

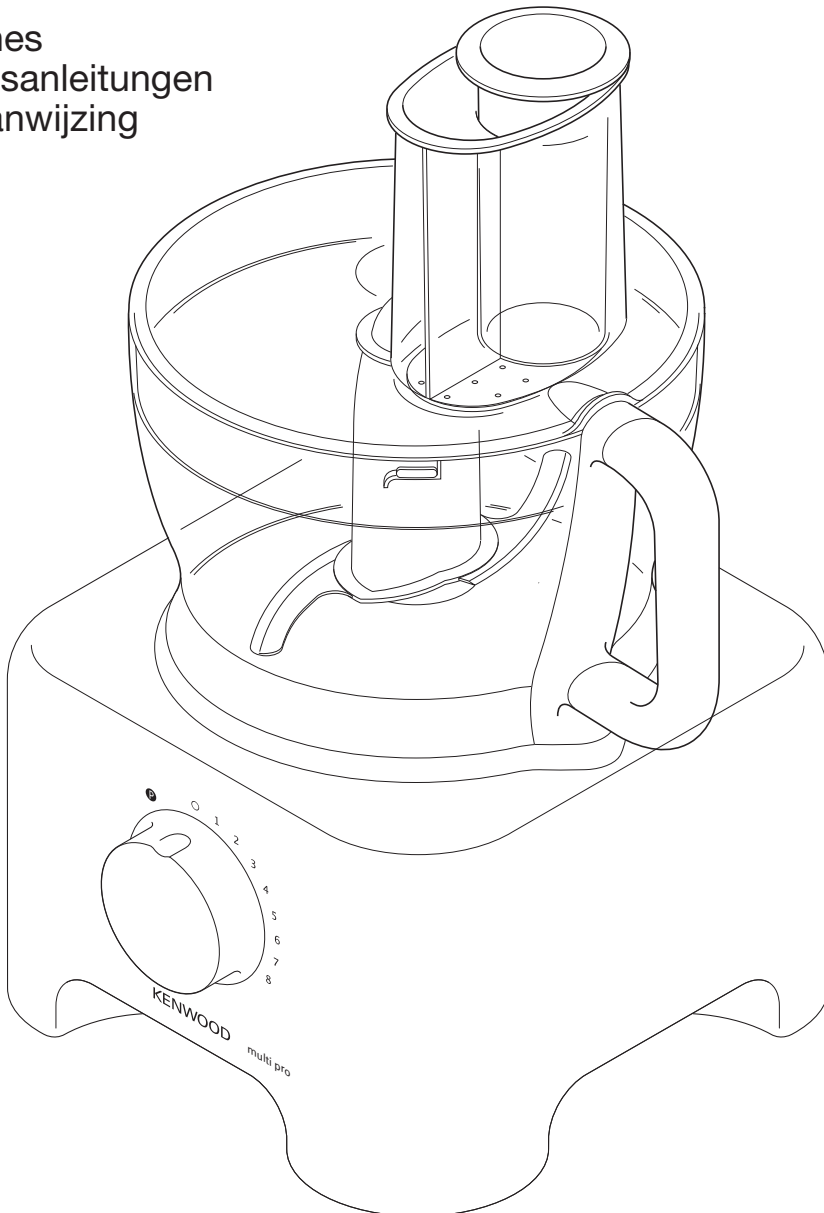
KENWOOD

multi pro

FP734

FP735

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing



Português 2 - 7

Español 8 - 14

Türkçe 15 - 20

Česky 21 - 26

Magyar 27 - 33

Polski 34 - 40

Русский 41 - 47

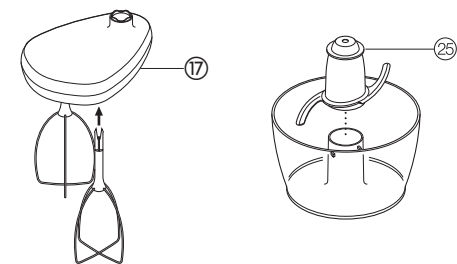
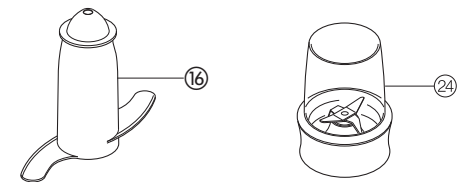
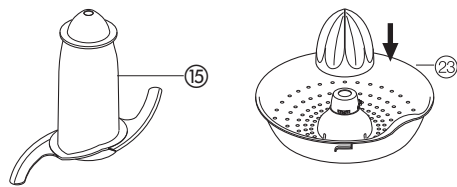
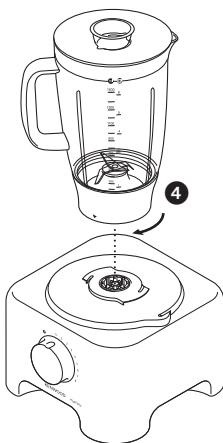
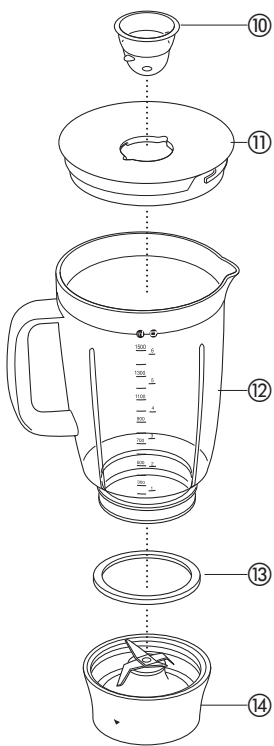
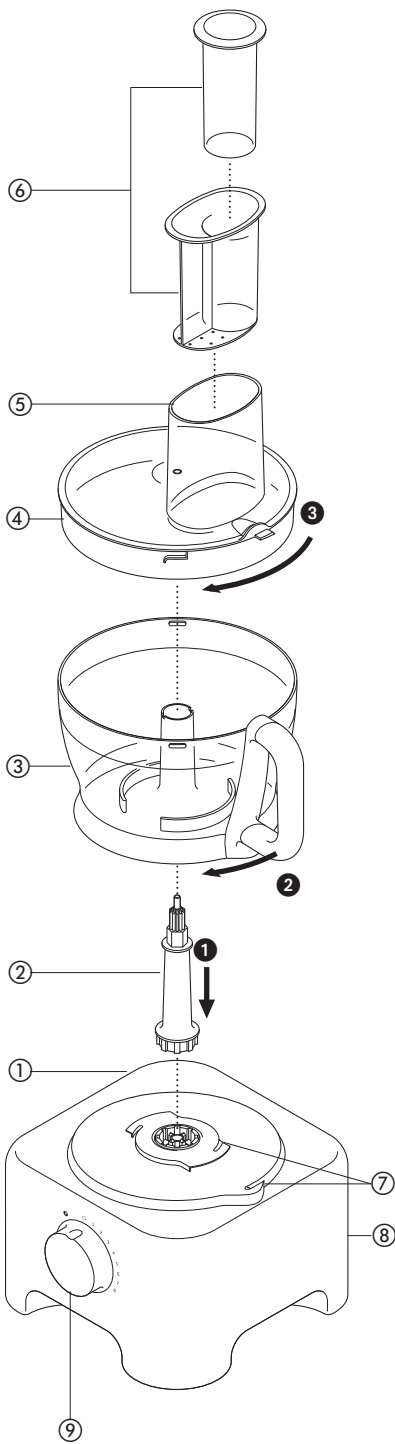
Ελληνικά 48 - 54

Slovenčina 55 - 61

Українська 62 - 68

عربي ٧٥ - ٦٩



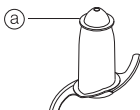


antes de usar o seu aparelho Kenwood

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

segurança

- As lâminas e os discos são afiados. Manuseie-os com cuidado. **Quando manusear ou limpar a lâmina, segure-a sempre pela pega (a) existente na extremidade superior e mantenha os dedos afastados do gume.**
- Não levante ou transporte o aparelho pelo cabo – este pode quebrar resultando em ferimentos.
- Retire sempre a lâmina antes de retirar os alimentos da taça.
- Mantenha as mãos e os utensílios afastados da taça e do liquidificador enquanto o aparelho estiver ligado à corrente eléctrica.
- Desligue o aparelho e retire a ficha do cabo de alimentação da tomada de parede:
 - antes de instalar ou retirar as peças
 - após a utilização
 - antes das operações de limpeza
- Não utilize os dedos para empurrar os alimentos no tubo de alimentação. Utilize sempre o(s) calcador(es) fornecido(s).
- **Nunca coloque o dispositivo de lâminas na unidade motriz sem o liquidificador ou o jarro da(o) mini picadora/moinho colocado.**
- Antes de remover a tampa da taça ou liquidificador ou mini picadora/moinho da unidade:-
 - desligue-a;
 - espere até que o acessório/lâminas estejam completamente parados;
 - tenha cuidado para não desapertar o jarro liquidificador ou a mini picadora/moinho da unidade de lâmina.
- Deverá deixar os líquidos arrefecerem até à temperatura ambiente antes de misturar.
- Não utilize a tampa para accionar o robô de cozinha, utilize sempre o botão de velocidade on/off.
- **Este aparelho pode ficar danificado e provocar ferimentos se exercer demasiada força sobre o mecanismo de entrebloqueio.**
- Não utilize acessórios não autorizados.
- Não deixe o aparelho sem supervisão quando estiver ligado.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado. Os aparelhos danificados devem ser verificados ou reparados: consulte 'assistência técnica'.
- Não deixe que a unidade de alimentação, o cabo ou a ficha fiquem molhados.
- Não deixe que o cabo fique pendurado ao longo da extremidade de uma mesa ou bancada ou entre em contacto com superfícies quentes.
- Não exceda as capacidades máximas mencionadas no quadro de velocidades recomendadas.
- Este electrodoméstico não deverá ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho



seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

- O uso inadequado do seu processador/liquidificador pode resultar em ferimentos.

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

antes de ligar à corrente

- Certifique-se que a fonte de alimentação eléctrica é a mesma que a indicada na parte inferior do equipamento.
- Este aparelho está em conformidade com a directiva 2004/108/EC da CEE sobre Compatibilidade Electromagnética e o regulamento da CEE n.º 1935/2004 de 27/10/2004 sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

antes de utilizar o aparelho pela primeira vez

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

chave

robô de cozinha

- ① unidade de alimentação
- ② veio accionador amovível
- ③ taça
- ④ tampa
- ⑤ tubo de alimentação
- ⑥ calcadores
- ⑦ entrebloqueios de segurança
- ⑧ área de arrumação do cabo
- ⑨ comando da velocidade

liquidificador

- ⑩ tampa de enchimento
- ⑪ tampa
- ⑫ jarro
- ⑬ anel de vedação
- ⑭ unidade de lâminas

acessórios adicionais

O seu robô de cozinha pode não incluir todos os acessórios listados a seguir. Os acessórios dependem da versão do modelo.

- ⑮ lâmina
- ⑯ utensílio para massa
- ⑰ pinha com duas varetas
- ⑱ cúpula grande para misturas
- ⑲ disco de cortar fatias grossas/picar grosso
- ⑳ disco de cortar fatias finas/picar fino
- ㉑ disco de picar fino (estilo juliana)
- ㉒ disco de ralar
- ㉓ espremedor de citrinos
- ㉔ mini picadora/moinho
- ㉕ taça picadora pequena
- ㉖ centrifugador de sumos

escolher uma velocidade para todas as funções

Utensílio/acessório	Função	Velocidade	Capacidades máximas
Lâmina	Fazer bolos Massa – misturar a gordura com a farinha Adicionar água aos ingredientes da massa Cortar/purés/patés	1 – 8 5 – 8 1 – 5 8	Peso total 1,5 kg Peso da farinha 340 g Carne 600 g
Lâmina com cúpula grande para misturas	Sopas – comece com uma velocidade baixa e aumente para 8	1 – 8	1,5 litros
Pinha	Claras de ovo Ovo e açúcar para pão-de-ló magro Natas	8 8 5 – 8	6 claras de ovo 500 ml
Utensílio para massa	Misturas levedadas	8	500 g
Discos – fatiar/picar/cortar	Alimentos consistentes como cenouras, queijo duro Alimentos moles como pepinos, tomates	5 – 8 1 – 5	
Disco de ralar	Queijo Parmesão, batatas para almôndegas de batata alemãs	8	
Espremedor de citrinos	Citrinos	1	
Picadora pequena e faca	Todos os tipos de processamento	8	200 g
Liquidificador	Todos os tipos de processamento	8	1,5 litros
Mini picadora/moinho	Todos os tipos de processamento	8	
Centrifugador de sumos	Frutas e legumes	8	450g

utilizar o robô de cozinha

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

utilizar o seu liquidificador

- 1 Coloque o anel de vedação ❸ na unidade das lâminas ❹ – assegurando-se que o vedante está correctamente localizado. **Se o vedante estiver danificado ou não estiver colocado correctamente pode ocorrer uma fuga.**

- 2 Enrosque o jarro na unidade das lâminas.
- 3 Coloque os ingredientes no jarro.
- 4 Encaixe a tampa de enchimento na tampa e rode-a.
- 5 Rode a tampa no sentido horário para a bloquear no jarro.
- 6 Coloque o liquidificador na unidade de alimentação e rode-o para o bloquear ❹.
- 7 Seleccione uma velocidade ou utilize o botão de impulso.
 - **Deixe todos os líquidos arrefecerem a temperatura ambiente antes de os colocar no liquidificador.**

sugestões

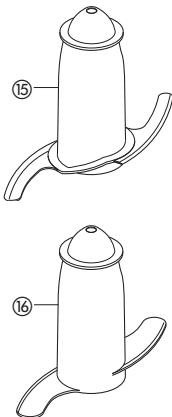
- Ao fazer maionese, coloque todos os ingredientes no liquidificador, excepto o óleo. Com o aparelho em funcionamento, adicione o óleo através da tampa de enchimento e deixe-o misturar-se com os outros ingredientes.
- As misturas espessas, como patés e massas podem necessitar de ser raspadas. Se tiver dificuldades em misturar os alimentos, adicione mais líquido.
- Ao esmagar gelo utilize o botão de impulso para impulsos curtos.
- Para garantir um tempo de vida útil prolongado para o seu liquidificador, nunca o deixe funcionar durante mais de 60 segundos seguidos. Desligue-o logo que tenha alcançado a consistência pretendida.
- Não processe especiarias – podem danificar o plástico.
- O aparelho não funciona quando o liquidificador é colocado incorrectamente.
- Não introduza ingredientes secos no liquidificador antes de o ligar. Caso necessário, corte-os em pedaços, remova a tampa de enchimento e, em seguida, introduza-os um a um com o aparelho em funcionamento.
- Não utilize o liquidificador como recipiente de armazenamento. Mantenha-o vazio antes e depois de o utilizar.
- Nunca misture mais de 1½ litros – quantidade inferior para líquidos cremosos como batidos de leite.

utilizar os acessórios

15 lâmina/16 utensílio para massa

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

Utilize o utensílio para massa quando utilizar misturas levedadas.



sugestões lâmina

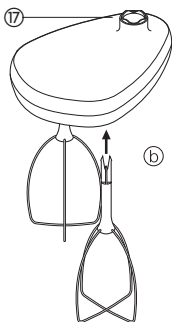
- Corte alimentos como carne, pão e vegetais em cubos com aproximadamente 2cm/3/4 pol antes de os processar.
 - Os biscoitos devem ser partidos em pedaços e adicionados através do tubo de alimentação com o aparelho em funcionamento.
 - Quando estiver a fazer biscoitos amanteigados, utilize gordura retirada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

17 pinha com duas varetas

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

utilizar a pinha

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



importante

- A pinha não é indicada para fazer bolos ou para bater manteiga e açúcar, podendo estas misturas danificá-la. Utilize sempre a lâmina para fazer bolos.

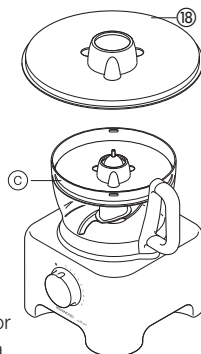
sugestões

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

18 cúpula maxi-blend

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

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



discos de cortar às rodelas/picar

discos de cortar às rodelas/picar reversíveis - grosso 19, fino 20

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

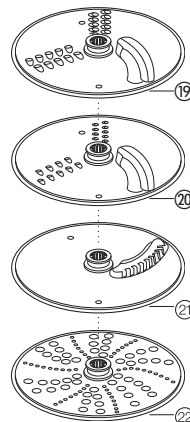
Utilize o lado de cortar às rodelas para queijo, batatas, couve, pepino, curgetes, beterraba e cebolas.

disco de cortar (estilo palha) fino 21

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

disco de ralar 22

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

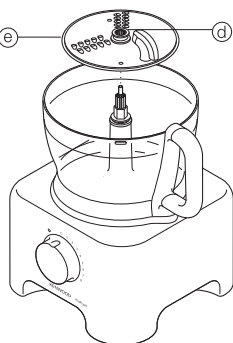


segurança

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

utilizar os discos de cortar

- 1 Instale o veio accionador e a taça na unidade de alimentação.
- 2 Segure a pega central (d) e coloque o disco no veio accionador com o lado adequado virado para cima (e).
- 3 Coloque a tampa.
- 4 Escolha o tipo de tubo de alimentação que pretende utilizar. O calcador contém um tubo de alimentação mais pequeno para processamento de ingredientes individuais ou finos.

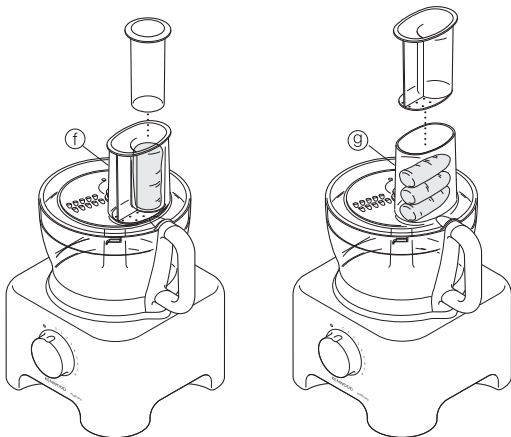


Para utilizar o tubo de alimentação pequeno, introduza primeiro o calcador grande no tubo de alimentação. Para utilizar o tubo de alimentação grande, utilize os dois calcadores em conjunto.

- 5 Introduza os alimentos no tubo de alimentação.
- 6 Ligue o aparelho e empurre uniformemente os alimentos com o calcador - **nunca introduza os dedos no tubo de alimentação.**

sugestões

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



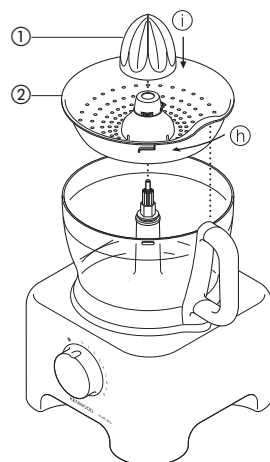
23 espremedor de citrinos

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

- 1 cone
- 2 passador

utilizar o espremedor de citrinos

- 1 Instale o veio accionador e a taça na unidade de alimentação.
- 2 Coloque o passador na taça - certificando-se de que o manípulo do passador fica bloqueado numa posição directamente acima do manípulo da taça (h).
- 3 Coloque o cone sobre o veio accionador, rodando-o até descer totalmente (i).
- 4 Corte a fruta ao meio. Em seguida, ligue o aparelho e pressione a fruta contra o cone.



- **O espremedor de citrinos não funciona quando o passador for colocado incorrectamente.**

24 mini picadora/moinho

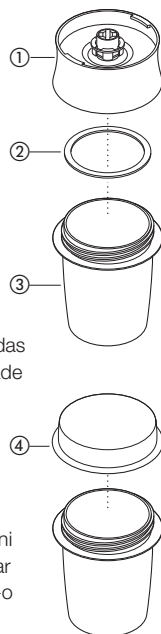
Utilize a mini picadora/moinho para picar ervas, nozes e grãos de café.

- 1 unidade das lâminas
- 2 anel vedante
- 3 boião
- 4 tampa do moinho

- Nunca coloque a unidade de lâminas no robot de cozinha sem que o jarro esteja colocado.
- Nunca desenrosque o copo enquanto a mini picadora/moinho estiver colocado no seu aparelho.
- Não toque nas lâminas porque estão afiadas - Mantenha a unidade de lâminas a unidade das crianças.
- Nunca retire a mini picadora/moinho enquanto as lâminas não estiverem completamente paradas.

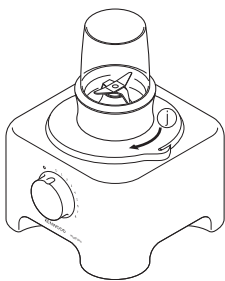
importante

- Para assegurar uma longa vida da sua mini picadora/moinho, nunca a/o faça funcionar mais de 30 segundos seguidos. Desligue-o assim que obter a consistência desejada.
- Não se recomenda que processe especiarias uma vez que podem danificar as partes plásticas.
- O aparelho não funcionará se a mini picadora/ moinho não estiver correctamente colocada/o.
- Utilize apenas ingredientes secos.



para utilize a sua mini picadora/moinho

- 1 Deite os ingredientes no recipiente. Não encha mais de meio.
- 2 Coloque o anel vedante na unidade das lâminas.
- 3 Vire a unidade das lâminas ao contrário. Coloque-a dentro do recipiente, com as lâminas para baixo.
- 4 Enrosque a unidade das lâminas no recipiente até estar bem apertada.
- 5 Coloque a mini picadora/moinho na unidade motriz e rode para prender ①.
- 6 Ligue à velocidade máxima ou utilize o pulsador.



sugestões

- Obterá melhores resultados se picar as ervas aromáticas quando limpas e secas.

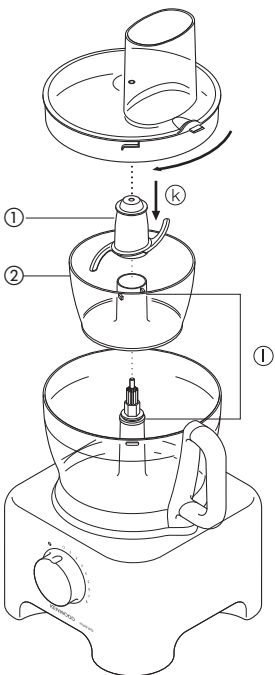
25 picadora pequena

Utilize a picadora pequena para picar ervas aromáticas e processar pequenas quantidades de ingredientes, como carne, cebola, maionese, legumes, purés, molhos e comida para bebé.

- ① lâmina da picadora pequena
- ② picadora pequena

para utilizar a picadora pequena

- 1 Coloque o veio accionador e a taça na unidade de alimentação.
- 2 Instale a picadora pequena – certificando-se de que as estrias no interior do tubo de alimentação da picadora pequena ficam alinhadas com as ranhuras no tubo de alimentação principal ①.
- 3 Coloque a lâmina sobre o veio accionador (k).
- 4 Adicione os ingredientes a serem processados.
- 5 Coloque a tampa e ligue o aparelho.



segurança

- Nunca remova a tampa antes da lâmina ter parado por completo.
- A lâmina é muito afiada – manuseie-a sempre com cuidado.

importante

- Não processe especiarias – podem danificar o plástico.
- Não processe alimentos duros como grãos de café, cubos de gelo ou chocolate – estes podem danificar a lâmina.

sugestões

- Obterá melhores resultados se picar as ervas aromáticas quando limpas e secas.
- Adicione sempre um pouco de líquido quando misturar ingredientes cozinhados para fazer comida para bebé.
- Corte alimentos como carne, pão e legumes em cubos com aproximadamente 1-2 cm antes de os processar.
- Ao fazer maionese adicione o óleo através do tubo de alimentação.

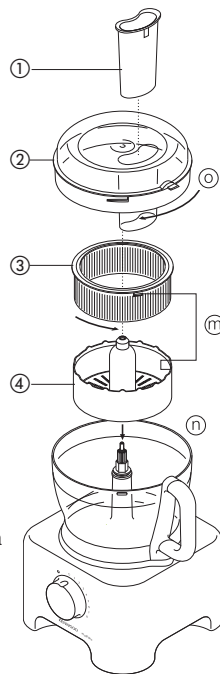
26 centrifugador de sumos

Utilize o centrifugador de sumos para fazer sumo de frutas e legumes firmes.

- ① empurrador
- ② tampa
- ③ filtro
- ④ taça interior

utilização do centrifugador de sumos

- 1 Instale o veio accionador e a taça na unidade do motor.
- 2 Encaixe o filtro na taça interior (m).
- 3 Instale a taça interior na taça da máquina (n).
- 4 Coloque a tampa do acessório na taça e rode-a até travar e até o tubo de alimentação ficar acima da pega (o).
- 5 Corte os alimentos em bocados pequenos que caibam no tubo de alimentação.
- 6 Ligue o aparelho e exerça pressão uniforme sobre os alimentos com o empurrador – **nunca introduza os dedos no tubo de alimentação**. Processe bem os alimentos antes de adicionar mais.
- 7 Após adicionar o último bocado, deixe a máquina funcionar mais 20 segundos para extrair todo o sumo do filtro.



importante

- Se a máquina vibrar, desligue-a e despeje o filtro (A máquina vibrará se a polpa ficar desigualmente distribuída).
- Processe pequenas quantidades de cada vez (450 g no máximo) e despeje regularmente o filtro e a taça interior.
- Antes de processar, retire caroços e sementes (por exemplo, de pimento, melão e ameixa) e peles duras (por exemplo, de melão e ananás). Não precisa de pelar ou retirar as sementes de maçãs e peras.

sugestões

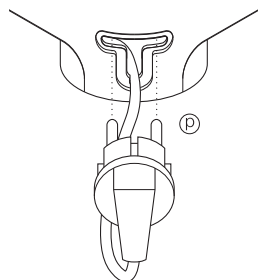
- Utilize fruta e legumes firmes e frescos.
- O sumo dos citrinos será amargo e espumoso devido ao processamento conjunto da sua casca e pele branca. Utilize antes o espremedor de citrinos para este efeito.

manutenção e limpeza

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

unidade de alimentação

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



liquidificador e mini picadora/moinho

- 1 Despeje o copo do liquidificador, ou o copo do moinho, antes de os desenroscar da unidade das lâminas.
- 2 Lave o copo do liquidificador e o copo do moinho à mão.
- 3 Remova e lave os vedantes
- 4 Não toque nas lâminas afiadas - escove-as com água quente e detergente e, em seguida, enxague em água corrente. **Não coloque a unidade de lâminas dentro de água.**
- 5 Deixe-a secar, colocando-a ao contrário.

pinha com duas varetas

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

Não coloque a cabeça accionadora dentro de água.

as restantes peças

- Lave-as à mão e, em seguida, seque-as.
- Como alternativa podem ser lavados na prateleira superior da sua máquina de lavar loiça. Recomenda-se um programa curto a baixa temperatura.

assistência e cuidados do cliente

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

Caso necessite de assistência para:

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



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

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

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

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

Español

Antes de leer, despliegue la portada que muestra las ilustraciones.

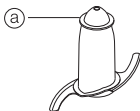
antes de utilizar su aparato Kenwood

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

seguridad

- Las cuchillas y los discos de corte están muy afilados; manéjelos con cuidado.

Sostenga siempre la cuchilla por el asa (a), situada en la parte superior, y mantenga los dedos alejados de los bordes cortantes, tanto durante el uso como en las operaciones de limpieza.



- No levante ni transporte el procesador por el asa, que se podría romper y causar una lesión.
- Retire siempre la cuchilla antes de vaciar el contenido del bol.
- Mantenga las manos y los utensilios alejados del bol y de la jarra de la licuadora mientras el aparato esté conectado a la toma de corriente eléctrica.
- Apague y desconecte el aparato:
 - antes de montar o desmontar cualquier componente
 - después del uso
 - antes de limpiarlo
- Nunca utilice los dedos para empujar los alimentos en el tubo de entrada. Utilice siempre el embudidor que se suministra con el aparato.
- **Nunca acople la unidad de cuchillas a la unidad de potencia sin que la licuadora o la jarra de la minipicadora/molinillo estén colocadas.**
- Antes de quitar la tapa del bol o de retirar la licuadora o la minipicadora/molinillo de la unidad de potencia:-
 - desenchufe;
 - espere a que los accesorios/cuchillas se hayan detenido del todo;
 - tenga cuidado de no desenroscar el vaso de la licuadora o la minipicadora/molinillo del conjunto de cuchillas
- Los líquidos deberían enfriarse a temperatura ambiente antes de mezclarse en la batidora.
- No utilice la tapa para hacer funcionar el robot de cocina; utilice siempre el control de velocidad de encendido/apagado.
- **Este aparato se estropeará y puede producir lesiones si el mecanismo de enclavamiento se ve sometido a una fuerza excesiva.**
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.
- Nunca deje este aparato desatendido.
- Nunca utilice un aparato dañado. Haga que lo revisen o reparen: vea 'servicio'.
- Nunca permita que se mojen el bloque motor, el cable o el enchufe.
- No deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de la mesa o zona de trabajo ni esté en contacto con superficies calientes.
- No supere la capacidad máxima indicada en el gráfico de velocidades recomendadas.
- Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.
- Si no usa el procesador/la licuadora debidamente podría resultar herido.

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

antes de enchufar el aparato

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

antes de utilizar el robot de cocina por primera vez

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

descripción del aparato robot de cocina

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

licuadora

- ⑩ tapón de llenado
- ⑪ tapa
- ⑫ jarra
- ⑬ anillo sellante
- ⑭ unidad de la cuchilla

accesorios adicionales

No todos los accesorios que se enumeran a continuación se pueden incluir con su procesador de alimentos. Los accesorios dependen de la variante del modelo.

- 15 cuchillas
- 16 accesorio para masa
- 17 batidora metálica engranada con dos batidores
- 18 cubierta para mezclas abundantes
- 19 disco para hacer rodajas gruesas/triturados gruesos
- 20 disco para hacer rodajas finas/triturados finos
- 21 disco para hacer trocitos finos (al estilo Juliana)
- 22 disco rallador
- 23 exprimidor de cítricos engranado
- 24 minipicadora/molinillo
- 25 mini bol procesador
- 26 centrifugadora de zumos

elección de una velocidad para todas las funciones

Herramienta/accesorio	Función	Velocidad	Capacidades máximas
Cuchillas	Preparado para tartas de un paso Hojaldre - mezclar mantequilla con harina Añadir agua para mezclar los ingredientes del hojaldre Trocear/hacer puré/hacer paté	1 – 8 5 – 8 1 – 5 8	1,5 kg de peso total 340 g de harina 600 g de carne
Cuchillas con cubierta para mezclas abundantes	Sopas – empezar con una velocidad lenta y aumentar hasta 8	1 – 8	1,5 litros
Batidora	Claras de huevo Huevo y azúcar para bizcochos sin mantequilla Crema	8 8 5 – 8	6 claras de huevo 500 ml
Accesorio para masa	Mezclas con levadura	8	500 g
Discos – para hacer rodajas/triturados/troceados	Alimentos duros como zanahorias o queso duro. Alimentos más blandos como pepinos o tomates	5 – 8 1 – 5	
Disco rallador	Queso parmesano, patatas para hacer bolitas de patata alemanas.	8	
Exprimidor de cítricos	Frutas cítricas	1	
Mini bol y cuchillo	Todos los procesados	8	200 g
Licuada	Todos los procesados	8	1,5 litros
Minipicadora/molinillo	Todos los procesados	8	
Centrifugadora de zumos	Frutas y verduras	8	450 g

para utilizar el robot de cocina

- 1 Acople el eje desmontable sobre la unidad de potencia ❶.
- 2 Encaje el bol. Coloque el mango hacia atrás y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que se acople en su lugar ❷.
- 3 Coloque el accesorio elegido sobre el eje de transmisión.
 - Ajuste bien el bol y los accesorios en la máquina antes de añadir cualquier ingrediente.
- 4 Coloque la tapa ❸ asegurándose de que la parte superior del eje de transmisión encaja en el centro de la tapa.
 - **No utilice la tapa para hacer funcionar el robot de cocina; utilice siempre el control de velocidad de encendido/apagado.**
- 5 Conecte y seleccione una velocidad.
 - **El robot de cocina no funcionará si la tapa no se ajusta correctamente.**

- Use el botón pulse (P) para que el aparato funcione de forma intermitente. El botón pulse funcionará mientras el botón se mantenga en su sitio.

- 6 Siga el procedimiento anterior en sentido inverso para retirar la tapa, los accesorios y el bol.

- **Desenchufe siempre el aparato antes de retirar la tapa.**

importante

- El robot de cocina no es apto para moler granos de café ni para convertir azúcar granulado en azúcar extrafino.
- Si añade esencia de almendra o aromatizantes a las mezclas, evite el contacto con el plástico ya que podrían quedar manchas permanentes.

uso de la licuadora

- 1 Acople el aro de fijación ⑬ a la unidad de cuchillas ⑭, asegurándose de que la fijación esté colocada de forma correcta. **Se producirán derrames si la fijación está dañada o no se ha colocado correctamente.**
 - 2 Enrosque la jarra en la unidad de cuchillas.
 - 3 Introduzca los ingredientes en la jarra.
 - 4 Ponga el tapón de llenado en la tapadera y después gírelo.
 - 5 Gire la tapadera en el sentido de las agujas del reloj para fijarla a la jarra.
 - 6 Ponga la licuadora en la unidad de potencia y gírela para fijarla ④.
 - 7 Seleccione una velocidad o use el botón pulse.
- **Deje que todos los líquidos se enfríen a temperatura ambiente antes de ponerlos en la licuadora.**

consejos

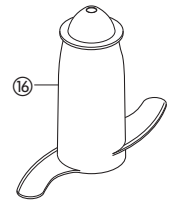
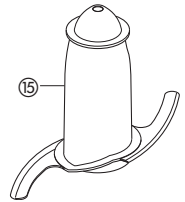
- Al hacer mayonesa, ponga todos los ingredientes, a excepción del aceite, en la licuadora. Después, con el aparato en funcionamiento, vierta el aceite por el tapón de llenado y déjelo pasar a través del tapón.
- Es posible que tenga que limpiar las paredes del bol con mezclas espesas, por ej.: patés y salsas. Si el procesamiento resulta difícil, añada más líquido.
- Cuando pique hielo, utilice el botón pulse de forma intermitente.
- Para garantizar que la licuadora tenga una larga vida útil, nunca la tenga en funcionamiento durante más de 60 segundos. Apáguela tan pronto como haya logrado la consistencia adecuada.
- No procese especias, ya que podrían dañar el plástico.
- El aparato no funciona si la licuadora está ajustada de forma incorrecta.
- No ponga ingredientes secos en la licuadora antes de encenderla. Si es preciso, córtelos en trozos; quite el tapón de llenado y después, con el aparato en funcionamiento, introdúzcalos de uno en uno.
- No use la licuadora como recipiente de almacenamiento. Manténgala vacía antes y después del uso.
- Nunca haga mezclas de más de 1,5 litros, a excepción de líquidos espumosos como batidos de leche.

⑮ cuchilla de corte/⑯ herramienta para amasar

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

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

Para masas con levadura utilice la herramienta para amasar.



consejos cuchilla

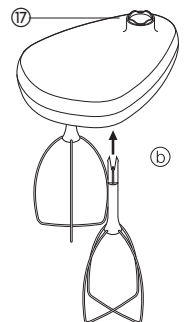
- Antes de procesar alimentos como carne, pan o verduras, córtelos en cubos de 2 cm aproximadamente.
- Corte las galletas en trozos e introdúzcalos por el tubo de entrada mientras la máquina esté en marcha.
- Para hacer masa quebrada, utilice manteca recién sacada de la nevera y cortada en cubos de 2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

herramienta para amasar

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

⑰ batidor doble

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



uso del batidor

- 1 Acople el eje de transmisión y el bol en el bloque motor.
- 2 Inserte cada varilla hasta el fondo en el cabezal ⑰.
- 3 Ajuste el batidor girándolo con cuidado hasta que encaje en el eje de transmisión.
- 4 Añada los ingredientes.
- 5 Ajuste la tapa; el extremo del eje debe quedar en el centro de la tapa.
- 6 Encienda el aparato.

importante

- La batidora no es adecuada para hacer tartas de un paso ni para batir mantequilla y azúcar, ya que estas mezclas podrían estropearla. Utilice siempre las cuchillas para hacer tartas.

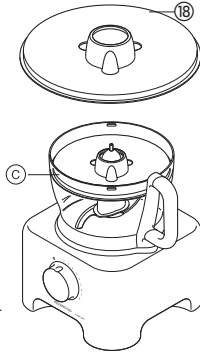
consejos

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

18 cubierta de mezclado máximo

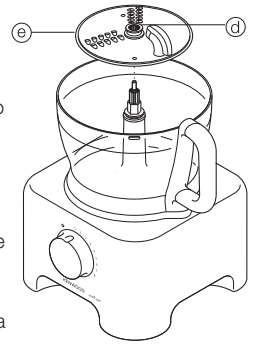
Para mezclar líquidos, utilice la cubierta de mezclado máximo junto con la cuchilla. Esto le permitirá incrementar la capacidad de proceso de líquidos de 1 litro a 1,5 litros y mejorará el rendimiento de corte de la cuchilla.

- 1 Acople el eje de transmisión y el bol en el bloque motor.
- 2 Ajuste la cuchilla.
- 3 Añada los ingredientes.
- 4 Ajuste la cubierta en la parte superior de la cuchilla asegurándose de que encaja correctamente en el borde interior del bol (c). **No haga presión sobre la cubierta, agárrela por la parte central.**
- 5 Encaje la cubierta y encienda el aparato.



para utilizar los discos de corte

- 1 Coloque el eje de transmisión y el bol en el bloque motor.
- 2 Sujetándolo por la parte central (d), coloque el disco en el eje de transmisión con el lado apropiado en la parte superior (e).
- 3 Ajuste la tapa.
- 4 Elija el tubo de entrada adecuado al tamaño de los alimentos. El embudidor contiene un tubo de entrada más pequeño para procesar los elementos de uno en uno o para ingredientes pequeños.



- Para usar el tubo de entrada pequeño, introduzca primero el embudidor grande en el tubo de entrada. Para usar el tubo de entrada grande, utilice ambos embudidores a la vez.
- 5 Coloque los alimentos en el tubo de entrada.
 - 6 Encienda el aparato y empuje cada trozo firmemente con el embudidor; **nunca meta los dedos en el tubo de entrada.**

consejos

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

discos rebanadores/troceadores

discos rebanadores/troceadores reversibles:

grosso 19, fino 20

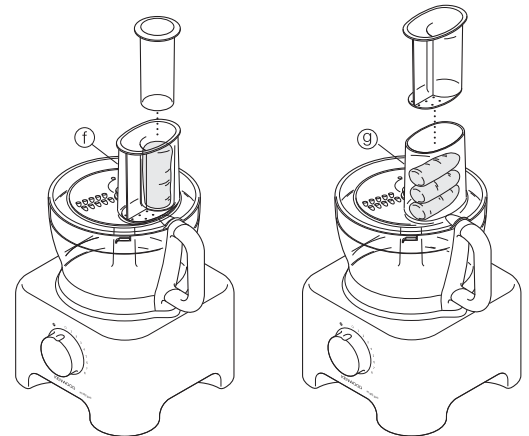
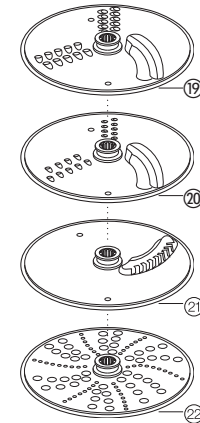
Utilice el lado del troceador para trocear quesos, zanahorias, patatas y alimentos de textura similar. Utilice el lado del rebanador para cortar quesos, zanahorias, patatas, coles, pepinos, calabacines, remolachas y cebollas.

disco picador fino (estilo juliana) 21

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

disco rallador 22

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



seguridad

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

23 exprimidor de cítricos

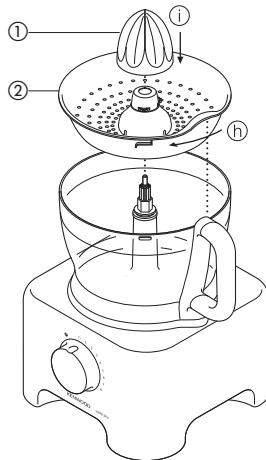
Utilice el exprimidor de cítricos para hacer zumos de frutas cítricas, como naranjas, limones, limas y pomelos.

- ① cono
- ② colador

para utilizar el exprimidor de cítricos

- 1 Coloque el eje de transmisión y el bol en el bloque motor.
- 2 Acople el colador en el bol; asegúrese de que el asa del colador coincide con el asa del bol (h).
- 3 Coloque el cono sobre el eje de transmisión y gírelo hasta que caiga hasta el fondo (i).
- 4 Corte la fruta en mitades. Encienda el aparato y presione la fruta sobre el cono.

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



24 minipicadora/molinillo

Use la minipicadora/molinillo para moler hierbas aromáticas, frutos secos y granos de café.

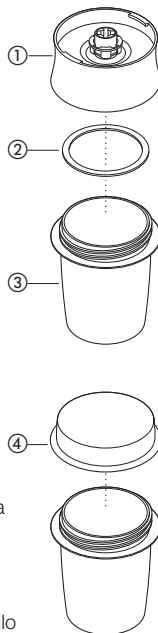
- ① unidad de cuchillas
- ② anillo de cierre
- ③ jarra
- ④ tapa del molinillo

seguridad

- Nunca acople la unidad de cuchillas al procesador de alimentos sin que la jarra esté colocada.
- Nunca desenrosque la jarra mientras la minipicadora/molinillo esté acoplada al aparato.
- No toque las cuchillas afiladas – Mantenga la unidad de cuchillas fuera del alcance de los niños.
- Nunca quite la minipicadora/molinillo hasta que las cuchillas se hayan detenido completamente.

importante

- Para garantizar que la minipicadora/molinillo tenga una larga vida útil, nunca la tenga en funcionamiento durante más de 30 segundos seguidos. Apáguela tan pronto como haya logrado la consistencia adecuada.
- No se recomienda procesar especias ya que podrían dañar las partes de plástico.
- El aparato no funcionará si la minipicadora/molinillo no está acoplada correctamente.
- Use el aparato sólo para ingredientes secos.

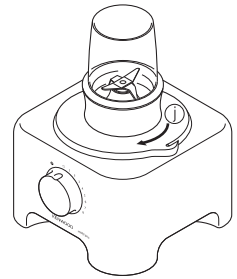


para utilizar el minipicadora/molinillo

- 1 Introduzca los ingredientes en el tarro, sin llenarlo más de la mitad.
- 2 Coloque el aro de sellado en la unidad de cuchillas.
- 3 Gire la unidad de cuchillas al revés e introdúzcala en el tarro, con las cuchillas hacia abajo.
- 4 Enrosque la unidad de cuchillas en el tarro, apretándola con las manos.
- 5 Coloque la minipicadora/molinillo en la unidad de potencia y gire para que quede ajustada (i).
- 6 Ponga el aparato a la velocidad máxima o utilice el mando de impulsos.

consejos

- Las hierbas se muelen mejor cuando están limpias y secas.



25 mini bol procesador

Utilice el mini bol procesador para trocear hierbas y procesar ingredientes en cantidades pequeñas, por ej.: carne, cebolla, frutos secos, mayonesa, verduras, purés, salsas y papilla.

- ① cuchillas del mini procesador
- ② mini bol procesador

uso del mini bol procesador

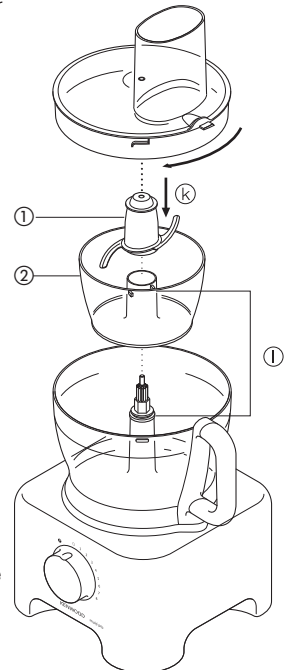
- 1 Acople el eje motor y el bol a la unidad de potencia.
- 2 Acople el mini bol procesador asegurándose de que los rebordes del interior de la parte saliente del mini bol queden alineados con las ranuras de la parte saliente principal (i).
- 3 Sitúe las cuchillas sobre el eje motor (k).
- 4 Añada los ingredientes que va a procesar.
- 5 Ponga la tapadera y encienda el aparato.

seguridad

- Nunca quite la tapadera hasta que las cuchillas se hayan detenido totalmente.
- Las cuchillas están muy afiladas; manéjelas siempre con cuidado.

importante

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



consejos

- Las hierbas se trocean mejor cuando están limpias y secas.
- Añada siempre un poco de líquido al mezclar ingredientes cocinados para hacer papilla.
- Trocee alimentos como carne, pan y verduras en dados de 1-2 cm aproximadamente antes de procesarlos.
- Al mezclar la mayonesa, añada el aceite por el tubo de alimentación.

26 licuadora

Utilice la licuadora para hacer zumos de verduras y frutas frescas y en su punto.

- ① empujador de alimentos
- ② tapadera
- ③ colador
- ④ bol interno

cómo utilizar la licuadora

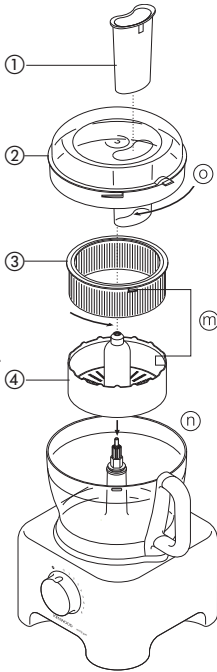
- 1 Coloque el eje motor y el bol sobre la unidad de potencia.
- 2 Fije el colador en el bol interno (m).
- 3 Coloque el bol interno en el bol procesador (n).
- 4 Coloque la tapadera sobre el bol, gírela hasta que se quede fija y el tubo de alimentación quede encima del mango (o).
- 5 Corte los alimentos en trozos pequeños para que entren en el tubo de alimentación.
- 6 Encienda y empuje los alimentos uniformemente con el empujador – **nunca meta los dedos en el tubo de alimentación.** Procese bien los alimentos antes de añadir más.
- 7 Después de añadir el último trozo, deje el aparato en marcha durante 20 segundos más para que salga todo el zumo del colador.

importante

- Si el procesador vibra, apague el aparato y vacíe el colador (el procesador vibra si no se distribuye uniformemente la pulpa).
- Procese los alimentos en cantidades pequeñas (450 g máximo) y vacíe el colador y el bol interno periódicamente.
- Antes de procesar los alimentos, quite los huesos y las semillas (p. ej. pimienta, melón, ciruela) y las pieles duras (p. ej. melón, piña). No necesita pelar o quitar el corazón de las manzanas o de las peras.

consejos

- Utilice verduras y frutas frescas y en su punto.
- Los zumos de cítricos saldrán amargos y con espuma ya que también se procesó la piel y la médula. Utilice el exprimidor para zumos cítricos en vez de la licuadora.

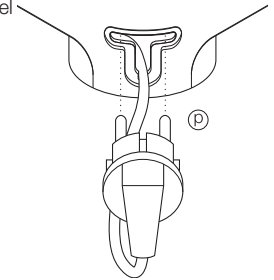


cuidado y limpieza

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

bloqueo motor

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



licuadora y minipicadora/molinillo

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

batidor doble

- Retire las varillas del cabezal tirando de ellas suavemente hacia abajo. Lávelas con agua caliente y jabón.
- Limpie el cabezal con un paño húmedo y séquelo a continuación.

No sumerja el cabezal en agua.

otras piezas

- Lávelas a mano y séquelas completamente.
- También las puede lavar en la bandeja superior del lavavajillas. Se recomienda utilizar un programa corto de temperatura baja.

servicio técnico y atención al cliente

- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por KENWOOD o por un técnico autorizado por KENWOOD.

Si necesita ayuda sobre:

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



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

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

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

Türkçe

Kullanım yönergelerini okumaya başlamadan önce ön sayfayı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Kenwood cihazınızı kullanmadan önce

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

emniyet

- Bıçaklar ve diskler çok keskin oldukları için tutarken dikkatli olun. **Bıçağı taşırken ve temizlerken daima (a) üst taraftaki keskin olmayan tutma yerinden kavrayın.**
- Mutfak robotunu sapından tutarak kaldırmayın ya da taşımayın; sap kırılabilir ve yaralanmalara neden olabilir.
- Kaseyi boşaltmadan önce daima bıçağı çıkartın.
- Cihaz elektriğe bağlı olduğu sürece ellerinizi ve mutfak aletlerini kaseye ve sıvılaştırıcı kabına sokmayın.
- Aşağıda sayılan işlemleri ancak cihazı kapattıktan ve fişini çektikten sonra yapın:
 - parça takmadan ya da sökmeden önce
 - kullanımdan sonra
 - temizlemeden önce
- Yiyecekleri asla parmaklarınızla gıda girişinden aşağı itmeyin. Bu iş için mutlaka gıda iticisini/lerini kullanın.
- **Bıçak ünitesini blender veya mini doğrayıcı/öğütücü şişesi takılı değilken asla güç ünitesine yerleştirmeyin.**
- Kapağı kaseden veya mikser ya da mini doğrayıcı/öğütücüyü güç ünitesinden çıkartmadan önce:-
 - kapatın;
 - ekler/bıçaklar tamamen durana kadar bekleyin;
 - mikser kabını veya mini doğrayıcı/öğütücüyü bıçak tertibatından döndürerek çıkartmamaya dikkat edin.
- Karıştırılmadan önce sıvılar oda sıcaklığında soğumalıdır.
- Cihazı çalıştırmak için kapak yerine daima aç/kapat hız ayar düğmesini kullanın.
- **Kilit mekanizmasına aşırı güç uygulanması durumunda cihaz hasar görebilir ve yaralanmalara neden olabilir.**
- Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyin.
- Arızalı bir cihazı kullanmayın. Cihazı kontrol ettirin ya da onartın. Bknz. Yetkili 'servis'.
- Cihazın motor kısmı, elektrik kablosu ya da elektrik fişinin ıslanmamasına özen gösterin.
- Elektrik kablosunun masa/tezgah kenarlarından sarkmasını ya da sıcak yüzeylere temas etmesini önleyin.
- Mutfak robotunuzu amaç dışı kullanmayın. Bu cihaz yalnızca evde kullanım için uygundur.
- Önerilen hız tablosunda belirtilen maksimum kapasiteleri aşmayın.
- Bu cihaz; sorumlu bir kişi tarafından gözetim altında olmayan fiziksel, duyuusal veya zihinsel engelli kişiler (çocuklar dahil), cihazın kullanılışı hakkında açıklama almamış kişiler ve bilgi veya deneyimi eksik olan kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Çocuklar cihazla oynamalarını gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.
- Robotunuzun/mikserinizin hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.

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

fişe takmadan önce

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

ilk kullanımdan önce

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

parçalar

mutfak robotu

- ① motor kısmı
- ② çıkartılabilir tahrik mili
- ③ çanak
- ④ kapak
- ⑤ gıda girişi
- ⑥ gıda iticileri
- ⑦ güvenlik bağlantıları
- ⑧ kablo haznesi
- ⑨ hız kontrolü

sıvılaştırıcı

- ⑩ doldurma kapağı
- ⑪ kapak
- ⑫ hazne
- ⑬ conta halkası
- ⑭ bıçak birimi

ek parçalar

Aşağıda listelenen eklerin hepsi gıda işleyicinizle birlikte verilmeyebilir. Ekler model değişiklerine bağlıdır.

- ⑮ kesici bıçak
- ⑯ yoğurma aracı
- ⑰ çift çırpıcı ayaklı metal çırpıcı
- ⑱ maksimum-karıştırma kapağı
- ⑲ ince dilimleme/kalın doğrama diski
- ⑳ ince dilimleme/ince doğrama diski
- ㉑ ince (Julienne stili) cips diski
- ㉒ rendeleme diski
- ㉓ narenciye sıkacağı
- ㉔ mini doğrayıcı/öğütücü
- ㉕ mini robot haznesi
- ㉖ santrifüjü katı meyve sıkacağı

tüm işlevler için uygun hız seçimi

Araç/Aparat	İşlevi	Hız	Maksimum kapasite:
Kesici Bıçak	Tek Aşamalı Kek Karıştırma	1 – 8	1,5 Kg Toplam Ağırlık 340 g Un Ağırlığı
	Hamur yoğurma – yağı unla yoğurma	5 – 8	
	Hamur malzemelerini birleştirmek için su ekleme	1 – 5	
	Doğrama/püre yapma/etli börek harcı hazırlama	8	600 g Et
Maksimum-karıştırma kapaklı Kesici Bıçak	Çorbalar – düşük hızla başlayıp 8 hıza ulaşın	1 – 8	1,5 litre
Çırpıcı	Yumurta beyazı	8	6 adet Yumurta Beyazı
	Yağsız mayalı hamur için yumurta ve şeker	8	
	Krema	5 – 8	500 ml
Yoğurma aracı	Mayalı karışımlar	8	500 g
Diskler – dilimleme/doğrama/cips	Havuç, sert peynir gibi sert gıdalar	5 – 8	
	Salatalık, domates gibi daha yumuşak gıdalar	1 – 5	
Rendeleme diski	Parmesan peyniri, patates köfteli Alman çorbası için patates	8	
Narenciye sıkacağı	Narenciye	1	
Mini Hazne ve bıçak	Tüm gıda hazırlama işlevleri için	8	200 g
Karıştırıcı	Tüm gıda hazırlama işlevleri için	8	1,5 litre
Mini doğrayıcı/öğütücü	Tüm gıda hazırlama işlevleri için	8	
Santrifüjli katı meyve sıkacağı	Meyve ve sebzeler	8	450 g

mutfak robotunun kullanımı

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

karıştırıcınızın kullanımı

- 1 Conta halkasını ⑬ bıçak ünitesine ⑭ oturtun; contanın doğru yerleştirildiğinden emin olun. **Contanın hasar görmesi ya da düzgün oturtulmaması durumunda sızıntı olur.**
 - 2 Sıvı haznesini bıçak ünitesinin üzerine vidalayarak oturtun.
 - 3 Malzemelerinizi sıvı haznesine koyun.
 - 4 Doldurma başlığını kapağa yerleştirin ve çevirin.
 - 5 Kapağı saat yönünde çevirerek sıvı haznesine kilitleyin.
 - 6 Karıştırıcıyı güç ünitesinin üzerine yerleştirin ve çevirerek kilitleyin ④.
 - 7 Uygun bir hız seçin ya da "pulse" kontrolünü kullanın.
 - **Sıvılaştırıcının içine koymadan önce tüm sıvıların oda sıcaklığına soğumasını bekleyin.**
- ipuçları**
- Mayonez hazırlarken, sıvı yağ hariç tüm malzemeleri karıştırıcıya koyun. Ardından yağı, cihaz çalışırken, doldurma başlığından akıtın ve karışmasını sağlayın.
 - Kıvamlı karışımları, örneğin mayalı hamurlar ve soslar, kazıyarak çıkarmanız gerekebilir. Çıkarması zor oluyorsa, bir miktar daha sıvı ekleyin.
 - Buz kırarken, "pulse" modunu kısa aralıklarla kullanın.
 - Karıştırıcınızın ömrünü uzatmak için cihazı asla 60 saniyeden fazla çalıştırmayın. Doğru kıvama ulaşır ulaşmaz cihazı kapatın.
 - Robotunuzu baharat hazırlamak için kullanmayın – baharatlar, plastiğe zarar verebilir.
 - Karıştırıcı hatalı yerleştirildiği takdirde cihaz çalışmaz.
 - Karıştırıcıyı çalıştırmadan önce kuru gıdaları karıştırıcıya koymayın. Gerekirse, küçük parçalara bölün; doldurma başlığını çıkartın; cihaz çalışırken birer birer hazneye atın.
 - Karıştırıcıyı depolama haznesi olarak kullanmayın. Kullanımdan önce ve sonra boş olarak saklayın.
 - Asla 1 1/2 litreden fazla karışım hazırlamayın – milkshake gibi köpüklü içecekler için bu miktar daha az olmalıdır.

ek parçaların kullanımı

15 bıçak/16 hamur aleti

Bıçak, ek parçalar arasında en geniş kullanım alanı olmaktadır. Cihazın çalışma süresi işlenen gıdanın kıvamını belirler. Daha koyu kıvamlar için çalıştırma düğmesini kullanın.

Bıçağı, kek ve hamur işleri hazırlamak, çiğ ya da pişmiş et, sebze, fındık, pate ve katık doğramak, çorba malzemesi ezme ve katı kraker/ekmek öğütmek için kullanın. Bıçağı ayrıca hamur yoğurucu yerine mayalı hamur karışımları için kullanabilirsiniz.

Mayalı hamur karışımları için hamur yoğurucusunu kullanın.

öneriler

bıçak

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

hamur yoğurucusu

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

17 ikili çırpıcı

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

çırpıcının kullanımı

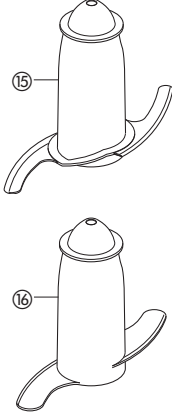
- Tahrik mili ve kaseyi motor kısmına takın.
- Çırpıcıları, tahrik milinin başlığına takın (b).
- Çırpıcı takımını dikkatli bir şekilde çevirerek tahrik miline oturtun.
- Malzemeleri ekleyin.
- Kapağı takın - mil ucunun kapağın ortasına oturmasına dikkat edin.
- Cihazı çalıştırın.

önemli

- Tek aşamalı kek ya da yağ ve şekerle krema hazırlamak için çırpıcı kullanmak uygun değildir; bu tür karışımlar çırpıcıya zarar verebilir. Kek hazırlamak için daima kesici bıçağı kullanın.

öneriler

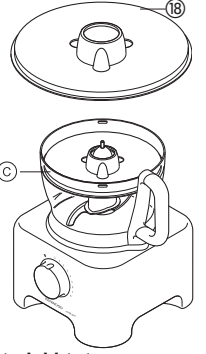
- En iyi sonucu elde etmek için oda sıcaklığında yumurta kullanın.
- Kase ve çırpıcının, çırpma işleminden önce temiz ve yağsız olmasına dikkat edin.



18 büyük karıştırma kapağı

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

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



dilimleme/rendeleme diskleri

Çift taraflı dilimleme/rendeleme

diskleri - kalın (19), ince (20)

Diskin rendeleme tarafını peynir, havuç, patates ve benzer kıvamlı gıdalar için kullanın.

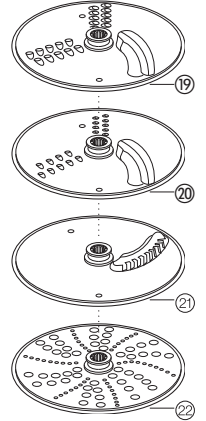
Diskin kesme tarafını peynir, havuç, patates, lahana, salatalık, korjet, şalgam ve soğan için kullanın.

ince (Julienne tarzı) doğrama diskleri (21)

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

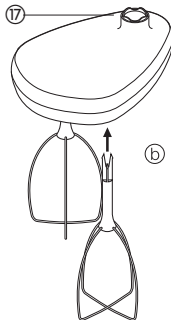
Çok ince rendeleme disk (22)

Patates graten için Parmesan peyniri ve patates rendelemek için.



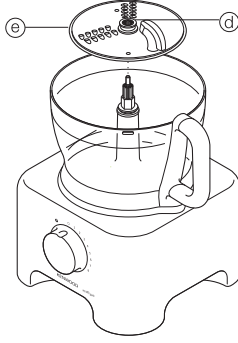
emniyet

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



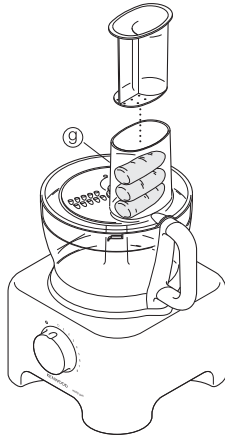
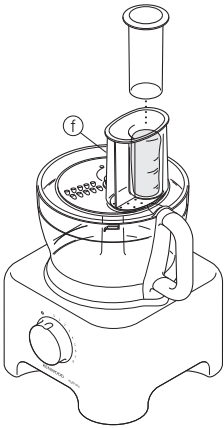
kesme bıçaklarının kullanımı

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



öneriler

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



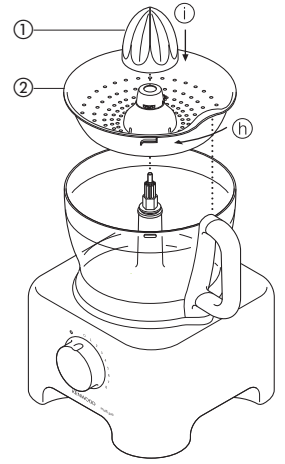
23 narenciye sıkacağı

Narenciye sıkacağına, turuncgillerin (örn. portakal, limon ve greyfurt) suyunu sıkılmak için kullanılır.

- ① koni
- ② süzgeç

narenciye sıkacağına kullanımı

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



24 mini doğrayıcı/öğütücü

Mini doğrayıcı/öğütücüyü baharatları, fındıkları ve kahve çekirdeklerini öğütmek için kullanın.

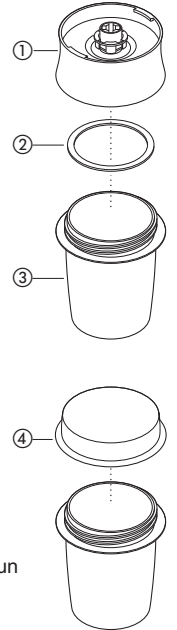
- ① bıçak birimi
- ② sızdırmaz halka
- ③ kavanoz
- ④ öğütücü kapağı

emniyet

- Asla kase yerleştirilmeden bıçak ünitesini mutfak robotunuza yerleştirmeyin.
- Cihaza mini doğrayıcı/öğütücü takılıyken kaseyi asla döndürerek çıkartmayın.
- Keskin bıçaklara dokunmayın – Bıçak ünitesini çocuklardan uzak tutun.
- Bıçaklar tamamen durana kadar mini doğrayıcı/öğütücüyü asla çıkartmayın.

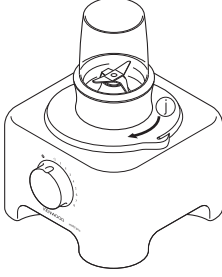
önemli uyarılar

- Mini doğrayıcı/öğütücünüzün daha uzun ömürlü olması için asla 30 saniyeden uzun çalıştırmayın. Doğru yoğunluğa ulaşır ulaşmaz aleti kapatın.
- Baharatların işlenmesi plastik parçalara zarar verebilecekleri için önerilmemektedir.
- Cihaz mini doğrayıcı/öğütücü doğru takılmamışsa çalışmayacaktır.
- Sadece kuru malzemeler için kullanın.



mini doğrayıcınızı/öğütücünüzün kullanımı

- 1 Öğüteceğiniz içerikleri kavanoza koyunuz. Kavanozu yalnızca yarısına kadar doldurunuz.
- 2 Conta halkasını bıçak birimine takınız.
- 3 Bıçak birimini ters çeviriniz. Bıçaklar aşağı gelecek biçimde bıçak birimini kavanoza doğru indiriniz.
- 4 Bıçak birimini tamamen yerine sıkıca oturuncaya kadar çevirerek kavanoza takınız.
- 5 Mini doğrayıcı/öğütücüyü güç ünitesi üzerine yerleştirin ve kilitlemek için çevirin ①.
- 6 Azami hızı ya da titreşim kumandasını kullanınız.



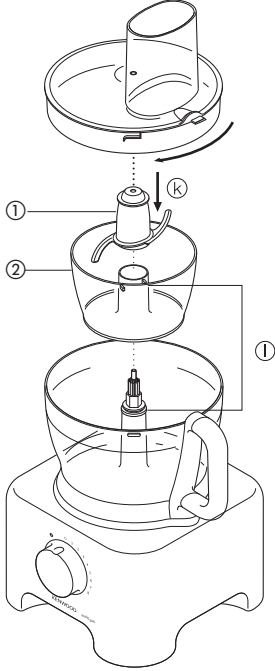
faydalı bilgiler

- Otları kıymadan önce yıkayınız ve kurulayınız.

25) mini robot haznesi

Mini robot haznesini kullanarak yeşillikleri doğrayın ve küçük miktarlarda malzemeler hazırlayın; örneğin, et, soğan, kuruyemiş, mayonez, sebze, püre, sos ve bebek maması.

- ① mini robot kesici bıçağı
- ② mini robot haznesi



mini robot haznesinin kullanımı

- 1 Döndürme gövdesini ve hazneyi güç ünitesine oturtun.
- 2 Mini haznenin bacasının iç tarafındaki yivleri ana bacadaki yuvalarla hizalayarak mini robot haznesini yerleştirin ①.
- 3 Kesici bıçağı, döndürme gövdesine yerleştirin ②.
- 4 Hazırlanacak malzemeyi ekleyin.
- 5 Kapağı yerleştirin ve cihazı çalıştırın.

güvenlik

- Kesici bıçaklar tamamen durmadan asla kapağı çıkarmayın.
- Kesici bıçaklar çok keskindir – daima dikkatle tutun.

önemli

- Robotunuzu baharat hazırlamak için kullanmayın – baharatlar, plastiğe zarar verebilir.
- Kahve taneleri, buz parçaları ya da çikolata gibi sert gıdaları robotunuzda kullanmayın – bu tür gıdalar bıçaklara zarar verebilir.

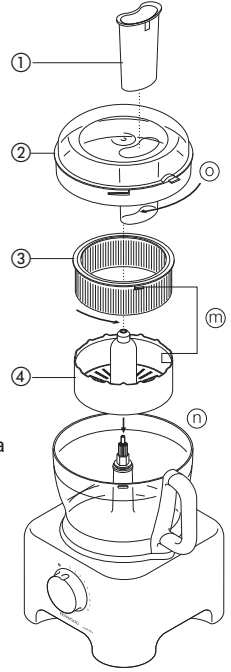
ipuçları

- Yeşillikler en iyi temiz ve kuru iken doğranır.
- Bebek maması hazırlamak için, pişmiş malzemeleri karıştırırken daima az miktarda sıvı ekleyin.
- Et, ekme, sebze gibi gıdaları robotunuzda hazırlamadan önce yaklaşık 1-2 cm büyüklüğünde küp şeklinde kesin.
- Mayonez hazırlarken, yağı yiyecek ekleme borusundan ilave edin.

26) sert meyve ve sebze sıkacağı

Sert meyve sıkacağına ve sebze suyu sıkma için kullanınız.

- ① itici
- ② kapak
- ③ süzgeç
- ④ iç çanak



sert meyve ve sebze sıkacağına kullanımı

- 1 Devinin milini ve çanağı güç birimine takınız.
- 2 Süzgeci iç çanağa yerleştirip tutturunuz ①.
- 3 İç çanağı yiyecek işleyiciye yerleştiriniz ②.
- 4 Ek parçayı yerine iyice oturuncaya kadar çanağa takınız ve besleme borusunu sapın üzerine yerleştiriniz ③.
- 5 Öğüteceğiniz yiyecekleri besleme borusuna sığacak biçimde küçük parçalar halinde kesin.
- 6 Aygıtı çalıştırınız ve yiyecekleri iticiyle düzenli olarak besleme borusuna itiniz. **Parmaklarınızı hiçbir biçimde besleme borusuna sokmayınız.** Daha fazla yiyecek itmeden önce ilk attığınız yiyeceklerin iyice öğütüldüğünden emin olunuz.
- 7 Öğütücüye son parça yiyeceği attıktan sonra süzgeçteki tüm suyu çıkarmak için aygıtı 20 saniye daha çalıştırınız.

önemli bilgiler

- Yiyecek işleyici titreşim yapmaya başlarsa, aygıtı durdurunuz ve süzgeci temizleyiniz (meyve ya da sebzeden etli kısımları öğütücüde eşit olarak dağılmazsa, yiyecek işleyici titreşmeye başlar).
- Her işlemde en çok 450gr yiyecek sıkınız. Her sıkmadan sonra süzgeci ve iç çanağı temizleyiniz.
- Meyve ve sebzeleri sıkmadan önce çekirdeklerini (örn. biber, kavun, erik vbg.) çıkarınız ve sert kabuklu olanların (örn. kavun, ananas vbg.) kabuklarını soyunuz.

faydalı bilgiler

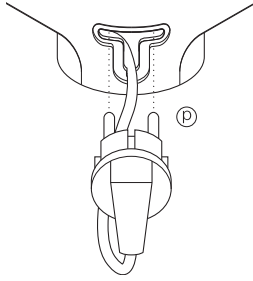
- Sert ve taze sebze ve meyve kullanınız.
- Meyve ve sebzelerin kabukları ve sapları da sıkıldığı için elde edilen sebze ya da meyve suyu acımsı ve köpüklü olabilir. Bu tür meyve ve sebzeler için meyve sıkacağıni kullanınız.

bakım ve temizlik

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

motor kısmı

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



mikser ve mini doğrayıcı/öğütücü

- 1 Çanağı /sürahiyi bıçak biriminden çıkarmadan önce temizleyiniz.
- 2 Çanağı /sürahiyi elle yıkayınız.
- 3 Contaları çıkartıp yıkayın.
- 4 Çok keskin olan bıçaklara dokunmayın. Bıçakları bir fırça ve sabulu sıcak su ile temizleyin ve akan su ile iyice durulayın. **Bıçak birimini suya batırmayın.**
- 5 Bıçak birimini ters çevirerek kurumaya bırakın.

ikili çirpici

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

tüm diğer parçalar

- Elle yıkayıp kurutun.
- Alternatif olarak, bulaşık makinenizin üst rafında da yıkayabilirsiniz. Kısa süreli, düşük yıkama sıcaklığı önerilir.

servis ve müşteri hizmetleri

- Kablo hasar görmüşse, güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD tamircisi tarafından değiştirilmelidir.

Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olursa:

- cihazınızın kullanımı veya
- servis veya tamir
- Cihazınızı satın aldığınız yerle bağlantı kurun.
- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin'de üretilmiştir.



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

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır.

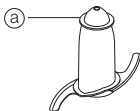
Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir. Ev aletlerinin ayrı bir şekilde atılması çevre üzerindeki olası negatif etkileri azaltır ve aynı zamanda mümkün olan malzemelerin geri dönüşümünü sağlayarak önemli enerji ve kaynak tasarrufu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

před použitím tohoto zařízení Kenwood

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

bezpečnost

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



- Nesprávné použití vašeho robota/mixéru může vést ke zranění.
Další informace o bezpečnosti pro jednotlivá příslušenství naleznete v části „použití příslušenství“.

Před zapojením

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

před prvním použitím

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

popis

kuchyňský robot

- ① pohonná jednotka
- ② vyjímatelná hnací hřídel
- ③ pracovní mísa
- ④ víko
- ⑤ plnicí hrdlo
- ⑥ pěchovače
- ⑦ bezpečnostní bajonetový uzávěr
- ⑧ prostor pro přívodní kabel
- ⑨ regulace otáček

mixér

- ⑩ uzávěr plnicího otvoru
- ⑪ víko
- ⑫ nádoba
- ⑬ těsnicí kroužek
- ⑭ nástavec mixéru

doplňkové příslušenství

V základní výbavě vašeho kuchyňského robota nemusí být veškeré příslušenství z následujícího seznamu. Výbava závisí na zakoupeném modelu.

- ⑮ kráječ
- ⑯ hnětací hák
- ⑰ šlehač
- ⑱ víko strouhacích kotoučů
- ⑲ hrubý strouhací kotouč
- ⑳ jemný strouhací kotouč
- ㉑ jemné strouhací kotouč (typ Julienne)
- ㉒ pasírovací nástavec
- ㉓ odšťavovač citrusových plodů
- ㉔ mini sekáček/mlýnek
- ㉕ monirobot
- ㉖ odstředivý odšťavňovač

výběr otáček pro všechny funkce

Nástroj/adaptér	Funkce	Otáčky	Maximální kapacity
Kráječ	Jednorázové míchání těsta Příprava pečiva– zpracovávání tuku do těsta Přidávání vody do těsta na pečení Krájení/míchání pěny/pomazánek	1 – 8 5 – 8 1 – 5 8	Celková hmotnost 1,5 kg Hmotnost mouky 340 g Maso 600 g
Kráječ s víkem strouhacích kotoučů	Polévky – začněte na nízkých otáčkách a přejděte na 8	1 – 8	1,5 l
Šlehač	Šlehání žloutku a bílku Vejce a cukr pro kynutá těsta bez tuku Krém	8 8 5 – 8	6 vajec 500 mls
Hnětací hák	Kynutá těsta	8	500 g
Strouhací kotouče	Pevné potraviny, jako například mrkev nebo tvrdý sýr. Měkčí potraviny jako například okurky nebo rajčata.	5 – 8 1 – 5	
Pasírovací nástavec	Parmazán, brambory na bramborové knedlíky.	8	
Odšťavňovač citrusových plodů	Citrusové plody.	1	
Minirobot a kráječ	Univerzální použití.	8	200 g
Mixér	Univerzální použití.	8	1,5 l
Mini sekáček/mlýnek	Univerzální použití.	8	
Odstředivý odšťavňovač	Ovoce a zelenina.	8	450 g

jak používat kuchyňský robot

- Nasaďte vyjímatelnou hřídel na motorovou část ❶.
- Pak nádobu nasaďte. Držadlo nasměrujte dozadu a otočte vpravo, až nádoba zapadne ❷.
- Na hřídel nasaďte zvolené příslušenství.
 - Vždy nejprve nasaďte nádobu a zvolené příslušenství, teprve pak přidávejte přísady.
- Nasaďte víko ❸ - zkontrolujte, zda je horní část hřídele umístěna ve středu víka.
 - K ovládání kuchyňského robota nepoužívejte víko, ale vždy jen vypínač/regulátor otáček.**
- Zapněte přístroj a zvolte otáčky.
 - Jestliže jsou nádoba nebo víko špatně nasazené, robot se nespustí.**
 - Pro přerušované záběry použijte pulzy (P). Zařízení bude pulzovat po dobu, po kterou budete držet ovladač v poloze.
- Při snímání pracovní nádoby, víka a příslušenství postupujte opačně.
 - Před sejmutím víka robot vždy vypněte.**

upozornění

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

používání mixéru

- Nasaďte těsnící kroužek ❸ do nožové jednotky ❹ a zkontrolujte, zda je správně usazen. **Pokud je těsnění poškozené nebo není nasazeno správně, dojde k úniku obsahu z nádoby.**
- Našroubujte nádobu na nožovou jednotku.
- Vložte do nádoby suroviny.
- Nasaďte na víko plnicí uzávěr a otočte.
- Otočením vpravo zajistíte víko k nádobě.
- Nasaďte mixér na hnací jednotku a otočením zajistíte ❹.
- Zvolte otáčky nebo použijte pulzy.
 - Než nalijete tekutiny do mixéru, nechte je vychladnout na pokojovou teplotu.**

tipy

- Při přípravě majonézy vložte všechny suroviny, vyjma oleje, do mixéru. Potom zapněte mixér, nalijte olej do plnicího uzávěru a nechte protéci.
- Husté směsi, například pomazánky a omáčky, je třeba setřít. Pokud jde směs obtížně zpracovat, přidejte tekutinu.
- Při drcení ledu použijte krátké pulzní záběry.
- Aby byla zajištěna dlouhá životnost mixéru, nenechávejte jej běžet déle, než 60 sekund. Jakmile dosáhne směs správnou konzistenci, ihned mixér vypněte.
- V zařízení nezpracovávejte koření, které může poškodit plastové části.
- Pokud mixér není správně nasazen, zařízení nebude fungovat.
- Před zapnutím nekládejte do mixéru suché suroviny. V případě potřeby je nakrájejte na kousky, sejměte plnicí uzávěr a po zapnutí zařízení je postupně vzhazujte do mixéru.
- V mixéru neskladujte žádné předměty. Mimo používání jej uchovávejte prázdný.
- Nikdy nemixujte více než 1½ l, zejména u hustých tekutin, jako jsou mléčné nápoje.

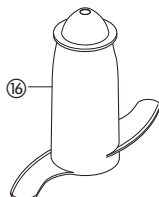
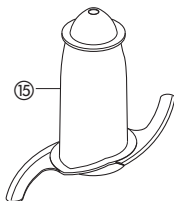
jak používat příslušenství

15 sekací nůž/16 hnětač těsta

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

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

Hnětač se používá na kynuté těsto.



tipy

sekací nůž

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

hnětač těsta

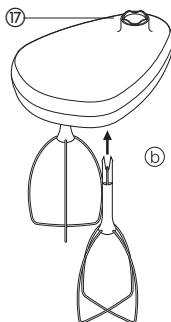
- Suché přísady vložte do nádoby a za chodu přilijte zbyvající tekuté přísady. Nechte zpracovávat asi 60–90 vteřin, až ze směsi vznikne hladký poddajný kus těsta obličej tvarů.
- Další hnětení provádějte pouze ručně. Další hnětení v nádobě se nedoporučuje, protože robot by se mohl převrhnout.

17 šlehač se dvěma metlami

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

jak používat šlehač

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



důležité

- Šlehač není vhodný pro přípravu rychlého pečiva nebo krémů z tuku a cukru, protože tyto směsi jej mohou poškodit. Pro přípravu pečiva vždy používejte kráječ.

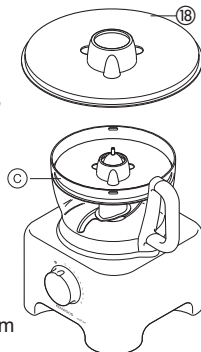
tipy

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

18 maxi kryt

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

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



plátkovací/strouhací kotouče

oboustranné plátkovací/strouhací kotouče - na hrubo (19), na jemno (20)

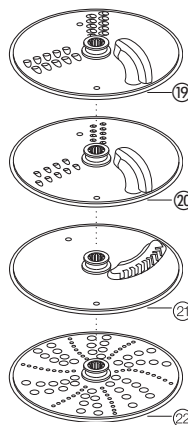
20 Strouhací stranu používejte na sýry, mrkev, brambory a potraviny podobné konzistence. Plátkovací stranu používejte na sýry, mrkev, brambory, brukev, okurku, cuketu, červenou řepu a cibuli.

jemný krájecí kotouč (21)

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

kotouč na velmi jemné strouhání (22)

Ke strouhání parmezánu a brambor do bramborových knedlíků.



bezpečnostní zásady

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

jak používat řezné kotouče

1 Na pohonnou jednotku nasadíte hnací hřídel a nádobu.

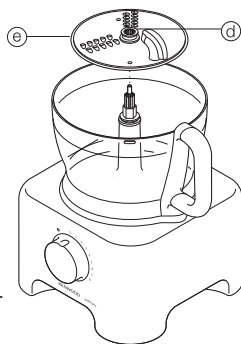
2 Kotouč uchopíte za úchytku uprostřed (d) a nasadíte na hřídel správnou stranou nahoru (e).

3 Nasadíte víko.

4 Zvolíte plnicí hrdlo vhodné velikosti. Pěchovač obsahuje menší plnicí hrdlo ke zpracování jednotlivých kousků nebo surovin menšího průměru. Menší plnicí hrdlo vytvoříte zasunutím velkého pěchovače do plnicího hrdla. Na velké plnicí hrdlo použijte společně oba pěchovače.

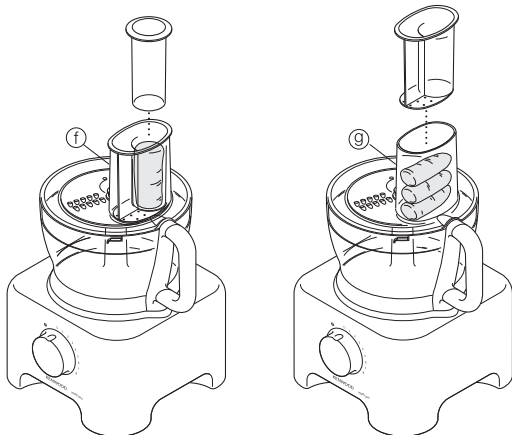
5 Do hrdla zasuňte to, co chcete zpracovat.

6 Zapněte a rovnoměrně tlačte pěchovačem - **nikdy nestrkejte do plnicího hrdla prsty.**



tipy

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



23 lis na citrusové plody

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

① kužel

② sítko

jak používat lis na citrusy

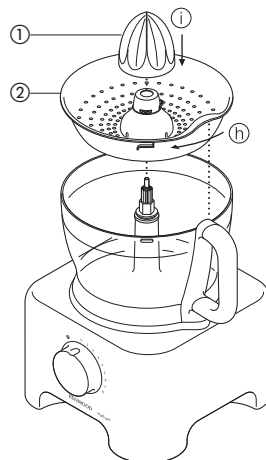
1 Na pohonnou jednotku nasadíte hnací hřídel a nádobu.

2 Na nádobu nasadíte sítko. Přesvědčte se, zda je držadlo sítka zasazeno v poloze přímo nad držadlem nádoby (h).

3 Nasadíte kužel otáčivým pohybem na hnací hřídel, až zapadne na doraz (i).

4 Ovoce rozpuťte. Pak robot zapněte a ovoce přitlačte ke kuželu.

• **Jestliže sítko špatně nasadíte, lis na citrusy nebude fungovat.**



24 mini sekáček/mlýnek

Pomocí mini sekáčku/mlýnku můžete mlít bylinky, ořechy a kávová zrna.

① nožová jednotka

② těsnicí kroužek

③ džbán

④ víko nádoby na mletí

bezpečnost

- Nenasazujte nožovou jednotku na kuchyňský robot, pokud není nasazena nádoba.
- Nepokoušejte se odšroubovat nádobu, když je mini sekáček/mlýnek připojen k přístroji.
- Nedotýkejte se ostrých nožů – nožovou jednotku uchovávejte mimo dosah dětí.
- Nesundávejte mini sekáček/mlýnek dokud se nože zcela nezastaví.

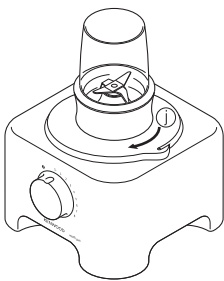
důležité

- Aby měl mini sekáček/mlýnek co nejdelší životnost, nepoužívejte jej déle než 30 sekund. Jakmile dosáhnete správné konzistence, vypněte jej.
- Nedoporučujeme mlít koření, protože může poškodit plastové díly.
- Pokud není mini sekáček/mlýnek správně nasazen, nebude spotřebič fungovat.
- Používejte pouze pro suché suroviny.



používání mini sekáčku/mlýnku

- 1 Vložte komponenty do nádoby.
Nádobku zaplňte maximálně do poloviny.
- 2 Vložte těsnění do nožové jednotky.
- 3 Obratěte nožovou jednotku dnem vzhůru. V této poloze ji umístěte na nádobku.
- 4 Našroubujte ji na nádobku a dobře utáhněte.
- 5 Umístěte mini sekáček/mlýnek na pohonnou jednotku a otočením zajistěte ①.
- 6 Spusťte na maximální rychlost nebo použijte pulzovací funkce.



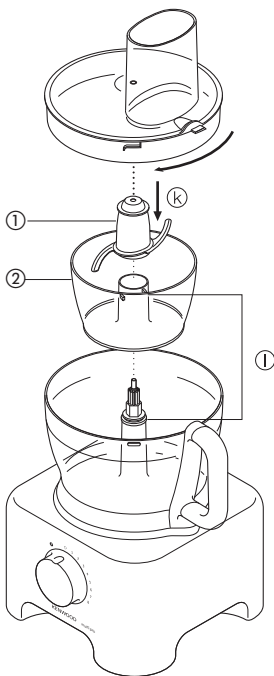
poznámky

- Zelení koření musí být před sekáním čisté a suché.

25 minirobot

Minirobot slouží ke krájení bylin a ke zpracování malých množství surovin, jako například masa, cibule, ořechů, majonézy, zeleniny, pomazánek, omáček a dětské výživy.

- ① kráječ minirobotu
- ② nádoba minirobotu



používání s nádobou minirobotu

- 1 Nasadte hnací osu a nádobu na hnací jednotku.
- 2 Nasadte nádobu minirobotu tak, aby žebra uvnitř duté osy nádoby zarovnána s drážkami na hlavní duté ose ①.
- 3 Nasadte kráječ na hnací osu ②.
- 4 Vložte suroviny, které chcete zpracovat.
- 5 Nasadte víko a zapněte zařízení.

bezpečnost

- Víko snímejte vždy až poté, co se kráječ zcela zastaví.
- Kráječ je velice ostrý – vždy s ním manipulujte opatrně.

důležité

- V zařízení nezpracovávajíte koření, které může poškodit plastové části.
- Nezpracovávajíte tvrdé potraviny, jako například kávová zrnka, kostky ledu nebo čokoládu, které mohou poškodit nože.

tipy

- Byliny se nejlépe krájejí čisté a suché.
- Při mixování vařených surovin pro dětskou výživu vždy přidejte trochu tekutiny.
- Před zpracováním nakrájejte potraviny jako maso, pečivo nebo zeleninu na kostky cca 1 - 2 cm.
- Při přípravě majonézy přidejte do plnicího uzávěru olej.

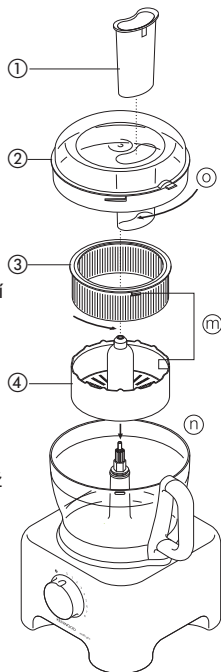
26 odstředivka šťáv

Odstředivka šťáv slouží k výrobě šťáv z tvrdého ovoce a zeleniny.

- ① tlačidlo
- ② víko
- ③ sítko
- ④ vnitřní miska

postup použití odstředivky šťáv

- 1 Na hnací jednotku upevněte hnací hřídel a misku.
- 2 Do vnitřní misky upevněte sítko a zajistěte ho v ní ③.
- 3 Vnitřní misku vložte do pracovní nádoby strojek ④.
- 4 Víko odstředivky nasadte na pracovní nádobu, otočte s ním, až se uzamkne a plnicí hrdlo se ocitne přímo nad držadlem pracovní nádoby ⑤.
- 5 Ovoce či zeleninu nakrájejte tak, aby se vešly do plnicího hrdla.
- 6 Strojek spusťte a ovoce či zeleninu tlačidlem postupně stlačujte - **do plnicího hrdla nikdy nestrkejte prsty.** Várku nejprve celou zpracujte, potom teprve přidávejte další kousky.
- 7 Po zpracování poslední várky nechte strojek běžet asi 20 sekund naprázdno, čímž dosáhnete odstředění šťáv i ze sítka



důležité

- Pokud strojek začne že při použití odstředivky vibrovat, vypněte ho a vyčistěte sítko. (Vibrování strojeku ž je způsobeno nerovnoměrným rozložením dužiny.)
- Zpracovávajíte najednou jen malá množství ovoce či zeleniny (maximálně 450 g) a sítko a vnitřní misku pravidelně vyprazdňujte.
- Před zpracováváním musíte odstranit pecky/jádra (např. u papriky, melounu, švestek) i tvrdou slupku (např. meloun, ananas). Jablka a hrušky není zapotřebí loupat ani vypeckovat.

rady

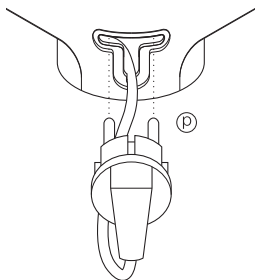
- Používejte čerstvé ovoce a zeleninu.
- Odstředivka šťáv dokáže zpracovat citrusové ovoce, ale výsledný džus bude hořký, kvůli velkému množství dužiny ve šťávě. K tomuto účelu proto používejte lis na citrusové plody.

údržba a čištění

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

pohonná jednotka

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



mixér a mini sekáček/mlýnek

- 1 Nádoby mixéru/mlýnku nejprve vyprázdněte, a pak ji vyšroubujte ze sekacích nožů.
- 2 Nádoby mixéru/mlýnku umyjte v ruce.
- 3 Vyměňte a omyjte těsnění.
- 4 Nedotýkejte se ostrých nožů - očistěte je kartáčkem v horké vodě s mycím prostředkem a pak je pod tekoucí vodou řádně opláchněte. **Nástavec mixéru neponořujte do vody.**
- 5 Překlopte a nechte oschnout.

šlehač se dvěma metlami

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

ostatní díly

- Umyjte v ruce, pak osušte.
- Nebo je můžete umýt v horní přihrádce myčky na nádobí. Doporučujeme krátký program s nízkou teplotou.

Servis a údržba

- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu, tak je z bezpečnostních důvodů nutné nechat napájecí kabel vyměnit od firmy KENWOOD nebo od autorizovaného servisního technika firmy KENWOOD.

Pokud potřebujete pomoc:

- se způsobem použití výrobku,
- s jeho údržbou nebo s opravami,
- obraťte se na tu prodejnu, kde jste výrobek koupili.
- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.



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

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

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

Pomocí odděleného způsobu likvidace elektrospotřebičů se předchází vzniku negativních dopadů na životní prostředí a na zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nevhodného nakládání s odpadem, a umožňuje se recyklace jednotlivých materiálů při dosažení významné úspory energií a surovin. Pro zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je výrobek označený symbolem přeškrtnutého odpadkového koše.

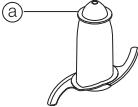
Magyar

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

a Kenwood-készülék használata előtt

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

első a biztonság

- Legyen óvatos: a késpengék és a vágólapok nagyon élesek. **A késpengét mindig fent a tengelynél , az éltől távol fogja meg használat és tisztítás közben.**
- A készüléket nem szabad a fogantyúnál fogva felemelni, illetve szállítani – ellenkező esetben a fogantyú eltörhet, ami sérülést okozhat.
- A keverőedény kiürítése előtt mindig vegye ki a késpengét.
- Amíg a készülék feszültség alatt van, ne tegyen semmit, illetve ne nyúljon kézzel a keverőedénybe vagy a lékésztőbe.
- Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozódugaszt:
 - az alkatrészek behelyezése vagy kiemelése előtt,
 - használat után,
 - tisztítás előtt.
- Soha ne az ujjával, hanem mindig a tartozékként mellékelt tömőrúddal/tömörudakkal nyomja át az alapanyagot az adagolótolcséren.
- **Soha ne szerelje a késegséget a meghajtóegységre a mixer vagy a mini daráló edénye nélkül.**
- Mielőtt eltávolítaná a fedelet az edényről, vagy a mixert vagy mini darálót a meghajtóegységről:
 - kapcsolja ki a készüléket;
 - várja meg, amíg a tartozékok/kések teljesen leállnak;
 - ügyeljen rá, nehogy a keverőpoharat vagy a mini darálót lecsavarja a késegségről.
- Turmixolás előtt hagyja a folyadékokat szobahőmérsékletűre hűlni.
- Soha ne a fedővel, hanem mindig a be/ki sebességszabályozóval kapcsolja a készüléket.
- **A reteszelő szerkezet túlfeszítése a készülék meghibásodásával járhat, és sérülést okozhat.**
- Csak engedélyezett tartozékot használjon.
- A bekapcsolt robotgépet ne hagyja felügyelet nélkül.
- Soha se használjon hibás készüléket. Intézkedjék gép átvizsgálásáról vagy javításáról: lásd a javításról szóló részt.
- A géptestet, a hálózati vezetékét és a csatlakozódugaszt óvja a nedvességtől.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne lógjon le az asztal vagy munkafelület széléről, és ne érintkezzék forró felülettel.
- Ne lépje túl a sebesség táblázatban megadott maximális kapacitást.
- A készüléket nem üzemeltethetik olyan személyek, akik mozgásukban, érzékszerveik tekintetében vagy mentálisan korlátozottak, vagy nem rendelkeznek kellő hozzáértéssel vagy tapasztalattal, kivéve ha a biztonságukért felelősséget vállaló személy a készülék használatát felügyeli, vagy megfelelően kioktatta őket.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanak a készülékkel.

- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetészerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.
- A robotgép/turmixgép helytelen használata sérüléseket okozhat.

Tájékozódjon a "tartozékok használata" fejezet megfelelő részében az egyes tartozékokra vonatkozó biztonsági figyelmeztetésekről.

csatlakoztatás előtt

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

az első használat előtt

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

a készülék részei

alapkészülék

- ① géptest
- ② levehető hajtótengely
- ③ keverő edény
- ④ fedő
- ⑤ adagolótolcsér
- ⑥ tömőrudak
- ⑦ biztonsági reteszelő
- ⑧ hálózati vezeték tárolója
- ⑨ sebesség szabályozó

mixer

- ⑩ záródugó
- ⑪ fedő
- ⑫ edény
- ⑬ tömítőgyűrű
- ⑭ pengecsoport

további tartozékok

Lehetséges, hogy az Ön robotgépéhez nem mellékeltek minden alább felsorolt tartozékot. A mellékelt tartozékok a típus változattól függenek.

- 15 késpenge
- 16 dagasztó eszköz
- 17 áttételes fém habverő pár
- 18 maxi-keverő fedő
- 19 vastag szeletelő/durva daraboló lemez
- 20 vékony szeletelő/finom daraboló lemez
- 21 finom (Julienne típusú) aprító lemez
- 22 reszelő lemez
- 23 áttételes citromfacsaró
- 24 mini daráló
- 25 mini bura
- 26 gyümölcscentrifuga

A funkciók sebességének kiválasztása

Eszköz/tartozék	Funkció	Sebesség	Maximális kapacitás
Késpenge	Egy lépcsős tésztakeverés	1 – 8	1,5kg teljes súly
	Tészta – margarin beledolgozása a lisztbe	5 – 8	340g liszt súly
	Víz hozzáadásával összedolgozza a tészta hozzávalóit	1 – 5	
	Aprítás/pépesítés	8	600g hús
Késpenge maxi-keverő fedővel	Levesek – kis sebességen kezdjen, majd fokozatosan növelje a sebességet a 8	1 – 8	1,5 liter
Habverő	Tojásfehérjék	8	6 tojásfehérje
	Tojás & cukor margarin nélkül készült piskótatészták részére	8	
	Krém	5 – 8	500 mls
Dagasztó eszköz	Élesztővel készült tészták	8	500g
Lemezek – szeletelő/daraboló/ reszelő	Szilárd alapanyagok, mint például a répa, vagy a kemény sajt	5 – 8	
	Lágyabb alapanyagok, mint például az uborka, vagy a paradicsom	1 – 5	
Reszelő lemez	Parmezán sajt, burgonya burgonyás gombóchoz.	8	
Citromfacsaró	Citrom	1	
Mini bura & kés	Mindent feldolgoz	8	200g
Turmix	Mindent feldolgoz	8	1,5 liter
Mini daráló	Mindent feldolgoz	8	
Gyümölcscentrifuga	Gyümölcs & zöldségek	8	450g

a robotgép használata

- 1 A levehető tengelyt rögzítse a meghajtó egységre ❶.
- 2 Ezután igazítsa meg a keverőedényt, majd annak fogóját a készülék hátlapja felé téve rögzülésig forgassa az óramutató járásának megfelelő irányában ❷.
- 3 Válasszon ki egy tartozékot, és rögzítse azt a hajtótengelyre.
 - Minden esetben előbb rögzítse a keverőedényt és a tartozékot, és csak ezután tölts be a keverőedénybe a hozzávalókat.
- 4 A fedőt ❸ úgy tegye fel, hogy a hajtótengely csúcsa a fedő közepébe csússzon.
 - **Soha ne a fedővel, hanem mindig a be/ki sebességszabályozóval kapcsolja a készüléket.**
- 5 Kapcsolja be és válasszon egy sebességet.

- **A keverőedény és a fedő nem megfelelő illesztése esetén a készülék nem üzemel.**
- Az impulzusüzem (P) rövid sebességnövelésre szolgál. Az impulzusüzem addig tart, amíg a gombot lenyomva tartja.
- 6 A fedő, a tartozékok és a keverőedény eltávolítását fordított sorrendben kell végeznie.
 - **A fedő levétele előtt mindig kapcsolja ki a készüléket.**
 - **fontos**
 - A robotgép nem alkalmas kávészemek aprítására vagy darálására, illetve porcukor kristálycukorból való előállítására.
 - Mandulaesszencia, illetve egyéb ízesítőanyagok hozzáadása esetén ügyelni kell arra, hogy ezek az anyagok ne érjenek a műanyaghoz, mert ez tartós elszíneződést idézhet elő.

turmixgép használata

- 1 A tömitőgyűrűt ⑬ illessze bele a forgókés egységbe ⑭ – ügyeljen, hogy a tömitőgyűrű mindenhol megfelelően rátapadjon a forgókés egységre. **Ha a tömitőgyűrű megsérül, vagy nem illeszkedik megfelelően, akkor a készülék szivároghat.**
 - 2 Csavarja rá az edényt a forgókés egységre.
 - 3 Helyezze az alapanyagokat az edénybe.
 - 4 Helyezze a töltőnyílás kupakját a fedőbe, és fordítsa el.
 - 5 Az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa el a fedőt, hogy rázárjon az edényre.
 - 6 Helyezze a turmixgépet az elektromos egységre és fordítsa el, hogy megfelelően rázárjon ④.
 - 7 Válassza ki a megfelelő sebességi fokozatot, vagy használja az impulzus üzemmódot.
- **Hagyjon minden folyadékot szobahőmérsékletre hűlni, mielőtt a turmixgépbe öntené azokat.**
- ### javaslatok
- Majonéz készítésekor az olajat leszámítva helyezze az összes alapanyagot a turmixgépbe. Turmixolás közben öntse az olajat a töltőnyílás kupakjába és hagyja átfolylni rajta.
 - Sűrű folyadékok, például pépek és mártások előállítására után az edényfal letisztításához több folyadékra lehet szükség.
 - Jégdaraboláshoz használja az impulzus üzemmódot rövid szünetekkel.
 - A turmixgép hosszú élettartama érdekében sose használja a készüléket 60 másodpercnél tovább. Amint a turmixnak megfelelő az állaga, kapcsolja ki a készüléket.
 - Ne turmixoljon fűszereket, mert kárt tehetnek a műanyag borításban.
 - A készülék nem működtethető, ha a turmixgép nincs megfelelően csatlakoztatva.
 - A turmixgép bekapcsolása előtt ne helyezzen száraz alapanyagokat a turmix edénybe. Ha szükséges, darabolja fel a száraz alapanyagokat, vegye ki a töltőnyílás kupakját, majd turmixolás közben egyenként ejtse bele őket a turmix edénybe.
 - Ne tároljon ételt a turmixgépben. Ha használaton kívül van, akkor mindig ürítse ki a készüléket.
 - Ne tegyen több mint 1 1/2 liter folyadékot a turmixgépbe – habzó folyadékok, például tejturmixok esetében pedig ennél is kevesebbet.

a tartozékok használata

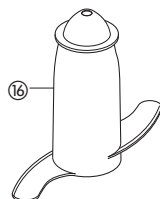
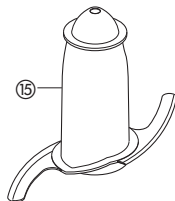
⑮ késpenge/⑯ tésztakeverő

Az összes tartozék közül a kés használható a legtöbb feladathoz. A feldolgozott anyag állaga a feldolgozási idő hosszától függ. A durvább szerkezetű anyagok feldolgozásához használja az impulzuskapcsolót.

A késpenge használható torta- és süteménykészítéshez, nyers és főtt hús, zöldségfélék és dió aprításához, pástétomokhoz, mártásokhoz, pürékhez és levesekhez, valamint zsemlemorzsza készítéséhez száraz kenyérből vagy zsemleléből.

Tésztakeverő hiányában kelt tészta keverékekhez is igénybe vehető.

A tésztakeverő kelt tészta keverékekhez használatos.



ötletek késpenge

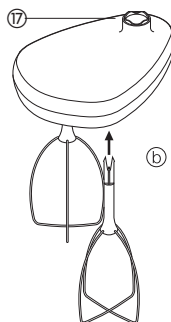
- A húst, kenyeret és zöldségfélét feldolgozás előtt vágja kb. 2 cm-es kockákra.
 - A száraz zsemlet tördelje darabokra, és működés közben helyezze be az adagolótölcséren keresztül.
 - Süteménykészítéskor közvetlenül hűtőből kivett, 2 cm-es kockákra vágott margarint használjon.
 - Vigyázzon, nehogy túl sokáig végezze a feldolgozást.
- ### tésztakeverő
- Tegye bele a száraz hozzávalókat a keverőedénybe, majd a folyadékot a készülék járatása közben töltsse be az adagolótölcséren keresztül. A tészta rugalmas golyóvá válásáig végezze a keverést (60-90 mp).
 - Az átgúrást kézzel végezze, de lehetőleg ne a keverőedényben, mert ezáltal károsodhat a készülék.

⑰ habverő

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

a habverő használata

- 1 Illessze a hajtótengelyt és a keverőedényt a géptestre.
- 2 Nyomja be jól a két verőpálcát a hajtófejbe ⑰.
- 3 Óvatosan forgatva illessze helyére a habverőt.
- 4 Adagolja be a hozzávalókat.
- 5 Illessze helyére a fedőt ügyelve arra, hogy a tengely csúcsa a fedő közepébe csússzon.
- 6 Kapcsolja be a készüléket.



fontos

- Egy lépcsős tésztakeveréshez, illetve margarin és cukor felveréséhez ne használja a habverőt, mert az megrongálódhat. A tésztakeveréshez mindig a késpengét használja.

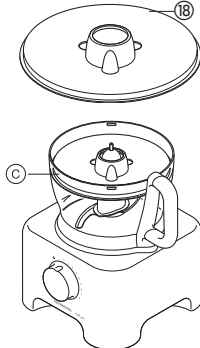
ötletek

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

18 mixer terelőlap

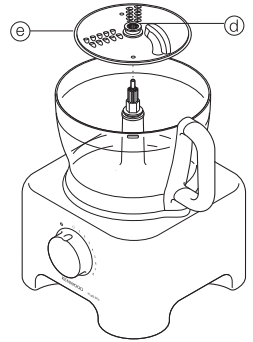
Folyadékok keverése esetén a késpengét a mixer terelőlappal használja, mert ezáltal 1 literre 1,5 literre növelhető a mixelt anyag mennyisége, elkerülhető a szivárgás, és javítható a penge aprító teljesítménye.

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



a vágólemezek használata

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



ötletek

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

szeletelő/reszelőlapok

megfordítható szeletelő/reszelőlapok - vastag 19, vékony 20

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

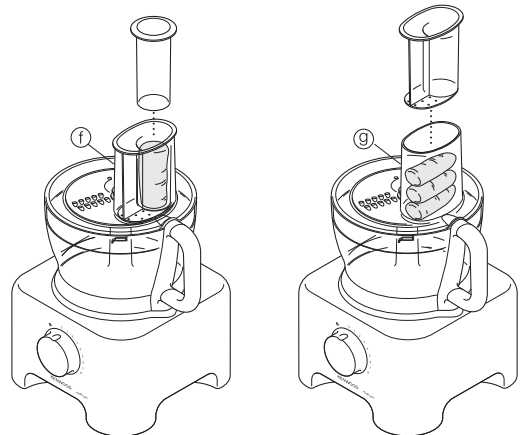
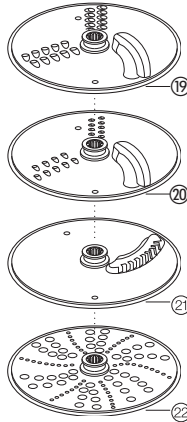
A lapok szeletelő oldalát sajthoz, répához, burgonyához, káposztához, uborkához, cukkinihez, céklához és hagymához használja.

finom aprítólemez 21

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

reszelőlap 22

Parmezán sajt és knédléhez való burgonya lereszeléséhez.



biztonság

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

23 citrusfacsaró

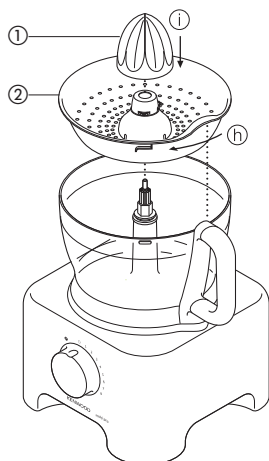
A citrusfacsaró narancs, citrom, lime és grapefruit levének a kicsavarására alkalmas.

- ① kúp
- ② szűrő

a citrusfacsaró használata

- 1 Illessze a hajtótengelyt és a keverőedényt a géptestre.
- 2 Illessze be a szűrőt a keverőedénybe ügyelve arra, hogy a szűrő fogója közvetlenül a keverőedény fogója ① fölött legyen.
- 3 Helyezze rá, majd forgatva húzza rá teljesen a kúpot a hajtótengelyre ①.
- 4 Vágja félbe a gyümölcsöt, majd kapcsolja be a robotgépet, és nyomja rá a gyümölcsöt a kúpra.

- **A citrusfacsaró addig nem működik, amíg a szűrő nincs jól a helyén.**



24 mini daráló

A mini darálót használhatja növényfélék, dió és kávé darálására.

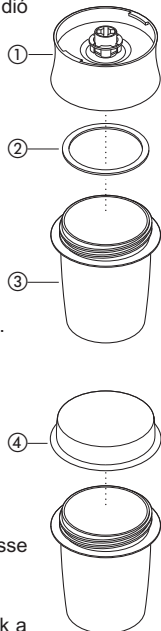
- ① daráló kés
- ② tömítő gyűrű
- ③ daráló edény
- ④ daráló fedél

biztonság

- Soha ne szerelje a késegséget a robotgépre az edény nélkül.
- Soha ne csavarja le az edényt, amíg mini daráló fel van szerelve a készülékre.
- Ügyeljen arra, hogy ne érjen az éles vágókésekhez. – A késegséget gyermekektől tartsa távol.
- Soha ne vegye le a mini darálót, amíg a kések teljesen le nem álltak.

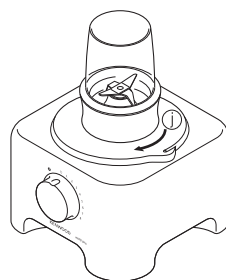
fontos megjegyzések

- A mini daráló hosszú élettartamának megőrzése érdekében soha ne működtesse 30 másodpercnél tovább. Kapcsolja ki, amint elérte a megfelelő konzisztenciát.
- Ne aprítson fűszereket, mert károsíthatják a műanyag részeket.
- A készülék nem működik, ha a mini daráló nincs megfelelően felszerelve.
- Csak száraz hozzávalókat daráljon.



a mini daráló használata

- 1 A feldolgozandó ételt tegye a daráló edénybe. Az edényt legfeljebb félig töltsse meg.
- 2 Helyezze a tömítő gyűrűt a daráló kés aljzatába.
- 3 A daráló kést fordítsa fejjel lefelé, és illessze a daráló edény szájára úgy, hogy a kés az edénybe érjen.
- 4 Csavarja az aljzatot az edényre, és kézzel szorítsa meg.
- 5 Helyezze a mini darálót a meghajtóegységre, és fordítsa el a rögzítéshez ①.
- 6 Kapcsolja a robotgépet maximális sebességre vagy használja a rövid üzem gombot.



néhány jó tanács

- A fűszernövényeket lehetőleg tisztán és szárazon darálja.

25 mini bura

A mini bura fűszernövények összeaprítására és kis mennyiségű alapanyagok, mint például hús, hagyma, magvak, majonéz, zöldségek, pürék, szószok és bébiétel összekeverésére alkalmas.

- ① mini késpenge
- ② mini bura

a mini bura használata

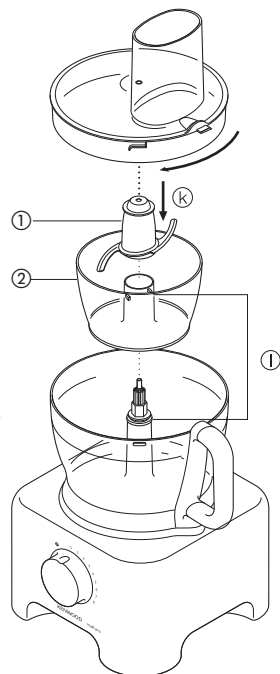
- 1 Illessze a meghajtó tengelyt és a burát az elektromos egységre.
- 2 Illessze fel a mini burát - a mini bura belsejében található bordázatnak illeszkednie kell a középső csőbordázatához ①.
- 3 Helyezze a késpengét a meghajtó tengely fölé (k).
- 4 Rakja be az összekeverendő alapanyagokat.
- 5 Helyezze fel a fedőt és kapcsolja be a készüléket.

biztonság

- Ne vegye le a fedőt, míg a késpenge teljesen meg nem állt.
- A késpenge nagyon éles – mindig kellő elővigyázatossággal nyúljon hozzá.

fontos

- Ne turmixoljon fűszereket, mert kárt tehetnek a műanyag borításban.
- Ne turmixoljon kemény alapanyagokat, mint például kávébabot, jégkockákat vagy csokoládét, mert kárt tehetnek a késpengében.



javaslatok

- Fűszernövényeket akkor javallott aprítani, amikor a turmixgép tiszta és száraz.
- Bébiétel összekeverésekor, ha előre elkészített alapanyagokat is használ, akkor mindig adjon hozzá egy kis folyadékot is.
- A turmixolás megkezdése előtt a húst, a kenyeret és a zöldségeket vágja fel körülbelül 1-2 cm-es kockákra.
- Majonéz készítésekor az olajat a töltőnyíláson keresztül adagolja.

26 gyümölcscentrifuga

A gyümölcscentrifugával kemény húsú gyümölcsökből és zöldségekből készíthet ivólevet.

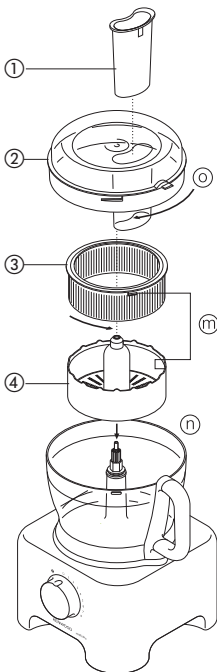
- 1 tömőrúd
- 2 fedél
- 3 szűrő
- 4 belső edény

a gyümölcscentrifuga használata

- 1 Illesse a meghajtó tengelyt és a keverő-edényt a géptestre.
- 2 Rögzítse a szűrőt a belső edénybe **(M)**.
- 3 Helyezze a belső edényt a keverő-edénybe **(N)**.
- 4 Helyezze a speciális gyümölcscentrifuga-fedelelet a keverő-edényre. Fordítsa el úgy, hogy a fedél az edényre rögzüljön és a töltőgarat az edény fogantyúja felé nézzen **(O)**.
- 5 A feldolgozandó ételt vágja akkora darabokra, hogy beférjenek a töltőgaratba.
- 6 Kapcsolja be a robotgép motorját, és a zöldség ill. gyümölcsdarabokat a tömőrúddal egyenletesen nyomja le a töltőgaraton. **Soha ne nyúljon kézzel a töltőgaratba!** Várja meg, amíg a gép feldolgozza a darabokat, és csak azután tegyen újabb adagot a töltőgaratba.
- 7 Az utolsó adag feldolgozása után még kb. 20 másodpercig járassa a motort, hogy a szűrőben maradt lé is kifolyjon.

fontos megjegyzések

- Ha centrifugálás közben a készülék remegni kezd, kapcsolja ki a motort, és üritse ki a szűrőt. (A remegést a szűrőben egyenetlenül felhalmozódó pép okozza.)
- Egyszerre mindig csak kis mennyiségeket (max. 450 g) dolgozzon fel, és közben rendszeresen üritse ki a szűrőt és a belső edényt.
- A feldolgozás előtt a magokat (pl. szilva, paprika, dinnye) és a vastag külső héjat (pl. dinnye, ananász) távolítsa el. Az alma és körte a mosáson kívül más előkészítést nem igényel.



néhány jó tanács

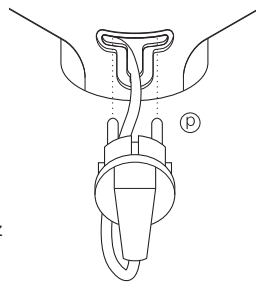
- A centrifugáláshoz mindig kemény húsú, friss gyümölcsöt, ill. zöldséget használjon.
- Citrusféléknél a hámozás után is megmaradó belső fehér héj miatt a kinyert lé keserű és habos lesz. Javasoljuk, hogy a centrifuga helyett használjon citrusfacsarót.

ápolás és tisztítás

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

géptest

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



mixer és mini daráló

- 1 Mielőtt a turmixoló/daráló edényt lecsavarja a forgókésről, mindig öntse ki az edény tartalmát.
- 2 A turmixoló/daráló edényt kézzel mosogassa el.
- 3 Vegye ki és mossa el a tömitéseket
- 4 Ne nyúljon az éles pengékhez. Forró szappanos víz segítségével kefélje tisztára, majd csap alá tartva öblítse át alaposan azokat. **Tilos a pengecsoportot vízbe meríteni.**
- 5 Lefele fordítva hagyja megszáradni.

habverő

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

egyéb alkatrészek

- Ezeket kézzel mosogassa el, majd törölje szárazra.
- Ezek mosogatógépben is elmoshatóak, ha a legfelülre helyezi őket a gépben. Rövid és alacsony hőmérsékletű program a javallott.

szerviz és vevőszolgálat

- Ha a hálózati vezeték sérült, azt biztonsági okokból ki kell cseréltetni a KENWOOD vagy egy, a KENWOOD által jóváhagyott szerviz szakemberével.

Ha segítségre van szüksége:

- a készülék használatával vagy
 - a karbantartással vagy a javítással kapcsolatban,
 - forduljon az elárúsítóhelyhez, ahol a készüléket vásárolta.
-
- Tervezte és kifejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
 - Készült Kínában.



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

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

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

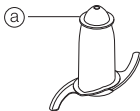
Az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelése lehetővé teszi a nem megfelelő hulladékkezelésből adódó esetleges, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotóanyagainak újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és forrásmegtakarítás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

przed użyciem urządzenia Kenwood

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

bezpieczeństwo obsługi

- Noże i tarcze tnące są ostre; należy obchodzić się z nimi ostrożnie. **Zawsze trzymać noże za wierzch uchwytu (a), z dala od krawędzi tnącej, zarówno podczas użytkowania, jak i podczas czyszczenia.**
- Nie podnosić ani nie przenosić malaksera za uchwyt, gdyż grozi to pęknięciem uchwytu i odniesieniem obrażeń fizycznych przez użytkownika.
- Przed opróżnieniem miski zawsze wyjmować ostrze.
- Gdy urządzenie jest podłączone do zasilania, nie wkładać rąk do miski ani do miksera.
- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę:
 - przed dołączeniem lub wyjęciem jakiegś części
 - po użyciu
 - przed czyszczeniem
- Nigdy nie wkładać palców do podajnika. Zawsze używać dostarczonego popychacza(czy).
- **Nie zakładać zespołu ostrzy na podstawę zasilającą, jeżeli nie został na nią założony dzbanek blendera lub pojemnik młynka.**
- Przed zdjęciem pokrywy z miski lub miksera bądź mini-rozdrabniacza/młynka z korpusu:
 - wyłączyć urządzenie;
 - zaczekać, aż nasadka/ostrza całkowicie się zatrzymają.
 - zachować ostrożność, by nie odkręcić dzbanka miksera lub mini-rozdrabniacza/młynka z zespołu noży.
- Przed miksowaniem trzeba dać ostygnąć płynom do temperatury pokojowej.
- Do włączania i wyłączania urządzenia nie należy używać pokrywy, tylko regulatora prędkości.
- **Urządzenie to może ulec uszkodzeniu i spowodować obrażenia, jeśli mechanizm blokujący zostanie narażony na działanie nadmiernej siły.**
- Nie należy używać niedozwolonego wyposażenia.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez dozoru.
- Nigdy nie używać uszkodzonego urządzenia. Oddać je do sprawdzenia lub naprawy: patrz 'serwis'.
- Nie dopuścić, aby korpus urządzenia, kabel lub wtyczka zamokły.
- Nie pozwalać, aby kabel zwisał z krawędzi stołu lub blatu kuchennego albo dotykał gorących powierzchni.
- Nigdy nie przekraczaj maksymalnych wskaźników, podanych w tabeli prędkości.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub nie mające doświadczenia ani wiedzy na temat jego zastosowania, chyba że korzystają z urządzenia pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od tej osoby instrukcje dotyczące obsługi urządzenia.
- Dzieci należy nadzorować i nie dopuszczać, by bawiły się urządzeniem.



- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.
- Niezgodne z przeznaczeniem użycie robota / miksera może spowodować urazy.

Zobacz odpowiedni rozdział, część 'eksploatacja urządzenia', aby bezpiecznie korzystać z poszczególnych urządzeń.

przed podłączeniem do sieci

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

przed użyciem urządzenia po raz pierwszy

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

oznaczenia

malakser

- ① korpus
- ② wymiwalny wałek napędzający
- ③ miska
- ④ pokrywa
- ⑤ podajnik
- ⑥ popychacz
- ⑦ blokady bezpieczeństwa
- ⑧ miejsce na kabel
- ⑨ regulator szybkości

mikser

- ⑩ zatyczka otworu do napełniania
- ⑪ pokrywa
- ⑫ zbiornik
- ⑬ uszczelka
- ⑭ podstawa z nożami

dodatkowe wyposażenie

Nie wszystkie niżej wymienione części mogą być dołączone do kompletu Twojego robota kuchennego. Lista części w zależności od modelu.

- 15 zespół noży tnących
- 16 narzędzie do zagniatania ciasta
- 17 podwójna metalowa trzepaczka z przekładnią
- 18 osłona maxi-blend
- 19 tarcza do krojenia na grube plasterki/siekania z grubego
- 20 tarcza do krojenia na cienkie plasterki/siekania na drobno
- 21 tarcza do siekania cienkich frytek
- 22 tarcza do rozcierania
- 23 wyciskacz do cytrusów
- 24 mini-rozdrabniacz/młynek
- 25 miska mini-malaksery
- 26 sokowirówka odśrodkowa

wybór ustawienia prędkości dla poszczególnych funkcji

Narzędzie/nasadka	Funkcja	Prędkość	Maksymalna objętość
Zespół noży tnących	Jednostopniowe ciasto w proszku	1 – 8	Całkowita waga 1,5 kg
	Ciasto – ucieranie tłuszczu z mąką	5 – 8	Waga mąki 340 g
	Dodanie wody w celu połączenia składników ciasta	1 – 5	
	Siekanie/przecieranie/pasztety	8	Waga mięsa 600g
Zespół noży tnących z osłoną maxi-blend	Zupy – rozpocząć przy małej prędkości i zwiększać do ustawienia 8	1 – 8	1,5 litra
Trzepaczka	Białka jaj	8	Białka z 6 jaj
	Jaja z cukrem do biszkoptów bez tłuszczu	8	
	Śmietana	5 – 8	500 ml
Narzędzie do zagniatania ciasta	Mieszanki z drożdżami	8	500 g
Tarcze – krojenie na plasterki/ siekanie/krojenie frytek	Twarde produkty, takie jak marchewka, twarde ser	5 – 8	
	Bardziej miękkie produkty, takie jak ogórki i pomidory	1 – 5	
Tarcza do rozcierania	Parmezan, ziemniaki na kopytka	8	
Wyciskacz do cytrusów	Owoce cytrusowe	1	
Miska mini-malaksery i zespół noży tnących	Wszystkie zastosowania	8	200 g
Nasadka miksująca	Wszystkie zastosowania	8	1,5 litra
Mini-rozdrabniacz/młynek	Wszystkie zastosowania	8	
Sokowirówka odśrodkowa	Owoce i warzywa	8	450 g

jak używać malaksery

- 1 Zamocować odłączalny trzonek do zespołu napędowego ❶.
- 2 Umieścić miskę rączką do tyłu i przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż się zablokuje ❷.
- 3 Założyć na wałek wybrane narzędzie.
 - Zawsze przed włożeniem składników umieścić miskę i narzędzie na urządzeniu.
- 4 Założyć pokrywkę ❸ tak, aby czubek wałka znajdował się w centrum pokrywki.
 - **Nie należy używać pokrywki do włączania /wyłączenia urządzenia; używać tylko regulatora prędkości.**
- 5 Włączyć i wybrać szybkość
 - **Urządzenie nie będzie działać, gdy miska i pokrywka nie są dobrze założone.**

- Do pracy przerywanej należy używać przycisku pracy impulsowej (P). W trybie pracy impulsowej urządzenie pracuje tak długo, jak wciśnięty jest przycisk.
- 6 Aby zdjąć pokrywkę, narzędzia i miskę, należy powtórzyć powyższą procedurę w odwrotnej kolejności.
 - **Przed zdjęciem pokrywki wyłączyć urządzenie.**
 - ważne**
 - Urządzenie nie nadaje się do kruszenia i mielenia ziaren kawy ani do mielenia cukru na puder.
 - Dodając esencję migdałową lub inne aromaty należy uważać, aby nie dotykały części plastikowych, gdyż mogą powodować jego trwałe zabarwienie.

jak używać nasadki miksującej

- 1 Założyć pierścień uszczelniający ⑬ na zespół noży tnących ⑭, sprawdzając poprawność umieszczenia uszczelki. **W przypadku uszkodzenia lub nieprawidłowego założenia uszczelki nastąpi wyciek cieczy.**
 - 2 Wkręcić naczynie na zespół noży tnących.
 - 3 Umieścić składniki w naczyniu.
 - 4 Umieścić zakrywkę wlewu na pokrywie, a następnie dokręcić.
 - 5 Wkręcić pokrywę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż zaskoczy na naczyniu.
 - 6 Umieścić nasadkę miksującą na zespole napędowym i obrócić, aż zaskoczy ④.
 - 7 Ustawić odpowiednią prędkość lub sterować przy użyciu przycisku pracy impulsowej.
- **Zanim wlejesz dowolny płyn do blendera, zaczekaj, póki on się schłodzi do temperatury pokojowej.**

wskazówki

- Podczas przygotowywania majonezu umieścić w przystawce miksującej wszystkie składniki z wyjątkiem oleju. Następnie, przy pracującym urządzeniu, włączyć przez zakrywkę wlewu i pozwolić, aby się wymieszało.
- Mieszaniny o gęstej konsystencji (np. paszety i dipy) mogą wymagać wyskrobania. W razie napotkania trudności przy miksowaniu dodać więcej płynu.
- Przy kruszeniu lodu użyć przycisku pracy impulsowej w trybie krótkich cykli pracy przerywanej.
- Aby wydłużyć żywotność nasadki miksującej, nigdy nie uruchamiać jej na dłużej niż 60 sekund. Wyłączyć zaraz po uzyskaniu pożądanej konsystencji.
- Nie miksować przypraw korzennych, gdyż spowodują one uszkodzenie plastikowej powierzchni.
- Urządzenie nie uruchomi się, jeśli nasadka miksująca zostanie nieprawidłowo zamontowana.
- Nie umieszczać suchych składników w przystawce miksującej przed jej włączeniem. W razie potrzeby pociąć wcześniej składniki na kawałki, zdjąć zakrywkę wlewu, a następnie, przy pracującym urządzeniu, kolejno je dodawać.
- Nie wykorzystywać nasadki miksującej w charakterze pojemnika do przechowywania. Przed i po użyciu nasadka miksująca powinna być opróżniona.
- Nigdy nie miksować więcej niż 1 1/2 litra cieczy (mniej w przypadku pieniających się cieczy, takich jak koktajle mleczne).

jak używać dodatkowego wyposażenia

⑮ nóż/⑯ narzędzie do wyrabiania ciasta

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

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

Do wyrabiania ciasta drożdżowego używać specjalnego narzędzia.

wskazówki

nóż

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

narzędzie do ciasta

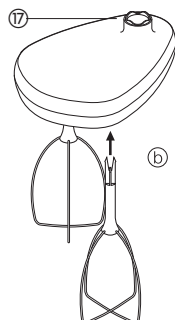
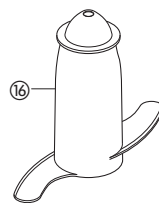
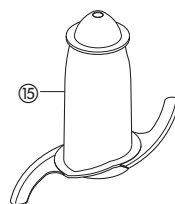
- Umieścić suche składniki w misce i poprzez podajnik dodać płyny podczas pracy urządzenia. Przetwarzać aż do otrzymania gładkiej elastycznej kuli (60-90 sekund).
- Ponownie wyrabiać tylko ręcznie. Nie zaleca się ponownego wyrabiania w misce, gdyż urządzenie może wpaść w drgania.

⑰ trzepaczka podwójna z przekładnią

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

jak używać trzepaczki

- 1 Umieścić wałek napędzający i miskę na korpusie.
- 2 Oba bijaki włożyć dobrze do głowicy napędzającej ⑮.
- 3 Założyć trzepaczkę, ostrożnie ją przekręcając, aż zaskoczy na wałku napędzającym.
- 4 Dodać składniki.
- 5 Założyć pokrywkę tak, aby koniec wałka znajdował się w centrum pokrywki.
- 6 Włączyć urządzenie.



ważne

- Trzepaczka nie nadaje się do przygotowywania jednostopniowych ciast w proszku ani do ucierania tłuszczu i cukru, a użycie do tego celu tej trzepaczki doprowadzi do jej uszkodzenia. Do przygotowywania ciasta należy zawsze używać zespołu noży tnących.

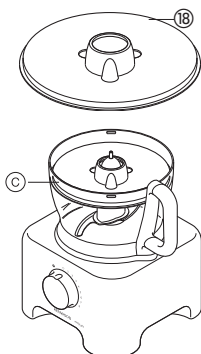
wskazówki

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

18 osłona maxi-blend

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

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



tarcze krojące/siekające

tarcze obustronne krojące

/siekające – grube (19) cienkie (20)

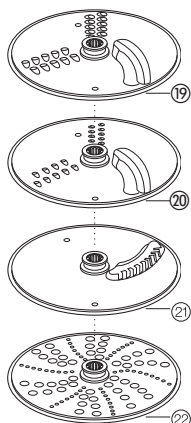
Strony siekającej należy używać do serów, marchewki, ziemniaków i żywności o podobnej konsystencji. Strony krojącej należy używać do serów, marchewki, ziemniaków, kapusty, ogórków, cukini, buraczków i cebuli.

tarcza do drobnego siekania (styl Julienne) (21)

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

Tarcza drobna (22)

Do tarcia parmezanu i ziemniaków na knedle.

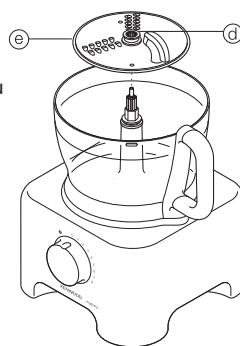


bezpieczeństwo

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

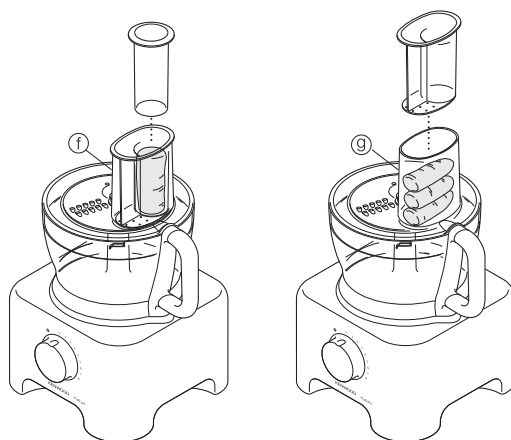
jak używać tarczy tnących

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



wskazówki

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



23 wyciskacz do cytrusów

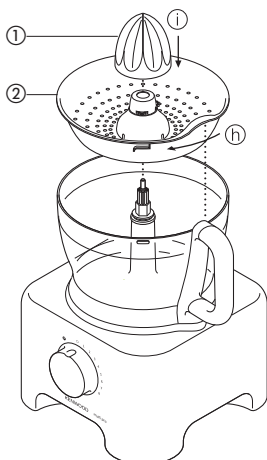
Należy używać go do wyciskania soku z owoców cytrusowych, np. z pomarańczy, cytryny, limonki i grejpfrutów.

- ① stożek
- ② sitko

jak używać wyciskacza do cytrusów

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

● **Wyciskacz do owoców nie będzie działał, jeśli sitko nie jest dobrze założone.**



24 mini-rozdrabniacz/młynek

Mini-rozdrabniacz/młynek można stosować do mielenia ziół, orzechów i kawy.

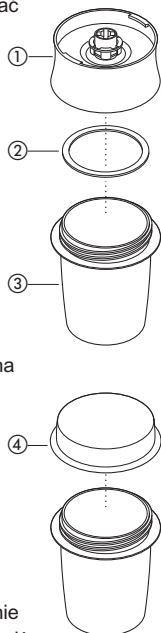
- ① zespół noży
- ② uszczelka
- ③ stołek
- ④ pokrywka młynka

bezpieczeństwo

- Nigdy nie przymocowywać zespołu ostrzy do robota kuchennego bez zamocowanego pojemnika młynka.
- Nigdy nie odkręcać pojemnika, gdy mini-rozdrabniacz/młynek jest zamontowany na urządzeniu.
- Nie dotykać ostrzy i przechowywać je w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Mini-rozdrabniacz/młynek należy zdejmować wyłącznie po całkowitym zatrzymaniu się ostrzy.

uwaga

- Długi okres użytkowania mini-rozdrabniacza/młynka można zapewnić nie używając urządzenia przez czas dłuższy niż 30 sekund. Po uzyskaniu żądanej konsystencji natychmiast wyłączyć.
- Nie zaleca się mielenia przypraw korzennych, ponieważ mogą uszkodzić plastikowe elementy.
- Urządzenie nie będzie działać, jeżeli mini-rozdrabniacz/młynek nie został poprawnie zamocowany.
- Stosować wyłącznie do mielenia składników suchych.

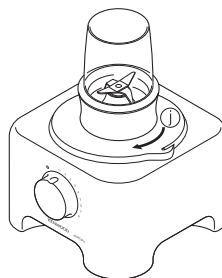


użytkowanie mini-rozdrabniacza/młynka

- 1 Włóż składniki do stołka napełniając nie więcej, niż do połowy.
- 2 Załóż gumową uszczelkę w zespole ostrzy.
- 3 Obróć zespół ostrzy spodem do góry. Włóż go do stołka, ostrzami do dołu.
- 4 Nakręć podstawkę na stołek, dobrze dociągając w palcach.
- 5 Umieścić mini-rozdrabniacz/młynek na korpusie zasilającym i przekręcić do pozycji „zablokowany” ①.
- 6 Załączyć prędkość maksymalną, względnie używaj pracy impulsowej.

wskazówki

- Przyprawy ziołowe najlepiej się miela, gdy są czyste i suche.



25 miska mini-malaksera

Miska mini-malaksera służy do siekania ziół i przetwarzania niewielkich ilości składników, takich jak mięso, cebula, orzechy, majonez, warzywa, puree, sosy i pokarm dla niemowląt.

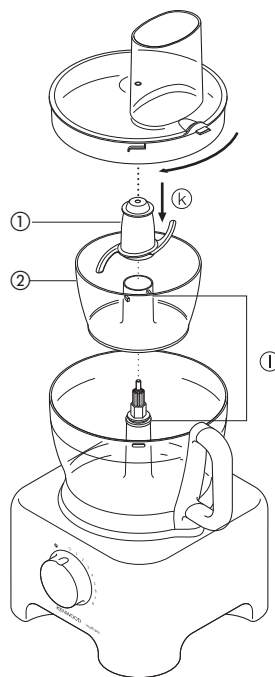
- ① zespół noży tnących miski mini-malaksera
- ② miska mini-malaksera

jak używać miski mini-malaksera

- 1 Założyć wałek napędzający i miskę na zespół napędowy.
- 2 Założyć miskę mini-malaksera, uważając, aby żebra wewnątrz kominka mniejszej miski weszły w wycięcia kominka dużej miski ①.
- 3 Założyć zespół noży tnących na wałek napędowy ②.
- 4 Dodać składniki do przetworzenia.
- 5 Założyć pokrywę i włączyć mikser.

bezpieczeństwo

- Nigdy nie demontować pokrywy zanim ostrza nie przestaną wirować.
- Ostrza zespołu noży tnących są bardzo ostre, dlatego należy zawsze obchodzić się z nimi ze szczególną ostrożnością.



ważne

- Nie miksować przypraw korzennych, gdyż spowodują one uszkodzenie plastikowej powierzchni.
- Nie miksować twardych produktów, takich jak ziarna kawy, kostki lodu lub czekolady, gdyż mogą one spowodować uszkodzenie ostrzy.

wskazówki

- Ziola najlepiej mleć, gdy są czyste i suche.
- Podczas miksowania ugotowanych składników w celu sporządzenia pokarmu dla niemowląt należy zawsze dodać niewielką ilość płynu.
- Przed rozpoczęciem mielenia takie produkty, jak mięso, chleb i warzywa, należy pokroić w kostkę o boku około 1-2 cm.
- Podczas przygotowywania majonezu dodać olej przez podajnik.

26 sokowirówka

Używaj sokowirówki do wyciskania soku z owoców twardych i warzyw.

- 1 popychacz
- 2 pokrywa
- 3 sitko
- 4 miska wewnętrzna

jak używać sokowirówki

- 1 Załóż wałek napędowy i miskę na korpus z silnikiem.
- 2 Zablokuj sitko w misce wewnętrznej (M).
- 3 Włóż miskę wewnętrzną do miski malaksera (N).
- 4 Załóż pokrywę sokowirówki na miskę i obróć, aż się zarygluje; rura podająca powinna się znaleźć nad rękojścią (O).
- 5 Pokrój surowiec na małe kawałki, które się zmieszczą w rurze podającej.
- 6 Włącz i równomiernie spychaj surowiec w dół posługując się popychaczem - **nie wstawiaj palców do rury podającej**. Zepchnij do końca jedną porcję przed włożeniem następną.
- 7 Po włożeniu ostatniego kawałka trzymaj sokowirówkę włączoną jeszcze przez 20 sekund, aby wycisnąć sok z masy na sitku.

uwaga

- Jeśli sokowirówka wpada w drgania, to wyłącz i opróżnij sitko (malakser będzie wibrował, jeśli pulpa na sitku nierównomiernie się rozłoży).
- Przerabiaj niewielkie ilości na raz (co najwyżej 45 dag) i regularnie opróżniaj sitko i miskę wewnętrzną.
- Przed przeróbką usuń pestki i nasiona (np. ze śliwek, słodkiej papryki i melona) oraz twardą skórkę (np. melon, ananas). Nie jest konieczne obieranie jabłek lub gruszek.

wskazówki

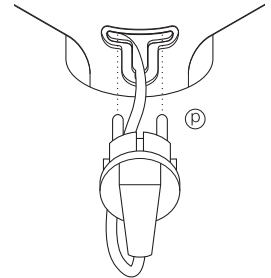
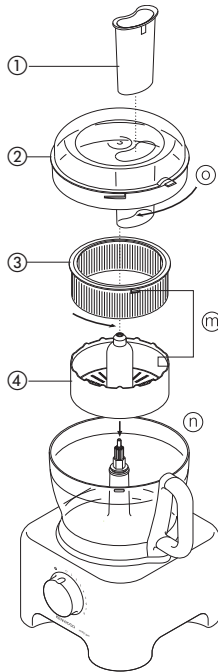
- Używaj jędrnych, świeżych owoców i jarzyn.
- Soki z owoców cytrusowych będą gorzkie i spienione, ponieważ będą również wyciskane soki ze skórki i z waty pod spodem. Zamiast sokowirówki używaj sokownicy do cytrusów.

pielęgnacja i czyszczenie

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

korpus z silnikiem

- Wyrzucić wilgotną szmatkę i osuszyć. Na blokadzie zabezpieczającej nie mogą znajdować się resztki żywności.
- Nadmiar kabla należy umieścić z tyłu urządzenia (P).



blender oraz mini-rozdrabniacz/młyniec

- 1 Przed odkręceniem od zespołu ostrzy opróżnij dzbanek/słoik.
- 2 Zmywaj ręcznie dzbanek/słoik.
- 3 Zdjąć i umyć uszczelki.
- 4 Nie dotykać ostrych noży – wyczyścić je szczoteczką w gorącej wodzie z płynem, a następnie opłukać pod bieżącą wodą. **Nie zanurzać podstawy z nożem w wodzie.**
- 5 Położyć je odwrócone, aby wyschły.

trzepaczka

- Wyjąć bijaki z głowicy delikatnie je pociągając. Umyć je w ciepłej wodzie z płynem.
- Przetrzeć głowicę wilgotną szmatką i osuszyć. **Nie zanurzać jej w wodzie.**

inne części

- Umyć ręcznie i osuszyć.
- Alternatywnie można je umyć na górnej półce w zmywarce do naczyń. Zaleca się krótki program o niskiej temperaturze.

serwis i punkty obsługi klienta

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

Pomocy w zakresie:

- użytkowania urządzenia lub
 - czynności serwisowych bądź naprawczych
 - udziela punkt sprzedaży, w którym zakupiono urządzenie.
-
- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
 - Wyprodukowano w Chinach.



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

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

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

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

Русский

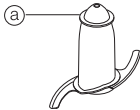
Перед прочтением откройте первую страницу с иллюстрациями

Перед использованием электроприбора Kenwood

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

Меры безопасности

- Используемые ножи и диски являются очень острыми; при обращении с ними следует соблюдать крайнюю осторожность. **При работе и чистке всегда держите нож за ручку ^а сверху, как можно дальше от режущей кромки.**
- Не переносите кухонный комбайн, держа его за ручку – это может привести к поломке ручки и травме.
- Всегда снимайте нож перед тем, как наполнять чашку.
- Соблюдайте осторожность при включенных комбайне и миксере: нельзя выполнять в них какие-либо операции руками или кухонными принадлежностями.
- Выключайте прибор и отсоединяйте его от сети в следующих случаях:
 - перед установкой и снятием каких-либо частей
 - после использования
 - перед чисткой
- Никогда не проталкивайте продукты в подающей трубке с помощью пальцев. Всегда пользуйтесь для этой цели специально прилагаемым толкателем(ями).
- **Никогда не подсоединяйте лезвие к блоку электродвигателя, не установив предварительно стакан для мини-измельчителя/мельницы.**
- Перед тем, как снять крышку с чаши или миксер/мини-измельчитель или измельчитель с блока электродвигателя:-
 - отключите питание;
 - дождитесь полной остановки прибора или движения лезвий;
 - следите за тем, чтобы не случайно не открутить стакан миксера или мини-измельчитель/измельчитель от ножевого блока.
- Жидкости перед смешиванием следует охладить до комнатной температуры.
- Никогда не пользуйтесь крышкой для управления комбайном, всегда используйте для этой цели регулятор скорости.
- **Воздействие на блокировочный механизм с излишним усилием может привести к поломке прибора и к травме.**
- Никогда не пользуйтесь насадками, непредусмотренными для данного прибора.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без наблюдения.
- Никогда не пользуйтесь неисправным прибором. Прибор должен быть проверен и отремонтирован, см. раздел “Техническое обслуживание”.
- Никогда не допускайте попадания влаги на силовой блок, шнур или вилку.
- Следите за тем, чтобы шнур не свешивался с края стола и не касался горячих поверхностей.
- Не загружайте прибор сверх указанной в рекомендациях по выбору рабочей скорости..



- Людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также при недостатке опыта и знаний разрешается пользоваться данным бытовым прибором только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, и после инструктажа по использованию прибора.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.
- Неправильное пользование комбайном/измельчителем может привести к травме.

Указания по безопасному использованию каждой насадки содержатся в разделе «Использование насадок».

перед подключением к сети электропитания

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

Перед первым использованием

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

Обозначения

Комбайн

- ① силовой блок
- ② съемный приводной вал
- ③ чаша
- ④ крышка
- ⑤ подающая трубка
- ⑥ толкатели
- ⑦ защитные блокировки
- ⑧ паз для шнура
- ⑨ регулировка скорости

Миксер

- ⑩ воронка
- ⑪ крышка
- ⑫ чаша
- ⑬ уплотнительное кольцо
- ⑭ блок с ножом

выбор скорости при различных вариантах использования

Инструмент/Насадка	Назначение	Скорость	Максимальная нагрузка
Нож	Приготовление теста для пирогов и пирожных с однократным вымешиванием	1 – 8	Общий вес - 1,5 кг Вес муки - 340 г
	Растирание жира с мукой	5 – 8	
	Добавление воды в различные ингредиенты теста для выпечки	1 – 5	
	Рубка/приготовление пюре/паштетов	8	Мясо - 600 г
Нож с крышкой для перемешивания на максимальной скорости	Супы-пюре – начинайте перемешивание на низкой скорости и постепенно увеличивайте скорость до 8	1 – 8	1,5 л
Венчик	Яичные белки	8	6 яичных белков
	Яйца и сахар для пресных бисквитов	8	
	Сливки	5 – 8	500 мл
Насадка для замешивания теста	Дрожжевое тесто	8	500 г
Диски – нарезка/шинкование/измельчение	Твердые продукты – морковь, твердый сыр и т.д.	5 – 8	
	Более мягкие продукты - огурцы, помидоры и т.д.	1 – 5	
Диск-терка	Сыр пармезан, картофельные клецки по-немецки	8	
Соковыжималка для citrusовых	Цитрусовые	1	
Мини-чаша и нож	Все виды обработки продуктов	8	200 г
Измельчитель	Все виды обработки продуктов	8	1,5 л
Мини-измельчитель/мельница	Все виды обработки продуктов	8	
Центробежная соковыжималка	Фрукты и овощи	8	450 г

Дополнительные насадки

Не все насадки, перечисленные ниже, могут прилагаться к вашему комбайну. Насадки зависят от варианта модели.

- 15 нож
- 16 насадка для вымешивания теста
- 17 двойной редукторный металлический венчик для взбивания
- 18 крышка для перемешивания на максимальной скорости
- 19 диск для нарезки толстых ломтиков/грубого шинкования
- 20 диск для нарезки тонких ломтиков/мелкого шинкования
- 21 диск для тонкой резки (используется при приготовлении жульенов)
- 22 диск-терка
- 23 редукторная соковыжималка для citrusовых
- 24 мини-измельчитель/мельница
- 25 мини-чаша кухонного комбайна
- 26 центробежная соковыжималка

Как пользоваться кухонным комбайном

- 1 Установите съемный вал на блок электродвигателя ❶.
 - 2 Установите чашку. Поставьте ее так, чтобы ручка была сзади, и поверните по часовой стрелке до фиксации ❷.
 - 3 Установите нужную насадку на приводной вал.
 - Чашка и необходимая насадка должны устанавливаться на прибор до того, как будут добавлены продукты.
 - 4 Установите крышку ❸, следя за тем, чтобы верхняя часть приводного вала оказалась в центре крышки.
 - **Никогда не пользуйтесь крышкой для управления комбайном, всегда используйте для этой цели регулятор скорости.**
 - 5 Включите и выберите скорость.
 - **При неправильной установке чашки и крышки комбайн не будет работать.**
 - Используйте импульсный режим (P) для коротких интенсивных перемешиваний. Машина будет работать в импульсном режиме до тех пор, пока рычажок переключателя удерживается в соответствующем положении.
 - 6 Повторите описанную выше процедуру в обратном порядке для того, чтобы снять крышку, насадки и чашку.
 - **Всегда выключайте прибор перед снятием крышки.**
- Внимание**
- Комбайн не может использоваться для того, чтобы измельчать или молоть кофейные зерна или для превращения сахарного песка в сахарную пудру.
 - При добавлении миндальной эссенции или приправы к смесям старайтесь избегать контакта с пластиковыми деталями, так как это может привести к стойкому окрашиванию.

Как пользоваться измельчителем

- 1 Вставьте уплотнительное кольцо 13 в ножевой блок 14 - Убедитесь в том, что уплотнительное кольцо установлено правильно. **В случае повреждения или неправильной установки уплотнительного кольца возникает утечка продукта.**
 - 2 Установите емкость на ножевой блок.
 - 3 Загрузите в емкость ингредиенты.
 - 4 Вставьте крышку заливочного отверстия в емкость и поверните ее.
 - 5 Поворотом крышки по часовой стрелке зафиксируйте крышку заливочного отверстия в крышке емкости.
 - 6 Установите измельчитель на блок электродвигателя и поверните его для фиксации на месте установки 4.
 - 7 Установите нужную скорость или используйте импульсный режим.
- **Перед тем, как залить в блендер любую жидкость, дайте ей остыть до комнатной температуры.**

советы

- При приготовлении майонеза загрузите в измельчитель все ингредиенты кроме масла. Во время работы прибора залейте масло в крышку заливочного отверстия и дождитесь его стекания в чашу.
- При перемешивании густых смесей, например, паштетов и соусов, возможно налипание продукта на стенки чаши. В этом случае стенки чаши следует очищать. В случае затрудненного перемешивания добавьте воды.
- При измельчении льда используйте режим коротких импульсов.
- Для обеспечения длительного срока службы измельчителя время его непрерывной работы не должно превышать 60 секунд. После получения смеси требуемой консистенции электроприбор следует немедленно выключить.
- Данный электроприбор не предназначен для измельчения специй, поскольку они могут повредить пластмассовые поверхности прибора.
- При неправильной установке измельчителя электроприбор работать не будет.
- Не загружайте в измельчитель сухие ингредиенты до его включения. При необходимости порубите их на кусочки; снимите крышку заливочного отверстия и загрузите эти кусочки по одному.
- Не пользуйтесь измельчителем в качестве емкости для хранения продуктов. Если измельчитель не используется, опорожните его.
- Никогда не перемешивайте более 1 1/2 литра жидкости - при перемешивании холодных жидкостей, например, молочных коктейлей, жидкости должно быть еще меньше.

Использование насадок

15 нож/16 приспособление для замеса теста

Нож представляет собой наиболее универсальную насадку. Получаемая консистенция определяется продолжительностью времени обработки. При обработке более плотных ингредиентов пользуйтесь импульсным регулятором.

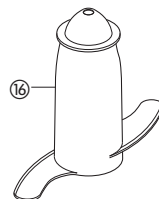
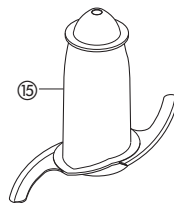
Ножи используются для измельчения сырого и обработанного мяса, при приготовлении кондитерских изделий из сдобного теста, для овощей, орехов, паштетов, соусов, супов-пюре, а также для получения тертых сухарей. Если в комплекте не предусмотрено приспособление для замеса теста, то нож может использоваться и для дрожжевых смесей.

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

Полезные советы

Нож

- Перед обработкой таких продуктов как мясо, хлеб, овощи порежьте их кубиками размером около 2 см.
 - Сухое печенье можно разломать на кусочки и добавлять через подающую трубку в процессе работы прибора.
 - При приготовлении песочного теста используйте масло и т.п., вынутое непосредственно из холодильника, порезав его на кубики размером 2 см.
 - Следите, чтобы нож не перегревался.
- #### Приспособление для замеса теста
- Разместите сухие ингредиенты в чашке и добавляйте жидкость в процессе работы прибора. Продолжайте до тех пор пока не образуется гладкий упругий ком теста, что занимает обычно 60-90 секунд.
 - Повторно замешивать следует только руками. Не рекомендуется выполнять повторное замешивание в чашке, так как это может привести к неустойчивой работе комбайна.

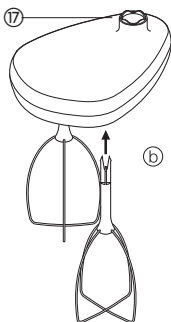


17 Взбивалка с двумя венчиками (с приводом)

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

Использование взбивалки

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



важная информация

- Венчик нельзя использовать для приготовления теста для пирогов с однократным вымешиванием, а также для взбивания жира с сахаром, поскольку в этом случае возможно его повреждение. Для замешивания теста для пирогов всегда используйте нож.

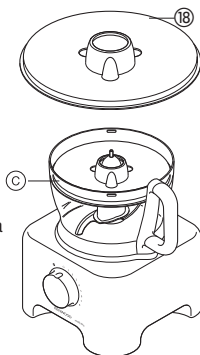
Полезные советы

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

18 Крышка для приготовления смесей большого объема

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

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



Диски для нарезки

Переверачиваемые диски для нарезки ломтиками/резания - крупная нарезка 19, мелкая нарезка 20

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

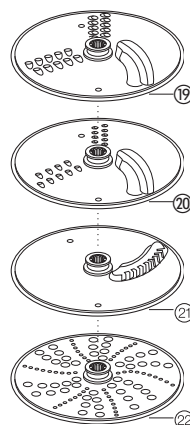
Используйте сторону для нарезки ломтиками при обработке сыров, моркови, картофеля, капусты, огурцов, кабачков, свеклы и репчатого лука.

Диск для нарезки соломкой 21

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

Диск-терка 22

Для натирания сыра типа пармезан и картофеля для клецек.



Безопасность работы

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

Использование режущих дисков

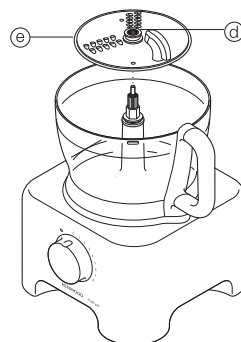
- 1 Установите приводной вал и чашку на силовой блок.
- 2 Держась за ручку (d) в центре, установите диск на приводной вал нужной стороной вверх (e).
- 3 Установите крышку.

- 4 Выберите подающую трубку нужного размера. Внутри толкателя имеется маленькая подающая трубка, которая используется при обработке отдельных компонентов или тонких ингредиентов.

Для использования маленькой подающей трубки следует сначала вставить большой толкатель внутрь подающей трубки.

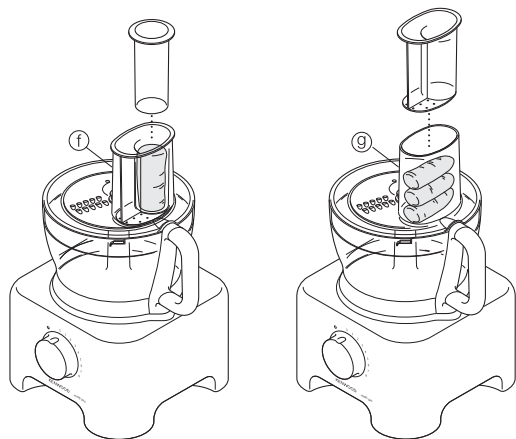
Для использования большой подающей трубки - воспользуйтесь обоими толкателями совместно.

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



Полезные советы

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



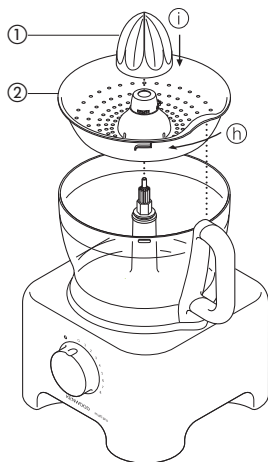
23 Пресс для цитрусовых

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

- ① конус
- ② сито

Использование пресса для цитрусовых

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



24 Мини-измельчитель/мельница

Мини-измельчитель/измельчитель используется для измельчения зелени, орехов и кофейных зерен.

- ① нож
- ② уплотнительное кольцо
- ③ чаша
- ④ крышка измельчителя



Безопасность работы

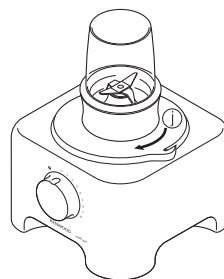
- Никогда не надевайте ножевой блок на кухонный кобайн без чашки.
- Ни в коем случае не откручивайте стакан, если мини-измельчитель/измельчитель установлен/а на блок электродвигателя.
- Не дотрагивайтесь до острых лезвий – держите ножевой блок в местах, недоступных детям.
- Снимать мини-измельчитель/измельчитель разрешается только после полной остановки ножей.

Важная информация

- Для продления срока службы мини-измельчителя/измельчителя не включайте прибор более, чем на 30 секунд. После получения необходимой консистенции, отключите машину.
- Не рекомендуется измельчать специи, поскольку они могут повредить пластиковые детали.
- В случае неправильной установки мини-измельчителя/измельчителя, прибор работать не будет.
- Используйте только сухие ингредиенты.

как пользоваться мини-измельчителем/измельчителем

- 1 Поместите ингредиенты в банку. Не заполняйте банку больше чем наполовину.
- 2 Установите уплотнительное кольцо на ножевой блок.
- 3 Переверните ножевой блок и поместите его в банку лезвиями вниз.
- 4 Установите ножевой блок на банку и затяните от руки.
- 5 Установите мини-измельчитель/измельчитель на блок электродвигателя и поверните в положение «закрыть» **1**.
- 6 Включите на максимальной скорости или используйте импульсный режим.



Советы

- Лучше перемалываются чистые и сухие травы.

25) мини-чаша кухонного комбайна

Мини-чаша кухонного комбайна используется для измельчения зелени и обработки малых количеств таких ингредиентов, как мясо, лук, орехи, майонез, овощи, пюре, соусы и детское питание.

- 1) нож мини-чашы кухонного комбайна
- 2) мини-чаша кухонного комбайна

Как пользоваться мини-чашей кухонного комбайна

- 1 Установите приводной вал и чашу на блок электродвигателя.
- 2 Установите мини-чашу кухонного комбайна и убедитесь в том, что ребра, расположенные на внутренней стороне трубки мини-чашы, вошли в пазы основной трубки ①.
- 3 Установите нож на приводной вал ②.
- 4 Добавьте ингредиенты, которые должны быть обработаны.
- 5 Установите крышку и включите кухонный комбайн.

меры безопасности

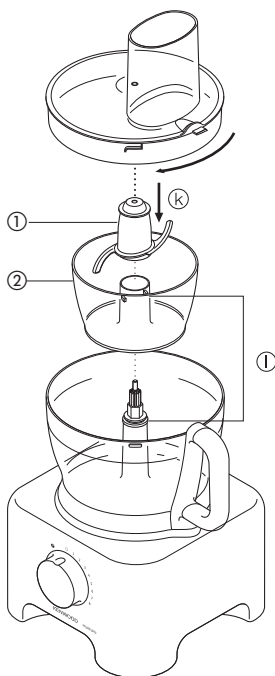
- Запрещается снимать крышку до полной остановки ножей.
- Лезвия ножа остро заточены. Соблюдайте осторожность.

важная информация

- Данный электроприбор не предназначен для измельчения специй, поскольку они могут повредить пластмассовые поверхности прибора.
- Электроприбор также не предназначен для измельчения твердых продуктов, таких как кофейные зерна, кубики льда или шоколад, поскольку они могут повредить нож.

советы

- Измельчаемая зелень должна быть чистой и сухой.
- При смешивании вареных продуктов для приготовления детского питания добавьте немного жидкости.
- Такие продукты как мясо, хлеб и овощи перед обработкой следует порезать на кубики размером около 1-2 см.
- При приготовлении майонеза заливаете масло через подающую трубку.



26) Центробежная соковыжималка

Используйте центробежную соковыжималку для получения сока из твердых фруктов и овощей.

- 1) проталкиватель
- 2) крышка
- 3) сетчатый фильтр
- 4) внутренняя чаша

Как пользоваться центробежной соковыжималкой

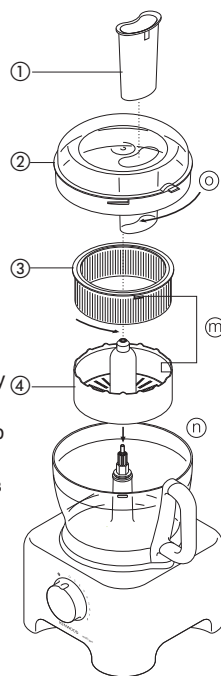
- 1 Установите ведущий вал и чашу на блок электродвигателя.
- 2 Зафиксируйте сетчатый фильтр во внутренней чаше ③.
- 3 Установите внутреннюю чашу в чашу кухонной машины ④.
- 4 Наденьте на чашу крышку, поверните ее так, чтобы она защелкнулась и подающая трубка села на ручку ⑤.
- 5 Порезьте продукты на мелкие кусочки, чтобы они могли входить в подающую трубку.
- 6 Включите машину, и равномерно проталкивайте нарезанные продукты вниз с помощью проталкивателя - **никогда используйте пальцы для проталкивания пищи в подающую трубку.** Перед тем как загрузить новую порцию, полностью обработайте уже загруженную.
- 7 После загрузки последнего кусочка дайте машине поработать еще 20 с, чтобы извлечь весь сок из сетчатого фильтра.

Важная информация

- Если кухонная машина вибрирует, выключите ее и опорожните сетчатый фильтр. (Кухонная машина вибрирует, если мякоть распределена неравномерно).
- Выполняйте загрузку продукта небольшими порциями (не более 450 г), и регулярно опорожняйте сетчатый фильтр и внутреннюю чашу.
- Перед обработкой продукта удалите косточки и семечки (например, перец, дыня, слива) и жесткую кожуру (например, дыня, ананас). Не нужно очищать от кожуры и удалять сердцевину яблок и груш.

Советы

- Используйте твердые, свежие фрукты и овощи.
- Сок цитрусовых будет горьким и вспененным из-за того, что при получении сока также обрабатывается мякоть и косточки плодов. Пользуйтесь соковыжималкой для цитрусовых.

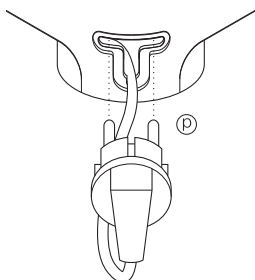


Уход за прибором

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

Силовой блок

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



миксер и мини-измельчитель/измельчитель

- 1 Опорожните кувшин/чашку перед тем как отвернуть от блока ножей.
- 2 Вымойте кувшин/чашку руками.
- 3 Снимите уплотняющие прокладки и промойте их
- 4 Не дотрагивайтесь до острых ножей; почистите их щеткой с горячей мыльной водой, а затем тщательно ополосните в проточной воде под краном. **Не опускайте блок с ножом в воду.**
- 5 Оставьте сушиться в перевернутом положении.

Взбивалка с двумя венчиками (с приводом)

- Отсоедините венчики от головки привода, осторожно потянув за них. Вымойте их в теплой мыльной воде.
- Протрите головку привода влажной тряпкой, а затем вытрите ее насухо.

Не опускайте головку привода в воду.

Прочие детали

- Вымойте руками, а затем высушите.
- Уплотняющие прокладки также можно мыть на верхней полке посудомоечной машины. Рекомендуется использовать короткую программу с низкой температурой.

Обслуживание и забота о покупателях

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

Если вам нужна помощь в:

- пользовании прибором или
 - техобслуживании или ремонте,
 - обратитесь в магазин, в котором вы приобрели прибор.
-
- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
 - Сделано в Китае.



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

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

Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов, местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги.

Отдельная утилизация бытовых приборов позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которыми чревата ненадлежащая утилизация, и позволяет восстановить материалы, входящие в состав изделий, обеспечивая значительную экономию энергии и ресурсов. В качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытовых приборов на изделие нанесен знак в виде перечеркнутого мусорного бака на колесах.

Ελληνικά

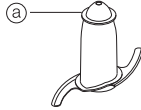
Πριν από την ανάγνωση, παρακαλώ ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή Kenwood

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

ασφάλεια

- Οι λεπίδες και οι δίσκοι είναι κοφτεροί, χρησιμοποιήστε τους με προσοχή. **Να κρατάτε πάντα τη λεπίδα κοπής από τη λαβή (a) στην κορυφή μακριά από το κοφτερό άκρο, τόσο κατά τη διάρκεια της χρήσης όσο και του καθαρισμού.**
- Μη σηκώνετε και μη μεταφέρετε τον επεξεργαστή τροφίμων από τη λαβή – η λαβή μπορεί να σπάσει με αποτέλεσμα να τραυματιστείτε.
- Αφαιρέστε πάντα τη λεπίδα κοπής πριν βγάλετε τα περιεχόμενα από το μπολ.
- Μη βάζετε τα χέρια σας ή άλλα εξαρτήματα στο μπολ του επεξεργαστή και στην κανάτα ενώ είναι συνδεδεμένα στο ρεύμα.
- Σβήστε τη συσκευή και βγάλτε τη από την πρίζα:
 - πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα
 - μετά τη χρήση
 - πριν το καθάρισμα
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τα δάχτυλά σας για να σπρώξετε τα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Χρησιμοποιείτε πάντα τον ωθητήρα/ες που παρέχεται.
- **Ποτέ μην τοποθετείτε τη μονάδα κοπής στην κεντρική μονάδα χωρίς να έχετε προσαρμόσει το μπλέντερ ή τον μίνι κόφτη/το δοχείο μύλου.**
- Προτού αφαιρέσετε το καπάκι από το μπολ ή το μπλέντερ ή τον μίνι κόφτη/μύλο από τη μονάδα τροφοδοσίας:-
 - θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας;
 - περιμένετε έως ότου τα εξαρτήματα/οι λεπίδες σταματήσουν εντελώς;
 - προσέξτε να μην ξεβιδώσετε την κανάτα του μπλέντερ ή τον μίνι κόφτη/μύλο από τη διάταξη λεπίδων.
- Τα υγρά πρέπει να έχουν θερμοκρασία δωματίου πριν από την ανάμιξή τους.
- Μη χρησιμοποιείτε το καπάκι για να λειτουργήσετε τον επεξεργαστή τροφίμων, χρησιμοποιείτε πάντα τον επιλογέα ταχύτητας on/off.
- **Η συσκευή θα πάθει βλάβη και μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό αν ο μηχανισμός ασφάλισης υποβληθεί σε πίεση μεγαλύτερη από αυτή που απαιτείται.**
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ένα μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή αναμμένη χωρίς επίβλεψη.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ μια συσκευή που έχει βλάβη. Θα πρέπει να ελεγχθεί ή να επισκευαστεί. Βλέπε σέρβις.
- Μην αφήσετε ποτέ να βραχεί η συσκευή, το καλώδιο ή το φως.
- Μην αφήνετε το πλεονάζον καλώδιο να κρέμεται στην άκρη του πάγκου εργασίας ή να ακουμπά σε ζεστές επιφάνειες.
- Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ταχύτητες που αναφέρονται στον πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, παρά μόνον εάν βρίσκονται υπό την επίβλεψη ατόμου που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή ακολουθούν τις οδηγίες του σχετικά με τη λειτουργία της συσκευής.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.



- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.
- Η κακή χρήση του μίξερ/μπλέντερ μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.

Για επιπλέον προειδοποιήσεις ασφαλείας για κάθε εξάρτημα, ανατρέξτε στη σχετική ενότητα με τίτλο «χρήση των εξαρτημάτων».

προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα

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

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

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

επεξήγηση συμβόλων

Επεξεργαστής

- ① κεντρική μονάδα
- ② αποσπώμενος άξονας επεξεργαστή
- ③ μπολ
- ④ καπάκι
- ⑤ σωλήνας τροφοδοσίας
- ⑥ ωθητήρες
- ⑦ μάνταλα ασφαλείας
- ⑧ αποθήκευση καλωδίου
- ⑨ κουμπί ταχύτητας

Μπλέντερ

- ⑩ άνοιγμα γεμίσματος
- ⑪ καπάκι
- ⑫ κανάτα
- ⑬ δακτύλιος σφραγίσματος
- ⑭ μονάδα κοπής

Επιπλέον εξαρτήματα

Το μπλέντερ ενδέχεται να μην περιλαμβάνει όλα τα εξαρτήματα που αναφέρονται παρακάτω. Τα εξαρτήματα είναι ανάλογα με το μοντέλο.

- 15 λεπίδα μαχαιριού
- 16 εργαλείο ζύμης
- 17 μεταλλικό χτυπητήρι με μηχανισμό δύο αναδευτήρων
- 18 κάλυμμα για μεγάλης διάρκειας ανάμιξη
- 19 δίσκος τεμαχισμού σε χοντρές φέτες/λωρίδες
- 20 δίσκος τεμαχισμού σε λεπτές φέτες/λωρίδες
- 21 δίσκος τεμαχισμού σε πολύ μικρά κομμάτια
- 22 δίσκος τριψίματος
- 23 λεμονοσύφτης με μηχανισμό
- 24 μίνι κόφτης/μύλος
- 25 μικρό μπωλ επεξεργασίας τροφίμων
- 26 αποχυμωτής

επιλέγοντας ταχύτητα για όλες τις λειτουργίες

Εργαλείο/Εξάρτημα	Λειτουργία	Ταχύτητα	Μέγιστες Ποσότητες
Λεπίδα Μαχαιριού	Μίγμα για Κέικ με Ανάμιξη Όλων μαζί των Υλικών Ζαχαροπλαστική – προσθήκη βουτύρου σε αλεύρι Προσθήκη νερού για την ανάμιξη των υλικών Ζαχαροπλαστικής Τεμαχισμός/Παρασκευή πουρέ/πατέ	1 – 8 5 – 8 1 – 5 8	1,5 κιλό Συνολικό Βάρος 340γρ Βάρος Αλευριού 600γρ Κρέας
Λεπίδα Μαχαιριού με κάλυμμα για μεγάλης διάρκειας ανάμιξη	Σούπες – ξεκινήστε στη χαμηλή ταχύτητα και σταδιακά ανεβείτε στη μέγιστη (8)	1 – 8	1,5 λίτρο
Χτυπητήρι	Ασπράδια Αυγών Αυγό ζάχαρη για αφράτα κέικ χωρίς λιπαρά Κρέμα	8 8 5 – 8	6 Ασπράδια Αυγών 500 ml
Εργαλείο ζύμης	Μίγματα με μαγιά	8	500γρ
Δίσκοι τεμαχισμού – σε φέτες/λωρίδες/μικρά κομμάτια	Σκληρές τροφές όπως καρότα, σκληρό τυρί Μαλακότερες τροφές όπως αγγούρια, ντομάτες	5 – 8 1 – 5	
Δίσκος τριψίματος	Τυρί παρμεζάνα, Πατάτες για πιτάκια με ζύμη	8	
Λεμονοσύφτης	Εσπεριδοειδή	1	
Μικρό Μπωλ μαχαίρι	Επεξεργασία όλων των τροφών	8	200γρ
Μπλέντερ	Επεξεργασία όλων των τροφών	8	1,5 λίτρο
Μίνι κόφτης/μύλος	Επεξεργασία όλων των τροφών	8	
Αποχυμωτής	Φρούτα Λαχανικά	8	450γρ

Χρήση του επεξεργαστή τροφίμων

- 1 Ταιριάξτε την αποσπώμενη λαβή στη μονάδα τροφοδοσίας 1.
- 2 Μετά τοποθετήστε το μπωλ. Τοποθετήστε τη λαβή προς τα πίσω και γυρίστε το δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει 2.
- 3 Τοποθετήστε ένα εξάρτημα πάνω από τον άξονα του επεξεργαστή τροφίμων.
 - Πάντοτε εφαρμόζετε το μπωλ και το εξάρτημα στη συσκευή πριν προσθέσετε τα υλικά.
- 4 Τοποθετήστε το καπάκι 3 - και βεβαιωθείτε ότι ο άξονας του επεξεργαστή βρίσκεται στο κέντρο από το καπάκι.
 - **Μη χρησιμοποιείτε το καπάκι για να χειριστείτε τον επεξεργαστή, χρησιμοποιείτε πάντα τον επιλογέα ταχύτητας on/off.**
- 5 Ενεργοποιήστε και επιλέξτε ταχύτητα.

- **Αν δεν τοποθετήσετε σωστά το μπωλ και το καπάκι ο επεξεργαστής τροφίμων δεν θα λειτουργήσει.**
- Χρησιμοποιείτε τη λειτουργία παλμικής κίνησης (P) για διακεκομμένη λειτουργία του μπλέντερ με σύντομο πάτημα του διακόπτη κάθε φορά. Η λειτουργία παλμικής κίνησης διαρκεί όσο ο διακόπτης εξακολουθεί να είναι πατημένος.
- 6 Αντιστρέψτε την παραπάνω διαδικασία για να αφαιρέσετε το καπάκι, τα εξαρτήματα και το μπωλ.
 - **Σβήνετε πάντοτε τη συσκευή πριν αφαιρέσετε το καπάκι.**
 - Σημαντικό**
 - Ο επεξεργαστής σας δεν είναι κατάλληλος για κοπή ή άλεση κόκκων καφέ, ή για μετατροπή κρυσταλλικής ζάχαρης σε ζάχαρη άχνη.
 - Όταν προσθέτετε εσάνς ή άρωμα αμυγδαλού σε μείγματα, αποφύγετε την επαφή με το πλαστικό γιατί μπορεί να δημιουργήσει μόνιμα σημάδια.

για να χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ

- 1 Προσαρμόστε τον δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος ⑬ μέσα στη μονάδα των λεπίδων ⑭ – βεβαιωθείτε ότι η ασφάλεια έχει τοποθετηθεί σωστά.
Εάν η ασφάλεια έχει υποστεί φθορά ή δεν είναι σωστά προσαρμοσμένη θα υπάρξει διαρροή.
 - 2 Βιδώστε την κανάτα επάνω στη μονάδα των λεπίδων.
 - 3 Τοποθετήστε τα υλικά σας μέσα στην κανάτα.
 - 4 Τοποθετήστε το πώμα μεζούρα μέσα στο καπάκι, έπειτα στρέψτε.
 - 5 Στρέψτε το καπάκι προς τα δεξιά για να ασφαλίσει επάνω στην κανάτα.
 - 6 Τοποθετήστε το μπλέντερ επάνω στη μονάδα του κινητήρα και στρέψτε για να ασφαλίσει ④.
 - 7 Επιλέξτε ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε τον διακόπτη παλμικής κίνησης.
- **Αφήνετε όλα τα υγρά να κρυσταλλώνουν σε θερμοκρασία δωματίου, προτού τα αδειάσετε στο μπλέντερ.**

πρακτικές συμβουλές

- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα, τοποθετήστε όλα τα υλικά, εκτός από το λάδι μέσα στο μπλέντερ. Έπειτα ενώ η συσκευή είναι σε λειτουργία, ρίξτε το λάδι μέσα στο μίγμα από το πώμα μεζούρα.
- Μπορεί να χρειαστεί να αφαιρέσετε από τα τοιχώματα ποσότητα από τα παχύρρευστα μίγματα, π.χ. πατέ και σάλτσες για ντιπ. Εάν η επεξεργασία τους είναι δύσκολη, προσθέστε κι άλλο υγρό.
- Όταν θρυμματίζετε πάγο χρησιμοποιείτε τη λειτουργία παλμικής κίνησης με σύντομο πάτημα του διακόπτη κάθε φορά.
- Για να διασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής για το μπλέντερ σας, ποτέ μην το αφήνετε σε λειτουργία για περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα. Θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή μόλις το μίγμα αποκτήσει τη σωστή υφή.
- Μην επεξεργάζεστε μπαχαρικά – μπορεί να προκαλέσουν φθορά στο πλαστικό.
- Η συσκευή δεν τίθεται σε λειτουργία εάν το μπλέντερ δεν έχει προσαρμοστεί σωστά.
- Μην τοποθετείτε ξηρά υλικά μέσα στο μπλέντερ πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή. Εάν χρειάζεται, τεμαχίστε τα σε κομμάτια, αφαιρέστε το πώμα μεζούρα, έπειτα ενώ η συσκευή είναι σε λειτουργία, ρίξτε τα στην οπή ένα-ένα.
- Μη χρησιμοποιείτε το μπλέντερ ως αποθηκευτικό δοχείο. Να το διατηρείτε άδειο πριν και μετά από τη χρήση.
- Ποτέ μην αναμινύετε ποσότητες πάνω από 1 1/2 λίτρο – μικρότερες ποσότητες όταν πρόκειται για υγρά με αφρό όπως μιλκσέικ.

Χρήση των εξαρτημάτων

⑮ Λεπίδα κοπής/⑯ εργαλείο ζυμώματος

Αυτή η λεπίδα είναι το πιο χρηστικό εξάρτημα απ' όλα. Η υφή της τροφής εξαρτάται από το χρόνο επεξεργασίας. Για πιο χοντροκομμένα μίγματα χρησιμοποιήστε το διακόπτη "στιγμιαίας λειτουργίας".

Χρησιμοποιήστε τη λεπίδα κοπής για παρασκευή κέικ και γλυκών, για κόψιμο ωμού και μαγειρεμένου κρέατος, λαχανικών, ξηρών καρπών, πατέ, ντιπ, πολτοποιήση σούπας και επίσης για να θρυμματίζετε μπισκότα και ψωμί. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για μίγματα ζύμης με μαγιά αν δεν παρέχεται το εργαλείο ζυμώματος.

Χρησιμοποιήστε το εργαλείο ζυμώματος για μίγματα με μαγιά.

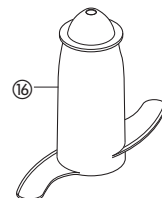
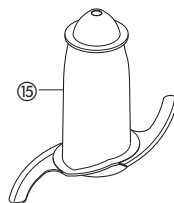
Συμβουλές

Λεπίδα κοπής

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

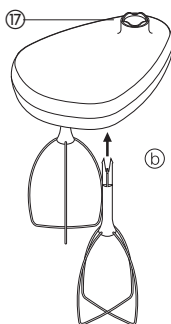
Εργαλείο ζυμώματος

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



17 Διπλός αναδευτήρας

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



Χρήση του αναδευτήρα

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

σημαντική πληροφορία

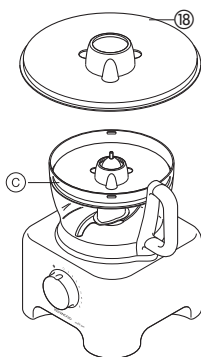
- Το χτυπητήρι δεν είναι κατάλληλο για την παρασκευή κέικ που απαιτούν ανάμιξη όλων μαζί των υλικών καθώς επίσης ούτε για την παρασκευή κρέμας με ζάχαρη και λιπαρά επειδή τα μίγματα αυτά το φθείρουν. Χρησιμοποιείτε πάντα τη λεπίδα του μαχαιριού για την παρασκευή κέικ.

Συμβουλές

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

18 Αναμείκτης

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



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

Δίσκοι κοψίματος / τριψίματος

Αντιστρέψιμοι δίσκοι κοψίματος/τριψίματος - χοντροί (19), λεπτοί (20)

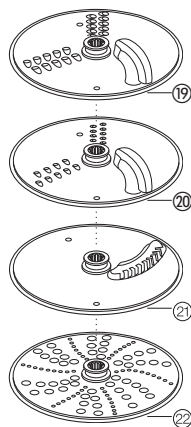
Χρησιμοποιήστε το δίσκο τριψίματος για τυρί, καρότα, πατάτες και τρόφιμα παρόμοιας υφής. Χρησιμοποιήστε το δίσκο κοψίματος για τυρί, καρότα, πατάτες, λάχανο, αγγούρι, κολοκυθάκια, παντζάρια και κρεμμύδια.

Δίσκος λεπτού κοψίματος (κόψιμο Κφμιεξε) (21)

Χρησιμοποιείται για κόψιμο: για πατάτες τηγανητές σε στιλ Κφμιεξε, σκληρά υλικά για σαλάτες, γαρνιτούρες, φαγητά κατσαρόλας και τηγανητά (καρότα, ραπανάκια, κολοκυθάκια, αγγούρια).

Δίσκος ψιλού τριψίματος (22)

Τρίβει τυρί παρμεζάνα και πατάτες για Γερμανικούς λουκουμάδες.

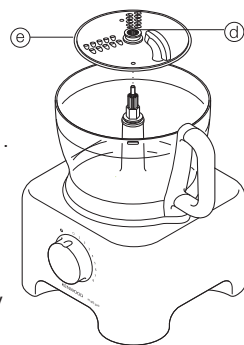


Ασφάλεια

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

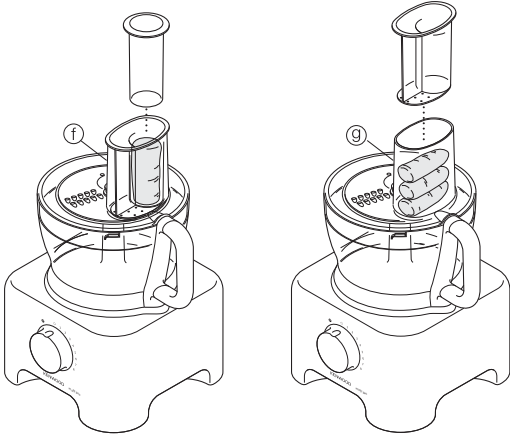
Χρήση των δίσκων κοπής

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



Συμβουλές

- Χρησιμοποιήστε φρέσκα υλικά.
- Μην κόβετε τα τρόφιμα πολύ μικρά. Γεμίστε το μεγάλο σωλήνα τροφοδοσίας σχεδόν ως επάνω. Αυτό εμποδίζει τα τρόφιμα από το να γλιστρούν στο πλάι κατά την διάρκεια της κοπής. Εναλλακτικά χρησιμοποιήστε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας.
- Όταν χρησιμοποιείτε το δίσκο κοψίματος, τοποθετήστε τα υλικά οριζοντίως.
- Όταν κόβετε ή τρίβετε: τα τρόφιμα που τοποθετούνται κάθετα ① βγαίνουν μικρότερα απ' ό,τι τα τρόφιμα που τοποθετούνται οριζοντίως ②.
- Μετά τη χρήση του δίσκου κοπής θα παραμένει πάντα λίγη ποσότητα που δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί στο δίσκο ή στο μπολ.



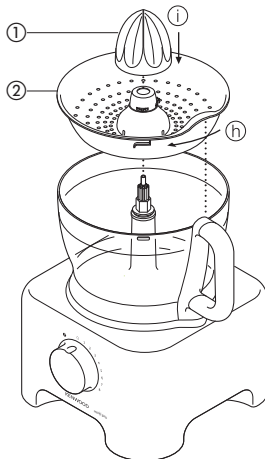
23 Λεμονοστίφτης

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

- ① κώνος
- ② σουρωτήρι

Χρήση του λεμονοστίφτη

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



24 μίνι κόφτης/μύλος

Χρησιμοποιήστε τον μίνι κόφτη/μύλο για να αλέσετε αρωματικά βότανα, ξηρούς καρπούς και κόκκους καφέ.

- ① μονάδα λεπίδας
- ② δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος
- ③ βάζο
- ④ καπάκι μύλου

Ασφάλεια

- Ποτέ μην προσαρμόζετε τη μονάδα κοπής στον επεξεργαστή τροφίμων χωρίς να έχετε προσαρμόσει το δοχείο.
- Μην ξεβιδώνετε ποτέ την κανάτα ενόσω ο μίνι κόφτης/μύλος είναι τοποθετημένος στη συσκευή.
- Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες - κρατήστε τη μονάδα κοπής μακριά από τα παιδιά.
- Μην αφαιρείτε ποτέ τον μίνι κόφτη/μύλο έως ότου οι λεπίδες σταματήσουν εντελώς να περιστρέφονται.

σημαντική πληροφορία

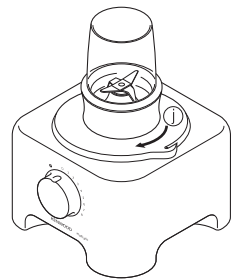
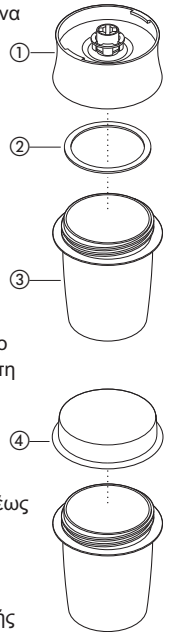
- Για να εξασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής για τον μίνι κόφτη/μύλο, μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί για περισσότερο από 30 δευτερόλεπτα. Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας μόλις πετύχετε τη σωστή υφή.
- Δεν συνιστάται η επεξεργασία μπαχαρικών, διότι μπορεί να προκαλέσουν φθορά στα πλαστικά μέρη.
- Η συσκευή δεν λειτουργεί εάν ο μίνι κόφτης/μύλος δεν είναι σωστά τοποθετημένος.
- Να τον χρησιμοποιείτε μόνο για ξηρά υλικά.

για να χρησιμοποιήσετε τον μίνι κόφτη/μύλο

- 1 Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στο βάζο. Μην το γεμίζετε παραπάνω από το μισό.
- 2 Προσαρμόστε τον δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος μέσα στη μονάδα λεπίδας.
- 3 Αναποδογυρίστε τη μονάδα λεπίδας. Κατεβάστε τη μέσα στο βάζο, με τις λεπίδες προς τα κάτω.
- 4 Βιδώστε τη μονάδα λεπίδας επάνω στο βάζο ώστε να μη μπορείτε να την ξεβιδώσετε με τα δάχτυλά σας.
- 5 Τοποθετήστε τον μίνι κόφτη/μύλο επάνω στη μονάδα τροφοδοσίας και στρέψτε το κουμπί στη θέση ασφάλισης ①.
- 6 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στη μέγιστη ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε τον παλμικό διακόπτη.

πρακτικές συμβουλές

- Τα μυρωδικά αλέθονται καλύτερα όταν τα καθαρίσετε και τα στεγνώσετε.



25 μικρό μπωλ επεξεργασίας τροφίμων

Χρησιμοποιείτε το μικρό μπωλ επεξεργασίας τροφίμων για να τεμαχίζετε μυρωδικά και να επεξεργάζεστε μικρές ποσότητες υλικών π.χ. κρέας, κρεμμύδι, ξηρούς καρπούς, μαγιονέζα, λαχανικά, πουρέ, σάλτσες και τροφή για μωρά.

- 1 μικρή λεπίδα μαχαιριού επεξεργασίας τροφών
- 2 μικρό μπωλ επεξεργασίας τροφίμων

για να χρησιμοποιήσετε το μικρό μπωλ επεξεργασίας τροφίμων

- 1 Προσαρμόστε τον κινητήριο άξονα και το μπωλ επάνω στη μονάδα του κινητήρα.
- 2 Προσαρμόστε το μικρό μπωλ επεξεργασίας τροφίμων – βεβαιωθείτε ότι οι ραβδώσεις στο εσωτερικό του λαιμού του μικρού μπωλ είναι ευθυγραμμισμένες με τις εγκοπές στον λαιμό του βασικού μπωλ ①.
- 3 Τοποθετήστε τη λεπίδα του μαχαιριού πάνω από τον κινητήριο άξονα ④.
- 4 Προσθέστε τα υλικά που πρόκειται να επεξεργαστείτε.
- 5 Προσαρμόστε το καπάκι και θέστε σε λειτουργία τη συσκευή.

ασφάλεια

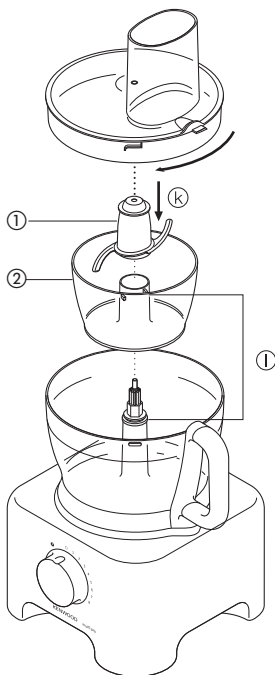
- Ποτέ μην αφαιρείτε το καπάκι μέχρι να σταματήσει τελείως να κινείται η λεπίδα του μαχαιριού.
- Η λεπίδα του μαχαιριού είναι πολύ κοφτερή – να τη χειρίζεστε πάντα με προσοχή.

σημαντική πληροφορία

- Μην επεξεργάζεστε μπαχαρικά – μπορεί να προκαλέσουν φθορά στο πλαστικό.
- Μην επεξεργάζεστε σκληρές τροφές όπως κόκκους καφέ, παγάκια ή σοκολάτα – μπορεί να προκαλέσουν φθορά στη λεπίδα.

πρακτικές συμβουλές

- Τα μυρωδικά τεμαχίζονται πιο εύκολα όταν είναι καθαρισμένα και στεγνά.
- Να προσθέτετε πάντα λίγο υγρό όταν πολτοποιείτε μαγειρεμένα υλικά για να φτιάξετε τροφή για μωρά.
- Να τεμαχίζετε τροφές όπως κρέας, ψωμί, λαχανικά σε κύβους μεγέθους περίπου 1-2 γν πριν τις επεξεργαστείτε.
- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα προσθέτετε το λάδι από τον σωλήνα τροφοδοσίας.



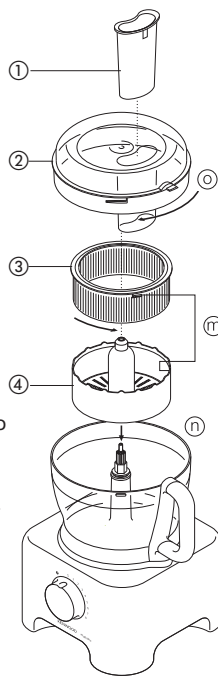
26 αποχυμωτής

Χρησιμοποιείτε τον αποχυμωτή για να εξάγετε χυμό από σκληρά φρούτα και λαχανικά.

- 1 ωστήρας
- 2 καπάκι
- 3 σουρωτήρι
- 4 εσωτερικό μπωλ

για να χρησιμοποιήσετε τον αποχυμωτή

- 1 Προσαρμόστε τον κινητήριο άξονα και το μπωλ επάνω στη μονάδα του κινητήρα.
- 2 Ασφαλίστε το σουρωτήρι μέσα στο εσωτερικό μπωλ ①.
- 3 Εφαρμόστε το εσωτερικό μπωλ μέσα στο μπωλ επεξεργασίας ②.
- 4 Τοποθετήστε το καπάκι για τα εξαρτήματα επάνω στο μπωλ, στρέψτε μέχρι να ασφαλίσει και ο σωλήνας τροφοδοσίας να βρίσκεται πάνω από τη λαβή ③.
- 5 Κόψτε την τροφή σε μικρά κομμάτια ώστε να χωρούν στον σωλήνα τροφοδοσίας.
- 6 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και σπρώξτε την τροφή προς τα κάτω με τον ωστήρα ασκώντας σταθερή πίεση – **ποτέ μη βάζετε τα δάχτυλά σας μέσα στον σωλήνα τροφοδοσίας**. Επεξεργαστείτε πλήρως την τροφή πριν προσθέσετε κι άλλη ποσότητα.
- 7 Αφού προσθέσετε το τελευταίο κομμάτι, αφήστε τη συσκευή σε λειτουργία για άλλα 20 δευτερόλεπτα για να εξαγάγετε όλον τον χυμό από το σουρωτήρι.



σημαντική πληροφορία

- Αν ο επεξεργαστής δονείται, θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αδειάστε το σουρωτήρι. (Ο επεξεργαστής δονείται αν ο πολλός έχει κατανεμηθεί ανομοιόμορφα).
- Επεξεργάζεστε μικρές ποσότητες κάθε φορά (450γρ μέγιστη ποσότητα) και αδειάζετε το σουρωτήρι και το εσωτερικό μπωλ τακτικά.
- Πριν από την επεξεργασία αφαιρείτε τα κουκούτσια και τα σπόρια (π.χ. πιπεριά, πεπόνι, δαμάσκηνο) και τις σκληρές φλούδες (π.χ. πεπόνι, ανανάς). Δε χρειάζεται να ξεφλουδίζετε ή να αφαιρείτε τα κουκούτσια από τα μήλα ή τα αχλάδια.

πρακτικές συμβουλές

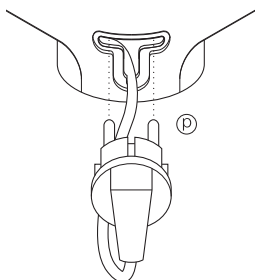
- Χρησιμοποιείτε σκληρά, φρέσκα φρούτα και λαχανικά.
- Ο χυμός των εσπεριδοειδών είναι πικρός και αφρώδης καθώς υπόκεινται σε επεξεργασία η φλούδα και η ψίχα τους. Χρησιμοποιείτε για τον σκοπό αυτό τον λεμονοσύρτη.

Φροντίδα καθαρισμός

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

Κεντρική μονάδα

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



μπλέντερ και μίνι κόφτης/μύλος

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

Διπλός αναδευτήρας

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

Άλλα μέρη

- Πλύνετε τα με το χέρι και μετά στεγνώστε τα καλά.
- Εναλλακτικά μπορούν να πλυθούν στην επάνω σχάρα του πλυντηρίου πιάτων. Συνιστούμε πρόγραμμα σύντομης διάρκειας σε χαμηλή θερμοκρασία.

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών της KENWOOD.
Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:
 - τη χρήση της συσκευής ή
 - το σέρβις ή τις επισκευές
 - επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή σας.
- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.



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

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

Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η χωριστή απόρριψη μιας οικιακής ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη απόρριψη και επιτρέπει την ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής απόρριψης οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.

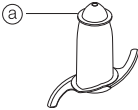
Slovenčina

Otvorte ilustrácie z titulnej strany

pred použitím zariadenia Kenwood

- Starostlivo si prečítajte tieto inštrukcie a uschovajte ich pre budúcnosť.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.

bezpečnosť

- Nože a rezacie kotúče sú veľmi ostré, manipulujte s nimi opatrne. **Nožové čepele držte pri manipulácii a pri čistení za držadlo pre prst umiestnené na vrchu ①, vždy mimo rezných hrán.**
- 
- Nevíhajte, ani neprenášajte robot uchopením za rukoväť, lebo rukoväť by sa mohla odlomiť a zapríčiniť zranenie.
 - Pred vyliatím obsahu nádoby odoberte nože.
 - Ruky a nástroje nestrkajte do nasadených nádob robota, kým je zariadenie pripojené na prívod elektrickej energie.
 - Vypnite a vyťahnite zo zásuvky:
 - pred namontovaním alebo odmontovaním častí;
 - pokiaľ zariadenie nepoužívate;
 - pred čistením.
 - Nikdy nestrkajte potraviny prstami do plniacej trubice. Vždy na to používajte dodaný posúvač.
 - **Nikdy nezakladajte nožovú jednotku do pohonnej jednotky bez toho, aby bol založený mixér alebo nádoba mini sekáča/mlynčeka.**
 - Pred zložením veka zo založenej nádoby mixéra alebo mixéra alebo mini sekáča/mlynčeka z pohonnej jednotky:
 - vypnite zariadenie;
 - počkajte, kým sa doplnok/nože celkom nezastavia;
 - nepripustíte nežiaduce odskrutkovanie mixovacej nádoby alebo mini sekáča/mlynčeka od nožovej zostavy.
 - Tekutiny musia byť pred mixovaním ochladené na teplotu okolia.
 - Nepoužívajte veko na ovládanie robota, vždy na to používajte ovládač zapnutia/vypnutia rýchlosti.
 - **Pokiaľ bude blokovací mechanizmus zariadenia vystavený nadmerným silám, potom sa pokazí a môže zapríčiniť poranenie.**
 - Nikdy nepoužívajte žiadne neschválené doplnky.
 - Nikdy nenechávajte bez dozoru zariadenie v činnosti.
 - Nikdy nepoužívajte poškodené zariadenie. Poškodené zariadenie dajte skontrolovať, alebo opraviť: viď „servise a starostlivosti“ o zákazníkov.
 - Nikdy nevystavujte vlhkosti pohonnú jednotku, šnúru, ani zástrčku.
 - Nenechávajte prebytočnú šnúru voľne visieť cez hrany stola alebo cez pracovnú dosku linky, ani sa nesmie dotýkať horúcich predmetov.
 - Neprekračujte maximálne pracovné parametre, stanovené v tabuľke odporúčaných rýchlostí.
 - Toto zariadenie nesmú používať žiadne osoby (vrátane detí), ktoré majú obmedzené fyzické, senzorické, alebo mentálne schopnosti, alebo majú málo skúseností s podobnými zariadeniami, iba ak by tak robili pod kvalifikovaným dohľadom, alebo ak vopred obdržia dostatočné inštrukcie o obsluhu tohto zariadenia od osoby, ktorá zodpovedá za ich bezpečnosť.
 - Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.

- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Firma Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.
- Nesprávne používanie kuchynského robota/mixéra môže mať za následok poranenie.

Doplnkové bezpečnostné pokyny pre jednotlivé doplnky nájdete v príslušnom odseku pod názvom „používané príslušenstvo“.

pred zapojením do siete

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

pred prvým použitím

- 1 Odstráňte všetky časti obalu vrátane plastových krytov nožov. **Buďte opatrní, rezné hrany sú veľmi ostré.** Tieto kryty sa musia odstrániť, lebo slúžia len na ochranu počas výroby a transportu.
- 2 Poumývajte všetky diely – viď odsek „ošetrovanie a čistenie“.
- 3 Prebytočnú šnúru uložte do priestoru v zadnej časti zariadenia.

popis súčastí

kuchynský robot

- ① pohonná jednotka
- ② odpojiteľný pohonný hriadeľ
- ③ nádoba
- ④ veko
- ⑤ plniaca trubica
- ⑥ posúvače
- ⑦ bezpečnostné uzávery
- ⑧ priestor na uloženie šnúry
- ⑨ ovládač otáčok

mixér

- ⑩ plniaca zátka
- ⑪ veko
- ⑫ nádoba
- ⑬ tesniaci krúžok
- ⑭ nožová jednotka

doplňky

Nie všetky druhy dole uvedených doplnkov musia byť dodané s robotom. Doplnky sú závislé na modelovej variante robota.

- ⑮ nožové listy
- ⑯ nástroj na prípravu cesta
- ⑰ kovový šľahač s dvojitými metličkami a prevodovkou
- ⑱ kopula maxi-blend
- ⑲ hrubý krájací/strúhací kotúč
- ⑳ tenký krájací/strúhací kotúč
- ㉑ jemný strúhací kotúč (typ Julienne)
- ㉒ kotúč na strúhanie parmezánu
- ㉓ lis na citrusové plody s ozubeným prevodom
- ㉔ mini sekáč/mlynček
- ㉕ mini nádoba robota
- ㉖ odstredivý odšťavovač

tabuľka odporúčaných rýchlostí

nástroj/doplnok	funkcia	rýchlosť	Maximálna kapacita
nožové listy	Miešanie cesta na koláče Vtieranie tuku do múky Pridanie vody na skombinovanie cestových ingrediencií Sekanie, príprava kaše, spracovanie kokosu	1 – 8 5 – 8 1 – 5 8	1.5kg celková hmotnosť 340g hmotnosť múky 600g mäso
nožové listy s kopulou maxi-blend	Polievky – začnite na nízkej rýchlosti a zvyšujte na maximum	1 – 8	1.5 litra
šľahač	vaječné bielka vajcia a cukor na prípravu kysnutého cesta bez tuku krém	8 8 5 – 8	6 vaječných bielkov 500 ml
nástroj na prípravu cesta	kvasené zmesi	8	500g
kotúče na krájanie/strúhanie	Tuhé druhy potravín, ako je mrkva, tvrdé syry Mäkké druhy potravín, ako sú uhorky, paradajky	5 – 8 1 – 5	
kotúč na strúhanie parmezánu	Syr parmezán, zemiaky na nemecké zemiakové knedlíky.	8	
lis na citrusové plody	Citrusové plody	1	
nádoba mini bowl	Všetky druhy	8	200g
mixér	Všetky druhy	8	1.5 litra
mini sekáč/mlynček	Všetky druhy	8	
odstredivý odšťavovač	Ovocie a zelenina	8	450g

používanie kuchynského robota

1 Zložte odnímateľný pohonný hriadeľ na pohonnú jednotku

①.

2 **Potom** zložte nádobu. Otočte rukoväť dozadu a potom ju otáčajte v smere hodinových ručičiek, kým sa nezaistí ②.

3 Zložte požadovaný doplnok na pohonný hriadeľ.

● Pred vkladáním ingrediencií najskôr na robot zložte nádobu a požadovaný doplnok.

4 Zložte veko ③ – zabezpečte, aby bol vrchol pohonného hriadeľa riadne zacentrovaný do stredu veka.

● **Nepoužívajte veko na ovládanie robota, vždy na to používajte ovládač zapnutia-vypnutia/rýchlosti.**

5 Zapnite a zvolte otáčky.

● **Robot nebude pracovať, pokiaľ nebude správne založená nádoba a veko.**

● Na krátke procedúry použite ovládač impulzov (P). Impulzy vznikajú dovedy, kým je ovládač v príslušnej polohe.

6 Pri skladaní veka, doplnkov a nádoby postupujte v opačnom poradí.

● **Pred zložením veka stroj vypnite a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.**

dôležité upozornenie

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

● Pri pridávaní mandľovej esencie alebo iných príchuťí do zmesi sa treba vyhnúť priamemu kontaktu s plastovými dielmi, lebo by to mohlo zanechať trvalé stopy na povrchu týchto dielov.

používanie mixéra

- 1 Upevnite tesniaci krúžok ⑬ do nožovej jednotky ⑭ – zabezpečte, aby bolo tesnenie správne uložené. **Pokiaľ by bolo tesnenie poškodené, alebo zle uložené, vznikne presakovanie mixovaného materiálu.**
- 2 Naskrutkujte nádobu na nožovú jednotku.
- 3 Vložte ingrediencie do nádoby.
- 4 Vložte plniacu zátku do veka a otočte.
- 5 Otáčajte veko v smere hodinových ručičiek, kým sa nezaistí na nádobe.
- 6 Umiestnite mixér na pohonnú jednotku a otáčajte ho, kým sa nezaistí ④.
- 7 Výber rýchlosti (pozrite si tabuľku odporúčaných rýchlostí) alebo použitie ovládača impulzov.

- **Tekutiny musia byť pred mixovaním ochladené na teplotu okolia.**

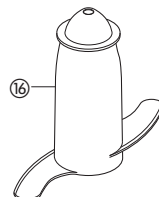
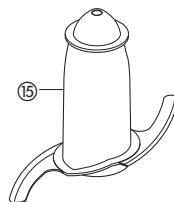
pokyny

- Pri výrobe majonézy vložte do mixéra všetky potrebné ingrediencie, okrem oleja. Potom počas chodu zariadenia pridávajte pomaly olej do plniacej zátky a nechajte ho pretiecť cez otvor.
- Husté mixované zmesi, ako sú paštéty a omáčky, si môžu vyžadovať oškrabávanie zo stien nádoby. Pokiaľ sa zmes ťažko mixuje, musíte pridať viac tekutiny.
- Drvenie ľadu – mixér pracuje v krátkych impulzoch, kým sa ľad nerozdrtí na požadovanú konzistenciu.
- V záujme zachovania dlhej životnosti vášho mixéra ho nikdy nespúšťajte na dobu dlhšiu než 60 sekúnd.
- Mixovanie korenín sa neodporúča, lebo by mohli poškodiť plastové diely.
- Zariadenie nemôže pracovať, kým mixér nie je riadne namontovaný.
- Pri mixovaní suchých ingrediencií rozrezaných na kúsky, zložte plniacu zátku, potom počas chodu stroja vkladajte dovnútra jednotlivé kúsky jeden za druhým. Držte ruku nad otvorom. V záujme dobrých výsledkov pravidelne vyprázdňujte nádobu.
- Nepoužívajte mixér ako nádobu na skladovanie. Po použití ho udržiavajte prázdny.
- Nikdy nemixujte viac, než 1.5 litrov. Ešte menej treba pri mixovaní penivých tekutín, ako sú napríklad mliečne kokteily.

používanie príslušenstva

⑮ nože/⑯ nástroj na prípravu cesta

Nože patria medzi najuniverzálnejšie príslušenstvo. Doba spracovania určuje dosiahnutú štruktúru. Na dosiahnutie hrubšej štruktúry používajte ovládač impulzov. Nože môžete použiť pri príprave cesta na koláče, sekani surového a vareného mäsa, zeleniny, orechov, pri príprave paštét, omáčok, kašovitých polievok a tiež pri strúhaní pečiva a chleba na strúhanku. Ak nie je dodaný nástroj na prípravu cesta, dajú sa použiť aj na miesenie kysnutého cesta.



Nástroj na cesto používajte na miesenie kysnutého cesta.

pokyny

nože

- Potraviny, ako sú mäso, chlieb, zelenina, pred spracovaním najskôr narežte na kocky s veľkosťou približne 2 cm.
- Pečivo treba najskôr nalámať na kúsky a potom vkladať do plniacej trubice počas prevádzky stroja.
- Pri príprave cesta používajte tuk priamo z chladničky nakrájaný na kocky s veľkosťou približne 2 cm.
- Dávajte pozor, aby ste nemixovali príliš dlho.

nástroj na prípravu cesta

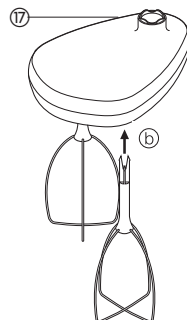
- Do nádoby vložte suché ingrediencie a tekutinu pridávajte cez plniacu trubicu počas prevádzky zariadenia. Zariadenie nechajte bežať, kým sa nevytvorí hladká elastická guľa z cesta, čo môže trvať 60 – 90 sekúnd.
- Opakované premiesenie môžete urobiť len rukami. Opakované premiesenie v nádobe sa neodporúča, pretože to môže spôsobiť nestabilitu robota.

⑰ šľahač s dvojitémi metličkami a prevodovkou

Používa sa len na ľahké zmesi ako vaječné bielka, smotanu, kondenzované mlieko a na šľahanie vajec s cukrom na prípravu kysnutého cesta bez tuku. Ťažšie zmesi, ako je tuk a múka, by mohli šľahač poškodiť.

používanie šľahača

- 1 Založte pohonný hriadeľ a nádobu na pohonnú jednotku.
- 2 Založte každú metličku do pohonnej hlavy ⑮.
- 3 Založte šľahač opatrným otáčaním, až kým nezapadne na pohonný hriadeľ.
- 4 Vložte ingrediencie.
- 5 Založte veko tak, aby sa koniec hriadeľa nachádzal v strede veka.
- 6 Zapnite zariadenie.



dôležité upozornenie

- Tento šľahač nie je vhodný na prípravu cesta na koláče ani na prípravu tukových krémov s cukrom, pretože by sa mohol poškodiť. Pri príprave cesta na koláče vždy používajte nože.

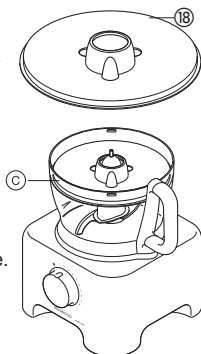
pokyny

- Najlepšie výsledky sa dosiahnu vtedy, keď majú vajcia izbovú teplotu.
- Pred šľahaním skontrolujte, či sú nádoba a šľahacie metličky čisté a či nie sú mastné.

18 kryt maxi-blend

Pri mixovaní tekutín používajte kryt maxi-blend s nožmi. Kryt umožňuje zvýšiť kapacitu spracúvanej tekutiny z 1 litra na 1,5 litra, zabraňuje pretekaniu a zlepšuje výkon nožov pri sekaní.

- 1 Založte pohonný hriadeľ a nádobu na pohonnú jednotku.
- 2 Založte nože.
- 3 Pridajte ingrediencie na spracovanie.
- 4 Navrch nožov založte kryt tak, aby zapadol na výstupok vnútri nádoby ©. **Netlačte na kryt, držte ho za držadlo v strede.**
- 5 Založte veko a zariadenie zapnite.



kotúče na krájanie/strúhanie

obojsstranné kotúče na krájanie/strúhanie - nahrubo 19, natenko 20

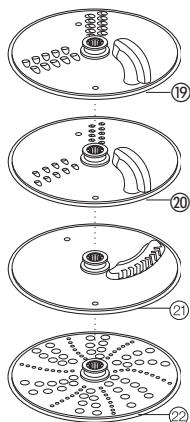
Strúhaciu stranu kotúča používajte na strúhanie syra, mrkvy, zemiakov a potravín s podobným zložením. Krájaciu stranu kotúča používajte na krájanie syra, mrkvy, zemiakov, kapusty, uhoriek, cukety, cvikle a cibule.

kotúč na ozdobné krájanie (tzv. štýl Julienne – krájanie na drobné hranolčeky) 21

Používajte na krájanie: zemiakov na drobné hranolčeky, tvrdých ingrediencií do šalátov, na oblohu, prípravu duseného mäsa so zeleninou a prúdké opraženie (napr. mrkva, repa, cuketa, uhorka).

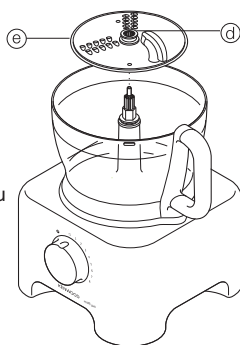
kotúč na jemné strúhanie 22

Na strúhanie parmezánu a zemiakov na zemiakové knedle.



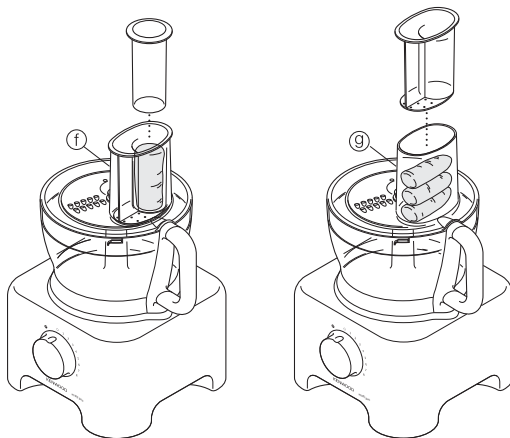
používanie kotúčov

- 1 Založte pohonný hriadeľ a nádobu na pohonnú jednotku.
- 2 Chyťte kotúč za držadlo v strede © a položte ho na pohonný hriadeľ príslušnou stranou nahor ©.
- 3 Založte veko.
- 4 Vyberte si podľa veľkosti plniacu trubicu, ktorú chcete použiť. V posúvači sa nachádza menšia plniaca trubicu na spracovanie jednotlivých potravín alebo tenkých ingrediencií. Ak chcete použiť malú plniacu trubicu, najprv vložte do plniacej trubice veľký posúvač. Ak chcete použiť veľkú plniacu trubicu, použite oba posúvače spolu.
- 5 Cez plniacu trubicu vložte ingrediencie.
- 6 Zapnite zariadenie a pomocou posúvača rovnomerne vkladajte jednotlivé ingrediencie - **nikdy nestrkajte prsty do plniacej trubice.**



pokyny

- Používajte čerstvé ingrediencie
- Nekrájajte potraviny na príliš malé kúsky. Vyplňte celú šírku veľkej plniacej trubice. Zabráni sa tak klzaniu potravín po stranách počas spracovania. Prípadne môžete použiť malú plniacu trubicu.
- Pri použití kotúča na ozdobné krájanie vkladajte ingrediencie vodorovne.
- Pri bežnom krájaní a strúhaní: potraviny vkladajú zvisle sa narezúť f na kratšie časti ako potraviny, ktoré sa vkladajú vodorovne ©.
- Na kotúči alebo v nádobe zostanú po spracovaní potravín vždy nejaké zvyšky.



bezpečnosť

- Nikdy neskladajte veko, kým kotúč úplne nezastane.
- Kotúče sú veľmi ostré – manipulujte s nimi opatrne.

23 lis na citrusové plody

Lis na citrusové plody používajte na vytlačenie šťavy z citrusových plodov (napríklad z pomarančov, citrónov, limetiek alebo grapefruitov).

- 1 výtláčny kužeľ
- 2 sitko

používanie lisu na citrusové plody

- 1 Založte pohonný hriadeľ a nádobu na pohonnú jednotku.
- 2 Založte sitko do nádoby tak, aby rukoväť sitka bola zaistená priamo nad rukoväťou nádoby (H).
- 3 Umiestnite výtláčny kužeľ na pohonný hriadeľ a otáčajte, kým nezapadne nadol (1).
- 4 Prerežte ovocie na polovicu. Potom zapnite prístroj a prítlačte ovocie na kužeľ.

- Citrusový lis nebude pracovať, ak nebude sitko správne založené.

24 mini sekáč/mlynček

Mini sekáč/mlynček používajte na mletie bylínok, orechov a kávových zŕn.

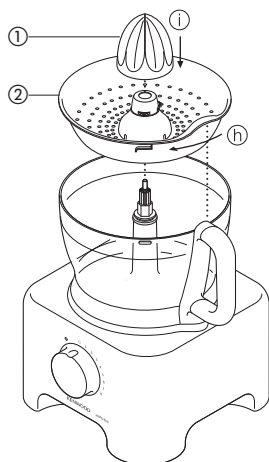
- 1 nožová jednotka
- 2 tesniaci krúžok
- 3 nádoba
- 4 veko mlynčeka

bezpečnosť

- Nikdy nezakladajte nožovú jednotku do kuchynského robota bez toho, aby bola založená nádoba.
- Nikdy neodskrutkujte nádobu, kým je mini sekáč/mlynček založený do zariadenia.
- Nedotýkajte sa ostrých hrán nožov – nožovú jednotku držte mimo dosahu detí.
- Nikdy neskladajte mini sekáč/mlynček zo zariadenia, kým sa nože úplne nezastavia.

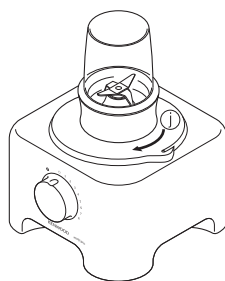
dôležité upozornenie

- V záujme zachovania dlhej životnosti mini sekáča/mlynčeka ho nikdy nespúšťajte na dlhšie než 30 sekúnd. Hneď, ako dosiahnete správnu konzistenciu, ho vypnite.
- Spracovávanie korenín sa neodporúča, lebo by mohli poškodiť plastové súčasti.
- Zariadenie nebude fungovať, ak mini sekáč/mlynček nebude založený správne.
- Používajte len na spracovávanie suchých zložiek.



používanie mini sekáča/mlynčeka

- 1 Vložte ingrediencie do nádoby. Nádobu nenapíňajte viac ako do polovice.
- 2 Nasadte tesniaci krúžok do nožovej jednotky.
- 3 Otočte nožovú jednotku dole hlavou. Vložte ju do nádoby, nožmi nadol.
- 4 Nožovú jednotku pevne naskrutkujte na nádobu.
- 5 Mini sekáč/mlynček založte na pohonnú jednotku a otáčajte ním, kým sa nezaistí do potrebnej pozície (1).
- 6 Prepnite na maximálnu rýchlosť alebo použite ovládač impulzov.



pokyny

- Bylinky sa najlepšie pomelú, ak sú čisté a suché.

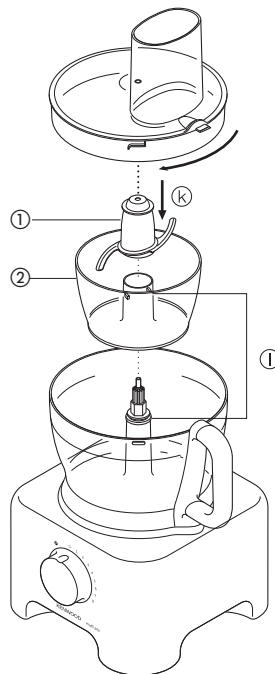
25 mini nádoba

Mini nádobu môžete použiť na sekanie bylínok a spracovanie malého množstva ingrediencií napríklad mäsa, cibule, orechov, majonézy, zeleniny, kaše, omáčok a jedla pre deti.

- 1 mini nože
- 2 mini nádoba

používanie mini nádoby

- 1 Založte pohonný hriadeľ a nádobu na pohonnú jednotku.
- 2 Mini nádobu založte tak, aby výstupky vnútri rúry nádoby zapadli do otvorov na rúre základnej nádoby (1).
- 3 Založte nože na pohonný hriadeľ (K).
- 4 Pridajte ingrediencie na spracovanie.
- 5 Založte veko a zariadenie zapnite.



bezpečnosť

- Nikdy neskladajte veko, kým nože úplne nezastanú.
- Nože sú veľmi ostré – vždy s nimi manipulujte opatrne.

dôležité upozornenie

- Nevkladajte dnu korenie – mohli by sa poškodiť plastové diely.
- Nesekejte tvrdé potraviny ako zrnká kávy, kocky ľadu alebo čokoládu – môžu poškodiť nože.

pokyny

- Bylinky sa najlepšie nasekajú, ak sú čisté a suché.
- Keď mixujete varené ingrediencie pri príprave jedla pre deti, vždy pridajte trochu tekutiny.
- Potraviny, ako sú mäso, chlieb, zelenina, pred spracovaním najskôr narežte na kocky s veľkosťou približne 1 – 2 cm.
- Pri príprave majonézy prilievajte olej cez plniacu trubicu.

26 odstredivý odšťavovač

Odstredivý odšťavovač môžete použiť na získanie šťavy z tvrdého ovocia a zeleniny.

- ① posúvač
- ② veko
- ③ odstraňovač dužiny
- ④ mini nádoba

používanie odstredivého odšťavovača

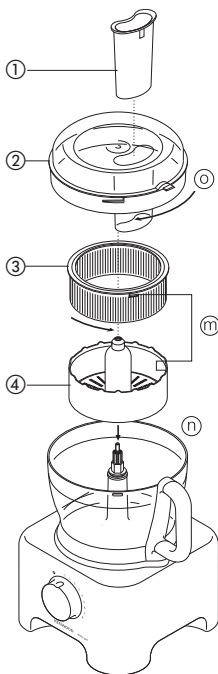
- 1 Zložte pohonný hriadeľ a nádobu na pohonnú jednotku .
- 2 Zložte odstraňovač dužiny do mini nádoby ④ .
- 3 Zložte mini nádobu do nádoby na spracovanie ① .
- 4 Na nádobu položte upevňovacie veko a otáčajte ho, kým nezapadne na miesto tak, aby bola plniaca trubica umiestnená nad rukoväťou ⑤ .
- 5 Potraviny nakrájajte na malé kúsky, aby sa vošli do plniacej trubice.
- 6 Zapnite zariadenie a pomocou posúvača rovnomerne vkladajte jednotlivé ingrediencie – **nikdy nestrkajte prsty do plniacej trubice**. Spracujte všetky kúsky v trubici, kým pridáte ďalšie.
- 7 Po pridaní posledného kúska nechajte odšťavovač bežať ešte 20 sekúnd, aby sa vytlačila všetka šťava z filtračného bubna.

dôležité upozornenie

- Ak procesor vibruje, vypnite a vyprázdňte sitko (procesor vibruje, ak bude dužina nerovnomerne rozptýlená).
- Naraz spracúvajte malé množstvá (maximálne 450 g) a pravidelne vyprázdňujte sitko a vnútornú nádobu.
- Pred spracovaním odstráňte kôstky a jadierka (napríklad z papriky, melóna alebo sliviek) a tvrdú šupku (napríklad z melóna alebo ananásu). Nie je potrebné odstraňovať šupku alebo jadierka z jablák a hrušiek.

pokyny

- Používajte čerstvé nezmäknuté ovocie a zeleninu.
- Šťava z citrusových plodov bude horká a spenená, pretože sa spracúvajú spolu so šupkou a dreňou. Použite na ne radšej odšťavovač na citrusové plody.

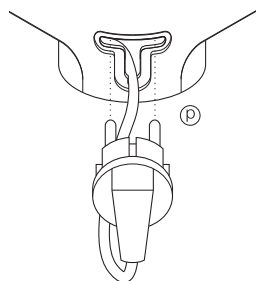


ošetrovanie a čistenie

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

pohonná jednotka

- Poutierajte vlhkou utierkou a vysušte. Postarajte sa o to, aby priestor blokovacieho zariadenia (zámku) bol čistý a bez zvyškov potravín.
- Prebytočnú šnúru uložte do priestoru v zadnej časti pohonnej jednotky ⑥ .



mixér a mini sekáč/mlynček

- 1 Pred odskrutkovaním nádoby z nožovej jednotky nádobu vyprázdňte.
- 2 Nádobu ručne poumyývajte.
- 3 Vyberte a poumyývajte tesniaci krúžok.
- 4 Nedotýkajte sa rezných hrán nožov – vykartáčujte ich v mydlovej vode, potom ich opláchnite tečúcou vodou.

Nožovú jednotku neponárajte do vody.

- 5 Nechajte vyschnúť hornou časťou nadol.

šľahač s dvojími metličkami a prevodovkou

- Jemným potiahnutím vyberte metličky z pohonnej jednotky. Poumyývajte ich v teplej mydlovej vode.
- Poutierajte pohonnú hlavu vlhkou utierkou a vysušte.

Pohonnú hlavu neponárajte do vody.

všetky ostatné diely

- Rukami ich poumyývajte a vysušte.
- Prípadne môžu byť umyté na hornom rošte umývačky riadu. Odporúča sa krátky program pri nízkej teplote.

servis a starostlivosť o zákazníkov

- Keď sa poškodí prírodná elektrická šnúra, musí ju z bezpečnostných príčin vymeniť alebo opraviť firma KENWOOD alebo pracovníci oprávnení firmou KENWOOD.
Pokiaľ potrebujete pomoc pri nasledovných problémoch:
- používanie vášho zariadenia
- servis alebo opravy
- Kontaktujte obchod, v ktorom ste si zariadenie zakúpili.

- Navrhnuté a vyvinuté spoločnosťou Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.



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

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

Українська

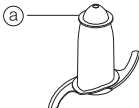
Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

Перед першим використанням приладу Kenwood

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.

заходи безпеки

- Леза та диски - дуже гострі, тому будьте обережні. **Під час роботи або чищення завжди тримайте ніж за ручку ③ зверху, якомога далі від різального леза.**
- Не піднімайте та не переносьте прилад, тримаючи його за ручку – це може пошкодити ручку та спричинити травму.
- Завжди знімайте ніж перед тим, як наповнювати чашу.
- Не опускайте руки або інші кухонні приладдя у чашу чи чашу (келик) міксеру під час роботи комбайну.
- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання: -
 - перед установкою або зніманням деталей;
 - якщо прилад не використовується;
 - перед чищенням.
- Ніколи не проштовхуйте продукти пальцями крізь подавальну трубку. Завжди використовуйте для цього штовхачі, що додається (ються).
- **Не встановлюйте ножовий блок на блок електродвигуна без стакану блендери або чаші міні-подрібнювача/подрібнювача.**
- Перед зніманням кришки із чаші або міксеру/міні-подрібнювача/подрібнювача із блоку електродвигуна:-
 - вимкніть прилад;
 - дочекайтесь повної зупинки насадки/ножового блоку;
 - слідкуйте за тим, щоби не відкрутити келих міксеру або міні-подрібнювача/подрібнювача від ножового блоку.
- Перед змішуванням рідини, охудіть її до кімнатної температури.
- Не керуйте комбайном за допомогою кришки. Завжди використовуйте для цього регулятор швидкості on/off (увімкнути/вимкнути.).
- **Надмірна дія на механізм блокування може пошкодити прилад та спричинити травму.**
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу.
- Не залишайте прилад, що працює, без нагляду.
- Не використовуйте пошкоджений прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: див. розділ «Технічне обслуговування».
- Не допускайте попадання вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Слідкуйте за тим, щоб шнур не звисав зі столу й не торкався гарячої поверхні.
- Не перевищуйте максимальних показників, зазначених у таблиці рекомендованих швидкостей.
- Не рекомендується користатись цим приладом особам (враховуючи дітей) із обмеженими фізичними або ментальними можливостями, або тим, хто має недостатньо досвіду в експлуатації цього приладу. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини, яка несе відповідальність за їх безпеку.



- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.
- Неналежне використання комбайна/міксеру може спричинити травму.

Інші заходи безпеки щодо кожної насадки вказані у відповідному розділі «використання насадок».

перед підключенням до мережі електропостачання

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

Перед першим використанням

- 1 Зніміть пластикові захисні покриття із леза. **Будьте обережні, воно дуже гостре.** Не зберігайте це покриття, оскільки воно призначене тільки для захисту лез під час виготовлення та транспортування приладу.
- 2 Вимийте всі деталі, див. розділ 'Догляд та чищення'
- 3 Сховайте зайву частину шнура у задній частині приладу.

покажчик

комбайн

- ① блок електродвигуна
- ② зйомний привідний вал
- ③ чаша
- ④ кришка
- ⑤ напрямна трубка
- ⑥ штовхачі
- ⑦ захисне блокування
- ⑧ відсік для зберігання шнура
- ⑨ регулятор швидкості

міксер

- ⑩ ковпачок заливального отвору
- ⑪ кришка
- ⑫ чаша
- ⑬ ущільнювальне кільце
- ⑭ ножовий блок

насадки

Не всі перелічені нижче насадки входять до комплектації вашого кухонного комбайну. Набір насадок залежить від моделі приладу.

- ⑮ ніж
- ⑯ насадка для вимішування тіста
- ⑰ подвійний редукторний металевий віничок для збивання
- ⑱ кришка для перемішування на максимальній швидкості
- ⑲ диск для нарізання товстих шматочків/ крупного шаткування
- ⑳ диск для нарізки тонких шматочків/дрібного шаткування
- ㉑ диск для тонкого нарізання (використовується для приготування жульєну)
- ㉒ диск-тертка
- ㉓ соковижималка для citrusових
- ㉔ міні-подрібнювач/подрібнювач
- ㉕ міні-чаша
- ㉖ відцентрова соковижималка

таблиця рекомендованих швидкостей

інструмент/насадка	призначення	швидкість	Максимальне завантаження
ніж	Приготування тіста для пирогів та тістечок за допомогою одноразового вимішування Кондитерські вироби – розтирання жиру із борошном Додавання води у різні інгредієнти тіста для випікання Кришення/приготування пюре/паштетів	1 – 8	1.5 кг загальна вага
		5 – 8	
		1 – 5	600 гр система
		8	
ніж із кришкою для перемішування на максимальній швидкості	Супи – починайте із низької швидкості, а потім збільшуйте її до максимуму.	1 – 8	1.5 літрів
віничок	яєчні білки яйця та цукор для прісних бісквітів вершки	8	6 яєчні білки
		8	
		5 – 8	500 мл
насадка для вимішування тіста	дріжджові суміші	8	500 гр
диск на нарізання/шаткування	Тверді продукти – морква, твердий сир більш м'які продукти – огірки, томати	5 – 8 1 – 5	
диск-тертка	сир Пармезан, картопляні галушки по-німецьки.	8	
соковижималка для citrusових	цитрусові	1	
міні-чаша	Усі види обробки продуктів	8	200 гр
міксер	Усі види обробки продуктів	8	1.5 літрів
міні-подрібнювач/подрібнювач	Усі види обробки продуктів	8	
відцентрова соковижималка	Фрукти та овочі	8	450 гр

Як користуватися кухонним комбайном

- 1 Установіть зйомний привідний вал на блок електродвигуна ①.
- 2 Потім установіть чашу. Установіть її так, щоб ручка була позаду та повертайте за годинниковою стрілкою, доки вона не зафіксується на місці ②.
- 3 Установіть необхідну насадку на привідний вал.
 - Чаша та насадка мають бути встановлені на прилад перед тим, як додавати інгредієнти.
- 4 Установіть кришку ③ так, щоб верхня частина привідного валу опинилась у центрі кришки.
 - **Не керуйте комбайном за допомогою кришки. Завжди використовуйте для цього регулятор on/off (увімкнути/вимкнути).**
- 5 Увімкніть прилад та оберіть швидкість.
 - **Прилад не буде працювати, якщо чаша та кришка встановлені неправильно.**
 - Використовуйте імпульсний режим (P) для недовгих інтенсивних перемішувань. Прилад буде працювати, доки важіль перемикача утримується у відповідному положенні.
- 6 Повторіть описану вище процедуру у зворотному порядку для того, щоб зняти кришку, насадки та чашу.
 - **Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання перед тим, як зняти кришку.**

Увага!

- Комбайн не може використовуватися для подрібнення чи помелу 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.

Як користуватися міксером

- 1 установіть ущільнювальне кільце ⑬ до ножевого блоку ⑭ так, щоб воно правильно стало на своєму місці.
Якщо ущільнювач пошкоджений або його було встановлено неправильно, це може спричинити протікання.
 - 2 Прикрутіть чашу (келик) до ножевого блоку.
 - 3 Покладіть інгредієнти до чаші.
 - 4 Установіть ковпачок заливального отвору на кришку та поверніть.
 - 5 Поверніть кришку за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати її на чаші.
 - 6 Установіть міксер на блок електродвигуна та поверніть, щоб зафіксувати його на місці ④.
 - 7 Оберіть потрібну швидкість (дивись таблицю рекомендованих швидкостей) або скористайтеся імпульсним режимом.
 - **Перед змішуванням рідини, охудіть її до кімнатної температури.**
- ### Корисні поради
- Під час приготування майонезу, покладіть усі інгредієнти до міксера, за винятком олії. Потім увімкніть прилад, залийте олію до ковпачку заливального отвору та дочекайтесь її стікання у чашу.
 - Під час приготування густих сумішей, наприклад,

паштетів або соусів, може трапитись налипання продукту на стінки чаші. У такому випадку потрібно її очистити. Якщо інгредієнти погано змішуються, додайте рідини.

- Подрібнення льоду – вмикайте та вимикайте імпульсний режим на короткий час, доки не отримаєте бажану консистенцію
- Щоб подовжити термін дії міксеру, час його безперервної роботи не повинен перевищувати 60 секунд.
- Не рекомендується переробляти спеції, адже це може пошкодити пластикові деталі.
- Якщо міксер було встановлено неправильно, прилад не працюватиме.
- Щоб змішати сухі інгредієнти, поріжте їх на шматочки, витягніть ковпачок заливального отвору, а потім увімкніть прилад та послідовно додавайте по одному шматочку до чаші. Руку тримайте над отвором. Для отримання найкращого результату, регулярно випорожняйте чашу.
- Не використовуйте міксер як ємність для зберігання. Він має залишатися порожнім до та після використання.
- Ніколи не перемішуйте більш, ніж 1.5 літрів рідини; під час змішування холодних сумішей, наприклад, молочних коктейлів, рідини повинно бути ще менше.

Використання насадок

⑮ Ніж/⑯ насадка для вимішування тіста

Найбільш універсальною насадкою є ніж. Консистенція, яку ви отримаєте, залежить від часу обробки. Щоби переробити більш густі інгредієнти, використовуйте імпульсний режим.

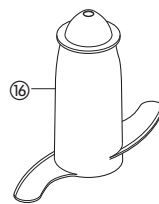
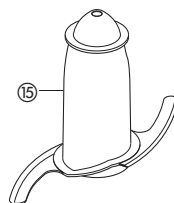
Ніж використовується для приготування кондитерських виробів зі здобного тіста, подрібнення сирого та готового м'яса, овочів, горіхів, для приготування паштетів, соусів, пюре, супів, а також тертих сухарів із печива та хліба. Також його можна використовувати для вимішування дріжджового тіста, якщо насадка для вимішування тіста не входить до комплекту приладу.

Насадка для вимішування тіста використовується для приготування дріжджових сумішей.

Корисні поради

Ніж

- Перед обробкою таких продуктів, як м'ясо, хліб, овочі, поріжте їх на кубики, приблизно, 2 см (3/4 дюйми).
- Сухе печиво розламайте на шматочки і додайте кризу напрямну трубку під час роботи приладу.
- Під час приготування тіста для печива, використовуйте холодне масло (жир). Поріжте його кубиками по 2см (3/4 дюйми).
- Слідкуйте, щоби прилад не перевантажувався.



Насадка для вимішування тіста

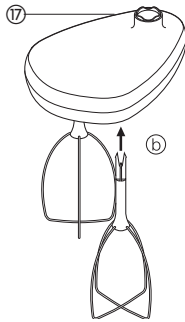
- Покладіть сухі інгредієнти до чаші і додавайте рідину крізь напрямну трубку під час роботи приладу. Продовжуйте процес обробки (приблизно 60 – 90 секунд), доки ви не отримаєте гладке, пружне тісто.
- Повторне замішування здійснюється тільки руками. Не рекомендується виконувати повторне замішування у чаші, адже це може спричинити нестабільну роботу приладу.

17 подвійний редукторний віничок для збивання

Призначений тільки для негустих сумішей, наприклад, яєчних білків, вершків, згущеного молока, для збивання яєць і цукру для знежирених бісквітів. Важчі суміші такі, як жир і борошно, можуть пошкодити прилад.

Використання віничка

- 1 Установіть привідний вал і чашу на блок електродвигуна.
- 2 Установіть кожний віничок на головку привідного валу та зафіксуйте ①.
- 3 Установіть збивалку, обережно повертаючи її, доки вона не опуститься на привідний вал.
- 4 Додайте інгредієнти.
- 5 Установіть кришку так, щоби верхня частина привідного валу опинилась у центрі кришки.
- 6 Увімкніть прилад.



Увага!

- Не використовуйте віничок для приготування тіста для пирогів із однократним вимішуванням чи для збивання жиру із цукром, оскільки це може пошкодити насадку. Використовуйте ніж для замішування тіста.

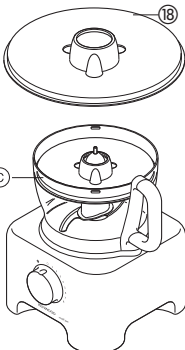
Корисні поради

- Для отримання найкращого результату використовуйте яйця, що зберігалися за кімнатної температури.
- Перед збиванням переконайтеся, що чаша і віничок чисті й не мають залишків жиру.

18 для перемішування на максимальній швидкості

Для вимішування рідин, використовуйте насадку для перемішування на максимальній швидкості разом із ножовим блоком. Це дозволяє збільшувати об'єм рідини, що обробляється, від 1л до 1,5 л, запобігає протіканню та покращує роботу ножового блоку.

- 1 Установіть привідний вал і чашу на блок електродвигуна.
- 2 Установіть ножовий блок.
- 3 Додайте інгредієнти для обробки.



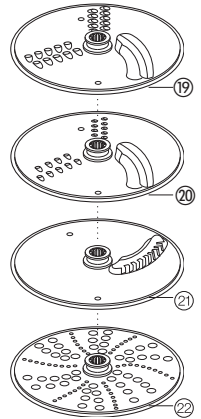
- 4 Установіть насадку для перемішування на максимальній швидкості зверху леза. Переконайтеся, що насадку зафіксовано всередині чаші ②. **Не натискайте на насадку, тримайте її за держак, розташований у центрі.**
- 5 Закрийте кришку та увімкніть прилад.

Диск для нарізання/шаткування

Двобічні диски для нарізання/шаткування - крупне нарізання 19, тонке нарізання 20

Використовуйте різальний бік диску для обробки сиру, моркви, картоплі та продуктів із схожою структурою.

Використовуйте шаткувальний бік диску для обробки сиру, моркви, картоплі, капусти, огірків, кабачків, буряків і цибулі.



диск для тонкого нарізання (використовується для нарізання соломкою) 21

Використовуйте для нарізання: картоплі для жюльєну, картоплі соломкою, твердих інгредієнтів для салатів, гарнірів, запіканок та страв швидкого приготування (на кшталт моркви, кабачків, брукви та огірків).

Диск-тертка 22

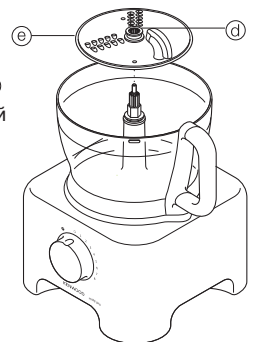
Для натирання сиру «Пармезан» і картоплі для приготування картопляних галушок по-німецьки (дерунів).

Заходи безпеки

- Не знімайте кришку, доки різальний диск не зупиниться повністю.
- Різальні диски дуже гострі, тому будьте обережні.

Як користуватися дисками.

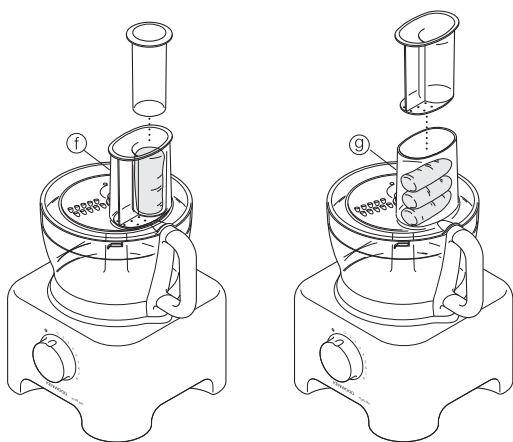
- 1 Установіть привідний вал і чашу на блок електродвигуна.
- 2 Тримаючи держак в центрі ①, установіть диск на привідний вал потрібною стороною догори ②.
- 3 Установіть кришку.
- 4 Оберіть напрямну трубку потрібного розміру. Штовхач містить напрямну трубку невеликого розміру для обробки окремих продуктів або тонких інгредієнтів. Щоби скористатися напрямною трубкою невеликого розміру, спочатку установіть великий штовхач всередину напрямної трубки. Щоби скористатися напрямною трубкою великого розміру, використовуйте обидва штовхачі разом.
- 5 Покладіть інгредієнти до напрямної трубки.



6 Увімкніть прилад та повільно проштовхуйте інгредієнти за допомогою штовхача - **ніколи не опускайте пальці до напрямної трубки**.

Корисні поради

- Використовуйте свіжі продукти
- Не кришіть продукти. Заповняйте напрямну трубку великого розміру рівномірно по всій ширині. Це допоможе уникнути зміщення продуктів убк під час обробки. Або використовуйте напрямну трубку невеликого розміру.
- Якщо ви використовуєте диск для тонкого нарізання, рекомендується класти інгредієнти у горизонтальному положенні.
- Під час нарізання або шаткування: інгредієнти, що додаються **f** у вертикальному положенні, нарізаються на коротші шматочки, ніж ті, що додаються у горизонтальному положенні **g**.
- на таці чи диску завжди залишається невелика кількість продуктів після закінчення обробки.



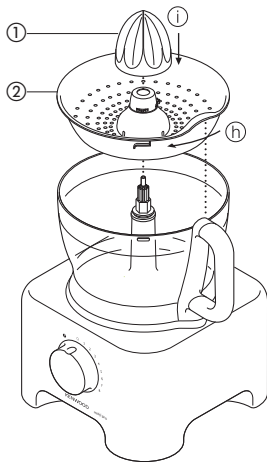
23 соковижималка для citrusових

Призначений для вижимання соку із citrusових (наприклад, із апельсинів, лимонів, лайму і грейпфрутів).

- ① конус
- ② сито

Як користуватися соковижималкою для citrusових

- 1 Установіть привідний вал і чашу на блок електродвигуна.
- 2 Установіть сито на чашу так, щоб держак сита знаходився прямо над держакочаші **h**.
- 3 Установіть конус над привідним валом, повертаючи його, доки він не опуститься до кінця вниз **i**.



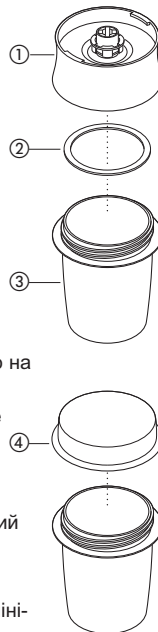
4 Наріжте фрукти навпіл. Потім увімкніть прилад і натисніть розрізаною половинкою фрукта на конус.

- Якщо сито було встановлено неправильно, соковижималка не працюватиме.

24 Міні-подрібнювач/подрібнювач

Використовуйте міні-подрібнювач/подрібнювач для помелу трав, горіхів і кавових зерен.

- ① ножовий блок
- ② ущільнювальне кільце
- ③ чаша
- ④ кришка подрібнювача



Заходи безпеки

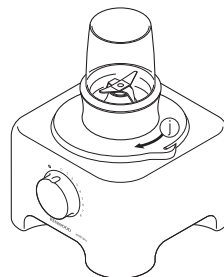
- Ніколи не встановлюйте ножовий блок на кухонний комбайн без чаші.
- Не відкручуйте келих, якщо міні-подрібнювач/подрібнювач встановлено на блок електродвигуна.
- Не торкайтеся гострих лез – тримайте ножовий блок у місцях, які недоступні дітям.
- Не знімайте міні-подрібнювач/подрібнювач, доки ножовий блок не зупиниться повністю.

Увага!

- Щоби подовжити термін експлуатації міні-подрібнювача/подрібнювача, час його безперервної роботи не повинен перевищувати 30 секунд. Вимикайте прилад, як тільки ви отримаєте бажану консистенцію.
- Не рекомендується подрібнювати спеції, оскільки вони можуть пошкодити пластикові деталі.
- Якщо міні-подрібнювач/подрібнювач було встановлено неправильно, прилад не працюватиме.
- Використовуйте тільки сухі інгредієнти.

Як користуватися міні-подрібнювачем/подрібнювачем

- 1 Покладіть інгредієнти до чаші. Чаша повинна бути наполовину заповненою.
- 2 Встановіть ущільнювальне кільце на ножовий блок.
- 3 Переверніть ножовий блок догори дном. Опустіть його до чаші, лезами вниз.
- 4 Прикрутіть ножовий блок до чаші.
- 5 Установіть міні-подрібнювач/подрібнювач на блок електродвигуна та поверніть до позначки ① для фіксації.
- 6 Оберіть максимальну швидкість або скористайтесь імпульсним режимом.



Корисні поради

- Для отримання кращого результату помийте та просушіть трави перед помелом.

25 міні-чаша

Використовуйте міні-чашу для подрібнення трав та обробки невеликої кількості інгредієнтів на кшталт, м'яса, цибулі, горіхів, вимішування майонезу, овочів, приготування пюре, соусів та страв дитячого харчування.

- ① міні ножовий блок
- ② міні-чаша

Як користуватися міні-чашою

- 1 Установіть привідний вал і чашу на блок електродвигуна.
- 2 Установіть міні-чашу так, щоб ребра, розташовані на внутрішньому боці трубки, співпали із пазами основної трубки ①.
- 3 Установіть ножовий блок на привідний вал ②.

- 4 Додайте інгредієнти, які мають бути оброблені.
- 5 Закрийте кришку та увімкніть прилад.

Заходи безпеки

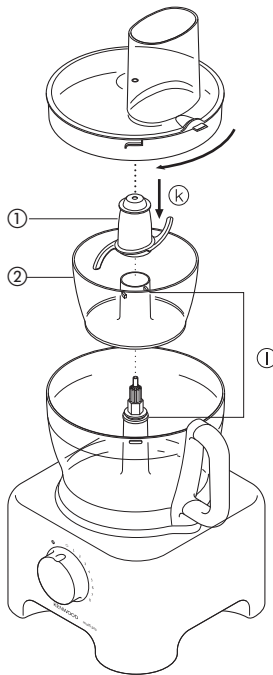
- Не знімайте кришку, доки ножовий блок не зупиниться повністю.
- Будьте обережні, оскільки леза дуже гострі.

Увага!

- Не використовуйте для обробки спецій, вони можуть пошкодити пластикові деталі.
- Не використовуйте для обробки твердої їжі, на кшталт, кавових зерен, кубиків льоду або шоколад, оскільки такі інгредієнти можуть пошкодити ніж.

Корисні поради

- Для отримання кращого результату помийте та просушіть трави перед помелом.
- Під час вимішування варених продуктів для приготування страв дитячого харчування, завжди додавайте трошки рідини.
- Перед обробкою таких продуктів, як м'ясо, хліб, овочі, поріжте їх на кубики, приблизно, 1-2 см.
- Під час приготування майонезу, додавайте олію крізь напрямну трубку.



26 відцентрова соковижималка

Використовуйте соковижималку із центрифугою для приготування соків із твердих фруктів та овочів.

- ① штовхач
- ② кришка
- ③ пристрій для видалення м'якоті
- ④ внутрішня чаша

Як користуватися соковижималкою з центрифугою

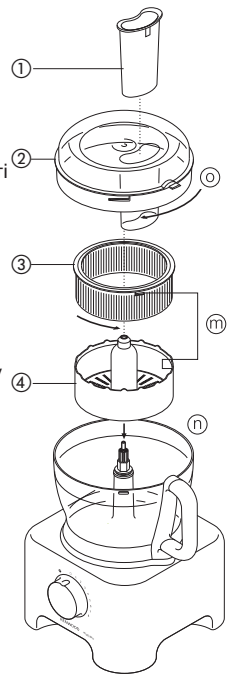
- 1 Установіть привідний вал і чашу на блок електродвигуна.
- 2 Установіть пристрій для видалення м'якоті у внутрішню чашу ①.
- 3 Установіть внутрішню чашу у чашу блендера ②.
- 4 Установіть кришку на чашу та поверніть її так, щоби вона замкнулася і напрямні трубка сіла на держак ③.
- 5 Поріжте продукти на невеличкі шматочки, щоб вони могли проходити крізь напрямну трубку.
- 6 Увімкніть прилад і рівномірно натискайте на штовхач – **не опускайте пальці до напрямної трубки.** Перед додаванням нової порції інгредієнтів, спочатку повністю обробіть попередню.
- 7 Після додавання останнього шматочка соковижималка повинна працювати протягом ще 20 секунд, щоби залишки соку вийшли із барабана фільтра.

Корисні поради

- У разі якщо процесор почне вібрувати, вимкніть прилад та почистіть фільтр (Коли м'якоть розміщується нерівномірно, процесор починає вібрувати).
- Обробляйте невелику кількість продуктів за один раз (максимум 450 г), а також регулярно чистіть фільтр та внутрішню чашу.
- Перед обробкою видаліть кісточки та зернята (на кшталт, перець, диня, слива) та тверду шкірку (на кшталт, диня, ананас). Не треба чистити та видаляти серцевину яблук та груш.

Корисні поради

- Використовуйте тверді, свіжі фрукти та овочі.
- Цитрусовий сік буде гірким та пінним, оскільки м'якоть та кісточки також обробляються під час приготування. Використовуйте соковижималку для цитрусових.

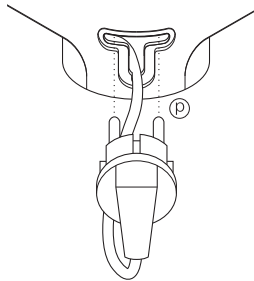


догляд та чищення

- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від електромережі перед чищенням.
- Леза та диски – дужі гострі, тому будьте уважні.
- Деякі продукти можуть знебарвлювати пластикові деталі. Це вважається нормальним явищем, не призводить до пошкоджень пластикових деталей та не впливає на смак їжі. Щоб вивести знебарвлювану пляму, потріть її ганчіркою, змоченою у рослинній олії.

блок електродвигуна

- Протріть блок спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою. Слідкуйте за тим, щоб зона поряд з механізмом блокування не була засмічена залишками їжі.
- Зберігайте зайву частину шнура у відсіку для зберігання, який розташовано у задній частині блока електродвигуна (P).



міксер та міні-подрібнювач/подрібнювач

- 1 Перед тим, як відкрутити чашу/склянку від ножового блока, випорожніть її.
- 2 Помийте чашу/склянку вручну.
- 3 Зніміть та помийте ущільнювальне кільце.
- 4 Не торкаючись гострих лез, промийте їх гарячою мильною водою, а потім ретельно сполосніть під краном. **Не опускайте ножовий блок у воду.**
- 5 Переверніть ножі догори дном та залиште просихати.

подвійний редукторний вінчик для збивання

- Зніміть вінчики із головки привода, обережно потягнувши за них. Помийте їх у теплій мильній воді.
- Протріть головку привода спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою. **Не опускайте головку привода у воду.**

Інші деталі

- Промийте вручну, потім просушіть.
- Дозволяється мити інші деталі на верхній полиці посудомийної машини. Для цього оберіть коротку програму із низькою температурою.

Обслуговування та ремонт

- Пошкоджений шнур живлення із метою безпеки підлягає заміні на підприємствах фірми KENWOOD або в авторизованому сервісному центрі KENWOOD.

Якщо вам необхідна консультація з приводу:

- використання приладу або
 - обслуговування, придбання запасних деталей або ремонту,
 - зверніться до магазину, в якому ви придбали цей прилад.
-
- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
 - Зроблено в Китаї.



ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТИВОЮ ЕС 2002/96/ЕС.

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами. Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги. Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси. Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітника на колесах.

الخدمة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.
- إذا أردت الحصول على مساعدة بشأن:
 - استخدام الجهاز عمليات صيانة وإصلاحات
 - اتصلي بالمتجر الذي اشتريته منه الجهاز.
- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.



معلومات هامة حول كيفية التخلص الصحيحة من المنتج وفقا لتوجيه الاتحاد الأوروبي 2002/96/EC.

- في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية.
- بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.
- التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يجنب الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي تنتج عن التخلص من هذه النفايات بطريقة غير مناسبة، كما أن هذه العملية تسمح باسترداد المواد المكونة الأمر الذي يتيح الحصول على وفورات كبيرة في مجال الطاقة والموارد. للتذكير بضرورة التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يوجد على الجهاز صورة مشطوبة لسلة قمامة ذات عجلات.

٢٦ عصارة دائرية

استخدم العصارة الدائرية في عمل العصير من الفاكهة الصلبة والخضراوات.

- ① أداة ضغط
- ② غطاء
- ③ مصفاة
- ④ وعاء داخلي

لاستخدام العصارة الدائرية

- ١ ثبّت عمود المحرك والوعاء في وحدة التيار.
- ٢ أقل المصفاة بداخل الوعاء الداخلي.
- ٣ ثبّت الوعاء الداخلي في وعاء الجهاز.
- ٤ ضع غطاء المرفق في الوعاء، وأدره حتى يقفل ويثبت أنبوب التلقيم فوق المقبض.
- ٥ قطع الطعام إلى قطع صغيرة ليلئم أنبوب التلقيم.
- ٦ شغل واضغط إلى الأسفل بشكل متساو باستخدام أداة الدفع - لا تضع أصابعك في أنبوب التلقيم. قم بالعصر بشكل كامل قبل إضافة المزيد.
- ٧ بعد إضافة آخر قطعة، دع الجهاز يعمل لمدة ٢٠ ثانية إضافية لإخراج كل العصير من المصفاة.

هام

- إذا تعرض الجهاز للاهتزاز، فأوقف تشغيل الجهاز وأفرغ المصفاة (يتعرض الجهاز للاهتزاز إذا كانت المكونات في اللب موزعة بشكل غير متساوي).
- يجب معالجة كميات صغيرة في المرة الواحدة (٤٥٠ جرام بحد أقصى) وأفرغ المصفاة والوعاء الداخلي بشكل مستمر.
- قبل المعالجة قم بإزالة المحتويات الصلبة والبذور (على سبيل المثال الفلفل أو البطيخ أو البرقوق أو الخوخ) والقشرة القاسية (على سبيل المثال البطيخ والأناناس). لا تحتاج إلى تقشير أو نزع بذور التفاح والكمثرى.

تلميحات

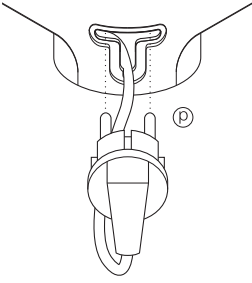
- استخدم خضراوات وفاكهة صلبة وطازجة.
- سيكون عصير الليمون مرّاً ويحتوي رغوّة بسبب معالجة القشرة واللّب أيضاً. استخدم عصارة الليمون بدلاً من ذلك.

العناية والتنظيف

- أوقف عمل الجهاز دائماً وافصله عن الكهرباء قبل التنظيف.
- يجب التعامل مع الشفرات وأقراص التقطيع بعناية - لأنها حادة للغاية.
- قد تتسبب بعض أنواع الطعام في تغيير لون القطع البلاستيكية. وذلك طبيعي جداً ولن يؤدي القطع البلاستيكية أو يؤثر على مذاق الطعام.
- افرك باستخدام قطعة قماش تم غمسها في زيت نباتي لإزالة التغير في اللون.

وحدة التيار

- امسح باستخدام قماشة رطبة، ثم جفف.
- تأكد بأن منطقة تعشيق التروس خالية من مخلفات الطعام.
- خزن السلك الإضافي في منطقة التخزين خلف الجهاز ⑥.



المسيل والمفرمة/المطحنة الصغيرة

- ١ أفرغ الإبريق/البرطمان قبل فكه من وحدة الشفرات.
- ٢ اغسل الإبريق/البرطمان يدوياً.
- ٣ فك حلقات إحكام الإغلاق واغسلها.
- ٤ لا تلمس الشفرات الحادة - استخدم فرشاة في تنظيفها مع ماء ساخن وصابون، ثم اشطف بشكل تام تحت الصنبور. لا تغمر وحدة الشفرات في الماء.
- ٥ اتركها رأساً على عقب لتجف.

خفّاقة بمضربين

- افصل المضربين عن رأس المحرك بسحبهما برفق إلى الخارج. اغسل في ماء دافئ مع الصابون.
- امسح رأس المحرك باستخدام قطعة قماش رطبة، ثم جفف.
- لا تغمر رأس المحرك في الماء.

كل الأجزاء الأخرى

- اغسل يدوياً، ثم جفف.
- وبدلاً من ذلك يمكن غسلها في الرف الأعلى في غسالة الصحون. ينصح باستخدام برنامج قصير يستعمل درجة حرارة منخفضة.

24) المفرمة/المطحنة الصغيرة

استخدمي المفرمة/المطحنة الصغيرة لطحن الأعشاب والمكسرات وحبوب القهوة.

- ① وحدة الشفرات
- ② حلقة إحكام الإغلاق
- ③ المرطبان
- ④ الغطاء العلوي للمطحنة

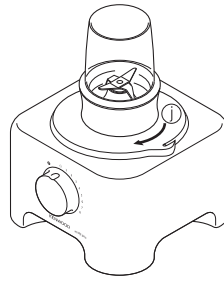
السلامة

- يحذر تركيب وحدة الشفرات في جهاز تحضير الطعام بدون تركيب وعاء الطحن.
- يحذر فك وعاء الطحن عن المفرمة/المطحنة الصغيرة أثناء تركيبها في الجهاز.
- لا تلمس الشفرات الحادة - ابدي وحدة الشفرات عن متناول الأطفال.
- يحذر إزالة المفرمة/المطحنة الصغيرة قبل توقف الشفرات عن الحركة تماماً.

هام

- لضمان إطالة عمر المفرمة/المطحنة الصغيرة، لا تشغيلها لفترة أطول من ٣٠ ثانية. أوقف تشغيل المطحنة بمجرد حصولك على القوام المطلوب.
- لا ينصح بمعالجة التوابل حيث قد تتسبب في تلف الأجزاء البلاستيكية.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المفرمة/المطحنة الصغيرة بشكل غير صحيح.
- استخدمي المكونات الجافة فقط.

استخدام المفرمة/المطحنة الصغيرة



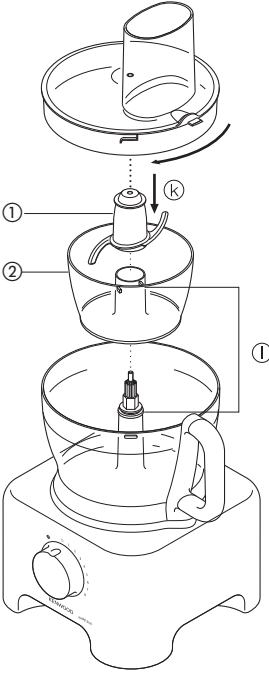
- ١ ضع المكونات في الإبريق. لا تملأه إلى أكثر من النصف.
- ٢ ثبت حلقة إحكام الإغلاق في وحدة الشفرات.
- ٣ شغل وحدة الشفرات رأساً على عقب. اخفضها إلى الإبريق، مع وضع الشفرات إلى الأسفل.
- ٤ ثبت وحدة الشفرات في الإبريق حتى تصبح مثبتة بإحكام.
- ٥ ضعي المفرمة الصغيرة/المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور) ولفيها حتى تستقر في موضع التعشيق ①.
- ٦ شغل إلى أقصى سرعة أو استخدم وحدة التحكم في الضغط.

تلميحات

- تعصر الأعشاب بشكل جيد عندما تكون نظيفة وجافة.

25) وعاء الجهاز الصغير

استخدم وعاء الجهاز الصغير لتقطيع الأعشاب ومعالجة كميات صغيرة من المكونات، مثل اللحوم والبصل والحبوب والمايونيز، والخضراوات والحساء المركز والصلصة وطعام الرضع.



- ① شفرة سكين الجهاز الصغيرة
- ② وعاء الجهاز الصغير

الاستخدام وعاء الجهاز الصغير

- ١ ثبت عمود المحرك والوعاء في وحدة التيار.
- ٢ ثبت وعاء الجهاز الصغير - وتأكد من وجود الأضلع في داخل مدخنة الوعاء الصغيرة ومحاذاتها مع الفتحات في مدخنة الوعاء الرئيسية ①.
- ٣ ضع وحدة الشفرات فوق عمود المحرك ②.
- ٤ أضف المحتويات ليطم معالجتها.
- ٥ ثبت الغطاء وشغل.

السلامة

- لا تقم بإزالة الغطاء حتى تتوقف شفرة السكين تماماً.
- شفرة السكين حادة جداً لذلك يجب التعامل معها بحرص.

هام

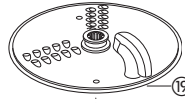
- لا تستخدمه مع التوابل - حيث قد يؤدي ذلك إلى الإضرار بالقطع البلاستيكية.
- لا تقم بمعالجة الأطعمة الصلبة مثل حبوب القهوة ومكعبات الثلج أو الشيكولاتة - حيث قد تتلف الشفرة.

تلميحات

- أفضل وقت لتقطيع الأعشاب هو عندما تكون نظيفة وجافة.
- أضف دائماً بعض السوائل عند خلط المكونات لعمل طعام الرضع.
- قطع الطعام مثل اللحم والخبز والخضراوات إلى مكعبات يصل حجمها تقريباً إلى ١ إلى ٢ سم قبل المعالجة.
- عند عمل المايونيز أضف الزيت باستخدام أنبوب التلقيح.

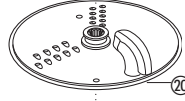
أقراص التقطيع إلى شرائح/قطع صغيرة

أقراص التقطيع إلى شرائح / قطع صغيرة القابلة للعكس - سميك 19 ،



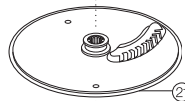
رفيق 20

استخدم جانب التقطيع إلى قطع صغيرة للجبنة والجزر والبطاطس والأطعمة ذات النسيج المماثل.

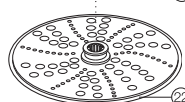


استخدم جانب التقطيع إلى شرائح للجبنة والجزر والبطاطس والكرنب والخيار والقرع الصيفي والفجل والبصل.

قرص تقطيع (نوع جوليان) إلى قطع صغيرة 21



يستخدم لتقطيع: البطاطس المقلية من نوع جوليان والمحتويات الصلبة للسلمة والزخرفة والأطباق والقلي بالتحريك (مثل الجزر والقرع الصيفي والخيار).



قرص تقطيع 22 الجبن الجاف والبطاطس للحصول على زليبية البطاطس الألمانية.

السلامة

- لا تزيل الغطاء حتى تتوقف أقراص التقطيع تماماً.
- يجب التعامل مع أقراص التقطيع بحرص - لأنها حادة للغاية.

لاستخدام أقراص التقطيع

1 ثبّت عمود المحرك والوعاء في وحدة التيار.

2 مع إمساك المقبض الأوسط 4 ، ضع القرص في عمود المحرك مع وضع الجانب المناسب إلى الأعلى 5 .

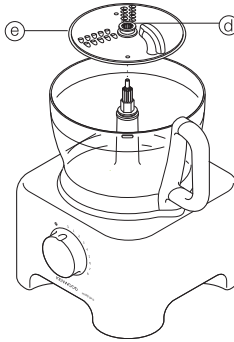
3 ثبّت الغطاء.

4 اختر حجم أنبوب التلقيم الذي تريد استخدامه. تحتوي أداة الدفع على أنبوب تلقيم أصغر لمعالجة العناصر الفردية أو المحتويات الرقيقة. لاستخدام أنبوب التلقيم الصغير - ضع أولاً أداة الدفع الكبيرة داخل أنبوب التلقيم.

لاستخدام أنبوب التلقيم الكبير - استخدم كلا أداتي الدفع معاً.

5 ضع الطعام في أنبوب التغذية.

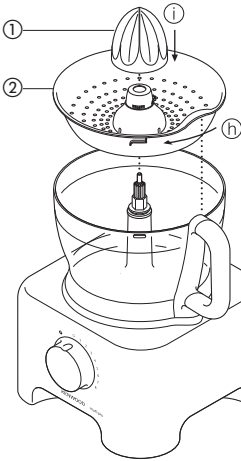
6 شغل واضغط إلى الأسفل بشكل متساو باستخدام أداة الدفع - لا تضغط أصابعك في أنبوب التلقيم.



- 1 المخروط
- 2 مصفاة

عصارة الليمون 23

استخدم عصارة الليمون لاستخراج العصير من الحمضيات بعصرها (على سبيل المثال البرتقال والليمون والليمون الحامض والجريب فروت).



لاستخدام عصارة الليمون

1 ثبّت عمود المحرك والوعاء في وحدة التيار.

2 ثبّت المصفاة في الوعاء -

وتأكد من قفل مقبض المصفاة في موضعه مباشرة فوق مقبض الوعاء

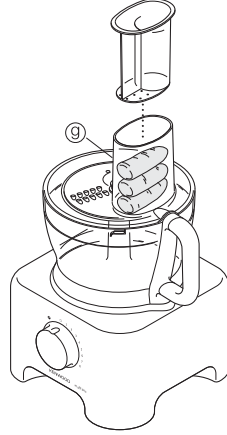
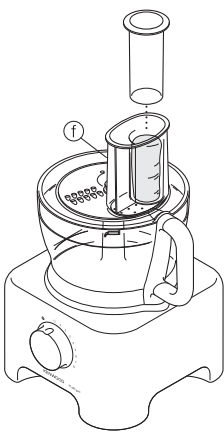
3

4 ضع المخروط فوق عمود المحرك مع تحريكه حتى يهبط إلى الأسفل 1 .
5 اقطع الفاكهة إلى نصفين. ثم شغل الجهاز واضغط على الفاكهة فوق المخروط.

- لن تعمل عصارة الليمون إذا لم يتم قفل العصارة بشكل صحيح.

تلميحات

- استخدام مكونات طازجة
- لا تقطع الطعام إلى قطع صغيرة. املا بعرض أنبوب التلقيم الكبير بشكل تام. يمنع ذلك انزلاق الطعام من الجنب أثناء المعالجة. بدلاً من ذلك، استخدم أنبوب التلقيم الصغير.
- عند استخدام قرص التقطيع، ضع المحتويات بشكل أفقي.
- عند التقطيع إلى شرائح أو قطع صغيرة: يخرج الطعام العمودي 1
- أقصر من الطعام الذي تم وضعه بشكل أفقي 2 .
- سيكون هنالك دائماً كمية صغيرة من الفضلات على الطبق أو في الوعاء بعد المعالجة.



لاستخدام الخلاط

- ١ ثبت حلقة إحكام الإغلاق ⑬ في وحدة الشفرات ⑭ - والتأكد من وجود الإغلاق بشكل صحيح. سيحدث رشع إذا تضرر الإغلاق أو لم يتم الإغلاق بشكل صحيح.
- ٢ ثبت الإبريق باستخدام البراغي في وحدة الشفرات.
- ٣ ضع المحتويات في الإبريق.
- ٤ ضع غطاء الحشو، ثم أدره.
- ٥ أدر الغطاء في اتجاه عقارب الساعة لقفله على الإبريق.
- ٦ ضع الخلاط في وحدة التيار وأدره لإقفاله ④.
- ٧ حدد سرعة أو استخدم زر التحكم في الضغط.
- يجب ترك كل السوائل حتى تبرد إلى درجة حرارة الغرفة قبل وضعها في الخلاط.

تلميحات

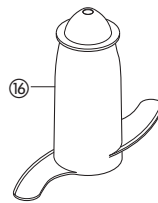
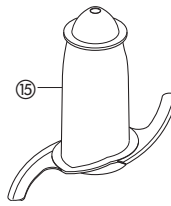
- عند عمل المايونيز، ضع كل المحتويات، فيما عدا الزيت، في الخلاط. بعد ذلك، عندما يكون الجهاز قيد التشغيل، اسكب الزيت في غطاء الحشو ودعه يعمل.
- قد يحتاج المزيج السميك مثل الباتيه وسوائل الغمس إلى الكشط. إذا كان الجهاز يعمل بصعوبة، فأضف المزيد من السوائل.
- عند سحق الثلج استخدم الضغطة (pulse) على فترات قصيرة.
- لضمان فترة حياة طويلة للخلاط، لا تشغله لأكثر من ٦٠ ثانية. أوقف تشغيله بمجرد الحصول على القوام المطلوب.
- لا تستخدمه مع التوابل - حيث قد يؤدي ذلك إلى الإضرار بالقطعة البلاستيكية.
- لن يعمل الجهاز إذا لم يتم تثبيت الخلاط بشكل صحيح.
- لا تضع محتويات جافة في الخلاط قبل تشغيله. إذا تطلب الأمر، قطع المحتويات إلى قطع، وانزع الغطاء ثم أثناء عمل الجهاز، أسقط المحتويات الواحدة تلو الأخرى.
- لا تستخدم الخلاط كوعاء للتخزين. احتفظ به فارغاً قبل وبعد الاستخدام.
- لا تقم بخلط أكثر من ١,٥ لتر (نقطتين ١٢ أونصة للسائل) - وأقل من ذلك للسوائل ذات الرغوة مثل الحليب المخفوق.

استخدام المرفقات

⑮ شفرة السكين / ⑯ أداة العجين

شفرة السكين هي أكثر المرفقات تعدداً في الاستخدام. سيحدد طول وقت المعالجة نوع النسيج الناتج. للحصول على الأنسجة الخشنة استخدم زر التحكم في الضغط. استخدم شفرة السكين لعمل الكعك والمعجنات، وتقطيع اللحم النيئ والمطهو، والخضراوات، وحبوب الجوز أو البندق، والعجين، وسوائل الغمس، وأنواع حساء الخضراوات المهروسة وكذلك لعمل فتات من البسكويت والحبز. كما يمكن استخدامها في عمل خليط العجين بالخميرة إذا لم يتم توفير أداة العجين.

استخدم أداة العجين لعمل خليط العجين بالخميرة.



تلميحات

شفرة السكين

- قطع الطعام مثل اللحم والخبز والخضراوات إلى مكعبات يصل حجمها تقريباً إلى ٢ سم / ٤/٣ بوصة قبل المعالجة.
- يجب تكسير البسكويت إلى قطع وإضافته عن طريق أنبوب التلقيم أثناء عمل الجهاز.
- عند عمل المعجنات استخدم السمن من التلاجة مباشرة مع تقطيعه إلى مكعبات بحجم ٢ سم / ٤/٣ بوصة.
- يجب توخي الحذر وعدم الإفراط في المعالجة.

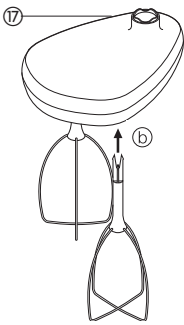
أداة العجين

- ضع المكونات الجافة في الوعاء وأضف السائل عن طريق أنبوب التلقيم أثناء عمل الجهاز. شغل الجهاز إلى أن تتكون كرة قابلة للتمدد من العجين وسيستغرق ذلك من ٦٠ إلى ٩٠ ثانية.
- أعد العجن يدوياً فقط. لا ينصح بإعادة العجن في الوعاء حيث قد يتسبب ذلك في أن يصبح الجهاز غير مستقر.

⑰ خفّاقة بمضربين

تستخدم للخليط الخفيف فقط، مثل بياض البيض والكريمة والحليب المجفف ولخفق البيض والسكر للحصول على عجين بدون دهون. الخليط الكثيف مثل الدهون والطحين سيتلف الخفّاقة.

استخدام الخفّاقة



- ١ ثبت عمود المحرك والوعاء في وحدة التيار.
- ٢ اضغط على كل مضرب لتأمينه في رأس المحرك ⑮.
- ٣ ثبت الخفّاقة بإدارتها حتى تسقط فوق عمود المحرك.
- ٤ أضف المحتويات.
- ٥ ثبت الغطاء - مع التأكد من وجود نهاية العمود في وسط الغطاء.
- ٦ شغل الجهاز.

هام

- الخفّاقة غير ملائمة لعمل الكعك ذو المرحلة الواحدة أو عمل كريمة من السمن والسكر حيث قد تتلف هذه الأنواع من الخليط الخفّاقة.
- استخدم شفرة السكين دائماً لعمل الكعك.

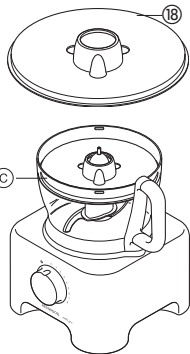
تلميحات

- يتم الحصول على أفضل النتائج عندما يكون البيض بدرجة حرارة الغرفة.
- تأكد بأن كل من الوعاء والخفّاقات نظيف وخالي من الدهون قبل الخفق.

⑱ غطاء خلاط طويل

عند خلط السوائل، استخدم غطاء الخلاط الطويل مع شفرة السكين. حيث يسمح لك بزيادة سعة معالجة السوائل من لتر واحد إلى ١,٥ لتر، ويمنع التسريب ويحسن من أداء تقطيع الشفرة.

- ١ ثبت عمود المحرك والوعاء في وحدة التيار.
- ٢ ثبت شفرة السكين.
- ٣ أضف المحتويات ليتم معالجتها.
- ٤ ثبت الغطاء الطويل فوق قمة الخلاط وتأكد من وجوده على الحافة داخل الوعاء ⑱. لا تضغط الغطاء إلى الأسفل، وأمسك بالمقبض الأوسط.
- ٥ ثبت الغطاء ثم شغل.



اختيار سرعة لكل الوظائف

أداة/مرفق	وظيفة	السرعة	السعة القصوى
شفرة السكين	خليط كعك من مرحلة واحدة المعجنات - فرك السمن مع الطحين إضافة الماء لمزج محتويات المعجنات التقطيع/الهرس/العجن	٨ - ١ ٨ - ٥ ٥ - ١	إجمالي الوزن ١.٥ كيلوجرام وزن الطحين ٣٤٠ جرام
شفرة السكين مع غطاء خلاط طويل	أنواع الحساء - البدء بسرعة بطيئة ثم التدرج إلى أقصى سرعة	٨ - ١	اللحم ٦٠٠ جرام ١.٥ لتر
مضرب	بياض البيض البيض والسكر للحصول على عجين بدون دهون كريم	٨ ٨ ٨ - ٥	بياض ٦ بياضات ٥٠٠ مللي
أداة العجين	خليط الخميرة	٨	٥٠٠ جرام
الأقراص - تقطيع إلى شرائح/تقطيع إلى قطع صغيرة/تقطيع إلى رقائق	عناصر الطعام الصلبة مثل الجزر، والجبن الناشف. العناصر اللينة مثل الخيار والطماطم	٨ - ٥ ٥ - ١	
قرص تقطيع	الجبن الجاف والبطاطس للحصول على زلابية البطاطس الألمانية.	٨	
عصارة الليمون	الحمضيات	١	
وعاء صغير وسكين	كل العمليات	٨	٢٠٠ جرام
خلاط	كل العمليات	٨	١.٥ لتر
المفرمة/المطحنة الصغيرة	كل العمليات	٨	
عصارة دائرية	الفاكهة والخضراوات	٨	٤٥٠ جرام

لاستخدام جهاز إعداد الطعام

- استخدم زر الضغط (P) للحصول على ضغوطات سريعة. سيعمل الضغط طالما يتم الاحتفاظ به في موضع التشغيل.
 - ٦ اعكس الإجراء أعلاه لإزالة الغطاء والمرفقات والغطاء.
 - أوقف التشغيل دائماً قبل إزالة الغطاء.
- هام**
- الجهاز الخاص بك غير مناسب لسحق أو طحن حبوب القهوة، أو تحويل السكر من خشن إلى ناعم.
 - عند إضافة زيت اللوز أو أي مواد منكهة إلى الخليط فتجنب اتصالها بالقطع البلاستيكية حيث قد ينتج عن ذلك وجود علامة دائمة.

- ١ ثبت العمود القابل للقفل في وحدة التيار ①.
- ٢ ثم ثبت الوعاء. ضع المقبض نحو الخلف وأدره باتجاه حركة الساعة حتى يتم القفل ②.
- ٣ ثبت أحد المرفقات فوق عمود المحرك.
- ثبت الوعاء والمرفق دائماً في الجهاز قبل إضافة المحتويات.
- ٤ ثبت الغطاء ③ مع التأكد من وجود قمة عمود المحرك في منتصف الغطاء.
- لا تستخدم الغطاء في تشغيل الجهاز، واستخدم دائماً زر التحكم في التشغيل/الإيقاف.
- ٥ شغل الجهاز وحدد سرعة.
- لن يعمل الجهاز إذا تم تثبيت الوعاء والغطاء بشكل غير صحيح.

عربي

قبل القراءة الرجاء فتح الصفحة الامامية التي تحتوى على الرسومات التوضيحية

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات الاتحاد الأوروبي EC/108/2004 بشأن التوافق الكهرومغناطيسي وتنظيمات الاتحاد الأوروبي رقم 1935/2004 الصادرة بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ والمتعلقة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة.

قبل الاستخدام للمرة الأولى

- ١ فك جميع مواد التغليف بالإضافة إلى أغطية الشفرات البلاستيكية من شفرة السكين. يجب توخي الحذر لأن الشفرات حادة للغاية. يجب التخلص من هذه الأغطية حيث أنها مستخدمة لحماية الشفرة أثناء التصنيع والنقل فقط.
- ٢ اغسل الأجزاء، انظر "التنظيف".
- ٣ ضع السلك الإضافي خلف الجهاز.

الدليل

الجهاز

- ① وحدة التيار
- ② عمود محرك قابل للفك
- ③ وعاء
- ④ غطاء
- ⑤ أنبوب تغذية
- ⑥ أدوات الدفع
- ⑦ تعشيق الأمان
- ⑧ مخزن السلك
- ⑨ التحكم في السرعة

الخلاط

- ⑩ غطاء الحشو
- ⑪ غطاء
- ⑫ إبريق
- ⑬ حلقة إحكام الإغلاق
- ⑭ وحدة الشفرات

المرفقات الإضافية

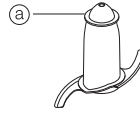
ربما لا يتم تضمين جميع المرفقات المذكورة أدناه مع الجهاز. تختلف المرفقات باختلاف أنواع الطرازات.

- ⑮ شفرة السكين
- ⑯ أداة العجين
- ⑰ خفّاقة بمضربين
- ⑱ غطاء خلاط طويل
- ⑲ قرص سميكة للتقطيع إلى شرائح أو قطع كبيرة
- ⑳ قرص رقيق للتقطيع إلى شرائح أو قطع صغيرة
- ㉑ قرص تقطيع (نوع جوليان) إلى قطع صغيرة
- ㉒ قرص تقطيع
- ㉓ عصارة الليمون
- ㉔ المفرمة/المطحنة الصغيرة
- ㉕ عصارة تعمل بالتردد المركزي
- ㉖ وعاء الجهاز الصغير

قبل استخدام جهاز Kenwood

- اقرأ التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيل مكونات التغليف وأي م لصقات.

السلامة



- الشفرات والأقراص حادة للغاية، لذلك يجب التعامل معها بحرص. يجب الإمساك بشفرة السكين دائماً بواسطة مقبض اليد ③ في الأعلى، بعيداً عن حافة التقطيع، عند استخدامها وعند تنظيفها.
- لا ترفع الجهاز أو تحمله بواسطة المقبض - وإلا فقد ينكسر المقبض ما ينجم عنه التعرض للجرح.
- فك شفرة السكين دائماً قبل سكب المحتويات من الوعاء.
- أبعاد الأيدي وأدوات المطبخ عن وعاء المعالج وإبريق الخلاط أثناء توصيله بمصدر التيار.
- أوقف عمل الجهاز وافصله من الكهرباء:
 - قبل تركيب الأجزاء أو إزالتها
 - بعد الاستخدام
 - قبل التنظيف
- لا تستخدم أصابعك لدفع الطعام إلى أسفل أنبوب التلقيم. استخدم دائماً أداة/أدوات الدفع الموفرة.
- يحذر تركيب وحدة الشفرات على وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب المسيل أو وعاء القطاعة/المطحنة الصغيرة.
- قبل إزالة الغطاء العلوي عن وعاء تحضير الطعام أو إزالة المسيل أو المفرمة الصغيرة/المطحنة عن وحدة الطاقة:
 - أوقف تشغيل الجهاز:
 - انتظري حتى توقف الملحقات/الشفرات تماماً عن الحركة:
 - توخي الحذر حتى لا ينفصل دورق المسيل أو المفرمة الصغيرة/المطحنة عن وحدة الشفرات.
- يجب السماح بتبريد السوائل إلى درجة حرارة الغرفة قبل عملية المزج.
- لا تستخدم الغطاء لتشغيل الجهاز، واستخدم أزرار تشغيل/إيقاف التحكم في السرعة.
- سيتعرض هذا الجهاز للتلف وقد يتسبب في الإصابة تعرضت آلية تعشيق التروس الميكانيكية إلى قوة مفرطة.
- لا تستخدم مرفقات غير معتمدة.
- لا تترك الجهاز قيد التشغيل دون مراقبة.
- لا تستخدم جهاز تالف أبداً. افحص الجهاز أو قم بإصلاحه: انظر "الخدمة".
- لا تدع وحدة التيار أو السلك أو القابض تتعرض للبلل.
- لا تترك سلك التيار الكهربائي يتدلى من حافة الطاولة أو الرف أو يلامس أسطح ساخنة.
- لا تتجاوز الساعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول السرعات.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ذوي انخفاض في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو لمن دون خبرة أو معرفة بالجهاز، ما لم يتم الإشراف عليهم أو إعطائهم تعليمات بشأن استخدام الجهاز من قبل الشخص المسؤول عن سلامتهم.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- استخدم الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.
- قد يؤدي سوء استخدام جهاز تحضير الطعام/المسيل إلى حدوث إصابات. راجعي القسم ذي الصلة من خلال قسم "استخدام الملحقات" لمعرفة المزيد من تحذيرات السلامة بالنسبة لكل ملحق على حدة.



HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE