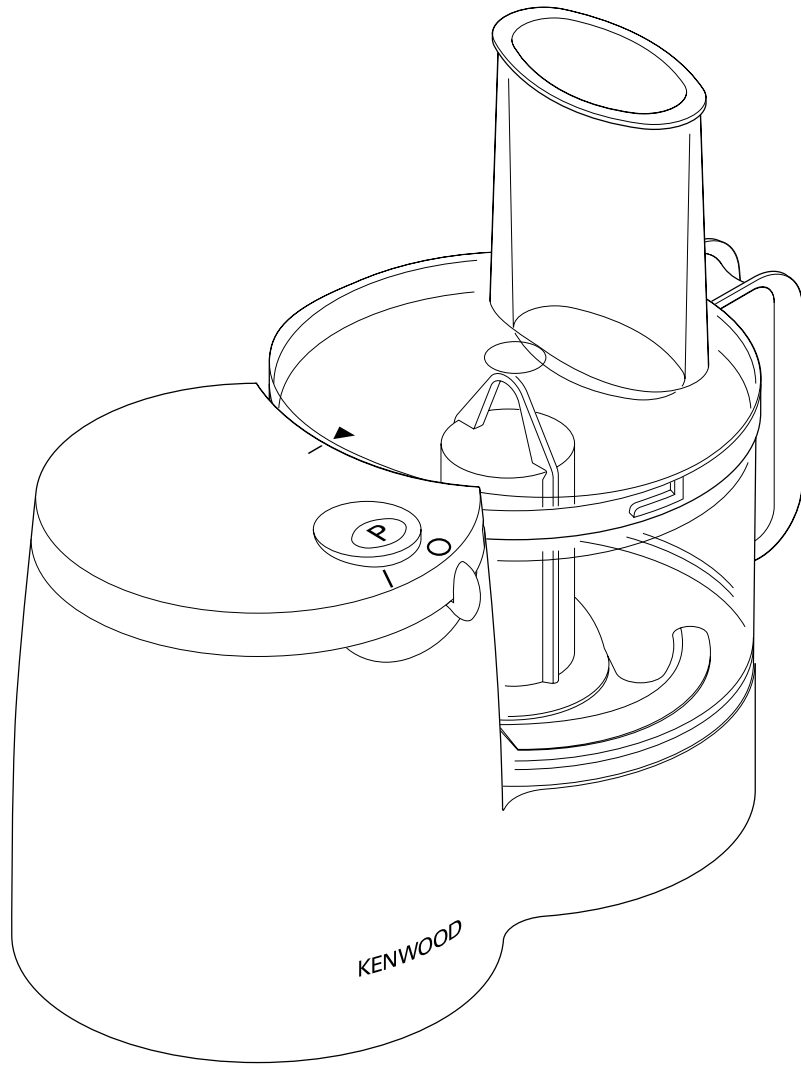




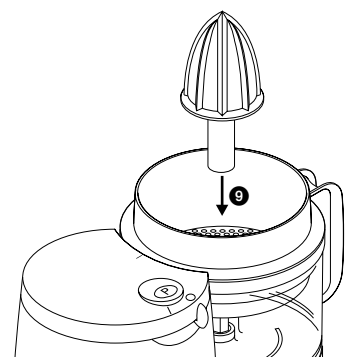
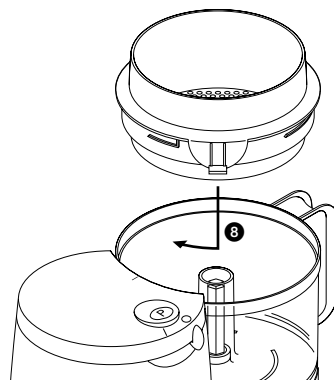
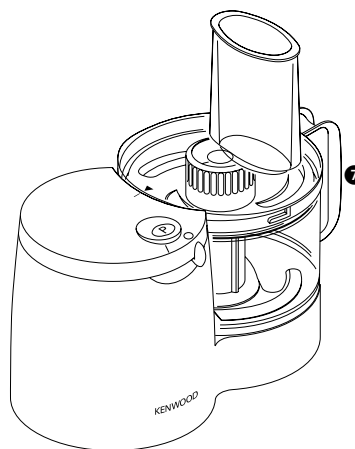
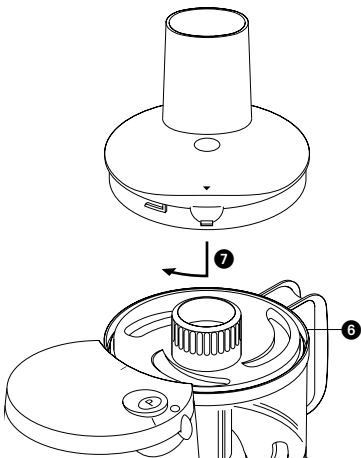
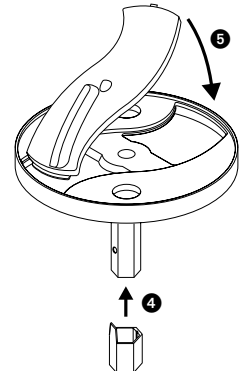
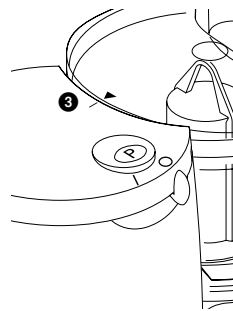
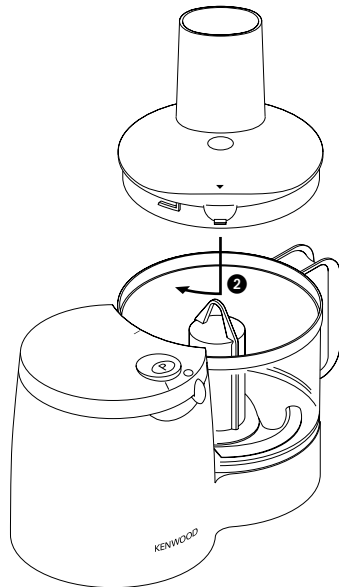
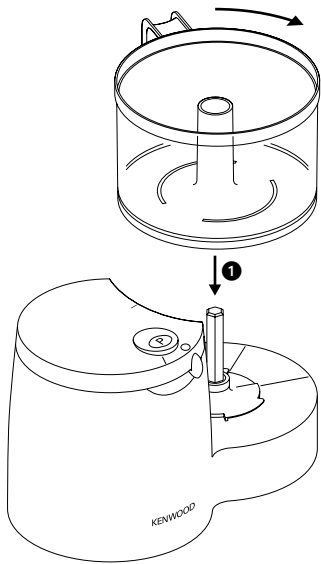
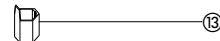
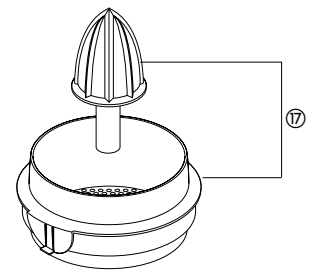
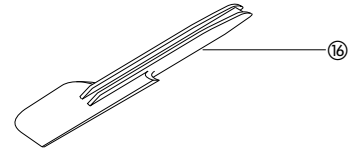
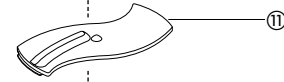
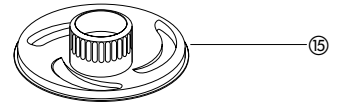
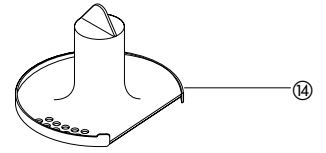
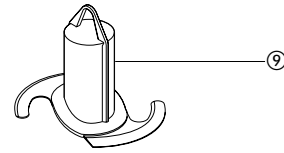
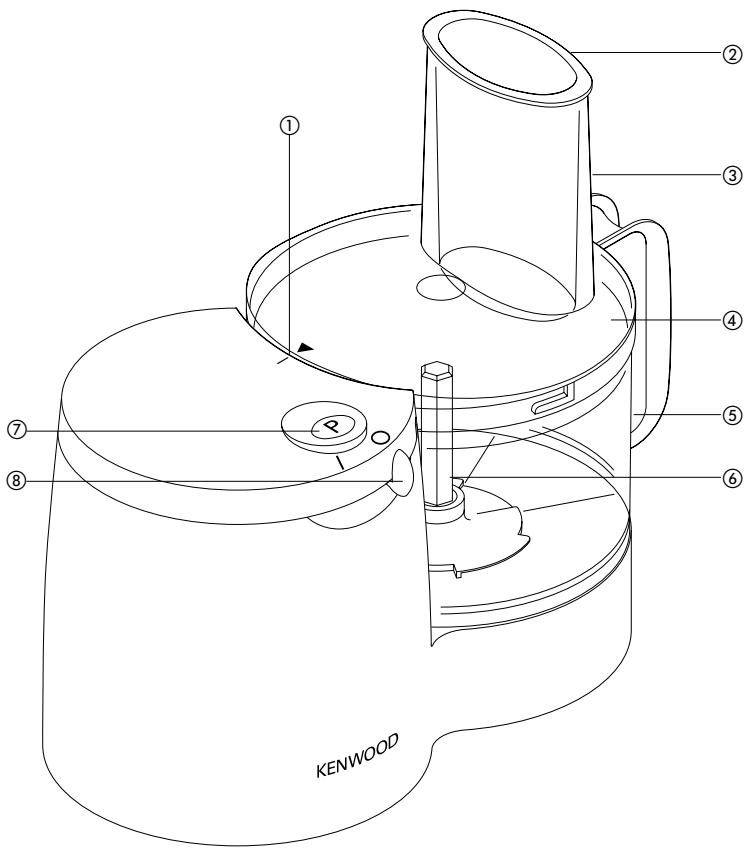
Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK  
[www.kenwood.co.uk](http://www.kenwood.co.uk)

# KENWOOD



FP110 series

<b>English</b>	<b>2 - 3</b>
<b>Português</b>	<b>4 - 5</b>
<b>Español</b>	<b>6 - 7</b>
<b>Türkçe</b>	<b>8 - 9</b>
<b>Česky</b>	<b>10 - 11</b>
<b>Magyar</b>	<b>12 - 13</b>
<b>Polski</b>	<b>14 - 15</b>
<b>Русский</b>	<b>16 - 18</b>
<b>Ελληνικά</b>	<b>19 - 20</b>
<b>عربي</b>	<b>٢٢ - ١٢</b>



# English

## safety

- The blades and plates are sharp, handle with care. **Hold the knife blade by the finger grip at the top away from the cutting edge, both when handling and cleaning.**
- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- Do not place hands in the processor bowl whilst it is connected to the power supply.
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher.
- Switch off and make sure the attachments have come to a stop before attempting to remove the lid.
- This appliance will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.
- Do not use if there is any visible damage to the product.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Never use an unauthorised attachment.
- Don't let children play with this machine.
- Never leave the machine on unattended.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired: see 'service'.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Don't let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
- Never misuse your food processor and only use it for its intended domestic use.

### before plugging in

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

### important - UK only

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

### before using for the first time

- 1 Remove all packaging including the plastic blade covers from the knife blade. These covers should be discarded as they are to protect the blade during manufacture and transit only.
- 2 Wash the parts: see 'cleaning'.
- 3 Wrap excess cord around the cord stowage at the back of the appliance.

## key

- ① safety interlock
- ② pusher
- ③ feed tube
- ④ lid
- ⑤ bowl
- ⑥ food processor drive
- ⑦ pulse button
- ⑧ on/off lever

## attachments

- ⑨ knife blade
  - ⑩ shredding plate
  - ⑪ slicing plate
  - ⑫ plate carrier
  - ⑬ spacer
  - ⑭ whisk
  - ⑮ maxi blend canopy
  - ⑯ spatula
- ⑰ Citrus press is an optional accessory and may not be included in your pack.

## to use the food processor

- 1 Fit the bowl onto the processor base - handle towards the back - lower and turn clockwise until it locks firmly into place ①.
- 2 Add an attachment over the food processor drive.
- Always fit the bowl and attachment onto the machine before adding ingredients.
- 3 Fit the lid onto the bowl - feed tube towards the back of the machine ②. Turn clockwise until the arrow on the lid aligns with the raised line on the body of the processor ③.
- **Failure to correctly fit the lid will prevent your food processor from operating.**
- 4 Switch on by moving the on/off lever to 'I' and process until the desired consistency is achieved OR use the pulse button to operate the tool fitted to the bowl in a start/stop action. The pulse button operates the motor and keeps it running for as long as the button is held down. This will allow you to control the texture of various foods eg when processing meat.
- 5 Reverse the above procedure to remove the bowl, lid and attachments.
- The lid can only be removed when the on/off switch is in the 'O' position.

### important

Your processor is not suitable for crushing or grinding coffee beans, or converting granulated sugar to caster sugar.

When adding almond essence or flavouring to mixtures avoid contact with the plastic as this may result in permanent marking.

### maximum capacities

egg whites	6
chopping meat	300g/10oz
shortcrust pastry flour weight	250g/9oz
yeast dough flour weight	340g/12oz
one stage sponge cake total weight	800g/1lb 12oz
soup with canopy	800ml/1.3pt

## using the attachments

### knife blade

This blade is the most versatile of all the attachments. The texture you get is determined by the length of processing time. For coarser textures use the 'pulse' feature checking the consistency regularly.

### what the knife blade can do.

#### Raw meat

Make 'mince' by trimming raw meat of any excess fat and cutting into 2cm $\frac{3}{4}$ in cubes, place into the bowl and operate for approximately 10 seconds or until the desired texture is achieved. The longer you run the machine the smoother the texture will be.

#### Cooked meat

Follow the method for raw meat but process for a shorter time.

#### Vegetables

Cut the vegetables into pieces approximately 2.5cm/1in in size. Process foods having a similar texture together eg harder vegetables like carrots and potatoes or softer ones like mushrooms, tomatoes or cooked vegetables.

#### Biscuit and breadcrumbs

Drop pieces down the feed tube whilst the machine is operating.

#### Shortcrust pastry and scones

Put the flour into the bowl. Use fat straight from the refrigerator and cut into 2cm $\frac{3}{4}$ in cubes. Process until the mixture resembles fine breadcrumbs but take care not to overprocess. Leave the machine running and add the liquid down the feed tube. Process until one or two balls of pastry are formed. Chill before use.

#### Soups

Purée soups either before or after cooking. Drain the ingredients and place into the bowl with a small quantity of liquid from the recipe. Process until the desired consistency has been reached, then add to the remainder of the liquid.

#### Nuts

Chop nuts for cakes and biscuits by placing into the bowl and processing until the desired consistency is obtained.

### Cake making

Sponge type cakes are best made by the 'all in one method'. All the ingredients are placed into the bowl and processed until smooth - approximately 10 seconds. A 'soft tub' margarine used straight from the refrigerator and cut into 2cm<sup>3</sup>/in cubes should always be used.

### Savoury dips/spreads

Place the solid ingredients into the bowl in 2.5cm/1in cubes. Process until finely chopped. Add the cream etc., and continue to process until the ingredients are well blended.

### Batters

With the knife blade in position place the dry ingredients, egg and a little liquid in the bowl, process until smooth. Add the remaining liquid down the feed tube whilst the machine is operating.

### Mayonnaise

Place the egg and seasonings into the bowl and mix for a few seconds. With the machine running gradually add the oil down the feed tube in a slow steady stream.

### Yeast dough

Place the flour, fat and other dry ingredients into the bowl and process for a few seconds to mix. With the machine running add the liquid mixture down the feed tube and continue processing until the mixture forms a dough and becomes smooth in appearance and elastic to touch - this will take 45-60 seconds. Allow the dough to rise then re-knead for 10 seconds.

## whisk

Use for egg whites and cream only. The whisk is unsuitable for other recipes. Make sure the bowl and whisk are free from any traces of grease or egg yolk when whisking egg whites.

## slicing and shredding plates

### what the cutting plates can do.

*slicing plate* - slices carrots, potato, cabbage, cucumber, courgette, beetroot, onion.

*shredding plate* - grates cheese, carrot, potato and foods of a similar texture.

### to assemble the plate carrier

- 1 Clip the spacer onto the end of the plate carrier ④.
- 2 Select the desired plate and fit into the carrier with the cutting side uppermost.
- Locate one end of the plate under the rim and press the other end into position it will only fit one way round ⑤.

### important

When using the slicing and shredding plates the spacer must be clipped into position on the end of the carrier.

### using the cutting plates

#### shredding plate

Cut pieces of food to fit the feed tube. Fill the tube almost to the top and push down using the pusher with an even pressure whilst the machine is running. Longer shreds can be obtained by stacking pieces horizontally in the feed tube eg carrot.

#### slicing plate

If necessary cut food to fit the feed tube. Core foods such as apples and peppers. Pack the food in an upright position in the feed tube. The height should be slightly shorter than the feed tube. Using the pusher, push down with an even pressure whilst the machine is running.

### hints

- Use fresh ingredients.
- Don't cut food up too small. Fill the feed tube fairly full, this prevents food from slipping sideways during processing.
- When slicing or shredding: food placed upright comes out shorter than food placed horizontally.
- After using a cutting plate there will always be a small amount of waste on the plate or in the food.
- Do not allow food to build up to the underside of the plate - empty regularly.
- Push food down the feed tube using an even pressure.

## maxi blend canopy

When blending, use the maxi blend canopy in conjunction with the knife blade. It allows you to increase the liquid processing capacity of the bowl and improve the chopping performance of the blade.

- 1 Place the canopy into the bowl over the knife blade - **do not push down** ⑥.
- 2 Fit the lid - the lid will ensure that the canopy is located at the correct height ⑦.

## citrus press (optional attachment)

The citrus press is used to juice citrus fruit ie oranges, lemons, limes and grapefruits.

- 1 Fit the bowl onto the processor. Add the strainer and turn clockwise until the fin on the strainer aligns with the mark on the processor body ⑧.
- 2 Attach the cone onto the drive shaft turning until it drops all the way down ⑨.
- 3 Cut the fruit in half. Switch on and press the fruit onto the cone.

## cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Handle blades and cutting plates with care - they are extremely sharp.
- Some foods will discolour the plastic. This is perfectly normal. It won't harm the plastic or affect the flavour of your food. Rubbing with a cloth dipped in vegetable oil helps remove discolouring.

### power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Wrap excess cord around the cord stowage at the back of the appliance.

### other parts

- Wash by hand, then dry thoroughly.
- All attachments can be washed on the top rack of your dishwasher.

## service and customer care

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

### UK

If you need help with:

- using your appliance or
- servicing, spare parts or repairs (in or out of guarantee)
- ☎ call Kenwood on 023 9239 2333 and ask for Customer Care. Have your model number ready - it's on the underside of your appliance. Alternatively, contact your authorised Kenwood repairer: look in YELLOW PAGES under 'Electrical appliance repairs'.

### Eire

See our advertisement in Golden Pages.

### other countries

Contact the shop where you bought your appliance.

### guarantee - UK only

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

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

This guarantee does not affect your statutory rights.

# Português

**Antes de ler, por favor abra a primeira página com as ilustrações**

## precauções

- As lâminas e os discos são afiados, manuseie-os com cuidado. **Segure na pega das lâminas, ao cimo, afastando os dedos dos gumes, tanto ao utilizar como ao limpar.**
- Retire sempre as lâminas antes de esvaziar o conteúdo da tigela.
- Não coloque as mãos na taça ou no liquidificador do robot enquanto o aparelho estiver ligado à corrente.
- Nunca utilize os dedos para empurrar alimentos e fazê-los descer pelo tubo de alimentação. Utilize sempre o(s) calcador(es).
- Desligue o aparelho e certifique-se de que os acessórios estão completamente parados antes de tentar tirar a tampa.
- O produto poderá ficar danificado e causar ferimentos se o mecanismo de entrelaqueio de segurança for sujeito a força excessiva.
- Não utilize se alguma parte do produto apresentar danos visíveis.
- Esta máquina não se destina a ser utilizada por crianças pequenas ou pessoas doentes sem supervisão.
- Nunca utilize acessórios que não sejam autorizados.
- Não permita que as crianças brinquem com este aparelho.
- Não deixe o aparelho ligado se tiver de se afastar.
- Nunca utilize um aparelho danificado. Mande-o verificar ou compor: ver 'assistência'.
- Nunca molhe o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha.
- Não deixe excesso de cabo dependurado da borda da mesa ou bancada ou em contacto com superfícies quentes.
- Utilize o aparelho exclusivamente para a finalidade a que se destina.

### antes de ligar

- Certifique-se de que a tensão da sua fonte de alimentação eléctrica é a mesma que a indicada na parte inferior do seu aparelho.
- Este aparelho cumpre os requisitos da Directiva 89/336/EEC da Comunidade Económica Europeia.

### antes de utilizar pela primeira vez

- 1 Retire todas as protecções plásticas incluindo as que cobrem a lâmina de aço. Estas deverão ser eliminadas já que se destinam apenas a proteger a lâmina durante o fabrico e o transporte.
- 2 Lave os componentes: ver 'limpeza'.
- 3 Enrole o excesso de cabo em redor dos ganchos de arrumação, nas costas do robot de cozinha.

## componentes

- ① entrelaqueio de segurança
- ② calcador
- ③ tubo de alimentação
- ④ tampa
- ⑤ taça
- ⑥ accionador do robot de cozinha
- ⑦ botão de impulso
- ⑧ interruptor on/off

## acessórios

- ⑨ Lâminas
- ⑩ disco de picar
- ⑪ disco de cortar às rodelas
- ⑫ suporte dos discos
- ⑬ espaçador
- ⑭ pinha
- ⑮ cúpula maxi-blend
- ⑯ espátula
- ⑰ O espremedor de citrinos é um acessório opcional e poderá não estar incluído no conjunto.

## utilizar o robot de cozinha

- 1 Coloque a taça na base do robot - com a pega voltada para a parte de trás do aparelho - baixe a taça e rode para a direita até ficar firmemente fixa no lugar **①**.
- 2 Acrescente um acessório ao accionador do robot de cozinha.
- Coloque sempre a taça e o acessório na máquina antes de adicionar ingredientes.
- 3 Coloque a tampa na taça - com o tubo de alimentação voltado para a parte de trás do aparelho **②**. Rode a tampa para a direita até a marca da tampa estar alinhada com a marca no corpo do robot **③**.
- **Se a tampa não estiver correctamente colocada, o robot de cozinha não funcionará.**
- 4 Ligue o robot colocando o interruptor on/off na posição 'I' e faça o processamento até alcançar a consistência desejada OU utilize o botão de impulso para utilizar o acessório encaixado na taça numa acção de arranque/paragem. O botão de impulso controla o motor e mantém-no em funcionamento enquanto se conservar nessa posição. Isto permitirá controlar a textura dos vários alimentos, como por exemplo, quando processar carne.
- 5 Inverta o procedimento anterior para retirar a taça, a tampa e os acessórios.
- Só será possível retirar a tampa quando o interruptor estiver na posição '0'.

### importante

O robot não é adequado para esmagar ou moer grãos de café nem para converter açúcar granulado em açúcar mais fino. Ao adicionar essência ou aroma de amêndoa às misturas evite o contacto com o plástico já que tal poderá resultar numa marca permanente.

### capacidades máximas

claras de ovo	6
picar carne	300g
peso da massa para biscoitos amanteigados	250g
peso da massa com fermento	340g
peso total para pão-de-ló	800g
sopa com campânula	800ml

## utilização dos acessórios

### lâminas

Esta lâmina é o mais versátil de todos os acessórios. A textura dos alimentos é determinada pela duração do tempo de processamento. Para obter texturas mais grossas utilize a característica "impulso" verificando regularmente a consistência.

### o que a lâmina consegue fazer.

#### carne crua

Torne-a 'magra' retirando qualquer excesso de gordura à carne crua e cortando-a em pedaços de 2cm, coloque a carne na taça e opere durante aproximadamente 10 segundos ou até alcançar a textura desejada. Quanto mais utilizar a máquina mais suave será a textura.

#### carne cozida

Aplique o método utilizado para a carne crua mas processe durante um período de tempo inferior.

#### vegetais

Corte os vegetais em pedaços com um tamanho aproximado de 2,5cm. Processe alimentos com uma textura semelhante, em simultâneo, por exemplo, vegetais mais duros tais como cenouras ou batatas ou vegetais mais moles tais como cogumelos, tomates ou vegetais cozidos.

#### biscoitos e migalhas de pão

Deixe cair os pedaços através do tubo de alimentação com a máquina em funcionamento.

#### biscoitos amanteigados e scones

Coloque a farinha na taça. Utilize a gordura directamente a partir do frigorífico e corte-a em cubos de 2cm. Processe até a mistura ficar parecida com migalhas de pão finas, mas tenha atenção para não processar demasiado. Deixe a máquina ligada e acrescente os líquidos através do tubo de alimentação. Processe até estarem formadas uma ou duas bolas de biscoito amanteigado. Arrefeça antes de servir.

#### sopas

Bata as sopas antes ou depois de cozinhar. Seque os ingredientes e coloque-os na taça com uma quantidade pequena de líquido da receita. Processe até alcançar a consistência desejada, de seguida acrescente o líquido restante.

## nozes

Corte nozes para bolos e biscoitos colocando-as na taça e processando-as até alcançar a consistência desejada.

## fazer bolos

Os bolos tipo pão de ló são mais bem confeccionados através do 'método todos em um'. Colocam-se todos os ingredientes na taça, os quais são processados até ficarem macios - aproximadamente 10 segundos. Deverá ser sempre utilizada uma margarina 'suave' retirada directamente do frigorífico e cortada em pedaços de 2cm.

## massas/pastas salgadas

Coloque todos os ingredientes sólidos na taça, cortando-os em cubos de 2,5cm. Processe até estarem bem cortados. Acrescente natas, etc. e continue a processar até os ingredientes estarem bem misturados.

## massa batida

Com a lâmina em posição, coloque os ingredientes secos, ovos e um pouco de líquido na taça, processe até ficar macia. Acrescente o líquido restante através do tubo de alimentação com a máquina em funcionamento.

## maionese

Coloque os ovos e condimentos na taça e misture durante alguns segundos. Com a máquina em funcionamento, acrescente gradualmente azeite através do tubo de alimentação num fluxo constante e lento.

## massa levedada

Coloque a farinha, a gordura e outros ingredientes secos na taça e processe durante alguns segundos para fazer a mistura. Com o aparelho em funcionamento acrescente líquido através do tubo de alimentação e continue a processar até que a mistura forme uma massa e fique macia de aspecto e elástica ao toque - isto levará uns 45-60 segundos. Deixe a massa a levedar e de seguida volte a amassar durante 10 segundos.

## pinha

Utilize-a apenas para claras de ovos e natas. A pinha não é adequada para outras receitas. Certifique-se de que a taça e a pinha se encontram completamente limpas e desengorduradas antes de bater as claras.

## discos para cortar e picar

### o que os discos para cortar e picar podem fazer.

*disco de cortar* - corta cenouras, batatas, couve, pepinos, courgettes, beterrabas e cebolas.

*disco de picar* - pica queijo, cenoura, batatas e alimentos de textura semelhante.

### montar o suporte dos discos

- 1 Fixe o espaçador à extremidade do suporte dos discos ④.
  - 2 Selecciono o prato desejado e coloque-o no suporte, com o lado de corte virado para cima.
- Localize a extremidade do disco por baixo do aro e pressione a outra extremidade de modo a que rode numa única direcção ⑤.

### importante

Quando utilizar os pratos de cortar e picar, o espaçador deverá estar colocado na sua posição na extremidade do suporte.

### utilizar os discos de corte

#### *disco de corte*

Corta pedaços de alimentos para ajustar o tubo de alimentação. Encha o tubo até ao topo e pressione a pega com uma ligeira pressão, com a máquina em funcionamento.

Poderá obter pedaços maiores empilhando horizontalmente os pedaços no tubo de alimentação, por exemplo, as cenouras.

#### *disco para picar*

Se necessário, corte os alimentos de modo a caberem no tubo de alimentação. Descaroce alimentos tais como maçãs e pimentos. Coloque os alimentos numa posição vertical no tubo de alimentação. A altura deverá ser ligeiramente inferior em relação ao tubo de alimentação. Utilizando a pega, pressione ligeiramente. com a máquina em funcionamento.

### sugestões

- Use ingredientes frescos.
- Não pique comida em pedaços demasiado pequenos. Encha o tubo de alimentação até ao topo, o que impedirá que os alimentos deslizem lateralmente durante o processamento.

- Quando estiver a cortar ou picar: os alimentos colocados verticalmente saem mais pequenos do que os alimentos colocados horizontalmente.
- Depois de utilizar os discos de corte haverá sempre uma pequena quantidade de desperdício no disco ou no alimento.
- Não permita que os alimentos se acumulem no lado inferior do prato - esvazie regularmente.
- Empurre os alimentos através do tubo de alimentação fazendo uma ligeira pressão.

## cúpula maxi-blend

Quando misturar, utilize a cúpula maxi-blend juntamente com a lâmina. Permite aumentar a capacidade de processamento de líquidos da taça e melhorar o desempenho de corte da lâmina.

- 1 Coloque a cúpula na taça sobre a lâmina - **não pressione** ⑥.
- 2 Coloque a tampa - a tampa assegurará que a cúpula fica localizada à altura correcta ⑦.

## espremedor de citrinos (acessório opcional)

O espremedor de citrinos é utilizado para espremer citrinos tais como laranjas, limões, limas e toranjas.

- 1 Coloque a taça sobre o processador. Acrescente o espremedor e rode para a direita até a patilha do espremedor ficar alinhada com a marca no corpo do processador ⑧.
- 2 Fixe a peça espremedora sobre o veio accionador rodando-a até descer completamente ⑨.
- 3 Corte a fruta ao meio. Ligue e pressione a fruta sobre o espremedor.

## limpeza

- Antes de limpar o aparelho, desligue-o sempre no interruptor e retire a ficha da tomada de corrente.
- Nunca permita que a unidade de alimentação, o cabo ou a ficha fiquem molhadas.
- Manuseie as lâminas e os discos de corte com cuidado - eles são extremamente afiados.
- Alguns alimentos poderão descolorar o plástico. Isto é perfeitamente normal. Não danificará o plástico nem afectará o sabor do alimento. Esfregar com um pano embebido em óleo vegetal ajuda a remover a descoloração.

### unidade de alimentação

- Enxague com um pano húmido, de seguida seque.
- Enrole o excesso de cabo em redor dos ganchos de arrumação do cabo situados na parte de trás do aparelho.

### outros componentes

- Lave à mão, de seguida seque completamente.
- Todos os acessórios devem ser lavados na prateleira de cima da sua máquina de lavar loiça.

## serviço e assistência ao cliente

- Se o cabo estiver danificado deverá, por razões de segurança, ser substituído pela Kenwood ou um técnico autorizado pela Kenwood.

Se necessitar de ajuda em relação a:

- utilização do seu aparelho, ou
- assistência, peças adicionais ou reparações. contacte a loja onde adquiriu o seu aparelho.



## **Antes de leer, despliegue la cubierta que contiene las ilustraciones**

### seguridad

- Las cuchillas y los discos están afilados, manéjelos con cuidado. **Durante su uso o limpieza, sujete la cuchilla por el asa de la parte superior, lejos del borde cortante.**
- Retire siempre la cuchilla antes de verter el contenido del bol.
- No ponga las manos en el bol del robot de cocina mientras éste esté conectado al suministro eléctrico.
- No utilice nunca los dedos para empujar la comida por el tubo de entrada. Utilice siempre el embutidor.
- Apague el aparato y asegúrese de que los accesorios se hayan parado antes de intentar quitar la tapa.
- Este aparato se estropeará y puede causar daños si el mecanismo de enclavamiento se ve sometido a una fuerza excesiva.
- No utilice el aparato si observa algún daño en el mismo.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños pequeños ni por personas discapacitadas sin la supervisión de otra persona.
- No utilice nunca accesorios no autorizados.
- No permita que los niños jueguen con esta máquina.
- No deje nunca la máquina desatendida.
- No utilice nunca una máquina averiada. Hágala revisar y reparar: vea "Servicio".
- No permita que el bloque motor, el cable ni el enchufe se mojen.
- No deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de la mesa o del tablero ni esté en contacto con superficies calientes.
- No haga nunca un uso incorrecto del robot de cocina y utilícelo sólo para el uso doméstico previsto.

#### **antes de enchufar el robot de cocina**

- Asegúrese de que el suministro eléctrico coincide con el que figura en la parte inferior del aparato.
- Este aparato cumple con la Directiva de la Comunidad Europea 89/336/CEE.

#### **antes de utilizar el robot de cocina por primera vez**

- 1 Retire todo el embalaje, incluso los protectores de plástico de la cuchilla. Estos protectores pueden desecharse ya que sirven únicamente para proteger la cuchilla durante su fabricación y transporte.
- 2 Lave las piezas: vea "Limpieza".
- 3 Recoja el exceso de cable en el lugar de almacenamiento de la parte trasera del aparato.

### elementos principales

- ① enclavamiento de seguridad
- ② embutidor
- ③ tubo de entrada
- ④ tapa
- ⑤ bol
- ⑥ mecanismo del robot de cocina
- ⑦ pulsador
- ⑧ palanca de encendido/apagado

### accesorios

- ⑨ cuchilla
  - ⑩ disco troceador
  - ⑪ disco rebanador
  - ⑫ portadiscos
  - ⑬ separador
  - ⑭ batidor
  - ⑮ cubierta de mezclado máximo
  - ⑯ espátula
- ⑰ El exprimidor de cítricos es un accesorio opcional y no viene incluido en el lote.

### utilización del robot de cocina

- 1 Coloque el bol sobre la base del robot de cocina, posicionando el mango hacia atrás. Baje el bol y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que se acople firmemente en su lugar ①.
- 2 Coloque el accesorio elegido sobre el mecanismo del robot de cocina.
  - Coloque el bol y el accesorio sobre la máquina, antes de añadir cualquier ingrediente.
- 3 Coloque la tapa sobre el bol, con el tubo de entrada hacia la parte trasera de la máquina ②. Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta que la flecha coincida con la línea sobresaliente del cuerpo del robot ③.
  - **Si la tapa no se ajusta correctamente, el robot de cocina no funcionará.**
- 4 Encienda el robot colocando la palanca de encendido/apagado en la posición "I" y manténgalo en funcionamiento hasta obtener la consistencia deseada, o utilice el pulsador para arrancar o detener el utensilio adaptado al bol. El pulsador pone en marcha el motor y lo mantiene en funcionamiento mientras se mantenga pulsado el botón. Ello le permite controlar la textura de distintos alimentos como, por ejemplo, de la carne picada.
- 5 Siga el procedimiento anterior en sentido inverso para retirar el bol, la tapa y los accesorios.
  - La tapa sólo puede retirarse cuando el interruptor de encendido/apagado se encuentra en la posición "0".

#### **importante**

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

#### **capacidades máximas**

claras de huevo	6
carne para picar	300g
peso de la harina para masa quebrada	250g
peso de la harina para masa para levadura	340g
peso total del bizcocho de elaboración en un solo paso	800g
sopa con cubierta	800ml

### utilización de los accesorios

#### **cuchilla**

La cuchilla es el accesorio más versátil de todos. La textura obtenida depende del tiempo de elaboración. Para obtener texturas más gruesas utilice el "pulsador", controlando la consistencia regularmente.

#### **usos de la cuchilla**

##### *carne cruda*

Para hacer carne picada, retire el exceso de grasa de la carne cruda y córtela en dados de 2 cm. Coloque la carne en el bol y accione la máquina durante unos 10 segundos o hasta obtener la textura deseada. Cuanto más tiempo tenga la máquina en funcionamiento más suave será la textura obtenida.

##### *carne cocida*

Siga el mismo procedimiento que para la carne cruda, pero durante menor espacio de tiempo.

##### *verduras*

Corte las verduras en trozos de unos 2,5 cm. Procese los alimentos de textura parecida juntos, es decir, verduras duras como patatas y zanahorias, o verduras más blandas como champiñones, tomates y verduras cocidas.

##### *galletas y pan rallado*

Introduzca los trozos por el tubo de entrada con la máquina en funcionamiento.

##### *pasta quebrada y tortas*

Introduzca la harina en el bol. Utilice la manteca o mantequilla directamente del frigorífico y córtela en dados de 2 cm. Accione la máquina hasta obtener una mezcla parecida al pan rallado, sin procesarla en exceso. Con la máquina en marcha, añada el líquido por el tubo de entrada. Siga procesando hasta que se formen una o dos bolas de masa quebrada. Deje enfriar la masa antes de utilizarla.

##### *Sopas*

Haga un puré con sus sopas antes o después de cocinarlas. Escurra los ingredientes y colóquelos en el bol junto con una pequeña cantidad del líquido indicado en la receta. Procese hasta obtener la consistencia deseada, y añada al resto del líquido.

### frutos secos

Trocee los frutos secos para hacer bizcochos y galletas, colocándolos en el bol y procesándolos hasta obtener la consistencia deseada.

### elaboración de bizcochos

La mejor forma de hacer bizcochos es mediante el método "todo en uno". Coloque todos los ingredientes en el bol y se mézclelos durante 10 segundos aproximadamente hasta obtener una masa uniforme. Utilice siempre margarina directamente del frigorífico, cortándola en dados de 2 cm.

### sabrosas salsas y cremas para untar

Coloque los ingredientes sólidos en el bol en dados de 2,5 cm. Procéselos hasta que queden bien picados. Añada la nata, etc. y siga procesando hasta que todos los ingredientes queden perfectamente mezclados.

### pasta

Con la cuchilla correctamente ubicada, añada los ingredientes secos, el huevo y un poco de líquido en el bol, y procéselos hasta obtener una masa uniforme. Añada el resto del líquido por el tubo de entrada con la máquina en marcha.

### mayonesa

Coloque los huevos y los condimentos en el bol y mézclelos durante unos segundos. Con la máquina en marcha, vaya añadiendo aceite por el tubo de entrada lenta y uniformemente.

### masa para levadura

Coloque la harina, la manteca o mantequilla y el resto de ingredientes secos en el bol y procéselos durante unos segundos para mezclarlos. Con la máquina en marcha, añada la mezcla líquida por el tubo de entrada y siga procesando hasta que la mezcla forme una masa y obtenga una apariencia uniforme y elástica al tacto. Este proceso le llevará unos 45-60 segundos. Deje que la masa suba y vuelva a amasarla durante otros 10 segundos.

## batidor

Utilícelo sólo para claras de huevo y nata. El batidor no puede utilizarse para otras recetas. Al batir las claras, asegúrese de que el bol no tenga restos de grasa ni de yema de huevo.

## discos rebanadores y troceadores

### usos de los discos de corte

*disco rebanador:* para cortar zanahorias, patatas, col, pepino, calabacines, remolacha, cebolla.

*disco troceador:* para rallar queso, zanahoria, patata y alimentos de similar textura.

### montaje del portadiscos

- 1 Inserte el separador en el extremo del portadiscos 4.
- 2 Seleccione el disco deseado y colóquelo en el portadiscos con el filo hacia arriba.
- Coloque un extremo del disco bajo el borde y presione el otro extremo hasta ajustarlo en su posición. Se ajusta con una sola vuelta 5.

### importante

Mientras se estén utilizando los discos rebanador y troceador, el separador debe estar insertado en el extremo del portadiscos.

### utilización de los discos de corte

#### disco troceador

Trocee los alimentos antes de introducirlos en el tubo de entrada. Llene el tubo de entrada casi hasta el borde y empuje los alimentos con el embutidor ejerciendo una presión uniforme con la máquina en funcionamiento. Para obtener tiras más largas, amontone los trozos (por ejemplo, las zanahorias) horizontalmente en el tubo de entrada.

#### disco rebanador

Si es necesario, corte los alimentos antes de introducirlos en el tubo de entrada. Quite el corazón de frutas y verduras tales como manzanas y pimientos. Coloque los alimentos verticalmente en el tubo de entrada. La altura de los alimentos debería ser ligeramente inferior a la del tubo de entrada. Con la ayuda del embutidor, ejerza una presión uniforme sobre los alimentos con la máquina en funcionamiento.

### consejos

- Utilice productos frescos.
- No corte la comida en trozos demasiado pequeños. Llene el tubo de entrada casi hasta arriba para evitar que la comida se deslice hacia los lados al procesarla.

- Al rebanar o trocear, si dispone los alimentos verticalmente, obtendrá trozos y rebanadas más cortos que si los dispone horizontalmente.
- Después de usar una cuchilla de corte, siempre quedarán pequeñas cantidades de desperdicios en el disco o en la comida.
- No deje que la comida se acumule en la parte inferior del disco, vacíelo regularmente.
- Empuje la comida por el tubo de entrada ejerciendo una presión uniforme.

## cubierta de mezclado máximo

Para mezclar alimentos, utilice la cubierta de mezclado máximo junto con la cuchilla. Ello le permitirá aumentar la capacidad de proceso de líquidos en el bol y mejorará la capacidad de corte de la cuchilla.

- 1 Coloque la cubierta en el bol sobre la cuchilla sin presionar 6.
- 2 Coloque la tapa. Este accesorio asegura que la cubierta esté situada a la altura adecuada 7.

## exprimidor de cítricos (accesorio opcional)

El exprimidor de cítricos se utiliza para hacer zumos de cítricos como naranjas, limones, lima y pomelos.

- 1 Acople el bol sobre el procesador. Coloque el colador y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que la aleta del mismo coincida con la marca del cuerpo del robot de cocina 8.
- 2 Coloque el cono sobre el eje de transmisión girándolo hasta que caiga hasta el fondo 9.
- 3 Corte la fruta por la mitad. Encienda el aparato y presione la fruta sobre el cono.

## limpieza

- Apague y desconecte siempre el aparato antes de proceder a su limpieza.
- Evite que el bloque motor, el cable y el enchufe se mojen.
- Maneje las cuchillas y discos de corte con cuidado, están muy afilados.
- Algunos alimentos pueden manchar el plástico. Es algo totalmente normal y no causa ningún daño en el plástico ni tiene efectos en el sabor de los alimentos. Para quitar las manchas, frote con un trapo impregnado en aceite vegetal.

### bloque motor

- Límpielo con un trapo húmedo y séquelo a continuación.
- Recoja el exceso de cable en el lugar de almacenamiento de la parte trasera del aparato.

### otras piezas

- Límpielas a mano y séquelas completamente.
- Todos los accesorios pueden lavarse en la bandeja superior del lavavajillas.

## servicio y atención al consumidor

- Por razones de seguridad, si el cable está dañado, debe ser sustituido por Kenwood o por un técnico autorizado de Kenwood.

Si necesita ayuda para

- utilizar el aparato o
- obtener servicio, piezas de recambio o reparaciones, póngase en contacto con el establecimiento en el que adquirió el aparato

# Türkçe

**Kullanım yönergelerini okumadan önce ön sayfayı çeviriniz ve açıklayıcı resimlere bakınız**

## emniyet

- Cihazın bıçakları çok keskin olduğu için tutarken dikkatli olun. **Bıçağı taşırken ve temizlerken üst tarafındaki tutma yerinden kavrayın.**
- Kaseyi boşaltmadan önce daima bıçağı çıkartın.
- Ellerinizi, cihaz elektriğe bağlı olduğu sürece kase nin içine sokmayın.
- Yiyecekleri, asla parmaklarınızla gıda girişinden aşağı itmeyin. Bu iş için mutlaka gıda iticisini kullanın.
- Cihazı kapattıktan sonra ve kapağı açmadan önce tüm parçaların tamamen durmasını bekleyin.
- Kilit mekanizmasına aşırı güç sonucunda cihaz hasar görebilir ve yaralanmalara neden olabilir.
- Gözle görülebilir hasarı olan bir cihazı kullanmayın.
- Yanlarında bir yetişkin bulunmayan küçük çocukların ya da hasta kişilerin bu cihazı kullanması uygun değildir.
- Cihaza uygun olmayan ek parçaları kesinlikle kullanmayın.
- Çocukların, cihaz ile oynamasına izin vermeyin.
- Cihaz çalışırken başğndan ayrılmayın.
- Arızalı bir cihazı kullanmayın. Cihazı kontrol ettirin ya da onartın: Bknz. Yetkili Servis.
- Cihazın motor kısmı, elektrik kablosu ya da elektrik fişinin ıslanmamasına özen gösterin.
- Elektrik kablosunun masa/tezgah kenarlarından sarkmasını ya da sıcak yüzeylere temas etmesini önleyin.
- Mutfak robotunuzu amaç dışı kullanmayın. Bu cihaz yalnızca evde kullanım için uygundur.

### cihazı elektriğe bağlamadan önce

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

### ilk kullanımdan önce

- 1 Plastik bıçak kılıfları dahil tüm ambalaj parçalarını çıkartın. Bu kılıflar, yalnızca üretim ve nakliyat sırasında bıçakları korumak üzere takılmıştır ve atılabilir.
- 2 Parçaları yıkayın: Bknz. Temizlik.
- 3 Elektrik kablosunun fazla gelen kısmını cihazın arka tarafındaki kablo muhafazasına sarın.

## parçalar

- ① emniyet kilidi
- ② gıda iticisi
- ③ gıda girişi
- ④ kapak
- ⑤ kase
- ⑥ tahrik mili
- ⑦ çalıştırma düğmesi
- ⑧ aç/kapa kolu

## ek parçalar

- ⑨ bıçak
  - ⑩ doğrama bıçağı
  - ⑪ dilimleme bıçağı
  - ⑫ bıçak tabanı
  - ⑬ ara parçası
  - ⑭ çırpıcı
  - ⑮ büyük karıştırıcı
  - ⑯ spatula
- ⑰ Narenciye sıkıcısı isteğe bağlı bir aksesuardır ve paketinizde bulunmayabilir.

## mutfak robotunun kullanımı

- 1 Kaseyi, - kase kolu arkaya bakacak şekilde - robota yerleştirerek aşağı bastırın ve yerine sıkıca oturana kadar saat yönünde çevirin **1**.
- 2 Ek parçalardan birini tahrik miline takın.
- Kaseye, ek parça takmadan ve cihaza yerleştirmeden önce gıda koymayın.
- 3 Kapağı kaseye takın. Gıda girişi, cihazın arka tarafına bakmalıdır. **2**. Kapağı, üzerindeki ok cihazın gövdesindeki kabartma çizgi ile birleşene dek saat

yönünde çevirin **3**.

### ● Cihaz, kapak düzgün takılmadığında çalışmayacaktır.

- 4 Aç/kapa kolunu 'I' konumuna getirerek kasedeki gıdayı istediğiniz kıvama getirene kadar çevirin YA DA kase içine taktığınız ek parçayı çevirip/durdurmak için çalıştırma düğmesini kullanın. Çalıştırma düğmesi, basılı tutulduğu sürece motoru çalıştırır. Bu şekilde işlediğiniz gıdaların (örn. et) kıvamını kontrol edebilirsiniz.
- 5 Kase, kapak ve ek parçaları çıkartmak için yukarıda anlatılan işlemleri ters sırayla uygulayın.
- Kapak yalnızca aç/kapa kolu '0' konumundayken çıkartılabilir.

### dikkat

Bu cihaz, kahve öğütmek ya da pudra şekeri yapmak için uygun değildir. Kase içindeki gıdalara badem esansı ya da tatlandırıcı eklerken plastik parçalar ile temas etmemesine dikkat edin. Aksi halde kalıcı izler oluşabilir.

### azami kapasite

Yumurta akı	6
Et doğrama	300gr
Gevrek hamur un ağırlığı	250gr
Mayalı hamur unu ağırlığı	340gr
Pandispanya toplam ağırlığı	800gr
Çorba (katı malzemeli)	800ml

## ek parçaların kullanımı

### bıçak

Bıçak, ek parçalar arasında kullanım olanakları en fazla olan parçadır. İşlediğiniz gıdaların kıvamı, cihazın çalışma süresine bağlıdır. Daha koyu kıvamlar için çalıştırma düğmesini kullanın ve düzenli olarak kontrol edin.

### bıçak ile yapabilecekleriniz.

#### Çiğ et

Kıyma yapmak için etin fazla yağlarını alarak eti 2 cm'lik küpler halinde kesin. Et parçalarını kaseye koyarak istediğiniz kıvama gelene kadar ya da yaklaşık 10 saniye çevirin. Cihazı ne kadar uzun çalıştırırsanız kıvam o kadar ince olur.

#### pişmiş et

Çiğ et için uygulanan işlemin aynısını tekrarlayın ancak daha kısa süre çevirin.

#### sebze

Sebze parçalarını yaklaşık 2.5 cm'lik parçalara bölün. Benzer yapıdaki sebzeleri, örn. havuç ya da patates gibi sert sebzeler ya da mantar, domates gibi yumuşak sebzeler ya da pişmiş sebzeleri birlikte işleyin.

#### bisküvi ve galeta tozu

Cihaz çalışırken, gıda girişinden parçalar halinde içeri atğın.

#### gevrek hamur işi ve çörek

Unu kaseye dökün. Buzdolabından çıkardığınız yağı 2 cm'lik küpler halinde kesin. Karışım, ince ekmek kırıntılına benzeyene kadar çevirin ancak fazla çevirmemeye özen gösterin. Cihaz çalışırken gıda girişinden sıvıyı dökün. Bir ya da iki hamur topu oluşana kadar çevirmeye devam edin. Kullanmadan önce soğutun.

#### çorbalar

Çorbaları, pişirmeden önce ya da sonra püre haline getirin. Çorbanın katı malzemelerini biraz sıvı ile kaseye yerleştirin ve istediğiniz kıvamı elde edene kadar çevirin. Sonra sıvının kalanını ekleyin.

#### fındık

Kek ve bisküvilerde kullanmak üzere fındık öğütün. Fındıkları kaseye yerleştirin ve istediğiniz kıvamı elde edene kadar çevirin.

#### kekler

Pandispanya türü kekler en iyi "hepsi bir arada" yöntemi ile yapılır. Tüm malzemeler kaseye dökülür ve muhallebi kıvamına gelene dek yaklaşık 10 saniye kadar çevrilir. Daima buzdolabından yeni alınmış ve 2 cm'lik küpler halinde kesilmiş katı yağ kullanın.

#### baharatlı koyu soslar/mezeler

Katı malzemeleri 2,5 cm'lik küpler halinde keserek kaseye yerleştirin ve ince kıyılana kadar çevirin. Sonra krema vs. ekleyin ve tüm malzemeler iyice karışana kadar çevirmeye devam edin.

#### akıtma hamur

Bıçağı kaseye takarak kuru malzemeleri, yumurtayı ve biraz sıvı ile birlikte kaseye yerleştirin. Kalan sıvıyı, makine çalışırken gıda girişinden içeri dökün.

## mayonez

Yumurta ve baharatları kaseye dökün ve birkaç saniye karıştırın. Cihaz çalışırken yağı yavaşça ve düzenli bir şekilde gıda girişinden içeri dökün.

## mayalı hamur

Un, yağ ve diğer malzemeleri kaseye dökün ve birkaç saniye karıştırın. Sıvı karışımını, cihaz çalışırken gıda girişinden içeri dökün ve malzeme hamur haline gelene kadar karıştırmaya devam edin. İşleme, hamur düzleşene ve elastiki bir kıvama gelene kadar devam edin (yaklaşık 45-60 saniye). Hamurun kabarmasını bekleyin ve sonra 10 saniye daha yoğurun.

## çırpıcı

Çırpıcıyı yalnızca yumurta akı ve krema için kullanın. Çırpıcı diğer malzemeler için uygun değildir. Yumurta akı çırparken kase ve çırpıcıda yağ ya da yumurta sarısı artıklarına olmamasına dikkat edin.

## dilimleme ve doğrama bıçakları

### dilimleme ve doğrama bıçakları ile yapabileceğiniz.

*dilimleme bıçağı ile* - havuç, patates, lahana, salatalık, kapak, kırmızı pancar ve soğan dilimleyebilirsiniz.

*doğrama bıçağı ile* - peynir, havuç, patates ve benzer dokulu gıdaları rendeleyebilirsiniz.

### bıçak tabanının birleştirilmesi

- 1 Ara parçasını, bıçak tabanının ucuna takın ④.
- 2 Kullanacağınız bıçağı seçin ve keskin tarafı yukarıya bakacak şekilde yerleştirin.
- Bıçağın bir ucunu, kenarın altına takın ve diğer ucunu yerine itin. Bıçak ancak tek bir yönde takılabilmektedir ⑤.

### önemli bilgi

Ara parçası, dilimleme ve doğrama bıçaklarını kullanırken, tabanın ucuna takılmalıdır.

### kesici bıçakların kullanılması

#### *doğrama bıçağı*

Doğrayacağınız gıdaları, gıda girişinden geçecek şekilde kesin. Gıdaları, gıda girişinin ağzına kadar doldurun ve cihaz düzenli bir şekilde çalışırken gıda iticisi ile itin. Daha uzun rendelenmiş parçalar elde etmek için gıdaları (örn. havuç) gıda iticisinin içine enlemesine yerleştirin.

#### *dilimleme bıçağı*

Gıdaları gerektiğinde gıda girişinden geçebilecek şekilde kesin. Elma ve biber gibi meyvelerin çekirdeğini çıkartın. Gıdaları, gıda girişine dik olarak yerleştirin. Gıdaları, gıda girişinin üst kenarında biraz boşluk bırakacak şekilde dizin ve cihaz düzenli bir şekilde çalışırken gıda iticisi ile itin.

### öneriler

- Taze gıdalar kullanın.
- Gıdaları çok küçük parçalar halinde kesmeyin. Gıda girişini iyice doldurarak gıdaların yanlardan fırlamasını önleyebilirsiniz.
- Dilimlerken ya da doğrarken: Cihaza dik olarak itilen gıdalar yatay olarak itilenlerden daha kısa çıkar.
- Kesici bıçakları kullandıktan sonra bıçaklar ya da gıda içinde daima bir miktar artık kalır.
- Bıçakların alt kısmında gıda birikmesine izin vermeyin ve düzenli olarak temizleyin.
- Gıdaları, gıda girişinden düzenli bir basınç ile itin.

## büyük karıştırıcı

Karıştırma işlemi için büyük karıştırıcıyı bıçak ile birlikte kullanın. Bu şekilde kaseenin sıvı kapasitesini ve bıçağın kesme başarımını artırabilirsiniz.

- 1 Karıştırıcıyı kase içindeki bıçağın üzerine yerleştirin. **Karıştırıcıyı aşağı bastırmayın** ⑥.
- 2 Kapağı takın. Kapak, karıştırıcının doğru yükseklikte durmasını sağlar ⑦.

### narenciye sıkacağı (isteğe bağlı aksesuar)

Narenciye sıkacağı, portakal, limon ve greyluft gibi turuncgillerin suyunu sıkma için kullanılmaktadır.

- 1 Kaseyi, cihaza takın. Sıkacak kasesini üzerine yerleştirin ve sıkacak kasesini üzerindeki kanat cihaz gövdesindeki işaretle birleşene kadar saat yönünde çevirin ⑧.
- 2 Koniği, tam yerine oturana kadar çevirerek tahrik miline geçirin ⑨.
- 3 Suyunu sıkacağınız meyveyi iki yarım parça halinde kesin. Cihazı çalıştırın ve meyve yarısını koniye bastırın.

## temizlik

- Temizliğe başlamadan önce daima cihazı kapatıp fişini prizden çekin.
- Cihazın motor kısmı, elektrik kablosu ya da elektrik fişinin ıslanmamasına özen gösterin.
- Bıçaklar çok keskindir. Takıp çıkartırken çok dikkatli davranın.
- Bazı gıdalar, plastiğin rengini değiştirecektir. Bu çok normaldir. Bu durum plastiğe zarar vermez ve yiyeceklerinizin tadını etkilemez. Biraz sıvı bitkisel yağ sürülmüş bir bez ile ovarak bu durumu giderebilirsiniz.

### güç birimi

- Nemli bir bez ile silerek kurutun.
- Elektrik kablosunun fazla gelen kısmını cihazın arka tarafındaki kablo muhafazasına sarın.

### diğer parçalar

- Elle yıkayıp iyice kurulayın.
- Tüm ek parçalar, bulaşık makinenizin üst sepetinde yıkanabilmektedir.

## yetkili servis ve müşteri hizmetleri

- Arızalı elektrik kabloları güvenlik nedeniyle değiştirilmelidir. Bunun için Kenwood ya da yetkili bir Kenwood servisine başvurabilirsiniz.
- cihazınızın kullanımı ya da
- bakım, yedek parça ya da servis (garanti kapsamı içinde ya da dışında) ile ilgili yardım almak için cihazı satın aldığınız mağazaya başvurun.

**Než začnete návod číst, rozložte si první stránku s ilustracemi**

## bezpečnostní zásady

- Sekací nože a kotouče jsou ostré, zacházejte s nimi opatrně. **Sekací nůž držte při používání i čištění za horní část s ostřím směrem od sebe.**
  - Sekací nůž vždy nejdříve vyjměte z pracovní nádoby, teprve pak ji vyprázdněte.
  - Do pracovní nádoby strojek nesahejte, pokud je přírodní kabel spotřebiče v zásuvce.
  - Potravinu nikdy netlačte do plnicího hrdla prsty. Vždy používejte tlačidlo.
  - Víko lze sejmut až po vypnutí spotřebiče a úplném zastavení motoru.
  - Je-li bezpečnostní pojistka vystavena nepřiměřené síle, může dojít k poškození spotřebiče a zranění obsluhy.
  - Zjistíte-li na strojeku jakékoli viditelné poškození, nepoužívejte ho.
  - Tento spotřebič nesmějí bez dozoru obsluhovat malé děti ani nemocné či jinak oslabené osoby.
  - Nepoužívejte příslušenství neschválené výrobcem.
  - Nedovolte dětem, aby si se strojkem hrály.
  - Zapnutý strojek nenechávejte bez dozoru.
  - Poškozený strojek nepoužívejte. Dejte jej prohlédnout nebo opravit – viz „servis“.
  - Dbejte na to, aby pohonná jednotka, přírodní kabel nebo zástrčka nepřišly do styku s vodou.
  - Nenechávejte přírodní kabel volně viset přes okraj stolu nebo pracovní plochy, nebo se dotýkat horkých ploch.
  - Kuchyňský strojek používejte pouze v domácnosti k účelům, pro něž je určen.
- než spotřebič zapojíte do zásuvky**
- Zkontrolujte, zda elektrický proud v rozvodu odpovídá údajům uvedeným na spodní straně spotřebiče.
  - Tento spotřebič odpovídá směrnicí Evropského hospodářského společenství č. 89/336/EHS.

### před prvním použitím

- 1 Sekací nůž zbavte všech obalů, včetně plastových krytů ostří. Kryty vyhodte, chrání ostří nože pouze během výroby a přepravy.
- 2 Součásti strojeku omyjte – viz „čištění“.
- 3 Je-li přírodní kabel delší, než je nutné, zkrátte jej stočením do prostoru pro kabel na zadní straně spotřebiče.

## legenda

- ① bezpečnostní pojistka
- ② tlačidlo
- ③ plnicí hrdlo
- ④ víko
- ⑤ pracovní nádoba
- ⑥ pohon kuchyňského strojeku
- ⑦ impulsní tlačítko
- ⑧ vypínač

## příslušenství

- ⑨ sekací nůž
  - ⑩ strouhací kotouč
  - ⑪ plátkovací kotouč
  - ⑫ unašeč kotoučů
  - ⑬ vložka
  - ⑭ šlehač
  - ⑮ maxi kryt
  - ⑯ stěrka
- ⑰ Lis na citrusové ovoce se dodává na přání a není nutně součástí výbavy Vašeho strojeku.

## jak používat kuchyňský strojek

- 1 Pracovní nádobu nasadte na podstavec strojeku rukojetí dozadu. Nechte dosednout a otočte vpravo, až zapadne na své místo – ❶.
- 2 Na pohonnou jednotku strojeku nasadte některou součást příslušenství.
  - Nádobu a zvolené příslušenství vždy nejprve nasadte na strojek, teprve pak přidávejte přísady.
- 3 Víko nasadte na pracovní nádobu tak, aby plnicí hrdlo směřovalo k zadní

straně strojeku – ❷. Otočte doprava, až je šipka na víku v rovině s ryskou na skříňce strojeku – ❸.

- **Pokud víko na nádobu nenasadíte správně, kuchyňský strojek se nerozběhne.**
- 4 Strojek se zapíná přepnutím vypínače do polohy „I“. Pak jej můžete nechat běžet, až zpracovávané přísady dosáhnou požadované konzistence, NEBO je možné zvolené příslušenství v pracovní nádobě ovládat střídavým zapínáním a vypínáním pohonu pomocí impulsního tlačítka. Motor se impulsním tlačítkem zapne a poběží tak dlouho, dokud bude tlačítko stisknuté. Tímto způsobem je možné snáze ovlivnit výslednou konzistenci některých jídel, např. při zpracování masa.
  - 5 Při snímání pracovní nádoby, víka a příslušenství postupujte opačně.
- Víko lze sejmut, jen když s vypínačem v poloze „0“.

### upozornění

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

### maximální množství

vaječné bílky	6
maso k mletí (sekání)	300 g
váha mouky do těsta na křehké pečivo	250 g
váha mouky do kynutého těsta	340 g
celková váha jednoduchého piškotového dortu	800 g
polévka s použitím krytu	800 ml

## jak používat příslušenství

### sekací nůž

Sekací nůž má z celého příslušenství nejširší uplatnění. Výsledná konzistence je dána délkou zpracování. Přejete-li si dosáhnout hrubší konzistence, použijte impulsní funkci a strukturu směsi pravidelně sledujte.

### co sekací nůž dokáže

#### syrové maso

Maso bude jako umleté, když nejprve odříznete přebytečný tuk, maso nakrájíte na 2 cm kostičky, dáte do pracovní nádoby a strojek zapnete asi na 10 vteřin, nebo na tak dlouho, než dosáhnete požadované konzistence. Čím déle necháte strojek v chodu, tím bude struktura jemnější.

#### vařené maso

Postupujte stejně jako u syrového masa, ale strojek nechte běžet o něco kratší dobu.

#### zelenina, brambory, houby

Suroviny pokrájejte asi na 2 cm kousky. V jedné várce zpracovávejte druhy s podobnou strukturou, např. zvlášť tvrdší zeleninu – mrkev a brambory, a zvlášť měkčí – houby, rajčata a vařenou zeleninu.

#### příprava strouhanky a drtě z pečiva

Kousky pečiva vhažujte do plnicího hrdla za chodu strojeku.

#### křehké linecké a lístkové těsto

Nasypte mouku do pracovní nádoby. Tuk, ještě tuhý z chladničky, nakrájejte na 2 cm kostky. Nechte strojek zapnutý, až směs vypadá jako jemná strouhanka. Dejte pozor, aby se směs nezpracovávala příliš dlouho. Za chodu přilijte plnicím hrdlem tekutinu. Nechte běžet, až se vytvoří jedna nebo dvě hroudy těsta. Před dalším zpracováním nechte uležet v chladu.

#### polévky

Polévky lze pasírovat před vařením i po vaření. Přísady nechte okapat a dejte do pracovní nádoby s trochou tekutiny podle receptu. Nechte zpracovat až do dosažení požadované konzistence, pak přilijte zbytek tekutiny.

#### ořechy

Ořechy do dortů a pečiva lze nasekat tak, že je nasypeme do pracovní nádoby a dáme zpracovat až do dosažení požadované konzistence.

#### příprava dortu

Piškotové dorty se nejlépe připravují metodou „vše v jednom“. Všechny přísady vložte do pracovní nádoby a dejte zpracovat, až je těsto vláčné, asi 10 vteřin. Vždy používejte margarín přímo z chladničky, nakrájený na 2 cm kostky.

#### pikantní studené omáčky a pomazánky

Tuhé přísady, pokrájené na 2,5 cm kostky, vložte do pracovní nádoby. Dejte zpracovat, až jsou najemno nasekané. Přidejte smetanu apod. a pokračujte, až se přísady spojí.

#### lité těsto

Do pracovní nádoby s nasazeným sekacím nožem vložte suché přísady, vejce a trochu tekutiny a nechte zpracovat do hladka. Za chodu přilijte zbývající tekuté přísady.

#### majonéza

Do pracovní nádoby vložte vejce a koření a několik vteřin míchejte. Za chodu strojku pozvolna, ale stále přidávejte plnicím hrdlem olej.

#### kynuté těsto

Do pracovní nádoby přidejte mouku, tuk a jiné tuhé přísady a několik vteřin je míchejte. Za chodu strojku přilijte plnicím hrdlem tekutou směs a nechte zpracovávat tak dlouho, až ze směsi vznikne těsto, na pohled hladké a na omak vláčné – to potrvá 45–60 vteřin. Dejte těsto vykynout a pak ještě jednou na 10 vteřin zpracovat.

## šlehač

Používejte jen ke šlehání bílků a šlehačky. Šlehač se nehodí k přípravě jiných jídel. Při šlehání bílků dbejte na to, aby na pracovní nádobě ani na šlehači nebyly zbytky tuku nebo vaječného žloutku.

## plátkovací a strouhací kotouče

### co tyto kotouče dokážou

*plátkovací kotouč* – krájet na plátky mrkev, brambory, brukev, okurku, cuketu, červenou řepu;

*strouhací kotouč* – strouhat sýr, mrkev, brambory a potraviny podobné konzistence.

### jak nasadit unašeč kotoučů

- 1 Nasadte na konec unašeče kotoučů vložku – 4.
- 2 Vyberte vhodný kotouč a nasadte ho na unašeč řezací stranou nahoru.
- Natočte kotouč jedním koncem pod okraj a druhý konec zatlačte na místo, kotouč lze umístit jen jedním způsobem – 5.

### upozornění

Při použití plátkovacího a strouhacího kotouče musí být na konci unašeče správně nasazena vložka.

### jak používat kotouče

#### strouhací kotouč

Potraviny nakrájejte tak, aby se vešly do plnicího hrdla. Hrdlo naplňte skoro až po okraj a za chodu strojku tlačidlem na obsah rovnoměrně tlačte. Poskládáte-li potraviny, např. mrkev, do plnicího hrdla vodorovně, nastrouhané kousky budou delší.

#### plátkovací kotouč

Podle potřeby potraviny pokrájete tak, aby se vešly do plnicího hrdla. Z jablek, paprik apod. odstraňte jádřinec. Hrdlo napěchujte kousky potravin ve svislé poloze. Kousky by měly být o něco kratší než plnicí hrdlo. Za chodu strojku tlačidlem na obsah rovnoměrně tlačte.

### tipy

- Používejte čerstvé suroviny.
- Suroviny nekrájejte na příliš malé kousky. Plnicí hrdlo by mělo být dost plné, aby suroviny při zpracování neujížděly na stranu.
- Při krájení na plátky nebo strouhání se svisle umístěné kousky zpracují na kratší a vodorovně umístěné kousky na delší.
- Po každém použití kotoučů zůstane na kotouči nebo v nádobě trochu nezpracovaných surovin.
- Zbytky usazené na dolní straně kotoučů je třeba pravidelně odstraňovat.
- Na suroviny v plnicím hrdle tlačte rovnoměrně.

## maxi kryt

Při mísení lze použít spolu se sekacím nožem také maxi kryt. Umožňuje zvětšit objemovou kapacitu pracovní nádoby a zvýšit efektivnost sekacího nože.

- 1 Kryt umístíte do nádoby nad sekací nůž, **ale netlačte na něj** – 6.
- 2 Nasadte víko, které zajistí, že kryt bude ve správné výšce – 7.

## lis na citrusové ovoce (na přání)

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

- 1 Do pracovní nádoby na strojku vložte sítko lisu a otočte doprava, až je špička sítka v rovině se značkou na tělese stroju – 8.
- 2 Nasadte kužel otáčivým pohybem na hnací hřídel, až zapadne na doraz – 9.
- 3 Ovoce rozpujte. Strojek spusťte a ovoce přitlačte ke kuželu.

## čištění

- Před čištěním strojek vždy vypněte a přívodní kabel vytáhněte ze zásuvky.
- Pohonná jednotka, přívodní kabel a nástrčka nesmějí přijít do styku s vodou.
- Se sekacími noži a kotouči zacházejte opatrně, jsou velmi ostré.
- Některé potraviny způsobují změnu barevného odstínu plastických hmot. To je zcela normální jev. Plastický materiál se tím nepoškodí a chuť jídel zůstane stejná. Tření hadříkem navlhčeným v rostlinném oleji pomáhá zbarvení odstranit.

### pohonná jednotka

- Otřete vlhkým hadrem a osušte.
- Je-li přívodní kabel delší, než je nutné, zkrátte jej stočením do prostoru pro kabel na zadní straně spotřebiče.

### ostatní části

- Umyjte v rukou, pak řádně osušte.
- Všechny součásti příslušenství lze mýt v horním koši myčky nádobí.

## servis a péče o zákazníka

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

Potřebujete-li poradit ve věcech

- používání spotřebiče nebo
  - údržby, náhradních dílů nebo oprav
- Obratete se na obchod, kde jste spotřebič zakoupili.

**A használati utasítás olvasása közben hajtsa ki az első oldalt, hogy az illusztrációk is láthatók legyenek.**

## biztonság

- Legyen óvatos: a kések és a vágólapok élesek. **Használat és tisztítás közben a kést mindig a tengelynél, az éltől távol fogja meg.**
- A keverőedény kiürítése előtt előbb ki kell venni a kést.
- Ne nyúljon kézzel a keverőedénybe, amíg a készülék feszültség alatt van.
- Ne kézzel nyomja át az alapanyagot a tölcséren, használja a tömőrudat.
- A fedő eltávolítása előtt kapcsolja ki a készüléket és győződjön meg arról, hogy a tartozék mozgása megszűnt.
- A reteszelő szerkezet túlfeszítése a készülék meghibásodásával jár és sérülést okozhat.
- Látható sérülés esetén ne használja a készüléket.
- Kiskorú gyermekek és fizikai támogatásra szorulóknak (idősek, betegek) csak felügyelet mellett használhatják a készüléket.
- Csak engedélyezett tartozékokat használjon.
- Ne engedje, hogy gyermekek játékszernek használják a készüléket.
- A bekapcsolt robotgépet ne hagyja felügyelet nélkül.
- Soha se használjon hibás gépet. Intézkedjék gép átvizsgálásáról vagy javításáról: lásd a javításról szóló részt.
- A gép hajtóművét, a hálózati vezetéket és a faldugaszt óvja a nedvességtől.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne lógjon le az asztal vagy munkafelület széléről és ne érintkezzen forró felülettel.
- Csak rendeltetésszerűen, háztartási célokra használja a készüléket.

### a készülék bekapcsolása előtt

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

### az első használat előtt

- 1 Az első bekapcsolás előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot, többek között a vágókés pengéjének műanyag védőborítót. Ezeket a borítókat el kell dobni, hiszen rájuk csak a gyártás és a szállítás közben van szükség.
- 2 Mossa át az egyes részeket: lásd A készülék tisztítása c. fejezetet.
- 3 A hálózati vezeték felesleges részét tekerje a gép hátlapján erre a célra rendszeresített fülekre.

## alkatrészek

- ① biztonsági reteszelő kapcsoló
- ② tömőrud
- ③ adagoló-tölcsér
- ④ keverőedény fedele
- ⑤ keverőedény
- ⑥ meghajtó tengely
- ⑦ impulzuskapcsoló
- ⑧ be-ki kapcsoló

## tartozékok

- ⑨ vágókés
- ⑩ vágólap
- ⑪ szeletelőlap
- ⑫ laptartó
- ⑬ távtartó
- ⑭ habverő
- ⑮ terelőlap
- ⑯ műanyag kanál

- ⑰ citrusfacsaró - megrendelhető, nem minden készüléknél alaptartozék.

## a robotgép használata

- 1 Helyezze a keverőedényt a tengely fölé, és az edény fogóját a készülék hátlapja felé fordítva csúsztassa le az edényt a tengelyen, majd forgassa el az óramutató járásának irányában ütközésig amíg, a keverőedény biztosan nem rögzül a géptesthez ❶.
- 2 Válasszon ki egy tartozékokat és rögzítse azt a készülék tengelyére.
  - Minden esetben előbb rögzítse a keverőedényt és a tartozékokat és csak azután töltsen a keverőedénybe a hozzávalókat.
- 3 A keverőedény fedelét helyezze az edényre úgy, hogy a tölcsér a gép hátlapja felőli oldalán legyen ❷. Forgassa el a fedelet az óramutató járásának irányában mindaddig, amíg a keverőedény fedelén levő nyíl egy

vonalba nem esik a géptesten található domborított vonallal ❸.

- **A keverőedény fedelének nem megfelelő illesztése esetén a készülék nem üzemel.**
4. Kapcsolja be a készüléket; ehhez a be-ki kapcsológombot helyezze I állásba. A készüléket addig működtesse, amíg a benne levő anyag nem éri el a kívánt állapotot, VAGY az impulzuskapcsolóval start-stop üzemmódban működtesse a keverőedényben elhelyezett tartozékokat. Az impulzuskapcsoló működésbe hozza a készülék motorját és mindaddig működteti azt, amíg a kapcsoló le van nyomva. Ez lehetővé teszi, hogy az egyes műveletek, például a húsfeldolgozás alatt figyelemmel kísérjük a különböző élelmiszerek állapotának alakulását.
  5. A keverőedény, a fedél és a tartozékok eltávolítása során fordított sorrendben kell eljárni.
- A fedelet csak akkor lehet eltávolítani, ha a be-ki kapcsoló 0 helyzetben van.

### fontos

A robotgép kávészemek aprítására és darálására, illetve kristálycukorból porcukor előállítására nem alkalmas. Mandulaesszencia, illetve egyéb ízesítőanyagok hozzáadása esetén ügyelni kell arra, hogy ezek az anyagok ne érintkezzenek műanyag felületekkel, mivel az ilyen közvetlen érintkezés tartós elszíneződést idézhet elő.

### a robotgéppel feldolgozható maximális mennyiségek

tojásfehérje	6 tojásból
hús (darabolás)	300 g
linzertészta	250 g
kelt tészta	340 g
tortalap tésztája, a teljes mennyiség	800 g
leves, terelőlappal	800 ml

## tartozékok használata

### vágókés

Az összes tartozék közül a kés használható a legtöbb feladathoz. A feldolgozott anyag állaga a feldolgozási idő hosszától függ. A durvább szerkezetű anyagok feldolgozásához használja a start/stop üzemmódot, amely lehetővé teszi az állag rendszeres ellenőrzését.

### mire alkalmas a kés?

#### nyers hús

Távolítsuk el a felesleges zsírt és daraboljuk fel a húst 2 cm nagyságú kockákra, majd helyezzük el a feldarabolt húst a keverőedénybe. Kapcsoljuk be a készüléket kb. 10 másodpercre vagy annyi időre, amennyi elegendő az általunk kívánt állagú anyag előállításához. Minél hosszabb a feldolgozás, annál egyenletesebb lesz a kapott anyag.

#### főtt hús

Kövesse a nyers hús feldolgozásánál ismertetett módszert, de rövidebb feldolgozási idővel.

#### zöldségek

Vágja fel a zöldséget kb. 2,5 cm-es darabkára. Dolgozza fel együtt a durvább anyagszerkezet jellemezte élelmiszereket, pl. a keményebb zöldségeket - a sárgarépát, a burgonyát, illetve a puhább, lágyabb zöldségeket - a gombát, a paradicsomot vagy a főtt zöldséget.

#### piskóta- és zsemlemorzsa

Kapcsolja be a készüléket és helyezze be a piskóta- és zsemledarabokat a tölcsérbe.

#### linzertészta

Helyezze el a lisztet a keverőedénybe. A közvetlenül a hűtőből kivett margarint vágja fel 2 cm-es darabokra és ugyancsak helyezze be a keverőedénybe. Kapcsolja be a készüléket és keverje finomra az anyagot, de ügyeljen arra, hogy ne "keverje túl". Működő készülék mellett a tölcséren keresztül folyamatosan adja hozzá a folyadékot. Folytassa a feldolgozást mindaddig, amíg ki nem alakul egy vagy két adag kész tészta. Felhasználás előtt hűtse le.

#### levesek

Főzés előtt vagy után szűrje le a levest. Válassza külön a hozzávalókat és helyezze el a keverőedénybe, öntsön hozzá egy keveset a recept szerint elkészített levesből. Kapcsolja be a készüléket, majd a kívánt állapot elérését követően adja hozzá a folyadék többi részéhez.

#### diótélék

Darálja meg a torták és sütemények elkészítéséhez szükséges diót; helyezze

el a diót a keverőedénybe, kapcsolja be a készüléket és a folytassa a feldolgozást a kívánt állapot eléréséig.

#### *piskótakészítés*

A piskóta jellegű tészták elkészítésének legjobb módszere az "minden együtti" módszer. Minden hozzávalót helyezünk a keverőedénybe és keverjük mindaddig, amíg egyenletes, homogén masszát nem kapunk; a keverési idő kb. 10 mp. Minden esetben a közvetlen a hűtőből elővett, 2 cm-es darabokra vágott kenhető margarint használjunk.

#### *pikáns mártások/pástétomok*

A szilárd halmazállapotú hozzávalókat vágja fel 2,5 cm nagyságú kockákra és helyezze a keverőtartályba. Dolgozza fel a hozzávalók teljes felaprításáig. Adjon hozzá tejszínt, stb., és keverje készre.

#### *híg tészták*

Helyezze megfelelő helyzetbe a kést, majd helyezze a keverőedénybe a száraz hozzávalókat, a tojást és egy kevés folyadékot és egyenletes, homogén masszát keverjen ki. A készülék működése közben a tölcséren keresztül adja hozzá a folyadék fennmaradó részét.

#### *majonéz*

Helyezze a tojást és az ízesítőszereket a keverőedénybe és néhány másodpercen keresztül keverje. Működő készülék mellett a tölcséren keresztül lassan, egyenletesen adja hozzá az olajat.

#### *kelt tészta*

Helyezze a lisztet, a margarint és az egyéb száraz hozzávalókat a keverőedénybe és keverje néhány másodpercig. Közben a tölcséren keresztül adja hozzá a folyékony keveréket és folytassa a keverést mindaddig, amíg létre nem jön egy tésztaszerű, egyenletesnek látszó, érintésre rugalmas anyag – ehhez 45–60 másodperces keverés szükséges. Várja meg, amíg a tészta megkel, majd 10 másodpercen keresztül gyúrja át az elkészült tésztát.

## habverő

Csak tojásfehérje és krém felveréséhez használja. A habverő egyebek elkészítésére nem alkalmas. Tojásfehérje felverése előtt győződjék meg arról, hogy a keverőedény és a habverő tiszta és zsírtmentes, valamint hogy se a keverőedényben, se a habverőn nincs tojássárgája-maradvány.

## szeletelő és reszelő lapok

### **mire alkalmasak a különböző vágó lapok?**

*szeletelő lap* – alkalmas répa, burgonya, káposzta, uborka, cékla, cukkini, alma és hagyma szeletelésére

*reszelő lap* – alkalmas sajt, répa, burgonya és hasonló jellegű élelmiszerek feldolgozására.

### **a laptartó összeszerelése**

- 1 Rögzítse a távtartót a laptartó végére ④.
- 2 Válassza ki a megfelelő lapot és rögzítse azt a laptartón úgy, hogy a lap használni kívánt oldala felfelé nézzen.
- Helyezze a lap egyik végét a szegély alá, majd a lap másik végét ütközésig nyomja be a laptartón kiképzett nyílásba ⑤.

#### **fontos**

Szeletelő- és reszelőlapok használata esetén a távtartót a laptartó végén erre a célra kiképzett nyílásban kell rögzíteni.

### **vágólapok használata**

#### *reszelő lap*

Vágja el az élelmiszereket apró darabokra úgy, hogy azok elférjenek a tölcsérben. Töltse meg a tölcsért majdnem a tetejéig, majd a tömőrúddal egyenletesen nyomja az élelmiszereket a reszelőlapra. Ha hosszabb szeletekre akarjuk reszelni az élelmiszert, vízszintesen helyezzük el a zöldség-, pl. a sárgarépa-szeleteket a tölcsérben.

#### *szeletelőlap*

Szükség esetén vágja fel a feldolgozandó élelmiszereket úgy, hogy azok férjenek el a tölcsérben. Az almát és a zöldpaprikát magozza ki. Függőleges helyzetben helyezze el a zöldségcsomót az adagoló tölcsérben. Az élelmiszerek legyenek kicsivel rövidebbek a tölcsérnél. Kapcsolja be a készüléket és a tömőrúddal egyenletesen nyomja az élelmiszert a szeletelőlap vágófelületére.

### **néhány jó tanács**

- Friss hozzávalókat használjon.

- Ne vágja túl apróra a hozzávalókat. Töltse tele a tölcsért, így megakadályozhatja, hogy a feldolgozás során az élelmiszerdarabkák oldalt kicsússzanak a tölcsérből.
- Szeletelés vagy reszelés esetén: a robotgép a függőlegesen elhelyezett élelmiszereket rövidebb szeletekre, a vízszintesen elhelyezett darabokat hosszabb szeletekre vágja.
- Egy vágólap felhasználása után esetén a lapon vagy a felszeletelt, illetve lereszelt ételben mindig maradt néhány feldolgozatlan darab.
- Ne engedje, hogy a lap alsó felületén összegyűljön a feldolgozott élelmiszer – rendszeresen távolítsa el a maradékot.
- Egyenletes nyomással tolja le a tölcséren a feldolgozandó élelmiszereket.

## terelőlap

A vágókésre illesztett terelőlap segítségével a robotgép alkalmassá tehető nagyobb mennyiségű folyadék egyenletes kikeverésére; a terelőlap fokozza a kés aprító teljesítményét.

- 1 Helyezze a terelőlapot a keverőedénybe a kés fölé – **ne tolja le** ⑥.
- 2 Helyezze a keverőedényre az edény fedelét – a fedél biztosítja, hogy a megfelelő magasságon helyezzük el a terelőlapot ⑦.

## citrusfacsaró (megrendelhető tartozék)

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

- 1 Helyezze el a keverőedényt a géptesten. Helyezze rá a citromfacsaró szűrőjét, fordítsa el a szűrőt az óramutató irányában úgy, hogy a szűrőn levő fül kerüljön egy vonalba a géptesten található jellel ⑧.
- 2 Helyezze a facsarót a tengelyre, majd óvatosan forgatva tolja ütközésig a tengelyre ⑨.
- 3 Vágja félbe a gyümölcsöt. Kapcsolja be a robotgépet és nyomja a gyümölcsöt a kúpra.

## a robotgép tisztítása

- Tisztítás előtt minden esetben kapcsolja ki a gépet, a hálózati dugaszt húzza ki a konnektorból.
- A hajtóművet, a hálózati vezetéket és hálózati dugaszt óvja a nedvességtől.
- A kések és a vágólapok rendkívül élesek, ezért ezekkel kellő körültekintéssel kell bánni.
- Bizonyos élelmiszerek a műanyag tartós elszíneződését idézhetik elő. Ez teljesen elfogadható. A folyamat nem rongálja a műanyagot, illetve nem befolyásolja az élelmiszerek ízét. Töröljük le a műanyag felületeket egy növényi olajba mártott ruhával; ez enyhíti az elszínező hatást.

### **hajtómű**

- Törölje le nedves, majd száraz ruhával.
- A hálózati csatlakozó vezeték felesleges részét tekerje a készülék hátlapján erre a célra rendszeresített fölékre.

### **egyéb alkatrészek**

- Kézzel mosogassa el, majd törölje szárazra.
- Minden tartozék a mosogatógép felső rekeszében mosható.

## karbantartás és ügyfélszolgálat

- Amennyiben a hálózati vezeték megsérül, biztonsági okokból forduljon a Kenwoodhoz vagy a Kenwood hivatalos márkaszervizéhez és kérje a sérült vezeték kicserélését.

Amennyiben segítségére van szüksége:

- a készülék üzemeltetéséhez vagy
- a készülék karbantartásához, pótalkatrészek beszerzéséhez vagy bizonyos javítások elvégzéséhez, forduljon ahhoz az üzlethez, ahol megvásárolta készüléket.



**Przed przystąpieniem do czytania instrukcji prosimy rozłożyć pierwszą stronę z ilustracjami**

## bezpieczeństwo

- Noże i tarcze tnące są ostre; obchodź się z nimi ostrożnie. **Trzymaj ostrze za wierzch, z dala od krawędzi tnącej, zarówno podczas użytkowania, jak i podczas czyszczenia.**
- Przed opróżnieniem miski zawsze wyjmuj ostrze.
- Gdy malakser jest podłączony do zasilania, nie wkładaj rąk do miski.
- Nigdy nie wkładaj palców do podajnika. Zawsze używaj popychacza.
- Zanim podniesiesz pokrywkę miski wyłącz malakser i upewnij się, że wszystkie elementy się zatrzymały.
- Użycie nadmiernej siły na mechanizm blokujący spowoduje zniszczenie urządzenia i obrażenia ciała.
- Nie używaj malaksera, jeśli są widoczne uszkodzenia.
- Do obsługi urządzenia nie dopuszczać dzieci ani osób niepełnosprawnych bez nadzoru.
- Do obsługi malaksera nie należy używać innych narzędzi.
- Nie pozwól dzieciom bawić się urządzeniem.
- Nie zostawiaj urządzenia bez dozoru.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia. Oddaj je do sprawdzenia lub naprawy: patrz serwis.
- Nie dopuść, aby korpus urządzenia, sznur lub wtyczka zamokły.
- Nie pozwalaj, aby sznur wisiał z krawędzi stołu lub blatu kuchennego albo dotykał gorących powierzchni.
- Nie używaj malaksera niezgodnie z jego przeznaczeniem i używaj go tylko w domu.

### zanim podłączysz malakser

- Upewnij się, że napięcie sieci jest takie samo jak pokazane na spodzie malaksera.

### przed użyciem malaksera po raz pierwszy

- 1 Usuń opakowanie urządzenia wraz z plastikowymi ochraniaczami noży. Zabezpieczenia te należy wyrzucić, gdyż służą one tylko do ochrony ostrzy podczas produkcji i transportu.
- 2 Umyj części oznaczone "cleaning" (do czyszczenia).
- 3 Nadmiar sznura owiń na zaczepach z tyłu malaksera.

## części malaksera

- ① blokada bezpieczeństwa
- ② popychacz
- ③ podajnik
- ④ pokrywka
- ⑤ miska
- ⑥ napęd malaksera
- ⑦ przycisk pracy impulsowej
- ⑧ dźwignia wyłącznika

## narzędzia

- ⑨ nóż
  - ⑩ tarcza do siekania
  - ⑪ tarcza do krojenia
  - ⑫ uchwyt na tarcze
  - ⑬ odstępnik
  - ⑭ trzepaczka
  - ⑮ osłona maxi blend
  - ⑯ szpatułka
- ⑰ wyciskacz do owoców jest opcjonalny i może go nie być w Twoim zestawie

## jak używać malaksera

- 1 Załóż miskę na podstawie malaksera – uchwyt do tyłu – opuść ją i obróć w prawo, aż się dobrze zarygluje (nr ①).
- 2 Załóż narzędzie na napęd malaksera
- **Zawsze wkładaj składniki po zainstalowaniu miski i narzędzia.**
- 3 Załóż pokrywę na miskę, podajnikiem do tyłu (nr ②). Przekręć w prawo, aż strzałka na pokrywie znajdzie się na równi z kreską na korpusie malaksera (nr ③).
- Malakser nie zadziała, jeśli pokrywka nie będzie prawidłowo założona.
- 4 Włącz malakser przełączając dźwignię wyłącznika na "I" i miksuj tak długo, aż osiągniesz żądaną konsystencję lub użyj przycisku pracy impulsowej, aby uruchomić narzędzie umieszczone w misce. Przycisk ten włącza silnik, który

będzie pracował tak długo, jak długo przycisk pozostanie wciśnięty. Umożliwia Ci to kontrolowanie konsystencji przerabianych surowców, np. mięsa.

- 5 W celu zdjecia miski, pokrywki i narzędzia należy postępować w odwrotnej kolejności.

- Pokrywkę można zdjąć tylko wtedy, gdy wyłącznik znajduje się w pozycji "0"

### ważne

Malakser nie nadaje się do kruszenia i mielenia kawy ziarnistej ani do mielenia cukru na puder.

Dodając esencję migdałową lub inne aromaty należy unikać ich kontaktu z plastikiem, gdyż mogą one spowodować jego trwałe zabarwienie.

### maksymalne pojemności:

białka jajek	6
posiekane mięso	300g
ilość mąki na ciasto kruche	250g
ilość mąki na ciasto drożdżowe	340g
jedno ciasto biszkoptowe waga całkowita	800g
zupa (miska z osłoną)	800ml

## Jak używać narzędzi

### nóż

Nóż jest narzędziem najbardziej wszechstronnym ze wszystkich. Uzyskana konsystencja zależy od długości czasu przetwarzania. Jeśli chcesz otrzymać grubszą konsystencję, używaj przycisku pracy impulsowej, aby regularnie sprawdzać konsystencję.

### możliwości noża:

#### surowe mięso

Aby przygotować mięso mielone, usuń zbędny tłuszcz i pokrój mięso w 2-cm kostki, a następnie włóż do miski i uruchom malakser na ok. 10 sekund lub na tak długo, aż osiągnie pożądaną konsystencję. Im dłużej, tym delikatniejsza konsystencja.

#### gotowane mięso

Postępuj zgodnie ze wskazówkami odnośnie surowego mięsa, ale miksuj krócej.

#### warzywa

Pokrój warzywa na 2,5-cm kawałki. Przetwarzaj razem warzywa o podobnej twardości, np. marchewki z ziemniakami, a grzyby z pomidorami lub gotowanymi warzywami.

#### herbatniki i tarta bułka

Wrzucaj kawałki do podajnika, gdy malakser jest włączony.

#### ciasto kruche i scones (słodkie bułeczki)

Wsymp mąkę do miski, tłuszcz wyjmij z lodówki i pokrój na 2-cm kostki. Przetwarzaj nie zbyt długo, aż konsystencja będzie przypominać tartą bułkę. Gdy malakser pracuje, wlej płyn przez podajnik. Przetwarzaj, aż uformuje się jedna lub dwie części ciasta. Przed użyciem należy je schłodzić.

#### zupy

Purée z zupy możesz zrobić przed lub po ugotowaniu. Odcedź składniki i umieść je w misce z małą ilością wody (jak w przepisie). Przetwarzaj, aż osiągniesz pożądaną konsystencję, a następnie dodaj do pozostałej zupy.

#### orzeczy

Możesz posiekać orzechy, wkładając je do miski i miksując do uzyskania pożądanego konsystencji.

#### przygotowywanie ciasta

Ciasta biszkoptowe najlepiej przygotowywać przy pomocy metody "wszystko w jednym". Wszystkie składniki umieszczone w misce miksujemy przez ok. 10 sekund do otrzymania gładkiej konsystencji. Zawsze należy używać margaryny prosto z lodówki, pokrojonej w 2-cm kostki.

#### przekąski /pasty

Umieść w misce składniki stałe pokrojone na 2,5-cm kostki. Przetwarzaj je, aż będą dobrze posiekane. Dodaj śmietanę, inne składniki i kontynuuj przetwarzanie, aż wszystkie komponenty będą dobrze wymieszane.

#### ciasto ubijane

Umieść w misce suche składniki, jajko i odrobinę wody. Mieszaj do uzyskania gładkiej konsystencji. Gdy malakser pracuje, dodaj resztę płynu przez podajnik.

#### Majonez

Umieść w misce jajko i przyprawy, mieszaj przez kilka sekund. Gdy malakser

pracuje, powoli jednym strumieniem dodawaj olej.

#### *ciasto drożdżowe*

Umieść w misce mąkę, tłuszcz i inne suche składniki, mieszaj przez kilka sekund. Gdy urządzenie pracuje, dodawaj przez podajnik płyn i mieszaj, aż do osiągnięcia gładkiej i elastycznej konsystencji – ok. 45-60 sekund. Pozostaw ciasto, aby wyrosło i powtórnie mieszaj przez 10 sekund.

#### *trzepaczka*

Używaj jej tylko do ubijania jajek i kremów. Nie nadaje się do innych celów. Gdy chcesz ubijać białka, upewnij się czy nie ma w misce zabrudzeń lub kawałków żółtka.

## **tarcze krojące i siekające**

### **co mogą tarcze tnące**

*tarcza krojąca* – kroj marchewkę, ziemniaki, kapustę, ogórki, cukinię, buraki, cebulę.

*tarcza siekająca* – sieka ser, marchewkę, ziemniaki i żywność o podobnej konsystencji.

### **Jak założyć uchwyt na tarcze**

- 1 Załóż odstępnik na końcówkę uchwytu na tarcze (nr 4).
- 2 Wybierz odpowiednią tarczę i załóż ją na uchwyt tnącą stroną do góry.
- Umieść jeden koniec tarczy pod brzegiem i naciśnij jej drugi koniec (tarcza wchodzi tylko w jeden sposób – nr 5).

### **ważne**

Podczas używania tarcz krojących i siekających odstępnik musi być umieszczony na końcu uchwytu.

### **jak używać tarcz tnących**

#### *tarcza siekająca*

Pokrój żywność na kawałki tak, aby zmieściły się w podajniku. Napełnij podajnik i użyj popychacza z odpowiednią siłą, gdy malakser pracuje. Dłuższe kawałki można włożyć do podajnika pionowo (np. marchewka).

#### *tarcza krojąca*

Jeśli to konieczne, pokrój żywność tak, aby zmieściła się do podajnika. Jabłka i paprykę należy wydrążyć. Pokrojoną żywność włóż do podajnika pionowo. Ich długość powinna być trochę mniejsza niż długość podajnika. Gdy malakser pracuje, popchnij je.

### **wskazówki**

- Używaj tylko świeżych składników.
- Nie kraj żywności na zbyt małe kawałki. Nie przepelniaj podajnika, aby składniki się nie wysypywały.
- Gdy kroisz lub siekasz: kawałki umieszczone pionowo wychodzą krótsze niż te umieszczone poziomo.
- Po użyciu tarczy tnącej zawsze pozostaną jakieś resztki na tarczy.
- Nie pozwól, aby żywność gromadziła się pod tarczą; należy ją opróżniać regularnie.
- Żywności znajdującej się w podajniku nie popychaj zbyt mocno.

## **osłona maxi blend**

Podczas mieszania używaj osłony maxi blend w połączeniu z nożem. Pozwala to na zwiększenie ilości płynu i polepszenie wydajności noża.

- 1 Umieść osłonę w misce nad nożem – **nie popychaj w dół** (nr 6).
- 2 Załóż pokrywkę – upewnij się, że osłona znajduje się na odpowiedniej wysokości (nr 7).

## **wyciskacz do owoców cytrusowych (opcjonalnie)**

Można go używać do wyciskania takich owoców cytrusowych jak: pomarańcze, cytryny, limonki i grejpfruty.

- 1 Umieść miskę w malakserze. Załóż sitko i obróć je w prawo, aż występnym na nim znajdzie się na równi ze znakiem na korpusie malaksera (nr 8).

- 2 Zamocuj stożek wyciskający na wałek napędowy i puść, aby opadł na sam spód (nr 9).
- 3 Przekrój owoce na połowę. Włącz malakser i przyciśnij owoc do stożka.

## **czyszczenie**

- Zawsze przed czyszczeniem wyłącz malakser i wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Nie dopuść, aby korpus z silnikiem, sznur lub wtyczka zamokły.
- Z tarczami tnącymi obchodź się ostrożnie – są bardzo ostre.
- Niektóre rodzaje żywności mogą barwić plastik. To całkowicie normalne. Nie wpływa to niekorzystnie na plastik ani na smak żywności. Przecieranie szmatką zamoczoną w oleju roślinnym pomaga w usuwaniu plam.

### **korpus z silnikiem**

- Wytrzyj wilgotną szmatką, a później suchą
- Owiń nadmiar sznura z tyłu urządzenia na zaczepach

### **inne części**

- Umyj ręcznie i dokładnie wysusz
- Wszystkie narzędzia można myć w zmywarce do naczyń na górnej półce

## **serwis i obsługa klienta**

- Jeśli sznur uległ uszkodzeniu, musi być ze względów bezpieczeństwa wymieniony przez firmę Kenwood lub jej autoryzowany punkt naprawczy.
- Jeśli potrzebujesz pomocy odnośnie:
  - użytkowania Twojego malaksera lub
  - serwisu, części zamiennych lub napraw (na gwarancji lub bez)skontaktuj się ze sklepem, w którym kupiłeś urządzenie.

Перед тем, как прочитать эту брошюру, разверните титульный лист с иллюстрациями

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- В комбайне имеются острые ножи и пластины для резки и шинковки овощей. Обращайтесь с ними с осторожностью. При установке, снятии и очистке ножа-крыльчатки беритесь пальцами за его верхнюю часть, удаленную от лезвий.
- Прежде чем опорожнить чашу, всегда снимайте нож. Пока комбайн включен в сеть, не опускайте руки в его чашу.
- Никогда не пытайтесь проталкивать продукты в загрузочной трубке пальцами. Всегда пользуйтесь заглушкой-толкателем. Прежде чем пытаться снять крышку, выключите комбайн и удостоверьтесь, что насадки полностью остановились.
- Если прилагать избыточное усилие к блокировочному механизму, комбайн может быть поврежден, а пользование им может привести к травме.
- Не пользуйтесь комбайном при обнаружении видимых повреждений.
- Комбайн не рассчитан на пользование, без наблюдения, детьми и больными членами семьи.
- Никогда не пользуйтесь несанкционированными принадлежностями.
- Не позволяйте детям играть с машиной.
- Никогда не оставляйте работающий комбайн без наблюдения.
- Никогда не пользуйтесь испорченной машиной. Отдайте ее на проверку или в ремонт (см. раздел "Сервисное обслуживание").
- Никогда не погружайте в воду силовой блок, сетевой шнур или штепсельную вилку.
- Следите за тем, чтобы сетевой шнур не свисал с края стола или другого рабочего места и не касался горячих поверхностей.
- Никогда не используйте кухонный комбайн не по назначению; он рассчитан только на выполнение определенных операций в домашних условиях.

### Перед включением комбайна в сеть

- Удостоверьтесь, что источник питания соответствует указанному на паспортной табличке машины.
- Данный бытовой прибор изготовлен в соответствии с директивой 89/336/ЕЕС Европейского экономического сообщества.

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

- 1 Удалите весь упаковочный материал, включая пластмассовые чехлы на лезвиях ножа-крыльчатки. Эти чехлы служат для защиты лезвий комбайна во время изготовления и транспортировки комбайна.
- 2 Вымойте принадлежность и насадки (см. раздел "Чистка прибора").
- 3 Намотайте избыток шнура на специальное приспособление, расположенное на задней стенке машины.

## РАБОЧИЕ УЗЛЫ

- ① Механизм блокировки
- ② Заглушка-толкатель
- ③ Загрузочная трубка
- ④ Крышка
- ⑤ Чаша
- ⑥ Привод комбайна
- ⑦ Кнопка включения пульсирующего режима
- ⑧ Рукоятка "включено/выключено" (on/off)

## НАСАДКИ

- ⑨ Нож-крыльчатка
- ⑩ Шинковка
- ⑪ Овощерезка
- ⑫ Держатель для съемных пластин терки и овощерезки
- ⑬ Прокладка
- ⑭ Венчик-мешалка
- ⑮ Брызгозащитная крышка
- ⑯ Лопатка
- ⑰ Соковыжималка для цитрусовых (в стандартную комплектацию не входит)

## ПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННЫМ КОМБАЙНОМ

- 1 Установите чашу на рабочее основание комбайна, так чтобы ручка была направлена к задней его части. Поворачивайте чашу по часовой

стрелке до прочной фиксации на месте ①.

- 2 Наденьте насадку на приводной вал кухонного комбайна.
- Всегда устанавливайте чашу и насадку на машину, прежде чем добавлять ингредиенты.
- 3 Накройте чашу крышкой таким образом, чтобы загрузочная трубка находилась с задней стороны машины ②. Поворачивайте крышку по часовой стрелке до тех пор, пока стрелка на ней не совместится с выступом на корпусе комбайна ③.
- **Неправильно надетая крышка воспрепятствует запуску кухонного комбайна в работу.**
- 4 Повернув рукоятку выключателя в положение "I", включите машину и продолжайте обработку продуктов до получения желаемой консистенции ЛИБО нажмите кнопку пульсирующего режима, позволяющую управлять работой насадки в режиме "старт/стоп". Кнопка пульсирующего режима запускает двигатель, который работает, пока кнопка остается нажатой. Это позволяет вам контролировать консистенцию обрабатываемого продукта, например, мяса.
- 5 Для разборки комбайна (снятия крышки, чаши и насадок) выполните описанные процедуры в обратном порядке.
- Крышка может быть снята лишь после того, как рукоятка выключателя переведена в положение "0".

### Важное примечание

Ваш комбайн не предназначен для размалывания кофейных зерен либо превращения сахарного песка в пудру. При добавлении в продуктовые смеси миндальной эссенции или других вкусовых веществ избегайте их контакта с пластмассой, поскольку на ней могут остаться несмываемые пятна.

### Максимальные нормы закладки

Яичные белки	6
Рубленое мясо	300 г
Песочное тесто (вес муки)	250 г
Дрожжевое тесто (вес муки)	340 г
Бисквитное тесто (общий вес)	800 г
Суп с канане	800 мл

## ПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКАМИ

### Нож-крыльчатка

Из всех насадок нож-крыльчатка является наиболее универсальным инструментом. Консистенция приготавливаемого продукта зависит от времени обработки. При необходимости получения более грубой консистенции пользуйтесь кнопкой пульсирующего режима, позволяющей вам регулярно контролировать консистенцию.

### Что можно приготовить с помощью ножа-крыльчатки:

#### Сырое мясо

Для приготовления фарша обрежьте с мяса избыточный жир и нарежьте его двухсантиметровыми кубиками. Положите мясо в чашу и включите комбайн примерно на 10 сек. или до получения необходимой консистенции. Чем дольше работает машина, тем нежнее будет консистенция фарша.

#### Вареное мясо

Фарш готовится тем же методом, что сырое мясо, но при меньшей продолжительности обработки.

#### Овощи

Нарежьте овощи на кусочки размером примерно 2,5 см. Продукт после обработки будет иметь равномерную консистенцию, независимо от того, обрабатывались ли такие более твердые овощи, как морковь и картофель, или более мягкие, как грибы, помидоры или вареные овощи.

#### Крекеры и панировочные сухари

Опускайте частицы этих продуктов в загрузочную трубку работающего комбайна.

#### Песочное печенье и сдобный хлеб

Насыпьте муку в чашу. Жир, взятый непосредственно из холодильника, нарежьте двухсантиметровыми кубиками. Ведите обработку до тех пор, пока продукт не начнет походить на мелкую хлебную крошку, но не дольше этого. Не останавливая машины, добавьте жидкость через загрузочную трубку. Продолжайте обработку до тех пор, пока не образуются один или два комка теста. Прежде чем начать печь, тесто следует охладить.

## Супы

Суп доводится до консистенции пюре. Это делается до либо после варки. Слейте воду, поместите ингредиенты в чашу и добавьте немного жидкости, указанной в рецепте блюда. Производите обработку до получения необходимой консистенции, после чего добавьте остальную жидкость.

## Орехи

Орехи для тортов и печенья крошатся в чаше комбайна. Обработка ведется до получения необходимой консистенции.

## Приготовление тортов

Бисквитные торты лучше всего готовить по принципу "все смешать". Все ингредиенты закладываются в чашу и обрабатываются до получения равномерной тонкой консистенции - примерно 10 секунд. Следует всегда использовать мягкий маргарин для выпечки. Он берется непосредственно из холодильника и нарезается двухсантиметровыми кубиками.

## Пикантные соусы и пасты

Твердые ингредиенты нарезаются кубиками по 2,5 см и закладываются в чашу. Они обрабатываются до тонкого измельчения, после чего добавляются сливки и пр. компоненты, и обработка продолжается до полного смешивания.

## Взбитое жидкое тесто-болтушка

Предварительно установив нож-крыльчатку, заложите в чашу сухие ингредиенты, яйца и добавьте немного жидкости. Продолжайте обработку до появления однородной смеси. Через загрузочную трубку добавьте в работающую машину остальную жидкость, вливая ее тонкой непрерывной струей.

## Дрожжевое тесто

Заложите муку, жир и другие сухие ингредиенты в чашу и включите комбайн на несколько секунд для их смешивания. Во время работы машины добавьте через загрузочную трубку жидкую смесь и продолжайте обработку до образования теста, имеющего однородную консистенцию и эластичного на ощупь, - на это уйдет 45-60 секунд. Дайте возможность тесту подняться, а затем снова замесите его в течение 10 секунд.

## Венчик-взбивалка

Используется только для взбивания яичных белков и сливок. Для других рецептов взбивалка не предназначена. При взбивании яичных белков удостоверьтесь, что на взбивалке нет ни малейших следов жира или яичного желтка.

## Овощерезка и шинковка

### Что можно делать с помощью пластин для резки

*Овощерезка* - предназначена для нарезания моркови, картофеля, капусты, огурцов, кабачков, свеклы и лука.

*Шинковка* - шинкует (натирает) сыр, морковь, картофель и другие продукты сходной консистенции.

### Сборка овощерезки и шинковки

- 1 Закрепите прокладку на конце держателя съемных пластин ④.
- 2 Установите нужную пластину в держатель режущей стороной вверх.
- Один конец пластины введите под кромку держателя и, нажав на другой ее конец, установите пластину на место. Пластина может быть установлена только в правильном положении ⑤.

### Важное примечание

При пользовании овощерезкой и шинковкой прокладка должна быть закреплена на конце держателя.

### Применение пластин овощерезки и шинковки

#### Шинковка

Нарежьте продукт кусочками по размеру загрузочной трубки. Заполните трубку почти доверху и равномерно проталкивайте продукт вниз с помощью заглушки-толкателя. Машина при этом должна работать. Более длинные частицы можно получить, если закладывать кусочки продукта (например, моркови) в загрузочную трубку горизонтально.

#### Овощерезка

Если необходимо, нарежьте продукт, чтобы он проходил в загрузочную

трубку. Удалите сердцевину из таких продуктов, как яблоки и перец. Установите продукты в загрузочную трубку в вертикальном положении. Продукт должен немного не доставать краев трубки. С помощью заглушки-толкателя равномерно проталкивайте продукт вниз. Машина при этом должна работать.

### Полезные советы

- Используйте только свежие ингредиенты
- Не нарежьте продукты на слишком мелкие кусочки. Заполняйте загрузочную трубку почти до краев, это предупредит выброс измельченных продуктов из загрузочной трубки во время обработки.
- В процессе нарезания ломтиков или шинкования более короткие ломтики или частицы получатся, если продукт загружается трубку вертикально, и наоборот
- После пользования овощерезкой на пластине или в продукте всегда остается небольшое количество отходов.
- Не позволяйте переработанному продукту чрезмерно накапливаться под нижней частью пластины, регулярно опорожняйте чашу.
- Давление на продукт, пропускаемый сквозь загрузочную трубку, должно быть равномерным.

## Брызгозащитная крышка

При смешивании продуктов используйте одновременно с ножом-крыльчаткой брызгозащитную крышку. Она позволяет увеличить производительность комбайна при приготовлении жидких смесей и в то же время улучшает качество измельчения и смешивания продуктов.

- 1 Установите брызгозащитную крышку над ножом-крыльчаткой. **Не надавливайте на нее!** ⑥
- 2 Установите на место крышку комбайна, это позволит брызгозащитной крышке занять правильное положение по высоте ⑦.

## Соковыжималка для цитрусовых (в стандартную комплектацию не входит)

Соковыжималка применяется для получения сока цитрусовых плодов, таких как апельсины, лимоны, плоды лайма или грейпфруты ⑧.

- 1 Установите чашу на кухонный комбайн. Вставьте в нее цедильную чашку соковыжималки и поворачивайте ее по часовой стрелке, пока выступ на чашке не совместится с отметкой на корпусе комбайна.
- 2 Установите конус на приводную ось, поворачивая его, пока он не опустится вниз до упора ⑨.
- 3 Разрежьте фрукт на две половинки. Включите машину и прижмите фрукт к конусу.

## Чистка комбайна

- До начала чистки всегда выключайте машину и вынимайте вилку из розетки.
- Никогда не погружайте в воду силовой блок, сетевой шнур или штепсельную вилку.
- Будьте осторожны при обращении с ножом-крыльчаткой и режущими пластинами - они исключительно остры.
- Некоторые продукты способны обесцвечивать пластмассу. Это совершенно нормальное явление, которое не повредит пластмассу и не повлияет на вкусовые качества пищи. Восстановить цвет может помочь протирание обесцвеченных участков салфеткой, смоченной в растительном масле.

### Силовой блок

- Протрите его влажной салфеткой и дайте высохнуть.
- Намотайте избыток шнура на специальное приспособление, расположенное на задней стенке машины.

### Другие узлы

- Вымойте их вручную и тщательно высушите.
- Насадки можно мыть на верхней полке посудомоечной машины.

## Обслуживание и ремонт

- При повреждении шнура он должен быть заменен по соображениям безопасности непосредственно фирмой Kenwood или ее уполномоченным специалистом.

Если вы нуждаетесь в помощи относительно:

- эксплуатации комбайна или
- технического обслуживания, запасных частей или ремонта (гарантийного или послегарантийного) - свяжитесь с магазином, в котором был приобретен ваш кухонный комбайн.

# Ελληνικά

**Πριν αρχίσετε να διαβάσετε τις οδηγίες, παρακαλούμε να ξεδιπλώσετε την μπροστινή σελίδα η οποία περιλαμβάνει τις απεικονίσεις**

## Ασφάλεια

- Οι λεπίδες και οι δίσκοι είναι κοφτεροί, χρησιμοποιήστε τους με προσοχή. **Κρατήστε τη λεπίδα κοπής από τη λαβή στην κορυφή μακριά από το κοφτερό άκρο, τόσο κατά τη διάρκεια της χρήσης όσο και του καθαρισμού.**
- Αφαιρείτε πάντα τη λεπίδα κοπής πριν βγάλετε τα περιεχόμενα από το μπολ.
- Μην βάζετε τα χέρια σας στο μπολ του επεξεργαστή ενώ είναι συνδεδεμένος στο ρεύμα.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τα δάχτυλά σας για να σπρώξετε τα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Χρησιμοποιείτε πάντα τον ωθητήρα.
- Σβήστε τη συσκευή και βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα έχουν σταματήσει εντελώς πριν επιχειρήσετε να αφαιρέσετε το καπάκι.
- Η συσκευή θα πάθει βλάβη και μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό αν ο μηχανισμός ασφάλισης υποβληθεί σε πίεση μεγαλύτερη από αυτή που απαιτείται.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν βλέπετε ότι υπάρχει εμφανής ζημιά.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για να χρησιμοποιείται από παιδιά ή ανήμπορα άτομα χωρίς επίβλεψη.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ένα μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή αναμμένη χωρίς επίβλεψη.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ μια συσκευή που έχει βλάβη. Θα πρέπει να ελεγχθεί ή να επισκευαστεί. Βλέπε σέρβις.
- Μην αφήσετε ποτέ να βραχεί η συσκευή, το καλώδιο ή το φιλ.
- Μην αφήνετε το πλεονάζον καλώδιο να κρέμεται στην άκρη του πάγκου εργασίας ή να ακουμπά σε ζεστές επιφάνειες.
- Μην κάνετε λανθασμένη χρήση του επεξεργαστή τροφίμων και χρησιμοποιήστε τον μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται.

### Πριν θάλετε τη συσκευή στην πρίζα

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

### Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

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

## Περιγραφή

- ① μηχανισμός ασφάλισης
- ② ωθητήρας
- ③ σωλήνας τροφοδοσίας
- ④ καπάκι
- ⑤ μπολ
- ⑥ άξονας επεξεργαστή τροφίμων
- ⑦ διακόπτης στιγμιαίας λειτουργίας
- ⑧ διακόπτης on/off

## Εξαρτήματα

- ⑨ λεπίδα κοπής
  - ⑩ δίσκος τριψίματος
  - ⑪ κόπτης
  - ⑫ φορέας δίσκων
  - ⑬ υποστήριγμα
  - ⑭ αναδευτήρας
  - ⑮ αναμεικτης
  - ⑯ σπάτουλα
- ⑰ ο λεμονοσύφτης είναι προαιρετικό αξεσουάρ και μπορεί να μην συμπεριλαμβάνεται στη συσκευασία.

## Χρήση του επεξεργαστή τροφίμων

- 1 Τοποθετήστε το μπολ στη βάση του επεξεργαστή - με την λαβή προς τα πίσω - χαμηλώστε το μπολ ώστε να ακουμπήσει στη βάση και στρέψτε το δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει καλά στη θέση ①.
- 2 Τοποθετήστε ένα εξάρτημα πάνω από τον άξονα του επεξεργαστή τροφίμων.
  - Πάντοτε εφαρμόζετε το μπολ και το εξάρτημα στη συσκευή πριν προσθέσετε τα υλικά.
- 3 Τοποθετήστε το καπάκι πάνω στο μπολ - με το σωλήνα τροφοδοσίας προς το πίσω μέρος της συσκευής ②. Γυρίστε δεξιόστροφα μέχρι που το βέλος στο καπάκι να ευθυγραμμιστεί με την ανάγλυφη γραμμή που βρίσκεται στον επεξεργαστή ③.
- **Αν δεν τοποθετήσετε σωστά το καπάκι, ο επεξεργαστής τροφίμων δεν θα λειτουργήσει.**
- 4 Ανάψτε τη συσκευή γυρνώντας το διακόπτη on/off στο "I" και επεξεργαστείτε τα τρόφιμα μέχρι να επιτύχετε την επιθυμητή πυκνότητα. Η συσκευή λειτουργεί με διακοπή στιγμιαίας λειτουργίας για να χειριστείτε το εξάρτημα που έχει τοποθετηθεί στο μπολ με διακοπόμενη λειτουργία. Με το διακόπτη στιγμιαίας λειτουργίας η συσκευή λειτουργεί όση ώρα είναι πατημένος ο διακόπτης. Αυτό σας επιτρέπει να ελέγχετε τη πυκνότητα των διαφόρων τροφίμων, π.χ. όταν κόβετε κρέας.
- 5 Αντιστρέψτε τη παραπάνω διαδικασία, για να αφαιρέσετε το μπολ, το καπάκι και τα εξαρτήματα.
  - Το καπάκι μπορεί να αφαιρεθεί μόνο όταν ο διακόπτης on/off είναι στη θέση "0".

### Σημαντικό:

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

### Μέγιστες χωρητικότητες

Ασπράδια αυγών	6
Κομμάτιασμα κρέατος	300 γρ.
Ζύμη για φύλλο κρούστας με βάρος αλευριού	250 γρ.
Ζύμη με μαγιά με βάρος αλευριού	340 γρ.
Συνολικό βάρος ζύμης κέικ	800 γρ.
Σούπα με διάφορα υλικά	800 ml

## Χρήση των εξαρτημάτων

### Λεπίδα κοπής

Αυτή η λεπίδα είναι το πιο χρηστικό εξάρτημα. Η υφή που δημιουργείται καθορίζεται από το χρόνο επεξεργασίας. Για πιο χοντρή υφή χρησιμοποιήστε το διακόπτη "στιγμιαίας λειτουργίας" για να ελέγχετε τακτικά τη πυκνότητα.

### Τι μπορεί να κάνει η λεπίδα κοπής

#### Νωπό κρέας

Φτιάξτε κιμά αφαιρώντας από το νωπό κρέας το περιττό λίπος και κόβοντάς το σε κύβους 2 εκ., τοποθετήστε το στο μπολ και βάλτε το σε λειτουργία για περίπου 10 δευτερόλεπτα ή μέχρι να επιτύχετε την επιθυμητή υφή. Όσο περισσότερο λειτουργήσει η συσκευή τόσο πιο λεπτή θα είναι η υφή.

#### Μαγειρεμένο κρέας

Ακολουθείστε την ίδια μέθοδο όπως και για το νωπό κρέας αλλά για λιγότερο χρόνο.

#### Λαχανικά

Κόψτε τα λαχανικά σε κομμάτια μεγέθους περίπου 2.5 εκ. Επεξεργαστείτε μαζί τρόφιμα με παρόμοια υφή, π.χ. τα πιο σκληρά λαχανικά όπως καρότα και πατάτες ή τα πιο μαλακά όπως μανιτάρια, ντομάτες ή μαγειρεμένα λαχανικά.

#### Τρίματα μπισκότου και ψωμίου

Ρίξτε τα διάφορα υλικά στο σωλήνα τροφοδοσίας κατά τη διάρκεια λειτουργίας της συσκευής.

#### Ζύμη για φύλλο και ψωμάκια

Ρίξτε το αλεύρι στο μπολ. Βάλτε το βούτυρο κατευθείαν από το ψυγείο και κόψτε το σε κύβους των 2 εκ. Ανακατέψτε μέχρι το μίγμα να μοιάζει με λεπτά ψίχουλα αλλά προσέχετε να μην το ανακατέψετε πάρα πολύ. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργεί και ρίξτε το υγρό στον σωλήνα τροφοδοσίας. Ανακατέψτε έως ότου να δημιουργηθούν μία ή δύο μπάλες

ζύμης. Τοποθετείστε στο ψυγείο πριν τη χρήση.

#### Σούπες

Κάντε τις σούπες πουρέ πριν ή αφού τις μαγειρέψετε. Στραγγίστε τα υλικά και τοποθετείστε τα στο μπολ μαζί με λίγο ζουμί από τη συνταγή. Ανακατέψτε μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή πυκνότητα, και μετά προσθέστε το υπόλοιπο ζουμί.

#### Ξηροί καρποί

Τρίψτε ξηρούς καρπούς για κέικ ή μπισκότα τοποθετώντας τους στο μπολ και επεξεργαστείτε τους μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή πυκνότητα.

#### Παρασκευή τούρτας

Οι τούρτες με παντεσπάνι είναι καλύτερο να γίνονται με τη μέθοδο "όλα σε ένα". Όλα τα υλικά τοποθετούνται στο μπολ και ανακατεύονται μέχρι να γίνει μια ομοιομορφη ζύμη - περίπου 10 δευτερόλεπτα. Θα πρέπει να χρησιμοποιείται πάντα μια μαλακή μαργαρίνη κατευθείαν από το ψυγείο κομμένη σε κομμάτια περίπου 2 εκ.

#### Αλμυρά ντιπ ή κρεμώδη μίγματα

Τοποθετείστε τα στερεά υλικά στο μπολ σε κύβους των 2.5 εκ. Ανακατέψτε τα μέχρι να κοπούν σε μικρά κομμάτια. Προσθέστε την κρέμα κτλ. και συνεχίστε το ανακάτεμα έως ότου αναμιχθούν καλά όλα τα υλικά.

#### Κουρκούτι

Με τη λεπίδα κοπής τοποθετημένη στη θέση της βάλτε τα στερεά υλικά, τα αυγά και λίγο υγρό στο μπολ, και ανακατέψτε έως ότου το μίγμα γίνει λείο. Προσθέστε το υπόλοιπο υγρό από το σωλήνα τροφοδοσίας ενώ η συσκευή λειτουργεί.

#### Μαγιονέζα

Τοποθετείστε τα αυγά και τα μπαχαρικά στο μπολ και ανακατέψτε για μερικά δευτερόλεπτα. Με τη συσκευή να δουλεύει προσθέστε σταδιακά το λάδι από το σωλήνα τροφοδοσίας αργά και σταθερά.

#### Ζύμη με μαγιά

Ρίξτε το αλεύρι, το βούτυρο και τα άλλα ξηρά υλικά στο μπολ και ανακατέψτε για μερικά δευτερόλεπτα για να αναμιχθούν. Με τη συσκευή να λειτουργεί προσθέστε το υγρό από το σωλήνα τροφοδοσίας και συνεχίστε το ανακάτεμα μέχρι που το μίγμα να γίνει ζύμη, απαλή στην εμφάνιση και ελαστική στην αφή - αυτό θα πάρει 45-60 δευτερόλεπτα. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει και ανακατέψτε τη ξανά για 10 δευτερόλεπτα.

#### Αναδευτήρας

Χρησιμοποιείστε τον μόνο για αυγά και κρέμα. Ο αναδευτήρας είναι ακατάλληλος για άλλες συνταγές. Βεβαιωθείτε ότι το μπολ και ο αναδευτήρας δεν έχουν υπολείμματα από λίπος ή κρόκο αυγού όταν ανακατεύετε ασπράδια αυγών.

## Δίσκοι κοψίματος και τριψίματος

### Τι μπορούν να κάνουν οι κόπτες.

**Δίσκος κοψίματος:** κόβει καρότα, πατάτες, λάχανο, αγγούρι, κολοκυθάκια, παντζάρια, κρεμμύδια.

**Δίσκος τριψίματος:** τρίβει τυρί, καρότα, πατάτες και τρόφιμα παρόμοιας υφής.

### Πώς να συναρμολογήσετε το φορέα δίσκων

- 1 Εφαρμόστε το υποστήριγμα με το κλιπ στο φορέα δίσκων ④.
- 2 Επιλέξτε τον επιθυμητό δίσκο και εφαρμόστε τον στον φορέα με την πλευρά που κόβει στην επάνω πλευρά.
- Τοποθετείστε το ένα άκρο του δίσκου κάτω από χείλος και πιέστε το άλλο άκρο στη θέση που ταιριάζει μόνο προς τη μία πλευρά ⑤.

### Σημαντικό:

Όταν χρησιμοποιείτε τους δίσκους κοψίματος και τριψίματος το υποστήριγμα πρέπει να τοποθετηθεί στη θέση του, στην άκρη του φορέα δίσκων.

### Χρήση των δίσκων κοπής

#### Δίσκος τριψίματος

Κόψτε τα τρόφιμα σε κομμάτια που να χωρούν στον σωλήνα τροφοδοσίας. Γεμίστε το σωλήνα σχεδόν έως επάνω και σπρώξτε προς τα κάτω χρησιμοποιώντας τον ωθητήρα με σταθερή πίεση ενώ η συσκευή λειτουργεί.

Αν θέλετε μακρύτερα κομμάτια βάλτε τα οριζόντια στον σωλήνα τροφοδοσίας π.χ. καρότο.

### Δίσκος κοψίματος

Αν χρειάζεται κόψτε τα τρόφιμα πριν τα τοποθετήσετε στον σωλήνα τροφοδοσίας. Αφαιρέστε τα κουκούτσια και το κέντρο από τρόφιμα όπως μήλα και πιπεριές. Τοποθετείστε τα τρόφιμα σε κάθετη θέση στο σωλήνα τροφοδοσίας. Το ύψος θα πρέπει να είναι λίγο μικρότερο από το σωλήνα τροφοδοσίας. Χρησιμοποιώντας τον ωθητήρα, σπρώξτε προς τα κάτω με σταθερή πίεση ενώ η συσκευή λειτουργεί.

### Συμβουλές

- Χρησιμοποιείστε φρέσκα υλικά.
- Μην κόβετε τα τρόφιμα σε πολύ μικρά κομμάτια. Γεμίστε σχεδόν το σωλήνα τροφοδοσίας, αυτό εμποδίζει τα τρόφιμα να γλιστρούν στα πλάγια κατά τη διάρκεια της κοπής.
- Όταν κόβετε ή τρίβετε: τα τρόφιμα που τοποθετούνται κάθετα βγαίνουν κοντύτερα απ' ό,τι τα τρόφιμα που τοποθετούνται οριζόντια.
- Μετά τη χρήση του δίσκου κοπής θα παραμένει πάντα λίγη ποσότητα που δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί στο δίσκο ή στα τρόφιμα.
- Μην αφήνετε τρόφιμα να κατακάθονται στην κάτω πλευρά του δίσκου - να τον αδειάζετε τακτικά.
- Σπρώξτε τα τρόφιμα προς τα κάτω με σταθερή πίεση.

### Αναμείκτης

Όταν ανακατεύετε χρησιμοποιείστε τον αναμείκτη σε συνδυασμό με την λεπίδα κοπής. Σας επιτρέπει να αυξήσετε την ικανότητα επεξεργασίας υγρών στο μπολ και να βελτιώσετε την απόδοση κοπής της λεπίδας.

- 1 Τοποθετείστε τον αναμείκτη μέσα στο μπολ πάνω από τη λεπίδα κοπής - **μην τον σπρώξετε προς τα κάτω ⑥**.
- 2 Εφαρμόστε το καπάκι - το καπάκι θα εξασφαλίσει ότι ο αναμείκτης έχει τοποθετηθεί στο σωστό ύψος ⑦.

### Λεμονοστύφτης (προαιρετικό αξεσουάρ)

Ο λεμονοστύφτης χρησιμοποιείται για το στύψιμο εσπεριδοειδών, δηλ. πορτοκάλια, λεμόνια, λάιμ και γκρέιπφρουτ.

- 1 Τοποθετείστε το μπολ στον επεξεργαστή. Προσθέστε το σουρωτήρι και γυρίστε το δεξιόστροφα μέχρι που το πτερύγιο του σουρωτηριού να εφαρμόζει με το σημάδι στον επεξεργαστή ⑧.
- 2 Εφαρμόστε τον κώνον στον άξονα περιστροφής έως ότου φτάσει μέχρι κάτω ⑨.
- 3 Κόψτε τα φρούτα στη μέση. Ανάψτε τη συσκευή και πιέστε τα φρούτα στον κώνον.

### Καθαρισμός

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

### Κεντρική μονάδα

- Σκουπίστε με ένα υγρό πανί και στεγνώστε.
- Τυλίξτε το καλώδιο που περισσεύει στον αποθηκευτικό χώρο στο πίσω μέρος της συσκευής.

### Άλλα μέρη

- Πλύνετε τα με το χέρι και μετά στεγνώστε τα καλά.
- Όλα τα εξαρτήματα μπορούν να πλυθούν στο πάνω ράφι του πλυντηρίου πιάτων.

### Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Αν το καλώδιο έχει φθαρεί θα πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την Kenwood ή έναν εξουσιοδοτημένο τεχνικό της Kenwood .

Αν χρειάζεστε βοήθεια με:

- Τη χρήση της συσκευής σας
  - Το σέρβις, τα ανταλλακτικά ή τις επισκευές
- Επικοινωνήστε με το κατάστημα απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή σας.

## السلامة

- الصفائح والشفرات حادة، التزم الحرص عند تناولها أو الإمساك بها، أمسك بشفرة السكين بواسطة القبض عليها بالأصابع من الأعلى وبعيداً عن حد الشفرة القاطع، سواء عند الإمساك بالسكين أو عند تنظيفها.
- أزل شفرة السكين دائماً قبل إفراغ المحتويات من الطاسة.
- لا تضع اليدين في طاس الجهاز بينما لا يزال الجهاز موصولاً بالتيار الكهربائي.
- لا تستخدم أبداً أصابعك لدفع الطعام للأسفل في أنبوب التلقيم، بل استعمل الدافعة دائماً.
- اقطع التيار الكهربائي وتأكد من توقف حركة الملحقات قبل نزع الغطاء.
- سيتعرض الجهاز للتلف وقد يتسبب بإحداث إصابات إذا تعرضت آلية تروس لقوة زائدة عن الحد.
- لا تستعمل الجهاز إذا وجدت به تلفيات.
- لا يجوز ترك استعمال هذا الجهاز بواسطة الصغار أو العاجزين من دون إشراف.
- لا تستخدم أي ملح غير مرخص به أبداً.
- لا تدع الأطفال يلعبون بهذا الجهاز.
- لا تترك أبداً الجهاز بدون إشراف أثناء تشغيله.
- لا تستخدم أبداً الأجهزة التالفة، قم بإجراء الفحص عليها و تصليحها: انظر الخدمة.
- لا تدع وحدة الجهاز، سلك التوصيل الكهربائي أو القابس تتبلل بالماء أبداً.
- لا تترك سلك التوصيل الكهربائي يتدلى فوق حافة الطاولة أو سطح العمل أو ملامسة أي سطح حار.
- لا تنسى استعمال جهاز إعداد الطعام هذا، ويقتصر استعماله للأغراض المنزلية التي صمم من أجلها.

## قبل القيام بالتوصيل الكهربائي

- تأكد من الجهد المقنن (الفولتية) في المنزل مطابقة لما هو وارد أسفل الجهاز.
- هذا الجهاز مطابق لتوجيهات مجموعة دول السوق الأوروبية المشتركة رقم 89/336 حول التداخل اللاسلكي.

## قبل القيام باستعمال الجهاز لأول مرة

- 1 انزع التغليف بما فيه تغليف الشفرات البلاستيكي من شفرات السكين. هذه المغلفات يجب التخلص منها كما هي ووظيفتها هي حماية الشفرة أثناء التصنيع والنقل فقط.
- 2 اغسل جميع الأجزاء: انظر للتنظيف.
- 3 لف ما يزيد من سلك التوصيل الكهربائي حول المربط في الفجوة المخصصة خلف الجهاز.

## تفسير الرموز

- a أداة تعشيق للسلامة
- b دافعة
- c أنبوب للتلقيم
- d غطاء
- e وعاء (طاس)
- f وحدة تشغيل جهاز إعداد الطعام
- g زر للنبض (الخفق)
- h عتلة إشعال/إطفاء

## الملحقات

- i شفرة السكين
- j صفيحة التقطيع الطولي
- k صفيحة تشريح
- l حامل الصفيحة
- m مباعد
- n خفاقة
- o غطاء خلط
- p ملحقة ذات حافة مسطحة
- q عصارة الليمون هي إضافة اختيارية وقد لا تكون مزودة مع جهازك.

## استعمال جهاز إعداد الطعام

- 1 ضع الوعاء (الطاس) فوق قاعدة الجهاز - مراعي تركيب المقبض نحو مؤخرة الجهاز - أخفض الوعاء ثم ثبته بالحكام في مكانه بإدارته باتجاه عقارب الساعة 1.
- 2 قم بتركيب أي من الملحقات المرغوبة فوق جهاز إعداد الطعام.
- دائماً قم بتركيب الوعاء (الطاس) والملحق المرغوب قبل وضع مكونات الطعام.
- 3 ضع الغطاء فوق الوعاء (الطاس) - ضع أنبوب التلقيم تجاه مؤخرة الجهاز 2. أدر باتجاه عقارب الساعة حتى يتطابق السهم فوق الغطاء مع خط العلامة في هيكل جهاز إعداد الطعام 3.
- **الخطأ في تركيب الغطاء سوف يمنع تشغيل جهاز إعداد الطعام.**
- 5 شغل الجهاز بواسطة تحريك عتلة إشعال/إطفاء on/off نحو العلامة "I" و قم بتشغيل الجهاز حتى بلوغ مستوى التماسك المرغوب أو قم باستعمال زر النبض لتشغيل الأداة مركبة في الوعاء (الطاس) وذلك بحركة تشغيل/توقف. إن زر النبض يشغل الموتور ويتم تشغيله طالما استمر الضغط على الزر. وهذا يجعلك تتحكم في تماسك الطعام وقوامه أثناء تحضير مختلف أنواع الأطعمة أو اللحوم.
- 6 عند الرغبة بإزالة الوعاء (الطاس)، الغطاء والملحقات، قم باتباع الخطوات السابقة بطريقة معكوسة.
- يمكن إزالة الغطاء فقط عندما يكون مفتاح إشعال/إطفاء on/off على الوضع «0».

## هوام

- إن جهازك لإعداد الطعام هذا ليس مناسباً لطحن حبوب القهوة، أو لطحن حبيبات السكر لتحويلها الى سكر ناعم.
- عند إضافة مركز اللوز السائل للخلطات تجنب سكبها مباشرة فوق البلاستيك لأنه يترك علامات دائمة على البلاستيك.

## السعات التشغيلية القصوى لجهاز إعداد الطعام

بياض البيض	٦ بيضات
لحم مفروم	٣٠٠ جم / ١٠ أونس
وزن الطحين لعمل كعكة	٢٥٠ جم / ٩ أونس
وزن الطحين لعمل عجينة مع الخميرة	٣٤٠ جم / ١٢ أونس
الوزن الكلي لعكة اسفنجية من طابق واحد	٨٠٠ جم / ١ ليبرة ١٢ أونس
الحساء المزين بطبقة مقمرة	٨٠٠ مل / ١.٣ باينت

## استعمال الملحقات

### السكين الفولاذي

- هذا السكين هو الأداة الأكثر تعدداً لاستعمال من بين جميع الملحقات، وعند استعمال هذا الملحق فإن تماسك أو قوام الطعام يحدده طول المدة التي يتم فيها تشغيل الجهاز. وللحصول على تماسك خشن قم باستخدام ميزة زر النبض وبذلك يمكنك التحقق فوراً من النتيجة.

### ما هي الأشياء التي يمكن للسكين الفولاذي عملها

#### اللحوم النيئة

- يمكن فرم اللحم المنزوع منه الشحم الزائد الى مكعبات بحجم ٢ سم ٢ / ٣/٤ إنش، ضع اللحم في الوعاء (الطاس) وشغل الجهاز لمدة ١٠ ثوان أو الى حين بلوغ التماسك أو القوام المرغوب. وكلما زادت مدة التشغيل زادت نعومة الفرغ.

#### اللحوم المطبوخة

- اتبع نفس طريقة اللحوم النيئة ولكن لمدة زمنية أقل.

#### الخضروات

- قم بتقطيع الخضروات الى قطع بحجم ٢,٥ سم / ١ إنش. يقوم الجهاز بتقطيع الخضروات لقطع متساوية ومتجانسة القوام كالأخضروات القاسية مثل الجزر والبطاطس أو اللينة كاللفت، الطماطم أو الخضروات المطبوخة.

#### لطحن البسكويت وقطع الخبز اليابس

- أسقط القطع في أنبوب التلقيم أثناء عمل الجهاز.

#### للحبات والمعدبات المسطحة

- قم بوضع الطحين في الوعاء (الطاس). استعمل الزبد مباشرة من التلاجة و قم بتقطيع الزبد لمكعبات بحجم ٢ سم ٢ / ٣/٤ إنش. قم بعملية الخلط الى أن يصبح الخليط يماثل الكتلة وانتبه في هذه الأثناء الى عدم المبالغة في الخلط. اترك الجهاز يدور واضف السائل من خلال انبوب التلقيم. استمر بالخلط الى أن تتكون كرة أو كرتين من العجين. برد الخلطة قبل الاستعمال.

#### الحساء

- حساء الپوريه سواء قبل طبخه أو بعد الطبخ. صفي المكونات و قم بوضعها في الوعاء (الطاس) مع قليل من السائل من نفس المكونات. شغل الجهاز حتى تحصل على القوام المطلوب، بعد ذلك قم بوضع السائل المتبقي من مكونات الحساء.

#### المكسرات من قلب البندق، الجوز وخلافه

- افرم المكسرات لعمل البسكويت والحبات وذلك بوضع المكسرات في الوعاء (الطاس) وشغل الجهاز حتى تحصل على القوام المرغوب.



## عمل الكعكات

أفضل طريقة لعمل الكعكات الاسفنجية هي طريقة الكلك في واحد. توضع جميع المكونات في الوعاء (الطاس) وتشغل الجهاز حتى تصبح الخلطة ناعمة - حوالي ١٠ ثوان. يجب دائما القيام بوضع قالب الدهن مباشرة من الثلجة بعد تقطيعه لمكعبات بحجم ٢سم<sup>٢</sup> / ٣/٤ إنش.

## الكعك المغطس

ضع المكونات الصلبة وهي بمكعبات بحجم ٢سم<sup>٢</sup> / ٣/٤ إنش. شغل الجهاز حتى تتم عملية الفرغ. أضف الكريمة وخلافه، استمر بعملية الخلط الى أن تتكون الخلطة المناسبة.

## الخفق السريع

بعد وضع السكين الفولاذي بمكانه قم بوضع المكونات الجافة، البيض وقليلاً من السائل في الوعاء (الطاس)، شغل الجهاز حتى ينعم الخليط. أضف السائل المتبقي من خلال أنبوب التلقيح بينما الجهاز لا يزال يعمل.

## عمل المايونيز

ضع البيض والتوابل في الوعاء (الطاس) واخلط لثوان قليلة. أثناء عمل الجهاز أضف الزيت على مراحل من خلال أنبوب التلقيح.

## العجين بالخميرة

ضع الطحين، الدهن والمكونات الأخرى الجافة في الوعاء (الطاس) واخلط لفترة ثوان قليلة. أثناء عمل الجهاز ضع الخليط السائل من خلال أنبوب التلقيح واستمر بالخلط حتى يصبح الخليط كتلة من العجين ويصبح شكله ناعماً وطري الملمس. وهذا يتطلب من ٤٠ - ٦٠ ثانية. اترك العجين ينتفخ ثم أعد العجن لمدة ١٠ ثوان.

## السكين الفولاذي

هذا السكين هو الأداة الأكثر تعدداً للاستعمال من بين جميع الملحقات، وعند استعمال هذا الملحق فإن تماسك أو قوام الطعام يحدده طول المدة التي يتم فيها تشغيل الجهاز. وللحصول على تماسك خشن قم باستخدام ميزة زر النبض وبذلك يمكنك التحقق فورا من النتيجة.

## الخفافة

تستعمل فقط لخفق البيض والكريمات. والخفافة ليست مناسبة للوصفات الأخرى. تأكد من الخفافة والوعاء (الطاس) نظيفة من الدهن ومن صفار البيض أثناء خفق بياض البيض.

## صفائح التشریح والقطع الطولي

ما هي الأشياء التي يمكن لصفائح التقطيع القيام بها

صفائح التشریح - تشریح الجزر، البطاطس، الكرنب، الخيار، الكوسا، الشمندر، البصل. صفائح التقطيع الطولي - لبشر الجبن، الجزر، البطاطس والأطعمة المشابهة في التركيب.

## لتجميع و تركيب حامل الصفيحة

- ١ ركب المبعاد فوق نهاية حامل الصفيحة 4.
- ٢ انتقي الصفيحة المرغوبة ثم ركبها فوق على الحامل بحيث تكون جهة التقطيع تجاه الأعلى.
- ركن احدى نهايات الصفيحة أسفل الإطار واضغط الطرف الآخر في موضعه سوف تثبت حتما اذا كان الاتجاه صحيحا.

## هام

عند استعمال صفائح التشریح والقطع الطولي فان المبعاد يجب أن يثبت فوق نهاية طرف الحامل.

## كيفية استخدام صفائح التقطيع

### صفيحة القطع الطولي

قطع الطعام الى قطع تناسب أنبوب التلقيح. املى الأنبوب حتى نهايته تقريبا ثم ادفع الطعام الى الأسفل بواسطة الدافعة و بضغط مستمر أثناء عمل الجهاز. يمكن الحصول على قطع طولي بواسطة رص الطعام أفقياً في أنبوب التلقيح كالجزر مثلاً.

### صفيحة التشریح

عند الضرورة قطع الطعام الى قطع تناسب أنبوب التلقيح. قم بنزع البذور من الثمار كالنفاخ والفلفل. رص الطعام بوضع قائم في انبوب التلقيح، يجب أن يكون ارتفاع الطعام أقل قليلاً من ارتفاع الأنبوب، ثم ادفع الطعام الى الأسفل بواسطة الدافعة و بضغط مستمر أثناء عمل الجهاز.

### تلميحات

- استعمال دوفا أطعمة طازجة.
- لا تقطع الطعام الى قطع صغيرة جداً. املى أنبوب التلقيح بطريقة متوازنة، وهذا يمنع الطعام من الانزلاق للجوانب أثناء عملية التقطيع.
- أثناء التقطيع أو التشریح: فان الأشياء التي توضع طويلاً تكون قطعها أصغر مما لو وضعت أفقياً.
- بعد استعمال صفيحة من الصفائح، سيتبقى دائما عليها فضلات من المادة المستعملة.
- لا تترك الطعام يتجمع بكثرة أسفل الصفيحة، فرغ الطعام بانتظام.
- ادفع الطعام من خلال انبوب التلقيح بضغط منتظم.

## غطاء الخلط ماكسي

يستخدم غطاء الخلط ماكسي مع السكين الفولاذي عند خلط الحساء أو غيره من السوائل. فهو يسمح بزيادة سعة السوائل في الوعاء (الطاس) و يحسن من أداء السكين الفولاذي.

١ ضع الغطاء في الوعاء فوق السكين الفولاذي - لا تدفع للأسفل 6.

٢ ثبت الغطاء - الغطاء سوف يؤمن بأن غطاء الخلط ماكسي في المستوى الصحيح 7.

## عصارة الليمون (ملحق إختياري)

تستخدم عصارة الليمون لعصر الحمضيات بما فيها البرتقال، الليمون، الليمون والجريب فروت.

١ ركب الوعاء (الطاس) فوق الجهاز. أضف وعاء المصفاة وأدورها باتجاه عقارب الساعة حتى تتوازي زعنفة المصفاة مع العلامة في جسم جهاز اعداد الطعام 8.

٢ ركب العصارة فوق جذع تشغيل الجهاز ودورها حتى تسقط في مكانها للأسفل 9.

٣ اقطع الفواكه بالنصف. شغل الجهاز ثم ضع انصاف الفاكهة فوق العصارة للحصول على العصير.

## تنظيف الجهاز

- أطفئ الجهاز وافصل قابس التيار الكهربائي دائماً، قبل القيام بالتنظيف.
- لا تبلل مطلقاً محرك الجهاز أو سلك التوصيل الكهربائي بالسوائل.
- أمسك بالشفرات و بصفائح التقطيع بحرص - فهي أدوات حادة و شديدة القطعية.
- بعض أنواع الأطعمة سوف تغيير لون البلاستيك. وهذا أمر طبيعي تماماً. فهذا لن يضر بالبلاستيك ولن يؤثر على طعم الطعام. اذا قمت بحك البلاستيك بقطعة قماش مبللة بزيت نباتي، فذلك يساعد على ازالة اللون.

## وحدة طاقة الجهاز

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

## الأجزاء الأخرى

- اغسل يدويًا، ثم جفف جيداً.
- جميع الملحقات يمكن غسلها في السلة العليا من غسالة الأطباق.

## الخدمة والعناية بالزبون

### وحدة طاقة الجهاز

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

## المملكة المتحدة

اذا احتجت إلى مساعدة فيما يخص:

- استمالك للجهاز أو
- خدمة صيانة، قطع غيار أو تصليحات (سواء أثناء فترة الضمان أو خارجها)
- Z قم باستدعاء كينود على رقم الهاتف 023 9239 2333 واطلب خدمة الزبائن. يجب أن يكون لديك رقم موديل جهازك. ويوجد أسفل الجهاز. أو يمكنك الاتصال بمركز خدمة مرخص من قبل كينود: ابحث في الصفحات الصفراء تحت عنوان 'Electrical appliance repair'.

## أيرلندا

انظر اعلانانا في الصفحات الذهبية.

## في الأقطار الأخرى

قم بالاتصال بالمعرض الذي اشترت منه الجهاز.

## الضمان - في المملكة المتحدة فقط

- إذا تعطل جهازك أثناء سنة واحدة من تاريخ الشراء، فاننا سنقوم بإصلاح الجهاز (أو بتبديله عند الضرورة) وبدون دفع أي تكاليف إذا ثبت أنه.
  - لم تسيئ استعمال الجهاز، أهملته أو قمت بأحداث اضرار فيه؛
  - لم يتم ادخال تعديلات على الجهاز (مالم يكن بواسطة كينود)؛
  - اذا لم يكن الجهاز قد تم شراؤه مستعملاً.
  - اذا لم يتم استعمال الجهاز استعمالاً تجارياً وليس منزلياً.
  - اذا لم يكن قد تم وضع القابس بطريقة خاطئة؛ وأيضا
  - يجب إبراز ايصال الشراء وتاريخه.
- هذا الضمان لا يؤثر على حقوقك القانونية.