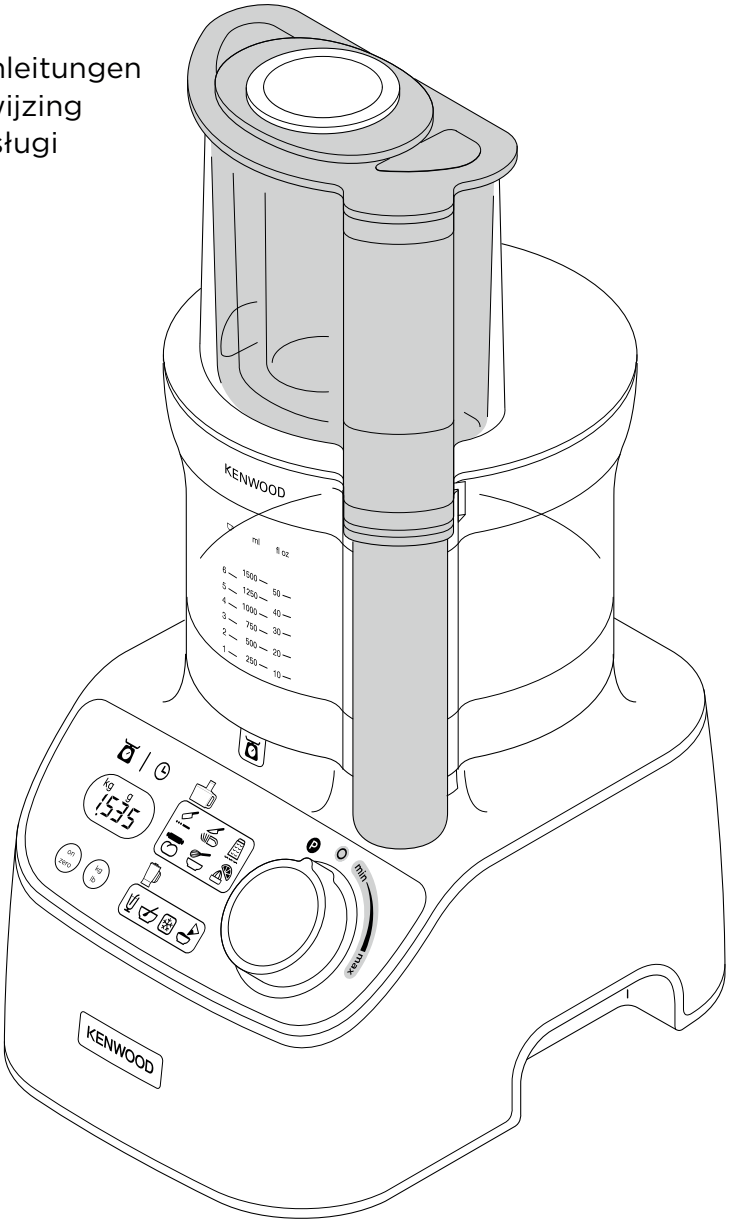
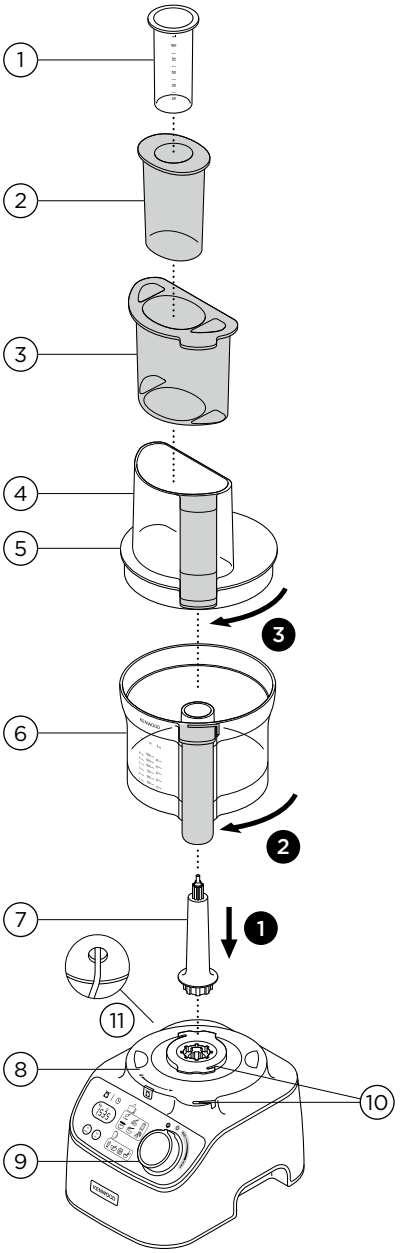
KENWOOD

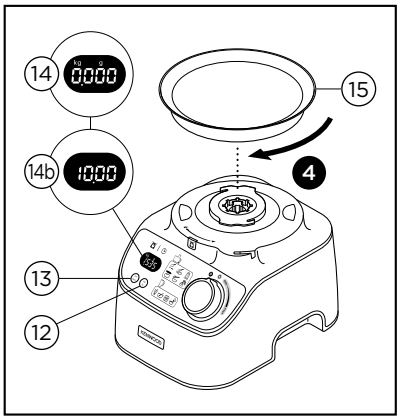
MultiPro XL Weigh+
TYPE: FDM72

Instructions
Istruzioni
Instrucciones
Bedienungsanleitungen
Gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi
Instruções

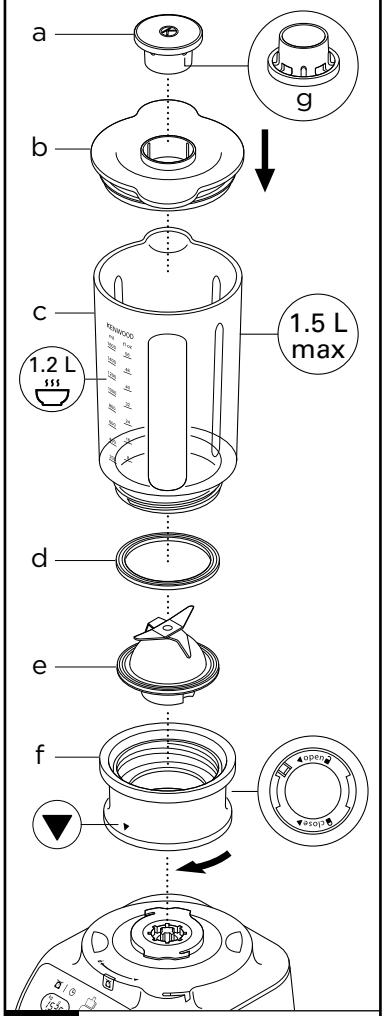


English	**2 - 10**
Nederlands	**11 - 20**
Français	**21 - 32**
Deutsch	**33 - 43**
Italiano	**44 - 54**
Português	**55 - 65**
Español	**66 - 76**
Dansk	**77 - 86**
Svenska	**87 - 96**
Norsk	**97 - 106**
Suomi	**107 - 116**
Türkçe	**117 - 126**
Česky	**127 - 136**
Magyar	**137 - 147**
Polski	**148 - 158**
Ελληνικά	**159 - 170**
Русский	**171 - 182**
Қазақша	**183 - 193**
Slovenčina	**194 - 203**
Українська	**204 - 214**
عربي	٢١٠ - ٢٢٤

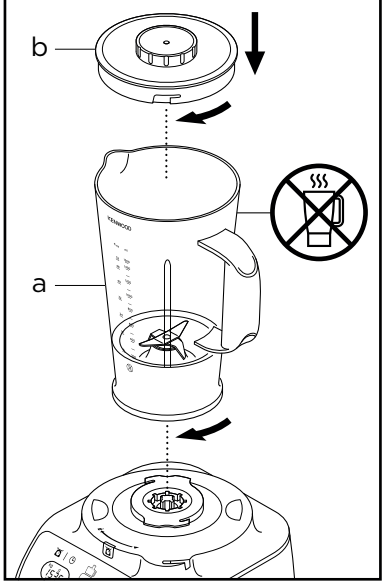




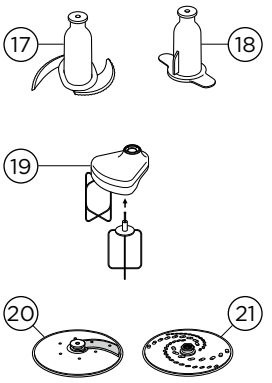
16A Glass blender



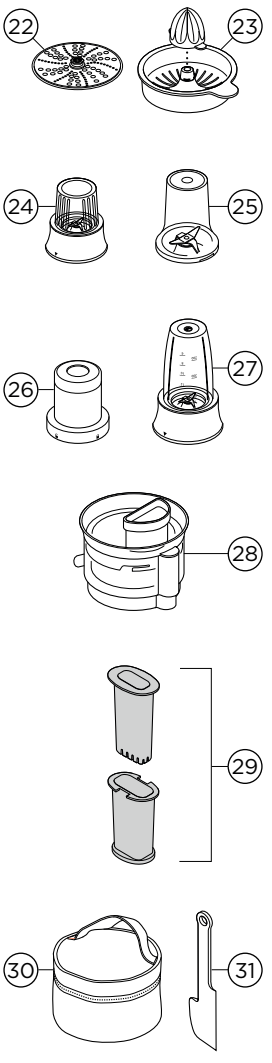
16B Plastic blender



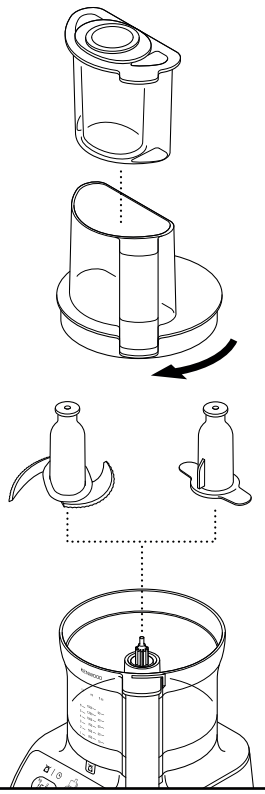
Standard attachments



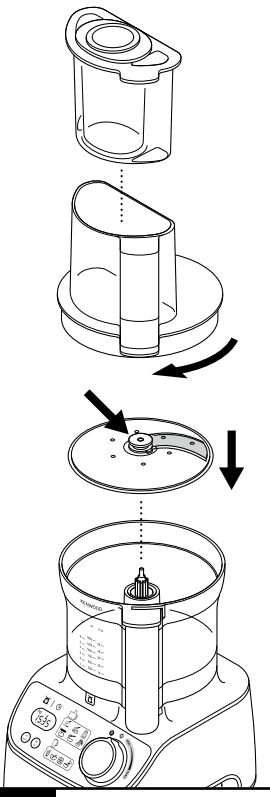
Optional attachments

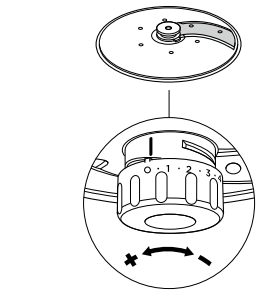


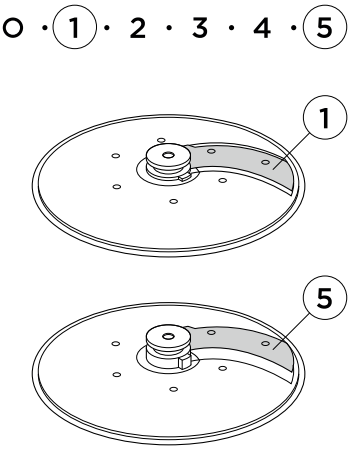
17/18



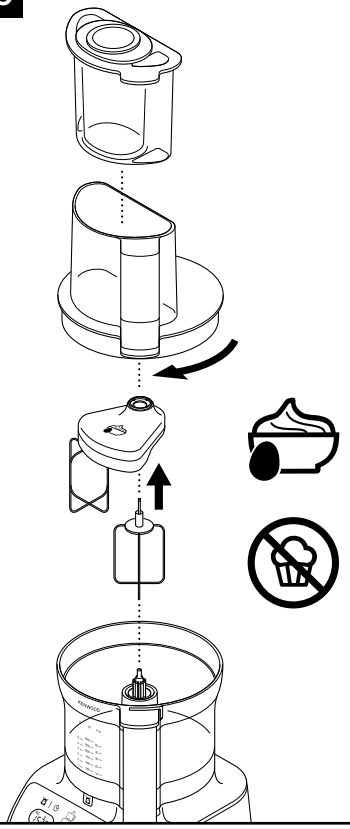
20



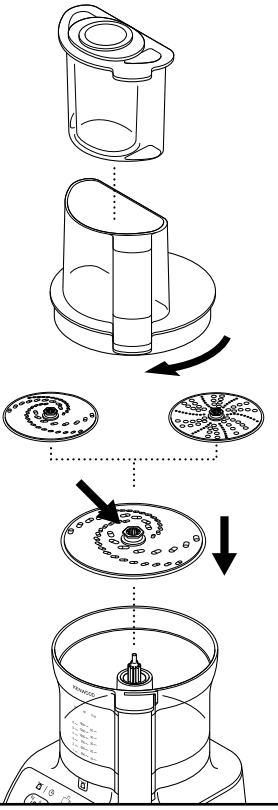




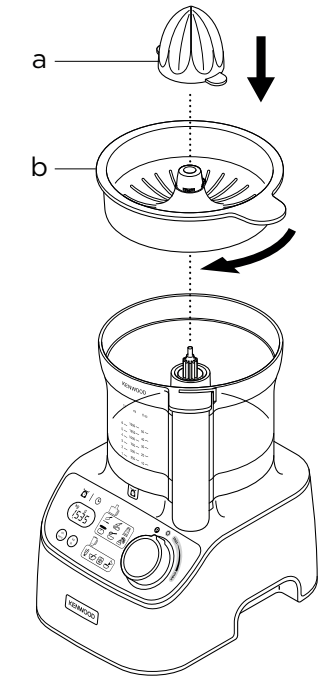
19

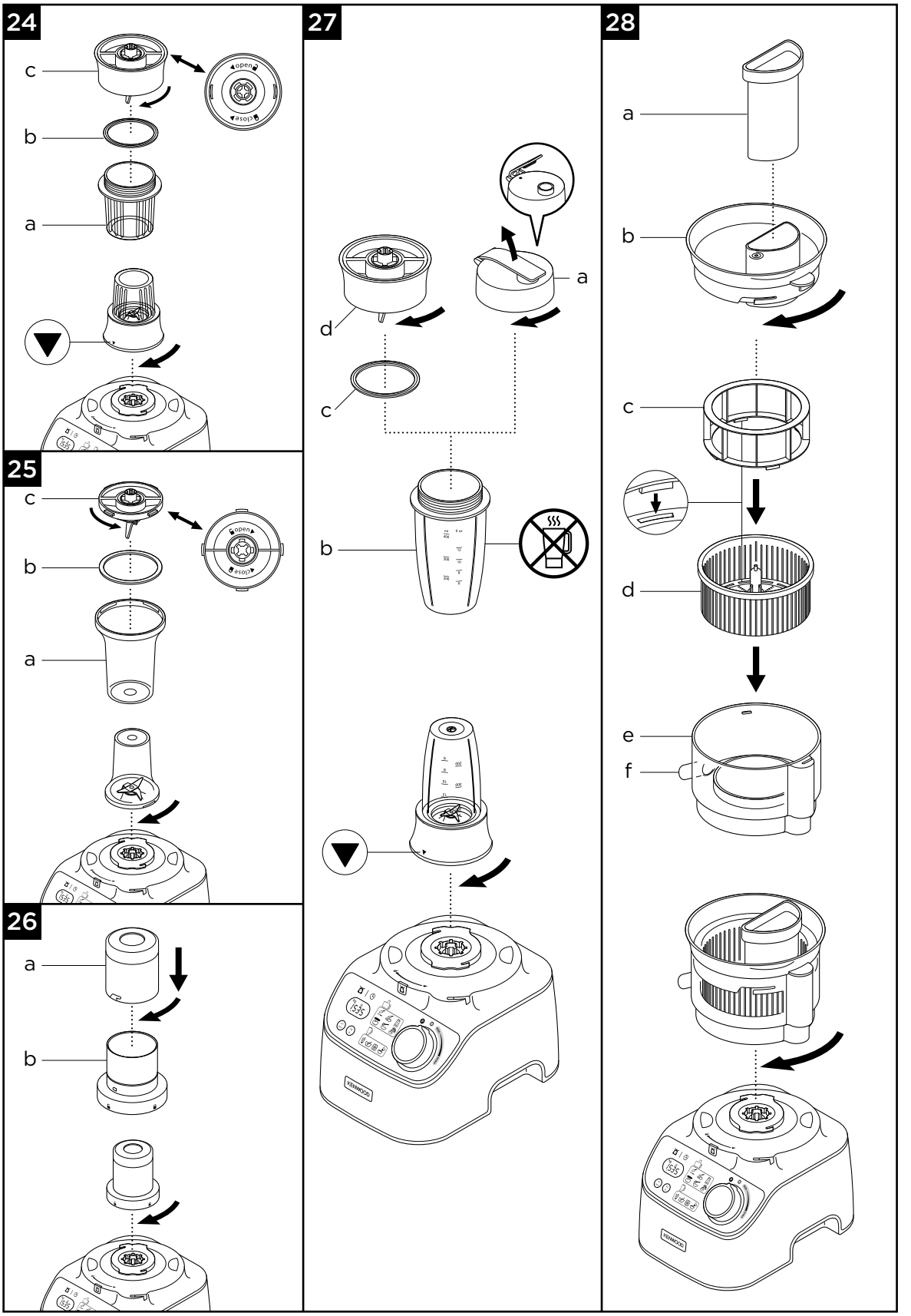


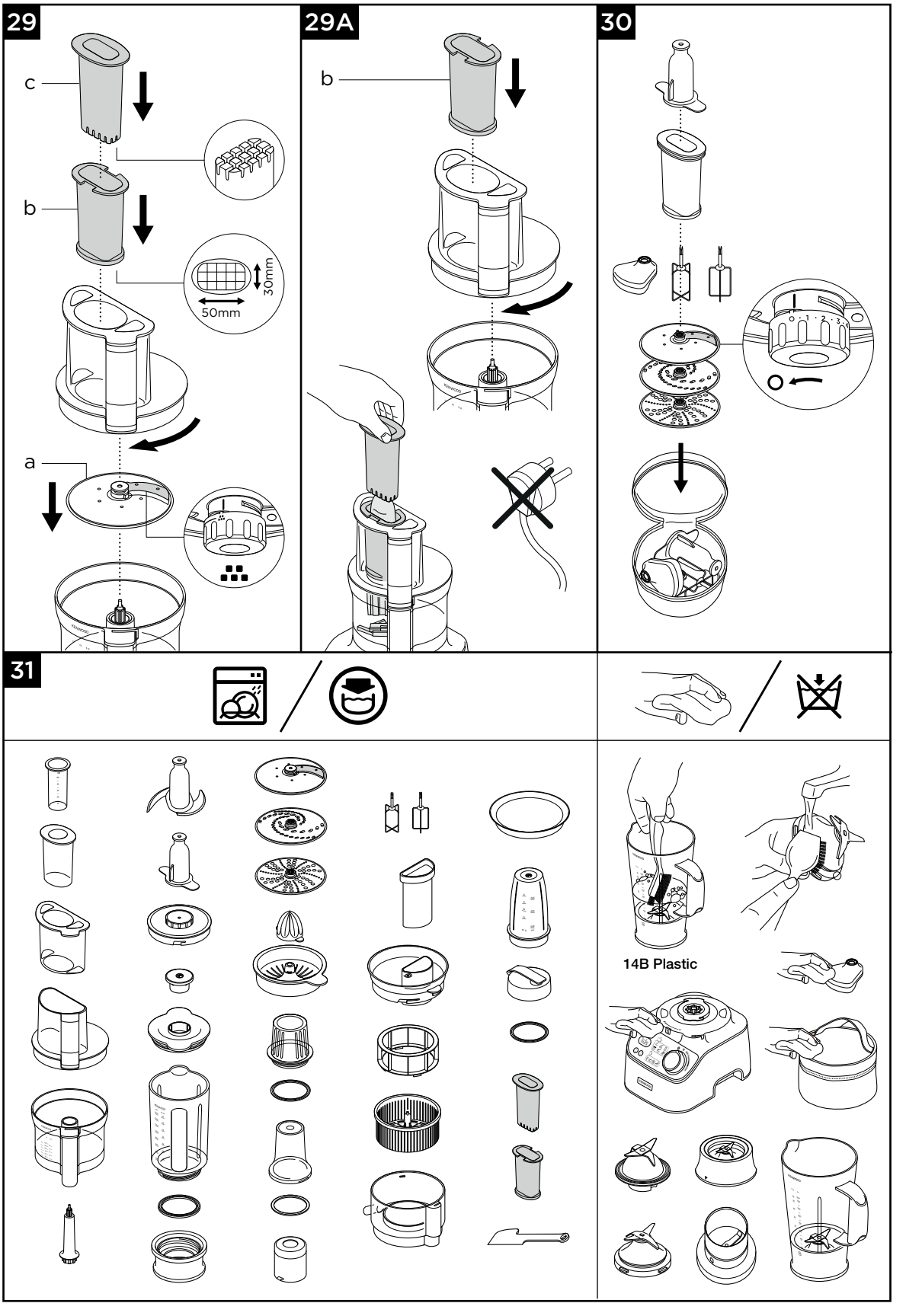
21-22



23




24
c
open
close
b
a
25
c
open
close
b
a
26
a
b
27
a
d
c
b
28
a
b
c
d
e
f


29
c
b
30mm
50mm
a
29A
b
30
0 1 2 3
31
14B Plastic

English

- **Before using your appliance refer to the separate safety warning leaflet and read the instructions for usage contained in this manual carefully. Retain for future reference.**

Before plugging in

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

Before using for the first time

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

Key

Processor

① Small pusher
② Medium pusher
③ Large pusher
④ Wide feed tube
⑤ Lid
⑥ Bowl
⑦ Detachable drive shaft
⑧ Power unit
⑨ Speed/pulse control
⑩ Safety interlocks
⑪ Cord storage (at back)

Weighing Function/Count up Timer

⑫ Kg/lb button
⑬ On/zero button
⑭ Display screen
⑭b Count up Timer
⑮ Weighing tray

16A Glass Thermoresist™ Blender (if supplied)

a Filler cap
b Lid
c Glass goblet
d Sealing ring
e Blade unit
f Base
g Filler cap vents

16B Plastic Blender (if supplied)

a Goblet with fixed blade
b Lid with drip feed

A Standard Attachments

⑰ Knife blade
⑱ Dough tool
⑲ Dual whisk
⑳ Adjustable slicing disc
㉑ 4mm coarse/2mm fine grating disc

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

B Optional Attachments

㉒ Extra fine grating disc (if supplied)
㉓ Citrus juicer (if supplied)
㉔ Glass mini chopper/mill (if supplied)
㉕ Plastic mini chopper/mill (if supplied)
㉖ Grinding mill (if supplied)
㉗ Blend-Xtract 2GO (if supplied)
㉘ Juice extractor (if supplied)
㉙ Express Dice (if supplied)
㉚ Storage bag (if supplied)
㉛ Spatula

To Use Your Food Processor

Illustrations ❶ – ❸

1 Fit the detachable drive shaft onto the power unit.
2 Then fit the bowl to the power unit and turn clockwise until it locks into position.
3 Fit an attachment over the bowl drive shaft.
- Always fit the bowl and attachment onto the processor before adding ingredients.

4 Fit the lid - ensuring the top of the drive shaft/tool locates into the centre of the lid.
- **Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off speed control.**

5 Plug in, switch on and select a speed. (Refer to the recommended usage chart).

- **The processor will not operate if the bowl, lid or wide feed tube are not fitted correctly into the interlock. Check that the feed tube is positioned to the front and the handle is situated to the right hand front corner.**
- Use the pulse (**P**) for short bursts. The pulse will operate for as long as the control is held in position.

6 Reverse the above procedure to remove the lid, attachments and bowl.

- **Always switch off and unplug before removing the lid.**

Important

- Your processor is not suitable for crushing or grinding coffee beans, or converting granulated sugar to caster sugar.
- When adding almond essence or flavouring to mixtures avoid contact with the plastic as this may result in permanent marking.

Weighing Function /Count up Timer

Illustration 4

Your food processor is fitted with a built in weighing function to allow ingredients to be weighed straight into the bowl or blender goblet.

- The Maximum weighing capacity is 3kg.

To Use The Weighing Function

1 Always fit the bowl, detachable drive shaft and attachment or blender goblet onto the power unit before adding ingredients.
2 Plug in – the display screen will show '-----'.
3 Press the ON/ZERO button once. The display screen will light up, flash '0g', followed by a steady '0g'.
4 Press the (kg/lb) button to select either grams or ounces. The display will default to kg/g when first switched on.

- The unit weighs in 1g increments and teaspoon/tablespoon measures are recommended for weighing small quantities.
- To zero press the ON/ZERO button once.

5 Weigh the required ingredients straight into the bowl or goblet.
6 After all the ingredients are weighed fit the lid and select a speed to operate the processor.

- The weight of any additional ingredients added down the feed tube whilst the processor is running will not be shown on the display screen.
- The display screen can be turned off manually by pressing and holding down the ON/ZERO button for a few seconds.

Refer to the troubleshooting guide if you experience any problems with operating the weighing function.

Weighing Tray

A removable weighing tray is supplied for weighing ingredients without the bowl or blender.

To use, place the tray on top of the power unit and turn clockwise to secure. Then follow steps 2 to 4 under 'To Use The Weighing Function'.

To remove, rotate the tray anti-clockwise and lift off.

Count up timer

- During operation the display screen will automatically operate as a count up timer.
- The timer will count up in seconds and will pause whenever the speed control is turned to 'ON' position.
- To reset the timer to zero press the ZERO button.

Using The Attachments

Refer to the usage chart, illustrations and relevant section for each attachment.

16A Glass Blender (if supplied)

To Use Your Blender

Illustrations 16A

1 Fit the sealing ring into the blade unit - ensuring the seal is located correctly in the grooved area.

- **Leaking will occur if the seal is damaged or incorrectly fitted.**

2 Screw the goblet onto the blade assembly. Refer to the graphics on the underside of the blade unit as follows:

- 🔓 - Unlocked position
- 🔒 - Locked position

3 Put your ingredients into the goblet.
4 Fit the lid to the goblet and push down to secure. Fit the filler cap.
5 Place the blender onto the power unit and turn clockwise to lock.

- **The appliance will not operate if the blender is incorrectly fitted to the interlock.**

16B Plastic Blender (if supplied)

Illustrations 16B

1 To assemble and use - refer to the Blender illustrations and the Recommended Usage Chart.
2 Put your ingredients into the goblet.
3 Fit the lid onto the goblet and turn clockwise until it clicks.
4 Fit the blender to the power unit and turn clockwise to lock in position.

- **The appliance will not operate if the blender is incorrectly fitted to the interlock.**

Hints and Tips
- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the blender. With the appliance running:
  Glass Blender - remove the filler cap and pour the oil through the hole in the lid.
  Plastic blender - pour the oil through the drip feed hole in the lid.
- Thick mixtures, e.g. pâtés and dips, may need scraping down. If the mixture is difficult to process, add more liquid.
- The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts.

17 Knife Blade

Follow the instructions under 'To Use Your Food Processor'.

Hints and Tips
- For coarser textures use the pulse control.
- Cut food such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 2cm.
- Biscuits should be broken into pieces and added down the feed tube whilst the appliance is running.
- Take care not to over-process.
- When making pastry use fat straight from the fridge cut into 2cm cubes.
- For best results when processing sticky fruit/ingredients such as dates, use 'Pulse' first to break down the ingredients and then continue processing on maximum speed.

18 Dough Tool

Use for yeasted dough mixes.

Follow the instructions under 'To Use Your Food Processor'.

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

19 Dual Whisk

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

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

Hints and Tips
- Best results are obtained when the eggs are at room temperature.
- Ensure the bowl and whisks are clean and free from grease before whisking.
  creaming fat and sugar
- For best results fat should be allowed to soften at room temperature (20°C) before creaming. **DO NOT use fat straight from the fridge as this will damage the whisk.**
- Heavier ingredients such as flour and dried fruit should be folded in by hand.
- Do not exceed the maximum capacity or processing time stated in the recommended speed chart.

20 Adjustable slicing disc

a Cutting blade
b Slice setting dial

- Select the slice thickness by turning the dial between 1 (1mm) and 5 (5mm). Note: ▪▪▪ is for use with the dicer attachment only (refer to 27).
- Important: to avoid injury keep hands away from the blade when selecting the slicing thickness.

21 - 22 Grating Discs

- Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- Holding by the centre grip, place the disc onto the drive shaft with the appropriate side uppermost.

To use the discs

1 Fit the lid.
2 Put the food in the feed tube. Choose which size feed tube you want to use.
  Small feed tube - First fit the small feed tube into the medium pusher, then fit into the wide feed tube. Use for individual thin ingredients.

Note: the processor will not operate unless the wide feed tube is fully interlocked.

Do not use the small pusher without the larger pusher fitted, otherwise you may damage the bottom of the pusher.

Large feed tube - Fit the large pusher to the wide feed tube. Use the small and medium pusher together.

Wide Feed Tube

Use the 3 pusher together.

Do not fill the feed tube above the maximum level. The processor will not operate unless the wide feed tube pusher is fitted and interlocked correctly.

3 Switch on and push down evenly with the pusher ①, ②. ③ - **never put your fingers in the feed tube.**

Hints and Tips

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

23 Citrus Juicer (if supplied)

a Cone
b Sieve

To use the citrus juicer

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.
3 Place the cone over the drive shaft turning until it drops all the way down.
4 Cut the fruit in half. Then switch on and press the fruit onto the cone.

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

Hints and Tips

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

24 - 25 Mini Chopper/Mill (if supplied)

a Jar
b Sealing ring
c Blade assembly

1 Put the ingredients into the jar.
2 Fit the sealing ring into the blade assembly.
3 Turn the blade assembly upside down. Lower it into the jar, blades down.
4 Screw the blade assembly onto the jar until finger tight. Refer to the graphics on the underside of the blade assembly as follows:

- 🔓 - Unlocked position
- 🔒 - Locked position

5 Place the mill onto the power unit and turn clockwise to lock in position.
6 Select Maximum speed or use the pulse (P).

Hints and Tips

- Baby food/purée - allow cooked food to cool down to room temperature before processing in the mill.
- For best results the main bowl is recommended when chopping herbs.

26 Grinding Mill (if supplied)

a Mill lid
b Grinding mill blade assembly

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

Hints and Tips

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

27 Blend-Xtract 2GO (if supplied)

a Dispensing lid
b Bottle
c Sealing ring
d Blade assembly

1 Add ingredients to the bottle up to the 400ml level mark.
- For best blending performance always add ice/frozen ingredients to the bottle first.
- When adding frozen ingredients (i.e. frozen fruit, yoghurt, ice cream or ice) do not blend more than 60g or 3 ice cubes.
- Do not blend frozen ingredients without liquid.

2 Fit the sealing ring to the blade unit, ensuring the seal is located correctly in the grooved area.
- Leaking will occur if the seal is damaged or incorrectly fitted.

3 Hold the underside of the blade unit and lower it onto the bottle, blades down.
4 Screw the blade holder onto the bottle - turn clockwise to lock.
- Shake to disperse the ingredients.
- Place the blender onto the power unit and turn clockwise to lock.

5 Select maximum speed. Allow the ingredients to blend until smooth.
- Once your drink has reached the desired consistency, you can use the pulse (P) to ensure all ingredients are thoroughly blended.

Hints and Tips
- Note that when the bottle is filled to max capacity (400ml), this is approximately two servings.
- If you do not intend to consume your drink immediately, keep it refrigerated.
- Ensure your drink is thin enough to be able to drink from the dispensing lid. To make a thinner drink add more liquid.
- After blending, some drinks may not be completely smooth due to seeds or the fibrous nature of ingredients.
- Some drinks may separate on standing, therefore it is best to drink them straight away. Separated drinks should be stirred before drinking.
- When the dispensing lid is fitted always keep the bottle upright.

Using the drinking lid

1 Fit and lock the lid by turning clockwise.
2 When you want to drink, simply flip open the lid cover. The drink can be consumed straight from the bottle.

28 Juice Extractor (if supplied)

a Pusher
b Juicer lid
c Pulp remover
d Filter drum
e Bowl
f Juicing spout

To use the juice extractor

1 Fit the juicer bowl to the power unit, turn clockwise until it locks - the spout should be situated to the left side when the bowl is fitted correctly.
2 Place the pulp remover into the filter drum - ensuring the tabs locate with the slots in the bottom of the drum.
3 Fit the filter drum
4 Fit the attachment lid - turn clockwise until it locks. **Your juicer will not operate if the bowl or lid are not fitted correctly into the interlock .**
5 Place a suitable glass or jug under the juice outlet.
6 Cut the food to fit the feed tube.
7 Switch on and push down evenly with the pusher - never put your fingers in the feed tube. Process fully before adding more.
- After adding the last piece, let the juicer run for a further 30 seconds to extract all the juice from the filter drum.

Important
- If the juicer starts to vibrate, switch off and empty the pulp from the drum. The juicer vibrates if the pulp becomes unevenly distributed.
- Some very hard foods may make your juicer slow down or stop. If this happens switch off and unblock the filter.
- Switch off and clear the pulp collector regularly during use.

Hints and Tips
- Before processing remove stones and pips (eg pepper, melon, plum) and tough skins (e.g. melon, pineapple). You do not need to peel or core apples and pears.
- Use firm, fresh fruit and vegetables.

29 Express Dice (if supplied)

a Adjustable disc - dicing setting
b Dicing grid
c Dicing pusher

Important:
- The dicing position on the adjustable slicing disc is designed only to be used with the dicing attachment.

- The dicing pusher should only be used with the dicing grid. Using it without the dicing grid fitted will result in damage to the bottom of the pusher.

To use the Express Dice

1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
2 Select the dicing setting on the adjustable slicing disc.
Important: to avoid injury keep hands away from the blade when selecting the slicing thickness.
3 Fit the dicing grid into the feed tube.
4 Switch on and use the dicing pusher to process food items through the dicing grid.

Hints and Tips

- To assist with processing place both hands on top of the pusher and press down firmly.
- For best results, use fresh fruit and vegetables.
- To prevent the food from jamming do not pack the food tightly in the feed tube – ideally the food should be cut no larger than:

50 × 30mm

- If the food is too hard to push through the grid cook for approximately 10-15 minutes, then allow to cool in a refrigerator before processing.
- Always remove hard skins, stones, pips and seeds etc., from food before processing.

Note:

- Due to the various sizes and shapes of foods, the diced results will contain some misshapen pieces, this is normal.
- Foods such as cheese, ham, and chorizo will clog in the grid so are not recommended for use with this attachment.

29A French Fry Maker

The Express Dice can also be used to produce French fries, crudités and batons.

1 Fit the dicing grid without the adjustable disc.
2 Then manually push the food through the grid without switching the appliance on.

Cleaning the grid

Use the end of the pusher to dislodge any food which may become trapped in the dicing grid.

30 Storage Bag

Store your discs, dual whisk and dough tool in the bag supplied.

Always ensure the adjustable slicing disc is turned to the storage position (O) before placing in the bag.

For safety reason the knife blade should be stored in the main bowl instead of the storage bag when not in use.

Care and Cleaning

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

Power Unit

- Wipe with a damp cloth, then dry. Ensure that the interlock area ⑧ is clear of food debris.
- Do not immerse the power unit in water.
- Push any excess cord into the storage area at the back of the power unit ⑨.

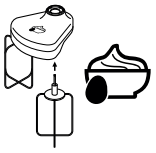
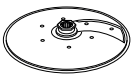
Cleaning Instructions - Refer to the relevant Illustration 31.

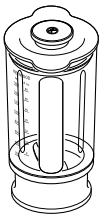
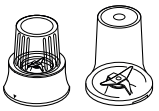
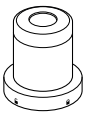
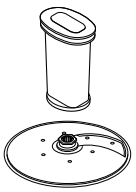
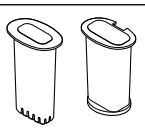
Service and Customer Care

- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance refer to the 'Troubleshooting Guide' section in the manual or visit www.kenwoodworld.com.
- For service or warranty information please refer to the separate safety warning leaflet or visit www.kenwoodworld.com.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.

Recommended Usage Chart

Do not operate your appliance for longer than the times specified below without a rest period.
Do not exceed the maximum capacities stated in the chart below.
Processing continuously for longer periods can damage your appliance.
Processing information supplied is for guidance only and will vary depending on the exact recipe and ingredients being processed.
Do not process hot ingredients

Tool/ Attachment	**Function**		**(Secs)**	**MAX**
	All in one cake mixes	Min - Max	10 – 20	1.5kg total weight
	Pastry - rubbing fat into flour Adding water to combine pastry ingredients	Max Mid - Max	10 10 – 20	340g flour weight
	Chopping fish and lean meat Pâtés and terrines	Max & P	10 – 30	600g max lean beef
	Chopping vegetables	P	5 – 10	100 - 500g
	Chopping nuts	Max	30 – 60	100g - 200g
	Herbs	Max	20 – 30	30-50g
	Pureeing soft fruit, cooked fruit and vegetables	Max	10 – 30	1kg
	Mayonnaise	Max	60 – 80	3-4 egg yolks
	Egg whites	Max	90 – 150	5 (150g)
	Egg & sugar for fatless sponges	Max	240 – 300	150g Egg 75g Sugar
	Cream	Mid - Max	60 – 90	250 - 500 ml
	Creaming fat and sugar **Heavier ingredients such as flour and dried fruit should be folded in by hand.**	Max	60 – 120	200g fat 200g sugar
	Yeasted mixes	Max	60	600g flour weight 1kg total weight
	Setting 1 - 5 Firm food such as carrots. cheese, potatoes	Max	5 – 30	Do not fill above the maximum capacity marked on the bowl
	Setting 1 - 2 Cabbage - use wide feed tube			
	Setting 2 - 5 Slicing softer food items - cucumbers and tomatoes	Low - Mid	5 – 30	
	Grating firm food items - cheese, carrots, potatoes and foods of a similar texture	Max	5 – 30	
	Grates Parmesan cheese Rasping potatoes	Max	5 – 30	
	Use to squeeze the juice from citrus fruits e.g.oranges, lemons, limes and grapefruits.	Low	120 – 300	–

Recommended Usage Chart				
Tool/ Attachment	**Function**		**(Secs)**	**MAX**
	Cold liquids and drinks (Add ice/frozen ingredients to goblet last)	Max	30 – 60	1.5 litre
	Milkshake/Cold milk based mixtures	Max	15 – 30	1 litre
	Ice crushing	P	30 – 40	6 ice cubes (125g)
	Batter mix (Add liquid ingredients first)	Mid ↓ Max	10 ↓ 50	1 litre
	Plastic Blender - **do not process hot ingredients**			
	Thermoresist™ Glass Blender - We recommend that hot ingredients are allowed to cool before blending. However should you wish to process hot ingredients please read the Hot Blending Safety instructions.			
	Thermoresist™ goblet only			
	Stock based soups	Max	30 – 60	1.2 litre
	Soups using milk	Max	30	1 litre
	Nuts	Max	10 – 30	50g
	Coffee beans	Max	30	50g
	Prune Marinade 225g clear runny honey 20g small soft prunes 30ml cold water	P	4	275g
	Processing spices Black peppercorns, cardamom seeds, cumin seeds, coriander seeds and fennel seeds	Max	30 – 60	50g
	Grinding coffee beans	Max		50g
	Chopping nuts	P	15 – 30	50g
	Processing garlic cloves, fresh chillies and root ginger	P	5 – 10	30g
	Fresh coconut	Max/P	30 – 60	40g
	Drinks & smoothies	Max	30 – 60	400ml
	Fruit and vegetables	Max	60 – 120	600g
	Use to cut a variety of foods such as carrot, courgette, cucumber, beetroot and apples into cubes.	Max	5 – 30	Do not fill above the maximum capacity marked on the bowl
	Use to cut a variety of foods such as potato, carrot, courgette and cucumber into French Fries and crudités.	Manual		

Troubleshooting Guide		
Problem	**Cause**	**Solution**
The processor will not operate.	No Power. Bowl not fitted to power unit correctly.	Check processor is plugged in. Check bowl is located correctly and the handle is situated towards the right front hand corner.
	Bowl lid not locked on correctly.	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.**
	Detachable drive shaft ⑤ not fitted to power unit.	Fit the detachable drive shaft ⑤ onto the power unit before fitting the bowl. The bowl tools and attachments will not operate unless the drive shaft is fitted.
Blender, Blend-Xtract 2GO or mill will not operate.	Blender, Blend-Xtract 2GO or mill not locked on correctly.	Blender, Blend-Xtract 2GO or mill will not operate if fitted incorrectly to the interlock.
	Glass blender, Blend-Xtract 2GO or mill not assembled correctly.	Check blade assembly is fully tightened into the glass goblet, bottle or jar.
Processor stops during processing.	Processor overloaded/ maximum capacities exceeded.	Check maximum capacities stated in the recommended usage chart.
	Lid unlocked.	Check lid is locked correctly.
Glass blender, Blend-Xtract 2GO or multi mill leaking from blade assembly base.	Seal missing Seal incorrectly fitted Seal damaged.	Check seal is fitted correctly and not damaged. To obtain a replacement seal see 'Service and customer care'.
Unit unstable/heavy vibrations.	Sticky fruit/ingredients such as dates being processed. Speed selected too low.	For best results use 'Pulse' first to break down the ingredients and then continue processing on maximum speed.
Poor performance of tools/ attachments.	Refer to hints in relevant 'Using the attachment' section. Check attachments are assembled correctly.	
Weighing Function		
Weight not displayed on screen	Quantity weighed too small.	Use teaspoon and tablespoon measures for very small quantities.
Weight changed on display.	Power unit moved during operation.	Always place the processor on a dry flat surface prior to weighing. Do not move the power unit during operation of the weighing function. Zero the display before weighing next ingredients
Display screen turned off.	Power unit unplugged	Plug appliance in.
Display screen changes to '-----' .	The display screen will revert to '-----', if the same weight reading is shown after 5 minutes.	Press the ON/ZERO button once and the display screen will light up.
Display showing [0 – Ld].	Weighing function overloaded	Do not exceed the maximum weighing capacity of 3Kg.
	Excessive force applied to power unit.	Do not subject the power unit to excessive force as this may damage the weighing sensor.

Nederlands

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

- **Voor het eerste gebruik, zorgvuldig het bijgevoegde veiligheidsblad en de gebruiksaanwijzingen lezen. Voor toekomstig gebruik bewaren.**

Voordat u de stekker in het stopcontact steekt

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

Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt

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

Legenda

Keukenmachine

① Kleine stamper
② Middelgrote stamper
③ Grote stamper
④ Brede vultrechter
⑤ Deksel
⑥ Kom
⑦ Verwijderbare aandrijfas
⑧ Motorblok
⑨ Snelheids- en pulseerknop
⑩ Veiligheidsvergrendeling
⑪ Snoeropslag (aan achterzijde)

Weegfunctie/Optellende timer

⑫ Kg/lb-knop
⑬ Aan/nulknop
⑭ Weergavevenster
⑭b Optellende timer
⑮ Weegplaat

16A Glazen Thermoresist™ blender (indien meegeleverd)

a Vuldop
b Deksel
c Glazen kan
d Afsluitring
e Messeneenheid
f Voetstuk
g Ventilatiegaten vuldop

16B Kunststof blender (indien meegeleverd)

a Kan met vast mes
b Deksel met druppelvoeding

A Standaard hulpstukken

⑰ Meslemmet
⑱ Deeghulpstuk
⑲ Dubbele garde
⑳ Verstelbare snijschijf
㉑ Raspschijf 4 mm grof/2 mm fijn

Mogelijk zijn niet alle onderstaande hulpstukken met uw keukenmachine meegeleverd.
De hulpstukken die worden meegeleverd hangen af van het machinemodel. Bezoek www.kenwoodworld.com voor informatie over hoe u een hulpstuk kunt kopen dat niet standaard wordt meegeleverd.

B Optionele hulpstukken

㉒ Extra fijne raspschijf (indien meegeleverd)
㉓ Citruspers (indien meegeleverd)
㉔ Glazen hakhulpstuk / de molen (indien meegeleverd)
㉕ Kunststof hakhulpstuk / de molen (indien meegeleverd)
㉖ Maalmolen (indien meegeleverd)
㉗ Blend-Xtract 2GO (indien meegeleverd)
㉘ Sapcentrifuge (indien meegeleverd)
㉙ Express Dice (indien meegeleverd)
㉚ Opbergtas (indien meegeleverd)
㉛ Spatel

De keukenmachine gebruiken

Afbeelding ❶ – ❸

1 Bevestig de verwijderbare aandrijfas op het onderstel.
2 Monteer vervolgens de kom op het motorblok en draai met de klok mee totdat deze vastklikt.
3 Plaats een hulpstuk op de aandrijfas van de kom.
- Zet de kom en het hulpstuk altijd op de keukenmachine voordat u ingrediënten toevoegt.

4 Zet het deksel erop – zorg ervoor dat de bovenkant van de aandrijfas/het hulpmiddel in het midden van het deksel past.
- **U dient de keukenmachine niet met het deksel, maar altijd met de aan/uit-knop te bedienen.**

5 Steek de stekker in het stopcontact, zet de machine aan en kies een snelheid. (Zie de tabel voor aanbevolen gebruik).
- **De keukenmachine werkt niet als de kom, het deksel of de brede vultrechter niet goed vergrendeld zijn. Controleer dat de vultrechter aan de voorkant zit en dat de hendel in de hoek rechtsvoor zit.**
- Gebruik de pulsknop (**P**) voor korte impulsen. De impuls duurt zolang als de knop ingedrukt gehouden wordt.

6 Volg de bovenstaande procedure in omgekeerde volgorde om het deksel, de hulpstukken en de kom te verwijderen.
- **Voordat u het deksel verwijdert, dient u het apparaat altijd uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te halen.**

Belangrijk
- Deze keukenmachine is niet geschikt voor het verpulveren of malen van koffiebonen of voor het vermalen van kristalsuiker tot basterdsuiker.
- Wanneer u amandelessence of -smaakstof aan mengsels toevoegt, dient u het contact met kunststof te vermijden, aangezien dit permanente vlekken kan geven.

Weegfunctie/Optellende timer

Afbeelding ❹

Uw foodprocessor is uitgerust met een ingebouwde weegfunctie waarmee ingrediënten rechtstreeks in de kom of blenderkan gewogen kunnen worden.
- Het maximum weegvermogen is 3 kg.

Gebruik van de weegfunctie

1 Zet de kom, verwijderbare aandrijfas en het hulpstuk of de blenderkan op het motorblok voordat u de ingrediënten toevoegt.
2 Steek de stekker in het stopcontact. Op het scherm wordt '-----' weergegeven.
3 Druk eenmaal op de AAN/NUL-knop. Het weergavescherm licht op, '0g' knippert en blijft daarna als '0g' op het scherm staan.
4 Druk op de (kg/lb)-knop om grammen of ounces te selecteren. Het scherm geeft standaard kg/g weer wanneer het apparaat ingeschakeld wordt.
- Het apparaat weegt in stappen van 1 g en voor het wegen van kleine hoeveelheden wordt het gebruik van theelepels/eetlepels aanbevolen.
- Om het apparaat op nul te zetten, drukt u eenmaal op de AAN/NUL-knop.

5 Weeg de benodigde ingrediënten rechtstreeks in de kom of kan.
6 Als alle ingrediënten gewogen zijn, plaats het deksel en selecteer een snelheid voor de processor.
- Het gewicht van ingrediënten die via de vulopening toegevoegd worden, terwijl het apparaat aan staat, wordt niet op het scherm weergegeven.
- Het scherm kan uitgeschakeld worden door de AAN/NUL-knop een paar seconden ingedrukt te houden.

Zie 'Problemen oplossen' als er problemen met de weegfunctie zijn.

Weegplaat

Er wordt een weegplaat bijgeleverd die verwijderd kan worden en ingrediënten kan wegen zonder dat u de kom of de blender gebruikt.
Zet de plaat op het motorblok en draai naar rechts om te vergrendelen. Volg dan stap 2 t/m 5 van de paragraaf 'Gebruik van de weegfunctie.' Verwijder de plaat door deze naar links te draaien en op te tillen.

Optellende timer

- Tijdens bedrijf zal het weergavescherm automatisch als een optellende timer werken.
- De timer telt op in seconden en pauzeert wanneer de snelheidsknop in de stand 'AAN' wordt gezet.
- Om de timer weer op nul te zetten, drukt u op de NUL-knop.

De hulpstukken gebruiken

Raadpleeg de gebruikstabel, de illustraties en relevante sectie voor elk hulpstuk.

16A Glazen blender (indien meegeleverd)

De blender gebruiken

Afbeelding 16A

1 Plaats de afsluitring in het meselement – zorg ervoor dat de afdichting goed in het gegroefde deel is geplaatst.

- **Het apparaat lekt wanneer de afsluitring beschadigd is of niet goed is aangebracht.**

2 Schroef de kan op het meselement. Raadpleeg de afbeeldingen aan de onderzijde van de meseenheid, als volgt:

- – Onvergrendelde stand
- – Vergrendelde stand

3 Plaats de ingrediënten in de kan.
4 Plaats het deksel op de kan en duw erop om hem goed vast te zetten. Zet de vuldop erop.
5 Zet de blender op het motorblok en draai deze rechtsom om te vergrendelen.

- **Het apparaat werkt niet als de blender onjuist op de vergrendeling geplaatst is.**

16B Kunststof blender (indien meegeleverd)

Afbeelding 16B

1 Voor montage en gebruik - raadpleeg de blender illustraties en de tabel voor aanbevolen gebruik.
2 Doe je ingrediënten in de beker.
3 Plaats het deksel op de beker en draai met de klok mee totdat het klikt.
4 Monteer de blender op het motorblok en draai rechtsom om op zijn plaats te vergrendelen.

- **Het apparaat werkt niet als de blender onjuist op de vergrendeling geplaatst is.**

Tips

- Doe bij het maken van mayonaise alle ingrediënten, behalve de olie, in de blender. Terwijl het apparaat aan staat:
  Glazen blender: verwijder de vuldop en giet de olie door de opening in het deksel.
  Kunststof blender: giet de olie door de druppelopening in het deksel.
- Bij dikke mengsels, zoals patés en dips, moet u de wand mogelijk schoonschrapen. Als het mengsel te dik is voor de verwerking, voegt u meer vloeistof toe.
- De verwerking van specerijen wordt afgeraden; dit kan de kunststof onderdelen beschadigen.

17 Meslemmet

Volg de instructies onder ‘de keukenmachine gebruiken’.

Tips

- Gebruik de pulsknop voor een grovere textuur.
- Snijd vlees, brood en groente in blokjes van ca. 2 cm.
- Koekjes moeten in stukjes verbrokkeld worden en via de vultrechter worden toegevoegd, terwijl de machine draait.
- Zorg ervoor dat u de machine niet te lang gebruikt.
- Als u gebak maakt en de boter rechtstreeks uit de koelkast gebruikt, moet u de boter in blokjes van 2 cm snijden.
- Voor de beste resultaten bij het verwerken van plakkerige vruchten/ingrediënten zoals dadels, gebruikt u eerst 'Pulseren' om de ingrediënten op te breken en verwerkt u deze daarna op maximale snelheid.

18 Deeghulpstuk

Deze haak wordt gebruikt voor het kneden van gegist deeg.

Volg de instructies onder ‘De keukenmachine gebruiken’

Tips

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

19 Dubbele garde

1 Plaats de kom op het motorblok en bevestig de verwijderbare aandrijfas.
2 Duw elke garde stevig in de aandrijfkop.
3 Monteer de garde door hem zorgvuldig te draaien, totdat hij over de aandrijfas zakt.
4 Voeg de ingrediënten aan de kom toe.
5 Zet het deksel erop – zorg ervoor dat de bovenkant van de aandrijfas in het midden van het deksel past.
6 Zet de machine aan.

Belangrijk

De garde is niet geschikt om kant-en-klare taartmixen te bereiden, aangezien deze mengsels te zwaar zijn en de garde zullen beschadigen. Gebruik altijd het mes.

Tips

- Het beste resultaat wordt verkregen met eieren op kamertemperatuur.
- Zorg ervoor dat de kom en de garde schoon en vetvrij zijn, voordat u ze gaat gebruiken.

Boter en suiker kloppen

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

20 Verstelbare snijschijf

a Snijblad
b Instelknop snijdikte

- Selecteer de snijdikte voor schijfjes door de knop op een dikte van 1 (1 mm) tot 5 (5 mm) te zetten. Opmerking: ▪▪▪ is alleen voor gebruik met de blokjessnijder (zie 27).
- Belangrijk: om letsel te voorkomen altijd uw handen uit de buurt van het snijblad houden wanneer u de snijdikte instelt.

21 – 22 Raspschijven

- Plaats de aandrijfas en de kom op het motorblok.
- Houd de schijf aan de middengreep vast en plaats hem op de aandrijfas, met de juiste zijde naar boven gekeerd.

De schijven gebruiken

1 Zet het deksel op zijn plaats.
2 Doe het voedsel in de vulopening. Kies welke formaat toevoerbuis u wilt gebruiken.
Kleine vultrechter - Plaats eerst de kleine vultrechter in de middelgrote stamper en plaats die vervolgens in de brede vultrechter. Gebruik voor individuele dunne ingrediënten. Opmerking: de keukenmachine werkt alleen als de brede vultrechter helemaal is vergrendeld..
De kleine stamper nooit gebruiken zonder dat de grotere stamper is aangebracht, anders kunt u de onderkant van de stamper beschadigen.
Grote vultrechter - Plaats de grote stamper op de brede vultrechter. Gebruik de kleine en de middelgrote stamper samen.

Brede vultrechter
Gebruik de 3 stampers samen.
De vultrechter nooit tot boven het maximumniveau vullen. De keukenmachine werkt alleen als de brede vultrechterstamper is geplaatst en goed is vergrendeld.
3 Zet de machine aan en duw de ingrediënten gelijkmatig met de stamper ①, ②, ③ naar binnen – **steek uw vingers nooit in de vultrechter.**

Tips

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

23 Citruspers (indien meegeleverd)

a Perskegel
b Zeef

De citruspers gebruiken

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

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

Tips

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

24 - 25 Mini hakhulpstuk / de molen (indien meegeleverd)

a Beker
b Afsluitring
c Meselement

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

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

26 Maalmolen (indien meegeleverd)

a Deksel van de maalmolen
b Meselement van de maalmolen

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

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

27 Blend-Xtract 2GO (indien meegeleverd)

a Drinkdeksel
b Beker
c Afdichtring
d Meselement

1 Voeg ingrediënten aan de beker toe, tot aan de niveaumarkering voor 400 ml.
- Voor de beste prestaties doet u altijd ijs/diepgevroren ingrediënten als eerste in de beker.
- Wanneer u diepgevroren etenswaren toevoegt (bijv. diepgevroren fruit, yoghurt, roomijs of ijsblokjes) mag u niet meer dan 60 g of 3 ijsklontjes per keer mengen.
- Verwerk bevroren ingrediënten altijd met een vloeistof.

2 Plaats de afdichtring op het meselement, en zorg ervoor dat de ring goed in de groef ligt.
- Als de afsluitring niet goed is geïnstalleerd, zal de machine lekken.

3 Houd de onderkant van het meselement vast en zet het op de beker met de messen naar beneden gericht.
4 Schroef de meshouder op de beker naar rechts vast.
- Schud de ingrediënten om ze te verdelen.
- Zet de blender op het motorblok en draai deze rechtsom om te vergrendelen.

5 Gebruik de maximumsnelheid. Verwerk de ingrediënten tot een glad mengsel.
- Als uw drankje de gewenste consistentie bereikt heeft, kunt u de pulseerknop P gebruiken om ervoor te zorgen dat alle ingrediënten goed gemengd zijn.

Tips
- Als de beker maximaal gevuld is (400 ml) dan zijn dat ca. 2 porties.
- Als u uw drankje niet onmiddellijk wilt drinken, kunt u de beker het beste in de koelkast bewaren.
- Zorg dat uw drankje dun genoeg is om hem door het drinkdeksel te drinken. U kunt een drankje dunner maken door er meer vloeistof aan toe te voegen.
- Na het mengen zijn sommige dranken mogelijk niet helemaal glad door de aanwezigheid van zaden of de vezelige aard van sommige ingrediënten.
- Sommige dranken kunnen schiften als u ze laat staan; u kunt ze daarom het best onmiddellijk opdrinken. Roer geschifte dranken voordat ze worden genuttigd.
- Wanneer het drinkdeksel is bevestigd, moet u de beker altijd rechtop houden.

De drinktuit gebruiken

1 Leg het deksel op de beker en en draai het naar rechts vast.
2 Als u wilt drinken, opent u het deksel. U kunt het drankje direct uit de beker drinken.

28 Sapcentrifuge (indien meegeleverd)

a Stamper
b Deksel van de sapcentrifuge
c Pulpverwijderaar
d Filtertrommel
e Kom
f Sapuitloop

Om de sapcentrifuge te gebruiken

1 Plaats de kom van de sapcentrifuge op het motorblok, draai met de klok mee totdat het vastklikt - de tuit moet aan de linkerkant zitten als deze op de juiste manier is gemonteerd.
2 Plaats de pulpverwijderaar in de filtertrommel - zorg ervoor dat de lipjes zich in de sleuven in de onderkant van de trommel bevinden.
3 Monteer de filtertrommel.
4 Breng het bevestigingsdeksel aan - draai rechtsom tot het sluit. **Uw sapcentrifuge werkt niet als de kom of deksel niet correct in elkaar passen.**
5 Plaats een geschikt glas of kan onder de sapuitgang.
6 Snijd het voedsel zodat het in de vulopening past.
7 Schakel in en druk gelijkmatig met de stamper - steek nooit uw vingers in de toevoer. Verwerk volledig voordat u meer toevoegt.

- Laat na het toevoegen van het laatste stuk, de sapcentrifuge nog even extra 30 seconden draaien om al het sap te extraheren uit de filtertrommel.

Belangrijk

- Als de sapcentrifuge begint te trillen, schakel deze dan uit en verwijder het vruchtvlees uit de trommel. De sapcentrifuge trilt als de pulp ongelijk wordt verdeelt.
- Sommige zeer harde voedingsmiddelen kunnen uw sapcentrifuge vertragen of stoppen. Als dit gebeurt, schakel deze dan uit en deblokkeer de filter.
- Schakel de pulpverzamelaar uit en verwijder deze regelmatig tijdens gebruik.

Tips

- Verwijder voor verwerking de stenen en pitten (bijv. peper, meloen, pruim) en de taaie schil (bijvoorbeeld meloen, ananas). Je hoeft niet schil of kern van appels en peren te verwijderen.
- Gebruik stevige, verse groenten en fruit.

29 Express Dice (indien meegeleverd)

a Verstelbare snijschijf - snij-instelling
b Blokjesrooster
c Blokjesstamper

Belangrijk:

- De snijstand op de verstelbare snijschijf is alleen bedoeld voor gebruik met de blokjessnijder.
- De blokjesstamper mag uitsluitend met het blokjesrooster worden gebruikt. Gebruik zonder het blokjesrooster resulteert in beschadiging van de onderkant van de stamper.

De Express Dice gebruiken

1 Monteer de aandrijfas en kom op het motorblok.
2 Selecteer de snij-instelling op de verstelbare snijschijf.
Belangrijk: om letsel te voorkomen altijd uw handen uit de buurt van het snijblad houden wanneer u de snijdikte instelt.
3 Plaats het blokjesrooster in de toevoerbuis.
4 Zet de machine aan en gebruik de blokjesstamper om etenswaren via het blokjesrooster te verwerken.

Tips

- Om te helpen bij de verwerking, plaats je beide handen op bovenkant van de stamper en druk je deze stevig aan.
- Gebruik voor het beste resultaat vers fruit en groenten.
- Om te voorkomen dat het voedsel vastloopt, stop je niet teveel voedsel tegelijkertijd in de toevoer - idealiter mag het voedsel niet groter worden gesneden dan:

50 × 30 mm

- Als het voedsel te hard is om er doorheen te duwen kook het dan voor ongeveer 10-15 minuten, En laat het dan eerst afkoelen in de koelkast voordat u het verder verwerkt.
- Verwijder altijd harde huiden, stenen, pitten en zaden enz. uit voedsel vóór verwerking.

Opmerking:
- Door de verschillende maten en vormen van voedsel, zullen er vrijwel altijd misvormde stukjes voedsel tussen de resultaten zitten, dit is normaal.
- Voedsel zoals kaas, ham en chorizo verstoppen het rooster dus worden niet aanbevolen voor gebruik met dit hulpstuk.

29A Frietsnijder

De Express Dice kan ook worden gebruikt om French Fries mee te maken, maar ook croutons en broodjes.

1 Plaats het blokjesrooster zonder de verstelbare schijf.
2 Duw vervolgens het eten door het rooster zonder het apparaat aan te zetten.

Het rooster schoonmaken

Gebruik het uiteinde van de stamper om voedsel los te maken die vast zit in het blokjesrooster.

30 Opbergtas

Bewaar uw schijven, dubbele garde en deeghaak in de meegeleverde tas.

Controleer altijd dat de verstelbare snijschijf in de opbergstand (O) staat alvorens deze in de tas te doen.

Om veiligheidsredenen wordt het mes, wanneer deze niet in gebruik is, opgeslagen in de hoofdkom in plaats van de opbergtas.

Onderhoud en reiniging

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

Motorblok
- Neem af met een vochtige doek en laat drogen. Wees er zeker van dat het vergrendelingsgebied ⑧ vrij van voedselresten is.
- Dompel het motorblok niet in water onder.
- Berg extra snoer op in de snoeropslag aan de achterkant van het motorblok ⑨.

Reinigingsinstructies - Raadpleeg de relevante illustratie 31.

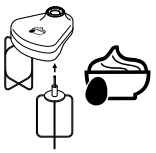
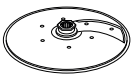
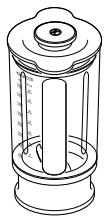
Onderhoud en klantenservice

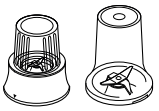
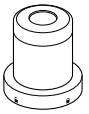
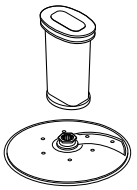
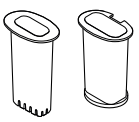
- Als u problemen ondervindt met de werking van uw apparaat, voordat u daarom vraagt ondersteuning verwijzen wij u naar de 'Problemen oplossen'in deze handleiding of bezoek www.kenwoodworld.com.
- Voor service- of garantie-informatie raadpleegt u de aparte veiligheidswaarschuwingsfolder of bezoek www.kenwoodworld.com.
- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.

Tabel voor aanbevolen gebruik

Gebruik uw apparaat nooit langer dan hieronder staat aangegeven zonder een pauze.
Overschrijd de maximale capaciteiten in de onderstaande tabel niet.
Als u het apparaat langere tijd zonder pauze gebruikt, kan dat schade veroorzaken.
Dit dient uitsluitend als richtlijn en is afhankelijk van het precieze recept en de ingrediënten die worden verwerkt. Verwerk geen hete ingrediënten.

Instrument/ Hulpstuk	**Functie**		**(Sec.)**	**MAX**
	Kant-en-klare taartmixen	Min - Max	10 – 20	1,5 kg Totaalgewicht
	Deeg - boter en meel vermengen. Water toevoegen om ingrediënten te mengen	Max Mid - Max	10 10 – 20	340 g Bloemgewicht
	Vis en mager vlees hakken Paté en terrines	Max & P	10 – 30	600 g max mager rundvlees
	Groenten hakken	P	5 – 10	100 g – 500 g

Tabel voor aanbevolen gebruik				
Instrument/ Hulpstuk	**Functie**		**(Sec.)**	**MAX**
	Noten hakken	Max	30 – 60	100 g – 200 g
	Kruiden	Max	20 – 30	30 g – 50 g
	Zacht fruit, gekookt fruit en gekookte groenten pureren	Max	10 – 30	1 kg
	Mayonaise	Max	60 – 80	3 – 4 eidooiers
	Eiwit	Max	90 – 150	5 (150 g)
	Eieren en suiker voor vetloze cakes	Max	240 – 300	150 g ei 75 g suiker
	Room	Mid - Max	60 – 90	250 – 500 ml
	Boter en suiker romig kloppen **Zwaardere ingrediënten zoals bloem en gedroogd fruit moeten handmatig worden ingevouwen.**	Max	60 – 120	200g vet 200g suiker
	Mengsels met gist	Max	60	600 g Bloemgewicht 1 kg Totaalgewicht
	Instelling 1 - 5 Harde ingrediënten zoals wortels, kaas, aardappelen	Max	5 – 30	Vul niet boven de gemarkeerde Maximale capaciteit: deze is gemarkeerd op de kom
	Instelling 1 - 2 Kool - gebruik de brede vultrechter			
	Instelling 2 - 5 Snijden van zachtere ingrediënten zoals komkommer en tomaten	Laag - Middelhoog	5 – 30	
	Raspen van harde ingrediënten zoals kaas, wortels, aardappelen en ingrediënten met een soortgelijke textuur	Max	5 – 30	
	Raspt Parmezaanse kaas Aardappels raspen	Max	5 – 30	
	Gebruik dit om het sap uit citrusvruchten te persen, zoals sinaasappels, citroenen, limoenen en grapefruits	Laag	120 – 300	–
	Koude vloeistoffen en dranken (IJsklontjes/bevroren ingrediënten als laatste toevoegen)	Max	30 – 60	1,5 liter
	Milkshake/koude, op melk gebaseerde mengsels	Max	15 – 30	1 liter
	IJsklontjes vermalen	P	30 – 40	6 ijsklontjes (125 g)
	Beslag (Eerst de vloeibare ingrediënten toevoegen)	Mid ↓ Max	10 ↓ 50	1 liter
	Kunststof blender: geen hete ingrediënten in verwerken			
	Thermoresist™ glazen blender: het is beter als hete ingrediënten afkoelen voor het blenden. Als u toch hete ingrediënten wilt gebruiken, lees dan eerst de warme menginstructies.			
	Alleen voor Thermoresist™-beker			
	Bouillonsoep	Max	30 – 60	1,2 liter
	Soep met melk	Max	30	1 liter

Tabel voor aanbevolen gebruik				
Instrument/ Hulpstuk	**Functie**		**(Sec.)**	**MAX**
	Noten	Max	10 – 30	50 g
	Koffiebonen	Max	30	50 g
	Pruimenmarinade 225 g heldere vloeibare honing 20 g kleine zachte pruimen 30 ml koud water	P	4	275 g
	Specerijen verwerken Zwarte peperkorrels, kardemomzaadjes, komijnzaadjes, korianderzaadjes en venkelzaadjes	Max	30 – 60	50 g
	Koffiebonen malen	Max		50 g
	Noten hakken	P	15 – 30	50 g
	Teentjes knoflook, verse Spaanse pepers en verse gember verwerken	P	5 – 10	30 g
	Verse kokosnoot	Max/P	30 – 60	40 g
	Drankjes en smoothies	Max	30 – 60	400 ml
	Groente en fruit	Max	60 – 120	600 g
	Gebruiken om verschillende soorten voedsel te snijden, zoals wortel, courgette, komkommer, rode biet en appels in blokjes.	Max	5 – 30	Vul niet boven de gemarkeerde Maximale capaciteit: deze is gemarkeerd op de kom
	Gebruiken om bijvoorbeeld aardappels, wortels, courgette en komkommer in de vorm van frietjes te snijden.	Handmatig		

Problemen oplossen		
Probleem	**Oorzaak**	**Oplossing**
De machine werkt niet.	Geen stroom. De kom is niet juist op het motorblok geplaatst.	Controleer of de stekker in het stopcontact zit. Controleer of de kom goed op zijn plaats zit en of de hendel naar rechtsvoor is gedraaid.
	Het deksel van de kom is niet juist vergrendeld.	Controleer of de dekselvergrendeling juist in het handvatgebied geplaatst is. **De keukenmachine werkt niet als de kom en het deksel onjuist geplaatst zijn.**
	Verwijderbare aandrijfas ⑤ niet aangebracht op het motorgedeelte.	Bevestig de verwijderbare aandrijfas ⑤ op het motor-gedeelte alvorens de kom te plaatsen. De hulpstukken voor de kom werken alleen als de aandrijfas is aange-bracht.
Blender, Blend-Xtract 2GO of molen werkt niet.	Blender, Blend-Xtract 2GO of molen is niet correct vergrendeld.	Blender, Blend-Xtract 2GO of molen zullen niet werken als deze niet juist op het vergrendeling geplaatst zijn.
	Glazen blender, Blend-Xtract 2GO of molen niet correct gemonteerd.	Controleer of het meselement goed is aan-gedraaid op de glazen beker, maatglas of kan.
Keukenmachine stopt tijdens de verwerking van ingrediënten.	Keukenmachine te zwaar belast/maximum capaciteit overschreden.	Controleer maximumcapaciteit in de tabel voor aanbevolen gebruik.
	Deksel niet vergrendeld.	Controleer of het deksel juist vergrendeld is.
Glazen blender, Blend- Xtract 2Go of multimolen lekt bij de onderstel van de messeneenheid.	De afsluitring ontbreekt. De afsluitring is onjuist aangebracht. De afsluitring is beschadigd.	Controleer of de afsluitring goed aangebracht en onbeschadigd is. Voor een vervangende afsluitring raadpleegt u de informatie onder 'Onderhoud en klantenservice'.
Eenheid is onstabiel/ heftige trillingen en beweging.	Er worden plakkerige vruchten/ingrediënten zoals dadels verwerkt. De geselecteerde snelheid is te laag.	Voor de beste resultaten gebruikt u eerst 'Pulseren' om de ingrediënten op te breken en verwerkt u deze daarna op maximale snelheid.
Slecht resultaat met apparaten en hulpstukken.	Lees de tips in de paragraaf 'De hulpstukken gebruiken'. Controleer of de hulpstukken goed zijn gemonteerd.	
Weegfunctie		
Gewicht wordt niet op het scherm weergegeven	Gewogen hoeveelheid te klein.	Gebruik een theelepel en eetlepel voor kleine hoeveelheden.
Ander gewicht op scherm.	Motorblok verplaatst tijdens gebruik.	Plaats de processor vóór het wegen altijd op een droog, horizontaal oppervlak. Verplaats het motorblok niet terwijl de weegfunctie gebruikt wordt. Zet het scherm op nul voor u de volgende ingrediënten weegt.
Scherm staat uit.	Stekker van motorblok zit niet in het stopcontact.	Stop stekker in het stopcontact.
Op het scherm wordt ineens '-----' weergegeven.	Het weergavescherm keert terug naar '-----' als 5 minuten lang hetzelfde gewicht wordt weergegeven.	Druk eenmaal op de AAN/NUL-knop en het weergavescherm licht op.
Scherm staat op [0 – Ld].	Weegfunctie overbelast.	Overschrijd het maximumgewicht van 3 kg niet.
	Overmatige druk uitgeoefend op het motorblok.	Oefen geen overmatige druk uit op het motorblok, want dit kan de gewichtsensor beschadigen.

Français

Veuillez déplier les illustrations de la première page

- **Avant d'utiliser votre appareil, lisez attentivement la notice de sécurité séparée et les consignes d'utilisation contenues dans ce manuel. Conservez soigneusement ce document pour pouvoir vous y référer ultérieurement.**

Avant de brancher l'appareil

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

Avant la première utilisation

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

Légende

Robot

① Petit poussoir
② Poussoir moyen
③ Grand poussoir
④ Tube d'alimentation large
⑤ Couvercle
⑥ Bol
⑦ Axe d'entraînement amovible
⑧ Bloc moteur
⑨ Sélecteur de vitesse / touche pulse
⑩ Dispositifs de verrouillage de sécurité
⑪ Range-cordon (à l'arrière)

Fonction de balance / minuterie de compte à rebours

⑫ Bouton kg/lb (kg/livre)
⑬ Bouton on/zero (marche/zéro)
⑭ Affichage
⑭b Minuterie de compte à rebours
⑮ Plateau de pesage

16A Blender en verre Thermoresist™ (si fourni)

a Bouchon
b Couvercle
c Gobelet en verre
d Joint d'étanchéité
e Unité porte-lames
f Base
g Ouvertures du bouchon de remplissage

16B Blender en plastique (si fourni)

a Gobelet à lames fixes
b Couvercle avec orifice goutte à goutte

A Accessoires standard

⑰ Lame couteau
⑱ Pétrin
⑲ Double fouet
⑳ Disque éminceur réglable
㉑ Disque râpe de 4mm grossier/2mm fin

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

B Accessoires en option

㉒ Disque à râper extra-fin (si fourni)
㉓ Presse-agrumes (si fourni)
㉔ Hachoir/moulin compact en verre (si fourni)
㉕ Hachoir/moulin compact en plastique (si fourni)
㉖ Moulin à moudre (si fourni)
㉗ Blend-Extract 2GO (si fourni)
㉘ Centrifugeuse (si fourni)
㉙ Express Dice (si fourni)
㉚ Sac de rangement (si fourni)
㉛ Spatule

Utilisation du robot

Illustrations ❶ – ❸

1 Fixez l'axe d'entraînement amovible sur le bloc moteur.
2 Placez ensuite le bol sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se verrouille.
3 Installez l'accessoire sur l'axe d'entraînement du bol.

- Installez toujours le bol et l'accessoire sur le robot avant d'ajouter des ingrédients.

4 Installez le couvercle - en veillant à ce que le l'axe d'entraînement / l'outil soit positionné au centre au couvercle.

- **N'utilisez pas le couvercle pour faire fonctionner le robot, utilisez toujours la commande de vitesse marche / arrêt.**

5 Branchez l'appareil, allumez-le et sélectionnez une vitesse (voir le tableau des conseils d'utilisation).

- **Le robot ne fonctionnera pas si le bol, le couvercle ou le tube d'alimentation large ne sont pas correctement placés dans le dispositif de verrouillage. Vérifiez que le tube d'alimentation est positionné à l'avant et la poignée orientée vers l'avant sur la droite.**
- Utilisez la touche pulse (**P**) pour de petites impulsions. La fonction pulse fonctionne tant que la touche est maintenue en position.

6 Procédez de façon inverse pour retirer le couvercle, les accessoires et le bol.

- **Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le avant de retirer le couvercle.**

Important

- Votre robot n'est pas conçu pour concasser ou moudre des grains de café ou transformer du sucre cristallisé en sucre en poudre.
- Si vous ajoutez de l'essence d'amandes ou un parfum aux préparations, évitez le contact avec le plastique car il risquerait d'être définitivement tâché.

Fonction de balance / Minuterie de compte à rebours

Illustration ❹

Votre robot est équipé d'une fonction de balance intégrée qui permet de peser les ingrédients directement dans le bol ou le gobelet du blender.

- La capacité de pesage maximale est de 3 kg.

Utilisation de la fonction de balance

1 Installez le bocal, l'axe d'entraînement amovible ou le bocal du blender sur le bloc d'alimentation avant d'ajouter les ingrédients.
2 Mettez sous tension – L'écran affiche '-----'.
3 Appuyez une fois sur la touche ON/ZERO. L'écran s'allume, clignote sur '0g', puis reste sur '0g'.
4 Appuyez sur le bouton (kg/lb) pour sélectionner un affichage en grammes ou en onces. L'affichage indique kg/g par défaut lorsqu'il est allumé pour la première fois.

- L'appareil pèse avec une précision au 1 g et l'utilisation de cuillères à café/à soupe est recommandée pour peser de petites quantités.
- Pour réinitialiser l'affichage, appuyez une fois sur le bouton ON/ZERO.

5 Pesez les ingrédient requis directement dans le bol ou gobelet.
6 Après avoir pesé tous les ingrédients, installez le couvercle et sélectionnez la vitesse de fonctionnement du robot souhaitée.

- Le poids de tout ingrédient supplémentaire, ajouté par le tube d'alimentation alors que le robot fonctionne, ne sera pas indiqué sur l'affichage.
- L'écran peut être éteint manuellement en maintenant le bouton ON/ZERO appuyé pendant quelques secondes.

En cas de problème durant le pesage, consultez le guide de dépannage.

Plateau de pesage

Un plateau amovible est fourni pour vous permettre de peser des ingrédients sans utiliser le bol ou le blender.
Pour l'utiliser, placez le plateau sur le bloc moteur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'enclencher. Ensuite, suivez les étapes 2 à 4 dans le paragraphe « Utilisation de la fonction de pesage ».
Pour retirer le plateau, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre tout en le soulevant.

Minuterie de compte à rebours

- Pendant le fonctionnement, l'écran d'affichage fonctionne automatiquement comme une minuterie de compte à rebours.
- La minuterie décompte en secondes et se met en pause à chaque fois que le sélecteur de vitesse est mis en position "ON".
- Pour remettre la minuterie à zéro, appuyez sur le bouton ZERO.

Utilisation des accessoires

Reportez-vous au tableau d'utilisation, aux illustrations et à la section appropriée correspondant à l'accessoire utilisé.

16A Blender en verre (si fourni)

Utilisation du blender

Illustrations 16A

1 Installez la rondelle d'étanchéité dans l'unité porte-lames – en prenant soin de positionner la rondelle correctement dans l'espace rainuré.

- **Des fuites se produiront si le joint est endommagé ou s'il n'est pas correctement installé.**

2 Vissez le bol sur l'unité porte-lames. Référez-vous aux graphiques présentés sous l'unité porte-lames comme suit :

- 🔓 - Position déverrouillée
- 🔒 - Position verrouillée

3 Mettez vos ingrédients dans le bol.

4 Placez le couvercle sur le bol et poussez pour le fixer. Installez le bouchon pour l'ajout d'ingrédients.

5 Placez le blender sur le bloc moteur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'enclencher.

- **L'appareil ne fonctionne pas si le blender n'est pas correctement verrouillé.**

16B Blender en plastique (si fourni)

Illustrations 16B

1 Installation et utilisation - reportez-vous aux illustrations du blender et au tableau d'utilisation recommandée.

2 Placez vos ingrédients dans le bol.

3 Placez le couvercle sur le bol et tournez dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

4 Installez le blender sur le bloc moteur, et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se verrouille.

- **L'appareil ne fonctionne pas si le blender n'est pas correctement verrouillé.**

Conseils et astuces

- Lors de la préparation d'une mayonnaise, ajoutez tous les ingrédients dans le bol, sauf l'huile.
  Lorsque l'appareil est en marche :
  Blender en verre - retirez le bouchon de remplissage et versez l'huile par le trou du couvercle.
  Blender en plastique - versez l'huile dans le trou d'alimentation goutte à goutte dans le couvercle.
- Les mélanges épais, comme les pâtés et les sauces, peuvent nécessiter de racler les parois de l'appareil. En cas de difficulté à mixer, ajoutez davantage de liquide.
- L'utilisation de l'appareil pour mixer des épices n'est pas recommandée. En effet, celles-ci pourraient endommager les pièces en plastique.

17 Lame couteau

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

Conseils et astuces

- Pour les mélanges épais, utilisez la fonction pulse.
- Coupez les ingrédients tels que la viande, le pain et les légumes en cubes d'environ 2 cm.
- Les biscuits doivent être coupés en morceaux et introduits dans le tube d'alimentation pendant que le moteur est en marche.
- Prenez garde à ne pas mélanger trop longtemps.
- Pour la préparation de pâtes à tarte, utilisez la matière grasse sortie directement du réfrigérateur et coupez-la en cubes de 2 cm.
- Pour obtenir les meilleurs résultats lorsque vous préparez des fruits ou ingredients collants tells que des dates, utilisez d'abord l'impulsion pour decomposer les ingredients, puis poursuivez à la vitesse maximale.

18 Pétrin

Utilisez pour les pâtes à base de levure.

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

Conseils et astuces

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

19 Double fouet

1 Fixez le bol sur le bloc d'alimentation, ajoutez l'axe d'entraînement détachable.
2 Introduisez fermement chaque batteur dans la tête du fouet.
3 Mettez le fouet en place en le faisant délicatement tourner jusqu'à ce qu'il s'enclenche sur l'axe d'entraînement.
4 Ajoutez les ingrédients.
5 Mettez le couvercle - assurez-vous que l'extrémité de l'axe d'entraînement est correctement positionnée au centre du couvercle.
6 Allumez l'appareil.

Important

Le fouet ne convient pas pour travailler des mélanges tout en un pour gâteaux car ces mélanges sont trop épais et pourraient endommager l'appareil. Utilisez toujours la lame couteau.

Conseils et astuces

- Pour de meilleurs résultats, utilisez des œufs à température ambiante.
- Assurez-vous que le bol et les fouets sont propres et exempts de graisse avant de battre la préparation.

Monter en crème du sucre et beurre

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

20 Disque éminceur réglable

a Lame couteau
b Molette de réglage de l'épaisseur

- Sélectionnez l'épaisseur de la tranche en tournant la molette entre 1 (1mm) et 5 (5mm). Remarque: ▪▪▪ n'est à utiliser qu'avec l'accessoire à brunoise (voir 27).
- Important : pour éviter toute blessure, gardez les mains éloignées de la lame lorsque vous sélectionnez l'épaisseur de l'émincage.

21 - 22 Disques à râper

- Installez l'axe d'entraînement et le bol sur le bloc moteur.
- Tout en le maintenant par sa poignée centrale, placez le disque sur l'axe d'entraînement, face appropriée vers le haut.

Pour utiliser les disques

1 Fixez le couvercle.
2 Placez les aliments dans le tube d'alimentation. Choisissez la taille de tube d'alimentation que vous souhaitez utiliser.
Petit tube d'alimentation - Installez d'abord le petit tube d'alimentation dans le poussoir moyen, puis dans le tube d'alimentation large. À utiliser pour les ingrédients individuels fins. Remarque : le robot ne fonctionnera pas si le tube d'alimentation large est entièrement enclenché.
N'utilisez pas le petit poussoir sans avoir installé le grand poussoir, vous risqueriez d'endommager le fond du poussoir.
Tube d'alimentation large - Installez le grand poussoir sur le tube d'alimentation large. Utilisez le petit et le moyen poussoir ensemble.
Tube d'alimentation large
Utilisez les 3 poussoirs ensemble.
Ne remplissez pas le tube d'alimentation au-dessus du niveau maximal. Le robot ne fonctionnera pas si le pousseur de tube d'alimentation large est monté et s'emboîtent correctement.
3 Allumez l'appareil et exercez à l'aide du poussoir ①, ②. ③ une pression régulière - **n'insérez jamais vos doigts dans le tube d'alimentation.**

Conseils et astuces

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

23 Presse-agrumes (si fourni)

a Cône
b Passoire

Pour utiliser le presse-agrumes

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

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

Conseils et astuces
- Pour de meilleurs résultats, conservez vos fruits à température ambiante et faites les rouler sous la paume de votre main sur un plan de travail avant de les presser.
- Pour optimiser l'extraction de jus, bougez le fruit d'un côté et de l'autre lorsque vous le pressez.
- Lorsque vous réalisez de grandes quantités de jus, videz régulièrement la passoire pour éviter l'amas de pulpe et de grains.

24 _ 25 Hachoir/moulin compact (si fourni)

a Gobelet
b Joint d'étanchéité
c Unité/Ensemble porte-lames

1 Placez les ingrédients dans le bol.
2 Installez la rondelle d'étanchéité dans l'unité porte-lames.
3 Retournez l'unité porte-lames. Mettez-le dans le bol, les lames vers le bas.
4 Vissez l'unité porte-lames dans le bol et serrez bien. Référez-vous aux graphiques présentés sous l'unité porte-lames comme suit :
   - 🔓 - Position déverrouillée
   - 🔒 - Position verrouillée
5 Installez le moulin sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se verrouille.
6 Sélectionnez la vitesse maximum ou utilisez la fonction Pulse (P).

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

26 Moulin à moudre (si fourni)

a Couvercle du moulin
b Ensemble porte-lames du moulin à moudre

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

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

27 Blend-Xtract 2GO (si fourni)

a Couvercle verseur
b Bouteille
c Joint d'étanchéité
d Ensemble porte-lames

1 Ajoutez les ingrédients dans la bouteille jusqu'à la marque de niveau 400 ml.

- Pour des performances de mixage optimales, toujours ajouter la glace/les ingrédients congelés dans la bouteille d'abord.
- Lorsque vous ajoutez les produits surgelés (c.-à-d. des fruits ou du yaourt surgelés, de la crème glacée ou de la glace) ne mixez pas plus de 60 g ou 3 glaçons.
- Ne mixez pas des ingrédients congelés sans ajouter de liquide.

2 Installez le joint d'étanchéité sur l'unité porte-lames, en veillant à ce que le joint soit correctement inséré sur la partie rainurée.
- Des fuites peuvent apparaître si le joint est endommagé ou mal inséré.

3 Tenez l'unité porte-lame par le dessous et baissez-la dans la bouteille, lames vers le bas.
4 Vissez le porte-lame dans la bouteille et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Agitez pour répartir les ingrédients.
- Placez le blender sur le bloc moteur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'enclencher.

5 Sélectionnez la vitesse maximum et mixez les ingrédients jusqu'à obtenir une texture lisse et onctueuse.
- Une fois que vous avez obtenu la consistance voulue, utilisez le bouton Pulse (P) pour vérifier que tous les ingrédients soient bien mixés.

Conseils et astuces
- Notez que lorsque la tasse est remplie jusqu'à la capacité maximale (400 ml), vous obtenez environ deux portions.
- Si vous ne souhaitez pas consommer votre boisson immédiatement, conservez-le au réfrigérateur.
- Assurez-vous que votre boisson est suffisamment liquide pour être consommé par le couvercle verseur. Vous pouvez obtenir une boisson moins épaisse en ajoutant du liquide.
- Après le mélange, certaines boissons peuvent ne pas être totalement homogènes en raison de la nature fibreuse des ingrédients.
- Les ingrédients de certaines boissons peuvent se séparer lorsqu'ils reposent. Il est donc conseillé de consommer ces boissons immédiatement. Mélangez les boissons dont les ingrédients se sont séparés avant de les consommer.
- Lorsque le couvercle verseur est installé, maintenez la bouteille de transport en position verticale.

Utilisation du couvercle en utilisant le couvercle verseur

1 Installez et verrouillez le couvercle en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
2 Lorsque vous souhaitez boire, il vous suffit de relever le couvercle. Vous pouvez boire directement votre boisson à partir de la bouteille.

28 Centrifugeuse (si fourni)

a Poussoir
b Couvercle de la centrifugeuse
c Séparateur de pulpe
d Tambour filtre
e Bol
f Bec de sortie du jus

Utilisation de la centrifugeuse

1 Placez le bol à jus sur le bloc moteur, tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se verrouille, si le bol est correctement installé, le bec de sortie doit se situer sur le côté gauche.
2 Placez le séparateur de pulpe dans le tambour filtre, en vous assurant que les languettes se placent bien dans les encoches au fond du tambour.
3 Installez le tambour filtre.
4 Installez le couvercle de l'accessoire, tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se verrouille. **Votre centrifugeuse ne fonctionne pas si le bol ou le couvercle ne sont pas correctement verrouillés.**
5 Placez un verre ou une verseuse de taille adaptée sous le bec de sortie de jus.
6 Coupez les ingrédients pour les adapter à la taille du tube d'alimentation.
7 Allumez l'appareil et appuyez uniformément sur les ingrédients avec le poussoir, gardez vos doigts éloignés du tube d'alimentation. Attendez qu'ils soient totalement passés avant d'en ajouter d'autres.
- Une fois le dernier morceau ajouté, laissez l'appareil tourner pendant 30 secondes supplémentaires afin d'extraire tout le jus du tambour filtre.

Important
- Si la centrifugeuse commence à vibrer, éteignez-la et videz la pulpe du tambour. Les vibrations sont dues à la répartition inégale de la pulpe dans le tambour.
- Certains fruits/légumes très durs peuvent ralentir ou arrêter votre centrifugeuse. Si cela se produit, éteignez l'appareil et débloquez le filtre.
- Coupez et nettoyez régulièrement le séparateur de pulpe pendant l'utilisation.

Conseils et astuces
- Avant toute préparation de jus, retirer les noyaux et les pépins (par exemple pour le poivre, le melon, les prunes) et les peaux dures (pour le melon, l'ananas par exemple). Les pommes et les poires peuvent être utilisées sans les peler ou enlever le trognon.
- Utilisez des fruits et légumes fermes et frais.

29 Express Dice (si fourni)

a Disque réglable - réglage de la découpe de brunoise
b Grille de coupe
c Poussoir de coupe

Important

- La position brunoise sur le disque éminceur réglable est conçu pour être utilisé uniquement avec les produits suivants l'accessoire à brunoise.
- Le poussoir de coupe ne doit être utilise qu'avec la grille de coupe, faute de quoi le fond du poussoir risquerait d'être endommagé.

Utilisation de l'accessoire Express Dice

1 Installez l'axe d'entraînement et le bol sur le bloc moteur.
2 Sélectionnez le réglage de la découpe sur le disque éminceur.
Important : pour éviter toute blessure, gardez les mains éloignées de la lame lors de la sélection de l'épaisseur de l'émincage.
3 Installez la grille de coupe dans le tube d'alimentation.
4 Allumez et utilisez le pousseur de coupe pour faire passer les denrées alimentaires par la grille de coupe.

Conseils et astuces

- Pour faciliter le fonctionnement, placez les deux mains sur le poussoir et appuyez fermement.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez des fruits et légumes frais.
- Pour éviter que les ingrédients ne se coincent, ne les insérez pas trop compactés dans le tube d'alimentation, idéalement, ils ne doivent pas être coupés en morceaux de plus de:

50 × 30 mm

- Si les fruits/légumes sont trop durs pour passer à travers la grille, faites les cuire pendant environ 10 à 15 minutes, puis laissez-les refroidir au réfrigérateur avant de les utiliser.
- Retirez toujours les peaux dures, les noyaux, les pépins et les graines, etc. des fruits/légumes avant de les utiliser.

Remarque :

- Du fait des différentes tailles et formes des aliments, une certaine partie des dés peuvent sortir déformés, ce qui est normal.
- Les aliments tels que le fromage, le jambon et le chorizo entrainent généralement le colmatage de la grille, il n'est donc pas recommandé de les utiliser avec cet accessoire.

29A Appareil à frites

L'accessoire Express Dice peut également être utilisé pour couper les pommes de terre en frites, pour préparer des crudités et couper les légumes en bâtonnets.

1 Installez la grille à découper sans le disque réglable.
2 Poussez ensuite manuellement les aliments à travers la grille sans mettre l'appareil en marche.

Nettoyage de la grille

Utilisez l'extrémité du poussoir pour déloger tous les résidus restés coincés dans la grille de coupe.

30 Sac de rangement

Rangez vos disques, le double fouet et l'accessoire de pétrissage dans le sac fourni.

Assurez-vous toujours que le disque éminceur réglable est en position de rangement (O) avant de le placer dans le sac.

Pour des raisons de sécurité, lorsqu'elle n'est pas utilisée, la lame du couteau doit être stockée dans le bol principal et non dans le sac de rangement.

Nettoyage et entretien

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

Bloc moteur

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez. Assurez-vous qu'aucun débris alimentaire ne reste au niveau de la zone de verrouillage ⑧.
- N'immergez pas le socle d'alimentation dans l'eau.
- Rangez l'excédent de cordon dans la zone de stockage située à l'arrière du bloc moteur ⑨.

Consignes de nettoyage - voir l'illustration correspondante **31**.

Service après-vente

- En cas de problèmes d'utilisation de votre appareil, avant de demander de l'aide, consultez la section « Guide de dépannage » de ce manuel ou visitez www.kenwoodworld.com.
- Pour plus d'informations sur les services de réparation/entretien ou sur la garantie, veuillez-vous reporter à la notice d'avertissement de sécurité séparée ou visitez www.kenwoodworld.com.
- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.

Tableau des conseils d'utilisation

Ne laissez pas tourner votre appareil pendant une durée supérieure aux durées définies ci-dessous sans le laisser refroidir.
Ne dépassez pas les capacités maximales indiquées dans le tableau ci-dessous.
Dans le cas contraire, vous risqueriez d'endommager votre appareil.
Les informations fournies sur le mixage ne sont données qu'à titre indicatif et varient en fonction de la recette et des ingrédients utilisés.
Ne mixez pas des ingrédients chauds.

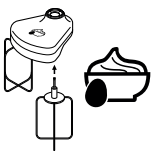
Outil/ Accessoire	**Fonction**		**(Sec)**	**MAX**
	Mélanges tout en un pour gâteaux	Min - Max	10 – 20	1.,5 kg Poids total
	Pâte - mélange de la matière grasse avec la farine Ajout d'eau au mélange ingrédients de pâte	Max Moy - Max	10 10 – 20	340 g Poids farine
	Pour hacher du poisson et de la viande maigre Pâtés et terrines	Max & P	10 – 30	600 g boeuf maigre max.
	Pour couper des légumes	P	5 – 10	100 g - 500 g
	Pour hacher des noix	Max	30 – 60	100 g – 200 g
	Herbes aromatiques	Max	20 – 30	30 g – 50 g
	Pour transformer en purée des fruits tendres, des fruits cuits et des légumes	Max	10 – 30	1 kg
	Mayonnaise	Max	60 – 80	3 – 4 jaunes d'œufs
	Blancs d'oeufs	Max	90 – 150	5 (150 g)
	Des œufs et du sucre pour des génoises sans graisse	Max	240 – 300	150 g d'œuf 75 g de sucre
	Crème	Moy - Max	60 – 90	250 – 500 ml
	Crème légère et sucre **Les ingrédients plus épais tels que la farine et les fruits secs doivent être incorporés à la main.**	Max	60 – 120	200 g beurre 200 g sucre
	Mélanges à base de levure	Max	60	600 g Poids farine 1 kg Poids total

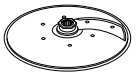
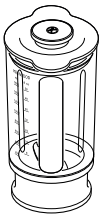
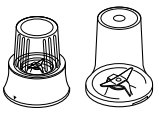
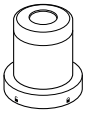
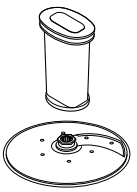
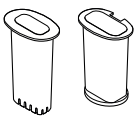
Tableau des conseils d'utilisation				
Outil/ Accessoire	**Fonction**		**(Sec)**	**MAX**
	Réglages 1 - 5 Aliments solides comme les carottes, le fromage, les pommes de terre.	Max	5 – 30	Ne pas remplir au-delà du repère de capacité maximum indiquée sur le bol
	Réglage 1 - 2 Chou - utiliser le tube d'alimentation large			
	Réglage 2 - 5 Émincer les aliments plus tendres - concombres et tomates	Faible – Moyen	5 – 30	
	Râper les aliments solides - fromage, carottes, pommes de terre et aliments à la texture similaire	Max	5 – 30	
	Pour râper le parmesan Râper des pommes de terre	Max	5 – 30	
	Pour extraire le jus des agrumes comme les oranges, citrons, citrons verts et pamplemousses.	Faible	120 – 300	–
	Soupes froides et boissons (Ajoutez les glaçons ou ingrédients congelés au gobelet en dernier)	Max	30 – 60	1,5 litres
	Milkshake/mélanges à base de lait froid	Max	15 – 30	1 litre
	Glace pilée	P	30 – 40	6 glaçons (125 g)
	Pâte à frire (ajouter les ingrédients liquides en premier)	Moy ↓ Max	10 ↓ 50	1 litre
	Blender en plastique- Ne pas utiliser avec des ingrédients chauds.			
	Blender en verre Thermoresist™ - Nous recommandons de laisser refroidir les ingrédients chauds avant de les passer au blender. Toutefois, si vous souhaitez utiliser des ingrédients chauds, veuillez lire les instruc-tions de sécurité à respecter pour le mélange à chaud.			
	Gobelet Thermoresist™ uniquement			
	Soupes à base de bouillon	Max	30 – 60	1,2 litres
	Soupes au lait	Max	30	1 litre
	Noix	Max	10 – 30	50 g
	Grains de café	Max	30	50 g
	Marinade aux pruneaux 225 g de miel liquide clair 20 g de petits pruneaux doux 30 ml d'eau froide	P	4	275 g

Tableau des conseils d'utilisation				
Outil/ Accessoire	**Fonction**		**(Sec)**	**MAX**
	Mixer des épices Poivre noir en grains, graines de cardamome, graines de cumin, graines des coriandre et graines de fenouil	Max	30 – 60	50 g
	Moudre des grains de café	Max		50 g
	Moudre des noix	P	15 – 30	50 g
	Hacher des gousses d'ail, des piments frais et du gingembre frais	P	5 – 10	30 g
	Noix de coco fraîche	Max/P	30 – 60	40 g
	Boissons et smoothies	Max	30 – 60	400 ml
	Fruits et légumes	Max	60 – 120	600 g
	Utilisé pour couper différents légumes tels que les carottes, courgettes, le concombre, la betterave et les pommes en cubes.	Max	5 – 30	Ne pas remplir au-delà du repère de capacité maximum indiquée sur le bol
	Utilisez cet accessoire pour couper toutes sortes de légumes tels que les pommes de terre en frites, les carottes, les courgettes et le concombre et préparer les crudités.	Manuel		

Guide de dépannage		
Problème	**Cause**	**Solution**
Le robot ne fonctionne pas.	Pas d'alimentation électrique. Le bol n'est pas installé correctement sur le bloc moteur.	Vérifiez que le robot est branché. Vérifiez que le bol est correctement positionné et que la poignée est orientée vers le coin avant droit.
	Le couvercle du bol n'est pas correctement verrouillé.	Vérifiez que le dispositif de verrouillage du couvercle est correctement positionné dans la zone de la poignée. **Le robot ne fonctionne pas si le bol et le couvercle ne sont pas installés correctement.**
	L'axe d'entraînement amovible ⑤ n'est pas installé sur le bloc moteur.	Fixez l'axe d'entraînement amovible ⑤ sur le bloc mo-teur avant d'installer le bol. Les outils et accessoires du bol ne fonctionneront que si l'axe d'entraînement est installé.
Le blender, Blend-Xtract 2GO ou moulin ne fonctionne pas.	Le Blender, Blend-Xtract 2GO ou moulin n'est pas correctement enclenché.	Le Blender, Blend-Xtract 2GO ou moulin ne fonctionnera pas s'il est installé de manière incorrecte sur le dispositif de verrouillage.
	Blender en verre, Blend-Xtract 2GO ou moulin mal assemblé.	Vérifiez que l'ensemble de la lame est bien serré dans le gobelet, la bouteille ou le bocal en verre.
Le robot s'arrête pendant le fonctionnement.	Le robot est surchargé/les capacités maximales ont été dépassées.	Vérifiez les capacités maximum dans le Tableau des conseils d'utilisation.
	Le couvercle est déverrouillé.	Vérifiez si le couvercle est correctement verrouillé.
Blender en verre, Blend Xtract 2GO ou moulin multifonction : fuite à partir de la base de l'ensemble de lame.	Absence de joint d'étanchéité. Joint d'étanchéité mal fixé. Joint d'étanchéité endommagé.	Assurez-vous que le joint est correctement mis en place et non endommagé. Pour obtenir le remplacement d'un joint d'étanchéité, consultez la section « Service après-vente ».
Unité instable/ mouvements importants et fortes vibrations.	Préparation de fruits ou ingredients collants tells que des dates. La vitesse sélectionnée est trop faible.	Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez l'impulsion d'abord pour decomposer les ingredients, puis poursuivez à la vitesse maximale.
Mauvaise performance des outils/accessoires.	Consultez les conseils dans la section « Utilisation des accessoires » appropriée. Assurez-vous que les accessoires sont correctement assemblés.	

Guide de dépannage		
Problème	**Cause**	**Solution**
Fonction de balance		
Le poids ne s'affiche pas à l'écran	La quantité d'ingrédients pesés est trop faible.	Utilisez des cuillères à café et à soupe pour peser les petites quantités.
Le poids indiqué a été modifié.	Le bloc d'alimentation a été déplacé pendant le fonctionnement.	Placez toujours le robot sur une surface plane et sèche avant de peser les ingrédients. Ne déplacez pas le bloc moteur durant le pesage. Réinitialisez l'affichage avant de peser des ingrédients supplémentaires.
Écran éteint.	Bloc moteur débranché.	Branchez l'appareil.
L'affichage de l'écran change en '-----' .	L'écran revient à '-----', si le même poids est affiché au bout de 5 minutes.	Appuyez sur le bouton ON/ZERO une seule fois pour éclairer l'écran de nouveau.
Affichage en cours [0 – Ld].	Fonction de pesage surchargée.	Ne dépassez pas la capacité de pesage maximum de 3 kg.
	Force excessive appliquée sur le bloc moteur.	N'exercez pas de force excessive sur le bloc moteur, car cela pourrait endommager le capteur de pesage.

Deutsch

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

- **Bitte lesen Sie vor Gebrauch Ihres Geräts die separaten Sicherheitshinweise sowie die Bedienungsanleitungen in diesem Handbuch sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.**

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

Übersicht

Küchenmaschine

① Kleiner Stopfer
② Mittelgroßer Stopfer
③ Großer Stopfer
④ Breiter Füllschacht
⑤ Deckel
⑥ Schüssel
⑦ Abnehmbare Antriebswelle
⑧ Antriebseinheit
⑨ Geschwindigkeits-/Pulsregler
⑩ Sicherheitsverriegelungen
⑪ Kabelfach (hinten)

Wiegefunktion/Hochzählender Timer

⑫ kg/lb-Taste
⑬ Ein/Null-Taste
⑭ Display
⑭b Hochzählender Timer
⑮ Wiegeschale

16A Thermoresist™ Glas-Mixaufsatz (wenn im Lieferumfang)

a Einfüllkappe
b Deckel
c Glasbehälter
d Dichtungsring
e Messereinheit
f Sockel
g Schlitze in Einfüllkappe

16B Kunststoff-Mixaufsatz (wenn im Lieferumfang)

a Mixbecher mit befestigter Klinge
b Deckel mit Tröpfelloch

A Standardaufsätze

⑰ Schlagmesser
⑱ Knetwerkzeug
⑲ Doppel-Schneebesen
⑳ Verstellbare Schneidescheibe
㉑ 4 mm grobe/2 mm feine Raspelscheibe

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

B Optionales Zubehör

㉒ Extrafeine Raspelscheibe (wenn im Lieferumfang)
㉓ Zitruspresse (wenn im Lieferumfang)
㉔ Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz aus Glas (wenn im Lieferumfang)
㉕ Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz aus Plastik (wenn im Lieferumfang)
㉖ Gewürzmühle (wenn im Lieferumfang)
㉗ Blend-Xtract 2GO (wenn im Lieferumfang)
㉘ Entsafter (wenn im Lieferumfang)
㉙ Express Dice (wenn im Lieferumfang)
㉚ Aufbewahrungsbeutel (wenn im Lieferumfang)
㉛ Spatel

Verwendung Ihrer Küchenmaschine

Abbildung ❶ – ❸

1 Setzen Sie die abnehmbare Antriebswelle auf die Antriebseinheit.
2 Dann die Schüssel auf die Antriebseinheit aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet.
3 Setzen Sie ein Zubehörteil auf die Antriebswelle der Schüssel.

- Setzen Sie immer die Schüssel und das Zubehörteil auf die Maschine, bevor Sie die Zutaten hinzugeben.

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

- **Zum Betreiben der Küchenmaschine niemals den Deckel verwenden, sondern stets den Betriebs-/Geschwindigkeitsschalter.**

5 Schließen Sie das Gerät an das Netz an, schalten Sie es ein und wählen Sie eine Geschwindigkeit (siehe Empfehlungstabelle).

- **Die Küchenmaschine funktioniert nur, wenn Schüssel, Deckel und der breite Füllschacht korrekt eingerastet sind. Überprüfen Sie, dass sich der Füllschacht vorne und der Griff in der vorderen rechten Ecke befinden.**
- Verwenden Sie die Pulsfunktion (**P**) für kurze, stoßweise Mixvorgänge. Die Pulsfunktion läuft, solange der Schalter in der entsprechenden Position gehalten wird.

6 Führen Sie die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus, um Schüssel, Zubehörteile und Deckel zu entfernen.

- **Das Gerät vor dem Abnehmen des Deckels immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.**

Wichtig

- Ihre Küchenmaschine eignet sich nicht zum Zerkleinern oder Mahlen von Kaffeebohnen oder grobem Zucker.
- Beim Hinzufügen von Mandelaroma oder anderen Aromen möglichst vermeiden, dass diese auf den Kunststoff gelangen. Sie könnten zu permanenten Verfärbungen führen.

Wiegefunktion/Hochzählender Timer

Abbildung ❹

Ihre Küchenmaschine verfügt über eine integrierte Wiegefunktion, sodass Sie Zutaten direkt in der Arbeitsschüssel oder im Mixbecher wiegen können.

- Die maximale Wiegekapazität beträgt 3 kg.

Verwendung der Wiegefunktion

1 Setzen Sie immer die Schüssel, die abnehmbare Antriebswelle und den Aufsatz oder den Mixbecher auf die Antriebseinheit, bevor Sie Zutaten einfüllen.
2 Einstecken. Das Display wird „-----“ anzeigen.
3 Einmal auf die EIN/NULL-Taste drücken. Das Display leuchtet auf und blinkt „0g“, gefolgt von einer stetigen Anzeige von „0g“.
4 Drücken Sie die (kg/lb)-Taste und wählen Sie entweder Gramm oder Unzen. Das Display kehrt beim ersten Einschalten automatisch auf kg/g zurück.

- Das Gerät wiegt in Stufen von 1 g. Zum Wiegen von kleinen Mengen wird empfohlen, einen Tee- oder Esslöffel zu benutzen.
- Um auf Null zu stellen, drücken Sie einmal die EIN/NULL-Taste.

5 Wiegen Sie die erforderlichen Zutaten direkt in der Schüssel bzw. im Mixbecher.
6 Setzen Sie nach dem Wiegen aller Zutaten den Deckel auf und wählen Sie eine Geschwindigkeit, um die Küchenmaschine zu starten.

- Das Gewicht zusätzlicher Zutaten, die bei arbeitendem Gerät in den Einfüllschacht gefüllt werden, wird nicht im Display angezeigt.
- Das Display lässt sich manuell ausschalten; halten Sie dazu einige Sekunden die EIN/NULL-Taste gedrückt.

Bei Problemen mit der Verwendung der Wiegefunktion ziehen Sie bitte den Abschnitt „Fehlerbehebung“ zu Rate.

Wiegeschale

Zu der Küchenmaschine wird eine abnehmbare Wiegeschale bereitgestellt, mit der Sie Zutaten auch ohne Schüssel bzw. Mixbecher wiegen können.
Setzen Sie dazu die Wiegeschale auf die Antriebseinheit und drehen Sie sie zum Befestigen im Uhrzeigersinn. Führen Sie daraufhin die Schritte 2 bis 4 unter „Verwendung der Wiegefunktion“ aus.
Zum Entfernen wird die Schale gegen den Uhrzeigersinn gedreht und angehoben.

Hochzählender Timer

- Während des Betriebs fungiert das Display automatisch als ein hochzählender Timer.
- Der Timer zählt in Sekunden hoch und pausiert, wann immer der Geschwindigkeitsregler auf „EIN“ (ON) gestellt wird.
- Um den Timer auf Null zurückzusetzen, die NULL-Taste drücken.

Verwendung des Zubehörs
Sehen Sie bitte die Empfehlungstabelle, Abbildungen und den relevanten Abschnitt für den jeweiligen Aufsatz.

16A Glas-Mixaufsatz (wenn im Lieferumfang)

Verwendung Ihres Mixaufsatzes

Abbildung 16A

1 Setzen Sie den Dichtungsring in die Messereinheit ein – achten Sie darauf, dass der Ring korrekt in der Rille einliegt.

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

2 Schrauben Sie den Mixbecher auf die Messereinheit. Richten Sie sich nach den Abbildungen auf der Unterseite des Messereinsatzes:

- 🔓 - Entriegelte Position
- 🔒 - Verriegelte Position

3 Füllen Sie Ihre Zutaten in den Mixbecher.
4 Setzen Sie den Deckel auf den Mixbecher und drücken Sie ihn fest. Bringen Sie die Einfüllkappe an.
5 Setzen Sie den Mixer auf die Antriebseinheit auf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.

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

16B Kunststoff-Mixer (wenn im Lieferumfang)

Abbildung 16B

1 Zusammensetzung und Gebrauch – Bitte sehen Sie die Mixer-Abbildungen und die Empfehlungstabelle.
2 Ihre Zutaten in den Mixbecher geben.
3 Den Deckel auf den Mixbecher aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis ein Klicken ertönt.
4 Den Mixer auf die Antriebseinheit setzen und im Uhrzeigersinn drehen und einrasten.

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

Hinweise und Tipps

- Für die Zubereitung von Mayonnaise alle Zutaten außer dem Öl in den Mixaufsatz geben.
  Bei laufendem Gerät:
  Glas-Mixaufsatz – die Einfüllkappe abnehmen und das Öl durch das Loch im Deckel hinzugießen.
  Kunststoff-Mixaufsatz – das Öl durch das Tröpfelloch im Deckel hinzugießen.
- Dickflüssige Mischungen, z. B. Pâtés und Dips, müssen evtl. zwischendurch von den Seiten des Mixbechers nach unten geschabt werden. Lässt sich die Mischung zu schwer verarbeiten, mehr Flüssigkeit zugeben.
- Es wird davon abgeraten, Gewürze zu verarbeiten, da diese die Kunststoffteile beschädigen können.

17 Schlagmesser

Siehe Anleitungen unter „Verwendung Ihrer Küchenmaschine“.

Hinweise und Tipps

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

18 Knetwerkzeug

Für Hefeteig.

Siehe Anleitungen unter „Verwendung Ihrer Küchenmaschine“.

Hinweise und Tipps

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

19 Doppel-Schneebesen

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

3 Bringen Sie den Schneebesen an, indem Sie ihn vorsichtig drehen, bis er auf die Antriebswelle rutscht.
4 Geben Sie die Zutaten in die Schüssel.
5 Setzen Sie den Deckel auf - achten Sie darauf, dass die Spitze der Antriebswelle in die Mitte des Deckels greift.
6 Schalten Sie das Gerät ein.

Wichtig

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

Hinweise und Tipps

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

Schaumigschlagen von Fett und Zucker

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

20 Verstellbare Schneidescheibe

a Schneidescheibe
b Schnittstärke-Regler

- Wählen Sie die Schnittstärke, indem Sie den Regler von 1 (1 mm) nach 5 (5 mm) drehen. Hinweis: ▪▪▪ ist nur zur Verwendung mit dem Würfelschneider bestimmt (siehe **27**).
- Wichtig: Beim Einstellen der Schnittstärke die Hände von der Klinge fernhalten, um Verletzungen zu vermeiden.

21 – 22 Raspelscheiben

- Setzen Sie Antriebswelle und Schüssel auf die Antriebseinheit.
- Halten Sie die Scheibe am Mittelgriff fest und setzen Sie sie mit der gewünschten Seite nach oben auf die Antriebswelle.

Verwendung der Scheiben

1 Setzen Sie den Deckel auf.
2 Das Schnittgut in den Füllschacht geben. Den gewünschten Füllschacht wählen.

Kleiner Füllschacht – Setzen Sie zunächst den kleinen Füllschacht in den mittleren Füllschacht und diesen dann in den breiten Füllschacht ein. Für einzelne dünne Zutaten verwenden.
Hinweis: Die Küchenmaschine funktioniert nur, wenn der breite Füllschacht voll eingerastet ist.

Den kleinen Stopfer nicht verwenden, wenn der große Stopfer nicht eingesetzt ist. Ansonsten wird der Boden des Stopfers beschädigt.

Großer Füllschacht – Den großen Stopfer in den breiten Füllschacht einsetzen. Den kleinen und mittelgroßen Stopfer gemeinsam verwenden.

Breiter Füllschacht
Die 3 Stopfer gemeinsam verwenden. Den Füllschacht nicht höher als bis zur Maximum-Markierung füllen. Die Küchenmaschine funktioniert nur, wenn der breite Füllschachtstopfer eingesetzt wurde und korrekt eingerastet ist.

3 Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie das Schnittgut gleichmäßig mit dem Stopfer ①, ②, ③ nach unten. **Stecken Sie niemals die Finger in den Füllschacht.**

Hinweise und Tipps

- Frische Zutaten verwenden.
- Gefrorene Lebensmittel vor dem Verarbeiten immer zunächst auftauen.
- Zutaten nicht zu klein schneiden. Die Breite des Füllschachts ziemlich ausfüllen. Dies verhindert, dass Zutaten beim Verarbeiten seitlich wegrutschen.
- Beim Schneiden oder Raspeln: Senkrecht eingefülltes Schnittgut wird kürzer geschnitten als horizontal liegende Stücke.
- Nach der Verarbeitung bleiben immer kleine Reste auf der Scheibe oder in der Schüssel zurück.

23 Zitruspresse (wenn im Lieferumfang)

a Presskegel
b Sieb

Verwendung der Zitruspresse

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

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

Hinweise und Tipps
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Früchte bei Zimmertemperatur aufbewahren und verarbeiten und sie vor dem Entsaften mit leichtem Druck auf der Arbeitsfläche rollen.
- Sie erhöhen die Saftausbeute, indem Sie die Frucht beim Entsaften leicht hin und her bewegen.
- Beim Entsaften großer Mengen sollten Sie das Sieb regelmäßig reinigen, damit sich nicht zu viel Fruchtfleisch und Kerne ansammeln.

24 - 25 Kompakt-Zerkleinerer/ Mahlaufsatz (wenn im Lieferumfang)

a Mahlbehälter
b Dichtungsring
c Messereinheit

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

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

26 Gewürzmühle (wenn im Lieferumfang)

a Mühlendeckel
b Messereinheit für Gewürzmühle

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

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

27 Blend-Xtract 2GO (wenn im Lieferumfang)

a Ausgussdeckel
b Flasche
c Dichtungsring
d Messereinheit

1 Geben Sie Zutaten bis zur 400-ml-Markierung in die Flasche.
- Für beste Mixergebnisse Eis/gefrorene Zutaten immer zuerst in die Flasche geben.
- Beim Hinzugeben von gefrorenen Zutaten (d. h. TK-Früchte, gefrorener Joghurt, Eiscreme oder Eis) nicht mehr als 60 g bzw. 3 Eiswürfel verarbeiten.
- Niemals gefrorene Zutaten ohne Flüssigkeit mixen.

2 Setzen Sie den Dichtungsring auf die Messereinheit. Achten Sie darauf, dass der Ring korrekt in der Rille einliegt.
- Wenn die Dichtung beschädigt ist oder nicht richtig eingesetzt wurde, kann Flüssigkeit auslaufen.

3 Halten Sie die Messereinheit an der Unterseite fest und setzen Sie sie mit den Messern nach unten auf die Flasche.
4 Schrauben Sie die Messerhalterung auf die Flasche – drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie fest sitzt.
- Schütteln Sie die Flasche, um die Zutaten zu verteilen.

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

5 Wählen Sie die Höchstgeschwindigkeit. Verarbeiten Sie die Zutaten, bis sie glatt püriert sind.

- Wenn Ihr Getränk die gewünschte Konsistenz erreicht hat, können Sie die Pulstaste „P“ verwenden, um alle Zutaten gründlich zu mischen.

Hinweise und Tipps

- Bitte beachten, dass eine maximal gefüllte Flasche (400 ml) für etwa zwei Portionen reicht.
- Wenn Sie Ihr Getränk nicht sofort genießen wollen, stellen Sie es in den Kühlschrank.
- Achten Sie darauf, dass Ihr Getränk ausreichend dünnflüssig ist, damit es aus dem Ausgussdeckel getrunken werden kann. Um das Getränk dünnflüssiger zu machen, einfach mehr Flüssigkeit hinzugeben.
- Es kann sein, dass nach dem Mixen manche Getränke nicht richtig dünnflüssig sind. Dies liegt an Samen- oder Faserbestandteilen mancher Zutaten.
- Bei manchen Getränken können sich feste Bestandteile nach einer Zeit absetzen. Deshalb ist es das Beste, diese sofort zu trinken. Getränke mit Satz sollten vor dem Trinken aufgerührt werden.
- Die Sportflasche immer aufrecht halten, wenn der Ausgussdeckel darauf sitzt.

Verwendung des Trinkdeckels

1 Setzen Sie den Deckel auf und befestigen Sie ihn durch Drehen im Uhrzeigersinn.

2 Zum Trinken öffnen Sie einfach die Ausgussklappe. Sie können das Getränk direkt aus der Flasche trinken.

28 Entsafter (wenn im Lieferumfang)

a Stopfer
b Entsafter-Deckel
c Trester-Entferner
d Filtertrommel
e Schale
f Saftausguss

Verwendung des Entsafters

1 Die Entsafterschüssel auf die Antriebseinheit aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet. Wenn die Schüssel korrekt angebracht ist, müsste sich der Ausguss auf der linken Seite befinden.

2 Den Tresterentferner in die Filtertrommel einsetzen, dabei darauf achten, dass die Zungen in die Schlitze am Trommelboden eingreifen.

3 Die Filtertrommel einsetzen.

4 Den Aufsatzdeckel aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet. **Der Entsafter wird nicht funktionieren, wenn Schüssel oder Deckel nicht korrekt arretiert sind.**

5 Ein Glas oder einen geeigneten Krug unter den Saftausguss stellen.

6 Das Obst/Gemüse so zuschneiden, dass es in den Füllschacht passt.

7 Einschalten und mit dem Stopfer gleichmäßig hinunterdrücken. Niemals die Finger in den Füllschacht stecken. Vollständig verarbeiten, bevor Sie mehr hinzugeben.

- Nach dem Einfüllen des letzten Stücks den Entsafter weitere 30 Sekunden laufen lassen, um den gesamten Saft aus der Filtertrommel herauszuholen.

Wichtig

- Falls der Entsafter zu vibrieren beginnt, das Gerät ausschalten und Trester aus dem Filter entfernen. Der Entsafter vibriert, wenn der Trester ungleich verteilt ist.
- Bei einigen sehr festen Stücken kann Ihr Entsafter langsamer arbeiten oder ganz anhalten. In diesem Fall das Gerät ausschalten und den Filter säubern.
- Während des Entsaftens in regelmäßigen Abständen das Gerät ausschalten und den Tresterbehälter leeren.

Hinweise und Tipps

- Vor dem Verarbeiten Kerne und Steine (z. B. von Paprikaschoten, Melonen, Pflaumen) und harte Schalen (z. B. von Melonen, Ananas) entfernen. Äpfel oder Birnen brauchen nicht geschält zu werden.
- Festes, frisches Obst und Gemüse verwenden.

29 Express Dice (wenn im Lieferumfang)

a Verstellbare Arbeitsscheibe - Würfeleinstellung
b Würfelgitter
c Würfelstopfer

Wichtig

- Die Würfelposition ⁘ auf der verstellbaren Schneidescheibe ist nur zur Verwendung mit dem Würfelschneider vorgesehen.
- Der Würfelstopfer sollte nur zusammen mit dem Würfelgitter verwendet werden. Eine Verwendung ohne eingesetztem Würfelgitter würde den Boden des Stopfers beschädigen.

Verwendung des Express Dice

1 Die Antriebswelle und die Schüssel an der Antriebseinheit anbringen.
2 Auf der verstellbaren Schneidescheibe die Würfeleinstellung wählen.
Wichtig: Beim Einstellen der Schnittstärke die Hände von der Klinge fernhalten, um Verletzungen zu vermeiden.
3 Das Würfelgitter in den Füllschacht einsetzen.
4 Einschalten, und dann das Schnittgut mit Hilfe des Würfel-Stopfers durch das Würfelgitter führen.

Hinweise und Tipps

- Zur Unterstützung der Verarbeitung beide Hände auf den Stopfer legen und fest nach unten drücken.
- Für beste Ergebnisse festes, frisches Obst und Gemüse verwenden.
- Das Schnittgut nicht zu dicht in den Füllschacht packen, damit es sich nicht verklemmt. Idealerweise sollten die einzelnen Stücke höchstens:

50 × 30 mm

- Wenn das Schnittgut zu hart ist, um durch das Gitter gedrückt zu werden, sollten Sie es zuvor etwa 10-15 Minuten kochen und dann vor dem Verarbeiten im Kühlschrank abkühlen.
- Vor dem Verarbeiten alle harten Schalen, Steine, Kerne, Samen usw. entfernen.

Hinweis:

- Aufgrund der unterschiedlichen Größe und Form des Schnittguts werden meist auch einige unförmige Stücke entstehen. Das ist normal.
- Lebensmittel wie Käse, gekochter Schinken und Chorizo würden das Gitter verstopfen, weshalb die Verwendung dieses Aufsatzes für sie nicht zu empfehlen ist.

29A Pommes frites Aufsatz

Der Express Dice kann auch dazu verwendet werden, Pommes frites und rohe Gemüsestücke und stäbchen herzustellen.

1 Das Würfelgitter ohne die verstellbare Arbeitsscheibe einsetzen.
2 Dann das Schnittgut von Hand durch das Gitter drücken, ohne das Gerät einzuschalten.

Reinigen des Gitters

Benutzen Sie das Ende des Stopfers dazu, im Würfelgitter zurückgebliebene Reste zu entfernen.

30 Aufbewahrungsbeutel

Arbeitsscheiben, Doppel-Schneebesen und Knethaken im mitgelieferten Beutel aufbewahren.

Immer sicherstellen, dass die verstellbare Schneidescheibe in die Aufbewahrungsposition (O) gedreht wurde, bevor Sie sie in den Beutel stecken.

Aus Sicherheitsgründen sollte die Messereinheit bei Nichtgebrauch nicht im Aufbewahrungsbeutel, sondern in der Hauptschüssel verstaut werden.

Pflege und Reinigung

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

Antriebseinheit

- Mit einem feuchten Tuch abwischen und anschließend abtrocknen. Sicherstellen, dass der Verriegelungsbereich ⑧ frei von Lebensmittelrückständen ist.
- Antriebseinheit nicht in Wasser tauchen.
- Überschüssiges Kabel im Kabelfach auf der Rückseite der Antriebseinheit verwahren ⑨.

Reinigungsanweisungen – siehe die jeweilige Abbildung 31.

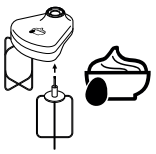
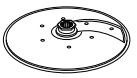
Kundendienst und Service

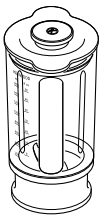
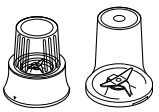
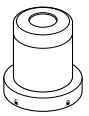
- Sollten Sie irgendwelche Probleme mit dem Betrieb Ihres Geräts haben, ziehen Sie bitte den Abschnitt „Fehlerbehebung“ dieser Gebrauchsanleitung zu Rate oder besuchen Sie www.kenwoodworld.com, bevor Sie Hilfe anfordern.
- Für Service- und Garantieinformationen sehen Sie bitte die separaten Sicherheitshinweise oder besuchen Sie www.kenwoodworld.com.

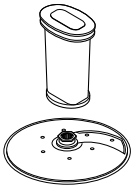
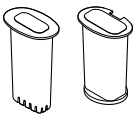
- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.

Empfehlungstabelle

Das Gerät nicht ohne Pause länger als unten angegeben betreiben.
Niemals die in der nachstehenden Empfehlungstabelle angegebenen Höchstmengen überschreiten.
Bei längerem, ununterbrochenem Betrieb kann Ihr Gerät Schaden nehmen.
Die Verarbeitungsangaben dienen lediglich zur Orientierung. Tatsächliche Zeiten sind abhängig vom jeweiligen Rezept und den verarbeiteten Zutaten.
Keine heißen Zutaten verarbeiten.

Werkzeug/ Zubehör	**Funktion**		**(Sek.)**	**MAX**
	Kuchenteige	Min. - Max	10 – 20	1,5 kg Gesamtgewicht
	Knetteig – Einarbeiten von Fett in Mehl. Zugabe von Wasser für Teigzutaten	Max Mid - Max	10 10 – 20	340 g Mehlgewicht
	Hacken von Fisch und magerem Fleisch Patés und Terrinen	Max & P	10 – 30	600 g max. mageres Rindfleisch
	Hacken von Gemüse	P	5 – 10	100 g - 500 g
	Hacken von Nüssen	Max	30 – 60	100 g – 200 g
	Kräuter	Max	20 – 30	30 g – 50 g
	Pürieren von weichem / gekochtem Obst und Gemüse	Max	10 – 30	1 kg
	Mayonnaise	Max	60 – 80	3 – 4 Eigelb
	Eiweiß	Max	90 – 150	5 (150 g)
	Ei & Zucker für Biskuitteig ohne Fett	Max	240 – 300	150 g Eier 75 g Zucker
	Sahne	Mid - Max	60 – 90	250 – 500 ml
	Schaumigschlagen von Fett und Zucker **Schwerere Zutaten wie Mehl und Trockenobst sollten von Hand untergemischt werden.**	Max	60 – 120	200 g Fett 200 g Zucker
	Hefeteig	Max	60	600 g Mehlgewicht 1 kg Gesamtgewicht
	Einstellung 1 - 5 Harte Lebensmittel wie Möhren, Käse, Kartoffeln	Max	5 – 30	Schüssel höchstens bis zur Maximum-Markierung füllen
	Einstellung 1 - 2 Kohl – den breiten Füllschacht verwenden			
	Einstellung 2 - 5 Schneiden von weicheren Lebensmitteln – Gurken und Tomaten	Niedrig - Mittel	5 – 30	
	Raspeln härterer Lebensmittel – Käse, Möhren, Kartoffeln und andere Lebensmittel ähnlicher Beschaffenheit	Max	5 – 30	
	Reiben von Parmesankäse Raspeln von Kartoffeln	Max	5 – 30	
	Zum Entsaften von Zitrusfrüchten (z. B. Orangen, Zitronen, Limetten und Grapefruit) verwenden.	Niedrig	120 – 300	–

Empfehlungstabelle				
Werkzeug/ Zubehör	**Funktion**		**(Sek.)**	**MAX**
	Kalte Flüssigkeiten und Getränke (Eis/gefrorene Zutaten zuletzt in die Flasche geben)	Max	30 – 60	1,5 l
	Milkshake/Mischungen mit kalter Milch	Max	15 – 30	1 l
	Eis zerkleinern	P	30 – 40	6 Eiswürfel (125 g)
	Flüssiger Teig (Flüssigkeit zuerst hinzugeben)	Mid ↓ Max	10 ↓ 50	1 l
	Kunststoff-Mixaufsatz – keine heißen Zutaten verarbeiten			
	Thermoresist™ Glas-Mixaufsatz – Wir empfehlen, heiße Zutaten vor dem Mixen abkühlen zu lassen. Sollten Sie jedoch heiße Zutaten verarbeiten wollen, lesen Sie bitte zunächst die Anweisungen zum heißen Mixen.			
	Nur für Thermoresist™ Behälter			
	Auf Brühe basierende Suppen	Max	30 – 60	1,2 l
	Milchsuppen	Max	30	1 l
	Nüsse	Max	10 – 30	50 g
	Kaffeebohnen	Max	30	50 g
	Backpflaumen-Marinade 225 g klarer, flüssiger Honig 20 g kleine weiche Backpflaumen 30 ml kaltes Wasser	P	4	275 g
	Verarbeiten von Gewürzen Schwarze Pfefferkörner, Kardamom-, Kreuzkümmel-, Koriander- und Fenchelsamen	Max	30 – 60	50 g
	Mahlen von Kaffeebohnen	Max		50 g
	Hacken von Nüssen	P	15 – 30	50 g
	Zerkleinern von Knoblauchzehen, frischen Chilischoten und Ingwerwurzeln	P	5 – 10	30 g
	Frische Kokosnuss	Max/P	30 – 60	40 g
	Getränke und Smoothies	Max	30 – 60	400 ml
	Obst und Gemüse	Max	60 – 120	600 g

Empfehlungstabelle				
Werkzeug/ Zubehör	**Funktion**		**(Sek.)**	**MAX**
	Zum Würfeln von Gemüse und Obst aller Art – z. B. Möhren, Zucchini, Gurken, Rote Beete und Äpfel.	Max	5 –30	Schüssel höchstens bis zur Maximum-Markierung füllen
	Geeignet dazu, verschiedenste Lebensmittel, z. B. Kartoffeln, Möhren, Zucchini und Gurken, zu Pommes frites oder in Gemüsestäbchen zu schneiden.	Manuell		

Fehlerbehebung		
Problem	**Ursache**	**Lösung**
Die Küchenmaschine funktioniert nicht.	Kein Strom. Schüssel nicht richtig auf Antriebseinheit angebracht.	Prüfen, ob der Stecker der Küchenmaschine in der Steckdose steckt. Prüfen, ob Schüssel richtig aufgesetzt ist und Griff in die vordere rechte Ecke weist.
	Schüsseldeckel nicht richtig eingerastet.	Prüfen, ob Deckelverriegelung im Griffbereich richtig eingerastet ist. **Die Küchenmaschine funktioniert nicht, wenn Schüssel und Deckel nicht korrekt angebracht sind.**
	Abnehmbare Antriebswelle ⑤ nicht an der Antriebs-einheit angebracht.	Bringen Sie die abnehmbare Antriebswelle ⑤ an der Antriebseinheit an, bevor Sie die Schüssel aufsetzen. Die Rührelemente und Zubehörteile werden nicht funktionieren, wenn die Antriebswelle nicht ange-bracht ist.
Mixer, Blend-Xtract 2GO oder Mühle funktioniert nicht.	Mixer, Blend-Xtract 2GO oder Mühle nicht korrekt aufgesetzt.	Mixer, Blend-Xtract 2GO oder Mühle funktioniert nicht, wenn er/sie falsch aufgesetzt wurde.
	Glas-Mixaufsatz, Blend-Xtract 2GO oder Mahlaufsatz lässt sich nicht richtig zusammensetzen.	Überprüfen, dass die Messereinheit gut im Glas-Mixaufsatz, in der Flasche oder im Behälter festgezogen ist.
Küchenmaschine bleibt während der Arbeit stehen.	Maschine überlastet / Höchstmengen überschritten.	Höchstmengen in der Empfehlungstabelle prüfen.
	Deckel nicht eingerastet.	Prüfen, ob Deckel richtig eingerastet ist.
Glas-Mixaufsatz, Blend-Xtract 2GO oder Mahlaufsatz leckt vom Boden der Messereinheit.	Dichtung fehlt. Dichtung falsch eingesetzt. Dichtung beschädigt.	Prüfen, ob Dichtung korrekt eingesetzt und intakt ist. Für Informationen zum Kauf einer Ersatzdichtung siehe „Kundendienst und Service“.
Gerät instabil / starke Vibration und Bewegung.	Es werden klebrige Früchte/ Zutaten, z. B. Datteln, verarbeitet. Gewählte Geschwindigkeit zu niedrig.	Für beste Ergebnisse die Zutaten zunächst mit der Pulsfunktion grob zerkleinern und anschließend bei maximaler Geschwindigkeit weiter verarbeiten.
Unzureichende Leistung von Werkzeugen/ Zubehörteilen.	Siehe Tipps im relevanten Abschnitt „Verwendung des Zubehörs“. Prüfen, ob Zubehörteile richtig angebracht sind.	

Fehlerbehebung		
Problem	**Ursache**	**Lösung**
Wiegefunktion		
Keine Gewichtsanzeige auf dem Display	Gewogene Menge zu klein.	Zum Wiegen sehr kleiner Mengen sollte ein Tee- oder Esslöffel verwendet werden.
Display zeigt schwankendes Gewicht an.	Antriebseinheit wurde während des Wiegens bewegt.	Küchenmaschine zum Wiegen immer auf eine trockene, ebene Fläche setzen. Antriebseinheit während des Wiegens nicht bewegen. Vor dem Wiegen der nächsten Zutaten Display wieder auf Null stellen.
Display ausgeschaltet.	Antriebseinheit nicht ans Netz angeschlossen.	Gerät ans Netz anschließen.
Display wechselt zu „-----".	Das Display wird sich zu „-----" zurücksetzen, wenn 5 Minuten lang dasselbe Gewicht angezeigt wurde.	Die EIN/NULL-Taste einmal drücken; das Display leuchtet daraufhin auf.
Display zeigt [0 – Ld].	Wiegefunktion überlastet.	Maximale Wiegekapazität von 3 kg nicht überschreiten.
	Zu viel Kraftaufwand auf die Antriebseinheit.	Die Antriebseinheit keinem übermäßigem Kraftaufwand aussetzen, da dies den Wiegesensor beschädigen kann.

Italiano

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

- **Prima di utilizzare l'apparecchio, consultare il foglio illustrativo di sicurezza separato e leggere attentamente le istruzioni per l'uso contenute nel presente manuale. Conservare per riferimento futuro.**

Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

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

Prima di usare per la prima volta

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

Legenda

Robot

① Spingitore piccolo
② Spingitore medio
③ Spingitore grande
④ Tubo di riempimento largo
⑤ Coperchio
⑥ Ciotola
⑦ Alberino motore rimovibile
⑧ Corpo motore
⑨ Comando velocità/impulsi
⑩ Dispositivi di blocco di sicurezza
⑪ Avvolgicavo (posteriore)

Funzione di pesatura/Timer di conteggio

⑫ Tasto kg/libbre
⑬ Tasto acceso/zero (on/zero)
⑭ Display
⑭b Timer per conto alla rovescia
⑮ Bilancia a piatto

16A Frullatore in vetro Thermoresist™ (se in dotazione)

a Tappo riempitore
b Coperchio
c Caraffa in vetro
d Anello di tenuta
e Unità lame
f Base
g Prese d'aria tappo riempitore

16B Frullatore in plastica (se in dotazione)

a Caraffa con lama fissa
b Coperchio con alimentazione a goccia

A Accessori standard

⑰ Lama
⑱ Gancio impastatore
⑲ Doppia frusta
⑳ Disco per affettare regolabile
㉑ Disco da 4mm per grattugiare grosso/da 2 mm per grattugiare fine

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

B Accessori opzionali

㉒ Disco per grattugiare extra fine (se in dotazione)
㉓ Spremiagrum (se in dotazione) i
㉔ Tritatutto/macinino compatto in vetro (se in dotazione)
㉕ Tritatutto/macinino compatto in plastica (se in dotazione)
㉖ Macinino elettrico (se in dotazione)
㉗ Blend-Xtract 2GO (se in dotazione)
㉘ Centrifuga (se in dotazione)
㉙ Express Dice (se in dotazione)
㉚ Custodia (se in dotazione)
㉛ Spatola

Uso del robot

Illustrazioni ❶ – ❸

1 Montare l'alberino motore rimovibile sul corpo motore.
2 Quindi montare la ciotola sul corpo motore e ruotare in senso orario fino a quando non si blocca in posizione.
3 Montare un accessorio sull'alberino motore della ciotola.

- Prima di aggiungere gli ingredienti, assicurarsi sempre di montare la ciotola e l'accessorio sul robot da cucina.

4 Montare il coperchio – assicurandosi che la parte superiore dell'alberino motore/ accessorio si trovino al centro del coperchio.

- **Non servirsi del coperchio per azionare il robot; utilizzare sempre il selettore acceso/ spento della velocità.**

5 Collegare, accendere e selezionare una velocità. (Fare riferimento tabella di utilizzo consigliata).

- **Il robot da cucina non funziona se la ciotola, il coperchio o il tubo di riempimento grande non sono inseriti correttamente nell'interblocco. Controllare che il tubo di riempimento sia posizionato nella parte anteriore e che la maniglia sia situato nell'angolo anteriore destro.**
- Per lavorare ad intermittenza gli ingredienti, utilizzare il tasto impulsi (**P**). L'apparecchio continua a funzionare fino a quando il tasto rimane premuto.

6 Rimuovere coperchio, accessori e recipiente eseguendo la procedura inversa.

- **Spegnere l'apparecchio ed estrarre sempre la spina dalla presa elettrica prima di togliere il coperchio.**

Importante

- Questo apparecchio non è indicato per macinare caffè in grani o per ottenere zucchero a velo da zucchero granulato.
- Durante l'aggiunta di aromi o essenza di mandorle, evitare il contatto diretto con la plastica in quanto può provocare macchie permanenti.

Funzione di pesatura/Timer di conteggio

Illustrazione ❹

Questo apparecchio è dotato di una funzione incorporata di pesatura, che consente di pesare gli ingredienti direttamente nella ciotola o nella caraffa del frullatore.

- La capacità massima di peso consentita è di 3 kg.

Come usare la funzione di pesatura

1 Montare sempre il recipiente, l'alberino di rotazione rimovibile e l'accessorio o la caraffa del frullatore sul corpo motore prima di inserire eventuali ingredienti.
2 Collegare la spina – lo schermo del display "-----".
3 Premere una volta il pulsante ON/ZERO. Il display si accende, lampeggia "0g", seguito da un segnale "0g" fisso.
4 Premere il tasto (kg/libbre) per selezionare grammi oppure once. Il display si imposta su kg/g quando viene acceso per la prima volta.

- L'unità calcola il peso in incrementi di 1 g e per pesare piccole quantità si consiglia di usare un cucchiaino/cucchiaio come misura.
- Per azzerare l'unità, premere una sola volta il tasto ON/ZERO.

5 Pesare gli ingredienti necessari direttamente nella ciotola o caraffa.
6 Dopo aver pesato tutti gli ingredienti, inserire il coperchio e selezionare una velocità per far funzionare il robot da cucina.

- Il display non mostra il peso di nessun altro ingrediente aggiunto nel tubo di riempimento quando il robot è già in funzione.
- Lo schermo può essere spento manualmente premendo e tenendo premuto ON/ZERO per alcuni secondi.

Consultare la guida alla risoluzione dei problemi in caso di problemi con il funzionamento della funzione di pesatura.

Bilancia a piatto

Se si desidera pesare gli ingredienti senza usare la ciotola o il frullatore, viene fornita una bilancia rimovibile a piatto.
Per l'uso, posizionare il vassoio sopra il corpo motore e girare in senso orario per fissare in posizione. Quindi seguire i passaggi da 2 a 4 in "Utilizzo della funzione di pesatura".
Per rimuovere il vassoio, ruotarlo in senso antiorario ed estrarlo.

Timer di conteggio

- Durante il funzionamento, lo schermo del display funziona automaticamente come un timer per il conto alla rovescia.
- Il timer conterà in secondi e si fermerà in pausa ogni volta che il commando della velocità viene portato in posizione 'ON'.
- Per azzerare il timer premere il pulsante ZERO.

Uso degli accessori

Consultare la tabella di utilizzo, le illustrazioni e la relativa sezione per ciascun accessorio.

16A Frullatore in vetro (se in dotazione)

Uso del frullatore

Illustrazioni 16A

1 Inserire la anello di tenuta nell'unità delle lame – assicurandosi che sia posizionata correttamente nell'area scanalata.

- **Se la tenuta è danneggiata o non è installata in modo corretto vi saranno perdite.**

2 Avvitare la caraffa sul gruppo lame. Si rimanda alle immagini sotto l'unità lame:

- - Posizione sbloccata
- - Posizione bloccata

3 Mettere gli ingredienti nella caraffa.

4 Mettere il coperchio sulla caraffa e premerlo verso il basso. Ora inserire il tappo riempitore.

5 Posizionare il frullatore sul corpo motore e girare in senso orario per bloccare in posizione.

- **L'apparecchio non funziona se il frullatore non è inserito correttamente nel dispositivo di blocco.**

16B Frullatore in plastica (se in dotazione)

Illustrazioni 16B

1 Per assemblare e utilizzare l'apparecchio, fare riferimento alle illustrazioni del Frullatore e alla Tabella di utilizzo raccomandato.

2 Mettere gli ingredienti nella caraffa.

3 Porre il coperchio sulla caraffa e ruotarlo in senso orario fino allo scatto.

4 Montare il frullatore sul corpo motore e ruotare fino a quando non si blocca in posizione.

- **L'apparecchio non funziona se il frullatore non è inserito correttamente nel dispositivo di blocco.**

Suggerimenti e consigli

- Quando si prepara la maionese, versare tutti gli ingredienti, tranne l'olio, nel frullatore. Con l'apparecchio in funzione:
  Frullatore in vetro – rimuovere il tappo di riempimento e versare l'olio attraverso il foro del coperchio.
  Frullatore in plastica – versare l'olio attraverso il foro di alimentazione a goccia del coper-chio.
- Nel caso di impasti molto densi, come paté e salse, potrebbe essere necessario staccare gli ingredienti dalle pareti della caraffa, usando la spatola. Se la lavorazione risulta difficoltosa, aggiungere più liquido.
- Non si consiglia di lavorare spezie in questo apparecchio, altrimenti si rischia di danneggiare le parti in plastica.

17 Lama

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

Suggerimenti e consigli

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

18 Gancio impastatore

Utilizzare per miscele d'impasto con lievito.

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

Suggerimenti e consigli

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

19 Doppia frusta

1 Inserire l'alberino motore rimovibile e la ciotola nel corpo motore.

2 Spingere e assicurare entrambi i frullini nella testina di azionamento.

3 Inserire la frusta facendola girare delicatamente sull'alberino motore fino a incastrarlo.

4 Aggiungere gli ingredienti.
5 Inserire il coperchio, accertandosi che la parte terminale dell'alberino sia infilata al centro del coperchio.
6 Accendere l'apparecchio.

Importante

La frusta non è adatta a creare miscele per dolci tutto in uno, poiché tali miscele sono molto dense e potrebbero danneggiare le fruste. Utilizzare sempre la lama.

Suggerimenti e consigli

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

amalgamare grassi e zucchero

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

20 Disco per affettare regolabile

a Lama di taglio
6 Quadrante regolazione fette

- Selezionare lo spessore della fetta girando il quadrante tra 1 (1 mm) e 5 (5 mm). Nota: ▪▪▪ è per l'uso con l'accessorio per taglio a dadini (vedere **27**).
- Importante: per evitare lesioni, tenere le mani lontano dalla lama quando si seleziona lo spessore.

21 _ 22 Dischi per grattugiare

- Montare l'alberino di trasmissione e la ciotola sul corpo motore.
- Tenendolo per la presa centrale, inserire il disco sull'alberino di rotazione con il lato appropriato rivolto verso l'alto.

Utilizzo dei dischi

1 Inserire il coperchio.
2 Mettere il cibo nel tubo di alimentazione. Scegliere la misura del tubo di alimentazione che si desidera utilizzare.

Tubo di riempimento piccolo - Inserire prima il tubo di riempimento piccolo nello spingitore, poi inserirlo nel tubo di riempimento largo. Da utilizzare per ingredienti sottili singoli.

Nota: il robot da cucina non funzionerà se il tubo di riempimento largo non sarà completamente interconnesso.

Non usare lo spingitore piccolo senza che sia montato lo spingitore più grande, altrimenti si può danneggiare il fondo dello spingitore.

Tubo di riempimento grande - Montare lo spingitore grande sul tubo di riempimento largo. Usare gli spintori piccolo e medio insieme.

Tubo di riempimento largo

Usare i 3 spingitori insieme.
Non riempire il tubo di riempimento oltre il livello massimo. Il robot da cucina non funzionerà a meno che lo spingitore del tubo di riempimento largo non sia montato e interbloccato correttamente.

3 Accendere l'apparecchio ed esercitare una pressione uniforme con lo spingitore ①, ②. ③. **Non infilare mai le dita nel tubo di riempimento.**

Suggerimenti e consigli

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

23 Spremiagrumi (se in dotazione)

a Cono
b Filtro

Uso dello spremiagrumi

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

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

Suggerimenti e consigli

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

24 - 25 Tritatutto/macinino compatto (se in dotazione)

a Recipiente
b Anello di tenuta
c Unità delle lame

1 Inserire gli ingredienti nel recipiente.
2 Inserire l'anello anello di tenuta nell'unità delle lame.
3 Capovolgere l'unità delle lame e abbassarla nel recipiente con le lame rivolte verso il basso.
4 Avvitare l'unità delle lame sulla caraffa a mano senza forzare eccessivamente. Si rimanda all'immagine sotto l'unità delle lame:
   - Posizione sbloccata
   - Posizione bloccata
5 Posizionare il macinino sul corpo motore e ruotare in senso orario per bloccarlo in posizione.
6 Selezionare Velocità massima o utilizzare il tasto ad impulsi (P).

Suggerimenti e consigli

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

26 Macinino elettrico (se in dotazione)

a Coperchio del macinino
b Gruppo lama macinino

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

Suggerimenti e consigli

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

27 Blend-Xtract 2GO (se in dotazione)

a Coperchio erogatore
b Bottiglia
c Guarnizione
d Gruppo lame

1 Riempire la bottiglia con gli ingredienti fino al segno di livello di 400 ml.
- Per ottenere dal frullatore le migliori prestazioni possibili, riempire sempre la bottiglia prima con il ghiaccio/gli ingredienti congelati.
- Quando si aggiungono ingredienti congelati (es. frutta congelata, yogurt, gelato o ghiaccio), non frullare più di 60 g di ingredienti o di 3 cubetti di ghiaccio.
- Non frullare ingredienti congelati senza liquido.

2 Montare la guarnizione sulle lame, facendola entrare nell'apposita scanalatura.
- Se la guarnizione è danneggiata o non è stata montata correttamente, si verificheranno fuoriuscite di liquidi.

3 Tenere il gruppo lame dalla base e abbassarla nella bottiglia, con le lame rivolte verso il basso.
4 Avvitare il supporto lame sulla bottiglia, ruotando in senso orario, fino a bloccarlo in posizione.
- Agitare per distribuire gli ingredienti.
- Posizionare il frullatore sul corpo motore e girare in senso orario per bloccare in posizione.

5 Selezionare la velocità massima. Frullare gli ingredienti finché non saranno omogenei.
- Quando la bevanda avrà raggiunto la densità desiderata, è possibile utilizzare il tasto ad impulsi (P) per assicurarsi che tutti gli ingredienti siano miscelati bene.

Suggerimenti e consigli

- Quando la bottiglia viene riempita fino alla capacità massima (400 ml), contiene una quantità di bevanda sufficiente per circa due porzioni.
- Se non si beve subito la bevanda, conservarla in frigorifero.
- Accertarsi che la bevanda sia abbastanza liquida da poterla bere dal coperchio erogatore. Per avere una bevanda più diluita, aggiungere più liquido.
- Dopo aver frullato gli ingredienti, la consistenza potrebbe non essere perfetta a causa della presenza di semi o di frutti fibrosi.
- Alcune bevande possono separarsi se non vengono consumate subito, quindi è meglio berle immediatamente. Le bevande separate vanno mescolate prima di berle.
- Dopo aver montato il coperchio erogatore, tenere sempre la bottiglia diritta e in verticale.

Uso del coperchio per bere

1 Inserire e fissare il coperchio ruotandolo in senso orario.
2 Per bere, basta sollevare la sezione apribile del coperchio. In questo modo, potrete gustare la bevanda direttamente dalla bottiglia.

28 Centrifuga (se in dotazione)

a Spingitore
b Coperchio della centrifuga
c Rimozione della polpa
d Tamburo filtro
e Vaschetta
f Beccuccio di spremitura

Uso della centrifuga

1 Montare la vaschetta della centrifuga sul corpo motore, ruotare in senso orario fino a quando non si blocca - il beccuccio deve trovarsi sul lato sinistro quando la vaschetta è montata correttamente.
2 Posizionare il dispositivo di rimozione della polpa nel tamburo del filtro, assicurandosi che le linguette si trovino con le fessure nella parte inferiore del tamburo.
3 Montare il tamburo del filtro.
4 Montare il coperchio dell'accessorio, ruotare in senso orario fino a quando non si blocca. **La centrifuga non funzionerà se la ciotola o il coperchio non saranno inseriti correttamente nell'interblocco.**
5 Porre un bicchiere o una brocca adatti sotto l'uscita del succo.
6 Tagliare il cibo per adattarlo al tubo di alimentazione.
7 Accendere e spingere uniformemente verso il basso con lo spingitore, non inserire mai le dita nel tubo di alimentazione. Frullare completamente prima di aggiungere altro cibo.
- Dopo aver aggiunto l'ultimo pezzo, far funzionare la centrifuga per altri 30 secondi per estrarre tutto il succo dal tamburo del filtro.

Importante

- Se la centrifuga comincia a vibrare, spegnerla e svuotare la polpa dal tamburo. La centrifuga vibra se la polpa si distribuisce in modo non uniforme.
- Alcuni cibi molto duri possono rallentare o fermare la centrifuga. In tal caso, spegnere e sbloccare il filtro.
- Spegnere e pulire regolarmente il raccoglitore della polpa durante l'uso.

Suggerimenti e consigli

- Prima di frullare rimuovere noccioli e semi (ad es. peperone, melone, prugna) e bucce dure (ad es. in melone, ananas). Non è necessario sbucciare o togliere il torsolo di mele e pere.
- Utilizzare frutta e verdura fresca e soda.

29 Express Dice (se in dotazione)

a Disco regolabile - impostazione per taglio a dadini
b Griglia per taglio a dadini
c Spingitore per taglio a dadini

Importante

- La posizione per taglio a dadini sul disco regolabile per affettare è progettato solo per essere usato con - l'accessorio per affettare.
- Lo spingitore per taglio a dadini deve essere utilizzato solo con la griglia per taglio a dadini. Se lo si usa senza la griglia montata, si danneggerà il fondo dello spingitore.

Utilizzo dell'Express Dice

1 Montare l'albero di trasmissione e la ciotola sul corpo motore.
2 Selezionare l'impostazione di affettatura sul disco per affettare.
Importante: per evitare lesioni, tenere le mani lontani dalla lama quando si seleziona lo spessore.
3 Installare la griglia per taglio a dadini nel tubo di alimentazione.
4 Accendere e utilizzare lo spingitore per taglio a dadini per lavorare gli alimenti attra-verso la griglia per taglio a dadini.

Suggerimenti e consigli

- Per facilitare la lavorazione, porre entrambe le mani sulla parte superiore dello spingitore e premere con decisione.
- Per ottenere risultati ottimali, utilizzare frutta e verdura fresca.
- Per evitare che gli alimenti si inceppino, non riempire ermeticamente il tubo di alimentazione. Idealmente gli alimenti dovrebbero essere tagliati a pezzi non più grandi di:

50 × 30 mm

- Se risulta troppo difficile far passare l'alimento attraverso la griglia per circa 10-15 minuti, lasciarlo raffreddare in frigorifero prima della lavorazione.
- Rimuovere sempre bucce dure, noccioli, semi ecc. dagli alimenti prima della lavorazione.

Nota:

- A causa delle varie dimensioni e forme degli alimenti, i dadini ottenuti conterranno alcuni pezzi deformati, ma questo è normale.
- Alimenti come formaggio, prosciutto e chorizo si intasano nella griglia, quindi non sono raccomandati per l'uso con questo accessorio.

29A Accessorio per patatine

È inoltre possibile utilizzare l'Express Dice per preparare patatine fritte, crudités e bastoncini.

1 Montare la griglia di taglio senza il disco regolabile
2 Quindi spingere manualmente il cibo attraverso la griglia senza accendere l'apparecchio.

Pulizia della griglia

Utilizzare l'estremità dello spingitore per rimuovere eventuali pezzi di alimenti che potrebbero rimanere intrappolati nella griglia per taglio a dadini.

30 Custodia

Conservare i dischi, la doppia frusta e il gancio impastatore nella custodia fornita.

Assicurarsi sempre che il disco di taglio regolabile sia nella posizione di riposo (O) prima di metterlo nella borsa.

Per motivi di sicurezza, la lama del coltello deve essere riposta nella ciotola principale anziché nella custodia quando non viene utilizzata.

Cura e pulizia

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

Corpo motore

- Pulire con un panno umido, quindi asciugare. Assicurarsi che l'area di interblocco ⑧ sia priva da detriti alimentari.
- Non immergere in acqua il corpo motore.
- Riporre la lunghezza in eccedenza del cavo nell'apposita rientranza dietro il corpo motore ⑨.

Istruzioni per la pulizia - Fare riferimento all'illustrazione pertinente 31.

Manutenzione e assistenza tecnica

- In caso di problemi con il funzionamento dell'apparecchio, prima di richiedere assistenza consultare la sezione "Guida alla risoluzione dei problemi" in questo manuale o visitare www.kenwoodworld.com.
- Per informazioni sull'assistenza o sulla garanzia, consultare il foglio illustrativo sulla sicurezza a parte o visitare il sito www.kenwoodworld.com.

- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.

Tabella di utilizzo consigliata

Non azionare l'apparecchio più a lungo di quanto specificato qui di seguito senza periodi di pausa.
Non superare le capacità massime indicate nella tabella seguente.
L'uso continuo per lunghi periodi potrebbe danneggiare l'apparecchio.
Le informazioni di lavorazione fornite sono solo indicative e variano a seconda della ricetta esatta e degli ingredienti da lavorare.
Non lavorare ingredienti caldi.

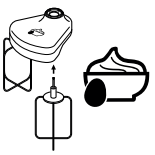
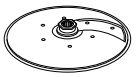
Ciotola/ Accessori	**Funzione**		**(Sec)**	**MAX**
	Miscela per dolci tutto in uno	Min - Max	10 – 20	1,5 kg peso totale
	Impasto dolce – lavorare burro e farina in un composto sbriciolato. Aggiungere acqua per amalgamare gli ingredienti.	Max Medio - Max	10 10 – 20	340 g peso farina
	Tagliare pesce e carne magra. Paté e terrine	Max e P	10 – 30	600 g max. manzo magro
	Tagliare verdura	P	5 – 10	100 g – 500 g
	Tagliare frutta secca	Max	30 – 60	100 g – 200 g
	Erbette	Max	20 – 30	30 – 50 g
	Passare frutta morbida, frutta e verdura cotte	Max	10 – 30	1 kg
	Maionese	Max	60 – 80	3 – 4 tuorli d'uovo
	Albumi	Max	90 – 150	5 (150 g)
	Uova e zucchero per pan di spagna senza gras-si	Max	240 – 300	150 g di uova 75 g di zucchero
	Panna	Medio - Max	60 – 90	250 – 500 ml
	Mantecare grassi e uova **Ingredienti più pesanti come farina e frutta secca devono essere incorporati a mano.**	Max	60 – 120	200 g di grassi 200 g di zucchero
	Miscele con lievito	Max	60	600 g peso farina 1 kg peso totale
	Impostazione 1 - 5 Cibo solido come carote, formaggio, patate	Max	5 – 30	Non riempire oltre la capacità massima indicata sulla ciotola
	Impostazione 1 - 2 Cavolo - usare un tubo di riempimento largo			
	Impostazione 2 - 5 Per affettare alimenti più morbidi - cetrioli e pomodori	Basso - Medio	5 – 30	
	Per grattugiare alimenti sodi - formaggio, carote, patate e alimenti di consistenza simile	Max	5 – 30	
	Grattugiare parmigiano Raschiare le patate	Max	5 – 30	

Tabella di utilizzo consigliata

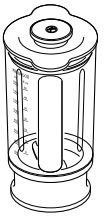
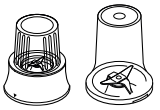
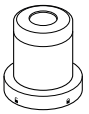
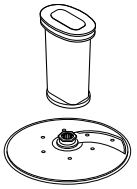
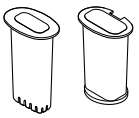
Ciotola/ Accessori	Funzione		(Sec)	MAX
	Utilizzare per spremere il succo di agrumi, come arance, limoni, lime e pompelmi.	Basso	120 – 300	–
	Liquidi e bevande freddi (Aggiungere ghiaccio/ingredienti congelati per ultimi nella caraffa)	Max	30 – 60	1,5 l
	Frappè / Miscele a base di latte freddo	Max	15 – 30	1 l
	Frantumazione del ghiaccio	P	30 – 40	6 cubetti di ghiaccio (125 g)
	Miscela di pastella (Aggiungere prima gli ingredienti liquidi)	Medio ↓ Max	10 ↓ 50	1 l
	Frullatore in plastica: non lavorare ingredienti caldi			
	Frullatore in vetro Thermoresist™ - Si consiglia di lasciare raffreddare gli ingredienti caldi prima di frullarli. Tuttavia, se si desidera lavorare ingredienti caldi, leggere le istruzioni di sicurezza per la miscelazione a caldo.			
	Solo caraffa Thermoresist™			
	Zuppe a base di brodo	Max	30 – 60	1,2 l
	Zuppe contenenti latte	Max	30	1 l
	Frutta secca	Max	10 – 30	50 g
	Chicchi di caffè	Max	30	50 g
	Marinata di prugne 225 g di miele liquido chiaro 20 g di piccole prugne molli 30 ml di acqua fredda	P	4	275 g
	Lavorazione delle spezie Grani di pepe neri, semi di cardamomo, semi di cumino, semi di coriandolo e semi di finocchio	Max	30 – 60	50 g
	Macinare caffè in grani	Max		50 g
	Tritare frutta secca	P	15 – 30	50 g
	Lavorare spicchi d'aglio, peperoncini freschi e radice di zenzero	P	5 – 10	30 g
	Cocco fresco	Max/P	30 – 60	40 g
	Bevande e smoothie	Max	30 – 60	400 ml
	Frutta e verdura	Max	60 – 120	600 g

Tabella di utilizzo consigliata				
Ciotola/ Accessori	**Funzione**		**(Sec)**	**MAX**
	Utilizzare per tagliare a dadini una varietà di alimenti come carote, zucchine, cetrioli, barbabietole e mele.	Max	5 – 30	Non riempire oltre la capacità massima indicata sulla ciotola
	Utilizzare per tagliare una varietà di cibi come patate, carote, zucchine e cetrioli in patatine fritte e crudités.	Manuale		

Guida alla risoluzione dei problemi		
Problema	**Causa**	**Soluzione**
Il robot non funziona.	Manca la corrente. Ciotola non inserita correttamente sul corpo motore.	Controllare che la spina dell'apparecchio sia inserita nella presa elettrica. Verificare che la vaschetta sia posizionata correttamente e che il manico sia posizionato verso destra.
	Coperchio della ciotola inserito male.	Verificare che il dispositivo di blocco del coperchio sia ben inserito nell'area del manico. **Il robot non funziona se la ciotola e il coperchio non sono inseriti in modo corretto.**
	Alberino motore rimovibile ⑤ non montato sul corpo motore.	Montare l'alberino motore rimovibile ⑤ sul corpo motore prima di montare la ciotola. Gli utensili e gli accessori della ciotola non funzioneranno a meno che l'alberino moto-re non sia montato.
Il frullatore, Blend-Xtract 2GO o il macinino non funzionano	Il frullatore, Blend-Xtract 2GO o il macinino non bloccati correttamente.	Il frullatore, Blend-Xtract 2GO o il macinino non funzionano se montati in modo errato sull'interblocco.
	Il frullatore in vetro, Blend-Xtract 2GO o tritatutto non sono montati correttamente.	Verificare che il gruppo lame sia completa-mente serrato nella caraffa, bottiglia o barattolo in vetro.
Il robot si ferma durante l'uso.	Sovraccarico/superamento delle capacità massime del robot.	Controllare le capacità massime nel "Grafico di utilizzo consigliato".
	Il coperchio non è ben chiuso.	Controllare che il coperchio sia ben chiuso.
Frullatore in vetro, Blend-Xtract 2GO o tritatutto con perdite dalla base del gruppo lame.	Manca la tenuta. La tenuta è inserita male. La tenuta è danneggiata.	Controllare che la tenuta sia ben inserita e non abbia subito danni. Per ottenere una tenuta di ricambio, vedere la sezione "Manutenzione e assistenza tecnica".
Unità instabile/vibrazioni pesanti e movimento.	Si stanno lavorando frutti/ ingredienti appiccicosi come, ad esempio, i datteri. Velocità selezionata troppo bassa.	Per ottenere i migliori risultati, usare prima "Pulse" per frantumare gli ingredienti e poi continuare la lavorazione alla massima velocità.
Gli utensili/accessori danno scarse prestazioni.	Leggere i consigli nella sezione "Utilizzare gli accessori". Controllare di aver montato correttamente gli accessori.	

Guida alla risoluzione dei problemi		
Problema	**Causa**	**Soluzione**
Funzione di pesatura		
Il peso non è visualizzato sullo schermo	La quantità pesata è troppo piccola.	Per quantità piccolissime usare un cucchiaino e un cucchiaio come misure.
Il peso in display è cambiato.	Il blocco motore si è spostato durante il funzionamento.	Posizionare sempre il robot su una superficie piana e asciutta prima della pesatura. Non spostare il corpo motore durante l'operazione di pesatura. Azzerare il display prima di pesare gli ingredienti successivi.
Lo schermo del display è spento.	Il corpo motore è scollegato.	Collegare l'apparecchio.
Lo schermo del display cambia in '-----' .	Lo schermo del display tornerà a '-----', se viene visualizzata la stessa lettura del peso dopo 5 minuti.	Premere una volta il pulsante ON/ZERO e il display si illuminerà.
Il display mostra [0 - Ld].	Funzione di pesatura sovraccarica.	Non superare la capacità massima di pesatura di 3 kg.
	Forza eccessiva applicata al corpo motore.	Non sottoporre il corpo motore ad una forza eccessiva, poiché si potrebbe danneggiare il sensore di pesatura.

Português

Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.

- **Antes de utilizar o seu aparelho consulte os avisos de segurança do folheto em anexo e leia cuidadosamente as instruções de utilização que pode encontrar neste manual. Guarde-o para futuras consultas.**

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

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez

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

Legenda

Robô de cozinha

① Empurrador pequeno
② Empurrador médio
③ Empurrador grande
④ Tubo de alimentação largo
⑤ Tampa
⑥ Taça
⑦ Veio accionador destacável
⑧ Unidade motriz
⑨ Comandos de velocidade/impulsos
⑩ Mecanismo de engate de segurança
⑪ Arrumação do cabo (nas costas do aparelho)

Função de Pesagem/Temporizador de Contagem Crescente

⑫ Botão kg/lb
⑬ Botão on/zero
⑭ Ecrã de visualização
⑭b Temporizador de Contagem Crescente
⑮ Prato de pesagem

16A Liquidificador em Vidro Thermoresist™ (se fornecido)

a Tampa de enchimento
b Tampa
c Copo de vidro
d Anel vedante
e Lâminas
f Base
g Respiradores da tampa de enchimento

16B Liquidificador em plástico (se fornecido)

a Copo com lâmina fixa
b Tampa com enchimento gota-a-gota

A Acessórios padrão

⑰ Unidade de lâminas
⑱ Utensílio para massas
⑲ Batedor de varetas duplo
⑳ Disco de fatiar ajustável
㉑ Disco de ralar fino 2mm/4mm ralar grosso

Nem todos os acessórios da lista abaixo poderão estar incluídos no seu robot de cozinha. Os acessórios dependem do modelo. Visite www.kenwoodworld.com para obter informações sobre como adquirir um acessório não incluído embalagem.

B Acessórios opcionais

㉒ Disco de ralar extra fino (se fornecido)
㉓ Espremedor de citrinos (se fornecido)
㉔ Mini picadora/moinho em vidro (se fornecido)
㉕ Mini picadora/moinho em plástico (se fornecido)
㉖ Moinho moedor (se fornecido)
㉗ Blend-Xtract 2GO (se fornecido)
㉘ Extractor de sumo (se fornecido)
㉙ Express Dice (se fornecido)
㉚ Bolsa de Arrumação (se fornecida)
㉛ Espátula

Para usar o seu processador de alimentos

Ilustrações ❶ – ❸

1 Introduza o eixo accionador amovível na unidade motriz.
2 Depois encaixe a taça na unidade motriz e rode no sentido horário até prender.
3 Encaixe um acessório por cima do eixo accionador da taça.
- Coloque sempre a taça e acessório no processador antes de colocar os ingredientes.

4 Coloque a tampa - assegurando-se que o cimo do eixo accionador/ferramenta está localizado no centro da tampa.
- **Não utilize a tampa para operar o processador, utilizando sempre os botões de controlo de velocidade ON/OFF.**

5 Ligue à corrente eléctrica, ligue e seleccione uma velocidade. (Consulte o quadro de utilização recomendada).
- **O processador não funcionará se a taça, tampa ou o tubo de alimentação largo não estiverem bem colocados no engate de segurança. Confirme que o tubo de alimentação está posicionado para a frente e a pega está virada para o canto direito da frente.**
- Utilize o botão (**P**) para pequenos arranques. O botão funcionará enquanto o controlo for mantido na mesma posição.

6 Efectue o procedimento acima pela ordem inversa para retirar a tampa, os acessórios e a taça.
- **Desligue sempre e retire o cabo eléctrico da tomada antes de retirar a tampa.**

Importante
- O robô não foi concebido para esmagar ou moer grãos de café nem transformar açúcar granulado em açúcar mais fino.
- Quando adicionar essência ou aroma de amêndoa às misturas, evite o contacto com as peças de plástico pois tal pode resultar em manchas permanentes.

Função de Pesagem/Temporizador de Contagem Crescente

Ilustração ❹

O seu robot de cozinha tem incorporado uma função de balança que permite pesar os alimentos directamente na taça ou no copo liquidificador.
- A capacidade máxima de pesagem é de 3 kg.

Para utilizar a função de pesagem

1 Coloque sempre o eixo de accionamento, a taça e acessório ou copo liquidificador na unidade motriz antes de colocar os ingredientes.
2 Ligue à corrente eléctrica - o ecrã mostra "-----".
3 Prima uma vez o botão ON/ZERO. O ecrã ilumina-se, pisca "0g" seguido por "0g" fixo.
4 Pressione o botão (kg/lb) para seleccionar entre gramas ou onças. Ao ligar o visualizador encontra-se definido para kg/g.
- A unidade pesa em incrementos de 1 g e recomenda-se a utilização de colheres de chá/colheres de sopa para medição de pequenas quantidades.
- Para colocar a zeros, pressione uma vez o botão ON/ZERO.

5 Pese os ingredientes necessários directamente na taça ou no copo.
6 Depois de todos os ingredientes terem sido pesados coloque a tampa e seleccione uma velocidade para fazer funcionar o processador.
- O peso de quaisquer ingredientes adicionais acrescentados ao tubo de alimentação quando o processador se encontra em funcionamento não será indicado no ecrã de visualização.
- O ecrã de informação pode ser desligado manualmente premindo e mantendo durante alguns segundos o botão ON/ZERO.

Consulte o Guia de Avarias se tiver dificuldade em utilizar a função de pesagem.

Tabuleiro de pesagem

É também fornecido um tabuleiro de pesagem amovível para pesar ingredientes sem a taça ou o copo.
Para a utilizar, coloque o tabuleiro por cima da unidade motriz e rode no sentido horário para o prender. Siga depois os passos 2 a 4 de "Para Usar a Função de Pesagem".
Para retirar, rode o tabuleiro no sentido anti-horário e levante-o.

Temporizador com contagem crescente

- Durante o funcionamento o ecrã funciona automaticamente com uma contagem crescente.
- O temporizador faz uma contagem crescente em segundos e pausa sempre que o controlo de velocidade é rodado para a posição "ON".
- Para repor o temporizador a zero prima o botão ZERO.

Utilizar os acessórios

Consulte o quadro de utilização, as ilustrações e a secção correspondente a cada acessório.

16A Liquidificador de vidro (se fornecido)

Utilizar o liquidificador

Ilustrações 16A

1 Coloque o anel vedante no dispositivo de lâminas – assegurando-se de que está correctamente colocado no encaixe.

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

2 Aparafuse o copo na unidade de lâminas. Consulte as imagens que se encontram por baixo do dispositivo de lâminas, da seguinte forma:

- 🔓 - Posição aberta
- 🔒 - Posição fechada

3 Introduza os ingredientes no copo.

4 Coloque a tampa no copo e puxe para baixo para prender. Coloque a tampa de enchimento.

5 Coloque o liquidificador na unidade motriz e rode na direcção horária para prender.

- **O aparelho não funcionará se o liquidificador não estiver correctamente colocado e preso no mecanismo de engate.**

16B Liquidificador em plástico (se fornecido)

Ilustrações 16B

1 Para montar e utilizar - consulte as ilustrações do liquidificador e o Quadro de Utilização Recomendada.

2 Coloque os seus ingredientes no copo.

3 Coloque a tampa no copo e gire na direcção dos ponteiros do relógio até ouvir um clique.

4 Encaixe o liquidificador na unidade motriz e rode no sentido horário para prender.

- **O aparelho não funcionará se o liquidificador não estiver correctamente colocado e preso no mecanismo de engate.**

Dicas e Sugestões

- Quando confeccionar maionese, coloque todos os ingredientes no liquidificador, excepto o azeite.
  Com o aparelho em funcionamento:
  Liquidificadora em Vidro – retire a tampa de enchimento e adicione o óleo/azeite através do orifício da tampa.
  Liquidificadora em Plástico – adicione o óleo/azeite através do enchimento gota-a-gota da tampa.
- As misturas grossas como sejam os pâtés e molhos podem necessitar de ser raspados. Caso seja difícil de processar a mistura, adicione mais liquido.
- Não se recomenda o processamento de especiarias pois estas podem danificar as partes plásticas.

17 Unidade de lâminas

Siga as instruções que pode encontrar em "Para usar o seu processador de alimentos".

Dicas e Sugestões

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

18 Utensílio para massas

Utilize para misturas com fermento de padeiro.

Siga as instruções que pode encontrar em "Para usar o seu processador de alimentos".

Dicas e Sugestões

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

19 Batedor de varetas duplo

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

Importante

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

Dicas e Sugestões

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

20 Disco de fatiar ajustável

a Lâmina de corte
b Controlo da regulação do fatiar

- Seleccione a grossura das fatias rodando o controlo entre 1 (1mm) e 5 (5mm). Nota: é apenas para utilizar com o acessório cortador em cubos (consulte o 27).
- Importante: para evitar ferimentos mantenha as mãos afastadas da lâmina quando selecciona a grossura das fatias.

21 _ 22 Discos de Ralar

- Introduza o eixo accionador e a taça na unidade motriz.
- Segurando pelo suporte central, coloque o disco de corte no eixo accionador com o lado apropriado virado para cima.

Para usar os discos

1 Coloque a tampa.
2 Coloque os alimentos no tubo de alimentação. Escolha que lado do tubo de alimentação deseja utilizar.
Tubo de Alimentação Pequeno - Insira primeiro o tubo mais pequeno no tubo médio e depois maior. Utilize quando processa ingredientes finos e individuais.
Nota: o aparelho não funcionará se o tubo de alimentação maior não estiver totalmente preso.
Não use o empurrador mais pequeno sem o empurrador maior, caso contrário pode danificar o fundo do empurrador.
Tubo de Alimentação Grande - Introduza o empurrador maior no tubo de alimentação grande. Utilize o empurrador pequeno e médio em conjunto.
Tubo de Alimentação Largo
Utilize os 3 empurradores em conjunto.
Não encha o tubo de alimentação, acima do nível máximo. O aparelho não funcionará se o empurrador do tubo de alimentação maior não estiver colocado e correctamente preso.
3 Ligue e empurre uniformemente com o empurrador ①, ②. ③ - **nunca introduza os seus dedos no tubo de alimentação.**

Dicas e Sugestões

- Utilize ingredientes frescos.
- Descongele sempre bem os alimentos antes de os processar.
- Não corte os alimentos muito pequenos. Encha o tubo de alimentação largo de forma razoável. Isto impede que os alimentos deslizem para os lados durante o processo.
- Quando fatiar ou ralar: os alimentos colocados verticalmente saem mais pequenos que os alimentos colocados na horizontal.
- Existirá sempre uma pequena perda de alimentos que ficarão no disco ou na taça depois de processados.

23 Espremedor de citrinos (se fornecido)

a Cone espremedor
b Coador

Para utilizar o espremedor de citrinos

1 Introduza o eixo accionador e a taça na unidade motriz.
2 Instale o coador na taça, assegurando-se que a pega está encaixada na pega da taça.

3 Coloque o cone espremedor por cima do eixo accionador girando até que caia totalmente em baixo.
4 Corte a fruta ao meio. Ligue e pressione a metade do fruto no cone espremedor.

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

Dicas e Sugestões
- Para obter melhores resultados esprema e guarde o sumo à temperatura ambiente e faça rodar o fruto com a mão numa superfície plana antes de o cortar e espremer.
- Para ajudar a extrair o sumo, mova o fruto para os lados.
- Quando espremer grandes quantidades, esvazie regularmente o coador para evitar demasiada acumulação de polpa e sementes.

24 - 25 Mini picadora/moinho (se fornecido)

a Jarro
b Anel vedante
c Dispositivos de lâmina

1 Coloque os ingredientes no jarro.
2 Encaixe o anel vedante no dispositivo de lâminas.
3 Vire o dispositivo de lâminas ao contrário. Coloque-o dentro do jarro com as lâminas para baixo.
4 Enrosque o dispositivo de lâminas no jarro até estar bem apertado. Consulte as imagens que se encontram por baixo do dispositivo de lâminas, da seguinte forma:
   - 🔓 - Posição aberta
   - 🔒 - Posição fechada
5 Coloque o moinho na unidade motriz e rode no sentido horário para prender.
6 Seleccione a velocidade Máxima ou utilize o controlo de impulso (P).

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

26 Moinho moedor (se fornecido)

a Tampa do moinho
b Dispositivo de lâminas do moinho moedor

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

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

27 Blend-Xtract 2GO (se fornecido)

a Tampa distribuidora
b Garrafa
c Anel vedante
d Dispositivo de lâmina

1 Coloque os ingredientes na garrafa até ao nível 400 ml.
- Para obter um melhor desempenho coloque na garrafa sempre em primeiro lugar o gelo / ingredientes congelados.
- Quando adicionar ingredientes congelados como frutos, iogurte, gelados ou sorvetes ou gelo não adicione mais de 60 g ou 3 cubos de gelo.
- Não liquidifique ingredientes congelados sem líquido.

2 Coloque o anel vedante na unidade de lâminas assegurando-se de que está correctamente colocado.
- Se o anel vedante estiver danificado ou mal colocado, vai ocorrer vazamento.

3 Segurando a unidade de lâminas pela base, insira-a na garrafa com as lâminas viradas para baixo.
4 Atarraxe o suporte da lâmina na garrafa no sentido dos ponteiros do relógio para prender.
- Agite para distribuir os ingredientes.
- Coloque o liquidificador na unidade motriz e rode na direcção horária para prender.

5 Seleccione a velocidade máxima. Deixe os ingredientes misturarem até ficarem macios.
- Quando a sua bebida atingir a consistência desejada, pode pressionar o botão "P" para assegurar que todos os ingredientes estão minuciosamente liquidificados.

Dicas e Sugestões
- Note que quando a garrafa está cheia até ao máximo (400 ml), esta fornece aproximadamente duas porções.
- Se não consumir imediatamente toda a sua bebida, mantenha o restante no frigorífico.
- Certifique-se de que a sua bebida é suficientemente fina para poder bebê-la pela tampa distribuidora. Para fazer a sua bebida mais fina, adicione mais líquido.
- Após a mistura, algumas bebidas podem não ficar completamente suaves por causa das sementes ou da natureza fibrosa dos ingredientes.
- Algumas bebidas podem separar-se com o tempo de espera. É portanto aconselhável o seu consumo imediato. Bebidas separadas devem ser misturadas antes de serem consumidas.
- Quando a tampa distribuidora está colocada, tenha sempre a garrafa de viagem virada para cima.

Usar a tampa de beber

1 Insira e prenda a tampa girando no sentido dos ponteiros do relógio.
2 Quando quiser beber, abra simplesmente a patilha da tampa. A bebida pode ser consumida directamente da garrafa.

28 Extractor de Sumo (se fornecido)

a Empurrador
b Tampa do extractor
c Removedor da polpa
d Tambor do filtro
e Taça
f Bico do extractor

Para utilizar o extractor de sumo

1 Encaixe o extractor de sumo na unidade motriz, rode no sentido horário até prender - o bico deve ficar virado para o lado esquerdo quando a taça está montada correctamente.
2 Coloque o removedor da polpa no tambor do filtro - certificando-se de que as patilhas encaixam nas ranhuras existentes na parte inferior do tambor.
3 Coloque o tambor do filtro.
4 Coloque a tampa do acessório - rode no sentido horário até prender. **O seu extractor de sumo não funcionará se a taça ou a tampa não estiverem colocadas correctamente no mecanismo de engate.**
5 Coloque um copo apropriado para o efeito por baixo do bocal para recolher o sumo.
6 Corte os alimentos para caberem no tubo de alimentação.
7 Ligue e empurre uniformemente com o empurrador - nunca introduza os seus dedos no tubo de alimentação. Processe completamente antes de adicionar mais.
- Após adicionar o último pedaço, deixe o extractor trabalhar mais 30 segundos para extrair todo o sumo do tambor do filtro.

Importante
- Se o extractor de sumo começar a vibrar, desligue-o e retire a polpa do tambor. O extractor de sumos vibra se a polpa dentro do tambor do filtro estiver desproporcionadamente distribuída.
- Alguns alimentos muito duros podem fazer com que o seu extractor funcione lentamente ou mesmo pará-lo. Se isso acontecer, desligue e desentupa o filtro.
- Durante a utilização, deve desligar e limpar o colector de polpa com frequência.

Dicas e Sugestões
- Antes de processar remova os caroços e sementes (ex.: pimento, melão, ameixa) e cascas duras (ex.: melão, ananás). Não precisa de descascar ou descaroçar maçãs ou pêras.
- Utilize frutos ou vegetais frescos e firmes.

29 Express Dice (se fornecido)

a Disco ajustável - regulação cortar em cubos
b Grelha de cubos
c Empurrador de Cubos

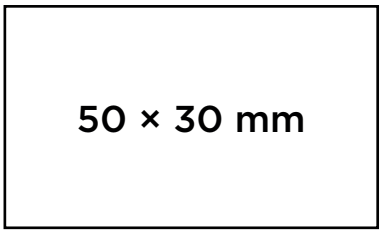
Importante
- A posição ▪▪▪ de cortar em cubos no disco ajustável de cortar em cubos foi concebida apenas para ser utilizada com o acessório de cortar em cubos.
- O empurrador de cubos deve ser usado apenas com a grelha de cubos. Usá-lo sem a grelha de cubos instalada vai danificar o fundo do empurrador.

Para utilizar o Express Dice

1 Introduza o eixo accionador e a taça na unidade motriz.
2 Seleccione a regulação cortar em cubos no disco de fatiar.
Importante: para evitar ferimentos mantenha as mãos afastadas da lâmina quando selecciona a grossura das fatias.
3 Insira a grelha de cubos no tubo de alimentação.
4 Ligue e utilize o empurrador de cubos pa-ra processar os alimentos através da grelha de cubos.

Dicas e Sugestões

- Coloque ambas as mãos por cima do empurrador e pressione firmemente de modo a ajudar o processo.
- Para obter melhores resultados, utilize frutos e vegetais frescos.
- Para evitar que os alimentos fiquem bloqueados evite compactar os alimentos no tubo de alimentação – os alimentos devem ser cortados preferencialmente em pedaços de até:



- Se os alimentos foram difíceis de empurrar através da grelha, cozinhe-os entre 10 a 15 minutos, coloque-os no frigorífico e depois processe.
- Retire sempre cascas duras, caroços, pevides, sementes, etc., dos alimentos antes de processar.

Nota:

- Devido aos vários tamanhos e formas dos alimentos, é normal que alguns cubos saiam deformados.
- Alguns alimentos como queijo, fiambre e chouriço não são recomendados para este acessório porque podem entupi-lo.

29A Máquina para batata em palito

O Express Dice também pode ser usado para cortar vegetais variados em palitos e que podem também ser consumidos crus.

1 Insira a grelha de cubos sem o disco ajustável.
2 Manualmente empurre os alimentos através da grelha sem ligar o aparelho.

Limpar a grelha

Use o topo do empurrador para soltar os alimentos que possam ter ficado presos na grelha de cubos.

30 Bolsa de Arrumação

Armazene os seus discos, varetas duplas e utensílio para massas na bolsa fornecida.

Confirme sempre que o disco ajustável está virado para a posição do armazenamento (O) antes de o colocar na bolsa.

Por motivos de segurança a lâmina de corte, quando não está a ser usada, deve ser guardada dentro da taça principal e não na bolsa de arrumação.

Cuidados e limpeza

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

Unidade motriz

- Limpe com um pano húmido e seque em seguida. Assegure-se de que a zona de fixação ⑧ não contém alimentos.
- Não submerja a unidade motriz na água.
- Arrume o cabo em excesso na área de armazenagem na parte posterior da unidade motriz ⑨.

Instruções de Limpeza - Consulte a ilustração correspondente 31.

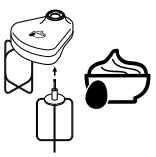
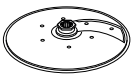
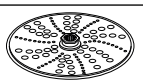
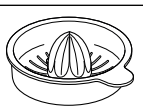
Assistência e Cuidados ao Cliente

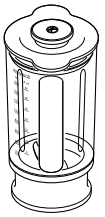
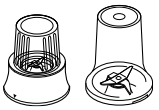
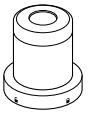
- Se tiver qualquer problema ao utilizar o seu aparelho, antes de pedir assistência consulte a secção “Guia de Avarias” do seu manual ou visite o site www.kenwoodworld.com.
- Para obter assistência ou informações sobre a garantia consulte os avisos de segurança do folheto anexo ou visite www.kenwoodworld.com.

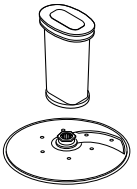
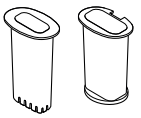
- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.

Quadro de Utilização Recomendada

Não faça funcionar o seu aparelho durante mais tempo do que os especificados abaixo e faça pausas entre recomeços.
Não exceda as capacidades máximas mencionadas no quadro abaixo.
Processar continuamente durante longos períodos pode danificar o seu aparelho.
As informações sobre processamento são apenas indicativas e podem variar de acordo com a receita e/ou os ingredientes utilizados.
Não processe ingredientes quentes.

Utensílio/ Acessório	**Função**		**(Seg.)**	**MAX**
	Preparados completos para bolos.	Min. - Max	10 – 20	1,5 kg peso total
	Pastelaria - misturar farinha em gordura. Adicionar água para misturar ingredientes de pastelaria.	Max Médio - Max	10 10 – 20	340 g peso de farinha
	Cortar peixe e carne magra. Patês e terrinas.	Max e P	10 – 30	600 g máx. de carne de vaca magra
	Cortar vegetais	P	5 – 10	100 g – 500 g
	Picar nozes	Max	30 – 60	100 g – 200 g
	Ervas	Max	20 – 30	30 g – 50 g
	Fazer puré com frutos macios, frutos e vegetais cozinhados.	Max	10 – 30	1 kg
	Maionese	Max	60 – 80	3 – 4 gemas
	Claras de ovos	Max	90 – 150	5 (150 g)
	Ovos e açúcar para pão-de-ló	Max	240 – 300	150g de Ovos 75g de Açúcar
	Bater Natas	Média - Max	60 – 90	250 – 500 ml
	Bater natas ou gordura com açúcar **Ingredientes mais pesados como a farinha e frutos secos devem ser misturados e envolvidos à mão.**	Max	60 – 120	200g gordura 200g açúcar
	Misturas levedadas	Max	60	600 g peso de farinha 1 kg peso total
	Regulação 1 – 5 Alimentos firmes como cenouras, queijo e batatas	Max	5 – 30	Nunca ultrapasse a capacidade máxima marcada na taça.
	Regulação 1 – 2 Couve - utilize o tubo l de alimentação largo			
	Regulação 2 – 5 Fatiar alimentos macios - pepinos e tomates	Baixo - Médio	5 – 30	
	Ralar alimentos firmes - queijo, cenouras, batatas e alimentos de textura similar	Max	5 – 30	
	Rala queijo Parmesão. Raspar batatas.	Max	5 – 30	
	Utiliza-se para espremer citrinos, p.ex., laranjas, limões, limas e toranjas.	Baixa	120 – 300	–

Quadro de Utilização Recomendada				
Utensílio/ Acessório	**Função**		**(Seg.)**	**MAX**
	Líquidos e bebidas frias (Adicione em último lugar o gelo / ingredientes congelados no copo)	Max	30 – 60	1,5 litros
	Batidos/bebidas à base de leite frio	Max	15 – 30	1 litros
	Esmagar gelo	P	30 – 40	6 cubos de gelo (125 g)
	Mistura para polme (Adicione primeiro os ingredientes líquidos)	Médio ↓ Max	10 ↓ 50	1 litros
	Liquidificador em Plástico - Não processe ingredientes quentes.			
	Liquidificador em Vidro Thermoresist™ - Recomendamos que deixe arrefecer os ingredientes quentes antes de misturar. Contudo se desejar processar líquidos quentes, consulte por favor as Instruções de Segurança para Misturas Quentes.			
	Apenas copo Thermoresist™			
	Sopas à base de carne	Max	30 – 60	1,2 litros
	Sopas com leite	Max	30	1 litros
	Nozes	Max	10 – 30	50 g
	Grãos de café	Max	30	50 g
	Marinada de Ameixas 225 g de mel líquido claro 20 g de ameixas pequenas macias 30 ml de água fria	P	4	275 g
	Processar especiarias Pimenta preta, sementes de cardamomo, sementes de cominho, sementes de coentros e sementes de funcho	Max	30 – 60	50 g
	Moer grãos de café	Max		50 g
	Picar nozes	P	15 – 30	50 g
	Processar dentes de alho, piri-piri fresco e raiz de gengibre fresca.	P	5 – 10	30 g
	Coco fresco	Max/P	30 – 60	40 g
	Bebidas e smoothies	Max	30 – 60	400 ml
	Frutos e vegetais	Max	60 – 120	600 g

Quadro de Utilização Recomendada				
Utensílio/ Acessório	**Função**		**(Seg.)**	**MAX**
	Use para cortar em cubos alimentos variados tais como cenouras, curgete, pepino, beterraba e maças.	Max	5 – 30	Nunca ultrapasse a capacidade máxima marcada na taça.
	Use para cortar em palitos alimentos variados tais como batatas, cenouras, curgete, pepino que podem também ser consumidos crus.	Manual		

Guia de avarias		
Problema	**Causa**	**Solução**
O processador não funciona.	Falta de energia. A taça não está correctamente colocada na unidade motriz.	Verifique se o processador está ligado à corrente. Confirme que a taça está correctamente colocada e a pega está posicionada no canto direito da frente.
	A tampa da taça não está correctamente presa.	Confirme que o mecanismo de engate da tampa está correctamente na zona da pega. **O processador não funcionará se a taça e tampa não estiverem bem colocadas.**
	O eixo accionador amovível ⑤ não está colocado na unidade motriz.	Monte o eixo accionador amovível ⑤ na unidade mo-triz antes de colocar a taça. Os utensílios da taça e os acessórios não vão funcionar se o eixo accionador não estiver bem colocado.
O liquidificador, Blend-Xtract 2GO ou moinho não funciona.	O liquidificador, Blend-Xtract 2GO ou moinho não está correctamente preso.	O liquidificador, Blend-Xtract 2GO ou moinho não funciona se não estiver correctamente preso nos engates de segurança.
	O liquidificador em vidro, o Blend-Xtract 2GO ou o moinho não está correctamente montado.	Verifique se o dispositivo de lâminas está totalmente apertado dentro do copo, garrafa ou jarro de vidro.
O processador pára durante o funcionamento.	Excedida a capacidade máxima do processador.	Consulte as capacidades máximas no “Quadro de Utilização Recomendada”.
	Tampa não presa.	Verifique se a tampa está correctamente presa.
O liquidificador em vidro/ Blend Xtract 2GO ou moinho multifunções verte pela base do dispositivo de lâminas.	Falta o anel vedante. Anel vedante incorrectamente instalado. Anel vedante danificado.	Verifique se o anel vedante está correctamente instalado e não danificado. Para obter um anel vedante de substituição, ver “Assistência e cuidados do cliente”.
Unidade instável / grandes vibrações e movimento.	Está a processar frutos / ingredientes pegajosos. A velocidade seleccionada é demasiado baixa.	Para obter melhores resultados comece por utilizar o “Impulso” para partir os ingredientes e em seguida continue a processar, mas na velocidade máxima.
Mau desempenho dos utensílios/acessórios.	Consulte as sugestões na secção respectiva em “Utilizar os acessórios”. Verifique se os acessórios estão correctamente montados.	

Guia de avarias		
Problema	**Causa**	**Solução**
Função de pesagem		
O peso não é mostrado no ecrã.	A quantidade pesada é muito pequena.	Utilize colheres de chá e colheres de sopa para medir quantidades muito pequenas.
O peso é alterado no ecrã de visualização.	A unidade de alimentação foi mexida durante a operação.	Coloque sempre o processador numa superfície seca e plana antes de pesar. Não mova a unidade motriz enquanto estiver a funcionar na função de pesagem. Coloque o visualizador a zeros antes de pesar os ingredientes seguintes.
O ecrã de informação está desligado.	A unidade motriz não está ligada à corrente.	Ligue o aparelho à corrente.
O ecrã muda para "-----".	O ecrã volta a "-----", se estiver a mostrar o mesmo peso após 5 minutos.	Prima o botão ON/ZERO uma vez e o ecrã de informação acende-se.
O ecrã mostra [0 – Ld].	A função de pesagem ultrapassa o peso.	Não exceda a capacidade máxima de pesagem de 3 Kg.
	Força excessiva aplicada à unidade motriz.	Não sujeite a unidade motriz a força excessiva uma vez que pode danificar o sensor de pesagem.

Español

Antes de leer, despliegue la cubierta que contiene las ilustraciones

- **Antes de utilizar el aparato, consulte el folleto independiente sobre las advertencias respecto a la seguridad y lea detenidamente las instrucciones de uso que contiene este manual. Guárdelo para poder utilizarlo en el futuro.**

Antes de enchufar el aparato

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

Antes de utilizar el aparato por primera vez

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

Descripción del aparato

Procesador de alimentos

① Empujador pequeño
② Empujador mediano
③ Empujador grande
④ Tubo de entrada de alimentos ancho
⑤ Tapa
⑥ Bol
⑦ Eje motor desmontable
⑧ Unidad de potencia
⑨ Control de velocidad/acción intermitente
⑩ Enclavamientos de seguridad
⑪ Recogecables (parte trasera)

Función de pesaje/Temporizador de cuenta adelante

⑫ Botón kg/lb
⑬ Botón on/zero
⑭ Pantalla
⑭b Temporizador de cuenta adelante
⑮ Bandeja de pesaje

16A Batidora de vaso Thermoresist™ de cristal (si se incluye)

a Tapón de llenado
b Tapa
c Vaso de cristal
d Anillo de cierre
e Unidad de cuchillas
f Base
g Salidas de vapor del tapón de llenado

16B Batidora de vaso de plástico (si se incluye)

a Vaso con cuchillas fijas
b Tapa con orificio de goteo

A Accesorios estándares

⑰ Cuchilla
⑱ Utensilio para amasar
⑲ Batidor de varillas doble
⑳ Disco rebanador ajustable
㉑ Disco rallador grueso de 4 mm/fino de 2 mm

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

B Accesorios opcionales

㉒ Disco rallador extrafino (si se incluye)
㉓ Exprimidor de cítricos (si se incluye)
㉔ Minipicadora/molinillo de cristal (si se incluye)
㉕ Minipicadora/molinillo de plástico (si se incluye)
㉖ Molinillo triturador (si se incluye)
㉗ Blend-Xtract 2GO (si se incluye)
㉘ Licuadora (si se incluye)
㉙ Express Dice (si se incluye)
㉚ Bolsa de almacenamiento (si se incluye)
㉛ Espátula

Para utilizar el procesador de alimentos

Ilustraciones ❶ – ❸

1 Acople el eje motor desmontable sobre la unidad de potencia.
2 Luego acople el bol a la unidad de potencia y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien sujeto en su posición.
3 Coloque un accesorio sobre el eje motor del bol.

- Antes de añadir ingredientes, acople siempre el bol y el accesorio.

4 Coloque la tapa asegurándose de que la parte superior del eje motor/utensilio quede situada en el centro de la tapa.

- **No utilice la tapa para hacer funcionar el procesador, hágalo siempre con el control de velocidad de encendido/apagado.**

5 Enchufe el aparato, conéctelo y seleccione una velocidad (consulte la tabla de usos recomendados).

- **El procesador no funcionará si el bol, la tapa o el tubo de entrada de alimentos ancho no están acoplados correctamente en el enclavamiento. Compruebe que el tubo de entrada de alimentos esté colocado hacia la parte delantera y que el asa esté situada hacia la esquina delantera derecha.**
- Utilice el botón de acción intermitente (**P**) para que el aparato funcione de forma intermitente. El botón de acción intermitente funcionará mientras se mantenga apretado.

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

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

Importante

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

Función de pesaje/Temporizador de cuenta adelante

Ilustración ❹

Su procesador de alimentos está equipado con una función de pesaje para poder pesar los ingredientes directamente en el bol o el vaso de la licuadora.

- La capacidad máxima es de 3 Kg.

Para usar la función de pesaje

1 Acople siempre el bol, el eje motor desmontable y el accesorio o el vaso de la licuadora sobre la unidad de potencia antes de añadir los ingredientes.
2 Enchufe – la pantalla mostrará '-----'.
3 Pulse el botón ON/ZERO una vez. La pantalla se encenderá, parpadeará '0g', seguido de un '0g' estable.
4 Presione el botón (kg/lb) para seleccionar los gramos o las onzas. La pantalla tomará por defecto el ajuste kg/g al conectarla por primera vez.

- La unidad pesa en incrementos de 1 g, y se recomienda realizar las mediciones en cucharadita/cucharada sopera para pesar cantidades pequeñas.
- Para poner a cero, presione el botón ON/ZERO una vez.

5 Pese los ingredientes necesarios directamente en el bol o el vaso.
6 Después de haber pesado todos los ingredientes, acople la tapa y seleccione una velocidad para hacer funcionar el procesador.

- El peso de cualquier ingrediente adicional que se agregue al tubo de entrada de alimentos mientras el procesador esté en funcionamiento no aparecerá en la pantalla.
- La pantalla se puede apagar manualmente pulsando y manteniendo pulsado el botón ON/ZERO durante unos pocos segundos.

Si tiene algún problema con el funcionamiento de la función de pesaje, consulte la guía de solución de problemas.

Bandeja de pesaje

Se facilita una bandeja de pesaje desmontable para pesar ingredientes sin el bol o la licuadora. Para usarla, coloque la bandeja encima de la unidad de potencia y gírela en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeta. Luego siga los pasos 2 a 4 indicados en "Para usar la función de pesaje".
Para quitar la bandeja, gírela en sentido contrario a las agujas del reloj y sáquela.

Temporizador de cuenta adelante

- Durante el funcionamiento, la pantalla funcionará automáticamente como un temporizador de cuenta adelante.
- El temporizador contará hacia adelante en segundos y se detendrá siempre que el control de velocidad se gire hacia la posición 'ON'.
- Para reiniciar el temporizador a cero, pulse el botón ZERO.

Uso de los accesorios
Consulte la tabla de usos, las ilustraciones y la sección correspondiente a cada accesorio.

16A Batidora de vaso de cristal (si se incluye)

Para utilizar la licuadora

Ilustraciones 16A

1 Acople el anillo de cierre al conjunto de cuchillas, asegurándose de que el anillo esté colocado correctamente en la zona ranurada.

- **Si el anillo de cierre está dañado o no está correctamente acoplado, el contenido del vaso podría derramarse.**

2 Enrosque el vaso sobre el conjunto de cuchillas. Consulte los siguientes gráficos que aparecen en la parte inferior de la unidad de cuchillas:

- 🔓 - Posición de desbloqueo
- 🔒 - Posición de bloqueo

3 Coloque los ingredientes en el vaso.
4 Acople la tapa al vaso y empuje hacia abajo para que quede ajustada. Acople el tapón de llenado.
5 Coloque la batidora de vaso sobre la unidad de potencia y gírela en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeta.

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

16B Batidora de vaso de plástico (si se incluye)

Ilustraciones 16B

1 Para montar y utilizar el aparato, consulte las ilustraciones de la batidora de vaso y la tabla de usos recomendados.
2 Ponga los ingredientes en el vaso.
3 Ponga la tapa en el vaso y gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que haga clic.
4 Acople la batidora de vaso a la unidad de potencia y gírela en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeta en su posición.

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

Consejos y sugerencias

- Al hacer mayonesa, ponga todos los ingredientes, excepto el aceite, en la batidora de vaso.
  Con el aparato en marcha:
  Batidora de vaso de cristal - quite el tapón de llenado y vierta el aceite a través del orificio de la tapa.
  Batidora de vaso de plástico - vierta el aceite a través del orificio de goteo en la tapa.
- Las mezclas espesas, por ejemplo, patés y salsas, podrían quedarse apelmazadas en los lados del vaso; raspe los lados con una espátula y mezcle con el resto para seguir batiendo. Si la mezcla es difícil de batir, añada más líquido.
- No se recomienda procesar especias ya que pueden dañar las piezas de plástico.

17 Cuchilla

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

Consejos y sugerencias

- Para obtener texturas más gruesas, utilice el control de acción intermitente.
- Corte los alimentos como carne, pan u hortalizas y verduras en dados de 2 cm aproximadamente.
- Rompa las galletas en trozos e introdúzcalos por el tubo de entrada de alimentos con el aparato en marcha.
- Tenga cuidado de no exceder el tiempo de procesamiento.
- Para hacer masa para pasteles, utilice manteca recién sacada de la nevera y cortada en dados de 2 cm.
- Para obtener mejores resultados al procesar fruta/ingredientes pegajosos como dátiles, use primero la función de acción intermitente "Pulse" para descomponer los ingredientes y luego siga procesando a velocidad máxima.

18 Utensilio para amasar

Use este accesorio para masas con levadura.

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

Consejos y sugerencias

- No procese los ingredientes durante más de 60 segundos seguidos.
- Ponga los ingredientes secos en el bol y añada el líquido por el tubo de entrada de alimentos con el aparato en marcha. Procese los ingredientes hasta obtener una bola de masa elástica y suave.

- El reamasado o la forma deben hacerse únicamente a mano. No es aconsejable reamasar o dar forma en el bol, ya que esta operación podría afectar a la estabilidad del aparato.

19 Batidor de varillas doble

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

Importante

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

Consejos y sugerencias

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

Batir manteca y azúcar

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

20 Disco rebanador ajustable

a Cuchilla
b Dial de ajuste de rebanada

- Seleccione el grosor de la rebanada girando el dial entre 1 (1 mm) y 5 (5 mm). Nota: se debe utilizar únicamente con el corta verduras en dados (consulte el número **27**).
- Importante: para evitar lesiones, mantenga las manos alejadas de la cuchilla al seleccionar el grosor de la rebanada.

21 – 22 Discos ralladores

- Acople el eje de transmisión y el bol sobre la unidad de potencia.
- Sujetándolo por la parte central, coloque el disco sobre el eje motor con el lado apropiado hacia arriba.

Usar los discos

1 Coloque la tapa.
2 Ponga los alimentos en el tubo de entrada. Elija el tubo de entrada adecuado al tamaño de los alimentos.
Tubo de entrada de alimentos pequeño - Primero introduzca el tubo de entrada de alimentos pequeño dentro del empujador mediano, y luego introdúzcalo en el tubo de entrada de alimentos ancho. Úselo para ingredientes pequeños individuales.
Nota: el procesador no funcionará a menos que el tubo de entrada de alimentos ancho esté completamente enclavado.
No use el empujador pequeño sin que el empujador grande esté colocado, de lo contrario, pueden producirse daños en la parte inferior del empujado.
Tubo de entrada de alimentos grande - Acople el empujador grande al tubo de entrada de alimentos ancho. Use el empujador pequeño y mediano juntos.
Tubo de entrada de alimentos ancho
Use los 3 empujadores juntos.
No llene el tubo de entrada de alimentos por encima del nivel máximo. El procesador no funcionará a menos que el tubo de entrada de alimentos ancho esté correctamente acoplado y enclavado.
3 Encienda el aparato y empuje cada trozo firmemente con el empujador ①, ②. ③; **nunca meta los dedos en el tubo de entrada de alimentos.**

Consejos y sugerencias

- Utilice ingredientes frescos.
- Descongele siempre los alimentos congelados antes de procesarlos.
- No corte la comida en trozos demasiado pequeños. Llene el tubo de entrada de alimentos casi hasta arriba. Así evitará que la comida se deslice hacia los lados al procesarla.
- Al rebanar o rallar: los alimentos colocados en sentido vertical salen más cortos que los que se colocan en sentido horizontal.
- Después de procesar los alimentos, siempre quedarán pequeños restos de comida en el disco o en el bol.

23 Exprimidor de cítricos (si se incluye)

a Cono
b Colador

Para utilizar el exprimidor de cítricos

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

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

Consejos y sugerencias

- Para obtener los mejores resultados, guarde y exprima la fruta a temperatura ambiente y haga rodar la fruta sobre una superficie de trabajo antes de exprimirla.
- Para ayudar a extraer el zumo, mueva la fruta de un lado a otro antes de exprimirla.
- Cuando exprima grandes cantidades de fruta, vacíe el colador de forma regular para impedir la acumulación de pulpa y semillas.

24 - 25 Minipicadora/molinillo (si se incluye)

a Jarra
b Anillo de cierre
c Conjunto de cuchillas

1 Ponga los ingredientes en la jarra.
2 Acople el anillo de cierre al conjunto de cuchillas.
3 Gire el conjunto de cuchillas boca abajo. Colóquelo en la jarra, con las cuchillas hacia abajo.
4 Enrosque el conjunto de cuchillas en la jarra a mano. Consulte los siguientes gráficos que aparecen en la parte inferior del conjunto de cuchillas:

- Posición de desbloqueo
- Posición de bloqueo

5 Coloque el molinillo sobre la unidad de potencia y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeto en su posición.
6 Seleccione la velocidad máxima o utilice el botón de acción intermitente (P).

Consejos y sugerencias

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

26 Molinillo triturador (si se incluye)

a Tapa del molinillo
b Conjunto de cuchillas del molinillo triturador

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

Consejos y sugerencias

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

27 Blend-Xtract 2GO (si se incluye)

a Tapa dosificadora
b Botella
c Anillo de cierre
d Conjunto de cuchillas

1 Añada los ingredientes a la botella hasta la marca de 400 ml.

- Para un mejor resultado del proceso de mezclado, añada siempre el hielo/los ingredientes congelados a la botella en primer lugar.
- Cuando añada ingredientes congelados (es decir, fruta congelada, yogur congelado, helado o hielo) no mezcle más de 60 g o 3 cubitos de hielo.

- No mezcle ingredientes congelados sin líquido.

2 Acople el anillo de cierre a la unidad de cuchillas, asegurándose de que el anillo esté colocado correctamente en la zona ranurada.

- Si el anillo de cierre está dañado o no está correctamente acoplado, el contenido podría salirse.

3 Sujete la parte inferior de la unidad de cuchillas y colóquela sobre la botella, con las cuchillas hacia abajo.

4 Enrosque el portacuchillas sobre la botella; gírelo en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeto.

- Agite para dispersar los ingredientes.
- Coloque la batidora de vaso sobre la unidad de potencia y gírela en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeta.

5 Seleccione la velocidad máxima. Deje que los ingredientes se mezclen hasta que quede una mezcla homogénea.

- Cuando su bebida haya alcanzado la consistencia deseada, puede usar el botón de acción intermitente "P" para asegurarse de que todos los ingredientes estén bien mezclados.

Consejos y sugerencias

- Observe que cuando la botella se llena hasta la capacidad máxima (400 ml), equivale aproximadamente a dos raciones.
- Si no tiene intención de consumir su bebida inmediatamente, manténgala en la nevera.
- Compruebe que su bebida sea lo suficientemente fina como para poder beberla de la tapa dosificadora. Para hacer que una bebida sea menos espesa, añada más líquido.
- Después del mezclado, es posible que algunas bebidas no estén completamente suaves debido a semillas o a la naturaleza fibrosa de los ingredientes.
- Algunas bebidas podrían separarse si reposan, por lo tanto, es mejor beberlas al instante. Las bebidas que se hayan separado deben agitarse antes de beberlas.
- Cuando la tapa dosificadora esté acoplada, mantenga la botella de viaje siempre en posición vertical.

Usar la tapa para beber

1 Ajuste y cierre la tapa girando en el sentido de las agujas del reloj.

2 Cuando quiera beber, simplemente abra la tapa y sujétela en su posición. La bebida se puede tomar directamente de la botella.

28 Licuadora (si se incluye)

a Empujador
b Tapa de la licuadora
c Despulpador
d Tambor del filtro
e Bol
f Pico vertedor

Usar la licuadora

1 Acople el bol de la licuadora a la unidad de potencia, gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que que quede bien sujeto. Si el bol está acoplado correctamente, el pico vertedor debe quedar situado en el lado izquierdo.

2 Coloque el despulpador dentro del tambor del filtro asegurándose de que las lengüetas encajen en las ranuras en el fondo del tambor.

3 Coloque el tambor del filtro.

4 Ponga la tapa del accesorio y gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien sujeta. **La licuadora no funcionará si el bol o la tapa no están correctamente ajustados en el enclavamiento.**

5 Ponga un vaso o jarra adecuados debajo de la boca de salida del zumo.

6 Corte la comida para que encaje bien en el tubo de entrada de alimentos.

7 Encienda el aparato y empuje de manera uniforme con el empujador. Nunca introduzca los dedos en el tubo de entrada de alimentos. Procese bien los alimentos antes de añadir más.

- Después de añadir el último trozo, deje que la licuadora funcione durante 30 segundos más para extraer todo el zumo del tambor del filtro.

Importante

- Si la licuadora empieza a vibrar, desconecte el aparato y vacíe la pulpa del tambor. La licuadora vibra si la pulpa no está distribuida de manera uniforme.
- Algunos alimentos muy duros pueden hacer que la licuadora vaya más lenta o que se pare. Si esto sucede, desconecte el aparato y limpie el filtro.
- Desconecte el aparato y limpie el colector de pulpa regularmente durante el uso.

Consejos y sugerencias

- Antes de procesar los alimentos, quite los huesos y las semillas (p. ej., pimiento, melón o ciruela) y las pieles duras (p. ej., melón o piña). No necesita pelar o quitar el corazón de las manzanas ni de las peras.

- Utilice frutas y hortalizas frescas y en su punto.

29 Express Dice (si se incluye)

a Disco ajustable - ajuste para cortar en dados
b Rejilla para cortar en dados
c Empujador para cortar en dados

Importante

- La posición para cortar en dados en el disco rebanador ajustable está diseñada para usarse únicamente con el corta verduras en dados.
- El empujador para cortar en dados debe utilizarse únicamente con la rejilla para cortar en dados. Si se utiliza sin colocar la rejilla para cortar en dados, se producirán daños en la parte inferior del empujador.

Usar el Express Dice

1 Coloque el eje motor y el bol sobre la unidad de potencia.
2 Seleccione el ajuste para cortar en dados en el disco rebanador ajustable.
Importante: para evitar lesiones, mantenga las manos alejadas de la cuchilla al seleccionar el grosor de la rebanada.
3 Ponga la rejilla para cortar en dados dentro del tubo de entrada de alimentos.
4 Encienda el aparato y use el empujador para cortar en dados para procesar alimentos a través de la rejilla para cortar en dados.

Consejos y sugerencias

- Para ayudar con el proceso, ponga las dos manos en la parte superior del empujador y presione hacia abajo con firmeza.
- Para obtener mejores resultados, use frutas y verduras frescas.
- Para evitar que los alimentos se atasquen, no los apretuje en el tubo de entrada. Lo ideal sería cortar los alimentos en trozos no superiores a:

50 × 30 mm

- Si los alimentos están demasiado duros para empujarlos por la rejilla, cuézalos durante aproximadamente 10-15 minutos y luego deje que se enfríen en la nevera antes de procesarlos.
- Quite siempre las pieles duras, los huesos, las pepitas, las semillas, etc., de los alimentos antes de procesarlos.

Nota:

- Debido a los distintos tamaños y formas de los alimentos, los dados contendrán algunos trozos deformes, lo cual es normal.
- Los alimentos como el queso, el jamón y el chorizo se atascarán en la rejilla, así que no se recomienda utilizar este accesorio con dichos alimentos.

29A Elaborador de patatas fritas

El Express Dice también se puede utilizar para preparar patatas fritas, crudités y bastones.

1 Ponga la rejilla para cortar en dados sin el disco ajustable.
2 A continuación, empuje los alimentos manualmente a través de la rejilla sin encender el aparato.

Cómo limpiar la rejilla

Use el extremo del empujador para sacar cualquier resto de comida que pueda quedar atrapado en la rejilla para cortar en dados.

30 Bolsa de almacenamiento

Guarde los discos, el batidor de varillas doble y el gancho de amasar en la bolsa suministrada.

Asegúrese siempre de que el disco rebanador ajustable esté girado hacia la posición de almacenamiento (O) antes de ponerlo en la bolsa.

Por razones de seguridad, la cuchilla debe guardarse en el bol principal en vez de la bolsa de almacenamiento cuando no se utilice.

Cuidado y limpieza

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

Unidad de potencia

- Límpiela con un paño húmedo y luego séquela. Asegúrese de que el área de enclavamiento ⑧ no presente restos de comida.
- No sumerja la unidad de potencia en agua.

- Recoja el exceso de cable en el lugar de almacenamiento situado en la parte trasera de la unidad de potencia ⑨.

Instrucciones de limpieza – Consulte la ilustración correspondiente 31.

Servicio técnico y atención al cliente

- Si tiene problemas con el funcionamiento del aparato, antes de solicitar ayuda, consulte la sección "Guía de solución de problemas" en este manual o visite www.kenwoodworld.com.
- Para obtener información sobre el servicio técnico o la garantía, consulte el folleto independiente sobre las advertencias respecto a la seguridad o visite www.kenwoodworld.com.
- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.

Tabla de usos recomendados

No haga funcionar el aparato durante más tiempo del que se especifica a continuación sin un período de descanso.
No sobrepase las capacidades máximas indicadas en la tabla que aparece a continuación.
Si lo hace funcionar de manera continuada durante periodos de tiempo más largos, puede dañar el aparato.
La información sobre el procesamiento que se facilita es solo una orientación y variará dependiendo de la receta exacta y de los ingredientes que se procesen.
No procese ingredientes calientes.

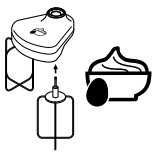
Herramienta/ Accesorio	**Función**		**(Segundos)**	**MAX**
	Preparados para tartas en un solo paso	Mín - Máx	10 – 20	1,5 kg Peso total
	Masa - mezclar manteca con harina. Añadir agua para combinar los ingredientes para masa para pasteles	Máx Med - Máx	10 10 – 20	340 g Peso de la harina
	Trocear pescado y carne magra. Patés y terrina	Máx y P	10 – 30	600 g Peso máx de la carne magra:
	Cortar hortalizas y verduras	P	5 – 10	100 g - 500 g
	Picar frutos secos	Máx	30 – 60	100 g – 200 g
	Hierbas aromáticas	Máx	20 – 30	30 g – 50 g
	Hacer puré con fruta blanda, hortalizas y verduras y fruta cocidas	Máx	10 – 30	1 kg
	Mayonesa	Máx	60 – 80	3 – 4 yemas de huevo
	Claras de huevo	Máx	90 – 150	5 (150 g)
	Huevo y azúcar para para bizcochos ligeros	Máx	240 – 300	150 g de huevo 75 g de azúcar
	Nata	Med - Máx	60 – 90	250 – 500 ml
	Batir manteca y azúcar **Los ingredientes más pesados como la harina y la fruta seca se deben incorporar a mano.**	Máx	60 – 120	200 g manteca 200 g azúcar
	Mezclas con levadura	Máx	60	600 g Peso de la harina 1 kg Peso total

Tabla de usos recomendados

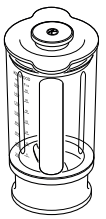
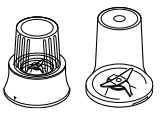
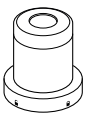
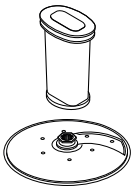
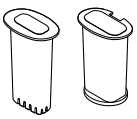
Herramienta/ Accesorio	Función		(Segundos)	MAX
	Ajuste 1 - 5 Alimentos consistentes como zanahorias, queso o patatas	Max	5 – 30	No llene el bol por encima de la capacidad máxima marcada en el mismo.
	Ajuste 1 - 2 Col - use el tubo de entrada de alimentos ancho			
	Ajuste 2 - 5 Cortar en rodajas alimentos más blandos como pepinos y tomates	Baja - Med	5 – 30	
	Rallar alimentos consistentes como queso, zanahorias, patatas y alimentos de textura similar	Max	5 – 30	
	Rallar queso parmesano Raspar patatas	Máx	5 – 30	
	Usar para hacer zumos de frutas cítricas, como naranjas, limones, limas y pomelos.	Bajo	120 – 300	–
	Bebidas y líquidos fríos (añada el hielo/ingredientes congelados al vaso en último lugar)	Máx	30 – 60	1,5 litros
	Batidos/Mezclas a base de leche fría	Máx	15 – 30	1 litro
	Picar hielo	P	30 – 40	6 cubitos de hielo (125 g)
	Mezcla para rebozado (añada los ingredientes líquidos en primer lugar)	Med ↓ Máx	10 ↓ 50	1 litro
	Batidora de vaso de plástico - no procese ingredientes calientes			
	Batidora de vaso Thermoresist™ de cristal - Recomendamos dejar enfriar los ingredientes calientes antes de proceder al mezclado. Sin embargo, si desea procesar ingredientes calientes, lea las Instrucciones de seguridad para mezclar ingredientes calientes.			
	Vaso Thermoresist™ únicamente			
	Sopas a base de caldo	Máx	30 – 60	1,2 litros
	Sopas preparadas con leche	Máx	30	1 litro
	Frutos secos	Máx	10 – 30	50 g
	Granos de café	Máx	30	50 g
	Adobo de ciruela pasa 225 g de miel líquida 20 g de ciruelas pasas blandas pequeñas 30 ml de agua fría	P	4	275 g
	Procesar especias Granos de pimienta negra, semillas de cardamomo, semillas de comino, semillas de cilantro, semillas de hinojo	Máx	30 – 60	50 g
	Moler granos de café	Máx		50 g
	Picar frutos secos	P	15 – 30	50 g
	Procesar dientes de ajo, chilis frescos y raíz de jengibre	P	5 – 10	30 g
	Coco fresco	Máx/P	30 – 60	40 g

Tabla de usos recomendados				
Herramienta/ Accesorio	**Función**		**(Segundos)**	**MAX**
	Bebidas y smoothies	Máx	30 – 60	400 ml
	Frutas y verduras	Máx	60 – 120	600 g
	Úselo para cortar diferentes tipos de alimentos como zanahorias, calabacines, pepinos, remolacha y manzanas en dados.	Máx	5 – 30	No llene el bol por encima de la capacidad máxima marcada en el mismo.
	Úselo para cortar diferentes tipos de alimentos como patatas, zanahorias, calabacines y pepinos en forma de patatas fritas y crudités.	Manual		

Guía de solución de problemas		
Problema	**Causa**	**Solución**
El procesador no funciona.	No hay corriente. El bol no se ha acoplado correctamente en la unidad de potencia.	Compruebe que el procesador esté enchufado. Compruebe que el bol esté colocado correctamente y que el asa esté situada hacia la esquina derecha de la parte delantera.
	La tapa del bol no se ha cerrado correctamente.	Compruebe que el enclavamiento de la tapa esté bien ubicado en la zona del asa. **El procesador no funcionará si el bol y la tapa se han acoplado incorrectamente.**
	El eje motor desmontable ⑤ no está acoplado a la unidad de potencia.	Acople el eje motor desmontable ⑤ sobre la unidad de potencia antes de colocar el bol. Los utensilios y los accesorios del bol no funcionarán si el eje motor no está acoplado.
La batidora de vaso, el Blend-Xtract 2GO o el molinillo no funcionan.	La batidora de vaso, el Blend-Xtract 2GO o el molinillo no se han ajustado correctamente.	La batidora de vaso, el Blend-Xtract 2GO o el molinillo no funcionarán si no están acoplados correctamente en el enclavamiento.
	La batidora de vaso de cristal, el Blend-Xtract 2GO o el molinillo no se han ensamblado co-rrectamente.	Compruebe que el conjunto de cuchillas esté bien ajustado dentro del vaso de cristal, la botella o la jarra.

Guía de solución de problemas		
Problema	**Causa**	**Solución**
El procesador se detiene cuando está en marcha.	Se ha sobrecargado el procesador/superado la capacidad máxima.	Revise las capacidades máximas en la “Tabla de usos recomendados”.
	La tapa no está bien sujeta.	Compruebe que la tapa esté bien sujeta.
La batidora de vaso de cristal, el Blend- Xtract 2GO o el multimolinillo gotean por la base del conjunto de cuchillas.	Falta el anillo de cierre. El anillo de cierre no está acoplado correctamente. El anillo de cierre está dañado.	Compruebe que el anillo de cierre esté acoplado correctamente y que no esté dañado. Para conseguir un anillo de cierre de repuesto, consulte la sección “Servicio técnico y atención al cliente”.
Unidad inestable/ vibraciones y movimiento fuertes.	Se está procesando fruta/ ingredientes pegajosos como dátiles. La velocidad seleccionada es demasiado lenta.	Para obtener mejores resultados, use primero la función de acción intermitente "Pulse" para descomponer los ingredientes y luego siga procesando a velocidad máxima.
Bajo rendimiento de los utensilios/accesorios.	Consulte los consejos de la sección “Uso del accesorio” pertinente. Compruebe que los accesorios estén correctamente ensamblados.	
Función de pesaje		
El peso no se muestra en la pantalla.	La cantidad pesada es demasiado pequeña.	Realice las mediciones en cucharadita cantidades muy pequeñas.
Peso cambiado en la pantalla.	La unidad de potencia se ha movido durante el funcionamiento.	Coloque siempre el procesador sobre una superficie plana y seca antes de pesar los ingredientes. No mueva la unidad de potencia durante la función de pesaje. Ponga la pantalla a cero antes de pesar los próximos ingredientes.
La pantalla está apagada.	La unidad de potencia no está enchufada.	Vuelva a enchufar el aparato.
La pantalla cambia a '-----' .	La pantalla volverá a '-----' si se visualiza el mismo peso después de 5 minutos.	Pulse el botón ON/ZERO una vez y la pantalla se encenderá.
La pantalla muestra [0 – Ld].	La función de pesaje está sobrecargada.	No sobrepase la capacidad máxima de 3 kg.
	Se ha aplicado demasiada fuerza a la unidad de potencia.	No someta la unidad de potencia a una fuerza excesiva ya que se puede dañar el sensor de peso.

Dansk

Fold forsiden med illustrationerne ud.

- **Se den særskilte brochure om sikkerhed inden brug af apparatet, og læs brugsvejledningen i denne manual omhyggeligt. Gem den til senere brug.**

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

Før ibrugtagning

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

Forklaring

Processor

① Lille nedstopper
② Mellemstor nedstopper
③ Stor nedstopper
④ Bred påfyldningstragt
⑤ Låg
⑥ Skål
⑦ Aftagelig drivaksel
⑧ Motorenhed
⑨ Hastigheds-/impuls- funktionskontrol
⑩ Sikkerhedslåse
⑪ Ledningsopbevaring (bagpå)

Vejefunktion/timer for sammenlagt tid

⑫ Kg/lb-knap
⑬ Tænd/nul-knap
⑭ Displayskærm
⑭b Timer for sammenlagt tid
⑮ Vejeplade

16A Thermoresist™-glasblender (hvis medleveret)

a Midterprop
b Låg
c Glas
d Tætningsring
e Knivsenhed
f Bund
g Lufthuller i midterprop

16B Plastblender (hvis medleveret)

a Blenderglas med faste knive
b Låg med dråbetilførsel

A Standardtilbehør

⑰ Kniv
⑱ Dejredskab
⑲ Dobbelt piskeris
⑳ Justerbar skæreskive
㉑ 4 mm grov/2 mm fin riveskive

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

B Ekstratilbehør

㉒ Ekstrafin riveplade (hvis medleveret)
㉓ Citrus-saftpresser (hvis medleveret)
㉔ Minihakker/-kværn af glas (hvis medleveret)
㉕ Minihakker/-kværn af plas (hvis medleveret)
㉖ Kværn (hvis medleveret)
㉗ Blend-Extract 2GO (hvis medleveret)
㉘ Saftpresser (hvis medleveret)
㉙ Express Dice (hvis medleveret)
㉚ Opbevaringstaske (hvis medleveret)
㉛ Spatel

Sådan bruges foodprocessoren

Illustration ❶ – ❸

1 Sæt den aftagelige drivaksel på motorenheden.
2 Sæt derpå skålen på motorenheden, og drej med uret, indtil den låser på plads.
3 Sæt et tilbehør ned over skålens drivaksel.
- Sæt altid skål og tilbehør fast på maskinen, inden der fyldes ingredienser i.

4 Sæt låget på – se efter, at toppen af drivakslen/redskabet er på plads midt i låget.

- **Brug ikke låget til at betjene foodprocessoren; brug altid tænd/slukfunktionen.**

5 Sæt stikket i, tænd, vælg hastighed. (Se skemaet for anbefalet brug).

- **Processoren fungerer ikke, hvis skålen, låget eller den brede påfyldningstragt ikke er påsat korrekt i låsen. Kontroller, at påfyldningstragten er påsat foran, og at håndtaget er i forreste højre hjørne.**
- Brug impulsfunktionen (**P**) til korte blendninger. Impulsfunktionen vil være i funktion, så længe kontrolknappen trykkes ned.

6 Låg, tilbehør og skål fjernes i omvendt rækkefølge af den beskrevne procedure.

- **Sluk altid for maskinen og træk stikket ud, inden låget fjernes.**

Vigtigt

- Foodprocessoren egner sig ikke til at knuse eller male kaffebønner, eller til at lave stødt melis om til flormelis.
- Når der tilsættes mandelessens eller krydderier: Undgå, at de kommer i berøring med plastik. Det kan give misfarvning, der ikke kan fjernes.

Vejefunktion/timer for sammenlagt tid

Illustration ❹

Din foodprocessor har en indbygget vejefunktion, hvilket gør det muligt at veje ingredienser direkte i skålen eller i blenderglasset.

- Maks. vejeevne er 3 kg.

Sådan anvendes vejefunktionen

1 Sæt altid skålen, den aftagelige drivaksel og tilbehøret eller blenderglasset på motordelen, før ingredienserne hældes i.

2 Sæt stikket i – displayet viser "----- ".

3 Tryk én gang på TÆND/NUL-knappen. Displayet lyser, blinker "0g" fulgt af et konstant "0g".

4 Tryk på (kg/lb) knappen for at vælge enten gram eller ounces. Displayet vil automatisk indstilles til kg/g, når det først tændes.

- Enheden afvejer i trin på 1 g og teske/spiseske måleenheder anbefales til afvejning af små mængder.
- Nulstil ved at trykke på knappen TÆND/NUL én gang.

5 Afvej de ønskede ingredienser direkte ned i skålen eller blenderglasset.

6 Efter afvejning af alle ingredienser påsættes låget, og der vælges hastighed for processoren.

- Vægten af alle yderligere ingredienser der tilføres, mens processoren kører, vil ikke blive vist på displayskærmen.
- Displayskærmen kan slukkes manuelt ved at trykke på ON/ZERO-knappen og holde den nede i et par sekunder.

Se fejlsøgningsguiden, hvis du oplever problemer med at bruge vejefunktionen.

Afvejningsbakke

Der medfølger en aftagelig afvejningsbakke til at veje ingredienserne uden skålen eller blenderen. Ved brug placeres bakken oven på motorenheden og drejes med uret for at fastgøre den. Følg derefter trin 2 til 4 under "Brug af vejefunktionen".
Fjernes ved at dreje bakken mod uret og løfte den af.

Timer for sammenlagt tid

- Under drift fungerer displayet automatisk som timer for sammenlagt tid.
- Timeren tæller sekundvis op og går på pause, når hastighedskontrollen sættes på "TÆND"-positionen.
- Tryk på NUL-knappen for at nulstille timeren.

Brug af tilbehør

Se oversigt over brug, illustrationer og relevant afsnit for hvert tilbehør.

16A Glasblender (hvis medleveret)

Sådan bruges blenderen

Illustration 16A

1 Sæt tætningsringen ind i knivsenheden – sørg for, at tætningen er placeret korrekt i området med indhak.

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

2 Skru blenderglasset på knivsenheden. Se illustrationen på undersiden af kniven:

- 🔓 - Oplåst position
- 🔒 - Låst position

3 Kom ingredienserne i blenderglasset.

4 Sæt låget på glasset og skub nedad for at sætte det fast. Sæt midterproppen på.

5 Sæt kværnen på motorenheden, og drej med uret for at låse den.

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

16B Plastblender (hvis medleveret)

Illustration 16B

1 Samling og brug – se illustrationerne til blenderen og oversigten over anbefalet brug.
2 Kom ingredienserne i blenderglasset.
3 Sæt låget på blenderglasset, og drej med uret, indtil det klikker på plads.
4 Sæt blenderen på motorenheden, og drej med uret for at låse den i position.

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

Vink og tips

- Ved tilberedning af mayonnaise skal alle ingredienserne, undtagen olien, kommes i blenderen.
  Når apparatet kører:
  Glasblender – aftag midterproppen, og hæld olien gennem hullet i låget.
  Plastblender – hæld olien gennem dråbetilførslen i låget.
- Tykke blandinger dvs. patéer og dips, skal evt. skrabes ned. Såfremt blandingen er vanskelig at tilberede tilføres der mere væde.
- Det anbefales ikke, at der tilberedes krydderier i blenderen, da det kan skade plastikdelene.

17 Kniv

Følg vejledningen under "Sådan bruger du foodprocessoren".

Vink og tips

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

18 Dejredskab

Anvendes til dejblandinger med gær.

Følg vejledningen under "Sådan bruger du foodprocessoren".

Vink og tips

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

19 Dobbelt piskeris

1 Sæt skålen på motordelen og derpå den aftagelige drivaksel.
2 Tryk de to piskere godt op i drivhovedet.
3 Sæt piskeren godt fast ved forsigtigt at dreje den, til den falder ned over drivakslen.
4 Tilsæt ingredienserne.
5 Sæt låg på - sørg for, at enden af akslen sidder i midten af låget.
6 Tænd maskinen.

Vigtigt

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

Vink og tips

- Resultatet bliver bedst, hvis æggene har stuetemperatur.
- Sørg for, at skål og piskere er rene og frie for fedtstof, inden der piskes.
  sammenrøring af fedt og sukker
- Det bedste resultat opnås ved at lade fedtet blive blødt ved rumtemperatur (20° C) før sammenrøring. **Der må IKKE bruges fedt lige fra køleskabet, da det vil beskadige piskeriset.**
- Tunge ingredienser som f.eks. mel og tørret frugt, skal folde i med håndkraft.
- Den maksimale kapacitet og forarbejdningstiden, der angives i tabellen over anbefalede hastigheder, må ikke overskrides.

20 Justerbar skæreskive

a Kniv
b Drejeknap til snitindstilling

- Vælg snittykkelsen ved at dreje knappen mellem 1 (1 mm) og 5 (5 mm). Bemærk: er kun beregnet til brug sammen med ternskærertilbehøret (se **27**).
- Vigtigt: For at undgå personskade skal du holde hænderne væk fra kniven, når der vælges snittykkelse.

21 _ 22 Riveplader

- Sæt drivakslen og skålen på motorenheden.
- Hold pladen i grebet i midten, sæt den ned over drivakslen med den ønskede side opad.

Sådan bruges skiverne

1 Sæt låget på.
2 Kom maden i tilførselsrøret. Vælg, hvilken størrelse tilførselsrør, du vil bruge.
Lille påfyldningstragt – Kom først den lille påfyldningstragt i den mellemstore nedstopper, og kom den derefter i den brede påfyldningstragt. Brug til enkelte tynde ingredienser.
Bemærk: Processoren fungerer ikke, medmindre den brede påfyldningstragt sidder helt i indgreb.
Brug ikke den lille nedstopper uden den store nedstopper påsat, da du ellers kan beskadige nedstopperens ende.
Stor påfyldningstragt – Kom den store nedstopper i den brede påfyldningstragt. Brug den lille og mellemstore nedstopper sammen.
Bred påfyldningstragt
Brug de 3 nedstoppere sammen.
Fyld ikke påfyldningstragten til over maksimumniveauet. Processoren fungerer ikke, medmindre nedstopperen til den brede påfyldningstragt er påsat og sidder korrekt i indgreb.
3 Tænd maskinen, og tryk jævnt med nedstopperen ①, ②. ③ – **stik aldrig fingrene ned i påfyldningstragten.**

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

23 Citrus-saftpresser (hvis medleveret)

a Riflet kegle
b Si

Sådan bruges Citrus-saftpresseren

1 Sæt drivakslen og skålen på motorenheden.
2 Sæt sien ned i skålen – sørg for, at siens håndtag låses på plads lige over håndtaget på skålen.
3 Sæt keglen ned over drivakslen og drej den, til den falder helt ned på plads.
4 Skær frugten midt over. Tænd for maskinen og tryk frugten ned over keglen.
- **Citrus-saftpresseren kan ikke starte, hvis sien ikke er låst rigtigt fast.**

Vink og tips
- Det bedste resultat opnås ved at opbevare og presse frugt ved rumtemperatur og håndrulle dem på køkkenbordet, før de presses.
- Bevæg frugten fra side til side, mens den presses for at udvinde mest mulig saft.
- Når der presses store mængder, skal siet tømmes regelmæssigt for at forebygge akkumulering af frugtkød og kerner.

24 - 25 Minihakker/kværn (hvis medleveret)

a Bæger
b Tætningsring
c Knivsenhed

1 Kom ingredienserne i bægeret.
2 Sæt tætningsringen ind i knivsenheden.
3 Vend bunden i vejret på knivsenheden. Kom den ned i bægeret med knivene nedad.
4 Skru knivsenheden på bægeret, til den er fingerstram. Se grafikken på undersiden af knivsenheden som følger:
🔓 - Oplåst position
🔒 - Låst position
5 Sæt kværnen på motorenheden, og drej med uret for at låse den på plads.
6 Vælg maksimal hastighed, eller brug impuls (P).

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

26 Kværn (hvis medleveret)

a Låg til kværn
b Knivsenhed til kværn

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

Vink og tips

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

27 Blend-Xtract 2GO (hvis medleveret)

a Afmålingslåg
b Flaske
c Tætningsring
d Knivsenhed

1 Kom ingredienser i flasken op til mærket for 400 ml.

- Kom altid først is/frosne ingredienser i flasken for at få den bedste blendning.
- Når der tilføjes frosne ingredienser (f.eks. frossen yoghurt, spiseis eller is), må du ikke blende mere end 60 g eller 3 isterninger.
- Blend ikke frosne ingredienser uden væske.

2 Sæt tætningsringen ind i knivsenheden, og sørg for, at tætningen er placeret korrekt i det rillede område.

- Lækage kan forekomme, hvis tætningen er beskadiget eller forkert monteret.

3 Hold på knivsenhedens underside, og kom den ned i flasken med knivene nedad.

4 Skru knivholderen på flasken – drej med uret for at låse den.

- Ryst for at blande ingredienserne.
- Sæt kværnen på motorenheden, og drej med uret for at låse den.

5 Vælg maksimal hastighed. Lad ingredienserne blendes, til konsistensen er jævn.

- Når din drik har nået den ønskede konsistens, kan du bruge impuls "P" til at sikre, at alle ingredienser blendes grundigt.

Vink og tips

- Bemærk, at når flasken er fyldt til maks. kapacitet (400 ml), er dette ca. to portioner.
- Hvis du ikke straks vil nyde drikken, bør du sætte den i køleskabet.
- Sørg for at drikken er tynd nok til at drikke af afmålingslåget. Tilsæt mere væske for at fremstille en mere tyndtflydende smoothie drik.
- Efter blendning er nogle drikke måske ikke helt jævne på grund af kerner eller ingrediensernes fiberindhold.
- Nogle drikke kan skille når de står. Det er derfor bedst at drikke dem med det samme. Skilte drikke skal omrøres, før de drikkes.
- Når afmålingslåget er sat på, skal rejseflasken altid holdes lodret.

Brug drikkelåget

1 Sæt låget på og lås fast ved at dreje med uret.
2 Når du vil drikke, klikker du blot låget åbent. Drikken kan drikkes lige fra flasken.

28 Saftpresser (hvis medleveret)

a Nedstopper
b Låg til saftpresser
c Frugtfiberfjerner
d Filtertromle
e Skål
f Safttud

Brug af saftpresseren

1 Sæt saftpresserskålen på motorenheden, drej den med uret, indtil den låser – tuden skal være på venstre side, når skålen er korrekt påsat.
2 Placér frugtfiberfjerneren i filtertromlen – sørg for at fligene passer med hullerne i bunden af tromlen.
3 Påsæt filtertromlen.
4 Påsæt tilbehørets låg – drej det med uret, indtil det låser. **Din saftpresser vil ikke fungere, hvis skålen eller låget ikke er påsat korrekt i sikkerhedslåsen.**
5 Anbring et egnet glas eller kande under saftudløbet.
6 Skær madvarerne i stykker, der passer ind i tilførselsrøret.
7 Tænd, og tryk jævnt ned med nedstopperen – kom aldrig dine fingre i tilførselsrøret. Gør tilberedningen færdig, før der tilsættes mere.

- Efter at det sidste stykker er kommet i, skal saftpresseren køre i yderligere 30 sekunder for at slynge al saften ud af filtertromlen.

Vigtigt

- Hvis saftpresseren begynder at vibrere, skal der slukkes, og tromlen tømmes for frugtfibre. Saftpresseren vibrerer, hvis fibrene ligger ujævnt.
- Nogle meget hårde madvarer kan få tilbehøret til at sænke farten eller stoppe. Hvis dette sker, skal der slukkes, og filteret skal renses.
- Sluk, og tøm regelmæssigt restsamleren under brug.

Vink og tips

- Før tilberedning fjernes sten og kerner (f.eks. peber, melon, blommer) og sej skræl (f.eks. Melon og ananas). Man behøver ikke at skrælle eller fjerne kernehuset fra æbler og pærer.
- Brug faste, friske frugter og grøntsager.

29 Express Dice (hvis medleveret)

a Justerbar skive – indstilling for ternskæring
b Skær til ternskæring
c Nedstopper til ternskæring

Vigtigt

- Positionen ternskæring ⁘ på den justerbare skæreskive er kun beregnet til brug med skæretilbehøret.
- Nedstopperen til ternskæring må kun bruges sammen med skæret til ternskæring. Hvis den bruges, uden at skæret til ternskæring er påsat, resulterer det i skade på nedskubberens ende.

Brug af Express Dice

1 Sæt drivakslen og skålen på motorenheden.
2 Vælg skæreindstillingen på den justerbare skæreskive.
Vigtigt: For at undgå personskade skal du holde hænderne væk fra kniven, når du vælger skæretykkelse.
3 Sæt skæret til ternskæring ind i tilførselsrøret.
4 Tænd, og brug nedstopperen til ternskæring og skæret til ternskæring til at tilberede madvarer med.

Vink og tips

- Placer begge hænder oven på nedstopperen til hjælp, og tryk ned med en fast bevægelse.
- Brug frisk frugt og grønt for at opnå det bedste resultat.
- For at undgå, at madvarerne sætter sig fast, bør de ikke stuves sammen i tilførselsrøret– ideelt set bør madvarerne ikke skæres i større stykker end:

50 × 30mm

- Hvis madvarerne er for svære at presse gennem skæret, kan de koges i ca. 10-15 minutter, hvorefter de afkøles i køleskab inden tilberedning.
- Fjern altid hårde skræller, kerner og frø osv. fra madvarer inden tilberedning.

Bemærk:

- På grund af madvarers forskellige størrelser og typer vil der være nogle skæve stykker blandt terningerne, dette er normalt.
- Fødevarer som ost, skinke og chorizo vil tilstoppe skæret og anbefales ikke til brug med dette tilbehør.

29A Pommes frites-skærer

Express Dice kan også bruges til skæring af pommes frites, råkost og grøntsagsstænger.

1 Påsæt skæret til ternskæring uden den justerbare skive.
2 Pres derpå madvaren gennem skæret uden at tænde for apparatet.

Rengøring af skæret

Brug enden af nedstopperen til at løsne madvarer, som eventuelt kan blive fanget i skæret til ternskæring.

30 Opbevaringstaske

Opbevar skiverne, dobbeltpiskeriset og dejredskabet i den medfølgende taske.

Sørg altid for, at den justerbare skæreskive er drejet til positionen for opbevaring (O), før den lægges i posen.

Af sikkerhedsgrunde skal knivbladet opbevares i den store skål i stedet for opbevaringstasken, når det ikke er i brug.

Pleje og rengøring

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

Motorenhed

- Tør af med en fugtig klud, og tør efter. Sørg for, at området ved sikkerhedslåsen ⑧ er frit for madrester.
- Nedsænk aldrig motorenheden i vand.
- Opbevar overskydende ledning i opbevaringsområdet på bagsiden af motorenheden ⑨.

Rengøringsvejledning – se den relevante illustration 31.

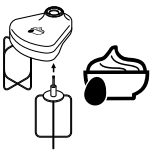
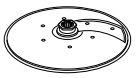
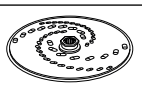
Service og kundepleje

- Hvis du oplever nogen problemer med betjening af apparatet, skal du, før du anmoder om hjælp, se afsnittet "Fejlsøgningsguide" i denne manual eller besøge www.kenwoodworld.com.
- Se venligst separat sikkerhedsadvarselsfolder, eller besøg www.kenwoodworld.com angående service- og garantioplysninger.

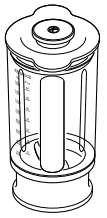
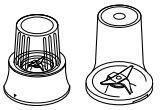
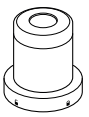
- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
- Fremstillet i Kina.

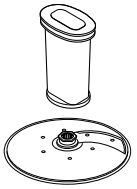
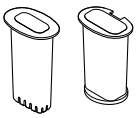
Oversigt over anbefalet brug

Lad ikke dit apparat køre i længere tid end de nedenfor specificerede tider uden pause.
Overskrid ikke de angivne maksimummængder, der er angivet i oversigten herunder.
Kontinuerlig tilberedning i længere tid kan skade dit apparat.
Oplysninger om tilberedning er kun vejledende og varierer afhængigt af den præcise opskrift og ingredienserne, der tilberedes.
Tilbered ikke varme ingredienser

Redskab/ Tilbehør	**Funktion**		**(Sek.)**	**MAX**
	Alt i et kageblandinger	Min. – maks.	10 – 20	1,5 kg vægt i alt
	Butterdej – smuldring af fedtstof i mel Tilføjelse af vand til at samle dejingredienserne med.	Maks. Mel. – maks.	10 10 – 20	340 g melvægt
	Snitning af fisk og magert kød Pateer og terriner	Maks. og P	10 – 30	600 g maks. magert oksekød
	Snitning af grønsager	P	5 – 10	100 g – 500 g
	Snitning af nødder	Maks.	30 – 60	100 g – 200 g
	Urter	Maks.	20 – 30	30 g – 50 g
	Purering af bløde frugter, kogte frugter og grønsager	Maks.	10 – 30	1 kg
	Mayonnaise	Maks.	60 – 80	3 – 4 æggeblommer
	Æggehvider	Maks.	90 – 50	5 (150 g)
	Æg og sukker til fedtfri sukkerbrødskager	Maks.	240 – 300	150 g æg 75 g sukker
	Fløde	Mel. – maks.	60 – 90	250 – 500 ml
	Sammenpiskning af fedtstof og sukker **Tunge ingredienser som f.eks. mel og tørret frugt, skal folde i med håndkraft.**	Maks.	60 – 120	200g fedt 200g sukker
	Gærdeje	Maks.	60	600 g melvægt 1 kg vægt i alt
	Indstilling 1-5 Faste madvarer såsom gulerødder, ost, kartofler	Maks.	5 – 30	Overskrid ikke maksimum-mængden, der er markeret på skålen
	Indstilling 1-2 Kål – brug bred påfyldningstragt	Lav – mellem	5 – 30	
	Indstilling 2-5 Snitning af blødere fødevarer – agurker og tomater	Lav	5 – 30	
	Rivning af faste madvarer – ost, gulerødder, kartofler og madvarer med lignende konsistens	Maks.	5 – 30	

Oversigt over anbefalet brug

Redskab/ Tilbehør	Funktion		(Sek.)	MAX
	Kan rive parmesanost Rivning af kartofler	Maks.	5 – 30	Overskrid ikke maksimum-mængden, der er markeret på skålen
	Bruges til at presse saft af citrusfrugter (f.eks. appelsiner, citroner, limefrugter og grapefrugter)	Lav	120 – 300	–
	Kolde væsker og drinks (Kom is/frosne ingredienser i blenderglasset til sidst)	Maks.	30 – 60	1,5 liter
	Milkshake/blandinger med kold mælk	Maks.	15 – 30	1 liter
	Knusning af is	P	30 – 40	6 isterninger (125 g)
	Blanding af pandekagedej (Kom først flydende ingredienser i)	Mel. ↓ Maks.	10 ↓ 50	1 liter
	Plastblender – tilbered ikke varme ingredienser			
	Thermoresist™-glasblender – vi anbefaler, at varme ingredienser afkøles før blendning. Hvis du ønsker at tilberede varme ingredienser, skal du læse sikkerhedsinstruktionerne for varm blendning.			
	Kun Thermoresist™-glas			
	Supper på fond	Maks.	30 – 60	1,2 liter
	Supper med mælk	Maks.	30	1 liter
	Nødder	Maks.	10 – 30	50 g
	Kaffebønner	Maks.	30	50 g
	Sveskemarinade 225 g klar flydende honning 20 g små bløde svesker 30 ml koldt vand	P	4	275 g
	Tilberedning af urter Sorte peberkorn, kardemommefrø, spidskommenfrø, koriander frø og fennikelfrø	Maks.	30 – 60	50 g
	Maling af kaffebønner	Maks.		50 g
	Hakning af nødder	P	15 – 30	50 g
	Maling af hvidløgsfed, friske chilipebre og ingefærrod	P	5 – 10	30 g
	Frisk kokosnød	Maks./P	30 – 60	40 g
	Drikke og smoothies	Maks.	30 – 60	400 ml
	Frugt og grønt	Maks.	60 – 120	600g

Oversigt over anbefalet brug				
Redskab/ Tilbehør	**Funktion**		**(Sek.)**	**MAX**
	Bruges til at skære en række madvarer såsom gulerod, courgette, agurk, rødbeder og æbler i tern.	Maks.	5 – 30	Overskrid ikke maksimum-mængden, der er markeret på skålen
	Brug den til at skære en række forskellige fødevarer som f.eks. kartofler, gulerødder, courgetter og agurker i stænger.	Manuelt		

Fejlsøgningsguide		
Problem	**Årsag**	**Løsning**
Processoren fungerer ikke.	Ingen strøm. Skålen er ikke sat korrekt på motorenheden.	Kontrollér, at foodprocessorens stik er sat i en stikkontakt. Kontrollér, at skålen er placeret korrekt, og at håndtaget er rettet mod højre forreste hjørne.
	Låget til skålen er ikke låst rigtigt på.	Sørg for at lågets sikkerhedslås er placeret korrekt i håndtaget. **Foodprocessoren kan ikke starte, hvis skål og låg er sat forkert på.**
	Aftagelig drivaksel ⑤ ikke påsat motorenhed.	Sæt den aftagelige drivaksel ⑤ på motorenheden, før skålen påsættes. Skålredskaberne og tilbehøret fun-gerer ikke, medmindre drivakslen er påsat.
Blender, Blend-Xtract 2GO eller kværn fungerer ikke.	Blender, Blend-Xtract 2GO eller kværn ikke korrekt låst på.	Blender, Blend-Xtract 2GO eller kværn fungerer ikke, hvis den sidder forkert på sikkerhedslåsen.
	Glasblender, Blend-Xtract 2GO eller kværn ikke samlet korrekt.	Kontrollér, at knivsenheden er helt tilspændt i glasset/flasken/bægeret.
Foodprocessor stopper, mens den er i gang.	Foodprocessoren er overbelastet/de maksimale mængder er overskredet.	Kontrollér den maksimale kapacitet i oversigten over anbefalet brug.
	Låget er låst op.	Check, at låget er låst korrekt fast.
Glasblender, Blend-Xtract 2GO eller multikværn utæt ved knivsenhedens basis.	Der mangler en tætningsring. Tætningsringen er sat forkert på. Tætningsringen er beskadiget.	Kontrollér, at tætningsringen sidder rigtigt og ikke er beskadiget. Se "Service og kundepleje" for at få erstattet tætningsringen.
Enhed ustabil/kraftig vibration og bevægelse.	Klæbrig frugt/klæbrige ingredienser såsom dadler tilberedes. Valgt hastighed for lav.	De bedste resultater opnås ved først at bruge "Puls" til at findele ingredienserne og fortsætte tilberedningen ved maksimal hastighed.
Redskaber/tilbehør virker ikke rigtigt.	Se tip i afsnittet "Brug af tilbehør". Kontrollér, at tilbehøret er samlet og sat rigtigt på.	

Fejlsøgningsguide		
Problem	**Årsag**	**Løsning**
Vejefunktion		
Der vises ingen vægt på skærmen	Den afvejede mængde er for lille.	Anvend teske og spiseske som måleenhed for meget små mængder.
Vægten er ændret på displayskærmen.	Maskinenheden blev rykket under betjening.	Sæt altid processoren på en tør flade inden vejning. Flyt ikke motorenheden under bug af vejefunktionen. Nulstil displayet før de næste ingredienser afvejes.
Displayskærm slukket.	Motorenhedens stik taget ud.	Sæt apparatets stik i.
Displayskærmen skifter til ”----- ”.	Displayet vender tilbage til ”------ ”, hvis den samme vægtaflæsning vises efter 5 minutter.	Tryk på ON/ZERO-knappen én gang, så displayskærmen tændes.
Display viser [0 – Ld].	Vejefunktion overbelastet.	Overskrid ikke den maksimale vejekapacitet på 3 kg.
	For stor belastning af motorenhed.	Udsæt ikke motorenheden for kraftig belastning, da dette kan beskadige vejesensoren.

Svenska

Vik ut främre omslaget med bilderna.

- **Läs noggrant igenom det separata säkerhetsbladet och bruksanvisningen i denna manual innan du använder apparaten. Behåll den för framtida bruk.**

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

Före användning

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

Förklaring till bilder

Matberedare - Express Prep

① Liten matarstav
② Mellanstor matarstav
③ Stor matarstav
④ Brett matarrör
⑤ Lock
⑥ Skål
⑦ Borttagbar drivaxel
⑧ Drivenhet
⑨ Hastighets/momentanreglage
⑩ Säkerhetslås
⑪ Sladdförvaring (baktill)

Vägningsfunktion/uppräkningstimer

⑫ Knapp för kg/pund
⑬ På-/nollställningsknapp
⑭ Display
⑭b Uppräkningstimer
⑮ Vågplatta

16A Thermoresist™ glasmixer (om sådan medföljer)

a Påfyllningslock
b Lock
c Glasbägare
d Tätningsring
e Bladenhet
f Bas
g Lufthål på påfyllningslock

16B Mixer i plast (om sådan medföljer)

a Bägare med fast kniv
b Lock med droppmatning

A- Standardtillbehör

⑰ Knivblad
⑱ Degkrok
⑲ Dubbel visp
⑳ Justerbar skivningsskiva
㉑ 4 mm grov/2 mm fin rivningsskiva

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

B Valfria tillbehör

㉒ Extra fin rivningskiva (om sådan medföljer)
㉓ Citruspress (om sådan medföljer)
㉔ Minihackare/kvarn i glas (om sådan medföljer)
㉕ Minihackare/kvarn i plast (om sådan medföljer)
㉖ Malningskvarn (om sådan medföljer)
㉗ Blend-Xtract 2GO (om sådan medföljer)
㉘ Juicepress (om sådan medföljer)
㉙ Express Dice (om sådan medföljer)
㉚ Förvaringsväska (om sådan medföljer)
㉛ Stekspade

Använda matberedaren

Bild ❶ – ❸

1 Sätt på den borttagbara drivaxeln på nätenheten.
2. Placera sedan skålen på nätenheten och vrid den medsols tills den låser på plats.
3 Montera en tillsats på skålens drivenhet.

- Sätt alltid skålen och tillbehöret på matberedaren innan du tillsätter ingredienserna.

4 Sätt på locket, och se till att drivaxelns/ tillsatsens övre ände kommer in i mitten på locket.

- **Använd inte locket för att använda matberedaren utan använd alltid på/ av-hastighetsreglaget.**

5 Sätt i kontakten och välj en hastighet (se diagrammet "Rekommenderad användning").

- **Matberedaren fungerar inte om skålen, locket eller det breda matarröret är felaktigt sammankopplade. Kontrollera att matarröret är placerat mot fronten och att handtaget är riktat mot det främre högra hörnet.**
- Använd pulsknappen (**P**) för korta stötar. Pulskörningen pågår så länge reglaget är aktiverat.

6 Följ anvisningarna ovan i omvänd ordning för att ta loss skålen, locket och tillbehören.

- **Stäng alltid av och koppla ur innan du tar bort locket.**

Viktigt

- Matberedaren lämpar sig inte för att krossa eller mala kaffebönor eller göra strösocker till florsocker.
- När du tillsätter bittermandelessens eller andra smaktillsatser måste du undvika att dessa kommer i direktkontakt med plasten, eftersom det kan orsaka bestående missfärgningar.

Vägningsfunktion / uppräkningstimer

Bild ❹

Matberedaren har en inbyggd våg som du kan använda för att väga upp ingredienserna direkt i skålen eller i mixerkannan.

- Maximal vägningskapacitet är 3 kg.

Använda vägningsfunktionen

1 Montera alltid skålen, den löstagbara drivaxeln och tillbehöret eller bägaren på drivenheten innan du tillsätter ingredienser.

2 Sätt i kontakten – displayen visar '-----'.

3 Tryck på PÅ/NOLL en gång. Displayens belysning tänds, blinkar '0 g', följt av ett stadigt '0 g'.

- Enheten väger i steg om 1 g och teskeds-/ matskedsmått rekommenderas för vägning av små kvantiteter.
- Nollställ genom att trycka en gång på knappen PÅ/NOLLSTÄLL.

5 Väg de ingredienser du behöver direkt i skålen eller bägaren.

6 När alla ingredienser är uppvägda monterar du locket och väljer en hastighet för matberedaren.

- Vikten från ytterligare ingredienser som tillsätts via matarröret medan matberedaren körs, visas inte på displayen.
- Displayen kan stängas av manuellt genom att du trycker på och håller nere knappen PÅ/ NOLL i några sekunder.

Se anvisningarna under Problemsökning om du har några problem med vägningsfunktionen.

Vågplatta

En avtagbar vågplatta medföljer för vägning av ingredienser utan användning av skålen eller kannan.

Placera vågplattan ovanpå drivenheten och vrid medurs för att låsa den på plats. Följ sedan steg 2 till 4 under "Använda vägningsfunktionen".

Ta bort vågplattan genom at rotera den moturs och lyfta bort den.

Uppräkningstimer

- Under bearbetning fungerar displayen automatiskt som en uppräkningstimer.
- Timern räknar upp i sekunder och pausar varje gång hastighetsreglaget vrids till läge "PÅ".
- För att återställa timern till noll trycker du på nollställningsknappen.

Använda tillbehören

Hänvisa till användningstabellen, illustrationerna och relevanta avsnitt för varje tillbehör.

16A Glasmixer (om sådan medföljer)

Använda mixern

Bild **16A**

1 Montera tätningsringen på knivsatsen – se till att tätningen är korrekt placerad i spåren.

- **Läckage kan uppstå om tätningsringen skadas eller sätts på felaktigt.**

2 Skruva fast bägaren på knivsatsen. Se bilderna på undersidan av knivsatsen, med följande betydelser:

- 🔓 – Ej låst läge
- 🔒 – Låst läge

3 Lägg ingredienserna i bägaren.

4 Placera locket på bägaren och tryck det nedåt för att låsa fast det. Sätt på påfyllningslocket.

5 Placera mixern på drivenheten och vrid den medurs för att låsa den på plats.

- **Apparaten fungerar inte om mixern inte är korrekt fastlåst.**

16B Mixer i plast (om sådan medföljer)

Bild 16B

1 Montera och använda – hänvisa till illustrationerna för mixern samt tabellen Rekommenderad användning.
2 Tillsätt ingredienserna direkt i bägaren.
3 Sätt på locket på bägaren och vrid medurs tills det klickar på plats.
4 Montera mixern på nätenheten och lås på plats genom att vrida medsols.

- **Apparaten fungerar inte om mixern inte är korrekt fastlåst.**

Tips och idéer
- När du gör majonnäs ska du lägga i alla ingredienserna utom oljan i mixern. Medan apparaten är igång:
  Glasmixer - avlägsna påfyllningslocket och häll långsamt genom hålet i locket.
  Plastmixer - häll oljan genom genom droppmatningshålet i locket.
- Tjocka blandningar, t.ex. patéer och dipmixer kan behöva skrapas ned. Tillsätt mer vätska om blandningen är svår att bereda.
- Vi rekommenderar inte att kryddor bereds eftersom de kan skada plastdelarna.

17 Knivblad

Följ anvisningarna under ”Använda matberedaren”.

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

18 Degkrok

Används för jästdegar.

Följ anvisningarna under ”Använda matberedaren”.

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

19 Dubbel visp

1 Montera skålen på drivenheten och sätt på den borttagbara drivaxeln.
2 Tryck in båda visparna stadigt i drivhuvudet.
3 Montera vispen genom att vrida den försiktigt tills den faller ner över drivaxeln.
4 Tillsätt ingredienserna.
5 Sätt på locket – kontrollera att drivaxelns övre ände hamnar mitt i locket.
6 Slå på.

Viktigt

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

Tips och idéer
- Du får bäst resultat om äggen har rumstemperatur.
- Se till att skål och vispar är rena och fria från fett innan du vispar.
  vispa upp matfett och socker
- För bästa resultat ska matfettet få mjukna i rumstemperatur (20 °C) innan det vispas.
  ANVÄND INTE matfett direkt från kylen, det kommer att skada vispen.
- Tyngre ingredienser som mjöl och torkad frukt ska vändas ned för hand.
- Fyll inte på mer än vad som anges som maximikapacitet och låt inte apparaten gå längre än den bearbetningstid som anges i diagrammet över rekommenderad hastighet.

20 Justerbar skivningsskiva

a Skäregg
b Inställningsratt för skivstorlek

- Välj skivtjocklek genom att vrida på inställningsratten mellan 1 (1 mm) och 5 (5 mm). Obs! ▪▪▪ är endast avsedd att användas med tärningstillbehöret (se nr 27).
- Viktigt! Håll händerna borta från eggen när du ställer in skivtjockleken för att undvika skador.

21 – 22 Rivningsskivor

- Montera drivaxeln och skålen på drivenheten.
- Håll i handtaget i mitten och lägg skivan på drivaxeln med önskad sida uppåt.

Använda skivorna

1 Sätt på locket.
2 Tillsätt livsmedel till matarröret. Välj vilken storlek på rör du vill använda.
Lilla matarröret – Montera först det lilla matarröret i den mellanstora matarstaven och montera sedan dessa i det breda matarröret. Används för enstaka smala ingredienser. Obs! Matberedaren fungerar bara om det breda matarröret är riktigt sammankopplat.
Använd inte den lilla matarstaven utan att den stora matarstaven är monterad, eftersom du då kan skada matarstavens botten.
Stora matarröret – Montera den stora matarstaven i det breda matarröret. Använd den lilla och den mellanstora matarstaven tillsammans.
Brett matarrör
Använda alla tre matarstavarna tillsammans. Fyll inte matarröret över maxnivån. Matberedaren fungerar endast om den matarstaven för det breda matarröret är rätt monterad och sammankopplad.
3 Slå på matberedaren och tryck ner livsmedlen i jämn takt med matarstaven ①, ②. ③ – **stoppa aldrig ner fingrarna i matarröret.**

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

23 Citruspress (om sådan medföljer)

a Kon
b Sil

Använda citruspressen

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

Tips och idéer
- För bäst resultat ska frukten förvaras och pressas i rumstemperatur och rullas för hand på en arbetsbänk innan den pressas.
- Flytta frukthalvan från ena sidan till den andra under pressningen för att få ut all fruktsaften.
- Om du pressar stora mängder juice ska du tömma silen regelbudet så att fruktkött och kärnor inte ansamlar sig.

24 – 25 Minihackaren/kvarnen (om sådan medföljer)

a Behållare
b Tätningsring
c Bladenhet

1 Placera ingredienserna i behållaren.
2 Montera tätningsringen på knivsatsen.
3 Vänd knivsatsen upp och ner. Sätt den på behållaren med bladen nedåt.
4 Skruva på knivsatsen på behållaren så hårt det går för hand. Se bilderna på undersidan av knivsatsen, med följande betydelser:
🔓 – Ej låst läge
🔒 – Låst läge
5 Sätt kvarnen på nätenheten och lås fast genom att vrida medsols.
6 Välj maxhastighet eller använd pulsknappen (P).

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

26 Malningskvarn (om sådan medföljer)

a Kvarnlock
b Bladenhet för kvarn

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

Tips och idéer

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

27 Blend-Xtract 2GO (om sådan medföljer)

a Dricklock
b Flaska
c Tätningsring
d Bladenhet

1 Tillsätt ingredienser till flaskan upp till 400 ml-markeringen.

- För bästa mixning ska du alltid tillsätta is/frysta ingredienser till flaskan först.
- Då du tillsätter frysta ingredienser (t.ex. fryst frukt, yoghurt, glass eller is) ska du inte mixa mer än 60 g eller 3 isbitar.
- Mixa inte frysta ingredienser utan vätska.

2 Montera tätningsringen på bladenheten. Kontrollera att ringen sitter korrekt i skåran.

- Läckage inträffar om tätningen är skadad eller felaktigt monterad.

3 Håll i undersidan av bladenheten och sänk ner den på flaskan, bladen nedåt.
4 Skruva fast sockeln på flaskan - vrid medurs för att låsa fast.

- Skaka för att sprida ingredienserna.
- Placera mixern på drivenheten och vrid den medurs för att låsa den på plats.

5 Välj maxhastighet. Mixa ingredienserna tills dess blandningen är slät.

- När din dryck har fått önskad konsistens kan du använda puls ”P” för att se till att alla ingredienser är noggrant mixade.

Tips och idéer

- Observera att när flaskan är fylld till maximum (400 ml) motsvarar det ungefär två portioner.
- Förvara din dryck i kylskåp om du inte ska dricka den direkt.
- Kontrollera att drycken är tillräckligt lättflytande för att du ska kunna dricka den genom dricklocket. Tillsätt mer vätska om du vill ha en tunnare dryck.
- Vissa drycker är inte helt släta efter att de mixats på grund av att de innehåller frön eller fiberhaltiga ingredienser.
- Vissa drycker kan separera om de står en lång stund. Därför är det bäst att dricka dem direkt. Om ingredienserna har separerats rör om drycken innan du dricker den.
- När dricklocket är monterat håll alltid flaskan upprätt.

Använda dricklocket

1 Sätt på locket och lås fast det genom att vrida det medurs.
2 När du vill dricka, lyft upp fliken på locket. Drycken kan drickas direkt från flaskan.

28 Råsaftcentrifug (om sådan medföljer)

a Matarstav
b Lock till råsaftcentrifug
c Fruktköttsborttagare
d Filtertrumma
e Skål
f Pip till råsaftcentrifug

Använda råsaftcentrifug

1 Montera skålen till juicepressen på nätenheten och lås den på plats genom att vrida den medsols. Pipen ska sitta till vänster om skålen är korrekt fastsatt.
2 Sätt in fruktköttsborttagaren i filtertrumman och se till att flikarna passar in i skårorna på botten av trumman.
3 Montera filtertrumman.
4 Montera locket till tillbehöret och lås det på plats genom att vrida det medsols.
Råsaftcentrifugen fungerar inte om skålen eller locket inte sitter korrekt.
5 Ställ ett lämpligt glas eller tillbringare under juice-utloppet.
6 Skär livsmedlet i bitar så att det passar i matarröret.
7 Slå på apparaten och tryck ned jämnt med en matarstav. Sätt aldrig i fingrarna i matarröret. Bearbeta färdigt innan du tillsätter mer.

- När du har tillsatt den sista biten ska du låta juicepressen köra i ytterligare 30 sekunder för att pressa ut all saft ur filtertrumman.

Viktigt

- Om juicepressen börjar vibrera ska du stänga av den och ta bort fruktköttet från trumman. Juicepressen vibrerar om fruktköttet distribueras ojämnt.

- Vissa hårda livsmedel kan få juicepressen att sakta ned eller stanna. Om detta händer ska du stänga av apparaten och rensa filtret.
- Stäng av och rensa fruktköttsbortagaren regelbundet under användning.

Tips och idéer
- Ta bort kärnor (t. ex. paprika, melon, plommon) och svårbearbetade skal (t. ex.) melon, ananas) innan du bearbetar dem. Du behöver inte skala eller kärna ur äpplen och päron.
- Använd fasta och färska frukter och grönsaker.

29 Express Dice (om sådan medföljer)

a Justerbar skiva - inställning för tärning
b Rutnät för tärnare
c Matarstav för tärnare

Viktigt!
- Tärnings ⁘-läget på den justerbara skivningsskivan är endast avsett att användas tillsammans med tärningstillbehöret.
- Tärnarmatarstaven ska endast användas tillsammans med rutnätet för tärnaren. Om du använder den utan att tärnarnätet är monterat kan tärnarmatarstavens botten skadas.

Använda Express Dice

1 Montera drivaxeln och skålen på nätenheten.
2 Välj tärningsinställningen på den justerbara skivningsskivan.
Viktigt! Håll händerna borta från eggen när du ställer in skivtjockleken för att undvika skador.
3 Sätt rutnätet i matarröret.
4 Slå på och använd tärnarmatarstaven för att pressa livsmedlet genom tärnarens rutnät.

Hints and Tips
- Underlätta bearbetningen genom att placera båda händerna ovanpå matarstaven och trycka ned ordentligt.
- Använd färska frukter och grönsaker för bästa resultat.
- Förhindra att ingrediensen fastnar genom att se till att du inte packar ned den för hårt i matarröret. Helst ska ingrediensen skäras i bitar som inte är större än:

50 × 30 mm

- Om ingrediensen är för hård att trycka genom rutnätet ska du koka den i cirka 10-15 minuter och sedan låta den svalna i kylskåpet innan du bearbetar den.
- Ta alltid bort svårbearbetade skal, kärnor och frön och så vidare, innan du bearbetar ingrediensen.

Obs!
- Eftersom ingredienser finns i så många olika former och storlekar kommer några av de tärnade bitarna att vara missformade. Detta är normalt.
- Ingredienser som ost, skinka och chorizo fastnar i rutnätet och rekommenderas därför inte för användning tillsammans med det här tillbehöret.

29A Pommes fritesmakare

Express Dice kan också användas till att göra pommes frites och tärna råa grönsaker.
1 Montera rutnätet för tärning utan den justerbara skivan.
2 Tryck sedan livsmedlet genom rutnätet för hand, utan att slå på maskinen.

Rengöra rutnätet

Använd matarstavens ände till att lossa på bitar som kan ha fastnat i rutnätet.

30 Förvaringspåse

Förvara dina plattor, dubbelvispen och degverktyg i medföljande väska.

Se alltid till att den justerbara skivningsskivan är inställd i förvaringsläge (O) innan den läggs i påsen.

Av säkerhetsskäl ska kniven förvaras i skålen istället för i förvaringsväskan när den inte används.

Skötsel och rengöring

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

Drivenhet
- Torka av med en fuktig trasa och torka sedan torr. Se till att området omkring låsmekanismen ⑧ är fri från matrester.
- Sänk inte ned nätenheten i vatten.

- Linda upp sladden i förvaringsutrymmet på strömdelens baksida ⑨.

Rengöringsanvisningar – Hänvisa till relevant illustration 31.

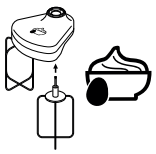
Service och kundtjänst

- Om några problem uppstår med driften av apparaten ska du läsa avsnittet Problemsökning i den här bruksanvisningen eller besöka www.kenwoodworld.com innan du kontaktar oss.
- För information om service eller garanti hänvisar vi dig till den separata broschyren med säkerhetsvarningar, eller kan du besöka www.kenwoodworld.com.

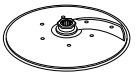
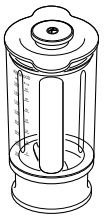
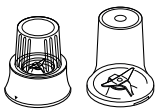
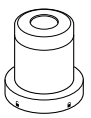
- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
- Tillverkad i Kina.

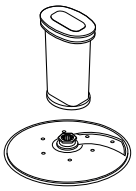
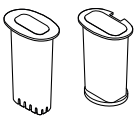
Rekommenderad användning

Kör inte apparaten längre än de tider som anges nedan utan en viloperiod.
Överskrid inte maxkapaciteterna som står i tabellen nedan.
Att köra kontinuerligt under en längre period kan skada apparaten.
Informationen om bearbetning som anges tjänar endast som riktlinje och varierar beroende på det enskilda receptet och ingredienserna som bearbetas.
Bearbeta inte varma ingredienser

Verktyg/ Tillsats	**Funktion**		**(S)**	**MAX**
	Allt-i-ett, kakmix	Min–Max	10 – 20	1,5 kg total vikt
	Pajdeg - knåda in fett i mjöl Tillsätta vatten till pajdegen	Max Medel–Max	10 10 – 20	340 g mjölvikt
	Hacka fisk och magert kött Patéer och terriner	Max och P	10 – 30	600 g Max magert kött
	Hacka grönsaker	P	5 – 10	100 g – 500 g
	Hacka nötter	Max	30 – 60	100 g – 200 g
	Örter	Max	20 – 30	30 g – 50g
	Puréa mjuk frukt, tillagad frukt och grönsake	Max	10 – 30	1 kg
	Majonnäs	Max	60 – 80	3 – 4 äggulor
	Äggvitor	Max	90 – 150	5 (150 g)
	Ägg och socker för fettfri sockerkaka	Max	240 – 300	150 g ägg 75 g strösocker
	Grädde	Medel–max	60 – 90	250 – 500 ml
	Vispa fett och socker **Tyngre ingredienser som mjöl och torkad frukt ska vändas ned för hand.**	Max	60 – 120	200g fett 200g socker
	Jästdegar	Max	60	600 g mjölvikt 1 kg total vikt

Rekommenderad användning

Verktyg/ Tillsats	**Funktion**		**(S)**	**MAX**
	Inställning 1 - 5 Fasta livsmedel såsom morötter, ost, potatis	Max	5 – 30	Fyll inte över maxkapacitet-en som står markerad på skålen.
	Inställning 1 - 2 Kål – använd breda matarröret			
	Inställning 2 - 5 Skivning av mjukare livsmedel – gurka och tomater	Låg – mellan	5 – 30	
	Rivning av fasta livsmedel – ost, morötter, potatis och livsmedel med liknande konsistens	Max	5 – 30	
	River parmesanos Riva potatis	Max	5 – 30	
	Används för att pressa juice från citrus-frukter (t.ex. apelsiner, citroner, lime och grapefrukt)	Låg	120 – 300	–
	Kalla vätskor och drycker (Tillsätt is/frysta ingredienser sist till bägaren)	Max	30 – 60	1,5 liter
	Milkshakar/kalla mjölkbaserade blandningar	Max	15 – 30	1 liter
	Krossning av is	P	30 – 40	6 isbitar (125 g)
	Kakmix (Tillsätt flytande ingredienser först)	Medel ↓ Max	10 ↓ 50	1 liter
	Plastmixer - bearbeta inte varma ingredienser			
	Thermoresist™ glasmixer - Vi rekommenderar att varma ingredienser tillåts svalna innan de mixas. Om du ändå vill bearbeta varma ingredienser råder vi dig att läsa säkerhetsanvisningarna om hur varma ingredienser mixas.			
	Endast Thermoresist™ bägare			
	Buljongbaserade soppor	Max	30 – 60	1,2 liter
	Soppor med mjölk	Max	30	1 liter
	Nötter	Max	10 – 30	50 g
	Kaffebönor	Max	30	50 g
	Katrinplommonsmarinad 225 g klar rinnande honung 20 g små mjuka katrinplommon 30 ml kallt vatten	P	4	275 g
	Bearbetning av kryddor Svartpepparkorn, kardemummafrön, kum-minfrön, korianderfrön och fänkålsfrön	Max	30 – 60	50 g
	Malning av kaffebönor	Max		50 g
	Hacka nötter	P	15 – 30	50 g
	Bereda vitlöksklyftor, färsk chili och färsk ingefära	P	5 – 10	30 g
	Färsk kokosnöt	Max/P	30 – 60	40 g

Rekommenderad användning				
Verktyg/ Tillsats	**Funktion**		**(S)**	**MAX**
	Drycker och smoothie	Max	30 – 60	400ml
	Frukt och grönsaker	Max	60 – 120	600g
	Använd till att tärna olika livsmedel som t. ex. morot, zuccini, gurka, rödbeta och äpple.	Max	5 – 30	Fyll inte över maxkapacitet-en som står markerad på skålen.
	Används för att skära flera olika livsmedel, som till exempel morot, zucchini och gurka samt potatis till pommes frites.	Manuell		

Problemsökning		
Problem	**Orsak**	**Lösning**
Matberedaren fungerar inte.	Ingen ström. Skålen har inte satts på på nätenheten på rätt sätt.	Kontrollera att matberedaren är ansluten till strömmen. Kontrollera att skålen sitter rätt och att handtaget sitter mot det högra hörnet på framsidan.
	Skålens lock är inte låst på rätt sätt.	Kontrollera att locket låser korrekt i handtagsområdet. **Matberedaren fungerar inte om skålen och locket sätts på felaktigt.**
	Den borttagbara drivaxeln ⑤ är inte monterad på driv-enheten.	Montera den borttagbara drivaxeln ⑤ på drivenheten innan du monterar skålen. Skålens redskap och tillbe-hör kommer inte att fungera om drivaxeln inte är mon-terad.
Mixer, Blend-Xtract 2GO eller kvarnen fungerar inte.	Mixern, Blend-Xtract 2GO eller kvarnen är inte låsta på plats på rätt sätt.	Mixern, Blend-Xtract 2GO eller kvarnen fungerar inte om de är monterade så att låsningen inte fungerar.
	Glasmixer, Blend-Xtract 2GO eller kvarnen är inte rätt hopmonterade.	Kontrollera att bladenheten är helt åtdragen i glasbägaren, flaskan eller behållaren.
Mixern stannar under beredningen.	Mixern är överbelastad/ maximal kapacitet har överskridits.	Kontrollera maxkapaciteterna som anges i tabellen med rekommenderade hastigheter.
	Locket är inte låst.	Kontrollera att locket låsts ordentligt.

Problemsökning		
Problem	**Orsak**	**Lösning**
Glasmixern, Blend-Xtract 2GO eller mini-hackaren/kvarnen läcker från bladenhetens bas.	Tätningsringen saknas. Tätningsringen sitter inte rätt. Tätningsringen skadad.	Se till att tätningsringen sitter rätt och att den inte är skadad. Se ”Service och kundtjänst” om du behöver en ny tätningsring.
Enheten instabil/stora vibrationer och rörelser.	Kladdiga frukter/ingredienser, t.ex. dadlar, bearbetas. Vald hastighet är för låg.	För bästa resultat använd först ”Pulskanppen” för att bryta ner ingredienserna och sedan kontinuerlig bearbetning på maxhastighet.
Verktygen/tillsatserna fungerar inte som de ska.	Se tipsen i motsvarande avsnitt “Använda tillsatserna”. Se till att tillsatserna har satts ihop ordentligt.	
Vägningsfunktion		
Vikten visas inte på displayen	Den uppvägda kvantiteten är för liten.	Använd teskeds- och matskedsmått för mycket små kvantiteter.
Vikten ändras på displayen.	Drivningsenheten flyttades under vägningen.	Placera alltid apparaten på en torr, plan yta före vägning. Rör inte drivenheten under tiden vägningsfunktionen används. Nollställ displayen innan du väger nästa ingrediens.
Displayen är avstängd.	Kontakten är utdragen.	Sätt i kontakten.
Displayen ändras till '-----' .	Displayen återgår till '-----' efter 5 minuter om samma viktavläsning visas.	Tryck på knappen PÅ/NOLL en gång och displayen tänds.
Displayen visar [0 – Ld].	Vägningsfunktionen överbelastad.	Överskrid inte maximal vägnings-kapacitet på 3 kg.
	För stor kraft har lagts på drivenheten.	Utsätt inte drivenheten för för stor kraft eftersom detta kan skada vågsensorn.

Norsk

Brett ut framsiden med illustrasjoner

- **Før du bruker apparatet bør du se eget vedlegg om sikkerhetsadvarsel og lese bruksanvisningen i denne håndboken nøye. Ta vare på den til senere bruk.**

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

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

Deler

Foodprocessor

① Liten skyffel
② Medium skyffel
③ Stor skyffel
④ Vidt materør
⑤ Lokk
⑥ Bolle
⑦ Avtagbar drivaksel
⑧ Strømenhet
⑨ Hastighetskontroll/pulsfunksjon
⑩ Sikkerhetslåser
⑪ Ledningsvikler (bak)

Veiefunksjon/Opptellingstimer

⑫ Kg/lb-knapp
⑬ På/null-knapp
⑭ Displayskjerm
⑭b Opptellingstimer
⑮ Veiefat

16A Thermoresist™ glassblender (hvis den medfølger)

a Påfyllingslokk
b Lokk
c Glass
d Tetningsring
e Knivenhet
f Base
g Luftehull i påfyllingslokk

16B Plastblender (hvis den medfølger)

a Glass med fast knivenhet
b Lokk med drypphull

A Standardtilbehør

⑰ Knivblad
⑱ Deigkrok
⑲ Dobbel visp
⑳ Justerbar kutteskive
㉑ 4mm grov/2mm fin riveskive

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

B Valgfritt tilbehør

㉒ Ekstra fin riveskive (hvis den medfølger)
㉓ Sitruspresse (hvis den medfølger)
㉔ Minihakker/kvern av glass (hvis den medfølger)
㉕ Minihakker/kvern av plast (hvis den medfølger)
㉖ Malekvern (hvis den medfølger)
㉗ Blend-Extract 2GO (hvis den medfølger)
㉘ Juicepresse (hvis den medfølger)
㉙ Express Dice (hvis den medfølger)
㉚ Oppbevaringspose (hvis den medfølger)
㉛ Spatula

Bruk av foodprocessoren

Illustrasjon ❶ – ❸

1 Sett den avtagbare drivakselen på strømenheten.
2 Deretter setter du bollen på motordelen og vrir med klokken til den låses på plass.
3 Sett på et tilbehør over bollens drivaksel.
- Sett alltid bollen og tilbehøret på plass på processoren før du legger til ingredienser.

4 Fest lokket og sørg for at toppen av drivakselen/verktøyet festes i midten av lokket.

- **Ikke bruk lokket til å styre prosessoren, men bruk alltid av/på-hastighetskontrollen.**

5 Sett inn støpselet, slå på og velg hastighet. (Se tabell over anbefalt bruk).

- **Foodprocessoren vil ikke fungere dersom bollen, lokket eller det vide materøret ikke er låst fast på riktig måte. Kontroller at materøret er plassert foran og håndtaket er plassert til høyre for det fremre hjørnet.**
- Bruk pulsfunksjonen (**P**) til korte støt. Pulsfunksjonen fungerer så lenge kontrollen holdes på plass.

6 Følg trinnene ovenfor i motsatt rekkefølge når du skal ta av lokket, tilbehøret og bollen.

- **Slå alltid av apparatet og trekk ut støpselet før du fjerner lokket.**

Viktig

- Foodprocessoren egner seg ikke til knusing eller maling av kaffebønner, eller til knusing av grovt sukker til strøsukker (farin).
- Når du tilsetter mandelessens eller andre smakstilsetninger, må ikke disse komme i kontakt med plastmaterialet, da de kan lage merker.

Veiefunksjon / Opptelling Timer

Illustrasjon ❹

Matprosessoren er utstyrt med en innebygd veiefunksjon slik at ingrediensene kan veies direkte i bollen eller mikserglasset.

- Maksimal kapasitet i vekt er 3 kg.

Slik bruker du veiefunksjonen

1 Sett alltid bollen, den avtakbare drivakselen og tilbehør eller mikserbegeret på el-enheten før du legger til ingrediensene.
2 Plugg inn – displayskjermen viser '-----'.
3 Trykk en gang på PÅ/NULL knapen. Display skjermen lyser opp, blinker '0g', fulgt av et fast '0g'.
4 Trykk på (kg/lb)-knappen for å velge enten gram eller unser (1 unse = ca. 30 gram). Displayet går tilbake til kg/g når den slås på.

- Enheten veier i trinn på 1 g, og vi anbefaler at du bruker teskje/spiseskje til å måle ut mindre mengder.
- Trykk på PÅ/NULL-knappen én gang for at skjermen skal vise null.

5 Vei de ønskede ingrediensene rett i bollen eller glasset.
6 Når alle ingrediensene er veid, setter du på lokket og velger hastighet for å starte prosessoren.

- Vekten på eventuelt ekstra ingredienser som tilsettes via materøret mens prosessoren går, vises ikke på displayskjermen.
- Displayet kan slås av manuelt ved å trykke og holde inne ON/ZERO-knappen (på/null-knappen) i noen sekunder.

Se feilsøkingsveiledningen hvis du får problemer ved bruk av veiefunksjonen.

Veiefat

Det følger med et avtakbart veiefat slik at ingrediensene kan veies uten bollen eller mikserglasset.
Sett veiefatet oppå strømenheten og vri med klokken for å låse det på plass. Følg trinnene 2 til 4 under «Slik bruker du veiefunksjonen».
Fjern fatet ved å vri det mot klokken og løfte det av.

Opptellingstimer

- I løpet av bruken vil displayskjermen fungere automatisk som en opptellingstimer.
- Timeren vil telle opp i sekunder og vil sette på pause når hastighetskontrollen skrus til 'PÅ' posisjon.
- For å tilbakestille timeren til null, trykk på NULL knappen.

Bruk av tilbehøret

Se tabell over bruk, illustrasjoner og relevante avsnitt for hvert tilbehør.

16A Glassblender (hvis den medfølger)

Bruk av Glassblender

Illustrasjon 16A

1 Sett tetningsringen inn i knivenheten – pass på at ringen sitter på plass i fordypningen.

- **Det vil oppstå lekkasje dersom forseglingen er skadet eller feil påsatt.**

2 Skru mikserglasset på knivenheten. Se på illustrasjonene på undersiden av knivenheten som følger:

🔓 - Ulåst posisjon
🔒 - Låst posisjon

3 Ha ingrediensene i mikserglasset.
4 Sett lokket på glasset og trykk ned for å feste det. Sett på fyllhetten.
5 Sett mikseren på strømenheten, og vri med klokken for å låse den på plass.

- **Apparatet fungerer ikke hvis blenderen ikke er satt korrekt inn i sikkerhetslåsen.**

16B Plastblender (hvis den medfølger)

Illustrasjon 16B

1 Montering og bruk – se blenderillustrasjoner og tabell for anbefalt bruk.
2 Legg ingrediensene i glasset.

3 Sett lokket på glasset og vri med klokken til det klikker på plass.
4 Fest blenderen til motordelen og vri med klokken for å låse den på plass.

- **Apparatet fungerer ikke hvis blenderen ikke er satt korrekt inn i sikkerhetslåsen.**

Råd og tips
- Når du lager majones, tilsetter du alle ingrediensene unntatt oljen i blenderen. Mens apparatet er i gang:
  Glassblender - fjern fyllehetten og hell oljen inn gjennom hullet i lokket.
  Plastikkblender - hell oljen gjennom dryppmatehullet i lokket.
- Tykke blandinger, f.eks. patéer og dipp, må kanskje skrapes ned. Hvis blandingen er vanskelig å prosessere, skal du tilsette mer væske.
- Det anbefales ikke å prosessere krydder, da de kan skade plastdelene.

17 Knivblad

Knivbladet er det mest allsidige av alt tilbehøret. Følg veiledningen under «Bruk av foodprocessoren».

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

18 Deigredskap

Bruk til gjærdeigblandinger.

Følg veiledningen under «Bruk av foodprocessoren».

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

19 Dobbel visp

1 Fest bollen på strømenheten, tilsett den avtakbare drivakselen.
2 Dytt hver visp på plass i vispinnsatsen.
3 Fest vispen forsiktig ved å vri den til den faller over drivakselen.
4 Tilsett ingrediensene.
5 Fest lokket og sørg for at enden på skaftet fester seg i midten av lokket.
6 Slå på.

Viktig

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

Råd og tips
- Du oppnår best mulig resultater når eggene oppbevares i romtemperatur.
- Sørg for at bollen og vispene er rene og fettfrie før visping.
  røre fett og sukker hvitt
- For best mulig resultat bør fettet myknes i romtemperatur (20°C) før røringen. **IKKE bruk fett rett fra kjøleskapet da dette vil skade vispen.**
- Tyngre ingredienser som mel og tørket frukt bør vendes inn for hånd.
- Ikke overskrid maksimalkapasiteten eller behandlingstiden som er oppgitt i oversikten over anbefalte hastigheter.

20 Justerbar kutteskive

a Kutteblad
b Skive innstillingstallsviser

- Velg skivetykkelsen ved å vri på viseren mellom 1 (1mm) og 5 (5mm). Merk: ▪▪▪ er kun for bruk av skiveredskapet (se 27).
- Viktig: for å unngå skade, hold hendene unna bladet når du velger skive tykkelsen.

21 – 22 Raspeskive

- Sett drivakselen og bollen på strømenheten.
- Hold i midtgrepet og plasser platen på drivakselen med passende side øverst.

For å bruke skivene

1 Sett på lokket.
2 Legg maten i materøret. Velg materør av egnet størrelse.
  Lite materør - Plassert først det lille materøret inn i den middels skyffelen, og sett

det inn i det vide materøret. Bruk for enkelte tynne ingredienser.
Merk: Foodprocessoren vil ikke fungere med mindre det vide materøret er helt låst fast.
Ikke bruk den lille tapperen uten at den større tapperen er montert, ellers kan du skade bunnen av tapperen.
Stort materør - Sett den store skyffelen inn i det vide materøret. Bruk den lille og medium skyffelen sammen
Vidt materør
Bruk de 3 skyffelen sammen.
Ikke fyll materøret over maksimum nivået.
Foodprocessoren vil ikke fungere med mindre det vide materøret er montert og riktig låst fast.

3 Slå på og dytt jevnt nedover med stapperen - ①, ②. ③ **aldri plasser fingrene i matetrakten.**

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

23 Sitruspresse (hvis den medfølger)

a Presse
b Sil

Bruk av sitruspressen

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

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

Råd og tips
- For best mulig resultater oppbevarer og presser du frukten i romtemperatur og håndruller den på en benkeplate før pressing.
- For å bidra til saftutvinningen beveger du frukten fra side til side når du presser den.
- Når du lager saft av store mengder frukt, tømmer du silen jevnlig for å hindre at det bygger seg opp fruktkjøtt og frø.

24 - 25 Minihakkeren/kvernen (hvis den medfølger)

a Beholder
b Tetningsring
c Knivenhet

1 Legg ingrediensene i begeret.
2 Sett tetningsringen inn i knivenheten.
3 Snu knivenheten opp ned. Senk den ned i begeret med knivbladene ned.
4 Skru fast knivenheten i begeret til den sitter stramt. Se illustrasjonene på undersiden av knivenheten:
   - 🔓 - Ulåst posisjon
   - 🔒 - Låst posisjon
5 Plasser kvernen på motordelen og vri med klokken for å låse den på plass.
6 Velg maksimal hastighet eller bruk pulsering (P).

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

26 Malekvern (hvis den medfølger)

a Kvernlokk
b Knivenhet for kvern

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

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

27 Blend-Xtract 2GO (hvis den medfølger)

a Påfyllingslokk
b Flaske
c Forseglingsring
d Knivenhet

1 Tilsett ingredienser i flasken, opp til 400 ml-nivåmerket.
- For å oppnå det beste mikseresultatet tilsetter du alltid is eller frosne ingredienser i flasken først.
- Når du tilsetter frosne ingredienser (frossen frukt, yoghurt, iskrem eller isbiter), ikke tilsett mer enn 60 g eller 3 isbiter.
- Du må ikke mikse frosne ingredienser uten væske.

2 Sett forseglingsringen på knivenheten – pass på at ringen sitter riktig i sporet.
- Det vil oppstå lekkasjer hvis forseglingen er skadet eller ikke er satt riktig på.

3 Hold underside av knivenheten og senk den ned i flasken med bladene nederst.
4 Skru knivholderen på flasken – drei med urviserne for å låse.
- Rist for å blande ingrediensene.
- Sett mikseren på strømenheten, og vri med klokken for å låse den på plass.

5 Velg maksimal hastighet. La ingrediensene blandes til en jevn masse.
- Når drikken har fått riktig konsistens, kan du bruke pulsering 'P' for å sikre at alle ingrediensene blandes godt.

Råd og tips
- Merk at når flasken fylles til maksimal kapasitet (400ml), er dette omtrent to porsjoner.
- Hvis du ikke skal drikke drikken øyeblikkelig, setter du den i kjøleskapet.
- Kontroller at drikken er tynn nok til å kunne drikkes fra påfyllingslokket. Hvis du vil ha en tynnere drikk, tilsetter du mer væske.
- Etter blanding kan det hende at noen drikker ikke er helt jevne på grunn av frø eller konsistensen på ingrediensene.
- Noen drikker skiller seg når de blir stående, og derfor er det best å drikke dem med en gang. Drikker som har skilt seg, bør røres før du drikker dem.
- Når påfyllingslokket er satt på, må du alltid holde reiseflasken rett opp.

Bruke drikkelokket

1 Fest og lås lokket ved å vri med klokken.
2 Når du vil drikke, åpner du bare lokkdekselet. Du kan drikke rett fra flasken.

28 Juicepresser (hvis den medfølger)

a Stapper
b Juicepresselokk
c Fruktkjøttfjerner
d Filtertrommel
e Bolle
f Tut

Slik bruker du juicepressen

1 Sett juicepressebollen på motordelen, vri med klokken til den låses på plass – tuten skal være til venstre når bollen sitter korrekt.
2 Plasser fruktkjøttfjerneren i filtertrommelen - påse at tappene står overfor sporene i bunnen av trommelen.
3 Sett på filtertrommelen.
4 Sett på tilbehørslokket – vri med klokken til det låses på plass. **Juicepressen vil ikke fungere hvis bollen og lokket ikke er skikkelig sikret i festet.**
5 Plasser et egnet glass eller mugge under juiceuttaket.
6 Kutt matvarene slik at de passer i materøret.
7 Slå på apparatet og skyv ned jevnt med stapperen – du må aldri stikke fingrene i materøret. Vent til maten er behandlet før du tilsetter mer.
- Når siste bit er lagt i, lar du juicepressen kjøre i ytterligere 30 sekunder for å trekke ut all juice fra filtertrommelen.

Viktig
- Hvis juicepressen begynner å vibrere, slår du av apparatet og fjerner fruktkjøttet fra trommelen. Juicepressen vibrerer når fruktkjøttet er ujevnt fordelt.
- Visse svært harde matvarer kan få juicepressen til å sakne eller stoppe. Hvis dette skjer, slår du av apparatet og fjerner blokkeringen av filteret.
- Slå av apparatet og tøm fruktkjøttsamleren regelmessig under bruk.

Råd og tips
- Før behandling må du fjerne steiner og kjerner (f.eks. paprika, melon, plomme) og hardt skall (f.eks. melon, ananas). Du trenger ikke å skrelle eller kjerne ut epler og pærer.
- Bruk fast, fersk frukt og grønnsaker.

29 Express Dice (hvis den medfølger)

a Justerbar skive - kutteinnstilling
b Terningrist
c Terningstapper

Viktig
- Kutte posisjonen på den justerbare kutteskiven er designet kun til bruk med kutteredskapet.

- Terningstapperen skal kun brukes med terningsristen. Hvis du bruker det uten at terningsristen monteres, vil det føre til skade på bunnen av tapperen.

Slik bruker du Express Dice

1 Sett drivakselen og bollen på motordelen.
2 Velg kutteinnstillingen på den justerbare kutteskiven.
Viktig: for å unngå skade, hold hendene unna bladet når du velger kutte tykkelsen.
3 Plasser terningristen i materøret.
4 Skru på og bruk terningkutteren til å behandle mat gjennom terningsristen.

Råd og tips

- Hjelp til med behandlingen ved å plassere begge hender oppå stapperen og presse bestemt ned.
- Bruk fersk frukt og grønt for de beste resultatene.
- Ikke stapp materøret for fullt for å unngå tilstopping – bitene skal helst ikke være større enn:

50 × 30 mm

- Hvis bitene er for harde til å bli presset gjennom risten, kokes de i ca. 10-15 minutter og avkjøles i kjøleskap før behandling.
- Fjern alltid hardt skall, steiner, kjerner og frø osv. før behandling.

Merk:

- På grunn av ulike størrelser og former på matvarene, vil terningene ha noen misformede biter. Dette er normalt.
- Matvarer som ost, skinke og chorizo vil tilstoppe risten, så disse anbefales ikke å brukes med dette tilbehøret.

29A Pommes frites steiker

Express Dice kan også brukes til å lage pommes frittes og grønnsaksstaver.

1 Sett på kutteristen uten den justerbare skiven.
2 Deretter skyver du maten gjennom risten uten å slå på apparatet.

Rengjøre risten

Bruk enden av stapperen til å fjerne eventuelle matrester i terningristen.

30 Oppbevaringspose

Oppbevar skivene, dobbeltvispen og deigverktøyet i den medfølgende posen.

Alltid forsikre deg at den justerbare kutteskiven er vridd til oppbevaringsposisjon (O) før du legger den i posen.

Av sikkerhetsårsaker må knivbladet oppbevares i hovedbollen og ikke i oppbevaringsposen når den ikke er i bruk.

Rengjøring og vedlikehold

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

Motordel

- Tørk over med en fuktig klut og la tørke. Pass på at det ikke sitter igjen matrester i festet ⑧.
- Ikke legg motordelen i vann.
- Oppbevar overflødig ledning i oppbevaringsrommet bak på motordelen ⑨.

Rengjøringsveiledning – se relevant illustrasjon 31.

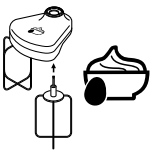
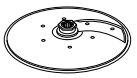
Service og kundetjeneste

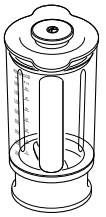
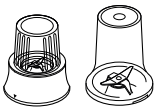
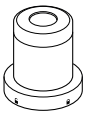
- Hvis du har problemer med å bruke apparatet, må du sjekke «Feilsøkingsveiledningen» i håndboken eller gå til www.kenwoodworld.com før du kontakter oss for hjelp.
- For service eller informasjon om garanti, se eget sikkerhetsvedlegget eller gå inn på www.kenwoodworld.com.

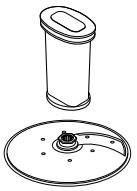
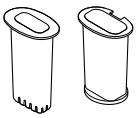
- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
- Laget i Kina.

Tabell over anbefalt bruk

Ikke bruk apparatet lengre enn de angitte tidene uten hvileperioder.
Ikke fyll over maksimumskapasiteten oppgitt i tabellen nedenfor.
Ved kontinuerlig behandling i lengre perioder kan det skade apparatet.
Bruksinformasjonen som oppgis er bare veiledende og vil variere ut fra oppskrift og ingrediensene som behandles.
Du må ikke mikse varme ingredienser

Verktøy/ tilbehør	**Funksjon**		**(Sek)**	**MAX**
	Alt-i-ett-kakemiks	Min - Maks	10 – 20	1,5 kg total vekt
	Butterdeig – smuldre smør i melr Tilføying av vann for å kombinere ingredienser i butterdeig	Maks Mid - Maks	10 10 – 20	340 g melvekt
	Skjære opp fisk og magert kjøtt Posteier og terriner	Maks og P	10 – 30	600 g maks magert storfekjøtt
	Skjære opp grønnsaker	P	5 – 10	100 g – 500 g
	Hakke nøtter	Maks	30 – 60	100 g – 200 g
	Urter	Maks	20 – 30	30 g – 50 g
	Mose myk frukt, kokt frukt og grønnsaker	Maks	10 – 30	1 kg
	Majones	Maks	60 – 80	3 – 4 eggeplommer
	Eggehviter	Maks	90 – 150	5 (150 g)
	Egg og sukker for fettfrie sukkerbrød	Maks	240 – 300	150g egg 75g sukker
	Krem	Mid - Maks	60 – 90	250 – 500 ml
	Kremfett og sukker **Tyngre ingredienser som mel og tørket frukt bør vendes inn for hånd.**	Maks	60 – 120	200g fett 200g sukker
	Gjærdeig	Maks	60	600 g melvekt 1 kg total vekt
	Innstilling 1 - 5 Harde matvarer slik som gulerøtter, ost, poteter	Maks	5 – 30	Ikke fyll over maksimum-skapasiteten merket på bollen
	Innstilling 1 - 2 Kål - bruk vidt materør			
	Innstilling 1 - 2 Kål - bruk vidt materør	Lav - Mid	5 – 30	
	Grating firm food items - cheese, carrots, potatoes and foods of a similar texture	Maks	5 – 30	
	River parmesanost Raspe poteter	Maks	5 – 30	
	Bruk til å klemme saft fra sitrusfrukter, f.eks. appelsiner, sitroner og grapefrukt.	Lav	120 – 300	–

Tabell over anbefalt bruk				
Verktøy/ tilbehør	**Funksjon**		**(Sek)**	**MAX**
	Kalde væsker og drikkevarer (Tilsett isbiter/frosne ingredienser i glasset til slutt)	Maks	30 – 60	1,5 liter
	Milkshaker eller blandinger med kald melk	Maks	15 – 30	1 liter
	Isknusing	P	30 – 40	6 isbiter (125 g)
	Røre (Tilsett flytende ingredienser først)	Mid ↓ Maks	10 ↓ 50	1 liter
	Plastikkblender - ikke behandle varme ingredienser			
	Thermoresist™ glassblender - Vi anbefaler at varme ingredienser får tid til å kjøle før du blender dem i glassblenderen. Dersom du ønsker å behandle varme ingredienser, vennligst les sikkerhetsinstruksjonene for varm blanding.			
	Kun Thermostat™ glass			
	Buljongbaserte supper	Maks	30 – 60	1,2 liter
	Melkebaserte supper	Maks	30	1 liter
	Nøtter	Maks	10 – 30	50 g
	Kaffebønner	Maks	30	50 g
	Sviskemarinade 225 g klar, flytende honning 20 g små, myke svisker 30 ml kaldt vann	P	4	275 g
	Behandling av krydder Svarte pepperkorn, kardemommefrø, spisskummenfrø, koriander frø og fenikkelfrø	Maks	30 – 60	50 g
	Male kaffebønner	Maks		50 g
	Hakke nøtter	P	15 – 30	50 g
	Prosessere hvitløkkløfter, fersk chili og fersk ingefærrot	P	5 – 10	30 g
	Fersk kokosnøtt	Maks/P	30 – 60	40 g
	Drikker og smoothieoppskrifter	Maks	30 – 60	400 ml
	Frukt og grønnsaker	Maks	60 – 120	600g

Tabell over anbefalt bruk				
Verktøy/ tilbehør	**Funksjon**		**(Sek)**	**MAX**
	Brukes til å kutte en rekke ulike matvarer, for eksempel gulrøtter, squash, agurk, rødbeter og epler i terninger.	Maks	5 – 30	Ikke fyll over maksimum-skapasiteten merket på bollen
	Brukes til å kutte en rekke matvarer slik som poteter, gulrøtter squash og agurk til pommes frittes og grønnsaksstaver.	Manual		

Feilsøkingsveiledning		
Problem	**Årsak**	**Løsning**
Prosessoren fungerer ikke.	Ikke strøm. Bollen er ikke festet riktig til strømenheten.	Sjekk at støpselet på prosessoren sitter i kontakten. Sjekk at bollen sitter riktig på og at håndtaket sitter foran til høyre.
	Bollelokket er ikke låst riktig.	Kontroller at lokklåsen er riktig plassert i håndtaksområdet. **Prosessoren vil ikke fungere hvis ikke bollen og lokket sitter som de skal.**
	Avtagbar drivaksel ⑤ er ikke koblet til strømenhet.	Monter den avtagbare drivakselen ⑤ på strømenheten før du monterer bollen. Bolleredskapet og tilbehør vil ikke fungere, med mindre drivakselen er montert.
Hurtigmikser, Blend-Xtract 2GO eller kvern vil ikke fungere.	Hurtigmikser, Blend-Xtract 2GO eller kvern er ikke låst på plass.	Hurtigmikser, Blend-Xtract 2GO eller kvern vil ikke fungere hvis den er satt ukorrekt på låsesystemet.
	Glassblender, Blend-Xtract 2GO eller kvern er ikke montert på riktig måte.	Kontroller at bladmonteringen er fullstendig festet inne i glasset, flasken eller krukken.
Prosessoren stanser midt i prosessen.	Prosessoren er overfylt/ maksimal kapasitet overskredet.	Sjekk maksimalkapasiteten som står oppført i tabellen for anbefalt bruk.
	Lokket er låst opp.	Kontroller at lokket er riktig låst.
Glassblender, Blend-Xtract 2GO eller multi kvern lekker fra bladets monteringsbase.	Tetningsringen er ikke satt på. Tetningsringen er feil satt på. Tetningsringen er skadet.	Sjekk at tetningsringen er satt riktig på og ikke er skadet. Hvis du trenger en ny tetningsring, se Service og kundetjeneste.
Enheten er ustabil/tunge vibrasjoner og bevegelse.	Klissete frukt/ingredienser slik som dadler behandles. For lav hastighet valgt.	For best mulig resultat, bruk “Pulsering” først for å bryte opp ingrediensene og deretter fortsett med å behandle på maksimal hastighet.
Redskapet/tilbehøret fungerer dårlig.	Se tipsene i den relevante delen under «Bruk av tilbehøret». Sjekk at tilbehøret er satt sammen riktig.	

Feilsøkingsveiledning		
Problem	**Årsak**	**Løsning**
Veiefunksjon		
Vekt vises ikke på skjermen	Veid mengde for liten.	Mål ut med teskje eller spiseskje når det dreier seg om svært små mengder.
Vekten endres på displayskjermen.	Motordelen flyttet mens maskinen var i bruk.	Sett alltid prosessoren på et tørt og flatt underlag før veiingen. Du må ikke flytte på strømenheten mens veiefunksjonen er i bruk. Sett displayet på null før du veier neste ingrediens.
Displayet er slått av.	Strømenheten er frakoblet.	Koble til apparatet.
Displayskjerm endres til '-----' .	Display skjermen endres til '-----', dersom same vekt avlesning vises etter 5 minutter.	Trykk ON/ZERO-knappen én gang, så tennes displayet.
Displayet viser [0 – Ld].	Veiefunksjonen er overbelastet.	Ikke overskrid den maksimale veiekapasiteten på 3 kg.
	Det er brukt for mye belastning på strømenheten.	Du må ikke belaste strømenheten for mye. Dette kan skade veiesensoren.

Suomi

Taita auki etusivun kuvitukset

- **Ennen kodinkoneen käyttämistä lue turvallisuudesta kertova julkaisu ja tämä käyttöohje huolellisesti. Säilytä julkaisut myöhempää tarvetta varten.**

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

Ennen kuin käytät laitetta ensimmäistä kertaa

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

Selite

Yleiskone

① Pienikokoinen syöttöpainin
② Keskikokoinen syöttöpainin
③ Suurikokoinen syöttöpainin
④ Leveä syöttöputki
⑤ Kansi
⑥ Kulho
⑦ Irrotettava pyörityskappale
⑧ Virtayksikkö
⑨ Nopeuskytkin ja sykäyspainike
⑩ Turvalukitukset
⑪ Virtajohdon lokero (takana)

Punnitustoiminto/Laskuri

⑫ Kg/lb-painike
⑬ Käynnistys-/nollauspainike
⑭ Näyttö
⑭b Laskuri
⑮ Punnitusalusta

16A Thermoresist™ lasitehosekoitin (jos sisältyy toimitukseen)

a Täyttökansi
b Kansi
c Lasikannu
d Tiivisterengas
e Teräyksikkö
f Jalusta
g Täyttöaukon ilmanvaihtoaukot

16B Muovinen tehosekoitin (jos sisältyy toimitukseen)

a Astia, jossa kiinteä terä
b Kansi, jossa syöttöaukko

A - vakiovarusteet

⑰ Hienonnusterä
⑱ Taikinan sekoitin
⑲ Kaksoisvispilä
⑳ Säädettävä siivutusterä
㉑ 4 mm:n karkea/2 mm:n hieno raastinterä

Monitoimikoneesi mukana ei ehkä ole toimitettu kaikkia alla lueteltuja varusteita.
Varusteet vaihtelevat mallin mukaan. Osoitteessa www.kenwoodworld.com kerrotaan toimitukseen sisältymättömien varusteiden ostamisesta.

B Lisävarusteet

㉒ Erittäin hieno raastamislevy (jos sisältyy toimitukseen)
㉓ Sitruspuserrin (jos sisältyy toimitukseen)
㉔ Monitoimimylly lasia (jos sisältyy toimitukseen)
㉕ Monitoimimylly muovia (jos sisältyy toimitukseen)
㉖ Jauhatusmylly (jos sisältyy toimitukseen)
㉗ Blend-Extract 2GO (jos sisältyy toimitukseen)
㉘ Mehulinko (jos sisältyy toimitukseen)
㉙ Express Dice (jos sisältyy toimitukseen)
㉚ Tarvikelaukku (jos sisältyy toimitukseen)
㉛ Lasta

Monitoimikoneen käyttö

Kuva ❶ – ❸

1 Kiinnitä irrotettava akseli moottoriosaan.
2 Aseta kulho moottoriyksikköön ja lukitse kääntämällä myötäpäivään.
3 Kiinnitä laite kulhon akselin päälle.
- Aseta kulho ja varuste aina paikoilleen yleiskoneeseen ennen aineosien lisäämistä.

4 Aseta kansi paikoilleen. Varmista, että käyttöakselin/välineen yläosa tulee kannen keskelle.
- **Älä ohjaa yleiskonetta kannen avulla. Käytä aina nopeudensäädintä.**

5 Aseta pistoke pistorasiaan, käynnistä laite ja valitse nopeus. (Lisätietoja on käyttösuosituskaaviossa.)
- **Laite ei toimi, jos kulho, kansi tai leveä syöttöputki eivät ole lukittuina oikein paikoilleen. Tarkista, että syöttöputki on asetettu etupuolelle ja että kahva on oikeassa etukulmassa.**
- Saat aikaan lyhyitä sykäyksiä käyttämällä (**P**)-toimintoa. Sykäys toimii pitäessäsi säädintä paikoillaan.

6 Kansi, työvälineet ja kulho irrotetaan päinvastaisessa järjestyksessä.
- **Sammuta virta ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen kannen irrottamista.**

Tärkeää
- Yleiskoneella ei voi rouhia tai jauhaa kahvinpapuja tai hienontaa palasokeria.
- Kun käytät mausteena manteliesanssia tai -aromia, varo että aine ei kosketa muoviosiin, sillä siitä jää pysyviä jälkiä.

Punnitustoiminto/Laskuri

Kuva ❹

Tässä monitoimikoneessa on sisäinen vaaka, jotta aineosat voidaan punnita suoraan kulhossa tai tehosekoitinastiassa.
- Suurin punnituskapasiteetti on 3 kg.

Punnitustoiminnon käyttäminen

1 Aseta kulho, irrotettava varsi ja varuste tai tehosekoitinastia paikalleen moottoriosaan aina ennen aineosien lisäämistä.
2 Liitä laite sähköverkkoon – näytössä näkyy "-----".
3 Paina painiketta ON/ZERO kerran. Näyttöön syttyy valo ja siinä välähtää "0 g", jonka jälkeen näyttöön jää pysyvästi "0 g".
4 Valitse grammat tai unssit painamalla kg/lb-painiketta. Kun laite käynnistetään ensimmäisen kerran, oletusarvon mukaan käytössä on kg/g.
- Laite punnitsee 1 gramman portain. Punnittaessa pieniä määriä on suositeltavaa käyttää mittayksikkönä tee- tai ruokalusikallista.
- Nollaa painamalla KÄYNNISTYS-/NOLLAUS-painiketta kerran.

5 Punnitse aineosat suoraan kulhoon tai sekoitusastiaan.
6 Kun kaikki tarvittavat ainesosat on punnittu, aseta kansi paikalleen ja valitse nopeus, jotta yleiskone käynnistyy.
- Monitoimilaitteen käydessä syöttöputkeen lisättyjen aineosien paino ei näy näytössä.
- Näyttö voidaan sammuttaa manuaalisesti pitämällä ON/ZERO-painiketta painettuna muutama sekunti.

Jos punnitustoimintoa käytettäessä ilmenee ongelmia, katso lisätietoja ongelmanratkaisuohjeesta.

Punnitustarjotin

Aineosat voidaan punnita irrotettavalla punnitusalustalla tarvitsematta käyttää kulhoa tai tehosekoitinastiaa.
Aseta alusta moottoriyksikön päälle ja kiinnitä se paikalleen kääntämällä myötäpäivään. Tee Punnitustoiminnon käyttäminen -kohdan vaiheiden 2–4 toimet.
Voit irrottaa kääntämällä alustaa vastapäivään ja nostamalla sen irti.

Laskuri

- Käytön aikana näyttö toimi automaattisesti laskurina.
- Laskuri näyttää kuluneen ajan sekuntina ja pysähtyy aina, kun nopeussäätö käännetään asentoon "ON".
- Voit nollata laskurin painamalla painiketta ZERO.

Varusteiden käyttö

Katso käyttösuositustaulukosta, kuvista ja tämän ohjeen tekstistä lisätietoja varusteiden käyttämisestä.

16A Lasinen tehosekoitin (jos sisältyy toimitukseen)

Tehosekoittimen käyttö

Kuva 16A

1 Sovita tiivisterengas teräasetelmaan. Varmista, että tiiviste on urassa oikein.
- **Jos tiiviste on vaurioitunut tai huonosti paikoillaan, laite vuotaa.**

2 Kierrä kannu kiinni teräasetelmaan. Lisätietoja on hienonnusterän pohjassa.
   - 🔓 - Avatussa asennossa
   - 🔒 - Suljetussa asennossa

3 Laita sekoitettavat ainekset sekoitusastiaan.
4 Kiinnitä astiaan kansi ja varmista painamalla alas. Kiinnitä täyttökansi paikoilleen.

5 Aseta tehosekoitin moottoriyksikköön ja lukitse kääntämällä myötäpäivään.

- **Laite ei toimi, jos tehosekoitinastia ei ole kunnolla paikallaan.**

16B Muovinen tehosekoitin (jos sisältyy toimitukseen)

Kuva 16B

1 Kokoamisesta ja käyttämisestä on lisätietoja tehosekoitinta esittävissä kuvissa ja käyttösuositustaulukossa.
2 Laita aineosat kannuun.
3 Sovita kansi astiaan ja lukitse kääntämällä myötäpäivään, kunnes se napsahtaa.
4 Aseta tehosekoitin moottoriyksikköön ja lukitse kääntämällä myötäpäivään.

- **Laite ei toimi, jos tehosekoitinastia ei ole kunnolla paikallaan.**

Vihjeitä ja neuvoja

- Kun teet majoneesia, aseta kaikki ainesosat öljyä lukuun ottamatta tehosekoittimeen. Laitteen ollessa käynnissä:
  Lasitehosekoitin – poista täyttöaukon suojatulppa ja kaada öljyä kannessa olevan aukon kautta.
  Muovitehosekoitin – kaada öljyä kannessa olevan tiputussyöttöaukon kautta.
- Paksut seokset, kuten pateetaikinat ja dippikastikkeet, on ehkä kaavittava lastalla. Jos seos on liian paksua, lisää nestettä.
- Mausteiden käsittelemistä ei suositella, sillä ne voivat vaurioittaa muoviosia.

17 Hienonnusterä

Noudata monitoimikoneen Käyttö -kohdassa annettuja ohjeita.

Vihjeitä ja neuvoja

- Jos haluat karkeamman koostumuksen, käytä sykäystoimintoa.
- Leikkaa esimerkiksi liha, leipä ja vihannekset noin 2 cm kokoisiksi kuutioiksi.
- Keksit on murennettava ja lisättävä syöttöputkeen, kun laite on toiminnassa.
- Varo käsittelemästä ruoka-aineita liikaa.
- Kun valmistat leivonnaisia, kuutioi kovettunut rasva ensin 2 cm:n kuutioiksi.
- Parhaat tulokset saat, kun tahmeita hedelmiä/ainesosia kuten taateleita käsitellessäsi ensin rikot ainesosat ”Sykäys”-toimintoa käyttämällä ja jatkat sen jälkeen käsittelyä suurimmalla nopeudella.

18 Taikinan sekoitin

Käytetään leivottaessa hiivataikinoita.

Noudata monitoimikoneen Käyttö -kohdassa annettuja ohjeita.

Vihjeitä ja neuvoja

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

19 Kaksoisvispilä

1 Kiinnitä kulho ja irrotettava varsi moottoriosaan.
2 Paina vatkaimet tiukasti paikoilleen.
3 Kiinnitä vispilä kääntämällä sitä, kunnes se menee akselin päälle.
4 Lisää aineosat.
5 Aseta kansi paikoilleen. Varmista, että akselin pää menee kannen keskelle.
6 Käynnistä.

Tärkeää

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

Vihjeitä ja neuvoja

- Saat parhaat tulokset, kun munat ovat huoneenlämpöisiä.
- Varmista ennen vatkaamista, että kulho ja vispilät ovat puhtaita ja rasvattomia.
  rasvan ja sokerin vaahdottaminen
- Rasvan on annettava lämmetä huoneenlämpöiseksi (20 °C) ennen vaahdottamista. **ÄLÄ KÄYTÄ jääkaappikylmää rasvaa. Muutoin vispilä vahingoittuu.**
- Jauhojen ja kuivattujen hedelmien kaltaiset raskaammat aineosat on sekoitettava joukkoon käsin.
- Älä ylitä nopeussuositustaulukossa mainittua suurinta kapasiteettia tai pisintä käsittelyaikaa.

20 Säädettävä siivutusterä

a Leikkuuterä
b Siivutuspaksuuden säätökiekko

- Valitse siivun paksuus säätökiekkoa kääntämällä väliltä 1 (1 mm) – 5 (5 mm). Huomaa: käytetään ainoastaan kuutiointiin tarkoitetun lisälaitteen kanssa (katso kuva 27).
- Tärkeää: pidä kädet irti terästä siivutuspaksuutta valitessasi, jotta vältyt vammoilta.

21 - 22 Siivutusterät

- Kiinnitä akseli ja kulho moottoriosaan.
- Tartu levyn keskiosaan ja aseta se akseliin oikea puoli ylöspäin.

Terien käyttö

1 Aseta kansi paikalleen.
2 Aseta ainekset syöttöputkeen. Valitse oikean kokoinen syöttöputki.
Pienikokoinen syöttöputki – Kiinnitä ensin pienikokoinen syöttöputkin keskikokoiseen syöttöpainimeen ja sen jälkeen suurikokoiseen syöttöputkeen. Käytä yksittäisille ohuille aineksille.
Huomaa: laite ei toimi, jos leveä syöttöputki ei ole kunnolla lukittuneena.
Älä käytä pientä työnnintä ilman, että suurempi työnnin on paikallaan, muussa tapauksessa työntimen pohja voi vaurioitua.
Suurikokoinen syöttöputki– Kiinnitä suurikokoinen syöttöpainin leveään syöttöputkeen. Käytä pienikokoista ja suurikokoista syöttöpaininta yhdessä.
Leveä syöttöputki
Käytä kaikkia kolmea syöttöpaininta yhdessä. Älä täytä syöttöputkea maksimitason yläpuolelle. Laite ei toimi, jos leveän syöttöputken syöttöpaininta ei ole asetettu paikalleen ja lukittu oikein.
3 Käynnistä ja paina tasaisesti syöttöpainiketta ①, ②, ③. **Älä työnnä sormiasi syöttöputkeen.**

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

23 Sitruspuserrin (jos sisältyy toimitukseen)

a Kartio
b Siivilä

Sitruspusertimen käyttäminen

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

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

24 - 25 Monitoimimylly (jos sisältyy toimitukseen)

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

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

26 Jauhatusmylly (jos sisältyy toimitukseen)

a Myllyn kansi
b Jauhatusmyllyn teräasetelma

Jauhatusmyllyn käyttäminen

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

Vihjeitä ja neuvoja

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

27 Blend-Xtract 2GO (jos sisältyy toimitukseen)

a Annostelukansi
b Pullo
c Tiivisterengas
d Teräyksikkö

1 Aseta aineosat pulloon 400 ml:n merkkiin saakka.
- Saat parhaat tulokset lisäämällä jään tai jäiset ainekset pulloon ensimmäisinä.
- Jos lisäät jäisiä aineosia, kuten pakastettuja hedelmiä, jogurttia, jäätelöä tai jäätä, lisää joukkoon korkeintaan 60 g jäätä eli 3 jääpalaa.
- Älä tehosekoita jäisiä aineksia tai jääpaloja, jos pullossa ei ole nestettä.

2 Sovita tiivisterengas teräyksikköön. Varmista, että tiiviste on urassa oikein.
- Jos tiiviste ei ole kunnolla paikallaan, aiheutuu vuotoa.

3 Tartu teräyksikön pohjaan ja laske se pulloon terät alaspäin.
4 Ruuvaa teränpidin pulloon. Lukitse kääntämällä myötäpäivään.
- Ravistele, jotta aineosat sekoittuvat.
- Aseta tehosekoitin moottoriyksikköön ja lukitse kääntämällä myötäpäivään.

5 Valitse suurin nopeus. Sekoita ainesosia, kunnes juoma on tasaista.
- Kun juoman rakenne on sellainen kuin haluat, voit varmistaa kaikkien ainesten sekoittumisen käyttämällä P-sykäyspainiketta.

Vihjeitä ja neuvoja

- Kun pullo täytetään täyteen saakka (400 ml), saadaan noin kaksi annosta.
- Jos juomaa ei juoda heti, säilytä se jääkaapissa.
- Varmista, että juoma on riittävän ohutta juotavaksi annostelukannen avulla. Saat ohuempaa juomaa lisäämällä nestettä.
- Kaikista juomista ei tule täysin tasaisia sekoituksen jälkeen, jos niissä on siemeniä tai kuituisia aineksia.
- Joidenkin juomien ainekset voivat erottua juoman seistessä, joten juoma on parasta juoda heti. Erottunut juoma on sekoitettava ennen nauttimista.
- Kun annostelukansi on paikoillaan, pidä pullo pystysuorassa asennossa.

Juoma-aukolla varustetun kannen käyttäminen

1 Aseta kansi paikoilleen ja sulje se kääntämällä vastapäivään.
2 Voit juoda juomaa avaamalla kannen. Juoma voidaan juoda suoraan pullosta.

28 Mehulinko (jos sisältyy toimitukseen)

a Painin
b Mehulingon kansi
c Hedelmälihan poistin
d Suodatinrumpu
e Kulho
f Mehunokka

Mehulingon käyttäminen

1 Kiinnitä mehulingon astia moottoriyksikköön. Lukitse kääntämällä myötäpäivään. Kun astia on paikallaan oikein, nokan tulee osoittaa vasemmalle.
2 Aseta hedelmälihan poistin suodatinrumpuun. Varmista, että kielekkeet menevät niille tarkoitettuihin paikkoihin rummun pohjassa.
3 Aseta suodatinrumpu paikalleen.
4 Aseta lisälaitteen kansi paikalleen. Käännä myötäpäivään, kunnes se lukittuu. **Mehulinko ei toimi, jos kulho tai kansi ei ole kunnolla paikallaan.**
5 Aseta mehun ulostulo-aukon alle sopiva lasi tai kannu.

6 Paloittele aineosat siten, että ne mahtuvat syöttöputkeen.
7 Käynnistä ja paina painimella tasaisesti. Älä työnnä sormiasi syöttöputkeen. Käsittele ensimmäinen erä loppuun saakka ennen kuin lisäät seuraavan erän.
- Kun viimeinen pala on työnnetty mehulinkoon, anna sen käydä vielä 30 sekuntia, kunnes kaikki mehu on valunut ulos.

Tärkeää
- Jos mehulinko alkaa täristä voimakkaasti, katkaise virta ja poista jäte rummusta. Mehulinko tärisee, jos jäte jakautuu epätasaisesti.
- Tietyt erittäin kovat vihannekset saavat mehulingon hidastumaan tai pysähtymään. Jos näin käy, katkaise virta ja puhdista suodatin.
- Kun käytät mehulinkoa, sammuta siitä virta säännöllisesti ja tyhjennä jäteastia.

Vihjeitä ja neuvoja
- Poista kivet ja siemenet esimerkiksi paprikoista, meloneista ja luumuista sekä paksut kuoret esimerkiksi meloneista ja ananaksista. Omenoita tai päärynöitä ei tarvitse kuoria, eikä niistä tarvitse poistaa siemenkotia.
- Käytä aina tuoreita kiinteitä hedelmiä ja vihanneksia.

29 Express Dice (jos sisältyy toimitukseen)

a Säädettävä terä – kuutiointiastus
b Kuutiointiritilä
c Kuutiointipainin

Tärkeää
- Kuutioinnin asetus säädettävässä terässä on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan kuutiointilisälaitteen kanssa.
- Kuutiointilisälaitteen työnnintä tulee käyttää ainoastaan kuutiointiritilän kanssa. Käyttö ilman kuutiointiritilää vaurioittaa työntimen pohjaa.

Express Dice -laitteen käyttäminen

1 Kiinnitä akseli ja kulho moottoriosaan.
2 Valitse säädettävästä terästä kuutiointiasetus. Tärkeää: pidä kädet irti terästä siivutuspaksuutta valitessasi, jotta vältyt vammoilta.
3 Kiinnitä kuutiointiritilä syöttöputkeen.
4 Kytke laite toimintaan ja käytä kuutiointipainiketta halutessasi käsitellä aineksia kuutiointitoiminnon avulla.

Vihjeitä ja neuvoja
- Voit auttaa ainesten käsittelemisessä painamalla paininta molemmin käsin voimakkaasti.
- Saat parhaat tulokset käyttämällä tuoreita hedelmiä ja vihanneksia.
- Älä pakkaa aineksia syöttöputkeen tiukasti. Ainesten koko saa olla enintään:

50 × 30 mm

- Jos ainekset ovat niin kovia, että niitä ei voi työntää ritilän läpi, keitä niitä noin 10-15 minuuttia ja jäähdytä ne jääkaapissa ennen käsittelemistä.
- Poista aineksista kovat kuoret, kivet ja siemenet ennen käsittelemistä.

Huomautus:
- Koska ainesten koko vaihtelee, kuutioiden muoto voi vaihdella. Tämä on normaalia.
- Juuston, kinkun ja chorizon kaltaiset ainekset tukkivat ritilän, joten ei ole suositeltavaa käsitellä niitä tämän laitteen avulla.

29A Ranskalaisten perunoiden valmistus

Express Dice -laitteen avulla voidaan valmistaa myös ranskalaisia perunoita, dipattavia vihanneksia ja vihannessuikaleita.

1 Kiinnitä kuutiointiterä ilman säädettävää terää.
2 Työnnä ruokaa ritilän läpi käynnistämättä laitetta.

Ritilän puhdistaminen

Voit irrottaa kiinni jääneet ainekset kuutiointiritilästä painimen pään avulla.

30 Säilytyslaukku

Säilytä levyt, kaksoisvispilä ja taikinasekoitin laitteen mukana toimitetussa pussissa.

Huolehdi aina siitä, että säädettävä siivutusterä on käännettynä säilytysasentoon (O) ennen pussiin laittamista.

Turvallisuussyistä terää täytyy säilyttää kulhossa säilytyspussin sijasta, kun sitä ei käytetä.

Hoitaminen ja puhdistaminen

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

Virtayksikkö

- Pyyhi kostealla kankaalla ja kuivaa. Varmista, ettei liitännän alueella ⑧ ole ruokajäämiä.
- Älä koskaan upota moottoriyksikköä veteen.
- Voit säilyttää ylimääräistä johtoa moottoriyksikön ⑨ takana.

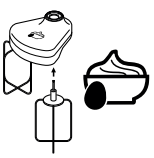
Puhdistusohjeet: Katso lisätietoja alla näkyvästä kuvasta **31**.

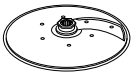
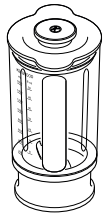
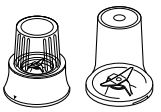
Huolto ja asiakaspalvelu

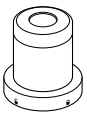
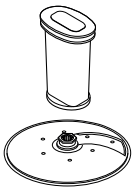
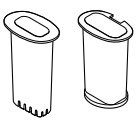
- Jos laitteen käyttämisen aikana ilmenee ongelmia, katso lisätietoja käyttöohjeen ongelmanratkaisuohjeista tai siirry osoitteeseen www.kenwoodworld.com ennen avun pyytämistä.
- Katso huolto- ja takuutiedot erillisestä turvallisuusvaroitusjulkaisusta tai osoitteesta www.kenwoodworld.com.
- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.

Käyttösuositustaulukko

Laitetta saa käyttää yhtäjaksoisesti korkeintaan alla kuvatun ajan verran ilman taukoa.
Älä ylitä seuraavassa taulukossa ilmoitettuja enimmäismääriä.
Jos sitä käytetään yhtäjaksoisesti pidempään, se saattaa vaurioitua.
Käsittelytiedot ovat vain suosituksia. Tarkka nopeus määräytyy ruokaohjeen ja käsiteltävien ainesosien mukaan.
Älä käsittele kuumia ainesosia.

Väline/ lisälaiter	**Toiminta**		**(Sekuntia)**	**MAX**
	Valmiit leivontaseokset	Min – Max	10 – 20	1,5 kg Kokonaispaino
	Taikina: rasvan hierominen jauhojen sekaan Veden lisääminen murotaikina-ainesten yhdistämiseksi	Max Mid – Max	10 10 – 20	340 g Jauhojen paino
	Vähärasvaisen lihan tai kalan hienontaminen Pateet ja terriinit	Max & P	10 – 30	600g rasvatonta naudanlihaa
	Vihannesten pilkkominen	P	5 – 10	100 g – 500 g
	Pähkinöiden hienontaminen	Max	30 – 60	100 g – 200 g
	Yrtit	Max	20 – 30	30 g – 50 g
	Pehmeiden tai keitettyjen hedelmien ja vihannesten soseuttaminen	Max	10 – 30	1 kg
	Majoneesi	Max	60 – 80	3 – 4 munankeltuaista
	Munanvalkuaiset	Max	90 – 150	5 (150 g)
	Muna & sokeri rasvattomaan kakkutaikinaan	Max	240 – 300	150 g munaa 75 g sokeria
	Kerma	Mid – Max	60 – 90	250 – 500 ml
	Rasvan ja sokerin vaahdotus **Jauhojen ja kuivattujen hedelmien kaltaiset raskaammat aineosat on sekoitettava joukkoon käsin.**	Max	60 – 120	200g rasvaa 200g sokeria

Käyttösuositustaulukko				
Väline/ lisälaiter	**Toiminta**		**(Sekuntia)**	**MAX**
	Hiivataikinat	Max	60	600 g rasvatonta naudanlihaa 1 kg Kokonaispaino
	Asetus 1 – 5 Kiinteille elintarvikkeille kuten porkkanoille. juustolle, perunoille	Max	5 – 30	Älä ylitä kulhoon merkittyä suurinta määrää.
	Asetus 1 – 2 Kaali – käytä leveää syöttöputkea			
	Asetus 2 – 5 Pehmeämpien elintarvikkeiden siivutukseen – kurkut ja tomaatit	Alhainen – Keskitaso	5 – 30	
	Kiinteiden elintarvikkeiden raastaminen – juusto, porkkanat, perunat ja koostumukseltaan vastaavat elintarvikkeet	Max	5 – 30	
	Parmesaanijuuston raastamiseen Perunoiden kuoriminen	Max	5 – 30	
	Mehun pusertamiseen sitrushedelmistä, kuten appelsiineista, sitruunoista, greipeistä ja limeteistä.	Pieni nopeus	120 – 300	–
	Kylmät nesteet ja juomat (Lisää jääkuutiot tai jäiset ainekset sekoitusastiaan viimeisinä.)	Max	30 – 60	1,5 litraa
	Pirtelöt ja kylmät maitopohjaiset seokse	Max	15 – 30	1 litra
	Jään murskaaminen	P	30 – 40	6 jääpalaa (125 g)
	Taikinan sekoittaminen (lisää nestemäiset ainekset ensin)	Mid ↓ Max	10 ↓ 50	1 litra
	Muovitehosekoitin – älä käytä kuumien ainesten käsittelyyn			
	Thermoresist™ lasitehosekoitin – kuumien ainesten jäähdyttämistä suositellaan ennen niiden käsittelyä tehosekoittimessa. Jos kuitenkin haluat käsitellä tehosekoittimessa kuumia aineksia, katso ensin kuumien ainesten sekoitusta koskevia turvaohjeita.			
	Vain Thermoresist™ kannu			
	Vihannes- tai lihalientä sisältävät keitot	Max	30 – 60	1,2 litraa
	Maitoa sisältävät keitot	Max	30	1 litra
	Pähkinät	Max	10 – 30	50 g
	Kahvinpavut	Max	30	50 g
	Luumumarinadi 225 g juoksevaa kirkasta hunajaa 20 g pieniä pehmeitä luumuja 30 ml kylmää vettä	P	4	275 g

Käyttösuositustaulukko				
Väline/ lisälaiter	**Toiminta**		**(Sekuntia)**	**MAX**
	Mausteiden käsitteleminen Mustapippurit sekä kardemumman, kuminan, korianterin tai fenkolin siemenet	Max	30 – 60	50 g
	Kahvipapujen jauhaminen	Max		50 g
	Pähkinöiden hienontaminen	P	15 – 30	50 g
	Valkosipulinkynsien, tuoreiden chilien ja inkiväärinjuuren käsitteleminen	P	5 – 10	30 g
	Tuore kookos	Max/P	30 – 60	40 g
	Juomat ja smoothiet	Max	30 – 60	400 ml
	Hedelmät ja vihannekset	Max	60 – 120	600g
	Voit kuutioida esimerkiksi porkkanoita, kesäkurpitsoita, kurkkua, punajuuria ja omenoita.	Max	5 – 30	Älä ylitä kulhoon merkittyä suurinta määrää.
	Voit kuutioida esimerkiksi perunoita, porkkanoita, kesäkurpitsoita ja kurkkua sekä valmistaa ranskalaisia perunoita ja dipattavia vihanneksia.	Käytetään käsin		

Ongelmanratkaisuohjeita		
Ongelma	**Syy**	**Ratkaisu**
Yleiskone ei toimi.	Ei virtaa. Kulhoa ei ole kiinnitetty moottoriyksikköön kunnolla.	Tarkista, että yleiskoneen virtajohto on seinän pistorasiassa. Tarkista, että kulho on kunnolla paikoillaan ja että kahva osoittaa kohti oikeaa etukulmaa.
	Kulhon kansi ei ole kunnolla paikoillaan.	Tarkista, että kannen lukitus on oikeassa paikassa kahvan alueella. **Yleiskone ei toimi, jos kulho ja kansi eivät ole kunnolla paikoillaan.**
	Irrotettava käyttöakseli ⑤ irrotettuna moottoriosasta.	Kiinnitä Irrotettava käyttöakseli ⑤ moottoriosaan en-nen kulhon kiinnitystä. Kulhon lisälaitteet ja varusteet eivät toimi, jos käyttöakselia ei ole kiinnitetty paikal-leen.

Ongelmanratkaisuohjeita		
Ongelma	**Syy**	**Ratkaisu**
Tehosekoitin, Blend-Xtract 2GO tai mylly ei toimi.	Tehosekoitin, Blend-Xtract 2GO tai mylly ei ole kunnolla paikoillaan.	Tehosekoitin, Blend-Xtract 2GO tai mylly ei toimi, jos lukitus ei ole kunnolla paikallaan.
	Lasitehosekoitinta, Blend-Xtract 2GO -konetta tai myllyä ei ole koottu oikein.	Varmista, että teräyksikkö on kiristetty tiukasti kiinni lasikannuun, pulloon tai astiaan.
Yleiskone pysähtyy kesken kaiken.	Yleiskone on ylikuormitettu tai suurin kapasiteetti on ylitetty.	Tarkista suurimmat kapasiteetit käyttösuositustaulukko.
	Kansi on auki.	Tarkista, että kansi on kunnolla paikoillaan.
Lasitehosekoitin, Blend-Xtract 2GO tai monitoimimylly: terän kiinnityspohja vuotaa.	Tiiviste puuttuu. Tiiviste ei ole oikein paikallaan. Tiiviste on vaurioitunut.	Tarkista, että tiiviste on oikein paikallaan eikä se ole viallinen. Varaosien hankkimisesta on lisätietoja Huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
Yksikkö epävakaa/ voimakas tärinä ja liike.	Käsitellään tahmeita ainesosia kuten taateleita. Valittu nopeus liian alhainen.	Parhaat tulokset saat, kun ensin rikot ainesosat "Sykäys"-toimintoa käyttämällä ja jatkat sen jälkeen käsittelyä suurimmalla nopeudella.
Välineet/osat toimivat heikosti.	Lue varusteiden Käyttö kappaleissa olevat vinkit. Tarkista, että osat on asennettu oikein.	
Punnitustoiminto		
Paino ei näy näytössä	Liian pieni punnittava määrä.	Mittaa hyvin pienet määrät tee- ja ruokalusikallisina.
Paino muuttuu näytössä.	Moottoriyksikköä on siirretty käytön aikana.	Aseta yleiskone aina kuivalle ja tasaiselle alustalle ennen punnitsemista. Älä irrota moottoriosaa käyttämisen tai punnitsemisen aikana. Nollaa näyttö ennen seuraavien aineosien punnitsemista.
Näyttö pimenee.	Moottoriosa on irrotettu.	Työnnä pistoke pistorasiaan.
Näyttöön tulee "-----" .	Näyttöön palaa "-----", jos sama painolukema näkyy vielä 5 minuutin kuluttua.	Paina ON/ZERO-painiketta kerran. Näytössä näkyy jälleen lukema.
Näytössä näkyy [0 – Ld].	Punnitustoiminto on ylikuormittunut.	Älä ylitä suurinta punnituskapasiteettia, joka on 3 kg.
	Moottoriosaan on kohdistettu liikaa voimaa.	Älä altista moottoriosaa suurille voimille. Muutoin punnitustunnistin saattaa vahingoittua.

Türkçe

Ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

- **Cihazınızı kullanmadan önce ayrı güvenlik uyarı kitapçığına bakın ve bu kılavuzdaki kullanım talimatlarını dikkatlice okuyun. Gelecekte başvurmak için saklayın.**

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

Ilk kullanımdan önce

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

Parçalar

Mutfak robotu

① Küçük itici
② Orta itici
③ Büyük itici
④ Geniş besleme tüpü
⑤ Kapak
⑥ Kase
⑦ Çıkarılabilir kumanda mili
⑧ Güç birimi
⑨ Hız/puls kumandası
⑩ Güvenlik kilitleri
⑪ Kordon sarma yuvası (arkada)

Tartma fonksiyonu / Zamanlayıcı

⑫ Kg/lb düğmesi
⑬ Açma/sıfırlama düğmesi
⑭ Ekran göstergesi
⑭b Zamanlayıcı
⑮ Tartma plakası

16A Cam Thermoresist™ Blender (sağlanmışsa)

a Doldurma kabı
b Kapak
c Cam hazne
d Sızdırmaz halka
e Bıçak ünitesi
f Taban
g Doldurma kapağı hava delikleri

16B Plastik blender (sağlanmışsa)

a Sabit bıçaklı hazne
b Damlama beslemeli kapak

A Standart ekler

⑰ Kesici bıçak
⑱ Hamur yoğurucu
⑲ Çift çırpıcı
⑳ Ayarlanabilir dilimleme diski
㉑ 4mm kalın/2mm ince rendeleme diski

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

A Opsiyonel ekler

㉒ Ekstra ince rendeleme diski (sağlanmışsa)
㉓ Narenciye sıkacağı (sağlanmışsa)
㉔ Cam mini doğrayıcı/öğütücü (sağlanmışsa)
㉕ Plastik mini doğrayıcı/öğütücü (sağlanmışsa)
㉖ Öğütücü (sağlanmışsa)
㉗ Blend-Extract 2GO (sağlanmışsa)
㉘ Meyve suyu presi (sağlanmışsa)
㉙ Express Dice (sağlanmışsa)
㉚ Saklama çantası (sağlanmışsa)
㉛ Spatula

Mutfak robotunun kullanımı

Çizim ❶ – ❸

1 Sökülebilir mili güç ünitesi üzerine yerleştirin.
2 Sonra kaseyi güç ünitesine yerleştirin ve yerine oturup kilitlenene kadar saat yönünde çevirin.
3 Kase tahrik mili üzerine bir eklenti takın.
- Her zaman kaseyi ve eki robota malzemeleri eklemeden önce yerleştirin.

4 Kapağı yerleştirin – tahrik milinin/aletinin üstünün kapağın ortasına yerleştiğinden emin olun.
- **Robotu çalıştırmak için kapağı kullanmayın, daima açma/kapama hız kontrolünü kullanın.**

5 Fişe takın, çalıştırın ve bir hız seçin. (Önerilen kullanım tablosuna bakın).

- **Kap, kapak veya geniş besleme tüpü düzgün olarak takılıp kilitlenmediğinde cihaz çalışmayacaktır. Besleme tüpünün öne ve tutacağın sağ ön köşeye yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin.**
- Kısa aralıklarla darbe (**P**) kullanın. Puls, kontrol bu pozisyonda tutulduğu sürece çalışacaktır.

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

- **Kapağı çıkarmadan önce daima kapatın ve fişten çekin.**

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.

Tartma fonksiyonu / Zamanlayıcı

Çizim ❹

Gıda işleyiciniz dahili ağırlık ölçme fonksiyonuna sahiptir, Gıdaları doğrudan kabın içine koyarak tartabilirsiniz.

- Maksimum tartma kapasitesi 3 kg.

Tartma fonksiyonunu kullanmak için

1 Her zaman kaseyi, ayrılabilir tahrik milini ve eklentiyi veya blender haznesini güç ünitesine malzemeleri eklemeden önce takın.
2 Fişi prize takın – ekranda '-----' gösterilecektir.
3 AÇMA/SIFIRLAMA düğmesine bir kez basın. Gösterge ekranı aydınlanacak, yanıp sönen '0g' ardından sürekli yanan '0g'.
4 Gram ve ons arasında seçim yapmak için (kg/lb) düğmesine basın. Gösterge ilk açıldığında varsayılan olarak kg/g ayarlıdır.

- Ünite 1 g'lık artışlarla tartar ve küçük miktarların tartılabilmesi için çay kaşığı/yemek kaşığı ölçüleri tavsiye edilmiştir.
- Sıfırlamak için AÇMA/SIFIRLAMA düğmesine bir kez basın.

5 Malzemeleri kase veya hazne içine koyarak tartın.
6 Tüm malzemeler tartıldıktan sonra kapağı yerleştirin ve işlemciyi çalıştırmak için bir hız seçin.

- İşlemci çalışır durumdayken besleme haznesinden eklenen ek içeriklerin ağırlıkları, gösterge ekranında gösterilmeyecektir.
- Ekran, ON/ZERO (Açma/Sıfırlama) düğmesine birkaç saniye basılı tutarak manuel olarak kapatılabilir.

Tartma fonksiyonunu kullanırken herhangi bir sorun yaşarsanız sorun giderme kılavuzuna bakın.

Tartma tepsisi

Kase takılı olmadan malzemeleri tartabilmek için çıkartılabilir terazi tepsisi sağlanmıştır. Kullanmak için, tepsini güç ünitesi üzerine koyun ve emniyete almak için saat yönünde çevirin. 'Ağırlık ölçme fonksiyonu' altındaki 2-4 adımlarını takip edin. Sökmek için tepsiyi saat yönünün tersine çevirin ve kaldırın.

Zamanlayıcı

- Kullanım esnasında, gösterge ekranı otomatik olarak zamanlayıcı işlevi görecektir.
- Zamanlayıcı saniye olarak sayacak ve hız kontrolü 'AÇIK' konuma getirildiğinde duraklayacaktır.
- Zamanlayıcıyı sıfırlamak için SIFIRLA düğmesine basın.

Ek parçaların kullanımı

Her eklenti için önerilen kullanım tablosuna, çizimlere ve ilgili bölüme bakın.

16A Cam blender (sağlanmışsa)

Blenderin kullanımı

Çizim 16A

1 Sızdırmazlık halkasını bıçak ünitesine yerleştirin – sızdırmazlığın doğru yerleştirildiğinden emin olun.

- **Eğer conta zarar gördüyse veya yanlış yerleştirildiyse sızdırma meydana gelir.**

2 Hazneyi bıçak tertibatının üzerine vidalayın. Bıçak ünitesinin altında bulunan grafiğe bakın:

- 🔓 – Kilit açık pozisyon
- 🔒 – Kilitli pozisyon

3 Malzemelerinizi kabın içine koyun.
4 Kabın kapağını takın ve sabitlemek için bastırın. Doldurma kapağını yerleştirin.
5 Blenderi güç ünitesi üzerine yerleştirin ve kilitlemek için saat yönünde çevirin.

- **Blender doğru yerleştirilmemişse cihaz çalışmayacaktır.**

16B Plastik blender (sağlanmışsa)

Çizim 16B

1 Birleştirmek ve kullanmak için, Blender çizimlerine ve Önerilen Kullanım Tablosuna bakın.
2 Malzemeleri hazneye koyun.
3 Kapağı haznenin üzerine yerleştirin ve kilitlemek için klik sesi duyulana kadar saat yönünde çevirin.
4 Blenderi güç ünitesine takın ve yerinde kilitlemek için saat yönünde çevirin.

- **Blender doğru yerleştirilmemişse cihaz çalışmayacaktır.**

Öneri ve İpuçları

- Mayonez yaparken, yağ hariç bütün malzemeleri blenderin içine koyun. Cihaz çalışırken:
  Cam Blender - doldurma kapağını çıkartın ve yağı kapaktaki delikten dökün.
  Plastik blender - cihaz çalışırken, kapaktaki damla besleme deliğinden yağı dökün.
- Yoğun karışımların, örn. pateler ve dipler, kazınması gerekebilir. Eğer karışımın işlenmesi zorsa, daha fazla sıvı ekleyin.
- Baharatların işlenmesi plastik parçalara zarar verebilecekleri için önerilmemektedir.

17 Kesici bıçak

"Mutfak robotunuzun kullanımı" altındaki talimatları uygulayın.

Öneri ve İpuçları

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

18 Hamur yoğurucu

Mayalı hamur karışımları için kullanın.

"Mutfak robotunuzun kullanımı" altındaki talimatları uygulayın.

Öneri ve İpuçları

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

19 Çift çırpıcı

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

Önemli

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

Öneri ve İpuçları

- En iyi sonuç yumurtalar oda sıcaklığındayken elde edilir.
- Karıştırma öncesinde kase ve karıştırıcıların temiz ve yağsız olduğundan emin olun.
  krema yapma yağı ve şeker
- En iyi sonuçlar için, yağın krema yapmadan önce oda sıcaklığında (20°C) yumuşatmasına izin verilmelidir. **Bu, çırpıcıya zarar vereceğinden doğrudan buzdolabından yağ KULLANMAYIN.**
- Un ve kurutulmuş meyve gibi daha ağır malzemeler elle karıştırılmalıdır.
- Önerilen hız tablosunda belirtilen maksimum kapasiteleri ve işlem sürelerini aşmayın.

20 Ayarlanabilir dilimleme diski

a Kesim bıçağı
b Dilim ayar kadranı

- Kadranı 1 (1mm) ve 5 (5mm) arasında döndürerek dilim kalınlığını seçin. Not: ▪▪▪ sadece küp doğrama eklentisi içindir (bkz. 27).
- Önemli: yaralanmaları önlemek amacıyla, dilim kalınlığını seçerken ellerinizi bıçaktan uzak tutun.

21 – 22 Rendeleme Diskleri

- Tahrik milini ve kaseyi güç ünitesinin üzerine yerleştirin.
- Orta tutamaklardan tutarak, diski uygun yan üstlerle tahrik mili üzerine yerleştirin.

Diskleri kullanmak için

1 Kapağı yerleştirin.
2 Yiyecekleri besleme tüpüne koyun. Hangi büyüklükte besleme tüpü kullanacağınızı seçin.
Küçük besleme tüpü - Önce küçük besleme tüpünü orta iticinin içine yerleştirin, sonra geniş besleme tüpüne yerleştirin. İnce malzemeler için kullanın.
Not: mutfak robotu, geniş besleme tüpü tam olarak kilitlenmeden çalışmayacaktır.

Küçük iticiyi, büyük itici olmadan kullanmayın, aksi takdirde iticinin dibine zarar verebilirsiniz.

Büyük besleme tüpü - Büyük iticiyi geniş besleme tüpüne takın. Küçük ve orta iticiyi birlikte kullanın.

Geniş Besleme tüpü

3 iticiyi birlikte kullanın.

Besleme tüpünü, maksimum seviyenin üzerinde doldurmayın. Mutfak robotu, geniş besleme tüpü takılmadan ve doğru şekilde kilitlenmeden çalışmayacaktır.

3 Açın ve iticiyle eşit olarak itin ①, ②, ③ – **parmaklarınızı asla besleme haznesinin içine sokmayın.**

Öneri ve İpuçları

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

23 Narenciye sıkacağı (sağlanmışsa)

a Sıkma konisi
b Süzgeç

Narenciye sıkacağının kullanımı

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

- **Süzgeç doğru kilitlenmedikçe narenciye sıkacağı çalışmayacaktır.**

Öneri ve İpuçları

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

24 – 25 Mini doğrayıcı/Öğütücü (sağlanmışsa)

a Kavanoz
b Conta bileziği
c Bıçak tertibatı

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

Öneri ve İpuçları

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

26 Öğütücü (sağlanmışsa)

a Değirmen kapağı
b Öğütücü bıçak tertibatı

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

Öneri ve İpuçları

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

27 Blend-Xtract 2GO (sağlanmışsa)

a İçme kapağı
b Şişe
c Conta bileziği
d Bıçak tertibatı

1 400ml işaretine kadar şişeye malzeme ekleyebilirsiniz.
- En iyi karıştırma performansı için şişeye ilk olarak her zaman buz/dondurulmuş malzemeleri ekleyin.
- Meyve, yoğurt, dondurma veya buz gibi donmuş malzemeler eklerken 60g veya 3 buz küpünden fazla karıştırmayın.
- Sıvı eklemeden donmuş malzemeleri karıştırmayın.

2 Sızdırmazlık halkasını bıçak ünitesine yerleştirin – sızdırmazlığın doğru yerleştirildiğinden emin olun.
- Eğer conta zarar gördüyse veya yanlış yerleştirildiyse sızdırma meydana gelir.

3 Bıçak ünitesinin altını tutarak, bıçaklar aşağıya gelecek şekilde şişeye doğru indirin.
4 Bıçak tutucusunu şişeye vidalayın, sabitlemek için saat yönüne doğru çevirin.
- Malzemeleri dağıtmak için çalkalayın.
- Blenderi güç ünitesi üzerine yerleştirin ve kilitlemek için saat yönünde çevirin.

5 Maksimum hızı seçin. Akışkan olana kadar malzemeleri karıştırın.
- İçeceğiniz istenilen yoğunluğa ulaştığında bütün malzemelerin düzgün şekilde karıştırıldığından emin olmak için puls 'P' işlevini kullanabilirsiniz.

Öneri ve İpuçları
- Şişe maksimum kapasitede (400ml) doldurulduğunda bunun yaklaşık iki kişilik olacağını unutmayın.
- İçeceğinizi hemen tüketmek istemiyorsanız buzdolabında saklayın.
- İçeceğinizin dağıtım kapağından içilebilecek kadar akışkan olduğundan emin olun. Daha akışkan bir içecek yapmak için daha fazla sıvı ekleyin.
- Karıştırmadan sonra, bazı içecekler çekirdekler veya malzemelerin posası nedeniyle tamamen akışkan olmayabilir.
- Bazı içecekler duruma göre ayrılabilirler, bu nedenle en iyisi onları hemen içmektir. Ayrılan içecekler içilmeden önce karıştırılmalıdır.
- İçme kapağı takıldığında, seyahat şişesini her zaman dik tutun.

Içme kapağının kullanılması

1 Saat yönünde çevirerek kapağı yerleştirin ve kilitleyin.
2 İçmek istediğinizde, basitçe kapağı açın. İçecek, direkt olarak şişeden tüketilebilir.

28 Meyve Suyu Presi (sağlanmışsa)

a İtici
b Meyve presi kapağı
c Posa temizleyici
d Filtre tambur
e Kase
f Meyve suyu çıkışı

Meyve suyu presinin kullanımı

1 Meyve suyu haznesini güç ünitesine takın, kilitlenene kadar saat yönünde döndürün - kase doğru şekilde takıldığında ağzı sol tarafta olmalıdır.
2 Posa temizleyiciyi filtre tamburun içine yerleştirin – tırnakların tamburun altındaki yuvalara oturduğundan emin olun.
3 Filtre tamburunu takın.
4 Eklenti kapağını takın - kilitlenene kadar saat yönünde döndürün. **Kase veya kapak düzgün olarak takılmadığında meyve suyu presiniz çalışmayacaktır.**
5 Meyve suyu çıkışının altına uygun bir bardak veya sürahi yerleştirin.
6 Parçaları besleme haznesine sığacak şekilde doğrayın.
7 Çalıştırın ve iticiyle eşit şekilde itin – parmaklarınızı asla besleme tüpünün içine sokmayın. Hepsi bitmeden başka malzeme eklemeyin.
- Son parçayı ekledikten sonra, meyve suyu presinin tamburda kalan tüm suyu çıkartması için 30 saniye daha çalıştırın.

Önemli
- Eğer meyve suyu presi titremeye başlarsa, kapatın ve tamburdaki posayı boşaltın. Eğer posa eşit olmayan şekilde dağılmaya başlarsa, titreme başlar.
- Bazı çok sert gıdalar yavaşlama veya durmaya sebep olabilir. Eğer bu olursa kapatın ve filtreyi temizleyin.
- Kullanım sırasında kapatıp posa toplayıcıyı düzenli olarak temizleyin.

Öneri ve İpuçları
- İşlemeden önce çekirdekleri temizleyin (biber, karpuz, erik vb.) ve sert kabukları (karpuz, ananas vb.) soyun. Elma ve armutları soymanıza ve ayıklamanıza gerek yoktur.
- Sert, taze meyve ve sebzeler kullanın.

29 Express Dice (sağlanmışsa)

a Ayarlanabilir disk - küp doğrama ayarı
b Küp doğrama ızgarası
c Küp doğrayıcı itici

Önemli

- Doğrama konumu sadece küp doğrama eklentisi ile birlikte kullanım içindir.
- Küp doğrama iticisi, sadece küp doğrama ızgarası ile kullanılmalıdır. Küp doğrama ızgarası takılı değilken kullanılması, iticinin dibinin zarar görmesine yol açacaktır.

Express Dice Kullanma

1 Tahrik milini ve kâseyi güç ünitesinin üzerine yerleştirin.
2 Ayarlanabilir dilimleme diski üzerinde küp doğrama ayarını seçin.
Önemli: yaralanmaları önlemek amacıyla, dilim kalınlığını seçerken ellerinizi bıçaktan uzak tutun.
3 Küp doğrama ızgarasını besleme tüpü içine yerleştirin.
4 Çalıştırın ve yiyecekleri küp doğrama ızgarasından itmek için küp doğrama iticisini kullanın.

Öneri ve İpuçları

- İşlemeye yardımcı olmak için, her iki elinizi de iticinin üstüne koyun ve aşağı doğru sıkıca bastırın.
- En iyi sonuç için taze meyve ve sebze kullanın.
- Yiyeceklerin sıkışmasını önlemek için, besleme tüpüne çok sıkışık şekilde yerleştirmeyin – ideal olarak yiyecekler şu ölçüden daha büyük kesilmemelidir:

50 × 30mm

- Yiyecek ızgaradan itilemeyecek kadar sertse, 10-15 dakika pişirin, sonrasında işlemeden önce buzdolabında soğumasını bekleyin.
- İşlemeden önce daima sert kabukları, çekirdekleri, tohumları vs. çıkartın.

Not:

- Yiyeceklerin farklı büyüklük ve şekillerde olması sebebiyle, küp doğranmış parçalar için bazı bozuk şekilli olanlar olacaktır, bu normaldir.
- Peynir, jambon, sucuk gibi yiyecekler ızgarayı tıkar, bu yüzden bu eklenti ile kullanılmaları tavsiye edilmez.

29A Parmak Patates Hazırlayıcı

Express Dice parmak patates, atıştırmalık sebzeler ve çubuk kesim yapmak için de kullanılabilir.

1 Küp doğrama ızgarasını ayarlanabilir disk olmadan yerleştirin.
2 Daha sonra yiyecekleri cihazı çalıştırmadan ızgaradan elle itin.

Izgaranın temizlenmesi

Küp doğrama ızgarasında sıkışmış olabilecek yiyecek parçalarını çıkartmak için iticinin ucunu kullanın.

30 Saklama Çantası

Disklerinizi, çift çırpıcıyı ve hamur aletini ürünle birlikte verilen çantada saklayın.

Torbaya koymadan önce, ayarlanabilir dilimleme diskinin daima depolama konumuna (O) getirildiğinden emin olun.

Güvenlik sebebiyle bıçak kullanılmadığında saklama çantasında değil ana kasenin içinde saklanmalıdır.

Bakım ve temizlik

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

Güç birimi

- Nemli bir bezle silin, sonra kurulayın. Kilitlenme bölgesinde ⑧ yiyecek artığı kalmadığından emin olun.
- Güç ünitesini suya sokmayın.
- Kablo fazlalığını güç ünitesi arkasındaki yerde toplayın ⑨.

Temizleme talimatları - İlgili çizime bakın 31.

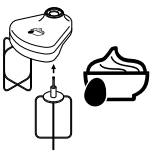
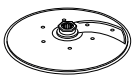
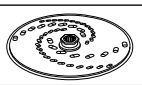
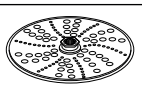
Servis ve Müşteri Hizmetleri

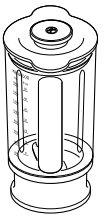
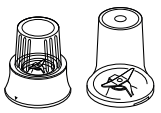
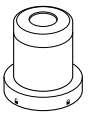
- Cihazınızın çalışması ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, yardım istemeden önce bu kılavuzdaki "Sorun Giderme Kılavuzu" bölümüne bakın veya www.kenwoodworld.com adresini ziyaret edin.
- Servis veya garanti bilgileri için, ayrı olarak verilen güvenlik uyarı broşürüne bakın veya www.kenwoodworld.com adresini ziyaret edin.

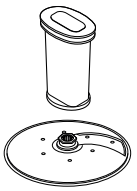
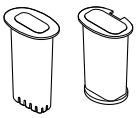
- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin'de üretilmiştir.

Tavsiye Edilen Kullanım Tablosu

Cihazınızı, dinlendirmeden aşağıda belirtilen sürelerden daha uzun süre çalıştırmayın.
Aşağıdaki tabloda belirtilen maksimum kapasiteleri aşmayın.
Cihazınızı uzun süreli sürekli çalıştırmak ona zarar verebilir.
Verilen işleme bilgileri sadece bilgi amaçlıdır ve işlenmekte olan tam tarife ve malzemelere bağlı olarak farklılık gösterebilir.
Sıcak malzemeleri işlemeyin

Araç/Aparat	**Şlevi**		**(Saniye)**	**MAKS**
	Hepsi bir arada kek karışımları	Min - Maks.	10 – 20	1,5 kg toplam ağırlık
	Pastacılık – una yağ eklemek Hamur malzemelerini birleştirmek için su ekleme	Maks. Orta - Maks.	10 10 – 20	340 g kullanılan unun ağırlığı
	Balık parçalama ve yağsız kıyma Pateler ve sebzeli yahniler	Maks. ve P	10 – 30	600 g max lean beef
	Sebzeli parçalama	P	5 – 10	100 g – 500 g
	Kuruyemiş parçalama	Maks.	30 – 60	100 g – 200 g
	Bitkiler	Maks.	20 – 30	30 g – 50 g
	Yumuşak meyveleri, pişmiş meyve ve sebzeleri püre haline getirme	Maks.	10 – 30	1 kg
	Mayonez	Maks.	60 – 80	3 – 4 yumurta sarısı
	Yumurta beyazları	Maks.	90 – 150	5 (150 g)
	Yağsız pandispanya için yumurta ve şeker	Maks.	240 – 300	150g Yumurta 75g Şeker
	Krema	Orta - Maks.	60 – 90	250 – 500 ml
	Krema yağı ve şeker **Un ve kurutulmuş meyve gibi daha ağır malzemeler elle karıştırılmalıdır.**	Maks.	60 – 120	200g yağ 200g şeker
	Mayalı karışımlar	Maks.	60	600 g kullanılan unun ağırlığı 1 kg toplam ağırlık
	Ayar 1 - 5 Havuç, peynir, patates gibi sert gıdalar	Maks.	5 – 30	Doldururken kase üzerinde işaretlenmiş maksimum çizgisini geçmeyin
	Ayar 1 - 2 Lahana - geniş besleme tüpünü kullanın			
	Ayar 2 - 5 Daha yumuşak gıdaları dilimleme - salatalık ve domates	Düşük – Orta	5 – 30	
	Sert gıdaları rendeleme - peynir, havuç, patates ve benzer dokulara sahip gıdalar	Maks.	5 – 30	
	Parmesan peynir rendeler Patates rendeleme	Maks.	5 – 30	

Tavsiye Edilen Kullanım Tablosu				
Araç/Aparat	**Şlevi**		**(Saniye)**	**MAKS**
	Narenciye türü meyvelerin sularını sıkmak için kullanın örn. portakal, limon, lime ve greyfurt)	Düşük	120 – 300	–
	Soğuk sıvılar ve içecekler (Kaseye en son buzu/dondurulmuş malzemeleri ekleyin)	Maks.	30 – 60	1,5 litre
	Milkshake/Soğuk süt bazlı karışımlar	Maks.	15 – 30	1 litre
	Buz kırmak	P	30 – 40	6 buz küpü (125 g)
	Pasta karışımı (İlk olarak sıvı malzemeleri ekleyin)	Orta ↓ Maks.	10 ↓ 50	1 litre
	Plastik Blender - sıcak malzemeleri işlemeyin			
	Thermoresist™ Cam Blender - Sıcak malzemelerin karıştırılmadan önce soğumasının beklenmesini öneririz. Bununla birlikte sıcak malzemeleri işlemek isterseniz Sıcak Karıştırma Güvenlik Talimatlarına bakın.			
	Sadece Thermoresist™ hazne			
	Et suyuna çorbalar	Maks.	30 – 60	1,2 litre
	Süt ile yapılan çorbalar	Maks.	30	1 litre
	Ceviz	Maks.	10 – 30	50 g
	Kahve çekirdekleri	Maks.	30	50 g
	Kuru Erik Marinatı 225g açık renkli akışkan bal 20g küçük yumuşak kuru erik 30ml soğuk su	P	4	275 g
	Baharatları işleme Karabiber, kakule tohumu, kimyon tohumu, kişniş tohumu ve rezene tohumu	Maks.	30 – 60	50 g
	Kahve öğütme	Maks.		50 g
	Kuruyemiş parçalama	P	15 – 30	50 g
	Sarımsak dişlerini, taze çilileri ve kök zencefili işleme	P	5 – 10	30 g
	Taze hindistan cevizi	Maks./P	30 – 60	40 g
	İçecek ve smoothie'ler	Maks.	30 – 60	400 ml
	Meyve ve sebzeler	Maks.	60 – 120	600 g

Tavsiye Edilen Kullanım Tablosu				
Araç/Aparat	**Şlevi**		**(Saniye)**	**MAKS**
	Havuç, kabak, salatalık, turp ve elma gibi yiyecekleri küp şeklinde kesmek için kullanılır.	Maks.	5 – 30	Doldururken kase üzerinde işaretlenmiş maksimum çizgisini geçmeyin
	Patates, havuç, kabak ve salatalık gibi yiyecekleri parmak patates ve atıştırmalık sebze olarak doğramak için kullanın.	Elle		

Sorun giderme kılavuzu		
Sorun	**Neden**	**Çözüm**
Mutfak robotu çalışmıyor.	Elektrik akımı yok. Kase güç ünitesine doğru yerleştirilmemiş.	Fişin prize takılı olup olmadığını kontrol ediniz. Kasenin doğru yerleştirilip yerleştirilmediğini ve tutacağın sağ ön tutma kenarına yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin.
	Kase kapağı doğru kilitlenmemiştir.	Kapak kilidinin tutma yerine doğru yerleşip yerleşmediğini kontrol edin. **Kase ve kapak doğru yerleştirilmemişse robot çalışmayacaktır.**
	Çıkarılabilir kumanda mili ⑤ güç ünitesine takılı değil.	Çıkarılabilir kumanda milini ⑤ kaseyi takmadan önce güç ünitesine takın. Kumanda mili takılmadığı sürece kase aletleri ve eklentiler çalışmayacaktır.
Blender, Blend-Xtract 2GO veya öğütücü çalışmıyor.	Blender, Blend-Xtract 2GO veya öğütücü doğru şekilde kilitlenmemiş.	Blender, Blend-Xtract 2GO veya öğütücü kilitleyiciye doğru şekilde takılmadığında çalışmayacaktır.
	Cam blender, Blend-Xtract 2GO veya öğütücü doğru şekilde birleştirilmemiş.	Bıçak ünitesinin cam hazneye, şişeye veya kaba tam sıkı şekilde takıldığından emin olun.
Robot çalışma sırasında duruyor.	Robot aşırı yüklenmiştir/ maksimum kapasitesini aşmıştır.	"Önerilen Kullanım Grafiği'ndeki" maksimum kapasiteleri kontrol edin.
	Kapağın kilidi açıldı.	Kapağın doğru kilitlenip kilitlenmediğini kontrol edin.
Cam blender, Blend-Xtract 2GO veya çok amaçlı öğütücü bıçak tertibatından sızdırıyor.	Sızdırmaz halka yerinde değil. Sızdırmaz halka yerine doğru takılı değil. Sızdırmaz halka hasarlı.	Sızdırmaz halka hasarlı değilse, doğru takılıp takılmadığını kontrol ediniz. Hasarlı Sızdırmazlığın yedeğini elde etmek için "Servis ve müşteri hizmetleri"ne bakın.
Cihaz dengesiz/ağır titreşimler ve hareket.	Hurma gibi yapışkan meyveler/malzemeler işleniyor. Seçilmiş olan hız çok düşük.	En iyi sonucu elde etmek için, önce malzemeleri parçalamak amacıyla 'Puls' modunu kullanın, sonra maksimum hızda işlemeye devam edin.
Parça/ek parçalar iyi çalışmıyor.	"Ek Parçaların Kullanımı" bölümüne bakınız ve faydalı bilgilere göz atınız. Ek parçaların yerine doğru takılıp takılmadığını kontrol ediniz.	

Sorun giderme kılavuzu		
Sorun	**Neden**	**Çözüm**
Tartma fonksiyonu		
Ekranda ağırlık gösterilmiyor	Tartılan miktar fazla küçük.	Çok küçük miktarlar için çay kaşığı ve yemek kaşığı ölçülerini kullanın.
Gösterge ekranındaki ağırlık değişti.	Işlem sırasında güç ünitesi hareket ettirildi.	Tartma işlemine başlamadan önce mutfak robotunu daima kuru ve düz bir yüzeyin üzerine koyun. Tartma işlemi yapılırken güç ünitesini hareket ettirmeyin. Bir sonraki maddeyi tartmadan önce ekranı sıfırlayın.
Gösterge ekranı kapalı.	Güç ünitesi fişi çekildi.	Cihazı fişe takın.
Ekran görüntüsü '-----' oluyor.	Aynı ağırlık değeri 5 dakikadan uzun bir süre gösterilmişse, gösterge ekranı '-----' olacaktır.	ON/ZERO (Açma/Sıfırlama) düğmesine bir kez basın ve gösterge ekranı aydınlanacaktır.
Ekranın gösterdiği [0 – Ld].	Tartma fonksiyonu aşırı yüklü.	Maksimum tartma kapasitesi olan 3 Kg'ı geçmeyin.
	Güç ünitesine aşırı güç uygulandı.	Güç ünitesini yüksek güce maruz bırakmayın, aksi takdirde tartma sensörü hasar görebilir.

Česky

Než začnete návod číst, rozložte si první stránku s ilustracemi

- **Před použitím přístroje si projděte bezpečnostní upozornění v samostatném letáku a pozorně si pročtěte návod k použití v této příručce. Uschovejte je pro další použití.**

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

Před prvním použitím

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

Popis

Kuchyňský robot

① Malý pěchovač
② Střední pěchovač
③ Velký pěchovač
④ Široká násypka
⑤ Víko
⑥ Mísa
⑦ Oddělitelná část hnací hřídele
⑧ Hnací jednotka
⑨ Ovládání rychlosti / pulzní režim
⑩ Zajišťovací mechanismus
⑪ Úložné místo napájecího kabelu (v zadní části)

Funkce vážení/sčítací časový spínač

⑫ Tlačítko kg/lb
⑬ Tlačítko zapnout/nulování
⑭ Displej
⑭b Sčítací časový spínač
⑮ Podnos na vážení

16A Skleněný mixér Thermoresist™ (pokud je součástí balení)

a Plnící víčko
b Víko
c Skleněná nádoba
d Těsnící kroužek
e Nožová jednotka
f Základna
g Otvory plnicího víčka

16B Plastový mixér (pokud je součástí balení)

a Pohár s pevně pevně nasazeným nožem
b Víko s kapacím otvorem

A Standardní nástavce

⑰ Nástavec s nožovými břity
⑱ Hnětací nástavec na těsto
⑲ Dvojitý šlehač
⑳ Nastavitelný kotouč na plátky
㉑ 4mm kotouč na hrubé strouhání/2mm kotouč na jemné strouhání

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

B Volitelné nástavce

㉒ Kotouč na velmi jemné strouhání (pokud je součástí balení)
㉓ Lis na citrusové plody (pokud je součástí balení)
㉔ Skleněný univerzální mlýnek/sekáček (pokud je součástí balení)
㉕ Akrylový univerzální mlýnek/sekáček (pokud je součástí balení)
㉖ Mlecí nástavec (pokud je součástí balení)
㉗ Mixér Blend-Xtract 2GO (pokud je součástí balení)
㉘ Odšťavovač (pokud je součástí balení)
㉙ Express Dice (pokud je součástí balení)
㉚ Úložná taška (pokud je součástí balení)
㉛ Stěrka

Jak používat kuchyňský robot

Ilustrace ❶ – ❸

1 Nasaďte oddělitelnou část hnacího hřídele na hnací jednotku.
2 Potom nasaďte nádobu na hnací jednotku a otočením ve směru hodinových ručiček ji zajistěte.

3 Na hnací hřídel mísy nasaďte příslušenství.
- Mísu a příslušenství namontujte vždy předtím, než do přístroje vložíte ingredience.

4 Nasaďte víko tak, aby vrchol hnací hřídele/nástroje byl uprostřed víka.
- **Víko nepoužívejte ke spuštění přístroje, vždy jej zapínejte pomocí tlačítka zap/vyp.**

5 Zapojte přístroj do elektrické zásuvky, zapněte ho a zvolte rychlost. (Viz tabulka doporučených rychlostí.)
- **Robot se nespustí, pokud nebude řádně zajištěná mísa, víko nebo široká násypka. Zkontrolujte, zda je násypka umístěna vpředu a držadlo vpravo vpředu.**
- Pro rychlé zpracování použijte pulzní režim (**P**). Přístroj bude pracovat, dokud budete držet ovladač v příslušné poloze.

6 Při snímání mísy, víka a příslušenství postupujte opačně.
- **Přes sundáním víka vždy přístroj vypněte a odpojte od napájení.**

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.

Funkce vážení/sčítací časový spínač

Ilustrace ❹

Váš kuchyňský robot je vybaven vestavěnou funkcí pro vážení, aby ingredience mohly být váženy přímo v misce nebo v nádobě mixeru.
- Maximální hmotnost objemu je 3 kg.

Používání vážící funkce

1 Hlavní nádobu, hnací hřídel a nástavec nebo nádobu mixéru vždy nasaďte na hnací jednotku ještě před vložením ingrediencí.
2 Připojte přístroj ke zdroji napájení. Na displeji se objeví symboly „-----“.
3 Stiskněte jednou vypínač/nulovací tlačítko. Displej se rozsvítí a bude blikat nápis „0 g“, který po chvíli zůstane zobrazený na displeji.
4 Stiskněte tlačítko (kg/lb) a vyberte buď gramy nebo unce. Při zapnutí se displej standardně nastaví na kg/g.
- Váha váží v přírůstcích po 1 g a malá množství doporučujeme odměřovat pomocí čajové lžičky nebo polévkové lžíce.
- Vynulování provedete jedním stisknutím tlačítka ON/ZERO.

5 Zvažte požadované ingredience přímo v míse nebo v poháru.
6 Jakmile budou všechny ingredience zvážené, nasaďte víko a zvolte rychlost pro spuštění přístroje.
- Hmotnost jakýchkoli dalších ingrediencí, které budou přisypány plnícím hrdlem během provozu robota, nebude na displeji zobrazena.
- Displej je možné ručně vypnout – stiskněte tlačítka ON/ZERO a několik sekund ho podržte.

Pokud máte jakékoli potíže s použitím funkce vážení, nahlédněte do průvodce odstraňováním problémů.

Podnos na vážení

S výrobkem je dodáván i podnos na vážení pro případ, že byste chtěli vážit ingredience bez misky či mixeru.
Položte podnos na hnací jednotku a zajistěte ho otočením po směru hodinových ručiček. Potom postupujte podle kroků 2 až 4 pro používání vážící funkce.
Podnos sundáte tak, že s ním otočíte proti směru hodinových ručiček a zvednete ho.

Sčítací časový spínač

- Při provozu displej automaticky slouží jako sčítací časový spínač.
- Spínač počítá po sekundách a pozastaví se, když bude ovladač rychlosti přepnut do polohy ON.
- K vynulování časovače stiskněte nulovací tlačítko.

Používání nástavců

Projděte si tabulku doporučených rychlostí, ilustrace a příslušný oddíl pro každý nástavec.

16A Skleněný mixér (pokud je součástí balení)

Jak používat mixér

Ilustrace 16A

1 Vložte těsnicí kroužek do nožové jednotky tak, aby správně zapadl do drážky.
- **Když je těsnění poškozené nebo špatně nasazené, bude obsah unikat ven.**

2 Našroubujte nádobu na nožovou jednotku. Řiďte se symboly na spodní straně nožové jednotky:
   - 🔓 – Nezajištěná pozice
   - 🔒 – Zajištěná pozice

3 Vložte do nádoby přísady k mixování.
4 Na nádobu nasaďte víko a zatlačením dolů zajistěte. Nasaďte plnicí víčko.

5 Nasaďte mixér na hnací jednotku a otočením po směru hodinových ručiček ho zajistěte.

- **Pokud není mixér správně nasazen a zajištěn, nebude přístroj fungovat.**

16B Plastový mixér (pokud je součástí balení)

Ilustrace **16B**

1 Sestavení a použití - viz ilustrace pro mixér a tabulka doporučených rychlostí.
2 Vložte ingredience do poháru.
3 Nasaďte na pohár víko a otočením ve směru hodinových ručiček ho zajistěte.
4 Nasaďte mixér na hnací jednotku a otočením ve směru hodinových ručiček ho zajistěte.

- **Pokud není mixér správně nasazen a zajištěn, nebude přístroj fungovat.**

Rady a tipy

- Při přípravě majonézy vložte do přístroje všechny ingredience kromě oleje. Za běhu přístroje:
  Skleněný mixér - sundejte víko plnicího otvoru a přilévejte otvorem ve víku olej.
  Plastový mixér - přilévejte olej kapacím otvorem ve víku.
- U hustých směsí, jako jsou paštiky a pomazánky, je někdy nutné seškrábat směs ze stěn nádoby. Je-li mixování obtížné, přidejte víc tekutiny.
- Nedoporučuje se mixovat tvrdá koření, protože by mohlo dojít k poškození plastových částí.

17 Nástavec s nožovými břity

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

Rady a tipy

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

18 Hnětací nástavec na těsto

Používejte na kynutá těsta.

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

Rady a tipy

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

19 Dvojitý šlehač

1 Nasaďte mísu na pohonnou jednotku a přidejte hnací hřídel.
2 Obě metličky pevně zasuňte do hlavice dvojité metly.
3 Nasaďte šlehač - opatrně s ním otáčejte, dokud nezapadne na hnací hřídel.
4 Přidejte suroviny.
5 Nasaďte víko tak, aby špička hřídele byla uprostřed víka.
6 Zapněte přístroj.

Důležité upozornění

Šlehač není vhodný pro přípravu směsí na moučníky, protože jsou příliš husté a šlehač by se poškodil. Pro přípravu takových směsí používejte nástavec s noži.

Rady a tipy

- Nejlepších výsledků dosáhnete, použijete-li vejce pokojové teploty.
- Před šleháním zkontrolujte, zda jsou nádoba i šlehač čisté a nejsou na nich zbytky tuku.
  Šlehání tuku s cukrem
- Nejlepších výsledků dosáhnete, když tuk necháte před šleháním změknout při pokojové teplotě (20 °C). **NEPOUŽÍVEJTE tuk vytažený přímo z chladničky, protože by se šlehač poškodil.**
- Hustší ingredience, např. mouku a sušené ovoce, vmíchejte ručně.
- Nepřekračujte maximální objem ani dobu zpracování uvedené v tabulce doporučených rychlostí.

20 Nastavitelný kotouč na plátky

a Sekací nůž
b Knoflík pro nastavení tloušťky

- Tloušťku plátku zvolíte otáčením knoflíku v rozmezí 1 (1 mm) až 5 (5 mm). Poznámka: ▪▪▪ se používá pouze s nástavcem pro krájení na kostky (viz **27**).
- Důležité upozornění: Abyste se při nastavení tloušťky krájení nezranili, nepřibližujte ruce k sekacímu noži.

21 – 22 Strouhací kotouče

- Nasaďte hřídel a mísu na hnací jednotku.
- Kotouč uchopte za úchytku uprostřed a nasaďte jej na hřídel příslušnou stranou nahoru.

Použití kotoučů

1 Nasaďte víko.
2 Vložte potraviny do násypky. Vyberte si, kterou velikost násypky chcete použít.
Malá násypka – Nejprve vložte malou násypku do středního pěchovadla a poté ho nasaďte do široké násypky. Vhodná pro jednotlivé úzké ingredience.
Poznámka: Robot se nespustí, pokud nebude široká násypka řádně zajištěná.
Nepoužívejte malý pěchovač bez nasazeného velkého pěchovače, abyste nepoškodili spodní stranu pěchovače.
Velká násypka – Vložte velké pěchovadlo do široké násypky. Použijte společně malé a střední pěchovadlo.
Široká násypka
Použijte společně všechna tři pěchovadla. Nenaplňujte násypku nad maximální objem. Robot se nespustí, pokud nebude nasazené a řádně zajištěné pěchovadlo široké násypky.
3 Zapněte a rovnoměrně tlačte pěchovačem ①, ②, ③ – **do násypky nestrkejte prsty.**

Rady a tipy
- Používejte čerstvé suroviny.
- Zmražené ingredience před zpracováním vždy rozmrazte.
- Nekrájejte potraviny na příliš malé kousky. Vyplňte násypku do celé šířky. Zabráníte tím sklouzávání potravin stranou během zpracování.
- Potraviny krájené kolmo budou kratší než potraviny krájené podélně.
- Po zpracování na kotouči nebo v nádobě vždy zůstane trochu odpadu.

23 Lis na citrusové plody (pokud je součástí balení)

a Kužel
b Sítko

Používání lisu na citrusové plody

1 Nasaďte hnací hřídel na hnací jednotku.
2 Do mísy nasaďte sítko tak, aby držadlo sítka bylo zajištěno přímo nad držadlem mísy.
3 Otáčením nasaďte kužel na hnací hřídel, dokud nezapadne na doraz.
4 Rozkrojte ovoce na poloviny. Pak zapněte přístroj a ovoce přitlačte na kužel.
- **Pokud není sítko správně nasazeno, nebude lis na citrusové plody fungovat.**

Rady a tipy
- Abyste dosáhli nejlepších výsledků, ovoce skladujte a lisujte při pokojové teplotě a před lisováním poválejte po pracovní ploše.
- Abyste napomohli co nejlepšímu odšťavení, během lisování ovocem pohybujte ze strany na stranu.
- Při lisování velkého množství ovoce pravidelně vyprazdňujte sítko, aby nedocházelo k hromadění dužiny a pecek.

24 – 25 Univerzální mlýnek/sekáček (pokud je součástí balení)

a Pohár
b Těsnicí kroužek
c Nožová sestava

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

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

26 Mlecí nástavec (pokud je součástí balení)

a Víko mlýnku
b Nožová sestava mlecího nástavce

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

Rady a tipy

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

27 Mixér Blend-Xtract 2GO (pokud je součástí balení)

a Dávkovací víčko
b Láhev
c Těsnicí kroužek
d Nožová sestava

1 Přidejte do nádoby ingredience maximálně po značku 400 ml.
- Nejlepších výsledků při mixování dosáhnete, když led / mražené ingredience do nádoby přidáte jako první.
- Pokud přidáváte mražené ingredience (například mražené ovoce, mražený jogurt, zmrzlinu nebo led), nemixujte najednou více než 60 g nebo 3 kostky ledu.
- Nemixujte mražené ingredience bez přídavku tekutiny.

2 Vložte těsnicí kroužek do nožové jednotky tak, aby správně zapadl do drážky.
- V případě poškození nebo nesprávného vložení těsnicího kroužku může obsah vytékat.

3 Držte spodní stranu nožové jednotky a ponořte ji do nádoby tak, aby nože směřovaly dolů.
4 Našroubujte držák nožové jednotky na nádobu – otočením ve směru hodinových ručiček ho zajistěte.
- Nádobou zatřepejte, aby se ingredience rozptýlily.
- Nasaďte mixér na hnací jednotku a otočením po směru hodinových ručiček ho zajistěte.

5 Zvolte nejvyšší rychlost. Mixujte, dokud nebudou ingredience rozmixované do hladka.
- Jakmile bude mít nápoj požadovanou konzistenci, můžete zapnout pulzní spínač P, aby byly všechny ingredience řádně rozmixované.

Rady a tipy

- Když je nádoba naplněná po značku maximálního objemu (400 ml), jedná se přibližně o dvě porce.
- Pokud nemáte v úmyslu zkonzumovat nápoj okamžitě, uchovejte jej v chladu.
- Chcete-li nápoj pít přímo skrz víčko, měl by být dostatečně řídký. Pokud chcete, aby byl nápoj řidší, přidejte více tekutiny.
- Některé nápoje nemusí být po rozmixování zcela hladké kvůli semínkům nebo vláknité povaze ingrediencí.
- U některých nápojů může dojít k oddělení jednotlivých složek, pokud je necháte stát. Proto doporučujeme nápoje ihned pít. Nápoje s oddělenými složkami před pitím promíchejte.
- Když je nasazené dávkovací víčko, mějte nádobu vždy ve svislé poloze.

Používání víčka na pití

1 Nasaďte víčko a otočením doprava ho zajistěte.
2 Když se chcete napít, stačí odklopit kryt víčka. Nápoj můžete pít přímo z nádoby jako z lahve.

28 Odšťavovač (pokud je součástí balení)

a Tlačka
b Víko odšťavovače
c Odstraňovač dužniny
d Buben filtru
e Nádoba
f Hubice

Používání odšťavovače

1 Nasaďte nádobu odšťavovače na hnací jednotku a otočením ve směru hodinových ručiček ji zajistěte - když je nádoba správně nasazená, hubice se nachází vlevo.
2 Nasaďte odstraňovač dužniny na buben filtru. Zkontrolujte, zda jazýčky zapadly do otvorů dole na bubnu.

3 Nasaďte buben filtru.
4 Nasaďte víko nástavce a otočením ve směru hodinových ručiček ho zajistěte. **Pokud nejsou nádoba nebo víko správně nasazeny a zajištěny, nebude odšťavovač fungovat.**
5 Postavte pod hubici vhodnou sklenici nebo džbánek.
6 Nakrájejte potraviny, aby se vešly do plnicí trubice.
7 Zapněte přístroj a rovnoměrně tlačte dolů tlačkou - do plnicí trubice nikdy nevkládejte prsty. Než přidáte další potraviny, zcela zpracujte předchozí várku.

- Po přidání posledního kousku nechte odšťavovač zapnutý dalších 30 sekund, aby se z bubnu filtru vytlačila všechna šťáva.

Důležité upozornění

- Pokud odšťavovač začne vibrovat, vypněte ho a odstraňte dužninu z filtru. Odšťavovač vibruje, pokud je v něm dužnina nerovnoměrně rozložená.
- Některé velmi tvrdé potraviny mohou způsobit zpomalení nebo zastavení odšťavovače. V takovém případě ho vypněte a vyčistěte filtr.
- Během odšťavování přístroj pravidelně vypínejte a vyprazdňujte nádobu na výlisky.

Rady a tipy

- Před zpracováním odstraňte pecky a jádra (např. z papriky, melounu nebo švestek) a tuhou slupku (např. z melounu nebo ananasu). Není nutné loupat jablka a hrušky a odstraňovat z nich jádřinec.
- Používejte pevné, čerstvé ovoce a zeleninu.

29 Express Dice (pokud je součástí balení)

a Nastavitelný kotouč – nastavení pro krájení na kostky
b Mřížka pro krájení na kostky
c Tlačka pro krájení na kostky

Důležité upozornění

- Pozice pro krájení na kostky ⁘ na nastavitelném kotouči na plátky je určena k použití pouze s nástavcem pro krájení na kostky.
- Tlačka pro krájení na kostky by se měla používat pouze s mřížkou pro krájení na kostky. Při použití tlačky bez mřížky dojde k poškození spodní strany tlačky.

Použití nástavce Express Dice

1 Nasaďte hnací hřídel a mísu na hnací jednotku.
2 Zvolte na nastavitelném kotouči na plátky nastavení pro krájení na kostky.

Důležité upozornění: Abyste se při nastavení tloušťky krájení nezranili, nepřibližujte ruce k sekacímu noži.

3 Nasaďte do plnicí trubice mřížku pro krájení na kostky.
4 Zapněte přístroj a pomocí pěchovače protlačujte potraviny přes mřížku.

Rady a tipy

- Aby se zpracování usnadnilo, položte obě ruce nahoru na tlačku a pevně zatlačte dolů.
- Nejlepších výsledků dosáhnete, když použijete čerstvé ovoce a zeleninu.
- Aby se potraviny v přístroji nezasekly, nepěchujte je do plnicí trubice příliš natěsno. Potraviny by neměly být větší než:

50 × 30 mm

- Pokud jsou potraviny příliš tvrdé na to, aby je bylo možné protlačit mřížkou, povařte je 10—15 minut a nechejte je před zpracováním vychladnout v lednici.
- Před zpracováním vždy odstraňte z potravin pevnou slupku, pecky, jádra, semínka apod.

Poznámka:

- V důsledku různé velikosti a tvaru potravin se budou v nakrájených potravinách vyskytovat nepravidelné kousky. Je to běžný jev.
- Potraviny jako sýr, šunka nebo klobása chorizo ucpou mřížku, a proto se jejich zpracování s tímto nástavcem nedoporučuje.

29A Výrobník hranolků

Nástavec Express Dice je možné použít také pro výrobu bramborových a zeleninových hranolků a špalíků.

1 Nasaďte na nastavitelný kotouč mřížku pro krájení na kostky.
2 Poté potraviny ručně protlačujte mřížkou, aniž byste přístroj zapnuli.

Čištění mřížky

Koncem tlačky uvolněte potraviny, které uváznou v mřížce pro krájení na kostky.

30 Úložná taška

Ukládejte kotouče, dvojitý šlehač a hnětací hák v dodávané tašce.

Než do tašky umístíte nastavitelný kotouč na plátky, prověřte, že je přepnutý do pozice pro ukládání (O).

Z bezpečnostních důvodů by se měly nože uchovávat v hlavní nádobě, a nikoliv v úložné tašce, když se právě nepoužívají.

Péče a čištění

- Před čištěním robot vždy vypněte a přívodní kabel vytáhněte ze zásuvky.
- **S nožovou jednotou a krájecími kotouči zacházejte opatrně – jsou velmi ostré.**
- Některé potraviny způsobují změnu barevného odstínu plastických hmot. To je normální, plastický materiál se tím nepoškodí a chuť jídel zůstane stejná. Zbarvení je možné odstranit hadříkem navlhčeným v rostlinném oleji.

Hnací jednotka

- Otřete vlhkým hadříkem a osušte. Zkontrolujte, zda kolem zajišťovacího mechanismu nejsou zbytky potravin ⑧.
- Hnací jednotku nikdy neponořujte do vody.
- Nadbytečnou délku kabelu uložte do úložného prostoru na zadní straně hnací jednotky ⑨.

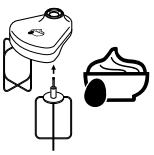
Pokyny k čištění – viz příslušné ilustrace 31.

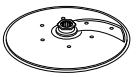
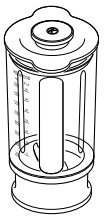
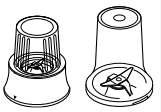
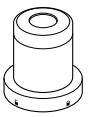
Servis a údržba

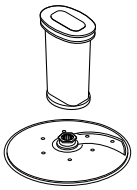
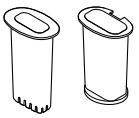
- Pokud při používání spotřebiče narazíte na jakékoli problémy, před vyžádáním pomoci si přečtěte část „Průvodce odstraňováním problémů“ v návodu nebo navštivte stránky www.kenwoodworld.com.
- Informace o servisu a záruce najdete v samostatném letáku, který obsahuje bezpečnostní upozornění, nebo na stránkách www.kenwoodworld.com.
- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.

Tabulka doporučených rychlostí

Nepoužívejte spotřebič nepřerušovaně déle než po dobu uvedenou níže.
Nepřekračujte maximální kapacity uvedené v následující tabulce.
Při delším nepřetržitém používání se může spotřebič poškodit.
Uvedené údaje jsou pouze orientační a budou se lišit v závislosti na použitém receptu a zpracovávaných surovinách.
Nezpracovávejte horké ingredience.

Nástroj/ nástavec	**Funkce**		**(S)**	**MAX**
	Směsi na moučníky	Min.–Max.	10—20	Celková hmotnost 1,5 kg
	Sladké těsto – tření tuku s moukou Přidávání vody do těsta na pečení	Max. Mid.–Max.	10 10—20	Hmotnost mouky 340 g
	Sekání ryb a libového masa Paštiky a teriny	Max. a P	10—30	600 g libového hovězího (max.)
	Krájení zeleniny	P	5—10	100 g—500 g
	Sekání ořechů	Max.	30—60	100 g—200 g
	Bylinky	Max.	20—30	30 g—50 g
	Mixování měkkého ovoce, vařeného ovoce a zeleniny	Max.	10—30	1 kg
	Majonéza	Max.	60—80	3—4 žloutky
	Vaječné bílky	Max.	90—150	5 (150 g)
	Vejce a cukr na moučníky bez tuku	Max.	240—300	150 g vajec 75 g cukru
	Smetana	Mid.–Max.	60—90	250—500 ml
	Šlehání tuku s cukrem **Hustší ingredience, např. mouku a sušené ovoce, vmíchejte ručně.**	Max.	60—120	200g tuku 200g cukru

Tabulka doporučených rychlostí				
Nástroj/ nástavec	**Funkce**		**(S)**	**MAX**
	Kynutá těsta	Max.	60	600 g hmotnost mouky 1 kg celková hmotnost
	Nastavení 1–5 Tuhé potraviny, např. mrkev, sýr, brambory	Max	5 – 30	Nepřekračujte maximální kapacitu vyznačenou na nádobě.
	Nastavení 1–2 Zelí – použijte širokou násypku			
	Nastavení 2–5 Krájení měkčích potravin – okurek a rajčat	Nízká–střední	5 – 30	
	Strouhání tuhých potravin – sýra, mrkve, brambor a potravin s podobnou strukturou	Max	5 – 30	
	Strouhání parmezánu Strouhání brambor	Max.	5—30	
	Používejte k vymačkání šťávy z citrusových plodů (např.pomerančů, citronů, limetek nebo grepů).	Nízká	120—300	–
	Studené tekutiny a nápoje (Led/zmražené ingredience přidávejte do poháru jak poslední)	Max.	30—60	1,5 litru
	Mléčné koktejly / směsi ze studeného mléka	Max.	15—30	1 litr
	Drcení ledu	P	30—40	6 kostek ledu (125 g)
	Směs na lité těsto (jako první přidejte tekuté ingredience	Mid. ↓ Max.	10 ↓ 50	1 litr
	Plastový mixér - nezpracovávejte horké ingredience			
	Skleněný mixér Thermoresist™ - doporučujeme nechat horké ingredience před mixováním vychladnout. Pokud si však přejete zpracovat horké ingredience, přečtěte si bezpečnostní pokyny pro mixování horkého obsahu.			
	Pouze nádoba Thermoresist™			
	Polévky na bázi vývaru	Max.	30—60	1,2 litru
	Polévky s mlékem	Max.	30	1 litr
	Ořechy	Max.	10—30	50 g
	Kávová zrna	Max.	30	50 g
	Marináda ze sušených švestek 225 g čirého tekutého medu 20 g malých měkkých sušených švestek 30 ml studené vody	P	4	275 g
	Mletí koření Černý pepř, semínka kardamomu, kmínová semínka, semínka koriandru a semínka fenyklu	Max.	30—60	50 g
	Mletí kávových zrn	Max.		50 g
	Sekání ořechů	P	15—30	50 g
	Zpracování česneku, čerstvých chilli papriček a zázvoru	P	5—10	30 g
	Čerstvý kokos	Max./P	30—60	40 g

Tabulka doporučených rychlostí				
Nástroj/ nástavec	**Funkce**		(S)	MAX
	Nápoje a ovocné koktejly (smoothie)	Max.	30—60	400 ml
	Ovoce a zelenina	Max.	60—120	600 g
	Krájení různých potravin na kostky, např. mrkve, cuket, červené řepy a jablek.	Max.	5—30	Nepřekračujte maximální kapacitu vyznačenou na nádobě.
	Používá se ke krájení celé řady potravin, např. brambor, mrkve, cuket a okurek, na hranolky a špalíky.	Manuální		

Průvodce odstraňováním problémů		
Problém	**Příčina**	**Řešení**
Robot nefunguje.	Není napájení. Mísa není správně nasazena na základnu.	Zkontrolujte, zda je robot připojen do napájecí sítě. Zkontrolujte, zda je mísa správně umístěná a držadlo směruje dopředu a doprava.
	Víko mísy není ve správné poloze.	Zkontrolujte, zda-li je západka víka umístěna ve správné poloze v oblasti rukojeti. **Pokud nejsou mísa a víko správně nasazeny, přístroj nebude fungovat.**
	Na hnací jednotce není nasazená oddělitelná část hnací hřídele ⑤.	Než nasadíte mísu, nasaďte oddělitelnou část hnací hřídele ⑤. Nástroje pro mísu a nástavce nebudou fungovat, pokud nebude nasazená hnací hřídel.
Mixér, mixér Blend-Xtract 2GO nebo mlýnek se nespustí.	Mixér, mixér Blend-Xtract 2GO nebo mlýnek není řádně zajištěný.	Mixér, mixér Blend-Xtract 2GO nebo mlýnek se nespustí, pokud nebude řádně nasazený do bezpečnostního mechanismu.
	Mixér, nástavec Blend-Xtract 2GO nebo mlýnek není řádně sestavený.	Zkontrolujte, jestli je nožová jednotka na skleněném poháru, nádobě nebo láhvi pevně utažená.
Robot se během provozu zastaví.	Robot přetížen/překročena maximální kapacita.	Zkontrolujte, jestli je nožová jednotka na skleněné nádobě nebo láhvi pevně utažená.
	Víko není zajištěno.	Zkontrolujte, že víko je správně zajištěno.
Ze základny nožové jednotky skleněného mixéru, nástavce Blend-Xtract 2GO nebo univerzálního mlýnku uniká obsah.	Chybí těsnění. Těsnění není správně nasazeno. Těsnění je poškozeno.	Zkontrolujte, zda je těsnění nasazeno správně a zda není poškozeno. Pokud budete potřebovat náhradní těsnění, informace naleznete v části „Servis a údržba“.

Průvodce odstraňováním problémů		
Problém	**Příčina**	**Řešení**
Přístroj je nestabilní/silné vibrace a pohyb.	Zpracovávají se lepkavé ingredience, například datle. Zvolená rychlost je příliš nízká.	Nejlepších výsledků dosáhnete, když ingredience nejprve rozdrobíte pomocí pulzního režimu a poté je budete dál mixovat při maximální rychlosti.
Malý výkon nástrojů anebo nástavců.	Podívejte se do odpovídajících pokynů v oddíle „Používání nástavců“. Zkontrolujte, zda jsou nástavce správně sestaveny.	
Vážící funkce		
Na displeji se nezobrazila hmotnost.	Příliš malá vážená hmotnost.	Pro vážení malých množství použijte měřítka čajových nebo polévkových lžic.
Změněná hmotnost na displeji.	Motorová jednotka se během provozu pohnula.	Před vážením vždy mixér postavte na suchý a rovný povrch. Při vážení nehýbejte s hnací jednotkou. Vynulujte displej předvážením dalších ingrediencí.
Displej se vypnul.	Byla odpojena hnací jednotka.	Zapojte přístroj do elektrické zásuvky.
Na displeji se zobrazí „-----“.	Na displeji se znovu objeví „-----“, pokud je po 5 minutách stále zobrazena stejná hmotnost.	Stiskněte jednou tlačítko ON/ZERO a displej se rozsvítí.
Na displeji je zobrazeno [0 – Ld].	Vážící funkce byla přetížena.	Nepřekračujte maximální hmotnostní kapacitu 3 kg.
	Hnací jednotka byla podrobena přílišnému tlaku.	Netlačte na hnací jednotku příliš velkou silou, mohlo by dojít k poškození váhového senzoru.

Magyar

A használati utasítás olvasása közben hajtsa ki az első oldalt, hogy az illusztrációk is láthatók legyenek.

- **A készülék használata előtt nézze meg a külön biztonsági tájékoztatót és gondosan olvassa el a jelen kézikönyvben található használati utasítást. Őrizze meg későbbi felhasználásra.**

Csatlakoztatás előtt

- Ellenőrizze, hogy a háztartásában lévő hálózati feszültség paraméterei megegyeznek a készülék alján feltüntetett paraméterekkel.
- A készülék megfelel az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyakról szóló 1935/2004/EK rendelet követelményeinek.

Az első használat előtt

1 Távolítsa el a műanyag késvédőket a forgókésről. **A kések nagyon élesek, óvatosan kezelje őket.** Ezeket a védőelemeket dobja ki, mivel azok csak a gyártás és szállítás során szolgálnak a kés védelmére.
2 Mossa el az alkatrészeket – lásd: „Karbantartás és tisztítás”.

A készülék részei

Alapgép

① Kis tömőrúd
② Közepes tömőrúd
③ Nagy tömőrúd
④ Széles adagolócső
⑤ Fedél
⑥ Edény
⑦ Levehető hajtótengely
⑧ Meghajtóegység
⑨ Sebességszabályozó/rövid üzem gomb
⑩ Biztonsági reteszek
⑪ Vezetéktároló (a hátlapon)

Mérleg funkció/időmérő

⑫ Kg/lb gomb
⑬ Be/nullázó gomb
⑭ Kijelző
⑭b Időmérő
⑮ Mérőtálca

16A Thermoresist™ üveg mixer (ha tartozék)

a Töltőnyílás kupakja
b Fedél
c Üveg keverőpohár
d Tömítőgyűrű
e Késegység
f Alap
g Töltőnyílás kupakjának nyílásai

16B Műanyag mixer (ha tartozék)

a Keverőpohár rögzített késekkel
b Fedél csepegtetőnyílással

A Alaptartozékok

⑰ Forgókés
⑱ Dagasztóeszköz
⑲ Kettős habverő
⑳ Állítható szeletelőtárcsa
㉑ 4 mm-es durva/2 mm-es finom reszelőtárcsa

Nem biztos, hogy minden alábbi tartozék megtalálható a robotgépe mellett. A tartozékok választéka a típustól függ. A csomagban nem található tartozékok megvásárlásával kapcsolatban a www.kenwoodworld.com webhely ad tájékoztatást.

B Választható tartozékok

㉒ Extra finom reszelőtárcsa (ha tartozék)
㉓ Citrusfacsaró (ha tartozék)
㉔ Üveg mini daráló (ha tartozék)
㉕ Műanyag mini daráló (ha tartozék)
㉖ Daráló (ha tartozék)
㉗ Blend-Xtract 2GO (ha tartozék)
㉘ Gyümölcscentrifuga (ha tartozék)
㉙ Express Dice (ha tartozék)
㉚ Tárolótasak (ha tartozék)
㉛ Spatula

A robotgép használata

❶ – ❸ Ábra

1 Illessze a levehető hajtótengelyt a meghajtóegységre.
2 Ezután illessze az edényt a meghajtóegységre, és forgassa el jobbra, amíg rögzül.

3 Szereljen egy tartozékot az edény hajtótengelyére.
- Mindig rögzítse az edényt és a tartozékot a meghajtóegységhez, mielőtt betenné a hozzávalókat.

4 Helyezze fel a fedelet – a hajtótengely/eszköz csúcsának a fedél középpontjába kell illeszkednie.
- **Soha ne a fedéllel, hanem a be/ki/sebességszabályozóval működtesse a készüléket.**

5 Csatlakoztassa a hálózathoz, kapcsolja be, majd válassza ki a sebességet. (Lásd a felhasználási útmutató táblázatát.)
- **A robotgép nem működik, ha az edény, a fedél vagy a széles adagolócső nincs megfelelően felszerelve a zárszerkezetre. Ügyeljen arra, hogy az adagolócső elöl legyen, a fogantyú pedig a gép elejének jobb oldali sarka felé nézzen.**
- A rövid üzem funkciót (**P**) csak rövid ideig használja. A rövid üzem funkció addig működik, amíg a gombot lenyomva tartja.

6 A fedél, a tartozékok és az edény eltávolítását fordított sorrendben kell elvégezni.
- **A fedél eltávolítása előtt mindig kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a csatlakozót.**

Fontos
- A robotgép nem alkalmas kávészemek aprítására vagy darálására, illetve porcukor kristálycukorból való előállítására.
- Mandulaesszencia, illetve egyéb ízesítőanyagok hozzáadásakor ügyelni kell arra, hogy ezek az anyagok ne érjenek a műanyaghoz, mert tartós elszíneződést okozhatnak.

Mérleg funkció/időmérő

❹ Ábra

A konyhagépen beépített mérési funkció teszi lehetővé az alkotóelemek mérését közvetlenül a tálban vagy a mixer keverőpoharában.
- Maximális mérőkapacitás: 3 kg.

A mérleg funkció használata

1 Mindig szerelje fel az edényt, a levehető hajtótengelyt és a tartozékot vagy a keverőpoharat a meghajtóegységre, mielőtt betöltené a hozzávalókat.
2 Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz. A kijelzőn ez látható: „-----”.
3 Nyomja meg egyszer az ON/ZERO gombot. A kijelző kigyullad, „0g” villog, majd „0g” folyamatosan látható.
4 Nyomja meg a (kg/lb) gombot a gramm vagy uncia közötti választáshoz. A kijelző alapbeállítása az első bekapcsoláskor kg/g.
- A készülék 1 g-os lépésekben mér, ezért a kisebb mennyiségek méréséhez ajánlott a teáskanál/evőkanál használata.
- A nullázáshoz nyomja meg egyszer a BE/NULLÁZÁS gombot.

5 A szükséges hozzávalók súlyát egyenesen az edényben vagy a keverőpohárban mérje meg.
6 Az összes hozzávaló megmérése után helyezze fel a fedelet, és válasszon egy sebességet a robotgép üzemeltetéséhez.
- A robotgép működése közben az adagolótölcséren keresztül hozzáadott további összetevők súlya nem jelenik meg a kijelzőn.
- A kijelző manuálisan kikapcsolható a BE/NULLÁZÓ gomb néhány másodpercig tartó lenyomásával.

Ha bármilyen problémát tapasztal a mérleg funkció használata során, nézzen utána a Hibaelhárítási útmutatóban.

Mérőtálca

Levehető mérőtálca van mellékelve az alkotóelemek mérésére tál vagy mixer nélkül. A használathoz helyezze a tálcát a meghajtóegység tetejére, és jobbra elfordítva rögzítse. Ezután kövesse a 2–4. lépést „A mérleg funkció használata” részben.
A levételhez forgassa el a tálcát balra és emelje le.

Időmérő

- Működés közben a kijelző automatikusan időmérő óraként működik.
- Az időmérő másodperces ugrásokkal mutatja az eltelt időt. Az időmérés szünetel, valahányszor a sebességszabályozót az „ON” (BE) helyzetbe fordítja.
- Az időmérő nullázásához nyomja meg a ZERO gombot.

> Tartozékok használata
> Az egyes tartozékokkal kapcsolatban a felhasználói útmutató táblázata, az ábrák és a vonatkozó leírások adnak tájékoztatást.

16A Üveg mixer (ha tartozék)

A mixer használata

16A Ábra

1 Helyezze a tömítőgyűrűt a késegységre – ügyeljen arra, hogy a tömítés pontosan a horonyba kerüljön.
- **Szivárgást okozhat, ha a tömítés sérült vagy nem megfelelően illeszkedik.**

2 Csavarja a keverőpoharat a késegységre. A késegység alján látható ábrák jelentése:
   – Nyitott állás
   – Zárt állás
3 Tegye a hozzávalókat a pohárba.
4 Helyezze rá a fedelet a pohárra, és nyomja le, hogy rögzítse. Helyezze fel a töltőnyílás kupakját.
5 Helyezze a mixert a meghajtóegységre és jobbra elforgatva rögzítse.

- **A készülék nem működik, ha a mixer nincs megfelelően felszerelve a zárószerkezetre.**

16B Műanyag mixer (ha tartozék)

16B Ábra

1 Összeszerelés és használat – lásd a mixer ábráit és a felhasználási útmutató táblázatát.
2 Helyezze a hozzávalókat a keverőpohárba.
3 Illessze a fedelet a keverőpohárra, és kattanásig forgassa el jobbra.
4 Helyezze a mixert a meghajtóegységre és jobbra elforgatva rögzítse.

- **A készülék nem működik, ha a mixer nincs megfelelően felszerelve a zárószerkezetre.**

Tanácsok és tippek

- Majonéz készítésekor az olaj kivételével öntse az összes hozzávalót a mixerbe.
  A készülék működése közben:
  Üveg mixer – vegye le a töltőnyílás kupakját és öntse hozzá az olajat a fedélen levő lyukon át.
  Műanyag mixer – öntse hozzá az olajat a fedélen levő csepegtetőnyíláson át.
- Sűrű keverékek, például pástétomok és öntetek készítésekor előfordulhat, hogy le kell kaparni az edény oldalára tapadt masszát. Ha az anyag nehezen keverhető, adjon hozzá folyadékot.
- Ne aprítson fűszereket, mert károsíthatják a műanyag részeket.

17 Forgókés

Kövesse „A robotgép használata” fejezetben leírt utasításokat.

Tanácsok és tippek

- Durvább állag eléréséhez használja a rövid üzem funkciót.
- Az élelmiszert (húst, kenyeret, zöldséget) vágja fel kb. 2 cm-es kockákra.
- A kekszet törje darabokra, és a gép működése közben helyezze be az adagolócsövön keresztül.
- Ügyeljen arra, nehogy túl sokáig végezze a feldolgozást.
- Tészta készítésekor a zsiradékot egyenesen a hűtőszekrényből vegye ki, és vágja 2 cm élű kockákra.
- Ragacsos gyümölcsök/hozzávalók, például datolya feldolgozásakor a legjobb eredményt úgy érheti el, ha először a rövid üzem funkciót használja a hozzávalók megbontásához, majd a maximális sebességen folytatja a feldolgozást.

18 Dagasztóeszköz

Kelt tészták készítéséhez használható.

Kövesse „A robotgép használata” fejezetben leírt utasításokat.

Tanácsok és tippek

- Ne működtesse 60 másodpercnél tovább.
- A száraz hozzávalókat helyezze az edénybe, a folyadékot pedig a gép működése közben töltse be az adagolócsövön keresztül. A tészta rugalmas golyóvá válásáig folytassa a keverést.
- Az átgyúrást kézzel végezze, de ne a keverőedényben, mert a robotgép károsodhat.

19 Kettős habverő

1 Szerelje fel az edényt a meghajtóegységre, és helyezze be a levehető hajtótengelyt.
2 Tolja be jól a két habverőt a hajtófejbe.
3 A habverőt óvatosan fordítsa el, amíg ráereszkedik a hajtótengelyre.
4 Helyezze be a hozzávalókat.
5 Helyezze fel a fedelet – a tengely végének a fedél középpontjába kell illeszkednie.
6 Kapcsolja be.

Fontos

A habverő nem használható tésztaporokból készült keverékek feldolgozására, mivel ezek túl sűrűek, és tönkretennék a habverőt. Ezekhez mindig a vágókést használja.

Tanácsok és tippek

- A legjobb eredmény elérése érdekében a tojás legyen szobahőmérsékletű.
- Ügyeljen arra, hogy az edény és a habverő tiszta és zsírmentes legyen.
  zsiradék és cukor összedolgozása
- Az összedolgozás előtt várja meg, hogy a zsír előbb szobahőmérsékleten (20 °C) felengedjen. **NE használja a zsírt közvetlenül a hűtőből való kivétel után, mert tönkretenné a habverőt.**
- A sűrűbb alapanyagokat, például a lisztet és a szárított gyümölcsöt kézzel kell összedolgozni.

- Ne lépje túl az ajánlott sebességek táblázatában megadott maximális kapacitást és feldolgozási időt.

20 Állítható szeletelőtárcsa

a Vágókés
b Szeletvastagság-beállító tárcsa

- A tárcsa 1 (1 mm) és 5 (5 mm) közötti elforgatásával válassza ki a szelet vastagságát. Megjegyzés: ▪▪▪ csak a kockára vágó tartozékkal használható (lásd: 27).
- Figyelem: a sérülések elkerülése érdekében a szeletelési vastagság kiválasztásakor tartsa távol a kezét a késtől.

21 _ 22 Reszelőtárcsák

- Szerelje fel a hajtótengelyt és az edényt a meghajtóegységre.
- A középső fogórésznél megtartva a megfelelő oldalával felfelé helyezze a tárcsát a hajtótengelyre.

A tárcsák használata

1 Illessze a helyére a fedelet.
2 Tegye a hozzávalókat az adagolócsőbe. Válassza ki, hogy melyik adagolócsövet szeretné használni.
Kis adagolócső - Először helyezze be a kis adagolócsövet a közepes tömőrúdba, majd a széles adagolócsőbe. Különálló vékonyabb hozzávalókhoz használja.
Megjegyzés: a robotgép csak akkor üzemel, ha a széles adagolócső megfelelően rögzítve van.
A kis tömőrudat kizárólag a nagy tömőrúddal együtt használja, különben a tömőrúd vége megsérülhet.
Nagy adagolócső - Helyezze a nagy tömőrudat a széles adagolócsőbe. Használja együtt a kis és a közepes tömőrudat.
Széles adagolócső
Használja együtt a három tömőrudat.
Ne töltse az adagolócsövet a maximális szintjelzés fölé. A robotgép csak akkor üzemel, ha a széles adagolócső fel van szerelve és megfelelően rögzítve van.
3 Kapcsolja be a gépet, és a tömőrúddal ①, ②, ③ egyenletesen nyomja le a nyersanyagot – **soha ne nyúljon kézzel az adagolócsőbe.**

Tanácsok és tippek
- Friss hozzávalókat használjon.
- Feldolgozás előtt mindig olvassza fel a fagyasztott élelmiszert.
- Ne vágja az élelmiszert túl kicsire. Az adagolócső teljes szélességét töltse ki. Így megakadályozza, hogy a feldolgozás során a nyersanyag oldalra csússzon.
- A függőlegesen elhelyezett darabok rövidebbre lesznek vágva, mint a vízszintesen elhelyezett darabok.
- A feldolgozás után mindig marad kis mennyiségű élelmiszer a tárcsán vagy a tálban.

23 Citrusfacsaró (ha tartozék)

a Kúp
b Szűrő

A citrusfacsaró használata

1 Szerelje fel a hajtótengelyt és az edényt a meghajtóegységre.
2 Illessze be a szűrőt az edénybe, ügyelve arra, hogy a szűrő fogója közvetlenül az edény fogója fölött legyen.
3 Helyezze rá, majd forgatva húzza rá teljesen a kúpot a hajtótengelyre.
4 Vágja félbe a gyümölcsöt. Kapcsolja be a robotgépet, és nyomja rá a gyümölcsöt a kúpra.
- **A citrusfacsaró nem működik, ha a szűrő nincs megfelelően rögzítve a helyén.**

Tanácsok és tippek
- A legkedvezőbb eredmény elérése érdekében szobahőmérsékleten tárolja és facsarja a gyümölcsöt, és a facsarás előtt kézzel lenyomva görgesse meg az asztalon.
- Az ivólé kinyerésének elősegítése érdekében facsarás közben mozgassa a gyümölcsöt oldalirányban ide-oda.
- Nagy mennyiségű ivólé készítésekor rendszeresen ürítse a szűrőt, hogy ne halmozódjon fel benne a gyümölcshús és a mag.

24 – 25 Mini daráló (ha tartozék)

a Edény
b Tömítőgyűrű
c Késegység

1 Tegye a hozzávalókat az edénybe.
2 Helyezze a tömítőgyűrűt a késegységre.
3 Fordítsa a késegységet fejjel lefelé. Engedje le az edénybe, késekkel lefelé.
4 Csavarja a késegységet az edényre, és szorítsa meg, amennyire kézzel lehet. Lásd a késegység alján látható ábrát:
🔓 – Nyitott állás
🔒 – Zárt állás
5 Helyezze a darálót a meghajtóegységre, és jobbra elfordítva rögzítse.
6 Válassza a legnagyobb sebességet, vagy használja a rövid üzem (P) funkciót.

Tanácsok és tippek

- Bébiétel/püré – a darálóban való feldolgozás előtt várja meg, hogy a főtt étel lehűljön szobahőmérsékletre.
- Fűszernövények aprításához a fő edényt célszerű használni.

26 Daráló (ha tartozék)

a Daráló fedele
b Daráló késegysége

A daráló használata

1 Helyezze a hozzávalókat a késegységbe.
2 Illessze rá a fedelet, és jobbra elfordítva rögzítse.
3 Helyezze a darálót a meghajtóegységre, és jobbra elfordítva rögzítse.
4 Válasszon sebességet, vagy használja a rövid üzem lehetőséget (P).

Tanácsok és tippek

- Az optimális eredmény elérése érdekében 50 g fűszernél többet egyszerre ne őröljön a darálóban.
- Az egész fűszerek sokkal hosszabb ideig megőrzik az aromájukat, mint az őrölt fűszerek, ezért célszerű, ha csak kis mennyiségű fűszert őröl meg egyszerre, hogy tovább megőrizze az aromáját.
- Az ízanyagok és illóolajok legjobb kinyerése érdekében célszerű az őrlés előtt megpirítani a fűszereket.
- Szárított kurkumagyökeret ne őröljön a darálóban, mert túl kemény, és károsíthatja a késeket.
- A gyömbért a feldolgozás előtt vágja fel apró darabokra.
- Fűszernövények aprításához a fő edényt célszerű használni.

27 Blend-Xtract 2GO (ha tartozék)

a Kiöntőfedél
b Palack
c Tömítőgyűrű
d Késegység

1 Öntse a palackba a hozzávalókat a 400 ml-es szintig.
- A legjobb keverési teljesítmény elérése érdekében mindig elsőként öntse a palackba a jeget és a fagyasztott hozzávalókat.
- Fagyasztott hozzávalókból (pl. fagyasztott gyümölcs, joghurt, fagylalt vagy jég) egyszerre ne keverjen többet, mint 60 g vagy 3 jégkocka.
- Fagyasztott hozzávalókat ne keverjen folyadék nélkül.

2 Helyezze a tömítőgyűrűt a késegységre, ügyelve arra, hogy a tömítés megfelelően a horonyban legyen.
- Szivárgáshoz vezet, ha a tömítés sérült vagy nem megfelelően van felhelyezve.

3 A késegységet fogja meg az alján és késekkel lefelé helyezze be a palackba.
4 Csavarja a késtartót a palackra – jobbra elfordítva rögzítse.
- Rázza meg a palackot, hogy a hozzávalók elkeveredjenek.
- Helyezze a mixert a meghajtóegységre és jobbra elforgatva rögzítse.

5 Válassza a legnagyobb sebességet. A hozzávalókat keverje simára.
- Miután az ital elérte a kívánt állagot, a „P” rövid üzem kapcsolóval érheti el, hogy minden hozzávaló alaposan összekeveredjen.

Tanácsok és tippek

- A teljesen feltöltött palack (400 ml) körülbelül két adag italt tartalmaz.
- Ha nem fogyasztja el a turmixot azonnal, tárolja a hűtőben.
- Győződjön meg arról, hogy a turmix elég híg ahhoz, hogy a kiöntőn keresztül lehessen fogyasztani. Ha túl sűrű az ital, adjon hozzá több folyadékot.
- Egyes italok keverés után sem lesznek teljesen simák az olyan hozzávalók miatt, amelyek magokat tartalmaznak, vagy rostosak.
- Egyes italok állás közben leülepedhetnek, ezért célszerű azonnal elfogyasztani őket. A leülepedett italokat fogyasztás előtt újból fel kell keverni.
- Ha a kiöntőfedél a palackon van, akkor a palackot mindig tartsa függőleges helyzetben.

Az ivófedél használata

1 A fedelet az óramutató járásának megfelelő irányban csavarja az edényre.
2 Ha el szeretné fogyasztani a turmixot, egyszerűen hajtsa fel a kiöntő zárókupakját. Az italt közvetlenül a palackból is fogyaszthatja.

28 Gyümölcscentrifuga (ha tartozék)

a Tömőrúd
b Gyümölcscentrifuga fedele
c Pépeltávolító
d Szűrődob
e Edény
f Ivólé kiöntőnyílása

A gyümölcscentrifuga használata

1 Helyezze a gyümölcscentrifuga edényét a meghajtóegységre, és forgassa el jobbra, amíg rögzül – a kiöntőnyílásnak a bal oldalon kell lennie, ha az edény helyesen van felszerelve.
2 Helyezze a pépeltávolítót a szűrődobba – ügyeljen arra, hogy a fülek a dob alján található aljzatokba kerüljenek.
3 Helyezze be a szűrődobot.
4 Helyezze fel a tartozék fedelét – forgassa el jobbra, amíg rögzül. **A gyümölcscentrifuga nem működik, ha az edény vagy a fedél nincs megfelelően felszerelve a rögzítőszerkezetre.**
5 Helyezzen egy megfelelő poharat vagy kancsót a gyümölcscentrifuga kiöntőnyílása alá.
6 Vágja a nyersanyagot akkora darabokra, hogy beférjen az adagolócsőbe.
7 Kapcsolja be a készüléket, és a nyersanyagot egyenletesen nyomja lefelé a tömőrúddal – soha ne dugja az ujját az adagolócsőbe. Teljesen dolgozza fel, mielőtt újabb adagot hozzátenne.

- Az utolsó darab hozzáadása után még hagyja 30 másodpercig működni a gyümölcscentrifugát, hogy az összes lé kijusson a szűrődobból.

Fontos figyelmeztetés

- Ha a gyümölcscentrifuga rázkódni kezd, kapcsolja ki, és ürítse ki a pépet a szűrődobból. A gyümölcscentrifuga akkor rázkódik, ha a pép egyenetlenül oszlik el a dobban.
- Nagyon kemény nyersanyagok feldolgozása közben a gyümölcscentrifuga lelassulhat vagy megállhat. Ilyenkor kapcsolja ki a készüléket, és tisztítsa meg a szűrőt.
- Használat közben rendszeresen kapcsolja ki a gépet és ürítse ki a gyümölcshústartályt.

Tanácsok és tippek

- A feldolgozás előtt távolítsa el a magokat (pl. paprika, dinnye, szilva) és a kemény héjakat (például dinnye, ananász). Az almát és a körtét nem kell meghámozni vagy kimagozni.
- Csak ép és friss gyümölcsöt dolgozzon fel.

29 Express Dice (ha tartozék)

a Állítható tárcsa – kockára vágás beállító
b Kockázórács
c Kockázó tömőrúdja

Figyelem

- Az állítható szeletelőtárcsán lévő kockára vágás pozíció csak a kockára vágó tartozékkal együtt használható.
- A kockázó tömőrúdja csak a kockázóráccsal használható. A kockázórács nélkül való használata a tömőrúd végének sérülését okozhatja.

Az Express Dice használata

1 Szerelje fel a hajtótengelyt és az edényt a meghajtóegységre.
2 Válassza a kockára vágás beállítást az állítható szeletelőtárcsán.
Figyelem: a sérülések elkerülése érdekében a szeletelési vastagság kiválasztásakor tartsa távol a kezét a késtől.
3 Helyezze be a kockázórácsot az adagolócsőbe.
4 Kapcsolja be a készüléket és a kockázó tömőrúdjával tolja át a nyersanyagot a kockázórácson.

Tanácsok és tippek

- A feldolgozás elősegítése érdekében tegye mindkét kezét a tömőrúd tetejére, és erősen nyomja le.
- A legjobb eredmény elérése érdekében csak friss gyümölcsöt és zöldséget aprítson.
- Az élelmiszer elakadásának megakadályozása érdekében ne helyezze a nyersanyagot szorosan az adagolócsőbe – ideális esetben a nyersanyagot ne vágja ennél nagyobbra:

50 × 30 mm

- Ha a nyersanyagot túl nehéz átnyomni a rácson, főzze kb. 10-15 percig, majd hűtőszekrényben hagyja lehűlni a feldolgozás előtt.
- A kemény héjakat, magvakat stb. a feldolgozás előtt mindig távolítsa el.

Megjegyzés:

- A nyersanyagok különféle mérete és formája miatt a kockák között lehetnek nem pontosan kocka alakú darabok is – ez normális.

- Az olyan élelmiszerek, mint a sajt, a sonka és a kolbász könnyen eltömíthetik a rácsot, ezért nem ajánlott az aprításuk ezzel a tartozékkal.

29A Hasábburgonya készítő

Az Express Dice hasábburgonya, nyers zöldségszeletkék és zöldséghasábok készítésére is használható.

1 Helyezze be a kockázórácsot az állítható szeletelőtárcsa nélkül.
2 Ezután a készülék bekapcsolása nélkül tolja át a nyersanyagot a rácson.

A rács tisztítása

A kockázórácsba beszorult élelmiszerek eltávolításához használja a tömőrúd végét.

30 Tárolótasak

A tárcsákat, a kettős habverőt és a dagasztóeszközt tárolja a tartozék tárolótasakban.

A tasakba helyezés előtt mindig ügyeljen arra, hogy az állítható szeletelőtárcsa a tárolási helyzetbe (O) legyen fordítva.

Biztonsági okokból a forgókést a fő edényben tárolja, ne a tasakban, amikor nem használja.

Karbantartás és tisztítás

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a gépet, és a hálózati dugaszt húzza ki a konnektorból.
- **A kés és a vágótárcsák rendkívül élesek, ezért ezekkel nagyfokú körültekintéssel kell bánni.**
- Bizonyos élelmiszerek hatására a műanyag elszíneződhet. Ez normális jelenség, ami nem károsítja a műanyagot, illetve nem befolyásolja az élelmiszerek ízét. Az ilyen elszíneződések növényi olajba mártott ruhadarabbal dörzsölve eltávolíthatók.

Meghajtóegység

- Törölje meg egy nedves ruhával, majd szárítsa meg. Ügyeljen arra, hogy a ⑧ rögzítőszerkezenél ne legyenek ételmaradékok.
- Ne merítse vízbe a meghajtóegységet.
- A felesleges vezetéket tárolja a meghajtóegység hátoldalán kiképzett tárolóban ⑨.

Tisztítási utasítások – Lásd a vonatkozó 31 ábrákat .

Szerviz és vevőszolgálat

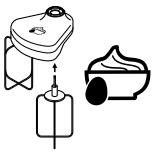
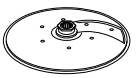
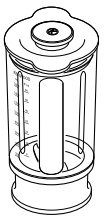
- Ha bármilyen problémát tapasztal a készülék használata során, olvassa el a használati utasítás „Hibaelhárítási útmutató” fejezetét vagy látogasson el a www.kenwoodworld.com webhelyre, mielőtt segítséget kérne.
- A szervizeléssel vagy a jótállással kapcsolatos információkat lásd a külön biztonsági tájékoztatóban vagy a www.kenwoodworld.com webhelyen.

- Tervezte és fejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.

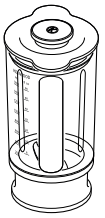
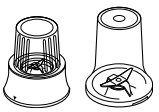
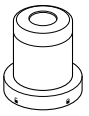
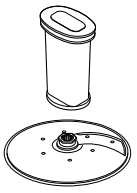
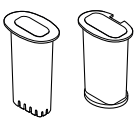
Felhasználási útmutató

Ne működtesse a készüléket pihentetés nélkül az alábbiakban megadottnál hosszabb ideig.
Ne lépje túl az alábbi táblázatban megadott maximális kapacitásokat.
Ha hosszabb ideig működteti egyfolytában, azzal károsíthatja a készüléket.
A feldolgozásra vonatkozó információk csak iránymutatásul szolgálnak és függnek a pontos recepttől és a feldolgozandó nyersanyagoktól.
Ne dolgozzon fel forró hozzávalókat

Eszköz/ Tartozék	**Funkció**		**(S)**	**MAX.**
	Tésztaporok	Min. - Max.	10 – 20	1,5 kg teljes súly
	Sütemény – margarin bedolgozása a lisztbe	Max.	10	340 g liszt súlya
	Víz hozzáadásával összedolgozza a tészta hozzávalóit	Közepes – Max.	10 – 20	
	Hal és sovány hús aprítása Pástétomok	Max. és P	10 – 30	600 g max. sovány marhahús
	Zöldség aprítása	P	5 – 10	100 g – 500 g
	Dió aprítása	Max.	30 – 60	100 g – 200 g

Felhasználási útmutató				
Eszköz/ Tartozék	**Funkció**		(S)	MAX.
	Fűszernövények	Max.	20 – 30	30 g – 50 g
	Puha gyümölcs, főtt gyümölcs és zöldség pürésítése	Max.	10 – 30	1 kg
	Majonéz	Max.	60 – 80	3 – 4 tojás sárgája
	Tojásfehérje	Max.	90 – 150	5 (150 g)
	Tojás és cukor zsiradék nélküli tésztaalapokhoz	Max.	240 – 300	150 g tojás 75 g cukor
	Tejszín	Közepes – Max.	60 – 90	250 – 500 ml
	Zsiradék és cukor összedolgozása **A sűrűbb alapanyagokat, például a lisztet és a szárított gyümölcsöt kézzel kell összedolgozni.**	Max.	60 – 120	200g zsír 200g cukor
	Élesztővel készült tészták	Max.	60	600 g liszt súlya 1 kg teljes súly
	Beállítás: 1–5 Tömör hozzávalók, például sárgarépa, sajt, burgonya	Max	5 – 30	Ne töltse az edényen látható maximális kapacitás jele fölé
	Beállítás: 1–2 Káposzta – széles adagolócsővel			
	Beállítás: 2–5 Lágyabb hozzávalók szeletelése – uborka és paradicsom	Alacsony – Közepes	5 – 30	
	Tömör hozzávalók reszelése – sajt, sárgarépa, burgonya és hasonló állagú élelmiszerek	Max	5 – 30	
	Parmezán reszeléséhez Reszelt burgonya	Max.	5 – 30	
	A citrusfélék (pl. narancs, citrom, lime és grapefruit) levének kinyerésére szolgál.	Alacsony	120 – 300	–
	Hideg folyadékok és italok (A jeget/fagyasztott hozzávalókat utoljára öntse a keverőpohárba)	Max.	30 – 60	1,5 liter
	Tejturmix/hideg tej alapú keverékek	Max.	15 – 30	1 liter
	Jégaprítás	P	30 – 40	6 jégkocka (125 g)
	Tésztakeverék (Először a folyékony hozzávalókat öntse bele)	Közepes ↓ Max.	10 ↓ 50	1 liter

Felhasználási útmutató

Eszköz/ Tartozék	Funkció		(S)	MAX.
	**Műanyag mixer – ne dolgozzon fel forró hozzávalókat**			
	Thermoresist™ üveg mixer – Javasoljuk, hogy a forró hozzávalókat a keverés előtt hagyja lehűlni. Forró folyadékok feldolgozása előtt olvassa el „A forró hozzávalók keverésének biztonsági utasításai" részt.			
	Thermoresist™ keverőpohár esetén			
	Húsléből készült levesek	Max.	30 – 60	1,2 liter
	Tejes levesek	Max.	30	1 liter
	Dió	Max.	10 – 30	50 g
	Szemes kávé	Max.	30	50 g
	Szilvapác 225 g folyós méz 20 g kis puha aszalt szilva 30 ml hideg víz	P	4	275 g
	Fűszerek őrlése Fekete bors, kardamom, köménymag, koriander és édeskömény	Max.	30 – 60	50 g
	Szemes kávé darálása	Max.		50 g
	Dió darálása	P	15 – 30	50 g
	Fokhagymagerezdek, friss csili és gyömbérgyökér feldolgozása	P	5 – 10	30 g
	Friss kókusz	Max./P	30 – 60	40 g
	Italok és gyümölcsturmixok	Max.	30 – 60	400 ml
	Gyümölcs és zöldség	Max.	60 – 120	600g
	Különféle élelmiszerek, például sárgarépa, cukkini, uborka, cékla és alma kockára vágására szolgál.	Max.	5 – 30	Ne töltse az edényen látható maximális kapacitás jele fölé
	Különféle ételek, így hasábburgonya és nyers zöldség-szeletkék előállítására például burgonyából, sárgarépából, cukkiniből és uborkából.	Kézi		

Hibaelhárítási útmutató		
Hiba	**A hiba lehetséges oka**	**Megoldás**
A készülék nem indul el.	A készülék nincs feszültség alatt. Az edényt nem megfelelően szerelték a meghajtóegységre.	Ellenőrizze, hogy a hálózati dugasz megfelelően van-e bedugva a konnektorba. Ellenőrizze, hogy az edény a helyén legyen, és a fogantyú jobbra nézzen.
	Az edény fedele nem rögzül megfelelően.	Ellenőrizze, hogy a fedél retesze megfelelően rögzül-e a fogantyú mellett. **A készülék nem működik, ha az edény vagy a fedél nem megfelelően van felszerelve.**
	Az ⑤ levehető hajtótengely nincs felszerelve a meghajtóegységre.	Az edény behelyezése előtt szerelje az ⑤ levehető hajtótengelyt a meghajtóegységre. A keverőfejek és tartozékok csak akkor működnek, ha a hajtótengely fel van szerelve.
A mixer, a Blend-Xtract 2GO vagy a daráló nem működik.	A mixer, a Blend-Xtract 2GO vagy a daráló nincs megfelelően rögzítve.	A mixer, a Blend-Xtract 2GO vagy a daráló nem működik, ha nincs megfelelően felszerelve a rögzítőszerkezetre.
	Az üveg mixer, a Blend-Xtract 2GO vagy a többfunkciós daráló a zárószerkezetnél szivárog.	Ellenőrizze, hogy a késegység szorosan rögzítve legyen az üveg keverőpoháron, palackon vagy edényen.
A készülék leáll használat közben.	A készüléket túlterhelte/ túllépte a maximális kapacitást.	Ne lépje túl a „Felhasználási útmutatóban” jelzett maximális mennyiségeket.
	A fedél kioldódott.	Ellenőrizze, hogy a fedél megfelelően rögzül-e.
Az üveg mixer, a Blend-Xtract 2GO vagy a többfunkciós daráló a zárószerkezetnél szivárog.	Hiányzik a tömítés. A tömítés nem megfelelően illeszkedik a helyére. A tömítés megsérült.	Ellenőrizze a tömítést, hogy megfelelően illeszkedik-e és nem sérült-e. A cseretömítés beszerzéséről lásd: „Szerviz és vevőszolgálat”.
Az egység instabil/erősen rezeg és mozog.	Ragacsos gyümölcsök/ hozzávalók, például datolya feldolgozása van folyamatban. A kiválasztott sebesség túl alacsony.	A legjobb eredményt úgy érheti el, ha először a rövid üzem funkciót használja a hozzávalók megbontásához, majd a maximális sebességen folytatja a feldolgozást.
Egyes tartozékok nem működnek megfelelően.	Olvassa el a „Tartozékok használata” alatt szereplő tanácsokat. Ellenőrizze, hogy a tartozékok megfelelően vannak-e felszerelve.	

Hibaelhárítási útmutató		
Hiba	**A hiba lehetséges oka**	**Megoldás**
Mérleg funkció		
A súly nem jelenik meg a kijelzőn	A mért mennyiség túl kicsi.	Nagyon kis mennyiségeket mérjen teáskanállal vagy evőkanállal.
Megváltozott a mért súly a kijelzőn.	Használat közben elmozdították a készüléket.	A mérés előtt a robotgépet mindig száraz, sík felületre helyezze. Ne mozgassa a meghajtóegységet a mérési funkció használata közben. Nullázza le a kijelzőt a következő hozzávaló mérése előtt.
A kijelző kikapcsolt.	A meghajtóegység hálózati csatlakozóját kihúzta a konnektorból.	A hálózati csatlakozót dugja be a konnektorba.
A kijelző erre változik: „-----” .	A kijelző visszaáll erre: „-----”, ha 5 percig ugyanazt a mérési értéket mutatja.	Nyomja meg a BE/NULLÁZÓ gombot egyszer, és a kijelző kigyullad.
A kijelzőn ez látható: [0 – Ld].	A mérési funkció túlterhelt.	Ne lépje túl a 3 kg maximális mérési kapacitást.
	Túlzott erőt gyakorolt a meghajtóegységre.	Ne tegye ki a meghajtóegységet túlzott erőnek, mert ez károsíthatja a mérőérzékelőt.

Polski

Prosimy rozłożyć ilustracje na pierwszej stronie

- **Przed użyciem urządzenia zapoznać się z osobną broszurą z ostrzeżeniami dotyczącymi bezpieczeństwa i uważnie przeczytać instrukcje użycia zawarte w niniejszym podręczniku. Zachować na przyszły użytek.**

Przed podłączeniem do sieci

- Sprawdzić, czy napięcie sieciowe odpowiada danym znamionowym podanym na spodzie obudowy urządzenia.
- Urządzenie spełnia wymogi rozporządzenia Wspólnoty Europejskiej nr 1935/2004 dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Przed pierwszym użyciem

1 Zdjąć plastikowe osłony z ostrzy. **Zachować ostrożność, ponieważ ostrza są bardzo ostre.** Osłony ostrzy należy wyrzucić – służą wyłącznie do ochrony ostrzy podczas produkcji i przewożenia.
2 Umyć części – zob. ustęp pt. „Konserwacja i czyszczenie".

Oznaczenia

Robot kuchenny

① Mały popychacz
② Średni popychacz
③ Duży popychacz
④ Podajnik szeroki
⑤ Pokrywa
⑥ Miska
⑦ Wyjmowany wał napędowy
⑧ Podstawa zasilająca
⑨ Regulator prędkości/przycisk pracy przerywanej
⑩ Blokady bezpieczeństwa
⑪ Schowek na przewód sieciowy (z tyłu)

Waga / minutnik

⑫ Przycisk kg/lb
⑬ Przycisk on/zero
⑭ Wyświetlacz
⑭b Minutnik
⑮ Szala

16A Szklany blender Thermoresist™ (jeżeli załączono w zestawie)

a Zakrywka wlewu
b Pokrywa
c Szklany dzbanek
d Pierścień uszczelniający
e Zespół ostrzy
f Podstawa
g Otwory wentylacyjne zakrywki wlewu

16B Plastikowy blender (jeżeli załączono w zestawie)

a Dzbanek z ostrzem zamocowanym na stałe
b Pokrywa z dozownikiem kroplowym

A Nasadki standardowe

⑰ Ostrze
⑱ Końcówka do zagniatania ciasta
⑲ Podwójna trzepaczka
⑳ Regulowana tarcza do krojenia na plastry
㉑ Tarcza do tarcia na grube (4 mm)/drobne (2 mm) wiórka

Nie wszystkie nasadki wymienione poniżej załączone są w zestawie z niniejszym robotem kuchennym. Rodzaj nasadek załączonych w zestawie zależy od zakupionego modelu. Informacje na temat tego, jak nabyć nasadkę niezałączoną w zestawie, znajdują się na stronie www.kenwoodworld.com.

B Nasadki opcjonalne

㉒ Tarcza do tarcia na bardzo drobne wiórka (jeżeli załączono w zestawie)
㉓ Wyciskarka do cytrusów (jeżeli załączono w zestawie)
㉔ Szklany mini-rozdrabniacz/młynek (jeżeli załączono w zestawie)
㉕ Plastikowy mini-rozdrabniacz/młynek (jeżeli załączono w zestawie)
㉖ Młynek do kruszenia (jeżeli załączono w zestawie)
㉗ Blend-Xtract 2GO (jeżeli załączono w zestawie)
㉘ Sokowirówka (jeżeli załączono w zestawie)
㉙ Express Dice (jeżeli załączono w zestawie)
㉚ Etui do przechowywania (jeżeli załączono w zestawie)
㉛ Łopatka

Obsługa robota

Ilustracje ❶ – ❸

1 Na podstawie zasilającej zamocować wyjmowany wał napędowy.
2 Następnie na podstawie zasilającej zamocować miskę i przekręcić ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż zablokuje się we właściwym położeniu.
3 Na wale napędowym miski zamocować wybraną nasadkę.

- Przed włożeniem składników miskę i nasadkę należy najpierw zamocować na podstawie zasilającej.

4 Zamocować pokrywę – sprawdzając, czy górna część wału napędowego/nasadka wpasowała się w środek pokrywy.

- **Nie używać pokrywy do włączania urządzenia – służy do tego wyłącznie regulator prędkości/włącznik.**

5 Włożyć wtyczkę do gniazda zasilającego, włączyć urządzenie i ustawić prędkość (zob. tabela zaleceń).

- **Malakser nie będzie działać, jeżeli miska, pokrywa lub podajnik szeroki nie zostaną prawidłowo osadzone w blokadzie bezpieczeństwa. Podajnik musi znajdować się z przodu, a rączka w prawym przednim rogu.**
- Do trybu pracy przerywanej użyć przycisku (**P**). W tym trybie urządzenie pracuje tak długo, jak długo wciśnięty jest przycisk.

6 Aby zdjąć pokrywę, nasadki i miskę, wykonać wyżej opisane czynności w odwrotnej kolejności.

- **Przed zdjęciem pokrywy urządzenie należy wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.**

Uwaga

- Robot nie jest przeznaczony do rozdrabniania lub mielenia kawy ani do mielenia cukru na cukier puder.
- Dodając olejek migdałowy lub substancje smakowe do mieszanych składników, należy uważać, by nie zetknęły się z plastikowymi elementami, ponieważ może to spowodować trwałe plamy.

Waga / minutnik

Ilustracja ❹

Robot został wyposażony we wbudowaną wagę, umożliwiającą ważenie składników bezpośrednio w misce lub dzbanku blendera.

- Maksymalne obciążenie wagi wynosi 3 kg.

Użytkowanie wagi

1 Przed dodaniem składników na podstawę zasilającą należy założyć miskę, wyjmowany wał napędowy i nasadkę lub dzbanek blendera.
2 Podłączyć urządzenie do prądu – na wyświetlaczu ukaże się symbol -----.
3 Nacisnąć przycisk ON/ZERO jeden raz. Wyświetlacz zaświeci się, zamiga na nim napis „0g", który następnie przestanie migać i pozostanie na ekranie.
4 Wcisnąć przycisk kg/lb, aby wybrać jednostkę (gramy lub uncje). Po włączeniu urządzenie automatycznie wybiera ustawienie kg/g.

- Urządzenie waży skokowo co 1 g, dlatego też zaleca się odmierzanie niewielkich ilości składników za pomocą łyżki stołowej/łyżeczki.
- Aby wyzerować wagę, jednokrotnie wcisnąć przycisk ON/ZERO.

5 Zważyć składniki, wsypując je bezpośrednio do miski lub dzbanka.
6 Po zważeniu wszystkich składników zamocować pokrywkę i wybrać prędkość obrotów, aby uruchomić malakser.

- Wyświetlacz nie pokaże wagi dodatkowych składników dodanych do podajnika w trakcie pracy urządzenia.
- Wyświetlacz można wyłączyć ręcznie, naciskając przycisk ON/ZERO i przytrzymując go przez kilka sekund.

W razie wszelkich problemów z obsługą wagi prosimy zapoznać się ze wskazówkami w części pt. „Rozwiązywanie problemów".

Szala

Zdejmowana szala służy do ważenia składników bez konieczności zakładania miski lub dzbanka blendera.
Aby użyć wagi, na podstawę zasilającą założyć szalę i przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować. Następnie należy postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punktach 2-4 w części pt. „Użytkowanie wagi".
Aby zdjąć szalę, przekręcić ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i unieść.

Minutnik

- Podczas pracy wyświetlacz automatycznie pokazuje upływający czas.
- Minutnik nalicza upływający czas w sekundach i zatrzymuje się za każdym razem, gdy regulator prędkości zostanie przesunięty do pozycji „ON".
- Aby wyzerować minutnik, nacisnąć przycisk ZERO.

Użytkowanie nasadek

Zob. tabela zaleceń, ilustracje i odpowiednia część instrukcji do każdej nasadki.

16A Szklany blender (jeżeli załączono w zestawie)

Obsługa blendera

Ilustracja 16A

1 Na zespół ostrzy założyć pierścień uszczelniający, zwracając uwagę na to, by pierścień był poprawnie włożony w rowki.

- **Jeżeli uszczelka zostanie niepoprawnie założona lub uszkodzona, składniki będą wyciekać z dzbanka.**

2 Przykręcić dzbanek na zespół ostrzy. Rysunki na spodzie ostrzy wskazują pozycję:

- – Pozycja „odblokowane”
- – Pozycja „zablokowane”

3 W dzbanku umieścić składniki.

4 Umieścić pokrywkę na dzbanku i wcisnąć, aby zabezpieczyć przed poluzowaniem. W otworze pokrywki umieścić zakrywkę wlewu.

5 Umieścić blender na podstawie zasilającej i zablokować, przekręcając go zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

- **Urządzenie nie będzie działać, jeśli blender nie zostanie prawidłowo zamocowany w blokadzie bezpieczeństwa.**

16B Plastikowy blender (jeżeli załączono w zestawie)

Ilustracja 16B

1 Montaż i obsługa urządzenia – zob. ilustracje dotyczące blendera oraz tabela zaleceń.

2 Składniki umieścić w dzbanku.

3 Na dzbanek założyć pokrywę i przekręcić ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż rozlegnie się kliknięcie.

4 Na podstawie zasilającej zamocować blender i zablokować go, przekręcając zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zablokuje się we właściwym położeniu.

- **Urządzenie nie będzie działać, jeśli blender nie zostanie prawidłowo zamocowany w blokadzie bezpieczeństwa.**

Porady i wskazówki

- Przygotowując majonez, w blenderze należy umieścić wszystkie składniki oprócz oleju. Przy pracującym urządzeniu:
  Blender szklany – wyjąć zakrywkę wlewu i wlać olej przez otwór w pokrywie.
  Blender plastikowy – olej nalewać przez znajdujący się w pokrywie dozownik kroplowy.
- Gęste mieszanki, np. pasztety i sosy typu dip, mogą wymagać zgarniania składników ze ścianek dzbanka. Jeżeli składniki trudno jest rozdrobnić, dodać większą ilość składników płynnych.
- Nie zaleca się mielenia przypraw korzennych, ponieważ mogą uszkodzić plastikowe elementy.

17 Ostrze

Postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w części pt. „Obsługa robota".

Porady i wskazówki

- Aby uzyskać mniej rozdrobnioną konsystencję, użyć trybu pracy przerywanej.
- Składniki takie jak mięso, chleb czy warzywa należy pokroić w kostkę wielkości ok. 2 cm.
- Ciastka należy połamać na mniejsze kawałki i wsypywać przez podajnik podczas pracy urządzenia.
- Składników nie należy miksować zbyt mocno.
- Wyrabiając ciasto, używać tłuszczu schłodzonego w lodówce, pokrojonego w kostkę wielkości ok. 2 cm.
- Aby uzyskać optymalne wyniki podczas miksowania owoców lub składników o kleistej konsystencji, np. daktyli, najpierw użyć trybu pracy przerywanej (P), aby rozdrobnić składniki, a następnie kontynuować na najwyższej prędkości.

18 Końcówka do zagniatania ciasta

Do wyrabiania ciast na bazie drożdży.

Postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w części pt. „Obsługa robota".

Porady i wskazówki

- Nie rozdrabniać składników przez czas dłuższy niż 60 sekund.
- Suche składniki umieścić w misce, a następnie, podczas pracy urządzenia, przez podajnik dodać składniki płynne. Miksować do momentu, gdy z ciasta uformuje się gładka kula o elastycznej konsystencji.
- Nie zagniatać ponownie ciasta w robocie – należy to zrobić ręcznie. Nie zaleca się ponownego zagniatania w misce, ponieważ może to spowodować utracenie przez robot stabilności podczas pracy.

19 Podwójna trzepaczka

1 Na podstawie zasilającej zamocować miskę i wyjmowany wał napędowy.

2 Mocno osadzić każdy z ubijaków w głowicy napędowej.

3 Zamocować trzepaczkę, ostrożnie przekręcając do momentu, aż osiądzie w wale napędowym.

4 Dodać składniki.
5 Zamocować pokrywę – sprawdzając, czy końcówka wału napędowego wpasowała się w środek pokrywy.
6 Włączyć urządzenie.

Uwaga

Trzepaczka nie nadaje się do wyrabiania jednoetapowych ciast w proszku, ponieważ tego rodzaju mieszanki są zbyt gęste i spowodują jej uszkodzenie. Do tego celu należy zawsze używać ostrza.

Porady i wskazówki

- Najlepsze wyniki daje używanie jaj o temperaturze pokojowej.
- Przed użyciem sprawdzić, czy miska i ubijaki są czyste. Nie mogą być tłuste.

ucieranie tłuszczu z cukrem

- Najlepsze wyniki daje ucieranie tłuszczu, który przed użyciem został pozostawiony do zmięknięcia w temperaturze pokojowej (20°C). **NIE NALEŻY używać tłuszczu prosto z lodówki, ponieważ spowoduje to uszkodzenie trzepaczki.**
- Gęściejsze składniki, np. mąkę i suszone owoce, należy łączyć z miksowaną mieszaniną ręcznie.
- Nie należy przekraczać podanej w tabeli zalecanych prędkości maksymalnej ilości składników ani czasu ich rozdrabniania.

20 Regulowana tarcza do krojenia na plastry

a Ostrze tnące
a Regulator grubości plastra

- Ustawić grubość plastrów, przekręcając regulator na pozycję od 1 (1 mm) do 5 (5 mm). Uwaga: symbol ▪▪▪ odnosi się wyłącznie do kostkarki (por. pkt **27**).
- Uwaga: aby nie skaleczyć się podczas ustawiania grubości plastrów, nie zbliżać dłoni do ostrza.

21 _ 22 Tarcze trące

- Na podstawie zasilającej zamocować wał napędowy i miskę.
- Trzymając tarczę za środkowy uchwyt, umieścić tarczę na wale napędowym, odpowiednią stroną skierowaną do góry.

Użytkowanie tarcz

1 Założyć pokrywę.
2 Włożyć składniki do podajnika. Wybrać odpowiedniej wielkości podajnik.

Mały podajnik – najpierw umieścić mały podajnik w średnim popychaczu, a następnie zamocować w podajniku szerokim. Używać do osobnych, cienkich składników.
Uwaga: malakser nie będzie działać, jeżeli podajnik szeroki nie zostanie w pełni zablokowany w blokadzie bezpieczeństwa.
Nie używać popychacza małego bez zamocowanego popychacza dużego, ponieważ może to spowodować uszkodzenie spodniej części popychacza.
Duży podajnik – zamocować duży popychacz w podajniku szerokim. Małego i średniego popychacza używać razem.
Podajnik szeroki
Użyć trzech popychaczy razem.
Nie napełniać podajnika powyżej maksymalnego poziomu. Malakser nie będzie działać, jeżeli popychacz do podajnika szerokiego nie zostanie prawidłowo zamocowany i zablokowany w blokadzie bezpieczeństwa.
3 Włączyć urządzenie i za pomocą popychacza ①, ②, ③ równomiernie popychać składniki do podajnika. **Do podajnika nie wolno wkładać palców.**

Porady i wskazówki

- Używane składniki powinny być świeże.
- Przed rozdrabnianiem składniki mrożone należy zawsze rozmrozić.
- Nie kroić składników na zbyt małe kawałki. Szerokość otworu podajnika wypełnić składnikami niemal całkowicie. Zapobiega to zsuwaniu się składników bokami podczas rozdrabniania.
- Składniki umieszczone pionowo są po pokrojeniu lub rozdrobnieniu krótsze niż składniki umieszczane poziomo.
- Po skończonej pracy na tarczach krojących/trących i w misce zawsze pozostaje niewielka ilość resztek.

23 Wyciskarka do cytrusów (jeżeli załączono w zestawie)

a Stożek
b Sitko

Użytkowanie wyciskarki do cytrusów

1 Na podstawie zasilającej zamocować wał napędowy i miskę.
2 Do miski zamocować sitko – pamiętając, by uchwyt sitka był zablokowany we właściwym położeniu (bezpośrednio nad uchwytem miski).

3 Stożek umieścić na wale napędowym, przekręcając go do momentu, aż całkowicie opadnie.
4 Owoce pokroić na połówki. Włączyć urządzenie, ułożyć owoc na stożku i nacisnąć.

- **Wyciskarka do cytrusów nie będzie działać, jeżeli sitko nie zostanie prawidłowo zablokowane.**

Porady i wskazówki
- Najlepsze wyniki daje wyciskanie soku w temperaturze pokojowej z owoców przechowywanych w temperaturze pokojowej i wałkowanie ich ręką po blacie przed wyciśnięciem soku.
- Aby wyciskanie było skuteczniejsze, podczas wyciskania przesuwać owoc z boku na bok.
- Jeżeli sok wyciskany jest z dużej liczby owoców, należy regularnie opróżniać sitko, aby zapobiec gromadzeniu się na nim miąższu i pestek.

24 - 25 Kompaktowa krajalnica/młynek (jeżeli załączono w zestawie)

a Pojemnik
b Pierścień uszczelniający
c Zespół ostrzy

1 Umieścić składniki w pojemniku.
2 Na zespole ostrzy umieścić pierścień uszczelniający.
3 Zespół ostrzy odwrócić do góry nogami. Skierowawszy ostrza ku dołowi, włożyć go do pojemnika.
4 Mocno przykręcić zespół ostrzy ręcznie do pojemnika. Rysunki na spodzie zespołu ostrzy wskazują pozycję:
   - 🔓 – Pozycja „odblokowane”
   - 🔒 – Pozycja „zablokowane”
5 Umieścić młynek na podstawie zasilającej i zablokować go na miejscu, przekręcając zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
6 Wybrać prędkość maksymalną lub użyć trybu pracy przerywanej (P).

Porady i wskazówki
- Żywność dla niemowląt, przeciery – przed rozdrobnieniem składników gotowanych w młynku należy odczekać, aż ostygną do temperatury pokojowej.
- Najlepsze wyniki podczas siekania ziół daje użycie miski głównej.

26 Młynek do kruszenia (jeżeli załączono w zestawie)

a Pokrywka młynka
b Zespół ostrzy młynka do kruszenia

Obsługa młynka

1 Składniki umieścić w zespole ostrzy.
2 Zamocować pokrywę i przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować.
3 Umieścić młynek na podstawie zasilającej i zablokować go, przekręcając zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
4 Wybrać prędkość lub użyć trybu pracy przerywanej (P).

Porady i wskazówki
- Najlepsze wyniki uzyskuje się, nie mieląc za jednym razem w młynku więcej niż 50 g przypraw.
- Całe przyprawy znacznie dłużej zachowują aromat niż przyprawy zmielone, dlatego najlepiej jest mielić niewielką ich ilość na raz.
- Pełen aromat i smak przyprawy można wydobyć, prażąc ją w całości przed zmieleniem.
- W młynku nie należy mielić suszonego korzenia kurkumy, ponieważ jest on bardzo twardy i może uszkodzić ostrza.
- Imbir należy przed zmieleniem pokroić na małe kawałki.
- Najlepsze wyniki podczas siekania ziół daje użycie miski głównej.

27 Blend-Xtract 2GO (jeżeli załączono w zestawie)

a Pokrywka z otworem do picia
b Bidon
c Pierścień uszczelniający
d Zespół ostrzy

1 W bidonie umieścić składniki (napełniając go do oznaczonego na bidonie poziomu 400 ml).

- Najlepsze wyniki daje dodawanie lodu i składników mrożonych zawsze jako pierwszych.
- Dodając składniki mrożone (tj. mrożone owoce, jogurt, lody czy kostki lodu), nie miksować więcej niż 60 g składników mrożonych lub 3 kostek lodu.
- Nie miksować składników mrożonych bez założonej pokrywki.

2 Pierścień uszczelniający założyć na zespół ostrzy, zwracając uwagę na to, by uszczelka została poprawnie włożona w rowki.

- Jeżeli uszczelka będzie uszkodzona lub zostanie niepoprawnie założona, składniki będą wyciekać.

3 Trzymając za spód zespołu ostrzy, nałożyć zespół na bidon (ostrzami w dół).

4 Przykręcić obsadę ostrzy do bidonu – przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować.

- Potrząsnąć bidonem, aby rozprowadzić składniki.
- Umieścić blender na podstawie zasilającej i zablokować, przekręcając go zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

5 Ustawić maksymalną prędkość obrotów. Miksować składniki aż do uzyskania jednolitej konsystencji.

- Po uzyskaniu żądanej konsystencji napoju miksowanie można kontynuować, używając trybu pracy przerywanej „P", aby dobrze wymieszać wszystkie składniki.

Porady i wskazówki

- Napełnienie bidonu do maksymalnej pojemności (400 ml) daje ok. dwie porcje napoju.
- Jeżeli napój nie ma zostać skonsumowany natychmiast po przygotowaniu, należy go przechowywać w lodówce.
- Aby możliwe było picie przez otwór w pokrywce, napój powinien być wystarczająco rzadki. Rzadszą konsystencję można uzyskać, dodając większą ilość składników płynnych.
- Po wymieszaniu składników konsystencja niektórych napojów pozostaje niejednolita ze względu na znajdujące się w składnikach nasiona lub włókna.
- Składniki niektórych napojów mogą po odstawieniu ponownie się rozdzielić, dlatego napoje te najlepiej wypijać od razu. Napoje, których składniki rozdzieliły się, należy przed wypiciem wymieszać.
- Gdy na bidon założona jest pokrywka z otworem do picia, powinien on zawsze znajdować się w pozycji pionowej.

Użytkowanie pokrywki z otworem do picia

1 Nałożyć pokrywkę i przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż się zablokuje.

2 Aby napić się z bidonu, wystarczy otworzyć zakrywkę otworu w pokrywce. Napój można pić prosto z bidonu.

28 Sokowirówka (jeżeli załączono w zestawie)

a Popychacz
b Pokrywa sokowirówki
c Oddzielacz miąższu
d Bęben filtra
e Miska
f Dziobek

Użytkowanie sokowirówki

1 Zamocować miskę sokowirówki na podstawie zasilającej i przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do chwili, aż się zablokuje – przy prawidłowo założonej misce dziobek powinien znajdować się po lewej stronie.

2 Oddzielacz miąższu umieścić w bębnie filtra, pamiętając, by wypustki wpasowały się w nacięcia w spodzie bębna.

3 Zamocować bęben filtra.

4 Zamocować pokrywę nasadki – przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do chwili, aż się zablokuje.
Sokowirówka nie będzie działać, jeżeli miska lub pokrywa nie zostaną prawidłowo osadzone w blokadach bezpieczeństwa.

5 Pod otwór wylotowy sokowirówki podstawić odpowiedniej wielkości dzbanek lub szklankę.

6 Składniki pokroić na kawałki takiej wielkości, by zmieściły się do podajnika.

7 Włączyć urządzenie i za pomocą popychacza równomiernie popychać składniki do otworu podajnika. Do otworu nie wolno wkładać palców. Przed dodaniem kolejnych zaczekać, aż składniki w podajniku zostaną całkowicie rozdrobnione.

- Po dodaniu ostatniego kawałka pozostawić sokowirówkę włączoną przez kolejne 30 sekund, aby zebrać cały sok z bębna.

Uwaga

- Jeżeli sokowirówka zacznie drgać podczas pracy, wyłączyć urządzenie i opróżnić bęben z miąższu. (Drganie sokowirówki spowodowane jest przez nierównomiernie rozkładający się miąższ.)
- Niektóre bardzo twarde składniki mogą spowodować spowolnienie pracy lub całkowite zatrzymanie się sokowirówki. Należy wtedy wyłączyć urządzenie i odblokować filtr.
- Podczas pracy regularnie wyłączać urządzenie i opróżniać zbiornik z miąższu.

Porady i wskazówki

- Przed wyciskaniem soku z owoców usunąć pestki (np. z papryki, melona, śliwek) oraz twardą skórę (np. z melona, ananasa). Jabłek i gruszek nie trzeba obierać ani usuwać z nich gniazd nasiennych.
- Używane owoce i warzywa powinny być świeże i jędrne.

29 Express Dice (jeżeli załączono w zestawie)

a Regulowana tarcza – ustawianie tarczy
b Kratka tnąca
c Popychacz kostkarki

Uwaga

- Ustawienie do krojenia w kostkę na regulowanej tarczy do krojenia na plastry jest przeznaczone wyłącznie do użytku z kostkarką.
- Popychacza kostkarki należy używać wyłącznie z kratką tnącą. Używanie go bez zamocowanej kratki tnącej spowoduje uszkodzenie spodniej części popychacza.

Użytkowanie nasadki Express Dice

1 Na podstawie zasilającej zamocować wał napędowy i miskę.
2 Wybrać ustawienie do krojenia w kostkę na regulowanej tarczy do krojenia na plastry. Uwaga: aby nie skaleczyć się podczas ustawiania grubości plastrów, nie zbliżać dłoni do ostrza.
3 Zamocować kratkę tnącą w podajniku.
4 Włączyć urządzenie i za pomocą popychacza kostkarki rozdrabniać składniki, popychając je przez kratkę tnącą.

Porady i wskazówki

- Aby wspomóc rozdrabnianie, umieścić obie dłonie na popychaczu i mocno naciskać.
- Najlepsze wyniki daje używanie świeżych owoców i warzyw.
- Aby zapobiec zatykaniu nasadki przez składniki, nie upychać składników w podajniku – składniki powinny być pokrojone na kawałki nie większe niż:

50 × 30 mm

- Jeżeli przepchnięcie składników przez kratkę tnącą jest zbyt trudne, podgotować je przez ok. 10-15 minut, a następnie po ostudzeniu przed krojeniem schłodzić w lodówce.
- Przed rozdrabnianiem ze składników zawsze usunąć twardą skórkę, pestki, nasiona itp.

Uwaga:

- Ze względu na różne wielkości i kształty składników uzyskana kostka może zawierać zniekształcone kawałki – jest to całkowicie normalne.
- Składniki takie jak ser, szynka i chorizo będą zatykać kratkę, dlatego nie zaleca się ich krojenia za pomocą tej nasadki.

29A Nasadka do frytek

Nasadki Express Dice można używać również do przygotowywania frytek, przystawek warzywnych w stylu crudités i krojenia składników w słupki.

1 Zamocować kratkę tnącą bez regulowanej tarczy.
2 Następnie, nie włączając urządzenia, ręcznie popychać składniki przez kratkę.

Czyszczenie kratki

Do usuwania kawałków, które utkwiły w kratce tnącej kostkarki używać końcówki popychacza.

30 Etui do przechowywania

Tarcze, podwójną trzepaczkę i końcówkę do zagniatania ciasta przechowywać w etui załączonym w zestawie.

Przed umieszczeniem regulowanej tarczy do krojenia w plastry w etui zawsze sprawdzić, czy jest przekręcona do pozycji przechowywania (O).

Ze względów bezpieczeństwa nieużywany zespół ostrzy należy przechowywać w głównej misce, a nie w etui.

Konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenie wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- **Dotykając ostrzy i tarcz krojących, należy zachować szczególną ostrożność – są bardzo ostre.**
- Niektóre składniki mogą spowodować przebarwienie plastikowych elementów urządzenia. Jest to całkowicie normalne zjawisko, które nie ma szkodliwego wpływu na tworzywo ani na smak potraw. Pocieranie plam szmatką umoczoną w oleju roślinnym może pomóc je usunąć.

Podstawa zasilająca

- Wytrzeć wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć. Pamiętać o oczyszczeniu okolicy blokady bezpieczeństwa ⑧ z resztek składników.
- Nie zanurzać podstawy zasilającej w wodzie.
- Niepotrzebną część przewodu sieciowego można przechowywać w schowku na przewód w tylnej części podstawy zasilającej ⑨.

Instrukcja czyszczenia – zob. odpowiednia ilustracja **31**.

Serwis i punkty obsługi klienta

- W razie wszelkich problemów z obsługą urządzenia przed zwróceniem się o pomoc należy zapoznać się ze wskazówkami w części pt.: „Rozwiązywanie problemów" w niniejszej instrukcji obsługi urządzenia lub odwiedzić stronę internetową www.kenwoodworld.com.
- Informacje na temat obsługi serwisowej lub gwarancji można znaleźć w osobnej ulotce z ostrzeżeniami dotyczącymi bezpieczeństwa lub w witrynie internetowej www.kenwoodworld.com.
- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.

Tabela zaleceń

Nie używać urządzenia przez czas dłuższy niż czas podany poniżej bez zrobienia przerwy.
Nie przekraczać maksymalnej dozwolonej ilości składników, podanej w tabeli poniżej.
Ciągła praca przez czas dłuższy może spowodować uszkodzenie urządzenia.
Podane informacje na temat rozdrabniania służą jedynie za wskazówkę i będą różne w zależności od konkretnego przepisu i rodzaju rozdrabnianych składników.
Nie należy miksować składników gorących.

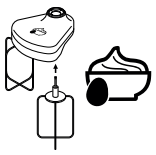
Końcówka/ nasadka	**Funkcja**		**(w sekundach)**	**MAKS.**
	Przygotowywanie ciast w proszku	Min.-maks.	10 – 20	1,5 kg wagi całkowitej
	Ciasta – wcieranie tłuszczu do mąki Dodawanie wody, aby połączyć składniki ciasta	Maks. Średn.-maks.	10 10 – 20	340 g wagi mąki
	Siekanie ryb i chudego mięsa Pasztety i terriny	Maks. i tryb P	10 – 30	600g wagi mąki
	Siekanie warzyw	P	5 – 10	100 g – 500 g
	Siekanie orzechów	Maks.	30 – 60	100 g – 200 g
	Zioła	Maks.	20 – 30	30 g – 50 g
	Przecieranie miękkich owoców, gotowanych owoców i warzyw	Maks.	10 – 30	1 kg
	Majonez	Maks.	60 – 80	3 – 4 żółtka
	Białka	Maks.	90 – 150	5 (150 g)
	Ubijanie jaj z cukrem na beztłuszczowe ciasta biszkoptowe	Maks.	240 – 300	150 g jaj 75 g cukru
	Śmietana	Średn.-maks.	60 – 90	250 – 500 ml
	Ucieranie tłuszczu z cukrem **Gęściejsze składniki, np. mąkę i suszone owoce, należy łączyć z miksowaną mieszaniną ręcznie.**	Maks.	60 – 120	200 g tłuszczu 200 g cukru
	Mieszanki na ciasto drożdżowe	Maks.	60	600 g wagi mąki 1 kg wagi całkowitej

Tabela zaleceń

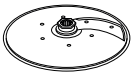
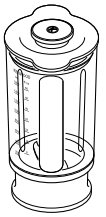
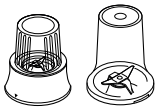
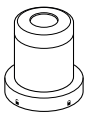
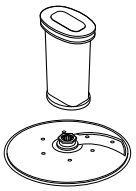
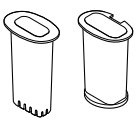
Końcówka/ nasadka	Funkcja		(w sekundach)	MAKS.
	Ustawienie 1-5 Krojenie twardych składników, np. marchwi, sera, ziemniaków	Maks.	5 – 30	Nie napełniać miski powyżej znajdującego się na niej oznaczenia maksymalnej dozwolonej ilości składników.
	Ustawienie 1-2 Kapusta – używać podajnika szerokiego			
	Ustawienie 2-5 Krojenie miększych składników — ogórków i pomidorów	Niskie – średnie	5 – 30	
	Tarcie twardych składników – sera, marchwi, ziemniaków i innych składników o podobnej konsystencji	Maks.	5 – 30	
	Tarcie parmezanu Tarcie ziemniaków	Maks.	5 – 30	
	Do wyciskania soku z cytrusów (np. pomarańczy, cytryn, limonek i grejpfrutów).	Niska	120 – 300	–
	Miksowanie zimnych składników płynnych i przygotowywanie napojów (lód lub składniki mrożone należy dodać do dzbanka jako ostatnie)	Maks	30 – 60	1,5 l
	Koktajle mleczne, mieszaniny na bazie zimnego mleka	Maks	15 – 30	1 l
	Kruszenie lodu	P	30 – 40	6 kostek lodu (125 g)
	Ciasto naleśnikowe (w proszku) (Składniki płynne należy dodać jako pierwsze)	Średn. ↓ Maks.	10 ↓ 50	1 l
	Blender plastikowy – nie rozdrabniać składników gorących			
	Szklany blender Thermoresist™ – zalecamy ostudzenie gorących składników przed ich miksowaniem. Jeżeli jednak zajdzie potrzeba zmiksowania składników gorących, należy zastosować się do instrukcji zawartych w części pt. „Wskazówki dotyczące miksowania gorących składników”.			
	Wyłącznie dzbanek Thermoresist™			
	Zupy na wywarze	Maks.	30 – 60	1,2 l
	Zupy na bazie mleka	Maks.	30	1 l
	Orzechy	Maks.	10 – 30	50 g
	Kawa	Maks.	30	50 g
	Marynata śliwkowa 225 g płynnego miodu 20 g małych, miękkich śliwek 30 ml zimnej wody	P	4	275 g

Tabela zaleceń				
Końcówka/ nasadka	**Funkcja**		**(w sekundach)**	**MAKS.**
	Mielenie przypraw korzennych Czarny pieprz, kardamon, kminek, kolendra i koper włoski	Maks.	30 – 60	50 g
	Mielenie kawy	Maks.		50 g
	Siekanie orzechów	P	15 – 30	50 g
	Rozdrabnianie czosnku, świeżych papryczek chili oraz świeżego imbiru	P	5 – 10	30 g
	Świeży kokos	Maks./P	30 – 60	40 g
	Napoje i koktajle smoothie	Maks.	30 – 60	400 ml
	Warzywa i owoce	Maks.	60 – 20	600 g
	Używać do krojenia w kostkę różnego rodzaju składników, np. marchwi, cukinii, ogórków, buraków i jabłek.	Maks.	5 – 30	Nie napełniać miski powyżej znajdującego się na niej oznaczenia maksymalnej dozwolonej ilości składników.
	Używać do krojenia wielu różnych składników na frytki lub słupki do crudités: np. ziemniaków, marchewki, cukinii i ogórka.	Ręcznie		

Rozwiązywanie problemów		
Problem	**Przyczyna**	**Rozwiązanie**
Robot nie działa.	Brak prądu. Miska jest nieprawidłowo zamocowana na podstawie zasilającej.	Sprawdzić, czy robot jest podłączony do prądu. Sprawdzić, czy miska jest poprawnie założona, a uchwyt miski znajduje się z przodu po prawej stronie.
	Pokrywa miski nie jest poprawnie zablokowana.	Sprawdzić, czy blokada bezpieczeństwa jest poprawnie zamocowana w okolicy uchwytu. **Robot nie będzie działać, jeżeli miska i pokrywa nie zostały prawidłowo zamocowane.**
	Wyjmowany wał napędowy ⑤ nie jest zamocowany na podstawie zasilającej.	Wyjmowany wał napędowy ⑤ zamocować na podstawie zasilają-cej przed zamocowaniem miski. Mieszadła i nasadki nie będą działać, jeżeli wał napędowy nie będzie zamocowany.

Rozwiązywanie problemów		
Problem	**Przyczyna**	**Rozwiązanie**
Blender, Blend-Xtract 2GO lub młynek nie działa.	Blender, Blend-Xtract 2GO lub młynek nie został poprawnie zablokowany na miejscu.	Blender, Blend-Xtract 2GO ani młynek nie będą działać, jeżeli nie zostaną prawidłowo zamocowane w blokadzie bezpieczeństwa.
	Blender szklany, Blend-Xtract 2GO lub młynek nie został poprawnie złożony.	Sprawdzić, czy zespół ostrzy jest mocno dokręcony do szklanego dzbanka, bidonu lub pojemnika.
Robot zatrzymuje się w czasie pracy.	Urządzenie jest przeciążone/ przekroczono maksymalną pojemność.	Sprawdzić w tabeli zaleceń, ile wynosi maksymalna dozwolona ilość dla danych składników.
	Pokrywa jest odblokowana.	Sprawdzić, czy pokrywa została prawidłowo zablokowana.
Blender szklany, Blend-Xtract 2GO lub młynek wielofunkcyjny jest nieszczelny – składniki wyciekają przez podstawę zespołu ostrzy.	Uszczelka nie została założona. Uszczelka została nieprawidłowo założona. Uszczelka jest uszkodzona.	Sprawdzić, czy uszczelka została prawidłowo założona i czy nie jest uszkodzona. Informacje na temat tego, gdzie można zakupić zapasową uszczelkę, znajdują się w części pt. „Serwis i punkty obsługi klienta”.
Urządzenie jest niestabilne/mocno wibruje i porusza się.	Miksowane są owoce lub składniki o kleistej konsystencji, np. daktyle. Wybrana prędkość obrotów jest zbyt niska.	Aby uzyskać optymalne wyniki, najpierw użyć trybu pracy przerywanej (P), aby rozdrobnić składniki, a następnie kontynuować na najwyższej prędkości.
Końcówki/nasadki nie funkcjonują prawidłowo.	Zob. wskazówki w części dotyczącej użytkowania danej końcówki/nasadki. Sprawdzić, czy nasadka została prawidłowo zmontowana.	
Funkcja ważenia		
Waga nie jest wyświetlana na ekranie	Waga ważonego składnika jest za mała.	W celu zważenia bardzo małych ilości korzystać z łyżeczki lub łyżki.
Zmiana wagi na wyświetlaczu.	W trakcie pracy podstawa zasilająca była przesuwana.	Przed ważeniem urządzenie należy umieścić na suchej i płaskiej powierzchni. Podczas pracy wagi podstawy zasilającej nie należy przesuwać. Przed przystąpieniem do ważenia kolejnych składników wyzerować wyświetlacz.
Ekran wyświetlacza jest wyłączony.	Podstawa zasilająca odłączona od prądu.	Podłączyć wtyczkę urządzenia do gniazda.
Zawartość wyświetlacza zmienia się na -----.	Jeżeli na wyświetlaczu przez pięć minut będzie wyświetlana ta sama wartość, powróci on do wyświetlania symbolu -----.	Wcisnąć przycisk ON/ZERO raz — wyświetlacz zacznie się świecić.
Na ekranie wyświetlany jest napis [0 – Ld].	Waga jest przeciążona.	Nie wolno przekraczać maksymalnego obciążenia wagi, wynoszącego 3 kg.
	Na podstawę zasilającą zadziałano przy użyciu zbyt dużej siły.	Podstawy zasilającej nie należy poddawać działaniu zbyt dużej siły, ponieważ może to spowodować uszkodzenie czujnika wagi.

Ελληνικά

Ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

- **Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας, ανατρέξτε στο ξεχωριστό φυλλάδιο προειδοποιήσεων ασφαλείας και διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης που περιλαμβάνει αυτό το βιβλίο οδηγιών. Φυλάξτε τα για μελλοντική αναφορά.**

Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα
- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ρεύματος είναι ίδια με αυτή που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τον Κανονισμό ΕΚ 1935/2004 σχετικά με τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

1 Αφαιρέστε τα πλαστικά καλύμματα από τη λεπίδα. **Να προσέχετε καθώς οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές.** Αυτά τα καλύμματα πρέπει να απορρίπτονται καθώς προορίζονται για να προστατεύουν τις λεπίδες μόνο κατά την κατασκευή και τη μεταφορά.
2 Πλύνετε τα μέρη – βλ. «Φροντίδα και καθαρισμός».

Επεξήγηση συμβόλων

Επεξεργαστή

① Μικρός ωστήρας
② Μεσαίος ωστήρας
③ Μεγάλος ωστήρας
④ Πλατύς σωλήνας τροφοδοσίας
⑤ Καπάκι
⑥ Μπολ
⑦ Αποσπώμενος κινητήριος άξονας
⑧ Μονάδα μοτέρ
⑨ Κουμπί ελέγχου ταχύτητας/λειτουργίας παλμικής κίνησης
⑩ Ενδοασφάλεια προστασίας
⑪ Χώρος αποθήκευσης καλωδίου (στο πίσω μέρος)

Ζύγισμα/Χρονομέτρηση

⑫ Κουμπί kg/lb
⑬ Κουμπί ενεργοποίησης/μηδενισμού
⑭ Οθόνη
⑭b Χρονομέτρηση
⑮ Δίσκος ζυγίσματος

16A Γυάλινο μπλέντερ Thermoresist™ (εάν παρέχεται)

a Πώμα μεζούρα
b Καπάκι
c Γυάλινη κανάτα
d Δακτύλιος στεγανοποίησης
d Μονάδα λεπίδων
f Βάση
g Οπές πώματος μεζούρα

16B Πλαστικό μπλέντερ (εάν παρέχεται)

a Κανάτα με ενσωματωμένες λεπίδες
b Καπάκι με οπή τροφοδοσίας

Α Στάνταρ εξαρτήματα

⑰ Λεπίδα μαχαιριού
⑱ Εργαλείο ζύμης
⑲ Διπλό αναδευτήρι
⑳ Προσαρμόσιμος δίσκος κοπής για φέτες
㉑ Δίσκος τριψίματος χοντρός 4 mm/λεπτός 2 mm

Δεν συμπεριλαμβάνονται στο συγκεκριμένο μοντέλο επεξεργαστή τροφίμων όλα τα εξαρτήματα που αναφέρονται παρακάτω. Τα εξαρτήματα εξαρτώνται από το μοντέλο. Επισκεφθείτε την τοποθεσία www.kenwoodworld.com, για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο αγοράς των εξαρτημάτων που δεν περιλαμβάνονται στη συσκευασία.

Β Προαιρετικά εξαρτήματα

㉒ Δίσκος για πολύ λεπτό τρίψιμο (εάν παρέχεται)
㉓ Λεμονοστείφτης (εάν παρέχεται)
㉔ Γυάλινος μίνι κόφτης/μύλος (εάν παρέχεται)
㉕ Πλαστικός μίνι κόφτης/μύλος (εάν παρέχεται)
㉖ Μύλος αλέσματος (εάν παρέχεται)
㉗ Blend-Extract 2GO (εάν παρέχεται)
㉘ Αποχυμωτής (εάν παρέχεται)
㉙ Express Dice (εάν παρέχεται)
㉚ Θήκη αποθήκευσης (εάν παρέχεται)
㉛ Σπάτουλα

Πώς να χρησιμοποιείτε τον επεξεργαστή τροφίμων σας

Εικόνα ❶ – ❸

1 Προσαρμόστε τον αποσπώμενο κινητήριο άξονα και το μπολ στη μονάδα μοτέρ.
2 Στη συνέχεια, προσαρμόστε το μπολ στη μονάδα μοτέρ και στρέψτε δεξιόστροφα έως ότου ασφαλίσει στη θέση του.
3 Τοποθετήστε ένα εξάρτημα πάνω από τον άξονα του μπολ.

- Προτού προσθέσετε τα υλικά, τοποθετείτε πάντα το μπολ και το εξάρτημα στον επεξεργαστή τροφίμων.

4 Τοποθετήστε το καπάκι – και βεβαιωθείτε ότι ο άξονας επεξεργαστή/το εργαλείο βρίσκεται στο κέντρο από το καπάκι.

- **Μην χρησιμοποιείτε το καπάκι για να θέσετε σε λειτουργία τον επεξεργαστή τροφίμων. Χρησιμοποιείτε πάντα τον διακόπτη επιλογής ταχύτητας on/off.**

5 Συνδέστε στην πρίζα, θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και επιλέξτε ταχύτητα. (Ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενης χρήσης).

- **Ο επεξεργαστής δεν θα λειτουργήσει εάν το μπολ, το καπάκι ή ο πλατύς σωλήνας τροφοδοσίας δεν έχουν προσαρμοστεί σωστά στην ενδοασφάλεια. Βεβαιωθείτε ότι ο σωλήνας τροφοδοσίας είναι τοποθετημένος στο μπροστινό μέρος και ότι η λαβή βρίσκεται στη μπροστινή δεξιά γωνία.**
- Χρησιμοποιήστε την παλμική λειτουργία (**P**) για σύντομα, διαδοχικά διαστήματα λειτουργίας. Η παλμική κίνηση θα λειτουργεί για όσο διάστημα ο διακόπτης επιλογής παραμένει στη συγκεκριμένη θέση.

6 Αντιστρέψτε την παραπάνω διαδικασία για να αφαιρέσετε το καπάκι, τα εξαρτήματα και το μπολ.

- **Απενεργοποιείτε και αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή προτού αφαιρέσετε το καπάκι.**

Σημαντικό

- Ο επεξεργαστής σας δεν είναι κατάλληλος για να θρυμματίζει ή να αλέθει κόκκους καφέ ή για να μετατρέπει κρυσταλλική ζάχαρη σε ζάχαρη άχνη.
- Όταν προσθέτετε άρωμα αμυγδάλου ή άλλες αρωματικές ύλες σε μείγματα, να αποφεύγετε την επαφή με το πλαστικό καθώς μπορεί να προκαλέσει ανεξίτηλα σημάδια.

Ζύγισμα/Χρονομέτρηση

Εικόνα ❹

Ο επεξεργαστής τροφίμων σας διαθέτει ενσωματωμένη λειτουργία ζυγίσματος που σας δίνει τη δυνατότητα να ζυγίζετε τα υλικά απευθείας μέσα στο μπολ ή την κανάτα του μπλέντερ.

- Το Μέγιστο βάρος ζυγίσματος είναι 3 kg.

Πώς χρησιμοποιείται η λειτουργία ζυγίσματος

1 Να τοποθετείτε πάντα το μπολ, τον αποσπώμενο άξονα κίνησης και το εξάρτημα ή την κανάτα του μπλέντερ στη μονάδα μοτέρ προτού προσθέσετε τα υλικά.
2 Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα - στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη '-----'.
3 Πατήστε μία φορά το κουμπί λειτουργίας ON/ZERO. Η οθόνη θα ανάψει, η ένδειξη '0g' θα αναβοσβήσει και στη συνέχεια το '0g' θα σταθεροποιηθεί.
4 Πατήστε το κουμπί kg/lb για να επιλέξετε είτε γραμμάρια είτε ουγκιές. Η προκαθορισμένη ρύθμιση της οθόνης, όταν ανάβει για πρώτη φορά, είναι kg/g.

- Η μονάδα ζυγίζει ποσότητες με διαβαθμίσεις του 1 g. Για να ζυγίζετε μικρές ποσότητες, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε ως μέτρο κουταλάκι του γλυκού και κουτάλι της σούπας.
- Για να μηδενίσετε, πατήστε μία φορά το κουμπί ON/ZERO.

5 Ζυγίστε τα υλικά σας, απευθείας μέσα στο μπολ ή στην κανάτα.
6 Αφού ζυγίσετε όλα τα υλικά, τοποθετήστε το καπάκι και επιλέξτε ταχύτητα για να θέσετε σε λειτουργία τον επεξεργαστή.

- Το βάρος των επιπλέον υλικών που προστίθενται μέσω της ειδικής υποδοχής, ενώ ο επεξεργαστής λειτουργεί, δεν εμφανίζεται στην οθόνη.
- Η οθόνη ενδείξεων μπορεί να απενεργοποιηθεί με το χέρι πατώντας και κρατώντας πατημένο το κουμπί ON/ZERO για λίγα δευτερόλεπτα.

Εάν αντιμετωπίσετε οποιαδήποτε προβλήματα σχετικά με τη λειτουργία ζυγίσματος, ανατρέξτε στον οδηγό αντιμετώπισης προβλημάτων.

Δίσκος ζυγίσματος

Ο επεξεργαστής τροφίμων διαθέτει αποσπώμενο δίσκο ζυγίσματος, για να ζυγίζετε τα υλικά χωρίς να χρησιμοποιείτε το μπολ ή το μπλέντερ.
Για να χρησιμοποιήσετε το δίσκο, τοποθετήστε τον πάνω στη μονάδα μοτέρ και στρέψτε προς τα δεξιά για να ασφαλίσει. Στη συνέχεια, ακολουθήστε τα βήματα 2 έως 4 στην ενότητα

«Πώς χρησιμοποιείται η λειτουργία ζυγίσματος». Για να αφαιρέσετε το δίσκο, στρέψτε τον αριστερόστροφα και ανασηκώστε.

Χρονομέτρηση

- Κατά τη διάρκεια λειτουργίας, η οθόνη ενδείξεων θα λειτουργεί αυτόματα ως χρονόμετρο.
- Το χρονόμετρο θα μετρά τον χρόνο που περνά σε δευτερόλεπτα και θα κάνει παύση κάθε φορά που το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στρέφεται στη θέση «ON».
- Για να μηδενίσετε το χρονόμετρο, πατήστε το κουμπί ZERO.

Χρήση των εξαρτημάτων

Ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενης χρήσης, στις εικόνες και στη σχετική ενότητα για κάθε εξάρτημα.

16A Γυάλινο μπλέντερ (εάν παρέχεται)

Χρήση του μπλέντερ

Εικόνα 16A

1 Τοποθετήστε το δακτύλιο στεγανοποίησης στη μονάδα των λεπίδων και βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα στεγανοποίησης έχει τοποθετηθεί σωστά στην εγκοπή.

- **Θα υπάρξουν διαρροές εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει υποστεί ζημιά ή δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.**

2 Βιδώστε την κανάτα επάνω στη διάταξη λεπίδων. Ανατρέξτε στα γραφικά στο κάτω μέρος της μονάδας λεπίδων:

- – θέση «ξεκλείδωτη»
- – θέση «κλειδωμένη»

3 Τοποθετήστε τα υλικά σας στην κανάτα.
4 Τοποθετήστε το καπάκι στην κανάτα και πιέστε το προς τα κάτω για να ασφαλίσει στη θέση του. Τοποθετήστε το καπάκι του πώματος-μεζούρα.
5 Τοποθετήστε τον μύλο στη μονάδα μοτέρ και στρέψτε τον δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.

- **Η συσκευή δεν θα λειτουργεί εάν το μπλέντερ δεν έχει εφαρμόσει σωστά στην ενδοασφάλεια.**

16B Πλαστικό μπλέντερ (εάν παρέχεται)

Εικόνα 16B

1 Συναρμολόγηση και χρήση - Ανατρέξτε στις εικόνες του Μπλέντερ και στον Πίνακα Συνιστώμενης Χρήσης.
2 Τοποθετήστε τα υλικά σας στην κανάτα.
3 Προσαρμόστε το καπάκι στην κανάτα και στρέψτε το δεξιόστροφα έως ότου ασφαλίσει στη θέση του με έναν χαρακτηριστικό ήχο «κλικ».
4 Προσαρμόστε το μπλέντερ στη μονάδα μοτέρ και στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.

- **Η συσκευή δεν θα λειτουργεί εάν το μπλέντερ δεν έχει εφαρμόσει σωστά στην ενδοασφάλεια.**

Συμβουλές και υποδείξεις

- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα, να βάζετε όλα τα υλικά μέσα στο μπλέντερ, εκτός από το λάδι.
  Ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία:
  Γυάλινο μπλέντερ - αφαιρέστε το πώμα μεζούρα και ρίξτε το λάδι μέσα από την οπή στο καπάκι.
  Πλαστικό μπλέντερ - ρίξτε το λάδι μέσα από την οπή τροφοδοσίας που υπάρχει στο καπάκι.
- Όταν πρόκειται για παχύρρευστα μείγματα, π.χ. πατέ και ντιπ, ενδέχεται να χρειαστεί να ξεκολλάτε υλικά από τα τοιχώματα. Εάν η επεξεργασία του μείγματος γίνεται με δυσκολία, προσθέστε περισσότερα υγρά.
- Η επεξεργασία των μπαχαρικών δεν συνιστάται, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν φθορά στα πλαστικά μέρη.

17 Λεπίδα μαχαιριού

Ακολουθείτε τις οδηγίες της ενότητας «χρήση του επεξεργαστή τροφίμων».

Συμβουλές και υποδείξεις

- Για πιο χοντροκομμένη υφή, χρησιμοποιείτε το κουμπί ελέγχου παλμικής λειτουργίας.
- Τεμαχίστε τα τρόφιμα, όπως κρέας, ψωμί, λαχανικά, σε κύβους περίπου 2 εκ.
- Θα πρέπει να σπάσετε τα μπισκότα σε κομμάτια και να τα προσθέσετε στο σωλήνα τροφοδοσίας ενώ η συσκευή λειτουργεί.
- Προσέχετε να μην αφήσετε τον επεξεργαστή να λειτουργεί περισσότερο απ' ό,τι πρέπει.
- Όταν φτιάχνετε γλυκά, χρησιμοποιήστε βούτυρο κατευθείαν από το ψυγείο σε κύβους των 2 εκ.
- Για καλύτερα αποτελέσματα όταν επεξεργάζεστε φρούτα/συστατικά με κολλώδη υφή, όπως χουρμάδες, χρησιμοποιήστε πρώτα την «Παλμική λειτουργία» για να διαλυθούν τα υλικά και μετά συνεχίστε την επεξεργασία στη μέγιστη ταχύτητα.

18 Εργαλείο ζύμης

Χρησιμοποιείται για ζύμες με μαγιά.

Ακολουθείτε τις οδηγίες της ενότητας «χρήση του επεξεργαστή τροφίμων».

Συμβουλές και υποδείξεις

- Μην επεξεργάζεστε τα υλικά για περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα.
- Τοποθετήστε τα ξηρά υλικά στο μπολ και προσθέστε το υγρό από τον σωλήνα τροφοδοσίας ενώ η συσκευή λειτουργεί. Συνεχίστε την επεξεργασία των υλικών έως ότου σχηματιστεί μια ομοιόμορφη ελαστική μπάλα ζύμης.
- Ξαναζυμώστε μόνο με το χέρι. Το ξαναζύμωμα στο μπολ δεν συνιστάται γιατί ο επεξεργαστής μπορεί να γίνει ασταθής.

19 Διπλό αναδευτήρι

1 Τοποθετήστε το μπολ στη μονάδα μοτέρ, προσθέστε τον αποσπώμενο κινητήριο άξονα.
2 Τοποθετήστε κάθε αναδευτήρι ξεχωριστά πάνω στην κεφαλή.
3 Εφαρμόστε το χτυπητήρι γυρίζοντάς το προσεκτικά μέχρι να τοποθετηθεί πάνω στον άξονα.
4 Προσθέστε τα υλικά.
5 Κλείστε το καπάκι – βεβαιωθείτε ότι το άκρο του άξονα βρίσκεται στο κέντρο από το καπάκι.
6 Θέστε σε λειτουργία.

Σημαντική πληροφορία

Το αναδευτήρι δεν είναι κατάλληλο για την παρασκευή μείγματος για κέικ με ανάμειξη όλων μαζί των υλικών, διότι τα μείγματα αυτά είναι πολύ σφιχτά και θα του προκαλέσουν βλάβη. Χρησιμοποιείτε πάντα τη λεπίδα μαχαιριού.

Συμβουλές και υποδείξεις

- Επιτυγχάνετε καλύτερα αποτελέσματα όταν τα αβγά είναι σε θερμοκρασία δωματίου.
- Βεβαιωθείτε ότι το μπολ και τα αναδευτήρια είναι καθαρά και δεν έχουν υπολείμματα από λίπος πριν το ανακάτεμα. **παρασκευή μείγματος από βούτυρο και ζάχαρη.**
- Για καλύτερα αποτελέσματα, το βούτυρο πρέπει να μείνει σε θερμοκρασία δωματίου (20°C) για να μαλακώσει πριν από το χτύπημα. **ΜΗΝ χρησιμοποιείτε βούτυρο απευθείας από το ψυγείο, διότι το αναδευτήρι μπορεί να υποστεί βλάβη.**
- Τα πιο βαριά υλικά, όπως το αλεύρι και τα αποξηραμένα φρούτα, θα πρέπει να ανακατεύονται με το χέρι.
- Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες ή το μέγιστο χρόνο επεξεργασίας που αναγράφονται στον πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων.

20 Προσαρμόσιμος δίσκος κοπής για φέτες

a Λεπίδα κοπής
b Περιστροφικός διακόπτης ρύθμισης πάχους φέτας

- Επιλέξτε το πάχος φέτας στρέφοντας τον διακόπτη μεταξύ 1 (1 mm) και 5 (5 mm). Σημείωση: Το ▪▪▪ πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο με το εξάρτημα κοπής σε κύβους (ανατρέξτε στο **27**).
- Σημαντικό: για αποφυγή τραυματισμών κατά την επιλογή πάχους φέτας να κρατάτε τα χέρια σας μακριά από την λεπίδα.

21 _ 22 Δίσκοι τριψίματος

- Προσαρμόστε τον κινητήριο άξονα και το μπολ στη μονάδα μοτέρ.
- Κρατώντας τον από την κεντρική λαβή, τοποθετήστε το δίσκο πάνω στον άξονα με την κατάλληλη πλευρά από πάνω.

Πώς να χρησιμοποιείτε τους δίσκους

1 Τοποθετήστε το καπάκι.
2 Τοποθετήστε τα τρόφιμα στον σωλήνα τροφοδοσίας. Επιλέξτε τον σωλήνα τροφοδοσίας που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.
Μικρός σωλήνας τροφοδοσίας - Αρχικά τοποθετήστε τον μικρό σωλήνα τροφοδοσίας μέσα στο μεσαίο ωστήρα και στη συνέχεια τοποθετήστε τον μέσα στον πλατύ σωλήνα τροφοδοσίας. Χρησιμοποιείτε για τα μεμονωμένα λεπτά υλικά.
Σημείωση: ο επεξεργαστής δεν λειτουργεί εάν ο πλατύς σωλήνας τροφοδοσίας δεν έχει ασφαλίσει πλήρως.
Μην χρησιμοποιείτε τον μικρό ωστήρα χωρίς να έχετε προσαρμόσει τον μεγαλύτερο ωστήρα, διαφορετικά ενδέχεται να προκαλέσετε ζημιά στο κάτω μέρος του ωστήρα.
Μεγάλος σωλήνας τροφοδοσίας
- Τοποθετήστε το μεγάλο ωστήρα στον πλατύ σωλήνα τροφοδοσίας. Χρησιμοποιήστε τον μικρό και τον μεσαίο ωστήρα μαζί.

Πλατύς σωλήνας τροφοδοσίας
Χρησιμοποιήστε τους 3 ωστήρες μαζί. Μη γεμίζετε το σωλήνα τροφοδοσίας πάνω από την ένδειξη μέγιστης στάθμης. Σημείωση: ο επεξεργαστής δεν λειτουργεί εάν ο πλατύς σωλήνας τροφοδοσίας δεν έχει τοποθετηθεί και δεν έχει ασφαλίσει σωστά.

3 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και πιέστε τα τρόφιμα με το εξάρτημα ώθησης ομοιόμορφα προς τα κάτω ①, ②, ③ – **μη βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας στο σωλήνα τροφοδοσίας.**

Συμβουλές και υποδείξεις
- Χρησιμοποιήστε φρέσκα υλικά.
- Ξεπαγώνετε πάντα τα κατεψυγμένα τρόφιμα πριν από την επεξεργασία.
- Μην κόβετε τα τρόφιμα σε πολύ μικρά κομμάτια. Γεμίζετε ομοιόμορφα τον σωλήνα τροφοδοσίας σε όλο το πλάτος του. Έτσι τα τρόφιμα δεν θα πέφτουν στο πλάι κατά την επεξεργασία.
- Όταν τεμαχίζετε σε φέτες ή τρίβετε: τα τρόφιμα που τοποθετούνται σε όρθια θέση βγαίνουν σε μικρότερο μήκος απ' ό,τι τα τρόφιμα που τοποθετούνται σε οριζόντια θέση.
- Μετά την επεξεργασία, πάντα θα υπάρχουν λίγα υπολείμματα τροφής στον δίσκο ή στο μπολ.

23 λεμονοστείφτης (εάν παρέχεται)

a Κώνος του στύφτη
b Σουρωτήρι

Χρήση του λεμονοστείφτη

1 Προσαρμόστε τον κινητήριο άξονα και το μπολ στη μονάδα μοτέρ.
2 Τοποθετήστε το σουρωτήρι στο μπολ – βεβαιωθείτε ότι η λαβή του σουρωτηριού έχει ασφαλίσει στη σωστή θέση ακριβώς πάνω από τη λαβή του μπολ.
3 Τοποθετήστε τον κώνο στον άξονα γυρίζοντάς τον έως ότου φτάσει μέχρι κάτω.
4 Κόψτε τα φρούτα στη μέση. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και πιέστε τα φρούτα στον κώνο.

- **Ο λεμονοστείφτης δεν θα λειτουργήσει αν το σουρωτήρι δεν έχει ασφαλίσει κανονικά.**

Συμβουλές και υποδείξεις
- Για καλύτερα αποτελέσματα, να αποθηκεύετε και να στείβετε τα φρούτα σε θερμοκρασία δωματίου και να τα κυλάτε με το χέρι πάνω σε μια επιφάνεια εργασίας πριν τα στείψετε.
- Για ευκολότερο στείψιμο, πιέζετε το φρούτο απ' όλες τις πλευρές.
- Όταν στείβετε μεγάλες ποσότητες, να αδειάζετε το σουρωτήρι τακτικά για να αποφεύγετε τη συσσώρευση πολτού και σπόρων.

24 - **25** Μίνι κόφτης/Μύλος (εάν παρέχεται)

a Δοχείο
b Δακτύλιος στεγανοποίησης
c Διάταξη λεπίδων

1 Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στο δοχείο.
2 Προσαρμόστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης στη διάταξη λεπίδων.
3 Γυρίστε τη διάταξη λεπίδων ανάποδα. Πλησιάστε την στο δοχείο, με τις λεπίδες στραμμένες προς τα κάτω.
4 Βιδώστε τη διάταξη λεπίδων επάνω στο δοχείο μέχρι να σφίξει καλά. Ανατρέξτε στα γραφικά στο κάτω μέρος της διάταξης λεπίδων:
   🔓 – θέση «ξεκλείδωτη»
   🔒 – θέση «κλειδωμένη»
5 Τοποθετήστε το μύλο στη μονάδα μοτέρ και στρέψτε τον δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.
6 Επιλέξτε τη μέγιστη ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμού (P).

Συμβουλές και υποδείξεις
- Βρεφικές τροφές/πουρές - αφήστε το μαγειρεμένο φαγητό να κρυώσει μέχρι να φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου προτού το επεξεργαστείτε στο μύλο.
- Για βέλτιστα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε το κυρίως μπολ όταν τεμαχίζετε μυρωδικά.

26 Μύλος αλέσματος (εάν παρέχεται)

a Καπάκι μύλου
b Διάταξη λεπίδων μύλου αλέσματος

1 Τοποθετήστε τα υλικά στη διάταξη λεπίδων.
2 Τοποθετήστε το καπάκι και στρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.
3 Τοποθετήστε τον μύλο στη μονάδα μοτέρ και στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.

4 Επιλέξτε ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμικής κίνησης (P).

Συμβουλές και υποδείξεις

- Για βέλτιστη απόδοση κατά την επεξεργασία μπαχαρικών, συνιστούμε να μην επεξεργάζεστε περισσότερο από 50 g τη φορά στον μύλο.
- Τα ολόκληρα μπαχαρικά διατηρούν τη γεύση τους για πολύ μεγαλύτερο διάστημα από τα αλεσμένα και, επομένως, είναι προτιμότερο να αλέθετε μια μικρή ποσότητα φρέσκου υλικού κάθε φορά για να διατηρείται η γεύση.
- Για να αναδειχθούν στο έπακρο η γεύση και τα αιθέρια έλαια, είναι προτιμότερο να καβουρντίζετε τα μπαχαρικά προτού τα αλέσετε.
- Μην επεξεργάζεστε αποξηραμένη ρίζα κουρκουμά στον μύλο, καθώς είναι πολύ σκληρή και ενδέχεται να προκαλέσει ζημιά στις λεπίδες.
- Κόψτε το τζίντζερ σε μικρά κομμάτια προτού το αλέσετε.
- Για βέλτιστα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε το κυρίως μπολ όταν τεμαχίζετε μυρωδικά.

27 Blend-Xtract 2GO (εάν παρέχεται)

a Ειδικό καπάκι
b Φιάλη
c Δακτύλιος στεγανοποίησης
d Διάταξη λεπίδων

1 Προσθέστε τα συστατικά στη φιάλη έως την ένδειξη στάθμης 400 ml.

- Για καλύτερη ανάμειξη, να προσθέτετε πάντα πρώτο τον πάγο/τα παγωμένα συστατικά στη φιάλη.
- Κατά την προσθήκη παγωμένων συστατικών (δηλαδή κατεψυγμένα φρούτα, γιαούρτι, παγωτό ή πάγο), μην αναμειγνύετε περισσότερα από 60 γρ. πάγο ή 3 παγάκια.
- Μην αναμειγνύετε παγωμένα συστατικά χωρίς υγρό.

2 Προσαρμόστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης στη μονάδα λεπίδων και βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει τοποθετηθεί σωστά στις αυλακώσεις.

- Θα υπάρξουν διαρροές εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει υποστεί ζημιά ή δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.

3 Κρατήστε τη μονάδα λεπίδων από το κάτω μέρος και τοποθετήστε την μέσα στη φιάλη με τις λεπίδες προς τα κάτω.
4 Βιδώστε την υποδοχή λεπίδων στη φιάλη – στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει.

- Ανακινήστε για να σκορπιστούν τα υλικά.
- Τοποθετήστε τον μύλο στη μονάδα μοτέρ και στρέψτε τον δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.

5 Επιλέξτε τη μέγιστη ταχύτητα. Αφήστε τα υλικά να αναμειχθούν μέχρις ότου αποκτήσουν ομοιόμορφη υφή.

- Όταν το ρόφημά σας αποκτήσει την πυκνότητα που θέλετε, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία παλμικής κίνησης «P» για να βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν αναμειχθεί καλά.

Συμβουλές και υποδείξεις

- Έχετε υπ' όψιν ότι η φιάλη γεμίζει έως τη μέγιστη χωρητικότητα (400 ml), που αντιστοιχεί σε δύο μερίδες περίπου.
- Εάν δεν σκοπεύετε να καταναλώσετε άμεσα το ρόφημά σας, βάλτε το στο ψυγείο.
- Βεβαιωθείτε ότι το ρόφημά σας είναι αρκετά ρευστό για να μπορέσετε να το πιείτε από το ειδικό καπάκι. Για να γίνει πιο ρευστό το ρόφημά σας, προσθέστε περισσότερα υγρά.
- Αφού αναμειχθούν, ορισμένα ροφήματα ενδέχεται να μην παρουσιάζουν ομοιόμορφη υφή επειδή τα υλικά περιέχουν κουκούτσια και ίνες.
- Η σύνθεση ορισμένων ροφημάτων μπορεί να διαχωριστεί έάν δεν κταναλωθούν άμεσα, γι' αυτό ειναι καλύτερα να τα πίνετε αμέσως μόλις τα ετοιμάσετε. Ανακατεύετε τα ροφήματα που διαχωρίζονται προτού τα πιείτε.
- Όταν το ειδικό καπάκι είναι τοποθετημένο, φροντίστε η φιάλη ταξιδιού να στέκεται πάντα σε όρθια θέση.

Πώς χρησιμοποιείται το καπάκι με στόμιο

1 Τοποθετήστε και ασφαλίστε το καπάκι στρέφοντάς το προς τα δεξιά.
2 Όταν θελήσετε να πιείτε το ρόφημα, ανοίξτε απλώς το κάλυμμα του καπακιού. Μπορείτε να πιείτε το ρόφημα κατευθείαν από τη φιάλη.

28 Αποχυμωτής (εάν παρέχεται)

a Ωστήρας
b Καπάκι αποχυμωτή
c Εξάρτημα αφαίρεσης πολτού
d Κύλινδρος φίλτρου
e Μπολ
f Στόμιο εξόδου χυμού

Πώς χρησιμοποιείται ο αποχυμωτής

1 Προσαρμόστε το μπολ του αποχυμωτή στη μονάδα μοτέρ και στρέψτε δεξιόστροφα έως ότου ασφαλίσει στη θέση του – το στόμιο θα πρέπει να βρίσκεται στην αριστερή πλευρά όταν το μπολ έχει προσαρμοστεί σωστά.
2 Τοποθετήστε το εξάρτημα αφαίρεσης πολτού στον κύλινδρο φίλτρου – διασφαλίζοντας ότι οι γλωττίδες εφαρμόζουν στις εγκοπές στο κάτω μέρος του κυλίνδρου.
3 Προσαρμόστε τον κύλινδρο φίλτρου.
4 Προσαρμόστε το καπάκι του εξαρτήματος - στρέψτε δεξιόστροφα έως ότου ασφαλίσει στη θέση του. **Ο αποχυμωτής σας δεν θα λειτουργήσει εάν το μπολ ή το καπάκι δεν έχουν ασφαλίσει σωστά στην ενδοασφάλεια.**
5 Τοποθετήστε ένα κατάλληλο ποτήρι ή κανάτα κάτω από το στόμιο εξόδου χυμού.
6 Κόψτε τα τρόφιμα σε κομμάτια που χωρούν στον σωλήνα τροφοδοσίας.
7 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και πιέστε με τον ωστήρα σταθερά προς τα κάτω – μην βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας μέσα στον σωλήνα τροφοδοσίας. Επεξεργαστείτε πλήρως την ποσότητα προτού προσθέσετε επιπλέον υλικά.

- Αφού προσθέσετε και το τελευταίο κομμάτι, αφήστε τον αποχυμωτή σε λειτουργία για 30 δευτερόλεπτα ακόμα ώστε να αντλήσετε όλο τον χυμό από τον κύλινδρο φίλτρου.

Σημαντικό

- Εάν ο αποχυμωτής αρχίσει να δονείται, θέστε τον εκτός λειτουργίας και αδειάστε τον πολτό από τον κύλινδρο. Ο αποχυμωτής δονείται όταν ο πολτός είναι άνισα κατανεμημένος.
- Ορισμένα πολύ σκληρά τρόφιμα ενδέχεται να μειώνουν την ταχύτητα του αποχυμωτή σας ή να διακόπτουν τη λειτουργία του. Εάν συμβεί αυτό, θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αποφράξτε το φίλτρο.
- Να θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και να αδειάζετε τον συλλέκτη πολτού τακτικά κατά τη χρήση.

Συμβουλές και υποδείξεις

- Πριν από την επεξεργασία να αφαιρείτε τα μικρά ή μεγάλα κουκούτσια (π.χ. πιπέρι, πεπόνι, δαμάσκηνο) και τις σκληρές φλούδες (π.χ. πεπόνι, ανανάς). Δεν χρειάζεται να ξεφλουδίζετε ή να αφαιρείτε τα κουκούτσια από τα μήλα και τα αχλάδια.
- Να χρησιμοποιείτε σφιχτά, φρέσκα φρούτα και λαχανικά.

29 Express Dice (εάν παρέχεται)

a Προσαρμόσιμος δίσκος - ρύθμιση κοπής σε κύβους
b Πλέγμα κοπής σε κύβους
c Ωστήρας κοπής σε κύβους

Σημαντικό

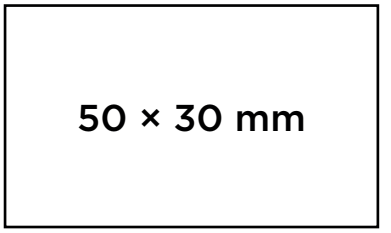
- Η θέση κοπής σε κύβους στον προσαρμόσιμο δίσκο κοπής για φέτες έχει σχεδιαστεί για να χρησιμοποιείται αποκλειστικά με το εξάρτημα κοπής σε κύβους.
- Ο ωστήρας κοπής σε κύβους να χρησιμοποιείται μόνο με το πλέγμα κοπής σε κύβους. Εάν το χρησιμοποιείτε χωρίς να έχετε προσαρμόσει το πλέγμα κοπής σε κύβους θα προκληθεί ζημιά στο κάτω μέρος του ωστήρα.

Πώς χρησιμοποιείται το Express Dice

1 Προσαρμόστε τον κινητήριο άξονα και το μπολ στη μονάδα μοτέρ.
2 Επιλέξτε τη ρύθμιση κοπής σε κύβους στον προσαρμόσιμο δίσκο κοπής για φέτες. Σημαντικό: για αποφυγή τραυματισμών κατά την επιλογή πάχους φέτας να κρατάτε τα χέρια σας μακριά από την λεπίδα.
3 Προσαρμόστε το πλέγμα κοπής σε κύβους στον σωλήνα τροφοδοσίας.
4 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και χρησιμοποιήστε τον ωστήρα κοπής σε κύβους για να επεξεργαστεί τα τρόφιμα μέσω του πλέγματος κοπής σε κύβους.

Συμβουλές και υποδείξεις

- Για να διευκολύνετε την επεξεργασία τοποθετήστε και τα δύο χέρια σας επάνω στον ωστήρα και πιέστε σταθερά προς τα κάτω.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιείτε φρέσκα φρούτα και λαχανικά.
- Για να μην σφηνώνουν τα τρόφιμα, μην στριμώχνετε τα τρόφιμα στον σωλήνα τροφοδοσίας – ιδανικά, τα τρόφιμα θα πρέπει να κόβονται σε κομμάτια όχι μεγαλύτερα από:



- Εάν τα τρόφιμα είναι πολύ σκληρά και δεν μπορείτε να τα σπρώξετε για να περάσουν μέσα από το πλέγμα, μαγειρέψτε τα για περίπου 10-15 λεπτά και, στη συνέχεια, βάλτε τα να κρυώσουν στο ψυγείο πριν από την επεξεργασία.
- Να αφαιρείτε πάντα τις σκληρές φλούδες, τα μεγάλα και τα μικρά κουκούτσια και τους σπόρους κ.λπ. από τα τρόφιμα πριν από την επεξεργασία.

Σημείωση:

- Επειδή τα τρόφιμα έχουν διάφορα μεγέθη και σχήματα, είναι φυσιολογικό με την κοπή σε κύβους να βγαίνουν και κομμάτια ακανόνιστου σχήματος.
- Τα τρόφιμα, όπως το τυρί, το ζαμπόν και τα χωριάτικα λουκάνικα θα συσσωρεύονται στο πλέγμα και, ως εκ τούτου, δεν συνιστώνται για χρήση με αυτό το εξάρτημα.

29A Εξάρτημα για τηγανητές πατάτες

Το Express dice μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για να κόψετε πατάτες για τηγάνι, ωμά λαχανικά σε χοντρές φέτες και μπαστουνάκια.

1 Προσαρμόστε το πλέγμα κοπής σε κύβους χωρίς τον προσαρμόσιμο δίσκο.
2 Στη συνέχεια, σπρώξτε με το χέρι τα τρόφιμα για να περάσουν μέσα από το πλέγμα, χωρίς να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή.

Καθαρισμός του πλέγματος

Χρησιμοποιείτε το άκρο του ωστήρα για να αφαιρείτε τρόφιμα που μπορεί να έχουν παραμείνει μέσα στο πλέγμα κοπής σε κύβους.

30 Θήκη αποθήκευσης

Να αποθηκεύετε τους δίσκους, το διπλό αναδευτήρι και το εργαλείο ζύμης στη θήκη που παρέχεται.

Να βεβαιώνεστε πάντα ότι ο προσαρμόσιμος δίσκος κοπής για φέτες βρίσκεται στη θέση αποθήκευσης (O) πριν τον τοποθετήσετε μέσα στη θήκη.

Για λόγους ασφαλείας, όταν η λεπίδα δεν χρησιμοποιείται θα πρέπει να αποθηκεύεται στο κυρίως μπολ αντί στη θήκη αποθήκευσης.

Φροντίδα και καθαρισμός

- Απενεργοποιείτε και αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή προτού την καθαρίσετε.
- **Να χειρίζεστε με προσοχή τις λεπίδες και τους δίσκους κοπής – είναι εξαιρετικά κοφτερά.**
- Κάποιες τροφές μπορεί να προκαλέσουν αλλοίωση του χρώματος του πλαστικού. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό και δεν έχει βλαβερές συνέπειες για το πλαστικό ούτε θα επηρεάσει τη γεύση του φαγητού. Για να αφαιρέσετε το αλλοιωμένο χρώμα, τρίψτε με ένα πανί εμποτισμένο με φυτικό λάδι.

Μονάδα μοτέρ

- Σκουπίστε με υγρό πανί και μετά στεγνώστε. Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή της ενδοασφάλειας ⑧ δεν έχει υπολείμματα τροφών.
- Μη βυθίζετε τη μονάδα μοτέρ σε νερό.
- Τοποθετείτε το καλώδιο που περισσεύει στον χώρο αποθήκευσης καλωδίου, στο πίσω μέρος της μονάδας μοτέρ ⑨.

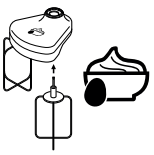
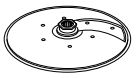
Οδηγίες καθαρισμού – Ανατρέξτε στις σχετικές εικόνες 31.

Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

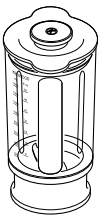
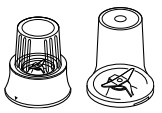
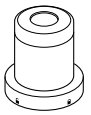
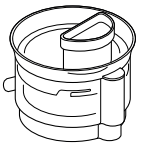
- Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη λειτουργία της συσκευής σας, προτού ζητήσετε βοήθεια ανατρέξτε στην ενότητα «Οδηγός Αντιμετώπισης Προβλημάτων» του βιβλίου οδηγιών ή επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com.
- Για πληροφορίες σχετικά με το σέρβις και την εγγύηση, ανατρέξτε στο χωριστό φυλλάδιο προειδοποιήσεων ασφαλείας ή επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com.
- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.

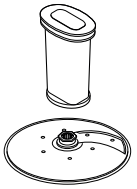
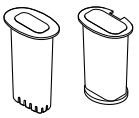
Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας για διάστημα μεγαλύτερο από αυτά που προσδιορίζονται παρακάτω, χωρίς να την αφήνετε να «ξεκουραστεί» για κάποια ώρα.
Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες που αναγράφονται στον παρακάτω πίνακα.
Η συνεχής επεξεργασία για μεγαλύτερα διαστήματα μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή.
Οι πληροφορίες επεξεργασίας που παρέχονται είναι απλώς συμβουλευτικού χαρακτήρα και ποικίλλουν ανάλογα με τη συνταγή και τα υλικά που επεξεργάζεστε.
Μην επεξεργάζεστε καυτά υλικά

Εργαλείο/ Εξάρτημα	**Λειτουργία**		**(Δευτ.)**	**ΜΕΓ.**
	Μείγματα για κέικ με ανάμειξη όλων των υλικών μαζί	Ελάχ. – Μέγ.	10 – 20	1,5 kg Συνολικό βάρος
	Ζύμη για γλυκά - προσθήκη βουτύρου στο αλεύρι Προσθήκη νερού για την ανάμειξη υλικών για γλυκά	Μέγ. Μεσαία – Μέγ.	10 10 – 20	Βάρος αλευριού 340 g
	Τεμαχισμός ψαριού και άπαχου κρέατος Πατέ και τερίν	Μέγ. & P	10 – 30	600 g μέγ. άπαχο βοδινό κρέας
	Τεμαχισμός λαχανικών	P	5 – 10	100 g – 500 g.
	Τεμαχισμός ξηρών καρπών	Μέγ.	30 – 60	100 g – 200 g.
	Μυρωδικά	Μέγ.	20 – 30	30 g – 50 g
	Πολτοποίηση μαλακών φρούτων, βρασμένων φρούτων και λαχανικών	Μέγ.	10 – 30	1 κιλά
	Μαγιονέζα	Μέγ.	60 – 80	3 – 4 κρόκοι αβγών
	Ασπράδια αβγών	Μέγ.	90 – 150	5 (150 g)
	Αβγά και ζάχαρη για παντεσπάνι με λίγα λιπαρά	Μέγ.	240 – 300	150 g αβγά 75 g ζάχαρη
	Κρέμα	Μεσαία – Μέγ.	60 – 90	250 – 500 ml
	Ανάμειξη βουτύρου και ζάχαρης **Τα πιο βαριά υλικά, όπως το αλεύρι και τα αποξηραμένα φρούτα, θα πρέπει να ανακατεύονται με το χέρι.**	Μέγ.	60 – 120	200 g βούτυρο 200 g ζάχαρη
	Μείγματα μαγιάς	Μέγ.	60	Βάρος αλευριού 600 g 1 κιλά Συνολικό βάρος
	Ρύθμιση 1 - 5 Σκληρά τρόφιμα, όπως καρότα, τυρί, πατάτες	Μέγ.	5 – 30	Μην γεμίζετε πάνω από τη μέγιστη ποσότητα που αναγράφεται στο μπολ
	Ρύθμιση 1 - 2 Λάχανο - χρησιμοποιήστε τον πλατύ σωλήνα τροφοδοσίας			
	Ρύθμιση 2 - 5 Κοπή πιο μαλακών τροφίμων - αγγούρια και ντομάτες	Χαμηλό - Μεσαίο	5 – 30	
	Τρίψιμο και κοπή σκληρών τροφίμων – τυρί, καρότα, πατάτες και τρόφιμα με παρόμοια υφή	Μέγ.	5 – 30	
	Τρίψιμο παρμεζάνας Ψιλοκόψιμο πατάτας	Μέγ.	5 – 30	

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

Εργαλείο/ Εξάρτημα	**Λειτουργία**		**(Δευτ.)**	**ΜΕΓ.**
	Χρησιμοποιείτε για να στείβετε τον χυμό από εσπεριδοειδή (π.χ. πορτοκάλια, λεμόνια, λάιμ και γκρέιπφρουτ).	Χαμηλή	120 – 300	–
	Κρύα υγρά και ποτά (Προσθέστε τον πάγο/τα παγωμένα συστατικά στην κανάτα τελευταία)	Μέγ.	30 – 60	1,5 λίτρο
	Μίλκσεϊκ/Κρύα μείγματα με βάση το γάλα	Μέγ.	15 – 30	1 λίτρο
	Θρυμματισμός πάγου	P	30 – 40	6 παγάκια (125 g)
	Μείγμα ζύμης (Προσθέστε πρώτα τα υγρά υλικά)	Μεσαία ↓ Μέγ.	10 ↓ 50	1 λίτρο
	Πλαστικό μπλέντερ - μην επεξεργάζεστε καυτά υλικά			
	Γυάλινο μπλέντερ Thermoresist™ - Συνιστάται να αφήνετε τα καυτά υλικά να κρυώνουν πριν από την ανάμειξη. Ωστόσο, εάν θέλετε να επεξεργαστείτε καυτά υλικά, διαβάστε τις Οδηγίες ασφαλείας για την ανάμειξη καυτών υλικών.			
	Μόνο στην κανάτα Thermoresist™			
	Σούπες από ζωμό	Μέγ.	30 – 60	1,2 λίτρο
	Σούπες που περιέχουν γάλα	Μέγ.	30	1 λίτρο
	Ξηροί καρποί	Μέγ.	10 – 30	50 g
	Κόκκοι καφέ	Μέγ.	30	50 g
	Μαρινάδα δαμάσκηνο 225 g λεπτόρρευστο ανοιχτόχρωμο μέλι 20 g μικρά, μαλακά δαμάσκηνα 30 ml κρύο νερό	P	4	275 g
	Επεξεργασία μπαχαρικών Κόκκοι μαυροπίπερου, σπόροι καρδάμωμου, κύμινου, κορίανδρου και μάραθου	Μέγ.	30 – 60	50 g
	Άλεσμα κόκκων καφέ	Μέγ.		50 g
	Τεμαχισμός ξηρών καρπών	P	15 – 30	50 g
	Επεξεργασία σε σκελίδες σκόρδου, φρέσκιες πιπεριές τσίλι και τζίντζερ	P	5 – 10	30 g
	Φρέσκια καρύδα	Μέγ./P	30 – 60	40 g
	Ροφήματα και smoothies	Μέγ.	30 – 60	400 ml
	Φρούτα και λαχανικά	Μέγ.	60 – 120	600 g

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης				
Εργαλείο/ Εξάρτημα	**Λειτουργία**		**(Δευτ.)**	**ΜΕΓ.**
	Χρησιμοποιήστε για να κόψετε σε κύβους διάφορα τρόφιμα όπως καρότα, κολοκυθάκια, αγγούρια, παντζάρια και μήλα.	Μέγ.	5 – 30	Μην γεμίζετε πάνω από τη μέγιστη ποσότητα που αναγράφεται στο μπολ.
	Χρησιμοποιήστε για να κόψετε διάφορα τρόφιμα, όπως πατάτες, καρότα, κολοκυθάκια και αγγούρια σε λεπτές και πιο χοντρές φέτες.	Εγχειρίδιο		

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων		
Πρόβλημα	**Αιτία**	**Λύση**
Ο επεξεργαστής δεν λειτουργεί.	Δεν υπάρχει ρεύμα. Ελέγξτε εάν το μπολ έχει τοποθετηθεί σωστά στη μονάδα μοτέρ.	Ελέγξτε εάν ο επεξεργαστής είναι συνδεδεμένος στην πρίζα. Ελέγξτε εάν το μπολ τοποθετήθηκε σωστά και εάν η λαβή είναι τοποθετημένη προς τα δεξιά.
	Το καπάκι του μπολ δεν έχει ασφαλίσει σωστά.	Ελέγξτε εάν η ενδοασφάλεια του καπακιού είναι τοποθετημένη σωστά στην περιοχή της λαβής. **Ο επεξεργαστής δεν θα λειτουργήσει εάν το μπολ και το καπάκι δεν τοποθετηθούν σωστά.**
	Ο αποσπώμενος κινητήριος άξονας ⑤ δεν έχει τοποθετηθεί στη μονάδα μοτέρ.	Τοποθετήστε τον αποσπώμενο κινητήριο άξονα ⑤ στη μονάδα μοτέρ προτού τοποθετήσετε το μπολ. Τα εργαλεία και τα εξαρτήματα του μπολ δεν θα λειτουργήσουν εάν δεν έχει τοποθετηθεί ο κινητήριος άξονας.
Το μπλέντερ, το Blend-Xtract 2GO ή ο μύλος δεν λειτουργεί.	Το μπλέντερ, το Blend-Xtract 2GO ή ο μύλος δεν έχει ασφαλίσει σωστά.	Το μπλέντερ, το Blend-Xtract 2GO ή ο μύλος δεν θα λειτουργεί, εάν δεν προσαρμοστεί σωστά στην ενδοασφάλεια.
	Το γυάλινο μπλέντερ, το Blend-Xtract 2GO ή ο μύλος δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά.	Ελέγξτε εάν η διάταξη λεπίδων έχει σφίξει εντελώς μέσα στη γυάλινη κανάτα, στη φιάλη ή στο δοχείο.
Ο επεξεργαστής σταματά κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.	Ο επεξεργαστής έχει υπερφορτωθεί/έχετε υπερβεί τις μέγιστες ποσότητες.	Ελέγξτε τις μέγιστες ποσότητες στον «Πίνακα συνιστώμενης χρήσης».
	Το καπάκι έχει απασφαλίσει.	Ελέγξτε εάν το καπάκι έχει ασφαλίσει σωστά.
Το γυάλινο μπλέντερ, το Blend-Xtract 2GO ή ο μύλος πολλαπλών χρήσεων παρουσιάζει διαρροή από τη βάση της διάταξης λεπίδων.	Λείπει ο δακτύλιος στεγανοποίησης. Ο δακτύλιος στεγανοποίησης δεν έχει τοποθετηθεί σωστά. Ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει υποστεί φθορές.	Ελέγξτε εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει τοποθετηθεί σωστά και δεν έχει υποστεί φθορές. Για να λάβετε ανταλλακτικό δακτύλιο στεγανοποίησης, ανατρέξτε στην ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων		
Πρόβλημα	**Αιτία**	**Λύση**
Ασταθής συσκευή/αργή κίνηση και δονήσεις.	Επεξεργάζεστε φρούτα/ συστατικά με κολλώδη υφή, όπως χουρμάδες. Η επιλεγμένη ταχύτητα είναι πολύ χαμηλή.	Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε πρώτα την «Παλμική λειτουργία» για να διαλυθούν τα υλικά και μετά συνεχίστε την επεξεργασία στη μέγιστη ταχύτητα.
Χαμηλή απόδοση εργαλείων/εξαρτημάτων.	Ανατρέξτε στις συμβουλές στη σχετική ενότητα «Πώς να χρησιμοποιείτε το εξάρτημα». Ελέγξτε εάν τα εξαρτήματα έχουν συναρμολογηθεί σωστά.	
Λειτουργία ζυγίσματος		
Το βάρος δεν εμφανίζεται στην οθόνη	Η ποσότητα που ζυγίζεται είναι πολύ μικρή.	Για να μετράτε πολύ μικρές ποσότητες, χρησιμοποιείτε κουταλάκι του γλυκού και κουτάλι της σούπας.
Η ένδειξη βάρους άλλαξε στην οθόνη.	Η μονάδα μοτέρ μετακινήθηκε από τη θέση της κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.	Τοποθετείτε πάντα τον επεξεργαστή σε στεγνή και επίπεδη επιφάνεια πριν από τη ζύγιση. Μην μετακινείτε τη μονάδα μοτέρ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ζυγίσματος. Μηδενίστε την ένδειξη της οθόνης προτού ζυγίσετε τα επόμενα υλικά.
Η οθόνη απενεργοποιήθηκε.	Η μονάδα μοτέρ αποσυνδέθηκε από την πρίζα.	Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα.
Η ένδειξη στην οθόνη αλλάζει σε '-----'.	Η οθόνη θα εμφανίσει την ένδειξη '-----', εάν εμφανίζεται η ίδια ένδειξη βάρους επί 5 λεπτά.	Πατήστε το κουμπί ON/ZERO μία φορά και η οθόνη θα ανάψει.
Η οθόνη εμφανίζει την ένδειξη [0 – Ld].	Υπερφόρτωση κατά το ζύγισμα.	Μην υπερβαίνετε το μέγιστο βάρος ζυγίσματος των 3 kg.
	Στη μονάδα μοτέρ ασκήθηκε υπερβολική δύναμη.	Μην ασκείτε υπερβολική πίεση στη μονάδα μοτέρ, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει βλάβη στον αισθητήρα ζύγισης.

Русский

См. иппюстрации на передней странице

- **Перед тем, как использовать прибор, ознакомьтесь с отдельной брошюрой, содержащей предупреждения, и внимательно прочитайте инструкции в настоящем руководстве. Сохраните для будущего использования.**

Перед подключением к сети электропитания

- Убедитесь в том, что напряжение электросети в вашем доме соответствует указанному на основании электроприбора.
- Прибор соответствует Директиве ЕС 1935 / 2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

Перед первым использованием

1 Снимите пластмассовые защитные ножны с режущих лезвий. **Будьте осторожны, лезвия очень острые**. Эти ножны предназначены для предохранения лезвий только на время изготовления и транспортировки, так что они вам больше не понадобятся.
2 Промойте детали. См. раздел ‘уход и чистка’.

Основные компоненты

Кухонная машина - Express Prep

① Малый толкатель
② Средний толкатель
③ Большой толкатель
④ Широкая загрузочная трубка
⑤ Крышка
⑥ Чаша
⑦ Съемный приводной вал
⑧ Блок питания
⑨ Регулятор скорости/импульсный режим
⑩ Блокиратор безопасности
⑪ Место для шнура (сзади)

Функция взвешивания/ Таймер отсчета

⑫ Кнопка переключения кг/фунт
⑬ Кнопка включения/сброса показаний
⑭ Экран дисплея
⑭b Таймер отсчета
⑮ Пластина для взвешивания.

16A Стеклянный блендер Thermoresist™ (если входит в комплект поставки)

a Колпачок заливной горловины
b Крышка
c Стеклянная кружка
d Уплотнительное кольцо
e Ножевой блок
f Основание
g Отверстия колпачка заливной горловины

16B Блендер с пластиковой кружкой (если входит в комплект поставки)

a Кружка с зафиксированным ножом
b Крышка с капельным питанием

A Насадки, стандартная комплектация

⑰ Нож
⑱ Насадка для вымешивания теста
⑲ Двойной венчик
⑳ Регулируемый диск для нарезки
㉑ Диск для грубой натирки 4 мм/диск для мелкой натирки 2мм

В комплект вашей кухонной машины могут входить не все перечисленные ниже насадки. Набор насадок зависит от модели. Посетите сайт www.kenwoodworld.com, если вам требуется информация о том, как купить насадку, не входящую в комплект поставки.

B Насадки, которые могут не входить в комплект поставки

㉒ Диск для сверхтонкого измельчения (если входит в комплект поставки)
㉓ Соковыжималка для цитрусовых (если входит в комплект поставки)
㉔ Стеклянный мини измельчитель/мельница (если входит в комплект поставки)
㉕ Пластмассовый мини измельчитель/мельница (если входит в комплект поставки)

㉖ Насадка - мельница (если входит в комплект поставки)
㉗ Blend-Xtract 2GO (если входит в комплект поставки)
㉘ Экстрактор сока (если входит в комплект поставки)
㉙ Express Dice (если входит в комплект поставки)
㉚ Мешок для хранения (если входит в комплект поставки)
㉛ Лопатка

Как пользоваться кухонной машиной

Схема ❶ – ❸

1 Установите съемный приводной вал на блок питания.
2 Затем установите чашу на блок питания и поверните по часовой стрелке до фиксации.
3 Установите насадку на вал чаши.
- Не забывайте установить на машину чашу и насадку перед загрузкой ингредиентов.

4 Установите крышку так, чтобы верхняя часть приводного вала / насадки была по центру крышки.
- **Не используйте крышку для управления кухонной машиной, пользуйтесь только регулятором включения/выключения скорости.**

5 Подключите прибор к сети, включите и выберите скорость (См. Таблицу рекомендуемых количеств продуктов).
- **Устройство будет работать только при условии правильного совмещения крышки и широкой загрузочной трубки с блокировочным механизмом. Убедитесь, что загрузочная трубка расположена спереди, а ручка находится в правом переднем углу.**
- Пользуйтесь импульсным режимом (**P**) для прерывистого воздействия. Импульсный режим будет действовать до тех пор, пока нажата кнопка.

6 Повторите описанную выше процедуру в обратном порядке для того, чтобы снять крышку, насадки и чашу.
- **Перед снятием крышки всегда выключайте прибор и отключайте его от сети.**

Внимание
- Кухонную машину нельзя использовать для того, чтобы измельчать или молоть кофейные зерна или для переработки сахарного песка в сахарную пудру.
- При добавлении миндальной эссенции или приправы к смесям старайтесь избегать контакта с пластиковыми деталями, так как это может привести к стойкому окрашиванию.

Функция взвешивания/Таймер отсчета

Схема ❹

Ваша машина оснащена встроенным устройством для взвешивания ингредиентов непосредственно в чаше или кружке блендера.
- Максимальный лимит взвешивания — 3 кг.

Порядок взвешивания

1 Всегда устанавливайте чашу, съемный приводной вал и кружку насадки или блендера на блок питания до закладки ингредиентов.
2 Включите прибор в сеть; на экране дисплея появится '-----'.
3 Нажмите кнопку ON/ZERO (ВКЛ/НОЛЬ) один раз. На дисплее загорится экран, на нем появится мигающая запись «0g», а затем она станет постоянной.
4 Нажмите на кнопку переключения кг/фунт для выбора шкалы взвешивания в граммах или унциях. При первом включении весы автоматически настраиваются на измерение в кг/г.
- Деления шкалы градуированы в 1 г, при этом для взвешивания малых количеств рекомендуется мерить ингредиенты чайными или столовыми ложками.
- Для обнления показаний нажмите на кнопку включения/сброса один раз.

5 Взвесьте необходимые ингредиенты прямо в чаше или кружке.
6 После взвешивания всех ингредиентов установите крышку и выберите скорость работы кухонной машины.
- Вес ингредиентов, добавленных через подающую трубку в процессе работы прибора, не будет отражен на экране индикатора.
- Экран дисплея можно отключить вручную, нажав на кнопку включения/сброса и удержав ее в течение нескольких секунд.

Если при взвешивании возникают какие-либо проблемы, просмотрите Таблицу поиска и устранения неисправностей.

Пластина для взвешивания

Съемная пластина для взвешивания предназначена для взвешивания ингредиентов без использования чаши кухонной машины или блендера.

Поместите пластину на блок питания и поверните по часовой стрелке до фиксации. Затем осуществите действия с 2 до 4, в соответствии с указанием в разделе "Порядок взвешивания".
Чтобы снять пластину, поверните ее против часовой стрелки и снимите движением вверх.

Таймер отсчета

- Во время работы экран дисплея будет автоматически работать как таймер обратного отсчета.
- Таймер будет отсчитывать секунды и приостанавливаться при каждом повороте регулятора скорости в положение "ON".
- Чтобы сбросить таймер на ноль, нажмите кнопку “НОЛЬ” (ZERO)

Использование насадок

Обратитесь к таблице использования, схемам и соответствующему разделу по каждой насадке.

16A Блендер со стеклянной кружкой (если входит в комплект)

Как пользоваться блендером

Схема 16A

1 Установите уплотнительное кольцо на ножевой блок так, чтобы кольцо аккуратно легло в углубление.

- **При повреждении или при неправильной установке прокладки появится протечка.**

2 Накрутите кружку на ножевой блок. См. значки на днище ножевого блока:

- – Разблокированная позиция
- – Заблокированная позиция

3 Поместите ингредиенты в кружку.
4 Установите крышку на кружку и подтолкните до фиксации. Установите колпачок заливной горловины.
5 Поместите блендер на блок питания и поверните по часовой стрелке до фиксации.

- **Если блендер неправильно совмещен с блокиратором безопасности, прибор работать не будет.**

16B Блендер с пластиковой кружкой (если входит в комплект)

Схема 16B

1 За инструкциями по сборке и использованию обратитесь к схемам и Таблице рекомендуемого использования блендера.
2 Поместите ингредиенты в кружку.
3 Установите крышку на кружку и поверните по часовой стрелке до щелчка.
4 Установите блендер на блок питания и поверните по часовой стрелке до фиксации.

- **Если блендер неправильно совмещен с блокиратором безопасности, прибор работать не будет.**

Советы

- При приготовлении майонеза поместите все ингредиенты, кроме растительного масла, в блендер.
  При включенном приборе:
  Для стеклянного блендера: снимите колпачок заливной горловины и залейте растительное масло через отверстие в крышке.
  Для пластикового блендера: залейте масло через капельное отверстие в крышке.
- Густые смеси, например, паштеты или подливы, иногда приходится осторожно отскребывать. Если смеси плохо смешиваются, добавьте больше жидкости.
- Не рекомендуется смешивать в приборе специи, так как они могут повредить пластмассовые части.

17 Нож

Следуйте указаниям в разделе “Как пользоваться кухонной машиной”.

Советы

- Для получения более грубой консистенции используйте импульсный режим.
- Мясо, хлеб и овощи нарежьте кубиками размером примерно 2 см.
- Печенье следует покрошить и засыпать через трубку в процессе работы машины.
- Следите за тем, чтобы не подвергать ингредиенты чрезмерной обработке.
- Жир для теста следует нарезать холодным на кубики по 2 см.
- Для достижения наилучших результатов при переработке липких фруктов / ингредиентов, таких как финики, используйте сначала импульсный режим, чтобы измельчить ингредиенты, а затем продолжайте обработку на максимальной скорости.

18 Насадка для вымешивания теста

Используется для дрожжевого теста.

Следуйте указаниям в разделе “Как пользоваться кухонной машиной”.

Советы

- Время обработки не должно превышать 60 секунд.
- Поместите сухие ингредиенты в чашу и добавляйте жидкость через подающую трубку в процессе работы прибора. Продолжайте до тех пор, пока не образуется гладкий упругий ком теста.
- Повторно замешивать следует только вручную. Не рекомендуется выполнять повторное замешивание в чаше, так как это может нарушить устойчивость кухонной машины.

19 Двойной венчик

1 Установите чашу на блок питания, наденьте съемный приводной вал.
2 Надежно втолкните каждую взбивалку в головку приводного вала.
3 Установите венчик, осторожно поворачивая его, пока он не опустится на приводной вал.
4 Поместите необходимые ингредиенты.
5 Установите крышку, следя за тем, чтобы торец вала оказался в центре крышки.
6 Включите прибор.

Важная информация

Венчик не подходит для переработки универсальных смесей, поскольку они слишком густые и могут повредить насадку. Для этих целей всегда используйте нож.

Советы

- Для получения оптимального результата яйца должны быть комнатной температуры.
- Прежде чем взбивать, убедитесь, что чаша и взбивалка чистые и нежирные.

Взбивание жира с сахаром

- Для достижения лучшего результата жир должен нагреться до комнатной температуры (20°C) перед взбиванием. **НЕ ВЗБИВАЙТЕ неразмороженный жир, поскольку он может повредить венчик.**
- Более густые ингредиенты, такие как мука и сухофрукты, следует вмешать вручную.
- Не превышайте максимальный объем или время переработки, указанное в таблице рекомендаций.

20 Регулируемый диск для нарезки

a Режущий нож
b Диск настройки параметров нарезки

- Выберите толщину ломтика, поворачивая диск в диапазоне значений от 1 (1 мм) до 5 (5 мм). Примечание: ▪▪▪ предназначен только для использования с насадкой для нарезки кубиками (см. 27).
- Внимание: при выборе толщины нарезки держите руки на расстоянии от лезвия во избежание травмы.

21 _ 22 Диски для натирки

- Установите приводной вал и чашу на блок питания.
- Удерживая ручку, расположенную в центре, установите диск на приводной вал соответствующей стороной вверх.

Как пользоваться дисками

1 Установите крышку.
2 Поместите продукты в подающую трубку. Выберите размер подающей трубки, которую вы хотите использовать.
Малая загрузочная трубка - Сначала установите малую загрузочную трубку в средний толкатель, затем в широкую загрузочную трубку. Используйте для отдельных тонких ингредиентов.
Примечание: устройство будет работать только при условии полного совмещения широкой загрузочной трубки с блокировочным механизмом.
Во избежание повреждения нижней части толкателя, не используйте малый толкатель, не установив большого толкателя.
Большая загрузочная трубка - Установите большой толкатель в широкую загрузочную трубку. Используйте малый и средний толкатель вместе.
Широкая загрузочная трубка
Используйте 3 толкателя вместе.
Не заполняйте загрузочную трубку выше максимального уровня. Устройство будет работать только если толкатель широкой загрузочной трубки установлен и правильно заблокирован.
3 Включите прибор и равномерно нажимайте вниз на толкатель ①, ②. ③; **никогда не допускайте, чтобы ваши пальцы оказались в подающей трубке.**

Советы

- Используйте свежие продукты.
- Всегда размораживайте замороженные продукты перед обработкой.
- Не режьте продукты слишком мелко. Заполняйте подающую трубку равномерно по всей ширине. Тем самым предотвращается смещение продуктов в сторону при обработке.
- При шинковке и тонком измельчении продукты, размещаемые вертикально, будут нарезаны более короткими кусочками, чем продукты, размещаемые горизонтально.
- На диске или чаше всегда остается небольшое количество продуктов по окончании процесса обработки.

23 Соковыжималка для цитрусовых (если входит в комплект поставки)

a Конус
b Сито

Использование соковыжималки для цитрусовых

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

- **Если сито не зафиксировано как следует, соковыжималка для цитрусовых работать не будет.**

Советы

- Для получения оптимальных результатов фрукты следует хранить и выжимать при комнатной температуре. Перед отжимом покатайте фрукт рукой по рабочему столу.
- Для более эффективного отжима вращайте фрукт на конусе из стороны в сторону в процессе обработки.
- При выжимании большого количества фруктов регулярно очищайте сито, чтобы на нем не накапливались семена и кожура.

24 - 25 Мини резка/измельчитель (если входит в комплект поставки)

a Кувшин
b Уплотнительное кольцо
c Ножевой блок

1 Поместите ингредиенты в кувшин.
2 Установите уплотнительное кольцо на ножевой блок.
3 Переверните ножевой блок. Опустите его в кувшин лезвиями вниз.
4 Привинтите ножевой блок к кувшину до упора. См. значки на оборотной нижней поверхности ножевого блока:
   – Разблокированная позиция
   – Заблокированная позиция
5 Поместите мельницу на блок питания и поверните по часовой стрелке до фиксации.
6 Выберите максимальную скорость или используйте импульсный режим (P).

Советы

- Перед обработкой в измельчителе приготовленные для детского питания / пюре ингредиенты должны остынуть до комнатной температуры.
- Для достижения наилучшего результата при измельчении трав рекомендуется использовать основную чашу.

26 Насадка - мельница (если входит в комплект поставки)

a Крышка мельницы
b Ножевой блок мельницы

1 Поместите ингредиенты в ножевой блок.
2 Установите крышку и поверните по часовой стрелке до фиксации.
3 Установите мельницу на блок питания и поверните по часовой стрелке до фиксации.
4 Выберите скорость или установите импульсный режим (P).

Советы

- Для наилучших результатов не рекомендуется единовременно обрабатывать в мельнице более 50 г специй.
- Специи в целом виде гораздо дольше сохраняют вкус, чем молотые, поэтому для сохранения вкуса лучше за один раз молоть небольшое количество свежих ингредиентов.

- Для максимального проявления вкусовых качеств ингредиентов и эфирных масел перед помолом рекомендуется поджарить их в целом виде.
- Не обрабатывайте сухой корень куркумы в мельнице, так как он твердый и этим можно повредить ножи.
- Перед обработкой имбиря его следует нарезать на маленькие кусочки.
- Для достижения наилучших результатов при измельчении трав рекомендуется использовать основную чашу.

27 Насадка Blend-Xtract 2GO (если входит в комплект поставки)

a Крышка-диспенсер
b Бутылка
c Уплотнительное кольцо
d Ножевой блок

1 Поместите ингредиенты в бутылку до отметки 400 мл.
- Для наилучших результатов смешивания всегда сначала добавляйте в бутылку лед/мороженые ингредиенты.
- Добавляя мороженые ингредиенты (то есть мороженые фрукты, йогурт, мороженое или лед), не смешивайте более 60 г или 3 х ледяных кубиков за раз.
- Не смешивайте замороженные ингредиенты без жидкости.

2 Подсоедините уплотнительное кольцо к ножевому блоку, правильно расположив кольцо в углублении.
- Если уплотнительное кольцо имеет повреждения или было установлено неправильно, это может привести к протечке.

3 Возьмите ножевой блок днищем вверх и опустите в бутылку ножами вниз.
4 Прикрутите держатель ножевого блока к бутылке и поверните по часовой стрелке до фиксации.
- Встряхните, чтобы распределить ингредиенты.
- Поместите блендер на блок питания и поверните по часовой стрелке до фиксации.

5 Выберите максимальную скорость. Дайте ингредиентам перемешаться до образования гладкой смеси.
- После того, как ваш напиток достигнет желаемой консистенции, можно использовать импульсный режим (P), чтобы как следует перемешать все ингредиенты.

Советы
- Обратите внимание, что максимальная норма загрузки (400 мл) рассчитана примерно на 2 порции.
- До употребления приготовленного напитка его следует держать в холодильнике.
- Напиток должен быть достаточно жидким для того, чтобы пить прямо из крышки. Чтобы снизить густоту, добавьте жидкости.
- Не все напитки после смешивания оказываются однородными в связи с присутствием в них семян или волокон продуктов.
- Некоторые напитки после отстаивания дают осадок, поэтому лучше употреблять их непосредственно после приготовления. В случае образования осадка напиток перед употреблением следует перемешать.
- Держите бутылку в вертикальном положении, когда она закрыта крышкой-диспенсером.

Как пользоваться крышкой для питья

1 Установите крышку и зафиксируйте ее поворотом по часовой стрелке.
2 Перед употреблением приготовленного напитка достаточно открыть колпачок на крышке. Напиток можно пить непосредственно из бутылки.

28 Экстрактор сока (если входит в комплект поставки)

a Толкатель
b Крышка соковыжималки
c Съемник мякоти
d Барабан фильтра
e Чаша
f Носик для сока

Как пользоваться экстрактором сока

1 Установите соковыжималку на блок питания, поверните по часовой стрелке до фиксации. При правильной установке чаши носик должен быть слева.
2 Поместите съемник мякоти в барабан фильтра так, чтобы отметки совместились с разрезами на дне барабана.
3 Установите барабан фильтра.
4 Установите крышку насадки, поверните по часовой стрелке до фиксации.
Соковыжималка будет работать только при условии, что чаша или крышка

правильно совмещена с механизмом блокировки.

5 Поставьте подходящий стакан или кувшин под отверстие для сока.
6 Разрежьте ингредиенты в соответствии с размерами подающей трубки.
7 Включите прибор и равномерно толкайте вниз толкателем; никогда не помещайте пальцы в подающую трубку. Перед добавлением следующей порции полностью обработайте.
- После добавления последней порции дайте соковыжималке поработать еще 30 секунд, чтобы извлечь весь сок из барабана фильтра.

Важно
- Если соковыжималка начнет вибрировать, выключите и извлеките мякоть из барабана. При неравномерном распределении мякоти соковыжималка вибрирует.
- Использование некоторых очень твердых продуктов может замедлить или остановить работу соковыжималки. Если это произойдет, выключите и разблокируйте фильтр.
- Регулярно выключайте прибор и опорожняйте сборник мякоти в процессе его использования.

Советы
- Перед обработкой удалите косточки и семечки (например, у перца, дыни, слив) и жесткую кожуру (например, дыни, ананаса). Кожуру яблок и груш удалять не нужно.
- Используйте твердые, свежие фрукты и овощи.

29 Express Dice (если входит в комплект поставки)

a Регулируемый диск - настройка нарезки кубиками
b Решетка для нарезки кубиками
c Толкатель для нарезки кубиками

Внимание
- Положение для нарезки кубиками ▪▪▪ на регулируемом диске для нарезки кубиками предназначено только для использования с насадкой для нарезки кубиками.
- Толкатель для нарезки в форме кубиков следует использовать только с решеткой для кубиков. Ее использование без установки решетки для нарезки в форме кубиков приведет к повреждению дна толкателя.

Как пользоваться насадкой Express Dice

1 Установите приводной вал и чашу на блок питания.
2 Выберите настройку нарезки кубиками на регулируемом диске для нарезки ломтиками.
Внимание: во избежание травм держите руки подальше от лезвия при выборе толщины нарезки
3 Установите решетку для нарезки кубиками в загрузочную трубку.
4 Включите прибор и пропустите продукты через решетку для кубиков при помощи толкателя для кубиков.

Советы
- Для более эффективной обработки возьмитесь обеими руками за верхний конец толкателя и с силой подтолкните его вниз.
- Для наилучших результатов используйте свежие фрукты и овощи.
- Для того, чтобы продукты не забивались, не загружайте плотно подающую трубку; в идеале размеры нарезанных кусочков не должны превышать:

50 × 30мм

- Если продукты слишком трудно протолкнуть через решетку, их следует термически обработать в течение примерно 10-15 минут, затем дайте им охладиться в холодильнике перед обработкой.
- Перед переработкой всегда удаляйте твердую кожуру, косточки, зернышки, семена и т.д.

Примечание:
- В связи с разнообразием размеров и форм продуктов в результате нарезки кубиками появятся кусочки неправильной формы, это нормально.
- Такие продукты, как сыр, ветчина и чоризо будут застревать в решетке, поэтому их не рекомендуется использовать с этой насадкой.

29A Устройство для приготовления картофеля фри

Насадку Express Dice можно также использовать для приготовления картофеля фри, крудите и батонов.

1 Установите решетку для нарезки кубиками без регулируемого диска.
2 Затем протолкните ингредиенты вручную через решетку, не включив прибора.

Чистка решетки

Используйте конец толкателя для удаления пищи, застрявшей в решетке для нарезки кубиками.

30 Мешок для хранения

Храните диски, двойной венчик и инструмент для теста в мешке из комплекта поставки.

Всегда следите за тем, чтобы регулируемый диск для нарезки ломтиками был в положении для хранения (O) прежде, чем поместить его в мешок.

Из соображений безопасности нож должен храниться в главной чаше, а не в мешке для хранения в период, когда оно не используется.

Уход и очистка

- Перед чисткой прибора всегда выключайте его и отсоединяйте от сети.
- **Соблюдайте осторожность в обращении с ножевым блоком и режущими дисками, они чрезвычайно острые.**
- Некоторые продукты могут обесцвечивать пластиковые детали. Это считается нормальным не приводит к повреждению деталей и не влияет на вкус пищи. Для удаления обесцвеченного пятна потрите его тканью, смоченной растительным маслом.

Блок питания

- Вытрите влажной тряпкой, затем высушите. Убедитесь, что в зоне блокировки ⑧ нет остатков пищи.
- Не погружайте в воду блок питания.
- Шнур питания при необходимости можно укоротить, поместив часть его в отделение для хранения в задней части приводного блока ⑨.

Инструкции по чистке: см. соответствующую схему 31.

Информация о коде даты может находиться на нижней поверхности продукта или около таблички с техническими данными. Код даты показан в виде кода года и месяца, за которым следует номер недели.
ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: Первые две цифры обозначают год, последние две цифры – порядковый номер недели года.
Например: 4-я неделя января 2022 года = 22T04

EAC

Модель	TYPE: FDM72
Напряжение	220 – 240 В
Частота колебаний	50 – 60 Гц
Мощность	650 Вт
Условия хранения	Температура: от + 5°C до + 45°C Влажность: < 80 %.
Срок хранения	Не ограничен.
Срок службы	2 года (5 лет для отдельных видов товара).
Условия утилизации	Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями.
Условия транспортировки	Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.
Условия реализации	Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам.

Адрес производителя:
Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK

Импортёр и уполномоченная организация на принятие претензий:
ООО «Делонги», Россия, 127055,
Москва, ул. Сущёвская, д. 27, стр. 3
Тел.: +7 (495) 781-26-76

Обслуживание и забота о покупателях

- Если у вас возникнут проблемы с эксплуатацией прибора, перед тем, как обратиться за помощью, ознакомьтесь с разделом "Устранение неисправностей" в “Руководстве по эксплуатации” или посетите сайт www.kenwoodworld.com.
- Для получения информации об обслуживании или гарантии ознакомьтесь с отдельной инструкцией по технике безопасности или посетите сайт www.kenwoodworld.com
- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.

Таблица рекомендуемых количеств продуктов

Не давайте прибору работать без остановки дольше, чем в течение периода, указанного ниже.
Не превышайте максимальные параметры, указанные в диаграмме ниже.
Беспрерывная обработка в течение более длительного времени может привести к повреждению прибора.

Данные по обработке предоставлены только ориентировочно и зависят от конкретного рецепта и ингредиентов, подлежащих обработке.
Не подвергайте обработке горячие ингредиенты.

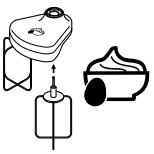
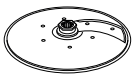
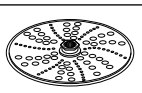
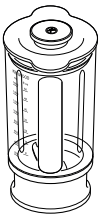
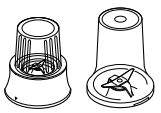
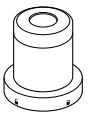
Инструмент/ Насадка	**Назначение**		**(Сек)**	**МАКС.**
	Универсальные смеси для тортов	Мин. - Макс.	10 – 20	1,5 кг Общий вес
	Приготовление выпечки: растирание жиров с мукой Добавление воды для смешивания ингредиентов теста	Макс. Средн. - Макс.	10 10 – 20	340 г Муки вес
	Нарезка рыбы и постного мяса Паштеты и террины	Макс и P	10 – 30	600 г макс. постная говядина
	Нарезка овощей	P	5 – 10	100 г – 500 г
	Нарезка орехов	Макс.	30 – 60	100 г – 200 г
	Травы	Макс.	20 – 30	30 г – 50 г
	Пюре из мягких фруктов, приготовленных фруктов или овощей	Макс.	10 – 30	1 кг
	Майонез	Макс.	60 – 80	3 – 4 яичных желтка.
	Белки яиц	Макс.	90 – 150	5 (150 г)
	Яйцо и сахар для нежирного воздушного бисквита	Макс.	240 – 300	150 г яиц 75 г сахара
	Сливки	Средн. - Макс.	60 – 90	250 – 500 мл
	Взбивание жира с сахаром **Более густые ингредиенты, такие как мука и сухофрукты, следует вмешать вручную.**	Макс.	60 – 120	200 г жир 200 г сахар
	Дрожжевое тесто	Макс.	60	600 г Муки вес 1 кг Общий вес
	Настройка 1 - 5 Твердые продукты, такие как морковь, сыр, картофель	Макс.	5 – 30	Не заполняйте выше уровня максимального наполнения, отмеченного на чаше.
	Настройка 1 – 2 Капуста - используйте широкую загрузочную трубку			
	Настройка 2 - 5 Нарезка более мягких продуктов - огурцов и помидоров	Низкая – Средняя натирка	5 – 30	
	Натирание твердых продуктов - сыра, моркови, картофеля и продуктов с похожей текстурой	Макс.	5 – 30	
	Натирание сыра пармезан Картофель-рашпиль	Макс.	5 – 30	

Таблица рекомендуемых количеств продуктов				
Инструмент/ Насадка	**Назначение**		**(Сек)**	**МАКС.**
	Используйте для отжима сока из цитрусовых, например апельсинов, лимонов, лаймов и грейпфрутов)	Низкая	120 – 300	–
	Холодные жидкости и напитки (Лед/мороженые ингредиенты добавляются в кружку в последнюю очередь).	Макс.	30 – 60	1,5 л
	Молочный коктейль / смеси на основе холодного молока	Макс.	15 – 30	1 л
	Колка льда	P	30 – 40	6 кубиков из льда (125 г)
	Жидкое взбитое тесто (Сначала добавить жидкие ингредиенты).	Средн. ↓ Макс.	10 ↓ 50	1 л
	Не обрабатывайте горячие ингредиенты в блендере из пластика			
	Стеклянный блендер Thermoresist™ Перед блиндированием горячие ингредиенты рекомендуется охладить. Однако, если вы желаете обработать горячие ингредиенты, ознакомьтесь, пожалуйста, с Инструкциями по безопасности при блиндировании горячих ингредиентов.			
	Только кружка Thermoresist™			
	Супы на бульоне	Макс.	30 – 60	1,2 л
	Супы с молоком	Макс.	30	1 л
	Орехи	Макс.	10 – 30	50 г
	Кофейные зерна	Макс.	30	50 г
	Маринад из чернослива 225 г чистого жидкого мёда 20 г мелкого мягкого чернослива 30 мл холодной воды	P	4	275 г
	Обработка специй Черный перец горошком, семена кардамона, семена тмина, кориандра и фенхеля	Макс.	30 – 60	50 г
	Помол кофейных зерен	Макс.		50 г
	Измельчение орехов	P	15 – 30	50 г
	Обработка головок чеснока, свежих плодов перца чили и корня имбиря	P	5 – 10	30 г
	Свежий кокосовый орех	Макс./P	30 – 60	40 г
	Напитки и смузи	Макс.	30 – 60	400 мл
	Фрукты и овощи	Макс.	60 – 120	600g
Таблица рекомендуемых количеств продуктов				

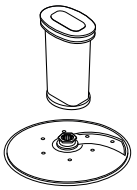
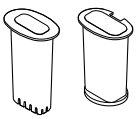
Инструмент/ Насадка	**Назначение**		**(Сек)**	**МАКС.**
	Используется для нарезки различных продуктов питания, таких как морковь, кабачок, огурец, свекла и яблоки на кубики.	Макс.	5 – 30	Не заполняйте выше уровня максимального наполнения, отмеченного на чаше.
	Для нарезки различных продуктов в процессе приготовления картофеля фри и крудите, таких как картофель, морковь, кабачки и огурцы.	Вручную		

Таблица поиска и устранения неисправностей		
Неисправность	**Причина**	**Устранение**
Кухонная машина не работает.	Не подается питающее напряжение. Чаша неправильно установлена на блок питания.	Убедитесь в том, что кухонный комбайн подключен к электросети. Убедитесь в том, что чаша находится в правильном положении, а ручка направлена на передний правый угол.
	Неправильно зафиксирована крышка чаши.	Проверьте, правильно ли расположены блокираторы в ручке. **Комбайн не заработает при неправильной установке чаши и крышки.**
	Съемный приводной вал ⑤, не установлен-ный на блок питания	Перед установкой чаши установите съемный приводной вал ⑤ на блок питания. Инструменты чаши и насадки будут функционировать только при условии, что приводной вал установлен.
Блендер, Blend-Xtract 2GO или измельчитель не работает.	Блендер, Blend-Xtract 2GO или мельница не зафиксирована как следует.	Блендер, Blend-Xtract 2GO или мельница будут работать только при условии правильного соединения с блокировочным механизмом.
	Стеклянный блендер, блендер Blend- Xtract 2GO или мельница собраны неправильно.	Убедитесь в том, что ножевой блок плотно прикручен к стеклянной кружке, бутылке или банке.
Кухонная машина останавливается во время работы.	Комбайн перегружен или превышена максимальная норма загрузки.	Проверьте показатели максимальной загрузки по таблице рекомендуемых количеств продуктов.
	Крышка не зафиксирована.	Проверьте, правильно ли зафиксирована крышка.
Стеклянный блендер, блендер Blend- Xtract 2GO или мульти-мельница имеют протечку из основания ножевого блока.	Не установлено уплотнительное кольцо. Неправильно установлено уплотнительное кольцо. Повреждено уплотнительное кольцо.	Убедитесь в том, что уплотнительное кольцо правильно установлено и не повреждено. Порядок получения уплотнения для замены см. в разделе “Обслуживание и забота о покупателях”.
Устройство нестабильно/сильные колебания и движение.	Идет обработка липких фруктов и ингредиентов, таких, как финики. Выбранная скорость слишком низкая.	Для достижения наилучших результатов используйте сначала импульсный режим для измельчения ингредиентов, а затем продолжайте обработку на максимальной скорости.
Неудовлетворительная работа инструментов или насадок.	См. раздел “Использование насадок”. Убедитесь в том, что насадки установлены правильно.	

Таблица поиска и устранения неисправностей		
Неисправность	**Причина**	**Устранение**
Функция взвешивания		
На экране не показан вес	Вес ингредиентов слишком мал.	Для отмеривания очень малых количеств ингредиентов используйте в качестве мерных средств чайные или столовые ложки.
На экране дисплея меняется значение веса.	В процессе работы блок питания был перемещен.	Перед взвешиванием всегда помещайте прибор на сухую плоскую поверхность. В процессе взвешивания не перемещайте блок питания. Перед взвешиванием следующей порции ингредиентов обнулите дисплей.
Экран дисплея отключен.	Блок питания отключен от сети.	Подключите прибор к сети.
Запись на экране дисплея меняется на '-----' .	На экране дисплея снова появится '-----', если тот же самый вес будет показан через 5 минут.	Нажмите на ВКЛ./НОЛЬ один раз и экран дисплея загорится.
Дисплей показывает [0 – Ld].	Перегрузка функции взвешивания.	Не превышайте максимальный предел взвешивания 3 кг.
	Блок питания был подвергнут воздействию избыточной силы.	Не подвергайте блок питания воздействию избыточной силы, так как это может привести к повреждению сенсора взвешивания.

Қазақша

Алдыңғы беттегі суреттерді жазыңыз

- **Құрылғыңызды пайдаланудан бұрын қауіпсіздік ескертуін қамтитын бөлек брошюраны қарап, осы нұсқаулықта қамтылған пайдалану нұсқауларын мұқият оқып шығыңыз. Болашақта анықтама ретінде қолдану үшін сақтап қойыңыз.**

Токқа қоспас бұрын
- Электр көзінің құрылғының төменгі жағында көрсетілгенмен бірдей екенін тексеріңіз.
- Бұл құрылғы тағаммен бірге қолданылатын материалдар мен заттар бойынша 1935/2004 ЕС ережесіне сай келеді.

Алғаш рет қолданбас бұрын

1 Пышақ алмасынан пластикалық алмас орамаларын алыңыз. **Алмастары өте өткір болғандықтан, мұқият болыңыз.** Бұл орамалар тек қана өндіру және тасымалдау кезінде алмасты қорғау үшін қолданылғандықтан, оларды алып тастау қажет.
2 Бөліктерін жуыңыз, «Күтім көрсету және тазалау» бөлімін қараңыз.

Перне

Өңдеу құралы пернесі

① Кіші итергіш
② Орташа итергіш
③ Үлкен итергіш
④ Кең тиеу түтігі
⑤ Қақпақ
⑥ Табақ
⑦ Алынбалы жетекші білік
⑧ Қуат бөлігі
⑨ Жылдамдықты/импульсті реттегіш
⑩ «Қауіпсіздік» ішкі құлпы
⑪ Сымды сақтау (артында)

Өлшеу функциясы/Санақ таймері

⑫ Кг/фунт түймесі
⑬ Қосу/нөл түймесі
⑭ Дисплей экраны
⑭b Санақ таймері
⑮ Өлшеу табағы

16A Әйнек Thermoresist™ блендері (берілген болса)

a Мойын қақпағы
b Қақпақ
c Шыны тостаған
d Тығыздағыш дөңгелек
d Алмас бөлігі
f Негіз
g Мойын қақпағының клапандары

16B Пластикалық блендер (берілген болса)

a Бекітілген пышақ жүзі бар бокал
b Тамшылы беріліс қақпағы

A Қалыпты тіркемелер

⑰ Пышақ алмасы
⑱ Қамыр құралы
⑲ Екі жақты бұлғауыш
⑳ Реттелетін тілу дискісі
㉑ 4 мм ірі/2 мм жіңішке торлы диск

Төменде тізімделген тіркемелердің барлығы тағамды өңдеу үлгісімен берілмеуі мүмкін. Тіркемелер үлгі нұсқасына байланысты болады. Қаптамаға кірмейтін тіркемені сатып алу туралы ақпарат алу үшін www.kenwoodworld.com сайтына кіріңіз..

B Қосымша тіркемелер

㉒ Аса майдалап үгу дискі (берілген болса)
㉓ Цитрус шырынын сыққыш (берілген болса)
㉔ Шыныдан жасалған шағын майдалағыш/ұнтақтағыш (берілген болса)
㉕ Пластиктен жасалған шағын майдалағыш/ұнтақтағыш (берілген болса)
㉖ Ұнтақтағыш (берілген болса)
㉗ Blend-Extract 2GO (берілген болса)
㉘ Шырынсыққыш (берілген болса)
㉙ Express Dice (берілген болса)
㉚ Сақтау қалтасы (берілген болса)
㉛ Күрекше

Тағамды өңдеу құралын қолдану

Сурет ❶ – ❸

1 Алынбалы жетекші білік пен табақты қуат бөлігіне салыңыз.
2 Одан кейін тостағанды қуат блогына орнатып, өз орнына құлыпталғанша сағат тілінің бағытымен бұраңыз.
3 Табақтың жетекші білігіне тіркемені салыңыз.

- Ингредиенттерді қоспас бұрын, әрқашан табақты және тіркемені өңдеу құралына салыңыз.

4 Қақпақты жетекші білігінің/құралдың жоғарғы бөлігі қақпақтың ортасында болатындай салыңыз.

- **Өңдеу құралын іске қосу үшін қақпақты қолданбаңыз, әрқашан қосу/өшіру жылдамдықты реттегішін қолданыңыз.**

5 Қуат кабелін, одан кейін қуат көзін қосып, қажетті жылдамдықты таңдаңыз. (Ұсынылған пайдалану кестесін қараңыз).

- **Егер тостаған, қақпақ немесе кең тиеу түтігі құлыпқа дұрыс салынбаса, процессор жұмыс істемейді. Тиеу түтігінің алдыңғы жағында орналасқанын және тұтқаның алдыңғы оң жақ бұрышта орналасқанын тексеріңіз.**
- Пульсті (**P**) қысқа импульс үшін пайдаланыңыз. Пульс реттегіш қалпына қойылғаннан соң іске қосылады.

6 Қақпақты, тіркемелерді және табақты алу үшін жоғарыдағы процедураларды керісінше қайталаңыз.

- **Қақпақты алмас бұрын әрқашан өшіріңіз және токтан ажыратыңыз.**

Маңызды

- Өңдеу құралы кофе бұршақтарын майдалауға не ұсақтауға немесе түйіршікті қантты ұнтақ қантқа айналдыруға арналмаған.
- Бадам эссенциясын немесе қоспаларға дәмдеуіштерді қосқан кезде пластикалық заттарға тигізбеңіз, олар тұрақты пішімді беруі мүмкін.

Өлшеу функциясы/Санақ таймері

Сурет ❹

Тағамды өңдеу құралы кірістірілген өлшеу функциясымен жабдықталған, ол ыдыстағы немесе блендер корпусындағы тағамның салмағын тікелей өлшеуге мүмкіндік береді.

- Ең үлкен өлшеу салмағы — 3кг.

Өлшеу функциясын қолдану үшін

1 Әрқашан ыдысты, алынбалы негізгі білік пен тіркемені немесе блендер корпусын тағамдарды қоспас бұрын қуат бөлігіне қойыңыз.
2 Қуат көзіне қосыңыз, сонда дисплей экранында «-----» көрсетіледі.
3 ON/ZERO (Қосу/нөл) түймесін бір рет басыңыз. Дисплей экраны жанып, «0g» деген жазу жыпылықтайды, содан кейін тұрақты жанып тұрады.
4 Грамды немесе унцияны таңдау үшін (кг/фунт) түймесін басыңыз. Дисплей алғаш рет қосылған кезде кг/г үшін әдепкі болады.

- Бөлік 1 г-нан артық тағамдарды өлшеуге арналған және шай қасық/ас қасық өлшемдері аз мөлшердегі заттарды өлшеуге арналған.
- Нөл мәні үшін ҚОСУ/НӨЛ түймесін бір рет басыңыз.

5 Ингредиенттерді тікелей тостағанда немесе шыны сауытта өлшеңіз.
6 Барлық ингредиенттерді өлшегеннен кейін қақпағын орнатып, процессорды жұмыс істету үшін қажетті жылдамдықты таңдаңыз.

- Өңдеу құралы іске қосылғанда кез келген қосымша тағамның салмағы бағыттауыш түтікшеге қосылғанда дисплей экранында көрсетілмейді.
- Дисплей экранын қолмен өшіруге болады, ол үшін ҚОСУ/НӨЛ түймесін бірнеше секунд бойы басып ұстап тұрыңыз.

Өлшеу функциясын пайдалану кезінде қандай да бір мәселе туындаса, ақаулықтарды жою нұсқаулығын қараңыз.

Өлшеу табағы

Алынбалы өлшеу табағы ыдыссыз немесе блендерсіз тағамдардың салмағын өлшеу үшін берілген.
Пайдалану үшін науаны қуат блогының үстіне орнатып, бекіту үшін сағат тілімен бұраңыз.
Одан кейін «Өлшеу функциясын пайдалану» бөлімінде берілген 2–4 қадамдарды орындаңыз.
Алу үшін науаны сағат тіліне қарсы бағытта бұрап, оны көтеріп алыңыз.

Санақ таймері

- Пайдалану барысында, дисплей экраны автоматты түрде санақ таймері ретінде жұмыс істейді.
- Таймер секундтармен есептеледі және жылдамдықты басқару тетігі «ҚОСУЛЫ» күйіне бұрылған сайын үзіліс жасайды.
- Таймерді нөлге келтіру үшін ZERO түймесін басыңыз.

Тіркемелерді қолдану

Әр тіркеменің мәндерін кестеден, суреттерден және тиісті бөлімнен қараңыз.

16A Шыны блендер (берілген болса)

Блендерді қолдану

Сурет 16A

1 Тығыздауыш дөңгелегін алмас бөлігіне салыңыз – тығыздауыштың ойылған аймаққа дұрыс салынғанын тексеріңіз.

- **Тығыздауышқа зақым келсе немесе дұрыс салынбаса, ағуы мүмкін.**

2 Бокалды алмас жинағына бұрап салыңыз. Келесі сияқты алмас бөлігінің төменгі жағындағы суреттерге қараңыз:

- – Құлыпталмаған қалып
- – Құлыпталған қалып

3 Ингредиенттерді бокалға салыңыз.
4 Қақпақты бокалға салыңыз және қауіпсіздендіру үшін төмен басыңыз. Құю саңылауын салыңыз.
5 Блендерді қуат блогына орналастырып, құлыптау үшін сағат тілімен бұраңыз.

- **Блендер ішкі құлпына дұрыс салынбаса, құрылғы жұмыс істемейді.**

16B Пластикалық блендер (берілген болса)

Сурет 16B

1 Құрастыру және пайдалану үшін — Блендердің суреттерін және Ұсынылатын пайдалану кестесін қараңыз.
2 Ингредиенттеріңізді шыны сауытқа салыңыз.
3 Шыны сауыттың қақпағын орнатып, сарт еткенше сағат тілінің бағытымен бұраңыз.
4 Блендерді қуат блогына орнатып, өз орнына құлыптау үшін сағат тілінің бағытымен бұраңыз.

- **Блендер ішкі құлпына дұрыс салынбаса, құрылғы жұмыс істемейді.**

Пайдалы кеңестер

- Майонез жасаған кезде майдан басқа барлық ингредиенттерді блендерге салыңыз.
  Құрылғы қосылып тұрғанда:
  Шыны блендер — құю аузының қақпағын алып тастап, қақпақтағы тесік арқылы май құйыңыз.
  Пластик блендер — майды қақпақтағы тамшылатып құю тесігі арқылы құйыңыз.
- Қою қоспалар, мысалы, паштет және тұздықтар, қырып алуды қажет етуі мүмкін. Қоспа өңдеуге қиын болса, аздап сұйықтықты қосыңыз.
- Бөліктерді өңдеу ұсынылмайды, себебі пластикалық бөліктерге зақым келуі мүмкін.

17 Пышақ алмасы

«Тағамды өңдеу құралын қолдану» тармағының астындағы нұсқауларды орындаңыз.

Пайдалы кеңестер

- Үлкен құрылымдар үшін пульс реттегішін қолданыңыз.
- Ет, нан, көкөністер сияқты тағамды шамамен 2 см бөліктерге бөліңіз.
- Печеньені бөліктерге бөлу керек және құрылғы іске қосылып тұрғанда тағам түтікшесіне қосыңыз.
- Тым қатты өңдеп жібермес үшін сақ болыңыз.
- Кондитерлік өнімді жасаған кезде майды тікелей тоңазытқыштан алып, 2 см бөліктерге бөліңіз.
- Құрма сияқты жабысқақ жемістерді/ингредиенттерді өңдегенде, алдымен ингредиенттерді ұсақтау үшін “Импульс” режимін пайдаланыңыз, содан кейін өңдеуді максималды жылдамдықта жалғастырыңыз.

18 Қамыр құралы

Ашытылған қамыр қоспалары үшін қолданыңыз.

«Тағамды өңдеу құралын қолдану» тармағының астындағы нұсқауларды орындаңыз.

Пайдалы кеңестер

- 60 секундтан ұзақ өңдемеңіз.
- Құрғақ ингредиенттерді табаққа салып, құрылғы іске қосылып тұрған кезде сұйықтықты беру түтікшесіне салыңыз. Жұмсақ иілгіш қамыр шары жасалмайынша өңдеңіз.
- Тек қолмен қайта илеңіз. Табақта қайта илеу ұсынылмайды, себебі ол өңдеу құралының тұрақсыз болуын туғызуы мүмкін.

19 Екі жақты былғауыш

1 Ыдысты қуат бөлігіне қойыңыз, алынбалы негізгі білікті қосыңыз.
2 Әрбір қалақшаны қауіпсіз білік басына салыңыз.
3 Негізгі білікке салынбайынша былғауышты абайлап бұрау арқылы сәйкестендіріңіз.

4 Ингредиенттерді қосыңыз.
5 Қақпағын салыңыз, біліктің ұшы қақпақтың ортасына орналасуын қамтамасыз етіңіз.
6 Қосыңыз.

Маңызды

Білік бір барлығын бір кекс қоспасында жасау үшін ыңғайлы емес, себебі бұл қоспалар тым ауыр және оған зақым келтіруі мүмкін. Әрқашан пышақты қолданыңыз.

Пайдалы кеңестер
- Жұмыртқа бөлме температурасында болған кезде, ең жақсы нәтижелерге қол жеткізуге болады.
- Ыдыс пен біліктердің таза болуын және былғамас бұрын май болмауын қамтамасыз етіңіз.

кремді май мен қант
- Крем жасамас бұрын ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін майды (20°C) бөлме температурасында еріту қажет. **Білікке зақым келтіруі мүмкін болғандықтан, майды тікелей тоңазытқыштан ҚОЛДАНБАҢЫЗ.**
- Ұн мен кептірілген жеміс сияқты ауырырақ ингредиенттерді қолмен илеу керек.
- Ұсынылатын жылдамдық кестесіндегі ең үлкен мөлшерден немесе өңдеу уақытынан асырмаңыз.

20 Реттелетін тілу дискісі

a Кесу жүзі
b Тілімдерді реттеу дискі

- Дискті 1 (1 мм) және 5 (5 мм) арасында бұру арқылы тілім қалыңдығын таңдаңыз. Ескертпе: ▪▪▪ тек кескіш саптамамен пайдалануға арналған (27-ні қараңыз).
- Маңызды: жарақаттанбау үшін тілім қалыңдығын таңдаған кезде қолды жүзден алшақ ұстаңыз.

21 – 22 Торлы дискілер

- Жетек білігі мен тостағанды қуат блогына орнатыңыз.
- Орталық кесу аймағын ұстап, сәйкес жағын жоғары қаратып дискіні жетекші білікке салыңыз.

Дискілерді пайдалану

1 Қақпағын жабыңыз.
2 Тағам өнімдерін беріліс түтігіне салыңыз. Қай өлшемдегі беріліс түтігін қолданғыңыз келетінін таңдаңыз.

Кіші тиеу түтігі - Алдымен кіші тиеу түтігін орташа итергішке бекітіп, содан кейін оны кең тиеу түтігіне бекітіңіз. Жеке жіңішке ингредиенттер үшін пайдаланыңыз. Ескертпе: кең тиеу түтігі толығымен құлыпталмағанша процессор жұмыс істемейді.
- **Үлкен итергішті орнатпай кіші итергішті пайдаланбаңыз, себебі итергіштің асты зақымдалуы мүмкін.**

Үлкен тиеу түтігі - Үлкен итергішті кең тиеу түтігіне бекітіңіз. Кіші және орташа итергішті бірге пайдаланыңыз.

Кең тиеу түтігі

3 итергішті бірге пайдаланыңыз. Тиеу түтігін максималды деңгейінен асырып толтырмаңыз. Кең тиеу түтігінің итергіші дұрыс орнатылмайынша және құлыпталмағанша процессор жұмыс істемейді.

3 Қосыңыз және итеру құралымен ①, ②, ③ тегіс итеріңіз, **беру түтікшесіне ешқашан қолыңызды салып итермеңіз.**

Пайдалы кеңестер
- Жаңа ингредиенттерді қолданыңыз.
- Мұздатылған тағамды өңдеу алдында әрдайым ерітіңіз.
- Тағамды тым кішкентай бөлікке кеспеңіз. Беру түтікшесінің енін тегіс толық етіп толтырыңыз. Бұл өңдеу кезінде тағамның жан-жағына шашырауының алдын алады.
- Жоғары қаратып салынған тағам көлбеу салынған тағамнан қысқарақ етіп беріледі.
- Өңдегеннен кейін дискіде немесе табақта әрқашан қалдықтың кішкентай бөлігі қалады.

23 Цитрус шырынын сыққыш (берілген болса)

a Конус
b Елеуіш

Цитрус шырынын сыққышты қолдану үшін

1 Жетекші білік пен табақты қуат бөлігіне салыңыз.
2 Елеуішті табаққа салыңыз, елеуіш тұтқасының табақ тұтқасындағы қалыпта тікелей құлыпталуын қамтамасыз етіңіз.
3 Ол толық төмен түскенше, конусты жетекші біліктің үстіне салыңыз.
4 Жемісті екіге бөліңіз. Одан кейін қосыңыз және жемісті конусқа салып басыңыз.
- **Елеуіш дұрыс құлыптанбаса, цитрус шырынын сыққыш жұмыс істемейді.**

Пайдалы кеңестер

- Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін жемісті бөлме температурасында сақтап, шырынын сығыңыз және шырынды сықпас бұрын қолыңызбен жұмыс үстелінде айналдырыңыз.
- Шырынды сығуға көмектесу үшін, шырынды сыққан кезде жемісті бір жағынан екінші жағына қозғаңыз.
- Көп мөлшерде шырынды сыққан кезде, мәйегі мен тұқымдарының тұрып қалуының алдын алу үшін сүзгіні жүйелі түрде босатып тұрыңыз.

24 - 25 Шағын ұсақтағыш/ майдалағыш (берілген болса)

a Ұсақтағыш ыдыс
b Тығыздауыш сақина
c Алмас бөлігі

1 Ингредиенттерді құтыға салыңыз.
2 Тығыздауыш дөңгелекті алмас жинағына салыңыз.
3 Алмас жинағын төменгі жағын жоғары қаратып бұраңыз. Оны алмастарын төмен қаратып құтыға батырыңыз.
4 Қатты тартылмайынша алмас жинағын құтыға бұрап салыңыз. Келесі сияқты алмас жинағының төменгі жағындағы суреттерге қараңыз:
   - 🔓 – Құлыпталмаған қалып
   - 🔒 – Құлыпталған қалып
5 Ұсақтағышты қуат блогына орнатып, өз орнына құлыптау үшін сағат тілінің бағытымен бұраңыз.
6 Максималды жылдамдықты таңдаңыз немесе импульс (P) функциясын пайдаланыңыз.

Пайдалы кеңестер

- Бала тағамдары/езбелер, ұнтақтағышта өңдемес бұрын пісірілген тағамның бөлме температурасында салқындатылуына мүмкіндік беріңіз.
- Көкөністерді ұнтақтаған кезде жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, негізгі табақ ұсынылады.

26 Ұнтақтағыш (берілген болса)

a Ұсақтағыш қақпақ
b Ұнтақтағыштың алмас бөлігі

1 Ингредиенттерді алмас жинағына салыңыз.
2 Қақпақты салыңыз және орнына құлыптау үшін сағат тілімен бұраңыз.
3 Ұнтағышты қуат бөлігіне салып, құлыптау үшін сағат тілімен бұраңыз.
4 Жылдамдықты таңдаңыз немесе пульсті қолданыңыз (P).

Пайдалы кеңестер

- Дәмдеуіштерді өңдеген кезде оңтайлы өнімділікке қол жеткізу үшін, ұнтағышта бір уақытта 50 г көлемінен артық өңдемеуді ұсынамыз.
- Тұтас дәмдеуіштер жұпар иісін ұнтақталған дәмдеуіштерге қарағанда ұзағырақ сақтайтындықтан, жұпар иісін сақтау үшін бір уақытта кішкентай жаңа мөлшерін ұнтаған жөн.
- Ең көп жұпар иісін және эфир майларын шығарып алу үшін, тұтас дәмдеуіштерді ұнтақтағанда өте жақсы қуырылады.
- Ұнтақтағышта құрғақ куркума тамырын өңдемеңіз, себебі ол тым қатты болғандықтан, алмастарды зақымдауы мүмкін.
- Өңдемес бұрын жанжабілді кішкентай бөліктерге кесіңіз.
- Көкөністерді ұнтақтаған кезде жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, негізгі табақ ұсынылады.

27 Blend-Xtract 2GO (берілген болса)

a Құю қақпағы
b Бөтелке
c Тығыздауыш дөңгелек
d Алмас бөлігі

1 Бөтелкеге ингредиенттерді 400 мл деңгей белгісіне дейін қосыңыз.
- Жақсы араластыру үшін мұз/қатырылған ингредиенттерді үнемі бөтелкеге қосыңыз.
- Қатырылған ингредиенттерді (қатырылған жеміс, йогурт, балмұздақ немесе мұз) қосқан кезде 60 г-нан аса немесе 3 мұз кубигін араластыруға болмайды.
- Тоңазытылған ингредиенттерді блендерде сұйықтықсыз араластырмаңыз.

2 Тығыздауыш дөңгелекті алмас бөлігіне салыңыз, тығыздауыштың ойық аймаққа дұрыс салынған қамтамасыз етіңіз.
- Тығыздауыш зақымдалған немесе дұрыс салынбаған болса, ағу орын алады.

3 Алмас бөлігінің астын ұстап түсіріңіз, оны алмастарын төмен қаратын бөтелкеге дейін түсіріңіз.
4 Алмас тұтқасын бөтелкеге бұрап салып, құлыптау үшін сағат тілімен бұраңыз.
- Ингредиенттерді майдалау үшін шайқаңыз.
- Блендерді қуат блогына орналастырып, құлыптау үшін сағат тілімен бұраңыз.

5 Максималды жылдамдықты таңдаңыз. Ингредиенттерді блендерде біркелкі күйге дейін араластырыңыз.
- Сусыныңыз сіз қалаған консистенцияға жеткен кезде барлық ингредиенттердің әбден араласуын қамтамасыз ету үшін «P» импульс функциясын пайдалануыңызға болады.

Пайдалы кеңестер

- Бөтелке максимум мөлшеріне (400 мл) дейін толтырылған кезде, мұны шамамен екі рет бөліп ішуге болады.
- Жеміс коктейлін дереу ішуді жоспарламасаңыз, оны тоңазытқышқа салып қойыңыз.
- Құю қақпағынан ішуге болатындай жеміс сусынының жеткілікті түрде сұйық болуын қамтамасыз етіңіз. Сұйығырақ жеміс сусынын жасау үшін көбірек сұйықтық қосыңыз.
- Араластырғаннан кейін, кейбір сусындардың ингредиенттердің тұқымына немесе өзектілігіне байланысты толығымен тегіс болуы мүмкін емес.
- Кейбір сусындарды кейінге қалдырғанда олардың бөлектенуі мүмкін, сондықтан оларды дереу ішкен жөн. Бөлектелген сусындарды ішпес бұрын араластыру керек.
- Құю қақпағы салынғанда әрқашан жолда алып жүру бөтелкесін тігінен ұстаңыз.

Сусын қақпағымен

1 Сағат тілімен бұрау арқылы қақпақты салып, құлыптаңыз.
2 Жеміс коктейлін ішуді қалаған кезде, жай ғана қақпақ бетін тырс еткізіп ашыңыз. Сусынды тікелей бөтелкеден ішуге болады.

28 Шырынсыққыш (берілген болса)

a Итергіш
b Шырынсыққыш қақпағы
c Мәйекті алып тастау құралы
d Сүзгі барабаны
e Тостаған
f Шырынсыққыш мұрыншасы

Шырынсыққышты пайдалану үшін

1 Шырынсыққыш тостағанын қуат блогына орнатып, құлыпталғанша сағат тілінің бағытымен бұраңыз — тостаған дұрыс орнатылған кезде мұрынша сол жақта орналасқан болуы керек.
2 Мәйекті алып тастау құралын сүзгі барабанына орналастырыңыз - құлақшалардың ұяшықтары барабанның төменгі жағында орналасқанына көз жеткізіңіз.
3 Сүзгі барабанын орнатыңыз.
4 Тіркеме қақпағын орнатыңыз — құлыпталғанша сағат тілімен бұраңыз. **Егер тостаған немесе қақпақ өзара құлыпқа дұрыс орнатылмаса, шырынсыққышыңыз жұмыс істемейді.**
5 Шырын шығысының астына сәйкес келетін стақан немесе графинді орналастырыңыз.
6 Беріліс түтігіне сәйкес келуі үшін тағамды тураңыз.
7 Қуат көзін қосып, итергішпен төмен қарай біркелкі итеріңіз — беріліс түтігіне ешқашан саусағыңызды салмаңыз. Тағы салудан бұрын тағамды толықтай өңдеңіз.
- Соңғы бөлікті қосқаннан кейін сүзгі барабанынан шырынды толықтай сығу үшін шырынсыққышты тағы да 30 секундқа жұмыс істетіңіз.

Маңызды

- Егер шырынсыққыш дірілдей бастаса, оны өшіріп, барабаннан мәйекті шығарыңыз. Егер мәйек біркелкі таралмаса, шырынсыққыш дірілдейді.
- Кейбір қатты тағамдар шырынсыққышты баяулатуы немесе тоқтатуы мүмкін. Егер мұндай жағдай орын алса, шырынсыққышты өшіріп, сүзгіні бұғатталудан босатыңыз.
- Қолданған кезде шырынсыққышты өшіріп, мәйек жинағышты тұрақты түрде тазалап тұрыңыз.

Пайдалы кеңестер

- Өңдеуден бұрын сүйектер мен дәнектерді (мысалы, бұрыш, қауын, өрік) және қатты қабықтарды (мысалы, қауын, ананас) алып тастаңыз. Алма мен алмұрттың қабығын аршу немесе олардың өзектерін шығару қажет емес.
- Қатты, балғын жемістер мен көкөністерді пайдаланыңыз.

29 Express Dice (берілген болса)

a Реттелетін диск - текшелеп кесуді реттеу
b Текшелеп турау торы
c Текшелеп турағыштың итергіші

Маңызды

- Реттелетін кесу дискісіндегі текшелеп кесу күйі тек тілу саптамасымен бірге пайдалануға арналған.
- Шаршы етіп кесуші итергішті тек шаршы етіп кесуші тормен бірге пайдалану керек. Она шаршы етіп кесуші торсыз пайдалансаңыз, итергіштің асты зақымдалуы мүмкін.

Express Dice тіркемесін пайдалану үшін

1 Қуат блогына жетек білігі мен тостағанды орнатыңыз.
2 Реттелетін тілу дискісінде текшелеп кесу параметрін таңдаңыз.
Маңызды: жарақаттанбау үшін тілім қалыңдығын таңдаған кезде қолды жүзден алшақ ұстаңыз.
3 Беріліс түтігіне турау торын орнатыңыз.

4 Тағамдарды төртбұрыштап кесетін тор арқылы өңдеу үшін тағамдарды төртбұрыштап кесетін итергішті қосып, даныңыз.

Пайдалы кеңестер

- Өңдеуге көмектесу үшін екі қолыңызды итергіштің үстіне қойып, төменге қарай біркелкі итеріңіз.
- Ең жақсы нәтижелерге жету үшін балғын жеміс пен көкөністерді пайдаланыңыз.
- Тағамның кептеліп қалуын болдырмау үшін тағамды беріліс түтігіне нығыздап салмаңыз – ең дұрысы тағамды келесі өлшемнен аспайтындай етіп тураған жөн:

50 × 30 мм

- Егер тордан өткізу үшін тағам тым қатты болса, оны шамамен 10–15 минут бойы пісіріңіз де, оны өңдеуден бұрын тоңазытқышта суытып алыңыз.
- Өңдеуден бұрын әрқашан тағамнан қабықтарын, сүйектерін және денектерін алып тастаңыз.

Ескертпе:

- Тағамдардың өлшемдері мен пішіндері әртүрлі болатындықтан, текшелеп турау нәтижесінде кейбір бөліктер пішінсіз болуы мүмкін, бұл — қалыпты жағдай.
- Ірімшік, ветчина және чоризо секілді тағамдар торда бітеліп қалады, сондықтан оларды бұл тіркememен пайдалануға кеңес берілмейді.

29A French қуырғышы

Сондай-ақ, Express Dice тіркемесін фри картобын және крудите жасау және көкөністерді таяқша секілді турау үшін пайдалануға болады.

1 Текшелеп кесетін торды реттелетін дискісіз орнатыңыз.
2 Одан кейін құрылғыны іске қосусыз тағамды тор арқылы қолмен итеріңіз.

Торды тазалау

Итергіштің ұшын текшелеп турау торында бітеліп қалған тағамдарды шығару үшін пайдаланыңыз.

30 Сақтау қалтасы

Дискілеріңізді, қос шайқағыш пен қамыр құралын қоса берілген пакетте сақтаңыз.

Сөмкеге салмас бұрын әрқашан реттелетін тілу дискісі сақтау күйіне (O) бұрылғанына көз жеткізіңіз.

Қауіпсіздік мақсатында пышақ алмасы қолданылмаған кезде сақтау қалтасының орнына негізгі тостағанда сақталуы керек.

Күтім көрсету және тазалау

- Тазаламас бұрын әрқашан өшіріңіз және токтан ажыратыңыз.
- **Алмастары мен кесу дисктерін күтіммен ұстаңыз - олар тым өткір болады.**
- Кейбір тағамдар пластиктің түсін өзгертуі мүмкін. Бұл өте қалыпты жағдай және ол пластикке зиян келтірмейді және тағамның дәміне әсер етпейді. Түсінің өзгертілуін кетіру үшін өсімдік майына батырылған матамен сүртіңіз.

Қуат бөлігі

- Ылғал шүберекпен сүртіп, құрғатыңыз. Өзара құлыптау аймағында ⑧ тағам қалдығының жоқ екеніне көз жеткізіңіз.
- Қуат бөлігін суға батырмаңыз.
- Артық сымды қуат бөлігінің артындағы сақтау аймағында сақтаңыз ⑨.

Тазалау жөніндегі нұсқаулар — тиісті суретті қараңыз 31.

Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

- Егер құрылғыңыздың жұмысында қандай да бір мәселе орын алса, көмек сұраудан бұрын осы нұсқаулықтағы «Ақаулықтарды жою» бөлімін қараңыз немесе www.kenwoodworld.com мекенжайына өтіңіз.
- Қызмет көрсету немесе кепілдік туралы ақпарат алу үшін қауіпсіздік туралы ескертуді қамтитын бөлек брошюраны қараңыз немесе www.kenwoodworld.com мекенжайына өтіңіз.
- Біріккен Корольдіктегі Kenwood компаниясы жобалаған және жасап шығарған.
- Қытайда жасалған.

Күн коды туралы ақпарат сіздің өніміңіздің төменгі бөлігінде немесе кестенің іші мен жанында орналасуы мүмкін. Күн коды жыл, ай кодтарынан кейін апта нөмірі түрінде көрсетіледі.

ЕСКЕРТПЕ: Алғашқы екі сан жылға, ал соңғы екі сан апта санына қатысты болады.

Мысалы: 4-апта, қаңтар, 2022 = 22T04

Үлгі	TYPE: FDM72
Кернеу	220 – 240 В
Герц	50 – 60 Гц
Ватт	650 Вт
Сақтау шарттары	Температура: +5ºC және +45°C аралығы Ылғалдылық: < 80%.
Сақтау мерзімі	Шектеусіз.
Қызмет көрсету мерзімі	2 жыл (тауарлардың арнайы түрлері үшін 5 жыл).
Тастау шарттары	Экологиялық талаптарға сай тастау керек.
Тасымалдау шарттары	Тасымалдау кезінде лақтыруға және шамадан тыс дірілдеуге жол берілмеу керек.
Сату шарттары	Сату шарттарын өндіруші белгілемейді, бірақ аймақтық, ұлттық және халықаралық ережелер мен стандарттарға сай болу керек.

Өндірушінің мекенжайы:
Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK

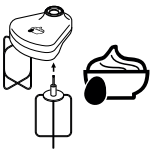
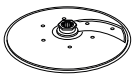
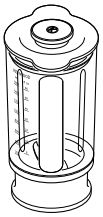
Шағымдарды қабылдауға өкілетті ұйым және импорттаушы:
“Делонги” ААҚ, Ресей, 127055, Мәскеу қаласы, көше Сущевская
27 үй, 3 құрылым
Тел: +7 (495) 781-26-76

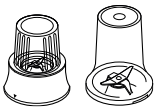
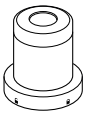
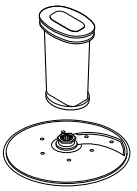
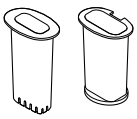
Ұсынылған пайдалану кестесі

Құрылғыңызды демалдырусыз төменде берілген уақыт шамаларынан асыра жұмыс істетпеңіз.
Төмендегі кестеде көрсетілген максималды көлемдерден аспаңыз.
Берілген уақыт шамаларынан ұзағырақ жұмыс істетсеңіз, құрылғыңыз зақымдалып қалуы мүмкін.
Құрылғыны жұмыс істету бойынша берілген ақпарат тек анықтама ретінде қамтамасыз етілген және ол өңделетін ингредиенттерге қарай түрленуі мүмкін.
Ыстық ингредиенттерді өңдемеңіз

Құрал/ Тіркеме	**Функция**		**(Сек)**	**МАКС.**
	Барлығы бір кекс қоспасында	Мин – макс	10 – 20	1,5 кг жалпы салмағы
	Пісірме - майды ұнға салу Нан ингредиенттерін біріктіру үшін су қосу	Макс Орташа – макс	10 10 – 20	340 г ұн салмағы
	Балықты және майсыз етті кесу Паштет пен террин	Макс & P	10 – 30	600 г макс майсыз сиыр еті
	Көкөністерді кесу	P	5 – 10	100 г – 500 г
	Жаңғақтарды майдалау	Макс	30 – 60	100 г – 200 г
	Ас шөптері	Макс	20 – 30	30 г - 50 г
	Жұмсақ жемісті майдалау, пісірілген жеміс пен өсімдіктер	Макс	10 – 30	1 кг
	Майонез	Макс	60 – 80	3 – 4 жұмыртқа сарысы

Ұсынылған пайдалану кестесі

Құрал/ Тіркеме	**Функция**		**(Сек)**	**МАКС.**
	Жұмыртқа ақуызы	Макс	90 – 150	5 (150 г)
	Майсыз губкаларға арналған жұмыртқа және қант	Макс	240 – 300	150 г жұмыртқа 75 г қант
	Крем	Орташа – Макс	60 – 90	250 – 500 мл
	Крем дайындауға арналған май мен қант **Ұн мен кептірілген жеміс сияқты ауырырақ ингредиенттерді қолмен илеу керек.**	Макс	60 – 120	200 г май 200 г қант
	Ашытылған қоспалар	Макс	60	600 г ұн салмағы 1 кг жалпы салмағы
	Параметр 1 - 5 Сәбіз, ірімшік, картоп сияқты қатты тағамдар	Макс	5 – 30	Тостағанда белгіленген максималды көлемнен асыра толтырмаңыз
	Параметр 1 - 2 Қырыққабат - кең тиеу түтігін пайдаланыңыз			
	Параметр 2 - 5 Жұмсақ тағамдарды кесу – қияр және қызанақтар	Төмен - Орташа	5 – 30	
	Үгітетін қатты тағамдық өнімдер – ірімшік, сәбіз, картоп және ұқсас консистенциядағы тағамдар	Макс	5 – 30	
	Пармезан сырын майдалайды Картоп үгу	Макс	5 – 30	
	Цитрус жемістерінің шырынын сығу үшін қолданыңыз (мыс., апельсин, лимон, лайм және грейпфрут)	Төмен	120 – 300	–
	Салық сорпалар мен сусындар (Шыны сауытқа мұздыдтоңазытылған ингредиенттерді ең соңында салыңыз)	Макс	30 – 60	1,5 литр
	Сүт коктейльдері/Қоспалар негізіндегі салқын сүт	Макс	15 – 30	1 литр
	Мұздыдұсақтау	P	30 – 40	6 Мұз текшелері (125 г)
	Майды араластыру (Ең алдымен сұйық ингредиенттерді салыңыз)	Орташа ↓ Макс	10 ↓ 50	1 литр
	Пластик блендер — ыстық ингредиенттерді өңдеуге болмайды			
	Thermoresist™ әйнек блендері — Ыстық ингредиенттерді араластырмас бұрын суытып алған жөн. Алайда, ыстық ингредиенттерді араластырғыңыз келсе, ыстықтай араластыру кезіндегі қауіпсіздік нұсқауларын оқып шығыңыз.			
	Тек Thermoresist™ тостағаны			
	Сорпадан жасалған көже	Макс	30 – 60	1,2 литр
	Сүттен жасалған көже	Макс	30	1 литр

Ұсынылған пайдалану кестесі				
Құрал/ Тіркеме	**Функция**		**(Сек)**	**МАКС.**
	Жаңғақтар	Макс	10 – 30	50 г
	Кофе бұршақтары	Макс	30	50 г
	Қара өрік маринады 225 г таза сұйық бал 20 г майда қара өрік 30 мл салқын су	P	4	275 г
	Дәмдеуіштерді өңдеу Түйіршікті қара бұрыш, кардамон дәндері, зира дәндері, күнзе дәндері және фенхель дәндері	Макс	30 – 60	50 г
	Кофе бұршақтарын ұнтақтау	Макс		50 г
	Жаңғақтарды ұсақтау	P	15 – 30	50 г
	Сарымсақ бастарын, жас бұрыштар мен жанжабіл тамырын өңдеу	P	5 – 10	30 г
	Балғын кокос	Макс/P	30 – 60	40 г
	Сусындар мен смузилер	Макс	30 – 60	400 мл
	Жеміс және көкөністер	Макс	60 – 120	600 г
	Сәбіз, кәді, қияр, қызылша және алма сияқты түрлі тағамдарды текшелеп турау үшін қолданыңыз.	Макс	5 – 30	Тостағанда белгіленген максималды көлемнен асыра толтырмаңыз
	Фри картобы мен крудите үшін картоп, сәбіз, кәді және қияр секілді әртүрлі тағамдарды турау үшін пайдаланыңыз.	Қолмен		

Ақаулықтарды жою нұсқаулығы		
Ақаулық	**Себебі**	**Шешім**
Өңдеу құралы жұмыс істемейді.	Қуат жоқ. Табақ қуат бөлігіне дұрыс салынбаған.	Өңдеу құралының токқа қосылғанын тексеріңіз. Табақтың дұрыс салынғанын және тұтқаның оң жақ бұрышқа орнатылғанын тексеріңіз.
	Табақ қақпағы дұрыс құлыпталмаған.	Қақпақтың ішкі құлпы тұтқа аймағында дұрыс салынғанын тексеріңіз. **Табақ пен қақпақ дұрыс салынбаса, өңдеу құралы жұмыс істемейді.**
	Алынбалы жетекші білік ⑤ қуат блогына орнатылмаған.	Тостағанды орнату алдында алынбалы жетекші білікті ⑤ қуат блогына орнатыңыз. Тостаған құралдары мен саптамалары жетекші білік орнатылмайынша жұмыс істемейді.

Ақаулықтарды жою нұсқаулығы		
Ақаулық	**Себебі**	**Шешім**
Блендер, Blend-Xtract 2GO немесе ұсақтағыш жұмыс істемейді.	Блендер, Blend-Xtract 2GO немесе ұсақтағыш дұрыс құлыпталмады.	Блендер, Blend-Xtract 2GO немесе ұсақтағыш өзара құлыпқа дұрыс орнатылмаған болса, жұмыс істемейді.
	Шыны блендер, Blend-Xtract 2GO немесе ұсақтағыш дұрыс жиналмаған.	Пышақ жинағының шыны тостағанға, бөтелкеге немесе құмыраға мықтап бекітілгенін тексеріңіз.
Өңдеу құралы өңдеп жатқанда тоқтайды.	Өңдеу құралы шамадан тыс жүктелген/ максималды көлем асырылған.	Ұсынылған жылдамдық диаграммасында көрсетілген максимум көлемді тексеріңіз.
	Қақпақ құлыпталмаған.	Қақпақтың дұрыс салынғанын тексеріңіз.
Шыны блендер, Blend-Xtract 2GO немесе мульти ұсақтағыш пышақ жинағының негізінен жылыстап тұр.	Төсемесі жоқ. Төсемесі дұрыс орнатылмаған. Төсемеге зақым келтірілген.	Төсеменің дұрыс орнатылғанын және зақымдалмағанын тексеріңіз. Ауыстырылатын төсемені алу үшін «Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес» бөлімін қараңыз.
Құрылғы тұрақсыз/ қатты дірілдейді және қозғалады.	Құрма сияқты жабысқақ жемістер/ингредиенттер өңделуде. Таңдалған жылдамдық өте баяу.	Ингредиенттерді ұсақтау үшін “Импульс” режимін пайдаланыңыз, содан кейін өңдеуді максималды жылдамдықта жалғастырыңыз.
Құралдардың/ Тіркемелердің нашар жұмысы.	Сәйкес «Тіркемені қолдану» бөліміндегі кеңестерді қараңыз. Тіркемелерінің дұрыс құрастырылғанын тексеріңіз.	
Өлшеу функциясы		
Салмақ экранда көрсетілмейді	Өлшенген мөлшер тым аз.	Өте кішкентай мөлшер үшін шай қасықты және ас қасықты қолданыңыз.
Дисплей экранында салмақ өзгертіледі.	Қуат бөлігі жұмыс істеу кезінде қозғалтылған.	Ингредиенттерді өлшеуден бұрын процессорды әрқашан құрғақ тегіс беткейге орналастырыңыз. Өлшеу функциясы жұмыс істеп тұрған кезде қуат блогын қозғамаңыз. Келесі ингредиенттерді өлшемес бұрын, дисплейді нөлге қойыңыз.
Дисплей экраны өшулі.	Қуат блогы қуат көзінен ажыратылған.	Құрылғының қуат кабелін қуат көзіне жалғаңыз.
Дисплей экраны «-----» болып өзгереді.	5 минуттан кейін бірдей салмақ көрсеткіші көрсетілсе, дисплей экраны «-----» күйіне оралады.	ҚОСУ/НӨЛ түймесін бір рет басыңыз, дисплей экраны жанады.
Дисплей [0 – Ld] көрсетуде.	Өлшеу функциясы тым аса жүктелген.	3 кг. шамасындағы максималды өлшеу мәнінен аспаңыз.
	Қуат блогына тым көп күш түсірілген.	Қуат блогына тым артық күш түсірмеңіз, себебі бұл өлшеу датчигін зақымдауы мүмкін.

Slovenčina

Otvorte ilustrácie z titulnej strany.

- **Pred použitím svojho spotrebiča venujte pozornosť upozorneniu na samostatnom letáku a pozorne si prečítajte pokyny na použitie uvedené v tejto príručke. Uschovajte pre svoju potrebu.**

Pred zapnutím zariadenia
- Overte si, či vaša elektrická sieť má také isté parametre, aké sú uvedené na spodnej strane zariadenia.
- Toto zariadenie spĺňa požiadavky nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.

Pred prvým použitím

1 Odstráňte všetky plastové kryty nožov. **Počínajte si opatrne, lebo rezné hrany sú veľmi ostré.** Tieto kryty sa musia odstrániť, lebo slúžia len na ochranu počas výroby a transportu.
2 Poumývajte všetky súčasti - pozrite si časť „Ošetrovanie a čistenie“.

Legenda

Kuchynský robot

① Malý posúvač
② Stredný posúvač
③ Veľký posúvač
④ Široká plniaca trubica
⑤ Veko
⑥ Nádoba
⑦ Odpojiteľný pohonný hriadeľ
⑧ Pohonná jednotka
⑨ Ovládač rýchlosti a pulzného chodu
⑩ Bezpečnostný zaisťovací mechanizmus
⑪ Priestor na odkladanie elektrickej šnúry (vzadu)

Funkcia váženia/časovač počítadla

⑫ Tlačidlo kg/lb
⑬ Tlačidlo ON/ZERO
⑭ Displej
⑭b Časovač počítadla
⑮ Tácka na váženie

16A Sklenený Thermoresist™ mixér (ak je dodaný)

a Plniaca zátka
b Veko
c Sklenený pohár
d Tesniaci krúžok
e Nožová jednotka
f Základňa
g Otvory plniacej zátky

16B Plastový mixér (ak je dodaný)

a Džbán s pevnou čepeľou
b Veko s plniacim otvorom

A Štandardné doplnky

⑰ Nožová jednotka
⑱ Nástroj na prípravu cesta
⑲ Dvojitý šľahač
⑳ Nastaviteľný kotúč na krájanie
㉑ 4mm hrubý/2mm jemný strúhací kotúč

S kuchynským robotom nemusia byť dodané všetky druhy nižšie uvedených doplnkov. Závisí to od variantu modelu. Informácie o tom, ako môžete zakúpiť kotúč, ktorý nie je obsiahnutý v balení, nájdete na stránke www.kenwoodworld.com.

B Voliteľné doplnky

㉒ Kotúč pre extra jemné strúhanie (ak je dodané)
㉓ Lis na citrusové plody (ak je dodaný)
㉔ Sklenený mini sekáčik/mlynček (ak je dodaný)
㉕ Plastový mini sekáčik/mlynček (ak je dodaný)
㉖ Trecí mlynček (ak je dodaný)
㉗ Blend-Extract 2GO (ak je dodaný)
㉘ Odšťavovač (ak je dodaný)
㉙ Express Dice (ak je dodaný)
㉚ Úložné vrecko (ak je dodaný)
㉛ Špachtľa

Používanie kuchynského robota

Obrázok ❶ – ❸

1 Do pohonnej jednotky založte odpojiteľný pohonný hriadeľ.
2 Potom misku založte na pohonnú jednotku a otočte ju v smere hodinových ručičiek, až sa zaistí na mieste.
3 Založte požadovaný doplnok na pohonný hriadeľ nádoby.

- Pred vkladaním ingrediencií najskôr na robot založte nádobu a požadovaný doplnok.

4 Založte veko tak, aby vrch pohonného hriadeľa/nástroja bol v jeho strede.

- **Nepoužívajte veko na ovládanie robota. Vždy na to používajte ovládač zapínania/vypínania a rýchlosti.**

5 Zapojte, zapnite a zvoľte rýchlosť. (Pozrite tabuľku odporúčaného použitia).

- **Kuchynský robot nebude fungovať, ak misa, veko alebo široká plniaca trubica nie sú správne zaistené do blokovania. Skontrolujte, či je plniaca trubica umiestnená v prednej časti a či je rukoväť umiestnená v pravom prednom rohu.**
- Na krátke uvedenie do chodu použite ovládač pulzného chodu (**P**). Pulzný chod trvá dovtedy, kým je ovládač v príslušnej polohe.

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

- **Zariadenie pred zložením veka vypnite a odpojte z elektrickej siete.**

Dôležité upozornenia

- Robot nie je vhodný na spracovávanie alebo mletie zrnkovej kávy, ani na mletie kryštálového cukru.
- Pri pridávaní mandľovej esencie alebo iných príchutí do zmesi sa treba vyhnúť priamemu kontaktu s plastovými dielmi, lebo by to mohlo zanechať trvalé stopy na povrchu týchto dielov.

Funkcia váženia/počítadla Časovač

Obrázok ❹

Súčasťou vášho kuchynského robota je zabudovaná funkcia váženia, ktorá umožňuje vážiť ingrediencie priamo do nádoby alebo pohára mixéra.

- Maximálna kapacita váženia je 3 kg.

Používanie funkcie váženia

1 Nádobu, odpojiteľný pohonný hriadeľ a doplnok alebo nádobu mixéra vždy zakladajte na pohonnú jednotku ešte pred pridaním zložiek.

2 Zapojenie – zobrazí sa obrazovka '-----'.

3 Stlačte raz tlačidlo ON/ZERO. Obrazovka displeja sa rozsvieti, zabliká „0g“ a potom a bude sa zobrazovať „0 g“.

4 Stlačte tlačidlo kg/lb a vyberte, či chcete zobraziť hmotnosť v gramoch alebo unciach. Pri prvom zapnutí je displej štandardne nastavený na zobrazenie v jednotkách kg/g.

- Jednotka váži po 1 g, preto sa na odváženie malého množstva odporúča použiť ako odmerku čajovú lyžičku alebo polievkovú lyžicu.
- Na vynulovanie stlačte raz tlačidlo ON/ZERO.

5 Odvážte potrebné prísady priamo do misy alebo pohára.

6 Po odvážení všetkých prísad nasaďte veko a zvoľte rýchlosť na spustenie procesora.

- Hmotnosť ďalších ingrediencií pridaných cez plniacu trubicu počas činnosti robota sa na displeji nezobrazí.
- Obrazovka dispeja sa dá vypnúť manuálne stlačením a podržaním tlačidla ON/ZERO na niekoľko sekúnd.

Ak sa pri používaní funkcie váženia vyskytnú nejaké problémy, pozrite si príručku na riešenie problémov.

Tácka na váženie

Na váženie ingrediencií bez nádoby alebo mixovacej nádoby je dodaná odnímateľná tácka na váženie.
Pre použitie položte tácku na napájaciu jednotku a otočením v smere hodinových ručičiek ju zaistite. Potom pokračujte krokmi 2 až 4 pod nadpisom „Pre použitie funkcie váženia.“
Na odstránenie otočte tácku proti smeru hodinových ručičiek a nadvihnite ju.

Časovač počítadla

- Počas prevádzky bude obrazovka automaticky fungovať ako časovač odpočítavania.
- Časovač bude počítať v sekundách a zastaví vždy, keď je ovládač rýchlosti otočený do polohy „ZAP“.
- Ak chcete vynulovať časovač, stlačte tlačidlo ZERO.

Používanie doplnkov

Pozrite si tabuľku použitia, ilustrácie a príslušnú časť pre každý doplnok.

16A Sklenený mixér (ak je dodaný)

Používanie mixéra

Obrázok 16A

1 Do nožovej zostavy založte tesniaci krúžok tak, aby správne zapadol do príslušnej drážky.

- **Ak tesnenie nebude založené správne alebo bude poškodené, dôjde k presakovaniu mixovaného obsahu.**

2 Mixovaciu nádobu naskrutkujte na nožovú zostavu. Pozrite si grafiku na spodnej strane nožovej jednotky, ktorá znamená:

- – Poloha odistenia
- – Poloha zaistenia

3 Vložte ingrediencie do nádoby.

4 Založte veko na mixovaciu nádobu a zatlačte nadol do zabezpečenej polohy. Založte plniacu zátku.
5 Umiestnite mixér na jednotku napájania a otočením v smere hodinových ručičiek zaistite.

- **Zariadenie nebude fungovať, ak mixér nebude správne založený do zaisťovacieho mechanizmu.**

16B Plastový mixér (ak je dodaný)

Obrázok 16B

1 Ďalšie podrobnosti o montáži a použití nájdete v ilustráciách mixéra a v tabuľke odporúčaného použitia.
2 Vložte svoje ingrediencie do džbánu.
3 Nasaďte veko na džbán a otočte džbán v smere hodinových ručičiek až sa zaistí na mieste.
4 Nasaďte mixér na pohonnú jednotku a otočte ho v smere hodinových ručičiek až sa zaistí na mieste.

- **Zariadenie nebude fungovať, ak mixér nebude správne založený do zaisťovacieho mechanizmu.**

Rady a tipy

- Pri príprave majonézy vložte všetky ingrediencie, okrem oleja, do mixéra. Keď spotrebič beží:
  Sklenený mixér - odstráňte uzáver plniaceho otvoru a nalejte olej cez otvor vo veku.
  Plastový mixér - nalejte olej cez kvapkací otvor vo veku.
- Husté mixované zmesi, ako sú paštéty a omáčky, si môžu vyžadovať oškrabávanie zo stien nádoby. Pokiaľ sa zmes ťažko mixuje, musíte pridať viac tekutiny.
- Mixovanie korenín sa neodporúča, lebo by mohli poškodiť plastové diely.

17 Nožová jednotka

Postupujte podľa inštrukcií uvedených v časti „Používanie kuchynského robota“.

Rady a tipy

- Na dosahovanie hrubšej štruktúry používajte pulzný chod.
- Potraviny, ako sú mäso, chlieb a zelenina, najprv nakrájajte na kocky približnej veľkosti 2 cm.
- Sladké pečivo treba najskôr nalámať na kúsky a potom za chodu zariadenia vkladať do plniacej trubice.
- Dávajte si pozor na to, aby ste spracovanie potravín neprehnali.
- Pri príprave cesta používajte tuk priamo z chladničky, pričom ho narežte na kocky približnej veľkosti 2 cm.
- Najlepšie výsledky pri spracovaní lepkavého ovocia / ingrediencií, ako sú datle, dosiahnete pomocou funkcie „pulzného chodu“, ktorý najskôr rozloží ingrediencie a potom pokračuje v spracovaní maximálnou rýchlosťou.

18 Nástroj na prípravu cesta

Používa sa na miešanie kvaseného cesta.

Postupujte podľa inštrukcií uvedených v časti „Používanie kuchynského robota“.

Rady a tipy

- Nespracovávajte dlhšie než 60 sekúnd.
- Do nádoby vložte suché ingrediencie a za chodu zariadenia do nej cez plniacu trubicu pridávajte tekutinu. Spracovávajte, kým sa nevytvorí hladká elastická guľa z cesta.
- Opakované premiesenie cesta robte už len rukami. Opakované premiesenie cesta zariadením sa už neodporúča, lebo by mohlo znížiť stabilitu zariadenia.

19 Dvojitý šľahač

1 Na pohonnú jednotku založte nádobu a pridajte odpojiteľný pohonný hriadeľ.
2 Každú metličku založte riadne do pohonnej hlavy.
3 Založte šľahač jeho opatrným otáčaním, až kým nezapadne na pohonný hriadeľ.
4 Do nádoby vložte prísady.
5 Založte veko tak, aby koniec hriadeľa bol v jeho strede.
6 Zapnite zariadenie.

Dôležité upozornenie

Tento šľahač nie je vhodný na prípravu zmesí na múčne koláče, lebo takéto zmesi sú príliš husté a šľahač by sa poškodil. Na prípravu takých zmesí používajte vždy nožovú jednotku.

Rady a tipy

- Najlepšie výsledky dosiahnete vtedy, keď použijete vajíčka izbovej teploty.
- Pred šľahaním sa uistite, že nádoba a šľahacie metličky sú čisté a nie sú mastné.
  šľahanie tuku s cukrom
- Najlepšie výsledky dosiahnete, ak tuk necháte pred šľahaním zmäknúť v izbovej teplote (20 °C). **NEPOUŽÍVAJTE tuk vybratý priamo z chladničky, lebo by sa šľahač poškodil.**

- Hustejšie prísady, ako je napríklad múka alebo sušené ovocie, vmiešavajte ručne.
- Neprekračujte maximálnu kapacitu ani čas spracovania uvedené v tabuľke odporúčaných rýchlostí.

20 Nastaviteľný kotúč na krájanie

a Rezacia čepeľ
b Volič nastavenia plátkov

- Otáčaním voliča vyberte hrúbku plátku medzi 1 (1 mm) a 5 (5 mm). Poznámka: ▪▪▪ sa používa len s nástavcom na krájanie (pozrite si časť **27**).
- Dôležité: Aby ste predišli zraneniu, držte ruky mimo čepele pri výbere hrúbky krájania.

21 _ 22 Kotúče na strúhanie

- Nasaďte hnací hriadeľ a misu na jednotku napájania.
- Kotúč držte za jeho stredové držadlo a založte ho na pohonný hriadeľ príslušnou stranou nahor.

Na používanie kotúčov

1 Založte veko.
2 Vložte jedlo do plniacej trubice. Vyberte, ktorú veľkosť plniacej trubice chcete používať.
Malá plniaca trubica - Najprv vložte malú plniacu trubicu do stredného posúvača a potom ju vložte do širokej plniacej trubice. Použite na jednotlivé tenké ingrediencie. Poznámka: Kuchynský robot nebude fungovať, pokiaľ nie je široká plniaca trubica úplne zaistená.
- **Nepoužívajte malý posúvač bez namontovaného väčšieho posúvača, inak by ste mohli poškodiť spodok posúvača.**
Veľká plniaca trubica - Nasaďte veľký posúvač na širokú plniacu trubicu. Použite malý a stredný posúvač súčasne.
Široká plniaca trubica
Používajte 3 posúvače súčasne.
Neplňte plniacu trubicu nad značku maximálnej hladiny. Kuchynský robot nebude fungovať, pokiaľ nie je správne nasadený a zablokovaný posúvač širokej plniacej trubice.
3 Zariadenie zapnite a ingrediencie tlačte posúvačom ①, ②. ③ rovnomerne nadol – **nikdy nevkladajte do plniacej trubice prsty**.

Rady a tipy
- Používajte čerstvé potraviny.
- Pred spracovaním mrazené potraviny vždy rozmrazte.
- Nekrájajte potraviny na príliš malé kúsky. Naplňte plniacu trubicu na celú šírku. To zabráni potravinám v tom, aby sa počas spracovávania kĺzali po stranách.
- Potraviny vkladané zvisle vychádzajú von kratšie než potraviny vkladané horizontálne.
- Na kotúči alebo v nádobe vždy zostanú po spracovaní nejaké zvyšky potravín.

23 Lis na citrusové plody (ak je dodaný)

a Výtlačný kužeľ
b Sitko

Používanie lisu na citrusové plody

1 Do pohonnej jednotky založte pohonný hriadeľ a nádobu.
2 Do nádoby založte sitko – pričom rukoväť sitka musí byť zaistená do potrebnej polohy priamo nad rukoväťou nádoby.
3 Výtlačný kužeľ umiestnite na pohonný hriadeľ a otáčajte ním, kým nespadne celkom dolu.
4 Narežte ovocie na polovice. Zariadenie zapnite a ovocie pritláčajte na výtlačný kužeľ.
- **Ak sitko nebude riadne zaistené v potrebnej pozícii, lis na citrusové plody nebude fungovať.**

Rady a tipy
- Ak budete chcieť dosiahnuť najlepšie výsledky odšťavovania, ovocie určené na odšťavovanie držte a odšťavujte v izbovej teplote a pred odšťavením ho rukou pogúľajte po stole.
- Pri odšťavovaní ovocia ním hýbte zo strany na stranu, lebo to pomáha vytláčať z neho šťavu.
- Pri odšťavovaní väčšieho množstva ovocia sitko pravidelne vyprázdňujte, aby sa neupchávalo dužinou a jadierkami.

24 - 25 Mini sekáčik/mlynček (ak je dodaný)

a Nádoba
b Tesniaci krúžok
c Zostava nožov

1 Vložte ingrediencie do nádoby.
2 Do nožovej zostavy založte tesniaci krúžok.
3 Nožovú zostavu otočte naopak. Nožmi nadol ju vložte do nádoby.
4 Nožovú zostavu rukou pevne naskrutkujte na nádobu. Riaďte sa touto grafikou nachádzajúcou sa na spodku nožovej zostavy:

🔓 – Poloha odistenia

🔒 – Poloha zaistenia

5 Nasaďte mlynček na hnaciu jednotku a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek na zaistenie v polohe.

6 Zvoľte maximálnu rýchlosť alebo použite tlačidlo pulzovania (P).

Rady a tipy

- Dojčenská strava/pyré – uvarené potraviny najprv nechajte vychladnúť na izbovú teplotu a až potom ich spracovávajte v mlynčeku.
- Na dosahovanie najlepších výsledkov pri sekaní byliniek odporúčame používať hlavnú nádobu.

26 Trecí mlynček (ak je dodaný)

a Veko mlynčeka

b Zostava nožov mlynčeka

1 Vložte ingrediencie do nožovej zostavy.

2 Založte veko a pootočte ním v smere hodinových ručičiek, aby ste ho zaistili.

3 Mlynček založte na pohonnú jednotku a pootočte ním v smere hodinových ručičiek, aby ste ho zaistili.

4 Vyberte rýchlosť alebo použite pulzný chod (P).

Rady a tipy

- Pre optimálny výkon tohto mlynčeka pri spracovávaní korenín odporúčame naraz spracovávať maximálne 50 g.
- Celé koreniny udržujú svoju chuť oveľa dlhšie než pomleté koreniny, a preto je najlepšie mlieť si naraz len menšie množstvá korenín, aby sa ich chute zachovali.
- Aby celé koreniny uvoľnili čo najviac chute a esenciálnych olejov, pred mletím ich opražte.
- Nespracovávajte sušený koreň kurkumy v mlynčeku pretože je príliš tvrdý a môže poškodiť nože.
- Zázvor nakrájajte pred jeho spracovávaním na malé kúsky.
- Na dosahovanie najlepších výsledkov pri sekaní byliniek odporúčame používať hlavnú nádobu.

27 Blend-Xtract 2GO (ak je dodaný)

a Veko s otváracím uzáverom

b Fľaša

c Tesniaci krúžok

d Zostava nožov

1 Pridajte zložky do fľaše po značku 400 ml.

- Na dosahovanie najlepších výsledkov mixovania vždy pridávajte ľad/mrazené zložky do fľaše ako prvé.
- Pri pridávaní mrazených zložiek (ako sú napríklad mrazené ovocie, jogurt, zmrzlina alebo ľad) nemixujte viac než 60 g alebo 3 kocky ľadu.
- Nemixujte zmrazené prísady bez kvapaliny.

2 Do nožovej jednotky založte tesniaci krúžok tak, aby správne zapadol do príslušnej drážky.

- Ak tesnenie nebude založené správne alebo bude poškodené, môže dôjsť k presakovaniu mixovaného obsahu.

3 Nožovú jednotku chyťte za jej spodnú časť a spustite ju do fľaše čepeľami smerom nadol.

4 Držiak nožovej jednotky naskrutkujte na fľašu – pootočte ním v smere hodinových ručičiek, aby ste ho zaistili.

- Nemixujte mrazené prísady bez tekutiny.
- Umiestnite mixér na jednotku napájania a otočením v smere hodinových ručičiek zaistite.

5 Zvoľte maximálnu rýchlosť. Nechajte prísady premiešavať kým nedosiahnete jemnú konzistenciu.

- Len čo dosiahnete želanú konzistenciu nápoja, môžete použiť funkciu pulzovania „P" kým sa nepresvedčíte, že všetky prísady budú dokonale premiešané.

Rady a tipy

- Keď je fľaša naplnená na maximálnu kapacitu (400 ml), sú v nej približne dve porcie.
- Ak pripravený nápoj nechcete skonzumovať okamžite, dajte ho do chladničky.
- Ak pripravený nápoj chcete piť cez veko, nápoj musí byť dostatočne riedky. Za týmto účelom treba doň pridať viac tekutej zložky.
- Niektoré nápoje nemusia byť kvôli jadierkam v niektorých zložkách alebo vláknitému charakteru niektorých zložiek úplne najemno rozmixované ani po dôkladnom premixovaní.
- V niektorých nápojoch sa môžu po odstáti vytvoriť redšie a hustejšie vrstvy, a preto je najlepšie, ak sú skonzumované hneď. Ak však k tomu dôjde, treba taký nápoj pred jeho konzumáciou premiešať.
- Keď je na fľaši založené veko s otváracím uzáverom, držte ju vždy na výšku.

Používanie veka s otvorom na pitie

1 Založte veko a zaistite ho jeho otáčaním v smere hodinových ručičiek.

2 Keď sa budete chcieť napiť, jednoducho otvorte uzáver na veku. Pripravený nápoj teda možno konzumovať priamo z tejto fľaše.

28 Odšťavovač (ak je dodaný)

a Posúvač
b Veko odšťavovača
c Odstraňovač dužiny
d Filtračný bubon
e Misa
f Výlevka odšťavovača

Použitie odšťavovača

1 Nasaďte misu odšťavovača na hnaciu jednotku, otočte ňou v smere hodinových ručičiek, až kým nezacvakne - výlevka by sa mala nachádzať vľavo vnútri keď je misa nasadená správne.
2 Vložte odstraňovač dužiny do filtračného bubna - uistite sa, že zarážky sú na jednom mieste so štrbinami v spodnej časti bubna.
3 Nasaďte filtračný bubon.
4 Nasaďte veko nadstavca - otáčajte v smere hodinových ručičiek až sa zaistí na mieste.
Váš odšťavovač nebude fungovať, ak misa a veko nie sú správne nasadené do zámku.
5 Pod odšťavovač umiestnite vhodný pohár alebo džbán.
6 Potraviny nakrájajte na kusy, aby sa zmestili do plniacej trubice.
7 Zapnite spotrebič a potraviny rovnomerne zatláčajte nadol pomocou posúvača - nikdy nevkladajte prsty do Plniacej trubice. Potraviny spracujte, skôr než pridáte ďalšie.

- Po pridaní posledného kusu nechajte odšťavovač bežať ďalších 30 sekúnd na odšťavenie šťavy z filtračného bubna.

Dôležité

- Ak odšťavovač začne vibrovať, vypnite ho a vyprázdnite dužinu z bubna. Odšťavovač vibruje, ak je dužina nerovnomerne rozdelená.
- Niektoré veľmi tvrdé jedlá môžu spôsobiť spomalenie alebo zastavenie odšťavovača. Ak sa to stane, vypnite ho a odblokujte filter.
- Počas používania pravidelne vypnite zberač dužiny a vyčistite ho.

Rady a tipy

- Pred spracovaním odstráňte semiačka a jadierka (napr. papriku, melón, slivka) a tvrdé šupky (napr. melón, ananás). Jablká a hrušky nemusíte šúpať ani zbavovať jadra.
- Používajte pevné čerstvé ovocie a zeleninu.

29 Express Dice (ak je dodaný)

a Nastaviteľný kotúč - nastavenie kotú
b Krájacia mriežka
a Krájací posúvač

Dôležité

- Poloha krájania na nastaviteľnom kotúči na krájanie je určená len na použitie s nástavcom na krájanie.
- Krájací posúvač by sa mal používať iba s krájacou mriežkou. Jeho použitie bez nasadenej krájacej mriežky spôsobí poškodenie spodnej časti posúvača.

Na používanie Express Dice

1 Namontujte hnací hriadeľ a misku na napájaciu jednotku.
2 Vyberte nastavenie krájania na nastaviteľnom kotúči na krájanie.
Dôležité: Aby ste predišli zraneniu, držte ruky mimo čepele pri výbere hrúbky krájania.
3 Namontujte krájaciu mriežku na plniacu trubicu.
4 Zapnite a pomocou krájacieho posúvača spracujte potraviny cez krájaciu mriežku.

Rady a tipy

- Na zjednodušenie spracovania položte obidve ruky na hornú časť posúvača a pevne stlačte posúvač nadol.
- Najlepšie výsledky dosiahnete použitím čerstvého ovocia a zeleniny.
- Aby ste zabránili zaseknutiu potravín, neplňte potraviny do plniacej trubice príliš nahusto – v ideálnom prípade by jedlo malo byť rezané na väčšie kusy ako:

50 × 30 mm

- Ak je príliš ťažké potraviny pretlačiť cez mriežku, povarte ich na približne 10 - 15 minút a nechajte ich pred spracovaním vychladnúť v chladničke.
- Pred spracovaním vždy z potravín odstráňte tvrdé šupky, semiačka a jadierka, atď.

Poznámka:

- Kvôli rôznym veľkostiam a tvarom potravín budú nakrájané kúsky obsahovať kusy rôzneho tvaru, čo je normálne.
- Potraviny, ako sú napríklad syr, šunka a klobásy sa v mriežke môžu upchať, preto sa neodporúčajú na použitie s týmto nadstavcom.

29A Krájač na hranolčeky

Zariadenie Express Dice sa môže používať aj na prípravu hranoliek, a krájanie zeleniny na veľkosť hranoliek.

1 Nasaďte mriežku na kocky bez nastaviteľného kotúča.
2 Potom ručne posúvajte jedlo cez mriežku bez toho, že by ste zapli spotrebič.

Čistenie mriežky

Koniec posúvača použite na uvoľnenie akejkoľvek potraviny, ktorá sa môže zachytiť v krájacej mriežke.

30 Úložné vrecko

Kotúče dvojitú metličku a nástroj na cesto skladujte v dodanom úložnom vrecku.

Pred vložením do vrecka sa vždy uistite, že je nastaviteľný kotúč na krájanie otočený do polohy skladovania (O).

Z bezpečnostných dôvodov by mala byť čepeľ noža uložená v hlavnej miske a nie v úložnom vrecku, ak sa nepoužíva.

Ošetrovanie a čistenie

- Zariadenie pred čistením vždy vypnite a odpojte z elektrickej siete.
- **S nožovou zostavou a rezacími kotúčmi manipulujte opatrne – sú veľmi ostré.**
- Niektoré potraviny môžu zapríčiniť odfarbenie plastov. Tento jav je normálny a nezhoršuje kvalitu plastov, ani neovplyvňuje chuť potravín. Odfarbené miesta pretrite handričkou namočenou v rastlinnom oleji a odfarbenie by malo zmiznúť.

Pohonná jednotka

- Utrite navlhčenou utierkou a potom osušte. Uistite sa, že oblasť zámku ⑧ je bez zvyškov potravín.
- Pohonnú jednotku neponárajte do vody.
- Prebytočnú časť elektrickej šnúry uložte do priestoru na odkladanie elektrickej šnúry v zadnej časti pohonnej jednotky ⑨.

Pokyny na čistenie - pozrite si príslušnú ilustráciu 31.

Servis a starostlivosť o zákazníkov

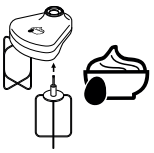
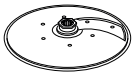
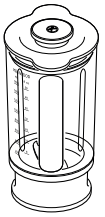
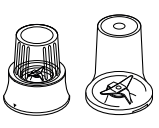
- Keď zistíte akékoľvek problémy s prevádzkou zariadenia, skôr než si vyžiadate pomoc, pozrite si časť „Sprievodca riešením problémov“ v používateľskej príručke, alebo navštívte stránku www.kenwoodworld.com.
- Informácie o servise alebo záruke nájdete v samostatnom letáku s bezpečnostnými upozorneniami alebo na stránke www.kenwoodworld.com.

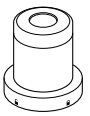
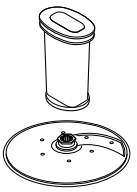
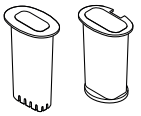
- Navrhla a vyvinula spoločnosť Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.

Tabuľka odporúčaného použitia

Nepoužívajte svoj spotrebič bez prestávok dlhšie než nižšie uvedený čas.
Neprekračujte maximálne kapacity uvedené v nasledujúcej tabuľke.
Nepretržité spracovávanie po dlhšiu dobu môže poškodiť váš spotrebič.
Poskytnuté informácie o spracovaní slúžia len na informáciu a budú sa líšiť v závislosti od presného receptu a spracovávaných prísad.
Nespracovávajte horúce prísady.

Nástroj/ Doplnok	**Funkcia**		**(Sekúnd)**	**MAX**
	Zmesi na múčne koláče	Min - Max	10 – 20	1,5 kg – Celková hmotnosť
	Pečivo – vtieranie tuku do múky Pridanie vody na skombinovanie cestových ingrediencií	Max Mid - Max	10 10 – 20	340 g – Hmotnosť múky
	Sekanie rýb a chudého mäsa Paštéty a teriny	Max & P	10 – 30	600 g chudého hovädzieho mäsa (max.)
	Krájanie zeleniny	P	5 – 10	100 g – 500 g
	Sekanie orechov	Max	30 – 60	100 g – 200 g
	Bylinky	Max	20 – 30	30 – 50g
	Mixovanie mäkkého ovocia, vareného ovocia a zeleniny	Max	10 – 30	1 kg
	Majonéza	Max	60 – 80	3 – 4 vaječné žĺtka

Tabuľka odporúčaného použitia				
Nástroj/ Doplnok	**Funkcia**		**(Sekúnd)**	**MAX**
	Vaječné bielka	Max	90 – 150	5 (150 g)
	Vajíčka a cukor na piškóty bez obsahu tuku	Max	240 – 300	150g vajec 75g cukru
	Smotana	Mid - Max	60 – 90	250 – 500 ml
	Krémové tuky a cukor **Hustejšie prísady, ako je napríklad múka alebo sušené ovocie, vmiešavajte ručne.**	Max	60 – 120	200 g tuku 200 g cukru
	Kvasené zmesi	Max	60	600 g Hmotnosť múky 1 kg Celková hmotnosť
	Nastavenie 1-5 Pevné potraviny, ako je mrkva. syr, zemiaky	Max	5 – 30	Nenapĺňajte nad značku maximálnej kapacity vyznačenej na mise
	Nastavenie 1-2 Kapusta - použite širokú plniacu trubicu			
	Nastavenie 2-5 Krájanie mäkších potravín - uhorky a paradajky	Nízka-stredná	5 – 30	
	Strúhanie pevných potravín - syr, mrkva, zemiaky a potraviny podobnej štruktúry	Max	5 – 30	
	Používajú sa na strúhanie parmezánu Strúhanie zemiakov	Max	5 – 30	
	Používa sa na odšťavovanie citrusových plodov, ako sú pomaranče, citróny, limety a grepy	Nízke	120 – 300	–
	Studené tekutiny a nápoje (Ľad/mrazené prísady pridávajte do pohára posledné)	Max	30 – 60	1,5 litra
	Zmesi založené na mliečnych kokteiloch/studenom mlieku	Max	15 – 30	1 liter
	Drvenie ľadu	P	30 – 40	6 kociek ľadu (125 g)
	Zmes cesta (Najskôr pridávajte tekuté prísady)	Mid ↓ Max	10 ↓ 50	1 liter
	Plastový mixér – nespracovávajte horúce prísady			
	Thermoresist™ sklenený mixér – Pred miešaním odporúčame nechať horúce prísady vychladnúť. Ak si však prajete spracovať horúce prísady, prečítajte si Bezpečnostné pokyny pre miešanie za horúca.			
	Iba sklenený Thermoresist™ džbán			
	Polievky na báze bujónov	Max	30 – 60	1,2 litra
	Mliečne polievky	Max	30	1 liter
	Jadrové plody	Max	10 – 30	50 g
	Kávové zrná	Max	30	50 g
	Marináda zo sušených sliviek 225g číreho tekutého medu 20g malých mäkkých sušených sliviek 30ml studenej vody	P	4	275 g

Tabuľka odporúčaného použitia				
Nástroj/ Doplnok	**Funkcia**		**(Sekúnd)**	**MAX**
	Spracovávanie korenín Čierne korenie, kardamónové semená, semená rasce, koriandrové semená a feniklové semená	Max	30 – 60	50 g
	Mletie kávových zŕn	Max		50 g
	Sekanie jadrových plodov	P	15 – 30	50 g
	Spracovávanie strúčikov cesnaku, čerstvých čili papričiek a koreňového zázvoru	P	5 – 10	30 g
	Čerstvý kokos	Max/P	30 – 60	40 g
	Nápoje a smoothy	Max	30 – 60	400 ml
	Ovocie a zelenina	Max	60 – 120	600g
	Používa sa na nakrájanie rôznych potravín, ako sú napríklad karotka, cuketa, uhorka, červená repa a jablká na kocky.	Max	5 – 30	Nenapĺňajte nad značku maximálnej kapacity vyznačenej na mise
	Používa sa na rezanie rôznych potravín, ako napríklad zemiaky, mrkva, cuketa a uhorka na kusy veľkosti hranoliek.	Manuál		

Riešenie problémov		
Problém	**Príčina**	**Riešenie**
Kuchynský robot nepracuje.	Robot nedostáva elektrickú energiu. Nádoba nie je správne založená na pohonnú jednotku.	Skontrolujte, či je robot zapojený do elektrickej siete. Skontrolujte, či je nádoba správne umiestnená a či sa jej rukoväť nachádza smerom k pravému prednému rohu.
	Veko nádoby nie je správne zaistené.	Skontrolujte, či je zaisťovací mechanizmus veka správne umiestnený do oblasti rukoväti. **Robot nebude pracovať, ak nádoba a veko nebudú založené správne.**
	Odpojiteľný pohonný hriadeľ ⑤ nie je nasadený na pohonnú jednotku.	Odpojiteľný pohonný hriadeľ ⑤ nasaďte na Hnaciu jednotku pred nasadením misy. náradie a nadstavce misky nebudú fungovať pokiaľ nie je nasadený pohonný hriadeľ.

Riešenie problémov		
Problém	**Príčina**	**Riešenie**
Mixér, Blend-Xtract 2GO alebo mlynček nebudú fungovať.	Mixér, Blend-Xtract 2GO alebo mlynček nie sú správne zaistené.	Mixér, Blend-Xtract 2GO alebo mlynček nebudú fungovať ak nezapadnú do západky a nebudú zaistené.
	Sklenený mixér, Blend-Xtract 2GO alebo mlynček nie sú zostavené správne.	Skontrolujte, či je zostava čepele úplne utiahnutá do skleneného džbána, fľaše alebo nádoby.
Robot sa zastavil v priebehu činnosti.	Robot je preťažený/ je prekročená jeho maximálna kapacita.	V „Tabuľke odporúčaného používania“ si pozrite maximálne kapacity.
	Veko nie je zaistené.	Skontrolujte, či je veko správne zaistené.
Sklenený mixér, Blend-Xtract 2GO alebo multi-mlynček prepúšťa z nožovej zostavy alebo zostavy základne.	Chýba tesnenie. Tesnenie nie je správne založené. Tesnenie je poškodené.	Skontrolujte, či je tesnenie správne založené a či nie je poškodené. Ak si chcete objednať náhradné tesnenie, pozrite si časť „Servis a starostlivosť o zákazníkov“.
Nestabilná jednotka / silné vibrácie a pohyb.	Lepkavé ovocie / ingrediencie, ako sú napríklad datle pri spracovaní. Zvolená rýchlosť je príliš nízka.	Pre dosiahnutie najlepších výsledkov použite funkciu „pulzného chodu“ najskôr na rozloženie ingrediencií a potom pokračujte v spracovaní maximálnou rýchlosťou.
Slabý výkon nástrojov alebo doplnkov.	Prečítajte si príslušné rady v časti „Používanie doplnkov“. Skontrolujte, či sú doplnky správne namontované.	
Funkcia váženia		
Hmotnosť sa nezobrazuje na obrazovke	Vážené množstvo je príliš malé.	Na veľmi malé množstvá použite ako odmerku čajovú lyžičku alebo polievkovú lyžicu.
Na displeji sa zmenila hmotnosť.	Pohonná jednotka sa počas činnosti pohla.	Pred vážením vždy položte procesor na suchý rovný povrch. Nepohybujte jednotkou napájania počas prevádzky alebo funkcie váženia. Pred vážením ďalších ingrediencií vynulujte displej.
Obrazovka displeja vypnutá.	Jednotka napájania odpojená.	Zapojte spotrebič.
Obrazovka displeja sa prepne na '-----' .	Obrazovka displeja sa vráti späť na „-----“, ak sa rovnaká hodnota hmotnosti zobrazí po 5 minútach.	Stlačte tlačidlo ON/ZERO raz a obrazovka displeja sa rozosvieti.
Displej ukazuje [0 – Ld].	Funkcia váženia preťažená	Neprekračujte maximálnu kapacitu váženia 3Kg.
	Jednotku napájania ste nadmerne preťažili.	Nevystavujte jednotku napájania nadmernému preťaženiu pretože by to mohlo poškodiť senzor váhy.

Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

- **Перед використанням пристрою уважно ознайомтесь з окремою пам'яткою про заходи з безпеки і прочитайте інструкції з експлуатації, які містяться в даному посібнику. Зберігайте для подальшого використання.**

Перед підключенням до мережі електропостачання
- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині приладу.
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 1935/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо контактують з їжею.

Перед першим використанням

1 Зніміть пластикові захисні футляри із леза. **Будьте обережні, лезо дуже гостре.** Не зберігайте цей футляр, оскільки він призначений лише для захисту лез під час виробництва та транспортування приладу.
2 Помийте всі деталі, див. розділ 'Догляд та чищення'.

Покажчик

Комбайн

① Малий штовхач
② Середній штовхач
③ Великий штовхач
④ Широка трубка подачі
⑤ Кришка
⑥ Чаша
⑦ Знімний приводний вал
⑧ Блок електродвигуна
⑨ Регулятор режиму швидкості/імпульсів
⑩ Захисне блокування
⑪ Відсік для зберігання шнуру (позаду)

Функція зважування

⑫ Кнопка перемикання kg/lb (кг/фунт)
⑬ Кнопка on/zero (увімкнути/обнулювати показники)
⑭ Дисплей
⑭b Таймер
⑮ Таця для зважування

16A Скляний блендер Thermoresist™ (за наявності)

a Ковпачок заливального отвору
b Кришка
c Скляна чаша
d Ущільнювальне кільце
e Ножовий блок
f Основа
g Отвори заливного ковпачку

16B Пластиковий блендер (за наявності)

a Чаша з вбудованим ножем
b Кришка з крапельною подачею

A Стандартне приладдя

⑰ Ніж
⑱ Насадка для вимішування тіста
⑲ Подвійна збивачка
⑳ Диск для нарізання з можливістю регулювання
㉑ Диск для грубого натирання діаметром 4 мм/дрібного натирання діаметром 2 мм

Не все зображене приладдя може входити до комплекту вашого кухонного комбайну. Наявність приладдя залежить від обраної моделі. Відвідайте www.kenwoodworld.com для отримання інформації про те, як купити насадки, які не входять до комплекту.

B Додаткове приладдя

㉒ Додатковий решітчастий диск для дрібного помолу (за наявності)
㉓ Сокочавилка для цитрусових (за наявності)
㉔ Скляний мініподрібнювач/млинок (за наявності)
㉕ Пластмасовий мініподрібнювач/млинок (за наявності)
㉖ Насадка-подрібнювач для помолу (за наявності)
㉗ Blend-Extract 2GO (за наявності)
㉘ Соковижималка (за наявності)
㉙ Express Dice (за наявності)
㉚ Сумка для зберігання (за наявності)
㉛ Лопаточка

Як користуватися кухонним комбайном

Малюнок ❶ – ❸

1 Встановіть знімний вал приводу на блок живлення.
2 Потім встановіть чашу до блоку живлення і поверніть за годинниковою стрілкою, поки вона не зафіксується.
3 Встановіть насадку на вал чаші.

- Чаша та насадка мають бути встановлені на прилад перед тим, як додавати інгредієнти.

4 Встановіть кришку так, щоб верхня частина приводу/інструмента була по центру кришки.

- **Не керуйте комбайном за допомогою кришки. Завжди використовуйте для цього регулятор швидкості on/off (увімкнути/вимкнути).**

5 Підключіть прилад до мережі електропостачання, увімкніть його та оберіть швидкість. (Див. таблицю рекомендованих швидкостей).

- **Процесор не буде запускатися, якщо чаша, кришка чи широка трубка подачі неправильно закріплені у фіксаторі. Переконайтеся, що трубка подачі розміщена попереду, а рукоятка — у передньому правому кутку.**
- Використовуйте імпульсний режим (**P**) для недовгих інтенсивних перемішувань. Прилад буде працювати, доки важіль перемикача утримується у відповідному положенні.

6 Повторіть описану вище процедуру у зворотному порядку для того, щоб зняти кришку, насадки та чашу.

- **Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання перед тим, як зняти кришку.**

Увага!

- Комбайн не може використовуватися для подрібнення чи помолу кавових зерен, або для перетворення цукру на цукрову пудру.
- Під час додавання мигдалевої есенції або присмаки до сумішей, намагайтеся не торкатися пластикових деталей, оскільки існує ризик стійкого пофарбування.

Функція зважування/ Таймер

Малюнок ❹

Ваш кухонний комбайн має встроєні ваги для зручного зважування продуктів прямо у чаші або келиху блендеру.

- Максимальна припустима вага – 3 кг.

Як користуватися функцією зважування

1 Перед додаванням інгредієнтів спочатку установіть зйомний привідний вал, чашу та насадку або келих міксеру на блок електродвигуна.
2 Підключіть прилад – на дисплеї відобразиться «-----».
3 Натисніть на кнопку ON/ZERO один раз. Екран дисплея засвітиться, буде видно спалах «0g», а опісля супроводжуватиметься постійним «0g».
4 Натисніть кнопку перемикання kg/lb (кг/фунт), щоб обрати шкалу зважування в грамах або унціях. Під час першого включення ваги автоматично налаштовані на зважування в кг/г.

- Прилад зважує продукти з градацією у 1 грам. Рекомендується додавати інгредієнти для зважування невеликими кількостями чайними або столовими ложками.
- Щоб обнулювати, натисніть кнопку ON/ZERO (увімкнути/обнулювати показники) один раз.

5 Зважте необхідні інгредієнти прямо в чаші комбайна або блендера.
6 Після того, як всі інгредієнти будуть зважені, встановіть кришку й виберіть швидкість роботи приладу.

- Вага інгредієнтів, що були додані крізь напрямну трубку під час роботи приладу, не буде відображатися на дисплеї.
- Екран дисплея можна вимкнути вручну, натиснувши й утримуючи кнопку ON/ZERO протягом декількох секунд.

У разі виникнення проблем при використанні функції зважування звертіться до таблиці Усунення несправностей.

Таця для зважування

Знімна таця для зважування призначена для зважування інгредієнтів без використання чаші чи блендера.
Для використання встановіть лоток на блок електродвигуна і поверніть його за годинниковою стрілкою, щоб закріпити.
Потім виконайте кроки 2–4, описані в розділі «Використання функції зважування».
Щоб від'єднати лоток, поверніть його проти годинникової стрілки і зніміть у напрямку вверх.

Таймер

- Протягом роботи екран буде автоматично працювати у якості таймера.
- Таймер буде розраховувати час у секундах і зупинятиметься, при активації контролю швидкості (положення «ON»).
- Для переведення таймера в початкове положення, натисніть кнопку «ZERO»

Використання насадок

Див. схему використання, ілюстрації і відповідний розділ для кожної насадки.

16A Скляний блендер (за наявності)

Як користуватися блендером

Малюнок 16A

1 Встановіть ущільнювальне кільце в ножовий блок таким чином, щоб воно було правильно розташоване у жолобі.

- **Якщо ущільнювач пошкоджений або його було встановлено неправильно, це може спричинити протікання.**

2 Накрутіть чашу міксера на ножовий блок. Див. малюнки на зворотній стороні ножового блока:

- – Розблокована позиція
- – Заблокована позиція

3 Покладіть інгредієнти до чаші.

4 Установіть кришку на чашу та натисніть, щоби зафіксувати на місці. Установіть ковпачок заливального отвору.

5 Помістіть блендер на блок електродвигуна і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати.

- **Якщо блендер було встановлено неправильно у механізмі блокування, прилад не працюватиме.**

16B Пластиковий блендер (за наявності)

Малюнок 16B

1 Для складання та використання — див. Ілюстрації блендера та Таблицю з рекомендованого використання.

2 Покладіть інгредієнти в чашу.

3 Встановіть кришку на чашу і поверніть за годинниковою стрілкою до клацання.

4 Встановіть блендер в блок живлення і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб заблокувати у положенні.

- **Якщо блендер було встановлено неправильно у механізмі блокування, прилад не працюватиме.**

Корисні поради

- При приготуванні майонезу, покладіть всі інгредієнти, крім олії, в блендер. Із пристроєм під час роботи:
  Скляний блендер: зніміть ковпачок наповнювача та налийте олію через отвір у кришці.
  Пластиковий блендер: налийте олію через отвір в кришці для крапельної подачі.
- Під час приготування густих сумішей, наприклад, паштетів або соусів, може трапитись налипання продукту на стінки чаші. У такому випадку потрібно її очистити. Якщо інгредієнти погано змішуються, додайте рідини.
- Не рекомендується подрібнювати спеції, адже це може пошкодити пластикові деталі.

17 Ніж

Дотримуйтесь вказівок з розділу «Як користуватися кухонним комбайном».

Корисні поради

- Для грубіших текстур застосовуйте імпульсний режим.
- Такі продукти, як м'ясо, хліб, овочі нарізуйте кубиками розміром приблизно 2 см.
- Печиво слід покришити та засипати через трубку у ході роботи комбайну.
- Слідкуйте за тим, щоб не піддавати інгредієнти надмірній обробці.
- Жир для тіста слід нарізати холодним на кубики по 2 см.
- Для найкращих результатів під час готування липких фруктів/складників, як-от фініки, спочатку варто використовувати функцію «Імпульс» для подрібнення, а потім продовжити приготування на максимальній швидкості.

18 Насадка для вимішування тіста

Використовується для дріжджового тіста

Дотримуйтесь вказівок з розділу «Як користуватися кухонним комбайном».

Корисні поради

- Обробка повинна тривати не довше 60 секунд.
- Покладіть сухі інгредієнти до чаші і додавайте рідину через завантажувальну трубку в процесі роботи пристрою. Обробку продовжуйте доти, поки тісто не перетвориться на гладку еластичну кулю.

- Повторно замішувати слід тільки руками. Не рекомендується здійснювати повторне замішування у чаші, оскільки це може призвести до нестійкої роботи комбайну.

19 Подвійна збивачка

1 Встановіть чашу на блок електродвигуна, встановіть приводний вал.
2 Надійно вставте кожен вінчик у головку з приводом.
3 Встановіть збивалку, обережно повертаючи її, доки вона не опуститься на приводний вал.
4 Покладіть потрібні інгредієнти.
5 Встановіть кришку, слідкуючи за тим, щоби торець вала опинився по центру кришки.
6 Включіть комбайн.

Увага!

Не використовуйте вінчок для універсальних сумішей для пирогів, оскільки це може пошкодити насадку. Використовуйте ніж для замішування тіста.

Корисні поради

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

Збивання жиру з цукром

- Для досягнення кращих результатів жир має нагрітись до кімнатної температури (20°C) перед збиванням. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ жир щойно з холодильнику, оскільки це може пошкодити вінчок.**
- Важкі інгредієнти, такі як борошно та сухофрукти, слід умішувати вручну.
- Не перевищуйте максимальних показників часу, зазначених у таблиці рекомендованих швидкостей.

20 Диск для нарізання з можливістю регулювання

a Ніж
b Шкала встановлення розмірів скибки

- Виберіть товщину скибки, перемикаючи шкалу від 1 (1мм)до 5 (5 мм) Примітка: ▪▪▪ призначений виключно для використання з насадкою для нарізання (див. пункт **27**).
- Важливо: для уникнення травм, при налаштуванні товщини скибки не наближайте руки до ножа

21 – 22 Диск для натирання

- Встановіть вал приводу і чашу на блок електродвигуна.
- Тримаючи держак в центрі, установіть диск на привідний вал відповідною стороною вгору.

Для використання дисків

1 Установіть кришку.
2 Покладіть їжу у завантажувальну трубку. Виберіть який розмірну завантажувальної трубки ви хочете використовувати.
Тонка трубка подачі - спочатку закріпіть тонку трубку подачі у середній штовхач, після чого закріпіть широку трубку. Використовуйте для окремих невеликих інгредієнтів.
Примітка: процесор не буде запускатися, якщо широка трубка подачі повністю не заблокована.

- **Не використовуйте малу дощечку, якщо не встановлено більшу дощечку, інакше ви можете пошкодити дно пристрою.**

Велика трубка подачі - Прикріпіть великий штовхач до широкої трубки подачі. Використовуйте малий та середній штовхач одночасно.
Широка трубка подачі
Використовуйте 3 штовхач одночасно. Не заповнюйте трубку вище максимального рівня. Процесор не буде запускатися, якщо широка трубка подачі не закріплена та не зафіксована у правильному положенні.
3 Увімкніть прилад та повільно проштовхуйте інгредієнти за допомогою штовхача ①, ②. ③ – **ніколи не опускайте пальці до завантажувальної трубки.**

Корисні поради

- Використовуйте свіжі продукти.
- Перед обробкою заморожені інгредієнти необхідно розморозити.
- Не ріжте продукти занадто маленькими шматками. Заповнюйте завантажувальну трубку на всю ширину. Тоді продукт під час обробки не буде зісковзувати вбік.
- Продукти, що додаються у вертикальному положенні, нарізаються на коротші шматочки, ніж ті, що додаються у горизонтальному положенні.
- Після обробки на диску завжди залишатиметься невелика кількість відходів.

23 Сокочавилка для цитрусових (за наявності)

a Конус
b Сито

Як користуватися сокочавилкою для цитрусових

1 Встановіть вал приводу на блок живлення.
2 Установіть сито на чашу так, щоби тримач сита був розташований над держаком чаші.
3 Установіть конус над привідним валом, повертаючи його, доки він не опуститься до кінця вниз.
4 Поріжте фрукти навпіл. Потім увімкніть прилад і натисніть розрізаною половинкою фрукта на конус.

- **Якщо сито було встановлено неправильно у механізмі блокування, сокочавилка для цитрусових не працюватиме.**

Корисні поради

- Для отримання оптимальних результатів фрукти слід зберігати та вичавлювати за кімнатної температури. Перед вичавлюванням покатайте фрукт рукою по робочій поверхні.
- Щоб покращити вичавлювання, повертайте фрукт на конусі з боку в бік.
- При вичавлюванні великої кількості фруктів регулярно очищуйте сито, щоби на ньому не накопичувалися насіння та шкірки.

24 - 25 Мульти подрібнювач (за наявності)

a Насадка для натирання
b Ущільнювальне кільце
c Ножовий блок

1 Помістіть інгредієнти у чашу.
2 Встановіть ущільнювальне кільце на ножовий блок.
3 Поверніть ножовий блок догори дном. Опустіть його в чашу, тримаючи лезами вниз.
4 Щільно накрутіть ножовий блок на чашу. Зверніться до позначок на нижній частині ножового блоку:
   - 🔓 – Розблокована позиція
   - 🔒 – Заблокована позиція
5 Встановіть подрібнювач у блок живлення і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб заблокувати у положенні.
6 Виберіть максимальну швидкість або скористайтеся імпульсним режимом (P).

Корисні поради

- Дитяче харчування / пюре – залиште приготовану їжу охолонути до кімнатної температури перед обробкою у подрібнювачі.
- Для досягнення найкращих результатів рекомендується користуватися основною чашею для подрібнення трав.

26 Насадка-подрібнювач для помолу (за наявності)

a Кришка насадки-подрібнювача для помолу
b Ножовий блок насадки-подрібнювача для помолу

1 Помістіть інгредієнти у чашу з ножовим блоком.
2 Встановіть кришку і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати її.
3 Встановить подрібнювач на блок живлення і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати його.
4 Оберіть необхідну швидкість або використовуйте імпульсний режим (P).

Корисні поради

- Для оптимальної обробки спецій рекомендується не обробляти більш е 50 грамів одночасно.
- Оскільки цілі спеції зберігають свій аромат довше, ніж мелені, краще частіше подрібнювати невелику кількість, щоб зберегти аромат.
- Щоб отримати від спецій максимум смаку і ефірних масел, їх можна підсмажити перед подрібненням.
- Не обробляйте висушене коріння куркуми в подрібнювачі, оскільки воно занадто тверде і може пошкодити леза.
- Перед обробкою обов'язково поріжте імбир на дрібні шматочки.
- Для досягнення найкращих результатів рекомендується користуватися основною чашею для подрібнення трав.

27 Blend-Xtract 2GO (за наявності)

a Кришка-діспенсер
b Пляшка
c Ущільнювальне кільце
d Ножовий блок

1 Додаючи інгредієнти в пляшку, не перевищуйте відмітку 400 мл.
- Для досягнення найкращого результату змішування завжди додавайте лід/заморожені інгредієнти в пляшку першими.
- Додаючи заморожені інгредієнти (наприклад, заморожені фрукти, йогурт, морозиво чи лід), не кладіть більше 60 г або 3 кубиків льоду.
- Не перемішуйте заморожені інгредієнти без рідини.

2 Установіть ущільнювальне кільце до ножового блоку так, щоби воно правильно увійшло до пазів.
- Якщо ущільнювач має пошкодження або його було встановлено неправильно, це може призвести до протікання.

3 Утримуйте нижню частину ножового блоку з тримачем і опустіть його в пляшку лезами униз.
4 Прикрутіть тримач ножа на пляшку і поверніть по часовій стрілці, щоб зафіксувати.
- Струсіть пляшку, щоб розподілити інгредієнти.
- Помістіть блендер на блок електродвигуна і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати.

5 Виберіть максимальну швидкість. Змішуйте інгредієнти до однорідності.
- Коли напій набуде потрібної консистенції, ви можете скористатися імпульсним режимом «P» для ретельного змішування всіх інгредієнтів.

Корисні поради
- Зверніть увагу, що коли пляшка заповнена до максимума (400 мл), це дорівнює приблизно двом порціям.
- Якщо ви не маєте наміру випити напій одразу, тримайте його в холодильнику.
- Напій має бути достатньо рідким, щоб проходити крізь отвір у кришці. Для приготування рідкішого напою, додавайте більше рідини.
- Після закінчення процесу вимішування деякі напої мають неоднорідну текстуру. Це трапляється в результаті того, що інгредієнти, що перемішуються, містять зернята та волокнисту структуру.
- Деякі напої можуть згодом відстоюватися. Тому рекомендується вживати їх одразу після приготування. Напої, що відстоялися, рекомендується збовтати перед вживанням.
- Завжди тримайте пляшку з напоєм прямо, навіть коли вона закрита кришкою.

Використання кришки для пиття

1 Встановіть та закрийте кришку, повернувши за годинниковою стрілкою.
2 Коли ви бажаєте випити напій, відкрийте ковпачок кришки. Ви можете пити безпосередньо з пляшки.

28 Соковижималка (за наявності)

a Штовхач
b Кришка соковижималки
c Пристрій для видалення м'якоті
d Резервуар фільтра
e Чаша
f Носик для соку

Для використання соковижималки

1 Встановіть чашу соковижималки в блок живлення і поверніть за годинниковою стрілкою, поки вона не зафіксується — носик повинен бути розташований з лівого боку, якщо чаша встановлена правильно.
2 Помістіть засіб для видалення м'якоті у резервуар фільтра - переконайтеся, що планки розташовані відповідно до отворів на дні резервуара.
3 Встановіть резервуар фільтра.
4 Встановіть кришку насадки — поверніть за годинниковою стрілкою, поки вона не закріпиться. **Ваша соковижималка не працюватиме, якщо чаша або кришка не встановлені належним чином у фіксатор.**
5 Помістіть підходящу склянку або глечик під вихідний отвір для соку.
6 Поріжте продукти відповідно до розміру завантажувальної трубки.
7 Увімкніть і натисніть рівномірно штовхач — ніколи не кладіть пальці в завантажувальну трубку. Обробляйте повністю, перш ніж додавати більше.
- Після додавання останнього шматочка залиште соковижималку запущеною ще 30 секунд, щоб видалити весь сік з резервуара фільтра.

Важливо
- Якщо соковижималка почне вібрувати, вимкніть і видаліть м'якоть з резервуара. Соковижималка вібрує, якщо м'якоть нерівномірно розподілена.

- Із-за деяких дуже твердих продуктів ваша соковижималка може уповільнюватись або зупиняти. Якщо це трапиться, вимкніть і розблокуйте фільтр.
- Вимкніть та очищуйте ємність для збору м'якоті регулярно під час використання.

Корисні поради
- Перед обробкою видаліть кісточки та хвостики (наприклад, перець, диня, слива) і жорсткі шкурки (наприклад, диня, ананас). Не потрібно чистити або видаляти серцевину з яблук і груш.
- Використовуйте тверді, свіжі фрукти та овочі.

29 Express Dice (за наявності)

a Регульований диск — установка нарізання
b Решітка для нарізки кубиками
c Штовхач для нарізки кубиками

Важливо
- Положення механізму для нарізання на регульованому диску для нарізання — призначений виключно для використання з насадкою для нарізання.
- Дощечку для нарізки слід використовувати лише з сіткою для нарізки. Використання без встановленої сітки для нарізки призведе до пошкодження дна пристрою.

Використання Express Dice

1 Вставте приводний вал і чашу на блок електродвигуна.
2 Виберіть положення механізму нарізання на регульованому диску для нарізання. Важливо: для уникнення травм при налаштуванні товщини скибки не наближайте руки до ножа
3 Вставте решітку для кубиків у подавальну трубку.
4 Увімкніть живлення і використовуйте штовхач для кубиків, щоб пропустити харчові продукти через решітку.

Корисні поради
- Щоб полегшити обробку, покладіть обидві руки зверху штовхача і міцно натисніть.
- Для найкращих результатів використовуйте свіжі фрукти та овочі.
- Щоб запобігти розчавленню продуктів, не кладіть їх щільно у завантажувальну трубку - в ідеалі продукти слід нарізати не більше ніж по:

50 × 30 мм

- Якщо їжа занадто тверда, щоб просунути її через решітку, її треба варити приблизно 10–15 хвилин, потім охолодити в холодильнику перед обробкою.
- Завжди видаляйте тверді шкірки, кісточки, хвостики та насіння тощо, з продуктів перед обробкою.

Примітка:
- Через різні розміри та форми продуктів, деякі нарізані кубиками шматочки можуть бути неправильної форми, це нормально.
- Такі продукти, як сир, шинка, чорізо можуть забиватися в решітці, тому для них не рекомендується використовувати цю насадку.

29A Фритюрниця

Експрес-нарізка кубиками може також використовуватися для нарізок фрі, крудіте і паличками.

1 Закріпіть сито без регульованого диску.
2 Далі вручну проштовхніть крізь решітку продукти харчування, не вмикаючи пристрій.

Чищення решітки

Використовуйте кінець штовхача, щоб витіснити будь-які залишки їжі, які можуть потрапити та забити решітку.

30 Сумка для зберігання

Зберігайте диски, подвійний вінчик і насадку для вимішування тіста в мішечку, що йде в комплекті.

Перш ніж помістити в мішок, переконайтеся, що регульований диск для нарізання знаходиться у вихідному положенні.

З міркувань безпеки лезо ножа зберігається в головній чаші замість сумки для зберігання, коли вона не використовується.

Догляд та чищення

- Завжди вимикайте прилад та від'єднуйте його від електромережі перед чищенням.
- **Поводьтесь обережно з ножем та ріжучими дисками - вони дуже гострі.**
- Деякі продукти можуть знебарвлювати пластикові деталі. Це вважається

нормальним явищем, не призводить до пошкоджень пластикових деталей та не впливає на смак їжі. Щоб вивести знебарвлену пляму, потріть її ганчіркою, змоченою у рослинній олії.

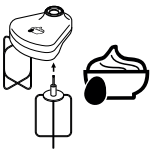
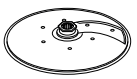
Блок електродвигуна

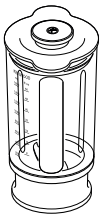
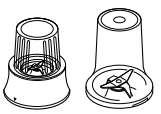
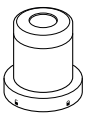
- Протріть вологою ганчіркою, потім висушіть. Переконайтесь, що зона блокування ⑧ очищена від сміття.
- Не опускайте блок електродвигуна у воду.
- Зберігайте зайву частину шнура у відсіку для зберігання, який розташовано у задній частині блока електродвигуна ⑨.

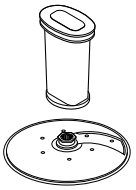
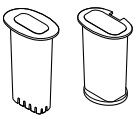
Інструкції з чищення — див. відповідну ілюстрацію **31**.

Таблиця рекомендованих швидкостей

Не перевищуйте час роботи приладу без перерви, вказаний нижче.
Не перевищуйте максимальну ємність, вказану в таблиці нижче.
Безперервна експлуатація приладу протягом тривалого періоду часу може пошкодити прилад.
Поради щодо обробітку наведені тільки для інформації й можуть змінюватися в залежності від рецепту інгредієнтів.
Не обробляйте гарячі інгредієнти.

Інструмент/ Насадка	**Призначення**		**(Секунд)**	**МАКС**
	Універсальні суміші для тортів	Хв. – макс.	10 – 20	1,5 кг Загальная вага
	Печиво - перемішування жиру і борошна Додавання води у різні інгредієнти тіста для випікання	Макс. Сер. – макс.	10 10 – 20	340 г Вага борошка
	Нарізання риби та пісного м'яса Паштети і терріни	Макс. і Р	10 – 30	Макс. 600 г пісне ого м'яса
	Шаткування овочів	Р	5 – 10	100 г – 500 г
	Подрібнення горіхів	Макс.	30 – 60	100 г – 200 г
	Трави	Макс.	20 – 30	30 г – 50 г
	Приготування пюре із м'яких або приготов а их фруктів	Макс.	10 – 30	1 кг
	Майонез	Макс.	60 – 80	3 – 4 яєчних жовтки
	Яєчні білки	Макс.	90 – 150	5 (150 г)
	Яйце та цукор для нежирного бісквіту	Макс.	240 – 300	150 г яєць 75 г цукру
	Крем	Сер. – макс.	60 – 90	250 – 500 мл
	Збивання жиру та цукру **Важкі інгредієнти, такі як борошно та сухофрукти, слід умішувати вручну.**	Макс.	60 – 120	200 г жир 200 г цукор
	Для дріжджового тіста	Макс.	60	600 г Вага борошка 1 кг Загальная вага
	Положення 1 -5 Тверді інгредієнти, наприклад, морква, сир, картопля	Макс.	5 – 30	Не заповнюйте вище максимальної мітки на чаші
	Положення 1 - 2 Капуста — використовуйте широку трубку подачі			
	Положення 2 - 5 Нарізання м'якших інгредієнтів: огірків та помідорів	Низький — середній	5 – 30	

Таблиця рекомендованих швидкостей				
Інструмент/ Насадка	**Призначення**		**(Секунд)**	**МАКС**
	Натирання твердих інгредієнтів: сиру, моркви, картоплі та схожих продуктів	Макс.	5 – 30	Не заповнюйте вище максимальної мітки на чаші
	Нарізує сир пармезан Нарізка картоплі	Макс.	5 – 30	
	Використовується для вичавлювання соку з цитрусових, наприклад, з апельсинів, лимонів, лайму та грейпфрутів)	Низька	120 – 300	–
	Холодні супи й напої (Додайте в чашу лід/заморожені інгредієнти в останню чергу)	Макс.	30 – 60	1,5 літра
	Молочні коктейлі/суміші на основі холодного молока	Макс.	15 – 30	1 літр
	Подрібнення льоду	P	30 – 40	6 кубиків льоду (125 г)
	Збивання кляру (Спочатку додайте рідкі інгредієнти)	Сер. ↓ Макс.	10 ↓ 50	1 літр
	Пластиковий блендер: не оброблюйте гарячі інгредієнти			
	Скляний блендер Thermoresist™: рекомендуємо дати гарячим інгредієнтам охолонути перед змішуванням. Проте, якщо вам потрібно обробити гарячі інгредієнти, прочитайте інструкцію з безпечного перемелювання гарячих продуктів.			
	Тільки чаша Thermoresist™			
	Супи на м'ясному бульйоні	Макс.	30 – 60	1,2 літра
	Супи на молоці	Макс.	30	1 літр
	Горіхи	Макс.	10 – 30	50 г
	Кавові зерна	Макс.	30	50 г
	Маринад з чорносливу 225 г прозорого рідкого меду 20 г дрібного м'якого чорносливу 30 мл холодної води	P	4	275 г
	Подрібнення спецій Чорний перець, насіння кардамону, кмину, коріандру та фенхелю	Макс.	30 – 60	50 г
	Помол кавових зерен	Макс.		50 г
	Подрібнення горіхів	P	15 – 30	50 г
	Обробка зубчику часнику, свіжих чилі та коренів імбир	P	5 – 10	30 г
	Свіжий кокосовий горіх	Макс./P	30 – 60	40 г
	Напої та смузі	Макс.	30 – 60	400 мл

Таблиця рекомендованих швидкостей				
Інструмент/ Насадка	**Призначення**		**(Секунд)**	**МАКС**
	Фрукти та овочі	Макс.	60 – 120	600g
	Використовуйте для нарізки різноманітних продуктів, таких як морква, кабачки, огірок, буряк і яблука кубиками.	Макс.	5 – 30	Не заповнюйте вище максимальної мітки на чаші
	Використовуйте для нарізки різних продуктів, таких як картопля, морква, цукіні і огірки, для нарізок фрі і крудіте.	Вручну		

Усунення несправностей		
Проблема	**Причина**	**Рішення**
Комбайн не працює.	Не постачається живлення. Чаша неправильно встановлена на блоці електродвигуна.	Переконайтеся, що комбайн було під'єднано до електромережі. Перевірте, чи правильно розташована чаша, ручка повинна бути розташована у правому передньому куті.
	Кришку чаші неправильно зафіксовано.	Переконайтеся, що фіксатор кришки розташований в області ручки. **Прилад не працюватиме, якщо чаша та кришка були встановлені неправильно.**
	Знімний приводний вал ⑤ не встановлено на блоці живлення.	Установіть знімний приводний вал ⑤ на блок живлення перед встановленням чаші. Інструменти чаші та насадки не працюватимуть, доки не буде встановлено приводний вал.
Блендер, Blend-Xtract 2GO або подрібнювач не працює.	Блендер, Blend-Xtract 2GO або подрібнювач не зафіксований належним чином.	Блендер, Blend-Xtract 2GO або подрібнювач не працює, якщо він неправильно встановлений та не заблокований.
	Блендер, Blend-Xtract 2GO або подрібнювач не приєднаний належним чином.	Перевірте, щоб ножовий блок був повністю прикручений до скляної чаші, пляшки або склянки.
Комбайн зупиняється під час роботи.	Комбайн перевантажено/ завантаження вище допустимої норми.	Перевірте максимальні показники завантаження, які зазначені в Таблиці рекомендованого використання.
	Кришку не зафіксовано.	Переконайтеся, що кришку правильно зафіксовано.
Витікання з основи ножового блоку скляного блендера, Blend-Xtract 2GO або подрібнювача.	Не має ущільнювача. Ущільнювач встановлено неправильно. Ущільнювач пошкоджено.	Переконайтеся, що ущільнювач встановлено правильно, і він не має пошкоджень. Щоби правильно замінити ущільнювач, дивіться розділ «Обслуговування та ремонт».

Усунення несправностей

Проблема	**Причина**	**Рішення**
Нестабільні/сильні вібрації пристрою та рух.	Подрібнення липких фруктів/складників, як-от фініки. Обрана швидкість занизька.	Для найкращих результатів спочатку варто використовувати функцію «Імпульс» для подрібнення, а потім продовжити приготування на максимальній швидкості.
Незадовільна робота інструментів/ насадок.	Дивіться поради у відповідному розділі «Використання насадок». Переконайтеся, що насадки були встановлені правильно.	
Функція зважування		
Вага на екрані не відображається	Кількість, що зважується, дуже мала.	Для зважування невеликих об'ємів, використовуйте чайну та столову ложки.
На дисплеї змінилися показники ваги.	Під час зважування ви перемістили блок електродвигуна.	Перед зважуванням завжди встановлюйте прилад на суху рівну поверхню. Не переміщуйте блок електродвигуна під час виконання зважування. Перед зважуванням наступних інгредієнтів, обнуліть показники.
Екран дисплея вимкнено.	Блок електродвигуна відключений від мережі.	Підключіть прилад до мережі.
Екран дисплея змінюється на «-----».	Екран дисплея повернеться до «-----», якщо через 5 хвилин відображатиметься те саме значення ваги..	Натисніть кнопку ON/ZERO один раз, і дисплей увімкнеться.
На дисплеї відображається [0 – Ld].	Під час виконання зважування прилад був перевантажений.	Не перевищуйте максимально допустиму вагу для зважування, яка становить 3 кг.
	До блоку електродвигуна прикладені надмірні зусилля.	Не прикладайте до блоку електродвигуна надмірних зусиль — це може стати причиною пошкодження датчика зважування.

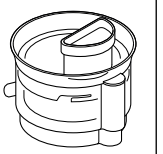
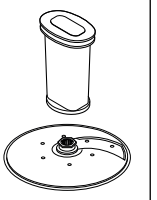
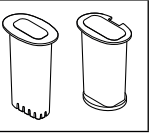
Обслуговування та ремонт

- Якщо у вас виникли якісь проблеми з функціонування вашого приладу, перш ніж подавати запит щодо допомоги див. розділ «Посібник з виправлення неполадок» у посібнику з використання або відвідайте сайт www.kenwoodworld.com.
- Для обслуговування або отримання інформації з гарантійного обслуговування, будь ласка, див. окремий лист із попередженням про безпеку або відвідайте сайт www.kenwoodworld.com.

- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.

دليل اكتشاف المشكلات وحلها		
المشكلة	**السبب**	**الحل**
وظيفة الوزن		
الوزن غير معروض على الشاشة	الكمية الموزونة صغيرة جداً	استخدمي ملعقة صغيرة أو ملعقة كبيرة لوزن الكميات الصغيرة.
تم تغيير الوزن على شاشة العرض.	تم تغيير الوزن على شاشة العرض التشغيل.	ضعي جهاز تحضير الطعام على سطح مستوي جاف قبل عملية الوزن. لا تحركي وحدة الطاقة أثناء استخدام وظيفة الوزن. قومي بتعيين الصفر على شاشة العرض قبل وزن المكونات التالية.
تم إيقاف تشغيل شاشة العرض.	تم فصل التيار الكهربي عن وحدة الطاقة (الموتور).	أعيدي توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربي.
شاشة العرض تتغير إلى "-----".	ستعود شاشة العرض إلى "-----"، إذا تم عرض نفس قراءة الوزن بعد ٥ دقائق.	اضغطي على زر ON/ZERO (تشغيل/صفر) مرة واحدة، يتم إضاءة شاشة العرض.
شاشة العرض تعرض القيمة [Ld - 0].	تجاوز سعة وظيفة الوزن.	لا تتجاوزي أقصى سعة لوظيفة الوزن وهي ٣ كيلوغرام.
	تم توجيه قوة مفرطة على وحدة الطاقة.	لا تضعي وزن كبير على وحدة الطاقة حيث قد يسبب ذلك تلف مستشعر الوزن.

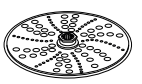
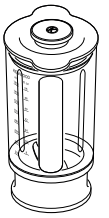
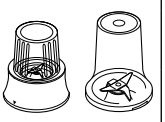
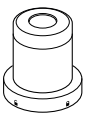
جدول توصيات الاستخدام

الأداة/الملحق	الوظيفة		(ثانية)	الحد الأقصى
	الفواكه والخضروات	الحد الأقصى (Max)	٦٠ – ١٢٠	٦٠٠ غرام
	تستخدم لتقطيع مجموعة متنوعة من الأطعمة مثل الجزر والكوسة والخيار والشمندر والتفاح إلى مكعبات.	الحد الأقصى (Max)	٥ – ٣٠	لا تتجاوزي السعة القصوى المشار إليها على السلطانية
	تستخدم لتقطيع مجموعة متنوعة من الأطعمة مثل البطاطس، والجزر، والكوسة، والخيار إلى البطاطس المقلية والكروديتيس.	الدليل		

دليل اكتشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب	الحل
جهاز تحضير الطعام لا يعمل.	الجهاز غير موصل بمصدر تيار كهربائي.	تحققي من السلك الكهربائي وأنه موصل بمنفذ التيار الكهربائي.
	السلطانية غير مركبة على وحدة الطاقة (الموتور) بشكل صحيح.	تأكدي من تركيب السلطانية بشكل صحيح وأن المقبض متجه ناحية الركن الأمامي الأيمن.
	غطاء السلطانية غير مركب بشكل صحيح.	تأكدي من تعشيق الغطاء العلوي بشكل صحيح في منطقة المقبض. **لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب السلطانية والغطاء العلوي بشكل غير صحيح.**
	محور الدوران القابل للفصل ⑤ غير مُركّب بوحدة الطاقة.	ركّبي محور الدوران القابل للفصل ⑤ في وحدة الطاقة قبل تركيب السلطانية. لن تعمل أدوات السلطانية والملحقات إذا لم يتم تركيب محور الدوران.
المازج، المازج Blend-Xtract 2GO أو المطحنة لا تعمل	لا يمكن تجميع المازج الزجاجي أو جهاز Blend-Xtract 2GO أو المطحنة بشكل صحيح.	لن يعمل المازج، المازج Blend-Xtract 2GO أو المطحنة في حالة التركيب بشكل غير صحيح في موضع تعشيق القفل.
	لا يمكن تجميع المازج Blend-Xtract 2GO أو المطحنة بشكل صحيح.	تحققي من أن مجموعة الشفرة مركبة بإحكام في الدورق الزجاجي أو الزجاجة أو الوعاء.
توقف جهاز تحضير الطعام أثناء التشغيل.	تجاوز حد التحميل لجهاز تحضير الطعام/تجاوز السعات القصوى	تحققي من السعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول السرعات.
	تم فتح الغطاء العلوي.	تأكدي من قفل الغطاء العلوي بشكل صحيح.
المازج الزجاجي، جهاز Blend-Xtract 2GO أو المطحنة متعددة الاستخدامات بهم تسرب من قاعدة مجموعة الشفرات.	حلقة الإحكام غير مركبة. حلقة الإحكام غير مركبة في موضعها جيدا. حلقة الإحكام تالفة.	تحققي من تركيب حلقة الإحكام في موضعها الصحيح وبطريقة صحيحة وأنها غير تالفة. للحصول على حلقة إحكام لاستبدال الحلقة التالفة. راجعي قسم الصيانة ورعاية العملاء.
الوحدة غير مستقرة/اهتزازات وحركة شديدة.	تحضير الفاكهة/المكونات اللزجة مثل البلح. السرعة المحددة بطيئة جدًا.	للحصول على أفضل النتائج، استخدمي "التشغيل النبضي" أولاً لتكسير المكونات ثم تابعي التحضير بأقصى سرعة.
لا تعمل الأدوات/الملحقات بشكل جيد.	راجعي التلميحات المتعلقة بكل أداة أو ملحق في قسم (استخدام الملحق). تأكدي من تركيب الملحقات بشكل صحيح.	

جدول توصيات الاستخدام

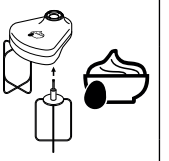
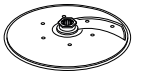
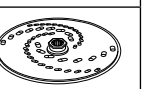
الأداة/الملحق	الوظيفة		(ثانية)	الحد الأقصى
	بشر جبن البارميزان كشط البطاطس	الحد الأقصى (Max)	٣٠ – ٥	لا تتجاوزي السعة القصوى المشار إليها على السلطانية
	استخدمي العصارة لتحضير العصير من الموالح، مثل البرتقال والليمون والليمون الحمضي والجريب فروت.	منخفض	١٢٠ – ٣٠٠	–
	(أضيفي الثلج/ المكونات المجمدة إلى الدورق كآخر مكونات)	الحد الأقصى (Max)	٣٠ – ٦٠	١.٥ لتر
	الحليب المخفوق/الخلطات المستندة إلى حليب بارد	الحد الأقصى (Max)	١٥ – ٣٠	١ لتر
	جرش الثلج	P	٣٠ – ٤٠	٦ مكعبات ثلج (١٢٠ غرام)
	خليط المخفوقات (أضيفي المكونات السائلة أولاً) السوائل والمشروبات الباردة	المنتصف ↓ الحد الأقصى	١٠ ↓ ٥٠	١ لتر
	مازج البلاستيكي - لا تعالجي المكونات الساخنة			
	مازج ™Thermoresist الزجاجي - نوصي بترك المكونات الساخنة حتى تبرد قبل المزج. ومع ذلك، فإذا كنت ترغبين في تحضير المكونات الساخنة، يرجى قراءة تعليمات مزج المكونات الساخنة.			
	دورق ™Thermoresist فقط			
	الحساء القائم على المرق	الحد الأقصى (Max)	٣٠ – ٦٠	١.٢ لتر
	الحساء الذي يستخدم الحليب	الحد الأقصى (Max)	٣٠	١ لتر
	المكسرات	الحد الأقصى (Max)	١٠ – ٣٠	٥٠ غرام
	حبوب القهوة	الحد الأقصى (Max)	٣٠	٥٠ غرام
	مارينا د البرقوق المجفف ٢٢٥ جرام عسل نحل صافي ٢٠ جرام برقوق مجفف طري صغير ٣٠ مل ماء بارد	P	٤	٢٧٥ غرام
	معالجة التوابل فلفل أسود وبذور الهيل والكمون والكزبرة والشمرة وقرون الفلفل الحار	الحد الأقصى (Max)	٣٠ – ٦٠	٥٠ غرام
	طحن حبوب القهوة	الحد الأقصى (Max)		٥٠ غرام
	فرم المكسرات	P	١٥ – ٣٠	٥٠ غرام
	فرم فصوص الثوم والفلفل الأحمر الطازج والزنجبيل	P	٥ – ١٠	٣٠ غرام
	جوز الهند الطازجً	الحد الأقصى /P (Max)	٣٠ – ٦٠	٤٠ غرام
	المشروبات والمشروبات ذات الرغوة	الحد الأقصى (Max)	٣٠ – ٦٠	٤٠٠ مل

جدول توصيات الاستخدام

لا تستخدمي الجهاز لأزمنة أطول من تلك الموضحة أدناه دون السماح بفترات الراحة.
لا تتجاوزي السعات القصوى المذكورة في الرسم البياني أدناه. استمرارية معالجة المزيد من المكونات لفترة زمنية أطول قد يتسبب في تلف الجهاز.

معلومات المعالجة الموضحة هي إرشادية فقط، حيث تختلف الأزمنة والسرعات المستخدمة حسب الوصفة والمكونات المستخدمة.

لا تستخدمي مكونات ساخنة أثناء التحضير

الأداة/الملحق	الوظيفة	١	(ثانية)	الحد الأقصى
	خلطات الكعكات الجاهزة	الحد الأدنى - الحد الأقصى (Min – Max)	١٠ – ٢٠	الوزن الإجمالي ١,٥ كغم
	المعجنات – خلط السمن مع الدقيق إضافة الماء لدمج مكونات المعجنات	الحد الأقصى (Max) المنتصف - الحد الأقصى (Mid – Max)	١٠ ١٠ – ٢٠	وزن الدقيق ٣٤٠ غرام
	العجائن الهشة وأرغفة اللحم فرم الأسماك واللحوم	الحد الأقصى ووضع التشغيل النبضي (Max & P)	١٠ – ٣٠	٦٠٠ غرام لحم بقري طري
	فرم الخضراوات	P	٥ – ١٠	١٠٠ – ٥٠٠ غرام
	فرم المكسرات	الحد الأقصى (Max)	٣٠ – ٦٠	١٠٠ – ٢٠٠ غرام
	الأعشاب	الحد الأقصى (Max)	٢٠ – ٣٠	٣٠ – ٥٠ غرام
	هرس الفواكه اللينة والفواكه والخضروات المطهية	الحد الأقصى (Max)	١٠ – ٣٠	١ كغم
	المايونيز	الحد الأقصى (Max)	٦٠ – ٨٠	٣–٤ صفار بيض
	بياض البيض	الحد الأقصى (Max)	٩٠ – ١٥٠	٥ (١٥٠ غرام)
	البيض والسكر للكيك الاسفنجي الخالي من الدهون	الحد الأقصى (Max)	٢٤٠ – ٣٠٠	١٥٠ جرام بيض ٧٥ جرام سكر
	القشدة	المنتصف - الحد الأقصى (Mid – Max)	٦٠ – ٩٠	٢٥٠ – ٥٠٠ مل
	خلط السمن مع السكر **المكونات الثخينة مثل الدقيق والفواكه المجففة يجب فركها باليد لتصبح طرية.**	الحد الأقصى (Max)	٦٠ – ١٢٠	٥٠٠ مل سمن ٥٠٠ مل سكر
	الخلطات المخمرة	الحد الأقصى (Max)	٦٠	وزن الدقيق ٦٠٠ غرام الوزن الإجمالي ١ كغم
	الإعداد ١ - ٥ الأطعمة الصلبة مثل الجزر، والجبن، والبطاطا	الحد الأقصى (Max)	٥ – ٣٠	لا تتجاوزي السعة القصوى المشار إليها على السلطانية
	الإعداد ١ - ٢ الملفوف - استخدمي أنبوب التغذية العريض			
	الإعداد ٢ - ٢ تقطيع الأطعمة اللينة إلى شرائح - الخيار والطماطم	منخفضة - متوسطة	٥ – ٣٠	
	بشر الأطعمة الصلبة - الجبن، والجزر، والبطاطس، والأطعمة ذات القوام المماثل	الحد الأقصى (Max)	٥ – ٣٠	–

30 حقيبة التخزين

قومي بتخزين الأقراص ومضرب البيض المزدوج وأداة العجن في الحقيبة المرفقة.

تأكدي دائمًا من تحويل قرص التقطيع القابل للتعديل إلى وضع التخزين (O) قبل وضعه في الكيس.

لدواعي السلامة، يجب تخزين شفرة السكين في السلطانية الرئيسية بدلاً من حقيبة التخزين عندما لا تكون قيد الاستخدام.

العناية والتنظيف

- أوقفي دائماً تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربي قبل التنظيف.
- **توخي الحذر أثناء التعامل مع الشفرات وأقراص التقطيع – هذه الأجزاء حادة جداً.**
- قد تؤثر بعض الاغذية على لون البلاستك. هذا امر طبيعي تماما ولا يضر بالبلاستك او يؤثر على نكهة الطعام. امسحي البلاستيك بقماش مغموس في زيت نباتي لإزالة تغيير اللون.

وحدة الطاقة (الموتور)

- امسحيها بقطعة قماش مبللة، ثم جففيها. تأكدي من أن منطقة القفل ⑧ خالية من بقايا الطعام.
- لا تقومي بغمر وحدة الطاقة في الماء.
- قومي بلف السلك الزائد في مكان تخزين السلك أسفل وحدة الطاقة ⑨.

ارجعي إلى الرسم التوضيحي ذي الصلة 31.

الصيانة ورعاية العملاء

- إذا واجهت أي مشاكل في تشغيل جهازك، فقبل طلب المساعدة، راجع قسم "دليل استكشاف المشكلات وحلها" في هذا الدليل أو قم بزيارة الموقع الإلكتروني www.kenwoodworld.com.
- للحصول على معلومات الخدمة أو الضمان، يرجى الرجوع إلى نشرة تحذير السلامة المنفصلة أو زيارة www.kenwoodworld.com.
- تمت الأعمال الهندسية والتصميم من قبل شركة Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

٥ حددي السرعة القصوى. اتركي المكونات قيد الخلط إلى أن تتكون الرغوة.
- بمجرد وصول المشروب إلى القوام المطلوب، يمكنك استخدم وظيفة التشغيل النبضي (P) للتأكد من مزج جميع المكونات تماماً.

تلميحات ونصائح
- لاحظي أنه عند تعبئة الزجاجة إلى السعة القصوى (٤٠٠ مللي)، فإن الكمية تكون كافية للتقديم لشخصين
- إذا كنت لا تنوين استهلاك المشروب مباشرة فيجب الاحتفاظ به في الثلاجة.
- تأكدي أن قوام المشروب رقيق بالقدر الكافي حتى تتمكنين من شربه عن طريق الفتحة الصغيرة الموجودة في غطاء التوزيع العلوي. لتحضير مشروب بقوام خفيف أضيفي المزيد من السوائل.
- بعد الخلط لفترة من الوقت، قد تكون بعض المشروبات غير مصحوبة برغوة بشكل تام نتيجة وجود بذور أو تكون المكونات ذات طبيعة ليفية.
- قد تنفصل بعض المشروبات إذا تركت لفترة بعد الخلط، لذلك يكون من الأفضل تناولها مباشرة. يجب تقليب المشروبات المنفصلة قبل تناولها.
- عند تركيب غطاء التوزيع العلوي حافظي على وضع الزجاجة في وضع رأسي.

استخدام غطاء فتحة الشرب

١ ركبي الغطاء العلوي وثبتيه من خلال لفه في اتجاه عقارب الساعة.
٢ إذا أردت تناول المشروبات ذات الرغوة، ببساطة ارفعي الغطاء العلوي. يمكن شرب المشروب مباشرة من الزجاجة.

28 مستخلص العصير (في حالة تزويده داخل صندوق البيع)

a عصا دفع الطعام
b الغطاء العلوي للعصارة
c مزيل اللب
d اسطوانة المصفاة
e السلطانية
f صنبور العصير

لاستخدام مستخلص العصير

١ ركّبي سلطانية العصارة في وحدة الطاقة (الموتور) ولفيها في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تستقر في موضعها - يجب أن يكون الصنبور على الجانب الأيسر عند تركيب السلطانية بشكل صحيح.
٢ ضعي مزيل اللب في أسطوانة المصفاة - مع ضمان وضع الألسنة مع الفتحات الموجودة في أسفل الاسطوانة.
٣ ركّبي اسطوانة المصفاة
٤ ركّبي الغطاء العلوي للملحق - ولفيه في اتجاه عقارب الساعة إلى أن يستقر في موضعه. **لن تعمل العصارة إذا لم تكن السلطانية أو الغطاء العلوي مركبين بشكل صحيح في القفل.**
٥ ضعي زجاجة أو وعاء مناسب تحت مخرج العصير.
٦ اقطعي الطعام ليناسب أنبوب التغذية.
٧ قومي بالتشغيل وادفعي لأسفل بشكل متساوٍ باستخدام عصا دفع الطعام - يحظر وضع أصابعك في أنبوب التغذية. حضري المزيج تمامًا قبل إضافة المزيد.
- بعد إضافة القطعة الأخيرة، اتركي العصارة تعمل لمدة ٣٠ ثانية أخرى لاستخراج كل العصير من أسطوانة المصفاة.

مهم
- إذا بدأت العصارة في الاهتزاز، أوقفي تشغيلها وأفرغي اللب من الاسطوانة. تهتز العصارة إذا أصبح توزيع اللب غير متساوٍ.
- قد تؤدي بعض الأطعمة شديدة الصلابة إلى بطء العصارة أو توقفها. إذا حدث هذا أوقفي تشغيل العصارة وفكي المصفاة.
- أوقفي التشغيل ونظفي جامع اللب بشكل دوري أثناء الاستخدام.

تلميحات ونصائح
- قبل التحضير، أزيلي النوى والبذر (مثل الفلفل والبطيخ والبرقوق) والقشور القاسية (مثل البطيخ والأناناس). لا تحتاجين إلى تقشير أو إزالة لب التفاح و الكمثرى.
- استخدمي الفواكه والخضروات الطازجة والمتماسكة.

29 Express Dice (في حالة تزويده داخل صندوق البيع)

a القرص القابل للتعديل - تحديد حجم التقطيع
b شبكة التقطيع
c عصا الدفع للتقطيع

مهم
- تم تصميم موضع التقطيع ▪▪▪ على قرص التقطيع القابل للتعديل لاستخدامه فقط مع ملحق التقطيع.
- يجب عدم استخدام "عصا الدفع للتقطيع" إلا مع شبكة التقطيع. حيث سيؤدي استخدامها بدون تركيب شبكة التقطيع إلى تلف الجزء السفلي من عصا الدفع.

لاستخدام Express Dice

١ ركّبي محور الدوران والسلطانية على وحدة الطاقة (الموتور).
٢ حددي إعداد التقطيع على قرص التقطيع القابل للتعديل.
مهم: لتجنب الإصابة، أبقي يديك بعيدتين عن الشفرة عند اختيار سُمك التقطيع.
٣ ركّبي شبكة التقطيع في أنبوب التغذية.
٤ قومي بتشغيل عصا الدفع للتقطيع واستخدامها لتحضير الطعام من خلال شبكة التقطيع.

تلميحات ونصائح
- للمساعدة في تجهيز مكان التحضير ضعي كلتا يديك أعلى عصا دفع الطعام واضغطي لأسفل بقوة.
- للحصول على أفضل النتائج ، استخدم الفواكه والخضروات الطازجة.
- لمنع انحشار الطعام، لا تكدسي الطعام في أنبوب التغذية - من الناحية المثالية، يجب عدم قطع الطعام إلى قطع أكبر من:

٥٠ × ٣٠ مم

- إذا كان من الصعب جدًا دفع الطعام خلال الشبكة لمدة ١٠-١٥ دقيقة، فاتركيه يبرد في الثلاجة قبل التحضير.
- احرصي دائمًا على إزالة القشور الصلبة والنوى والبذور وما إلى ذلك من الطعام قبل التحضير.

ملحوظة:
- بسبب الأحجام والأشكال المختلفة للأطعمة، فإن نتائج الأطعمة المقطعة تحتوي على بعض القطع المشوهة، وهذا أمر طبيعي.
- تسبب الأطعمة مثل الجبن ولحم الخنزير والشوريزو انسداد الشبكة لذا لا ينصح باستخدامها مع هذا الملحق.

29A لملحق صنع البطاطس المقلية

يمكن أيضًا استخدام ملحق Express Dice في تحضير البطاطس المقلية والكروديتيس والباتون.
١ ركّبي شبكة التقطيع بدون قرص التقطيع القابل للتعديل.
٢ ثم ادفعي الطعام يدويًا عبر الشبكة بدون تشغيل الجهاز.

تنظيف الشبكة

استخدمي طرف عصا دفع الطعام لإخراج أي طعام قد يكون محشورًا في شبكة التقطيع.

٥ شغلي الجهاز مع دفع الطعام بالتساوي بواسطة عصا دفع المكونات – ①، ②، ③**احذري وضع أصابعك داخل فتحة أنبوب التغذية**.

تلميحات ونصائح
- استخدمي مكونات طازجة.
- احرصي دائمًا على إزابة الثلج عن الأطعمة المجمدة قبل تحضيرها.
- لا تقطعي الطعام إلى قطع صغيرة جداً. اجعلي عرض (مقطع) أنبوب التغذية ممتلئ بشكل متساو. يحول ذلك دون انزلاق الطعام على الجوانب أثناء تحضير الطعام.
- الطعام الموضوع بشكل رأسي يخرج قصيراً عن الطعام الموضوع بشكل أفقي.
- تبقى هناك دائماً كمية صغيرة من الفضلات على سطح التقطيع أو في السلطانية بعد تحضير الطعام.

23 عصارة الموالح (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

a مخروط العصر
b المصفاة

استخدام عصارة الموالح

١ ركبي محور الدوران والسلطانية في وحدة الطاقة (الموتور).
٢ ركبي المصفاة في السلطانية – تأكدي من استقرار مقبض المصفاة في مواضعه مباشرة على مقبض السلطانية.
٣ ركبي مخروط العصر على محور الدوران وأديريه حتى يستقر تماماً في القاع.
٤ قطعي ثمار الفواكه إلى نصفين. ثم شغلي الجهاز واضغطي الفاكهة على مخروط العصر.
- **لن تعمل العصارة في حالة تركيب المصفاة بشكل غير صحيح.**

تلميحات ونصائح
- للحصول على أفضل النتائج، خزني الفاكهة واعصريها في درجة حرارة الغرفة، أيضاً لينى الفاكهة قبل عصرها عن طريق دحرجتها على سطح منضدة العمل مع الضغط عليها براحة كفك.
- للمساعدة في استخلاص العصير، حركي الفاكهة من جانب لآخر أثناء العصر.
- عند عصر كمية كبيرة من الفاكهة، أفرغي المصفاة بانتظام لتجنب تراكم لب وبذور الفاكهة.

24 - 25 المفرمة / المطحنة الصغيرة (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

a الوعاء
b حلقة الإحكام
c وحدة الشفرات

١ ضعي المكونات في وعاء الطحن.
٢ ركبي حلقة الإحكام في وحدة الشفرات
٣ اقلبي وحدة الشفرات. ضعيها داخل الوعاء بحيث يكون اتجاه الشفرات لأسفل.
٤ اربطي وحدة الشفرات في الوعاء بإحكام باستخدام أصابعك. راجعي الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لمجموعة وحدة الشفرات وهي كالتالي:

🔓 = موضع الفتح

🔒 = موضع القفل

٥ ضعي المطحنة في وحدة الطاقة (الموتور) ولفيها في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تستقر في موضعها.
٦ حددي السرعة القصوى أو استخدمي وظيفة التشغيل النبضي (P).

تلميحات ونصائح
- غذاء الرضع/المهروسات – اتركي الأطعمة المطهية لتبرد في درجة حرارة الغرفة قبل معالجتها في المطحنة.
- للحصول على أفضل النتائج ننصحك باستخدام السلطانية الأساسية عند فرم الأعشاب.

26 مطحنة الفرم (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

a الغطاء العلوي للمطحنة
b مجموعة شفرات مطحنة الفرم

١ ضعي المكونات على مجموعة الشفرات.
٢ ركبي الغطاء العلوي ولفيه ليستقر في موضع التعشيق.
٣ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم لفيها في اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر في موضع التعشيق.
٤ حددي السرعة المطلوبة أو استخدمي وضع التشغيل النبضي (P).

تلميحات ونصائح
- للحصول على الأداء الأمثل عند تحضير التوابل ننصحك بعدم تحضير أكثر من ٥٠ غرام من المكونات في المرة الواحدة داخل المطحنة.
- تحتفظ قرون التوابل الكاملة بنكهتها فترة زمنية أطول من التوابل المطحونة لذلك فمن الأفضل طحن كمية صغيرة من قرون التوابل الكاملة لاستخدامها وذلك للاحتفاظ بالنكهة.
- للحصول على أقصى نكهة وزيوت أساسية من قرون التوابل الكاملة من الأفضل تحميص التوابل قبل طحنها.
- لا تحضري جذور الكركم الجافة بواسطة المطحنة حيث أنها صلبة جداً وقد تتلف الشفرات.
- قطعي الزنجبيل إلى قطع صغيرة قبل معالجته.
- للحصول على أفضل النتائج ننصحك باستخدام السلطانية الأساسية عند فرم الأعشاب.

27 المازج Blend-Xtract 2GO (في حالة تزويده داخل صندوق البيع)

a غطاء التوزيع العلوي
b زجاجة المازج
c حلقة الإحكام
d وحدة الشفرات

١ أضيفي المكونات إلى الزجاجة حتى علامة المستوى ٤٠٠ مللي.
- للحصول على أفضل أداء للمزج، أضيفي دائماً الثلج/المكونات المجمدة إلى زجاجة المازج أولاً.
- عند إضافة المكونات المجمدة (مثل الفواكه المجمدة أو الزبادي أو الآيس كريم أو الثلج)، فلا تقومي بمزج أكثر من ٦٠ غرام أو ٣ مكعبات ثلج.
- لا تمزجي مكونات مجمدة دون إضافة سائل.

٢ ركبي حلقة الإحكام على وحدة الشفرات مع التأكد من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح داخل التجويف.
- إذا كانت حلقة الإحكام تالفة أو غير محكمة بشكل صحيح فسوف يحدث تسريباً.

٣ امسكي بالجانب السفلي لوحدة الشفرات واخفضيها داخل الزجاجة، بحيث تكون الشفرات موجهة لأسفل.
٤ اربطي حامل الشفرات في الزجاجة، عن طريق اللف في اتجاه عقارب الساعة حتى موضع القفل.
- رجي الإبريق لتوزيع المكونات.
- ركبي المازج على وحدة الطاقة ثم أديريه في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم إحكام الغلق.

16B المازج البلاستيكي (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

الرسم التوضيحي 16B

١ للتجميع والاستخدام - ارجعي إلى الرسوم التوضيحية ومخطط الاستخدام الموصى به للمازج.
٢ ضعي جميع المكونات في الدورق.
٣ ركّبي الغطاء العلوي على الدورق وقومي بلفه في اتجاه عقارب الساعة إلى أن يستقر في موضعه.
٤ ركّبي المازج في وحدة الطاقة (الموتور) ولفيه في اتجاه عقارب الساعة إلى أن يستقر في موضعه.

- **لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المازج بشكل غير صحيح مع تعشيق القفل.**

تلميحات ونصائح

- عند تحضير المايونيز، ضعي كل المكونات، باستثناء الزيت، في المازج.
مع تشغيل الجهاز:
المازج الزجاجي- أزيلي غطاء التعبئة وصبي الزيت من خلال الفتحة الموجودة في الغطاء العلوي.
المازج البلاستيكي - صبي الزيت من خلال فتحة إضافة المكونات بالتنقيط في الغطاء العلوي.
- قد تحتاج الخلطات السميكة مثل المعجنات الهشة والمغموسات إلى تقطيع. إذا وجدت صعوبة في تحضيرها، أضيفي المزيد من السوائل.
- غير منصوح بطحن التوابل فقد تؤدي إلى إحداث أضرار بالأجزاء البلاستيكية

17 سكين التقطيع

اتبعي التعليمات الواردة في قسم "استخدام جهاز تحضير الطعام".

تلميحات ونصائح

- للحصول على قوام خشن، استخدمي وضع التشغيل النبضي.
- قطعي الطعام مثل اللحم، الخبز، الخضراوات إلى مكعبات بطول ٢ سم.
- يجب تكسير البسكويت إلى قطع صغيرة وإضافته عن طريق غطاء أنبوب التغذية أثناء تشغيل الجهاز.
- توخي الحذر حتى لا تتجاوزي الفترة المطلوبة لتحضير الطعام.
- عند تحضير المعجنات استخدمي الدهون مباشرة من المجمد مع تقطيعها في صورة مكعبات بحجم تقريبي ٢سم.
- للحصول على أفضل النتائج عند تحضير الفاكهة/المكونات الزجة مثل البلح، استخدمي "التشغيل النبضي" أولا لتكسير المكونات ثم تابعي التحضير بأقصى سرعة.

18 أداة العجين

تستخدم مع خلطات العجين المخمرة.
اتبعي التعليمات الواردة في قسم "استخدام جهاز تحضير الطعام".

تلميحات ونصائح

- لا تعالجي الفواكه لفترة أطول من ٦٠ ثانية.
- ضعي المكونات الصلبة في السلطانية وأضيفي السائل عن طريق غطاء فتحة التعبئة أثناء تشغيل الجهاز. استمري في التشغيل حتى تكون كرات لدنة من العجين.
- أعيدي العجن بيديك فقط. غير منصوح بإعادة العجن في السلطانية حيث قد يؤدي ذلك إلى عدم استقرار جهاز تحضير الطعام.

19 مضرب البيض المزدوج

١ ركبي السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور) ثم ركبي محور الدوران القابل للفك والتركيب.
٢ ادفعي كل مضرب بإحكام داخل رأس الدوران.
٣ ركبي مضرب البيض من خلال لفه بحذر حتى يسقط على محور الدوران.
٤ أضيفي المكونات.
٥ ركبي الغطاء العلوي – مع التأكد من استقرار طرف محور الدوران في مركز الغطاء العلوي.
٦ شغلي الجهاز.

هام

مضرب البيض غير مناسب للاستخدام مع خلطات الكعكات الجاهزة حيث أن قوام هذه الكعكات ثخين وسوف يتسبب في تلف المضرب. استخدمي دائماً نصل السكين.

تلميحات ونصائح

- يمكنك الحصول على أفضل النتائج عندما تكون درجة حرارة البيض هي نفس درجة حرارة الغرفة.
- تأكدي من نظافة السلطانية ومضرب البيض وعدم وجود أي دهون قبل الخفق.

مزج السمن/الزبد مع السكر

- للحصول على أفضل النتائج، يترك السمن/الزبد ليصبح طرياً في درجة حرارة الغرفة (٢٠ درجة مئوية) قبل الخفق. **لا تستخدمي السمن/الزبد مباشرة بعد إخراجه من الثلاجة لأن ذلك سيؤدي إلى تلف المضرب.**
- المكونات الثخينة مثل الدقيق والفواكه المجففة يجب فركها باليد لتصبح طرية.
- لا تتجاوزي السعات القصوى الموصى بها أو فترات المعالجة المحددة في جدول السرعات الموصى بها.

20 قرص التقطيع القابل للتعديل

a شفرة التقطيع
b قرص تحديد حجم الشرائح

- حددي سُمك الشريحة عن طريق تدوير القرص بين ١ (١ مم) و٥ (٥ مم). ملاحظة: ▪▪▪ هو للاستخدام مع ملحق القطاعة فقط (راجعي 27).
- مهم: لتجنب الإصابة، أبقي يديك بعيدتين عن الشفرة عند اختيار سُمك التقطيع.

22 - 21 أقراص البَشر

- كبي محور الدوران والسلطانية في وحدة الطاقة (الموتور).
- امسكي قرص التقطيع من المقبض المركزي ثم ضعي القرص على محور الدوران مع توجيه السطح الملائم لأعلى.

لاستخدام الأقراص

١ ركبي الغطاء العلوي.
٢ ضعي الطعام في أنبوب التغذية. اختاري حجم أنبوب التغذية الذي تريدين استخدامه.
أنبوب التغذية الصغير - ركّبي أولاً أنبوب التغذية الصغير في عصا دفع المكونات المتوسطة، ثم أدخليه في أنبوب التغذية العريض. يستخدم للمكونات الرقيقة المفردة.
ملاحظة: لن يعمل جهاز تحضير الطعام إذا لم يكن أنبوب التغذية العريض معشقًا تمامًا.
أنبوب التغذية الكبير - ركّبي عصا دفع المكونات الكبيرة في أنبوب التغذية العريض. استخدمي عصا دفع المكونات الصغيرة والمتوسطة معًا.
أنبوب التغذية العريض
استخدمي عصيّ دفع المكونات الثلاثة معًا.
لا تملئي أنبوب التغذية فوق المستوى الأقصى. لن يعمل جهاز تحضير الطعام إذا لم تكن عصا دفع أنبوب التغذية العريض مركبة ومعشقة بشكل صحيح.

استخدام جهاز تحضير الطعام

الرسم التوضيحي ❶ – ❸

١ ركبي محور الدوران في وحدة الطاقة (الموتور).
٢ ثم ضعي السلطانية في وحدة الطاقة (الموتور) وقومي بتدويرها في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تستقر في موضعها.
٣ ركبي الملحق على محور الدوران الموجود في السلطانية.
- ركبي دائماً السلطانية والملحق في جهاز تحضير الطعام قبل إضافة المكونات.

٤ ركبي الغطاء العلوي – مع التأكد من استقرار الجزء العلوي من محور الدوران/الأداة في مركز الغطاء العلوي.
- **لا تستخدمي الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدمي دائماً مفتاح تحكم السرعات On/Off.**

٥ وصلي الجهاز مع مصدر التيار الكهربي ثم شغلي الجهاز وحددي السرعة المطلوبة. (راجعي جدول توصيات الاستخدام).
- **لن يعمل جهاز تحضير الطعام إذا لم يتم تركيب السلطانية أو الغطاء العلوي أو أنبوب التغذية العريض بشكل صحيح في القفل. احرصي على وضع أنبوب التغذية في المقدمة وعلى أن يكون المقبض موجودًا في الزاوية الأمامية اليمنى.**
- استخدمي مفتاح وضع التشغيل النبضي (**P**) للتشغيل لفترات قصيرة. يعمل وضع التشغيل النبضي طوال فترة الضغط على مفتاح التحكم.

٦ اتبعي الخطوات السابقة بترتيب معكوس لإزالة الغطاء العلوي، الملحقات والسلطانية.
- **أوقفي دائماً تشغيل الجهاز قبل إزالة الغطاء العلوي.**

ملاحظة هامة
- جهاز تحضير الطعام غير ملائم لطحن حبوب القهوة أو تحويل حبيبات السكر إلى سكر بودرة.
- عند إضافة روح أو نكهة اللوز للخلطات، تجنبي ملامسته مع البلاستيك حيث قد يؤدي ذلك إلى ترك علامات مستديمة على البلاستيك.

وظيفة الوزن/مؤقت العد التصاعدي

الرسم التوضيحي ❹

جهاز تحضير الطعام مجهز بوظيفة وزن داخلية وذلك لوزن المكونات مباشرة داخل السلطانية أو دورق المسيل.
- سعة الوزن القصوى ٣ كغم.

استخدام وظيفة الوزن

١ ركبي دائماً محور الدوران والسلطانية والملحق أو دورق الخلاط على وحدة الطاقة قبل إضافة المكونات.
٢ وصلّي بمصدر التيار الكهربائي- ستعرض شاشة العرض "-----".
٣ اضغطي على زر ON/ZERO (التشغيل/التصفير) مرة واحدة. ستضيء شاشة العرض، وتومض مع إظهار "٠g"، ثم تعرض "٠g" بشكل ثابت.
٤ اضغطي على زر (kg/lb) زكغم/رطلس لتحديد وحدة الجرام أو الأونس. التعيين الافتراضي على الشاشة بمجرد التشغيل هو kg/g (كغم/غ)
- خطوة الوزن الخاصة بالوحدة هي ١ غ ويوصى باستخدام وحدة ملعقة صغيرة/ملعقة كبيرة لقياس الكميات الصغيرة.
- لتعيين الصفر اضغطي على زر ON/ZERO (تشغيل/صفر) مرة واحدة.

٥ اوزني المكونات المطلوبة مباشرة في السلطانية أو الدورق.
٦ بعد وزن جميع المكونات، ركبي الغطاء العلوي وحددي سرعة لتشغيل جهاز تحضير الطعام.
- لن يتم عرض وزن أي مكونات تتم إضافتها من خلال أنبوب إدخال الطعام أثناء تشغيل جهاز تحضير الطعام.
- يمكن إيقاف تشغيل شاشة العرض يدوياً بالضغط مع الاستمرار على زر ON/ZERO (تشغيل/صفر) لبضعة ثوان.

راجعي دليل استكشاف المشكلات وحلها إذا واجهتي أي مشاكل في تشغيل وظيفة الوزن.

سطح الوزن

يتم تزويد صينية لوزن المكونات بدون استخدام السلطانية أو الخلاط. للاستخدام، ضعيه على وحدة الطاقة (الموتور) مع تدويره في اتجاه عقارب الساعة حتى يستقر في موضعه. ثم اتبعي الخطوات من ٢ إلى ٤ الموضحة ضمن "استخدام وظيفة الوزن". للإزالة، أديريه في اتجاه عكس عقارب الساعة واسحبيه لأعلى.

مؤقت العد التصاعدي

- أثناء التشغيل، ستعمل شاشة العرض تلقائيًا كمؤقت للعد التصاعدي.
- سيبدأ المؤقت في العد التصاعدي بالثواني وسيتوقف مؤقتًا كلما كان مفتاح التحكم في السرعة في وضع التشغيل (ON).
- لإعادة ضبط المؤقت إلى الصفر، اضغطي على الزر ZERO (صفر).

استخدام الملحقات

راجعي جدول توصيات الاس تخدام لمعرفة تفاصيل استخدام كل ملحق.

16A المازج الزجاجي(في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

استخدام المازج

الرسم التوضيحي **16A**

١ ركبي حلقة الإحكام على وحدة الشفرات – مع التأكد من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح داخل التجويف.
- **إذا كانت حلقة الإحكام تالفة أو غير محكمة بشكل صحيح فسوف يحدث تسريباً.**

٢ اربطي الدورق على وحدة الشفرات. راجعي الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لوحدة الشفرات وهي كالتالي:
- = موضع الفتح
- = موضع القفل

٣ ضعي المكونات داخل الدورق.
٤ ركبي الغطاء العلوي على الدورق وادفعيه لأسفل حتى يستقر في موضعه. ركبي غطاء فتحة التعبئة.
٥ ركبي المازج على وحدة الطاقة ثم أديريه في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم إحكام الغلق.
- **لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المازج بشكل غير صحيح مع تعشيق القفل.**

قبل استخدام الجهاز، يرجى مراجعة دليل تحذيرات السلامة المنفصل بالإضافة إلى اتباع التعليمات الواردة في هذا الدليل بمنتهى الحذر. يرجى الاحتفاظ بالتعليمات للاستخدامات المرجعية في المستقبل.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربي
- تأكدي من تماثل مواصفات مصدر التيار الكهربي لديك مع الموصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

قبل الاستعمال للمرة الاولى

١ أزيلي أغطية النصل البلاستيكية عن سكين التقطيع. **توخي الحذر فسكين التقطيع حاد جداً**. يجب التخلص من هذه الأغطية حيث أنها مزودة لحماية سكين التقطيع أثناء التصنيع والنقل.
٢ اغسلي الأجزاء "راجعي قسم الرعاية والتنظيف".

مفتاح الرموز

محضرة الطعام

① عصا دفع المكونات الصغيرة
② عصا دفع المكونات المتوسطة
③ عصا دفع المكونات الكبيرة
④ أنبوب التغذية العريض
⑤ الغطاء العلوي
⑥ السلطانية
⑦ محور دوران
⑧ وحدة الطاقة (الموتور)
⑨ مفتاح التحكم في السرعة/التشغيل النبضي
⑩ أقفال الأمان
⑪ مخزن السلك (في الخلف)

وظيفة الوزن/مؤقت العد التصاعدي

⑫ زر kg/lb (كغم/رطل)
⑬ زر on/zero (تشغيل/صفر)
⑭ شاشة العرض
⑭b مؤقت العد التصاعدي
⑮ سطح الوزن

16A مازج Thermoresist™ الزجاجي

(في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

a فتحة التعبئة
b غطاء
c الدورق الزجاجي
d حلقة إحكام الإغلاق
e وحدة الشفرة
f القاعدة
g هوايات فتحة التعبئة

16B المازج البلاستيكي (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

a دورق مع شفرة ثابتة.
b الغطاء العلوي المزود بفتحة إضافة المكونات بالتنقيط

A – ملحقات قياسية

⑰ شفرة السكين
⑱ اداة العجن
⑲ خفاقة البيض الثنائية
⑳ قرص التقطيع القابل للتعديل
㉑ قرص البَشر الخشن ٤ مم/الناعم جدًا ٢ مم

ليس بالضرورة تزويد كل الملحقات المدرجة أدناه داخل عبوة بيع جهاز تحضير الطعام. تختلف الملحقات تبعاً لاختلاف موديلات الجهاز. يرجى زيارة www.kenwoodworld.com للحصول على معلومات حول كيفية شراء ملحق غير مزود في صندوق بيع الجهاز.

B – ملحقات اختيارية

㉒ قرص البَشر الناعم جدًا (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
㉓ عصارة موالح (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
㉔ القطاعة/المطحنة الصغيرة الزجاجية (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
㉕ القطاعة/المطحنة الصغيرة البلاستيكية (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
㉖ المفرمة / المطحنة الصغيرة (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
㉗ Blend-Extract 2GO (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
㉘ مستخلص العصير (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
㉙ Express Dice (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
㉚ حقيبة التخزين (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
㉛ الملعقة البلاستيكية

made in China

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2022 Kenwood Limited. All rights reserved

5722076963/2