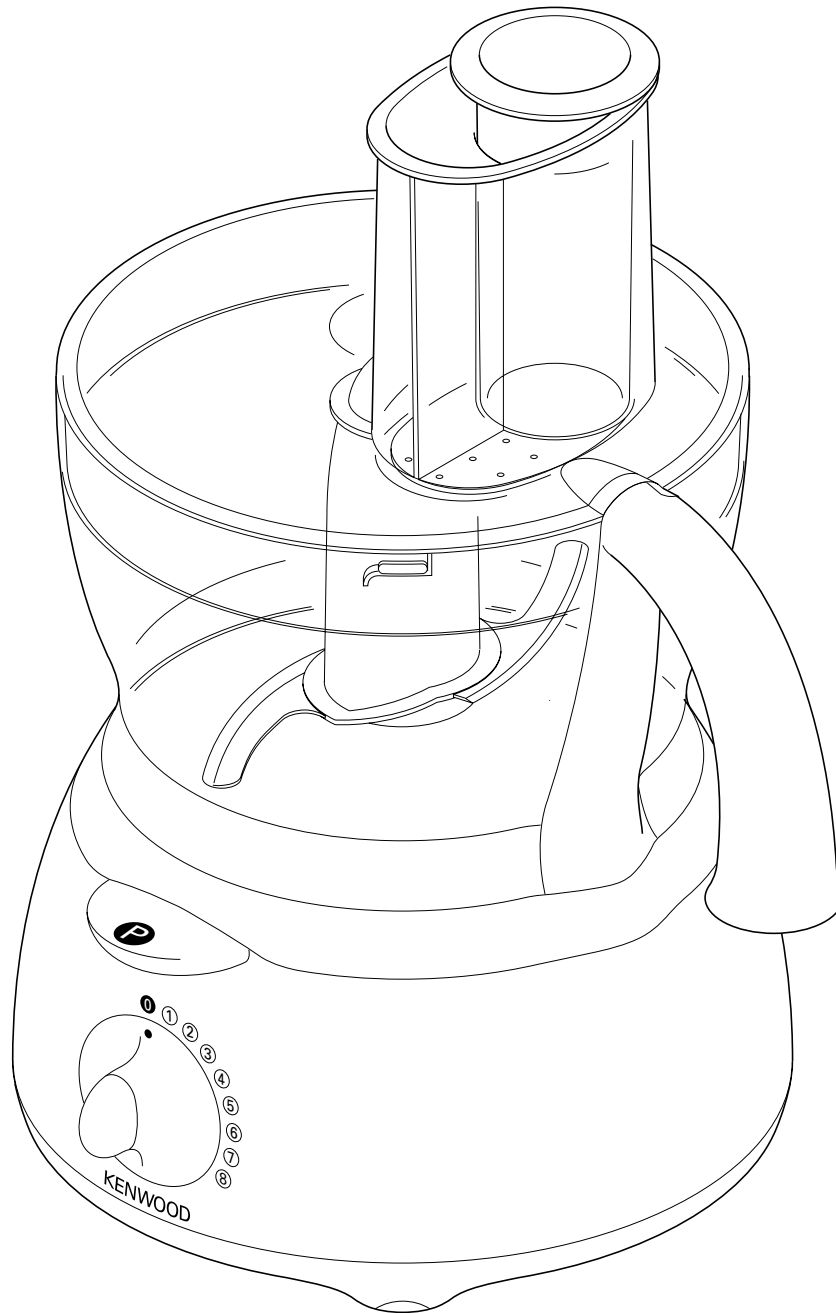


KENWOOD



FP680, FP690,
FP780 series

English 2 - 5

Português 6 - 9

Español 10 - 13

Türkçe 14 - 17

Česky 18 - 21

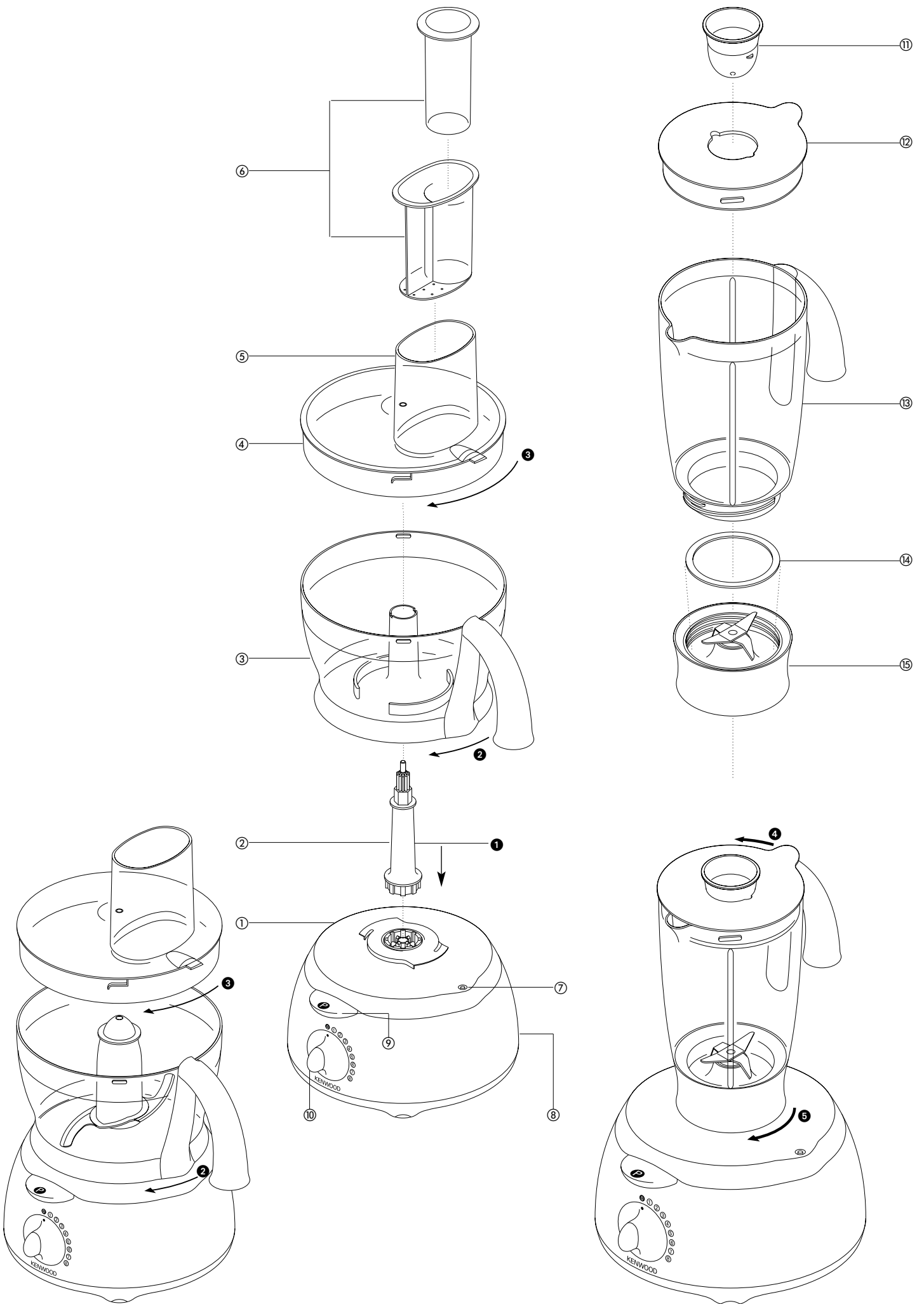
Polski 22 - 25

Magyar 26 - 29

Русский 30 - 33

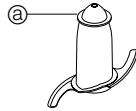
Ελληνικά 34 - 37

عربي ٨٣ - ١٤



safety

- The blades and discs are very sharp, handle with care.
Always hold the knife blade by the finger grip ① at the top, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.
- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- Keep hands and utensils out of the processor bowl and liquidiser jug whilst connected to the power supply.
- Switch off and unplug:
 - before fitting or removing parts
 - after use
 - before cleaning
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher/s supplied.
- Before removing the lid from the bowl or liquidiser/mill from the power unit:-
 - switch off;
 - wait until the attachment/blades have completely stopped;
 - Be careful not to unscrew the liquidiser jug or mill from the blade unit.
- Allow hot liquids to cool before blending in the liquidiser - if you haven't fitted the lid securely and it comes off, you could get splashed.
- Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off speed control.
- **This machine will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.**
- This machine is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Never use an unauthorised attachment.
- Don't let children play with this machine.
- Never leave the machine on unattended.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired: see 'service'.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Don't let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
- Never misuse your food processor and only use it for its intended domestic use.



before plugging in

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

important- UK only

- The wires in the cord are coloured as follows:
Blue = Neutral
Brown = Live
- This appliance complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

before using for the first time

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

key

processor

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

liquidiser

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

additional attachments

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

- ⑯ knife blade
- ⑰ dough tool
- ⑱ twin beater geared whisk
- ⑲ maxi-blend canopy
- ⑳ thick slicing/coarse shredding disc
- ㉑ thin slicing/fine shredding disc
- ㉒ fine (Julienne style) chipper disc
- ㉓ extra coarse shredding disc
- ㉔ rasping disc
- ㉕ standard chipper disc
- ㉖ geared citrus press
- ㉗ spatula
- ㉘ disc storage box
- ㉙ multi mill
- ㉚ centrifugal juicer
- ㉛ recipe book

to use your food processor

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

to use your liquidiser

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

hints

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

important

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

choosing a speed for all functions

tool/attachment	function	speed
knife blade	Cake making	1 – 8
	Rubbing fat into flour	5 – 8
	Adding water to combine pastry ingredients	1 – 5
	Chopping/pureeing/pates	6 – 8
whisk	egg whites	8
	egg & sugar for fatless sponges	8
	cream	5 – 8
dough tool	yeasted mixes	5 – 8
discs - slicing/shredding/chipping	Firm food items such as carrots, hard cheeses	5 – 8
	Softer items such as cucumbers, tomatoes	1 – 5
citrus press	Citrus fruits	1
centrifugal juicer	Fruit and vegetables	8
liquidiser	Lighter blending eg. batters, milkshakes	8
	Soups, sauces, pate and mayonnaise	8
multi mill	All processing	8

maximum capacities

- Shortcrust pastry Flour wt 340g/12oz
- Yeast dough Flour wt 500g/1lb 2oz
- One Stage Cake Total wt 1.5Kg/3lb 5oz
- Chopping meat Total wt 600g/1lb 6oz
- liquid with canopy 1.5litres/2pts 12fl.oz
- Twin geared whisk 6 egg whites

using the attachments

see chart above for speed of each attachment.

16 knife blade/17 dough tool

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

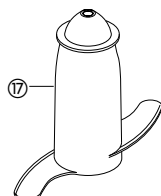
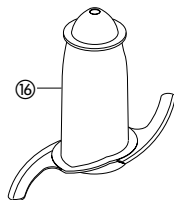
Use the knife blade for cake and pastry making, chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pate, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread. It can also be used for yeasted dough mixes if the dough tool is not supplied.

Use the dough tool for yeasted mixes.

hints

knife blade

- Cut food such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 2cm/3/4in before processing.
- Biscuits should be broken into pieces and added down the feed tube whilst the machine is running.



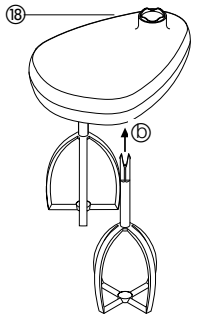
- When making pastry use fat straight from the fridge cut into 2cm/3/4in.cubes.
- Take care not to over-process.

dough tool

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

18 twin beater geared whisk

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



using the whisk

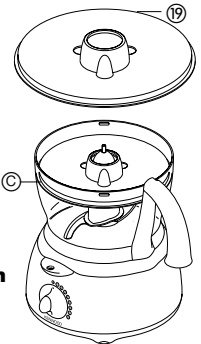
- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Push each beater securely into the drive head 18.
- 3 Fit the whisk by carefully turning until it drops over the drive shaft.
- 4 Add the ingredients.
- 5 Fit the lid - ensuring the end of the shaft locates into the centre of the lid.
- 6 Switch on.

hints

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

19 maxi-blend canopy

When blending liquids, use the maxi-blend canopy with the knife blade. It allows you to increase the liquid processing capacity from 1 litre to 1.5 litres, prevents leaking and improves the chopping performance of the blade.



- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Fit the knife blade.
- 3 Add ingredients to be processed.
- 4 Fit the canopy over the top of the blade ensuring it sits on the ledge inside the bowl 19. **Do not push down on the canopy, hold by the centre grip.**
- 5 Fit the lid and switch on.

slicing/shredding discs

reversible slicing/shredding discs - thick 20, thin 21

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

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

fine (Julienne style) chipper disc 22

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

extra coarse shredding disc 23

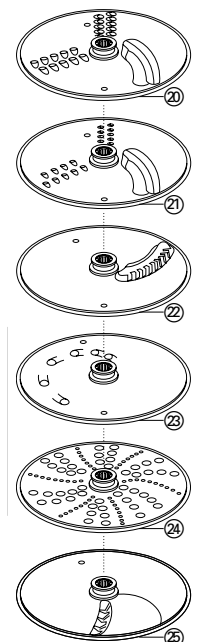
Coarsely shreds cheese and carrots.

rasping disc 24

Grates Parmesan cheese and potatoes for German potato dumplings.

standard chipper disc 25

Use to Cut: potatoes for thin French fries; firm ingredients for salads and dips (eg carrot, cucumber).

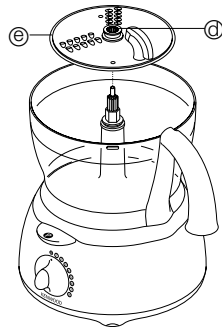


safety

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

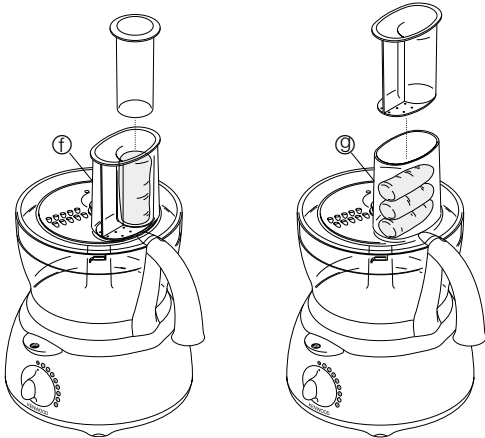
to use the cutting discs

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



hints

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



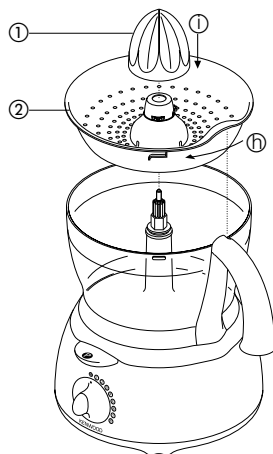
②⑥ citrus press

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

- ① cone
- ② sieve

to use the citrus press

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



②⑨ mill

Use the mill for milling herbs, nuts and coffee beans.

- ① blade unit
- ② sealing ring
- ③ jar
- ④ sprinkler lid

safety

- Never fit the blade unit to your machine without the jar fitted.
- Never unscrew the jar while the multi-mill is fitted to your machine.
- Don't touch the sharp blades. Keep the blade unit away from children.
- Never remove the multi-mill until the blades have completely stopped.

important

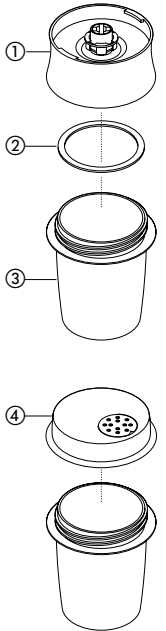
- To ensure long life of your mill, never run for longer than 30 seconds. Switch off as soon as you've got the right consistency.
- Don't process spices - they may damage the plastic.
- The machine won't work if the mill is fitted incorrectly.
- Use for dry ingredients only.

to use your mill

- 1 Put your ingredients into the jar. Fill it no more than half full.
 - 2 Fit the sealing ring into the blade unit.
 - 3 Turn the blade unit upside down. Lower it into the jar, blades down.
 - 4 Screw the blade unit onto the jar until it is finger tight.
 - 5 Place the mill onto the power unit and turn to lock (see "to use your liquidiser").
 - 6 Switch on to maximum speed or use the pulse control.
 - 7 After milling, you can replace the blade unit with the sprinkler lid and shake out your food.
- The sprinkler lid is not airtight.

hints

- Herbs are best milled when clean and dry.



③① centrifugal juicer

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

- ① pusher
- ② lid
- ③ strainer
- ④ inner bowl

to use the centrifugal juicer

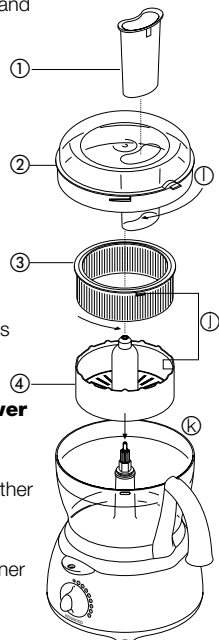
- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Lock the strainer into the inner bowl ①.
- 3 Fit the inner bowl into the processor bowl ②.
- 4 Place the attachment lid onto the bowl, turn until it locks and the feed tube sits over the handle ③.
- 5 Cut the food into small pieces to fit the feed tube.
- 6 Switch on and push down evenly with the pusher - **never put your fingers in the feed tube.** Process fully before adding more.
- 7 After adding the last piece, let the machine run for a further 20 seconds to extract all the juice from the strainer.

important


- If the processor vibrates, switch off and empty the strainer (The processor vibrates if the pulp becomes unevenly distributed).
- Process small amounts at a time (450g maximum) and empty the strainer and inner bowl regularly.
- Before processing remove stones and pips (eg pepper, melon, plum) and tough skins (eg melon, pineapple). You don't need to peel or core apples and pears.

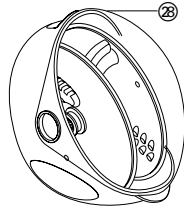
hints

- Use firm, fresh fruit and vegetables.
- Citrus juice will be bitter and frothy because its peel and pith get processed too. Use the citrus juicer instead.



care & cleaning

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



power unit

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

liquidiser/mill

- 1 Empty the jug/jar before unscrewing it from the blade unit.
- 2 Wash the jug/jar by hand.
- 3 Remove and wash the sealing ring.
- 4 Don't touch the sharp blades - brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. **Don't immerse the blade unit in water.**
- 5 Leave to dry upside down.

twin beater geared whisk

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

all other parts

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

service & customer care

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

If you need help with:

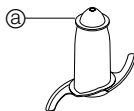
- Using your machine
 - Servicing or repairs
- Contact the shop where you brought the food processor.

Português

Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.

segurança

- As lâminas e os discos são afiados. Manuseie-os com cuidado. **Quando manusear ou limpar a lâmina, segure-a sempre pela pega ① existente na extremidade superior e mantenha os dedos afastados do gume.**
- Retire sempre a lâmina antes de retirar os alimentos da taça.
- Mantenha as mãos e os utensílios afastados da taça e do liquidificador enquanto o aparelho estiver ligado à corrente eléctrica.
- Desligue o aparelho e retire a ficha do cabo de alimentação da tomada de parede:
 - antes de instalar ou retirar as peças
 - após a utilização
 - antes das operações de limpeza
- Não utilize os dedos para empurrar os alimentos no tubo de alimentação. Utilize sempre o(s) calcador(es) fornecido(s).
- Antes de tirar a tampa da taça ou de retirar o liquidificador/moinho da unidade do motor:
 - desligue o aparelho;
 - aguarde até o acessório/as lâminas pararem totalmente;
 - Tenha cuidado em não desenroscar o copo do liquidificador ou o moinho da unidade das lâminas.
- Deixe os líquidos quentes arrefecerem antes de os misturar no liquidificador - se a tampa não tiver sido apertada correctamente e se se soltar, o líquido pode derramar-se.
- Não utilize a tampa para accionar o robô de cozinha, utilize sempre o botão de velocidade on/off.
- **Este aparelho pode ficar danificado e provocar ferimentos se exercer demasiada força sobre o mecanismo de entrelaqueio.**
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por crianças ou pessoas doentes sem supervisão.
- Não utilize acessórios não autorizados.
- Não permita que as crianças brinquem com este aparelho.
- 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.
- Utilize o robô de cozinha apenas para os fins para os quais foi concebido.



antes de ligar

- Certifique-se de que a corrente eléctrica doméstica corresponde à indicada na base do aparelho.
- Este aparelho está em conformidade com a Directiva 89/336/CEE da Comunidade Económica Europeia.

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.

componentes

robô de cozinha

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

liquidificador

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

acessórios adicionais

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

- ⑯ lâmina
- ⑰ utensílio para massa
- ⑱ pinha com duas varetas
- ⑲ cúpula maxi-blend
- ⑳ disco de cortar às rodelas grossas/picar grosso
- ㉑ disco de cortar às rodelas finas/picar fino
- ㉒ disco de cortar fino (estilo palha)
- ㉓ disco de picar extra-grosso
- ㉔ disco de ralar
- ㉕ disco de cortar normal
- ㉖ espremedor de citrinos
- ㉗ espátula
- ㉘ suporte dos discos
- ㉙ moinho
- ㉚ centrífugador de sumos

utilizar o robô de cozinha

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

utilizar o liquidificador

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

sugestões

- Quando fizer maionese, coloque todos os ingredientes no liquidificador excepto o óleo. Com o aparelho em funcionamento, adicione o óleo através da tampa de enchimento e deixe-o misturar-se com os outros ingredientes.
- As misturas espessas, como patés e massas, podem ter de ser raspadas. Se tiver dificuldades em misturar os ingredientes, adicione mais líquido.
- Quando esmagar gelo, adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água para cada 6 cubos de gelo. Utilize o botão de impulso.

importante

- Deixe que os líquidos quentes arrefeçam antes de os misturar no liquidificador - se a tampa não tiver sido colocada correctamente e se se soltar, o líquido pode derramar-se.
- Para garantir um tempo de vida útil prolongado para o liquidificador, não o accione durante mais de 60 segundos seguidos. Desligue-o assim que obtiver a consistência pretendida.
- Não utilize especiarias - podem danificar o plástico.
- O aparelho não funciona quando o liquidificador for colocado incorrectamente.
- Não introduza ingredientes secos no liquidificador antes de o ligar. Se for necessário, corte-os em pedaços mais pequenos, retire a tampa de enchimento e, em seguida, introduza-os um a um com a máquina em funcionamento.
- Não utilize o liquidificador como recipiente de armazenamento. Mantenha-o vazio antes e depois de o utilizar.
- Não misture mais de 1 1/2 litros (2 pts 12 floz) - quantidade inferior para líquidos cremosos como batidos.

escolher uma velocidade para todas as funções

utensílio/acessório	função	velocidade
lâmina	Fazer bolos	1 - 8
	Misturar a gordura com farinha	5 - 8
	Adicionar água para misturar ingredientes para bolos	1 - 5
	Cortar/purés/patés	6 - 8
pinha	claras de ovo	8
	ovos e açúcar para pão-de-ló magro	8
	natas	5 - 8
utensílio para massa	misturas levedadas	5 - 8
discos - cortar às rodelas/picar/ cortar	ingredientes consistentes como cenouras, queijos duros	5 - 8
	Alimentos moles como pepinos, tomates	1 - 5
espremedor de citrinos	Citrinos	1
centrifugador de sumos	Fruta e legumes	8
liquidificador	Misturas leves como massas batidas, batidos	8
	Sopas, molhos, patés e maionese	8
moinho	Todos os tipos de processamento	8

capacidades máximas

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

utilizar os acessórios

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

16 lâmina/17 utensílio para massa

A lâmina é o acessório mais versátil. A duração do processamento determina a textura obtida. Para texturas mais espessas utilize o botão de impulso.

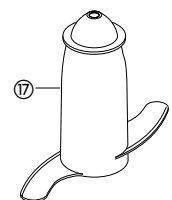
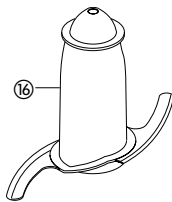
Utilize a lâmina para bolos e biscoitos, picar carne crua e cozida, vegetais, nozes, patés, pastas, sopas em puré e ralar biscoitos e pão. Pode também ser utilizada para misturas com massas levedadas quando o utensílio para massa não é fornecido.

Utilize o utensílio para massa quando utilizar misturas levedadas.

sugestões

lâmina

- Corte alimentos como carne, pão e vegetais em cubos com aproximadamente 2cm/3/4 pol antes de os processar.
- Os biscoitos devem ser partidos em pedaços e adicionados através do tubo de alimentação com o aparelho em funcionamento.
- Quando estiver a fazer biscoitos amanteigados, utilize gordura retirada directamente do frigorífico e cortada em cubos de 2cm/3/4 pol.
- Tome atenção para não cortar os alimentos em demasia.

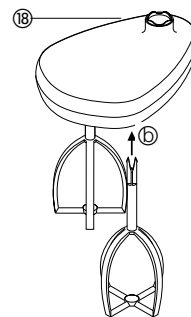


utensílio para massa

- Coloque os ingredientes secos na taça e adicione líquido através do tubo de alimentação com o aparelho em funcionamento. Processe até obter uma bola de massa macia e elástica. Demora cerca de 60 - 90 segs.
- Volte a amassar apenas com as mãos. Não volte a amassar utilizando a taça pois o robô pode ficar instável.

18 pinha com duas varetas

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



utilizar a pinha

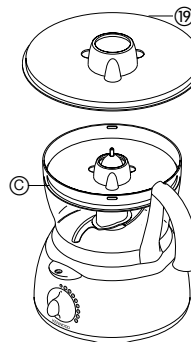
- 1 Instale o veio accionador e a taça na unidade de alimentação.
- 2 Encaixe correctamente cada vareta na cabeça accionadora ①.
- 3 Instale a pinha, rodando-a cuidadosamente até ficar encaixada no veio accionador.
- 4 Adicione os ingredientes.
- 5 Coloque a tampa - certificando-se que a extremidade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

sugestões

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

19 cúpula maxi-blend

Utilize a cúpula maxi-blend juntamente com a lâmina para misturar líquidos. A capacidade de processamento de líquidos aumenta de 1 litros 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 ②. **Não faça pressão sobre a cúpula. Segure-a pela pega central.**
- 5 Coloque a tampa e ligue o aparelho.

discos de cortar às rodelas/picar

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

Utilize o lado de picar para queijo, cenouras, batatas e alimentos de textura semelhante. Utilize o lado de cortar às rodelas para queijo, batatas, couve, pepino, curgetes, beterraba e cebolas.

disco de cortar (estilo palha) fino 22

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

disco de picar extra-grosso 23

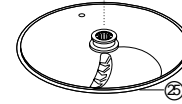
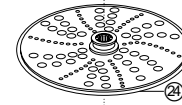
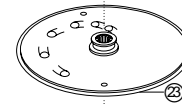
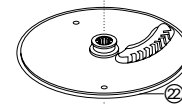
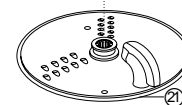
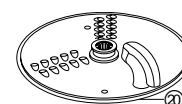
Pica queijo e cenouras em pedaços maiores.

disco de ralar 24

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

disco de cortar normal 25

Utilize para cortar: batatas tipo palha; ingredientes consistentes para saladas e massas (por exemplo, cenoura, pepino).

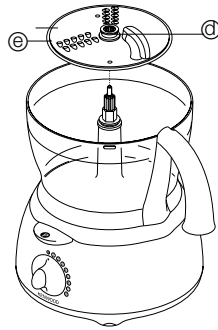


segurança

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

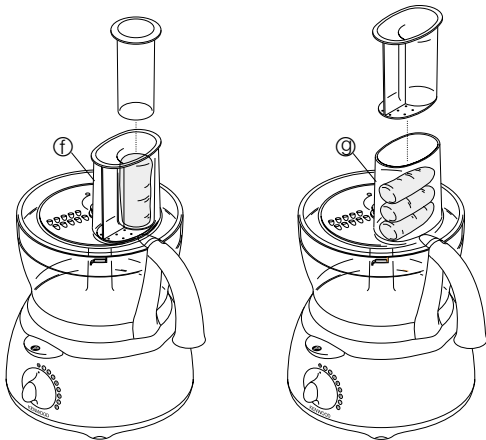
utilizar os discos de cortar

- 1 Instale o veio accionador e a taça na unidade de alimentação.
- 2 Segure a pega central (e) 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 rodelas 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.



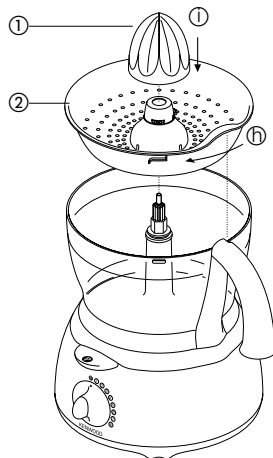
26 espremedor de citrinos

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 manipulo do passador fica bloqueado numa posição directamente acima do manipulo 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.**



29 moinho

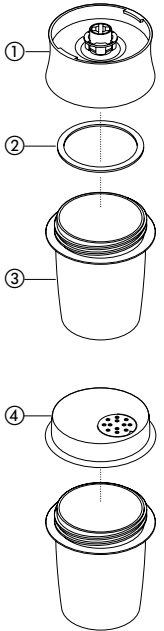
Utilize o moinho para picar ervas aromáticas e frutos secos e para moer grãos de café.

- 1 unidade das lâminas
- 2 anel vedante
- 3 boião
- 19 tampa de polvilhar

- Nunca instale a unidade das lâminas na sua máquina sem o copo instalado.
- Nunca desenrosque o copo enquanto o moinho de especiarias estiver instalado na máquina.
- Não toque nas lâminas afiadas. Mantenha a unidade das lâminas afastada das crianças.
- Nunca retire o moinho de especiarias até as lâminas terem parado completamente.

importante

- Para garantir uma longa vida útil do seu moinho, nunca o deixe funcionar por mais de 30 segundos. Desligue-o logo que consiga a consistência certa.
- Não utilize a máquina com especiarias – podem danificar o plástico.
- A máquina não funcionará se o moinho estiver incorrectamente instalado.
- Utilize apenas com ingredientes secos.



utilização do 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 o moinho na base e enrosque para prender.
 - 6 Ligue à velocidade máxima ou utilize o pulsador.
 - 7 Depois de moer, pode substituir a unidade das lâminas pela tampa para polvilhar e polvilhar os alimentos.
- A tampa para polvilhar não é impermeável ao ar.

sugestões

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

30 centrifugador de sumos

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

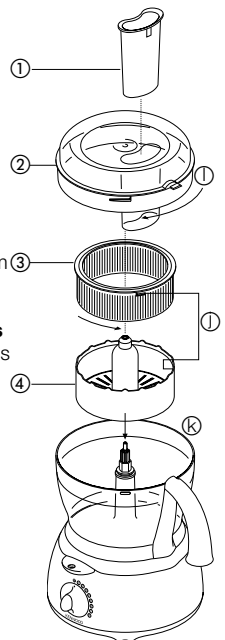
- 1 empurrador
- 2 tampa
- 3 filtro
- 4 taça interior

utilização do centrifugador de sumos

- 1 Instale o veio accionador e a taça na unidade do motor.
- 2 Encaixe o filtro na taça interior (1).
- 3 Instale a taça interior na taça da máquina (k).
- 4 Coloque a tampa do acessório na taça e rode-a até travar e até o tubo de alimentação ficar acima da pega (l).
- 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.

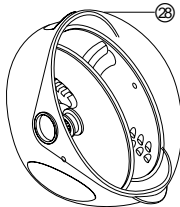


sugestões

- 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.
- Guarde os discos de cortar às rodela/picar no suporte de discos fornecido 28.
- 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 entrelaçamento não tem restos de alimentos agarrados.
- Guarde o excesso do cabo na área de armazenamento existente na parte posterior do aparelho.

liquidificador/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 Retire e lave o anel de vedação.
- 4 Não toque nas lâminas afiadas - escove-as com água quente e detergente e, em seguida, enxague em água corrente. **Não coloque a unidade de lâminas dentro de água.**
- 5 Deixe-a secar, colocando-a ao contrário.

pinha com duas varetas

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

as restantes peças

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

assistência e suporte ao cliente

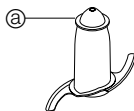
- Se o cabo ficar danificado, terá de ser substituído pela Kenwood ou por um centro de assistência técnica autorizado da Kenwood por motivos de segurança.

Se necessitar de ajuda para:

- Utilizar o aparelho
 - Recorrer aos serviços de assistência técnica ou reparações
- Contacte o estabelecimento onde adquiriu o robô de cozinha.

seguridad

- Las cuchillas y los discos de corte están muy afilados; manéjelos con cuidado. **Sostenga siempre la cuchilla por el asa ①, situada en la parte superior, y mantenga los dedos alejados de los bordes cortantes, tanto durante el uso como en las operaciones de limpieza.**
- Retire siempre la cuchilla antes de vaciar el contenido del bol.
- Mantenga las manos y los utensilios alejados del bol y de la jarra de la licuadora mientras el aparato esté conectado a la toma de corriente eléctrica.
- Apague y desconecte el aparato:
 - antes de montar o desmontar cualquier componente
 - después del uso
 - antes de limpiarlo
- Nunca utilice los dedos para empujar los alimentos en el tubo de entrada. Utilice siempre el embutidor que se suministra con el aparato.
- Antes de quitar la tapadera del bol, o la licuadora/molinillo de la unidad de potencia:
 - desenchufe el aparato;
 - espere hasta que los accesorios/cuchillas se hayan parado totalmente;
 - Tenga cuidado de no desenroscar la jarra de la licuadora o el molinillo de la unidad de cuchillas.
- Deje enfriar los líquidos calientes antes de mezclarlos en la licuadora; si la tapa no está bien encajada y se suelta, podría quemarse con las salpicaduras.
- 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.**
- No deje que niños ni personas discapacitadas manejen este aparato sin supervisión.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.
- No permita que los niños jueguen con este aparato.
- Nunca deje este aparato desatendido.
- Nunca utilice un aparato dañado. Haga que lo revisen o reparen: vea 'servicio'.
- Nunca permita que se mojen el bloque motor, el cable o el enchufe.
- No deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de la mesa o zona de trabajo ni esté en contacto con superficies calientes.
- Este procesador de alimentos es para sólo uso doméstico; no lo utilice para otros fines.



antes de enchufar el robot de cocina

- Asegúrese de que la corriente eléctrica es la misma que figura en la parte inferior del aparato.
- Este aparato cumple con la Directiva de la Comunidad Económica Europea 89/336/EEC.

antes de utilizar el robot de cocina por primera vez

- 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.
- Lave las piezas: vea 'limpieza'.
- Recoja el exceso de cable en la parte trasera del aparato.

elementos principales

robot de cocina

- bloque motor
- eje de transmisión desmontable
- bol
- tapa
- tubo de entrada
- embutidores
- enclavamiento de seguridad
- guardacable
- pulsador
- control de velocidad

licuadora

- tapón de llenado
- tapa
- jarra
- anillo sellante
- unidad de la cuchilla

accesorios adicionales

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

- cuchilla
- herramienta para amasar
- batidor doble
- cubierta de mezclado máximo
- disco rebanador/troceador grueso
- disco rebanador/troceador fino
- disco picador fino (estilo juliana)
- disco troceador extra grueso
- disco rallador
- disco picador estándar
- exprimidor de cítricos
- espátula
- caja para guardar los discos (sólo para el modelo FP580)
- molinillo
- licuadora

para utilizar el robot de cocina

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

- Encaje el anillo sellante ⑭ en la unidad de corte ⑮.
- Enrosque la jarra en la unidad de corte.
- Ponga los ingredientes en la jarra.
- Coloque el tapón de llenado en la tapa y gírelo.
- Coloque la tapa sobre la jarra de forma que la lengüeta quede sobre el mango (para desbloquear la tapa, empuje la lengüeta ④.)
- Coloque la licuadora sobre el bloque motor y gírela para bloquearla ⑤.
- Seleccione una velocidad o utilice el pulsador.
 - consejos**
 - Para hacer mayonesa, coloque todos los ingredientes en la licuadora, excepto el aceite. Una vez que la máquina esté en funcionamiento, vierta el aceite en el tapón de llenado y deje que caiga poco a poco.
 - Al trabajar con mezclas espesas, por ejemplo, patés y salsas, puede ser necesario desmenuzar los ingredientes. Si el proceso resulta difícil, añada más líquido.
 - Al triturar hielo añada 1 cucharada sopera (15 mls) de agua por cada 6 cubitos. Utilice el pulsador.

importante

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

velocidad adecuada a cada función

herramienta/accesorio	función	velocidad
cuchilla	Masa para tartas	1 - 8
	Mezclar manteca con harina	5 - 8
	Añadir agua para combinar ingredientes para pasta quebrada	1 - 5
	Picar/triturar/hacer patés	6 - 8
montar	Claros de huevo	8
	Claros de huevo y azúcar para merengues	8
	Nata	5 - 8
herramienta para amasar	Masas con levadura	5 - 8
discos - rebanadores/ troceadores/ picadores	Alimentos consistentes, como zanahorias, quesos duros	5 - 8
	Alimentos más blandos, como pepinos, tomates	1 - 5
exprimidor de cítricos	Frutas cítricas	1
exprimidor centrífugo	Frutas y verduras	8
licuadora	Mezclas más ligeras, como batidos de fruta, de leche	8
	Sopas, salsas, paté y mayonesa	8
molinillo de especias	Procesa todo	8

capacidades máximas

- Peso de la harina para pasta con corteza de pan 340 g
- Peso de la harina para masa con levadura 500 g
- Peso total para bizcocho de elaboración en un solo paso 1,5 Kg
- Peso total de carne para picar 600 g
- Líquidos con cubierta 1,5 litros
- Batidor doble 6 claras de huevo

uso de los accesorios

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

16 cuchilla de corte/17 herramienta para amasar

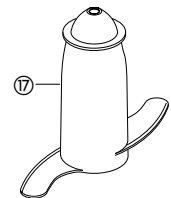
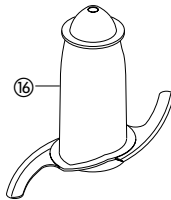
La cuchilla de corte es el accesorio más versátil de todos. La textura obtenida depende del tiempo de elaboración. Para obtener texturas más gruesas, utilice el pulsador de control.

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

Para masas con levadura utilice la herramienta para amasar.

consejos cuchilla

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

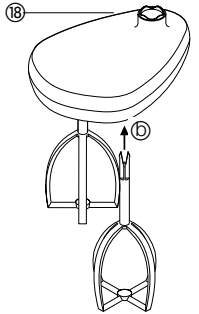


herramienta para amasar

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

18 batidor doble

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



uso del batidor

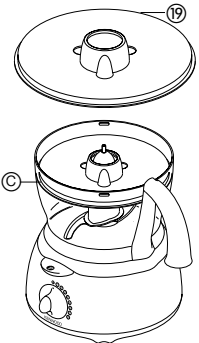
- 1 Acople el eje de transmisión y el bol en el bloque motor.
- 2 Inserte cada varilla hasta el fondo en el cabezal ①.
- 3 Ajuste el batidor girándolo con cuidado hasta que encaje en el eje de transmisión.
- 4 Añada los ingredientes.
- 5 Ajuste la tapa; el extremo del eje debe quedar en el centro de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

consejos

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

19 cubierta de mezclado máximo

Para mezclar líquidos, utilice la cubierta de mezclado máximo junto con la cuchilla. Esto le permitirá incrementar la capacidad de proceso de líquidos de 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 ②. **No haga presión sobre la cubierta, agárrela por la parte central.**
- 5 Encaje la cubierta y encienda el aparato.

discos rebanadores/troceadores

discos rebanadores/troceadores reversibles: grueso 20, fino 21

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

disco picador fino (estilo juliana) 22

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

disco troceador extra grueso 23

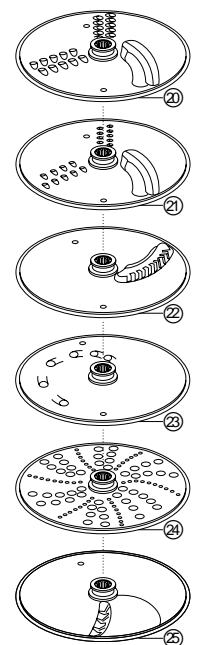
Trocea zanahorias y quesos en trozos grandes.

disco rallador 24

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

disco picador estándar 25

Utilícelo para cortar: patatas fritas a la francesa finas (paja); otros ingredientes consistentes (por ejemplo, zanahorias, pepinos) para ensaladas y salsas.

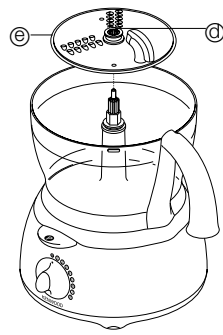


seguridad

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

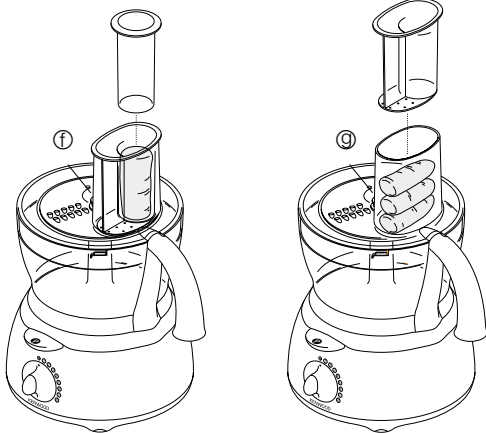
para utilizar los discos de corte

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



consejos

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



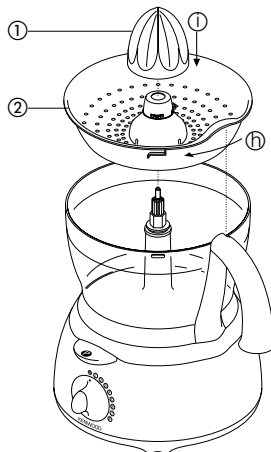
②⑥ exprimidor de cítricos

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

- ① cono
- ② colador

para utilizar el exprimidor de cítricos

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



②⑨ molinillo

Utilice el molinillo para moler hierbas, nueces y granos de café.

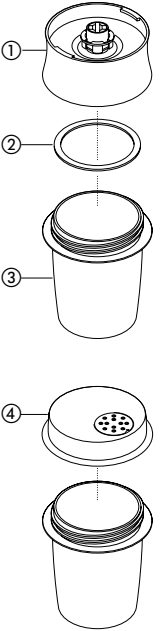
- ① unidad de cuchillas
- ② anillo de cierre
- ③ jarra
- ④ tapadera rociadera

seguridad

- Nunca acople la unidad de cuchillas al aparato sin estar la jarra puesta.
- Nunca desenrosque el tarro mientras el multimolinillo esté colocado en el aparato.
- No toque las cuchillas afiladas. Mantenga la unidad de cuchillas fuera del alcance de los niños.
- Nunca quite el multimolinillo hasta que las cuchillas se hayan detenido completamente.

importante

- Para que el molinillo dure más, no lo tenga en marcha más de 30 segundos. Apáguelo tan pronto como haya conseguido la consistencia apropiada.
- No procese especias ya que pueden dañar el plástico.
- El aparato no funcionará si el molinillo no está bien colocado.
- Utilícelo exclusivamente para ingredientes secos.



para usar el 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 el molinillo en la unidad de potencia y gírelo para bloquearlo.
 - 6 Ponga el aparato a la velocidad máxima o utilice el mando de impulsos.
 - 7 Una vez molidos los alimentos, puede sustituir la unidad de cuchillas por la tapa para sazonar y condimentar la comida.
- La tapa para sazonar no es hermética.

consejos

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

③⑩ licuadora

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

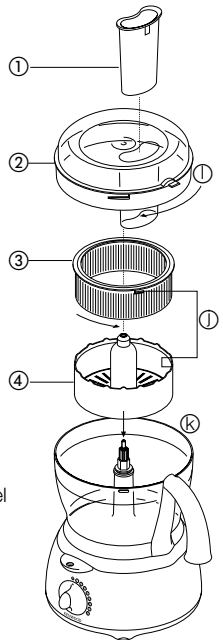
- ① empujador de alimentos
- ② tapadera
- ③ colador
- ④ bol interno

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 ①.
- 3 Coloque el bol interno en el bol procesador ②.
- 4 Coloque la tapadera sobre el bol, gírela hasta que se quede fija y el tubo de alimentación quede encima del mango ③.
- 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.

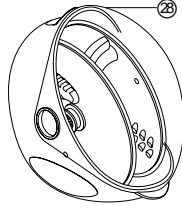


consejos

- 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.
- Guarde los discos rebanadores/troceadores en la caja que se suministra con el aparato 28.
- Algunos alimentos pueden manchar el plástico. Esto es algo totalmente normal y no causa ningún daño en el plástico ni afecta al sabor de los alimentos. Para eliminar las manchas, frote el plástico con un paño suave mojado en aceite vegetal.



bloque motor

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

licuadora/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

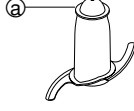
- Lávelas a mano y séquelas completamente.
- De forma alternativa, pueden lavarse en la bandeja superior del lavavajillas.

servicio y atención al cliente

- Por razones de seguridad, si el cable está dañado, debe ser sustituido por Kenwood o por un técnico autorizado de Kenwood.
- Si necesita ayuda para:
- Utilizar el aparato
 - Obtener servicio, piezas de recambio o reparaciones, póngase en contacto con el establecimiento en el que adquirió este aparato.

emniyet

- Bıçaklar ve diskler çok keskin oldukları için tutarken dikkatli olun. Bıçağı taşıırken ve temizlerken daima ③ üst tarafındaki keskin olmayan tutma yerinden kavrayın.
- Kaseyi boşaltmadan önce daima bıçağı çıkartın.
- Cihaz elektriğe bağlı olduğu sürece ellerinizi ve mutfak aletlerini kaseye ve sıvılaştırıcı kabına sokmayın.
- Aşağıda sayılan işlemleri ancak cihazı kapattıktan ve fişini çektikten sonra yapın:
 - parça takmadan ya da sökmeden önce
 - kullanımdan sonra
 - temizlemeden önce
- Yiyecekleri asla parmaklarınızla gıda girişinden aşağı itmeyin. Bu iş için mutlaka gıda iticisini/lerini kullanın.
- Çanağın kapağını açmadan ya da sıvılaştırıcıyı/öğütücüyü güç tabanından çıkarmadan önce:
 - cihazı kapatın;
 - tüm parçaların/bıçakların tamamen durmasını bekleyin;
 - Sıvılaştırıcının sürhisini ya da öğütücüyü bıçak biriminden ayırmamaya dikkat ediniz.
- Sıvılaştırıcıda karıştırmak istediğiniz sıcak sıvıların önce soğumasını bekleyin - düzgün takılmamış bir kapak yerinden çıktığında sıcak sıvı üzerinize sıçrayabilir.
- 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.
- Bu cihaz, küçük çocuklar ya da hasta kişilerin gözetim dışı kullanımına uygun değildir.
- Cihaza uygun olmayan parçalar kullanmayın.
- Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyin.
- Cihaz çalışırken başından ayrılmayın.
- Arızalı bir cihazı kullanmayın. Cihazı kontrol ettirin ya da onartın. Bknz. Yetkili 'servis'.
- Cihazın motor kısmı, elektrik kablosu ya da elektrik fişinin ıslanmamasına özen gösterin.
- Elektrik kablosunun masa/tezgah kenarlarından sarkmasını ya da sıcak yüzeylere temas etmesini önleyin.
- Mutfak robotunuzu amaç dışı kullanmayın. Bu cihaz yalnızca evde kullanım için uygundur.



- cihazı elektriğe bağlamadan önce
- Şebeke voltajının, cihazınızın alt yüzeyinde belirtilen voltaj değeri ile aynı olmasına dikkat edin.
- Bu cihaz, AB'nin 89/336/EEC no.lu direktifine uygundur.

- 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, bknz. '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 kilidi
- ⑧ kablo haznesi
- ⑨ çalıştırma düğmesi
- ⑩ hız kontrolü

sıvılaştırıcı

- ⑪ doldurma kapağı
- ⑫ kapak
- ⑬ kap
- ⑭ conta halkası
- ⑮ bıçak birimi

ek parçalar

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

- ⑯ bıçak
- ⑰ hamur yoğurucusu
- ⑱ ikili çırpıcı
- ⑲ büyük karıştırma kapağı
- ⑳ kalın dilimleme/ kaba rendeleme disk
- ㉑ ince dilimleme/ ince rendeleme disk
- ㉒ ince (Julienne tarzı) doğrama disk
- ㉓ çok kaba rendeleme disk
- ㉔ ince rendeleme disk
- ㉕ standart doğrama disk
- ㉖ narenciye sıkacağı
- ㉗ spatula
- ㉘ disk muhafaza kutusu
- ㉙ öğütücü
- ㉚ sert meyve ve sebze sıkacağı

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 Cihazı çalıştırıp çalışma hızını seçin.
- Cihaz, kase ve kapak tam yerine oturmadığında çalışmaz.
- Kısa işlemler için çalıştırma düğmesini kullanın. Cihaz, düğme basılı tutulduğu sürece çalışacaktır.
- 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.

sıvılaştırıcının kullanımı

- 1 Conta halkasını ⑭ bıçakbirimine ⑮ takın.
- 2 Kabı bıçak birimi üzerine sabitleyin.
- 3 Malzemenizi kaba yerleştirin.
- 4 Doldurma kapağını kapağa takıp çevirin.
- 5 Doldurma kapağını, çıkıntı, kolun üzerine gelecek şekilde kaba takın (kapağı sökmek için çıkıntıyı ④ itin).
- 6 Sıvılaştırıcı kabını motor kısmına takın ve çevirek yerine oturtun ⑤.
- 7 Cihazı çalıştırmak için bir hız seçin ya da çalıştırma düğmesine basın.
- öneriler
- Mayonez hazırlarken, yağ dışındaki tüm malzemeleri sıvılaştırıcıya dökün. Yağı, cihaz çalışırken doldurma kapağına doldurun. Yağ, buradana yavaşça kabın içine sızar.
- Pate ve sos gibi kıvamlı karışımların biraz inceltmesi gerekebilir. Karışım işlenemeyecek kadar kıvamlıysa biraz daha sıvı ekleyin.

- Buz kırarken, küp şeklinde 6 buz parçası için 15 ml (1 tatlı kaşığı) su ekleyin. Buz kırmak için çalıştırma düğmesini kullanın. önemli
- Sıvılaştırıcıda karıştırmak istediğiniz sıcak sıvıların önce soğumasını bekleyin - düzgün takılmamış bir kapak yerinden çıktığında sıcak sıvı üzerinize sıçrayabilir.
- Sıvılaştırıcının uzun ömürlü olmasını sağlamak için 60 saniyeden daha uzun çalıştırmayın. Karışımınız doğru kıvama gelir gelmez, cihazı kapatın.
- Cihazınızda baharat işlemeyin - Baharatlar plastik kısımlara zarar verebilir.
- Cihaz, sıvılaştırıcı yerine tam oturmadığında çalışmaz.
- Sıvılaştırıcıyı çalıştırmadan önce içine kuru malzemeler koymayın. Gerekirse bu malzemeleri küçük parçalar halinde kesin, doldurma kapağını çıkartın ve cihaz çalışırken birer birer kabın içine atın.
- Sıvılaştırıcıyı, muhafaza kabı olarak kullanmayın. Sıvılaştırıcı kabı kullanımdan önce ve sonra boş olmalıdır.
- 1/2 litre üzerinde malzeme karıştırmayın - Milkshake gibi köpüklü sıvılar için bu miktar daha az olmalı.

değişik işlemler için hız seçimi

alet/ek parça	işlem	hız
bıçak	Kek yapımı	1 - 8
	Yağ ile un karıştırma	5 - 8
	Hamur işleri malzemelerinin karıştırılması için su ekleme	1 - 5
	Doğrama/ezme/pate	6 - 8
çırpıcı	yumurta akı	8
	yağsız gevrekler için yumurta ve şeker	8
	krema	5 - 8
hamur yoğurucu	mayalı karışımlar	1 - 2
diskler - dilimleme/rendeleme/ dilimleme	Sert gıdalar: Örn. havuç sert peynirler	5 - 8
	Yumuşak gıdalar: Örn. salatalık, domates	1 - 5
narenciye sıkacağı	Turunçgiller	1
meyve sıkacağı	Meyve ve sebzeler	8
sıvılaştırıcı	Az kıvamlı sıvılar, örn. gözleme hamuru, milkshake çorba, sos, pate ve mayonez	8
çoklu öğütücü	Tüm işlemler	8

azami kapasiteler

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

ek parçaların kullanımı

parçalar için kullanılacak hızlar yukarıdaki tablo belirtilmiştir.

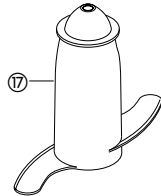
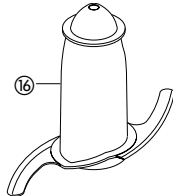
16 bıçak/17 hamur aleti

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

Mayalı hamur karışımları için hamur yoğurucusunu kullanın.

öneriler

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

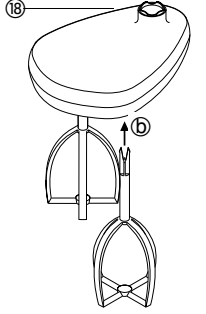


hamur yoğurucusu

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

18 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

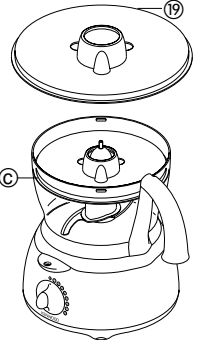
- 1 Tahrik mili ve kaseyi motor kısmına takın.
- 2 Çırpıcıları, tahrik milinin başlığına takın.
- 3 Çırpıcı takımını dikkatli bir şekilde çevirerek tahrik miline oturtun.
- 4 Malzemeleri ekleyin.
- 5 Kapağı takın - mil ucunun kapağın ortasına oturmasına dikkat edin.
- 6 Cihazı çalıştırın.

öneriler

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

19 büyük karıştırma kapağı

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



- 1 Tahrik mili ve kaseyi motor kısmına takın.
- 2 Bıçağı takın.
- 3 İşlenecek gıdaları ekleyin.
- 4 Kapağı, bıçağın üzerine yerleştirin ve kaseyi iç kenarındaki çıkıntıya C oturmasına dikkat edin. Kapağa yukarıdan baskı uygulamayın ve ortadaki tutma yerinden kavrayın.
- 5 Küçük kapağı takip cihazı çalıştırın.

dilimleme/rendeleme diskleri

Çift taraflı dilimleme/rendeleme diskleri - kalın 20, ince 21

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

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

ince (Julienne tarzı) doğrama diskleri u 22
Kullanım alanı: Julienne tarzı patates kızartması için patates; Salata, garnitür, casserole ve kızartmalar (örn. havuç, swede, korjet, salatalık) katı malzemeler kesmek için.

çok kalın rendeleme diskleri 23

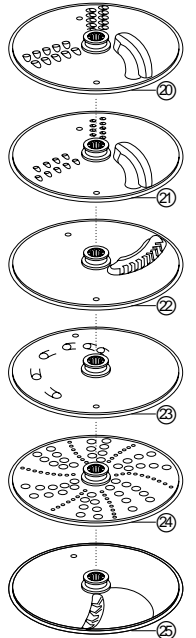
Kalın peynir ve havuç rendelemek için.

Çok ince rendeleme diskleri 24

Patates graten için Parmesan peyniri ve patates rendelemek için.

standart doğrama diskleri 25

Kullanım alanı: patates kızartması için patates; Salata ve sos için katı malzemeler (örn. havuç, salatalık) kesmek için.

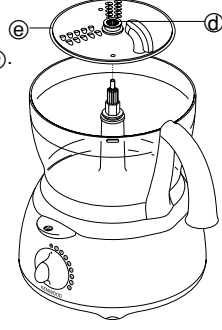


emniyet

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

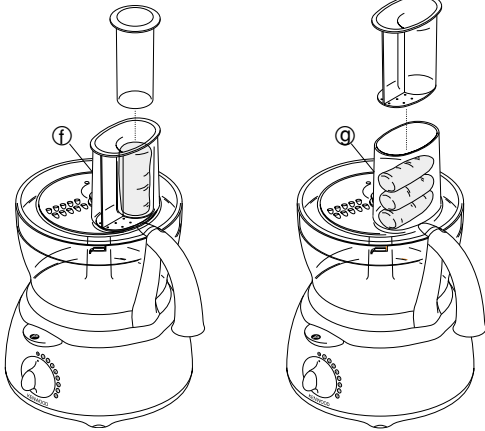
kesme bıçaklarının kullanımı

- 1 Tahrik milini ve kaseyi motor kısmına takın.
- 2 Diski, ortasındaki tutma yerinden kavrayarak doğru yüzü yukarıya bakacak şekilde ④ tahrik miline takın ③.
- 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.
- Dilimlerden ya da rendelerden: Dikey olarak yerleştirilen gıdalar ① yatay olarak yerleştirilen gıdalardan daha kısa kesilir ②.
- İşlemden sonra tabak ya da kasede daima küçük miktarda artık malzeme kalır.



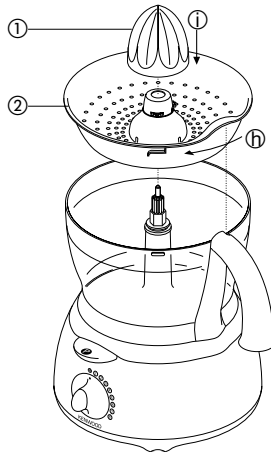
② narenciye sıkacağı

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

- 1 koni
- 2 süzgeç

narenciye sıkacağına kullanımı

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



③ öğütücü

Öğütücüyü otları kıymak, kuru yemiş ve çekirdek kahve öğütmek için kullanınız.

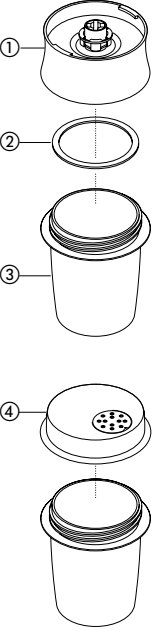
- 1 bıçak birimi
- 2 sızdırmaz halka
- 3 kavanoz
- 4 sıçrama önleme kapağı

emniyet

- Sürahiyi takmadan önce bıçak birimini hiçbir zaman öğütücüye takmayınız.
- Çoklu öğütücü aygıtı olduğu zaman hiçbir biçimde kavanozu çıkarmayınız.
- Bıçaklar çok keskindir. Bu yüzden bıçaklara elinizle dokunmayınız ve çocukları denetim altında tutunuz.
- Bıçakların çalışması tamamen durmadan çoklu öğütücüyü yerinden çıkarmayınız.

önemli uyarılar

- Öğütücünün çalışma ömrünü uzatmak için aygıtı sürekli olarak 30 saniyeden fazla çalıştırmayınız. Öğütüğünüz yiyecek istediğiniz kıvama gelince, aygıtı durdurunuz.
- Aygıtın plastik kısmına zarar verebileceği için baharatları öğütücüde öğütmeyiniz.
- Öğütücü düzgün olarak takılmadığı takdirde aygıt çalışmaz. Değirmeni yalnızca kuru içerikleri öğütmek için kullanınız.



değirmenin 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 Değirmeni çevirerek güç birimine sıkıca takınız.
- 6 Azami hızı ya da titreşim kumandasını kullanınız.
- 7 Öğütme işlemini tamamladıktan sonra bıçakları çıkartınız ve delikli kapağı yerine takınız. Daha sonra öğütüğünüz içerikleri delikli kapaktan serpebilirsiniz.
- Delikli kapak hava sızdırmaz niteliklidir.

faydalı bilgiler

- Otları kıymadan önce yıkayınız ve kurulayınız.

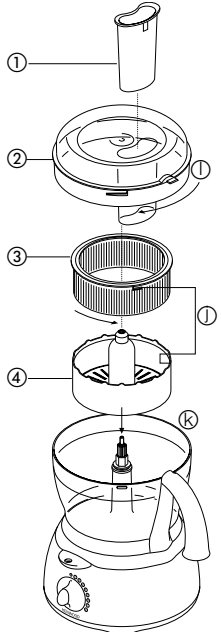
④ sert meyve ve sebze sıkacağı

Sert meyve sıkacağı ve sebze suyu sıkmak 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 sıgacak biçimde küçük parçalar halinde kesin.
- 6 Aygıtı çalıştırınız ve yiyecekleri iticiyle düzenli olarak besleme borusuna itin. 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

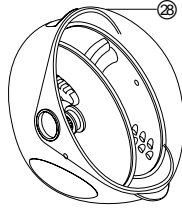
- Yiyecek işleyici titreşim yapmaya başlarsa, aygıtı durdurunuz ve süzgeci temizleyiniz (meyve ya da sebzenin etli kısımları öğütücüde eşit olarak dağılmazsa, yiyecek işleyici titreşmeye başlar).
- Her işlemde en çok 450gr yiyecek sıkınız. Her sıkımdan sonra süzgeci ve iç çanağı temizleyiniz.
- Meyve ve sebzeleri sıkımadan 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 sıkacağı kullanınız.

bakım ve temizlik

- Temizliğe başlamadan önce daima cihazı kapatıp fişini prizden çekin.
- Bıçaklar çok keskindir. Takıp çıkartırken çok dikkatli davranın.
- Dilimleme/rendeleme disklerini verilen muhafaza kutusunda muhafaza edin ②.
- Bazı gıdalar, plastiğin rengini değiştirecektir. Bu durum normaldir. Plastiğe zarar gelmez ve yiyeceklerinizin tadını etkilemez. Biraz sıvı bitkisel yağ sürülmüş bir bez ile ovarak bu durumu giderebilirsiniz.



motor kısmı

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

sıvılaştırıcı / öğütücü

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

İkili çırpıcı

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

tüm diğer parçalar

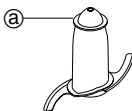
- Elle yıkayıp kurutun.
- Ya da aygıtın parçalarını bulaşık makinesinin üst rafında yıkayabilirsiniz.

yetkili servis ve müşteri hizmetleri

- Arızalı elektrik kabloları güvenlik nedeniyle değiştirilmelidir. Bunun için Kenwood ya da yetkili bir Kenwood servisine başvurabilirsiniz.
- Cihazınızın,
- kullanımı
- bakımı ya da onarımı ile ilgili yardım almak için cihazı satın aldığınız mağazaya başvurun.

bezpečnostní zásady

- Nože a kotouče jsou velmi ostré, zacházejte s nimi opatrně. **Sekací nůž držte při používání i čištění vždy za držadlo ③ nahoru, s ostřím směrem od sebe.**
- Sekací nůž vždy nejdříve vyjměte z pracovní nádoby, teprve pak ji vyprázdněte.
- Do pracovní nádoby a nádoby mixéru nesahejte a nevkládejte náčiní, pokud je přívodní kabel spotřebiče v zásuvce.
- Vypněte a vytáhněte ze zásuvky:
 - před nasazováním nebo snímáním dílů
 - po použití
 - před čištěním
- Potraviny nikdy netlačte do plnicího hrdla prsty. Vždy používejte přiložené pěchovače.
- Před sundáním víka z pracovní nádoby nebo z mixéru, nebo před demontáží mixéru/mlýnku z hnací jednotky:
 - spotřebič vypněte;
 - počkejte, až se nasazené doplňky/nože úplně zastaví;
 - Dávejte pozor, abyste neodšroubovali nádobu mixéru nebo mlýnek od sekacích nožů.
- Horké tekutiny nechte před nalitím do nádoby mixéru vychladnout - pokud víko není nasazeno pevně a uvolní se, mohl by vás mixér potřísnit.
- 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.**
- Tento spotřebič nesmějí bez dozoru obsluhovat malé děti ani nemocní či jinak oslabené osoby.
- Nepoužívejte příslušenství neschválené výrobcem.
- Nedovolte dětem, aby si s tímto spotřebičem hrály.
- 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.
- Kuchyňský robot používejte pouze v domácnosti k účelům, pro něž je určen.



než spotřebič zapojíte do zásuvky

- Zkontrolujte, zda elektrický proud v rozvodu odpovídá údajům uvedeným na spodní straně spotřebiče.
- Tento spotřebič odpovídá směrnici Evropského hospodářského společenství č. 89/336/EHS.

před prvním použitím

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

legenda

kuchyňský robot

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

mixér

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

doplňkové příslušenství

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

- ⑯ sekací nůž
- ⑰ hnětač těsta
- ⑱ šlehač se dvěma metlami
- ⑲ maxi kryt
- ⑳ kotouč na silné plátky/strouhání na hrubo
- ㉑ kotouč na tenké plátky/strouhání na jemno
- ㉒ jemný krájecí kotouč
- ㉓ velmi hrubý strouhací kotouč
- ㉔ kotouč na velmi jemné strouhání
- ㉕ normální krájecí kotouč
- ㉖ lis na citrusové ovoce
- ㉗ stěrka
- ㉘ krabice na kotouče
- ㉙ mlýnek
- ㉚ odstředivka šťáv

jak používat kuchyňský robot

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

upozornění

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

jak používat mixér

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

tipy

- Při výrobě majonézy dejte do mixéru všechny přísady kromě oleje. Olej přidávejte pozvolna za chodu tak, aby se se směsí spojil.

- Husté směsi, např. paštiky a pomazánky, je někdy nutné stírat se stěn nádoby. Takovou směs může být jednodušší zředít.
- Při drcení ledu přidejte na každých 6 ledových kostek 15 ml (1 pol. lžiči) vody. Použijte pulsní spínač.

upozornění

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

volba rychlosti podle funkce

nástroj/doplněk	funkce	rychlost
sekací nůž	Příprava dortu	1 - 8
	Spojení tuku s moukou	5 - 8
	Vmíchání vody	1 - 5
	přísady do těsta	6 - 8
šlehač	Rozsekání/rozmixování/paštiky	8
	vaječné bílky	8
	vejce a cukr do piškotových těst bez tuku	5 - 8
smetana	5 - 8	
hnětač těsta	kynuté těsto	5 - 8
kotouče - plátkovací/ strouhací/ krájecí	Suroviny pevné konzistence - mrkev, tvrdé sýry	5 - 8
	Potraviny měkčí konzistence - okurky, rajčata	1 - 5
lis na citrusové plody	Citrusové ovoce	1
odstředivka stáv	ovoce a zelenina	8
mixér	lehčí směsi: lité těsto, mléčné koktejly	8
	Polévky, omáčky, paštika a majonéza	8
univerzální mílněk	univerzální	8

maximální množství

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

jak používat příslušenství

rychlost pro každý doplněk viz tabulku výše.

16 sekací nůž/17 hnětač těsta

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

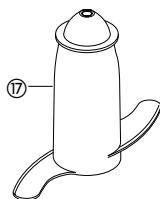
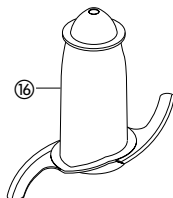
Sekací nůž použijte na pečivo a koláče, k sekání syrového a vařeného masa, zeleniny, ořechů, k přípravě paštik, pomazánek, krémových polévek a k výrobě strouhanky z pečiva a chleba. Není-li součástí výbavy hnětač, můžete použít sekací nůž i k přípravě kynutého těsta.

Hnětač se používá na kynuté těsto.

tipy

sekací nůž

- Maso, chléb a zeleninu pokrájte asi na 2cm kousky.
- Pečivo nakrájené na kousky vhažujte do plnicího hrdla za chodu.
- Připravujete-li těsto, nakrájete ještě tuhý tuk z chladničky na 2cm kostky.



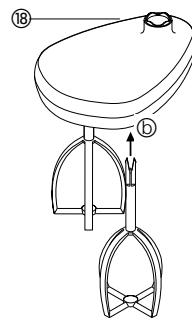
- Nenechávejte směs zpracovávat příliš dlouho.

hnětač těsta

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

18 šlehač se dvěma metlami

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



jak používat šlehač

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

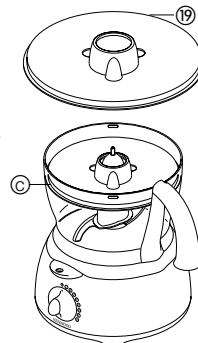
tipy

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

19 maxi kryt

Při zpracovávání tekutin používejte sekací nůž s maxi krytem. Umožňuje zvětšit objemovou kapacitu nádoby z 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 19. **Na kryt netlačte, držte ho za úchytku uprostřed.**
- 5 Nasadte víko a zapněte.



plátkovací/strouhací kotouče

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

Strouhací stranu používejte na sýry, mrkev, brambory a potraviny podobné konzistence.

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

jemný krájecí kotouč 22

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

velmi hrubý strouhací kotouč 23

Strouhá nahrubo sýr a mrkev.

kotouč na velmi jemné strouhání 24

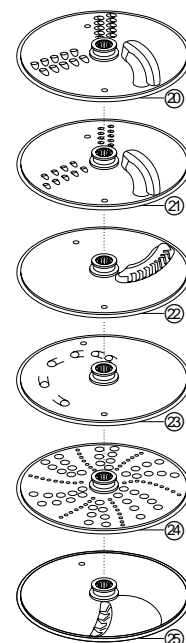
Ke strouhání parmezánu a brambor do bramborových knedlíků.

normální krájecí kotouč 25

Používejte ke krájení brambor na jemné hranolky, surovin pevné konzistence do salátů a omáček (mrkev, okurka).

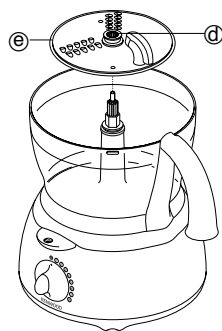
bezpečnostní zásady

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



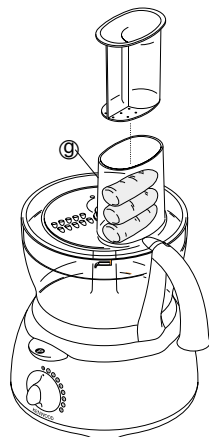
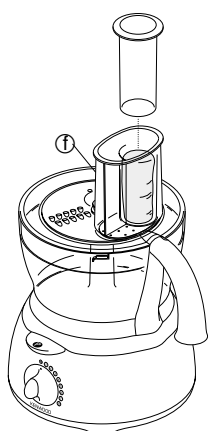
jak používat řezné kotouče

- 1 Na pohonnou jednotku nasadíte hnací hřídel a nádobu.
- 2 Kotouč uchopíte za úchytku uprostřed ④ a nasadíte na hřídel správnou stranou nahoru ③.
- 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 nekrajejte na příliš malé kousky. Plnicí hrdlo by se mělo zaplnit co nejvíce do šířky. Suroviny pak při zpracování neujiždějí na stranu. Někdy je lepší použít malé plnicí hrdlo.
- Použijete-li krájecí kotouč, vkládejte suroviny vodorovně.
- Při krájení na plátky nebo strouhání: svisle umístěné suroviny ① se zpracují na kratší kousky a vodorovně umístěné suroviny ② na delší.
- Po každém použití kotoučů zůstane na kotouči nebo v nádobě trochu nezpracovaných surovin.



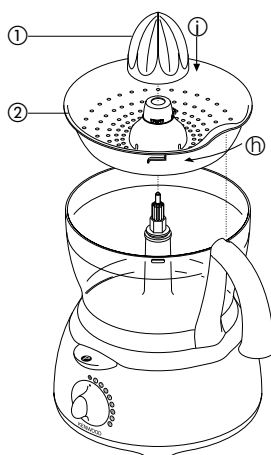
② lis na citrusové plody

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

- ① kužel
- ② sítko

jak používat lis na citrusy

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



③ mlýnek

Mlýnek používejte k sekání zeleného koření a ke mletí ořechů a kávových zrn.

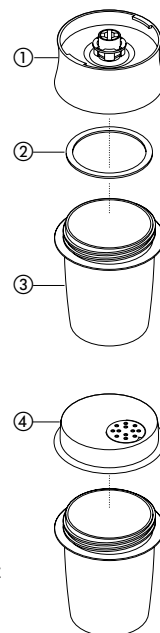
- ① nožová jednotka
- ② těsnicí kroužek
- ③ džbán
- ④ víko s výsypkou

bezpečnostní zásady

- Sekací nože nesmíte upevnit na hnací jednotku bez namontované nádoby.
- Nádobku neodšroubovávejte, pokud je mlýnek nasazen na hnací jednotce.
- Nedotýkejte se ostří sekacích nožů. Sekací jednotku skladujte mimo dosah dětí.
- Mlýnek z hnací jednotky nesundávejte, dokud se sekací nože zcela nezastaví.

důležité

- Životnost mlýnku prodloužíte, když ho nenecháte běžet bez přerušování déle než 30 vteřin. Mlýnek vypněte okamžitě, jakmile dosáhnete požadované jemnosti.
- Nemixujte tvrdá koření, mohla by poškodit umělou hmotu.
- Kuchyňský strojek se nerozběhne, pokud na něm mlýnek není správně upevněn.
- Používejte pouze suché komponenty.



použití mlýnku

- 1 Vložte komponenty do nádoby. Nádobku zaplňte maximálně do poloviny.
- 2 Vložte těsnění do nožové jednotky.
- 3 Obráťte nožovou jednotku dnem vzhůru. V této poloze ji umístěte na nádobku.
- 4 Našroubujte ji na nádobku a dobře utáhněte.
- 5 Umístěte mlýnek na pohonnou jednotku a upevněte jej pootočením.
- 6 Spusťte na maximální rychlost nebo použijte pulzovací funkce.
- 7 Po skončení mletí můžete nožovou jednotku nahradit víkem s výsypkou.

poznámky

- Zelení koření musí být před sekáním čisté a suché.

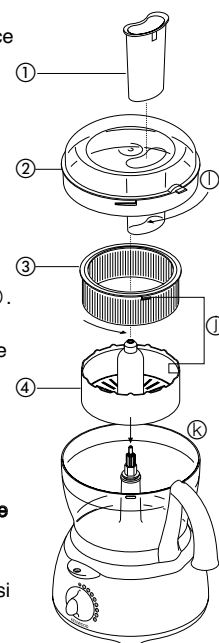
③ odstředivka šťáv

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 ①.
- 3 Vnitřní misku vložte do pracovní nádoby strojek ④.
- 4 Víko odstředivky nasadíte na pracovní nádobu, otočte s ním, až se uzamkne a plnicí hrdlo se ocitne přímo nad držadlem pracovní nádoby ①.
- 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

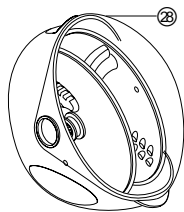
- Pokud strojek začne že při použití odstředivky vibrovat, vypněte ho a vyčistěte sítko. (Vibrování strojku ž je způsobeno nerovnoměrným rozložením dužiny.)
- Zpracovávejte najednou jen malá množství ovoce či zeleniny (maximálně 450 g) a sítko a vnitřní misku pravidelně vyprazdňujte.
- Před zpracováním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

radý

- 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.
- Plátkovací/strouhací kotouče ukládejte do přiložené krabice 23.
- Některé potraviny způsobují změnu barevného odstínu plastických hmot. Jde o běžnou věc, plastický materiál se tím nepoškodí a chuť jídel zůstane stejná. Zbarvení je možné odstranit hadříkem navlhčeným v rostlinném oleji.



pohonná jednotka

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

mixér/mlýnek

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

šlehač se dvěma metlami

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

ostatní díly

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

servis a péče o zákazníka

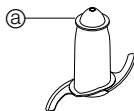
- Poškozený přívodní kabel musí z bezpečnostních důvodů vyměnit opravná firma Kenwood, nebo opravná firmou Kenwood pověřená.

Potřebujete-li radu nebo pomoc ve věci:

- používání spotřebiče
 - údržby nebo opravy
- Obraťte se na obchod, kde jste spotřebič zakoupili.

bezpieczeństwo

- Noże i tarcze tnące są ostre; należy obchodzić się z nimi ostrożnie. **Zawsze trzymać noże za wierzch uchwytu ③, z dala od krawędzi tnącej, zarówno podczas użytkowania, jak i podczas czyszczenia.**
- Przed opróżnieniem miski zawsze wyjmować ostrze.
- Gdy urządzenie jest podłączone do zasilania, nie wkładać rąk do miski ani do miksera.
- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę:
 - przed dołączeniem lub wyjęciem jakiejś części
 - po użyciu
 - przed czyszczeniem
- Nigdy nie wkładać palców do podajnika. Zawsze używać dostarczonego popychacza(czy).
- Przed zdjęciem pokrywy z miski lub zdjęciem miksera/młynka z korpusu z silnikiem:
 - wyłączyć urządzenie;
 - poczekać, aż wszystkie elementy /ostrza całkowicie się zatrzymają;
 - Uważaj, aby nie odkręcić dzbanka miksera lub młynka od zespołu ostrzy.
- Przed mieszaniem gorących płynów w mikserze należy je ostudzić – w przypadku źle założonej pokrywy może dojść do ochłapania
- 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.**
- Urządzenia tego nie powinny obsługiwać dzieci, ani osoby niepełnosprawne bez nadzoru.
- Nie należy używać niedozwolonego wyposażenia.
- Nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez dozoru.
- Nigdy nie używać uszkodzonego urządzenia. Oddać je do sprawdzenia lub naprawy: patrz 'serwis'.
- Nie dopuścić, aby korpus urządzenia, kabel lub wtyczka zamokły.
- Nie pozwalać, aby kabel zwisał z krawędzi stołu lub blatu kuchennego albo dotykał gorących powierzchni.
- Urządzenie powinno być użytkowane zgodnie z jego przeznaczeniem i tylko w domu.



przed podłączeniem urządzenia

- Upewnić się, że napięcie sieci jest takie samo jak podane na spodzie urządzenia.
- Urządzenie jest zgodne z Dyrektywą UE 89/336/EEC.

przed użyciem urządzenia po raz pierwszy

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

wykaz części

malakser

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

mikser

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

dodatkowe wyposażenie

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

- ⑯ nóż
- ⑰ narzędzie do zagniatania ciasta
- ⑱ trzepaczka podwójna z przekładnią
- ⑲ osłona maxi-blend
- ⑳ tarcza do grubych plasterków /siekania zgrubnego
- ㉑ tarcza do cienkich plasterków /siekania na drobno
- ㉒ tarcza do siekania cienkich frytek (styl Julienne)
- ㉓ tarcza do siekania bardzo zgrubnego
- ㉔ tarcza drobna
- ㉕ tarcza do siekania frytek
- ㉖ wyciskacz do cytrusów
- ㉗ szpatułka
- ㉘ pudełko na tarcze
- ㉙ młynek
- ㉚ sokowirówka

jak używać malaksera

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

jak używać miksera

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

wskazówki

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

ważne

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

wybór prędkości dla poszczególnych funkcji

narzędzie /wyposaż.	funkcja	prędkość
nóż	przygotowywanie ciasta	1 – 8
	ucieranie tłuszczu z mąką	5 – 8
	dodawanie wody do połączenia składników ciasta	1 – 5
	siekanie/puree/pasztesy	6 – 8
trzepaczka	białka	8
	jajka i cukier do biszkoptów bez tłuszczu	8
	śmietana	5 – 8
narzędzie do ciasta	ciasta drożdżowe	5 – 8
tarcze – plasterki/ siekanie/ krojenie frytek	twarde składniki, np. marchewka, twarde sery miękkie składniki, np. ogórki pomidory	5 – 8 1 – 5
wyciskacz do cytrusów	owoce cytrusowe	1
sokowirówka	owoce i warzywa	8
mikser	rzadkie mieszanki, np. ciasto ubijane, napoje z mleka, zupy, sosy, pasztesy i majonez	8
multimilnynek	całość przeróbki	8

maksymalna pojemność

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

jak używać dodatkowego wyposażenia

patrz tabela z prędkościami dla każdego narzędzia powyżej

16 nóż/17 narzędzie do wyrabiania ciasta

Nóż jest narzędziem najbardziej wszechstronnym ze wszystkich. Konsystencja po przerobieniu będzie zależała od długości czasu obróbki.

Aby otrzymać twardszą konsystencję, należy używać przycisku pracy impulsowej.

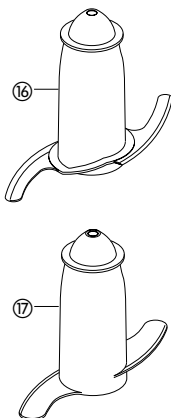
Noża można używać do przygotowywania ciast, siekania surowego i gotowanego mięsa, warzyw, orzechów, pasztetów, sosów, rozdrabniania zup, a także do kruszenia biszkoptów i suchego chleba. Jeśli w zestawie nie ma załączonego narzędzia do wyrabiania ciasta, można użyć do tego celu noża.

Do wyrabiania ciasta drożdżowego używać specjalnego narzędzia.

wskazówki

nóż

- Przed przetwarzaniem pociąć mięso, chleb, warzywa na kostki o wielkości ok. 2cm (3/4 cala).
- Biszkopty połamać na kawałki i dodawać, gdy urządzenie pracuje.



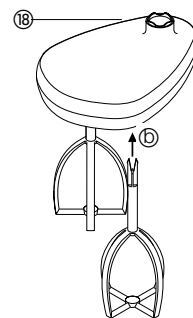
- Przy przygotowywaniu ciasta dodawać tłuszcz wprost z lodówki pokrojony na 2-cm kostki.
- Uważać, aby nie przetwarzać zbyt długo.

narzędzie do ciasta

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

18 trzepaczka podwójna z przekładnią

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



jak używać trzepaczki

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

wskazówki

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

19 osłona maxi-blend

Podczas mieszania płynów należy używać wraz z nożem osłony maxi-blend. Pozwala to na zwiększenie objętości płynu z 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 19. Nie naciskać na osłonę, przytrzymać ją za środkowy uchwyt.
- 5 Założyć pokrywkę i włączyć urządzenie.

tarcze krojące/siekające

tarcze obustronne krojące /siekające – grube 20 cienkie 21

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

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

tarcza do drobnego siekania (styl Julienne) 22

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

Tarcza ekstra zgrubna 23

Nadaje się do zgrubnego siekania sera i marchewki.

Tarcza drobna 24

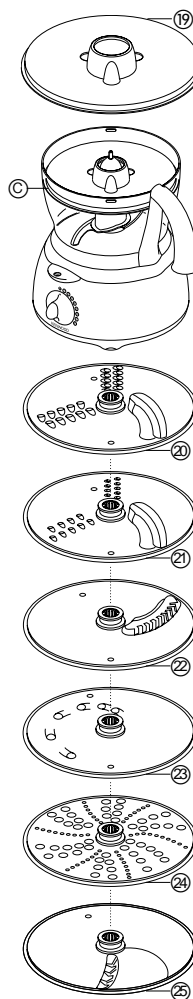
Do tarcia parmezanu i ziemniaków na knedle.

Standardowa tarcza siekająca 25

Do siekania ziemniaków na cienkie frytki francuskie, twardych składników na sałatki i sosy (np. marchewka, ogórki).

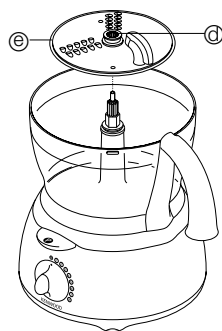
bezpieczeństwo

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



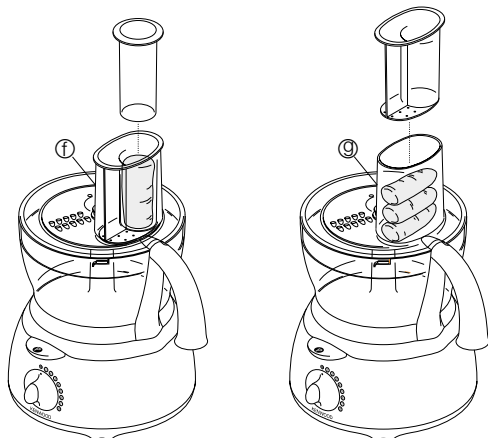
jak używać tarczy tnących

- 1 Umieścić wałek napędzający i miskę na korpusie.
- 2 Trzymając tarczę za środkowy uchwyt ① umieścić ją na wałku odpowiednią stroną do góry ②.
- 3 Założyć pokrywkę.
- 4 Wybrać odpowiedni rodzaj podajnika. W popychaczku 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 ④ daje mniejsze kawałki niż żywność ułożona poziomo ①.
- Zawsze po przetworzeniu pozostanie pewna ilość odpadów na tarczy lub w misce.



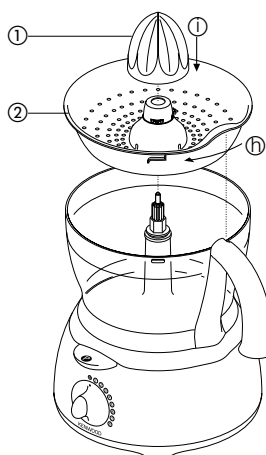
② wyciskacz do cytrusów

Należy używać go do wyciskania soku z owoców cytrusowych, np. z pomarańczy, cytryn, 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 ①.
 - 3 Umieścić stożek na wałku napędzającym przekręcając go tak, aby opadł całkowicie na dół ②.
 - 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.



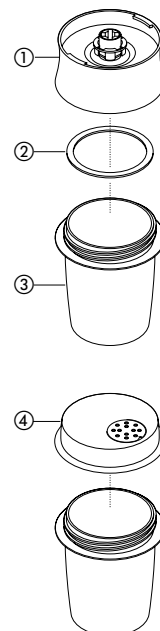
③ młynek

Używaj młynka do mielenia przypraw ziołowych, orzechów i kawy.

- 1 zespół noży
- 2 uszczelka
- 3 stoik
- 4 wieczko z sitkiem

bezpieczeństwo

- Nigdy nie zakładaj zespołu ostrzy na korpus bez założonego stoika.
 - Nigdy nie odkręcaj stoika, gdy młynek jest założony na korpusie.
 - Nie dotykaj ostrych brzości. Trzymaj zespół ostrzy z dala od dzieci.
 - Nigdy nie zdejmuj multi-młynka, dopóki ostrza nie zatrzymają się całkowicie.
- uwaga**
- Aby zapewnić sobie długoletnie użytkowanie młynka, nigdy nie włączaj go na dłużej, niż 30 sekund. Wyłącz natychmiast po uzyskaniu żądanej konsystencji.
 - Nie przerabiał przypraw korzennych, gdyż mogą one uszkodzić tworzywo sztuczne.
 - Urządzenie się nie włączy, jeśli młynek będzie niewłaściwie założony.
 - Używaj wyłącznie do produktów suchych.



jak używać młynka

- 1 Włóż składniki do stoika napelniając nie więcej, niż do połowy.
 - 2 Załóż gumową uszczelkę w zespole ostrzy.
 - 3 Obróć zespół ostrzy spodem do góry. Włóż go do stoika, ostrzami do dołu.
 - 4 Nakręć podstawkę na stoik, dobrze dociągając w palcach.
 - 5 Załóż młynek na korpusie z silnikiem i obróć, aby go zabezpieczyć.
 - 6 Załącz prędkość maksymalną, względnie używaj pracy impulsowej.
 - 7 Po zmieleniu na miejsce zespołu ostrzy można założyć wieczko z sitkiem i posypywać ze stoika.
- Wieczko z sitkiem nie jest hermetycznie szczelne.
- wskazówki**
- Przyprawy ziołowe najlepiej się mielą, gdy są czyste i suche.

④ sokowirówka

Używaj sokowirówki do wyciskania soku z owoców twardych i warzyw.

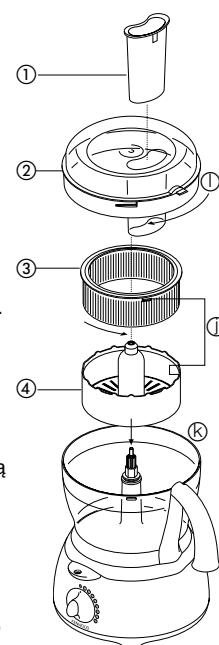
- 1 popychacz
- 2 pokrywa
- 3 sitko
- 4 miska wewnętrzna

jak używać sokowirówki

- 1 Załóż wałek napędowy i miskę na korpus z silnikiem.
- 2 Zablokuj sitko w misce wewnętrznej ①.
- 3 Włóż miskę wewnętrzną do miski malakserskiej ②.
- 4 Załóż pokrywę sokowirówki na miskę i obróć, aż się zarygluje; rura podająca powinna się znaleźć nad rękojęścią ③.
- 5 Pokrój surowiec na małe kawałki, które się zmieszczą w rurze podającej.
- 6 Włącz i równomiernie spychaj surowiec w dół posługując się popychaczem - **nigdy nie wkładaj palców do rury podającej.** Zepchnij do końca jedną porcję przed włożeniem następnej.
- 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).




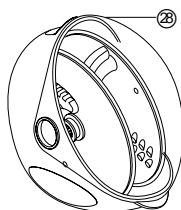
- Przerabiaj niewielkie ilości na raz (co najwyżej 45 dag) i regularnie opróżniaj sitko i miskę wewnętrzną.
- Przed przeróbką usuń pestki i nasiona (np. ze śliwek, słodkiej papryki i melona) oraz twardą skórkę (np. melon, ananas). Nie jest konieczne obieranie jabłek lub gruszek.

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 wyłączyć urządzenie i wyjmować wtyczkę.
- Ostrożnie obchodzić się z nożami i tarczami, gdyż są bardzo ostre.
- Tarcze krojące /siekające przechowywać w załączonym pudełku .
- 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

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

mikser/młynek

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

trzepaczka

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

inne części

- Umyć ręcznie i osuszyć.
- Alternatywnie można je zmywać na górnej półce zmywarki do naczyń.

serwis i obsługa klienta

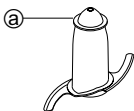
- Jeśli kabel ulegnie uszkodzeniu, to z uwagi na bezpieczeństwo, powinien go wymienić wyłącznie pracownik firmy Kenwood lub autoryzowany punkt naprawczy firmy Kenwood.

Jeśli potrzebna jest pomoc w sprawie:

- Korzystania z urządzenia
 - Serwisu lub naprawy
- Należy skontaktować się ze sklepem, w którym urządzenie zostało zakupione.

biztonság

- Legyen óvatos: a késpengék és a vágólapok nagyon élesek. **A késpengét mindig fent a tengelynél ①, az éltől távol fogja meg használat és tisztítás közben.**
- A keverőedény kiürítése előtt mindig vegye ki a késpengét.
- Amíg a készülék feszültség alatt van, ne tegyen semmit, illetve ne nyúljon kézzel a keverőedénybe vagy a lékésztítőbe.
- Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozódugaszt:
 - az alkatrészek behelyezése vagy kiemelése előtt,
 - használat után,
 - tisztítás előtt.
- Soha ne az ujjával, hanem mindig a tartozékként mellékelt tömőrúddal/tömőrudakkal nyomja át az alapanyagot az adagolótölcséren.
- A keverő-edény fedelének levétele előtt, illetve mielőtt a turmixoló/darálót leveszi a meghajtó egységről:
 - kapcsolja ki a készüléket;
 - várjon addig, amíg a tartozék/pendék mozgása teljesen megszűnik;
 - Ügyeljen arra, hogy a turmixoló/daráló edényt ne csavarja le a forgókésről.
- A lékésztítőbe való betöltésük előtt hagyja a forró folyadékokat lehűlni; könnyen összefröcskölkölni magát, ha nem szorítja jól rá a fedőt és az lejön.
- Soha ne a fedővel, hanem mindig a be/ki sebességszabályozóval kapcsolja a készüléket.
- **A reteszelő szerkezet túlfeszítése a készülék meghibásodásával járhat, és sérülést okozhat.**
- Kiskorú gyermekek és fizikai támogatásra szoruló (idősek, betegek) csak felügyelet mellett használhatják a készüléket.
- Csak engedélyezett tartozékot használjon.
- Ne engedje, hogy gyermekek játékszernek használják a készüléket.
- 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 érintkezzen forró felülettel.
- A készüléket csak rendeltetészerűen, háztartási célokra használja.



a készülék bekapcsolása előtt

- Ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a készülék alján feltüntetett értékkel.
- Ez a készülék megfelel az Európai Gazdasági Közösség 89/336/EGK sz. irányelvének.

az első használat előtt

- 1 Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, többek között a vágókés pengéjének műanyag védőborítót. **Legyen óvatos, mert a késpengék nagyon élesek.** A védőborítótokat 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.

jelmagyarázat

alapkészülék

- ① géptest
- ② levehető hajtótengely
- ③ keverő edény
- ④ fedő
- ⑤ adagolótölcsér
- ⑥ tömőrudak
- ⑦ biztonsági reteszelő szerkezet
- ⑧ hálózati vezeték tárolója
- ⑨ impulzuskapcsoló
- ⑩ sebességszabályozó

lékésztítő

- ⑪ záródugó
- ⑫ fedő
- ⑬ korsó
- ⑭ tömítőgyűrű
- ⑮ pengecsoport

további tartozékok

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

- ⑯ késpenge
- ⑰ tésztakeverő
- ⑱ habverő
- ⑲ mixer terelőlap
- ⑳ vastag szeletelőlap/durva reszelőlap
- ㉑ vékony szeletelőlap/finom reszelőlap
- ㉒ finom aprítólap
- ㉓ extra durva reszelőlap
- ㉔ reszelőlap
- ㉕ standard aprítólap
- ㉖ citrusfacsaró
- ㉗ kislapát
- ㉘ laptároló doboz
- ㉙
- ㉚

a robotgép használata

- 1 A levehető tengelyt rögzítse a meghajtó egységre ①.
 - 2 Ezután igazítsa meg a keverőedényt, majd annak fogóját a készülék hátlapja felé téve rögzülésig forgassa az óramutató járásának megfelelő irányában ②.
 - 3 Válasszon ki egy tartozékot, és rögzítse azt a hajtótengelyre.
 - Minden esetben előbb rögzítse a keverőedényt és a tartozékot, és csak ezután töltse be a keverőedénybe a hozzávalókat.
 - 4 A fedőt ④ 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 a készüléket, és válassza meg a sebességet.
 - **A keverőedény és a fedő nem megfelelő illesztése esetén a készülék nem üzemel.**
 - A rövid mixelésekhez használja az impulzuskapcsolót, amit végig lenyomva kell tartania.
 - 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.

a lékésztítő használata

- 1 Illessze a tömítőgyűrűt ⑭ a pengecsoporra ⑮.
 - 2 A korsót csavarja rá a pengecsoporra.
 - 3 Tegye bele az összetevőket a korsóba.
 - 4 Helyezze be a fedőbe, majd fordítsa el a záródugót.
 - 5 Úgy rögzítse a korsóra a fedőt, hogy annak kiálló nyelvecskéje a fogó fölé kerüljön (a fedő zárjának oldásához nyomja meg a nyelvecskét ④.)
 - 6 Helyezze a lékésztítőt a géptestre, és elforgatva rögzítse ⑤.
 - 7 Válasszon ki egy sebességfokozatot, vagy használja az impulzuskapcsolót.
- ötletek**
- Majonéz készítésekor az olaj kivételével tegyen bele minden hozzávalót a lékésztítőbe, majd az olajat töltse be a bekapcsolt készülék fedőjének záródugójába, és hagyja lecsorogni.

- Elképzelhető, hogy a sűrű keverékeket (pl. pástétomok) le kell kaparni. Szükség esetén adjon még hozzá folyadékot.
- Jég aprításakor adagoljon be vizet (minden 6 jégkockára 15 ml). Használja az impulzuskapcsolót.

fontos

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

a funkciónak megfelelő sebesség megválasztása

adapter/tartozék	funkció	sebesség-fokozat
késpenge	Tortakészítés	1 - 8
	Liszt eldolgazása zsírral	5 - 8
	Tészta hozzávalóinak összegyűrése vízzel	1 - 5
	Aprítás/pürékészítés/pástétomok	6 - 8
habverő	Tojásfehérje	8
	Tojás és cukor zsírnélküli tésztaalaphoz	8
	Krém	5 - 8
tésztakeverő	Kelt tészta keverékek	5 - 8
szeletelőlapok/ reszelőlapok/ aprítólapok	Kemény élelmiszerek (pl. sárgarépa, kemény sajtok) Lágyabb élelmiszerek (pl. uborka, paradicsom)	5 - 8 1 - 5
citrusfacsaró	Citrusfélék	1
Citrusfacsaró	Gyümölcs és zöldségek	8
lékészítő	Hígabb keverékek (pl. híg tészták, turmixok) Levesek, mártások, pástétom és majonéz	8
Univerzális daráló	Feldolgozás	8

a robotgéppel feldolgozható maximális mennyiségek

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

a tartozékok használata

Az egyes tartozékoknál alkalmazott sebességfokozatot lásd a fenti táblázatban.

16 késpenge/17 tésztakeverő

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

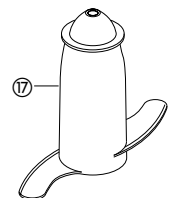
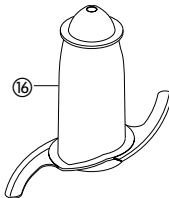
A késpenge használható torta- és süteménykészítéshez, nyers és főtt hús, zöldségfélék és dió aprításához, pástétomokhoz, mártásokhoz, pürékhez és levesekhez, valamint zsemlemorzsa készítéséhez száraz kenyérből vagy zsemleléből. Tésztakeverő hiányában kelt tészta keverékekhez is igénybe vehető.

A tésztakeverő kelt tészta keverékekhez használatos.

ötletek

késpenge

- A húst, kenyeret és zöldségféléket feldolgozás előtt vágja kb. 2 cm-es kockákra.
- A száraz zsemlelét tördelje darabokra, és működés közben helyezze be az adagolótolcséren keresztül.
- Süteménykészítéskor közvetlenül hűtőből kivett, 2 cm-es kockákra vágott margarint használjon.



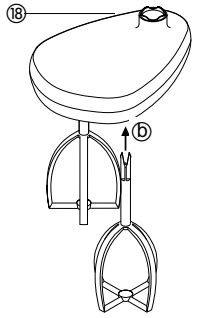
- Vigyázzon, nehogy túl sokáig végezze a feldolgozást.

tésztakeverő

- Tegye bele a száraz hozzávalókat a keverőedénybe, majd a folyadékot a készülék járatása közben töltsse be az adagolótolcséren 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.

18 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 Illesse a hajtótengelyt és a keverőedényt a géptestre.
- 2 Nyomja be jól a két verőpálcát a hajtófejbe 18.
- 3 Óvatosan forgatva illesse helyére a habverőt.
- 4 Adagolja be a hozzávalókat.
- 5 Illesse helyére a fedőt ügyelve arra, hogy a tengely csúcsa a fedő közepébe csússzon.
- 6 Kapcsolja be a készüléket.

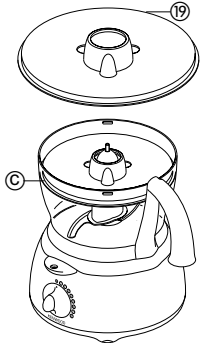
ötletek

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

19 mixer terelőlap

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

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



szeletelő/reszelőlapok

megfordítható szeletelő/reszelőlapok - vastag 20, vékony 21

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

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

finom aprítólemez 22

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

extra durva reszelőlap 23

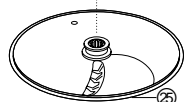
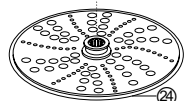
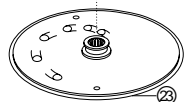
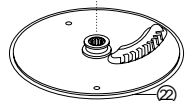
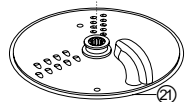
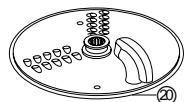
Sajt és répa durva lereszeléséhez.

reszelőlap 24

Parmezán sajt és knédlihez való burgonya lereszeléséhez.

standard aprítólap 25

A sütnivaló burgonya, valamint saláták és mártások hozzávalóinak (pl. répa, uborka) felaprításához.

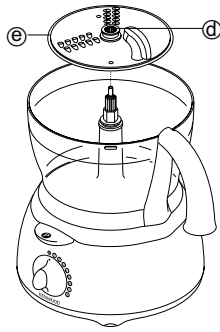


biztonság

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

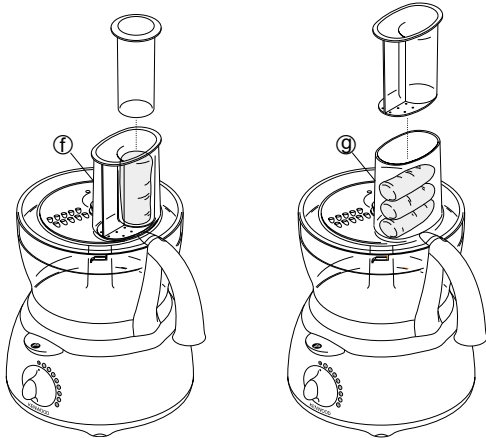
a vágólemezek használata

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



ötletek

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



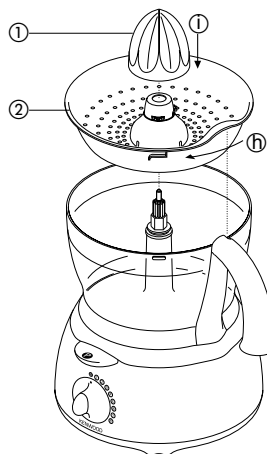
② citrusfacsaró

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

- ① kúp
- ② szűrő

a citrusfacsaró használata

- 1 Illesse a hajtótengelyt és a keverőedényt a géptestre.
- 2 Illesse be a szűrőt a keverőedénybe ügyelve arra, hogy a szűrő fogója közvetlenül a keverőedény fogója ④ 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.**



② daráló

A daráló fűszerek, dió és kávé őrlésére egyaránt használható.

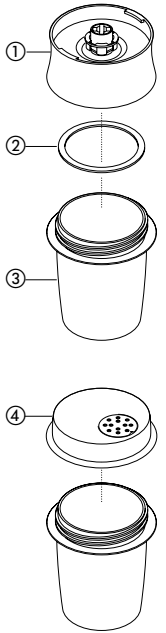
- ① daráló kés
- ② tömítő gyűrű
- ③ daráló edény
- ④ fedél, szórófejjel

biztonság

- A daráló edény nélkül soha ne szerelje fel a forgókést a robotgépre.
- Amíg a daráló a robotgépen van, ne csavarja le a daráló edényt.
- Ügyeljen arra, hogy ne érjen a daráló kés éleihez. A daráló kést mindig gyermekektől elzárva tárolja.
- A darálót csak akkor vegye le a robotgépről, ha a daráló kés forgása teljesen leállt.

fontos megjegyzések

- A motor kímélése érdekében soha ne használja a darálót egyhuzamban 30 másodpercnél tovább. Ha elérte a kívánt állapotot, azonnal állítsa le a készüléket.
- A fűszerek károsíthatják a készülék műanyagát, ezért feldolgozásukat kerülni kell.
- Ha a darálót helytelenül szereli fel a robotgépre, a motor nem indul el.
- A darálót csak száraz összetevők feldolgozására használja.



a daráló használata

- 1 A feldolgozandó ételt tegye a daráló edénybe. Az edényt legfeljebb félig tölts meg.
- 2 Helyezze a tömítő gyűrűt a daráló kés aljzatába.
- 3 A daráló kést fordítsa fejjel lefelé, és illesse a daráló edény szájára úgy, hogy a kés az edénybe érjen.
- 4 Csavarja az aljzatot az edényre, és kézzel szorítsa meg.
- 5 Illesse a darálót a meghajtó egységre, és fordítsa el addig, amíg rögzül.
- 6 Kapcsolja a robotgépet maximális sebességre vagy használja a rövid üzem gombot.
- 7 Ha elkészült a darálással, vegye le a daráló kést, és helyezze fel a fedelet: az elkészült port közvetlenül a darálóból szórhatja az ételre.

- A fedél nem zár légmentesen.

néhány jó tanács

- A fűszernövényeket lehetőleg tisztán és szárazon darálja.

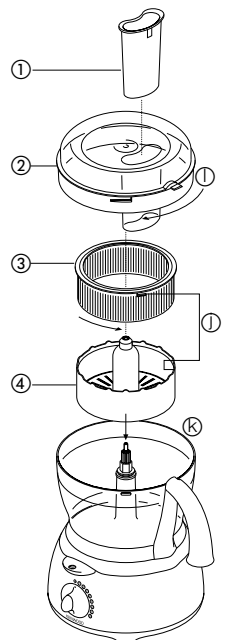
③ gyümölcscentrifuga

A gyümölcscentrifugával kemény húsú gyümölcsökből és zöldségekből készíthet ivólevet.

- ① tömörűd
- 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 ①.
- 3 Helyezze a belső edényt a keverő-edénybe ④.
- 4 Helyezze a speciális gyümölcscentrifuga-fedelet a keverő-edényre. Fordítsa el úgy, hogy a fedél az edényre rögzüljön és a töltőgarat az edény fogantyúja felé nézzen ①.
- 5 A feldolgozandó ételt vágja akkora darabokra, hogy beférjenek a töltőgaratba.
- 6 Kapcsolja be a robotgép motorját, és a zöldség ill. gyümölcsdarabokat a tömörűddal 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

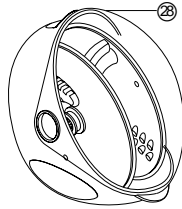
- Ha centrifugálás közben a készülék remegni kezd, kapcsolja ki a motort, és ürítse ki a szűrőt. (A remegést a szűrőben egyenetlenül felhalmozódó pép okozza.)
- Egyszerre mindig csak kis mennyiségeket (max. 450 g) dolgozzon fel, és közben rendszeresen ürítse ki a szűrőt és a belső edényt.
- A feldolgozás 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.
- A szeletelő/reszelőlapokat tartsa a tartozékként adott tároló dobozban ②.
- 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.

turmixoló/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 le és mossa meg a tömítőgyűrűt.
- 4 Ne nyúljon az éles pengékhez. Forró szappanos víz segítségével kefélje tisztára, majd csap alá tartva öblítse át alaposan azokat. **Tilos a pengecsoportot vízbe meríteni.**
- 5 Lefele fordítva hagyja megszáradni.

habverő

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

egyéb alkatrészek

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

szerviz és ügyfélszolgálat

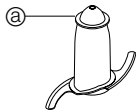
- Ha a hálózati vezeték megsérül, akkor azt biztonsági okok miatt csak a Kenwood vagy egy hivatalos Kenwood márkaszerviz cserélheti ki.

Amennyiben segítségére van szüksége:

- A készülék használatával kapcsolatban; vagy
- A készülék szervizelése vagy javítása céljából
Keresse fel azt az üzletet, ahol a robotgépet vásárolta.

Безопасность работы

- Используемые ножи и диски являются очень острыми; при обращении с ними следует соблюдать крайнюю осторожность. **При работе и чистке всегда держите нож за ручку **а** сверху, как можно дальше от режущей кромки.**
 - Всегда снимайте нож перед тем, как наполнять чашку.
 - Соблюдайте осторожность при включенных комбайне и миксере: нельзя выполнять в них какие-либо операции руками или кухонными принадлежностями.
 - Выключайте прибор и отсоединяйте его от сети в следующих случаях:
 - перед установкой и снятием каких-либо частей
 - после использования
 - перед чисткой
 - Никогда не проталкивайте продукты в подающей трубке с помощью пальцев. Всегда пользуйтесь для этой цели специально прилагаемым толкателем(ями).
 - Перед тем как снять крышку с чаши или отсоединить измельчитель/мельницу от блока электродвигателя:
 - выключите прибор;
 - дождитесь, чтобы все движущиеся детали/ножи остановились.
 - Проследите за тем, чтобы случайно не вывернуть кувшин измельчителя или мельницу из блока ножей.
 - Перед смешиванием в миксере дайте горячим жидкостям остыть: если крышка окажется закрытой неплотно, Вы можете обрызгаться.
 - 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.**
 - Дети и лица, требующие присмотра, не должны пользоваться прибором без наблюдения.
 - Никогда не пользуйтесь насадками, непредусмотренными для данного прибора.
 - Не позволяйте детям играть с прибором.
 - 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.
 - Пользуйтесь кухонным комбайном только по назначению; не пытайтесь использовать его для других, непредусмотренных целей.
- Перед подключением к электросети**
- Убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на нижней стороне прибора.
 - Данный прибор соответствует Директиве ЕЭС 89/336/ЕЕС.
- Перед первым использованием**
- Снимите всю упаковку, включая пластиковые защитные покрытия на ноже. **Будьте осторожны, поскольку ножи очень острые.** Нет необходимости хранить эти покрытия, они предназначены только для защиты ножей в процессе изготовления прибора и при транспортировке.
 - Вымойте все детали, см. раздел "Уход за прибором"
 - Вставьте излишнюю часть шнура в паз, расположенный на задней стороне прибора.



Миксер

- 11 воронка
- 12 крышка
- 13 кувшин
- 14 уплотнительное кольцо
- 15 блок с ножом

Дополнительные насадки

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

- 16 нож
- 17 приспособление для замеса теста
- 18 взбивалка с двумя венчиками (с приводом)
- 19 крышка, используемая при приготовлении смесей большого объема
- 20 диск для нарезки ломтиками/грубого резания
- 21 диск для нарезки тонкими ломтиками/мелкого резания
- 22 диск для нарезки тонкой соломкой
- 23 диск для очень крупной нарезки
- 24 диск-терка
- 25 диск для стандартной нарезки
- 26 пресс с приводом для цитрусовых
- 27 лопатка
- 28 контейнер для хранения дисков (только для FP580)
- 29 Мельница
- 30 Центробежная соковыжималка

Как пользоваться кухонным комбайном

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

Как пользоваться миксером

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

Полезные советы

- При приготовлении майонеза положите все ингредиенты, за исключением растительного масла, в миксер. Затем, в процессе работы прибора, налейте масло в воронку и дайте ему стечь внутрь.
- Смеси, имеющие плотную консистенцию, например, паштеты и соусы, могут налипать на стенки. Если смесь слишком густая, добавьте больше жидкости.

Обозначения

Комбайн

- 1 силовой блок
- 2 съемный приводной вал
- 3 чаша
- 4 крышка
- 5 подающая трубка
- 6 толкатели
- 7 предохранительная блокировка
- 8 паз для шнура
- 9 импульсный регулятор
- 10 регулятор скорости

- При размельчении льда добавьте 15 мл (1 ст. ложку) воды на 6 кубиков льда. Используйте импульсный регулятор.
- Внимание**
- Перед смешиванием в миксере дайте горячим жидкостям остыть: если крышка окажется закрытой неплотно, Вы можете обрызгаться.
- Для продления срока службы миксера включайте его не более чем на 60 секунд. Выключайте миксер сразу же после того, как будет достигнута нужная консистенция.
- Не добавляйте при обработке специ, они могут повредить пластиковые детали.
- Прибор не будет работать, если миксер установлен неправильно.
- Не кладите сухие ингредиенты в миксер до его включения. При необходимости порежьте их на кусочки; снимите воронку, а затем, при включенном приборе, опускайте кусочки по очереди.
- Не используйте миксер в качестве емкости для хранения. Оставляйте его пустым до и после использования.
- Никогда не смешивайте более 1,5 л, для пенистых смесей типа молочных коктейлей это значение должно быть еще меньше.

Выбор скорости при разных операциях

Приспособление/насадка	Операция	Скорость
Нож	Приготовление бисквитов	1 – 8
	Растирание жира в муке	5 – 8
	Добавление воды для смешивания ингредиентов для сдобного теста	1 – 5
	Приготовление фарша/пюре/паштетов	6 – 8
Взбивалка	Яичные белки	8
	Яйца с сахаром для нежирных бисквитов	8
	Крем	5 – 8
Присп. для замеса теста	Дрожжевые смеси	5 – 8
Диски - нарезка ломтиками/резание/нарезка соломкой	Продукты с плотной структурой типа моркови, твердых сыров	5 – 8
	Менее плотные продукты типа огурцов, помидоров	1 – 5
Пресс для citrusовых	Цитрусовые	1
центробежная соковыжималка	Фрукты и овощи	8
Миксер	Негустые смеси типа жидкого теста, молочных коктейлей	8
	Супы, соусы, паштеты и майонез	8
универсальная мельница	Универсальная	8

Максимальная производительность

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

Использование насадок

Для определения скорости для каждой насадки см. таблицу выше.

16 нож/17 приспособление для замеса теста

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

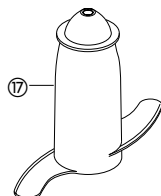
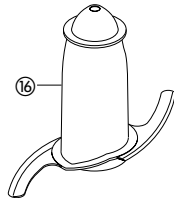
Ножи используются для измельчения сырого и обработанного мяса, при приготовлении кондитерских изделий из сдобного теста, для овощей, орехов, паштетов, соусов, супов-пюре, а также для получения тертых сухарей. Если в комплекте не предусмотрено приспособление для замеса теста, то нож может использоваться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

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

Полезные советы

Нож

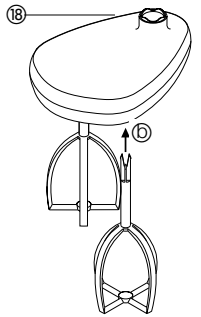
- Перед обработкой таких продуктов как мясо, хлеб, овощи порежьте их кубиками размером около 2 см.
- Сухое печенье можно разломать на кусочки и добавлять через подающую трубку в процессе работы прибора.



- При приготовлении песочного теста используйте масло и т.п., вынутое непосредственно из холодильника, порезав его на кубики размером 2 см.
- Следите, чтобы нож не перегревался.
- Приспособление для замеса теста**
- Разместите сухие ингредиенты в чашке и добавляйте жидкость в процессе работы прибора. Продолжайте до тех пор пока не образуется гладкий упругий ком теста, что занимает обычно 60-90 секунд.
- Повторно замешивать следует только руками. Не рекомендуется выполнять повторное замешивание в чашке, так как это может привести к неустойчивой работе комбайна.

18 Взбивалка с двумя венчиками (с приводом)

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



Использование взбивалки

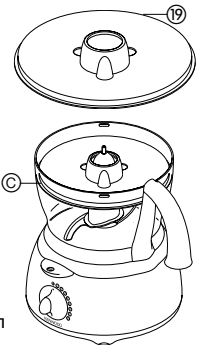
- 1 Установите приводной вал и чашку на силовой блок.
- 2 Надежно вставьте каждый венчик в головку с приводом ①.
- 3 Установите взбивалку, осторожно поворачивая ее, пока она не опустится на приводной вал.
- 4 Положите нужные ингредиенты.
- 5 Установите крышку, следя за тем, чтобы торец вала оказался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

Полезные советы

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

19 Крышка для приготовления смесей большого объема

При смешивании жидкостей пользуйтесь специальной крышкой вместе с ножом для приготовления смесей большого объема. Это позволит Вам увеличить допустимый объем от 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 ③. **Нельзя надавливать на крышку, следует держать ее за ручку в центре.**
- 5 Установите крышку чашки и включите прибор.

Диски для нарезки

Переверачиваемые диски для нарезки ломтиками/резания - крупная нарезка 20, мелкая нарезка 21

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 22

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

Диск для очень крупной нарезки 23

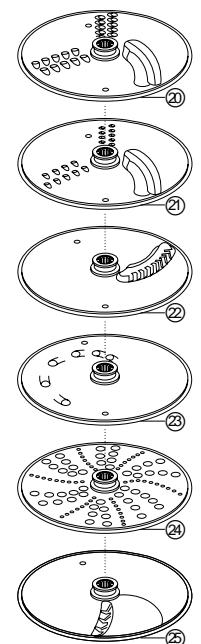
Для крупной нарезки сыра и моркови.

Диск-терка 24

Для натирания сыра типа пармезан и картофеля для клецек.

Диск для стандартной нарезки 25

Предназначен для нарезки картофеля для жаренья, твердых ингредиентов для салатов и соусов (например, морковь, огурцы).



Безопасность работы

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

Использование режущих дисков

- 1 Установите приводной вал и чашку на силовой блок.
- 2 Держась за ручку ① в центре, установите диск на приводной вал нужной стороной вверх ②.

- 3 Установите крышку.

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

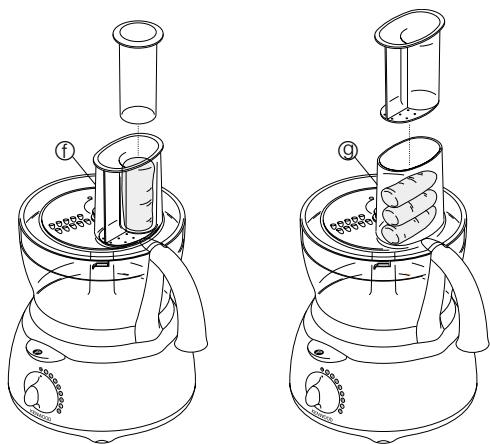
Для использования маленькой подающей трубки следует сначала вставить большой толкатель внутрь подающей трубки.

Для использования большой подающей трубки - воспользуйтесь обоими толкателями совместно.

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

Полезные советы

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



②⑥ Пресс для цитрусовых

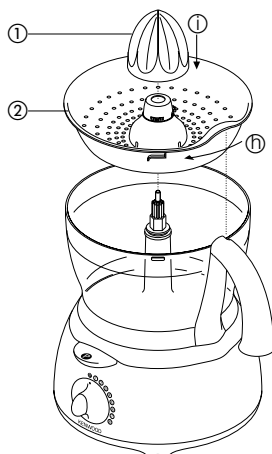
Предназначен для выжимания сока из цитрусовых фруктов (например, апельсинов, лимонов, лайма и грейпфрутов).

- ① конус
- ② сито

Использование пресса для цитрусовых

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

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



②⑨ Мельница

Используется для размалывания трав, орехов и кофейных зерен

- ① нож
- ② уплотнительное кольцо
- ③ чаша
- ④ крышка с отверстием для разбрызгивания

Безопасность работы

- **Никогда не устанавливайте на машину блок ножей без закрепленного на нем кувшина.**
- **Запрещается снимать банку, если на машине установлена универсальная мельница.**
- **Не дотрагивайтесь до острых кромок ножей. Храните ножевой блок в недоступном для детей месте.**
- **Запрещается снимать универсальную мельницу до полной остановки ножей.**

Важная информация

- Для обеспечения длительного срока службы мельницы, никогда не включайте ее более чем на 30 с. Выключайте мельницу сразу же после того, как получите нужную консистенцию.
- Во избежание повреждения пластмассовых частей размалывать специи запрещается.
- Если мельница установлена неправильно, то машина не будет работать.
- Используется только для размалывания сухих ингредиентов.

Как пользоваться мельницей

- 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 мельницу на блок электродвигателя и поверните фиксатор.
- 6 Включите на максимальной скорости или используйте импульсный режим.
- 7 После размалывания продукта можно заменить ножевой блок на крышку с сеткой и удалить размолотый продукт встряхиванием.

- Крышка с сеткой не является герметичной.

Советы

- Лучше перемалываются чистые и сухие травы.

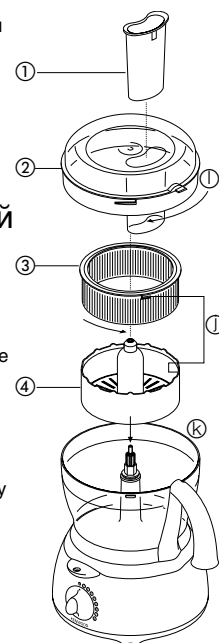
③③ Центробежная соковыжималка

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 ①.
- 3 Установите внутреннюю чашу в чашу кухонной машины ②.
- 4 Наденьте на чашу крышку, поверните ее так, чтобы она защелкнулась и подающая трубка села на ручку ③.
- 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

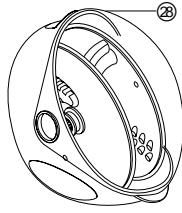
- Если кухонная машина вибрирует, выключите ее и опорожните сетчатый фильтр. (Кухонная машина вибрирует, если мякоть распределена неравномерно).
- Выполняйте загрузку продукта небольшими порциями (не более 450 г), и регулярно опорожняйте сетчатый фильтр и внутреннюю чашу.
- Перед обработкой продукта 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.
- Храните диски для нарезки в специальном контейнере ②, поставляемом для этой модели.
- 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.

Измельчитель/мельница

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

Взбивалка с двумя венчиками (с приводом)

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

Прочие детали

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

Техническое обслуживание

- Замена поврежденного шнура питания выполняется, из соображений безопасности, фирмой Kenwood или авторизованным дилером Kenwood.

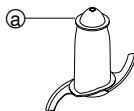
В случае затруднений при:

- использовании прибора
- техническом обслуживании или ремонте

Обращайтесь в магазин, где был приобретен кухонный комбайн.

Ασφάλεια

- Οι λεπίδες και οι δίσκοι είναι κοφτεροί, χρησιμοποιήστε τους με προσοχή. **Να κρατάτε πάντα τη λεπίδα κοπής από τη λαβή ③ στην κορυφή μακριά από το κοφτερό άκρο, τόσο κατά τη διάρκεια της χρήσης όσο και του καθαρισμού.**
- Αφαιρείτε πάντα τη λεπίδα κοπής πριν βγάλετε τα περιεχόμενα από το μπολ.
- Μη βάζετε τα χέρια σας ή άλλα εξαρτήματα στο μπολ του επεξεργαστή και στην κανάτα ενώ είναι συνδεδεμένα στο ρεύμα.
- Σβήστε τη συσκευή και βγάλτε τη από την πρίζα:
 - πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα
 - μετά τη χρήση
 - πριν το καθαρίσιμα
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τα δάχτυλά σας για να σπρώξετε τα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Χρησιμοποιείτε πάντα τον ωθητήρα/ες που παρέχεται.
- Πριν αφαιρέσετε το καπάκι από το μπολ ή το μπλέντερ/μύλο από το ρεύμα:
 - σβήστε τη συσκευή
 - περιμένετε μέχρι να σταματήσουν εντελώς όλα τα εξαρτήματα/λεπίδες
 - Προσέξτε να μην ξεβιδώσετε την κανάτα ή το βάζο του μπλέντερ ή τον μύλο από τη μονάδα λεπίδας.
- Αφήστε τα ζεστά υγρά να κρυώσουν πριν χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ - αν δεν έχετε τοποθετήσει καλά το καπάκι και φύγει θα σας πιτσιλίσει.
- Μη χρησιμοποιείτε το καπάκι για να λειτουργήσετε τον επεξεργαστή τροφίμων, χρησιμοποιείτε πάντα τον επιλογέα ταχύτητας on/off.
- **Η συσκευή θα πάθει θλάξη και μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό αν ο μηχανισμός ασφάλισης υποβληθεί σε πίεση μεγαλύτερη από αυτή που απαιτείται.**
- Η συσκευή δεν προορίζεται για να χρησιμοποιείται από παιδιά ή ανήμπορα άτομα χωρίς επίβλεψη.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ένα μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- 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 φις.
- Μην αφήνετε το πλεονάζον καλώδιο να κρέμεται στην άκρη του πάγκου εργασίας ή να ακουμπά σε ζεστές επιφάνειες.
- Μην κάνετε λανθασμένη χρήση του επεξεργαστή τροφίμων και χρησιμοποιήστε τον μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται.



Πριν βάλετε τη συσκευή στην πρίζα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος είναι η ίδια όπως αυτή που φαίνεται στο κάτω μέρος της συσκευής σας.
- Η συσκευή αυτή συμβαδίζει με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας 89/336/ΕΟΚ.

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 περισεύει στο χώρο αποθήκευσης στο πίσω μέρος της συσκευής.

Περιγραφή

Επεξεργαστής

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

Μπλέντερ

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

Επιπλέον εξαρτήματα

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

- ⑯ λεπίδα κοπής
- ⑰ εξάρτημα ζιμώματος
- ⑱ διπλός αναδευτήρας
- ⑲ αναμείκτης
- ⑳ δίσκος χοντρού τριψίματος
- ㉑ δίσκος λεπτού τριψίματος
- ㉒ δίσκος λεπτού κοψίματος (κόψιμο Julienne)
- ㉓ δίσκος πολύ χοντρού τριψίματος
- ㉔ δίσκος ψιλού τριψίματος
- ㉕ βασικός δίσκος ψιλού κοψίματος
- ㉖ λεμονοστήφτης
- ㉗ σπάτουλα
- ㉘ θήκη αποθήκευσης δίσκων (μόνο στον τύπο FP580)
- ㉙ μύλος
- ㉚ αποχυμωτής

Χρήση του επεξεργαστή τροφίμων

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

Σημαντικό

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

Χρήση του μπλέντερ

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

Συμβουλές

- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα, βάλτε όλα τα υλικά στο μπλέντερ εκτός από το λάδι. Μετά με τη συσκευή σε λειτουργία, ρίξτε το λάδι από το άνοιγμα και αφήστε το να ρέει.
- Τα παχύτερα μείγματα, όπως π.χ. τα πατέ και τα ντιπ, μπορεί να κολλήσουν στα τοιχώματα. Αν είναι δύσκολο να συνεχίσετε, προσθέστε περισσότερο υγρό.

- Όταν τρίβετε πάγο, προσθέστε 15mls (1 κουταλιά σούπας) νερό για 6 παγάκια. Χρησιμοποιήστε το διακόπτη στιγμιαίας λειτουργίας.

Σημαντικό

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

Επιλογή ταχύτητας για όλες τις λειτουργίες

Εργαλείο/εξάρτημα	Λειτουργία	Ταχύτητα
Λεπίδα κοπής	Παρασκευή κέικ	1 - 8
	Τρίψιμο βουτύρου στο αλεύρι	5 - 8
	Προσθήκη νερού για να ανακατευτούν τα υλικά της ζύμης	1 - 5
	Κοπή / πολτοποίηση / πατέ	6 - 8
Αναδευτήρας	Ασπράδια αυγών	8
	Αυγό και ζάχαρη για άπαχα παντεσπάνια	8
	Κρέμα	5 - 8
Εργαλείο ζυμώματος	Μίγματα ζύμης	5 - 8
Δίσκοι - κοπής / τριψίματος / λεπτού κοψίματος	Σκληρά τρόφιμα όπως καρότα, σκληρά τυριά	5 - 8
	Πιο μαλακά τρόφιμα όπως αγγούρια, τομάτες	1 - 5
Λεμονοσίφτης αποχυμωτής μύλος πολλαπλών	Εσπεριδοειδή	1
Μπλέντερ	Πιο σιγανό ανακάτεμα, π.χ. κουρκούτι, μιλκσέικ	
	Σούπες, σάλτσες, πατέ και μαγιονέζα	8
χρήσεων	Για κάθε επεξεργασία	8

Μέγιστες χωρητικότητες

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

Χρήση των εξαρτημάτων

Βλέπε τον παραπάνω πίνακα για την ταχύτητα κάθε εξαρτήματος

16 Λεπίδα κοπής/17 εργαλείο ζυμώματος

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

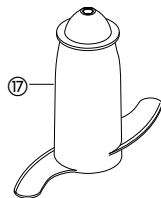
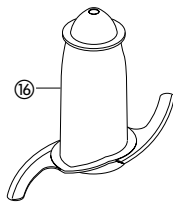
Χρησιμοποιήστε τη λεπίδα κοπής για παρασκευή κέικ και γλυκών, για κόψιμο ωμού και μαγειρεμένου κρέατος, λαχανικών, ξηρών καρπών, πατέ, ντιπ, πολτοποίηση σούπας και επίσης για να θρυμματίσετε μπισκότα και ψωμί. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για μίγματα ζύμης με μαγιά αν δεν παρέχεται το εργαλείο ζυμώματος.

Χρησιμοποιήστε το εργαλείο ζυμώματος για μίγματα με μαγιά.

Συμβουλές

Λεπίδα κοπής

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

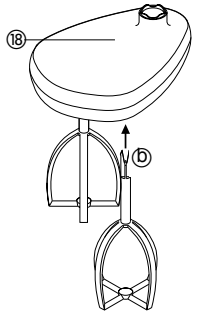


Εργαλείο ζυμώματος

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

18 Διπλός αναδευτήρας

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



Χρήση του αναδευτήρα

- 1 Εφαρμόστε τον άξονα και το μπολ πάνω στην κεντρική μονάδα.
- 2 Τοποθετήστε κάθε εξάρτημα ανακατέματος ξεχωριστά πάνω στην κεφαλή ①.
- 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.

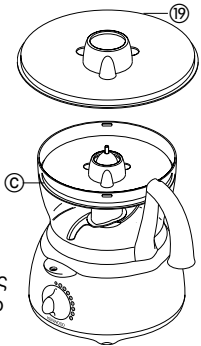
Συμβουλές

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

19 Αναμείκτης

Όταν ανακατεύετε υγρά χρησιμοποιήστε τον αναμείκτη σε συνδυασμό με την λεπίδα κοπής. Σας επιτρέπει να αυξήσετε την ικανότητα επεξεργασίας υγρών στο μπολ από 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 ③. **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 20, λεπτοί 21

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 Julienne) 22

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

Δίσκος πολύ χοντρού τριψίματος 23

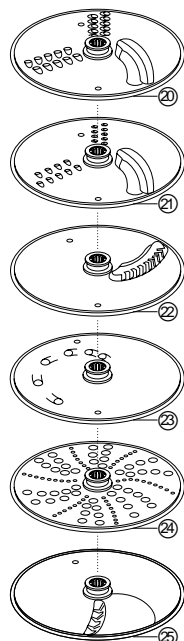
Χοντροκόβει τυρί και καρότα.

Δίσκος ψιλού τριψίματος 24

Τρίβει τυρί παρμεζάνα και πατάτες για Γερμανικούς λουκουμάδες.

Βασικός δίσκος ψιλού κοψίματος 25

Χρησιμοποιείται για να κόβετε: λεπτές τηγανητές πατάτες, σκληρά υλικά για σαλάτες και ντιπ (π.χ. καρότο, αγγούρι).

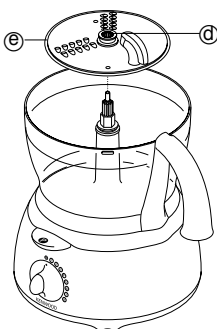


Ασφάλεια

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

Χρήση των δίσκων κοπής

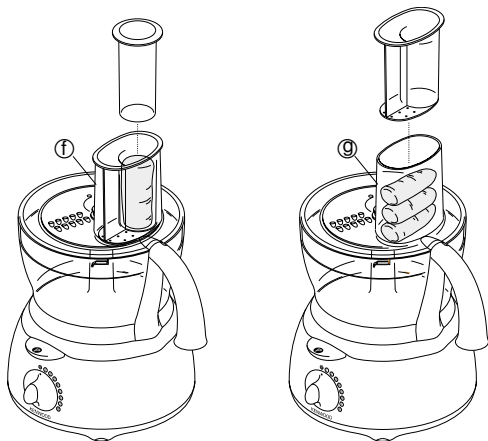
- 1 Τοποθετήστε τον άξονα και το μπολ στην κεντρική μονάδα.
- 2 Κρατώντας τον από την κεντρική λαβή Ⓞ, τοποθετήστε το δίσκο πάνω στον άξονα με την κατάλληλη πλευρά από πάνω Ⓜ.
- 3 Εφαρμόστε το καπάκι.
- 4 Επιλέξτε τον επιθυμητό σωλήνα τροφοδοσίας. Ο ωθητήρας περιέχει ένα μικρότερο σωλήνα τροφοδοσίας για την επεξεργασία ξεχωριστών υλικών ή λεπτών συστατικών. Για να χρησιμοποιήσετε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας - τοποθετήστε πρώτα το μεγάλο ωθητήρα μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας.



- 5 Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας.
- 6 Λειτουργήστε τη συσκευή και πιέστε τα τρόφιμα με τον ωθητήρα ομοιόμορφα προς τα κάτω - **μη θάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας στο σωλήνα τροφοδοσίας.**

Συμβουλές

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



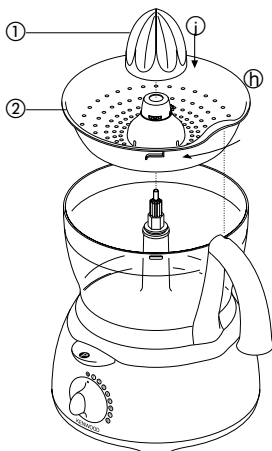
Ⓜ Λεμονοστήφτης

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

- ① κώνος
- ② σουρωτήρι

Χρήση του λεμονοστήφτη

- 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 Τοποθετήστε τον κώνο στον άξονα γυρίζοντάς τον έως ότου φτάσει μέχρι κάτω Ⓜ.



- 4 Κόψτε τα φρούτα στη μέση. Ανάψτε τη συσκευή και πιέστε τα φρούτα στον κώνο.

- Ο λεμονοστήφτης δε θα λειτουργήσει αν το σουρωτήρι δεν έχει ασφαλίσει κανονικά.

Ⓞ μύλος

Χρησιμοποιείτε τον μύλο για να αλέθετε μυρωδικά, ξηρούς καρπούς και κόκκους καφέ.

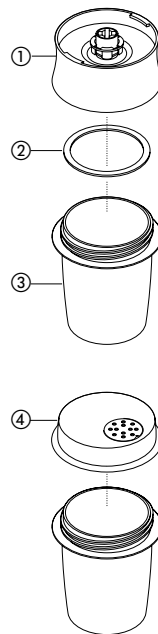
- ① μονάδα λεπίδας
- ② δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος
- ③ βάζο
- ④ καπάκι πασπαλίσματος

Ασφάλεια

- Ποτέ μην προσαρμόζετε τη μονάδα λεπίδας στη συσκευή χωρίς να έχετε προσαρμόσει το βάζο.
- Ποτέ μην ξεβιδώνετε το βάζο ενώ ο μύλος πολλαπλών χρήσεων είναι προσαρμοσμένος στη συσκευή σας.
- Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες. Κρατήστε τη μονάδα λεπίδας μακριά από τα παιδιά.
- Ποτέ μην αφαιρείτε τον μύλο πολλαπλών χρήσεων πριν σταματήσουν εντελώς οι λεπίδες.

σημαντική πληροφορία

- Για να εξασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής για τον μύλο σας, μην τον αφήνετε σε λειτουργία για περισσότερο από 30 δευτερόλεπτα. Θέστε τον εκτός λειτουργίας μόλις επιτύχετε τη σωστή υφή του μίγματος.
- Μην επεξεργάζεστε μπαχαρικά - μπορεί να προκαλέσουν φθορά στο πλαστικό.
- Η συσκευή δεν τίθεται σε λειτουργία αν δεν έχετε προσαρμόσει σωστά τον μύλο.
- Χρησιμοποιείτε τον μόνο για ξηρά υλικά.



για να χρησιμοποιήσετε τον μύλο σας

- 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 μύλο επάνω στη μονάδα του κινητήρα και στρέψτε για να ασφαλίσει.
 - 6 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στη μέγιστη ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε τον παλμικό διακόπτη.
 - 7 Μετά το άλεσμα, μπορείτε να αντικαταστήσετε τη μονάδα λεπίδας με το καπάκι πασπαλίσματος και να αφαιρέσετε την τροφή ανακινώντας το βάζο.
- Το καπάκι πασπαλίσματος δεν είναι αεροστεγές.
- ### πρακτικές συμβουλές
- Τα μυρωδικά αλέθονται καλύτερα όταν τα καθαρίσετε και τα στεγνώσετε.

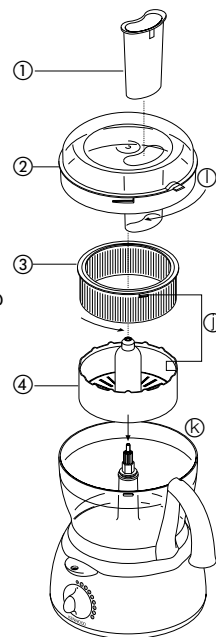
Ⓜ αποχυμωτής

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

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

για να χρησιμοποιήσετε τον αποχυμωτή

- 1 Προσαρμόστε τον κινητήριό άξονα και το μπωλ επάνω στη μονάδα του κινητήρα.
- 2 Ασφαλίστε το σουρωτήρι μέσα στο εσωτερικό μπωλ Ⓜ.
- 3 Εφαρμόστε το εσωτερικό μπωλ μέσα στο μπωλ επεξεργασίας Ⓜ.
- 4 Τοποθετήστε το καπάκι για τα εξαρτήματα επάνω στο μπωλ, στρέψτε μέχρι να ασφαλίσει και ο σωλήνας τροφοδοσίας να βρίσκεται πάνω από τη λαβή Ⓜ.
- 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 θάζετε 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

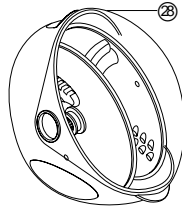
- Αν ο επεξεργαστής δονείται, θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αδειάστε το σουρωτήρι. (Ο επεξεργαστής δονείται αν ο πολτός έχει κατανεμηθεί ανομοιόμορφα).
- Επεξεργάζεστε μικρές ποσότητες κάθε φορά (450gr μέγιστη ποσότητα) και αδειάζετε το σουρωτήρι και το εσωτερικό μωλ τακτικά.
- Πριν από την επεξεργασία αφαιρείτε τα κουκούτσια και τα σπόρια (π.χ. πιπεριά, πεπόνι, δαμάσκηνο) και τις σκληρές φλούδες (π.χ. πεπόνι, ανανάς). Δε χρειάζεστε 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 λεμονοσύφτη.

Φροντίδα & καθαρισμός

- Πάντα σβήνετε τη συσκευή και βγάξετε την από την πρίζα πριν το καθαρισμό.
- Προσέχετε όταν πιάνετε τις λεπίδες και τους δίσκους κοπής - είναι εξαιρετικά κοφτερά.
- Αποθηκεύστε τους δίσκους κοπής/τριψίματος στο κουτί αποθήκευσης που παρέχεται στη συσκευασία 28.
- Μερικά τρόφιμα μπορεί να χρωματίσουν το πλαστικό. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό. Δεν θα επηρεάσει το πλαστικό ή τη γεύση του φαγητού σας. Το καθαρίσμα με ένα πανί εμποτισμένο σε φυτικό λάδι βοηθάει στην αφαίρεση του χρώματος.



Κεντρική μονάδα

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

μπλέντερ/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 το δακτύλιο σφραγίσματος.
- 4 Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες - βουρτσίστε τις με ζεστή σαπουνάδα και μετά ξεπλύνετε τις σχολαστικά κάτω από τη βρύση. **Μη θυθίζετε 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 θυθίζετε την κεφαλή στο νερό.**

Άλλα μέρη

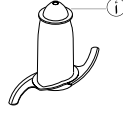
- Πλύνετε τα με το χέρι και μετά στεγνώστε τα καλά.
- Εναλλακτικά μπορούν να πλυθούν στην πάνω σχάρα του πλυντηρίου πιάτων.

Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Αν το καλώδιο έχει φθαρεί θα πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την Kenwood ή έναν εξουσιοδοτημένο τεχνικό της Kenwood.
- Αν χρειάζεστε βοήθεια με:
 - Τη χρήση της συσκευής σας
 - Το σέρβις ή τις επισκευέςΕπικοινωνήστε με το κατάστημα απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή σας.

عربي

السلامة



- الصفائح والشفرات حادة، التزم الحرص عند الإمساك بها، أمسك بشفرة السكين بواسطة القبض عليها بالأصابع ① من الأعلى وبعيدا عن حد الشفرة القاطع، سواء عند الإمساك بالسكين أو عند تنظيفها.

- أزل شفرة السكين دائما قبل إفراغ المحتويات من الطاسة.
- لا تضع اليدين في طاس الجهاز أو في الوعاء المميع بينما لا يزال الجهاز موصلاً بالتيار الكهربائي.
- اقطع التيار الكهربائي:
 - قبل تركيب أو نزع الأجزاء
 - بعد الاستعمال
 - قبل التنظيف

- لا تستخدم أبدا أصابعك لدفع الطعام للأسفل في أنبوب التلقيم. بل استعمل الدافعة الدافعات المزودة.

- قبل ازاحة الغطاء من الطاس أو من المميع/الطاحون في وحدة الطاقة:
 - أطفئ الجهاز وافصل التيار؛
 - انتظر حتى تتوقف شفرات الملحق تماما؛
 - احرص على عدم فك الابريق أو الطاحون من وحدة الشفرات.

- اترك السوائل حتى تبرد قبل القيام بخلطها في المميع - اذا لم تحكم الغطاء واندلق السائل للخارج، فقد يصيبك السائل الساخن.
- لا تستخدم الغطاء لتشغيل جهاز الطعام، بل قم باستعمال مفتاح التحكم بالاشعال/الاطفاء والسرعة.

- هذا الجهاز سيتلف ويتسبب بالأذى إذا تعرضت آلية التروس في الجهاز لجهد مفرط.
- لا يجوز السماح باستعمال هذا الجهاز بواسطة الصغار أو العاجزين من دون إشراف.
- لا تستخدم أي ملح غير مرخص به أبدا.
- لا تترك الأطفال يلعبون بالجهاز.
- لا تترك أبدا الجهاز بدون اشراف أثناء تشغيله.
- لا تستخدم أبدا الجهاز اذا تلف أو تعطل. قم باجراء الفحص عليه و تصليحه: انظر الخدمة.

- لا تترك الكابيل أو الأسلاك أو مفتاح الاشعال عرضة للبلل.
- لا تترك سلك التوصيل الكهربائي يتدلى فوق حافة الطاولة أو سطح العمل أو ملامسة أي سطح حار.
- لا تسيء استعمال جهاز إعداد الطعام هذا، ويقتصر استعماله للأغراض المنزلية التي صمم من أجلها.

قبل القيام بالتوصيل الكهربائي

- تأكد من الجهد المقنن (الفولتية) في المنزل مطابقة لما هو وارد أسفل الجهاز.
- هذا الجهاز مطابق لتوجيهات مجموعة دول السوق الأوروبية المشتركة رقم ٨٩/٣٣٦.

قبل القيام باستعمال الجهاز لأول مرة

- ١ انزع التغليف بما فيه تغليف الشفرات البلاستيكي من شفرات السكين. إلزم الحذر فالشفرات حادة جدا. هذه المغلفات يجب التخلص منها كما هي ووظيفتها هي حماية الشفرة أثناء التصنيع والنقل فقط.
- ٢ اغسل جميع الأجزاء: انظر التنظيف.
- ٣ لف ما يزيد من سلك التوصيل الكهربائي حول المريط في الفجوة المخصصة خلف الجهاز.

تفسير الرموز

جهاز اعداد الطعام

- ① وحدة الطاقة
- ② عمود دفع قابل للفصل
- ③ طاس
- ④ غطاء
- ⑤ أنبوب للتلقيم
- ⑥ أداة دفع (دافعة)
- ⑦ تروس للسلامة
- ⑧ مقصورة الكابل
- ⑨ مفتاح التحكم
- ⑩ التحكم بالسرعة

المميع

- ① غطاء الفلتر
- ② غطاء
- ③ ابريق
- ④ طوق اغلاق
- ⑤ شفرة الوحدة

الملحقات الاضافية

ليس كل الملحقات الواردة في هذه القائمة موجودة في جهاز إعداد الطعام الذي اشتريته. يرجى الرجوع الى محتويات الصندوق المزودة. من أجل شراء ملحق من الملحقات الغير مزودة في صندوق جهازك، يرجى الاتصال بالبائع الذي قمت بشراء الجهاز من عنده.

- ⑬ شفرة السكين
- ⑭ أداة العجن
- ⑮ المخففة المزودة
- ⑯ غطاء الخلاط - ماكسي
- ⑰ قرص تشريح/تقطيع سميك
- ⑱ قرص تشريح/تقطيع رقيق
- ⑲ قرص للرقاقات (طريقة جوليان)
- ⑳ قرص لتقطيع اضيافي
- ㉑ قرص للبشر (للقشط)
- ㉒ قرص عادي لعمل الرقائق
- ㉓ عصارة حمضيات
- ㉔ سكين مبسط
- ㉕ صندوق لحفظ الأقراص
- ㉖ طاحون متعدد الوظائف
- ㉗ عصارة فرز

لاستعمال جهاز تحضير الطعام

- ١ ركب عمود الدفع للطاس بدفعه لمركز الطاس ①، تأكد من أن عمود الدفع يثبت في فقمة الطاس.
- ٢ ثبت الطاس، ضع المقبض باتجته الخلف ثم أدره باتجاه عقارب الساعة حتى ينغلق ②.
- ٣ قم بتثبيت الملحق على عمود الدفع.
- ثبت الطاس دائما والملحق في الجهاز قبل القيام بوضع الطعام.
- ٤ ثبت الغطاء ③. مع ضمان وضع قمة عمود الدفع في مركز الغطاء.
- لا تستخدم الغطاء لتشغيل الجهاز، استخدم دوما مفتاح التحكم بالسرعة on/off.
- ٥ شغل الجهاز واختر السرعة.
- لن يعمل الجهاز اذا تم وضع الغطاء بصورة غير صحيحة.
- استعمل التشغيل بالنبض. النبض يعمل طوال المدة التي يتم الضغط فيها على العتلة.
- ٦ قم بعكس الخطوات اسابقة عند ازالة الغطاء. الملحقات والطاس.
- أطفئ الجهاز دائما قبل نزع الغطاء.

هوام

- الجهاز الذي لديك ليس مناسباً لطحن أو جرش حبات القهوة، أو طحن حبات السكر الى مسحوق.
- عند اضافة مستخلص اللوز أو النكهات للخليط تجنب ملامستها للبلاستيك لأن هذه المواد قد تترك بقعا دائمة على البلاستيك.

لاستعمال المميع في الجهاز

- ١ ثبت طوق ④ الاحكام في وحدة الشفرات ⑤.
- ٢ ركب الابريق فوق وحدة الشفرات.
- ٣ قم بوضع الطعام في الابريق.
- ٤ ضع سداة الملىء في الغطاء، ثم قم بتدويرها.
- ٥ أغلق الغطاء فوق الابريق بحيث يكون النتوء البارز فوق مقبض الابريق (لتحرير الغطاء، ادفع النتوء البارز ④).
- ٦ ضع المميع فوق وحدة الطاقة ثم أدر القفل ⑤.
- ٧ اختر السرعة أو استعمل مفتاح التحكم بالنبض.

تلميحات

- عند عمل المايونيز، ضع جميع المكونات في المميع، ماعدا الزيت ثم أثناء تشغيل الجهاز، قم بصب الزيت في سداة الملىء ودعه ينساب من خلالها.
- الخليط السميك، مثلا كالباتيه والدبس، قد ترسو في الأسفل. وقد يصعب تحضيرها، قم باضافة بعض السائل.
- عند تهشيم الثلج، أضف ١٥ مل (ملعقة مائدة) من الماء لكل ٦ مكعبات. استعمل تشغيل النبض.

هام

- اترك السوائل حتى تبرد قبل القيام بخلطها في المميع - اذا لم تحكم الغطاء واندلق السائل للخارج، فقد يصيبك السائل الساخن.
- لضمان حياة أطول للمميع، لا تشغله بصورة مستمرة لأكثر من ٦٠ ثانية. اطفئ الجهاز حالما تحصل على التناقص الصحيح.
- لا تطحن التوابل - فقد تتسبب باتلاف البلاستيك.
- جهاز تمييع الطعام لن يعمل اذا تم تركيبه خطأ.
- لا تضع المكونات الصلبة من الطعام في الجهاز قبل تشغيله. عند اللزوم، قطع المادة الي قطع أصغر؛ أزل سداة المليء؛ وأثناء تشغيل الجهاز قم باسقاط القطع واحدة تلو الأخرى.
- لا تستخدم المميع كحاوية للتخزين. يجب أن تكون فارغة ونظيفة قبل وبعد الاستعمال.
- لا تقوم بخلط أكثر من مقدار ١١/٢ لتر (٢ باينت ١٢ أونصة سائلة) - وأقل من ذلك للسوائل المزيدة كخليط الحليب.

اختيار السرعة لجميع الوظائف

الأداة/الملحق	الوظيفة	السرعة
شفرة السكين	عمل الكعكات خلط الدسم مع الطحين اضافة الماء للمكونات مكونات الحلوى تقطيع/عمل معجون/الباتيه	٨ - ١ ٨ - ٥ ٥ - ١ ٨ - ٦
المخففة	بياض البيض البيض والسكر بدون دهون الكريمة	٨ ٨ ٨ - ٥
أدوات العجن أقراص - تشریح / تقطيع / بشر	خلط العجينة مكونات ذات قوام قوي كالجزر، الجبن الصلب المواد الرخوة كالخيار، الطماطم	٨ - ٥ ٨ - ٥ ٥ - ١
عصارة الحمضيات	فواكه الحمضيات	١
عصارة الفرز	خضروات وفاكهة	٨
الميميع	الخلط الخفيف مثلاً، مزيج الحليب، الشوربات، المايونيز والباتيه.	٨
الطاحون المتعدد الوظائف	مختلف الإعدادات	٨

السعات القصوى

- الطحين بقشرة قصيرة وزن ٣٤٠ جم
- عجينة الطحين بالخميرة وزن ٥٠٠ جم
- كعكة ذات طابق واحد وزن ١,٥ كجم
- لحم مفروم وزن ٦٠٠ جم
- سائل سعة ١,٥ لتر
- الخفافة المزودة بياض ٦ بيضات

استعمال الملحقات

انظر الجدول في الأعلى لسرعة كل من الملحقات.

١٦ شفرة السكين / ١٧ أدوات العجن

هذا السكين هو الأداة الأكثر تعدداً للاستعمال من بين جميع الملحقات، وعند استعمال هذا الملحق فإن تماسك أو قوام الطعام يحدده طول المدة التي يتم فيها تشغيل الجهاز. وللحصول على التماسك المرغوب قم باستخدام ميزة زر النبض. تستعمل شفرة السكين لعمل الكعك والحلويات، فرم الطعام النيئ أو المطبوخ، الخضروات، المكسرات، الباتيه، الدبس، الشوربات السميكة وكذلك لتفتيت البسكويت والخبز. وكذلك لعمل العجين اذا لم تكن أدوات العجن مزودة.

استعمل أدوات العجن لعمل العجين.

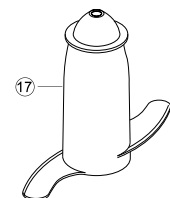
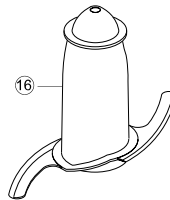
تلميحات

شفرة السكين

- قم بتقطيع الأطعمة كاللحم، الخبز، الخضار الى مكعبات بحجم ٢ سم / ٣/٤ انش تقريبا قبل وضعها بالجهاز التحضير.
- البسكويت يجب تكسيره لقطع ووضعها من خلال أنبوب التلقيم أثناء دوران الجهاز.
- عند تحضير الحلويات استعمل الدهن مباشرة بعد اخراجه من الثلاجة وقطعه لمكعبات بحجم ٢ سم / ٣/٤ انش.
- احرص على عدم المبالغة في التدوير.

أدوات العجن

- قم بوضع المكونات الجافة في الطاس ثم أضف السائل من خلال أنبوب التلقيم أثناء دوران الجهاز.
- عالج المادة الي أن تتكون كرة مرنة من العجين وهذا يستغرق من ٦٠ - ٩٠ ثانية.
- أعد تدليك العجين باليد فقط. التدليك بداخل الطاس يجعل الجهاز غير مستقراً.



١٨ الخفافة المزودة

تستعمل فقط لخفق البيض والكريمة، الحليب المبخر ولخفق البيض والسكر لعمل الكعك الاسفنجي. أما الخلطات الثقيلة كالزبد والطحين فانها تتسبب في تلف الخفافة.

استعمال الخفافة

- ١ ركب عمود الدفع والطاس في وحدة الطاقة (الجهاز).
- ٢ ادفع كل من الخفافات في رأس التشغيل وبإحكام ④.
- ٣ ركب الخفاق بحرص نحو عمود الدفع.
- ٤ قم بوضع مكونات الطعام.
- ٥ ثبت الغطاء - بحيث بحيث تكون نهاية العمود في مركز الغطاء.
- ٦ اشعل الجهاز لتشغيله.

تلميحات

- يمكن الحصول على افضل النتائج اذا كانت درجة حرارة البيض بنفس حرارة الغرفة.
- تأكد من نظافة الخفافات وخلوها من الدهون.

١٩ الغطاء العلوي للخلاط - ماكسي

عند خلط السوائل، استعمل الغطاء العلوي للخلاط - ماكسي مع شفرات السكين، وهذا يسمح من زيادة استيعاب

- ١ ركب عمود الدفع والطاس في وحدة الطاقة (الجهاز).
- ٢ ركب شفرة السكين.
- ٣ قم بوضع مكونات الطعام.
- ٤ ركب الغطاء العلوي فوق قمة الالشفرة واحرص على تثبيتها الحافة بداخل الطاس ⑥. لا تضغط للأسفل فوق الغطاء، أمسك من وسط المقبض.
- ٥ ركب الغطاء واشعل الجهاز لتشغيله.

أقراص التقطيع/الفرم

أقراص التقطيع/الفرم القابلة للعكس - سميك ②٠،

رقيق ②١

استخدم جانب الفرمة للجبن، للجزر، البطاطس والأطعمة من نفس القوام.

استخدم جانب التقطيع للجبن، الجزر، الخيار، للبنجر والبصل.

قرص التقطيع الناعم (طريقة جوليان) ②٢

استخدم هذا القرص لتقطيع البطاطس للقلي بطريقة جوليان، الخضروات، أطعمة التزيين وأنواع التحضير الأخرى للمواد، (مثل الجزر، الخيار).

القرص الأكثر خشونة ②٣

يقطع الجزر والجبن أكثر خشونة.

قرص القشط أو الحك ②٤

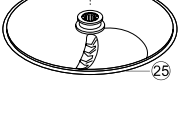
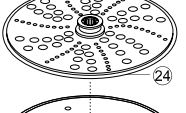
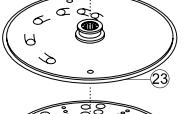
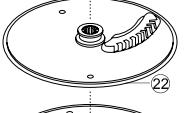
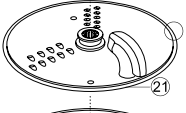
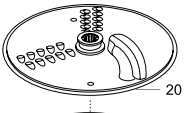
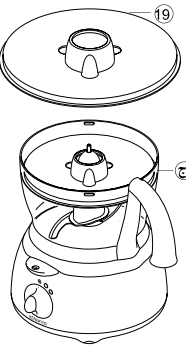
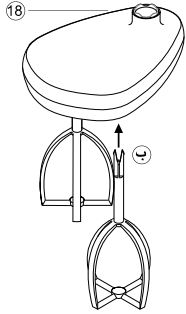
لحك جبن البارميزان والجزر وللبطاس الألمانية المطبوخة.

قرص تقطيع عادي ②٥

يستخدم: لتقطيع البطاطس الرقيقة للقلي: مكونات السلطات. (مثل الجزر، الخيار).

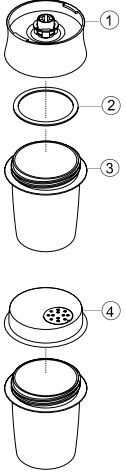
السلامة

- لا تزيل الغطاء حتى يتوقف قرص التقطيع تماماً.
- أمسك بأقراص التقطيع بحرص - فهي شديدة الحداية.



29 الطاحون

استعمل الطاحون لطحن الأعشاب، المكسرات و حبات القهوة.



- ① وحدة السكين
- ② حلقة منع التسرب
- ③ مرطبان
- ④ مرشحة

السلامة

- لا تركيب وحدة السكين في الجهاز بدون تركيب المرطبان.
- لا تفك المرطبان أثناء وجود الطاحون - المتعدد الإستعمال في الجهاز.
- لا تلمس السكين الحاد. احفظ وحدة السكين بعيداً عن متناول الأطفال.
- لا تزيل وحدة وحدة الطاحون قبل توقف شفرات السكين تماماً.

هام

- لضمان حياة مديدة للطاحون، لا تشغله أبداً أكثر من ٣٠ ثانية في كل مرة، أطفئ الطاحون حالما تحصل على القوام الصحيح للمادة.
- لا تطحن البهارات - فقد تلف الطاحون.
- الجهاز لن يعمل اذا لم تكن الوحدة مركبة بالطريقة الصحيحة.
- استعمل فقط المكونات الجافة.

لاستعمال الطاحون

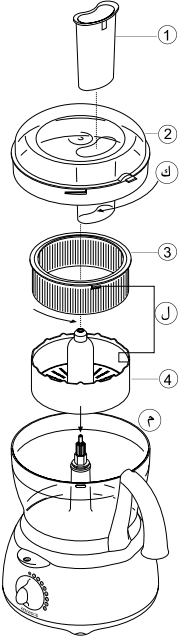
١. ضع المكونات في المرطبان، لا تملئ لأكثر من نصف السعة.
٢. ركب حلقة منع التسرب في وحدة السكين.
٣. اقلب وحدة السكين رأساً على عقب. قربها نحو المرطبان، وضعها في الأسفل.
٤. ثبت وحدة السكين في المرطبان بصورة محكمة.
٥. ضع الطاحون فوق وحدة الطاقة وقم بتدويره لتثبيته. (انظر «استعمال المميع»).
٦. شغل بواسطة المفتاح لأقصى سرعة أو استعمل مفتاح التشغيل بالنض. بعد انتهاء الطحن، يمكنك إعادة وحدة السكين وغطاء المرش وخراج الطعام بواسطة الهز.
- غطاء المرشحة لا يعمل بضغط الهواء.

تلميحات

- أفضل طحن للأعشاب عندما تكون نظيفة وجافة.

30 عصارة الفرز

استعمل عصارة الفرز لعصائر الفواكه والخضروات



- ① دفاعة
- ② غطاء
- ③ مصفاة
- ④ طاس داخلي

استعمال عصارة الفرز

١. ثبت عمود الدفع والطاس فوق وحدة الطاقة.
٢. ثبت المصفاة في الطاس الداخلي ④.
٣. ثبت الطاس الداخلي في طاس اعداد الطعام ⑤.
٤. ضع الغطاء الملحق فوق الطاس، شغل ثم ادرك الوحدة لتثبيتها وأنبوب التلقيم يكون فوق المقبض ⑥.
٥. قطع الطعام لقطع صغيرة بحيث تناسب أنبوب التلقيم.
٦. شغل الجهاز ثم ادفع بالطعام بواسطة الدفاعة بأسلوب متناسب - لا تضع أبداً أصابعك في أنبوب التلقيم. ادفع بالطعام حتى نهايته قبل اضافة دفعة جديدة.
٧. بعد ادخال القطعة الأخيرة من الطعام، اترك الجهاز يعمل لمدة ٢٠ ثانية اضافية لفرز كل العصير المتبقي في المصفاة.

هام

- اذا اهتز جهاز اعداد الطعام، قم باطفاؤه وفرغ المصفاة (الجهاز يهتز عندما يختل توازن توزيع لب الفاكهة).
- قم بعصر كميات قليلة في كل مرة (٤٥٠ جرام مثلاً) ثم أفرغ المصفاة والطاس الداخلي بانتظام.
- قبل القيام بالعصر أزل البذور والنواة (مثلاً كالفلفل، الشمام، الخوخ) وأزل القشر من اطعمة مثل الشمام، الأناناس). ولا حاجة لتقشير التفاح أو الكمثرى.

تلميحات

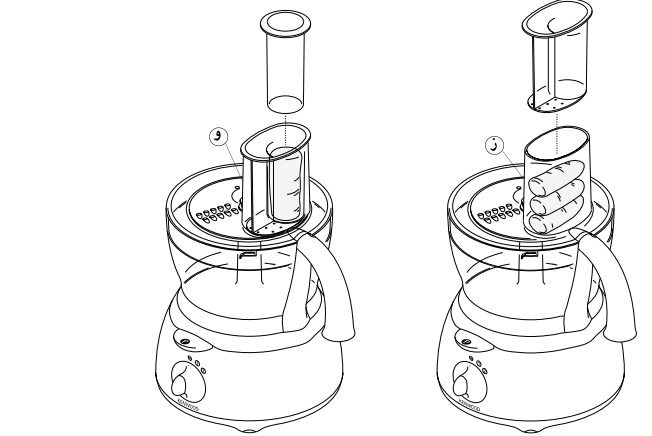
- استعمل الفواكه والخضار المكتنزة.
- عصير الليمون يصبح مرّ المذاق ومزبد بسبب عصره مع قشره. استعمل عصارة الليمون كبديل.

لاستعمال اقراص التلقيم

- ١ ثبت عمود الدفع والطاس في وسط وحدة الطاقة.
- ٢ أمسك بمقبض الوسط ④، ضع القرص على عمود الدفع من الناحية المناسبة ⑤.
- ٣ ضع الغطاء.
- ٤ حدد حجم أنبوب التلقيم الذي تريد استخدامه. الدافع يحتوي على أنبوب تلقيم أصغر لتحضير مكونات مختلفة أو أرق سماكة.
- لاستعمال أنبوب التلقيم الضغير - قم بوضع الدافع المتسع أولاً في أنبوب التلقيم.
- لاستعمال أنبوب التلقيم المتسع - قم باستخدام كلا الدافعين معاً.
- ٥ ضع الطعام في أنبوب التلقيم.
- ٦ شغل الجهاز وادفع الطعام بالتساوي بواسطة الدافع. لا تضع مطلقاً أصابعك في أنبوب تلقيم الطعام.

تلميحات

- استعمل مكونات الطعام الطازجة.
- لا تقطع الطعام الى قطع صغيرة جداً. املئ أنبوب التلقيم باعتدال. وهذا يحول دون انزلاق الطعام على الجوانب أثناء تحضير الطعام. أو قم باستخدام أنبوب التلقيم الصغير.
- عند استعمال قرص الغرم، ضع المكونات في شكل أفقي.
- عند التقطيع أو البش: فان المادة الموضوعة رأسياً ⑤ تخرج بصورة أقصر من تلك التي توضع بصورة أفقية ⑥.
- سوف يتبّط تظل دائماً بعض البقايا من الطعام فوق القرص أو في الطاس بعد انتهاء عملية الاعداد.



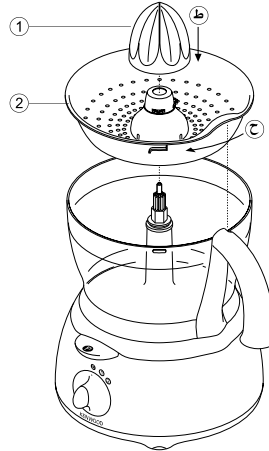
26 عصارة الليمون

تستخدم عصارة الليمون لعصر الحمضيات (كالبرتقال، الليمون، اللايم والجريب فروت).

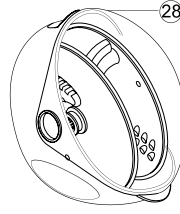
- ① المخروط
- ② المصفاة

لاستعمال عصارة الحمضيات

- ١ ركب الطاس والمصفاة فوق وحدة الطاقة.
- ٢ ركب المصفاة في الطاس - وتأكد من احكام مقبض المصفاة مباشرة فوق مقبض الطاس ⑦.
- ٣ ركب المخروط فوق عمود الدفع وأدره حتى يسقط تماماً في مكانه ⑤.
- ٤ اقطع الفواكه بالنصف. شغل الجهاز ثم ضع انصاف الفاكهة فوق العصارة للحصول على العصير.
- عصارة الحمضيات لن تعمل اذا لم تكن المصفاة مركبة في مكانها بطريقة صحيحة.



تنظيف الجهاز



- أطفئ الجهاز وافصل قابس التيار الكهربائي دائماً، قبل القيام بالتنظيف.
- أمسك بالشفرة و بأقراص التقطيع بحرص - فهي أداة حادة و شديدة القطعية.
- فقط للموديل - احفظ اقراص التقطيع/الفرم في صندوق الحفظ المزود²⁸.
- أمسك بالشفرة و بأقراص التقطيع بحرص - فهي أداة حادة و شديدة القطعية.
- بعض أنواع الأطعمة سوف تغيير من لون البلاستيك. وهذا أمر طبيعي تماماً. فهذا لن يتلف البلاستيك ولن يؤثر على طعم الطعام. اذا قمت بحك البلاستيك بقطعة قماش مبللة بزيت نباتي، فإنه يساعد على ازالة اللون.

وحدة طاقة الجهاز

- نظف بقطعة قماش رطبة، ثم جفف.
- لف ما يزيد من سلك التوصيل الكهربائي حول المربط في الفجوة المخصصة خلف الجهاز.

المميع/الطاحون

- ١ أفرغ الأبريق قبل ازالته من وحدة الشفرات.
- ٢ الغسل الأبريق باليد.
- ٣ أزل حلقة الحشوة وقم بغسلها.
- ٤ لا تلمس حد شفرات السكين - اغسلها بواسطة الماء الساخن الممزوج بالصابون، ثم اشطفها بالماء تحت الصنبور. لا تغمر وحدة الشفرات بالماء.
- ٥ اتركها تجف وهي مقلوبة.

وحدة الخفاقة المزوجية

- اغسل يدويا، ثم جفف جيدا. افضل الخفاقات وذلك بسحبها بلطف من رأس الدفع. اغسلها بماء فاتر ممزوج بالصابون.
- قم بمسح رأس الدفع بقطعة قماش رطبة، ثم جفف. لا تغمر رأس الدفع بالماء.

جميع الأجزاء الأخرى

- تغسل يدويا، ثم تجفف.
- أو يمكن غيئها في السلة العليا من غسالة الأواني. وبرنامح قصير وبدرجة حرارة منخفضة.

الخدمة والعناية بالزبون

- في حال تلف سلك التوصيل الكهربائي، فإنه يجب ولأسباب تتعلق بالسلامة، القيام بتبديله عن طريق كينوود أو ورشة صيانة مرخصة من قبل كينوود.

اذا دعت الحاجة إلى مساعدة فيما يخص:

- استعمالك للجهاز
- الخدمة والتصليح
- قم بالاتصال في المحل الذي اشترت منه الجهاز.



Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwood.co.uk