüssel geben und Flüssigkeit bei laufendem Gerät durch den Füllschacht zugeben. Verarbeiten, bis eine glatte, geschmeidige Teigkugel entsteht; dies dauert 60 Sekunden.
- Von Hand nachkneten. Das Nachkneten in der Schüssel wird nicht empfohlen, da die Küchenmaschine dabei ihren sicheren Stand verlieren könnte.

### 20 Doppel-Schneebeesen

Für leichtes Mischgut wie z. B. Eiweiß, Sahne oder Kondensmilch, oder zum Schlagen von Eiern und Zucker für Biskuitteig.

## Verwendung des Schneebeesens

- 1 Setzen Sie die Schüssel auf die Antriebseinheit und bringen Sie die abnehmbare Antriebswelle an.
- 2 Drücken Sie jedes Rührelement 7 fest in den Antriebskopf.
- 3 Bringen Sie den Schneebeesen 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.

#### Wichtig

- **Der Schneebeesen eignet sich nicht für Rührteige, da diese zu schwer sind und den Schneebeesen beschädigen würden. Verwenden Sie dafür stets das Schlagmesser.**

#### Tipps

- Eier sollten zum Schlagen am besten Raumtemperatur haben.
- Vor dem Schlagen von Eischnee sicherstellen, dass Schüssel und Schneebeesen sauber und frei von Fettspuren sind.

#### Schaumigschlagen von Fett und Zucker

- Für beste Ergebnisse sollte das Fett vor dem Verarbeiten bei Raumtemperatur (20°C) weich werden. **Verwenden Sie KEINESFALLS Fett direkt aus dem Kühlschrank, da dies den Schneebeesen beschädigen würde.**
- Schwerere Zutaten wie Mehl und Trockenobst sollten von Hand untergemischt werden.
- Niemals die in der Empfehlungstabelle angegebenen Höchstmengen und Verarbeitungszeiten überschreiten.

### 21 Flachrührer

Verwenden Sie den Flachrührer zum Unterheben von leichten Zutaten in schwereren Mischungen, z. B. für Baiser, Mousse und Schaumgerichte.

- 1 Setzen Sie die Schüssel auf die Antriebseinheit und bringen Sie die abnehmbare Antriebswelle an.
- 2 Drücken Sie das Rührelement 8 fest in den Antriebskopf.
- 3 Bringen Sie den Flachrührer 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 **Wählen Sie eine niedrige Geschwindigkeit (Stufe 1 – 2).**

#### Entfernen des Rührelements

Das Rührelement durch Drücken der Freigabetaste vom Antriebskopf entfernen 9.

#### Tipps

- Nicht Auto oder hohe Geschwindigkeiten verwenden, da zum optimalen Unterheben eine niedrige Geschwindigkeit erforderlich ist.
- Für beste Ergebnisse sollten Eischnee und Sahne nicht zu stark geschlagen werden – der Flachrührer kann die Mischung nicht korrekt verarbeiten, wenn sie zu fest wird.
- Schlagen Sie die Mischung nicht länger als gemäß Zeitangabe in der Empfehlungstabelle, da sie ansonsten ihre Luftigkeit und Konsistenz verliert.
- Etwaige nicht vermischte Zutaten am Rührelement oder an der Schüsselwand sollten vorsichtig mit dem Spatel untergehoben werden.

### 22 Maxi-Abdeckscheibe

Beim Verarbeiten von Flüssigkeiten in der Schüssel muss die Maxi-Füllscheibe zusammen mit dem Schlagmesser verwendet werden. Die Scheibe verhindert das Austreten von Flüssigkeit und verbessert die Zerkleinerungsleistung des Schlagmessers.

- 1 Setzen Sie die Schüssel auf die Antriebseinheit.
- 2 Setzen Sie das Schlagmesser ein.
- 3 Geben Sie die zu verarbeitenden Zutaten hinein.
- 4 Setzen Sie die Maxi-Füllscheibe über das Schlagmesser und stellen Sie sicher, dass sie auf der Kante in der Schüssel aufsitzt 10. **Drücken Sie nicht auf die Abdeckscheibe.**
- 5 Setzen Sie den Deckel auf und schalten Sie das Gerät ein.

## Raspel-/Schneidescheiben

### **Doppelseitige Raspel-/Schneidescheiben - 4mm**

⑲, 2mm ⑳

Verwenden Sie die Raspelseite für Käse, Karotten, Kartoffeln und Nahrungsmittel von ähnlicher Konsistenz.

Verwenden Sie die Schneideseite für Käse, Karotten, Kartoffeln, Kohl, Gurken, Zucchini, Rote Beete und Zwiebeln.

### **Extrafeine Raspelscheibe ㉑**

Zum Reiben von Parmesan oder Kartoffeln für Knödel.

### **Feine Julienne-Scheibe ㉒**

Zum Schneiden von Kartoffeln in feine Streifen sowie zum groben Raspeln für Röstli, Wok-Gerichte oder Garnierungen.

## Sicherheit

- **Deckel erst abnehmen, nachdem die Schneidescheibe ganz zum Stillstand gekommen ist.**
- **Die Schneidescheiben mit Vorsicht handhaben, sie sind extrem scharf.**
- **Höchstfüllmenge der Schüssel nicht überschreiten – Schüssel höchstens bis zur Maximum-Markierung füllen.**

## Verwendung der Schneidescheiben

- 1 Setzen Sie die Schüssel auf die Antriebseinheit und bringen Sie die abnehmbare Antriebswelle an ②.
- 2 Halten Sie die Scheibe am Mittelgriff fest und setzen Sie sie mit der gewünschten Seite nach oben auf die Antriebswelle ⑩.
- 3 Setzen Sie den Deckel auf.
- 4 Geben Sie das Schnittgut in den Füllschacht. Wählen Sie die Größe des Füllschachts aus. Der Stopfer enthält einen kleineren Füllschacht zum Verarbeiten von Einzelstücken oder dünnen Zutaten. Verwendung des kleinen Füllschachts: Setzen Sie zunächst den großen Stopfer in den Füllschacht ein. Verwendung des großen Füllschachts: Verwenden Sie beide Stopfer gemeinsam.
- 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.**

### **Tipps**

- Frische Zutaten verwenden.
- Die Zutaten nicht zu klein schneiden. Die Breite des Füllschachts ziemlich ausfüllen. So wird verhindert, dass die Zutaten während der Verarbeitung seitlich wegrutschen. Bei Bedarf den kleinen Füllschacht benutzen.
- Bei Verwendung der Julienne-Scheibe Zutaten horizontal einführen.
- Beim Schneiden oder Raspeln: Senkrecht eingefülltes Schnittgut ⑫ wird kürzer geschnitten als horizontal liegende Stücke ⑬.
- 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.

## ㉓ Mini-Schüssel und Messer

Verwenden Sie die Mini-Arbeitsschüssel zum Hacken von Kräutern und zum Verarbeiten von kleinen Zutatenmengen, z. B. Fleisch, Zwiebeln, Nüsse, Mayonnaise, Gemüse, Pürees, Soßen und Babynahrung.

Die Raspel-/Schneidescheiben können auch mit der Mini-Schüssel verwendet werden.

Setzen Sie die Mini-Schüssel ohne das Schlagmesser ein und lesen Sie den Abschnitt zu den Raspel-/Schneidescheiben für Anleitungen zum Einsetzen und Gebrauch.

### **Höchstfüllmenge der Schüssel nicht überschreiten**

- Ⓐ Mini-Schlagmesser
- Ⓑ Mini-Schüssel

## Verwendung der Mini-Schüssel mit Schlagmesser

- 1 Setzen Sie die Schüssel auf die Antriebseinheit und bringen Sie die abnehmbare Antriebswelle an.
- 2 Setzen Sie die Mini-Schüssel auf die abnehmbare Antriebswelle – die Aussparungen müssen dabei in die Vorsprünge ⑭ der Arbeitsschüssel greifen.  
**Hinweis:** Der Deckel der Arbeitsschüssel lässt sich nur anbringen, wenn die Mini-Schüssel korrekt eingesetzt wurde.
- 3 Setzen Sie das Schlagmesser auf die Antriebswelle ⑮.
- 4 Geben Sie die zu verarbeitenden Zutaten hinein.
- 5 Setzen Sie den Deckel auf und schalten Sie das Gerät ein.

### **Sicherheit**

- Deckel erst abnehmen, nachdem das Schlagmesser ganz zum Stillstand gekommen ist.
- Vorsicht – das Schlagmesser ist sehr scharf.

### **Wichtig**

- Keine Gewürze verarbeiten – sie können die Kunststoffteile beschädigen.
- Keine harten Nahrungsmittel wie Kaffeebohnen, Eiswürfel oder Schokolade verarbeiten – sie können das Schlagmesser beschädigen.

### **Tipps**

- Für beste Ergebnisse sollten Kräuter sauber und trocken sein.
- Beim Verarbeiten gekochter Zutaten für Babynahrung stets ein wenig Flüssigkeit hinzugeben.
- Zutaten wie Fleisch, Brot oder Gemüse vor dem Verarbeiten in ca. 1-2 cm große Stücke schneiden.
- Für die Zubereitung von Mayonnaise das Öl durch die Einfüllöffnung dazugießen.

## 28 Zitruspresse

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

- © Presskegel
- ④ Sieb

### Verwendung der Zitruspresse

- 1 Setzen Sie die Schüssel auf die Antriebseinheit und bringen Sie die abnehmbare Antriebswelle an.
  - 2 Setzen Sie das Sieb in die Schüssel - vergewissern Sie sich, dass der Siebgriff direkt über dem Schüsselgriff einrastet 16.
  - 3 Setzen Sie den Presskegel auf die Antriebswelle und drehen Sie ihn, bis er ganz nach unten rutscht 17.
  - 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.**
  - 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.

## 29 Zubehörkasten

Ihre Küchenmaschine wird mit einem Aufbewahrungskasten für die Aufsätze und Arbeitsscheiben geliefert.

- 1 Bewahren Sie Schlagmesser und Scheiben im Zubehörkasten auf, wenn Sie nicht verwendet werden 18.
- 2 Der Zubehörkasten ist mit einem Sicherheitsschloss ausgestattet – schließen Sie zum Versperren den Deckel. Drücken Sie zum Öffnen auf die Lasche 19 und heben Sie den Deckel an 20.

### Pflege und Reinigung

- Das Gerät vor dem Reinigen immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- **Die Messer und Schneidescheiben mit Vorsicht handhaben, sie sind extrem 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 Lebensmittlrückständen ist.
- Antriebseinheit nicht in Wasser tauchen.
- Überschüssiges Kabel im Kabelfach auf der Rückseite der Antriebseinheit verwahren 21.

#### Mixer

- 1 Den Mixbecher entleeren und Messereinsatz abschrauben, indem Sie ihn auf die entriegelte Position 22 drehen und abnehmen.
- 2 Den Mixbecher von Hand spülen.
- 3 Die Dichtungen entfernen und waschen.
- 4 Nicht die scharfen Messer berühren – in heißem Wasser und Spülmittel sauber bürsten und dann unter fließendem Wasser gründlich abspülen. **Messereinsatz nicht in Wasser tauchen.**
- 5 Das Teil umgedreht trocknen lassen.

#### Doppel-Schneebeesen

- Die Schneebeesen 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.**

#### Flachrührer

- Das Rührerelement durch Drücken der Freigabetaste vom Antriebskopf entfernen 23. 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.
- Diese Teile sind zudem spülmaschinenfest und können im oberen Fach Ihrer Spülmaschine gereinigt werden. Vermeiden Sie es, die Teile im unteren Gestell direkt über dem Heizelement zu platzieren. Wir empfehlen ein kurzes Programm bei niedriger Temperatur (maximal 50°C).

Teil	Für Spülmaschine geeignete Teile
Arbeitsschüssel, Mini-Schüssel, Deckel, Stopfer	✓
Schlagmesser, Knetwerkzeug	✓
Abnehmbare Antriebswelle	✓
Arbeitsscheiben	✓
Maxi-Abdeckscheibe	✓
Schneebeesen/Flachrührer-Element <b>Den Antriebskopf nicht in Wasser tauchen</b>	✓
Mixbecher, Deckel, Einfüllkappe	✓
Messereinsatz und Dichtung für Mixer	✗
Zitruspresse	✓
Spatel	✓

## Kundendienst und Service

- Ein beschädigtes Netzkabel muss aus Sicherheitsgründen von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.

- **Sollten Sie irgendwelche Probleme mit Ihrer Küchenmaschine haben, ziehen Sie die Fehlerbehebung zu Rate, bevor Sie um technische Hilfe bitten.**

Für Hilfe hinsichtlich:

- Verwendung Ihres Kenwood Gerätes
  - Wartung oder Reparatur
  - setzen Sie sich bitte mit Ihrem Händler in Verbindung, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.
- 
- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
  - Hergestellt in China.



### **WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE 2002/96/EG**

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. Kein Strom/Betriebsanzeige leuchtet nicht.  Schüssel nicht richtig auf Antriebseinheit angebracht.  Schüsseldeckel nicht richtig eingerastet.          Eco-Funktion ist aktiv.	Prüfen, ob der Stecker der Küchenmaschine in der Steckdose steckt.  Prüfen, ob Schüssel richtig aufgesetzt ist und Griff nach rechts weist.  Prüfen, ob Deckelverriegelung im Griffbereich richtig eingerastet ist.  <b>Die Küchenmaschine funktioniert nicht, wenn Schüssel und Deckel nicht korrekt angebracht sind.</b>  Auto-Taste drücken oder Geschwindigkeitsregler auf eine Geschwindigkeit und dann wieder auf „O“ (Aus) stellen, um die Eco-Funktion zu deaktivieren.  Wenn keiner dieser Fehler vorliegt: die Sicherung(en) in Ihrer Wohnung prüfen.
Mixer funktioniert nicht.	Mixer ist nicht richtig eingerastet.  Mixer ist nicht richtig zusammengesetzt.	Mixer funktioniert nicht, wenn er falsch aufgesetzt wurde.  Überprüfen, dass der Messereinsatz fest in den Becher eingeschraubt ist.
Gerät hält während des Arbeitsvorgangs an oder wird langsamer.	Überlastungsschutz wurde ausgelöst. Gerät ist überlastet oder im Betrieb zu heiß geworden.  Höchstmengen wurden überschritten.	Ausschalten, Netzstecker ziehen und Gerät rund 15 Minuten abkühlen lassen.  Die Höchstmengen sind in der Empfehlungstabelle angegeben.
Betriebsanzeige blinkt schnell.	Normaler Betrieb. Die Anzeige blinkt, wenn Schüssel, Deckel oder Mixer nicht auf die Antriebseinheit aufgesetzt wurden oder nicht ordnungsgemäß eingerastet sind.	Prüfen, dass Verriegelungen ordnungsgemäß eingerastet sind.
Betriebsanzeige blinkt langsam.	Normaler Betrieb. Gerät war länger als 30 Minuten ans Netz angeschlossen, ohne verwendet zu werden, und ist in den Eco-Modus gewechselt.	Auto-Taste drücken oder Geschwindigkeitsregler auf eine Geschwindigkeit und dann wieder auf „O“ (Aus) stellen, um die Eco-Funktion zu deaktivieren.
Auto- und Betriebsanzeige blinken.	Normaler Betrieb. Die Anzeige blinkt, wenn Auto-Funktion gewählt wurde, aber Verriegelungen nicht eingerastet sind.	Prüfen, dass Verriegelungen ordnungsgemäß eingerastet sind, oder Auto-Taste drücken, um Auto-Funktion zu deaktivieren.
Mixer Flüssigkeit tritt unten aus der Messereinheit 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“.
Mixerdichtung befindet sich beim Auspacken nicht am Messereinsatz.	Die Dichtung ist ab Werk am Messereinsatz angebracht.	Becher abschrauben und prüfen, ob Dichtung an Messereinsatz befestigt 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**

## **prima di utilizzare la vostra apparecchiatura Kenwood**

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.

## sicurezza

- 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 sollevare né trasportare il robot dal manico, che potrebbe rompersi e causare un infortunio.
- Rimuovere sempre la lama prima di svuotare il recipiente.
- 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. Servirsi sempre dell'apposito accessorio (pressatore).
- **Non inserire mai la lama sul corpo motore senza prima montare la caraffa del frullatore.**
- Prima di togliere il coperchio del recipiente o del frullatore 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 dal gruppo delle lame.
- **RISCHIO RISCALD:** Lasciare raffreddare gli ingredienti caldi a temperatura ambiente prima di lavorarli nel frullatore.
- 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.
- Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.

- 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'uso incorretto del robot/frullatore può provocare infortuni.
- La potenza massima si basa sull'apparecchio che esercita il carico maggiore. Altri apparecchi possono consumare meno corrente.

Vedere la sezione pertinente alla voce "uso degli accessori", per ulteriori avvertenze di sicurezza per ciascun accessorio.

## **prima di collegare alla presa elettrica**

- Accertarsi che la tensione della vostra rete sia la stessa di quella indicata sulla base dell'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2004/108/CE sulla Compatibilità Elettromagnetica, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali 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 corpo motore
- ② recipiente Tritan™ con alberino di rotazione
- ③ alberino motore rimovibile
- ④ coperchio Tritan™
- ⑤ tubo di riempimento
- ⑥ spingitori
- ⑦ dispositivi di blocco di sicurezza
- ⑧ avvolgicavo (posteriore)
- ⑨ tasto automatico
- ⑩ controllo velocità/impulsi
- ⑪ spia di accensione

### frullatore termoresistente

- ⑫ tappo riempitore
- ⑬ coperchio
- ⑭ caraffa
- ⑮ anello di tenuta
- ⑯ unità lame
- ⑰ prese d'aria tappo riempitore

### accessori

- ⑱ lama
- ⑲ impastatore
- ⑳ doppia frusta
- ㉑ accessorio per incorporare
- ㉒ disco capacità max.
- ㉓ disco per affettare/grattugiare da 4mm
- ㉔ disco per affettare/grattugiare da 2mm
- ㉕ disco per grattugiare extra sottile
- ㉖ disco per affettare a frammiifero
- ㉗ mini recipiente e lama
- ㉘ spremiagrumi
- ㉙ porta-accessori

## uso del robot

- 1 Montare il recipiente sul corpo motore. Collocare la maniglia rivolta verso il retro sul lato destro e ruotare in senso orario **1** fino a quando si blocca.
- 2 Montare un accessorio sull'alberino motore della vaschetta.  
**NB: L'alberino di rotazione amovibile 2 deve essere montato ogni volta che si utilizzano i dischi, il mini recipiente, la frusta, l'accessorio per incorporare e lo spremiagrumi.**
  - Prima di aggiungere gli ingredienti, assicurarsi sempre di montare la vaschetta e l'accessorio sul robot da cucina.
- 3 Montare il coperchio **3** – assicurandosi che la parte superiore dell'alberino motore/l'accessorio si trovino al centro del coperchio.
  - **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.**
- 4 Attaccare la spina alla presa e si accende la spia d'accensione, che lampeggerà fino a quando il recipiente e il coperchio saranno montati correttamente. Selezionare una delle seguenti opzioni: -  
Tasto automatico – la spia si accende quando si preme il tasto automatico e la velocità appropriata viene selezionata automaticamente.  
Controllo velocità – selezionare manualmente la velocità desiderata (si rimanda alla tabella delle velocità raccomandate).  
Pulse (Intermittenza) – Per lavorare ad intermittenza gli ingredienti, utilizzare il tasto impulsi (P). L'apparecchio continua a funzionare fino a quando il tasto rimane premuto.
- 5 A fine lavorazione, portare il controllo della velocità alla posizione 'O' spenta o, se si utilizza il tasto automatico, premere il tasto e la spia si spegnerà.
  - **La spia d'accensione lampeggia nel caso in cui il coperchio o il recipiente non siano montati o siano stati montati in modo scorretto.**
  - **Il tasto automatico non funziona se è stata selezionata una velocità col controllo della velocità.**
  - **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.

## modalità economica



Qualora il robot da cucina rimanga collegato per oltre 30 minuti senza essere utilizzato, entrerà automaticamente in standby per ridurre il consumo energetico.

- La spia d'accensione lampeggerà lentamente e il robot da cucina non funzionerà qualora si verifichi una delle seguenti condizioni:-
  - È stato premuto il tasto automatico.
  - Il controllo della velocità è puntato su una velocità e poi riportato alla posizione 'O'.

Quando sarà pronto per essere utilizzato, la spia d'accensione rimarrà accesa senza lampeggiare.

NB: Se il recipiente o il coperchio non sono fissati al dispositivo di sicurezza, la spia d'accensione lampeggerà più rapidamente rispetto alla modalità economica.

## come utilizzare il frullatore termoresistente

- 1 Inserire la guarnizione **19** nell'unità delle lame **16**, 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 lame per la parte inferiore **16** inserire le lame nella caraffa – ruotare in senso antiorario fino a quando si sente un click **4**. Si rimanda all'immagine sotto l'unità della lama:
  -  - 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 **5**. Ora inserire il tappo di introduzione.
- 5 Collocare il frullatore sul corpo motore e ruotare in senso orario **6** per fissarlo.
- **L'apparecchio non funziona se il frullatore non è inserito correttamente nel dispositivo di blocco.**
- 6 Selezionare il tasto automatico o una velocità (si rimanda alla tabella delle velocità raccomandate) o utilizzare il controllo a intermittenza.

### sicurezza

- **RISCHIO RISCALD:** Lasciare raffreddare gli ingredienti caldi a temperatura ambiente prima di lavorarli nel frullatore.
- 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.
- **Importante** – Il bordo alla base della caraffa viene installato in fase di produzione; non cercare mai di toglierlo.

## ☺☺☺ **IMPORTANTE: ISTRUZIONI PER FRULLARE CIBI CALDI**

Per ridurre la possibilità di scottarsi usando il frullatore con cibi caldi, tenere le mani e la pelle scoperta lontano dal coperchio, per evitare di bruciarsi.

Occorre sempre seguire queste precauzioni:

- **AVVERTENZA: Lavorando ingredienti estremamente caldi potrebbero fuoriuscire liquidi molto caldi e vapore dal coperchio o dal tappo riempitore ⑫.**
- **Si consiglia di lasciare raffreddare gli ingredienti caldi prima di lavorarli.**
- **MAI** superare la capacità di 1200ml/5 tazze nel frullare liquidi caldi come minestre (si rimanda alle indicazioni sulla caraffa).
- Iniziare **SEMPRE** a frullare a velocità ridotta e aumentare gradualmente la velocità. Non frullare **MAI** liquidi caldi usando l'impostazione Pulse (impulso).
- I liquidi che tendono a produrre schiuma come il latte devono essere limitati ad una capacità massima di 1000ml/4 tazze.
- Prestare attenzione nel maneggiare il frullatore, poiché la caraffa e il suo contenuto possono essere molto caldi.
- Prestare particolare attenzione nel rimuovere il coperchio. Il coperchio è progettato per chiudersi fermamente ed evitare fuoriuscite. Se necessario, proteggere le mani con uno strofinaccio o con dei guanti, durante l'uso.
- Assicurarsi che la caraffa sia ben fissata alla base e, nel rimuoverla dall'apparecchio, trascinare la base e fare in modo che sia tolta insieme alla caraffa.
- Assicurarsi **sempre** che il coperchio e il tappo di riempimento siano fissati fermamente prima di usare il frullatore.
- Assicurarsi **sempre** che le prese d'aria del tappo di riempimento non siano ostruite prima di usare il frullatore (vedere diagramma ⑰).
- Nel montare il coperchio sulla caraffa, assicurarsi sempre che il coperchio e il bordo della caraffa siano puliti e asciutti per garantire una perfetta adesione ed evitare fuoriuscite.

### **suggerimenti**

- 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.
- Per tritare il ghiaccio, premere il tasto impulsi fino ad ottenere la consistenza desiderata.
- Non si consiglia di lavorare spezie in questo apparecchio, altrimenti si rischia di danneggiare le parti in plastica.
- Questo apparecchio non funziona se il frullatore è stato montato in modo incorretto.
- 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 alimenti. Mantenerlo vuoto prima e dopo l'uso.
- Non miscelare più di 1,6 litri, meno per liquidi schiumosi come i frappé.

## tabella delle velocità consigliate

<b>utensile/accessorio</b>	<b>funzione</b>	<b>velocità raccomandata</b>	<b>tempo di lavorazione *</b>	<b>capacità massime</b>
Lama	Miscela per dolci tutto in uno	8	15-20 sec.	Peso farina: 1,7Kg.
	Pasta frolla/sfoglia – miscelare burro e farina Aggiungere acqua per amalgamare gli ingredienti	5 – 8	10 sec. 10-20 sec.	Peso farina: 500g
	Tagliare pesce e carne magra Paté e terrine	Pulse – 8	10-30 sec.	800g max. manzo magro
	Tagliare verdura	Pulse	5-10 sec.	500g
	Tagliare frutta secca/noci	8	30-60 sec.	200g
	Passare frutta morbida, frutta e verdura cotta	8	10-30 sec.	1Kg.
	Salse, condimenti e creme	8	2 min. max.	800g
Lama con disco capacità max.	Minestre fredde	Iniziare a velocità bassa e passare a quella massima	30-60 sec.	1,7 litri
	Frullati/pastelle		15-30 sec.	1,3 litri
Doppia frusta	Albumi	8	60-90 sec.	4 (150g)
	Uova e zucchero per pan di Spagna senza grassi	8	4-5 min	3 uova (150g)
	Panna	8	30 sec.	500 ml
	Amalgamare grasso e zucchero	8	2 min. max.	200g grasso 200g zucchero
Utensile per impastare	Miscela con lievito	8	60 sec.	Peso totale: 1Kg.
	Farina per pane bianco	8	60 sec.	Peso farina: 600g
	Farina per pane integrale	8	60 sec.	Peso farina: 500g
Accessorio per incorporare	Panna montata e puree di frutta	1 – 2	60 sec.	300g panna, 300g purea
	Lavorare albumi in miscele solide	1 – 2	60 sec.	Peso totale: 600g
	Inserire la farina nel burro/olio mescolati insieme allo zucchero	1 – 2	60 sec.	Peso farina: 200g
	Macaroons (biscotti dolci aromatizzati al cocco)	1 – 2	60 sec.	Peso totale: 500g
Dischi - affettare/ sminuzzare	Alimenti di consistenza solida come carote, formaggio a pasta dura	5 – 8	–	Non riempire oltre la capacità massima indicata sul recipiente
	Alimenti più soffici come cetrioli, pomodori	1 – 5	–	
Disco per grattugiare	Parmigiano, patate per fagottini alla tedesca.	8	–	
Disco per affettare a fiammifero	Patate a bastoncino e “rosti” Alimenti saltati in padella e contorni di verdura	8	–	
	Frullatore termoresistente	Liquidi e bevande freddi	8	15-30 sec.
Minestre in brodo		8	30 sec.	1,2 litri
Minestre a base di latte		8	30 sec.	1 litri
Si consiglia di lasciare raffreddare gli ingredienti caldi prima di lavorarli. Tuttavia, qualora si desidera lavorare ingredienti caldi, si prega di leggere attentamente le istruzioni di sicurezza per la lavorazione di cibi caldi.				
Mini recipiente e lama	Carne	8	20 sec + intermittenza	300g manzo magro
	Tritare erbe	8	30 sec.	20g
	Tagliare frutta secca/noci	8	30 sec.	100g
	Maionese	8	30 sec.	2 Eggs 300g d'olio
	Puree	8	30 sec.	200g
Mini recipiente con dischi	Si rimanda alle velocità raccomandate per ogni disco		–	500g max. Non riempire eccessivamente il recipiente
Spremiagrumi	Alimenti più piccoli, come lime e limoni	1 – 2	–	2Kg.
	Frutta più grande, come arance e pompelmi			

\* Queste sono solo indicazioni e possono variare in base alla ricetta e agli ingredienti lavorati.

## utilizzare gli accessori

Si rimanda alla tabella delle velocità raccomandate per ogni accessorio.

### 18 lama

La lama è l'accessorio più versatile di tutti. La lunghezza della lavorazione determinerà la consistenza ottenuta. Per consistenze meno omogenee, utilizzare l'interruttore a impulsi.

Utilizzare la lama per preparare torte e dolci, per macinare carne cotta e cruda, verdure, frutta secca, preparare pasticcini, creme, zuppe cremose e sbriciolare biscotti e pane.

#### suggerimenti

- Prima di lavorare alimenti come carne, pane e verdura, tagliarli in cubetti di circa 2cm pollici.
- Spezzettare i biscotti e aggiungerli attraverso il tubo di riempimento mentre l'apparecchio è in funzione.
- Nel preparare dolci, utilizzare burro appena tolto dal frigorifero, tagliato in cubetti da 2cm pollici.
- Non esagerare con la lavorazione.

### 19 impastatore

Utilizzare per miscele d'impasto con lievito.

- Introdurre gli ingredienti secchi nella vaschetta e aggiungere il liquido attraverso il tubo di riempimento mentre l'apparecchio è in funzione. Lavorare per 60 secondi 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.

### 20 doppia frusta

Utilizzare la doppia frusta per miscele leggere come albumi, panna, latte condensato e per mescolare uova e zucchero per pan di spagna senza grassi.

## uso dello frusta

- 1 Inserire l'alberino motore rimovibile e la vaschetta nel blocco motore.
- 2 Spingere ogni frusta 7 in modo sicuro nella testa dell'alberino.
- 3 Inserire la frusta facendola girare delicatamente sull'alberino motore fino a incastrarlo.
- 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.

#### 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.**

#### suggerimenti

- I risultati migliori si ottengono quando le uova sono a temperatura ambiente.
- Accertarsi che la vaschetta e la frusta siano pulite e prive di qualsiasi traccia di burro prima di azionare.

#### amalgamare grassi e zucchero

- Per risultati ottimali, lasciare ammorbidire il grasso a temperatura ambiente (20°C) prima di lavorarlo. **NON usare grasso appena tolto dal frigorifero, per non danneggiare la frusta.**
- Ingredienti più pesanti come farina e frutta secca devono essere incorporati a mano.
- Non superare mai la capacità massima o il tempo di lavorazione indicati nella tabella delle velocità raccomandate.

### 21 accessorio per incorporare

Usare l'accessorio per incorporare per aggiungere ingredienti leggeri nelle miscele più dense, come meringhe, mousse e "fruit fool" (dessert a base di frutta e crema).

- 1 Inserire l'alberino motore rimovibile e la vaschetta nel blocco motore.
- 2 Spingere la pala 8 per fissarla nell'alberino.
- 3 Montare l'accessorio per incorporare ruotandolo delicatamente fino a quando cade sull'alberino di rotazione.
- 4 Aggiungere gli ingredienti.
- 5 Montare il coperchio – assicurandosi che l'estremità dell'alberino si trovi al centro del coperchio.
- 6 **Selezionare la velocità bassa (1 – 2).**

#### rimuovere la frusta

Staccare la frusta dall'alberino premendo il tasto di rilascio 9.

#### suggerimenti

- Non utilizzare la velocità automatica (Auto) o elevata, poiché per ottimizzare la performance d'incorporazione occorre la velocità bassa.
- Per risultati ottimali, non lavorare eccessivamente gli albumi o la panna – l'accessorio per incorporare non sarà in grado di mescolare correttamente se la miscela è troppo densa.
- Non mescolare la miscela più a lungo di quanto indicato nella tabella delle velocità raccomandate, poiché si rischia di togliere aria e la miscela potrebbe essere poco consistente.
- Gli ingredienti non mescolati o che restano sulle pale o sui lati del recipiente devono essere incorporati con cura usando la spatola.

### 22 disco di capacità massima

Nel lavorare liquidi all'interno del recipiente, utilizzare il disco di capacità massima insieme alla lama, per evitare fuoriuscite e ottimizzare il rendimento della lama.

- 1 Montare il recipiente sul corpo motore.
- 2 Inserire la lama.
- 3 Aggiungere gli ingredienti da lavorare.
- 4 Montare il disco di capacità massima sopra la lama, assicurandosi che poggia sul bordo all'interno del recipiente
- 5 **10. Non applicare pressione sul disco.**
- 5 Inserire il coperchio e accendere l'apparecchio.

## dischi per affettare/sminuzzare

### **dischi per affettare/sminuzzare - 4mm 23, 2mm 24**

Lato per sminuzzare: sminuzza formaggio, carote, patate e alimenti di consistenza simile.

Lato per affettare: affetta formaggio, carote, patate, cavolo, cetrioli, zucchine, barbabietola e cipolle.

### **disco per grattugiare extra sottile 25**

Grattugia parmigiano e patate per gnocchi di patate alla tedesca.

### **a fiammifero sottile 26**

Per tagliare le patate a fiammifero e grattugiare grossolanamente per verdure saltate in padella e contorni di verdura.

## sicurezza

- **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**
- **Non riempire eccessivamente il recipiente - non superare la capacità massima indicata sul recipiente.**

## uso dei dischi affilati

- 1 Inserire l'alberino motore rimovibile e la vaschetta nel blocco motore 2.
- 2 Tenendolo per la presa centrale, inserire il disco sull'alberino di rotazione con il lato appropriato rivolto verso l'alto 11.
- 3 Inserire il coperchio.
- 4 Inserire gli alimenti nel tubo di riempimento.  
Scegliere il tubo di riempimento della dimensione desiderata. Lo spingitore contiene un piccolo tubo di riempimento per lavorare cibi singoli o ingredienti fini.  
Per utilizzare il piccolo tubo di riempimento, per prima cosa inserire lo spingitore grande dentro al tubo di riempimento. Per utilizzare il tubo di riempimento grande, utilizzare entrambi gli spingitori insieme.
- 5 Accendere l'apparecchio ed esercitare una pressione uniforme con lo spingitore. **Non infilare le dita nel tubo di riempimento.**

### **suggerimenti**

- Usare ingredienti freschi
- Non ridurre gli ingredienti in pezzi di dimensioni eccessivamente ridotte. Riempire il tubo più grande quasi fino al bordo. In tal modo si eviterà che i pezzi scivolino di lato durante la lavorazione. Oppure, utilizzare il piccolo tubo di riempimento.
- Nell'utilizzare il disco per affettare a fiammifero, inserire gli ingredienti in orizzontale.
- Nell'affettare o grattugiare: gli alimenti inseriti in verticale 12 saranno tagliati in pezzi più corti di quelli inseriti in orizzontale 13.
- Gli ingredienti inseriti verticalmente risulteranno tagliati più corti rispetto a quelli posizionati orizzontalmente.
- Dopo la lavorazione, rimarrà sempre un certo quantitativo di residui sul disco o nella vaschetta.

## 27 mini recipiente e lama

Utilizzare la mini vaschetta del robot per sminuzzare erbe e lavorare piccole quantità d'ingredienti, come carne, cipolle, frutta secca, maionese, verdura, puree, salse e cibo per bebè.

I dischi per affettare/grattugiare possono essere utilizzati anche con il mini recipiente.

Inserire il recipiente senza le lame e fare riferimento alla parte dedicata al disco per affettare/grattugiare per le istruzioni di montaggio della lama.

### **Non riempire eccessivamente il recipiente.**

- Ⓐ mini lama
- Ⓑ mini recipiente

## come usare il mini recipiente e la lama

- 1 Inserire l'alberino motore rimovibile e la vaschetta nel blocco motore.
- 2 Montare il mini recipiente sull'alberino di rotazione rimovibile - assicurarsi che le parti scanalate siano allineate alle scanalature 14 sul recipiente principale.  
**NB:** Il coperchio del recipiente principale non può essere montato se il mini recipiente non è fissato correttamente.
- 3 Collocare la lama sull'alberino di rotazione 15.
- 4 Aggiungere gli ingredienti da lavorare.
- 5 Inserire il coperchio e accendere l'apparecchio.

### **sicurezza**

- Non rimuovere mai il coperchio prima che la lama si sia completamente fermata.
- La lama è molto affilata - maneggiare sempre con cura.

### **importante**

- Non lavorare spezie - potrebbero danneggiare la plastica.
- Non lavorare cibi solidi come chicchi di caffè, cubetti di ghiaccio o cioccolata - potrebbero danneggiare la lama.

### **suggerimenti**

- Le erbe si tritano meglio quando sono pulite e asciutte.
- Aggiungere sempre un po' di liquido nel lavorare ingredienti cotti per preparare cibo per bebè.
- Tagliare gli alimenti come carne, pane, verdure in cubetti di circa 1-2 cm prima di lavorarli.
- Nel preparare la maionese, aggiungere l'olio attraverso il tubo di riempimento.

## 28 spremiagrumi

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

- Ⓒ cono
- Ⓓ filtro

## per usare lo spremiagrumi

- 1 Inserire l'alberino motore rimovibile e la vaschetta nel blocco motore.
- 2 Inserire il filtro nella vaschetta, accertandosi che il manico del filtro sia bloccato in posizione direttamente sopra il manico del recipiente 16.
- 3 Applicare il cono sull'alberino motore rimovibile, ruotando fino al completo inserimento 17.
- 4 Tagliare il frutto a metà. Accendere e premere il frutto sul cono.

- **Lo spremiagrumi non funzionerà se il filtro non è bloccato correttamente.**
- Per risultati ottimali conservare la frutta e spremere 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.

## 29 porta-accessori

Il vostro robot da cucina è dotato di un porta-accessori per riporvi gli accessori e i dischi del recipiente.

- 1 Riporre la lama e i dischi nel portaccessori quando non vengono utilizzati 18.
- 2 Il porta-accessori è dotato di un sistema di sicurezza che si attiva nel chiudere il coperchio. Per aprire, premere la linguetta 19 e sollevare il coperchio 20.


## cura e pulizia

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

### gruppo 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 24.

### frullatore

- 1 Svuotare la caraffa, svitare l'unità delle lame ruotandola verso la posizione sbloccata  per staccarla.
- 2 Lavare a mano la caraffa.
- 3 Rimuovere e lavare le guarnizioni.
- 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 il gruppo lame in acqua.

- 5 Lasciare asciugare in posizione capovolta.

### doppia frusta

- Staccare le fruste dalla testa dell'alberino tirandole dolcemente 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.**

### accessorio per incorporare

- Staccare la frusta dalla testa dell'alberino premendo il tasto di rilascio 25. 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, nel cestello superiore. Evitare di lavare i componenti nel cestello inferiore della lavastoviglie direttamente sopra l'elemento termico. Si consiglia un programma breve a bassa temperatura (massimo 50°C).

Componente	componente idoneo per lavaggio in lavastoviglie
recipiente principale, mini recipiente, coperchio, spingitore	✓
lame, Impastatore	✓
alberino di rotazione rimovibile	✓
dischi	✓
disco di capacità massima	✓
fruste/pala dell'accessorio per incorporare <b>non immergere la testina di rotazione in acqua</b>	✓
caraffa frullatore, coperchio, tappo riempitore	✓
unità lama e tenuta per frullatore	✗
spremiagrumi	✓
spatola	✓

## manutenzione e assistenza tecnica

- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve essere sostituito solo dal fabbricante oppure da un Centro Assistenza KENWOOD autorizzato alle riparazioni.
- **Se il robot da cucina non dovesse funzionare correttamente, prima di telefonare al reparto assistenza leggere la seguente guida alla localizzazione dei guasti.**
  - Se si ha bisogno di assistenza riguardo:
    - uso dell'apparecchio o
    - manutenzione o riparazioni
    - Contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.
  - Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
  - Prodotto in Cina.



**IMPORTANTI AVVERTENZE PER IL CORRETTO  
SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA  
EUROPEA 2002/96/EC.**

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 localizzazione dei guasti

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Soluzione</b>
Il robot non funziona.	<p>Manca la corrente. Manca la corrente/la spia indicatrice è spenta.</p> <p>Vaschetta non inserita correttamente sul corpo motore.</p> <p>Coperchio della vaschetta inserito male.</p> <p>Modalità economica in funzione.</p>	<p>Controllare che la spina dell'apparecchio sia inserita nella presa elettrica.</p> <p>Controllare che la vaschetta sia ben inserita e che il manico sia rivolto verso destra.</p> <p>Verificare che il dispositivo di blocco del coperchio sia ben inserito nell'area del manico.</p> <p><b>Il robot non funziona se la vaschetta e il coperchio non sono inseriti in modo corretto.</b></p> <p>Premere il tasto automatico o ruotare il controllo della velocità, poi tornare alla posizione 'O' per disattivare la modalità economica.</p> <p>Se anche dopo i controlli suddetti il problema persiste, controllare il fusibile/interruttore principale del circuito della vostra abitazione.</p>
Il frullatore non funziona.	<p>Il frullatore non è bloccato correttamente in posizione.</p> <p>Il frullatore non è montato correttamente.</p>	<p>Il frullatore non funziona se è montato in modo scorretto al dispositivo di sicurezza.</p> <p>Verificare che l'unità lame sia completamente fissata al bicchiere.</p>
Il robot si ferma o rallenta durante la lavorazione.	<p>Protezione da sovraccarico in funzione. Apparecchio sovraccarico o surriscaldato durante il funzionamento. Capacità massima superata.</p>	<p>Spegnere, togliere la spina dalla presa e lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 15 minuti.</p> <p>Si rimanda alla tabella delle velocità raccomandate per le capacità massime da lavorare.</p>
La spia d'accensione lampeggia rapidamente.	<p>Funzionamento normale. La spia lampeggia se il recipiente, il coperchio o il frullatore non sono montati al corpo motore o non sono fissati correttamente.</p>	<p>Assicurarsi che i dispositivi di sicurezza siano fissati correttamente.</p>
La spia d'accensione lampeggia lentamente.	<p>Funzionamento normale. Il robot da cucina è rimasto acceso per più di 30 minuti senza essere utilizzato ed è passato in modalità economica.</p>	<p>Premere il tasto automatico o attivare il controllo della velocità poi tornare alla posizione 'O' per disattivare la modalità economica.</p>
Le spie auto e di accensione lampeggiano simultaneamente.	<p>Funzionamento normale. La spia lampeggia se viene selezionato il tasto automatico ma il dispositivo di sicurezza non è stato attivato.</p>	<p>Assicurarsi che i dispositivi di sicurezza siano attivati correttamente o premere il tasto Auto per disattivare la funzione automatica.</p>
Il frullatore perde dalla base della lama.	<p>Manca la tenuta. La tenuta è inserita male. La tenuta è danneggiata.</p>	<p>Controllare che la tenuta sia ben inserita e non abbia subito danni.</p> <p>Per ottenere una tenuta di ricambio, vedere la sezione "manutenzione e assistenza tecnica".</p>
La tenuta del frullatore non era presente sulla lama all'interno della confezione.	<p>La tenuta è già montata al corpo motore.</p>	<p>Svitare la caraffa e verificare che la tenuta sia montata sull'unità lame.</p> <p>Per ottenere una tenuta di ricambio, vedere la sezione "manutenzione e assistenza tecnica".</p>
Gli utensili/accessori danno scarse prestazioni.	<p>Leggere i consigli nella sezione "Uso dell'accessorio". Controllare di aver montato correttamente gli accessori.</p>	

# Português

## Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.

### antes de usar o seu aparelho Kenwood

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

## segurança

- As lâminas e os discos estão muito afiados, manipule com cuidado. **Segure sempre aperto de dedo na parte de cima, afastando-se das partes cortantes, quer quando manusear quer quando limpar.**
- Não levante ou transporte o processador pela pega – esta pode quebrar e provocar ferimentos.
- Retire sempre a lâmina antes de retirar os alimentos da taça.
- Mantenha as mãos e utensílios longe da taça e do copo misturador do processador enquanto estiver ligado à corrente eléctrica.
- Desligue no interruptor e da tomada:-
  - Antes de colocar ou retirar peças;
  - Quando não estiver a ser utilizado;
  - Antes de limpar.
- Não utilize os dedos para empurrar os alimentos no tubo de alimentação. Utilize sempre o(s) calcador(es) fornecido(s).
- **Nunca coloque o dispositivo da lâmina na unidade motriz sem o copo misturador colocado.**
- Antes de retirar a tampa da taça ou antes de retirar a misturadora da unidade motriz:-
  - desligue o aparelho;
  - aguarde até o acessório/as lâminas pararem totalmente;
  - Tenha cuidado para não desapertar o copo misturador da lâmina.
- **RISCO DE QUEIMADURAS:** Deve deixar os ingredientes quentes arrefecerem até à temperatura ambiente antes de os misturar.
- Não utilize a tampa para accionar o robô de cozinha, utilize sempre o botão de velocidade on/off.
- **Este aparelho ficará danificado e poderá provocar ferimentos se o mecanismo de engate for submetido a uma força excessiva.**
- **Desligue sempre o seu robot de cozinha da corrente eléctrica quando não estiver em utilização.**
- Não utilize acessórios não autorizados.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em funcionamento.
- Nunca utilize um acessório danificado. Mande-a examinar ou reparar: ver “serviço e cuidados do cliente”.
- Não deixe que a unidade motriz, o cabo ou a ficha fiquem molhados.
- Não deixe que o cabo fique pendurado ao longo da extremidade de uma mesa ou bancada ou entre em contacto com superfícies quentes.
- Não exceda as capacidades máximas mencionadas no quadro de velocidades recomendadas.
- Este electrodoméstico não deverá ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.

- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.
- O uso inapropriado do seu processador/misturadora pode resultar em ferimentos.
- A capacidade máxima está baseada no acessório que leva a maior quantidade. Outros acessórios podem levar menos quantidade.

Consulte a respectiva secção “utilização dos acessórios” para mais informação sobre segurança para cada acessório.

### antes de ligar à corrente

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

### antes de utilizar o aparelho pela primeira vez

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

## chave

### robô de cozinha

- ① unidade motriz
- ② taça Tritan™ com eixo accionador
- ③ veio accionador destacável
- ④ tampa Tritan™
- ⑤ tubo de alimentação
- ⑥ calcadores
- ⑦ mecanismo de engate de segurança
- ⑧ arrumação do cabo (nas costas do aparelho)
- ⑨ botão Auto
- ⑩ comandos de velocidade/impulsos
- ⑪ luz de aviso de ligação

### misturadora resistente a altas temperaturas

- ⑫ tampa de enchimento
- ⑬ tampa
- ⑭ copo
- ⑮ anel vedante
- ⑯ lâminas
- ⑰ respiradores da tampa de enchimento

## acessórios

- 18 unidade de lâminas
- 19 utensílio para massas
- 20 batedor de varetas duplo
- 21 acessório para envolver
- 22 disco para grandes quantidades
- 23 disco de fatiar/ralar de 4 mm
- 24 disco de fatiar/ralar de 2mm
- 25 disco de ralar extra fino
- 26 disco de cortar em juliana fino
- 27 taça mini e lâmina
- 28 espremedor de citrinos
- 29 acessório de armazenamento

## utilizar o robô de cozinha

- 1 Introduza a taça na unidade motriz. Posicione a pega na parte de trás com a mão direita e gire na direcção dos ponteiros do relógio ❶ até prender.
- 2 Encaixe um acessório por cima do eixo accionador da taça.  
**Nota: O eixo accionador amovível ❷ deve ser colocado quando utilizar os discos, a taça mini, o batedor de varetas, o acessório para envolver e o espremedor de citrinos.**
  - Coloque sempre a taça e acessório no processador antes de colocar os ingredientes.
- 3 Coloque a tampa ❸ - assegurando-se que o cimo do eixo accionador/ferramenta está localizado no centro da tampa.
  - **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 situados no lado direito.**
- 4 Ligue à tomada de corrente. A luz indicadora de ligação acende-se e pisca até a taça e a tampa estarem correctamente colocadas. Selecione uma das seguintes opções: - Botão Auto – a luz acende-se quando o Botão Auto é pressionado e a velocidade correcta para o acessório, será automaticamente seleccionada. Controlo de Velocidade – selecione manualmente a velocidade requerida (Consulte o quadro de velocidades recomendadas). Botão de Impulso – utilize este botão (P) para pequenos accionamentos. O motor trabalhará enquanto o botão de impulso estiver nessa posição.
- 5 No fim do processamento, gire o botão de velocidade para a posição “O” de desligado ou se estiver a utilizar o Auto carregue o botão e a luz apaga-se.
  - **A luz indicadora de ligação pisca se quer a taça ou a tampa não estiverem colocadas ou estiverem incorrectamente colocadas.**
  - **O botão Auto não funciona se estiver seleccionada uma velocidade no controlo de velocidade.**
  - **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.

## Função Eco

Se o processador ficar ligado à corrente por mais de 30 minutos sem funcionar, passa automaticamente para o modo “standby” para reduzir o consumo de energia.

- A luz indicadora de ligação pisca devagar e o processador não funcionará até que efectue uma das seguintes acções:-

- Pressione o botão Auto.
- Rode o controlo de velocidade para uma velocidade e depois volte a colocá-lo na posição “O” de desligado.

A luz acende-se então permanentemente quando estiver pronto a ser utilizado.

Nota: Se a taça ou a tampa não estiverem correctamente colocadas no encaixe, a luz indicadora de ligação pisca mais rapidamente do que na função Eco.

## para usar a sua misturadora resistente a altas temperaturas

- 1 Coloque o anel vedante 15 na unidade de lâminas 16 - assegurando-se que o anel vedante está correctamente colocado.

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

- 2 Segure o dispositivo de lâminas pela parte de baixo 16 e insira a lâmina no copo - gire na direcção contrária dos ponteiros do relógio até ouvir ou clique 4. Consulte as imagens que se encontram por baixo do dispositivo de lâminas, da seguinte forma:

 - posição aberta

 - posição fechada

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

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

### segurança

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

## ☺☺☺ **IMPORTANTE: INSTRUÇÕES PARA MISTURAS QUENTES**

Para minimizar a possibilidade de se queimar quando mistura ingredientes quentes, mantenha longe da tampa as mãos e outras da pele expostas para evitar possíveis queimaduras.

Deve seguir as seguintes precauções:

- **ATENÇÃO: Misturar ingredientes muito quentes pode fazer com que o líquido quente e o vapor sejam lançados subitamente para fora da tampa ou da tampa de enchimento ⑫.**
- **Recomendamos que deixe arrefecer os ingredientes quentes antes de misturar.**
- **NUNCA** exceda 1.200mls / 5 chávenas de capacidade se processar líquidos quentes, tais como sopas (consulte as marcações existentes no copo).
- Comece **SEMPRE** a misturar numa velocidade baixa e vá aumentando gradualmente. **NUNCA** misture líquidos quentes usando a regulação Impulso.
- Os líquidos que têm tendência a formar espuma como o leite, não devem exceder 1.000mls / 4 chávenas de capacidade.
- Tenha cuidado quando manusear a misturadora uma vez que o copo misturador e respectivas peças estarão muito quentes.
- Tenha especial cuidado quando retirar a tampa. A tampa foi concebida para ter um ajuste apertado para prevenir o vazamento. Se necessário, quando manusear proteja as mãos com um pano ou luvas de forno.
- Assegure-se que o copo misturador está firmemente preso à base e quando o retirar do aparelho, guie a base e assegure-se que remove o copo e a base em conjunto.
- Assegure-se sempre que a tampa e a tampa de enchimento estão bem presas no lugar antes de **todas** as operações de mistura.
- Assegure-se sempre que os respiradores existentes na tampa de enchimento estão bem limpas antes de **todas** as operações de mistura (ver diagrama ⑦).
- Quando colocar a tampa no copo misturador assegure-se sempre que a tampa e o rebordo do copo estão limpos e secos para que fique bem fechado e evitar o vazamento.

### **sugestões**

- Quando confeccionar maionese, coloque todos os ingredientes, excepto o azeite no misturador. Remova a tampa de enchimento. Em seguida, com o aparelho em funcionamento, deite muito devagar o azeite através da tampa.
- As misturas grossas como sejam os pâtés e molhos podem necessitar de ser raspados. Caso seja difícil de processar a mistura, adicione mais líquido.
- Triturador de gelo – opere o botão em pequenos arranques até que a trituração tenha a consistência desejada.
- Não se recomenda o processamento de especiarias pois estas podem danificar as partes plásticas.
- O aparelho não funcionará se a misturadora não estiver correctamente colocado.
- Para misturar ingredientes secos – corte-os em pedaços, remova a tampa de enchimento, e com o aparelho em funcionamento junte os pedaços um a um. Mantenha as mãos longe da abertura. Para obter melhores resultados esvazie com regularidade.
- Não utilize a misturadora como recipiente de armazenamento. Mantenha-a vazia ante e depois de a utilizar.
- Não misture mais de 1,6 litros - quantidade inferior para líquidos cremosos como batidos.

## quadro de velocidades recomendadas

utensílio/acessório	função	velocidade recomendada	tempo de processamento *	capacidades máximas
Unidade de lâminas	Preparados completos para bolos	8	15 a 20 seg.	1,7Kg peso da farinha
	Massa – misturar a gordura com a farinha Adicionar água aos ingredientes da massa	5 – 8	10 seg. 10 a 20 seg.	500g peso da farinha
	Cortar peixe e carne magra Patês e terrinas	Pulse – 8	10 a 30 seg.	800g máx. de carne de vaca magra
	Cortar vegetais	Pulse	5 a 10 seg.	500g
	Picar nozes	8	30 a 60 seg.	200g
	Fazer puré com frutos macios, frutos e vegetais cozinhados.	8	10 a 30 seg.	1Kg
	Molhos e pastas	8	2 min. Máx.	800g
Unidade de lâmina com disco para grandes quantidades	Sopas frias	Comece a uma velocidade baixa e vá aumentando até ao máximo.	30 a 60 seg.	1,7 litros
	Milk-shakes/batidos		15 a 30 seg.	1,3 litros
Batedor de varetas duplo	Claras de ovo	8	60 a 90 seg.	4 (150g)
	Ovo e açúcar para pão-de-ló magro	8	4 a 5 min.	3 ovos (150g)
	Natas	8	30 seg.	500 ml
	Bater gordura com açúcar	8	2 min. Máx.	200g gordura 200g açúcar
Utensílio para massa	Misturas levedadas	8	60 seg.	1Kg peso total
	Farinha Branca para Pão	8	60 seg.	600g peso da farinha
	Farinha Integral	8	60 seg.	500g peso da farinha
Acessório para envolver	Creme de chantili e puré de frutos	1 – 2	60 seg.	300g natas, 300g puré
	Envolver claras em castelo em misturas pesadas	1 – 2	60 seg.	600g peso total
	Misturar farinha em gordura (margarina ou manteiga) e açúcar	1 – 2	60 seg.	200g peso da farinha
	Biscoitos secos à base de amêndoa	1 – 2	60 seg.	500g peso total
Discos - fatiar/ralar	Alimentos consistentes como cenouras, queijo duro	5 – 8	–	Nunca ultrapasse a capacidade máxima marcada na taça.
	Alimentos moles como pepinos, tomates	1 – 5	–	
Ralador extra fino	Queijo parmesão, Batatas para bolinhos de massa alemães	8	–	
Disco de cortar em juliana fino	Batatas em palha e rösti Frituras tipo chinês e vegetais recheados	8	–	
Misturadora resistente a altas temperaturas	Líquidos e bebidas frios	8	15 a 30 seg.	1,6 litros
	Sopa à base de carne	8	30 seg.	1,2 litros
	Sopa com leite	8	30 seg.	1 litro
	Recomendamos que deixe arrefecer os ingredientes quentes antes de misturar. Contudo se desejar processá-los quentes, consulte por favor as Instruções de Segurança para Misturas Quentes.			
Mini taça e lâmina	Carne	8	20 seg. + impulso	300g carne de vaca magra
	Picar ervas	8	30 seg.	20g
	Picar nozes	8	30 seg.	100g
	Maionese	8	30 seg.	2 ovos 300g de azeite
	Purés	8	30 seg.	200g
Mini taça com discos	Consulte a velocidade recomendada para cada disco		–	500g Máx. Não encha demasiado a taça
Esprededor de citrinos	Alimentos mais pequenos, ex.: limas e limões	1 – 2	–	2Kg
	Frutos maiores, ex.: laranjas e toranjas			

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

## utilizar os acessórios

Consulte o quadro de velocidades recomendadas para cada acessório.

### 18 unidade de lâminas

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

O tempo de processamento determinará a textura desejada.

Para texturas grossas utilize o controlo de impulso.

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

#### sugestões

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

### 19 utensílio para massas

Utilize para misturas com fermento.

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

### 20 batedor de varetas duplo

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

## utilizar o batedor

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

#### importante

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

#### sugestões

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

### 21 acessório para envolver

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

- 1 Coloque a taça na unidade motriz e introduza o eixo accionador amovível.
- 2 Encaixe a espátula 6 na cabeça accionadora.
- 3 Introduza o acessório para envolver rodando-o cuidadosamente até cair encaixando no eixo accionador.
- 4 Adicione os ingredientes.
- 5 Coloque a tampa - assegurando-se que o eixo está alinhado com o centro da tampa.
- 6 **Selecione a velocidade lenta (velocidade 1 - 2).**

#### para remover a espátula

Desencaixe o batedor da cabeça accionadora pressionando o botão de libertação de acessórios 9.

#### dicas

- Não utilize a velocidade Auto ou elevada uma vez que é indispensável utilizar uma velocidade lenta para obter um resultado óptimo quando envolver os ingredientes.
- Para obter melhores resultados não bata previamente demasiado as claras em castelo ou natas – o acessório para envolver não será capaz de as misturar correctamente se estiverem demasiado firmes.
- Não envolva a mistura por mais tempo do que o recomendado no quadro de velocidades recomendadas uma vez que o ar será expelido e a mistura ficará demasiado solta.
- Os ingredientes não envolvidos porque ficaram agarrados ao acessório ou aos lados da taça devem ser cuidadosamente envolvidos com uma espátula.

## 22 disco para grandes quantidades

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

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

## discos de fatiar/ralar

### discos de fatiar/ralar reversíveis - 4mm 23, 2mm 24

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

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

### disco de ralar extra fino 25

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

### disco de cortar em juliana fino 26

Utiliza-se para cortar batatas em palha e ralar grosseiramente para rösti, para fritura tipo chinês e vegetais recheados.

### sugestões

- Utilize ingredientes frescos.
- Não corte os alimentos muito pequenos. Encha o tubo de alimentação largo de forma razoável. Isto impede que os alimentos deslizem para os lados durante o processo. Em alternativa utilize o tubo de alimentação mais pequeno.
- Quando utilizar o disco para juliana, coloque os alimentos na horizontal.
- Quando fatiar ou ralar: os alimentos colocados verticalmente 12 saem mais pequenos que os alimentos colocados na horizontal 18.
- 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.

## 27 mini taça e lâmina

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

Os discos de fatiar/ralar podem também ser usados com a mini taça.

Insira a mini taça sem o dispositivo de lâmina e consulte as instruções na secção sobre como colocar e utilizar o disco de fatiar/ralar.

### Não encha demasiado a taça.

- (a) mini lâmina
- (b) mini taça

## segurança

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

## para usar os discos

- 1 Coloque a taça na unidade motriz e introduza o eixo accionador amovível 2.
- 2 Segurando pelo suporte central, coloque o disco de corte no eixo accionador com o lado apropriado virado para cima 11.
- 3 Coloque a tampa.
- 4 Coloque os alimentos no tubo de alimentação. Escolha que lado do tubo de alimentação deseja utilizar. O empurrador contém um pequeno tubo de alimentação para utilizar com componentes individuais ou ingredientes mais finos. Para utilizar o tubo de alimentação mais pequeno – introduza primeiro o empurrador maior no tubo de alimentação. Para utilizar o tubo de alimentação mais largo – utilize ambos os empurradores em conjunto.
- 5 Selecciona auto, ligue e, empurre com o empurrador - **nunca introduza os seus dedos no tubo de alimentação.**

## para usar a mini taça e lâmina

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

### segurança

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

### importante

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

### sugestões

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

## 28 espremedor de citrinos

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

- Ⓒ cone espremedor
- Ⓓ coador

### para utilizar o espremedor de citrinos

- 1 Coloque a taça na unidade motriz e introduza o eixo accionador amovível.
  - 2 Instale o coador na taça, assegurando-se que a pega está encaixada na pega da taça 16.
  - 3 Coloque o cone espremedor por cima do eixo accionador girando até que caia totalmente em baixo 17.
  - 4 Corte a fruta ao meio. Ligue e pressione a metade do fruto no cone espremedor.
- **O espremedor de citrinos não funcionará se o coador não estiver correctamente colocado.**
  - Para obter melhores resultados esprema e guarde o sumo à temperatura ambiente e faça rodar o fruto com a mão numa superfície plana antes de o cortar e espremer.
  - Para ajudar a extrair o sumo, mova o fruto para os lados.
  - Quando espremer grandes quantidades, esvazie regularmente o coador para evitar demasiada acumulação de polpa e sementes.

## 29 acessório de armazenamento

É fornecido com o seu processador uma caixa de armazenamento para guardar os acessórios das taças e os discos.

- 1 Encaixe a unidade de lâmina e os discos na caixa de armazenamento quando não estão a ser usados 18.
- 2 A caixa de armazenamento tem uma fechadura – feche a tampa para prender. Para abrir, empurre a patilha 19 e levante a tampa 20.

### cuidados e limpeza

- Desligue sempre o aparelho e retire a ficha do cabo de alimentação da tomada de parede.
  - **Manuseie as lâminas e dos discos de cortar com cuidado - são extremamente afiados.**
  - Alguns alimentos podem retirar a cor do plástico. Isto é perfeitamente normal e não danifica o plástico nem altera o sabor dos alimentos. Limpe com o pano humedecido com óleo vegetal para recuperar a cor original.
- unidade motriz**
- Limpe com um pano humedecido e, em seguida, seque. Certifique-se de que a área de entrelaçamento não tem restos de alimentos agarrados.
  - Não submersa a unidade motriz na água.
  - Arrume o cabo em excesso na área de armazenagem na parte posterior da unidade motriz 21.

### misturadora

- 1 Esvazie o copo, desatarraxe o dispositivo de lâminas girando-o para a posição de abrir 6 para o libertar.
- 2 Lave o copo à mão.
- 3 Remova e lave o anel vedante.
- 4 Não toque nas lâminas afiadas – lave-as usando uma escova e água quente com detergente, depois passe bem por água corrente. **Não insira a unidade de lâminas dentro de água.**
- 5 Deixe secar voltado para baixo.

### batedor de varetas duplo

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

### acessório para envolver

- Desencaixe o acessório da cabeça accionadora pressionando o botão de libertação de acessórios 9. 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, eles podem ser lavados na máquina de lavar loiça e podem ser lavados na prateleira de cima da sua máquina de lavar loiça. Evite colocar os acessórios directamente por cima dos elementos de aquecimento da prateleira superior. É recomendado que utilize um programa de temperatura baixa (máximo 50°C).

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



## assistência e cuidados do cliente

- Caso o fio se encontre danificado, deverá, por motivos de segurança, ser substituído pela KENWOOD ou por um reparador KENWOOD autorizado.

- **Se tiver alguns problemas com o funcionamento do seu robot de cozinha, antes de chamar um técnico, consulte o guia de resolução de problemas.**

Caso necessite de assistência para:

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



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

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

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

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

## Guia de resolução de problemas

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Solução</b>
O robot não funciona.	Falta de energia. Não se acende a luz indicadora de energia. A taça não está correctamente colocada na unidade motriz.  A taça não está correctamente presa.  Função Eco em funcionamento.	Verifique se o robot está ligado à corrente. Confirme que a taça está correctamente localizada e a pega está situada no lado direito. Confirme que o mecanismo de engate da tampa está correctamente na zona da pega. <b>O processador não funcionará se a taça e tampa não estiverem bem colocadas.</b> Pressione ou o botão Auto ou rode o controlo de velocidade, e depois recolque-o na posição "O" para desligar a função Eco. Se não nada funcionar, confirme os fusíveis ou disjuntor da sua casa.
A misturadora não funcionará.	A misturadora não está correctamente preso.  A misturadora não está montado correctamente.	A misturadora não funcionará se não estiver correctamente presa nos engates de segurança. Verifique se o dispositivo de lâminas está totalmente apertado dentro do copo.
O processador para ou abranda durante o processamento.	Funcionou a protecção de sobrecarga. O processador está sobrecarregado ou sobreaqueceu durante a operação. Excedida a capacidade máxima.	Desligue e retire o cabo eléctrico da tomada e deixe arrefecer durante 15 minutos. Consulte o quadro de velocidades recomendadas para processar em capacidade máxima.
A Luz Indicadora de Ligação pisca rapidamente.	Funcionamento normal. A luz pisca se a taça, a tampa, ou a misturadora não estiverem correctamente colocadas na unidade motriz.	Verifique se os engates de segurança estão correctamente presos.
A Luz Indicadora de Ligação pisca devagar.	Funcionamento normal. O processador foi deixado ligado à tomada por mais de 30 minutos sem funcionar e passou para o funcionamento Eco.	Pressione ou o botão Auto ou rode o controlo de velocidade, e depois recolque-o na posição "O" para desligar a função Eco.
Auto e Ligado e a luz a piscar.	Funcionamento normal. A luz indicadora pisca se a função Auto foi seleccionada mas se os engates de segurança não estiverem bem accionados.	Verifique se os engates de segurança estão correctamente presos ou carregue no botão Auto para desligar a função Auto.
A misturadora verte pela base da unidade de lâminas.	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 selo de substituição, ver "serviço e cuidados do cliente" base da lâmina.
O selo vedante da misturadora falta na unidade de lâmina quando foi retirado da embalagem.	O anel vedante é embalado já previamente colocado na unidade de lâminas.	Desaperte o copo e confirme que o anel vedante está colocado na unidade de lâminas. Para obter um selo de substituição, ver "serviço e cuidados do cliente" base da lâmina.
Mau desempenho dos utensílios/acessórios.	Consulte as sugestões na secção respectiva em "Utilização dos Acessórios". Verifique se os acessórios estão correctamente montados.	

# Español

## Antes de leer, despliegue la cubierta que contiene las ilustraciones

### antes de utilizar su aparato Kenwood

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

## seguridad

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

- Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.
- Si no usa el procesador/la licuadora debidamente podría resultar herido.
- La potencia máxima se establece según el accesorio que requiere la mayor fuerza. Es posible que otros accesorios requieran menos potencia.

Consulte la sección correspondiente en "uso de los accesorios" para conocer otras advertencias de seguridad para cada accesorio concreto.

### antes de enchufar el aparato

- Asegúrese de que el suministro de energía eléctrica sea la mismo que el que figura en la parte inferior del aparato.
- Este dispositivo cumple con la Directiva 2004/108/CE sobre Compatibilidad Electromagnética, y con el reglamento (CE) n° 1935/2004, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

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

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

## descripción del aparato

### procesador de alimentos

- ① unidad de potencia
- ② bol de Tritan™ con eje motor
- ③ eje motor desmontable
- ④ tapa de Tritan™
- ⑤ tubo de entrada de alimentos
- ⑥ empujadores
- ⑦ enclavamientos de seguridad
- ⑧ recogecables (parte trasera)
- ⑨ botón Auto
- ⑩ control de velocidad/acción intermitente
- ⑪ luz de encendido

### licuadora thermoresist

- ⑫ tapón de llenado
- ⑬ tapa
- ⑭ copa
- ⑮ anillo de cierre
- ⑯ unidad de cuchillas
- ⑰ salidas de vapor del tapón de llenado

## accesorios

- 18 cuchilla
- 19 utensilio para amasar
- 20 batidor de varillas doble
- 21 utensilio para incorporar ingredientes
- 22 disco de capacidad máx
- 23 disco rebanador/rallador de 4 mm
- 24 disco rebanador/rallador de 2 mm
- 25 disco rallador extrafino
- 26 disco fino para cortar en juliana
- 27 minibol y cuchilla
- 28 exprimidor de cítricos
- 29 caja para ordenar los accesorios

## para utilizar el procesador de alimentos

- 1 Acople el bol a la unidad de potencia. Coloque el asa hacia la parte posterior en el lado derecho y gire en el sentido de las agujas del reloj ❶ hasta que quede bien sujeto.

- 2 Coloque un accesorio sobre el eje motor del bol.

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

- Antes de añadir ingredientes, acople siempre el bol y los accesorios.
- 3 Coloque la tapa ❸ asegurándose de que la parte superior del eje motor/utensilio quede situada en el centro de la tapa.

**• El procesador no funcionará si el bol o la tapa no están correctamente ajustados en el enclavamiento. Compruebe que el tubo de entrada de alimentos y el asa del bol estén situados hacia el lado derecho.**

- 4 Enchufe. La luz de encendido se iluminará y parpadeará hasta que el bol y la tapa estén correctamente acoplados. Seleccione una de las siguientes opciones: - Botón Auto – la luz se iluminará al pulsar el Botón Auto, y la velocidad óptima para el accesorio se seleccionará automáticamente. Control de velocidad – seleccione la velocidad requerida manualmente (consulte la tabla de velocidades recomendadas). Botón de acción intermitente - utilice el botón de acción intermitente (P) para que el aparato funcione de forma intermitente. El botón de acción intermitente funcionará mientras el botón se mantenga apretado.

- 5 Al acabar de procesar los alimentos, gire el control de velocidad a la posición de apagado "O" o, si utiliza la opción Auto, apriete el botón y la luz se apagará.

**• La luz de encendido parpadeará si la tapa o el bol no están acoplados o no están correctamente acoplados.**

**• El botón Auto no funcionará si hay una velocidad seleccionada en el control de velocidad.**

**• Antes de quitar la tapa, apague y desenchufe el aparato. importante**

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

## Función Eco

Si el procesador de alimentos se deja enchufado durante más de 30 minutos sin que sea utilizado, entrará en modo espera para reducir el consumo de energía.

- La luz de encendido parpadeará lentamente y el procesador de alimentos no funcionará hasta que se realice una de las siguientes acciones:

- Se pulse el botón Auto.
- Se gire el control de velocidad hacia una velocidad y luego se vuelva a girar hacia la posición de apagado "O".

La luz cambiará y permanecerá encendida de forma continua cuando el aparato esté listo para utilizarse.

Nota: si el bol o la tapa no están acoplados en el enclavamiento, la luz de encendido parpadeará más rápidamente que con la función Eco.

## para usar la licuadora thermoresist

- 1 Acople el anillo de cierre 15 a la unidad de cuchillas 16, asegurándose de que el cierre esté colocado de forma correcta en la zona ranurada.

**• Si la junta está dañada o no está correctamente acoplada, el contenido del vaso podría derramarse.**

- 2 Sujete la parte inferior de la unidad de cuchillas 16 e inserte las cuchillas dentro del vaso – gire en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que haga clic 4. 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 5. Acople el tapón de llenado.
- 5 Coloque la licuadora sobre la unidad de potencia y gírela en el sentido de las agujas del reloj 6 para que quede bien sujeta.

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

- 6 Utilice el botón Auto o seleccione una velocidad (consulte la tabla de velocidades recomendadas) o utilice el control de acción intermitente.

### seguridad

- **RIESGO DE ESCALDARSE:** Deje que los ingredientes calientes se enfríen hasta que alcancen la temperatura ambiente antes de mezclarlos.
- Tenga siempre cuidado al manipular el conjunto de cuchillas y evite tocar el borde cortante de las cuchillas al limpiar el aparato.
- Haga funcionar la licuadora únicamente con la tapa colocada en su sitio.
- Utilice el vaso únicamente con el conjunto de cuchillas suministrado.
- No ponga nunca en marcha la licuadora cuando esté vacía.
- Para que la licuadora dure más tiempo, no la ponga en marcha durante más de 60 segundos.

- Elaboración de smoothies: no bata ingredientes congelados que hayan formado una masa sólida, trocéelos antes de añadirlos al vaso.
- **Importante** – La falda en la base del vaso se coloca durante la fabricación del aparato y no se debe intentar quitarla.



## **IMPORTANTE: INSTRUCCIONES PARA MEZCLAR INGREDIENTES CALIENTES**

Para minimizar la posibilidad de escaldarse al mezclar ingredientes calientes, mantenga las manos y otras zonas de piel expuestas alejadas de la tapa para evitar posibles quemaduras.

Hay que observar las siguientes precauciones:

- **AVISO: Mezclar ingredientes muy calientes puede hacer que algo de líquido caliente y de vapor se vean forzados a salir de repente por la tapa o el tapón de llenado ⑫.**
- **Recomendamos dejar enfriar los ingredientes calientes antes de proceder al mezclado.**
- **NUNCA** sobrepase la capacidad de 1200 mls / 5 tazas si procesa líquidos calientes como, por ejemplo, sopas (consulte las marcas en el vaso).
- **SIEMPRE** empiece el proceso de mezclado a una velocidad baja e incremente la velocidad gradualmente. **NUNCA** mezcle líquidos calientes usando la función Acción intermitente.
- Los líquidos que tienden a hacer espuma, como la leche, se deben limitar a una capacidad máxima de 1000 mls/ 4 tazas.
- Tenga cuidado al manejar la mezcladora ya que el vaso y su contenido pueden estar muy calientes.
- Tenga especial cuidado al quitar la tapa. La tapa está diseñada para que ajuste perfectamente a fin de evitar fugas. En caso necesario, proteja sus manos con un trapo o guantes para horno al manipularla.
- Asegúrese de que el vaso esté bien acoplado a la base y, al quitarlo del aparato, guíe la base y asegúrese de que se quita junto con el vaso.
- Asegúrese de que la tapa y el tapón de llenado estén bien colocados antes de **cada** operación de mezclado.
- Compruebe siempre que las salidas de vapor en el tapón de llenado estén despejadas antes de **cada** operación de mezclado (consulte el diagrama ⑰).
- Al acoplar la tapa al vaso compruebe siempre que la tapa y el borde del vaso estén limpios y secos para garantizar un buen sellado y evitar derrames.

### **consejos**

- Al hacer mayonesa, añada todos los ingredientes excepto el aceite en la licuadora. Retire el tapón de llenado. A continuación, con el aparato en marcha, vierta el aceite lentamente a través del orificio de la tapa.
- Las mezclas espesas, por ejemplo patés y salsas, podrían quedarse apelmazadas en los lados del vaso; raspe los lados con una espátula y mezcle con el resto para seguir batiendo. Si la mezcla es difícil de batir, añada más líquido.
- Picar hielo - accione el botón de acción intermitente hasta que el hielo picado alcance la consistencia deseada.
- No se recomienda procesar especias ya que pueden dañar las piezas de plástico.
- El aparato no funcionará si la licuadora no está acoplada correctamente.

- Para picar ingredientes secos, corte en trozos, retire el tapón de llenado y, seguidamente, con el aparato en marcha, añada los trozos uno a uno. Ponga la mano por encima del orificio. Para obtener un mejor resultado, vacíe el vaso regularmente.
- No utilice la licuadora para guardar líquidos. Manténgala vacía antes y después de utilizarla.
- Nunca mezcle cantidades superiores a 1,6 litros; la cantidad debe ser menor para líquidos espumosos, como los batidos a base de leche.

## Tabla de velocidades recomendadas

<b>herramienta/ accesorio</b>	<b>función</b>	<b>velocidad recomendada</b>	<b>tiempo de procesa- miento *</b>	<b>capacidades máximas</b>
Cuchillas	Preparados para tartas en un solo paso	8	15-20 seg.	1,7 Kg peso de la harina
	Masa - mezclar mantequilla con harina Añadir agua para mezclar los ingredientes de la masa	5 – 8	10 seg. 10-20 seg.	500 g peso de la harina
	Trocear pescado y carne magra Patés y terrinas	Pulse – 8	10-30 seg.	800 g ternera magra máx
	Cortar hortalizas y verduras	Pulse	5-10 seg.	500 g
	Picar frutos secos	8	30-60 seg.	200 g
	Hacer puré con fruta blanda, hortalizas y verduras y fruta cocidas	8	10-30 seg.	1 Kg
	Salsas, aliños y salsas para mojar	8	2 min. máx	800 g
Cuchilla con disco de capacidad máx	Sopas frías	Empezar con una velocidad lenta y aumentar hasta el máximo	30-60 seg.	1,7 litros
	Batidos/pastas para rebozar		15-30 seg.	1,3 litros
Batidor de varillas doble	Claros de huevo	8	60-90 seg.	4 (150 g)
	Huevo y azúcar para bizcochos sin mantequilla	8	4-5 min.	3 huevos (150 g)
	Nata	8	30 seg.	500 ml
	Batir manteca y azúcar	8	2 min. máx	200 g manteca 200 g azúcar
Utensilio para massa	Misturas levedadas	8	60 seg.	1 Kg peso total
	Harina de pan	8	60 seg.	600 g peso de la harina
	Harina de pan integral	8	60 seg.	500 g peso de la harina
Utensilio para incorporar ingredientes	Batir nata y purés de fruta	1 – 2	60 seg.	300 g nata, 300 g puré
	Claros de huevo en mezclas pesadas	1 – 2	60 seg.	600 g peso total
	Harina en manteca batida y mezclas a base de azúcar	1 – 2	60 seg.	200 g peso de la harina
	Macarrones	1 – 2	60 seg.	500 g peso total
Discos - rebanador/ rallador	Alimentos duros como zanahorias o queso duro.	5 – 8	–	No llene el bol por encima de la capacidad máxima marcada en el mismo
	Alimentos más blandos como pepinos o tomates	1 – 5	–	
Disco rallador extrafino	Queso parmesano, patatas para hacer bolitas de patata alemana.	8	–	
Disco fino para cortar en juliana	Patatas paja y rosti Salteados y guarniciones de verduras	8	–	
Licuadora Thermoresist	Bebidas y líquidos fríos	8	15-30 seg.	1,6 litros
	Sopas a base de caldo	8	30 seg.	1,2 litros
	Sopas preparadas con leche	8	30 seg.	1 litros
	Recomendamos dejar enfriar los ingredientes calientes antes de proceder al mezclado. Sin embargo, si desea procesar ingredientes calientes, lea las Instrucciones de seguridad para mezclar ingredientes calientes.			
Minibol y cuchilla	Carne	8	20 seg. + botón de acción intermitente	300 g ternera magra
	Picar hierbas aromáticas	8	30 seg.	20 g
	Picar frutos secos	8	30 seg.	100 g
	Mayonesa	8	30 seg.	2 huevos 300 g de aceite
	Purés	8	30 seg.	200 g
Minibol con discos	Ver la velocidad recomendada para cada disco concreto		–	500 g máx No llene demasiado el bol
Exprimidor de cítricos	Frutas más pequeñas, por ejemplo, limas y limones Frutas más grandes, por ejemplo, naranjas y pomelos	1 – 2	–	2 Kg

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

## uso de los accesorios

Consulte la tabla de velocidades recomendadas para cada accesorio.

### 18 cuchilla

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

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

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

#### consejos

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

### 19 utensilio para amasar

Use este accesorio para masas con levadura.

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

### 20 batidor de varillas doble

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

## uso del batidor de varillas

- 1 Acople el bol sobre la unidad de potencia y luego agregue el eje motor desmontable.
- 2 Inserte cada varilla 7 hasta el fondo en el cabezal.
- 3 Acople el batidor de varillas girándolo con cuidado hasta que encaje en el eje motor.
- 4 Añada los ingredientes.
- 5 Coloque la tapa asegurándose de que el extremo del eje quede situado en el centro de la tapa.
- 6 Encienda el aparato.

#### importante

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

#### consejos

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

#### batir manteca y azúcar

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

### 21 utensilio para incorporar ingredientes

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

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

#### para quitar el batidor

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

#### consejos

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

### 22 disco de capacidad máx

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

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

## discos rebanadores/ralladores

### discos rebanadores/ralladores reversibles - 4mm 23, 2mm 24

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

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

### disco rallador extrafino 25

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

### disco fino para cortar en juliana 26

Utilícelo para cortar patatas paja y rallar con un tamaño más grueso para rosti, salteados y guarniciones de verduras.

## seguridad

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

## para utilizar los discos de corte

- 1 Acople el bol sobre la unidad de potencia y luego agregue el eje motor desmontable 2.
- 2 Sujetándolo por la parte central, coloque el disco sobre el eje motor con el lado apropiado hacia arriba 11.
- 3 Coloque la tapa.
- 4 Coloque los alimentos en el tubo de entrada.  
Elija el tubo de entrada adecuado al tamaño de los alimentos. El empujador contiene un tubo de entrada de alimentos más pequeño para procesar los elementos de uno en uno o para ingredientes pequeños.  
Para usar el tubo de entrada de alimentos pequeño, introduzca primero el empujador grande en el tubo de entrada.  
Para usar el tubo de entrada de alimentos grande, introduzca los dos empujadores a la vez.
- 5 Encienda el aparato y empuje cada trozo firmemente con el empujador; **nunca meta los dedos en el tubo de entrada de alimentos.**

### consejos

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

## 27 minibol y cuchilla

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

Los discos rebanadores/ralladores también se pueden utilizar con el minibol.

Introduzca el minibol sin la cuchilla acoplada y consulte la sección del disco rebanador/rallador para ver las instrucciones de uso y colocación.

### No llene demasiado el bol.

- Ⓐ minicuchilla
- Ⓑ minibol

## para usar el minibol y la cuchilla

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

### seguridad

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

### importante

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

### consejos

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

## 28 exprimidor de cítricos

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

- Ⓒ cono
- Ⓓ colador

## para utilizar el exprimidor de cítricos

- 1 Acople el bol sobre la unidad de potencia y luego agregue el eje motor desmontable.
- 2 Acople el colador dentro del bol; asegúrese de que el asa del colador coincida con el asa del bol y que quede bien sujeta en su posición 16.
- 3 Coloque el cono sobre el eje motor y gírelo hasta que llegue abajo 17.



- 4 Corte la fruta en mitades. Luego encienda el aparato y presione la fruta sobre el cono.
- **El exprimidor de cítricos no funcionará si el colador no está colocado correctamente.**
  - Para obtener los mejores resultados, guarde y exprima la fruta a temperatura ambiente y haga rodar la fruta sobre una superficie de trabajo antes de exprimirla.
  - Para ayudar a extraer el zumo, mueva la fruta de un lado a otro antes de exprimirla.
  - Cuando exprima grandes cantidades de fruta, vacíe el colador de forma regular para impedir la acumulación de pulpa y semillas.

## 29 caja para ordenar los accesorios

Su procesador de alimentos se entrega con una caja de almacenamiento para guardar los accesorios del bol y los discos.

- 1 Coloque la cuchilla y los discos en la caja de almacenamiento cuando no los utilice 18.
- 2 La caja de almacenamiento está equipada con un cierre de seguridad; cierre la tapa para que quede bloqueada. Para abrir, empuje la lengüeta hacia adentro 19 y levante la tapa 20.


## cuidado y limpieza

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

### unidad de potencia

- Límpiela con un trapo húmedo y séquela a continuación. Asegúrese de que el área de enclavamiento no muestre restos de comida.
- No sumerja la unidad de potencia en agua.
- Recoja el exceso de cable en el lugar de almacenamiento situado en la parte trasera de la unidad de potencia 21.


### licuadora

- 1 Vacíe el vaso, desenrosque la unidad de cuchillas girando hacia la posición de desbloqueo  para soltarla.
- 2 Lave el vaso a mano.
- 3 Quite los anillos de cierre y lávelos.
- 4 No toque las cuchillas afiladas. Lávelas utilizando un cepillo con agua caliente y detergente y aclárelas bien con agua del grifo. **No sumerja la unidad de cuchillas en agua.**
- 5 Deje secar con las cuchillas hacia abajo.

### batidor de varillas doble

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

### utensilio para incorporar ingredientes

- Retire el batidor del cabezal apretando el botón de liberación . Lávelo 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.
- Como alternativa, pueden lavarse en la bandeja superior del lavavajillas. Evite colocar los artículos en la bandeja inferior directamente por encima del elemento térmico. Se recomienda utilizar un programa corto y a baja temperatura (50°C máximo).

Artículo	Artículo adecuado para lavar en el lavavajillas
bol principal, minibol, tapa, empujador	✓
cuchillas, utensilio para amasar	✓
eje de transmisión desmontable	✓
discos	✓
disco de capacidad máx	✓
batidores de varillas/paleta del utensilio para incorporar ingredientes <b>No sumerja el cabezal en agua</b>	✓
vaso de la licuadora, tapa, tapón de llenado	✓
unidad de cuchillas y anillo de cierre para la licuadora	✗
exprimidor de cítricos engranado	✓
espátula	✓

## servicio técnico y atención al cliente

- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por KENWOOD o por un técnico autorizado por KENWOOD.
- **Si tiene algún problema con el funcionamiento del procesador, antes de llamar para solicitar ayuda, consulte la guía de solución de problemas.**
  - Si necesita ayuda sobre:
    - el uso del aparato o
    - el servicio técnico o reparaciones
    - Póngase en contacto con el establecimiento en el que compró el aparato.
  - Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
  - Fabricado en China.



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

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

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

## Guía de solución de problemas

Problema	Causa	Solución
El procesador no funciona.	<p>No hay corriente. No se enciende luz indicadora/de encendido.</p> <p>El bol no se ha acoplado correctamente en la unidad de potencia.</p> <p>La tapadera del bol no se ha cerrado correctamente.</p> <p>Función Eco en marcha.</p>	<p>Compruebe que el procesador esté enchufado.</p> <p>Compruebe que el bol se encuentra correctamente acoplado, con el asa hacia la derecha.</p> <p>Compruebe que el cierre de la tapadera está bien ubicado en la zona del asa.</p> <p><b>El procesador no funcionará si el bol y la tapadera se han acoplado incorrectamente.</b></p> <p>Apriete el botón Auto o conecte el control de velocidad, luego vuelva a girarlo a la posición "O" para desconectar la función Eco.</p> <p>Si no es por ninguna de las razones anteriores, compruebe el fusible/disyuntor en su hogar.</p>
La licuadora no funciona.	<p>La licuadora no se ha acoplado correctamente.</p> <p>La licuadora no se ha ensamblado correctamente.</p>	<p>La licuadora no funcionará si no está acoplada correctamente al enclavamiento.</p> <p>Compruebe que la unidad de cuchillas esté bien ajustada dentro del vaso.</p>
El procesador se detiene o se ralentiza durante el proceso.	<p>Protección de sobrecarga accionada.</p> <p>Procesador sobrecargado o sobrecalentado durante el funcionamiento.</p> <p>Capacidad máxima sobrepasada.</p>	<p>Apague, desenchufe y deje que el aparato se enfríe durante 15 minutos aproximadamente.</p> <p>Consulte la tabla de velocidades para comprobar las capacidades máximas que se pueden procesar.</p>
La luz de encendido parpadea rápidamente.	<p>Funcionamiento normal.</p> <p>La luz parpadeará si el bol, la tapa o la licuadora no están acoplados a la unidad de potencia o si no están correctamente ajustados en su posición.</p>	<p>Compruebe que los enclavamientos estén correctamente acoplados.</p>
La luz de encendido parpadea lentamente.	<p>Funcionamiento normal.</p> <p>El procesador de alimentos se ha dejado enchufado durante más de 30 minutos sin ser utilizado y ha entrado en modo Eco.</p>	<p>Apriete el botón Auto o conecte el control de velocidad y luego vuelva a girarlo a la posición "O" para desconectar la función Eco.</p>
La luz de encendido y Auto parpadean.	<p>Funcionamiento normal.</p> <p>La luz parpadeará si la función Auto está seleccionada pero los enclavamientos no están acoplados.</p>	<p>Compruebe que los enclavamientos estén correctamente acoplados o apriete el botón Auto para desconectar la función Auto.</p>
La licuadora gotea por la base del conjunto de cuchillas.	<p>Falta el sello.</p> <p>Sello incorrectamente colocado.</p> <p>Sello dañado</p>	<p>Compruebe que el sello esté bien colocado y sin dañar. Consulte "servicio técnico y atención al cliente" para un sello de recambio.</p>
El anillo de cierre de la licuadora falta de la unidad de potencia al sacarla del embalaje.	<p>El anillo de cierre se empaqueta preacoplado a la unidad de cuchillas.</p>	<p>Desenrosque el vaso y compruebe que el anillo de cierre esté acoplado a la unidad de cuchillas.</p> <p>Consulte "servicio técnico y atención al cliente" para un sello de recambio.</p>
Mal rendimiento de los.	<p>Consulte los consejos de la sección oportuna "Utilizar el accesorio". Compruebe que los accesorios estén correctamente ensamblados.</p>	

# Dansk

## Fold forsiden med illustrationerne ud.

### **før Kenwood-apparatet tages i brug**

- 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.

## sikkerhed

- 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.**
- 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 de(n) medfølgende nedstopper(e).
- **Sæt aldrig knivenheden på motorenheden uden at blenderglasset er sat på.**
- Før skålens eller blenderens låg fjernes fra motorenheden:-
  - sluk maskinen;
  - vent til tilbehør/knive står helt stille;
  - pas på ikke at skrue blenderglasset af knivenheden.
- **SKOLDNINGSRISIKO:** Varme ingredienserr bør afkøle til stuetemperatur, før de blendes.
- 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 eftersat eller repareret: se under 'service og kundepleje'.
- Motorhus, ledning eller stik må aldrig blive våde.
- Lad ikke ledningen hænge ned over en bordkant, et skærebæret el.lign. Undgå, at den rører ved varme overflader.
- Overskrid ikke de maksimale mængder, der er angivet i tabellen over anbefalede hastigheder.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inklusive børn) med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kendskab, undtagen hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.
- Misbrug af foodprocessoren/blenderen kan føre til personskade.
- Den maksimale kapacitet er baseret på det tilbehør, der kræver den største belastning. Andet tilbehør kan kræve mindre strøm.

Se det relevante afsnit om "brug af tilbehør" for yderligere sikkerhedsadvarsler for hvert enkelt tilbehør.

### **før stikket sættes i stikkontakten**

- Sørg for at elforsyningen svarer til, den der står på undersiden af motorenheden.
- Denne anordning er i overensstemmelse med EU-direktiv 2004/108/EF om elektromagnetisk forlignelighed og EU-regulativ nr.1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer, der er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer.

### **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 motorenhed
- ② Tritan™ skål med drivaksel
- ③ aftagelig drivaksel
- ④ Tritan™ låg
- ⑤ påfyldningstragt
- ⑥ nedstopper
- ⑦ sikkerhedslåse
- ⑧ ledningsopbevaring (bagpå)
- ⑨ auto-knap
- ⑩ hastigheds-/impuls- funktionskontrol
- ⑪ indikationslys for tilsluttet strøm

## blender til varmt og koldt

- ⑫ midterprop
- ⑬ låg
- ⑭ blenderglas
- ⑮ tætningsring
- ⑯ knivenhed
- ⑰ lufthuller i midterprop

## tilbehør

- ⑱ kniv
- ⑲ dejredskab
- ⑳ dobbelt pisikeris
- ㉑ folderedskab
- ㉒ plade til maks. kapacitet
- ㉓ 4 mm snitte/riveplade
- ㉔ 2 mm snitte/riveplade
- ㉕ ekstrafin riveplade
- ㉖ fin Julienne plade
- ㉗ miniskål og kniv
- ㉘ citruspresser
- ㉙ opbevaringsæske til tilbehør

## sådan bruges foodprocessoren

- 1 Sæt skålen på motordelen. Lad håndtaget vende bagud på højre side, og drej det med uret ❶ indtil det låses fast.
- 2 Sæt et tilbehør ned over skålens drivaksel.

**Bemærk: Aftagelig drivaksel ❷ skal sættes på, når der anvendes skiver, miniskål, piskeris, folderedskab og citruspresser.**

- Sæt altid skål og tilbehør fast på maskinen, inden der fyldes ingredienser i.
- 3 Sæt låget ❸ på - se efter, at toppen af drivakslen/redskabet er på plads midt i låget.

• **Køkkenmaskinen kan ikke starte, hvis skål og låg er sat forkert på. Sørg for, at påfyldningstragten og skålens håndtag befinder sig på højre side.**

- 4 Sæt stikket i. Indikatorlyset for tilsluttet strøm tændes og blinker, indtil skålen og låget er sat rigtigt på. Vælg en af følgende muligheder:

Auto-knap – lyset tændes, når der trykkes på Auto-knappen, og den optimale hastighed for tilbehøret vil automatisk blive valgt.

Hastighedskontrol – vælg manuelt den ønskede hastighed. (Se tabellen over anbefalede hastigheder).

Impuls – brug impulsknappen (P) til korte perioder. Impulsen fungerer så længe kontrolknappen holdes på den indstilling.

- 5 Når maskinen har gjort arbejdet, drejes hastighedskontrolknappen hen på slukket indstilling 'O', eller hvis Auto bruges, skal man trykke på knappen, hvorpå lyset slukkes.

- **Indikatorlyset for tilsluttet strøm vil blinke, hvis enten låget eller skålen ikke er monteret eller monteret forkert.**
- **Auto-knappen vil ikke fungere, hvis der vælges en hastighed på hastighedskontrolknappen.**
- **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.

## Øko-funktion

Hvis foodprocessoren efterlades i stikket i mere end 30 minutter uden at blive brugt, vil den gå i standbytilstand for at mindske energiforbruget.

- Indikatorlyset for tilsluttet strøm vil pulsere langsomt, og foodprocessoren vil ikke fungere, før du har gjort en af følgende ting:
- Der trykkes på Auto-knappen.
- Hastighedskontrolknappen drejes hen på en hastighed, og derpå tilbage til slukket indstilling 'O'.

Lyset vil skifte til at være konstant, når den er klar til brug.

Bemærk: Hvis skålen eller låget ikke er koblet ind i låsen, vil indikatorlyset for tilsluttet strøm pulsere hurtigere end Øko-funktionen.

## sådan bruges blenderen til varmt og koldt

- 1 Sæt tætningsringen ❶ ind i knivenheden ❷ – sørg for at tætningsringen er korrekt placeret i hulrummet.

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

- 2 Hold i undersiden af kniven ❸ og sæt bladene i kanden - drej mod uret for at låse, indtil det siger klik 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 Sæt blenderen på motordelen, og drej med uret ❻ for at låse.

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

- 6 Vælg Auto, eller en hastighed (se tabellen over anbefalede hastigheder) eller brug impulsknappen.

### sikkerhed

- **SKOLDNINGSRISIKO:** Varme ingredienserr bør afkøle til stuetemperatur, før de 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.
- **Vigtigt** – Kanten på glassets bund er monteret i produktionen, og der bør ikke gøres forsøg på at fjerne den.

## ☺☺☺ **VIGTIGT: BLENDEANVISNINGER FOR VARME INGREDIENSER**

Du kan minimere risikoen for skoldning når du blander varme ingredienser ved at holde hænder og anden utildækket hud væk fra låget og således undgå forbrændinger. Følgende forholdsregler skal følges:

- **FORSIGTIG: Hvis du blander meget varme ingredienser kan det medføre, at varm væske og damp tvinges pludseligt forbi låget eller proppen ⑫.**
- **Vi anbefaler, at varme ingredienser afkøles, før de blendes.**
- Du må **ALDRIG** overskride den 1200 ml / 5 koppers kapacitet, når du blander varme væsker, som f.eks. supper (se markeringerne på blenderglasset).
- Begynd **ALTID** at blende ved lav hastighed og øg så gradvist hastigheden. Blend **ALDRIG** varme væsker ved brug af impulsindstillingen.
- Væsker som har tendens til at skumme som f.eks. mælk, skal begrænses til maks. kapacitet på 1000 ml/4 kopper.
- Pas på når du berører blenderen, da blenderglasset og indholdet vil være meget varmt.
- Pas ekstra på når du tager låget af. Låget er designet til at lukke tæt for at undgå utætheder. Beskyt dine hænder med et klæde eller grillhandsker efter behov når du berører låget.
- Sørg for, at kværnens glas sidder sikkert fast på soklen, og når du tager glasset af blenderen, skal du styre soklen således, at den tages af sammen med glasset.
- Sørg for at låget og midterproppen sidder sikkert på plads **hver gang**, før du blander.
- Se altid efter, at lamellerne i midterproppen ikke er tilstoppede **hver gang**, før du blander (se diagram ⑰).
- Når du sætter låget på blenderglasset, skal du altid sørge for at låget og glassets kant er rene og tørre for at sikre en tæt tillukning og forebygge spild.

### **tips**

- 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. skræbes ned. Såfremt blandingen er vanskelig at tilberede tilføres der mere væde.
- Isk nusning – brug impulsfunktionen i korte træk indtil isen er knust til den ønskede konsistens.
- Det anbefales ikke, at der tilberedes krydderier i blenderen, da det kan skade plastikdelene.
- Maskinen kan ikke starte, hvis blenderen er sat forkert på.
- 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 1,6 liter - mindre ved væsker der skummer, f.eks. milkshake.

## tabel over anbefalede hastigheder

redskab/tilbehør	funktion	anbefalede hastighed	behandlingstid *	maximale mængder
Kniv	Alt i et kageblandinger	8	15-20 sek.	1,7 kg melvægt
	Butterdej – blanding af fedtstof i mel Tilsætning af vand til blanding af ingredienser	5 – 8	10 sek. 10-20 sek.	500g melvægt
	Snitning af fisk og magert kød Postejer og and terriner	Pulse – 8	10-30 sek.	800g maks. magert oksekød
	Snitning af grønsager	Pulse	5-10 sek.	500g
	Snitning af nødder	8	30-60 sek.	200g
	Purering af bløde frugter, kogte frugter og grønsager	8	10-30 sek.	1 kg
	Saucer, dressing og dips	8	2 min. maks.	800g
Knivsblad med pladen til mask kapacitet	Kolde supper	Start med lav hastighed og	30-60 sek.	1,7 liter
	Milkshakes/pandekagedej o.l.	fortsæt til maksimum	15-30 sek.	1,3 liter
Dobbelt piskeris	Æggehvider	8	60-90 sek.	4 (150g)
	Æg og sukker til sukkerbrødsdej	8	4-5 min.	3 æg (150g)
	Fløde	8	30 sek.	500 ml
	Sammenrøring af fedt og sukker til en krem	8	2 min. maks.	200g fedt 200g sukker
Ælteredskab	Gærdeje	8	60 sek.	1 kg samlede vægt
	Hvidt brødmel	8	60 sek.	600g melvægt
	Fuldkornsbrødmel	8	60 sek.	500g melvægt
Folderedskab	Piskefløde og frugtpuréer	1 – 2	60 sek.	300g fløde, 300g puré
	Æggehvider i tunge blandinger	1 – 2	60 sek.	600g samlede vægt
	Mel i blødgjorte fedt- og sukkerblandinger	1 – 2	60 sek.	200g melvægt
	Makroner	1 – 2	60 sek.	500g samlede vægt
Plader - snitte/rive	Faste madvarer, f.eks. gulerødder, faste oste	5 – 8	–	Fyld ikke op over mærket for maks. kapacitet på skålen
	Blødere madvarer, f.eks. agurker, tomater	1 – 5	–	
Ekstrafi riveplade	Parmesanost, kartofler til tyske kartoffelfrikadeller	8	–	
Fin Julienne-plade	Kartoffelstrimler og rosti Stir frie- og grønsagspynt	8	–	
Blender til varmt og koldt	Kolde væsker og drinks	8	15-30 sek.	1,6 liter
	Fondbaserede supper	8	30 sek.	1,2 liter
	Supper med mælk	8	30 sek.	1 liter
	Vi anbefaler, at varme ingredienser afkøles, før de blendes. Hvis du alligevel ønsker at blende varme fødevarer, bedes du læse anvisningerne under Blendeanvisninger for varme ingredienser.			
Miniskl og kniv	Kød	8	20 sek. + impuls	300g magert oksekød
	Snitning af urter	8	30 sek.	20g
	Snitning af nødder	8	30 sek.	100g
	Mayonnaise	8	30 sek.	2 æg 300g olie
	Puréer	8	30 sek.	200g
Miniskål med plader	Se de enkelte pladers anbefalede hastighed		–	500g maks. Fyld ikke for meget i skålen
Citruspresser	Mindre ting dvs. lime og citroner Større frugter dvs. appelsiner og grapefrugter	1 – 2	–	2 kg

\* Dette er alene vejledende og vil variere afhængig af den opskrift og ingredienserne, der bruges.

## brug af tilbehør

Se ovenstående oversigt vedr. hastighed for det enkelte tilbehør.

### 18 kniv

Kniven er den mest alsidige af alle tilbehørsdelene. Det er forarbejdningstiden, der bestemmer konsistensen. Brug start-/stop funktionen, hvis konsistensen skal være lidt grov. Kniven kan bruges til at lave kager og bagværk, hakke rått og tilberedt kød, grøntsager, nødder, pate, dip, til at purere supper og også til at lave rasp af kiks og brød.

#### tips

- Skær madvarer som kød, brød, grøntsager ud i 2 cm tern, inden de forarbejdes.
- Kiks bør brækkes i mindre stykker og tilsættes gennem påfyldningstragten, mens maskinen kører.
- Til bagværk bruges fedtstoffet direkte fra køleskabet skåret i 2 cm tern.
- Pas på ikke at lade det køre for længe.

### 19 dejredskab

Anvendes til dejblandinger med gær.

- Læg de tørre ingredienser i skålen; tilsæt væsken gennem påfyldningstragten, mens maskinen kører. Lad maskinen køre, indtil der dannes en blød, smidig dejklump - dvs. 60 sekunder.
- Anden gang æltes kun i hånden. Det frarådes at ælte anden gang i skålen, da maskinen kan komme ud af balance.

### 20 dobbelt piskeris

Bruges til lette blandinger som f.eks. æggehvider, fløde, kondenseret mælk samt til piskning af æg og sukker til sukkerbrødsdej.

## brug af piskeris

- 1 Sæt skålen på motordelen og derpå den aftagelige drivaksel.
- 2 Skub begge ris 7 sikkert i into the drive head.
- 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.

#### vigtigt

- **Piskeriset egner sig ikke til at lave alt i et kageblandinger, da disse er for tunge og vil beskadige det. Brug altid knivsbladet.**

#### tips

- Resultatet bliver bedst, hvis æggene har stuetemperatur.
- Sørg for, at skål og piskere er rene og frie for fedtstof, inden der piskes.

#### sammenrøring af fedt og sukker

- Det bedste resultat opnås ved at lade fedtet blive blødt ved rumtemperatur (20° C) før sammenrøring. **Der må IKKE bruges fedt lige fra køleskabet, da det vil beskadige piskeriset.**

- Tunge ingredienser som f.eks. mel og tørret frugt, skal folde i med håndkraft.
- Den maksimale kapacitet og forarbejdningstiden, der angives i tabellen over anbefalede hastigheder, må ikke overskrides.

### 21 folderedskab

Brug folderedskabet til at folde lette ingredienser i tungere blandinger f. eks. marengs, mousse og frugtpuréer.

- 1 Sæt skålen på motordelen og derpå den aftagelige drivaksel.
- 2 Skub padlen 9 sikkert ned i drivhovedet.
- 3 Sæt forsigtigt folderedskabet på, indtil det falder ned over drivakslen.
- 4 Hæld ingredienserne i.
- 5 Sæt låget på – og sørg for, at enden af akslen sidder i midten af låget.
- 6 **Vælg lav hastighed (hastighed 1 – 2).**

#### fjernelse af piskeriset

Tag piskerisene ud af drivhovedet ved at trykke på udløseren 9.

#### tips

- Der må ikke bruges Auto eller høj hastighed, da der skal bruges lav hastighed til at optimere foldningen.
- Det bedste resultat opnås ved ikke at piske æggehvider eller fløde – folderedskabet vil ikke kunne folde blandingen korrekt, hvis den piskede blanding er for fast.
- Blandingen må ikke foldes i længere tid end angivet i tabellen over anbefalede hastigheder, da det vil slå luften ud, og blandingen vil blive for løs.
- Alle ublandede ingredienser tilbage på pden eller siderne af skålen skal foldes forsigtigt med spatlen.

### 22 plade til maks. kapacitet

Når der blendes væsker i skålen, skal man anvende pladen til maks. kapacitet sammen med knivsbladet. Det forebygger utætheder og forbedrer knivens snitteevne.

- 1 Sæt skålen på motordelen.
- 2 Sæt kniven på.
- 3 Tilsæt de madvarer, der skal forarbejdes.
- 4 Sæt kapacitetspladen ned over toppen af kniven, og sørg for, at den hviler på kanten indvendigt i skålen 10. **Der må ikke trykkes ned på kapacitetspladen.**
- 5 Sæt låg på og tænd maskinen.

## snitte-/riveplader

### vendbare snitte-/riveplader - 4mm 23, 2mm 24

Brug rive-siden til ost, gulerødder, kartofler og mad med lignende konsistens.

Brug snitte-siden til ost, gulerødder, kartofler, kål, agurk, squash, rødbeder og løg.

### plade til ekstrafin rivning 25

River parmesanost og kartofler til tyske kartoffelfrikadeller.

### fin julienne 26

Bruges til at snitte kartofler i strimler og grovsnitning til rosti, stir fries og grøntsagspynt.

## sikkerhed

- **Tag aldrig låget af, før snittepladen står helt stille.**
- **Behandl skærepladerne forsigtigt - de er særdeles skarpe.**
- **Fyld ikke for meget i skålen – fyld ikke op over mærket for maks. kapacitet på skålen.**

## brug af skærepladerne

- 1 Sæt skålen på motordelen og derpå den aftagelige drivaksel 2.
- 2 Hold pladen i grebet i midten, sæt den ned over drivakslen med den ønskede side opad 11.
- 3 Sæt låget på.
- 4 Læg ingredienserne i påfyldningstragten.  
Vælg den størrelse påfyldningstragt, der skal bruges. Nedstopperen indeholder en mindre påfyldningstragt, der bruges til enkelte stykker eller tynde ingredienser. Hvis den lille påfyldningstragt skal bruges - sættes først den store nedstopper ned i påfyldningstragten. Hvis den store påfyldningstragt skal bruges - bruges begge nedstopperne sammen.
- 5 Tænd maskinen og tryk jævnt med nedstopperen - **stik aldrig fingrene ned i påfyldningstragten.**

### tips

- Brug friske madvarer
- Skær ikke ingredienserne i for små stykker. Ingredienserne må gerne have ca. samme størrelse som bredden af tilførselsrøret. Dette forhindrer ingredienserne i at glide ud til siden under blanding. I modsat fald bruges den lille påfyldningstragt.
- Når Julienne-pladen bruges lægges ingredienserne vandret.
- Når der snittes eller rives: Fødevarer anbragt lodret 12 bliver kortere, end hvis de anbringes vandret 13.
- Ingredienser der placeres i lodret position kommer ud i mindre stykker, end ingredienser der placeres i vandret position.
- Der vil altid være en lille smule spild på skiven og i skålen efter blanding.

## 27 miniskål og kniv

Anvend mini-processorskålen til at hakke krydderurter og behandle små mængder ingredienser som f.eks. kød, løg, nødder, mayonnaise, grøntsager, puré, saucer og babymad.

Snitte-/rivepladen kan også bruges sammen med miniskålen.

Sæt miniskålen uden knivsbladet i, og læs afsnittet om snitte-/rivepladen ang. påsætnings- og brugsanvisninger.

### Fyld ikke for meget i skålen.

- a) minikniv
- b) miniskål

## sådan bruges miniskålen og -kniven

- 1 Sæt skålen på motordelen og derpå den aftagelige drivaksel.
- 2 Sæt miniskålen ned over den aftagelige drivaksel – sørg for at det udskårne afsnit passer ud for styretapperne 14 på hovedskålen.  
**Bemærk:** Hovedskålens låg kan ikke sættes på, hvis miniskålen ikke sidder rigtigt.
- 3 Sæt kniven ned over drivakslen 15.
- 4 Hæld de ingredienser, der skal behandles.
- 5 Sæt låget på og tænd for maskinen.

### sikkerhed

- Fjern aldrig låget, før kniven helt er holdt op med at dreje.
- Kniven er meget skarp – den skal altid behandles med forsigtighed.

### vigtigt

- Behandl ikke krydderier – de kan beskadige plastikdelene.
- Behandl ikke hårde madvarer, f.eks. kaffebønner, isterninger og chokolade – da de kan beskadige kniven.

### tips

- Det er bedst at hakke krydderurter, når de er rene og tørre.
- Tilsæt altid lidt væske, når der blendes kogte ingredienser til babymad.
- Skær madvarer som f.eks. kød, brød, grøntsager i terninger på ca. 1-2 cm før bearbejdningen.
- Når der laves mayonnaise, skal olien tilsættes gennem tilførselsrøret.

## 28 citruspresser

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

- c) riflet kegle
- d) si

## sådan bruges citruspresseren

- 1 Sæt skålen på motordelen og derpå den aftagelige drivaksel.
- 2 Sæt sien ned i skålen - sørg for, at siens håndtag låses på plads lige over håndtaget på skålen 16.
- 3 Sæt keglen ned over drivakslen og drej den, til den falder helt ned på plads 17.
- 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.**
- 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.

## 29 opbevaringsbeholder til tilbehør

Foodprocessoren leveres med en opbevaringsbeholder til skåltilbehøret og pladerne.

- 1 Sæt knivsbladet og pladen i opbevaringsbeholderen, når de ikke er i brug 16.
- 2 Opbevaringsbeholderen har en sikkerhedslås – luk låget for at låse. Åbn ved at skubbe tappen ind 19 og løfte låget 20.


## pleje og rengøring

- Sluk altid for maskinen og tag stikket ud, inden den gøres ren.
- **Behandl kniv og snitteplader forsigtigt - 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 fri for madrester.
- Nedsænk aldrig motorenheden i vand.
- Opbevar overskydende ledning i opbevaringsområdet på bagsiden af motorenheden 21.

### blender

- 1 Tøm kanden, skrue kniven løs ved at dreje hen på oplåst position  or at løsgøre den.
- 2 Vask glasset i hånden.
- 3 Tag tætningsringene af og vask dem.
- 4 Rør ikke ved de skarpe knive – børst dem rene med varmt sæbevand og skyl grundigt under vandhanen. **Kom ikke knivenheden i vand.**
- 5 Vendes på hovedet til tørring.

### dobbelt piskeris

- 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.**

### folderedskab

- Tag piskerisene ud af drivhovedet ved at trykke på udløseren . 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 på øverste stativ i opvaskemaskinen. Undgå at placere delene på det nederste stativ direkte over varmeelementet. Et kort program med lav temperatur (maksimalt 50°C) anbefales.

Dele	Dele, der kan vaskes i opvaskemaskinen
hovedskål, miniskål, låg, skubber	✓
kniv, dejredskab	✓
aftagelig drivaksel	✓
plader	✓
plade til maks. kapacitet	✓
piskeris/folderedskabsblad <b>Piskerens drivhoved må ikke sænkes ned i vand</b>	✓
blenderglas, låg, midterprop	✓
knivenhed og tætning til blender	✗
citruspresser	✓
dejskraber	✓

## service og kundepleje

- Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af KENWOOD eller en autoriseret KENWOOD-reparatør.
- **Hvis du har problemer med at bruge foodprocessoren, skal du, før du henvender dig til forhandleren for at få hjælp, læse fejlfindingsvejledningen.**  
Hvis du har brug for hjælp med:
  - at bruge apparatet eller
  - servicering eller reparation
  - skal du henvende dig i den forretning, hvor maskinen er købt.
- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
- Fremstillet i Kina.



### VIGTIG INFORMATION ANGÅENDE BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET I OVERENSSTEMMELSE MED EU DIREKTIV 2002/96/EF.

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.

## Fejlfindingsvejledning

Problem	Årsag	Løsning
Processoren fungerer ikke.	Ingen strøm. Ingen strøm/lysindikatoren er ikke tændt. Skålen er ikke sat korrekt på motorenheden.  Låget til skålen er ikke låst rigtigt på.  Ekofunktion i gang.	Kontrollér, at foodprocessorens stik er sat i en stikkontakt.  Sørg for at skålet er placeret korrekt, med håndtaget mod den højre side.  Sørg for at lågets sikkerhedslås er placeret korrekt i håndtaget.  <b>Foodprocessoren kan ikke starte, hvis skål og låg er sat forkert på.</b>  Tryk enten på Auto-knappen, eller tænd for hastighedskontrollen. Drej så tilbage til 'O' for at lukke for økofunktionen.  Hvis alt det ovenstående er i orden, bør du efterse dine sikringer/afbryder.
Blenderen fungerer ikke.	Blenderen er ikke låst korrekt fast.  Blenderen er ikke samlet korrekt.	Blenderen ville ikke fungere, hvis den er sat forkert i låsen.  Kontrollér, at knivenheden sidder helt stramt i blenderglasset.
Processoren stopper eller kører langsommere under forarbejdning.	Overbelastningsbeskyttelse aktiveret. Processor overbelastet eller overophedet under brug.  Maks. kapacitet overskredet.	Sluk og tag stikket ud, så maskinen kan køle af i ca. 15 minutter.  Se tabellen over anbefalede hastigheder for hvor store mængder, der kan forarbejdes.
Indikatorlyset blinker hurtigt.	Normal brug. Lampen blinker, hvis skål, låg eller blender ikke er sat på motordelen, eller ikke er låst korrekt på plads.	Kontroller at låsene er gået i indgreb.
Indikatorlyset for tilslutning til strømmen bliner langsomt.	Normal brug. Foodprocessor, der er efterladt i stikkontakten i mere end 30 minutter uden at blive brugt, er gået i økotilstand.	Tryk enten på Auto-knappen, eller tænd for hastighedskontrollen. Drej så tilbage til 'O' for at lukke for økofunktionen.
Auto og indikatorlyset for tilslutning til strømmen blinker.	Normal brug. Lampen blinker, hvis der blev valgt Auto, men låsene ikke gik i indgreb.	Kontroller at låsene er gået i indgreb eller tryk på Auto-knappen for at slukke for Auto-funktionen.
Blenderen er utæt ved knivenhedens nederste del.	Der mangler en tætningsring. Tætningsringen er sat forkert på. Tætningsringen er beskadiget.	Kontrollér, at tætningsringen sidder rigtigt og ikke er beskadiget. Se "service & kundeservice" for at få erstattet tætningsringen.
Blendertætningen mangler fra knivenheden, når den tages ud af emballagen.	Tætningen pakkes allerede monteret på knivsenheden.	Skrue glasset løst, og se efter, at tætningen er sat på knivenheden. Se "service & kundeservice" for at få erstattet tætningsringen.
Redskaber/tilbehør virker ikke rigtigt.	Se tips i afsnittet "Brug af tilbehør". Kontrollér, at tilbehøret er samlet og sat rigtigt på.	

# Svenska

## Vik ut främre omslaget med bilderna.

### **innan du använder din Kenwood-apparat**

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.

## säkerhet

- Bladen och skivorna är mycket vassa. **Var försiktig! Håll alltid i greppet längst upp med eggen vänd bortåt när du hanterar eller rengör dem.**
- 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 mixerkannan när kontakten är i.
- Stäng av den 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 (-arna) som levererades med matberedaren.
- **Montera aldrig knivsetsen på drivenheten utan att bågaren är monterad.**
- Innan locket avlägsnas från skålen eller mixern från strömenheten:-
  - stänga av;
  - vänta tills tillbehören/knivbladen är helt stilla;
  - var försiktig så att du inte skruvar av mixerbågaren från bladenheten.
- **RISK FÖR BRÄNSKADOR:** Låt alltid heta ingredienser svalna till rumtemperatur innan du mixar dem.
- Använd inte locket för att reglera matberedaren utan använd alltid hastighetsreglaget i av/på-vredet.
- **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 obebakad 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 överflödigt 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.
- Den här apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel. Den är inte heller avsedd för användning av personer med bristande erfarenhet eller kunskap, om de inte övervakas eller får instruktioner om hur apparaten ska användas av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- 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 på fel sätt kan det resultera i skada.

- Maxbedömningen baseras på det tillbehör som kräver störst effekt. Andra tillbehör kan vara mindre energikrävande.

Se relevant avsnitt under "använda tillbehören" för information om ytterligare säkerhetsvarningar för varje enskilt tillbehör

### **innan du sätter i stickkontakten**

- Se till att nätspänningen hos dig motsvarar den som visas på apparatens undersida.
- Den här apparaten följer EU-direktiv 2004/108/EG om elektromagnetisk kompatibilitet och EU:s förordning nr 1935/2004 från 2004-10-27 om material som är avsedda för 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 drivenhet
- ② Tritan™-skål med drivaxel
- ③ borttagbar drivaxel
- ④ Tritan™-lock
- ⑤ matarrör
- ⑥ stötar
- ⑦ säkerhetslås
- ⑧ sladdförvaring (baktill)
- ⑨ autoknapp
- ⑩ hastighets/momentanreglage
- ⑪ strömlampa

### värmetålig mixer

- ⑫ påfyllningslock
- ⑬ lock
- ⑭ bågare
- ⑮ tättningsring
- ⑯ bladenhet
- ⑰ ventiler på påfyllningslock

### tillbehör

- ⑱ knivblad
- ⑲ degverktyg
- ⑳ dubbel visp
- ㉑ nedvändare
- ㉒ maxkapacitetsskiva
- ㉓ 4 mm skiva, skivning/rivning
- ㉔ 2 mm skiva, skivning/rivning
- ㉕ skiva för extrafin rivning
- ㉖ finstrimlingsskiva (Julienne)
- ㉗ miniskål och blad
- ㉘ citruspress
- ㉙ tillbehör förvaringsbox

## använda matberedaren

- 1 Montera skålen på drivenheten. Placera handtaget baktill på höger sida och vrid medurs ❶ tills det låser fast.
- 2 Montera en tillsats på skålens drivenhet.

**Obs! Den löstagbara drivaxeln ❷ ska monteras när skivor, miniskål, visp, nedvändare och citruspress används.**

- Sätt alltid skålen och tillbehöret på matberedaren innan du tillsätter ingredienserna.
- 3 Sätt på locket ❸, och se till att drivaxels/tillsatsens övre ände kommer in i mitten på locket.
- **Matberedaren startar inte om skålen och locket inte är ordentligt fastlåsta. Kontrollera att matarröret och skålens handtag sitter på höger sida.**
- 4 Sätt i stickkontakten. Strömindikators tänds och blinkar tills skålen och locket monterats korrekt. Välj något av följande alternativ: -  
Autoknapp – lampan tänds när Auto-knappen trycks in och optimal hastighet för tillbehöret väljs automatiskt.  
Hastighetsreglering – välj manuellt önskad hastighet (titta på diagrammet över rekommenderade hastigheter).  
Puls – använd pulsknappen (P) för korta stötar.  
Pulskörningen pågår så länge reglaget är aktiverat.
- 5 När bearbetningen är klar ställer du hastighetsreglaget i läge "O", eller om du använder Auto så trycker du på knappen så att lampan slocknar.
- **Strömindikators blinkar om locket eller skålen inte har monterats eller har monterats felaktigt.**
- **Autoknappen fungerar inte om en hastighet väljs med hastighetsreglaget.**
- **Stäng alltid av och koppla ur innan du tar bort locket.**

### viktigt

- Matberedaren lämpar sig inte för att krossa eller mala kaffeböner eller göra strösocker till florsocker.

## Eco-funktion

Om matberedaren lämnas inkopplad i mer än 30 minuter utan att den används övergår den till viloläge för att minska strömförbrukningen.

- Strömindikators pulserar långsamt och det går inte att använda matberedaren innan du gjort något av följande:-
- Tryck på Auto-knappen.
- Hastighetsreglaget vrids till en hastighet och sedan tillbaka till läget O – av.

Lampan lyser med ett fast sken när apparaten är klar för användning.

Obs! Om skålen eller locket inte är fastlåsta blinkar strömindikators snabbare än Eco-funktionen.

## så här använder du den värmetålga mixern

- 1 Placera tätningssringen ❶ på knivsatsen ❷. Se till att tätningen är korrekt placerad i spåren.
- **Läckage kan uppstå om tätningssringen skadas eller sätts på felaktigt.**
- 2 Fatta tag i undersidan på knivsatsen ❸ och sätt ner bladen i bågaren – 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 bågaren.
- 4 Placera locket på bågaren och vrid det medurs för att låsa fast det ❺. Sätt på locket.
- 5 Placera mixern på drivenheten och vrid medurs för att låsa fast den ❻.
- **Apparaten fungerar inte om mixern inte är korrekt fastlåst.**
- 6 Välj Auto, eller en hastighet (titta på diagrammet för rekommenderad hastighet) eller använd pulskontrollen.

### säkerhet

- **RISK FÖR BRÄNSKADOR:** Låt alltid heta ingredienser svalna till rumstemperatur innan du mixar dem.
- Var alltid försiktig när du hanterar bladenheten och undvik att röra vid bladens egg vid rengöring.
- Använd mixern bara när locket sitter på.
- Använd endast bågaren med bladenheten isatt.
- 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 bågaren.
- **Viktigt** – nederkanten på bågaren monteras vid tillverkningen. Försök inte att ta bort den.

## VIKTIGT: INSTRUKTIONER FÖR MIXNING AV VARM VÄTSKA

För att minimera risken för brännskador när du mixar varma ingredienser håller du händer och annan exponerad hud på avstånd från locket.

Följande säkerhetsåtgärder måste vidtas:

- **VARNING: Mixning av mycket varma ingredienser kan medför att ånga plötsligt pressas ut genom locket eller påfyllningstratten ⑫.**
- **Vi rekommenderar att varma ingredienser får svalna innan du mixar.**
- **ÖVERSKRID ALDRIG** kapaciteten på 1 200 ml om du mixar varma vätskor som soppor (titta på markeringarna på bägaren).
- **BÖRJA ALLTID** mixa vid låg hastighet och öka hastigheten gradvis. MIXA **ALDRIG** varma vätskor med pulsinställningen.
- Vätskor som kan bilda skum, exempelvis mjölk, får inte mixas i större mängd än 1 000 ml.
- Var försiktig när du hanterar mixern. Bägaren och dess innehåll är mycket varma.
- Var särskilt försiktig när du tar av locket. Locket är konstruerat för att ligga an tätt för att förhindra läckage. Skydda vid behov dina händer med en trasa eller ugnsvantar.
- Kontrollera att bägaren sitter fast ordentligt på basen och när du tar bort den från apparaten ska du se till att basen tas av tillsammans med bägaren.
- Kontrollera att locket och påfyllningstratten sitter fast ordentligt före **varje** mixning.
- Se alltid till att ventilerna i påfyllningstratten är rena före **varje** mixning (se diagram ⑰).
- När du monterar locket på bägaren ska du alltid kontrollera att lock och bägarkant är rena och torra för att säkerställa ordentlig tätning och förhindra spill.

### tips

- När du gör majonnäs ska du lägga i alla ingredienserna utom oljan i mixern. Ta bort locket till påfyllningshålet. Håll 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.
- Iskrossning – använd pulsen i korta stötar tills isen har krossats till önskad konsistens.
- Vi rekommenderar inte att kryddor bereds eftersom de kan skada plastdelarna.
- Apparaten fungerar inte om mixern sätts på felaktigt.
- 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 1,6 liter - mindre för skummande vätskor som milkshake.

## tabell med rekommenderade hastigheter

verktyg/tillsats	funktion	rekommenderad hastighet	bearbetnings-tid *	max mängder
Knivblad	Allt-i-ett, kakmix	8	15-20 sek.	1,7Kg mjölvikt
	Pajdeg – finfördela fett i mjölet Tillsätta vatten till pajdegen	5 – 8	10 sek. 10-20 sek.	500g mjölvikt
	Hacka fisk och magert kött Patéer och terriner	Pulse – 8	10-30 sek.	800g Max magert kött
	Hacka grönsaker	Pulse	5-10 sek.	500g
	Hacka nötter	8	30-60 sek.	200g
	Puréa mjuk frukt, tillagad frukt och grönsaker	8	10-30 sek.	1Kg
	Såser, dressing och dip	8	2 minuter max	800g
Knivblad med maxkapacitetsskiva	Kalla soppor	Börja med låg hastighet och öka till max	30-60 sek.	1,7 liter
	Milkshake/smet		15-30 sek.	1,3 liter
Dubbel visp	Äggvita	8	60-90 sek.	4 (150g)
	Ägg och socker till sockerkaka	8	4-5 min.	3 ägg (150g)
	Grädde	8	30 sek.	500 ml
	Vispa upp matfett och socker	8	2 minuter max	200g fett 200g socker
Degredskap	Jästdeg	8	60 sek.	1Kg totalvikt
	Vetemjöl	8	60 sek.	600g mjölvikt
	Fullkornsmjöl	8	60 sek.	500g mjölvikt
Nedvändare	Vispa grädde och fruktprué	1 – 2	60 sek.	300g grädde, 300g purée
	Äggvitor i kraftiga blandningar	1 – 2	60 sek.	600g totalvikt
	Mjöl i vispade fett- och sockerblandningar	1 – 2	60 sek.	200g mjölvikt
	Macarooner	1 – 2	60 sek.	500g totalvikt
Skivor - skivning/rivning	Fasta livsmedel såsom motor, hård ost	5 – 8	–	Fyll aldrig mer än den maxkapacitet som anges på skålen.
	Mjukare livsmedel såsom gurka, tomat	1 – 5	–	
Extrafin rivning	Parmesanost, potatis för tyska potatisklimpar	8	–	
Finstrimlingsskiva (Julienne)	Pommes frites och rösti Wok och grönsaksdekorationer	8	–	
Värmetålig mixer	Kalla vätskor och drycker	8	15-30 sek.	1,6 liter
	Buljongbaserade soppor	8	30 sek.	1,2 liter
	Soppor med mjölk	8	30 sek.	1 liter
	Vi rekommenderar att varma ingredienser får svalna innan du mixar. Om du vill mixa varma ingredienser ska du läsa säkerhetsinstruktionerna för mixning av varma ingredienser.			
Miniskål och kniv	Kött	8	20 sek. + puls	300g magert kött
	Hacka örter	8	30 sek.	20g
	Hacka nötter	8	30 sek.	100g
	Majonnäs	8	30 sek.	2 ägg 300g olja
	Puréer	8	30 sek.	200g
Miniskål och skivor	Se rekommenderad hastighet för de olika skivorna		–	500g max Överfyll inte skålen
Citruspress	Mindre frukter, dvs. lime och citroner Större frukter, dvs. apelsiner och grapefrukt	1 – 2	–	2Kg

\* Detta är enbart vägledande uppgifter och varierar beroende på exat recept och vilka ingredienser som bearbetas.

## använda tillsatserna

Se tabellen med rekommenderade hastigheter för de enskilda tillsatserna.

### 18 knivblad

Knivbladet är det mångsidigaste av alla tillsatserna. Hur länge du ska köra maskinen beror på vilken konsistens du vill ha.

För grövre konsistenser använder du pulsreglaget.

Knivbladet använder du för att blanda till kakdeg och pajdeg, hacka rått och kokt kött och råa och kokta grönsaker, hacka nötter, göra pastejer och dipsåser, puréa soppor och göra kex- och brödsmlur.

#### tips

- Skär livsmedel såsom kött, bröd och grönsaker i 2 cm tärningar innan de körs.
- Bryt kex i bitar och släpp ner dem i matningsröret medan maskinen går.
- För pajdeg ska matfettet tas direkt ur kylan, skuret i 2 cm tärningar.
- Var noga med att inte arbeta degen för mycket.

### 19 degverktyg

Används för jästdegar.

- Lägg de torra ingredienserna i skålen och håll ner vätska i matartuben medan maskinen går. Kör blandningen tills den blir till en jämn elastisk degklump. Det tar ca 60 sekunder.
- Gör den andra knådningen för hand. Att göra den andra knådningen i skålen är inte att rekommendera, eftersom matberedaren då kan bli ostadig.

### 20 dubbel visp

Använd för lätta blandningar som äggvitor, grädde, kondenserad mjölk samt för att vispa ägg och socker för fettfria sockerkakor.

## använda vispen

- 1 Montera skålen på drivenheten och sätt på den borttagbara drivaxeln.
- 2 Tryck in båda visparna 7 ordentligt i drivenheten.
- 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.

#### viktigt

- **Vispen är inte avsedd för allt-i-ett-kakmix eftersom sådan mix är för tung. Vispen kommer då att skadas. Använd alltid knivbladet.**

#### tips

- Du får bäst resultat om äggen har rumstemperatur.
- Se till att skål och vispar är rena och fria från fett innan du vispar.

#### vispa upp matfett och socker

- För bästa resultat ska matfettet få mjukna i rumstemperatur (20 °C) innan det vispas. **ANVÄND INTE matfett direkt från kylan, det kommer att skada vispen.**
- Tyngre ingredienser som mjöl och torkad frukt ska vändas ned för hand.
- Fyll inte på mer än vad som anges som maxikapacitet och låt inte apparaten gå längre än den bearbetningstid som anges i diagrammet över rekommenderad hastighet.

### 21 nedvändare

Använd nedvändaren när du vill vända ned lättare ingredienser i tyngre blandningar som för maräng, mousse och fruktblandningar.

- 1 Montera skålen på drivenheten och sätt på den borttagbara drivaxeln.
- 2 Tryck in bladet 9 ordentligt i drivenheten.
- 3 Montera nedvändaren genom att vrida den tills den sjunker ned i drivaxeln.
- 4 Tillsätt ingredienserna.
- 5 Montera locket – kontrollera att änden på axeln sitter mitt på locket.
- 6 **Välj låg hastighet (hastighet 1 – 2).**

#### så här tar du loss vispen

Ta loss vispen från drivenheten genom att försiktigt trycka på utmatningsknappen 9.

#### tips

- Använd inte Auto eller hög hastighet eftersom låg hastighet krävs för bästa resultat.
- För bästa resultat ska du inte vispa äggvitor eller grädde för länge – nedvändaren kan inte röra om blandningen ordentligt om den är för fast.
- Kör inte nedvändaren längre än vad som anges i diagrammet över rekommenderad hastighet, annars försvinner luften ur blandningen och den blir för lös.
- Alla omixade ingredienser som är kvar på bladet eller på sidorna av skålen ska vändas ned omsorgsfullt med skrapan.

### 22 maxkapacitetsskiva

När vätskor blandas i skålen måste maxkapacitetsskivan användas med knivbladet. Det förhindrar läckor och förbättrar bladets hackförmåga.

- 1 Montera skålen på drivenheten.
- 2 Montera knivbladet.
- 3 Tillsätt ingredienserna som ska köras.
- 4 Montera skivan över toppen på bladet och kontrollera att den vilar mot kanten inuti skålen 10. **Tryck inte ned på skivan.**
- 5 Sätt på locket och koppla på.

## skivnings/rivningsskivor

### vändbara skivnings/rivningsskivor - 4mm 23, 2mm 24

Använd rivningssidan för ost, morötter, potatis och livsmedel med liknande konsistens.

Använd skivningskivan för ost, morötter, potatis, vitkål, gurka, zucchini, rödbetor och lök.

### skiva för extrafin rivning 25

River parmesanost och potatis till raggmunk

### finstrimlingsskiva (Julienne) 26

Använd för att strimla potatis och grovriva för rösti, wok och grönsaksdekorationer.

## säkerhet

- **Ta aldrig av locket förrän skärskivan är helt stilla.**
- **Var försiktig när du hanterar skärskivorna – de är extremt vassa.**
- **Överfyll inte skålen – överskrid inte maxkapaciteten som är markerad på skålen.**

## använda skärskivorna

- 1 Montera skålen på drivenheten och sätt på den borttagbara drivaxeln 2.
- 2 Håll i handtaget i mitten och lägg skivan på drivaxeln med önskad sida uppåt 11.
- 3 Sätt på locket.
- 4 Lägg livsmedlen i matarröret.  
Välj vilken storlek matarrör du ska använda. I stöten finns ett mindre matarrör för matning av enskilda eller tunna bitar. För att använda det lilla matarröret – sätt den större stöten i matarröret.  
För att använda det större matarröret – tryck ihop de båda stötarna.
- 5 Slå på matberedaren och tryck ner livsmedlen i jämn takt med matarstaven – **stoppa aldrig ner fingrarna i matarröret.**

### tips

- Använd färsk ingredienser.
- Skär inte i för små bitar. Fyll större delen av matarröret. Alternativt, använd det mindre matarröret.
- När Julienne-skivan används ska ingredienserna placeras horisontellt.
- När du skivar eller river: livsmedel som placeras upprätt 12 blir kortare än livsmedel som placeras horisontellt 13.
- Om bitarna läggs i upprätt blir de kortare än om de läggs i liggande.
- Det blir alltid lite skräp kvar på skivan eller i skålen efter bearbetningen.

## 27 miniskål och kniv

Använd miniskålen för att hacka örtekryddor och köra små mängder såsom kött, lök, nötter, majonnäs, grönsaker, puréer, såser och barnmat.

Skivorna för skivning/rivning kan även användas med miniskålen.

Sätt i miniskålen utan att ha knivbladet monterat och läs mer i avsnittet om skivorna för skivning/rivning för instruktioner om montering och användning.

### Överfyll inte skålen.

- a miniblاد
- b miniskål

## så här använder du miniskålen och kniven

- 1 Montera skålen på drivenheten och sätt på den borttagbara drivaxeln.
- 2 Montera miniskålen över den löstagbara drivaxeln – kontrollera att de utskurna delarna motsvarar låsflikarna 14 på huvudskålen.  
**Obs!** Huvudskålens lock kan inte monteras om miniskålen inte är korrekt placerad.
- 3 Sätt knivbladet på drivaxeln 15.
- 4 Tillsätt ingredienserna som ska köras.
- 5 Sätt på locket och koppla på.

### säkerheten

- Ta aldrig bort locket förrän knivbladet har stannat helt.
- Knivbladet är mycket vasst. Hantera det med försiktighet.

### viktigt

- Kör inte kryddor. Då kan plasten skadas.
- Kör inte hårda livsmedel såsom kaffeböner, istärningar eller choklad. Då kan bladet skadas.

### tips

- Örtekryddor hackas bäst om de är rena och torra.
- Tillsätt alltid lite vätska vid mixning av tillagade ingredienser till barnmat.
- Skär livsmedel såsom kött, bröd, grönsaker i 1-2 cm stora tärningar innan de körs.
- Häll oljan i matarröret för att göra majonnäs.

## 28 citruspress

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

- c kon
- d sil

## använda citruspressen

- 1 Montera skålen på drivenheten och sätt på den borttagbara drivaxeln.
- 2 Passa in silen i skålen – kontrollera att handtaget på silen är i låst läge, direkt ovanför handtaget på skålen 16.
- 3 Sätt konen på drivaxeln och vrid runt tills den har gått hela vägen ner 17.
- 4 Skär frukten i halvor. Slå sedan på apparaten och tryck frukten mot konen.
- **Citruspressen startar inte om silen inte är korrekt fastlåst.**



- 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 regelbundet så att fruktkött och kärnor inte ansamlar sig.

## 29 tillbehör, förvaringsbox

Matberedaren levereras med en förvaringsbox för tillbehör och skivor.

- 1 Placera knivbladet och skivorna i förvaringsboxen när du inte använder dem 18.
- 2 Förvaringsboxen har ett säkerhetslås – stäng locket när du vill låsa det. Öppna genom att trycka in fliken 19 och lyfta upp locket 20.

## skötsel och rengöring

- Stäng alltid av matberedaren och dra ur kontakten innan du rengör den.
- **Hantera kniv och skärskivor försiktigt - de är extremt 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.

### strömenhet

- 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 21.

### mixer

- 1 Töm bågaren och skruva loss knivsatsen genom att vrida den till upplåst läge 22 för att frigöra den.
- 2 Diska bågaren för hand.
- 3 Ta ut och disk tätningringen.
- 4 Vidrör inte de vassa bladen - borsta dem rena med varmt vatten och diskmedel och skölj sedan noga under kranen.  
**Doppa inte bladensheten i vatten.**
- 5 Låt torka upp och ned.

### dubbel visp

- 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.**

### nedvändare

- Ta loss vispen från drivenheten genom att försiktigt trycka på utmatningsknappen 23. 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 den övre korgen i diskmaskinen. Undvik att placera dem i den nedre korgen direkt ovanför värmeelementet. Ett kort program med låg temperatur (maximalt 50°C) rekommenderas.

komponent	komponenter som kan diskas i diskmaskin
huvudskål, miniskål, lock, matare	✓
knivblad, degverktyg	✓
löstagbar drivaxel	✓
skivor	✓
maxkapacitetsskiva	✓
vispar/nedvändare <b>doppa inte drivhuvudet i vatten.</b>	✓
bågare, lock, påfyllningslock	✓
knivsats och tätning för mixer	✗
citruspress	✓
spatel	✓

## service och kundtjänst

- Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av KENWOOD eller av en auktoriserad KENWOOD-reparatör.
- **Om du har några problem med användningen av din matberedare ber vi dig läsa denna felsökningsguide innan du ringer och anmäler felet.**
  - Om du behöver hjälp med:
    - att använda apparaten eller
    - service eller reparationer
    - Kontakta återförsäljaren där du köpte apparaten.
  - Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
  - Tillverkad i Kina.



### VIKTIG INFORMATION FÖR KORREKT BORTSKAFFNING AV PRODUKTEN I ÖVERENSSTÄMMELSE MED EU-DIREKTIV 2002/96/EG.

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 hushållsmaskin på rätt sätt undviker du de negativa konsekvenser för miljön och hälsan som kan uppkomma vid felaktig avfallshandling. Du möjliggör även återvinning av materialen vilket innebär en betydande besparing av energi och tillgångar.

## Felsökningsguide

<b>Problem</b>	<b>Orsak</b>	<b>Lösning</b>
Matberedaren fungerar inte.	Ingen ström. Ingen ström-/indikatorlampa tänd. Skålen har inte satts på på nätenheten på rätt sätt. Skålens lock är inte låst på rätt sätt.  Eco-funktionen är igång.	Kontrollera att matberedaren är ansluten till strömmen. Kontrollera att skålen sitter rätt och att handtaget sitter mot höger sida. Kontrollera att locket låser korrekt i handtagsområdet. <b>Matberedaren fungerar inte om skålen och locket sätts på felaktigt.</b> Tryck på Auto-knappen eller slå på hastighetsreglaget och återgå sedan till "O" för att stänga av Eco-funktionen. Om inget av ovanstående gäller ska du kontrollera säkringen/strömbrytaren i hemmet.
Mixern fungerar inte.	Mixern är inte låst på rätt sätt.  Mixern är inte korrekt monterad.	Mixern fungerar inte om den inte har monterats korrekt på låset. Kontrollera att knivsatsen är tillräckligt hårt påskruvad i bågaren.
Apparaten går stannar eller går långsamt under bearbetningen.	Överbelastningsskyddet aktiverat. Drivenheten överbelastad eller överhettad under drift. Maximal kapacitet har överskridits.	Stäng av, dra ut kontakten och låt apparaten svalna i cirka 15 minuter.  Titta på hastighetsdiagrammet för information om hur stora mängder som kan bearbetas.
Strömindikatorn blinkar snabbt.	Normal drift. Lampan blinkar om skålen, locket eller mixern inte är monterade på drivenheten eller fastlåsta ordentligt.	Kontrollera att låsen är aktiverade korrekt.
Strömindikatorn blinkar långsamt.	Normal drift. Mixern har varit ansluten i mer än 30 minuter utan att användas och har övergått till Eco-läge.	Tryck på Auto-knappen eller slå på hastighetsreglaget och återgå sedan till "O" för att stänga av Eco-funktionen.
Auto och strömindikatorn blinkar.	Normal drift. Lampan blinkar om Auto har valts men låsen inte har aktiverats.	Kontrollera att låsen är aktiverade korrekt eller tryck på Auto-knappen om du vill stänga av Auto-funktionen.
Mixern läcker från bladenhetens bas.	Tätningsskivan saknas. Tätningsskivan sitter inte rätt. Tätningsskivan skadad.	Se till att tätningsskivan sitter rätt och att den inte är skadad. Se "service och kundtjänst" om du behöver en ny tätningsskiva.
Mixertätning saknas på knivsatsen när den packas upp.	Tätningen är förmonterad på knivsatsen.	Skruva loss bågaren och kontrollera att tätningen är monterad på knivsatsen. Se "service och kundtjänst" om du behöver en ny tätningsskiva.
Verktygen/tillsatserna fungerar inte som de ska.	Se tipsen i motsvarande avsnitt "Använda tillsatser". Se till att tillsatserna har satts ihop ordentligt.	

# Norsk

## Brett ut framsiden med illustrasjoner

### **før du tar Kenwood-apparatet i bruk**

- 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.

## sikkerhet

- Bladene og platene er veldig skarpe. **Vær forsiktig. Hold alltid i fingergrepet øverst, unna skjærekanten, både ved bruk og rengjøring.**
  - 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 mosebegeret 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 påfyllingsstrakten. Bruk alltid stapperne som følger med maskinen.
  - **Ikke sett knivenheten på motordelen uten at mikserglasset er påsatt.**
  - Før du tar lokket av bollen eller hurtigmikseren av strømmenheten:
    - slå av maskinen;
    - vente til ekstrautstyret/stålniven har stoppet helt opp;
    - Vær forsiktig så du ikke skrur løs mosebegeret fra bladet.
  - **SKÅLDEFARE:** Varme ingredienser må avkjøles til romtemperatur før miksing.
  - 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.**
  - **Alltid koble fra matprosessoren når den ikke er i bruk.**
  - Bruk kun originalt ekstrautstyr.
  - Ikke gå fra hurtigmikseren når den er i bruk.
  - Aldri bruk et skadet apparat. Få det kontrollert eller reparert: se Service og kundetjeneste.
  - La aldri strømmenheten, 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.
  - Apparatet er ikke ment brukt av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, med mindre vedkommende har fått tilsyn eller opplæring i hvordan apparatet skal betjenes av en person som er ansvarlig for vedkommendes sikkerhet.
  - Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
  - 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 prosessoren/moseren kan føre til skader.
  - Maksimum kapasitet er basert på tilbehøret som bruker mest strøm. Annet tilbehør bruker kanskje mindre strøm.
- Se i den relevante delen under Bruke festene for ytterligere sikkerhetsadvarsler for hvert feste.

### **før du setter i støpselet**

- Forviss deg om at nettspenningen er den samme som den som står oppført på undersiden av maskinen.
- Dette apparatet er i samsvar med EU-direktiv 2004/108/EU om elektromagnetisk kompatibilitet og EU-bestemmelse nr. 1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer som skal brukes i kontakt med mat.

### **før første gangs bruk**

- 1 Fjern plastikkdekslene 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 Vedlikehold og rengjøring

## deler

### foodprocessor

- ① strømmenhet
- ② Tritan™-bolle med drivaksel
- ③ avtagbar drivaksel
- ④ Tritan™-lokk
- ⑤ matetrakt
- ⑥ stappere
- ⑦ sikkerhetslåser
- ⑧ ledningsvikler (bak)
- ⑨ auto-knapp
- ⑩ hastighetskontroll/pulsfunksjon
- ⑪ strøm på-lampe

### thermoresist-mikser

- ⑫ påfyllingslokk
- ⑬ lokk
- ⑭ mikserglass
- ⑮ tetningsring
- ⑯ knivenhet
- ⑰ påfyllingslokkventiler

### ekstrautstyr

- ⑱ knivblad
- ⑲ elter
- ⑳ dobbel visp
- ㉑ vendeverktøy
- ㉒ maks-kapasitetplate
- ㉓ 4 mm skjære-/riveplate
- ㉔ 2 mm skjære-/riveplate
- ㉕ ekstra fin riveplate
- ㉖ fin hakkeplate (Julienne)
- ㉗ minibolle og blad
- ㉘ sitruspresse
- ㉙ oppbevaringsboks til tilbehør

## bruk av foodprocessoren

- 1 Sett bollen på el-enheten. Sett håndtaket mot baksiden til høyre og vri medsols ① til den låses på plass.
- 2 Fest ekstrautstyr over bollens drivaksel.  
**Merknad: Fjernbart driverhåndtak ② skal bli tilpasset for bruk av skiver, minibolle, visp, sammenleggbart redskap og sitruspresse.**
  - Sett alltid bollen og festet på plass på prosessoren før du legger til ingredienser.
- 3 Fest lokket ③ og sørg for at toppen av drivakselen/verktøyet festes i midten av lokket.
  - **Prosessoren vil ikke fungere hvis bollen eller lokket ikke er festet skikkelig i sperrelåsen. Kontroller at påfyllingsstrakten og bollehåndtaket er plassert på høyre side.**
- 4 Sett inn kontakten. Strømlampen slås på og blinker til bollen og lokket sitter korrekt på. Velg ett av følgende alternativer: - Auto-knapp – lyset slås på når du trykker på auto-knappen og den beste hastigheten for tilbehøret som er satt på blir valgt automatisk.  
Hastighetsstyring – velg hastigheten du ønsker manuelt (se oversikten over anbefalte hastigheter).  
Puls – bruk puls (P) i korte tidsrom. Pulsen er i drift så lenge kontrollskiven holdes i stillingen.
- 5 Ved slutten av behandlingen vrir du hastighetskontrollen til av-stillingen "O", eller, hvis du bruker Auto, trykk på knappen, så slås lampen av.
  - **Strømlampen blinker hvis lokket eller bollen ikke sitter som de skal eller ikke er satt på.**
  - **Auto-knappen fungerer ikke hvis en hastighet er valgt på hastighetskontrollen.**
  - **Slå alltid av apparatet og dra ut kontakten før du fjerner lokket.**  
**viktig**
  - Foodprocessoren egner seg ikke til knusing eller maling av kaffebønner, eller til knusing av grovt sukker til strøsukker (farin).

## Øko-funksjon

Hvis foodprocessoren står i kontakten i 30 minutter uten å bli brukt, går den inn i standby-modus for å redusere strømforbruk.

- Strømlampen pulserer langsomt og foodprocessoren fungerer ikke før en av følgende handlinger utføres:-
- Du trykker på auto-knappen.
- Hastighetskontrollen vris til en hastighet og såp tilbake til "O" (av-stillingen).

Lampen lyser sammenhengende når maskinen er klar til bruk.

Merk: Hvis bollen eller lokket ikke er låst fast, pulserer lampen raskere enn ved Øko-funksjonen.

## slik bruker du thermoresist-mikseren

- 1 Sett tetningsringen ⑩ på knivenheten ⑪ – pass på at tetningen sitter på riktig sted i rillen.
  - **Det vil oppstå lekkasje dersom forseglingen er skadet eller feil påsatt.**
- 2 Hold undersiden av bladenheten ⑫ og sett inn bladene i mikserglasset - vri mot klokken til den klikker på plass ④. Se på illustrasjonene på undersiden av bladenheten som følger:
  - 🔒 - ulåst posisjon
  - 🔒 - låst posisjon**Moseren vil ikke fungere hvis den ikke er riktig festet.**
- 3 Ha ingrediensene i mikserglasset.
- 4 Sett lokket på glasset og trykk ned for å feste det ⑤. Sett på påfyllingslokket.
- 5 Plasser mikseren på el-enheten og vri medsols ⑥ slik at den låses på plass.
  - **Apparatet fungerer ikke hvis hurtigmikseren er feil montert på sikkerhetssperren.**
- 6 Velg Auto eller en hastighet (se oversikten over anbefalte hastigheter) eller bruk pulskontrollen.  
**sikkerhet**
  - **SKÅLDEFARE:** Varme ingredienser må avkjøles til romtemperatur før miksing.
  - 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 moseren når den er tom.
  - For å sørge for lang levetid for moseren, kjører du den aldri i mer enn 60 sekunder.
  - Smoothie-opskrifter – ikke bland frose ingredienser som har stivnet til en klump i fryseren. Bryt den opp før den tilsettes mikserglasset.
  - **Viktig** - Stetten rundt basen på beholderen er montert under produksjonen, og skal ikke forsøkes fjernet.



## VIKTIG: INSTRUKSJONER FOR MIKSING AV VARME INGREDIENSER

For å minimere muligheten for skålding når du mikser varme ingredienser, holder du hender og annen utsatt hud unna lokket for å hindre mulige brannskader. Følgende forholdsregler bør overholdes:

- **ADVARSEL: Blanding av veldig varme ingredienser kan føre til at varm væske og damp kommer forbi dekkelet og fyllerdelen ⑫.**
- **Vi anbefaler at de varme ingrediensene får tid til å kjøles ned før de blandes.**
- **ALDRI** overstig kapasiteten på 1200 ml / 5 kopper hvis du behandler varm væske, som supper (se markeringene på begeret).
- **ALLTID** begynn å mikse på lav hastighet og øk hastigheten gradvis. **ALDRI** bland varm væske ved å bruke pulsinnstillingen.
- Væske som danner skum, som f.eks. melk, bør begrenses til en maksimal kapasitet på 1000 ml / 4 kopper.
- Vær forsiktig når du holder i hurtigmikseren siden begeret og innholdet er veldig varmt.
- Vær ekstra forsiktig når du fjerner lokket. Lokket er designet til å sitte hardt på for å hindre lekkasje. Om nødvendig beskytter du hendene dine med en klut eller grytekluter når du tar på begeret.
- Kontroller at begeret er skikkelig festet på basen og når du fjerner det fra apparatet, fører du basen og sørger for at den fjernes sammen med begeret.
- Kontroller at lokket og fyllhetten er skikkelig festet før **hver** hurtigmikshandling.
- Alltid kontroller at luftehullene i fyllhetten er åpne før **hver** miksehandling (se diagram ⑰).
- Når du setter på lokket på begeret må du kontrollere at lokket og kanten på begeret er rene og tørre for å sikre god forsegling og hindre søl.

### tips

- Når du lager majones, legger du alle ingrediensene unntatt oljen i moseren. Fjern traktdekelet. 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.
- Isknusing – bruk pulsfunksjonen i korte støt til du har fått ønsket konsistens.
- Det anbefales ikke å prosessere krydder, da de kan skade plastdelene.
- Apparatet vil ikke fungere hvis moseren er plassert feil.
- Når du skal blande tørre ingredienser, skjærer du dem i biter, fjerner traktdekelet 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 1,6 liter væske i hurtigmikseren. Maks. mengde er noe mindre for luftige væskeblandinger, som milkshake.

## tabell over anbefalt hastighet

Verktøy/tilbehør	Funksjon	Anbefalt hastighet	Behandlings-tid *	Maksimums-kapasitet
Knivblad	Alt-i-ett-kakemiks	8	15-20 sek.	1,7 kg melvekt
	Butterdeig – smuldre smør i mel Tilsette vann for å binde ingrediensene til butterdeig	5 – 8	10 sek. 10-20 sek.	500g melvekt
	Skjære opp fisk og magert kjøtt Posteier og terriner	Pulse – 8	10-30 sek.	800g maks magert storfekjøtt
	Skjære opp grønnsaker	Pulse	5-10 sek.	500g
	Hakke nøtter	8	30-60 sek.	200g
	Mose myk frukt, kokt frukt og grønnsaker	8	10-30 sek.	1 kg
	Sauser, dressing og dipper	8	maks. 2 min.	800g
Knivblad med maks-kapasitetsplate	Kalde supper	Start ved lav hastighet og øk til maks	30-60 sek.	1,7 liter
	Milkshaker/røre		15-30 sek.	1,3 liter
Dobbel visp	Eggehviter	8	60-90 sek.	4 (150g)
	Egg og sukker til sukkerbrød	8	4-5 min.	3 egg (150g)
	Fløte	8	30 sek.	500 ml
	Røre fett og sukker hvitt	8	maks. 2 min.	200g fett 200g sukker
Deigkrok	Gjærdeig	8	60 sek.	1 kg totalvekt
	Loffmel	8	60 sek.	600g melvekt
	Grovbrødmel	8	60 sek.	500g melvekt
Vendeverktøy	Piske krem og fruktmos	1 – 2	60 sek.	300g kremfløte, 300g mos
	Eggehviter inn i tunge mikser	1 – 2	60 sek.	600g totalvekt
	Mel i kremet fett og sukkerblandinger	1 – 2	60 sek.	200g melvekt
	Makroner	1 – 2	60 sek.	500g totalvekt
Plater - skjære/strimle	Faste matvarer som gulrøtter, hard ost	5 – 8	–	Ikke fyll over maksimal kapasitet som er merket av på bollen
	Mykere mat som agurker, tomater	1 – 5	–	
Ekstra fin rasp	Parmesanost, poteter til raspeballer	8	–	
Fin skjærepate (Julienne)	Potetstrå og rosti Wokretter og grønnsakspynt	8	–	
Thermoresist-mikser	Kalde væsker og drikkevarer	8	15-30 sek.	1,6 liter
	Kraftbaserte supper	8	30 sek.	1,2 liter
	Supper med melk	8	30 sek.	1 liter
Vi anbefaler at de varme ingrediensene får tid til å kjøles ned før blanding. Men hvis du ønsker å blande de varme ingrediensene, les Sikkerhetsanvisningene for varm blanding først.				
Minibolle og kniv	Kjøtt	8	20 sek. + Puls	300g magert storfekjøtt
	Hakke opp urter	8	30 sek.	20g
	Hakke nøtter	8	30 sek.	100g
	Majones	8	30 sek.	2 egg 300g olje
	Pureer	8	30 sek.	200g
Minibolle med plater	Se anbefalt hastighet for enkeltstående plater		–	500g maks. Ikke overfyll bollen
Sitruspresse	Mindre varer, f.eks. lime og sitron Større frukt som appelsiner og grapefrukt	1 – 2	–	2 kg

\* Dette er kun til veiledning og vil variere avhengig av nøyaktig oppskrift og ingrediensene som behandles.

## bruke ekstrautstyret

Se i tabellen over anbefalt hastighet for hvert ekstrautstyr.

### 18 knivblad

Knivbladet er det mest allsidige av alt ekstrautstyret.

Lengden på behandlingstiden avgjør konsistensen som oppnås.

For grovere konsistens bruker du pulskontrollen.

Bruk knivbladet til å lage kaker og bakverk, kutte rått og tilberedt kjøtt, grønnsaker, nøtter, paté, dipper, lage purésupper og til å lage smuler av kjeks og brød.

#### hint

- Skjær opp matvarer som kjøtt, brød og grønnsaker i terninger på omtrent 2 cm før behandling.
- Kjeks kan brytes i biter og tilsettes i påfyllingstrakten mens maskinen kjører.
- Når du lager bakverk bruker du fett rett fra kjøleskapet som er skåret i terninger på 2 cm.
- Pass på å ikke overbehandle dem.

### 19 elter

Bruk til gjærdeigblandinger.

- Plasser de tørre ingrediensene i bollen og tilsett væsken i påfyllingstrakten mens maskinen er i gang. Behandle til en jevn elastisk deigklump, noe som tar 60 sekunder.
- Elite på nytt for hånd. Det anbefales ikke at du elter på nytt i bollen siden det kan føre til at prosessoren blir ustabil.

### 20 dobbel visp

Bruk til lette blandinger som eggehviter, kremfløte, kondensert melk og til å vispe egg og sukker til kakebunner uten fett.

## bruke vispen

- 1 Fest bollen på strømenheten, tilsett den avtakbare drivakselen.
- 2 Skyv hver visp 7 trygt inn i drivhodet.
- 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.

#### viktig

- **Vispen er ikke egnet til å lage alt-i-ett-kakemikser, da disse er for tunge og vil skade den. Bruk alltid knivbladet.**

#### hint

- Du oppnår best mulig resultater når eggene oppbevares i romtemperatur.
- Sørg for at bollen og vispene er rene og fettfrie før visping.

#### røre fett og sukker hvitt

- For best mulig resultat bør fettet myknes i romtemperatur (20°C) før røringen. **IKKE bruk fett rett fra kjøleskapet da dette vil skade vispen.**
- Tyngre ingredienser som mel og tørket frukt bør vendes inn for hånd.
- Ikke overskrid maksimalkapasiteten eller behandlingstiden som er oppgitt i oversikten over anbefalte hastigheter.

### 21 vendeverktøy

Bruk vendeverktøyet for å blande ingrediensene i tyngre blandinger slik som marengs, mousser og kalde fruktdesserten

- 1 Fest bollen på strømenheten, tilsett den avtakbare drivakselen.
- 2 Dytt spatelen 8 trygt på plass i driverenheten.
- 3 Sett på vendeverktøyet ved å vri det til det faller på plass over drivakselen.
- 4 Legg til ingrediensene.
- 5 Sett på lokket, og pass på at enden av akselen plasseres i midten av lokket.
- 6 **Velg lav hastighet (hastighet 1 – 2).**

#### for å fjerne blanderen

Koble blanderen fra driverhodet ved å trykke på frigjøringsknappen 9.

#### hint

- Bruk ikke Auto eller høy hastighet ettersom en lav hastighet kreves for å optimere blandeytelse
- For best mulig resultat bør du ikke vispe eggehviter eller kremfløte for mye, da kan ikke vendeverktøyet vende blandingen på riktig måte fordi blandingen blir for fast.
- Ikke vend blandingen lenger enn det som står angitt i oversikten over anbefalte hastigheter, da slås luften ut av blandingen og den blir for løs.
- Eventuelle ublandede ingredienser som blir igjen på skovlen eller kantene av bollen bør vendes forsiktig inn ved hjelp av slikkepotten.

### 22 maks.-kapasitetsplate

Mens du mikser væsker i bollen må maks.-kapasitetsplaten brukes sammen med knivbladet. Den forhindrer lekkasjer og forbedrer bladets skjæreytelse.

- 1 Sett bollen på el-enheten.
- 2 Fest knivbladet.
- 3 Tilsett ingredienser som skal behandles.
- 4 Sett maks.-kapasitetsplaten over toppen av bladet. Pass på at den sitter på kanten inne i bollen 10. **Ikke skyv nedover på kapasitetsplaten.**
- 5 Fest lokket og slå på.

## skjære-/strimleplater

### reversibel skjære-/strimleplate - 4mm <sup>23</sup>, 2mm <sup>24</sup>

Bruk strimlesiden til ost, gulrøtter, poteter og mat med lignende konsistens.

Bruk skjæresiden til ost, gulrøtter, poteter, kål, agurk, squash, beter og løk.

### ekstra fin raspeplate <sup>25</sup>

Rasper parmesanost og poteter til tyske raspeballer.

### fin julienne <sup>26</sup>

Bruk til å skjære poteter til strå og raspe grovt til rosti, wokretter og grønnsakspynt.

## sikkerhet

- **Aldri fjern lokket før skjæreplaten har stanset helt.**
- **Vær forsiktig med skjæreplatene - de er veldig skarpe**
- **Ikke overfyll bollen: du må ikke overskride maksimalt kapasitetsnivå som er merket på bollen.**

## bruke skjæreplatene

- 1 Fest bollen på strømenheten, tilsett den avtakbare drivakselen <sup>2</sup>.
- 2 Hold i midtgrepet og plasser platen på drivakselen med passende side øverst <sup>11</sup>.
- 3 Sett på lokket.
- 4 Legg maten i påfyllingstrakten.  
Velg hvilken størrelse på påfyllingstrakten som du vil bruke.  
Stapperen inneholder en mindre påfyllingstrakt til behandling av individuelle matvarer eller tynne ingredienser.  
For å bruke den lille påfyllingstrakten fester du den først den store stapperen inni påfyllingstrakten.  
For å bruke den store påfyllingstrakten bruker du begge stapperne sammen.
- 5 Slå på og dytt jevnt nedover med stapperen - **aldri plasser fingrene i påfyllingstrakten.**  
**hint**
  - Bruk ferske ingredienser
  - Ikke skjær maten i for små biter. Fyll traktens bredde ganske full. Dette hindrer maten i å gli sidelengs under behandling. Alternativt bruker du den lille påfyllingstrakten.
  - Ved bruk av Julienne-platen må du plassere ingrediensene vannrett.
  - Ved skjæring i skiver og rasping: mat som plasseres på høykant <sup>12</sup> kommer ut kortere enn mat som plasseres vannrett <sup>13</sup>.
  - Mat som er plassert stående kommer ut kortere enn mat som er plassert liggende.
  - Det vil alltid være en liten mengde mat som går til spille på platen eller i bollen etter behandling.

## <sup>27</sup> minibolle og kniv

Bruk miniprosessorbollen til å hakke urter og behandle små mengder ingredienser, f.eks. kjøtt, løk, nøtter, majones, grønnsaker, pureer, sauser og babyamat.

Skjære-/raspeplatene kan også brukes med minibollen.

Sett inn minibollen uten at knivbladet er satt i og se delen om skjære-/raspeplatene for veiledning om innsetting og bruk.

### Ikke overfyll bollen.

- Ⓐ miniblad
- Ⓑ minibolle

## slik bruker du minibollen og kniven

- 1 Fest bollen på strømenheten, tilsett den avtakbare drivakselen.
- 2 Sett på minibollen over drivakselen og pass på at hullene passer over plasseringsflukene <sup>14</sup> på hovedbollen.  
**Merk:** Lokket til hovedbollen kan ikke settes på hvis minibollen ikke sitter riktig på.
- 3 Plasser knivbladet over drivakselen <sup>15</sup>.
- 4 Tilsett ingredienser som skal behandles.
- 5 Fest lokket og slå på.

### sikkerhet

- Aldri fjern lokket før knivbladet har stoppet helt.
- Knivbladet er veldig skarpt. Vær alltid forsiktig når du håndterer det.

### viktig

- Ikke behandle krydder da de kan skade platen.
- Ikke behandle matvarer som kaffebønner, isbiter eller sjokolade da de kan skade bladet.

### hint

- Urter hakkes best når de er rene og tørre.
- Tilsett alltid litt væske når du blander kokte ingredienser for å lage babyamat.
- Skjær opp matvarer som kjøtt, brød og grønnsaker i terninger på omtrent 1-2 cm før behandling.
- Når du lager majones, tilsetter du olje i påfyllingstrakten.

## <sup>28</sup> sitruspresse

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

- Ⓒ presse
- Ⓓ sil

## bruke sitruspressen

- 1 Fest bollen på strømenheten, tilsett den avtakbare drivakselen.
- 2 Fest silen i bollen og sørg for at silhåndtaket er låst i posisjon direkte over bollehåndtaket <sup>16</sup>.
- 3 Plasser pressen over drivakselen og vri den til den faller helt ned <sup>17</sup>.
- 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.**
- 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.

## 29 boks til oppbevaring av tilbehør

Foodprocessoren leveres med en oppbevaringsboks til bolletilbehøret og platene.

- 1 Sett inn knivbladet og platene i oppbevaringsboksen når de ikke er i bruk 18.
- 2 Oppbevaringsboksen har en sikkerhetslås, lukk lokket, så låses det på plass. Du åpner den ved å skyve inn fliken 19 og løfte opp lokket 20.

## rengjøring og vedlikehold

- Slå alltid av maskinen og trekk ut støpselet før rengjøring.
- **Håndter stålkniven og skjæreskivene med forsiktighet - de er svært 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 vegetabilisk 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 21.

### hurtigmikser

- 1 Tøm muggen, skru av bladenheten ved å vri til opplåst posisjon 6 for å frigjøre.
- 2 Vask begeret for hånd.
- 3 Fjern og vask forseglingene.
- 4 Ikke berør de skarpe bladene. Børst knivene rene med varmt såpevann. **Ikke legg knivenheten i vann.**
- 5 La den stå og tørke opp ned.

### dobbel visping

- 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.**

### vendevertøyt

- Koble blanderen fra driverhodet ved å trykke på frigjøringsknappen 9. 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.
- Eller de kan vaskes i den øverste kurven i oppvaskmaskinen. Unngå å legge gjenstander i den nederste kurven rett over varmelementet. Et kort program med lav temperatur (maksimum 50 °C) anbefales.

Gjenstand	gjenstand som er egnet til oppvaskmaskinen
hovedbolle, lokk til minibolle, skyver	✓
knivblader, deigkrok	✓
avtakbar drivaksel	✓
skiver	✓
maks.-kapasitetsplate	✓
vispredskap/vendevertøyt	✓
<b>Ikke dypp vispinnsatsen i vann</b>	
mikserbeger, lokk, påfyllingslokk,	✓
bladenhet og forsegling til mikser	✗
sitruspresse	✓
slikkepott	✓

## service og kundetjeneste

- Dersom ledningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige grunner erstattes av KENWOOD eller en autorisert KENWOOD-reparatør.
- **Hvis du får problemer med å bruke matprocessoren, skal du se delen om feilsøking før du ringer etter hjelp.**
  - Hvis du trenger hjelp med:
    - å bruke apparatet eller
    - service eller reparasjoner
    - kontakter du butikken du kjøpte apparatet i.
- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
- Laget i Kina.



## VIKTIG INFORMASJON FOR KORREKT AVHENDING AV PRODUKTET I SAMSVAR MED EU-DIREKTIV 2002/96/EC.

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.

## Feilsøking

Problem	Årsak	Løsning
Prosessoren fungerer ikke.	Ikke strøm. Ingen strøm-/indikatorlampe lyser. Bollen er ikke festet riktig til strømenheten.  Bollelokket er ikke låst riktig.    Øko-funksjonen er i drift.	Sjekk at støpselet på prosessoren sitter i kontakten.  Kontroller at bollen er riktig plassert og at håndtaket vender mot høyre.  Kontroller at lokklåsen er riktig plassert i håndtaksområdet.  <b>Prosessoren vil ikke fungere hvis ikke bollen og lokket sitter som de skal.</b>  Trykk på Auto-knappen eller vri hastighetskontrollen på og så tilbake til "O", så slås Øko-funksjonen av.  Hvis det ikke er noe av ovennevnte, kontrollerer du sikringene/strømbryteren i huset.
Hurtigmikser vil ikke fungere.	Hurtigmikser er ikke låst riktig.  Hurtigmikser er ikke montert riktig.	Mikseren fungerer ikke slik den skal hvis alt ikke er låst fast slik det skal.  Kontroller at bladenheten er helt strammet i muggen.
Prosessoren stanser eller begynner å sakke farten under behandlingen.	Overbelastningsbeskyttelse i bruk. Prosessoren ble overbelastet eller overopphetet under bruk.  Maksimal kapasitet overskredet.	Slå av, trekk ut kontakten og la maskinen avkjøle seg i ca. 15 minutter.  Se oversikten over anbefalte hastigheter for maksimal kapasitet for behandling.
Strømlampen blinker fort.	Normal bruk. Lampen blinker hvis bollen, lokket eller mikseren ikke er satt på el-enheten eller ikke låst på plass.	Sjekk at låsene er klikket på plass slik de skal.
Strømlampen blinker langsomt.	Normal bruk. Foodprosessoren har stått i kontakten i mer enn 30 minutter uten å ha vært i bruk og har gått inn i Øko-modus.	Trykk på Auto-knappen eller vri hastighetskontrollen på og så tilbake til "O", så slås Øko-funksjonen av.
Auto- og strømlampe blinker.	Normal bruk. Lampen blinker dersom Auto er valgt men låsene ikke på plass.	Sjekk at låsene er klikket på plass slik de skal eller trykk på Auto-knappen slik at Auto-funksjonen slås av.
Hurtigmikseren lekker nederst på knivenheten.	Tetningsringen er borte. Tetningsringen er feil satt på Tetningsringen er skadet.	Sjekk at forseglingen er satt riktig på og ikke er skadet. For å få en ny forsegling ser du 'Service og kundetjeneste'.
Mikserforsegling mangler fra bladenhet når den tas ut av emballasjen.	Forseglingen pakkes ferdigmontert på bladenheten.	Skrue av begeret og sjekk at forseglingen sitter på bladenheten. For å få en ny forsegling ser du 'Service og kundetjeneste'.
Redskapet/tilbehøret fungerer dårlig.	Se tipsene i relevant del under "Bruke tilbehøret". Sjekk at tilbehøret er satt sammen riktig.	

# Suomi

## Taita auki etusivun kuvitukset

### **ennen kuin ryhdyt käyttämään tätä Kenwood-kodinkonetta**

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.

## turvallisuus

- Terät ja levyt ovat hyvin teräviä. **Käsittele niitä varovasti. Kun käsittelet tai puhdistat, tartu aina yläosan kohtaan, joka on kaukana leikkuuterästä.**
- Älä nosta tai kannu 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. Syötä ainekset laitteen mukana toimitetun painimen avulla.
- **Älä kiinnitä teräasetelmaa moottoriyksikköön, jos sekoitusastia ei ole paikallaan.**
- Ennen kannen irrottamista kulhosta tai tehosekoittimen irrottamista moottoriyksiköstä:-
  - kytke virta pois;
  - odota, kunnes levy/terä on pysähtynyt kokonaan;
  - Älä irrota tehosekoittimen astiaa teristä.
- **PALOVAMMAVAARA:** Kuumien aineosien on annettava jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen sekoittamista.
- Älä pyöritä käyttölaitetta kannen avulla, vaan käytä aina on/off-kytkintä.
- **Tämä laite vaurioituu ja voi aiheuttaa henkilövahingon, jos lukitusmekanismiin kohdistetaan suuri voima.**
- **Kun monitoimikonetta 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. Toiminta 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.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla ei ole täysin normaalia vastaavat fyysiset tai henkiset ominaisuudet (mukaan lukien lapset), jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ei ole opastanut heitä käyttämään laitetta tai jos heitä ei valvota.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.
- Yleiskoneen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.

- Suurin kuormitus määrytyy eniten virtaa kuluttavan varusteen mukaan. Muut varusteet voivat kuluttaa vähemmän virtaa.

Varusteiden turvallisesta käyttämisestä on lisätietoja varusteiden käyttäminen -kohdassa.

### **ennen pistokkeen työntämistä pistorasiaan**

- Varmista, että sähkövirta vastaa laitteen pohjaan merkittyjä tietoja.
- Tämä laite täyttää sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevan EU-direktiivin 2004/108/EU ja 27.10.2004 annetun elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja säätelevän EU-määräyksen 1935/2004 vaatimukset.

### **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 Hoito ja puhdistus -kohdassa kuvatulla tavalla.

## selite

### monitoimikone

- ① virtayksikkö
- ② akselilla varustettu Tritan™-kulho
- ③ irrotettava pyörityskappale
- ④ Tritan™-kansi
- ⑤ syöttösuppilo
- ⑥ painimet
- ⑦ turvalukitukset
- ⑧ virtajohdon lokero (takana)
- ⑨ automaattipainike
- ⑩ nopeuskytkin ja sykäyspainike
- ⑪ virtamerkkivalo

### kuumuutta kestävä tehosekoitin

- ⑫ täyttökansi
- ⑬ kansi
- ⑭ kannu
- ⑮ tiivisterengas
- ⑯ teräyksikkö
- ⑰ täyttöaukon ilmanvaihtoaukot

## lisävälineet

- ⑱ hienonnusterä
- ⑲ taikinan sekoitin
- ⑳ kaksoisvispilä
- ㉑ kääntelytökalu
- ㉒ suurikapasiteettinen levy
- ㉓ 4 mm:n viipalointi-/raastamislevy
- ㉔ 2 mm:n viipalointi-/raastamislevy
- ㉕ erittäin hieno raastamislevy
- ㉖ hieno Julienne-suikaloimislevy
- ㉗ pienoiskulho ja terä
- ㉘ sitruspuserin
- ㉙ varusteiden säilytyslaatikko

## monitoimikoneen käyttö

- 1 Kiinnitä kulho moottoriosaan. Käännä kahva oikealle kohti takaosaa ja käännä myötäpäivään ①, kunnes se lukittuu.
- 2 Kiinnitä laite kulhon akselin päälle.  
**Huomautus: Irrotettavan akselin ② saa kiinnittää vain käytettäessä levyjä, pienoiskulhoa, vispilää, kääntelytyökäluu tai sitruspuserrinta.**
  - Aseta kulho ja varuste aina paikoilleen yleiskoneeseen ennen aineosien lisäämistä.
- 3 Aseta kansi ③ paikoilleen. Varmista, että käyttöakselin/väliineen yläosa tulee kannen keskelle.
  - **Yleiskone ei toimi, jos kulho tai kansi ei ole kunnolla paikallaan. Tarkista, että syöttöputki ja kulhon kahva ovat oikealla puolella.**
- 4 Työnnä pistoke pistorasiaan. Virtamerkkivalo syttyy ja vilkkuu, kunnes kulho ja kansi ovat kunnolla paikoillaan. Valitse jokin seuraavista vaihtoehdoista: -  
Automaattipainike: valo syttyy, kun automaattipainiketta painetaan. Varusteelle valitaan paras nopeus automaattisesti. Nopeudensääto: tarvittava nopeus valitaan käsin (lisätietoja on nopeussuosituskaaviossa).  
Sykäys (P) tuottaa lyhyitä sekoitusjaksoja. Sykäys toimii, kun säädintä pidetään tässä asennossa.
- 5 Käännä nopeussäädin sekoittamisen päätteeksi pois-asentoon. Jos käytät automaattista toimintoa, paina painiketta. Valo sammuu.
  - **Virtamerkkivalo vilkkuu, jos kulho tai kansi ei ole paikallaan oikein.**
  - **Automaattipainike ei toimi, jos nopeus valitaan nopeudensäätimen avulla.**
  - **Sammuta virta ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen kannen irrottamista.****tärkeää**
  - Monitoimikoneella ei voi rouhia tai jauhaa kahvinpajuja tai hienontaa palasokeria.

## Virransäästötoiminto

Jos yleiskone on käyttämättä yli 30 minuuttia, se siirtyy valmiustilaan sähkön säästämiseksi.

- Merkkivalo sykkii hitaasti. Yleiskone toimii vasta kun jokin seuraavista toimista tehdään.
- Auto-painiketta painetaan.
- Nopeudensäätimen avulla valitaan nopeus, ja se käännetään takaisin O-asentoon.

Tällöin merkkivalo syttyy ja laite on käyttövalmis.

Huomautus: Jos kansi tai kulho ei ole paikallaan, virran merkkivalo vilkkuu nopeammin kuin virransäästötilassa.

## kuumuutta kestävän tehosekoittimen käyttäminen

- 1 Sovita tiivisterengas ⑮ teräyksikköön ⑯. Varmista, että tiiviste on urassa oikein.
  - **Jos tiiviste on vaurioitunut tai huonosti paikoillaan, laite vuotaa.**
- 2 Tartu teräyksikön pohjaan ⑰ ja aseta terät astiaan. Lukitse kääntämällä vastapäivään, kunnes se napsahtaa ④.  
Lisätietoja on teräyksikön 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 ⑤. Kiinnitä täyttökansi paikoilleen.
- 5 Aseta tehosekoitin moottoriyksikköön ja lukitse kääntämällä myötäpäivään ⑥.
  - **Laite ei toimi, jos tehosekoitinastia ei ole kunnolla paikallaan.**
- 6 Valitse automaattinen nopeudensääto tai nopeus (lisätietoja on nopeussuositustaulukossa) tai käytä sykäyssäädintä.  
**turvallisuus**
  - **PALOVAMMAVAARA:** Kuumien aineosien on annettava jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen sekoittamista.
  - Käsittele teriä varovaisesti. Vältä koskettamasta terien reunoja puhdistaussasi 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.
  - **Tärkeää:** Kannun pohjaosa on kiinnitetty siihen laitetta valmistettaessa. Sitä ei saa yrittää irrottaa.

## ☺☺☺ **TÄRKEÄÄ: KUUMAT AINEET JA TEHOSEKOITIN**

Palovammojen vaaran välttämiseksi kuumia aineita sekoitettaessa pidä kädet ja muut kehonosat poissa kannen luota. Seuraaviin varotoimiin tulee ryhtyä:

- **VAROITUS: Erittäin kuumien aineosien sekoittaminen voi aiheuttaa kuuman nesteen ja höyryn purskahtamisen kannen ohi tai täyttöaukosta ⑫.**
- **On suositeltavaa antaa kuumien aineosien jäähtyä ennen sekoittamista.**
- **ÄLÄ KOSKAAN** laita tehosekoittimeen keiton kaltaista kuumaa nestettä yli 1,2 litraa (1200ml). Noudata kannuun tehtyjä merkintöjä.
- Aloita sekoittaminen **AINA** hiljaisella nopeudella. Lisää nopeutta vähitellen. **ÄLÄ KOSKAAN** sekoita kuumia nesteitä sykästoimintoa käyttämällä.
- Tehosekoittimeen saa kaataa maidon kaltaista kuohuvaa nestettä enintään 1 litra (1000ml).
- Käsittele tehosekoitinta varovaisesti, kun kannu ja sen sisältö ovat kuumia.
- Irrota kansi erityisen varovaisesti. Kansi on suunniteltu sopimaan tiukasti paikalleen vuotojen estämiseksi. Kun käsittelet sitä, käytä pannulappua tai uunikintaita.
- Varmista, että kannu on kiinnitetty jalustaan tiukasti. Kun irrotat tehosekoittimen, tartu sen pohjaan ja varmista, että se irrotetaan yhdessä kannun kanssa.
- Varmista **ennen** tehosekoittimen käyttämistä, että kansi ja täyttöaukko ovat kunnolla paikoillaan.
- Varmista **ennen** tehosekoittimen käyttämistä, että täyttöaukon huohotusaukot ovat puhtaita (ks. kaavio ⑰).
- Kun kansi kiinnitetään kannuun, varmista aina, että kannen ja kannun liitos on puhdas, jotta se on tiivis eikä siitä roisku mitään.

### **vinkkejä**

- 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.
- Jään murskaaminen: käytä lyhyitä sykäyksiä, kunnes jäämurska on haluamasi kaltaista.
- Mausteiden käsittelemistä ei suositella, sillä ne voivat vaurioittaa muoviosia.
- Laite ei toimi, jos tehosekoitin ei ole kunnolla paikoillaan.
- Voit sekoittaa kuivat paloitetut 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 tyhjiillään.
- Älä koskaan sekoita suurempaa määrää kuin 1,6 litraa - vaahtoavien nesteiden, esim. pirtelö, määrä on pienempi.

## nopeussuositustaulukko

Väline/lisälaite	Toiminta	nopeussuositus	käsittelyaika*	Maksimi-kapasiteetit
Hienonnusterä	Valmiit leivontaseokset	8	15-20 sekuntia	jauhojen paino 1,7Kg
	Murotaikina – rasvan hierominen jauhoihin Veden lisääminen murotaikina-ainesten yhdistämiseksi	5 – 8	10 sekuntia 10-20 sekuntia	jauhojen paino 500g
	Vähärasvaisen lihan tai kalan hienontaminen Pateet ja terrinit	Pulse – 8	10-30 sekuntia	800g rasvatonta naudanlihaa
	Vihannesten pilkkominen	Pulse	5-10 sekuntia	500g
	Pähkinöiden hienontaminen	8	30-60 sekuntia	200g
	Pehmeiden tai keitettyjen hedelmien ja vihannesten soseuttaminen	8	10-30 sekuntia	1Kg
	Kastikkeet, salaattikastikkeet ja dipit	8	Enintään 2 minuuttia	800g
Terä ja suurikapasiteettinen levy	Kylmät keitot	Aloita hitaalla nopeudella, ja lisää nopeutta vähitellen.	30-60 sekuntia	1,7 litraa
	Pirtelöt tai taikinaseokset		15-30 sekuntia	1,3 litraa
Kaksoisvispilä	Munanvalkuaiset	8	60-90 sekuntia	4 (150g)
	Munat ja sokeri sokerikakuissa	8	4-5 minuuttia	3 kananmunaa (150g)
	Kerma	8	30 sekuntia	500 ml
	Rasvan ja sokerin vaahdottaminen	8	Enintään 2 minuuttia	200g rasvaa 200g sokeria
Taikinasekoitin	Hiivataikinat	8	60 sekuntia	kokonaispaino 1Kg
	Vehnäleipäjauhot	8	60 sekuntia	jauhojen paino 600g
	Kokojuvājauhot	8	60 sekuntia	jauhojen paino 500g
Kääntelytyökalu	Kerman ja hedelmäsoseiden vaahdottaminen	1 – 2	60 sekuntia	300g kermaa, 300g sose
	Munanvalkuusten vaahdottaminen	1 – 2	60 sekuntia	kokonaispaino 600g
	Rasvan ja sokerin vaahdottaminen	1 – 2	60 sekuntia	jauhojen paino 200g
	Macaroon-leivokset	1 – 2	60 sekuntia	kokonaispaino 500g
Levyt: viipalointi ja raastaminen	Kovat ruoka-aineet, kuten porkkanat, kova juusto	5 – 8	–	Älä ylitä kulhoon merkittyä suurinta määrää.
	Pehmeämmät ainekset, kuten kurkku, tomaatti	1 – 5	–	
Erittäin hieno raastamislevy	Parmesaanijuusto, perunoiden hienontaminen perunapalleroita varten.	8	–	
Hieno Julienne-suikalointilevy	Tikkuperunat ja rösti Friteerattavat vihannekset tai vihanneskoristeet	8	–	
Kuumuutta kestävä tehosekoitin	Kylmät nesteet ja juomat	8	15-30 sekuntia	1,6 litraa
	Liemipohjaiset keitot	8	30 sekuntia	1,2 litraa
	Maitoa sisältävät keitot	8	30 sekuntia	1 litraa
	On suositeltavaa antaa kuumien aineosien jäähtyä ennen sekoittamista. Jos haluat esimerkiksi soseuttaa kuumia aineosia, lue ohjeet Kuumana tehosekoittaminen -kohdasta.			
Pienoiskulho ja terä	Liha	8	20 sekuntia ja sykäys	300g rasvatonta naudanlihaa
	Yrttien silppuaminen	8	30 sekuntia	20g
	Pähkinöiden hienontaminen	8	30 sekuntia	100g
	Majoneesi	8	30 sekuntia	2 kananmunaa 300g öljyä
	Soseet	8	30 sekuntia	200g
Pienoiskulho ja levyt	Katso levyjen nopeussuosituksia.		–	500g enintään Älä täytä kulhoa liian täyteen.
Sitruspuserrin	Pienišköt ruoka-aineet, kuten limetit ja sitruunat Suurehköt hedelmät, kuten appelsiini ja greipit	1 – 2	–	2Kg

\* Tämä on vain suositus. Aika vaihtelee ruokaohjeen ja käsiteltävien aineosien mukaan.

## varusteiden käyttö

Katso varusteiden käyttönopeus nopeussuositustaulukosta.

### 18 hienonnusterä

Terä on monikäyttöisin varuste. Saavutettu koostumus määräytyy ruoka-aineiden työstön keston perusteella. Jos haluat karkeamman koostumuksen, käytä pitokytintä. Voit käsitellä terän avulla kakku- ja leivostaikinoita, hienontaa raakaa tai kypsää lihaa, vihanneksiä tai pähkinöitä, soseuttaa keittoja sekä tehdä pateetaikinoita, dippikastikkeita tai korppujauhoja.

#### **vihjeitä**

- Kuutioiden lihan, leivän ja vihannesten kaltaiset aineosat noin 2 cm:n kokoisiksi kuutioksi ennen käsittelyä.
- Keksit on murennettava ja lisättävä syöttöputkeen, kun laite on toiminnassa.
- Kun valmistat leivonnaisia, kuutioiden kovettunut rasva ensin 2 cm:n kuutioksi.
- Varo käsittelemästä ruoka-aineita liikaa.

### 19 taikinatyöväline taikinan sekoitin

Käytetään leivottaessa hiivataikinoita.

- Aseta kuiva-aineet kulhoon ja lisää neste syöttösuppilon kautta laitteen ollessa käynnissä. Työstä niin kauan, kunnes kulhoon on muodostunut kimmoisa taikinapallo. Tämä kestää noin 60 sekuntia.
- Jos haluat vaivata taikinaa uudelleen, tee se ainoastaan käsin. Uudelleenvaivaaminen kulhossa ei ole suositeltavaa, sillä monitoimikone voi sen vuoksi menettää vakauttaan.

### 20 kaksoisvispilä

Käytä kerman, kananmunien ja munanvalkuaisten tai kananmunien ja sokerin kaltaisten kevyiden aineksien vatkaamiseen.

## vispilän käyttäminen

- 1 Kiinnitä kulho ja irrotettava varsi moottoriosaan.
- 2 Paina vatkaimet 7 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.

#### **tärkeää**

- **Vispilä ei sovellu valmiiden leivontaseosten sekoittamiseen, sillä ne ovat niin raskaita, että vispilä vaurioituu. Käytä aina terää.**

#### **vihjeitä**

- Saat parhaat tulokset, kun munat ovat huoneenlämpöisiä.
- Varmista ennen vatkaamista, että kulho ja vispilät ovat puhtaita ja rasvattomia.

#### **rasvan ja sokerin vaahdottaminen**

- Rasvan on annettava lämmitä huoneenlämpöiseksi (20 °C) ennen vaahdottamista. **ÄLÄ KÄYTÄ jääkaappikylmää rasvaa. Muutoin vispilä vahingoittuu.**
- Jauhojen ja kuivattujen hedelmien kaltaiset raskaammat aineosat on sekoitettava joukkoon käsin.
- Älä ylitä nopeussuositustaulukossa mainittua suurinta kapasiteettia tai pisintä käsittelyaikaa.

### 21 kääntelytyökalu

Kääntelytyökalan avulla voit sekoittaa marenkien, moussetaikinoiden ja hedelmäkakkutaikinoiden kaltaiset raskaammat massat.

- 1 Kiinnitä kulho ja irrotettava varsi moottoriosaan.
- 2 Paina lasta 8 tiukasti paikalleen.
- 3 Kiinnitä kääntelytyökalu kääntämällä sitä, kunnes se menee akselin päälle.
- 4 Lisää aineosat.
- 5 Aseta kansi paikoilleen. Varmista, että akselin pää menee kannen keskelle.
- 6 **Valitse hidas nopeus (nopeus 1 – 2).**

#### **vatkaimen irrottaminen**

Irrota vatkain painamalla vapautuspainiketta 9.

#### **vihjeitä**

- Älä käytä automaattista tai suurta nopeutta. Kääntelevä on onnistuu parhaiten hitaalla nopeudella.
- Älä vatkaa munanvalkuaisia tai kermää liikaa. Jos seos on liian tiivistä, seosta ei voi sekoittaa kääntelytyökalan avulla.
- Älä kääntelevä seosta pidempään kuin nopeussuositustaulukossa on suositeltu. Muutoin ilma poistuu seoksesta, ja siitä tulee liian löysää.
- Lastoihin tai kulhon reunoihin kiinni jääneet aineosat on sekoitettava joukkoon varovasti kaapimen avulla.

### 22 suurikapasiteettinen levy

Kun tehosekoittimessa sekoitetaan nesteitä, käytä yhdessä terän kanssa suurikapasiteettista levyä. Se estää vuotamista ja parantaa terän tehoa.

- 1 Kiinnitä kulho moottoriosaan.
- 2 Kiinnitä teräyksikkö.
- 3 Lisää käsiteltävät aineosat.
- 4 Aseta suurikapasiteettinen levy terän päälle ja varmista, että se tukeutuu kulhon tukialueeseen 10. **Älä paina suurikapasiteettista levyä.**
- 5 Aseta kansi paikalleen. Käynnistä laite.

## viipalointi-/raastamislevyt

**käännettävät viipalointi-/raastamislevyt: 4mm 23, 2mm 24**

Raastamispuolta voidaan käyttää juustolle, porkkanalle, perunalle ja koostumukseltaan vastaaville ruoka-aineille. Viipaloitupuolta voidaan käyttää juustolle, porkkanalle, perunalle, kaalille, kurkulle, kesäkurpitsalle, punajuurelle ja sipuleille.

**erittäin hieno raastamislevy 25**

Parmesaanijuusto, perunoiden hienontaminen perunapalleroita varten.

**hieno Julienne-suikaloimislevy 26**

Käytetään perunoiden suikaloimiseen esimerkiksi friteeraamista varten tai raastamiseen karkeasti röstiä varten sekä vihannesten suikaloimiseen koristeiksi.

## turvallisuus

- **Älä poista kantta, ennen kuin levy on kokonaan pysähtynyt.**
- **Käsittele levyjä varoen – ne ovat hyvin teräviä.**
- **Älä täytä kulhoa liikaa. Älä ylitä kulhoon merkittyä ylimmän tason merkkiä.**

## viipaloitilevyjen käyttäminen

- 1 Kiinnitä kulho ja irrotettava varsi moottoriosaan 2.
- 2 Tartu levyn keskiosaan ja aseta se akseliin oikea puoli ylöspäin 11.
- 3 Aseta kansi paikalleen.
- 4 Aseta ainekset syöttöputkeen.  
Valitse oikean kokoinen syöttöputki. Työntimessä on pieni syöttöputki ohuita aineksia varten.  
Voit käyttää pientä syöttöputkea asettamalla sen isomman syöttöputken sisään.  
Voit käyttää suurta syöttöputkea käyttämällä molempia työntämisosia yhdessä.
- 5 Käynnistä ja paina työntimellä tasaisesti. **Älä työnnä sormiasi syöttöputkeen.**  
**vihjeitä**
  - Käytä tuoreita raaka-aineita.
  - Älä paloittele ruokaa liian pieniksi paloiksi. Täytä syöttöputki lähes täyteen. Tämä estää aineksia liikkumasta sivusuunnassa. Voit myös käyttää pienempää syöttöputkea.
  - Kun käytät Julienne-suikaloimislevyä, aseta ruoka-aineet vaakasuunnassa.
  - Kun viipaloit tai raastat, pystysuunnassa 12 asetetut ainekset tulevat ulos lyhyempinä kuin vaakasuunnassa 13 asetetut.
  - Pystysuunnassa asetetut ainekset tulevat ulos lyhyempinä kuin vaakasuunnassa asetetut.
  - Levyyen tai kulhoon jää aina hieman tähteitä.

## 27 pienoiskulho ja terä

Pilko yrtit tai pienet määrät esimerkiksi lihaa, sipulia, pähkinöitä, vihanneksia tai valmista pienet määrät majoneesia, soseita, kastikkeita tai vauvanruokaa pienessä kulhossa.

Pienoiskulhoa voidaan käyttää yhdessä viipaloimis-/raastamislevyjen kanssa.

Aseta pienoiskulho paikalleen ilman terää. Kiinnitys- ja käyttöohjeet ovat viipaloimis-/raastamislevyjen käyttöohjeet sisältävässä osassa.

**Älä täytä kulhoa liian täyteen.**

- a) pienoisterä
- b) pienoiskulho

## pienoiskulhon ja terän käyttäminen

- 1 Kiinnitä kulho ja irrotettava varsi moottoriosaan.
- 2 Kiinnitä pienoiskulho irrotettavaan varteen. Varmista, että sen urat osuvat pääkulhon kielekkeisiin 14.  
**Huomautus:** Pääkulhoa ei voi asettaa paikalleen, jos pienoiskulho ei ole kunnolla paikallaan.
- 3 Kiinnitä teräyksikkö akseliin 15.
- 4 Lisää käsiteltävät aineosat.
- 5 Aseta kansi paikalleen. Käynnistä laite.

### turvallisuus

- Älä poista kantta, ennen kuin teräyksikkö on kokonaan pysähtynyt.
- Terä on erittäin terävä. Käsittele sitä varovasti.

### tärkeää

- Älä hienonna mausteita, sillä ne voivat vahingoittaa muovia.
- Älä hienonna kovia ruoka-aineita, kuten kahvipapuja, jääkuutioita tai suklaata. Muutoin terä vaurioituu.

### vihjeitä

- Yrttien silppuaminen onnistuu parhaiten, kun ne ovat puhtaita ja kuivia.
- Jos valmistat vauvanruokaa keitetyistä aineosista, lisää aina hieman nestettä.
- Kuutioi ruoka-aineet kuten liha, leipä ja vihannekset noin 1-2 cm kokoisiksi kuutioiksi ennen pilkkomista.
- Kun teet majoneesia, lisää öljy syöttöputkea pitkin.

## 28 sitruspuserrin

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

- c) kartio
- d) siivilä

## sitruspusertimen käyttäminen

- 1 Kiinnitä kulho ja irrotettava varsi moottoriosaan.
- 2 Kiinnitä siivilä kulhoon. Varmista, että siivilän kahva lukittuu paikalleen kulhon kahvan päälle 16.
- 3 Aseta kartio akselin päälle ja käännä sitä, kunnes se painuu pohjaan saakka 17.
- 4 Puolita hedelmä. Käynnistä laite. Paina hedelmä kartiota vasten.
- **Sitruspuristin ei toimi, ellei siivilä ole kunnolla paikallaan.**



- 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 hedelmälliha ja siemenet eivät tuki sitä.

## 29 varusteiden säilytyslaatikko

Yleiskoneen mukana toimitetaan säilytyslaatikko kulhoja ja levyjä varten.

- 1 Säilytä terää ja levyjä säilytysrasiassa, kun niitä ei käytetä 18.
- 2 Säilytysrasiassa on turvalukko. Voit lukita sen sulkemalla kannen. Avaa painamalla kieleke 19 sisään ja nostamalla kansi 20.


## hoitaminen ja puhdistaminen

- Sammuta laite ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen puhdistamista.
- **Käsittele teriä ja leikkuulevyjä varoen - ne ovat erittäin teräviä.**
- 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 21 takana.


### tehosekoitin

- 1 Tyhjennä astia ja käännä teräyksikkö se avattuun asentoon , jotta sen voi irrottaa.
- 2 Pese astia/kannu käsin.
- 3 Irrota ja pese tiivisteet.
- 4 Älä koske teräviä teriä. Harjaa ne puhtaaksi kuumassa saippuavedessä ja huuhtelee sitten juoksevan vesijohtoveden alla. **Älä upota teräosaa veteen.**
- 5 Jätä kuivumaan ylösalaisin.

### kaksoisvispilä

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

### kääntelytyökalu

- Irrota vatka painamalla vapautuspainiketta . Pese lämpimällä saippuavedellä.
- Pyyhi käyttöpää kostealla pyyhkeellä ja kuivaa sen jälkeen. **Älä upota käyttöpää veteen.**

### kaikki muut osat

- Pese käsin ja kuivaa pesun jälkeen.
- Ne voidaan pestä myös astianpesukoneen ylätasolla. Älä aseta osia alatasolle suoraan kuumennusvastuksen päälle. On suositeltavaa käyttää lyhyttä ohjelmaa ja alhaista lämpötilaa (enintään 50 °C).

Esine	Voidaan pestä astianpesukoneessa
pääkulho, pienoiskulho, kansi, työnnin	✓
terät, taikinan sekoitin	✓
irrotettava akseli	✓
levyt	✓
suurikapasiteettinen levy	✓
vispilät/kääntelytyökalu	✓
<b>Älä upota käyttöpää veteen.</b>	
sekoitusastian, kansi, täyttökansi	✓
teräyksikkö ja tehosekoittimen tiiviste	✗
sitruspuserrin	✓
kaavin	✓

## huolto ja asiakaspalvelu

- Jos virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava. Vaihtotyön saa tehdä KENWOOD tai KENWOODIN valtuuttama huoltoilike.
- **Jos monitoimikoneen käytössä ilmenee ongelmia, katso ennen huoltoon soittamista, löytyykö vianetsintäoppaasta apua.**
- Jos tarvitset apua
- laitteen käyttämisessä tai
- laitteen huolto- tai korjaustöissä,
- ota yhteys laitteen ostopaikkaan.
- Kenwood on suunnitellut ja tuotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.



## TÄRKEITÄ OHJEITA TUOTTEEN HÄVITTÄMISEEN EUROOPAN UNIONIN DIREKTIIVIN 2002/96 MUKAISESTI.

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 vältty 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.

## Vianetsintäopas

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Monitoimikone ei toimi.	Ei virtaa. Virtaa ei syötetä eikä virtamerkkivalo syty. Kulhoa ei ole kiinnitetty moottoriyksikköön kunnolla.  Kulhon kansi ei ole kunnolla paikoillaan.  Virransäästötoiminnon käyttäminen.	Tarkista, että monitoimikoneen virtajohto on seinän pistorasiassa.  Tarkista, että kulho on kunnolla paikoillaan ja että kahva osoittaa oikealle.  Tarkista, että kannen lukitus on oikeassa paikassa kahvan alueella.  <b>Yleiskone ei toimi, jos kulho ja kansi eivät ole kunnolla paikoillaan.</b>  Voit poistaa virransäästötoiminnon käytöstä joko painamalla Auto-painiketta tai käyttämällä nopeudensäädintä ja siirtämällä sen takaisin O-asentoon.  Jos nämä tarkistukset eivät auta, tarkista kodin sulake.
Tehosekoitin ei toimi.	Tehosekoitin ei ole kunnolla paikoillaan.  Tehosekoitinta ei ole koottu oikein.	Tehosekoitin ei toimi, jos lukitus ei ole kunnolla paikallaan.  Tarkista, että teräyksikkö on kiristetty kulhoon tiukasti.
Yleiskone pysähtyy tai hidastuu kesken kaiken.	Ylikuormitussuojaus on lauennut. Yleiskone on ylikuormitettu tai ylikuumentunut käytön aikana. Enimmäiskapasiteetti on ylitetty.	Katkaise virta, irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä noin 15 minuuttia.  Suurimmat nopeudet näkyvät nopeuskaaviossa.
Virtamerkkivalo vilkkuu nopeasti.	Normaali toiminta . Merkkivalo vilkkuu, jos kulho, kansi tai tehosekoitin ei ole kunnolla paikallaan tai niitä ei ole lukittu paikalleen oikein.	Tarkista, että lukitukset ovat tiukassa.
Virtamerkkivalo vilkkuu hitaasti.	Normaali toiminta. Yleiskoneessa on ollut virta kytkettynä 30 minuuttia, mutta se on ollut käyttämättä ja siirtynyt virransäästötilaan.	Voit poistaa virransäästötoiminnon käytöstä joko painamalla Auto-painiketta tai käyttämällä nopeudensäädintä ja siirtämällä sen takaisin O-asentoon.
Automaattinen- ja virtamerkkivalo vilkkuvat.	Normaali toiminta. Merkkivalo vilkkuu, jos on valittu automaattinen toiminta mutta lukitukset ovat irti.	Tarkista, että lukitukset ovat tiukassa tai lopeta automaattinen toiminta painamalla Automaattinen-painiketta.
Neste vuotaa tehosekoittimen teräyksikön pohjasta.	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.
Sekoittimen tiiviste puuttuu teräyksiköstä, kun se poistetaan pakkauksestaan.	Tiiviste on kiinnitetty teräyksikköön valmiiksi.	Irrota kannu. Tarkista, että tiiviste on kiinnitetty teräyksikköön. Varaosien hankkimisesta on lisätietoja huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
Välineet/osat toimivat heikosti.	Lue vastaavissa käyttöohjeen kappaleissa olevat vinkit. Tarkista, että osat on asennettu oikein.	

# Türkçe

## Kullanım yönergelerini okumadan önce ön sayfayı çeviriniz ve açıklayıcı resimlere bakınız

### **Kenwood cihazınızı kullanmadan önce**

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

## güvenlik

- Bıçaklar ve diskler çok keskindir, dikkatli tutun. **Tutarken ve temizlerken kesici kenardan uzak durarak tepesinden parmak uçlarınızla tutun.**
- Robotu elinizle kaldırmayın veya taşımayın – elle tutmak yaralanmaya neden olabilir.
- Kaseyi boşaltmadan önce daima bıçağı çıkartın.
- Güç kaynağına bağlıyken ellerinizi ve malzemeleri robot kasesinden ve mikser kabından uzak tutun.
- Aleti kapatın ve fişini çekin:
  - parçaları takmadan veya çıkartmadan önce;
  - kullanılmadığında;
  - temizlemeden önce.
- Yiyecekleri asla parmaklarınızla gıda girişinden aşağı itmeyin. Bu iş için mutlaka gıda iticisini/lerini kullanın.
- **Bıçak ünitesini, blender haznesi takılı değilken asla güç ünitesine yerleştirmeyin.**
- Kapağı kaseden veya mikseri güç biriminden ayırmadan önce:-
  - cihazı kapatın;
  - tüm parçaların/bıçakların tamamen durmasını bekleyin;
  - Mikser kabını bıçak tertibatından sökmemeye dikkat edin.
- **HAŞLANMA RİSKİ:** Sıcak malzemeler karıştırılmadan önce oda sıcaklığına soğumaya bırakılmalıdırlar.
- Cihazı çalıştırmak için kapak yerine daima aç/kapat hız ayar düğmesini kullanın.
- **Kilitleme mekanizması aşırı yükte maruz kaldığında cihaz hasar görecektir ve yaralanmaya neden olabilecektir.**
- **Mutfak robotunuzu kullanmadığınızda daima fişten çekin.**
- Asla onaylanmamış parçalar kullanmayın.
- Çalışırken cihazın başından asla ayrılmayın.
- Asla hasarlı bir cihaz kullanmayın. Kontrol veya tamir ettirin: bkz. 'servis & müşteri hizmetleri'.
- Cihazın motor kısmı, elektrik kablosu ya da elektrik fişinin ıslanmamasına özen gösterin.
- Elektrik kablosunun masa/tezgah kenarlarından sarkmasını ya da sıcak yüzeylere temas etmesini önleyin.
- Önerilen hız tablosunda belirtilen maksimum kapasiteleri aşmayın.
- Bu cihaz; sorumlu bir kişi tarafından gözetim altında olmayan fiziksel, duyuusal veya zihinsel engelli kişiler (çocuklar dahil), cihazın kullanılışı hakkında açıklama almamış kişiler ve bilgi veya deneyimi eksik olan kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Çocuklar cihazla oynamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.
- Robotunuzun/mikserinizin hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
- Maksimum değer en büyük yükü çeken eklentiye bağlıdır. Diğer eklentiler daha az güç çekebilir.

Her bir ek için daha fazla güvenlik uyarıları için "eklerin kullanımı" altındaki ilgili bölüme başvurun.

### **fişe takmadan önce**

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

### **ilk kullanımdan önce**

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

## parçalar

### mutfak robotu

- ① güç birimi
- ② tahrik mili ile birlikte Tritan™ kâse
- ③ çıkarılabilir kumanda mili
- ④ Tritan™ kapak
- ⑤ besleme borusu
- ⑥ iticiler
- ⑦ güvenlik kilitleleri
- ⑧ kordon sarma yuvası (arkada)
- ⑨ otomatik düğmesi
- ⑩ hız/puls kumandası
- ⑪ güç açık ışığı

### termo dayanıklı blender

- ⑫ doldurma kabı
- ⑬ kapak
- ⑭ kase
- ⑮ sızdırmaz halka
- ⑯ bıçak ünitesi
- ⑰ doldurma kapağı hava delikleri

## ek parçalar

- ⑱ kesici bıçak
- ⑲ hamur yoğurucu
- ⑳ çift çırpıcı
- ㉑ hamur karıştırıcı
- ㉒ maksimum kapasite disk
- ㉓ 4mm dilimleme/doğrama disk
- ㉔ 2mm dilimleme/doğrama disk
- ㉕ ekstra ince doğrayıcı disk
- ㉖ ince Jülyen disk
- ㉗ mini kâse ve bıçak
- ㉘ narenciye sıkacağı
- ㉙ ekleri saklama kabı

## mutfak robotunun kullanımı

- 1 Kâseyi güç ünitesine takın. Sapı sağ taraftan arkaya doğru yerleştirin ve kilitlemeye kadar saat yönünde ① çevirin.
- 2 Kase tahrik mili üzerine bir eklenti takın.  
**Not: Diskler, mini kâse, çırpıcı ve hamur karıştırıcıyı kullanılırken ayrılabilir tahrik mili ② takılmalıdır.**
  - Her zaman kaseyi ve eki robota malzemeleri ekmeden önce yerleştirin.
- 3 Kapağı yerleştirin ③ – tahrik milinin/aletinin üstünün kapağın ortasına yerleştirdiğinden emin olun.  
**Not: Diskler, mini kâse, çırpıcı, hamur yoğurucu ve narenciye presi kullanılırken ayrılabilir tahrik mili ② takılmalıdır.**
- 4 Fişi takın. Güç ışığı yanar ve kap ile kapak doğru takılana kadar yanıp söner. Şunlardan birini seçin: - Otomatik Düğmesi – Otomatik Düğmesine basıldığında ışığı yanar ve optimum hız otomatik olarak seçilir. Hız Kontrolü – gereken hız manuel olarak seçilir (Önerilen hız tablosuna bakın). Puls – Kısa aralıklarla Puls (P) modunu kullanın. Puls, kontrol bu pozisyonda tutulduğu sürece çalışacaktır.
- 5 Kullanımın sonunda hız kontrolünü 'O' konumuna getirin veya eğer Otomatik kullanıyorsanız düğmeye basın, ışık sönecektir.
  - **Kapak veya kâse takılmamış veya yanlış takılmışsa Güç ışığı yanıp söner.**
  - **Eğer hız kontrolünde bir hız seçildiyse Otomatik düğmesi çalışmaz.**
  - **Kapağı çıkarmadan önce daima kapatın ve fişten çekin.**  
**Önemli**
  - Mutfak robotunuz ile kahve öğütülemez ya da toz şekeri pudra şekeri halinde getirilemez.

## Eko fonksiyonu

- Gıda işleyicisi kullanılmadan 30 dakikadan uzun süre fişe takılı bırakılırsa, enerji tüketimini azaltmak için bekleme moduna geçer.
- Güç açık ışığı yavaş yavaş puls yapacaktır ve aşağıdaki eylemlerden biri yürütülene kadar gıda işleyicisi çalışmaz:-
  - Otomatik düğmesine basılması.
  - Hız kontrolünün bir hıza döndürülmesi ve daha sonra 'O' kapalı konumuna geri çevrilmesi.
- Kullanıma hazır olduğu zaman, ışık sürekli yanar duruma geçecektir.
- Not: Kâse ve kapak kilidinde oturmamışsa, güç açık ışığı Eko fonksiyonundan daha hızlı puls ile yanar.

## termo dayanıklı blender'ınızın kullanımı

- 1 Sızdırmazlık halkasını ⑬ bıçak ünitesine ⑭ yerleştirin – sızdırmazlığın doğru yerleştirildiğinden emin olun.
  - **Eğer conta zarar gördüyse veya yanlış yerleştirildiyse sızdırma meydana gelir.**
- 2 Bıçak ünitesini altından tutun ⑮ ve bıçakları hazneye yerleştirin – kilitlemek için klik sesi duyulana kadar saat yönünün tersine çevirin ④. Bıçak ünitesinin altında bulunan grafiğe bakın:
  - 🔒 – kilit açık pozisyon
  - 🔒 – kilitle pozisyon
- 3 **Mikser yanlış yerleştirilirse çalışmayacaktır.**
- 3 Malzemelerinizi kabın içine koyun
- 4 Kabin kapağını takın ve sabitlemek için bastırın ⑤. Doldurma kapağını yerleştirin.
- 5 Blenderi güç ünitesi üzerine yerleştirin ve kilitlemek için saat yönünde ⑥ çevirin.
  - **Mikser doğru yerleştirilmemişse cihaz çalışmayacaktır.**
- 6 Otomatik veya bir hız seçin (önerilen hız tablosuna bakın) veya puls kontrolünü kullanın.  
**emniyet**
  - **HAŞLANMA RİSKİ:** Sıcak malzemeler karıştırılmadan önce oda sıcaklığına soğumaya bırakılmalıdır.
  - 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.
  - **Önemli** – Haznenin eteği üretim esnasında takılmıştır ve sökülmeye çalışılmamalıdır.

## ÖNEMLİ: SICAK KARIŞTIRMA TALİMATLARI

Sıcak malzemeleri karıştırırken haşlanma olasılığını en aza indirmek için, olası yanıklardan kaçınmak amacıyla elleri ve cildinizin açık olan diğer kısımlarını kapaktan uzak tutun.

Aşağıdaki önlemlere uyulmalıdır:

- **DİKKAT: Çok sıcak malzemelerin karıştırılması sıcak sıvı ve buharın kapaktan veya doldurma kapağından 12 aniden sıçramasına sebep olabilir.**
- **Sıcak malzemeleri karıştırılmadan önce soğumasının beklenmesini öneririz.**
- Çorba gibi sıcak sıvıları işlerken **ASLA** 1200ml / 5 fincan kapasitesini aşmayın (haznenin üzerindeki işaretlere bakın).
- Karıştırmaya **DAİMA** düşük hızla başlayın ve kademeli olarak artırın. Sıcak sıvıları **ASLA** puls ayarını kullanarak karıştırmayın.
- Süt gibi köpürebilen sıvılar maksimum 1000ml / 4 fincan kapasite ile sınırlanmalıdır.
- Hazne ve içindekiler çok sıcak olacağı için blenderi kullanırken dikkatli olun.
- Kapağı açarken özellikle dikkatli olun. Kapak sızdırmayı önlemek için sıkı kapanacak şekilde dizayn edilmiştir. Gerekliğinde ellerinizi korumak için bez veya fırın eldiveni kullanın.
- Cihazdan çıkartırken haznenin tabana güvenli şekilde takılı olduğundan emin olmak için, tabanı yönlendirin ve hazneyle birlikte çıktığından emin olun.
- Blenderin **her** kullanımından önce, kapak ve doldurma kapağının yerine tam oturmuş olduğundan emin olun.
- Blenderin **her** kullanımından önce doldurma kapağındaki havalandırma deliklerinin açık olduğundan emin olun (bkz çizim 17).
- Kapağı hazneye takarken, sızdırmazlık sağlaması ve malzemelerin dökülmesini önlemesi açısından kapak ve hazne kenarlarının temiz ve kuru olduğundan emin olun.

## önemli

- Mayonez yaparken mikserin içine yağ hariç bütün malzemeleri koyun. Doldurma kabını çıkarın. Sonra, cihaz çalışırken, yağı kapaktaki delikten yavaşça ekleyin.
- Yoğun karışımların, örn. pateler ve dipler, kazınması gerekebilir. Eğer karışımın işlenmesi zorsa, daha fazla sıvı ekleyin.
- Buz parçalama - buz istenen yoğunlukta parçalanana kadar puls modunda kısa aralıklarla çalıştırın.
- Baharatların işlenmesi plastik parçalara zarar verebilecekleri için önerilmemektedir.
- Mikser doğru yerleştirilmemişse cihaz çalışmayacaktır.
- Katı malzemelerin karıştırılması – parçalar halinde kesin, doldurma kabını çıkarın sonra cihaz çalışırken parçaları teker teker atın. Elinizi açıklıktan uzak tutun. En iyi sonuçlar için düzenli olarak boşaltın.
- Mikseri, muhafaza kabı olarak kullanmayın. Mikser kabı kullanımdan önce ve sonra boş olmalıdır.
- 1,6 litre üzerinde malzeme karıştırmayın - Milkshake gibi köpüklü sıvılar için bu miktar daha az olmalı.

## Önerilen Hız Tablosu

Araç/Aparat	İşlevi	Önerilen hız	İşlem süresi *	Maksimum kapasite
Kesici Bıçak	Hepsi bir arada kek karışımları	8	15-20 saniye	1,7Kg un ağırlığı
	Hamur yoğurma – yağlı unla yoğurma Hamur malzemelerini birleştirmek için su ekleme	5 – 8	10 saniye 10-20 saniye	500g un ağırlığı
	balık parçalama ve yağsız kıyma köfteleri ve sebzeleri parçalama	Pulse – 8	10-30 saniye	800g maks. yağsız et
	sebzeli parçalama	Pulse	5-10 saniye	500g
	kuruyemiş parçalama	8	30-60 saniye	200g
	Yumuşak meyveleri, pişmiş meyve ve sebzeleri püre haline getirme	8	10-30 saniye	1Kg
	Soslar, ezmeler ve çökeltilmeler	8	2 dakika maks.	800g
Bıçak maksimum kapasite diski	Soğuk çorbalar	Düşük hızda başlayın ve maksimum hıza doğru çıkın	30-60 saniye	1,7 litre
	Milkshaker / pasta hamurları		15-30 saniye	1,3 litre
Çift çırpıcı	Yumurta beyazı	8	60-90 saniye	4 (150g)
	Yağsız mayalı hamur için yumurta ve şeker	8	4-5 min	3 yumurta (150g)
	Krema	8	30 saniye	500 ml
	Krema yapma yağı ve şeker	8	2 dakika maks.	200g yağ 200g şeker
Yoğurma aracı	Mayalı karışımlar	8	60 saniye	1Kg toplam ağırlık
	Beyaz Ekmek Unu	8	60 saniye	600g un ağırlığı
	Tam Buğday Ekmeği Unu	8	60 saniye	500g un ağırlığı
Devşirme aleti	Krema ve meyve püreleri çırpma	1 – 2	60 saniye	300g krema, 300g püre
	Ağır karışımlar içine yumurta akı	1 – 2	60 saniye	600g toplam ağırlık
	Yağlı krema ve şeker karışımları içine un	1 – 2	60 saniye	200g un ağırlığı
	Makaronlar	1 – 2	60 saniye	500g toplam ağırlık
Diskler – dilimleme/ doğrama	Havuç, sert peynir gibi sert gıdalar	5 – 8	–	Kâse üzerinde işaretlenmiş maksimum kapasitesinin üzerinde doldurmayın
	Salatalık, domates gibi daha yumuşak gıdalar	1 – 5	–	
Ekstra ince doğrayıcı	Parmesan peyniri, Alman patates hamur tatlıları için Patatesler	8	–	
İnce Jülyen diski	Patates kızartma ve pipetleri Patates ve sebze garnitürlerini karıştırma	8	–	
Termo dayanıklı blender	Soğuk sıvılar ve içecekler	8	15-30 saniye	1,6 litre
	Et suyuna çorbalar	8	30 saniye	1,2 litre
	Süt ile yapılan çorbalar	8	30 saniye	1 litre
	Sıcak malzemelerin karıştırılmadan önce soğumasının beklenmesini öneririz. Bununla birlikte sıcak malzemeleri işlemek isterseniz Sıcak Karıştırma Güvenlik Talimatlarına bakın.			
Mini kâse ve bıçak	Et	8	20 saniye + Puls	300g yağsız et
	Otları doğrama	8	30 saniye	20g
	Kuruyemiş parçalama	8	30 saniye	100g
	Mayonez	8	30 saniye	2 yumurta 300g yağ
	Püreler	8	30 saniye	200g
Diskler ile birlikte mini kâse	Tek tek disklerin önerilen hızına bakın		–	500g maks. Kâseyi fazla doldurmayın
Narenciye sıkacağı	Küçük öğeler, misket limonu ve limon gibi Daha büyük meyveler, portakal ve greylort gibi	1 – 2	–	2Kg

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

## eklerin kullanımı

Her ek için önerilen hız tablosuna bakın.

### 18 kesici bıçak

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

#### ipuçları

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

### 19 hamur yoğurucu

Mayalı hamur karışımları için kullanın.

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

### 20 çift çırpıcı

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

## karıştırıcının kullanımı

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

#### önemli

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

#### ipuçları

- En iyi sonuç yumurtalar oda sıcaklığındaiken elde edilir.
- Karıştırma öncesinde kase ve karıştırıcıların temiz ve yağsız olduğundan emin olun.

#### krema yapma yağı ve şeker

- En iyi sonuçlar için, yağın krema yapmadan önce oda sıcaklığında (20°C) yumuşatmasına izin verilmelidir. **Bu, çırpıcıya zarar vereceğinden doğrudan buzdolabından yağ KULLANMAYIN.**
- Un ve kurutulmuş meyve gibi daha ağır içerik maddeleri elle devşirilmiş olmalıdır.
- Önerilen hız tablosunda belirtilen maksimum kapasiteleri ve işlem sürelerini aşmayın.

### 21 hamur karıştırıcı

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

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

#### çırpıcıyı çıkartmak için

Çıkartma düğmesine 9 basarak çırpıcıyı tahrik kafasından ayırın.

#### ipuçları

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

### 22 maksimum kapasite diski

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

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

## dilimleme/doğrama diskleri

**çevrilebilir dilimleme/doğrama diskleri - 4mm 23, 2mm 24**

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

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

**ekstra ince doğrayıcı disk 25**

Parmesan peyniri ve Alman patatesi için patates rendeler.

**ince jülyen doğrama 26**

Patates kızartma, karışık kızartmalar ve sebze garnitürleri için patatesleri pipetler ve büyük parçalar halinde kesmek için kullanın.

## güvenlik

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

## kesme disklerinin kullanımı

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

### ipuçları

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

## 27 mini kâse ve bıçak

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

Dilimleme / doğrama diskleri mini kâse ile de kullanılabilir. Bıçak takılmadan mini kâseyi yerleştirin ve montaj ve kullanım talimatları için dilimleme / doğrama diski bölümüne bakın.

**Kâseyi fazla doldurmayın.**

- a) mini bıçak
- b) mini kâse

## mini kâse ve bıçak kullanımı için

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

### güvenlik

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

### önemli

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

### ipuçları

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

## 28 narenciye sıkacağı

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

- c) sıkma konisi
- d) süzgeç

## narenciye sıkacağının kullanımı

- 1 Kaseyi güç ünitesi üzerine yerleştirin, sökülebilir tahrik milini ekleyin.
- 2 Süzgeci kaseye takın – süzgeç tutamaklarının kase üzerindeki tutamlara doğrudan kilitlendiğinden emin olun 16.
- 3 koniyi tamamen aşağıya düşecek şekilde çevirerek tahrik milinin üzerine yerleştirin 17.
- 4 Meyveyi ikiye bölün. Çalıştırın ve meyveyi koni üzerine bastırın.
- **Süzgeç doğru kilitlenmedikçe narenciye sıkacağı çalışmayacaktır.**



- En iyi sonucu elde etmek için meyveleri oda sıcaklığında saklayın ve suyunu sıkmadan önce tezgah üzerinde elinizle yuvarlayın.
- Meyve suyu sıkmaya yardımcı olmak için meyveyi bir yandan diğerine hareket ettirin.
- Büyük miktarlarda meyve suyu sıkarken, posa ve çekirdek birikimini önlemek için süzgeci düzenli aralıklarla boşaltın.

## 29 saklama kabı eki

Gıda işleyicinin eklentileri ve diskleri saklamanız için bir saklama kabına sahiptir.

- 1 Mikser, bıçak, hamur aleti ve diskleri kullanmadığınızda buraya koyun 19.
- 2 Saklama kabı, bir emniyet kilidi ile donatılmıştır - kilitlemek için kapağını kapatın. Açmak için sekmeyi 19 içeri itin ve kapağı 20 kaldırın.

## bakım ve temizlik

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

### motor kısmı

- Nemli bir bez ile silerek kurutun. Kilit alanında gıda artıkları bulunmamasına dikkat edin.
- Güç ünitesini suya sokmayın.
- Kablo fazlalığını güç ünitesi arkasında yerde toplayın 21.

### mikser

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

### çift çırpıcı

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

### hamur karıştırıcı

- Çıkartma düğmesine 9 basarak çırpıcıyı tahrik kafasından ayırın. Sıcak sabunlu su ile yıkayın.
- Tahrik başlığını nemli bir bez ile silip kurutun. **Tahrik başlığını suya batırmayın.**

### tüm diğer parçalar

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

Parça	Bulaşık makinesi için uygun parça
ana kâse, mini kâse, kapak, itici	✓
bıçaklar, hamur yoğurucu	✓
ayrılabilir tahrik mili	✓
diskler	✓
maksimum kapasite disk	✓
çırpıcı/hamur karıştırıcı	✓
<b>Tahrik kafasını suya sokmayın</b>	
blender haznesi, kapak, doldurma kapağı	✓
bıçak ünitesi ve blender için conta	x
narenciye sıkacağı	✓
kazıma kaşığı	✓

## servis ve müşteri hizmetleri

- Kablo hasar görmüşse, güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD tamircisi tarafından değiştirilmelidir.
- **Yiyecek işleyicinin çalışmasıyla ilgili herhangi bir sorunla karşılaşırsanız, yardım istemeden önce sorun giderme kılavuzuna bakınız.**  
Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olursa:
  - cihazınızın kullanımı veya
  - servis veya tamir
  - Cihazınızı satın aldığınız yerle bağlantı kurun.
- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin'de üretilmiştir.



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

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

## Sorun giderme kılavuzu

Sorun	Neden	Çözüm
Mutfak robotu çalışmıyor.	Elektrik akımı yok. Hiçbir güç/gösterge ışığı yanmıyor. Kase güç ünitesine doğru yerleştirilmemiş.  Kase kapağı doğru kilitlememiştir.  Eko fonksiyonu çalışıyor.	Fişin prize takılı olup olmadığını kontrol ediniz.  Kasenin doğru yerleştirilip yerleştirilmediğini ve tutacağın sağ tutma kenarına yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin.  Kapak kilidinin tutma yerine doğru yerleşip yerleşmediğini kontrol edin.  <b>Kase ve kapak doğru yerleştirilmemişse robot çalışmayacaktır.</b>  Ya Otomatik düğmesine basın veya hız kontrolünü açın, sonra Eko fonksiyonunu kapatmak için 'O' durumuna geri döndürün.  Eğer yukarıdakilerden hiç biri değilse evinizdeki sigorta/devre kesicisini kontrol edin.
Blender çalışmayacaktır.	Blender doğru şekilde kilitlememiştir.  Blender doğru şekilde birleştirilmemiş.	Blender kilitleyiciye doğru şekilde takılmadığında çalışmayacaktır.  Bıçak ünitesinin hazneye tam sıkı şekilde takıldığından emin olun.
Mutfak robotu işleme sırasında durur veya yavaşlar.	Aşırı yük koruması çalıştırılmaktadır. Çalışma sırasında işleyici aşırı yüklendi veya aşırı ısındı. Maksimum kapasite aşıldı.	Kapatın, fişten çekin ve yaklaşık 15 dakika soğumasını bekleyin.  İşlemek için maksimum kapasitelere hız tablosundan bakın.
Güç ışığı hızlı olarak yanıp sönüyor.	Normal çalışma. Eğer kap, kapak veya blender güç ünitesine takılmamışsa veya doğru şekilde kilitlememişse yanıp söner.	Kilitlerin doğru takılı olup olmadığını kontrol edin.
Güç ışığı yavaş olarak yanıp sönüyor.	Normal çalışma. Gıda işleyici çalıştırılmadan 30'u aşkın süredir fişi takılı kaldı ve Eko moduna girdi.	Ya Otomatik düğmesine basın veya hız kontrolünü açın, sonra Eko fonksiyonunu kapatmak için 'O' durumuna geri döndürün.
Otomatik ve Güç ışığı yanıp sönüyor.	Normal çalışma. Otomatik seçili ama kilitler takılı değilse yanıp söner.	Kilitlerin doğru takılı olup olmadığını fonksiyonunu kapatmak için Otomatik düğmesine basın.
Blender 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.
Ambalajından çıkarıldığında blender bıçak conta ünitesi eksik.	Conta bıçak ünitesine önceden takılmıştır.	Ayaklı kabı sökün ve contanın bıçak ünitesine takılıp takılmadığını kontrol edin.  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.	

## před použitím tohoto zařízení Kenwood

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

## bezpečnost

- Nože a disk jsou velmi ostré, zacházejte s nimi opatrně. **Při manipulaci a čištění je uchopte vždy za rukojeť pro prsty na jejich horní části, ve vzdálenosti od ostré hrany.**
- Mixér nezdvíhejte ani nepřenašejte 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 mixéru ani do poháru mixéru ruce ani kuchyňské potřeby.
- Příklad vypínání a odpojování ze zásuvky:-
  - před montáží nebo demontáží dílů;
  - Když přístroj nepoužíváte;
  - před čištěním.
- Potraviny nikdy netlačte do plnicího hrdla prsty. Vždy používejte přiložené pěchovače.
- **Nikdy nenasazujte jednotku s noži na pohonnou hřídel bez osazení mixovací nádoby.**
- Než sejmete víko z nádoby nebo mixér z motorového bloku:-
  - spotřebič vypněte;
  - počkejte, až se nasazené doplňky/nože úplně zastaví;
  - Dbejte na to, abyste neodšroubovali pracovní nádobu mixéru od jednotky s noži.
- **NEBEZPEČÍ OPAŘENÍ:** Horké ingredience nechte před mixováním vychladnout na pokojovou teplotu.
- K ovládání kuchyňského robota nepoužívejte víko, ale vždy jen vypínač/regulátor otáček.
- **Pokud bude bezpečnostní mechanismus vystaven nadměrné síle, dojde k poškození přístroje a nebezpečí následného zranění.**
- **Pokud kuchyňský robot nepoužíváte, vytáhněte jej ze zásuvky.**
- Nepoužívejte příslušenství neschválené výrobcem.
- Příklad v chodu nenechávejte nikdy bez dozoru.
- Váš mixér nepoužívejte, pokud je poškozený. Nechejte jej zkontrolovat nebo spravit: viz část „servis a údržba“.
- Pohonná jednotka, přívodní kabel a zástrčka nesmějí přijít do styku s vodou.
- Nenechávejte přívodní kabel volně viset přes okraj stolu nebo pracovní plochy, nebo se dotýkat horkých ploch.
- Nepřekračujte maximální hodnoty uvedené v tabulce doporučených rychlostí.
- Toto příslušenství by neměly používat osoby (včetně dětí) trpící fyzickými, smyslovými či psychickými poruchami ani osoby bez náležitých znalostí a zkušeností. Pokud jej chtějí používat, musí být pod dozorem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo je tato osoba musí poučit o bezpečném používání příslušenství.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.
- Nesprávné použití vašeho robota/mixéru může vést ke zranění.

- Udávaná hodnota maximálního výkonu je údaj získaný při použití příslušenství, které odebírá nejvíce energie. Ostatní příslušenství mohou odebírat energie méně.

Další informace o bezpečnosti pro jednotlivá příslušenství naleznete v části „použití příslušenství“.

## před zapojením

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

## před prvním použitím

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

## popis

### kuchyňský robot

- ① hnací jednotka
- ② nádoba Tritan™ s hnací hřídelí
- ③ oddělitelná část hnacího hřídele
- ④ víko Tritan™
- ⑤ násypka
- ⑥ tlačné díly
- ⑦ Bezpečnostní blokování
- ⑧ úložné místo napájecího kabelu (v zadní části)
- ⑨ automatické tlačítko
- ⑩ ovládání rychlosti / pulsů
- ⑪ kontrolka zapnutí přístroje

### tepelně odolný mixér

- ⑫ plnicí víčko
- ⑬ víko
- ⑭ mixovací nádoba
- ⑮ těsnící kroužek
- ⑯ nožová jednotka
- ⑰ otvory plnicího víčka

### příslušenství

- ⑱ nástavec s nožovými břity
- ⑲ hnětací nástavec na těsto
- ⑳ dvojitý šlehač
- ㉑ míchací nástavec
- ㉒ kotouč pro maximální objem
- ㉓ kotouč pro krájení/strouhání (4 mm)
- ㉔ kotouč pro krájení/strouhání (2 mm)
- ㉕ kotouč pro velmi jemné strouhání
- ㉖ kotouč pro krájení na nudličky
- ㉗ malá miska s noži
- ㉘ lis na citrusové plody
- ㉙ úložná skříňka na příslušenství

## jak používat kuchyňský robot

- 1 Nasadte nádobu na hnací jednotku. Držadlo umístěte směrem dozadu na pravé straně a otočte ve směru hodinových ručiček ❶, dokud nezaklapne.
- 2 Na hnací hřídel mísy nasadte příslušenství.  
**Pozn.: Při použití kotoučů, malé misky, šlehače, míchacího nástavce a odšťavovače na citrusové plody je nutné nasadit oddělitelnou hnací hřídel ❷.**
  - Misku a příslušenství namontujte vždy předtím, než do přístroje vložíte ingredience.
- 3 Nasadte víko ❸ tak, aby vrchol pohonné hřídele/nástroje byl uprostřed víka.
  - **Robot nebude fungovat, pokud nejsou mísa nebo víko správně nasazeny a zajištěny. Zkontrolujte, zda jsou plnicí hrdlo a rukojeť mísy umístěny na pravé straně.**
- 4 Zapojte do elektrické zásuvky. Rozsvítí se kontrolka zapnutí přístroje, která bude blikat, dokud správně nenasadíte nádobu a víko. Zvolte některou z těchto možností:  
Automatické tlačítko – při stisknutí automatického tlačítka se rozsvítí kontrolka a automaticky se zvolí optimální rychlost pro daný nástavec.  
Ovládání rychlosti – ručně zvolte požadovanou rychlost (viz tabulka doporučených rychlostí).  
Pulzní spínač – pulzní spínač (P) použijte pro krátké rychlé otáčky. Pulzní režim bude fungovat, dokud spínač podržíte v zapnuté poloze.
- 5 Na konci používání otočte ovládání rychlosti do vypnuté polohy „O“. V případě používání automatického režimu zmáčkněte tlačítko a kontrolka zhasne.
  - **Pokud není nasazeno víko nebo nádoba nebo jsou nasazeny nesprávně, bude kontrolka zapnutí blikat.**
  - **Pokud je na ovládání rychlosti zvolena rychlost, nebude automatické tlačítko fungovat.**
  - **Přístroj vždy vypněte a odpojte od sítě předtím, než odejmete kryt.****upozornění**
  - Tento kuchyňský robot není vhodný k drcení nebo mletí zrnkové kávy nebo k drcení krystalového cukru na práškový.

## Ekologická funkce

Pokud přístroj necháte zapojený déle než 30 minut bez používání, přepne se do pohotovostního režimu, aby se snížila spotřeba energie.

- Kontrolka zapnutí bude pomalu blikat a přístroj nebude fungovat, dokud neprovedete některý z následujících kroků:
- Zmáčknutí automatického tlačítka.
- Otočení ovládání rychlosti na určitou rychlost a pak zpět do vypnuté polohy „O“.

Když je přístroj připraven k použití, kontrolka začne trvale svítit.

Pozn.: Pokud nejsou nádoba nebo víko správně zaklapnuty, kontrolka zapnutí bude blikat rychleji než v ekologické funkci.

## používání tepelně odolného mixéru

- 1 Osadte těsnící kroužek ❶ do nožové jednotky ❷ – ujistěte se, že je těsnění správně umístěno v ploše drážky.
    - **Když je těsnění poškozené nebo špatně nasazené, bude obsah unikat ven.**
  - 2 Uchopte spodní stranu nožové jednotky ❸ a zasuňte nože do nádoby – otočením proti směru hodinových ručiček zaklapněte ❹. Řiďte se symboly na spodní straně nožové jednotky:
    - ❶ – nezajištěná pozice
    - ❷ – zajištěná pozice
- V případě nesprávného sestavení nebude mixér fungovat.**
- 3 Vložte do nádoby přísady k mixování.
  - 4 Na pohárek osadte víko, které přitlačte dolů pro zajištění polohy ❸. Osadte dávkovací uzávěr.
  - 5 Umístěte mixér na hnací jednotku a otočením ve směru hodinových ručiček ❹ zajištěte.
    - **Zařízení nepůjde spustit, pokud nebude mixér správně osazen do západek.**
  - 6 Zvolte automatický režim nebo rychlost (viz tabulka doporučených rychlostí) nebo pulzní spínač.  
**bezpečnostní zásady**
    - **NEBEZPEČÍ OPAŘENÍ:** Horké ingredience nechte před mixováním vychladnout na pokojovou teplotu.
    - Dávejte pozor, když manipulujete s nožovým nástavcem a když nástroje čistíte, nedotýkejte se jejich ostří.
    - Mixér použijte 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 koktejlů – nikdy nemixujte zmrazené ingredience, které vytvořily pevnou hmotu, musíte je před přidáním do nádoby rozbít na kousky.
    - **Důležité upozornění** – Lišta na dně nádoby se nasazuje napevno při výrobě. Nepokoušejte se ji odstranit.

## **DŮLEŽITÉ: POKYNY PRO MIXOVÁNÍ HORKÉHO OBSAHU**

Abyste minimalizovali možnost opaření při mixování horkého obsahu, nepřibližujte k víku ruce a jiné části těla s nechráněnou kůží, abyste zabránili možnému popálení. Je nutné dodržovat následující bezpečnostní opatření:

- **POZOR: Při mixování velmi horkých ingrediencí může kolem víka nádoby nebo plnicího víčka <sup>12</sup> prudce uniknout horká tekutina a pára.**
- **Doporučujeme, abyste horké ingredience před mixováním nechali vychladnout.**
- **NIKDY** při mixování horkých tekutin, jako jsou polévky, nepřekračujte kapacitu 1200 ml / 5 šálků (říďte se značkami na nádobě).
- **VŽDY** začínejte mixovat na nízké rychlosti a postupně rychlost zvyšujte. **NIKDY** horké tekutiny nemixujte s pulzním nastavením.
- Množství tekutiny, která tvoří pěnu, jako je mléko, by mělo být omezeno na maximální kapacitu 1000 ml / 4 šálky.
- Při manipulaci s mixérem buďte opatrní, protože nádoba a její obsah budou velmi horké.
- Obzvláště opatrní buďte při odnímání víka. Víko je navrženo tak, aby pevně těsnilo a bránilo úniku tekutin. V případě potřeby při manipulaci s víkem chraňte ruce utěrkou nebo rukavicemi.
- Zkontrolujte, zda je nádoba pevně připojená k základně, a při odnímání z mixéru držte základnu a dávejte pozor, abyste ji odejmuli spolu s nádobou.
- Před **každým** použitím mixéru zkontrolujte, zda jsou víko nádoby a víčko plnicího hrdla pevně nasazeny.
- Před **každým** použitím mixéru vždy zkontrolujte, zda jsou otvory ve víčku plnicího hrdla čisté (viz obrázek <sup>17</sup>).
- Když nasazujete víko na nádobu, vždy zkontrolujte, zda jsou víko a okraj nádoby čisté a suché, aby víko dobře těsnilo a nedocházelo k úniku tekutin.

### **tipy**

- Při výrobě majonézy do přístroje vložte všechny ingredience kromě oleje. Odejměte plnicí víčko. Potom za běhu přístroje otvorem v krytu pomalu přidávejte olej.
- Husté směsi jako jsou paštiky a pomazánky je někdy nutné seškrábat směs ze stěn nádoby. Je-li mixování obtížné, přidejte víc tekutiny.
- Drcení ledu – pomocí rychlého zpracování led rozdrťte do požadovaného stavu.
- Nedoporučuje se mixovat tvrdá koření, protože by mohlo dojít k poškození plastových částí.
- Přístroj nebude fungovat, pokud mixér není řádně připevněn.
- Pokud budete chtít míchat suché ingredience - nakrájejte je na kousky, odejměte plnicí víčko a potom za chodu přístroje vhažujte jeden kousek po druhém. Vaši ruku držte nad otvorem. Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud přístroj budete pravidelně vyprazdňovat.
- Nádobu mixéru vždy vyprázdněte. Před použitím i po použití by měla být čistá.
- Nikdy nemixujte více než 1,6 litru tekutiny - pokud se při mixování tvoří pěna (např. u mléčných koktejlů), tak ještě méně.

## tabulka doporučených rychlostí

Nástroj/adaptér	Funkce	doporučená rychlost	doba zpracování *	Maximální kapacity
Kráječ	Směsi na moučníky	8	15-20 s	1,7Kg hmotnost mouky
	Příprava pečiva– zpracovávání tuku do těsta Přidávání vody do těsta na pečení	5 – 8	10 s 10-20 s	500g hmotnost mouky
	Sekání ryb a libového masa Paštiky a teriny	Pulse – 8	10-30 s	800g libového hovězího (max.)
	Krájení zeleniny	Pulse	5-10 s	500g
	Sekání ořechů	8	30-60 s	200g
	Mixování měkkého ovoce, vařeného ovoce a zeleniny	8	10-30 s	1Kg
	Omáčky a dresinky	8	max. 2 min	800g
Nože s kotoučem pro maximální objem	Studené polévky	Začněte s nižší rychlostí a	30-60 s	1,7 l
	Mléčné koktejly/lité těsto	zvyšujte na maximum	15-30 s	1,3 l
Dvojitý šlehač	Šlehání žloutku a bílku	8	60-90 s	4 (150g)
	Vejsce a cukr pro kynutá těsta bez tuku	8	4-5 min	3 vejce (150g)
	Krém	8	30 s	500 ml
	Šlehání tuku s cukrem	8	max. 2 min	200g tuku 200g cukru
Hnětací hák	Kynutá těsta	8	60 s	1Kg celková hmotnost
	Světlá mouka	8	60 s	600g hmotnost mouky
	Celozrnná mouka	8	60 s	500g hmotnost mouky
Míchací nástavec	Šlehačka a ovocné pyré	1 – 2	60 s	300g smetany, 300g pyré
	Vaječné bílky do hustých směsí	1 – 2	60 s	600g celková hmotnost
	Mouka do směsí našlehaného tuku s cukrem	1 – 2	60 s	200g hmotnost mouky
	Makronky	1 – 2	60 s	500g celková hmotnost
Kotouče - plátkovací/strouhací	Pevné potraviny, jako například mrkev nebo tvrdý sýr.	5 – 8	–	Nepřekračujte maximální objem vyznačený na nádobě
	Měkčí potraviny jako například okurky nebo rajčata.	1 – 5	–	
Kotouč ne velmi jemné strouhání	Parmazán, brambory na německé bramborové knedlíky	8	–	
Kotouč pro krájení na nudličky	Bramborové nudličky Nudličky na osmahnutí a zeleninové oblohy	8	–	
Tepelně odolný mixér	Studené tekutiny a nápoje	8	15-30 s	1,6 l
	Polévky z vývaru	8	30 s	1,2 l
	Polévky s mlékem	8	30 s	1 l
	Doporučujeme, abyste horké ingredience před mixováním nechali vychladnout. Pokud však chcete mixovat horké ingredience, přečtěte si prosím bezpečnostní pokyny pro mixování horkého obsahu.			
Malá miska s noži	Maso	8	20 s + pulzní	300g libového hovězího
	Sekání bylinek	8	30 s	20g
	Sekání ořechů	8	30 s	100g
	Majonéza	8	30 s	2 vejce 300g oleje
	Pyré	8	30 s	200g
Malá miska s kotouči	Viz doporučené rychlosti pro jednotlivé kotouče		–	500g max. Nepřepřijte nádobu
Lis na citrusové plody	Menší plody, např. limetky a citrony Větší plody, např. pomeranč a grepy	1 – 2	–	2Kg

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

## používání příslušenství

Řiďte se doporučenou rychlostí pro jednotlivá příslušenství v tabulce.

### 18 nástavec s nožovými břity

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

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

#### tipy

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

### 19 hnětací nástavec na těsto

Používejte na kynutá těsta.

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

### 20 dvojitý šlehač

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

## používání šlehače

- 1 Nasadte mísu na pohonnou jednotku a přidejte hnací hřídel.
- 2 Obě metličky 7 pevně zasuňte do hlavice šlehače.
- 3 Šlehač nasadte pomalým otáčením, dokud na hnací hřídel nezapadne.
- 4 Přidejte suroviny.
- 5 Nasadte víko tak, aby špička hřídele byla uprostřed víka.
- 6 Zapněte.

#### důležité

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

#### tipy

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

#### šlehání tuku s cukrem

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

### 21 míchací nástavec

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

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

#### odpojení metličky

Metličku z hlavice nástavce odpojte zmáčknutím tlačítka pro uvolnění 9.

#### tipy

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

### 22 kotouč pro maximální objem

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

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

## plátkovací/strouhací kotouče

**oboustranné plátkovací/strouhací kotouče – 4mm 23, 2mm 24**

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

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

**kotouč pro velmi jemné strouhání 25**

Ke strouhání parmezánu a brambor na bramborové knedlíky.

**kotouč pro krájení na nudličky 26**

Používejte pro krájení brambor na nudličky a hrubé strouhání na nudličky pro osmahnutí a zeleninové oblohy.

## bezpečnost

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

## používání kotoučů

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

### tipy

- Používejte čerstvé suroviny
- Nekrájejte potraviny na příliš malé kousky. Šířka plnicího hrdla by měla být téměř zaplněna. Potraviny pak při zpracování nebudou sklouzávat na stranu. Případně použijte menší plnicí hrdlo.
- Při použití kotouče pro krájení na nudličky vkládejte ingredience horizontálně.
- Při krájení nebo strouhání: potraviny vkládané kolmo 12 budou nakrájeny/nastrouhány na kratší kousky než potraviny vkládané horizontálně 13.
- Potraviny krájené kolmo budou kratší než potraviny krájené podélně.
- Po zpracování zůstane na kotoučích nebo v nádobě vždy malé množství odpadu.

## 27 malá miska s noži

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

Kotouče pro krájení/strouhání lze používat také s malou miskou.

Vložte malou misku bez nasazené nožové jednotky a postupujte podle pokynů pro nasazení a používání kotoučů pro krájení/strouhání.

**Misku nepřepĺňujte.**

- a malá nožová jednotka
- b malá miska

## používání malé misky s noži

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

### bezpečnost

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

### důležité

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

### tipy

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

## 28 lis na citrusové plody

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

- c kužel
- d sítko

## používání lisu na citrusové plody

- 1 Nasadte mísu na pohonnou jednotku a přidejte hnací hřídel.
  - 2 Do mísy nasadte sítko tak, aby držadlo sítko bylo zajištěno přímo nad držadlem mísy 16.
  - 3 Otáčením nasadte kužel na hnací hřídel, dokud nezapadne na doraz 17.
  - 4 Rozkrojte ovoce na poloviny. Pak zapněte přístroj a ovoce přitlačte na kužel.
- Pokud není sítko správně nasazeno, nebude lis na ovocné plody fungovat.



- Abyste dosáhli nejlepších výsledků, ovoce skladujte a lisujte při pokojové teplotě a před lisováním poválejte po pracovní ploše.
- Abyste napomohli co nejlepšímu odšťavení, během lisování ovocem pohybujte ze strany na stranu.
- Při lisování velkého množství ovoce pravidelně vyprazdňujte sítko, aby nedocházelo k hromadění dužiny a pecek.

## 29 úložná skříňka na příslušenství

Kuchyňský robot je dodáván s úložnou skříňkou na nástavce a kotouče.

- 1 Nepoužívané nožové jednotky a kotouče vložte do úložné skříňky 18.
- 2 Úložná skříňka je opatřena bezpečnostní západkou – víko se po zavření zajistí. Pokud chcete víko otevřít, zatlačte na výstupek 19 a víko zvedněte 20.

## Péče a čištění

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

### pohonná jednotka

- Otřete vlhkým hadříkem a osušte. Zkontrolujte, zda kolem spojovacího mechanismu nejsou zbytky potravin.
- Pohonnou jednotku nikdy neponořujte do vody.
- Nadbytečnou délku kabelu uložte do úložného prostoru na zadní straně pohonné jednotky 21.

### mixér

- 1 Vyprázdněte nádobu a odšroubujte nožovou jednotku otočením do nezajištěné pozice 16.
- 2 Pracovní nádobu ručně umyjte.
- 3 Sundejte a umyjte těsnění.
- 4 Nedotýkejte se ostrých nožů – omyjte je kartáčkem namočeným v horké mýdlové vodě a potom je dobře opláchněte pod tekoucí vodou. **Neponořujte je do vody.**
- 5 Nechejte uschnout v poloze dnem vzhůru.

### dvojitý šlehač

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

### míchací nástavec

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

### ostatní díly

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

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

## Servis a údržba

- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu, tak je z bezpečnostních důvodů nutné nechat napájecí kabel vyměnit od firmy KENWOOD nebo od autorizovaného servisního technika firmy KENWOOD.
- **Pokud narazíte na jakékoliv problémy s provozem robota, podívejte se před voláním opraváře do pokynů na odstraňování závad.**

Pokud potřebujete pomoc:

- se způsobem použití výrobku,
- s jeho údržbou nebo s opravami,
- obraťte se na tu prodejnu, kde jste výrobek koupili.
- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.



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

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

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

Pomocí odděleného způsobu likvidace elektrospotřebičů se předchází vzniku negativních dopadů na životní prostředí a na zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nevhodného nakládání s odpadem, a umožňuje se recyklace jednotlivých materiálů při dosažení významné úspory energií a surovin. Pro zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je výrobek označen symbolem přeškrtnutého odpadkového koše.

## Pokyny na odstraňování závad

Problém	Příčina	Řešení
Robot nefunguje.	Není napájení. Kontrolka zapnutí přístroje nesvíí. Miska není správně nasazena na základnu.  Kryt misky není ve správné poloze.  Je aktivní ekologická funkce.	Zkontrolujte, zda je robot připojen do napájecí sítě.  Zkontrolujte, zda-li je miska nasazena správně a rukojeť je umístěna směrem doprava.  Zkontrolujte, zda-li je západka krytu umístěna ve správné poloze v oblasti rukojeti.  <b>Mixér se nezapne, pokud nebude správně nasazena miska nebo kryt.</b>  Zmáčkněte automatické tlačítko nebo otočte ovládním rychlosti na určitou rychlost a pak vraťte do polohy „O“. Tím se ekologický režim vypne.  Pokud se nejedná o žádný z uvedených případů, zkontrolujte pojistky/jistič ve vašem domě.
Mixér nefunguje.	Mixér není správně nasazen.  Mixér není správně sestaven.	Pokud není mixér správně zajištěn, nebude fungovat.  Zkontrolujte, zda je nožová jednotka zcela utažena k nádobě.
Robot se během provozu zastaví nebo zpomalí.	Aktivovala se ochrana proti přetížení. Přístroj se během provozu přetížil nebo přehřál.  Překročen maximální objem.	Přístroj vypněte, vytáhněte z elektrické zásuvky a nechte asi 15 minut vychladnout.  Maximální objemyke zpracování najdete v tabulce rychlostí.
Kontrolka zapnutí rychle bliká.	Normální provoz. Kontrolka bliká, pokud nejsou nádoba, víko nebo mixér nasazeny na hnací jednotku nebo nejsou správně zajištěny.	Zkontrolujte, zda je příslušenství správně zajištěno.
Kontrolka zapnutí pomalu bliká.	Normální provoz. Kuchyňský robot zůstal zapojený déle než 30 minut bez provozu a přešel do ekologického režimu.	Zmáčkněte automatické tlačítko nebo otočte ovládním rychlosti na určitou rychlost a pak vraťte do polohy „O“. Tím se ekologický režim vypne.
Kontrolka automatického režimu a zapnutí blikají.	Normální provoz. Kontrolka bliká, pokud je zvolen automatický režim, ale příslušenství není správně zajištěno.	Zkontrolujte, zda je příslušenství správně zajištěno, nebo zmáčknutím automatického tlačítka vypněte automatickou funkci.
Mixér vytéká u spodního dílu nožové sestavy.	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 péče o zákazníky“.
Na nožové jednotce po vybalení chybí těsnění mixéru.	Těsnění je v balení předem nasazené na nožovou jednotku.	Odšroubujte nádobu a zkontrolujte, zda je těsnění nasazeno na nožové jednotce.  Pokud budete potřebovat náhradní těsnění, informace naleznete v části „Servis a péče o zákazníky“.
Malý výkon nástrojů anebo nástavců.	Podívejte se do odpovídajících pokynů v oddíle „Používání nástavců“. Zkontrolujte, zda jsou nástavce správně sestaveny.	

# Magyar

## A használati utasítás olvasása közben hajtsa ki az első oldalt, hogy az illusztrációk is láthatók legyenek.

### a Kenwood-készülék használata előtt

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

## első a biztonság

- A vágókések és a tárcsák nagyon élesek, óvatosan kezelje őket. **A kezelés és tisztítás során mindig a fogórésznél, felül fogja meg azokat, a vágóéltől távol.**
- Ne emelje fel, vagy hordozza a készüléket a fogantyúnál fogva – a fogantyú eltörhet, ami sérülést okozhat.
- Az edény kiürítése előtt mindig vegye ki a vágókést.
- Tartsa távol kezét és a konyhai eszközöket a robotgép edényétől és a mixerpohártól, amikor a készülék csatlakoztatva van a hálózatra.
- Mindig kapcsolja ki a motort, és a hálózati vezetéket is húzza ki a konnektorból:
  - az alkatrészek szét- és összeszerelése előtt;
  - használat után;
  - tisztítás előtt.
- Soha ne az ujjával, hanem mindig a tartozékként mellékelt tömőrúddal nyomja át az alapanyagot az adagolóölcserén.
- **Soha ne szerelje a késegységet a meghajtóegységre a keverőpohár nélkül**
- Az edény fedelének leemelése vagy a mixer meghajtóegységről való levétele előtt:
  - kapcsolja ki a készüléket;
  - várja meg, amíg a tartozékok/kések teljesen leállnak;
  - Ügyeljen rá, nehogy a keverőpoharat lecsavarja a késegységről.
- **ÉGÉSI SÉRÜLÉS KOCKÁZATA:** Forró hozzávalók keverése előtt várja meg, hogy lehűljenek szobahőmérsékletre.
- Soha ne a fedéllel, hanem a be/ki/sebességszabályozóval működtesse a készüléket.
- **A készülék megsérülhet és sérülést okozhat, ha a zárószerveket túlzott erőnek teszik ki.**
- **A robotgépet mindig húzza ki a hálózati aljzattól, amikor nem használja.**
  - Csak engedélyezett tartozékokat 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 készüléket nem üzemeltethetik olyan személyek, akik mozgásukban, érzékszerveik tekintetében vagy mentálisan korlátozottak, vagy nem rendelkeznek kellő hozzáértéssel vagy tapasztalattal, kivéve ha a biztonságukért felelősséget vállaló személy a készülék használatát felügyeli, vagy megfelelően kioktatta őket.
  - A gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanak a készülékkel.
  - A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetészerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

- A robotgép/mixer helytelen használata sérülést okozhat.
- A maximális sebesség a legnagyobb terheléssel működő toldatnál múlik. A többi toldat esetleg kisebb teljesítményű.  
A „tartozékok használata” fejezet megfelelő részei ismertetik az egyes tartozékokra vonatkozó biztonsági figyelmeztetéseket.

### csatlakoztatás előtt

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

### az első használat előtt

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

## a készülék részei

### alapgép

- ① meghajtóegység
- ② Tritan™ edény hajtótengellyel
- ③ levehető hajtótengely
- ④ Tritan™ fedél
- ⑤ tölcser
- ⑥ tömőrudak
- ⑦ biztonsági reteszek
- ⑧ vezetékároló (a hátlapon)
- ⑨ auto gomb
- ⑩ sebességszabályozó/rövid üzem gomb
- ⑪ bekapcsolásjelző

### hőálló mixer

- ⑫ töltőnyílás kupakja
- ⑬ fedél
- ⑭ keverőpohár
- ⑮ tömítőgyűrű
- ⑯ késegység
- ⑰ töltőnyílás kupakjának nyílásai

### tartozékok

- ⑱ vágókés
- ⑲ dagasztó
- ⑳ kettős habverő
- ㉑ bekeverő eszköz
- ㉒ max. kapacitású tárcsa
- ㉓ 4 mm-es szeletelő-/reszelőtárcsa
- ㉔ 2 mm-es szeletelő-/reszelőtárcsa
- ㉕ extra finom reszelőtárcsa
- ㉖ Julienne típusú finom tárcsa
- ㉗ mini edény és késegység
- ㉘ citromfacsaró
- ㉙ tartozékároló doboz

## a robotgép használata

- 1 Illessze az edényt a meghajtóegységre. A fogantyút irányítsa a jobb oldalán hátrafelé, és forgassa el jobbra ❶, amíg rögzül.
- 2 Szereljen egy tartozékot az edény hajtótengelyére.  
**Megjegyzés: A levehető hajtótengelyt ❷ fel kell szerelni, amikor a tárcsákat, a mini edényt, a habverőt, a bekeverő eszközt és a citrusfacsarót használja.**
  - Mindig rögzítse az edényt és a tartozékot a meghajtóegységhez, mielőtt betenné a hozzávalókat.
- 3 Helyezze fel a fedelet ❸ – a hajtótengely/eszköz csúcsának a fedél középpontjába kell illeszkednie.
  - **A robotgép nem működik, ha az edény vagy a fedél nincs megfelelően felszerelve a zárszerkezetre. Ellenőrizze, hogy az adagolócső és az edény fogantyúja a jobb oldalon legyen.**
- 4 Csatlakoztassa a hálózathoz. A bekapcsolásjelző kigyullad, és villog, amíg az edény és a fedél nincs felszerelve megfelelően. Válasszon az alábbi lehetőségek közül:  
Auto gomb – a gomb lenyomása után a jelzőfény kigyullad, és automatikusan a tartozék optimális sebessége lesz kiválasztva.  
Sebességszabályozó – manuálisan válassza ki a kívánt sebességet (lásd az ajánlott sebességek táblázatát).  
Rövid üzem – a rövid üzem funkciót (P) csak rövid ideig használja. A rövid üzem funkció addig működik, amíg a gombot ebben az állásban tartja.
- 5 A feldolgozás végén a kikapcsoláshoz a sebességszabályozót fordítsa el a '0' állásba, vagy az Auto üzemmód használata esetén nyomja meg a gombot, és a jelzőfény kialszik.
  - **A bekapcsolásjelző villog, ha a fedél vagy az edény nincs felszerelve, vagy rosszul van felszerelve.**
  - **Az Auto gomb nem működik, ha a sebességszabályozóval ki van választva egy sebesség.**
  - **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.

## Öko funkció

Ha a robotgép 30 percnél tovább be van kapcsolva úgy, hogy nem használják, akkor az energiafogyasztás csökkentése érdekében készenléti üzemmódra vált át.

- A bekapcsolásjelző lámpa lassan pulzál, és a robotgép nem működik, amíg az alábbi műveletek egyikét el nem végzi:
- Lenyomja az Auto gombot.
- A sebességszabályozót sebességbe állítja, majd visszaforgatja a kikapcsolt '0' állásba.

A jelzőlámpa újra folyamatosan világít, amikor a készülék használatra kész.

Megjegyzés: Ha az edény vagy a fedél nincs megfelelően rögzítve, akkor a bekapcsolásjelző gyorsabban villog, mint az Öko funkciónál.

## a hőálló mixer használata

- 1 Helyezze a tömítőgyűrűt ❶ a kék egységre ❷ – ügyeljen arra, hogy a tömítés pontosan a horonyba kerüljön.
  - **Szivárgást okozhat, ha a tömítés sérült vagy nem megfelelően illeszkedik.**
- 2 A kék egység ❸ alját megfogva helyezze be a pohárba, majd forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányban, amíg nem kattann egyet ❹. A kék egység alján látható ábrák jelentése:
  - ❶ – nyitott állás
  - ❷ – 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, és jobbra fordítsa el ❻, amíg rögzül.
  - **A készülék nem működik, ha a mixer nincs megfelelően felszerelve a zárszerkezetre.**
- 6 Válassza az Auto üzemmódot, vagy válasszon egy sebességet (lásd az ajánlott sebességek táblázatát), vagy használja a rövid üzem gombot.

**biztonság**

  - **ÉGÉSI SÉRÜLÉS KOCKÁZATA:** Forró hozzávalók keverése előtt várja meg, hogy lehűljenek szobahőmérsékletre.
  - Mindig óvatosan bánjon a kék egységgel, és tisztítás közben ne nyúljon a vágóélekhez.
  - A mixert csak akkor működtesse, ha a fedél a helyén van.
  - Kizárólag a tartozék poharat és kék egységet 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.
  - **Fontos** – A pohár alján található szegélyt a gyártás során szerelik fel, ne próbálkozzon az eltávolításával.

## Fontos: Forró Hozzávalók Turmixolása

Az égési sérülések megelőzése érdekében forró hozzávalók turmixolásakor ügyeljen arra, hogy a keze és más fedetlen bőrfelülete ne érjen a fedélhez.

Tartsa be a következő óvintézkedéseket:

- **FIGYELEM: Forró hozzávalók turmixolásakor a forró folyadék vagy a gőz hirtelen kicsaphat a fedél mellett vagy a töltőnyílásnál** 12.
- **Javasoljuk, hogy a forró hozzávalókat a keverés előtt hagyja lehűlni.**
- **SOHA** ne lépje túl az 1200 ml / 5 csésze kapacitást forró folyadékok, például levesek turmixolásánál (figyelje a keverőpoháron levő jelöléseket).
- **MINDIG** alacsony sebességgel kezdje a turmixolást, és csak fokozatosan növelje a sebességet. **SOHA** ne turmixoljon forró folyadékot a rövid üzem funkcióval.
- Habosodó folyadékok, például tej esetén a maximális kapacitás 1000 ml/4 csésze lehet.
- A turmixgép kezelésekor legyen óvatos, mert a keverőpohár és annak tartalma forró lehet.
- A fedél eltávolításakor körültekintően járjon el. A fedél a szívárgás megelőzése érdekében szorosan zár. Szükség esetén védje a kezét egy törlőruhával vagy konyhai fogókesztyűvel.
- Ügyeljen arra, hogy a keverőpohár biztonságosan rögzítve legyen az alaphoz, és amikor kiemeli a készülékből, az alapot megtámasztva, a pohárral együtt emelje ki.
- **Minden** keverés előtt ellenőrizze, hogy a fedél és a töltőnyílás kupakja biztonságosan a helyén legyen.
- **Minden** keverés előtt ellenőrizze, hogy a töltőnyílás kupakjának a nyílásai tiszták legyenek (lásd 17 ábra).
- A keverőpohár fedelének felhelyezésekor mindig ügyeljen arra, hogy a fedél és a pohár pereme tiszta és száraz legyen, mert így lesz megfelelő a tömítés, és így előzhető meg a folyadék kiömlése.

### tanácsok

- Majonéz készítésekor helyezzen minden hozzávalót a mixerbe, az olaj kivételével. Vegye le a töltőnyílás kupakját. Ezután, a készülék működése közben, lassan adja hozzá az olajat a fedél nyílásán keresztül.
- Sűrű keverékek, például pástétomok és öntetek készítésekor előfordulhat, hogy le kell kaparni az edény oldalára tapadt masszát. Ha az anyag nehezen keverhető, adjon hozzá folyadékot.
- Jégapritás – működtesse többször kis ideig a rövid üzem funkciót, amíg a jég el nem éri a kívánt állagot.
- Ne aprítson fűszereket, mert károsíthatják a műanyag részeket.
- A készülék nem működik, ha a mixer nincs megfelelően felszerelve.
- Száraz hozzávalók keverése – vágja darabokra a hozzávalókat, vegye le a töltőnyílás kupakját, majd a készülék működése közben egyenként dobálja be a darabokat. Tartsa a kezét a nyíláson. A legjobb eredmény elérése érdekében rendszeresen ürítse az edényt.
- A mixer tárolásra nem használható. A használat előtt és után üresen kell tárolni.
- Soha ne keverjen 1,6 liternél több anyagot – és ennél is kevesebbet habos folyadék (pl. tejturmix) esetén.

## ajánlott sebességek táblázata

Eszköz/tartozék	Funkció	ajánlott sebesség	feldolgozási idő *	Maximális kapacitás
Vágókés	Tészaporok	8	15-20 s	1,7Kg liszt súly
	Tészta – margarin beledolgozása a lisztbe Víz hozzáadásával összedolgozza a tészta	5 – 8	10 s 10-20 s	500g liszt súly
	Hal és sovány hús aprítása Pástétomok	Pulse – 8	10-30 s	800g max. sovány marhahús
	Zöldség aprítása	Pulse	5-10 s	500g
	Dió aprítása	8	30-60 s	200g
	Puha gyümölcs, főtt gyümölcs és zöldség pürésítése	8	10-30 s	1Kg
	Szószok, öntetek és mártások	8	2 perc max.	800g
Vágókés max. kapacitású tárcsával	Hideg levesek	Kezdje alacsony sebességen, és növelje a maximumig	30-60 s	1,7 liter
	Tejtermixok/híg tészták		15-30 s	1,3 liter
Kettős habverő	Tojásfehérje	8	60-90 s	4 (150g)
	Tojás és cukor, margarin nélkül készült tésztákhoz	8	4-5 min	3 tojás (150g)
	Krém	8	30 s	500 ml
	Zsiradék és cukor összedolgozása	8	2 perc max.	200g zsír 200g cukor
Dagasztó eszköz	Élesztővel készült tészták	8	60 s	1Kg teljes súly
	Fehér kenyérliszt	8	60 s	600g liszt súly
	Teljes kiőrlésű kenyérliszt	8	60 s	500g liszt súly
Bekeverő eszköz	Habtejszín és gyümölcspürék	1 – 2	60 s	300g tejszín, 300g püré
	Tojásfehérje sűrű keverékekbe	1 – 2	60 s	600g teljes súly
	Liszt zsiradék és cukor összedolgozott keverékekbe	1 – 2	60 s	200g liszt súly
	Makaron	1 – 2	60 s	500g teljes súly
tárcsák – szeletelés/ reszelés	Szilárd alapanyagok, például répa vagy kemény sajt	5 – 8	–	Ne töltsen meg az edényt a jelzett maximális kapacitás fölé
	Lágyabb alapanyagok, például uborka vagy paradicsom	1 – 5	–	
Extra finom reszelőtárcsa	Parmezán sajt, burgonya krumplinudlihoz.	8	–	
Julienne típusú finom tárcsa	Szalmakrumpli és röszti Wok ételek és zöldségköreték	8	–	
Hőálló mixer	Hideg folyadékok és italok	8	15-30 s	1,6 liter
	Húsléből készült levesek	8	30 s	1,2 liter
	Tejes levesek	8	30 s	1 liter
Javasoljuk, hogy a forró hozzávalókat a keverés előtt hagyja lehűlni. Forró folyadékok feldolgozása előtt olvassa el „A forró hozzávalók turmixolásának biztonsági utasításai” részt.				
Mini edény és kés	Hús	8	20 s + rövid üzem	300g sovány marhahús
	Fűszernövények aprítása	8	30 s	20g
	Dió aprítása	8	30 s	100g
	Majonéz	8	30 s	2 tojás 300g olaj
	Pürék	8	30 s	200g
Mini edény tárcsákkal	Lásd az egyes tárcsákhoz ajánlott sebességeket		–	500g max. Ne töltsen túl az edényt
Citromfacsaró	Kisebb alapanyagok, pl. lime és citrom Nagyobb gyümölcsök, pl. narancs és grépfrút	1 – 2	–	2Kg

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

## tartozékok használata

Az egyes tartozékokra vonatkozóan lásd az ajánlott sebességek táblázatát.

### 18 vágókés

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

#### tanácsok

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

### 19 dagasztó

Kelt tészták készítéséhez használható.

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

### 20 kettős habverő

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

## a habverő használata

- 1 Szerelje fel az edényt a meghajtóegységre, és helyezze be a levehető hajtótengelyt.
- 2 Tolja be jól a két habverőt 7 a hajtófejbe.
- 3 Óvatosan a hajtótengely fölé elfordítva illessze a helyére a habverőt.
- 4 Helyezze be a hozzávalókat.
- 5 Helyezze fel a fedelet – a tengely végének a fedél középpontjába kell illeszkednie.
- 6 Kapcsolja be.

#### fontos

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

#### tanácsok

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

#### zsiradék és cukor összedolgozása

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

### 21 bekeverő eszköz

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

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

#### a habverő eltávolítása

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

#### tanácsok

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

### 22 max. kapacitású tárcsa

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

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

## szeletelő/reszelő tárcsák

**megfordítható szeletelő/reszelő tárcsák – 4mm 23, 2mm 24**

A tárcsa reszelő oldalát sajthoz, sárgarépához, burgonyához és hasonló állagú élelmiszerekhez használja.

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

**extra finom reszelőtárcsa 25**

Parmezán sajt és knédlihez való burgonya lereszeléséhez.

**Julienne típusú finom tárcsa 26**

Burgonya aprítására szalmakrumplihoz, rösztíhez, wok ételekhez és zöldségköretekhez.

## biztonság

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

## a vágótárcsák használata

- 1 Szerelje fel az edényt a meghajtóegységre, és helyezze be a levehető hajtótengelyt 2.
- 2 A középső fogórésznél megtartva a megfelelő oldalával felfelé helyezze a tárcsát a hajtótengelyre 11.
- 3 Illessze a helyére a fedelet.
- 4 Tegye be az ételt az adagolócsőbe. Válassza ki, melyik adagolócsövet szeretné használni. A tömörűd tartalmaz egy kisebb adagolócsövet, külön darabok vagy vékony nyersanyagok feldolgozásához. A kis adagolócső használatához először dugja be a nagy tömörűdat az adagolócsőbe. A nagy adagolócső használatakor a két tömörűdat egyszerre alkalmazza.
- 5 Kapcsolja be a gépet, és a tömörűddal egyenletesen nyomja le a nyersanyagot – **soha ne nyúljon kézzel az adagolócsőbe.**

### tanácsok

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

## 27 mini edény és késegység

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

A szeletelő-/reszelőtárcsák is használhatók a mini edénnyel.

Helyezze fel a mini edényt a késegység nélkül, és a szeletelő-/reszelőtárcsák részben leírtak szerint használja.

**Ne töltse túl az edényt.**

- Ⓐ mini késegység
- Ⓑ mini edény

## a mini edény és késegység használata

- 1 Szerelje fel az edényt a meghajtóegységre, és helyezze be a levehető hajtótengelyt.
- 2 Szerelje fel a mini edényt a levehető hajtótengelyre – ügyeljen arra, hogy a kivágott részek illeszkedjenek a fő edényen lévő fülekhez 14.
- Megjegyzés:** A fő edény fedelét nem lehet felhelyezni, ha a mini edény nincs jól behelyezve.
- 3 Helyezze a vágókést a hajtótengelyre 15.
- 4 Töltse be a feldolgozandó nyersanyagokat.
- 5 Illessze a helyére a fedelet, és kapcsolja be a készüléket.

### biztonság

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

### fontos

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

### tanácsok

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

## 28 citrusfacsaró

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

- Ⓒ kúp
- Ⓓ szűrő

## a citrusfacsaró használata

- 1 Szerelje fel az edényt a meghajtóegységre, és helyezze be a levehető hajtótengelyt.
- 2 Illessze be a szűrőt az edénybe, ügyelve arra, hogy a szűrő fogója közvetlenül az edény fogója fölött legyen 16.
- 3 Helyezze rá, majd forgatva húzza rá teljesen a kúpot a hajtótengelyre 17.



- 4 Vágja félbe a gyümölcsöt. Kapcsolja be a robotgépet, és nyomja rá a gyümölcsöt a kúpra.
- **A citrusfacsaró nem működik, ha a szűrő nincs megfelelően rögzítve a helyén.**
  - A legkedvezőbb eredmény elérése érdekében szobahőmérsékleten tárolja és facsarja a gyümölcsöt, és a facsaráás előtt kézzel lenyomva görgesse meg az asztalon.
  - Az ivólé kinyerésének elősegítése érdekében facsaráás közben mozgassa a gyümölcsöt oldalirányban ide-oda.
  - Nagy mennyiségű ivólé készítésekor rendszeresen ürítse a szűrőt, hogy ne halmozódjon fel benne a gyümölcsűs és a mag.

## 29 tartozékáról doboz

Az edény tartozékai és tárcsái a robotgéphez mellékelt tárolódobozban tartandók.

- 1 A használaton kívüli vágókést és tárcsákat helyezze a tárolódobozba 16.
- 2 A tárolódoboz biztonsági zárral van ellátva – a zárashoz csukja le a fedelét. A nyitáshoz nyomja meg a fület itt: 19, és hajtja fel a fedelet 20.

## a készülék tisztítása

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

### meghajtóegység

- Előbb nedves ruhával törölje át, majd törölje szárazra. Ügyeljen arra, hogy a zárószerveknél ne legyenek élelmiszermaradékok.
- Ne merítse vízbe a meghajtóegységet.
- A felesleges vezetéket tárolja a meghajtóegység hátoldalán kiképzett tárolóban 21.

### mixer

- 1 Ürítse ki a poharat, csavarja le a késegeséget úgy, hogy a nyitott állásba 6 fordítja.
- 2 Mossa el kézzel a poharat.
- 3 A tömitést vegye le, és mossa el.
- 4 A késeket meleg, mosogatószeres vízbe mártott mosogatókefével tisztítsa meg, majd folyó víz alatt öblítse le. Soha ne érjen kézzel az éles vágókésekhez. **A késegeséget soha ne merítse vízbe.**
- 5 Fejjel lefelé fordítva hagyja megszáradni.

### kettős habverő

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

### bekeverő eszköz

- A kioldógomb 9 megnyomása után húzza ki a habverőt a hajtófejből. Meleg, mosogatószeres vízzel mossa le őket.
- A hajtófejet előbb nedves ruhával törölje át, majd törölje szárazra. **Tilos a hajtófejet vízbe meríteni.**

### egyéb alkatrészek

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

Tétel	mosogatógépben mosogatható tétel
fő edény, mini edény, fedél, tömörűd	✓
vágókések, dagasztó	✓
levehető hajtótengely	✓
tárcsák	✓
max. kapacitású tárcsa	✓
habverők/keverőlap <b>Tilos a hajtófejet vízbe meríteni.</b>	✓
keverőpohár, fedél, töltőnyílás kupakja	✓
késegeség és mixer tömitése	✗
citromfacsaró	✓
műanyag kanál	✓

## szerviz és vevőszolgálat

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



## A TERMÉK MEGFELELŐ HULLADÉKKEZELÉSÉRE VONATKOZÓ FONTOS TUDNIVALÓK A 2002/96/EK IRÁNYELV ÉRTELMEBEN

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

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

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

## Hibaelhárítás

Hiba	A hiba lehetséges oka	Megoldás
A készülék nem indul el.	<p>A készülék nincs feszültség alatt. Az áramellátás jelzőfénye nem világít.</p> <p>Az edényt nem megfelelően szerelték a meghajtóegységre.</p> <p>Az edény fedele nem rögzül megfelelően.</p> <p>Öko funkció bekapcsol.</p>	<p>Ellenőrizze, hogy a hálózati dugasz megfelelően van-e bedugva a konnektorba.</p> <p>Ellenőrizze, hogy az edény helyesen áll-e, és hogy a fogantyú a jobb oldalon van-e.</p> <p>Ellenőrizze, hogy a fedél retesze megfelelően rögzül-e a fogantyú mellett.</p> <p><b>A készülék nem működik, ha az edény vagy a fedél nem megfelelően van felszerelve.</b></p> <p>Az Öko üzemmód kikapcsolásához vagy nyomja meg az Auto gombot, vagy válasszon egy sebességet, és utána térjen vissza a 'O' állásba.</p> <p>Ha a fentiek egyike sem hoz eredményt, ellenőrizze otthonában a biztosítékot.</p>
A mixer nem működik.	<p>A mixer nincs megfelelően rögzítve.</p> <p>A mixer nincs megfelelően összeszerelve.</p>	<p>A mixer nem működik, ha helytelenül van felszerelve a zárószervezetre.</p> <p>Ellenőrizze, hogy a késégység szorosan rögzítve legyen a keverőpohárba/edénybe.</p>
A robotgép működés közben leáll vagy lelassul.	<p>A túlterhelés elleni védelem bekapcsol.</p> <p>A robotgép működés közben túl lett terhelve vagy túlmelegedett.</p> <p>Túllépte a maximális kapacitást.</p>	<p>Kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a dugót a konnektorból, és kb. 15 percig hagyja, hogy a készülék lehűljön.</p> <p>A maximálisan feldolgozható nyersanyagok mennyiségét lásd az ajánlott sebességek táblázatában.</p>
A bekapcsolásjelző gyorsan villog.	<p>Normál működés.</p> <p>A lámpa villog, ha az edény, a fedél vagy a mixer nincs megfelelően felszerelve a meghajtóegységre, vagy nincsenek megfelelően rögzítve.</p>	<p>Ellenőrizze, hogy a zárószervezeteknél a rögzítés megfelelő-e.</p>
A bekapcsolásjelző lassan villog.	<p>Normál működés.</p> <p>A robotgép 30 percnél tovább volt a hálózatra csatlakoztatva anélkül, hogy használták volna, és Öko üzemmódra váltott.</p>	<p>Az Öko üzemmód kikapcsolásához vagy nyomja meg az Auto gombot, vagy válasszon egy sebességet, és utána térjen vissza a 'O' állásba.</p>
Auto és bekapcsolásjelző villog.	<p>Normál működés .</p> <p>A fény az Auto üzemmód választása esetén villog, ha a zárószervezeteknél nem megfelelő a rögzítés.</p>	<p>Ellenőrizze, hogy a zárószervezeteknél a rögzítés megfelelő-e, vagy az Auto funkció kikapcsolásához nyomja meg az Auto gombot.</p>
A mixer a zárószervezetnél szivárog.	<p>Hiányzik a tömítés.</p> <p>A tömítés nem megfelelően illeszkedik a helyére.</p> <p>A tömítés megsérült.</p>	<p>Ellenőrizze a tömítést, hogy megfelelően illeszkedik-e és nem sérült-e. A cseretömítés beszerzéséről lásd: „szerviz és vevőszolgálat”.</p>
A mixer tömítése hiányzik a késégységből, amikor kiveszi a csomagolásból.	<p>A tömítés előre fel van szerelve a késégységre.</p>	<p>Csavarja le a keverőpoharat, és ellenőrizze, hogy a tömítés a késégységen van-e.</p> <p>A cseretömítés beszerzéséről lásd: „szerviz és vevőszolgálat”.</p>
Egyes tartozékok nem működnek megfelelően.	<p>Olvassa el az adott tartozék leírásánál szereplő tanácsokat. Ellenőrizze, hogy a tartozékok megfelelően vannak-e felszerelve.</p>	

## Przed przystąpieniem do czytania instrukcji prosimy rozłożyć pierwszą stronę z ilustracjami

### przed użyciem urządzenia Kenwood

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

## bezpieczeństwo obsługi

- Noże i tarcze są bardzo ostre – zachować ostrożność.  
**Podczas obsługi i mycia należy je chwycić wyłącznie za uchwyt i nie dotykać ostrzy.**
- Nie podnosić ani nie przenosić robota trzymając za uchwyt – uchwyt może się oderwać, w konsekwencji czego może dojść do wypadku i urazu ciała.
- Przed wylewaniem rozdrobnionych składników z miski należy zawsze najpierw wyjąć ostrze.
- Gdy urządzenie jest podłączone do prądu, do miski robota i dzbanka blendera nie wolno wkładać rąk ani przyborów kuchennych.
- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego:
  - przed przystępowaniem do montażu i demontażu części
  - gdy urządzenie nie jest w użyciu
  - przed przystępowaniem do czyszczenia.
- Żywności nie wolno popychać do podajnika palcami. Używać wyłącznie załączonego w zestawie popychacza/y.
- **Nie zakładać zespołu ostrzy na podstawę zasilającą, jeżeli nie został na nią nałożony dzbanek blendera.**
- Przed zdjęciem pokrywy z miski lub blendera z podstawy zasilającej:
  - wyłączyć urządzenie;
  - zaczekać, aż nasadka/ostrza całkowicie się zatrzymają.
  - zachować ostrożność, by nie odkręcić dzbanka blendera z zespołu ostrzy.
- **RYZYKO POPARZENIA:** Przed miksowaniem gorące składniki należy ostudzić do temperatury pokojowej.
- Nie używać pokrywy do włączania urządzenia – służy do tego wyłącznie regulator prędkości/włłącznik.
- **Używanie nadmiernej siły podczas obsługi mechanizmu blokującego spowoduje uszkodzenie urządzenia, co może w konsekwencji spowodować wypadek i urazy ciała.**
- **Nieużywany robot należy zawsze odłączyć od sieci, wyjmując wtyczkę z gniazdka.**
- Nigdy nie stosować niekompatybilnych nasadek.
- Włączonego urządzenia nie wolno zostawiać bez nadzoru.
- Nie używać uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać je do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „serwis i punkty obsługi klienta”).
- Nie wolno dopuszczać do zamoczenia podstawy zasilającej, przewodu sieciowego ani wtyczki.
- Przewód sieciowy nie powinien zwisać z biału, na którym stoi urządzenie ani stykać się z gorącymi przedmiotami lub powierzchniami.
- Nie przekraczać maksymalnej dozwolonej ilości składników, podanej w tabeli zalecanych prędkości.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub nie mające doświadczenia ani wiedzy na temat jego zastosowania, chyba że korzystają z urządzenia pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od tej osoby instrukcje dotyczące obsługi urządzenia.

- Dzieci należy nadzorować i nie dopuszczać, by bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.
- Stosowanie robota w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem i uszkodzeniem ciała.
- Maksymalna moc urządzenia odnosi się do nasadki pracującej pod największym obciążeniem. Pobór mocy innych nasadek może być mniejszy.

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

### przed podłączeniem do sieci

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

### przed pierwszym użyciem

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

## oznaczenia

### robot kuchenny

- ① podstawa zasilająca
- ② miska z tworzywa Tritan™ z wałem napędowym
- ③ wyjmowany wał napędowy
- ④ pokrywa z tworzywa Tritan™
- ⑤ podajnik
- ⑥ popychacze
- ⑦ blokady bezpieczeństwa
- ⑧ schowek na przewód sieciowy (z tyłu)
- ⑨ przycisk „auto”
- ⑩ regulator prędkości/przycisk pracy przerywanej
- ⑪ wskaźnik podłączenia do sieci

### blender ze szkła thermoresist

- ⑫ zakrywka wlewu
- ⑬ pokrywa
- ⑭ dzbanek
- ⑮ pierścień uszczelniający
- ⑯ zespół ostrzy
- ⑰ otwory wentylacyjne zakrywki wlewu

## nasadki

- 18 ostrze
- 19 końcówka do zagniatania ciasta
- 20 podwójna trzepaczka
- 21 końcówka do łączenia lekkich składników
- 22 tarcza o największej pojemności
- 23 tarcza do tarcia/krojenia na 4-milimetrowe plastry
- 24 tarcza do tarcia/krojenia na 2-milimetrowe plastry
- 25 tarcza do tarcia na bardzo drobne wiórka
- 26 tarcza do krojenia w bardzo cienkie słupki (julienne)
- 27 miska mała i ostrze
- 28 wyciskarka do cytrusów
- 29 pojemnik do przechowywania nasadek

## obsługa robota

1 Na podstawie zasilającej zamocować miskę. Uchwyt, skierowany do tyłu, umieścić po prawej stronie i przekręcić miskę zgodnie z ruchem wskazówek zegara ❶, aż się zablokuje we właściwej pozycji.

2 Na wale napędzającym miski zamocować wybraną nasadkę.

**Uwaga: podczas korzystania z tarcz, miski małej, trzepaczki, końcówki do łączenia lekkich składników i wyciskarki do cytrusów w misce należy mocować wymiowany wał napędowy ❷.**

• Przed włożeniem składników miskę i nasadkę należy najpierw zamocować na podstawie zasilającej.

3 Zamocować pokrywę ❸ – sprawdzając, czy górna część wału napędowego/nasadka wpasowała się w środek pokrywy.

• **Robot nie będzie działał, jeżeli miska lub pokrywa nie zostaną prawidłowo osadzone w blokadach bezpieczeństwa. Podajnik i rączka miski muszą znajdować się po prawej stronie.**

4 Włożyć wtyczkę do gniazda sieciowego. Wskaźnik podłączenia do sieci zaświeci się i będzie migać do momentu, aż miska i pokrywa zostaną prawidłowo zamocowane. Wybrać jedną z następujących opcji: Przycisk „auto” – po włączeniu tego przycisku zaświeci się wskaźnik podłączenia do sieci, a optymalna prędkość obrotów dla danej nasadki wybrana zostanie automatycznie;

Regulator prędkości – pozwala na ręczne wybieranie prędkości obrotów (zob. tabela zalecanych prędkości); Tryb pracy przerywanej – przycisk (P). W tym trybie urządzenie pracuje tak długo, jak długo wciśnięty jest przycisk.

5 Po zakończeniu pracy regulator prędkości ustawić w pozycji „O” (wyłączony). Jeżeli używana była funkcja Auto, zwolnić przycisk, a wskaźnik podłączenia do sieci zgaśnie.

• **Wskaźnik podłączenia do sieci będzie migać, jeżeli pokrywa lub miska nie zostały zamocowane lub jeżeli zamocowano je niepoprawnie.**

• **Przycisk „auto” nie będzie działał, jeżeli regulator prędkości jest ustawiony na jedną z prędkości.**

• **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.

## funkcja Eko

Jeżeli robot pozostanie podłączony do sieci przez ponad 30 minut, ale nie będzie używany, przejdzie w stan uśpienia, co ma na celu zmniejszenie zużycia energii.

• Wskaźnik podłączenia do sieci będzie powoli migać, a robot nie zacznie pracować dopóki nie zostanie wykonana jedna z następujących czynności:

• Wciśnięty przycisk „auto”

• Regulator prędkości przekręcony na jedną z prędkości, a następnie z powrotem do pozycji „O” (wyłączony)

Gdy robot przejdzie w stan gotowości do użycia, wskaźnik podłączenia do sieci zacznie świecić ciągłym światłem.

Uwaga: jeżeli miska lub pokrywa nie zostaną prawidłowo osadzone w blokadzie bezpieczeństwa, wskaźnik podłączenia do sieci będzie migać szybciej niż przy włączonej funkcji Eko.

## obsługa blendera ze szkła thermoresist

1 W zespole ostrzy 15 umieścić pierścień uszczelniający 16, zwracając uwagę na to, by uszczelka była poprawnie włożona w rowki.

• **Jeżeli uszczelka zostanie niepoprawnie założona lub uszkodzona, składniki będą wyciekać z dzbanka.**

2 Trzymając za spód zespołu ostrzy 16, wsunąć ostrza do dzbanka i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do momentu, aż rozlegnie się kliknięcie ❶. Rysunki na spodzie ostrzy wskazują pozycję:

 – pozycja „odblokowane”

 – pozycja „zablokowane”

**Blender nie będzie działał, jeżeli nie zostanie poprawnie zmontowany.**

3 W dzbanku umieścić składniki.

4 Umieścić pokrywę na dzbanku i wcisnąć, aby zabezpieczyć przed poluzowaniem ❷. W otworze pokrywy umieścić zakrywkę wlewu.

5 Umieścić blender na podstawie zasilającej i zablokować go, przekręcając zgodnie z ruchem wskazówek zegara ❸.

• **Urządzenie nie będzie działać, jeśli blender nie zostanie prawidłowo zamocowany w blokadzie bezpieczeństwa.**

6 Wybrać przycisk „auto” lub jedną z prędkości (zob. tabela zalecanych prędkości) lub użyć przycisku trybu pracy przerywanej.

**bezpieczeństwo obsługi**

• **RYZIKO POPARZENIA:** Przed miksowaniem gorące składniki należy ostudzić do temperatury pokojowej.

• Wyjmując i zakładając zespół ostrzy należy zachować ostrożność. Podczas mycia nie dotykać krawędzi tnących.

• Blendera można używać wyłącznie z założoną pokrywą.

• Dzbanka używać wyłącznie z zespołem ostrzy załączonym w zestawie.

• Nie wolno uruchamiać blendera, jeżeli dzbanek jest pusty.

• Długi okres użytkowania blendera można osiągnąć nie używając urządzenia przez okres dłuższy niż 60 sekund ciągłej pracy.

• Przepisy na napoje typu smoothie – nie mieszać składników, które zbrzyliły się podczas zamrażania. Przed umieszczeniem ich w dzbanku należy je pokruszyć.

• **Uwaga** – osłonę podstawy dzbanka zamontowano fabrycznie i nie należy jej zdejmować.



## UWAGA: WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE MIKSOWANIA GORĄCYCH SKŁADNIKÓW

Aby zmniejszyć ryzyko poparzenia podczas miksowania składników gorących, należy trzymać ręce i odkryte części ciała z dala od pokrywy.

Należy przestrzegać poniższych wskazówek.

- **UWAGA: miksowanie bardzo gorących składników może spowodować nagłe wypchnięcie gorącego płynu i pary spod pokrywy lub zakrywki wlewu ⑫.**
- **Zalecamy ostudzenie gorących składników przed ich miksowaniem.**
- **NIE WOLNO** przekraczać maksymalnej pojemności dzbanka, wynoszącej 1200 ml/5 szklanek podczas miksowania gorących składników płynnych, np. zup (zob. oznaczenia na dzbanku).
- Należy **ZAWSZE** rozpoczynać miksowanie przy niskiej prędkości obrotów i stopniowo zwiększać prędkość. **NIGDY** nie miksować gorących składników płynnych w trybie pracy przerywanej.
- W przypadku składników płynnych wykazujących tendencję do pienienia się, np. mleka, ich objętość nie powinna przekraczać 1000 ml/4 szklanek.
- Podczas obsługi blendera należy zachować ostrożność, ponieważ dzbanek i jego zawartość będą bardzo gorące.
- Szczególną ostrożność należy zachować podczas zdejmowania pokrywy. Pokrywę zaprojektowano tak, by szczelnie pasowała do otworu dzbanka i zapobiegała wyciekaniu znajdujących się w nim składników. W razie konieczności, podczas obsługi blendera zakładać rękawice kuchenne lub osłaniać dłoń rękawnikiem kuchennym.
- Dzbanek powinien być dobrze przymocowany do podstawy. Podczas zdejmowania dzbanka z urządzenia należy przytrzymywać podstawę, sprawdzając, czy jest zdejmowana razem z dzbankiem.
- Przed rozpoczęciem miksowania należy **zawsze** sprawdzić, czy pokrywa i zakrywka wlewu zostały prawidłowo i stabilnie osadzone na miejscu.
- Przed rozpoczęciem miksowania należy **zawsze** sprawdzić, czy otwory odpowietrzające w zakrywce wlewu nie są zatkane (zob. rys. ⑬).
- Zakładając pokrywę na dzbanek należy zawsze sprawdzić, czy brzegi pokrywy i dzbanka są czyste i suche – zapewnią to szczelne zamknięcie, zapobiegając wylewaniu się składników.

## wskazówki

- Przygotowując majonez, w blenderze należy umieścić wszystkie składniki oprócz oleju. Wyjąć zakrywkę wlewu. Następnie włączyć urządzenie i przez otwór w pokrywie powoli dodawać olej.
- Gęste mieszanki, np. paszety i sosy typu dip, mogą wymagać zgniatania składników ze ścianek dzbanka. Jeżeli składniki trudno jest rozdrobnić, dodać większą ilość składników płynnych.
- Kruszenie lodu – użyć funkcji pracy przerywanej, aż lód uzyska żądaną konsystencję.
- Nie zaleca się mielenia przypraw korzennych, ponieważ mogą uszkodzić plastikowe elementy.
- Urządzenie nie będzie działać, jeżeli blender nie zostanie poprawnie zamocowany.
- Miksowanie suchych składników – składniki pokroić na kawałki, zdjąć zakrywkę wlewu, a następnie włączyć urządzenie i wrzucać składniki przez otwór po jednym kawałku na raz. Nad otworem należy trzymać dłoń. Najlepsze wyniki daje regularne opróżnianie dzbanka.
- Nie używać blendera jako pojemnika do przechowywania. Nieużywany blender powinien być pusty.
- Nie miksować więcej niż 1,6 l bądź mniej w przypadku napojów spienianych, takich jak koktajle mleczne.

## tabela zalecanych prędkości

końcówka/nasadka	funkcja	zalecana prędkość	czas rozdrabniania *	maksymalna ilość	
Zespół ostrzy	Przygotowywanie ciast w proszku	8	15-20 sekund	1,7 kg (waga mąki)	
	Ciasta – wcieranie tłuszczu do mąki Dodawanie wody, aby połączyć składniki ciasta	5 – 8	10 sekund 10-20 sekund	500 g (waga mąki)	
	Siekanie ryb i chudego mięsa Przygotowywanie pasztetów i terrin	tryb pracy przerywanej – 8	10-30 sekund	800 g chudej wołowiny (maksymalnie)	
	Siekanie warzyw	tryb pracy przerywanej	5-10 sekund	500 g	
	Siekanie orzechów	8	30-60 sekund	200 g	
	Przecieranie miękkich owoców, gotowanych owoców i warzyw	8	10-30 sekund	1 kg	
	Przygotowywanie sosów, dressingów i dipów	8	Maksymalnie 2 minuty	800 g	
	Ostrze z tarczą o największej pojemności	Miksowanie zimnych zup	Rozpocząć na niskiej prędkości, a potem zwiększyć ją do maksimum	30-60 sekund	1,7 l
Przygotowywanie koktajli mlecznych, ciast naleśnikowych			15-30 sekund	1,3 l	
Podwójna trzepaczka	Białka	8	60-90 sekund	4 (150 g)	
	Ubijanie jaj z cukrem na beztłuszczowe ciasta biszkoptowe	8	4-5 min.	3 jaja (150 g)	
	Śmietana	8	30 sekund	500 ml	
	Ucieranie tłuszczu z cukrem	8	Maksymalnie 2 minuty	200 g tłuszczu 200 g cukru	
Końcówka do zagniatacia ciasta	Mieszanki na ciasto drożdżowe	8	60 sekund	1 kg (waga całkowita)	
	Wyrabianie ciasta z oczyszczonej mąki chlebowej	8	60 sekund	600 g (waga mąki)	
	Wyrabianie ciasta z razowej mąki chlebowej	8	60 sekund	500 g (waga mąki)	
Końcówka do łączenia lekkih składników	Ubijanie śmietany i przecierów owocowych	1 – 2	60 sekund	300 g śmietany, 300 g przecieru	
	Łączenie białek z gęstymi mieszaninami	1 – 2	60 sekund	600 g (waga całkowita)	
	Łączenie mąki z tłuszczem utartym z cukrem	1 – 2	60 sekund	200 g (waga mąki)	
	Przygotowywanie ciasta na makaroniki	1 – 2	60 sekund	500 g (waga całkowita)	
Tarcze – krojące/trące	Twarde składniki, np. marchew, twarde sery	5 – 8	–	Nie napieniać miski powyżej znajdującego się na niej oznaczenia maksymalnej dozwolonej ilości składników.	
	Składniki miększe, np. ogórki, pomidory	1 – 5	–		
Tarcza do tarcia na bardzo drobne wiórka	Parmezan, ziemniaki na pierogi	8	–		
Tarcza do krojenia w bardzo cienkie słupki (julienne)	Tarkowanie ziemniaków na cienkie słupki i placki ziemniaczane na sposób szwajcarski (rösti) Tarkowanie warzyw na potrawy szybko smażone na sposób chiński i do przybierania	8	–		
Blender ze szkła Thermoresist	Miksowanie zimnych składników płynnych i przygotowywanie napojów	8	15-30 sekund		1,6 l
	Miksowanie zup na warzyrze	8	30 sekund		1,2 l
	Miksowanie zup na bazie mleka	8	30 sekund	1 l	
	Przed miksowaniem gorące składniki należy ostudzić. Jeżeli jednak zajdzie potrzeba zmiksowania składników gorących, należy zastosować się do instrukcji zawartych w części pt. „Wskazówki dotyczące miksowania gorących składników”.				
Miska mała i ostrze	Siekanie mięsa	8	20 sekund + tryb przerywany	300 g chudej wołowiny	
	Siekanie ziół	8	30 sekund	20 g	
	Siekanie orzechów	8	30 sekund	100 g	
	Przygotowywanie majonezu	8	30 sekund	2 jaja 300 g oleju	
	Przygotowywanie przecierów	8	30 sekund	200 g	

## tabela zalecanych prędkości

końcówka/nasadka	funkcja	zalecana prędkość	czas rozdrabniania *	maksymalna ilość
Miska mała z tarczami	zob. zalecana prędkość dla poszczególnych tarcz		–	Maksymalnie 500 g Nie przepełniać miski.
Wyciskarka do cytrusów	Wyciskanie soku z mniejszych składników, np. cytryn lub limonek Wyciskanie soku z większych owoców, np. pomarańczy, grejfrutów	1 – 2	–	2 kg

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

## użytkowanie nasadek

(zob. tabela zalecanych prędkości dla każdej nasadki)

### 18 ostrze

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

Aby uzyskać mniej rozdrobnioną konsystencję, użyć trybu pracy przerywanej.

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

#### wskazówki

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

### 19 końcówka do zagniatania ciasta

Do wyrabiania ciast na bazie drożdży.

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

### 20 podwójna trzepaczka

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

## użytkowanie trzepaczki

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

#### uwaga

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

#### wskazówki

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

#### ucieranie tłuszczu z cukrem

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

## 21 końcówka do łączenia lekkich składników

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

- 1 Na podstawie zasilającej zamocować miskę i wyjmowany wał napędowy.
- 2 Mocno osadzić łopatkę ③ w głowicy napędowej.
- 3 Zamocować końcówkę do łączenia lekkich składników, ostrożnie przekręcając ją do momentu, aż osiadzie w wale napędowym.
- 4 Dodać składniki.
- 5 Zamocować pokrywę – sprawdzając, czy końcówka wału napędowego wpasowała się w jej środek.
- 6 **Wybrać jedną z niskich prędkości obrotów (ustawienia 1 – 2).**

### wyjmowanie ubijaka

Naciskając przycisk zwalnający ⑨, wyjąć ubijak z głowicy napędowej.

### wskazówki

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

## 22 tarcza o największej pojemności

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

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

## tarcze krojące/trące

**dwustronne tarcze krojące/trące – 4 mm ⑬, 2 mm ⑭**

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

### tarcza do tarcia na bardzo drobne wiórka ⑮

Do tarcia parmezanu i ziemniaków na pierogi

### tarcza do krojenia w bardzo cienkie słupki

(julienne) ⑯

Tarcza służy do krojenia ziemniaków w bardzo cienkie słupki oraz do tarcia warzyw na grube wiórka na potrawy szybko smażone na sposób chiński lub do przybierania potraw, a także tarcia ziemniaków na placki ziemniaczane na sposób szwajcarski (rösti).

## bezpieczeństwo

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

## użytkowanie tarcz krojących

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

### wskazówki

- Używane składniki powinny być świeże.
- Nie kroić składników na zbyt małe kawałki. Duży podajnik w całości wypełnić składnikami. Zapobiega to przesuwaniu się składników na boki podczas rozdrabniania. Można także użyć mniejszego podajnika.
- Używając tarczy do krojenia w słupki julienne, składniki należy umieszczać poziomo.
- Podczas tarcia lub krojenia na plasterki: składniki wkładane pionowo ⑫ będą krojone na krótsze kawałki niż składniki wkładane poziomo ⑬.
- Składniki umieszczone pionowo są po pokrojeniu lub rozdrobnieniu krótsze niż składniki umieszczone poziomo.
- Po skończonej pracy, na tarczach krojących/trących i w misce zawsze pozostaje niewielka ilość składników.



## 27 miska mała i ostrze

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

Tarcze krojące/trące mogą być używane także w połączeniu z miską małą.

Zamocować miskę małą bez zamontowanego ostrza, a następnie postępować według wskazówek dotyczących montowania i użytkowania tarcz, zawartych w części poświęconej tarczom krojącym/trącym.

**Nie przepelniać miski.**

- a) ostrze małe
- b) miska mała

## użytkowanie miski małej i ostrza

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

### bezpieczeństwo obsługi

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

### uwaga

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

### wskazówki

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

## 28 wyciskarka do cytrusów

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

- c) wyciskacz
- d) sitko

## użytkowanie wyciskarki do cytrusów

- 1 Na podstawie zasilającej zamocować miskę i wyjmowany wał napędowy.
- 2 Do miski zamocować sitko – pamiętając, by uchwyt sitka był zablokowany we właściwym położeniu (bezpośrednio nad uchwytem miski) 16.
- 3 Stożek umieścić na wale napędzającym, przekręcając go do momentu, aż całkowicie opadnie 17.
- 4 Owoce pokroić na połówki. Włączyć urządzenie, ułożyć owoc na stożku i nacisnąć.
  - **Wyciskarka do cytrusów nie będzie działać, jeżeli sitko nie zostanie prawidłowo zablokowane.**
  - Najlepsze wyniki daje wyciskanie soku w temperaturze pokojowej z owoców przechowywanych w temperaturze pokojowej i wałkowanie ich ręką po blacie przed wyciśnięciem soku.
  - Aby wyciskanie było skuteczniejsze, podczas wyciskania przesuwać owoc z boku na bok.
  - Jeżeli sok wyciskany jest z dużej liczby owoców, należy regularnie opróżniać sitko, aby zapobiec gromadzeniu się na nim miąższu i pestek.

## 29 pojemnik do przechowywania nasadek


Robot kuchenny wyposażono w pojemnik do przechowywania nasadek i tarcz.

- 1 Po użyciu, ostrze i tarcze włożyć do pojemnika 18.
- 2 Pojemnik jest wyposażony w zamek bezpieczeństwa – aby zamknąć pojemnik, należy opuścić pokrywę. Aby go otworzyć, nacisnąć wypustkę 19 i podnieść pokrywę 20.

## konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenie wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- **Dotykając noży i tarek należy zachować szczególną ostrożność – są bardzo ostre.**
- Niektóre składniki mogą spowodować przebarwienie plastikowych elementów urządzenia. Jest to całkowicie normalne zjawisko, które nie ma szkodliwego wpływu na tworzywo ani na smak potraw. Pocieranie 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 21.


## blender

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

## podwójna trzepaczka

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

## końcówka do łączenia lekkich składników

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

## pozostałe elementy

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

element	nadaje się do mycia w zmywarce
miska główna, miska mała, pokrywa, popychacz	✓
ostrza, końcówka do zagniatania ciasta	✓
wyjmowany walek napędzający	✓
tarcze do krojenia i tarcia	✓
tarcza o największej pojemności	✓
ubijaki trzepaczki/łopatka końcówki do łączenia lekkich składników <b>Nie zanurzać głowicy w wodzie.</b>	✓
dzbanek blendera, pokrywa, zakrywka wlewu	✓
zespół ostrzy i uszczelka blendera	x
wyciskarka do cytrusów	✓
łopatka	✓

## serwis i punkty obsługi klienta

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

- **W razie problemów z obsługą robota, przed zatelefonowaniem do działu obsługi klienta prosimy zapoznać się ze wskazówkami w części pt. „rozwiązywanie problemów”.**

Pomocy w zakresie:

- użytkowania urządzenia lub
  - czynności serwisowych bądź naprawczych
  - udziela punkt sprzedaży, w którym zakupiono urządzenie.
- 
- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
  - Wyprodukowano w Chinach.



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

Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami komunalnymi. Należy go dostarczyć do prowadzonego przez władze miejskie punktu zajmującego się segregacją odpadów lub zakładu oferującego tego rodzaju usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, wynikającego z nieodpowiedniego usuwania tego rodzaju sprzętu, oraz umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których sprzęt ten został wykonany, a w konsekwencji znaczną oszczędność energii i zasobów naturalnych. O konieczności osobnego usuwania sprzętu AGD przypomina umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

## rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Robot nie działa.	<p>Brak prądu. Brak prądu/wskaźnik podłączenia do sieci nie pali się.</p> <p>Miska jest nieprawidłowo zamocowana na podstawie zasilającej.</p> <p>Pokrywa miski nie jest poprawnie zablokowana.</p> <p>Włączona jest funkcja Eko.</p>	<p>Sprawdzić, czy robot jest podłączony do prądu.</p> <p>Sprawdzić, czy miska jest poprawnie założona, a uchwyt miski skierowany w prawo.</p> <p>Sprawdzić, czy blokada bezpieczeństwa jest poprawnie zamocowana w okolicy uchwytu.</p> <p><b>Robot nie będzie działać, jeżeli miska i pokrywa nie zostały prawidłowo zamocowane.</b></p> <p>Aby wyłączyć funkcję Eko, należy wcisnąć przycisk „auto” lub przekręcić regulator prędkości na jedną z prędkości, a następnie ponownie do położenia „O”.</p> <p>Jeżeli żadna z powyższych czynności nie rozwiązuje problemu, sprawdzić bezpieczniki/ przerywacze w domowej instalacji elektrycznej.</p>
Blender nie działa.	<p>Blender nie jest poprawnie zablokowany.</p> <p>Blender nie został prawidłowo zmontowany.</p>	<p>Blender nie będzie działać, jeżeli nie zostanie prawidłowo zamocowany w blokadzie bezpieczeństwa</p> <p>Sprawdzić, czy zespół ostrzy jest mocno dokręcony do dzbanka</p>
Robot zatrzymuje się lub zwalnia w trakcie pracy.	<p>Włączyła się funkcja zabezpieczająca przed przeciążeniem.</p> <p>Podczas pracy nastąpiło przeciążenie lub przegrzanie robota.</p> <p>Przekroczono maksymalną pojemność.</p>	<p>Wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę przewodu sieciowego z gniazda i odczekać ok. 15 min., aż urządzenie ostygnie</p> <p>Maksymalne dopuszczalne ilości składników do przetwarzania znajdują się w tabeli zalecanych prędkości</p>
Wskaźnik podłączenia do sieci miga bardzo szybko.	<p>Działanie normalne.</p> <p>Wskaźnik miga, jeżeli miska, pokrywa lub blender nie są zamocowane na podstawie zasilającej lub poprawnie zablokowane we właściwym położeniu.</p>	<p>Sprawdzić, czy blokady bezpieczeństwa poprawnie zaskoczyły.</p>
Wskaźnik podłączenia do sieci miga wolno.	<p>Działanie normalne.</p> <p>Robot pozostał podłączony do sieci, ale nie był używany przez ponad 30 minut i przeszedł w tryb Eko.</p>	<p>Aby wyłączyć funkcję Eko, należy wcisnąć przycisk „auto” lub przekręcić regulator prędkości na jedną z prędkości, a następnie ponownie do położenia „O”.</p>
Migają wskaźniki podłączenia do sieci i funkcji Auto.	<p>Działanie normalne.</p> <p>Wskaźnik miga, jeśli wybrano funkcję Auto, ale blokady bezpieczeństwa nie zaskoczyły.</p>	<p>Sprawdzić, czy blokady bezpieczeństwa poprawnie zaskoczyły lub przycisnąć przycisk funkcji Auto, aby ją wyłączyć</p>

## rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Blender: podstawa zespołu ostrzy jest nieszczelna – składniki wyciekają z dzbanka.	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”.
Po wyjęciu z opakowania na zespole ostrzy nie ma uszczelki blendera.	Uszczelka pakowana jest jako fabrycznie zamontowana na zespół ostrzy.	Odkręcić dzbanek i sprawdzić, czy uszczelka jest przymocowana do zespołu ostrzy. 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 zamontowana.	

# Русский

Перед тем, как прочитать эту брошюру, разверните титульный лист с иллюстрациями

## Перед использованием электроприбора Kenwood

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

## Меры безопасности

- Лезвия и диски очень острые, поэтому обращайтесь с ними с крайней осторожностью. **При установке или снятии, а также при чистке держите их пальцами за верхнюю часть, не прикасаясь к острым поверхностям.**
- Не поднимайте и не переносите комбайн, держась за рукоятку, т.к. рукоятка может сломаться, и вы получите травму.
- Всегда снимайте нож перед тем, как наполнять чашу.
- Если прибор подключен к сети, держите пальцы или кухонные приборы подальше от внутренней поверхности чаши комбайна или блендера.
- Обязательно выключайте электроприбор и отсоединяйте сетевой шнур от розетки электросети в следующих случаях:-
  - перед установкой или снятием деталей;
  - когда не пользуетесь прибором;
  - перед очисткой.
- Никогда не проталкивайте продукты в подающей трубке с помощью пальцев. Всегда пользуйтесь для этой цели специально прилагаемым толкателем(ями).
- **Не устанавливайте ножевой блок на блок электродвигателя, не накрутив предварительно стакан блендера.**
- Перед снятием крышки с емкости или блендера с устройства питания:-
  - выключите прибор;
  - дождитесь, чтобы все движущиеся детали/ножи остановились;
  - следите за тем, чтобы не отсоединить чашу блендера от режущего блока.
- **РИСК ОЖОГА:** Горячие ингредиенты должны остыть до комнатной температуры перед смешиванием.
- Никогда не пользуйтесь крышкой для управления комбайном, всегда используйте для этой цели регулятор скорости.
- **С механизмом блокировки следует обращаться осторожно; излишние усилия могут привести к повреждению механизма и к травмам.**
- **Всегда отключайте кухонный комбайн от сети, когда он не используется.**
- Никогда не пользуйтесь насадками, непредусмотренными для данного прибора.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Никогда не пользуйтесь поврежденным прибором. Отдайте его в ремонт: см. раздел 'Обслуживание и забота о покупателях'.
- Никогда не допускайте попадания влаги на силовой блок, шнур или вилку.
- Следите за тем, чтобы шнур не свешивался с края стола и не касался горячих поверхностей.
- Не загружайте прибор сверх указанной в рекомендациях по выбору рабочей скорости..

- Людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также при недостатке опыта и знаний разрешается пользоваться данным бытовым прибором только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, и после инструктажа по использованию прибора.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.
- Неправильное пользование комбайном/блендером может привести к травме.
- Максимальное потребление энергии указано для наиболее энергоемкой насадки. Прочие насадки могут потреблять меньше энергии.

Указания по безопасному использованию каждой насадки содержатся в разделе «Использование насадок».

### Перед подключением к сети электропитания

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

### Перед первым использованием

- 1 Снимите пластмассовые защитные чехлы с режущих лезвий. **Будьте осторожны, лезвия очень острые.** Эти ножи предназначены для предохранения лезвий только на время изготовления и транспортировки, так что они вам больше не понадобятся.
- 2 Промойте детали. См. раздел 'уход и чистка'.

## Основные компоненты

### Комбайн

- ① блок электродвигателя
- ② чаша Tritan™ с валом привода
- ③ съемный приводной вал
- ④ крышка Tritan™
- ⑤ подающая трубка
- ⑥ толкатели
- ⑦ блокиратор безопасности
- ⑧ место для шнура (сзади)
- ⑨ кнопка Авто
- ⑩ регулятор скорости/импульсный режим
- ⑪ индикатор подключения к сети

### термостойкий блендер

- ⑫ крышка фильтра
- ⑬ крышка
- ⑭ чаша
- ⑮ уплотнительное кольцо
- ⑯ ножевой блок
- ⑰ отверстия заливного колпачка

## насадки

- 18 нож
- 19 насадка для вымешивания теста
- 20 двойной венчик
- 21 насадка для перемешивания
- 22 диск для макс. объема
- 23 диск для нарезки/терки — 4 мм
- 24 диск для нарезки/терки — 2 мм
- 25 диск для экстремелкой терки
- 26 диск для мелких жульенов
- 27 мини-чаша и нож
- 28 соковыжималка для цитрусовых
- 29 емкость для хранения насадок

## Как пользоваться кухонным комбайном

- 1 Установите чашу на блок электродвигателя. Поверните ручку назад вправо и поверните чашу по часовой стрелке 1 до щелчка.

- 2 Установите насадку на вал чаши.

**Примечание:** съемный приводной вал 2 должен устанавливаться при использовании дисков, мини-чаши, венчика, мешалки и соковыжималки для цитрусовых.

- Не забывайте установить на комбайн чашу и насадку перед загрузкой ингредиентов.
- 3 Установите крышку 3 так, чтобы верхняя часть привода/инструмента была по центру крышки.
    - **Комбайн не будет работать если чаша или крышка установлены неправильно. Подающая трубка и ручка чаши должны быть расположены справа.**
  - 4 Подключите прибор к сети. Загорится индикатор питания и будет мигать до тех пор, пока чаша и крышка не будут правильно установлены. Выберите один из вариантов ниже: -  
Кнопка Авто – индикатор загорится, когда будет нажата кнопка Авто, и для насадки будет автоматически выбрана оптимальная скорость.  
Контроль скорости – выберите требуемую скорость вручную (см. таблицу скоростей).  
Импульсный режим – используйте импульсный режим (P) для прерывистых включений. В импульсном режиме двигатель работает до тех пор, пока кнопка удерживается в нажатом состоянии.
  - 5 После завершения переработки ингредиентов поверните регулятор скорости в положение «О» (выкл.), а если вы использовали кнопку Авто, нажмите ее еще раз, и индикатор погаснет.
    - **Индикатор питания будет мигать, если крышка или чаша установлены неправильно или отсутствуют.**
    - **Кнопка Авто не будет работать, если выбрана скорость на регуляторе скорости.**
    - **Перед снятием крышки всегда выключайте прибор и отключайте его от сети.**

### Внимание

- Комбайн не может использоваться для того, чтобы измельчать или молоть кофейные зерна или для превращения сахарного песка в сахарную пудру.

## Функция Эко

Если комбайн остается включенным в сеть в течение 30 минут, но им не пользуются, он переходит в режим ожидания, чтобы снизить потребление энергии.

- Индикатор питания будет медленно мигать. Чтобы вывести комбайн из режим ожидания, выполните одно из следующих действий:-
- Нажмите кнопку Авто.
- Выберите какую-нибудь скорость на регуляторе скорости, а затем верните его в положение «О».

Когда устройство готово к использованию, индикатор питания будет гореть непрерывно.

Примечание: Если чаша или крышка установлены неправильно, индикатор питания будет мигать быстрее, чем в режиме Эко.


## Как пользоваться термостойким блендером

- 1 Вставьте уплотнительное кольцо 15 в ножевой блок 16 так, чтобы оно правильно вошло в соответствующие пазы.

- **При отсутствии или при неправильной установке прокладки появится протечка.**

- 2 Возьмитесь за тыльную сторону ножевого блока 16 и вставьте ножевой блок в чашу. Поверните против часовой стрелки до щелчка 4. См. рисунки на обратной стороне ножевого блока:

 – разблокированная позиция

 – заблокированная позиция

**Блендер не будет работать в случае неправильной сборки.**

- 3 Поместите ингредиенты в чашу.
- 4 Установите крышку на чашу и надавите, чтобы заблокировать ее на месте 5. Установите колпачок заливочного отверстия.
- 5 Установите измельчитель на блок электродвигателя и поверните по часовой стрелке, чтобы заблокировать 6.
- **Если блендер был неправильно заблокирован, машина работать не будет.**
- 6 Нажмите Авто или выберите скорость на регуляторе (см. таблицу скоростей) или воспользуйтесь импульсным режимом.

### Безопасность работы

- **РИСК ОЖОГА:** Горячие ингредиенты должны остыть до комнатной температуры перед смешиванием.
- Соблюдайте осторожность в обращении с насадками, не касайтесь режущих кромок при их чистке.
- Включайте блендер только с закрытой крышкой.
- Пользуйтесь чашей блендера только при наличии в ней режущей насадки.
- Никогда не включайте пустой блендер.
- Для того чтобы блендер работал долго, не включайте его дольше, чем на 60 секунд.
- Предупреждение. Не смешивайте смерзшиеся в твердые комки ингредиенты. Перед загрузкой в чашу всегда разламывайте их.
- **Важно** – кромка на основании сосуда устанавливается в процессе изготовления, и не следует пытаться отделить ее.



## ВАЖНО: ИНСТРУКЦИИ ПО СМЕШИВАНИЮ ГОРЯЧИХ ИНГРЕДИЕНТОВ

Чтобы минимизировать риск получения ожогов во время смешивания горячих ингредиентов, не дотрагивайтесь руками или другими открытыми участками тела до крышки. Следует соблюдать следующие меры предосторожности:

- **ОСТОРОЖНО! Смешивание слишком горячих ингредиентов может привести к переливанию горячей жидкости или выбросу пара через крышку или колпачок заливочного отверстия** <sup>12</sup>.
- **Рекомендация: горячие ингредиенты следует остудить перед смешиванием.**
- При обработке горячих жидкостей, например, супа **НИКОГДА** не превышайте максимальные показатели загрузки 1200 мл/ 5 чашек (см. значки на чаше).
- **ВСЕГДА** начинайте смешивание на низкой скорости и постепенно увеличивайте ее. **НИКОГДА** не смешивайте горячие жидкости, используя импульсный режим.
- Жидкости, которые при смешивании образуют пену (например, молоко) следует загружать в объеме, не превышающем 1000 мл/4 чашки.
- Соблюдайте осторожность при работе с блендером, т.к. чаша и жидкость очень горячие.
- Соблюдайте осторожность при снятии крышки. Крышка герметичная и предотвращает протекание. При работе используйте полотенце или кухонные рукавички.
- Удостоверьтесь, что чаша плотно зафиксирована на основе. Чтобы снять чашу, регулируйте основу так, чтобы она была извлечена вместе с чашей.
- Перед началом **работы** убедитесь, что крышка и колпачок заливочного отверстия зафиксированы на месте.
- Перед началом **работы** убедитесь, что вентиляционные клапаны колпачка не засорены (см. схему <sup>17</sup>).
- Перед установкой крышки на чашу убедитесь, что ободки крышки и чаши чистые и сухие. Тогда они будут плотно прилегать и предотвращать протекание.

### Полезные советы

- При приготовлении майонеза все ингредиенты, кроме растительного масла, поместите в блендер. Снимите пробку горловины. Затем, при работающем приборе, медленно добавьте масло через отверстие в крышке.
- Густые смеси, например, паштеты или подливы, могут залипать. Если смеси плохо смешиваются, добавьте больше жидкости.
- Измельчение льда – используйте импульсный режим для короткого прерывистого воздействия до измельчения льда до нужной консистенции
- Прикрывайте отверстие рукой. Для обеспечения лучшего результата своевременно разгружайте чашу. Не рекомендуется смешивать в приборе специи, так как они могут повредить пластмассовые части.
- При неправильной установке блендера прибор не заработает.
- Для смешивания сухих ингредиентов нарежьте их на кусочки, снимите колпачок заливочного отверстия и, при работающем приборе, загрузите кусочки один за другим. Накройте отверстие ладонью. Для получения лучшего результата регулярно опорожняйте чашу.
- Не используйте блендер в качестве емкости для хранения. Оставляйте его пустым до и после использования.
- Никогда не смешивайте более 1,6 л, для пенистых смесей типа молочных коктейлей это значение должно быть еще меньше.

**таблица рекомендуемых рабочих скоростей**

Инструмент/Насадка	Назначение	Рекомендуемая скорость	время переработки *	Максимальная загрузка
Нож	Универсальные смеси для тортов	8	15-20 сек.	1,7 кг вес муки
	Растирание жира с мукой Добавление воды в различные ингредиенты теста для выпечки	5 – 8	10 сек. 10-20 сек.	500 г вес муки
	Нарезка рыбы и постного мяса Паштеты	Pulse – 8	10-30 сек.	800 г макс. постная говядина
	Нарезка овощей	Pulse	5-10 сек.	500 г
	Нарезка орехов	8	30-60 сек.	200 g
	Пюре из мягких фруктов, приготовленных фруктов или овощей	8	10-30 сек.	1 кг
	Соусы, заправки, подливы	8	Макс. 2 минуты	800 г
Нож с диском для макс. объема	Холодные супы	Начать с низкой скорости и увеличить до максимальной	30-60 сек.	1,7 л
	Молочные шейки/жидкое тесто		15-30 сек.	1,3 л
Двойной венчик	Яичные белки	8	60-90 сек.	4 (150g)
	Яйца и сахар для пресных бисквитов	8	4-5 минут	3 яйца (150g)
	Сливки	8	30 сек.	500 мл
	Жирный крем с сахаром	8	Макс. 2 минуты	200 г жир 200 г сахар
Насадка для замешивания теста	Дрожжевое тесто	8	60 сек.	1 кг общий вес
	Мука для белого хлеба	8	60 сек.	600 г вес муки
	Непросеянная мука для хлеба	8	60 сек.	500 г вес муки
Насадка для перемешивания	Взбивание сливок и фруктовых пюре	1 – 2	60 сек.	300 г сливки, 300 г пюре
	Яичные белки в густых смесях	1 – 2	60 сек.	600 г общий вес
	Муку в размягченный жир или сахарные смеси	1 – 2	60 сек.	200 г вес муки
	Пирожные макарун	1 – 2	60 сек.	500 г общий вес
Диски - нарезка/терка	Твердые продукты – морковь, твердый сыр и т.д.	5 – 8	–	Не превышайте максимальный объем, указанный на чаше
	Более мягкие продукты - огурцы, помидоры и т.д.	1 – 5	–	
Экстремелкая терка	Сыр «Пармезан», картофель для немецких картофельных клецок.	8	–	
Диск для мелких жульенов	Картофель соломкой или на терке Ингредиенты для фритюра и овощные гарниры	8	–	
Термостойкий блендер	Холодные жидкости и напитки	8	15-30 сек.	1,6 л
	Суповые полуфабрикаты	8	30 сек.	1,2 л
	Молочные супы	8	30 сек.	1 л
	Рекомендуется охладить горячие ингредиенты перед смешиванием. Перед обработкой горячих жидкостей внимательно прочитайте раздел «Инструкции по смешиванию горячих ингредиентов».			
Мини-чаша и нож	Мясо	8	20 + импульсный режим	300 г Постная говядина
	Рубка трав	8	30 сек.	20 г
	Нарезка орехов	8	30 сек.	100 г
	Майонез	8	30 сек.	2 яйца 300 г масла
	Пюре	8	30 сек.	200 г
Мини-чаша с дисками	См. рекомендации по выбору скорости для разных дисков		–	500 г Макс. Не переполняйте чашу
Соковыжималка для цитрусовых	Небольшие ингредиенты — лаймы и лимоны Крупные фрукты — апельсины и грейпфруты	1 – 2	–	2 кг

\* Скорость указана только в качестве рекомендации и будет зависеть от вашего рецепта и перерабатываемых продуктов.



## Использование насадок

Смотри таблицу рекомендованных скоростей для каждой насадки.

### 18 НОЖ

Нож – наиболее универсальная из всех насадок.

Длительность обработки определяет конечную текстуру.

Для получения грубой текстуры используйте импульсный режим.

Используйте нож для приготовления пирогов и теста, рубки сырого и готового мяса, нарезки овощей, орехов, паштетов, подливок, супов-пюре и крамблов из бисквита и хлеба.

#### советы

- Нарезьте мясо, хлеб, овощи и подобные ингредиенты кубикам по 2 см перед обработкой.
- Печенье следует крошить и засыпать через трубку в ходе работы комбайна.
- Жир для теста следует нарезать холодным на кубики по 2 см.
- Следите за тем, чтобы не подвергать ингредиенты чрезмерной обработке.

### 19 насадка для вымешивания теста

Используется для дрожжевого теста

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

### 20 Двойной венчик

Используется для легких смесей, таких как яичные белки, сливки, сгущенное молоко, а также для взбивания яиц и сахара на бисквиты.

## Использование взбивалки

- 1 Установите чашу на блок электродвигателя, наденьте приводной вал.
- 2 Вставьте каждый венчик 7 до упора в головку привода.
- 3 Установите взбивалку, осторожно поворачивая ее, пока она не опустится на приводной вал.
- 4 Положите нужные ингредиенты.
- 5 Установите крышку, следя за тем, чтобы торец вала оказался в центре крышки.
- 6 Включите комбайн.

#### важная информация

- **Этот венчик не подходит для переработки универсальных смесей, поскольку они слишком густые и могут повредить насадку. Для этих целей используйте нож.**

#### Полезные советы

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

#### Жирный крем с сахаром

- Для достижения лучшего результата сливки должны нагреться до комнатной температуры (20°C) перед взбиванием. **НЕ ВЗБИВАЙТЕ нерзамороженный жир, поскольку он может повредить венчик.**
- Более тяжелые ингредиенты, такие как мука и сухофрукты, следует вмешать вручную.
- Не превышайте максимальный объем или время переработки, указанное в таблице рекомендаций.

### 21 Насадка для перемешивания

Используйте эту насадку для перемешивания легких ингредиентов в густые смеси, например для бизе, муссов и фруктовых пюре.

- 1 Установите чашу на блок электродвигателя, наденьте приводной вал.
- 2 Вставьте лопатку 8 до упора в головку привода.
- 3 Установите инструмент для перемешивания, аккуратно поворачивая блок до тех пор, пока он не упадет на привод.
- 4 Положите ингредиенты.
- 5 Установите крышку – конце привода должен располагаться по центру крышки.
- 6 **Выберите малую скорость (1 – 2).**

#### чтобы снять взбивалку

Снимите взбивалку с головки привода, нажав кнопку освобождения 9.

#### советы

- Не используйте режим Auto или высокую скорость, поскольку для хорошего вымешивания требуется низкая скорость.
- Для достижения лучшего результата не взбивайте яичные белки или сливки в слишком крепкую массу — насадка для перемешивания не справится с такой густой смесью.
- Не смешивайте ингредиенты дольше, чем указано в таблице рекомендаций — смесь потеряет воздушность и станет неплотной.
- Все ингредиенты, которые остались на насадке или стенках чаши нужно аккуратно вмешать лопаткой.

### 22 Диск для макс. объема

При смешивании жидкостей в чаше можно использовать диск для максимального объема вместе с ножом. Он предотвращает протекание и улучшает результат.

- 1 Установите чашу на блок электродвигателя.
- 2 Установите нож.
- 3 Добавьте нужные ингредиенты.
- 4 Установите диск поверх ножа так, чтобы он вошел в пазы внутри чаши 10. **Не нажимайте на диск.**
- 5 Установите крышку чаши и включите прибор.

## Диски для нарезки/терки

### Двусторонние диски для нарезки/терки - 4mm <sup>23</sup>, 2mm <sup>24</sup>

Используйте сторону терки для натирания сыра, моркови, картофеля и подобных продуктов.

Используйте сторону нарезки для сыра, моркови, картофеля, капусты, огурцов, кабачков, свеклы и лука.

### Диск для экстремальной терки <sup>25</sup>

Служит для натирания пармезана и картофеля для кнедликов.

### Мелкая нарезка на жульен <sup>26</sup>

Используется для нарезки ингредиентов соломкой или грубой терки, ингредиентов для фритюра и овощных гарниров.

## Меры безопасности

- **Никогда не снимайте крышку прежде, чем произойдет полная остановка режущего диска.**
- **Диски являются очень острыми и требуют крайне осторожного обращения**
- **Не переполняйте чашу – Не превышайте указанную на чаше максимальную емкость.**

## Использование режущих дисков

- 1 Установите чашу на блок электродвигателя, наденьте приводной вал. <sup>2</sup>.
- 2 Удерживая ручку, расположенную в центре, установите диск на приводной вал соответствующей стороной вверх <sup>11</sup>.
- 3 Установите крышку.
- 4 Положите продукты в подающую трубку. Выберите подающую трубку нужного размера. Толкатель снабжен подающей трубкой меньшего диаметра для отдельных кусков или тонких ингредиентов. Чтобы воспользоваться трубкой меньшего диаметра, вставьте толкатель в трубку большего диаметра. Чтобы воспользоваться трубкой большего диаметра, используйте оба толкателя вместе.
- 5 Включите прибор и равномерно нажимайте вниз на толкатель; **никогда не допускайте, чтобы ваши пальцы оказались в подающей трубке.**

### Полезные советы

- Используйте свежие продукты.
- Не режьте продукты слишком мелко. Заполняйте большую подающую трубку равномерно по всей ширине. Тем самым предотвращается смещение продуктов в сторону при обработке. Также вы можете воспользоваться трубкой меньшего диаметра.
- При использовании диска для жульенов, тонкие ингредиенты следует класть горизонтально.
- При нарезке или натирании: ингредиенты, уложенные вертикально <sup>12</sup>, будут короче тех, что уложены горизонтально <sup>13</sup>.

- Продукты, размещаемые вертикально, будут нарезаны более короткими кусочками, чем продукты, размещаемые горизонтально.
- На диске или чаше всегда остается небольшое количество продуктов после окончания процесса обработки.

## <sup>27</sup> Мини-чаша и нож

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

Диск для нарезки/терки можно использовать с мини-чашей.

Вставьте мини-чашу без ножа. Инструкции по установке диска для нарезки/терки см. в соответствующем разделе.

**Не переполняйте чашу.**

- <sup>a</sup> мини-нож
- <sup>b</sup> мини-чаша

## Использование мини-чаши и ножа

- 1 Установите чашу на блок электродвигателя, наденьте приводной вал.
- 2 Установите мини-чашу на съемный приводной вал так, чтобы вырезанная часть сравнялась с выступами <sup>14</sup> на основной чаше.  
**Примечание:** если мини-чаша установлена неправильно, вы не сможете закрыть крышку основной чаши.
- 3 Установите нож на приводной вал <sup>15</sup>.
- 4 Добавьте ингредиенты, которые должны быть обработаны.
- 5 Установите крышку и включите кухонный комбайн.

### меры безопасности

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

### важная информация

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

### советы

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

## 28 соковыжималка для цитрусовых

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

- © конус
- а сито

### Использование пресса для цитрусовых

- 1 Установите чашу на блок электродвигателя, наденьте приводной вал.
- 2 Установите сито в чашку, следя за тем, чтобы ручка сита была зафиксирована в положении, находящемся строго над ручкой чашки 16.
- 3 Установите конус над приводным валом, вращая его до тех пор, пока он не опустится до конца вниз 17.
- 4 Разрежьте фрукты пополам. Затем включите прибор и нажимайте разрезанной половинкой на конус.
  - Если фиксаторы сита не были заблокированы, соковыжималка для цитрусовых работать не будет.
  - Для получения оптимальных результатов фрукты следует хранить и выжимать при комнатной температуре. Перед выжиманием покатайте фрукт рукой по рабочему столу.
  - Чтобы улучшить выжимание, вращайте фрукт на конусе из стороны в сторону.
  - При выжимании большого количества фруктов регулярно очищайте сито, чтобы на нем не накапливались семена и кожура.

## 29 фиксация коробки для хранения

Кухонный комбайн оснащен коробкой для хранения насадок на чашу и дисков.

- 1 Когда насадки и диски не используются, упаковывайте их в эту коробку 18.
- 2 Коробка снабжена замком, который защелкивается, когда вы закрываете крышку. Чтобы открыть крышку, нажмите выступ 19 и поднимите крышку 20.

### Уход и очистка

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

#### силовой блок

- Протрите влажной тряпкой, а затем насухо. Следите за тем, чтобы зона вблизи блокировочного механизма не была засорена остатками пищи.
- Не погружайте в воду силовой блок.
- Шнур питания при необходимости можно укоротить, поместив часть его в отделение для хранения в задней части приводного блока 21.

#### блендер

- 1 Опустошите чашу, открутите ножевой блок, повернув его в положение разблокировки 6, чтобы освободить
- 2 Промойте чашу вручную.
- 3 Снимите уплотняющие прокладки и промойте их.
- 4 Не прикасайтесь к острым ножам – промойте их с помощью щетки под горячей водой с мылом, а затем тщательно ополосните под краном. **Не погружайте ножевой блок в воду.**
- 5 Переверните их и оставьте сушиться.

#### двойной венчик

- Снимите с головки привода венчики, слегка потянув их. Помойте в горячей мыльной воде.
- Протрите головку привода влажной тряпкой, а затем вытрите ее насухо. **Не опускайте головку привода в воду.**

#### насадка для перемешивания

- Снимите взбивалку с головки привода, нажав кнопку освобождения 9. Помойте в горячей мыльной воде.
- Протрите головку привода влажной тряпкой, а затем вытрите ее насухо. **Не опускайте головку привода в воду.**

#### Прочие детали

- Вымойте руками, а затем высушите.
- Некоторые детали разрешено мыть в посудомоечной машине, но размещать их необходимо только на верхней полке. Не рекомендуется класть детали на нижнюю полку посудомоечной машины прямо над нагревательным элементом. Рекомендуется использовать короткую программу с низкой температурой (максимум 50°C).

Деталь	Деталь, которую разрешается мыть в посудомоечной машине
основная чаша, мини-чаша, крышка	✓
ножи, насадка для вымешивания теста	✓
съёмный приводной вал	✓
диски	✓
диск для максимального объема	✓
венчики/лопатка для вымешивания <b>не опускайте головку привода в воду.</b>	✓
чаша блендера, крышка, колпачок для заливки	✓
ножевой блок и уплотнительное кольцо для блендера	✗
соковыжималка для цитрусовых	✓
лопаточка	✓

## Обслуживание и забота о покупателях

- При повреждении шнура в целях безопасности он должен быть заменен в представительстве компании или в специализированной мастерской по ремонту агрегатов KENWOOD.
- **Перед обращением за помощью в сервисную службу по поводу каких-либо неисправностей, возникших во время эксплуатации кухонного комбайна, попытайтесь устранить их как указано ниже в инструкции по поиску и устранению неисправностей.**

Если вам нужна помощь в:

  - пользовании прибором или
  - техобслуживании или ремонте,
  - обратитесь в магазин, в котором вы приобрели прибор.
- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.



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

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

Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов, местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги.

Отдельная утилизация бытовых приборов позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которыми чревата ненадлежащая утилизация, и позволяет восстановить материалы, входящие в состав изделий, обеспечивая значительную экономию энергии и ресурсов. В качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытовых приборов на изделие нанесен знак в виде перечеркнутого мусорного бака на колесах.

## Инструкция по поиску и устранению неисправностей

Неисправность	Причина	Устранение
Кухонный комбайн не работает.	<p>Не подается питающее напряжение. Отсутствие питания/не зажегся индикатор подключения к сети. Чаша неправильно приложена к силовому блоку.</p> <p>Неправильно зафиксирована крышка чаши.</p> <p>Включена функция Эко.</p>	<p>Убедитесь в том, что кухонный комбайн подключен к электросети.</p> <p>Проверьте, правильно ли установлена чаша и расположена ли ручка с правой стороны.</p> <p>Проверьте, правильно ли расположены блокираторы в ручке.</p> <p><b>Комбайн не заработает при неправильной установке чаши и крышки.</b></p> <p>Нажмите кнопку Авто или выберите какую-нибудь скорость на регуляторе скорости, а затем верните его в положение «О», чтобы выйти из режима ожидания.</p> <p>Если все установлено правильно, удостоверьтесь в наличии питания в вашей электросети.</p>
Блендер не работает.	<p>Блендер неправильно зафиксирован.</p> <p>Блендер собран неправильно.</p>	<p>Блендер не будет работать, если он неправильно установлен.</p> <p>Проверьте, чи правильно восстановлено ножовый блок у чаши.</p>
Комбайн останавливается или замедляется во время работы.	<p>Включена защита от перегрузки. Комбайн перегружен или перегрелся во время работы.</p> <p>Превышен допустимый объем.</p>	<p>Выключите устройство, отключите от сети питания и дайте остынуть в течение приблизительно 15 минут.</p> <p>Максимальный объем перерабатываемых ингредиентов указан в таблице скоростей.</p>
Индикатор питания быстро мигает.	<p>Нормальная работа. Индикатор будет мигать, если чаша, крышка или бленде не установлены на блок электродвигателя или не заблокированы.</p>	<p>Проверьте блокировку и установите детали правильно.</p>
Индикатор питания медленно мигает.	<p>Нормальная работа. Комбайн остался включенным в сеть в течение 30 минут, но им не пользовались, и он перешел в режим ожидания.</p>	<p>Нажмите кнопку Авто или выберите какую-нибудь скорость на регуляторе скорости, а затем верните его в положение «О», чтобы выйти из режима ожидания.</p>
Индикатор Авто и питания мигают.	<p>Нормальная работа. Индикатор будет мигать, если выбран режим Авто, но детали не заблокированы.</p>	<p>Проверьте блокировку и установите детали правильно или нажмите кнопку Авто, чтобы выключить режим Авто.</p>
Подтекание из основания ножевого блока блендера.	<p>Не установлено уплотнительное кольцо. Неправильно установлено уплотнительное кольцо. Повреждено уплотнительное кольцо.</p>	<p>Убедитесь в том, что уплотнительное кольцо правильно установлено и не повреждено.</p> <p>Порядок получения уплотнения для замены см. в разделе “обслуживание покупателей”.</p>

## Инструкция по поиску и устранению неисправностей

Неисправность	Причина	Устранение
Уплотнительное кольцо блендера отсутствует на ноже, когда он извлечен из упаковки.	Уплотнитель установлен на ножевой блок на заводе.	Открутите чашу и проверьте, установлена ли прокладка на ножевой блок. Порядок получения уплотнения для замены см. в разделе “обслуживание покупателей”.
Неудовлетворительная работа инструментов или насадок.	См. раздел “Использование насадок”. Убедитесь в том, что насадки установлены правильно.	

# Ελληνικά

**Πριν αρχίσετε να διαβάζετε τις οδηγίες, παρακαλούμε να ξεδιπλώσετε την μπροστινή σελίδα η οποία περιλαμβάνει τις απεικονίσεις**

## **πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή Kenwood**

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

## **ασφάλεια**

- Οι λεπίδες και οι δίσκοι κοπής είναι πολύ κοφτερά, να τα χρησιμοποιείτε με προσοχή. **Κατά τη χρήση ή τον καθαρισμό, να τα κρατάτε πάντα από τη λαβή στην κορυφή και μακριά από το κοφτερό άκρο.**
- Μην ανασηκώνετε ή μεταφέρετε το μίξερ από τη λαβή, καθώς μπορεί να σπάσει και να προκληθεί τραυματισμός.
- Αφαιρείτε πάντα τη λεπίδα κοπής πριν βγάλετε τα περιεχόμενα από το μπωλ.
- Μην βάζετε τα χέρια σας ή σκεύη στο μπωλ του μίξερ και στην κανάτα του μπλέντερ, ενόσω η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος.
- Θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή και αποσυνδέστε από το ρεύμα:-
  - πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε κάποια μέρη;
  - όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή;
  - πριν από τον καθαρισμό.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τα δάχτυλά σας για να σπρώξετε τα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Χρησιμοποιείτε πάντα τον ωθητήρα/ες που παρέχεται/ονται.
- **Μην προσαρμόζετε ποτέ τη μονάδα λεπίδας στη μονάδα κινητήρα, χωρίς να έχετε τοποθετήσει το κύπελλο του μπλέντερ.**
- Προτού αφαιρέσετε το καπάκι από το μπωλ ή το μπλέντερ από τη βασική μονάδα:-
  - σβήστε τη συσκευή;
  - περιμένετε μέχρι να σταματήσουν εντελώς όλα τα εξαρτήματα/λεπίδες;
  - Προσέξτε να μην ξεβιδώσετε την κανάτα του μπλέντερ από τη μονάδα με τις λεπίδες.
- **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ:** Θα πρέπει να αφήνετε τα καυτά υλικά να κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου, προτού τα αναμείξετε.
- Μη χρησιμοποιείτε το καπάκι για να λειτουργήσετε τον επεξεργαστή τροφίμων, χρησιμοποιείτε πάντα τον επιλογέα ταχύτητας on/off.
- **Αυτή η συσκευή μπορεί να χαλάσει και ενδέχεται να τραυματιστείτε εάν ασκηθεί υπερβολική πίεση στο μηχανισμό ενδοασφάλειας.**
- **Να αποσυνδέετε πάντα τον επεξεργαστή τροφίμων από το ρεύμα όταν δεν τον χρησιμοποιείτε.**
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ένα μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν λειτουργεί.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή εάν έχει υποστεί βλάβη. Φροντίστε να ελέγχετε ή να επισκευάζετε τις βλάβες: δείτε την ενότητα «σερβίς και εξυπηρέτηση πελατών».
- Μην αφήσετε ποτέ να βραχεί η συσκευή, το καλώδιο ή το φις.
- Μην αφήνετε το πλεονάζον καλώδιο να κρέμεται στην άκρη του πάγκου εργασίας ή να ακουμπά σε ζεστές επιφάνειες.
- Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ταχύτητες που αναφέρονται στον πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων.

- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, παρά μόνον εάν βρίσκονται υπό την επίβλεψη ατόμου που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή ακολουθούν τις οδηγίες του σχετικά με τη λειτουργία της συσκευής.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.
- Η κακή χρήση του μίξερ/μπλέντερ μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Η μέγιστη τιμή βασίζεται στο εξάρτημα που χειρίζεται το μεγαλύτερο φορτίο. Άλλα εξαρτήματα ενδέχεται να καταναλώνουν μικρότερη ισχύ.

Για επιπλέον προειδοποιήσεις ασφάλειας για κάθε εξάρτημα, ανατρέξτε στη σχετική ενότητα με τίτλο «χρήση των εξαρτημάτων».

## **προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα**

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

## **πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά**

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

## **επεξήγηση συμβόλων**

### **επεξεργαστής**

- ① μονάδα κινητήρα
- ② μπωλ Tritan™ με άξονα κίνησης
- ③ αποσπώμενος κινητήριος άξονας
- ④ καπάκι Tritan™
- ⑤ σωλήνας τροφοδοσίας
- ⑥ ωστήρες
- ⑦ ενδοασφάλειας
- ⑧ χώρος αποθήκευσης καλωδίου (στο πίσω μέρος)
- ⑨ κουμπί auto
- ⑩ διακόπτης ταχυτήτων/παλμικής κίνησης
- ⑪ λυχνία ένδειξης λειτουργίας

## Θερμοάντοχο (thermoresist) μπλέντερ

- 12 πώμα μεζούρα
- 13 καπάκι
- 14 κύπελλο
- 15 δακτύλιος σφραγίσματος
- 16 μονάδα λεπίδων
- 17 οπές πώματος μεζούρα

### εξαρτήματα

- 18 λεπίδα μαχαιριού
- 19 εργαλείο ζύμης
- 20 διπλό αναδευτήρι
- 21 εργαλείο για ανακάτεμα
- 22 δίσκος μέγιστης ποσότητας
- 23 δίσκος κοψίματος/τριψίματος των 4 mm
- 24 δίσκος κοψίματος/τριψίματος των 2 mm
- 25 δίσκος τριψίματος πολύ λεπτός
- 26 δίσκος για λεπτά κομμάτια σε στυλ Julienne
- 27 μίνι μπολ και λεπίδα
- 28 λεμονοσειφιτής
- 29 δοχείο αποθήκευσης εξαρτημάτων

### χρήση του επεξεργαστή τροφίμων

- 1 Τοποθετήστε το μπολ στη μονάδα τροφοδοσίας. Τοποθετήστε τη λαβή προς τα πίσω και δεξιά και στρέψτε δεξιόστροφα ❶ έως ότου ασφαλίσει στη θέση της.
- 2 Τοποθετήστε ένα εξάρτημα πάνω από τον άξονα του μπολ.  
**Σημείωση: Ο αποσπώμενος άξονας κίνησης ❷ πρέπει να τοποθετείται όταν χρησιμοποιούνται οι δίσκοι, το μίνι μπολ, το αναδευτήρι, το εργαλείο για ανακάτεμα και ο λεμονοσειφιτής.**
  - Τοποθετείτε πάντα το μπωλ και τα εξαρτήματα στο μίξερ, προτού προσθέσετε τα συστατικά.
- 3 Τοποθετήστε το καπάκι ❸ – και βεβαιωθείτε ότι ο άξονας επεξεργαστή/το εργαλείο βρίσκεται στο κέντρο από το καπάκι.
  - **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.**
- 4 Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα. Η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας θα ανάψει και θα αναβοσβήνει, έως ότου το μπολ και το καπάκι τοποθετηθούν σωστά στη θέση τους. Επιλέξτε ένα από τα ακόλουθα:  
Κουμπί Auto – όταν πατάτε το Κουμπί Auto, ανάβει η λυχνία και επιλέγεται αυτόματα η βέλτιστη ταχύτητα για το εκάστοτε εξάρτημα.  
Επιλογέας ταχύτητας – επιλέγεται οι ίδιοι την ταχύτητα που θέλετε (Ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων).  
Παλμική κίνηση – χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμικής κίνησης (P) για σύντομα, διαδοχικά διαστήματα λειτουργίας. Η παλμική κίνηση θα λειτουργεί όσο διάστημα ο επιλογέας παραμένει στη συγκεκριμένη θέση.
- 5 Στο τέλος της επεξεργασίας, γυρίστε τον επιλογέα ταχύτητας στη θέση απενεργοποίησης “O” ή, εάν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία Auto, πατήστε το κουμπί και η λυχνία θα σβήσει.
  - **Η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας θα αναβοσβήνει εάν είτε το καπάκι είτε το μπολ δεν έχει τοποθετηθεί ή έχει τοποθετηθεί λάθος.**

- **Το κουμπί Auto δεν θα λειτουργεί εάν επιλεγεί ταχύτητα με τον επιλογέα ταχύτητας.**
- **Να θέτετε πάντα εκτός λειτουργίας και να βγάξετε από την πρίζα τη συσκευή προτού αφαιρέσετε το καπάκι.**

#### σημαντικό

- Ο επεξεργαστής σας δεν είναι κατάλληλος για κοπή ή άλεσμα κόκκων καφέ, ή για μετατροπή κρυσταλλικής ζάχαρης σε ζάχαρη άχνη.

### Λειτουργία Eco

Εάν ο επεξεργαστής τροφίμων μείνει συνδεδεμένος στην πρίζα για περισσότερα από 30 λεπτά χωρίς να χρησιμοποιηθεί, θα μεταβεί στη λειτουργία αναμονής για μείωση της κατανάλωσης ενέργειας.

- Η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας θα αναβοσβήνει αργά και ο επεξεργαστής τροφίμων δεν θα λειτουργεί έως ότου πραγματοποιήσετε μία από τις ακόλουθες ενέργειες:-

- Πατήστε το κουμπί Auto.
- Στρέψτε τον επιλογέα ταχύτητας για να επιλέξετε ταχύτητα κα μετά τον επαναφέρετε στη θέση απενεργοποίησης “O”. Όταν είναι έτοιμος για χρήση, η λυχνία θα παραμένει συνεχώς αναμμένη.


Σημείωση: Εάν το μπολ ή το καπάκι δεν έχουν ασφαλίσει μέσα στο μηχανισμό ενδοασφάλισης, η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας θα αναβοσβήνει πιο γρήγορα απ’ ό,τι στη λειτουργία Eco.

### χρήση του θερμοάντοχο μπλέντερ

- 1 Τοποθετήστε το δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος 15 στη μονάδα των λεπίδων 16 και βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα ερμητικού κλεισίματος έχει τοποθετηθεί σωστά στην εγκοπή.

- **Εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης υποστεί φθορές ή δεν τοποθετηθεί σωστά, θα εμφανιστεί διαρροή.**

- 2 Κρατήστε τη μονάδα κοπής από το κάτω μέρος 16 και τοποθετήστε τις λεπίδες στην κανάτα – περιστρέψτε την προς τα αριστερά μέχρις ότου ασφαλίσει στη θέση της 4. Ανατρέξτε στα γραφικά στο κάτω μέρος της μονάδας κοπής:

 – θέση «ξεκλειδωτή»

 – θέση «κλειδωμένη»

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

- 3 Πιέστε την ασφάλεια του καπακιού να εφαρμόσει στην κάτω πλευρά του καπακιού.
- 4 Τοποθετήστε το καπάκι στο κύπελλο και πιέστε το προς τα κάτω για να ασφαλίσει στη θέση του 5. Τοποθετήστε το καπάκι του πώματος-μεζούρα.
- 5 Τοποθετήστε το μπλέντερ στη μονάδα τροφοδοσίας και στρέψτε το δεξιόστροφα 6 για να ασφαλίσει στη θέση του.
- **Η συσκευή δεν λειτουργεί εάν το μπλέντερ δεν είναι σωστά τοποθετημένο στο μάνταλο ασφαλείας.**
- 6 Επιλέξτε τη λειτουργία Auto ή μία ταχύτητα (ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων).





## ασφάλεια

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

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΝΑΜΕΙΞΗΣ ΚΑΥΤΩΝ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ/ΥΛΙΚΩΝ

Προκειμένου να ελαχιστοποιηθεί η πιθανότητα εγκαύματος κατά την ανάμειξη καυτών συστατικών/υλικών, μην πλησιάζετε τα χέρια σας και τα υπόλοιπα εκτεθειμένα σημεία του σώματός σας στο καπάκι για να μην καείτε. Πρέπει να λαμβάνετε τις ακόλουθες προφυλάξεις:

- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Κατά την ανάμειξη πολύ καυτών υλικών ενδέχεται να εκτοξευθούν ξαφνικά με δύναμη καυτό υγρό και ατμός από το καπάκι ή το πώμα μεζούρα .
- **Συνιστάται να αφήνετε τα καυτά υλικά να κρυσώσουν πριν από την ανάμειξη.**
- **ΠΟΤΕ** μην υπερβαίνετε τη χωρητικότητα των 1.200 ml / 5 φλιτζανιών κατά την επεξεργασία καυτών υγρών, όπως σούπες (ελέγξτε τις ενδείξεις στο κύπελλο).
- **ΠΑΝΤΟΤΕ** να ξεκινάτε την ανάμειξη στη χαμηλή ταχύτητα και, στη συνέχεια, να αυξάνετε σταδιακά την ταχύτητα. **ΠΟΤΕ** μην αναμειγνύετε καυτά υγρά χρησιμοποιώντας τη ρύθμιση της λειτουργίας παλμού (Pulse).
- Τα υγρά που έχουν την τάση να αφρίζουν, όπως το γάλα, θα πρέπει να περιορίζονται στη μέγιστη χωρητικότητα των 1.000 ml/4 φλιτζανιών.
- Να είστε προσεκτικοί κατά το χειρισμό του μπλέντερ, καθώς το κύπελλο και το περιεχόμενό του ενδέχεται να καίνε.
- Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν αφαιρείτε το καπάκι. Το καπάκι έχει σχεδιαστεί, έτσι ώστε να σφίγγει και να εμποδίζει τις διαρροές. Εάν είναι απαραίτητο, προστατεύετε τα χέρια σας με ένα πανί ή με γάντια φούρνου κατά τη χρήση.
- Βεβαιωθείτε ότι η κανάτα είναι καλά στερεωμένη στη βάση και, όταν την αφαιρείτε από τη συσκευή, καθοδηγήστε τη βάση για να διασφαλίσετε ότι έχει αφαιρεθεί μαζί με την κανάτα.
- Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι και το πώμα μεζούρα είναι στερεωμένα στη θέση τους πριν από **κάθε** εργασία ανάμειξης.

- Να βεβαιώνεστε πάντα ότι οι γρίλιες στο πώμα μεζούρα είναι ανοικτές πριν από **την** εργασία ανάμειξης [βλ. διάγραμμα - Όταν τοποθετείτε το καπάκι στο κύπελλο, να βεβαιώνεστε πάντα ότι το καπάκι και το χείλος του κυπέλλου είναι καθαρά και στεγνά, ώστε να επιτυγχάνεται η άριστη στεγανότητα και να προλαμβάνονται οι διαρροές.

## συμβουλές

- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα, ρίξτε όλα τα υλικά στο μπλέντερ, εκτός από το λάδι. Αφαιρέστε το πώμα-μεζούρα. Στη συνέχεια, ενώ η συσκευή λειτουργεί, προσθέστε το λάδι σιγά-σιγά μέσω του ανοίγματος στο καπάκι.
- Όταν επεξεργάζεστε παχύρρευστα μείγματα, όπως πατέ και νπιπ, ίσως χρειαστεί να τα αφαιρέτε από τα τοιχώματα του μπλέντερ με μια σπάτουλα. Εάν δυσκολεύεστε να επεξεργαστείτε το μείγμα, προσθέστε επιπλέον υγρά.
- Θρυμματισμός πάγου – χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμού για σύντομη ανάμειξη υλικών στη μέγιστη ταχύτητα μέχρις ότου ο πάγος θρυμματιστεί στο βαθμό που θέλετε.
- Δεν συνιστάται η επεξεργασία παχαρικών, καθώς μπορεί να φθείρουν τα πλαστικά μέρη.
- Η συσκευή δεν λειτουργεί εάν το μπλέντερ δεν τοποθετηθεί σωστά.
- Για να αναμείξετε στεγνά υλικά, κόψτε τα σε κομμάτια, αφαιρέστε το πώμα-μεζούρα και ενώ η συσκευή λειτουργεί, ρίξτε τα κομμάτια ένα-ένα. Κρατήστε τα χέρια σας επάνω από το άνοιγμα. Για καλύτερα αποτελέσματα, αδειάζετε τακτικά το περιεχόμενο.
- Μη χρησιμοποιείτε το μπλέντερ ως συσκευή φύλαξης. Θα πρέπει να το κρατάτε άδειο πριν και μετά τη χρήση.
- Μην ανακατεύετε ποτέ παραπάνω από 1,6 λίτρα - λιγότερο για αφράτα υγρά όπως μιλκσέικ.

## Πίνακας συνιστώμενων ταχυτήτων

εργαλείο/εξάρτημα	Λειτουργία	συνιστώμενη ταχύτητα	χρόνος επεξεργασίας *	μέγιστες ποσότητες
Λεπίδα μαχαιριού	Μείγματα για κέικ με ανάμιξη όλων των υλικών μαζί	8	15-20 δευτ.	1,7 Kg βάρος αλευριού
	Ζαχαροπλαστική – προσθήκη βουτύρου σε αλεύρι Προσθήκη νερού για την ανάμιξη των υλικών ζαχαροπλαστικής	5 – 8	10 δευτ. 10-20 δευτ.	500 g βάρος αλευριού
	Τεμαχισμός ψαριού και άπαχου κρέατος Πατέ και τερνί	Pulse – 8	10-30 δευτ.	800 g μέγ. άπαχο βοδινό κρέας
	Τεμαχισμός λαχανικών	Pulse	5-10 δευτ.	500 g
	Τεμαχισμός ξηρών καρπών	8	30-60 δευτ.	200 g
	Πολτοποίηση μαλακών φρούτων, βρασμένων φρούτων και λαχανικών	8	10-30 δευτ.	1 Kg
	Σάλτσες, ντρέσινγκ και ντιπ	8	2 λεπτά μέγ.	800 g
Λεπίδα μαχαιριού με δίσκο μέγιστης ποσότητας	Κρύες σούπες	Ξεκινήστε με χαμηλή ταχύτητα και αυξήστε τη στο μέγιστο	30-60 δευτ.	1,7 λίτρα
	Μιλκσέικ/κουρκούτι		15-30 δευτ.	1,3 λίτρα
Διπλό αναδευτήρι	Ασπράδια αβγών	8	60-90 δευτ.	4 (150 g)
	Αβγό και ζάχαρη για αφράτα κέικ χωρίς λιπαρά	8	4-5 λεπτά	3 αβγά (150 g)
	Κρέμα	8	30 δευτ.	500 ml
	Παρασκευή μείγματος από βούτυρο και ζάχαρη	8	2 λεπτά μέγ.	200 g βούτυρο 200 g ζάχαρη
Εργαλείο ζύμης	Μείγματα με μαγιά	8	60 δευτ.	1 Kg συνολικό βάρος
	Αλεύρι για λευκό ψωμί	8	60 δευτ.	600 g βάρος αλευριού
	Αλεύρι για ψωμί ολικής άλεσης	8	60 δευτ.	500 g βάρος αλευριού
Εργαλείο για ανακάτεμα	Παρασκευή κρέμας σαντιγί και φρουτοπολτών	1 – 2	60 δευτ.	300 g κρέμα, 300 g πουρές
	Προσθήκη μαρέγκας σε σφιχτές ζύμες	1 – 2	60 δευτ.	600 g συνολικό βάρος
	Αλεύρι σε μείγματα από βούτυρο και ζάχαρη	1 – 2	60 δευτ.	200 g βάρος αλευριού
	Μακαρόν	1 – 2	60 δευτ.	500 g συνολικό βάρος
Δίσκος – κοψίματος/τριψίματος	Σκληρές τροφές όπως καρότα, σκληρό τυρί	5 – 8	–	Μην γεμίζετε πάνω από τη μέγιστη ποσότητα που αναγράφεται στο μπολ
	Μαλακότερες τροφές όπως αγγούρια, ντομάτες	1 – 5	–	
Δίσκος τριψίματος πολύ λεπτός	Παρμεζάνα, πατάτες για γερμανικά πατατοπιτάκια	8	–	
Δίσκος για λεπτό κόψιμο σε στυλ Julienne	Ψιλοκομμένες πατάτες και rosti Τηγανητά και γαρνιτούρες λαχανικών	8	–	
Θερμοάντοχο μπλέντερ	Κρύα υγρά και ποτά	8	15-30 δευτ.	1,6 λίτρα
	Σούπες από ζωμό	8	30 δευτ.	1,2 λίτρα
	Σούπες με γάλα	8	30 δευτ.	1 λίτρα
	Συνιστάται να αφήνετε τα καυτά υλικά να κρυνουν πριν από την ανάμιξη. Ωστόσο, εάν θέλετε να επεξεργαστείτε καυτά υλικά, διαβάστε τις Οδηγίες ασφαλείας για την ανάμιξη καυτών συστατικών/υλικών.			
Μίνι μπολ και μαχαίρι	Κρέας	8	20 δευτ. + λειτουργία παλμικής κίνησης	300 g άπαχο βοδινό κρέας
	Τεμαχισμός μωρωδικών	8	30 δευτ.	20 g
	Τεμαχισμός ξηρών καρπών	8	30 δευτ.	100 g
	Μαγιονέζα	8	30 δευτ.	2 αβγά 300 g λάδι
	Πουρές	8	30 δευτ.	200 g

## Πίνακας συνιστώμενων ταχυτήτων

εργαλείο/εξάρτημα	Λειτουργία	συνιστώμενη ταχύτητα	χρόνος επεξεργασίας *	μέγιστες ποσότητες
Μίνι μπολ με δίσκους	Βλ. συνιστώμενη ταχύτητα για κάθε δίσκο		–	500 g μέγ. Μην ξεχειλίζετε το μπολ
Λεμονοσειφέτης	Μικρότερα τρόφιμα, π.χ. μοσχολέμονα και λεμόνια Μεγαλύτερα φρούτα, π.χ. πορτοκάλια και γκρέιπφρουτ	1 – 2	–	2 Kg

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

## χρήση των εξαρτημάτων

Ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων για κάθε εξάρτημα.

### 18 Λεπίδα μαχαιριού

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

#### συμβουλές

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

### 19 εργαλείο ζύμης

Χρησιμοποιείται για ζύμη με μαγιά.

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

### 20 διπλό αναδευτήρι

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

## πώς χρησιμοποιείται το χτυπητήρι

- 1 Τοποθετήστε το μπολ στην κεντρική μονάδα, προσθέστε τον αποσπώμενο άξονα επεξεργαστή.
- 2 Τοποθετήστε κάθε χτυπητήρι 7 χωριστά πάνω στην κεφαλή.
- 3 Εφαρμόστε το χτυπητήρι γυρίζοντάς το προσεκτικά μέχρι να τοποθετηθεί πάνω στον άξονα.
- 4 Προσθέστε τα υλικά.
- 5 Κλείστε το καπάκι – βεβαιωθείτε ότι το άκρο του άξονα βρίσκεται στο κέντρο από το καπάκι.
- 6 Θέστε σε λειτουργία.

#### σημαντική πληροφορία

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

#### συμβουλές

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

## 21 εργαλείο για ανακάτεμα

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

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

### για να αφαιρέσετε το χτυπητήρι

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

### συμβουλές

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

## 22 δίσκος μέγιστης ποσότητας

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

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

## δίσκοι κοψίματος/τριψίματος

**αντιστρέψιμοι δίσκοι κοψίματος/τριψίματος – 4mm 23, 2mm 24**

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

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

### δίσκος τριψίματος πολύ λεπτός 25

Τρίβει τυρί παρμεζάνα και πατάτες για γερμανικούς λουκουμάδες.

### λεπτά κομμάτια σε στυλ julienne 26

Χρησιμοποιήστε το για να φιλοκόψετε πατάτες και για χοντρό τρίψιμο σε rostl, τηγανητά και γαρνιτούρες λαχανικών.

## ασφάλεια

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

## χρήση των δίσκων κοπής

- 1 Τοποθετήστε το μπολ στην κεντρική μονάδα, προσθέστε τον αποσπώμενο άξονα επεξεργαστή 2.
- 2 Κρατώντας τον από την κεντρική λαβή, τοποθετήστε το δίσκο πάνω στον άξονα με την κατάλληλη πλευρά από πάνω 11.
- 3 Τοποθετήστε το καπάκι.
- 4 Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Επιλέξτε το σωλήνα τροφοδοσίας που θέλετε να χρησιμοποιήσετε. Ο ωθητήρας περιέχει ένα μικρότερο σωλήνα τροφοδοσίας για την επεξεργασία ξεχωριστών υλικών ή λεπτών συστατικών. Για να χρησιμοποιήσετε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας – τοποθετήστε πρώτα το μεγάλο ωθητήρα μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Για να χρησιμοποιήσετε το μεγάλο σωλήνα τροφοδοσίας – χρησιμοποιήστε και τους δύο ωθητήρες μαζί.
- 5 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και πιέστε τα τρόφιμα με το εξάρτημα ώθησης ομοιόμορφα προς τα κάτω – **μη βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας στο σωλήνα τροφοδοσίας.**

### Συμβουλές

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

## 27 μίνι μπολ και λεπίδα

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

Οι δίσκοι τεμαχισμού/τριψίματος μπορούν επίσης να χρησιμοποιηθούν με το μίνι μπολ.

Εισαγάγετε το μίνι μπολ χωρίς τη λεπίδα μαχαιριού και ανατρέξτε στην ενότητα για το δίσκο τεμαχισμού/τριψίματος για οδηγίες τοποθέτησης και χρήσης.

### Μην ξεχειλίζετε το μπολ

- Ⓐ μίνι λεπίδα
- Ⓑ μίνι μπολ

## για να χρησιμοποιήσετε το μίνι μπολ και το μαχαίρι

- 1 Τοποθετήστε το μπολ στην κεντρική μονάδα, προσθέστε τον αποσπώμενο άξονα επεξεργαστή.
- 2 Τοποθετήστε το μίνι μπολ πάνω από τον αποσπώμενο άξονα κίνησης – βεβαιωθείτε ότι οι προεξοχές ευθυγραμμίζονται με τις γλωττίδες στερέωσης 16 του κυρίως μπολ.  
**Σημείωση:** Το καπάκι του κυρίως μπολ δεν μπορεί να προσαρμοστεί εάν το μίνι μπολ δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στη θέση του.
- 3 Τοποθετήστε τη λεπίδα του μαχαιριού πάνω από τον άξονα κίνησης 16.
- 4 Προσθέστε τα υλικά που πρόκειται να επεξεργαστείτε.
- 5 Προσαρμόστε το καπάκι και θέστε σε λειτουργία τη συσκευή.

### ασφάλεια

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

### σημαντική πληροφορία

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

### συμβουλές

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

## 28 λεμονοστείφτης

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

- Ⓒ κώνος του στύφτη
- Ⓓ σουρωτήρι

## χρήση του λεμονοστείφτη

- 1 Τοποθετήστε το μπολ στην κεντρική μονάδα, προσθέστε τον αποσπώμενο άξονα επεξεργαστή.
- 2 Τοποθετήστε το σουρωτήρι στο μπολ – βεβαιωθείτε ότι η λαβή του σουρωτηριού έχει ασφαλίσει στη σωστή θέση ακριβώς πάνω από τη λαβή του μπολ 16.
- 3 Τοποθετήστε τον κώνο στον άξονα γυρίζοντας τον έως ότου φτάσει μέχρι κάτω 17.
- 4 Κόψτε τα φρούτα στη μέση. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και πιέστε τα φρούτα στον κώνο.  
• **Ο λεμονοστείφτης δεν θα λειτουργήσει αν το σουρωτήρι δεν έχει ασφαλίσει κανονικά.**  
• Για καλύτερα αποτελέσματα, να αποθηκεύετε και να στείβετε τα φρούτα σε θερμοκρασία δωματίου και να τα κυλάτε με το χέρι πάνω σε μια επιφάνεια εργασίας πριν τα στείψετε.  
• Για ευκολότερο στείψιμο, πιέζετε το φρούτο απ' όλες τις πλευρές.  
• Όταν στείβετε μεγάλες ποσότητες, να αδειάζετε το σουρωτήρι τακτικά για να αποφεύγετε τη συσσώρευση πολτού και σπόρων.

## 29 δοχείο αποθήκευσης εξαρτημάτων

Με τον επεξεργαστή τροφίμων σας παρέχεται δοχείο αποθήκευσης για τα εξαρτήματα του μπολ και τους δίσκους.

- 1 Τοποθετείτε τη λεπίδα μαχαιριού και τους δίσκους μέσα στο δοχείο αποθήκευσης όταν δεν τα χρησιμοποιείτε 18.
- 2 Το δοχείο αποθήκευσης διαθέτει κλειδώμα ασφαλείας: κλείστε το καπάκι για να ασφαλίσει. Για να το ανοίξετε, πιέστε τη γλωττίδα προς τα μέσα 19 και ανασηκώστε το καπάκι 20.


## φροντίδα και καθαρισμός

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

### Κεντρική μονάδα

- Σκουπίστε με ένα υγρό πανί και στεγνώστε. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν υπολείμματα φαγητού στο μηχανισμό ασφάλισης.
- Μη βυθίζετε τη μονάδα του μοτέρ σε νερό.
- Να αποθηκεύετε το καλώδιο που περισσεύει στον ειδικό χώρο πίσω από τη μονάδα ηλεκτρικού ρεύματος 21.


### μπλέντερ

- 1 Αδειάστε την κανάτα, ξεβιδώστε τη μονάδα κοπής στρέφοντας την στη θέση «ξεκλειδωτή»  για να απασφαλίσει.
- 2 Πλύνετε την κανάτα με το χέρι.
- 3 Αφαιρέστε και πλύνετε τους δακτυλίους σφραγίσματος.
- 4 Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες - καθαρίστε τις με μία βούρτσα χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και σαπούνι, έπειτα ξεβγάλετε πολύ καλά κάτω από τη βρύση. **Μη βυθίζετε τη μονάδα λεπίδας σε νερό.**
- 5 Αναποδογυρίστε τη και αφήστε τη να στεγνώσει.

### διπλό αναδευτήρι

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

### εργαλείο για ανακάτεμα

- Απομακρύνετε το χτυπητήρι από την κεφαλή, πατώντας το κουμπί απασφάλισης . Πλύνετε με ζεστή σαπουνάδα.
- Σκουπίστε την κεφαλή με ένα υγρό πανί, και μετά στεγνώστε. **Μη βυθίζετε την κεφαλή στο νερό.**

### άλλα μέρη

- Πλύνετε τα με το χέρι και μετά στεγνώστε τα καλά.
- Διαφορετικά, μπορείτε να τα πλύνετε στο επάνω ράφι του πλυντηρίου πιάτων. Αποφύγετε την τοποθέτηση σκευών στο κάτω ράφι ακριβώς επάνω από το θερμαντικό στοιχείο. Συνιστάται ένα σύντομο πρόγραμμα σε χαμηλή θερμοκρασία (μέγιστη θερμοκρασία 50°C).

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

## σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών της KENWOOD.
- **Εάν αντιμετωπίσετε τυχόν προβλήματα σχετικά με τη λειτουργία του επεξεργαστή, πριν καλέσετε ειδικό συμβουλευτείτε τον οδηγό επίλυσης τεχνικών προβλημάτων.**

Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:

- τη χρήση της συσκευής ή
- το σέρβις ή τις επισκευές
- επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή σας.
- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.



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

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

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

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

## οδηγός επίλυσης τεχνικών προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Επίλυση
Ο επεξεργαστής δεν τίθεται σε λειτουργία.	Δεν υπάρχει ρεύμα. Η ενδεικτική λυχνία ισχύος δεν ανάψει στη βασική μονάδα. Το μπωλ δεν τοποθετήθηκε σωστά.  Το καπάκι του μπωλ δεν έχει ασφαλίσει σωστά.  Λειτουργία Eco ενεργή.	Ελέγξτε ότι ο επεξεργαστής είναι συνδεδεμένος στο ρεύμα  Ελέγξτε εάν το μπωλ τοποθετήθηκε σωστά και εάν η λαβή είναι προς τα δεξιά.  Ελέγξτε εάν η ενδοασφάλεια του καπακιού τοποθετήθηκε σωστά στην περιοχή της λαβής. <b>Το μίξερ δεν λειτουργεί εάν το μπωλ και το καπάκι δεν είναι σωστά τοποθετημένα.</b>  Είτε πατήστε το κουμπί Auto είτε ενεργοποιήστε τον επιλογέα ταχύτητας, και μετά επαναφέρετέ τον στη θέση "Ο" για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Eco.  Εάν δεν συμβαίνει τίποτα από τα παραπάνω, ελέγξτε την ασφάλεια/τον κεντρικό διακόπτη του σπιτιού σας.
Το μπλέντερ δεν τίθεται σε λειτουργία	Το μπλέντερ δεν ασφαλίστηκε σωστά.  Το μπλέντερ δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά.	Το μπλέντερ δεν θα λειτουργεί, εάν δεν προσαρμοστεί σωστά στην ενδοασφάλεια.  Ελέγξτε εάν η μονάδα κοπής έχει σφίξει εντελώς μέσα στην κανάτα/στο δοχείο.
Ο επεξεργαστής σταματά ή χαμηλώνει ταχύτητα κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.	Προστασία από την υπερφόρτωση ενεργή. Έχετε υπερβεί την ένδειξη υπερφόρτωσης ή ο επεξεργαστής υπερθερμάνθηκε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Υπέρβαση της μέγιστης ποσότητας.	Θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή, αποσυνδέστε από το ρεύμα και αφήστε την να κρυώσει επί 15 λεπτά περίπου.  Ανατρέξτε στον πίνακα ταχυτήτων για τις μέγιστες ποσότητες επεξεργασίας.
Η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας αναβοσβήνει γρήγορα.	Κανονική λειτουργία. Η ενδεικτική λυχνία θα αναβοσβήνει εάν το μπωλ, το καπάκι ή το μπλέντερ δεν έχουν τοποθετηθεί στη μονάδα τροφοδοσίας ή δεν έχουν ασφαλίσει σωστά στη θέση τους.	Ελέγξτε εάν οι ενδοασφάλειες έχουν κλειδώσει σωστά.
Η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας αναβοσβήνει αργά.	Κανονική λειτουργία. Ο επεξεργαστής τροφίμων έχει μείνει συνδεδεμένος στην πρίζα για περισσότερα από 30 λεπτά χωρίς να χρησιμοποιηθεί και έχει μεταβεί στον τρόπο λειτουργίας Eco.	Είτε πατήστε το κουμπί Auto είτε ενεργοποιήστε τον επιλογέα ταχύτητας, και μετά επαναφέρετέ τον στη θέση "Ο" για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Eco.
Το κουμπί Auto και η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας αναβοσβήνουν.	Κανονική λειτουργία. Η ενδεικτική λυχνία θα αναβοσβήνει εάν έχει επιλεγεί η λειτουργία Auto αλλά οι ενδοασφάλειες δεν έχουν κλειδώσει.	Ελέγξτε εάν οι ενδοασφάλειες έχουν κλειδώσει σωστά ή πατήστε το κουμπί Auto για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Auto.
Το μπλέντερ παρουσιάζει διαρροή από τη βάση.	Δεν υπάρχει δακτύλιος. Ο δακτύλιος δεν έχει προσαρμοστεί σωστά. Ο δακτύλιος έχει υποστεί φθορά.	Ελέγξτε ότι ο δακτύλιος έχει προσαρμοστεί σωστά του συτήματος των λεπίδων και δεν έχει υποστεί φθορά. Για να μάθετε πώς θα λάβετε τη σφραγίδα αντικατάστασης, ανατρέξτε στην ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».

## οδηγός επίλυσης τεχνικών προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Επίλυση
Ο δακτύλιος στεγανοποίησης του μπλέντερ λείπει από τη μονάδα λεπίδας όταν αφαιρείται από τη συσκευασία.	Ο δακτύλιος στεγανοποίησης συσκευάστηκε έχοντας ήδη τοποθετηθεί στη μονάδα λεπίδας.	Ξεβιδώστε την κανάτα και ελέγξτε εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει τοποθετηθεί στη μονάδα λεπίδας. Για να λάβετε ανταλλακτικό δακτύλιο στεγανοποίησης, ανατρέξτε στην ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
Χαμηλή απόδοση εργαλείων/εξαρτημάτων	Συμβουλευτείτε τις πρακτικές συμβουλές στη σχετική ενότητα «Για να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα». Ελέγξτε ότι τα εξαρτήματα έχουν συναρμολογηθεί σωστά.	



# Slovenčina

## Otvorte ilustrácie z titulnej strany

### pred použitím zariadenia Kenwood

- Starostlivo si prečítajte tieto inštrukcie a uschovajte ich pre budúcnosť.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.

## bezpečnosť

- Nože a rezacie kotúče sú veľmi ostré, manipulujte s nimi opatrne. **Nožové čepele držte pri manipulácii a pri čistení za držadlo pre prst umiestnené na vrchu, vždy mimo rezných hrán.**
- Nedvíhajte, ani neprenášajte robot uchopením za rukoväť, lebo rukoväť by sa mohla odlomiť a zapríčiniť zranenie.
- Pred vylitím obsahu nádoby odoberte nože.
- Ruky a nástroje nestrkajte do nasadených nádob robota, kým je zariadenie pripojené na prívod elektrickej energie.
- Vypnite a vytiahnite zo zásuvky:
  - pred namontovaním alebo odmontovaním častí;
  - pokiaľ zariadenie nepoužívate;
  - pred čistením.
- Nikdy nestrkajte potraviny prstami do plniacej trubice. Vždy na to používajte dodaný posúvač.
- **Nikdy neupevňujte nožovú jednotku na pohonnú jednotku, kým nie je nasadená mixovacia nádoba.**
- Pred zložením veka zo založenej nádoby mixéra alebo mixéra z pohonnej jednotky:-
  - vypnite zariadenie;
  - počkajte, kým sa doplnok/nože celkom nezastavia;
  - nepripustíte nežiaduce odskrutkovanie mixovacej nádoby od nožovej zostavy.
- **RIZIKO OPARENIA:** Horúce zložky treba pred mixovaním nechať vychladnúť na izbovú teplotu.
- Nepoužívajte veko na ovládanie robota, vždy na to používajte ovládač zapnutia/vypnutia rýchlosti.
- **Pokiaľ bude blokovací mechanizmus zariadenia vystavený nadmerným silám, potom sa pokazí a môže zapríčiniť poranenie.**
- **Keď kuchynský robot nepoužívate, vždy ho odpojte z elektrickej siete.**
- Nikdy nepoužívajte žiadne neschválené doplnky.
- Nikdy nenechávajte bez dozoru zariadenie v činnosti.
- Nikdy nepoužívajte poškodené zariadenie. Poškodené zariadenie dajte skontrolovať, alebo opraviť: viď „servise a starostlivosti“ o zákazníkov.
- Nikdy nevystavujte vlhkosti pohonnú jednotku, šnúru, ani zástrčku.
- Nenechávajte prebytočnú šnúru voľne visieť cez hrany stola alebo cez pracovnú dosku linky, ani sa nesmie dotýkať horúcich predmetov.
- Neprekračujte maximálne pracovné parametre, stanovené v tabuľke odporúčaných rýchlostí.
- Toto zariadenie nesmú používať žiadne osoby (vrátane detí), ktoré majú obmedzené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, alebo majú málo skúseností s podobnými zariadeniami, iba ak by tak robili pod kvalifikovaným dohľadom, alebo ak vopred obdržia dostatočné inštrukcie o obsluhu tohto zariadenia od osoby, ktorá zodpovedá za ich bezpečnosť.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.

- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Firma Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.
- Nesprávne používanie kuchynského robota/mixéra môže mať za následok poranenie.
- Maximálny výkon závisí od príslušenstva, ktoré vyvoláva najväčšie zaťaženie. Iné príslušenstvo môže vyvolávať menší výkon.

Doplnkové bezpečnostné pokyny pre jednotlivé doplnky nájdete v príslušnom odseku pod názvom „používané príslušenstvo“.

### pred zapojením do siete

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

### pred prvým použitím

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

## popis súčastí

### kuchynský robot

- ① pohonná jednotka
- ② nádoba Tritan™ s pohonným hriadeľom
- ③ odpojiteľný pohonný hriadeľ
- ④ veko Tritan™
- ⑤ plniaca trubica
- ⑥ posúvače
- ⑦ bezpečnostné uzávery
- ⑧ priestor na uloženie šnúry (vzadu)
- ⑨ automatické tlačidlo
- ⑩ ovládač rýchlosti a impulzného režimu
- ⑪ svetelná kontrolka zapnutia prúdu

### tepelné odolný mixér

- ⑫ plniaca zátka
- ⑬ veko
- ⑭ nádoba
- ⑮ tesniaci krúžok
- ⑯ nožová jednotka
- ⑰ otvory plniacej zátky

## doplnky

- 18 nožové listy
- 19 nástroj na prípravu cesta
- 20 dvojitý šľahač
- 21 nástroj na vmiešavanie
- 22 kotúč pre maximálnu kapacitu
- 23 kotúč na krájanie/strúhanie (4 mm)
- 24 kotúč na krájanie/strúhanie (2 mm)
- 25 kotúč na veľmi jemné strúhanie
- 26 kotúč na jemné krájanie (typ Julienne)
- 27 mini nádoba a nože
- 28 lis na citrusové plody
- 29 prídavný odkladací priestor

## používanie kuchynského robota

- 1 Zložte nádobu na pohonnú jednotku. Rukoväť umiestnite smerom dozadu na pravej strane a otáčajte v smere hodinových ručičiek 1, kým sa nezaistí do potrebnej pozície.
- 2 Zložte požadovaný doplnok na pohonný hriadeľ nádoby.  
**Poznámka: Odpojiteľný pohonný hriadeľ 2 treba zakladať pri používaní kotúčov, mini nádoby, šľahača, nástroja na vmiešavanie a lisu na citrusové plody.**
  - Pred vkladáním ingrediencií najskôr na robot zložte nádobu a požadovaný doplnok.
- 3 Zložte veko 3 tak, aby vrch pohonného hriadeľa/nástroja bol v jeho strede.
  - **Robot nebude fungovať, ak nádoba alebo veko nebudú správne založené do bezpečnostných uzáverov. Skontrolujte, či sa plniaca trubica a rukoväť nádoby nachádzajú na pravej strane.**
- 4 Zapojte do elektrickej siete. Rozsvieti sa kontrolka napájania, ktorá bude blikať, kým nebude správne založená nádoba a veko. Zvoľte niektorú z týchto možností:
  - Automatické tlačidlo – po stlačení tohto tlačidla sa rozsvieti kontrolka a automaticky sa zvolí optimálna rýchlosť pre daný doplnok.
  - Ovládač rýchlosti – ručne zvoľte požadovanú rýchlosť (pozrite si tabuľku odporúčaných rýchlostí).
  - Pulzná funkcia – pulzná funkcia (P) sa používa na krátko rýchle otáčky. Pulzná funkcia bude v chode, kým bude spínač držaný v tejto pozícii.
- 5 Na konci spracovania otočte ovládač rýchlosti do vypnutej polohy „O“. V prípade automatického režimu stlačte tlačidlo a kontrolka zhasne.
  - **Ak veko alebo nádoba nebudú založené alebo nebudú založené správne, kontrolka napájania bude blikať.**
  - **Automatické tlačidlo nebude fungovať, ak ovládač rýchlosti bude pretočený na nejakú rýchlosť.**
  - **Pred zložením veka stroj vypnite a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.**
  - dôležité upozornenie**
  - Robot nie je vhodný na spracovanie alebo mletie zrnkovej kávy, ani na mletie kryštálového cukru.

## Ekologická funkcia

Ak kuchynský robot necháte zapojený do elektrickej siete dlhšie než 30 minút bez jeho používania, prejde do pohotovostného režimu, aby sa znížila spotreba energie.

- Kontrolka napájania bude pomaly blikať a kuchynský robot nebude fungovať, kým nebude vykonaný niektorý z týchto krokov:
  - Stlačenie automatického tlačidla.
  - Pretočenie ovládača rýchlosti na niektorú rýchlosť a potom späť do vypnutej polohy „O“.

Keď bude prístroj pripravený na použitie, kontrolka napájania začne nepretržite svietiť.

Poznámka: Ak nádoba alebo veko nebudú správne zaistené v potrebnej pozícii, kontrolka napájania bude blikať rýchlejšie než pri ekologickej funkcii.

## používanie tepelne odolného mixéra

- 1 Upevnite tesniaci krúžok 15 do nožovej jednotky 16 – zabezpečte, aby bolo tesnenie správne umiestnené v priestore so zárezmi.
  - **Pokiaľ by bolo tesnenie poškodené, alebo zle uložené, nastane presiaknutie mixovanej látky.**
- 2 Nožovú jednotku chyťte za jej spodnú časť 18, vložte ju do mixovacej nádoby a otáčajte ňou v protismere hodinových ručičiek, kým nezapadne do potrebnej pozície 4. 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 Zložte veko na mixovaciu nádobu a zatlačte nadol do zabezpečenej polohy 5. Zložte plniacu zátku.
- 5 Mixér zložte na pohonnú jednotku a otáčajte ním v smere hodinových ručičiek 6, aby ste ho zaistili do potrebnej pozície.
  - **Zariadenie nebude fungovať, ak je mixér nesprávne založený do bezpečnostného uzáveru.**
- 6 Zvoľte automatický režim alebo nejakú rýchlosť (pozrite si tabuľku odporúčaných rýchlostí) alebo pulznú funkciu.  
**bezpečnosť**
  - **RIZIKO OPARENIA:** Horúce zložky treba pred mixovaním nechať vychladnúť na izbovú teplotu.
  - Pri manipulácii s nožmi dávajte veľký pozor a vyhňte sa dotyku s reznými hranami nožov pri ich čistení.
  - Mixér používajte len s nasadeným vekom.
  - Používajte len mixovaciu nádobu s dodanou nožovou sústavou.
  - Nikdy nespúšťajte prázdny mixér.
  - V záujme zachovania dlhšej životnosti vášho mixéra ho nikdy nespúšťajte na dobu dlhšiu než 60 sekúnd.
  - Tipy na miešané ovocné nápoje – nikdy nemixujte zamrznuté ingrediencie, ktoré tvoria súvislú zamrznutú hmotu. Najskôr ich rozdrvte na menšie kúsky pred ich pridaním do mixovacej nádoby.
  - **Dôležité** – lem podstavca nádoby je namontovaný počas výroby a nesmiete sa pokúšať o jeho odstránenie.



## DŮLEŽITÉ INFORMÁCIE: INŠTRUKCIE TÝKAJÚCE SA MIXOVANIA HORÚCICH ZLOŽIEK

Pri mixovaní horúcich zložiek držte ruky a iné časti tela s odkrytou pokožkou v bezpečnej vzdialenosti od veka, aby ste sa neoparili alebo nepopáli. Treba dodržiavať tieto bezpečnostné opatrenia:

- **POZOR: Pri mixovaní veľmi horúcich zložiek môže dôjsť k tomu, že horúca tekutina a para náhle vystrelia okolo veka alebo plniacej zátky ⑫ von z nádoby.**
- **Odporúčame, aby ste horúce zložky nechali pred ich mixovaním ochladieť.**
- **NIKDY** neprekračujte objem 1 200 ml/5 hrnčiekov pri spracovávaní horúcich tekutín, ako sú napríklad polievky (všimnite si značky na mixovacej nádobe).
- **VŽDY** začnite mixovať pri nízkej rýchlosti a postupne ju zvyšujte. **NIKDY** nemixujte horúce tekutiny pulzným chodom.
- Tekutiny, ktoré majú tendenciu peniť sa, ako je napríklad mlieko, by nemali presahovať objem 1 000 ml/4 hrnčiekov.
- Pri manipulácii s týmto mixérom postupujte opatrne, lebo mixovacia nádoba a jej obsah budú horúce.
- Veľký pozor dávajte najmä pri vyberaní veka z mixéra. Veko je totiž navrhnuté tak, aby priliehало tesne, aby tekutina okolo neho nepretekala. V prípade potreby si pri takejto manipulácii chráňte ruky utierkou alebo kuchynskými rukavicami.
- Uistite sa, že mixovacia nádoba je bezpečne založená do základne a pri jej vyberaní z mixéra usmerňujte základňu a vyberte ju spolu s mixovacou nádobou.
- Pred **každým** mixovaním sa uistite, že veko a plniaca zátka sú bezpečne založené vo svojej pozícii.
- Pred **každým** mixovaním sa uistite, že výrezy v plniacej zátke nie sú zablokované (pozrite si obrázok č. ⑰).
- Pri zakladaní veka na mixovaciu nádobu sa vždy uistite, že veko a lem mixovacej nádoby sú čisté a suché, aby k sebe dobre priliehali a nedochádzalo k pretekaniu tekutiny okolo veka.

### pokyny

- Pri výrobe majonézy vložte do mixéra všetky potrebné ingrediencie, okrem oleja. Zložte plniacu zátku. Potom počas chodu zariadenia pridávajte pomaly olej cez otvor vo veku.
- Husté mixované zmesi, ako sú paštéty a omáčky, si môžu vyžadovať oškrabávanie zo stien nádoby. Pokiaľ sa zmes ťažko mixuje, musíte pridať viac tekutiny.
- Drvenie ľadu – pracujte s ovládačom impulzného režimu v krátkych impulzoch, kým sa ľad nerozdví na požadovanú konzistenciu.
- Mixovanie korenín sa neodporúča, lebo by mohli poškodiť plastové diely.
- Zariadenie nemôže pracovať, kým mixér nie je riadne namontovaný.
- Pri mixovaní suchých ingrediencií rozrezaných na kúsky, zložte plniacu zátku, potom počas chodu stroja vkladajte dovnútra jednotlivé kúsky jeden za druhým. Držte ruku nad otvorom. V záujme dobrých výsledkov pravidelne vyprázdňujte nádobu.
- Nepoužívajte mixér ako nádobu na skladovanie. Po použití ho udržiavajte prázdny.
- Nikdy nemixujte viac, než 1,6 litrov. Množstvo by malo byť ešte menšie pri mixovaní penivých tekutín, ako sú napríklad mliečne kokteily.

## tabuľka odporúčaných rýchlostí

nástroj/doplnok	funkcia	odporúčaná rýchlosť	čas spracovania *	Maximálna kapacita
Nožové listy	Zmesi na múčne koláče	8	15-20 s.	1,7 kg hmotnosť múky
	Vtieranie tuku do múky Pridanie vody na skombinovanie cestových ingrediencií	5 – 8	10 s. 10-20 s.	500 g hmotnosť múky
	Sekanie rýb a chudého mäsa Paštéty a teriny	Pulse – 8	10-30 s.	800 g chudého hovädzieho mäsa (max.)
	Krájanie zeleniny	Pulse	5-10 s.	500 g
	Sekanie orechov	8	30-60 s.	200 g
	Mixovanie mäkkého ovocia, vareného ovocia a zeleniny	8	10-30 s.	1 kg
	Omáčky, dresingy a dipy	8	max. 2 min.	800 g
Nožová jednotka s kotúčom pre maximálnu kapacitu	Studené polievky	Začnite s nižšou rýchlosťou a	30-60 s.	1,7 litrov
	Mliečne kokteily/liate cesto	zvyšujte až na maximálnu rýchlosť	15-30 s.	1,3 litrov
Dvojité šľahač	Vaječné bielka	8	60-90 s.	4 (150 g)
	Vajcia a cukor na prípravu kysnutého cesta bez tuku	8	4-5 min	3 vajcia (150 g)
	Krém	8	30 s.	500 ml
	Šľahanie tuku s cukrom	8	max. 2 min.	200 g tuku 200 g cukru
Nástroj na prípravu cesta	Kvasené zmesi	8	60 s.	1 Kg celková hmotnosť
	Svetlá múka	8	60 s.	600 g hmotnosť múky
	Celozrná múka	8	60 s.	500 g hmotnosť múky
Nástroj na vmiešavanie	Šľahačka a ovocné pyrė	1 – 2	60 s.	300 g smotany, 300 g pyrė
	Vaječné bielka do hustých zmesí	1 – 2	60 s.	600 g celková hmotnosť
	Múka do zmesi šľahaného tuku a cukru	1 – 2	60 s.	200 g hmotnosť múky
	Mandľové pečivo	1 – 2	60 s.	500 g celková hmotnosť
Kotúče – krájanie/ strúhanie	Tuhé druhy potravín, ako je mrkva, tvrdé syry	5 – 8	–	Neprekračujte maximálnu kapacitu vyznačenú na nádobe.
	Mäkké druhy potravín, ako sú uhorky, paradajky	1 – 5	–	
Kotúč na veľmi jemné strúhanie	Syr parmezán, zemiaky na nemecké zemiakové knedlíky.	8	–	
Kotúč na jemné krájanie (typ Julienne)	Zemiakové hranolčky a zemiakové placky Rosti Smažené jedlá a zeleninové oblohy	8	–	
Tepelne odolný mixér	Studené tekutiny a nápoje	8	15-30 s.	
	Polievky z vývaru	8	30 s.	1,2 litrov
	Polievky s mliekom	8	30 s.	1 litrov
	Odporúčame, aby ste horúce zložky nechali pred ich mixovaním ochladíť. No ak sa napriek tomu rozhodnete spracovávať horúce zložky, prečítajte si bezpečnostné inštrukcie týkajúce sa mixovania horúcich zložiek.			
Mini nádoba a nože	Mäso	8	20 s. + pulzný chod	300 g chudého hovädzieho mäsa
	Sekanie bylín	8	30 s.	20 g
	Sekanie orechov	8	30 s.	100 g
	Majonéza	8	30 s.	2 vajcia 300 g olej
	Pyrė	8	30 s.	200 g
Mini nádoba s kotúčmi	Pozrite si odporúčané rýchlosti pre jednotlivé kotúče.		–	500 g max. Nepreplňujte nádobu.
Lis na citrusové plody	Menšie plody, napríklad limetky a citróny Väčšie plody, napríklad pomaranče a grepy	1 – 2	–	2 kg

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

## používanie doplnkov

Pri používaní všetkých doplnkov si pozrite tabuľku odporúčaných rýchlostí.

### 18 nožové listy

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

#### radý

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

### 19 nástroj na prípravu cesta

Používajte na miešanie kvaseného cesta.

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

### 20 dvojité šľahač

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

## používanie šľahača

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

#### dôležité upozornenie

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

#### radý

- Najlepšie výsledky dosiahnete vtedy, keď vajcia budú izbovej teploty.
- Pred šľahaním sa uistite, že nádoba a šľahacie metličky sú čisté a nie sú masťné.

#### šľahanie tuku s cukrom

- Najlepšie výsledky dosiahnete, ak tuk necháte pred šľahaním zmäknúť v izbovej teplote (20 °C). **NEPOUŽÍVAJTE tuk vybraný priamo z chladničky, lebo by sa šľahač poškodil.**
- Hustejšie zložky, ako je napríklad múka alebo sušené ovocie, vmiešavajte ručne.
- Neprekračujte maximálnu kapacitu ani čas spracovania uvedené v tabuľke odporúčaných rýchlostí.

### 21 nástroj na vmiešavanie

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

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

#### vyberanie metličky

Vyberte metličku z pohonnej hlavy stlačením uvoľňovacieho tlačidla 9.

#### tipy

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

### 22 kotúč pre maximálnu kapacitu

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

- 1 Zložte nádobu na pohonnú jednotku.
- 2 Zložte nožové listy.
- 3 Pridajte zložky, ktoré chcete spracovať.
- 4 Zložte kotúč pre maximálnu kapacitu na hornú časť nožovej jednotky tak, aby dosadol na lem vnútri nádoby 10. **Na kotúč pre maximálnu kapacitu netlačte.**
- 5 Zložte veko a zariadenie zapnite.

## krájacie/strúhacie kotúče

**obojsstranné krájacie/strúhacie kotúče – 4mm 23, 2mm 24**

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

**kotúč na veľmi jemné strúhanie 25**

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

**kotúč na jemné krájanie (typ Julienne) 26**

Používajte na krájanie zemiakov na hranolčeky a hrubé strúhanie zemiakov do placiek Rosti, smažených jedál a zeleninových oblôh.

## bezpečnosť

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

## používanie rezacích kotúčov

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

### radý

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

## 27) mini nádoba a nože

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

Kotúče na krájanie/strúhanie možno používať aj s mini nádobou.

Vložte mini nádobu bez založenej nožovej jednotky a postupujte podľa pokynov týkajúcich sa zakladania a používania kotúčov na krájanie/strúhanie.

**Nádobu nepreplňujte.**

- a) mini nožová jednotka
- b) mini nádoba

## používanie mini nádoby s nožmi

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

### bezpečnosť

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

### dôležité upozornenia

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

### radý

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

## 28) lis na citrusové plody

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

- © výtlačný kužeľ
- © sítko

## používanie lisu na citrusové plody

- 1 Na pohonnú jednotku založte nádobu a pridajte odpojiteľný pohonný hriadeľ.
- 2 Do nádoby založte sítko – pričom rukoväť sitka musí byť zaistená do potrebnej pozície priamo nad rukoväťou nádoby 16.
- 3 Výtlačný kužeľ umiestnite na pohonný hriadeľ a otáčajte ním, kým nespadne celkom dolu 17.

- Narežte ovocie na polovice. Zariadenie zapnite a ovocie pritláčajte na vytlačný kužeľ.
- Ak sitko nebude riadne zaistené v potrebnej pozícii, lis na citrusové plody nebude fungovať.**
- Ak budete chcieť dosiahnuť najlepšie výsledky odšťavovania, ovocie určené na odšťavovanie držte a odšťavujte v izbovej teplote a pred odšťavením ho rukou pogúľajte po stole.
- Pri odšťavovaní ovocia ním hýbte zo strany na stranu, lebo to pomáha vytláčať z neho šťavu.
- Pri odšťavovaní väčšieho množstva ovocia sitko pravidelne vyprázdňujte, aby sa neupchávalo dužinou a jadierkami.

## 29 úložná skrinka pre doplnky

Tento kuchynský robot je dodávaný s úložnou skrinkou pre kotúče a iné doplnky.

- Nepoužívané nožové jednotky a kotúče vložte do úložnej skrinky 18.
- Úložná skrinka je vybavená bezpečnostným uzáverom – veko sa po zatvorení zaistí. Pri otváraní veka zatlačte na výčnelok 19 a veko nadvihnite 20.

## ošetrovanie a čistenie

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

### pohonná jednotka

- Poutierajte vlhku utierkou a vysušte. Postarajte sa o to, aby priestor blokovacieho zariadenia (zámku) bol čistý a bez zvyškov potravín.
- Pohonnú jednotku neponárajte do vody.
- Prebytočnú šnúru uložte do priestoru v zadnej časti pohonnej jednotky 21.

### mixér

- Vyprázdňte mixovaciu nádobu a vyberte z nej nožovú jednotku jej pootočením do pozície odistenia 16.
  - Nádobu poumývajte ručne.
  - Vyberte tesnenia a umyte ich.
  - Nedotýkajte sa rezných hrán nožov – vykefujte ich v mydlovej vode, potom ich opláchnite tečúcou vodou.
- Nožovú jednotku neponárajte do vody.**
- Nechajte vyschnúť hornou časťou nadol.

### dvojité šľahač

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

### nástroj na vmiešavanie

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

### všetky ostatné diely

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

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

## servis a starostlivosť o zákazníkov

- Keď sa poškodí prívodná elektrická šnúra, musí ju z bezpečnostných príčin vymeniť alebo opraviť firma KENWOOD alebo pracovníci oprávnení firmou KENWOOD.
- Pokiaľ sa vyskytnú nejaké problémy s činnosťou kuchynského robota, potom sa ešte pred zavolaním servisu pozrite do príručky na odstraňovanie problémov.**

Pokiaľ potrebujete pomoc pri nasledovných problémoch:

- používanie vášho zariadenia
- servis alebo opravy
- Kontaktujte obchod, v ktorom ste si zariadenie zakúpili.
- Navrhnuté a vyvinuté spoločnosťou Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.



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

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

## príručka na odstraňovanie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Kuchynský robot nepracuje.	<p>Robot nedostáva elektrickú energiu.</p> <p>Nie je prívod elektriny do robota, kontrolka nesvieti.</p> <p>Nádoba nie je správne upevnená na pohonnú jednotku.</p> <p>Veko nádoby nie je správne zaistené.</p> <p>Aktivovala sa ekologická funkcia.</p>	<p>Skontrolujte, či je robot napojený na prívod elektrickej energie.</p> <p>Skontrolujte, či je nádoba správne zaistená a či je rukoväť oproti pravej strane.</p> <p>Skontrolujte, či je blokovanie nádoby umiestnené správne do oblasti rukoväti.</p> <p><b>Robot nebude pracovať, pokiaľ nebude správne založená nádoba a veko.</b></p> <p>Stlačte automatické tlačidlo alebo pretočte ovládač rýchlosti na nejakú rýchlosť a potom ho vráťte do polohy „O“. Týmto sa ekologický režim vypne. Pokiaľ sa nepotvrdí žiadna vyššie uvedená príčina, potom skontrolujte poistky na domovom rozvode.</p>
Mixér nefunguje.	<p>Mixér nie je správne zaistený.</p> <p>Mixér nie je správne zmontovaný.</p>	<p>Mixér nebude fungovať, ak nie je správne založený a zaistený v potrebnej pozícii.</p> <p>Skontrolujte, či je nožová jednotka dobre priskrutkovaná na mixovaciu nádobu.</p>
Robot sa počas spracovania zastavuje alebo spomaľuje.	<p>Aktivovala sa ochrana proti preťaženiu. Prístroj sa počas chodu preťažil alebo prehrial.</p> <p>Prekročená maximálna kapacita.</p>	<p>Prístroj vypnite, odpojte z elektrickej siete a nechajte ho približne 15 minút tak, aby sa ochladil.</p> <p>Maximálne kapacity spracovania sú uvedené v tabuľke rýchlostí.</p>
Kontrolka napájania rýchlo bliká.	<p>Normálna prevádzka.</p> <p>Kontrolka bliká, ak nádoba, veko alebo mixér nie sú založené na pohonnej jednotke alebo ak nie sú správne zaistené v potrebnej pozícii.</p>	<p>Skontrolujte, či je doplnok správne zaistený v potrebnej pozícii.</p>
Kontrolka napájania pomaly bliká.	<p>Normálna prevádzka.</p> <p>Kuchynský robot zostal zapojený do elektrickej siete dlhšie než 30 minút bez chodu, a preto prešiel do ekologického režimu.</p>	<p>Stlačte automatické tlačidlo alebo pretočte ovládač rýchlosti na nejakú rýchlosť a potom ho vráťte do polohy „O“. Týmto sa ekologický režim vypne.</p>
Kontrolka automatického režimu a napájania bliká.	<p>Normálna prevádzka.</p> <p>Kontrolka bliká, ak je zvolený automatický režim a doplnok nie je správne zaistený v potrebnej pozícii.</p>	<p>Skontrolujte, či je doplnok správne zaistený v potrebnej pozícii alebo stlačte automatické tlačidlo, aby ste vypli automatickú funkciu.</p>
Mixér preteká zo základne nožovej zostavy.	<p>Chýba tesnenie.</p> <p>Tesnenie nie je správne založené.</p> <p>Tesnenie je poškodené.</p>	<p>Skontrolujte, či je tesnenie správne založené a či nie je poškodené.</p> <p>Pokiaľ si chcete objednať náhradné tesnenie, pozrite sa do odseku „servis a starostlivosť o zákazníkov“.</p>
Po vybalení chýba tesnenie pre nožovú jednotku mixéra.	<p>Tesnenie je pri dodávke založené na nožovej jednotke.</p>	<p>Odskrutkujte nádobu a skontrolujte, či je tesnenie založené na nožovej jednotke.</p> <p>Pokiaľ si chcete objednať náhradné tesnenie, pozrite sa do odseku „servis a starostlivosť o zákazníkov“.</p>
Malý výkon nástrojov alebo doplnkov.	<p>Pozrite sa na pokyny odstavca „Používanie doplnkov“. Skontrolujte, či sú doplnky správne namontované.</p>	



# Українська

## Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

### Перед першим використанням приладу Kenwood

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.

## заходи безпеки

- Леза та диски - дуже гострі, тому будьте обережні. **Під час роботи або чищення завжди тримайте ніж за ручку зверху, якомога далі від різального леза.**
- Не піднімайте та не переносьте прилад, тримаючи його за ручку – це може пошкодити ручку та спричинити травму.
- Завжди знімайте ніж перед тим, як наповнювати чашу.
- Тримайте руки та приладдя на відстані від чаші під час підключення до мережі.
- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання: -
  - перед установкою або зніманням деталей;
  - якщо прилад не використовується;
  - перед чищенням.
- Ніколи не проштовхуйте продукти пальцями крізь подавальну трубку. Завжди використовуйте для цього штовхачі, що додається (ються).
- **Не встановлюйте ножовий блок на блок електродвигуна, якщо ви попередньо не накрутили чашу.**
- Перед зніманням кришки із чаші або блендера із блоку електродвигуна:-
  - вимкніть прилад;
  - дочекайтесь повної зупинки насадки/ножового блоку;
  - слідкуйте за тим, щоб випадково не викрутити чашу блендера із ножового блоку.
- **РИЗИК ОПІКІВ:** Гарячі інгредієнти мають вистигнути до кімнатної температури перед змішуванням.
- Не керуйте комбайном за допомогою кришки. Завжди використовуйте для цього регулятор швидкості on/off (увімкнути/вимкнути.).
- **Надмірна дія на механізм блокування може пошкодити прилад та спричинити травму.**
- **Завжди вимикайте кухонний комбайн від мережі, коли він не використовується.**
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу.
- Не залишайте прилад, що працює, без нагляду.
- Не використовуйте пошкоджений прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: див. розділ «Технічне обслуговування».
- Не допускайте попадання вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Слідкуйте за тим, щоб шнур не звисав зі столу й не торкався гарячої поверхні.
- Не перевищуйте максимальних показників, зазначених у таблиці рекомендованих швидкостей.
- Не рекомендується користатись цим приладом особам (враховуючи дітей) із обмеженими фізичними або ментальними можливостями, або тим, хто має недостатньо досвіду в експлуатації цього приладу. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини, яка несе відповідальність за їх безпеку.

- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.
- Неналежне використання комбайна/блендера може спричинити травму.
- Максимальне споживання електроенергії вказано для найбільш потужної насадки. Інші насадки можуть споживати менше енергії.

Інші заходи безпеки щодо кожної насадки вказані у відповідному розділі «використання насадок».

### Перед підключенням до мережі електропостачання

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

### Перед першим використанням

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

## покажчик

### комбайн

- ① блок електродвигуна
- ② чаша Tritan™ з привідним валом
- ③ зйомний привідний вал
- ④ кришка Tritan™
- ⑤ напрямна трубка
- ⑥ штовхачі
- ⑦ захисне блокування
- ⑧ відсік для зберігання шнуру (позаду)
- ⑨ кнопка Авто
- ⑩ регулятор швидкості/імпульсний режим
- ⑪ світловий індикатор живлення

### термостійкий блендер

- ⑫ ковпачок заливального отвору
- ⑬ кришка
- ⑭ чаша
- ⑮ ущільнювальне кільце
- ⑯ ножовий блок
- ⑰ отвори заливного ковпачку

## насадки

- 18 ніж
- 19 насадка для вимішування тіста
- 20 подвійний вінчок
- 21 насадка для перемішування
- 22 диск макс. ємкості
- 23 диски для нарізки/шаткування- 4 мм
- 24 диски для нарізки/шаткування- 2 мм
- 25 диск для екстратонкого шаткування
- 26 диск для нарізання дрібною соломкою
- 27 міні-чаша та ніж
- 28 соковижималка для цитрусових
- 29 ємність для зберігання насадок

## Як користуватися кухонним комбайном

1 Установіть чашу на блок електродвигуна. Поверніть чашу праворуч так, щоб держак опинився позаду, а після цього поверніть за годинниковою стрілкою ❶ для фіксації.

2 Встановіть насадку на вал чаші.

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

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

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

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

4 Підключіть прилад до мережі електропостачання.

Індикатор живлення блиматиме, якщо кришка, чаша або напрямна трубка із широкою горловиною Оберіть одну з наступних опцій:

Кнопка «Автоматичний режим». Якщо натиснута кнопка «Автоматичний режим», спалахне індикатор та оптимальну швидкість для тієї чи іншої насадки буде обрано автоматично.

Регулятор швидкості. Оберіть потрібну швидкість вручну (Дивись таблицю рекомендованих швидкостей). Імпульсний режим. Використовуйте імпульсний режим (P) для недовгих інтенсивних перемішувань. Прилад буде працювати, доки важіль перемикача утримується у відповідному положенні.

5 Після закінчення процесу обробки, переведіть регулятор швидкості у положення «О» або, якщо використовується «Автоматичний режим», натисніть кнопку «Автоматичний режим» і індикатор згасне.

• **Індикатор живлення блиматиме, якщо кришка або чаша встановлені неправильно.**

• **Якщо швидкість було обрано за допомогою регулятора швидкості, ви не зможете увімкнути «автоматичний режим».**

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

**Увага!**

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

## Функція Еко

Якщо залишити комбайн на 30 хвилин увімкнутим, але не користуватись ним, він перейде до режиму очікування для економії енергії.

• Індикатор живлення повільно мигтатиме. Для того щоб вивести пристрій з цього режиму, зробіть наступне:-

• Натисніть кнопку Авто або

• Увімкніть будь-яку швидкість на регуляторі, а потім переведіть його у положення «О».

Коли пристрій готовий до використання, індикатор світлитиметься безперервно.

Примітка: Якщо чаша або кришка були встановлені неправильно у відповідні механізми блокування, індикатор живлення буде миготіти частіше ніж в режимі Еко.


## як користуватись терmostійким блендером

1 Установіть ущільнювальне кільце 15 у ножовий блок 16 так, щоб воно правильно увійшло до пазів.

• **Якщо ущільнювач пошкоджений або його було встановлено неправильно, це може спричинити протікання.**

2 Візьміться за тильну сторону ножового блоку 16 та вставте ножовий блок у чашу. Поверніть проти годинникової стрілки до клацання 4. Див. малюнки на зворотній стороні ножового блоку:

 – 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 5. Установіть ковпачок заливального отвору.

5 Установіть блендер на блок електродвигуна та поверніть за годинниковою стрілкою, щоби зафіксувати його на місці 6.

• **Якщо блендер було встановлено неправильно у механізмі блокування, прилад не працюватиме.**

6 Оберіть потрібну швидкість (дивись таблицю рекомендованих швидкостей), режим Авто або скористайтесь імпульсним режимом.

**Заходи безпеки**

• **РИЗИК ОПІКІВ:** Гарячі інгредієнти мають вистигнути до кімнатної температури перед змішуванням.

• Будьте обережні із ножовим блоком, під час чищення не торкайтесь гострих лез руками.

• Експлуатація блендера дозволяється тільки зі встановленою кришкою.

• Експлуатація міксера дозволяється тільки із ножовим блоком, що входить до комплексу приладу.

• Ніколи не вмикайте порожній блендер.

• Щоб подовжити термін дії блендеру, час його безперервної роботи не повинен перевищувати 60 секунд.

• Фруктові коктейлі – не перемішуйте заморожені інгредієнти, що перетворилися на тверду масу під час заморозки. Подрібніть цю масу на невеликі шматочки, а потім покладіть їх до чаші.

• **Увага** – захисний циліндр в основі чаші було встановлено виробником, тому не намагайтеся його зняти.



## УВАГА: ІНСТРУКЦІЇ СТОСОВНО ЗМІШУВАННЯ ГАРЯЧИХ ІНГРЕДІЄНТІВ

Щоби зменшити ризик обпарювання та отримання опіків під час змішування гарячих інгредієнтів, тримайте руки та інші частини тіла якомога далі від кришки. Ви повинні виконувати наступні запобіжні заходи:

- **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** змішування надмірно гарячих інгредієнтів може призвести до переливання гарячої рідини або випуску пари крізь кришку або ковпачок заливального отвору ⑫.
- **Рекомендуємо дати гарячим інгредієнтам вистигнути до змішування.**
- **НІКОЛИ** не перевищуйте допустиму норму завантаження 1200 мл / 5 чашок під час обробки гарячих рідин на кшталт супів (див. позначки на чаші).
- **ЗАВЖДИ** починайте змішування на низькій швидкості і поступово збільшуйте її. **НІКОЛИ** не змішуйте гарячі рідини в імпульсному режимі.
- Не слід перевищувати максимальний зазначений об'єм для рідин, що утворюють піну (на кшталт молока), який становить 1000 мл / 4 чашки.
- Будьте обережні під час роботи з блендером, адже чаша та вміст стають дуже гарячими.
- Будьте дуже обережні під час знімання кришки. Кришка є герметичною і призначена для запобігання протіканню. Якщо необхідно візьміть ганчірку або одягніть кухонні рукавички.
- Переконайтеся, що чашу надійно закріплено на основі. Під час знімання чаші з приладу, повертайте основу так, щоби вона знялася разом з чашею.
- Перед початком **кожного** змішування переконайтеся, що кришку та ковпачок заливального отвору встановлено на місце.
- Перед початком **кожного** змішування переконайтеся, що вентиляційні клапани на ковпаку чисті (див. схему ⑬).
- Під час встановлення кришки на чашу переконайтеся, що обідки кришки та чаші чисті та сухі. Тоді вони міцно прилягатимуть і запобігатимуть протіканню.

### Корисні поради

- Під час приготування майонезу, покладіть усі інгредієнти до блендера, за винятком олії. Витягніть ковпачок заливального отвору. Потім увімкніть прилад та повільно додайте олію крізь отвір у кришці.
- Під час приготування густих сумішей, наприклад, паштетів або соусів, може трапитись налипання продукту на стінки чаші. У такому випадку потрібно її очистити. Якщо інгредієнти погано змішуються, додайте рідини.
- Подрібнення льоду – вмикайте та вимикайте імпульсний режим на короткий час, доки не отримаєте бажану консистенцію
- Не рекомендується переробляти спеції, адже це може пошкодити пластикові деталі.
- Якщо блендер було встановлено неправильно, прилад не працюватиме.
- Щоб змішати сухі інгредієнти, поріжте їх на шматочки, витягніть ковпачок заливального отвору, а потім увімкніть прилад та послідовно додавайте по одному шматочку до чаші. Руку тримайте над отвором. Для отримання найкращого результату, регулярно випорожняйте чашу.
- Не використовуйте блендер як ємність для зберігання. Він має залишатися порожнім до та після використання.
- Ніколи не перемішуйте більш, ніж 1,6 літрів рідини; під час змішування холодних сумішей, наприклад, молочних коктейлів, рідини повинно бути ще менше.

## таблиця рекомендованих швидкостей

інструмент/насадка	призначення	Рекомендована швидкість	час обробки *	максимальне завантаження
Ніж	Універсальні суміші для тортів	8	15-20 сек	1,7 кг вага борошна
	Кондитерські вироби – розтирання жиру із борошном	5 – 8	10 сек	500 г вага борошна
	Додавання води у різні інгредієнти тіста для випікання		10-20 сек	
	Шаткування риби та пісного м'яса	Pulse – 8	10-30 сек	800 г макс пісне м'ясо
	Паштети			
	Шаткування овочів	Pulse	5-10 сек	500 г
	Подрібнення горіхів	8	30-60 сек	200 г
Ніж із кришкою диск макс. ємкості	Приготування пюре із м'яких або приготовлених фруктів	8	10-30 сек	1 кг
	Соуси, заправки, підливки	8	Макс. 2 хв	800 г
	Холодні супи	Починайте із низької швидкості,	30-60 сек	1,7 літрів
	Молочні шейки/рідке тісто	а потім збільшуйте її до максимуму	15-30 сек	1,3 літрів
Подвійний вінчок	Яєчні білки	8	60-90 сек	4 (150 г)
	Яйця та цукор для прісних бісквітів	8	4-5 хв	3 яйця (150 g)
	Вершки	8	30 сек	500 мл
	Збивання жиру з цукром	8	Макс. 2 хв	200 г жир 200 г цукор
Nástroj na prípravu cesta	Kvasené zmesi	8	60 сек	1 кг загальна вага
	Борошно для білого хліба	8	60 сек	600 г вага борошна
	Борошно із цілого зерна для приготування хліба	8	60 сек	500 г вага борошна
Насадка для перемішування	Збивання вершків та фруктових пюре	1 – 2	60 сек	300 г вершки, 300 г пюре
	Яєчні білки у плотну суміш	1 – 2	60 сек	600 г загальна вага
	Борошно в розм'якшений жир або цукрові суміші	1 – 2	60 сек	200 г вага борошна
	Тістечка Макаруни	1 – 2	60 сек	500 г загальна вага
Диски – нарізка/ натирання	Тверді продукти – морква, твердий сир	5 – 8	–	Не перевищуйте зазначені максимальні показники завантаження чаші.
	більш м'які продукти – огірки, томати	1 – 5	–	
Екстратонке шаткування	Сир "Пармезан, картопляні галушки по-німецьки.	8	–	
Диск для нарізання дрібною соломкою	Картопля соломкою або натерта Овочеві гарніри та продукти для фритюру	8	–	
Термостійкий блендер	Холодні рідини та напої	8	15-30 сек	1,6 літрів
	Супові напівфабрикати	8	30 сек	1,2 літрів
	Молочні супи	8	30 сек	1 літрів
	Рекомендується охолодити гарячі інгредієнти перед початком змішування. Якщо ви бажаєте обробити гарячі рідини уважно прочитайте розділ «Інструкції стосовно змішування гарячих інгредієнтів».			
Міні-чаша та ніж	М'ясо	8	20 сек. + імпульсний	300 г пісне м'ясо
	Шаткування зелені	8	30 сек	20 г
	Подрібнення горіхів	8	30 сек	100 г
	Майонез	8	30 сек	2 яйця 300 г масла
	Пюре	8	30 сек	200 г
Міні-чаша з дисками	Див. рекомендовані швидкості для дисків		–	500 г Макс. Не переповнюйте чашу
Соковижималка для цитрусових	Продукти маленького розміру, наприклад, лайми та лимони Фрукти великого розміру, наприклад, помаранчі та грейпфрути	1 – 2	–	2 кг

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

## Використання насадок

Дивись таблицю рекомендованих швидкостей для кожної насадки.

### 18 НІЖ

Ніж – найбільш універсальна з усіх насадок. Тривалість обробки визначає кінцеву структуру.

Для отримання грубої текстури використовуйте імпульсивний режим.

Використовуйте ніж для приготування пирогів та тіста, рубки сирого і приготовленого м'яса, нарізки овочів, горіхів, паштетів, підливок, супів-пюре та крамблов із бісквіту і хлібу.

#### корисні поради

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

### 19 насадка для вимішування тіста

Використовується для дріжджового тіста

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

### 20 подвійний вінчок

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

## Використання збивалки

- 1 Встановіть чашу на блок електродвигуна, встановіть приводний вал.
- 2 Установіть кожний вінчок 7 до головки привідного валу та зафіксуйте.
- 3 Встановіть збивалку, 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 Включіть комбайн.

#### Увага!

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

#### Корисні поради

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

### 21 насадка для перемішування

Використовуйте цю насадку для змішування легких у щільні суміші, наприклад безе, муси та фруктової пюре.

- 1 Встановіть чашу на блок електродвигуна, встановіть приводний вал.
- 2 Установіть лопатку 8 до головки привідного валу та зафіксуйте.
- 3 Установіть насадку, обережно повертаючи її, доки вона не опуститься на привідний вал.
- 4 Додайте інгредієнти.
- 5 Установіть кришку так, щоби верхня частина привідного валу опинилась у центрі кришки.
- 6 **Виберіть малу швидкість (1 – 2).**

#### щоб зняти збивачку

Зніміть вінчики із головки приводу. Для цього натисніть кнопку розблокування 9.

#### Корисні поради

- Не використовуйте режим Auto або високу швидкість, оскільки для хорошого вимішування потрібна низька швидкість.
- Для досягнення найкращих результатів не збивайте білків або вершки у дуже густу суміш, інакше пристрій не зможе належним чином змішати їх.
- Не змішуйте інгредієнти довше, ніж вказано у таблиці рекомендацій, оскільки вийде усе повітря та суміш втратить щільність.
- Будь які залишки інгредієнтів з лопаток або стінок чаші обережно вмийте за допомогою окремої лопатки.

### 22 диск макс. ємкості

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

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

## Диски для нарізки/натирання

### Двосторонні диски для нарізки/натирання – 4mm

⑲, 2mm ⑳

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

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

### диск для екстратонкого шаткування ㉑

Служить для натирання пармезану та картоплі для кнедликів.

### диск для нарізання дрібною соломкою ㉒

Використовується для нарізання соломкою або натирання картоплі, приготування овочевих гарнірів та продуктів для фритюру.

## Заходи безпеки

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

## Як користуватися дисками.

- 1 Встановіть чашу на блок електродвигуна, встановіть приводний вал ②.
- 2 Тримачи держак в центрі, установіть диск на приводний вал відповідною стороною до верху ⑩.
- 3 Установіть кришку.
- 4 Покладіть інгредієнти до напрямної трубки. Виберіть напрямну трубку потрібного розміру. Штовхач містить напрямну трубку меншого діаметру для окремих шматків або тонких інгредієнтів. Для того щоб скористатися трубкою меншого діаметру, вставте штовхач у трубку більшого діаметру. Для того щоб скористатися трубкою більшого діаметру, використайте два штовхача разом.
- 5 Увімкніть прилад та повільно проштовхуйте інгредієнти за допомогою штовхача – **ніколи не опускайте пальці до напрямної трубки.**

### Корисні поради

- Використовуйте свіжі продукти.
- Не кришіть продукти. Заповняйте напрямну трубку великого розміру рівномірно по всій ширині. Це допоможе уникнути зміщення продуктів убік під час обробки. Також ви можете використати трубку меншого діаметру.
- Якщо ви використовуєте диск для жульєнів, рекомендується класти інгредієнти у горизонтальному положенні.
- Під час нарізання чи шаткування інгредієнти, що додаються у вертикальному положенні ⑫, нарізаються на коротші шматочки, ніж ті, що додаються у горизонтальному положенні ⑬.
- Продукти, що додаються у вертикальному положенні, нарізаються на коротші шматочки, ніж ті, що додаються у горизонтальному положенні.
- На диску чи на чаші завжди залишається невелика кількість продуктів після закінчення обробки.

## ⑳ міні-чаша та ніж

Міні-чаша кухонного комбайна використовується для измельчення зелени і обробки малих количеств таких ингредиентов, как мясо, лук, орехи, майонез, овощи, пюре, соусы и детское питание.

Диски для для нарізання/натирання можна використовувати з міні-чашою.

Вставте міні-чашу без ножа. Див. інструкції щодо встановлення дисків для нарізки/шаткування у відповідному розділі.

### Не переполюйте чашу

- а) міні-ніж
- б) міні-чаша

## Використання міні-чаші та ножу

- 1 Встановіть чашу на блок електродвигуна, встановіть приводний вал.
- 2 Встановіть міні-чашу на зйомний привідний вал так, щоб пази увійшли до уступів ⑭ на основній чаші.  
**Примітка:** Якщо міні-чашу вставлено невірно, ви не зможете закрити кришку.
- 3 Установіть ніж на привідний вал ⑮.
- 4 Додайте інгредієнти, які мають бути оброблені.
- 5 Установіть кришку та увімкніть кухонний комбайн.

### заходи безпеки

- Забороняється знімати кришку до повної зупинки ножів.
- Будьте обережні, оскільки леза ножа дуже гострі.

### увага!

- Даний електроприлад не можна використовувати для подрібнення спецій, оскільки вони можуть пошкодити пластикові деталі.
- Електроприлад також не можна використовувати для подрібнення твердих продуктів, як кавові зерна, кубики льоду або шоколад, оскільки вони можуть пошкодити ніж.

### корисні поради

- Зелень, що подрібнюється повинна бути чистою та сухою.
- Під час змішування варених продуктів для приготування дитячого харчування, добавляйте трішки рідини.
- Такі продукти як м'ясо, хліб та овочі перед обробкою треба порізати на кубики, приблизно, 1-2 см величиною.
- Під час приготування майонезу, додавайте олію крізь напрямну трубку.

## 28 соковижималка для цитрусових

Призначений для вижимання соку із цитрусових (наприклад, із апельсинів, лимонів, лайму і грейпфрутів).

- © конус
- Ⓐ сито

### Як користуватися соковижималкою для цитрусових

- 1 Встановіть чашу на блок електродвигуна, встановіть приводний вал.
  - 2 Установіть сито на чашу так, щоби держак сита знаходився прямо над держаком чаші 16.
  - 3 Установіть конус над привідним валом, повертаючи його, доки він не опуститься до кінця вниз 17.
  - 4 Наріжте фрукти навпіл. Потім увімкніть прилад і натисніть розрізану половинкою фрукта на конус.
- **Якщо сито було встановлено неправильно у механізмі блокування, соковижималка для цитрусових не працюватиме.**
  - Для отримання оптимальних результатів фрукти слід зберігати та вижимати при кімнатній температурі. Перед вижиманням покатайте фрукт рукою по робочому місцю.
  - Щоб покращити вижимання, повертайте фрукт на конусі з боку в бік.
  - При вижиманні великої кількості фруктів регулярно очищайте сито, щоби на ньому не накопичувалися насіння та шкірки.

## 29 ємність для зберігання насадок

До комплекту вашого кухонного комбайну входить ємність для зберігання насадок та дисків

- 1 Покладіть ніж для замішування тіста та диски до ємності для зберігання, якщо ви ними не користуєтесь 18.
- 2 Ємність для зберігання має спеціальний фіксатор. Закрийте кришку для його блокування. Щоб відкрити, натисніть фіксатор 19 та підніміть кришку 20.

### догляд та чищення

- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від електромережі перед чищенням.
- **Леза та диски – дуже гострі, тому будьте уважні.**
- Деякі продукти можуть знебарвлювати пластикові деталі. Це вважається нормальним явищем, не призводить до пошкоджень пластикових деталей та не впливає на смак їжі. Щоб вивести знебарвлювану пляму, потріть її ганчіркою, змоченою у рослинній олії.

#### блок електродвигуна

- Протріть блок спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою. Слідкуйте за тим, щоб зона поряд з механізмом блокування не була засмічена залишками їжі.
- Не опускайте блок електродвигуна у воду.
- Зберігайте зайву частину шнура у відсіку для зберігання, який розташовано у задній частині блока електродвигуна 21.

#### блендер

- 1 Випорожніть чашу, відкрутіть ножовий блок, повернувши його у положення розблокування 22, щоби звільнити
- 2 Помийте чашу вручну.
- 3 Зніміть та помийте ущільнювальні кільця.
- 4 Не торкаючись гострих лез, промийте їх гарячою мильною водою, а потім ретельно сполосніть під краном. **Не опускайте ножовий блок у воду.**
- 5 Переверніть ножи догори дном та залиште просихати.

#### подвійний вінчок

- Зніміть вінчики із головки приводу. Для цього потягніть їх до себе. Помийте їх у теплій мильній воді.
- Протріть головку приводу спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою. **Не опускайте головку приводу у воду.**

#### насадка для перемішування

- німіть вінчики із головки приводу. Для цього натисніть кнопку розблокування 23. Помийте їх у теплій мильній воді.
- Протріть головку приводу спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою. **Не опускайте головку приводу у воду.**

#### інші деталі

- Промийте вручну, потім просушіть.
- Дозволяється мити інші деталі на верхній полиці посудомийної машини. Не рекомендується розміщувати деталі на нижній полиці прямо над нагрівальним елементом. Рекомендується використовувати коротку програму із низькою температурою (максимум 50°C).

Деталь	Деталь, яку можна мити у посудомийній машині
основна чаша, міні-чаша, кришка, штовхач	✓
ножі, насадка для вимішування тіста	✓
зйомник привідний вал	✓
диски	✓
диск макс. ємності	✓
вінчки збивачки/лопатка для перемішування <b>не опускайте головку приводу у воду.</b>	✓
чаша блендеру, кришка, ковпачок заливного отвору	✓
ножовий блок та ущільнювальне кільце	✗
соковижималка для цитрусових	✓
лопатка	✓

## Обслуговування та ремонт

- Пошкоджений шнур живлення із метою безпеки підлягає заміні на підприємствах фірми KENWOOD або в авторизованому сервісному центрі KENWOOD.

- **Якщо в вас виникли труднощі з роботою комбайну, перш ніж дзвонити до сервісної служби прочитайте посібник з усунення несправностей.**

Якщо вам необхідна консультація з приводу:

- використання приладу або
  - обслуговування, придбання запасних деталей або ремонту,
  - зверніться до магазину, в якому ви придбали цей прилад.
- 
- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
  - Зроблено в Китаї.



### **ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТИВОЮ ЕС 2002/96/ЕС.**

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами.

Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги.

Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси. Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітника на колесах.



## Посібник із усунення несправностей

Проблема	Причина	Рішення
Комбайн не працює.	<p>Не постачається живлення. Не постачається живлення/ світловий індикатор не горить. Чаша неправильно встановлена на блоці електродвигуна.  Кришку чаші неправильно зафіксовано.        Робота функції Еко.</p>	<p>Переконайтеся, що комбайн було підключено до електромережі.  Переконайтеся, що чашу було встановлено правильно й ручка чаші знаходиться праворуч.  Переконайтеся, що фіксатор кришки знаходиться в області ручки.  <b>Прилад не працюватиме, якщо чаша та кришка були встановлені неправильно.</b>  Натисніть кнопку Авто або оберіть будь-яку швидкість та одразу переведіть регулятор швидкості у положення «О», щоб вийти з режиму очікування.  Якщо жодна із вищезазваних перевірок не розкрила причину несправності, перевірте плавкі запобіжники чи автоматичний вимикач у вашому домі.</p>
Блендер не працює.	<p>Блендер зафіксовано неправильно.  Блендер зібрано неправильно.</p>	<p>Блендер не працюватиме, якщо його було зібрано неправильно.  Перевірте, чи правильно встановлено ножовий блок у чаші.</p>
Комбайн уповільнюється або зупиняється під час роботи.	<p>Включено захист від перенавантаження. Прилад перевантажено або він перегрівся під час роботи.  Завантаження вище допустимої норми.</p>	<p>Вимкніть, відключіть прилад від мережі електропостачання та залиште його охолонути на приблизно 15 хвилин.  Скористайтеся таблицею рекомендованих швидкостей для визначення максимально допустимих показників завантаження.</p>
Індикатор живлення блимає швидко.	<p>Нормальна робота. Індикатор живлення блиматиме, якщо кришка, чаша або блендер встановлені неправильно або відсутні.</p>	<p>Переконайтеся, що фіксатори розташовані правильно.</p>
Індикатор живлення блимає повільно.	<p>Нормальна робота. Якщо залишити комбайн на 30 хвилин увімкнутим, але не користуватись ним, він перейде до режиму очікування.</p>	<p>Натисніть кнопку Авто або оберіть будь-яку швидкість та одразу переведіть регулятор швидкості у положення «О», щоб вийти з режиму очікування.</p>
Індикатор «Автоматичного режиму» та живлення блимає.	<p>Нормальна робота. Індикатор блиматиме, якщо було обрано «Автоматичний режим», але фіксатори розташовані неправильно.</p>	<p>Переконайтеся, що фіксатори розташовані правильно або натисніть кнопку «Автоматичний режим», щоби вимкнути функцію автоматичного режиму.</p>
Блендер протікає в зоні ножового блоку.	<p>Не має ущільнювача. Ущільнювач встановлено неправильно. Ущільнювач пошкоджено.</p>	<p>Переконайтеся, що ущільнювач встановлено правильно, і він не має пошкоджень. Щоби правильно замінити ущільнювач, дивіться розділ «Технічне обслуговування».</p>

## Посібник із усунення несправностей

Проблема	Причина	Рішення
Ущільнювальне кільце блендера відсутнє на ножі коли вилучено з упаковки.	Ущільнювальне кільце встановлено на заводі.	Відкрутіть чашу та перевірте ущільнювальне кільце. Щоби правильно замінити ущільнювач, дивіться розділ «Технічне обслуговування».
Незадовільна робота інструментів/насадок.	Дивіться поради у відповідному розділі «використання насадок». Переконайтеся, що насадки були встановлені правильно.	

## دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	السبب	الحل
عند إخراج وحدة الشفرات من التغليف لم يتم العثور على حلقة الإحكام الخاصة بالخلاط لا تعمل الأدوات/الملحقات بشكل جيد	يتم تزويد حلقة الإحكام داخل صندوق التغليف مركبة في وحدة الشفرات. راجعي التلميحات المتعلقة بكل أداة أو ملحق في قسم «استخدام الملحق».	فكي الدورق وتأكد من تركيب حلقة الإحكام في مجموعة الشفرات. للحصول على حلقة إحكام بديلة، راجعي قسم «الصيانة ورعاية العملاء».
		راجعي التلميحات المتعلقة بكل أداة أو ملحق في قسم «استخدام الملحق». تأكدي من تركيب الملحقات بشكل صحيح.

## دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	السبب	الحل
جهاز تحضير الطعام لا يعمل.	الجهاز غير موصل بمصدر تيار كهربائي. لا يوجد ضوء تشغيل/مؤشر غير مضاء. الوعاء غير مركب على وحدة الطاقة بشكل صحيح. غطاء وعاء تحضير الطعام غير مركب بشكل صحيح.	تحقق من السلك الكهربائي وأنه موصل بمنفذ التيار الكهربائي. تأكد من تركيب وعاء التقطيع بشكل صحيح وأن المقبض متجه ناحية اليمين. تأكد من تعشيق الغطاء العلوي بشكل صحيح في منطقة المقبض.
المسيل لا تعمل	المسيل غير مركب بشكل صحيح. لم يتم تركيب المسيل بالطريقة الصحيحة.	لن يعمل الخلاط في حالة التركيب بشكل غير صحيح في موضع تعشيق القفل. تأكد من ربط وحدة الشفرات بإحكام في الدورق الطحن.
يتوقف جهاز تحضير الطعام أو تبطأ سرعته أثناء التشغيل	تم تشغيل وظيفة الحماية ضد التحميل الزائد. هناك تحميل زائد أو تجاوز لدرجة الحرارة المسموح بها أثناء عملية تشغيل جهاز تحضير الطعام. تم تجاوز السعة القصوى المحددة.	أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي واتركه ليبرد لمدة ١٥ دقيقة تقريباً. راجع جدول السرعات للحصول على السعات القصوى المستخدمة في تحضير الطعام.
مؤشر تشغيل الطاقة "Power On" يومض بشكل سريع	التشغيل العادي. يومض المؤشر في حالة عدم تركيب السلطانية أو الغطاء العلوي أو الخلاط على وحدة الطاقة (الموتور) أو في حالة عدم تركيب أي من هذه الأجزاء بشكل صحيح في مواضعها.	تأكد من تعشيق الأقفال بشكل صحيح.
مؤشر تشغيل الطاقة "Power On" يومض بشكل بطيء	التشغيل العادي. ترك جهاز تحضير الطعام قيد التوصيل بمصدر التيار الكهربائي دون استخدامه لمدة أطول من ٣٠ دقيقة ودخل الجهاز في وضع توفير الطاقة "Eco".	اضغطي على زر سرعة التشغيل التلقائية "Auto" أو تشغيل مفتاح تحديد السرعات ثم إعادته إلى موضع إيقاف التشغيل "O" لإيقاف تشغيل وظيفة توفير الطاقة "Eco".
مؤشر تشغيل الطاقة "Power On" وزر سرعة التشغيل التلقائية "Auto" يومضان	التشغيل العادي. سيومض المؤشر في حالة اختبار وظيفة سرعة التشغيل التلقائية "Auto" دون إحكام آلية التعشيق.	تأكد من إحكام قفل آلية التعشيق أو اضغطي على زر سرعة التشغيل التلقائية "Auto" لإيقاف وظيفة سرعة التشغيل التلقائية "Auto".
المسيل يسرب من قاعدة مجموعة الشفرات.	حلقة الإحكام غير مركبة حلقة الإحكام غير مركبة في موضعها جيداً حلقة الإحكام تالفة.	تحقق من تركيب حلقة الإحكام في موضعها الصحيح وبطريقة صحيحة وأنها غير تالفة للحصول على حلقة إحكام لاستبدال الحلقة التالفة. راجعي قسم «الصيانة ورعاية العملاء»

العناصر المناسبة للغسيل داخل غسالة الأطباق	العنصر
✓	السلطانية الرئيسية، السلطانية الصغيرة، الغطاء العلوي، عصا دفع المكونات
✓	سكين التقطيع، أداة العجين
✓	محور الدوران
✓	الأقراص
✓	قرص السعة القصوى
✓	ذراعي الخفق/مضرب أداة الطي لا تغمر رأس المحرك في الماء.
✓	دورق الخلاط، الغطاء العلوي، فتحة التعبئة
✗	وحدة الشفرات وحلقة الإحكام الخاصة بالخلاط
✓	عصارة موالح
✓	مقشطة

- لن تعمل العصارة في حالة تركيب المصفاة بشكل غير صحيح.
- للحصول على أفضل النتائج، خزني الفاكهة واعصريها في درجة حرارة الغرفة، أيضاً ليّني 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 وبيذور الفاكهة.

## 29 صندوق تخزين الملحقات

- جهاز تحضير الطعام مزود بصندوق لتخزين الملحقات.
- 1 ضعي نصل السكين والأقراص داخل صندوق التخزين في حالة عدم استخدامها 18.
  - 2 صندوق التخزين مجهز بقفل أمان - اقلبي الغطاء العلوي ليتم قفل الصندوق بأمان. لفتح الصندوق، اضغطي على اللسان 19 للداخل وارفعي الغطاء العلوي 20.

## العناية والتنظيف

- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.
- إذا واجهتم أية مشاكل في تشغيل الجهاز، فالرجاء مراجعة دليل تحري الخلل وإصلاحه أدناه قبل طلب المساعدة.
- إذا أردت الحصول على مساعدة بشأن:
- استخدام الجهاز عمليات صيانة وإصلاحات
- اتصلي بالمتجر الذي اشتريته منه الجهاز.
- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.



- أوقفني دائماً تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي للتنظيف.
- توخي الحذر أثناء التعامل مع الشفرات وأسطح التقطيع هذه الأجزاء حادة جداً.
- قد تؤثر بعض الأغذية على لون البلاستيك. هذا امر طبيعي تماماً ولا يضر بالبلاستيك أو يؤثر على نكهة الطعام. امسحي البلاستيك بقماش مغموس في زيت نباتي لإزالة تغيير اللون.
- وحدة الطاقة
- تمسح بقطعة قماش رطبة، ثم تجفف. تأكد من خلو منطقة الترابط من بقايا الطعام.
- لا تقومي بغمر وحدة الطاقة في الماء.
- قومي بلف السلك الزائد في مكان تخزين السلك أسفل وحدة الطاقة 21.

## جهاز التسييل

- 1 أفرغي الدورق وفكي وحدة الشفرات عن طريقها لفها حتى موضع الفتح وذلك لتحريرها.
- 2 اغسلي الدورق يدوياً.
- 3 أزيلتي حلقات الإحكام واغسليها.
- 4 لا تلمسي الشفرات الحادة - قومي بتنظيف الشفرات بواسطة الفرشاة باستخدام ماء ساخن وصابون، ثم قومي بشطفها جيداً تحت الصنبور.
- 5 لا تقومي بغمر وحد الشفرات في الماء.
- 5 اتركها تجف في وضع مقلوب.

## مضرب البيض الثنائي

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

## أداة الطي

- فكي المضرب من رأس المحرك من خلال الضغط على زر التحرير 22.
- اغسليه بالماء الدافئ والصابون.
- امسحي رأس المحرك بقطعة قماش رطبة، ثم جففيها. لا تغمر رأس المحرك في الماء.

## جميع الأجزاء الأخرى

- تغسل باليد ثم تجفف.
- حيث أنه من الأمان غسل هذه المكونات في غسالة الأطباق بطريقة أخرى يمكن غسلها على الرف العلوي في غسالة الأطباق. تجنبي وضع العناصر على الرف السفلي مباشرة فوق عنصر التسخين. يوصى باستخدام برنامج قصير مع درجة حرارة منخفضة (50 درجة مئوية كحد أقصى).

## معلومات هامة حول كيفية التخلص الصحيحة من المنتج وفقاً

### لتوجيه الاتحاد الأوروبي 2002/96/EC.

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية.

بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.

التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يجنب الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي تنتج عن التخلص من هذه النفايات بطريقة غير مناسبة، كما أن هذه العملية تسمح باسترداد المواد المكونة الأمر الذي يتيح الحصول على وفورات كبيرة في مجال الطاقة والموارد. للتذكير بضرورة التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يوجد على الجهاز صورة مشطوبة لسلة قاماة ذات عجلات.

## أقراص التقطيع/التقطيع الطولي (البشر)

أسطح التقطيع/التقطيع الطولي القابلة للعكس - mm4<sup>23</sup>،  
mm2<sup>24</sup>

استخدمي جانب التقطيع الطولي مع الجبن والجزر والبطاطس والأطعمة التي لها نفس ذلك القوام.

استخدمي جانب التقطيع مع الجبن والجزر والبطاطس والكرنب والخيار والكوسة والبنجر والبصل.

### قرص التقطيع الطولي (البشر) الناعم<sup>25</sup>

يستخدم في بشر جبن البارميزان والبطاطس لتحضير فطائر البطاطس الألمانية.

### قرص تقطيع أصابع رفيعة<sup>26</sup>

استخدميه لتقطيع البطاطس إلى أصابع رفيعة أو مبشور خشن لتحضير الروستي والبطاطس المشوطة ومرق زينة الخضروات.

## لسلامتك

- يحذر إزالة الغطاء العلوي قبل توقف أسطح التقطيع تماماً.
- توخي الحذر أثناء التعامل مع سطح التقطيع - أسطح التقطيع حادة جداً
- لا تتجاوزي السعة القصوى للسلطانية - لا تتجاوزي السعة القصوى المشار إليها على السلطانية.

## استخدام أسطح التقطيع

١ ركبى السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور) ثم ركبى محور الدوران القابل للفك والتركيب<sup>2</sup>.

٢ امسكي سطح التقطيع من المقبض المركزي ثم ضعي السطح على محور الدوران مع توجيه السطح الملائم لأعلى<sup>11</sup>.

٣ ركبى الغطاء العلوي.

٤ أدخلي الطعام من خلال أنبوب إدخال المكونات.

اختاري حجم فتحة إدخال المكونات المراد استخدامها. تتضمن مجموعة عصا دفع المكونات أنبوب تغذية صغير لإدخال المكونات الرفيعة أو المكونات في صورة فردية على حدة.

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

لاستخدام أنبوب إدخال الطعام الكبير - استخدم مقبض دفع الطعام معاً.

٥ شغلي الجهاز مع دفع الطعام بالتساوي بواسطة عصا دفع المكونات - احذري وضع أصابعك داخل فتحة إدخال المكونات.

### تلميحات

- استخدمى مكونات طازجة.
- لا تقطعي الطعام إلى قطع صغيرة جداً. اجعلي عرض (مقطع) أنبوب إدخال المكونات ممتلئ بشكل متساو. يحول ذلك دون انزلاق الطعام على الجوانب أثناء تحضير الطعام. بطريقة أخرى، يمكنك استخدام أنبوب إدخال الطعام الصغير.
- عند استخدام سطح تقطيع أصابع رفيعة، ضعي المكونات بشكل أفقي.
- عند التقطيع أو البشر: الطعام الموضوع بشكل رأسي<sup>12</sup> يخرج قصيراً عن الطعام الموضوع بشكل أفقي<sup>16</sup>.
- 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.

## 27 السلطانية الصغيرة والشفرات

استخدمي وعاء تحضير الطعام الصغير لتقطيع الأعشاب و تحضير كميات صغيرة من الطعام ومثال على ذلك، اللحم والبصل والبنديق والمايونيز والخضراوات والمعجنات والصلصات وغذاء الأطفال.

يمن استخدام أقراص التقطيع/البشر مع السلطانية الصغيرة. أدخلي السلطانية الصغيرة بدون تركيب نصل السكين ثم راجعي قسم قرص التقطيع/البشر لمعرفة تعليمات التركيب والاستخدام. لا تتجاوزي السعة القصوى للسلطانية.

١) السكين الصغير

٢) السلطانية الصغيرة

## استخدام السلطانية الصغيرة والسكين الصغير

١ ركبى السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور) ثم ركبى محور الدوران القابل للفك والتركيب.

٢ ركبى السلطانية الصغيرة على محور الدوران - تأكدى أن المقاطع المقصوفة تتحاذى مع السنة الاستقرار<sup>14</sup> في السلطانية الرئيسية.

ملاحظة: لا يمكن تركيب الغطاء العلوي الخاص بالسلطانية الرئيسية في حالة عدم تركيب السلطانية الصغيرة بشكل صحيح.

٣ ضعي سكين التقطيع على محور الدوران<sup>15</sup>.

٤ ضعي المكونات المراد تحضيرها.

٥ ركبى الغطاء العلوي وشغلي الجهاز.

### لسلامتك

● يحذر إزالة الغطاء العلوي قبل توقف سكين التقطيع تماماً.

● سكين التقطيع حاد جداً - توخي الحذر دائماً عند التعامل معه.

### هام

- لا تقومي بتحضير التوابل - فقد تؤذي البلاستيك.
- لا تقومي بتحضير الطعام الصلب مثل حبوب القهوة ومكعبات الثلج أو الشكولاته - فقد يتلف سكين التقطيع.

### تلميحات

- يمكن الحصول على أفضل النتائج عند فرم الأعشاب النظيفة والجافة.
- أضيفي دائماً كمية قليلة من السائل عند خلط مكونات سابقة الطهي عند تحضير غذاء الأطفال.
- قطعي الطعام مثل اللحم أو الخبز أو الخضراوات إلى مكعبات بحجم تقريبي ١-٢ سم قبل التحضير.
- عند تحضير المايونيز أضيفي الزيت من خلال أنبوب إدخال الطعام.

## 28 العصارة

استخدمي العصارة لتحضير العصير من الموالح (مثل البرتقال والليمون والليمون الحمضي والجريب فروت).

٢) مخروط العصر

٣) المصفاة

## استخدام العصارة

١ ركبى السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور) ثم ركبى محور الدوران القابل للفك والتركيب.

٢ ركبى المصفاة في السلطانية - تأكدي من استقرار مقبض المصفاة في مواضعه مباشرة على مقبض السلطانية<sup>16</sup>.

٣ ركبى مخروط العصر على محور الدوران وأديره حتى يستقر تماماً في القاع<sup>17</sup>.

٤ قطعي ثمار الفواكه إلى نصفين. ثم شغلي الجهاز واضغطي الفاكهة على مخروط العصر.

## استخدام الملحقات

راجعى جدول سرعات التشغيل الموصى بها لكل ملحق.

### 18) سكين التقطيع

يعتبر سكين التقطيع أكثر الملحقات من حيث تعددية الاستخدام. تحدد طول فترة التشغيل القوام الناتج. للحصول على قوام خشن، استخدمى وضع التشغيل النبضي. استخدمى سكين التقطيع لتحضير الكيك والمعجنات أو فرم اللحم الخام أو المطهى، استخدميه أيضاً لتحضير الخضراوات والمكسرات والبطاطا والمغوسات والحساء المهروس وأيضاً لتحضير كسر البسكويت والخبز.

#### تلميحات

- قطعي الطعام مثل اللحم أو الخبز أو الخضراوات إلى مكعبات بحجم تقريبي ٢ سم قبل التحضير.
- يجب تكسير البسكويت إلى قطع صغيرة وإضافته عن طريق غطاء أنبوب إدخال المكونات أثناء تشغيل الجهاز.
- عند تحضير المعجنات استخدمى الدهون مباشرة من المجمد مع تقطيعها في صورة مكعبات بحجم تقريبي ٢ سم.
- توخى الحذر حتى لا تتجاوزى الفترة المطلوبة لتحضير الطعام.

### 19) أداة العجين

تستخدم مع خلطات العجين المخمرة.

- ضعي المكونات الصلبة في السلطانية وأضيفي السائل عن طريق أنبوب إدخال المكونات أثناء تشغيل الجهاز. استمري في التشغيل حتى تكون كرات لدنة من العجين، تستغرق هذه العملية نحو ٦٠ ثانية.
- أعيدي العجن بيدك فقط، غير منصوح بإعادة العجن في السلطانية حيث قد يؤدي ذلك إلى عدم استقرار جهاز تحضير الطعام.

### 20) خفاقة البيض الثنائية

يستخدم للخلطات الخفيفة مثل بياض البيض أو القشدة أو الحليب المجفف وأيضاً لخفق البيض والسكر لتحضير الكيك الإسفنجي الخالي من الدسم.

## استخدام مضرب البيض

- ١ ركبى السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور) ثم ركبى محور الدوران القابل للفك والتركيب.
- ٢ ادفعى كل مضرب 7 بإحكام داخل رأس المحرك.
- ٣ ركبى مضرب البيض من خلال لفة بحذر حتى يسقط على محور الدوران.
- ٤ أضيفي المكونات.
- ٥ ركبى الغطاء العلوي - مع التأكد من استقرار طرف محور الدوران في مركز الغطاء العلوي.
- ٦ شغلي الجهاز.

#### هام

- مضرب البيض غير مناسب للاستخدام مع خلطات الكعكات الجاهزة حيث أن قوام هذه الكعكات ثخين وسوف يتسبب في تلف المضرب. استخدمى دائماً نصل السكين.

#### تلميحات

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

## مزج السمن/الزبد مع السكر

- للحصول على أفضل النتائج، يترك السمن/الزبد ليصبح طرياً في درجة حرارة الغرفة (٢٠ درجة مئوية) قبل الخفق. لا تستخدمى السمن/الزبد مباشرة بعد إخراجه من الفلاجة لأن ذلك سيؤدي إلى تلف المضرب.
- المكونات الثخينة مثل الدقيق والفواكه المجففة يجب فركها باليد لتصبح طرية.
- لا تتجاوزى السعات القصوى الموصى بها أو فترات المعالجة المحددة في جدول السرعات الموصى بها.

### 21) أداة الطي

استخدمى أداة الطي لخلط المكونات خفيفة القوام مع المكونات ثخينة القوام لتحضير المرغ والموس ومهروس الفواكه مع الكريمة.

- ١ ركبى السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور) ثم ركبى محور الدوران القابل للفك والتركيب.
- ٢ ادفعى المضرب 8 بإحكام داخل رأس المحرك.
- ٣ ركبى أداة الطي عن طريق لفها بحذر حتى تسقط فوق محور الدوران.
- ٤ أضيفي المكونات.
- ٥ ركبى الغطاء العلوي - مع التأكد من استقرار طرف محور الدوران في مركز الغطاء العلوي.
- ٦ اختاري سرعة بطيئة (السرعة ١ - ٢).

#### إزالة المضرب

فكي المضرب من رأس المحرك من خلال الضغط على زر التحرير 9.

#### تلميحات

- لا تستخدمى السرعة التلقائية (Auto) أو سرعة عالية حيث يتطلب استخدام سرعة بطيئة لتحسين عملية الطي.
- للحصول على أفضل النتائج، لا تزيد في خفض بياض البيض أو القشدة - لن تستطيع أداة الطي الخلط بشكل جيد إذا أصبح الخليط صلباً.
- لا تخلطي الخلطات بأداة الطي لفترة أطول من المشار إليها في جدول السرعات الموصى بها حيث سيتسرب الهواء إلى الخارج ويصبح الخليط سائلاً.
- أية مكونات عالقة على المضرب أو جوانب السلطانية يجب كشطها بحذر باستخدام الملعقة البلاستيكية وخطها مع الخليط.

### 22) قرص السعة القصوى

عند خلط السوائل في السلطانية، يجب استخدام قرص السعة القصوى مع نصل السكين. حيث يعمل القرص على تحسين الفرم ومنع التسرب.

- ١ ركبى السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور).
- ٢ ركبى سكين التقطيع.
- ٣ ضعي المكونات المراد تحضيرها.
- ٤ ركبى قرص السعة القصوى على قمة نصل السكين وتأكدي من استقرارها على الحافة الموجودة داخل السلطانية 10 لا تضغطي على قرص السعة القصوى لأسفل.
- ٥ ركبى الغطاء العلوي وشغلي الجهاز.

## جدول السرعات الموصى بها

الأداة/الملحق	الوظيفة	السرعة الموصى بها	زمن المعالجة *	الساعات القصوى
سكين التقطيع	خلطات الكعكات الجاهزة	٨	١٥ إلى ٢٠ ثانية	وزن الدقيق ١.٧ كغم
	المعجنات - خلط السمن مع الدقيق إضافة الماء لدمج مكونات المعجنات	٥ - ٨	١٠ إلى ٢٠ ثانية	وزن الدقيق ٥٠٠ غ
	فرم الأسماك واللحوم الباطشو والقوالب	تشغيل نبضي - ٨	١٠ إلى ٣٠ ثانية	٨٠٠ غ لحم بقري طري
	فرم الخضراوات	تشغيل نبضي	٥ إلى ١٠ ثانية	٥٠٠ غ
	فرم المكسرات	٨	٣٠ إلى ٦٠ ثانية	٢٠٠ غ
	هرس الفواكه اللينة والفواكه والخضروات المطهية	٨	١٠ إلى ٣٠ ثانية	١ كغم
	الصلصات ومرق التوابل والمغموسات	٨	٢ دقيقة كحد أقصى	٨٠٠ غ
	سكين التقطيع مع قرص السعة القصوى	الحساء البارد	ابدئي على السرعة المنخفضة مع الزيادة حتى السرعة القصوى	٣٠ إلى ٦٠ ثانية
الحليب المخفوق/العجائن السائلة			١٥ إلى ٣٠ ثانية	١.٣ لتر
مضرب البيض الثنائي	بياض البيض	٨	٦٠ إلى ٩٠ ثانية	٣ (١٥٠ غ)
	البيض والسكر للكيك الإسفنجي خالي الدسم	٨	٤ إلى ٥ دقائق	٣ بيضات (١٥٠ غ)
	القسدة	٨	٣٠ ثانية	٥٠٠ مل
	مزج السمن مع السكر	٨	٢ دقيقة كحد أقصى	٥٠٠ مل سمن/زبد ٥٠٠ مل سكر
أداة العجين	الخلطات المخمرة	٨	٦٠ ثانية	الوزن الإجمالي ١ كغم
	دقيق الخبز الأبيض	٨	٦٠ ثانية	وزن الدقيق ٦٠٠ غ
	دقيق الخبز الأسمر	٨	٦٠ ثانية	وزن الدقيق ٥٠٠ غ
	القسدة المخفوقة ومهروس الفواكه	١ - ٢	٦٠ ثانية	٢٠٠ غ قسدة ٢٠٠ غ مهروس
أداة الطي	بياض البيض في الخلطات الخفيفة	١ - ٢	٦٠ ثانية	الوزن الإجمالي ٦٠٠ غ
	رشى الدقيق على خلطات الكريمة من السمن والسكر	١ - ٢	٦٠ ثانية	وزن الدقيق ٢٠٠ غ
	المكaron	١ - ٢	٦٠ ثانية	الوزن الإجمالي ٥٠٠ غ
قرص التقطيع/التقطيع الطولي	الطعام صلب مثل الجزر، والجبن الصلب	٥ - ٨	-	لا تتجاوزي السعة القصوى المشار إليها على السلطانية
	المكونات اللينة مثل الخيار، الطماطم	١ - ٥	-	
	جبن بارميزان، البطاطس لفظائر البطاطس الألمانية	٨	-	
	أصابع البطاطس والروستي البطاطس المشوطة ومرق زينة الخضروات	٨	-	
الخلاط المقام للحرارة	السوائل والمشروبات الباردة	٨	١٥ إلى ٣٠ ثانية	١.٦ غ
	حساء اللحوم	٨	٣٠ ثانية	١.٢ غ
	الحساء المحضر مع الحليب	٨	٣٠ ثانية	١ غ
ننصح بترك المكونات الساخنة لكي تبرد قبل خلطها. وعلى الرغم من ذلك إذا أردتي خلط المكونات الساخنة، فيرجى مراجعة تعليمات خلط المكونات الساخنة.				
السلطانية الصغيرة والشفرات	اللحوم	٨	٢٠ ثانية + تشغيل نبضي	٥٠٠ غ لحم بقري طري
	فرم الأعشاب	٨	٣٠ ثانية	٢٠ غ
	فرم المكسرات	٨	٣٠ ثانية	١٠٠ غ
	المايونيز	٨	٣٠ ثانية	٢ بيضات ٣٠٠ غ زيت
	المهروسات	٨	٣٠ ثانية	٢٠٠ غ
السلطانية الصغيرة والأقراص	راجعى السرعات الموصى بها لكل قرص على حدة		-	٥٠٠ غ بحد أقصى لا تتجاوزي السعة القصوى
عصارة موالح	الفواكه الصغيرة مثل الليمون الحمضي والليمون الفواكه الكبيرة مثل البرتقال والغريب فروت	١ - ٢	-	١ كغم

\* الأزمنة المعروضة هي أزمنة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة.



## هام: تعليمات خاصة بخلط المكونات الساخنة

لتجنب إصابتك بأي حروق جلدية أثناء الخلط، ابعدي يديك وأجزاء جسمك القريبة من الغطاء العلوي لتفادي حدوث أي حروق جلدية ممكنة. يجب الالتزام بالإرشادات الوقائية التالية:

- **تنبيه: خلط المكونات شديدة السخونة قد ينتج عنه خروج سوائل ساخنة وأبخرة فجة من خلال الغطاء العلوي أو فتحة التعبئة.**
- **ننصح بترك المكونات الساخنة لكي تبرد قبل خلطها.**
- **يحذر تجاوز سعة ١٢٠٠ مل/ ٥ أكواب عند خلط سوائل ساخنة مثل الحساء (راجع العلامات الموضحة على الدورق).**
- **ابدئي الخلط دائماً على سرعة منخفضة ثم زبدي السرعة تدريجياً. يحذر خلط السوائل الساخنة باستخدام إعداد التشغيل النبضي (المتقطع).**
- **السوائل التي تؤدي إلى تكوين رغوة عند خلطها مثل الحليب، يجب ألا تتجاوز كميتها سعة ١٠٠٠ مل/ ٤ أكواب.**
- **توخي الحذر عن التعامل مع الخلاط والدورق حيث أن الخلاط والدورق ومحتوياته ستكون جميعها ساخنة.**
- **توخي بالغ الحذر عند إزالة الغطاء العلوي. صمم الغطاء العلوي ليتم تركيبه بإحكام لتجنب حدوث أي تسرب. إذا دعت الضرورة، استخدم قطعة من القماش أو قفازات الفرن لحماية يديك عند التعامل مع الغطاء العلوي.**
- **تأكد من تركيب الدورق بإحكام على القاعدة وعند إزالة الجهاز وجهي القاعدة وتأكد من إزالتها مع الدورق سوياً.**
- **تأكد من تركيب الغطاء العلوي وفتحة التعبئة في موضعهما بشكل صحيح وإحكام قبل كل مرة تقومي فيها باستخدام الخلاط.**
- **تأكد دائماً من عدم انسداد فتحات التهوية الموجودة في فتحة التهوية في كل مرة تقومي فيها باستخدام الخلاط (راجع الشكل (١٧)).**
- **عند تركيب الغطاء العلوي على الدورق تأكد دائماً من نظافة الغطاء العلوي وحافة الدورق وجففيهما للتأكد من التركيب بإحكام ومنع حدوث أي تناثر.**

### ملاحظات مفيدة

- عند تحضير المايونيز، ضعي كل المكونات في المسيل عدا الزيت. أزيل 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.
- جرش التلج - استخدم وضع التشغيل النبضي حتى الحصول على قوام الجرش المطلوب.
- غير منصوح بطحن التوابل فقد تؤدي إلى إحداث أضرار بالأجزاء البلاستيكية.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المسيل بشكل غير صحيح.
- لخلط مكونات جافة - قطعها إلى أجزاء صغيرة ثم أزيل غطاء فتحة التعبئة وأسقطها قطعة تلو الأخرى أثناء تشغيل الجهاز. أبق يديك فوق الفتحة للحصول على أفضل النتائج أفرغي المحتويات بشكل منتظم.
- لا تستخدم المسيل كحاوية تخزين. حافظي على الدورق فارغاً قبل وبعد الاستخدام.
- لا تخلطي سعة أكبر من ١.٦ لتر - استخدم سعة أقل مع السوائل الرغوية مثل الحليب المخفوق.

## لاستعمال جهاز معالجة الطعام

- ١ ركبى السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور). ضعي المقيض للخلف ناحية الجانب الأيمن ولقي في اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر السلطانية في موضع التعشيق ①.
- ٢ ركبى الملحق على محور الدوران الموجود في السلطانية. ملاحظة: يجب تركيب محور الدوران القابل لللك والتركيب ② عند استخدام الأقراص والسلطانية الصغيرة ومضرب البيض وأداة الطي وعصارة الموالح.
- ركبى دائماً وعاء التقطيع والملحق في جهاز تحضير الطعام قبل إضافة المكونات.
- ٣ ركبى الغطاء العلوي ③ - مع التأكد من استقرار الجزء العلوي من محور الدوران/الأداة في مركز الغطاء العلوي.
- لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب السلطانية أو الغطاء العلوي بطريقة غير صحيحة في موضع تعشيق القفل. تأكدي من توجيهه أنبوب إدخال المكونات ومقبض السلطانية إلى الجانب الأيمن للجهاز.
- ٤ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي. يضيء مؤشر تشغيل الطاقة "On Power" ويظل وامتصاً لحين تركيب السلطانية والغطاء العلوي بشكل صحيح في موضعهما. حددي أي من الخيارات التالية: - زر سرعة التشغيل التلقائية "Auto" - يضيء المؤشر عندما يتم الضغط على زر سرعة التشغيل التلقائية "Auto" ويتم اختيار السرعة المثالية للملحق المستخدم.
- مفتاح تحديد السرعة "Speed Control" - اختاري السرعة المطلوبة يدوياً (راجعى جدول السرعات الموصى بها).
- التشغيل النبضي "Pulse" - استخدمى مفتاح وضع التشغيل النبضي (P) للتشغيل لفترات قصيرة. يعمل وضع التشغيل النبضي طوال فترة الضغط على مفتاح التحكم.
- عند انتهائك من التجهيز، لقي مفتاح تحديد السرعة إلى موضع إيقاف التشغيل "O" أو في حالة استخدام وضع سرعة التشغيل التلقائية "Auto" اضغطي على الزر وسوف ينفخ ضوء المؤشر.
- يومض مؤشر تشغيل الطاقة "Power On" في حالة عدم تركيب الغطاء العلوي أو السلطانية بشكل صحيح.
- لن يعمل زر سرعة التشغيل التلقائية "Auto" في حالة اختيار سرعة من متاح تحديد السرعات.
- 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.

## وظيفة توفير الطاقة "Eco"

- في حالة توصيل جهاز تحضير الطعام مع مصدر التيار الكهربائي لمدة تزيد عن ٣٠ دقيقة دون استخدامه، فسوف يدخل الجهاز في وضع الاستعداد لتوفير استهلاك الطاقة.
- يومض مؤشر تشغيل الطاقة "Power On" ببطء ولن يعمل جهاز تحضير الطعام حتى يتم اتخاذ أي من الإجراءات التالية:-
  - الضغط على زر سرعة التشغيل التلقائية "Auto".
  - إدارة مفتاح تحديد السرعة إلى أي من السرعات ثم إدارته مرة أخرى إلى موضع إيقاف التشغيل "O".
- يتحول ضوء المؤشر إلى الثبات في حالة الجاهزية للاستخدام.
- ملاحظة: في حالة عدم تعشيق السلطانية أو الغطاء العلوي جيداً في موضع التعشيق، ففي هذه الحالة يومض مؤشر تشغيل الطاقة "On Power" بصورة أسرع من وميض وظيفة توفير الطاقة "Eco".

## استخدام الخلاط المقاوم للحرارة

- ١ ركبى حلقة الإحكام ⑤ على وحدة الشفرات ⑥ - 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 ⑥ وركبى الشفرات داخل الدورق - ثم أديرها في اتجاه عكس عقارب الساعة لإحكام القفل ④. راجعي الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لوحدة الشفرات وهي كالتالي:
  - 🔒 = موضع الفتح
  - 🔒 = موضع القفل
  - لن يعمل المسيل في حالة تركيبه بشكل غير صحيح.
  - ٣ ضعي مكوناتك بداخل الدورق.
  - ٤ ركبى الغطاء العلوي على الدورق وادفعيه لأسفل حتى يستقر في موضعه ⑤. ركبى غطاء فتحة التعبئة.
  - ٥ ركبى الخلاط على وحدة الطاقة (الموتور) مع تدويره في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم تعشيقه في موضع التثبيت ⑥.
  - لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المسيل بشكل غير صحيح مع تعشيق القفل.
  - ٦ حددي زر سرعة التشغيل التلقائية "Auto" أو حددي السرعة المطلوبة يدوياً (راجعى جدول السرعات الموصى بها) أو استخدمى تحكم التشغيل النبضي.
- ### السلامة
- **مخاطر التعرض لحروق:** يجب السماح بتبريد المكونات الساخنة إلى درجة حرارة الغرفة قبل عملية الخلط.
  - توخي الحذر دائماً عند التعامل مع وحدة الشفرات وتجنبى لمس حافة القطع الخاصة بالشفرات أثناء التنظيف.
  - يجب تشغيل المسيل فقط مع تركيب الغطاء العلوي في موضعه.
  - استخدمى الدورق فقط مع وحدة الشفرات المزودة.
  - يحذر تشغيل المسيل فارغاً.
  - لضمان الحصول على عمر تشغيلي طويل للمسيل، لا تشغيله لمدة أطول من ٦٠ ثانية.
  - بالنسبة لوصفات المشروبات المخفوقة ذات الرغوة - لا تخلطي المكونات المجمدة التي تحولت إلى كتلة صلبة أثناء التجميد، ولكن هشميها إلى أجزاء قبل إضافتها إلى الدورق.
  - **هام -** تم تركيب جوانب قاعدة الدورق أثناء التصنيع ولا يجب محاولة إزالتها.

## قبل استخدام جهاز Kenwood

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

## السلامة

- الشفرات وأسطح القطع حادة، يجب التعامل معها بمنتهى الحذر. امسكي دائماً نصل السكين بقبضة الإصبع من الجزء العلوي بعيداً عن حافة التقطيع، سواء عند الاستخدام أو التنظيف.
- لا تقومي برفع أو حمل جهاز تحضير الطعام من المقبض - حيث قد ينكسر المقبض مما ينتج عنه حدوث إصابات.
- أزيلتي سكين التقطيع دائماً قبل صب المحتويات من وعاء التقطيع.
- أبقى على يدك وأدوات المطبخ خارج وعاء التقطيع ودورق المسيل أثناء التوصيل مع مصدر التيار الكهربائي.
- قومي بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التيار الكهربائي:-
  - قبل تركيب وإزالة الأجزاء؛
  - في حالة عدم الاستخدام؛
  - قبل التنظيف.
- لا تستخدم أي أصابع لدفع الطعام خلال أنبوب التغذية. استخدمي دائماً عصا دفع المكونات المزودة.
- يحذر تركيب وحدة الشفرات على وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب دورق الخلاط
- قبل إزالة الغطاء من الوعاء أو الخلاط من وحدة التيار:-
  - أوقفي تشغيل الجهاز؛
  - انتظري حتى توقف الملحقات/الشفرات تماماً عن الحركة؛
  - توخي الحذر حتى لا ينفصل دورق المسيل عن وحدة الشفرات.
- **مخاطر التعرض لحروق:** يجب السماح بتبريد المكونات الساخنة إلى درجة حرارة الغرفة قبل عملية الخلط.
- لا تستخدم الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدمي دائماً زر تحكم السرعة On/Off (تشغيل/إيقاف).
- سيختلف الجهاز وقد تحدث إصابات في حالة تعرض آلية التعشيق لقوة مفرطة.
- **افصلي دائماً جهاز تحضير الطعام عن مصدر التيار الكهربائي في حالة عدم استخدامه.**
  - يحذر استخدام أي ملحقات غير معتمدة.
  - لا تتركي الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.
  - يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة، يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".
  - يحذر تعرض وحدة الطاقة أو السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.
  - لا تسمحي بتدلي السلك الكهربائي الزائد عن طاولة العمل ولا تسمحي له أيضاً بالتلامس مع أسطح ساخن.
  - لا تتجاوزي السعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول السرعات.
  - هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ذوي انخفاض في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو لمن دون خبرة أو معرفة بالجهاز، ما لم يتم الإشراف عليهم أو إعطائهم تعليمات بشأن استخدام الجهاز من قبل الشخص المسئول عن سلامتهم.
  - يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
  - استخدمي الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.
  - قد يؤدي سوء استخدام جهاز تحضير الطعام/المسيل إلى حدوث إصابات.
  - تعتمد السعة القصوى على الملحوظ المستخدم والذي يستمد حمل أكبر. بعض من الملحقات الأخرى قد تستمد حمل أقل.
  - راجعي القسم ذي الصلة من خلال قسم "استخدام الملحقات" لمعرفة المزيد من تحذيرات السلامة بالنسبة لكل ملحوظ على حدة.

## قبل التوصيل بالكهرباء

- يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات الاتحاد الأوروبي 2004/108/EC بشأن التوافق الكهرومغناطيسي وتنظيمات الاتحاد الأوروبي رقم 1935/2004 الصادرة بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ والمتعلقة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة.

## قبل الاستعمال للمرة الاولى

- ١ أزيلتي أغشية النصل البلاستيكية عن سكين التقطيع. توخي الحذر فسكين التقطيع حاد جداً. يجب التخلص من هذه الأغشية حيث أنها مزودة لحماية سكين التقطيع أثناء التصنيع والنقل.
- ٢ اغسلي الأجزاء "راجعي قسم الرعاية والتنظيف".

## مفتاح الرموز

### جهاز تحضير الطعام

- ① وحدة الطاقة
- ② سلطانية Tritan™ مع محور الدوران
- ③ عمود إدارة قابل للفصل
- ④ غطاء Tritan™
- ⑤ أنبوب التغذية
- ⑥ دافعات
- ⑦ أقفال الأمان
- ⑧ مخزن السلك (في الخلف)
- ⑨ زر التشغيل التلقائي "Auto"
- ⑩ مفتاح التحكم في السرعة/التشغيل النبضي
- ⑪ ضوء التشغيل

### الخلاط المقام للحرارة

- ⑫ فتحة التعبئة
- ⑬ غطاء
- ⑭ الدورق
- ⑮ حلقة إحكام الإغلاق
- ⑯ وحدة الشفرة
- ⑰ هوائيات فتحة التعبئة

### قطع ملحقة إضافية

- ⑱ شفرة السكين
- ⑲ أداة العجن
- ⑳ خفاقة البيض الثنائية
- ㉑ أداة الطي
- ㉒ قرص السعة القصوى
- ㉓ قرص التقطيع الرفيع/التقطيع الطولي (البشر) ٤ مم
- ㉔ قرص التقطيع الرفيع/التقطيع الطولي (البشر)
- ㉕ قرص التقطيع الطولي (البشر) الناعم
- ㉖ قرص تقطيع أصابع رفيعة
- ㉗ السلطانية الصغيرة والشفرات
- ㉘ عصارة موالح
- ㉙ صندوق تخزين الملحقات





HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

[kenwoodworld.com](http://kenwoodworld.com)

**KENWOOD**

CREATE MORE