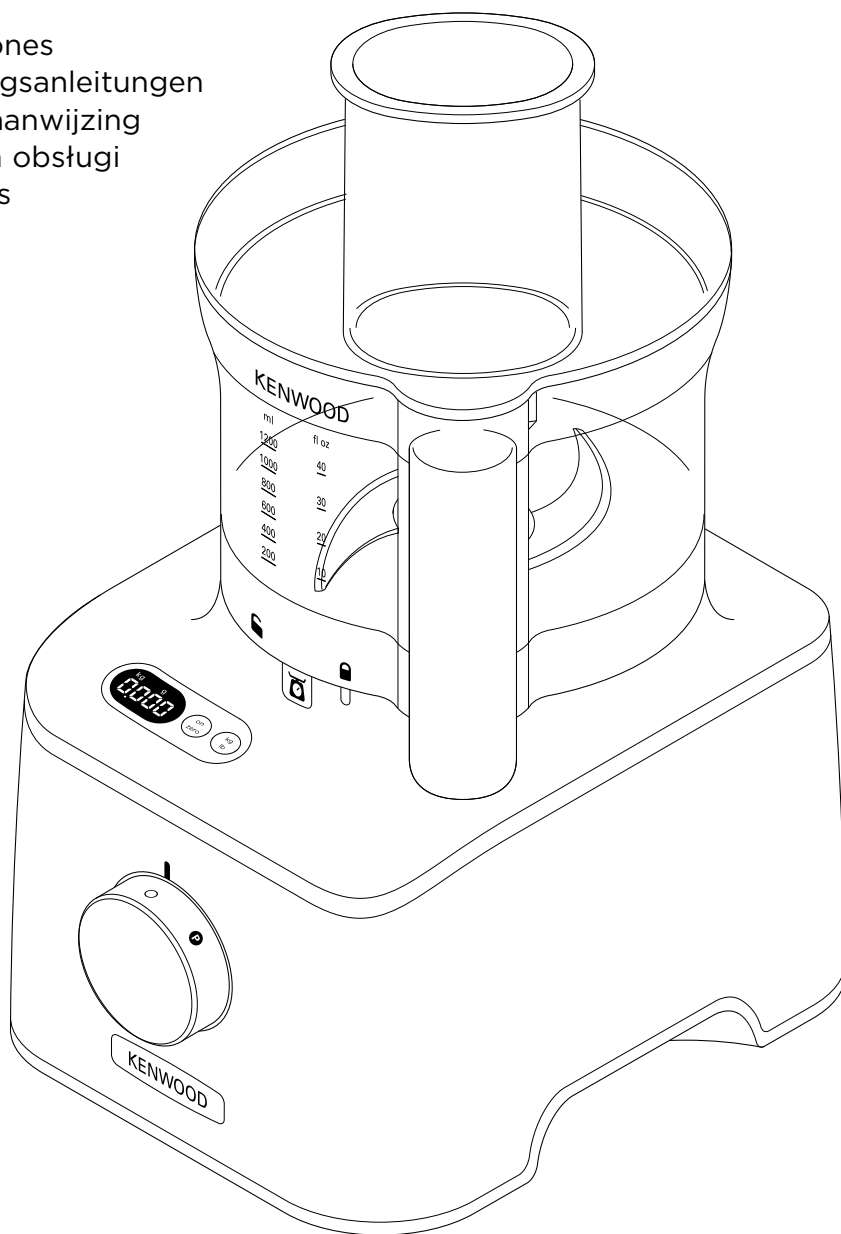


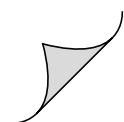
# KENWOOD

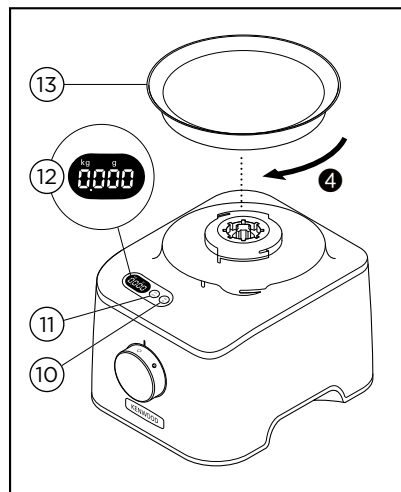
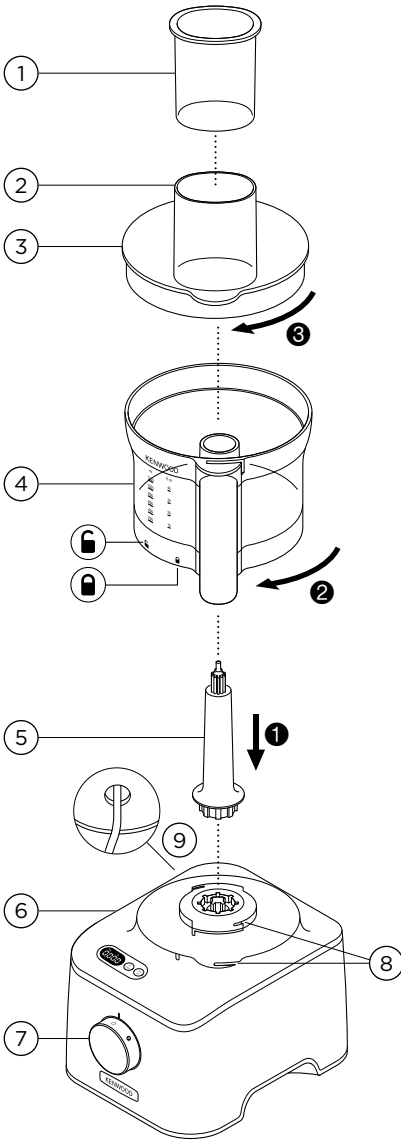
## TYPE FDM31

instructions  
istruzioni  
instrucciones  
Bedienungsanleitungen  
gebruiksaanwijzing  
Instrucja obsługi  
instruções

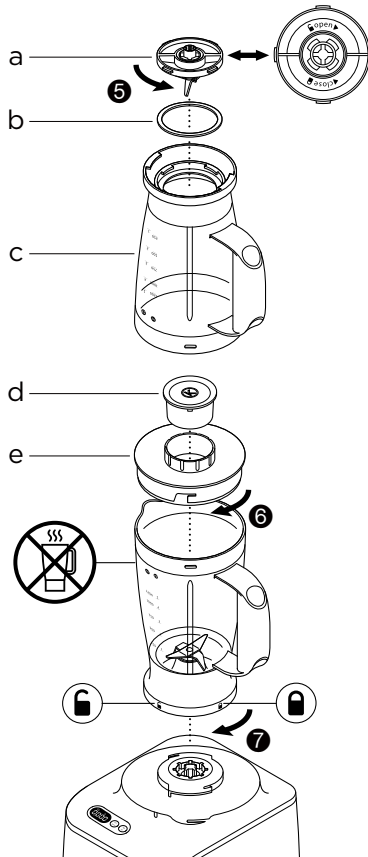


<b>English</b>	<b>2 - 11</b>
<b>Nederlands</b>	<b>12 - 22</b>
<b>Français</b>	<b>23 - 33</b>
<b>Deutsch</b>	<b>34 - 44</b>
<b>Italiano</b>	<b>45 - 55</b>
<b>Português</b>	<b>56 - 66</b>
<b>Español</b>	<b>67 - 77</b>
<b>Dansk</b>	<b>78 - 87</b>
<b>Svenska</b>	<b>88 - 97</b>
<b>Norsk</b>	<b>98 - 107</b>
<b>Suomi</b>	<b>108 - 117</b>
<b>Türkçe</b>	<b>118 - 127</b>
<b>Česky</b>	<b>128 - 138</b>
<b>Magyar</b>	<b>139 - 149</b>
<b>Polski</b>	<b>150 - 161</b>
<b>Ελληνικά</b>	<b>162 - 174</b>
<b>Slovenčina</b>	<b>175 - 185</b>
<b>Українська</b>	<b>186 - 197</b>
<b>عربي</b>	<b>٢٠٧ - ١٩٨</b>

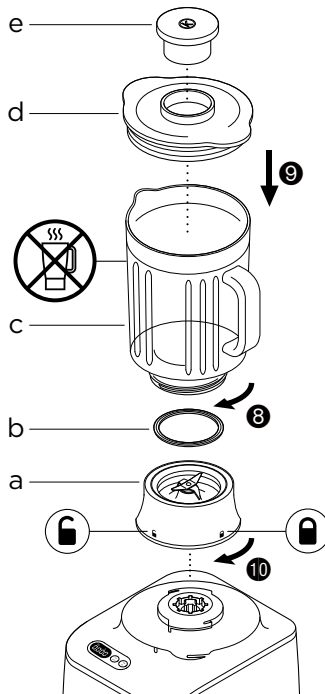




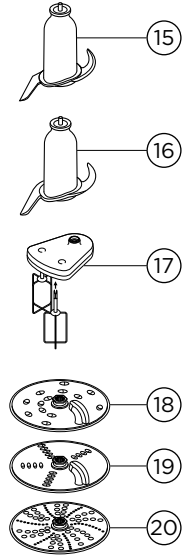
### 14A Plastic blender



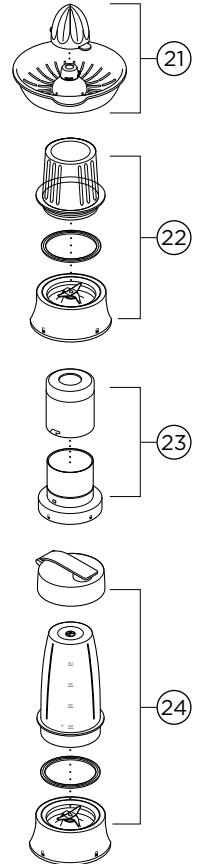
### 14B Glass blender



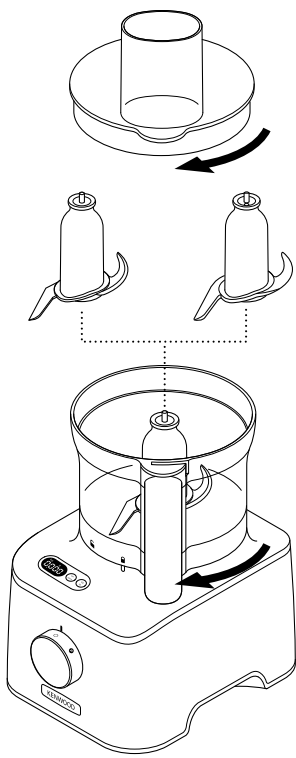
### C - standard attachments



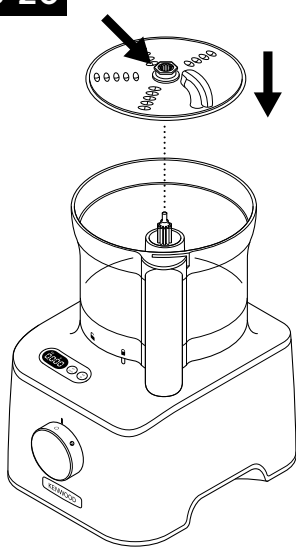
### D - optional attachments



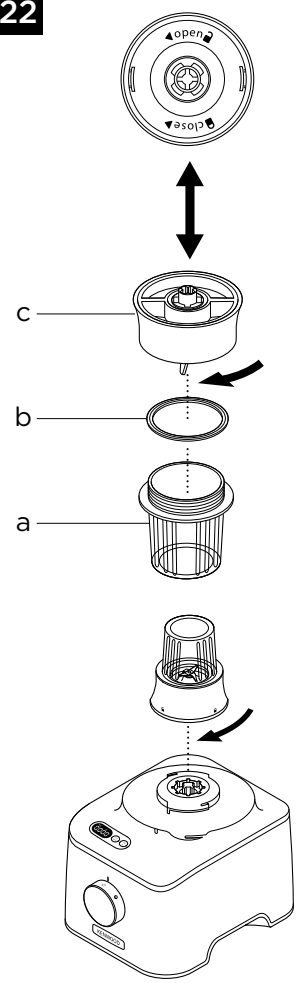
15/16



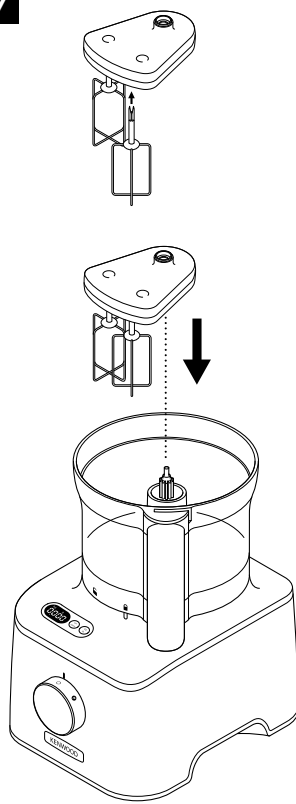
18-20



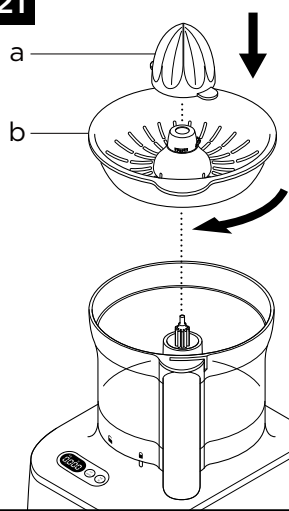
22



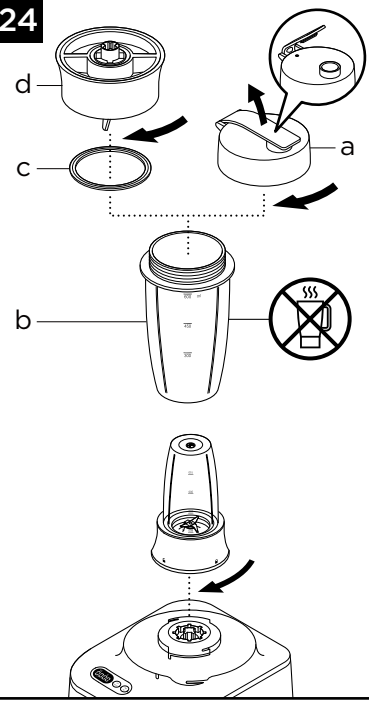
17



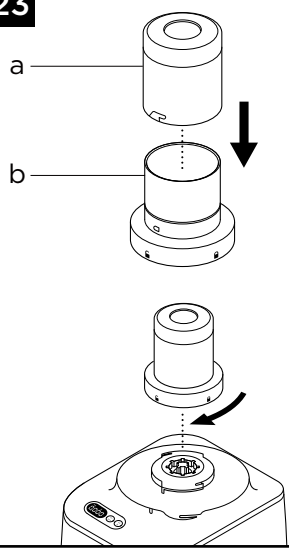
21



24



23



# English

## Safety


- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- If the plug or cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer in order to avoid a hazard.
- **DO NOT touch the sharp blades.** The blades and discs are very sharp, handle with care. **Always hold by the finger grip at the top, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.**
- **DO NOT process hot ingredients.**
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- Do not exceed the maximum capacities stated in the recommended usage chart.
- **Do not operate your appliance for longer than the times specified below without a rest period. Processing continuously for longer periods can damage your appliance.**

Function/Attachment	Maximum Operation Time	Rest Period Between Operations
Blender/Blend-Xtract 2GO	60 secs	Unplug the appliance and allow to cool down for 15 minutes
Heavy mixtures in the bowl (e.g. Dough)	60 secs	
Mini Chopper/Mill	30 secs	
Grinding Mill	60 secs	

- Do not lift or carry the processor by the handle - or the handle may break resulting in injury.
- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- Keep hands and utensils out of the processor bowl and blender goblet whilst connected to the power supply.
- Switch off and unplug: before fitting or removing parts, when not in use and before cleaning.
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher supplied.
- **Never fit the blade assembly to the power unit without the goblet/bottle or mill jar/lid fitted.**
- Before removing the lid from the bowl, blender or mill from the power unit:
  - switch off;
  - wait until the attachment/blades have completely stopped;
  - be careful not to unscrew the blender goblet/bottle or mill jar/lid from the blade assembly.
- Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off speed control.

- **This appliance will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.**
- **Always unplug your food processor when not in use.**
- Never use an unauthorised attachment.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'Service and Customer Care'.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Do not let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Only use the appliance for its intended domestic use.  
Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
- Misuse of your processor, blender or mill can result in injury.
- The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.

### **Blender/Blend-Xtract 2GO**

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

### **Blend-Xtract 2GO**

- Never drink any hot liquids from the bottle.
- When drinking through the lid, take care that the drink is smooth. Some experimentation may be necessary to achieve the desired result, particularly when processing firm or unripened foods as you may find that some ingredients remain unprocessed.
- Do not blend frozen ingredients or ice cubes without liquid.
- Never blend dry ingredients (e.g. spices, nuts) or run the Blender empty.

## Mill Attachments

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

## Mini Chopper/Mill

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

## Grinding Mill

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

## Slicing/Grating Discs

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

### 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'.

### Weighing Function

- ⑩ Kg/lb button
- ⑪ On/zero button
- ⑫ Display screen
- ⑬ Weighing tray

### 14A Plastic Blender (if supplied)

- a Blade assembly
- b Sealing ring
- c Goblet
- d Filler cap
- e Lid

### 14B Glass Blender (if supplied)

- a Blade assembly
- b Sealing ring
- c Goblet
- d Lid
- e Filler cap

## Key

### Processor

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

## C Standard Attachments

- 15 Knife blade
- 16 Dough tool
- 17 Dual whisk
- 18 4mm slicing/grating disc
- 19 2mm slicing/grating disc
- 20 Extra fine grating disc

## Attachments




Not all of the attachments listed below may be included with your food processor. Attachments are dependent upon the model variant. Refer to 'service and customer care' section for information on how to buy an attachment not included in pack.

## D Optional Attachments

- 21 Citrus juicer (if supplied)
- 22 Mini chopper/mill (if supplied)
- 23 Grinding mill (if supplied)
- 24 Blend-Xtract 2GO (if supplied)

## To Use Your Food Processor

### Illustrations 1 - 3

- 1 Fit the detachable drive shaft onto the power unit.
- 2 Then fit the bowl by aligning the  on the bowl with the  on the power unit, turn clockwise until it locks .
- 3 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 or lid are not fitted correctly into the interlock. Check that the feed tube and bowl handle are situated to the right front hand corner.**
  - Use the pulse (P) for short bursts. The pulse will operate for as long as the control is held in position.
- 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

### 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 remain blank.
- 3 Press the ON/ZERO button once and the display screen will light up.
- 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.






## Using The Attachments

Refer to recommended usage chart for each attachment.

### 14A Plastic Blender (if supplied)

#### To Use Your Blender






#### Illustrations 5 - 7

- 1 Fit the sealing ring into the blade assembly - ensuring the seal is located correctly in the grooved area.
- **Leaking will occur if the seal is damaged or incorrectly fitted.**
- 2 Hold the underside of the blade assembly and insert the blades into the goblet - turn anti-clockwise until it is secure. Refer to the graphics on the underside of the blade assembly as follows:  
 - Unlocked position  

- 3 Put your ingredients into the goblet.
- 4 Fit the lid onto the goblet and turn clockwise until it clicks. Fit the filler cap.
- 5 Place the blender onto the power unit, align the  on the blender with the  on the power unit and turn clockwise to lock .
- **The appliance will not operate if the blender is incorrectly fitted to the interlock.**

### 14B Glass Blender (if supplied)

#### To Use Your Blender

#### Illustrations 8 - 10

- 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  

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

### 15 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.

### 16 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.

### 17 Dual Whisk

#### Using The Whisk

- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Push each beater securely 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.

#### Hints and Tips

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

## 18 - 20 Discs

### To Use The Cutting Discs

- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Holding by the centre grip, place the disc onto the drive shaft with the appropriate side uppermost.
- 3 Fit the lid.
- 4 Put the food in the feed tube.
- 5 Switch on and push down evenly with the pusher - **never put your fingers in the feed tube.**

#### Hints and Tips

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

## 21 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.

## 22 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, align the  on the mill with the  on the power unit and turn clockwise to lock .
- 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.

## 23 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.

### 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.

## 24 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.

### 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.

### Care and Cleaning

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

### Power Unit

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

Cleaning Instructions - Refer to the cleaning chart on the inside of the back cover.

## Service and Customer Care

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

- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.



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





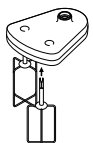
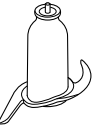
At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

## Recommended Usage Chart

Do not operate your appliance for longer than the times specified below without a rest period. Processing continuously for longer periods can damage your appliance.

**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)	
	All in one cake mixes	2	10	1.2kg total weight
	Pastry - rubbing fat into flour Adding water to combine pastry ingredients	2 1 - 2	10 10 - 20	300g flour weight
	Chopping fish and lean meat Pâtés and terrines	2	10 - 30	400g max lean beef
	Chopping vegetables	Pulse	5 - 10	100 - 500g
	Chopping nuts	2	30 - 60	100g - 200g
	Herbs	2	20 - 30	30 - 50g
	Mayonnaise	2	60 - 80	4 egg yolks
	Pureeing soft fruit, cooked fruit and vegetables	2	10 - 30	500g
	Egg whites	2	60 - 120	2 - 6 (200g)
	Whipping cream (Processing times may vary, depending on fat content of cream)	2	60 - 120	250 - 500ml
	Yeasted mixes	2	60	340g flour weight 550g total weight




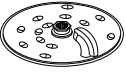
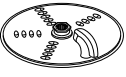




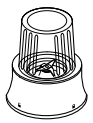
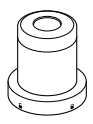

## Recommended Usage Chart

Do not operate your appliance for longer than the times specified below without a rest period.

Processing continuously for longer periods can damage your appliance.

**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)	
 	Grating and slicing firm food items - cheese, carrots, potatoes and foods of a similar texture	2	-	Do not fill above the maximum 1.2L marked on the bowl
	Slicing softer food items - cucumbers and tomatoes	1	-	
	Grates Parmesan cheese	2	-	
	Use to squeeze the juice from citrus fruits e.g. oranges, lemons, limes and grapefruits.	1	-	-
	Cold liquids and drinks (Add ice/frozen ingredients to goblet last)	2	30 - 60	1.2 litre
	Milkshake/Cold milk based mixtures	2	15 - 30	1 litre
	Ice crushing	Pulse	30 - 40	6 ice cubes (125g)
	Batter mix (Add liquid ingredients first)	1	10	1 litre
		↓ 2	↓ 50	
	Nuts	2	10 - 30	50g
	Coffee beans	2	30	50g
	Uncooked meat (beef steak) cut into 2cm cubes	P	5	70g
	Processing spices Black peppercorns, cardamom seeds, cumin seeds, coriander seeds and fennel seeds	2	30 - 60	50g
	Grinding coffee beans	2		50g
	Chopping nuts	Pulse	-	50g
	Processing garlic cloves, fresh chillies and root ginger	Pulse	-	30g
	Fresh coconut	2/Pulse	30 - 60	40g
	Drinks & smoothies	2	30 - 60	400ml

Troubleshooting Guide		
Problem	Cause	Solution
The processor will not operate.	No Power. Bowl not fitted to power unit correctly.  Bowl lid not locked on correctly.	Check processor is plugged in. Check bowl is located correctly and the handle is situated towards the right front hand corner. Check that the lid interlock is located correctly into the handle area. <b>The processor will not work if the bowl and lid are fitted incorrectly.</b> If none of the above check the fuse/circuit breaker in your home.
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 not assembled correctly.	Blender, Blend-Xtract 2GO or mill will not operate if fitted incorrectly to the interlock. Check blade assembly is fully tightened into the goblet/bottle/jar
Processor stops during processing	Processor overloaded/ maximum capacities exceeded. Lid unlocked.	Check maximum capacities stated in the recommended usage chart.  Check lid is locked correctly.
Blender, 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'.
Poor performance of tools/attachments	Refer to hints in relevant 'Using the attachment' section. Check attachments are assembled correctly.	
Weighing Function		
Display screen freezes on [- - -]	The display screen will freeze during operation. Display screen showing a minus reading due to display not 'zeroed' and either ingredients or the bowl/lid/attachment is removed. Quantity weighed too small.	Normal operation.  Either zero the screen or replace the missing ingredients or refit the bowl/lid/attachment.  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 The display screen will turn off automatically if the same weight reading is shown after 5 minutes.	Plug appliance in. Press the ON/ZERO button once and the display screen will light up.
Display showing [0 - Ld]	Weighing function overloaded Excessive force applied to power unit.	Do not exceed the maximum weighing capacity of 3Kg. 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

## Veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder de verpakking en alle labels.
- Als de stekker of het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een door Kenwood geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden, om gevaar te voorkomen.
- **Raak de scherpe mesjes niet aan.** De messen en de schijven zijn erg scherp; ga er dus voorzichtig mee om. **Houd ze bij het hanteren en schoonmaken altijd bovenaan vast, bij de vingergreep en weg van het snijvlak.**
- **Verwerk NOOIT hete ingrediënten.**
- Laat het apparaat nooit onbeheerd terwijl het aan staat.
- Nooit de opgegeven maximumcapaciteit overschrijden: zie tabel voor aanbevolen gebruik.
- **Gebruik uw apparaat nooit langer dan hieronder staat aangegeven zonder een pauze. Als u het apparaat langere tijd zonder pauze gebruikt, kan dat schade veroorzaken.**

Functie / hulpstuk	Maximale inschakeltijd	Pauze tussen twee inschakelingen
Blender/Blend-Xtract 2GO	60 sec.	Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 15 minuten afkoelen
Zware mengsels in de kom (bijv. deeg)	60 sec.	
Mini hakhulpstuk / de molen gebruiken	30 sec.	
Maalmolen	60 sec.	

- Til de keukenmachine niet bij het handvat op en draag hem evenmin op die manier; hierdoor kan het handvat afbreken, waardoor u letsel kunt oplopen.
- Voordat u de inhoud uit de kom giet, dient u altijd eerst het mes te verwijderen.
- Houd uw handen en keukengereedschap uit de kom van de keukenmachine en de beker van de blender, wanneer het apparaat op het lichtnet is aangesloten.
- Altijd machine uitzetten en de stekker uit het stopcontact halen als machine niet in gebruik is of voordat u de machine schoonmaakt.
- Gebruik nooit uw vingers om voedsel in de vultrechter te duwen. Gebruik altijd de meegeleverde stamper.
- **Plaats de messeneenheid nooit op het motorblok zonder de kan/beker of het maatglas/deksel.**

- Voordat u het deksel van de kom, blender of molen van het motorblok af haalt:
  - zet het apparaat uit;
  - wacht totdat de hulpstukken / messen helemaal tot stilstand zijn gekomen;
  - pas op dat de blenderbeker/kan of het maatglas/deksel niet van de messeneenheid afgedraaid wordt.
- Gebruik nooit het deksel om de keukenmachine te bedienen, maar altijd de aan/uit-knop.
- **Als teveel kracht wordt uitgeoefend op het vergrendelingsmechanisme, wordt dit apparaat beschadigd en kan het letsel veroorzaken.**
- **Haal de stekker altijd uit het stopcontact wanneer u de keukenmachine niet gebruikt.**
- Gebruik nooit een niet bij het apparaat behorend hulpstuk.
- Gebruik nooit een beschadigd apparaat. Laat het nakijken of repareren: zie 'Onderhoud en klantenservice'.
- Laat het motorblok, het netsnoer of de stekker nooit nat worden.
- Laat het snoer nooit over de rand van een tafel of werkblad hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis mits ze onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat, en de betrokken risico's begrijpen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld als het apparaat niet correct werd gebruikt, of deze instructies niet werden opgevolgd.
- Misbruik van de processor, blender of molen kan letsel veroorzaken.
- Het maximum vermogen is afhankelijk van het hulpstuk dat de grootste hoeveelheid energie verbruikt. Andere hulpstukken verbruiken mogelijk minder energie.

### **Blender/Blend-Xtract 2GO**

-  **Verwerk NOOIT hete ingrediënten.**
- **KANS OP BRANDWONDEN:** Laat hete ingrediënten altijd tot kamertemperatuur afkoelen voordat u ze in de kan/beker plaatst of gaat verwerken.
- Wees voorzichtig wanneer u de messen hanteert en raak het snijvlak van de messen bij het reinigen niet aan.
- Schakel de blender pas in nadat het deksel is bevestigd.
- Gebruik de kan/beker alleen met de meegeleverde messeneenheid.

- Schakel de blender nooit in wanneer hij leeg is.
- Smoothie-recepten – verwerk nooit bevroren ingrediënten die tijdens de bevriezing tot een vaste massa samengeklonterd zijn; breek de massa op voordat u bevroren ingrediënten aan de kan toevoegt.

### **Blend-Xtract 2GO**

- Drink hete vloeistoffen nooit direct uit de beker.
- Drink uitsluitend gladde dranken door het deksel. Voor het gewenste resultaat moet u misschien experimenteren, vooral als u stevig of onrijp voedsel gebruikt, omdat sommige ingrediënten in dat geval niet goed verwerkt worden.
- Meng geen diepgevroren etenswaren of ijsblokjes zonder vloeistof.
- Vermeng nooit droge ingrediënten (zoals kruiden of noten) en zet de blender nooit leeg aan.

### **Molenhulpstukken**

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

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

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

### **Maalmolen**

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

### **Schijven**

- Verwijder het deksel nooit voordat de schijf helemaal tot stilstand is gekomen.
- Wees voorzichtig met de snijschijven – ze zijn heel erg scherp.

#### **Voordat u de stekker in het stopcontact steekt**

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

## Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt

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

## Legenda

### Keukenmachine

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

### Weegfunctie

- ⑩ Kg/lb-knop
- ⑪ Aan/nulknop
- ⑫ Weergavevenster
- ⑬ Weegplaat

### 14A Kunststof blender (indien meegeleverd)

- a Meselement
- b Afsluitring
- c Kan
- d Vuldop
- e Deksel

### 14B Glazen blender (indien meegeleverd)

- a Meselement
- b Afsluitring
- c Kan
- d Deksel
- e Vuldop

### C Standaard hulpstukken

- ⑮ Meslemmet
- ⑯ Deeghulpstuk
- ⑰ Dubbele garde
- ⑱ Schijf voor snijden/raspen van 4 mm
- ⑲ Schijf voor snijden/raspen van 2 mm
- ⑳ Extra fijne raspschijf

## Hulpstukken




Mogelijk zijn niet alle onderstaande hulpstukken met uw keukenmachine meegeleverd. De hulpstukken die worden meegeleverd hangen af van het machinemodel. Raadpleeg het deel 'onderhoud en klantenservice' voor informatie over de aankoop van een hulpstuk dat niet is meegeleverd.

### D Optionele hulpstukken

- ⑳ Citruspers (indien meegeleverd)
- ㉑ Mini hakhulpstuk / de molen gebruiken (indien meegeleverd)
- ㉒ Maalmolen (indien meegeleverd)
- ㉓ Blend-Xtract 2GO (indien meegeleverd)

## De keukenmachine gebruiken

### Afbeelding ① - ③

- 1 Bevestig de verwijderbare aandrijfas op het onderstel.
  - 2 Bevestig dan de kom door de  op de kom uit te lijnen met de  op het onderstel. Draai de kom naar rechts om hem te vergrendelen .
  - 3 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 machine functioneert niet als de kom of het deksel niet goed vergrendeld zijn. Controleer of de vultrechter en de komhendel zich rechtsvoor bevinden.**
    - Gebruik de pulsknop (**P**) voor korte impulsen. De impuls duurt zolang als de knop ingedrukt gehouden wordt.
  - 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

### Afbeelding 4

Uw foodprocessor is uitgerust met een ingebouwde weegfunctie waarmee ingrediënten rechtstreeks in de schaal of blenderkan gewogen kunnen worden.

- Het maximum weegvermogen is 3 kg.

## Gebruik van de weegfunctie

- 1 Zet de kom, verwijderbare aandrijfjas en het hulpstuk of de blenderkan op het motorblok voordat u de ingrediënten toevoegt.
  - 2 Stop de stekker in het stopcontact – het weergavescherm blijft leeg.
  - 3 Druk eenmaal op de AAN/NUL-knop en het weergavescherm licht op.
  - 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.

De hulpstukken gebruiken  
Zie de tabel voor aanbevolen gebruik voor alle hulpstukken.

### 14A Kunststof blender (indien meegeleverd)

## de blender gebruiken


### Afbeelding 5 - 7

- 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 Houd de onderkant van het meselement vast en steek de messen in de beker – draai ze naar links, totdat ze vastklikken. Raadpleeg de afbeeldingen aan de onderzijde van het meselement, als volgt:
    -  – Onvergrendelde stand
    -  – Vergrendelde stand
  - 3 Plaats de ingrediënten in de kan.
  - 4 Plaats het deksel op de kan en draai hem naar rechts, totdat hij vastklikt. Zet de vuldop op zijn plaats.
  - 5 Plaats de blender op het motorblok. Leg de  op de blender op één lijn met de  op het motorblok. Draai de blender naar rechts om hem te vergrendelen .
- **Het apparaat werkt niet als de blender onjuist op de vergrendeling geplaatst is.**

### 14B Glazen blender (indien meegeleverd)

## De blender gebruiken

### Afbeelding 8 - 10

- 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 Plaats de blender op het motorblok. Leg de  op de blender op één lijn met de  op het motorblok. Draai de blender naar rechts om hem te vergrendelen .
- **Het apparaat werkt niet als de blender onjuist op de vergrendeling geplaatst is.**

### Tips

- Bij de bereiding van mayonaise plaatst u alle ingrediënten, met uitzondering van de olie, in de blender. Verwijder de vuldop. Giet de olie vervolgens langzaam door de opening in het deksel op het draaiende apparaat.
- Bij dikke mengsels, zoals patés en dips, moet u de wand mogelijk schoonschrapen. Als het mengsel te dik is voor de verwerking, voegt u meer vloeistof toe.
- De verwerking van specerijen wordt afgeraden; dit kan de kunststof onderdelen beschadigen.
- Droge ingrediënten mengen - in stukken snijden, de vuldop verwijderen, en de stukken één voor één op het draaiende mes laten vallen. Houd uw handen over de opening. Voor het beste resultaat leegt u de blender regelmatig.

**15** 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 verbrokken 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.

## 16 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.
- Knead het deeg opnieuw met de hand. Knead het deeg niet in de kom, omdat de machine hierdoor instabiel kan worden.

## 17 Dubbele garde

### De garde gebruiken

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

### Tips

#### 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.**
- 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.

## 18 - 20 Schijven

### De snijschijven gebruiken

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

### Tips

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

## 21 Citruspers (indien meegeleverd)

- (a) Perskegel
- (b) Zeef

### De citruspers gebruiken






- 1 Plaats de aandrijfwas 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 aandrijfwas. 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.

## 22 Mini hakhulpstuk / de molen gebruiken (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 Zet de molen op het motorblok, lijn de  op de molen uit met de  op het motorblok en draai het naar rechts om 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.

## 23 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.

## 24 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 draai het naar rechts vast.
- 2 Als u wilt drinken, opent u het deksel. U kunt het drankje direct uit de beker drinken.

## Onderhoud en reiniging

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

#### Motorblok

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

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

## Onderhoud en klantenservice

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







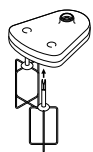
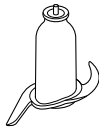
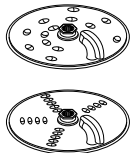


#### **BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE JUISTE VERWIJDERING VAN HET PRODUCT VOLGENS DE EUROPESE RICHTLIJN BETREFFENDE AFGEDANKTE ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR (AEEA)**

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

## Tabel voor aanbevolen gebruik

Gebruik uw apparaat nooit langer dan hieronder staat aangegeven zonder een pauze. Als u het apparaat langere tijd zonder pauze gebruikt, kan dat schade veroorzaken.






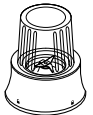
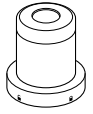
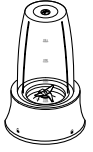
**Dit dient uitsluitend als richtlijn en is afhankelijk van het precieze recept en de ingrediënten die worden verwerkt. Verwerk geen hete ingrediënten.**

Instrument/ Hulpstuk	Functie		 (Sec.)	
	Kant-en-klare taartmixen	2	10	1,2 kg Totaalgewicht
	Deeg - boter en meel vermengen	2	10	300 g Bloemgewicht
	Water toevoegen om ingrediënten te mengen	1 - 2	10 - 20	
	Vis en mager vlees hakken	2	10 - 30	400 g max mager rundvlees
	Paté en terrines			
	Groenten hakken	Pulseerknop	5 - 10	100 g - 500 g
	Noten hakken	2	30 - 60	100 g - 200 g
	Kruiden	2	20 - 30	30 g - 50 g
Mayonaise	2	60 - 80	4 eidooiers	
Zacht fruit, gekookt fruit en gekookte groenten pureren	2	10 - 30	500 g	
	Eiwit	2	60 - 120	2 - 6 (200 g)
	Slagroom (Tijden variëren, afhankelijk van het vetpercentage van de room)	2	60 - 120	250 - 500 ml
	Mengsels met gist	2	60	340g Bloemgewicht 550g Totaalgewicht
	Raspen en snijden van harde etenswaren: kaas, wortels, aardappelen en etenswaren met een gelijksoortige textuur	2	-	Niet vullen boven de markering van 1,2 l op de kom
	Zachtere etenswaren snijden: komkommer en tomaten	1	-	
	Raspt Parmezaanse kaas	2	-	
	Gebruik dit om het sap uit citrusvruchten te persen, zoals sinaasappels, citroenen, limoenen en grapefruits	1	-	-

## Tabel voor aanbevolen gebruik

Gebruik uw apparaat nooit langer dan hieronder staat aangegeven zonder een pauze. 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.)	
	Koude vloeistoffen en dranken (Ijsklontjes/bevroren ingrediënten als laatste toevoegen)	2	30 - 60	1,2 liter
	Milkshake/koude, op melk gebaseerde mengsels	2	15 - 30	1 liter
	Ijsklontjes vernalen	Pulseerknop	30 - 40	6 ijsklontjes (125 g)
	Beslag (Eerst de vloeibare ingrediënten toevoegen)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 liter
	Noten	2	10 - 30	50 g
	Koffiebonen	2	30	50 g
	Rauw vlees (biefstuk) in blokjes van 2 cm	P	5	70 g
	Specerijen verwerken Zwarte peperkorrels, kardemomzaadjes, komijnzaadjes, korianderzaadjes en venkelzaadjes	2	30 - 60	50 g
	Koffiebonen malen	2		50 g
	Noten hakken	Pulseerknop	-	50 g
	Teentjes knoflook, verse Spaanse pepers en verse gember verwerken	Pulseerknop	-	30 g
	Verse kokosnoot	2/ Pulseerknop	30 - 60	40 g
	Drankjes en smoothies	2	30 - 60	400 ml

Problemen oplossen		
Probleem	Oorzaak	Oplossing
De machine werkt niet.	Geen stroom.  De kom is niet juist op het motorblok geplaatst.  Het deksel van de kom is niet juist vergrendeld.	Controleer of de stekker in het stopcontact zit. Controleer of de kom goed op zijn plaats zit en of de hendel naar rechtsvoor is gedraaid. Controleer of de dekselvergrendeling juist in het handvatgebied geplaatst is. <b>De keukenmachine werkt niet als de kom en het deksel onjuist geplaatst zijn.</b> Als bovenstaande oorzaken geen van alle van toepassing zijn, dient u de zekering/stop in uw huis te controleren.
Blender, Blend-Xtract 2GO of molen werkt niet	Blender, Blend-Xtract 2GO of molen is niet correct vergrendeld. Blender, Blend-Xtract 2GO of molen is niet correct geassembleerd.	Blender, Blend-Xtract 2GO of molen zullen niet werken als deze niet juist op het vergrendeling geplaatst zijn. Controleer of de messeneenheid goed in de kan/beker/maatglas bevestigd is.
Keukenmachine stopt tijdens de verwerking van ingrediënten.	Keukenmachine te zwaar belast/maximum capaciteit overschreden. Deksel niet vergrendeld.	Controleer maximumcapaciteit in de tabel voor aanbevolen gebruik.  Controleer of het deksel juist vergrendeld is.
Blender, Blend-Xtract 2GO of de multimolen lekt via de basis 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'.
Slecht resultaat met apparaten en hulpstukken.	Lees de tips in de paragraaf 'de hulpstukken gebruiken'. Controleer of de hulpstukken goed zijn gemonteerd.	
Weegfunctie		
Schermbaan staat stil op [- - -].	Tijdens de bediening bevriest het scherm.  Schermbaan geeft een negatief getal weer omdat het scherm niet op nul gezet werd en de ingrediënten of kom/deksel/hulpstuk verwijderd zijn. Gewogen hoeveelheid te klein.	Normaal gebruik.  Zet de weegschaal op nul of plaats de verwijderde ingrediënten/kom/deksel/hulpstuk terug.  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.
Schermbaan staat uit	Stekker van motorblok zit niet in het stopcontact. Het scherm schakelt automatisch uit als het gewicht 5 minuten onveranderd blijft.	Stop stekker in het stopcontact.  Druk eenmaal op de AAN/NUL-knop en het weegscherm licht op.
Schermbaan staat op [0 - Ld]	Weegfunctie overbelast.  Overmatige druk uitgeoefend op het motorblok.	Overschrijd het maximumgewicht van 3 kg niet. Oefen geen overmatige druk uit op het motorblok, want dit kan de gewichtsensor beschadigen.

# Français

Veillez déplier les illustrations de la première page

## Sécurité


- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Si le cordon ou la prise sont endommagés, il faut les faire remplacer, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou un réparateur agréé par Kenwood pour éviter tout accident.
- **NE TOUCHEZ PAS les lames, elles sont tranchantes.** Les lames et les disques sont très tranchants, manipulez-les avec précaution. **Tenez-les toujours par la partie supérieure prévue à cet effet, à distance du bord tranchant, lors de l'utilisation et du nettoyage.**
- **Veillez NE PAS MIXER des ingrédients chauds.**
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Ne dépassez pas les capacités maximales données dans le tableau des conseils d'utilisation.
- **N'utilisez pas votre appareil pendant plus de temps que celui spécifié ci-dessous sans période d'arrêt. Si vous l'utilisez pendant de plus longues périodes, vous risquez d'endommager l'appareil.**

Fonction/accessoire	Temps d'utilisation maximal	Temps d'arrêt entre les utilisations
Blender/Blend-Xtract 2GO	60 sec	Débranchez l'appareil et laissez refroidir pendant 15 minutes
Mélanges épais dans le bol (ex. Pâte)	60 sec	
Hachoir/moulin compact	30 sec	
Moulin à moudre	60 sec	

- Veillez à ne pas soulever ou transporter le robot par la poignée - celle-ci pourrait se briser et provoquer des blessures.
- Veillez toujours à retirer la lame avant de verser le contenu du bol.
- Conservez les mains et tout ustensile hors du bol du robot ou du blender lorsque l'appareil est branché sur l'alimentation électrique.
- Éteignez et débranchez l'appareil lors de la mise en place ou du retrait de pièces accessoires, en dehors des périodes d'utilisation et avant le nettoyage.
- N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni avec l'appareil.
- **N'installez l'ensemble porte-lames sur le bloc moteur avant d'avoir installé le gobelet/la bouteille or le gobelet/couvercle du moulin.**

- Avant de retirer du bloc moteur le couvercle du bol, du blender ou du moulin :
  - éteignez l'appareil ;
  - assurez-vous que les accessoires / lames sont complètement arrêtés ;
  - veillez à ne pas dévisser le gobelet/la bouteille du blender ou le gobelet/couvercle du moulin de l'ensemble porte-lames.
- Ne vous servez pas du couvercle pour arrêter ou allumer le robot ; utilisez toujours le sélecteur de vitesse Marche / Arrêt.
- **Cette machine sera endommagée et pourrait provoquer des blessures si le mécanisme de verrouillage est soumis à une force excessive.**
- **Débranchez toujours votre robot alimentaire lorsque vous ne l'utilisez pas.**
- N'utilisez jamais un accessoire non autorisé.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir « Service après-vente ».
- Ne mouillez jamais le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord d'une table, du plan de travail ou être en contact avec des surfaces chaudes.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation des appareils, et si elles ont conscience des risques encourus.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou quand les présentes instructions ne sont pas respectées.
- Une mauvaise utilisation de votre appareil, blender ou moulin peut provoquer des blessures.
- La puissance maximale repose sur l'accessoire qui utilise la plus grande charge d'énergie. D'autres accessoires peuvent demander moins d'énergie.

### **Blender/Blend-Xtract 2GO**

-  **VEUILLEZ NE PAS MIXER les ingrédients chauds.**
- **RISQUES DE BRÛLURES** : laissez refroidir les ingrédients très chauds à température ambiante avant de les placer dans le gobelet/la bouteille ou avant de les mixer.
- Prenez toujours des précautions lorsque vous manipulez l'ensemble porte-lames et évitez de toucher le bord tranchant des lames lors du nettoyage.

- Utilisez toujours le blender avec son couvercle.
- N'utilisez le gobelet/la bouteille qu'avec l'ensemble porte-lames.
- Ne faites jamais fonctionner le blender lorsqu'il est vide.
- Recettes pour smoothies – ne mixez jamais d'ingrédients surgelés qui ont formé une masse solide pendant la congélation. Brisez les ingrédients avant de les placer dans le bol.

### **Blend-Xtract 2GO**

- Ne buvez jamais de liquides chauds directement à partir de la bouteille.
- Lorsque vous utilisez le couvercle pour consommer votre boisson, assurez-vous qu'elle est homogène. Vous aurez peut-être besoin d'acquiescer de l'expérience avant d'obtenir les résultats souhaités, notamment lorsque vous préparez des aliments fermes ou qui ne sont pas mûrs. En effet, certains ingrédients peuvent ne pas être mixés.
- Ne mixez pas d'ingrédients congelés ou de glaçons sans liquide.
- Ne mélangez jamais des ingrédients secs (à savoir des épices, des noix) et ne faites jamais tourner le blender à vide.

### **Accessoires du moulin**

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

### **Hachoir/moulin compact**

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

### **Moulin à moulin**

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

### **Disques de coupe/râpe**

- Ne retirez jamais le couvercle tant que les disques de coupe ne sont pas complètement arrêtés.
- Manipulez les disques de coupe avec précaution - ils sont extrêmement tranchants.

### Avant de brancher l'appareil

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

### Fonction de balance

- ⑩ Bouton kg/lb (kg/livre)
- ⑪ Bouton on/zero (marche/zéro)
- ⑫ Affichage
- ⑬ Plateau de pesage

### 14A Blender en plastique (si fourni)

- a Unité porte-lames
- b Joint d'étanchéité
- c Bol
- d Bouchon
- e Couvercle

### 14B Blender en verre (si fourni)

- a Unité porte-lames
- b Joint d'étanchéité
- c Bol
- d Couvercle
- e Bouchon

## C Accessoires standard

- ⑮ Lame couteau
- ⑯ Pétrin
- ⑰ Double fouet
- ⑱ Disque éminceur/râpe 4 mm

- ⑲ Disque éminceur/râpe 2 mm
- ⑳ Disque râpe extra fin

## Accessoires

Il se peut que tous les accessoires mentionnés ci-dessous ne soient pas inclus avec votre robot. Les accessoires varient en fonction du modèle de robot. Reportez-vous à la section « service après-vente » pour connaître les modalités d'achat d'un accessoire non compris dans l'emballage.

## D Accessoires en option

- ⑳ Presse-agrumes (si fourni)
- ㉑ Hachoir/moulin compact (si fourni)
- ㉒ Moulin à moudre (si fourni)
- ㉓ Blend-Extract 2GO (si fourni)

## Utilisation du robot

### Illustrations ① - ③

- 1 Fixez l'axe d'entraînement amovible sur le bloc moteur.
- 2 Ensuite, installez le bol en alignant le  sur le bol avec  sur le bloc moteur, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit en place .
- 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).
  - **L'appareil ne fonctionnera pas si le bol ou le couvercle ne sont pas correctement insérés et verrouillés. Vérifiez que le tube d'alimentation et la poignée du bol sont bien situés dans le coin avant droit.**
  - Utilisez la touche pulse (P) pour de petites impulsions. La fonction pulse fonctionne tant que la touche est maintenue en position.
- 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 mouliner des grains de café ou transformer du sucre cristallisé en sucre en poudre.
- Si vous ajoutez de l'essence d'amandes ou un parfum aux préparations, évitez le contact avec le plastique car il risquerait d'être définitivement tâché.

## Fonction de balance

### Illustration ④

Votre robot est équipé d'une fonction de balance intégrée qui permet de peser les ingrédients directement dans le bol ou le bol 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 Branchez l'appareil – l'affichage reste vierge.
- 3 Appuyez une fois sur le bouton ON/ZERO et l'affichage s'allume.
- 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 de 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 ingrédients 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.

### Utilisation des accessoires

Voir le tableau des conseils d'utilisation pour chaque accessoire.

## 14A Blender en plastique (si fourni)

### Utilisation du blender

#### Illustrations ⑤ – ⑦






- 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 Retournez l'unité porte-lames et insérez les lames dans le bol – tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elles soient fixées. Référez-vous aux graphiques présentés sous l'unité porte-lames comme suit :
  - 🔒 - position déverrouillée
  - 🔒 - position verrouillée
- 3 Mettez vos ingrédients dans le bol.
- 4 Mettez le couvercle sur le bol et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à le verrouiller. Fixez le bouchon.
- 5 Placez le blender sur le bloc moteur, alignez le 🔒 sur le blender avec le 🔒 sur le bloc moteur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller 🔒.
  - **L'appareil ne fonctionnera pas si le blender n'est pas correctement verrouillé.**

## 14B Blender en verre (si fourni)

### Utilisation du blender

#### Illustrations ⑧ – ⑩

- 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, alignez le  sur le blender avec le  sur le bloc moteur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller .
- **L'appareil ne fonctionnera pas si le blender n'est pas correctement verrouillé.**

#### Conseils et astuces

- Lorsque vous préparez de la mayonnaise, placez tous les ingrédients à l'exception de l'huile dans le blender. Retirez le bouchon de remplissage. Puis, alors que l'appareil fonctionne, ajoutez l'huile doucement par l'orifice du couvercle.
- Les mélanges épais, comme les pâtes et les sauces, peuvent nécessiter de racler les parois de l'appareil. En cas de difficulté à mixer, ajoutez davantage de liquide.
- L'utilisation de l'appareil pour mixer des épices n'est pas recommandée. En effet, celles-ci pourraient endommager les pièces en plastique.
- Pour mélanger des ingrédients secs – coupez-les en morceaux, retirez le bouchon de remplissage, puis, l'appareil étant en marche, laissez-les tomber un par un. Laissez une main au-dessus de l'ouverture. Pour de meilleurs résultats, videz régulièrement.

## 15 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.

## 16 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.

## 17 Double fouet

### Utilisation du fouet

- 1 Installez l'axe d'entraînement et le bol sur le bloc moteur.
- 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.

#### Conseils et astuces

##### Important

- **Le fouet ne convient 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.**
- 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.

## 18 - 20 Disques

### Pour utiliser les disques éminceurs

- 1 Installez l'axe d'entraînement et le bol sur le bloc moteur.

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

#### Conseils et astuces

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

## 21 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.

## 22 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 Placez le moulin sur le bloc moteur, alignez le  du moulin avec le  du bloc moteur, et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour enclencher .
- 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.

## 23 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.

## 24 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.

## 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

- Nettoyez avec un chiffon humide, puis séchez. Assurez-vous que la zone de verrouillage est exempte de résidus alimentaires.
- 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 le tableau de nettoyage à l'intérieur du troisième de couverture.

## Service après-vente

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

- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.



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





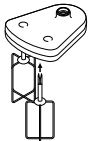

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

## Tableau des conseils d'utilisation

Ne laissez pas tourner votre appareil pendant une durée supérieure aux durées définies ci-dessous sans le laisser refroidir. 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.**





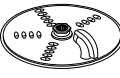
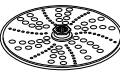



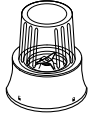
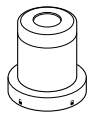

Outil/ Accessoire	Fonction		 (Sec)	
	Mélanges tout en un pour gâteaux	2	10	1,2 kg Poids total
	Pâte - mélange de la matière grasse avec la farine Ajout d'eau au mélange ingrédients de pâte	2 1 - 2	10 10 - 20	300 g Poids farine
	Pour hacher du poisson et de la viande maigre Pâtés et terrines	2	10 - 30	400 g boeuf maigre max.
	Pour couper des légumes	Pulse	5 - 10	100 g - 500 g
	Pour hacher des noix	2	30 - 60	100 g - 200 g
	Herbes aromatiques	2	20 - 30	30 g - 50 g
	Mayonnaise	2	60 - 80	4 jaunes d'œufs
	Pour transformer en purée des fruits tendres, des fruits cuits et des légumes	2	10 - 30	500 g
	Blancs d'œuf	2	60 - 120	2 - 6 (200 g)
	Crème à fouetter (les durées de mixage varient selon la teneur en matières grasses de la crème)	2	60 - 120	250 - 500 ml
	Mélanges à base de levure	2	60	340 g Poids farine 550 g Poids total

## Tableau des conseils d'utilisation

Ne laissez pas tourner votre appareil pendant une durée supérieure aux durées définies ci-dessous sans le laisser refroidir. 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)	
 	Râper et émincer des aliments de texture ferme : fromages, carottes, pommes de terre, etc.	2	-	Ne pas dépasser le repère max de 1,2 l indiqué sur le bol
	Couper des aliments plus tendres : concombres, tomates.	1	-	
	Pour râper le parmesan	2	-	
	Pour extraire le jus des agrumes comme les oranges, citrons, citrons verts et pamplemousses.	1	-	-
 	Soupes froides et boissons (Ajoutez les glaçons ou ingrédients congelés au gobelet en dernier)	2	30 - 60	1,2 litres
	Milkshake/mélanges à base de lait froid	2	15 - 30	1 litre
	Glace pilée	Pulse	30 - 40	6 glaçons (125 g)
	Pâte à frire (ajouter les ingrédients liquides en premier)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 litre
	Noix	2	10 - 30	50 g
	Grains de café	2	30	50 g
	Viande crue (viande de boeuf) découpée en dés de 2 cm	P	5	70 g
	Mixer des épices Poivre noir en grains, graines de cardamome, graines de cumin, graines des coriandre et graines de fenouil	2	30 - 60	50 g
	Moudre des grains de café	2		50 g
	Moudre des noix	Pulse	-	50 g
	Hacher des gousses d'ail, des piments frais et du gingembre frais	Pulse	-	30 g
	Noix de coco fraîche	2/Pulse	30 - 60	40 g
	Boissons et smoothies	2	30 - 60	400 ml

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. Le couvercle du bol n'est pas correctement verrouillé.	Vérifiez que le robot est branché.  Vérifiez que le bol est correctement positionné et que la poignée est orientée vers le coin avant droit.  Vérifiez que le dispositif de verrouillage du couvercle est correctement positionné dans la zone de la poignée. <b>Le robot ne fonctionne pas si le bol et le couvercle ne sont pas installés correctement.</b> Si aucun des cas ci-dessus ne s'applique, vérifiez le fusible/disjoncteur de votre habitation.
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 n'est pas monté correctement.	Le Blender, Blend-Xtract 2GO ou moulin ne fonctionnera pas s'il est installé de manière incorrecte sur le dispositif de verrouillage. Vérifiez que l'ensemble porte-lames est bien serré sur le gobelet/la bouteille.
Le robot s'arrête pendant le fonctionnement.	Le robot est surchargé/les capacités maximales ont été dépassées. Le couvercle est déverrouillé.	Vérifiez les capacités maximum dans le Tableau des conseils d'utilisation.  Vérifiez si le couvercle est correctement verrouillé.
Le Blender, Blend-Xtract 2GO ou moulin multifonctions fuit au niveau de la base de l'ensemble porte-lames.	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 ».
Mauvaise performance des outils/accessoires.	Consultez les conseils dans la section « Utilisation des accessoires » appropriée. Assurez-vous que les accessoires sont correctement assemblés.	
Fonction de balance		
L'affichage indique [- - -] en permanence.	L'écran se fige durant le fonctionnement. L'écran affiche un chiffre négatif car il n'a pas été remis à zéro et soit les ingrédients soit le bol/couvercle/accessoire ont été retirés. La quantité d'ingrédients pesés est trop faible.	Fonctionnement normal.  Remettez l'écran à zéro ou remplacez les ingrédients manquants, ou réinstallez le bol/couvercle/accessoire.  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 L'écran s'éteint automatiquement après 5 minutes si le résultat du pesage n'a pas changé.	Branchez l'appareil. Appuyez sur le bouton ON/ZERO une seule fois pour éclairer l'écran de nouveau.
Affichage en cours [0 - Ld]	Fonction de pesage surchargée Force excessive appliquée sur le bloc moteur.	Ne dépassez pas la capacité de pesage maximum de 3 kg. 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

## Sicherheit


- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Falls Stecker oder Netzkabel beschädigt sind, müssen sie aus Sicherheitsgründen von Kenwood oder einer autorisierten Kenwood-Kundendienststelle ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- **NICHT die scharfen Klingen berühren.** Vorsicht - die Messer und Scheiben sind sehr scharf. **Bei Gebrauch und Reinigung immer oben am Fingergriff, weg von den Klingen, anfassen.**
- **KEINE heißen Zutaten verarbeiten.**
- Das Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Niemals die in der Empfehlungstabelle angegebenen Höchstmengen überschreiten.
- **Das Gerät nicht ohne Ruhezeit länger als unten angegeben betreiben. Bei längerem, ununterbrochenem Betrieb kann Ihr Gerät Schaden nehmen.**

Funktion/ Aufsatz	Maximale Betriebszeit	Ruhezeit zwischen Betriebsphasen
Mixer/Blend-Xtract 2GO	60 Sek.	Gerät vom Netzstrom trennen und 15 Minuten abkühlen lassen.
Schwere Mischungen in der Schüssel (z. B. Teig)	60 Sek.	
Kompakt-Zerkleinerers/ Mahlaufsatzes	30 Sek.	
Gewürzmühle	60 Sek.	

- Die Küchenmaschine nicht am Griff heben oder tragen - der Griff kann sonst abbrechen und zu Verletzungen führen.
- Vor Entleeren der Schüssel immer das Schlagmesser herausnehmen.
- Hände und Utensilien nicht in die Schüssel oder den Mixbecher halten, während das Gerät an den Netzstrom angeschlossen ist.
- Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und bevor Sie es reinigen.
- Schnittgut niemals mit den Fingern durch den Füllschacht drücken. Stets den mitgelieferten Stopfer verwenden.
- **Die Messereinheit niemals auf die Antriebseinheit schrauben, ohne dass Mixbecher/Flasche oder Mahlbehälter/Deckel angebracht sind.**

- Vor dem Abnehmen des Deckels von der Schüssel bzw. des Mixers/der Mühle von der Antriebseinheit:
  - das Gerät ausschalten;
  - warten, bis das Zubehörteil/die Messer völlig zum Stillstand gekommen sind;
  - auf keinen Fall Mixbecher/Flasche oder Mahlbehälter/Deckel von der Messereinheit abschrauben.
- Zum Betreiben der Küchenmaschine niemals den Deckel verwenden, sondern stets den Betriebs-/Geschwindigkeitsschalter.
- **Das Gerät wird beschädigt und kann Verletzungen verursachen, wenn der Verriegelungsmechanismus mit zu viel Kraftaufwand betätigt wird.**
- **Stets den Netzstecker ziehen, wenn die Küchenmaschine nicht in Gebrauch ist.**
- Niemals unzulässiges Zubehör verwenden.
- Niemals ein beschädigtes Gerät benutzen. Lassen Sie es überprüfen oder reparieren: siehe „Kundendienst und Service“.
- Antriebseinheit, Netzkabel und Netzstecker niemals nass werden lassen.
- Überschüssiges Netzkabel nicht über die Tischkante oder Arbeitsplatte herabhängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen lassen.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel müssen für Kinder unzugänglich sein.
- Geräte können von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sofern sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihrer Küchenmaschine, Ihres Mixers oder Ihres Mahlaufsatzes kann zu Verletzungen führen.
- Der maximale Leistungswert wird anhand des Aufsatzes mit der größten Leistungsaufnahme berechnet. Bei anderen Aufsätzen ist die Leistungsaufnahme u.U. geringer.

### **Mixer/Blend-Xtract 2GO**

-  **KEINE heißen Zutaten verarbeiten.**
- **RISIKO VON VERBRÜHUNGEN:** Heiße Zutaten vor dem Einfüllen in den Mixbecher/die Flasche oder vor dem Mixen immer auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Die Messer sind sehr scharf! Gehen Sie bei Gebrauch und Reinigung sehr vorsichtig damit um.

- Den Mixer nur mit aufgesetztem Deckel betreiben.
- Mixbecher/Flasche nur mit der mitgelieferten Messereinheit verwenden.
- Den Mixer niemals leer laufen lassen.
- Rezepte für Smoothies - niemals gefrorene Zutaten mixen, die beim Tiefkühlen zu einer festen Masse zusammengefroren sind. Die Masse vor dem Einfüllen zerkleinern.

### **Blend-Xtract 2GO**

- Niemals heiße Flüssigkeiten aus der Flasche trinken.
- Beim Trinken aus dem Deckel darauf achten, dass das Getränk dünnflüssig ist. Es braucht vielleicht ein paar Versuche, um das gewünschte Ergebnis zu bekommen, besonders bei der Verarbeitung von festen oder unreifen Zutaten, weil manche davon unverarbeitet bleiben können.
- Niemals gefrorene Zutaten oder Eiswürfel ohne Flüssigkeit mixen.
- Niemals trockene Zutaten (z. B. Gewürze, Nüsse) verarbeiten oder den Mixer leer laufen lassen.

### **Mahlaufsätze**

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

### **Kompakt-Zerkleinerers/Mahlaufsatzes**

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

### **Gewürzmühle**

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

### **Raspel-/Schneidescheiben**

- Deckel erst abnehmen, nachdem die Schneidescheibe ganz zum Stillstand gekommen ist.
- Die Schneidescheiben mit Vorsicht handhaben, sie sind extrem scharf.

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

### Wiegefunktion

- ⑩ kg/lb-Taste
- ⑪ Ein/Null-Taste
- ⑫ Display
- ⑬ Wiegeschale

### 14A Kunststoff-Mixer (wenn im Lieferumfang)

- a Messereinsatz
- b Dichtungsring
- c Mixbecher
- d Einfüllkappe
- e Deckel

### 14B Glas-Mixer (wenn im Lieferumfang)

- a Messereinsatz
- b Dichtungsring
- c Mixbecher
- d Deckel
- e Einfüllkappe

### C Standardaufsätze

- ⑮ Schlagmesser
- ⑯ Knetwerkzeug
- ⑰ Doppel-Schneebesen
- ⑱ Raspel-/Schneidescheibe, 4 mm
- ⑲ Raspel-/Schneidescheibe, 2 mm
- ⑳ Raspelscheibe, extrafein

## Zubehör





Es kann sein, dass nicht alle der unten aufgeführten Zubehöerteile im Lieferumfang Ihrer Küchenmaschine enthalten sind. Dies hängt vom jeweiligen Modell ab. Informationen zum Kauf von Zubehör, das nicht im Lieferumfang enthalten ist, finden Sie unter „Kundendienst und Service“.

### D Optionales Zubehör

- ⑳ Zitruspresse (wenn im Lieferumfang)
- ㉑ Kompakt-Zerkleinerers/Mahlaufsatzes (wenn im Lieferumfang)
- ㉒ Gewürzmühle (wenn im Lieferumfang)
- ㉓ Blend-Xtract 2GO (wenn im Lieferumfang)

## Verwendung Ihrer Küchenmaschine

### Abbildung ① - ③

- 1 Setzen Sie die abnehmbare Antriebswelle auf die Antriebseinheit.
- 2 Setzen Sie dann die Schüssel auf, indem Sie  an der Schüssel mit  an der Antriebseinheit ausrichten und die Schüssel im Uhrzeigersinn drehen , bis sie einrastet .
- 3 Setzen Sie ein Zubehöerteil auf die Antriebswelle der Schüssel.
  - Setzen Sie immer die Schüssel und das Zubehöerteil auf die Maschine, bevor Sie die Zutaten hinzugeben.
- 4 Setzen Sie den Deckel auf - achten Sie darauf, dass die Spitze der Antriebswelle bzw. des Zubehöerteils 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 und Deckel richtig arretiert sind. Überprüfen Sie, dass sich Einfüllschacht und Schüsselgriff auf der Ecke vorne rechts befinden.**
  - Verwenden Sie die Pulsfunktion (P) für kurze, stoßweise Mixvorgänge. Die Pulsfunktion läuft, solange der Schalter in der entsprechenden Position gehalten wird.
- 6 Führen Sie die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus, um Schüssel, Zubehöerteile 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

### Abbildung 4

Ihre Küchenmaschine verfügt über eine integrierte Wiegefunktion, so dass 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 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose - das Display bleibt leer.
  - 3 Drücken Sie die EIN/NULL-Taste einmal - das Display leuchtet auf.
  - 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.

Verwendung des Zubehörs  
Lesen Sie die Empfehlungstabelle für jedes Zubehörteil.

### 14A Kunststoff-Mixer (wenn im Lieferumfang)

## Verwendung Ihres Mixers

### Abbildung 5 - 7

- 1 Setzen Sie den Dichtungsring in den Messereinsatz - 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 Halten Sie den Messereinsatz an der Unterseite fest und setzen Sie ihn in den Mixbecher ein. Drehen Sie ihn dann gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Richten Sie sich nach den Abbildungen auf der Unterseite des Messereinsatzes:
    -  - entriegelte Position
    -  - verriegelte Position
  - 3 Füllen Sie Ihre Zutaten in den Mixbecher.
  - 4 Setzen Sie den Deckel auf den Mixbecher und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Bringen Sie die Einfüllkappe an.
  - 5 Setzen Sie den Mixer auf die Antriebseinheit, richten Sie  am Mixer mit  an der Antriebseinheit aus und drehen Sie den Mixer im Uhrzeigersinn, bis er einrastet .
- **Das Gerät funktioniert nicht, wenn der Mixer falsch auf der Verriegelung befestigt ist.**

### 14B Glas-Mixer (wenn im Lieferumfang)

## Verwendung Ihres Mixers




### Abbildung 8 - 10

- 1 Setzen Sie den Dichtungsring in den Messereinsatz - 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, richten Sie  am Mixer mit  an der Antriebseinheit aus und drehen Sie den Mixer im Uhrzeigersinn, bis er einrastet .
- **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 Mixer geben. Die Einfüllkappe entfernen. Dann bei laufendem Gerät das Öl langsam durch die Einfüllöffnung dazugeben.
- Dickflüssige Mischungen, z. B. Pâtés und Dips, müssen evtl. zwischendurch von den Seiten des Mixbechers nach unten geschabt werden. Lässt sich die Mischung zu schwer verarbeiten, mehr Flüssigkeit zugeben.
- Es wird davon abgeraten, Gewürze zu verarbeiten, da diese die Kunststoffteile beschädigen können.
- Zum Verarbeiten trockener Zutaten - ggf. klein scheiden, Einfüllkappe abnehmen und nach und nach bei laufendem Gerät hinzugeben. Ihre Hand über die Öffnung halten. Für optimale Ergebnisse regelmäßig leeren.

## 15 Schlagmesser

Siehe Anleitungen unter „Verwendung Ihrer Küchenmaschine“.

#### Hinweise und Tipps

- Für ein größeres 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.

## 16 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.

## 17 Doppel-Schneebeesen

### Verwendung des Schneebeesen

- 1 Setzen Sie Antriebswelle und Schüssel auf die Antriebseinheit.
- 2 Drücken Sie jedes Röhrelement fest in den Antriebskopf.
- 3 Bringen Sie den Schneebeesen 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.

#### Hinweise und Tipps

##### Wichtig

- **Der Schneebeesen eignet sich nicht für Rührteige, da diese zu schwer sind und den Schneebeesen beschädigen würden. Verwenden Sie dafür stets das Schlagmesser.**
- Eier sollten zum Schlagen am besten Raumtemperatur haben.
- Vor dem Schlagen von Eischnee sicherstellen, dass Schüssel und Schneebeesen sauber und frei von Fetts Spuren sind.

## 18 - 20 Scheiben

### Verwendung der Schneidescheiben

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

das Schnittgut gleichmäßig mit dem Stopfer nach unten. **Stecken Sie niemals die Finger in den Füllschacht.**

#### Hinweise und Tipps

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

## 21 Zitruspresse (wenn im

Lieferumfang)

- Ⓐ Presskegel
- Ⓑ 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.

## 22 Kompakt-Zerkleinerers/ Mahlaufsatzes (wenn im Lieferumfang)

- Ⓐ Mahlbehälter
- Ⓑ Dichtungsring
- Ⓒ Messereinheit

- 1 Geben Sie die Zutaten in den Behälter.
- 2 Legen Sie den Dichtungsring in den Messereinsatz ein.
- 3 Drehen Sie den Messereinsatz um. Führen Sie ihn mit nach unten weisenden Messern in den Mahlbehälter ein.
- 4 Schrauben Sie den Messereinsatz in den Mahlbehälter, bis er handfest angezogen ist. Richten Sie sich nach den Abbildungen auf der Unterseite des Messereinsatzes:
  - 🔒 - entriegelte Position
  - 🔒 - verriegelte Position
- 5 Setzen Sie den Multizerkleinerer auf die Antriebseinheit, richten Sie 🔒 am Zerkleinerer mit 🔒 an der Antriebseinheit aus und drehen Sie den Zerkleinerer im Uhrzeigersinn, bis er 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.

## 23 Gewürzmühle (wenn im Lieferumfang)

- Ⓐ Mühlendeckel
- Ⓑ Messereinheit für Gewürzmühle

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

#### Hinweise und Tipps

- Für eine optimale Leistung beim Mahlen von Gewürzen empfehlen wir, maximal 50 g pro Mahlvorgang zu verarbeiten.

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

## 24 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 Mixerergebnisse 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 den Messereinsatz. 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 den Messereinsatz an der Unterseite fest und setzen Sie ihn 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.
  - Mixer auf die Antriebseinheit setzen und im Uhrzeigersinn drehen, 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.

## 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 abtrocknen. Sicherstellen, dass der Verriegelungsbereich frei von Lebensmittlrückständen ist.
- Antriebseinheit nicht in Wasser tauchen.
- Überschüssiges Kabel im Kabelfach auf der Rückseite der Antriebseinheit verwahren (9).

Reinigungshinweise: Siehe die Reinigungstabelle im Rückendeckel.

## Kundendienst und Service



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

### WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE (WEEE)





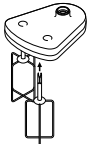

Am Ende seiner Nutzungszeit darf das Produkt NICHT mit dem Hausmüll entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Sammelstelle für Sondermüll oder zu einem Fachhändler gebracht werden, der einen Rücknahmeservice anbietet.

## Empfehlungstabelle

Das Gerät nicht ohne Pause länger als unten angegeben betreiben. Bei längerem, ununterbrochenem Betrieb kann Ihr Gerät Schaden nehmen.

**Die Verarbeitungangaben dienen lediglich zur Orientierung. Tatsächliche Zeiten sind abhängig vom jeweiligen Rezept und den verarbeiteten Zutaten.**

**Keine heißen Zutaten verarbeiten.**





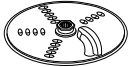




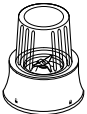
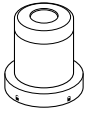

Werkzeug/ Zubehör	Funktion		 (Sek.)	
	Kuchenteige	2	10	1,2 kg Gesamtgewicht
	Knetteig – Einarbeiten von Fett in Mehl Zugabe von Wasser für Teigzutaten	2 1 - 2	10 10 - 20	300 g Mehlgewicht
	Hacken von Fisch und magerem Fleisch Patés und Terrinen	2	10 - 30	400 g max. mageres Rindfleisch
	Hacken von Gemüse	Puls	5 - 10	100 g - 500 g
	Hacken von Nüssen	2	30 - 60	100 g - 200 g
	Kräuter	2	20 - 30	30 - 50 g
	Mayonnaise	2	60 - 80	4 Eigelb
Pürieren von weichem / gekochtem Obst und Gemüse	2	10 - 30	500 g	
	Eiweiß	2	60 - 120	2 - 6 (200 g)
	Schlagsahne (Verarbeitungszeiten sind abhängig vom Fettgehalt der verwendeten Sahne.)	2	60 - 120	250 - 500 ml
	Hefeteig	2	60	340 g Mehlgewicht 550g Gesamtgewicht

## Empfehlungstabelle

Das Gerät nicht ohne Pause länger als unten angegeben betreiben. 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.)	
 	Reiben und Schneiden fester Zutaten: Käse, Karotten, Kartoffeln und Nahrungsmittel von ähnlicher Konsistenz.	2	-	Schüssel höchstens bis zur Maximum- Markierung (1,2 l) füllen
	Schneiden weicherer Zutaten: Gurken und Tomaten.	1	-	
	Zum Reiben von Parmesankäse verwenden.	2	-	-
	Zum Entsaften von Zitrusfrüchten (z. B. Orangen, Zitronen, Limetten und Grapefruit) verwenden.	1	-	-
 	Kalte Flüssigkeiten und Getränke (Eis/gefrorene Zutaten zuletzt in die Flasche geben)	2	30 - 60	1,2 l
	Milkshake/Mischungen mit kalter Milch	2	15 - 30	1 l
	Eis zerkleinern	Pulse	30 - 40	6 Eiswürfel (125 g)
	Flüssiger Teig (Flüssigkeit zuerst hinzugeben)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 l
	Nüsse	2	10 - 30	50 g
	Kaffeebohnen	2	30	50 g
	Rohes Fleisch (Rindersteak) Würfel von 2 cm	P	5	70 g
	Verarbeiten von Gewürzen Schwarze Pfefferkörner, Kardamom-, Kreuzkümmel-, Koriander- und Fenchelsamen	2	30 - 60	50 g
	Mahlen von Kaffeebohnen	2		50 g
	Hacken von Nüssen	Puls	-	50 g
	Zerkleinern von Knoblauchzehen, frischen Chilischoten und Ingwerwurzeln	Puls	-	30 g
	Frische Kokosnuss	2/Puls	30 - 60	40 g
	Getränke und Smoothies	2	30 - 60	400 ml

Fehlerbehebung		
Problem	Ursache	Lösung
Die Küchenmaschine funktioniert nicht.	Kein Strom. Schüssel nicht richtig auf Antriebseinheit angebracht. Schüsseldeckel nicht richtig eingerastet.	Prüfen, ob der Stecker der Küchenmaschine in der Steckdose steckt. Prüfen, ob Schüssel richtig aufgesetzt ist und Griff in die vordere rechte Ecke weist. Prüfen, ob Deckelverriegelung im Griffbereich richtig eingerastet ist. <b>Die Küchenmaschine funktioniert nicht, wenn Schüssel und Deckel nicht korrekt angebracht sind.</b> Wenn keiner dieser Fehler vorliegt: die Sicherung(en) in Ihrer Wohnung prüfen.
Mixer, Blend-Xtract 2GO oder Mühle funktioniert nicht	Mixer, Blend-Xtract 2GO oder Mühle nicht korrekt aufgesetzt. Mixer, Blend-Xtract 2GO oder Mühle nicht korrekt zusammengesetzt.	Mixer, Blend-Xtract 2GO oder Mühle funktioniert nicht, wenn er/sie falsch aufgesetzt wurde. Überprüfen, dass die Messereinheit fest in den Becher/die Flasche/den Behälter eingeschraubt ist.
Küchenmaschine bleibt während der Arbeit stehen.	Maschine überlastet / Höchstmengen überschritten. Deckel nicht eingerastet.	Höchstmengen in der Empfehlungstabelle prüfen. Prüfen, ob Deckel richtig eingerastet ist.
Flüssigkeit tritt unten aus der Messereinheit von Mixer, Blend-Xtract 2GO oder Mühle aus.	Dichtung fehlt. Dichtung falsch eingesetzt. Dichtung beschädigt.	Prüfen, ob Dichtung korrekt eingesetzt und intakt ist. Für Informationen zum Kauf einer Ersatzdichtung siehe „Kundendienst und Service“.
Unzureichende Leistung von Werkzeugen/ Zubehörteilen.	Siehe Tipps im relevanten Abschnitt „Verwendung des Zubehörs“. Prüfen, ob Zubehörteile richtig angebracht sind.	
Wiegefunktion		
Display bleibt auf [- - -] stehen.	Display friert während des Betriebs ein. Display zeigt Minuswert, weil es nicht auf Null gesetzt wurde und entweder Zutaten oder Schüssel/Deckel/Aufsatz entfernt wurden. Gewogene Menge zu klein.	Normaler Betrieb.  Entweder die Anzeige auf Null setzen oder die fehlenden Zutaten zurückgeben bzw. Schüssel/Deckel/Aufsatz wieder anbringen.  Zum Wiegen sehr kleiner Mengen sollte ein Tee- oder Esslöffel verwendet werden.
Verändertes Gewicht wird auf Display angezeigt.	Antriebseinheit wurde beim Wiegen 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 an das Netz angeschlossen. Das Display schaltet sich automatisch aus, nachdem 5 Minuten lang das gleiche Gewicht angezeigt wurde.	Gerät an das Netz anschließen.  Die EIN/NULL-Taste einmal drücken; das Display leuchtet daraufhin auf.
Display zeigt [0 - Ld]	Wiegefunktion überlastet. Zu viel Kraftaufwand auf die Antriebseinheit.	Maximale Wiegekapazität von 3 kg nicht überschreiten. 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

## Sicurezza


- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- Se la spina o il cavo sono danneggiati, per motivi di sicurezza, devono essere sostituiti da Kenwood o da un riparatore autorizzato da Kenwood per evitare pericoli.
- **NON toccare le lame affilate.** Le lame e i dischi sono molto affilati: maneggiarli sempre con cura. **Tenere sempre la lama dall'impugnatura in alto, mai dal filo di taglio, sia per maneggiarla che per pulirla.**
- **NON lavorare ingredienti caldi.**
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito dopo averlo acceso.
- Non superare le capacità massime indicate nella tabella di utilizzo consigliata.
- **Non azionare l'apparecchio più a lungo di quanto specificato qui di seguito senza periodi di pausa. Tritare continuamente per lunghi periodi può danneggiare l'apparecchio.**

Funzione/ Accessorio	Massimo tempo di azionamento	Periodo di pausa tra azionamenti
Frullatore/Blend- Xtract 2GO	60 sec	Togliere la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare per 15 minuti
Miscele pesanti nella ciotola (es. Impasto)	60 sec	
Tritatutto/ macinino compatto	30 sec	
Macinino elettrico	60 sec	

- Non sollevare né trasportare il robot dal manico, perché potrebbe rompersi e causare un infortunio.
- Rimuovere sempre la lama prima di svuotare la vaschetta.
- Non inserire le mani o altri utensili nella vaschetta del robot da cucina e nella caraffa del frullatore se prima non si è tolta la spina dalla presa di corrente.
- Spegner e scollegare: prima di montare o rimuovere parti, quando non in uso e prima della pulizia.
- Non usare mai le dita per spingere gli alimenti nel tubo di riempimento. Utilizzare sempre lo spingitore in dotazione.
- **Non montare mai il gruppo lame sul corpo motore senza che la caraffa/bottiglia o il recipiente/coperchio del macinino siano installati.**

- Prima di rimuovere il coperchio dalla ciotola, dal frullatore o dal macinino dal corpo motore:
  - spegnere l'apparecchio;
  - attendere che le parti accessorie o la lama si siano fermate completamente;
  - fare attenzione a non svitare la caraffa/bottiglia o il recipiente/coperchio del macinino dal gruppo lame.
- Non usare il coperchio per far funzionare l'apparecchio, ma servirsi sempre dell'interruttore di velocità on/off.
- **Questo apparecchio può venire danneggiato e provocare un infortunio esercitando forza eccessiva sul suo meccanismo di blocco.**
- **Scollegare sempre la spina del robot dalla presa quando non lo si utilizza.**
- Non utilizzare l'apparecchio con accessori non autorizzati.
- Non usare mai un apparecchio danneggiato. Farlo controllare o riparare: vedere la sezione 'Manutenzione e assistenza tecnica'.
- Non bagnare il motore, il cavo o la spina.
- Non lasciar pendere il cavo elettrico dal piano di lavoro e non lasciare che tocchi superfici calde.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio non dev'essere utilizzato dai bambini. Tenere apparecchio e cavo lontani dalla portata dei bambini.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti solo nel caso in cui siano state attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile su come utilizzare un apparecchio in modo sicuro e siano consapevoli dei pericoli.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.
- L'utilizzo scorretto del robot, frullatore o macinino può provocare infortuni.
- La potenza massima si basa sull'apparecchio che esercita il carico maggiore. Altri apparecchi possono consumare meno corrente.

### **Frullatore/Blend-Xtract 2GO**

-  **NON lavorare ingredienti caldi.**
- **RISCHIO SCOTTATURE:** gli ingredienti caldi devono essere lasciati raffreddare a temperatura ambiente prima di metterli nella caraffa/bottiglia o prima di frullarli.
- Fare sempre attenzione nel maneggiare le lame. Evitare di toccare il filo di taglio della lama durante la pulizia.
- Azionare il frullatore solo con il coperchio chiuso.
- Utilizzare la caraffa/bottiglia solo con il gruppo lame in dotazione.

- Non usare mai il frullatore a vuoto.
- Ricette per gli smoothie – non frullare mai ingredienti solidificatisi dopo il congelamento; disgregarli prima di aggiungerli nella caraffa.

### **Blend-Xtract 2GO**

- Non bere mai liquidi caldi direttamente dalla bottiglia.
- Al momento di bere dal coperchio, assicurarsi che la bevanda sia ben frullata. È necessario fare qualche prova per ottenere i risultati desiderati, particolarmente quando si frullano ingredienti duri o acerbi, che potrebbero non venire lavorati a sufficienza.
- Non frullare ingredienti surgelati o cubetti di ghiaccio senza liquido.
- Non frullare ingredienti secchi (es. spezie e frutta secca) o azionare il Frullatore a vuoto.

### **Accessori del macinino**

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

### **Tritatutto/macinino compatto**

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

### **Macinino elettrico**

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

### **Dischi per affettare/grattugiare**

- Assicurarsi che il disco affilato si sia fermato completamente prima di rimuovere il coperchio.
- Maneggiare i dischi affilati con cautela in quanto sono estremamente taglienti.

#### **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.

## Legenda

### Robot

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

### Funzione di pesatura

- ⑩ Tasto kg/libbre
- ⑪ Tasto acceso/zero (on/zero)
- ⑫ Display
- ⑬ Bilancia a piatto

### 14A Frullatore in plastica (se in dotazione)

- a Unità delle lame
- b Anello di tenuta
- c Caraffa
- d Tappo riempitore
- e Coperchio

### 14B Frullatore in vetro (se in dotazione)

- a Unità delle lame
- b Anello di tenuta
- c Caraffa
- d Coperchio
- e Tappo riempitore

## C Accessori standard

- ⑮ Lama
- ⑯ Gancio impastatore
- ⑰ Doppia frusta
- ⑱ Disco per affettare/grattugiare da 4 mm
- ⑲ Disco per affettare/grattugiare da 2 mm
- ⑳ Disco per grattugiare extra fine

## Accessori

È possibile che non tutti gli accessori elencati qui di seguito siano forniti in dotazione con il vostro robot da cucina. Gli accessori dipendono dalla

- 2 Lavare i componenti - vedere la sezione 'Cura & pulizia'


variante del modello posseduta. Fare riferimento alla sezione "Manutenzione e assistenza tecnica" per informazioni su come acquistare accessori non inclusi nella confezione.

## D Accessori opzionali

- ㉑ Spremiagrumi
- ㉒ Tritatutto/macchinino compatto (se in dotazione)
- ㉓ Macchinino elettrico (se in dotazione)
- ㉔ Blend-Xtract 2GO (se in dotazione)

## Uso del robot

### Illustrazioni ① - ③

- 1 Montare l'alberino motore rimovibile sul corpo motore.
- 2 Quindi, montare la vaschetta allineando il  sulla vaschetta con il  sul corpo motore e ruotare in senso orario fino a quando non si blocca .
- 3 Montare un accessorio sull'alberino motore della vaschetta.
  - Prima di aggiungere gli ingredienti, assicurarsi sempre di montare la vaschetta 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 non funziona se la vaschetta o il coperchio non sono montati correttamente sul dispositivo di sicurezza. Assicurarsi che il tubo di riempimento e la maniglia della vaschetta si trovino sulla destra.**
  - Per lavorare ad intermittenza gli ingredienti, utilizzare il tasto impulsi (P). L'apparecchio continua a funzionare fino a quando il tasto rimane premuto.
- 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

### Illustrazione ④

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 Accendere l'apparecchio - il display rimane vuoto.
- 3 Premere una sola volta il tasto acceso/zero (ON/ZERO) e il display si illumina.
- 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 1g e per pesare piccole quantità si consiglia di usare un cucchiaino/cucchiaino 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 qualunque 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.

## Uso degli accessori

Consultare la tabella di utilizzo consigliata per ogni accessorio.

### 14A Frullatore in plastica (se in dotazione)

#### Uso del frullatore

##### Illustrazione ⑤ - ⑦

- 1 Inserire l'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 Tenendo l'unità delle lame per la parte inferiore inserire le lame nella caraffa - ruotare in senso antiorario fino a quando non si sente un click. Si rimanda all'immagine sotto l'unità delle lame:
  - 🔒 - posizione sbloccata
  - 🔒 - posizione bloccata
- 3 Mettere gli ingredienti nella caraffa.
- 4 Fissare il coperchio sulla caraffa e ruotare in senso orario fino a quando si sente un click. Fissare il tappo del coperchio.
- 5 Collocare il frullatore sul corpo motore, allineare il 🔒 del frullatore al 🔒 del corpo motore e ruotare in senso orario per bloccare 🔒.
- **L'apparecchio non funziona se il frullatore non è inserito correttamente nel dispositivo di blocco.**

### 14B Frullatore in vetro (se in dotazione)

#### Uso del frullatore

##### Illustrazioni ⑧ - ⑩

- 1 Inserire l'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 Collocare il frullatore sul corpo motore, allineare il 🔒 del frullatore al 🔒 del corpo motore e ruotare in senso orario per bloccare 🔒.

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

#### Suggerimenti e consigli

- Per fare la maionese, versare nel frullatore tutti gli ingredienti, tranne l'olio. Togliere il tappo di riempimento. Con l'apparecchio in funzione, aggiungere lentamente l'olio attraverso il foro sul coperchio.
- Nel caso di impasti molto densi, come paté e salse, potrebbe essere necessario staccare gli ingredienti dalle pareti della caraffa, usando la spatola. Se la lavorazione risulta difficoltosa, aggiungere più liquido.
- Non si consiglia di lavorare spezie in questo apparecchio, altrimenti si rischia di danneggiare le parti in plastica.
- Per lavorare ingredienti secchi, tagliarli a pezzetti; togliere il tappo di riempimento, poi mentre il frullatore è già in funzione versarli uno alla volta nella caraffa. Tenere la mano sopra l'apertura. Per i migliori risultati, svuotare regolarmente la caraffa.

## 15 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.

## 16 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.

## 17 Doppia frusta

### Uso della frusta

- 1 Montare l'alberino di trasmissione e la ciotola sul 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 incastrarla.
- 4 Aggiungere gli ingredienti.
- 5 Inserire il coperchio, accertandosi che la parte terminale dell'alberino sia infilata al centro del coperchio.

#### Suggerimenti e consigli

##### 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.**
- 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.

## 18 - 20 Dischi

### Uso dei dischi da taglio

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

#### Suggerimenti e consigli

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

## 21 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.
- Nello spremere grandi quantità, svuotare regolarmente il colino per evitare che si accumulino troppa polpa e troppi semi.

## 22 Tritatutto/macinatoino compatto (se in dotazione)

- (a) Recipiente
- (b) Anello di tenuta
- (c) Unità delle lame

- 1 Inserire gli ingredienti nella caraffa.
- 2 Inserire l'anello anello di tenuta nell'unità delle lame.
- 3 Capovolgere l'unità delle lame e abbassarla nella caraffa 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 mini tritatutto sul corpo motore, allineare il  sul mini tritatutto al  sul corpo motore e girare in senso orario per bloccare 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 vaschetta principale per sminuzzare le erbe.

## 23 Macinatoino elettrico (se in dotazione)

- (a) Coperchio del macinatoino
- (b) Gruppo lama macinatoino

- 1 Posizionare gli ingredienti sulle lame.
- 2 Mettere il coperchio e ruotarlo in senso orario fino a quando non si blocca.
- 3 Posizionare il macinatoino 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 macinatoino.
- Le spezie intere conservano il loro gusto per molto più tempo di quelle macinate quindi è meglio macinare una piccola quantità di spezie fresche alla volta.
- Per fare in modo che sprigionino la massima quantità di sapore e di oli essenziali, è bene arrostitire le spezie intere prima di macinarle.
- Non tritare la radice di curcuma essiccata nel macinatoino, poiché è troppo dura e potrebbe danneggiare le lame.
- Tagliare lo zenzero a piccoli pezzi prima di tritarlo.
- Per un risultato ottimale, si consiglia di utilizzare la vaschetta principale per sminuzzare le erbe.

## 24 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 l'unità 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. Far 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 preferite non bere subito la bevanda, conservatela 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 dritta e in verticale.

#### Utilizzo del coperchio per bere

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

#### 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 norma e non danneggia la plastica né pregiudica il gusto degli alimenti. Sfregare con un panno imbevuto di olio vegetale per eliminare la macchia.

#### Corpo motore

- Pulire con un panno umido, quindi asciugare. Accertarsi che nell'area del meccanismo di sicurezza non ci siano residui di alimenti.
- 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 alla tabella di pulizia sul retrocopertina.

#### Manutenzione e assistenza tecnica

- In caso di qualsiasi problema relativo al funzionamento dell'apparecchio, prima di contattare il servizio assistenza si consiglia di consultare la sezione "Guida alla risoluzione problemi", o di visitare il sito [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- NB L'apparecchio è coperto da garanzia, nel rispetto di tutte le disposizioni di legge relative a garanzie preesistenti e ai diritti dei consumatori vigenti nel Paese ove l'apparecchio è stato acquistato.

- In caso di guasto o cattivo funzionamento di un apparecchio Kenwood, si prega di inviare o consegnare di persona l'apparecchio a uno dei centri assistenza KENWOOD. Per individuare il centro assistenza KENWOOD più vicino, visitare il sito [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) o il sito specifico del Paese di residenza.
- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.



Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Deve essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che offrono questo servizio.





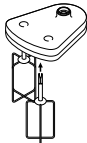

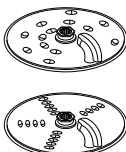
**IMPORTANTI AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA SUI RIFIUTI DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE (RAEE)**

**Tabella di utilizzo consigliata**

Non azionare l'apparecchio più a lungo di quanto specificato qui di seguito senza periodi di pausa. 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.**






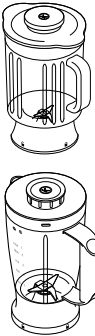

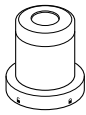

Ciotola/ Accessori	Funzione		 (Sec)	
	Miscela per dolci tutto in uno	2	10	1,2 kg peso totale
	Impasto dolce - lavorare burro e farina in un composto sbriciolato Aggiungere acqua per amalgamare gli ingredienti	2 1 - 2	10 10 - 20	300 g peso farina
	Tagliare pesce e carne magra Paté e terrine	2	10 - 30	400 g max. manzo magro
	Tagliare verdura	Pulse	5 - 10	100 g - 500 g
	Tagliare frutta secca	2	30 - 60	100 g - 200 g
	Erbette	2	20 - 30	30 - 50 g
	Maionese	2	60 - 80	4 tuorli d'uovo
	Passare frutta morbida, frutta e verdura cotte	2	10 - 30	500 g
	Albumi	2	60 - 120	2 - 6 (200 g)
	Panna da montare (I tempi di lavorazione possono variare a seconda del contenuto di grassi della panna)	2	60 - 120	250 - 500 ml
	Miscele con lievito	2	60	340 g peso farina 550 g peso totale
	Grattugiare e affettare cibi solidi - formaggio, carote, patate e cibi con una consistenza simile	2	-	Non riempire oltre la capacità massima di 1,2 litri indicata sulla vaschetta
	Affettare cibi più morbidi - cetrioli e pomodori	1	-	

## Tabella di utilizzo consigliata

Non azionare l'apparecchio più a lungo di quanto specificato qui di seguito senza periodi di pausa. 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)	
	Grattugia parmigiano	2	-	Non riempire oltre la capacità massima di 1,2 litri indicata sulla vaschetta
	Utilizzare per spremere il succo di agrumi, come arance, limoni, lime e pompelmi.	1	-	-
	Liquidi e bevande freddi (Aggiungere ghiaccio/ingredienti congelati per ultimi nella caraffa)	2	30 - 60	1,2 l
	Frappè / Miscele a base di latte freddo	2	15 - 30	1 l
	Frantumazione del ghiaccio	Comando a impulsi	30 - 40	6 cubetti di ghiaccio (125 g)
	Miscela di pastella (Aggiungere prima gli ingredienti liquidi)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 l
	Frutta secca	2	10 - 30	50 g
	Chicchi di caffè	2	30	50 g
	Carne cruda (bistecca di manzo) tagliata a cubetti di 2 cm	P	5	70 g
	Lavorazione delle spezie Grani di pepe neri, semi di cardamomo, semi di cumino, semi di coriandolo e semi di finocchio	2	30 - 60	50 g
	Macinare caffè in grani	2		50 g
	Tritare frutta secca	Comando a impulsi	-	50 g
	Lavorare spicchi d'aglio, peperoncini freschi e radice di zenzero	Comando a impulsi	-	30 g
	Cocco fresco	2/Comando a impulsi	30 - 60	40 g
	Bevande e smoothie	2	30 - 60	400 ml

Guida alla risoluzione dei problemi		
Problema	Causa	Soluzione
Il robot non funziona.	Manca la corrente. Vaschetta non inserita correttamente sul corpo motore. Coperchio della vaschetta inserito male.	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. Verificare che il dispositivo di blocco del coperchio sia ben inserito nell'area del manico. <b>Il robot non funziona se la vaschetta e il coperchio non sono inseriti in modo corretto.</b> Se anche dopo i controlli suddetti il problema persiste, controllare il fusibile/interruttore principale del circuito della vostra abitazione.
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 montati correttamente.	Il frullatore, Blend-Xtract 2GO o il macinino non funzionano se montati in modo errato sull'interblocco. Controllare che il gruppo lame sia ben serrato nella caraffa/bottiglia/recipiente
Il robot si ferma durante l'uso.	Sovraccarico/superamento delle capacità massime del robot. Il coperchio non è ben chiuso.	Controllare le capacità massime nel "Grafico di utilizzo consigliato". Controllare che il coperchio sia ben chiuso.
Perdite dalla base del gruppo lame del frullatore, Blend-Xtract 2GO o macinino.	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".
Gli utensili/accessori danno scarse prestazioni	Leggere i consigli nella sezione "Utilizzare gli accessori". Controllare di aver montato correttamente gli accessori.	
Funzione di pesatura		
Il display si blocca su [- - -].	Lo schermo si blocca durante l'operazione. Schermo che mostra un valore negativo poiché il display non è stato "azzerato" e gli ingredienti o la ciotola/coperchio/ accessorio sono stati rimossi. La quantità pesata è troppo piccola.	Funzionamento normale.  Azzerare lo schermo o sostituire gli ingredienti mancanti o rimontare la ciotola/coperchio/accessorio.  Per quantità piccolissime usare un cucchiaino e un cucchiaino 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 Il display si spegne automaticamente se la stessa lettura del peso viene mostrata dopo 5 minuti.	Collegare l'apparecchio. Premere una volta il pulsante ON/ZERO e il display si illuminerà.
Il display mostra [0 - Ld]	Funzione di pesatura sovraccarica Forza eccessiva applicata al corpo motore.	Non superare la capacità massima di pesatura di 3 kg. 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.

## Segurança


- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Se a ficha ou o cabo eléctrico estiver danificado, por razões de segurança deve ser substituído pela Kenwood ou por um reparador Kenwood autorizado para evitar qualquer perigo.
- **NÃO toque nas lâminas afiadas.** As lâminas e os discos estão muito afiados, manipule com cuidado. **Segure sempre pelo aperto de dedo na parte de cima, afastando-se das partes cortantes, quer quando manusear quer quando limpar.**
- **NÃO processe ingredientes quentes.**
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em funcionamento.
- Não exceda as capacidades máximas mencionadas no quadro de utilização recomendada.
- **Não faça funcionar o seu aparelho durante mais tempo do que os especificados abaixo e faça pausas entre recomeços. Processar continuamente durante longos períodos pode danificar o seu aparelho.**

Função/Acessório	Tempo Máximo de Funcionamento	Tempo de Pausa Entre Funcionamentos
Liquidificador/Blend-Xtract 2GO	60 seg.	Desligue o aparelho e deixe arrefecer durante 15 minutos
Misturas pesadas dentro da taça (p. ex. Massa de pão)	60 seg.	
Mini picadora/moinho	30 seg.	
Moinho moedor	60 seg.	

- Não levante ou transporte o processador pela pega - esta pode quebrar e provocar ferimentos.
- Retire sempre a lâmina antes de retirar os alimentos da taça.
- Mantenha as mãos e utensílios longe da taça e do copo liquidificador do processador enquanto estiver ligado à corrente eléctrica.
- Desligue o aparelho e retire-o da tomada eléctrica: antes de colocar ou retirar peças, enquanto não estiver a utilizar e antes de limpar.
- Nunca utilize os dedos para empurrar os alimentos no tubo de alimentação. Utilize sempre o empurrador fornecido.
- **Nunca coloque o dispositivo de lâminas na unidade motriz sem o copo/garrafa ou o jarro/tampa do moinho colocado.**

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

### **Liquidificador/Blend-Xtract 2GO**

-  **NÃO processe ingredientes quentes.**
- **RISCO DE QUEIMADURAS:** Deixe arrefecer os ingredientes quentes até à temperatura ambiente antes de os colocar no copo/garrafa ou antes de liquidificar.
- Tenha sempre cuidado quando manusear o dispositivo de lâmina e evite tocar nas extremidades cortantes das lâminas quando as estiver a limpar.

- Não utilize o liquidificador sem a tampa colocada.
- Utilize apenas o copo/garrafa com o dispositivo de lâmina fornecido.
- Nunca ponha em funcionamento se o liquidificador estiver vazio.
- Receitas de smoothies – nunca misture ingredientes congelados que tenham solidificado durante a congelação; esmague-os antes de os adicionar no copo.

### **Blend-Xtract 2GO**

- Nunca beba líquidos quentes directamente da garrafa.
- Quando beber através da tampa, confirme que a bebida está fluída. Pode ser necessário realizar inicialmente algumas tentativas antes de conseguir obter os resultados desejados, especialmente quando utilizar alimentos duros ou verdes uma vez que alguns alimentos podem continuar na sua forma inicial.
- Não misture ingredientes congelados ou cubos de gelo sem líquido.
- Nunca misture ingredientes secos (ex. especiarias, nozes) nem ponha a trabalhar a Liquidificadora vazia.

### **Acessórios do Moinho**

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

### **Mini picadora/moinho**

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

### **Moinho moedor**

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

### **Discos de Fatiar/Ralar**

- Nunca retire a tampa enquanto o disco de corte não estiver completamente parado.
- Manipule com muito cuidado o disco de corte porque está extremamente afiado.

### 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
- ② Tubo de alimentação
- ③ Tampa
- ④ Taça
- ⑤ Veio accionador destacável
- ⑥ Unidade motriz
- ⑦ Comandos de velocidade/impulsos
- ⑧ Mecanismo de engate de segurança
- ⑨ Arrumação do cabo (nas costas do aparelho)

### Função de pesagem

- ⑩ Botão kg
- ⑪ Botão on/zero
- ⑫ Ecrã de visualização
- ⑬ Prato de pesagem

### 14A Liquidificador em plástico

(se fornecido)

- a Dispositivo de lâminas
- b Anel vedante
- c Copo
- d Tampa de enchimento
- e Tampa

### 14B Liquidificador de vidro (se

fornecido)

- a Dispositivo de lâminas
- b Anel vedante
- c Copo
- d Tampa
- e Tampa de enchimento

## C Acessórios padrão

- ⑮ Unidade de lâminas
- ⑯ Utensílio para massas
- ⑰ Batedor de varetas duplo
- ⑱ Disco de fatiar/ralar de 4 mm
- ⑲ Disco de fatiar/ralar de 2mm
- ⑳ Disco de ralar extra fino

## Acessórios




Nem todos os acessórios da lista abaixo poderão estar incluídos no seu robot de cozinha. Os acessórios dependem do modelo. Consulte a secção “assistência e cuidados do cliente” para obter informações sobre como comprar acessórios que não estão à partida incluídos.

## D Acessórios opcionais

- ⑳ Espregador de citrinos (se fornecido)
- ㉑ Mini picadora/moinho (se fornecido)
- ㉒ Moinho moedor (se fornecido)
- ㉓ Blend-Xtract 2GO (se fornecido)

## Para usar o seu processador de alimentos

### Ilustrações ① - ③

- 1 Introduza o eixo accionador amovível na unidade motriz.
- 2 Encaixe a taça alinhando  da taça com  da unidade motriz e gire no sentido dos ponteiros do relógio até prender .
- 3 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 robot não funcionará se a taça ou a tampa não estiverem colocadas correctamente no mecanismo de engate. Confirme que o tubo de alimentação e a pega da taça estão posicionados no canto direito da frente.**

- Utilize o botão (**P**) para pequenos arranques. O botão funcionará enquanto o controlo for mantido na mesma posição.
- 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

### Ilustração 4

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 3Kg.

### 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 – o ecrã de visualização irá permanecer em branco.
- 3 Pressione o botão ON/ZERO uma vez para acender o ecrã de visualização.
- 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 1g 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.

Utilizar os acessórios  
Consulte o quadro de utilização recomendada para cada acessório.

### 14A Liquidificador em plástico (se fornecido)

## Utilizar o liquidificador

### Ilustrações 5 - 7

- 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 Segure o dispositivo de lâminas pela parte de baixo e insira as lâminas no copo - gire na direcção contrária dos ponteiros do relógio até ficar seguro. Consulte as imagens que se encontram por baixo do dispositivo de lâminas, da seguinte forma:
  - ☐ - posição aberta
  - ☑ - posição fechada
- 3 Introduza os ingredientes no copo.
- 4 Coloque a tampa no copo e gire na direcção dos ponteiros do relógio até ouvir um clique. Coloque a tampa de enchimento.
- 5 Encaixe o liquidificador na unidade motriz alinhando ☐ do liquidificador com ☑ da unidade motriz e gire no sentido dos ponteiros do relógio até prender ☑.
- **O aparelho não funcionará se o liquidificador não estiver correctamente colocado e preso no mecanismo de engate.**

## 14B Liquidificador de vidro (se fornecido)

### Utilizar o liquidificador

#### Ilustrações 8 - 10

- 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 Encaixe o liquidificador na unidade motriz alinhando 🔒 do liquidificador com 🔒 da unidade motriz e gire no sentido dos ponteiros do relógio até 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, excepto o azeite no misturador. Remova a tampa de enchimento. Em seguida, com o aparelho em funcionamento, deite muito devagar o azeite através da tampa.
- As misturas grossas como sejam os pátês e molhos podem necessitar de ser raspados. Caso seja difícil de processar a mistura, adicione mais líquido.
- Não se recomenda o processamento de especiarias pois estas podem danificar as partes plásticas.
- Para misturar ingredientes secos - corte-os em pedaços, remova a tampa de enchimento, e com o aparelho em funcionamento junte os pedaços um a um. Mantenha as mãos longe da abertura. Para obter melhores resultados esvazie com regularidade.

## 15 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.

## 16 Utensílio para massas

Utilize para misturas com fermento.

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.

## 17 Batedor de varetas duplo

### Utilizar o batedor

- 1 Introduza o eixo accionador e a taça na unidade motriz.
- 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.

#### Dicas e Sugestões

##### Importante

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

## 18 - 20 Discos

### Para usar os discos

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

#### Dicas e Sugestões

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

## 21 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.

## 22 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 Encaixe o moinho na unidade motriz alinhando  do moinho com  da unidade motriz e gire no sentido horário para o 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.

## 23 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 Selecciona uma velocidade ou utilize o controlo de impulso (P).

#### Dicas e Sugestões

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

#### 24 Blend-Xtract 2GO (se fornecido)

- Ⓐ Tampa distribuidora
- Ⓑ Garrafa
- Ⓒ Anel vedante
- Ⓓ 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 Selecciona 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 (600ml), 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.

#### 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 humedecido e, em seguida, seque. Certifique-se de que a área do mecanismo de engate não tem restos de alimentos agarrados.
- Não submerja a unidade **motriz** na água.
- Arrume o cabo em excesso na área de armazenagem na parte posterior da unidade motriz Ⓣ.

Instruções de Limpeza - Consulte o quadro de limpeza na capa traseira.

## Assistência e Cuidados ao Cliente

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

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



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





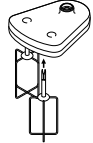

No final da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado conjuntamente com os resíduos urbanos. Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço.

## Quadro de Utilização Recomendada

Não faça funcionar o seu aparelho durante mais tempo do que os especificados abaixo e faça pausas entre recomeços. Processar continuamente durante longos períodos pode danificar o seu aparelho.

**As informações sobre processamento são apenas indicativas e podem variar de acordo com a receita e/ou os ingredientes utilizados.**

**Não processe ingredientes quentes**




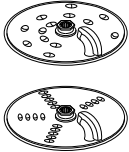





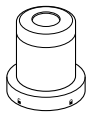

Utensílio/ Acessório	Função		 (Seg.)	
	Preparados completos para bolos	2	10	1,2 kg peso total
	Pastelaria - misturar farinha em gordura Adicionar água para misturar ingredientes de pastelaria	2 1 - 2	10 10 - 20	300 g peso de farinha
	Cortar peixe e carne magra Patês e terrinas	2	10 - 30	400 g máx. de carne de vaca magra
	Cortar vegetais	Impulso	5 - 10	100 g - 500 g
	Picar nozes	2	30 - 60	100 g - 200 g
	Ervas	2	20 - 30	30 g - 50 g
	Maionese	2	60 - 80	4 gemas
	Fazer puré com frutos macios, frutos e vegetais cozinhados.	2	10 - 30	500 g
	Claras de ovos	2	60 - 120	2 - 6 (200 g)
	Bater natas (Os tempos de processamento podem variar dependendo da percentagem de matéria gorda presente nas natas)	2	60 - 120	250 - 500 ml
	Misturas levedadas	2	60	340 g peso de farinha 550 g peso total

## Quadro de Utilização Recomendada

Não faça funcionar o seu aparelho durante mais tempo do que os especificados abaixo e faça pausas entre recomeços. Processar continuamente durante longos períodos pode danificar o seu aparelho.

**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.)	
	Ralar e fatiar alimentos firmes - queijo, cenouras, batatas e alimentos de texturas similares	2	-	Não ultrapasse a capacidade máxima de 1,2L marcada na taça
	Fatiar alimentos macios - pepinos e tomates	1	-	
	Rala queijo Parmesão	2	-	
	Utiliza-se para espremer citrinos, p.ex., laranjas, limões, limas e toranjas.	1	-	-
	Líquidos e bebidas frios (Adicione em último lugar o gelo / ingredientes congelados no copo)	2	30 - 60	1,2 litros
	Batidos/bebidas à base de leite frio	2	15 - 30	1 litros
	Esmagar gelo	Impulso	30 - 40	6 cubos de gelo (125 g)
	Mistura para polme (Adicione primeiro os ingredientes líquidos)	1	10	1 litros
		↓ 2	↓ 50	
	Nozes	2	10 - 30	50 g
	Grãos de café	2	30	50 g
	Carne de vaca crua - corte em cubos de 2 cm	P	5	70 g
	Processar especiarias Pimenta preta, sementes de cardamomo, sementes de cominho, sementes de coentros e sementes de funcho	2	30 - 60	50 g
	Moer grãos de café	2		50 g
	Picar nozes	Impulso	-	50 g
	Processar dentes de alho, piri-piri fresco e raiz de gengibre fresca.	Impulso	-	30 g
	Coco fresco	2/Pulse	30 - 60	40 g
	Bebidas e smoothies	2	30 - 60	400 ml

Guia de avarias		
Problema	Causa	Solução
O processador não funciona.	Falta de energia. A taça não está correctamente colocada na unidade motriz. A tampa da taça não está correctamente presa.	Verifique se o processador está ligado à corrente. Confirme que a taça está correctamente colocada e a pega está posicionada no canto direito da frente. Confirme que o mecanismo de engate da tampa está correctamente na zona da pega. <b>O processador não funcionará se a taça e tampa não estiverem bem colocadas.</b> Se nada funcionar, confirme os fusíveis ou disjuntor da sua casa.
O liquidificador, Blend-Xtract 2GO ou moinho não funciona	O liquidificador, Blend-Xtract 2GO ou moinho não está correctamente preso.  O liquidificador ou moinho não está correctamente montado.	O liquidificador, Blend-Xtract 2GO ou moinho não funciona se não estiver correctamente preso nos engates de segurança. Verifique se o dispositivo de lâminas está totalmente apertado dentro do copo/garrafa/jarro.
O processador pára durante o funcionamento.	Excedida a capacidade máxima do processador.  Tampa não presa.	Consulte as capacidades máximas no “Quadro de Utilização Recomendada”.  Verifique se a tampa está correctamente presa.
O liquidificador, Blend-Xtract 2GO ou o moinho multifunções verte pela base do dispositivo de lâmina.	Falta o anel vedante. Anel vedante incorrectamente instalado. Anel vedante danificado.	Verifique se o anel vedante está correctamente instalado e não danificado. Para obter um anel vedante de substituição, ver “Assistência e cuidados do cliente”.
Mau desempenho dos utensílios/acessórios.	Consulte as sugestões na secção respectiva em “utilizar os acessórios”. Verifique se os acessórios estão correctamente montados.	
Função de pesagem		
O ecrã de visualização bloqueia em [- - -]	O ecrã de informação bloqueia enquanto em funcionamento. O ecrã de informação mostra uma leitura negativa porque não foi repostos a zero e os ingredientes ou a taça/tampa/acessório foram retirados. A quantidade pesada é muito pequena.	Funcionamento normal.  Ou reponha o ecrã a zero ou recolha os ingredientes que faltam ou recolha a taça/tampa/acessório.  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. O ecrã de informação desligar-se-á automaticamente se estiver a mostrar o mesmo peso após 5 minutos.	Ligue o aparelho à corrente.  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. Força excessiva aplicada à unidade motriz.	Não exceda a capacidade máxima de pesagem de 3 Kg. 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

## Seguridad


- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Si el enchufe o el cable están dañados, por razones de seguridad, deben ser sustituidos por Kenwood o por un técnico autorizado por Kenwood para evitar posibles riesgos.
- **NO toque las cuchillas afiladas.** Las cuchillas y los discos están muy afilados, manéjelos con cuidado. **Sosténgalos siempre por el asa en la parte superior, lejos del borde cortante, tanto al manipularlos como en las operaciones de limpieza.**
- **NO procese ingredientes calientes.**
- No deje nunca el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- No sobrepase las capacidades máximas indicadas en la tabla de usos recomendados.
- **No haga funcionar el aparato durante más tiempo del que se especifica a continuación sin un período de descanso. Si lo hace funcionar de manera continuada durante periodos de tiempo más largos, puede dañar el aparato.**

Función/accesorio	Tiempo máximo de funcionamiento	Período de descanso entre los funcionamientos
Batidora de vaso/ Blend-Xtract 2GO	60 segundos	Desenchufe el aparato y deje que se enfríe durante 15 minutos
Mezclas pesadas en el bol (p. ej., masa)	60 segundos	
Minipicadora/molinillo	30 segundos	
Molinillo triturador	60 segundos	

- No levante ni lleve el procesador por el asa, ya que ésta podría romperse y ocasionar alguna herida.
- Retire siempre la cuchilla antes de vaciar el contenido del bol.
- No introduzca las manos ni ningún utensilio en el bol del procesador ni el vaso de la licuadora cuando esté enchufado a la red eléctrica.
- Apague y desenchufe el aparato: antes de poner o quitar piezas, cuando no lo utilice y antes de limpiarlo.
- Nunca utilice los dedos para empujar los alimentos en el tubo de entrada. Utilice siempre el empujador que se suministra.
- **Nunca acople el conjunto de cuchillas a la unidad de potencia sin que el vaso/botella o la jarra/tapa del molinillo estén colocados.**

- Antes de quitar la tapa del bol, la batidora de vaso o el molinillo de la unidad de potencia:
  - desenchufe el aparato;
  - espere hasta que el accesorio/cuchillas se hayan parado totalmente;
  - tenga cuidado de no desenroscar la botella/vaso de la batidora de vaso o la jarra/tapa del molinillo del conjunto de cuchillas.
- No utilice la tapa para hacer funcionar el procesador; utilice siempre el control de velocidad de encendido/apagado.
- **Este aparato se estropeará y puede producir lesiones si el mecanismo de enclavamiento se ve sometido a una fuerza excesiva.**
- **Desenchufe siempre el procesador de alimentos cuando no lo utilice.**
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.
- Nunca utilice un aparato dañado. Para solicitar que lo revisen o lo reparen consulte: “servicio técnico y atención al cliente”.
- Nunca permita que se mojen la unidad de potencia, el cable o el enchufe.
- No deje que el exceso de cable cuelgue de la mesa o la encimera ni que toque superficies calientes.
- Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimientos si han recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros que ello implica.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.
- El uso incorrecto de su procesador, licuadora o molinillo puede producir lesiones.
- La potencia máxima se establece según el accesorio que requiere la mayor fuerza. Es posible que otros accesorios requieran menos potencia.

### **Batidora de vaso/Blend-Xtract 2GO**

-  **NO procese ingredientes calientes.**
- **RIESGO DE ESCALDARSE:** hay que dejar que los ingredientes calientes se enfríen a temperatura ambiente antes de ponerlos en el vaso/botella o antes de mezclarlos.
- Maneje siempre con cuidado el conjunto de cuchillas y evite tocar el borde cortante de las cuchillas al limpiar el aparato.
- Haga funcionar la licuadora únicamente con la tapa colocada en su sitio.

- Utilice el vaso/botella únicamente con el conjunto de cuchillas suministrado.
- No ponga nunca en marcha la licuadora cuando esté vacía.
- Elaboración de smoothies: no bata ingredientes congelados que hayan formado una masa sólida durante la congelación, trocéelos antes de añadirlos al vaso.

### **Blend-Xtract 2GO**

- Nunca beba ningún líquido caliente de la botella.
- Al beber por la tapa, compruebe que la bebida esté suave. Puede ser necesario hacer experimentos para lograr el resultado deseado, particularmente al procesar alimentos duros o no maduros ya que algunos ingredientes pueden quedar sin procesar.
- No mezcle ingredientes congelados ni cubitos de hielo sin líquido.
- Nunca mezcle ingredientes secos (p. ej. especias, nueces) ni haga funcionar la licuadora cuando esté vacía.

### **Accesorios del molinillo**

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

### **Minipicadora/molinillo**

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

### **Molinillo triturador**

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

### **Discos rebanadores/ralladores**

- Nunca quite la tapa hasta que el disco de corte se haya parado completamente.
- Maneje los discos de corte con mucho cuidado ya que están muy afilados.

### Antes de enchufar el aparato

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

### Antes de utilizar el aparato por primera vez

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

## Descripción del aparato

### Procesador de alimentos

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

### Función de pesaje

- ⑩ Botón kg/lb
- ⑪ Botón on/zero
- ⑫ Pantalla
- ⑬ Bandeja de pesaje

### 14A Licuadora de plástico (si se incluye)

- a Conjunto de cuchillas
- b Anillo de cierre
- c Vaso
- d Tapón de llenado
- e Tapa

### 14B Licuadora de cristal (si se incluye)

- a Conjunto de cuchillas
- b Anillo de cierre
- c Vaso
- d Tapa
- e Tapón de llenado

## C Accesorios estándares

- ⑮ Cuchilla
- ⑯ Utensilio para amasar
- ⑰ Batidor de varillas doble
- ⑱ Disco rebanador/rallador de 4 mm
- ⑲ Disco rebanador/rallador de 2 mm
- ⑳ Disco rallador extrafino

## Accesorios




Puede que su procesador de alimentos no incluya todos los accesorios que se enumeran a continuación. Los accesorios dependen del modelo seleccionado. Consulte la sección "Servicio técnico y atención al cliente" para obtener información sobre cómo comprar un accesorio no incluido en el paquete.

## D Accesorios opcionales

- ⑳ Exprimidor de cítricos (si se incluye)
- ㉑ Minipicadora/molinillo (si se incluye)
- ㉒ Molinillo triturador (si se incluye)
- ㉓ Blend-Xtract 2GO (si se incluye)

## Para utilizar el procesador de alimentos

### Ilustraciones ① - ③

- 1 Acople el eje motor desmontable sobre la unidad de potencia.
- 2 Luego acople el bol alineando el símbolo  en el bol con el símbolo  en la unidad de potencia, gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bloqueado .
- 3 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 o la tapa no están correctamente ajustados en el enclavamiento. Compruebe que el tubo de entrada de alimentos y el asa del bol**

### **estén situados hacia la esquina derecha de la parte delantera.**

- Utilice el botón de acción intermitente (**P**) para que el aparato funcione de forma intermitente. El botón de acción intermitente funcionará mientras se mantenga apretado.
- 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

### **Ilustración 4**

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 permanecerá en blanco.
  - 3 Presione el botón ON/ZERO una vez y la pantalla se encenderá.
  - 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.
- Si la pantalla no se pone a cero y los ingredientes o el bol/accesorio/tapa se quitan, la pantalla mostrará [ - - - ] para representar una lectura negativa.
- 6 Añada 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.

### Uso de los accesorios

Consulte la tabla de usos recomendados para cada accesorio.

### **14A** Licuadora de plástico (si se incluye)

### Para utilizar la licuadora

#### **Ilustraciones 5 - 7**

- 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 Sujete la parte inferior del conjunto de cuchillas e inserte las cuchillas dentro del vaso; gire en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que quede bien sujeto. Consulte los siguientes gráficos que aparecen en la parte inferior del conjunto de cuchillas:
    - 🔒 - Posición de desbloqueo
    - 🔒 - Posición de bloqueo
  - 3 Coloque los ingredientes en el vaso.
  - 4 Ponga la tapa en el vaso y gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que haga clic. Acople el tapón de llenado.
  - 5 Coloque la licuadora sobre la unidad de potencia, alinee el símbolo 🔒 en la licuadora con el símbolo 🔒 en la unidad de potencia y gire en el sentido de las agujas del reloj para que quede bloqueada 🔒.
- **El aparato no funcionará si la licuadora no está acoplada correctamente en el enclavamiento.**

## 14B Licuadora de cristal (si se incluye)

Para utilizar la licuadora

### Ilustraciones 8 - 10

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 licuadora sobre la unidad de potencia, alinee el símbolo  en la licuadora con el símbolo  en la unidad de potencia y gire en el sentido de las agujas del reloj para que quede bloqueada .

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

#### Consejos y sugerencias

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

## 15 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.

## 16 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.

## 17 Batidor de varillas doble

Uso del batidor de varillas

- 1 Acople el eje de transmisión y el bol sobre la unidad de potencia.
- 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.

#### Consejos y sugerencias

##### 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.**

- 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.

## 18 - 20 Discos

### Para utilizar los discos de corte

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

#### Consejos y sugerencias

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

## 21 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.




## 22 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, alinee el símbolo  en el molinillo con el símbolo  en la unidad de potencia y gire en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeto .
- 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.

## 23 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.

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 (600 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.

## 24 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

## 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.

## 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 trapo húmedo y séquela a continuación. Asegúrese de que el área de enclavamiento no muestre 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 tabla de limpieza en el interior de la contraportada.

## Servicio técnico y atención al cliente

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

- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.



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





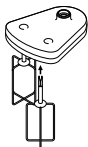

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos. Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio.

## Tabla de usos recomendados

No haga funcionar el aparato durante más tiempo del que se especifica a continuación sin un período de descanso. Si lo hace funcionar de manera continuada durante periodos de tiempo más largos, puede dañar el aparato.

**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**











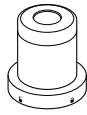

Herramienta/ Accesorio	Función		 (Segundos)	
	Preparados para tartas en un solo paso	2	10	1,2kg Peso total
	Masa - mezclar manteca con harina Añadir agua para combinar los ingredientes para masa para pasteles	2 1 - 2	10 10 - 20	300 g Peso de la harina
	Trocear pescado y carne magra Patés y terrina	2	10 - 30	400 g Peso máx de la carne magra:
	Cortar hortalizas y verduras	Control de acción intermitente	5 - 10	100 g - 500 g
	Picar frutos secos	2	30 - 60	100 g - 200 g
	Hierbas aromáticas	2	20 - 30	30 g - 50 g
	Mayonesa	2	60 - 80	4 yemas de huevo
Hacer puré con fruta blanda, hortalizas y verduras y fruta cocidas	2	10 - 30	500 g	
	Claros de huevo	2	60 - 120	2 - 6 (200 g)
	Montar nata (los tiempos de procesamiento pueden variar dependiendo del contenido en grasa de la nata)	2	60 - 120	250 - 500ml
	Mezclas con levadura	2	60	340 g Peso de la harina 550 g Peso total

## Tabla de usos recomendados

No haga funcionar el aparato durante más tiempo del que se especifica a continuación sin un período de descanso. Si lo hace funcionar de manera continuada durante periodos de tiempo más largos, puede dañar el aparato.

**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)	
 	Rallar y rebajar alimentos consistentes como queso, zanahorias, patatas y alimentos de textura similar	2	-	No llene el bol por encima de la capacidad máxima de 1,2 l marcada en el mismo
	Cortar en rodajas alimentos más blandos como pepinos y tomates	1	-	
	Rallar queso parmesano	2	-	
	Usar para hacer zumos de frutas cítricas, como naranjas, limones, limas y pomelos.	1	-	-
 	Bebidas y líquidos fríos (añada el hielo/ingredientes congelados al vaso en último lugar)	2	30 - 60	1,2 litros
	Batidos/Mezclas a base de leche fría	2	15 - 30	1 litros
	Picar hielo	Pulse	30 - 40	6 cubitos de hielo (125 g)
	Mezcla para rebozado (añada los ingredientes líquidos en primer lugar)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 litros
	Frutos secos	2	10 - 30	50g
	Granos de café	2	30	50g
	Carne cruda (bistec) cortado en dados de 2 cm	P	5	70g
	Procesar especias Granos de pimienta negra, semillas de cardamomo, semillas de comino, semillas de cilantro, semillas de hinojo	2	30 - 60	50g
	Moler granos de café	2		50g
	Picar frutos secos	Pulse	-	50g
	Procesar dientes de ajo, chilis frescos y raíz de jengibre	Pulse	-	30g
	Coco fresco	2/Pulse	30 - 60	40g
	Bebidas y smoothies	2	30 - 60	400ml

Guía de solución de problemas		
Problema	Causa	Solución
El procesador no funciona.	No hay corriente.  El bol no se ha acoplado correctamente en la unidad de potencia.  La tapa del bol no se ha cerrado correctamente.	Compruebe que el procesador esté enchufado. Compruebe que el bol esté colocado correctamente y que el asa esté situada hacia la esquina derecha de la parte delantera. Compruebe que el enclavamiento de la tapa esté bien ubicado en la zona del asa. <b>El procesador no funcionará si el bol y la tapa se han acoplado incorrectamente.</b> Si no es por ninguna de las razones anteriores, compruebe el fusible/ cortacircuitos en su hogar.
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 se han ensamblado correctamente.	La batidora de vaso, el Blend-Xtract 2GO o el molinillo no funcionarán si no están acoplados correctamente en el enclavamiento. Compruebe que el conjunto de cuchillas esté bien ajustado dentro del vaso/botella/jarra.
El procesador se detiene cuando está en marcha.	Se ha sobrecargado el procesador/superado la capacidad máxima. La tapa no está bien sujeta.	Revise las capacidades máximas en la “Tabla de usos recomendados”.  Compruebe que la tapa esté bien sujeta.
La batidora de vaso, 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”.
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		
La pantalla se congela en [- - - -].	La pantalla se congelará durante el funcionamiento. La pantalla muestra una lectura negativa porque no se ha “Puesto a cero” y o bien los ingredientes, o el bol/tapa/accesorio se han quitado. La cantidad pesada es demasiado pequeña.	Funcionamiento normal.  Ponga la pantalla a cero o vuelva a poner los ingredientes que faltan o vuelva a colocar el bol/tapa/accesorio.  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 La pantalla se apagará automáticamente si se visualiza el mismo peso después de 5 minutos.	Vuelva a enchufar el aparato.  Pulse el botón ON/ZERO una vez y la pantalla se encenderá.
La pantalla muestra [0 - Ld]	La función de pesaje está sobrecargada Se ha aplicado demasiada fuerza a la unidad de potencia.	No sobrepase la capacidad máxima de 3 kg.  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.

## Sikkerhed


- Læs denne brugervejledning nøje, og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.
- Hvis stikket eller ledningen er beskadiget, skal Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør af sikkerhedsgrunde stå for udskiftningen for at undgå fare.
- **Rør IKKE ved de skarpe knive.** Knive og skiver er meget skarpe og skal behandles forsigtigt. **Hold dem altid ved fingergrebet i toppen, bort fra skæret, både under brug og rengøring.**
- **Tilbered IKKE varme ingredienser.**
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i drift.
- Overskrid ikke de angivne maksimummængder i oversigten over anbefalet brug.
- **Lad ikke dit apparat køre i længere tid end de nedenfor specificerede tider uden pause. Kontinuerlig tilberedning i længere tid kan skade dit apparat.**

Funktion/tilbehør	Maksimal brugstid	Pause i brug
Blender/Blend-Xtract 2GO	60 sek.	Tag apparatets stik ud, og lad det køle ned i 15 minutter
Tunge blandinger i skålen (f.eks. dej)	60 sek.	
Minihakker/kværn	30 sek.	
Kværn	60 sek.	

- Løft eller bær ikke maskinen i håndtaget – det kan gå i stykker, hvilket kan medføre personskader.
- Tag altid kniven af, inden indholdet hældes ud af skålen.
- Stik aldrig hænder og køkkenredskaber ned i foodprocessorens skål eller i blenderglasset, mens de er tilsluttet strømforsyningen.
- Sluk, og tag stikket ud inden påsætning eller aftagning af dele, når den ikke er i brug og inden rengøring.
- Brug aldrig fingrene til at stoppe maden ned i påfyldningstragten. Brug altid den medfølgende nedstopper.
- **Sæt aldrig knivenheden på motorenheden uden påsat blenderglas/flaske eller kværnens kande/låg.**
- Før låget tages af skålen, blenderen eller kværnen fra motorenheden:
  - sluk maskinen;
  - vent til tilbehør/knive står helt stille;
  - pas på ikke at skrue blenderglasset/-flasken eller kanden/låget til kværnen af knivenheden.

- Brug ikke låget til at betjene foodprocessoren - brug altid den kombinerede afbryder/hastighedsknap.
- **Maskinen bliver beskadiget, og du risikerer selv at komme til skade, hvis du prøver at omgå sikkerhedslåsen med magt.**
- **Træk altid stikket ud, når køkkenmaskinen ikke er i brug.**
- Brug aldrig uoriginalt tilbehør.
- Brug aldrig en defekt maskine. Få den eftersat eller repareret: se under 'Service og kundepleje'.
- Motorhus, ledning eller stik må aldrig blive våde.
- Lad ikke ledningen hænge ned over en bordkant, et skærebælte el.lign. Undgå, at den rører ved varme overflader.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.
- Apparater kan bruges af personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller mangel på erfaring og kendskab, hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de farer, der er involveret.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.
- Misbrug af din foodprocessor, blender eller kværn kan medføre personskade.
- Den maksimale kapacitet er baseret på det tilbehør, der kræver den største belastning. Andet tilbehør kan kræve mindre strøm.

### **Blender/Blend-Xtract 2GO**

-  **Tilbered IKKE varme ingredienser.**
- **SKOLDNINGSRISIKO:** Lad varme ingredienser køle ned til stuetemperatur, før de kommes i blenderglasset/flasken, eller før der blendes.
- Vær altid forsigtig når du håndterer knivenheden og undgå at røre knivens skarpe dele under rengøring.
- Anvend kun blenderen, når låget sidder på.
- Brug kun blenderglasset/flasken med den medfølgende knivenhed.
- Lad aldrig blenderen køre, når den er tom.
- Opskrifter på smoothies - Blend aldrig frosne ingredienser som har formet sig til en solid masse ved frysning. En sådan klump skal knuses, før den tilføres glasset.

### **Blend-Xtract 2GO**

- Drik aldrig noget varmt direkte af flasken.
- Når du drikker gennem låget, skal du sørge for at drikken er jævnt blendet. Det kan være at der skal lidt øvelse til for at opnå det ønskede resultat, specielt når der bearbejdes faste eller umodne madvarer, da nogle af ingredienserne kan forblive ubehandlede.

- Blend ikke frosne ingredienser eller isterninger uden væske.
- Blend aldrig tørre ingredienser (f.eks. krydderier eller nødder), og lad ikke blenderen køre, når den er tom.

## Tilbehør til kværn

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

## Minihakker/kværn

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

## Kværn

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

## Snitte-/riveplader

- Tag aldrig låget af, før snittepladen står helt stille.
- Behandl skærepladerne forsigtigt – de er særdeles skarpe.

### 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'.

### Vejefunktion

- ⑩ Kg-knap
- ⑪ Tænd/nul-knap
- ⑫ Displayskærm
- ⑬ Vejplade

### Forklaring

#### Processor

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

### 14A Plastblender (hvis medleveret)

- a Knivsenhed
- b Tætningsring
- c Blenderglas
- d Midterprop
- e Låg

### 14B Glasblender (hvis medleveret)

- a Knivsenhed
- b Tætningsring
- c Blenderglas
- d Låg
- e Midterprop

## C Standardtilbehør

- 15 Kniv
- 16 Dejredskab
- 17 Dobbeltspikeris
- 18 4 mm skive til skiveskæring/rivning
- 19 2 mm skive til skiveskæring/rivning
- 20 Skive til ekstrafin rivning

## Tilbehør




Ikke alt tilbehør beskrevet nedenfor følger med din foodprocessor. Tilbehør afhænger af modeltypen. Se afsnittet "service og kundepleje", og få mere at vide om, hvordan du køber et tilbehør, der ikke medfølger i pakken.

## D Ekstratilbehør

- 21 Citruspresser (hvis medleveret)
- 22 Minihakker/kværn (hvis medleveret)
- 23 Kværn (hvis medleveret)
- 24 Blend-Extract 2GO (hvis medleveret)

## Sådan bruges foodprocessoren

### Illustration 1 - 3

- 1 Sæt den aftagelige drivaksel på motorenheden.
- 2 Sæt derpå skålen på ved at rette  på skålen ind efter  på motorenheden, drej med uret, indtil den låser .
- 3 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).
  - **Foodprocessoren virker ikke, hvis skålen eller låget ikke sidder korrekt i låsen. Kontrollér, at påfyldningstragten og skålens håndtag er placeret i højre forreste hjørne.**
  - Brug impulsfunktionen (P) til korte 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

### Illustration 4

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 kontakten - displayskærmen forbliver blank.
- 3 Tryk én gang på TÆND/NUL knappen og displayskærmen tændes.
- 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.





### Brug af tilbehør

Se skemaet over anbefalet brug angående de enkelte tilbehørsdele.

## 14A Plastblender (hvis medleveret)

### Sådan bruges blenderen

#### Illustration 5 - 7

- 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 Hold under knivsenheden, og indsæt knivene i blenderglasset – drej mod uret, indtil den er fastgjort. Se grafikken på undersiden af undersiden af knivsenheden som følger:  
 - Oplåst position  
 - Låst position
- 3 Kom ingredienserne i blenderglasset.
- 4 Sæt låget på blenderglasset, og drej med uret, indtil det siger klik. Sæt påfyldningsdækslet på.
- 5 Anbring blenderen på motorenheden, placér  på blenderen ud for  på motorenheden, og drej med uret for at låse .
- **Maskinen vil ikke fungere, hvis blenderen ikke er korrekt monteret på sikkerhedslåsen.**

## 14B Glasblender (hvis medleveret)

### Sådan bruges blenderen

#### Illustration 8 - 10

- 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 Anbring blenderen på motorenheden, placér  på blenderen ud for  på motorenheden, og drej med uret for at låse .
- **Maskinen vil ikke fungere, hvis blenderen ikke er korrekt monteret på sikkerhedslåsen.**

#### Vink og tips

- Til mayonnaise hældes alle ingredienserne, undtagen olien, i blenderen. Fjern midterproppen. Hæld langsomt olien ned gennem hullet i låget, mens maskinen kører.
- Tykke blandinger dvs. patéer og dips, skal evt. skrubes ned. Såfremt blandingen er vanskelig at tilberede tilføres der mere væde

- Det anbefales ikke, at der tilberedes krydderier i blenderen, da det kan skade plastikdelene.
- Til at blende tørre ingredienser – skær dem i mindre stykker, fjern midterproppen og kom stykkerne i ét ad gangen, mens maskinen kører. Hold hånden over åbningen. Tøm den regelmæssigt for det bedste resultat.

## 15 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.

## 16 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 dejkugle.
- Anden gang æltes kun i hånden. Det frarådes at ælte anden gang i skålen, da maskinen kan komme ud af balance.

## 17 Dobbeltpiskeris

### Brug af piskeris

- 1 Sæt drivakslen og skålen på motorenheden.
- 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.

#### Vink og tips

##### Vigtigt

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

- Resultatet bliver bedst, hvis æggene har stuetemperatur.
- Sørg for, at skål og piskere er rene og frie for fedtstof, inden der piskes.

## 18 - 20 Skiver

### Sådan bruges skæreskiverne

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

#### Vink og tips

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

## 21 Citruspresser (hvis medleveret)

- (a) Riflet kegle
- (b) Si

### Sådan bruges citruspresseren

- 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.
- **Citruspresseren 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.

## 22 Minihakker/kværn (hvis medleveret)

- (a) Kande
- (b) Tætningsring
- (c) Knivenhed

- 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, ret ☞ på kværnen ind efter ☞ på motorenheden, og drej med uret for at låse ☞.
- 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.

## 23 Kværn (hvis medleveret)

- (a) Låg til kværn
- (b) Knivenhed til kværn

- 1 Kom dine ingredienser i knivsenheden.
- 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 gurkanemåge 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.

## 24 Blend-Xtract 2GO (hvis

medleveret)

- a) Afmålingslåg
- b) Flaske
- c) tætningsring
- d) Knivenhed

- 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 knivenheden, 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 knivenhedens 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 tyndflydende smoothie drik.

### Service og kundepleje

- Hvis du oplever nogen problemer med betjening af dit apparat, skal du, før du anmoder om hjælp, se afsnittet "Fejlsøgningsguide" i manualen eller besøge [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Bemærk, at dit produkt er dækket af en garanti, som overholder alle lovbestemmelser, vedrørende evt. eksisterende garanti- og forbrugerrettigheder i det land, hvor produktet er blevet købt.

- 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.

### 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

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

Rengøringsvejledning – se rengøringsvejledningen på indersiden af omslaget.

- Hvis dit Kenwood-produkt er defekt, eller du finder nogen fejl, skal du sende det eller bringe det til et autoriseret KENWOOD-servicecenter. For at finde opdaterede oplysninger om dit nærmeste autoriserede KENWOOD-servicecenter kan du gå til [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) eller webstedet for dit land.
- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
- Fremstillet i Kina.



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




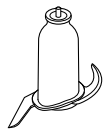
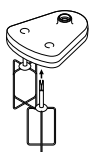
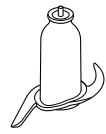
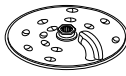
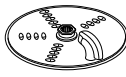
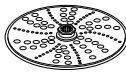
**VIGTIG INFORMATION ANGÅENDE KORREKT  
BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET I  
OVERENSSTEMMELSE MED EU-DIREKTIVET  
OM AFFALD AF ELEKTRISK OG ELEKTRONISK  
UDSTYR (WEEE)**

## Oversigt over anbefalet brug

Lad ikke dit apparat køre i længere tid end de nedenfor specificerede tider uden pause. Kontinuerlig tilberedning i længere tid kan skade dit apparat.

**Oplysninger om tilberedning er kun vejledende og varierer afhængigt af den præcise opskrift og ingredienserne, der tilberedes.**

**Tilbered ikke varme ingredienser**






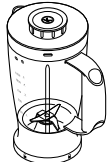
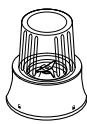
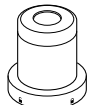

Redskab/ Tilbehør	Funktion		 (Sek.)	
	Alt i et kageblandinger	2	10	1,2 kg vægt i alt
	Butterdej - smuldring af fedtstof i mel Tilføjelse af vand til at samle dejingredienserne med.	2 1 - 2	10 10 - 20	300 g melvægt
	Snitning af fisk og magert kød Pateer og terriner	2	10 - 30	400 g maks. magert oksekød
	Snitning af grønsager	Impuls	5 - 10	100 g - 500 g
	Snitning af nødder	2	30 - 60	100 g - 200 g
	Urter	2	20 - 30	30 g - 50 g
	Mayonnaise	2	60 - 80	4 æggeblommer
	Purering af bløde frugter, kogte frugter og grønsager	2	10 - 30	500 g
	Æggehvider	2	60 - 120	2 - 6 (200 g)
	Piskefløde (Tilberedningstiderne kan variere afhængigt af flødens fedtindhold)	2	60 - 120	250 - 500 ml
	Gærdeje	2	60	340 g melvægt 550g vægt i alt
 	Rivning og snitning af faste fødevarer - ost, gulerødder, kartofler og fødevarer med lignende konsistens	2	-	Overskrid ikke maksimum på 1,2 l, der er markeret på skålen
	Snitning af blødere fødevarer - agurker og tomater	1	-	
	Kan rive parmesanost	2	-	

## Oversigt over anbefalet brug

Lad ikke dit apparat køre i længere tid end de nedenfor specificerede tider uden pause. Kontinuerlig tilberedning i længere tid kan skade dit apparat.

**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.)	
	Bruges til at presse saft af citrusfrugter (f.eks. appelsiner, citroner, limefrugter og grapefrugter)	1	-	-
	Kolde væsker og drinks (Kom is/frosne ingredienser i blenderglasset til sidst)	2	30 - 60	1,2 liter
	Milkshake/blandinger med kold mælk	2	15 - 30	1 liter
	Knusning af is	Impuls	30 - 40	6 isterninger (125 g)
	Blanding af pandekagedej (Kom først flydende ingredienser i)	1	10	1 liter
		2	50	
	Nødder	2	10 - 30	50 g
	Kaffebønner	2	30	50 g
	Råt kød (bøfkød) skåret i terninger på 2 cm	P	5	70 g
	Tilberedning af urter Sorte peberkorn, kardemomme, frø, spidskommenfrø, korianderfrø og fennikelfrø	2	30 - 60	50 g
	Maling af kaffebønner	2		50 g
	Hakning af nødder	Impuls	-	50 g
	Maling af hvidløgsfed, friske chilipebre og ingefærrod	Impuls	-	30 g
	Frisk kokosnød	2/Impuls	30 - 60	40 g
	Drikke og smoothies	2	30 - 60	400 ml

Fejlsøgningsguide		
Problem	Årsag	Løsning
Processoren fungerer ikke.	Ingen strøm.  Skålen er ikke sat korrekt på motorenheden.  Låget til skålen er ikke låst rigtigt på.	Kontrollér, at foodprocessorens stik er sat i en stikkontakt. Kontrollér, at skålen er placeret korrekt, og at håndtaget er rettet mod højre forreste hjørne. Sørg for at lågets sikkerhedslås er placeret korrekt i håndtaget. <b>Foodprocessoren kan ikke starte, hvis skål og låg er sat forkert på.</b> Hvis alt det ovenstående er i orden, bør du efterse dine sikringer/afbryder.
Blender, Blend-Xtract 2GO eller kværn fungerer ikke	Blender, Blend-Xtract 2GO eller kværn ikke korrekt låst på. Blender, Blend-Xtract 2GO eller kværn ikke samlet korrekt.	Blender, Blend-Xtract 2GO eller kværn fungerer ikke, hvis den sidder forkert på sikkerhedslåsen. Kontrollér, at knivenheden er helt tilspændt i blenderglasset/flasken/kanden
Foodprocessor stopper, mens den er i gang.	Foodprocessoren er overbelastet/de maksimale mængder er overskredet. Låget er låst op.	Kontrollér den maksimale kapacitet i oversigten over anbefalet brug.  Check, at låget er låst korrekt fast.
Blender, Blend-Xtract 2GO eller multikværn utæt ved knivenhedens 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.
Redskaber/tilbehør virker ikke rigtigt.	Se tip i afsnittet "Brug af tilbehør". Kontrollér, at tilbehøret er samlet og sat rigtigt på.	
Vejefunktion		
Displayskærm fryser på [- - -].	Displayskærmen vil fryse under drift. Displayskærmen viser negativ aflæsning, da displayet ikke er "nulstillet", og enten ingredienser eller skålen/låget/tilbehøret er taget af. Den afvejede mængde er for lille.	Normal funktion.  Enten nulstil skærmen, kom de manglende ingredienser i, eller sæt skålen/låget/tilbehøret på igen.  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 Displayskærmen slukker automatisk, hvis den samme vægt vises efter 5 minutter.	Sæt apparatets stik i. Tryk på ON/ZERO-knappen én gang, så displayskærmen tændes.
Display viser [0 - Ld]	Vejefunktion overbelastet  For stor belastning af motorenhed.	Overskrid ikke den maksimale vejekapacitet på 3 kg. Udsæt ikke motorenheden for kraftig belastning, da dette kan beskadige vejesensoren.

# Svenska

Vik ut främre omslaget med bilderna.

## Säkerhet


- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Om kontakten eller sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller av en auktoriserad Kenwood-reparatör för att undvika fara.
- **RÖR INTE de vassa bladen.** Bladen och skivorna är mycket vassa. **Var försiktig! Håll alltid i greppet längst upp med eggen vänd bortåt när du hanterar eller rengör dem.**
- **Bearbeta INTE heta ingredienser.**
- Lämna aldrig apparaten obevakad när den är igång.
- Överskrid inte den maximala kapaciteten som anges i diagrammet "Rekommenderad användning".
- **Kör inte apparaten under längre tid än vad som anges nedan utan viloperiod. Kontinuerlig bearbetning under längre perioder kan skada apparaten.**

Funktion/tillbehör	Maximal drifttid	Viloperiod mellan bearbetningar
Mixer/Blend-Xtract 2GO	60 s	Koppla ur apparaten och låt den svalna under 15 min.
Tunga blandningar i skålen (t.ex. deg)	60 s	
Minihackaren/kvarnen	30 s	
Malningskvarn	60 s	

- Lyft inte och bär inte matberedaren i handtaget - om du gör det kan handtaget gå sönder och orsaka skada.
- Ta alltid bort kniven innan du tömmer skålen.
- Stick inte ner händer eller redskap i skålen eller mixerbägaren när kontakten är i.
- Stäng av och dra ur kontakten: innan du monterar eller tar bort delar, är apparaten inte används och före rengöring.
- Använd aldrig fingrarna för att trycka ner bitar i matarröret. Använd alltid matarstaven som medföljer.
- **Montera aldrig bladenheten på drivenheten utan att bägaren/flaskan eller kvarnbehållaren/-locket är monterat.**
- Innan du avlägsnar locket från skålen, mixern eller kvarnen från drivenheten:
  - stäng av apparaten
  - vänta tills tillbehören/knivbladen är helt stilla
  - se till att inte skruva loss mixerbägaren/flaskan eller kvarnbehållaren/-locket från bladenheten.

- Använd inte locket för att reglera matberedaren utan använd alltid på/av-hastighetsreglaget.
- **Denna apparat skadas och kan orsaka skada om låsmekanismen utsätts för alltför stor kraft.**
- **Lämna aldrig stickkontakten i uttaget när matberedaren inte används.**
- Använd endast tillbehör som är direkt avsedda för denna apparat.
- Använd aldrig en skadad apparat. Se till att den undersöks eller repareras. se 'service och kundtjänst'.
- Låt aldrig strömenhet, sladd eller kontakt bli våta.
- Låt inte överflödiga sladd hänga ner över kanten på bordet eller arbetsbänken eller komma åt en het yta.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparat och sladden utom räckhåll för barn.
- Apparaten kan användas av personer med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel eller med bristande erfarenhet eller kunskap, om de övervakas eller får instruktioner om hur den ska användas på säkert sätt och förstår de medföljande riskerna.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.
- Om du använder matberedaren, mixern eller kvarnen på fel sätt kan det resultera i skada.
- Maximala märkdata baseras på det tillbehör som kräver störst effekt. Andra tillbehör kan vara mindre energikrävande.

### **Mixer/Blend-Xtract 2GO**

-  **Bearbeta INTE heta ingredienser.**
- **RISK FÖR SKÅLLNING:** Låt heta ingredienser svalna till rumstemperatur innan de placeras i bägaren/flaskan eller före mixning.
- Var alltid försiktig när du hanterar bladenheten och undvik att röra vid bladens eggare vid rengöring.
- Använd mixern bara när locket sitter på.
- Använd endast bägaren/flaskan med tillhörande bladenhet.
- Kör aldrig mixern när den är tom.
- Recept på smoothies – mixa aldrig frusna ingredienser som har bildat en fast klump vid frysningen. Bryt sönder den innan du lägger den i bägaren.

## Blend-Xtract 2GO

- Drick aldrig varma drycker direkt från flaskan.
- Se till att drycken är ordenligt mixad och slät om du ska dricka genom locket. Du kan behöva prova dig fram innan du får önskat resultat. Det gäller framför allt om du mixar fast eller omogen frukt, då det kan hända att dessa ingredienser inte bearbetas fullt ut.
- Blanda inte frysta ingredienser eller isbitar utan vätska.
- Mixa aldrig torra ingredienser (t.ex. kryddor, nötter). Kör aldrig mixern när den är tom.

## Tillbehör till kvarnen

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

## Minihackaren/kvarnen

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

## Malningskvarn

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

## Skivnings-/rivningsskivor

- Ta aldrig av locket förrän skärskivan är helt stilla.
- Var försiktig när du hanterar skärskivorna – de är extremt vassa.

### innan du sätter i kontakten

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

### Före användning

- 1 Ta bort plastskydden från knivbladet.

**Observera att bladen är mycket vassa.**

Dessa skydd bör slängas eftersom de

endast är avsedda att skydda bladet under tillverkning och transport.

- 2 Diska delarna, "Se Skötsel och rengöring"

## Förklaring till bilder

### Matberedare

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

### Vägningsfunktion

- ⑩ Knapp för kg/pund
- ⑪ På-/nollställningsknapp
- ⑫ Display
- ⑬ Vågplatta

### 14A Mixer i plast (om sådan medföljer)

- a Bladenhet
- b Tätningringen
- c Bägaren
- d Påfyllningslock
- e Lock

### 14B Glasmixer (om sådan medföljer)

- a Bladenhet
- b Tätningringen
- c Bägaren
- d Lock
- e Påfyllningslock

### C- Standardtillbehör

- ⑮ Knivblad
- ⑯ Degverktyg
- ⑰ Dubbelvisp
- ⑱ 4 mm skivnings/rivningsskiva
- ⑲ 2 mm skivnings/rivningsskiva
- ⑳ Extra fin rivningsskiva

### Tillbehör

Eventuellt medföljer inte alla tillbehör som anges nedan din matberedare. Tillbehören beror på vilken modell som köpts. Se "service och kundtjänst" för information om hur man kan köpa ett tillbehör som inte medföljer.

## D Valfria tillbehör

- ⑳ Citruspress (om sådan medföljer)
- ㉑ Minihackaren/kvarnen (om sådan medföljer)
- ㉒ Malningskvarn (om sådan medföljer)
- ㉓ Blend-Xtract 2GO (om sådan medföljer)

### Använda matberedaren

#### Bild ① - ③

- 1 Sätt på den borttagbara drivaxeln på nätenheten.
- 2 Montera skålen så att  på skålen kommer mot  på nätenheten och vrid medurs tills den låses fast .
- 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 eller locket inte är ordentligt fastlåsta. Kontrollera att matarröret och skålets handtag sitter i det högra hörnet på framsidan.**
  - Använd puls-knappen (**P**) för korta stötar. Puls-körningen 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 kaffeböner eller göra strösocker till florsocker.
- När du tillsätter bittermandelessens eller andra smaktillsatser måste du undvika att dessa kommer i direktkontakt med plasten, eftersom det kan orsaka bestående missfärgningar.

### Vägningsfunktion

#### Bild ④

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 bågaren på drivenheten innan du tillsätter ingredienser.
- 2 Anslut strömmen – displayen visar inget.
- 3 Tryck en gång på knappen PÅ/NOLLSTÄLLNING så tänds displayen.
- 4 Tryck på knappen kg/pund och välj gram eller ounce. Displayen visar som standard kg/g när den slås på.
  - 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 bågaren.
- 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 att rotera den moturs och lyfta bort den.

### Använda tillbehören


Se diagrammet "Rekommenderad användning" för varje tillbehör.


## 14A Mixer i plast (om sådan medföljer)




### Använda mixern

#### Bild 5 - 7

- 1 Montera tätningssringen på knivsatsen – se till att tätningen är korrekt placerad i spåren.
  - **Läckage kan uppstå om tätningssringen skadas eller sätts på felaktigt.**
- 2 Fatta tag i undersidan på knivsatsen och sätt ner bladen i bågaren- vrid moturs för att låsa. Se bilderna på undersidan av knivsatsen, med följande betydelser:

 - Ej låst läge

 - Låst läge

- 3 Lägg ingredienserna i bågaren.
- 4 Sätt på locket på bågaren och vrid medurs tills det knäpper till. Sätt på påfyllningslocket.
- 5 Placera mixern på drivenheten så att  på mixern kommer mot  på drivenheten och vrid medurs för att låsa .
- **Apparaten fungerar inte om mixern inte är korrekt fastlåst.**
- 6 Välj hastighet (se tabell med rekommenderade hastigheter) eller använd pulsreglaget.

## 14B Glasmixer (om sådan medföljer)

### Använda mixern

#### Bild 8 - 10

- 1 Montera tätningssringen på knivsatsen – se till att tätningen är korrekt placerad i spåren.
  - **Läckage kan uppstå om tätningssringen skadas eller sätts på felaktigt.**
- 2 Skruva fast bågaren på knivsatsen. Se bilderna på undersidan av knivsatsen, med följande betydelser:
  -  - Ej låst läge
  -  - Låst läge
- 3 Lägg ingredienserna i bågaren.
- 4 Placera locket på bågaren och tryck det nedåt för att låsa fast det. Sätt på påfyllningslocket.
- 5 Placera mixern på drivenheten så att  på mixern kommer mot  på drivenheten och vrid medurs för att låsa .
- **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. Ta bort locket till påfyllningshålet. Håll därefter sakta i oljan genom hålet i locket medan apparaten är igång.
- Tjocka blandningar, t.ex. patéer och dipmixer kan behöva skrapas ned. Tillsätt mer vätska om blandningen är svår att bereda.
- Vi rekommenderar inte att kryddor bereds eftersom de kan skada plastdelarna.
- Mixa torra ingredienser – skär i bitar, ta bort locket till påfyllningshålet och släpp ned bitarna en och en medan apparaten är igång. Håll handen över öppningen. Resultatet blir bäst om du tömmer apparaten med jämna mellanrum.

## 15 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 kylan, skuret i 2 cm tärningar.

## 16 Degverktyg

Används för jästdeg.

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.

## 17 Dubbelvisp

Använda vispen

- 1 Montera drivaxeln och skålen på drivenheten.
- 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.

### Tips och idéer

#### Viktigt

- **Vispen är inte avsedd för allt-i-ett-kakmix eftersom sådan mix är för tung. Vispen kommer då att skadas. Använd alltid knivbladet.**
- Du får bäst resultat om äggen har rumstemperatur.
- Se till att skål och vispar är rena och fria från fett innan du vispar.

## 18 - 20 Skivor

Använda skärskivorna

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

### Tips och idéer

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

## 21 Citruspress (om sådan medföljer)

- (a) Kon
- (b) Sil

Använda citruspressen

- 1 Montera drivaxeln och skålen på näthenheten.
  - 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 halv. Slå sedan på apparaten och tryck frukten mot konen.
- **Citruspressen startar inte om silen inte är korrekt fastlåst.**

### Tips och idéer


- För bäst resultat ska frukten förvaras och pressas i rumstemperatur och rullas för hand på en arbetsbänk innan den pressas.
- Flytta frukthalvan från ena sidan till den andra under pressningen för att få ut all fruktsaften.
- Om du pressar stora mängder juice ska du tömma silen regelbundet så att fruktkött och kärnor inte ansamlar sig.




## 22 Minihackaren/kvarnen (om sådan medföljer)

- (a) Behållare
- (b) Tätningring
- (c) Bladenhet

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

 - Ej låst läge

 - Låst läge

- 5 Placera kvarnen på drivenheten, ställ in  på kvarnen mot  på drivenheten och vrid medurs för att låsa .
- 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.

## 23 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.

## 24 Blend-Xtract 2GO (om sådan medföljer)

- (a) Dricklock
- (b) Flaska
- (c) Tätningring
- (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 tätningringen 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.

## 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 med fuktig trasa och torka sedan torrt. Kontrollera att det inte finns några matrester nära låsmekanismen.
- Sänk inte ned nätenheten i vatten.
- Linda upp sladden i förvaringsutrymmet på strömdelens baksida ⑨.

Anvisningar för rengöring - se diagrammet över rengöring på insidan av omslaget längst bak.

## Service och kundtjänst

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

- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
- Tillverkad i Kina.



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





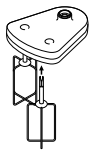
När produktens livslängd är över får den inte slängas i hushållssoporna. Den kan överlämnas till lokala myndigheters avfallssorteringscentraler eller till en återförsäljare som ger denna service.

## Rekommenderad användning

Kör inte apparaten längre än de tider som anges nedan utan en viloperiod. 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**











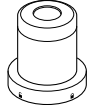

Verktyg/ Tillsats	Funktion			
	Allt-i-ett, kackmix	2	10	1,2 kg total vikt
	Pajdeg - knåda in fett i mjöl Tillsätta vatten till pajdegen	2 1 - 2	10 10 - 20	300 g mjölvikt
	Hacka fisk och magert kött Patéer och terriner	2	10 - 30	400 g Max magert kött
	Hacka grönsaker	Pulse	5 - 10	100 g - 500 g
	Hacka nötter	2	30 - 60	100 g - 200 g
	Örter	2	20 - 30	30 g - 50g
	Majonnäs	2	60 - 80	4 äggulor
	Purée mjuk frukt, tillagad frukt och grönsake	2	10 - 30	500 g
	Äggvitor	2	60 - 120	2 - 6 (200 g)
	Vispa grädde (bearbetningstiden kan variera beroende på gräddens fettinnehåll)	2	60 - 120	250 - 500 ml

## Rekommenderad användning

Kör inte apparaten längre än de tider som anges nedan utan en viloperiod. 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)	
	Jästdegar	2	60	340 g mjölvikt 550 g total vikt
	Rivning och skivning av hårda livsmedel - ost, morötter, potatis och livsmedel med en liknande konsistens	2	-	Fyll aldrig mer än den maxkapacitet på 1,2 l som anges på skålen
	Skivning av mjukare livsmedel - gurka och tomater	1	-	
	River parmesanos	2	-	
	Används för att pressa juice från citrus-frukter (t.ex. apelsiner, citroner, lime och grapefrukt)	1	-	-
	Kalla vätskor och drycker (Tillsätt is/frysta ingredienser sist till bågaren)	2	30 - 60	1,2 liter
	Milkshakar/kalla mjölkbaserade blandningar	2	15 - 30	1 liter
	Krossning av is	Puls	30 - 40	6 isbitar (125 g)
	Kakmix (Tillsätt flytande ingredienser först)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 liter
	Nötter	2	10 - 30	50 g
	Kaffebönor	2	30	50 g
	Rått kött (nötstek) skuret i 2 centimeters bitar	P	5	70 g
	Bearbetning av kryddor Svartpepparkorn, kardemummafrön, kumminfrön, korianderfrön och fänkålsfrön	2	30 - 60	50 g
	Malning av kaffebönor	2		50 g
	Hacka nötter	Puls	-	50 g
	Bereda vitlöksklyftor, färsk chili och färsk ingefära	Puls	-	30 g
	Färs kokosnöt	2/Puls	30 - 60	40 g
	Drycker och smoothie	2	30 - 60	400ml

Problemsökning		
Problem	Orsak	Lösning
Matberedaren fungerar inte	Ingen ström  Skålen har inte satts på på nätenheten på rätt sätt.  Skålens lock är inte låst 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. Kontrollera att locket låser korrekt i handtagsområdet. <b>Matberedaren fungerar inte om skålen och locket sätts på felaktigt.</b> Om inget av ovanstående gäller ska du kontrollera säkringen/strömbrytaren i hemmet.
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 är inte rätt hopmonterade.	Mixern, Blend-Xtract 2GO eller kvarnen fungerar inte om de är monterade så att låsningen inte fungerar. Kontrollera att bladenheten är helt åtdragen i bägaren/flaskan/behållaren
Mixern stannar under beredningen	Mixern är överbelastad/ maximal kapacitet har överskridits. Locket är inte låst.	Kontrollera maxkapaciteterna som anges i tabellen med rekommenderade hastigheter.  Kontrollera att locket låsts ordentligt.
Mixer, Blend-Xtract 2GO eller minihackare/kvarn läcker från basen av bladenheten.	Tätningringen saknas. Tätningringen sitter inte rätt. Tätningringen skadad.	Se till att tätningringen sitter rätt och att den inte är skadad. Se "Service och kundtjänst" om du behöver en ny tätningring.
Verktygen/tillsatserna fungerar inte som de ska	Se tipsen i motsvarande avsnitt "Använda tillsatserna". Se till att tillsatserna har satts ihop ordentligt.	
Vägningsfunktion		
Displayen fryser i läget [- - - -]	Displayen låser sig under användning. Displayen visar en negativ avläsning på grund av att den inte är "nollad" och antingen ingredienser eller skål/lock/ tillbehör är borttaget. Den uppvägda kvantiteten är för liten.	Normal drift.  Antingen nolla displayen eller ersätt de saknade ingredienserna eller sätt tillbaka skål/lock/tillbehör.  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. Displayen stängs av automatiskt om samma viktavläsning visas efter 5 minuter.	Sätt i kontakten. Tryck på knappen PÅ/NOLL en gång och displayen tänds.
Displayen visar [0 - Ld]	Vägningsfunktionen överbelastad För stor kraft har lagts på drivenheten.	Överskrid inte maximal vägningskapacitet på 3 kg Utsätt inte drivenheten för för stor kraft eftersom detta kan skada vågsensorn.

# Norsk

Brett ut framsiden med illustrasjoner

## Sikkerhet

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.
- Hvis støpselet eller ledningen er skadet, må de av sikkerhetshensyn skiftes ut av Kenwood eller et godkjent Kenwood-verksted for å unngå ulykker.
- **Du må IKKE ta på de skarpe bladene.**Bladene og platene er veldig skarpe. **Vær forsiktig. Hold alltid i fingergrepet øverst, unna skjærekanten, både ved bruk og rengjøring.**
- **Du må IKKE behandle varme ingredienser.**
- Ikke gå fra apparatet mens det er i bruk.
- Ikke overskrid maksimal kapasitet som beskrevet i tabell over anbefalt bruk.
- **Ikke bruk apparatet lenger enn de angitte tidene uten hvileperioder. Ved kontinuerlig behandling i lengre perioder kan det skade apparatet.**

Funksjon/tilbehør	Maksimum behandlingstid	Hvileperiode mellom hver behandling
Hurtigmikser/Blend-Xtract 2GO	60 sek	Koble fra apparatet og la det kjøle seg ned i 15 minutter
Tunge blandinger i bollen (f.eks. deig)	60 sek	
Minihakkeren/kvernen	30 sek	
Malekvern	60 sek	

- Ikke løft eller bær prosessoren i håndtaket. Det kan knekke og føre til skader.
- Ta alltid ut kniven før du tømmer bollen.
- Hold hender og verktøy unna prosessorbollen og mikserglasset mens strømmen er koblet til.
- Slå av maskinen og trekk ut støpselet: før du setter på eller tar av deler, når den ikke er i bruk og før rengjøring.
- Bruk aldri fingrene til å skyve ingrediensene ned i matetrakten. Du må alltid bruke stapperen som følger med.
- **Ikke fest knivenheten til strømenheten uten at glass/flaske eller kvernbeholder/lokk sitter på.**
- Før du fjerner lokket fra bollen, hurtigmikseren eller kvernen fra strømenheten:
  - slå av maskinen;
  - vent til tilbehøret/knivbladene har stoppet helt opp;
  - vær forsiktig så du ikke skrur løs hurtigmikserglass/-flaske eller kvernbeholder/lokk fra knivenheten.

- Start aldri maskinen ved å vri på lokket. Bruk av/på-bryteren.
- **Dette apparatet blir ødelagt og kan føre til skader hvis låsemekanismen blir utsatt for stort press.**
- **Trekk alltid ut støpselet når apparatet ikke er i bruk.**
- Bruk kun originalt tilbehør.
- Aldri bruk et skadet apparat. Få det kontrollert eller reparert: se Service og kundetjeneste.
- La aldri strømmeheten, ledningen eller støpselet bli vått.
- La ikke ledningen henge over kanten på bordet eller arbeidsbenken, eller ligge inntil varme overflater.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og den tilhørende ledningen utenfor barns rekkevidde.
- Apparater kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring eller kunnskap, hvis de har fått tilsyn eller veiledning om trygg bruk av apparatet og de forstår farene det innebærer.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.
- Feil bruk av processoren, hurtigmikseren eller kvernen kan føre til personskader.
- Maksimum kapasitet er basert på tilbehøret som bruker mest strøm. Annet tilbehør bruker kanskje mindre strøm.

### **Hurtigmikser/Blend-Xtract 2GO**

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

### **Blend-Xtract 2GO**

- Du må aldri drikke varme væsker fra flasken.
- Når du drikker gjennom lokket, må du passe på at drikken er jevn. Det kan hende at du må eksperimentere litt for å oppnå ønsket resultat, spesielt når du behandler fast eller umoden mat siden noen ingredienser ikke blir behandlet.
- Unngå å mikse frosne ingredienser eller isbiter uten væske.
- Du må aldri mikse tørre ingredienser (f.eks. krydder eller nøtter) eller kjøre hurtigmikseren mens den er tom.

## Kverntilbehør

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

## Minihakkeren/kvernen

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

## Malekvern

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

## Skjære-/riveplater

- Aldri fjern lokket før skjæreplaten har stanset helt.
- Vær forsiktig med skjæreplatene - de er veldig skarpe.

### Før du setter i støpselet

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

### Før første gangs bruk

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

## Deler

### Foodprocessor

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

### Veiefunksjon

- ⑩ Kg/lb-knapp
- ⑪ På/null-knapp
- ⑫ Displayskjerme
- ⑬ Veiefat

### 14A Plasthurtigmikser (hvis den medfølger)

- a Knivenhet
- b Tetningsring
- c Mikserglass
- d Fyllhette
- e Lokk

### 14B Glasshurtigmikser (hvis den medfølger)

- a Knivenhet
- b Tetningsring
- c Mikserglass
- d Lokk
- e Fyllhette

## C Standardtilbehør

- 15 Knivblad
- 16 Feigkrok
- 17 Dobbelt visp
- 18 4 mm skjære-/riveplate
- 19 2 mm skjære-/riveplate
- 20 Ekstra fin riveplate

## Ekstraustyr

Det er ikke sikkert at alt tilbehøret som står oppført, følger med matprocessoren din. Tilbehøret avhenger av modellen. Se «service og kundetjeneste» for informasjon om hvordan du kan kjøpe tilbehør som ikke følger med i pakken.

## D Valgfritt tilbehør

- 21 Sitruspresse (hvis den medfølger)
- 22 Minihakkeren/kvernen (hvis den medfølger)
- 23 Malekvern (hvis den medfølger)
- 24 Blend-Extract 2GO (hvis den medfølger)

## Bruk av foodprocessoren

### Illustrasjon 1 – 3

- 1 Sett den avtagbare drivakselen på strømenheten.
- 2 Sett deretter på bollen ved å sette  på bollen på linje med  på strømenheten og vri 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 processoren, men bruk alltid av/på-hastighetskontrollen.**
- 5 Sett inn støpselet, slå på og velg hastighet. (Se tabell over anbefalt bruk).
  - **Processoren fungerer ikke hvis bollen eller lokket ikke er låst korrekt på plass i sikkerhetslåsen. Sjekk at matetrakten og bollehåndtaket sitter foran til høyre.**
  - Bruk pulsfunksjonen (P) til korte støt. Pulsfunksjonen fungerer så lenge kontrollen holdes på plass.
- 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

### Illustrasjon 4

Matprocessoren 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 Sett støpselet i kontakten – displayskjermen er tom.
- 3 Trykk på PÅ/NULL-knappen én gang, og displayskjermen lyser.
- 4 Trykk på (kg/lb)-knappen for å velge enten gram eller unse (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 processoren.
  - Vekten på eventuelt ekstra ingredienser som tilsettes via materøret mens processoren 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 feilsøkningsveiledningen 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.

## Bruk av tilbehøret

Se tabell over anbefalt bruk for hvert tilbehør.

### 14A Plasthurtigmikser (hvis den medfølger)

#### Bruk av hurtigmikseren

##### Illustrasjon 5 - 7

- 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 Hold undersiden av knivenheten og sett knivbladene inn i mikserglasset. Vri mot klokken til de sitter på plass. Se illustrasjonen på undersiden av knivenheten:
  - 🔒 - Ulåst posisjon
  - 🔒 - Låst posisjon
- 3 Ha ingrediensene i mikserglasset.
- 4 Sett lokket på mikserglasset og vri med klokken til det klikker på plass. Sett på fyllhetten.
- 5 Plasser hurtigmikseren på strømenheten, plasser 🔒 på hurtigmikseren på linje med 🔒 på strømenheten og vri med klokken for å låse 🔒.
- **Apparatet fungerer ikke hvis hurtigmikseren ikke er satt korrekt inn i sikkerhetslåsen.**

### 14B Glasshurtigmikser (hvis den medfølger)

#### Bruk av hurtigmikseren

##### Illustrasjon 8 - 10

- 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 Plasser hurtigmikseren på strømenheten, plasser 🔒 på hurtigmikseren på linje med 🔒 på strømenheten og vri med klokken for å låse 🔒.
- **Apparatet fungerer ikke hvis hurtigmikseren ikke er satt korrekt inn i sikkerhetslåsen.**

#### Råd og tips

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

### 15 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.

### 16 Deigkrok

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.

### 17 Dobbel visp

#### Bruk av vispen

- 1 Sett drivakselen og bollen på strømenheten.
- 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.

#### Råd og tips

##### Viktig

- **Vispen er ikke egnet til å lage alt-i-ett-kakemikser, da disse er for tunge og vil skade den. Bruk alltid knivbladet.**
- Du oppnår best mulig resultater når eggene oppbevares i romtemperatur.
- Sørg for at bollen og vispene er rene og fettfrie før visping.

## 18 - 20 Plater

### Bruk av skjæreplatene

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

#### Råd og tips

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

## 21 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.

## 22 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 Sett kvernen på strømenheten ved å la  på kvernen stå overfor  på strømenheten, 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.

## 23 Malekvern (hvis den medfølger)

- (a) Kvernlokk
- (b) Knivenhet for kvern

### Bruk av malekvernen

- 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.

- 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.

## 24 Blend-Xtract 2GO (hvis den medfølger)

- (a) Påfyllingslokk
- (b) Flaske
- (c) Forseglingsring
- (d) Knivenhet

- 1 Tilsett ingredienser i flasken, opp til 400 ml-ninåmerket.
  - For å oppnå det beste mikseresultatet tilsetter du alltid is eller frosne ingredienser i flasken først.
  - Når du tilsetter frosne ingredienser (frossen frukt, yoghurt, is krem 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.

## Bruke drikkelokket

- 1 Fest og lås lokket ved å vri med klokken.
- 2 Når du vil drikke, åpner du bare lokkdekslet. Du kan drikke rett fra flasken.

## 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 platen. Det påvirker heller ikke smaken på maten. Fjern misfarging med en klut fuktet i vegetabilsk olje.

### Strømenhet

- Tørk av med en fuktig klut, og deretter med en tørr klut. Påse at det ikke er matrester i eller rundt sikkerhetslåsen.
- Ikke legg motordelen i vann.
- Oppbevar overflødig ledning i oppbevaringsrommet bak på strømenheten ⑨.

Rengjøringsveiledning – se rengjøringsstabellen på innsiden av bakre omslag.

## Service og kundetjeneste

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

- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
- Laget i Kina.



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





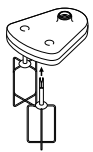

På slutten av levetiden må ikke produktet kastes som vanlig avfall. Det må tas med til et lokalt kildesorteringssted eller til en forhandler som tilbyr tjenesten.

## Tabell over anbefalt bruk

Ikke bruk apparatet lengre enn de angitte tidene uten hvileperioder. 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**








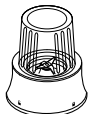
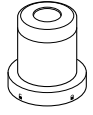

Verktøy/ tilbehør	Funksjon		 (Sek)	
	Alt-i-ett-kakemiks	2	10	1,2 kg total vekt
	Butterdeig – smuldre smør i mel Tilføyning av vann for å kombinere ingredienser i butterdeig	2 1 - 2	10 10 - 20	300 g melvekt
	Skjære opp fisk og magert kjøtt Posteier og terriner	2	10 - 30	400 g maks magert storfekjøtt
	Skjære opp grønnsaker	Pulse	5 - 10	100 g - 500 g
	Hakke nøtter	2	30 - 60	100 g - 200 g
	Urter	2	20 - 30	30 g - 50 g
	Majones	2	60 - 80	4 eggeplommer
	Mose myk frukt, kokt frukt og grønnsaker	2	10 - 30	500 g
	Eggehviter	2	60 - 120	2 - 6 (200 g)
	Pisket krem (Behandlingstidene kan variere ut fra fettinnholdet i fløten)	2	60 - 120	250 - 500 ml
	Gjærdeig	2	60	340 g melvekt 550 g total vekt
	Kutte og rive faste matvarer – ost, gulrøtter, poteter og matvarer med lignende tekstur	2	-	Ikke fyll over maksmerket på bollen – 1,2 liter
Kutte mykere matvarer – agurk og tomater	1	-		

## Tabell over anbefalt bruk

Ikke bruk apparatet lengre enn de angitte tidene uten hvileperioder. 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)	
	River parmesanost	2	-	Ikke fyll over maksmerket på bollen - 1,2 liter
	Bruk til å klemme saft fra sitrusfrukter, f.eks. appelsiner, sitroner og grapefrukt.	1	-	-
	Kalde væsker og drikkevarer (Tilsett isbiter/frosne ingredienser i glasset til slutt)	2	30 - 60	1,2 liter
	Milkshaker eller blandinger med kald melk	2	15 - 30	1 liter
	Isknusing	Pulse	30 - 40	6 isbiter (125 g)
	Røre (Tilsett flytende ingredienser først)	1	10	1 liter
		↓ 2	↓ 50	
	Nøtter	2	10 - 30	50 g
	Kaffebønner	2	30	50 g
	Rått kjøtt (storfekjøtt) skåret i terninger på 2 cm	P	5	70 g
	Behandling av krydder Svarte pepperkorn, kardemommemfrø, spisskummenfrø, korianderfrø og fenikkelfrø	2	30 - 60	50 g
	Male kaffebønner	2		50 g
	Hakke nøtter	Pulse	-	50 g
	Prosessere hvitløkkløfter, fersk chili og fersk ingefærrot	Pulse	-	30 g
	Fersk kokosnøtt	2/Pulse	30 - 60	40 g
	Drikker og smoothieoppskrifter	2	30 - 60	400 ml

Feilsøkningsveiledning		
Problem	Årsak	Løsning
Prosessoren fungerer ikke.	Ikke strøm.  Bollen er ikke festet riktig til strømenheten. Bollelokket er ikke låst riktig.	Sjekk at støpselet på prosessoren sitter i kontakten. Sjekk at bollen sitter riktig på og at håndtaket sitter foran til høyre. Kontroller at lokklåsen er riktig plassert i håndtaksområdet. <b>Prosessoren vil ikke fungere hvis ikke bollen og lokket sitter som de skal.</b> Hvis det ikke er noe av ovennevnte, kontrollerer du sikringene/strømbryteren i huset.
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 er ikke montert korrekt.	Hurtigmikser, Blend-Xtract 2GO eller kvern vil ikke fungere hvis den er satt ukorrekt på låsesystemet. Kontrollerer at knivenheten er festet korrekt i glasset/flasken/holderen
Prosessoren stanser midt i prosessen.	Prosessoren er overfylt / maksimal kapasitet overskredet. Lokket er låst opp.	Sjekk maksimalkapasiteten som står oppført i tabellen for anbefalt bruk.  Kontrollerer at lokket er riktig låst.
Hurtigmikseren, Blend-Xtract 2GO eller kvernen lekker nederst på knivenheten.	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.
Redskapet/tilbehøret fungerer dårlig.	Se tipsene i den relevante delen under «Bruk av tilbehøret». Sjekk at tilbehøret er satt sammen riktig.	
Veiefunksjon		
Displayskjerm viser konstant [- - -]	Displayet låser seg under bruk. Displayet viser en minusavlesning fordi displayet ikke er nullstilt og enten ingrediensene eller bollen/lokket/tilbehøret er fjernet. Veid mengde for liten.	Normal bruk.  Enten nullstill displayet eller tilsett manglende ingredienser eller sett på bollen/lokket/tilbehøret.  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 Displayet slår seg automatisk av hvis samme vektavlesning vises etter 5 minutter.	Koble til apparatet. Trykk ON/ZERO-knappen én gang, så tennes displayet.
Displayet viser [0 - Ld]	Veiefunksjonen er overbelastet Det er brukt for mye belastning på strømenheten.	Ikke overskrid den maksimale veiekapasiteten på 3 kg. Du må ikke belaste strømenheten for mye. Dette kan skade veiesensoren.

# Suomi

## Taita auki etusivun kuvitukset

### Turvallisuus


- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut, sen saa vaihtaa ainoastaan Kenwood tai Kenwoodin valtuutettu huoltoedustaja vaarojen välttämiseksi.
- **ÄLÄ koske teräviin teriin.** Terät ja levyt ovat hyvin teräviä. **Käsittele niitä varovasti. Kun käsittelet tai puhdistat, tartu aina yläosan kohtaan, joka on kaukana leikkuuterästä.**
- **ÄLÄ käsittele kuumia ainesosia.**
- Älä koskaan jätä laitetta valvomatta, kun se on toiminnassa.
- Älä ylitä käyttösuositustaulukossa mainittuja enimmäistehoja.
- **Laitetta saa käyttää yhtäjaksoisesti korkeintaan alla kuvatun ajan verran ilman taukoa. Jos sitä käytetään yhtäjaksoisesti pidempään, se saattaa vaurioitua.**

Toiminto/lisälaite	Pisin yhtäjaksoinen käyttöaika	Tauon pituus käyttöjaksojen välillä
Tehosekoitin/Blend-Xtract 2GO	60 sekuntia	Irrota laitteen pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä 15 minuuttia.
Raskaat seokset kulhossa (esim. taikina)	60 sekuntia	
Monitoimimyllyn	30 sekuntia	
Jauhatusmylly	60 sekuntia	

- Älä nosta tai kannaa yleiskonetta kahvasta. Muutoin kahva voi särkyä, jolloin voi aiheutua onnettomuus.
- Irrota leikkuuterä aina ennen kuin kaadat kulhon sisällön astiaan.
- Pidä kädet ja keittiövälineet poissa yleiskoneen kulhosta ja tehosekoittimen astiasta, kun yleiskoneen pistoke on pistorasiassa.
- Katkaise virta ja irrota pistoke sähköpistorasiasta ennen osien irrottamista, käytön jälkeen ja ennen puhdistamista.
- Älä koskaan paina ruokaa syöttösuppilon sormien avulla. Käytä aina mukana toimitettua paininta.
- **Älä kiinnitä teräasetelmaa moottoriyksikköön, jos sekoitusastia/pullo tai mylly ei ole paikallaan.**
- Ennen kannen poistamista kulhosta tai tehosekoittimen tai myllyn irrottamista moottoriyksiköstä
  - kytke virta pois;
  - odota, kunnes levy/terä on pysähtynyt kokonaan;
  - älä irrota sekoitusastiaa/pulloa tai myllyn kantta teräyksiköstä.

- Älä pyöritä käyttölaitetta kannen avulla, vaan käytä aina on/off-kytkintä.
- **Tämä laite vaurioituu ja voi aiheuttaa henkilövahingon, jos lukitusmekanismiin kohdistetaan suuri voima.**
- **Kun yleiskonetta ei käytetä, irrota sen pistoke sähköpistorasiasta.**
- Älä koskaan kiinnitä laitteeseen muita kuin sen omia osia.
- Älä käytä vaurioitunutta laitetta. Toimita se tarkistettavaksi tai korjattavaksi. Lisätietoja on huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
- Älä kastele virtayksikköä, sähköjohtoa tai pistoketta.
- Varo, ettei virtajohto roiku pöydän tai työtason reunan alla tai kosketa kuumiin pintoihin.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- Fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitteita, jos heidät on koulutettu käyttämään niitä turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämisen aiheuttamat vaarat.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.
- Yleiskoneen, tehosekoittimen tai pienoisleikkurin väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Suurin kuormitus määräytyy eniten virtaa kuluttavan varusteen mukaan. Muut varusteet voivat kuluttaa vähemmän virtaa.

### **Tehosekoitin/Blend-Xtract 2GO**

-  **ÄLÄ käsittele kuumia ainesosia.**
- **PALOVAMMAVAARA:** Kuumien ainesosien on annettava jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen sekoitusastiaan/pulloon asettamista tai sekoittamista.
- Käsittele teriä varovaisesti. Vältä koskettamasta terien reunoja puhdistaussasi niitä.
- Käytä tehosekoitinta vain kannen ollessa paikoillaan.
- Käytä sekoitusastiassa/pullossa vain mukana toimitettua teräyksikköä.
- Älä koskaan käytä tehosekoitinta sen ollessa tyhjä.
- Valmistautessasi smoothieta älä aseta tehosekoittimeen kimpaleeksi jäätyneitä ainesosia. Riko kimpaleet ennen niiden asettamista kannuun.

### **Blend-Xtract 2GO**

- Älä juo mitään kuumaa suoraan pullosta.
- Jos juot kannen läpi, varmista, että juoma on tasaista. Parhaiden tulosten saavuttaminen voi vaatia kokeilemistä. Varsinkin kovia tai raakoja ainesosia käytettäessä osa niistä voi jäädä käsittelemättä.

- Älä tehosekoita jäisiä aineksia tai jääpaloja, jos pullossa ei ole nestettä.
- Älä koskaan sekoita kuivia aineksia, kuten mausteita tai pähkinöitä, äläkä käytä sekoitinta tyhjänä.

## Myllyn kiinnittäminen

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

## Monitoimimyllyn

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

## Jauhatusmylly

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

## Viipalointi-/raastamislevyt

- Älä poista kantta, ennen kuin levy on kokonaan pysähtynyt.
- Käsittele levyjä varoen – ne ovat hyvin teräviä.

### 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 suojuukset on heitettävä pois, sillä niiden tehtävä on vain suojata terää valmistuksen ja kuljetuksen ajan.
- 2 Pese osat hoitamisen ja puhdistamisen -kohdassa kuvatulla tavalla.

### Selite

#### Yleiskone

- ① Syöttöpainike
- ② Syöttösuppilo
- ③ Kansi
- ④ Kulho
- ⑤ Irrotettava pyörityskappale
- ⑥ Virtayksikkö
- ⑦ Nopeuskytkin ja sykäspainike
- ⑧ Turvalukitukset
- ⑨ Virtajohdon lokero (takana)

### Punnitustoiminto

- ⑩ Kg/lb-painike
- ⑪ Käynnistys-/nollauspainike
- ⑫ Näyttö
- ⑬ Punnitusalusta

### 14A Muovinen tehosekoitin (jos sisältyy toimitukseen)

- a Terä
- b Tiivisterengas
- c Kannu
- d Täyttökansi
- e Kansi

## 14B Lasinen tehosekoitin (jos sisältyy toimitukseen)

- a Terä
- b Tiivisterengas
- c Kannu
- e Kansi
- d Täyttökansi

## C - vakiovarusteet

- 15 Hienonusterä
- 16 Taikinan sekoitin
- 17 Kaksoisvispilä
- 18 4 mm:n viipalointi-/raastamislevy
- 19 2 mm:n viipalointi-/raastamislevy
- 20 Erittäin hieno raastamislevy

## Lisävälineet


Yleiskoneesi mukana ei ehkä ole toimitettu kaikkia alla lueteltuja varusteita. Varusteet vaihtelevat mallin mukaan. Huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa kerrotaan toimitukseen sisällytettävien varusteiden ostamisesta.

## D Lisävarusteet

- 21 Sitruspuserrin (jos sisältyy toimitukseen)
- 22 Monitoimimyllyn (jos sisältyy toimitukseen)
- 23 Jauhatusmylly (jos sisältyy toimitukseen)
- 24 Blend-Extract 2GO (jos sisältyy toimitukseen)

## Yleiskoneen käyttö

### Kuva 1 - 3

- 1 Kiinnitä irrotettava akseli moottoriosaan.
- 2 Aseta kulho paikalleen kohdistamalla sen kohta  moottoriosan kohtaan . Käännä myötäpäivään, kunnes se lukittuu .
- 3 Kiinnitä laite kulhon akseliin 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.)
- **Yleiskone ei toimi, jos kulho tai kansi ei ole kunnolla paikallaan. Tarkista, että syöttöputki ja kulhon kahva ovat oikealla puolella.**
- Saat aikaan lyhyitä sykäyksiä käyttämällä (P)-toimintoa. Sykäys toimii pitäessäsi säädintä paikoillaan.
- 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

### Kuva 4

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 Yhdistä laite. Näyttö pysyy tyhjänä.
- 3 Paina KÄYNNISTYS-/NOLLAUS-painiketta kerran. Näyttöön syttyy valo.
- 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 syöttöputken lisättyjen aineosien paino ei näy näytössä.
- Näyttö voidaan sammuttaa manuaalisesti pitämällä ON/ZERO-painiketta painettuna muutama sekunti.

**Jos punnitustoimintoa käytettäessä ilmenee ongelmia, katso lisätietoja ongelmanratkaisuohteesta.**

## 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.

## Varusteiden käyttö

Katso käyttösuositustaulukosta lisätietoja varusteiden käyttämisestä.

### 14A Muovinen tehosekoitin (jos sisältyy toimitukseen)

#### Tehosekoittimen käyttö

##### Kuva 6 - 7

- 1 Sovita tiivisterengas teräasetelmaan. Varmista, että tiiviste on urassa oikein.
- **Jos tiiviste on vaurioitunut tai huonosti paikoillaan, laite vuotaa.**
- 2 Tartu teräasetelman pohjaan ja aseta terät astiaan. Kiinnitä kääntämällä vastapäivään. Lisätietoja on teräasetelman pohjassa:
  - 🔒 - Avatussa asennossa
  - 🔒 - Suljetussa asennossa
- 3 Laita sekoitettavat ainekset sekoitusastiaan.
- 4 Sovita kansi astiaan ja lukitse käännä myötäpäivään, kunnes se napsahtaa. Kiinnitä täyttökansi paikoilleen.
- 5 Kiinnitä tehosekoitin moottoriyksikköön. Kohdista sen kohta 🔒 moottoriosan kohtaan 🔒. Käännä myötäpäivään, kunnes se lukittuu 🔒.
- **Laite ei toimi, jos tehosekoitinastia ei ole kunnolla paikallaan.**

### 14B Lasinen tehosekoitin (jos sisältyy toimitukseen)

#### Tehosekoittimen käyttö

##### Kuva 8 - 10

- 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 Kiinnitä tehosekoitin moottoriyksikköön. Kohdista sen kohta 🔒 moottoriosan kohtaan 🔒. Käännä myötäpäivään, kunnes se lukittuu 🔒.
- **Laite ei toimi, jos tehosekoitinastia ei ole kunnolla paikallaan.**

#### Vihjeitä ja neuvoja

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

### 15 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.

### 16 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.

### 17 Kaksoisvispilä

#### Vispilän käyttäminen

- 1 Kiinnitä akseli ja kulho moottoriosaan.
- 2 Paina vatkaimet tiukasti paikoilleen.
- 3 Kiinnitä vispilän kääntämällä sitä, kunnes se menee akselin päälle.
- 4 Lisää aineosat.
- 5 Aseta kansi paikoilleen. Varmista, että akselin pää menee kannen keskelle.

### Vihjeitä ja neuvoja

#### Tärkeää

- **Vispilä ei sovellu valmiiden leivontaseosten sekoittamiseen, sillä ne ovat niin raskaita, että vispilä vaurioituu. Käytä aina terää.**
- Saat parhaat tulokset, kun munat ovat huoneenlämpöisiä.
- Varmista ennen vatkaamista, että kulho ja vispilät ovat puhtaita ja rasvattomia.

## 18 - 20 Levyt

### Viipalointilevyjen käyttäminen

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

### Vihjeitä ja neuvoja

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

## 21 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 pöytätaisoa 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.

## 22 Monitoimimyllyn (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
    -  - Lukitussa asennossa
  - 5 Aseta mylly moottoriosan päälle, kohdista myllyn  ja lukitse 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 yrtejä hienonnetaan.

## 23 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 yrtejä hienonnetaan.

### 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.

## 24 Blend-Xtract 2GO (jos sisältyy toimitukseen)

- Ⓐ Annostelukansi
- Ⓑ Pullo
- Ⓒ Tiivisterengas
- Ⓓ 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 aineiden sekoittumisen käyttämällä P-syökäspainiketta.


## 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.

## 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 pyyhkeellä ja kuivaa. Varmista, että lukituskohdassa ei ole ruoan jätteitä.
- Älä koskaan upota moottoriyksikköä veteen.
- Voit säilyttää ylimääräistä johtoa moottoriyksikön  takana.

## Puhdistusohjeita on takakannen puhdistuskaaviossa.

## Huolto ja asiakaspalvelu

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



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

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





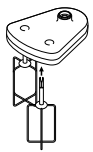

Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan.

## Käyttösuositustaulukko

Laitetta saa käyttää yhtäjaksoisesti korkeintaan alla kuvatus ajan verran ilman taukoa. Jos sitä käytetään yhtäjaksoisesti pidempään, se saattaa vaurioitua.

**Käsittelytiedot ovat vain suosituksia. Tarkka nopeus määräytyy ruokaohjeen ja käsiteltävien ainesosien mukaan.**

**Älä käsittele kuumia ainesosia.**




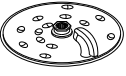
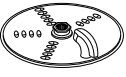




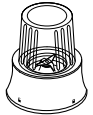
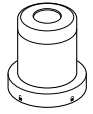

Väline/ lisälaiter	Toiminta		 (Sekuntia)	
	Valmiit leivontaseokset	2	10	1,2 kg Kokonaispaino
	Taikina: rasvan hierominen jauhojen sekaan Veden lisääminen murotaikinaainesten yhdistämiseksi	2 1 - 2	10 10 - 20	300 g Jauhojen paino
	Vähärasvaisen lihan tai kalan hienontaminen Pateet ja terriinit	2	10 - 30	400g rasvatonta naudanlihaa
	Vihannesten pilkkominen	Sykäys	5 - 10	100 g - 500 g
	Pähkinöiden hienontaminen	2	30 - 60	100 g - 200 g
	Yrtit	2	20 - 30	30 g - 50 g
	Majoneesi	2	60 - 80	4 munankeltuista
	Pehmeiden tai keitettyjen hedelmien ja vihannesten soseuttamine	2	10 - 30	500 g
	Munanvalkuaiset	2	60 - 120	2 - 6 (200g)
	Kerman vaahdottaminen (Aika voi vaihdella kerman rasvapitoisuuden mukaan.)	2	60 - 120	250 - 500 ml
	Hiivataikinat	2	60	340 g rasvatonta naudanlihaa 550 g Kokonaispaino

## Käyttösuositustaulukko

Laitetta saa käyttää yhtäjaksoisesti korkeintaan alla kuvatus ajan verran ilman taukoa. Jos sitä käytetään yhtäjaksoisesti pidempään, se saattaa vaurioitua.

**Käsitteilytiedot ovat vain suosituksia. Tarkka nopeus määräytyy ruokaohjeen ja käsiteltävien ainesosien mukaan.**

**Älä käsittele kuumia ainesosia.**

Väline/ lisälaite	Toiminta		 (Sekuntia)	
 	Juuston, porkkanoiden, perunoiden ja koostumukseltaan vastaavien ruoka-aineiden raastaminen ja viipaloiminen	2	-	Älä ylitä kulhoon merkittyä suurinta määrää (1,2 litraa).
	Kurkun ja tomaattien kaltaisten pehmeiden kasvien viipaloiminen	1	-	
	Parmesaanijuuston raastamiseen	2	-	
	Mehun pusertamiseen sitruhedelmistä, kuten appelsiineista, sitruunoista, greipeistä ja limeistä.	1	-	-
	Kylmät nesteet ja juomat (Lisää jääkuutiot tai jäiset ainekset sekoitusastiaan viimeisinä.)	2	30 - 60	1,2 litraa
	Pirtelöt ja kylmät maitopohjaiset seokset	2	15 - 30	1 litra
	Jään murskaaminen	Sykäys	30 - 40	6 jääpalaa (125 g)
	Taikinan sekoittaminen (lisää nestemäiset ainekset ensin)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 litra
		Pähkinät	2	10 - 30
Kahvinpavut		2	30	50 g
Kypsentämätön liha (naudanpaisti) leikatuna 2 cm:n kuutioiksi		P	5	70 g
	Mausteiden käsitteleminen Mustapippurit sekä kardemumman, kuminan, korianterin tai fenkolin siemenet	2	30 - 60	50 g
	Kahvipapujen jauhaminen	2		50 g
	Pähkinöiden hienontaminen	Sykäys	-	50 g
	Valkosipulinkynsien, tuoreiden chillien ja inkiväärijuuren käsitteleminen	Sykäys	-	30 g
	Tuore kookos	2/Sykäys	30 - 60	40 g
	Juomat ja smoothiet	2	30 - 60	400 ml

Ongelmanratkaisuohteja		
Ongelma	Syy	Ratkaisu
Yleiskone ei toimi.	Ei virtaa.  Kulhoa ei ole kiinnitetty moottoriyksikköön kunnolla.  Kulhon kansi ei ole kunnolla paikoillaan.	Tarkista, että yleiskoneen virtajohto on seinän pistorasiassa. Tarkista, että kulho on kunnolla paikoillaan ja että kahva osoittaa kohti oikeaa etukulmaa. Tarkista, että kannen lukitus on oikeassa paikassa kahvan alueella. <b>Yleiskone ei toimi, jos kulho ja kansi eivät ole kunnolla paikoillaan.</b> Jos nämä tarkistukset eivät auta, tarkista kodin sulake.
Tehosekoitin, Blend-Xtract 2GO tai mylly ei toimi.	Tehosekoitin, Blend-Xtract 2GO tai mylly ei ole kunnolla paikoillaan. Tehosekoitinta, Blend-Xtract 2GO -laitetta tai myllyä ei ole koottu oikein.	Tehosekoitin, Blend-Xtract 2GO tai mylly ei toimi, jos lukitus ei ole kunnolla paikallaan. Tarkista, että teräyksikkö on kiristetty sekoitusastiaan, pulloon tai astiaan tiukasti.
Yleiskone pysähtyy kesken kaiken.	Yleiskone on ylikuormitettu tai suurin kapasiteetti on ylitetty. Kansi on auki.	Tarkista suurimmat kapasiteetit käyttösuositustaulukko  Tarkista, että kansi on kunnolla paikoillaan.
Tehosekoitin, Blend-Xtract 2GO tai monitoimimylly vuotaa teräasetelman juuresta.	Tiiviste puuttuu. Tiiviste ei ole oikein paikallaan. Tiiviste on vaurioitunut.	Tarkista, että tiiviste on oikein paikallaan eikä se ole viallinen. Varaosien hankkimisesta on lisätietoja Huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
Välineet/osat toimivat heikosti.	Lue varusteiden Käyttö kappaleissa olevat vinkit. Tarkista, että osat on asennettu oikein.	
Punnitustoiminto		
Näyttöön jää [- - -].	Näyttö jumiutuu käyttämisen aikana. Näytössä näkyy miinusmerkkinen lukema, koska näyttöä ei ole nollattu ja ainesosia tai kulho, kansi tai laite on poistettu. Liian pieni punnittava määrä.	Normaali toiminta.  Nollaa näyttö, lisää puuttuvat ainesosat tai aseta kulho, kansi tai laite takaisin paikalleen.  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.	Moottoriosaa on irrotettu. Jos painolukema pysyy muuttumattomana 5 minuuttia, näyttö sammuu automaattisesti.	Työnnä pistoke pistorasiaan. Paina ON/ZERO-painiketta kerran. Näytössä näkyy jälleen lukema.
Näytössä näkyy [0 - Ld].	Punnitustoiminto on ylikuormittunut. Moottoriosaan on kohdistettu liikaa voimaa.	Älä ylitä suurinta punnituskapasiteettia, joka on 3 kg. Älä altista moottoriosaa suurille voimille. Muutoin punnitustunnistin saattaa vahingoittua.

## Türkçe

Kullanım yönergelerini okumadan önce ön sayfayı çeviriniz ve açıklayıcı resimlere bakınız

### Güvenlik


- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Fiş veya kablo hasar görürse, güvenlik nedeniyle, tehlikeye yol açmaması için Kenwood ya da yetkili bir Kenwood tamircisi tarafından değiştirilmelidir.
- **Keskin bıçaklara DOKUNMAYIN.** Bıçaklar ve diskler çok keskindir, dikkatli tutun. **Tutarken ve temizlerken kesici kenardan uzak durarak tepesinden parmak uçlarınızla tutun.**
- **Sıcak malzemeleri İŞLEMEYİN.**
- Çalışırken cihazın başından asla ayrılmayın.
- Önerilen kullanım tablosunda belirtilen maksimum kapasiteleri aşmayın.
- **Cihazınızı aşağıda belirtilen süreleri aşacak şekilde aralıksız olarak çalıştırmayın. Uzun süre boyunca sürekli olarak çalışma cihazınıza zarar verebilir.**

Fonksiyon / Ek	Azami Çalışma Süresi	İşlemler arasında dinlendirme süresi
Blender/Blend-Xtract 2GO	60 saniye	Cihazın fişini çekin ve 15 dakika boyunca soğumasını bekleyin
Kasedeki yoğun karışımlar (örn. Hamur)	60 saniye	
Mini doğrayıcı/Öğütücüyü	30 saniye	
Öğütücü	60 saniye	

- Robotu elinizle kaldırmayın veya taşımayın - elle tutmak yaralanmaya neden olabilir.
- Kaseyi boşaltmadan önce daima bıçağı çıkartın.
- Güç kaynağına bağlıyken ellerinizi ve malzemeleri robot kasesinden ve mikser kabından uzak tutun.
- Kapat ve fişini çek: parçaları takmadan veya çıkarmadan önce, kullanılmadığında ve temizlemeden önce.
- Yiyecekleri asla parmaklarınızla gıda girişinden aşağı itmeyin. Her zaman sağlanan iticiyi kullanın.
- **Bıçak ünitesini asla hazne/şişe veya öğütücü şişe/kapak takılı olmadan güç ünitesine takmayın.**
- Kapağı kaseden; blender veya öğütücüyü güç ünitesinden çıkarmadan önce:
  - cihazı kapatın;
  - blender haznesini/şişesini veya öğütücü şişeyi/kapağı bıçak düzeneğinden sökmemeye dikkat edin.
  - blender haznesini veya öğütücü şişesini bıçak tertibatından sökmemeye dikkat edin.

- Cihazı çalıştırmak için kapak yerine daima aç/kapat hız ayar düğmesini kullanın.
- **Kilitleme mekanizması aşırı yüke maruz kaldığında cihaz hasar görecektir ve yaralanmaya neden olabilecektir.**
- **Mutfak robotunuzu kullanmadığınızda daima fişten çekin.**
- Asla onaylanmamış parçalar kullanmayın.
- Asla hasarlı bir cihaz kullanmayın. Kontrol veya tamir ettirin: bkz. 'Servis ve müşteri hizmetleri'.
- Cihazın motor kısmı, elektrik kablosu ya da elektrik fişinin ısınmamasına özen gösterin.
- Elektrik kablosunun masa/tezgah kenarlarından sarkmasını ya da sıcak yüzeylere temas etmesini önleyin.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu çocukların erişemeyeceği yerde tutun.
- Bu cihaz, fiziki, algılama ya da zihinsel kapasiteleri yetersiz kişiler tarafından ya da yeterli deneyimi olmayan kişilerce gözetim altında olmaları ve cihazın güvenli şekilde kullanımına ilişkin talimatları almaları ve olası tehlikeleri anlamaları şartıyla kullanılabilir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiçbir sorumluluk kabul etmez.
- Mutfak robotunun, blender veya öğütücünün hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
- Maksimum değer en büyük yükü çeken eklentiye bağlıdır. Diğer eklentiler daha az güç çekebilir.

### **Blender/Blend-Xtract 2GO**

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

### **Blend-Xtract 2GO**

- Şişeden asla sıcak içecekler içmeyin.
- Kapaktan içerken içeceğin acı olmasına dikkat edin. Özellikle bazı malzemelerin işlenmemiş halde kalabileceği katı ve tam olgunlaşmamış yiyecekleri işlerken istenilen sonucu elde etmek için bazı denemeler gerekebilir.

- Sıvı olmadan donmuş malzemeleri veya buz küplerini karıştırmayın.
- Asla kuru malzemeler (ör. Baharatlar, fındıklar) karıştırmayın ya da Blender'ı boş çalıştırmayın.

## Öğütücü eklentileri

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

## Mini doğrayıcı/Öğütücüyü

- Baharatların işlenmesi plastik parçalara zarar verebilecekleri için önerilmemektedir.

## Öğütücü

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

## Dilimleme/Rendeleme Plakaları

- Kesme diski tamamen durmadan kapağı asla kaldırmayın.
- Kesme disklerini dikkatli tutun - çok keskindirler.

### Fişe takmadan önce

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

### İlk kullanımdan önce

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

### Parçalar

#### Mutfak robotu

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

### Tartma fonksiyonu

- ⑩ Kg/lb düşmesi
- ⑪ Açma/sıfırlama düşmesi
- ⑫ Ekran göstergesi
- ⑬ Tartma plakası

### 14A Plastik blender (sağlanmışsa)

- a Bıçak ünitesi
- b Sızdırmaz halka
- c Kabi
- d Doldurma kabı
- e Kapak

### 14B Cam blender (sağlanmışsa)

- a Bıçak ünitesi
- b Sızdırmaz halka
- c Kabi
- d Kapak
- e Doldurma kabı

## C Standart ekler

- 15 Kesici bıçak
- 16 Hamur yoğurucu
- 17 Çift çırpıcı
- 18 4mm dilimleme/rendeleme diski
- 19 2mm dilimleme/rendeleme diski
- 20 Ekstra ince rendeleme diski

## Ek parçalar




Aşağıda listelenen eklerin hepsi mutfak robotunuzda olmayabilir. Ekler model çeşidine göre değişir. Pakete dahil olmayan eklentileri nasıl satın alabileceğinize ilişkin bilgiler için servis ve müşteri hizmetleri bölümüne bakın.

## D Opsiyonel ekler

- 21 Narenciye sıkacağı (sağlanmışsa)
- 22 Mini doğrayıcı/Öğütücüyü (sağlanmışsa)
- 23 Öğütücü (sağlanmışsa)
- 24 Blend-Extract 2GO (sağlanmışsa)

## Mutfak robotunun kullanımı

### Çizim 1 - 3

- 1 Sökülebilir mili güç ünitesi üzerine yerleştirin.
- 2 Sonra kase üzerindeki  ile güç ünitesi üzerindeki  hizalayarak kaseyi yerleştirin ve kilitlenene kadar  saat yönünde döndürün.
- 3 Kase tahrik mili üzerine bir eklenti takın.
  - Her zaman kaseyi ve eki robota malzemeleri eklemeyen 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).
  - **Kase veya kapak düzgün olarak takılmadığında mutfak robotu çalışmayacaktır. Besleme tüpünün ve kase tutacağıının ön sağ köşesine 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

### Çizim 4

Gıda işleyiciniz dahili ağırlık ölçme fonksiyonuna sahiptir, Gıdaları doğrudan kabin içine koyarak tartabilirsiniz.

- Maksimum tartma kapasitesi 3Kg.

## Tartma fonksiyonunu kullanmak için

- 1 Her zaman kaseyi, ayrılabilir tahrik milini ve eklentiyi veya blender haznesini güç ünitesine malzemeleri eklemeyen önce takın.
- 2 Fişi takın - gösterge ekranı halen boş kalacaktır.
- 3 AÇMA/SIFIRLAMA düğmesine bir kez basın; gösterge ekranı aydınlanacaktır.
- 4 Gram ve ons arasında seçim yapmak için (kg/lb) düğmesine basın. Gösterge ilk açıldığında varsayılan olarak kg/g ayarlıdır.
  - Ünite 1g'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 tepsi

Kase takılı olmadan malzemeleri tartabilmek için çıkartılabilir terazi tepsi sağlanmıştır. Kullanmak için, tepsiyi 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.






## Ek parçaların kullanımı

Her eklenti için tavsiye edilen kullanım tablosuna bakın.

### 14A Plastik blender (sağlanmışsa)

#### Blenderin kullanımı






##### Çizim 5 - 7

- 1 Sızdırmazlık halkasını bıçak ünitesine yerleştirin – sızdırmazlığın doğru yerleştirildiğinden emin olun.
- **Eğer conta zarar gördüyse veya yanlış yerleştirildiyse sızdırma meydana gelir.**
- 2 Bıçak ünitesini altından tutun ve bıçakları hazneye yerleştirin – kilitlemek için yerine oturana kadar saat yönünün tersine çevirin. Bıçak ünitesinin altında bulunan grafiğe bakın:  
 - Kilit açık pozisyon  
 - Kilitli pozisyon
- 3 Malzemelerinizi kabin içine koyun
- 4 Kapağı haznenin üzerine yerleştirin ve kilitlemek için klik sesi duyulana kadar saat yönünde çevirin. Doldurma kapağını takın.
- 5 Blenderi güç ünitesinin üzerine yerleştirin, blender üzerindeki  ile güç ünitesi üzerindeki  hizalayın ve kilitlemek için Saat yönünde döndürün .
- **Blender doğru yerleştirilmemişse cihaz çalışmayacaktır.**

### 14B Cam blender (sağlanmışsa)

#### Blenderin kullanımı

##### Çizim 8 - 10

- 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 kabin içine koyun
- 4 Kabin kapağını takın ve sabitlemek için bastırın. Doldurma kapağını yerleştirin.
- 5 Blenderi güç ünitesinin üzerine yerleştirin, blender üzerindeki  ile güç ünitesi üzerindeki  hizalayın ve kilitlemek için Saat yönünde döndürün .
- **Blender doğru yerleştirilmemişse cihaz çalışmayacaktır.**

## Öneriler ve İpuçları

- Mayonez yaparken mikserin içine yağ hariç bütün malzemeleri koyun. Doldurma kabını çıkarın. Sonra, cihaz çalışırken, yağı kapaktaki delikten yavaşça ekleyin.
- Yoğun karışımların, örn. pateler ve dipler, kazınması gerekebilir. Eğer karışımın işlenmesi zorsa, daha fazla sıvı ekleyin.
- Baharatların işlenmesi plastik parçalara zarar verebilecekleri için önerilmemektedir.
- Katı malzemelerin karıştırılması – parçalar halinde kesin, doldurma kabını çıkarın sonra cihaz çalışırken parçaları teker teker atın. Elinizi açıklıktan uzak tutun. En iyi sonuçlar için düzenli olarak boşaltın.

## 15 Kesici bıçak

“Mutfak robotunuzun kullanımı” altındaki talimatları uygulayın.

## Öneriler ve İpuçları

- Daha kalın doku için darbeli kontrol kullanın.
- Et, ekmek, sebze gibi yiyecekleri yaklaşık 2 cm büyüklükte kesin.
- Bisküviler ufalanmalı ve makine çalışırken besleme haznesinden eklenmelidir.
- Fazla karıştırmamaya dikkat edin.
- Pasta yaparken buzdolabından çıkarttığınız yağları beklemeden 2cm inç küpler halinde doğrayarak kullanın.

## 16 Hamur yoğurucu

Mayalı hamur karışımları için kullanın.

“Mutfak robotunuzun kullanımı” altındaki talimatları uygulayın.

## Öneriler ve İpuçları

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

## 17 Çift çırpıcı

### Karıştırıcının kullanımı

- 1 Tahrik milini ve kaseyi güç ünitesinin üzerine yerleştirin.
- 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 yerleştirdiğinden emin olun.

### Öneri ve İpuçları

#### Önemli

- **Çırpma hepsi bir arada kek karışımları yapma için uygun değildir, çünkü bu karışımlar çok ağır olduğundan zarar verecektir. Her zaman bıçağı kullanın.**
- En iyi sonuç yumurtalar oda sıcaklığındayken elde edilir.
- Karıştırma öncesinde kase ve karıştırıcıların temiz ve yağsız olduğundan emin olun.

## 18 - 20 Diskler

### Kesme disklerinin kullanımı

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

### Öneri ve İpuçları

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

## 21 Narenciye sıkacağı (sağlanmışsa)

- Ⓐ Sıkma konisi
- Ⓑ Süzgeç

### Narenciye sıkacağı kullanımı

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

## 22 Mini doğrayıcı/Öğütücüyü

(sağlanmışsa)

- Ⓐ Kavanoz
- Ⓑ Conta bileziği
- Ⓒ 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 üzerine yerleştirin, öğütücü üzerindeki  ile güç ünitesi üzerindeki  hizalayın ve kilitlemek için saat yönünde döndürün .
- 6 Maksimum hızı seçin veya puls (P) kontrolünü kullanın.

### Öneri ve İpuçları

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

## 23 Öğütücü (sağlanmışsa)

- Ⓐ Değirmen kapağı
- Ⓑ 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.
- Zencefilli işlemden önce küçük parçalara doğrayın.
- Baharatları doğrarken en iyi sonuç için büyük kaseyi kullanmanız önerilir.

- 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.

## 24 Blend-Xtract 2GO (sağlanmışsa)

- Ⓐ İçme kapağı
- Ⓑ Şişe
- Ⓒ Conta bileziği
- Ⓓ 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 eklemeyen 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.
  - İçeceğinizi 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.

## İçme kapağının kullanılması

- 1 Saat yönünde çevirerek kapağı yerleştirin ve kilitleyin.
- 2 İçmek istediğinizde, basitçe kapağı açın. İçecek, direkt olarak şişeden tüketilebilir.

## 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 bez ile silerek kurutun. Kilit alanında gıda artıkları bulunmamasına dikkat edin.
- Güç ünitesini suya sokmayın.
- Kablo fazlalığını güç ünitesi arkasındaki yerde toplayın ⑨.

## Temizleme Talimatları -Arka kapağın içindeki temizleme grafiğine göz atın.

## Servis ve Müşteri Hizmetleri

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

- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin'de üretilmiştir.



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





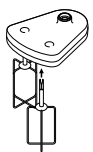

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır. Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir.

## Tavsiye Edilen Kullanım Tablosu

Cihazınızı, dinlendirmeden aşağıda belirtilen sürelerden daha uzun süre çalıştırmayın. 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




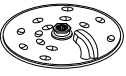
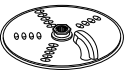


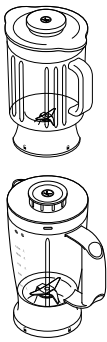
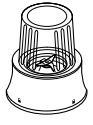
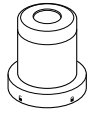

Araç/Aparat	Şlevi		 (Saniye)	
	Hepsi bir arada kek karışımları	2	10	1,2 kg toplam ağırlık
	Pastacılık - una yağ eklemek Hamur malzemelerini birleştirmek için su ekleme	2 1 - 2	10 10 - 20	300 g kullanılan unun ağırlığı
	Balık parçalama ve yağsız kıyma Pateler ve sebze yahniler	2	10 - 30	400g max lean beef
	Sebzeli parçalama	Puls	5 - 10	100 g - 500 g
	Kuruyemiş parçalama	2	30 - 60	100 g - 200 g
	Bitkiler	2	20 - 30	30 g - 50 g
	Mayonez	2	60 - 80	4 yumurta sarısı
	Yumuşak meyveleri, pişmiş meyve ve sebzeleri püre haline getirme	2	10 - 30	500 g
	Yumurta beyazları	2	60 - 120	2 - 6 (200 g)
	Krema (işlem süreleri, kremanın yağ içeriğine bağlı olarak değişebilir)	2	60 - 120	250 - 500 ml
	Mayalı karışımlar	2	60	340 g kullanılan unun ağırlığı 550 g toplam ağırlık

## Tavsiye Edilen Kullanım Tablosu

Cihazınızı, dinlendirmeden aşağıda belirtilen sürelerden daha uzun süre çalıştırmayın. 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)	
	Sert yiyecekleri rendeleme ve dilimleme - peynir, havuç, patates ve benzer dokudaki gıdalar	2	-	Doldururken kase üzerinde işaretlenmiş 1.2L maksimum çizgisini geçmeyin
	Yumuşak yiyecekleri dilimleme - salatalık ve domates	1	-	
	Parmesan peynir rendeler	2	-	
	Narenciye türü meyvelerin sularını sıkamak için kullanın örn. portakal, limon, lime ve greyfurt)	1	-	-
	Soğuk sıvılar ve içecekler (Kaseye en son buzu/dondurulmuş malzemeleri ekleyin)	2	30 - 60	1.2 litre
	Milkshake/Soğuk süt bazlı karışımlar	2	15 - 30	1 litre
	Buz kırmak	Puls	30 - 40	6 buz küpü (125 g)
	Pasta karışımı (İlk olarak sıvı malzemeleri ekleyin)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 litre
	Ceviz	2	10 - 30	50 g
	Kahve çekirdekleri	2	30	50 g
	Pişirilmemiş et (biftek) - 2cm küpler halinde kesilmiş	P	5	70 g
	Baharatları işleme Karabiber, kakule tohumu, kimyon tohumu, kişniş tohumu ve rezene tohumu	2	30 - 60	50 g
	Kahve öğütme	2		50 g
	Kuruyemiş parçalama	Puls	-	50 g
	Sarımsak dişlerini, taze çilileri ve kök zencefili işleme	Puls	-	30 g
	Taze hindistan cevizi	2/Puls	30 - 60	40 g
	İçecek ve smoothie'ler	2	30 - 60	400 ml

## Sorun giderme kılavuzu

Sorun	Neden	Çözüm
Mutfak robotu çalışmıyor.	Elektrik akımı yok.  Kase güç ünitesine doğru yerleştirilmemiş.  Kase kapağı doğru kilitlenmemiştir.	Fişin prize takılı olup olmadığını kontrol ediniz. Kasenin doğru yerleştirilip yerleştirilmediğini ve tutacağıın sağ ön tutma kenarına yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin. Kapak kilidinin tutma yerine doğru yerleşip yerleşmediğini kontrol edin. <b>Kase ve kapak doğru yerleştirilmemişse robot çalışmayacaktır.</b> Eğer yukarıdakilerden hiç biri değilse evinizdeki sigorta/devre kesicisini kontrol edin.
Blender, Blend-Xtract 2GO veya öğütücü çalışmıyor	Blender, Blend-Xtract 2GO veya öğütücü doğru şekilde kilitlenmemiş. Blender, Blend-Xtract 2GO veya öğütücü doğru biçimde birleştirilmemiş.	Blender, Blend-Xtract 2GO veya öğütücü kilitleyiciye doğru şekilde takılmadığında çalışmayacaktır. Bıçak ünitesinin hazneye/şişeye/kaseye tam sıkı şekilde takıldığından emin olun
Robot çalışma sırasında duruyor.	Robot aşırı yüklenmiştir/ maksimum kapasitesini aşmıştır. Kapağın kilidi açıldı.	'Önerilen Kullanım Grafiği'ndeki' maksimum kapasiteleri kontrol edin.  Kapağın doğru kilitlenip kilitlenmediğini kontrol edin.
Blender, BlendXtract 2GO veya mini doğrayıcı/ öğütücü, bıçak tertibatı tabanından sızdırıyor.	Sızdırmaz halka yerinde değil. Sızdırmaz halka yerine doğru takılı değil. Sızdırmaz halka hasarlı.	Sızdırmaz halka hasarlı değilse, doğru takılıp takılmadığını kontrol ediniz. Hasarlı Sızdırmazlığın yedeğini elde etmek için "Servis ve müşteri hizmetleri"ne bakın.
Parça/ek parçalar iyi çalışmıyor.	"Ek Parçaların Kullanımı" bölümüne bakınız ve faydalı bilgilere göz atınız. Ek parçaların yerine doğru takılıp takılmadığını kontrol ediniz.	
<b>Tartma fonksiyonu</b>		
Ekran göstergesi [- - - -] olarak kalıyor.	Çalıştırma sırasında gösterge ekranı donacaktır. Göstergenin 'sıfırlanmamış' olması ve malzeme veya kase/kapak/eklentinin alınmış olmasından dolayı gösterge ekranı eksi değer gösterir. Tartılan miktar fazla küçük.	Normal çalışma.  Ekranı sıfırlayın veya eksik malzemeleri yerine koyun ya da kaseyi/kapağı/eklentiyi yerine takın.  Çok küçük miktarlar için çay kaşığı ve yemek kaşığı ölçülerini kullanın.
Gösterge ekranındaki ağırlık değişti.	İşlem sırasında güç ünitesi hareket ettirildi.	Tartma işlemine başlamadan önce işlemciyi 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 Aynı değer 5 dakikadan uzun bir süre gösterilmişse, gösterge ekranı otomatik olarak kapanacaktır.	Cihazı fişe takın. ON/ZERO (Açma/Sıfırlama) düğmesine bir kez basın ve gösterge ekranı aydınlanacaktır.
Ekranın gösterdiği [0 - Ld]	Tartma fonksiyonu aşırı yüklü  Güç ünitesine aşırı güç uygulandı.	Maksimum tartma kapasitesi olan 3 Kg'ı geçmeyin. Güç ünitesini yüksek güce maruz bırakmayın, aksi takdirde tartma sensörü hasar görebilir.

## Bezpečnost


- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu, je z bezpečnostních důvodů nutné nechat ho vyměnit od firmy Kenwood nebo od autorizovaného servisního technika firmy Kenwood, aby se předešlo nebezpečí.
- **NEDOTÝKEJTE SE ostrých nožů.** Nože a kotouče jsou velmi ostré, zacházejte s nimi opatrně. **Při manipulaci a čištění je uchopte vždy za rukojeť pro prsty na jejich horní části, ve vzdálenosti od ostré hrany.**
- **NEZPRACOVÁVEJTE horké ingredience.**
- Příklad v chodu nenechávejte nikdy bez dozoru.
- Nepřekračujte maximální množství uvedená v tabulce doporučených množství.
- **Nepoužívejte spotřebič bez přerušení déle než po dobu uvedenou níže. Při delším používání bez přerušení se může spotřebič poškodit.**

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

- Mixér nezdvihejte ani nepřenášejte za rukojeť, protože by se mohla utrhnout a způsobit zranění.
- Sekací nůž vždy nejdříve vyjměte z pracovní nádoby, teprve pak ji vyprázdněte.
- Pokud je mixér připojen do sítě, nevkládejte do mísy robotu ani do nádoby mixéru ruce ani kuchyňské potřeby.
- Příklad vypněte a odpojte z elektrické sítě před připojením nebo odpojením nástavců, v době, kdy ho nepoužíváte, a před čištěním.
- Potravinu nikdy netlačte do násypky prsty. Vždy používejte dodávaný pěchovač.
- **Nenasazujte nožovou jednotku na hnací jednotku, pokud není nasazený pohár/nádoba nebo nádoba/víko mlýnku.**

- Před sundáním víka z mísy, mixéru, nebo mlýnku z hnací jednotky:
  - spotřebič vypněte;
  - počkejte, až se nasazené doplňky/nože úplně zastaví;
  - dávejte pozor, abyste neodšroubovali pohár/nádobu mixéru nebo nádobu/víko mlýnku z nožové jednotky.
- K ovládání kuchyňského robota nepoužívejte víko, ale vždy jen vypínač/ovládání rychlosti.
- **Pokud zajišťovací mechanismus vystavíte nadměrné síle, dojde k poškození přístroje a nebezpečí následného zranění.**
- **Pokud kuchyňský robot nepoužíváte, vytáhněte jej ze zásuvky.**
- Nepoužívejte příslušenství neschválené výrobcem.
- Příklad nepoužívejte, pokud je poškozený. Nechejte jej zkontrolovat nebo spravit: viz část „servis a údržba“.
- Hnací jednotka, přívodní kabel a zástrčka nesmějí přijít do styku s vodou.
- Nenechávejte přívodní kabel volně viset přes okraj stolu nebo pracovní plochy nebo se dotýkat horkých ploch.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.
- Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou spotřebič používat v případě, že jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou rizika, která jsou s používáním spojená.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.
- Nesprávné používání robota, mixéru nebo mlýnku může způsobit zranění.
- Udávaná hodnota maximálního výkonu je údaj získaný při použití příslušenství, které odebírá nejvíce energie. Ostatní příslušenství mohou odebírat energie méně.

### Mixér/Blend-Xtract 2GO

-  **NEZPRACOVÁVEJTE horké ingredience.**
- **NEBEZPEČÍ OPĚŘENÍ:** Horké přísady je třeba před umístěním do poháru/nádoby nebo před mixováním nechat vychladnout na pokojovou teplotu.
- Při manipulaci s nožovým nástavcem buďte opatrní, a když nástroje čistíte, nedotýkejte se jejich ostří.
- Mixér pouštějte pouze s nasazeným víkem.
- Pohár/nádobu používejte jen s dodávaným nožovým nástavcem.
- Mixér nikdy nespouštějte naprázdno.
- Příprava ovocných mléčných koktejlů – nikdy nemixujte zmrazené ingredience, které vytvořily pevnou hmotu, musíte je před přidáním do nádoby rozbít na kousky.

## Blend-Xtract 2GO

- Z nádoby nepijte horké nápoje.
- Pokud budete pít skrz víčko, nápoj musí být dostatečně jemný. Dosažení požadovaného výsledku může vyžadovat určité experimentování, zejména při použití tvrdých nebo nezralých potravin, protože některé mohou zůstat nerozmixované.
- Nemixujte mražené ingredience ani kostky ledu bez přídavku tekutiny.
- Nemixujte suché ingredience (např. koření, ořechy) a nespouštějte mixér, pokud je prázdný.

## Příslušenství mlýnku

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

## Univerzálního mlýnku/Sekáčku

- Nedoporučujeme zpracovávat koření, protože může poškodit plastové části.

## Mlecí nástavec

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

## Kotouče na krájení/strouhání

- Nesnímejte víko, dokud se kotouč úplně nezastavil.
- S kotouči zacházejte opatrně - jsou velmi ostré.

### Před zapojením

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

### Před prvním použitím

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

### Popis

#### Kuchyňský robot

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

## Vážící funkce

- ⑩ Tlačítko kg/lb
- ⑪ Tlačítko zapnout/nulování
- ⑫ Displej
- ⑬ Podnos na vážení

### 14A Plastový mixér (pokud je součástí balení)

- a Nožová jednotka
- b Těsnící kroužek
- c Mixovací nádoba
- d Plnicí víčko
- e Víko

### 14B Skleněný mixér (pokud je součástí balení)

- a Nožová jednotka
- b Těsnící kroužek
- c Mixovací nádoba
- d Víko
- e Plnicí víčko

## C Standardní nástavce

- ⑮ Nástavec s nožovými břity
- ⑯ Hnětací nástavec na těsto
- ⑰ Dvojitá metla
- ⑱ 4mm kotouč na plátky/strouhání
- ⑲ 2mm kotouč na plátky/strouhání
- ⑳ Kotouč na velmi jemné strouhání

## Příslušenství



Váš kuchyňský robot nemusí v balení obsahovat veškeré níže uvedené příslušenství. Příslušenství závisí na variantě modelu. Informace o tom, jak dokoupit příslušenství, které není součástí balení, najdete v části „servis a údržba“.


## D Volitelné nástavce

- ⑳ Lis na citrusové plody (pokud je součástí balení)
- ㉑ Univerzálního mlýnku/sekáčku (pokud je součástí balení)
- ㉒ Mlecí nástavec (pokud je součástí balení)
- ㉓ Mixér Blend-Xtract 2GO (pokud je součástí balení)

## Jak používat kuchyňský robot

### Ilustrace ① - ③

- 1 Nasadte oddělitelnou část hnacího hřídele na hnací jednotku.
- 2 Pak nasadte mísu tak, aby značka  na míse byla v rovině se značkou  na hnací

jednotce, a otočte ve směru hodinových ručiček, dokud nezaklapne .

- 3 Na hnací hřídel mísy nasadte příslušenství.
- Mísu a příslušenství namontujte vždy předtím, než do přístroje vložíte ingredience.
- 4 Nasadte 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.)
- **Pokud nejsou mísa nebo víko správně nasazeny a zajištěny, nebude přístroj fungovat. Zkontrolujte, zda jsou násypka a držadlo mísy umístěny vpravo vpředu.**
- Pro rychlé zpracování použijte pulzní režim (P). Přístroj bude pracovat, dokud budete držet ovladač v příslušné poloze.
- 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 drčení nebo mletí zrnkové kávy nebo k drčení 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.

## Vážící funkce

### Ilustrace ④

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 nasadte na hnací jednotku ještě před vložením ingrediencí.
- 2 Zapojte do zásuvky - displej zůstane prázdný.
- 3 Stiskněte jednou tlačítko ON/ZERO a displej se rozsvítí.
- 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 lžice.
- **Vynulování provedete jedním stisknutím tlačítka ON/ZERO.**
- 5 Zvažte požadované ingredience přímo v misce nebo v poháru.

- 6 Jakmile budou všechny ingredience zváženy, nasadte víko a zvolte rychlost pro spuštění přístroje.
- Hmotnost jakýchkoli dalších ingrediencí, které budou přisypány plnicím 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 mixéru.

Položte podnos na hnací jednotku a zajistěte ho otočením po směru hodinových ručiček. Potom postupujte podle kroků 2 až 4 pro používání vážicí funkce.

Podnos sundáte tak, že s ním otočíte proti směru hodinových ručiček a zvednete ho.






### Používání nastavců

Podívejte se na tabulku doporučených rychlostí pro jednotlivé nastavce.

## 14A Plastový mixér (pokud je součástí balení)

### Jak používat mixér






#### Ilustrace 5 – 7

- 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 Uchopte spodní stranu nožové jednotky a vložte nože do nádoby – zajistěte otočením proti směru hodinových ručiček. Řiďte se vyobrazením na spodní straně nožové jednotky:
  -  – nezajištěná pozice
  -  – zajištěná pozice
- 3 Vložte do nádoby přísady k mixování.
- 4 Nasadte víko na nádobu a otočte ve směru hodinových ručiček dokud nezaklapne. Nasadte plnicí víčko.
- 5 Nasadte mixér na hnací jednotku, srovnejte symbol  na mixéru se symbolem  na hnací jednotce a otočením ve směru hodinových ručiček zajistěte .
- **Pokud není mixér správně nasazen a zajištěn, nebude přístroj fungovat.**

## 14B Skleněný mixér (pokud je součástí balení)

### Jak používat mixér

#### Ilustrace 8 – 10

- 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 nasadte víko a zatlačením dolů zajistěte. Nasadte plnicí víčko.
- 5 Nasadte mixér na hnací jednotku, srovnejte symbol  na mixéru se symbolem  na hnací jednotce a otočením ve směru hodinových ručiček zajistěte .
- **Pokud není mixér správně nasazen a zajištěn, nebude přístroj fungovat.**

#### Rady a tipy

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

## 15 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 vložte za chodu násypkou.

- Nenechávejte směs zpracovávat příliš dlouho.
- Při výrobě sladkého těsta použijte tuk přímo z chladničky nakrájený na kostky o velikosti 2 cm.

## 16 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 nasypete suché ingredience a tekutinu přilévajte nasypkou, 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.

## 17 Dvojitá metla

### Používání dvojité metly

- 1 Nasadte hřídel a mísu na hnací jednotku.
- 2 Obě metličky pevně zasuňte do hlavice dvojité metly.
- 3 Dvojitou metlu nasadte pomalým otáčením, dokud na hnací hřídel nezapadne.
- 4 Přidejte suroviny.
- 5 Nasadte víko tak, aby špička hřídele byla uprostřed víka.

### Rady a tipy

#### Důležité

- **Metla není vhodná pro přípravu směsí na moučníky, protože jsou příliš husté a metla by se poškodila. Pro přípravu takových směsí používejte nástavec s noži.**
- Nejlepších výsledků dosáhnete, použijete-li vejce pokojové teploty.
- Před šleháním zkontrolujte, zda jsou nádoba i metla čisté a nejsou na nich zbytky tuku.

## Kotouče 18 - 20

### Používání krájecích kotoučů

- 1 Nasadte hřídel a mísu na hnací jednotku.
- 2 Kotouč uchopte za úchytku uprostřed a nasadte jej na hřídel příslušnou stranou nahoru.
- 3 Nasadte víko.
- 4 Příslušnou potravinu vložte do nasyvky.
- 5 Zapněte a rovnoměrně tlačte péchovačem - **do nasyvky nestrkejte prsty.**

### Rady a tipy

- Používejte čerstvé suroviny
- Nekrájejte potraviny na příliš malé kousky. Vyplňte nasytku do celé šířky. Zabráňte tím sklouzávání potravin stranou během zpracování.
- Potraviny krájené kolmo budou kratší než potraviny krájené podélně.
- Po zpracování na kotouči nebo v nádobě vždy zůstane trochu odpadu.

## 21 Lis na citrusové plody (pokud je součástí balení)

- (a) Kužel
- (b) Sítko

### Používání lisu na citrusové plody

- 1 Nasadte hnací hřídel na hnací jednotku.
  - 2 Do mísy nasadte sítko tak, aby držadlo sítka bylo zajištěno přímo nad držadlem mísy.
  - 3 Otáčením nasadte 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 pováležte 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.




## 22 Univerzálního mlýnku/sekáčku (pokud je součástí balení)

- (a) Pohár
- (b) Těsnicí kroužek
- (c) Nožová sestava

- 1 Vložte suroviny do nádoby.
- 2 Nasadte těsnicí kroužek na nožovou jednotku.
- 3 Otočte nožovou jednotku vzhůru nohama. Nasadte ji na nádobku tak, aby nože směřovaly dolů.
- 4 Nožovou jednotku našroubujte na nádobku a jemně utáhněte. Řiďte se vyobrazením na spodní straně nožové jednotky:

 - nezajištěná pozice

 - zajištěná pozice

- 5 Nasadte víceúčelový mlýnek na hnací jednotku, zarovnejte značku  na víceúčelovém mlýnku se značkou  na hnací jednotce a otočením ve směru hodinových ručiček 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.

### 23 Mlecí nástavec (pokud je součástí balení)

- a Víko mlýnku
  - b Nožová sestava mlecího nástavce
- 1 Vložte ingredience do nožové jednotky.
  - 2 Nasadte víčko a zajistěte otočením ve směru hodinových ručiček.
  - 3 Nasadte 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.

### 24 Mixér Blend-Xtract 2GO (pokud je součástí balení)

- a Dávkovací víčko
- b Láhev
- c Těsnicí kroužek
- e 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 zajistěte.
  - Nádobou zatřepajte, aby se ingredience rozptýlily.
  - Nasadte 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 zkonsumovat 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 dávkovací víčko, mějte nádobu vždy ve svislé poloze.


### Používání víčka na pití

- 1 Nasadte víčko a otočením doprava zajistěte.
- 2 Když se chcete napít, stačí odklopit kryt víčka. Nápoj můžete pít přímo z nádoby jako z lahve.

## Péče a čištění

- Před čištěním robot vždy vypněte a přívodní kabel vytáhněte ze zásuvky.
- **S nožovou jednotkou 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.
- Hnací jednotku nikdy neponořujte do vody.
- Nadbytečnou délku kabelu uložte do úložného prostoru na zadní straně hnací jednotky .

Pokyny k čištění – viz tabulka k čištění na vnitřní straně obálky.

## Servis a údržba

- Pokud při používání spotřebiče narazíte na jakékoli problémy, před vyžádáním pomoci si přečtete část „Průvodce odstraňováním problémů“ v návodu nebo navštivte stránky [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Upozorňujeme, že na váš výrobek se vztahuje záruka, která je v souladu se všemi zákonnými ustanoveními ohledně všech existujících záručních práv a práv spotřebitelů v zemi, kde byl výrobek zakoupen.
- Pokud se váš výrobek Kenwood porouchá nebo u něj zjistíte závady, zašlete nebo odnesete jej prosím do autorizovaného servisního centra KENWOOD. Aktuální informace o nejbližším autorizovaném servisním centru KENWOOD najdete na webu [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) nebo na webu společnosti Kenwood pro vaši zemi.

- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.



### **DŮLEŽITÉ INFORMACE PRO SPRÁVNOU LIKVIDACI VÝROBKU V SOULADU S EVROPSKOU SMĚRNICÍ O ODPADNÍCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍCH (OEEZ)**





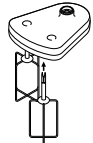

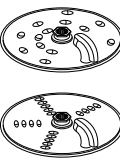


Po ukončení doby provozní životnosti se tento výrobek nesmí likvidovat společně s domácím odpadem. Výrobek se musí odevzdat na specializovaném místě pro sběr tříděného odpadu, zřizovaném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje.

## Tabulka doporučených rychlostí

Nepoužívejte spotřebič nepřerušovaně déle než po dobu uvedenou níže. 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.**







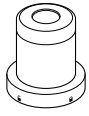

Nástroj/ Nástavec	Funkce		 (s)	
	Směsi na moučníky	2	10	1,2 kg celková hmotnost
	Sladké těsto - tření tuku s moukou Přidávání vody do těsta na pečení	2 1 - 2	10 10 - 20	300 g hmotnost mouky
	Sekání ryb a libového masa Paštiky a teriny	2	10 - 30	400 g libového hovězího (max.)
	Krájení zeleniny	Pulzní režim	5 - 10	100 g - 500 g
	Sekání ořechů	2	30 - 60	100 g - 200 g
	Bylinky	2	20 - 30	30 g - 50 g
	Majonéza	2	60 - 80	4 žloutky
	Mixování měkkého ovoce, vařeného ovoce a zeleniny	2	10 - 30	500 g
	Bílky	2	60 - 120	2 - 6 (200 g)
	Šlehačka (doba zpracování se může lišit v závislosti na obsahu tuku ve smetaně)	2	60 - 120	250 - 500 ml
	Kynutá těsta	2	60	340 g hmotnost mouky 550 g celková hmotnost
	Strouhání a krájení tuhých potravin - sýra, mrkve, brambor a potravin s podobnou strukturou	2	-	Nepřepĺnujte nad maximum 1,2 l vyznačené na míse
	Krájení měkkých potravin - okurek a rajčat	1	-	
	Strouhání parmezánu	2	-	
	Používejte k vymačkání šťávy z citrusových plodů (např. pomerančů, citronů, limetek nebo grepů).	1	-	-

## Tabulka doporučených rychlostí

Nepoužívejte spotřebič nepřerušovaně déle než po dobu uvedenou níže. 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)	
	Studené tekutiny a nápoje (Led/zmražené ingredience přidávejte do poháru jak poslední)	2	30 - 60	1.2 litru
	Mléčné koktejly / směsi ze studeného mléka	2	15 - 30	1 litr
	Drcení ledu	Pulzní režim	30 - 40	6 kostek ledu (125 g)
	Směs na lité těsto (jako první přidejte tekuté ingredience)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 litr
	Ořechy	2	10 - 30	50 g
	Kávová zrna	2	30	50 g
	Syrové maso (biftek) nakrájené na 2 cm kostičky	P	5	70 g
	Mletí koření Černý pepř, semínka kardamomu, kmínová semínka, semínka koriandru a semínka fenyklu	2	30 - 60	50 g
	Mletí kávových zrn	2		50 g
	Sekání ořechů	Pulzní režim	-	50 g
	Zpracování česneku, čerstvých chilli papriček a zázvoru	Pulzní režim	-	30 g
	Čerstvý kokos	2/Pulzní režim	30 - 60	40 g
	Nápoje a ovocné koktejly (smoothie)	2	30 - 60	400 ml

Průvodce odstraňováním problémů		
Problém	Příčina	Řešení
Robot nefunguje.	Není napájení. Mísa není správně nasazena na základnu Víko mísy není ve správné poloze.	Zkontrolujte, zda je robot připojen do napájecí sítě. Zkontrolujte, zda je mísa správně umístěná a držadlo směřuje dopředu doprava. Zkontrolujte, zda-li je západka víka umístěna ve správné poloze v oblasti rukojeti. <b>Pokud nejsou mísa a víko správně nasazeny, přístroj nebude fungovat.</b> Pokud se nejedná o žádný z uvedených případů, zkontrolujte pojistky/jistič ve vašem domě.
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 není správně sestavený.	Mixér, mixér Blend-Xtract 2GO nebo mlýnek se nespustí, pokud nebude řádně nasazený do bezpečnostního mechanismu. Proveďte, zda je nožová sestava zcela utažená v poháru/lahvi/nádobě.
Robot se během provozu zastaví.	Robot přetížen/překročena maximální kapacita. Víko není zajištěno.	Zkontrolujte maximální hodnoty uvedené v tabulce doporučených rychlostí. Zkontrolujte, že víko je správně zajištěno.
Z mixéru, mixéru Blend-Xtract 2GO nebo z víceúčelového mlýnku uniká obsah u spodního dílu nožové sestavy.	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“.
Malý výkon nástrojů nebo nástavců.	Podívejte se do odpovídajících pokynů v oddíle „Používání nástavců“. Zkontrolujte, zda jsou nástavce správně sestaveny.	
Vážící funkce		
Displej se zastaví na zobrazení [- - - -].	Zobrazení na displeji se během provozu zasekne.  Na displeji se zobrazí negativní hodnota, protože displej nebyl vynulován a byly odebrány ingredience nebo mísa/víko/nástavec.  Příliš malá vážená hmotnost.	Normální jev.  Vynulujte displej nebo vraťte chybějící přísady nebo znovu nasadte mísu/víko/nástavec.  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. Displej se automaticky vypne, pokud po 5 minutách ukazuje stále stejnou hodnotu hmotnosti.	Zapojte přístroj do elektrické zásuvky.  Stiskněte jednu tlačítko ON/ZERO a displej se rozsvítí.
Na displeji je zobrazeno [0 - Ld]	Vážící funkce byla přetížena.  Hnací jednotka byla podrobena přílišnému tlaku.	Nepřekračujte maximální hmotnostní kapacitu 3 kg.  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.

## Első a biztonság


- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- Ha a csatlakozódugó vagy a hálózati vezeték sérült, azt a Ha a csatlakozódugó vagy a hálózati vezeték sérült, azt a veszélyek megelőzése érdekében biztonsági okokból ki kell cseréltetni a Kenwood vagy egy hivatalos Kenwood szerviz szakemberével.
- **Ne érjen hozzá az éles késekhez.** A vágókések és a tárcsák nagyon élesek, óvatosan kezelje őket. **A kezelés és tisztítás során mindig a fogórésznél, felül fogja meg azokat, a vágóéltől távol.**
- **Ne dolgozzon fel forró hozzávalókat.**
- Működés közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Ne lépje túl a felhasználási útmutató táblázatában megadott maximális kapacitásokat.
- **Ne működtesse a készüléket pihentetés nélkül az alábbiakban megadottnál hosszabb ideig. Ha hosszabb ideig működteti egyfolytában, azzal károsíthatja a készüléket.**

Funkció/tartozék	Maximális működési idő	A működtetések között szükséges pihentetés
Mixer/Blend-Xtract 2GO	60 s	A hálózati csatlakozót húzza ki a konnektorból, és várjon 15 percet, hogy a készülék lehűljön
Sűrű anyag az edényben (pl. tészta)	60 s	
Mini daráló	30 s	
Daráló	60 s	

- Ne emelje fel, vagy hordozza a készüléket a fogantyúnál fogva – a fogantyú eltörhet, ami sérülést okozhat.
- Az edény kiürítése előtt mindig vegye ki a vágókést.
- Tartsa távol kezét és a konyhai eszközöket a robotgép edényétől és a mixerpohártól, amikor a készülék csatlakoztatva van a hálózatra.
- A részegységek fel- és leszerelése előtt, használaton kívül vagy tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Az élelmiszert soha ne az ujjával nyomja le az adagolócsőben. Mindig használja a tartozék tömőrudat.
- **Soha ne szerelje a késegységet a meghajtóegységre a keverőpohár/palack vagy a darálóedény/fedél nélkül.**

- Mielőtt eltávolítaná a fedelet az edényről, mixerről vagy a darálót a meghajtóegységről:
  - kapcsolja ki a készüléket;
  - várja meg, amíg a tartozékok/kések teljesen leállnak;
  - ügyeljen rá, nehogy a keverőpoharat/palackot vagy darálóedényt/fedelet lecsavarja a késegységről.
- Soha ne a fedéllel, hanem a be/ki/sebességszabályozóval működtesse a készüléket.
- **A készülék megsérülhet és sérülést okozhat, ha a zárószerveket túlzott erőnek teszik ki.**
- **A robotgépet mindig húzza ki a hálózati aljzatból, amikor nem használja.**
- Csak engedélyezett tartozékot használjon.
- Soha ne használjon meghibásodott készüléket. Ellenőrzés és javítás – lásd: „Szerviz és vevőszolgálat”.
- A meghajtóegységet, a hálózati vezetékét és a csatlakozódugaszt óvja a nedvességtől.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne lógjon le az asztal vagy munkafelület széléről, és ne érintkezzen forró felülettel.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanak a készülékkel.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórához gyermekek ne férjenek hozzá.
- A készüléket üzemeltethetik olyanok is, akik mozgásukban, érzékelésükben vagy mentálisan korlátozottak, illetve nincs kellő hozzáértésük vagy tapasztalatuk, amennyiben a készüléket felügyelet mellett használják, vagy annak biztonságos használatára vonatkozóan utasításokkal látták el őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.
- Az aprító, mixer vagy daráló helytelen használata balesetet okozhat.
- A maximális sebesség a legnagyobb terheléssel működő toldaton múlik. A többi toldat esetleg kisebb teljesítményű.

### **Mixer/Blend-Xtract 2GO**

-  **NE dolgozzon fel forró hozzávalókat.**
- **ÉGÉSI SÉRÜLÉS KOCKÁZATA:** Forró hozzávalók esetén, mielőtt a keverőpohárba/palackba helyezné és összekeverné azokat, várja meg, hogy lehűljenek szobahőmérsékletre.
- Mindig óvatosan bánjon a késegységgel, és tisztítás közben ne nyúljon a vágóélekekhez.
- A mixert csak akkor működtesse, ha a fedél a helyén van.
- A keverőpoharat/palackot kizárólag a hozzá tartozó késegységgel használja.
- Soha ne működtesse a mixert üresen.
- Jeges italok készítésekor a fagyott hozzávalókat törje darabokra, mielőtt a pohárba tenné.

## Blend-Xtract 2GO

- Soha ne igyon forró italt a palackból.
- Ha a kiöntőfedélen keresztül fogyasztja az italt, annak teljesen csomómentesnek kell lennie. Szüksége lehet egy kis időre, amíg kitapasztalja, hogyan érheti el a kívánt eredményt, különösen akkor, ha kemény vagy éretlen hozzávalókból készíti az italt és egy része nem keveredik el megfelelően.
- Fagyasztott hozzávalókat vagy jégkockát ne keverjen folyadék nélkül.
- Soha ne keverjen kizárólag száraz összetevőket (pl. fűszereket, csonthéjasokat), és ne működtesse üresen a keverőegységet.

## Daráló tartozékok

- Soha ne szerelje a késegységet a meghajtóegységre az edény/fedél nélkül.
- Soha ne csavarja le az edényt/fedelet, amíg a daráló fel van szerelve a készülékre.
- Ügyeljen arra, hogy ne érjen az éles vágókésekhez. – A késegységet gyermekektől tartsa távol.
- Soha ne távolítsa el a darálót addig, amíg a kések teljesen le nem álltak.
- A készülék nem működik, ha a daráló nincs megfelelően felszerelve.
- Ne dolgozzon fel forró hozzávalókat a darálóban, előbb várja meg, hogy lehűljenek szobahőmérsékletre.

## Mini daráló

- Fűszerek feldolgozására nem javasoljuk, mivel ezek károsíthatják a műanyag alkatrészeket.

## Daráló

- Szárított kurkumagyökeret ne őrölgjön, mert túl kemény, és károsíthatja a késeket.

## Szeletelő-/reszelőtárcsák

- Soha ne távolítsa el a fedelet addig, amíg a vágótárcsa teljesen le nem állt.
- A vágótárcsák rendkívül élesek, ezért ezekkel nagyfokú körültekintéssel kell bánni.

### 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 tárgyokról szóló 1935/2004/EK rendelet követelményeinek.

### Az első használat előtt

- 1 Távolítsa el a műanyag késvédőket a vágókésről. **A kések nagyon élesek, óvatosan kezelje őket.** Ezeket a védőelemeket dobja ki, mivel azok csak a gyártás és szállítás során szolgálnak a kés védelmére.

- 2 Mossa el az alkatrészeket – lásd: „Karbantartás és tisztítás”.

## A készülék részei

### Alapgép

- ① Tömörúd
- ② Adagolócső
- ③ Fedél
- ④ Edény
- ⑤ Levehető hajtótengely
- ⑥ Meghajtóegység
- ⑦ Sebességszabályozó/rövid üzem gomb
- ⑧ Biztonsági reteszek
- ⑨ Vezetéktároló (a hátlapon)

### Mérleg funkció

- ⑩ Kg/lb gomb
- ⑪ Be/nullázó gomb
- ⑫ Kijelző
- ⑬ Mérőtálca

### 14A Műanyag mixer (ha tartozék)

- a Késegység
- b Tömítőgyűrű
- c Keverőpohár
- d Töltőnyílás kupakja
- e Fedél

### 14B Üveg mixer (ha tartozék)

- a Késegység
- b Tömítőgyűrű
- c Keverőpohár
- d Fedél
- e Töltőnyílás kupakja

### C Alaptartozékok

- ⑮ Vágókés
- ⑯ Dagasztó
- ⑰ Kettős habverő
- ⑱ 4 mm-es szeletelő-/reszelőtárcsa
- ⑲ 2 mm-es szeletelő-/reszelőtárcsa
- ⑳ Extra finom reszelőtárcsa

### Tartozékok




Nem biztos, hogy minden alábbi tartozék megtalálható a robotgépe mellett. A tartozékok választéka a típustól függ. A csomagban nem található tartozékok megvásárlásával kapcsolatban a „Szerviz és vevőszolgálat” rész ad tájékoztatást.

### D Választható tartozékok

- ㉑ Citrusfacsaró (ha tartozék)
- ㉒ Mini daráló (ha tartozék)
- ㉓ Daráló (ha tartozék)
- ㉔ Blend-Xtract 2GO (ha tartozék)

### A robotgép használata

#### Ábra ① - ③

- 1 Illesse a levehető hajtótengelyt a meghajtóegységre.
  - 2 Ezután szerelje fel az edényt úgy, hogy az edényen látható  jel egy vonalban legyen a meghajtóegységen látható  jellel, majd jobbra elfordítva rögzítse .
  - 3 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 vagy a fedél nincs megfelelően felszerelve a rögzítőszerkezetre. Ellenőrizze, hogy az adagolócső és az edény fogantyúja jobbra nézzen.**
    - A rövid üzem funkciót (P) csak rövid ideig használja. A rövid üzem funkció addig működik, amíg a gombot lenyomva tartja.
  - 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

#### Ábra ④

A konyhagépen beépített mérési funkció teszi lehetővé az alkotóelemek mérését közvetlenül a tálban vagy a mixer kehelyben.

- 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 kijelző üres marad.
- 3 Nyomja meg egyszer a BE/NULLÁZÁS gombot, a kijelző világítani kezd.
- 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.

### Tartozékok használata

Az egyes tartozékokra vonatkozóan a felhasználási útmutató táblázata ad tájékoztatást.






## 14A Műanyag mixer (ha tartozék)

### A mixer használata

#### Ábra 5 - 7

- 1 Helyezze a tömitőgyűrűt a kiegészítőre – ügyeljen arra, hogy a tömités pontosan a horonyba kerüljön.




- **Szivárgást okozhat, ha a tömités sérült vagy nem megfelelően illeszkedik.**

- 2 A kiegészítőt alul megfogva engedje le a keverőpohárba – majd balra elfordítva rögzítse. Lásd a kiegészítő alján látható ábrát:  
 - Nyitott állás  
 - Zárt állás
- 3 Tegye a hozzávalókat a pohárba.
- 4 Helyezze a fedelet a pohárra, és jobbra elfordítva rögzítse. Helyezze fel a töltőnyílás kupakját.
- 5 Helyezze a mixert a meghajtóegységre úgy, hogy a mixeren látható  jel illeszkedjen a meghajtóegységen látható  jelhez, majd fordítsa el jobbra, amíg rögzül .
- **A készülék nem működik, ha a mixer nincs megfelelően felszerelve a zárószervezetre.**

## 14B Üveg mixer (ha tartozék)

### A mixer használata

#### Ábra 8 - 10

- 1 Helyezze a tömitőgyűrűt a kiegészítőre – ügyeljen arra, hogy a tömités pontosan a horonyba kerüljön.
- **Szivárgást okozhat, ha a tömités sérült vagy nem megfelelően illeszkedik.**
- 2 Csavarja a keverőpoharat a kiegészítőre. A kiegészítő 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 úgy, hogy a mixeren látható  jel illeszkedjen a meghajtóegységen látható  jelhez, majd fordítsa el jobbra, amíg rögzül .
- **A készülék nem működik, ha a mixer nincs megfelelően felszerelve a zárószervezetre.**

### Tanácsok és tippek

- Majonéz készítésekor helyezzen minden hozzávalót a mixerbe, az olaj kivételével. Vegye le a töltőnyílás kupakját. Ezután, a készülék működése közben, lassan adja hozzá az olajat a fedél nyílásán keresztül.
- Sűrű keverékek, például pástétomok és öntetek készítésekor előfordulhat, hogy le kell kaparni az edény oldalára tapadt masszát. Ha az anyag nehezen keverhető, adjon hozzá folyadékot.
- Ne aprítson fűszereket, mert károsíthatják a műanyag részeket.

- Száraz hozzávalók keverése - vágja darabokra a hozzávalókat, vegye le a töltőnyílás kupakját, majd a készülék működése közben egyenként dobálja be a darabokat. Tartsa a kezét a nyíláson. A legjobb eredmény elérése érdekében rendszeresen ürítse az edényt.

## 15 Vágókés

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.

## 16 Dagasztó

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 töltsse be az adagolócsövön keresztül. A tészta rugalmas golyóvá válásáig folytassa a keverést.
- Az átgyúrást kézzel végezze, de ne a keverőedényben, mert a robotgép károsodhat.

## 17 Kettős habverő

### A habverő használata

- 1 Szerelje fel a hajtótengelyt és az edényt a meghajtóegységre.
- 2 Tolja be jól a két habverőt hajtófejbe.
- 3 Óvatosan a hajtótengely fölé elfordítva illessze a helyére a habverőt.
- 4 Helyezze be a hozzávalókat.
- 5 Helyezze fel a fedelet – a tengely végének a fedél középpontjába kell illeszkednie.

### Tanácsok és tippek

#### Fontos

- **A habverő nem használható tésztaporokból készült keverékek feldolgozására, mivel ezek túl sűrűek, és tönkretennék a habverőt. Ezekhez mindig a vágókést használja.**
- A legjobb eredmény elérése érdekében a tojás legyen szobahőmérsékletű.
- Ügyeljen arra, hogy az edény és a habverő tiszta és zsírmentes legyen.

## 18 - 20 Tárcsák

### A vágótárcsák használata

- 1 Szerelje fel a hajtótengelyt és az edényt a meghajtóegységre.
- 2 A középső fogórésznél megtartva a megfelelő oldalával felfelé helyezze a tárcsát a hajtótengelyre.
- 3 Illessze a helyére a fedelet.
- 4 Tegye be az ételt az adagolócsőbe.
- 5 Kapcsolja be a gépet, és a tömörúddal egyenletesen nyomja le a nyersanyagot - **soha ne nyúljon kézzel az adagolócsőbe.**

### Tanácsok és tippek

- Friss hozzávalókat használjon.
- Ne vágja az élelmiszert túl kicsire. Az adagolócső teljes szélességét töltsse ki. Így megakadályozza, hogy a feldolgozás során a nyersanyag oldalra csússzon.
- A függőlegesen elhelyezett darabok rövidebbre lesznek vágva, mint a vízszintesen elhelyezett darabok.
- A feldolgozás után mindig marad kis mennyiségű élelmiszer a tárcsán vagy a tálban.

## 21 Citrusfacsaró (ha tartozék)

- Ⓐ Kúp
- Ⓑ 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.**




## 22 Mini daráló (ha tartozék)

- Ⓐ Edény
- Ⓑ Tömítőgyűrű
- Ⓒ Késegység

- 1 Tegye a hozzávalókat az edénybe.
- 2 Helyezze a tömítőgyűrűt a késegységre.
- 3 Fordítsa a késegységet fejfelé. 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 úgy, hogy a darálón látható  jel egy vonalban legyen a meghajtóegységen látható  jellel, majd 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 főtt étel lehűljön szobahőmérsékletre.
- Fűszernövények aprításához a fő edényt célszerű használni.

## 23 Daráló (ha tartozék)

- Ⓐ Daráló fedele
- Ⓑ 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.

### Tanácsok és tippek

- 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.

## 24 Blend-Xtract 2GO (ha tartozék)

- Ⓐ Kiöntőfedél
- Ⓑ Palack
- Ⓒ Tömítőgyűrű
- Ⓓ 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 fogyasztani őket. A leülepedett italokat fogyasztás előtt újból fel kell keverni.
- Ha a kiöntőfedél a palackon van, akkor a palackot mindig tartsa függőleges helyzetben.

## Az ivőfedél használata

- 1 A kiöntőfedeleet 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.

## 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

- Előbb nedves ruhával törölje át, majd törölje szárazra. Ügyeljen arra, hogy a zárószerkezetnél ne legyenek élelmiszermaradékok.
- Ne merítse vízbe a meghajtóegységet.
- A felesleges vezetéket tárolja a meghajtóegység hátoldalán kiképzett tárolóban ⑨.

Tisztítási utasítások – Lásd a tisztítási táblázatot a hátlap belső oldalán.

## Szerviz és vevőszolgálat

- Ha bármilyen problémát tapasztal a készülék használata során, olvassa el a használati utasítás „Hibaelhárítási útmutató” fejezetét vagy látogasson el a [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) webhelyre, mielőtt segítséget kérne.
- A termékre garanciát vállalunk, amely megfelel az összes olyan előírásnak, amely a garanciális és a fogyasztói jogokat szabályozza abban az országban, ahol a terméket vásárolta.
- Ha a Kenwood termék meghibásodik, vagy bármilyen hibát észlel, akkor küldje el vagy vigye el egy hivatalos KENWOOD szervizközpontba. A legközelebbi hivatalos KENWOOD szervizközpontok elérhetőségét megtalálja a [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) weblapon vagy annak magyar verzióján.

- Tervezte és fejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.



## FONTOS TUDNIVALÓK AZ EURÓPAI UNIÓ ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK HULLADÉKAIRA (WEEE) VONATKOZÓ IRÁNYELVÉRŐL

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




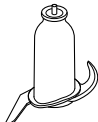
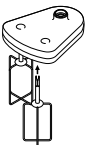





A termék az önkormányzatok által fenntartott szelektív hulladékgyűjtő helyeken vagy az ilyen szolgáltatást biztosító kereskedőknél adható le.

## Felhasználási útmutató

Ne működtesse a készüléket pihentetés nélkül az alábbiakban megadottnál hosszabb ideig. Ha hosszabb ideig működteti egyfolytában, azzal károsíthatja a készüléket.

**A feldolgozásra vonatkozó információk csak iránymutatásul szolgálnak és függenek a pontos recepttől és a feldolgozandó nyersanyagoktól.**

**Ne dolgozzon fel forró hozzávalókat**






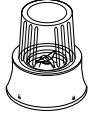
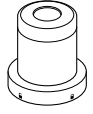

Eszköz/ Tartozék	Funkció		 (s)	
	Tésztaporok	2	10	1,2 kg teljes súly
	Sütemény - margarin bedolgozása a lisztbe Víz hozzáadásával összedolgozza a tészta hozzávalóit	2 1 - 2	10 10 - 20	300 g liszt súlya
	Hal és sovány hús aprítása Pástétomok	2	10 - 30	400 g max. sovány marhahús
	Zöldség aprítása	Rövid üzem	5 - 10	100 g - 500 g
	Dió aprítása	2	30 - 60	100 g - 200 g
	Fűszernövények	2	20 - 30	30 g - 50 g
	Majonéz	2	60 - 80	4 tojás sárgája
	Puha gyümölcs, főtt gyümölcs és zöldség pürésítése	2	10 - 30	500 g
	Tojásfehérje	2	60 - 120	2 - 6 (200 g)
	Tejszín (A feldolgozási idő a tejszín zsírtartalmától függően eltérő lehet.)	2	60 - 120	250 - 500 ml
	Élesztővel készült tészták	2	60	340 g liszt súlya 550 g teljes súly
 	Tömör hozzávalók reszelése vagy szeletelése - sajt, sárgarépa, burgonya és hasonló állagú élelmiszerek	2	-	Ne töltsé az edényen látható maximális 1,2 l jel fölé
	Lágyabb hozzávalók szeletelése - uborka és paradicsom	1	-	
	Parmezán reszeléséhez	2	-	
	A citrusfélék (pl. narancs, citrom, lime és grapefruit) levének kinyerésére szolgál.	1	-	-

## Felhasználási útmutató

Ne működtesse a készüléket pihentetés nélkül az alábbiakban megadottnál hosszabb ideig. Ha hosszabb ideig működteti egyfolytában, azzal károsíthatja a készüléket.

**A feldolgozásra vonatkozó információk csak iránymutatásul szolgálnak és függenek a pontos recepttől és a feldolgozandó nyersanyagoktól.**

**Ne dolgozzon fel forró hozzávalókat**

Eszköz/ Tartozék	Funkció		 (S)	
	Hideg folyadékok és italok (A jeget/fagyasztott hozzávalókat utoljára öntse a keverőpohárba)	2	30 - 60	1,2 liter
	Tejturmix/hideg tej alapú keverékek	2	15 - 30	1 liter
	Jégaprítás  Tésztakeverék (Először a folyékony hozzávalókat öntse bele)	Rövid üzem  1 ↓ 2	30 - 40  10 ↓ 50	6 jégkocka (125 g)  1 liter
	Dió Szemes kávé Nyers hús (marhaszelet) 2 cm-es kockákra vágva	2 2 P	10 - 30 30 5	50 g 50 g 70 g
	Fűszerek őrlése Fekete bors, kardamom, köménymag, koriander és édeskömény Szemes kávé darálása Dió darálása Fokhagymagerezdek, friss csili és gyömbérgyökér feldolgozása Friss kókusz	2 2 Rövid üzem Rövid üzem 2/Rövid üzem	30 - 60 - - 30 - 60	50 g 50 g 50 g 30 g 40 g
	Italok és gyümölcsturmixok	2	30 - 60	400 ml

Hibaelhárítási útmutató		
Hiba	A hiba lehetséges oka	Megoldás
A készülék nem indul el.	A készülék nincs feszültség alatt. Az edényt nem megfelelően szerelték a meghajtóegységre. Az edény fedele nem rögzül megfelelően.	Ellenőrizze, hogy a hálózati dugasz megfelelően van-e bedugva a konnektorba. Ellenőrizze, hogy az edény a helyén legyen, és a fogantyú jobbra nézzen.  Ellenőrizze, hogy a fedél retesze megfelelően rögzül-e a fogantyú mellett. <b>A készülék nem működik, ha az edény vagy a fedél nem megfelelően van felszerelve.</b> Ha a fentiek egyike sem hoz eredményt, ellenőrizze otthonában a biztosítékokat.
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 nincs megfelelően összeszerelve.	A mixer, a Blend-Xtract 2GO vagy a daráló nem működik, ha nincs megfelelően felszerelve a rögzítőszerkezetre. Ellenőrizze, hogy a készülék szorosan rögzítve legyen a keverőpoháron/palackon/edényen
A készülék leáll használat közben.	A készüléket túlterhelte / túllépte a maximális kapacitást. A fedél kioldódott.	Ne lépje túl a „Felhasználási útmutatóban” jelzett maximális mennyiségeket.  Ellenőrizze, hogy a fedél megfelelően rögzül-e.
A keverőpohár, a Blend-Xtract 2GO vagy a mini daráló a zárószervezetnél 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”.
Egyes tartozékok nem működnek megfelelően.	Olvassa el az adott tartozékok használata szereplő tanácsokat. Ellenőrizze, hogy a tartozékok megfelelően vannak-e felszerelve.	
Mérleg funkció		
Használata közben a kijelző folyamatosan [- - -]-t mutat.	A kijelző a készülék működése közben lefagy. A kijelző negatív értéket mutat a kijelző „nullázásának” elmaradása vagy a hozzávaló vagy az edény/fedél/tartozék eltávolítása miatt. A mért mennyiség túl kicsi.	Normál működés.  Nullázza a kijelzőt, vagy tegye vissza a hiányzó hozzávalókat vagy helyezze vissza az edényt/fedelelet/tartozékokat.  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 összetevő mérése előtt.
A kijelző kikapcsolt	A meghajtóegység hálózati csatlakozóját kihúzta a konnektorból A kijelző automatikusan kikapcsol, ha 5 perc után is ugyanazt a mérési értéket mutatja.	A hálózati csatlakozót dugja be a konnektorba.  Nyomja meg a BE/NULLÁZÓ gombot egyszer, és a kijelző kigyullad.
A kijelzőn ez látható: [0 - Ld]	A mérési funkció túlterhelt  Túlzott erőt gyakorolt a meghajtóegységre.	Ne lépje túl a 3 kg maximális mérési kapacitást. Ne tegye ki a meghajtóegységet túlzott erőnek, mert ez károsíthatja a mérőérzékelőt.

# Polski

Przed przystąpieniem do czytania instrukcji prosimy rozłożyć pierwszą stronę z ilustracjami

## Bezpieczeństwo obsługi


- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy Kenwood lub upoważnionego przez firmę Kenwood zakładu naprawczego w celu uniknięcia zagrożenia.
- **NIE dotykać ostrzy noży.** Noże i tarcze są bardzo ostre – zachować ostrożność. **Podczas obsługi i mycia należy je chwycić wyłącznie za uchwyt i nie dotykać ostrzy.**
- **NIE rozdrabniać składników gorących.**
- Włączanego urządzenia nie wolno zostawiać bez nadzoru.
- Nie przekraczać maksymalnej dozwolonej ilości składników, podanej w tabeli zaleceń.
- **Nie używać urządzenia bez przerwy przez czas dłuższy niż czasy podane poniżej. Nieprzerwana praca przez czas dłuższy może spowodować uszkodzenie urządzenia.**

Funkcja/nasadka	Maksymalny czas pracy	Długość przerwy pomiędzy etapami pracy
Blender/Blend-Xtract 2GO	60 sekund	Wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego i odczekać 15 minut, aż urządzenie ostygnie
Gęste składniki w misce (np. ciasto na chleb)	60 sekund	
Kompaktowa krajalnica/młynek	30 sekund	
Młynek do kruszenia	60 sekund	

- Nie podnosić ani nie przenosić robota, trzymając za uchwyt – uchwyt może się oderwać, w konsekwencji czego może dojść do wypadku i urazu ciała.
- Przed wylewaniem rozdrobnionych składników z miski należy zawsze najpierw wyjąć ostrze.
- Gdy urządzenie jest podłączone do prądu, do miski robota i dzbanka blendera nie wolno wkładać rąk ani przyborów kuchennych.
- Przed zakładaniem i zdejmowaniem części, po zakończeniu pracy oraz przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego.
- Żywności nie wolno popychać do podajnika palcami. Używać wyłącznie popychacza załączonego w zestawie.

- **Nie zakładać zespołu ostrzy na podstawę zasilającą, jeżeli nie został na nią założony dzbanek/bidon lub pojemnik/pokrywka młynka.**
- Przed zdjęciem pokrywy z miski lub blendera bądź młynka z podstawy zasilającej:
  - wyłączyć urządzenie;
  - zaczekać, aż nasadka/ostrza całkowicie się zatrzymają;
  - zachować ostrożność, by nie odkręcić dzbanka/bidonu blendera lub pojemnika/pokrywki młynka z zespołu ostrzy.
- Nie używać pokrywy do włączania urządzenia – służy do tego wyłącznie regulator prędkości/włącznik.
- **Używanie nadmiernej siły podczas obsługi mechanizmu blokującego spowoduje uszkodzenie urządzenia, co może w konsekwencji spowodować wypadek i urazy ciała.**
- **Nieużywany robot należy zawsze odłączyć od sieci, wyjmując wtyczkę z gniazdka.**
- Nigdy nie stosować niekompatybilnych nasadek.
- Nie używać uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać je do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „serwis i punkty obsługi klienta”).
- Nie wolno dopuszczać do zamoczenia podstawy zasilającej, przewodu sieciowego i wtyczki.
- Przewód sieciowy nie powinien zwisać z blatu, na którym stoi urządzenie ani stykać się z gorącymi przedmiotami lub powierzchniami.
- Dzieci należy nadzorować i nie dopuszczać, by bawiły się urządzeniem.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy na temat zastosowania tych urządzeń, o ile korzystają z nich pod nadzorem odpowiedniej osoby lub otrzymały instrukcje dotyczące ich bezpiecznej obsługi i rozumieją zagrożenia związane z ich użytkowaniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.
- Stosowanie robota, blendera lub młynka w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem i uszkodzeniem ciała.
- Maksymalna moc urządzenia odnosi się do nasadki pracującej pod największym obciążeniem. Pobór mocy innych nasadek może być mniejszy.

## **Blender/Blend-Xtract 2GO**

-  **NIE rozdrabniać składników gorących.**
- **RYZIKO POPARZENIA:** Przed umieszczeniem w dzbanku/ bidonie i blendowaniem gorące składniki należy zawsze ostudzić do temperatury pokojowej.
- Wyjmując i zakładając zespół ostrzy należy zachować ostrożność. Podczas mycia nie dotykać krawędzi tnących.
- Blendera można używać wyłącznie z założoną pokrywą.
- Dzbanka/bidonu używać wyłącznie z zespołem ostrzy załączonym w zestawie.
- Nie wolno uruchamiać blendera, jeżeli dzbanek jest pusty.
- Przepisy na napoje typu *smoothie* – nie mieszać składników, które zbrzły się podczas zamrażania. Przed umieszczeniem ich w dzbanku należy je pokruszyć.

## **Blend-Xtract 2GO**

- Z bidonu nigdy nie pić napojów gorących.
- Aby możliwe było picie przez otwór w pokrywce, napój musi być dobrze zmiksowany. Osiągnięcie żądanych wyników może wymagać kilku prób, szczególnie gdy używane są niedojrzałe lub twarde składniki, ponieważ część z nich może nie zostać zmiksowana do końca.
- Nie miksować składników mrożonych ani kostek lodu na sucho.
- Nie miksować składników suchych (np. przypraw korzennych, orzechów) ani nie uruchamiać pustego blendera.

## **Nasadki młynka**

- Nie zakładać zespołu ostrzy na podstawę zasilającą, jeżeli nie został na niej zamontowany pojemnik lub pokrywa.
- Nigdy nie odkręcać pojemnika ani pokrywy w czasie, gdy młynek jest zamontowany na urządzeniu.
- Nie dotykać powierzchni tnących zespołu ostrzy – zespół ostrzy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Młynek zdejmować jedynie po całkowitym zatrzymaniu się ostrzy.
- Urządzenie nie będzie działać, jeżeli młynek nie został poprawnie zamocowany.
- W młynku nie wolno rozdrabniać gorących składników – należy je najpierw ostudzić do temperatury pokojowej.

## **Kompaktowa krajalnica/młynek**

- Nie zaleca się mielenia przypraw korzennych, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenie plastikowych elementów.

## **Młynek do kruszenia**

- Nie należy mielić suszonego korzenia kurkumy, ponieważ jest on bardzo twardy i może uszkodzić ostrza.

## Tarcze krojące/trące

- Pokrywę zdejmować wyłącznie po całkowitym zatrzymaniu się tarczy tnącej.
- Dotykając tarcz, należy zachować szczególną ostrożność – są bardzo ostre.

### 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 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 Popychacz
- ② Podajnik
- ③ Pokrywa
- ④ Miska
- ⑤ Wymowany wał napędowy
- ⑥ Podstawa zasilająca
- ⑦ Regulator prędkości/przycisk pracy przerywanej
- ⑧ Blokady bezpieczeństwa
- ⑨ Schowek na przewód sieciowy (z tyłu)

## Waga

- ⑩ Przycisk kg/lb
- ⑪ Przycisk on/zero
- ⑫ Wyświetlacz
- ⑬ Szala

### 14A Plastikowy blender (jeżeli załączono w zestawie)

- a Zespół ostrzy
- b Pierścień uszczelniający
- c Dzbanek
- d Zakrywka wlewu
- e Pokrywa

### B Szklany blender (jeżeli załączono w zestawie)

- a Zespół ostrzy
- b Pierścień uszczelniający

- c Dzbanek
- d Pokrywa
- e Zakrywka wlewu

## C Nasadki standardowe

- ⑮ Ostrze
- ⑯ Końcówka do zagniatania ciasta
- ⑰ Podwójna trzepaczka
- ⑱ Tarcza do tarcia/krojenia na 4-milimetrowe plastry
- ⑲ Tarcza do tarcia/krojenia na 2-milimetrowe plastry
- ⑳ Tarcza do tarcia na bardzo drobne wiórka




## Nasadki

Nie wszystkie nasadki wymienione poniżej załączone są w zestawie z niniejszym robotem kuchennym. Rodzaj nasadek załączonych w zestawie zależy od zakupionego modelu. Informacje na temat tego, jak nabyć nasadkę niezłączoną w zestawie znajdują się w części pt. „Serwis i punkty obsługi klienta”.

## D Nasadki opcjonalne

- ⑳ Wyciskarka do cytrusów (jeżeli załączono w zestawie)
- ㉑ Kompaktowa krajalnica/młynek (jeżeli załączono w zestawie)
- ㉒ Młynek do kruszenia (jeżeli załączono w zestawie)
- ㉓ Blend-Xtract 2GO (jeżeli załączono w zestawie)

## Obsługa robota

- 1 Na podstawie zasilającej zamocować wymowany wał napędowy.
- 2 Następnie zamocować miskę, układając oznaczenie  na misce równo z oznaczeniem  na podstawie zasilającej, i przekręcić miskę zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż zablokuje się na swoim miejscu .

- 3 Na wał 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).
- **Robot nie będzie działał, jeżeli miska lub pokrywa nie zostaną prawidłowo osadzone w blokadach bezpieczeństwa. Podajnik i rączka miski muszą znajdować się z przodu i być skierowane na prawo.**
- Do trybu pracy przerywanej użyć przycisku (P). W tym trybie urządzenie pracuje tak długo, jak długo wciśnięty jest przycisk.
- 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

### Ilustracja 4

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 podstawie zasilającą należy założyć miskę, wyjmowany wał napędowy i nasadkę lub dzbanek blendera.
- 2 Podłączyć urządzenie do prądu – wyświetlacz pozostanie pusty.
- 3 Wcisnąć przycisk ON/ZERO raz – wyświetlacz zacznie się świecić.
- 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, wysypując je bezpośrednio do miski lub dzbanka.
- 6 Po zważeniu wszystkich składników zamocować pokrywę 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 podstawie 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.



### Użytkowanie nasadek




Zob. tabela zaleceń dla każdej nasadki.

- 14A** Plastikowy blender (jeżeli załączono w zestawie)

## Obsługa blendera

### Ilustracja 5 – 7

- 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 Trzymając zespół ostrzy za spodnią część, wsunąć go do dzbanka i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do momentu, aż zostanie zabezpieczony na swoim miejscu. Rysunki na spodzie zespołu ostrzy wskazują pozycje:
  -  – Pozycja „odblokowane”
  -  – Pozycja „zablokowane”

- 3 W dzbanku umieścić składniki.
- 4 Na dzbanek założyć pokrywę i przekręcić ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż rozlegnie się kliknięcie. W otworze pokrywy umieścić zakrywkę wlewu.
- 5 Na podstawie zasilającej umieścić dzbanek, oznaczenie  na dzbanku ustawić równo z oznaczeniem  na podstawie zasilającej i przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż się zablokuje .

- **Urządzenie nie będzie działać, jeśli blender nie zostanie prawidłowo zamocowany w blokadzie bezpieczeństwa.**


## **14B** Szklany blender (jeżeli założono w zestawie)




### Obsługa blendera

#### Ilustracja -

- 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 pozycje:

 - Pozycja „odblokowane”

 - Pozycja „zablokowane”

- 3 W dzbanku umieścić składniki.
- 4 Umieścić pokrywę na dzbanku i wcisnąć, aby zabezpieczyć przed poluzowaniem. W otworze pokrywy umieścić zakrywkę wlewu.
- 5 Na podstawie zasilającej umieścić dzbanek, oznaczenie  na dzbanku ustawić równo z oznaczeniem  na podstawie zasilającej i przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż się zablokuje .

- **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. Wyjąć zakrywkę wlewu. Następnie włączyć urządzenie i przez otwór w pokrywie powoli dodawać olej.
- Gęste mieszanki, np. pasztety i sosy typu dip, mogą wymagać zgarniania składników ze ścianek dzbanka. Jeżeli składniki trudno jest rozdrobnić, dodać większą ilość składników płynnych.
- Nie zaleca się mielenia przypraw korzennych, ponieważ mogą uszkodzić plastikowe elementy.

- Miksowanie suchych składników – składniki pokroić na kawałki, zdjąć zakrywkę wlewu, a następnie włączyć urządzenie i wrzucać składniki przez otwór po jednym kawałku naraz. Nad otworem należy trzymać dłoń. Najlepsze wyniki daje regularne opróżnianie dzbanka.

## **15** 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.

## **16** 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 zagniatć ponownie ciasta w robocie – należy to zrobić ręcznie. Nie zaleca się ponownego zagniatania w misce, ponieważ może to spowodować utracenie przez robot stabilności podczas pracy.

## **17** Podwójna trzepaczka

### Użytkowanie ubijaka

- 1 Na podstawie zasilającej zamocować wał napędowy i miskę.
- 2 Mocno osadzić każdy z ubijaków w głowicy napędowej.
- 3 Zamocować trzepaczkę, ostrożnie przekręcając ją do momentu, aż osiądzie w wale napędowym.

- 4 Dodać składniki.
- 5 Zamocować pokrywę – sprawdzając, czy końcówka wału napędowego wpasowała się w środek pokrywy.

#### Porady i wskazówki

##### 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.**
- Najlepsze wyniki daje używanie jaj o temperaturze pokojowej.
- Przed użyciem sprawdzić, czy miska i ubijaki są czyste. Nie mogą być tłuste.

## 18 - 20 Tarcze

### Użytkowanie tarcz krojących

- 1 Na podstawie zasilającej zamocować wał napędowy i miskę.
- 2 Trzymając tarczę za środkowy uchwyt, umieścić tarczę na wale napędowym, odpowiednią stroną skierowaną do góry.
- 3 Założyć pokrywę.
- 4 Włożyć składniki do podajnika.
- 5 Włączyć urządzenie i za pomocą popychacza równomiernie popychać składniki do podajnika. **Do podajnika nie wolno wkładać palców.**

#### Porady i wskazówki

- Używane składniki powinny być świeże.
- Nie kroić składników na zbyt małe kawałki. Szerokość otworu podajnika wypełnić składnikami niemal całkowicie. Zapobiega to zsuwaniu się składników bokami podczas rozdrabniania.
- Składniki umieszczone pionowo są po pokrojeniu lub rozdrobnieniu krótsze niż składniki umieszczone poziomo.
- Po skończonej pracy na tarczach krojących/trących i w misce zawsze pozostaje niewielka ilość resztek.

## 21 Wyciskarka do cytrusów (jeżeli załączona 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 przesuwaj owoc z boku na bok.
- Jeżeli sok wyciskany jest z dużej liczby owoców, należy regularnie opróżniać sitko, aby zapobiec gromadzeniu się na nim miąższu i pestek.

## 22 Kompaktowa krajalnica/młynek (jeżeli załączony 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 Na podstawie zasilającej umieścić młynek, oznaczenie  na młynku ustawić równo z oznaczeniem  na podstawie zasilającej i przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż się zablokuje .
- 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.

## 23 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.

## 24 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 (napleniając 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 kostki 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 pokrywę 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.

## 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 ściereczką, a następnie wysuszyć. W razie konieczności oczyścić blokady bezpieczeństwa z resztek jedzenia.
- Nie zanurzać podstawy zasilającej w wodzie.
- Niepotrzebną część przewodu sieciowego można przechowywać w schowku na przewód w tylnej części podstawy zasilającej .

Sposób czyszczenia – zob. tabela zaleceń dot. czyszczenia na wewnętrznej stronie tylnej okładki.

## Serwis i punkty obsługi klienta

- W razie wszelkich problemów z obsługą urządzenia przed zwróceniem się o pomoc należy zapoznać się ze wskazówkami w części pt.: „Rozwiązywanie problemów” w instrukcji obsługi urządzenia lub odwiedzić stronę internetową [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Prosimy pamiętać, że niniejszy produkt objęty jest gwarancją, która spełnia wszystkie wymogi prawne dotyczące wszelkich istniejących praw konsumenta oraz gwarancyjnych w kraju, w którym produkt został zakupiony.
- W razie wadliwego działania produktu marki Kenwood lub wykrycia wszelkich usterek prosimy przesłać lub dostarczyć urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego firmy KENWOOD. Aktualne informacje na temat najbliższych punktów serwisowych firmy KENWOOD znajdują się na stronie internetowej firmy, pod adresem [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) lub adresem właściwym dla danego kraju.

- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.



### WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO USUWANIA PRODUKTU, ZGODNEGO Z WYMOGAMI DYREKTYWY WSPÓLNOTY EUROPEJSKIEJ W SPRAWIE ZUŻYTEGO SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO I ELEKTRONICZNEGO (WEEE)

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





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

## Tabela zaleceń

Nie używać urządzenia przez czas dłuższy niż czas podany poniżej bez zrobienia przerwy. 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**




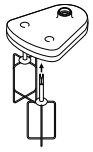

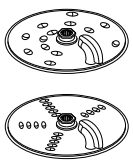


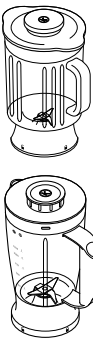
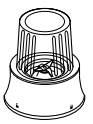
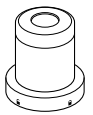
Końcówka/ Nasadka	Funkcja		 (w sekundach)	
	Przygotowywanie ciast w proszku	2	10	1,2 kg wagi całkowitej
	Ciasta - wcieranie tłuszczu do mąki	2	10	300 g wagi mąki
	Dodawanie wody, aby połączyć składniki ciasta	1 - 2	10 - 20	
	Siekane ryby i chudego mięsa	2	10 - 30	400g wagi mąki
	Pasztety i terriny			
	Siekane warzyw	Pulse	5 - 10	100 g - 500 g
	Siekane orzechów	2	30 - 60	100 g - 200 g
	Zioła	2	20 - 30	30 g - 50 g
Majonez	2	60 - 80	4 żółtka	
Przecieranie miękkich owoców, gotowanych owoców i warzyw	2	10 - 30	500 g	

## Tabela zaleceń

Nie używać urządzenia przez czas dłuższy niż czas podany poniżej bez zrobienia przerwy. 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**




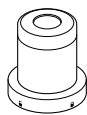

Końcówka/ Nasadka	Funkcja		 (w sekundach)	
	Białka	2	60 - 120	2 - 6 (200 g)
	Śmietana do ubijania (czas rozdrabniania może być różny w zależności od zawartości tłuszczu w śmietanie)	2	60 - 120	250 - 500 ml
	Mieszanki na ciasto drożdżowe	2	60	340 g wagi mąki 550 g wagi całkowitej
	Tarcie i krojenie twardych składników – sera, marchwi, ziemniaków i innych składników o podobnej konsystencji	2	-	Nie napełniać miski powyżej znajdującego się na niej oznaczenia maksymalnej ilości wynoszącej 1,2 l.
	Krojenie miększych składników – ogórków i pomidorów	1	-	
	Do tarcia parmezanu	2	-	
	Do wyciskania soku z cytrusów (np. pomarańczy, cytryn, limonek i grejfrutów).	1	-	-
	Miksowanie zimnych składników płynnych i przygotowywanie napojów (lód lub składniki mrożone należy dodać do dzbanka jako ostatnie)	2	30 - 60	1,2 l
	Koktajle mleczne, mieszaniny na bazie zimnego mleka	2	15 - 30	1 l
	Kruszenie lodu	Tryb pracy przerywanej	30 - 40	6 kostki lodu (125 g)
	Ciasto naleśnikowe (w proszku) (Składniki płynne należy dodać jako pierwsze)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 l
	Orzechy	2	10 - 30	50 g
	Kawa	2	30	50 g
	Surowe mięso (stek wołowy) pokrojone w kostkę wielkości 2 cm	P	5	70 g
	Mielenie przypraw korzennych Czarny pieprz, kardamon, kminek, kolendra i koper włoski	2	30 - 60	50 g
	Mielenie kawy	2		50 g

## Tabela zaleceń

Nie używać urządzenia przez czas dłuższy niż czas podany poniżej bez zrobienia przerwy. 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)	
	Siekanie orzechów	Tryb pracy przerywanej	-	50 g
	Rozdrabnianie czosnku, świeżych papryczek chili oraz świeżego imbiru	Tryb pracy przerywanej	-	30 g
	Świeży kokos	2/Tryb pracy przerywanej	30 - 60	40 g
	Napoje i koktajle smoothie	2	30 - 60	400 ml

## Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Robot nie działa.	Brak prądu.  Miska jest nieprawidłowo zamocowana na podstawie zasilającej. Pokrywa miski nie jest poprawnie zablokowana.	Sprawdzić, czy robot jest podłączony do prądu. Sprawdzić, czy miska jest poprawnie założona, a uchwyt miski znajduje się z przodu po prawej stronie. Sprawdzić, czy blokada bezpieczeństwa jest poprawnie zamocowana w okolicy uchwytu. <b>Robot nie będzie działać, jeżeli miska i pokrywa nie zostały prawidłowo zamocowane.</b> Jeżeli żadna z powyższych czynności nie rozwiązuje problemu, sprawdzić bezpieczniki/przerywacze w domowej instalacji elektrycznej.
Blender, Blend-Xtract 2GO lub młynek nie działa.	Blender, Blend-Xtract 2GO lub młynek nie został poprawnie zablokowany na miejscu. Blender, Blend-Xtract 2GO lub młynek nie został poprawnie złożony.	Blender, Blend-Xtract 2GO ani młynek nie będą działać, jeżeli nie zostaną prawidłowo zamocowane w blokadzie bezpieczeństwa.  Sprawdzić, czy zespół ostrzy jest mocno dokręcony do dzbanka/bidonu/pojemnika.
Robot zatrzymuje się w czasie pracy.	Urządzenie jest przeciążone/przekroczono maksymalną pojemność. Pokrywa jest odblokowana.	Sprawdzić w tabeli zaleceń, ile wynosi maksymalna dozwolona ilość dla danych składników. Sprawdzić, czy pokrywa została prawidłowo zablokowana.
Blender, 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”.
Końcówki/nasadki nie funkcjonują prawidłowo.	Zob. wskazówki w części dotyczącej użytkowania danej końcówki/nasadki. Sprawdzić, czy nasadka została prawidłowo zmontowana.	

Rozwiązywanie problemów		
Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
<b>Funckja ważenia</b>		
Wyświetlacz pokazuje [- - - -].	Ekran zawiesza się podczas pracy urządzenia. Wyświetlacz pokazuje odczyt ujemny z powodu niewyzerowania wyświetlacza i nieusunięcia z szali składników albo zdjęcia miski/pokrywki/przystawki. Waga ważonego składnika jest za mała.	Działanie normalne.  Należy albo wyzerować wyświetlacz albo ponownie położyć na szali brakujące składniki lub ponownie zamocować miskę/pokrywkę/przystawkę.  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. Wyświetlacz wyłączy się automatycznie, jeżeli przez pięć minut będzie na nim wyświetlana ta sama wartość.	Podłączyć wtyczkę urządzenia do gniazda.  Wcisnąć przycisk ON/ZERO raz – wyświetlacz zacznie się świecić.
Na ekranie wyświetlany jest napis [O - Ld]	Waga jest przeciążona.  Na podstawę zasilającą zadziałano przy użyciu zbyt dużej siły.	Nie wolno przekraczać maksymalnego obciążenia wagi, wynoszącego 3 kg. 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

## Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες.
- Εάν το βύσμα ή το καλώδιο υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την Kenwood ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό της Kenwood προκειμένου να αποφευχθεί ενδεχόμενος κίνδυνος.
- **ΜΗΝ αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες.** Οι λεπίδες και οι δίσκοι είναι πολύ κοφτερά, να τα χειρίζεστε με προσοχή. **Να κρατάτε πάντα τη συσκευή από τη λαβή στο επάνω μέρος, μακριά από την κοφτερή πλευρά, τόσο κατά τη χρήση, όσο και κατά τον καθαρισμό.**
- **ΜΗΝ επεξεργάζεστε καυτά υλικά.**
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη.
- Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες που αναγράφονται στον πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων.
- **Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας για διάστημα μεγαλύτερο από αυτά που προσδιορίζονται παρακάτω, χωρίς να την αφήνετε να «ξεκουραστεί» για κάποια ώρα. Η συνεχής επεξεργασία για μεγαλύτερα διαστήματα μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή.**


Λειτουργία/ Εξάρτημα	Μέγιστος χρόνος λειτουργίας	Διάστημα μη λειτουργίας μεταξύ των χρήσεων
Μπλέντερ/Blend- Xtract 2GO	60 δευτ.	Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει για 15 λεπτά
Παχύρρευστα μείγματα στο μπολ (π.χ. ζύμη)	60 δευτ.	
Μίνι κόφτης/Μύλος	30 δευτ.	
Μύλος αλέσματος	60 δευτ.	

- Μη σηκώνετε ή μεταφέρετε τον επεξεργαστή από τη λαβή, καθώς μπορεί να σπάσει και να προκληθεί τραυματισμός.
- Αφαιρείτε πάντα τη λεπίδα μαχαιριού πριν αδειάσετε το περιεχόμενο του μπολ.
- Προσέξτε να μην βάζετε τα χέρια σας ή σύνεργα μέσα στο μπολ του επεξεργαστή και στην κανάτα του μπλέντερ, ενόσω η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος.
- Να θέτετε εκτός λειτουργίας και να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα, όταν δεν χρησιμοποιείται και πριν από τον καθαρισμό.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας για να ωθήσετε τα τρόφιμα

προς τα κάτω στο σωλήνα τροφοδοσίας. Να χρησιμοποιείτε πάντα τον ωστήρα που παρέχεται.

- **Μην προσαρμόζετε ποτέ τη διάταξη λεπίδων στη μονάδα μοτέρ χωρίς να έχετε προσαρμόσει την κανάτα/τη φιάλη ή το δοχείο/το καπάκι του μύλου.**
- Προτού αφαιρέσετε το καπάκι από το μπολ, το μπλέντερ ή τον μύλο από τη μονάδα μοτέρ:
  - απενεργοποιήστε τη συσκευή,
  - περιμένετε έως ότου το εξάρτημα/οι λεπίδες σταματήσουν εντελώς,
  - προσέξτε να μην ξεβιδώσετε την κανάτα/τη φιάλη του μπλέντερ ή το δοχείο/το καπάκι του μύλου από τη διάταξη λεπίδων.
- Μην χρησιμοποιείτε το καπάκι για να θέσετε σε λειτουργία τον επεξεργαστή. Χρησιμοποιείτε πάντα το διακόπτη λειτουργίας ή το ρυθμιστή ταχύτητας.
- **Εάν ασκηθεί υπερβολική δύναμη στον μηχανισμό ενδοασφάλειας, αυτή η συσκευή θα υποστεί ζημιά και ενδέχεται να προκληθεί τραυματισμός.**
- **Να αποσυνδέετε πάντα τον επεξεργαστή τροφίμων από το ρεύμα όταν δεν τον χρησιμοποιείτε.**
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευή που έχει υποστεί βλάβη. Στείλτε την για έλεγχο ή επισκευή: βλ. ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- Μην αφήνετε ποτέ να βραχούν η μονάδα μοτέρ, το καλώδιο ή το φιλτράρισμα.
- Μην αφήνετε το καλώδιο ρεύματος να κρέμεται από την άκρη τραπέζιου ή πάγκου εργασίας, ούτε να έρχεται σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη πείρας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δεν θα φέρει καμία ευθύνη εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με ακατάλληλο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.
- Η κακή χρήση του επεξεργαστή, του μπλέντερ ή του μύλου μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Η μέγιστη τιμή βασίζεται στο εξάρτημα που δέχεται το μεγαλύτερο φορτίο. Τα υπόλοιπα εξαρτήματα ενδέχεται να καταναλώνουν λιγότερη ισχύ.

## **Μπλέντερ/Blend-Xtract 2GO**

-  **ΜΗΝ επεξεργάζεστε ζεστά υλικά.**
- **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ:** Θα πρέπει να αφήνετε τα καυτά υλικά να κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου, προτού τα τοποθετήσετε στην κανάτα/στη φιάλη ή τα αναμείξετε.
- Να είστε πάντα προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τη διάταξη λεπίδων και να αποφεύγετε την επαφή με την αιχμή των λεπίδων όταν τις καθαρίζετε.
- Να χρησιμοποιείτε το μπλέντερ μόνον όταν το καπάκι είναι στη θέση του.
- Να χρησιμοποιείτε την κανάτα/τη φιάλη μόνο με τη διάταξη λεπίδων που παρέχεται.
- Μην θέτετε ποτέ το μπλέντερ σε λειτουργία όταν είναι άδειο.
- Συνταγές για smoothie – μην αναμειγνύετε ποτέ παγωμένα υλικά που έχουν στερεοποιηθεί λόγω της ψύξης, σπάστε τα σε κομμάτια προτού τα προσθέσετε στην κανάτα.

## **Blend-Xtract 2GO**

- Ποτέ μην πίνετε ζεστά υγρά κατευθείαν από τη φιάλη.
- Όταν πίνετε από το καπάκι, φροντίζετε το ρόφημα να έχει ομοιόμορφη, ρευστή υφή. Πιθανόν να χρειαστεί να πειραματιστείτε μέχρις ότου πετύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα, ειδικά, όταν χτυπάτε σκληρά ή άγουρα προϊόντα, καθώς ορισμένα υλικά ενδέχεται να μην έχουν πολτοποιηθεί.
- Μην αναμειγνύετε παγωμένα συστατικά ή παγάκια χωρίς υγρό.
- Ποτέ μην αναμειγνύετε στεγνά υλικά (π.χ. μπαχαρικά, ξηροί καρποί) και μη χρησιμοποιείτε άδειο το Μπλέντερ.

## **Εξαρτήματα μύλου**

- Ποτέ μην προσαρμόζετε τη διάταξη λεπίδων στη μονάδα μοτέρ, χωρίς να έχετε τοποθετήσει το δοχείο/το καπάκι.
- Μην ξεβιδώνετε ποτέ το δοχείο/το καπάκι, ενώ ο μύλος είναι προσαρμοσμένος στη συσκευή σας.
- Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες – Κρατήστε τη διάταξη λεπίδων μακριά από τα παιδιά.
- Μην αφαιρείτε ποτέ τον μύλο προτού οι λεπίδες σταματήσουν εντελώς να περιστρέφονται.
- Η συσκευή δεν λειτουργεί εάν ο μύλος δεν είναι σωστά τοποθετημένος.
- Μην επεξεργάζεστε ζεστά υλικά στο μύλο, αλλά να τα αφήνετε να κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου, πριν από την επεξεργασία.

## **Μίνι κόφτης/μύλος**

- Η επεξεργασία των μπαχαρικών δεν συνιστάται, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν φθορά στα πλαστικά μέρη.

## Μύλος αλέσματος

- Μην επεξεργάζεστε αποξηραμένη ρίζα κουρκουμά, καθώς είναι πολύ σκληρή και ενδέχεται να προκαλέσει ζημιά στις λεπίδες.

## Δίσκοι κοψίματος/τριψίματος

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

### Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ρεύματος είναι ίδια με αυτή που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τον Κανονισμό ΕΚ 1935/2004 σχετικά με τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

### Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

- 1 Αφαιρέστε τα πλαστικά καλύμματα από τη λεπίδα. **Να προσέχετε καθώς οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές.** Αυτά τα καλύμματα πρέπει να απορρίπτονται καθώς προορίζονται για να προστατεύουν τις λεπίδες μόνο κατά την κατασκευή και τη μεταφορά.
- 2 Πλύνετε τα μέρη - βλ. «Φροντίδα και καθαρισμός».

## Επεξήγηση συμβόλων

### Επεξεργαστής

- ① Ωστήρας
- ② Σωλήνας τροφοδοσίας
- ③ Καπάκι
- ④ Μπολ
- ⑤ Αποσπώμενος κινητήριος άξονας
- ⑥ Μονάδα μοτέρ
- ⑦ Κουμπί ελέγχου ταχύτητας/λειτουργίας παλμικής κίνησης
- ⑧ Ενδοασφάλεια προστασίας
- ⑨ Χώρος αποθήκευσης καλωδίου (στο πίσω μέρος)

### Λειτουργία ζυγίσματος

- ⑩ Κουμπί kg/lb
- ⑪ Κουμπί ενεργοποίησης/μηδενισμού
- ⑫ Οθόνη
- ⑬ Δίσκος ζυγίσματος

### 14A Πλαστικό μπλέντερ (εάν παρέχεται)

- a Μονάδα λεπίδων
- b Δακτύλιος στεγανοποίησης
- c Κανάτα
- d Πώμα μεζούρα
- e Καπάκι

### 14B Γυάλινο μπλέντερ (εάν παρέχεται)

- a Μονάδα λεπίδων
- b Δακτύλιος στεγανοποίησης
- c Κανάτα
- d Καπάκι
- e Πώμα μεζούρα

### C Στάνταρ εξαρτήματα

- ⑮ Λεπίδα μαχαιριού
- ⑯ Εργαλείο ζύμης
- ⑰ Διπλό αναδευτήρι
- ⑱ Δίσκος κοψίματος/τριψίματος 4 mm
- ⑲ Δίσκος κοψίματος/τριψίματος 2 mm
- ⑳ Δίσκος για πολύ λεπτό τρίψιμο

### Εξαρτήματα




Δεν συμπεριλαμβάνονται στο συγκεκριμένο μοντέλο επεξεργαστή τροφίμων όλα τα εξαρτήματα που αναφέρονται παρακάτω. Τα εξαρτήματα εξαρτώνται από το μοντέλο. Για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο αγοράς των εξαρτημάτων, ανατρέξτε στην ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».

### D Προαιρετικά εξαρτήματα

- ⑳ Λεμονοσείφτης (εάν παρέχεται)
- ㉑ Μίνι κόφτης/Μύλος (εάν παρέχεται)
- ㉒ Μύλος αλέσματος (εάν παρέχεται)
- ㉓ Blend-Extract 2GO (εάν παρέχεται)

## Πώς να χρησιμοποιείτε τον επεξεργαστή τροφίμων σας

### Εικόνα 1 - 3

- 1 Προσαρμόστε τον αποσπώμενο κινητήριο άξονα και το μπολ στη μονάδα μοτέρ.
- 2 Στη συνέχεια, προσαρμόστε το μπολ ευθυγραμμίζοντας το  του μπολ με το  της μονάδας μοτέρ και στρέψτε δεξιόστροφα έως ότου ασφαλίσει στη θέση του .
- 3 Τοποθετήστε ένα εξάρτημα πάνω από τον άξονα του μπολ.
  - Πρωτού 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 λειτουργεί εάν το μπολ ή το καπάκι δεν έχουν ασφαλίσει σωστά στο μηχανισμό ασφάλισης. Ελέγξτε εάν ο σωλήνας τροφοδοσίας και η λαβή του μπολ είναι στραμμένα προς τη δεξιά πλευρά.**
- Χρησιμοποιήστε την παλμική λειτουργία (P) για σύντομα, διαδοχικά διαστήματα λειτουργίας. Η παλμική κίνηση θα λειτουργεί για όσο διάστημα ο διακόπτης επιλογής παραμένει στη συγκεκριμένη θέση.
- 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.

## Λειτουργία ζυγίσματος

### Εικόνα 4

Το πολυμίξερ σας διαθέτει ενσωματωμένη λειτουργία ζυγίσματος που σας δίνει τη δυνατότητα να ζυγίζετε τα υλικά απευθείας μέσα στο μπολ ή την κανάτα του υπλέντερ

- Το Μέγιστο βάρος ζυγίσματος είναι 3 Kg. Πρόκειται για το συνολικό βάρος όλων των υλικών, συμπεριλαμβανομένου του βάρους του μπολ ή της κανάτας.

## 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 τροφοδοσίας, προτού προσθέσετε τα υλικά.
- 2 Βάλτε τη συσκευή στην πρίζα - η οθόνη θα παραμείνει κενή.
- 3 Πατήστε το κουμπί ON/ZERO (ενεργοποίησης/μηδενισμού) μία φορά και η οθόνη θα ανάψει.
- 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 των 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 το πολυμίξερ 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 ζύγισης, ανατρέξτε στον οδηγό αντιμετώπισης προβλημάτων.**

## Δίσκος Ζυγίσματος

Το πολυμίξερ 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.

Χρήση των εξαρτημάτων  
Ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενης χρήσης για κάθε εξάρτημα.

## 14A Πλαστικό μπλέντερ (εάν παρέχεται)

### Χρήση του μπλέντερ

#### Εικόνα 5 - 7

- 1 Τοποθετήστε το δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος στη μονάδα των λεπίδων και βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα ερμητικού κλεισίματος έχει τοποθετηθεί σωστά.
  - **Θα υπάρξουν διαρροές εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει υποστεί ζημιά ή δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.**
- 2 Κρατήστε τη διάταξη λεπίδων από το κάτω μέρος και τοποθετήστε τις λεπίδες στην κανάτα - στρέψτε προς τα αριστερά έως ότου ασφαλίσει στη θέση της. Ανατρέξτε στα γραφικά στο κάτω μέρος της διάταξης λεπίδων:
  - 🔒 - θέση «ξεκλειδωτή»
  - 🔒 - θέση «κλειδωμένη»
- 3 Τοποθετήστε τα υλικά σας στην κανάτα.
- 4 Προσαρμόστε το καπάκι στην κανάτα και στρέψτε προς τα αριστερά μέχρις ότου ασφαλίσει στη θέση του. Προσαρμόστε το πώμα-μεζούρα.
- 5 Τοποθετήστε το μπλέντερ στη μονάδα μοτέρ, ευθυγραμμίστε το 🔒 στο μπλέντερ με το 🔒 στη μονάδα μοτέρ και στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει 🔒.
  - **Η συσκευή δεν θα λειτουργεί εάν το μπλέντερ δεν έχει εφαρμόσει σωστά στην ενδοασφάλεια.**

## 14B Γυάλινο μπλέντερ (εάν παρέχεται)

### Χρήση του μπλέντερ

#### Εικόνα 8 - 10

- 1 Τοποθετήστε το δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος στη μονάδα των λεπίδων και βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα ερμητικού κλεισίματος έχει τοποθετηθεί σωστά.
  - **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 «ξεκλειδωτή»
  - 🔒 - θέση «κλειδωμένη»
- 3 Τοποθετήστε τα υλικά σας στην κανάτα.
- 4 Τοποθετήστε το καπάκι στο κύπελλο και πιέστε το προς τα κάτω για να ασφαλίσει στη θέση του. Τοποθετήστε το καπάκι του πώματος-μεζούρα.
- 5 Τοποθετήστε το μπλέντερ στη μονάδα μοτέρ, ευθυγραμμίστε το 🔒 στο μπλέντερ με το 🔒 στη μονάδα μοτέρ και στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει 🔒.
  - **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. Αφαιρέστε το πώμα μεζούρα. Έπειτα, ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, προσθέστε σιγά-σιγά το λάδι μέσα από την οπή στο καπάκι.
- Όταν πρόκειται για παχύρρευστα μείγματα, π.χ. πατέ και ντιπ, ενδέχεται να χρειαστεί να ξεκολλάτε υλικά από τα τοιχώματα. Εάν η επεξεργασία του μείγματος γίνεται με δυσκολία, προσθέστε περισσότερα υγρά.
- Η επεξεργασία των μπαχαρικών δεν συνιστάται, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν φθορά στα πλαστικά μέρη.
- Για να αναμείξετε στεγνά υλικά - κόψτε τα σε κομμάτια, αφαιρέστε το πώμα μεζούρα και, στη συνέχεια, και ενώ η συσκευή λειτουργεί, ρίξτε ένα-ένα τα κομμάτια. Κρατήστε το χέρι σας πάνω από το άνοιγμα. Για καλύτερα αποτελέσματα, αδειάζετε τακτικά το μπλέντερ.

## 15 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.

## 16 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.
- Ξαναζυμώνωστε μόνο με το χέρι. Το ξαναζύμωμα στο μπολ δεν συνιστάται γιατί ο επεξεργαστής μπορεί να γίνει ασταθής.

## 17 Διπλό αναδευτήρι

Πώς χρησιμοποιείται το Αναδευτήρι

- 1 Προσαρμόστε τον κινητήριο άξονα και το μπολ στη μονάδα μοτέρ.
- 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.

### Συμβουλές και υποδείξεις

#### Σημαντική πληροφορία

- **Το αναδευτήρι δεν είναι κατάλληλο για την παρασκευή μείγματος για κέικ με ανάμειξη όλων μαζι των υλικών, διότι τα μείγματα αυτά είναι πολύ σφιχτά και θα του προκαλέσουν βλάβη. Χρησιμοποιείτε πάντα τη λεπίδα μαχαιριού.**
- Επιτυγχάνετε καλύτερα αποτελέσματα όταν τα αβγά είναι σε θερμοκρασία δωματίου.
- Βεβαιωθείτε ότι το μπολ και οι αναδευτήρες είναι καθαρά και δεν έχουν υπολείμματα από λίπος πριν το ανακάτεμα.

## 18 - 20 Δίσκοι

Χρήση των δίσκων κοπής

- 1 Προσαρμόστε τον κινητήριο άξονα και το μπολ στη μονάδα μοτέρ.
- 2 Κρατώντας τον από την κεντρική λαβή, τοποθετήστε το δίσκο πάνω στον άξονα με την κατάλληλη πλευρά από πάνω.
- 3 Τοποθετήστε το καπάκι.
- 4 Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας.
- 5 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και πιέστε τα τρόφιμα με το εξάρτημα ώθησης ομοιόμορφα προς τα κάτω - **μη βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας στο σωλήνα τροφοδοσίας.**

### Συμβουλές και υποδείξεις

- Χρησιμοποιήστε φρέσκα υλικά.
- Μην κόβετε τα τρόφιμα σε πολύ μικρά κομμάτια. Γεμίζετε ομοιόμορφα τον σωλήνα τροφοδοσίας σε όλο το πλάτος του. Έτσι τα τρόφιμα δεν θα πέφτουν στο πλάι κατά την επεξεργασία.
- Όταν τεμαχίζετε σε φέτες ή τρίβετε: τα τρόφιμα που τοποθετούνται σε όρθια θέση βγαίνουν σε μικρότερο μήκος απ' ό,τι τα τρόφιμα που τοποθετούνται σε οριζόντια θέση.
- Μετά την επεξεργασία, πάντα θα υπάρχουν λίγα υπολείμματα τροφής στον δίσκο ή στο μπολ.

## 21 λεμονοστειφτης (εάν παρέχεται)

- Ⓐ Κώνος του στύφτη
- Ⓑ Σουρωτήρι

Χρήση του λεμονοστειφτη

- 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 λεμονοστεϊφτης 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.

#### 22 Μίνι κόφτης/Μύλος (εάν

παρέχεται)

- α) Δοχείο
  - β) Δακτύλιος στεγανοποίησης
  - γ) 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 «ξεκλειδωτή»
    - 🔑 - θέση «κλειδωμένη»
  - 5 Τοποθετήστε τον μύλο στη μονάδα μοτέρ, ευθυγραμμίστε το 🔒 στον μύλο με το 🔑 στη μονάδα μοτέρ και στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει 🔑.
  - 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.

#### 23 Μύλος αλέσματος (εάν

παρέχεται)

- α) Καπάκι μύλου
  - β) 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 αμια 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.

#### 24 Blend-Xtract 2GO (εάν

παρέχεται)

- α) Ειδικό καπάκι
  - β) Φιάλη
  - γ) Δακτύλιος στεγανοποίησης
  - δ) 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 εάν δεν κταναλωθούν άμεσα, γι' αυτό είναι 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.

## 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 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 στον πίνακα καθαρισμού στο εσωτερικό του οπισθόφυλλου.

## Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη λειτουργία της συσκευής σας, προτού ζητήσετε βοήθεια ανατρέξτε στην ενότητα «Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων» του βιβλίου οδηγιών ή επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Έχετε υπόψη ότι το προϊόν καλύπτεται από εγγύηση, η οποία είναι σύμφωνη με όλες τις νομικές διατάξεις που αφορούν τυχόν υφιστάμενη εγγύηση και δικαιώματα καταναλωτών στη χώρα στην οποία αγοράστηκε το προϊόν.
- Εάν το προϊόν Kenwood που έχετε αγοράσει δυσλειτουργεί ή βρείτε τυχόν ελαττώματα, στείλτε το ή παραδώστε το σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD. Για ενημερωμένα στοιχεία σχετικά με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ή τη διαδικτυακή τοποθεσία που αφορά συγκεκριμένα τη χώρα σας.

- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.



### ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ (ΑΗΗΕ)





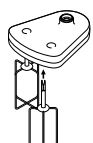
Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα. Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία.

## 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. 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**











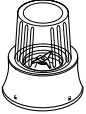
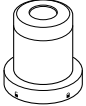
Εργαλείο/ Εξάρτημα	Λειτουργία		 (Δευτ.)	
	Μείγματα για κέικ με ανάμειξη όλων των υλικών μαζί	2	10	1,2 kg Συνολικό βάρος
	Ζύμη για γλυκά - προσθήκη βουτύρου στο αλεύρι Προσθήκη νερού για την ανάμειξη υλικών για γλυκά	2 1 - 2	10 10 - 20	Βάρος αλευριού 300 g
	Τεμαχισμός ψαριού και άπαχου κρέατος Πατέ και τερνί	2	10 - 30	400 g μέγ. άπαχο βοδινό κρέας
	Τεμαχισμός λαχανικών	Παλμική λειτουργία	5 - 10	100 g - 500 g
	Τεμαχισμός ξηρών καρπών	2	30 - 60	100 g - 200 g
	Μυρωδικά	2	20 - 30	30 g - 50 g
	Μαγιονέζα	2	60 - 80	4 κρόκοι αβγών
	Πολτοποιήση μαλακών φρούτων, βρασμένων φρούτων και λαχανικών	2	10 - 30	500 g
	Ασπράδια αβγών	2	60 - 120	2 - 6 (200 g)
	Κρέμα σαντιγί (Οι χρόνοι επεξεργασίας μπορεί να διαφέρουν, ανάλογα με την περιεκτικότητα της κρέμας σε λιπαρά)	2	60 - 120	250 - 500 ml

## 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. 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.)	
	Μείγματα μαγιάς	2	60	Βάρος αλευριού 340 g 550 g Συνολικό βάρος
	Τρίψιμο και κοπή σκληρών τροφίμων - τυρί, καρότα, πατάτες και τρόφιμα με παρόμοια υφή	2	-	Μην γεμίζετε πάνω από τη μέγιστη ποσότητα 1,2 λίτρων που αναγράφεται στο μπολ
	Κοπή πιο μαλακών τροφίμων - αγγούρια και ντομάτες	1	-	
	Τρίψιμο παρμεζάνας	2	-	
	Χρησιμοποιείτε για να στείβετε τον χυμό από εσπεριδοειδή (π.χ. πορτοκάλια, λεμόνια, λάιμ και γκρέιπφρουτ).	1	-	-
	Κρύα υγρά και ποτά (Προσθέστε τον πάγο/τα παγωμένα συστατικά στην κανάτα τελευταία)	2	30 - 60	1,2 λίτρο
	Μίλκσεϊκ/Κρύα μείγματα με βάση το γάλα	2	15 - 30	1 λίτρο
	Θρυμματισμός πάγου	Pulse	30 - 40	6 παγάκια (125 g)
	Μείγμα ζύμης (Προσθέστε πρώτα τα υγρά υλικά)	1	10	1 λίτρο
		2	50	
	Ξηροί καρποί	2	10 - 30	50 g
	Κόκκοι καφέ	2	30	50 g
	Ωμό κρέας (μοσχάρισμα μπριζόλα) κομμένο σε κύβους των 2 cm	P	5	70 g
	Επεξεργασία μπαχαρικών Κόκκοι μαυροπίπερου, σπόροι καρδάμωμου, κύμινου, κορίανδρου και μάραθου	2	30 - 60	50 g
	Άλεσμα κόκκων καφέ	2		50 g
	Τεμαχισμός Ξηρών καρπών	Παλμική λειτουργία	-	50 g
	Επεξεργασία σε σκελίδες σκόρδου, φρέσκιες πιπεριές τσίλι και τζίντζερ	Παλμική λειτουργία	-	30 g
	Φρέσκια καρύδα	2/Παλμική λειτουργία	30 - 60	40 g

## 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. 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.)	
	Ροφήματα και smoothies	2	30 - 60	400 ml

## Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Ο επεξεργαστής δεν λειτουργεί.	Δεν υπάρχει ρεύμα.  Ελέγξτε εάν το μπολ έχει τοποθετηθεί σωστά στη μονάδα μοτέρ. Το καπάκι του μπολ δεν έχει ασφαλίσει σωστά.	Ελέγξτε εάν ο επεξεργαστής είναι συνδεδεμένος στην πρίζα. Ελέγξτε εάν το μπολ τοποθετήθηκε σωστά και εάν η λαβή είναι τοποθετημένη προς τα δεξιά.  Ελέγξτε εάν η ενδοασφάλεια του καπακιού είναι τοποθετημένη σωστά στην περιοχή της λαβής. <b>Ο επεξεργαστής δεν θα λειτουργήσει εάν το μπολ και το καπάκι δεν τοποθετηθούν σωστά.</b> Εάν δεν ισχύει κανένα από τα παραπάνω, ελέγξτε την ασφάλεια/το ρελέ στο σπίτι σας.
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 έχει συναρμολογηθεί σωστά.	Το μπλέντερ, το Blend-Xtract 2GO ή ο μύλος δεν θα λειτουργεί, εάν δεν προσαρμοστεί σωστά στην ενδοασφάλεια. Ελέγξτε εάν η διάταξη λεπίδων έχει σφίξει εντελώς μέσα στην κανάτα/στη φιάλη/στο δοχείο.
Ο επεξεργαστής σταματά κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας	Ο επεξεργαστής έχει υπερφορτωθεί/έχετε υπερβεί τις μέγιστες ποσότητες. Το καπάκι έχει απασφαλίσει.	Ελέγξτε τις μέγιστες ποσότητες στον «Πίνακα συνιστώμενης χρήσης»..  Ελέγξτε εάν το καπάκι έχει ασφαλίσει σωστά.
Το μπλέντερ, 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».
Χαμηλή απόδοση εργαλείων/εξαρτημάτων.	Ανατρέξτε στις συμβουλές στη σχετική ενότητα «Πώς να χρησιμοποιείτε το εξάρτημα». Ελέγξτε εάν τα εξαρτήματα έχουν συναρμολογηθεί σωστά.	

## Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
<b>Λειτουργία ζυγίσματος</b>		
Στην οθόνη εμφανίζεται σταθερά η ένδειξη [- - - -]	<p>Η οθόνη ενδείξεων θα 'παγώσει' κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.</p> <p>Η οθόνη εμφανίζει το σύμβολο του μείον επειδή η ένδειξη δεν έχει «μηδενιστεί» και τα συστατικά ή το μπολ/καπάκι/εξάρτημα έχει αφαιρεθεί.</p> <p>Η ποσότητα που ζυγίζεται είναι πολύ μικρή.</p>	<p>Κανονική λειτουργία.</p> <p>Μηδενίστε την οθόνη ή αντικαταστήστε τα συστατικά που λείπουν ή τοποθετήστε ξανά το μπολ/καπάκι/εξάρτημα.</p> <p>Για να μετράτε πολύ μικρές ποσότητες, χρησιμοποιείτε κουταλάκι του γλυκού και κουτάλι της σούπας.</p>
Η ένδειξη βάρους άλλαξε της στην οθόνη.	Η μονάδα μοτέρ μετακινήθηκε από τη θέση κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.	<p>Τοποθετείτε πάντα τον επεξεργαστή σε στεγνή και επίπεδη επιφάνεια πριν από τη ζύγιση.</p> <p>Μην μετακινείτε τη μονάδα μοτέρ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ζύγισης.</p> <p>Μηδενίστε την ένδειξη της οθόνης προτού ζυγίσετε τα επόμενα υλικά.</p>
Η οθόνη απενεργοποιήθηκε	<p>Η μονάδα μοτέρ αποσυνδέθηκε από την πρίζα</p> <p>Η οθόνη θα απενεργοποιηθεί αυτόματα εάν εμφανίζεται η ίδια ένδειξη βάρους επί 5 λεπτά.</p>	<p>Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα.</p> <p>Πατήστε το κουμπί ON/ZERO μία φορά και η οθόνη θα ανάψει.</p>
Η οθόνη εμφανίζει την ένδειξη [0 - Ld]	<p>Υπερφόρτωση κατά το ζύγισμα.</p> <p>Στη μονάδα μοτέρ ασκήθηκε υπερβολική δύναμη.</p>	<p>Μην υπερβαίνετε το μέγιστο βάρος ζυγίσματος των 3 kg.</p> <p>Μην ασκείτε υπερβολική πίεση στη μονάδα μοτέρ, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει βλάβη στον αισθητήρα ζύγισης.</p>

# Slovenčina

Otvorte ilustrácie z titulnej strany.

## Bezpečnosť


- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Ak sú zástrčka alebo kábel poškodené, musia sa byť z bezpečnostných dôvodov vymenené spoločnosťou Kenwood alebo autorizovaným opravárom Kenwood, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
- **NEDOTÝKAJTE SA ostrých nožov.**Nože a rezacie kotúče sú veľmi ostré, manipulujte s nimi opatrne. **Nožové čepele držte pri manipulácii a pri čistení za držadlo pre prst umiestnené na vrchu, vždy mimo rezných hrán.**
- **NESPRACOVÁVAJTE horúce ingrediencie.**
- Nikdy nenechávajte bez dozoru zariadenie v činnosti.
- Neprekračujte maximálne kapacity uvedené v tabuľke odporúčaného použitia.
- **Neuvádzajte toto zariadenie do chodu bez prerušenia na dlhšie, než sú časy uvedené nižšie. Neprestajné spracovávanie trvajúce počas dlhšej doby ho totiž môže poškodiť.**

Funkcia/ príslušenstvo	Maximálna dĺžka chodu zariadenia	Čas odpočinku zariadenia medzi jeho chodom
Mixér/Blend-Xtract 2GO	60 sekúnd	Zariadenie odpojte z elektrickej siete a nechajte ho 15 minút postáť, aby sa ochladilo
Husté zmesi v nádobe (napríklad cesto)	60 sekúnd	
Mini sekáčik/ mlynček	30 sekúnd	
Trecí mlynček	60 sekúnd	

- Nedvíhajte, ani neprenášajte robot uchopením za rukoväť, lebo rukoväť by sa mohla odlomiť a zapríčiniť zranenie.
- Pred vyliatím obsahu nádoby vyberte nožovú jednotku.
- Ruky a nástroje nestrkajte do nasadených nádob robota, kým je zariadenie zapojené do elektrickej siete.
- Vypnite a odpojte: pred pripevňovaním alebo uvoľňovaním častí, keď ho nepoužívate a pred čistením.
- Nikdy nestrkajte potraviny prstami do plniacej trubice. Vždy na to používajte dodaný posúvač.
- **Nikdy neupevňujte zostavu nožov k jednotke napájania bez pohára/flaše alebo nádoby na mlynček/nasadeného veka.**

- Pred odstránením veka z misy, mixéra alebo mynčeka z jednotky napájania:
  - vypnite zariadenie;
  - počkajte, kým sa doplnok/nože celkom nezastavia;
  - Buďte opatrní a neodskrutkujte pohár mixéra/fľašu alebo nádobu mlynčeka/veko zo zostavy nožov.
- Nepoužívajte veko na ovládanie robota. Vždy na to používajte ovládač zapínania/vypínania a rýchlosti.
- **Ak zaistovací mechanizmus zariadenia bude vystavený nadmernej sile, pokazí sa a môže zapríčiniť zranenie.**
- **Keď kuchynský robot nepoužívate, vždy ho odpojte z elektrickej siete.**
- Nikdy nepoužívajte žiadne neschválené doplnky.
- Nikdy nepoužívajte poškodené zariadenie. Poškodené zariadenie dajte skontrolovať alebo opraviť: pozrite si časť „servis a starostlivosť“.
- Nikdy nevystavujte vlhkosti pohonnú jednotku, elektrickú šnúru ani zástrčku.
- Nenechávajte prebytočnú elektrickú šnúru voľne visieť cez hrany stola alebo cez pracovnú dosku linky a nedovoľte, aby sa dotýkala horúcich predmetov.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Deti toto zariadenie nesmú používať. Toto zariadenie a jeho elektrickú šnúru držte mimo dosahu detí.
- Osoby, ktoré majú znížené fyzické, sensorické alebo mentálne schopnosti, majú o takýchto zariadeniach málo vedomostí alebo majú s takýmito zariadeniami málo skúseností, môžu toto zariadenie používať len pod dohľadom alebo po poučení o jeho bezpečnej obsluhu, pričom musia rozumieť súvisiacim rizikám.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Spoločnosť Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.
- Nesprávne používanie tohto kuchynského robota, mixéra alebo mlynčeka môže mať za následok zranenie.
- Maximálny výkon závisí od príslušenstva, ktoré vyvoláva najväčšie zaťaženie. Iné príslušenstvo môže vyvolávať menší výkon.

### **Mixér/Blend-Xtract 2GO**

-  **NESPRACOVÁVAJTE horúce ingrediencie.**
- **RIZIKO OBARENIA:** Horúce prísady musíte nechať vychladnúť na izbovú teplotu predtým než ich vložíte do pohára/fľaše alebo pred mixovaním.
- Pri manipulácii s nožmi dávajte veľký pozor a pri ich čistení sa vyhňte dotyku s ich reznými hranami.
- Mixér používajte len s nasadeným vekom.

- Pohár/fľašu používajte len s dodávanou zostavou nožov.
- Nikdy nepúšťajte prázdny mixér.
- Tipy na miešané ovocné nápoje – nikdy nemixujte zmrazené ingrediencie, ktoré sa počas mrazenia sformovali do pevnej hmoty. Najskôr ich rozdrvte na menšie kúsky a až potom ich pridajte do mixovacej nádoby.

### **Blend-Xtract 2GO**

- Nikdy nepite horúce nápoje z fľaše.
- Ak pripravovaný nápoj chcete piť cez veko, jeho zložky musia byť dobre rozmixované. Na dosiahnutie žiadaného výsledku bude možno treba trochu experimentovať, a to najmä pri spracovávaní tvrdších alebo nezrelých potravín, kedy sa môže stať, že niektoré zložky nebudú spracované.
- Mrazené zložky a kocky ľadu nemixujte bez tekutiny.
- Nikdy nemixujte suché zložky (ako sú napríklad orechy a niektoré koreniny) a nepúšťajte tento mixér naprázdno.

### **Príslušenstvo na mletie**

- Nikdy nezakladajte nožovú zostavu do pohonnej jednotky bez toho, aby bola založená nádoba/veko.
- Nikdy neodskrutkujte nádobu/veko, kým je mlynček založený do zariadenia.
- Nedotýkajte sa ostrých nožov – nožovú zostavu držte mimo dosahu detí.
- Mlynček nikdy nevyberajte zo zariadenia, kým sa nože úplne nezastavia.
- Ak mlynček nebude založený správne, zariadenie nebude fungovať.
- V mlynčeku nespracovávajte horúce ingrediencie – tie treba najprv nechať vychladnúť na izbovú teplotu.

### **Mini sekáčik/mlynček**

- Spracovávanie korenín neodporúčame, lebo by mohli poškodiť plastové súčasti.

### **Trecí mlynček**

- Nespracovávajte sušený koreň kurkumy pretože je príliš tvrdý a môže poškodiť nože.

### **Kotúče na krájanie/strúhanie**

- Nikdy neskladajte veko zo zariadenia, kým sa rezací kotúč úplne nezastaví.
- S rezacími kotúčmi manipulujte opatrne, lebo sú mimoriadne ostré.

#### **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 Posúvač
- ② Plniaca trubica
- ③ Veko
- ④ Nádoba
- ⑤ Odpojiteľný pohonný hriadeľ
- ⑥ Pohonná jednotka
- ⑦ Ovládač rýchlosti a pulzného chodu
- ⑧ Bezpečnostný zaisťovací mechanizmus
- ⑨ Priestor na odkladanie elektrickej šnúry (vzadu)

### Funkcia váženía

- ⑩ Tlačidlo kg/lb
- ⑪ Tlačidlo ON/ZERO na zapnutie alebo vynulovanie
- ⑫ Displej
- ⑬ Platňa na váženie

### 14A Plastový mixér (ak je dodaný)

- a Nožová zostava
- b Tesniaci krúžok
- c Nádoba
- d Plniaca zátka
- e Veko

### 14B Sklenený mixér (ak je dodaný)

- a Nožová zostava
- b Tesniaci krúžok
- c Nádoba
- d Veko
- e Plniaca zátka

### C Štandardné doplnky

- ⑮ Nožová jednotka
- ⑯ Nástroj na prípravu cesta
- ⑰ Dvojité šľahač
- ⑱ Kotúč na krájanie/strúhanie (4 mm)
- ⑲ Kotúč na krájanie/strúhanie (2 mm)
- ⑳ Kotúč na veľmi jemné strúhanie

## Doplnky




S kuchynským robotom nemusia byť dodané všetky druhy nižšie uvedených doplnkov. Závaži to od variantu modelu. V časti „servis a starostlivosť o zákazníkov“ si prečítajte informácie o tom, ako možno dokúpiť doplnky nezahrnuté v balení.

### D Voliteľné doplnky

- ⑳ Lis na citrusové plody (ak je dodaný)
- ㉑ Mini sekáčika/Mlynčeka (ak je dodaný)
- ㉒ Trecí mlynček (ak je dodaný)
- ㉓ Blend-Extract 2GO (ak je dodaný)

### Používanie kuchynského robota

#### Obrázok 1 - 3

- 1 Do pohonnej jednotky založte odpojiteľný pohonný hriadeľ.
  - 2 Potom založte nádobu tak, aby symbol  na nej lícoval so symbolom  na pohonnej jednotke. Potom ňou otáčajte v smere hodinových ručičiek, kým sa nezaistí .
  - 3 Založte požadovaný doplnok na pohonný hriadeľ nádoby.
    - Pred vkladáním ingrediencií najskôr na robot založte nádobu a požadovaný doplnok.
  - 4 Založte veko tak, aby vrch pohonneho hriadela/nástroja bol v jeho strede.
    - **Nepoužívajte veko na ovládanie robota. Vždy na to používajte ovládač zapínania/vypínania a rýchlosti.**
  - 5 Zapojte, zapnite a zvolte rýchlosť. (Pozrite tabuľku odporúčaného použitia).
    - **Ak nádoba alebo veko nebudú správne založené do zaisťovacieho mechanizmu, toto zariadenie nebude fungovať. Plniaca trubica a rukoväť nádoby sa musia nachádzať smerom k pravému prednému rohu.**
    - Na krátke uvedenie do chodu použite ovládač pulzného chodu (**P**). Pulzný chod trvá dovtedy, kým je ovládač v príslušnej polohe.
  - 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 váženía

### Obrázok 4

Súčasťou vášho kuchynského robota je zabudovaná funkcia váženía, ktorá umožňuje vážiť ingrediencie priamo v nádobe alebo mixovacej nádobe.

- Maximálna kapacita váženía je 3 kg.

## Používanie funkcie váženía

- 1 Nádobu, odpojiteľný pohonný hriadel a doplnok alebo nádobu mixéra vždy zakladajte na pohonnú jednotku ešte pred prídanim zložiek.
  - 2 Zapojte zariadenie do siete – displej zostane tmavý.
  - 3 Stlačte raz tlačidlo ON/ZERO a displej sa rozsvieti.
  - 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 nasadte veko a zvolte rýchlosť na spustenie procesora.
- Hmotnosť ďalších ingrediencií prídanych cez plniacu trubicu počas činnosti robota sa na displeji nezobrazí.
  - Obrazovka displeja sa dá vypnúť manuálne stlačením a podržaním tlačidla ON/ZERO na niekoľko sekúnd.

**Ak sa pri používaní funkcie váženía vyskytnú nejaké problémy, pozrite si príručku na riešenie problémov.**

## Tácka na váženía

Na váženía ingrediencií bez nádoby alebo mixovacej nádoby je dodaná odnímateľná tácka na váženía.

Pre použitie položte podnos navrch jednotky napájania a otočením v smere hodinových ručičiek ho zaistite. Potom pokračujte krokmi 2 až 4 pod nadpisom „Pre použitie funkcie váženía.“

Na odstránenie otočte podnosom proti smeru hodinových ručičiek a nadvihnite ho.

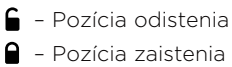



## Používanie doplnkov

Pre každé príslušenstvo sa riadte pokynmi v tabuľke odporúčaného použitia.

### 14A Plastový mixér (ak je dodaný)

## Používanie mixéra

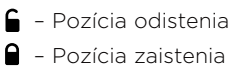
### Obrázok 5 - 7




- 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 Nožovú zostavu chyťte za jej spodnú časť a nože vložte do nádoby – nožovou zostavou otáčajte v protismere hodinových ručičiek, kým sa nezaistí. Riadte sa touto grafikou nachádzajúcou sa na spodku nožovej zostavy:  

  - 3 Vložte ingrediencie do nádoby.
  - 4 Na mixováciu nádobu založte veko a otáčajte ním v smere hodinových ručičiek, kým nezapadne do svojej pozície. Založte doň plniacu zátku.
  - 5 Mixér založte na pohonnú jednotku tak, aby symbol  na ňom lícoval so symbolom  na pohonnej jednotke a otáčajte ním v smere hodinových ručičiek, kým sa nezaistí do potrebnej pozície .
- **Zariadenie nebude fungovať, ak mixér nebude správne založený do zaisťovacieho mechanizmu.**

### 14B Sklenený mixér (ak je dodaný)

## Používanie mixéra

### Obrázok 8 - 10

- 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 Mixováciu nádobu naskrutkujte na nožovú zostavu. Pozrite si grafiku na spodnej strane nožovej jednotky, ktorá znamená:  

  - 3 Vložte ingrediencie do nádoby.
  - 4 Založte veko na mixováciu nádobu a zatlačte nadol do zabezpečenej polohy. Založte plniacu zátku.

5 Mixér založte na pohonnú jednotku tak, aby symbol  na ňom lícoval so symbolom  na pohonnej jednotke a otáčajte ním v smere hodinových ručičiek, kým sa nezaistí do potrebnej pozície .

- **Zariadenie nebude fungovať, ak mixér nebude správne založený do zaistovacieho mechanizmu.**

#### Rady a tipy

- Pri výrobe majonézy vložte do mixéra všetky potrebné ingrediencie, okrem oleja. Zložte plniacu zátku. Potom počas chodu zariadenia pridávajte pomaly olej cez otvor vo veku.
- Husté mixované zmesi, ako sú paštéty a omáčky, si môžu vyžadovať oškrabávanie zo stien nádoby. Pokiaľ sa zmes ťažko mixuje, musíte pridať viac tekutiny.
- Mixovanie korenín sa neodporúča, lebo by mohli poškodiť plastové diely.
- Pri mixovaní suchých ingrediencií rozrezaných na kúsky, zložte plniacu zátku, potom počas chodu stroja vkladajte dovnútra jednotlivé kúsky jeden za druhým. Držte ruku nad otvorom. V záujme dobrých výsledkov pravidelne vyprázdňujte nádobu.

### 15 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.

### 16 Nástroj na prípravu cesta

Používa sa na miešanie kvaseného cesta.

Postupujte podľa inštrukcií uvedených v časti „Používanie kuchynského robota“.

#### Rady a tipy

- Nespracovávajú dlhšie než 60 sekúnd.
- Do nádoby vložte suché ingrediencie a za chodu zariadenia do nej cez plniacu trubicu pridávajte tekutinu. Spracovávajú, 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.

### 17 Dvojité šľahač

#### Používanie šľahača

- 1 Nasadte hnačí hriadeľ a misu na jednotku napájania.
- 2 Každú metličku založte riadne do pohonnej hlavy.
- 3 Založte šľahač jeho opatrným otáčaním, až kým nezapadne na pohonný hriadeľ.
- 4 Do nádoby vložte ingrediencie.
- 5 Založte veko tak, aby koniec hriadeľa bol v jeho strede.

#### Rady a tipy

##### Dôležité upozornenia

- **Tento šľahač nie je vhodný na prípravu zmesí na múčne koláče, lebo takéto zmesi sú príliš husté, a preto by sa mohol poškodiť. Na prípravu takých zmesí používajte vždy nožovú jednotku.**
- Najlepšie výsledky dosiahnete vtedy, keď vajcia budú izbovej teploty.
- Pred šľahaním sa uistite, že nádoba a šľahacie metličky sú čisté a nie sú mastné.

### 18 - 20 Kotúče

#### Používanie rezacích kotúčov

- 1 Nasadte hnačí hriadeľ a misu na jednotku napájania.
- 2 Kotúč držte za jeho stredové držadlo a založte ho na pohonný hriadeľ príslušnou stranou nahor.
- 3 Založte veko.
- 4 Vložte ingrediencie do plniacej trubice.
- 5 Zariadenie zapnite a ingrediencie tlačte posúvačom rovnomerne nadol - **nikdy nekladajte do plniacej trubice prsty.**

#### Rady a tipy

- Používajte čerstvé potraviny.
- Nekrájajte potraviny na príliš malé kúsky. Naplňte plniacu trubicu na celú šírku. To zabráni potravinám v tom, aby sa počas spracovania kĺzali po stranách.
- Potraviny vkladajte zvisle vychádzajú von kratšie než potraviny vkladajú horizontálne.
- Na kotúči alebo v nádobe vždy zostanú po spracovaní nejaké zvyšky potravín.

## 21 Lis na citrusové plody (ak je dodaný)

- (a) Výtlačný kužel
- (b) Sitko

### Používanie lisu na citrusové plody

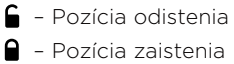





- 1 Do pohonnej jednotky založte pohonný hriadeľ a nádobu.
  - 2 Do nádoby založte sitko - pričom rukoväť sitka musí byť zaistená do potrebnej pozície priamo nad rukoväťou nádoby.
  - 3 Výtlačný kužel umiestnite na pohonný hriadeľ a otáčajte ním, kým nespadne celkom dolu.
  - 4 Narežte ovocie na polovice. Zariadenie zapnite a ovocie prítlačajte na výtlačný kužel.
- **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.

## 22 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. Riadte sa touto grafikou:  

  -  - Pozícia odistenia
  -  - Pozícia zaistenia
- 5 Položte mlynček na kednotku napájania, zosúladte  na mlynčeku so  na jednotke napájania a otočením v smere hodinových ručičiek ho zaistite .
- 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 spracovávajú v mlynčeku.
- Na dosahovanie najlepších výsledkov pri sekaní bylín odporúčame používať hlavnú nádobu.

## 23 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 udržiavajú svoju chuť oveľa dlhšie než pomleté koreniny, a preto je najlepšie mlieť si naraz len menšie množstvá korenín, aby sa ich chute zachovali.
- Aby celé koreniny uvoľnili čo najviac chute a esenciálnych olejov, pred mletím ich opražte.
- Nespracovávajú sušený koreň kurkumu v mlynčeku pretože je príliš tvrdý a môže poškodiť nože.
- Zázvor nakrájajte pred jeho spracovaním na malé kúsky.
- Na dosahovanie najlepších výsledkov pri sekaní bylín odporúčame používať hlavnú nádobu.

## 24 Blend-Xtract 2GO (ak je dodaný)

- (a) Veko s otváracím uzáverom
- (b) Flaša
- (c) Tesniaci krúžok
- (d) Zostava nožov

- 1 Pridajte zložky do flaše po značku 400 ml.
- Na dosahovanie najlepších výsledkov mixovania vždy pridávajú ľad/mrazené zložky do flaše 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 spustíte ju do fľaše čepelami smerom nadol.
  - 4 Držiak nožovej jednotky nasrutkujte 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 zaistíte.
- 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 skonsumovať 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 skonsumované 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.

#### Servis a starostlivosť o zákazníkov

- Ak pri používaní tohto zariadenia narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadanim pomoci si najprv prečítajte časť „Riešenie problémov“ v príručke alebo navštívte webovú lokalitu [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Na váš výrobok sa vzťahuje záruka vyhovujúca všetkým právnym ustanoveniam týkajúcim sa akýchkoľvek záruk a spotrebiteľských práv existujúcim v krajine, v ktorej bol výrobok zakúpený.
- Ak váš výrobok Kenwood zlyhá alebo na ňom nájdete nejaké chyby, pošlite alebo odnesť ho autorizovanému servisnému centru KENWOOD. Najbližšie autorizované servisné centrum KENWOOD môžete nájsť na webovej lokalite [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.

#### 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.

#### 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

- Poutierajte vlhkou utierkou a vysušte. Postarajte sa o to, aby priestor zaisťovacieho mechanizmu bol čistý a 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 týkajúce sa čistenia: Pozrite si tabuľku čistenia na vnútornej strane zadného krytu.

- Navrhla a vyvinula spoločnosť Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.



#### DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE PRE SPRÁVNU LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE O ODPADE Z ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ (OEEZ)





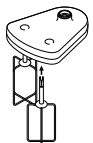





Po skončení životnosti sa tento výrobok nesmie likvidovať spoločne s domácim odpadom. Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto špecializované na triedenie odpadu alebo predajcovi, ktorý poskytuje takúto službu.

## Tabuľka odporúčaného použitia

Nepoužívajte svoj spotrebič bez prestávok dlhšie než nižšie uvedený čas. 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.**

**Nespracováajte horúce prísady**







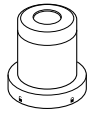

Nástroj/ Doplnok	Funkcia		 (Sekúnd)	
	Zmesi na múčne koláče	2	10	1,2 kg - Celková hmotnosť
	Pečivo - vtieranie tuku do múky Pridanie vody na skombinovanie cestových ingrediencií	2 1 - 2	10 10 - 20	300 g - Hmotnosť múky
	Sekanie rýb a chudého mäsa Paštéty a teriny	2	10 - 30	400 g chudého hovädzieho mäsa (max.)
	Krájanie zeleniny	Pulzný chod	5 - 10	100 g - 500 g
	Sekanie orechov	2	30 - 60	100 g - 200 g
	Bylinky	2	20 - 30	30 - 50g
	Majonéza	2	60 - 80	4 vaječné žĺtka
	Mixovanie mäkkého ovocia, vareného ovocia a zeleniny	2	10 - 30	500 g
	Vaječné bielka	2	60 - 120	2 - 6 (200 g)
	Smotana na sľahanie (Čas spracovania sa môže meniť, v závislosti od obsahu tuku v smotane)	2	60 - 120	250 - 500 ml
	Kvasené zmesi	2	60	340 g Hmotnosť múky 550 g Celková hmotnosť
	Mletie a krájanie tvrdých potravín - syr, mrkva, zemiaky a potravín podobnej textúry	2	-	Neprekračujte maximálne množstvo 1,2 l vyznačené na nádobe
		Krájanie mäkkších potravín - uhorky a rajčiny	1	
	Používajú sa na strúhanie parmezánu	2	-	
	Používa sa na odšťavovanie citrusových plodov, ako sú pomaranče, citróny, limety a grepy	1	-	

## Tabuľka odporúčaného použitia

Nepoužívajte svoj spotrebič bez prestávok dlhšie než nižšie uvedený čas. Neprerušované 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.**

**Nespracováajte horúce prísady**

Nástroj/ Doplnok	Funkcia		 (Sekúnd)	
	Studené tekutiny a nápoje (Lad/mrazené prísady pridávajúte do pohára posledné)	2	30 - 60	1,2 litra
	Zmesi založené na mliečnych kokteiloch/studenom mlieku	2	15 - 30	1 liter
	Drvenie ľadu	Pulzný chod	30 - 40	6 kociek ľadu (125 g)
	Zmes cesta (Najskôr pridávajúte tekuté prísady)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 liter
	Jadrové plody	2	10 - 30	50 g
	Kávové zrná	2	30	50 g
	Neuvarené mäso (hovädzie) nakrájané na kocky veľkosti 2 cm	P	5	70 g
	Spracovávanie korenín Čierne korenie, kardamónové semená, semená rasce, koriandrové semená a feniklové semená	2	30 - 60	50 g
	Mletie kávových zŕn	2		50 g
	Sekanie jadrových plodov	Pulzný chod	-	50 g
	Spracovávanie strúčikov cesnaku, čerstvých čili papričiek a koreňového zázvoru	Pulzný chod	-	30 g
	Čerstvý kokos	2/Pulzný chod	30 - 60	40 g
	Nápoje a smoothy	2	30 - 60	400 ml

Riešenie problémov		
Problém	Príčina	Riešenie
Kuchynský robot nepracuje.	Robot nedostáva elektrickú energiu. Nádoba nie je správne založená na pohonnú jednotku. Veko nádoby nie je správne zaistené.	Skontrolujte, či je robot zapojený do elektrickej siete. Skontrolujte, či je nádoba správne umiestnená a či sa jej rukoväť nachádza smerom k pravému prednému rohu. Skontrolujte, či je zaistovací mechanizmus veka správne umiestnený do oblasti rukoväti. <b>Robot nebude pracovať, ak nádoba a veko nebudú založené správne.</b> Ak sa nepotvrdí žiadna z vyššie uvedených príčin, skontrolujte poistky na domovom rozvode.
Mixér, Blend-Xtract 2GO alebo mlynček nebudú fungovať	Mixér, Blend-Xtract 2GO alebo mlynček nie sú správne zaistené. Mixér, Blend-Xtract 2GO alebo mlynček nie sú správne poskladané.	Mixér, Blend-Xtract 2GO alebo mlynček nebudú fungovať ak nezapadnú do západky a nebudú zaistené. Skontrolujte či je zostava nožov v pohári/ fľaši/nádobe poriadne utiahnutá
Robot sa zastavil v priebehu činnosti.	Robot je preťažený/je prekročená jeho maximálna kapacita. Veko nie je zaistené.	V „Tabuľke odporúčaného používania“ si pozrite maximálne kapacity.  Skontrolujte, či je veko správne zaistené.
Mixér, Blend-Xtract 2GO alebo multi mlynček tečú pri zostave nožov.	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“.
Slabý výkon nástrojov alebo doplnkov.	Prečítajte si príslušné rady v časti „Používanie doplnkov“. Skontrolujte, či sú doplnky správne namontované.	
Funkcia váženía		
Na displeji je zobrazená hodnota [----]	Obrazovka displeja počas fungovania zamrzne. Obrazovka displeja ukazuje mínusovú hodnotu pretože displej nebol "vynulovaný" a buď prísady alebo misa/veko/príslušenstvo bolo odstránené. Vážené množstvo je príliš malé.	Normálna prevádzka.  Buď vynulujte obrazovku alebo nahradte chýbajúce prísady alebo znova upevnite misu/veko/príslušenstvo.  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 váženía. Pred vážením ďalších ingrediencií vynulujte displej.
Obrazovka displeja vypnutá	Jednotka napájania odpojená. Obrazovka displeja sa automaticky vypne ak ukazuje rovnakú hodnotu váženía po 5 minútach.	Zapojte spotrebič. Stlačte tlačidlo ON/ZERO raz a obrazovka displeja sa rozosvieti.
Displej ukazuje [0 – Ld]	Funkcia váženía preťažená  Jednotku napájania ste nadmerne preťažili.	Neprekračujte maximálnu kapacitu váženía 3Kg. Nevystavujte jednotku napájania nadmernému preťaženiu pretože by to mohlo poškodiť senzor váhy.

# Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

## Заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- У випадку пошкодження штекера або шнура з міркувань безпеки представник компанії Kenwood або спеціаліст з ремонту, уповноважений компанією Kenwood, повинен виконати їх заміну, щоб уникнути небезпеки.
- **НЕ торкайтесь гострих лез.** Леза та диски дуже гострі, тому будьте обережні. **Під час роботи або чищення завжди тримайте ніж за ручку зверху, якомога далі від різального леза.**
- **НЕ торкайтесь гарячих поверхонь.**
- Не залишайте прилад, що працює, без нагляду.
- Не перевищуйте максимальних показників, зазначених у таблиці рекомендованих швидкостей.
- **Не перевищуйте час роботи приладу без перерви, вказаний нижче. Безперервна експлуатація приладу протягом тривалого періоду часу може пошкодити прилад.**

Функція /Насадка	Максимальний час експлуатації	Перерва між послідовними запусками
Блендер/Blend-Xtract 2GO	60 секунд	Від'єднайте прилад від електромережі та дайте охолонути йому протягом 15 хвилин
Густі суміші в чаші (наприклад, тісто)	60 секунд	
Мульти-подрібнювачем/подрібнювачем	30 секунд	
Насадка-подрібнювач для помолу	60 секунд	

- Не піднімайте та не переносьте прилад, тримаючи його за ручку – ручка може зламатись та спричинити травму.
- Завжди виймайте ніж перед тим, як наповнювати чашу.
- Забороняється тримати руки та інше кухонне приладдя всередині чаші блендера під час роботи комбайну.
- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання: перед встановленням або зніманням деталей, якщо якщо прилад не використовується й перед чищенням.
- Ніколи не проштовхуйте продукти пальцями через подавальну трубку. Завжди користуйтеся штовхачем з комплекту.
- **Ніколи не встановлюйте ножовий блок на електродвигун без чаші/пляшки або насадки для натирання/кришки.**

- Перед зніманням кришки з чаші, блендера або універсального подрібнювача з блоку електродвигуна:
  - вимкніть прилад;
  - дочекайтесь повної зупинки насадки/ножового блоку;
  - слідкуйте за тим, щоб випадково не викрутити чашу/пляшку блендера або насадку для натирання/кришку з ножового блоку.
- Не керуйте комбайном за допомогою кришки. Завжди використовуйте для цього регулятор швидкості on/off (увімкнути/вимкнути).
- **Застосування надмірної сили до механізм у блокуванні може пошкодити прилад та спричинити травму.**
- **Завжди від'єднуйте кухонний комбайн від мережі, коли він не використовується.**
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу.
- Не використовуйте пошкоджений прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: див. розділ «Обслуговування та ремонт».
- Не допускайте потрапляння вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Слідкуйте за тим, щоб шнур не звисав зі столу й не торкався гарячої поверхні.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур у недоступному для дітей місці.
- Не рекомендується користуватися цим приладом особам із обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або тим, хто має недостатньо досвіду в його експлуатації. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом лише після інструктажу та під наглядом досвідченої людини, і за умови, що вони розуміють пов'язані з цим ризики.
- Цей прилад призначений виключно для побутового використання. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.
- Неправильне застосування комбайна, блендера або подрібнювача може призвести до травм.
- Максимальне споживання електроенергії вказано для найбільш потужної насадки. Інші насадки можуть споживати менше енергії.

### **Блендер/Blend-Xtract 2GO**

-  **Не обробляти гарячі інгредієнти.**
- **ВИ РИЗИКУЄТЕ ОБВАРИТИСЯ:** гарячі інгредієнти слід охолодити до кімнатної температури, переш ніж класти їх до чаші/пляшки або замішувати.

- Будьте обережні із ножовим блоком, під час чищення не торкайтесь гострих лез руками.
- Експлуатація блендера дозволяється тільки зі встановленою кришкою.
- Експлуатація чаші/пляшки дозволяється тільки із ножовим блоком, що входить до комплекту приладу.
- Ніколи не вмикайте порожній блендер.
- Під час приготування фруктових коктейлів не перемішуйте заморожені інгредієнти, що перетворилися на тверду масу під час заморозки. Подрібніть цю масу на невеликі шматочки, а потім покладіть їх до чаші.

## **Blend-Xtract 2GO**

- Не пийте гарячі рідини з пляшки.
- Щоб напої можна було пити крізь кришку, вони мають бути однорідні. Для досягнення бажаної консистенції знадобиться досвід, зокрема при обробці твердих інгредієнтів або нестиглих фруктів, оскільки вони можуть залишитись непереробленими.
- Не змішуйте заморожені інгредієнти або кубики льоду без рідини.
- Ніколи не використовуйте блендер для перемішування сухих інгредієнтів (на кшталт, спеції, горіхи) і не вмикайте прилад без продуктів.

## **Приладдя для подрібнювача**

- Ніколи не встановлюйте ножі на блок живлення, якщо на ньому не встановлена чаша/кришка.
- Ніколи не знімайте чашу/кришку, коли до пристрою приєднаний подрібнювач.
- Зберігайте ножовий блок в недоступному для дітей місці.
- Ніколи не знімайте подрібнювач до повної зупинки ножів.
- Прилад не буде працювати, якщо подрібнювач встановлений неправильно.
- Не обробляйте гарячі інгредієнти у подрібнювачі, дайте їм охолонути до кімнатної температури перед обробкою.

## **Мульти подрібнювач/подрібнювачем**

- Не рекомендується подрібнювати спеції, адже це може пошкодити пластикові деталі приладу.

## **Насадка-подрібнювач для помолу**

- Не обробляйте висушене коріння куркуми, оскільки воно занадто тверде і може пошкодити ножі.

## **Диски для нарізки/натирання**

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

### 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'.

### Показчик

#### Комбайн

- ① Штовхач
- ② Завантажувальна трубка
- ③ Кришка
- ④ Чаша
- ⑤ Знімний привідний вал
- ⑥ Блок електродвигуна
- ⑦ Регулятор швидкості/імпульсного режим
- ⑧ Захисне блокування
- ⑨ Відсік для зберігання шнуру (позаду)

#### Функція зважування

- ⑩ Кнопка перемикання kg/lb (кг/фунт)
- ⑪ Кнопка on/zero (увімкнути/обнулювати показники)
- ⑫ Дисплей
- ⑬ Таця для зважування

#### 14A Пластиковий блендер (за наявності)

- a Ножовий блок
- b Ущільнювальне кільце
- c Чаша
- d Ковпачок заливної горловини
- e Кришка

#### 14B Скляний блендер (за наявності)

- a Ножовий блок
- b Ущільнювальне кільце
- c Чаша
- d Кришка
- e Ковпачок заливної горловини

### C Стандартне приладдя

- ⑮ Ніж
- ⑯ Насадка для вимішування тіста
- ⑰ Подвійна збивачка
- ⑱ 4-міліметровий диск для нарізання/натирання
- ⑲ 2-міліметровий диск для нарізання/натирання
- ⑳ Диск для особливо тонкого натирання

### Насадки




Не все зображене приладдя може входити до комплекту вашого кухонного комбайну. Наявність приладдя залежить від обраної моделі. Для отримання інформації про те, як купити приладдя, що не входить до комплекту, зверніться до розділу "Обслуговування та ремонт".

### D Додаткове приладдя

- ⑳ Сокочавилка для цитрусових (за наявності)
- ㉑ Мульти подрібнювач/подрібнювачем (за наявності)
- ㉒ Насадка-подрібнювач для помолу (за наявності)
- ㉓ Blend-Extract 2GO (за наявності)

### Як користуватися кухонним комбайном

#### Малюнок 1 - 3

- 1 Встановіть знімний вал приводу на блок живлення .
- 2 Встановіть чашу, щоб позначка  на чаші співпадала з позначкою  на блоці живлення, і поверніть чашу за годинниковою стрілкою, поки вона не буде зафіксована .
- 3 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 працюватиме, якщо чаша або кришка встановлені неправильно. Переконайтеся, що завантажувальна трубка і ручка чаші розташовані у напрямку ближнього правого кута приладу.**
- Використовуйте імпульсний режим (P) для недовгих інтенсивних перемішувань. Прилад буде працювати, доки важіль перемикача утримується у відповідному положенні.
- 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

### Малюнок 4

Ваш кухонний комбайн має встроєні ваги для зручного зважування продуктів прямо у чаші або келиху блендера.

- Максимальна припустима вага – 3 кг.

## Як користуватися функцією зважування

- 1 Перед додаванням інгредієнтів спочатку установіть зйомник привідний вал, чашу та насадку або келих міксеру на блок електродвигуна.
- 2 Підключіть прилад до мережі електропостачання. Екран не спалахне.
- 3 Натисніть кнопку ON/ZERO (увімкнути/обнулювати показники) і екран розсвітиться.
- 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/гр.
- Прилад зважує продукти з градацією у 1 грами. 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 зверніться 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.

### Використання насадок




Див. таблицю рекомендованих швидкостей для кожної насадки.

### 14A Пластиковий блендер (за наявності)

## Як користуватися блендером

### Малюнок 5 – 7






- 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 Утримуючи нижню частину ножового блоку вставте ножі в чашу і поверніть проти годинникової стрілки, доки вони не будуть зафіксовані. Зверніться до позначок на нижній частині ножового блоку:
  - 🔒 – Розблокована позиція
  - 🔒 – Заблокована позиція
- 3 Покладіть інгредієнти до чаші.

- 4 Накрийте чашу кришкою та поверніть за годинниковою стрілкою до клацання.
  - 5 Помістіть чашу комбайна на блок електродвигуна так, щоб позначка  на чаші комбайну співпадала з позначкою  на блоці, поверніть за годинниковою стрілкою, щоб заблокувати .
- **Якщо блендер було встановлено неправильно у механізмі блокування, прилад не працюватиме.**

## 14В Скляний блендер (за наявності)

Як користуватися блендером

### Малюнок 8 – 10

- 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 чашу комбайна на блок електродвигуна так, щоб позначка  на чаші комбайну співпадала з позначкою  на блоці, поверніть за годинниковою стрілкою, щоб заблокувати .
- **Якщо блендер було встановлено неправильно у механізмі блокування, прилад не працюватиме.**

#### Корисні поради

- Під час приготування майонезу, покладіть усі інгредієнти до блендера, за винятком олії. Витягніть ковпачок заливної горловини. Потім увімкніть прилад та повільно додайте олію через отвір у кришці.
- Під час приготування густих сумішей, наприклад, паштетів або соусів, може трапитись налипання продукту на стінки чаші. У такому випадку потрібно її очистити. Якщо інгредієнти погано змішуються, додайте рідини.
- Не рекомендується подрібнювати спеції, адже це може пошкодити пластикові деталі.

- Щоб змішати сухі інгредієнти, поріжте їх на шматочки, витягніть ковпачок заливної горловини, а потім увімкніть прилад та послідовно додавайте по одному шматочку до чаші. Руку тримайте над отвором. Для отримання найкращого результату, регулярно спустошуйте чашу.

## 15 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 покрити та засипати через трубку у ході роботи комбайну.
- Слідкуйте за тим, щоб не піддавати інгредієнти надмірній обробці.
- Жир для тіста слід нарізати холодним на кубики по 2 см.

## 16 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.

## 17 Подвійна збивачка

Використання збивачки

- 1 Встановіть вал приводу і чашу на блок електродвигуна.
- 2 Надійно вставте кожен вінчик у головку з приводом.
- 3 Встановіть збивачку, 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.

#### Корисні поради

##### Увага!

- **Не використовуйте вінчик для універсальних сумішей для пирогів, оскільки це може пошкодити насадку. Використовуйте ніж для замішування тіста.**
- Для отримання найкращого результату використовуйте яйця, що зберігалися за кімнатної температури.
- Перед збиванням переконайтеся, що чаша і вінчик чисті та не містять залишків жиру.

## 18 - 20 Диски

### Як користуватися ріжучими дисками

- 1 Встановіть вал приводу і чашу на блок електродвигуна.
- 2 Тримаючи держак в центрі, установіть диск на привідний вал відповідною стороною вгору.
- 3 Установіть кришку.
- 4 Покладіть інгредієнти до завантажувальної трубки.
- 5 Увімкніть прилад та повільно проштовхуйте інгредієнти за допомогою штовхача – **ніколи не опускайте пальці до завантажувальної трубки.**

#### Корисні поради

- Використовуйте свіжі продукти.
- Не ріжте продукти занадто маленькими шматками. Заповнюйте завантажувальну трубку на всю ширину. Тоді продукт під час обробки не буде зісковзувати вбік.
- Продукти, що додаються у вертикальному положенні, нарізаються на коротші шматочки, ніж ті, що додаються у горизонтальному положенні.
- Після обробки на диску завжди залишатиметься невелика кількість відходів.

## 21 Сокочавилка для цитрусових (за наявності)

- а Конус
- б 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 держакон 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.

## 22 Мульти подрібнювач (за наявності)

- а Насадка для натирання
- б Ущільнювальне кільце
- в 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 на блок електродвигуна так, щоби позначка  на подрібнювачі співпадала з позначкою  на блоці електродвигуна і поверніть його за годинниковою стрілкою до позначки блокування .
- 6 Виберіть максимальну швидкість або скористайтеся імпульсним режимом (P).

#### Корисні поради

- Найкраще подрібнювати сухі чисті трави.
- Дитяче харчування / пюре – залиште приготувану їжу охолонути до кімнатної температури перед обробкою у подрібнювачі.
- Для досягнення найкращих результатів рекомендується користуватися основною чашею для подрібнення трав.

### 23 Насадка-подрібнювач для помолу (за наявності)

- а) Кришка насадки-подрібнювача для помолу
- б) 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 Встановіть подрібнювач на блок живлення і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати його.
- 4 Оберіть необхідну швидкість або використовуйте імпульсний режим (P).

#### Корисні поради

- Для оптимальної обробки спецій рекомендується не обробляти більш е 50 грамів одночасно.
- Оскільки цілі спеції зберігають свій аромат довше, ніж мелені, краще частіше подрібнювати невелику кількість, щоб зберегти аромат.
- Щоб отримати від спецій максимум смаку і ефірних масел, їх можна підсмажити перед подрібненням.
- Не обробляйте висушене коріння куркуми в подрібнювачі, оскільки воно занадто тверде і може пошкодити леза.
- Перед обробкою обов'язково поріжте імбир на дрібні шматочки.
- Для досягнення найкращих результатів рекомендується користуватися основною чашею для подрібнення трав.

### 24 Blend-Xtract 2GO (за наявності)

- а) Кришка-діспенсер
- б) Пляшка
- в) Ущільнювальне кільце
- г) 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, щоб 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 максимуму (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.

## 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 блок спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою. Слідкуйте за тим, щоб зона поряд з механізмом блокування не була засмічена залишками їжі.
- 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. таблицю з даними щодо очищення на внутрішній стороні задньої кришки.

## Обслуговування та ремонт

- Якщо в роботі приладу виникли будь-які неполадки, перед зверненням до служби підтримки прочитайте розділ «Усунення несправностей» в цьому посібнику або зайдіть на сайт [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Пам'ятайте, що на прилад поширюється гарантія, що відповідає всім законним положенням щодо існуючої гарантії та прав споживача в тій країні, де прилад був придбаний.
- При виникненні несправності в роботі приладу Kenwood або при виявленні будь-яких дефектів, будь ласка, надішліть або принесіть прилад в авторизований сервісний центр KENWOOD. Актуальні контактні дані сервісних центрів KENWOOD ви знайдете на сайті [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) або на сайті для вашої країни.

- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.



## **ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТИВОЮ ПРО УТИЛІЗАЦІЮ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ (WEEE)**





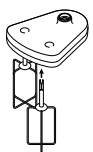


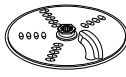
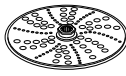

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами. Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги.






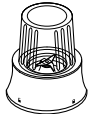
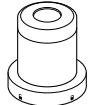

## Таблиця рекомендованих швидкостей

Не перевищуйте час роботи приладу без перерви, вказаний 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)	
	Універсальні суміші для тортів	2	10	1,2 кг Загальна вага
	Печиво - перемішування жиру і борошна Додавання води у різні інгредієнти тіста для випікання	2 1 - 2	10 10 - 20	300 г Вага борошка
	Нарізання риби та пісного м'яса Паштети і теріни	2	10 - 30	Макс. 400 г пісне ого м'яса
	Шаткування овочів	Імпульсний режим	5 - 10	100 г - 500 г
	Подрібнення горіхів	2	30 - 60	100 г - 200 г
	Трави	2	20 - 30	30 г - 50 г
	Майонез	2	60 - 80	4 яєчних жовтки
	Приготування пюре із м'яких або приготов а их фруктів	2	10 - 30	500 г
	Яєчні білки	2	60 - 120	2 - 6 (200 г)
	Збиті вершки (Час обробки може змінюватися в залежності від жирності вершків)	2	60 - 120	250 - 500 мл
	Для дріжджового тіста	2	60	340 г Вага борошка 550 г Загальна вага
 	Натирання та нарізання твердих харчових продуктів: сиру, моркви, картоплі та продуктів подібної текстури	2	-	Не наповнюйте чашу вище максимальної позначки 1,2 л
	Нарізання м'яких харчових продуктів: огірків і помідорів	1	-	
	Нарізує сир пармезан	2	-	
	Використовується для вичавлювання соку з цитрусових, наприклад, з апельсинів, лимонів, лайму та грейпфрутів)	1	-	-

Інструмент/ Насадка	Призначення		 (Секунда)	
 	Холодні супи й напої (Додайте в чашу лід/заморожені інгредієнти в останню чергу)	2	30 - 60	1,2 літра
	Молочні коктейлі/суміші на основі холодного молока	2	15 - 30	1 літр
	Подрібнення льоду	Pulse	30 - 40	6 кубиків льоду (125 г)
	Збивання кляру (Спочатку додайте рідкі інгредієнти)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 літр
	Горіхи	2	10 - 30	50 г
	Кавові зерна	2	30	50 г
	Сире м'ясо (біфштекс) нарізати кубиками 2 см	P	5	70 г
	Подрібнення спецій Чорний перець, насіння кардамону, кмину, коріандру та фенхелю	2	30 - 60	50 г
	Помол кавових зерен	2		50 г
	Подрібнення горіхів	Імпульсний режим	-	50 г
	Обробка зубчику часнику, свіжих чилі та коренів імбир	Імпульсний режим	-	30 г
	Свіжий кокосовий горіх	2/Імпульсний режим	30 - 60	40 г
	Напої та смузі	2	30 - 60	400 мл

Усунення несправностей		
Проблема	Причина	Рішення
Комбайн не працює.	Не постачається живлення.  Чаша неправильно встановлена на блоці електродвигуна. Кришку чаші неправильно зафіксовано.	Переконайтеся, що комбайн було під'єднано до електромережі. Перевірте, чи правильно розташована чаша, ручка повинна бути розташована у правому передньому куті. Переконайтеся, що фіксатор кришки розташований в області ручки. <b>Прилад не працюватиме, якщо чаша та кришка були встановлені неправильно.</b> Якщо жодна із вищеназваних перевірок не розкрила причину несправності, перевірте плавкі запобіжники чи автоматичний вимикач у вашому домі.
Блендер, Blend-Xtract 2GO або подрібнювач не працює	Блендер, Blend-Xtract 2GO або подрібнювач не зафіксований належним чином. Блендер, Blend-Xtract 2GO або подрібнювач зібраний неправильно.	Блендер, Blend-Xtract 2GO або подрібнювач не працює, якщо він неправильно встановлений та не заблокований. Переконайтеся, що ніж повністю затягнутий в чаші/пляшці/насадці для натирання

Усунення несправностей		
Проблема	Причина	Рішення
Комбайн зупиняється під час роботи.	Комбайн перевантажено/ завантаження вище допустимої норми. Кришку не зафіксовано.	Перевірте максимальні показники завантаження, які зазначені в Таблиці рекомендованого використання. Переконайтеся, що кришку правильно зафіксовано.
Блендер, Blend-Xtract 2GO або універсальний подрібнювач протікає під основою ножового блока.	Не має ущільнювача. Ущільнювач встановлено неправильно. Ущільнювач пошкоджено.	Переконайтеся, що ущільнювач встановлено правильно, і він не має пошкоджень. Щоби правильно замінити ущільнювач, дивіться розділ «Обслуговування та ремонт».
Незадовільна робота інструментів/насадок.	Дивіться поради у відповідному розділі «Використання насадок». Переконайтеся, що насадки були встановлені правильно.	
Функція зважування		
На дисплеї світиться позначка [----].	Під час роботи екран дисплея зависає. На екрані дисплея відображається показник зі знаком мінус, коли дисплей не обнулений, а інгредієнти вийнято або знято чашу/кришку/насадку. Кількість, що зважується, дуже мала.	Робота у звичайному режимі.  Обнулiть екран, додайте відсутні інгредієнти або повторно встановіть чашу/кришку/насадку.  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, обнулiть показники.
Екран дисплея вимкнено	Блок електродвигуна відключений від мережі Екран дисплея автоматично відключається, якщо протягом 5 хвилин відображається однаковий показник ваги.	Підключіть прилад до мережі.  Натисніть кнопку ON/ZERO один раз, і дисплей увімкнеться.
На дисплеї відображається [0 - Ld]	Під час виконання зважування прилад був перевантажений До блоку електродвигуна прикладені надмірні зусилля.	Не перевищуйте максимально допустиму вагу для зважування, яка становить 3 кг.  Не прикладайте до блоку електродвигуна надмірних зусиль — це може стати причиною пошкодження датчика зважування.

## دليل اكتشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب	الحل
جهاز تحضير الطعام لا يعمل.	الجهاز غير موصل بمصدر تيار كهربائي. السلطانية غير مركبة على وحدة الطاقة (الموتور) بشكل صحيح. غطاء السلطانية غير مركب بشكل صحيح.	تحقق من السلك الكهربائي وأنه موصل بمنفذ التيار الكهربائي. تأكد من تركيب السلطانية بشكل صحيح وأن المقبض متجه ناحية الزنك الأمامي الأيمن. تأكد من تعشيق الغطاء العلوي بشكل صحيح في منطقة المقبض. لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب السلطانية والغطاء العلوي بشكل غير صحيح. في حالة عدم حل المشكلة بالطول أعلاه، تحقق من المنصهر/ قاطع الدائرة الكهربائية في المنزل.
المازج، المازج 2GO Blend-Xtract أو المطحنة لا تعمل	المازج، المازج 2GO Blend-Xtract أو المطحنة غير مستقرين في موضع التثبيت بشكل صحيح. لم يتم تركيب المازج، المازج 2GO Blend-Xtract أو المطحنة بالطريقة الصحيحة.	لن يعمل المازج، المازج 2GO Blend-Xtract أو المطحنة في حالة التركيب بشكل غير صحيح في موضع تعشيق القفل. تأكد من ربط وحدة الشفرات بإحكام في الدورق/الزجاجة/وعاء الطحن
توقف جهاز تحضير الطعام أثناء التشغيل.	تجاوز حد التحميل لجهاز تحضير الطعام/تجاوز السعات القصوى	تحقق من السعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول السرعات. تأكد من قفل الغطاء العلوي بشكل صحيح.
تسرب من المازج، المازج 2GO Blend-Xtract أو المطحنة متعددة الاستخدامات في قاعدة وحدة الشفرات.	حلقة الإحكام غير مركبة. حلقة الإحكام غير مركبة في موضعها جيداً. حلقة الإحكام تالفة.	تحقق من تركيب حلقة الإحكام في موضعها الصحيح وبطريقة صحيحة وأنها غير تالفة. للحصول على حلقة إحكام لاستبدال الحلقة التالفة. راجعي قسم الصيانة ورعاية العملاء
لا تعمل الأدوات/الملحقات بشكل جيد.	راجعي التلميحات المتعلقة بكل أداة أو ملحق في قسم (استخدام الملحق). تأكد من تركيب الملحقات بشكل صحيح.	
<b>وظيفة الوزن</b>		
شاشة العرض ثابتة على الوضع [---]	يثبت عرض شاشة العرض أثناء التشغيل. تعرض شاشة العرض قيمة سالبة وذلك يرجع إلى عدم إعادة تعيين الوزن إلى الصفر أولاً أو في حالة إزالة أي من المكونات أو السلطانية/الغطاء العلوي/الملحق. الكمية الموزونة صغيرة جداً	تشغيل عادي. أعيد تعيين الشاشة إلى الصفر أو أعيد المكونات أو أعيد تركيب السلطانية/الغطاء العلوي/الملحق.
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 الكهربائي عن وحدة الطاقة (الموتور) يتم إيقاف تشغيل شاشة العرض تلقائياً في حالة عرض نفس الوزن لمدة 5 دقائق.	أعدي توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي. اضغطي على زر ON/ZERO (تشغيل/صفر) مرة واحدة، يتم إضاءة شاشة العرض.
شاشة العرض تعرض القيمة [Ld - 0]	تجاوز سعة وظيفة الوزن تم توجيه قوة مفرطة على وحدة الطاقة.	لا تتجاوزي أقصى سعة لوظيفة الوزن وهي 3 كيلوغرام. لا تضعي وزن كبير على وحدة الطاقة حيث قد يسبب ذلك تلف مستشعر الوزن.

## جدول توصيات الاستخدام

لا تستخدمى الجهاز لأزمنة أطول من تلك الموضحة أدناه دون السماح بفترات الراحة. 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 تستخدمى مكونات ساخنة أثناء التحضير

الاداة/الملحق	الوظيفة		 (ثانية)	
  	بشر وتقطع المكونات الغذائية الصلبة - الجبن والجزر والبطاطس والأغذية التي لها نفس ذلك القوام.	٢	-	لا تتجاوزى السعة القصوى المشار إليها على السلطانية وهي ١,٢ لتر
	تقطع المكونات الغذائية اللينة إلى شرائح - الخيار والطماطم	١	-	
	بشر جبن البارميزان	٢	-	
	استخدمى العصاراة لتحضير العصير من الموالح، مثل البرتقال والليمون والليمون الحمضي والجريب فروت.	١	-	-
 	السوائل والمشروبات الباردة (أضيفى الثلج/ المكونات المجمدة إلى الدورق كآخر مكونات)	٢	٦٠ - ٢٠	١,٢ لتر
	الحليب المخفوق/الخلطات المستندة إلى حليب بارد	٢	٣٠ - ١٥	١ لتر
	جرش الثلج	تشغيل نبضي	٤٠ - ٣٠	٦ مكعبات ثلج (١٢٠ غرام)
	خليط المخفوقات (أضيفى المكونات السائلة أولاً)	١ ↓ ٢	١٠ ↓ ٥٠	١ لتر
	المكسرات	٢	٣٠ - ١٠	٥٠ غرام
	حبوب القهوة	٢	٣٠	٥٠ غرام
	قطع اللحم غير المطهية (ستيك بقري)، قطعها إلى مكعبات بطول ٢,٥ سم	P	٥	٧٠ غرام
	معالجة التوابل فلفل أسود وبيذور الهيل والكمون والكزبرة والشمره وقرن الفلفل الحار	٢	٦٠ - ٣٠	٥٠ غرام
	طحن حبوب القهوة	٢	-	٥٠ غرام
	فرم المكسرات	تشغيل نبضي	-	٥٠ غرام
	فرم فصوص الثوم والفلفل الأحمر الطازج والزنجبيل	تشغيل نبضي	-	٣٠ غرام
	جوز الهند الطازج	تشغيل نبضي / ٢	٦٠ - ٣٠	٤٠ غرام
	المشروبات والمشروبات ذات الرغوة	٢	٦٠ - ٣٠	٤٠٠ مل

## الصيانة ورعاية العملاء



معلومات هامة هو الكيفية الصحيحة للتخلص من المنتج وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي المتعلقة بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE)

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية.  
بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة، يرجى مراجعة قسم «دليل اكتشاف المشكلات وحلها» في الدليل أو زيارة موقع الويب [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.
- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com)، أو موقع الويب المخصص لبلدك.
- تمت الأعمال الهندسية والتصميم من قبل شركة Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

## جدول توصيات الاستخدام

لا تستخدمى الجهاز لأزمنة أطول من تلك الموضحة أدناه دون السماح بفترات الراحة. 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 تستخدمى مكونات ساخنة أثناء التحضير

الأداة/الملحق	الوظيفة		 (ثانية)	
	خلطات الكعكات الجاهزة	٢	١٠	الوزن الإجمالي ١,٢ كغم
	المعجنات - خلط السمن مع الدقيق إضافة الماء لدمج مكونات المعجنات	٢ - ١	١٠ - ٢٠	وزن الدقيق ٣٠٠ غرام
	فرم الأسماك واللحوم العجائن الهشة وأرغفة اللحم	٢	١٠ - ٢٠	٤٠٠ غرام لحم بقري طري
	فرم الخضراوات	تشغيل نبضي	٥ - ١٠	١٠٠ - ٥٠٠ غرام
	فرم المكسرات	٢	٣٠ - ٦٠	١٠٠ - ٢٠٠ غرام
	الأعشاب	٢	٢٠ - ٣٠	٣٠ - ٥٠ غرام
	المايونيز	٢	٦٠ - ٨٠	٤ صفار بيض
	هرس الفواكه اللينة والفواكه والخضروات المطهية	٢	١٠ - ٣٠	٥٠٠ غرام
	بياض البيض	٢	٦٠ - ١٢٠	٢ - ٦ (٢٠٠ غرام)
	القشدة المخفوقة (تختلف أزمنة المعالجة وفقاً لدرجة الدهون في القشدة)	٢	٦٠ - ١٢٠	٢٥٠ - ٥٠٠ مل
الخلطات المخمرة	٢	٦٠	وزن الدقيق ٣٤٠ غرام الوزن الإجمالي ٥٥٠ غرام	

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.
- ٢ 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.
- ٣ لا تمزجي مكونات مجمدة دون إضافة سائل.
- ٤ ركبي حلقة الإحكام على وحدة الشفرات مع التأكد من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح داخل التجويف.
- ٥ إذا كانت حلقة الإحكام تالفة أو غير محكمة بشكل صحيح فسوف يحدث تسريباً.
- ٦ امسكي بالجانب السفلي لوحدة الشفرات واخفضيها داخل الزجاجة، بحيث تكون الشفرات موجهة لأسفل.
- ٧ اربطي حامل الشفرات في المزجاجة، عن طريق اللف في اتجاه عقارب الساعة حتى موضع القفل.
- ٨ رجي الإبريق لتوزيع المكونات.
- ٩ ركبي المازج على وحدة الطاقة ثم أديره في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم إحكام الغلق.
- ١٠ حددي السرعة القصوى. اتركي المكونات قيد الخلط إلى أن تتكون الرغوة.
- ١١ بمجرد وصول المشروب إلى القوام المطلوب، يمكنك استخدام 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 تتوين 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 قلب 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 لفة في اتجاه عقارب الساعة.
- ٢ إذا أردت تناول المشروبات ذات الرغوة، ببساطة ارفعي الغطاء العلوي. يمكن شرب المشروب مباشرة من الزجاجة.

#### العناية والتنظيف

- أوقفني دائماً تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- توخي الحذر أثناء التعامل مع الشفرات واقراص التقطيع - هذه الأجزاء حادة جداً.
- قد تؤثر بعض الأغذية على لون البلاستيك. هذا امر طبيعي تماماً ولا يضر بالبلاستيك أو يؤثر على نكهة الطعام. امسحي البلاستيك بقماش مغموس في زيت نباتي لإزالة تغيير اللون.

#### وحدة الطاقة (الموتور)

- تسمح بقطعة قماش رطبة، ثم تجفف. تأكدي من خلو منطقة الترابط من بقايا الطعام.
- لا تقومي بغمر وحدة الطاقة في الماء.
- قومي بلف السلك الزائد في مكان تخزين السلك أسفل وحدة الطاقة (9).

#### تعليمات التنظيف - راجعي جدول التنظيف الموجود على الجانب الداخلي للصفحة الأخيرة من الدليل.

## 22 المفرمة / المطحنة الصغيرة (في حالة التزويد

داخل صندوق البيع)

- Ⓐ الوعاء
- Ⓑ حلقة الإحكام
- Ⓒ وحدة الشفرات

- ١ ضعي المكونات في وعاء الطحن.
- ٢ ركبى 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 على وحدة الطاقة (الموتور) ثم حاذي العلامة الموجودة على المطحنة مع العلامة 🔒 الموجودة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم لفى المطحنة في اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر في موضع القفل 🔒.
- ٦ حددي السرعة القصوى أو استخدمى 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.

## 23 مطحنة الفرم (في حالة التزويد داخل صندوق

البيع)

- Ⓐ الغطاء العلوي للمطحنة
- Ⓑ مجموعة شفرات مطحنة الفرم

- ١ ضعي المكونات على مجموعة الشفرات.
- ٢ ركبى 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 استخدمى وضع التشغيل النبضي (P).

### تلميحات ونصائح

- للحصول على الأداء الأمثل عند تحضير التوابل ننصحك بعدم تحضير أكثر من ٥٠ غرام من المكونات في المرة الواحدة داخل المطحنة.
- تحتفظ قرون التوابل الكاملة بنكهتها فترة زمنية أطول من التوابل المطحونة لذلك فمن الأفضل طحن كمية صغيرة من قرون التوابل الكاملة لاستخدامها وذلك للاحتفاظ بالنكهة.
- للحصول على أقصى نكهة وزيت أساسية من قرون التوابل الكاملة من الأفضل 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.

## تلميحات ونصائح

هام

- مضرب البيض غير مناسب للاستخدام مع خلطات الكعكات الجاهزة حيث أن قوام هذه الكعكات ثخين وسوف يتسبب في تلف المضرب. استخدمى دائماً نصل السكين.
- 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.

## الأقراص 18 - 20

### استخدام أقراص التقطيع

- ١ كبي محور الدوران والسلطانية في وحدة الطاقة (الموتور).
- ٢ امسكي قرص التقطيع من المقبض المركزي ثم ضعي القرص على محور الدوران مع توجيه السطح الملائم لأعلى.
- ٣ ركبى الغطاء العلوي.
- ٤ أدخلى الطعام من خلال أنبوب التغذية .
- ٥ شغلي الجهاز مع دفع الطعام بالتساوي بواسطة عصا دفع المكونات - احذري وضع أصابعك داخل فتحة أنبوب التغذية .

### تلميحات ونصائح

- استخدمى مكونات طازجة.
- لا تقطعي الطعام إلى قطع صغيرة جداً. اجعلي عرض (مقطع) أنبوب التغذية ممتلئاً بشكل متساو. يحول ذلك دون انزلاق الطعام على الجوانب أثناء تحضير الطعام.
- الطعام الموضوع بشكل رأسي يخرج قصيراً عن الطعام الموضوع بشكل أفقي.
- تبقى هناك دائماً كمية صغيرة من الفضلات على سطح التقطيع أو في السلطانية بعد تحضير الطعام.

## 21 عصارة الموالح (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

- Ⓐ مخروط العصر
- Ⓑ المصفاة

### استخدام عصارة الموالح

- ١ ركبى محور الدوران والسلطانية في وحدة الطاقة (الموتور).
- ٢ ركبى المصفاة في السلطانية - تأكدي من استقرار مقبض المصفاة في مواضعه مباشرة على مقبض السلطانية.
- ٣ ركبى مخروط العصر على محور الدوران وأديره حتى يستقر تماماً في القاع.
- ٤ قطعي ثمار الفواكه إلى نصفين. ثم شغلي الجهاز واضغطي الفاكهة على مخروط العصر.
- لن تعمل العصارة في حالة تركيب المصفاة بشكل غير صحيح.

### تلميحات ونصائح

- للحصول على أفضل النتائج، خزني الفاكهة واعصريها في درجة حرارة الغرفة، أيضاً لبني الفاكهة قبل عصرها عن طريق دحرجتها على سطح منضدة العمل مع الضغط عليها براحة كذاك.
- للمساعدة في استخلاص العصير، حركي الفاكهة من جانب لآخر أثناء العصر.
- عند عصر كمية كبيرة من الفاكهة، أفرغي المصفاة بانتظام لتجنب تراكم لب وبيذور الفاكهة.

## استخدام الملحقات

راجعى جدول توصيات الاس تخدام لمعرفة تفاصيل استخدام كل ملحق.

### 14A المازج بلاستيكي (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

## استخدام المازج

### الرسم التوضيحي 5 - 7

١ ركبى 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 أمسكي الجانب السفلي لوحدة الشفرات وركبى الشفرات داخل الدورق - ثم لفيها في اتجاه عكس عقارب الساعة لإحكام القفل. راجعى الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لمجموعة وحدة الشفرات وهي كالتالي:

🔒 = موضع الفتح

🔒 = موضع القفل

٣ ضعي المكونات داخل الدورق.

٤ ركبى الغطاء العلوي على الدورق ولفيه في اتجاه عقارب الساعة حتى إحكام القفل. ركبى غطاء فتحة التعبئة.

٥ ضعي المازج على وحدة الطاقة (الموتور) ثم حاذي العلامة 📍 الموجودة على المازج مع العلامة 📍 الموجودة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم لفي المازج في اتجاه عقارب الساعة حتى يستقر في موضع القفل 📍.

• لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المازج بشكل غير صحيح مع تعشيق القفل.

### 14B المازج الزجاجي (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

## استخدام المازج

### الرسم التوضيحي 8 - 10

١ ركبى 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 اربطى الدورق على وحدة الشفرات. راجعى الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لوحدة الشفرات وهي كالتالي:

🔒 = موضع الفتح

🔒 = موضع القفل

٣ ضعي المكونات داخل الدورق.

٤ ركبى الغطاء العلوي على الدورق وادفعه لأسفل حتى يستقر في موضعه. ركبى غطاء فتحة التعبئة.

٥ ضعي المازج على وحدة الطاقة (الموتور) ثم حاذي العلامة 📍 الموجودة على المازج مع العلامة 📍 الموجودة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم لفي المازج في اتجاه عقارب الساعة حتى يستقر في موضع القفل 📍.

• لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المازج بشكل غير صحيح مع تعشيق القفل.

## تلميحات ونصائح

- عند تحضير المايونيز، ضعي كل المكونات في المسيل عدا الزيت. أزيلى غطاء فتحة التعبئة. ثم صبى الزيت بطريقة بطيئة من خلال الفتحة الموجودة في الغطاء العلوي أثناء تشغيل الجهاز.
- قد تحتاج الخلطات السميكة مثل المعجنات الهشة والمغموسات إلى تقطيع. إذا وجدت صعوبة في تحضيرها، أضيفي المزيد من السوائل.
- غير منصوح بطحن التوابل فقد تؤدي إلى إحداث أضرار بالأجزاء البلاستيكية.
- لمزج مكونات جافة - قطعها إلى أجزاء صغيرة ثم أزيلى غطاء فتحة التعبئة وأسقطها قطعة تلو الأخرى أثناء تشغيل الجهاز. أبق يدك فوق الفتحة. للحصول على أفضل النتائج أفرغى المحتويات بشكل منتظم.

### 15 سكين التقطيع

اتبعي التعليمات الواردة في قسم "استخدام جهاز تحضير الطعام".

## تلميحات ونصائح

- للحصول على قوام خشن، استخدمى 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.
- توخى الحذر حتى لا تتجاوزى الفترة المطلوبة لتحضير الطعام.
- عند تحضير المعجنات استخدمى الدهون مباشرة من المجمد مع تقطيعها في صورة مكعبات بحجم تقريبي ٢سم.

### 16 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. أستمري 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.

### 17 خفاقة البيض الثنائية

## استخدام خفاقة البيض

- ١ ركبى السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور) ثم ركبى محور الدوران القابل لللف والتركيب.
- ٢ ادفعي كل مضرب بإحكام داخل رأس الدوران.
- ٣ ركبى خفاقة البيض من خلال لفها بحذر حتى تسقط على محور الدوران.
- ٤ أضيفي المكونات.
- ٥ ركبى الغطاء العلوي - مع التأكد من استقرار طرف محور الدوران في مركز الغطاء العلوي.

- لا تستخدم الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدم دائماً مفتاح تحكم السرعات On/Off.

٥ وصلي الجهاز مع مصدر التيار الكهربائي ثم شغلي الجهاز وحددي السرعة المطلوبة. (راجع جدول توصيات الاستخدام).

- لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب السلطانية أو الغطاء العلوي بطريقة غير صحيحة في موضع تعشيق القفل. تأكد من توجيه أنبوب التغذية ومقبض السلطانية إلى الجانب الأيمن للجهاز.

● استخدم مفتاح وضع التشغيل النبضي (P) للتشغيل لفترات قصيرة. يعمل وضع التشغيل النبضي طوال فترة الضغط على مفتاح التحكم. 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

#### الرسم التوضيحي ٤

- جهاز تحضير الطعام مجهز بوظيفة وزن داخلية وذلك لوزن المكونات مباشرة داخل السلطانية أو دورق المسيل.
- سعة الوزن القصوى ٢ كغم.

### استخدام وظيفة الوزن

- ١ ركبي دائماً محور الدوران والسلطانية والملحق أو دورق الخلاط على وحدة الطاقة قبل إضافة المكونات.
- ٢ وصلي الجهاز بالتيار الكهربائي - تبقى شاشة العرض فارغة.
- ٣ اضغطي على زر ON/ZERO (تشغيل/صفر) مرة واحدة، يتم إضافة شاشة العرض.
- ٤ اضغطي على زر (kg/lb) زكغم/رطل 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، أدبريه في اتجاه عكس عقارب الساعة واسحبته لأعلى.

### وظيفة الوزن

- ١٠ زر kg/lb (كغم/رطل)
- ١١ زر on/zero (تشغيل/صفر)
- ١٢ شاشة العرض
- ١٣ سطح الوزن

### 14A لمزج ستيكي (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

- a مجموعة الشفرات
- b حلقة إحكام الإغلاق
- c الدورق
- d فتحة التعبئة
- e الغطاء العلوي

### 14B لمزج الزجاجي (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

- a مجموعة الشفرات
- b حلقة إحكام الإغلاق
- c الدورق
- d الغطاء العلوي
- e فتحة التعبئة

### C - ملحقات قياسية

- ١٥ شفرة السكن
- ١٦ أداة العجن
- ١٧ خفاقة البيض الثنائية
- ١٨ قرص التقطيع الرفيع/التقطيع الطولي (البشر) ٤ مم
- ١٩ قرص التقطيع الرفيع/التقطيع الطولي (البشر) ٢ مم
- ٢٠ قرص التقطيع الطولي (البشر) الناعم

### الملحقات

ليس بالضرورة تزويد كل الملحقات المدرجة أدناه داخل عبوة بيع جهاز تحضير الطعام. تختلف الملحقات تبعاً لاختلاف موديلات الجهاز. راجعي قسم «الصيانة ورعاية العملاء» للحصول على معلومات حول كيفية شراء الملحقات غير المزودة في عبوة بيع الجهاز.

### D - ملحقات اختيارية

- ٢١ عصاراة موالح (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
- ٢٢ مطحنة الفرم (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
- ٢٣ المفرمة / المطحنة الصغيرة (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
- ٢٤ Blend-Extract 2GO (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

### استخدام جهاز تحضير الطعام

#### الرسم التوضيحي ١ - ٣

- ١ ركبي محور الدوران في وحدة الطاقة (الموتور).
- ٢ ركبي السلطانية عن طريق محاذاة العلامة ■ الموجودة على السلطانية مع العلامة ■ الموجودة على وحدة الطاقة (الموتور). لفي السلطانية في اتجاه عقارب الساعة لحين استقرارها في موضع القفل ■.
- 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.

## Blend-Extract 2GO المازج

- يحذر شرب أي سوائل ساخنة من الزجاجاة.
- عند تناول الشراب عبر الغطاء العلوي، توخي الحذر حيث يكون الشراب مصحوباً برغوة. قد تكون بعض التجارب ضرورية للوصول إلى النتيجة المرجوة لا سيما عند تجهيز أطعمة صلبة أو غير كاملة النضج حيث قد تجدين بعض من المكونات لا تزال غير مجهزة.
- لا تمزجي المكونات المجمدة أو مكعبات الثلج بدون إضافة سائل.
- يحذر مزج المكونات الجافة (على سبيل المثال، التوابل والمكسرات) كما يحذر تشغيل مازج المشروبات فارغاً.

### ملحقات المطحنة

- يحذر تركيب وحدة الشفرات على وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب وعاء الطحن/الغطاء العلوي.
- يحذر فك وعاء الطحن/الغطاء العلوي عن المطحنة أثناء تركيبها في الجهاز.
- لا تلمسي الشفرات الحادة - ابعدي وحدة الشفرات عن تناول الأطفال.
- يحذر إزالة المطحنة قبل توقف الشفرات عن الدوران تماماً.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المطحنة بشكل غير صحيح.
- لا تستخدم مكونات ساخنة لمعالجتها في المطحنة، اتركها لتبرد في درجة حرارة الغرفة قبل معالجتها.

### المفرمة / المطحنة الصغيرة

- لا ينصح بمعالجة التوابل، فقد تتسبب في تلف الأجزاء البلاستيكية.

### مطحنة الفرم

- لا تحضري جذور الكركم الجافة بواسطة المطحنة حيث أنها صلبة جداً وقد تتلف الشفرات.

### أقراص التقطيع/البشر

- يحذر إزالة الغطاء العلوي قبل توقف أقراص التقطيع تماماً.
- توخي الحذر أثناء التعامل مع قرص التقطيع - أقراص التقطيع حادة جداً.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- تأكدي من تماثل مواصفات مصدر التيار الكهربائي لديك مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

### قبل الاستعمال للمرة الأولى

- ١ أزيل الغطاء النصل البلاستيكية عن سكين التقطيع. توخي الحذر فسكين التقطيع حاد جداً. يجب التخلص من هذه الأغذية حيث أنها مزودة لحماية سكين التقطيع أثناء التصنيع والنقل.
- ٢ اغسلي الأجزاء "راجع قسم الرعاية والتنظيف".

### مفتاح الرموز

#### جهاز تحضير الطعام

- ① عصا دفع الطعام
- ② انبوب التغذية
- ③ الغطاء العلوي
- ④ السلطانية
- ⑤ محور دوران
- ⑥ وحدة الطاقة (الموتور)
- ⑦ مفتاح التحكم في السرعة/التشغيل النبضي
- ⑧ أفعال الأمان
- ⑨ مخزن السلك (في الخلف)

- قبل إزالة الغطاء العلوي عن السلطانية أو المازج أو المطحنة الاستخدامات عن وحدة الطاقة (الموتور):
  - أوقف تشغيل الجهاز؛
  - انتظري حتى توقف الملحقات/الشفرات تماماً عن الحركة؛
  - توخي الحذر حتى لا ينفصل دورق المازج أو وعاء الطحن عن وحدة الشفرات.
- لا تستخدم الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدم دائماً زر تحكم السرعة On/Off (تشغيل/إيقاف).
- سيتلف الجهاز وقد تحدث إصابات في حالة تعرض آلية التعشيق لقوة مفرطة.
- افصلي دائماً جهاز تحضير الطعام عن مصدر التيار الكهربائي في حالة عدم استخدامه.
- يحذر استخدام أي ملحقات غير معتمدة.
- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة، يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم «الصيانة ورعاية العملاء».
- يحذر تعرض وحدة الطاقة أو السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.
- لا تسمحي بتدلي السلك الكهربائي الزائد عن طاولة العمل ولا تسمحي له أيضاً بالتلامس مع أسطح ساخنة.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.
- استخدم الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.
- قد يؤدي سوء استخدام جهاز تحضير الطعام أو المازج أو المطحنة إلى حدوث إصابات.
- تعتمد السعة القصوى على الملحق المستخدم والذي يستمد حمل أكبر. بعض من الملحقات الأخرى قد تستمد حمل أقل.

## المازج/Blend-Xtract 2GO

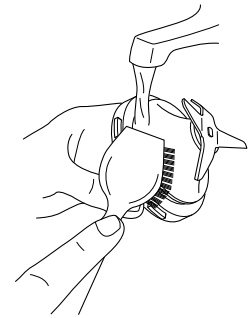
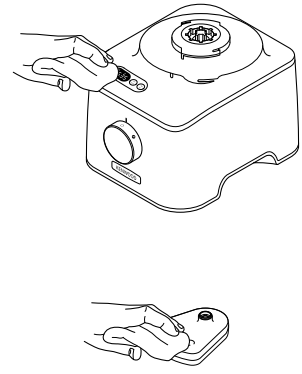
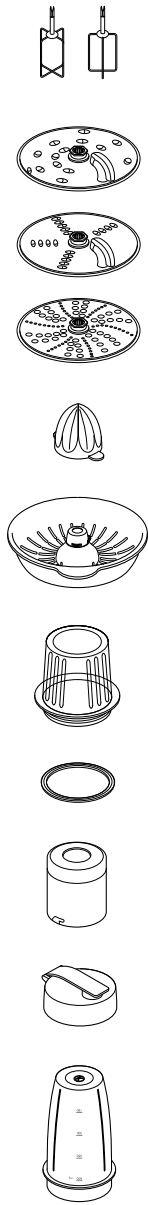
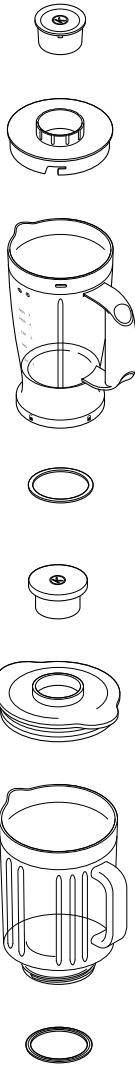
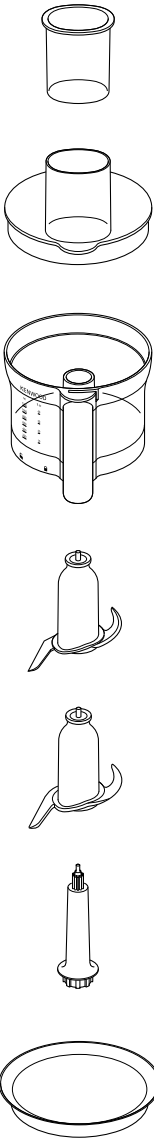
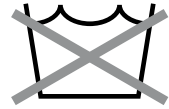
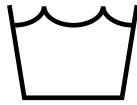
- لا تستخدم مكونات ساخنة أثناء التحضير. ⚠
- مخاطر التعرض لحروق: يجب ترك المكونات الساخنة حتى تبرد وتصبح في درجة حرارة الغرفة قبل إضافتها إلى دورق/زجاجة المازج قبل المزج.
- توخي الحذر دائماً عند التعامل مع وحدة الشفرات وتجنب لمس حافة القطع الخاصة بالشفرات أثناء التنظيف.
- يجب تشغيل المازج فقط مع تركيب الغطاء العلوي في موضعه.
- استخدم دورق/زجاجة المازج فقط مع وحدة الشفرات المزودة.
- يحذر تشغيل المازج فارغاً.
- بالنسبة لوصفات المشروبات المخفوقة ذات الرغوة - لا تمزجي المكونات المجمدة التي تحولت إلى كتلة صلبة أثناء التجميد، ولكن هشميها إلى أجزاء قبل إضافتها إلى الدورق.

## لامتك

- أقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- لأسباب متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مخاطر، في حالة تلف السلك الكهربائي أو القابس، يجب استبداله بواسطة Kenwood أو مركز خدمة معتمد من قبل Kenwood.
- لا تلمسي الشفرات الحادة. لشفرات وأسطح القطع حادة، يجب التعامل معها بمنتهى الحذر. امسكي دائماً نصل السكين بقبضة الإصبع من الجزء العلوي بعيداً عن حافة التقطع، سواء عند الاستخدام أو التنظيف.
- لا تستخدم مكونات ساخنة أثناء التحضير.
- لا تتركي الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- لا تتجاوزي السعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول الاستخدام.
- لا تستخدم الجهاز لأزمنة أطول من تلك الموضحة أدناه دون السماح بفترات الراحة. استمرارية معالجة المزيد من المكونات لفترة زمنية أطول قد يتسبب في تلف الجهاز.

الوظيفة/الملحق	الحد الأقصى لزمان التشغيل	فترات الراحة بين مرات التشغيل
المزج Blender/Blend Xtract 2GO-	٦٠ ثانية	افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي واترأبه ليبرد لمدة ١٥ دقيقة
خلطات ثقيلة في السلطانية (على سبيل المثال، العجين)	٦٠ ثانية	
المفرمة / المطحنة الصغيرة	٣٠ ثانية	
مطحنة الفرغ	٦٠ ثانية	

- لا تقومي برفع أو حمل جهاز تحضير الطعام من المقبض - حيث قد ينكسر المقبض مما ينتج عنه حدوث إصابات.
- أزيلتي سكين التقطيع دائماً قبل صب المحتويات من السلطانية.
- أبقِي على يديك وأدوات المطبخ خارج السلطانية ودورق المازج أثناء التوصيل مع مصدر التيار الكهربائي.
- أوقفِي التشغيل وافصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي: قبل تركيب أو إزالة الأجزاء، في حالة عدم الاستخدام وقبل التنظيف.
- لا تستخدم أصابعك لدفع الطعام خلال أنبوب التغذية. استخدمي دائماً عصاً دفع المكونات المزودة.
- لا تركيب وحدة الشفرات على وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب الدورق/الزجاجة أو وعاء الطحن/الغطاء العلوي.



**Kenwood Ltd**

New Lane  
Havant  
Hampshire  
PO9 2NH

[kenwoodworld.com](http://kenwoodworld.com)

© Copyright 2019 Kenwood Limited. All rights reserved



141296/1