

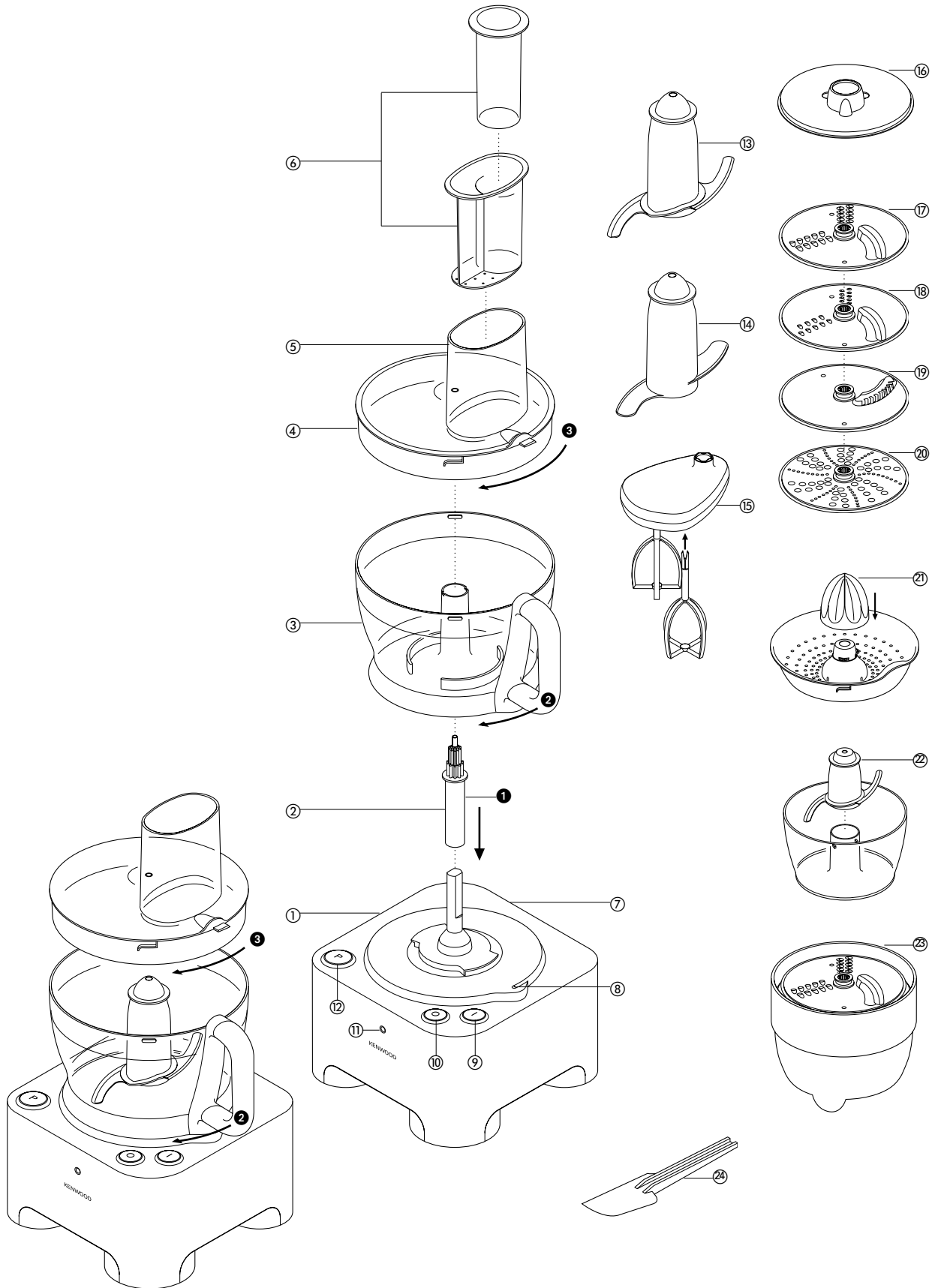
KENWOOD



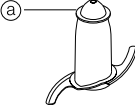
FP940 series

auto pro

English	2 - 6
Português	7 - 11
Español	12 - 16
Türkçe	17 - 21
Česky	22 - 26
Magyar	27 - 31
Polski	32 - 36
Русский	37 - 41
Ελληνικά	42 - 46
عربي	١٥ - ٧٤



safety

- The blades and discs are very sharp, handle with care. **Always hold the knife blade by the finger grip (a) at the top, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.**
- 
- Do not lift or carry the processor by the handle - or the handle may break resulting in injury.
 - Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
 - Keep hands and utensils out of the processor bowls 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 whilst on the power unit:-
 - switch off;
 - wait until the attachment/blades have completely stopped;
 - Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off buttons.
 - **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.
 - Do not exceed the maximum capacities stated.
 - Do not operate the processor continuously for more than 10 minutes without a rest period - or the motor may cut out.
 - The motor will automatically cut out if the machine is overloaded or run for too long. If this occurs press the "0" off button and allow the machine to cool down for approximately 30 minutes. Once the motor has cooled sufficiently it will operate normally again.

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
Green + Yellow = Earth
- 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 with fixed drive shaft
- ② detachable drive shaft
- ③ bowl
- ④ lid
- ⑤ feed tube
- ⑥ pushers
- ⑦ cord storage
- ⑧ safety interlock
- ⑨ on button
- ⑩ off button
- ⑪ power on light
- ⑫ pulse control

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.

- ⑬ knife blade
- ⑭ dough tool
- ⑮ twin beater geared metal whisk
- ⑯ maxi-blend canopy
- ⑰ thick slicing/coarse shredding disc
- ⑱ thin slicing/fine shredding disc
- ⑲ fine (Julienne style) chipper disc
- ⑳ rasping disc (if supplied)
- ㉑ geared citrus press
- ㉒ mini processor bowl
- ㉓ KENSTORE™ attachments carousel
- ㉔ spatula

to use your food processor

- 1 Fit the bowl. Place the handle towards the back and turn clockwise until it locks ①.
- 2 Then fit the detachable shaft over the power unit fixed shaft 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 control.**
- 5 Plug in and the power on light will come on. Press the "I" button to switch on.
 - **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 button is held down.
- 6 Reverse the above procedure to remove the lid, attachments and bowl.
 - **Always switch off "0" before removing the lid.**
 - **Do not operate the processor continuously for more than 10 minutes without a rest period - or the motor may cut out.**
 - **The motor will automatically cut out if the machine is overloaded or run for too long. If this occurs press the "0" off button and allow the machine to cool down for approximately 30 minutes. Once the motor has cooled sufficiently it will operate normally again.**

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.

maximum capacities

- Shortcrust Pastry Flour Wt 340g/12oz
- Yeast Dough Flour Wt 600g/1lb 6oz
- 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
- Mini Processor Bowl 200g/8oz

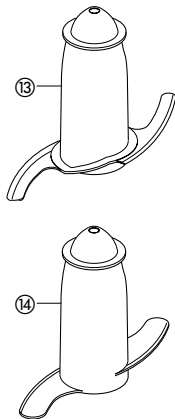
using the attachments

⑬ knife blade/⑭ 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

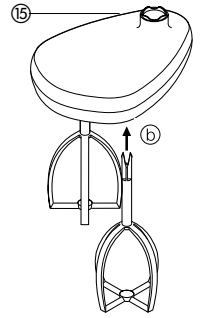
- Cut food such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 2cm/3/4in before processing.
- Biscuits should be broken into pieces and added down the feed tube whilst the machine is running.
- When making pastry use fat straight from the fridge cut into 2cm/3/4in.cubes.
- Take care not to over-process.

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 45 - 60 secs.
- Re-knead by hand only. Re-kneading in the bowl is not recommended as it may cause the processor to become unstable.

⑮ 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 ⑮.
- 3 Fit the whisk by carefully turning until it drops over the drive shaft.
- 4 Add the ingredients.
- 5 Fit the lid - ensuring the end of the shaft locates into the centre of the lid.
- 6 Switch on.

important

- The whisk is not suitable for making one-stage cakes or creaming fat and sugar as these mixes will damage it. Always use the knife blade for cake making.

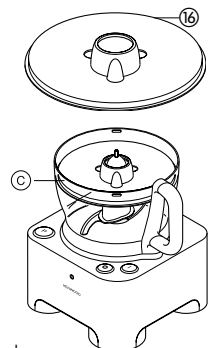
hints

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

⑯ 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 ⑯. **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 ⑰, thin ⑱

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.

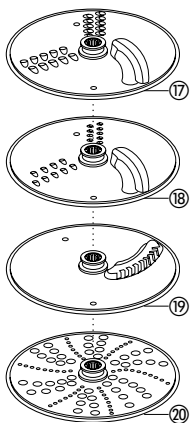
fine (Julienne style) chipper disc

⑲

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

rasping disc ⑳

Grates Parmesan cheese and potatoes for German potato dumplings.



safety

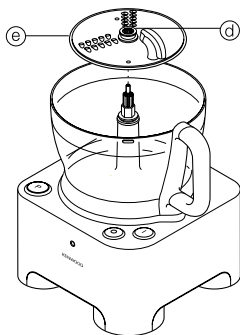
- **Never remove the lid until the cutting disc has completely stopped.**
- **Handle the cutting discs with care - they are extremely sharp**

to use the cutting discs

- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Holding by the centre grip ④, place the disc onto the drive shaft with the appropriate side uppermost ⑤.
- 3 Fit the lid.

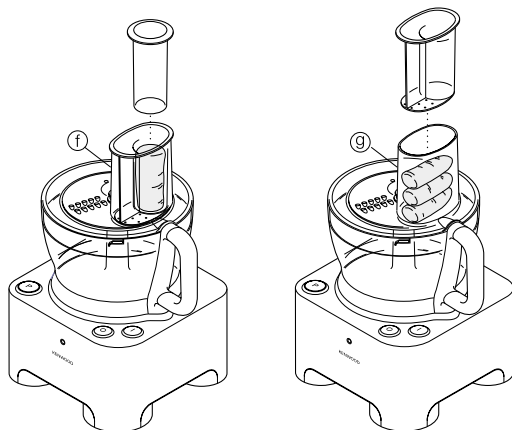
- 4 Choose which size feed tube you want to use. The pusher contains a smaller feed tube for processing individual items or thin ingredients. To use the small feed tube - first put the large pusher inside the feed tube. To use the large feed tube - use both pushers together.

- 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.



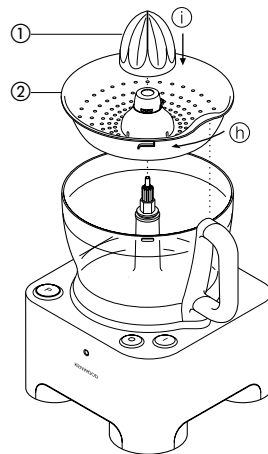
⑳ citrus press

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.**



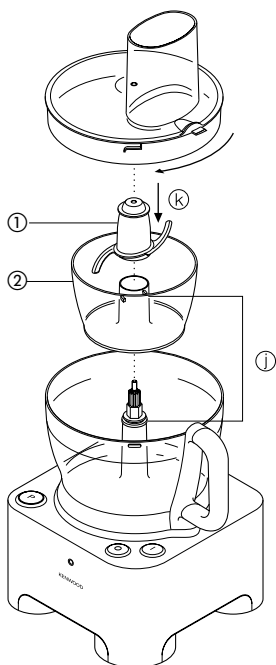
22 mini processor bowl

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

- ① mini processor knife blade
- ② mini processor bowl

to use the mini processor bowl

- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Fit the mini processor bowl - ensuring the ribs on the inside of the mini bowl chimney align with the slots in the main bowl chimney ①.
- 3 Place the knife blade over the drive shaft ②.
- 4 Add the ingredients to be processed.
- 5 Fit the lid and switch on.



safety

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

important

- Don't process spices - they may damage the plastic.
- Don't process hard food such as coffee beans, ice cubes or chocolate - they may damage the blade.

hints

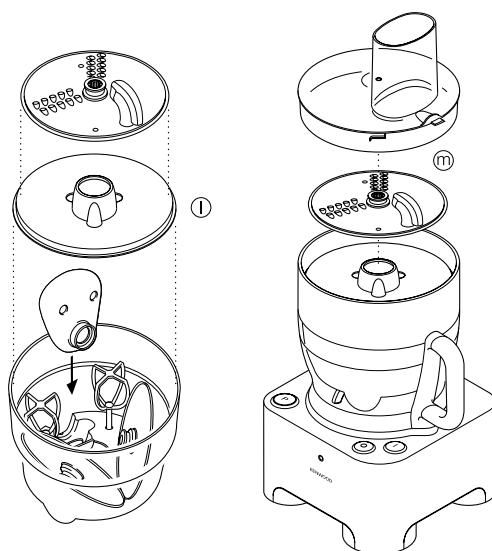
- Herbs are best chopped when clean and dry.
- Always add a little liquid when blending cooked ingredients to make baby food.
- Cut foods such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 1-2 cm ($\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{8}$ in) before processing.
- When making mayonnaise add the oil down the feed tube.

23 KENSTORE™ attachments carousel

Your food processor is supplied with an attachment storage carousel that fits inside the bowl.

to use the storage carousel

- 1 Fit the knife blade to the bowl.
- 2 Then fit the whisk, discs and canopy into the carousel ①.
- 3 Fit the carousel over the knife blade and place the processor lid on top ②.



care & cleaning

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

power unit

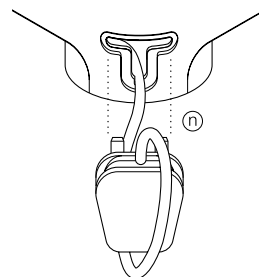
- Wipe with a damp cloth, then dry. Ensure that the interlock area is clear of food debris.
- Store excess cord in the storage area at the back of the machine ③.

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. A short low temperature programme is recommended.



service & customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer.
- **If you experience any problems with the operation of the processor, before calling for assistance refer to the troubleshooting guide.**

UK

If you need help with:

- Using your machine
 - Servicing or repairs (in or out of guarantee)
- ☎ call Kenwood on **023 92392333** and ask for customer care.
Have your model number ready - it's on the underside of the processor.

● spares and attachments

- ☎ call 0870 2413653.

other countries

Contact the shop where you brought the food processor.

guarantee UK only

If your food processor goes wrong within one year from the date you bought it, we will repair it (or replace it if necessary) free of charge provided:

- you have not misused, neglected, or damaged it;
- it has not been modified (unless by Kenwood);
- it is not second hand;
- it has not been used commercially;
- you have not fitted a plug incorrectly; and
- **you supply your receipt to show when you brought it.**

In addition to the one year guarantee which the machine carries, the motor is guaranteed for a further 4 year period. If the motor fails we will repair it (or replace it if necessary) free of charge provided the above requirements are met.

This guarantee does not affect your statutory rights.

troubleshooting guide

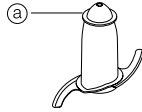
Problem	Cause	Solution
The processor will not operate	No power/indicator light not lit. Bowl not locked on correctly. Lid not locked correctly.	Check processor is plugged in Check bowl is located correctly and the handle is situated towards the right hand side. Check that the lid interlock is located correctly into the handle area. The processor will not work if the bowl and lid are fitted incorrectly. If none of the above check the fuse/circuit breaker in your home.
Processor stops during processing	Cut out operated. Processor run for more than 10 minutes. Processor overloaded/maximum capacities exceeded.	The motor will automatically cut out if the machine is overloaded or run for too long. Press the "0" off button, unplug and allow the unit to cool down for approximately 30 minutes. Check maximum capacities stated under "to use your food processor".
Poor performance of tools/attachments.	Refer to hints in relevant "using the attachment" section. Check attachments are assembled correctly.	

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 ^a existente na extremidade superior e mantenha os dedos afastados do gume.**
 - Não transporte nem segure no aparelho pela pega pois a pega poderá quebrar-se, provocando ferimentos.
 - Retire sempre a lâmina antes de retirar os alimentos da taça.
 - Mantenha as mãos e os utensílios afastados das taças do robô 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) calçador(es) fornecido(s).
 - Antes de tirar a tampa da taça, quando esta estiver colocada sobre a unidade de alimentação:
 - desligue o aparelho;
 - aguarde até o acessório/as lâminas pararem totalmente;
 - Não utilize a tampa para operar o aparelho, utilize sempre os botões de ligar/desligar.
 - **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.
 - Não exceda as capacidades máximas indicadas.
 - Não faça funcionar o aparelho continuamente por mais de 10 minutos sem um período de descanso, caso contrário poderá haver um corte automático no funcionamento do motor.
 - O motor desligará automaticamente se a máquina estiver sobrecarregada ou funcionar por tempo demasiado. Se isto ocorrer, pressione o botão de desligar "0" e deixe a máquina arrefecer por aproximadamente 30 minutos. Quando o motor tiver arrefecido o suficiente, funcionará normalmente de novo.
- 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 com veio accionador fixo
- ② veio accionador amovível
- ③ taça
- ④ tampa
- ⑤ tubo de alimentação
- ⑥ calçadores
- ⑦ área de arrumação do cabo
- ⑧ entrelaqueio de segurança
- ⑨ botão de ligar
- ⑩ botão de desligar
- ⑪ luz indicadora de corrente
- ⑫ botão de impulso

acessórios adicionais

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

- ⑬ lâmina
- ⑭ utensílio para massa
- ⑮ pinha metálica com duas varetas
- ⑯ cúpula maxi-blend
- ⑰ disco de cortar às rodelas grossas/picar grosso
- ⑱ disco de cortar às rodelas finas/picar fino
- ⑲ disco de cortar fino (estilo palha)
- ⑳ disco de ralar (se fornecido)
- ㉑ espremedor de citrinos
- ㉒ mini taça do robô
- ㉓ carrocel de acessórios KENSTORE™
- ㉔ espátula

utilizar o robô de cozinha

- 1 Instale a taça. Vire o manípulo para a parte posterior e rode-o no sentido dos ponteiros do relógio até ficar bloqueado ①.
- 2 Depois coloque o veio amovível sobre o veio fixo da unidade de alimentação 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 ④ - certificando-se de que a parte superior do veio accionador fica alinhada com o centro da tampa.
 - **Não utilize a tampa para operar o robô, utilize sempre o comando de ligar/desligar.**
- 5 Ligue a ficha à tomada e a luz indicadora de corrente acenderá. Pressione o botão "I" para ligar o aparelho.
 - **O robô não funciona quando a taça e a tampa foram colocadas incorrectamente.**

- Utilize o botão de impulso para operar o aparelho por alguns segundos. 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 (“0”) antes de tirar a tampa.**
- **Não faça funcionar o aparelho continuamente por mais de 10 minutos sem um período de descanso, caso contrário poderá haver um corte automático no funcionamento do motor.**
- **O motor desligará automaticamente se a máquina estiver sobrecarregada ou funcionar por tempo demasiado. Se isto ocorrer, pressione o botão de desligar “0” e deixe a máquina arrefecer por aproximadamente 30 minutos. Quando o motor tiver arrefecido o suficiente, funcionará normalmente de novo.**

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.

capacidades máximas

- | | |
|---|-----------------|
| ● Peso da massa para biscoitos amanteigados | 340 g |
| ● Peso da massa com fermento | 600 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 |
| ● Mini taça do robô | 200 g |

utilizar os acessórios

⑬ lâmina/⑭ utensílio para massa

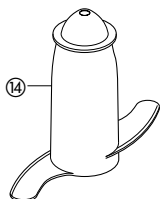
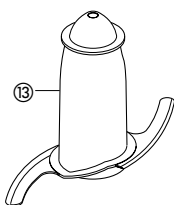
A lâmina é o acessório mais versátil. A duração do processamento determina a textura obtida. Para texturas mais espessas utilize o botão de impulso.

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.

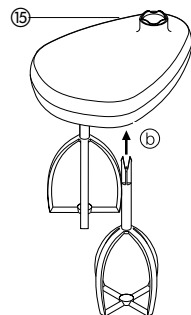


utensílio para massa

- 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 45 - 60 segs.
- Volte a amassar apenas com as mãos. Não volte a amassar utilizando a taça pois o robô pode ficar instável.

⑮ pinha com duas varetas

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



utilizar a pinha

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

importante

- A pinha metálica não é apropriada para bater bolos com ingredientes adicionados e batidos de uma só vez nem para bater juntamente manteiga e açúcar pois estas misturas irão danificá-la. Utilize sempre a lâmina para bater bolos.

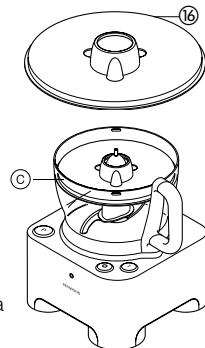
sugestões

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

⑯ cúpula maxi-blend

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

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



discos de cortar às rodelas/picar

discos de cortar às rodelas/picar reversíveis - grosso 17, fino 18

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

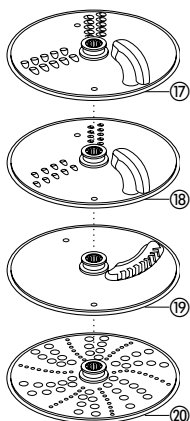
Utilize o lado de cortar às rodelas para queijo, batatas, couve, pepino, curgetes, beterraba e cebolas.

disco de cortar (estilo palha) fino 19

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

disco de ralar 20

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



segurança

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

utilizar os discos de cortar

1 Instale o veio accionador e a taça na unidade de alimentação.

2 Segure a pega central (d) e coloque o disco no veio accionador com o lado adequado virado para cima (e).

3 Coloque a tampa.

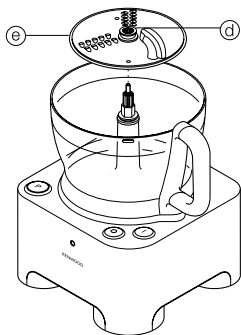
4 Escolha o tipo de tubo de alimentação que pretende utilizar. O calcador contém um tubo de alimentação mais pequeno para processamento de ingredientes individuais ou finos.

Para utilizar o tubo de alimentação pequeno, introduza primeiro o calcador grande no tubo de alimentação.

Para utilizar o tubo de alimentação grande, utilize os dois calcadores em conjunto.

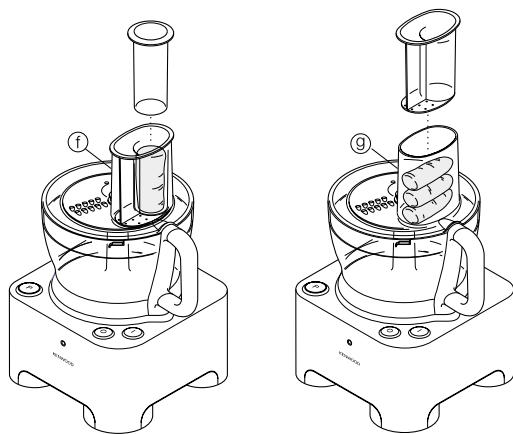
5 Introduza os alimentos no tubo de alimentação.

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



sugestões

- Utilize ingredientes frescos
- Não corte os alimentos em pedaços demasiado pequenos. Encha praticamente toda a largura do tubo de alimentação. Isto evita que os alimentos escorreguem lateralmente durante o processamento. Pode também utilizar o tubo de alimentação pequeno.
- Quando utilizar o disco de cortar, coloque os ingredientes na horizontal.
- Quando cortar às 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.



21 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

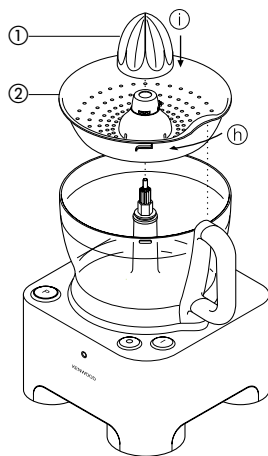
1 Instale o veio accionador e a taça na unidade de alimentação.

2 Coloque o passador na taça - certificando-se de que o manipulador do passador fica bloqueado numa posição directamente acima do manipulador da taça.

3 Coloque o cone sobre o veio accionador, rodando-o até descer totalmente.

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.**



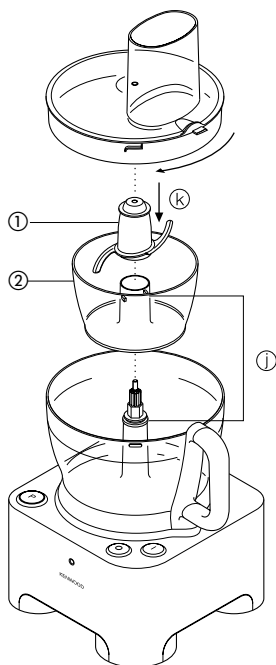
22 mini taça do robô

Utilize a mini taça do robô para picar ervas aromáticas e para processar pequenas quantidades de ingredientes, tais como carne, cebola, nozes, maionese, legumes, purés, molhos e comida para bebê.

- 1 lâmina da mini taça do robô
- 2 mini taça do robô

utilizar a mini taça do robô

- 1 Coloque o veio accionador e a taça sobre a unidade de alimentação.
- 2 Instale a mini taça do robô – certifique-se de que as nervuras no interior da chaminé da mini taça ficam alinhadas com as ranhuras na chaminé da taça principal ①.
- 3 Coloque a lâmina sobre o veio accionador ②.
- 4 Adicione os ingredientes a processar.
- 5 Coloque a tampa e ligue no interruptor.



segurança

- Nunca tire a tampa até a lâmina ter parado completamente.
- A lâmina é muito afiada – manuseie-a sempre com cuidado.

importante

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

sugestões

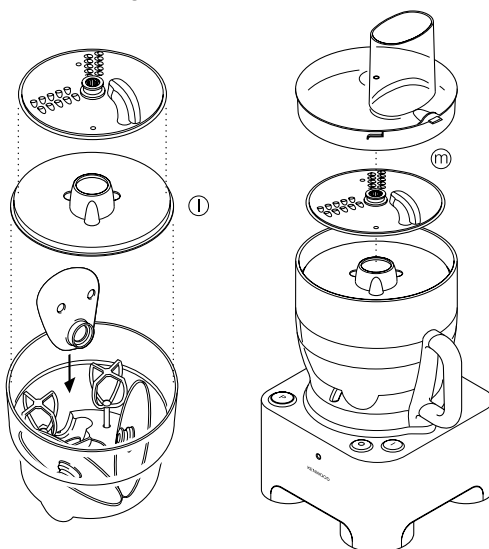
- Utilize ervas aromáticas limpas e secas para picar a fim de obter resultados ótimos.
- Adicione sempre um pouco de líquido ao bater ingredientes cozidos para preparar comida para bebê.
- Corte alimentos tais como carne, pão e legumes em cubos de aproximadamente 0,5 cm antes de os processar.
- Ao preparar maionese, adicione o óleo deitando-o pelo tubo de alimentação.

23 Carrocel de acessórios KENSTORE™

O seu robot de cozinha traz um carrocel para armazenar os acessórios que encaixa na taça.

utilização do carrocel de armazenamento

- 1 Coloque as lâminas de aço na taça.
- 2 Seguidamente instale a pinha dupla, os discos e a cúpula no carroce ①.
- 3 Instale o carrocel sobre as lâminas de aço e coloque a tampa do robô por cima ②.

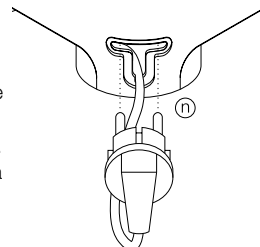


manutenção e limpeza

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

unidade de alimentação

- Limpe com um pano humedecido e, em seguida, seque. Certifique-se de que a área de entrelaçamento não tem restos de alimentos agarrados.
- Guarde o excesso do cabo na área de armazenamento existente na parte posterior do aparelho ③.



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. Recomendamos um programa curto de baixa temperatura.

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 tiver algum problema com o funcionamento do robô, consulte o guia de resolução de problemas antes de pedir assistência técnica.**
 - Se necessitar de ajuda para:
 - Utilizar o aparelho
 - Recorrer aos serviços de assistência técnica ou reparaçõesContacte o estabelecimento onde adquiriu o robô de cozinha.

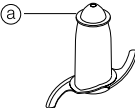
guia de resolução de problemas

Problema	Causa	Solução
O robô não funciona	Não há corrente/a luz indicadora de corrente não está acesa. A taça não está devidamente bloqueada. A tampa não está correctamente bloqueada.	Verifique se a ficha do robô está ligada à tomada. Verifique se a taça está correctamente posicionada e se o manipulo está virado para o lado direito. Verifique se o entrelaqueio de segurança da tampa está correctamente introduzido na área do manipulo. O robô não funcionará se a taça e a tampa estiverem incorrectamente instaladas. Se não notar qualquer dos problemas acima, verifique o fusível/disjuntor de sua casa.
O robô pára durante o funcionamento	O corte automático funcionou. O robô funcionou por mais de 10 minutos. Robô sobrecarregado/capacidades máximas excedidas.	O motor parará automaticamente se o aparelho estiver sobrecarregado ou se funcionar por tempo excessivo. Pressione o botão de desligar "0", desligue a ficha da tomada de corrente e deixe o aparelho arrefecer por aproximadamente 30 minutos. Verifique as capacidades máximas indicadas em "utilização do robô".
Fraco desempenho dos utensílios/acessórios.	Consulte as sugestões na secção respectiva sobre a "utilização do acessório". Verifique se os acessórios estão correctamente montados.	

Español

Por favor, despliegue la cubierta que contiene las ilustraciones

seguridad

- Las cuchillas y los discos de corte están muy afilados; manéjelos con cuidado. **Sostenga siempre la cuchilla por el asa (a), situada en la parte superior, y mantenga los dedos alejados de los bordes cortantes, tanto durante el uso como en las operaciones de limpieza.**
- 
- No levante o mueva de un sitio a otro el procesador por el mango – ya que se podría romper el mango y producir una lesión.
 - Retire siempre la cuchilla antes de vaciar el contenido del bol.
 - No meta las manos ni ningún utensilio en los boles del procesador cuando esté conectado a la red eléctrica.
 - Apague y desconecte el aparato:
 - antes de montar o desmontar cualquier componente
 - después del uso
 - antes de limpiarlo
 - Nunca utilice los dedos para empujar los alimentos en el tubo de entrada. Utilice siempre el embudidor que se suministra con el aparato.
 - Antes de quitar la tapadera del bol mientras esté en la unidad eléctrica:-
 - desenchufe el aparato;
 - espere hasta que los accesorios/cuchillas se hayan parado totalmente;
 - No utilice la tapadera para poner el procesador en marcha; utilice siempre los botones de encendido/apagado (on/off).
 - Este aparato se estropeará y puede producir lesiones si el mecanismo de encavamiento 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.
 - No sobrepase las capacidades máximas indicadas.
 - No tenga el procesador en marcha durante más de 10 minutos sin pararlo – ya que el motor podría pararse de forma automática.
 - El motor se apagará automáticamente si se sobrecarga el aparato o está en funcionamiento demasiado tiempo. Si ocurre esto, pulse el botón de apagado "0" y deje enfriar el aparato durante 30 minutos aproximadamente. Una vez enfriado el motor, volverá a funcionar con normalidad.

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

- unidad eléctrica con eje motor fijo
- eje motor desacoplable
- bol
- tapadera
- tubo de introducción de alimentos
- empujadores
- recogecables
- con cierre de seguridad
- botón de encendido (on)
- botón de apagado (off)
- luz de conectado
- control de impulsos

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
- utensilio para amasar
- batidora mecánica con dos barillas
- cubierta maxi-blend
- disco rebanador grueso / troceador fino
- disco rebanador/troceador fino
- disco cortador para patatas fino (estilo juliana)
- disco rallador (si se suministra)
- exprimidor de cítricos mecánico
- bol mini para el procesador
- Carrusel de accesorios KENSTORE™
- espátula

para utilizar el robot de cocina

- Ponga el bol. Ponga el mango hacia la parte trasera y gírelo en sentido horario hasta que se fije ①.
- A continuación, ponga el eje desacoplable sobre el eje fijo de la unidad eléctrica 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 tapadera para poner en funcionamiento el procesador, utilice siempre el mando encendido/apagado.**
- Enchufe y la luz de conectado se encenderá. Pulse el botón "I" para poner en marcha.
 - El robot de cocina no funcionará si la tapa no se ajusta correctamente.**

- Utilice el control de impulsos para procesamientos cortos. Los impulsos continuarán mientras se tenga el botón pulsado.
- 6 Siga el procedimiento anterior en sentido inverso para retirar la tapa, los accesorios y el bol.

- **Apague siempre el aparato "0" antes de quitar la tapadera.**
- **No tenga el procesador en marcha durante más de 10 minutos sin pararlo – ya que el motor podría pararse de forma automática.**
- **El motor se apagará automáticamente si se sobrecarga el aparato o está en funcionamiento demasiado tiempo. Si ocurre esto, pulse el botón de apagado "0" y deje enfriar el aparato durante 30 minutos aproximadamente. Una vez enfriado el motor, volverá a funcionar con normalidad.**

importante

- El robot de cocina no es apto para moler granos de café ni para convertir azúcar granulada 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.

capacidades máximas

- Peso de la harina para pasta con corteza de pan 340 g
- Peso de la harina para masa con levadura 600 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
- Bol mini del procesador de 200 g

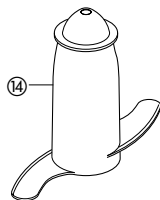
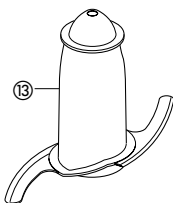
uso de los accesorios

⑬ cuchilla de corte/⑭ 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

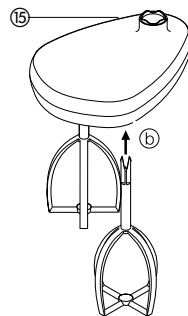
- Coloque los ingredientes secos en el bol y añada líquido por el tubo de entrada con el aparato en funcionamiento. Procese los ingredientes hasta obtener una bola de masa elástica y suave; el proceso suele tardar de 45 a 60 segundos.
- El reamasado o la forma deben hacerse a mano solamente. No es aconsejable reamasar o dar forma en el bol, ya que esta operación podría afectar a la estabilidad del aparato.

⑮ batidor doble

Utilícelo para alimentos ligeros como claras de huevo, nata, leche evaporada, o para montar claras con azúcar para soufflés 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 ⑮.
- 3 Ajuste el batidor girándolo con cuidado hasta que encaje en el eje de transmisión.
- 4 Añada los ingredientes.
- 5 Ajuste la tapa; el extremo del eje debe quedar en el centro de la tapa.
- 6 Encienda el aparato.



Importante

- La batidora no sirve para hacer tartas en una fase ni para hacer crema con grasa y azúcar ya que estas mezclas la dañarán. Utilice siempre la cuchilla para hacer tartas

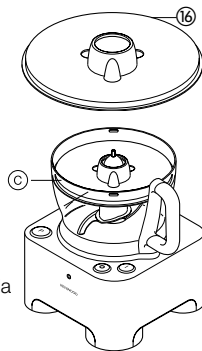
consejos

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

⑯ 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 ⑯. **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 17, fino 18

Utilice el lado del troceador para trocear quesos, zanahorias, patatas y alimentos de textura similar.

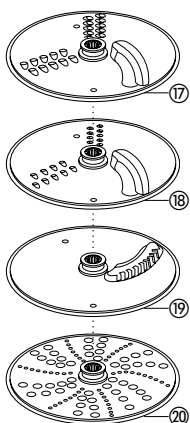
Utilice el lado del rebanador para cortar quesos, zanahorias, patatas, coles, pepinos, calabacines, remolachas y cebollas.

disco picador fino (estilo juliana) 19

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

disco rallador 20

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

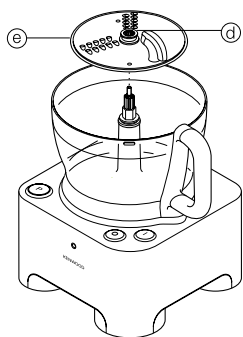


seguridad

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

para utilizar los discos de corte

- 1 Coloque el eje de transmisión y el bol en el bloque motor.
- 2 Sujetándolo por la parte central (d), coloque el disco en el eje de transmisión con el lado apropiado en la parte superior (e).



- 3 Ajuste la tapa.

- 4 Elija el tubo de entrada adecuado al tamaño de los alimentos. El embudidor contiene un tubo de entrada más pequeño para procesar los elementos de uno en uno o para ingredientes pequeños.

Para usar el tubo de entrada pequeño, introduzca primero el embudidor grande en el tubo de entrada.

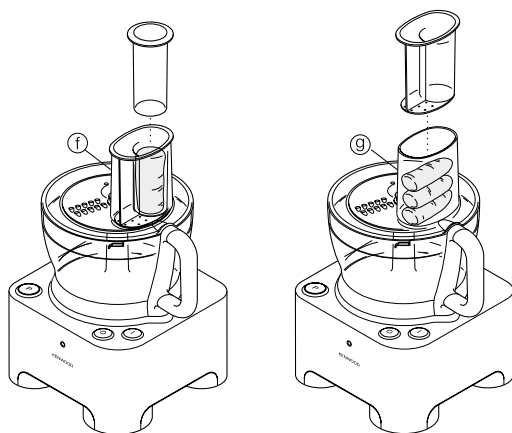
Para usar el tubo de entrada grande, utilice ambos embudidores a la vez.

- 5 Coloque los alimentos en el tubo de entrada.

- 6 Encienda el aparato y empuje cada trozo firmemente con el embudidor; **nunca meta los dedos en el tubo de entrada.**

consejos

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



21 exprimidor de cítricos

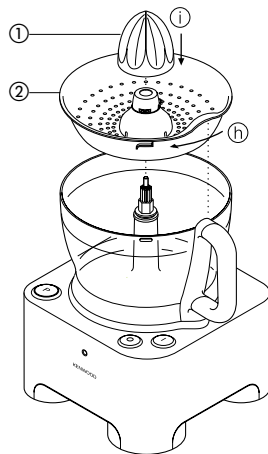
Utilice el exprimidor de cítricos para hacer zumos de frutas cítricas, como naranjas, limones, limas y pomelos.

- 1 cono
- 2 colador

para utilizar el exprimidor de cítricos

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

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



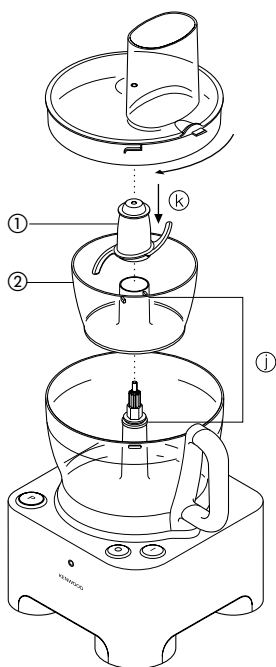
22 bol mini del procesador

Utilice el bol mini del procesador para trocear hierbas y procesar cantidades pequeñas de ingredientes tales como carne, cebollas, nueces, mayonesa, verduras, purés, salsas y alimentos para bebés.

- 1 cuchilla del bol mini del procesador
- 2 bol mini del procesador

para utilizar el bol mini del procesador

- 1 Ponga el eje motor y el bol sobre la unidad eléctrica.
- 2 Acople el bol mini del procesador – asegurándose de que las varillas del interior del tubo del bol mini estén alineadas con las ranuras del tubo del bol principal ①.
- 3 Coloque la cuchilla sobre el eje motor ②.
- 4 Añada los ingredientes que se van a procesar.
- 5 Ponga la tapadera y encienda el aparato.



seguridad

- No quite la tapadera hasta que la cuchilla se haya parado totalmente.
- La cuchilla está muy afilada – manipúlela siempre con cuidado.

importante

- No procese especias – pueden dañar el plástico.
- No procese alimentos duros tales como granos de café, cubitos de hielo o chocolate – pueden dañar la cuchilla.

consejos

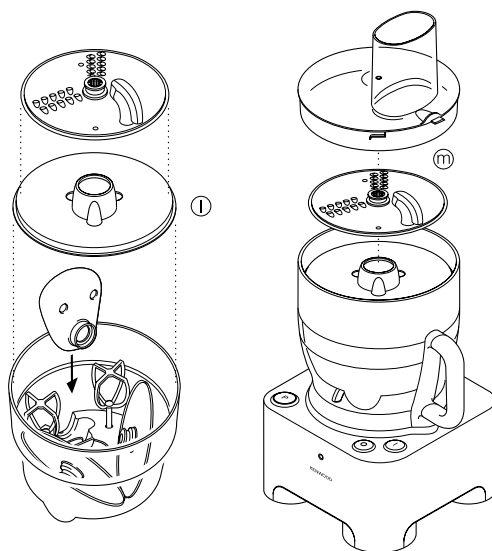
- Las hierbas se trocean mejor si están limpias y secas.
- Añada siempre un poquito de líquido cuando mezcle alimentos cocinados para hacer comida para bebés.
- Trocee los alimentos tales como carne, pan y verduras en cuadraditos de 1-2 cm aproximadamente antes de procesarlos.
- Cuando haga mayonesa añada aceite por el tubo para alimentos.

23 Carrusel de accesorios KENSTORE™

Su procesador de alimentos se suministra con un carrusel de almacenamiento de los accesorios que encaja dentro del bol.

para utilizar el carrusel de almacenamiento

- 1 Fije la cuchilla al bol.
- 2 Luego fije la batidora, los discos y la tapadera al carrusel ①.
- 3 Ponga el carrusel sobre la cuchilla y coloque la tapadera del procesador encima ②.



cuidado y limpieza

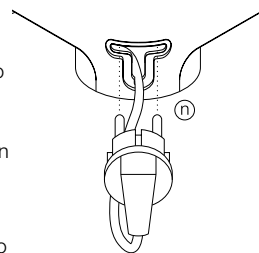
- Apague y desconecte siempre el aparato antes de proceder a su limpieza.
- Maneje las cuchillas y los discos de corte con sumo cuidado; están muy afilados.
- Algunos alimentos pueden manchar el plástico. Esto es algo totalmente normal y no causa ningún daño en el plástico ni afecta al sabor de los alimentos.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

bloqueo motor

- Límpielo con un trapo húmedo y séquelo a continuación. Asegúrese de que el área de enclavamiento no muestra restos de comida.
- Recoja el exceso de cable en el lugar de almacenamiento situado en la parte trasera del aparato ③.

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. Se recomienda un programa de lavado corto y a baja temperatura.

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 tiene algún problema con el funcionamiento del procesador, antes de llamar para solicitar ayuda, consulte la guía de solución de problemas**
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.

Guía de solución de problemas

Problema	Causa	Solución
El procesador no funciona	No hay corriente/Luz indicadora no se enciende. Bol no está correctamente encajado. Tapadera no está correctamente colocada.	Compruebe que el procesador esté enchufado. Compruebe que el bol esté correctamente colocado y que el mango se encuentra hacia el lateral derecho. Compruebe que el cierre de la tapadera esté correctamente ubicado en la zona del mango. El procesador no funcionará si el bol y la tapadera no están correctamente colocados. Si no tiene que ver con lo anterior, compruebe el fusible/automático de su casa.
El procesador se para durante el procesamiento	Ha saltado el mecanismo de parada Procesador en marcha más de 10 minutos. Procesador sobrecargado/excedió la capacidad máxima.	El motor se parará automáticamente si el aparato está demasiado lleno o ha estado en marcha demasiado tiempo. Pulse el botón de apagado "0", desenchufe y deje que la unidad se enfríe durante aproximadamente 30 minutos. Compruebe las capacidades máximas indicadas en el apartado "cómo utilizar su procesador de alimentos".
Mal rendimiento de los utensilios/accesorios.	Consulte los consejos de la sección oportuna "Utilizar el accesorio". Compruebe que los accesorios estén bien colocados.	

Türkçe

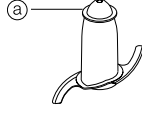
Ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

emniyet

- Bıçaklar ve diskler çok keskin oldukları için tutarken dikkatli olun. **Bıçağı taşırken ve temizlerken daima (a) üst tarafındaki keskin olmayan tutma yerinden kavrayın.**
- Yiyecek işleyiciyi saplarından tutarak kaldırmayınız ve taşımayınız. Aygıtın sapı kırılıp kazaya neden olabilir.
- Kaseyi boşaltmadan önce daima bıçağı çıkartın.
- Aygıt prize takılı olduğu zaman elinizi ve mutfak araçlarını aygıttan uzak tutunuz.
- 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.
- Güç biriminin üzerinde olduğu sırada kapağı çanaktan çıkarmak için aşağıdaki yönergeleri izleyiniz:
 - cihazı kapatın;
 - tüm parçaların/bıçakların tamamen durmasını bekleyin;
- Yiyecek işleyiciyi çalıştırmak için kapağı kullanmayınız. Çalıştırmak için her zaman açma/kapama düğmelerini kullanınız.
- **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 ısınmamasına özen gösterin.
- Elektrik kablosunun masa/tezgah kenarlarından sarkmasını ya da sıcak yüzeylere temas etmesini önleyin.
- Mutfak robotunuzu amaç dışı kullanmayın. Bu cihaz yalnızca evde kullanım için uygundur.
- Önerilen miktarın üzerinde yiyecek doldurmayın.
- Yiyecek işleyici sürekli olarak 10 dakikadan fazla çalıştırmayınız. Ara vererek çalıştırınız. Fazla kullanırsanız, motor kendiliğinden duracaktır.
- Aygıtı çok fazla yiyecek doldurulursa ya da aygıt uzun bir süre çalışırsa, aygıt kendiliğinden duracaktır. Böyle bir durumda "0" durdurma düğmesine basınız ve aygıtın yaklaşık 30 dakika soğumasını bekleyiniz. Aygıt soğuduktan sonra normal çalışmaya başlayacaktır.

cihazı elektrige 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 sabit devinim milli güç birimi
- ② çıkarılabilir devinim mili
- ③ çanak
- ④ kapak
- ⑤ besleme borusu
- ⑥ yiyecek iticiler
- ⑦ kordon sarma yuvası
- ⑧ güvenlik kilitleme düğmesi
- ⑨ çalıştırma düğmesi
- ⑩ durdurma düğmesi
- ⑪ güç gösterge ışığı
- ⑫ titreşim kumandası

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.

- ⑬ kesici bıçak
- ⑭ hamur yoğurucu
- ⑮ ikili çalkalayıcı dişli çırpıcı
- ⑯ çoklu karıştırıcı koruyucusu
- ⑰ kalın dilimleme/çok kalın kıyma disk
- ⑱ ince dilimleme/ince kıyma disk
- ⑲ ince (jülyen tarzı) kesme disk
- ⑳ rendeleme disk (varsa)
- ㉑ dişli sert meyve sıkacağı
- ㉒ küçük yiyecek işleyici çanağı
- ㉓ KENSTORE™ ek parça saklama kutusu
- ㉔ kazıma kaşığı

mutfak robotunun kullanımı

- 1 Çanağı takınız, kolu geriye doğru çekerek aşağı indiriniz ve yerine tam olarak oturuncaya kadar sağa doğru çeviriniz ①.
- 2 Arkasından güç biriminin sabit mili üzerine çıkarılabilir devinim milini takınız 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.
- **Aygıtı çalıştırmak için kapağı kullanmayınız. Her zaman açma/kapama kumandasını kullanınız.**
- 5 Yiyecek işleyicinin fişini prize takınız ve güç gösterge ışığı yanacaktır. Çalıştırmak için "I" düğmesine basınız.
- **Cihaz, kase ve kapak tam yerine oturmadığında çalışmaz.**
- Kısa titreşimler vermek için titreşim kumandasını kullanınız. Düğme basılı olduğu sürece titreşim kumandası çalışacaktır.

6 Kapağı, parçaları ve kaseyi sökmek için yukarıdaki işlemi işlemi ters sırayla yürütün.

- **Kapağı çıkarmadan önce her zaman "0" kapama düğmesine basınız.**
- **Yiyecek işleyici sürekli olarak 10 dakikadan fazla çalıştırmayınız. Ara vererek çalıştırınız. Fazla kullanırsanız, motor kendiliğinden duracaktır.**
- **Aygıt çok fazla yiyecek doldurulursa ya da aygıt uzun bir süre çalışırsa, aygıt kendiliğinden duracaktır. Böyle bir durumda "0" durdurma düğmesine basınız ve aygıtın yaklaşık 30 dakika soğumasını bekleyiniz. Aygıt soğuduktan sonra normal çalışmaya başlayacaktır.**

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.

azami kapasiteler

- Gevrek hamur ağırlığı 340 gr
- Mayalı hamur ağırlığı 600 gr
- Pandispanya toplam ağırl. 1,5 Kg
- Et doğrama toplam ağırl. 600 gr
- Kapak parçası ile birlikte sıvı 1,5 litre
- İkili çırpıcı 6 yumurta akı
- Küçük çanak 200gr.

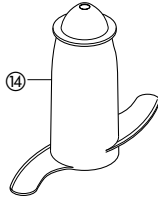
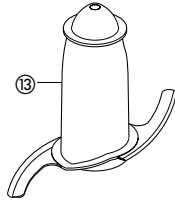
ek parçaların kullanımı

13 bıçak/14 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.

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

Mayalı hamur karışımları için hamur yoğurucusunu kullanın.



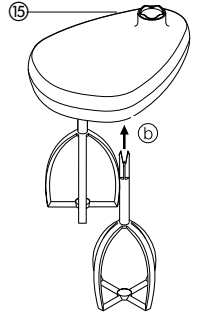
öneriler

bıçak

- Et, ekme, sebze gibi gıdaları işlemeyen 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 45 - 60 saniye çalıştırın.
 - Hamuru yeniden yoğurmak için kaseyi kullanmayın. Aksi halde mutfak robotu kararsız hale gelebilir.

15 ikili çırpıcı

Bu aleti, yalnızca örn. yumurta akı, krema, süt gibi hafif karışımlar ve yağsız gevrek hamuru için yumurta ve şeker çırpılmak 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 (b).
- 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.

Önemli not

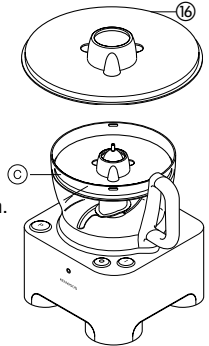
- Çırpıcı pasta ya da kremalı ve şekerli tatlılar yapmak için uygun değildir. Çünkü bu tür kremalı ve şekerli karışımlar çırpıcıya hasar verir. Bu yüzden pasta ve kek türü tatlılar için kesici bıçağı kullanınız.

öneriler

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

16 büyük karıştırma kapağı

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



- 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 takıp cihazı çalıştırın.

dilimleme/rendeleme diskleri

Çift taraflı dilimleme/rendeleme diskleri - kalın 17, ince 18

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

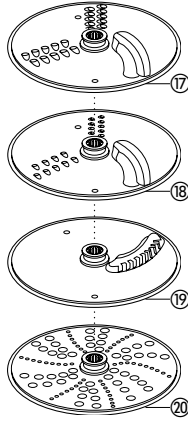
Disklin kesme tarafını peynir, havuç, patates, lahana, salatalık, korjet, şalgam ve soğan için kullanın.

ince (Julienne tarzı) doğrama diskleri u 19

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

Çok ince rendeleme diskleri 20

Patates graten için Parmesan peyniri ve patates rendelemek için.

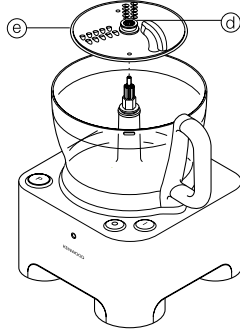


emniyet

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

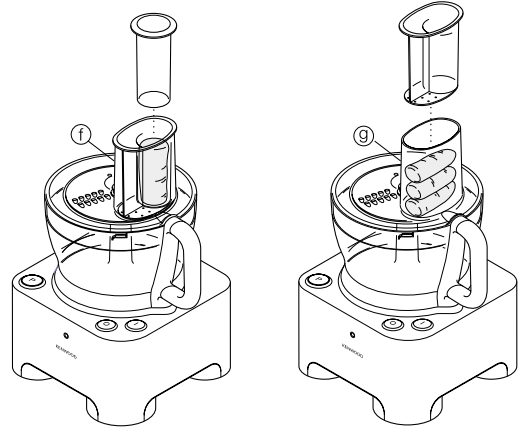
kesme bıçaklarının kullanımı

- 1 Tahrik milini ve kaseyi motor kısmına takın.
- 2 Diskli, ortasındaki tutma yerinden kavrayarak doğru yüzü yukarıya bakacak şekilde 4 tahrik miline takın 5.
- 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.
- Dilimlenirken ya da rendelerken: Dikey olarak yerleştirilen gıdalar 1 yatay olarak yerleştirilen gıdalardan daha kısa kesilir 9 .
- İşlemden sonra tabak ya da kasede daima küçük miktarda artık malzeme kalır.



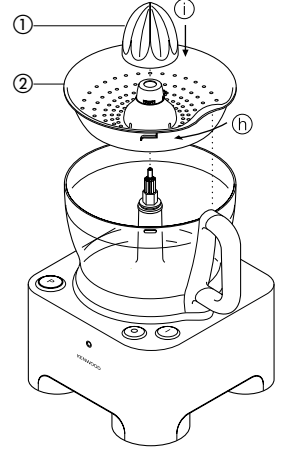
21 narenciye sıkacağı

Narenciye sıkacağına, turuncgillerin (örn. portakal, limon ve greyfurt) 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 11 .
 - 3 Koniye, tahrik milinin üstüne yerleştirin ve oturma kadar çevirin 1 .
 - 4 Meyveyi iki parçaya kesin. Şimdi cihazı çalıştırıp meyveyi koni üzerine bastırın.
- Narenciye sıkacağı, süzgeç tam olarak yerine oturmadan çalışmayacaktır.



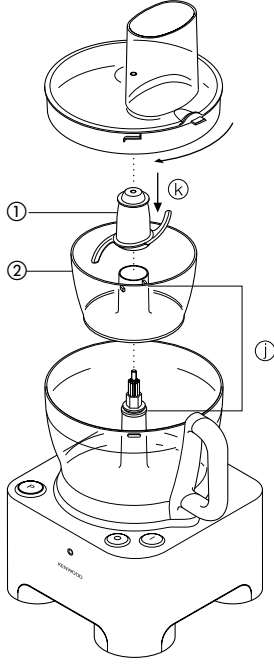
22 mini processor bowl

Küçük çanağı ot kıymak ve et, soğan, kuruyemiş, mayonez, ezme, sos ve bebek maması gibi küçük miktardaki yiyecekleri hazırlamak için kullanınız.

- 1 küçük çanak bıçağı
- 2 küçük çanak

küçük çanağın takılması

- 1 Devinin milini ve çanağı güç birimine takınız.
- 2 Küçük çanağı takınız. Küçük çanağın saplamalarının büyük çanaktaki deliklere 1 iyice oturduğundan ve aynı hizada olduğundan emin olunuz.
- 3 Bıçağı kumanda milinin 2 üzerine yerleştiriniz.
- 4 İşleyeceğiniz yiyecekleri çanağa koyunuz.
- 5 Aygıtın kapağını takınız ve aygıtı çalıştırınız.



güvenlik önlemleri

- Bıçak çalışmasını tamamen durdurmadan kapağı yerinden çıkarmayınız.
- Bıçak çok keskindir. Bu yüzden çok dikkatli olunuz.

önemli not

- Ot kıymayınız. Aygıtın plastiğine zarar verebilir.
- Kahve çekirdeği, buz ve çikolata gibi sert yiyecekleri işlemeyiniz. Çünkü, bıçak hasar görebilir.

faydalı bilgiler

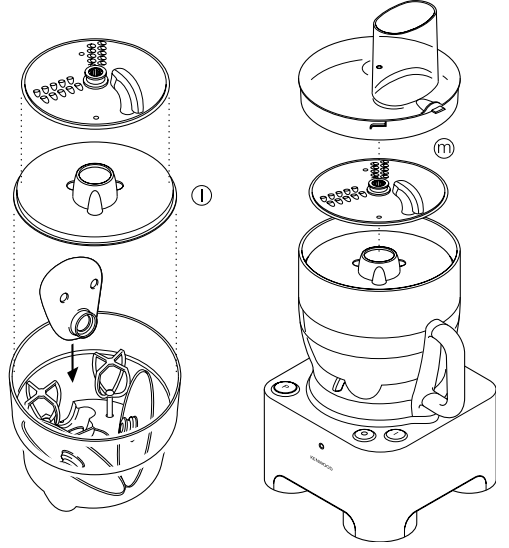
- Otlar temiz ve kuru olduğu zaman daha iyi kıyılır.
- Bebek maması hazırlamak için pişmiş yiyecekleri karıştırırken biraz su katınız.
- Et, ekmek ve sebze gibi yiyecekleri işlemeyen önce 1-2 cm.lik küpler halinde kesiniz.
- Mayonez hazırlarken yağı besleme borusundan akıtınız.

23 KENSTORE™ ek parça saklama kutusu

Yiyecek işleyicinizle birlikte ek parçalarını koymanız için çanağın içine yerleştirilebilen bir kutu verilmiştir.

parça koyma kutusunun kullanımı

- 1 Kesici bıçağı çanağa koyunuz.
- 2 Arkasından çırpıcıyı, diskleri ve koruyucuyu parça saklama kutusuna yerleştiriniz 1.
- 3 Parça koyma kutusunu kesici bıçağın üst kısmına koyunuz ve yiyecek işleyicinin kapağını üzerine yerleştiriniz 2.



bakım ve temizlik

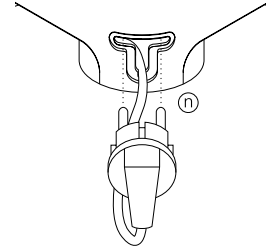
- Temizliğe başlamadan önce daima cihazı kapatıp fişini prizden çekin.
- Bıçaklar çok keskindir. Takıp çıkartırken çok dikkatli davranın.
- Bazı gıdalar, plastiğin rengini değiştirecektir. Bu durum normaldir. Plastiğe zarar gelmez ve yiyeceklerinizin tadını etkilemez. Biraz sıvı bitkisel yağ sürülmüş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

motor kısmı

- Nemli bir bez ile silerek kurutun. Kilit alanında gıda artıkları bulunmamasına dikkat edin.
- Elektrik kablosunun fazla gelen kısmını cihazın arka tarafındaki kablo muhafazasına sarın 1.

ikili 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. Bulaşık makinesini kısa süreli alçak ısıya ayarlayınız.

yetkili servis ve müşteri hizmetleri

- Arızalı elektrik kabloları güvenlik nedeniyle değiştirilmelidir. Bunun için Kenwood ya da yetkili bir Kenwood servisine başvurabilirsiniz.
- **Yiyecek işleyicinin çalışmasıyla ilgili herhangi bir sorunla karşılaşırsanız, yardım istemeden önce sorun giderme kılavuzuna bakınız.**
 - Cihazınızın,
 - kullanımı
 - bakımı ya da onarımı ile ilgili yardım almak için cihazı satın aldığınız mağazaya başvurun.

sorun giderme kılavuzu

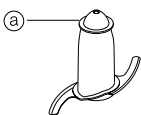
Sorun	Neden	Çözüm
Yiyecek işleyici çalışmıyor	Elektrik akımı yok/güç gösterge ışığı yanmıyor. Çanak yerine doğru olarak takılı değil. Yerine doğru olarak oturmuş değil.	Fişin prize takılı olup olmadığını kontrol ediniz. Çanağın yerine doğru olarak takılıp takılmadığını ve sapın sağ tarafta konumlanıp konumlanmadığını kontrol ediniz. Kapak kilitleme düğmesinin sap yerine doğru olarak takılı olup olmadığını kontrol ediniz. Çanak ve kapak yerine doğru olarak takılı değilse, yiyecek işleyici çalışmaz. Yukarıdaki işlemlere karşın aygıt çalışmazsa, evinizdeki sigortaları/elektrik akımını kontrol ediniz.
Çalışma sırasında yiyecek işleyici duruyor	Aygıtın fişi gerşek olabilir. Yiyecek işleyici 10 dakikadan fazla çalıştırılmıştır. Yiyecek işleyiciye çok fazla/azami kapasitesinin üzerinde yiyecek doldurulmuş.	Yiyecek işleyiciye gereğinden fazla yiyecek doldurulursa ya da çok uzun süre çalıştırılırsa, motor kendiliğinden duracaktır. "0" kapama düğmesine basınız, aygıtın fişini prizden çekiniz ve yaklaşık 30 dakika aygıtın soğumasını bekleyiniz. "Yiyecek işleyicinin kullanımı" bölümünde belirtilen azami miktarları kontrol ediniz.
Parça/ek parçalar iyi çalışmıyor	"Ek Parçaların Kullanımı" bölümüne bakınız ve faydalı bilgilere göz atınız. Ek parçaların yerine doğru takılıp takılmadığını kontrol ediniz.	

bezpečnostní zásady

- Nože a kotouče jsou velmi ostré, zacházejte s nimi opatrně. **Sekací nůž držte při používání i čištění vždy za držadlo a nahoře, s ostřím směrem od sebe.**
- Přístroj nezvedejte za rukojeť L mohla by se ulomit a způsobit vám poranění.
- Sekací nůž vždy nejdříve vyjměte z pracovní nádoby, teprve pak ji vyprázdněte.
- Pozor: Nestrkejte ruce ani kuchyňské nářadí do blízkosti pracovních nádob kuchyňského stroju zapojeného do proudu
- 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 mísy upevněné na hnací jednotce:
 - spotřebič vypněte;
 - počkejte, až se nasazené doplňky/nože úplně zastaví;
- Neovládejte přístroj pomocí uzávěru. Vždy používejte tlačítka spínače
- **Je-li spojovací mechanismus vystaven nepřiměřené síle, může dojít k poškození spotřebiče a zranění obsluhy.**
- Tento spotřebič nesmějí bez dozoru obsluhovat malé děti ani nemocné 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, přírodní kabel a zástrčka nesmějí přijít do styku s vodou.
- Nenechávejte přírodní 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.
- Nepřekračujte stanovená maximální množství
- Nepoužívejte přístroj déle než 10 minut bez přestávky. Mohlo by dojít k poškození motoru.
- Motor se automaticky sám zastaví v případě, že dojde k přetížení stroju, nebo když strojek běží příliš dlouho bez přestávky. Pokud se to stane, stiskněte tlačítko vypnutí "0" a nechte strojek asi 30 minut vychladnout. Jakmile se motor dostatečně zchladí, bude zase normálně fungovat.

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 přírodní kabel příliš dlouhý, stočte ho do prostoru v zadní části spotřebiče.

legenda

kuchyňský robot

- ① motor s pevnou hnací hřídelí
- ② vyjímatelná hnací hřídel
- ③ nádoba
- ④ uzávěr
- ⑤ plnicí otvor
- ⑥ podavače
- ⑦ prostor pro uložení napájecího kabelu
- ⑧ bezpečnostní pojistka
- ⑨ tlačítko zapnutí
- ⑩ tlačítko vypnutí
- ⑪ kontrolka napájení
- ⑫ pulsní spínač

doplňkové příslušenství

Součástí Vašeho kuchyňského robotu 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.

- ⑬ nožový nástavec
- ⑭ hnětač těsta
- ⑮ dvojité šlehací metla s redukcí otáček
- ⑯ mísící kryt maxi-blend
- ⑰ kotouč pro hrubé krájení a krouhání
- ⑱ kotouč pro jemné krájení a krouhání
- ⑲ kotouč pro jemné strouhání (styl Julienne)
- ⑳ škrabací kotouč (pokud je součástí dodávky)
- ㉑ lis na citrusy s redukcí otáček
- ㉒ minimixér
- ㉓ pouzdro na nástavce KENSTORE™
- ㉔ stěrka

jak používat kuchyňský robot

- 1 Nasadte nádobu rukojetí otočenou k zadní straně přístroje a otáčejte po směru hodinových ručiček, dokud se nezajistí ①.
- 2 Poté na pevnou hřídel motoru nasadte vyjímatelnou hnací hřídel 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.
 - **Víko neslouží k ovládní stroju, k tomuto účelu vždy používejte jen tlačítka vypnutí/zapnutí.**
- 5 Připojte přístroj k napájení – kontrolka napájení se rozsvítí. Stisknutím tlačítka „I“ jej uveďte do chodu.

- Jestliže jsou nádoba nebo víko špatně nasazené, robot se nespustí.
- Pro chvilkové spuštění přístroje používejte pulsní spínač. Přístroj bude v chodu pouze po dobu jeho stisknutí.
- 6 Při snímání pracovní nádoby, víka a příslušenství postupujte opačně.
- **Před sudnáním víka vždy strojek vypněte tlačítkem "0".**
- **Nepoužívejte přístroj déle než 10 minut bez přestávky. Mohlo by dojít k poškození motoru.**
- **Motor se automaticky sám zastaví v případě, že dojde k přetížení strojku, nebo když strojek běží příliš dlouho bez přestávky. Pokud se to stane, stiskněte tlačítko vypnutí "0" a nechte strojek asi 30 minut vychladnout. Jakmile se motor dostatečně zchladí, bude zase normálně fungovat.**

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.

maximální množství

- | | |
|---|-------------|
| • Váha mouky do těsta na křehké pečivo | 340 g |
| • Váha mouky do kynutého těsta | 600 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 bílků | 6 vaječných |
| • miska mini-strojku | 200 g |

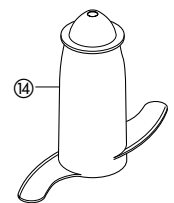
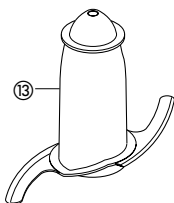
jak používat příslušenství

13 sekací nůž/14 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.

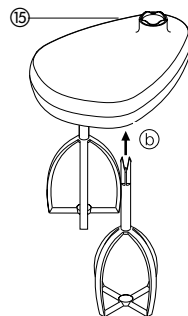
- Nenechávejte směs zpracovávat příliš dlouho.

hnětač těsta

- Suché přísady vložte do nádoby a za chodu přilijte zbyváající tekuté přísady. Nechte zpracovávat asi 45–60 vteřin, až ze směsi vznikne hladký poddajný kus těsta obličej tvaru.
- Další hnětení provádějte pouze ručně. Další hnětení v nádobě se nedoporučuje, protože robot by se mohl převrhnout.

15 šlehač se dvěma metlami

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



jak používat šlehač

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

Důležité upozornění

- Metla není vhodná pro přípravu dortového těsta či mísení tuku a cukru při přípravě krému. Došlo by k jejímu poškození. Pro přípravu dortu vždy použijte nožový nástavec.

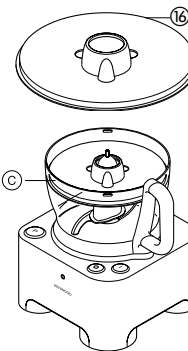
tipy

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

16 maxi kryt

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

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



plátkovací/strouhací kotouče

oboustranný plátkovací/strouhací kotouč - na hrubo 17, na jemno 18

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

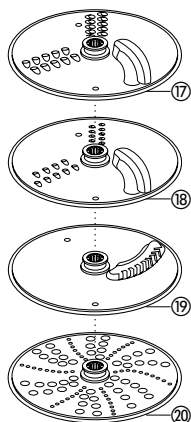
Plátkovací stranu používejte na sýry, mrkev, brambory, brukev, okurku, cuketu, červenou řepu a cibuli.

jemný krájecí kotouč 19

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

kotouč na velmi jemné strouhání 20

Ke strouhání parmezánu a brambor do bramborových knedlíků.



bezpečnostní zásady

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

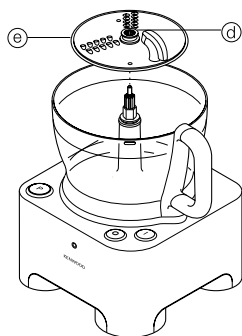
jak používat řezné kotouče

- 1 Na pohonnou jednotku nasadíte hnací hřídel a nádobu.
- 2 Kotouč uchopíte za úchytku uprostřed a nasadíte d na hřídel správnou stranou nahoru e.

- 3 Nasadíte víko.
- 4 Zvolíte plnicí hrdlo vhodné velikosti. Pěchovač obsahuje menší plnicí hrdlo ke zpracování jednotlivých kousků nebo surovin menšího průměru.

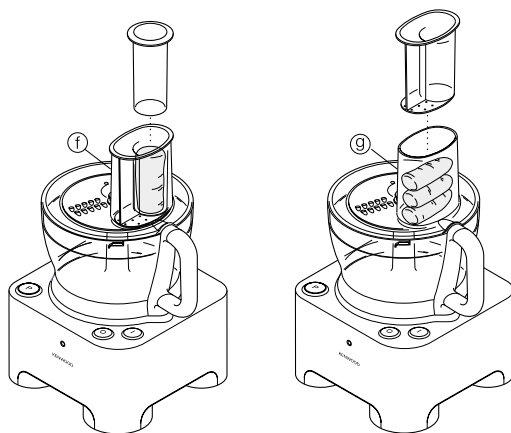
- Menší plnicí hrdlo vytvoříte zasunutím velkého pěchovače do plnicího hrdla. Na velké plnicí hrdlo použijte společně oba pěchovače.
- 5 Do hrdla zasuňte to, co chcete zpracovat.

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



tipy

- Používejte čerstvé suroviny
- Suroviny nekrájejte na příliš malé kousky. Plnicí hrdlo by se mělo zaplnit co nejvíce do šířky. Suroviny pak při zpracování 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 i se zpracují na kratší kousky a vodorovně umístěné suroviny g
- Po každém použití kotoučů zůstane na kotouči nebo v nádobě trochu nezpracovaných surovin.



21 lis na citrusové plody

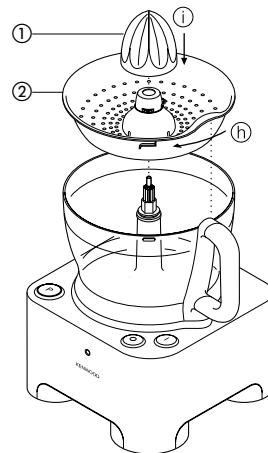
Slouží k lisování šťáv z citrusových plodů (např. pomerančů, citronů, limet a grapefruitů).

- 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 sítko zasazeno v poloze přímo nad držadlem nádoby h.
- 3 Nasadíte kužel otáčivým pohybem na hnací hřídel, až zapadne na doraz i.
- 4 Ovoce rozpuťte. Pak robot zapněte a ovoce přitlačte ke kuželu.

- Jestliže sítko špatně nasadíte, lis na citrusy nebude fungovat.



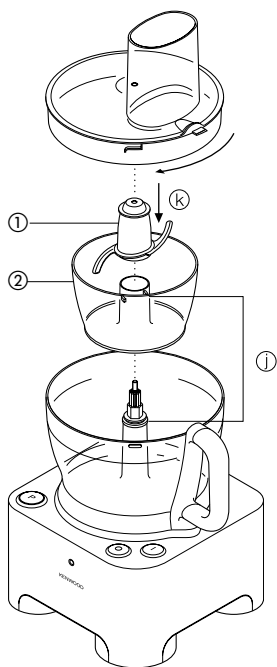
22 miska mini-strojku

Miska mini-strojku slouží k sekání zeleného koření nebo ke zpracování malých množství např. masa, cibule, ořechů, majonézy, zeleniny, pyré, omáček a kojenecké potravy.

- 1 sekací nůž mini-strojku
- 2 miska mini-strojku

postup použití misky mini-strojku

- 1 Hnací hřídel společně s nádobou nasadte na hnací jednotku přístroje.
- 2 Nyní upevněte misku mini-strojku tak, aby výstupky na vnitřní straně komínku misky mini-strojku zapadly do zářezů v komínku pracovní misky 1.
- 3 Sekací nůž nasadte na hnací hřídel k.
- 4 Do misky dejte potraviny určené ke zpracování.
- 5 Upevněte víko a strojek zapněte.



bezpečnost

- Víko nesundávejte, dokud se sekací nůž zcela nezastaví.
- Sekací nůž je velmi ostrý - dávejte pozor, abybste se nepořezali.

důležité upozornění

- Nepoužívejte k sekání koření - mohlo by dojít k poškození plastu misky.
- Nepoužívejte k sekání tvrdých věcí, jako např. kávových zrn, kostek ledu nebo žokolády - mohlo by dojít k poškození sekacího nože.

radý

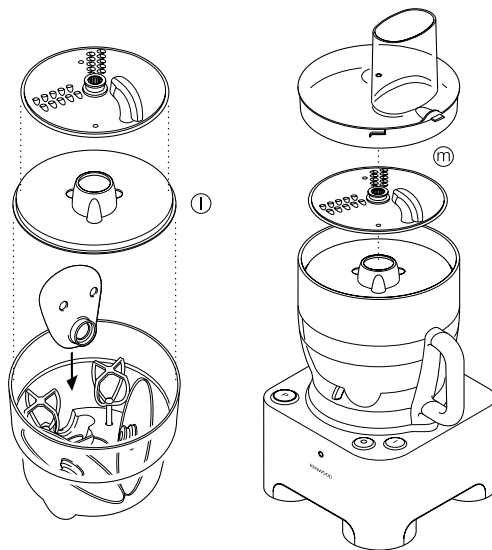
- Zelené koření se nejlépe naseká, je-li žisté a suché.
- Při zpracování příměsí na kojeneckou stravu k nim vždy přidejte trochu vody.
- Maso, chleba či zeleninu vždy před zpracováním rozkrájejte na kostky o velikosti zhruba 1-2 cm
- Při přípravě majonézy přidávejte olej plnicí trubicí misky.

23 karusel na přídavné zařízení KENSTORE™,

Váš robot je dodáván s karuselem na ukládání nástavců, který dobře zapadne do misky.

když chcete použít karuselu

- 1 Vložte nástavec s nožovými břity do misky
- 2 Potom vložte do karuselu metlu, kotouče a horní víko 1
- 3 Nasadte karusel na nástavec s nožovými břity a na to dejte víko robota 2.

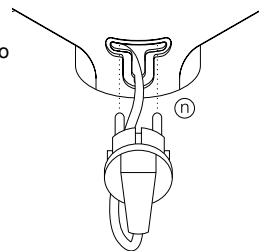


údržba a čištění

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

pohonná jednotka

- Otřete vlhkým hadříkem a osušte. Zkontrolujte, zda kolem spojovacího mechanismu nejsou zbytky potravin.
- Je-li přívodní kabel příliš dlouhý, stočte ho do prostoru na zadní straně spotřebiče 1.



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. Doporučujeme krátký program s nízkou teplotou.

servis a péče o zákazníka

- Poškozený přívodní kabel musí z bezpečnostních důvodů vyměnit opravna firmy Kenwood, nebo opravna firmou Kenwood pověřená.

- **Pokud se vyskytne jakýkoliv problém s funkcí přístroje, dříve než zavoláte na technickou podporu, zkuste problém odstranit pomocí oddílu Řešení problémů.**

Potřebujete-li radu nebo pomoc ve věci:

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

Řešení problémů

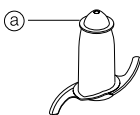
Problém	Příčina	Řešení
Přístroj nefunguje.	Přístroj není napájen/kontrolka napájení nesvítí. Nádoba není správně nasazena. Uzávěr není správně nasazen.	Zkontrolujte, zda je přístroj zapojen do sítě. Zkontrolujte, zda je nádoba správně nasazena – rukojeť musí být na pravé straně. Zkontrolujte správné umístění pojistky uzávěru v oblasti rukojeti. Pokud nádoba a uzávěr nejsou správně nasazeny, přístroj nebude fungovat. Pokud problém není způsoben žádnou z výše uvedených příčin, zkontrolujte pojistku nebo jistič elektrické sítě.
Přístroj se během činnosti zastaví.	Pojistný vypínač byl aktivován. Přístroj běžel více než 10 minut. Přístroj přetížen / překročeno maximální množství zpracovávaných potravin.	Pokud je přístroj přetížen nebo běží příliš dlouho, motor se automaticky vypne. Stiskněte vypínač - tlačítko „0“, přístroj odpojte od sítě a nechte jej přibližně 30 minut vychladnout. V oddíle „Použití přístroje“ najdete maximální povolené množství zpracovávaných potravin.
Neuspokojivá funkce příslušenství / nástavců.	Viz nápověda v oddíle „Použití příslušenství“. Zkontrolujte, zda jsou příslušenství a nástavce správně nasazeny.	

biztonság

- Legyen óvatos: a késpengék és a vágólapok nagyon élesek. **A késpengét mindig fent a tengelynél (a), az éltől távol fogja meg használat és tisztítás közben.**
- A fogantyúnál fogva soha ne emelje meg a robotgépet, mert a fogantyú letörhet és sérülést okozhat.
- A keverőedény kiürítése előtt mindig vegye ki a késpengét.
- Amíg a készülék feszültség alatt van, sem kézzel, sem más konyhai eszközzel ne nyúljon a keverő edénybe.
- Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozódugaszt:
 - az alkatrészek behelyezése vagy kiemelése előtt,
 - használat után,
 - tisztítás előtt.
- Soha ne az ujjaival, hanem mindig a tartozékként mellékelt tömörűddal/tömörűdakkal nyomja át az alpanyagot az adagolótolcséren.
- Ha a keverő edény még a meghajtó egységen van, a fedél levétele előtt
 - kapcsolja ki a készüléket;
 - várjon addig, amíg a tartozék/pengék mozgása teljesen megszűnik;
- Ne a fedéllel működtesse a robotgépet, mindig a be/ki gombokat használja.
- **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 érintkezzék forró felülettel.
- A készüléket csak rendeltetésszerűen, háztartási célokra használja.
- Soha ne lépje túl a megadott maximális feldolgozható mennyiségeket.
- Ne járassa a robotgép motorját megállás nélkül 10 percnél tovább, mert a motor biztosítóka kioldhat.
- Túlterhelés vagy túl hosszú üzemeltetés esetén a motor automatikusan leáll. Ilyenkor nyomja le a hálózati kapcsoló "0" gombját, és kb. 30 percig hagyja hűlni a készüléket. Amikor a motor lehűlt, a robotgép ismét normálisan üzemel.

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 védőborítót el kell dobni, mert ezekre a gyártás és a szállítás során van szükség.
- 2 Mossa át az egyes részegységeket: lásd A készülék tisztítása c. fejezetet.
- 3 A hálózati vezeték felesleges részét nyomja bele a készülék hátlapjába.

jelmagyarázat

alapkészülék

- ① Tápegység rögzített hajtótengellyel
- ② Levehető hajtótengely
- ③ Edény
- ④ Fedél
- ⑤ Adagolócső
- ⑥ Tolókák
- ⑦ Vezetéktartó
- ⑧ Biztonsági zárószervezet
- ⑨ Bekapcsoló gomb
- ⑩ Kikapcsoló gomb
- ⑪ Működésjelző lámpa
- ⑫ Rezgésszabályozó

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.

- ⑬ Kés
- ⑭ Tésztakeverő
- ⑮ Fogaskerekes dupla keverőkar
- ⑯ maxi-keverő védőfedő
- ⑰ vastagra szeletelő/durvára aprító tárcsa
- ⑱ vékonyra szeletelő/finomra aprító tárcsa
- ⑲ finomra aprító (Julienne) tárcsa
- ⑳ reszelőtárcsa (ha tartozék)
- ㉑ fogaskerekes citrusprés
- ㉒ mini feldolgozó edény
- ㉓ KENSTORE™ tartozéktároló
- ㉔ Spatula

a robotgép használata

- 1 Szerelje fel az edényt. A fogó a hátsó rész felé nézzen, majd fordítsa el az óramutató járásának megfelelő irányba záródásig ①.
- 2 Ezután húzza rá a levehető tengelyt a tápegységen levő rögzített tengelyre ②.
- 3 Válasszon ki egy tartozékot, és rögzítse azt a hajtótengelyre.
 - Minden esetben előbb rögzítse a keverőedényt és a tartozékot, és csak ezután tölts be a keverőedénybe a hozzávalókat.
- 4 A fedőt ③ úgy tegye fel, hogy a hajtótengely csúcsa a fedő közepébe csússzon.
 - **Soha ne a fedél felhelyezésével vagy levételével indítsa el, illetve állítsa le a robotgépet. Mindig használja a hálózati kapcsolót.**

5 Dugja be a csatlakozódugót, ekkor bekapcsolódik a működésjelző lámpa. Nyomja meg az "I" gombot a bekapcsoláshoz.

• **A keverőedény és a fedő nem megfelelő illesztése esetén a készülék nem üzemel.**

• Rövid impulzusokhoz használja a rezgésszabályozót. A rezgés-funkció addig van működésben, amíg a gombot lenyomva tartja.

6 A fedő, a tartozékok és a keverőedény eltávolítását fordított sorrendben kell végeznie.

• **A fedél levétele előtt mindig nyomja le a hálózati kapcsoló "0" gombját.**

• **Ne járassa a robotgép motorját megállás nélkül 10 percnél tovább, mert a motor biztosítóka kioldhat.**

• **Túlterhelés vagy túl hosszú üzemeltetés esetén a motor automatikusan leáll. Ilyenkor nyomja le a hálózati kapcsoló "0" gombját, és kb. 30 percig hagyja hűlni a készüléket.**

Amikor a motor lehűlt, a robotgép ismét normálisan üzemel.

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 robotgéppel feldolgozható maximális mennyiségek

- Linzertészta (lisztmennyiség) 340 g
- Kelt tészta (lisztmennyiség) 600 g
- Tortalap tésztája (teljes mennyiség) 1,5 kg
- Húsdarabolás (teljes mennyiség) 600 g
- Folyadék (terelőlappal) 1,5 liter
- Habverés 6 tojásfehérje
- mini keverő edény 200 g

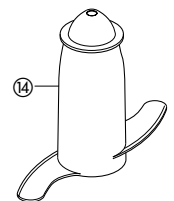
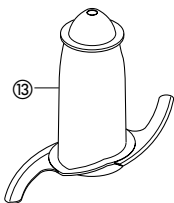
a tartozékok használata

13 késpenge/14 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 zsemleiből. Tésztakeverő hiányában kelt tészta keverékekhez is igénybe vehető.

A tésztakeverő kelt tészta keverékekhez használatos.



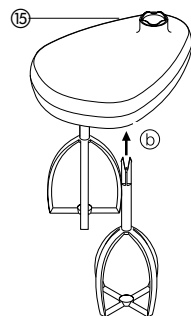
ötletek

késpenge

- A húst, kenyeret és zöldségfélét feldolgozás előtt vágja kb. 2 cm-es kockákra.
 - A száraz zsemlet tördelje darabokra, és működés közben helyezze be az adagolótölcséren keresztül.
 - Süteménykészítéskor közvetlenül hűtőből kivett, 2 cm-es kockákra vágott margarint használjon.
 - Vigyázzon, nehogy túl sokáig végezze a feldolgozást.
- ##### tésztakeverő
- Tegye bele a száraz hozzávalókat a keverőedénybe, majd a folyadékot a készülék járátása közben töltsse be az adagolótölcséren keresztül. A tészta rugalmas golyóvá válásáig végezze a keverést (45-60 mp).
 - Az átgúrást kézzel végezze, de lehetőleg ne a keverőedényben, mert ezáltal károsodhat a készülék.

15 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 15.
- 3 Óvatosan forgatva illesse helyére a habverőt.
- 4 Adagolja be a hozzávalókat.
- 5 Illesse helyére a fedőt úgyelve arra, hogy a tengely csúcsa a fedő közepébe csússzon.
- 6 Kapcsolja be a készüléket.

Fontos

- A habverő nem alkalmas egy fázisban készített torták keverésére, illetve zsiradék és cukor kihabozására, mivel ezek a keverékek károsodást okoznak. Süteménykészítésnél mindig a kést használja.

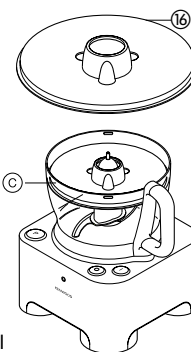
ötletek

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

16 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 szívárgás, 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 fekdjön fel 16.
16. **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 17, vékony 18

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

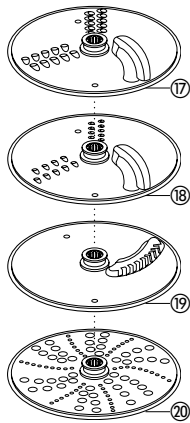
A lapok szeletelő oldalát sajthoz, répához, burgonyához, káposztához, uborkához, cukkinihez, céklához és hagymához használja.

finom aprítólemez 19

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

reszelőlap 20

Parmezán sajt és knédlihez való burgonya lereszeléséhez.



biztonság

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

a vágólemezek használata

1 Illesse a hajtótengelyt és a keverőedényt a géptestre.

2 A lemezt középső fogantyújánál ① tartva helyezze a kívánt oldallal felfelé a hajtótengelyre ②.

3 Illesse helyére a fedőt.

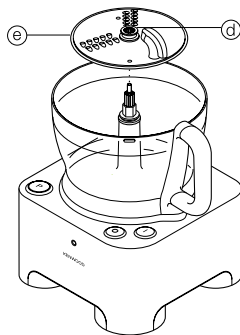
4 Válassza ki a kívánt méretű adagolótolcsért. A tömörűd-ban egy kisebb méretű adagolótolcsér is található, ami az apróbb hozzávalók feldolgozásához használható.

A kis adagolótolcsér használatakor előbb helyezze be a nagy tömörűdat az adagolótolcsérbe.

A nagy adagolótolcsér használatakor a két tömörűdat egyszerre használja.

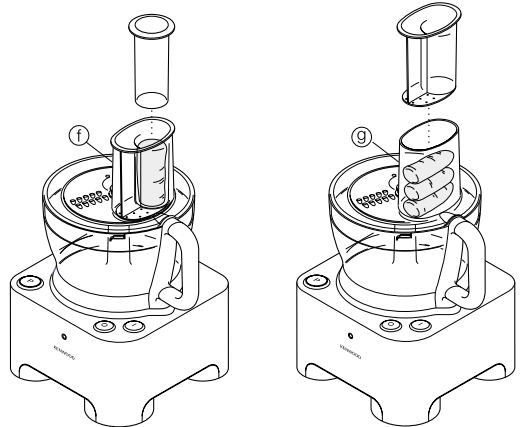
5 Tegye be a hozzávalókat az adagolótolcsérbe.

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.



21 citrusfacsaró

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

- ① kúp
- ② szűrő

a citrusfacsaró használata

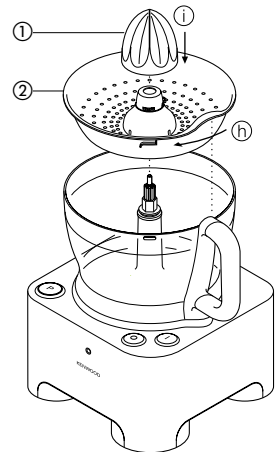
1 Illesse a hajtótengelyt és a keverőedényt a géptestre.

2 Illesse be a szűrőt a keverőedénybe ügyelve arra, hogy a szűrő fogója közvetlenül a keverőedény fogója ① fölött legyen.

3 Helyezze rá, majd forgatva húzza rá teljesen a kúpot a hajtótengelyre ②.

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.**



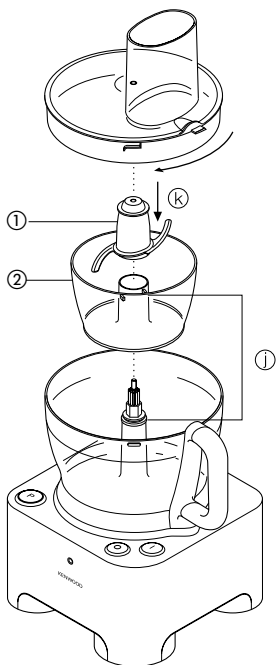
22 mini keverő edény

A mini keverő edény fűszernövények felaprítására és kis mennyiségű hozzávalók feldolgozására (pl. hús, hagyma, diófélék és zöldségek felaprítására, illetve majonéz, pástétomok, mártások és bébiételek készítésére) használható.

- 1 vágókés a mini keverő edényhez
- 2 mini keverő edény

A mini keverő edény használata

- 1 Helyezze a hajtótengelyt és az edényt a tápegységre.
- 2 Csúsztassa bele a mini keverő edényt úgy, hogy a mini edényben levő tengelytorony belső felületén kiképzett hornyok a normál keverő edény tornyának vájataiba illeszkedjenek ①.
- 3 Nyomja a forgókést a tengelyhosszabbítóra ②.
- 4 Tegye a feldolgozandó ételt a mini keverő edénybe.
- 5 Tegye fel a fedelet, és kapcsolja be a gépet.



első a biztonság

- Mindig várja meg, amíg a forgókés teljesen leáll, és csak az után vegye le a fedelet.
- A forgókés rendkívül éles – mindig óvatosan nyúljon hozzá.

fontos megjegyzés

- Ne használja a készüléket erős fűszerek feldolgozására, mert ezek károsíthatják az edény műanyagát.
- Ne őröljön kemény ételeket – pl. kávé, csokoládét vagy jégkockát –, mert ezek károsíthatják a forgókést.

néhány jó tanács

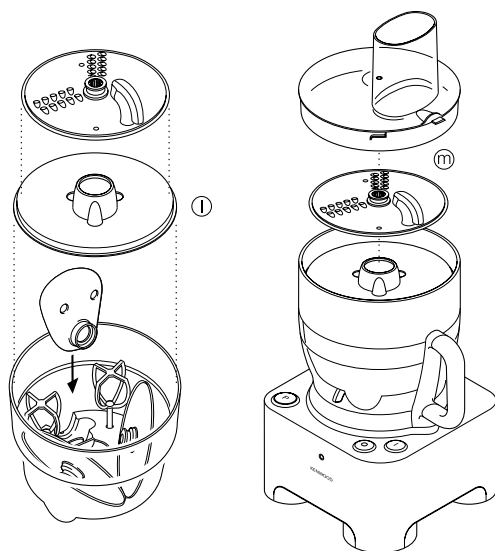
- A fűszernövényeket lehetőleg megtisztítva és szárazon aprítsa.
- Ha főtt hozzávalókból készít bébiételt, mindig adjon hozzá kevés folyadékot.
- Ha húst, kenyeret vagy zöldséget dolgoz fel, előzőleg vágja az ételt 1-2 cm-es kockákra.
- Majonéz készítésekor az olajat a töltőgaraton keresztül öntse az edénybe.

23 KENSTORE™ tartozékároló

A robotgéphez tartozékároló is jár, amelyet használaton kívül egyetlen mozdulattal a keverő edénybe sülyeszthet.

a tartozékároló használata

- 1 Helyezze a forgókést a keverő edénybe.
- 2 Helyezze a habverőt, a vágólapokat és a terelőlapot a tartozékárolóba ①.
- 3 Sülyessze a tartozékárolót a keverő edénybe, a forgókés fölé ②.

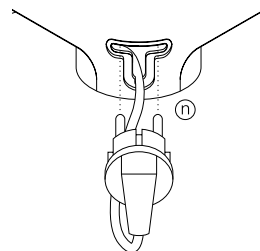


ápolás és tisztítás

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

géptest

- Előbb nedves ruhával törölje át, majd törölje szárazra. Ügyeljen arra, hogy a reteszelő mechanizmus területén ne legyenek élelmiszermaradékok.
- A hálózati csatlakozó vezeték felesleges részét a készülék hátlapjában kialakított helyen tárolja ①.



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). Javasoljuk, hogy a mosogatógépen rövid és alacsony hőmérsékletű programot állítson be.

szerviz és ügyfélszolgálat

- Ha a hálózati vezeték megsérül, akkor azt biztonsági okok miatt csak a Kenwood vagy egy hivatalos Kenwood márkaszerviz cserélheti ki.
- **Ha bármilyen problémát észlel a robotgép működésével kapcsolatban, olvassa el a hibaelhárítási útmutatót, mielőtt segítséget kér.**

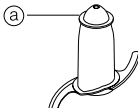
Amennyiben segítségére van szüksége:

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

Hibaelhárítási útmutató

Probléma	Ok	Megoldás
A robotgép nem működik	Nincs áram/a működésjelző lámpa nem világít. Az edény nincs megfelelően lezárva. A fedél nem zárul teljesen.	Ellenőrizze, be van-e dugva a robotgép. Ellenőrizze, megfelelően van-e elhelyezve az edény, és a fogó a jobb oldal felé helyezkedik-e el. Ellenőrizze, hogy a fedél zárószervezete megfelelően illeszkedik-e a fogó részhez. A robotgép nem működik, ha, az edény és a fedél nem megfelelően vannak elhelyezve. Ha az előbbi esetek egyike sem áll fenn, ellenőrizze a biztosítékot/árammegszakítót.
A robotgép működés közben leáll.	A kikapcsoló aktiválódott. A robotgép több mint 10 percig működött. A robotgép túlterhelődött/túllépte maximális kapacitását.	A motor automatikusan kikapcsol, ha a gép túlterhelődött, vagy túl hosszú ideig működött egyfolytában. Nyomja meg a "0" kikapcsoló gombot, húzza ki a dugót a konnektorból, majd várjon, amíg a gép lehűl, kb. 30 perc alatt. Ellenőrizze a "robotgép használata" részben megadott maximális kapacitásokat.
Az eszközök/tartozékok nem működnek megfelelő teljesítménnyel.	Olvassa el vonatkozó "tartozékok használata" fejezetet. Ellenőrizze, jól szerelte-e fel a tartozékokat.	

bezpieczeństwo

- Noże i tarcze tnące są ostre; należy obchodzić się z nimi ostrożnie. **Zawsze trzymać noże za wierzch uchwytu** , **z dala od krawędzi tnącej, zarówno podczas użytkowania, jak i podczas czyszczenia.**
- Z uwagi na możliwość pęknięcia uchwytu i odniesienia urazu, nie podnosić ani nie przenosić robota kuchennego za sam uchwyt.
- Przed opróżnieniem miski zawsze wyjmować ostrze.
- Nie wkładać rąk ani narzędzi do miski malaksera, gdy jest on podłączony do gniazdka sieciowego.
- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę:
 - przed dołączeniem lub wyjęciem jakiegokolwiek części
 - po użyciu
 - przed czyszczeniem
- Nigdy nie wkładać palców do podajnika. Zawsze używać dostarczonego popychacza(czy).
- Przed zdjęciem pokrywy z miski, gdy miska znajduje się na korpusie z silnikiem:
 - wyłączyć urządzenie;
 - poczekać, aż wszystkie elementy /ostrza całkowicie się zatrzymają;
- Do sterowania malakserem nie należy używać pokrywy. Należy zawsze używać przycisków włącznika/wyłącznika.
- **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.
- Nie przekraczać podanych ilości maksymalnych.
- Nie uruchamiać robota kuchennego do pracy ciągłej na dłużej niż 10 minut bez przerwy, gdyż może nastąpić wówczas wyłączenie silnika.
- Silnik wyłączy się automatycznie, gdy malakser zostanie przeciążony lub będzie za długo pracował. W takim przypadku wcisnąć przycisk wyłącznika "0" i poczekać około 30 minut, aby malakser się ochłodził. Gdy silnik dostatecznie ostygnie, malakser będzie znowu pracował normalnie.

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 zespół napędowy z zamocowanym na stałe wałkiem napędowym
- ② wyjmowalny wałek napędzający
- ③ miska
- ④ pokrywa
- ⑤ podajnik
- ⑥ popychacze
- ⑦ schowek na przewód sieciowy
- ⑧ blokada bezpieczeństwa
- ⑨ włącznik
- ⑩ wyłącznik
- ⑪ kontrolka zasilania
- ⑫ przycisk pracy impulsowej

dotatkowe 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.

- ⑬ zespół noża
- ⑭ narzędzie do zagniatania ciasta
- ⑮ podwójna metalowa trzepaczka z przekładnią
- ⑯ osłona maxi-blend
- ⑰ tarcza do krojenia na grube plasterki/siekania z grubego
- ⑱ tarcza do krojenia na cienkie plasterki/siekania na drobno
- ⑲ tarcza do siekania cienkich frytek
- ⑳ tarcza do rozcierania (jeśli załączona w zestawie)
- ㉑ wyciskacz do cytrusów
- ㉒ miska mini-malaksera
- ㉓ zmieniarka karuzelowa KENSTORE™
- ㉔ szpatułka

jak używać malaksera

- 1 Założyć miskę. Umieścić uchwyt skierowany do tyłu i obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż do zablokowania ①.
- 2 Następnie założyć wyjmowalny wałek napędzający na stałym wałku zespołu napędowego ②.
- 3 Założyć na wałek wybrane narzędzie.
 - Zawsze przed włożeniem składników umieścić miskę i narzędzie na urządzeniu.
- 4 Założyć pokrywkę ③ tak, aby czubek wałka znajdował się w centrum pokrywy.
 - **Nie używaj pokrywy do włączania i wyłączania malaksera, zawsze posługuj się przyciskami włączenia/wyłączenia.**
- 5 Włożyć wtyczkę do gniazdka sieciowego. Zaświeci się kontrolka zasilania. Nacisnąć przycisk „I”, aby włączyć urządzenie.

- **Urządzenie nie będzie działać, gdy miska i pokrywa nie są dobrze założone.**
- Do pracy przerywanej należy używać przycisku pracy impulsowej. W trybie pracy impulsowej urządzenie pracuje tak długo, jak wciśnięty jest przycisk.
- 6 Aby zdjąć pokrywę, narzędzia i miskę, należy powtórzyć powyższą procedurę w odwrotnej kolejności.
- **Przed zdjęciem pokrywy zawsze wyłącz malakser przyciskiem "0".**
- **Nie uruchamiać robota kuchennego do pracy ciągłej na dłużej niż 10 minut bez przerwy, gdyż może nastąpić wówczas wyłączenie silnika.**
- **Silnik wyłączy się automatycznie, gdy malakser zostanie przeciążony lub będzie za długo pracował. W takim przypadku wcisnąć przycisk wyłącznika "0" i poczekać około 30 minut, aby malakser się ochłodził. Gdy silnik dostatecznie ostygnie, malakser będzie znów pracował normalnie.**

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.

maksymalna pojemność

- Kruche ciasto waga 340 g
- Ciasto drożdżowe waga 600 g
- ciasto (całość) waga 1,5 kg
- mięso siekane (całość) waga 600 g
- płyn z osłoną 1,5 l
- podwójna trzepaczka 6 białek
- Miska mini-malaksera 200g

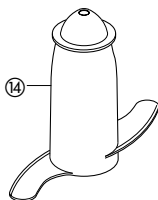
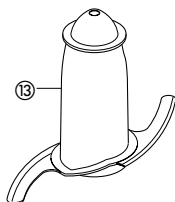
jak używać dodatkowego wyposażenia

13 nóż/14 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.



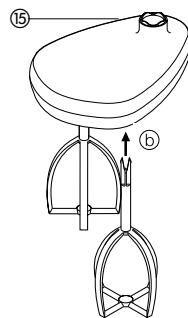
wskazówki

nóż

- Przed przetwarzaniem pociąć mięso, chleb, warzywa na kostki o wielkości ok. 2cm (3/4 cala).
 - Biszkopty polamać 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 (45-60 sekund).
 - Ponownie wyrabiać tylko ręcznie. Nie zaleca się ponownego wyrabiania w misce, gdyż urządzenie może wpaść w drgania.

15 trzepaczka podwójna z przekładnią

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



jak używać trzepaczki

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

Ważne

- Trzepaczka nie nadaje się do przygotowywania ciast w proszku ani ubijania tłuszczu i cukru, gdyż ich zbyt gęsta konsystencja spowoduje jej uszkodzenie. Do miksowania ciast należy zawsze używać zespołu noża.

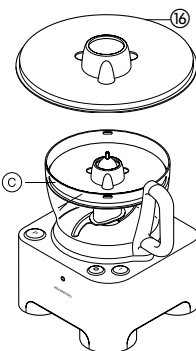
wskazówki

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

16 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 16. **Nie naciskać na osłonę, przytrzymać ją za środkowy uchwyt.**
- 5 Założyć pokrywę i włączyć urządzenie.



tarcze krojące/siekające

tarcze obustronne krojące /siekające – grube ⑰ cienkie ⑱

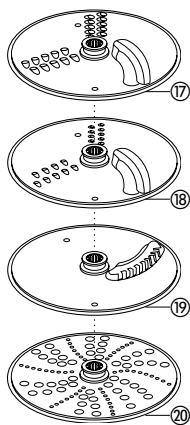
Strony siekającej należy używać do serów, marchewki, ziemniaków i żywności o podobnej konsystencji. Strony krojącej należy używać do serów, marchewki, ziemniaków, kapusty, ogórków, cukini, buraczków i cebuli.

tarcza do drobnego siekania (styl Julienne) ⑲

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

Tarcza drobna ⑳

Do tarcia parmezanu i ziemniaków na knedle.



bezpieczeństwo

- **Nigdy nie zdejmować pokrywkę 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 ③ umieścić ją na wałku odpowiednią stroną do góry ④.

3 Założyć pokrywkę.

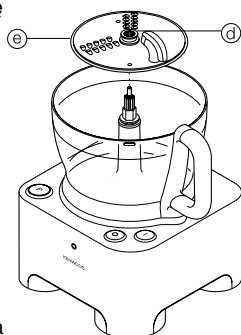
4 Wybrać odpowiedni rodzaj podajnika. W popychaczu znajduje się mniejszy podajnik służący do przetwarzania pojedynczych lub cienkich składników.

Aby użyć mniejszego podajnika, należy najpierw włożyć do podajnika większy popychacz.

Aby użyć większego podajnika, należy użyć obu popychaczy razem.

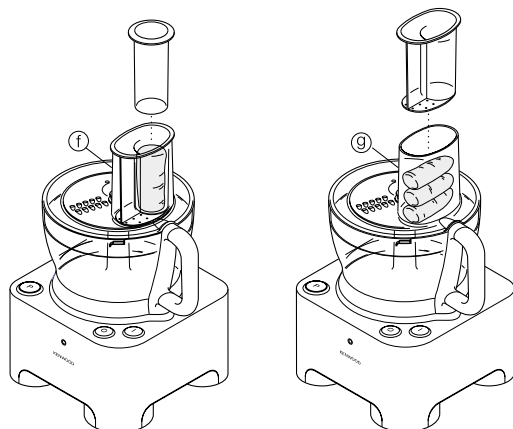
5 Włożyć do podajnika żywność.

6 Włączyć urządzenie i płynnie popychać żywność – **nigdy nie wkładać do podajnika palców.**



wskazówki

- Używać świeżych składników
- Nie krajać żywności zbyt drobno. Napęścić 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 ① daje mniejsze kawałki niż żywność ułożona poziomo ②.
- Zawsze po przetwarzaniu pozostanie pewna ilość odpadów na tarczy lub w misce.



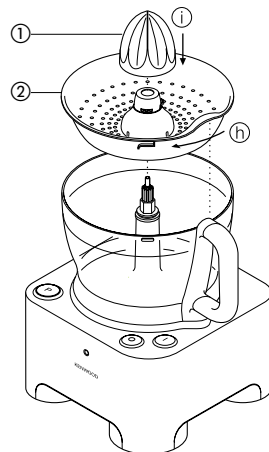
⑳ wyciskacz do cytrusów

Należy używać go do wyciskania soku z owoców cytrusowych, np. z pomarańczy, cytryn, limonek i grejfrutów.

- 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 ④.
 - 3 Umieścić stożek na wałku napędzającym przekręcając go tak, aby opaść całkowicie na dół ①.
 - 4 Przeciąć owoc na połowę. Włączyć urządzenie i przyciskać połówkę owocu do stożka.
- **Wyciskacz do owoców nie będzie działał, jeśli sitko nie jest dobrze założone.**



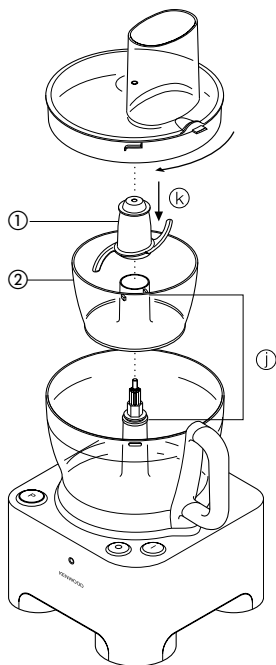
22 miska mini-malaksera

Używaj miski mini-malaksera do siekania przypraw ziołowych i przeróbki niewielkich ilości surowców, np. mięsa, cebuli, orzechów, majonezu, warzyw, przecierów, sosów i pokarmów dla niemowląt.

- ① nóż mini-malaksera
- ② miska mini-malaksera

jak się posługiwać miską mini- malaksera

- 1 Założyć wałek napędzający i miskę na zespół napędowy.
- 2 Założyć miskę mini-malaksera uważając, aby żebra wewnątrz kominka mniejszej miski weszły w wycięcia kominka dużej miski ①.
- 3 Założyć ostrze na wałek napędowy ④.
- 4 Włożyć składniki do przerobu.
- 5 Założyć pokrywkę i włączyć malakser.



bezpieczeństwo

- Nigdy nie zdejmuj pokrywy, dopóki ostrza nie zatrzymają się całkowicie.
- Brzeszczoty noża są nadzwyczaj ostre - zawsze obchodzić się z nimi ostrożnie.

uwaga

- Nigdy nie przerabiaj przypraw korzennych, gdyż mogą one uszkodzić tworzywo.
- Nie miel twarde surowców, np. kawy, lodu lub czekolady, gdyż mogą one uszkodzić nóż.

wskazówki

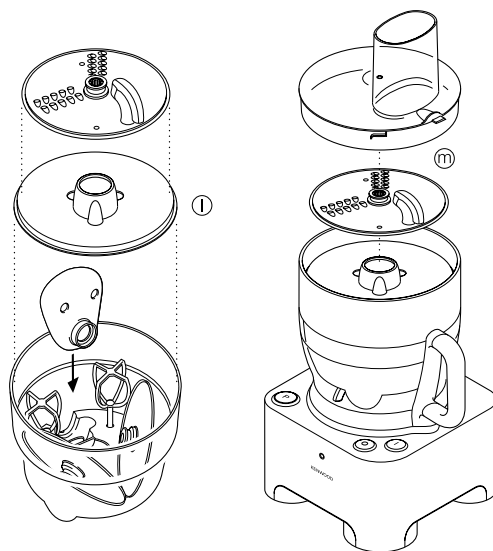
- Zioła mielą się najlepiej, gdy są czyste i suche.
- Rozdrabniając ugotowane składniki, np. na papkę dla niemowląt, zawsze dodaj pewną ilość płynu.
- Surowce takie, jak mięso, chleb i warzywa pokraj przed mieleniem w kostkę o boku ok. 1-2 cm.
- Sporządzając majonez wlewaj olej do rury podającej.

23 Karuzelowe łącze na nasadki KENSTORE™

Mikser jest dostarczany z karuzelowym łączem do przechowywania nasadek, które mieści się wewnątrz pojemnika.

używanie karuzelowego łącza do przechowywania nasadek

- 1 Zamontować ostrze tnące w pojemniku.
- 2 Następnie zamocować trzepaczkę, tarcze i czaszę w łączu karuzelowym ①.
- 3 Zamocować łącze karuzelowe nad ostrzem tnącym i umieścić pokrywkę miksera na górze ③.



pielęgnacja i czyszczenie

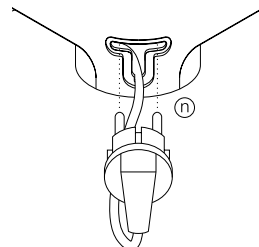
- Zawsze przed czyszczeniem należy wyłączać urządzenie i wyjmować wtyczkę.
- Ostrożnie obchodzić się z nożami i tarczami, gdyż są bardzo ostre.
- Niektóre rodzaje żywności mogą barwić plastik. Jest to normalne zjawisko i nie ma wpływu na plastik ani na smak potrawy. Aby usunąć zabarwienie, przetrzeć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

korpus z silnikiem

- Wytrzeć wilgotną szmatką i osuszyć. Na blokadzie zabezpieczającej nie mogą znajdować się resztki żywności.
- Nadmiar kabla należy umieścić z tyłu urządzenia ①.

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. Zaleca się krótki program w niskiej temperaturze.

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.
- **W razie jakichkolwiek problemów z obsługą urządzenia, przed skontaktowaniem się z serwisem należy zajrzeć do części instrukcji omawiającej rozwiązywanie problemów technicznych.**

Jeśli potrzebna jest pomoc w sprawie:

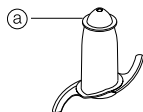
- Korzystania z urządzenia
 - Serwisu lub naprawy
- Należy skontaktować się ze sklepem, w którym urządzenie zostało zakupione.

Rozwiązywanie problemów technicznych

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Malakser nie działa.	Brak zasilania/Kontrolka zasilania się nie świeci. Miska nie jest prawidłowo zamocowana. Pokrywka nie jest prawidłowo zamknięta.	Sprawdzić, czy wtyczka urządzenia jest podłączona do gniazdka sieciowego. Sprawdzić, czy miska jest prawidłowo założona, a uchwyt jest skierowany w prawą stronę. Sprawdzić, czy blokada pokrywki jest prawidłowo umieszczona w obszarze uchwytu. Malakser będzie działał tylko, jeśli miska i pokrywka są prawidłowo założone. Jeśli problem nie jest spowodowany żadną z powyższych przyczyn, sprawdzić bezpiecznik w domowej instalacji elektrycznej.
Malakser przerywa pracę.	Zadziałał układ odcinający. Malakser pracował ponad 10 minut. Malakser jest przeciążony/Przekroczono maksymalne pojemności.	Silnik automatycznie się wyłączy, jeśli urządzenie jest przeciążone lub pracuje zbyt długo. Nacisnąć wyłącznik „0”, wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego i poczekać około 30 minut, aż urządzenie ostygnie. Sprawdzić maksymalne pojemności podane w części „jak używać malaksera”.
Niska wydajność narzędzi lub nasadek.	Zapoznać się ze wskazówkami podanymi w części „jak używać dodatkowego wyposażenia”. Sprawdzić, czy nasadki są prawidłowo zamontowane.	

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 ③ сверху, как можно дальше от режущей кромки.**
 - Не поднимайте кухонный комбайн и не носите его, держа за ручку - ручка может сломаться, и вы можете получить травму.
 - Всегда снимайте нож перед тем, как наполнять чашку.
 - После подключения кухонного комбайна к электросети запрещается производить какие-либо операции внутри чаши руками или кухонными инструментами.
 - 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 открыванием крышки чаши, установленной на блоке электродвигателя:
 - выключите прибор;
 - дождитесь, чтобы все движущиеся детали/ножи остановились.
 - Запрещается выключать и включать кухонный комбайн путем снятия и установки крышки. Для этой цели имеются кнопки включения и выключения.
 - **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.
 - Не превышайте установленные нормы закладки продуктов.
 - Не пользуйтесь кухонным комбайном без остановки в течение более 10 минут – это может привести к отключению электродвигателя.
 - В случае перегрузки кухонного комбайна или после его непрерывного использования в течение продолжительного времени электродвигатель комбайна автоматически отключается. После отключения электродвигателя нажмите кнопку "0" и дайте комбайну остынуть в течение примерно 30 минут. После остывания электродвигателя нормальная работа комбайна возобновится.
- 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

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

Обозначения

Комбайн

- ① силовой блок с неподвижным приводным валом
- ② отсоединяемый приводной вал
- ③ сосуд
- ④ крышка
- ⑤ питающая трубка
- ⑥ механические толкатели
- ⑦ место для шнура
- ⑧ защитная блокировка
- ⑨ кнопка ВКЛ.
- ⑩ кнопка ВЫКЛ.
- ⑪ индикатор подачи питания
- ⑫ импульсное регулирование

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.

- ⑬ лезвие ножа
- ⑭ инструмент для приготовления теста
- ⑮ сдвоенный металлический венчик с приводом от взбивалки
- ⑯ большой колпак для смешивания
- ⑰ диск для нарезки крупными ломтями/крупного шинкования
- ⑱ диск для тонкой резки/тонкого шинкования
- ⑲ диск для тонкого измельчения (в стиле жульен)
- ⑳ диск-терка (если поставляется)
- ㉑ механический пресс для цитрусовых
- ㉒ сосуд кухонного комбайна
- ㉓ поворотное устройство KENSTORE™ для насадок
- ㉔ лопаточка

Как пользоваться кухонным комбайном

- 1 Вставьте сосуд. Установите рукоятку, сориентировав ее в направлении задней стенки, и поверните по часовой стрелке до фиксации ①.
- 2 После этого насадите отсоединяемый приводной вал на неподвижный вал силового блока ②.
- 3 Установите нужную насадку на приводной вал.
 - Чашка и необходимая насадка должны устанавливаться на прибор до того, как будут добавлены продукты.
- 4 Установите крышку ③, следя за тем, чтобы верхняя часть приводного вала оказалась в центре крышки.
 - **Не включайте кухонный комбайн с помощью крышки, всегда пользуйтесь выключателем.**

- Вставьте вилку в розетку – загорится индикатор подачи питания. Для включения устройства нажмите кнопку «1».
- При неправильной установке чашки и крышки комбайн не будет работать.**
- Для работы короткими «очередями» используйте функцию импульсного регулирования. Импульс будет длиться до тех пор, пока вы удерживаете кнопку нажатой.
- Повторите описанную выше процедуру в обратном порядке для того, чтобы снять крышку, насадки и чашку.
- Перед открыванием крышки обязательно нажмите кнопку выключателя “0”!**
- Не пользуйтесь кухонным комбайном без остановки в течение более 10 минут – это может привести к отключению электродвигателя.**
- В случае перегрузки кухонного комбайна или после его непрерывного использования в течение продолжительного времени электродвигатель комбайна автоматически отключается. После отключения электродвигателя нажмите кнопку “0” и дайте комбайну остынуть в течение примерно 30 минут. После остывания электродвигателя нормальная работа комбайна возобновится.**

Внимание

- Комбайн не может использоваться для того, чтобы измельчать или молоть кофейные зерна или для превращения сахарного песка в сахарную пудру.
- При добавлении миндальной эссенции или приправы к смесям старайтесь избегать контакта с пластиковыми деталями, так как это может привести к стойкому окрашиванию.

Максимальная производительность

- Песочное тесто, мука 340 г
- Дрожжевое тесто, мука 600 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 белков 6
- малая чаша кухонного комбайна 200 г

Использование насадок

13 нож/14 приспособление для замеса теста

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

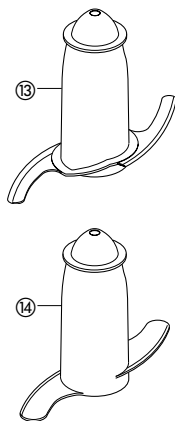
Ножи используются для измельчения сырого и обработанного мяса, при приготовлении кондитерских изделий из сдобного теста, для овощей, орехов, паштетов, соусов, супов-пюре, а также для получения тертых сухарей. Если в комплекте не предусмотрено приспособление для замеса теста, то нож может использоваться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



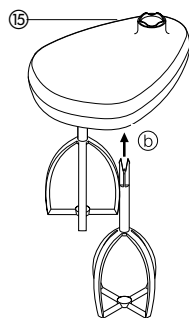
- Сухое печенье можно разломать на кусочки и добавлять через подающую трубку в процессе работы прибора.
- При приготовлении песочного теста используйте масло и т.п., вынутое непосредственно из холодильника, порезав его на кубики размером 2 см.
- Следите, чтобы нож не перегревался.

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 45-60 секунд.
- Повторно замешивать следует только руками. Не рекомендуется выполнять повторное замешивание в чашке, так как это может привести к неустойчивой работе комбайна.

15 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

- Установите приводной вал и чашку на силовой блок.
- Надежно вставьте каждый венчик в головку с приводом 15.
- Установите взбивалку, осторожно поворачивая ее, пока она не опустится на приводной вал.
- Положите нужные ингредиенты.
- Установите крышку, следя за тем, чтобы торец вала оказался в центре крышки.
- Включите прибор.

Важно

- Венчик не подходит для приготовления «быстрых» пирожных или для взбивания сладкого крема, так как эти смеси могут повредить его. Для приготовления пирожных используйте лезвие лопатки.

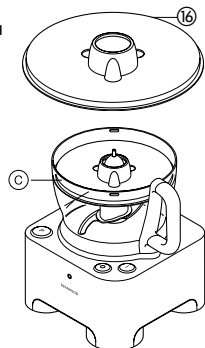
Полезные советы

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

16 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 800 мл до 1,5 л, избежать выплескивания жидкости и повысить качество резки ножа.

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



Диски для нарезки

Переворачиваемые диски для нарезки ломтиками/резания - крупная нарезка ⑰, мелкая нарезка ⑱

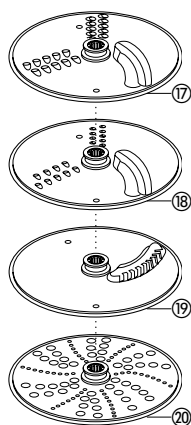
Используйте сторону для резания при обработке сыров, моркови, картофеля и других продуктов аналогичной структуры. Используйте сторону для нарезки ломтиками при обработке сыров, моркови, картофеля, капусты, огурцов, кабачков, свеклы и репчатого лука.

Диск для нарезки соломкой ⑲

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

Диск-терка ⑳

Для натирания сыра типа пармезан и картофеля для клецек.



Безопасность работы

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

Использование режущих дисков

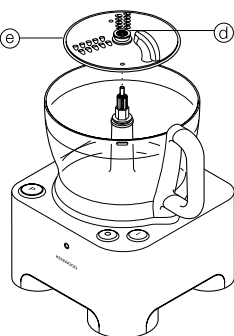
- 1 Установите приводной вал и чашку на силовой блок.
- 2 Держась за ручку ① в центре, установите диск на приводной вал нужной стороной вверх ②.
- 3 Установите крышку.

- 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.

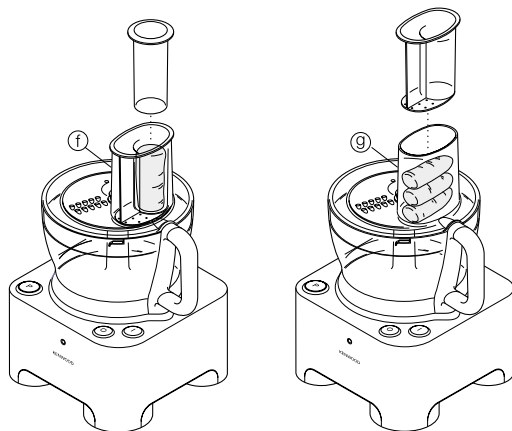
Для использования большой подающей трубки - воспользуйтесь обоими толкателями совместно.

- 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.



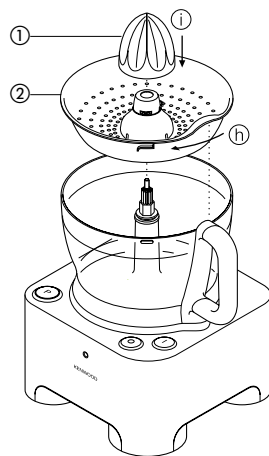
⑳ Пресс для цитрусовых

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.**



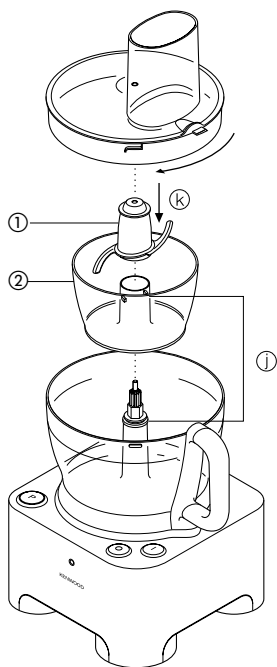
22 малая чаша кухонного комбайна

Малая чаша комбайна используется для измельчения зелени и небольших количеств таких продуктов как: мясо, лук, орехи, овощи, а также для приготовления майонеза, овощных пюре, соусов и детского питания.

- ① малые ножи комбайна
- ② малая чаша комбайна

Использование малой чаши комбайна

- 1 Установите приводной вал и сосуд на силовой блок.
- 2 Установите малую чашу комбайна таким образом, чтобы выступы, которые имеются на внутренней поверхности трубки малой чаши, вошли в углубления трубы основной чаши ①.
- 3 Установите ножи на ведущий вал (к).
- 4 Поместите подлежащие обработке продукты в чашу.
- 5 Установите крышку и включите комбайн.



Меры безопасности

- Не снимайте крышку до полной остановки ножей.
- Ножи имеют очень острые кромки, поэтому при работе с ними следует соблюдать осторожность.

Внимание!

- Запрещается обрабатывать в кухонном комбайне специи, поскольку это может привести к повреждению пластмассовых деталей комбайна.
- Запрещается обрабатывать в кухонном комбайне твердые продукты, в т.ч. кофейные зерна, кубики льда и шоколад, поскольку это может привести к повреждению ножей.

Советы

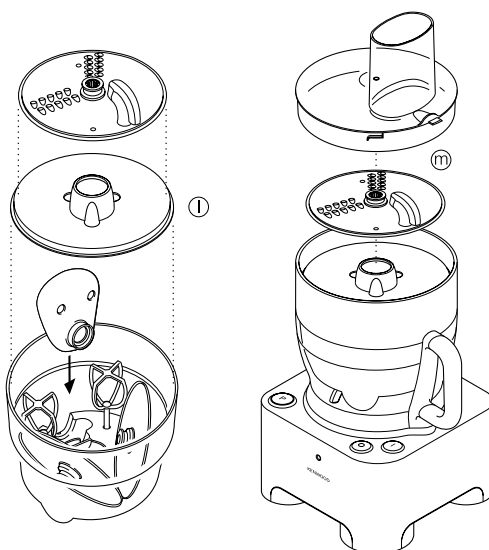
- Измельчаемая зелень должна быть чистой и сухой.
- При смешивании готовых ингредиентов детского питания добавьте немного жидкости.
- Мясо, хлеб, овощи и подобные продукты перед обработкой нарежьте кубиками размером 1 - 2 см.
- При приготовлении майонеза масло заливается в подающую трубку.

23 Поворотная подставка для хранения насадок KENSTORE™

В комплект поставки кухонного комбайна входит поворотная подставка для хранения насадок. Подставка помещается внутрь чаши.

Поворотная подставка для хранения насадок используется следующим образом:

- 1 Поместите в чашу нож.
- 2 Установите на подставку насадку для взбивания, диски и крышку для перемешивания на максимальной скорости ①.
- 3 Установите подставку на нож и установите сверху крышку кухонного комбайна ②.

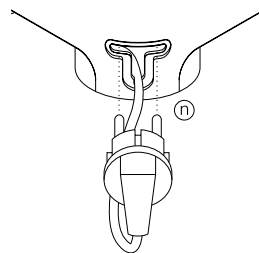


Уход за прибором

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

Силовой блок

- Протрите влажной тряпкой, а затем насухо. Следите за тем, чтобы зона вблизи блокировочного механизма не была засорена остатками пищи.
- Избыточная часть шнура питания должна находиться в специальном пазу, расположенном на задней стороне прибора ②.



Миксер

- 1 Перед открыванием кувшина от блока с ножом следует опорожнить его.
- 2 Вымойте кувшин 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. При этом рекомендуется использовать короткую программу с низкой температурой.

Техническое обслуживание

- Замена поврежденного шнура питания выполняется, из соображений безопасности, фирмой Kenwood или авторизованным дилером Kenwood.
- **Если при работе с кухонным комбайном у вас возникли трудности, то прежде чем звать на помощь, обратитесь к указаниям по поиску и устранению неисправностей.**

В случае затруднений при:

- использовании прибора
- техническом обслуживании или ремонте

Обращайтесь в магазин, где был приобретен кухонный комбайн.

Указания по поиску и устранению неисправностей

Проблема	Причина	Способ устранения
Кухонный комбайн не работает	Не подается питание/не горит индикатор подачи питания. Не сработал фиксатор сосуда. Не сработал фиксатор крышки.	Убедитесь в том, что кухонный комбайн подключен к сети питания. Убедитесь в том, что сосуд установлен правильно, и рукоятка «смотрит» вправо. Убедитесь в том, что механизм блокировки крышки расположен правильно, в районе рукоятки. Кухонный комбайн не будет работать, если сосуд и крышка установлены неправильно. При отсутствии вышеуказанных неисправностей проверьте пробки (автоматы) электросети.
Кухонный комбайн останавливается во время выполнения операции	Сработало устройство отключения. Кухонный комбайн работал без остановки более 10 минут. Перегрузка (недопустимый режим работы) кухонного комбайна.	Электродвигатель автоматически выключается, если устройство перегружено или работает слишком долго. Нажмите кнопку ВЫКЛ., отсоедините устройство от сети питания и дайте ему остыть в течение примерно 30 минут. Проверьте объем закладываемых продуктов в разделе «как использовать ваш кухонный комбайн».
Инструменты/насадки плохо работают	См. советы в разделе «использование насадок». Убедитесь, что сборка насадок произведена правильно.	

Ελληνικά

Παρακαλώ να ξεδιπλώσετε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται εικονογράφηση

Ασφάλεια

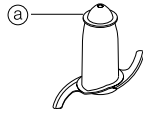
- Οι λεπίδες και οι δίσκοι είναι κοφτεροί, χρησιμοποιήστε τους με προσοχή. **Να κρατάτε πάντα τη λεπίδα κοπής από τη λαβή (a) στην κορυφή μακριά από το κοφτερό άκρο, τόσο κατά τη διάρκεια της χρήσης όσο και του καθαρισμού.**
- Μη σηκώνετε ή μεταφέρετε τον επεξεργαστή κρατώντας τον από τη λαβή – μπορεί να σπάσει και να προκληθεί τραυματισμός.
- Αφαιρείτε πάντα τη λεπίδα κοπής πριν βγάλετε τα περιεχόμενα από το μπουλ.
- Κρατήστε τα χέρια σας καθώς και εργαλεία έξω από τα μπουλ επεξεργασίας τροφών ενώ η συσκευή είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.
- Σβήστε τη συσκευή και βγάλτε τη από την πρίζα:
 - πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα
 - μετά τη χρήση
 - πριν το καθαρισμό
- 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 μπουλ ενώ βρίσκεται επάνω στη μονάδα του κινητήρα:
 - σβήστε τη συσκευή
 - περιμένετε μέχρι να σταματήσουν εντελώς όλα τα εξαρτήματα/λεπίδες
- Μη χρησιμοποιείτε το καπάκι για να θέτετε σε λειτουργία τον επεξεργαστή τροφίμων, χρησιμοποιείτε πάντα τους διακόπτες λειτουργίας 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.
- Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες χωρητικότητες που αναφέρονται.
- Μη διατηρείτε τον επεξεργαστή σε συνεχή λειτουργία για πάνω από 10 λεπτά δίχως διακοπή – το μοτέρ ενδέχεται να σταματήσει.
- Η λειτουργία του κινητήρα θα σταματήσει αυτόματα αν η συσκευή υπερφορτιστεί ή βρίσκεται πολλή ώρα σε λειτουργία. Αν συμβεί κάτι τέτοιο πιέστε τον διακόπτη "0" για να θέσετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αφήστε τη να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά. Όταν ο κινητήρας κρυώσει αρκετά θα λειτουργήσει πάλι κανονικά.

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 περισσεύει στο χώρο αποθήκευσης στο πίσω μέρος της συσκευής.

Περιγραφή

Επεξεργαστής

- ① μονάδα του κινητήρα με σταθερό κινητήριο άξονα
- ② αποσπώμενος κινητήριος άξονας
- ③ μπουλ
- ④ καπάκι
- ⑤ σωλήνας τροφοδοσίας
- ⑥ ωστήρες
- ⑦ χώρος αποθήκευσης καλωδίου
- ⑧ μηχανισμός ασφάλισης
- ⑨ διακόπτης λειτουργίας
- ⑩ διακόπτης τερματισμού λειτουργίας
- ⑪ ενδεικτική λυχνία λειτουργίας
- ⑫ διακόπτης παλμικής λειτουργίας

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.

- ⑬ λεπίδα μαχαιριού
- ⑭ εργαλείο ζύμης
- ⑮ μεταλλικό χτυπητήρι με μηχανισμό δύο αναδευτήρων
- ⑯ κάλυμμα για μεγάλης διάρκειας ανάμιξη
- ⑰ δίσκος τεμαχισμού σε χοντρές φέτες/λωρίδες
- ⑱ δίσκος τεμαχισμού σε λεπτές φέτες/λωρίδες
- ⑲ δίσκος τεμαχισμού σε πολύ μικρά κομμάτια
- ⑳ δίσκος τριψίματος (αν παρέχεται)
- ㉑ λεμονοσούφτης με μηχανισμό
- ㉒ μικρό μπουλ επεξεργασίας τροφίμων
- ㉓ περιστρεφόμενος αποθηκευτικός χώρος εξαρτημάτων ΛΕΞΤΥΟΣΕ™
- ㉔ σπάτουλα

Χρήση του επεξεργαστή τροφίμων

- 1 Προσαρμόστε το μπουλ. Τοποθετήστε τη λαβή προς τα πίσω και στρέψτε προς τα δεξιά μέχρι να ασφαλίσει ①.
- 2 Έπειτα προσαρμόστε τον αποσπώμενο κινητήριο άξονα πάνω από τον σταθερό κινητήριο άξονα της μονάδας του κινητήρα ②.
- 3 Τοποθετήστε ένα εξάρτημα πάνω από τον άξονα του επεξεργαστή τροφίμων.
 - Πάντοτε εφαρμόζετε το μπουλ 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 θέτετε τον επεξεργαστή σε λειτουργία, χρησιμοποιείτε πάντα τον διακόπτη λειτουργίας on/off.**
- 5 Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα και η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας θα ανάψει. Πατήστε τον διακόπτη 'I' για να θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία.

- **Αν δεν τοποθετήσετε σωστά το μπολ και το καπάκι ο επεξεργαστής τροφίμων δεν θα λειτουργήσει.**
- Χρησιμοποιείτε τον διακόπτη παλμικής κίνησης για επαναλαμβανόμενες αναδεύσεις σύντομης διάρκειας. Η συσκευή παραμένει σε παλμική λειτουργία για όσο διάστημα κρατάτε πατημένο τον διακόπτη.
- 6 Αντιστρέψτε την παραπάνω διαδικασία για να αφαιρέσετε το καπάκι, τα εξαρτήματα και το μπολ.
- **Πάντα να θέτετε εκτός λειτουργίας τη συσκευή πιέζοντας τον διακόπτη "0" πριν αφαιρέσετε το καπάκι.**
- **Μη διατηρείτε τον επεξεργαστή σε συνεχή λειτουργία για πάνω από 10 λεπτά δίχως διακοπή – το μοτέρ ενδέχεται να σταματήσει.**
- **Η λειτουργία του κινητήρα θα σταματήσει αυτόματα αν η συσκευή υπερφορτιστεί ή βρίσκεται πολλή ώρα σε λειτουργία. Αν συμβεί κάτι τέτοιο πιέστε τον διακόπτη "0" για να θέσετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αφήστε τη να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά. Όταν ο κινητήρας κρυώσει αρκετά θα λειτουργήσει πάλι κανονικά.**

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 αμυγδαλού σε μείγματα, αποφύγετε την επαφή με το πλαστικό γιατί μπορεί να δημιουργήσει μόνιμα σημάδια.

Μέγιστες χωρητικότητες

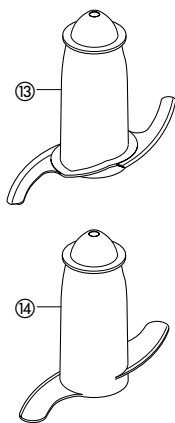
- Ζύμη για φύλλο κρούστας με βάρος αλευριού 340 γρ.
- Ζύμη με μαγιά με βάρος αλευριού 600 γρ.
- Συνολικό βάρος ζύμης κέικ 1,5 κιλό
- Κομμάτιασμα κρέατος 600 γρ.
- Υγρό με διάφορα υλικά 1,5 λιτ.
- Διπλός αναδευτήρας 6 ασπράδια αυγών
- μικρό μωλ επεξεργασίας τροφών 200γρ

Χρήση των εξαρτημάτων

13 Λεπίδα κοπής/14 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 ωμιού και μαγειρεμένου κρέατος, λαχανικών, ξηρών καρπών, πατέ, ντιπ, πολτοποιήση σούπας και επίσης για να θρυμματίζετε μπισκότα και ψωμί. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για μίγματα ζύμης με μαγιά αν δεν παρέχεται το εργαλείο ζυμώματος. Χρησιμοποιήστε το εργαλείο ζυμώματος για μίγματα με μαγιά.



Συμβουλές

Λεπίδα κοπής

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

- Προσέχετε να μην αφήσετε τον επεξεργαστή να λειτουργεί περισσότερο απ' ότι πρέπει.

Εργαλείο ζυμώματος

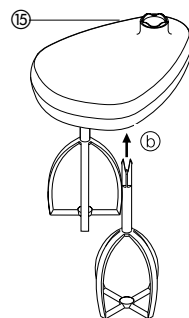
- Τοποθετήστε τα στεγνά υλικά στο μωλ και προσθέστε τα υγρά από το σωλήνα τροφοδοσίας ενώ η συσκευή λειτουργεί. Αφήστε το να λειτουργήσει μέχρι να δημιουργηθεί μια απαλή ελαστική μάλα ζύμης. Ο χρόνος που θα χρειαστεί είναι περίπου 45-60 δευτερόλεπτα.
- Ξαναζυμώστε μόνο με το χέρι. Το Ξαναζύμμα στο μωλ δεν συνιστάται γιατί ο επεξεργαστής μπορεί να γίνει ασταθής.

15 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 μωλ πάνω στην κεντρική μονάδα.
- 2 Τοποθετήστε κάθε εξάρτημα ανακατάματος ξεχωριστά πάνω στην κεφαλή 15.
- 3 Εφαρμόστε τον αναδευτήρα γυρίζοντάς τον προσεκτικά μέχρι να τοποθετηθεί πάνω στον άξονα.
- 4 Προσθέστε τα υλικά.
- 5 Κλείστε το καπάκι - βεβαιωθείτε ότι το άκρο του άξονα βρίσκεται στο κέντρο από το καπάκι.
- 6 Λειτουργήστε τη συσκευή.



Σημαντική πληροφορία

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

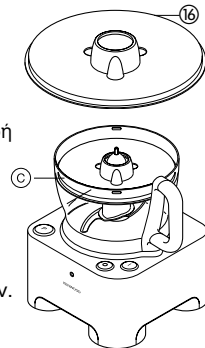
Συμβουλές

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

16 Αναμείκτης

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

- 1 Τοποθετήστε τον άξονα και το μωλ 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 μωλ
- © **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 (17), λεπτοί (18)

Χρησιμοποιήστε το δίσκο τριψίματος για τυρί, καρότα, πατάτες και τρόφιμα παρόμοιας υφής.

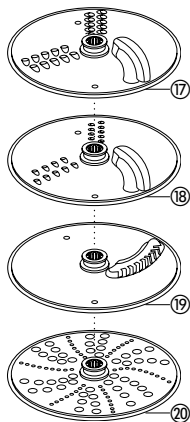
Χρησιμοποιήστε το δίσκο κοψίματος για τυρί, καρότα, πατάτες, λάχανο, αγγούρι, κολοκυθάκια, παντζάρια και κρεμμύδια.

Δίσκος λεπτού κοψίματος (κόψιμο Julienne) (19)

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

Δίσκος ψιλού τριψίματος (20)

Τρίβει τυρί παρμεζάνα και πατάτες για Γερμανικούς λουκουμάδες.

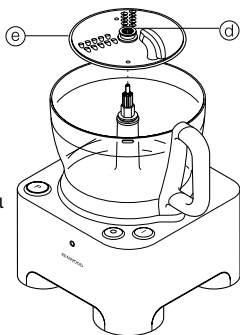


Ασφάλεια

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

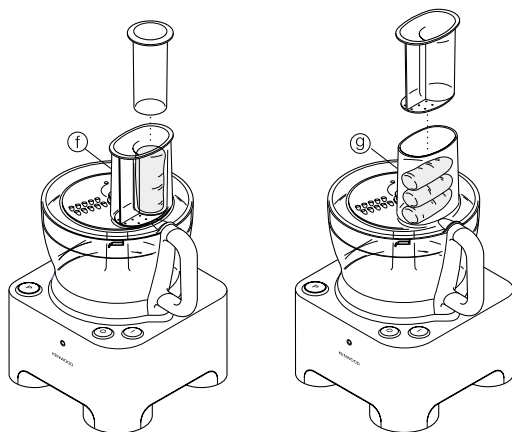
Χρήση των δίσκων κοπής

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



Συμβουλές

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



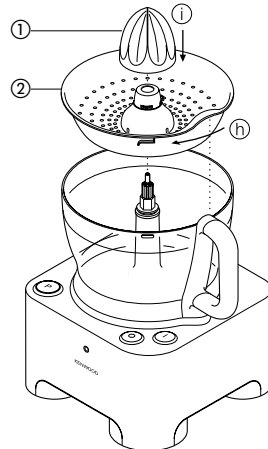
(21) Λεμονοστήφης

Ο λεμονοστήφης 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 (h).
 - 3 Τοποθετήστε τον κώνο στον άξονα γυρίζοντάς τον έως ότου φτάσει μέχρι κάτω (1).
 - 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.**



22 μικρό μπωλ επεξεργασίας τροφών

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

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

για να χρησιμοποιήσετε το μικρό μπωλ επεξεργασίας τροφών

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

ασφάλεια

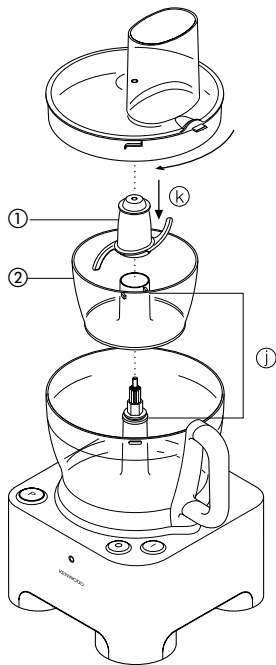
- Ποτέ μην αφαιρείτε το καπάκι αν η λεπίδα του μαχαιριού δεν έχει σταματήσει τελείως.
- Η λεπίδα του μαχαιριού είναι πολύ κοφτερή – να τη χειρίζεστε πάντα με προσοχή.

σημαντική πληροφορία

- Μην επεξεργάζεστε μπαχαρικά – μπορεί να φθείρουν το πλαστικό.
- Μην επεξεργάζεστε σκληρές τροφές όπως κόκκους καφέ, παγάκια ή σοκολάτα – μπορεί να φθείρουν τη λεπίδα.

πρακτικές συμβουλές

- Τα μυρωδικά κόβονται καλύτερα όταν είναι καθαρισμένα και στεγνά.
- Να προσθέτετε πάντα λίγο υγρό όταν αναμιγνύετε μαγειρεμένα υλικά για να φτιάξετε τροφή για μωρά.
- Να κόβετε τροφές όπως κρέας, ψωμί, λαχανικά σε κύβους περίπου 1-2 εκ πριν τις επεξεργαστείτε.
- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα προσθέστε το λάδι από το άνοιγμα του μπωλ.

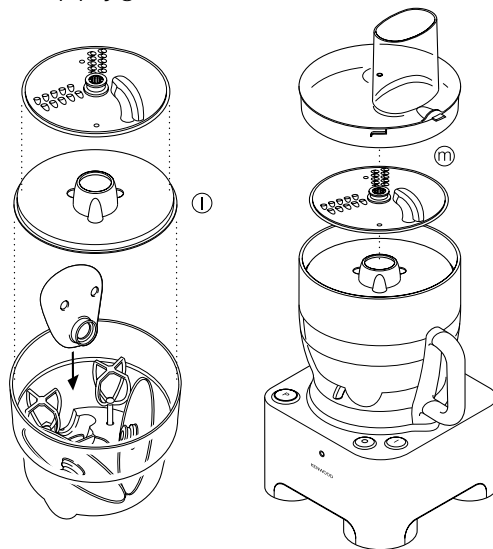


23 περιστρεφόμενη θήκη εξαρτημάτων KENSTORE™

Ο επεξεργαστής τροφίμων διαθέτει περιστρεφόμενη θήκη αποθήκευσης εξαρτημάτων που προσαρμόζεται στο εσωτερικό του μπωλ.

Για να χρησιμοποιήσετε την περιστρεφόμενη θήκη αποθήκευσης

- 1 Προσαρμόστε τη λεπίδα του μαχαιριού στο μπωλ.
- 2 Έπειτα προσαρμόστε το χτυπητήρι, τους δίσκους κοπής και το προστατευτικό κάλυμμα μέσα στην περιστρεφόμενη θήκη 1.
- 3 Προσαρμόστε την περιστρεφόμενη θήκη πάνω από τη λεπίδα του μαχαιριού και τοποθετήστε το καπάκι του επεξεργαστή στο επάνω μέρος M.

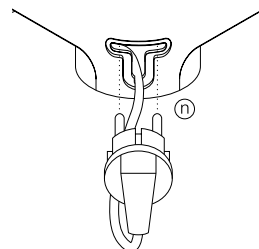


Φροντίδα & καθαρισμός

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

Κεντρική μονάδα

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



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. Συνιστάται η επιλογή προγράμματος βραχείας διάρκειας σε χαμηλή θερμοκρασία.

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.
- **Εάν αντιμετωπίσετε προβλήματα με τη λειτουργία του επεξεργαστή τροφίμων, πριν καλέσετε κάποιον ειδικό ανατρέξτε στον οδηγό επίλυσης τεχνικών προβλημάτων.**
Αν χρειάζεστε βοήθεια με:
 - Τη χρήση της συσκευής σας
 - Το σέρβις ή τις επισκευέςΕπικοινωνήστε με το κατάστημα απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή σας.

οδηγός επίλυσης τεχνικών προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Επίλυση
Ο επεξεργαστής τροφίμων δεν τίθεται σε λειτουργία	Δεν υπάρχει ρεύμα/η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας δεν ανάβει. Το μπωλ δεν έχει ασφαλίσει σωστά. Το καπάκι δεν έχει ασφαλίσει σωστά.	Ελέγξτε αν ο επεξεργαστής τροφίμων είναι συνδεδεμένος στο ρεύμα Ελέγξτε αν το μπωλ έχει τοποθετηθεί σωστά και η λαβή είναι στραμμένη προς τα δεξιά. Ελέγξτε αν η ασφάλεια του καπακιού έχει τοποθετηθεί σωστά στην περιοχή της λαβής. Ο επεξεργαστής τροφίμων δεν λειτουργεί αν το μπωλ και το καπάκι δεν έχουν προσαρμοστεί σωστά. Αν δεν υφίσταται τίποτα από τα παραπάνω ελέγξτε την ασφάλεια/τον διακόπτη ασφαλείας του σπιτιού σας.
Η λειτουργία του επεξεργαστή τροφίμων διακόπτεται κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας των τροφίμων	Έχει τεθεί σε λειτουργία ο μηχανισμός διακοπής τροφοδοσίας με ρεύμα. Ο επεξεργαστής τροφίμων βρισκόταν σε λειτουργία πάνω από 10 λεπτά. Ο επεξεργαστής τροφίμων είναι υπερφορτωμένος/έχετε υπερβεί τις μέγιστες χωρητικότητες.	Ο κινητήρας διακόπτει αυτόματα τη λειτουργία αν η συσκευή είναι υπερφορτωμένη ή βρίσκεται πολλή ώρα σε λειτουργία. Πατήστε τον διακόπτη τερματισμού λειτουργίας '0', αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και αφήστε να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά. Ελέγξτε τις μέγιστες χωρητικότητες που αναφέρονται στην ενότητα 'για να χρησιμοποιήσετε τον επεξεργαστή τροφίμων σας'.
Κακή απόδοση των εργαλείων/εξαρτημάτων	Ανατρέξτε στις πρακτικές συμβουλές στην αντίστοιχη ενότητα 'χρησιμοποιώντας το εξάρτημα'. Ελέγξτε αν τα εξαρτήματα έχουν συναρμολογηθεί σωστά.	

الخدمة ورعاية الزبائن

- إذا تضرر السلك فيجب، لاسباب تتعلق بالسلامة، استبداله من قبل كينوود او جهة تصليح مخولة من قبل كينوود.
- إذا واجهتم اية مشاكل في تشغيل الجهاز، فالرجاء مراجعة دليل تحري الخلل والصلاحه ادناه قبل طلب المساعدة

دليل تحري الخلل واصلاحه

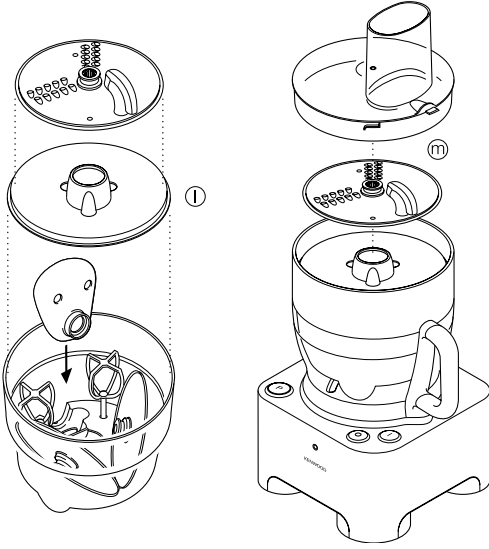
المشكلة	السبب	الحل
جهاز المعالجة لا يشتغل	الكهرباء غير متوفرة/ضوء التأشير ليس مضاءا. الوعاء غير مقفل بشكل صحيح. الغطاء غير مقفول بشكل صحيح.	تأكد من ان الجهاز موصولا بالكهرباء. تأكد من ان الوعاء مركب بشكل صحيح والمقابض تقع نحو الجهة اليمنى. تأكد من ان ترابط الغطاء في الموقع الصحيح في منطقة المقبض. سوف لا يشتغل الجهاز اذا كان الوعاء او الغطاء غير مركب بشكل صحيح. اذا لم تصح اي من النقاط اعلاه، اكشف على الفيوز/قاطع الدائرة الموجود في بيئكم.
الجهاز يتوقف اثناء العمل	توقف تلقائي تشغيل الجهاز لمدة تزيد عن ١٠ دقائق. تحميل الجهاز اكثر من طاقته/ تجاوز الكميات القصوى.	يتوقف المحرك تلقائيا اذا تم تحميل الجهاز اكثر من طاقته او اذا شغل لفترة طويلة جدا. اضغظ زر الايقاف "0"، وافصل الجهاز من الكهرباء ودع الوحدة تبرد لحوالي ٣٠ دقيقة. راجع الكميات القصوى المذكورة تحت عنوان "لاستعمال جهاز المعالجة".
ضعف اداء الادوات/الملحقات	راجع الملاحظات المفيدة الواردة في قسم " استعمال القطع الملحقة".	تأكد من ان القطع الملحقة مركبة بشكل صحيح.

②٣ خزانة الملحقات كينستور ماركة تجارية

ان جهاز معالجة الطعام مزود بوحدة لتخزين الملحقات تجلس داخل الوعاء.

لاستعمال وحدة (وعاء) التخزين

- ١ ركب شفرة السكين على الوعاء.
- ٢ ثم ركب المخففة، الاقراص والمظلة في وعاء التخزين ①.
- ٣ ركب وعاء التخزين على شفرة السكين وضع غطاء الجهاز على القمة ②.



العناية والتنظيف

- دائما اوقف التشغيل وافصل من الكهرباء قبل التنظيف.
- عامل الشفرة واقراص التقطيع بحذر - فهي حادة جدا.
- قد تؤثر بعض الاغذية على لون البلاستيك. هذا امر طبيعي تماما ولا يضر بالبلاستيك او يؤثر على نكهة الطعام. افرك بقطعة قماش غمرت بزيت نباتي لازالة التلون.

وحدة الطاقة

- تمسح بقطعة قماش رطبة، ثم تجفف. تأكد من خلو منطقة الترابط من بقايا الطعام.
- يخزن السلك الزائد في مكان التخزين الواقع خلف الجهاز ①.

المخففة المزودة المسننة

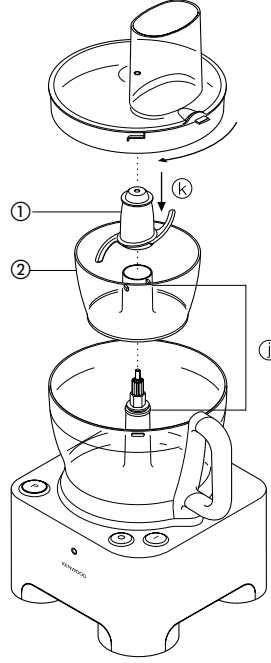
- تفصل المخففة من رأس عمود الادارة بسحبها برفق لاجراجها. تغسل بمحلول ماء وصابون ساخن.
- يمسح رأس عمود الادارة بقطعة قماش رطبة ثم يجفف.
- لا تغمر رأس عمود الادارة في الماء.

جميع الاجزاء الاخرى

- تغسل باليد ثم تجفف.
- وكطريقة بديلة، يمكن غسلها في الرف العلوي لغسالة الصحون. يوصى باستعمال برنامج غسل قصير ومنخفض الحرارة.

②٤ وعاء المعالجة "ميني"

يستعمل وعاء المعالجة ميني لتقطيع الاعشاب ومعالجة كميات قليلة من المواد مثل اللحوم، البصل، الجوز، الميونيز، الخضار، البيوريه، الصلصة وطعام الاطفال.



- ① شفرة سكين جهاز المعالجة ميني
- ② وعاء جهاز المعالجة ميني

لاستعمال وعاء المعالجة ميني

- ١ ركب عمود الادارة والوعاء على وحدة الطاقة.
- ٢ ركب وعاء المعالجة ميني - متأكدا من مراصفة الاضلاع الواقعة داخل قناة الوعاء مع الشقوق الموجودة في قناة الوعاء الكبير ①.
- ٣ ضع شفرة السكين على عمود الادارة ②.
- ٤ اضع المواد الواجب معالجتها.
- ٥ ركب الغطاء وشغل.

السلامة

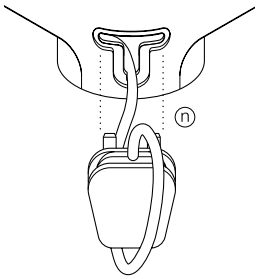
- ابدأ لا ترفع الغطاء الا بعد التوقف التام لشفرة السكين.
- شفرة السكين حادة جدا - تعامل بحذر دائما.

ملاحظة هامة

- لا تعالج التوابل - فقد تلحق الضرر بالبلاستيك.
- لا تعالج اطعمة قاسية مثل حبوب القهوة، مكعبات الثلج او الشوكولاتة - فهي قد تلحق الضرر بالشفرة.

ملاحظات مفيدة

- تقطع الاعشاب على افضل وجه عندما تكون نظيفة وجافة.
- دائما اضع قليلا من السائل عند خلط مواد مطبوخة لعمل طعام الاطفال.
- قطع الاغذية مثل اللحم، الخبز، الخضار الى قطع بقياس ١-٢ سم (١/٢ - ١/٤ بوصة) قبل المعالجة.
- عند عمل الميونيز، اضع الزيت خلال انبوب التغذية.



اقراص عمل الشرائح/التقطيع

اقراص عمل الشرائح/التقطيع القابلة للاستعمال على الجانبين - السميقة (17)، الرقيقة (18).

استعمل جهة التقطيع للجبن والجزر والبطاطس والاذغية المماثلة من ناحية القوام.

استعمل جهة عمل الشرائح للجبن والبطاطس والملفوف والخيار وجذور البنجر والبصل.

قرص التقطيع الدقيق (طراز جوليان) (19). يستعمل لتقطيع البطاطس لعمل اصابع البطاطس

الفرنسية المقلية، والمواد الصلبة لاعداد انواع السلطاة، المتبلات، اطعمة الكسرولة، والمقليات

الممزوجة (مثل الجزر، اللفت السويدي، الخيار). قرص المباشرة (20)

يبشر (يقشط) جبنة بارميسان والبطاطس لعمل زلابية البطاطس الالمانية.

السلامة

- ابدأ لا تزال الغطاء الى ان يتوقف قرص التقطيع تماما.
- يجب تداول اقراص التقطيع بحذر - فهي حادة جدا.

لاستعمال اقراص التقطيع

- ١ ركب عمود الادارة والوعاء على وحدة الطاقة.
- ٢ ماسكا المقبض الوسطي (14)، ضع القرص على عمود الادارة جاعلا الجهة المناسبة متجة نحو الاعلى (15).
- ٣ ركب الغطاء.

٤ انتخب قياس انبوب التغذية الذي تريد

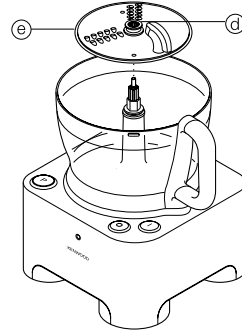
استعماله. تحتوي الدافعة على انبوب تغذية اصغر لمعالجة المواد الافرادية او الرقيقة.

لكي تستعمل الانبوب الصغير - ضع اولا الدافعة الكبيرة داخل انبوب التغذية.

ولاستعمال انبوب التغذية الكبير - استعمل كلتا الدافعتين معا.

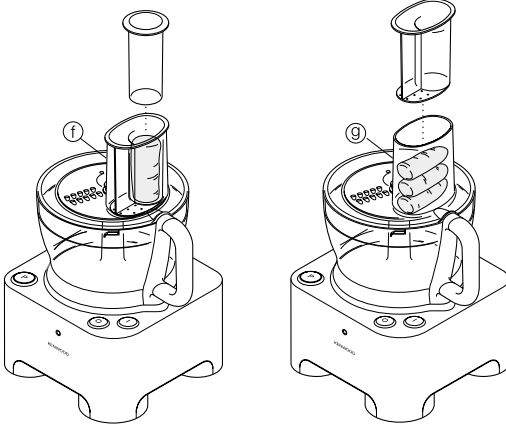
٥ ضع الطعام في انبوب التغذية.

٦ شغل الجهاز وادفع المواد بشكل متجانس بالدافعة - ابدأ لا تضع اصابعك في انبوب التغذية.



ملاحظات مفيدة

- استعمل موادا طازجة.
- لا تقطع الطعام الى قطع صغيرة اكثر مما يجب. املا عرض انبوب التغذية الكبير تماما. يمنع هذا الطعام من الانزلاق جانبيا اثناء المعالجة. وكبديل لذلك استعمل انبوب التغذية الصغير.
- عند استعمال قرص التقطيع، ضع المواد افقيا.
- عند عمل الشرائح او التقطيع: الطعام الموضوع عموديا (f) يخرج اقصر من الطعام الموضوع افقيا (g).
- ستكون هناك دائما كمية قليلة من المواد المفقودة على الصفيحة او الوعاء بعد المعالجة.



عصارة الحمضيات (21)

تستعمل عصارة الحمضيات لاستخراج العصير من فاكهة الحمضيات (مثل البرتقال، الليمون، الليم، الكريب فروت).

- ① مخروط
- ② منخل

لاستعمال عصارة الحمضيات

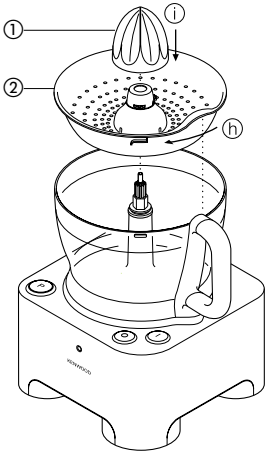
١ ركب عمود الادارة والوعاء على وحدة الطاقة.

٢ ركب المنخل (المصفاة) في الوعاء - متاكدا من ان مقبض المنخل مقللا في موضعه مباشرة فوق مقبض الوعاء (h).

٣ ضع المخروط فوق عمود الادارة وابرمه الى ينزل كامل المسافة الى الاسفل (i)

٤ اقطع الفاكهة الى انصاف. ثم شغل الجهاز واضغط الفاكهة على المخروط.

• سوف لا تشتغل عصارة الحمضيات اذا لم يكن المنخل مقللا بشكل صحيح.



لاستعمال جهاز معالجة الطعام

- ١ ركب الغطاء. ضع المقبض نحو الخلف واربم مع اتجاه حركة الساعة الى ان يقفل ①
- ٢ ثم ركب عمود الادارة القابل للفصل على عمود الادارة الثابت لوحدة الطاقة ②
- ٣ ركب قطعة ملحقة على عمود الادارة
- ركب الوعاء والقطعة الملحقة على المكنة قبل اضافة المواد.
- ٤ ركب الغطاء ③ - مع التأكد من دخول قمة عمود الادارة في مركز الغطاء.
- لا تستعمل الغطاء لتشغيل الجهاز، دائما استعمل ازرار التشغيل/الإيقاف.
- ٥ اوصل الجهاز بالكهرباء وعندها سيضاء ضوء وصل الطاقة. اضغط زر "1" للتشغيل.
- سوف لا يشتغل الجهاز اذا كان الغطاء والوعاء مركبين بشكل غير صحيح.
- استعمل زر التحكم بالتشغيل المتقطع لتشغيل على دفعات. سوف يشتغل الجهاز طالما كان الزر مضغوطة.
- ٦ نفذ الخطوات اعلاه بتسلسل عكسي لازالة الغطاء، القطع الملحقة والوعاء.
- دائما اوقف التشغيل "0" قبل ازالة الغطاء.
- لا تشغل جهاز المعالجة بشكل متواصل لمدة تزيد عن ١٠ دقائق بدون فترة استراحة - فقد يتوقف المحرك تلقائيا.
- سوف يتوقف المحرك عن العمل تلقائيا اذا تم تجاوز تحميل المكنة اكثر من اللازم او تشغيلها لفترة اطول مما يجب. اذا حصل هذا الامر، اضغط زر الإيقاف "0" ودع المكنة تبرد لحوالي ٣٠ دقيقة. حالما يبرد المحرك بما فيه الكفاية، سوف يشتغل ثانية بشكل اعتيادي.

ملاحظة هامة

- ان الجهاز غير مناسب لجرش او طحن حبوب القهوة او تحويل السكر الحبيبي الى سكر كاستر.
- عند اضافة روح اللوز او المنكهات الى المزيج، تجنب التلامس مع البلاستيك لان ذلك قد يؤدي الى تلون دائم.

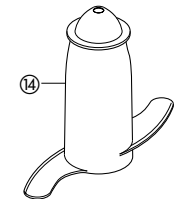
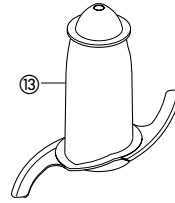
السعات القصوى

- دقيق معجنات رقيقة القشرة، وزن ٢٤٠ جم / ١٢ اونصة
- دقيق عجين بالخميرة، وزن ٦٠٠ جم / ١ باوند و ٦ اونصة
- كيك مرحلة واحدة، وزن كلي ١.٥ كجم / ٣ باوند و ٥ اونصة
- تقطيع اللحم، وزن كلي ٦٠٠ جم / ١ باوند و ٦ اونصة
- سائل مع المظلة ١.٥ لتر/ ٢ باينت و ١٢ اونصة سائل
- المخفقة المسننة المزوجة بياض ٦ بيضات
- وعاء المعالجة ميني ٢٠٠ جم / ٨ اونصة

استعمال القطع الملحقة

⑬ شفرة السكين / ⑭ اداة العجن

- ان شفرة السكين هي الاداة الاكثر تنوعا في الاستعمال من بين جميع الملحقات الاخرى. وان طول مدة المعالجة سوف يحدد القوام الناتج. للحصول على قوام اكثر خشونة استعمل زر التحكم بالتشغيل المتقطع.
- استعمل شفرة السكين لعمل الكيك والمعجنات وتقطيع اللحوم النيئة والمطبوخة، الخضار، انواع الجوز والفسق، الباتيه، سائل التغميس، البيوريه، الحساء، وكذلك لعمل كسر الخبز من الخبز والبسكويت. كما ويمكن استعمالها ايضا لامزجة الدقيق والخميرة اذا لم تزود اداة العجن. تستعمل اداة العجن لمعالجة الامزجة الحاوية على الخميرة.



ملاحظات مفيدة

شفرة السكين

- تقطع الاغذية مثل اللحم، الخبز، الخضار الى مكعبات قياس ٢ سم / ٣/٤ بوصة تقريبا قبل المعالجة.
- يجب تكسير البسكويت الى قطع واصافتها عبر انبوب التغذية اثناء كون المكنة مشغولة.
- عند عمل الكيك استعمل السمن مباشرة من البراد بعد تقطيعه الى مكعبات قياس ٢ سم / ٣/٤ بوصة تقريبا.
- انتبه الى ضرورة تجنب الافراط بالمعالجة.
- اداة العجن
- ضع المواد الجافة في الوعاء واضف السائل عبر انبوب التغذية اثناء كون الجهاز قيد التشغيل. تعالج المواد الى ان تتشكل كرة سلسلة مرنة من العجين وسوف يأخذ هذا الامر ٤٥-٦٠ ثانية.
- يعاد العجن باليد فقط. لا يوصى بإعادة العجن في الوعاء لانه قد يسبب عدم استقرار الجهاز.

⑮ المخفقة المزوجة المسننة

تستعمل لمزج المواد الخفيفة فقط مثل بياض البيض، الكريم، الحليب المجفف وخفق البيض والسكر لعمل الكيك الاسفنجي العديم السمن. ان الامزجة الاثقل مثل السمن والدقيق سوف تلحق الضرر بها.

استعمال المخفقة

- ١ ركب عمود الادارة والوعاء على وحدة الطاقة.
- ٢ ادفع المخفقة بإحكام في رأس عمود الادارة ⑮.
- ٣ ركب المخفقة ببرمها بعناية الى ان تنزل على عمود الادارة.
- ٤ اضف المواد.
- ٥ ركب الغطاء - متاكدا من وقوع طرف عمود الادارة في مركز الغطاء.
- ٦ شغل.

ملاحظة هامة

- ان المخفقة ليست مناسبة لعمل كيك المرحلة الواحدة او عمل كريم السمن والسكر حيث ان هذه الخلطات سوف تلحق الضرر بها. دائما استعمل شفرة السكين لعمل الكيك.

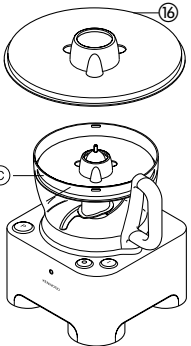
ملاحظات مفيدة

- تتحقق افضل النتائج عندما يكون البيض المستعمل بدرجة حرارة الغرفة.
- تأكد من ان المخفقة والوعاء نظيفة وخالية من الشحم قبل الخفق.

⑯ مظلة الخلط ماكسي

عند خلط السوائل، استعمل مظلة الخلط ماكسي مع شفرة السكين. وهي تتيح لكم زيادة سعة معالجة السوائل الى ١.٥ لتر وتمنع التسرب وتحسن من اداء التقطيع للشفرة.

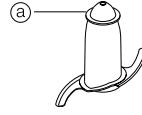
- ١ ركب عمود الادارة والوعاء على وحدة الطاقة.
- ٢ ركب شفرة السكين.
- ٣ اضف المواد الواجب معالجتها.
- ٤ ركب المظلة على قمة الشفرة متاكدا من جلوسها على الافريز الواقع على داخل الوعاء ⑯. لا تدفع على المظلة، امسكها من المقبض الوسطي.
- ٥ ركب الغطاء وشغل.



عربي

قبل قراءة التعليمات الرجاء فتح الصفحة الإمامية التي تحتوي على الرسومات التوضيحية

السلامة



- ان الشفرات والاقراص حادة جدا، تداولها بحذر. دائما
- امسك شفرة السكين من مقبض الاصابع (a) الواقع عند الاعلى، بعيدا عن الحافة القاطعة، وذلك سواء اثناء المداولة او التنظيف.

• لا ترفع او تحمل جهاز المعالجة من المقبض - وبخلافه قد ينكسر المقبض مسببا الضرر.

• تزال شفرة السكين دائما قبل سكب المحتويات من الوعاء.

• ابق الايادي والادوات خارج اوعية جهاز المعالجة عندما يكون الجهاز متصلا بالكهرباء.

• اوقف التشغيل وافصل من الكهرباء:

○ قبل تركيب او ازالة الاجزاء

○ بعد الاستعمال

○ قبل التنظيف

• ابدأ لا تستعمل الاصابع لدفع الطعام في انبوب التغذية (التقديم). استعمل دائما الدافعة/الدافعات المزودة.

• قبل ازالة الغطاء من الوعاء اثناء كونه على وحدة الطاقة:

○ اوقف التشغيل

○ انتظر الى حين التوقف الكامل للقطعة الملحقة/الشفرات.

• لا تستعمل الغطاء لتشغيل الجهاز، دائما استعمل ازرار التشغيل/الاييقاف.

• قد تضرر هذه المكنة وتسبب الضرر اذا تم تعريض آلية الترابط الى قوة مفرطة.

• ان هذه المكنة غير مصممة للاستعمال من قبل الاطفال او الاشخاص الواهين بدون اشراف.

• ابدأ لا تستعمل قطعة ملحقة غير مخول استعمالها.

• لا تسمح للاطفال باللعب بهذا الجهاز.

• ابدأ لا تترك المكنة مشغلة لوحدها.

• ابدأ لا تستعمل مكنة متضررة . بل اكشف عليها او اصلحها: انظر "الخدمة".

• ابدأ لا تسمح لوحدة الطاقة او السلك او القابض بالابتلال.

• لا تسمح للسلك الزائد بالتدلي من حافة طاولة او منضدة عمل او بالتلامس مع اسطح ساخنة.

• ابدأ لا تسي استعمال جهاز معالجة الطعام واستعمله فقط للغرض المنزلي المعتزم له.

• لا تتجاوز السعات القصوى المذكورة.

• لا تشغل جهاز المعالجة بشكل متواصل لمدة تزيد عن ١٠ دقائق بدون فترة استراحة - فقد يتوقف المحرك تلقائيا.

• سوف يتوقف المحرك عن العمل تلقائيا اذا تم تجاوز تحميل المكنة اكثر من اللازم او تشغيلها لفترة اطول مما يجب. اذا حصل هذا الامر، اضغط زر

الاييقاف "0" ودع المكنة تبرد لحوالي ٣٠ دقيقة. حالما يبرد المحرك بما فيه الكفاية، سوف يشتغل ثانية بشكل اعتيادي.

قبل التوصيل بالكهرباء

- تأكد من ان مصدر الكهرباء لديكم هو ذاته المبين على الناحية التحتية من المكنة.

قبل الاستعمال للمرة الاولى

- ١ تزال جميع مواد التغليف بما في ذلك الاغطية البلاستيكية للشفرة من شفرة السكين. توخى الحذر حيث ان الشفرة حادة جدا. ترمى هذه الاغطية حيث انها تحمي الشفرة اثناء التصنيع والنقل فقط.
- ٢ تغسل الاجزاء، انظر "التنظيف".
- ٣ يدفع السلك الزائد في الناحية الخلفية للمكنة.

مفتاح

الرموز

- ① وحدة الطاقة مع عمود ادارة ثابت
- ② عمود ادارة قابل للفصل
- ③ وعاء
- ④ غطاء
- ⑤ انبوب التغذية
- ⑥ دافعات
- ⑦ مخزن السلك
- ⑧ ترابط امان
- ⑨ زر التشغيل
- ⑩ زر الايقاف
- ⑪ ضوء وصل الطاقة
- ⑫ زر التحكم بالتشغيل المنقطع

قطع ملحقة اضافية

سوف لا يحتوي جهازكم على جميع القطع الملحقة المدرجة ادناه. الرجاء مراجعة قائمة المحتويات المزودة. ولشراء قطعة ملحقة غير متوفرة لكم، الرجاء الاتصال بالمتجر الذي اشترتكم منه الجهاز.

- ⑬ شفرة السكين
- ⑭ اداة العجن
- ⑮ مخففة مزدوجة معدنية مسننة
- ⑯ امتداد (مظلة) ماكسي - بلند
- ⑰ قرص عمل الشرائح السمكية / التقطيع الخشن
- ⑱ قرص عمل الشرائح الرقيقة / التقطيع الناعم
- ⑲ قرص التكسير الناعم (طراز جوليان)
- ⑳ قرص المبشرة (اذا كان مزودا)
- ㉑ مكبس مسنن لعصر الحمضيات
- ㉒ وعاء جهاز المعالجة ميني
- ㉓ مخزن ملحقات كينستور ماركة تجارية
- ㉔ مقشطة
- ㉕ كتاب الوصفات



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