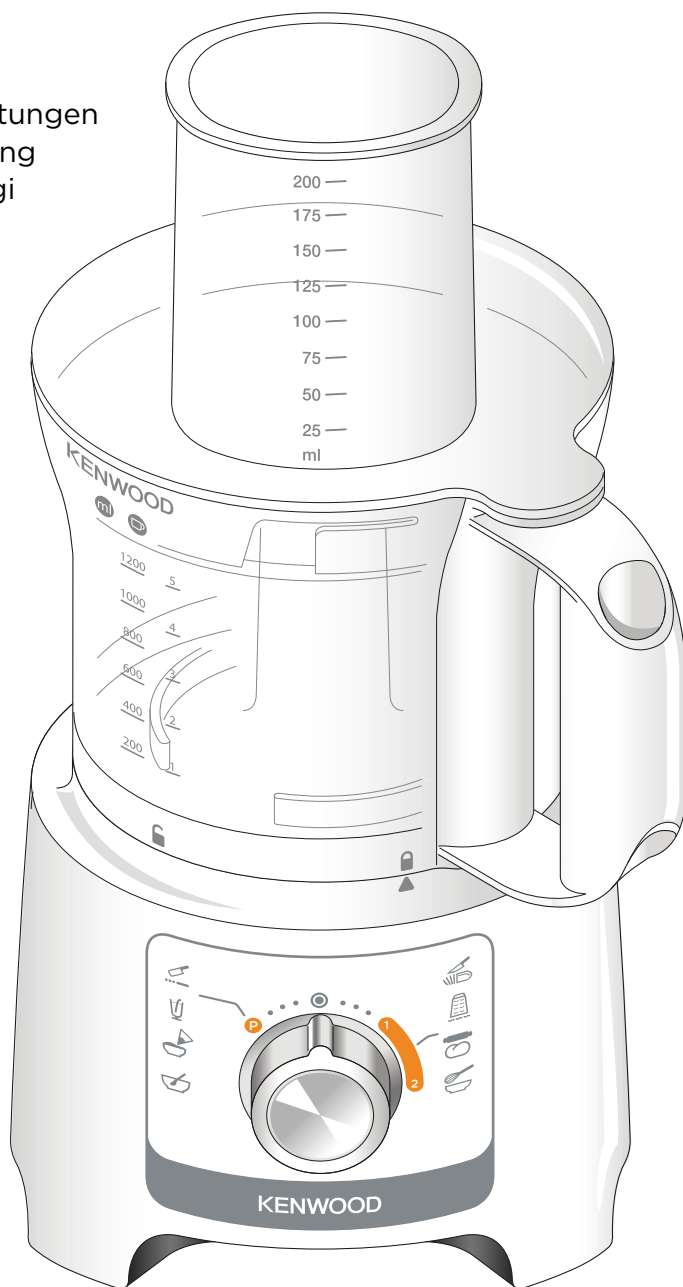


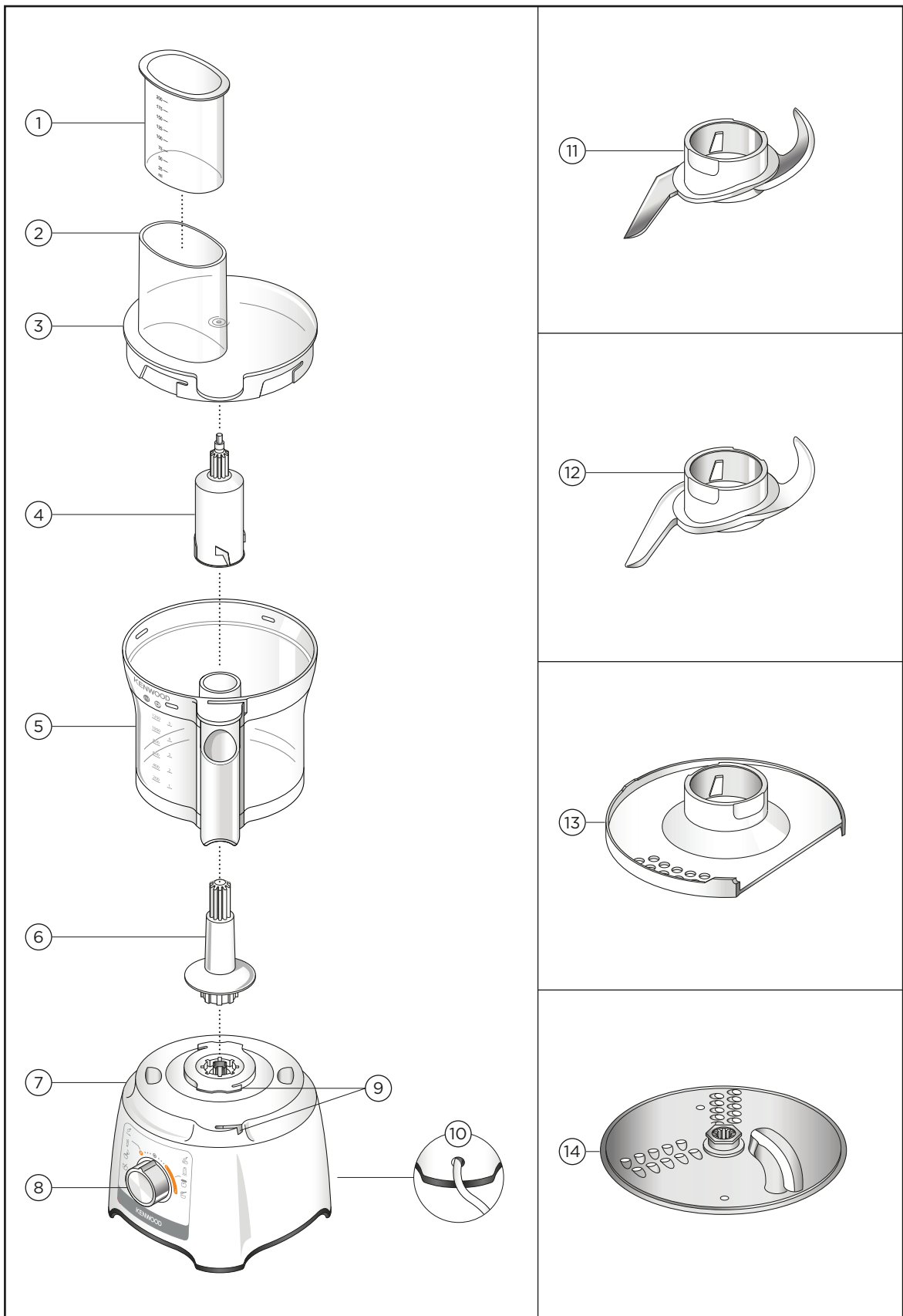
# KENWOOD

TYPE: FDP31

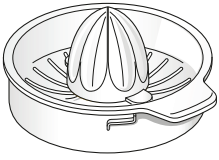
instructions  
istruzioni  
instrucciones  
Bedienungsanleitungen  
gebruiksaanwijzing  
Instrucja obsługi  
instruções



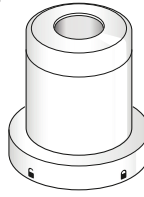
<b>English</b>	<b>2 - 8</b>
<b>Nederlands</b>	<b>9 - 16</b>
<b>Français</b>	<b>17 - 24</b>
<b>Deutsch</b>	<b>25 - 32</b>
<b>Italiano</b>	<b>33 - 40</b>
<b>Português</b>	<b>41 - 48</b>
<b>Español</b>	<b>49 - 56</b>
<b>Català</b>	<b>57 - 64</b>
<b>Dansk</b>	<b>65 - 71</b>
<b>Svenska</b>	<b>72 - 78</b>
<b>Norsk</b>	<b>79 - 85</b>
<b>Suomi</b>	<b>86 - 92</b>
<b>Türkçe</b>	<b>93 - 99</b>
<b>Česky</b>	<b>100 - 106</b>
<b>Magyar</b>	<b>107 - 113</b>
<b>Polski</b>	<b>114 - 121</b>
<b>Ελληνικά</b>	<b>122 - 129</b>
<b>Русский</b>	<b>130 - 138</b>
<b>Қазақша</b>	<b>139 - 146</b>
<b>Slovenčina</b>	<b>147 - 153</b>
<b>Українська</b>	<b>154 - 161</b>
<b>Hrvatski</b>	<b>162 - 168</b>
<b>Slovenščina</b>	<b>169 - 175</b>



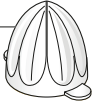
15



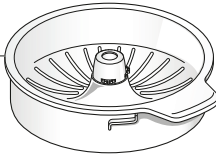
16



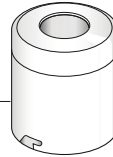
A



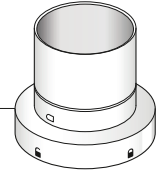
B



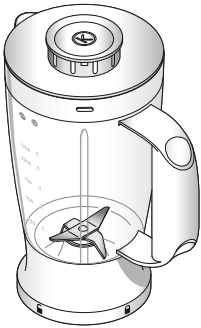
A



B



17



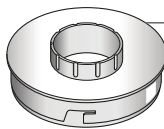
18



E



D



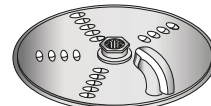
C



B

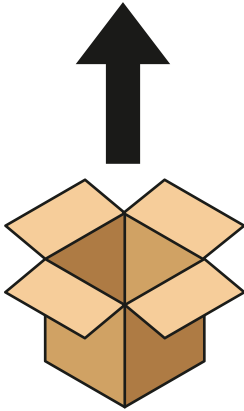
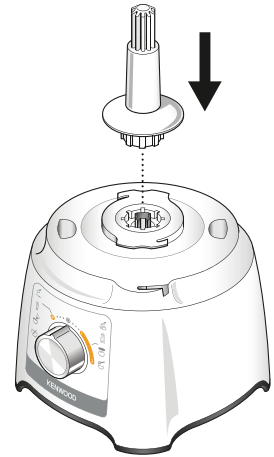
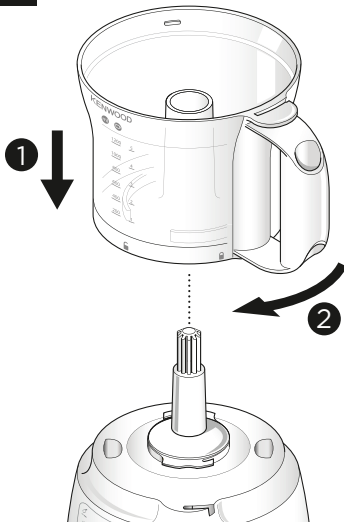
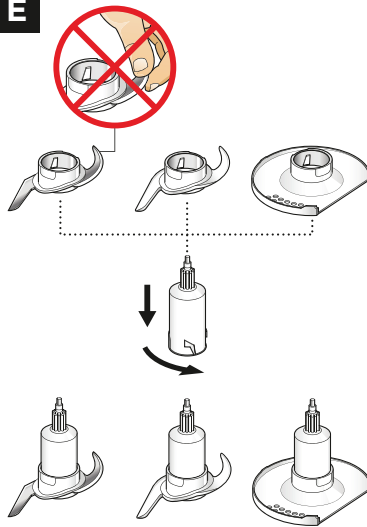
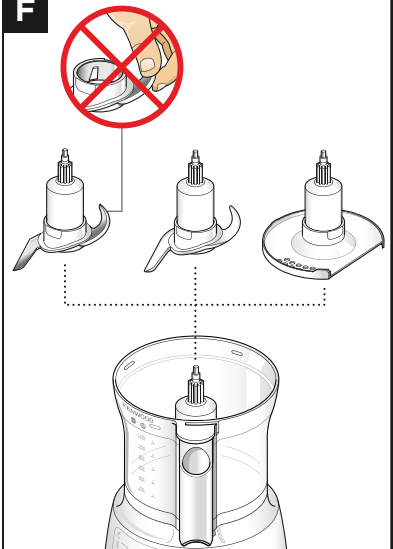
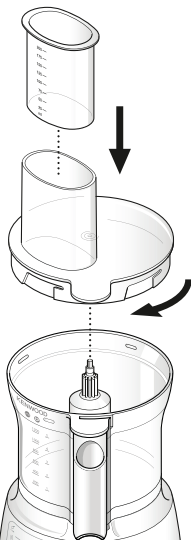
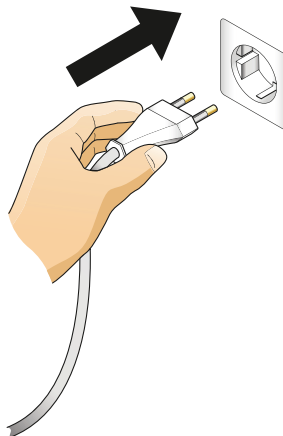
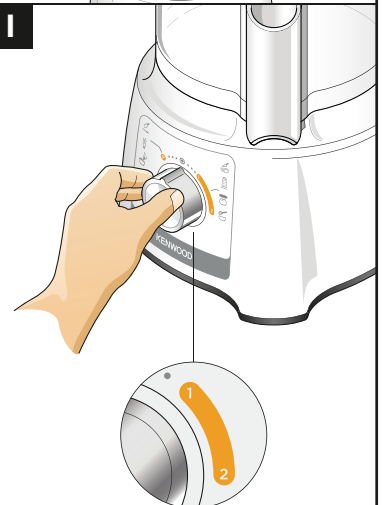


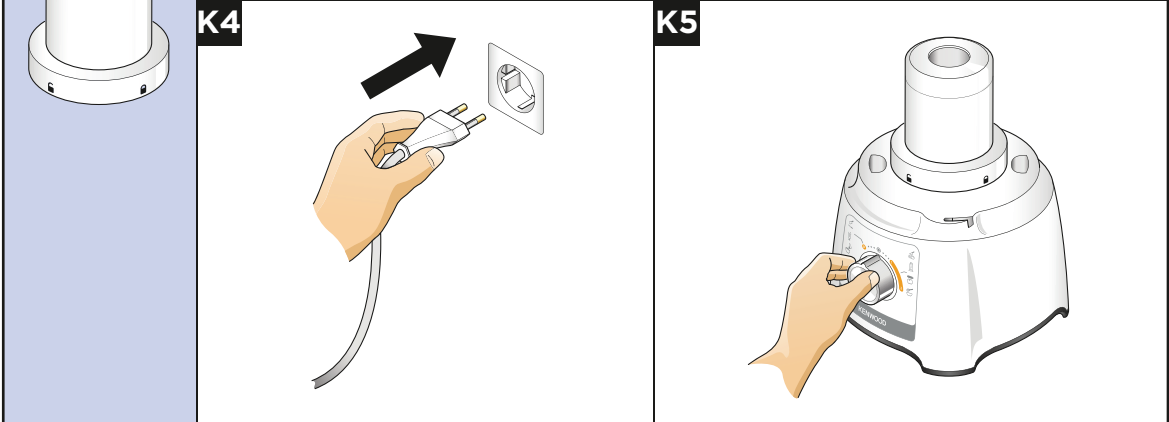
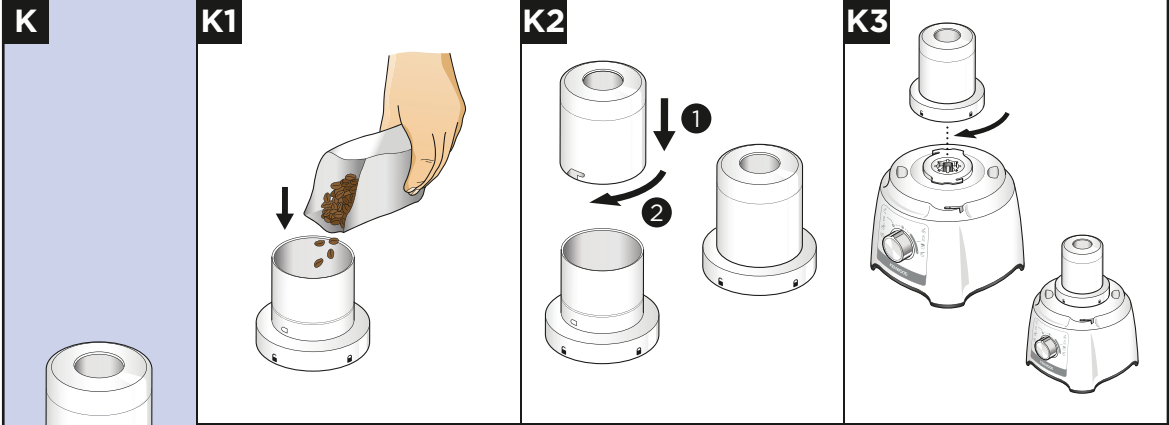
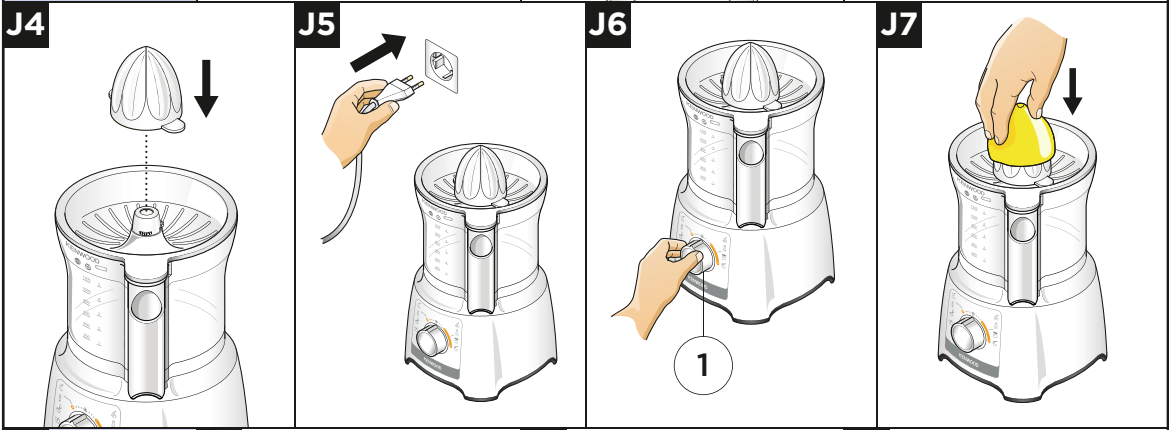
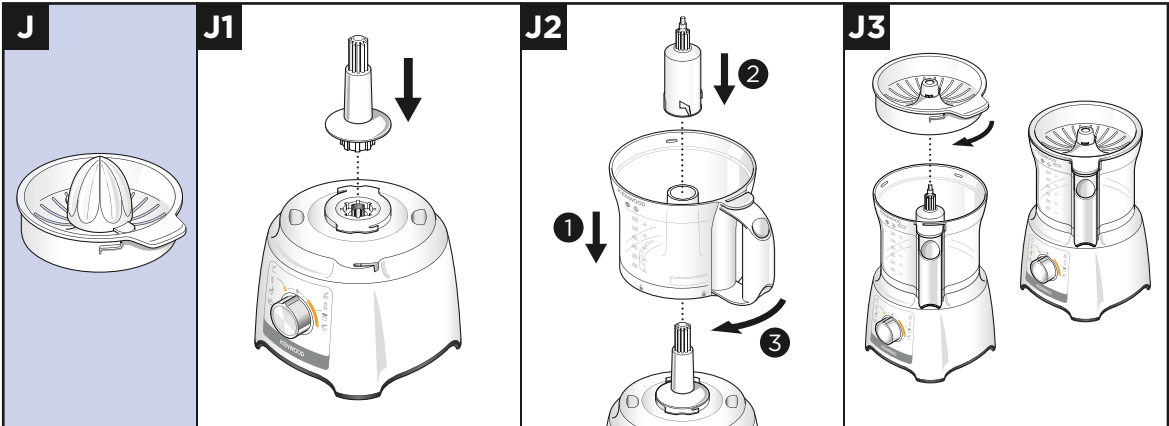
19

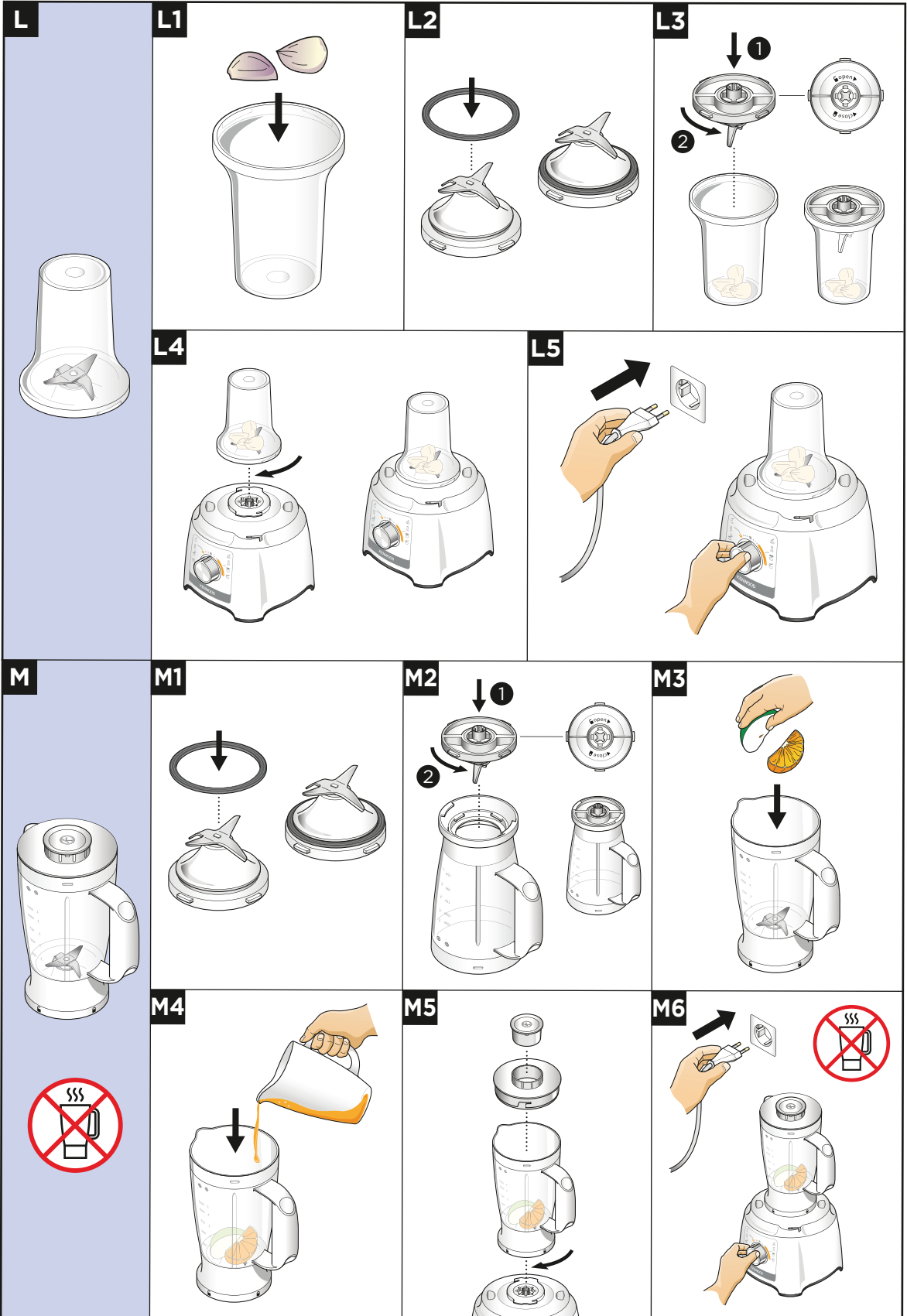


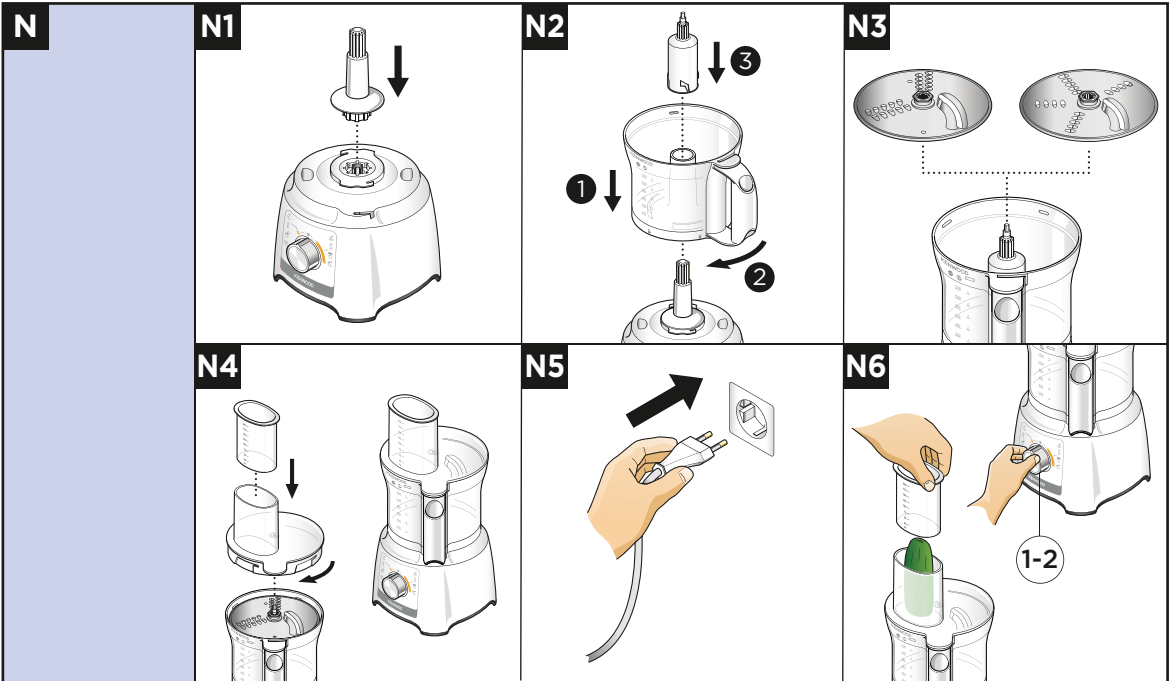
A



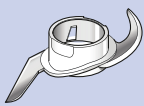
**A****B****C****D****E****F****G****H****I**






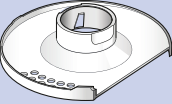

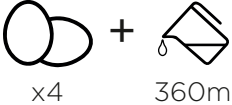

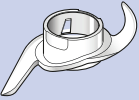


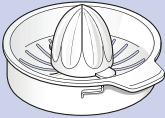

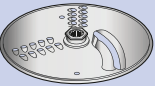
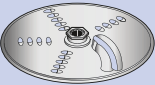



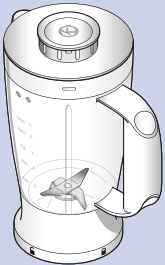
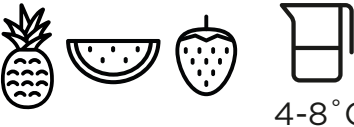
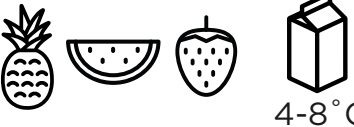
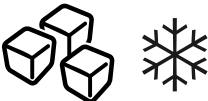
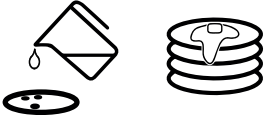





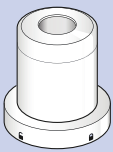












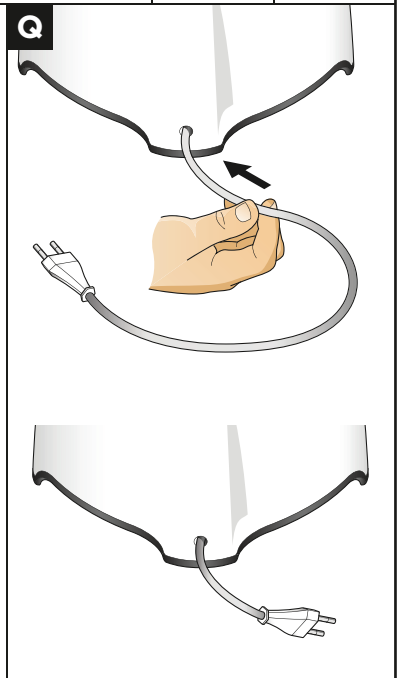
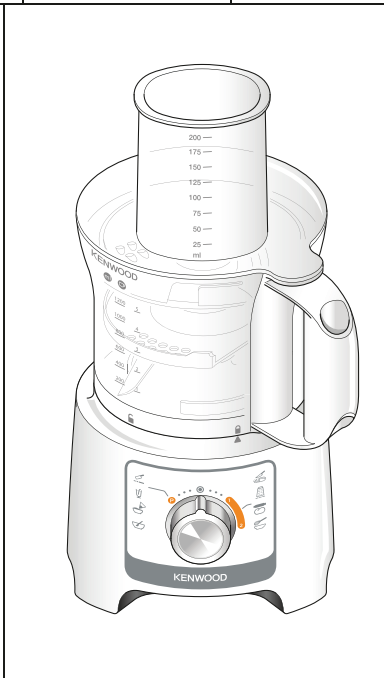
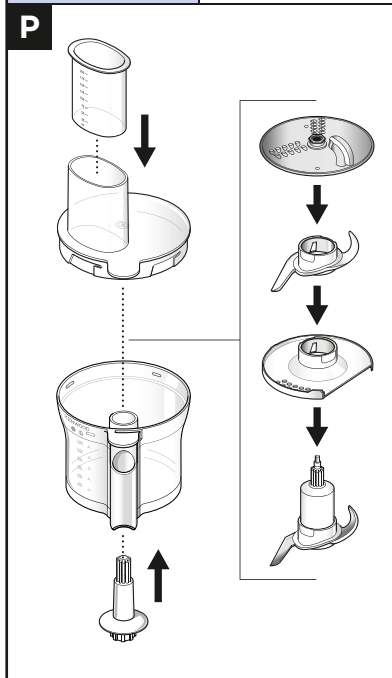
			MAX (g)		(secs)
		2cm	400g	2	10-30
			1.2kg	2	10-30
		1/4	100-250g	P	5-10
			30-50g	2	20-30
			300g + 150g <sup>4-8°C</sup>	2	10-15
			75ml H <sub>2</sub> O	1-2	10-20
			100-200g	2	30-60
			500g	2	10-30
			<b>X</b>		



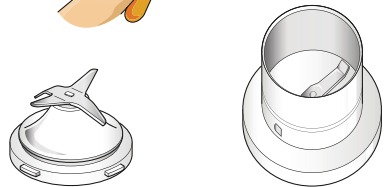
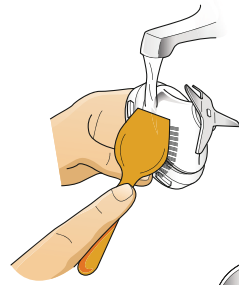
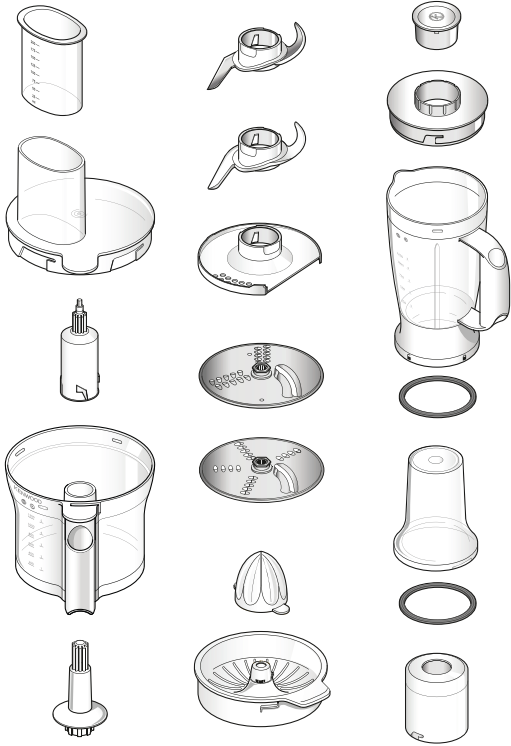
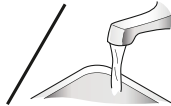


		 <b>MAX (g)</b>		 <b>(secs)</b>
	 Mayo	 x4      360ml	2	60-80
	 4-8°C	250ml	1	15-20
		 340g      550g	2	30-60
		-	1	-
 		750ml 	2	-
			1	-
	 4-8°C	1.2L	2	30-60
	 4-8°C	1L	2	15-30
	 2-3cm	6 (125g)	P	30-40
		1L	P ↓ 2	10 ↓ 50

O		 <b>MAX (g)</b>		 <b>(secs)</b>
		50g	2	10-30
		50g	2	20-40
		100g	2	5-10
		50g	2	30-60
		50g	2	30-60
		50g	P	-
		30g	P	-
		30g	P	-
		40g	2/P	30-60



R



# Safety


- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Before using for the first time, remove all packaging and any labels, including plastic blade covers. Wash the parts: see 'Cleaning'.
- If the plug or cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer in order to avoid a hazard.
- **DO NOT touch the sharp blades.** The blades and discs are very sharp, handle with care. **Always hold by the finger grip at the top, away from the cutting edge, when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.**
- **DO NOT process hot ingredients.**
- **Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to sudden steaming.**
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- Do not exceed the maximum capacities stated in the recommended usage chart.
- **Do not operate your appliance for longer than the times specified below without a rest period. Processing continuously for longer periods can damage your appliance.**

Function/Attachment	Maximum Operation Time	Rest Period Between Operations
Blender	60 secs	Unplug the appliance and allow to cool down for 15 minutes
Heavy mixtures in the bowl (e.g. Dough)	60 secs	
Mini Chopper/Mill	30 secs	
Grinding Mill	60 secs	

- Do not lift or carry the processor by the handle - or the handle may break resulting in injury.
- Always remove the knife blade and tool shaft before pouring contents from the bowl.
- Do not operate the appliance with tools stored in the bowl.
- Use only one attachment at a time.
- Keep hands and utensils out of the processor bowl and blender goblet whilst connected to the power supply. If food needs to be pushed down use a suitable utensil such as a spatula.
- Always switch off the appliance and disconnect from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher supplied.
- **Never fit the blade assembly to the power unit without the goblet or mill jar/lid fitted.**
- CAUTION: Before removing the lid from the bowl, blender or mill from the power unit:
  - switch off;
  - wait until the attachment/blades have completely stopped;
  - be careful not to unscrew the blender goblet or mini chopper/mill jar from the blade assembly.
- Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off speed control.
- The processor will not operate unless the processor bowl and lid or other separate attachments are fitted correctly into the interlock.
- **This appliance will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.**
- Never use an unauthorised attachment.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'Service and customer care'.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Do not let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
- Misuse of your processor, blender or mill can result in injury.
- The maximum rating is based on the mini chopper/mill attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.

### Blender

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

### Mill Attachments

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

### Mini Chopper/Mill

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


### Grinding Mill

- Do not process dried turmeric root as it is too hard and may damage the blades.

### Slicing/Grating Discs

- The discs are very sharp; handle with care when fitting, removing and cleaning.
- **Always hold by the finger grip away from the cutting edge when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.**
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Only use the pusher supplied.
- Before removing the lid, switch off wait until the cutting disc has completely stopped.

### Cleaning

- Switch off, wait for the blades to stop and unplug the blender before cleaning.
- Wipe the power unit with a damp cloth, then dry. Ensure that the interlock area  is clear of food debris.
- The bowl, lid, pusher and all attachments/tools apart from the blender and mill blade assemblies are suitable for both handwashing and dishwashing.
- The blade assemblies should be brushed clean and rinsed under running water.
- Do not immerse the power unit or blender/mill blade assemblies in water.

#### Before plugging in

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

### Before using for the first time

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

## Key

### Processor

- ① Pusher
- ② Feed tube
- ③ Lid
- ④ Tool shaft
- ⑤ Bowl
- ⑥ Detachable drive shaft
- ⑦ Power unit
- ⑧ Speed/pulse control
- ⑨ Safety interlocks
- ⑩ Cord storage (at back)

### Attachments

Not all of the attachments listed below may be included with your food processor. Attachments are dependent upon the model variant. Visit [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) for information on how to buy an attachment not included in pack.

### Standard Attachments

- ⑪ Knife blade
- ⑫ Dough tool
- ⑬ Emulsifying tool
- ⑭ 4mm Slicing/grating disc

### Optional Attachments





- ⑮ Citrus juicer (if supplied)
  - A Cone
  - B Sieve
- ⑯ Grinding mill (if supplied)
  - A Mill Lid
  - B Grinding Mill Blade Assembly
- ⑰ Plastic blender (if supplied)
  - A Goblet
  - B Blade Assembly
  - C Sealing Ring
  - D Lid
  - E Filler Cap
- ⑱ Plastic mini chopper/mill (if supplied)
  - A Jar
  - B Sealing Ring
  - C Blade Assembly
- ⑲ 2mm Slicing/grating disc

## To Use Your Food Processor

Refer to Illustrations **C** - **I**

### IMPORTANT

- Take care when handling sharp blades, always hold by the finger grips.
- Always fit the bowl and attachment onto the processor before adding ingredients.
- **Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off speed control.**
- **The processor will not operate if the bowl or lid are not fitted correctly into the interlock. Check that the feed tube and bowl handle are situated to the right front hand corner.**
- Use the pulse (**P**) for short bursts. The pulse will operate for as long as the control is held in position.
- **Always switch off and unplug before removing the lid.**
- Your processor is not suitable for crushing or grinding coffee beans, or converting granulated sugar to caster sugar.
- When adding almond essence or flavouring to mixtures avoid contact with the plastic as this may result in permanent marking.

- 1 Fit the detachable drive shaft onto the power unit.
- 2 Then fit the bowl by aligning the  on the bowl with the  on the power unit, turn clockwise until it locks .
- 3 To assemble your tool (knife blade, dough tool and emulsifying tool), using the finger grips place the detachable tool part over the tool shaft and lower into place, turn the attachment anticlockwise to lock into place.
- 4 Fit the assembled tool over the drive shaft.
- 5 Fit the lid - ensuring the top of the drive shaft/tool locates into the centre of the lid.
- 6 Plug in, switch on and select a speed. (Refer to the Recommended usage chart .
- 7 Reverse the above procedure to remove the lid, attachments and bowl.

## To Use Your Knife Blade

Refer to Illustrations **C** - **I**

- 1 Follow the instructions under 'To Use your Food Processor'.

### Hints and Tips

- For coarser textures use the pulse control.
- Cut food such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 2cm.
- Biscuits should be broken into pieces and added down the feed tube whilst the appliance is running.

- Take care not to over-process.
- When making pastry use fat straight from the fridge cut into 2cm cubes.
- For best results when processing sticky fruit/ ingredients such as dates, use 'Pulse' first to break down the ingredients and then continue processing on maximum speed.

## To Use Your Dough Tool

Refer to Illustrations **C - I**

Use for yeasted dough mixes.

- 1 Follow the instructions under 'To Use your Food Processor'.

### Hints and Tips

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

## To Use Your Emulsifying Tool

Refer to Illustrations **C - I**

- 1 Follow the instructions under 'To Use your Food Processor'.

### Hints and Tips

- Ensure the bowl and tool are clean and free from grease before use.
- Mayonnaise - place the egg and seasonings into the bowl and mix for a few seconds. With the machine running, gradually add the oil down the feed tube in a steady stream.

## To Use Your Citrus Juicer

(if supplied)

Refer to Illustrations **J1 - J7**

### IMPORTANT

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

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

### Hints and Tips

- 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 sieve regularly to prevent the build up of pulp and seeds.

## To Use Your Grinding Mill

(if supplied)

Refer to Illustrations **K1 - K5**

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



### Hints and Tips

- For optimum performance when processing spices do not process more than 50g at a time.
- Whole spices retain their flavour for a much longer time than ground spices so it is best to grind a small quantity fresh at a time to retain the flavour.
- To release the maximum flavour and essential oils whole spices are best roasted prior to milling.
- Do not process dried turmeric root in the mill as it is too hard and may damage the blades.
- Cut ginger and coconut into small pieces before processing.
- For best results the main bowl is recommended when chopping herbs.

## To Use Your Mini Chopper/Mill

(if supplied)

Refer to Illustrations **L1 - L5**

- 1 Put the ingredients into the jar.
- 2 Fit the sealing ring into the blade assembly.
- 3 Turn the blade assembly upside down. Lower it into the jar, blades down.
- 4 Screw the blade assembly onto the jar until finger tight. Refer to the graphics on the underside of the blade assembly as follows:
  -  - Unlocked position
  -  - Locked position
- 5 Place the mill onto the power unit and turn clockwise to lock in position.
- 6 Select Maximum speed or use the pulse (P).

### Hints and Tips

- Baby food/purée - allow cooked food to cool down to room temperature before processing in the mill.






- For best results the main bowl is recommended when chopping herbs.

## To Use Your Plastic Blender (if supplied)

Refer to Illustrations **M1** - **M6**

### IMPORTANT

- Leaking will occur if the seal is damaged or incorrectly fitted.
- The appliance will not operate if the blender is incorrectly fitted to the interlock.

- 1 Fit the sealing ring into the blade assembly - ensuring the seal is located correctly in the grooved area.
- 2 Hold the underside of the blade assembly and insert the blades into the goblet - turn anti-clockwise until it is secure. Refer to the graphics on the underside of the blade assembly as follows:
  -  - Unlocked position
  -  - Locked position
- 3 Put your ingredients into the goblet.
- 4 Fit the lid onto the goblet and turn clockwise until it clicks. Fit the filler cap.
- 5 Place the blender onto the power unit, align the  on the blender with the  on the power unit and turn clockwise to lock .

### Hints and Tips

- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the blender. Remove the filler cap. Then, with the appliance running, add the oil slowly through the hole in the lid.
- Thick mixtures, e.g. pâtés and dips, may need scraping down. If the mixture is difficult to process, add more liquid.
- The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts.
- To blend dry ingredients - cut into pieces, remove the filler cap, then with the appliance running, drop the pieces down one by one. Keep your hand over the opening. For best results empty regularly.

## To Use Your Cutting Discs (if supplied)

Refer to Illustrations **N1** - **N6**

### IMPORTANT

- Never put your fingers in the feed tube.

- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.

- 2 Holding by the centre grip, place the disc onto the drive shaft with the appropriate side uppermost.
- 3 Fit the lid.
- 4 Put the food in the feed tube.
- 5 Switch on and push down evenly with the pusher.

### Hints and Tips

- Use fresh ingredients
- Do not cut food too small. Fill the width of the feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing.
- When slicing or grating: food placed upright comes out shorter than food placed horizontally.
- There will always be a small amount of waste on the disc or in the bowl after processing.

## Attachment Storage

Refer to Illustration **P**

After use the knife blade, emulsifying tool, dough tool and 4mm slicing/grating disc can be stored together in the bowl.

Do not operate the processor, with more than one tool fitted in the bowl. Use only one attachment at a time.

## Cord Storage

Refer to Illustration **Q**

Insert the cord into the cord storage stuffer box.

## Recipe

### Prune Marinade

275g Honey (refrigerated)  
25g Prunes  
50ml Water

- 1 Place all ingredients into the mini chopper/mill. Refrigerate overnight.
- 2 Fit the attachment to the power unit.
- 3 Switch to pulse for 5 seconds
- 4 Use as required.

## Care and Cleaning

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



### Power Unit

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

Cleaning Instructions - Refer to the relevant illustration **R**.

### Service and Customer Care

- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance refer to the 'Troubleshooting Guide' section in the manual or visit [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Please note that your product is covered by a warranty, which complies with all legal provisions concerning any existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.
- If your Kenwood product malfunctions or you find any defects, please send it or bring it to an authorised KENWOOD Service Centre. To find up to date details of your nearest authorised KENWOOD Service centre visit [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) or the website specific to your Country.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.



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

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

## Troubleshooting Guide

<b>Problem</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
The processor will not operate.	No Power. Bowl not fitted to power unit correctly.  Bowl lid not locked on correctly.	Check processor is plugged in. Check bowl is located correctly and the handle is situated towards the right front hand corner. Check that the lid interlock is located correctly into the handle area. <b>The processor will not work if the bowl and lid are fitted incorrectly.</b> If none of the above check the fuse/circuit breaker in your home.
	Detachable drive shaft not fitted to power unit.	Fit the detachable drive shaft onto the power unit before fitting the bowl. The bowl tools and attachments will not operate unless the drive shaft is fitted.
Blender or mill will not operate	Blender or mill not locked on correctly. Blender or mill not assembled correctly.	Blender or mill will not operate if fitted incorrectly to the interlock. Check blade assembly is fully tightened into the goblet/jar
Processor stops during processing	Processor overloaded/ maximum capacities exceeded. Lid unlocked.	Check maximum capacities stated in the recommended usage chart.  Check lid is locked correctly.
Blender or multi mill leaking from blade assembly base.	Seal missing Seal incorrectly fitted Seal damaged.	Check seal is fitted correctly and not damaged. To obtain a replacement seal see 'Service and customer care'.
Unit unstable/heavy vibrations and movement.	Sticky fruit/ingredients such as dates being processed. Speed selected too low.	For best results use 'Pulse' first to break down the ingredients and then continue processing on maximum speed.
Poor performance of tools/attachments	Refer to hints in relevant 'using the attachment' section. Check attachments are assembled correctly.	

# Nederlands

## Veiligheid


- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en alle etiketten, inclusief de plastic beschermhoezen van de messen, alvorens dit product voor de eerste keer te gebruiken. Was de onderdelen: zie 'Reiniging'.
- Als de stekker of het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een door Kenwood geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden, om gevaar te voorkomen.
- **Raak de scherpe mesjes NIET aan.** De messen en de schijven zijn erg scherp; ga er dus voorzichtig mee om. **Bij het hanteren van de scherpe snijbladen, het legen van de kom en tijdens schoonmaken altijd vasthouden aan de vingergreep aan de bovenkant, weg van de snijkant.**
- **Verwerk GEEN hete ingrediënten.**
- **Wees voorzichtig als er hete vloeistof in de keukenmachine of blender wordt gegoten omdat deze door het apparaat kan worden uitgeworpen door plotseling stomen.**
- Laat het apparaat nooit onbeheerd terwijl het aan staat.
- Nooit de opgegeven maximumcapaciteit overschrijden: zie tabel voor aanbevolen gebruik.
- **Gebruik uw apparaat niet langer dan hieronder staat aangegeven zonder een pauze. Als u het apparaat langere tijd zonder pauze gebruikt, kan dat schade veroorzaken.**

Functie / hulpstuk	Maximale inschakeltijd	Pauze tussen twee inschakelingen
Blender	60 sec.	Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 15 minuten afkoelen
Zware mengsels in de kom (bijv. deeg)	60 sec.	
Mini hakhulpstuk / de molen gebruiken	30 sec.	
Maalmolen	60 sec.	

- 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.
- Verwijder altijd het mes en de hulpstukas voordat u ingrediënten in de kom giet.
- Gebruik het apparaat niet met hulpstukken opgeslagen in de kom.
- Gebruik slechts één hulpstuk tegelijk.
- Houd uw handen en keukengereedschap uit de kom van de keukenmachine en de beker van de blender, wanneer het apparaat op het lichtnet is aangesloten. Als voedsel naar beneden moet worden geduwd, gebruik dan een geschikt gereedschap zoals een spatel.
- Schakel het apparaat altijd uit en koppel het los van het stopcontact als deze onbeheerd wordt achtergelaten en vóór montage, demontage of reiniging.
- Gebruik nooit uw vingers om voedsel in de vultrechter te duwen. Gebruik altijd de meegeleverde stamper.
- **Monteer het mesconstructie nooit aan de voedingseenheid zonder de glazen beker, de kan of het deksel te plaatsen.**
- **WAARSCHUWING:** Voordat u het deksel van de kom, blender of molen van het motorblok af haalt:
  - zet het apparaat uit;
  - wacht totdat de hulpstukken / messen helemaal tot stilstand zijn gekomen;
  - zorg dat u de beker van de blender of mini-hakker/molen niet van het meselement losschroeft.
- Gebruik nooit het deksel om de keukenmachine te bedienen, maar altijd de aan/uit-knop.
- De keukenmachine werkt niet als de kom en het deksel of andere aparte hulpstukken niet goed in de vergrendeling zijn geplaatst.
- **Als teveel kracht wordt uitgeoefend op het vergrendelingsmechanisme, wordt dit apparaat beschadigd en kan het letsel veroorzaken.**
- Gebruik nooit een niet bij het apparaat behorend hulpstuk.

- Gebruik nooit een beschadigd apparaat. Laat het nakijken of repareren: zie 'Onderhoud en klantenservice'.
- Laat het motorblok, het netsnoer of de stekker nooit nat worden.
- Laat het snoer nooit over de rand van een tafel of werkblad hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis mits ze onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat, en de betrokken risico's begrijpen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld als het apparaat niet correct werd gebruikt, of deze instructies niet werden opgevolgd.
- Misbruik van de processor, blender of molen kan letsel veroorzaken.
- De maximale beoordeling is gebaseerd op de mini-hakmolen / molen hulpstuk dat de grootste belasting trekt. Andere hulpstukken kunnen minder stroom verbruiken.

### **Blender**

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

### **Molenhulpstukken**

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

### **Mini hakhulpstuk / de molen gebruiken**

- Het verwerken van specerijen wordt niet aangeraden, omdat de kunststof onderdelen beschadigd kunnen raken.

### **Maalmolen**

- Verwerk nooit geelwortel in de molen, omdat dit te hard is en de messen zal beschadigen.

### **Schijf voor snijden/raspen**

- De schijven zijn heel scherp; ga er voorzichtig mee om tijdens het aanbrenge, verwijderen en schoonmaken.
- Houd altijd de vingergreep weg van de snijkant wanneer u de scherpe snijbladen vastpakt, de kom leegt tijdens het schoonmaken.
- Gebruik nooit uw vingers om voedsel door de vulopening te duwen. Gebruik enkel en alleen de meegeleverde stamper.
- Verwijder het deksel pas als de machine is uitgeschakeld en de schijf volledig is gestopt.

## Schoonmaken

- Schakel het apparaat uit, wacht totdat de mes-sen gestopt zijn en haal de stekker van de blender uit het stopcontact alvorens deze schoon te maken.
- Veeg de voedingseenheid af met een vochtige doek en droog die vervolgens af. Zorg ervoor dat het interlockgebied ⑨ vrij is van voedselresten.
- De kom, het deksel, de stamper en alle hulpstukken, behalve de blender en mesconstructies van de molen, zijn geschikt voor zowel handwas als wassen in de vaatwasser.
- De mesconstructies moeten schoon worden geborsteld en worden schoongespoeld onder stromend water.
- Dompel het motorblok en de mesconstructies van de molen/blender niet onder in water

### Voordat u de stekker in het stopcontact steekt

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

### Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt

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

## Legenda

### Keukenmachine

- ① Stamper
- ② Vultrechter
- ③ Deksel
- ④ Hulpstukas
- ⑤ Kom
- ⑥ Verwijderbare aandrijfjas
- ⑦ Motorblok
- ⑧ Snelheids- en pulseerknop
- ⑨ Veiligheidsvergrendeling
- ⑩ Snoeropslag (aan achterzijde)

### Hulpstukken

Mogelijk zijn niet alle onderstaande hulpstukken met uw keukenmachine meegeleverd. De hulpstukken die worden meegeleverd hangen af van het machinemodel. Bezoek [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) voor informatie over hoe een hulpstuk te kopen dat niet is meegeleverd.

### Standaard hulpstukken

- ⑪ Meslemmet
- ⑫ Deeghulpstuk
- ⑬ Hulpstuk om te emulgeren
- ⑭ Schijf voor snijden/raspen 4mm

### Optionele hulpstukken

- ⑮ Citruspers (indien meegeleverd)
  - A Perskegel
  - B Zeef
- ⑯ Maalmolen (indien meegeleverd)
  - A Deksel van de maalmolen
  - B Meselement van de maalmolen
- ⑰ Kunststof blender (indien meegeleverd)
  - A Beker
  - B Meselement
  - C Afsluitring
  - D Deksel
  - E Vuldop
- ⑱ Plastic hakhulpstuk / de molen gebruiken (indien meegeleverd)
  - A Beker
  - B Afsluitring
  - C Meselement
- ⑲ Schijf voor snijden/raspen 2mm

### Uw keukenmachine gebruiken

Zie afbeeldingen **C** - **I**

#### BELANGRIJK

- Wees voorzichtig wanneer u scherpe messen hanteert, houd deze altijd bij de vingergrepen vast.
- Zet de kom en het hulpstuk altijd op de keukenmachine voordat u ingrediënten toevoegt.
- **U dient de keukenmachine niet met het deksel, maar altijd met de aan/uit-knop te bedienen.**
- **De machine functioneert niet als de kom of het deksel niet goed vergrendeld zijn. Controleer of de vultrechter en de komhendel zich rechtsvoor bevinden.**

- Gebruik de pulsknop (P) voor korte impulsen. De impuls duurt zolang als de knop ingedrukt gehouden wordt.
- **Voordat u het deksel verwijdert, dient u het apparaat altijd uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te halen.**
- Deze keukenmachine is niet geschikt voor het verpulveren of malen van koffiebonen of voor het vermalen van kristalsuiker tot basterdsuiker.
- Wanneer u amandelessence of -smaakstof aan mengsels toevoegt, dient u het contact met kunststof te vermijden, aangezien dit permanente vlekken kan geven.

- 1 Bevestig de verwijderbare aandrijfjas op het onderstel.
- 2 Bevestig dan de kom door de  op de kom uit te lijnen met de  op het onderstel. Draai de kom naar rechts om hem te vergrendelen .
- 3 Om uw hulpstuk te plaatsen (mes, deeghulpstuk en het hulpstuk om te emulgeren), gebruikt u de vingergrepen om het verwijderbare hulpstuk over de hulpstukas te plaatsen en die op zijn plaats te duwen, waarna u het hulpstuk linksom draait om het vast te zetten.
- 4 Zet het geassembleerde hulpstuk op de aandrijfjas.
- 5 Zet het deksel erop - zorg ervoor dat de bovenkant van de aandrijfjas/het hulpmiddel in het midden van het deksel past.
- 6 Steek de stekker in het stopcontact, zet de machine aan en kies een snelheid. (Zie de tabel voor aanbevolen gebruik .
- 7 Volg de bovenstaande procedure in omgekeerde volgorde om het deksel, de hulpstukken en de kom te verwijderen.

## Het mesblad gebruiken

Zie afbeeldingen  - 

- 1 Volg de instructies onder 'de keukenmachine gebruiken'.

### Tips

- Gebruik de pulsknop voor een grovere textuur.
- Snijd vlees, brood en groente in blokjes van ca. 2 cm.
- Koekjes moeten in stukjes verbrokeld worden en via de vultrechter worden toegevoegd, terwijl de machine draait.
- Zorg ervoor dat u de machine niet te lang gebruikt.
- Als u gebak maakt en de boter rechtstreeks uit de koelkast gebruikt, moet u de boter in blokjes van 2 cm snijden.

- Voor de beste resultaten bij het verwerken van plakkerige vruchten/ingrediënten zoals dadels, gebruikt u eerst 'Pulseren' om de ingrediënten op te breken en verwerkt u deze daarna op maximale snelheid.

## Het deeghulpstuk gebruiken

Zie afbeeldingen  - 

Deze haak wordt gebruikt voor het kneden van gegist deeg.

- 1 Volg de instructies onder 'De keukenmachine gebruiken'

### Tips

- Verwerk de voedingsmiddelen niet langer dan 60 seconden.
- Plaats de droge ingrediënten in de kom, voeg de vloeistof toe via de vultrechter. Verwerk het geheel totdat een gladde elastische deegbal is ontstaan.
- Kneed het deeg opnieuw met de hand. Kneed het deeg niet in de kom, omdat de machine hierdoor instabiel kan worden.

## Hulpstuk om te emulgeren gebruiken

Zie afbeeldingen  - 

- 1 Volg de instructies onder 'de keukenmachine gebruiken'.

### Tips

- Zorg ervoor dat de kom en het gereedschap schoon en vetvrij zijn voor gebruik.
- Mayonaise - Plaats het ei en de kruiden in de kom en meng enkele seconden. Terwijl de machine draait, voegt u geleidelijk gelijkmatig de Olie toe door de vulopening.

## De citruspers gebruiken (indien geleverd)

Zie afbeeldingen  - 

### BELANGRIJK

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

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

### Tips

- Voor het beste resultaat gebruikt u vruchten op kamertemperatuur en rolt u ze met de hand over een werktafel, voordat u ze gaat persen.
- Om zoveel mogelijk sap uit het fruit te halen kunt u de vrucht heen en weer bewegen.
- Als u erg veel vruchten perst, dient u de zeef regelmatig te legen om ervoor te zorgen dat er niet teveel vruchtvlees en pitjes in vast blijven zitten.

## De maalmolen gebruiken (indien geleverd)

Zie afbeeldingen **K1** - **K5**



- 1 Doe uw ingrediënten in het meselement.
- 2 Bevestig het deksel door het naar rechts vast te draaien.
- 3 Plaats de molen op het onderstel en draai hem naar rechts vast.
- 4 Kies een snelheid of gebruik de pulsknop (P).

### Tips

- Voor de beste prestaties bij de verwerking van specerijen raden wij aan dat u nooit meer dan 50 g per keer in de molen verwerkt.
- Hele specerijen behouden hun aroma veel langer dan gemalen specerijen. Daarom is het het beste om telkens een kleine hoeveelheid verse specerijen te vermalen.
- Als u de meeste smaak en essentiële oliën uit hele specerijen wilt halen, wordt aangeraden de specerijen voorafgaand aan het vermalen te roosteren.
- Verwerk nooit geelwortel in de molen, omdat dit te hard is en de messen zal beschadigen.
- Snijd gember eerst in kleine stukjes.
- Aangeraden wordt de grote kom te gebruiken voor het fijnhakken van kruiden.

## Het mini hakhulpstuk/de molen gebruiken (indien geleverd)

Zie afbeeldingen **L1** - **L5**

- 1 Doe de ingrediënten in de beker.
- 2 Plaats de afsluitring in het meselement.
- 3 Draai het meselement ondersteboven. Laat het met de messen naar beneden in het maatglas zakken.
- 4 Schroef het meselement vingervast op het maatglas. Raadpleeg de afbeeldingen aan de onderzijde van het meselement, als volgt:  
 - onvergrendelde stand  
 - vergrendelde stand
- 5 Plaats de molen op de krachtbron en draai rechtsom om op zijn plaats te vergrendelen
- 6 Kies de maximumsnelheid of gebruik de pulseerknop (P).






### Tips

- Babyvoeding/puree – laat de gekookte voeding tot kamertemperatuur afkoelen voordat u de molen gaat gebruiken.
- Aangeraden wordt de grote kom te gebruiken voor het fijnhakken van kruiden.

## De plastic blender gebruiken (indien geleverd)

Zie afbeeldingen **M1** - **M6**

### BELANGRIJK

- Het apparaat lekt wanneer de afsluitring beschadigd is of niet goed is aangebracht.
  - Het apparaat werkt niet als de blender onjuist op de vergrendeling geplaatst is.
- 1 Plaats de afsluitring in het meselement – zorg ervoor dat de afdichting goed in het gegroefde deel is geplaatst.
  - 2 Houd de onderkant van het meselement vast en steek de messen in de beker – draai ze naar links, totdat ze vastklikken. Raadpleeg de afbeeldingen aan de onderzijde van het meselement, als volgt:  
 - Onvergrendelde stand  
 - Vergrendelde stand
  - 3 Plaats de ingrediënten in de beker.
  - 4 Plaats het deksel op de beker en draai hem naar rechts, totdat hij vastklikt. Zet de vuldop op zijn plaats.
  - 5 Plaats de blender op het motorblok. Leg de  op de blender op één lijn met de  op het motorblok. Draai de blender naar rechts om hem te vergrendelen .

### 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 mogelijk schoonschrapen. Als het mengsel te dik is voor de verwerking, voegt u meer vloeistof toe.
- De verwerking van specerijen wordt afgeraden; dit kan de kunststof onderdelen beschadigen.
- Droge ingrediënten mengen – in stukken snijden, de vuldop verwijderen, en de stukken één voor één op het draaiende mes laten vallen. Houd uw handen over de opening. Voor het beste resultaat leegt u de blender regelmatig.

## De snijschijven gebruiken (indien geleverd)

Zie afbeeldingen **N1** - **N6**

### BELANGRIJK

- Steek uw vingers nooit in de vultrechter.

- 1 Plaats de aandrijfjas en de kom op het motorblok.
- 2 Houd de schijf aan de middengreep vast en plaats hem op de aandrijfjas, met de juiste zijde naar boven gekeerd.
- 3 Zet het deksel op zijn plaats.
- 4 Doe de ingrediënten in de vultrechter.
- 5 Zet de machine aan en duw de ingrediënten gelijkmatig met de stamper naar binnen.

### Tips

- Gebruik verse ingrediënten.
- Snijd de voedingsmiddelen niet in te kleine blokjes. Vul de breedte van de vultrechter nagenoeg helemaal. Dit voorkomt dat de voedingsmiddelen tijdens de verwerking opzij glijden.
- Bij gebruik van de snij- of raspschijf: voedsel dat recht op in de vultrechter wordt gezet, komt er korter uit dan voedsel dat horizontaal wordt ingebracht.
- Na de verwerking blijft er altijd een kleine hoeveelheid voedsel op de schijf of in de kom achter.

## Opbergvak voor hulpstukken

Zie afbeelding **P**

Na gebruik kunnen het mes, het hulpstuk om emulgeren, het deeghulpstuk en de 4 mm schijf voor snijden/raspen samen in de kom worden opgeborgen.

Gebruik de keukenmachine nooit met meer dan één hulpstuk in de kom. Gebruik slechts één hulpstuk tege-lijk.

## Snoeropbergvak

Zie afbeelding **Q**

Plaats het snoer in het snoeropbergvak.

## Recept

### Pruimenmarinade

275 g honing (uit de koelkast)  
25 g pruimen  
50 ml water

- 1 Doe alle ingrediënten in het mini hakhulpstuk/de molen. Laat een nacht lang koelen.
- 2 Zet het hulpstuk op het motorblok.
- 3 Pulseer 5 seconden.
- 4 Gebruik als nodig.

## Onderhoud en reiniging

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

### Motorblok

- Veeg het motorblok met een vochtige doek af en droog hem daarna zorgvuldig. Zorg ervoor dat het interlock gebied vrij is van voedselresten.
- Dompel het motorblok niet in water onder.
- Berg extra snoer op in de snoeropslag aan de achterkant van het motorblok.

Reinigingsaanwijzingen: zie de reinigingstabel aan de binnenzijde van de achterplaat **R**.



## Onderhoud en klantenservice

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



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

Aan het einde van de levensduur van het product mag het niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwijderd. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

Problemen oplossen		
Probleem	Oorzaak	Oplossing
De machine werkt niet.	Geen stroom.  De kom is niet juist op het motorblok geplaatst.  Het deksel van de kom is niet juist vergrendeld.	Controleer of de stekker in het stopcontact zit. Controleer of de kom goed op zijn plaats zit en of de hendel naar rechtsvoor is gedraaid. Controleer of de dekselvergrendeling juist in het handvatgebied geplaatst is. <b>De keukenmachine werkt niet als de kom en het deksel onjuist geplaatst zijn.</b> Als bovenstaande oorzaken geen van alle van toepassing zijn, dient u de zekering/stop in uw huis te controleren.
	Verwijderbare aandrijfas ⑤ niet aangebracht op het motorgedeelte.	Bevestig de verwijderbare aandrijfas ⑤ op het motor-gedeelte alvorens de kom te plaatsen. De hulpstukken voor de kom werken alleen als de aandrijfas is aangebracht.
Blender of molen functioneert niet.	De blender of molen zit niet goed vast.  De blender of molen is niet goed bevestigd.	De blender of molen functioneert niet als hij niet goed in de vergrendeling is gestoken.  Controleer of het meselement goed in de beker/het maatglas vast zit.
Keukenmachine stopt tijdens de verwerking van ingrediënten.	Keukenmachine te zwaar belast/maximum capaciteit overschreden. Deksel niet vergrendeld.	Controleer maximumcapaciteit in de tabel voor aanbevolen gebruik.  Controleer of het deksel juist vergrendeld is.
Blender of multimolen lekt uit het meselement	De afsluitring ontbreekt. De afsluitring is onjuist aangebracht. De afsluitring is beschadigd.	Controleer of de afsluitring goed aangebracht en onbeschadigd is. Voor een vervangende afsluitring raadpleegt u de informatie onder 'Onderhoud en klantenservice'.
Eenheid is onstabiel/heftige trillingen en beweging.	Er worden plakkerige vruchten/ingrediënten zoals dadels verwerkt. De geselecteerde snelheid is te laag.	Voor de beste resultaten gebruikt u eerst 'Pulseren' om de ingrediënten op te breken en verwerkt u deze daarna op maximale snelheid.
Slecht resultaat met apparaten en hulpstukken.	Lees de tips in de paragraaf 'de hulpstukken gebruiken'. Controleer of de hulpstukken goed zijn gemonteerd.	

# Français

## Sécurité


- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Avant la première utilisation, retirez tous les emballages et toutes les étiquettes, y compris les protections de lames en plastique. Lavez les pièces : voir « nettoyage ».
- Si le cordon ou la prise sont endommagés, il faut les faire remplacer, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou un réparateur agréé par Kenwood pour éviter tout accident.
- **NE TOUCHEZ PAS les lames, elles sont tranchantes.** Les lames et les disques sont très tranchants, manipulez-les avec précaution. **Tenez toujours les ustensiles et accessoires par la partie supérieure, loin des zones coupantes, lorsque vous les manipulez, que vous videz le bol ou pendant le nettoyage.**
- **Veillez NE PAS MIXER des ingrédients chauds.**
- **Soyez prudent lorsque vous versez des liquides chauds dans le bol du robot ou du blender, la production soudaine de vapeur entraîne un risque de projections.**
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Ne dépassez pas les capacités maximales données dans le tableau des conseils d'utilisation.
- **N'utilisez pas votre appareil pendant plus de temps que celui spécifié ci-dessous sans période d'arrêt. Si vous l'utilisez pendant de plus longues périodes, vous risquez d'endommager l'appareil.**

Fonction/accessoire	Temps d'utilisation maximal	Temps d'arrêt entre les utilisations
Blender	60 sec	Débranchez l'appareil et laissez refroidir pendant 15 minutes
Mélanges épais dans le bol (ex. Pâte)	60 sec	
Hachoir/moulin compact	30 sec	
Moulin à moudre	60 sec	

- Veillez à ne pas soulever ou transporter le robot par la poignée – celle-ci pourrait se briser et provoquer des blessures.
- Retirez toujours la lame du couteau et l'axe de l'outil avant de verser le contenu du bol.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil lorsque les outils sont rangés dans le bol.
- N'utilisez qu'un seul accessoire à la fois.
- Conservez les mains et tout ustensile hors du bol du robot ou du blender lorsque l'appareil est branché sur l'alimentation électrique. Si vous devez pousser des aliments, utilisez un ustensile approprié tel qu'une spatule.
- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le de l'alimentation lorsque vous devez le laisser sans surveillance et avant d'installer de retirer, ou de nettoyer les accessoires.
- N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni avec l'appareil.
- **N'installez jamais l'unité porte-lames seule sur la partie moteur, c'est à dire sans que le bol ou l'ensemble gobelet/couvercle du moulin soit en place.**
- ATTENTION : Avant de retirer du bloc moteur le couvercle du bol, du blender ou du moulin :
  - éteignez l'appareil ;
  - assurez-vous que les accessoires / lames sont complètement arrêtés ;
  - veillez à ne pas dévisser le gobelet du blender ou le pichet du mini hachoir / moulin de l'unité porte-lames.
- Ne vous servez pas du couvercle pour arrêter ou allumer le robot ; utilisez toujours le sélecteur de vitesse Marche / Arrêt.
- Le robot ne fonctionnera pas si le bol et le couvercle du robot, ou les autres accessoires ne sont pas correctement enclenchés dans le dispositif de verrouillage.
- **Cette machine sera endommagée et pourrait provoquer des blessures si le mécanisme de verrouillage est soumis à une force excessive.**
- N'utilisez jamais un accessoire non autorisé.

- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir « Service après-vente ».
- Ne mouillez jamais le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord d'une table, du plan de travail ou être en contact avec des surfaces chaudes.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation des appareils, et si elles ont conscience des risques encourus.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou quand les présentes instructions ne sont pas respectées.
- Une mauvaise utilisation de votre appareil, blender ou moulin peut provoquer des blessures.
- La consommation d'énergie maximale est basée sur celle du mini-hachoir/moulin, les autres accessoires peuvent demander moins d'énergie.

### **Blender**

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

### **Accessoires du moulin**

- N'installez jamais l'unité porte-lames sur le bloc moteur tant que le bol/couvercle n'est pas installé.
- Ne dévissez jamais le bol/couvercle tant que le moulin est installé sur votre appareil.
- Ne touchez pas les lames tranchantes - Conservez l'unité porte-lames hors de portée des enfants.
- Ne retirez jamais le moulin tant que les lames ne sont pas complètement à l'arrêt.
- L'appareil ne fonctionnera pas si le moulin n'est pas correctement installé.
- Ne passez pas des ingrédients chauds au moulin ; laissez-les refroidir à température ambiante avant de les moulin.

### **Hachoir/moulin compact**

- Il est déconseillé de moulin des épices car elles risqueraient d'endommager les parties en plastique.

### **Moulin à moulin**

- Ne tentez pas de hacher de la racine de curcuma déshydratée, car celle-ci est trop dure et pourrait endommager les lames.

### **Disque à émincer / à râper**

- Les disques sont très coupants ; veuillez les manipuler avec précaution pour les installer, les retirer et les nettoyer.
- **Tenez toujours les ustensiles et accessoires par la partie supérieure, loin des zones coupantes, lorsque vous les manipulez, que vous videz le bol ou pendant le nettoyage.**
- N'utilisez jamais vos doigts pour pousser les aliments dans le tube d'alimentation. Utilisez uniquement le poussoir fourni.
- Avant de retirer le couvercle, éteignez l'appareil et attendez l'arrêt total du disque.

## Nettoyage

- Eteignez, attendez l'arrêt des lames et débranchez le blender avant de le nettoyer.
- Essuyez le bloc moteur avec un chiffon humide, puis séchez. Vérifiez qu'il ne reste aucun débris alimentaire au niveau de la zone de verrouillage ⑨.
- Le bol, le couvercle, le poussoir et tous les accessoires/outils, à l'exception de l'ensemble des lames du blender et du moulin, peuvent être lavés à la main ou au lave-vaisselle.
- Les unités porte-lames doivent être nettoyées à la brosse et rincées à l'eau courante.
- Le bloc moteur ou les ensembles de lames du blender /moulin ne doivent pas être immergés dans l'eau.

### Avant de brancher l'appareil

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

### Avant la première utilisation

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

## Légende

### Robot

- ① Poussoir
- ② Tube d'alimentation
- ③ Couvercle
- ④ Axe porte-accessoires
- ⑤ Bol
- ⑥ Axe d'entraînement amovible
- ⑦ Bloc moteur
- ⑧ Sélecteur de vitesse / touche pulse
- ⑨ Dispositifs de verrouillage de sécurité
- ⑩ Range-cordon (à l'arrière)

## Accessoires

Il se peut que tous les accessoires mentionnés ci-dessous ne soient pas inclus avec votre robot. Les accessoires varient en fonction du modèle de robot. Visitez [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) pour plus d'informations sur l'achat d'accessoires non fournis avec votre appareil.

### Accessoires standard

- ⑪ Lame couteau
- ⑫ Pétrin
- ⑬ Accessoire émulsifiant
- ⑭ Disque éminceur/râper 4 mm

### Accessoires en option

- ⑮ Presse-agrumes (si fourni)
  - A Cône
  - B Passoire
- ⑯ Moulin à moudre (si fourni)
  - A Couvercle du moulin
  - B Ensemble porte-lames du moulin à moudre
- ⑰ Blender en plastique (si fourni)
  - A Gobelet
  - B Unité porte-lames
  - C Joint d'étanchéité
  - D Couvercle
  - E Bouchon
- ⑱ Hachoir/moulin compact en plastique (si fourni)
  - A Gobelet
  - B Joint d'étanchéité
  - C Unité/Ensemble porte-lames
- ⑲ Disque éminceur/râper 2 mm

## Utilisation de votre robot de cuisine

Voir les illustrations **C - I**

### IMPORTANT

- Soyez prudent lorsque vous manipulez des lames tranchantes, tenez-les toujours par les encoches pour doigts.
- Installez toujours le bol et l'accessoire sur le robot avant d'ajouter des ingrédients.
- **N'utilisez pas le couvercle pour faire fonctionner le robot, utilisez toujours la commande de vitesse marche / arrêt.**
- **L'appareil ne fonctionnera pas si le bol ou le couvercle ne sont pas correctement insérés et verrouillés. Vérifiez que le tube d'alimentation et la poignée du bol sont bien situés dans le coin avant droit.**

- Utilisez la touche pulse (**P**) pour de petites impulsions. La fonction pulse fonctionne tant que la touche est maintenue en position.
- **Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le avant de retirer le couvercle.**
- Votre robot n'est pas conçu pour concasser ou mouliner des grains de café ou transformer du sucre cristallisé en sucre en poudre.
- Si vous ajoutez de l'essence d'amandes ou un parfum aux préparations, évitez le contact avec le plastique car il risquerait d'être définitivement tâché.

- 1 Fixez l'axe d'entraînement amovible sur le bloc moteur.
- 2 Ensuite, installez le bol en alignant le **L** sur le bol avec **M** sur le bloc moteur, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit en place **L**.
- 3 Pour assembler votre outil (lame de couteau, pétrin, et accessoire à émulsionner), placez la partie détachable de l'outil sur l'axe porte-accessoires et l'abaisser en place, tournez l'accessoire dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place.
- 4 Installez l'outil assemblé sur l'arbre d'entraînement.
- 5 Installez le couvercle - en veillant à ce que le l'axe d'entraînement / l'outil soit positionné au centre au couvercle.
- 6 Branchez l'appareil, allumez-le et sélectionnez une vitesse (voir le tableau des conseils d'utilisation **O**).
- 7 Procédez de façon inverse pour retirer le couvercle, les accessoires et le bol.

## Utilisation de la lame de votre couteau

Voir les illustrations **C** - **I**

- 1 Suivez les instructions dans la section « Utilisation du robot ».

### Conseils et astuces

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

- Pour obtenir les meilleurs résultats lorsque vous préparez des fruits ou ingrédients collants tels que des dates, utilisez d'abord l'impulsion pour décomposer les ingrédients, puis poursuivez à la vitesse maximale.

## Utilisation du pétrin

Voir les illustrations **C** - **I**

Utilisez pour les pâtes à base de levure.

- 1 Suivez les instructions dans la section « Utilisation du robot ».

### Conseils et astuces

- Limitez la durée de fonctionnement à 60 secondes.
- Placez les ingrédients secs dans le bol puis ajoutez le liquide dans le tube d'alimentation tout en faisant fonctionner l'appareil. Mélangez jusqu'à obtention d'une boule de pâte lisse et élastique.
- Pétrissez la pâte à la main uniquement. Il est déconseillé de pétrir dans le bol car cela peut entraîner une certaine instabilité du robot.

## Utilisation d'accessoire émulsifiant

Voir les illustrations **C** - **I**

- 1 Suivez les instructions dans la section « Utilisation du robot ».

### Conseils et astuces

- Assurez-vous que le bol et l'outil sont propres et exempts de graisse avant utilisation.
- Mayonnaise - Placez le ou les œufs et les assaisonnements dans le bol et mélangez quelques secondes. Appareil en marche, ajoutez progressivement l'huile dans le tube d'alimentation en flux régulier.

## Utilisation de votre presse-agrumes (S'il est fourni)

Voir les illustrations **J1** - **J7**

### IMPORTANT

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

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

### Conseils et astuces

- 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.

## Utilisation de votre moulin à moudre (S'il est fourni)

Voir les illustrations **K1** - **K5**

- 1 Insérez les ingrédients dans l'unité porte-lames.
- 2 Installez le couvercle et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller.
- 3 Placez le moulin sur le bloc moteur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
- 4 Sélectionnez une vitesse ou utilisez la fonction pulse (P).



### Conseils et astuces

- Pour des performances optimales lorsque vous souhaitez moudre des épices, il est recommandé de ne pas moudre plus de 50 g à la fois dans votre moulin.
- Les épices brutes conservent plus longtemps leurs saveurs que les épices moulues ; il est donc préférable de moudre les épices en petite quantité à chaque fois pour conserver leurs saveurs.
- Pour libérer toute la saveur et les huiles essentielles des épices brutes, il est recommandé de les griller avant de les moudre.
- Ne tentez pas de hacher de la racine de curcuma déshydratée dans le moulin, car celle-ci est trop dure et risque d'endommager les lames.
- Coupez le gingembre en petits morceaux avant de le moudre.
- Pour de meilleurs résultats lorsque vous voulez hacher des fines herbes, il est recommandé d'utiliser le grand bol.

## Utilisation de votre mini hachoir / moulin (S'il est fourni)

Voir les illustrations **L1** - **L5**

- 1 Placez les ingrédients dans le bol.
- 2 Installez la rondelle d'étanchéité dans l'unité porte-lames.
- 3 Retournez l'unité porte-lames. Mettez-le dans le bol, les lames vers le bas.

- 4 Vissez l'unité porte-lames dans le bol et serrez bien. Référez-vous aux graphiques présentés sous l'unité porte-lames comme suit :
  -  - position déverrouillée
  -  - position verrouillée
- 5 Installez le moulin sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se verrouille.
- 6 Sélectionnez la vitesse maximum ou utilisez la fonction Pulse (P).

### Conseils et astuces






- Aliments pour bébé / purées - laissez les aliments cuits refroidir à température ambiante avant de les passer au moulin.
- Pour de meilleurs résultats lorsque vous voulez hacher des fines herbes, il est recommandé d'utiliser le grand bol.

## Utilisation de votre blender en plastique (S'il est fourni)

Voir les illustrations **M1** - **M6**

### IMPORTANT

- Des fuites se produiront si le joint est endommagé ou s'il n'est pas correctement installé.
- L'appareil ne fonctionne pas si le blender n'est pas correctement verrouillé.

- 1 Installez la rondelle d'étanchéité dans l'unité porte-lames - en prenant soin de positionner la rondelle correctement dans l'espace rainuré.
- 2 Retournez l'unité porte-lames et insérez les lames dans le bol - tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elles soient fixées. Référez-vous aux graphiques présentés sous l'unité porte-lames comme suit :
  -  - position déverrouillée
  -  - position verrouillée
- 3 Mettez vos ingrédients dans le bol.
- 4 Mettez le couvercle sur le bol et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à le verrouiller. Fixez le bouchon.
- 5 Placez le blender sur le bloc moteur, alignez le  sur le blender avec le  sur le bloc moteur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller .

### Conseils et astuces

- Lorsque vous préparez de la mayonnaise, placez tous les ingrédients à l'exception de l'huile dans le blender. Retirez le bouchon de remplissage. Puis, alors que l'appareil

fonctionne, ajoutez l'huile doucement par l'orifice du couvercle.

- Les mélanges épais, comme les pâtes et les sauces, peuvent nécessiter de racler les parois de l'appareil. En cas de difficulté à mixer, ajoutez davantage de liquide.

## Utilisation des disques de coupe (S'il est fourni)

Voir les illustrations **N1** - **N6**

### IMPORTANT

- N'insérez jamais vos doigts dans le tube d'alimentation.

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

### Conseils et astuces

- Utilisez des ingrédients frais.
- Ne coupez pas les ingrédients trop petits. Remplissez presque totalement la largeur du tube d'alimentation. Ceci évite aux ingrédients de glisser sur le côté pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Lorsque vous émincez ou vous râpez : les aliments placés verticalement ressortent plus courts que ceux placés horizontalement.
- Il reste toujours une petite quantité d'aliments sur le disque ou dans le bol après utilisation de l'appareil.

## Rangement des accessoires

Référez-vous à l'illustration **P**

Après utilisation, la lame de couteau, l'accessoire à émulsionner, le pétrin et le disque à trancher/râper de 4 mm peuvent et le disque à trancher et à râper de 4 mm peuvent être rangés ensemble dans le bol.

Ne pas faire fonctionner le robot avec plus d'un outil dans le bol. N'utilisez qu'un seul accessoire à la fois.

## Range-cordon

Référez-vous à l'illustration **Q**

Rentrez le cordon dans l'espace de rangement.

## Recette

### Marinade de pruneaux

275 g de miel (refroidi)  
25 g de pruneaux  
50 ml d'eau

- 1 Placez tous les ingrédients dans le mini hachoir/moulin. Laissez au réfrigérateur pendant la nuit.
- 2 Installez l'accessoire sur le bloc moteur.
- 3 Activez l'impulsion pendant 5 secondes.
- 4 Utilisez selon les besoins.

## Nettoyage et entretien

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

### Bloc moteur

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez. Assurez-vous qu'aucun débris alimentaire ne reste au niveau de la zone de verrouillage.
- N'immergez pas le socle d'alimentation dans l'eau.
- Rangez l'excédent de cordon dans la zone de stockage située à l'arrière du bloc moteur.

Consignes de nettoyage - voir l'illustration correspondante **R**.



## Service après-vente

- En cas de problèmes d'utilisation de votre appareil, avant de demander de l'aide, consultez la section « Guide de dépannage » du manuel d'utilisation ou rendez-vous à la page [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- N'oubliez pas que votre appareil est couvert par une garantie, qui respecte toutes les dispositions légales concernant les garanties existantes et les droits du consommateur dans le pays où vous avez acheté le produit.
- Si votre appareil Kenwood fonctionne mal ou si vous trouvez un quelconque défaut, veuillez l'envoyer ou l'apporter à un centre de réparation KENWOOD autorisé. Pour trouver des détails actualisés sur votre centre de réparation KENWOOD le plus proche, veuillez consulter [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ou le site internet spécifique à votre pays.
- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.



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

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

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

## Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
Le robot ne fonctionne pas.	<p>Pas d'alimentation électrique.</p> <p>Le bol n'est pas installé correctement sur le bloc moteur.</p> <p>Le couvercle du bol n'est pas correctement verrouillé.</p>	<p>Vérifiez que le robot est branché.</p> <p>Vérifiez que le bol est correctement positionné et que la poignée est orientée vers le coin avant droit.</p> <p>Vérifiez que 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>Si aucun des cas ci-dessus ne s'applique, vérifiez le fusible/disjoncteur de votre habitation.</p>
	L'axe d'entraînement amovible n'est pas installé sur le bloc moteur.	Fixez l'axe d'entraînement amovible sur le bloc mo-tueur avant d'installer le bol. Les outils et accessoires du bol ne fonctionneront que si l'axe d'entraînement est installé.
Le blender ou le moulin ne fonctionne pas.	Le blender ou le moulin n'est pas correctement verrouillé.	Le blender ou le moulin ne fonctionnera pas s'il n'est pas correctement installé avec le dispositif de verrouillage.
	Le blender ou le moulin n'est pas correctement assemblé.	Vérifiez que l'unité porte-lames est complètement serrée à l'intérieur du gobelet / bocal.
Le robot s'arrête pendant le fonctionnement.	<p>Le robot est surchargé/les capacités maximales ont été dépassées.</p> <p>Le couvercle est déverrouillé.</p>	<p>Vérifiez les capacités maximum dans le Tableau des conseils d'utilisation.</p> <p>Vérifiez si le couvercle est correctement verrouillé.</p>
Fuite du blender ou du multi moulin à la base du porte-lames.	<p>Absence de joint d'étanchéité.</p> <p>Joint d'étanchéité mal fixé.</p> <p>Joint d'étanchéité endommagé.</p>	Assurez-vous que le joint est correctement mis en place et non endommagé. Pour obtenir le remplacement d'un joint d'étanchéité, consultez la section « Service après-vente ».
Unité instable/ mouvements importants et fortes vibrations.	<p>Préparation de fruits ou ingrédients collants tels que des dates.</p> <p>La vitesse sélectionnée est trop faible.</p>	Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez l'impulsion d'abord pour décomposer les ingrédients, puis poursuivez à la vitesse maximale.
Mauvaise performance des outils/accessoires.	Consultez les conseils dans la section « Utilisation des accessoires » appropriée. Assurez-vous que les accessoires sont correctement assemblés.	

# Deutsch

## Sicherheit


- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Vor dem ersten Gebrauch die gesamte Verpackung und etwaige Etiketten entfernen, einschließlich der Kunststoffabdeckungen des Schlagmessers. Die Teile spülen: siehe „Reinigen“.
- Falls Stecker oder Netzkabel beschädigt sind, müssen sie aus Sicherheitsgründen von Kenwood oder einer autorisierten Kenwood-Kundendienststelle ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- **NICHT die scharfen Klingen berühren.** Vorsicht - die Messer und Scheiben sind sehr scharf. **Beim Handhaben der scharfen Messer, beim Entleeren der Schüssel und beim Reinigen immer oben am Fingergriff, weg von den Klingen, anfassen.**
- **KEINE heißen Zutaten verarbeiten.**
- **Vorsicht beim Einfüllen von heißer Flüssigkeit in die Küchenmaschine oder den Mixaufsatz. Sie kann durch plötzliche Dampfbildung vom Gerät ausgestoßen werden.**
- Das Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Niemals die in der Empfehlungstabelle angegebenen Höchstmengen überschreiten.
- **Das Gerät nicht ohne Ruhezeit länger als unten angegeben betreiben. Bei längerem, ununterbrochenem Betrieb kann Ihr Gerät Schaden nehmen.**

Funktion/ Aufsatz	Maximale Betriebszeit	Ruhezeit zwischen Betriebsphasen
Mixer	60 Sek.	Gerät vom Netzstrom trennen und 15 Minuten abkühlen lassen.
Schwere Mischungen in der Schüssel (z. B. Teig)	60 Sek.	
Kompakt-Zerkleinerers/ Mahlaufsatzes	30 Sek.	
Gewürzmühle	60 Sek.	

- Die Küchenmaschine nicht am Griff heben oder tragen - der Griff kann sonst abbrechen und zu Verletzungen führen.
- Vor dem Entleeren der Schüssel immer zunächst das Schlagmesser und den Steckschaft herausnehmen.
- Das Gerät nicht betreiben, wenn Zubehörteile in der Schüssel verstaut sind.
- Immer nur ein einziges Zubehörteil verwenden.
- Hände und Utensilien nicht in die Schüssel oder den Mixbecher halten, während das Gerät an den Netzstrom angeschlossen ist. Wenn Schnittgut nach unten geschoben werden muss, ein geeignetes Utensil, z. B. einen Spatel, verwenden.
- Das Gerät bei Nichtgebrauch und vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen oder Reinigen ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Schnittgut niemals mit den Fingern durch den Füllschacht drücken. Stets den mitgelieferten Stopfer verwenden.
- **Die Messereinheit niemals an der Antriebseinheit befestigen, ohne dass der Mixbecher bzw. Mahlbehälter/Deckel angebracht ist.**
- **VORSICHT:** Vor dem Abnehmen des Deckels von der Schüssel bzw. des Mixers/der Mühle von der Antriebseinheit:
  - das Gerät ausschalten;
  - warten, bis das Zubehörteil/die Messer völlig zum Stillstand gekommen sind;
  - auf keinen Fall den Mixbecher oder Mahlaufsatz/Mahlbehälter vom Messereinsatz abschrauben.
- Zum Betreiben der Küchenmaschine niemals den Deckel verwenden, sondern stets den Betriebs-/Geschwindigkeitsschalter.
- Die Küchenmaschine funktioniert nur, wenn Schüssel, Deckel oder andere separate Zubehörteile korrekt in die Verriegelung eingesetzt wurden.

- **Das Gerät wird beschädigt und kann Verletzungen verursachen, wenn der Verriegelungsmechanismus mit zu viel Kraftaufwand betätigt wird.**
- Niemals unzulässiges Zubehör verwenden.
- 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.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel müssen für Kinder unzugänglich sein.
- Geräte können von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sofern sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihrer Küchenmaschine, Ihres Mixers oder Ihres Mahlaufsatzes kann zu Verletzungen führen.
- Der maximale Leistungswert wird anhand des Kompakt-Zerkleinerers/Mahlaufsatzes mit der größten Leistungsaufnahme berechnet. Bei anderen Aufsätzen ist die Leistungsaufnahme u. U. geringer.

#### Mixer

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

#### Mahlaufsätze

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

#### Kompakt-Zerkleinerers/Mahlaufsatzes

- Es wird davon abgeraten, Gewürze zu verarbeiten, da diese die Kunststoffteile beschädigen können.

#### Gewürzmühle

- Nicht für getrocknete Kurkumawurzel verwenden, da diese zu hart ist und die Messer beschädigen könnte.

#### Raspel-/Schneidescheibe

- Die Scheiben sind sehr scharf; beim Einsetzen, Entfernen und Reinigen bitte vorsichtig handhaben.

- **Beim Handhaben der scharfen Messer, beim Entleeren der Schüssel und beim Reinigen immer am Fingergriff, weg von den Klingen, anfassen.**
- Schnittgut niemals mit den Fingern durch den Füllschacht drücken. Stets den mitgelieferten Stopfer verwenden.
- Vor Abnehmen des Deckels das Gerät ausschalten und warten, bis die Scheibe ganz zum Stillstand gekommen ist.

### Reinigen

- Vor dem Reinigen ausschalten, warten, bis die Messer stillstehen, und den Netzstecker ziehen.
- Die Antriebseinheit mit einem feuchten Tuch abwischen und anschließend abtrocknen. Sicherstellen, dass der Verriegelungsbereich ⑨ frei von Lebensmittlrückständen ist.
- Die Schüssel, der Deckel, der Stopfer und alle anderen Aufsatz-/Zubehörteile außer der Messereinheit des Mixers und Mahlaufsatzes können sowohl von Hand als auch in der Spülmaschine gespült werden.
- Die Messereinheit sollte unter fließendem Wasser sauber gebürstet und abgespült werden.
- Die Antriebseinheit oder die Messereinheit des Mixers/Mahlaufsatzes nicht in Wasser eintauchen.

### Vor dem Anschluss

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

### Vor dem ersten Gebrauch

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

### Standardaufsätze

- ⑪ Schlagmesser
- ⑫ Knetwerkzeug
- ⑬ Emulgator
- ⑭ Raspel-/Schneidescheibe, 4 mm

### Optionales Zubehör

- ⑮ Zitruspresse (wenn im Lieferumfang)
  - A Presskegel
  - B Sieb
- ⑯ Gewürzmühle (wenn im Lieferumfang)
  - A Mühlendeckel
  - AB Messereinheit für Gewürzmühle
- ⑰ Kunststoff-Mixer (wenn im Lieferumfang)
  - A Mixbecher
  - B Messereinsatz
  - C Dichtungsring
  - D Deckel
  - E Einfüllkappe
- ⑱ Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz aus Plastik (wenn im Lieferumfang)
  - A Mahlbehälter
  - B Dichtungsring
  - C Messereinheit
- ⑲ Raspel-/Schneidescheibe, 2 mm

## Übersicht

### Küchenmaschine

- ① Stopfer
- ② Füllschacht
- ③ Deckel
- ④ Steckschaft
- ⑤ Schüssel
- ⑥ Abnehmbare Antriebswelle
- ⑦ Antriebseinheit
- ⑧ Geschwindigkeits-/Pulsregler
- ⑨ Sicherheitsverriegelungen
- ⑩ Kabelfach (hinten)

### Zubehör






Es kann sein, dass nicht alle der unten aufgeführten Zubehörteile im Lieferumfang Ihrer Küchenmaschine enthalten sind. Dies hängt vom jeweiligen Modell ab. Besuchen Sie [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) für Informationen zum Kauf von Zubehör, das nicht im Lieferumfang enthalten ist.

## Verwendung Ihrer Küchenmaschine

Siehe Abbildungen **C** - **I**

### WICHTIG

- Beim Handhaben der scharfen Messer immer an den Fingergriffen anfassen.
- Setzen Sie immer die Schüssel und das Zubehörteil auf die Maschine, bevor Sie die Zutaten hinzugeben.
- **Zum Betreiben der Küchenmaschine niemals den Deckel verwenden, sondern stets den Betriebs-/ Geschwindigkeitsschalter.**
- **Die Küchenmaschine funktioniert nur, wenn Schüssel und Deckel richtig arretiert sind. Überprüfen Sie, dass sich Einfüllschacht und Schüsselgriff auf der Ecke vorne rechts befinden.**
- Verwenden Sie die Pulsfunktion (**P**) für kurze, stoßweise Mixvorgänge. Die Pulsfunktion läuft, solange der Schalter in der entsprechenden Position gehalten wird.
- **Das Gerät vor dem Abnehmen des Deckels immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.**
- Ihre Küchenmaschine eignet sich nicht zum Zerkleinern oder Mahlen von Kaffeebohnen oder grobem Zucker.
- Beim Hinzufügen von Mandelaroma oder anderen Aromen möglichst vermeiden, dass diese auf den Kunststoff gelangen. Sie könnten zu permanenten Verfärbungen führen.

- 1 Setzen Sie die abnehmbare Antriebswelle auf die Antriebseinheit.
- 2 Setzen Sie dann die Schüssel auf, indem Sie  an der Schüssel mit  an der Antriebseinheit ausrichten und die Schüssel im Uhrzeigersinn drehen , bis sie einrastet .
- 3 Zum Zusammensetzen Ihres Zubehörs (Schlagmesser, Knethaken und Emulgator) unter Benutzung der Fingergriffe den abnehmbaren Teil des Zubehörs auf den Steckschaft stecken und das Zubehör durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn einrasten.
- 4 Das zusammengesetzte Zubehörteil auf die Antriebswelle aufsetzen.
- 5 Setzen Sie den Deckel auf - achten Sie darauf, dass die Spitze der Antriebswelle bzw. des Zubehörteils in die Mitte des Deckels greift.
- 6 Schließen Sie das Gerät an das Netz an, schalten Sie es ein und wählen Sie eine Geschwindigkeit (siehe Empfehlungstabelle .
- 7 Führen Sie die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus, um Schüssel, Zubehörteile und Deckel zu entfernen.

## Verwendung Ihres Schlagmessers

Siehe Abbildungen **C** - **I**

- 1 Siehe Anleitungen unter „Verwendung Ihrer Küchenmaschine“.

### Hinweise und Tipps

- Für ein gröberes Ergebnis empfiehlt sich die Pulsfunktion.
- Zutaten wie Fleisch, Brot oder Gemüse in ca. 2 cm große Stücke schneiden.
- Kekse sollten in Stücke gebrochen und bei laufendem Gerät durch den Füllschacht zugegeben werden.
- Ein zu langes Verarbeiten vermeiden.
- Beim Zubereiten von Teig das Fett direkt aus dem Kühlschrank in ca. 2 cm großen Stücken zugeben.
- Für beste Ergebnisse bei der Verarbeitung von klebrigen Früchten/Zutaten, z. B. Datteln, die Zutaten zunächst mit der Pulsfunktion grob zerkleinern und anschließend bei maximaler Geschwindigkeit weiter verarbeiten.

## Verwendung Ihres Knethakens

Siehe Abbildungen **C** - **I**

Für Hefeteig.

- 1 Siehe Anleitungen unter „Verwendung Ihrer Küchenmaschine“.

### Hinweise und Tipps

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

## Verwendung Ihres Emulgators

Siehe Abbildungen **C** - **I**

Siehe Anleitungen unter „Verwendung Ihrer 1 Küchenmaschine“.

### Hinweise und Tipps

- Vor Gebrauch sicherstellen, dass Schüssel und Rührelement sauber und fettfrei sind.
- Mayonnaise – Eier und Gewürze in die Schüssel geben und ein paar Sekunden lang mixen. Bei laufendem Gerät das Öl allmählich und kontinuierlich in den Füllschacht gießen.

## Verwendung Ihrer Zitruspresse (wenn im Lieferumfang)

Siehe Abbildungen **J1** - **J7**

### WICHTIG

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

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

### Hinweise und Tipps

- 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.

## Verwendung Ihrer Gewürzmühle (wenn im Lieferumfang)

Siehe Abbildungen **K1** - **K5**

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



### Hinweise und Tipps

- Für eine optimale Leistung beim Mahlen von Gewürzen empfehlen wir, maximal 50 g pro Mahlvorgang zu verarbeiten.
- Ganze Gewürze behalten ihr Aroma sehr viel länger als gemahlene. Es empfiehlt sich deshalb, jeweils kleine Mengen nach Bedarf frisch zu mahlen.
- Um das volle Aroma und die essentiellen Öle von Gewürzen freizusetzen, sollten Sie diese vor dem Mahlen rösten.
- Nicht für getrocknete Kurkumawurzel verwenden, da diese zu hart ist und die Messer beschädigen könnte.

- Schneiden Sie Ingwerwurzel und Kokosnuss vor dem Mahlen in kleine Stücke.
- Für die besten Ergebnisse empfiehlt es sich, zum Hacken von Kräutern die Hauptschüssel zu verwenden.

## Verwendung Ihres Kompakt-Zerkleinerers/Mahlaufsatzes (wenn im Lieferumfang)

Siehe Abbildungen **L1** - **L5**

- 1 Geben Sie die Zutaten in den Behälter.
- 2 Legen Sie den Dichtungsring in den Messereinsatz ein.
- 3 Drehen Sie den Messereinsatz um. Führen Sie ihn mit nach unten weisenden Messern in den Mahlbehälter ein.
- 4 Schrauben Sie den Messereinsatz in den Mahlbehälter, bis er handfest angezogen ist. Richten Sie sich nach den Abbildungen auf der Unterseite des Messereinsatzes:
  -  - entriegelte Position
  -  - verriegelte Position
- 5 Die Mühle auf die Antriebseinheit aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet.
- 6 Wählen Sie die Höchstgeschwindigkeit oder verwenden Sie die Pulsfunktion (P).

### Hinweise und Tipps

- Babynahrung/Pürees - gekochte Zutaten vor dem Verarbeiten im Multizerkleinerer immer auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Für die besten Ergebnisse empfiehlt es sich, zum Hacken von Kräutern die Hauptschüssel zu verwenden.

## Verwendung Ihres Kunststoffmixers (wenn im Lieferumfang)

Siehe Abbildungen **M1** - **M6**




### WICHTIG

- Wenn die Dichtung beschädigt ist oder nicht richtig eingesetzt wurde, kann Flüssigkeit auslaufen.
- Das Gerät funktioniert nicht, wenn der Mixer falsch auf der Verriegelung befestigt ist.

- 1 Setzen Sie den Dichtungsring in den Messereinsatz - achten Sie darauf, dass der Ring korrekt in der Rille einliegt.
- 2 Halten Sie den Messereinsatz an der Unterseite fest und setzen Sie ihn in den Mixbecher ein. Drehen Sie ihn dann gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Richten Sie sich nach den Abbildungen auf der Unterseite des Messereinsatzes:

 - entriegelte Position

 - verriegelte Position

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

#### Hinweise und 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.
- Es wird davon abgeraten, Gewürze zu verarbeiten, da diese die Kunststoffteile beschädigen können.
- Zum Verarbeiten trockener Zutaten - ggf. klein scheiden, Einfüllkappe abnehmen und nach und nach bei laufendem Gerät hinzugeben. Ihre Hand über die Öffnung halten. Für optimale Ergebnisse regelmäßig leeren.

## Verwendung der Schneidescheiben (wenn im Lieferumfang)

Siehe Abbildungen **N1** - **N6**

#### WICHTIG

- Stecken Sie niemals die Finger in den Füllschacht.

## Verwendung der Schneidescheiben

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

#### Hinweise und Tipps

- Frische Zutaten verwenden.
- Zutaten nicht zu klein schneiden. Die Breite des Füllschachts ziemlich ausfüllen. Dies verhindert, dass Zutaten beim Verarbeiten seitlich wegrutschen.

- Beim Schneiden oder Raspeln: Senkrecht eingefülltes Schnittgut wird kürzer geschnitten als horizontal liegende Stücke.
- Nach der Verarbeitung bleiben immer kleine Reste auf der Scheibe oder in der Schüssel zurück.

## Aufbewahrung von Zubehörteilen

#### Abbildung **P**

Das Schlagmesser, der Emulgator, der Knethaken und die 4 mm Schneide-/Raspelscheibe können nach Gebrauch zusammen in der Schüssel verstaut werden.

Niemals das Gerät betreiben, wenn mehr als ein Zubehörteil gleichzeitig in der Schüssel eingesetzt ist. Immer nur ein einziges Zubehörteil verwenden.

## Kabelfach

#### Abbildung **Q**

Das Kabel im Kabelfach verstauen.

## Rezept

### Backpflaumen-Marinade

275 g Honig (gekühlt)

25 g Backpflaumen

50 ml Wasser

- 1 Alle Zutaten in den Kompakt-Zerkleinerer/ Mahlaufsatz geben. Über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- 2 Den Aufsatz auf die Antriebseinheit aufsetzen.
- 3 Fünf Sekunden lang mit der Pulsfunktion zerkleinern.
- 4 Nach Bedarf verwenden.

## Pflege und Reinigung

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

#### Antriebseinheit

- Mit einem feuchten Tuch abwischen und anschließend abtrocknen. Sicherstellen, dass der Verriegelungsbereich frei von Lebensmittlrückständen ist.
- Antriebseinheit nicht in Wasser tauchen.



- Überschüssiges Kabel im Kabelfach auf der Rückseite der Antriebseinheit verwahren.

Reinigungsanweisungen – siehe die jeweilige Abbildung **R**.

## Kundendienst und Service

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

### Aktualisierte Informationen zur Entsorgung von Altgeräten

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro und Elektronikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

#### 1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

#### 2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

#### 3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.

Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m<sup>2</sup> betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m<sup>2</sup> betragen. Vertreter haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten. Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertreibern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreter unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

#### 4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommunikationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

#### 5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“



Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am

Fehlerbehebung		
Problem	Ursache	Lösung
Die Küchenmaschine funktioniert nicht.	Kein Strom.  Schüssel nicht richtig auf Antriebseinheit angebracht. Schüsseldeckel nicht richtig eingerastet.	Prüfen, ob der Stecker der Küchenmaschine in der Steckdose steckt. Prüfen, ob Schüssel richtig aufgesetzt ist und Griff in die vordere rechte Ecke weist. Prüfen, ob Deckelverriegelung im Griffbereich richtig eingerastet ist. <b>Die Küchenmaschine funktioniert nicht, wenn Schüssel und Deckel nicht korrekt angebracht sind.</b> Wenn keiner dieser Fehler vorliegt: die Sicherung(en) in Ihrer Wohnung prüfen.
	Abnehmbare Antriebswelle nicht an der Antriebs-einheit angebracht.	Bringen Sie die abnehmbare Antriebswelle an der Antriebseinheit an, bevor Sie die Schüssel aufsetzen. Die Rührelemente und Zubehörteile werden nicht funktionieren, wenn die Antriebswelle nicht ange-bracht ist.
Mixer/Mahlaufsatz funktioniert nicht.	Mixer/Mahlaufsatz ist nicht richtig eingerastet.  Mixer/Mahlaufsatz ist nicht richtig zusammengesetzt.	Mixer/Mahlaufsatz funktioniert nicht, wenn er falsch aufgesetzt wurde.  Überprüfen, dass der Messereinsatz fest in den Becher/Behälter eingeschraubt ist.
Küchenmaschine bleibt während der Arbeit stehen.	Maschine überlastet / Höchstmengen überschritten.	Höchstmengen in der Empfehlungstabelle prüfen.
	Deckel nicht eingerastet.	Prüfen, ob Deckel richtig eingerastet ist.
Bei Mixer oder Multizerkleinerer tritt unten am Messereinsatz Flüssigkeit aus.	Dichtung fehlt. Dichtung falsch eingesetzt. Dichtung beschädigt.	Prüfen, ob Dichtung korrekt eingesetzt und intakt ist. Für Informationen zum Kauf einer Ersatzdichtung siehe „Kundendienst und Service“.
Gerät instabil / starke Vibration und Bewegung.	Es werden klebrige Früchte/ Zutaten, z. B. Datteln, verarbeitet. Gewählte Geschwindigkeit zu niedrig.	Für beste Ergebnisse die Zutaten zunächst mit der Pulsfunktion grob zerkleinern und anschließend bei maximaler Geschwindigkeit weiter verarbeiten.
Unzureichende Leistung von Werkzeugen/ Zubehörteilen.	Siehe Tipps im relevanten Abschnitt „Verwendung des Zubehörs“. Prüfen, ob Zubehörteile richtig angebracht sind.	

# Italiano

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

## Sicurezza


- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Prima di utilizzare per la prima volta, rimuovere tutti gli imballaggi e le eventuali etichette, compresi i copri-lama in plastica. Lavare le parti: vedere 'Pulizia'.
- Se la spina o il cavo sono danneggiati, per motivi di sicurezza, devono essere sostituiti da Kenwood o da un riparatore autorizzato da Kenwood per evitare pericoli.
- **NON toccare le lame affilate.** Le lame e i dischi sono molto affilati: maneggiarli sempre con cura. **Tenere sempre dalla presa per le dita in alto, lontano dal bordo tagliente, quando si maneggiano le lame affilate, si svuota il contenitore e durante la pulizia.**
- **NON lavorare ingredienti caldi.**
- **Fare attenzione se si versa del liquido caldo nel robot da cucina o nel frullatore poiché può essere espulso dall'apparecchio a causa di vapore improvviso.**
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito dopo averlo acceso.
- Non superare le capacità massime indicate nella tabella di utilizzo consigliata.
- **Non azionare l'apparecchio più a lungo di quanto specificato qui di seguito senza periodi di pausa. Tritare continuamente per lunghi periodi può danneggiare l'apparecchio.**

Funzione/Accessorio	Massimo tempo di azionamento	Periodo di pausa tra azionamenti
Frullatore	60 sec	Togliere la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare per 15 minuti
Miscele pesanti nella ciotola (es. Impasto)	60 sec	
Tritatutto/ macinino compatto	30 sec	
Macinino elettrico	60 sec	

- Non sollevare né trasportare il robot dal manico, perché potrebbe rompersi e causare un infortunio.
- Rimuovere sempre la lama e l'asta dell'uten-sile prima di versare il contenuto dalla ciotola.
- Non utilizzare l'apparecchio con gli utensili riposti nella ciotola.
- Usare solo un accessorio alla volta.
- Non inserire le mani o altri utensili nella ciotola del robot da cucina e nella caraffa del frullatore se prima non si è tolta la spina dalla presa di corrente. Se si deve spingere il cibo verso il basso, utilizzare un utensile adatto come una spatola.
- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione se lasciato incustodito e prima del montaggio, smontaggio o pulizia.
- Non usare mai le dita per spingere gli alimenti nel tubo di riempimento. Utilizzare sempre lo spingitore in dotazione.
- **Non montare mai il gruppo lame sul corpo motore senza che sia montata la caraffa o il vasetto/coperchio del macinino.**
- **ATTENZIONE:** Prima di rimuovere il coperchio dalla ciotola, dal frullatore o dal macinino dal corpo motore:
  - spegnere l'apparecchio;
  - attendere che le parti accessorie o la lama si siano fermate completamente;
  - fare attenzione a non svitare la caraffa del frullatore o la vaschetta del mini tritatutto dal gruppo delle lame.
- Non usare il coperchio per far funzionare l'apparecchio, ma servirsi sempre dell'interruttore di velocità on/off.
- Il robot da cucina non funzionerà a meno che il recipiente e il coperchio del robot da cucina o altri accessori separati non siano inseriti correttamente nell'interblocco.
- **Questo apparecchio può venire danneggiato e provocare un infortunio esercitando forza eccessiva sul suo meccanismo di blocco.**
- Non utilizzare l'apparecchio con accessori non autorizzati.

- 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.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio non dev'essere utilizzato dai bambini. Tenere apparecchio e cavo lontani dalla portata dei bambini.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti solo nel caso in cui siano state attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile su come utilizzare un apparecchio in modo sicuro e siano consapevoli dei pericoli.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.
- L'utilizzo scorretto del robot, frullatore o macinino può provocare infortuni.
- La potenza nominale massima si basa sull'accessorio mini tritatutto/macino che assorbe il massimo carico. Altri accessori possono assorbire meno energia.

### Frullatore

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

### Accessori del macinino

- Non montare mai l'unità delle lame sul corpo motore senza aver collocato la vaschetta/il coperchio.
- Non svitare mai la vaschetta/il coperchio mentre il mini tritatutto/macino è montato sull'apparecchio.
- Non toccare le lame taglienti - tenere l'unità delle lame fuori della portata dei bambini.
- Non rimuovere mai il mini tritatutto/macino fino a che le lame non siano completamente ferme.
- L'apparecchio non funziona se il mini tritatutto/macino è montato scorrettamente.
- Non lavorare ingredienti caldi nel mini tritatutto/macino. Lasciarli prima raffreddare a temperatura ambiente.

### Tritatutto/macino compatto

- Si sconsiglia di lavorare le spezie, poiché potrebbero danneggiare le parti in plastica.

### Macino elettrico

- Non tritare la radice di curcuma essiccata poiché è troppo dura e potrebbe danneggiare le lame.

### Disco per affettare/grattugiare

- I dischi sono molto affilati; maneggiare con cura durante il montaggio, la rimozione e la pulizia.
- **Tenere sempre dalla presa per le dita lontano dal bordo tagliente quando si maneggiano le lame affilate, quando si svuota il contenitore e durante la pulizia.**
- Non usare mai le dita per spingere il cibo nel tubo di alimentazione. Utilizzare solo lo spingitore in dotazione.
- Prima di rimuovere il coperchio, spegnere e attendere fino al completo arresto del disco.

## Pulizia

- Spegnerne, attendere che le lame si fermino e scollegare il frullatore prima di pulirlo.
- Pulire il corpo motore con un panno umido, poi asciugare. Assicurarsi che l'area di interblocco ⑨ sia libera da residui di cibo.
- La ciotola, il coperchio, lo spintore e tutti gli accessori/utensili ad eccezione dei gruppi lame del frullatore e del tritatutto sono adatti sia per il lavaggio a mano che in lavastoviglie.
- I gruppi delle lame devono essere puliti e sciacquati sotto l'acqua corrente.
- Non immergere in acqua il corpo motore o i gruppi lame del frullatore/macinato

### Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

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

### Prima di usare per la prima volta

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

## Legenda

### Robot

- ① Spingitore
- ② Tubo di riempimento
- ③ Coperchio
- ④ Albero portautensili
- ⑤ Vaschetta
- ⑥ Albero motore rimovibile
- ⑦ Corpo motore
- ⑧ Comando velocità/impulsi
- ⑨ Dispositivi di blocco di sicurezza
- ⑩ Avvolgicavo (posteriore)

### Accessori

È possibile che non tutti gli accessori elencati qui di seguito siano forniti in dotazione con il vostro robot da cucina. Gli accessori dipendono dalla variante del modello posseduta. Visitare [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) per informazioni su come acquistare un accessorio non incluso nella confezione.

### Accessori standard

- ⑪ Lama
- ⑫ Gancio impastatore
- ⑬ Emulsionatore
- ⑭ Disco per affettare/grattugiare da 4 mm

### Accessori opzionali

- ⑮ Spremiagrumi (se in dotazione)  
A Cono  
B Filtro
- ⑯ Macinino elettrico (se in dotazione)  
A Coperchio del macinino  
B Gruppo lama macinino
- ⑰ Frullatore in plastica (se in dotazione)  
A Caraffa  
B Unità delle lame  
C Anello di tenuta  
D Coperchio  
E Tappo riempitore
- ⑱ Tritatutto/macinato compatto in plastica (se in dotazione)  
A Recipiente  
B Anello di tenuta  
C Unità delle lame
- ⑲ Disco per affettare/grattugiare da 2 mm





### Come usare il robot da cucina

Fare riferimento alle illustrazioni **C - I**

#### IMPORTANTE

- Fare attenzione quando si maneggiano lame affilate, tenerle sempre per le impugnature per le dita.
- Prima di aggiungere gli ingredienti, assicurarsi sempre di montare la vaschetta e l'accessorio sul robot da cucina.
- **Non servirsi del coperchio per azionare il robot; utilizzare sempre il selettore acceso/spento della velocità.**
- **Il robot non funziona se la ciotola o il coperchio non sono montati correttamente sul dispositivo di sicurezza. Assicurarsi che il tubo di riempimento e la maniglia della ciotola si trovino sulla destra.**

- Per lavorare ad intermittenza gli ingredienti, utilizzare il tasto impulsi (P). L'apparecchio continua a funzionare fino a quando il tasto rimane premuto.
- **Spegnere l'apparecchio ed estrarre sempre la spina dalla presa elettrica prima di togliere il coperchio.**
- Questo apparecchio non è indicato per macinare caffè in grani o per ottenere zucchero a velo da zucchero granulato.
- Durante l'aggiunta di aromi o essenza di mandorle, evitare il contatto diretto con la plastica in quanto può provocare macchie permanenti.

- 1 Montare l'alberino motore rimovibile sul corpo motore.
- 2 Quindi, montare la vaschetta allineando il  sulla vaschetta con il  sul corpo motore e ruotare in senso orario fino a quando non si blocca .
- 3 Per montare l'apparecchio (lama, gancio impastatore ed emulsionatore), mediante le impugnature per le dita posizionare la parte staccabile dell'apparecchio sopra l'alberino dell'utensile e abbassarla in posizione; ruotare l'accessorio in senso antiorario per bloccarlo in posizione.
- 4 Montare l'attrezzo assemblato sull'alberino motore.
- 5 Montare il coperchio - assicurandosi che la parte superiore dell'alberino motore/ accessorio si trovino al centro del coperchio.
- 6 Collegare, accendere e selezionare una velocità. (Fare riferimento tabella di utilizzo consigliata .
- 7 Rimuovere coperchio, accessori e recipiente eseguendo la procedura inversa.

## Uso della lama

Fare riferimento alle illustrazioni **C - I**

- 1 Seguire le istruzioni della sessione intitolata "Uso del robot da cucina".

### Suggerimenti e consigli

- Per consistenze meno omogenee utilizzare il comando a impulsi.
- Tagliare alimenti come carne, pane e verdure in cubetti da 2 cm circa.
- Spezzettare i biscotti e aggiungerli attraverso il tubo di riempimento mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non esagerare con la lavorazione.
- Nel preparare dolci, utilizzare burro appena tolto dal frigorifero, tagliato in cubetti da 2 cm pollici.
- Per ottenere i migliori risultati quando si lavorano frutti/ingredienti appiccicosi, come

ad esempio i datteri, usare prima 'Pulse' per frantumare gli ingredienti e poi continuare la lavorazione alla massima velocità.

## Uso del gancio impastatore

Fare riferimento alle illustrazioni **C - I**

Utilizzare per miscele d'impasto con lievito.

- 1 Seguire le istruzioni della sessione intitolata "Uso del robot da cucina".

### Suggerimenti e consigli

- Non azionare l'apparecchio per più di 60 secondi di seguito.
- Introdurre gli ingredienti secchi nella vaschetta e aggiungere il liquido attraverso il tubo di riempimento mentre l'apparecchio è in funzione. Lavorare fino a ottenere una palla di impasto omogenea ed elastica.
- Reimpastare solo a mano. Si sconsiglia di reimpastare nella vaschetta per non compromettere la stabilità dell'apparecchio.

## Uso dell'emulsionatore

Fare riferimento alle illustrazioni **C - I**

- 1 Seguire le istruzioni della sessione intitolata "Uso del robot da cucina".

### Suggerimenti e consigli

- Accertarsi che la ciotola e l'attrezzo siano puliti e privi di grasso prima dell'uso.
- Maionese: mettere l'uovo e i condimenti nella ciotola e mescolare per qualche secondo. Con la macchina in funzione, aggiungere gradualmente l'olio lungo il tubo di alimentazione in un flusso costante.

## Uso dello spremiagrumi (se in dotazione)

Fare riferimento alle illustrazioni **J1 - J7**

### IMPORTANTE

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

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

### Suggerimenti e consigli

- Per risultati ottimali conservare la frutta e spremerla a temperatura ambiente e far rotolare a mano su un piano di lavoro prima di spremere.
- Per facilitare l'estrazione del succo, spostare il frutto da un lato all'altro durante la spremitura.
- Nello spremere grandi quantità, svuotare regolarmente il colino per evitare che si accumulino troppa polpa e troppi semi.

### Come utilizzare il macinino elettrico (se in dotazione)

Fare riferimento alle illustrazioni **K1** - **K5**

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

### Suggerimenti e consigli

- Per ottenere un risultato ottimale quando si lavorano le spezie, si sconsiglia di lavorarne più di 50 g alla volta nel macinino.
- Le spezie intere conservano il loro gusto per molto più tempo di quelle macinate quindi è meglio macinare una piccola quantità di spezie fresche alla volta.
- Per fare in modo che sprigionino la massima quantità di sapore e di oli essenziali, è bene arrostitire le spezie intere prima di macinarle.
- Non tritare la radice di curcuma essiccata nel macinino, poiché è troppo dura e potrebbe danneggiare le lame.
- Tagliare lo zenzero a piccoli pezzi prima di tritarlo.
- Per un risultato ottimale, si consiglia di utilizzare la ciotola principale per sminuzzare le erbe.

### Come utilizzare il Tritatutto/ macinino compatto (se in dotazione)

Fare riferimento alle illustrazioni **L1** - **L5**

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

 - posizione sbloccata

 - posizione bloccata

- 5 Posizionare il macinino sul corpo motore e ruotare in senso orario per bloccarlo in posizione.
- 6 Selezionare Velocità massima o utilizzare il tasto ad impulsi (P).

### Suggerimenti e consigli






- Alimenti per lattanti/puree - lasciare raffreddare gli alimenti cucinati a temperatura ambiente prima di lavorarli nel mini tritatutto.
- Per un risultato ottimale, si consiglia di utilizzare la ciotola principale per sminuzzare le erbe.

### Come utilizzare il frullatore in plastica (se in dotazione)

Fare riferimento alle illustrazioni **M1** - **M6**

#### IMPORTANTE

- Se la tenuta è danneggiata o non è installata in modo corretto vi saranno perdite.
- L'apparecchio non funziona se il frullatore non è inserito correttamente nel dispositivo di blocco.

- 1 Inserire la anello di tenuta nell'unità delle lame - assicurandosi che sia posizionata correttamente nell'area scanalata.
- 2 Tenendo l'unità delle lame per la parte inferiore inserire le lame nella caraffa - ruotare in senso antiorario fino a quando non si sente un click. Si rimanda all'immagine sotto l'unità delle lame:  
 - posizione sbloccata  
 - posizione bloccata
- 3 Mettere gli ingredienti nella caraffa.
- 4 Fissare il coperchio sulla caraffa e ruotare in senso orario fino a quando si sente un click. Fissare il tappo del coperchio.
- 5 Collocare il frullatore sul corpo motore, allineare il  del frullatore al  del corpo motore e ruotare in senso orario per bloccare .

### Suggerimenti e consigli

- Per fare la maionese, versare nel frullatore tutti gli ingredienti, tranne l'olio. Togliere il tappo di riempimento. Con l'apparecchio in funzione, aggiungere lentamente l'olio attraverso il foro sul coperchio.
- Nel caso di impasti molto densi, come paté e salse, potrebbe essere necessario staccare gli ingredienti dalle pareti della caraffa, usando la spatola. Se la lavorazione risulta difficoltosa, aggiungere più liquido.
- Non si consiglia di lavorare spezie in questo apparecchio, altrimenti si rischia di danneggiare le parti in plastica.

- Per lavorare ingredienti secchi, tagliarli a pezzetti; togliere il tappo di riempimento, 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.

## Uso dei dischi di taglio (se in dotazione)

Fare riferimento alle illustrazioni **N1** - **N6**

### IMPORTANTE

- Non infilare mai le dita nel tubo di riempimento.

- 1 Montare l'alberino di trasmissione e la ciotola sul corpo motore.
- 2 Tenendolo per la presa centrale, inserire il disco sull'alberino di rotazione con il lato appropriato rivolto verso l'alto.
- 3 Inserire il coperchio.
- 4 Inserire gli alimenti nel tubo di riempimento.
- 5 Accendere l'apparecchio ed esercitare una pressione uniforme con lo spingitore.

### Suggerimenti e consigli

- Usare ingredienti freschi
- Non tagliare gli ingredienti a pezzi troppo piccoli. Riempire il tubo di riempimento quasi fino al bordo. In tal modo si eviterà che i pezzi scivolino di lato durante la lavorazione.
- Nell'affettare o grattugiare: gli alimenti inseriti in verticale saranno tagliati in pezzi più corti di quelli inseriti in orizzontale.
- Dopo la lavorazione, rimarrà sempre un certo quantitativo di residui sul disco o nella vaschetta.

## Conservazione degli accessori

Fare riferimento all'illustrazione **P**

Dopo l'uso, la lama, il disco emulsionante, il gancio impa-statore e il disco per affettare/grattugiare da 4 mm possono essere riposti insieme nella ciotola.

Non utilizzare il robot da cucina con più di un utensile inserito nella ciotola. Utilizzare un solo accessorio alla volta.

## Avvolgicavo

Inserire il cavo nell'apposito contenitore.

Fare riferimento all'illustrazione **Q**

## Ricetta

### Marinata di prugne

275 g di miele (refrigerato)

25 g di prugne secche

50 ml di acqua

- 1 Mettere tutti gli ingredienti nel mini tritatutto/macinino. Mettere in frigo per una notte.
- 2 Inserire l'accessorio nel corpo motore.
- 3 Passare a impulso per 5 secondi
- 4 Utilizzare come richiesto.

## Cura e pulizia

- Spegnerne sempre e scollegare dalla rete prima di pulire.
- **Maneggiare lame e dischi da taglio 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.

### Corpo motore

- Pulire con un panno umido, quindi asciugare. Assicursi che l'area di interblocco sia priva da detriti alimentari.
- Non immergere in acqua il corpo motore.
- Riporre la lunghezza in eccedenza del cavo nell'apposita rientranza dietro il corpo motore.

Istruzioni per la pulizia - Fare riferimento all'illustrazione pertinente **R**.



## Manutenzione e assistenza tecnica

- In caso di problemi con il funzionamento dell'apparecchio, prima di richiedere assistenza consultare la sezione "Guida alla risoluzione dei problemi" nel manuale d'uso o visitare [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- NB L'apparecchio è coperto da garanzia, nel rispetto di tutte le disposizioni di legge relative a garanzie preesistenti e ai diritti dei consumatori vigenti nel Paese ove l'apparecchio è stato acquistato.
- In caso di guasto o cattivo funzionamento di un apparecchio Kenwood, si prega di inviare o consegnare di persona l'apparecchio a uno dei centri assistenza KENWOOD. Per individuare il centro assistenza KENWOOD più vicino, visitare il sito [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) o il sito specifico del Paese di residenza.
- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.



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

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani.

Deve essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che offrono questo servizio.

## Guida alla risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Soluzione
Il robot non funziona.	<p>Manca la corrente.</p> <p>Vaschetta non inserita correttamente sul corpo motore.</p> <p>Coperchio della vaschetta inserito male.</p>	<p>Controllare che la spina dell'apparecchio sia inserita nella presa elettrica.</p> <p>Verificare che la vaschetta sia posizionata correttamente e che il manico sia posizionato 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>Se anche dopo i controlli suddetti il problema persiste, controllare il fusibile/interruttore principale del circuito della vostra abitazione.</p>
	Alberino motore rimovibile non montato sul corpo motore.	Montare l'alberino motore rimovibile sul corpo motore prima di montare la ciotola. Gli utensili e gli accessori della ciotola non funzioneranno a meno che l'alberino motore non sia montato.
Frullatore e mini tritatutto / macinino non funzionano.	Frullatore o mini tritatutto / macinino non bloccati correttamente in posizione.	Il frullatore o il mini tritatutto / macinino non funzionano se sono montati scorrettamente sul dispositivo di blocco di sicurezza.
	Frullatore o mini tritatutto / macinino non assemblati correttamente.	Verificare che l'unità delle lame sia stretta fino in fondo sulla caraffa/vaschetta.
Il robot si ferma durante l'uso.	Sovraccarico/superamento delle capacità massime del robot.	Controllare le capacità massime nel "Grafico di utilizzo consigliato".
	Il coperchio non è ben chiuso.	Controllare che il coperchio sia ben chiuso.
Il frullatore/il mini tritatutto perde dalla base dell'unità delle lame.	<p>Manca la tenuta</p> <p>La tenuta è inserita male</p> <p>La tenuta è danneggiata</p>	Controllare che la tenuta sia ben inserita e non abbia subito danni. Per ottenere una tenuta di ricambio, vedere la sezione "Manutenzione e assistenza tecnica".
Unità instabile/vibrazioni pesanti e movimento.	<p>Si stanno lavorando frutti/ingredienti appiccicosi come, ad esempio, i datteri.</p> <p>Velocità selezionata troppo bassa.</p>	Per ottenere i migliori risultati, usare prima "Pulse" per frantumare gli ingredienti e poi continuare la lavorazione alla massima velocità.
Gli utensili/accessori danno scarse prestazioni	Leggere i consigli nella sezione "Utilizzare gli accessori". Controllare di aver montato correttamente gli accessori.	

# Português

## Segurança


- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Antes de utilizar pela primeira vez, retire todas as embalagens e quaisquer rótulos incluindo as protecções plásticas da unidade de lâmina. Lave os componente: ver “Limpeza”.
- Se a ficha ou o cabo eléctrico estiver danificado, por razões de segurança deve ser substituído pela Kenwood ou por um reparador Kenwood autorizado para evitar qualquer perigo.
- **NÃO toque nas lâminas afiadas.** As lâminas e os discos estão muito afiados, manipule com cuidado. **Segure sempre pela pega superior afastando-se do gume, quando manusear as lâminas afiadas, quando esvaziar a taça e quando limpar.**
- **NÃO processe ingredientes quentes.**
- **Tenha cuidado ao deitar líquidos quentes no processador ou liquidificador, uma vez que podem ser lançados para fora do aparelho devido a formação súbita de vapor.**
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em funcionamento.
- Não exceda as capacidades máximas mencionadas no quadro de utilização recomendada.
- **Não faça funcionar o seu aparelho durante mais tempo do que os especificados abaixo e faça pausas entre recomeços. Processar continuamente durante longos períodos pode danificar o seu aparelho.**

Função/Acessório	Tempo Máximo de Funcionamento	Tempo de Pausa Entre Funcionamentos
Liquidificador	60 seg.	Desligue o aparelho e deixe arrefecer durante 15 minutos
Misturas pesadas dentro da taça (p. ex. Massa de pão)	60 seg.	
Mini picadora/moinho	30 seg.	
Moinho moedor	60 seg.	

- Não levante ou transporte o processador pela pega – esta pode quebrar e provocar ferimentos.
- Retire sempre a unidade de lâmina e o eixo do utensílio antes de retirar os alimentos da taça.
- Não utilize o aparelho com utensílios guardados na taça.
- Use apenas um acessório de cada vez.
- Mantenha as mãos e utensílios longe da taça e do copo liquidificador do processador enquanto estiver ligado à corrente eléctrica. Se os alimentos precisarem de ser empurrados para baixo utilize um utensílio apropriado como uma espátula.
- Desligue e retire da tomada eléctrica o aparelho sempre que não estiver a vigiá-lo e antes de montar, desmontar ou limpar.
- Nunca utilize os dedos para empurrar os alimentos no tubo de alimentação. Utilize sempre o empurrador fornecido.
- **Nunca coloque o dispositivo de lâminas na unidade motriz sem a garrafa ou o jarro/ tampa do moinho colocado.**
- **ATENÇÃO:** Antes de retirar a tampa da taça, do liquidificador ou do moinho da unidade motriz:
  - desligue o aparelho;
  - aguarde até o acessório/as lâminas pararem totalmente;
  - tenha cuidado para não desapertar o copo liquidificador ou o jarro do moinho/mini picadora da lâmina.
- Não utilize a tampa para accionar o processador de alimentos, utilize sempre o botão de velocidade on/off.
- O processador não funcionará se a taça e a tam-pa ou outros acessórios não estiverem colocados correctamente no mecanismo de engate.

- **Este aparelho ficará danificado e poderá provocar ferimentos se o mecanismo de engate for submetido a uma força excessiva.**
- Não utilize acessórios não autorizados.
- Nunca utilize um acessório danificado. Mande-a examinar ou reparar: ver “Assistência e cuidados do cliente”.
- Não deixe que a unidade motriz, o cabo ou a ficha fiquem molhados.
- Não deixe que o cabo fique pendurado ao longo da extremidade de uma mesa ou bancada ou entre em contacto com superfícies quentes.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- Este electrodoméstico não pode ser usado por crianças. Mantenha o electrodoméstico e o respectivo fio eléctrico fora do alcance de crianças.
- Os electrodomésticos podem ser utilizados por pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, se forem supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.
- O uso incorrecto do seu processador, liquidificador ou moinho pode resultar em ferimentos.
- A capacidade máxima está baseada no acessório mini picadora/moinho que leva a maior quantidade. Outros acessórios podem levar menos quantidade.

### Liquidificador

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

### Acessórios do Moinho

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

### Mini picadora/moinho

- Não se recomenda que processe especiarias uma vez que podem danificar as partes plásticas.

### Moinho moedor

- Não processe açafrão da Índia seco, uma vez que é muito duro e pode danificar as lâminas.

### Disco de fatiar/ralar

- Os discos estão muito afiados, devendo por isso manipulá-los com cuidado quando os encaixar, retirar ou limpar.
- **Segure sempre pela pega afastando-se do gume, quando manusear as lâminas afiadas, quando esvaziar a taça e quando limpar.**
- Nunca use os seus dedos para empurrar os alimentos pelo tubo de alimentação. Utilize apenas o empurrador fornecido.

- Antes de retirar a tampa, desligue e espere até que os discos parem completamente.

## Limpeza

- Desligue, espere que as lâminas parem e retire a ficha do liquidificador da tomada eléctrica antes de limpar.
- Limpe a unidade motriz com um pano húmido e seque em seguida. Assegure-se de que a zona de fixação ⑨ não contém alimentos.
- A taça, a tampa, o empurrador e todos os acessórios/utensílios salvo os dispositivos de lâmina do liquidificador e moinho podem ser lavados à mão ou ir à máquina de lavar louça.
- Os dispositivos de lâminas devem ser lavados com escova e enxaguados com água corrente.
- Não submerja em água a unidade motriz ou os dispositivos de lâmina do liquidificador/moinho.

### Antes de ligar à corrente

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

### Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez

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

## Legenda

### Processador de alimentos

- ① Empurrador
- ② Tubo de alimentação
- ③ Tampa
- ④ Eixo do utensílio
- ⑤ Taça
- ⑥ Eixo accionador amovível
- ⑦ Unidade motriz
- ⑧ Comandos de velocidade/impulsos
- ⑨ Mecanismo de engate de segurança
- ⑩ Arrumação do cabo (nas costas do aparelho)

### Acessórios

Nem todos os acessórios da lista abaixo poderão estar incluídos no seu processador de alimentos. Os acessórios dependem do modelo. Visite [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) para obter informações sobre como adquirir um acessório não incluído embalagem.

### Acessórios padrão

- ⑪ Unidade de lâminas
- ⑫ Utensílio para massas
- ⑬ Utensílio emulsionador
- ⑭ Disco de fatiar/ralar 4 mm

### Acessórios opcionais

- ⑮ Espregador de citrinos (se fornecido)
  - A Cone espregador
  - B Coador
- ⑯ Moinho moedor (se fornecido)
  - A Tampa do moinho
  - B Dispositivo de lâminas do moinho moedor
- ⑰ Liquidificador em plástico (se fornecido)
  - A Copo
  - B Dispositivo de lâminas
  - C Anel vedante
  - D Tampa
  - E Tampa de enchimento
- ⑱ Mini picadora/moinho em plástico
  - A Jarro
  - B Anel vedante
  - C Dispositivos de lâmina
- ⑲ Disco de fatiar/ralar 2 mm





### Para Usar o Seu Processador de Alimentos

Consulte as Ilustrações **C - I**

#### IMPORTANTE

- Tenha cuidado ao manusear lâminas afiadas, segure pela pega.
- Coloque sempre a taça e acessório no processador antes de colocar os ingredientes.
- **Não utilize a tampa para operar o processador, utilizando sempre os botões de controlo de velocidade ON/OFF.**
- **O processador não funcionará se a taça ou a tampa não estiverem colocadas correctamente no mecanismo de engate. Confirme que o tubo de alimentação e a pega da taça estão posicionados no canto direito da frente.**

- Utilize o botão **(P)** para pequenos arranques. O botão funcionará enquanto o controlo for mantido na mesma posição.
- **Desligue sempre e retire o cabo eléctrico da tomada antes de retirar a tampa.**
- O processador não foi concebido para esmagar ou moer grãos de café nem transformar açúcar granulado em açúcar mais fino.
- Quando adicionar essência ou aroma de amêndoa às misturas, evite o contacto com as peças de plástico pois tal pode resultar em manchas permanentes.

- 1 Introduza o eixo accionador amovível na unidade motriz.
- 2 Encaixe a taça alinhando  da taça com  da unidade motriz e gire no sentido dos ponteiros do relógio até prender .
- 3 Para montar o seu utensílio (unidade de lâmina, bate-dor de gancho e utensílio emulsionador), usando as pegas colo-que a peça amovível do utensílio no eixo do utensílio, baixe-a e gire na direcção contrária dos ponteiros do relógio para prender.
- 4 Monte o conjunto do utensílio no eixo accionador.
- 5 Coloque a tampa - assegurando-se que o cimo do eixo accionador/ferramenta está localizado no centro da tampa.
- 6 Ligue à corrente eléctrica, ligue e seleccione uma velocidade. (Consulte o quadro de utilização recomendada .
- 7 Efectue o procedimento acima pela ordem inversa para retirar a tampa, os acessórios e a taça.

## Para Usar a Sua Lâmina de Corte

Consulte as Ilustrações **C - I**

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

### Dicas e Sugestões

- Para texturas mais grossas utilize o controlo de impulso.
- Corte os alimentos como carne, pão, vegetais em cubos de 2cm antes de os processar.
- Os biscoitos devem ser partidos em pedaços e adicionados através do tubo de alimentação enquanto a máquina estiver a funcionar.
- Tenha cuidado para não misturar demasiado.
- Quando confeccionar massa para bolos utilize a gordura (margarina, manteiga ou outra) directamente do frigorífico e cortada em cubos de 2cm.
- Para obter melhores resultados quando processa frutos / ingredientes pegajosos

como tâmaras, comece por utilizar o “Impulso” para partir os ingredientes e em seguida continue a processar, mas na velocidade máxima.

## Para Usar o Seu Batedor de Gancho

Consulte as Ilustrações **C - I**

Utilize para misturas com fermento.

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

### Dicas e Sugestões

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

## Para Usar o Seu Utensílio emulsionador

Consulte as Ilustrações **C - I**

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

### Dicas e Sugestões

- Certifique-se de que a taça e o utensílio estão limpos e sem gordura antes de utilizar.
- Maionese - Coloque o ovo e os condimentos na taça e processe durante alguns segundos. Com a máquina a trabalhar, adicione em fio o azeite de forma constante e lenta através do tubo.

## Para Usar o Seu Espremedor de Cítrinos (se fornecido)

Consulte as Ilustrações **J1 - J7**

### IMPORTANTE

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

- 1 Introduza o eixo accionador e a taça na unidade motriz.
- 2 Instale o coador na taça, assegurando-se que a pega está encaixada na pega da taça.
- 3 Coloque o cone espremedor por cima do eixo accionador girando até que caia totalmente em baixo.
- 4 Corte a fruta ao meio. Ligue e pressione a

metade do fruto no cone espremedor.

#### Dicas e Sugestões

- 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.

### Para Usar o Seu Moinho Moedor (se fornecido)

Consulte as Ilustrações **K1** - **K5**

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

#### Dicas e Sugestões

- Para obter um desempenho mais optimizado quando processar especiarias, recomendamos que não processe no moinho mais de 50g de cada vez.
- A especiarias inteiras retêm o sabor por mais tempo do que as especiarias picadas ou moídas. É portanto melhor processar pequenas quantidades de cada vez.
- Para obter o máximo de sabor e libertar os óleos essenciais, as especiarias inteiras deverão ser levemente torradas antes de serem moídas.
- Não processe no moinho, açafraão da índia seco, uma vez que é muito duro e pode danificar as lâminas.
- Corte o gengibre em pequenos pedaços antes de o processar.
- Para obter melhores resultados, recomenda-se que utilize a taça principal para picar as ervas.

### Para Usar a Sua Mini Picado-ra/Moinho (se fornecido)

Consulte as Ilustrações **L1** - **L5**

- 1 Coloque os ingredientes no jarro.
- 2 Encaixe o anel vedante no dispositivo de lâminas.
- 3 Vire o dispositivo de lâminas ao contrário. Coloque-o dentro do jarro com as lâminas para baixo.

- 4 Enrosque o dispositivo de lâminas no jarro até estar bem apertado. Consulte as imagens que se encontram por baixo do dispositivo de lâminas, da seguinte forma:

 - Posição aberta

 - Posição fechada

- 5 Coloque o moinho na unidade motriz e rode no sentido horário para prender.
- 6 Selecciona a velocidade Máxima ou utilize o controlo de impulso (P).

#### Dicas e Sugestões

- Preparados para bebés - deixe arrefecer, até à temperatura ambiente, os alimentos cozinhados antes de os processar no moinho.
- Para obter melhores resultados, recomenda-se que utilize a taça principal para picar as ervas.

### Para Usar o Seu Liquidificador em Plástico (se fornecido)


Consulte as Ilustrações **M1** - **M6**




#### IMPORTANTE

- Irá ocorrer vazamento caso o selo se encontre danificado ou esteja mal ajustado.
- O aparelho não funcionará se o liquidificador não estiver correctamente colocado e preso no mecanismo de engate.

- 1 Coloque o anel vedante no dispositivo de lâminas - assegurando-se de que está correctamente colocado no encaixe.
- 2 Segure o dispositivo de lâminas pela parte de baixo e insira as lâminas no copo - gire na direcção contrária dos ponteiros do relógio até ficar seguro. Consulte as imagens que se encontram por baixo do dispositivo de lâminas, da seguinte forma:

 - posição aberta

 - posição fechada

- 3 Introduza os ingredientes no copo.
- 4 Coloque a tampa no copo e gire na direcção dos ponteiros do relógio até ouvir um clique. Coloque a tampa de enchimento.
- 5 Encaixe o liquidificador na unidade motriz alinhando  do liquidificador com  da unidade motriz e gire no sentido dos ponteiros do relógio até prender .

#### Dicas e Sugestões

- Quando confeccionar maionese, coloque todos os ingredientes, excepto o azeite no liquidificador. 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 pátês e molhos podem necessitar de ser raspados. Caso seja difícil de processar a mistura, adicione mais líquido.
- Não se recomenda o processamento de especiarias pois estas podem danificar as partes plásticas.
- Para misturar ingredientes secos – corte-os em pedaços, remova a tampa de enchimento, e com o aparelho em funcionamento junte os pedaços um a um. Mantenha as mãos longe da abertura. Para obter melhores resultados esvazie com regularidade.

## Para Usar os Seus Discos de Corte (se fornecido)

Consulte as Ilustrações **N1** - **N6**

### IMPORTANTE

- Nunca introduza os seus dedos no tubo de alimentação.

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

### Dicas e 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.
- Quando fatiar ou ralar: os alimentos colocados verticalmente saem mais pequenos que os alimentos colocados na horizontal.
- Existirá sempre uma pequena perda de alimentos que ficarão no disco ou na taça depois de processados.

## Armazenamento dos Acessórios

Consulte a Ilustração **P**

Depois da utilização, a unidade de lâmina, o utensílio emulsionador, o batedor de gancho e o disco de fatiar/ralar de 4mm podem ser armazenados na taça.

Não utilize o processador com mais do que um acessório na taça. Use apenas um acessório de cada vez.

## Arrumação do cabo

Consulte a Ilustração **Q**

Enrole o cabo eléctrico no compartimento de armazenagem.

## Receita

### Marinada de Ameixas

275g de mel (refrigerado)

25g de ameixas

50ml de água

- 1 Coloque todos os ingredientes na mini picado-ra/moinho. Coloque no frigorífico de um dia para o outro.
- 2 Introduza o acessório na unidade motriz.
- 3 Ligue em impulso durante 5 segundos.
- 4 Utilize a gosto.

## Cuidados e limpeza

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

### Unidade motriz

- Limpe com um pano húmido e seque em seguida. Assegure-se de que a zona de fixação não contém alimentos.
- Não submerja a unidade motriz na água.
- Arrume o cabo em excesso na área de armazenagem na parte posterior da unidade motriz.

Instruções de Limpeza - Consulte a ilustração correspondente **R**.



## Assistência e cuidados ao cliente

- Se tiver qualquer problema ao utilizar o seu aparelho, antes de telefonar para a Assistência consulte a secção "Guia de Avarias" do Manual de Utilização ou visite o site [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Salientamos que o seu produto está abrangido por uma garantia, em total conformidade com todas as disposições legais relativas a quaisquer disposições sobre garantias e com os direitos do consumidor existentes no país onde o produto foi adquirido.
- Se o seu produto Kenwood funcionar mal ou lhe encontrar algum defeito, agradecemos que o envie ou entregue num Centro de Assistência Kenwood autorizado. Para encontrar informações actualizadas sobre o Centro de Assistência Kenwood autorizado mais próximo de si, visite por favor o site [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ou o website específico do seu país.
- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.



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

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

Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço.

Guia de avarias		
Problema	Causa	Solução
O processador não funciona.	Falta de energia.  A taça não está correctamente colocada na unidade motriz. A tampa da taça não está correctamente presa.	Verifique se o processador está ligado à corrente. Confirme que a taça está correctamente colocada e a pega está posicionada no canto direito da frente. 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> Se nada funcionar, confirme os fusíveis ou disjuntor da sua casa.
	O eixo accionador amovível não está colocado na unidade motriz.	Monte o eixo accionador amovível na unidade mo-triz antes de colocar a taça. Os utensílios da taça e os acessórios não vão funcionar se o eixo accionador não estiver bem colocado.
O liquidificador ou moinho não funciona.	O liquidificador ou moinho não está correctamente preso.  O liquidificador ou moinho não está correctamente montado.	O liquidificador não funcionará se não estiver correctamente preso nos engates de segurança.  Verifique se o dispositivo de lâminas está totalmente apertado dentro do copo/jarro.
O processador pára durante o funcionamento.	Excedida a capacidade máxima do processador.	Consulte as capacidades máximas no “Quadro de Utilização Recomendada”.
	Tampa não presa.	Verifique se a tampa está correctamente presa.
O liquidificador ou o moinho/multifunções verte pela base do dispositivo de lâmina.	Falta o anel vedante. Anel vedante incorrectamente instalado. Anel vedante danificado.	Verifique se o anel vedante está correctamente instalado e não danificado. Para obter um anel vedante de substituição, ver “Assistência e cuidados do cliente”.
Unidade instável / grandes vibrações e movimento.	Está a processar frutos / ingredientes pegajosos. A velocidade seleccionada é demasiado baixa.	Para obter melhores resultados comece por utilizar o “Impulso” para partir os ingredientes e em seguida continue a processar, mas na velocidade máxima.
Mau desempenho dos utensílios/acessórios.	Consulte as sugestões na secção respectiva em “utilizar os acessórios”. Verifique se os acessórios estão correctamente montados.	

## Seguridad


- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, quite todo el embalaje y las etiquetas, incluyendo las fundas protectoras de plástico de las cuchillas. Para lavar las piezas, consulte "Limpieza".
- Si el enchufe o el cable están dañados, por razones de seguridad, deben ser sustituidos por Kenwood o por un técnico autorizado por Kenwood para evitar posibles riesgos.
- **NO toque las cuchillas afiladas.** Las cuchillas y los discos están muy afilados, manéjelos con cuidado. **Sosténgalos siempre por el asa en la parte superior, lejos del borde cortante, al manipular las cuchillas afiladas, vaciar el bol y durante la limpieza.**
- **NO procese ingredientes calientes.**
- **Tenga cuidado al verter líquidos calientes dentro del procesador de alimentos o la batidora de vaso ya que pueden salir despedidos del aparato debido a la generación repentina de vapor.**
- No deje nunca el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- No sobrepase las capacidades máximas indicadas en la tabla de usos recomendados.
- **No haga funcionar el aparato durante más tiempo del que se especifica a continuación sin un período de descanso. Si lo hace funcionar de manera continuada durante periodos de tiempo más largos, puede dañar el aparato.**

Función/accesorio	Tiempo máximo de funcionamiento	Período de descanso entre los funcionamientos
Batidora de vaso	60 segundos	Desenchufe el aparato y deje que se enfríe durante 15 minutos
Mezclas pesadas en el bol (p. ej., masa)	60 segundos	
Minipicadora/molinillo	30 segundos	
Molinillo triturador	60 segundos	

- No levante ni lleve el procesador por el asa, ya que ésta podría romperse y ocasionar alguna herida.
- Quite siempre la cuchilla y el eje antes de vaciar el contenido del bol.
- No ponga el aparato en marcha con utensilios guardados en el bol.
- Use solamente un accesorio a la vez.
- 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. Si hay que empujar la comida hacia abajo, use un utensilio adecuado, como una espátula.
- Apague siempre el aparato y desconéctelo de la toma de corriente si se deja desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Nunca utilice los dedos para empujar los alimentos en el tubo de entrada. Utilice siempre el empujador que se suministra.
- **Nunca acople el conjunto de cuchillas a la unidad de potencia sin que el vaso o la jarra/ tapa del molinillo estén colocados.**
- AVISO: Antes de quitar la tapa del bol, la batidora de vaso o el molinillo de la unidad de potencia:
  - desenchufe el aparato;
  - espere hasta que el accesorio/cuchillas se hayan parado totalmente;
  - tenga cuidado de no desenroscar el vaso de la licuadora o la jarra de la minipicadora/ molinillo del conjunto de cuchillas.
- No utilice la tapa para hacer funcionar el procesador; utilice siempre el control de velocidad de encendido/apagado.
- El procesador no funcionará a menos que el bol y la tapa del procesador u otros accesorios independientes estén correctamente ajustados en el enclavamiento.
- **Este aparato se estropeará y puede producir lesiones si el mecanismo de enclavamiento se ve sometido a una fuerza excesiva.**

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

### **Batidora de vaso**

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

### **Accesorios del molinillo**

- Nunca acople el conjunto de cuchillas a la unidad de potencia sin que la jarra/tapa estén colocadas.
- Nunca desenrosque la jarra/tapa mientras el molinillo esté acoplado al aparato.
- No toque las cuchillas afiladas. Mantenga el conjunto de cuchillas fuera del alcance de los niños.
- Nunca quite el molinillo hasta que las cuchillas se hayan parado completamente.
- El aparato no funcionará si el molinillo no está acoplado correctamente.
- No procese ingredientes calientes en el molinillo, deje que se enfríen a temperatura ambiente antes de procesarlos.

### **Minipicadora/molinillo**

- No se recomienda procesar especias ya que podrían dañar las partes de plástico.

### **Molinillo triturador**

- No procese raíz de cúrcuma seca ya que es demasiado dura y podría dañar las cuchillas.

### **Disco rebanador/rallador**

- Los discos están muy afilados; manéjelos con cuidado al colocarlos, quitarlos y limpiarlos.
- **Sosténgalos siempre por el asa, lejos del borde cortante, al manipular las cuchillas afiladas, vaciar el bol y durante la limpieza.**
- Nunca utilice los dedos para empujar los alimentos por el tubo de entrada. Utilice únicamente el empujador suministrado.
- Antes de quitar la tapa, apague el aparato y espere hasta que el disco se haya parado completamente.

## Limpieza

- Apague la batidora de vaso, espere a que las cuchillas se detengan y desenchúfela antes de limpiarla.
- Limpie la unidad de potencia con un paño húmedo y luego séquela bien. Asegúrese de que el área de enclavamiento ⑨ no presente restos de comida.
- El bol, la tapa, el empujador y todos los accesorios/utensilios, excepto los conjuntos de cuchillas de la batidora de vaso y del molinillo, se pueden lavar tanto a mano como en el lavavajillas.
- Los conjuntos de cuchillas deben limpiarse con un cepillo y enjuagarse bajo el agua corriente.
- No sumerja la unidad de potencia ni los conjuntos de cuchillas de la batidora de vaso/molinillo en agua.

### Antes de enchufar el aparato

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

### Antes de utilizar el aparato por primera vez

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

## Descripción del aparato

### Procesador de alimentos

- ① Empujador
- ② Tubo de entrada de alimentos
- ③ Tapa
- ④ Eje de los utensilios
- ⑤ Bol
- ⑥ Eje motor desmontable
- ⑦ Unidad de potencia
- ⑧ Control de velocidad/acción intermitente
- ⑨ Enclavamientos de seguridad
- ⑩ Recogecables (parte trasera)

### Accesorios

Puede que su procesador de alimentos no incluya todos los accesorios que se enumeran a continuación. Los accesorios dependen del modelo seleccionado. Visite [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) para obtener información sobre cómo comprar un accesorio no incluido en el paquete.

### Accesorios estándares

- ⑪ Cuchilla
- ⑫ Utensilio para amasar
- ⑬ Utensilio emulsionante
- ⑭ Disco rebanador/rallador de 4 mm

### Accesorios opcionales

- ⑮ Exprimidor de cítricos (si se incluye)
  - A Cono
  - B Colador
- ⑯ Molinillo triturador (si se incluye)
  - A Tapa del molinillo
  - B Conjunto de cuchillas del molinillo triturador
- ⑰ Batidora de vaso de plástico (si se incluye)
  - A Vaso
  - B Conjunto de cuchillas
  - C Anillo de cierre
  - D Tapa
  - E Tapón de llenado
- ⑱ Minipicadora/molinillo de plástico (si se incluye)
  - A Jarra
  - B Anillo de cierre
  - C Conjunto de cuchillas
- ⑲ Disco rebanador/rallador de 2 mm

### Para utilizar el procesador de alimentos





Consulte las ilustraciones **C - I**

#### IMPORTANTE

- Tenga cuidado al manipular las cuchillas afiladas, sosténgalas siempre por las asas.
- Antes de añadir ingredientes, acople siempre el bol y el accesorio.
- **No utilice la tapa para hacer funcionar el procesador, hágalo siempre con el control de velocidad de encendido/apagado.**
- **El procesador no funcionará si el bol o la tapa no están correctamente ajustados en el enclavamiento. Compruebe que el tubo**

### **de entrada de alimentos y el asa del bol estén situados hacia la esquina derecha de la parte delantera.**

- Utilice el botón de acción intermitente (P) para que el aparato funcione de forma intermitente. El botón de acción intermitente funcionará mientras se mantenga apretado.
- **Antes de quitar la tapa, apague y desenchufe el aparato.**
- El procesador de alimentos no es apto para triturar o moler granos de café ni para convertir azúcar granulado en azúcar extrafino.
- Si añade esencia de almendra o aromatizantes a las mezclas, evite el contacto con el plástico ya que podrían quedar manchas permanentes.

- 1 Acople el eje motor desmontable sobre la unidad de potencia.
- 2 Luego acople el bol alineando el símbolo  en el bol con el símbolo  en la unidad de potencia, gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bloqueado .
- 3 Para montar el utensilio (cuchilla, gancho de amasar y utensilio emulsionante), usando las asas, coloque la parte desmontable del utensilio sobre el eje del utensilio y bájelo hasta su sitio; luego gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj para fijarlo en su posición.
- 4 Coloque el utensilio montado sobre el eje motor.
- 5 Coloque la tapa asegurándose de que la parte superior del eje motor/utensilio quede situada en el centro de la tapa.
- 6 Enchufe el aparato, conéctelo y seleccione una velocidad (consulte la tabla de usos recomendados .
- 7 Siga el procedimiento anterior en sentido inverso para retirar la tapa, los accesorios y el bol.

## **Para utilizar la cuchilla**

Consulte las ilustraciones  - 

- 1 Siga las instrucciones indicadas en "Para utilizar el procesador de alimentos".

### **Consejos y sugerencias**

- Para obtener texturas más gruesas, utilice el control de acción intermitente.
- Corte los alimentos como carne, pan u hortalizas y verduras en dados de 2 cm aproximadamente.
- Rompa las galletas en trozos e introdúzcalos por el tubo de entrada de alimentos con el aparato en marcha.

- Tenga cuidado de no exceder el tiempo de procesamiento.
- Para hacer masa para pasteles, utilice manteca recién sacada de la nevera y cortada en dados de 2 cm.
- Para obtener mejores resultados al procesar fruta/ingredientes pegajosos como dátiles, use primero la función de acción intermitente "Pulse" para descomponer los ingredientes y luego siga procesando a velocidad máxima.

## **Para utilizar el gancho de amasar**

Consulte las ilustraciones  - 

Use este accesorio para masas con levadura.

- 1 Siga las instrucciones indicadas en "Para utilizar el procesador de alimentos".

### **Consejos y sugerencias**

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

## **Para utilizar el utensilio emulsionante**

Consulte las ilustraciones  - 

- 1 Siga las instrucciones indicadas en "Para utilizar el procesador de alimentos".

### **Consejos y sugerencias**

- Antes de utilizar el bol y el utensilio, asegúrese de que estén limpios y sin restos de grasa.
- Mayonesa - Ponga el huevo y los condimentos en el bol y mezcle durante unos segundos. Con el aparato en marcha, añada el aceite poco a poco por el tubo de entrada de alimentos con un chorrillo constante.

## Para utilizar el exprimidor de cítricos (si se incluye)

Consulte las ilustraciones **J1** - **J7**

### IMPORTANTE

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

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

### Consejos y sugerencias

- 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.

## Para utilizar el molinillo triturador (si se incluye)

Consulte las ilustraciones **K1** - **K5**

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



### Consejos y sugerencias

- Para obtener un resultado óptimo al procesar especias, le recomendamos que no procese más de 50 g a la vez en el molinillo.
- Las especias enteras conservan su sabor durante mucho más tiempo que las especias molidas, por eso, es mejor moler una cantidad pequeña cada vez para conservar el sabor.
- Es mejor tostar las especias enteras antes de molerlas para que liberen el máximo sabor y los aceites esenciales.
- No procese raíz de cúrcuma seca en el molinillo ya que es demasiado dura y podría dañar las cuchillas.

- Corte el jengibre en trozos pequeños antes de procesarlo.
- Para obtener mejores resultados, se recomienda usar el bol principal para picar hierbas aromáticas.

## Para utilizar la minipicadora/molinillo (si se incluye)

Consulte las ilustraciones **L1** - **L5**

- 1 Ponga los ingredientes en la jarra.
- 2 Acople el anillo de cierre al conjunto de cuchillas.
- 3 Gire el conjunto de cuchillas boca abajo. Colóquelo en la jarra, con las cuchillas hacia abajo.
- 4 Enrosque el conjunto de cuchillas en la jarra a mano. Consulte los siguientes gráficos que aparecen en la parte inferior del conjunto de cuchillas:  
 - posición de desbloqueo  
 - posición de bloqueo
- 5 Coloque el molinillo sobre la unidad de potencia y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeto en su posición.
- 6 Seleccione la velocidad máxima o utilice el botón de acción intermitente (P).

### Consejos y sugerencias

- Comida para bebés/puré - deje que los alimentos cocinados se enfríen a temperatura ambiente antes de procesarlos en el molinillo.
- Para obtener mejores resultados, se recomienda usar el bol principal para picar hierbas aromáticas.

## Para utilizar la batidora de vaso de plástico (si se incluye)

Consulte las ilustraciones **M1** - **M6**

### IMPORTANTE




- Si el anillo de cierre está dañado o no está correctamente acoplado, el contenido del vaso podría derramarse.
- El aparato no funcionará si la licuadora no está acoplada correctamente en el enclavamiento.

- 1 Acople el anillo de cierre al conjunto de cuchillas, asegurándose de que el anillo esté colocado correctamente en la zona ranurada.
- 2 Sujete la parte inferior del conjunto de cuchillas e inserte las cuchillas dentro del vaso; gire en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que quede bien sujeto.

Consulte los siguientes gráficos que aparecen en la parte inferior del conjunto de cuchillas:

 - Posición de desbloqueo

 - Posición de bloqueo

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

### Consejos y sugerencias

- Al hacer mayonesa, añada todos los ingredientes excepto el aceite en la licuadora. Retire el tapón de llenado. A continuación, con el aparato en marcha, vierta el aceite lentamente a través del orificio de la tapa.
- Las mezclas espesas, por ejemplo, patés y salsas, podrían quedarse apelmazadas en los lados del vaso; raspe los lados con una espátula y mezcle con el resto para seguir batiendo. Si la mezcla es difícil de batir, añada más líquido.
- No se recomienda procesar especias ya que pueden dañar las piezas de plástico.
- Para picar ingredientes secos, córtelos en trozos, retire el tapón de llenado y, seguidamente, con el aparato en marcha, añada los trozos uno a uno. Ponga la mano por encima del orificio. Para obtener mejores resultados, vacíe el vaso regularmente.

### Para utilizar los discos de corte (si se incluyen)

Consulte las ilustraciones **N1** - **N6**

#### IMPORTANTE

- Nunca meta los dedos en el tubo de entrada de alimentos.

- 1 Acople el eje de transmisión y el bol sobre la unidad de potencia.
- 2 Sujetándolo por la parte central, coloque el disco sobre el eje motor con el lado apropiado hacia arriba.
- 3 Coloque la tapa.
- 4 Coloque los alimentos en el tubo de entrada.
- 5 Encienda el aparato y empuje cada trozo firmemente con el empujador.

### Consejos y sugerencias

- Utilice ingredientes frescos.
- No corte la comida en trozos demasiado pequeños. Llene el tubo de entrada de alimentos casi hasta arriba. Así evitará que la comida se

deslice hacia los lados al procesarla.

- Al rebanar o rallar: los alimentos colocados en sentido vertical salen más cortos que los que se colocan en sentido horizontal.
- Después de procesar los alimentos, siempre quedarán pequeños restos de comida en el disco o en el bol.

### Almacenamiento para accesorios

Consulte la ilustración **P**

Después de su uso, la cuchilla, el utensilio emulsionante, el gancho de amasar y el disco rebanador/rallador de 4 mm pueden guardarse juntos en el bol.

No haga funcionar el procesador con más de un accesorio colocado en el bol. Use solamente un accesorio a la vez.

### Recogecables

Consulte la ilustración **Q**

Introduzca el cable en la caja para guardar cables.

### Receta

#### Adobo de ciruela pasa

275 g de miel (refrigerada)

25 g de ciruelas pasas

50 ml de agua

- 1 Ponga todos los ingredientes en la minipicadora/molinillo. Refrigere durante la noche.
- 2 Acople el accesorio a la unidad de potencia.
- 3 Pulse el botón de acción intermitente durante 5 segundos.
- 4 Úselo como sea necesario.

### Cuidado y limpieza

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

### Unidad de potencia

- Límpiela con un paño húmedo y luego séquela. Asegúrese de que el área de enclavamiento no presente 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.

Instrucciones de limpieza - Consulte la ilustración correspondiente **R**.

## Servicio técnico y atención al cliente

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



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

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos. Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio.

Guía de solución de problemas		
Problema	Causa	Solución
El procesador no funciona.	No hay corriente.  El bol no se ha acoplado correctamente en la unidad de potencia.  La tapa del bol no se ha cerrado correctamente.	Compruebe que el procesador esté enchufado. Compruebe que el bol esté colocado correctamente y que el asa esté situada hacia la esquina derecha de la parte delantera. Compruebe que el enclavamiento de la tapa esté bien ubicado en la zona del asa. <b>El procesador no funcionará si el bol y la tapa se han acoplado incorrectamente.</b> Si no es por ninguna de las razones anteriores, compruebe el fusible/ cortacircuitos en su hogar.
	El eje motor desmontable no está acoplado a la unidad de potencia.	Acople el eje motor desmontable sobre la unidad de potencia antes de colocar el bol. Los utensilios y los accesorios del bol no funcionarán si el eje motor no está acoplado.
La batidora o el molinillo no funciona.	La batidora o el molinillo no se ha ajustado correctamente.	La batidora o el molinillo no funcionará si no está acoplado correctamente en el enclavamiento.
	La batidora o el molinillo no se ha ensamblado correctamente.	Compruebe que el conjunto de cuchillas esté bien ajustado dentro del vaso/jarra.
El procesador se detiene cuando está en marcha.	Se ha sobrecargado el procesador/superado la capacidad máxima.	Revise las capacidades máximas en la "Tabla de usos recomendados".
	La tapa no está bien sujeta.	Compruebe que la tapa esté bien sujeta.
La batidora o el multimolinillo gotea por la base del conjunto de cuchillas.	Falta el anillo de cierre. El anillo de cierre no está acoplado correctamente. El anillo de cierre está dañado.	Compruebe que el anillo de cierre esté acoplado correctamente y que no esté dañado. Para conseguir un anillo de cierre de repuesto, consulte la sección "Servicio técnico y atención al cliente".
Unidad inestable/ vibraciones y movimiento fuertes.	Se está procesando fruta/ ingredientes pegajosos como dátiles. La velocidad seleccionada es demasiado lenta.	Para obtener mejores resultados, use primero la función de acción intermitente "Pulse" para descomponer los ingredientes y luego siga procesando a velocidad máxima.
Bajo rendimiento de los utensilios/accesorios.	Consulte los consejos de la sección "Uso del accesorio" pertinente. Compruebe que los accesorios estén correctamente ensamblados.	

## Seguretat


- Llegiu atentament aquestes instruccions i conserveu-les per a futures consultes.
- Abans d'utilitzar aquest aparell per primera vegada, traieu tots els embalatges i les etiquetes, incloent-hi les fundes protectores de plàstic de les fulles. Per netejar les peces, consulteu "Neteja".
- Si l'endoll o el cable estan danyats, per raons de seguretat, han de ser substituïts per Kenwood o per un tècnic autoritzat per Kenwood per tal d'evitar possibles riscos.
- **NO toqueu les fulles afilades.** Les fulles i els discs són molt afilats, manipuleu-los amb cura. **Agafeu-los sempre per la nansa a la part superior, lluny de la vora tallant, quan manipuleu les fulles afilades, quan buideu el bol i durant la neteja.**
- **NO processeu ingredients calents.**
- **Aneu amb compte quan aboqueu líquids calents dins del processador d'aliments o la batedora de got, ja que poden sortir expulsats per una emissió de vapor sobtada.**
- No deixeu mai l'aparell sense vigilància quan estigui en funcionament.
- No sobrepassu les capacitats màximes indicades a la taula d'usos recomanats.
- **No feu funcionar l'aparell durant més temps del que s'especifica a continuació sense un període de descans. Si el feu servir de manera contínua durant períodes de temps més llargs, podeu danyar l'aparell.**

Funció/accessori	Temps màxim de funcionament	Període de descans entre els funcionaments
Batedora de got	60 segons	Desendolieu l'aparell i deixeu-lo refredar durant 15 minuts
Barreges pesades al bol (p. ex., massa)	60 segons	
Minipicadora/molinet	30 segons	
Molinet triturador	60 segons	

- No aixequiu ni porteu el processador per la nansa, ja que la nansa es podria trencar i provocar lesions.
- Traieu sempre la fulla i l'eix dels estris abans d'abocar el contingut del bol.
- No poseu l'aparell en marxa amb estris guardats al bol.
- Feu servir només un accessori alhora.
- Mantingueu les mans i els estris fora del bol del processador i del got de la batedora mentre estiguin connectats a la font d'alimentació. Si cal empènyer els aliments cap avall, feu servir un estri adequat com ara una espàtula.
- Apagueu sempre l'aparell i desconnecteu-lo de la font d'alimentació si el deixeu sense vigilància i abans de muntar-lo, desmuntar-lo o netejar-lo.
- No utilitzeu mai els dits per empènyer els aliments cap avall pel tub d'alimentació. Utilitzeu sempre l'empenyedor subministrat.
- **No acobieu mai el conjunt de fulles a la unitat de potència sense que el got o el vas/la tapa del molinet estiguin acoblats.**
- AVÍS: abans de treure la tapa del bol, la batedora de got o el molinet de la unitat de potència:
  - apagueu l'aparell;
  - espereu fins que l'accessori o les fulles s'hagin aturat completament;
  - aneu amb compte de no desenroscar el got de la batedora o el vas de la minipicadora/molinet del conjunt de fulles.
- No utilitzeu la tapa per fer funcionar el processador, utilitzeu sempre el control de velocitat d'encesa/apagada.
- El processador no funcionarà si el bol i la tapa del processador o altres accessoris independents no estan acoblats correctament dins de l'enclavament.
- **Aquest aparell s'espallirà i pot causar lesions si el mecanisme d'enclavament se sotmet a una força excessiva.**
- No utilitzeu mai un accessori no autoritzat.

- No utilitzeu mai un aparell danyat. Feu-lo revisar o reparar: consulteu "Servei tècnic i atenció al client".
- No deixeu que la unitat de potència, el cable o l'endoll es mullin.
- No deixeu que l'excés de cable quedi penjant de la taula o taulell ni que toqui superfícies calentes.
- Cal vigilar els nens per assegurar-se que no juguin amb l'aparell.
- Aquest aparell no el poden fer servir els nens. Mantingueu l'aparell i el cable fora de l'abast dels nens.
- Aquest aparell el poden fer servir persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements sempre que estiguin supervisats o hagin rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i compreguin els perills a què s'exposen.
- Utilitzeu l'aparell només per a l'ús previst. Kenwood no assumirà cap responsabilitat si l'aparell es fa servir per a un ús inadequat o si no se segueixen aquestes instruccions.
- Un mal ús del processador, la batedora de got o el molinet pot provocar lesions.
- La potència màxima s'estableix en funció de l'accessori minipicadora/molinet que requereixi la força més gran. És possible que altres accessoris requereixin menys potència.

### **Batedora de got**

-  NO processeu ingredients calents.
- **RISC DE CREMADES:** cal deixar que els ingredients calents es refredin a temperatura ambient abans de posar-los al got o abans de barrejar-los.
- Aneu sempre amb compte a l'hora de manipular el conjunt de fulles i eviteu tocar la vora tallant de les fulles durant la neteja.
- Feu funcionar la batedora de got únicament amb la tapa col·locada al seu lloc.
- Utilitzeu el got únicament amb el conjunt de fulles subministrat.
- No feu servir mai la batedora de got buida.
- Elaboració de smoothies: no barregeu mai ingredients congelats que hagin format una massa sòlida durant la congelació; trossegeu-los abans d'afegir-los al got.

### **Accessoris del molinet**

- No acobieu mai el conjunt de fulles a la unitat de potència sense que el vas/la tapa estiguin col·locats.
- No desenrosqueu mai el vas/la tapa mentre el molinet estigui acoblat a l'aparell.
- No toqueu les fulles afilades. Mantingueu el conjunt de fulles fora de l'abast dels nens.
- No traieu mai el molinet fins que les fulles s'hagin aturat completament.
- L'aparell no funcionarà si el molinet no està acoblat correctament.
- No processeu ingredients calents al molinet; deixeu que es refredin a temperatura ambient abans de processar-los.

### **Minipicadora/molinet**

- No es recomana processar espècies, ja que podrien danyar les peces de plàstic.

### **Molinet triturador**

- No processeu arrel de cúrcuma seca, ja que és massa dura i podria danyar les fulles.

### **Discos tallador/ratllador**

- Els discos són molt afilats; manipuleu-los amb cura quan els acobieu, els tragueu o els netegeu.
- **Agafeu-los sempre per la nansa, lluny de la vora tallant, quan manipuleu les fulles afilades, quan buideu el bol i durant la neteja.**
- No utilitzeu mai els dits per empenyer els aliments cap avall pel tub d'alimentació. Utilitzeu únicament l'empenyedador subministrat.
- Abans de treure la tapa, apagueu l'aparell i espereu fins que el disc de tall s'hagi aturat completament.

### **Neteja**

- Apagueu la batedora de got, espereu fins que les fulles s'hagin aturat i desendolieu-la abans de netejar-la.

- Netegeu la unitat de potència amb un drap humit i després eixugueu-la bé. Assegureu-vos que l'àrea d'enclavament ⑨ estigui lliure de restes de menjar.
- El bol, la tapa, l'empenyedador i tots els accessoris/estris, excepte els conjunts de fulles de la batedora de got i del molinet, es poden rentar tant a mà com al rentaplats.
- Els conjunts de fulles s'han de netejar amb un raspall i esbandir-se sota l'aigua corrent.
- No submergeu la unitat de potència ni els conjunts de fulles de la batedora de got/molinet en aigua.

#### Abans d'endollar l'aparell a la xarxa elèctrica

- Comproveu que el voltatge que figura a la part inferior de l'aparell correspongui al voltatge de la vostra xarxa.
- Aquest aparell compleix el Reglament (CE) 1935/2004 sobre els materials i objectes destinats a entrar en contacte amb aliments.

#### Abans d'utilitzar l'aparell per primera vegada

- 1 Traieu les fundes protectores de plàstic de la fulla. **Aneu amb compte, ja que les fulles són molt afilades.** No guardeu les fundes protectores, ja que només es fan servir per protegir la fulla durant el procés de fabricació i el transport.
- 2 Per netejar les peces, consulteu "Cura i neteja".

## Descripció de l'aparell

### Processador

- ① Empenyedor
- ② Tub d'alimentació
- ③ Tapa
- ④ Eix dels estris
- ⑤ Bol
- ⑥ Eix motor desmuntable
- ⑦ Unitat de potència
- ⑧ Control de velocitat/Pulse
- ⑨ Enclavaments de seguretat
- ⑩ Allotjament per al cable (a la part posterior)

### Accessoris

És possible que el vostre processador d'aliments no inclogui tots els accessoris que s'enumeren a continuació. Els accessoris depenen del model seleccionat. Visiteu [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) per obtenir informació sobre com comprar un accessori no inclòs al paquet.

### Accessoris estàndard

- ⑪ Fulla
- ⑫ Ganxo de pastar
- ⑬ Estri emulsionant
- ⑭ Disc tallador/ratlador de 4 mm

### Accessoris opcionals

- ⑮ Espremedor de cítrics (si s'hi inclou)
  - A Con
  - B Colador
- ⑯ Molinet triturador (si s'hi inclou)
  - A Tapa del molinet
  - B Conjunt de fulles del molinet triturador
- ⑰ Batedora de got de plàstic (si s'hi inclou)
  - A Got
  - B Conjunt de fulles
  - C Anell de segellat
  - D Tapa
  - E Tap d'ompliment
- ⑱ Minipicadora/molinet de plàstic (si s'hi inclou)
  - A Vas
  - B Anell de segellat
  - C Conjunt de fulles
- ⑲ Disc tallador/ratlador de 2 mm





### Ús del processador d'aliments

Consulteu les il·lustracions **C - I**

#### IMPORTANT

- Aneu amb compte quan manipuleu les fulles afilades; agafeu-les sempre per les nanses.
- Acoblegu sempre el bol i l'accessori al processador abans d'afegir-hi qualsevol ingredient.
- **No utilitzeu la tapa per fer funcionar el processador, utilitzeu sempre el control de velocitat d'encesa/apagada.**
- **El processador no funcionarà si el bol o la tapa no estan acoblats correctament dins de l'enclavament. Comproveu que el tub d'alimentació i la nansa del bol estiguin situats cap al cantó dret de la part davantera.**
- Useu el control Pulse (**P**) per generar impulsos curts. El control Pulse funcionarà mentre es mantingui premut.
- **Apagueu i desendollegeu sempre l'aparell abans de treure la tapa.**

- El processador no és adequat per triturar o moldre grans de cafè ni per convertir sucre granulat en sucre llustre.
- Si afegiu essència d'ametlla o aromatitzants a les barreges, eviteu el contacte amb el plàstic, ja que hi podrien quedar taques permanents.

- 1 Acobleu l'eix motor desmuntable sobre la unitat de potència.
- 2 Després acobleu el bol alineant el símbol  que hi ha al bol amb el símbol  que hi ha a la unitat de potència i gireu en el sentit de les agulles del rellotge fins que quedí bloquejat .
- 3 Per muntar l'estri (fulla, ganxo de pastar i estri emulsionant), usant les nanses, col·loqueu la part desmuntable de l'estri sobre l'eix i baixeu-lo fins al seu lloc; després gireu-lo en sentit contrari a les agulles del rellotge per fixar-lo al seu lloc.
- 4 Poseu l'estri muntat sobre l'eix motor.
- 5 Acobleu la tapa i assegureu-vos que la part superior de l'eix motor/estri quedí situada al centre de la tapa.
- 6 Endol·leu l'aparell, enceneu-lo i seleccioneu una velocitat. Consulteu la taula d'usos recomanats .
- 7 Invertiu el procediment anterior per treure la tapa, els accessoris i el bol.

## Ús de la fulla

Consulteu les il·lustracions **C - I**

- 1 Seguiu les instruccions que s'indiquen a "Ús del processador d'aliments".

### Consells i suggeriments

- Per obtenir textures més gruixudes, utilitzeu el control Pulse.
- Talleu els aliments com la carn, el pa i la verdura a daus de 2 cm aproximadament.
- Trenqueu les galetes en trossos i introduïu-les pel tub d'alimentació amb l'aparell en marxa.
- Tingueu cura de no processar els ingredients excessivament.
- Per fer pasta de full, utilitzeu mantega acabada de treure del frigorífic i tallada a daus de 2 cm.
- Per obtenir millors resultats quan processeu fruita o ingredients enganxosos com ara dàtils, feu servir primer el control Pulse per descompondre els ingredients i després seguiu processant-los a velocitat màxima.

## Ús del ganxo de pastar

Consulteu les il·lustracions **C - I**

Utilitzeu aquest estri per a barreges amb llevat.

- 1 Seguiu les instruccions que s'indiquen a "Ús del processador d'aliments".

### Consells i suggeriments

- No processeu els ingredients durant més de 60 segons seguits.
- Poseu els ingredients secs al bol i afegiu el líquid pel tub d'alimentació amb l'aparell en marxa. Processeu els ingredients fins a obtenir una bola de massa elàstica i homogènia.
- Torneu a pastar, però feu-ho a mà. No és aconsellable tornar a pastar al bol, ja que això podria afectar l'estabilitat de l'aparell.

## Ús de l'estri emulsionant

Consulteu les il·lustracions **C - I**

- 1 Seguiu les instruccions que s'indiquen a "Ús del processador d'aliments".

### Consells i suggeriments

- Abans d'utilitzar el bol i l'estri, assegureu-vos que estiguin nets i sense restes de greix.
- Maionesa - Poseu l'ou i els condiments al bol i barregeu durant uns segons. Amb l'aparell en marxa, afegiu l'oli a poc a poc pel tub d'alimentació amb un rajolí constant.

## Ús de l'espremedor de cítrics

(si s'hi inclou)

Consulteu les il·lustracions **J1 - J7**

### IMPORTANT

- L'espremedor de cítrics no funcionarà si el colador no està fixat correctament.

- 1 Acobleu l'eix motor i el bol a la unitat de potència, seguit de l'eix dels estris.
- 2 Acobleu el colador dins del bol; assegureu-vos que la nansa del colador estigui ben fixada al seu lloc directament a sobre de la nansa del bol.
- 3 Poseu el con sobre l'eix motor i gireu-lo fins que arribi a baix.
- 4 Talleu la fruita per la meitat. Després enceneu l'aparell i premeu la fruita sobre el con.

### Consells i suggeriments

- Per obtenir els millors resultats, guardeu i espremeu la fruita a temperatura ambient i feu-la rodar sobre el taulell abans d'esprèmer-la.

- Per ajudar a extreure el suc, moveu la fruita d'un costat a l'altre quan l'espremeu.
- Quan espremeu grans quantitats de fruita, buideu el colador regularment per impedir l'acumulació de polpa i llavors.

## Ús del molinet triturador

### (si s'hi inclou)

Consulteu les il·lustracions **K1** - **K5**



- 1 Poseu els ingredients dins del conjunt de fulles.
- 2 Acobleu la tapa i gireu-la en el sentit de les agulles del rellotge perquè quedi ben fixada.
- 3 Poseu el molinet sobre la unitat de potència i gireu-lo en el sentit de les agulles del rellotge perquè quedi ben fixat.
- 4 Seleccioneu la velocitat màxima o feu servir el control Pulse (P).

### Consells i suggeriments

- Per obtenir un resultat òptim, quan processeu espècies, no processeu més de 50 g alhora.
- Les espècies senceres conserven el seu sabor durant molt més temps que les espècies mòltes, per això, és millor moldre una quantitat petita fresca cada vegada per conservar el sabor.
- És millor torrar les espècies senceres abans de moldre-les perquè alliberin el màxim sabor i els olis essencials.
- No processeu arrel de cúrcuma seca, ja que és massa dura i podria danyar les fulles.
- Talleu el gingebre i el coco en trossos petits abans de processar-los.
- Per obtenir millors resultats, es recomana fer servir el bol principal per picar herbes aromàtiques.

## Ús de la minipicadora/molinet (si s'hi inclou)

Consulteu les il·lustracions **L1** - **L5**

- 1 Poseu els ingredients al vas.
- 2 Acobleu l'anell de segellat al conjunt de fulles.
- 3 Gireu el conjunt de fulles cap per avall. Poseu-lo dins del vas, amb les fulles cap avall.
- 4 Enrosqueu el conjunt de fulles al vas fins que estigui ben ajustat. Consulteu els gràfics següents que apareixen a la part inferior del conjunt de fulles:
  -  Posició de desbloqueig
  -  Posició de bloqueig
- 5 Poseu el molinet sobre la unitat de potència i gireu-lo en el sentit de les agulles del rellotge perquè quedi ben fixat.
- 6 Seleccioneu la velocitat màxima o feu servir el control Pulse (P).

### Consells i suggeriments






- Menjar per a nadons/puré: deixeu que els aliments cuinats es refredin a temperatura ambient abans de processar-los al molinet.
- Per obtenir millors resultats, es recomana fer servir el bol principal per picar herbes aromàtiques.

## Ús de la batidora de got de plàstic (si s'hi inclou)

Consulteu les il·lustracions **M1** - **M6**

### IMPORTANT

- Si l'anell de segellat està danyat o no està correctament acoblat, el contingut podria degotar.
- L'aparell no funcionarà si la batidora de got no està acoblada correctament dins de l'enclavament.

- 1 Acobleu l'anell de segellat al conjunt de fulles i assegureu-vos que l'anell estigui col·locat correctament a la zona ranurada.
- 2 Subjecteu la part inferior del conjunt de fulles i introduïu les fulles dins del got; gireu en sentit contrari a les agulles del rellotge fins que quedi ben fixat. Consulteu els gràfics següents que apareixen a la part inferior del conjunt de fulles:
  -  Posició de desbloqueig
  -  Posició de bloqueig
- 3 Poseu els ingredients al got.
- 4 Acobleu la tapa al got i gireu-la en el sentit de les agulles del rellotge fins que faci clic. Acobleu el tap d'ompliment.
- 5 Poseu la batidora de got sobre la unitat de potència, alineeu el símbol  que hi ha a la batidora de got amb el símbol  que hi ha a la unitat de potència i gireu-la en el sentit de les agulles del rellotge perquè quedi ben fixada .

### Consells i suggeriments

- Quan feu maionesa, poseu tots els ingredients, excepte l'oli, dins de la batidora de got. Traieu el tap d'ompliment. Després, amb l'aparell en marxa, afegiu l'oli lentament a través de l'orifici de la tapa.
- Quan trebal·leu amb barreges espesses, p. ex., patés i salses, potser caldrà raspar les restes de menjar dels costats. Si la barreja és difícil de processar, afegiu-hi més líquid.
- No es recomana processar espècies, ja que podrien danyar les peces de plàstic.
- Per barrejar ingredients secs, trossegeu-los, traieu el tap d'ompliment i, amb l'aparell en marxa, introduïu els trossos un a un. Poseu la mà sobre l'obertura. Per obtenir millors resultats, buideu el got regularment.

## Ús dels discos de tall (si s'hi inclouen)

Consulteu les il·lustracions **N1** - **N6**

### IMPORTANT

- No fiqueu mai els dits al tub d'alimentació.

- 1 Acobieu l'eix motor i el bol a la unitat de potència.
- 2 Agafeu el disc per la part central i poseu-lo sobre l'eix motor amb el costat apropiat cap amunt.
- 3 Acobieu la tapa.
- 4 Poseu els aliments al tub d'alimentació.
- 5 Enceneu l'aparell i empenyeu cap avall de manera uniforme amb l'empenyedador.

### Consells i suggeriments

- Utilitzeu ingredients frescos.
- No tal·leu els aliments en trossos massa petits. Ompliu el tub d'alimentació gairebé fins a dalt. Això evitarà que els aliments llisquin cap als costats durant el processament.
- Quan tal·leu o ratlleu, els aliments col·locats en sentit vertical surten més curts que els que es col·loquen en sentit horitzontal.
- Després de processar els aliments, sempre quedaran petites restes de menjar al disc o al bol.

## Emmagatzematge per a accessoris

Consulteu la il·lustració **P**

Després del seu ús, la fulla, l'estri emulsionant, el ganxo de pastar i el disc tallador/ratlador de 4 mm es poden guardar junts al bol.

No feu funcionar el processador amb més d'un estri acoblat al bol. Feu servir només un accessori alhora.

## Allotjament per al cable

Consulteu la il·lustració **Q**

Introduïu el cable a la caixa per guardar cables.

## Recepta

### Adob de pruna seca

275 g de mel (refrigerada)  
25 g de prunes seques  
50 ml d'aigua

- 1 Poseu tots els ingredients a la minipicadora/molinet. Deixeu-ho al frigorífic durant tota la nit.
- 2 Acobieu l'accessori a la unitat de potència.
- 3 Gireu el control a Pulse durant 5 segons.
- 4 Feu servir segons sigui necessari.

## Cura i neteja

- Apagueu i desendol·leu sempre l'aparell abans de netejar-lo.
- **Manipuleu la fulla i els discos de tall amb cura, ja que són molt afilats.**
- Alguns aliments poden tacar el plàstic. Això és totalment normal i no perjudicarà el plàstic ni afectarà el sabor dels aliments. Per eliminar les taques, fregueu el plàstic amb un drap suau mullat en oli vegetal.

### Unitat de potència

- Netegeu-la amb un drap humit i després eixugueu-la bé. Assegureu-vos que l'àrea d'enclavament estigui lliure de restes de menjar.
- No submergeu la unitat de potència en aigua.
- Recolliu l'excés de cable a la zona d'emmagatzematge a la part posterior de la unitat de potència.

Instruccions de neteja –  
Consulteu la il·lustració  
corresponent **R**.



## Servei tècnic i atenció al client

- Si teniu cap problema amb el funcionament del vostre aparell, abans de sol·licitar assistència, consulteu la secció "Guia de resolució de problemes" del manual o visiteu [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Tingueu en compte que el vostre producte està cobert per una garantia que compleix totes les disposicions legals relatives a qualsevol garantia existent i als drets dels consumidors vigents al país on es va comprar el producte
- Si el vostre producte Kenwood funciona malament o si trobeu algun defecte, envieu-lo o porteu-lo a un centre de serveis autoritzat de KENWOOD. Per trobar informació actualitzada sobre el vostre centre de serveis autoritzat de KENWOOD més proper, visiteu [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) o el lloc web específic del vostre país.
- Dissenyat i creat per Kenwood al Regne Unit.
- Fabricat a la Xina.



### **INFORMACIÓ IMPORTANT PER A L'ELIMINACIÓ CORRECTA DEL PRODUCTE DE CONFORMITAT AMB LA DIRECTIVA EUROPEA SOBRE RESIDUS D'APARELLS ELÈCTRICS I ELECTRÒNICS (RAEE)**

Al final de la seva vida útil, el producte no s'ha de llençar com a residu domèstic.

S'ha de dur a un centre especial de recollida diferenciada de residus disposat per l'autoritat local o a un distribuïdor que presti aquest servei.

## Guia de resolució de problemes

Problema	Causa	Solució
El processador no funciona.	No hi ha corrent elèctric. El bol no està correctament acoblat a la unitat de potència.	Comproveu que el processador estigui endollat. Comproveu que el bol estigui col·locat correctament i que la nansa estigui situada cap al cantó dret de la part davantera.
	La tapa del bol no s'ha bloquejat correctament.	Comproveu que l'enclavament de la tapa estigui col·locat correctament dins de la zona de la nansa.  <b>El processador no funcionarà si el bol i la tapa no estan acoblats correctament.</b> Si cap de les solucions esmentades anteriorment resol el problema, comproveu el fusible/tallacircuit de casa.
	L'eix motor desmuntable no està acoblat a la unitat de potència.	Acobleeu l'eix motor desmuntable a la unitat de potència abans de col·locar el bol. Els estris i els accessoris del bol no funcionaran si l'eix motor no està acoblat.
La batedora de got o el molinet no funcionen.	La batedora de got o el molinet no s'han bloquejat correctament. La batedora de got o el molinet no s'han acoblat correctament.	La batedora de got o el molinet no funcionaran si no estan acoblats correctament a l'enclavament. Comproveu que el conjunt de fulles estigui ben ajustat dins del got/vas.
El processador s'atura durant el processament.	El processador està sobrecarregat/s'han sobrepassat les capacitats màximes. La tapa està desbloquejada.	Comproveu les capacitats màximes indicades a la taula d'usos recomanats.  Comproveu que la tapa estigui bloquejada correctament.
La batedora de got o el multimolinet degoten per la base del conjunt de fulles.	Hi manca l'anell de segellat. L'anell de segellat no està acoblat correctament. L'anell de segellat està danyat.	Comproveu que l'anell de segellat estigui correctament acoblat i que no estigui danyat. Per aconseguir un anell de segellat de recanvi, consulteu la secció "Servei tècnic i atenció al client".
Unitat inestable/vibracions i moviment forts.	S'està processant fruita/ ingredients enganxosos com ara dàtils. La velocitat seleccionada és massa lenta.	Per obtenir millors resultats, feu servir primer el control Pulse per descompondre els ingredients i després seguïu processant-los a velocitat màxima.
Baix rendiment dels estris/ accessoris.	Consulteu els consells a la secció "Ús de l'accessori" corresponent. Comproveu que els accessoris estiguin correctament acoblats.	

## Sikkerhed


- Læs denne brugervejledning nøje, og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Før første ibrugtagning fjernes al emballage og alle mærkater, inklusive plastbeskyttelse af knive. Vask delene: Se "Rengøring".
- Hvis stikket eller ledningen er beskadiget, skal Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør af sikkerhedsgrunde stå for udskiftningen for at undgå fare.
- **Rør IKKE ved de skarpe knive.**Knive og skiver er meget skarpe og skal behandles forsigtigt. **Hold altid fast i fingergrebet øverst, væk fra æggen, ved håndtering af de skarpe knive ved tømning af skålen og under rengøring.**
- **Tilbered IKKE varme ingredienser.**
- **Vær forsigtig, hvis der hældes varm væske i foodprocessoren eller blenderen. Den kan blive sprøjtet ud af apparatet ved pludselig dannelse af damp.**
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i drift.
- Overskrid ikke de angivne maksimummængder i oversigten over anbefalet brug.
- **Lad ikke dit apparat køre i længere tid end de nedenfor specificerede tider uden pause. Kontinuerlig tilberedning i længere tid kan skade dit apparat.**

Funktion/tilbehør	Maksimal brugstid	Pause i brug
Blender	60 sek.	Tag apparatets stik ud, og lad det køle ned i 15 minutter
Tunge blandinger i skålen (f.eks. dej)	60 sek.	
Minihakker/kværn	30 sek.	
Kværn	60 sek.	

- Løft eller bær ikke maskinen i håndtaget – det kan gå i stykker, hvilket kan medføre personskader.
- Fjern altid knivbladet og redskabsakslen, før du hælder indhold ud af skålen.
- Brug ikke maskinen med redskaber liggende i skålen.
- Brug kun ét tilbehør ad gangen.
- Stik aldrig hænder og køkkenredskaber ned i foodprocessorens skål eller i blenderglasset, mens de er tilsluttet strømforsyningen. Hvis der skubbes madvarer ned, skal der anvendes en egnet genstand f.eks. en spatel.
- Sluk altid for apparatet, og afbryd strømforsyningen, hvis det lades uden opsyn, inden samling, adskillelse eller rengøring.
- Brug aldrig fingrene til at stoppe maden ned i påfyldningstragten. Brug altid den medfølgende nedstopper.
- **Sæt aldrig knivenheden på motorenheden uden påsat blenderglas/kande eller kværnens bæger/låg.**
- **FORSIGTIG:** Før låget tages af skålen, blenderen eller kværnen fra motorenheden:
  - sluk maskinen;
  - vent til tilbehør/knive står helt stille;
  - pas på ikke at skrue blenderkanden eller minihakker/kværn af knivenheden.
- Brug ikke låget til at betjene foodprocessoren - brug altid den kombinerede afbryder/hastighedsknap.
- Processoren kører ikke, hvis ikke skålen og låget eller andet separat tilbehør er monteret korrekt på låsemekanismen.
- **Maskinen bliver beskadiget, og du risikerer selv at komme til skade, hvis du prøver at omgå sikkerhedslåsen med magt.**
- Brug aldrig uoriginalt tilbehør.
- 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 skærebælte el.lign. Undgå, at den rører ved varme overflader.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.
- Apparater kan bruges af personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller mangel på erfaring og kendskab, hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de farer, der er involveret.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.
- Misbrug af din foodprocessor, blender eller kværn kan medføre personskaade.
- Den højeste klassificering er baseret på minihakker/kværn-tilbehøret med størst strømbelastning. Andet tilbehør kan bruge mindre strøm.

## Blender

-  **Tilbered IKKE varme ingredienser.**
- **SKOLDNINGSRISIKO:** Lad varme ingredienser køle ned til stuetemperatur, før de kommer i blenderglasset, eller før der blendes.
- Vær altid forsigtig når du håndterer knivenheden og undgå at røre knivens skarpe dele under rengøring.
- Anvend kun blenderen, når låget sidder på.
- Brug kun blenderglasset sammen med knivenheden der medfølger.
- Lad aldrig blenderen køre, når den er tom.
- 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 blenderglass.

## Tilbehør til kværn

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

## Minihakker/kværn

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


## Kværn

- Tilbered ikke gurkemejerod, da den er for hård og kan beskadige knivene.

## Snitte-/riveplade

- Skiverne er meget skarpe. Håndter dem forsigtigt ved påsætning, aftagning og rengøring.
- **Ved håndtering af de skarpe knive ved tømning af skålen og under rengøring skal der holdes i fingergrebet, væk fra æggen.**
- Tryk aldrig madvarer ned i tilførselsrøret med fingrene. Brug kun den medfølgende nedstopper.
- Før låget tages af, skal der slukkes. Vent, til skiven er standset helt.

## Rengøring

- Sluk maskinen, vent, indtil knivene er stoppet, og tag blenderen ud af stikkontakten før rengøring.
- Tør motorenheden af med en fugtig klud, og tør den. Sørg for, at området ved sikkerhedslåsen  er frit for madrester.
- Skålen, låget, nedstopperen og alt tilbehør/alle redskaber, undtagen blender- og kværnkniven, kan både vaskes i hånden og i opvaskemaskinen.
- Knivenhederne skal børstes rene og skylles under rindende vand.
- Motorenheden eller blender-/kværnkniven må ikke lægges i vand.

### Før stikket sættes i stikkontakten

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

### Før ibrugtagning

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

## Forklaring

### Processor

- ① Nedstopper
- ② Påfyldningstragt
- ③ Låg
- ④ Redskabsaksel
- ⑤ Skål
- ⑥ Aftagelig drivaksel
- ⑦ Motorenhed
- ⑧ Hastigheds-/impuls- funktionskontrol
- ⑨ Sikkerhedslåse
- ⑩ Ledningsopbevaring (bagpå)

### Tilbehør

Ikke alt tilbehør beskrevet nedenfor følger med din foodprocessor. Tilbehør afhænger af modeltypen. Gå til [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) og få mere at vide om, hvordan du køber et tilbehør, der ikke medfølger i pakken.

### Standardtilbehør

- ⑪ Kniv
- ⑫ Dejredskab
- ⑬ Emulgeringsredskab
- ⑭ 4 mm skive til skiveskæring/rivning

### Ekstratilbehør

- ⑮ Citrus-saftpresser (hvis medleveret)
  - A Riflet kegle
  - B Si
- ⑯ Kværn (hvis medleveret)
  - A Låg til kværn
  - B Knivenhed til kværn
- ⑰ Plastblender (hvis medleveret)
  - A Knivsenhed
  - B Tætningsring
  - C Blenderglas
  - D Midterprop
  - E Låg

- ⑱ Minihakker/-kværn af plast (hvis medleveret)
  - A Bæger
  - B Tætningsring
  - C Knivenhed
- ⑲ 2 mm skive til skiveskæring/rivning

## Sådan bruger du din foodprocessor

Se Illustration **C - I**

### VIGTIGT

- Vær forsigtig ved håndtering af skarpe knive, og hold altid dem altid i fingregrebene.
- Sæt altid skål og tilbehør fast på maskinen, inden der fyldes ingredienser i.
- **Brug ikke låget til at betjene foodprocessoren; brug altid tænd/slukfunktionen.**
- **Foodprocessoren virker ikke, hvis skålen eller låget ikke sidder korrekt i låsen. Kontrollér, at påfyldningstragten og skålens håndtag er placeret i højre forreste hjørne.**
- Brug impulsfunktionen (**P**) til korte blendinger. Impulsfunktionen vil være i funktion, så længe kontrolknappen trykkes ned.
- **Sluk altid for maskinen og træk stikket ud, inden låget fjernes.**
- Foodprocessoren egner sig ikke til at knuse eller male kaffebønner, eller til at lave stødt melis om til flormelis.
- Når der tilsættes mandelessens eller krydderier: Undgå, at de kommer i berøring med plastik. Det kan give misfarvning, der ikke kan fjernes.

- 1 Sæt den aftagelige drivaksel på motorenheden .
- 2 Sæt derpå skålen på ved at rette **■** på skålen ind efter **■** på motorenheden, drej med uret, indtil den låser **■**.
- 3 Du samler redskabet (kniv, dejredskab og emulgeringsredskab) ved at bruge fingregrebene til at anbringe den aftagelige redskabsdel over redskabsakslen og sænke den ned og dreje tilbehøret mod uret for at låse det
- 4 Sæt det samlede redskab over drivakslen.
- 5 Sæt låget på - se efter, at toppen af drivakslen/redskabet er på plads midt i låget.
- 6 Sæt stikket i, tænd, vælg hastighed. (Se skemaet for anbefalet brug **⓪**).
- 7 Låg, tilbehør og skål fjernes i omvendt rækkefølge af den beskrevne procedure.

## Sådan bruger du din kniv

Se *Illustration* **C - I**

- 1 Følg vejledningen under "Sådan bruger du foodprocessoren".

### Vink og tips

- Ønskes en grovere konsistens, kan impulskontrollen bruges.
- Skær fødevarer som kød, brød og grøntsager i terninger på cirka 2 cm.
- Kiks bør brækkes i mindre stykker og tilsættes gennem påfyldningstragten, mens maskinen kører.
- Pas på ikke at lade det køre for længe.
- Til bagværk bruges fedtstoffet direkte fra køleskabet skåret i 2 cm tern.
- De bedste resultater ved tilberedning af klæbrig frugt/klæbrige ingredienser såsom dadler opnås ved først at bruge "Puls" til at findele ingredienserne og fortsætte tilberedningen ved maksimal hastighed.

## Sådan bruger du dit dejredskab

Se *Illustration* **C - II**

Anvendes til dejblandinger med gær.

- 1 Følg vejledningen under "Sådan bruger du foodprocessoren".

### Vink og tips

- Tilbered ikke i længere tid end 60 sekunder.
- Hæld de tørre ingredienser i skålen, og tilføj væsken med påfyldningstragten, mens apparatet kører. Fortsæt tilberedningen, til du har en glat elastisk dejkugle.
- Anden gang æltes kun i hånden. Det frarådes at ælte anden gang i skålen, da maskinen kan komme ud af balance.

## Sådan bruger du din emulgeringskive

Se *Illustration* **C - I**

- 1 Følg vejledningen under "Sådan bruger du foodprocessoren".

### Vink og tips

- Sørg for, at skålen og redskabet er rene og fri for fedt inden brug.
- Mayonnaise – Kom ægget og krydderierne i skålen, og miks i nogle få sekunder. Mens maskinen kører, tilsættes olien gradvist og jævnt i tilførselsrøret.

## Sådan bruger du din citruspresser (hvis medleveret)

Se *Illustration* **J1 - J7**

### VIGTIGT

- Citrus-saftpresseren kan ikke starte, hvis sien ikke er låst rigtigt fast.

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

### Vink og tips

- 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.

## Sådan bruger du din kværn (hvis medleveret)

Se *Illustration* **K1 - K5**

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

### Vink og tips

- For at få optimal ydelse, når du tilbereder krydderier, anbefaler vi, at du ikke tilbereder mere end 50 g ad gangen i kværnen.
- Hele krydderier bevarer smagen i meget længere tid end stødte krydderier, så det er bedst at kværne en lille mængde frisk ad gangen for at bevare smagen.
- For at frigive den maksimale smagsmængde og æteriske olier er det bedst at riste hele krydderier inden kværning.
- Tilbered ikke tørret gurkemeje i kværnen, da den er for hård og kan beskadige knivene.
- Skær ingefær i små stykker før tilberedning.
- For at få de bedste resultater anbefales skålen til hakning af urter.

## Sådan bruger du din minihakker/kværn (hvis medleveret)

Se Illustration **L1** - **L5**

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

 - Oplåst position

 - Låst position

- 5 Sæt kværnen på motorenheden, og drej med uret for at låse den på plads.
- 6 Vælg maksimal hastighed, eller brug impuls (P).

### Vink og tips

- Babymad/puré – lad varm mad afkøle til stuetemperatur før tilberedning i kværnen.
- For at få de bedste resultater anbefales skålen til hakning af urter.

## Sådan bruger du din plastikblender (hvis medleveret)

Se Illustration **M1** - **M6**




### VIGTIGT

- Lækage kan opstå, hvis tætningsringen er beskadiget eller forkert monteret.
- Maskinen vil ikke fungere, hvis blenderen ikke er korrekt monteret på sikkerhedslåsen.

- 1 Sæt tætningsringen ind i knivsenheden – sørg for, at tætningen er placeret korrekt i området med indhak.
- 2 Hold under knivsenheden, og indsæt knivene i blenderglasset – drej mod uret, indtil den er fastgjort. Se grafikken på undersiden af undersiden af knivsenheden som følger:

 - Oplåst position

 - Låst position

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

### Vink og 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. skrubes ned. Såfremt blandingen er vanskelig at tilberede tilføres der mere væde
- Det anbefales ikke, at der tilberedes krydderier i blenderen, da det kan skade plastikdelene.
- Til at blende tørre ingredienser – skær dem i mindre stykker, fjern midterproppen og kom stykkerne i ét ad gangen, mens maskinen kører. Hold hånden over åbningen. Tøm den regelmæssigt for det bedste resultat.

## Sådan bruger du dine skæreskiver (hvis medleveret)

Se Illustration **N1** - **N6**

### VIGTIGT

- Stik aldrig fingrene ned i påfyldningstragten.

- 1 Sæt drivakslen og skålen på motorenheden.
- 2 Hold pladen i grebet i midten, sæt den ned over drivakslen med den ønskede side opad.
- 3 Sæt låget på.
- 4 Læg ingredienserne i påfyldningstragten.
- 5 Tænd maskinen, og tryk jævnt med nedstopperen.

### Vink og tips

- Brug friske madvarer.
- Skær ikke fødevarerne i for små stykker. Fyld tilførselsrøret i hele dets bredde. Dette hindrer, at maden glider til siden under tilberedning.
- Ingredienser der placeres i lodret position, kommer ud i mindre stykker, end ingredienser der placeres i vandret position.
- Der vil altid være en lille mængde mad til overs på skiven eller i skålen efter tilberedning.

## Opbevaring af tilbehør

Se Illustration **P**

Efter brug kan kniven, emulgeringsredskabet, dejredskabet og 4 mm skive til skiveskæring/rivning opbevares samlet i skålen.

Brug ikke processoren med flere redskaber monteret i skålen. Brug kun én tilbehørsdel ad gangen.

## Opbevaring af ledning

Se Illustration **Q**

Indsæt ledningen i ledningsopbevaringen.

## Opskrift

### Sveskemarinade

275 g honning (køleskabskold)

25 g svesker

50 ml vand

- 1 Læg alle ingredienser i minihakkeren/kværnen. Sæt i køleskabet natten over.
- 2 Sæt redskabet på motorenheden.
- 3 Skift til impulser i 5 sekunder
- 4 Brug efter behov.

### Pleje og rengøring

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

### Motorenhed

- Tør af med en fugtig klud, og tør efter. Sørg for, at området ved sikkerhedslåsen er frit for madrester.
- Nedsænk aldrig **motorenheden** i vand.
- Opbevar overskydende ledning i opbevaringsområdet på bagsiden af motorenheden.

Rengøringsvejledning – se den relevante illustration **R**.

## Service og kundepleje

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



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

Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler, der yder denne service.



Fejlsøgningsguide		
Problem	Årsag	Løsning
Processoren fungerer ikke.	Ingen strøm.  Skålen er ikke sat korrekt på motorenheden.  Låget til skålen er ikke låst rigtigt på.	Kontrollér, at foodprocessorens stik er sat i en stikkontakt. Kontrollér, at skålen er placeret korrekt, og at håndtaget er rettet mod højre forreste hjørne. Sørg for at lågets sikkerhedslås er placeret korrekt i håndtaget. <b>Foodprocessoren kan ikke starte, hvis skål og låg er sat forkert på.</b> Hvis alt det ovenstående er i orden, bør du efterse dine sikringer/afbryder.
	Aftagelig drivaksel ikke påsat motorenhed.	Sæt den aftagelige drivaksel på motorenheden, før skålen påsættes. Skålredskaberne og tilbehøret fungerer ikke, medmindre drivakslen er påsat.
Blender eller kværn fungerer ikke.	Blender eller kværn ikke låst korrekt på.  Blender eller kværn ikke samlet korrekt.	Blenderen eller kværnen fungerer ikke, hvis monteret forkert i låsen.  Kontrollér, at knivsenheden er helt sammenspændt med blenderglasset/bægeret.
	Foodprocessor stopper, mens den er i gang.	Foodprocessoren er overbelastet/de maksimale mængder er overskredet. Låget er låst op.
Blender eller multikværn utæt ved knivsenhedens basis.	Der mangler en tætningsring. Tætningsringen er sat forkert på. Tætningsringen er beskadiget.	Kontrollér, at tætningsringen sidder rigtigt og ikke er beskadiget. Se "Service og kundepleje" for at få erstattet tætningsringen.
Enhed ustabil/kraftig vibration og bevægelse.	Klæbrig frugt/klæbrige ingredienser såsom dadler tilberedes. Valgt hastighed for lav.	De bedste resultater opnås ved først at bruge "Puls" til at findele ingredienserne og fortsætte tilberedningen ved maksimal hastighed.
Redskaber/tilbehør virker ikke rigtigt.	Se tip i afsnittet "Brug af tilbehør". Kontrollér, at tilbehøret er samlet og sat rigtigt på.	

# Svenska

## Säkerhet


- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter, inklusive knivbladsskydden av plast, före användning. Diska delarna: se 'Rengöring'.
- Om kontakten eller sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller av en auktoriserad Kenwood-reparatör för att undvika fara.
- **RÖR INTE de vassa bladen.** Bladen och skivorna är mycket vassa. **Håll alltid i greppet högst upp med eggen vänd bortåt när du hanterar de vassa knivarna, tömmer skålen eller vid rengöring.**
- **Bearbeta INTE heta ingredienser.**
- **Var försiktig om varm vätska hålls i matberedaren eller mixern eftersom den kan spruta ut ur apparaten på grund av plötslig ånga.**
- Lämna aldrig apparaten oövervakad när den är igång.
- Överskrid inte den maximala kapaciteten som anges i diagrammet "Rekommenderad användning".
- **Kör inte apparaten under längre tid än vad som anges nedan utan viloperiod. Kontinuerlig bearbetning under längre perioder kan skada apparaten.**

Funktion/tillbehör	Maximal drifttid	Viloperiod mellan bearbetningar
Mixer	60 s	Koppla ur apparaten och låt den svalna under 15 min.
Tunga blandningar i skålen (t.ex. deg)	60 s	
Minihackaren/kvarnen	30 s	
Malningskvarn	60 s	

- Lyft inte och bär inte matberedaren i handtaget - om du gör det kan handtaget gå sönder och orsaka skada.
- Ta alltid bort kniven och verktygsaxeln innan du tömmer skålens innehåll.
- Använd inte apparaten med verktyg förvarade i skålen.
- Använd endast ett tillbehör i taget.
- Stick inte ner händer eller redskap i skålen eller mixerbägaren när kontakten är i. Om mat måste tryckas ned ska du använda ett lämpligt verktyg som en stekspade.
- Stäng alltid av apparaten och koppla bort den från strömuttaget om den lämnas oövervakad samt innan montering, nedmontering eller rengöring.
- Använd aldrig fingrarna för att trycka ner bitar i matarröret. Använd alltid matarstaven som medföljer.
- **Montera aldrig bladenheten på nätenheten utan att bägaren eller kvarnbehållaren/locket är monterat.**
- **VAR FÖRSIKTIG:**Innan du avlägsnar locket från skålen, mixern eller kvarnen från drivenheten:
  - stäng av apparaten
  - vänta tills tillbehören/knivbladen är helt stilla
  - var försiktig så att du inte skruvar av minihackaren/kvarnen från bladenheten.
- Använd inte locket för att reglera matberedaren utan använd alltid på/av-hastighetsreglaget.
- Matberedaren fungerar inte om matberedarskålen och locket, eller andra enskilda tillbehör, inte är korrekt monterade och sammankopplade.
- **Denna apparat skadas och kan orsaka skada om låsmekanismen utsätts för alltför stor kraft.**
- Använd endast tillbehör som är direkt avsedda för denna apparat.
- 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 överflödiga sladd hänga ner över kanten på bordet eller arbetsbänken eller komma åt en het yta.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparat och sladden utom räckhåll för barn.
- Apparaten kan användas av personer med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel eller med bristande erfarenhet eller kunskap, om de övervakas eller får instruktioner om hur den ska användas på säkert sätt och förstår de medföljande riskerna.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.
- Om du använder matberedaren, mixern eller kvarnen på fel sätt kan det resultera i skada.
- Maxkapaciteten är baserad på tillbehöret till minihackaren/-kvarnen som har den största belastningen. Andra tillbehör kan dra mindre ström.

### Mixer

-  **Bearbeta INTE heta ingredienser.**
- **RISK FÖR BRÄNNSKADOR:** Låt alltid heta ingredienser svalna till rumstemperatur innan du lägger dem i mixerbägaren eller mixar dem.
- Var alltid försiktig när du hanterar bladenheten och undvik att röra vid bladens eggare vid rengöring.
- Använd mixern bara när locket sitter på.
- Använd endast bägaren med bladenheten som medföljer.
- Kör aldrig mixern när den är tom.
- Smoothierecept – mixa aldrig frusna ingredienser som har bildat en fast klump vid frysningen. Bryt sönder den innan du lägger den i bägaren.

### Tillbehör till kvarnen

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

### Minihackaren/kvarnen

- Vi rekommenderar inte att kryddor bereds eftersom de kan skada plastdelarna.


### Malningskvarn

- Bearbeta inte hel torkad gurkmeja eftersom den är för hård och kan skada bladen.

### Skiva för skivning/rivning

- Skivorna är mycket vassa: hanteras med försiktighet vid montering, demontering och rengöring.
- **Håll alltid i greppet högst upp med eggen vänd bortåt när du hanterar de vassa knivarna, tömmer skålen eller vid rengöring.**
- Använd inte fingrarna till att trycka livsmedel genom matarröret. Använd enbart matarstaven som medföljde.
- Innan du tar bort locket ska du stänga av och vänta till skivan har stannat helt.

### Rengöring

- Stäng av, vänta tills kniven har stannat och dra ur mixerns sladd före rengöring.
- Torka av drivenheten med en fuktig trasa och torka sedan. Se till att låsområdet  är fritt från matrester.
- Skålen, locket, påföraren och alla tillbehör/verktyg förutom knivbladsenheterna från mixer och kvarn kan både diskas för hand och i maskin.
- Bladenheten ska borstas ren och sköljas under rinnande vatten.
- Sänk inte ner drivenheten eller knivbladsenheten från mixern/kvarnen i vatten.

### Innan du sätter i kontakten

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

### Före användning

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

## Förklaring till bilder

### Matberedare

- ① Påförare
- ② Matarrör
- ③ Lock
- ④ Verktygsaxel
- ⑤ Skål
- ⑥ Borttagbar drivaxel
- ⑦ Drivenhet
- ⑧ Hastighets/momentanreglage
- ⑨ Säkerhetslås
- ⑩ Sladdförvaring (baktil)

### Tillbehör

Eventuellt medföljer inte alla tillbehör som anges nedan din matberedare. Tillbehören beror på vilken modell som köpts. Besök [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) för information om hur du köper ett tillbehör som inte inkluderas med din mixer.

### Standardtillbehör

- ⑪ Knivblad
- ⑫ Degkrok
- ⑬ Emulgeringsverktyg
- ⑭ 4 mm Skivnings/rivningsskiva

### Valfria tillbehör

- ⑮ Citruspress (om sådan medföljer)  
A Kon  
B Sil
- ⑯ Malningskvarn (om sådan medföljer)  
A Kvarnlock  
B Bladenhet för kvarn

- ⑰ Mixer i plast (om sådan medföljer)  
A Bägaren  
B Bladenhet  
C Tätningringen  
D Lock  
E Påfyllningslock
- ⑱ Minihackare/kvarn i plast (om sådan medföljer)  
A Behållare  
B Tätningring  
C Bladenhet
- ⑲ 4 mm Skivnings/rivningsskiva


## Använda matberedaren

Se illustrationerna **C** - **I**

### VIKTIGT

- Var försiktig när du hanterar vassa knivblad, håll alltid i fingergreppet.
- Sätt alltid skålen och tillbehöret på matberedaren innan du tillsätter ingredienserna.
- **Använd inte locket för att använda matberedaren utan använd alltid på/av-hastighetsreglaget.**
- **Matberedaren fungerar inte om skålen eller locket inte är ordentligt fastlåsta. Kontrollera att matarröret och skålens handtag sitter i det högra hörnet på framsidan.**
- Använd puls-knappen (**P**) för korta stötar. Puls-körningen pågår så länge reglaget är aktiverat.
- **Stäng alltid av och koppla ur innan du tar bort locket.**
- Matberedaren lämpar sig inte för att krossa eller mala kaffeböner eller göra strösocker till florsocker.
- När du tillsätter bittermandelessens eller andra smaktillsatser måste du undvika att dessa kommer i direktkontakt med plasten, eftersom det kan orsaka bestående missfärgningar.

- 1 Sätt på den borttagbara drivaxeln på nätenheten.
- 2 Montera skålen så att **C** på skålen kommer mot **D** på nätenheten och vrid medurs tills den låses fast **E**.
- 3 För att montera ihop verktyget (knivblad, deg- verktyg och emulgeringsverktyg) håller du i finger-greppet och placerar den lösa verktygsdelen över verktygsaxeln, sänker ner den på plats och vrid tillbehöret motsols för att låsa det på plats.
- 4 Montera det hopmonterade verktyget över drivaxeln.

- 5 Sätt på locket, och se till att drivaxeln/ tillsatsens övre ände kommer in i mitten på locket.
- 6 Sätt i kontakten och välj en hastighet (se diagrammet "Rekommenderad användning" ).
- 7 Följ anvisningarna ovan i omvänd ordning för att ta loss skålen, locket och tillbehören.

## Använda knivbladet

Se illustrationerna **C** - **I**

- 1 Följ anvisningarna under "Använda matberedaren".

### Tips och idéer

- Använd momentanreglaget för grövre konsistens.
- Skär livsmedel som kött, bröd, grönsaker i cirka 2 cm stora kuber.
- Bryt kex i bitar och släpp ner dem i matningsröret medan maskinen går.
- Var noga med att inte arbeta degen för mycket.
- För pajdeg ska matfettet tas direkt ur kylen, skuret i 2 cm tärningar.
- För bästa resultat när du bearbetar kladdiga frukter/ingredienser, t.ex. dadlar, använder du först "Pulsknappen" för att bryta ner ingredienserna och sedan kontinuerlig bearbetning på maxhastighet.

## Använda degverktyget

Se illustrationerna **C** - **I**

Används för jästdeg.

- 1 Följ anvisningarna under "Använda matberedaren".

### Tips och idéer

- Bearbeta inte längre än 60 sekunder.
- Placera de torra ingredienserna i skålen och addera vätska genom matarröret medan apparaten är igång. Bearbeta tills dess att en jämn, elastisk boll av deg bildas.
- Gör den andra knådningen för hand. Att göra den andra knådningen i skålen är inte att rekommendera, eftersom matberedaren då kan bli ostadig.

## Använda emulgeringsverktyget

Se illustrationerna **C** - **I**

- 1 Följ anvisningarna under "Använda matberedaren".

### Tips och idéer

- Se till att skålen och vertyget är rena och fria från fett innan du använder dem.
- Majonnäs - Tillsätt ägg och kryddor till skålen och blanda i några sekunder. Håll oljan stadigt men gradvis igenom matarröret medan apparaten är igång.

## Använda citruspressen (om sådan medföljer)

Se illustrationerna **J1** - **J7**

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

### Tips och idéer

- 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 ansamlas sig.

## Använda kvarnen (om sådan medföljer)

Se illustrationerna **K1** - **K5**

- 1 Lägg ingredienserna i bladenheten.
- 2 Sätt på locket och vrid medurs tills det är fastlåst.
- 3 Placera kvarnen på nätenheten och vrid medurs tills det är fastlåst.
- 4 Välj en hastighet eller använd pulsknappen (P).

### Tips och idéer

- När du bearbetar kryddor blir resultatet bäst om du inte bearbetar mer än 50 g åt gången i kvarnen.
- Hela kryddor behåller smaken mycket längre än malda kryddor så det är bäst att mala lite åt gången för att behålla smaken.
- När det gäller att få ut maximal smak och frigöra eteriska oljor är det bäst att rosta hela kryddor innan man maler dem.
- Bearbeta inte hel torkad gurkmeja i kvarnen eftersom den är för hård och kan skada bladen.


- Skär ingefära i små bitar innan du bearbetar den.
- Resultatet blir bäst om du använder den stora skålen när du hackar örter.

## Använda minihackaren/kvarnen (om sådan medföljer)

Se illustrationerna **L1** - **L5**

- 1 Placera ingredienserna i behållaren.
- 2 Montera tätningringen på knivsatsen.
- 3 Vänd knivsatsen upp och ner. Sätt den på behållaren med bladen nedåt.
- 4 Skruva på knivsatsen på behållaren så hårt det går för hand. Se bilderna på undersidan av knivsatsen, med följande betydelser:

 - Ej låst läge

 - Låst läge

- 5 Sätt kvarnen på nätenheten och lås fast genom att vrida medsols.
- 6 Välj maxhastighet eller använd pulsknappen (P).

### Tips och idéer






- Barnmat/ puré – låt tillagad mat svalna till rumstemperatur innan du bereder den i kvarnen.
- Resultatet blir bäst om du använder den stora skålen när du hackar örter.

## Använda mixern i plast (om sådan medföljer)

Se illustrationerna **M1** - **M6**

### VIKTIGT

- Läckage kan uppstå om tätningringen skadas eller sätts på felaktigt.
- Apparaten fungerar inte om mixern inte är korrekt fastlåst.

- 1 Montera tätningringen på knivsatsen – se till att tätningen är korrekt placerad i spåren.
- 2 Fatta tag i undersidan på knivsatsen och sätt ner bladen i bågaren- vrid moturs för att låsa. Se bilderna på undersidan av knivsatsen, med följande betydelser:
  -  - Ej låst läge
  -  - Låst läge
- 3 Lägg ingredienserna i bågaren.
- 4 Sätt på locket på bågaren och vrid medurs tills det knäpper till. Sätt på påfyllningslocket.
- 5 Placera mixern på drivenheten så att  på mixern kommer mot  på drivenheten och vrid medurs för att låsa .

### Tips och idéer

- 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.
- Vi rekommenderar inte att kryddor bereds eftersom de kan skada plastdelarna.
- Mixa torra ingredienser – skär i bitar, ta bort locket till påfyllningshålet och släpp ned bitarna en och en medan apparaten är igång. Håll handen över öppningen. Resultatet blir bäst om du tömmer apparaten med jämna mellanrum.

## Använda skärskivorna (om sådan medföljer)

Se illustrationerna **N1** - **N6**

### VIKTIGT

- Stoppa aldrig ner fingrarna i matarröret.

- 1 Montera drivaxeln och skålen på drivenheten.
- 2 Håll i handtaget i mitten och lägg skivan på drivaxeln med önskad sida uppåt.
- 3 Sätt på locket.
- 4 Lägg livsmedlen i matarröret.
- 5 Slå på matberedaren och tryck ner livsmedlen i jämn takt med matarstaven.

### Tips och idéer

- Använd färska ingredienser.
- Skär inte livsmedlen i alltför små bitar. Fyll matarröret ganska fullt på bredden. Detta förhindrar att livsmedel glider sidledes under bearbetningen.
- Om bitarna läggs i upprätt blir de kortare än om de läggs i liggande.
- Det blir alltid lite rester av livsmedel kvar på skivan eller i skålen efter bearbetning.

## Förvaring av tillbehör

Se illustrationerna **P**

Efter att knivbladet, emulgeringsverktyget, degverktyget och 4 mm skivnings-/rivningsskivorna har använts kan de förvaras tillsammans i skålen.

Använd aldrig matberedaren med mer än ett verktyg monterat i skålen. Använd endast ett tillbehör i taget.

## Sladdförvaring

Se illustrationerna **Q**

Stoppa in sladden i avsett utrymme.

## Recept

### Katrinplommonmarinad

275 g honung (kylskåpskall)

25 g katrinplommon

50 ml vatten

- 1 Tillsätt ingredienserna till hackaren/ kvarnen. Ställ i kylskåpet över natten.
- 2 Montera tillbehöret på drivenheten.
- 3 Använd pulsfunktionen i 5 sekunder.
- 4 Använd enligt önskemål.

## Skötsel och rengöring

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

### Drivenhet

- Torka av med en fuktig trasa och torka sedan torr. Se till att området omkring låsmekanismen är fri från matrester.
- Sänk inte ned nätenheten i vatten.
- Linda upp sladden i förvaringsutrymmet på strömdelens baksida.

Rengöringsanvisningar – Hänvisa till relevant illustration **R**.

## Service och kundtjänst

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



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

När produktens livslängd är över får den inte slängas i hushållssoporna. Den kan överlämnas till lokala myndigheters avfallssorteringscentraler eller till en återförsäljare som ger denna service.

Problemsökning		
Problem	Orsak	Lösning
Matberedaren fungerar inte	Ingen ström	Kontrollera att matberedaren är ansluten till strömmen.
	Skålen har inte satts på på nätenheten på rätt sätt.  Skålens lock är inte låst på rätt sätt.	Kontrollera att skålen sitter rätt och att handtaget sitter mot det högra hörnet på framsidan. Kontrollera att locket låser korrekt i handtagsområdet. <b>Matberedaren fungerar inte om skålen och locket sätts på felaktigt.</b> Om inget av ovanstående gäller ska du kontrollera säkringen/strömbrytaren i hemmet.
	Den borttagbara drivaxeln är inte monterad på driv-enheten.	Montera den borttagbara drivaxeln på drivenheten innan du monterar skålen. Skålens redskap och tillbehör kommer inte att fungera om drivaxeln inte är monterad.
Mixern/ kvarnen startar inte	Mixern/ kvarnen är inte låst på rätt sätt.  Mixern/ kvarnen är inte korrekt monterad.	Mixern/kvarnen startar inte om den inte är korrekt fastlåst.  Kontrollera att knivsatsen är tillräckligt hårt påskruvad i bågaren/behållaren.
Mixern stannar under beredningen	Mixern är överbelastad/ maximal kapacitet har överskridits. Locket är inte låst.	Kontrollera maxkapaciteterna som anges i tabellen med rekommenderade hastigheter.  Kontrollera att locket låsts ordentligt.
Mixer eller multikvarn läcker från basen av bladenheten.	Tätningssringen saknas. Tätningssringen sitter inte rätt. Tätningssringen skadad.	Se till att tätningssringen sitter rätt och att den inte är skadad. Se "Service och kundtjänst" om du behöver en ny tätningssring.
Enheten instabil/stora vibrationer och rörelser.	Kladdiga frukter/ ingredienser, t.ex. dadlar, bearbetas. Vald hastighet är för låg.	För bästa resultat använd först "Pulskanppen" för att bryta ner ingredienserna och sedan kontinuerlig bearbetning på maxhastighet.
Verktygen/tillsatserna fungerar inte som de ska	Se tipsen i motsvarande avsnitt "Använda tillsatserna". Se till att tillsatserna har satts ihop ordentligt.	



## Sikkerhet


- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Før bruk for første gang, fjern all emballasje og eventuelle etiketter, inkludert plastblad deksler. Vask delene: se 'Rengjøring'.
- Hvis støpselet eller ledningen er skadet, må de av sikkerhetshensyn skiftes ut av Kenwood eller et godkjent Kenwood-verksted for å unngå ulykker.
- **Du må IKKE ta på de skarpe bladene.** Bladene og platene er veldig skarpe. **Hold alltid i fingergrepet øverst, unna skjærekanten, ved håndtering av de skarpe knivene, tømning av bollen og under rengjøring.**
- **Du må IKKE behandle varme ingredienser.**
- **Vær forsiktig når du heller varm væske i kjøkkenmaskinen eller blenderen – den kan bli slynget ut av apparatet ved plutselig dampdannelse.**
- Ikke gå fra apparatet mens det er i bruk.
- Ikke overskrid maksimal kapasitet som beskrevet i tabell over anbefalt bruk.
- **Ikke bruk apparatet lenger enn de angitte tidene uten hvileperioder. Ved kontinuerlig behandling i lengre perioder kan det skade apparatet.**

Funksjon/tilbehør	Maksimum behandlingstid	Hvileperiode mellom hver behandling
Hurtigmikser	60 sek	Koble fra apparatet og la det kjøle seg ned i 15 minutter
Tunge blandinger i bollen (f.eks. deig)	60 sek	
Minihakkeren/kvernen	30 sek	
Malekvern	60 sek	

- Ikke løft eller bær prosessoren i håndtaket. Det kan knekke og føre til skader.
- Fjern alltid knivbladet og verktøyskaftet før du heller innholdet fra bollen.
- Ikke bruk apparatet med verktøy som er lagret i bollen.
- Bruk kun et redskap om gangen.
- Hold hender og verktøy unna prosessorbollen og mikserglasset mens strømmen er koblet til. Bruk slikkepott eller annet redskap for å skyve ned maten.
- Slå alltid av apparatet og trekk ut stikkkontakten når den står uten oppsyn og før montering, demontering eller rengjøring.
- Bruk aldri fingrene til å skyve ingrediensene ned i matetrakten. Du må alltid bruke stapperen som følger med.
- **Ikke fest knivenheten til motordelen uten at mikserglasset eller kvernbeholder/lokk sitter på.**
- **FORSIKTIG:** Før du fjerner lokket fra bollen, hurtigmikseren eller kvernen fra strømmenheten:
  - slå av maskinen;
  - vent til tilbehøret/knivbladene har stoppet helt opp;
  - vær forsiktig så du ikke skrur løs mikserglasset eller minihakker-/kvernbeholderen fra bladet.
- Start aldri maskinen ved å vri på lokket. Bruk av/på-bryteren.
- Prosessoren vil ikke fungere med mindre prosessorbollen og lokket eller annet separate tilbehør set-tes riktig på plass i låsen.
- **Dette apparatet blir ødelagt og kan føre til skader hvis låsemekanismen blir utsatt for stort press.**
- Bruk kun originalt tilbehør.
- 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.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.

- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og den tilhørende ledningen utenfor barns rekkevidde.
- Apparater kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring eller kunnskap, hvis de har fått tilsyn eller veiledning om trygg bruk av apparatet og de forstår farene det innebærer.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.
- Feil bruk av processoren, hurtigmikseren eller kvernen kan føre til personskader.
- Maks. hastighet avhenger av minikutter/kverntilbehøret. Det er dette som trekker mest kraft – andre tilbehør kan trekke mindre kraft.

### Hurtigmikser

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

### Kverntilbehør

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

### Minihakkeren/kvernen

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


### Malekvern

- Du må ikke behandle tørket gurkemeierot. Den er for hard og kan skade bladene.

### Skjære/rive skive

- Skivene er veldig skarpe; behandle dem forsiktig når du monterer, fjerner og rengjør dem.
- **Hold alltid i fingergrepet, vekk fra skjærekanten ved håndtering av de skarpe knivbladene, tømning av bollen og ved rengjøring.**
- Ikke bruk fingrene til å skyve maten ned i materøret. Bruk kun stapperen som følger med.
- Slå av og vent til skiven har stoppet helt før du fjerner lokket.

### Rengjøring

- Slå av, vent til knivene stopper og trekk ut støp-selet til blenderen før du vasker den.
- Tørk av strømenheten med en fuktig klut, tørk den deretter. Forsikre deg om at det sammenlåste området  er fritt for matrester.
- Bollen, lokket, skyveren og alle tilbehør/verktøy bortsett fra blender- og kverneknivene er egnet for både håndvask og oppvask.
- Knivenheten børstes ren og skylles under rennende vann.
- Ikke legg strømenheten eller blenderen/kvernens bladmontering i vann.

### Før du setter i støpselet

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

### Før første gangs bruk

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

## Deler

### Foodprocessor

- ① Stapper
- ② Matetrakt
- ③ Lokk
- ④ Redskapsskaft
- ⑤ Bolle
- ⑥ Avtagbar drivaksel
- ⑦ Strømenhet
- ⑧ Hastighetskontroll/pulsfunksjon
- ⑨ Sikkerhetslåser
- ⑩ Ledningsvikler (bak)

### Ekstraustyr

Det er ikke sikkert at alt tilbehøret som står oppført, følger med matprocessoren din. Tilbehøret avhenger av modellen. Gå inn på [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) for informasjon om hvordan du kjøper tilbehør som ikke følger med i pakken.

### Standardtilbehør

- ⑪ Knivblad
- ⑫ Deigkrok
- ⑬ Emulgerende redskap
- ⑭ 4 mm Skjære-/riveplate

### Valgfritt tilbehør

- ⑮ Sitruspresse (hvis den medfølger)
  - A Presse
  - B Sil
- ⑯ Malekvern (hvis den medfølger)
  - A Kvernlokk
  - B Knivenhet for kvern
- ⑰ Plastblender (hvis den medfølger)
  - A Mikserglass
  - B Knivenhet
  - C Tetningsring
  - D Lokk
  - E Fyllhette

- ⑱ Minihakker/kvern av plast (hvis den medfølger)
  - A Beholder
  - B Tetningsring
  - C Knivenhet
- ⑲ 2 mm Skjære-/riveplate

## For å bruke Food processoren din

Se illustrasjonene **C** - **I**

### VIKTIG

- Vær forsiktig når du håndterer skarpe kniver, hold alltid i fingergrepene.
- Sett alltid bollen og tilbehøret på plass på processoren før du legger til ingredienser.
- **Ikke bruk lokket til å styre processoren, men bruk alltid av/på-hastighetskontrollen.**
- **Processoren fungerer ikke hvis bollen eller lokket ikke er låst korrekt på plass i sikkerhetslåsen. Sjekk at matetrakten og bollehåndtaket sitter foran til høyre.**
- Bruk pulsfunksjonen (**P**) til korte støt. Pulsfunksjonen fungerer så lenge kontrollen holdes på plass.
- **Slå alltid av apparatet og trekk ut støpselet før du fjerner lokket.**
- Foodprocessoren egner seg ikke til knusing eller maling av kaffebønner, eller til knusing av grovt sukker til strøsukker (farin).
- Når du tilsetter mandelessens eller andre smakstilsetninger, må ikke disse komme i kontakt med plastmaterialet da de kan lage merker.

- 1 Sett den avtagbare drivakselen på strømenheten.
- 2 Sett deretter på bollen ved å sette **C** på bollen på linje med **D** på strømenheten og vri med klokken til den låses på plass **E**.
- 3 For å montere redskapet ditt (knivblad, deig redskap og emulgerende redskap), bruk finger grepene, plasser den avtakbare redskapsdelen over redskapsskaftet og senk det ned på plass, vri redskapet i retning mot klokken for å låse det fast.
- 4 Tilpass det monterte redskapet over drivskaftet.
- 5 Fest lokket og sørg for at toppen av drivakselen/verktøyet festes i midten av lokket.
- 6 Sett inn støpselet, slå på og velg hastighet. (Se tabell over anbefalt bruk **G**).
- 7 Følg trinnene ovenfor i motsatt rekkefølge når du skal ta av lokket, tilbehøret og bollen.

## For å bruke ditt knivblad

Se illustrasjonene **C** - **I**

- 1 Følg veiledningen under «Bruk av foodprocessoren».

### Råd og tips

- Bruk pulskontrollen for en grovere konsistens.
- Skjær matvarer som kjøtt, brød og grønnsaker i terninger på ca. 2 cm.
- Kjeks kan brytes i biter og tilsettes i matetrakten mens maskinen kjører.
- Pass på å ikke overbehandle dem.
- Når du lager bakverk bruker du fett rett fra kjøleskapet som er skåret i terninger på 2 cm.
- For best mulig resultat ved behandling av klissete frukt/ingredienser slik som dadler, bruk "Pulsering" først for å bryte opp ingrediensene og deretter fortsett med å behandle på maksimal hastighet.

## For å bruke ditt deigredskap

Se illustrasjonene **C** - **I**

Bruk til gjærdeigblandinger.

- 1 Følg veiledningen under «Bruk av foodprocessoren».

### Råd og tips

- Ikke behandle matvarene lenger enn 60 sekunder.
- Ha de tørre ingrediensene i bollen og hell væsken ned i matetrakten mens apparatet kjører. Kjør til ingrediensene danner en jevn, elastisk deigball.
- Elte på nytt for hånd. Det anbefales ikke at du elter på nytt i bollen siden det kan føre til at prosessoren blir ustabil.

## For å bruke din emulgerende redskap

Se illustrasjonene **C** - **I**

- 1 Følg veiledningen under «Bruk av foodprocessoren».

### Råd og tips

- Pass på at bollen og redskapet er rene og fettfrie før bruk.
- Majones – tilsett egg og krydder i bollen og miks noen sekunder. Mens maskinen kjører, tilsetter du gradvis oljen i materøret i en jevn strøm.

## For å bruke din sitrusjuice-presse (hvis levert)

Se illustrasjonene **J1** - **J7**

### VIKTIG

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

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

### Råd og tips

- 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.

## For å bruke din slipekvern (hvis levert)

Se illustrasjonene **K1** - **K5**

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

### Råd og tips

- Du får best mulig resultat ved behandling av krydder hvis du ikke behandler mer enn 50 g samtidig i kvernen.
- Helt krydder beholder smaken mye lenger enn malt krydder, så det er bedre å male litt av gangen for å få best mulig smak.
- Du får mest mulig smak og oljer ut av helt krydder hvis du steker det før du kverner det.
- Du må ikke behandle tørket gurkemeierot i kvernen. Den er for hard og kan skade bladene.
- Skjær ingefær i små biter før behandling.
- Du får best resultat hvis du bruker hovedbollen til hakking av urter.

## For å bruke din minihak-ker/kvern (hvis levert)

Se illustrasjonene **L1** - **L5**

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

 - Ulåst posisjon

 - Låst posisjon

- 5 Plasser kvernen på motordelen og vri med klokken for å låse den på plass.
- 6 Velg maksimal hastighet eller bruk pulsring (P).

### Råd og tips

- Barnemat/mos: la varm mat kjøle seg ned til romtemperatur før du behandler den i kvernen.
- Du får best resultat hvis du bruker hovedbollen til hakking av urter.


## For å bruke din plastblender (hvis levert)

Se illustrasjonene **M1** - **M6**




### VIKTIG

- Det vil oppstå lekkasje dersom forseglingen er skadet eller feil påsatt.
- Apparatet fungerer ikke hvis blenderen ikke er satt korrekt inn i sikkerhetslåsen.

- 1 Sett tetningsringen inn i knivenheten - pass på at ringen sitter på plass i fordypningen.
- 2 Hold undersiden av knivenheten og sett knivbladene inn i mikserglasset. Vri mot klokken til de sitter på plass. Se illustrasjonen på undersiden av knivenheten:

 - Ulåst posisjon

 - Låst posisjon

- 3 Ha ingrediensene i mikserglasset.
- 4 Sett lokket på mikserglasset og vri med klokken til det klikker på plass. Sett på fyllhetten.
- 5 Plasser hurtigmikseren på strømenheten, plasser  på hurtigmikseren på linje med  på strømenheten og vri med klokken for å låse .

### Råd og tips

- Når du lager majones, legger du alle ingrediensene unntatt oljen i hurtigmikseren. Ta av fyllhetten. Mens apparatet kjører heller du oljen sakte gjennom hullet i lokket

- Tykke blandinger, f.eks. patéer og dipp, må kanskje skrapes ned. Hvis blandingen er vanskelig å prosessere, skal du tilsette mer væske.
- Det anbefales ikke å prosessere krydder, da de kan skade plastdelene.
- Når du skal blande tørre ingredienser, skjærer du dem i biter, fjerner fyllhetten og mens apparatet kjører, legger du i én og én bit. Hold hånden over åpningen. For best resultat tømmer du den jevnlig.

## For å bruke dine kutteskiver (hvis levert)

Se illustrasjonene **N1** - **N6**

### VIKTIG

- Aldri plasser fingrene i matetrakten.

- 1 Sett drivakselen og bollen på strømenheten.
- 2 Hold i midtgrepet og plasser platen på drivakselen med passende side øverst.
- 3 Sett på lokket.
- 4 Legg maten i matetrakten.
- 5 Slå på og dytt jevnt nedover med stapperen.

### Råd og tips

- Bruk ferske ingredienser
- Ikke skjær matvarene i for små biter. Fyll matetrakten rimelig full i bredden. Det forhindrer at matvarene sklir sidelengs under behandlingen.
- Mat som er plassert stående kommer ut kortere enn mat som er plassert liggende.
- Det kommer alltid til å ligge igjen litt rester på skiven eller i bollen etter behandlingen.

## Oppbevaring av tilbehør

Se illustrasjon **P**

Etter bruk kan knivbladet, emulgeringsredskapet, deigred-skapet og 4 mm skjære-/rivekive oppbevares sammen i bollen.

Ikke bruk processoren dersom mer enn et redskap er montert i bollen. Bruk kun et redskap om gangen.

## Oppbevaring av ledning

Se illustrasjon **Q**

Legg ledningen inn i oppbevaringsboksen for ledningen.

## Oppskrift

### Sviskemarmelade

275 g honning (avkjølt i kjøleskap)

25 g svisker

50 ml vann

- 1 Plasser alle ingrediensene inn i minihakkeren/kvernen. Kjøl i kjøleskap over natten.
- 2 Monter redskapet til strømenheten.
- 3 Bytt til pulsering i 5 sekunder
- 4 Bruk om nødvendig.

### Rengjøring og vedlikehold

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

### Motordelen

- Tørk over med en fuktig klut og la tørke. Pass på at det ikke sitter igjen matrester i festet ⑧.
- Ikke legg motordelen i vann.
- Oppbevar overflødig ledning i oppbevaringsrommet bak på motordelen.

Rengjøringsveiledning – se relevant illustrasjon **R**.

### Service og kundetjeneste

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



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

På slutten av levetiden må ikke produktet kastes som vanlig avfall.

Det må tas med til et lokalt kildesorteringssted eller til en forhandler som tilbyr tjenesten.

Feilsøkningsveiledning		
Problem	Årsak	Løsning
Prosessoren fungerer ikke.	Ikke strøm.  Bollen er ikke festet riktig til strømenheten. Bollelokket er ikke låst riktig.	Sjekk at støpselet på prosessoren sitter i kontakten. Sjekk at bollen sitter riktig på og at håndtaket sitter foran til høyre. Kontroller at lokklåsen er riktig plassert i håndtaksområdet. <b>Prosessoren vil ikke fungere hvis ikke bollen og lokket sitter som de skal.</b> Hvis det ikke er noe av ovennevnte, kontrollerer du sikringene/strømbryteren i huset.
	Avtagbar drivaksel er ikke koblet til strømenheten.	Monter den avtagbare drivakselen på strømenheten før du monterer bollen. Bollerredskapet og tilbehør vil ikke fungere, med mindre drivakselen er montert.
Hurtigmikseren eller kvernen kjører ikke.	Hurtigmikseren eller kvernen er ikke låst korrekt på plass.	Hurtigmikseren eller kvernen fungerer ikke hvis de ikke er satt riktig på i sikkerhetslåsen.
	Hurtigmikseren eller kvernen er ikke montert korrekt.	Sjekk at knivenheten er strammet helt til i mikserglasset/begeret.
Prosessoren stanser midt i prosessen.	Prosessoren er overfylt / maksimal kapasitet overskredet. Lokket er låst opp.	Sjekk maksimalkapasiteten som står oppført i tabellen for anbefalt bruk.  Kontroller at lokket er riktig låst.
Hurtigmikseren eller multikvernen lekker fra knivenhetsbasen.	Tetningsringen er ikke satt på. Tetningsringen er feil satt på. Tetningsringen er skadet.	Sjekk at tetningsringen er satt riktig på og ikke er skadet. Hvis du trenger en ny tetningsring, se Service og kundetjeneste.
Enheten er ustabil/tunge vibrasjoner og bevegelse.	Klissete frukt/ingredienser slik som dadler behandles. For lav hastighet valgt.	For best mulig resultat, bruk "Pulsering" først for å bryte opp ingrediensene og deretter fortsett med å behandle på maksimal hastighet.
Redskapet/tilbehøret fungerer dårlig.	Se tipsene i den relevante delen under «Bruk av tilbehøret». Sjekk at tilbehøret er satt sammen riktig.	

# Suomi

## Taita auki etusivun kuvitukset

### Turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista kaikki pakkausmateriaali ja tarrat, myös muoviset teränsuojukset, ennen ensimmäistä käyttö-kertaa. Pese osat: ks. "Puhdistus".
- Jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut, sen saa vaihtaa ainoastaan Kenwood tai Kenwoodin valtuutettu huoltoedustaja vaarojen välttämiseksi.
- **ÄLÄ koske teräviin teriin.** Terät ja levyt ovat hyvin teräviä. **Kun käsittelet leikkuuteriä, tyhjennät kulhon tai puhdistat, tartu aina yläosaan kauas itse terästä.**
- **ÄLÄ käsittele kuumia ainesosia.**
- **Ole varovainen kaataessasi kuumaa nestettä yleiskoneeseen tai tehosekoittimeen, sillä sitä voi roiskua ulos äkillisen höyrystymisen vuoksi.**
- Älä koskaan jätä laitetta valvomatta, kun se on toiminnassa.
- Älä ylitä käyttösuositustaulukossa mainittuja enimmäistehoja.
- **Laitetta saa käyttää yhtäjaksoisesti korkeintaan alla kuvatun ajan verran ilman taukoa. Jos sitä käytetään yhtäjaksoisesti pidempään, se saattaa vaurioitua.**


Toiminto/lisälaitte	Pisin yhtäjaksoinen käyttöaika	Tauon pituus käyttöjaksojen välillä
Tehosekoitin	60 sekuntia	Irrota laitteen pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä 15 minuuttia.
Raskaat seokset kulhossa (esim. taikina)	60 sekuntia	
Monitoimimyllyn	30 sekuntia	
Jauhatusmylly	60 sekuntia	

- Älä nosta tai kannu yleiskonetta kahvasta. Muutoin kahva voi särkyä, jolloin voi aiheutua onnettomuus.
- Irrota aina leikkuuterä ja työkalun akseli ennen kuin kaadat sisällön kulhoon.
- Älä Käytä laitetta silloin, kun työkaluja säilytetään kulhossa.
- Käytä vain yhtä lisälaitetta kerrallaan.
- Pidä kädet ja keittiövälineet poissa yleiskoneen kulhosta ja tehosekoittimen astiasta, kun yleiskoneen pistoke on pistorasiassa. Jos ruokaa täytyy painaa alaspäin, käytä lastan kaltaista tarkoitukseen soveltuvaa työvälinettä.
- Katkaise laitteesta virta ja irrota virtapistoke pistorasiasta ennen laitteen jättämistä ilman valvontaa sekä ennen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.
- Älä koskaan paina ruokaa syöttösuppilon sormien avulla. Käytä aina mukana toimitettua paininta.
- **Älä kiinnitä teräasetelmaa moottoriyksikköön, jos kannu tai myllyn astia/kansi ei ole paikallaan.**
- HUOMIO: Ennen kannen poistamista kulhosta tai tehosekoittimen tai myllyn irrottamista moottoriyksiköstä
  - kytke virta pois;
  - odota, kunnes levy/terä on pysähtynyt kokonaan;
  - älä irrota tehosekoittimen astiaa tai pienoisleikkuri teristä.
- Älä pyöritä käyttölaitetta kannen avulla, vaan käytä aina on/off-kytkintä.
- Yleiskone ei toimi, jos yleiskoneen kulhoa ja kantta tai muita erillisiä lisälaitteita ei ole lukittu kunnolla paikalleen.
- **Tämä laite vaurioituu ja voi aiheuttaa henkilövahingon, jos lukitusmekanismiin kohdistetaan suuri voima.**
- Älä koskaan kiinnitä laitteeseen muita kuin sen omia osia.
- Älä käytä vaurioitunutta laitetta. Toimita se tarkistettavaksi tai korjattavaksi. Lisätietoja on huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
- Älä kastele virtayksikköä, sähköjohtoa tai pistoketta.
- Varo, ettei virtajohto roiku pöydän tai työtason reunan alla tai kosketa kuumiin pintoihin.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.



- Fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitteita, jos heidät on koulutettu käyttämään niitä turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämisen aiheuttamat vaarat.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.
- Yleiskoneen, tehosekoittimen tai pienoisleikkurin väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Suurin kuormitus määräytyy pienoisleikkurin/myllyn mukaan, koska se kuluttaa eniten virtaa. Muut varusteet voivat kuluttaa vähemmän virtaa.

### Tehosekoitin

-  **ÄLÄ käsittele kuumia ainesosia.**
- **PALOVAMMAVAARA:** Kuumien ainesosien on annettava jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen kulhoon asettamista tai 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.
- Valmistaussasi smoothieta älä aseta tehosekoittimeen kimpaleeksi jäätyneitä ainesosia. Riko kimpaleet ennen niiden asettamista kannuun.

### Myllyn kiinnittäminen

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

### Monitoimimyllyn

- Mausteiden käsittelemistä ei suositella, sillä ne voivat vaurioittaa muoviosia.


### Jauhatusmylly

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

### Viipalointi/raastinterä

- Terät ovat hyvin teräviä; käsittele niitä varovasti, kun asennat, poistat ja puhdistat niitä.
- **Kun käsittelet leikkuuteriä, tyhjennät kulhon tai puhdistat, tartu aina tarttuma-alueelle kauas itse terästä.**
- Älä koskaan paina hienonnettavia ruoka-aineita sormin syvemmälle syöttöputkeen. Käytä vain mukana toimitettua paininta.
- Ennen kannen poistamista katkaise virta ja odota, että levy on pysähtynyt kokonaan.

### Puhdistaminen

- Katkaise virta laitteesta, odota niin kauna, että terät ovat pysähtyneet, ja irrota tehosekoittimen joh-to pistorasiasta.
- Pyyhi tehoyksikkö kostealla kankaalla ja kuivaa se sen jälkeen. Varmista, että kiinnitysalueella 8 ei ole ruoan jätteitä .
- Kulho, kansi, syöttöpainin ja kaikki lisälait-teet/työkalut tehosekoitinta ja myllyn teräasennel-maa lukuun ottamatta voidaan pestä sekä käsin että astianpesukoneessa.
- Teräasetelmat on harjattava puhtaiksi ja huuhdeltava juoksevilla vedellä.
- Älä upota moottoriyksikköä tai tehosekoitin-ta/myllyn teräasennelmia veteen.

### Ennen liittämistä verkkovirtaan

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

## Ennen kuin käytät laitetta ensimmäistä kertaa

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

## Selite

### Yleiskone

- ① Syöttöpainike
- ② Syöttösuppilo
- ③ Kansi
- ④ Työkalun akseli
- ⑤ Kulho
- ⑥ Irrotettava kayttoakseli
- ⑦ Virtayksikkö
- ⑧ Nopeuskytkin ja sykäyspainike
- ⑨ Turvalukitus
- ⑩ Virtajohdon lokero (takana)

### Lisävälineet

Yleiskoneesi mukana ei ehkä ole toimitettu kaikkia alla lueteltuja varusteita. Varusteet vaihtelevat mallin mukaan. Ositteessa [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) kerrotaan toimitukseen sisällytettävien varusteiden ostamisesta.

### Vakiovarusteet

- ⑪ Hienonnusterä
- ⑫ Taikinan sekoitin
- ⑬ Emulgointityökalu
- ⑭ Viipalointi/raastinterä 4 mm

### Lisävarusteet

- ⑮ Sitruspuserrin (jos sisältyy toimitukseen)  
A Kartio  
B Siivilä
- ⑯ Jauhatusmylly (jos sisältyy toimitukseen)  
A Myllyn kansi  
B Jauhatusmyllyn teräasetelma
- ⑰ Monitoimimylly muoviva (jos sisältyy toimitukseen)  
A Kannu  
B Terä  
C Tiivisterengas  
D Kansi  
E Täyttökansi
- ⑱ Monitoimimyllyn (jos sisältyy toimitukseen)  
A Astia  
B Tiivisterengas  
C Teräyksikkö
- ⑲ Viipalointi/raastinterä 2 mm

## Yleiskoneen käyttö

Katso kuvia **C** - **I**

### TÄRKEÄÄ

- Ole varovainen käsitellessäsi teräviä teriä. Pidä aina kiinni tarttuma-alueesta.
- Aseta kulho ja varuste aina paikoilleen yleiskoneeseen ennen aineosien lisäämistä.
- **Älä ohjaa yleiskonetta kannen avulla. Käytä aina nopeudensäädintä.**
- **Yleiskone ei toimi, jos kulho tai kansi ei ole kunnolla paikallaan. Tarkista, että syöttöputki ja kulhon kahva ovat oikealla puolella.**
- Saat aikaan lyhyitä sykäyksiä käyttämällä (P)-toimintoa. Sykäys toimii pitäessäsi säädintä paikoillaan.
- **Sammuta virta ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen kannen irrottamista.**
- Yleiskoneella ei voi rouhia tai jauhaa kahvinpapuja tai hienontaa palasokeria.
- Kun käytät mausteena manteliesanssia tai -aromia, varo että aine ei kosketa muoviosiin, sillä siitä jää pysyviä jälkiä.

- 1 Kiinnita irrotettava kayttoakseli moottoriosaan.
- 2 Aseta kulho paikalleen kohdistamalla sen kohta **A** moottoriosan kohtaan **B**. Käännä myötöpäivään, kunnes se lukittuu **C**.
- 3 Kun kokoat työkalua (leikkuuterää, taikinansekoitinta ja emulgointityökalua), ota kiinni tarttuma-alueesta ja aseta irrotettava työkaluosa työkalun akselille ja laske se paikalleen. Lukitse työkalu paikalleen kääntämällä sitä vastapäivään.
- 4 Kiinnitä koottu työkalu käyttöakselille.
- 5 Aseta kansi paikoilleen. Varmista, että käyttöakselin/välineen yläosa tulee kannen keskelle.
- 6 Aseta pistoke pistorasiaan, käynnistä laite ja valitse nopeus. (Lisätietoja on käyttösuosituskaviossa **D**.)
- 7 Kansi, työvälaineet ja kulho irrotetaan päinvastaisessa järjestyksessä.

### Leikkuuterän käyttö

Katso kuvia **C** - **I**

- 1 Noudata monitoimikoneen Käyttö -kohdassa annettuja ohjeita.

### Vihjeitä ja neuvoja

- Jos haluat karkeamman koostumuksen, käytä sykäystoimintoa.
- Leikkaa esimerkiksi liha, leipä ja vihannekset noin 2 cm kokoisiksi kuutioiksi.
- Keksit on murennettava ja lisättävä syöttöputkeen, kun laite on toiminnassa.

- Varo käsittelemästä ruoka-aineita liikaa.
- Kun valmistat leivonnaisia, kuutioi kovettunut rasva ensin 2 cm:n kuutioiksi.
- Parhaat tulokset saat, kun tahmeita hedelmiä/ ainesosia kuten taateleita käsitellessäsi ensin rikot ainesosat ”Sykäys”-toimintoa käyttämällä ja jatkat sen jälkeen käsittelyä suurimmalla nopeudella.

## Taikinansekoittimen käyttö

Katso kuvia **C** - **I**

Käytetään leivottaessa hiivataikinoita.

- 1 Noudata monitoimikoneen Käyttö -kohdassa annettuja ohjeita.

### Vihjeitä ja neuvoja

- Älä käsittele yli 60 sekunnin ajan.
- Aseta kuiva-aineet kulhoon ja lisää neste syöttöputken kautta laitteen ollessa käynnissä. Työstä niin kauan, kunnes kulhoon on muodostunut kimmoisa taikinapallo.
- Jos haluat vaivata taikinaa uudelleen, tee se ainoastaan käsin. Uudelleenvaivaaminen kulhossa ei ole suositeltavaa, sillä yleiskone voi sen vuoksi menettää vakauttaan.

## Emulgointityökalun käyttö

Katso kuvia **C** - **I**

- 1 Noudata monitoimikoneen Käyttö -kohdassa annettuja ohjeita.

### Vihjeitä ja neuvoja

- Varmista ennen käyttöä, että kulho ja työkalu ovat puhtaita ja rasvattomia.
- Majoneesi: Laita kananmuna ja mausteet kulhoon. Sekoita muutaman sekunnin ajan. Kun laite on toiminnassa, lisää öljy hitaasti ja vähitellen syöttöputken avulla.

## Sitruspusertimen käyttö (jos osa sisältyy toimitukseen)

Katso kuvia **J1** - **J7**

### TÄRKEÄÄ

- Sitruspuristin ei toimi, ellei siivilä ole kunnolla paikallaan.

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

### Vihjeitä ja neuvoja

- Saat enemmän mehua säilyttämällä hedelmät huoneenlämpötilassa ja pyörittelemällä niitä pöytätasoa vasten ennen mehun pusertamista.
- Mehua tulee enemmän, kun siirtelet hedelmää sivusuunnassa pusertamisen aikana.
- Jos puserrat paljon mehua, tyhjennä siivilä välillä, jotta hedelmäliha ja siemenet eivät tuki sitä.

## Jauhatusmyllyn käyttö (jos osa sisältyy toimitukseen)

Katso kuvia **K1** - **K5**



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

### Vihjeitä ja neuvoja

- Mausteita hienonnettaessa on suositeltavaa hienontaa myllyssä korkeintaan 50 grammaa kerrallaan.
- Mausteiden aromi säilyy paljon paremmin niiden ollessa kokonaisia, joten hienonna niitä vain pieni määrä kerrallaan aromien säilyttämiseksi.
- Kokonaiset mausteet kannattaa paahtaa ennen jauhamista, jotta niiden aromi ja eteeriset öljyt vapautuvat parhaiten.
- Älä käsittele kuivattua kurkumajuurta tässä myllyssä, sillä se on liian kovaa ja voi vahingoittaa teriä.
- Pilko inkivääri ja kookos pieniksi paloiksi ennen hienontamista.
- Parhaiden tulosten varmistamiseksi on suositeltavaa käyttää kulhoa, kun yrtejä hienonnetaan.

## Monitoimimyllyn/myllyn käyttö (jos osa sisältyy toimitukseen)

Katso kuvia **L1** - **L5**

- 1 Laita aineosat astiaan.
- 2 Kiinnitä tiivisterengas teräasetelmaan.
- 3 Käännä teräasetelma ylösalaisin. Laske se astiaan terät alaspäin.
- 4 Kierrä teräasetelma astiaan ja kiristä sormin. Lisätietoja on teräasetelman pohjassa:
  -  - Avatussa asennossa
  -  - Lukitusasennossa
- 5 Aseta mylly moottoriyksikköön. Lukitse se paikalleen kääntämällä myötäpäivään.
- 6 Valitse suurin nopeus tai käytä sykäystoimintoa (P).

### Vihjeitä ja neuvoja






- Vauvanruoka tai soseet: anna keitetyn ruoan jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen sen laittamista pienoisleikkuriin.
- Parhaiden tulosten varmistamiseksi on suositeltavaa käyttää kulhoa, kun yrttejä hienonnetaan.

## Muovisen tehosekoittimen käyttö (jos osa sisältyy toimitukseen)

Katso kuvia **M1** - **M6**

### TÄRKEÄÄ

- Jos tiiviste on vaurioitunut tai huonosti paikoillaan, laite vuotaa.
- Laite ei toimi, jos tehosekoitinastia ei ole kunnolla paikallaan.

- 1 Sovita tiivisterengas teräasetelmaan. Varmista, että tiiviste on urassa oikein.
- 2 Tartu teräasetelman pohjaan ja aseta terät astiaan. Kiinnitä kääntämällä vastapäivään. Lisätietoja on teräasetelman pohjassa:  
 - Avatussa asennossa  
 - Suljetussa asennossa
- 3 Laita sekoitettavat ainekset sekoitusastiaan.
- 4 Sovita kansi astiaan ja lukitse käännä myötapäivään, kunnes se napsahtaa. Kiinnitä täyttökansi paikoilleen.
- 5 Kiinnitä tehosekoitin moottoriyksikköön. Kohdistu sen kohta  moottoriosan kohtaan . Käännä myötapäivään, kunnes se lukittuu .

### Vihjeitä ja neuvoja

- Kun teet majoneesia, aseta kaikki aineosat öljyä lukuun ottamatta tehosekoittimeen. Irrota syöttökansi. Kun laite on toiminnassa, kaada öljy hitaasti kannen aukon läpi.
- Paksut seokset, kuten pateetaikinat ja dippikastikkeet, on ehkä kaavittava lastalla. Jos seos on liian paksua, lisää nestettä.
- Mausteiden käsitlemistä ei suositella, sillä ne voivat vaurioittaa muoviosia.
- Voit sekoittaa kuivat paloitellut ainekset poistamalla syöttökannen ja pudottamalla palaset yksi kerrallaan laitteen käydessä. Pidä kätesi aukon päällä. Tyhjennä säännöllisesti parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi.

## Viipalointiterien käyttö (jos osa sisältyy toimitukseen)

Katso kuvia **N1** - **N6**

### TÄRKEÄÄ

- Älä työnnä sormiasi syöttöputkeen.

### Viipalointiterien käyttäminen

- 1 Kiinnitä akseli ja kulho moottoriosaan.
- 2 Tartu levyn keskiosaan ja aseta se akseliin oikea puoli ylöspäin.
- 3 Aseta kansi paikalleen.
- 4 Aseta ainekset syöttöputkeen.
- 5 Käynnistä ja paina tasaisesti syöttöpainiketta.

### Vihjeitä ja neuvoja

- Käytä tuoreita raaka-aineita.
- Älä paloittele ruokaa liian pieniksi paloiksi. Täytä syöttöputki melko täyteen, jotta ainekset eivät liiku sivusuunnassa.
- Pystysuunnassa asetetut ainekset tulevat ulos lyhyempinä kuin vaakasuunnassa asetetut.
- Levyyn tai kulhoon jää aina hieman tähteitä.

## Lisälaitteen säilytys

Katso kuvaa **P**

Käytön jälkeen hienonnnusterä, emulgointityökalu, taikinatyökalu ja 4 mm:n viipalointi-/raastinlevy voidaan kaikki säilyttää kulhossa

Älä käytä yleiskonetta niin, että kulhoon on kiinnitettynä useampi kuin yksi työkalu. Käytä ainoastaan yhtä lisälaitetta kerrallaan.

## Johdon säilytys

Katso kuvaa **Q**

Työnnä johto sen säilytyslokeroon.

## Resepti

### Luumumarinadi

275 g hunajaa (jäähdytettyinä)  
25 g luumuja  
50 ml vettä

- 1 Aseta kaikki ainekset monitoimimyllyyn/myllyyn. Jäähdytä jääkaapissa yön yli.
- 2 Kiinnitä lisälaitte moottoriosaan.
- 3 Käännä sykäystoiminnolle 5 sekunnin ajaksi
- 4 Käyt haluamallasi tavalla.

## Hoitaminen ja puhdistaminen

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

### Virtayksikkö

- Pyyhi kostealla kankaalla ja kuivaa. Varmista, ettei liitännän alueella ole ruokajäämiä.
- Älä koskaan upota moottoriyksikköä veteen.
- Voit säilyttää ylimääräistä johtoa moottoriyksikön takana.

Puhdistusohjeet: Katso lisätietoja alla näkyvästä kuvasta **R**.

### Huolto ja asiakaspalvelu

- Jos laitteen käyttämisen aikana ilmenee ongelmia, katso lisätietoja käyttöohjeen Ongelmanratkaisuohteista tai siirry osoitteeseen [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ennen avun pyytämistä.
- Tuotteesi takuu koostuu sen varsinaisesta takuusta ja ostomaan kuluttajansuojasta.
- Jos Kenwood-tuotteesi vikaantuu tai siihen tulee toimintahäiriö, toimita tai lähetä se valtuutettuun KENWOOD-huoltokorjamon. Löydät lähimmän valtuutetun KENWOOD-huoltokorjaamon tiedot osoitteesta [visit www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) tai maakohtaisesta sivustosta.
- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.



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

Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä.

Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan.

Ongelmanratkaisuohteja		
Ongelma	Syy	Ratkaisu
Yleiskone ei toimi.	Ei virtaa.  Kulhoa ei ole kiinnitetty moottoriyksikköön kunnolla.  Kulhon kansi ei ole kunnolla paikoillaan.	Tarkista, että yleiskoneen virtajohto on seinän pistorasiassa. Tarkista, että kulho on kunnolla paikoillaan ja että kahva osoittaa kohti oikeaa etukulmaa. Tarkista, että kannen lukitus on oikeassa paikassa kahvan alueella. <b>Yleiskone ei toimi, jos kulho ja kansi eivät ole kunnolla paikoillaan.</b> Jos nämä tarkistukset eivät auta, tarkista kodin sulake.
	Irrotettava käyttöakseli irrotettuna moottoriosasta.	Kiinnitä Irrotettava käyttöakseli moottoriosaan en-nen kulhon kiinnitystä. Kulhon lisälaitteet ja varusteet eivät toimi, jos käyttöakselia ei ole kiinnitetty paikalleen.
Tehosekoitin tai monitoimimylly ei toimi.	Tehosekoitin tai pienoisleikkuri ei ole kunnolla paikoillaan.  Tehosekoitinta tai pienoisleikkuria ei ole koottu oikein.	Tehosekoitin tai pienoisleikkuri ei toimi, jos lukitus ei ole kunnolla paikallaan.  Tarkista, että teräyksikkö on kiristetty kannuun tai astiaan tiukasti.
Yleiskone pysähtyy kesken kaiken.	Yleiskone on ylikuormitettu tai suurin kapasiteetti on ylitetty. Kansi on auki.	Tarkista suurimmat kapasiteetit käyttösuositustaulukko  Tarkista, että kansi on kunnolla paikoillaan.
Tehosekoitin tai monitoimimylly vuotaa teräasetelman juuresta.	Tiiviste puuttuu. Tiiviste ei ole oikein paikallaan. Tiiviste on vaurioitunut.	Tarkista, että tiiviste on oikein paikallaan eikä se ole viallinen. Varaosien hankkimisesta on lisätietoja Huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
Yksikkö epävaka/voimakas värinä ja liike.	Käsitellään tahmeita ainesosia kuten taateleita. Valittu nopeus liian alhainen.	Parhaat tulokset saat, kun ensin rikot ainesosat "Sykäys"-toimintoa käyttämällä ja jatkat sen jälkeen käsittelyä suurimmalla nopeudella.
Välineet/osat toimivat heikosti.	Lue varusteiden Käyttö kappaleissa olevat vinkit. Tarkista, että osat on asennettu oikein.	

# Türkçe

## Güvenlik


- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- İlk kullanımdan önce, bıçak üzerindeki plastik bıçak kılıfı dahil tüm ambalaj malzemesini ve etiketleri çıkartın. Parçaları yıkayın: Bkz. 'Temizlik'.
- Fiş veya kablo hasar görürse, güvenlik nedeniyle, tehlikeye yol açmaması için Kenwood ya da yetkili bir Kenwood tamircisi tarafından değiştirilmelidir.
- **Keskin bıçaklara DOKUNMAYIN.** Bıçaklar ve diskler çok keskindir, dikkatli tutun. **Keskin bıçakları tutarken, kaseyi boşaltırken ve temizleme sırasında kesici kenardan uzak durarak tepesinden parmak uçlarınızla tutun.**
- **Sıcak malzemeleri İŞLEMİYİN.**
- **Mutfak robotuna ya da blendere sıcak sıvı dökerken dikkatli olun, ani buhar oluşumu sebebiyle dışarı sıçrayabilir.**
- Çalışırken cihazın başından asla ayrılmayın.
- Önerilen kullanım tablosunda belirtilen maksimum kapasiteleri aşmayın.
- **Cihazınızı aşağıda belirtilen süreleri aşacak şekilde aralıksız olarak çalıştırmayın. Uzun süre boyunca sürekli olarak çalışma cihazınıza zarar verebilir.**

Fonksiyon / Ek	Azami Çalışma Süresi	İşlemler arasında dinlendirme süresi
Blender	60 saniye	Cihazın fişini çekin ve 15 dakika boyunca soğumasını bekleyin
Kasedeki yoğun karışımlar (örn. Hamur)	60 saniye	
Mini doğrayıcı/Öğütücüyü	30 saniye	
Öğütücü	60 saniye	

- Robotu elinizle kaldırmayın veya taşımayın - elle tutmak yaralanmaya neden olabilir.
- Bıçağı ve alet milini her zaman malzemeleri kaseden dökmekten önce çıkarın.
- Cihazı, aletler kaseyi içindeyken çalıştırmayın.
- Bir seferde sadece bir eklenti kullanın.
- Güç kaynağına bağlıyken ellerinizi ve malzemeleri robot kasesinden ve mikser kabından uzak tutun. Yiyeceklerin içeri itilmesi gerekiyorsa, spatula gibi uygun bir alet kullanın.
- Başboş bırakıldıysa ve monte, demonte edilmeden veya temizlemeden önce daima cihazı kapatın ve fişini prizden çekin.
- Yiyecekleri asla parmaklarınızla gıda girişinden aşağı itmeyin. Her zaman sağlanan iticiyi kullanın.
- **Kap ya da öğütücü şişesi/kapağı takılı değilken, bıçak tertibatını asla güç ünitesine takmayın.**
- **DİKKAT:** Kapağı kaseden; blender veya öğütücüyü güç ünitesinden çıkarmadan önce:
  - cihazı kapatın;
  - tüm parçaların/bıçakların tamamen durmasını bekleyin;
  - blender kabını, mini doğrayıcı/öğütücü şişesini kabını bıçak tertibatından sökmemeye dikkat edin.
- Cihazı çalıştırmak için kapak yerine daima aç/kapat hız ayar düğmesini kullanın.
- Mutfak robotu, mutfak robotu kasesi ve kapak veya diğer eklentiler doğru şekilde takılıp kilitlenmedikçe çalışmayacaktır.
- **Kilitleme mekanizması aşırı yüke maruz kaldığında cihaz hasar görecektir ve yaralanmaya neden olabilecektir.**
- Asla onaylanmamış parçalar kullanmayın.
- Asla hasarlı bir cihaz kullanmayın. Kontrol veya tamir ettirin: bkz. 'Servis ve müşteri hizmetleri'.
- Cihazın motor kısmı, elektrik kablosu ya da elektrik fişinin ıslanmamasına özen gösterin.
- Elektrik kablosunun masa/tezgah kenarlarından sarkmasını ya da sıcak yüzeylere temas etmesini önleyin.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.

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

## Blender

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

## Öğütücü eklentileri

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

## Mini doğrayıcı/Öğütücüyü

- Baharatların işlenmesi plastik parçalara zarar verebilecekleri için önerilmemektedir.


## Öğütücü

- Çok sert olduğu ve bıçaklara zarar verebileceği için kurutulmuş zerdeçal köklerini işlemeyin.

## Dilimleme/rendeleme diski

- Diskler çok keskindir, takarken, çıkartırken ve temizlerken dikkatli olun.
- **Keskin bıçakları tutarken, kaseyi boşaltırken ve temizleme sırasında kesici kenardan uzak durarak parmak uçlarınızla tutun.**
- Yiyecekleri besleme tüpünden aşağı iterken asla parmaklarınızı kullanmayın. Sadece ürün ile birlikte verilen iticiyi kullanın.
- Kapağı çıkarmadan önce kapatın ve diskin tamamen durmasını bekleyin.

## Temizleme

- Temizlemeden önce, kapatın, bıçakların durmasını bekleyin ve fişini prizden çekin.
- Güç ünitesini nemli bir bezle silin, sonra kurulaşın. Kilitlenme bölgesinde  yiyecek artığı kalmadığından emin olun.
- Blender ve mil bıçak tertibatı dışındaki kase, kapak, itici ve diğer tüm eklentiler/aletler hem elde hem de bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Bıçak tertibatı fırça ile temizlenmeli ve akan su altında durulanmalıdır.
- Güç ünitesini veya blender/mil bıçak tertibatını suya sokmayın.



### Fişe takmadan önce

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

### İlk kullanımdan önce

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

## Parçalar

### Mutfak robotu

- ① Itici
- ② Besleme borusu
- ③ Kapak
- ④ Alet mili
- ⑤ Kase
- ⑥ Çıkarılabilir kumanda mili
- ⑦ Güç birimi
- ⑧ Hız/puls kumandası
- ⑨ Güvenlik kilitleri
- ⑩ Kordon sarma yuvası (arkada)

### Ek parçalar

Aşağıda listelenen eklerin hepsi mutfak robotunuzda olmayabilir. Ekler model çeşidine göre değişir. Pakete dahil olmayan eklentileri nasıl satın alabileceğinize ilişkin bilgiler için [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) adresini ziyaret edin.

### Standart ekler

- ⑪ Kesici bıçak
- ⑫ Hamur yoğurucu
- ⑬ Emülsiyon aracı
- ⑭ 4 mm Dilimleme/rendeleme diski

### Opsiyonel ekler

- ⑮ Narenciye sıkacağı (sağlanmışsa)  
A Sıkma konisi  
B Süzgeç
- ⑯ Öğütücü (sağlanmışsa)  
A Değirmen kapağı  
B Öğütücü bıçak tertibatı
- ⑰ Plastik blender (sağlanmışsa)  
A Kabı  
B Bıçak ünitesi  
C Sızdırmaz halka  
D Kapak  
E Doldurma kabı

- ⑱ Plastik mini doğrayıcı/öğütücü (sağlanmışsa)  
A Kavanoz  
B Conta bileziği  
C Bıçak tertibatı
- ⑲ 2 mm Dilimleme/rendeleme diski

## Mutfak Robotunuzun Kullanımı

Çizimlere **C** - **I** bakın

### ÖNEMLİ

- Keskin bıçakları tutarken dikkatli olun, daima parmak tutucudan tutun.
- Her zaman kaseyi ve eki robota malzemeleri eklemeyen önce yerleştirin.
- **Robotu çalıştırmak için kapağı kullanmayın, daima açma/kapama hız kontrolünü kullanın.**
- **Kase veya kapak düzgün olarak takılmadığında mutfak robotu çalışmayacaktır. Besleme tüpünün ve kase tutacağına ön sağ köşesine yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin.**
- Kısa aralıklarla darbe (**P**) kullanın. Puls, kontrol bu pozisyonda tutulduğu sürece çalışacaktır.
- **Kapağı çıkarmadan önce daima kapatın ve fişten çekin.**
- Mutfak robotunuz ile kahve öğütülemez ya da toz şekeri pudra şekeri halinde getirilemez.
- Kase içindeki karışıma badem özü ya da tatlandırıcı eklerken bunların plastik parçalara değmesini önleyin. Aksi halde kalıcı lekeler oluşabilir.

- 1 Sökülebilir mili güç ünitesi üzerine yerleştirin.
- 2 Sonra kase üzerindeki **C** ile güç ünitesi üzerindeki **I** hizalayarak kaseyi yerleştirin ve kilitlenene kadar **I** saat yönünde döndürün.
- 3 Aletinizi monte etmek için (bıçak, hamur aleti ve emülsiyon aracı) parmak tutucuları kullanarak ayrılabilir alet parçasını alet mili üzerine yerleştirin, eklentiye saat yönünün tersine çevirerek kilitleyin
- 4 Monte edilmiş aleti tahrik mili üzerine yerleştirin.
- 5 Kapağı yerleştirin - tahrik milinin/aletin üstünün kapağın ortasına yerleştiğinden emin olun.
- 6 Fişe takın, çalıştırın ve bir hız seçin. (Önerilen kullanım tablosuna bakın **O**).
- 7 Kapağı, parçaları ve kaseyi sökmek için yukarıdaki işlemi ters sırayla yürütün.

## Bıçağınızın Kullanımı

Çizimlere **C** - **I** bakın

- 1 "Mutfak robotunuzun kullanımı" altındaki talimatları uygulayın.

### Öneriler ve İpuçları

- Daha kalın doku için darbeli kontrol kullanın.
- Et, ekmek, sebze gibi yiyecekleri yaklaşık 2 cm büyüklükte kesin.
- Bisküviler ufalanmalı ve makine çalışırken besleme haznesinden eklenmelidir.
- Fazla karıştırmamaya dikkat edin.
- Pasta yaparken buzdolabından çıkarttığınız yağları beklemeden 2cm inç küpler halinde doğrayarak kullanın.
- Hurma gibi yapışkan meyveleri/malzemeleri işlerken en iyi sonucu elde etmek için, önce malzemeleri parçalamak amacıyla 'Puls' modunu kullanın, sonra maksimum hızda işlemeye devam edin.

## Hamur Aletinizin Kullanımı

Çizimlere **C** - **I** bakın

Mayalı hamur karışımları için kullanın.

- 1 "Mutfak robotunuzun kullanımı" altındaki talimatları uygulayın.

### Öneriler ve İpuçları

- 60 saniyeden daha uzun süre işlemeyin.
- Kuru malzemeleri kaseye koyun ve ıslak malzemeleri cihaz çalışırken besleme tüpünden aşağı ilave edin. Pürüzsüz, elastik bir hamur topu oluşana kadar işleyin.
- Tekrar yoğururken sadece elde yoğurun. Kasenin içinde tekrar yoğurma tavsiye edilmez, çünkü bunu yapmak mutfak robotunuzun dengesizleşmesine yol açabilir.

## Emülsiyon Aracınızın Kullanımı

Çizimlere **C** - **I** bakın

- 1 "Mutfak robotunuzun kullanımı" altındaki talimatları uygulayın.

### Öneriler ve İpuçları

- Kullanmadan önce kase ve aletin temiz ve yağlardan arınmış olduğundan emin olun.
- Mayonez - Yumurta ve baharatları kaseye ekleyin ve bir kaç saniye karıştırın. Makine çalışırken yağı besleme tüpünden sabit bir akışla ilave edin.

## Narenciye Sıkacağı'nın Kullanımı (sağlanmışsa)

Çizimlere **J1** - **J7** bakın

### ÖNEMLİ

- Süzgeç doğru kilitlenmedikçe narenciye sıkacağı çalışmayacaktır.

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

### Öneriler ve İpuçları

- 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.

## Öğütücünüzün Kullanımı

(sağlanmışsa)

Çizimlere **K1** - **K5** bakın



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

### Öneriler ve İpuçları

- Baharat işlerken optimum performans için öğütücüde bir seferde 50g'dan fazla baharat işlememenizi öneririz.
- İşlenmemiş baharatlar aromalarını çekilmiş baharatlara göre daha uzun süre korur, bu yüzden aromayı muhafaza etmek için her seferinde küçük miktarlar öğütün.
- Maksimum aroma ve baharatların yağlarını bırakmaları için öğütmeden önce kavurun.
- Çok sert olduğu ve bıçaklara zarar verebileceği için kurutulmuş zerdeçal köklerini öğütücüde işlemeyin.
- Zencefil işlemiden önce küçük parçalara doğrayın.
- Baharatları doğrarken en iyi sonuç için büyük kaseyi kullanmanız önerilir.

## Mini Doğrayıcınızın/Öğütücünüzün Kullanımı (sağlanmışsa)

Çizimlere **L1** - **L5** bakın

- 1 Malzemeleri kaseye koyun.
- 2 Sızdırmazlık halkasını bıçak ünitesine takın.
- 3 Bıçak ünitesini ters çevirin. Ana üniteyi bıçaklar aşağıya gelecek şekilde hazneye doğru indirin.
- 4 Bıçak ünitesini hazneye elle sıkıca vidalayın. Bıçak ünitesinin altında bulunan grafiğe bakın:  
 - Kilit açık pozisyon  
 - Kilitli pozisyon
- 5 Öğütücüyü güç ünitesinin üstüne takın ve kilitlemek için saat yönünde döndürün.
- 6 Maksimum hızı seçin veya puls (P) kontrolünü kullanın.

### Öneri ve İpuçları






- Bebek maması/püresi - öğütücüde işlemeyen önce gıdaların oda sıcaklığına gelmelerini bekleyin.
- Baharatları doğrarken en iyi sonuç için büyük kaseyi kullanmanız önerilir.

## Plastik Blenderinizin Kullanımı (sağlanmışsa)

Çizimlere **M1** - **M6** bakın

### ÖNEMLİ

- Eğer conta zarar gördüyse veya yanlış yerleştirildiyse sızdırma meydana gelir.
- Blender doğru yerleştirilmemişse cihaz çalışmayacaktır.

- 1 Sızdırmazlık halkasını bıçak ünitesine yerleştirin - sızdırmazlığın doğru yerleştirildiğinden emin olun.
- 2 Bıçak ünitesini altından tutun ve bıçakları hazneye yerleştirin - kilitlemek için yerine oturana kadar saat yönünün tersine çevirin. Bıçak ünitesinin altında bulunan grafiğe bakın:  
 - Kilit açık pozisyon  

- 3 Malzemelerinizi kabın içine koyun
- 4 Kapağı haznenin üzerine yerleştirin ve kilitlemek için klik sesi duyulana kadar saat yönünde çevirin. Doldurma kapağını takın.
- 5 Blenderi güç ünitesinin üzerine yerleştirin, blender üzerindeki  ile güç ünitesi üzerindeki  hizalayın ve kilitlemek için Saat yönünde döndürün .

### Öneri ve İpuçları

- Mayonez yaparken mikserin içine yağ hariç bütün malzemeleri koyun. Doldurma kabını çıkarın. Sonra, cihaz çalışırken, yağı kapaktaki delikten yavaşça ekleyin.

- Yoğun karışımların, örn. pateler ve dipler, kazınması gerekebilir. Eğer karışımın işlenmesi zorsa, daha fazla sıvı ekleyin.
- Baharatların işlenmesi plastik parçalara zarar verebilecekleri için önerilmemektedir.
- Katı malzemelerin karıştırılması - parçalar halinde kesin, doldurma kabını çıkarın sonra cihaz çalışırken parçaları teker teker atın. Elinizi açıklıktan uzak tutun. En iyi sonuçlar için düzenli olarak boşaltın.

## Kesme Disklerinizin Kullanımı (sağlanmışsa)

Çizimlere **N1** - **N6** bakın

### ÖNEMLİ

- Parmaklarınızı asla besleme haznesinin içine sokmayın.

- 1 Tahrik milini ve kaseyi güç ünitesinin üzerine yerleştirin.
- 2 Orta tutamaklardan tutarak, diski uygun yan üstlerle tahrik mili üzerine yerleştirin.
- 3 Kapağı yerleştirin.
- 4 Yiyecekleri besleme haznesine koyun.
- 5 Açın ve iticiyle eşit olarak itin.

### Öneri ve İpuçları

- Taze malzemeler kullanın.
- Yiyecekleri çok küçük kesmeyin. Besleme tüpünün genişliğini makul ölçüde doldurun. Bu yiyeceklerin işleme sırasından yanlardan kaymasını önler.
- Dik yerleştirilen yiyecek yatay yerleştirilen yiyecektekenden daha kısa çıkar.
- Çalıştırmadan sonra diskin üzerinde ya da çanağın içinde her zaman küçük miktarda artık olacaktır.

## Eklenti Depolama

Çizime **P** bakın

Kullandıktan sonra, bıçak, emülsiyon aleti ve 4mm dilimleme/rendeleme diski kase içinde birlikte depolanabilir.

Mutfak robotunu kasede birden fazla eklenti takılı iken kullanmayın. Bir seferde sadece bir eklenti kullanın.

## Kablo Saklama

Çizime **Q** bakın

Kabloyu kablo saklama kutusunun içine yerleştirin.

## Tarif

### Erik Marinatı

275g Bal (soğutulmuş)

25g Erik

50ml Su

- 1 Malzemelerin tümünü mini doğrayıcı/öğütücü içine koyun. Bir gece buzdolabında bekletin.
- 2 Eklenti güç ünitesine takın.
- 3 Darbeli olarak 5 saniye çalıştırın
- 4 Gereken şekilde kullanın.

## Bakım ve temizlik

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

## Güç birimi

- Nemli bir bezle silin, sonra kurulayın. Kilitlenme bölgesinde yiyecek artığı kalmadığından emin olun.
- Güç ünitesini suya sokmayın.
- Kablo fazlalığını güç ünitesi arkasındaki yerde toplayın.

Temizleme talimatları - İlgili çizime bakın **R**.

## Servis ve Müşteri Hizmetleri

- Cihazınızın çalışması ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, yardım istemeden önce bu kılavuzdaki 'Sorun Giderme Kılavuzu' bölümüne bakın veya [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) adresini ziyaret edin.
- Lütfen unutmayın, ürün ürünün satıldığı ülkedeki mevcut tüm garanti ve tüketici hakları ile ilgili yasal mevzuata uygun bir garanti kapsamındadır.
- Kenwood ürününüz arızalanırsa veya herhangi bir kusur bulursanız yetkili KENWOOD Servis Merkezine gönderin veya götürün. Size en yakın yetkili KENWOOD Servis Merkezinin güncel bilgilerine ulaşmak için [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) adresini veya ülkenize özel web sitesini ziyaret edin.
- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin'de üretilmiştir.



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

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır. Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir.

## Sorun giderme kılavuzu

Sorun	Neden	Çözüm
Mutfak robotu çalışmıyor.	Elektrik akımı yok.  Kase güç ünitesine doğru yerleştirilmemiş.  Kase kapağı doğru kilitlenmemiştir.	Fişin prize takılı olup olmadığını kontrol ediniz. Kasenin doğru yerleştirilip yerleştirilmediğini ve tutacağıın sağ ön tutma kenarına yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin. Kapak kilidinin tutma yerine doğru yerleşip yerleşmediğini kontrol edin. <b>Kase ve kapak doğru yerleştirilmemişse robot çalışmayacaktır.</b> Eğer yukarıdakilerden hiç biri değilse evinizdeki sigorta/devre kesicisini kontrol edin.
	Çıkarılabilir kumanda mili güç ünitesine takılı değil.	Çıkarılabilir kumanda milini kaseyi takmadan önce güç ünitesine takın. Kumanda mili takılmadığı sürece kase aletleri ve eklentiler çalışmayacaktır.
Blender veya öğütücü çalışmıyor.	Blender veya öğütücü doğru şekilde kilitlenmemiştir.	Blender veya öğütücü kilitleyiciye doğru şekilde takılmadığında çalışmayacaktır.
	Blender veya öğütücü doğru şekilde birleştirilmemiş.	Bıçak ünitesinin hazneye/kaseye tam sıkı şekilde takıldığından emin olun.
Robot çalışma sırasında duruyor.	Robot aşırı yüklenmiştir/ maksimum kapasitesini aşmıştır. Kapağın kilidi açıldı.	'Önerilen Kullanım Grafiği'ndeki' maksimum kapasiteleri kontrol edin.  Kapağın doğru kilitlenip kilitlenmediğini kontrol edin.
Blender veya çok amaçlı/ öğütücü bıçak tertibatı tabanından sızdırıyor.	Sızdırmaz halka yerinde değil. Sızdırmaz halka yerine doğru takılı değil. Sızdırmaz halka hasarlı.	Sızdırmaz halka hasarlı değilse, doğru takılıp takılmadığını kontrol ediniz. Hasarlı Sızdırmazlığın yedeğini elde etmek için "Servis ve müşteri hizmetleri"ne bakın.
Cihaz dengesiz/ağır titreşimler ve hareket.	Hurma gibi yapışkan meyveler/malzemeler işleniyor. Seçilmiş olan hız çok düşük.	En iyi sonucu elde etmek için, önce malzemeleri parçalamak amacıyla 'Puls' modunu kullanın, sonra maksimum hızda işlemeye devam edin.
Parça/ek parçalar iyi çalışmıyor.	"Ek Parçaların Kullanımı" bölümüne bakınız ve faydalı bilgilere göz atınız. Ek parçaların yerine doğru takılıp takılmadığını kontrol ediniz.	

## Bezpečnost


- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Před prvním použitím odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky včetně plas-tových krytů sekacích nožů. Umyjte jed-notlivé části: viz „Čištění“.
- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu, je z bezpečnostních důvodů nutné nechat ho vyměnit od firmy Kenwood nebo od autorizovaného servisního technika firmy Kenwood, aby se předešlo nebezpečí.
- **NEDOTÝKEJTE SE ostrých nožů.** Nože a kotouče jsou velmi ostré, zacházejte s nimi opatrně. **Při vyprazdňování nádoby a při čištění uchopte ostré sekací nože vždy za rukojeť pro prsty na horní části, dál od ostré hrany.**
- **NEZPRACOVÁVEJTE horké ingredience.**
- **Při nalévání horké tekutiny do kuchyňského robota nebo do mixéru buďte opatrní, protože může kvůli náhlému uvolnění páry vystříknout.**
- Přístroj v chodu nenechávejte nikdy bez dozoru.
- Nepřekračujte maximální množství uvedená v tabulce doporučených množství.
- **Nepoužívejte spotřebič bez přerušení déle než po dobu uvedenou níže. Při delším používání bez přerušení se může spotřebič poškodit.**

Funkce/nástavec	Maximální doba provozu	Doba odpočinku před dalším použitím
Mixér/mixér Blend-Xtract 2GO	60 s	Odpojte spotřebič a nechte na 15 minut vychladnout
Husté směsi v míse (např. kynuté těsto)	60 s	
Víceúčelový mlýnek	30 s	
Mlečí nástavec	60 s	

- Mixér nezdvihejte ani nepřenašejte za rukojeť, protože by se mohla utrhnout a způsobit zranění.
- Než vyprázdníte mísu, vyjměte nejprve nůž a nástrojový hřídel.
- Nepoužívejte přístroj s nástroji uloženými v míse.
- Používejte vždy pouze jeden nástavec.
- Pokud je mixér připojen do sítě, nekládejte do mísy robotu ani do nádoby mixéru ruce ani kuchyňské potřeby. Pokud je nutné zatlačit potraviny dolů, použijte vhodný nástroj, např. vařečku.
- Vždy přístroj vypněte a odpojte ho z elektrické zásuvky, pokud zůstává bez dozoru, a také před sestavováním, rozebíráním a čištěním.
- Potraviny nikdy netlačte do násypky prsty. Vždy používejte dodávaný pěchovač.
- **Nenasazujte nožovou jednotku na hnací jednotku, pokud není nasazená mixovací nádoba nebo nádoba/víko mlýnku.**
- **POZOR:** Před sundáním víka z mísy, mixéru, nebo mlýnku z hnací jednotky:
  - spotřebič vypněte;
  - počkejte, až se nasazené doplňky/nože úplně zastaví;
  - dbejte na to, abyste neodšroubovali pracovní nádobu mixéru nebo mini sekáčku/mlýnku od jednotky s noži.
- K ovládání kuchyňského robota nepoužívejte víko, ale vždy jen vypínač/ovládání rychlosti.
- Robot se nespustí, pokud nebude řádně zajištěná mísa a víko nebo jiné samostatné nástavce.
- **Pokud zajišťovací mechanismus vystavíte nadměrné síle, dojde k poškození přístroje a nebezpečí následného zranění.**
- Nepoužívejte příslušenství neschválené výrobcem.
- Přístroj nepoužívejte, pokud je poškozený. Nechejte jej zkontrolovat nebo spravit: viz část „Servis a údržba“.

- Hnací jednotka, přívodní kabel a zástrčka nesmějí přijít do styku s vodou.
- Nenechávejte přívodní kabel volně viset přes okraj stolu nebo pracovní plochy nebo se dotýkat horkých ploch.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.
- Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou spotřebič používat v případě, že jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou rizika, která jsou s používáním spojená.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.
- Nesprávné používání robotu, mixéru nebo mlýnku může způsobit zranění.
- Maximální výkon vychází z hodnot pro univerzální mlýnek/sekáček, který má nejvyšší příkon. Ostatní příslušenství mohou odebírat energie méně.

### Mixér

-  **NEZPRACOVÁVEJTE horké ingredience.**
- **NEBEZPEČÍ OPARENÍ:** Horké ingredience musíte před umístěním do nádoby nebo před mixováním nechat vychladnout na pokojovou teplotu.
- Při manipulaci s nožovým nástavcem buďte opatrní, a když nástroje čistíte, nedotýkejte se jejich ostří.
- Mixér pouštějte pouze s nasazeným víkem.
- Nádobu používejte jen s dodaným nožovým nástavcem.
- Mixér nikdy nespouštějte naprázdno.
- Recepty na ovocné koktejly (smoothie) - nikdy nemixujte zmrazené ingredience, které vytvořily pevnou hmotu, musíte je před přidáním do nádoby rozbít na kousky.

### Příslušenství mlýnku

- Nenasazujte nožovou jednotku na hnací jednotku, pokud není nasazena nádoba/víko.
- Nádobu/víko neodšroubovávejte, když je mlýnek nasazený na přístroji.
- Nedotýkejte se ostrých nožů - nožovou jednotku udržujte mimo dosah dětí.
- Mlýnek nesundávejte, dokud se nože zcela nezastaví.
- Pokud není mlýnek správně nasazený, nebude spotřebič fungovat.
- V mlýnku nezpracovávejte horké ingredience, před zpracováním je nechte vychladnout na pokojovou teplotu.

### Univerzálního mlýnku/Sekáčku

- Nedoporučujeme zpracovávat koření, protože může poškodit plastové části.


### Mlecí nástavec

- Nezpracovávejte sušený kurkumový kořen, protože je příliš tvrdý a mohl by poškodit nože.

### Krájecí/strouhací kotouč

- Kotouče jsou velmi ostré. Při jejich nasazování, vyjímání a čištění s nimi zacházejte opatrně.
- **Při manipulaci s ostrými sekacími noži, při vyprazdňování nádoby a při čištění vždy držte rukojeť pro prsty na straně, která je dál od ostré hrany.**
- Nikdy potraviny netlačte do násypky prsty. Používejte pouze dodávanou tlačku.
- Než sundáte víko, vypněte přístroj a počkejte, než se kotouč zcela zastaví.

### Čištění

- Před čištěním vždy přístroj vypněte, počkejte, než se zastaví nože, a odpojte přístroj od zdroje napájení.
- Hnací jednotku otřete vlhkým hadříkem a osušte ji. Dbejte na to, aby kolem zajišťovacího mechanismu  nebyly zbytky potravin.
- Mísu, víko, pěchovač a všechny nástavce/nástroje kromě nožové sestavy mixéru a mlecího nástavce lze mít v ruce a v myčce.
- Nožové sestavy je třeba očistit štětkou a opláchnout pod tekoucí vodou.
- Neponořujte hnací jednotku a nožovou jednotku mixéru/mlecího nástavce do vody.

### Před zapojením

- Přesvědčte se, že vaše elektrická zásuvka odpovídá zásuvce uvedené na spodní straně přístroje.
- Tento spotřebič splňuje nařízení ES č. 1935/2004 o materiálech a výrobcích určených pro styk s potravinami.

### Před prvním použitím

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

## Popis

### Kuchyňský robot

- ① Pěchovač
- ② Násypka
- ③ Víko
- ④ Nástrojový hřídel
- ⑤ Mísa
- ⑥ Oddělitelná část hnací hřídele
- ⑦ Hnací jednotka
- ⑧ Ovládání rychlosti / pulzní režim
- ⑨ Zajišťovací mechanismus
- ⑩ Úložné místo napájecího kabelu (v zadní části)

### Příslušenství

Váš kuchyňský robot nemusí v balení obsahovat veškeré níže uvedené příslušenství. Příslušenství závisí na variantě modelu. Informace o tom, jak dokoupit příslušenství, které není součástí balení, najdete na stránkách [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).

### Standardní nástavce

- ⑪ Nástavec s nožovými břity
- ⑫ Hnětací nástavec na těsto
- ⑬ Emulgovací nástroj
- ⑭ 4 mm Kotouč na plátky/strouhání

### Volitelné nástavce

- ⑮ Lis na citrusové plody (pokud je součástí balení)  
A Kužel  
B Sítko
- ⑯ Mlecí nástavec (pokud je součástí balení)  
A Víko mlýnku  
b Nožová sestava mlecího nástavce




- ⑰ Plastový mixér (pokud je součástí balení)  
A Mixovací nádoba  
B Nožová jednotka  
C Těsnící kroužek  
D Víko  
E Plnicí víčko
- ⑱ Akrylový univerzální mlýnek/sekáček (pokud je součástí balení)  
A Pohár  
B Těsnící kroužek  
C Nožová sestava
- ⑲ 2 mm Kotouč na plátky/strouhání

## Použití kuchyňského robota

Viz ilustrace **C** - **I**

### UPOZORNĚNÍ

- Buďte opatrní při použití ostrých nožů, vždy je držte za úchyty pro prsty.
- Mísu a příslušenství namontujte vždy předtím, než do přístroje vložíte ingredience.
- **Víko nepoužívejte ke spuštění přístroje, vždy jej zapínejte pomocí vypínače/ovladače rychlosti.**
- **Pokud nejsou mísa nebo víko správně nasazeny a zajištěny, nebude přístroj fungovat. Zkontrolujte, zda jsou násypka a držadlo mísy umístěny vpravo vpředu.**
- Pro rychlé zpracování použijte pulzní režim (**P**). Přístroj bude pracovat, dokud budete držet ovladač v příslušné poloze.
- **Přes sundáním víka vždy přístroj vypněte a odpojte od napájení.**
- Tento kuchyňský robot není vhodný k drcení nebo mletí zrnkové kávy nebo k drcení krystalového cukru na práškový.
- Přidáváte-li do směsi mandlovou esenci, dbejte na to, aby nepřišla do styku s materiály z plastu. Mohla by na nich zanechat neodstranitelné skvrny.

- 1 Nasadte oddělitelnou část hnacího hřídele na hnací jednotku.
- 2 Pak nasadte mísu tak, aby značka  na míse byla v rovině se značkou  na hnací jednotce, a otočte ve směru hodinových ručiček, dokud nezaklapne .
- 3 Při sestavení nástroje (sekacího nože, hnětacího nástavce na těsto a emulgovacího nástroje) umístěte pomocí úchytů pro prsty oddělitelnou část nástroje nad nástrojový hřídel a nasadte ji na něj; zajistěte nástavec otočením proti směru hodinových ručiček.
- 4 Nasadte sestavený nástroj na hnací hřídel.
- 5 Nasadte víko tak, aby vrchol hnací hřídele/nástroje byl uprostřed víka.



- Zapojte přístroj do elektrické zásuvky, zapněte ho a zvolte rychlost. (Viz tabulka doporučených rychlostí **9**.)
- Při snímání mísy, víka a příslušenství postupujte opačně.

## Používání sekacího nože

Viz ilustrace **C** - **I**

- Postupujte podle pokynů v části „Jak používat kuchyňský robot“.

### Rady a tipy

- Chcete-li dosáhnout hrubší konzistence, použijte pulzní režim.
- Potraviny jako maso, pečivo či zeleninu nakrájejte asi na 2 cm velké kostky.
- Suchary nalamte na kousky a vhažujte za chodu násypkou.
- Nenechávejte směs zpracovávat příliš dlouho.
- Při výrobě sladkého těsta použijte tuk přímo z chladničky nakrájený na kostky o velikosti 2 cm.
- Při zpracování lepkavého ovoce/přísad, například datlí, nejlepších výsledků dosáhnete, když je nejprve rozdrobite pomocí pulzního režimu a poté je budete dál mixovat při maximální rychlosti.

## Používání hnětacího nástavce na těsto

Viz ilustrace **C** - **I**

Používejte na kynutá těsta.

- Postupujte podle pokynů v části „Jak používat kuchyňský robot“.

### Rady a tipy

- Nezpracovávejte déle než 60 sekund.
- Do mísy nasypete suché ingredience a tekutinu přilévejte násypkou, když je spotřebič spuštěný. Zpracovávejte, dokud nevznikne hladká elastická koule těsta.
- Další hnětení provádějte pouze ručně. Další hnětení v míse se nedoporučuje, protože robot by se mohl převrhnout.

## Používání emulgačního kotouče

Viz ilustrace **C** - **I**

- Postupujte podle pokynů v části „Jak používat kuchyňský robot“.

### Rady a tipy

- Před použitím nádoby a nástroje zkontrolujte, zda jsou čisté a nejsou na nich zbytky tuku.
- Majonéza - Vložte do nádoby vejce a ochucovadla a několik sekund je míchejte.

Za běhu přístroje postupně rovnoměrně přilévejte násypkou olej.

## Používání lisu na citrusové plody (pokud je součástí balení)

Viz ilustrace **J1** - **J7**

### UPOZORNĚNÍ

- Pokud není sítko správně nasazeno, nebude lis na citrusové plody fungovat.

## Používání lisu na citrusové plody

- Nasadte hnací hřídel na hnací jednotku.
- Do mísy nasadte sítko tak, aby držadlo sítko bylo zajištěno přímo nad držadlem mísy.
- Otáčením nasadte kužel na hnací hřídel, dokud nezapadne na doraz.
- Rozkrojte ovoce na poloviny. Pak zapněte přístroj a ovoce přitlačte na kužel.

### Rady a tipy

- 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.

## Používání víceúčelového mlýnku (pokud je součástí balení)

Viz ilustrace **K1** - **K5**

- Vložte ingredience do nožové jednotky.
- Nasadte víčko a zajistěte otočením ve směru hodinových ručiček.
- Nasadte mlecí nástavec na hnací jednotku a zajistěte otočením ve směru hodinových ručiček.
- Zvolte rychlost nebo použijte pulzní režim (P).



### Rady a tipy

- Optimálních výsledků při mletí koření v mlecím nástavci dosáhnete, když budete mlít maximálně 50 g najednou.
- Celé koření si udržuje chuť a vůni mnohem déle než mleté koření, proto je nejlepší čerstvě namlít malé množství, aby se chuť a vůně zachovaly.
- Nejvíce chuti a esenciálních olejů se z celého koření uvolní, když ho před mletím opražíte.
- Nezpracovávejte v mlýnku sušený kurkumový kořen, protože je příliš tvrdý a mohl by poškodit nože.

- Zázvor před zpracováním nakrájejte na malé kousky.
- K sekání bylinek se nejlépe hodí hlavní mísa.

## Používání mini sekáčku/mlýnku (pokud je součástí balení)

Viz ilustrace **L1** - **L5**

- 1 Vložte suroviny do nádoby.
- 2 Nasadte těsnicí kroužek na nožovou jednotku.
- 3 Otočte nožovou jednotku vzhůru nohama. Nasadte ji na nádobku tak, aby nože směřovaly dolů.
- 4 Nožovou jednotku našroubujte na nádobku a jemně utáhněte. Řiďte se vyobrazením na spodní straně nožové jednotky:
  -  - nezajištěná pozice
  -  - zajištěná pozice
- 5 Nasadte mlýnek na hnací jednotku a otočením ve směru hodinových ručiček ho zajistěte.
- 6 Zvolte nejvyšší rychlost nebo použijte pulzní spínač (P).

### Rady a tipy






- Dětská výživa / pyré - před zpracováním v mlýnku nechte uvařené potraviny vychladnout na pokojovou teplotu.
- K sekání bylinek se nejlépe hodí hlavní mísa.

## Používání plastového mixéru (pokud je součástí balení)

Viz ilustrace **M1** - **M6**

### UPOZORNĚNÍ

- Když je těsnění poškozené nebo špatně nasazené, bude obsah unikat ven.
- Pokud není mixér správně nasazen a zajištěn, nebude přístroj fungovat.

- 1 Vložte těsnicí kroužek do nožové jednotky tak, aby správně zapadl do drážky.
- 2 Uchopte spodní stranu nožové jednotky a vložte nože do nádoby - zajistěte otočením proti směru hodinových ručiček. Řiďte se vyobrazením na spodní straně nožové jednotky:
  -  - nezajištěná pozice
  -  - zajištěná pozice
- 3 Vložte do nádoby přísady k mixování.
- 4 Nasadte víko na nádobu a otočte ve směru hodinových ručiček dokud nezaklapne. Nasadte plnicí víčko.
- 5 Nasadte mixér na hnací jednotku, srovnejte symbol  na mixéru se symbolem  na hnací jednotce a otočením ve směru hodinových ručiček zajistěte .

### Rady a tipy

- Při výrobě majonézy do přístroje vložte všechny ingredience kromě oleje. Odejměte plnicí víčko. Potom za běhu přístroje otvorem ve víku pomalu přidávejte olej.
- U hustých směsí, jako jsou paštiky a pomazánky, je někdy nutné seškrábat směs ze stěn nádoby. Je-li mixování obtížné, přidejte víc tekutiny.
- Nedoporučuje se mixovat tvrdá koření, protože by mohlo dojít k poškození plastových částí.
- Pokud budete chtít míchat suché ingredience - nakrájejte je na kousky, odejměte plnicí víčko a potom za chodu přístroje vhadzujte jeden kousek po druhém. Nestrkejte ruku do otvoru. Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud přístroj budete pravidelně vyprazdňovat.

## Používání krájecích kotoučů (pokud jsou součástí balení)

Viz ilustrace **N1** - **N6**

### UPOZORNĚNÍ

- Do násypky nestrkejte prsty.

- 1 Nasadte hřídel a mísu na hnací jednotku.
- 2 Kotouč uchopte za úchytku uprostřed a nasadte jej na hřídel příslušnou stranou nahoru.
- 3 Nasadte víko.
- 4 Příslušnou potravinu vložte do násypky.
- 5 Zapněte a rovnoměrně tlačte pěchovačem.

### Rady a tipy

- Používejte čerstvé suroviny
- Nekrájejte potraviny na příliš malé kousky. Vyplňte násypku do celé šířky. Zabráňte tím sklouzávání potravin stranou během zpracování.
- Potraviny krájené kolmo budou kratší než potraviny krájené podélně.
- Po zpracování na kotouči nebo v nádobě vždy zůstane trochu odpadu.

## Uložení nástavců

Viz ilustrace **P**

Sekací nůž, emulgovací nástroj, hnětací nástroj na těsto a 4mm krájecí/strouhací kotouč můžete po použití uložit společně do mísy.

Nepoužívejte kuchyňský robot s více nástroji nasazenými v míse. Používejte vždy pouze jeden nástavec.

## Uložení kabelu

Viz ilustrace 

Vložte kabel do úložného prostoru pro kabel.

## Recept

### Marináda ze sušených švestek

275 g medu (vychlazeného v lednici)

25 g sušených švestek



50 ml vody

- 1 Vložte všechny ingredience do mini sekáčku/mlýnku. Nechejte je přes noc v lednici.
- 2 Nasadte nástavec na napájecí jednotku.
- 3 Zapněte přístroj na 5 sekund v pulzním režimu.
- 4 Použijte marinádu podle potřeby.

## Péče a čištění

- Před čištěním robot vždy vypněte a přivodní kabel vytáhněte ze zásuvky.
- **S nožovou jednotou a krájecími kotouči zacházejte opatrně – jsou velmi ostré.**
- Některé potraviny způsobují změnu barevného odstínu plastických hmot. To je normální, plastický materiál se tím nepoškodí a chuť jídel zůstane stejná. Zbarvení je možné odstranit hadříkem navlhčeným v rostlinném oleji.

### Hnací jednotka

- Otrěte vlhkým hadříkem a osušte. Zkontrolujte, zda kolem zajišťovacího mechanismu nejsou zbytky potravin .
- Hnací jednotku nikdy neponořujte do vody.
- Nadbytečnou délku kabelu uložte do úložného prostoru na zadní straně hnací jednotky .

Pokyny k čištění – viz příslušné ilustrace .

## Servis a údržba

- Pokud při používání spotřebiče narazíte na jakékoli problémy, před vyžádáním pomoci si přečtěte část „Průvodce odstraňováním problémů“ v návodu nebo navštivte stránky [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Upozorňujeme, že na váš výrobek se vztahuje záruka, která je v souladu se všemi zákonnými ustanoveními ohledně všech existujících záručních práv a práv spotřebitelů v zemi, kde byl výrobek zakoupen.
- Pokud se váš výrobek Kenwood porouchá nebo u něj zjistíte závady, zašlete nebo odnesete jej prosím do autorizovaného servisního centra KENWOOD. Aktuální informace o nejbližším autorizovaném servisním centru KENWOOD najdete na webu [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) nebo na webu společnosti Kenwood pro vaši zemi.
- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.



### DŮLEŽITÉ INFORMACE PRO SPRÁVNOU LIKVIDACI VÝROBKU V SOULADU S EVROPSKOU SMĚNICÍ O ODPADNÍCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍCH (OEEZ)

Po ukončení doby provozní životnosti se tento výrobek nesmí likvidovat společně s domácím odpadem. Výrobek se musí odevzdat na specializovaném místě pro sběr tříděného odpadu, zřízeném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje.

## Průvodce odstraňováním problémů

Problém	Příčina	Řešení
Robot nefunguje.	<p>Není napájení.</p> <p>Mísa není správně nasazena na základnu.</p> <p>Víko mísy není ve správné poloze.</p>	<p>Zkontrolujte, zda je robot připojen do napájecí sítě.</p> <p>Zkontrolujte, zda je mísa správně umístěná a držadlo směřuje dopředu a doprava.</p> <p>Zkontrolujte, zda-li je západka víka umístěna ve správné poloze v oblasti rukojeti.</p> <p><b>Pokud nejsou mísa a víko správně nasazeny, přístroj nebude fungovat.</b></p> <p>Pokud se nejedná o žádný z uvedených případů, zkontrolujte pojistky/jistič ve vašem domě.</p>
	Na hnací jednotce není nasazená oddělitelná část hnací hřídele.	Než nasadíte mísu, nasadte oddělitelnou část hnací hřídele. Nástroje pro mísu a nástavce nebudou fungovat, pokud nebude nasazená hnací hřídel.
Mixér nebo mlýnek nefunguje.	<p>Mixér nebo mlýnek není správně zajištěný.</p> <p>Mixér nebo mlýnek není správně sestavený.</p>	<p>Pokud je mixér nebo mlýnek nesprávně zajištěný, nebude fungovat.</p> <p>Zkontrolujte, zda je nožová jednotka v nádobě/nádobce zcela utažená.</p>
Robot se během provozu zastaví.	<p>Robot přetížen/překročena maximální kapacita.</p> <p>Víko není zajištěno.</p>	<p>Zkontrolujte maximální hodnoty uvedené v tabulce doporučených rychlostí.</p> <p>Zkontrolujte, že víko je správně zajištěno.</p>
Mixér nebo víceúčelový mlýnek na nožové jednotce netěsní.	<p>Chybí těsnění.</p> <p>Těsnění není správně nasazeno.</p> <p>Těsnění je poškozeno.</p>	<p>Zkontrolujte, zda je těsnění nasazeno správně a zda není poškozeno.</p> <p>Pokud budete potřebovat náhradní těsnění, informace naleznete v části „Servis a údržba“.</p>
Přístroj je nestabilní/silné vibrace a pohyb.	<p>Zpracovávají se lepkavé ingredience, například datle.</p> <p>Zvolená rychlost je příliš nízká.</p>	<p>Nejlepších výsledků dosáhnete, když ingredience nejprve rozdrobíte pomocí pulzního režimu a poté je budete dál mixovat při maximální rychlosti.</p>
Malý výkon nástrojů anebo nástavců.	<p>Podívejte se do odpovídajících pokynů v oddíle „Používání nástavců“.</p> <p>Zkontrolujte, zda jsou nástavce správně sestaveny.</p>	

## Első a biztonság


- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Az első használat előtt távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét, valamint a műanyag késvédőket is. Mosogassa el a részegységeket (lásd „A készülék tisztítása”).
- Ha a csatlakozódugó vagy a hálózati vezeték sérült, azt a veszélyek megelőzése érdekében biztonsági okokból ki kell cseréltetni a Kenwood vagy egy hivatalos Kenwood szerviz szakemberével.
- **Ne érjen hozzá az éles késekhez.** A vágókések és a tárcsák nagyon élesek, óvatosan kezelje őket. **Az éles vágókések kezelésekor, az edény ürítésekor és a tisztítás során mindig a felül található fogórészt fogja meg, a vágóéltől távol.**
- **Ne dolgozzon fel forró hozzávalókat.**
- **Legyen óvatos, ha forró folyadékot önt a robotgépbe vagy a mixerbe, mert a hirtelen gőzképződés következtében a forró folyadék kifröccsenhet a készülékből.**
- Működés közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Ne lépje túl a felhasználási útmutató táblázatában megadott maximális kapacitásokat.
- **Ne működtesse a készüléket pihentetés nélkül az alábbiakban megadottnál hosszabb ideig. Ha hosszabb ideig működteti egyfolytában, azzal károsíthatja a készüléket.**

Funkció/tartozék	Maximális működési idő	A működtetések között szükséges pihentetés
Mixer	60 s	A hálózati csatlakozót húzza ki a konnektorból, és várjon 15 percet, hogy a készülék lehűljön
Sűrű anyag az edényben (pl. tészta)	60 s	
Mini daráló	30 s	
Daráló	60 s	

- Ne emelje fel, vagy hordozza a készüléket a fogantyúnál fogva – a fogantyú eltörhet, ami sérülést okozhat.
- A forgókést és a keverőeszköz szárát mindig vegye ki, mielőtt kiönti az edény tartalmát.
- Ne üzemeltesse a készüléket akkor, ha keverőeszközöket tárol az edényben.
- Mindig használja a tartozék tömőrudat.
- Tartsa távol kezét és a konyhai eszközöket a robotgép edényétől és a mixerpohártól, amikor a készülék csatlakoztatva van a hálózatra. Ha az ételt lejjebb kell nyomni, használjon megfelelő eszközt, például egy spatulát.
- Ha felügyelet nélkül hagyja a készüléket, illetve összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt mindig kapcsolja ki és a csatlakozódugót húzza ki a konnektorból.
- Az élelmiszert soha ne az ujjával nyomja le az adagolócsőben. Mindig használja a tartozék tömőrudat.
- **Soha ne szerelje a késegséget a meghajtóegységre a keverőpohár vagy a darálóedény/fedél nélkül.**
- FIGYELEM: Mielőtt eltávolítaná a fedelet az edényről, mixerről vagy a darálót a meghajtóegységről:
  - kapcsolja ki a készüléket;
  - várja meg, amíg a tartozékok/kések teljesen leállnak;
  - ügyeljen rá, nehogy a keverőpoharat vagy a mini darálót/darálóedényt lecsavarja a késegségről.
- Soha ne a fedéllel, hanem a be/ki/sebességszabályozóval működtesse a készüléket.
- A robotgép nem működik, ha a robotgép edénye és a fedél vagy egyéb külön tartozékok nincsenek megfelelően felszerelve a rögzítőszerkezetre.
- **A készülék megsérülhet és sérülést okozhat, ha a zárószervezetet túlzott erőnek teszik ki.**
- Csak engedélyezett tartozékot használjon.
- 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.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanak a készülékkel.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórához gyermekek ne férjenek hozzá.
- A készüléket üzemeltethetik olyanok is, akik mozgásukban, érzékelésükben vagy mentálisan korlátozottak, illetve nincs kellő hozzáértésük vagy tapasztalatuk, amennyiben a készüléket felügyelet mellett használják, vagy annak biztonságos használatára vonatkozóan utasításokkal látták el őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.
- Az aprító, mixer vagy daráló helytelen használata balesetet okozhat.
- A maximális terhelhetőséget a legnagyobb terheléssel működő mini daráló tartozék határozza meg. A többi tartozék kisebb teljesítménnyel működhet.

### Mixer

-  **NE dolgozzon fel forró hozzávalókat.**
- **ÉGÉSI SÉRÜLÉS KOCKÁZATA:** Forró hozzávalók esetén, mielőtt a keverőpohárba helyezné és összekeverné azokat, várja meg, hogy lehűljenek szobahőmérsékletre.
- Mindig óvatosan bánjon a késegységgel, és tisztítás közben ne nyúljon a vágóélekhez.
- A mixert csak akkor működtesse, ha a fedél a helyén van.
- Kizárólag a tartozék poharat és késegységet használja.
- Soha ne működtesse a mixert üresen.
- Smoothie receptek – jeges italok készítésekor a fagyott hozzávalókat törje darabokra, mielőtt a pohárba tenné.

### Daráló tartozékok

- Soha ne szerelje a késegységet a meghajtóegységre az edény/fedél nélkül.
- Soha ne csavarja le az edényt/fedelet, amíg a daráló fel van szerelve a készülékre.
- Ügyeljen arra, hogy ne érjen az éles vágókésekhez. – A késegységet gyermekektől tartsa távol.
- Soha ne távolítsa el a darálót addig, amíg a kések teljesen le nem álltak.
- A készülék nem működik, ha a daráló nincs megfelelően felszerelve.
- Ne dolgozzon fel forró hozzávalókat a darálóban, előbb várja meg, hogy lehűljenek szobahőmérsékletre.

### Mini daráló

- Fűszerek feldolgozására nem javasoljuk, mivel ezek károsíthatják a műanyag alkatrészeket.


### Daráló

- Szárított kurkumagyökeret ne őrölgjön, mert túl kemény, és károsíthatja a késeket.

### Szeletelő-/reszelőtárcsa

- A tárcsák nagyon élesek, ezért a felszerelés, leszerelés és tisztítás közben legyen óvatos.
- **Az éles vágókések kezelésekor, az edény üritésekor és a tisztítás során mindig a fogórészt fogja meg, a vágóéltől távol.**
- A zöldséget vagy gyümölcsöt soha ne az ujjával tolja le az adagolócsőben. Csak a tartozék tömőrudat használja.
- A kikapcsolás után mindig várja meg, amíg a tárcsa teljesen leáll, és csak utána vegye le a fedelet.

### Tisztítás

- Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, várja meg, amíg a kés leáll, és húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból.
- A meghajtóegységet törölje le egy nedves ronggyal, majd hagyja megszáradni. Ügyeljen arra, hogy a  rögzítőszerkezenél ne legyenek ételmaradékok.
- A mixer és a daráló késegysége kivételével az edény, fedél, tömőrúd, valamint az összes tartozék és keverőeszköz elmosható kézzel és mosogatógépben is.

- A késegeket tisztára kell kefélni, és folyó víz alatt le kell öblíteni.
- Ne merítse a meghajtóegységet vagy a mixer/daráló késegejét vízbe.

#### Csatlakoztatás előtt

- Ellenőrizze, hogy a háztartásában lévő hálózati feszültség paraméterei megegyeznek a készülék alján feltüntetett paraméterekkel.
- A készülék megfelel az élelmiszerekkel rendeltetészerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 1935/2004/EK rendelet követelményeinek.

#### Az első használat előtt

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

## A készülék részei

### Alapgép

- ① Tömőrúd
- ② Adagolócső
- ③ Fedél
- ④ Keverőeszköz szára
- ⑤ Edény
- ⑥ Levehető hajtótengely
- ⑦ Meghajtóegység
- ⑧ Sebességszabályozó/rövid üzem gomb
- ⑨ Biztonsági reteszek
- ⑩ Vezetéktároló (a hátalon)

### Tartozékok

Nem biztos, hogy minden alábbi tartozék megtalálható a robotgépe mellett. A tartozékok választéka a típustól függ. A csomagban nem található tartozékok megvásárlásával kapcsolatban a [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) webhely ad tájékoztatást.

### Alaptartozékok

- ⑪ Forgókés
- ⑫ Dagasztóeszköz
- ⑬ Emulgeáló eszköz
- ⑭ 4 mm-es szeletelő-/reszelőtárcsa

### Választható tartozékok

- ⑮ Citrusfacsaró (ha tartozék)
  - A Kúp
  - B Szűrő
- ⑯ Daráló (ha tartozék)
  - A Daráló fedele
  - B Daráló késege




- ⑰ Műanyag mixer (ha tartozék)
  - A Keverőpohár
  - B Késege
  - C Tömítőgyűrű
  - D Fedél
  - E Töltőnyílás kupakja
- ⑱ Műanyag mini daráló (ha tartozék)
  - A Edény
  - B Tömítőgyűrű
  - C Késege
- ⑲ 4 mm-es szeletelő-/reszelőtárcsa

## Az élelmiszer-aprító használata

Lásd **G** - **I** ábrák

#### FONTOS

- A késeket mindig óvatosan kezelje, és a fogórésznél fogja meg őket.
- Mindig rögzítse az edényt és a tartozékot a meghajtóegységhez, mielőtt betenné a hozzávalókat.
- **Soha ne a fedéllel, hanem a be/ki/sebességszabályozóval működtesse a készüléket.**
- **A robotgép nem működik, ha az edény vagy a fedél nincs megfelelően felszerelve a rögzítőszerkezetre. Ellenőrizze, hogy az adagolócső és az edény fogantyúja jobbra nézzen.**
- A rövid üzem funkciót (**P**) csak rövid ideig használja. A rövid üzem funkció addig működik, amíg a gombot lenyomva tartja.
- **A fedél eltávolítása előtt mindig kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a csatlakozót.**
- A robotgép nem alkalmas kávészemek aprítására vagy darálására, illetve porcukor kristálycukorból való előállítására.
- Mandulaesszencia, illetve egyéb ízesítőanyagok hozzáadásakor ügyelni kell arra, hogy ezek az anyagok ne érjenek a műanyaghoz, mert tartós elszíneződést okozhatnak.

- 1 Illessze a levehető hajtótengelyt a meghajtóegységre.
- 2 Ezután szerelje fel az edényt úgy, hogy az edényen látható  jel egy vonalban legyen a meghajtóegységen látható  jellel, majd jobbra elfordítva rögzítse .

- 3 A keverőeszköz összeszereléséhez (forgókés, dagasztóeszköz és emulgeáló eszköz) a fogórésznél megfogva helyezze a levehető eszközzésszt a keverőeszköz szára fölé, majd engedje le a helyére. A tartozékot balra elfordítva rögzítse.
- 4 Illessze az összeszerelt keverőeszközt a hajtótengelyre.
- 5 Helyezze fel a fedelet – a hajtótengely/ eszköz csúcsának a fedél középpontjába kell illeszkednie.
- 6 Csatlakoztassa a hálózathoz, kapcsolja be, majd válassza ki a sebességet. (Lásd a felhasználási útmutató táblázatát **Q**.)
- 7 A fedél, a tartozékok és az edény eltávolítását fordított sorrendben kell elvégezni.

## A forgókés használata

Lásd **C** - **I** ábrák

- 1 Kövesse „A robotgép használata” fejezetben leírt utasításokat.

### Tanácsok és tippek

- Durvább állag eléréséhez használja a rövid üzem funkciót.
- Az élelmiszert (húst, kenyeret, zöldséget) vágja fel kb. 2 cm-es kockákra.
- A kekszet törje darabokra, és a gép működése közben helyezze be az adagolócsövön keresztül.
- Ügyeljen arra, nehogy túl sokáig végezze a feldolgozást.
- Tészta készítésekor a zsiradékot egyenesen a hűtőszekrényből vegye ki, és vágja 2 cm élű kockákra.
- Ragacsos gyümölcsök/hozzávalók, például datolya feldolgozásakor a legjobb eredményt úgy érheti el, ha először a rövid üzem funkciót használja a hozzávalók megbontásához, majd a maximális sebességen folytatja a feldolgozást.

## A dagasztóeszköz használata

Lásd **C** - **I** ábrák

Kelt tészták készítéséhez használható.

- 1 Kövesse „A robotgép használata” fejezetben leírt utasításokat.

### Tanácsok és tippek

- Ne működtesse 60 másodpercnél tovább.
- 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.

- Az átgyúrás kézzel végezze, de ne a keverőedényben, mert a robotgép károsodhat.

## Az emulgeáló eszköz használata

Lásd **C** - **I** ábrák

- 1 Kövesse „A robotgép használata” fejezetben leírt utasításokat.

### Tanácsok és tippek

- A használat előtt ellenőrizze, hogy az edény és az eszköz tiszta és zsírmentes legyen.
- Majonéz – Tegye a tojást és a fűszereket az edénybe és keverje néhány másodpercig. A gép működése közben egyenletesen öntse hozzá az olajat az adagolócsövön keresztül.

## A citrusfacsaró használata (ha tartozék)

Lásd **J1** - **J7** ábrák

### FONTOS

- A citrusfacsaró nem működik, ha a szűrő nincs megfelelően rögzítve a helyén.

- 1 Szerelje fel a hajtótengelyt és az edényt a meghajtóegységre.
- 2 Illessze be a szűrőt az edénybe, ügyelve arra, hogy a szűrő fogója közvetlenül az edény fogója fölött legyen.
- 3 Helyezze rá, majd forgatva húzza rá teljesen a kúpot a hajtótengelyre.
- 4 Vágja félbe a gyümölcsöt. Kapcsolja be a robotgépet, és nyomja rá a gyümölcsöt a kúpra.

### Tanácsok és tippek

- A legkedvezőbb eredmény elérése érdekében szobahőmérsékleten tárolja és facsarja a gyümölcsöt, és a facsarás előtt kézzel lenyomva görgesse meg az asztalon.
- Az ivólé kinyerésének elősegítése érdekében facsarás közben mozgassa a gyümölcsöt oldalirányban ide-oda.
- Nagy mennyiségű ivólé készítésekor rendszeresen ürítse a szűrőt, hogy ne halmozódjon fel benne a gyümölcs-hús és a mag.

## A daráló használata (ha tartozék)

Lásd **K1** - **K5** ábrák

- 1 Helyezze a hozzávalókat a késégységbe.
- 2 Illessze rá a fedelet, és jobbra elfordítva rögzítse.
- 3 Helyezze a darálót a meghajtóegységre, és jobbra elfordítva rögzítse.



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

#### Tanácsok és tippek

- Az optimális eredmény elérése érdekében 50 g fűszernél többet egyszerre ne őröljön a darálóban.
- Az egész fűszerek sokkal hosszabb ideig megőrzik az aromájukat, mint az őrölt fűszerek, ezért célszerű, ha csak kis mennyiségű fűszert őröl meg egyszerre, hogy tovább megőrizze az aromáját.
- Az ízanyagok és illóolajok legjobb kinyerése érdekében célszerű az őrlés előtt megpirítani a fűszereket.
- Szárított kurkumagyökeret ne őröljön a darálóban, mert túl kemény, és károsíthatja a késeket.
- A gyömbért a feldolgozás előtt vágja fel apró darabokra.
- Fűszernövények aprításához a fő edényt célszerű használni.

### A mini daráló használata (ha tartozék)

Lásd **L1** - **L5** ábrák

- Tegye a hozzávalókat az edénybe.
- Helyezze a tömitőgyűrűt a késegységre.
- Fordítsa a késegységet fejfelé. Engedje le az edénybe, késekkel lefelé.
- Csavarja a késegységet az edényre, és szorítsa meg, amennyire kézzel lehet. Lásd a késegység alján látható ábrát:

 - Nyitott állás

 - Zárt állás

- Helyezze a darálót a meghajtóegységre, és jobbra elfordítva rögzítse.
- Válassza a legnagyobb sebességet, vagy használja a rövid üzem (P) funkciót.

#### Tanácsok és tippek

- Bébiétel/püré - a darálóban való feldolgozás előtt várja meg, hogy főtt étel lehűljön szobahőmérsékletre.
- Fűszernövények aprításához a fő edényt célszerű használni.

### A műanyag mixer használata (ha tartozék)




Lásd **M1** - **M6** ábrák

- Helyezze a tömitőgyűrűt a késegységre - ügyeljen arra, hogy a tömités pontosan a horonyba kerüljön.
- Szivárgást okozhat, ha a tömités sérült vagy nem megfelelően illeszkedik.**

- A késegységet alul megfogva engedje le a keverőpohárba - majd balra elfordítva rögzítse. Lásd a késegység alján látható ábrát:

 - Nyitott állás

 - Zárt állás

- Tegye a hozzávalókat a pohárba.
- Helyezze a fedelet a pohárra, és jobbra elfordítva rögzítse. Helyezze fel a töltőnyílás kupakját.
- Helyezze a mixert a meghajtóegységre úgy, hogy a mixeren látható  jel illeszkedjen a meghajtóegységen látható  jelhez, majd fordítsa el jobbra, amíg rögzül .

- A készülék nem működik, ha a mixer nincs megfelelően felszerelve a zárószerkezetre.**

#### Tanácsok és tippek

- Majonéz készítésekor helyezzen minden hozzávalót a mixerbe, az olaj kivételével. Vegye le a töltőnyílás kupakját. Ezután, a készülék működése közben, lassan adja hozzá az olajat a fedél nyílásán keresztül.
- Sűrű keverékek, például pástétomok és öntetek készítésekor előfordulhat, hogy le kell kaparni az edény oldalára tapadt masszát. Ha az anyag nehezen keverhető, adjon hozzá folyadékot.
- Ne aprítson fűszereket, mert károsíthatják a műanyag részeket.
- Száraz hozzávalók keverése - vágja darabokra a hozzávalókat, vegye le a töltőnyílás kupakját, majd a készülék működése közben egyenként dobálja be a darabokat. Tartsa a kezét a nyíláson. A legjobb eredmény elérése érdekében rendszeresen ürítse az edényt.

### A vágótárcsák használata (ha tartozék)

Lásd **N1** - **N6** ábrák

#### FONTOS

- Soha ne nyúljon kézzel az adagolócsőbe.

- Szerelje fel a hajtótengelyt és az edényt a meghajtóegységre.
- A középső fogórésznel megtartva a megfelelő oldalával felfelé helyezze a tárcsát a hajtótengelyre.
- Illesze a helyére a fedelet.
- Tegye be az ételt az adagolócsőbe.
- Kapcsolja be a gépet, és a tömőrúddal egyenletesen nyomja le a nyersanyagot.

#### Tanácsok és tippek

- Friss hozzávalókat használjon.
- Ne vágja az élelmiszert túl kicsire. Az adagolócső teljes szélességét töltsse ki. Így

megakadályozza, hogy a feldolgozás során a nyersanyag oldalra csússzon.

- A függőlegesen elhelyezett darabok rövidebbre lesznek vágva, mint a vízszintesen elhelyezett darabok.
- A feldolgozás után mindig marad kis mennyiségű élelmiszer a tárcsán vagy a tálban.

## Tartozéktároló

Lásd az **P** ábrát

Használat után a forgókés, az emulgeáló eszköz, a dagasztóeszköz és a 4 mm-es szeletelő-/reszelőtárcsa együtt tárolható az edényben.

Ne működtesse a robotgépet úgy, hogy több keverőeszköz is fel van szerelve az edényben. Egyszerre csak egy tartozékot használjon.

## Vezetéktároló

Lásd az **Q** ábrát

A vezetékét tárolja a vezetéktároló rekeszben.

## Recept

### Szilvapác

275 g méz (hűtőszekrényben lehűtve)

25 g aszalt szilva

50 ml víz

- 1 Öntse az összes hozzávalót a mini darálóba. Éjszaka tartsa hűtőszekrényben.
- 2 Illessze a tartozékot a meghajtóegységre.
- 3 Kapcsolja 5 másodpercre rövid üzem állásba.
- 4 Használja fel ízlés szerint.

## Karbantartás és tisztítás

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

### Meghajtóegység

- Törölje meg egy nedves ruhával, majd szárítsa meg. Ügyeljen arra, hogy a **Ⓢ** rögzítőszerkezenél ne legyenek ételmaradékok.
- Ne merítse vízbe a meghajtóegységet.
- A felesleges vezetékét tárolja a meghajtóegység hátoldalán kiképzett tárolóban.

Tisztítási utasítások - Lásd a vonatkozó ábrákat **R**.

## Szerviz és vevőszolgálat

- Ha bármilyen problémát tapasztal a készülék használata során, olvassa el a használati utasítás „Hibaelhárítási útmutató” fejezetét vagy látogasson el a [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) webhelyre, mielőtt segítséget kérne.
- A termékre garanciát vállalunk, amely megfelel az összes olyan előírásnak, amely a garanciális és a fogyasztói jogokat szabályozza abban az országban, ahol a terméket vásárolta.
- Ha a Kenwood termék meghibásodik, vagy bármilyen hibát észlel, akkor küldje el vagy vigye el egy hivatalos KENWOOD szervizközpontba. A legközelebbi hivatalos KENWOOD szervizközpontok elérhetőségét megtalálja a [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) weblapon vagy annak magyar verzióján.
- Tervezte és fejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.



### **FONTOS TUDNIVALÓK AZ EURÓPAI UNIÓ ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK HULLADÉKAIRA (WEEE) VONATKOZÓ IRÁNYELVÉRŐL**

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

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

Hibaelhárítási útmutató		
Hiba	A hiba lehetséges oka	Megoldás
A készülék nem indul el.	A készülék nincs feszültség alatt. Az edényt nem megfelelően szerelték a meghajtóegységre. Az edény fedele nem rögzül megfelelően.	Ellenőrizze, hogy a hálózati dugasz megfelelően van-e bedugva a konnektorba. Ellenőrizze, hogy az edény a helyén legyen, és a fogantyú jobbra nézzen.  Ellenőrizze, hogy a fedél retesze megfelelően rögzül-e a fogantyú mellett. <b>A készülék nem működik, ha az edény vagy a fedél nem megfelelően van felszerelve.</b> Ha a fentiek egyike sem hoz eredményt, ellenőrizze otthonában a biztosítékot.
	Az ⑤ levehető hajtótengely nincs felszerelve a meghajtóegységre.	Az edény behelyezése előtt szerelje az ⑤ levehető hajtótengelyt a meghajtóegységre. A keverőfejek és tartozékok csak akkor működnek, ha a hajtótengely fel van szerelve.
A mixer vagy a daráló nem működik.	A mixer vagy a daráló nincs megfelelően rögzítve.	A mixer vagy a daráló nem működik, ha nincs megfelelően felszerelve a rögzítőszerkezetre.
	A mixer vagy a daráló nincs megfelelően összeszerelve.	Ellenőrizze, hogy a késégység szorosan rögzítve legyen a keverőpoháron/edényen.
A készülék leáll használat közben.	A készüléket túlterhelte / túllépte a maximális kapacitást. A fedél kioldódott.	Ne lépje túl a „Felhasználási útmutatóban” jelzett maximális mennyiségeket.  Ellenőrizze, hogy a fedél megfelelően rögzül-e.
A mixer vagy a többfunkciós daráló a zárószerkezetnél szivárog.	Hiányzik a tömítés. A tömítés nem megfelelően illeszkedik a helyére. A tömítés megsérült.	Ellenőrizze a tömítést, hogy megfelelően illeszkedik-e és nem sérült-e. A cseretömítés beszerzéséről lásd: „Szerviz és vevőszolgálat”.
Az egység instabil/erősen rezeg és mozog.	Ragacsos gyümölcsök/ hozzávalók, például datolya feldolgozása van folyamatban. A kiválasztott sebesség túl alacsony.	A legjobb eredményt úgy érheti el, ha először a rövid üzem funkciót használja a hozzávalók megbontásához, majd a maximális sebességen folytatja a feldolgozást.
Egyes tartozékok nem működnek megfelelően.	Olvassa el az adott tartozékok használata szereplő tanácsokat. Ellenőrizze, hogy a tartozékok megfelelően vannak-e felszerelve.	

## Bezpieczeństwo obsługi


- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Przed pierwszym użyciem usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety, także plastikowe osłony ostrzy. Umyć części: zob. ustęp pt. „Czyszczenie”.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy Kenwood lub upoważnionego przez firmę Kenwood zakładu naprawczego w celu uniknięcia zagrożenia.
- **NIE dotykać ostrzy noży.** Noże i tarcze są bardzo ostre – zachować ostrożność. **Podczas obsługi ostrych noży, opróżniania miski oraz czyszczenia trzymać wyłącznie za przeznaczony do tego, znajdujący się u góry uchwyt i nie dotykać krawędzi tnącej.**
- **NIE rozdrabniać składników gorących.**
- **Podczas wlewania gorącego płynu do robota lub blendera należy zachować ostrożność, ponieważ płyn może wyprysnąć z urządzenia z powodu nagłego wytworzenia się pary.**
- Włączony urządzenie nie wolno zostawiać bez nadzoru.
- Nie przekraczać maksymalnej dozwolonej ilości składników, podanej w tabeli zaleceń.
- **Nie używać urządzenia bez przerwy przez czas dłuższy niż czasy podane poniżej. Nieprzerwana praca przez czas dłuższy może spowodować uszkodzenie urządzenia.**

Funkcja/nasadka	Maksymalny czas pracy	Długość przerwy pomiędzy etapami pracy
Blender	60 sekund	Wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego i odczekać 15 minut, aż urządzenie ostygnie
Gęste składniki w misce (np. ciasto na chleb)	60 sekund	
Kompaktowa krajalnica/młynek	30 sekund	
Młynek do kruszenia	60 sekund	

- Nie podnosić ani nie przenosić robota, trzymając za uchwyt – uchwyt może się oderwać, w konsekwencji czego może dojść do wypadku i urazu ciała.
- Przed opróżnianiem miski należy zawsze najpierw wymontować ostrze i trzonek końcówki.
- Nie używać urządzenia w czasie, gdy w misce przechowywane są przybory.
- Używać wyłącznie jednej nasadki naraz.
- Gdy urządzenie jest podłączone do prądu, do miski robota i dzbanka blendera nie wolno wkładać rąk ani przyborów kuchennych. Jeżeli konieczne jest popchnięcie składników, użyć odpowiedniego narzędzia, np. łopatki.
- Przed pozostawieniem urządzenia bez nadzoru oraz przed jego demontażem, montażem oraz czyszczeniem należy zawsze wyłączyć je i odłączyć od źródła zasilania.
- Żywności nie wolno popychać do podajnika palcami. Używać wyłącznie popychacza załączonego w zestawie.
- **Nie zakładać zespołu ostrzy na podstawę zasilającą, jeżeli nie został na nią założony dzbanek lub pojemnik/pokrywa młynka.**
- UWAGA: Przed zdjęciem pokrywy z miski lub blendera bądź młynka z podstawy zasilającej:
  - wyłączyć urządzenie;
  - zaczekać, aż nasadka/ostrza całkowicie się zatrzymają;
  - zachować ostrożność, by nie odkręcić dzbanka blendera lub pojemnika mini-rozdrabniacza/młynka z zespołu ostrzy.
- Nie używać pokrywy do włączania urządzenia – służy do tego wyłącznie regulator prędkości/włącznik.
- Robot nie będzie działać, jeżeli miska i pokrywa robota lub inne osobne nasadki nie zostaną prawidłowo zamocowane w blokadzie bezpieczeństwa.
- **Używanie nadmiernej siły podczas obsługi mechanizmu blokującego spowoduje uszkodzenie urządzenia, co może w konsekwencji spowodować wypadek i urazy ciała.**
- Nigdy nie stosować niekompatybilnych nasadek.

- 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 i wtyczki.
- Przewód sieciowy nie powinien zwisać z blatu, na którym stoi urządzenie ani stykać się z gorącymi przedmiotami lub powierzchniami.
- Dzieci należy nadzorować i nie dopuszczać, by bawiły się urządzeniem.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy na temat zastosowania tych urządzeń, o ile korzystają z nich pod nadzorem odpowiedniej osoby lub otrzymały instrukcje dotyczące ich bezpiecznej obsługi i rozumieją zagrożenia związane z ich użytkowaniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.
- Stosowanie robota, blendera lub młynka w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem i uszkodzeniem ciała.
- Wartość maksymalna mocy urządzenia odnosi się do nasadki mini-rozdrabniacza/młynka pracującej pod największym obciążeniem i pobierającej największą ilość prądu. Pobór mocy innych nasadek może być mniejszy.

### Blender

-  **NIE rozdrabniać składników gorących.**
- **RYZIKO POPARZENIA:** przed umieszczeniem w dzbanku i blendowaniem gorące składniki należy zawsze ostudzić do temperatury pokojowej.
- Wyjmując i zakładając zespół ostrzy należy zachować ostrożność. Podczas mycia nie dotykać krawędzi tnących.
- Blendera można używać wyłącznie z założoną pokrywą.
- Dzbanka używać wyłącznie z zespołem ostrzy załączonym w zestawie.
- Nie wolno uruchamiać blendera, jeżeli dzbanek jest pusty.
- Przepisy na napoje typu smoothie - nie mieszać składników, które zbrzyły się podczas zamrażania. Przed umieszczeniem ich w dzbanku należy je pokruszyć.

### Nasadki młynka

- Nie zakładać zespołu ostrzy na podstawę zasilającą, jeżeli nie został na niej zamontowany pojemnik lub pokrywa.
- Nigdy nie odkręcać pojemnika ani pokrywy w czasie, gdy młynek jest zamontowany na urządzeniu.
- Nie dotykać powierzchni tnących zespołu ostrzy - zespół ostrzy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Młynek zdejmować jedynie po całkowitym zatrzymaniu się ostrzy.
- Urządzenie nie będzie działać, jeżeli młynek nie został poprawnie zamocowany.
- W młynku nie wolno rozdrabniać gorących składników - należy je najpierw ostudzić do temperatury pokojowej.

### Kompaktowa krajalnica/młynek

- Nie zaleca się mielenia przypraw korzennych, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenie plastikowych elementów.

### Młynek do kruszenia

- Nie należy mielić suszonego korzenia kurkumy, ponieważ jest on bardzo twardy i może uszkodzić ostrza.

### Tarcza krojąca/trąca

- Tarcze są bardzo ostre. Przy ich zdejmowaniu, zakładaniu i czyszczeniu należy zachować ostrożność.

- **Podczas obsługi ostrych noży, opróżniania miski oraz czyszczenia trzymać wyłącznie za przeznaczony do tego uchwyt i nie dotykać krawędzi tnącej.**
- Żywności nie wolno popychać do podajnika palcami. Używać wyłącznie załączonego w zestawie popychacza.
- Przed zdjęciem pokrywy wyłączyć urządzenie i poczekać, aż tarcza całkowicie się zatrzyma.

## Czyszczenie

- Przed czyszczeniem wyłączyć urządzenie, poczekać, aż ostrze się zatrzyma, a następnie wyjąć wtyczkę blendera z gniazdka.
- Podstawę zasilającą wytrzeć wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć. Pamiętać o oczyszczeniu okolicy blokady bezpieczeństwa ⑨ z resztek składników.
- Miskę, pokrywę, popychacz i wszystkie nasadki/przybory oprócz zespołów ostrzy blendera i młynka można myć zarówno ręcznie, jak i w zmywarce.
- Zespoły ostrzy należy dobrze wyczyścić szczoteczką i opłukać pod bieżącą wodą.
- Podstawy zasilającej ani zespołu ostrzy blendera/młynka nie wolno zanurzać w wodzie.

### Przed podłączeniem do sieci

- Sprawdzić, czy napięcie sieciowe odpowiada danym znamionowym podanym na spodzie obudowy urządzenia.
- Urządzenie spełnia wymogi rozporządzenia Wspólnoty Europejskiej nr 1935/2004 dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

### Przed pierwszym użyciem

- 1 Zdjąć plastikowe osłony z ostrzy. **Zachować ostrożność, ponieważ ostrza 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”.

### Nasadki standardowe

- ⑪ Ostrze
- ⑫ Końcówka do zagniatania ciasta
- ⑬ Końcówka do łączenia niemieszających się składników płynnych
- ⑭ Tarcza do tarcia/krojenia na 4-milimetrowe plastry

## Oznaczenia

### Robot kuchenny

- ① Popychacz
- ② Podajnik
- ③ Pokrywa
- ④ Trzonek końcówki
- ⑤ Miska
- ⑥ Wyjmowany wał napędowy
- ⑦ Podstawa zasilająca
- ⑧ Regulator prędkości/przycisk pracy przerywanej
- ⑨ Blokady bezpieczeństwa
- ⑩ Schowek na przewód sieciowy (z tyłu)

### Nasadki

Nie wszystkie nasadki wymienione poniżej załączone są w zestawie z niniejszym robotem kuchennym. Rodzaj nasadek załączonych w zestawie zależy od zakupionego modelu. Informacje na temat tego, jak nabyć nasadkę niezłączoną w zestawie, znajdują się na stronie [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).

### Nasadki opcjonalne





- ⑮ Wyciskarka do cytrusów (jeżeli załączono w zestawie)
  - A Stożek
  - B Sitko
- ⑯ Młynek do kruszenia (jeżeli załączono w zestawie)
  - A Pokrywa młynka
  - B Zespół ostrzy młynka do kruszenia
- ⑰ Plastikowy blender (jeżeli załączono w zestawie)
  - A Dzbanek
  - B Zespół ostrzy
  - C Pierścień uszczelniający
  - D Pokrywa
  - E Zakrywa wlewu
- ⑱ Tarcza do tarcia/krojenia na 2-milimetrowe plastry

## Użytkowanie robota kuchennego

Zob. ilustracje **C** - **I**

### UWAGA

- Podczas czyszczenia i eksploatacji ostrza należy zachować ostrożność i zawsze trzymać je za uchwyt.
- Przed włożeniem składników miskę i nasadkę należy najpierw zamocować na podstawie zasilającej.
- **Nie używać pokrywy do włączania urządzenia – służy do tego wyłącznie regulator prędkości/włącznik.**
- **Robot nie będzie działać, jeżeli miska lub pokrywa nie zostaną prawidłowo osadzone w blokadach bezpieczeństwa. Podajnik i rączka miski muszą znajdować się z przodu i być skierowane na prawo.**
- Do trybu pracy przerywanej użyć przycisku (P). W tym trybie urządzenie pracuje tak długo, jak długo wciśnięty jest przycisk.
- **Przed zdjęciem pokrywy urządzenie należy wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.**
- Robot nie jest przeznaczony do rozdrabniania lub mielenia kawy ani do mielenia cukru na cukier puder.
- Dodając olejek migdałowy lub substancje smakowe do mieszanych składników, należy uważać, by nie zetknęły się z plastikowymi elementami, ponieważ może to spowodować trwałe plamy.

- 1 Na podstawie zasilającej zamocować wyjmowany wał napędowy.
- 2 Następnie zamocować miskę, układając oznaczenie  na misce równo z oznaczeniem  na podstawie zasilającej, i przekręcić miskę zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż zablokuje się na swoim miejscu .
- 3 Aby złożyć końcówkę (ostrze, końcówkę do zagniatania ciasta i końcówkę do łączenia niemieszających się składników płynnych), złapać za uchwyt i położyć odłączaną część końcówki na trzonku końcówki i włożyć na miejsce, przekręcając nasadkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ją zablokować na miejscu.
- 4 Złożoną końcówkę zamocować na wale napędowym.
- 5 Zamocować pokrywę – sprawdzając, czy górna część wału napędowego/nasadka wpasowała się w środek pokrywy.
- 6 Włożyć wtyczkę do gniazda zasilającego, włączyć urządzenie i ustawić prędkość (zob. tabela zaleceń ).
- 7 Aby zdjąć pokrywę, nasadki i miskę, wykonać wyżej opisane czynności w odwrotnej kolejności.

## Obsługa ostrza

Zob. ilustracje **C** - **I**

- 1 Postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w części pt. „Obsługa robota”.

### Porady i wskazówki

- Aby uzyskać mniej rozdrobnioną konsystencję, użyć trybu pracy przerywanej.
- Składniki takie jak mięso, chleb czy warzywa należy pokroić w kostkę wielkości ok. 2 cm.
- Ciastka należy połamać na mniejsze kawałki i wsypywać przez podajnik podczas pracy urządzenia.
- Składników nie należy miksować zbyt mocno.
- Wyrabiając ciasto, używać tłuszczu schłodzonego w lodówce, pokrojonego w kostkę wielkości ok. 2 cm.
- Aby uzyskać optymalne wyniki podczas miksowania owoców lub składników o kleistej konsystencji, np. daktyli, najpierw użyć trybu pracy przerywanej (P), aby rozdrobnić składniki, a następnie kontynuować na najwyższej prędkości.

## Obsługa końcówki do zagniatania ciasta

Zob. ilustracje **C** - **I**

Do wyrabiania ciast na bazie drożdży.

- 1 Postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w części pt. „Obsługa robota”.

### Porady i wskazówki

- Nie rozdrabniać składników przez czas dłuższy niż 60 sekund.
- Suche składniki umieścić w misce, a następnie, podczas pracy urządzenia, przez podajnik dodać składniki płynne. Miksować do momentu, gdy z ciasta uformuje się gładka kula o elastycznej konsystencji.
- Nie 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.

## Obsługa tarczy do łączenia niemieszających się składników płynnych

Zob. ilustracje **C** - **I**

- 1 Postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w części pt. „Obsługa robota”.

### Porady i wskazówki

- Przed użyciem sprawdzić, czy miska i końcówka są czyste i czy nie są tłuste.

- Majonez – jaja i przyprawy umieścić w pojemniku i miksować przez kilka sekund. W czasie pracy urządzenia stopniowo dodawać olej, wlewając go do podajnika równym strumieniem.

## Obsługa wyciskarki do cytrusów (jeżeli załączono w zestawie)

Zob. ilustracje **J1** - **J7**

### UWAGA

- Wyciskarka do cytrusów nie będzie działać, jeżeli sitko nie zostanie prawidłowo zablokowane.

- 1 Na podstawie zasilającej zamocować wał napędowy i miskę.
- 2 Do miski zamocować sitko – pamiętając, by uchwyt sitka był zablokowany we właściwym położeniu (bezpośrednio nad uchwytem miski).
- 3 Stożek umieścić na wale napędowym, przekręcając go do momentu, aż całkowicie opadnie.
- 4 Owoce pokroić na połówki. Włączyć urządzenie, ułożyć owoc na stożku i nacisnąć.

### Porady i wskazówki

- 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 przesuwaj 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.

## Obsługa młynka do kruszenia (jeżeli załączono w zestawie)

Zob. ilustracje **K1** - **K5**

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



### Porady i wskazówki

- Najlepsze wyniki uzyskuje się, nie mieląc za jednym razem w młynku więcej niż 50 g przypraw.

- Całe przyprawy znacznie dłużej zachowują aromat niż przyprawy zmielone, dlatego najlepiej jest mieć niewielką ich ilość na raz.
- Pełen aromat i smak przyprawy można wydobyć, prażąc ją w całości przed zmieleniem.
- W młynku nie należy mielić suszonego korzenia kurkumy, ponieważ jest on bardzo twardy i może uszkodzić ostrza.
- Imbir należy przed zmieleniem pokroić na małe kawałki.
- Najlepsze wyniki podczas siekania ziół daje użycie miski głównej.

## Obsługa kompaktowej krawalnicy/ młynka (jeżeli załączono w zestawie)

Zob. ilustracje **L1** - **L5**

- 1 Umieścić składniki w pojemniku.
- 2 Na zespole ostrzy umieścić pierścień uszczelniający.
- 3 Zespół ostrzy odwrócić do góry nogami. Skierowawszy ostrza ku dołowi, włożyć go do pojemnika.
- 4 Mocno przykręcić zespół ostrzy ręcznie do pojemnika. Rysunki na spodzie zespołu ostrzy wskazują pozycję:
  -  - Pozycja „odblokowane”
  -  - Pozycja „zablokowane”
- 5 Umieścić młynek na podstawie zasilającej i zablokować go na miejscu, przekręcając zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- 6 Wybrać prędkość maksymalną lub użyć trybu pracy przerywanej (P).

### Porady i wskazówki

- Żywność dla niemowląt, przeciery – przed rozdrobnieniem składników gotowanych w młynku należy odczekać, aż ostygną do temperatury pokojowej.
- Najlepsze wyniki podczas siekania ziół daje użycie miski głównej.

## Obsługa plastikowego blendera (jeżeli załączono w zestawie)

Zob. ilustracje **M1** - **M6**


### UWAGA


- Jeżeli uszczelka zostanie niepoprawnie założona lub uszkodzona, składniki będą wyciekać z dzbanka.
- Urządzenie nie będzie działać, jeśli blender nie zostanie prawidłowo zamocowany w blokadzie bezpieczeństwa.




- 1 Na zespół ostrzy założyć pierścień uszczelniający, zwracając uwagę na to, by pierścień był poprawnie włożony w rowki.



- 2 Trzymając zespół ostrzy za spodnią część, wsunąć go do dzbanka i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do momentu, aż zostanie zabezpieczony na swoim miejscu. Rysunki na spodzie zespołu ostrzy wskazują pozycję:

 - Pozycja „odblokowane”

 - Pozycja „zablokowane”

- 3 W dzbanku umieścić składniki.
- 4 Na dzbanek założyć pokrywę i przekręcić ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż rozlegnie się kliknięcie. W otworze pokrywy umieścić zakrywkę wlewu.
- 5 Na podstawie zasilającej umieścić dzbanek, oznaczenie  na dzbanku ustawić równo z oznaczeniem  na podstawie zasilającej i przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż się zablokuje .

### Porady i wskazówki

- Przygotowując majonez, w blenderze należy umieścić wszystkie składniki oprócz oleju. Wyjąć zakrywkę wlewu. Następnie włączyć urządzenie i przez otwór w pokrywie powoli dodawać olej.
- Gęste mieszanki, np. pasztety i sosy typu dip, mogą wymagać zgarniania składników ze ścianek dzbanka. Jeżeli składniki trudno jest rozdrobnić, dodać większą ilość składników płynnych.
- Nie zaleca się mielenia przypraw korzennych, ponieważ mogą uszkodzić plastikowe elementy.
- Miksowanie suchych składników – składniki pokroić na kawałki, zdjąć zakrywkę wlewu, a następnie włączyć urządzenie i wrzucić składniki przez otwór po jednym kawałku naraz. Nad otworem należy trzymać dłoń. Najlepsze wyniki daje regularne opróżnianie dzbanka.

### Obsługa tarcz krojących (jeżeli załączono w zestawie)

Zob. ilustracje **N1** - **N6**

#### UWAGA

- Do podajnika nie wolno wkładać palców.

- 1 Na podstawie zasilającej zamocować wał napędowy i miskę.
- 2 Trzymając tarczę za środkowy uchwyt, umieścić tarczę na wale napędowym, odpowiednią stroną skierowaną do góry.
- 3 Założyć pokrywę.
- 4 Włożyć składniki do podajnika.
- 5 Włączyć urządzenie i za pomocą popychacza równomiernie popychać składniki do podajnika.

### Porady i wskazówki

- Używane składniki powinny być świeże.
- Nie kroić składników na zbyt małe kawałki. Szerokość otworu podajnika wypełnić składnikami niemal całkowicie. Zapobiega to zsuwaniu się składników bokami podczas rozdrabniania.
- Składniki umieszczone pionowo są po pokrojeniu lub rozdrobnieniu krótsze niż składniki umieszczone poziomo.
- Po skończonej pracy na tarczach krojących/trących i w misce zawsze pozostaje niewielka ilość resztek.

### Schówek na nasadki

Zob. ilustracja **P**

Po zakończeniu pracy ostrza, końcówkę do łączenia niemieszających się składników płynnych, końcówkę do zagniatania ciasta i 4-mm tarczę krojącą/trącą można przechowywać razem w misce.

Nie używać robota przy zamocowanej w misce więcej niż jednej nasadce. Używać wyłącznie jednej nasadki naraz.

### Schówek na przewód zasilający

Zob. ilustracja **Q**

Przewód wsunąć do schowka na przewód zasilający.

### Przepis

#### Marynata śliwkowa

275 g miodu (schłodzonego w lodówce)

25 g śliwek

50 ml wody

- 1 Wszystkie składniki umieścić w kompaktowej kralajnicy/młynku. Wstawić na noc do lodówki.
- 2 Na podstawie zasilającej zamocować nasadkę.
- 3 Na 5 sekund włączyć tryb pracy przerywanej
- 4 Stosować w preferowany sposób.

### Konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenie wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- **Dotykając ostrzy i tarcz krojących, należy zachować szczególną ostrożność – są bardzo ostre.**
- Niektóre składniki mogą spowodować przebarwienie plastikowych elementów urządzenia. Jest to całkowicie normalne zjawisko, które nie ma szkodliwego wpływu

na tworzywo ani na smak potraw. Pocieranie płam szmatką umoczoną w oleju roślinnym może pomóc je usunąć.

#### Podstawa zasilająca

- Wytrzeć wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć. Pamiętać o oczyszczeniu okolicy blokady bezpieczeństwa z resztek składników.
- Nie zanurzać podstawy zasilającej w wodzie.
- Niepotrzebną część przewodu sieciowego można przechowywać w schowku na przewód w tylnej części podstawy zasilającej.

Instrukcja czyszczenia – zob. odpowiednia ilustracja **R**.

### Serwis i punkty obsługi klienta

- W razie wszelkich problemów z obsługą urządzenia przed zwróceniem się o pomoc należy zapoznać się ze wskazówkami w części pt.: „Rozwiązywanie problemów” w instrukcji obsługi urządzenia lub odwiedzić stronę internetową [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Prosimy pamiętać, że niniejszy produkt objęty jest gwarancją, która spełnia wszystkie wymogi prawne dotyczące wszelkich istniejących praw konsumenta oraz gwarancyjnych w kraju, w którym produkt został zakupiony.
- W razie wadliwego działania produktu marki Kenwood lub wykrycia wszelkich usterek prosimy przesłać lub dostarczyć urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego firmy KENWOOD. Aktualne informacje na temat najbliższych punktów serwisowych firmy KENWOOD znajdują się na stronie internetowej firmy, pod adresem [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) lub adresem właściwym dla danego kraju.
- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.

#### Uwagi dotyczące prawidłowego usuwania produktu.

Na koniec okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać do odpadów miejskich. Można go dostarczyć do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia z powodu jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, w celu uzyskania znaczącej oszczędności energii i zasobów. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi, z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Na obowiązek osobnego usuwania sprzętu AGD wskazuje umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.



Rozwiązywanie problemów		
Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Robot nie działa.	Brak prądu.  Miska jest nieprawidłowo zamocowana na podstawie zasilającej. Pokrywa miski nie jest poprawnie zablokowana.	Sprawdzić, czy robot jest podłączony do prądu. Sprawdzić, czy miska jest poprawnie założona, a uchwyt miski znajduje się z przodu po prawej stronie. Sprawdzić, czy blokada bezpieczeństwa jest poprawnie zamocowana w okolicy uchwytu. <b>Robot nie będzie działać, jeżeli miska i pokrywa nie zostały prawidłowo zamocowane.</b> Jeżeli żadna z powyższych czynności nie rozwiązuje problemu, sprawdzić bezpieczniki/przerywacze w domowej instalacji elektrycznej.
	Wyjmowany wał napędowy nie jest zamocowany na podstawie zasilającej.	Wyjmowany wał napędowy zamocować na podstawie zasilającej przed zamocowaniem miski. Mieszadła i nasadki nie będą działać, jeżeli wał napędowy nie będzie zamocowany.
Blender lub młynek nie działa.	Blender lub młynek nie został poprawnie zablokowany na miejscu.	Blender ani młynek nie będą działać, jeżeli nie zostaną prawidłowo zamocowane w blokadzie bezpieczeństwa.
	Blender lub młynek nie został poprawnie złożony.	Sprawdzić, czy zespół ostrzy jest mocno dokręcony do dzbanka/pojemnika.
Robot zatrzymuje się w czasie pracy.	Urządzenie jest przeciążone/ przekroczono maksymalną pojemność. Pokrywa jest odblokowana.	Sprawdzić w tabeli zaleceń, ile wynosi maksymalna dozwolona ilość dla danych składników. Sprawdzić, czy pokrywa została prawidłowo zablokowana.
Blender lub młynek wielofunkcyjny jest nieszczelny – składniki wyciekają przez podstawę zespołu ostrzy	Uszczelka nie została założona. Uszczelka została nieprawidłowo założona. Uszczelka jest uszkodzona.	Sprawdzić, czy uszczelka została prawidłowo założona i czy nie jest uszkodzona. Informacje na temat tego, gdzie można zakupić zapasową uszczelkę, znajdują się w części pt. „Serwis i punkty obsługi klienta”.
Urządzenie jest niestabilne/mocno wibruje i porusza się.	Miksowane są owoce lub składniki o kleistej konsystencji, np. daktyle. Wybrana prędkość obrotów jest zbyt niska.	Aby uzyskać optymalne wyniki, najpierw użyć trybu pracy przerywanej (P), aby rozdrobnić składniki, a następnie kontynuować na najwyższej prędkości.
Końcówki/nasadki nie funkcjonują prawidłowo.	Zob. wskazówki w części dotyczącej użytkowania danej końcówki/nasadki. Sprawdzić, czy nasadka została prawidłowo zmontowana.	

# Ελληνικά

## Ασφάλεια


- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Πριν από την πρώτη χρήση, αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τυχόν ετικέτες, καθώς και τα πλαστικά καλύμματα λεπίδων. Πλύνετε τα μέρη: βλ. «Καθαρισμός».
- Εάν το βύσμα ή το καλώδιο υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την Kenwood ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό της Kenwood προκειμένου να αποφευχθεί ενδεχόμενος κίνδυνος.
- **ΜΗΝ αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες.** Οι λεπίδες και οι δίσκοι είναι πολύ κοφτερά, να τα χειρίζεστε με προσοχή. **Να κρατάτε πάντα τη συσκευή από τη λαβή στο επάνω μέρος, μακριά από την κοφτερή πλευρά, κατά τον χειρισμό των κοφτερών λεπίδων, το άδειασμα του μπολ και τον καθαρισμό.**
- **ΜΗΝ επεξεργάζεστε καυτά υλικά.**
- **Προσέξτε όταν βάζετε καυτό υγρό στον επεξεργαστή τροφίμων ή στο μπλέντερ, καθώς μπορεί να εκτοξευτεί από τη συσκευή λόγω απότομης δημιουργίας ατμού.**
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη.
- Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες που αναγράφονται στον πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων.
- **Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας για διάστημα μεγαλύτερο από αυτά που προσδιορίζονται παρακάτω, χωρίς να την αφήνετε να «ξεκουραστεί» για κάποια ώρα. Η συνεχής επεξεργασία για μεγαλύτερα διαστήματα μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή.**

Λειτουργία/ Εξάρτημα	Μέγιστος χρόνος λειτουργίας	Διάστημα μη λειτουργίας μεταξύ των χρήσεων
Μπλέντερ	60 δευτ.	Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει για 15 λεπτά
Παχύρρευστα μείγματα στο μπολ (π.χ. ζύμη)	60 δευτ.	
Μίνι κόφτης/Μύλος	30 δευτ.	
Μύλος αλέσματος	60 δευτ.	

- Μη σηκώνετε ή μεταφέρετε τον επεξεργαστή από τη λαβή, καθώς μπορεί να σπάσει και να προκληθεί τραυματισμός.
- Αφαιρείτε πάντα τη λεπίδα μαχαιριού και τον άξονα εργαλείου πριν αδειάσετε το περιεχόμενο του μπολ.
- Μην θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία με εργαλεία αποθηκευμένα μέσα στο μπολ.
- Χρησιμοποιείτε ένα μόνο εξάρτημα τη φορά.
- Προσέξτε να μην βάζετε τα χέρια σας ή σύνεργα μέσα στο μπολ του επεξεργαστή και στην κανάτα του μπλέντερ, ενόσω η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος. Εάν πρέπει να πιέσετε τα τρόφιμα, χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο σύνεργο, όπως η σπάτουλα.
- Να απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή και να την αποσυνδέετε από την παροχή ρεύματος, όταν δεν την επιβλέπετε και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας για να ωθήσετε τα τρόφιμα προς τα κάτω στο σωλήνα τροφοδοσίας. Να χρησιμοποιείτε πάντα τον ωστήρα που παρέχεται.
- **Μην προσαρμόζετε ποτέ τη διάταξη λεπίδων στη μονάδα μοτέρ, χωρίς να έχετε προσαρμόσει την κανάτα ή το δοχείο του μύλου/καπάκι του μύλου.**
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Προτού αφαιρέσετε το καπάκι από το μπολ, το μπλέντερ ή τον μύλο από τη μονάδα μοτέρ:
  - απενεργοποιήστε τη συσκευή,
  - περιμένετε έως ότου το εξάρτημα/οι λεπίδες σταματήσουν εντελώς,
  - προσέξτε να μην ξεβιδώσετε την κανάτα του μπλέντερ ή το μίνι κόφτη/μύλο από τη μονάδα με τις λεπίδες.
- Μην χρησιμοποιείτε το καπάκι για να θέσετε σε λειτουργία τον επεξεργαστή. Χρησιμοποιείτε πάντα το διακόπτη λειτουργίας ή το ρυθμιστή ταχύτητας.

- Ο επεξεργαστής δεν θα λειτουργήσει εάν το μπολ και το καπάκι του επεξεργαστή ή άλλα χωριστά εξαρτήματα δεν έχουν ασφαλίσει σωστά στην ενδοασφάλεια.
- **Εάν ασκηθεί υπερβολική δύναμη στον μηχανισμό ενδοασφάλειας, αυτή η συσκευή θα υποστεί ζημιά και ενδέχεται να προκληθεί τραυματισμός.**
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευή που έχει υποστεί βλάβη. Στείλτε την για έλεγχο ή επισκευή: βλ. ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- Μην αφήνετε ποτέ να βραχούν η μονάδα μοτέρ, το καλώδιο ή το φιλς.
- Μην αφήνετε το καλώδιο ρεύματος να κρέμεται από την άκρη τραπέζιου ή πάγκου εργασίας, ούτε να έρχεται σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη πείρας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δεν θα φέρει καμία ευθύνη εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με ακατάλληλο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.
- Η κακή χρήση του επεξεργαστή, του μπλέντερ ή του μύλου μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Η μέγιστη τιμή βασίζεται στο εξάρτημα μίνι κόφτη/μύλου που δέχεται το μεγαλύτερο φορτίο. Τα υπόλοιπα εξαρτήματα ενδέχεται να καταναλώνουν λιγότερη ισχύ.

### Μπλέντερ

-  **ΜΗΝ επεξεργάζεστε ζεστά υλικά.**
- **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ:** Θα πρέπει να αφήνετε τα καυτά υλικά να κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου, προτού τα τοποθετήσετε στην κανάτα ή τα αναμειξτε.
- Να είστε πάντα προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τη διάταξη λεπίδων και να αποφεύγετε την επαφή με την αιχμή των λεπίδων όταν τις καθαρίζετε.
- Να χρησιμοποιείτε το μπλέντερ μόνον όταν το καπάκι είναι στη θέση του.
- Να χρησιμοποιείτε την κανάτα μόνο με τη διάταξη λεπίδων που παρέχεται.
- Μην θέτετε ποτέ το μπλέντερ σε λειτουργία όταν είναι άδειο.
- Συνταγές για smoothie - μην αναμειγνύετε ποτέ παγωμένα υλικά που έχουν στερεοποιηθεί λόγω της ψύξης, σπάστε τα σε κομμάτια προτού τα προσθέσετε στην κανάτα.

### Εξαρτήματα μύλου

- Ποτέ μην προσαρμόζετε τη διάταξη λεπίδων στη μονάδα μοτέρ, χωρίς να έχετε τοποθετήσει το δοχείο/το καπάκι.
- Μην ξεβιδώνετε ποτέ το δοχείο/το καπάκι, ενώ ο μύλος είναι προσαρμοσμένος στη συσκευή σας.
- Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες - Κρατήστε τη διάταξη λεπίδων μακριά από τα παιδιά.
- Μην αφαιρείτε ποτέ τον μύλο προτού οι λεπίδες σταματήσουν εντελώς να περιστρέφονται.
- Η συσκευή δεν λειτουργεί εάν ο μύλος δεν είναι σωστά τοποθετημένος.
- Μην επεξεργάζεστε ζεστά υλικά στο μύλο, αλλά να τα αφήνετε να κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου, πριν από την επεξεργασία.

### Μίνι κόφτης/μύλος

- Η επεξεργασία των μπαχαρικών δεν συνιστάται, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν φθορά στα πλαστικά μέρη.

## Μύλος αλέσματος

- Μην επεξεργάζεστε αποξηραμένη ρίζα κουρκουμά, καθώς είναι πολύ σκληρή και ενδέχεται να προκαλέσει ζημιά στις λεπίδες.

## Δίσκος κοψίματος/τριψίματος

- Οι δίσκοι κοπής είναι πολύ αιχμηροί. Να τους χειρίζεστε με προσοχή κατά την τοποθέτηση, την αφαίρεση και τον καθαρισμό.
- **Να κρατάτε πάντα τη συσκευή από τη λαβή, μακριά από την κοφτερή πλευρά, κατά τον χειρισμό των κοφτερών λεπίδων, το άδειασμα του μπολ και τον καθαρισμό.**
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας για να ωθήσετε τα τρόφιμα προς τα κάτω στο σωλήνα τροφοδοσίας. Χρησιμοποιείτε μόνο τον ωστήρα που παρέχεται.
- Προτού αφαιρέσετε το καπάκι, να απενεργοποιείτε τη συσκευή και να περιμένετε έως ότου ο δίσκος σταματήσει εντελώς να περιστρέφεται.

## Καθαρισμός

- Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας, περιμένετε μέχρις ότου σταματήσουν οι λεπίδες να κινούνται και αποσυνδέστε το μπλέντερ από την πρίζα πριν από τον καθαρισμό.
- Σκουπίστε τη μονάδα μοτέρ με υγρό πανί και μετά στεγνώστε. Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή της ενδοασφάλειας ⑨ δεν έχει υπολείμματα τροφών.
- Το μπολ, το καπάκι, ο ωστήρας και όλα τα εξαρτήματα/εργαλεία εκτός από το μπλέντερ και τις διατάξεις λεπίδων του μύλου είναι κατάλληλα για πλύσιμο στο χέρι και στο πλυντήριο πιάτων.
- Πρέπει να καθαρίζετε με βουρτσάκι τις διατάξεις λεπίδας και να τις ξεπλένετε με τρεχούμενο νερό.
- Μην βυθίζετε σε νερό τη μονάδα μοτέρ ή το μπλέντερ/τις διατάξεις λεπίδων του μύλου.

### Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ρεύματος είναι ίδια με αυτή που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τον Κανονισμό ΕΚ 1935/2004 σχετικά με τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

## Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

- 1 Αφαιρέστε τα πλαστικά καλύμματα από τη λεπίδα. **Να προσέχετε καθώς οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές.** Αυτά τα καλύμματα πρέπει να απορρίπτονται καθώς προορίζονται για να προστατεύουν τις λεπίδες μόνο κατά την κατασκευή και τη μεταφορά.
- 2 Πλύνετε τα μέρη - βλ. «Φροντίδα και καθαρισμός».

## Επεξήγηση συμβόλων

### Επεξεργαστής

- ① Ωστήρας
- ② Σωλήνας τροφοδοσίας
- ③ Καπάκι
- ④ Άξονας εργαλείου
- ⑤ Μπολ
- ⑥ Αποσπώμενος κινητήριος άξονας
- ⑦ Μονάδα μοτέρ
- ⑧ Κουμπί ελέγχου ταχύτητας/λειτουργίας παλμικής κίνησης
- ⑨ Ενδοασφάλεια προστασίας
- ⑩ Χώρος αποθήκευσης καλωδίου (στο πίσω μέρος)

## Εξαρτήματα

Δεν συμπεριλαμβάνονται στο συγκεκριμένο μοντέλο επεξεργαστή τροφίμων όλα τα εξαρτήματα που αναφέρονται παρακάτω. Τα εξαρτήματα εξαρτώνται από το

μοντέλο. Επισκεφθείτε την τοποθεσία [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com), για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο αγοράς των εξαρτημάτων που δεν περιλαμβάνονται στη συσκευασία.

## Στάνταρ εξαρτήματα

- ⑪ Λεπίδα μαχαιριού
- ⑫ Εργαλείο ζύμης
- ⑬ Εργαλείο για κρέμες
- ⑭ Δίσκος κοψίματος/τριψίματος 4 mm

## Προαιρετικά εξαρτήματα

- ⑮ Λεμονοστείφτης (εάν παρέχεται)  
A Κώνος του στύφτη  
B Σουρωτήρι
- ⑯ Πλαστικός Μίνι κόφτης/Μύλος (εάν παρέχεται)  
A Καπάκι μύλου  
B Διάταξη λεπίδων μύλου αλέσματος



- 17 Πλαστικό μπλέντερ (εάν παρέχεται)  
 A Κανάτα  
 B Μονάδα λεπίδων  
 C Δακτύλιος στεγανοποίησης  
 D Καπάκι  
 E Πώμα μεζούρα
- 18 Γυάλινος Μίνι κόφτης/Μύλος (εάν παρέχεται)  
 A Δοχείο  
 B Δακτύλιος στεγανοποίησης  
 C Διάταξη λεπίδων
- 19 Δίσκος κοψίματος/τριψίματος 2 mm


## Πώς να χρησιμοποιείτε τον επεξεργαστή τροφίμων σας


Ανατρέξτε στις εικόνες **C - I**

### ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

- Να είστε προσεκτικοί όταν χειρίζεστε κοφτερές λεπίδες, να τις κρατάτε πάντα από τις λαβές.
- Προτού προσθέσετε τα υλικά, τοποθετείτε πάντα το μπολ και το εξάρτημα στον επεξεργαστή τροφίμων.
- **Μην χρησιμοποιείτε το καπάκι για να θέσετε σε λειτουργία τον επεξεργαστή τροφίμων. Χρησιμοποιείτε πάντα τον διακόπτη επιλογής ταχύτητας on/off.**
- **Ο επεξεργαστής δεν θα λειτουργεί εάν το μπολ ή το καπάκι δεν έχουν ασφαλίσει σωστά στο μηχανισμό ασφάλισης. Ελέγξτε εάν ο σωλήνας τροφοδοσίας και η λαβή του μπολ είναι στραμμένα προς τη δεξιά πλευρά.**
- Χρησιμοποιήστε την παλμική λειτουργία (**P**) για σύντομα, διαδοχικά διαστήματα λειτουργίας. Η παλμική κίνηση θα λειτουργεί για όσο διάστημα ο διακόπτης επιλογής παραμένει στη συγκεκριμένη θέση.
- **Απενεργοποιείτε και αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή προτού αφαιρέσετε το καπάκι.**
- Ο επεξεργαστής σας δεν είναι κατάλληλος για να θρυμματίζει ή να αλέθει κόκκους καφέ ή για να μετατρέπει κρυσταλλική ζάχαρη σε ζάχαρη άχνη.
- Όταν προσθέτετε άρωμα αμυγδάλου ή άλλες αρωματικές ύλες σε μείγματα, να αποφεύγετε την επαφή με το πλαστικό καθώς μπορεί να προκαλέσει ανεξίτηλα σημάδια.

- 1 Προσαρμόστε τον αποσπώμενο κινητήριο άξονα και το μπολ στη μονάδα μοτέρ.
- 2 Στη συνέχεια, προσαρμόστε το μπολ ευθυγραμμίζοντας το  του μπολ με το  της μονάδας μοτέρ και στρέψτε

δεξιόστροφα έως ότου ασφαλίσει στη θέση του .

- 3 Για να συναρμολογήσετε το εργαλείο (λεπίδα μαχαιριού, εργαλείο ζύμης και εργαλείο για κρέμες), χρησιμοποιώντας τις λαβές τοποθετήστε το αποσπώμενο τμήμα του εργαλείου στον άξονα του εργαλείου και χαμηλώστε το στη θέση του, στρέψτε το εξάρτημα αριστερόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.
- 4 Τοποθετήστε το συναρμολογημένο εργαλείο πάνω στον άξονα κίνησης.
- 5 Τοποθετήστε το καπάκι - και βεβαιωθείτε ότι ο άξονας επεξεργαστή/το εργαλείο βρίσκεται στο κέντρο από το καπάκι.
- 6 Συνδέστε στην πρίζα, θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και επιλέξτε ταχύτητα. (Ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενης χρήσης .
- 7 Αντιστρέψτε την παραπάνω διαδικασία για να αφαιρέσετε το καπάκι, τα εξαρτήματα και το μπολ.

## Χρήση της λεπίδας μαχαιριού

Ανατρέξτε στις εικόνες **C - I**

- 1 Ακολουθείτε τις οδηγίες της ενότητας «χρήση του επεξεργαστή τροφίμων».

### Συμβουλές και υποδείξεις

- Για πιο χοντροκομμένη υφή, χρησιμοποιείτε το κουμπί ελέγχου παλμικής λειτουργίας.
- Τεμαχίστε τα τρόφιμα, όπως κρέας, ψωμί, λαχανικά, σε κύβους περίπου 2 εκ.
- Θα πρέπει να σπάσετε τα μπισκότα σε κομμάτια και να τα προσθέσετε στο σωλήνα τροφοδοσίας ενώ η συσκευή λειτουργεί.
- Προσέχετε να μην αφήσετε τον επεξεργαστή να λειτουργεί περισσότερο απ' ό,τι πρέπει.
- Όταν φτιάχνετε γλυκά, χρησιμοποιήστε βούτυρο κατευθειαν από το ψυγείο σε κύβους των 2 εκ.
- Για καλύτερα αποτελέσματα όταν επεξεργάζεστε φρούτα/συστατικά με κολλώδη υφή, όπως χουρμάδες, χρησιμοποιήστε πρώτα την «Παλμική λειτουργία» για να διαλυθούν τα υλικά και μετά συνεχίστε την επεξεργασία στη μέγιστη ταχύτητα.

## Χρήση του εργαλείου ζύμης

Ανατρέξτε στις εικόνες **C - I**

Χρησιμοποιείται για ζύμες με μαγιά.

- 1 Ακολουθείτε τις οδηγίες της ενότητας «χρήση του επεξεργαστή τροφίμων».

### Συμβουλές και υποδείξεις

- Μην επεξεργάζεστε τα υλικά για περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα.
- Τοποθετήστε τα ξηρά υλικά στο μπολ και προσθέστε το υγρό από τον σωλήνα τροφοδοσίας ενώ η συσκευή λειτουργεί. Συνεχίστε την επεξεργασία των υλικών έως ότου σχηματιστεί μια ομοιόμορφη ελαστική μπάλα ζύμης.
- Ξαναζυμώστε μόνο με το χέρι. Το ξαναζύμωμα στο μπολ δεν συνιστάται γιατί ο επεξεργαστής μπορεί να γίνει ασταθής.

### Χρήση του εργαλείου για κρέμες

Ανατρέξτε στις εικόνες **C - I**

- 1 Ακολουθείτε τις οδηγίες της ενότητας «χρήση του επεξεργαστή τροφίμων».

### Συμβουλές και υποδείξεις

- Πριν από τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι το μπολ και το εργαλείο είναι καθαρά και δεν έχουν επάνω τους γράσο.
- Μαγιονέζα - Τοποθετήστε το αβγό και τα μυρωδικά στο μπολ και ανακατέψτε για λίγα δευτερόλεπτα. Ενόσω η συσκευή λειτουργεί, προσθέστε σταδιακά και σταθερά το λάδι από τον σωλήνα τροφοδοσίας.

### Χρήση του λεμονοστείφτη (εάν παρέχεται)

Ανατρέξτε στις εικόνες **J1 - J7**

#### ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

- Ο λεμονοστείφτης δεν θα λειτουργήσει αν το σουρωτήρι δεν έχει ασφαλίσει κανονικά.

### Χρήση του λεμονοστείφτη

- 1 Προσαρμόστε τον κινητήριο άξονα και το μπολ στη μονάδα μοτέρ.
- 2 Τοποθετήστε το σουρωτήρι στο μπολ - βεβαιωθείτε ότι η λαβή του σουρωτηριού έχει ασφαλίσει στη σωστή θέση ακριβώς πάνω από τη λαβή του μπολ.
- 3 Τοποθετήστε τον κώνο στον άξονα γυρίζοντάς τον έως ότου φτάσει μέχρι κάτω.
- 4 Κόψτε τα φρούτα στη μέση. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και πιέστε τα φρούτα στον κώνο.

### Συμβουλές και υποδείξεις

- 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.

### Χρήση του μύλου αλέσματος (εάν παρέχεται)

Ανατρέξτε στις εικόνες **K1 - K5**

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

### Συμβουλές και υποδείξεις

- Για βέλτιστη απόδοση κατά την επεξεργασία μπαχαρικών, συνιστούμε να μην επεξεργάζεστε περισσότερο από 50 g τη φορά στον μύλο.
- Τα ολόκληρα μπαχαρικά διατηρούν τη γεύση τους για πολύ μεγαλύτερο διάστημα από τα αλεσμένα και, επομένως, είναι προτιμότερο να αλέθετε μια μικρή ποσότητα φρέσκου υλικού κάθε φορά για να διατηρείται η γεύση.
- Για να αναδειχθούν στο έπακρο η γεύση και τα αιθέρια έλαια, είναι προτιμότερο να καβουρντίζετε τα μπαχαρικά προτού τα αλέσετε.
- Μην επεξεργάζεστε αποξηραμένη ρίζα κουρκουμά στον μύλο, καθώς είναι πολύ σκληρή και ενδέχεται να προκαλέσει ζημιά στις λεπίδες.
- Κόψτε το τζίντζερ σε μικρά κομμάτια προτού το αλέσετε.
- Για βέλτιστα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε το κυρίως μπολ όταν τεμαχίζετε μυρωδικά.

### Χρήση του μίνι κόφτη/μύλου (εάν παρέχεται)

Ανατρέξτε στις εικόνες **L1 - L5**

- 1 Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στο δοχείο.
- 2 Προσαρμόστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης στη διάταξη λεπίδων.
- 3 Γυρίστε τη διάταξη λεπίδων ανάποδα. Πλησιάστε την στο δοχείο, με τις λεπίδες στραμμένες προς τα κάτω.
- 4 Βιδώστε τη διάταξη λεπίδων επάνω στο δοχείο μέχρι να σφίξει καλά. Ανατρέξτε στα γραφικά στο κάτω μέρος της διάταξης λεπίδων:



 - θέση «ξεκλειδωτη»

 - θέση «κλειδωμένη»

- 5 Τοποθετήστε το μύλο στη μονάδα μοτέρ και στρέψτε τον δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.
- 6 Επιλέξτε τη μέγιστη ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμού (P).

#### Συμβουλές και υποδείξεις

- Βρεφικές τροφές/πουρές - αφήστε το μαγειρεμένο φαγητό να κρυώσει μέχρι να φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου προτού το επεξεργαστείτε στο μύλο.
- Για βέλτιστα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε το κυρίως μπολ όταν τεμαχίζετε μωρδικά.


## Χρήση του πλαστικού μπλέντερ (εάν παρέχεται)


Ανατρέξτε στις εικόνες **M1** - **M6**




#### ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

- Θα υπάρξουν διαρροές εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει υποστεί ζημιά ή δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.
- Η συσκευή δεν θα λειτουργεί εάν το μπλέντερ δεν έχει εφαρμόσει σωστά στην ενδοασφάλεια.

- 1 Τοποθετήστε το δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος στη μονάδα των λεπίδων και βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα ερμητικού κλεισίματος έχει τοποθετηθεί σωστά.
- 2 Κρατήστε τη διάταξη λεπίδων από το κάτω μέρος και τοποθετήστε τις λεπίδες στην κανάτα - στρέψτε προς τα αριστερά έως ότου ασφαλίσει στη θέση της. Ανατρέξτε στα γραφικά στο κάτω μέρος της διάταξης λεπίδων:

 - θέση «ξεκλειδωτη»

 - θέση «κλειδωμένη»

- 3 Τοποθετήστε τα υλικά σας στην κανάτα.
- 4 Προσαρμόστε το καπάκι στην κανάτα και στρέψτε προς τα αριστερά μέχρις ότου ασφαλίσει στη θέση του. Προσαρμόστε το πώμα-μεζούρα.
- 5 Τοποθετήστε το μπλέντερ στη μονάδα μοτέρ, ευθυγραμμίστε το  στο μπλέντερ με το  στη μονάδα μοτέρ και στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει .

#### Συμβουλές και υποδείξεις

- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα, να βάζετε όλα τα υλικά μέσα στο μπλέντερ, εκτός από το λάδι. Αφαιρέστε το πώμα μεζούρα. Έπειτα, ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, προσθέστε σιγά-σιγά το λάδι μέσα από την οπή στο καπάκι.

- Όταν πρόκειται για παχύρρευστα μείγματα, π.χ. πατέ και ντιπ, ενδέχεται να χρειαστεί να ξεκολλάτε υλικά από τα τοιχώματα. Εάν η επεξεργασία του μείγματος γίνεται με δυσκολία, προσθέστε περισσότερα υγρά.
- Η επεξεργασία των μπαχαρικών δεν συνιστάται, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν φθορά στα πλαστικά μέρη.
- Για να αναμείξετε στεγνά υλικά - κόψτε τα σε κομμάτια, αφαιρέστε το πώμα μεζούρα και, στη συνέχεια, και ενώ η συσκευή λειτουργεί, ρίξτε ένα-ένα τα κομμάτια. Κρατήστε το χέρι σας πάνω από το άνοιγμα. Για καλύτερα αποτελέσματα, αδειάζετε τακτικά το μπλέντερ.

## Χρήση των δίσκων κοπής (εάν παρέχονται)

Ανατρέξτε στις εικόνες **N1** - **N6**

#### ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

- Μη βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας στο σωλήνα τροφοδοσίας.

- 1 Προσαρμόστε τον κινητήριο άξονα και το μπολ στη μονάδα μοτέρ.
- 2 Κρατώντας τον από την κεντρική λαβή, τοποθετήστε το δίσκο πάνω στον άξονα με την κατάλληλη πλευρά από πάνω.
- 3 Τοποθετήστε το καπάκι.
- 4 Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας.
- 5 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και πιέστε τα τρόφιμα με το εξάρτημα ώθησης ομοιόμορφα προς τα κάτω.

#### Συμβουλές και υποδείξεις

- Χρησιμοποιήστε φρέσκα υλικά.
- Μην κόβετε τα τρόφιμα σε πολύ μικρά κομμάτια. Γεμίζετε ομοιόμορφα τον σωλήνα τροφοδοσίας σε όλο το πλάτος του. Έτσι τα τρόφιμα δεν θα πέφτουν στο πλάι κατά την επεξεργασία.
- Όταν τεμαχίζετε σε φέτες ή τρίβετε: τα τρόφιμα που τοποθετούνται σε όρθια θέση βγαίνουν σε μικρότερο μήκος απ' ό,τι τα τρόφιμα που τοποθετούνται σε οριζόντια θέση.
- Μετά την επεξεργασία, πάντα θα υπάρχουν λίγα υπολείμματα τροφής στον δίσκο ή στο μπολ.


## Αποθήκευση εξαρτημάτων

Ανατρέξτε στην εικόνα **P**

Μετά τη χρήση, η λεπίδα μαχαιριού, το εργαλείο για κρέμες, το εργαλείο ζύμης και ο δίσκος κοψίματος/τριψίματος των 4 mm μπορούν να αποθηκεύονται μαζί μέσα στο μπολ.

Μην χρησιμοποιείτε τον επεξεργαστή με περισσότερα από ένα εργαλεία τοποθετημένα στο μπολ. Χρησιμοποιείτε ένα μόνο εξάρτημα τη φορά.

## Χώρος αποθήκευσης καλωδίου

Ανατρέξτε στην εικόνα 

Τοποθετείτε το καλώδιο μέσα στο κουτί αποθήκευσης καλωδίου

## Συνταγή

### Μαρινάδα δαμάσκηνο

275 g μέλι (που διατηρείται στο ψυγείο)

25 g δαμάσκηνα

50 ml νερό


- 1 Τοποθετήστε όλα τα υλικά μέσα στον μίνι κόφτη/μύλο. Βάλτε το όλη τη νύχτα στο ψυγείο.
- 2 Τοποθετήστε το εξάρτημα στη μονάδα μοτέρ.
- 3 Επιλέξτε τη λειτουργία παλμού για 5 δευτερόλεπτα
- 4 Χρησιμοποιήστε κατά βούληση.

### Φροντίδα και καθαρισμός

- Απενεργοποιείτε και αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή προτού την καθαρίσετε.
- **Να χειρίζεστε με προσοχή τις λεπίδες και τους δίσκους κοπής - είναι εξαιρετικά κοφτερά.**
- Κάποιος τροφές μπορεί να προκαλέσουν αλλοίωση του χρώματος του πλαστικού. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό και δεν έχει βλαβερές συνέπειες για το πλαστικό ούτε θα επηρεάσει τη γεύση του φαγητού. Για να αφαιρέσετε το αλλοιωμένο χρώμα, τρίψτε με ένα πανί εμποτισμένο με φυτικό λάδι.

### Μονάδα μοτέρ

- Σκουπίστε με υγρό πανί και μετά στεγνώστε. Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή της ενδοασφάλειας δεν έχει υπολείμματα τροφών.
- Μη βυθίζετε τη μονάδα μοτέρ σε νερό.
- Τοποθετείτε το καλώδιο που περισσεύει στον χώρο αποθήκευσης καλωδίου, στο πίσω μέρος της μονάδας μοτέρ.

Οδηγίες καθαρισμού - Ανατρέξτε στις σχετικές εικόνες 

## Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη λειτουργία της συσκευής σας, προτού ζητήσετε βοήθεια ανατρέξτε στην ενότητα «Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων» του βιβλίου οδηγιών ή επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Έχετε υπ' όψιν ότι το προϊόν καλύπτεται από εγγύηση, η οποία είναι σύμφωνη με όλες τις νομικές διατάξεις που αφορούν τυχόν υφιστάμενη εγγύηση και δικαιώματα καταναλωτών στη χώρα στην οποία αγοράστηκε το προϊόν.
- Εάν το προϊόν Kenwood που έχετε αγοράσει δυσλειτουργεί ή βρέιτε τυχόν ελαττώματα, στείλτε το ή παραδώστε το σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD. Για ενημερωμένα στοιχεία σχετικά με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ή τη διαδικτυακή τοποθεσία που αφορά συγκεκριμένα τη χώρα σας.
- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.



### ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ (ΑΗΗΕ)

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα. Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία.

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων		
Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Ο επεξεργαστής δεν λειτουργεί.	Δεν υπάρχει ρεύμα.  Ελέγξτε εάν το μπολ έχει τοποθετηθεί σωστά στη μονάδα μοτέρ. Το καπάκι του μπολ δεν έχει ασφαλίσει σωστά.	Ελέγξτε εάν ο επεξεργαστής είναι συνδεδεμένος στην πρίζα. Ελέγξτε εάν το μπολ τοποθετήθηκε σωστά και εάν η λαβή είναι τοποθετημένη προς τα δεξιά.  Ελέγξτε εάν η ενδοασφάλεια του καπακιού είναι τοποθετημένη σωστά στην περιοχή της λαβής. <b>Ο επεξεργαστής δεν θα λειτουργήσει εάν το μπολ και το καπάκι δεν τοποθετηθούν σωστά.</b> Εάν δεν ισχύει κανένα από τα παραπάνω, ελέγξτε την ασφάλεια/το ρελέ στο σπίτι σας.
	Ο αποσπώμενος κινητήριος άξονας δεν έχει τοποθετηθεί στη μονάδα μοτέρ.	Τοποθετήστε τον αποσπώμενο κινητήριο άξονα στη μονάδα μοτέρ προτού τοποθετήσετε το μπολ. Τα εργαλεία και τα εξαρτήματα του μπολ δεν θα λειτουργήσουν εάν δεν έχει τοποθετηθεί ο κινητήριος άξονας.
Το μπλέντερ ή ο μύλος δεν λειτουργεί.	Το μπλέντερ ή ο μύλος δεν έχει ασφαλίσει σωστά.  Το μπλέντερ ή ο μύλος δεν συναρμολογήθηκε σωστά.	Το μπλέντερ ή ο μύλος δεν θα λειτουργεί, εάν δεν προσαρμοστεί σωστά στην ενδοασφάλεια. Ελέγξτε εάν η διάταξη λεπίδων έχει σφίξει εντελώς μέσα στην κανάτα/δοχείο.
Ο επεξεργαστής σταματά κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας	Ο επεξεργαστής έχει υπερφορτωθεί/έχετε υπερβεί τις μέγιστες ποσότητες. Το καπάκι έχει απασφαλίσει.	Ελέγξτε τις μέγιστες ποσότητες στον «Πίνακα συνιστώμενης χρήσης».  Ελέγξτε εάν το καπάκι έχει ασφαλίσει σωστά.
Το μπλέντερ ή ο μύλος πολλαπλών χρήσεων παρουσιάζει διαρροή από τη βάση της διάταξης λεπίδων.	Λείπει ο δακτύλιος στεγανοποίησης. Ο δακτύλιος στεγανοποίησης δεν έχει τοποθετηθεί σωστά. Ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει υποστεί φθορές.	Ελέγξτε εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει τοποθετηθεί σωστά και δεν έχει υποστεί φθορές. Για να λάβετε ανταλλακτικό δακτύλιο στεγανοποίησης, ανατρέξτε στην ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
Ασταθής συσκευή/αργή κίνηση και δονήσεις.	Επεξεργάζεστε φρούτα/συστατικά με κολλώδη υφή, όπως χουρμάδες. Η επιλεγμένη ταχύτητα είναι πολύ χαμηλή.	Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε πρώτα την «Παλμική λειτουργία» για να διαλυθούν τα υλικά και μετά συνεχίστε την επεξεργασία στη μέγιστη ταχύτητα.
Χαμηλή απόδοση εργαλείων/εξαρτημάτων.	Ανατρέξτε στις συμβουλές στη σχετική ενότητα «Πώς να χρησιμοποιείτε το εξάρτημα». Ελέγξτε εάν τα εξαρτήματα έχουν συναρμολογηθεί σωστά.	

## Меры безопасности


- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Перед первым использованием прибора полностью удалите упаковку и все ярлыки, включая пластиковые футляры для лезвий. Вымойте детали: см. раздел "Чистка".
- При повреждении вилки или шнура во избежание риска их необходимо заменить в компании Kenwood или авторизованном сервисном центре Kenwood из соображений безопасности.
- **Не прикасайтесь к острым ножам.** Ножи и диски очень острые, поэтому обращайтесь с ними с крайней осторожностью. **Всегда держитесь за ручку, расположенную сверху, подальше от режущего края, при обращении с острыми режущими ножами, опорожнении чаши и в процессе чистки.**
- **НЕ СЛЕДУЕТ обрабатывать горячие ингредиенты.**
- **Будьте осторожны, наливая горячую жидкость в кухонную машину или блендер, так как ее может выбросить из прибора при внезапном образовании пара.**
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не превышайте максимальные параметры, указанные в Таблице рекомендуемых количеств продуктов.
- **Непрерывная работа прибора не должна превышать пределы, указанные ниже; по окончании указанного периода следует на время остановить работу. Превышение допустимого времени обработки может привести к повреждению прибора.**

Функция/Насадка	Максимальное время работы	Интервал между периодами работы
Блендер	60 сек	Выключите прибор из сети и дайте ему остыть в течение 15 мин.
Густые смеси в чаше (напр. тесто)	60 сек	
Минирезка/измельчитель	30 сек	
Насадка - мельница	60 сек	

- Не поднимайте и не переносите кухонную машину, держась за рукоятку, т.к. рукоятка может сломаться, и вы получите травму.
- Перед тем, как вылить содержимое из чаши, всегда вынимайте лезвие ножа и стержень с инструментами.
- Не допускайте, чтобы прибор работал, если в чаше хранятся инструменты.
- Используйте одновременно только одну насадку.
- Если прибор подключен к сети, держите пальцы или кухонные приборы подальше от внутренней поверхности чаши кухонной машины или кружки блендера. При необходимости протолкнуть пищу вниз используйте соответствующий инструмент, например, лопатку.
- Всегда выключайте прибор и отключайте его от сети, если вы оставляете его без присмотра, а также перед сборкой, демонтажом или чисткой.
- Никогда не проталкивайте продукты в подающей трубке руками. Всегда пользуйтесь специально прилагаемым толкателем.
- **Никогда не устанавливайте ножевой блок на блок питания, не установив чашу или кувшин/ крышку измельчителя.**
- **МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:** Перед снятием крышки с чаши, блендера или измельчителя с блока питания:-
  - выключите прибор;
  - дождитесь, чтобы все движущиеся детали/ножи остановились;
  - следите за тем, чтобы не отсоединить чашу блендера или мини-измельчителя / мельницы от режущего блока.
- Никогда не пользуйтесь крышкой для управления кухонной машиной, всегда используйте для этой цели регулятор скорости.

- Прибор будет работать только при условии, что чаша и крышка или другие отдельные насадки кухонной машины правильно совмещены с блокиратором безопасности.
- **С механизмом блокировки следует обращаться осторожно; излишние усилия могут привести к повреждению механизма и к травмам.**
- Никогда не пользуйтесь насадками, не предусмотренными для данного прибора.
- Никогда не пользуйтесь поврежденным прибором. Отдайте его в ремонт: см. раздел 'Обслуживание и забота о покупателях'.
- Никогда не допускайте попадания влаги на блок питания, шнур или вилку.
- Следите за тем, чтобы шнур не свешивался с края стола и не касался горячих поверхностей.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Прибор не предназначен для использования детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
- Приборы могут использоваться лицами со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под наблюдением или получили инструкции по безопасному использованию устройства и если они понимают сопряженные с этим риски.
- 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 использование кухонной машины, блендера или мельницы может привести к несчастному случаю.
- Максимальное значение мощности основано на потреблении мини измельчителя/мельницы, на которые приходится максимальная нагрузка. Другие насадки могут потреблять меньше энергии.

### Блендер

-  **НЕ СЛЕДУЕТ обрабатывать горячие ингредиенты.**
- **РИСК ОЖОГА:** Перед тем, как поместить горячие ингредиенты в чашу, или перед смешиванием им надо дать остыть до комнатной температуры.
- 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.
- При приготовлении смузи не смешивайте смерзшиеся в твердые комки ингредиенты. Перед загрузкой в чашу всегда разламывайте их.

### Насадки для измельчителя

- Никогда не надевайте ножевой блок на блок питания, не установив кувшин / крышку.
- Никогда не отвинчивайте кувшин / крышку, пока измельчитель установлен на приборе.
- Не прикасайтесь к острым лезвиям. Держите ножевой блок в местах, недоступных детям.
- Никогда не снимайте измельчитель до полной остановки ножевого блока.
- Если измельчитель установлен неправильно, прибор работать не будет.
- Не обрабатывайте горячие ингредиенты в измельчителе: перед обработкой они должны остыть до комнатной температуры.

### Минирезка/измельчитель

- Не рекомендуется измельчать специи, так как они могут повредить пластиковые детали.

### Насадка - мельница

- Не обрабатывайте сухой корень куркумы, так как он слишком твердый и это может повредить ножи.

## Диск для нарезки ломтиками/измельчения

- Диски очень острые, соблюдайте осторожность при установке, снятии и чистке.
- **Всегда держитесь за ручку, расположенную сверху, подальше от режущего края, при обращении с острыми режущими лезвиями, опорожнении чаши и в процессе чистки.**
- Никогда не проталкивайте пищу руками в подающую трубку. Пользуйтесь только толкателем из комплекта поставки.
- Перед снятием крышки отключите прибор и дождитесь полной остановки диска.

## Чистка

- Перед чисткой выключите блендер, дождитесь остановки лезвий и отключите вилку от сети.
- Протрите блок питания влажной тканью, затем высушите. Убедитесь, что в области механизма блокировки 8 остатков пищи не осталось ⑨.
- Чаша, крышка, толкатель и все насадки/инструменты, кроме блендера и ножевых блоков мельницы, можно мыть как вручную, так и в посудомоечной машине.
- Ножевые блоки следует чистить щеткой и полоскать проточной водой.
- Не погружайте блок питания и ножевые блоки блендера/мельницы в воду

### Перед подключением к сети электропитания

- Убедитесь в том, что напряжение электросети в вашем доме соответствует указанному на основании электроприбора.
- Прибор соответствует Директиве ЕС 1935 / 2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

## Перед первым использованием

- 1 Снимите пластмассовые защитные ножны с режущих лезвий. **Будьте осторожны, лезвия очень острые.** Эти ножны 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

### Кухонная машина

- ① Толкатель
- ② Подающая трубка
- ③ Крышка
- ④ Вал для инструментов
- ⑤ Чаша
- ⑥ Съёмный приводной вал
- ⑦ Блок питания
- ⑧ Регулятор скорости/импульсный режим
- ⑨ Блокатор безопасности
- ⑩ Место для шнура (сзади)

### Насадки

В комплект вашей кухонной машины могут входить не все перечисленные ниже насадки. Набор насадок зависит от модели. Посетите сайт [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com), если вам требуется информация о том, как купить насадку, не входящую в комплект поставки.

## Насадки, стандартная комплектация

- ⑪ Нож
- ⑫ Насадка для вымешивания теста
- ⑬ Эмульсификатор
- ⑭ Диск для нарезки / тонкого измельчения (4 мм)

## (Могут не входить в комплект поставки)

- ⑮ Соковыжималка для citrusовых (если входит в комплект поставки)  
А Конус  
В Сито
- ⑯ Пластмассовый мини измельчитель/мельница (если входит в комплект поставки)  
А Крышка мельницы  
В Ножевой блок мельницы
- ⑰ Блендер с пластиковой кружкой (если входит в комплект)  
А Кружка  
В Ножевой блок  
С Уплотнительное кольцо  
D Крышка  
E Колпачок наливного отверстия
- ⑱ Насадка - мельница (если входит в комплект поставки)  
А Кувшин  
В Уплотнительное кольцо  
С Ножевой блок

## Как пользоваться кухонной машиной

См. иллюстрации **C - I**

### ВНИМАНИЕ

- Будьте осторожны при обращении с острыми лезвиями, всегда держитесь за ручки для пальцев.
- Не забывайте установить на машину чашу и насадку перед загрузкой ингредиентов.
- **Не используйте крышку для управления кухонной машиной, пользуйтесь только регулятором включения/выключения скорости.**
- **Если чаша или крышка не прилажены как следует к блокиратору безопасности, кухонная машина работать не будет. Подающая трубка и ручка чаши должны быть расположены в переднем углу справа.**
- Пользуйтесь импульсным режимом (**P**) для прерывистого воздействия. Импульсный режим будет действовать до тех пор, пока нажата кнопка.
- **Перед снятием крышки всегда выключайте прибор и отключайте его от сети.**
- Кухонную машину нельзя использовать для того, чтобы измельчать или молоть кофейные зерна или для переработки сахарного песка в сахарную пудру.
- При добавлении миндальной эссенции или приправы к смесям старайтесь избегать контакта с пластиковыми деталями, так как это может привести к стойкому окрашиванию.

- 1 Установите съемный приводной вал на блок питания.
- 2 Затем установите чашу, совместив **6** на чаше с **7** на блоке электродвигателя, и поверните по часовой стрелке до фиксации **8**.
- 3 Чтобы собрать инструмент (лезвие ножа, насадку для вымешивания теста и эмульгатор), возьмитесь за ручки для пальцев и поместите съемную часть инструмента на вал для инструмента и установите на место движением вниз, поверните насадку против часовой стрелки для фиксации.
- 4 Установите собранный инструмент на приводной вал.
- 5 Установите крышку так, чтобы верхняя часть приводного вала / насадки была по центру крышки.

- 6 Подключите прибор к сети, включите и выберите скорость (См. Таблицу рекомендуемых количеств продуктов **9**).
- 7 Повторите описанную выше процедуру в обратном порядке для того, чтобы снять крышку, насадку и чашу.

## Как пользоваться лезвием ножа

См. иллюстрации **C - I**

- 1 Следуйте указаниям в разделе “Как пользоваться кухонной машиной”.

### Советы

- Для получения более грубой консистенции используйте импульсный режим.
- Мясо, хлеб и овощи нарежьте кубиками размером примерно 2 см.
- Печенье следует покрошить и засыпать через трубку в процессе работы машины.
- Следите за тем, чтобы не подвергать ингредиенты чрезмерной обработке.
- Жир для теста следует нарезать холодным на кубики по 2 см.
- Для достижения наилучших результатов при переработке липких фруктов / ингредиентов, таких как финики, используйте сначала импульсный режим, чтобы измельчить ингредиенты, а затем продолжайте обработку на максимальной скорости.

## Как пользоваться насадкой для вымешивания теста

См. иллюстрации **C - I**

Используется для дрожжевого теста.

- 1 Следуйте указаниям в разделе “Как пользоваться кухонной машиной”.

### Советы

- Время обработки не должно превышать 60 секунд.
- Поместите сухие ингредиенты в чашу и добавляйте жидкость через подающую трубку в процессе работы прибора. Продолжайте до тех пор, пока не образуется гладкий упругий ком теста.
- Повторно замешивать следует только вручную. Не рекомендуется выполнять повторное замешивание в чаше, так как это может нарушить устойчивость кухонной машины.

## Как пользоваться эмульгаторным

См. иллюстрации **G - I**

- 1 Следуйте указаниям в разделе “Как пользоваться кухонной машиной”.

### Советы

- Перед использованием убедитесь, что чаша и насадка чистые и на них нет жира.
- Майонез - Положите яйцо и приправы в чашу и перемешайте в течение нескольких секунд. Постепенно добавляйте масло непрерывным потоком по подающей трубке при включенном приборе.

## Как пользоваться соковыжималкой для цитрусовых (если входит в комплект поставки)

См. иллюстрации **J1 - J7**

### ВНИМАНИЕ

- Если сито не зафиксировано как следует, соковыжималка для цитрусовых работать не будет.

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

### Советы

- Для получения оптимальных результатов фрукты следует хранить и выжимать при комнатной температуре. Перед отжимом покатайте фрукт рукой по рабочему столу.
- Для более эффективного отжима вращайте фрукт на конусе из стороны в сторону в процессе обработки.
- При выжимании большого количества фруктов регулярно очищайте сито, чтобы на нем не накапливались семена и кожура.

## Как пользоваться мельницей для тонкого помола (если входит в комплект поставки)

См. иллюстрации **K1 - K5**



- 1 Поместите ингредиенты в ножевой блок.
- 2 Установите крышку и поверните по часовой стрелке до фиксации.
- 3 Установите мельницу на блок питания и поверните по часовой стрелке до фиксации.
- 4 Выберите скорость или установите импульсный режим (P).

### Советы

- Для наилучших результатов не рекомендуется одновременно обрабатывать в мельнице более 50 г специй.
- Специи в целом виде гораздо дольше сохраняют вкус, чем молотые, поэтому для сохранения вкуса лучше за один раз молоть небольшое количество свежих ингредиентов.
- Для максимального проявления вкусовых качеств ингредиентов и эфирных масел перед помолом рекомендуется поджарить их в целом виде.
- Не обрабатывайте сухой корень куркумы в мельнице, так как он твердый и этим можно повредить ножи.
- Перед обработкой имбиря его следует нарезать на маленькие кусочки.
- Для достижения наилучших результатов при измельчении трав рекомендуется использовать основную чашу.

## Как пользоваться мини измельчителем/мельницей (если входит в комплект поставки)

См. иллюстрации **L1 - L5**

- 1 Поместите ингредиенты в кувшин.
- 2 Установите уплотнительное кольцо на ножевой блок.
- 3 Переверните ножевой блок. Опустите его в кувшин лезвиями вниз.
- 4 Привинтите ножевой блок к кувшину до упора. См. значки на оборотной нижней поверхности ножевого блока:
  -  - Разблокированная позиция
  -  - Заблокированная позиция
- 5 Поместите мельницу на блок питания и поверните по часовой стрелке до фиксации.
- 6 Выберите максимальную скорость или используйте импульсный режим (P).








## Советы

- Перед обработкой в измельчителе приготовленные для детского питания / пюре ингредиенты должны остынуть до комнатной температуры.
- Для достижения наилучшего результата при измельчении трав рекомендуется использовать основную чашу.

## Как пользоваться пластиковым блендером (если входит в комплект поставки)

См. иллюстрации **M1** - **M6**

### ВНИМАНИЕ

- При отсутствии или при неправильной установке кольца появится протечка.
  - Если блендер неправильно совмещен с блокиратором безопасности, прибор работать не будет.
- 1 Установите уплотнительное кольцо на ножевой блок так, чтобы кольцо аккуратно легло в углубление.
  - 2 Придерживая ножевой блок снизу, вставьте лезвия в кружку и поверните против часовой стрелки до фиксации. См. значки на оборотной нижней поверхности ножевого блока:  
 – Разблокированная позиция  
 – Заблокированная позиция
  - 3 Поместите ингредиенты в кружку.
  - 4 Установите крышку на кружку и поверните по часовой стрелке до щелчка. Установите колпачок наливного отверстия.
  - 5 Поместите блендер на блок питания, совместите  на блендере с  на блоке, поверните по часовой стрелке, чтобы заблокировать .

## Советы

- При приготовлении майонеза все ингредиенты, кроме растительного масла, поместите в блендер. Снимите колпачок наливного отверстия. Затем, при работающем приборе, медленно добавляйте масло через отверстие в крышке.
- Густые смеси, например, паштеты или подливы, иногда приходится осторожно отскребывать. Если смеси плохо смешиваются, добавьте больше жидкости.
- Не рекомендуется смешивать в приборе специи, так как они могут повредить пластмассовые части.
- Для смешивания сухих ингредиентов нарежьте их на кусочки, снимите колпачок наливного отверстия и, при работающем приборе, загрузите кусочки один за другим.

Не опускайте руки в подающую трубку. Для получения лучшего результата регулярно опорожняйте чашу.

## Как пользоваться режущими дисками (если входит в комплект поставки)

См. иллюстрации **N1** - **N6**

### ВНИМАНИЕ

- Никогда не допускайте, чтобы ваши пальцы оказались в подающей трубке.

- 1 Установите приводной вал и чашу на блок питания.
- 2 Удерживая ручку, расположенную в центре, установите диск на приводной вал соответствующей стороной вверх.
- 3 Установите крышку.
- 4 Положите продукты в подающую трубку.
- 5 Включите прибор и равномерно нажимайте вниз на толкатель.

## Советы

- Используйте свежие продукты.
- Не режьте продукты слишком мелко. Заполняйте подающую трубку равномерно по всей ширине. Тем самым предотвращается смещение продуктов в сторону при обработке.
- При шинковке и тонком измельчении продукты, размещаемые вертикально, будут нарезаны более короткими кусочками, чем продукты, размещаемые горизонтально.
- На диске или чаше всегда остается небольшое количество продуктов по окончании процесса обработки.

## Хранение насадок

См. иллюстрацию **P**

После использования лезвие ножа, эмульгатор, насадки для вымешивания теста и 4-миллиметровый диск для нарезки/натирания можно поместить вместе в чашу на хранение.

Не используйте кухонную машину, если в чаше установлено более одного инструмента. Следует использовать только одну насадку одновременно.

## Хранение шнура

См. иллюстрацию **Q**

Вставьте шнур в секцию для хранения шнура.

## Рецепт

### Маринад из чернослива

275 г меда (охлажденного)

25 г чернослива

50 мл воды

- 1 Поместите все ингредиенты в мини-измельчитель/мельницу. Поместите в холодильник на ночь.
- 2 Установите насадку на блок питания.
- 3 Включите импульсный режим на 5 секунд.
- 4 Используйте по желанию.

### Уход и очистка

- Перед чисткой прибора всегда выключайте его и отсоединяйте от сети.
- **Соблюдайте осторожность в обращении с ножевым блоком и режущими дисками, они чрезвычайно острые.**
- Некоторые продукты могут обесцвечивать пластиковые детали. Это считается нормальным не приводит к повреждению деталей и не влияет на вкус пищи. Для удаления обесцвеченного пятна потрите его тканью, смоченной растительным маслом.

### Блок питания

- Вытрите влажной тряпкой, затем высушите. Убедитесь, что в зоне блокировки ⑧ нет остатков пищи.
- Не погружайте в воду блок питания.
- Шнур питания при необходимости можно укоротить, поместив часть его в отделение для хранения в задней части приводного блока ⑨.

Инструкции по чистке: см. соответствующую схему **R**.

## Обслуживание и забота о покупателях

- Если в работе прибора возникли какие-либо неполадки, перед обращением в службу поддержки прочтите раздел «Таблица поиска и устранения неисправностей» в данном руководстве или зайдите на сайт [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Помните, что на прибор распространяется гарантия, отвечающая всем законным положениям относительно существующей гарантии и прав потребителя в той стране, где прибор был приобретен.
- При возникновении неисправности в работе прибора Kenwood или при обнаружении каких-либо дефектов, пожалуйста, отправьте или принесите прибор в авторизованный сервисный центр KENWOOD. Актуальные контактные данные сервисных центров KENWOOD вы найдете на сайте [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) или на сайте для вашей страны.
- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.



### ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС ПО УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ (WEEE)

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.

Информация о коде даты может находиться на нижней поверхности продукта или около таблички с техническими данными. Код даты показан в виде кода года и месяца, за которым следует номер недели.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: Первые две цифры обозначают год, последние две цифры – порядковый номер недели года.

Например: 4-я неделя января 2023 года = 23T04

Модель	TYPE: FDP31
Напряжение	220 – 240 В
Частота колебаний	50 – 60 Гц
Мощность	800 Вт
Условия хранения	Температура: от + 5°С до + 45°С Влажность: < 80 %.
Срок хранения	Не ограничен.
Срок службы	2 года (5 лет для отдельных видов товара).
Условия утилизации	Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями.
Условия транспортировки	Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.
Условия реализации	Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам.

Адрес производителя:  
Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire  
PO9 2NH, UK

Импортёр и уполномоченная организация на принятие претензий:  
ООО «Делонги», Россия, 127055,  
Москва, ул. Сущёвская, д. 27, стр. 3  
Тел.: +7 (495) 781-26-76

Таблица поиска и устранения неисправностей		
Неисправность	Причина	Устранение
Кухонная машина не работает	Не подается питающее напряжение. Чаша неправильно установлена на блок питания. Неправильно зафиксирована крышка чаши.	Убедитесь в том, что кухонный комбайн подключен к электросети. Убедитесь в том, что чаша находится в правильном положении, а ручка направлена на передний правый угол. Проверьте, правильно ли расположены блокираторы в ручке. <b>Комбайн не заработает при неправильной установке чаши и крышки.</b> Если все установлено правильно, удостоверьтесь в наличии питания в вашей электросети.
	Съемный приводной вал ⑤, не установленный на блок питания	Перед установкой чаши установите съемный приводной вал ⑤ на блок питания. Инструменты чаши и насадки будут функционировать только при условии, что приводной вал установлен.
Блендер или мельница не работает	Блендер или мельница не зафиксированы как следует. Блендер или мельница неправильно собраны.	Если блендер или мельница зафиксированы неправильно, они работать не будут. Убедитесь в том, что ножевой блок как следует прикручен к чаше / кувшину.
Кухонная машина останавливается во время работы	Комбайн перегружен или превышена максимальная норма загрузки. Крышка не зафиксирована.	Проверьте показатели максимальной загрузки по таблице рекомендуемых количеств продуктов. Проверьте, правильно ли зафиксирована крышка.
Протечка блендера / измельчителя в основании ножевого блока.	Не установлено уплотнительное кольцо. Неправильно установлено уплотнительное кольцо. Повреждено уплотнительное кольцо.	Убедитесь в том, что уплотнительное кольцо правильно установлено и не повреждено. Порядок получения уплотнения для замены см. в разделе “Обслуживание и забота о покупателе”.
Устройство нестабильно/сильные колебания и движение.	Идет обработка липких фруктов и ингредиентов, таких, как финики. Выбранная скорость слишком низкая.	Для достижения наилучших результатов используйте сначала импульсный режим для измельчения ингредиентов, а затем продолжайте обработку на максимальной скорости.
Неудовлетворительная работа инструментов или насадок	См. раздел “Использование насадок”. Убедитесь в том, что насадки установлены правильно.	

# Қазақша

## Қауіпсіздік


- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Алғаш рет пайдаланар алдында барлық қаптаманы және кез келген жапсырманы, оның ішінде пластик жүз жабындарын алып тастаңыз. Бөлшектерді жуу: "Тазалау" бөлімін қараңыз.
- Егер аша немесе кабель зақымдалған болса, ол қауіпсіздік мақсатында қауіптің алдын алу үшін Kenwood немесе өкілетті Kenwood жөндеушісі тарапынан ауыстырылуы керек.
- **Өткір алмастарды ҰСТАМАҢЫЗ.** Алмастар мен дисктер өте өткір, абайлап ұстаңыз. **Ұшы өткір болған кесу жүздерін пайдалану, тостағанды босату және тазалау кезінде қолыңызды әрқашан кесу жиегінен алшақ ұстап, үстіңгі жақтағы саусақпен ұстауға арналған ернеуден ұстаңыз.**
- **Ыстық ингредиенттерді ӨҢДЕМЕҢІЗ.**
- **Асүй комбайнына немесе блендерге ыстық сұйықтық құйылса, абай болыңыз, кенеттен буланып кетсе, сыртқа қарай шашырап төгілуі мүмкін.**
- Іске қосылып тұрғанда құрылғыны ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
- Ұсынылған пайдалану кестесінде көрсетілген максималды мөндерден аспаңыз.
- **Құрылғыны үзіліссіз төменде көрсетілген уақыттан асыра пайдалануға болмайды. Ұзақ уақыт үздіксіз пайдалану құрылғыға зақым келтіруі мүмкін.**

Функция/Саптама	Максималды жұмыс уақыты	Жұмыстар арасындағы үзіліс мерзімі
Блендер	60 сек	Құрылғыны ажыратып, 15 минут суытып алыңыз
Ыдыстағы ауыр қоспалар (мысалы, қамыр)	60 сек	
Шағын ұсақтағыш/майдалағыш	30 сек	
Ұнтақтағыш	60 сек	

- Өңдеу құралын тұтқасынан ұстап көтермеңіз немесе тасымалдамаңыз, әйтпесе тұтқасы үзіліп, нәтижесінде зақым келтіруі мүмкін.
- Ыдыстағы затты құймас бұрын, әрқашан пышақ жүзі мен құрал білігін алыңыз.
- Құрылғыны құралдары ыдыста сақталған күйі пайдаланбаңыз.
- Бір уақытта тек бір саптаманы пайдаланыңыз.
- Қуат көзіне қосылып тұрғандықтан, қолдарыңыз бен құралдарды өңдеу құралы табағынан және блендер бокалынан алыңыз. Егер тағамды төменге қарай итеру қажет болса, күрекше секілді қолайлы құралды қолданыңыз.
- Егер құрылғы қараусыз қалдырылатын болса және оны құрастырудан, бөлшектеуден немесе тазалаудан бұрын әрқашан оны өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз.
- Беру түтікшесінде төмен итеру үшін ешқашан саусақтарыңызды қолданбаңыз. Әрқашан берілген итеру құралын қолданыңыз.
- **Бокал немесе ұсақтағыш ыдыс/қақпақ орнатылмаған күйде пышақ жүздерінің жинағын ешқашан қуат блогына орнатпаңыз.**
- **САҚ БОЛЫҢЫЗ:** Тостағаннан қақпақты алудан бұрын, блендерді немесе ұсақтағышты қуат көзінен ажырудан бұрын:
  - өшіріңіз;
  - тіркемесі/алмастары толығымен тоқтағанша күтіңіз;
  - блендер бокалын немесе кішкентай ұсақтағыш/ұнтағыш құтыны алмас жинағынан бұрап босатып алмаңыз.
- Өңдеу құралын іске қосу үшін қақпақты қолданбаңыз, әрқашан қосу/өшіру жылдамдықты реттегішін қолданыңыз.
- Процессор ыдысы мен қақпағы немесе басқа бөлек қондырмалар бекіткішке дұрыс орнатылмайынша, процессор жұмыс істемейді.
- **Ішкі құлып механизміне шамадан тыс күш жұмсалса, бұл құралға зақым келуі немесе зақым келтіруі мүмкін.**
- Рұқсат етілмейтін тіркемені ешқашан қолданбаңыз.

- Зақымдалған құралды ешқашан қолданбаңыз. Оны тексертіңіз немесе жөндетіңіз: «Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес» бөлімін қараңыз.
- Қуат бөлігін, сымды немесе ашаны ешқашан ылғалдамаңыз.
- Артық сымды үстел шетінен немесе жұмыс үстелінен салбыратып қоймаңыз немесе ыстық беттерге тиюін болдырмаңыз.
- Құрылғымен ойнамауын қамтамасыз ету үшін балаларды қадағалау қажет.
- Бұл құралды балалар қолданбау керек. Құрал мен оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- Бұл құрал олардың құралды қауіпсіз қолдануы туралы нұсқау берілсе немесе басқа адамның бақылауында болса және олардың туындауы мүмкін қауіп туралы түсінігі болса, білімі немесе тәжірибесі жеткіліксіз немесе физикалық, сезу немесе ойлау қабілеті нашар адамдар қолдануға арналған.
- Құрылғыны тек үй тұрмысында ғана қолданыңыз. Kenwood компаниясы құрылғыны дұрыс қолданбау немесе осы нұсқауларды орындамау нәтижесінде туындаған ақаулыққа жауапты болмайды.
- Өңдеу құралын, блендерді немесе ұнтағышты дұрыс қолданбау зақым келтіруі мүмкін.
- Максималды мән ең үлкен жүктемені алатын мини чоппер/ұсақтағыш тіркемесіне негізделеді. Өзге тіркемелер азырақ жүктемені алуы мүмкін.

### Блендер

-  **Ыстық ингредиенттерді ӨҢДЕМЕҢІЗ.**
- **КҮЙІП ҚАЛУ ҚАУІПІ:** Бокалға салмас немесе блендерден өткізбес бұрын ыстық ингредиенттердің бөлме температурасына дейін салқындатылуына мүмкіндік беріңіз.
- Алмас жинағын ұстаған кезде әрқашан абай болыңыз және тазалаған кезде алмастың кесетін шетін ұстаңыз.
- Блендерді тек қақпағын салып қосыңыз.
- Берілген алмас жинағы бар бокалды ғана қолданыңыз.
- Блендерді ешқашан бос іске қоспаңыз.
- Смузи рецептілері - ешқашан қатқан кезде қатты массаны түзетін қатырылған ингредиенттерді қолданбаңыз, бокалға салмас бұрын оны бөліңіз.

### Ұнтағыш тіркемелері

- Алмас жинағын ешқашан құты/қақпақ салынбайынша, қуат бөлігіне салмаңыз.
- Ұнтағышты құрылғыға салғанда, ешқашан құтыны/қақпақты бұрап, босатпаңыз.
- Өткір алмастарды ұстамаңыз - Алмас жинағын балалардың қолы жетпейтін жерде ұстаңыз.
- Алмастар толығымен тоқтамайынша, ешқашан ұнтағышты алмаңыз.
- Ұнтағыш дұрыс салынбаса, құрылғы жұмыс істемейді.
- Ыстық ингредиенттерді ұнтағышта араластырмаңыз, өңдемес бұрын бөлме температурасында салқындатып алыңыз.

### Шағын ұсақтағыш/майдалағыш

- Пластикалық бөліктеріне зақым келтіруі мүмкін болғандықтан, дәмдеуіштерді өңдеу ұсынылмайды.

### Ұнтақтағыш

- Құрғатылған куркума тамырын бұл құралдардың көмегімен өңдемеңіз, себебі ол тым қатты болғандықтан, алмастарды зақымдауы мүмкін.

### Турау / үгу дискісі

- Дискілер өте өткір; орнатқанда, шешіп алғанда және тазартқанда абай болыңыз.
- **Өткір кесу жүздерін пайдалану, тостағанды босату және тазалау кезінде қолыңызды кесу жиегінен алшақ ұстап, саусақпен ұстауға арналған ернеуден ұстаңыз.**
- Тағамды беріліс түтігінен төмен қарай итеру үшін ешқашан саусағыңызды пайдаланбаңыз. Тек қамтамасыз етілген итергішті пайдаланыңыз.
- Қақпақты алып тастаудан бұрын дисктің толықтай тоқтауын күтіңіз.

## Тазалау

- Тазалау алдында блендерді өшіріп, жүздердің тоқтағанын күтіңіз және розеткадан суырыңыз.
- Қуат блогын дымқыл шүберекпен сүртіп, құрғатыңыз. Өзара құлыптау аймағында ⑨ тағам қалдықтарының жоқ екеніне көз жеткізіңіз.
- Ыдыс, қақпақ, итергіш және блендер мен диірменнің жүз жинақтарынан басқа барлық қондырмалар/құралдар қолмен де жууға, ыдыс жуатын машинамен де жууға жарамды.
- Алмас жинақтарын қылшақпен тазалап, ағын судың астында шаю керек.
- Қуат блогын немесе блендер/диірменнің жүз жинақтарын суға батырмаңыз

### Тоққа қоспас бұрын

- Электр көзінің құрылғының төменгі жағында көрсетілгенмен бірдей екенін тексеріңіз.
- Бұл құрылғы тағаммен бірге қолданылатын материалдар мен заттар бойынша 1935/2004 ЕС ережесіне сай келеді.

### Алғаш рет қолданбас бұрын

- 1 Пышақ алмасынан пластикалық алмас орамаларын алыңыз. **Алмастары өте өткір болғандықтан, мұқият болыңыз.** Бұл орамалар тек қана өндіру және тасымалдау кезінде алмасты қорғау үшін қолданылғандықтан, оларды алып тастау қажет.
- 2 Бөліктерін жуыңыз, «күтім көрсету және тазалау» бөлімін қараңыз.

## Перне

### Өңдеу құралы пернесі

- ① Итеру құралы
- ② Беру түтікшесі
- ③ Қақпақ
- ④ Құрал білігі
- ⑤ Табақ
- ⑥ Алынбалы жетекші білік
- ⑦ Қуат бөлігі
- ⑧ Жылдамдықты/импульсті реттегіш
- ⑨ «Қауіпсіздік» ішкі құлпы
- ⑩ Сымды сақтау (артында)

### Тіркемелер

Төменде тізімделген тіркемелердің барлығы тағамды өңдеу үлгісімен берілмеуі мүмкін. Тіркемелер үлгі нұсқасына байланысты болады. Қаптамаға кірмейтін тіркемені сатып алу туралы ақпарат алу үшін [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) сайтына кіріңіз.

### Қалыпты тіркемелер

- ⑪ Пышақ алмасы
- ⑫ Қамыр құралы
- ⑬ Эмульсиялау құралы
- ⑭ 4 мм Кесу/үгіту дискі

### Қосымша тіркемелер

- ⑮ Цитрус шырынын сыққыш (берілген болса)  
A Кокус  
B Елеуіш
- ⑯ Ұнтақтағыш (берілген болса)  
A Ұсақтағыш қақпақ  
B Ұнтақтағыштың алмас бөлігі
- ⑰ Пластикалық блендер (берілген болса)  
A Бокал  
B Алмас жинағы  
C Тығыздауыш дөңгелек  
D Қую саңылауы  
E Қақпақ
- ⑱ Пластиктен жасалған шағын майдалағыш/ұнтақтағыш (берілген болса)  
A Ұсақтағыш ыдыс  
B Тығыздауыш сақина  
C Алмас бөлігі
- ⑲ 2 мм Кесу/үгіту дискі

### Тағамдық процессорды пайдалану жолы

**C - I** суреттерін қараңыз

#### МАҢЫЗДЫ

- Өткір жүздерді ұстаған кезде абай болыңыз, әрқашан саусақ ұстағыштарынан ұстаңыз.
- Ингредиенттерді қоспас бұрын, әрқашан табақты және тіркемені өңдеу құралына салыңыз.
- **Өңдеу құралын іске қосу үшін қақпақты қолданбаңыз, әрқашан қосу/өшіру жылдамдықты реттегішін қолданыңыз.**
- **Табақ немесе қақпақ ішкі құлыптарына дұрыс салынбаса, өңдеу құралы жұмыс істемейді. Беру түтікшесі мен табақ тұтқасының оң жақ бұрышқа орнатылғанын тексеріңіз.**

- Пульсті (P) қысқа импульс үшін пайдаланыңыз. Пульс реттегіш қалпына қойылғаннан соң іске қосылады.
- **Қақпақты алмас бұрын әрқашан өшіріңіз және токтан ажыратыңыз.**
- Өңдеу құралы кофе бұршақтарын майдалауға не ұсақтауға немесе түйіршікті қантты ұнтақ қантқа айналдыруға арналмаған.
- Бадам эссенциясын немесе қоспаларға дәмдеуіштерді қосқан кезде пластикалық заттарға тигізбеңіз, олар тұрақты пішімді беруі мүмкін.

- 1 Алынбалы жетекші білік пен табақты қуат бөлігіне салыңыз.
- 2 Одан кейін табақты қуат бөлігіндегі **■** белгісімен табақтағы **■** белгісін туралау арқылы салыңыз, оны ол құлыпталмайынша **■** сағат тілімен бұраңыз.
- 3 Құралды құрастыру үшін (пышақ жүзі, қамыр илеу құралы және эмульсиялау құралы) саусақ ұстағыштарының көмегімен алынбалы құрал бөлігін құрал білігінің үстіне қойып, орнына түсіріңіз де, қондырманы орнына бекіту үшін сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз.
- 4 Құрастырылған құралды жетек білігінің үстіне орнатыңыз.
- 5 Қақпақты жетекші білігінің/құралдың жоғарғы бөлігі қақпақтың ортасында болатындай салыңыз.
- 6 Қуат кабелін, одан кейін қуат көзін қосып, қажетті жылдамдықты таңдаңыз. (Ұсынылған пайдалану кестесін қараңыз **■**).
- 7 Қақпақты, тіркемелерді және табақты алу үшін жоғарыдағы процедураларды керісінше қайталаңыз.

## Пышақ жүзін пайдалану жолы

### **■** - **■** суреттерін қараңыз

- 1 «Тағамды өңдеу құралын қолдану» тармағының астындағы нұсқауларды орындаңыз.

### Пайдалы кеңестер

- Үлкен құрылымдар үшін пульс реттегішін қолданыңыз.
- Ет, нан, көкөністер сияқты тағамды шамамен 2 см бөліктерге бөліңіз.
- Печеньені бөліктерге бөлу керек және құрылғы іске қосылып тұрғанда тағам түтікшесіне қосыңыз.
- Тым қатты өңдеп жібермес үшін сақ болыңыз.
- Кондитерлік өнімді жасаған кезде майды тікелей тоңазытқыштан алып, 2 см бөліктерге бөліңіз.

- Құрма сияқты жабысқақ жемістерді/ингредиенттерді өндегенде, алдымен ингредиенттерді ұсақтау үшін “Импульс” режимін пайдаланыңыз, содан кейін өңдеуді максималды жылдамдықта жалғастырыңыз.

## Қамыр илеу құралын пайдалану жолы

### **■** - **■** суреттерін қараңыз

Ашытылған қамыр қоспалары үшін қолданыңыз.

- 1 «Тағамды өңдеу құралын қолдану» тармағының астындағы нұсқауларды орындаңыз.

### Пайдалы кеңестер

- 60 секундтан ұзақ өңдемеңіз.
- Құрғақ ингредиенттерді табаққа салып, құрылғы іске қосылып тұрған кезде сұйықтықты беру түтікшесіне салыңыз. Жұмсақ иілгіш қамыр шары жасалмайынша өңдеңіз.
- Тек қолмен қайта илеңіз. Табақта қайта илеу ұсынылмайды, себебі ол өңдеу құралының тұрақсыз болуын туғызуы мүмкін.

## Эмульсиялау құралын пайдалану жолы

### **■** - **■** суреттерін қараңыз

- 1 «Тағамды өңдеу құралын қолдану» тармағының астындағы нұсқауларды орындаңыз.

### Пайдалы кеңестер

- Тостаған мен құралдың таза және майланбағанына көз жеткізіңіз.
- Майонез — Тостағанға жұмыртқа мен дәмдеуіштерді салып, бірнеше секунд бойы араластырыңыз. Машина жұмыс істеп тұрғанда беріліс түтігіне біртіндеп біркелгі ағыспен май құйыңыз.

## Цитрустық шырын сыққышты пайдалану жолы (берілген болса)

### **■1** - **■7** суреттерін қараңыз

#### МАҢЫЗДЫ

- Елеуіш дұрыс құлыптанбаса, цитрус шырынын сыққыш жұмыс істемейді.

- 1 Жетекші білік пен табақты қуат бөлігіне салыңыз.
- 2 Елеуішті табаққа салыңыз, елеуіш тұтқасының табақ тұтқасындағы қалыпта тікелей құлыптауын қамтамасыз етіңіз.



- 3 Ол толық төмен түскенше, конусты жетекші біліктің үстіне салыңыз.
- 4 Жемісті екіге бөліңіз. Одан кейін қосыңыз және жемісті конусқа салып басыңыз.

#### Пайдалы кеңестер

- Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін жемісті бөлме температурасында сақтап, шырынын сығыңыз және шырынды сықпас бұрын қолыңызбен жұмыс үстелінде айналдырыңыз.
- Шырынды сығуға көмектесу үшін, шырынды сыққан кезде жемісті бір жағынан екінші жағына қозғаңыз.
- Көп мөлшерде шырынды сыққан кезде, мәйегі мен тұқымдарының тұрып қалуының алдын алу үшін сүзгіні жүйелі түрде босатып тұрыңыз.

### Ұнтақтау диірменін пайдалану жолы (берілген болса)

#### **K1** - **K5** суреттерін қараңыз



- 1 Ингредиенттерді алмас жинағына салыңыз.
- 2 Қақпақты салыңыз және орнына құлыптау үшін сағат тілімен бұраңыз.
- 3 Ұнтағышты қуат бөлігіне салып, құлыптау үшін сағат тілімен бұраңыз.
- 4 Жылдамдықты таңдаңыз немесе пульсті колданыңыз (P).

#### Пайдалы кеңестер

- Дәмдеуіштерді өңдеген кезде оңтайлы өнімділікке қол жеткізу үшін, ұнтағышта бір уақытта 50 г көлемінен артық өңдемеуді ұсынамыз.
- Тұтас дәмдеуіштер жұпар иісін ұнтақталған дәмдеуіштерге қарағанда ұзағырақ сақтайтындықтан, жұпар иісін сақтау үшін бір уақытта кішкентай жаңа мөлшерін ұнтаған жөн.
- Ең көп жұпар иісін және эфир майларын шығарып алу үшін, тұтас дәмдеуіштерді ұнтақтағанда өте жақсы қуырылады.
- Ұнтақтағышта құрғақ куркума тамырын өңдемеңіз, себебі ол тым қатты болғандықтан, алмастарды зақымдауы мүмкін.
- Өңдемес бұрын жанжабiлдi кішкентай бөліктерге кесіңіз.
- Көкөністерді ұнтақтаған кезде жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, негізгі табақ ұсынылады.

### Шағын ұсақтағышты/диірменді пайдалану жолы (берілген болса)

#### **L1** - **L5** суреттерін қараңыз

- 1 Ингредиенттерді құтыға салыңыз.
- 2 Тығыздауыш дөңгелекті алмас жинағына салыңыз.
- 3 Алмас жинағын төменгі жағын жоғары қаратып бұраңыз. Оны алмастарын төмен қаратып құтыға батырыңыз.
- 4 Қатты тартымайынша алмас жинағын құтыға бұрап салыңыз. Келесі сияқты алмас жинағының төменгі жағындағы суреттерге қараңыз:
  -  - Құлыпталмаған қалып
  -  - Құлыпталған қалып
- 5 Ұсақтағышты қуат блогына орнатып, өз орнына құлыптау үшін сағат тілінің бағытымен бұраңыз.
- 6 Максималды жылдамдықты таңдаңыз немесе импульс (P) функциясын пайдаланыңыз.

#### Пайдалы кеңестер



- Бала тағамдары/езбелер, ұнтақтағышта өңдемес бұрын пісірілген тағамның бөлме температурасында салқындатылуына мүмкіндік беріңіз.
- Көкөністерді ұнтақтаған кезде жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, негізгі табақ ұсынылады.




### Пластикалық блендерді пайдалану жолы (берілген болса)

#### **M1** - **M6** суреттерін қараңыз

##### МАҢЫЗДЫ

- Тығыздауышқа зақым келсе немесе дұрыс салынбаса, ағуы мүмкін.
- Блендер ішкі құлпына дұрыс салынбаса, құрылғы жұмыс істемейді.

- 1 Тығыздауыш дөңгелегін алмас бөлігіне салыңыз – тығыздауыштың ойылған аймаққа дұрыс салынғанын тексеріңіз.
- 2 Алмас жинағының төменгі жағынан ұстап, алмастарды бокалға салыңыз, қауіпсіздендіру үшін оны сағат тіліне қарсы бұраңыз. Келесі сияқты алмас жинағының төменгі жағындағы суреттерге қараңыз:
  -  - Құлыпталмаған қалып
  -  - Құлыпталған қалып
- 3 Ингредиенттерді бокалға салыңыз.
- 4 Қақпақты бокалға салыңыз және қауіпсіздендіру үшін төмен басыңыз. Құю саңылауын салыңыз.

- 5 Блендерді қуат бөлігіне салыңыз  
блендердегі белгіні  қуат бөлігіндегі   
белгісімен туралаңыз және оны құлыптау  
 үшін сағат тілімен бұраңыз.

#### Пайдалы кеңестер

- Майонез жасаған кезде, майдан басқа ингредиенттерді блендерге салыңыз. Мойын қақпағын алып тастаңыз. Одан кейін құрылғы іске қосылғанда, қапақтағы тесік арқылы майды жайлап құйыңыз.
- Қою қоспалар, мысалы, паштет және тұздықтар, қырып алуды қажет етуі мүмкін. Қоспа еңдеуге қиын болса, аздап сұйықтықты қосыңыз.
- Бөліктерді еңдеу ұсынылмайды, себебі пластикалық бөліктерге зақым келуі мүмкін.
- Құрғақ ингредиенттерді блендерден өткізу үшін, бөліктерге бөліңіз, мойын қақпағын алып тастаңыз, одан кейін құрал іске қосылғанда бөліктерді бір-бірлеп тастаңыз. Іске қосқан кезде, қолыңызды әрі ұстаңыз. Ең жақсы нәтижелер үшін жиі босатып тұрыңыз.

### Кесу дискілерін пайдалану жолы (берілген болса)

#### **N1** - **N6** суреттерін қараңыз

##### МАҢЫЗДЫ

- Беру түтікшесіне ешқашан қолыңызды салып итермеңіз.

- 1 Жетек білігі мен тостағанды қуат блогына орнатыңыз.
- 2 Орталық кесу аймағын ұстап, сәйкес жағын жоғары қаратып дискіні жетекші білікке салыңыз.
- 3 Қақпағын жабыңыз.
- 4 Тағамды беру түтікшесіне салыңыз.
- 5 Қосыңыз және итеру құралымен тегіс итеріңіз.

#### Пайдалы кеңестер

- Жаңа ингредиенттерді қолданыңыз
- Тағамды тым кішкентай бөлікке кеспеңіз. Беру түтікшесінің енін тегіс толық етіп толтырыңыз. Бұл еңдеу кезінде тағамның жан-жағына шашырауының алдын алады.
- Жоғары қаратып салынған тағам көлбеу салынған тағамнан қысқарақ етіп беріледі.
- Еңдегеннен кейін дискіде немесе табақта әрқашан қалдықтың кішкентай бөлігі қалады.

### Қондырманы сақтау

#### **P** суретін қараңыз

Пайдаланғаннан кейін пышақ жүзін, эмульсиялау құралын, қамыр илеу құралын және 4 мм кесу/торлы дискіні ыдыста бірге сақтауға болады.

Процессорды ыдысқа бірнеше құралды бекітіп, пайдаланбаңыз. Бір уақытта тек бір қондырманы пайдаланыңыз.

### Сымды сақтау

#### **Q** суретін қараңыз

Сымды сымды сақтауға арналған салғыш қорапқа салыңыз.

### Рецепт

#### Қара өрікке арналған маринад

275 г бал (тоңазытылған)

25 г қара өрік

50 мл су

- 1 Барлық ингредиентті шағын ұсақтағышқа/диірменге салыңыз. Түні бойы тоңазытқышта сақтаңыз..
- 2 Қондырманы қуат блогына орнатыңыз.
- 3 Импульс режиміне 5 секундқа ауысыңыз
- 4 Қажетінше пайдаланыңыз.

### Күтім көрсету және тазалау

- Тазаламас бұрын әрқашан өшіріңіз және токтан ажыратыңыз.
- **Алмастары мен кесу дисктерін күтіммен ұстаңыз - олар тым өткір болады.**
- Кейбір тағамдар пластиктің түсін өзгертуі мүмкін. Бұл өте қалыпты жағдай және ол пластикке зиян келтірмейді және тағамның дәміне әсер етпейді. Түсінің өзгертілуін кетіру үшін өсімдік майына батырылған матамен сүртіңіз.

#### Қуат бөлігі

- Ылғал шүберекпен сүртіп, құрғатыңыз. Өзара құлыптау аймағында тағам қалдығының жоқ екеніне көз жеткізіңіз.
- Қуат бөлігін суға батырмаңыз.
- Артық сымды қуат бөлігінің артындағы сақтау аймағында сақтаңыз.

Тазалау жөніндегі нұсқаулар — тиісті суретті қараңыз **R**.

## Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

- Құрылғының жұмысында қандай да болмасын ақаулық туындайтын болса, көмек сұрамас бұрын, нұсқаулықтағы «ақаулықтарды жою нұсқаулығы» бөлімін қараңыз немесе [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) торабына өтіңіз.
- Өнім өнімді сатып алған елдегі тұтынушы құқықтары мен кез келген бар кепілдемеге қатысты барлық заңдарға сәйкес кепілдемемен берілетінін ескеріңіз.
- Kenwood өнімі дұрыс жұмыс істемесе немесе қандай да болмасын кемшіліктер табылған болса, оны өкілетті KENWOOD қызмет көрсету орталығына әкеліңіз немесе беріп жіберіңіз. Ең жақын орналасқан KENWOOD қызмет көрсету орталығының жаңартылған деректерін [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) торабынан немесе еліңізге тән веб-тораптан қараңыз.
- Біріккен Корольдіктегі Kenwood компаниясы жобалаған және жасап шығарған.
- Қытайда жасалған.



### **ЭЛЕКТР ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚТЫҢ ҚАЛДЫҚТАРЫ БОЙЫНША ЕУРОПАЛЫҚ (WEEE) ДИРЕКТИВАМЕН БІРГЕ ҚОЛДАНЫЛАТЫН ӨНІМДІ ДҰРЫС ТАСТАУҒА АРНАЛҒАН МАҢЫЗДЫ МӘЛІМЕТТЕР**

Өз жұмысын тоқтатқан кезде, өнім қалалық қалдық сияқты пайдаға асырылмауы керек. Ол қалдықтарды сыныптайтын қызметті атқаратын жергілікті биліктің арнайы мекемесіне немесе осы қызметті беруші сатушының орталығына жіберілуі керек.

Күн коды туралы ақпарат сіздің өніміңіздің төменгі бөлігінде немесе кестенің іші мен жанында орналасуы мүмкін. Күн коды жыл, ай кодтарынан кейін апта нөмірі түрінде көрсетіледі.

ЕСКЕРТПЕ: Алғашқы екі сан жылға, ал соңғы екі сан апта санына қатысты болады.

Мысалы: 4-апта, қаңтар, 2023 = 23T04

Үлгі	TYPE: FDP31
Кернеу	220 - 240 В
Герц	50 - 60 Гц
Ватт	800 Вт
Сақтау шарттары	Температура: +5°C және +45°C аралығы Ылғалдылық: < 80%.
Сақтау мерзімі	Шектеусіз.
Қызмет көрсету мерзімі	2 жыл (тауарлардың арнайы түрлері үшін 5 жыл).
Тастау шарттары	Экологиялық талаптарға сай тастау керек.
Тасымалдау шарттары	Тасымалдау кезінде лақтыруға және шамадан тыс дірілдеуге жол берілмеу керек.
Сату шарттары	Сату шарттарын өндіруші белгілемейді, бірақ аймақтық, ұлттық және халықаралық ережелер мен стандарттарға сай болу керек.

Өндірушінің мекенжайы:

Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK

Шағымдарды қабылдауға өкілетті ұйым және импорттаушы:

“Делонги” ААҚ, Ресей, 127055, Мәскеу қаласы, көше Суцневская 27 үй, 3 құрылым  
Тел: +7 (495) 781-26-76

Ақаулықтарды жою нұсқаулығы		
Ақаулық	Себебі	Шешім
Өңдеу құралы жұмыс істемейді.	Қуат жоқ. Табақ қуат бөлігіне дұрыс салынбаған. Табақ қақпағы дұрыс құлыпталмаған	Өңдеу құралының тоққа қосылғанын тексеріңіз. Табақтың дұрыс салынғанын және тұтқаның оң жақ бұрышқа орнатылғанын тексеріңіз. Қақпақтың ішкі құлпы тұтқа аймағында дұрыс салынғанын тексеріңіз. <b>Табақ пен қақпақ дұрыс салынбаса, өңдеу құралы жұмыс істемейді</b> Жоғарылардың ешбірі болмаса, үйіңіздегі сақтандырғышты/автоматты тексеріңіз.
	Алынбалы жетекші білік Ⓢ қуат блогына орнатылмаған.	Тостағанды орнату алдында алынбалы жетекші білікті Ⓢ қуат блогына орнатыңыз. Тостаған құралдары мен саптамалары жетекші білік орнатылмайынша жұмыс істемейді.
Блендер немесе ұнтағыш жұмыс істемейді	Блендер немесе ұнтағыш дұрыс құлыпталмаған.  Блендер немесе ұнтағыш дұрыс жиналмаған.	Блендер немесе ұнтағыш ішкі құлпына дұрыс салынбаса, жұмыс істемейді.  Алмас жинағының бокалға/құтыға толық бекітілгенін тексеріңіз.
Өңдеу құралы өңдеп жатқанда тоқтайды	Өңдеу құралы шамадан тыс жүктелген/ максималды көлем асырылған. Қақпақ құлыпталмаған.	Ұсынылған жылдамдық диаграммасында көрсетілген максимум көлемді тексеріңіз.  Қақпақтың дұрыс салынғанын тексеріңіз.
Блендер немесе көп ұнтақтағыш алмас жинағы бөлігіне тығыз орнатылмаған.	Төсемесі жоқ Төсемесі дұрыс орнатылмаған Төсемеге зақым келтірілген.	Төсеменің дұрыс орнатылғанын және зақымдалмағанын тексеріңіз. Ауыстырылатын төсемені алу үшін «Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес» бөлімін қараңыз.
Құрылғы тұрақсыз/ қатты дірілдейді және қозғалады.	Құрма сияқты жабысқақ жемістер/ингредиенттер өңделуде. Таңдалған жылдамдық өте баяу.	Ингредиенттерді ұсақтау үшін "Импульс" режимін пайдаланыңыз, содан кейін өңдеуді максималды жылдамдықта жалғастырыңыз.
Құралдардың/ Тіркемелердің нашар жұмысы	Сәйкес «Тіркемені қолдану» бөліміндегі кеңестерді қараңыз. Тіркемелерінің дұрыс құрастырылғанын тексеріңіз.	

# Slovenčina

## Bezpečnosť


- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Pred prvým použitím odstráňte všetky obaly a všetky štítky, vrátane plastových krytov čepeľí. Umyte jednotlivé časti: pozrite si časť „Čistenie“.
- Ak sú zástrčka alebo kábel poškodené, musia sa byť z bezpečnostných dôvodov vymenené spoločnosťou Kenwood alebo autorizovaným opravárom Kenwood, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
- **NEDOTÝKAJTE SA ostrých nožov.**Nože a rezacie kotúče sú veľmi ostré, manipulujte s nimi opatrne. **Pri manipulácii s ostrými rezacími čepeľami, vyprázdňovaní misky a pri čistení vždy držte spotrebič za držadlo horného okraja, mimo reznej hrany.**
- **NESPRACOVÁVAJTE horúce ingrediencie.**
- **Ak sa do kuchynského robota alebo mixéra naleje horúca tekutina, buďte opatrní, pretože môže dôjsť k jej vypudeniu v dôsledku náhleho sparovania.**
- Nikdy nenechávajte bez dozoru zariadenie v činnosti.
- Neprekračujte maximálne kapacity uvedené v tabuľke odporúčaného použitia.
- **Neuvádzajte toto zariadenie do chodu bez prerušenia na dlhšie, než sú časy uvedené nižšie. Neprestajné spracovávanie trvajúce počas dlhšej doby ho totiž môže poškodiť.**

Funkcia/príslušenstvo	Maximálna dĺžka chodu zariadenia	Čas odpočinku zariadenia medzi jeho chodom
Mixér	60 sekúnd	Zariadenie odpojte z elektrickej siete a nechajte ho 15 minút postáť, aby sa ochladilo
Husté zmesi v nádobe (napríklad cesto)	60 sekúnd	
Mini sekáčik/mlynček	30 sekúnd	
Trecí mlynček	60 sekúnd	

- Nedvíhajte, ani neprenášajte robot uchopením za rukoväť, lebo rukoväť by sa mohla odlomiť a zapríčiniť zranenie.
- Pred tým, ako vylejete obsah z nádoby, vždy odstráňte čepeľ noža a hriadeľ nástroja.
- Zariadenie neprevádzkujte s nástrojmi uloženými v nádobe.
- Naraz používajte iba jeden nástavec.
- Ruky a nástroje nestrkajte do nasadených nádob robota, kým je zariadenie zapojené do elektrickej siete. Ak je potrebné jedlo stlačiť nadol, použite vhodnú pomôcku, napr. špachtľu.
- Spotrebič vždy vypnite a odpojte od zdroja napájania, ak je ponechaný bez dozoru a rovnako pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Nikdy nestrkajte potraviny prstami do plniacej trubice. Vždy na to používajte dodaný posúvač.
- **Nožovú zostavu nikdy nemontujte na pohonnú jednotku bez namontovaného džbánu alebo nádoby mlynčeka/veka.**
- **POZOR:** Pred odstránením veka z misky, mixéra alebo mlynčeka z jednotky napájania:
  - vypnite zariadenie;
  - počkajte, kým sa doplnok/nože celkom nezastavia;
  - nepripustite nežiadúce odskrutkovanie mixovacej nádoby alebo nádoby mini sekáča/mlynčeka od nožovej zostavy.
- Nepoužívajte veko na ovládanie robota. Vždy na to používajte ovládač zapínania/vypínania a rýchlosti.
- Robot nebude fungovať, pokiaľ nebude do blokovacieho mechanizmu správne nasadená nádoba a veko robota alebo iné samostatné nástavce.
- **Ak zaistovací mechanizmus zariadenia bude vystavený nadmernej sile, pokazí sa a môže zapríčiniť zranenie.**
- Nikdy nepoužívajte žiadne neschválené doplnky.
- Nikdy nepoužívajte poškodené zariadenie. Poškodené zariadenie dajte skontrolovať alebo opraviť: pozrite si časť „Servis a starostlivosť“.
- Nikdy nevystavujte vlhkosti pohonnú jednotku, elektrickú šnúru ani zástrčku.

- Nenechávajte prebytočnú elektrickú šnúru voľne visieť cez hrany stola alebo cez pracovnú dosku linky a nedovoľte, aby sa dotýkala horúcich predmetov.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Deti toto zariadenie nesmú používať. Toto zariadenie a jeho elektrickú šnúru držte mimo dosahu detí.
- Osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, majú o takýchto zariadeniach málo vedomostí alebo majú s takýmito zariadeniami málo skúseností, môžu toto zariadenie používať len pod dohľadom alebo po poučení o jeho bezpečnej obsluhu, pričom musia rozumieť súvisiacim rizikám.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Spoločnosť Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.
- Nesprávne používanie tohto kuchynského robota, mixéra alebo mlynčeka môže mať za následok zranenie.
- Maximálna výkonnosť je založená na nastavci sekáčika/mlynčeka, ktoré má najväčšie zaťaženie. Ostatné nastavce môžu mať menší odber energie.

### Mixér

-  **NESPRACOVÁVAJTE horúce ingrediencie.**
- **RIZIKO OPARENIA:** Horúce ingrediencie treba pred vložením do nádoby alebo pred mixovaním nechať vychladnúť na izbovú teplotu.
- Pri manipulácii s nožmi dávajte veľký pozor a pri ich čistení sa vyhnite dotyku s ich reznými hranami.
- Mixér používajte len s nasadeným vekom.
- Používajte len mixovaciu nádobu s dodanou nožovou zostavou.
- Nikdy nepúšťajte prázdny mixér.
- Recepty smoothie – nikdy nemixujte zmrazené ingrediencie, ktoré sa počas mrazenia sformovali do pevnej hmoty. Najskôr ich rozdrvte na menšie kúsky a až potom ich pridajte do mixovacej nádoby.

### Príslušenstvo na mletie

- Nikdy nezakladajte nožovú zostavu do pohonnej jednotky bez toho, aby bola založená nádoba/veko.
- Nikdy neodskrutkujte nádobu/veko, kým je mlynček založený do zariadenia.
- Nedotýkajte sa ostrých nožov – nožovú zostavu držte mimo dosahu detí.
- Mlynček nikdy nevyberajte zo zariadenia, kým sa nože úplne nezastavia.
- Ak mlynček nebude založený správne, zariadenie nebude fungovať.
- V mlynčeku nespracovávajte horúce ingrediencie – tie treba najprv nechať vychladnúť na izbovú teplotu.

### Mini sekáčik/mlynček

- Spracovávanie korenín neodporúčame, lebo by mohli poškodiť plastové súčasti.


### Trecí mlynček

- Nespracovávajte sušený koreň kurkumy pretože je príliš tvrdý a môže poškodiť nože.

### Krájací / strúhací kotúč

- Kotúče sú veľmi ostré; pri montáži, demontáži a čistení manipulujte s nimi opatrne.
- **Pri manipulácii s ostrými rezacími čepelami, vyprázdňovaní misy a pri čistení vždy držte spotrebič za držadlo, mimo reznej hrany.**
- Nikdy nepoužívajte prsty na zatlačanie potravín dole plniacou trubicou. Používajte iba dodaný posúvač.
- Pred odstránením veka vypnite spotrebič a počkajte, až sa kotúč úplne zastaví.

### Čistenie

- Pred čistením mixér vypnite, počkajte, kým sa nože nezastavia a odpojte ho zo siete.
- Pohonnú jednotku utrite vlhkou utierkou a potom osušte. Uistite, že V oblasti blokovania 8 sa nanachádzajú zvyšky potravín .

- Nádoba, veko, posúvač a všetky nastavce/náradie okrem samotného mixéra a mlynčeka sú vhodné na ručné umývanie a aj na umývanie v umývačke riadu.
- Nožové zostavy by sa mali vyčistiť a mali by byť opláchnuté pod tečúcou vodou.
- Neponárajte do vody pohonnú jednotku ani zostavy nožov mixéra/mlynčeka

#### Pred zapnutím zariadenia

- Overte si, či vaša elektrická sieť má také isté parametre, aké sú uvedené na spodnej strane zariadenia.
- Toto zariadenie spĺňa požiadavky nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.

#### Pred prvým použitím

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

#### Legenda

##### Kuchynský robot

- ① Posúvač
- ② Plniaca trubica
- ③ Veko
- ④ Hriadeľ
- ⑤ Nádoba
- ⑥ Odpojiteľný pohonný hriadeľ
- ⑦ Pohonná jednotka
- ⑧ Ovládač rýchlosti a pulzného chodu
- ⑨ Bezpečnostný zaistovacie mechanizmus
- ⑩ Priestor na odkladanie elektrickej šnúry (vzadu)

#### Doplňky

S kuchynským robotom nemusia byť dodané všetky druhy nižšie uvedených doplnkov. Závisí to od variantu modelu. Informácie o tom, ako môžete zakúpiť kotúč, ktorý nie je obsiahnutý v balení, nájdete na stránke [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).

#### Štandardné doplnky

- ⑪ Nožová jednotka
- ⑫ Nástroj na prípravu cesta
- ⑬ Nástroj na emulgáciu
- ⑭ Kotúč na krájanie/strúhanie (4 mm)

#### Voliteľné doplnky

- ⑮ Lis na citrusové plody (ak je dodaný)
  - A Výtlačný kužel
  - B Sitko
- ⑯ Trecí mlynček (ak je dodaný)
  - A Veko mlynčeka
  - B Zostava nožov mlynčeka





- ⑰ Plastový mixér (ak je dodaný)
  - A Nádoba
  - B Nožová zostava
  - C Tesniaci krúžok
  - D Veko
  - E Plniaca zátka
- ⑱ Mini sekáčik/mlynček i plast (ak je dodaný)
  - A Nádoba
  - B Tesniaci krúžok
  - V Zostava nožov
- ⑲ Kotúč na krájanie/strúhanie (2 mm)

#### Používanie kuchynského robota

Pozrite si obrázky **C - I**

##### DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

- Pri manipulácii s ostrými čepeľami buďte opatrní, vždy ich držte za prstové držiaky.
- Pred vkladáním ingrediencií najskôr na robot založte nádobu a požadovaný doplnok.
- **Nepoužívajte veko na ovládanie robota. Vždy na to používajte ovládač zapínania/vypínania a rýchlosti.**
- **Ak nádoba alebo veko nebudú správne založené do zaistovacieho mechanizmu, toto zariadenie nebude fungovať. Plniaca trubica a rukoväť nádoby sa musia nachádzať smerom k pravému prednému rohu.**
- Na krátke uvedenie do chodu použite ovládač pulzného chodu (**P**). Pulzný chod trvá dovtedy, kým je ovládač v príslušnej polohe.
- **Zariadenie pred zložením veka vypnite a odpojte z elektrickej siete.**
- Robot nie je vhodný na spracovávanie alebo mletie zrnkovej kávy, ani na mletie kryštálového cukru.
- Pri pridávaní mandľovej esencie alebo iných príchutí do zmesi sa treba vyhnúť priamemu kontaktu s plastovými dielmi, lebo by to mohlo zanechať trvalé stopy na povrchu týchto dielov.

- 1 Do pohonnej jednotky založte odpojiteľný pohonný hriadeľ.
- 2 Potom založte nádobu tak, aby symbol  na nej lícoval so symbolom  na pohonnej jednotke. Potom ňou otáčajte v smere hodinových ručičiek, kým sa nezaistí .
- 3 Ak chcete zostaviť svoj nástroj (čepeľ noža, nástroj na prípravu cesta a nástroj na emulgáciu), pomocou prstových držiakov, odnímateľnú časť nástroja umiestnite na hriadeľ nástroja a založte ho na miesto, otočte nástavec proti smeru chodu hodinových ručičiek, aby sa na mieste zaistil.
- 4 Zostavený nástroj nasadte na hnačí hriadeľ.
- 5 Založte veko tak, aby vrch pohonneho hriadeľa/nástroja bol v jeho strede.
- 6 Zapojte, zapnite a zvolte rýchlosť. (Pozrite tabuľku odporúčaného použitia .
- 7 Pri skladaní veka, doplnkov a nádoby postupujte v opačnom poradí.

## Použitie nožovej jednotky

Pozrite si obrázky **C - I**

- 1 Postupujte podľa inštrukcií uvedených v časti „Používanie kuchynského robota“.

### Rady a tipy

- Na dosahovanie hrubšej štruktúry používajte pulzný chod.
- Potraviny, ako sú mäso, chlieb a zelenina, najprv nakrájajte na kocky približnej veľkosti 2 cm.
- Sladké pečivo treba najskôr nalámať na kúsky a potom za chodu zariadenia vkladať do plniacej trubice.
- Dávajte si pozor na to, aby ste spracovanie potravín neprehnali.
- Pri príprave cesta používajte tuk priamo z chladničky, pričom ho narežte na kocky približnej veľkosti 2 cm.
- Najlepšie výsledky pri spracovaní lepkavého ovocia / ingrediencií, ako sú datle, dosiahnete pomocou funkcie „pulzného chodu“, ktorý najskôr rozloží ingrediencie a potom pokračuje v spracovaní maximálnou rýchlosťou.

## Použitie nástroja na prípravu cesta

Pozrite si obrázky **C - I**

Používa sa na miešanie kvaseného cesta.

- 1 Postupujte podľa inštrukcií uvedených v časti „Používanie kuchynského robota“.

### Rady a tipy

- Nespracovávajúte dlhšie než 60 sekúnd.
- Do nádoby vložte suché ingrediencie a za chodu zariadenia do nej cez plniacu trubicu pridávajúte tekutinu. Spracovávajúte, kým sa nevytvorí hladká elastická guľa z cesta.
- Opakované premiesenie cesta robte už len rukami. Opakované premiesenie cesta zariadením sa už neodporúča, lebo by mohlo znížiť stabilitu zariadenia.

## Použitie nástroja na emulgáciu

Pozrite si obrázky **C - I**

- 1 Postupujte podľa inštrukcií uvedených v časti „Používanie kuchynského robota“.

### Rady a tipy

- Pred použitím skontrolujte, či sú misa a nástroj čisté a zbavené mastnoty.
- Majonéza - vajcia a korenie pridajte do misy a miešajte ich niekoľko sekúnd. Keď je stroj v prevádzke, pomaly prilievajte olej do plniacej trubice stálym prúdom.

## Použitie lisu na citrusové plody (ak je dodaný)

Pozrite si obrázky **J1 - J7**

### DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

- Ak sitko nebude riadne zaistené v potrebnej pozícii, lis na citrusové plody nebude fungovať.

- 1 Do pohonnej jednotky založte pohonný hriadeľ a nádobu.
- 2 Do nádoby založte sitko – pričom rukoväť sitka musí byť zaistená do potrebnej pozície priamo nad rukoväťou nádoby.
- 3 Výtlačný kužel umiestnite na pohonný hriadeľ a otáčajte ním, kým nespadne celkom dolu.
- 4 Narežte ovocie na polovice. Zariadenie zapnite a ovocie pritláčajte na výtlačný kužel.

### Rady a tipy

- 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.



## Použitie trecieho mlynčeka (ak je dodaný)

Pozrite si obrázky **K1** - **K5**

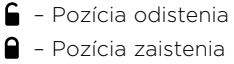
- 1 Vložte ingrediencie do nožovej zostavy.
- 2 Založte veko a pootočte ním v smere hodinových ručičiek, aby ste ho zaistili.
- 3 Mlynček založte na pohonnú jednotku a pootočte ním v smere hodinových ručičiek, aby ste ho zaistili.
- 4 Vyberte rýchlosť alebo použite pulzný chod (P).

### Rady a tipy

- Pre optimálny výkon tohto mlynčeka pri spracovávaní korenín odporúčame naraz spracovávať maximálne 50 g.
- Celé koreniny udržiavajú svoju chuť oveľa dlhšie než pomleté koreniny, a preto je najlepšie mlieť si naraz len menšie množstvá korenín, aby sa ich chute zachovali.
- Aby celé koreniny uvoľnili čo najviac chute a esenciálnych olejov, pred mletím ich opražte.
- Nespracovávajte sušený koreň kurkumy v mlynčeku pretože je príliš tvrdý a môže poškodiť nože.
- Zázvor nakrájajte pred jeho spracovaním na malé kúsky.
- Na dosahovanie najlepších výsledkov pri sekaní bylín odporúčame používať hlavnú nádobu.

## Použitie minisekáčika/mlynčeka (ak je dodaný)

Pozrite si obrázky **L1** - **L5**

- 1 Vložte ingrediencie do nádoby.
- 2 Do nožovej zostavy založte tesniaci krúžok.
- 3 Nožovú zostavu otočte naopak. Nožmi nadol ju vložte do nádoby.
- 4 Nožovú zostavu rukou pevne naskrutkujte na nádobu. Riadte sa touto grafikou nachádzajúcou sa na spodku nožovej zostavy:  

  - ☐ - Pozícia odistenia
  - ☑ - Pozícia zaistenia
- 5 Nasadte mlynček na hnaciu jednotku a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek na zaistenie v polohe.
- 6 Zvoľte maximálnu rýchlosť alebo použite tlačidlo pulzovania (P).

### Rady a tipy

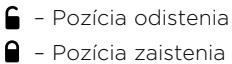
- Dojčenská strava/pyré - uvarené potraviny najprv nechajte vychladnúť na izbovú teplotu a až potom ich spracovávajte v mlynčeku.
- Na dosahovanie najlepších výsledkov pri sekaní bylín odporúčame používať hlavnú nádobu.

## Použitie plastového mixéra (ak je dodaný)

Pozrite si obrázky **M1** - **M6**

### DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

- Ak tesnenie nebude založené správne alebo bude poškodené, dôjde k presakovaniu mixovaného obsahu.
- Zariadenie nebude fungovať, ak mixér nebude správne založený do zaistovacieho mechanizmu.

- 1 Do nožovej zostavy založte tesniaci krúžok tak, aby správne zapadol do príslušnej drážky.
- 2 Nožovú zostavu chyťte za jej spodnú časť a nože vložte do nádoby - nožovou zostavou otáčajte v protismere hodinových ručičiek, kým sa nezaistí. Riadte sa touto grafikou nachádzajúcou sa na spodku nožovej zostavy:  

  - ☐ - Pozícia odistenia
  - ☑ - Pozícia zaistenia
- 3 Vložte ingrediencie do nádoby.
- 4 Na mixovaciu nádobu založte veko a otáčajte ním v smere hodinových ručičiek, kým nezapadne do svojej pozície. Založte doň plniacu zátku.
- 5 Mixér založte na pohonnú jednotku tak, aby symbol ☐ na ňom lícoval so symbolom ☑ na pohonnej jednotke a otáčajte ním v smere hodinových ručičiek, kým sa nezaistí do potrebnej pozície ☑.

### Rady a tipy

- Pri výrobe majonézy vložte do mixéra všetky potrebné ingrediencie, okrem oleja. Zložte plniacu zátku. Potom počas chodu zariadenia pridávajte pomaly olej cez otvor vo veku.
- Husté mixované zmesi, ako sú paštéty a omáčky, si môžu vyžadovať oškrabávanie zo stien nádoby. Pokiaľ sa zmes ťažko mixuje, musíte pridať viac tekutiny.
- Mixovanie korenín sa neodporúča, lebo by mohli poškodiť plastové diely.
- Pri mixovaní suchých ingrediencií rozrezaných na kúsky, zložte plniacu zátku, potom počas chodu stroja vkladajte dovnútra jednotlivé kúsky jeden za druhým. Držte ruku nad otvorom. V záujme dobrých výsledkov pravidelne vyprázdňujte nádobu.

## Použitie kotúčov na krájanie (ak sú dodané)

Pozrite si obrázky **N1** - **N6**

### DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

- Nikdy nevkładajte do plniacej trubice prsty.

- 1 Nasadte hnačí hriadeľ a misu na jednotku napájania.
- 2 Kotúč držte za jeho stredové držadlo a založte ho na pohonný hriadeľ príslušnou stranou nahor.
- 3 Založte veko.
- 4 Vložte ingrediencie do plniacej trubice.
- 5 Zariadenie zapnite a ingrediencie tlačte posúvačom rovnomerne nadol.

### Rady a tipy

- Používajte čerstvé potraviny.
- Nekrájajte potraviny na príliš malé kúsky. Naplňte plniacu trubicu na celú šírku. To zabráni potravinám v tom, aby sa počas spracovávania kĺzali po stranách.
- Potraviny vkladané zvisle vychádzajú von kratšie než potraviny vkladané horizontálne.
- Na kotúči alebo v nádobe vždy zostanú po spracovaní nejaké zvyšky potravín.

## Skladovanie nástavcov

Pozrite si obrázok **P**

Po použití je možné čepeľ noža, nástroj na emulgáciu, nástroj na prípravu cesta a 4 mm kotúč na krájanie/strúhanie spolu uložiť do nádoby.

S robotom nepracujte, ak je v nádobe umiestnený viac ako jeden nástroj.

## Skladovanie napájacej šnúry

Pozrite si obrázok **Q**

Kábel vložte do úložného boxu na kábel.

## Recept

### Marináda zo sušených sliviek

275 g medu (chladeného)  
25 g sušených sliviek  
50 ml vody

- 1 Všetky ingrediencie vložte do minisekáčika/mlynčeka. Dajte ich na noc do chladničky.
- 2 Nasadte nástavec na pohonnú jednotku.
- 3 Impulz prepnite na 5 sekúnd
- 4 Použite podľa potreby.

## Ošetrovanie a čistenie

- Zariadenie pred čistením vždy vypnite a odpojte z elektrickej siete.
- **S nožovou zostavou a rezacími kotúčmi manipulujte opatrne – sú veľmi ostré.**
- Niektoré potraviny môžu zapríčiniť odfarbenie plastov. Tento jav je normálny a nezhoršuje kvalitu plastov, ani neovplyvňuje chuť potravín. Odfarbené miesta pretrite handričkou namočenou v rastlinnom oleji a odfarbenie by malo zmiznúť.

### Pohonná jednotka

- Utrite navlhčenou utierkou a potom osušte. Uistite sa, že oblasť zámku je bez zvyškov potravín.
- Prebytočnú časť elektrickej šnúry uložte do priestoru na odkladanie elektrickej šnúry v zadnej časti pohonnej jednotky.

Pokyny na čistenie - pozrite si príslušnú ilustráciu **R**.

## Servis a starostlivosť o zákazníkov

- Ak pri používaní tohto zariadenia narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadanim pomoci si najprv prečítajte časť „Riešenie problémov“ v príručke alebo navštívte webovú lokalitu [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Na váš výrobok sa vzťahuje záruka vyhovujúca všetkým právnym ustanoveniam týkajúcim sa akýchkoľvek záruk a spotrebiteľských práv existujúcim v krajine, v ktorej bol výrobok zakúpený.
- Ak váš výrobok Kenwood zlyhá alebo na ňom nájdete nejaké chyby, pošlite alebo odnesť ho autorizovanému servisnému centru KENWOOD. Najbližšie autorizované servisné centrum KENWOOD môžete nájsť na webovej lokalite [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.
- Navrhla a vyvinula spoločnosť Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.



### DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE PRE SPRÁVNU LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE O ODPADE Z ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ (OEEZ)

Po skončení životnosti sa tento výrobok nesmie likvidovať spoločne s domácim odpadom. Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto špecializované na triedenie odpadu alebo predajcovi, ktorý poskytuje takúto službu.

Riešenie problémov		
Problém	Príčina	Riešenie
Kuchynský robot nepracuje.	Robot nedostáva elektrickú energiu. Nádoba nie je správne založená na pohonnú jednotku. Veko nádoby nie je správne zaistené.	Skontrolujte, či je robot zapojený do elektrickej siete. Skontrolujte, či je nádoba správne umiestnená a či sa jej rukoväť nachádza smerom k pravému prednému rohu. Skontrolujte, či je zaistovací mechanizmus veka správne umiestnený do oblasti rukoväti. <b>Robot nebude pracovať, ak nádoba a veko nebudú založené správne.</b> Ak sa nepotvrdí žiadna z vyššie uvedených príčin, skontrolujte poistky na domovom rozvode.
	Odpojiteľný pohonný hriadeľ nie je nasadený na pohonnú jednotku.	Odpojiteľný pohonný hriadeľ nasadíte na Hnaciú jednotku pred nasadením misy. náradie a nastavce misy nebudú fungovať pokiaľ nie je nasadený pohonný hriadeľ.
Mixér alebo mlynček nepracuje.	Mixér alebo mlynček nie je správne zaistený.	Mixér alebo mlynček nebude fungovať, ak nebude správne založený do zaistovacieho mechanizmu.
	Mixér alebo mlynček nie je správne zmontovaný.	Skontrolujte, či je nožová zostava pevne priskrutkovaná na nádobu.
Robot sa zastavil v priebehu činnosti.	Robot je preťažený/je prekročená jeho maximálna kapacita. Veko nie je zaistené.	V „Tabuľke odporúčaného používania“ si pozrite maximálne kapacity.  Skontrolujte, či je veko správne zaistené.
Cez základňu nožovej zostavy vyteká/ vypadáva obsah mixéra alebo multifunkčného mlynčeka.	Chýba tesnenie. Tesnenie nie je správne založené. Tesnenie je poškodené.	Skontrolujte, či je tesnenie správne založené a či nie je poškodené. Ak si chcete objednať náhradné tesnenie, pozrite si časť „Servis a starostlivosť o zákazníkov“.
Nestabilná jednotka / silné vibrácie a pohyb.	Lepkavé ovocie / ingrediencie, ako sú napríklad datle pri spracovaní. Zvolená rýchlosť je príliš nízka.	Pre dosiahnutie najlepších výsledkov použite funkciu „pulzného chodu“ najskôr na rozloženie ingrediencií a potom pokračujte v spracovaní maximálnou rýchlosťou.
Slabý výkon nástrojov alebo doplnkov.	Prečítajte si príslušné rady v časti „Používanie doplnkov“. Skontrolujte, či sú doplnky správne namontované.	

# Українська

## Заходи безпеки


- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Перед першим використанням зніміть все пакування та будь-яке маркування, включаючи пластикове покриття лез. Вимийте деталі: див. розділ «Очищення».
- У випадку пошкодження штекера або шнура з міркувань безпеки представник компанії Kenwood або спеціаліст з ремонту, уповноважений компанією Kenwood, повинен виконати їх заміну, щоб уникнути небезпеки.
- **НЕ торкайтесь гострих лез.** Леза та диски дуже гострі, тому будьте обережні. **Завжди тримайте за ручку вгорі, подалі від ріжучої кромки, під час роботи гострих ріжучих лез, спорожнення чаші і під час чищення.**
- **НЕ обробляти гарячі інгредієнти.**
- **Будьте обережні, якщо в кухонний комбайн або блендер заливається гаряча рідина, оскільки він може вийти з ладу через раптове парування.**
- Не залишайте прилад, що працює, без нагляду.
- Не перевищуйте максимальних показників, зазначених у таблиці рекомендованих швидкостей.
- **Не перевищуйте час роботи приладу без перерви, вказаний нижче. Безперервна експлуатація приладу протягом тривалого періоду часу може пошкодити прилад.**

Функція /Насадка	Максимальний час експлуатації	Перерва між послідовними запусками
Блендер	60 секунд	Від'єднайте прилад від електромережі та дайте охолонути йому протягом 15 хвилин
Густі суміші в чаші (наприклад, тісто)	60 секунд	
Мульти-подрібнювачем/ подрібнювачем	30 секунд	
Насадка-подрібнювач для помолу	60 секунд	

- Не піднімайте та не переносьте прилад, тримаючи його за ручку - ручка може зламатись та спричинити травму.
- Завжди знімайте лезо ножа та вал інструмента перед тим, як виливати вміст з чаші. Не використовуйте прилад з інструментами, що зберігаються в чаші.
- Не використовуйте прилад з інструментами, що зберігаються в чаші.
- Використовуйте для кожної операції тільки одну насадку.
- Забороняється тримати руки та інше кухонне приладдя всередині чаші блендера під час роботи комбайну. Якщо їжу потрібно проштовхувати вниз, використовуйте відповідний прилад, такий як лопаточка.
- Завжди вимикайте прилад та відключайте його подачу, якщо він залишається без нагляду та перед складанням, демонтажем або прибиранням.
- Ніколи не проштовхуйте продукти пальцями через подавальну трубку. Завжди користуйтеся штовхачем з комплекту.
- **Ніколи не встановлюйте лезо на блок живлення без встановленої чаші або склянки/кришки інструменту для перемелювання.**
- **ОБЕРЕЖНО:** Перед зніманням кришки з чаші, блендера або універсального подрібнювача з блоку електродвигуна:
  - вимкніть прилад;
  - дочекайтесь повної зупинки насадки/ножового блоку;
  - слідкуйте за тим, щоб випадково не викрутити чашу міксера/насадку для нарізки/натирання із ножового блоку.
- Не керуйте комбайном за допомогою кришки. Завжди використовуйте для цього регулятор швидкості on/off (увімкнути/вимкнути).
- Кухонний комбайн не працюватиме, якщо чаша і кришка комбайна або інші окремі насадки неправильно встановлені в отвори для блокування.

- **Застосування надмірної сили до механізм у блокування може пошкодити прилад та спричинити травму.**
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу.
- Не використовуйте пошкоджений прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: див. розділ «Обслуговування та ремонт».
- Не допускайте потрапляння вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Слідкуйте за тим, щоб шнур не звисав зі столу й не торкався гарячої поверхні.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур у недоступному для дітей місці.
- Не рекомендується користуватися цим приладом особам із обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або тим, хто має недостатньо досвіду в його експлуатації. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом лише після інструктажу та під наглядом досвідченої людини, і за умови, що вони розуміють пов'язані з цим ризики.
- Цей прилад призначений виключно для побутового використання. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.
- Неправильне застосування комбайна, блендер а або подрібнювача може призвести до травм.
- Максимальне споживання електроенергії вказано для найбільш потужної насадки. Інші насадки можуть споживати менше енергії.

### **Блендер**

-  **Не обробляти гарячі інгредієнти.**
- **ВИ РИЗИКУЄТЕ ОБВАРИТИСЯ:** гарячі інгредієнти слід охолодити до кімнатної температури, перш ніж класти їх до чаші або замішувати.
- Будьте обережні із ножовим блоком, під час чищення не торкайтесь гострих лез руками.
- Експлуатація блендера дозволяється тільки зі встановленою кришкою.
- Експлуатація блендера дозволяється тільки із ножовим блоком, що входить до комплекту приладу.
- Ніколи не вмикайте порожній блендер.
- Під час приготування фруктові коктейлів не перемішуйте заморожені інгредієнти, що перетворилися на тверду масу під час заморозки. Подрібніть цю масу на невеликі шматочки, а потім покладіть їх до чаші.

### **Приладдя для подрібнювача**

- Ніколи не встановлюйте ножі на блок живлення, якщо на ньому не встановлена чаша/кришка.
- Ніколи не знімайте чашу/кришку, коли до пристрою приєднаний подрібнювач.
- Зберігайте ножовий блок в недоступному для дітей місці.
- Ніколи не знімайте подрібнювач до повної зупинки ножів.
- Прилад не буде працювати, якщо подрібнювач встановлений неправильно.
- Не обробляйте гарячі інгредієнти у подрібнювачі, дайте їм охолонути до кімнатної температури перед обробкою.

### **Мульти подрібнювач/подрібнювачем**

- Не рекомендується подрібнювати спеції, адже це може пошкодити пластикові деталі приладу.

### **Насадка-подрібнювач для помолу**

- Не обробляйте висушене коріння куркуми, оскільки воно занадто тверде і може пошкодити ножі.

### **Диск для нарізки/натирання**

- Диски дуже гострі; під час установлення, зняття й очищення з ними слід поводитися обережно.

- Під час використання гострих ріжучих лез, спорожнення чаші та під час чищення завжди тримайте за ручку подалі від ріжучої кромки чищення.
- Ніколи не проштовхуйте їжу вниз по завантажувальній трубці за допомогою пальців. Використовуйте тільки штовхач, що постачається в комплекті.
- Перш ніж зняти кришку, вимкніть прилад та дочекайтеся, поки диск не зупинився повністю.

### Чищення.

- Перед чищенням вимкніть блендер, зачекайте, поки зупиняться ножі, і витягніть шнур з розетки.
- Блок живлення слід протирати спершу вологою тканиною, а потім сухою. Переконайтеся, що в області блокування Ⓢ немає залишків їжі.
- Чашу, кришку, штовхач і всі насадки/інструменти, крім блендера та ножів млина, можна мити як вручну, так і в посудомийній машині.
- Блоки леза слід чистити щіткою та промивати під протічною водою.
- Не занурюйте блок живлення або блендер/ножі для перемелювання у воду.

### Перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині приладу.
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 1935/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо контактують з їжею.

### Перед першим використанням

- 1 Зніміть пластикові захисні футляри із леза. **Будьте обережні, лезо дуже гостре.** Не зберігайте цей футляр, оскільки він призначений лише для захисту лез під час виробництва та транспортування приладу.
- 2 Помийте всі деталі, див. розділ 'Догляд та чищення'.

## Покажчик

### Комбайн

- ① Штовхач
- ② Завантажувальна трубка
- ③ Кришка
- ④ Вал інструмента
- ⑤ Чаша
- ⑥ Знімний приводний вал
- ⑦ Блок електродвигуна
- ⑧ Регулятор режиму швидкості/імпульсів
- ⑨ Захисне блокування
- ⑩ Відсік для зберігання шнуру (позаду)

### Насадки

Не все зображене приладдя може входити до комплекту вашого кухонного комбайну. Наявність приладдя залежить від обраної моделі. Відвідайте [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) для отримання інформації про те, як купити насадки, які не входять до комплекту.

### Стандартне приладдя

- ⑪ Ніж
- ⑫ Насадка для вимішування тіста
- ⑬ Пристрій для емульгування
- ⑭ 4-міліметровий Диск для нарізання/натирання

### Додаткове приладдя

- ⑮ Сокочавилка для цитрусових (якщо постачається)
  - A Конус
  - B Сито
- ⑯ Насадка-подрібнювач для помолу (якщо постачається)
  - A Кришка насадки-подрібнювача для помолу
  - B Ножовий блок насадки-подрібнювача для помолу
- ⑰ Пластиковий блендер (якщо постачається)
  - A Чаша
  - B Ножовий блок
  - C Ущільнювальне кільце
  - D Кришка
  - E Ковпачок заливної горловини
- ⑱ Пластмасовий мініподрібнювач/млинок (якщо постачається)
  - A Насадка для натирання
  - B Ущільнювальне кільце
  - C Ножовий блок

## Як користуватися кухонним комбайном

Див. ілюстрації **C - I**

### УВАГА!

- Будьте обережні при поводженні з гострими лезами, завжди тримайте їх за руків'я.
  - Чаша та насадка мають бути встановлені на прилад перед тим, як додавати інгредієнти.
  - **Не керуйте комбайном за допомогою кришки. Завжди використовуйте для цього регулятор швидкості on/off (увімкнути/вимкнути).**
  - **Процесор не працюватиме, якщо чаша або кришка встановлені неправильно. Переконайтеся, що завантажувальна трубка і ручка чаші розташовані у напрямку ближнього правого кута приладу.**
  - Використовуйте імпульсний режим (P) для недовгих інтенсивних перемішувань. Прилад буде працювати, доки важіль перемикача утримується у відповідному положенні.
  - **Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання перед тим, як зняти кришку.**
  - Комбайн не може використовуватися для подрібнення чи помолу кавових зерен, або для перетворення цукру на цукрову пудру.
  - Під час додавання мигдалевої есенції або присмаки до сумішей, намагайтеся не торкатися пластикових деталей, оскільки існує ризик стійкого пофарбування.
- 1 Встановіть знімний вал приводу на блок живлення .
  - 2 Встановіть чашу, щоб позначка **■** на чаші співпадала з позначкою **■** на блоці живлення, і поверніть чашу за годинниковою стрілкою, поки вона не буде зафіксована **■**.
  - 3 Щоб зібрати інструмент (лезо ножа, інструмент для замішування тіста та емульгування), за допомогою руків'я розмістіть знімну частину інструмента на вал інструмента і опустіть на місце, поверніть насадку проти годинникової стрілки, щоб зафіксувати її на місці
  - 4 Встановіть зібраний інструмент на приводний вал.
  - 5 Встановіть кришку так, щоб верхня частина приводу/інструмента була по центру кришки.
  - 6 Підключіть прилад до мережі

електропостачання, увімкніть його та оберіть швидкість. (Див. таблицю рекомендованих швидкостей **○**).

- 7 Повторіть описану вище процедуру у зворотному порядку для того, щоб зняти кришку, насадки та чашу.

## Як користуватися лезом ножа

Див. ілюстрації **C - I**

- 1 Дотримуйтесь вказівок з розділу «Як користуватися кухонним комбайном».

### Корисні поради

- Для грубіших текстур застосовуйте імпульсний режим.
- Такі продукти, як м'ясо, хліб, овочі нарізуйте кубиками розміром приблизно 2 см.
- Печиво слід покрити та засипати через трубку у ході роботи комбайну.
- Слідкуйте за тим, щоб не піддавати інгредієнти надмірній обробці.
- Жир для тіста слід нарізати холодним на кубики по 2 см.
- Для найкращих результатів під час готування липких фруктів/складників, як-от фініки, спочатку варто використовувати функцію «Імпульс» для подрібнення, а потім продовжити приготування на максимальній швидкості.

## Як користуватися інструментом для замішування тіста

Див. ілюстрації **C - I**

Використовується для дріжджового тіста

- 1 Дотримуйтесь вказівок з розділу «Як користуватися кухонним комбайном».

### Корисні поради

- Обробка повинна тривати не довше 60 секунд.
- Покладіть сухі інгредієнти до чаші і додавайте рідину через завантажувальну трубку в процесі роботи пристрою. Обробку продовжуйте доти, поки тісто не перетвориться на гладку еластичну кулю.
- Повторно замішувати слід тільки руками. Не рекомендується здійснювати повторне замішування у чаші, оскільки це може призвести до нестійкої роботи комбайну.

## Як користуватися пристроєм для емульгування

Див. ілюстрації **C - I**

- 1 Дотримуйтесь вказівок з розділу «Як користуватися кухонним комбайном».

### Корисні поради

- Переконайтесь, що чаша та інструмент чисті та не мають залишків мастила перед використанням.
- Майонез — Покладіть яйце і приправи в миску і перемішайте кілька секунд. Під час роботи приладу додайте олію через завантажувальну трубку постійним потоком.

## Як користуватися соковичавницею для цитрусових (якщо постачається)

Див. ілюстрації **J1 - J7**

### УВАГА!

- Якщо сито було встановлено неправильно у механізмі блокування, соковичавка для цитрусових не працюватиме.

- 1 Встановіть вал приводу на блок живлення.
- 2 Установіть сито на чашу так, щоби тримач сита був розташований над держаклом чаші.
- 3 Установіть конус над привідним валом, повертаючи його, доки він не опуститься до кінця вниз.
- 4 Поріжте фрукти навпіл. Потім увімкніть прилад і натисніть розрізаною половинкою фрукта на конус.

### Корисні поради

- Для отримання оптимальних результатів фрукти слід зберігати та вичавлювати за кімнатної температури. Перед вичавлюванням покатайте фрукт рукою по робочій поверхні.
- Щоб покращити вичавлювання, повертайте фрукт на конусі з боку в бік.
- При вичавлюванні великої кількості фруктів регулярно очищуйте сито, щоби на ньому не накопичувалися насіння та шкірки.

## Як користуватися млинком для подрібнювання (якщо постачається)

Див. ілюстрації **K1 - K5**

- 1 Помістіть інгредієнти у чашу з ножовим блоком.
- 2 Встановіть кришку і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати її.
- 3 Встановіть подрібнювач на блок живлення і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати його.
- 4 Оберіть необхідну швидкість або використовуйте імпульсний режим (P).

### Корисні поради

- Для оптимальної обробки спецій рекомендується не обробляти більш е 50 грамів одночасно.
- Оскільки цілі спеції зберігають свій аромат довше, ніж мелені, краще частіше подрібнювати невелику кількість, щоб зберегти аромат.
- Щоб отримати від спецій максимум смаку і ефірних масел, їх можна підсмажити перед подрібненням.
- Не обробляйте висушене коріння куркуми в подрібнювачі, оскільки воно занадто тверде і може пошкодити леза.
- Перед обробкою обов'язково поріжте імбир на дрібні шматочки.
- Для досягнення найкращих результатів рекомендується користуватися основною чашею для подрібнення трав.

## Як користуватися міні-подрібнювачем/млинком (якщо постачається)

Див. ілюстрації **L1 - L5**

- 1 Помістіть інгредієнти у чашу.
- 2 Встановіть ущільнювальне кільце на ножовий блок.
- 3 Поверніть ножовий блок догори дном. Опустіть його в чашу, тримаючи лезами вниз.
- 4 Щільно накрутіть ножовий блок на чашу. Зверніться до позначок на нижній частині ножового блоку:
  - 🔒 – Розблокована позиція
  - 🔒 – Заблокована позиція
- 5 Встановіть подрібнювач у блок живлення і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб заблокувати у положенні.
- 6 Виберіть максимальну швидкість або скористайтеся імпульсним режимом (P).



### Корисні поради

- Дитяче харчування / пюре – залиште приготовану їжу охолонути до кімнатної температури перед обробкою у подрібнювачі.
- Для досягнення найкращих результатів рекомендується користуватися основною чашею для подрібнення трав.

## Як користуватися пластиковим блендером (якщо постачається)

Див. ілюстрації **M1** - **M6**




### УВАГА!

- Якщо ущільнювач пошкоджений або його було встановлено неправильно, це може спричинити протікання.
- Якщо блендер було встановлено неправильно у механізмі блокування, прилад не працюватиме.

- 1 Встановіть ущільнювальне кільце в ножовий блок таким чином, щоб воно було правильно розташоване у жолобі.
- 2 Утримуючи нижню частину ножового блоку вставте ножі в чашу і поверніть проти годинникової стрілки, доки вони не будуть зафіксовані. Зверніться до позначок на нижній частині ножового блоку:

 – Розблокована позиція

 – Заблокована позиція

- 3 Покладіть інгредієнти до чаші.
- 4 Накрийте чашу кришкою та поверніть за годинниковою стрілкою до клацання.
- 5 Помістіть чашу комбайна на блок електродвигуна так, щоб позначка  на чаші комбайну співпадала з позначкою  на блоці, поверніть за годинниковою стрілкою, щоб заблокувати .

### Корисні поради

- Під час приготування майонезу, покладіть усі інгредієнти до блендера, за винятком олії. Витягніть ковпачок заливної горловини. Потім увімкніть прилад та повільно додайте олію через отвір у кришці.
- Під час приготування густих сумішей, наприклад, паштетів або соусів, може трапитись налипання продукту на стінки чаші. У такому випадку потрібно її очистити. Якщо інгредієнти погано змішуються, додайте рідини.
- Не рекомендується подрібнювати спеції, адже це може пошкодити пластикові деталі.

- Щоб змішати сухі інгредієнти, поріжте їх на шматочки, витягніть ковпачок заливної горловини, а потім увімкніть прилад та послідовно додавайте по одному шматочку до чаші. Руку тримайте над отвором. Для отримання найкращого результату, регулярно спустошуйте чашу.

## Як користуватися дисками для нарізання (якщо постачається)

Див. ілюстрації **N1** - **N6**

### УВАГА!

- Ніколи не опускайте пальці до завантажувальної трубки.

- 1 Встановіть вал приводу і чашу на блок електродвигуна.
- 2 Тримуючи держак в центрі, установіть диск на привідний вал відповідною стороною вгору.
- 3 Установіть кришку.
- 4 Покладіть інгредієнти до завантажувальної трубки.
- 5 Увімкніть прилад та повільно проштовхуйте інгредієнти за допомогою штовхача.

### Корисні поради

- Використовуйте свіжі продукти.
- Не ріжте продукти занадто маленькими шматками. Заповнюйте завантажувальну трубку на всю ширину. Тоді продукт під час обробки не буде зісковзувати вбік.
- Продукти, що додаються у вертикальному положенні, нарізаються на коротші шматочки, ніж ті, що додаються у горизонтальному положенні.
- Після обробки на диску завжди залишатиметься невелика кількість відходів.

## Зберігання насадок

Див. ілюстрацію **P**

Після використання леза ножа, насадку для емульгування, насадку для тіста та диск для нарізання/терки 4 мм можна зберігати разом у чаші.

Не використовуйте кухонний комбайн, якщо в чашу встановлено більше одного інструмента. Використовуйте лише одну насадку за один раз.

## Зберігання шнура

Див. ілюстрацію **Q**

Вставте шнур у відсік для зберігання шнура.

## Рецепт

### Маринад з чорносливу

275 г меду (охолодженого)

25 г чорносливу

50 мл води

- 1 Помістіть усі інгредієнти в міні-подрібнювач/млинок. Поставте в холодильник на ніч.
- 2 Встановіть кріплення на блок живлення.
- 3 Переключіть на імпульсну обробку на 5 секунд
- 4 Використовуйте за потребою.

## Догляд та чищення

- Завжди вимикайте прилад та від'єднуйте його від електромережі перед чищенням.
- **Поводьтесь обережно з ножем та ріжучими дисками - вони дуже гострі.**
- Деякі продукти можуть знебарвлювати пластикові деталі. Це вважається нормальним явищем, не призводить до пошкоджень пластикових деталей та не впливає на смак їжі. Щоб вивести знебарвлену пляму, потріть її ганчіркою, змоченою у рослинній олії.

### Блок електродвигуна

- Протріть вологою ганчіркою, потім висушіть. Переконайтесь, що зона блокування очищена від сміття.
- Не опускайте блок електродвигуна у воду.
- Зберігайте зайву частину шнура у відсіку для зберігання, який розташовано у задній частині блока електродвигуна.

Інструкції з чищення — ДИВ.  
відповідну ілюстрацію **R**.

## Обслуговування та ремонт

- Якщо в роботі приладу виникли будь-які неполадки, перед зверненням до служби підтримки прочитайте розділ «Усунення несправностей» в цьому посібнику або зайдіть на сайт [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Пам'ятайте, що на прилад поширюється гарантія, що відповідає всім законним положенням щодо існуючої гарантії та прав споживача в тій країні, де прилад був придбаний.
- При виникненні несправності в роботі приладу Kenwood або при виявленні будь-яких дефектів, будь ласка, надішліть або принесіть прилад в авторизований сервісний центр KENWOOD. Актуальні контактні дані сервісних центрів KENWOOD ви знайдете на сайті [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) або на сайті для вашої країни.
- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.



### **ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТИВОЮ ПРО УТИЛІЗАЦІЮ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ (WEEE)**

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами. Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги.

Усунення несправностей		
Проблема	Причина	Рішення
Комбайн не працює.	Не постачається живлення.  Чаша неправильно встановлена на блоці електродвигуна. Кришку чаші неправильно зафіксовано.	Переконайтеся, що комбайн було під'єднано до електромережі. Перевірте, чи правильно розташована чаша, ручка повинна бути розташована у правому передньому куті. Переконайтеся, що фіксатор кришки розташований в області ручки. <b>Прилад не працюватиме, якщо чаша та кришка були встановлені неправильно.</b> Якщо жодна із вищезазначених перевірок не розкрила причину несправності, перевірте плавкі запобіжники чи автоматичний вимикач у вашому домі.
	Знімний приводний вал не встановлено на блоці живлення.	Установіть знімний приводний вал на блок живлення перед встановленням чаші. Інструменти чаші та насадки не працюватимуть, доки не буде встановлено приводний вал.
Блендер або подрібнювач не працюють.	Блендер або подрібнювач не заблоковані.  Блендер або подрібнювач неправильно встановлені.	Блендер або подрібнювач не працюватиме, якщо вони не заблоковані.  Перевірте, чи правильно встановлений ножовий блок у кубок/чаші.
Комбайн зупиняється під час роботи.	Комбайн перевантажено/завантаження вище допустимої норми. Кришку не зафіксовано.	Перевірте максимальні показники завантаження, які зазначені в Таблиці рекомендованого використання. Переконайтеся, що кришку правильно зафіксовано.
Блендер/подрібнювач протікає під основою ножового блока.	Не має ущільнювача. Ущільнювач встановлено неправильно. Ущільнювач пошкоджено.	Переконайтеся, що ущільнювач встановлено правильно, і він не має пошкоджень. Щоби правильно замінити ущільнювач, дивіться розділ «Обслуговування та ремонт».
Нестабільні/сильні вібрації пристрою та рух.	Подрібнення липких фруктів/складників, як-от фініки. Обрана швидкість занизька.	Для найкращих результатів спочатку варто використовувати функцію «Імпульс» для подрібнення, а потім продовжити приготування на максимальній швидкості.
Незадовільна робота інструментів/насадок.	Дивіться поради у відповідному розділі «Використання насадок». Переконайтеся, що насадки були встановлені правильно.	

## Sigurnost


- Pažljivo pročitajte ove upute i sačuvajte za kasnije.
- Prije prve uporabe uklonite svu ambalažu i naljepnice, uključujući plastične navlake za noževe. Operite dijelove: pogledajte „Čišćenje“.
- Ako je utikač ili kabel oštećen, iz sigurnosnih razloga mora ga zamijeniti Kenwood ili ovlaštenu servisera Kenwooda kako bi se izbjegla opasnost.
- **NE DIRAJTE oštre noževe.** Noževi i diskovi su vrlo oštri, pažljivo rukujte s njima. **Uvijek držite prstima za vrh, dalje od oštrice, prilikom rukovanja oštrim noževima, pražnjenja posude i tijekom čišćenja.**
- **NEMOJTE obrađivati vruće sastojke.**
- **Budite oprezni ako se vruća tekućina ulije u procesor hrane ili mikser jer može izletjeti iz uređaja zbog nagle pojave pare.**
- Uređaj nikada ne ostavljajte bez nadzora dok radi.
- Nemojte prekoračiti maksimalne kapacitete navedene u grafikonu preporučene uporabe.
- **Nemojte koristiti svoj uređaj duže nego što je navedeno ispod bez pauze. Neprekidna obrada tijekom duljih razdoblja može oštetiti vaš uređaj.**

Funkcija/dodatak	Maksimalno vrijeme rada	Razdoblje mirovanja
Mikser	60 sekundi	Izvadite utikač iz struje i ostavite da se ohladi 15 minuta.
Teške mješavine u zdjeli (npr. tijesto)	60 sekundi	
Mini sjekač/mlinac	30 sekundi	
Mlinac za usitnjavanje	60 sekundi	

- Nemojte podizati ili nositi procesor za ručku - ručka se može slomiti što dovodi do ozljede.
- Prije izlivanja sadržaja iz posude uvijek uklonite oštricu noža i osovinu alata.
- Ne koristite uređaj dok su alati pohranjeni u posudi.
- Koristite samo jedan dodatak u bilo kojem trenutku.
- Držite ruke i pribor izvan posude procesora i mješalice miksera dok su spojeni na struju. Ako hranu treba gurnuti prema dolje, upotrijebite odgovarajući pribor kao što je kuhača.
- Uređaj uvijek ugastite i isključite iz struje ako ga ostavljate bez nadzora i prije sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja
- Nikad nemojte prstima gurati hranu u kanal za punjenje. Uvijek koristite priloženi potiskivač.
- Sklop noža nikada ne postavljajte na pogonsku jedinicu bez posude ili poklopca/staklenke mlinca.
- **UPOZORENJE:** Prije skidanja poklopca s posude, miksera ili mlina iz pogonske jedinice:
  - Ugasite ga;
  - Pričekajte dok se dodaci/noževi potpuno zaustave;
  - Pazite da ne odvrnete čašu miješalice ili mini sjeckalicu / staklenku mlina iz sklopa noževa.
- Nemojte koristiti poklopac za upravljanje procesorom, uvijek koristite kontrolu brzine uključivanja/isključivanja.
- Procesor neće raditi ako posuda i poklopac procesora ili drugi zasebni dodaci nisu ispravno učvršćeni.
- **Uređaj će se oštetiti i može uzrokovati ozljede ako je mehanizam za učvršćivanje podvrgnut prekomjernoj sili.**
- Nikada ne koristite neovlaštenu dodatak.
- Nemojte nikada koristiti oštećeni uređaj. Provjerite ili popravite: pogledajte „Servis i briga o kupcima“.
- Nemojte dozvoliti da se pogonska jedinica, kabel ili utikač smoče.
- Pazite da višak kabela ne visi preko ruba stola ili radne ploče ili dodiruje vruće površine.
- Djeca trebaju biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Ovaj uređaj ne smiju koristiti djeca. Uređaj i kabel držite izvan dohvata djece.

- Uređaje mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili imaju upute kako koristiti uređaj na siguran način i ako razumiju opasnosti koje se mogu pojaviti.
- Koristite ovaj uređaj samo u domaćinstvu kako je namijenjen. Kenwood neće prihvatiti nikakvu odgovornost ako se uređaj nije koristio ispravno ili se nisu slijedile ove upute.
- Zlouporaba procesora, miksera ili mlinca može dovesti do ozljeda.
- Maksimalna snaga temelji se na mini nastavku sjekača/ glodalice koji ostvaruje najveće opterećenje. Ostali dodatci mogu crpiti manje energije.

### Mikser

-  **NEMOJTE obrađivati vruće sastojke.**
- **OPASNOST OD OPEKLINA:** Vruće sastojke treba staviti da se ohlade na sobnu temperaturu prije stavljanja u staklenku ili prije miješanja.
- Pri rukovanju sklopom noževa uvijek pripazite i izbjegavajte dodirivanje oštrice noževa prilikom čišćenja.
- Mikserom rukujte samo ako je poklopac učvršćen.
- Staklenku koristite samo s isporučenim sklopom noževa.
- Nikada ne puštajte miješalicu da radi prazna.
- Recepti za smoothie - nikada ne miješajte smrznute sastojke koji su formirali čvrstu masu tijekom zamrzavanja, razbijte je prije dodavanja u staklenku.

### Dodaci za mlinac

- Sklop noža nikada ne postavljajte na pogonsku jedinicu bez da je poklopac posude ili staklenke mlinca pričvršćen.
- Nikada ne odvijajte staklenku/poklopac dok je mlinac postavljen na vaš uređaj.
- Ne dodirujte oštre noževe - držite sklop noževa podalje od djece.
- Nikada ne skidajte mlinac dok se oštrice potpuno ne zaustave.
- Uređaj neće raditi ako je mlinac neispravno postavljen.
- Ne obrađujte vruće sastojke u mlincu, ostavite da se ohlade na sobnu temperaturu prije obrade.

### Mini sjekač/mlinac

- Obrada začina se ne preporučuje jer se mogu oštetiti plastični dijelovi.


### Mlinac za usitnjavanje

- Nemojte obrađivati osušeni korijen kurkume jer je pretvrd i može oštetiti noževe.

### Diskovi za rezanje/ribanje

- Diskovi su vrlo oštri; pažljivo rukujte prilikom ugradnje, uklanjanja i čišćenja.
- **Uvijek držite za prstima, dalje od oštrice, prilikom rukovanja ostrim noževima, pražnjenja posude i tijekom čišćenja.**
- Nikad nemojte prstima gurati hranu u kanal za punjenje. Koristite samo priloženi potiskivač.
- Prije skidanja poklopca isključite i pričekajte da se disk za rezanje potpuno zaustavi.

### Čišćenje

- Ugasite, pričekajte da se noževi zaustave i isključite mikser iz struje prije čišćenja.
- Obrišite pogonsku jedinicu vlažnom krpom, a zatim osušite. Provjerite jesu li navoji za učvršćivanje  očišćeni od ostataka hrane.
- Posuda, poklopac, potiskivač i svi dodaci/alati osim oštrica miksera i mlinca prikladni su i za ručno pranje i za pranje u perilici.
- Sklopove noževa treba očistiti i isprati tekućom vodom.
- Nemojte uranjati pogonsku jedinicu ili sklopove noževa miksera/mlinca u vodu.

#### Prije uključivanja u struju

- Provjerite je li napon struje isti kao i onaj naveden na donjoj strani vašeg uređaja.
- Ovaj uređaj je u skladu s EC Direktivom 1935/2004 o materijalima i predmetima koji su namijenjeni za kontakt s hranom.

## Prije prvog korištenja

- 1 Uklonite plastične navlake s oštrica noževa.  
**Pazite jer su oštrice vrlo oštre.** Te navlake možete baciti jer štite oštricu samo tijekom proizvodnje i tranzita.
- 2 Operite dijelove: pogledajte "Čišćenje".

## Legenda:

### Procesor

- ① potiskivač
- ② cijev za dodavanje
- ③ poklopac
- ④ osovina alata
- ⑤ posuda
- ⑥ odvojiva pogonska osovina
- ⑦ pogonska jedinica
- ⑧ kontrola brzine/impulsa
- ⑨ sigurnosni učvršćivači
- ⑩ spremnik za kabel

### Dodaci

Nisu uvijek svi dolje navedeni dodaci uključeni s procesorom hrane. Dodaci ovise o varijanti modela. Posjetite [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) za informacije o tome kako kupiti dodatak koji nije uključen u paket.

### Standardni dodaci

- ⑪ oštrica noža
- ⑫ alat za tijesto
- ⑬ alat za emulgiranje
- ⑭ 4mm disk za rezanje/ribanje

### Neobavezni dodaci





- ⑮ sokovnik za agrume (ako je isporučen)  
A stožac  
C sito
- ⑯ Mlinac za mljevenje (ako je isporučen)  
A poklopac mlinca  
B sklop oštrica mlinca za mljevenje
- ⑰ Plastični mikser (ako je isporučen)  
A pehar  
B sklop oštrica  
C brtveni prsten  
D poklopac  
E čep punila
- ⑱ Plastični mini sjekač/mlinac (ako je isporučen)  
A staklenka  
B brtveni prsten  
C sklop oštrica
- ⑲ 2mm disk za rezanje/ribanje

## Korištenje vašeg procesora hrane

Pogledajte ilustracije **C** - **I**

### VAŽNO!

- Pazite pri rukovanju ostrim noževima, uvijek držite za hvataljke za prste.
- Namjestite posudu i dodatak na procesor prije dodavanja sastojaka.
- **Nemojte koristiti poklopac za upravljanje procesorom, uvijek koristite kontrolu brzine uključivanja/isključivanja.**
- **Procesor neće raditi ako posuda i poklopac nisu ispravno učvršćeni. Provjerite jesu li cijev za napajanje i ručka posude smještene u desnom prednjem kutu.**
- Koristite puls (**P**) za kratke rafale. Puls će raditi sve dok je kontrolni gumb pritisnut u taj položaj
- **Prije skidanja poklopca uvijek ugasisite i isključite iz struje.**
- Vaš procesor nije prikladan za drobljenje ili mljevenje zrna kave ili pretvaranje granuliranog šećera u šećer u prahu.
- Pri dodavanju esencije badema ili arome smjesama, izbjegavajte kontakt s plastikom jer to može rezultirati trajnim mrljama.

- 1 Postavite odvojivu pogonsku osovina na pogonsku jedinicu.
- 2 Zatim namjestite zdjelu poravnavanjem  na zdjeli sa  na pogonskoj jedinici, okrenite u smjeru kazaljke na satu dok se ne zaključa .
- 3 Da biste sastavili svoj alat (oštricu noža, alat za tijesto i alat za emulgiranje), pomoću hvataljki za prste postavite odvojivi dio alata preko osovine alata i spustite ga na njegovo mjesto, okrenite dodatak u smjeru suprotnom od kazaljke na satu kako biste se zaključali na mjesto.
- 4 Postavite sastavljeni alat preko pogonske osovine.
- 5 Namjestite poklopac - osigurajte da se vrh pogonske osovine/alata nalazi u sredini poklopca.
- 6 Uključite u struju, upalite i odaberite brzinu. (Pogledajte grafikon preporučene uporabe .
- 7 Ponovite gornji postupak unatrag kako biste uklonili poklopac, dodatke i zdjelu.

### Korištenje vaše oštrice noža

Pogledajte ilustracije **C** - **I**

- 1 Slijedite upute u odjeljku „Korištenje vašeg procesora hrane“.

### Naputci i savjeti

- Za grublje teksture koristite kontrolu pulsa.
- Hranu poput mesa, kruha, povrća narežite na kockice velike otprilike 2 cm.
- Kekse treba izdrobiti na komade i dodati u cijev za napajanje dok uređaj radi.
- Pazite da ne pretjerate.
- Pri izradi tijesta koristite mast izravno iz hladnjaka izrezanu na kockice od 2 cm.
- Za najbolje rezultate pri obradi ljepljivog voća / sastojaka kao što su datulje, prvo upotrijebite „Pulse“ za razgradnju sastojaka, a zatim nastavite s obradom na maksimalnoj brzini.

## Korištenje vašeg alata za tijesto

Pogledajte ilustracije **C** - **I**

Koristite za mješavine tijesta s kvascem.

- 1 Slijedite upute u odjeljku „Korištenje vašeg procesora hrane“.

### Naputci i savjeti

- Nemojte obrađivati više od 60 sekundi.
- Stavite suhe sastojke u zdjelu i dodajte tekućinu u cijev za napajanje dok aparat radi. Obradujte dok se ne formira glatka elastična kuglica tijesta.
- Ponovno mijesite samo ručno. Ponovno gnječenje u posudi se ne preporučuje jer može uzrokovati nestabilnost procesora.

## Korištenje vašeg alata za emulgiranje

Pogledajte ilustracije **C** - **I**

- 1 Slijedite upute u odjeljku „Korištenje vašeg procesora hrane“.

### Naputci i savjeti

- Prije uporabe provjerite jesu li posuda i alat čisti i bez masti.
- Majoneza - stavite jaje i začine u zdjelu i miješajte nekoliko sekundi. Dok uređaj radi, postupno dodavajte ulje niz cijev za napajanje u stabilnom mlazu.

## Korištenje vašeg sokovnika za agrume (ako je isporučen)

Pogledajte ilustracije **J1** - **J7**

#### VAŽNO!

- Sokovnik za agrume neće raditi ako sito nije ispravno pričvršćeno.

- 1 Postavite pogonsku osovinu i zdjelu na pogonsku jedinicu nakon čega slijedi osovina alata.

- 2 Stavite sito u zdjelu - osigurajte da je ručka sita zaključana u položaj odmah iznad ručke posude.
- 3 Postavite stožac preko pogonske osovine, okrećući ga sve dok skroz ne upadne.
- 4 Prerežite voće na pola. Nakon toga uključite i pritisnite voće na stožac.

### Naputci i savjeti

- Za najbolje rezultate čuvajte i cijedite voće na sobnoj temperaturi i rukom prokotrlijajte po radnoj ploči prije cijedenja.
- Da biste lakše iscijedili sok, premještajte voće s jedne strane na drugu prilikom cijedenja.
- Pri cijedenju velikih količina redovito praznite sito kako biste spriječili nakupljanje pulpe i sjemenki.

## Korištenje vašeg mlinca za mljevenje (ako je isporučen)

Pogledajte ilustracije **K1** - **K5**

- 1 Stavite sastojke u sklop noževa.
- 2 Namjestite poklopac i okrenite u smjeru kazaljke na satu da biste ga uglavili.
- 3 Stavite mlinac na pogonsku jedinicu i okrenite u smjeru kazaljke na satu da biste ga uglavili.
- 4 Odaberite maksimalnu brzinu ili koristite puls (P).

### Naputci i savjeti


- Za optimalan rad pri obradi začina ne obrađujte više od 50g odjednom.
- Cijeli začini zadržavaju svoj okus mnogo duže od mljevenih začina pa je najbolje samljeti malu količinu svježih proizvoda kako bi se zadržao okus.
- Za oslobađanje maksimalnog okusa i eteričnih ulja najbolje je pržiti cijele začine prije mljevenja.
- Nemojte obrađivati osušeni korijen kurkume u mlincu jer je pretvrd i može oštetiti noževe.
- Prije obrade izrežite đumbir i kokos na male komadiće.
- Za najbolje rezultate preporučuje se glavna posuda prilikom sjeckanja začina.

## Korištenje mini sjekača/mlinca (ako je isporučen)

Pogledajte ilustracije **L1** - **L5**

- 1 Stavite sastojke u staklenku
- 2 Namjestite brtveni prsten na sklop noževa.
- 3 Okrenite sklop noževa prema naopako. Spustite ga u staklenku, s noževima prema dolje.
- 4 Zavijte sklop noževa na staklenku dok ne bude zategnuto. Pogledajte grafiku na donjoj strani sklopa noževa:

 Otključan položaj

 Zaključani položaj

- 5 Stavite mlinac na pogonsku jedinicu i okrenite u smjeru kazaljke na satu da biste ga uglavili.
- 6 Odaberite maksimalnu brzinu ili koristite puls (P).

#### Naputci i savjeti






- Dječja hrana/pire - dozvolite kuhanoj hrani da se rashladi na sobnu temperaturu prije obrade u mlincu.
- Za najbolje rezultate preporučuje se glavna posuda prilikom sjeckanja začina.

## Korištenje vašeg plastičnog miksera (ako je isporučen)

Pogledajte ilustracije **M1** - **M6**

### VAŽNO!

- Doći će do curenja ako je brtva oštećena ili pogrešno postavljena.
- Uređaj neće raditi ako je mikser neispravno postavljen na stalak.

- 1 Namjestite brtveni prsten na sklop noževa - i osigurajte da je brtva postavljena ispravno u utor.
- 2 Držite donju stranu sklopa noža i umetnite noževu u pehar - okrenite u smjeru suprotnom od kazaljke na satu dok ne bude siguran Pogledajte grafiku na donjoj strani sklopa noževa:
  -  Otključan položaj
  -  Zaključani položaj
- 3 Stavite sastojke u pehar.
- 4 Postavite poklopac na pehar i okrenite u smjeru kazaljke na satu dok ne čujete klik. Namjestite poklopac punila.
- 5 Postavite mikser na pogonsku jedinicu, poravnajte  na mikseru sa  na pogonskoj jedinici i okrenite u smjeru kazaljke na satu da biste učvrstili .

#### Naputci i savjeti

- Prilikom pripreme majoneze stavite sve sastojke, osim ulja, u mikser. Skinite poklopac punila. Zatim, dok uređaj radi, dodavajte ulje polako kroz rupu na poklopcu.
- Guste smjese, npr. paštete i umaci, možda će trebati da ih se sastruže. Ako je smjesu teško obraditi, dodajte još tekućine.
- Obrada začina se ne preporučuje jer se mogu oštetiti plastični dijelovi.
- Da biste pomiješali suhe sastojke - izrežite na komade, uklonite poklopac punila, a zatim dok aparat radi, spuštajte komade jedan po jedan. Držite ruku iznad otvora. Za najbolje rezultate redovito praznite.

## Korištenje vaših diskova za rezanje (ako su isporučeni)

Pogledajte ilustracije **N1** - **N6**

### VAŽNO!

- Nikada ne stavljajte prste u cijev za punjenje.

- 1 Postavite pogonsku osovinu i zdjelu na pogonsku jedinicu.
- 2 Držeći se za središnji držač, postavite disk na pogonsku osovinu s odgovarajućom stranom prema gore.
- 3 Namjestite poklopac.
- 4 Stavite hranu u cijev za punjenje.
- 5 Uključite i ravnomjerno pritišćite prema dolje s potiskivačem.

#### Naputci i savjeti

- Koristite svježe sastojke
- Nemojte rezati hranu na premale komade. Napunite širinu cijevi za punjenje prilično punom. To sprječava da hrana kliže u stranu tijekom obrade.
- Pri rezanju ili ribanju: hrana postavljena uspravno izlazi kraća od hrane koja se stavlja horizontalno.
- Na disku ili u posudi nakon obrade uvijek će ostati mala količina otpada.

## Spremanje dodataka

Pogledajte ilustraciju **P**

Nakon upotrebe oštrica noža, alat za emulgiranje, alat za tijesto i disk za rezanje/ribanje od 4 mm mogu se pohraniti zajedno u zdjelu.

Ne koristite procesor, s više od jednog alata ugrađenog u posudu. Istovremeno koristite samo jedan dodatak.

## Spremište za kabel

Pogledajte ilustraciju **Q**

Umetnite kabel u kutiju za spremanje kabela.

## Recept

### Umak od suhih šljiva

275g meda (iz frižidera)

25g suhih šljiva

50ml vode

- 1 Stavite sve sastojke u mini sjeckalicu/mlinac. Stavite u hladnjak preko noći.
- 2 Namjestite dodatak na pogonsku jedinicu.
- 3 Prebacite se na puls na 5 sekundi
- 4 Koristite po potrebi.



## Njega i čišćenje

- Prije čišćenja uvijek ugastite i isključite iz struje.
- **Pažljivo rukujte oštricom i diskovima za rezanje - Izuzetno su oštri.**
- Neke namirnice mogu promijeniti boju plastike. To je skroz normalno i neće naštetiti plastici ili utjecati na okus vaše hrane. Protrljajte krpom umočenom u biljno ulje kako biste uklonili promjenu boje.

## Pogonska jedinica

- Obrišite vlažnom krpom i osušite. Provjerite jesu li navoji za učvršćivanje očišćeni od ostataka hrane.
- Ne uranjajte pogonsku jedinicu u vodu.
- Višak kabela čuvajte u skladišnom prostoru na stražnjoj strani pogonske jedinice.

Upute za čišćenje - pogledajte odgovarajuću ilustraciju **R**.

## Servis i služba za korisnike

- Ako doživite probleme s radom vašeg uređaja, prije nego zatražite pomoć, pogledajte u odjeljak „Vodič za rješavanje problema“ u priručniku ili posjetite [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Molimo vas imajte na umu da je vaš proizvod pod garancijom, koja je u skladu sa svim zakonskim odredbama glede postojećeg jamstva i prava potrošača u zemlji gdje je proizvod kupljen.
- Ako se vaš Kenwood proizvod pokvari ili pronađete neke greške, molimo pošaljite ga ili ga odnesite u servisni centar ovlašten za Kenwood proizvode. Da biste pronašli ažurirane podatke o vašem najbližem Servisnom centru ovlaštenom za Kenwood proizvode otidite na [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ili na web stranicu specifičnu za vašu zemlju.
- Dizajnirano i osmišljeno od strane inženjera u Kenwoodu u UK.
- Proizvedeno u Kini.



## **VAŽNE INFORMACIJE ZA ISPRAVNO ODLAGANJE PROIZVODA U SKLADU S EUROPSKOM DIREKTIVOM O ELEKTRIČNIM I ELEKTRONIČKIM UREĐAJIMA ZA OTPAD (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT) (WEEE)**

Dotrajali proizvod ne smije se baciti u gradski otpad. Treba ga odnijeti u specijalni mjesni centar za sortiranje otpada ili kod distributera koji nudi tu uslugu.

Vodič za rješavanje problema		
Uzrok	Rješenje	Solution
Procesor neće raditi.	Nema struje. Posuda nije namještena na pogonsku jedinicu. Poklopac posude nije pričvršćen ispravno.	Provjerite je li procesor uštekao u struju. Provjerite da posuda dobro sjedi na uređaju. Ručka je prema desnom prednjem kutu. Provjerite je li poklopac zaključan ispravno u područje ručke. <b>Procesor neće raditi ako su posuda i poklopac pogrešno postavljeni.</b> Ako nije ništa od navedenog, provjerite osigurač/strujni prekidač u vašem domu.
	Odvojiva pogonska osovina ne prijanja dobro na pogonsku jedinicu.	Postavite odvojivu pogonsku osovina na pogonsku jedinicu prije namještanja posude. Alati za zdjele i dodaci neće raditi osim ako je pogonska osovina ugrađena.
Mikser ili mlin neće raditi	Mikser ili mlin nisu ispravno zaključani. Mikser ili mlin nisu pravilno sastavljeni.	Mikser ili mlin neće raditi ako su nepravilno postavljeni na spojku. Provjerite je li sklop noževa do kraja učvršćen na pehar/staklenku.
Procesor prestaje raditi za vrijeme obrade	Procesor je prenatrpan/ prekoračen je maksimalni kapacitet. Poklopac je otključan.	Provjerite maksimalne kapacitete navedene u grafikonu preporučene uporabe.  Provjerite je li poklopac ispravno zaključan.
Iz miksera ili multi mlinca curi iz baze za montažu noža.	Brtva nedostaje Brtva neispravno postavljena Brtva oštećena.	Provjerite je li brtva ispravno postavljena i nije oštećena. Da biste dobili zamjensku brtvu, pogledajte „Usluga i briga o kupcima“.
Jedinica nestabilna/teške vibracije i kretnje.	Obraduje se ljepljivo voće / sastojci kao što su datulje. Odabrana brzina nije dovoljna.	Za najbolje rezultate prvo upotrijebite 'Pulse' za razgradnju sastojaka, a zatim nastavite s obradom na maksimalnoj brzini.
Alat/dodaci loše rade	Pogledajte savjete u odgovarajućem odjeljku „korištenje dodataka”. Provjerite jesu li dodaci ispravno sastavljeni.	

## Varnost


- Pred uporabo naprave natančno preberite ta navodila in jih shranite za kasnejšo uporabo.
- Pred prvo uporabo odstranite vso embalažo in nalepke, vključno s plastičnimi zaščitami rezil. Operite sestavne dele aparata: glejte poglavje »Čiščenje«.
- Če sta vtič ali napajalni kabel poškodovana, ju naj zaradi vaše varnosti zamenja predstavnik ali pooblaščen serviser podjetja Kenwood.
- **NE dotikajte se ostrih rezil.** Rezila in koluti so zelo ostri, z njimi ravnajte nadvse previdno. **Ko rokujete z ostrimi rezili, praznite posodo ali čistite aparat, vedno primite za prijemalni del zgoraj, stran od rezil.**
- **V aparat NE vstavljajte vročih sestavin.**
- **Če v multipraktik ali mešalnik ulijete vročo tekočino, lahko med delovanjem tekočina zaradi nenadnega uparjanja brizgne iz aparata in vas opeče.**
- Aparata med delovanjem nikoli ne puščajte brez nadzora.
- Aparata ne preobremenjujte in uporabljajte preglednico priporočenih količin.
- **Aparata ne uporabljajte dlje, kot je predpisano, in med posameznimi opravili počakajte. Zaradi daljše uporabe brez prekinitve se aparat lahko pregreje in poškoduje.**

Funkcija/priključek	Najdaljši čas delovanja	Čas premora med posameznimi opravili
Mešalnik	60 sekund	Izključite napravo in počakajte 15 minut, da se ohladi
Težke mešanice sestavin v posodi (npr. testo)	60 sekund	
Mini sekljalnik/mlinček	30 sekund	
Mlinček za začimbe	60 sekund	

- Ročaj multipraktika ni namenjen za dvigovanje in prenašanje aparata, ročaj se lahko zlomi in vas poškoduje.
- Pred vstavljanjem sestavin v posodo vedno odstranite rezila in pogonsko gred.
- Pazite, da med uporabo multipraktika v posodi ne bo pripomočkov.
- Uporabite le po en nastavek istočasno.
- Ko priključujete aparat na električno napajanje, pazite, da ne boste držali rok v posodi multipraktika ali mešalnika in da v njiju ne bo pripomočkov. Če je treba sestavine potiskati navzdol, uporabite primeren pripomoček, na primer kuhalnico.
- Ko aparat pustite brez nadzora in pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem, vedno izvalcite vtič iz stenske vtičnice.
- Sestavin nikoli ne potiskajte s prsti skozi dovajalno cev. Vedno uporabite priloženi potisni bat.
- **Aparata ne priključujte na električno napajanje, če vrč mešalnika ali posoda za sekljanje/mlinček s pokrovom nista nameščena.**
- **POZOR:** Preden odstranite pokrov s posode, mešalnik ali mlinček s pogonske enote:
  - izključite aparat;
  - počakajte, da se pripomočki/rezila ustavijo;
  - pazite, da ne odvijete vrča mešalnika ali posode mini sekljalnika/mlinčka s sestava rezil.
- Ne uporabljajte pokrova posode za upravljanje multipraktika, vedno uporabite gumb za vklop in hitrost.
- Multipraktik ne bo deloval, če posoda multipraktika in njen pokrov ali drug ločeni priključek nista pravilno nameščena in zaklenjena.
- **Če varnostni zaklepni mehanizem izpostavite preveliki sili, se aparat lahko poškoduje in povzroči poškodbe.**
- Nikoli ne uporabljajte neodobrenih pripomočkov.
- Nikoli ne uporabljajte poškodovanega aparata. Aparat naj pregleda in popravi strokovnjak. Glejte »Servis in podpora strankam«.
- Pogonskega dela, napajalnega kabla in vtiča nikoli ne zmočite.
- Električnega kabla ne polagajte čez ostre robove mize ali kuhinjskih elementov. Kabel ne sme biti v stiku z vročimi površinami.

- Otroci naj bodo pod nadzorom, da se z aparatom ne bi igrali.
- Te naprave naj otroci ne uporabljajo. Hranite aparat in njegov napajalni kabel izven dosega otrok.
- Napravo lahko uporabljajo osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja, če so pod stalnim nadzorom ali so dobili navodila o varni uporabi naprave ter razumejo možne nevarnosti.
- Aparat uporabljajte samo za predvideno domačo rabo. Podjetje Kenwood ne prevzema odgovornosti, če se naprava uporablja na napačen način ali v nasprotju s temi navodili.
- Napačna uporaba multipraktika, mešalnika ali mlinčka lahko privede do poškodb.
- Največja moč aparata je določena na osnovi največje porabe moči mini sekljalnika/mlinčka. Drugi priključki potrebujejo manjšo moč.

## Mešalnik

-  **V aparat NE vstavljajte vročih sestavin.**
- **NEVARNOST OPEKLIN:** Ne ulivajte vročih sestavin v vrč mešalnika. Pred mešanjem se morajo sestavine ohladiti na sobno temperaturo.
- Z noži ravnajte previdno in se pri čiščenju ne dotikajte ostrih robov.
- Vrč mešalnika vedno uporabljajte z nameščenim pokrovom.
- Vrč mešalnika uporabljajte samo s priloženimi rezili.
- Nikoli ne pustite mešalnika delovati, ko je prazen.
- Recepti za smoothije – nikoli ne mešajte zmrznjenih sestavin, ki so se sprijele med zamrzovanjem. Preden jih dodate v vrč mešalnika, jih razdrobite.

## Priključki za mlinček

- Aparata ne priključujte na električno napajanje, če posoda rezalnika s pokrovom ni nameščena.
- Ne odvijajte pokrova posode, ko je mlinček nameščen na aparat.
- Ne dotikajte se ostrih rezil. Rezila hranite izven dosega otrok.
- Nikoli ne odstranite mlinčka, dokler se rezila niso ustavila.
- Če mlinček ni pravilno nameščen, aparata ne bo mogoče zagnati.
- V mlinček ne vstavljajte vročih sestavin. Pred pripravo v mlinčku počakajte, da se sestavine ohladijo.

## Mini sekljalnik/mlinček

- Sekljanja začimb ne priporočamo, ker lahko trde sestavine poškodujejo plastične dele.


## Mlinček za začimbe

- Ne strgajte posušenih korenin kurkume, ker so pretrde in lahko poškodujejo rezila.

## Koluti za rezanje/ribanje

- Koluti imajo zelo ostru rezila. Pri nameščanju, odstranjevanju in čiščenju kolutov bodite zelo previdni.
- **Ko rokujete z ostrimi rezili, praznite posodo ali čistite aparat, vedno primite za prijemalni del zgoraj, stran od rezil.**
- Sestavin nikoli ne potiskajte s prsti skozi dovajalno cev. Uporabljajte samo priloženi potisni bat.
- Preden odstranite pokrov, izključite aparat in počakajte, da se kolut ustavi.

## Čiščenje

- Pred čiščenjem izključite aparat, počakajte, da se rezila ustavijo, in izvlecite vtič iz vtičnice.
- Pogonsko enoto očistite z vlažno krpo in počakajte, da se posuši. Preverite, da v mehanizmu za zaklepanje  ni ostankov hrane.
- Posoda, pokrov, potisni bat in vsi pripomočki/orodja razen mešalnika in mlinčka so primerni za ročno in strojno pomivanje.
- Nože očistite s ščetko in jih splaknite pod tekočo vodo.
- Pogonske enote in enote mešalnika/mlinčka ne potaplajte v vodo.

### Pred priključitvijo na omrežno napetost

- Preverite, ali ima vaše električno omrežje enake značilnosti kot je navedeno na nalepki na spodnji strani aparata.
- Ta aparat je skladen z uredbo ES 1935/2004 o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živili.

### Pred prvo uporabo

- 1 Z rezil odstranite plastične zaščite. **Pazite, robovi rezil so zelo ostri.** Te zaščite lahko zavržete, saj so namenjene zgolj zaščiti rezil med izdelavo in transportom.
- 2 Operite sestavne dele, glejte razdelek »Nega in čiščenje«.

## Tipka

### Multipraktik

- ① Potisni bat
- ② Dovajalna cev
- ③ Pokrov
- ④ Gred za orodja
- ⑤ Posoda
- ⑥ Snemljiva pogonska gred
- ⑦ Pogonska enota
- ⑧ Gumb za vklop in nastavitve hitrosti
- ⑨ Varnostna zaklepa
- ⑩ Shramba kabla (zadaj)

### Priključki

Vašemu multipraktiku morda ne bodo priloženi vsi navedeni priključki. Nabor priključkov je odvisen od modelne različice aparata. Obiščite spletno mesto [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com), kjer najdete napotke za nakup priključkov, ki niso priloženi vašemu aparatu.

### Običajni priključki

- ⑪ Nož
- ⑫ Orodje za mesenje testa
- ⑬ Kolut za emulgiranje
- ⑭ Kolut za rezanje/ribanje na debelino 4 mm

### Izbirni priključki

- ⑮ Ožemalnik citrusov (izbirno)  
A Stožec  
B Sito
- ⑯ Mlinček (izbirno)  
A Pokrov mlinčka  
B Sklop rezil mlinčka za začimbe

- ⑰ Plastični mešalnik (izbirno)  
A Vrč  
B Sklop rezil  
C Tesnilni obroč  
D Pokrov  
E Pokrov polnilne odprtine
- ⑱ Plastični mini sekljalnik/mlinček (izbirno)  
A Vrč  
B Tesnilni obroč  
C Sklop rezil
- ⑲ Kolut za rezanje/ribanje na debelino 2 mm


## Uporaba multipraktika

Glejte slike **C** - **I**

### POMEMBNO

- Pri rokovanju z ostrimi rezili vedno držite za plastični nastavek.
- Preden pričnete dodajati sestavine, na multipraktik vedno najprej namestite posodo in priključek.
- **Ne uporabljajte pokrova posode za upravljanje multipraktika, vedno uporabite gumb za vklop in hitrost.**
- **Multipraktik ne bo deloval, če posoda multipraktika in njen pokrov nista pravilno nameščena in zaklenjena. Preverite, ali sta cev za vstavljanje sestavin in ročaj obrnjena v desno.**
- Z gumbom lahko multipraktik uporabite za impulzno delovanje (P) za kratek čas. Multipraktik bo deloval, dokler držite gumb v položaju za impulzno delovanje.
- **Preden odstranite pokrov, vedno izključite aparat in izvlecite napajalni kabel.**
- Vaš multipraktik ni primeren za mletje kavnih zrn in sladkorja.
- Pri dodajanju mandljevega izvlečka ali arom med sestavine, preprečite stik s plastičnimi deli, ker se lahko ti trajno obarvajo.

- 1 Na pogonsko enoto namestite snemljivo pogonsko gred.
- 2 Nato namestite posodo, tako da bo **C** na posodi poravnana s **D** na pogonski enoti. Zavrtite posodo v smeri urnega kazalca, da se zaskoči **E**.
- 3 Pri sestavljanju orodja (rezila, orodja za testo ali orodja za emulgiranje) primite za plastični del orodja in ga natakните na gred orodja. Nato priključek zavrtite v smeri urnega kazalca, da se zaskoči.
- 4 Natakните sestavljeno orodje na pogonsko gred.
- 5 Namestite pokrov in preverite, ali je konica pogonske gredi/orodja vstavljena v ležišče v sredini pokrova.

- Vtaknite vtič v vtičnico, vključite aparat in izberite hitrost. (Glejte preglednico priporočenih količin .
- Da odstranite pokrov, priključke in posodo, izvedite postopek v obratnem vrstnem redu.

## Uporaba rezil

Glejte slike  - 

- Upoštevajte napotke v razdelku »Uporaba multipraktika«.

### Nasveti in namigi

- Za bolj grobo teksturo uporabite pulzni način delovanja.
- Meso, kruh, zelenjavo in podobne sestavine najprej narežite na kocke, velikosti približno 2 cm.
- Piškote razlomite na manjše kose in jih dodajajte skozi cev za dodajanje sestavin, medtem ko aparat deluje.
- Pazite, da sestavin ne razsekljate ali zgnetete preveč.
- Pri izdelavi testa uporabite maščobo (maslo, margarino ...) iz hladilnika in jo narežite na kocke velikosti 2 cm.
- Pri sekljanju lepljivih sestavin, kot so na primer dateljni, najprej uporabite pulzni način, da se sestavine razsekljajo, nato pa nadaljujte z najvišjo hitrostjo.

## Uporaba orodja za mesenje testa

Glejte slike  - 

Uporabite za kvašeno testo.

- Upoštevajte napotke v razdelku »Uporaba multipraktika«.

### Nasveti in namigi

- Sestavin ne obdelujte več kot 60 sekund.
- Vstavite suhe sestavine v posodo, tekočine pa dodajajte skozi cev, medtem ko aparat deluje. Mesite testo, dokler se ne oblikuje elastična kepa testa.
- Naknadno premesite testo z rokami. Ponovno mesenje testa v multipraktiku ni priporočljivo, saj lahko aparat postane nestabilen in pade.

## Uporaba koluta za emulgiranje

Glejte slike  - 

- Upoštevajte napotke v razdelku »Uporaba multipraktika«.

### Nasveti in namigi

- Pred uporabo se prepričajte, da sta posoda in orodje čista in brez prisotnosti maščob.

- Majoneza – v posodo položite jajce in začimbe in mešajte nekaj sekund. Medtem ko aparat deluje, počasi in neprekinjeno dodajajte olje skozi cev.

## Uporaba ožemalnika citrusov (če je priložen)

Glejte slike  - 

### POMEMBNO

- Ožemalnik citrusov ne bo deloval, če sito ni pravilno zaskočeno.

- Na pogonsko enoto namestite pogonsko gred in posodo, nato vstavite še nastavek za orodja.
- V posodo vstavite sito – prepričajte se, da je ročaj sita zaklenjen v svojem položaju neposredno nad ročajem posode.
- Na pogonsko gred natakните stožec in pazite, da ga boste pritisnili do konca.
- Prerezite sadeže na polovice. Nato vključite aparat in pritisnite sadež na ožemalni stožec.

### Nasveti in namigi

- Sadeže hranite pri sobni temperaturi in jih pred pripravo soka z roko malce povaljajte po delovni površini.
- Da boste iz sadežev pridobili čim več soka, sadež med pripravo premikajte v levo in desno.
- Pri pripravi soka iz več sadežev, občasno izpraznite sito ter odstranite sadno kašo in semena.

## Uporaba vašega mlinčka za začimbe (če je priložen)

Glejte slike  - 

- Položite sestavine v sklop z rezili.
- Namestite pokrov in ga zavrtite v smeri urnega kazalca, da se zaskoči.
- Natakните mlinček na pogonsko enoto in ga zavrtite v smeri urnega kazalca, da se zaskoči.
- Izberite najvišjo hitrost ali uporabite pulzni način delovanja (P).



### Nasveti in namigi

- Pri pripravi začimb boste najboljše rezultate dosegli, če v mlinček vstavite največ 50 gramov naenkrat.
- Začimbe v zrnju ohranijo svoj vonj dalj časa, zato je najbolje zmleti začimbe v manjših količinah tik pred pripravo jedi.
- Pred mletjem lahko določene začimbe popečete, da dosežete močnejšo aromo in da se lažje izločijo eterična olja.

- V mlinčku ne meljite posušenih korenin kurkume, ker so pretrde in lahko poškodujejo rezila.
- Pred mletjem narežite ingver in kokos na manjše kose.
- Za sekljanje zelišč priporočamo uporabo glavne posode.

## Uporaba mini sekljalnika/mlinčka (če je pri-ložen)

Glejte slike **L1** - **L5**

- 1 Vstavite sestavine v vrč.
- 2 Na sklop rezil namestite tesnilo.
- 3 Obrnite sklop rezil na glavo. Spustite ga v vrč z rezili navzdol.
- 4 Z roko trdno privijte sklop rezil v vrč. Glejte sliko na spodnji strani sklopa rezil:
  -  - Odklenjeno
  -  - Zaklenjeno
- 5 Nataknite mlinček na pogonsko enoto in ga zavrtite v smeri urnega kazalca, da se zaskoči.
- 6 Izberite najvišjo hitrost ali uporabite pulzni način delovanja (P).

### Nasveti in namigi






- Hrana za dojenčke/kašice – pred mletjem počakajte, da se skuhana hrana ohladi na sobno temperaturo.
- Za sekljanje zelišč priporočamo uporabo glavne posode.

## Uporaba plastičnega mešalnika (če je priložen)

Glejte slike **M1** - **M6**

### POMEMBNO

- Če je tesnilo poškodovano ali napačno nameščeno, bodo sestavine iztekale.
- Če mešalnik ni pravilno nameščen in zaklenjen, aparata ne bo mogoče zagnati.

- 1 Na sklop rezil namestite tesnilo – preverite, ali je tesnilo pravilno vstavljeno v žleb.
- 2 Primate za spodnji del sklopa rezil in vstavite rezila v vrč – zavrtite jih v nasprotni smeri urnega kazalca, da se zaskočijo. Glejte sliko na spodnji strani sklopa rezil:
  -  - Odklenjeno
  -  - Zaklenjeno
- 3 Vstavite sestavine v vrč.
- 4 Na vrč namestite pokrov in ga zavrtite v smeri urnega kazalca, dokler ne zaslišite klik. Namestite pokrov polnilne odprtine.
- 5 Namestite mešalnik na pogonsko enoto, poravnajte  na mešalniku s  na pogonski enoti in ga zavrtite v smeri urnega kazalca, da se zaskoči .

### Nasveti in namigi

- Pri pripravi majoneze vstavite v mešalnik vse sestavine razen olja. Snemite pokrov odprtine za dolivanje. Nato med delovanjem aparata počasi dolivajte olje skozi odprtino v pokrovu.
- Gostejše jedi, kot na primer paštete in pomake, bo morda treba postrgati iz posode. Če je priprava jedi težja, dodajte malo tekočine.
- Sekljanja začimb ne priporočamo, ker lahko trde sestavine poškodujejo plastične dele.
- Suhe sestavine mešajte tako, da jih narežete na manjše kose, odstranite pokrov odprtine za dolivanje in nato med delovanjem aparata enega za drugim dodajajte kose sestavin. Z dlanjo prekrijte odprtino. Posodo redno praznite, da se ne prenapolni.

## Uporaba kolutov za rezanje (če so priloženi)

Glejte slike **N1** - **N6**

### POMEMBNO

- V cev za dajanje sestavin nikoli ne potiskajte prstov.

- 1 Na pogonsko enoto namestite pogonsko gred.
- 2 Primate za ročaj v sredini, položite kolut na pogonsko gred s pravilno stranjo navzgor.
- 3 Namestite pokrov.
- 4 Vstavite sestavine v cev za dodajanje.
- 5 Vključite aparat in s potisnim batom pritiskajte na sestavine.

### Nasveti in namigi

- Uporabljajte sveže sestavine.
- Sestavin ne narežite na premajhne kose. V celoti napolnite cev za dodajanje sestavin. S tem preprečite, da bi se sestavine v cevi prestavile postrani.
- Pri rezanju ali ribanju bodo sestavine, ki jih dodajate navpično, tanjše narezane, kot sestavine, ki jih dodajate vodoravno.
- Po pripravi bo na kolutih in v posodi vedno ostalo nekaj ostankov.

## Hranjenje priključkov

Glejte sliko **P**

Po uporabi lahko nož z rezili, orodje za emulgiranje, orodje za mesenje testa in kolute za rezanje/ribanje na debelino 4 mm shranite skupaj v posodi.

Ne uporabljajte multipraktika z nameščenim več kot enim orodjem. Priključke uporabljajte vsakega posebej.

## Shramba kabla

Glejte sliko **Q**

Potisnite kabel v prostor shrambe kabla.

## Recept

### Slivova marinada

275 g medu (zamrznjenega)

25 g sliv

50 ml vode

- 1 Vse sestavine položite v mini sekljalnik/  
mlinček Zamrznite čez noč.
- 2 Namestite priključek na pogonsko enoto.
- 3 Zaženite aparat za 5 sekund.
- 4 Uporabite po potrebi.

## Nega in čiščenje

- Pred čiščenjem vedno izključite aparat in izvlecite napajalni kabel.

- **Pri rokovanju z rezili in rezalnimi koluti bodite nadvse previdni – so zelo ostri.**
- Nekatere vrste hrane lahko obarvajo plastiko aparata. To je povsem normalno. Plastika se zaradi tega ne bo poškodovala in tudi vaša hrana ne bo spremenila okusa. Čiščenje s krpo, namočeno v rastlinsko olje, pomaga odstraniti obarvanost.

### Pogonska enota

- Obrišite jo z vlažno krpo, nato pa naj se v celoti posuši. Preverite, da v mehanizmu za zaklepanje ni ostankov hrane.
- Pogonske enote ne potaplajte je v vodo.
- Napajalni kabel shranite v prostor za shrambo kabla na zadnji strani pogonske enote.

Navodila za čiščenje – glejte ustrezno sliko **R**.

## Servis in podpora strankam

- Če boste imeli kakršne koli težave z delovanjem vaše naprave, si preden zahtevate pomoč preberite razdelek »Vodič za odpravljanje težav« vtem priročniku ali obiščite spletno mesto [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Upoštevajte, da za vaš izdelek velja garancija, skladna z vsemi zakonskimi zahtevami vseh obstoječih garancij in pravic potrošnikov v državi, v kateri ste izdelek kupili.
- Če vaš izdelek Kenwood ne deluje pravilno ali če odkrijete kakršne koli napake, ga pošljite ali prinesite na pooblaščen servisni center KENWOOD. Najnovejše naslove vam najbližjih pooblaščenih servisnih centrov KENWOOD najdete na spletnem mestu [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ali na ustreznem spletnem mes-tu za vašo državo.
- Zasnovano in razvito pri podjetju Kenwood v Veliki Britaniji.
- Izdelano na Kitajskem.



## **POMEMBNE INFORMACIJE GLEDE PRAVILNEGA ODSTRANJEVANJA IZDELKA MED ODPADKE V SKLADU Z EVROPSKO DIREKTIVO O ODPADNI ELEKTRIČNI IN ELEKTRONSKI OPREMI (OEEO)**

Ob koncu življenjske dobe izdelka ga ne smete zavreči med gospodinjske odpadke.

Predati ga morate v namenskem lokalnem centru za ravnanje z odpadki ali prodajalcu, če ponuja storitev prevzema izrabljenih aparatov.



Vodič za odpravljanje težav		
Težava	Vzrok	Rešitev
Aparat ne deluje.	Ni električnega napajanja. Posoda ni pravilno nameščena na pogonsko enoto.  Pokrov posode ni pravilno zaklenjen.	Preverite, ali je aparat priključen na električno napetost. Preverite, ali je posoda pravilno nameščena in ali je ročaj usmerjen desno in naprej. Preverite, ali je zaklep pokrova pravilno vstavljen v področje ročaja. <b>Če posoda in pokrov nista pravilno nameščena, aparat ne bo deloval.</b> Če nobena od zgornjih rešitev ne odpravi težave, preverite varovalke/varnostno stikalo v vašem stanovanju.
	Snemljiva pogonska gred ni nameščena na pogonsko enoto.	Na pogonsko enoto namestite snemljivo pogonsko gred, preden namestite posodo. Orodja posode in priključki ne delujejo, če pogonska gred ni vstavljena.
Mešalnik ali mlinček ne deluje	Mešalnik ali mlinček ni pravilno zaklenjen. Mešalnik ali mlinček ni pravilno sestavljen.	Mešalnik in mlinček ne bosta delovala, če nista pravilno nameščena in zaklenjena. Preverite, ali je sklop rezil pravilno pritrjen v posodo/vrč.
Aparat se med delovanjem ustavi	Aparat je preobremenjen oz. največja zmogljivost je prekoračena. Pokrov se je odklenil.	Preverite dovoljeno zmogljivost v preglednici priporočenih količin.  Preverite, ali je pokrov pravilno zaklenjen.
Mešalnik ali mlinček pušča v področju spodnjega dela sklopa rezil.	Tesnilo ni vstavljeno. Tesnilo ni pravilno nameščeno ali je poškodovano.	Preverite, ali je tesnilo pravilno nameščeno in nepoškodovano. Za nadomestno tesnilo se obrnite na »Servis in podpora strankam«.
Aparat je nestabilen, čutijo se močni tresljaji in aparat se premika.	Do te težave pride pri pripravi lepljivih sestavin, kot so na primer dateljni. Izbrana hitrost je prenizka.	Pri sekljanju lepljivih sestavin najprej uporabite pulzni način delovanja, da se sestavine razsekljajo, nato pa nadaljute z najvišjo hitrostjo.
Slabo delovanje orodij/priključkov.	Glejte napotke v razdelku »Uporaba priključkov«. Preverite, ali so priključki pravilno nameščeni.	

## دليل اكتشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب	الحل
جهاز تحضير الطعام لا يعمل.	الجهاز غير موصل بمصدر تيار كهربائي. السلطانية غير مركبة على وحدة الطاقة (الموتور) بشكل صحيح. غطاء السلطانية غير مركب بشكل صحيح.	تحققي من السلك الكهربائي وأنه موصل بمنفذ التيار الكهربائي. تأكدي من تركيب السلطانية بشكل صحيح وأن المقبض متجه ناحية الركن الأمامي الأيمن. تأكدي من تشبيق الغطاء العلوي بشكل صحيح في منطقة المقبض. لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب السلطانية والغطاء العلوي بشكل غير صحيح. في حالة عدم حل المشكلة بالطول أعلاه، تحققي من المنصهر/ قاطع الدائرة الكهربائية في المنزل.
المازج أو المطحنة لا تعمل.	محور الدوران القابل للفصل ⑤ غير مُركب بوحدة الطاقة. المازج أو المطحنة غير مركبين بشكل صحيح. لم يتم تركيب المازج أو المطحنة بالطريقة الصحيحة.	ركبي محور الدوران القابل للفصل ⑤ في وحدة الطاقة قبل تركيب السلطانية. لن تعمل أدوات السلطانية والملحقات إذا لم يتم تركيب محور الدوران. لن يعمل المازج في حالة التركيب بشكل غير صحيح في موضع تشبيق القفل. تأكدي من ربط وحدة الشفرات بإحكام في الدورق/وعاء الطحن.
توقف جهاز تحضير الطعام أثناء التشغيل.	تجاوز حد التحميل لجهاز تحضير الطعام/تجاوز السعات القصوى تم فتح الغطاء العلوي.	تحققي من السعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول السرعات. تأكدي من قفل الغطاء العلوي بشكل صحيح.
تسرب من المازج أو المطحنة متعددة الاستخدامات في قاعدة وحدة الشفرات.	حلقة الإحكام غير مركبة. حلقة الإحكام غير مركبة في موضعها جيدا. حلقة الإحكام تالفة.	تحققي من تركيب حلقة الإحكام في موضعها الصحيح وبطريقة صحيحة وأنها غير تالفة. للحصول على حلقة إحكام لاستبدال الحلقة التالفة. راجعي قسم الصيانة ورعاية العملاء
الوحدة غير مستقرة/اهتزازات وحركة شديدة.	تحضير الفاكهة/المكونات اللزجة مثل البلح. السرعة المحددة بطيئة جداً.	للحصول على أفضل النتائج، استخدمني "التشغيل النبضي" أولاً لتكسير المكونات ثم تابعي التحضير بأقصى سرعة.
لا تعمل الأدوات/الملحقات بشكل جيد.	راجعي التلميحات المتعلقة بكل أداة أو ملحق في قسم (استخدام الملحق). تأكدي من تركيب الملحقات بشكل صحيح.	

## الصيانة ورعاية العملاء

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة، يرجى مراجعة قسم «دليل اكتشاف المشكلات وحلها» في الدليل أو زيارة موقع الويب [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.
- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com)، أو موقع الويب المخصص لبلدك.
- تمت الأعمال الهندسية والتصميم من قبل شركة Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.



معلومات هامة هو الكيفية الصحيحة للتخلص من المنتج وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي المتعلقة بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE)

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية. بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.

## تلميحاً ونصائح

- استخدم مكنونات طازجة.
- لا تقطعي الطعام إلى قطع صغيرة جداً. اجعلي عرض (مقطع) أنبوب التغذية ممتلئاً بشكل متساو. يحول ذلك دون انزلاق الطعام على الجوانب أثناء تحضير الطعام.
- الطعام الموضوع بشكل رأسي يخرج قصيراً عن الطعام الموضوع بشكل أفقي.
- تبقى هناك دائماً كمية صغيرة من الفضلات على سطح التقطيع أو في السلطانية بعد تحضير الطعام.

## منطقة تخزين الملحقات

### ارجعي إلى الرسم التوضيحي P

بعد استخدام شفرة السكين، وأداة الاستحلاب، وأداة العجن، وقرص التقطيع/البشر مقاس ٤ مم، يمكن تخزينهم معاً في السلطانية.

لا تشغلي جهاز تحضير الطعام مع وجود أكثر من أداة مركبة في السلطانية. استخدم فقط ملحقات واحداً في كل مرة.

## تخزين السلك

### ارجعي إلى الرسم التوضيحي Q

أدخلي السلك في صندوق تخزين السلك.

## الوصفة

### ماريناد البرقوق المجفف

٢٧٥ جرام عسل (مبرد)  
٢٥ جرام برقوق  
٥٠ مل ماء

- ١ ضعي جميع المكونات في المفرمة/المطحنة الصغيرة. ضعيها في الثلاجة طوال الليل.
- ٢ ركبي السلطانية في وحدة الطاقة (الموتور).
- ٣ بدلي إلى التشغيل النبضي لمدة ٥ ثوانٍ.
- ٤ استخدميه على النحو المطلوب.

## العناية والتنظيف

- أوقف دائماً تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- توخي الحذر أثناء التعامل مع الشفرات وأقراص التقطيع - هذه الأجزاء حادة جداً.
- قد تؤثر بعض الاغذية على لون البلاستيك. هذا امر طبيعي تماماً ولا يضر بالبلاستيك او يؤثر على نكهة الطعام. امسحي البلاستيك بقماش مغموس في زيت نباتي لإزالة تغيير اللون.
- وحدة الطاقة (الموتور)
  - امسحيها بقطعة قماش مبللة، ثم جففيها. تأكدي من أن منطقة القفل خالية من بقايا الطعام.
  - لا تقومي بغمر وحدة الطاقة في الماء.
  - قومي بلف السلك الزائد في مكان تخزين السلك أسفل وحدة الطاقة.

## ارجعي إلى الرسم التوضيحي ذي الصلة

R

## لاستخدام مطحنة الفرغ (إذا كانت مرفقة)

## لاستخدام المازج البلاستيكي (إذا كانت مرفقة)

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من **K1** إلى **K5**

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من **M1** إلى **M6**

### ملاحظة هامة

- إذا كانت حلقة الإحكام تالفة أو غير محكمة بشكل صحيح فسوف يحدث تسريباً.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المازج بشكل غير صحيح مع تعشيق القفل.

- ١ ضعي المكونات على مجموعة الشفرات.
- ٢ ركبي الغطاء العلوي ولفيه ليستقر في موضع التعشيق.
- ٣ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم لفيها في اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر في موضع التعشيق.
- ٤ حددي السرعة المطلوبة أو استخدمي وضع التشغيل النبضي (P).

### تلميحات ونصائح

- للحصول على الأداء الأمثل عند تحضير التوابل ننصحك بعدم تحضير أكثر من ٥٠ غرام من المكونات في المرة الواحدة داخل المطحنة.
- تحتفظ قرون التوابل الكاملة بنكهتها فترة زمنية أطول من التوابل المطحونة لذلك فمن الأفضل طحن كمية صغيرة من قرون التوابل الكاملة لاستخدامها وذلك للاحتفاظ بالنكهة.
- للحصول على أقصى نكهة وزيت أساسية من قرون التوابل الكاملة من الأفضل تجميخ التوابل قبل طحنها.
- لا تحضري جذور الكركم الجافة بواسطة المطحنة حيث أنها صلبة جدا وقد تتلف الشفرات.
- قطعي الزنجبيل إلى قطع صغيرة قبل معالجته.
- للحصول على أفضل النتائج ننصحك باستخدام السلطانية الأساسية عند فرغ الأعشاب.

## لاستخدام المفرمة/المطحنة الصغيرة (إذا كانت مرفقة)

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من **L1** إلى **L5**

- ١ ضعي المكونات في وعاء الطحن.
- ٢ ركبي حلقة الإحكام في وحدة الشفرات
- ٣ اقليبي وحدة الشفرات. ضعيها داخل الوعاء بحيث يكون اتجاه الشفرات لأسفل.
- ٤ اربطي وحدة الشفرات في الوعاء بإحكام باستخدام أصابعك. راجعي الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لمجموعة وحدة الشفرات وهي كالتالي:

☑ = موضع الفتح

☑ = موضع القفل

- ٥ ضعي المطحنة في وحدة الطاقة (الموتور) ولفيها في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تستقر في موضعها.
- ٦ حددي السرعة القصوى أو استخدمي وظيفة التشغيل النبضي (P).

### تلميحات ونصائح

- غذاء الرضع/المهروسات - اتركي الأطعمة المطهية لتبرد في درجة حرارة الغرفة قبل معالجتها في المطحنة.
- للحصول على أفضل النتائج ننصحك باستخدام السلطانية الأساسية عند فرغ الأعشاب.

- ١ ركبي حلقة الإحكام على وحدة الشفرات - مع التأكد من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح داخل التجويف.




- ٢ أمسكي الجانب السفلي لوحدة الشفرات وركبي الشفرات داخل الدورق - ثم لفيها في اتجاه عكس عقارب الساعة لإحكام القفل. راجعي الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لمجموعة وحدة الشفرات وهي كالتالي:

☑ = موضع الفتح

☑ = موضع القفل

- ٣ ضع المكونات داخل الدهلي.

- ٤ ركبي الغطاء العلوي على الدورق ولفيه في اتجاه عقارب الساعة حتى إحكام القفل. ركبي غطاء فتحة التعبئة.

- ٥ ضعي المازج على وحدة الطاقة (الموتور) ثم حاذي العلامة  الموجودة على المازج مع العلامة  الموجودة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم لفي المازج في اتجاه عقارب الساعة حتى يستقر في موضع القفل .

### تلميحات ونصائح

- عند تحضير المايونيز، ضعي كل المكونات في المسيل عدا الزيت. أزيل غطاء فتحة التعبئة. ثم صبي الزيت بطريقة بطيئة من خلال الفتحة الموجودة في الغطاء العلوي أثناء تشغيل الجهاز.
- قد تحتاج الخلطات السميكة مثل المعجنات الهشة والمغموسات إلى تقطيع. إذا وجدت صعوبة في تحضيرها، أضيفي المزيد من السوائل.
- غير منصوح بطحن التوابل فقد تؤدي إلى إحداث أضرار بالأجزاء البلاستيكية.
- لمرج مكونات جافة - قطعها إلى أجزاء صغيرة ثم أزيل غطاء فتحة التعبئة وأسقطها قطعة تلو الأخرى أثناء تشغيل الجهاز. أبق يدك فوق الفتحة. للحصول على أفضل النتائج أفرغي المحتويات بشكل منتظم.

## لاستخدام أقراص التقطيع (إذا كانت مرفقة)

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من **N1** إلى **N6**

### ملاحظة هامة

- احذري وضع أصابعك داخل فتحة أنبوب التغذية.

- ١ كبي محور الدوران والسلطانية في وحدة الطاقة (الموتور).
- ٢ أمسكي قرص التقطيع من المقبض المركزي ثم ضعي القرص على محور الدوران مع توجيه السطح الملائم لأعلى.
- ٣ ركبي الغطاء العلوي.
- ٤ أدخل الطعام من خلال أنبوب التغذية.
- ٥ شغلي الجهاز مع دفع الطعام بالتساوي بواسطة عصا دفع المكونات.

## لاستخدام جهاز تحضير الطعام

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من **C** إلى **I**

### ملاحظة هامة

- توخي الحذر عند التعامل مع الشفرات الحادة، وامسكها دائماً من خلال المقبض.
- ركبي دائماً السلطانية والملحق في جهاز تحضير الطعام قبل إضافة المكونات.
- لا تستخدم الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدم دائماً مفتاح تحكم السرعات **On/Off**.
- لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب السلطانية أو الغطاء العلوي بطريقة غير صحيحة في موضع تشويق القفل. تأكد من توجيه أنبوب التغذية ومقبض السلطانية إلى الجانب الأيمن للجهاز.
- استخدم مفتاح وضع التشغيل النبضي (P) للتشغيل لفترات قصيرة. يعمل وضع التشغيل النبضي طوال فترة الضغط على مفتاح التحكم.
- أوقف دائماً تشغيل الجهاز قبل إزالة الغطاء العلوي.
- جهاز تحضير الطعام غير ملائم لطحن حبوب القهوة أو تحويل حبيبات السكر إلى سكر بودرة.
- عند إضافة روح أو نكهة اللوز للخلطات، تجنب ملامسته مع البلاستيك حيث قد يؤدي ذلك إلى ترك علامات مستديمة على البلاستيك.

## لاستخدام أداة العجن

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من **C** إلى **I**

تستخدم مع خلطات العجين المخمرة.

١ اتبعي التعليمات الواردة في قسم "استخدام جهاز تحضير الطعام".

### تلميح ونصائح

- لا تعالجي الفواكه لفترة أطول من ٦٠ ثانية.
- ضعي المكونات الصلبة في السلطانية وأضيفي السائل عن طريق غطاء فتحة التعبئة أثناء تشغيل الجهاز. أستمر في التشغيل حتى تكون كرات لدنة من العجين.
- أعيدي العجن بيديك فقط. غير منصوح بإعادة العجن في السلطانية حيث قد يؤدي ذلك إلى عدم استقرار جهاز تحضير الطعام.

## لاستخدام قرص الاستحلاب

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من **C** إلى **I**

١ اتبعي التعليمات الواردة في قسم "استخدام جهاز تحضير الطعام".

### تلميح ونصائح

- تأكد من نظافة السلطانية والأداة وخلوهما من الشحوم قبل الاستخدام.
- المايونيز - ضعي البيض والتوابل في السلطانية وامزجيهما لبضع ثوان. أثناء تشغيل الجهاز تدريجياً أضيفي الزيت في أنبوب التغذية بتدفق ثابت.

## لاستخدام عصارة الموالح (إذا كانت

مرفقة)

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من **J1** إلى **J7**

### ملاحظة هامة

- لن تعمل العصارة في حالة تركيب المصفاة بشكل غير صحيح.

- ١ ركبي محور الدوران والسلطانية في وحدة الطاقة (الموتور).
- ٢ ركبي المصفاة في السلطانية - تأكدي من استقرار مقبض المصفاة في مواضعه مباشرة على مقبض السلطانية.
- ٣ ركبي مخروط العصر على محور الدوران وأديره حتى يستقر تماماً في القاع.
- ٤ قطعي ثمار الفواكه إلى نصفين. ثم شغلي الجهاز واضغطي الفاكهة على مخروط العصر.
- لن تعمل العصارة في حالة تركيب المصفاة بشكل غير صحيح.

### تلميح ونصائح

- للحصول على أفضل النتائج، خزني الفاكهة واعصريها في درجة حرارة الغرفة، أيضاً ليني الفاكهة قبل عصرها عن طريق درجتها على سطح منضدة العمل مع الضغط عليها براحه كفك.
- للمساعدة في استخلاص العصير، حركي الفاكهة من جانب لآخر أثناء العصر.
- عند عصر كمية كبيرة من الفاكهة، أفرغي المصفاة بانتظام لتجنب تراكم لب ويزور الفاكهة.

## لاستخدام شفرة السكين

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من **C** إلى **I**

١ اتبعي التعليمات الواردة في قسم "استخدام جهاز تحضير الطعام".

### تلميح ونصائح

- للحصول على قوام خشن، استخدم وضع التشغيل النبضي.
- قطعي أطعم مثل اللحم، الخبز، الخضراوات إلى مكعبات بطول ٢ سم.
- يجب تكسير البسكويت إلى قطع صغيرة وإضافته عن طريق غطاء أنبوب التغذية أثناء تشغيل الجهاز.
- توخي الحذر حتى لا تتجاوزي الفترة المطلوبة لتحضير الطعام.
- عند تحضير المعجنات استخدم الدهون مباشرة من المجدد للحصول على أفضل النتائج عند تحضير الفاكهة/المكونات اللزجة مثل اليلح، استخدم "التشغيل النبضي" أولاً لتكسير المكونات ثم تابعي التحضير بأقصى سرعة.

## التنظيف

- أغلقي الجهاز، انتظري حتى تتوقف الشفرات وافصلي المازج قبل التنظيف.
- امسحي وحدة الطاقة (الموتور) بقطعة قماش مبللة، ثم جففيها. تأكدي من أن منطقة القفل 9 خالية من بقايا الطعام.
- السلطانية، والغطاء العلوي، وعصا دفع الطعام، وجميع الملحقات/الأدوات ما عدا مجموعة شفرات المازج والمطحنة مناسبة للغسل اليدوي والغسل في غسالة الأطباق.
- يجب تنظيف مجموعة الشفرات وشطفها تحت الماء الجاري.
- لا تغمسي وحدة الطاقة (الموتور) أو مجموعات شفرات المازج/المطحنة في الماء.

### قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- تأكدي من تماثل مواصفات مصدر التيار الكهربائي لديك مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع تظييمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

## ملحقات اختيارية

- 15 عصارة موالح (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
  - A مخروط العصر
  - B المصفاة
- 16 القطاعة (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
  - A الغطاء العلوي للمطحنة
  - B مجموعة شفرات مطحنة الفرم
- 17 المازج البلاستيكي (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
  - A الدورق
  - B مجموعة الشفرات
  - C حلقة إحكام الإغلاق
  - D الغطاء العلوي
  - E فتحة التعبئة
- 18 القطاعة/المطحنة الصغيرة البلاستيكية (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
  - A مخروط العصر
  - B المصفاة
- 19 قرص التقطيع الرفيع/التقطيع الطولي (البشر) ٢ مم

## قبل الاستعمال للمرة الأولى

- ١ أزيل أغطية النصل البلاستيكية عن سكين التقطيع. توخي الحذر فسكين التقطيع حاد جداً. يجب التخلص من هذه الأغطية حيث أنها مزودة لحماية سكين التقطيع أثناء التصنيع والنقل.
- ٢ اغسلي الأجزاء "راجعي قسم الرعاية والتنظيف".

## مفتاح الرموز

### محضرة الطعام

- 1 عصا دفع الطعام
- 2 انبوب التغذية
- 3 الغطاء العلوي
- 4 محور الأداة
- 5 السلطانية
- 6 محور دوران
- 7 وحدة الطاقة (الموتور)
- 8 مفتاح التحكم في السرعة/التشغيل النبضي
- 9 أقفال الأمان
- 10 مخزن السلك (في الخلف)

## الملحقات

ليس بالضرورة تزويد كل الملحقات المدرجة أدناه داخل عبوة بيع جهاز تحضير الطعام. تختلف الملحقات تبعاً لاختلاف موديلات الجهاز. يرجى زيارة [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) للحصول على معلومات حول كيفية شراء ملحق غير مزود في صندوق بيع الجهاز.

## ملحقات قياسية

- 11 شفرة السكين
- 12 أداة العجن
- 13 قرص الاستحلاب
- 14 قرص التقطيع الرفيع/التقطيع الطولي (البشر) ٤ مم

- سيتلف الجهاز وقد تحدث إصابات في حالة تعرض آلية التشويق لقوة مفرطة.
- يحذر استخدام أي ملحقات غير معتمدة.
- 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 ساخنة.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.
- استخدمي الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.
- قد يؤدي سوء استخدام جهاز تحضير الطعام أو المازج أو المطحنة إلى حدوث إصابات.
- تعتمد السعة القصوى على ملحق القطاعة/المطحنة الصغيرة المستخدم الذي يستمد حملاً أكبر. بعض الملحقات الأخرى قد تستمد حملاً أقل.

## المازج

- **⊗ لا تستخدمى مكونات ساخنة أثناء التحضير.**
- **مخاطر التعرض لحروق:** يجب ترك المكونات الساخنة حتى تبرد وتصبح في درجة حرارة الغرفة قبل إضافتها إلى الدورق أو قبل المزج.
- توخي الحذر دائماً عند التعامل مع وحدة الشفرات وتجنبي لمس حافة القطع الخاصة بالشفرات أثناء التنظيف.
- يجب تشغيل المازج فقط مع تركيب الغطاء العلوي في موضعه.
- استخدمي الدورق فقط مع وحدة الشفرات المزودة.
- يحذر تشغيل المازج فارغاً.
- بالنسبة لوصفات المشروبات المخفوقة ذات الرغوة - لا تمزجي المكونات المجمدة التي تحولت إلى كتلة صلبة أثناء التجميد، ولكن هشميها إلى أجزاء قبل إضافتها إلى الدورق.

## ملحقات المطحنة

- يحذر تركيب وحدة الشفرات على وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب وعاء الطحن/الغطاء العلوي.
- يحذر فك وعاء الطحن/الغطاء العلوي عن المطحنة أثناء تركيبها في الجهاز.
- لا تلمسي الشفرات الحادة - ابعدي وحدة الشفرات عن متناول الأطفال.
- يحذر إزالة المطحنة قبل توقف الشفرات عن الدوران تماماً.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المطحنة بشكل غير صحيح.
- لا تستخدمى مكونات ساخنة لمعالجتها في المطحنة، اتركها لتبرد في درجة حرارة الغرفة قبل معالجتها.

## المفرمة / المطحنة الصغيرة

- لا ينصح بمعالجة التوابل، فقد تتسبب في تلف الأجزاء البلاستيكية.

## مطحنة الفرم

- لا تحضري جذور الكركم الجافة بواسطة المطحنة حيث أنها صلبة جداً وقد تتلف الشفرات.

## قرص التقطيع/البشر

- إن الأفراس حادة جداً. لذا تعاملي معها بحرص عند التركيب والإزالة والتنظيف.
- امسكي الجهاز دائماً من خلال المقبض بعيداً عن حافة التقطيع عند التعامل مع شفرات التقطيع الحادة، وعند تفريغ الوعاء وأثناء التنظيف.
- يحظر استخدام أصابعك لدفع الطعام إلى أسفل أنبوب التغذية. استخدمى عصا دفع المكونات المرفقة فقط.
- قبل إزالة الغطاء العلوي، أوقفي تشغيل الجهاز وانتظري إلى أن يتوقف القرص تماماً.

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- قبل الاستخدام لأول مرة، أزيلي جميع العبوات وأي ملصقات، بما في ذلك أغشية الشفرات البلاستيكية اغسلي الأجزاء: انظري "التنظيف".
- لأسباب متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مخاطر، في حالة تلف السلك الكهربائي أو القابس، يجب استبداله بواسطة Kenwood أو مركز خدمة معتمد من قبل Kenwood.
- لا تلمسي الشفرات الحادة. لشفرات وأسطح القطع حادة، يجب التعامل معها بمنتهى الحذر. امسكي الجهاز من خلال المقبض الموجود في الأعلى، بعيداً عن حافة التقطيع، عند التعامل مع شفرات التقطيع الحادة، وعند تفريغ الوعاء وأثناء التنظيف.
- لا تستخدم مكونات ساخنة أثناء التحضير.
- توخي الحذر في حالة سكب السائل الساخن في جهاز تحضير الطعام أو المازج فقد يتم إخراجها من الجهاز بسبب التبخير المفاجئ.
- لا تترك الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- لا تتجاوزي السعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول الاستخدام.
- لا تستخدم الجهاز لأزمنة أطول من تلك الموضحة أدناه دون السماح بفترات الراحة. استمرارية معالجة المزيد من المكونات لفترة زمنية أطول قد يتسبب في تلف الجهاز.

الوظيفة/الملحق	الحد الأقصى لزمان التشغيل	فترات الراحة بين مرات التشغيل
المازج	٦٠ ثانية	افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي واتريه ليبرد لمدة ١٥ دقيقة
خلطات ثقيلة في السلطانية (على سبيل المثال، العجين)	٦٠ ثانية	
المفرمة / المطحنة الصغيرة	٣٠ ثانية	
مطحنة الفرم	٦٠ ثانية	

- لا تقومي برفع أو حمل جهاز تحضير الطعام من المقبض - حيث قد ينكسر المقبض مما ينتج عنه حدوث إصابات.
- قومي دائماً بإزالة شفرة السكين ومحور الأداة قبل صب المحتويات من السلطانية.
- لا تشغلي الجهاز مع وجود أدوات مخزنة في السلطانية.
- استخدمني فقط ملحفاً واحداً في كل مرة.
- أبقى على يديك وأدوات المطبخ خارج السلطانية ودورق المازج أثناء التوصيل مع مصدر التيار الكهربائي.
- إذا كان من اللازم دفع الطعام إلى أسفل استخدمني أداة مناسبة مثل الملعقة البلاستيكية.
- قومي دائماً بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله من مصدر التيار الكهربائي إذا ترك دون مراقبة، وقبل التجميع أو التفكيك أو التنظيف.
- لا تستخدمني أصابعك لدفع الطعام خلال أنبوب التغذية. استخدمني دائماً عصا دفع المكونات المزودة.
- لا تركيب وحدة الشفرات على وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب الزجاجة أو وعاء الطحن/الغطاء العلوي.
- تحذير: قبل إزالة الغطاء العلوي عن السلطانية أو المازج أو المطحنة الاستخدامات عن وحدة الطاقة (الموتور):
  - أوقفني تشغيل الجهاز؛
  - انتظري حتى توقف الملحقات/الشفرات تماماً عن الحركة؛
  - توخي الحذر حتى لا ينفصل دورق المازج أو المفرمة/المطحنة الصغيرة عن وحدة الشفرات.
- لا تستخدمني الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدمني دائماً زر تحكم السرعة On/Off (تشغيل/إيقاف).
- لن يعمل جهاز تحضير الطعام ما لم يتم تركيب سلطانية جهاز تحضير الطعام والغطاء العلوي أو أي ملحقات منفصلة أخرى بشكل صحيح في القفل.





**Kenwood Ltd**

New Lane  
Havant  
Hampshire  
PO9 2NH

[kenwoodworld.com](http://kenwoodworld.com)

© Copyright 2023 Kenwood Limited. All rights reserved



5722076980/1