

KENWOOD

TYPE: KVC30 (Chef)

TYPE: KVL40 (Chef XL)

instructions

istruzioni

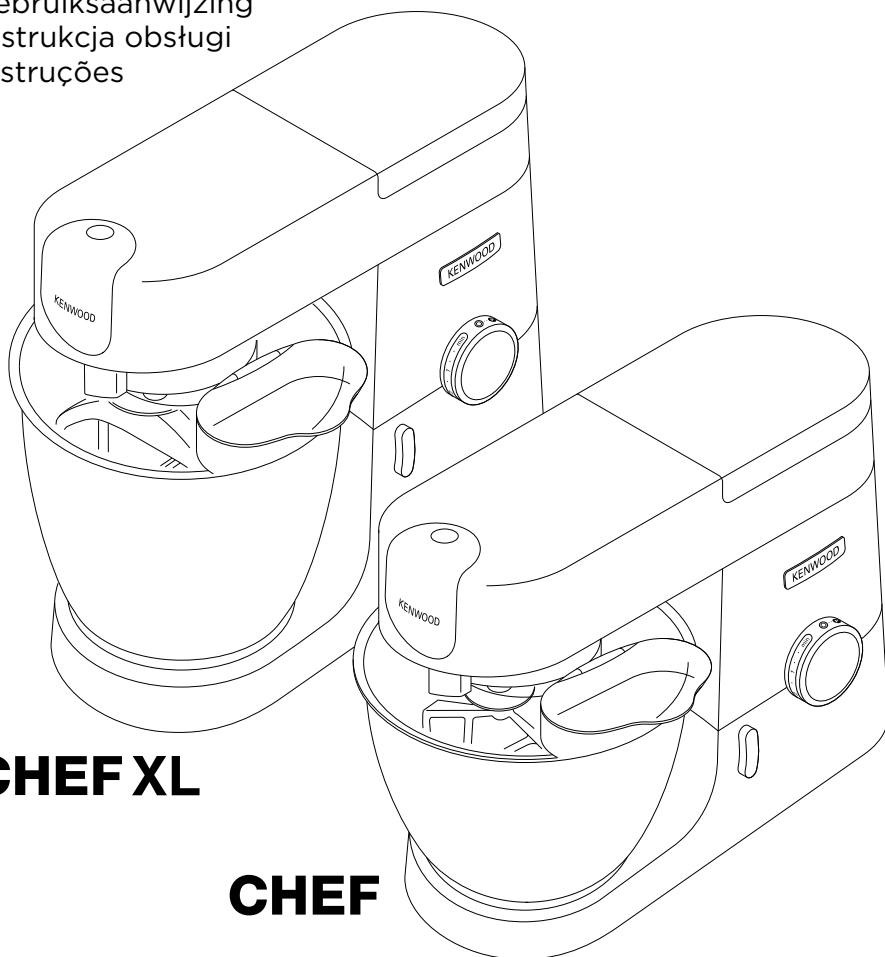
instrucciones

Bedienungsanleitungen

gebruiksaanwijzing

Instrukcja obsługi

instruções

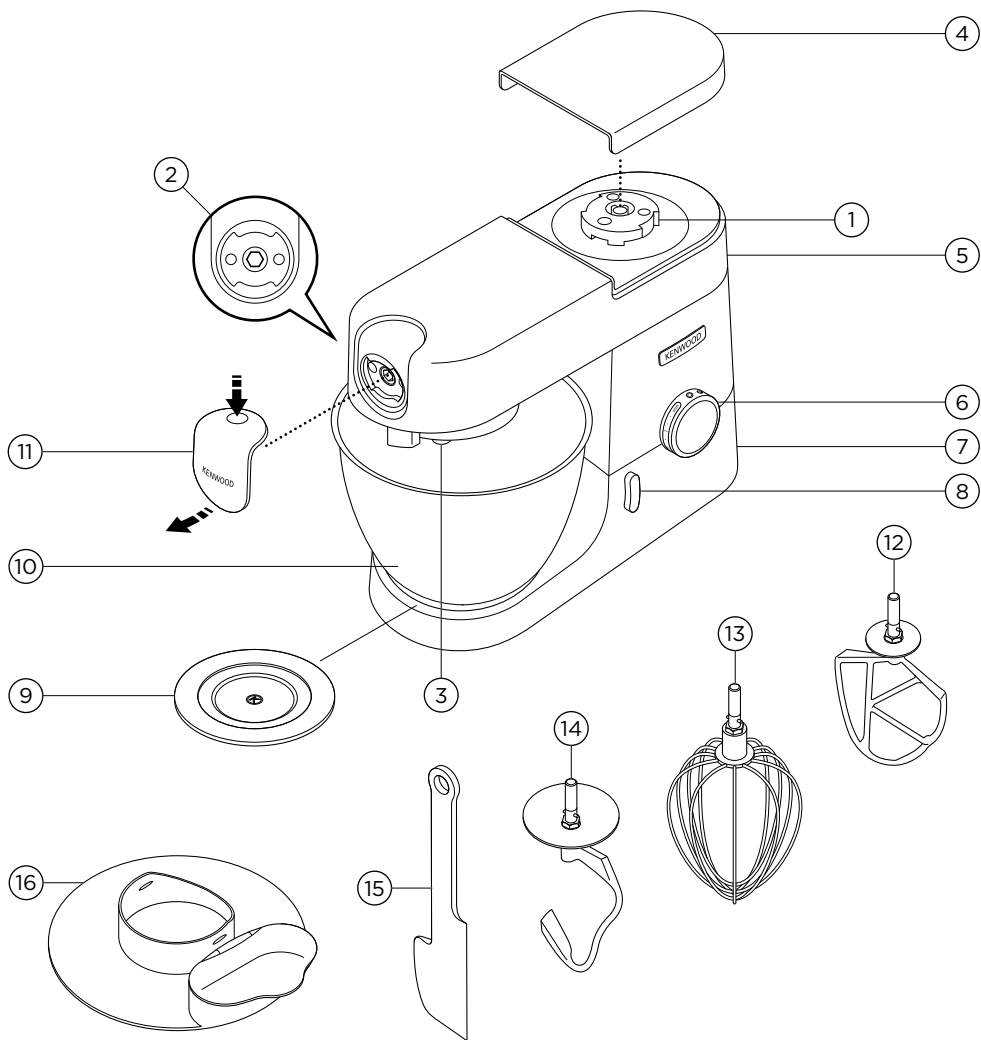


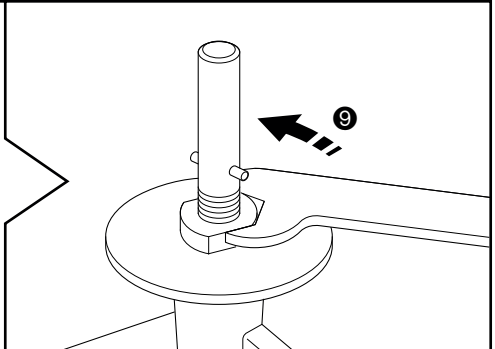
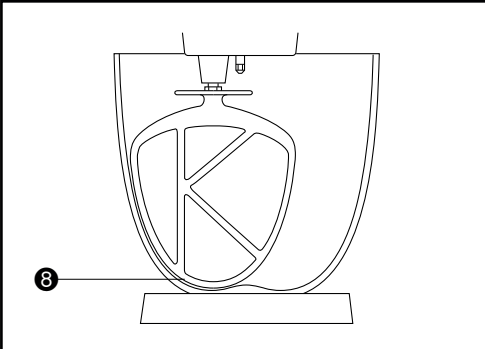
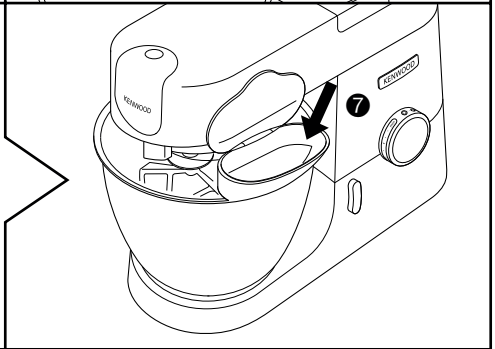
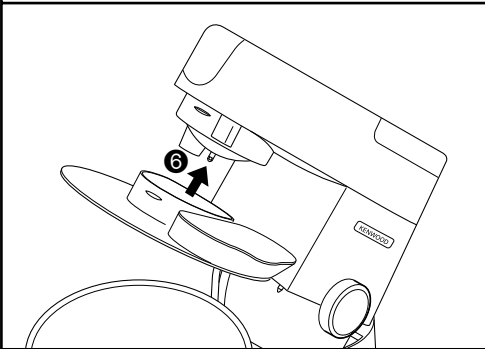
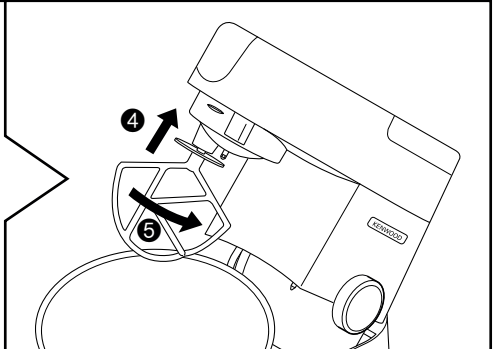
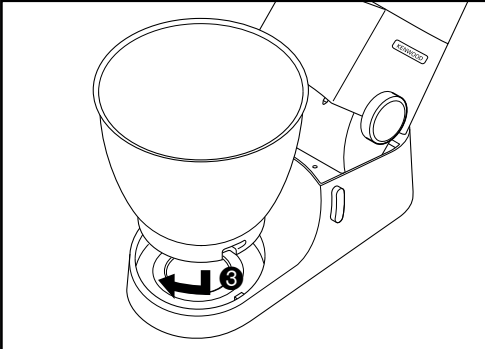
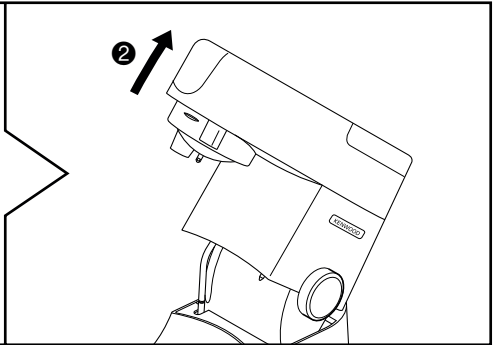
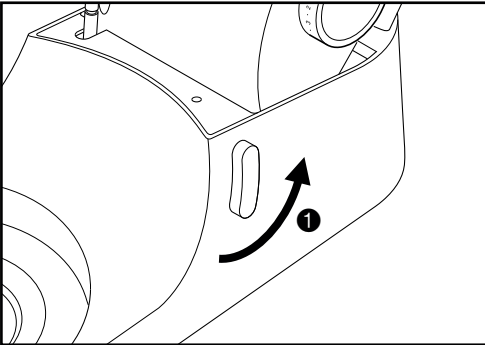
CHEF XL

CHEF

English	2 - 11
Nederlands	12 - 22
Français	23 - 33
Deutsch	34 - 44
Italiano	45 - 55
Português	56 - 66
Español	67 - 77
Dansk	78 - 87
Svenska	88 - 97
Norsk	98 - 107
Suomi	108 - 117
Türkçe	118 - 126
Česky	127 - 136
Magyar	137 - 146
Polski	147 - 158
Ελληνικά	159 - 170
Slovenčina	171 - 180
Українська	181 - 190
عربي	١٩٩ - ١٩١







Know your Kenwood Stand Mixer

Congratulations on buying a Kenwood. With such a wide range of attachments available, it is more than just a mixer. It is a state-of-the-art Stand Mixer. We hope you will enjoy it.

Robust. Reliable. Versatile. Kenwood.

Safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- If the plug or cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer in order to avoid a hazard.
- Turn the speed control to 'O' OFF position and unplug before fitting or removing tools/attachments, after use and before cleaning.
- Keep your fingers away from moving parts and fitted attachments.
- Never leave the Stand Mixer unattended when it is operating.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'Service and customer care' section.
- Never operate the Stand Mixer with the head in the raised position.
- Never let the cord hang down where a child could grab it.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Never use an unauthorised attachment or more than one attachment at once.
- Never exceed the quantities stated in the maximum capacity chart.
- When using an attachment, read and follow the safety instructions that are supplied with it.

- Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the head is correctly latched in the down position and that the bowl, tools, outlet covers and cord are secure before lifting.
- Do not move or raise the mixer head with an attachment fitted as the Stand Mixer could become unstable.
- When moving the appliance always pick up by the pedestal base and mixer head. Do not lift or carry the appliance by the bowl handle.
- Do not operate your appliance near the edge or overhanging the work surface or apply force to an attachment when fitted, as this may cause the unit to become unstable and tip over, which may result in injury.
- Take care when removing bowl tools after extended use as they may get hot.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not operate your appliance near the edge of a work surface.
- The short power-supply cord is used to reduce risk resulting from becoming entangled in or tripping. Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used: 1) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally. 3) The extension cord should be an earthed-type 3-wire cord. The electrical rating of the appliance is listed on the bottom of the unit.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

- The maximum rating is based on the mini chopper/mill attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

Before plugging in

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

Before using for the first time

- Wash the parts: see 'Care and cleaning' section.

Know your Stand Mixer

Key

Attachment outlets

- ① high-speed outlet
- ② slow-speed outlet
- ③ bowl tool socket


Mixer

- ④ high speed outlet cover
- ⑤ mixer head
- ⑥ speed and pulse control
- ⑦ power unit
- ⑧ head release lever
- ⑨ bowl seating pad
- ⑩ bowl
- ⑪ slow speed outlet cover
- ⑫ K-beater
- ⑬ whisk
- ⑭ dough tool
- ⑮ spatula
- ⑯ splashguard

Optional attachments

There are a range of optional attachments available to use with your Stand Mixer. See the attachment leaflet included in your pack or visit www.kenwoodworld.com to see the full range and how to buy an attachment not included in your pack.

Note: Slow Speed outlet attachments

The slow speed outlet on your Stand Mixer model features the Twist Connection System. It is designed to accept Twist Connection System attachments. When purchasing new attachments for the slow speed outlet you should check compatibility with your Stand Mixer. All Twist Connection System attachments can be identified by the product code which starts with KAX and also by the Twist logo  which is visible on packaging. For more information visit www.kenwoodworld.com/twist.

Know your Stand Mixer

If you own attachments featuring the Bar Connection System  you will need to use the KAT002ME adaptor to connect these to the Twist Connection System  on your Stand Mixer.

For more information visit www.kenwoodworld.com/twist.

The bowl tools and some of their uses

K-beater

For making cakes, biscuits, pastry, icing, fillings, éclairs and mashed potato.







Dough Tool


For yeast mixtures only.

Whisk

For eggs, cream, batters, fatless sponges, meringues, cheesecakes, mousses, soufflés. Do not use the whisk for heavy mixtures (e.g. creaming fat and sugar) - you could damage it.

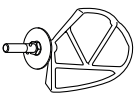
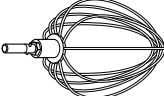
To use your bowl tools

- 1 Turn the head lift lever anti-clockwise and raise the mixer head until it locks . Ensure the bowl seating pad  is correctly fitted with the  symbol uppermost.
- 2 Fit the bowl on the base, press down and turn clockwise  to secure in position.
- 3 Place the required tool into the socket. Then push up  and turn  the tool to lock into position.
Note: If the K-beater or Whisk are not picking up ingredients from the bottom of the bowl refer to the "Tool Adjustment" section.
- 4 Lift the mixer head slightly then turn the head-lift lever anti-clockwise and lower the mixer head until it locks.

- 5 Start the machine by turning the speed control  to the desired speed setting. Use the pulse (P) position for short bursts of maximum speed.
- 6 After use, return the speed control to 'O' OFF position and unplug your Stand Mixer.
- 7 Release the tool by turning clockwise to unlock from the tool socket and then remove.


Important

Ensure that no bowl tools are fitted or stored in the bowl when using other outlets.

Recommended Usage Chart							
Tool	Recipe/ Process	Maximum Capacities		⏱️ * (Minutes)	🔄	Hints and Tips	
		Chef	Chef XL				
K-beater 	Creaming butter/margarine and sugar Beating eggs into cake mixes Folding in flour, fruit etc Pastry & Biscuits Flour Weight – rubbing fat into flour All in one cake mixes	2.72kg (9 Egg mix)	4.55kg (15 Egg mix)	4 1 – 4 30 – 60 secs 2 45 – 60 secs	Min → Max Min → Max Min → 1 Min → 2 Min → Max	<ul style="list-style-type: none"> To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed. When creaming fat and sugar for cake mixes, always use the fat at room temperature or soften it first. To fully incorporate the ingredients stop mixing and scrape down the bowl with the spatula frequently. Use cold ingredients for pastry unless your recipe says otherwise. 	
	Egg whites Fatless sponges Cream (Fresh whipping Cream used, 38% fat content. Processing times may vary, depending on fat content of cream)	12 (455g) 620g (6 Egg Mix)	16 (605g) 930g (9 Egg Mix)	1½ – 2 4 – 6 1½ – 3	Min → Max Min → Max Min → 4-6	Important <ul style="list-style-type: none"> To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed. The whisk is not suitable for making all in one cake mixes as these mixes are too heavy and will damage it. Best results achieved when eggs are at room temperature. Before whisking egg whites, make sure there is no grease or egg yolk on the whisk or the bowl. 	
	Mayonnaise	Egg yolk Mustard Vegetable Oil	2 10g 200ml	2 10g 200ml	Max	1 – 1½	<ul style="list-style-type: none"> For best results scrape down the bowl after the addition of the oil and run for a further 10 secs at max speed.
	Pancake Batter	Flour Milk Eggs	250g 500g 200g	250g 500g 200g	'Min' speed for 10 secs. Then increase to max speed for 45 – 60 secs	1	<ul style="list-style-type: none"> Add flour to the bowl first, followed by the wet ingredients. Mix on minimum speed to incorporate ingredients.
	Whisk 						

Eggs sizes used = medium sized (Weight 53 – 63g)

* **This is for guidance only and will vary depending on the exact recipe and ingredients being processed**

Tool	Recipe / Process	Maximum Capacities		⌚ * (Minutes)	🌀	Hints and Tips
		Chef	Chef XL			
Dough Tool (For Yeasted Dough Mixes) 	Bread Dough (stiff yeasted)	Flour Weight	500g – 1.36kg	60 secs	Min	Important <ul style="list-style-type: none"> Never exceed the maximum capacities stated – you may overload the machine. If you hear the machine labouring, switch off, remove half the dough and do each half separately. The ingredients mix best if you put the liquid in first. Yeast <ul style="list-style-type: none"> Dried yeast (the type that needs reconstituting): pour the warm water into the bowl. Then add the yeast and the sugar and leave to stand for about 10 minutes until frothy. Fresh yeast: crumble into the flour. Other types of yeast: follow the manufacturer's instructions. Put the dough into a greased polythene bag or a bowl covered with a tea towel. Then leave somewhere warm until doubled in size.
		Total Weight	805g – 2.18kg	60 secs	Re-knead Speed 1	
	Soft yeasted dough (enriched with butter and eggs)	Flour Weight	500g – 1.3kg	60 secs	Min	
		Total Weight	965g – 2.5kg	60 secs	1 Re-knead Speed 1	

Eggs sizes used = medium sized (Weight 53 – 63g)

* **This is for guidance only and will vary depending on the exact recipe and ingredients being processed**

To fit and use your Splashguard

- 1 Raise the mixer head until it locks.
- 2 Fit the bowl onto the base.
- 3 Push the splashguard onto the underside of the mixer head ⑥ until fully located. The hinged section should be positioned as shown.
- 4 Insert required tool.
- 5 Lower the mixer head.
 - During mixing, ingredients can be added directly to the bowl via the hinged section of the splashguard ⑦.
 - You do not need to remove the splashguard to change tools.
- 6 Remove the splashguard by raising the mixer head and pushing it down.

Tool Adjustment

K-beater & Whisk

The tools are set to the correct height for the bowl supplied in the factory and should not require adjustment.

However, if you wish to adjust the tool use a suitable sized spanner:

TYPE KVC30 = 15mm

TYPE KVL40 = 19mm

Then follow the instructions below:

- 1 Unplug the appliance.
- 2 Raise the mixer head and insert the whisk or beater.
- 3 Lower the mixer head. If the clearance needs to be adjusted, raise the mixer head and remove the tool. Ideally the whisk and K-beater should be **almost** touching the bottom of the bowl ⑧.
- 4 Using a suitable spanner loosen the nut sufficiently to allow adjustment of the shaft ⑨. To lower the tool closer to the bottom of the bowl, turn the shaft anti-clockwise. To raise the tool away from the bottom of the bowl turn the shaft clockwise.
- 5 Re-tighten the nut.
- 6 Fit the tool to the mixer and lower the mixer head. (Check its position see points above).
- 7 Repeat the above steps as necessary until the tool is set correctly. Once this is achieved tighten the nut securely.
 - Note: Spanner shown is for illustration purpose only.

Dough Tool

This tool is set at the factory and should require no adjustment.

Care & Cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- A little grease may appear at the slow speed outlet ② when you first use it. This is normal – just wipe it off.

Power Unit And Outlet Covers

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Never use abrasives or immerse in water.

Bowl

- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.
- Never use a wire brush, steel wool or bleach to clean your stainless steel bowl. Use vinegar to remove limescale.
- Keep away from heat (cooker tops, ovens, microwaves).

Whisk & Splashguard

- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.

K beater & Dough Tool

- Wash by hand, then dry thoroughly.

recipe

chilli marinade

200g clear runny honey

1 chilli (whole)

20g (1tsp) crunchy peanut butter

Seasoning

- 1 Place all the ingredients into the mini chopper/mill.
- 2 Fit the attachment to the Stand Mixer and allow the ingredients to settle around the blade.
- 3 Switch to max speed for 4 seconds.
- 4 Use as required.

Service and Customer Care

- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance refer to the “troubleshooting guide” section in the manual or visit www.kenwoodworld.com.
- Please note that your product is covered by a warranty, which complies with all legal provisions concerning any existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.
- If your Kenwood product malfunctions or you find any defects, please send it or bring it to an authorised KENWOOD Service Centre. To find up to date details of your nearest authorised KENWOOD Service centre visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your Country.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.

Service and Customer Care






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

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

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

Troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
The whisk or K-beater knocks against the bottom of the bowl or not reaching the ingredients in the bottom of the bowl.	Tool at the wrong height and needs adjusting.	Adjust the height using a suitable spanner – see “Tool Adjustment” section.
Slow speed attachment cannot be fitted.	Check your attachment is compatible for use with your model. Twist connection system required (Model KAX) 	Attachment must have the KAX twist connection system  to fit the outlet. If you own attachments featuring the Bar Connection System  you will need to use the KAT002ME adaptor to connect these to the Twist Connection System on your Stand Mixer. <i>For more information visit www.kenwoodworld.com/twist.</i>
The Stand Mixer stops during operation.	Overload protection or overheat system activated. Maximum capacity exceeded.	Unplug and check for obstruction or overloading. Turn the speed control to “0” and then restart. If the machine will not operate, remove some of the ingredients to reduce the load and restart. If this still does not resolve the problem, unplug and allow to stand for 15 minutes. Plug in and reselect the speed. If the machine does not restart following the above procedure contact “customer care” for further advice.

Kennismaking met de Kenwood keukenmachine

U bent de gelukkige eigenaar van een Kenwood. Dankzij het grote assortiment beschikbare hulpstukken, is deze machine veel meer dan zomaar een mixer. Het is een geavanceerde keukenmachine. We hopen dat u er veel plezier van zult hebben.

Robuust. Betrouwbaar. Veelzijdig. Kenwood.

Veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking en labels.
- Als de stekker of het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een door Kenwood geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden, om gevaar te voorkomen.
- Zet de snelheidsregeling op 'O' (uit) en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hulpstukken monteert of verwijdert, zowel na het gebruik als voor de reiniging.
- Houd uw vingers uit de buurt van bewegende onderdelen en aangebrachte hulpstukken.
- Laat de keukenmachine nooit onbeheerd aan staan.
- Gebruik nooit een machine die beschadigd is. Laat de machine controleren of repareren: raadpleeg het deel 'Onderhoud en klantenservice'.
- Zet de keukenmachine nooit aan als de kop omhoog staat.
- Laat het snoer nooit overhangen, zodat een kind erbij kan.
- Zorg ervoor dat het motorgedeelte, het snoer en de stekker nooit nat worden.
- Gebruik nooit een hulpstuk dat niet goedgekeurd is en gebruik nooit meer dan één hulpstuk per keer.
- Overschrijd nooit de hoeveelheden die staan vermeld op de tabel met de maximumcapaciteiten.

- Als u een hulpstuk gebruikt, dient u de meegeleverde veiligheidsinstructies te lezen en op te volgen.
- Wees voorzichtig wanneer u de machine optilt. Hij is zwaar. Zorg ervoor dat de kop omlaag staat en vergrendeld is, en dat de kom, de hulpstukken, de contactdeksels en het snoer vast zitten, voordat u de machine optilt.
- Verplaats de machine niet en haal de Mixerkop niet omhoog als een hulpstuk aangebracht is, omdat de keukenmachine dan instabiel kan worden.
- Bij het verplaatsen van het apparaat altijd oppakken bij de voet en de mengkop. Het apparaat NIET optillen of dragen aan de komgreep.
- Gebruik uw apparaat niet in de buurt van de rand of overhangend werkoppervlak en oefen geen kracht uit op een vastgemaakte bevestiging, omdat dit ertoe kan leiden dat het apparaat instabiel wordt en kantelt, wat kan resulteren in verwondingen.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de komhulpstukken na langdurig gebruik, omdat ze heet kunnen zijn.
- Kinderen mogen de machine alleen onder toezicht gebruiken, om te voorkomen dat ze ermee spelen.
- Gebruik de machine niet aan de rand van het werkoppervlak.
- Het snoer is kort om risico op verstrengeling of struikelen te voorkomen. Een verlengsnoer kan gebruikt worden, maar wees voorzichtig. Als u een verlengsnoer gebruikt: 1) zorg ervoor dat het aangegeven vermogen van het verlengsnoer minstens gelijk is aan het vermogen van het apparaat. 2) zorg ervoor dat het snoer niet over het aanrecht of de tafel hangt waar kinderen eraan kunnen trekken of over kunnen struikelen. 3) het verlengsnoer moet geaard zijn en drie aders hebben. Het vermogen staat onder op het apparaat vermeld.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis mits ze onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de betrokken risico's begrijpen.

- Misbruik van uw apparaat kan tot letsel leiden.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- De maximale beoordeling is gebaseerd op de mini-hakmolen / molenhulpstuk dat de grootste belasting trekt. Andere hulpstukken kunnen minder stroom verbruiken.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.

Voordat u de stekker in het stopcontact steekt

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

Voordat u de machine voor het eerst gebruikt

- Lees het deel 'Onderhoud en reiniging', voordat u de onderdelen gaat schoonmaken.

De onderdelen van de keukenmachine

legenda

Contacten voor hulpstukken

- ① Contact hoge snelheid
- ② Contact lage snelheid
- ③ Contact voor het komhulpstuk

- ⑪ Deksel voor lagesnelheidscontact
- ⑫ K-klopper
- ⑬ Garde
- ⑭ Deeghaak
- ⑮ Spatel
- ⑯ Spatscherm

Mixer

- ④ Deksel voor hogesnelheidscontact
- ⑤ Mixerkop
- ⑥ Snelheids- en stootregeling
- ⑦ Motorgedeelte
- ⑧ Kopontgrendeling
- ⑨ Basisplaat voor kom
- ⑩ Kom

De onderdelen van de keukenmachine


Optionele hulpstukken

Er zijn diverse optionele hulpstukken verkrijgbaar voor uw keukenmachine. Raadpleeg de brochure met hulpstukken in de verpakking of ga naar www.kenwoodworld.com om het hele assortiment te bekijken, compleet met instructies voor het kopen van een hulpstuk dat niet met de machine is meegeleverd.


Opmerking: Hulpstukken voor het lagesnelheidscontact


Het lagesnelheidscontact van uw keukenmachinemodel heeft een draaiverbinding. Het is speciaal ontworpen voor hulpstukken die uitgerust zijn met het draaiverbindingsstelsel.

Als u nieuwe hulpstukken voor het

lagesnelheidscontact koopt, dient u de compatibiliteit met uw keukenmachine te controleren. Alle hulpstukken met het draaiverbindingssysteem zijn te herkennen aan de productcode die begint met KAX en aan het Twist-logo  dat op de verpakking staat. Voor nadere informatie gaat u naar

www.kenwoodworld.com/twist.

Als u hulpstukken hebt met het stangverbindingssysteem , dan hebt u de KAT002ME-adapter

nodig om deze hulpstukken aan het draaiverbindingssysteem  van uw keukenmachine te bevestigen.

Ga voor meer informatie naar www.kenwoodworld.com/twist.

De menghulpstukken gebruiken

K-klopper

Voor het bereiden van taarten, koekjes, gebakjes, suikerglazuur, vullingen, éclairs en aardappelpuree.

Deeghaak

Alleen voor gistmengsels.

Garde

Voor eieren, room, beslag, vetloos eiergebak, meringue, kaastaart, mousse, soufflés. Gebruik de garde niet voor zware mengsels (bijv. boter en suiker), omdat de garde daardoor beschadigd kan raken.

De menghulpstukken gebruiken

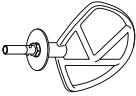
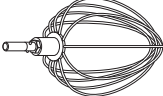
- 1 Draai de kopontgrendeling naar rechts en haal de mixerkop omhoog, tot hij vastklikt .
- 2 Zorg dat de basisplaat van de kom  goed is bevestigd met het  symbool naar boven.
- 2 Plaats de kom op het onderstel, druk hem omlaag en draai hem naar rechts  vast.
- 3 Steek het gewenste hulpstuk in het contact. Duw het hulpstuk omhoog  en draai eraan  om hem op zijn plaats vast te zetten.

Opmerking: Als de K-klopper of garde geen ingrediënten van de bodem van de kom meenemen, raadpleegt u het deel 'Hulpstukken afstellen'.

- 4 Haal de mixerkop iets omhoog; draai de kopontgrendeling naar links en laat de mixerkop zakken tot hij vastklikt.
- 5 Start de machine door de snelheidsregeling ⑥ naar de gewenste snelheid te draaien. Gebruik de stoot (P) stand voor korte stoten op de maximumsnelheid.
- 6 Na het gebruik zet u de snelheidsregeling op 'O' (uit) en haalt u de stekker uit het stopcontact.
- 7 Draai het hulpstuk naar rechts uit het contact en verwijder het.

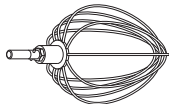
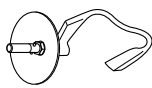
Belangrijk

Zorg ervoor dat er geen menghulpstukken zijn geplaatst of in de kom aanwezig zijn wanneer u andere contacten gebruikt.

Tabel met aanbevolen snelheden						
Hulpmiddel	Recept/proces	Maximale capaciteit		⤴	⌚ * (Minuten)	Tips
		Chef	Chef XL			
K-klopper 	Boter/margarine en suiker romig maken	2,72 kg (9 eieren)	4,55 kg (15 eieren)	Min → Max	4	<ul style="list-style-type: none"> Als u wilt voorkomen dat de ingrediënten opspatten, verhoogt u de snelheid geleidelijk. Wanneer u boter en suiker voor taartbeslag vermengt, moet u de boter altijd eerst op kamertemperatuur brengen of verzachten. Stop de machine regelmatig om de kom met de spatel af te schrapen, zodat alle ingrediënten goed worden gemengd. Gebruik koude ingrediënten als u deeg gaat maken, tenzij het recept iets anders voorschrijft.
	Eieren in cakemix kloppen			Min → Max	1-4	
	Bloem, vruchten, etc. in het mengsel vouwen			Min → 1	30-60 sec.	
	Deegwaren en koekjes - boter en bloem vermengen	Bloemgewicht	680 g	910 g	Min → 2	
All-in-one cakemix	Totaalgewicht	2 kg	5 kg	Min → Max	45-60 sec.	
Garde 	Eiwit	12 (455 g)	16 (605 g)	Min → Max	1½-2	Belangrijk <ul style="list-style-type: none"> Als u wilt voorkomen dat de ingrediënten opspatten, verhoogt u de snelheid geleidelijk. De garde is niet geschikt voor all-in-one cakemixes, omdat ze te zwaar zijn en de garde zullen beschadigen. Het beste resultaat wordt bereikt wanneer de eieren op kamertemperatuur zijn. Zorg ervoor dat er geen boter of eiageel op de garde of in de kom aanwezig is, voordat u eiwit gaat opkloppen
	Vetloze sponge cake	620 g (6 eieren)	930 g (9 eieren)	Min → Max	4-6	
	Room (Verse slagroom, 38% vet. Verwerkingstijd kan variëren, afhankelijk van het vetgehalte van de room.)	1 l	2 l	Min → 4-6	1½-3	
	Mayonaise	Eierboiler	2		Max	
		Mosterd	10 g			Voor het beste resultaat schraapt u de kom af nadat u de olie hebt toegevoegd. Meng nog eens 10 seconden op maximale snelheid.
		Plant aardige olie	200 ml			

Gebruikte eieren = medium (gewicht 53-63 g)

* **Dit dient alleen als richtlijn en kan variëren afhankelijk van het recept en de ingrediënten die worden gebruikt**

Hulpmiddel	Recept/proces		Maximale capaciteit		⌚ * (Minuten)	⌚	Tips
			Chef	Chef XL			
Garde 	Pannenkoekbeslag	Bloem	250 g	200 g	1	‘Min’ snelheid gedurende 10 seconden. Verhoog de snelheid tot ‘max’ gedurende 45-60 seconden.	<ul style="list-style-type: none"> • Doe eerst de bloem in de kom en daarna de natte ingrediënten. • Meng de ingrediënten op minimale snelheid.
		Melk	500 g				
	Eieren						
Deeghaak (voor gegist deeg) 	Brooddeeg (stijf gegist)	Bloemgewicht	500 g – 1,36 kg	500 g – 1,5 kg	60 sec.	Belangrijk <ul style="list-style-type: none"> • Nooit de aangegeven maximale capaciteit overschrijden, anders raakt de machine overbelast. • Als u hoort dat de machine het deeg niet goed aan kan, zet u de machine uit, verwijderd u de helft van het deeg en mengt u elke helft afzonderlijk. • De ingrediënten zullen het beste mengen als u eerst de vloeistof in de kom giet. Gist <ul style="list-style-type: none"> • Gedroogde gist (het soort dat gereconstitueerd moet worden): giet het warme water in de kom. Voeg er de gist en de suiker aan toe en laat het mengsel ca. 10 minuten rusten, totdat het opschuimt. • Verse gist: brokkel de gist in de bloem. • Andere soorten gist: volg de aanwijzingen van de producent. • Doe het deeg in een ingevette plastic zak of in een kom met daar overheen een theedoek. Laat het op een warme plek rusten, totdat de deegbal tweemaal zo groot is geworden. 	
		Totaalgewicht	805 g – 2,18 kg	805 g – 2,42 kg	60 sec.		
	Zacht gegist deeg (verrijkt met boter en eieren)	Bloemgewicht	500 g – 1,3 kg	500 g – 1,6 kg	60 sec.		
		Totaalgewicht	965 g – 2,5 kg	965 g – 3,1 kg	3-4 60 sec.		

Gebruikte eieren = medium (gewicht 53-63 g)

* Dit dient alleen als richtlijn en kan variëren afhankelijk van het recept en de ingrediënten die worden gebruikt

Het spatscherm plaatsen en gebruiken

- 1 Breng de mixerkop omhoog totdat deze wordt vergrendeld.
- 2 Plaats de kom op het onderstel.
- 3 Monteer het spatscherm onderaan de mixerkop ⑥, tot hij goed vast zit. Het scharnier bevindt zich zoals op de afbeelding staat aangegeven.
- 4 Monteer het gewenste hulpstuk.
- 5 Laat de mixerkop zakken.
 - Tijdens het mixen kunt u ingrediënten rechtstreeks aan de kom toevoegen via het scharnierende deel van het spatscherm ⑦.
 - U hoeft het spatscherm niet te verwijderen om van hulpstuk te wisselen.
- 6 Verwijder het spatscherm door de mixerkop omhoog te halen en het spatscherm ervan af te drukken.

Hulpstukken afstellen

K-klopper en garde

De hulpstukken zijn ingesteld op de juiste hoogte voor de kom die door de fabriek wordt geleverd en hoeven gewoonlijk niet afgesteld te worden.

Als u het hulpstuk echter toch wilt afstellen, hebt u een geschikte sleutel nodig:

TYPE KVC30 = 15 mm

TYPE KVL40 = 19 mm

Volg onderstaande aanwijzingen:

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact.
- 2 Haal de mixerkop omhoog en steek de garde of klopper erin.
- 3 Laat de mixerkop zakken. Als de spelingsafstand veranderd moet worden, haalt u de mixerkop omhoog en verwijdert u het hulpstuk. Het beste is als de garde en K-klopper de bodem van de kom ⑧ **bijna** raken.
- 4 Gebruik een geschikte sleutel om de moer voldoende los te halen om de as af te kunnen stellen ⑨. Als u het hulpstuk dichterbij de bodem van de kom wilt laten zakken, draait u de as naar links. Als u het hulpstuk van de bodem van de kom af wilt halen, draait u de as naar rechts.
- 5 Draai de moer weer vast.
- 6 Steek het hulpstuk in de mixer en laat de mixerkop zakken. (Controleer de positie aan de hand van bovenstaande punten).
- 7 Herhaal deze stappen zo nodig, totdat het hulpstuk goed is afgesteld. Tot slot draait u de moer stevig aan.
 - Opmerking: De weergegeven sleutel dient alleen ter illustratie.

Deeghaak

Dit hulpstuk is in de fabriek ingesteld en hoeft niet verder afgesteld te worden.

Onderhoud en reiniging

- Zet de machine altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Er kan wat vet uit het lagesnelheidscontact ② stromen wanneer u het voor het eerst gebruikt. Dit is normaal – veeg het vet weg.

Motorgedeelte en contactdeksels

- Veeg ze met een vochtige doek schoon en droog ze af.
- Gebruik nooit schuurmiddelen en dompel de onderdelen nooit onder in water.

Kom

- Was de kom met de hand en droog hem goed af, of plaats hem in de vaatwasmachine.
- Gebruik geen staalborstel, schuursponsje of bleekmiddel om uw roestvrijstalen kom te reinigen. Gebruik azijn om kalkaanslag te verwijderen.
- Houd de kom uit de buurt van hittebronnen (gaspitten, ovens, magnetrons).

Garde en spatscherm

- Was met de hand en droog hem goed af, of plaats hem in de vaatwasmachine.

K-klopper en Deeghaak

- Met de hand wassen en afdrogen.

recept

chili marinade




200 g doorzichtige, vloeibare honing
1 chili (heel)
20 g (1 theel) pindakaas met stukjes
Zout en peper

- 1 Doe alle ingrediënten in de minihakker/molen.
- 2 Bevestig het hulpstuk aan de keukenmachine en zorg ervoor dat het mes goed in de ingrediënten steekt.
- 3 Zet de machine 4 seconden op maximum snelheid.
- 4 Gebruik zoals gewenst.

Onderhoud en klantenservice

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

Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De garde of K-klopper stoot tegen de onderkant van de kom aan of bereikt de ingrediënten aan de bodem van de kom niet.	De hoogte van het hulpstuk is verkeerd en moet afgesteld worden.	Verstel de hoogte met een geschikte sleutel – raadpleeg het deel “Hulpstukken afstellen”.
Het hulpstuk voor lage snelheid kan niet worden gemonteerd.	Controleer of het hulpstuk geschikt is voor uw machinemodel. Het hulpstuk moet een draaiverbinding hebben (model KAX) 	Het hulpstuk moet een KAX draaiverbinding hebben  , zodat hij op het contact past. Als u hulpstukken hebt met het stangverbindingssysteem  , dan hebt u de KAT002ME-adapter nodig om deze hulpstukken aan de draaiverbindingssysteem van uw keukenmachine te bevestigen. <i>Ga voor meer informatie naar www.kenwoodworld.com/twist.</i>
De keukenmachine schakelt ineens uit.	Overbelastingsbeveiliging of oververhittingssysteem geactiveerd. De maximumcapaciteit is overschreden.	Haal de stekker uit het stopcontact en controleer de machine op blokkeringen of overbelasting. Zet de snelheidsregeling op ‘O’ en start de machine opnieuw. Als de machine niet functioneert, verwijdert u enkele ingrediënten om de belasting te reduceren. Start de machine opnieuw. Als het probleem nog steeds niet is verholpen, haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u de machine 15 minuten rusten. Steek de stekker in het stopcontact en laat de machine op de gewenste snelheid draaien. Als de machine na bovenstaande procedure niet start, neemt u contact op met de klantenservice.



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

Aan het einde van de levensduur van het product mag het niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

Découvrez votre robot pâtissier multifonction Kenwood

Nous tenons à vous féliciter d'avoir porté votre choix sur un robot Kenwood. Avec un tel éventail d'accessoires, votre robot de cuisine est bien plus qu'un simple robot pâtissier. Vous bénéficiez du robot pâtissier multifonction le plus perfectionné à ce jour. Nous espérons qu'il vous apportera pleine satisfaction.

Robuste. Fiable. Polyvalent. Kenwood.

Sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Si le cordon ou la prise sont endommagés, il faut les faire remplacer, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou un réparateur agréé par Kenwood pour éviter tout accident.
- Mettez la commande de vitesse sur la position " O " OFF (Arrêt) et débranchez avant d'installer ou de retirer des ustensiles / accessoires, après utilisation et avant toute opération de nettoyage.
- N'approchez jamais vos doigts des éléments ou des accessoires installés en mouvement.
- Ne laissez jamais le robot pâtissier multifonction sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : reportez-vous à la rubrique " service après-vente ".
- Ne faites jamais fonctionner votre robot pâtissier multifonction avec la tête en position levée.
- Ne laissez jamais le cordon pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- Veillez à ne jamais mouiller le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- N'utilisez jamais un accessoire non agréé ou plus d'un seul accessoire à la fois.
- Ne dépassez jamais les quantités stipulées dans le tableau indiquant les quantités maximales.
- Lorsque vous utilisez un accessoire, veuillez lire et suivre les consignes de sécurité qui sont fournies avec.

- Faites attention lorsque vous soulevez cet appareil car il pèse lourd. Assurez-vous que la tête est correctement disposée en position de fermeture vers le bas et que le bol, les pièces, les caches des sorties et le cordon sont sécurisés avant de soulever l'appareil.
- Ne bougez pas la tête du robot, et ne la soulevez pas lorsqu'un accessoire est installé car cela pourrait rendre le robot pâtissier multifonction instable.
- Saisissez toujours l'appareil par la base et la tête du mélangeur lorsque vous souhaitez le déplacer. NE PAS soulever ni transporter l'appareil par la poignée du bol.
- N'utilisez pas votre appareil près du bord ou en surplomb par rapport à la surface de travail. Ne forcez pas sur un accessoire installé sur l'appareil, cette action est susceptible de le rendre instable et de le faire basculer, entraînant un risque de blessures.
- Faites attention lorsque vous retirez les ustensiles du bol car ils peuvent être chauds.
- Les enfants doivent être sous surveillance pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne faites pas fonctionner votre appareil près du bord d'un plan de travail.
- Le cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de chute. Des rallonges peuvent être utilisées si l'on fait preuve de prudence dans leur utilisation. Si une rallonge est utilisée : 1) La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil ; et 2) La rallonge doit être disposée de manière à ce qu'elle ne passe pas sur le comptoir ou la table où elle peut être tirée par les enfants ou sur laquelle on peut trébucher involontairement. 3) La rallonge doit être une rallonge à 3 fils de type terre. La puissance électrique de l'appareil est indiquée sur la partie inférieure de l'appareil.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation des appareils, et si elles ont conscience des risques encourus.

- Toute mauvaise utilisation de votre appareil peut être source de blessures.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- La consommation d'énergie maximale est basée sur celle du mini-hachoir/moulin, les autres accessoires peuvent demander moins d'énergie.
- N'employez l'appareil qu'à des fins domestiques. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

Avant de brancher votre appareil

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

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- Lavez les pièces : reportez-vous à la section " Entretien et nettoyage " .

Découvrez votre robot pâtissier multifonction Kenwood

Légende

Sorties pour les accessoires

- ① sortie rapide
- ② sortie lente
- ③ sortie du bol

Robot

- ④ cache de la sortie rapide
- ⑤ tête du robot
- ⑥ commande pulse et variateur de vitesse
- ⑦ bloc d'alimentation

- ⑧ manette de déblocage de la tête
- ⑨ repose-bol
- ⑩ bol
- ⑪ cache de la sortie lente
- ⑫ batteur- K
- ⑬ fouet
- ⑭ pétrin
- ⑮ spatule
- ⑯ couvercle anti-éclaboussures


Découvrez votre robot pâtissier multifonction Kenwood



Accessoires en option

Il existe tout un éventail d'accessoires en option pouvant être utilisés avec votre robot pâtissier multifonction. Reportez-vous à la brochure relative aux accessoires contenue dans votre emballage ou consultez le site www.kenwoodworld.com pour découvrir la gamme complète et acheter le ou les accessoires non inclus avec votre appareil.

Remarque : accessoires pour la sortie lente

La sortie lente sur le modèle de votre robot pâtissier comporte le Système de connexion Twist. Il est conçu pour accepter les accessoires du Système de connexion Twist.

Lorsque vous achetez de nouveaux accessoires pour la sortie lente, vous devez vérifier leur compatibilité avec votre robot. Tous les accessoires du Système de connexion Twist sont identifiables par le code produit commençant par KAX, de même que par le symbole Twist  dessiné sur l'emballage. Pour plus d'informations, veuillez consulter le site www.kenwoodworld.com/twist.

Si vos accessoires comportent le Système de connexion Bar , vous devez utiliser l'adaptateur KAT002ME pour raccorder ces derniers au Système de connexion Twist  sur votre robot.

Pour plus d'informations, veuillez consulter le site www.kenwoodworld.com/twist.

Les ustensiles du bol et certaines de leur utilisation

Batteur-K

Pour réaliser des gâteaux, des biscuits, de la pâtisserie, des glaçages, des crèmes, des éclairs et des écrasés de pommes de terre.

Pétrin





Uniquement pour les mélanges à base de levure.

Fouet

Pour battre des œufs, confectionner des crèmes, des préparations, des génoises, des meringues, des cheesecakes, des mousses, des soufflés. N'utilisez pas le fouet pour les mélanges épais (par exemple, pour monter en crème du sucre

et des matières grasses) - vous risqueriez d'endommager votre robot.

Utilisation des ustensiles du bol

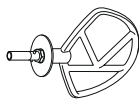
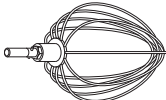
- 1 Tournez le levier de soulèvement de la tête dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et levez la tête du robot jusqu'à ce qu'elle se verrouille . Veillez à ce que le repose-bol  soit correctement positionné et le symbole  tourné au plus haut.
- 2 Installez le bol sur le socle, appuyez dessus et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre  pour le mettre fermement en place.

Les ustensiles du bol et certaines de leur utilisation

- 3 Positionnez l'ustensile requis dans l'axe.
Puis appuyez dessus ④ et tournez ⑤ l'ustensile pour le mettre en place.
Remarque : Si le batteur-K ou le fouet ne collecte pas les ingrédients dans le fond du bol, reportez-vous à la rubrique “ Réglage des ustensiles “.
- 4 Relevez légèrement la tête du robot, puis tournez le levier de soulèvement de la tête dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et abaissez la tête du robot jusqu'à ce qu'elle se verrouille.
- 5 Mettez en fonctionnement le robot en tournant pour ce faire le variateur de vitesse ⑥ sur la vitesse souhaitée.
Utilisez la position pulse (P) pour les impulsions courtes à vitesse maximale.
- 6 Après utilisation, remettez la commande de vitesse “ O “ sur la position OFF (arrêt) et débranchez votre robot .
- 7 Retirez l'ustensile en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour le sortir de l'axe, puis retirez-le.

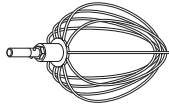
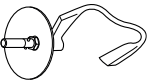
Important

Veillez à ce que le bol ne comporte aucun ustensile installé ni entreposé dedans lorsque vous utilisez d'autres sorties.

Conseils d'utilisation					
Outil	Recette/Objectif	Capacités maximales		⌚ * (Minutes)	Conseils et astuces
		Chef	Chef XL		
Batteur-K 	Monter en crème du beurre/de la margarine/du sucre	2,72 kg (préparation à 9 œufs)	4,55 kg (préparation à 15 œufs)	4	<ul style="list-style-type: none"> Pour éviter les éclaboussures, augmentez progressivement la vitesse. Pour monter en crème les matières grasses et le sucre pour les préparations pour gâteaux, utilisez toujours la matière grasse à température ambiante ou faites-la ramollir au préalable. Pour bien incorporer les ingrédients, arrêtez le robot et raclez fréquemment le bol avec la spatule. Sauf indication contraire sur votre recette, utilisez toujours des ingrédients froids pour les pâtisseries.
	Battre des œufs dans les préparations pour gâteaux			1-4	
	Incorporer de la farine, des fruits, etc.			30 – 60 s	
	Pâtisseries et biscuits : intégre les matières grasses à la farine	Quantité de farine	680 g	910 g	
Fouet 	Préparations pour gâteaux tout-en-un	2 kg	5 kg	45 – 60 s	Important <ul style="list-style-type: none"> Pour éviter les éclaboussures, augmentez progressivement la vitesse. Le fouet n'est pas adapté pour les préparations pour gâteaux tout-en-un, car ce type de préparation est trop lourd et risque d'endommager le fouet. Utilisez des œufs à température ambiante pour un résultat optimal. Avant de battre les blancs d'œufs, vérifiez que le fouet et le bol sont exempts d'huile/ de beurre ou de jaune d'œuf.
	Blancs en neige	12 (455 g)	16 (605 g)	1½ – 2	
	Génoises sans matières grasses	620 g (préparation à 6 œufs)	930 g (préparation à 9 œufs)	4 – 6	
	Crème (crème à fouetter 38 % de matières grasses utilisée, durées variables selon la quantité de matières grasses dans la crème)	1 l	2 l	1½ – 3	

Taille des œufs utilisés = taille moyenne (poids variant de 53 à 63 g)

* Informations données à titre indicatif qui varieront en fonction de la recette et des ingrédients utilisés

Outil	Recette/Objectif		Capacités maximales		⌚ * (Minutes)	⌚ (Minutes)	Conseils et astuces
			Chef	Chef XL			
Fouet 	Mayonnaise	Jaune d'œuf	2		1 – 1½	<ul style="list-style-type: none"> Pour un résultat optimal, raclez le bol après avoir ajouté l'huile et remettez en route pendant 10 secondes supplémentaires à plein régime. Commencez par placer la farine dans le bol, avant d'ajouter les ingrédients liquides. Utilisez la vitesse la plus basse pour incorporer les ingrédients. 	
		Moutarde	10 g				
		Huile végétale		200 ml			
	Pâte à crêpe épaisse	Farine	250 g		1	<ul style="list-style-type: none"> Important Ne dépassez jamais les capacités maximales données (risque de surcharge). Si votre robot peine à tourner, éteignez-le, retirez la moitié de la pâte et travaillez-la en deux fois. Versez les ingrédients liquides en premier pour que les ingrédients se mélangent bien. 	
	Lait	500 g					
	Œufs	200 g					
Pétrin (pour les préparations levurées souples) 	Pâte à pain (levurée ferme)	Quantité de farine	500 g – 1,36 kg	500 g – 1,5 kg	60 s	<ul style="list-style-type: none"> Levure Levure sèche (type de levure devant être reconstituée) : versez l'eau chaude dans le bol. Ajoutez la levure et le sucre et laissez reposer 10 minutes environ jusqu'à ce que la préparation soit mousseuse. Levure fraîche : à émietter dans la farine. Autres types de levure : suivez les consignes du fabricant. Placez la pâte dans un sachet en plastique graissé ou dans un bol recouvert d'un torchon propre. Laissez ensuite reposer dans un endroit tiède jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.. 	
		Poids total	805 g – 2,18 kg	805 g – 2,42 kg	60 s		
	Pâte levurée souple (enrichie au beurre et aux œufs)	Quantité de farine	500 g – 1,3 kg	500 g – 1,6 kg	60 s		
		Poids total	965 g – 2,5 kg	965 g – 3,1 kg	3 – 4 60 s		

Taille des œufs utilisés = taille moyenne (poids variant de 53 à 63 g)

* Informations données à titre indicatif qui varieront en fonction de la recette et des ingrédients utilisés

Installation et utilisation de votre couvercle anti-éclaboussures

- 1 Levez la tête du robot jusqu'en position verrouillée.
- 2 Installez le bol sur le socle.
- 3 Placer le couvercle anti-éclaboussures sur la partie inférieure de la tête du robot **6** jusqu'à insertion complète. La partie montée doit être positionnée tel qu'indiqué sur le schéma.
- 4 Insérez l'outil nécessaire.
- 5 Abaissez la tête du robot.
 - Durant le mélange, les ingrédients peuvent être ajoutés directement dans le bol par la section articulée du couvercle anti-éclaboussures **7**.
- Vous n'avez pas besoin d'enlever le couvercle anti-éclaboussures pour changer d'outil.
- 6 Retirez le couvercle anti-éclaboussures : relevez la tête du robot et poussez le couvercle vers le bas.

Réglage des ustensiles

Batteur-K & Fouet

Les ustensiles sont réglés à la bonne hauteur, adaptée au bol fourni en usine et par conséquent aucun réglage ne s'avère nécessaire.

Toutefois, si vous souhaitez régler l'ustensile, utilisez une clé de taille appropriée :

TYPE KVC30 = 15 mm

TYPE KVL40 = 19 mm

Puis suivez les instructions ci-après :

- 1 Débranchez l'appareil.
- 2 Soulevez la tête du robot et insérez le fouet ou le batteur.
- 3 Abaissez la tête du robot. Si l'espace nécessite un réglage, soulevez la tête du robot et retirez l'ustensile. Idéalement, le fouet et le batteur-K doivent **presque** toucher le fond du bol **8**.
- 4 À l'aide d'une clé adaptée, desserrez suffisamment l'écrou pour pouvoir régler

l'axe **9**. Pour rapprocher l'ustensile du fond du bol, tournez l'axe dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Pour relever l'ustensile par rapport au fond du bol, tournez l'axe dans le sens des aiguilles d'une montre.

- 5 Resserrez l'écrou.
- 6 Installez l'ustensile sur le robot et abaissez la tête du robot. (Vérifiez sa position - reportez-vous aux points ci-dessus).
- 7 Renouvelez les étapes susmentionnées autant de fois qu'il le faut jusqu'à obtention du bon réglage. Une fois cette opération terminée, serrez de manière sécurisée l'écrou.
 - Remarque : la clé présentée est uniquement à des fins d'illustration.

Pétrin

Cet ustensile est assemblé en usine et ne nécessite aucun réglage.

Entretien et nettoyage

- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le avant de le nettoyer.
- Un peu de graisse peut apparaître au niveau de la sortie lente ② lorsque vous l'utilisez pour la première fois. Ceci est tout à fait normal – il vous suffit d'essuyer les traces de graisse.

Bloc d'alimentation et caches des sorties

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ; n'immergez jamais dans l'eau.

Bol

- Lavez-le à la main et séchez-le minutieusement ; vous pouvez également le passer au lave-vaisselle.
- N'utilisez jamais une brosse à récurer, de la laine d'acier ni de la javel pour nettoyer votre bol en acier inoxydable. Utilisez du vinaigre pour retirer les traces de calcaire.
- Maintenez à l'abri de la chaleur (tables de cuisson, fours, micro-ondes).

Fouet et couvercle anti-éclaboussures

- Lavez-le à la main et séchez-le minutieusement ; vous pouvez également le passer au lave-vaisselle.

Batteur- K et Pétrin

- Lavez à la main, puis séchez intégralement.

recette

marinade au piment

- 200 g de miel clair et liquide
 - 1 piment (entier)
 - 20 g (1 cuillère à café) de beurre d'arachide croquant
- Assaisonnement
- 1 Insérez tous les ingrédients dans le mini hachoir / moulin.
 - 2 Installez l'ustensile sur le Kitchen Machine et laissez les ingrédients se déployer autour de la lame.
 - 3 Actionnez à la vitesse maximale pendant 4 secondes.
 - 4 Utilisez selon vos besoins.

Service après-vente

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

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






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

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
Le fouet ou le batteur K racle le fond du bol ou n'atteint pas les ingrédients dans le fond du bol.	La pièce n'est pas à la bonne hauteur et nécessite d'être réglée.	Réglez la hauteur à l'aide d'une clé adaptée – reportez-vous à la rubrique “ Réglage des pièces “.
L'accessoire sur la sortie lente ne peut pas être installé.	Vérifiez la compatibilité de votre accessoire avec votre modèle. Système de connexion Twist requis (Modèle KAX) 	L'accessoire doit être équipé du système de connexion Twist KAX  pour être installé sur la sortie. Si vos accessoires comportent le Système de connexion Bar  , vous devez utiliser l'adaptateur KAT002ME pour raccorder ces derniers au Système de connexion Twist sur votre robot. <i>Pour plus d'information, veuillez consulter le site www.kenwoodworld.com/twist</i>
Le robot s'arrête en cours de fonctionnement.	La protection anti-surcharge ou surchauffe du système est activée. La capacité maximale est dépassée.	Débranchez et vérifiez qu'il n'y ait pas une obstruction ou une surcharge. Mettez la commande de vitesse sur “ O “ et redémarrez. Si l'appareil ne fonctionne pas, retirez une partie des ingrédients pour réduire la charge et redémarrez. Si le problème n'est pas résolu, débranchez l'appareil et laissez-le au repos pendant 15 minutes. Branchez et sélectionnez de nouveau la vitesse. Si le robot ne redémarre pas après l'application de la procédure susmentionnée, contactez le service “ après-vente “ pour plus de conseils.

Ihre Küchenmaschine von Kenwood

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Kenwood Küchenmaschine. Mit ihrer breiten Auswahl an Zubehör auf dem neuesten Stand der Technik hat sie den Namen „Küchenmaschine“ wirklich verdient. Wir hoffen, dass Sie viel Freude an ihr haben werden.

Robust, zuverlässig, vielseitig. Kenwood.

Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Falls Stecker oder Netzkabel beschädigt sind, müssen sie aus Sicherheitsgründen von Kenwood oder einer autorisierten Kenwood-Kundendienststelle ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Vor dem Anbringen oder Entfernen von Rührelementen/ Aufsätzen, nach Gebrauch und vor dem Reinigen den Geschwindigkeitsregler auf die AUS-Position „O“ stellen und den Netzstecker ziehen.
- Finger von beweglichen Teilen und angebrachten Aufsätzen fernhalten.
- Die Küchenmaschine im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Niemals ein beschädigtes Gerät benutzen. Überprüfen oder reparieren lassen: Siehe Abschnitt „Kundendienst und Service“.
- Die Küchenmaschine niemals mit dem Kopf in hochgeklappter Position betreiben.
- Niemals das Kabel so herabhängen lassen, dass ein Kind danach greifen könnte.
- Antriebseinheit, Netzkabel und Netzstecker niemals nass werden lassen.
- Niemals einen unzulässigen Aufsatz oder mehr als einen Aufsatz gleichzeitig benutzen.
- Niemals die in der Höchstmengen-Tabelle angegebenen Mengen überschreiten.

- Bei Verwendung eines Aufsatzes die entsprechenden Sicherheits- und Gebrauchsanweisungen lesen.
- Vorsicht beim Anheben dieses Geräts, es ist schwer. Vor dem Anheben sicherstellen, dass der Maschinenkopf nach unten geklappt sowie verriegelt ist und Schüssel, Röhrelemente, Anschlussdeckel und Kabel fest sitzen bzw. gut verstaut sind.
- Den Maschinenkopf nicht mit angebrachtem Aufsatz bewegen oder hochklappen, da die Küchenmaschine dadurch ihren sicheren Stand verlieren könnte.
- Das Gerät beim Umstellen immer am Sockel und Maschinenkopf anfassen. Das Gerät NICHT am Schüsselgriff hochheben oder tragen.
- Das Gerät nicht nahe der Kante einer Arbeitsfläche aufstellen bzw. über die Kante hinausragen lassen und nicht zu kräftig gegen einen angebrachten Aufsatz drücken – das Gerät könnte dadurch seinen sicheren Stand verlieren und umkippen, was zu Verletzungen führen kann.
- Vorsicht beim Entfernen von Röhrelementen aus der Schüssel – sie können nach längerem Gebrauch heiß sein.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät nicht nahe der Kante einer Arbeitsfläche betreiben.
- Das Netzkabel ist so kurz, um das Risiko von Verfangen oder Stolpern zu reduzieren. Bei angemessener Vorsicht darf ein Verlängerungskabel verwendet werden. Bei Verwendung eines Verlängerungskabels: 1) Die markierte elektrische Leistung des Verlängerungskabels muss mindestens so hoch wie die des Geräts sein. 2) Das Kabel darf nicht so von der Arbeitsplatte bzw. dem Tisch herabhängen, dass Kinder an ihm ziehen könnten oder es eine Stolpergefahr bilden würde. 3) Das Verlängerungskabel muss ein geerdetes, dreipoliges Kabel sein. Die elektrische Leistung des Geräts ist auf seiner Unterseite angegeben.
- Geräte können von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung

des Geräts eingewiesen wurden und sofern sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.

- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Geräts kann zu Verletzungen führen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel müssen für Kinder unzugänglich sein.
- Der maximale Leistungswert wird anhand des Kompakt-Zerkleinerers/Mahlaufsatzes mit der größten Leistungsaufnahme berechnet. Bei anderen Aufsätzen ist die Leistungsaufnahme u. U. geringer.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.

Vor dem Netzanschluss

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

Vor erstmaligem Gebrauch

- Die Teile waschen: siehe „Pflege und Reinigung“.

Ihre Küchenmaschine von Kenwood

Übersicht

Zubehör-Anschlüsse

- ① Hochgeschwindigkeits-Anschluss
- ② Niedriggeschwindigkeits-Anschluss
- ③ Rührelement-Anschluss

Küchenmaschine

- ④ Deckel für Hochgeschwindigkeits-Anschluss
- ⑤ Maschinenkopf
- ⑥ Geschwindigkeits- und Pulsregler

- ⑦ Antriebseinheit
- ⑧ Freigabehebel für Maschinenkopf
- ⑨ Schlüsseluntersetzer
- ⑩ Schüssel
- ⑪ Deckel für Niedriggeschwindigkeits-Anschluss
- ⑫ K-Haken
- ⑬ Schneebesens
- ⑭ Knethaken
- ⑮ Spatel
- ⑯ Spritzschutz

Ihre Küchenmaschine von Kenwood


Optionales Zubehör



Zu Ihrer Küchenmaschine ist eine Auswahl von optionalem Zubehör erhältlich. Schauen Sie in der mitgelieferten Zubehör-Broschüre nach oder besuchen Sie www.kenwoodworld.com – dort finden Sie das komplette Sortiment sowie Informationen zum Kauf von Zubehör, das nicht im Lieferumfang enthalten ist.

Hinweis: Aufsätze für den Niedriggeschwindigkeits-Anschluss

Der Niedriggeschwindigkeits-Anschluss Ihrer Küchenmaschine ist zum Anbringen von Aufsätzen mit Drehanschluss-System ausgelegt.

Wenn Sie neue Aufsätze für den Niedriggeschwindigkeits-Anschluss kaufen, sollten Sie deren Kompatibilität

mit Ihrer Küchenmaschine überprüfen. Alle Aufsätze mit Drehanschluss-System sind durch Produktcodes beginnend mit KAX gekennzeichnet sowie durch das auf der Packung abgebildete Dreh-Logo . Für weitere Informationen besuchen Sie www.kenwoodworld.com/twist.

Wenn Sie Aufsätze für das Steckschlitz-System  besitzen, müssen Sie den Adapter KAT002ME verwenden, um diese an das Drehanschluss-System  Ihrer Maschine anschließen zu können.

Für weitere Informationen besuchen Sie www.kenwoodworld.com/twist.

Die Röhrelemente und einige ihrer Einsatzmöglichkeiten

K-Haken

Zur Zubereitung von Kuchen, Plätzchen, Gebäck, Zuckerguss, Füllungen, Brandteig und Kartoffelpüree.







Knethaken

Für schwere Teige, wie Hefe- oder Brotteige.

Schneebesen

Für Eier, Sahne, Rührteig, Biskuitteig ohne Fett, Baisers, Käsekuchen, Cremes und Soufflés. Den Schneebesen nicht für schwere Mischungen (z. B. zum Schaumigschlagen von Fett und Zucker) verwenden – er könnte dadurch beschädigt werden.

Verwendung Ihres Schüsselzubehörs

- 1 Drehen Sie den Freigabehebel gegen den Uhrzeigersinn und klappen Sie den Maschinenkopf nach oben, bis er einrastet . Stellen Sie sicher, dass der Schüsseluntersetzer  richtig eingelegt ist: Das Symbol  muss nach oben zeigen.
- 2 Setzen Sie die Schüssel auf den Sockel, drücken Sie sie nach unten und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn , so dass sie fest sitzt.
- 3 Führen Sie das gewünschte Röhrelement in den Steckplatz ein. Schieben Sie dann das Element nach oben  und drehen Sie es , bis es einrastet.

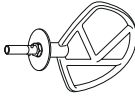
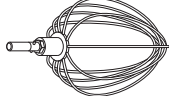
Die Röhrelemente und einige ihrer Einsatzmöglichkeiten

Hinweis: Sollte der K-Haken oder Schneebesen am Schüsselboden befindliche Zutaten nicht verarbeiten, siehe den Abschnitt „Anpassung von Röhrelementen“.

- 4 Heben Sie den Maschinenkopf leicht an, drehen Sie den Freigabehebel gegen den Uhrzeigersinn und klappen Sie den Kopf nach unten, bis er einrastet.
- 5 Starten Sie die Maschine, indem Sie den Geschwindigkeitsregler ⑥ zur gewünschten Stufe drehen. Verwenden Sie die Puls-Position (P), um das Gerät stoßweise bei Höchstgeschwindigkeit zu betreiben.
- 6 Drehen Sie nach Gebrauch den Geschwindigkeitsregler auf die AUS-Position „O“ und ziehen Sie den Netzstecker.
- 7 Entfernen Sie das Röhrelement aus dem Anschluss, indem Sie es im Uhrzeigersinn drehen und dann herausziehen.

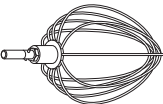
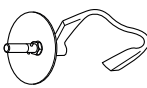
Wichtig

Stellen Sie bei Verwendung anderer Anschlüsse sicher, dass keine Röhrelemente angebracht oder in der Schüssel aufbewahrt sind.

Empfehlungstabelle						
Rührelement	Rezept/Verfahren	Maximale Mengen		⤴	⌚ * (Minuten)	Hinweise und Tipps
		Chef	Chef XL			
K-Haken 	Schaumischlagen von Butter/ Margarine und Zucker	2,72 kg (mit 9 Eiern)	4,55 kg (mit 15 Eiern)	Min → Max	4	<ul style="list-style-type: none"> • Zum Verhindern von Spritzern die Geschwindigkeit langsam steigern. • Beim Schaumischlagen von Fett und Zucker für Rührteig das Fett immer bei Raumtemperatur verwenden oder vorher weich werden lassen. • Um alle Zutaten komplett zu verarbeiten, die Maschine regelmäßig stoppen und das Mischgut mit dem Spatel von den Seiten der Schüssel nach unten schaben. • Beim Zubereiten von Teig kalte Zutaten verwenden (wenn nicht im Rezept anders angegeben).
	Einrühren von Eiern in Kuchenteig			Min → Max	1 – 4	
	Unterheben von Mehl, Rosinen usw.			Min → 1	30 – 60 Sek.	
	Knet- und Plätzchenteig – Einarbeiten von Fett in Mehl	680 g	910 g	Min → 2	2	
Schneebesens 	Schneller Kuchenteig (alles in einem)	2 kg	5 kg	Min → Max	45 – 60 Sek.	Wichtig <ul style="list-style-type: none"> • Zum Verhindern von Spritzern die Geschwindigkeit langsam steigern. • Der Schneebesen eignet sich nicht für Rührteige, da diese zu schwer sind und den Schneebesen beschädigen würden. • Eier sollten am besten Raumtemperatur haben. • Vor dem Schlagen von Eischnee sicherstellen, dass sich keine Spuren von Fett oder Eigelb an Schneebesens- oder Schüssel befinden. • Für beste Ergebnisse das Mischgut nach Zugabe des Öls von den Seiten der Schüssel nach unten schaben und weitere 10 Sekunden bei Höchstgeschwindigkeit verarbeiten.
	Eiweiß	12 (455 g)	16 (605 g)	Min → Max	1½ – 2	
	Biskuit ohne Fett	620 g (mit 6 Eiern)	930 g (mit 9 Eiern)		4 – 6	
	Sahne (frische Schlagsahne, 38 % Fett. Verarbeitungszeiten sind abhängig vom Fettgehalt der verwendeten Sahne.)	11	21	Min → 4-6	1½ – 3	
	Mayonnaise		2	Max	1 – 1½	
	Eigelb					
	Senf Pflanzenöl		10 g 200 ml			

Eiergröße in der Tabelle = mittelgroß (53 – 63 g)

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

Rührlement	Rezept/Verfahren	Maximale Mengen		⌚ * (Minuten)	⌚	Hinweise und Tipps
		Chef	Chef XL			
Schneebesen 	Pfannkuchenteig Milch Eier	250 g		1	10 Sekunden mit Min anfangen. Dann auf Max erhöhen und 45 bis 60 Sekunden verarbeiten.	<ul style="list-style-type: none"> Mehl in die Schüssel geben, dann feuchte Zutaten hinzufügen. Zutaten bei Mindestgeschwindigkeit verrühren.
		500 g				
		200 g				
Knehtaken (für Hefeteig) 	Brotteig (fester Hefeteig)	500 g – 1,36 kg	500 g – 1,5 kg	60 Sek.	Min	Wichtig <ul style="list-style-type: none"> Niemals die angegebenen Höchstmengen überschreiten – Sie könnten die Maschine überlasten. Wenn Sie hören, dass die Maschine überlastet ist: Gerät ausschalten, die Hälfte des Teiges entnehmen und die halben Mengen separat verarbeiten. Die Zutaten vermengen sich am besten, wenn Sie zuerst die Flüssigkeit eingeben.
		805 g – 2,18 kg	805 g – 2,42 kg	60 Sek.	Erneut durchkneten Stufe 1	
	500 g – 1,3 kg	500 g – 1,6 kg	60 Sek.	Min		
	965 g – 2,5 kg	965 g – 3,1 kg	3 – 4 60 Sek.	1 Erneut durchkneten Stufe 1		
	Weicher Hefeteig (mit Butter und Eiern)					Hefe <ul style="list-style-type: none"> Trockenhefe (muss aufbereitet werden): Warmes Wasser in die Schüssel geben. Hefe und Zucker hinzufügen und 10 Minuten stehen lassen, bis die Mischung schaumig wird. Frische Hefe: Zetbröckeln und zum Mehl geben. Andere Hefearten: Den Anleitungen des Herstellers folgen. Teig in eine eingefettete Plastiktüte packen oder in eine Schüssel geben und mit einem Geschirrtuch zudecken. An einem warmen Ort stehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Eiergröße in der Tabelle = mittelgroß (53 – 63 g)

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

Anbringen und Verwendung des Spritzschutzes

- 1 Maschinenkopf anheben, bis er einrastet.
- 2 Schüssel auf den Sockel aufsetzen.
- 3 Spritzschutz auf die Unterseite des Maschinenkopfes **6** drücken, bis er fest sitzt. Der Scharnierabschnitt sollte sich in der gezeigten Position befinden.
- 4 Das gewünschte Rührwerkzeug einsetzen.
- 5 Maschinenkopf absenken.
 - Während des Rührvorgangs können durch die Öffnung im Spritzschutz weitere Zutaten direkt zugegeben werden **7**.
- Zum Auswechseln der Rührwerkzeuge ist es nicht erforderlich, den Spritzschutz zu entfernen.
- 6 Den Spritzschutz entfernen, indem Sie den Maschinenkopf hochklappen und den Spritzschutz nach unten drücken.

Anpassung von Röhrelementen

K-Haken und Schneebesen

Die Röhrelemente wurden im Werk auf die richtige Höhe für die mitgelieferte Rührschüssel eingestellt und sollten keine weitere Anpassung benötigen.

Wenn Sie jedoch die Höhe eines Röhrelements verändern möchten, verwenden Sie einen Schraubenschlüssel von geeigneter Größe:

MODELL KVC30 = 15 mm

MODELL KVL40 = 19 mm

Folgen Sie dann den untenstehenden Anleitungen:

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker der Maschine.
- 2 Klappen Sie den Maschinenkopf hoch und führen Sie den Schneebesen oder den K-Haken ein.
- 3 Klappen Sie den Kopf nach unten. Wenn Sie den Abstand ändern müssen, klappen Sie den Maschinenkopf nach oben und nehmen Sie das Röhrelement ab. Im Idealfall sollte der Schneebesen oder K-Haken den Boden der Schüssel **fast** berühren **8**.
- 4 Lösen Sie die Mutter mit einem geeigneten Schraubenschlüssel genügend, um die Höhe des Schafts verstellen zu können **9**. Zum Senken des Röhrelements drehen Sie den Schaft gegen den Uhrzeigersinn. Zum Anheben des Röhrelements drehen Sie den Schaft im Uhrzeigersinn.
- 5 Ziehen Sie die Mutter wieder fest.
- 6 Bringen Sie das Röhrelement erneut am Maschinenkopf an und klappen Sie den Kopf nach unten. (Prüfen Sie seine Position – siehe obige Punkte.)
- 7 Wiederholen Sie die Schritte nach Bedarf, bis das Röhrelement richtig sitzt. Ziehen Sie daraufhin die Mutter wieder fest an.

- Hinweis: Der abgebildete Schraubenschlüssel dient nur Illustrationszwecken.

Pflege und Reinigung

- Vor dem Reinigen das Gerät immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Beim ersten Gebrauch erscheint u. U. ein wenig Schmierfett am Niedriggeschwindigkeits-Anschluss ②. Dies ist normal – einfach abwischen.

Antriebseinheit und Anschlussdeckel

- Mit einem feuchten Tuch abwischen und trocknen lassen.
- Niemals Scheuermittel benutzen oder in Wasser tauchen.

Schüssel

- Von Hand spülen und gründlich abtrocknen oder in die Spülmaschine geben.
- Die Schüssel aus Edelstahl niemals mit einer Drahtbürste, Stahlwolle oder Bleichmittel reinigen. Kalkablagerungen mit Essig entfernen.
- Von Hitzequellen fernhalten (Herdplatten, Öfen, Mikrowellen).

Schneebesen und Spritzschutz

- Von Hand spülen und gründlich abtrocknen oder in die Spülmaschine geben.

K-Haken und Knethaken

- Von Hand spülen und gründlich abtrocknen.

Knethaken

Dieses Rührrelement wird im Werk eingestellt und sollte keine Anpassung benötigen.

Rezept

Chili-Marinade

200 g klarer, flüssiger Honig
 1 Chili (ganz)
 20 g (1 TL) grobe Erdnussbutter
 Gewürze

- 1 Alle Zutaten in den Mini-Zerkleinerer/ Mahlaufsatz geben.
- 2 Den Aufsatz an der Küchenmaschine anbringen und die Zutaten um die Klinge herum absinken lassen.
- 3 Für 4 Sekunden auf Höchstgeschwindigkeit schalten.
- 4 Nach Bedarf verwenden.

Kundendienst und Service

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

Aktualisierte Informationen zur Entsorgung von Altgeräten

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro und Elektronikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Alttakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertriebern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.

Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Verreiber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten. Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertriebern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Verreiber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis



Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommunikationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“



Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Der Schneebesen oder K-Haken schlägt gegen den Boden der Schüssel oder reicht nicht bis zu den Zutaten unten in der Schüssel.	Rührelement hat nicht die richtige Höhe und muss angepasst werden.	Die Höhe mit einem geeigneten Schraubenschlüssel anpassen – siehe Abschnitt „Anpassung von Rührelementen“.
Niedriggeschwindigkeits-Aufsatz lässt sich nicht anbringen.	Überprüfen, dass Ihr Aufsatz für das Modell geeignet ist. Drehanschluss-System erforderlich (Modell KAX) 	Aufsatz muss das Drehanschluss-System KAX  besitzen, um auf den Anschluss zu passen. Wenn Sie Aufsätze für das Steckschlitz-System  besitzen, müssen Sie den Adapter KAT002ME verwenden, um diese an das Drehanschluss-System Ihrer Maschine anschließen zu können. <i>Für weitere Informationen besuchen Sie www.kenwoodworld.com/twist</i>
Die Küchenmaschine stoppt während des Betriebs.	Überlastungs- oder Überhitzungssystem aktiviert. Höchstmengen wurden überschritten.	Ausschalten und auf Blockierung oder Überlastung überprüfen. Den Geschwindigkeitsregler auf „0“ stellen und erneut einschalten. Wenn die Maschine nach wie vor nicht funktioniert, einige Zutaten entfernen, um die Last zu reduzieren, und erneut starten. Wenn auch dies das Problem nicht löst, den Netzstecker ziehen und die Maschine 15 Minuten ruhen lassen. Wieder einschalten und die Geschwindigkeit neu auswählen. Sollte die Maschine danach immer noch nicht starten, den Kundendienst zu Rate ziehen.

Per conoscere il Suo Kenwood Chef

La ringraziamo per aver acquistato Kenwood Chef. Infinitamente facile da usare, incredibilmente versatile grazie all'applicazione delle sue raffinate attrezzature, è molto più di un semplice impastatore: ben presto diventerà il Suo compagno indispensabile in cucina!

Robusto. Affidabile. Versatile. Kenwood.

Sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- Se la spina o il cavo sono danneggiati, per motivi di sicurezza, devono essere sostituiti da Kenwood o da un riparatore autorizzato da Kenwood per evitare pericoli.
- Prima di inserire o rimuovere gli utensili/le attrezzature, ruotare il controllo della velocità sulla posizione 'O' OFF (spento) e scollegare il cavo elettrico prima di pulire il corpo motore.
- Tenere le dita lontane dalle parti in movimento e dagli accessori montati.
- Non lasciare mai la Kitchen Machine incustodita durante il suo funzionamento.
- Non utilizzare mai un apparecchio danneggiato. Sottoporlo a controllo o riparazione: fare riferimento alla sezione 'Manutenzione e assistenza tecnica'.
- Non utilizzare mai la Kitchen Machine con la testa in posizione sollevata.
- Non lasciare mai srotolato il cavo elettrico, c'è il rischio che che possa essere tirato da un bambino.
- Non bagnare mai l'alimentatore, il cavo elettrico o la spina.
- Non utilizzare mai un accessorio non autorizzato o più di un accessorio allo stesso tempo.
- Non superare mai le quantità indicate nella tabella delle quantità massime.
- Quando si utilizza un'attrezzatura opzionale, leggere e seguire le istruzioni di sicurezza che la accompagnano.

- Sollevare con cura l'apparecchio, perché è pesante. Assicurarsi che la testa sia correttamente bloccata nella posizione abbassata e che la ciotola, le attrezzature, i coperchi degli attacchi e il cavo elettrico siano bloccati in posizione prima di sollevare la macchina.
- Non spostare né sollevare la testa dell'impastatrice quando l'attrezzatura è montata perché la Kitchen machine potrebbe diventare instabile.
- Quando si sposta l'apparecchio, sollevare sempre dalla base del piedistallo e dalla testa del mixer. NON sollevare o trasportare l'apparecchio con la maniglia della ciotola.
- Non utilizzare il dispositivo vicino al bordo o se sporge dal piano di lavoro né applicare forza ad un accessorio quando installato, poiché ciò potrebbe rendere l'unità instabile e farla ribaltare, il che potrebbe causare un infortunio.
- Fare attenzione a rimuovere gli accessori della ciotola dopo un uso prolungato, perché potrebbero essere caldi.
- I bambini dovrebbero essere sorvegliati onde evitare che giochino con la macchina.
- Non utilizzare la macchina sul bordo di una superficie di lavoro.
- Il cavo di alimentazione corto viene utilizzato per ridurre il rischio di rimanere impigliati o di inciampare. È possibile utilizzare prolunghes se usate con precauzione. Se si utilizza una prolunga: 1) la potenza elettrica contrassegnata della prolunga deve essere almeno pari alla potenza elettrica dell'apparecchio e 2) il cavo deve essere disposto in modo tale da non coprire il piano di lavoro o il piano del tavolo dove potrebbe essere tirato dai bambini o vi si può inciampare involontariamente. 3) La prolunga deve essere un cavo a 3 fili con messa a terra. La potenza elettrica dell'apparecchio è indicata nella parte inferiore dell'unità.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti solo nel caso in cui siano state attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile su come utilizzare un apparecchio in modo sicuro e siano consapevoli dei pericoli.
- Un utilizzo scorretto dell'apparecchio può provocare serie lesioni fisiche.

- Questo apparecchio non dev'essere utilizzato dai bambini. Tenere apparecchio e cavo lontano dalla portata dei bambini.
- La potenza nominale massima si basa sull'accessorio mini tritatutto/macino che assorbe il massimo carico. Altri accessori possono assorbire meno energia.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

Prima di collegare il cavo elettrico

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

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

- Lavare i componenti: fare riferimento alla sezione 'Cura e pulizia'.

Per conoscere meglio Kenwood Chef

Legenda

Attacchi per le attrezzature

- ① attacco per lavorazioni ad alta velocità
- ② attacco per lavorazioni a bassa velocità
- ③ attacco per movimento planetario

Mixer

- ④ coperchio attacco per lavorazioni ad alta velocità
- ⑤ testa dell'impastatrice
- ⑥ controllo della velocità della funzione Pulse
- ⑦ corpo motore
- ⑧ levetta sgancia-testa
- ⑨ piattaforma di stallo del recipiente
- ⑩ ciotola

- ⑪ coperchio attacco per lavorazioni a bassa velocità
- ⑫ frusta K
- ⑬ frusta a filo
- ⑭ gancio impastatore
- ⑮ spatola
- ⑯ paraschizzi


Per conoscere meglio Kenwood Chef



Attrezzature optional

È disponibile una gamma di attrezzature optional da utilizzare con il Suo Kenwood Chef. Consultare il leaflet delle attrezzature incluso nella confezione oppure visitare il sito www.kenwoodworld.com per conoscere l'intera gamma e le modalità di acquisto di un accessorio non incluso nella confezione.

Nota: Attrezzature da inserire nell'attacco per lavorazioni a bassa velocità

L'attacco delle attrezzature per lavorazioni a bassa velocità presente nella Kitchen Machine utilizza il sistema di innesto a rotazione (Twist Connection System). È stato progettato per le attrezzature da collegare mediante innesto a rotazione. Quando si intendono acquistare nuove

attrezzature da inserire nell'attacco per lavorazioni a bassa velocità, occorre verificarne la compatibilità con la propria Kitchen Machine. Tutte le attrezzature del sistema di innesto a rotazione sono identificabili con il codice prodotto che inizia con KAX e dalla presenza del logo Twist  visibile sull'imballaggio. Per maggiori informazioni, visitare il sito www.kenwoodworld.com/twist.

Se le attrezzature di cui si dispone si avvalgono di sistema di attacco a barra (Bar Connection System)  si dovrà utilizzare l'adattatore KAT002ME per inserirle mediante l'innesto a rotazione (Twist Connection System)  sulla Kitchen Machine.

Per maggiori informazioni, visitare il sito www.kenwoodworld.com/twist.

Attrezzature per lavorazioni con movimento planetario ed esempi di utilizzo

Frusta K

Per preparare torte, biscotti, dolci, glassa, ripieni, bignè e altri impasti semi-duri.







Gancio impastatore

Per impastare pane, pizza, focacce, pasta ed altri composti elastici e compatti.

Frusta a filo


Per sbattere uova, panna, pastelle, pan di spagna, meringhe, cheesecake, mousse, soufflé. Non usare la frusta a filo per miscele dense (ad es. per amalgamare burro e zucchero), che potrebbero danneggiarla.

Come utilizzare i ganci di miscelazione

- 1 Girare in senso antiorario la levetta per il sollevamento della testa dell'apparecchio e sollevare la testa dell'impastatrice fino a quando si blocca .
- Assicurarsi che la piattaforma di stallo del recipiente  sia ben fissata con il simbolo  nella parte più alta.
- 2 Inserire la ciotola nella base, premerla verso il basso e ruotarla in senso orario  per bloccarla in posizione.
- 3 Inserire nell'attacco il gancio desiderato. Spingere verso l'alto  e ruotare  l'accessorio per bloccarlo in posizione.

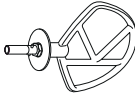
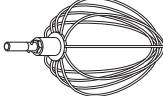
Attrezzature per lavorazioni con movimento planetario ed esempi di utilizzo

Nota: Se la frusta K o quella a filo non raccolgono gli ingredienti dal fondo della ciotola, fare riferimento alla sezione "Regolazione dei ganci di miscelazione".

- 4 Sollevare leggermente la testa dell'impastatrice poi ruotare la leva di sollevamento della testa in senso antiorario e abbassare la testa dell'impastatrice fino a quando scatta.
- 5 Avviare la macchina ruotando la manopola per il controllo della velocità  sull'impostazione desiderata. Usare la funzione Pulse (P) per attivare la velocità massima per brevi periodi di tempo.
- 6 Dopo l'uso, riportare il controllo della velocità nella posizione 'O' (OFF) e scollegare il cavo elettrico di Kenwood Chef.
- 7 Smontare l'accessorio ruotandolo in senso orario per sbloccarlo dal relativo attacco e rimuoverlo.

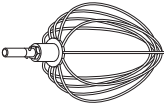
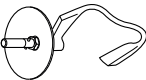
Importante

Assicurarsi che i ganci di miscelazione non siano montati o rimasti nella ciotola quando si usano altri attacchi.

Grafico di utilizzo consigliato					
Accessorio	Ricetta/Processo	Capacità massime		⌚ * (Minuti)	Consigli e suggerimenti
		Chef	Chef XL		
Frusta K 	Amalgamare burro/margarina e zucchero	2,72 kg (9 uova)	4,55 kg (15 uova)	Min → Max 4	<ul style="list-style-type: none"> Per evitare schizzi di ingredienti, aumentare gradualmente la velocità. Quando si amalgamano burro/margarina e zucchero per preparare dolci, usare sempre burro a temperatura ambiente o ammorbidirlo prima. Per incorporare completamente gli ingredienti smettere di mescolare e raschiare la scodella con la spatola frequentemente. Utilizzare ingredienti freddi per dolci, a meno che la ricetta indichi il contrario.
	Amalgamare le uova per impasti per torte			Min → Max 1 - 4	
	Amalgamare farina, frutta, ecc.			Min → 1 30 - 60 secondi	
	Dolci e biscotti - Peso farina miscelare burro e farina	680 g	910 g	Min → 2 2	
Miscela pronta per dolci	Peso totale	2 kg	5 kg	Min → Max 45 - 60 secondi	
Frusta a filo 	Albumi	12 (455 g)	16 (605 g)	Min → Max 1½ - 2	Importante <ul style="list-style-type: none"> Per evitare schizzi di ingredienti aumentare gradualmente la velocità. La frusta non è adatta per amalgamare miscele pronte per dolci, poiché queste miscele sono troppo pesanti e la danneggeranno. Si ottengono i migliori risultati quando le uova sono a temperatura ambiente. Prima di montare gli albumi, accertarsi che non vi sia unto o tuorlo d'uovo sulla frusta o sulla ciotola. Per ottenere i migliori risultati, raschiare la ciotola dopo l'aggiunta dell'olio e azionarla per altri 10 secondi alla massima velocità.
	Pan di Spagna	620 g (6 uova)	930 g (9 uova)	4 - 6	
	Panna (panna da montare fresca, Contenuto di grassi 38%. I tempi di lavorazione potrebbero variare, a seconda del contenuto di grassi della panna)	1L	2L	Min → 4-6 1½ - 3	
	Maionese	Tuorlo d'uovo Senape Olio vegetale	2 10 g 200 ml	Max 1 - 1½	

Dimensioni uova = medie (peso 53 - 63 g)

*** Questo serve solo da guida e varierà a seconda della ricetta esatta e degli ingredienti lavorati**

Accessorio	Ricetta/Processo		Capacità massime		⤴	⌚ * (Minuti)	Consigli e suggerimenti
			Chef	Chef XL			
Frusta a filo 	Pastella per frittelle	Farina	250 g		Velocità 'Min' per 10 secondi. Quindi aumentare alla velocità max per 45 – 60 secondi	1	<ul style="list-style-type: none"> • Aggiungere prima la farina alla ciotola, seguita dagli ingredienti liquidi. • Mescolare alla velocità minima per amalgamare gli ingredienti.
		Latte	500 g				
		Uova	200 g				
Gancio impastatore (per miscele di impasti con lievito) 	Impasto per pane (con lievito duro)	Peso farina	500 g – 1,36 kg	500 g – 1,5 kg	Min	60 secondi 3 – 4	Importante <ul style="list-style-type: none"> • Non superare mai le capacità massime indicate, per non rischiare di sovraccaricare la macchina. • Se si nota che la macchina sforza troppo durante il suo funzionamento, spegnerla, rimuovere metà dell'impasto e lavorare separatamente le due metà. • Gli ingredienti si amalgamano meglio se si versano prima gli ingredienti liquidi. Lievito <ul style="list-style-type: none"> • Lievito disidratato (il tipo che deve essere ricostituito): versare l'acqua calda nella ciotola. Quindi aggiungere il lievito e lo zucchero e lasciare riposare per circa 10 minuti sino alla formazione della schiuma. • Lievito fresco: sbriciolare nella farina. • Altri tipi di lievito: seguire le istruzioni sulla confezione. • Mettere l'impasto in un sacchetto di polietilene unto o in una ciotola coperta da un panno pulito, lasciare il tutto in un luogo tiepido sino a quando le dimensioni dell'impasto si saranno raddoppiate.
		Peso totale	805 g – 2,18 kg	805 g – 2,42 kg	Impastare nuovamente alla Velocità 1	60 secondi	
	Impasto con lievito morbido (arricchito con burro e uova)	Peso farina	500 g – 1,3 kg	500 g – 1,6 kg	Min	60 secondi	
		Peso totale	965 g – 2,5 kg	965 g – 3,1 kg	1	3 – 4	
					Impastare nuovamente alla Velocità 1	60 secondi secondi	

Dimensioni uova = medie (peso 53 – 63 g)

* **Questo serve solo da guida e varierà a seconda della ricetta esatta e degli ingredienti lavorati**

Montare e usare il paraschizzi

- 1 Sollevare la testa dell'impastatrice finché non si blocca.
 - 2 Montare il recipiente sulla base.
 - 3 Spingere il paraschizzi all'interno della parte inferiore della testa dell'impastatrice **6** in modo da inserirlo completamente. La sezione incernierata deve essere posizionata come indicato.
 - 4 Inserire l'utensile desiderato.
 - 5 Abbassare la testa dell'impastatrice.
- Mentre si miscela è possibile aggiungere gli ingredienti direttamente nel recipiente, dalla sezione incernierata del paraschizzi **7**.
 - Non occorre togliere il paraschizzi per cambiare gli utensili.
 - 6 Rimuovere il paraschizzi sollevando la testa dell'impastatrice e spingendolo verso il basso.

Regolazione dei ganci di miscelazione

Frusta K e Frusta a filo

Gli utensili di miscelazione sono impostati da produzione all'altezza corretta per la ciotola fornita in dotazione e non dovrebbero richiedere alcuna regolazione. Se tuttavia si desidera regolare questi utensili di miscelazione, usare una chiave inglese di dimensioni idonee:

MODELLO KVC30 = 15 mm

MODELLO KVL40 = 19 mm

Seguire poi le istruzioni seguenti:

- 1 Scollegare la spina del cavo elettrico dalla presa di corrente.
- 2 Abbassare la testa dell'impastatrice e inserire la frusta a filo o la frusta K.
- 3 Abbassare la testa dell'impastatrice. Se lo spazio libero deve essere modificato, sollevare la testa dell'impastatrice e rimuovere l'utensile. Idealmente, la Frusta a filo e la Frusta K devono **quasi** toccare il fondo della ciotola **8**.

- 4 Con una chiave inglese idonea, allentare il dado a sufficienza per consentire la regolazione dell'alberino **9**. Per abbassare l'utensile in modo da avvicinarlo al fondo della ciotola, ruotare l'alberino in senso antiorario. Per allontanare l'utensile dal fondo della ciotola, ruotare l'alberino in senso orario.
 - 5 Serrare nuovamente il dado.
 - 6 Montare l'accessorio sulla macchina e abbassare la testa dell'impastatrice. (Controllarne la posizione, facendo riferimento ai punti precedenti).
 - 7 Ripetere i passi precedenti come necessario sino al corretto posizionamento dell'accessorio. Una volta ottenuto il corretto posizionamento, stringere il dado.
- Nota: La chiave inglese è indicata soltanto a scopo illustrativo.

Gancio impastatore

Questo utensile è impostato da produzione e non dovrebbe richiedere alcuna regolazione.

Cura e Pulizia

- Spegnere sempre l'apparecchio e scollegare la spina del cavo elettrico dalla presa di corrente prima di pulire il corpo motore.
- Dopo il primo utilizzo, sull'attacco per le lavorazioni a bassa velocità ② può essere presente un po' di grasso. Questo è normale, basta semplicemente rimuoverlo con un panno umido.

Corpo motore e coperchi degli attacchi

- Pulire con un panno umido e asciugare.
- Non usare mai prodotti abrasivi né immergere queste parti in acqua.

Ciotola

- Lavare a mano e asciugarla completamente o lavarla in lavastoviglie.
- Non usare mai una spazzola metallica, lana d'acciaio o candeggina per pulire la ciotola in acciaio inossidabile. Per rimuovere il calcare, usare aceto.
- Tenere lontano da fonti di calore (fuochi, forni, microonde).

Frusta a filo e paraschizzi

- Lavare a mano e asciugarli completamente o lavarli in lavastoviglie.

Frusta K e Gancio impastatore

- Lavare a mano e asciugare completamente.

ricetta

peperoncini marinati

200 g di miele trasparente e liquido

1 peperoncino chili (intero)

20 g (1 cucchiaino) di burro di arachidi croccante

Condimenti

- 1 Versare tutti gli ingredienti nel mini tritatutto/macinino.
- 2 Montare l'accessorio sulla Kitchen Machine e lasciare che gli ingredienti si assestino attorno alla lama.
- 3 Accendere l'unità e lavorare alla massima velocità per 4 secondi.
- 4 Usare la marinatura a piacere.

Manutenzione e Assistenza Tecnica

- In caso di qualsiasi problema relativo al funzionamento dell'apparecchio, prima di contattare il servizio assistenza si consiglia di consultare la sezione "Guida alla risoluzione problemi", o di visitare il sito www.kenwoodworld.com.
- NB L'apparecchio è coperto da garanzia, nel rispetto di tutte le disposizioni di legge relative a garanzie preesistenti e ai diritti dei consumatori vigenti nel Paese ove l'apparecchio è stato acquistato.
- In caso di guasto o cattivo funzionamento di un apparecchio Kenwood, si prega di inviare o consegnare di persona l'apparecchio a uno dei centri assistenza KENWOOD. Per individuare il centro assistenza KENWOOD più vicino, visitare il sito www.kenwoodworld.com o il sito specifico del Paese di residenza.
- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.



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




Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani.

Deve essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che offrono questo servizio.

Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere notevoli risparmi in termini di energia e di risorse.

Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il simbolo del bidone a rotelle barrato.

Guida alla risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Soluzione
La frusta a filo o la frusta K sbatte contro il fondo della ciotola o non raggiunge gli ingredienti sul fondo della ciotola.	L'accessorio è posizionato ad un'altezza sbagliata che deve essere regolata.	Regolare l'altezza con una chiave inglese idonea, fare riferimento alla sezione "Regolazione dei ganci di miscelazione".
Impossibile montare un accessorio per lavorazione a bassa velocità.	Verificare che l'accessorio sia compatibile con il modello di macchina. È necessario un accessorio dotato di sistema di innesto a rotazione (Modello KAX) 	L'accessorio deve essere dotato di  per poter essere montato sull'attacco. Se le attrezzature di cui si dispone si avvalgono di sistema di attacco a barra (Bar Connection System)  si dovrà utilizzare l'adattatore KAT002ME per inserirle mediante l'innesto a rotazione (Twist Connection System) sulla Kitchen Machine. <i>Per maggiori informazioni, visitare il sito www.kenwoodworld.com/twist.</i>
La Kitchen Machine si arresta durante il funzionamento.	Attivazione della protezione da sovraccarico o surriscaldamento del sistema. Quantità massima superata.	Scollegare il cavo elettrico e verificare che non vi siano ostruzioni o surriscaldamento. Ruotare il controllo della velocità sulla posizione 'O' e riaccendere la macchina. Se la macchina non funziona, rimuovere parte degli ingredienti per ridurre il carico e riaccenderla. Se il problema persiste, scollegare il cavo elettrico e lasciare riposare la macchina per 15 minuti. Inserire la spina nella presa di corrente e selezionare nuovamente la velocità. Se la macchina non si riavvia dopo aver seguito la procedura indicata in precedenza, contattare il "Servizio Assistenza Clienti" per richiedere ulteriore assistenza.

Conheça a sua Máquina de Cozinha Kenwood

Parabéns por ter adquirido uma Kenwood. Com um leque tão variável de acessórios disponíveis, a sua Kenwood é mais do que uma simples bateadeira. É simplesmente a Máquina de Cozinha por excelência. Esperamos que lhe proporcione verdadeiros momentos de prazer.

Robusta. Confiável. Versátil. Kenwood.

Segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Se a ficha ou o cabo eléctrico estiver danificado, por razões de segurança deve ser substituído pela Kenwood ou por um reparador Kenwood autorizado para evitar qualquer perigo.
- Rode o controlo de velocidade para a posição “O” de desligado e retire o cabo da tomada eléctrica antes de levantar ou retirar qualquer utensílio/acessório, depois de utilizar e antes de limpar.
- Mantenha os seus dedos afastados de peças que se movam e dos acessórios colocados no aparelho.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Nunca utilize o aparelho danificado. Mande-o examinar ou reparar: ver a secção “assistência e cuidados do cliente”.
- Nunca opere a Máquina de Cozinha com a cabeça na posição levantada.
- Nunca deixe o cabo eléctrico pendurado de forma a que uma criança o possa puxar.
- Nunca deixe a unidade motriz, o cabo eléctrico ou a ficha eléctrica apanharem humidade.
- Nunca utilize um acessório não autorizado ou mais do que um acessório ao mesmo tempo.
- Não exceda as quantidades mencionadas no quadro de quantidades máximas recomendadas.

- Quando utilizar um acessório, leia e siga as instruções de segurança, que acompanham o aparelho.
- Este aparelho é pesado, tenha cuidado quando o levantar. Confirme que a cabeça do aparelho está correctamente fechada na posição baixa e que a taça, utensílios, tampas das entradas e cabo eléctrico estão também seguros antes de levantar o aparelho.
- Não mexa ou levante a cabeça da batedeira com um acessório colocado uma vez a sua Máquina de Cozinha pode ficar instável.
- Quando deslocar o aparelho segure-o sempre pela base do pedestal e pela cabeça da batedeira. NÃO levante ou transporte o aparelho pelas pegadas da taça.
- Não ponha a funcionar o seu aparelho perto da beira da bancada de trabalho e não aplique demasiada força num acessório quando colocado uma vez que isso pode destabilizar a unidade e fazê-la cair podendo provocar ferimentos.
- Tenha cuidado quando remover os acessórios da taça depois de utilizar durante algum tempo porque poderão estar quentes.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Não opere a sua máquina perto da beira da bancada de trabalho.
- O cabo eléctrico curto é usado para reduzir o risco de se enredar ou de se tropeçar nele. Pode usar uma extensão se tiver cuidado na sua utilização. Se usar uma extensão: 1) A classificação eléctrica marcada no cabo deve ser igual ou superior à classificação eléctrica marcada no electrodoméstico; e 2) O cabo deve estar disposto de forma a que não haja o risco de se tropeçar nele ou ser puxado por crianças. 3) A extensão deve ser um cabo com 3 fios eléctricos sendo um deles a ligação à terra. Pode encontrar a classificação eléctrica na base da unidade.
- Os electrodomésticos podem ser utilizados por pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas,

ou com falta de experiência ou conhecimento, se forem supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos.

- O uso inapropriado do seu electrodoméstico pode resultar em ferimentos.
- Este electrodoméstico não pode ser usado por crianças. Mantenha o electrodoméstico e o respectivo fio eléctrico fora do alcance de crianças.
- A capacidade máxima está baseada no acessório mini picadora/moinho que leva a maior quantidade. Outros acessórios podem levar menos quantidade.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

Antes de ligar à corrente eléctrica

- Certifique-se de que a fonte de alimentação eléctrica é a mesma que a indicada na parte inferior do equipamento.
- Este aparelho está conforme com a Directiva n.º 1935/2004 da Comunidade Europeia sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

Antes de utilizar pela primeira vez

- Lave todos os componentes: ver a secção “Cuidados e limpeza”.

Conheça a sua Máquina de Cozinha

Legenda

Entradas para acessórios

- ① entrada de alta velocidade
- ② entrada de baixa velocidade
- ③ encaixe para os utensílios da taça

Batedeira

- ④ tampa da entrada de alta velocidade
- ⑤ cabeça da batedeira
- ⑥ controlo de velocidade e impulso
- ⑦ unidade motriz

- ⑧ alavanca de libertação da cabeça
- ⑨ base para assentar a taça
- ⑩ taça
- ⑪ tampa da entrada de baixa velocidade
- ⑫ varinha K
- ⑬ batedor de varetas
- ⑭ batedor de gancho
- ⑮ espátula
- ⑯ resguardo contra salpicos


Conheça a sua Máquina de Cozinha


Acessórios opcionais

É disponibilizado pela Kenwood um vasto leque de acessórios opcionais que pode utilizar na sua Máquina de Cozinha. Para ver e poder adquirir qualquer dos acessórios opcionais disponíveis para a sua Máquina de Cozinha consulte por favor o folheto incluído na sua embalagem ou visite o site da Kenwood, www.kenwoodworld.com.

Nota: Acessórios para a entrada de baixa velocidade

A entrada de baixa velocidade do seu modelo de Máquina de Cozinha apresenta o Sistema de Conexão Twist. Está preparada para receber acessórios com o Sistema de Conexão Twist.

Quando adquirir novos acessórios para a entrada de baixa velocidade deve sempre confirmar a compatibilidade com a sua Máquina de Cozinha. Todos os acessórios com o Sistema de Conexão Twist podem ser identificados através do código do produto que começa com KAX e também pelo logótipo Twist  visível na embalagem. Para mais informações, visite: www.kenwoodworld.com/twist.

Se já possui acessórios com o Sistema de Conexão de Barra  precisa de utilizar o adaptador KAT002ME para os ligar ao Sistema de Conexão Twist  da sua Máquina de Cozinha.

Para mais informações, visite:
www.kenwoodworld.com/twist.

Os utensílios da taça e algumas das suas utilizações

Varinha K

Para fazer bolos, biscoitos, massa, glacê, recheios, éclairs e puré de batata.



Batedor de varetas

Para bater ovos, natas, massa para crepes, pão-de-ló sem gordura, suspiros, cheesecakes, mousses, soufflés. Não utilize o batedor de varetas para misturas pesadas (ex. bater natas gordas e açúcar) – pode danificá-la.


Batedor de gancho

Apenas para misturas com fermento de padeiro.

Para utilizar os seus utensílios da taça

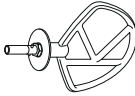
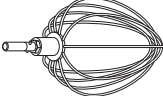
- 1 Gire a alavanca para levantar a cabeça no sentido anti-horário e levante a cabeça da batedeira até prender **2**. Verifique que a base para assentar a taça  está correctamente colocada com o símbolo  para cima.
- 2 Coloque a taça na base carregue para baixo e gire em sentido horário **3** para a fixar.
- 3 Coloque o utensílio desejado no encaixe para os acessórios. Depois empurre-o para cima **4** e rode-o **5** para o fixar.
Nota: Se a varinha K ou o batedor de varetas não estiver a apanhar os ingredientes que se encontram no fundo da taça, consulte a secção “Ajustar o utensílio”.

Os utensílios da taça e algumas das suas utilizações

- 4 Levante ligeiramente a cabeça da bateadeira e depois gire no sentido anti-horário a alavanca de levantar a cabeça e baixe a cabeça da bateadeira até prender.
- 5 Ponha a máquina a funcionar rodando o controlo de velocidade  para a velocidade desejada. Use a posição de Impulso (P) para pequenos accionamentos à velocidade máxima.
- 6 Após a utilização, coloque novamente o controlo de velocidade na posição “O” (OFF) e desligue a Máquina de Cozinha da corrente eléctrica.
- 7 Liberte o utensílio rodando-o em sentido horário para o desengatar e depois retire-o.

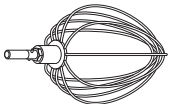
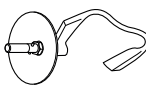
Importante

Assegure-se de que os utensílios da taça NÃO estão colocados ou guardados dentro dela quando utiliza outras entradas para acessórios.

Quadro de Utilização Recomendada						
Utensílio	Receita/Processo	Capacidades Máximas		☺ * (Minutos)	☺	Dicas e Sugestões
		Chef	Chef XL			
Varinha K 	Bater manteiga/margarina e açúcar	2,72 kg (mistura com 9 Ovos)	4,55 kg (mistura com 15 Ovos)	4	Min → Max	<ul style="list-style-type: none"> • Para evitar salpicos aumente gradualmente a velocidade. • Quando bater gordura (manteiga ou margarina) e açúcar para bolos, utilize-a à temperatura ambiente ou amoleça-a primeiro. • Para incorporar totalmente todos os ingredientes pare frequentemente a máquina e rape para baixo com a espátula os lados da taça. • Use ingredientes frios para a massa a não ser que a receita diga o contrário.
	Bater ovos em misturas para bolos			1 – 4	Min → Max	
	Incorporar farinha, frutos, etc.			30 – 60 seg.	Min → 1	
	Pastéis e Biscoitos – envolver gordura em farinha	Peso de Farinha	680 g	910 g	2	
Batedor de Varetas 	Preparados completos para bolos (Misturas compradas)	2 kg	5 kg	45 – 60 seg.	Min → Max	Importante <ul style="list-style-type: none"> • Para evitar salpicos aumente gradualmente a velocidade. • O batedor de varetas não é adequado para bater bolos ou preparados de bolos uma vez que estas misturas são muito pesadas e vão danificá-lo. • Consegue melhores resultados se os ovos estiverem à temperatura ambiente. • Antes de bater as claras de ovo, certifique-se que não existe gordura ou gema de ovo no batedor de varetas ou na taça.
	Claras de ovos	12 (455 g)	16 (605 g)	1½ – 2	Min → Max	
	Batido esponjoso (Pão-de-ló)	620 g (Mistura com 6 Ovos)	930 g (Mistura com 9 Ovos)	4 – 6	Min → Max	
	Bater Natas (Bater natas frescas com 38% de matéria gorda (M.G.). Os tempos de processamento podem variar dependendo da percentagem de matéria gorda presente nas natas)	1 L	2 L	1½ – 3	Min → 4-6	

Tamanho dos ovos usados = Classe M (Peso 53 g – 63 g)

* Os seguintes tempos de processamento são apenas indicativos e variam de acordo com a receita e os ingredientes utilizados

Utensílio	Receita/Processo		Capacidades Máximas		🌀	⌚ * (Minutos)	Dicas e Sugestões	
			Chef	Chef XL				
Batedor de Varetas 	Maionese Mostarda Óleo vegetal	Gemas de ovo	2		Max	1 – 1½	<ul style="list-style-type: none"> Para obter melhores resultados rape para baixo os lados da taça depois de adicionar o óleo e o rum e processe durante mais 10 segundo à velocidade max. 	
		Massa de Panquecas	Farinha	250 g				
			Leite	500 g				
		Ovos	200 g			1	<ul style="list-style-type: none"> Adicione primeiro a farinha e depois os ingredientes húmidos. Misture os ingredientes na velocidade mínima 	
Batedor de Gancho (Para Misturas com Fermento de Padeiro) 	Massa para Pão (massa levedada dura) Massa levedada mole (enriquecida com manteiga/margarina e ovos)	Peso de Farinha	500 g – 1,36 kg	500 g – 1,5 kg	Min	60 seg.	Importante <ul style="list-style-type: none"> Nunca exceda as capacidades máximas mencionadas – pode sobrecarregar a máquina. Se ouvir que a batedeira está a funcionar com dificuldade, desligue e remova metade do preparado e bata cada metade em separado. Os ingredientes misturam-se melhor se colocar em primeiro lugar o líquido. 	
		Peso Total	805 g – 2,18 kg	805 g – 2,42 kg				60 seg.
		Peso de Farinha	500 g – 1,3 kg	500 g – 1,6 kg				60 seg.
		Peso Total	965 g – 2,5 kg	965 g – 3,1 kg	1	3 – 4 60 seg.	Fermento <ul style="list-style-type: none"> Fermento de Padeiro seco (do tipo que precisa de ser preparado): deite a água quente na taça. Adicione depois o fermento e o açúcar e deixe repousar cerca de 10 minutos até espumar. Fermento de Padeiro fresco: esfarele-o para a farinha. Outros tipos de fermento de padeiro: siga as instruções do fabricante. Ponha a massa num saco plástico untado com gordura ou numa taça coberta com um pano de cozinha. Deixe levedar num local morno até duplicar de tamanho. 	

Tamanho dos ovos usados = Classe M (Peso 53 g – 63 g)

* Os seguintes tempos de processamento são apenas indicativos e variarão de acordo com a receita e os ingredientes utilizados

Para inserir e utilizar o seu Resguardo contra salpicos

- 1 Eleve a cabeça da batedeira até esta prender.
 - 2 Coloque a taça na base.
 - 3 Instale o resguardo contra salpicos, empurrando-o até estar bem encaixado na parte inferior da cabeça da batedeira **6**. A secção articulada deve ser posicionada tal como ilustrado.
 - 4 Introduza o acessório pretendido.
 - 5 Baixe a cabeça da batedeira.
- Durante a mistura, os ingredientes podem ser adicionados directamente à taça através da secção articulada do resguardo contra salpicos **7**.
 - Não é preciso retirar o resguardo contra salpicos ao trocar os acessórios.
- 6 Remova o resguardo contra salpicos levantando a cabeça da batedeira e empurrando-o para baixo.

Ajuste do Utensílio

Varinha K e Batedor de Varetas

A altura dos utensílios na taça são regulados na fábrica para que não sejam necessários ajustes.

Contudo, se deseja ajustar o utensílio, use uma chave de bocas adequada:

TIPO KVC30 = 15 mm

TIPO KVL40 = 19 mm

Depois siga as instruções seguintes:

- 1 Desligue o aparelho da corrente.
- 2 Levante a cabeça da batedeira e insira o batedor de varetas ou a varinha.
- 3 Baixe a cabeça da batedeira. Se a folga precisar de ser reajustada, levante a cabeça da batedeira e remova o utensílio. O ideal é que o utensílio **quase** toque o fundo da taça **8**.
- 4 Utilizando uma chave de bocas de tamanho correcto, liberte um pouco a porca para reajustar suficientemente o eixo **9**. Para baixar o utensílio mais para o fundo da taça, gire o eixo na direcção contrária à dos ponteiros do relógio. Para levantar o utensílio para que este não toque no fundo da taça, gire o eixo na direcção dos ponteiros do relógio.

- 5 Volte a apertar a porca.
 - 6 Coloque o utensílio na batedeira e baixe a cabeça desta. (Confirme a posição, ver o ponto acima).
 - 7 Repita, se necessário, os passos anteriores até que o acessório esteja na posição correcta. Uma vez conseguida a posição correcta, aperte a porca de forma segura.
- Nota: A chave de bocas mostrada na imagem é apenas para fins ilustrativos e não é fornecida na embalagem.

Batedor de gancho

Este utensílio é fixo de fábrica e não deve precisar de ajuste.

Cuidados e Limpeza

- Desligue sempre e retire o cabo eléctrico da tomada antes de limpar.
- Pode aparecer alguma gordura na entrada de baixa velocidade ② quando a usar pela primeira vez. Isto é normal – limpe-a simplesmente.

Unidade Motriz e Tampas das

Entradas

- Limpe com um pano húmido e seque em seguida.
- Nunca submerja em água ou use abrasivos.

Taça

- Lave à mão e depois seque ou lave na máquina da loiça.
- Nunca use uma escova metálica, esfregão de aço ou lixívia para limpar a sua taça de aço inoxidável. Utilize vinagre para remover o calcário.
- Mantenha-a afastada de fontes de calor (discos do fogão, forno, microondas).

Batedor de Pinha e Resguardo contra Salpicos

- Lave à mão e depois seque ou lave na máquina da loiça.

Batedor K e Batedor de gancho

- Lave à mão e seque em seguida.

receita

marinada picante

200g mel líquido claro

1 piri-piri (inteiro)

20g (1 c.chá) de manteiga de amendoim crocante

Tempo

- 1 Coloque todos os ingredientes na mini picadora/moinho.
- 2 Coloque o acessório na Máquina de Cozinha e permita que os ingredientes se concentrem em volta da lâmina.
- 3 Ligue na velocidade máxima durante 4 segundos.
- 4 Utilize a gosto.

Assistência e cuidados do cliente

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



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

No final da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado conjuntamente com os resíduos urbanos.

Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço. Eliminar separadamente um electrodomésticos permite evitar as possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes da sua eliminação inadequada, além de permitir reciclar os materiais componentes, para, assim se obter uma importante economia de energia e de recursos. Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor de lixo com uma cruz por cima.

Guia de avarias

Problema	Causa	Solução
O batedor de varetas ou a varinha k toca no fundo da taça ou não chega aos ingredientes do fundo da taça.	O utensílio não está à altura correcta e precisa de ser ajustado.	Ajuste a altura do utensílio usando uma chave de bocas de tamanho correcto – ver a secção “Ajuste do Utensílio”.
O acessório para a baixa velocidade não pode ser inserido.	Confirme que o seu acessório é compatível para ser usado no seu modelo de máquina. O Sistema de conexão Twist necessita de (Modelo KAX) 	O acessório deve ter o sistema de conexão twist KAX  colocado na entrada. Se já possui acessórios com o Sistema de Conexão de Barra  precisa de utilizar o adaptador KAT002ME para os ligar ao Sistema de Conexão Twist da sua Máquina de Cozinha. <i>Para mais informações, visite:</i> www.kenwoodworld.com/twist
A Máquina de cozinha pára durante o funcionamento.	Foi activado o sistema de protecção de sobrecarga ou de sobreaquecimento. Excedida a capacidade máxima.	Desligue da corrente eléctrica e confira que não há obstrução ou sobrecarga. Rode o controlo de velocidade para a posição “O” e recomece. Se a máquina não começar a funcionar, remova parte dos ingredientes da taça para reduzir a carga e recomece. Se isto não resolver o problema, desligue da corrente e espere 15 minutos. Ligue novamente à corrente e volte a seleccionar a velocidade. Se mesmo assim a máquina não recomeçar a trabalhar, contacte o “Cuidados ao Cliente” da Kenwood para mais conselhos.

Conozca su Robot de Cocina Kenwood

Felicidades por la compra de un aparato Kenwood. Con una gama tan amplia de accesorios disponibles, es más que una simple mezcladora. Es un robot de cocina de última generación. Esperamos que lo disfrute.

Resistente. Fiable. Versátil. Kenwood.

Seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Si el enchufe o el cable están dañados, por razones de seguridad, deben ser sustituidos por Kenwood o por un técnico autorizado por Kenwood para evitar posibles riesgos.
- Gire el control de velocidad a la posición de apagado “O” y desenchufe el aparato antes de acoplar o quitar utensilios/ accesorios, después de su uso y antes de limpiarlo.
- No acerque los dedos a las partes móviles ni a los accesorios acoplados.
- Nunca deje el robot de cocina desatendido cuando esté en funcionamiento.
- Nunca utilice un aparato dañado. Para solicitar que lo revisen o lo reparen, consulte la sección “servicio técnico y atención al cliente”.
- Nunca ponga el robot de cocina en funcionamiento con el cabezal levantado.
- Nunca deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de un lugar donde un niño pueda cogerlo.
- No permita que la unidad de potencia, el cable o el enchufe se mojen.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado o más de un accesorio a la vez.
- Nunca sobrepase las cantidades indicadas en la tabla de capacidades máximas.

- Al usar un accesorio, lea y siga las instrucciones de seguridad que se facilitan con el mismo.
- Tenga cuidado al levantar este aparato ya que pesa mucho. Asegúrese de que el cabezal esté correctamente fijado y en posición bajada, y de que el bol, los utensilios, las tapas de las salidas y el cable estén bien sujetos antes de levantarlo.
- No mueva ni levante el cabezal de la mezcladora con un accesorio acoplado ya que ello podría afectar a la estabilidad del robot de cocina.
- Al mover el aparato, cójalo siempre por la base del pedestal y el cabezal de la mezcladora. NO levante ni transporte el aparato por el asa del bol.
- No ponga el aparato en funcionamiento cerca del borde de la encimera ni sobresaliendo de ella, y no aplique demasiada fuerza al colocar un accesorio ya que esto puede afectar a la estabilidad de la unidad y hacer que vuelque, lo que podría producir lesiones.
- Tenga cuidado al quitar utensilios del bol después de un uso prolongado ya que pueden calentarse.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- No ponga el aparato en funcionamiento cerca del borde de una encimera.
- El cable de alimentación corto se utiliza para reducir el riesgo de enredarse o tropezar. Pueden utilizarse cables de extensión si se hace con precaución. Si se utiliza un cable de extensión: 1) la capacidad eléctrica del cable de extensión debe ser al menos igual a la del aparato; y (2) el cable se debe colocar de forma que no cuelgue de la encimera o de la mesa, donde los niños puedan manipularlo o pueda provocar tropiezos accidentalmente. 3) El cable de extensión debe ser del tipo de toma a tierra de tres cables. La capacidad eléctrica del aparato está indicada en la base del mismo.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimientos si han recibido

instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros que ello implica.

- El uso incorrecto de su aparato puede producir lesiones.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- La potencia máxima se establece según el accesorio minipicadora/molinillo que requiera la mayor fuerza. Es posible que otros accesorios requieran menos potencia.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

Antes de enchufar el aparato

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

Antes de utilizar el aparato por primera vez

- Lave las piezas: consulte la sección “Cuidado y limpieza”.

Conozca su Robot de Cocina

Descripción del aparato

Salidas de los accesorios

- ① salida de alta velocidad
- ② salida de baja velocidad
- ③ toma de los utensilios del bol

Mezcladora

- ④ tapa de la salida de alta velocidad
- ⑤ cabezal de la mezcladora
- ⑥ control de velocidad y acción intermitente
- ⑦ unidad de potencia
- ⑧ palanca para soltar el cabezal

- ⑨ base de apoyo del bol
- ⑩ bol
- ⑪ tapa de la salida de baja velocidad
- ⑫ batidor K
- ⑬ batidor de varillas
- ⑭ gancho de amasar
- ⑮ espátula
- ⑯ antisalpicaduras


Conozca su Robot de Cocina

Accesorios opcionales

Hay disponible una gama de accesorios opcionales para usarlos con su robot de cocina. Consulte el folleto de accesorios que se incluye en su paquete o visite la página www.kenwoodworld.com para ver la gama completa y cómo comprar un accesorio no incluido en su paquete.

Nota: accesorios de la salida de baja velocidad

La salida de baja velocidad de su modelo de robot de cocina ofrece el sistema de conexión Twist (Twist Connection System) Está diseñada para aceptar accesorios con el sistema de conexión Twist.

Cuando compre accesorios nuevos para la salida de baja velocidad, debe comprobar la compatibilidad con su robot de cocina. Todos los accesorios con el sistema de conexión Twist se pueden identificar por el código de producto que empieza por KAX y también por el logotipo Twist  que aparece en el embalaje. Para obtener más información visite la página www.kenwoodworld.com/twist.

Si tiene accesorios con el sistema de conexión de barra (Bar Connection System)  deberá utilizar el adaptador KAT002ME para conectarlos al sistema de conexión Twist  de su robot de cocina. *Para obtener más información visite la página www.kenwoodworld.com/twist.*

Los utensilios del bol y algunos de sus USOS

Batidor K

Para hacer tartas, galletas, pastelitos, glaseado, rellenos, pastelitos rellenos de crema y puré de patata.







Gancho de amasar

Solo para mezclas de levadura.

Batidor de varillas

Para huevos, crema, pasta para rebozar, bizcochos sin grasa, merengues, tartas de queso, mousses, suflés. No utilice el batidor de varillas para mezclas pesadas (por ejemplo, batir manteca y azúcar), ya que podría dañarlo.

Para usar los utensilios del bol

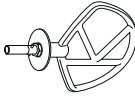
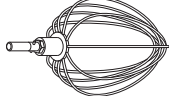
- 1 Gire la palanca para levantar el cabezal en sentido contrario a las agujas del reloj y levante el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado . Compruebe que la base de apoyo del bol  esté correctamente colocada con el símbolo  hacia arriba.
- 2 Coloque el bol sobre la base, apriete hacia abajo y gire en el sentido de las agujas del reloj  para fijarlo en su posición.
- 3 Ponga el utensilio deseado en la toma. Luego empuje hacia arriba  y gire  el utensilio para fijarlo en su posición. Nota: si el batidor K o el batidor de varillas no recogen ingredientes del fondo del bol, consulte la sección "Ajuste de los utensilios".

Los utensilios del bol y algunos de sus USOS

- 4 Levante un poco el cabezal de la mezcladora; a continuación, gire la palanca para levantar el cabezal en sentido contrario a las agujas del reloj y baje el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado.
- 5 Ponga el aparato en marcha girando el control de velocidad ⑥ hacia el ajuste de velocidad deseado. Utilice la posición de acción intermitente (P) para impulsos breves de velocidad máxima.
- 6 Después del uso, gire el control de velocidad hacia la posición de apagado "O" y desenchufe su robot de cocina.
- 7 Suelte el utensilio girando en el sentido de las agujas del reloj para desbloquearlo de la toma de los utensilios y luego quítelo.

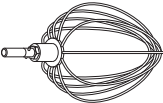
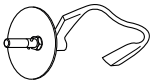
Importante

Compruebe que no haya utensilios del bol acoplados o guardados en el bol al utilizar otras salidas.

Tabla de usos recomendados								
Utensilio	Receta/ proceso	Capacidades máximas		⌚ * (Minutos)	⌚	Consejos y sugerencias		
		Chef	Chef XL					
Batidor K 	Batir mantequilla/margarina y azúcar Batir huevos para incorporarlos en preparados para tarta Añadir harina, fruta, etc.	2,72 kg (mezcla de 9 huevos) 4,55 kg (mezcla de 15 huevos)	Min → Max Min → Max Min → 1	4 1 – 4 30 – 60 segundos	Min → Max Min → 2	<ul style="list-style-type: none"> Para evitar que los ingredientes salpiquen, aumente la velocidad poco a poco. Al batir manteca y azucar para preparados para tartas, utilice siempre la manteca a temperatura ambiente o ablándela primero. Para incorporar completamente los ingredientes, pare la mezcladora y raspe el bol con la espátula frecuentemente. Utilice ingredientes fríos para los pastelitos a menos que su receta indique lo contrario. 		
	Pastelitos y galletas – mezclar manteca y harina Preparados para tartas en un solo paso	680 g 910 g	2 kg 5 kg	Min → Max Min → Max	2 45 – 60 segundos		Min → Max	
	Claras de huevo Bizcochos ligeros	12 (455 g) 620 g (mezcla de 6 huevos)	16 (605 g) 930 g (mezcla de 9 huevos)	Min → Max Min → 4-6	1½ – 2 4 – 6 1½ – 3		Min → Max	Importante <ul style="list-style-type: none"> Para evitar que los ingredientes salpiquen, aumente la velocidad poco a poco. El batidor de varillas no es adecuado para preparados para tartas en un solo paso ya que estas mezclas son demasiado pesadas y podrían estropearlo. Se obtienen mejores resultados si los huevos están a temperatura ambiente. Antes de batir claras de huevo, compruebe que no haya grasa ni yema de huevo en el batidor de varillas o en el bol.
	Nata (se usa nata para montar fresca, 38 % de contenido en grasa. Los tiempos de procesamiento pueden variar dependiendo del contenido en grasa de la nata)	11 21	21	Min → 4-6	1½ – 3		Min → 4-6	
Batidor de varillas 	Mayonesa	2	Max	1 – 1½	Max	<ul style="list-style-type: none"> Para obtener mejores resultados, raspe el bol con una espátula después de añadir el aceite y haga funcionar el batidor de varillas durante 10 segundos más a máxima velocidad. 		
	Yema de huevo Mostaza	10 g						
	Aceite vegetal	200 ml						

Tamaño de los huevos utilizados = tamaño mediano (peso 53 – 63 g)

* Esto es solo una orientación y variará dependiendo de la receta exacta y de los ingredientes que se procesen

Utensilio	Receta/ proceso		Capacidades máximas		⌚ * (Minutos)	⌚	Consejos y sugerencias
			Chef	Chef XL			
Batidor de varillas 	Masa para crepes	Harina	250 g		1	Velocidad "min" durante 10 segundos. Luego aumente a velocidad máxima durante 45 – 60 segundos	<ul style="list-style-type: none"> • Primero añada harina al bol, seguida de los ingredientes húmedos. • Mezcle a velocidad mínima para incorporar ingredientes.
		Leche	500 g				
		Huevos	200 g				
Gancho de amasar (para masas con levadura) 	Masa de pan (con levadura dura)	Peso de la harina	500 g – 1,36 kg	500 g – 1,5 kg	60 segundos	Min	Importante <ul style="list-style-type: none"> • Nunca sobrepase las capacidades máximas establecidas, de lo contrario, sobrecargará el aparato. • Si oye que el aparato se ahoga, apáguelo, retire la mitad de la masa y trabaje cada mitad por separado. • Los ingredientes se mezclan mejor si se pone primero el líquido. Levadura <ul style="list-style-type: none"> • Levadura seca (de la clase que necesita reconstitución): vierta el agua caliente en el bol. A continuación, añada la levadura y el azúcar y déjelo reposar durante unos 10 minutos hasta que adquiera una consistencia espumosa. • Levadura fresca: desmenúcela en la harina. • Otros tipos de levadura: siga las instrucciones del fabricante. • Ponga la masa en una bolsa de polietileno untada con mantequilla o en un bol tapado con un paño de cocina. Déjela en un sitio templado hasta que haya doblado su tamaño.
		Peso total	805 g – 2,18 kg	805 g – 2,42 kg			
	Masa con levadura blanda (enriquecida con mantequilla y huevos)	Peso de la harina	500 g – 1,3 kg	500 g – 1,6 kg	60 segundos	Min	
		Peso total	965 g – 2,5 kg	965 g – 3,1 kg			
						Rearmar Velocidad 1	

Eggs sizes used = medium sized (Weight 53 – 63g)

* **This is for guidance only and will vary depending on the exact recipe and ingredients being processed**

Acoplar y utilizar el antisalpicaduras

- 1 Levante el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado.
- 2 Coloque el bol en la base.
- 3 Ponga el protector contra salpicaduras en la parte inferior de la cabeza mezcladora ⑥ hasta que esté totalmente colocado. La parte de la bisagra se debe colocar como se muestra.
- 4 Introduzca la herramienta que necesite.
- 5 Baje la mezcladora.
- Mientras se mezcla, se pueden añadir ingredientes directamente al bol por la parte articulada de la tapa antisalpicaduras ⑦.
- No es necesario quitar la tapa anti salpicaduras para cambiar de herramienta.
- 6 Quite el antisalpicaduras levantando el cabezal de la mezcladora y empujándolo hacia abajo.

Ajuste de los utensilios

Batidor K y batidor de varillas

Los utensilios se regulan a la altura correcta para el bol facilitado en la fábrica y no deberían necesitar ningún ajuste. Sin embargo, si desea ajustar el utensilio, utilice una llave inglesa del tamaño adecuado:

TIPO KVC30 = 15 mm

TIPO KVL40 = 19 mm

A continuación, siga las siguientes instrucciones:

- 1 Desenchufe el aparato.
- 2 Levante el cabezal de la mezcladora e inserte el batidor de varillas o el batidor K.
- 3 Baje el cabezal de la mezcladora. Si hay que ajustar el espacio libre, levante el cabezal de la mezcladora y quite el utensilio. Lo ideal sería que el batidor de varillas y el batidor K **casi** tocan el fondo del bol ⑧.
- 4 Con una llave inglesa adecuada, afloje la tuerca lo bastante como para permitir el ajuste del eje ⑨. Para bajar el utensilio más cerca del fondo del bol, gire el eje en sentido contrario a las agujas del reloj. Para subir el utensilio hacia arriba y alejarlo del fondo del bol, gire el eje en el sentido de las agujas del reloj.
- 5 Vuelva a apretar la tuerca.
- 6 Acople el utensilio a la mezcladora y baje el cabezal (compruebe su posición, consulte los puntos que se indican arriba).
- 7 Repita los pasos anteriores, en caso necesario, hasta que el utensilio esté colocado correctamente. Una vez conseguido, apriete bien la tuerca.
- Nota: la llave inglesa se muestra únicamente a título ilustrativo.

Gancho de amasar

Este utensilio se regula en la fábrica y no debería necesitar ningún ajuste.

Cuidado y limpieza

- Apague y desenchufe siempre el aparato antes de proceder a su limpieza.
- Quizá aparezca un poco de grasa en la salida de baja velocidad ② la primera vez que la utilice. Esto es algo normal, límpiela sin más.

Unidad de potencia y tapas de las salidas

- Límpielas con un paño húmedo y luego séquelas.
- Nunca las sumerja en agua ni utilice productos abrasivos.

Bol

- Lávelo a mano y, a continuación, séquelo bien o lávelo en el lavavajillas.
- No utilice nunca un cepillo metálico, un estropajo de aluminio ni lejía para limpiar su bol de acero inoxidable. Use vinagre para eliminar las incrustaciones de cal.
- Manténgalo alejado del calor (parte superior de la cocina, hornos, microondas).

Batidor de varillas y antisalpicaduras

- Lávelo a mano y, a continuación, séquelo bien o lávelo en el lavavajillas.

Batidor K y Gancho de amasar

- Lávelos a mano y, a continuación, séquelos bien.

Receta

adobo de chile

200 g de miel líquida

1 chile rojo (entero)

20 g (1 cucharadita) de mantequilla de cacahuete crujiente

Condimento

- 1 Ponga todos los ingredientes en la minipicadora/molinillo.
- 2 Acople el accesorio al robot de cocina y deje que los ingredientes se depositen alrededor de la cuchilla.
- 3 Conecte a máxima velocidad durante 4 segundos.
- 4 Úselo como sea necesario.

Servicio técnico y atención al cliente




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



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

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos. Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada, y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

Guía de solución de problemas

Problema	Causa	Solución
El batidor de varillas o el batidor K golpea el fondo del bol o no llega hasta los ingredientes del fondo del bol.	El utensilio está a una altura equivocada y necesita ser ajustado.	Ajuste la altura con una llave inglesa adecuada – consulte la sección “Ajuste de los utensilios”.
El accesorio de baja velocidad no se puede acoplar.	Compruebe que su accesorio sea compatible para utilizarlo con su modelo. Se requiere el sistema de conexión Twist (modelo KAX) 	<p>El accesorio debe tener el sistema de conexión Twist KAX  para encajar en la salida.</p> <p>Si tiene accesorios con el sistema de conexión de barra  deberá utilizar el adaptador KAT002ME para conectarlos al sistema de conexión Twist de su robot de cocina.</p> <p><i>Para obtener más información visite la página www.kenwoodworld.com/twist</i></p>
El robot de cocina se para durante el funcionamiento.	La protección de sobrecarga o el sistema de sobrecalentamiento está activado. Capacidad máxima sobrepasada.	<p>Desenchufe y compruebe si hay alguna obstrucción o sobrecarga. Gire el control de velocidad hacia “O” y luego vuelva a poner en marcha el robot.</p> <p>Si no funciona, quite algunos ingredientes para reducir la carga y vuelva a ponerlo en marcha.</p> <p>Si esto tampoco soluciona el problema, desenchufe el aparato y déjelo parado durante 15 minutos. Enchúfelo y vuelva a seleccionar la velocidad.</p> <p>Si el aparato no se vuelve a poner en marcha al seguir el procedimiento arriba indicado, póngase en contacto con “atención al cliente” para obtener más asesoramiento.</p>

Kend din Kenwood-køkkenmaskine

Tillykke med din nye Kenwood. Med et så bredt udvalg af tilbehør er det mere end blot en mixer. Det er en højtudviklet køkkenmaskine. Vi håber, du får fornøjelse af den.

Robust. Driftssikker. Alsidig. Kenwood.

Sikkerhed

- Læs denne brugervejledning nøje, og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.
- Hvis stikket eller ledningen er beskadiget, skal Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør af sikkerhedsgrunde stå for udskiftningen for at undgå fare.
- Drej hastighedsregulatoren til FRA-positionen "0", og træk stikket ud, før redskaber/tilbehør påsættes eller aftages, efter brug og før rengøring.
- Hold dine fingre væk fra bevægelige dele og påsat tilbehør.
- Lad aldrig køkkenmaskinen være uden opsyn, når den er i drift.
- Brug aldrig et beskadiget apparat. Få det kontrolleret eller repareret: Se afsnittet "Service og kundepleje".
- Betjen aldrig køkkenmaskinen med hovedet i hævet position.
- Lad aldrig ledningen hænge ned, så et barn kan gribe fat i den.
- Lad aldrig motorenheden, ledningen eller stikket blive våde.
- Brug aldrig uautoriseret tilbehør eller mere end et tilbehør ad gangen.
- Overskrid aldrig mængderne, der er angivet i oversigten over maksimal kapacitet.
- Når et tilbehør bruges, skal sikkerhedsvejledningen, der leveres med det, læses og følges.
- Vær forsigtig ved løft af dette apparat, da det er tungt. Sørg for, at hovedet er korrekt låst i den nedadpegende position,

og at skålen, redskaberne, udtagsdækslerne og ledningen er fastgjort før løft.

- Flyt eller hæv ikke mixerhovedet med tilbehør påsat, da køkkenmaskinen kan blive ustabil.
- Når apparatet flyttes, skal der altid løftes i soklen og mikserhovedet. Løft/bær IKKE apparatet i skålens håndtag.
- Brug ikke apparatet nær kanten eller placeret ud over bordet, og tryk ikke hårdt på det påsatte tilbehør, da dette kan medføre, at enheden bliver ustabil og vælter. Dette kan resultere i personskaade.
- Udvis forsigtighed, når skålredskaber aftages efter længere tids brug, da de kan blive varme.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Betjen ikke dit apparat nær en bordkant.
- Den korte elledning reducerer risikoen for at blive viklet ind eller snuble. Forlængerledninger kan bruges, hvis der udvises forsigtighed. Hvis der bruges forlængerledning: 1) skal forlængerledningens anførte elektriske klassifikation være mindst lige så høj som apparatets elektriske klassifikation, og 2) ledningen skal føres, så den ikke hænger ud over bordpladen, hvor børn kan trække i den, eller der kan snubles i den ved et uheld. 3) Forlængerledningen skal være en jordforbundet 3-trådet ledning. Apparatets elektriske klassifikation er anført på enhedens underside.
- Apparater kan bruges af personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kendskab, hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de farer, der er involveret.
- Misbrug af maskinen kan føre til læsioner.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.
- Den højeste klassificering er baseret på tilbehøret minihakker/kværn med størst strømbelastning. Andet tilbehør kan bruge mindre strøm.

- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.

Før stikket sættes i

- Sørg for at elforsyningen svarer til den, der står på undersiden af motorenheden.
- Dette apparat overholder EF-forordning 1935/2004 om materialer og genstande, der kommer i kontakt med levnedsmidler.

Før første brug

- Vask delene: Se "Pleje og rengøring"-afsnittet.

Kend din køkkenmaskine

Forklaring

Udtag til tilbehør

- ① højhastighedsudtag
- ② lavhastighedsudtag
- ③ holder til skålræskaber

Mixer

- ④ dæksel til højhastighedsudtag
- ⑤ mixerhoved
- ⑥ hastigheds- og pulsregulator
- ⑦ motorenhed
- ⑧ håndtag, der frigør røremaskinens hoved
- ⑨ skålunderlag
- ⑩ skål
- ⑪ dæksel til lavhastighedsudtag
- ⑫ K-spade
- ⑬ piskeris
- ⑭ dejredskab
- ⑮ dejskraber
- ⑯ stænkskærm

Valgfrit tilbehør

Der findes et sortiment af valgfrit tilbehør til brug med din køkkenmaskine.


Se tilbehørsbrochuren, der medfølger i din pakke, eller besøg www.kenwoodworld.com, og se det fulde sortiment, og hvordan du køber tilbehør, der ikke medfølger i din pakke.

Bemærk: Tilbehør til lavhastighedsudtag



Lavhastighedsudtaget på din køkkenmaskinemodel har vride-tilslutningssystem.

Det er konstrueret til at passe til vridetilslutningssystem-tilbehør.

Når du køber nyt tilbehør til lavhastighedsudtaget, skal du kontrollere kompatibilitet med din køkkenmaskine.

Alt vridetilslutningssystem-tilbehør kan identificeres via produktkoden, der begynder med KAX og også på Twist-logoet , som er synligt på emballagen. For at få flere oplysninger kan du besøge www.kenwoodworld.com/twist.

Kend din køkkenmaskine

Hvis dit eget tilbehør har stangtilslutningssystem , skal du bruge KAT002ME-mellemstykket til at tilslutte disse til vridtilslutningssystemet  på din køkkenmaskine.

For at få flere oplysninger kan du besøge www.kenwoodworld.com/twist.

Skålredskaberne og nogle af deres anvendelser

K-spade

Til kager, småkager, butterdej, glasur, fyld, vandbakkelser og kartoffelmos







Dejredskab


Kun til gærdej.

Piskeris

Til æg, fløde, pandekagedej, fedtfri formkager, marengs, cheesecakes, mousser, souffléer. Brug ikke piskeriset til tunge blandinger (f.eks. sammenpiskning af fedtstof og sukker) – du kan beskadige det.

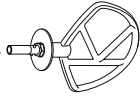
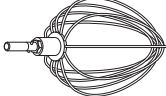
Brug af dine skålredskaber

- 1 Drej hovedløftegrebet mod uret, og hejs mixerhovedet, til det låses .
Sørg for, at skålunderlaget  er korrekt monteret med  symbolet øverst.
- 2 Sæt skålen ned i foden, tryk ned, og drej den med uret  for at fastgøre den i position.
- 3 Placer det ønskede redskab i holderen. Tryk derpå op , og drej  redskabet for at låse det i position.
Bemærk: Hvis K-spaden eller piskeriset ikke når ingredienserne i bunden af skålen, skal du se afsnittet ”Redskabsjustering”.

- 4 Løft mixerhovedet lidt, drej så hovedløftegrebet mod uret, og sænk mixerhovedet, til det låser på plads.
- 5 Start maskinen ved at dreje hastighedsregulatoren  til den ønskede hastighedsindstilling. Brug pulspositionen (P) til korte intervaller med maksimal hastighed.
- 6 Efter brug skal du sætte hastighedsregulatoren tilbage på ”O” FRA-positionen og trække stikket til din køkkenmaskine ud.
- 7 Udløs redskabet ved at dreje mod uret for at låse det op fra redskabsholderen og derpå aftage det.

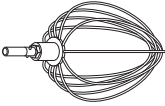
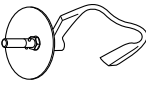
Vigtigt

Sørg for, at ingen skålredskaber er påsat eller opbevares i skålen, når de andre udtag benyttes.

Oversigt over anbefalet brug						
Redskab	Opskrift/proces	Maksimummængder		⌚ * (Minutter)	⌚ ⌚	Vink og tips
		Chef	Chef XL			
K-spade 	Sammenpiskning af smør/margarine og sukker	2,72 kg (blanding med 9 æg)	4,55 kg (Blanding med 15 æg)	4	Min → Maks.	<ul style="list-style-type: none"> Øg hastigheden gradvist for at undgå, at ingredienserne sprøjter. Når fedtstof og sukker piskes sammen til kageblandinger, skal der altid bruges fedtstof ved stuetemperatur, eller det skal blodgøres først.
	Sammenpiskning af æg i kageblandinger			1–	Min → Maks.	
	Irøring af mel, frugt osv.			30–60 sek.	Min → 1	
Piskers 	Mørdej og småkager – smuldring af fedtstof i mel	680 g	910 g	2	Min → 2	
	Alt-i-én-kageblandinger	2 kg	5 kg	45–60 sek.	Min → Maks.	
	Æggehvider	12 (455 g)	16 (605 g)	1½–2	Min → Maks.	Vigtigt <ul style="list-style-type: none"> Øg hastigheden gradvist for at undgå, at ingredienserne sprøjter. Piskeriset er ikke egnet til tilberedning af alt-i-én kageblandinger, da disse blandinger er for tunge og vil beskadige den.
	Fedtfri sukkerbrødkager	620 g (blanding med 6 æg)	930 g (blanding med 9 æg)	4–6	Min → Maks.	<ul style="list-style-type: none"> Bedste resultat fås, når æggene har stuetemperatur. Før piskning af æggehvider skal det sikres, at der ikke er noget fedt eller æggeblomme på riset eller skålen.
	Fløde (frisk piskefløde anvendt, 38 % fedtindhold. Tilberedningstiderne kan variere afhængigt af flødens fedtindhold)	1 l	2 l	1½–3	Min → 4-6	
	Mayonnaise	Æggeblomme	2	1– ½	Maks.	<ul style="list-style-type: none"> For at opnå de bedste resultater kan skålen skabes af efter tilførelse af olien. Lad den køre i yderligere 10 sek. ved maks. hastighed
		Senep	10 g			
		Planteolie	200 ml			

Anvendte æg = middelstørrelse (vægt 53-63 g)

* Dette er kun vejledende og varierer afhængigt af den præcise opskrift og ingredienserne, der tilberedes

Redskab	Opskrift/proces	Maksimummængder		⏱	⌚ * (Minutter)	Vink og tips
		Chef	Chef XL			
Piskeris 	Pandekagedej	Mel	250 g	"Min"-hastighed i 10 sek. Øg derpå hastigheden til maks. I 45-60 sek.	1	<ul style="list-style-type: none"> • Kom først mel i skålen, efterfulgt af de våde ingredienser. • Mlks ved minimumhastighed for at samle ingredienserne.
		Mælk	500 g			
		Æg	200 g			
Dejredskab (til dejplan- clinger med gær) 	Brøddøj (fast med gær)	Melvægt	500 g – 1,36 kg	500 g – 1,5 kg	60 sek.	<p>Vigtigt</p> <ul style="list-style-type: none"> • Overskrid aldrig den angivne maksimumkapacitet – du kan overbelaste maskinen. • Hvis du hører, at maskinen lyder anstrengt, skal du slukke, fjerne halvdelen af dejen og tilberede hver halvdel separat. • Ingredienserne blandes bedst, hvis du kommer væsken i først. <p>Gær</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tørgær (af typen, der skal oplødes): Hæld det varme vand i skålen. Tilføj derpå gæren og sukkeret, og lad det stå i omkring 10 minutter, indtil det skummer. • Frisk gær: smuldres i melet. • Andre gærtyper: følg producentens vejledning. • Kom dejen i en smurt polyætylenpose eller en skål dækket med et viskestykke. Lad det stå varmt, til det er vokset til dobbelt størrelse.
		Vægt i alt	805 g – 2,18 kg	805 g – 2,42 kg	3–4 60 sek.	
	Blød gærdej (beriget med smør og æg)	Melvægt	500 g – 1,3 kg	500 g – 1,6 kg	60 sek.	
		Vægt i alt	965 g – 2,5 kg	965 g – 3,1 kg	3–4 60 sek.	

Anvendte æg = middelstørrelse (vægt 53-63 g)

* Dette er kun vejledende og varierer afhængigt af den præcise opskrift og ingredienserne, der tilberedes

Påsætning og brug af din stænkskærm

- 1 Løft mixerhovedet til det låser.
- 2 Sæt skålen i fordybningen.
- 3 Skub stænkskærmen på undersiden af mixerhovedet ⑥, indtil den sidder godt fast. Den hængslede del skal være placeret som vist.
- 4 Isæt det ønskede tilbehør.
- 5 Sænk mixerhovedet.
 - Under blandingen kan ingredienserne hældes direkte ned i skålen vha. den hængslede del af stænkskærmen ⑦.
 - Det er ikke nødvendigt at fjerne stænkskærmen for at skifte tilbehør.
- 6 Aftag stænkskærmen ved at løfte mixerhovedet og trykke det ned.

Redskabsjustering

K-spade og piskeris

Redskaberne er indstillet til den korrekte højde til den medfølgende skål på fabrikken og bør ikke kræve justering.

Hvis du imidlertid ønsker at justere redskabet, skal du bruge en skruenøgle af egnet størrelse:

TYPE KVC30 = 15 mm

TYPE KVL40 = 19 mm

Følg derpå vejledningen nedenfor:

- 1 Træk apparatets stik ud.
- 2 Hæv mixerhovedet, og isæt piskeriset eller K-spaden.
- 3 Sænk mixerhovedet. Hvis frigangen skal justeres, skal du hæve mixerhovedet og aftage redskabet. Ideelt set skal piskeris og K-spade **næsten** røre bunden af skålen ⑧.
- 4 Brug en egnet skruenøgle til at løsne møtrikken tilstrækkeligt til kunne justere akslen ⑨. For at sænke redskabet mod bunden af skålen, skal akslen drejes mod uret. For at hæve redskabet fra bunden af skålen, skal akslen drejes med uret.
- 5 Spænd møtrikken igen.
- 6 Sæt redskabet på mixeren, og sænk mixerhovedet. (Kontroller positionen, se ovenstående oplysninger).
- 7 Gentag ovenstående trin efter behov, til redskabet sidder korrekt. Når dette er gjort, skal møtrikken spændes fast.
 - Bemærk: Viste skruenøgle er kun til illustration.

Dejredskab

Dette redskab er indstillet på fabrikken og bør ikke kræve justering.

Pleje og Rengøring

- Sluk altid, og tag stikket ud før rengøring.
- En smule fedt ses evt. ved lav-hastighedsudtaget ②, første gang du bruger det. Dette er normalt og skal blot aftørres.

Motorenhed og udtagsdæksler

- Aftørres med en fugtig klud og tørres
- Brug aldrig skuremidler, og kom dem aldrig i vand.

Skål

- Vaskes i hånden og tørres grundigt eller vaskes i opvaskemaskinen.
- Brug aldrig en stålborste, ståluld eller klor til at rengøre din rustfri stålskål med. Brug eddike til fjernelse af kalk.
- Hold den borte fra varme (komfurer, ovne og mikrobølgeovne).

Piskeris og stænkskærm

- Vaskes i hånden og tørres grundigt eller vaskes i opvaskemaskinen.

K-spade og Dejredskab

- Vaskes i hånden, og tørres grundigt.

opskrift

chilimarinade

200 g klar honning

1 chili (hel)

20 g (1 tsk) groftmalet jordnøddesmør

Krydderier

- 1 Anbring alle ingredienserne i minihakkeren/-kværnen
- 2 Sæt tilbehøret på køkkenmaskinen, og lad ingredienserne synke ned om kniven.
- 3 Skift til maks. hastighed i 4 sekunder.
- 4 Anvend efter behov.

Service og Kundepleje




- Hvis du oplever nogen problemer med betjening af dit apparat, skal du, før du anmoder om hjælp, se afsnittet "fejlsøgningsguide" i manualen eller besøge www.kenwoodworld.com.
- Bemærk, at dit produkt er dækket af en garanti, som overholder alle lovbestemmelser, vedrørende evt. eksisterende garanti- og forbrugerrettigheder i det land, hvor produktet er blevet købt.
- Hvis dit Kenwood-produkt er defekt, eller du finder nogen fejl, skal du sende det eller bringe det til et autoriseret KENWOOD-servicecenter. For at finde opdaterede oplysninger om dit nærmeste autoriserede KENWOOD-servicecenter kan du gå til www.kenwoodworld.com eller webstedet for dit land.
- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
- Fremstillet i Kina.



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

Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler, der yder denne service. At bortskaffe et elektrisk husholdningsapparat separat gør det muligt at undgå eventuelle negative konsekvenser for miljø og helbred på grund af uhensigtsmæssig bortskaffelse, og det giver mulighed for at genbruge de materialer det består af, og dermed opnå en betydelig energi- og ressourcebesparelse. Som en påmindelse om nødvendigheden af at bortskaffe elektriske husholdningsapparater separat, er produktet mærket med en mobil affaldsbeholder med et kryds.

Fejlfindingsguide

Problem	Årsag	Løsning
Piskeriset eller K-spaden slår mod bunden af skålen eller når ikke ingredienserne i bunden af skålen.	Redskab i forkert højde, justering nødvendig.	Juster højden ved hjælp af en egnet skruenøgle – se afsnittet "Redskabsjustering".
Lavhastighedstilbehør kan ikke fastgøres.	Kontroller, at dit tilbehør er kompatibelt til brug med din model. Vridetilslutningssystem påkrævet (Model KAX) 	Tilbehør skal have KAX-vridetilslutningssystem  for at passe til udtaget. Hvis dit eget tilbehør har stangtilslutningssystem  , skal du bruge KAT002ME-mellemstykket til at tilslutte disse til vridetilslutningssystemet på din køkkenmaskine. <i>For at få flere oplysninger kan du besøge www.kenwoodworld.com/twist</i>
Køkkenmaskinen stopper under betjening.	Overbelastningsbeskyttelse eller overophedningssystem aktiveret. Maksimal kapacitet overskredet.	Træk stikket ud, og kontroller for forhindring eller overbelastning. Drej hastighedsregulatoren til "O", og start igen. Hvis maskinen ikke fungerer, skal nogle af ingredienserne fjernes for at reducere belastningen og derefter startes igen. Hvis dette stadig ikke løser problemet, skal stikket trækkes ud, og maskinen skal stå i 15 minutter. Sæt stikket i, og vælg hastighed igen. Hvis maskinen ikke starter igen efter ovenstående procedure, skal du kontakte "kundeservice" at få yderligere råd.

Lär känna din köksmaskin från Kenwood

Grattis till ditt köp av en Kenwood. Med ett stort sortiment av tillbehör är det mer än en vanlig matberedare. Det är en toppmodern köksmaskin. Vi hoppas att du får glädje av den.

Robust. Pålitlig. Mångsidig. Kenwood.

Säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Om kontakten eller sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller av en auktoriserad Kenwood-reparatör för att undvika fara.
- Vrid hastighetsreglaget till "O "(AV) och dra ur stickkontakten innan du monterar på eller tar av redskap/tillbehör, efter användning samt före rengöring.
- Håll fingrarna borta från rörliga delar och monterade tillbehör.
- Lämna aldrig köksmaskinen utan uppsikt när den används.
- Använd aldrig en skadad apparat. Lämna in den på kontroll eller för reparation: se "Service och kundtjänst".
- Använd aldrig köksmaskinen med huvudet i uppfälld position.
- Lämna aldrig sladden så att ett barn kan nå den.
- Låt aldrig motordel, sladd eller stickkontakt bli våt.
- Använd aldrig tillbehör som inte är godkända. Använd bara ett tillbehör åt gången.
- Överskrid aldrig de kvantiteter som anges i tabellen för apparatens maxkapacitet.
- Läs och följ tillhörande säkerhetsinstruktioner innan du använder ett tillbehör.
- Var försiktig när du lyfter apparaten eftersom den är mycket tung. Kontrollera att huvudet är låst i nedfälld position samt att skål, verktyg, uttagslock och sladd sitter fast innan du lyfter den.
- Flytta inte apparaten och fäll inte upp huvudet när ett tillbehör är monterat eftersom köksmaskinen blir instabil.

- När du flyttar på apparaten ska du alltid bära den genom att hålla i piedestalens bas och mixerhuvudet. LYFT INTE och bär inte apparaten genom att hålla i skålhandtaget.
- Använd inte apparaten nära kanten eller så att den hänger över arbetsytan och använd inte kraft på ett tillbehör när det är monterat eftersom detta kan leda till att enheten blir instabil och tippar över, vilket kan resultera i skada.
- Var försiktig när du tar bort skålverktygen efter långvarig användning eftersom de kan bli heta.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Använd inte apparaten nära kanten på arbetsbänken.
- Den korta elsladden används för att minska risken för att man trasslar in sig eller snubblar. Skarvsladdar kan användas om man iakttar försiktighet. Om en skarvsladd används: 1) Skarvsladdens elektriska märkdata måste minst vara densamma som apparatens; och 2) Sladden ska arrangeras på så sätt att den inte hänger ner över arbetsbänkens eller bordets kant där barn kan komma åt att dra i den eller oavsiktligt snubbla över den. 3) Skarvsladden ska vara jordad (med tre ledare). Elektriska märkdata för apparaten finner du på enhetens undersida.
- Apparaten kan användas av personer med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel eller med bristande erfarenhet eller kunskap, om de övervakas eller får instruktioner om hur den ska användas på säkert sätt och förstår de medföljande riskerna.
- Om apparaten används på fel sätt kan det orsaka skador.
- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparat och sladden utom räckhåll för barn.
- Maxkapaciteten är baserad på tillbehöret till minihackaren/kvarnen som har den största belastningen. Andra tillbehör kan dra mindre ström.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

Innan du sätter i stickkontakten

- Se till att nätspänningen hos dig motsvarar den som visas på apparatens undersida.
- Den här apparaten uppfyller EG-förordning 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

Innan du använder maskinen för första gången

- Diska alla delar: se "Skötsel och rengöring".

Lär känna din köksmaskin

Förklaring till bilder

Uttag för tillbehör

- ① höghastighetsuttag
- ② låghastighetsuttag
- ③ skåluttag


Mixer

- ④ lock till höghastighetsuttaget
- ⑤ blandarhuvud
- ⑥ hastighets- och pulsreglage
- ⑦ motordel
- ⑧ frigöringsknapp för huvud
- ⑨ underlag för skål
- ⑩ skål
- ⑪ lock till låghastighetsuttaget
- ⑫ k-spade
- ⑬ visp
- ⑭ degkrog
- ⑮ degskrapa
- ⑯ stänkskydd

Extra tillbehör

Det finns flera olika extra tillbehör du kan använda med köksmaskinen. Se medföljande broschyr om tillbehör eller besök www.kenwoodworld.com för att se hela sortimentet och information om var du kan köpa fler tillbehör.

Obs: Låghastighetstillbehör

Låghastighetsuttaget på din köksmaskin har twist-anslutning. Det är utformat för tillbehör med twist-anslutning. När du köper nya tillbehör till låghastighetsuttaget ska du kontrollera att de passar din köksmaskin. Alla tillbehör med twist-anslutning känns igen på produktkoden som startar med KAX, men även på Twist-logotypen  som visas tydligt på förpackningen. Mer information hittar du på www.kenwoodworld.com/twist.

Om dina egna tillbehör har bar-anslutning  måste du använda KAT002ME för att kunna montera dem på köksmaskinens twist-anslutning .

Mer information hittar du på www.kenwoodworld.com/twist.

Blandarverktygen och några användningsområden

K-spade

Använd till att göra mjuka kakor, småkakor, pajdeg, glasyr, petit-chou, fyllningar och potatismos.

Degskrapa

Använd bara till jäsdeg.

Visp

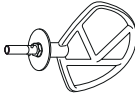
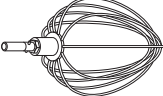
Använd till att vispa ägg, vispgrädde, kak- och pannkakssmet, lätta sockerkakor (utan fett), marängar, ostkakor, mousse, suffléer. Använd inte vispen till tyngre smeter (t.ex. till att vispa matfett med socker) – då kan den skadas.

Hur man använder skålvverktyg

- 1 Vrid spärrspaken för huvudet moturs och lyft upp blandarhuvudet tills det låser fast ②.
Kontrollera att underlaget för skålen ⑨ är korrekt monterat med symbolen ⑩ överst.
- 2 Montera skålen på basen, tryck ner och vrid medurs ③ för att låsa fast den.
- 3 Placera önskat verktyg i uttaget. Tryck det upp ④ och vrid ⑤ tills det låser på plats.
Obs: Får inte k-spaden eller vispen med sig ingredienserna på botten av skålen se avsnittet "Justering av verktyg".
- 4 Lyft blandarhuvudet något och vrid sedan spaken moturs och sänk ned blandarhuvudet tills det låser fast.
- 5 Starta apparaten genom att vrida hastighetsreglaget ⑥ till önskad hastighet. Använd puls (P) för att köra stötvis på högsta hastighet.
- 6 Efter användning. Vrid tillbaka hastighetsreglaget till läge "O" (AV) och dra ur köksmaskinens stickkontakt.
- 7 Lossa verktyget genom att vrida medurs för att låsa upp det från uttaget och ta sedan av det.

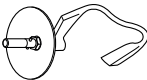
Viktigt

Kontrollera att redskap inte är monterade eller lagrade i skålen då kraftuttag används.

Schema över rekommenderad användning						
Verktyg	Recept/process	Maximal kapacitet		⤴ * (minuter)	Tips och idéer	
		Chef	Chef XL			
K-spade 	Vispa smör/margarin och socker	2,72 kg (mix på 9 ägg)	4,55 kg (mix på 15 ägg)	4	<ul style="list-style-type: none"> • Öka hastig-heten gradvis för att undvika att ingredienser stänker ut. • Då du vispar fett och socker för kaksmet ska du alltid låta fettlet bli rumsvarmt eller mjukna det först. • Stoppa mixandet ofta och använd en degskrapa för att skrapa ner ingredienserna från bunkens kanter. • Använd kalla ingredienser för bakverk om inte receptet anger något annat. 	
	Vispa ner ägg i kaksmet			1-4		
	Vända ner mjöl, frukt, mm.			30 - 60 s		
	Bakverk och småkakor - knåda in fettlet i mjölet	Mjövikt	680 g	910 g		2
Visp 	Färdig kakmix	Total vikt	2 kg	5 kg	45 - 60 s	
	Äggvitor		12 (455 g)	16 (605 g)	1½-2	
		Sockerkaka utan fett		620 g (mix på 6 ägg)	930 g (mix på 9 ägg)	4-6
	Gräddes (Färsk vispgräddes används, 38 % fettinnehåll. Tillagnings-tiden kan variera beroende på gräddens fettinnehåll)		1 l	2 l	1½-3	Viktigt <ul style="list-style-type: none"> • Öka hastig-heten gradvis för att undvika att ingredienser stänker ut. • Vispen är inte lämplig för att blanda färdiga kakmixer eftersom dessa mixer är för tunga och kommer att skada den. • Bäst resultat uppnås då äggen är rumsvarma. • Innan du börjar vispa äggvitorna ska du kontrollera att visp och skål är fria från fett och äggula.
		Majonnäs		Äggula	2	
				Senap	10 g	1-1½
			Vegetabilisk olja	200 ml	För bästa resultat, skrapa ner i skålen efter tillsats av olja och kör i ytterligare 10 sekunder vid max hastighet.	
Pannkakssmet			Mjöl	250 g	<ul style="list-style-type: none"> • Tillsätt först mjölet i skålen, därefter de våta ingredienserna. • Mixa vid lägsta hastig-heten för att blanda ingredienserna. 	
			Mjölk	500 g		
			Ägg	200 g		

Storlek på ägg som använts = medium (vikt 53-63 g)

* Detta är endast riktlinjer och varierar beroende på det enskilda receptet och ingredienserna som används.

Verktyg	Recept/process	Maximal kapacitet		🕒 * (minuter)	🌀	Tips och idéer
		Chef	Chef XL			
Degskrapa (för degblandningar med jäst 	Brödddeg (hård med jäst)	Mjölvikt	500 g – 1,36 kg	60 s	Min 1	Viktigt • Överskrid aldrig angiven maximal kapacitet – apparaten kan bli överlastad. • Om du hör att apparaten låter ansträngd, slå av den, avlägsna hälften av degen och kör hälfterna var för sig. • Ingredienserna blandas bäst om du tillsätter vätskan först.
		Total vikt	805 g – 2,18 kg	60 s	Upprepad knådning Hastighet 1	
	Mjuk jäst-deg (smaksatt med smör och ägg)	Mjölvikt	500 g – 1,3 kg	60 s	Min 1	Jäst • Torrjäst (den typ som kräver återfuktning): håll det varma vattinet i skålen. Tillsätt sedan jästen och sockret och låt stå i cirka 10 minuter tills dessa lösts upp. • Färs jäst : smula ner jästen i mjölet. • Andra typer av jäst : följ tillverkarens anvisningar. • Placera degen i en smord polyeten-påse eller en skål täckt med en köks-handduk. Låt stå på en varm plats tills den når dubbel storlek.
		Total vikt	965 g – 2,5 kg	60 s	Upprepad knådning Hastighet 1	

Storlek på ägg som använts = medium (vikt 53–63 g)

* **Detta är endast riktlinjer och varierar beroende på det enskilda receptet och ingredienserna som används.**

Montera och använd stänkskyddet

- 1 Fäll upp blandarhuvudet tills det går i låsläge.
- 2 Sätt skålen på basen.
- 3 Tryck fast stänkskyddet på undersidan av blandarhuvudet **6** så det kommer på plats ordentligt. Gångjärnsdelen ska sitta som visas på bilden.
- 4 För in önskat verktyg.
- 5 Sänk blandarhuvudet.
 - Under bearbetningen kan ingredienser tillsättas genom den gångjärnsförsedda delen av stänkskyddet **7**.
 - Stänkskyddet behöver inte tas bort för byte av verktyg.
- 6 Ta bort stänkskyddet genom att höja blandarhuvudet och trycka ner det.

Justering av verktyg

K-spade & visp

Verktygen är inställda till rätt höjd för skålen i fabriken och ska inte behöva justeras. Men skulle du vilja anpassa verktygen behöver du en skruvnyckel i lämplig storlek.

Modell KVC30 = 15 mm

Modell KVL40 = 19 mm

Följ sedan nedanstående instruktioner:

- 1 Dra ur apparatens stickkontakt.
- 2 Fäll upp blandarhuvudet och montera vispen eller spaden.
- 3 Sänk blandarhuvudet. Om avståndet behöver justeras fäller du upp blandarhuvudet och tar av redskapet. Vispen och k-spaden ska **nästan** vidröra botten av skålen **8**.
- 4 Använd en lämplig skruvnyckel för att lossa muttern så att axeln **9** kan justeras. Minska verktygets avstånd till skålens botten genom att vrida axeln moturs. Öka verktygets avstånd till skålens botten genom att vrida axeln medurs.
- 5 Dra åt muttern igen.
- 6 Montera verktyget på blandaren och fäll ner blandarhuvudet. (Kontrollera positionen enligt instruktionerna ovan.)
- 7 Upprepa vid behov ovanstående steg tills verktyget är korrekt inställt. När justeringen är klar dra åt muttern ordentligt.
 - Obs: Skruvnyckel visas endast i illustrationssyfte.

Degskrapa

Verktyget är ställt in i fabriken och behöver inte justeras.

Skötsel och Rengöring

- Stäng alltid av och dra ur stickkontakten innan rengöring.
- Första gången adaptern används kan det dyka upp lite smörjmedel vid låghastighetsuttaget ②. Det är normalt – torka bara av det.

Motordel och lock till kraftuttagen

- Torka av med en fuktig trasa och handdukstorka torrt.
- Använd aldrig putsmedel och doppa aldrig i vatten.

Skål

- Diska för hand och handdukstorka sedan ordentligt eller diska i diskmaskin.
- Använd aldrig stålborste, stålull eller blekmedel vid rengöring av den rostfria skålen. Kalkavlagringar kan avlägsnas med ättika.
- Håll borta från värme (spishäll, ugn, microvågsugn).

Visp & stänkskydd

- Diska för hand och handdukstorka sedan ordentligt eller diska i diskmaskin.

K-spade & Degskrapa

- Diska för hand. Handdukstorka nogga.

recept

chilimarinad

200 gr klar och flytande honung
1 chili (hel)
20 gr (1 tsk) krispigt jordnötssmör
Kryddor

- 1 Lägg alla ingredienser i minihackaren/kvarnen
- 2 Montera tillsatsen på köksmaskinen och se till att ingredienserna placeras runt bladet.
- 3 Växla till maximal hastighet i 4 sekunder.
- 4 Använd såsom önskat.

Service och kundtjänst




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



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

När produktens livslängd är över får den inte slängas i hushållssoporna. Den kan överlämnas till lokala myndigheters avfallssorteringscentraler eller till en återförsäljare som ger denna service. När du avfallshanterar en hushållsapparat på rätt sätt undviker du de negativa konsekvenser för miljö och hälsa som kan uppkomma vid felaktig avfallshandling. Du möjliggör även återvinning av materialen vilket innebär en betydande besparing av energi och tillgångar. Produkten är märkt med en överkorsad soptunna på hjul som en påminnelse om att hushållsapparater ska återvinnas separat.

Problemsökningsguide

Problem	Orsak	Lösning
Vispen eller k-spaden slår emot botten på skålen eller når inte ingredienserna i botten.	Verktyget har fel höjd och behöver justeras.	Justera höjden med hjälp av en lämplig skruvnyckel.
Tillbehör går inte att montera på låghastighetsuttaget.	Kontrollera att ditt tillbehör är kompatibelt med din modell. Twist-anslutning krävs (modell KAX) 	Tillbehöret måste ha KAX twist-anslutning  för att passa i uttaget. Om dina egna tillbehör har bar-anslutning  måste du använda KAT002ME för att kunna montera dem på köksmaskinens twist-anslutning. <i>Mer information hittar du på www.kenwoodworld.com/twist</i>
Köksmaskinen stannar under användning.	Skyddssystemet mot överbelastning eller överhettning är aktiverat. Maximal kapacitet har överskridits.	Dra ur stickkontakten och kontrollera om något blockerar maskinen eller om den är överbelastad. Vrid hastighetsreglaget till "O". Starta maskinen igen. Om maskinen inte startar ta bort en del ingredienser för att minska belastningen och starta igen. År problemet fortfarande inte löst. Ta ur stickkontakten och låt maskinen vila i 15 minuter. Sätt i stickkontakten och välj hastighet. Om köksmaskinen fortfarande inte startar efter ovanstående procedur kontakta "kundtjänst" för hjälp.

Bli kjent med din Kenwood-kjøkkenmaskin

Gratulerer med kjøpet av en Kenwood-maskin. Med alt tilbehøret som er tilgjengelig, er dette mer enn bare en mikser – den er det aller beste innen kjøkkenmaskiner. Vi håper at du får glede og nytte av den.

Robust. Pålitelig. Allsidig. Kenwood.

Sikkerhet

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.
- Hvis støpselet eller ledningen er skadet, må de av sikkerhetshensyn skiftes ut av Kenwood eller et godkjent Kenwood-verksted for å unngå ulykker.
- Vri hastighetskontrollen til «O» (av) og trekk ut støpselet før du setter på eller tar av redskaper/tilbehør, etter bruk og før rengjøring.
- Hold fingrene unna bevegelige deler og påsatt tilbehør.
- Du må aldri la kjøkkenmaskinen være uten oppsyn mens den er i drift.
- Du må aldri bruke en skadet maskin. Få den undersøkt eller reparert: se avsnittet «service og kundetjeneste».
- Du må aldri kjøre kjøkkenmaskinen med hodet i hevet stilling.
- Du må aldri la ledningen henge ned slik at et barn kan ta tak i den.
- Du må aldri la motorenheten, ledningen eller støpselet bli vått.
- Du må aldri bruke uautorisert tilbehør eller mer enn ett tilbehør av gangen.
- Du må aldri bruke mer enn mengdene som er oppgitt i tabellen over maksimal kapasitet.
- Når du bruker tilbehør, må du lese og følge sikkerhetsveiledningen som følger med det aktuelle tilbehøret.

- Vær forsiktig når du løfter maskinen – den er tung. Forsikre deg om at hodet sitter korrekt fastlåst i ned-stillingen og at bollen, redskaper, uttaksdeksler og ledningen er sikret før du løfter.
- Ikke flytt eller hev mikserhodet mens tilbehør er satt på, dette kan gjøre kjøkkenmaskinen ustabil.
- Ved flytting av apparatet må du alltid holde i sokkelen og mikserhodet. Du må IKKE løfte eller bære apparatet etter bollehåndtaket.
- Apparatet må ikke brukes nær benkekanten eller hengende over arbeidsflaten. Ikke bruk stor kraft på tilbehør som sitter på. Dette kan føre til at apparatet blir ustabilt og velter, noe som kan forårsake skade.
- Vær forsiktig når du tar av bollerredskaper etter langvarig bruk – de kan være varme.
- Barn må være under overoppsyn for å sikre at de ikke leker med maskinen.
- Ikke bruk maskinen nær kanten av en benk.
- Den korte strømforsyningsledningen brukes for å redusere faren for å vikles inn eller snuble. Skjøteledninger kan brukes med forsiktighet. Hvis skjøteledning brukes: 1) Den merkede elektriske ytelsen til skjøteledningen må være minst like høy som den elektriske ytelsen til apparatet, og 2) Ledningen må legges slik at den ikke henger utover benken eller bordet hvor barn kan trekke i den eller snuble over den. 3) Skjøteledningen må være jordet. Den elektriske ytelsen til apparatet er oppført på undersiden av enheten.
- Apparater kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring eller kunnskap, hvis de har fått tilsyn eller veiledning om trygg bruk av apparatet og de forstår farene det innebærer.
- Feil bruk av maskinen kan forårsake personskader.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og den tilhørende ledningen utenfor barns rekkevidde.
- Maks. hastighet avhenger av minikutter/kverntilbehøret. Det er dette som trekker mest kraft – andre tilbehør kan trekke mindre kraft.

- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.

Før du setter inn støpselet

- Pass på at strømforsyningen stemmer overens med den som er oppgitt på undersiden av hurtigmikseren.
- Dette apparatet overholder EC-forordning 1935/2004 om materialer og gjenstander som er bestemt å komme i kontakt med næringsmidler.

Før førstegangs bruk

- Vask delene: se avsnittet «Stell og rengjøring».

Bli kjent med kjøkkenmaskinen

Deler

Tilbehøruttak

- ① høyhastighetsuttak
- ② lavhastighetsuttak
- ③ redskapskontakt til bolle

Mikser

- ④ deksel til høyhastighetsuttak
- ⑤ mikserhode
- ⑥ hastighets- og pulskontroll
- ⑦ motorenhet
- ⑧ utløserspake til mikserhodet
- ⑨ bolleunderlag
- ⑩ bolle
- ⑪ deksel til lavhastighetsuttak
- ⑫ K-spade
- ⑬ visp
- ⑭ deigkrok
- ⑮ slikkepott
- ⑯ skvettskjerm


Ekstratilbehør

Det finnes mange ekstratilbehør du kan bruke med din kjøkkenmaskin. Se brosjyren som følger med i pakken eller gå til www.kenwoodworld.com, der du kan se hele utvalget og finne ut hvordan du kjøper tilbehør som ikke følger med i pakken.



Merknad: tilbehør til lavhastighetsuttaket

Lavhastighetsuttaket på din kjøkkenmaskin har Twist-tilkoblingssystemet. Det kan brukes med tilbehør som har Twist-tilkoblingssystemet.

Når du kjøper nytt tilbehør til lavhastighetsuttaket, må du sjekke at det er kompatibelt med din kjøkkenmaskin.

Du kan identifisere tilbehør med Twist-tilkoblingssystemet på produktkoden, som skal starte med KAX, og også på Twist-logoen , som står på emballasjen. Du finner mer informasjon på www.kenwoodworld.com/twist.

Bli kjent med kjøkkenmaskinen

Hvis du eier tilbehør med Bar-tilkoblingssystemet , må du bruke KAT002ME-adapteren til å koble disse til Twist-koblingssystemet  på kjøkkenmaskinen din.

Du finner mer informasjon på www.kenwoodworld.com/twist.

Bolleredskapene og noen bruksområder

K-spade


Til å lage kaker, småkaker, butter-/mørdeig, glasur, fyll, vannbakkels og potetmos.

Deigkrok


Bare til gjærblandinger.

Visp


Til egg, krem, røre, fettfrie sukkerbrød, marengs, ostekaker, mousse, soufflé. Ikke bruk vispen til tunge blandinger (f.eks. sammenrøring av fett og sukker) – du kan skade den.


- 4 Løft mikserhodet litt før du vrir utløerspaken til mikserhodet mot klokken og senker mikserhodet til det låses på plass.
- 5 Start maskinen ved å vri hastighetskontrollen  til ønsket hastighetsinnstilling. Bruk pulsinnstillingen (P) hvis du ønsker korte perioder med maksimal hastighet.
- 6 Etter bruk stiller du hastighetskontrollen tilbake til «O» (av) og trekker ut støpselet til kjøkkenmaskinen.
- 7 Løs ut redskapet ved å vri medsols for å frigjøre det fra redskapskontakten, og ta det av.

Slik bruker du bolleredskapene

- 1 Vri utløerspaken til mikserhodet mot klokken og hev mikserhodet til det låses på plass .

Sørg for at bolleunderlaget  er riktig plassert med -symbolet øverst.

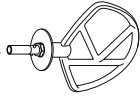
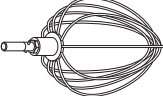
- 2 Sett bollen på basen, trykk den ned og vri den med klokken  for å sikre den.

- 3 Plasser redskapet du vil bruke i kontakten. Så skyver du redskapet opp  og vrir  det slik at det låses på plass.

Merk: Hvis K-spaden eller vispen ikke henter opp ingredienser fra bunnen av bollen, kan du se avsnittet «Justering av redskaper».

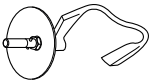
Viktig

Forsikre deg om at ingen redskaper er satt på eller oppbevart i bollen mens du bruker andre uttak.

Tabell over anbefalt bruk							
Redskap	Oppskrift/ prosess	Maksimal kapasitet		⌚	⌚ * (Minutter)	Råd og tips	
		Chef	Chef XL				
K-spade 	Smør/margarin og sukker	2,72 kg (9 egg, miks)	4,55 kg (15 egg, miks)	Min → Maks	4	<ul style="list-style-type: none"> Øk hastigheten gradvis for å unngå spruting fra bollen. Ved visping av smør og sukker til kakeblandinger, la alltid smøret få romtemperatur eller lunnt det Stopp maskinen iblant for å skrape ned bollen med slikkepotten for å blande ingrediensene godt. Bruk kalde ingredienser til kaker hvis ikke oppskriften sier noe annet. 	
	Visping av egg til kakeblandinger			Min → Maks	1–4		
	Blande inn mel, frukt osv.			Min → 1	30–60 sek.		
	Kake og kjeks – gni smør inn i melet	Melvekt	680 g	910 g	Min → 2		2
Visp 	Alt-i-ett kakebland-inger	Total vekt	2 kg	5 kg	Min → Maks	45–60 sek.	
	EGgehviter		12 (455 g)	16 (605g)	Min → Maks	1½–2	
	Fettfritt sukkerbrød		620 g (6 egg Miks)	930 g (9 egg Miks)	Min → Maks	4–6	
	Krem (kremfløte, 38 % fettinnhold. Vispetiden kan variere, avhengig av fettinnholdet i fløten)		1 l	2 l	Min → 4–6	1½–3	Viktig <ul style="list-style-type: none"> Øk hastigheten gradvis for å unngå spruting fra bollen. Vispen er ikke egnet for ferdige kake-blandinger siden disse blandingsene er for tunge og vil skade den. Best resultat oppnås når eggene har romtemperatur. Før visping av eggehviter, pass på at det ikke er noe fett eller eggeplommer på vispen eller i bollen.
	Majones	EGgeplommer	2		Maks	1–1½	
		Sennep	10 g				
		Vegetabilisk olje	200 ml				
	Pannekake-røre	Mel	250 g			<ul style="list-style-type: none"> For best resultat, skrap ned bollen etter tilsetning av olje og kjøp videre i 10 sek. ved maks. hastighet. 	
		Melk	500 g				
		Egg	200 g				
					1	<ul style="list-style-type: none"> Start med tilsetning av mel i bollen, etterfulgt av de våte ingrediensene. Bruk minste hastighet for å blande ingrediensene. 	

Eggestørrelse som er brukt = medium størrelse (vekt 53-63 g)

* Dette er kun veiledende og vil variere avhengig av oppskriften og ingrediensene som brukes

Redskap	Oppskrift/ prosess		Maksimal kapasitet		⌚	⌚	Råd og tips	
			Chef	Chef XL				
Deigkrok (For gjærdeig) 	Brøddeig (fast gjærdeig)	Melvekt	500 g – 1,36 kg	500 g – 1,5 kg	60 sek.	Min	Viktig • Overskrid aldri maks. kapasitet som er oppgitt – da kan du overbelaste maskinen. • Hvis du hører at maskinen sliter, slå den av, fjern halvparten av deigen og ett hver halvdel for seg. • Ingrediensene blandes best hvis du heller i væsken først.	
		Total vekt	805 g – 2,18 kg	805 g – 2,42 kg	60 sek.			Hast. ved ny elting 1
	Myk gjærdeig (tilsatt smør og egg)	Melvekt	500 g – 1,3 kg	500 g – 1,6 kg	60 sek.	Min		Gjær • Tørrgjær (typen som skal blandes med væske): hell det lunke vannet i bollen. Tilsett gjær og sukker og la stå ca. 10 min. til det skummer. • Fersk gjær : smuldre inn i melet. • Andre typer gjær : følg instruksjonene fra produsent-ten. • Legg deigen i en smurt plastpose eller en bolle dekket med kjøkkenhånd-ke. Plasser den et varmt sted til den har fått dobbel størrelse.
		Total vekt	965 g – 2,5 kg	965 g – 3,1 kg	3–4 60 sek.	1 Hast. ved ny elting 1		

Eggestørrelse som er brukt = medium størrelse (vekt 53-63 g)

* Dette er kun veiledende og vil variere avhengig av oppskriften og ingrediensene som brukes

Slik setter du på og bruker skvettsskjermen

- 1 Løft mikserhodet til det låser seg.
- 2 Sett bollen på plass.
- 3 Skyv skvettsskjermen under mikserhodet ⑥ til den sitter godt. Den hengslede delen bør plasseres som vist.
- 4 Sett i ønsket redskap.
- 5 Senk mikserhodet.
 - Under miksing kan ingrediensene tilsettes direkte i bollen via den hengslede delen av skvettsskjermen ⑦.
 - Det er ikke nødvendig å ta av skvettsskjermen for å bytte redskap.
- 6 Ta av skvettsskjermen ved å heve mikserhodet og skyve den ned.

Justering av redskaper

K-spade og visp

Redskapene er fabrikkinnstilt til korrekt høyde for bollen som følger med, og bør ikke måtte justeres.

Men hvis du vil justere redskapene, må du bruke en skiftenøkkel i passende størrelse:

TYPE KVC30 = 15 mm

TYPE KVL40 = 19 mm

Så følger du veiledningen under:

- 1 Trekk ut støpselet.
- 2 Hev mikserhodet og sett inn vispen eller spaden.
- 3 Senk mikserhodet. Hvis klareringen må justeres, hever du mikserhodet og tar av redskapet. Ideelt sett bør vispen og K-spaden **nesten** berøre bunnen av bollen ⑧.
- 4 Bruk en passende skiftenøkkel til å løsne mutteren nok til at du kan justere skaftet ⑨. Hvis du vil senke redskapet lenger ned mot bunnen av bollen, vrir du skaftet motsols. Hvis du vil heve redskapet opp og vekk fra bunnen av bollen, vrir du skaftet medsols.
- 5 Stram til mutteren igjen.
- 6 Sett redskapet på mikseren og senk mikserhodet. (Sjekk stillingen det er i, se over).
- 7 Gjenta trinnene over så mange ganger det er nødvendig til redskapet er korrekt innstilt. Når du har fått til dette, strammer du mutteren godt til.
 - Merk: Skiftenøkkelen som vises er bare til illustrasjonsformål.

Deigkrok

Dette redskapet er innstilt på fabrikk og vil ikke trenge justering.

Stell og rengjøring

- Slå alltid av og trekk ut støpselet før rengjøring.
- Litt smøring kan dukke opp ved lavhastighetsuttaket ② når du bruker det for første gang. Dette er normalt – bare tørk det av.

Motorenheten og uttaksdekslene

- Tørk over med en fuktig klut og tørk.
- Bruk aldri slipemidler eller legg i vann.

Bolle

- Vask for hånd og tørk grundig, eller vask i oppvaskmaskin.
- Bruk aldri stålbørste, stålull eller klorin til å rengjøre bollen av rustfritt stål. Bruk eddik til å fjerne kalkavleiringer.
- Hold unna sterk varme (komfyrplater, ovner, mikrobølgeovner).

Visp og skvettskjermen

- Vask for hånd og tørk grundig, eller vask i oppvaskmaskin.

K-spade og deigkrok

- Vask for hånd og tørk grundig.

oppskrift

chilimarinade

200 g klar, flytende honning

1 chilipepper (hel)

20 g (1 ts) peanøttsmør med biter

Salt og pepper

1 Ha i alle ingrediensene i minihakkeren/kvernen.

2 Sett tilbehøret på kjøkkenmaskinen og la ingrediensene legge seg rundt kniven.

3 Vri til maksimal hastighet i 4 sekunder.

4 Bruk som du ønsker.

Service og kundetjeneste

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






■■■■■

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

På slutten av levetiden må ikke produktet kastes som vanlig avfall.

Det må tas med til et lokalt kildesorteringssted eller til en forhandler som tilbyr tjenesten. Ved å avhende husholdningsapparater separat unngås mulige negative konsekvenser for miljø og helse som oppstår som en følge av feil avhending, og gjør at de forskjellige materialene kan gjenvinnes. Dermed blir det betydelige besparelser på energi og ressurser. Som en påminnelse om behovet for å kaste husholdningsapparater separat, er produktet merket med en søppelkasse med kryss over.

Feilsøking

Problem	Årsak	Løsning
Vispen eller K-spaden dunker ned i bunnen av bollen eller rekker ikke ned til ingrediensene i bollen.	Redskapet er i feil høyde og må justeres.	Juster høyden med en passende skiftenøkkel – se avsnittet «Justering av redskaper».
Kan ikke sette på lavhastighetstilbehør.	Sjekk at tilbehøret er kompatibelt med din modell. Må ha Twist-tilkoblingssystemet (modell KAX) 	Tilbehøret må ha KAX twist-tilkoblingssystemet  for at det skal passe i uttaket. Hvis du eier tilbehør med Bar-tilkoblingssystemet  , må du bruke KAT002ME-adapteren til å koble disse til Twist-koblingssystemet på kjøkkenmaskinen din. <i>Du finner mer informasjon på www.kenwoodworld.com/twist</i>
Kjøkkenmaskinen stanser under bruk.	Systemet for vern mot overbelastning eller overoppheting er aktivert. Maksimalkapasiteten er overskredet.	Trekk ut støpselet og sjekk etter blokkeringer eller overbelastning. Vri hastighetskontrollen til «O» og start på nytt. Hvis maskinen ikke fungerer, må du redusere belastningen ved å fjerne noen av ingrediensene og starte på nytt. Hvis dette ikke løser problemet, trekker du ut støpselet og lar stå i 15 minutter. Sett inn støpselet igjen og velg hastighet på nytt. Hvis maskinen ikke starter igjen etter at du har brukt fremgangsmåten over, må du kontakte «kundeservice» for mer hjelp.

Kenwood-yleiskoneeseen tutustuminen

Onnittelut Kenwoodin valitsemisen johdosta. Se on enemmän kuin pelkkä vatkain, koska varusteita on saatavana laaja valikoima. Siksi se on kehittynyt yleiskone. Toivottavasti nautit sen käyttämisestä.

Vankka. Luotettava. Monikäyttöinen. Kenwood.

Turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut, sen saa vaihtaa ainoastaan Kenwood tai Kenwoodin valtuutettu huoltoedustaja vaarojen välttämiseksi.
- Käännä nopeudensäädin "O" POIS -asentoon ja irrota pistoke sähköpistorasiasta ennen työkalun tai varusteen kiinnittämistä tai irrottamista, käytön jälkeen ja ennen puhdistamista.
- Pidä sormet loitolla liikkuvista osista ja paikalleen asetetuista varusteista.
- Älä jätä yleiskonetta toimimaan ilman valvontaa.
- Älä koskaan käytä viallista laitetta. Toimita se tarkistettavaksi tai korjattavaksi. Lisätietoja on huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
- Älä käytä yleiskonetta, kun sen pää on pystyasennossa.
- Älä anna johdon roikkua siten, että lapsi voi tarttua siihen.
- Älä koskaan anna moottoriosan, virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- Älä käytä muita kuin laitteen valmistajan suosittelemia varusteita ja tai useita varusteita samanaikaisesti.
- Älä ylitä määrätaulukossa mainittuja enimmäismääriä.
- Ennen varusteen käyttämistä lue sen mukana toimitetut turvaohjeet ja noudata niitä.
- Nosta tätä laitetta varovaisesti, sillä se on painava. Varmista ennen nostamista, että pää on lukittu kunnolla ala-asentoon ja

että kulho, työvälaineet, aukkojen kannet ja johto on kiinnitetty kunnolla.

- Älä siirrä tai nosta sekoitinpäättä, kun siihen on kiinnitetty varuste. Muuten yleiskone voi muuttua epävakaaksi.
- Kun siirrat laitetta, tartu aina jalustan pohjaan ja sekoituspäähän. ÄLÄ nosta tai kanna laitetta kulhon kahvasta.
- Älä käytä laitetta lähellä työtason reunaa tai jos johto roikkuu työtason reunan yli. Älä käytä voimaa asettaessasi laitteen paikalleen. Muutoin laite voi muuttua epävakaaksi ja kaatua, jolloin voi aiheutua loukkaantuminen.
- Irrota kulhotyövälaineet varovaisesti pitkään jatkuneen käytön jälkeen, sillä ne saattavat olla kuumia.
- Valvo lapsia sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Älä käytä laitetta lähellä työtason reunaa.
- Tämä kone on varustettu lyhyellä virtajohtolla, jotta johdon sotkeutumiseen tai johtoon kompastumiseen liittyviä vaaroja on voitu vähentää. Jatkojohtojen käyttö on sallittua, kunhan niitä käytetään varoen. Jos jatkojohtoa käytetään:
1) Jatkojohtoon merkityn sähkölaitteen suojausluokan tulee olla vähintään koneen suojausluokitusta vastaava; ja 2) johto on sijoitettava siten, että se ei kiemurtele ympäri pöytää tai työtasoa, josta lapset voivat vetää sen alas tai jolloin siihen voidaan vahingossa kompastua. 3) Jatkojohdon tulee olla tyypiltään maadoitettu kolmesta johtimesta koostuva johto. Koneen sähkösuojausluokitus on merkitty koneen pohjaan.
- fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitteita, jos heidät on koulutettu käyttämään niitä turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämisen aiheuttamat vaarat.
- Laitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- Suurin kuormitus määräytyy pienoisleikkurin/myllyn mukaan, koska se kuluttaa eniten virtaa. Muut varusteet voivat kuluttaa vähemmän virtaa.

- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

Ennen yhdistämistä verkkovirtaan

- Varmista, että sähkövirta vastaa laitteen pohjaan merkittyjä tietoja.
- Tämä laite täyttää EU-asetuksen 1935/2004 elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Pese osat. Lisätietoja on hoitaminen ja puhdistaminen -osassa.

Yleiskoneeseen tutustuminen

Selite

Varusteiden kiinnityspaikat

- ① suuren nopeuden kiinnityspaikka
- ② hitaan nopeuden kiinnityspaikka
- ③ työvälineliitäntä


Sekoitin

- ④ suuren nopeuden kiinnityspaikan kansi
- ⑤ sekoitinpää
- ⑥ nopeuden ja sykäyksien säädin
- ⑦ moottoriosi
- ⑧ päänvapautusvipu
- ⑨ kulhon kiinnike
- ⑩ kulho
- ⑪ hitaan nopeuden kiinnityspaikan kansi
- ⑫ K-vatkain
- ⑬ vispilä
- ⑭ taikinatyöväline
- ⑮ lasta
- ⑯ roiskesuoja

Lisävarusteet

Keittiökoneetta varten voi hankkia useita lisävarusteita. Pakkauksessa on lisätietoja niistä. Koko valikoima esitellään osoitteessa www.kenwoodworld.com. Lisäksi siellä kerrotaan niiden ostamisesta.

Huomaa: Hitaan nopeuden kiinnityspaikat

Yleiskoneen hitaan nopeuden kiinnityspaikassa on käytössä Twist-liitosjärjestelmä. Siihen voidaan kiinnittää Twist-liitosjärjestelmään kuuluvia varusteita. Kun ostat hitaan nopeuden kiinnityspaikkaan yhdistettäviä uusia varusteita, tarkista, että ne ovat yhteensopivia yleiskoneesi kanssa. Kaikki Twist-liitosjärjestelmään kuuluvat varusteet voidaan tunnistaa tuotekoodista. Se alkaa KAX-kirjaimilla. Lisäksi pakkauksessa näkyy Twist-tunnus . Lisätietoja on osoitteessa www.kenwoodworld.com/twist. Bar-liitosjärjestelmään  kuuluvat varusteet voidaan yhdistää yleiskoneen Twist-liitäntään  KAT002ME-sovittimen avulla.

Lisätietoja on osoitteessa www.kenwoodworld.com/twist.

Kulhotyövälineet ja niiden käyttökohteita

K-vatkain

Kakku-, keksi-, pikkuleipä- ja pastejataikinoiden, kuorrutusten ja täytteiden sekoittamiseen sekä perunamuhennoksen tekemiseen.

Taikinatyöväline

Vain hiivataikinoiden vatkaamiseen.

Vispilä

Kananmunien, kerman, taikinoiden, keveiden seosten, marenkitaikinän, juustokakkujen, moussejen ja kohokkaiden vatkaamiseen. Älä sekoita vispilän avulla raskaita aineksia. Älä esimerkiksi vaahdota sen avulla rasvaa ja sokeria. Muutoin vispilä voi vaurioitua.

Kulhotyövälineiden käyttäminen

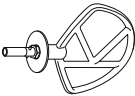
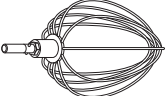
- 1 Käännä pään nostovipua vastapäivään ja nosta sekoituspäätä, kunnes se lukittuu **2**.
Varmista, että kulhon kiinnike **9** on asetettu oikein paikalleen siten, että **10**-symboli on yläasennossa.
- 2 Aseta kulho jalustaan, paina alas ja lukitse kääntämällä myötäpäivään **3**.
- 3 Kiinnitä tarvittava työväline paikalleen. Lukitse työväline paikalleen nostamalla ylös **4** ja kääntämällä **5**.
Huomaa: Jos K-vatkain tai vispilä ei ulotu kulhon pohjalle jääviin aineosiin, katso lisätietoja Työkalun säätäminen -osasta.
- 4 Nosta sekoituspäätä hieman. Käännä pään nostovipua vastapäivään ja laske sekoituspää paikalleen, kunnes se lukittuu.

- 5 Käynnistä laite kääntämällä nopeudenvältsin **6** haluamaasi asentoon. Sykäysasennossa (P) tuotetaan lyhyitä nopeita sekoitusjaksoja.
- 6 Palauta nopeudensäätöpainike käyttämisen jälkeen O OFF -asentoon ja irrota pistoke pistorasiasta.
- 7 Vapauta työväline kiinnityspaikastaan kääntämällä myötäpäivään ja irrottamalla.

Tärkeää

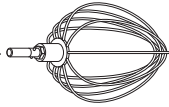
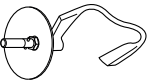
Varmista, että kulhossa ei ole työvälineitä, kun muita liitäntöjä käytetään.

Käyttösuositustaulukko

Väline	Ruokaohje/työvaihe	Suurimmat määrät		↶	⌚ * (Minuuttia)	Vihjeitä ja neuvoja
		Chef	Chef XL			
K-vatkain 	Voin/margariinin ja sokerin vaahdottaminen	2,72 kg (9 munan taikina)	4,55 kg (15 munan taikina)	Min → Max	4	<ul style="list-style-type: none"> • Roiskumisen välttämiseksi lisää nopeutta vähitellen. • Kun vaahdotat rasvaa ja sokeria kakkutaikinoita varren, anna rasvan lämmetä huoneenlämpöiseksi tai pehmitä se ennen sekoittamista. • Jotta aineosat sekoittuvat perusteellisesti, keskeytä sekoittaminen säännöllisesti ja kaavi aineosat kulhon reunoilta sen pohjalle lastan avulla. • Voitaitkin ainesten tulee olla kylmiä, ellei valmistusohjeessa sanota muuta.
	Kananmunien vatkaaminen kakkutaikinoita varten	munan taikina)	munan taikina)	Min → Max	1–4	
	Esimerkiksi jauhojen ja hedelmien kääntelevminen sekaisin	680 g	910 g	Min → 1	30–60 sekuntia	
	Leivonnaiset ja Jauhojen kekstit – rasvan hierominen jauhoihin	680 g	910 g	Min → 2	2	
Vispilä 	Valmiit leivontaseokset	2 kg	5 kg	Min → Max	45–60 sekuntia	Tärkeä <ul style="list-style-type: none"> • Roiskumisen välttämiseksi lisää nopeutta vähitellen. • Vispilä ei sovellu valmiiden leivontaseosten sekoittamiseen, sillä ne ovat niin raskaita, että vispilä vaurioituu. • Saat parhaat tulokset, kun kananmunat ovat huoneenlämpöisiä. • Ennen munanvalkuaiten vatkaamista varmista, että vispilässä tai kulhossa ei ole rasvaa eikä keltuaista.
	Munanvalkuaiset	12 (455 g)	16 (605 g)	Min → Max	1½–2	
	Kevyet seokset	620 g (6 munan taikina)	930 g (9 munan taikina)	Min → Max	4–6	
	Kerma (Tuore vispikerma, rasvapitoisuus 38 %. Aika voi vaihdella kerman rasvapitoisuuden mukaan.)	1 l	2 l	Min → 4–6	1½–3	
Majoneesi	Munanvalkuainen	2		Max	1–1½	<ul style="list-style-type: none"> • Saat parhaat tulokset kaapimalla kulhon, kun öljy on lisätty, ja antamalla koneen käydä vielä 10 sekuntia suurimmalla nopeudella.
	Sinappi	10 g				
	Kasviöljyä	200 dl				

Ohjeissa käytetään keskitähtisiä kananmunia (paino 53–63 g).

* **Tämä on vain suositus. Aika vaihtelee ruokaohjeen ja käsiteltävien aineosien mukaan.**

Väline	Ruokaohje/työvaihe		Suurimmat määrät		⌚	⌚ * (Minuuttia)	⌚	Vihjeitä ja neuvoja
			Chef	Chef XL				
Vispilä 	Ohukaistaikina	Jauhoja Maitoa Kananmunia	250 g 500 g 200 g		1			<ul style="list-style-type: none"> Lisää kulhoon ensin jauhot ja niiden jälkeen muut ainesosat. Sekoita ainesosat keskenään vähimmäisnopeudella.
Taikin- atyoväline (hiivataikinat) 	Leipätaikina (hiivapohjainen jäykkä)	Jauhojen paino Kokonaispaino	500 g – 1,36 kg 805 g – 2,18 kg	500 g – 1,5 kg 805 g – 2,42 kg	60 sekuntia 3–4			<p>Tärkeä</p> <ul style="list-style-type: none"> Älä koskaan ylitä mainittuja enimmäismääriä. Muutoin laite voi ylikuormittua. Jos sekoittaminen muuttuu työlääksi, katkaise virta, poista puolet taikinasta ja vaivaa taikinapuoликkaat erikseen Ainesosat sekoittuvat toisiinsa parnaalla mahdollisella tavalla, jos lisäät kulhoon ensin nesteen.
	Pehmeä hiivataikina, sisältää rasvaa ja kananmunia	Jauhojen paino Kokonaispaino	500 g – 1,3 kg 965 g – 2,5 kg	500 g – 1,6 kg 965 g – 3,1 kg	60 sekuntia 3–4			<p>Hiiva</p> <ul style="list-style-type: none"> Kuivahiiva (luotettava ennen käyttämistä): kaada kulhoon lämmintä vettä. Lisää hiiva ja sokeri. Anna seisoa noin 10 minuuttia, kunnes seos vaahtoaa. Tuorehiiva: murena jauhojen sekaan. Muut hiivatyytit: noudata valmistajan ohjeita. Anna taikinan nousta voidellussa polyeteenipussissa tai keittiöpyyhkeellä peitetyssä kulhossa. Anna sen olla lämpimässä paikassa, kunnes sen koko on kaksinkertaistunut.

Ohjeissa käytetään keskikokoisia kananmunia (paino 53–63 g).

* Tämä on vain suositus. Aika vaihtelee ruokaohjeen ja käsiteltävien aineosien mukaan.

Roiskesuojan asettaminen paikalleen ja käyttäminen

- 1 Nosta kiinnitysvartta, kunnes se lukkiutuu.
- 2 Aseta kulho kiinnitysalustan päälle.
- 3 Työnnä roiskesuoja kiinnitysvarren **6** alapuolelle tukevasti paikalleen. Saranallinen osa tulee sijoittaa kuvan mukaisesti.
- 4 Työnnä tarvittava työväline paikalleen.
- 5 Laske kiinnitysvarsi alas.
 - Sekoituksen aikana aineksia voidaan lisätä suoraan kulhoon roiskesuojan saranallisen osan kautta **7**.
 - Roiskesuojaa ei tarvitse irrottaa työvälinettä vaihdettaessa.
- 6 Irrota roiskesuoja nostamalla sekoitinpäätä ja painamalla se alas.

Työvälineen säätäminen

K-vatkain ja vispilä

Työvälineiden korkeus kulhossa on säädetty tehtaalla oikeaksi. Niitä ei yleensä tarvitse säätää.

Jos korkeutta on kuitenkin säädettävä, käytä oikean kokoista kiintoavainta.

TYYPPI KVC30 = 15 mm

TYYPPI KVL40 = 19 mm

Tee näin.

- 1 Irrota laitteen pistoke pistorasiasta.
- 2 Kohota sekoituspäätä ja aseta vispilä tai vatkain paikalleen.
- 3 Laske sekoituspää alas. Jos etäisyyttä on säädettävä, nosta sekoituspää ja irrota työväline. Vispilän tai K-vatkaimen tulee **melkein** koskettaa kulhon pohjaa **8**.
- 4 Löysennä mutteria sopivan kiintoavaimen avulla, jotta voit säätää vartta **9**. Voit laskea työvälinettä lähemmäs kulhon pohjaa kääntämällä akselia vastapäivään. Voit nostaa työvälinettä kauemmas kulhon pohjasta kääntämällä akselia myötäpäivään.
- 5 Kiristä mutteri.
- 6 Aseta yleiskoneeseen työväline ja laske sekoituspää alas. Tarkista sijainti edellä kuvatulla tavalla.
- 7 Toista edelliset toimet, kunnes työväline on oikeassa asennossa. Kun asento on oikea, kiinnitä mutteri kunnolla.
 - Huomautus: Kiintoavain esitetään vain havainnollistamisen vuoksi.

Taikinatyöväline

Tämän työvälineen asento on säädetty tehtaalla, joten sitä ei tarvitse säätää.

Hoitaminen ja puhdistaminen

- Ennen puhdistamista katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta.
- Kun hitaan nopeuden aukkoa ② käytetään ensimmäisen kerran, siitä voi tulla hieman rasvaa. Tämä on normaalia. Pyyhi rasva pois.

Moottoriosia ja aukkojen kannet

- Pyyhi kostealla kankaalla ja kuivaa.
- Älä upota veteen äläkä käytä hankaavia aineita.

Kulho

- Pese käsin ja kuivaa perusteellisesti tai pese astianpesukoneessa.
- Älä puhdista ruostumattomasta teräksestä valmistettua kulhoa teräsharjan tai -villan avulla. Älä käytä valkaisuaineita. Poista kalkkikerrostumat etikalla.
- Pidä kaukana lämmönlähteistä, kuten liedestä, uunista tai mikroaaltouunista.

Vispilä ja roiskesuoja

- Pese käsin ja kuivaa perusteellisesti tai pese astianpesukoneessa.

K-vatkain ja taikinatyöväline

- Pese käsin ja kuivaa huolellisesti.

Valmistusohje

chilimarinadi

200 g juoksevaa kirkasta hunajaa
1 chili (kokonainen)
20 g (1 tl) rouheista maapähkinävoita
Maustaminen

- 1 Laita kaikki ainekset monitoimimyllyyn.
- 2 Kiinnitä laite yleiskoneeseen ja asettele ainekset terän ympärille.
- 3 Käytä suurinta nopeutta 4 sekunnin ajan.
- 4 Käytä haluamallasi tavalla.

Huolto ja asiakaspalvelu

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






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

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

Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan. Suojelet luontoa ja vältty virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiaa ja luonnonvaroja. Tuotteessa on ristillä peitetty roskasäiliön merkki, jonka tarkoituksena on muistuttaa että kodinkoneet on hävitettävä erikseen muista kotitalousjätteistä.

Ongelmanratkaisuohe

Ongelma	Syy	Ratkaisu
K-vatkain tai vispilä osuu kulhon pohjaan tai ei ulotu pohjalla sijaitseviin aineosiin.	Työväliseen korkeus on väärä. Sitä on säädettävä.	Säädä korkeutta oikean kokoisen kiintoavaimen avulla. Lisätietoja on Työväliseen säätäminen -kohdassa.
Varustetta ei voi kiinnittää hitaan nopeuden aukkoon.	Tarkista, että varuste on yhteensopiva laitteen kanssa. Tähän aukkoon on kiinnitettävä Twist-liitosjärjestelmään kuuluva varuste, jonka malli on KAX  .	Tähän paikkaan mahtuu vain KAX-tunnuksella varustettu Twist-liitosjärjestelmään kuuluva varuste  . Bar-liitosjärjestelmään  kuuluvat varusteet voidaan yhdistää yleiskoneen Twist-liitäntään KAT002ME-sovittimen avulla. <i>Lisätietoja on osoitteessa www.kenwoodworld.com/twist</i>
Yleiskone pysähtyy käytön aikana.	Ylikuormitus- tai ylikuumenemissuojaus on lauennut. Enimmäiskapasiteetti on ylitetty.	Irrota pistoke pistorasiasta. Tarkista, ettei yleiskonetta ylikuormiteta ja että siinä ei ole toimintaa haittaavia esteitä. Käännä nopeudenvältsin O-kohtaan ja käynnistä yleiskone uudelleen. Jos laite ei käynnisty, poista aineosia kuormituksen vähentämiseksi ja käynnistä laite uudelleen. Jos ongelma ei ratkea, irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä 15 minuuttia. Työnnä pistoke pistorasiaan ja valitse toinen nopeus. Jos laite ei käynnisty näistä toimista huolimatta, kysy neuvoa asiakaspalvelusta.

Kenwood Mutfak Robotunuzu Tanıyın

Bir Kenwood satın aldığınız için tebrik ederiz. Sahip olduğu çok çeşitli eklentiler ile sadece bir mikserden çok daha fazlasıdır. En son teknoloji Mutfak Robotudur. Umarız keyif alırsınız.

Sağlam. Güvenilir, Çok yönlü, Kenwood.

Güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Fiş veya kablo hasar görürse, güvenlik nedeniyle, tehlikeye yol açmaması için Kenwood ya da yetkili bir Kenwood tamircisi tarafından değiştirilmelidir.
- Aletleri/eklentileri takmadan veya çıkartmadan önce, kullanımdan sonra ve temizlikten önce hız kontrolünü 'O' KAPALI konumuna getirin.
- Parmaklarınızı hareketli parçalardan ve takılı eklentilerden uzak tutun.
- Mutfak Robotu çalışırken asla başından ayrılmayın.
- Hiç bir zaman hasarlı cihazları kullanmayın. Kontrol ya da tamir ettirin: 'Servis ve müşteri hizmetleri' bölümüne bakın.
- Mutfak Robotunu asla kafası yüksek pozisyondayken kullanmayın.
- Kabloyu çocukların erişebileceği bir yerde asla bırakmayın.
- Güç ünitesi, kordon veya fişi hiç bir zaman ıslatmayın.
- Onaylanmamış eklentileri kullanmayın, birden fazla eklenti aynı anda kullanılmamalıdır.
- Maksimum kapasite tablosunda belirtilen değerleri asla aşmayın.
- Eklenti kullanırken birlikte gelen güvenlik bilgisini ve kullanım talimatlarını okuyun.
- Ağır olduğu için cihazı kaldırırken çok dikkatli olun. Kafanın aşağı pozisyonunda kilitli olduğundan ve kasenin, aletlerin,

dış kapakların ve kablonun kaldırmadan önce güvenli olduğundan emin olun.

- Mikser kafasına bir eklenti takılıyken hareket ettirmeyin veya kaldırmayın, bunu yapmak Mutfak Robotunu dengesizleştirebilir.
- Cihazı taşıırken daima altlık tabandan ve mikser kafasından kaldırın. Cihaz kase tutamadığından tutarak kaldırmayın.
- Cihazınızı kenara yakın yerlerde çalıştırmayın veya çalışma yüzeyinden sarkıtmayın veya takıldığında eklentiye kuvvet uygulamayın; ünite dengesizleşebilir ve devrilebilir, bu da yaralanmalara neden olabilir.
- Kase aletlerini çıkartırken dikkatli olun, uzun süreli kullanımdan sonra sıcak olabilirler.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Cihazınızı bir çalışma yüzeyinin kenarında kullanmayın.
- Kısa güç kablosu kablo karışıklıkları veya devrilmeden kaynaklanabilecek riskleri azaltmak için kullanılmıştır. Kullanırken dikkatli olunması şartıyla uzatma kablosu kullanılabilir. Uzatma kablosu kullanılacaksa: 1) Uzatma kablosu üzerinde belirtilmiş nominal elektrik değerleri en az cihazın nominal elektrik değerleri kadar olmalıdır; ve 2) Kablo çocuklar tarafından çekilebileceği ya da istemeden düşmeye yola açabileceği için tezgah ya da masa üstünden sarkmamalıdır. 3) Uzatma kablosu topraklı, 3 telli kablo olmalıdır. Cihazın elektriksel nominal değerleri ünitenin altında yer almaktadır.
- Bu cihaz, fiziki, algılama ya da zihinsel kapasiteleri yetersiz kişiler tarafından ya da yeterli deneyimi olmayan kişilerce gözetim altında olmaları ve cihazın güvenli şekilde kullanımına ilişkin talimatları almaları ve olası tehlikeleri anlamaları şartıyla kullanılabilir.
- Cihazın hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu çocukların erişemeyeceği yerde tutun.

- Maksimum nominal değer, en büyük yükü çeken mini doğrayıcı/öğütücü eklentisine göreler. Diğer eklentiler daha az güç çekebilir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

Fişe takmadan önce

- Elektrik kaynağınızın cihazın alt tarafında gösterilenle aynı olduğundan emin olun.
- Bu cihaz gıda ile temas eden malzemeler ve maddeler ile ilgili EC 1935/2004 Yönetmeliğine uygundur.

İlk kullanımdan önce

- Parçaları yıkayın: 'Bakım ve temizlik' bölümüne bakın.

Mutfak Robotunuzu Tanıyın

Parçalar

Eklenti çıkışları

- ① yüksek hız çıkışı
- ② düşük hız çıkışı
- ③ kase alet soketi

Mikser

- ④ yüksek hız çıkışı kapağı
- ⑤ mikser kafası
- ⑥ hız ve puls kontrolü
- ⑦ güç ünitesi
- ⑧ kafa açma kolu
- ⑨ kase altlığı
- ⑩ kase
- ⑪ yavaş hızlı dış kapak
- ⑫ K çırpıcı
- ⑬ çırpıcı
- ⑭ hamur aleti
- ⑮ spatula
- ⑯ sıçrama koruyucusu


Opsiyonel eklentiler

Mutfak Robotunuzla birlikte kullanabileceğiniz çok çeşitli eklentiler mevcuttur.

Paketin içindeki eklentiler broşürüne bakın ya da eklentilerin tamamını ve paketinize dahil olmayanları nasıl satın alabileceğinizi görmek için www.kenwoodworld.com adresini ziyaret edin.



Not: Düşük Hız çıkış eklentileri

Mutfak Robotunuzun modelindeki düşük hız çıkışı Döner Bağlantı Sistemine sahiptir. Döner Bağlantı Sistemi eklentilerini kullanacak şekilde dizayn edilmiştir.

Düşük hız çıkışı için yeni eklentiler satın alırken Mutfak Robotunuzla uyumluluğunu kontrol etmelisiniz. Tüm Döner Bağlantı Sistemi eklentileri KAX ile başlayan ürün kodu ile tanınabilir, ayrıca ambalajın üstünde Döner Bağlantı  logosunu

Mutfak Robotunuzu Tanıyın

görebilirsiniz. Daha fazla bilgi için www.kenwoodworld.com/twist adresini ziyaret edin.

Çubuk Bağlantı Sistemine  sahip eklentileriniz varsa bunları Mutfak Robotunuzun Döner Bağlantı Sisteminde  kullanabilmek için KAT002ME adaptörünü kullanmanız gerekir.

Daha fazla bilgi için

www.kenwoodworld.com/twist adresini ziyaret edin.

K-çırpıcı

Kek, bisküvi, pasta ürünleri, kaplama, dolgu, ekler ve patates püresi yapmak için.








Hamur aleti

Sadece mayalı karışımlar için.

Çırpma

Yumurta, krema, pasta hamuru, yağsız sünger kek, beze, cheesecake, mousse ve sufler için. Çırpıcıyı yoğun karışımlarda kullanmayın (örn. yağ ve şeker kremalaştırma)
-hasar verebilirsiniz.

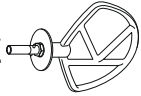
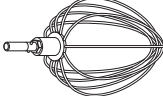
Kase aletlerinizi kullanma

- 1 Kafa kaldırma kolunu saat yönünde döndürün ve mikser kafasını pozisyona kilitlemeye kadar yükseltin .
Kase altlığının   sembolü en yukarıda olacak şekilde doğru yerleştirildiğinden emin olun.
- 2 Kaseyi tabana takın, yerinde sabitlemek için aşağı bastırın ve saat yönünde  çevirin.
- 3 Gerekli olan aleti sokete yerleştirin. Sonra yukarı itin  ve aleti döndürerek  kilitleyin.
Not: K-çırpıcı ve Çırpma kasesinin dibindeki malzemeleri alamıyorsa “Alet Ayarlama” bölümüne bakın.
- 4 Mikser kafasını hafifçe kaldırın sonra kafa kaldırma kolunu saat yönünün tersine döndürün ve mikser kafasını pozisyona kilitlemeye kadar indirin.
- 5 Hız kontrolünü  istediğiniz ayara getirerek makineyi çalıştırın. Maksimum hızda kısa süreli çalışma için puls (P) pozisyonunu kullanın.
- 6 Kullanımdan sonra hız kontrolünü ‘O’ KAPALI pozisyonuna getirin ve Mutfak Robotunu fişten çekin.
- 7 Aleti saat yönünde döndürerek alet soketi kilidini açın ve sonra çıkartın.

Önemli

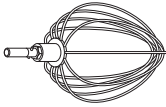
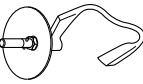
Diğer çıkışları kullanırken kase hiç bir kase aleti takılı veya yerleştirilmiş olmamalıdır.

Tavsiye Edilen Kullanma Tablosu

Alet	Tariffişleme	Maksimum Kapasiteler		⌚	⌚ * (Dakika)	Tavsiyeler ve ipuçları
		Chef	Chef XL			
K-çirpıcı 	Tereyağı/margarin ile şekeri karıştırma	2,72kg (9 yumurta karışımı)	4,55kg (15 yumurta karışımı)	Min → Maks	4	<ul style="list-style-type: none"> Malzemelerin sıçramasını önlemek için hızlı yavaşça yükseltin. Kek karışımları için yağ ve şekeri karıştırırken daima oda sıcaklığında yağ kullanın veya önce yağı yumuşatın. Malzemelerin birbirine geçmesini tamamen sağlamak için karıştırmayı durdurun ve kaseyi sık sık spatula ile kazıyın. Tariffiniz aksini söylemediği sürece pasta ürünleri için soğuk malzemeler kullanın.
	Kek karışımları için yumurta çırpma			Min → Maks	1 – 4	
	Un, meyve vb. şeyleri ekleme			Min → 1	30 – 60 saniye	
	Hamur ve Bisküviler – una yağ sürme	680g	910g	Min → 2	2	
	Hepsi bir arada kek karışımları	2kg	5kg	Min → Maks	45 – 60 saniye	
Çırpma 	Yumurta beyazları	12 (455g)	16 (605g)	Min → Maks	1½ – 2	Önemli <ul style="list-style-type: none"> Malzemelerin sıçramasını önlemek için hızlı yavaşça yükseltin. Hepsi bir arada kek karışımları çok ağır olduğundan ve çirpıcıyı zedeleyeceğinden, çirpıcı bu karışımlar için uygun değil. En iyi sonuç, yumurtalar oda sıcaklığında olduğunda elde edilir. Yumurta beyazlarını çirpmadan önce çirpıcı ve kasede yağ veya yumurta sarısı olmadıgından emin olun En iyi sonuçlar için yağ ekledikten sonra kaseyi kazıyın ve maksimum hızda 10 saniye daha çalıştırın.
	Yağsız pandispanya	620g (6 Yumurta Karışımı)	930g (9 Yumurta Karışımı)	Min → Maks	4 – 6	
	Krema (Taze çırpma kreması kullanılır, %38 yağ oranlı. İşleme süreleri farklılık gösterebilir, bu kremanın yağ içeriğine bağlıdır)	1L	2L	Min → 4-6	1½ – 3	
	Mayonez	2		Maks	1 – 1½	
			10g			
			200ml			

Kullanılan yumurtaların büyüklüğü = orta boy (Ağırlık 53 – 63g)

* **Bu sadece bilgi amaçlıdır ve işlenmekte olan tam tarife ve malzemelere bağlı olarak farklılık gösterebilir**

Alet	Tarif/İşleme	Maksimum Kapasiteler		⌚ * (Dakika)	Tavsiyeler ve İpuçları
		Chef	Chef XL		
Çırpma 	Krep Sulu Hamuru	Un	250g	1	<ul style="list-style-type: none"> • Kaseye önce un ekleyin, ardından ıslak malzemeleri ekleyin. • Malzemelerin birbirine geçmesi için minimum hızda karıştırmaya devam edin.
	Süt		500g		
	Yumurta		200g		
Hamur aleti (Mayalı Karışımlar Hamur İçin) 	Ekmeç Hamuru (yoğun maya hamuru)	Un Ağırlığı	500 g – 1,36 kg	60 saniye	Önemli <ul style="list-style-type: none"> • Asla belirtilen maksimum kapasiteleri aşmayın – makineye aşırı yüklemeye yapabirsiniz. • Makinenin zor çalıştığını duyarsanız kapatın, hamurun yarısını alın ve her bir yarıyı ayrı ayrı yapın. • Malzemeler en iyi sıvıyı önceden koyarsanız karışır. Maya <ul style="list-style-type: none"> • Kuru maya (sulandırma gereken tür): İlk suyu kaseye dökün. Sonra maya ve şekeri ekleyin ve köpüklenene dek 10 dakika boyunca bekleyin. • Taze maya: unun içine ufalayın. • Diğer maya türleri: üreticinin talimatlarını takip edin. • Hamuru yağlı bir politen torbaya veya kurulumla bezi ile kaplanmış bir kaseye koyun. Daha sonra hacmi iki katına çıkana kadar ilk bir yerde bekletin.
		Toplam Ağırlık	805 g – 2,18 kg	60 saniye	
	Un Ağırlığı	500 g – 1,3 kg	60 saniye		
	Toplam Ağırlık	965 g – 2,5 kg	3 – 4		
			60 saniye		

Kullanılan yumurtaların büyüklüğü = orta boy (Ağırlık 53 – 63g)

* Bu sadece bilgi amaçlıdır ve işlenmekte olan tam tarife ve malzemelere bağlı olarak farklılık gösterebilir

Sıçrama koruyucunuzu yerleřtirmek ve kullanmak için

- 1 Mikser kafasını yerine oturuncaya kadar kaldırınız.
- 2 anađı tabana takınız.
- 3 Sıçrama koruyucusunu tam olarak oturuncaya kadar mikser kafasının ⑥ altına itin. Mandallanan bölüm řekilde gösterildiđi gibi yerleřtirilmelidir.
- 4 İstedięiniz ek parçayı takınız.
- 5 Mikserin kafasını ařađı dođru indiriniz.
- Mikserin sıçrama koruyucusunun kaldırma kanadını açarak diđer içerikleri çanađa atabilirsiniz ⑦.
- Ek parçaları deđiřtirmek için sıçrama koruyucusunu kaldırmanıza gerek yoktur.
- 6 Sıçrama koruyucusunu mikser kafasını yukarı kaldırıp koruyucuyu ařađı dođru iterek çıkartın.

Alet Ayarlama

K-ırpıcı ve çırpma

Aletler fabrika çıkıřında kase için dođru yseklie ayardanmıřtır ve ayarlama gerektirmez.

Bunula birlikte, aleti ayarlamak isterseniz dođru ölçüde bir anahtar kullanın:

TYP KVC30 = 15mm

TYP KVL40 = 19mm

Sonra ařađıdaki talimatları uygulayın:

- 1 Aleti fiřten ekin.
- 2 Mikser kafasını kaldırın ve ırpıcıları veya karıřtırma aletini takın.
- 3 Mikser kafasını indirin. Eđer açıklıđın ayarlanması gerekiyorsa mikser kafasını kaldırın ve aleti çıkarın. İdeal olarak ırpıcı veya K ırpıcı **neredeyse** kâsenin ⑧ tabanına deđmelidir.
- 4 Uygun somun anahtarı ile milin ayarlanmasını sađlayarak somunu yeterince sıkıřtırın ⑨. Aleti kâsenin tabanına yaklařtırmak için mili saat yönünün tersine çevirin. Aleti kâsenin tabanından uzaklařtırmak için mili saat yönüne çevirin.
- 5 Somunu tekrar sıkıřtırın.

- 6 Aleti mikserine takın ve mikser kafasını alçaltın. (Pozisyonunu kontrol edin, yukarıdaki noktalara bakın).
- 7 Alet düzgün yerleřene kadar gerekli oldukça yukarıdaki adımları tekrar edin. Bu sađlandıđında somunu güvenle sıkıřtırın.
- Not: Somun anahtarı sadece temsili olarak gösterilmiřtir.

Hamur aleti

Bu alet fabrika tarafından ayarlanmıřtır ve ayar gerektirmez.

Bakım ve temizlik

- Temizlemeden önce daima kapatın ve fişi çekin.
- İlk kullanımda düşük hız çıkışında ② bir parça gres olabilir. Bu normaldir – temizleyin.

Güç Ünitesi ve Çıkış Kapakları

- Nemli bir bezle silin, sonra kurulayın.
- Asla suya batırmayın veya çözücü temizleyiciler kullanmayın.

Kase

- Elde yıkayın, sonra iyice kurulayın ve bulaşık makinasında yıkayın.
- Paslanmaz çelik tencerenizi temizlemek için hiçbir zaman tel fırça, sert yün veya çamaşır suyu kullanmayın. Kireç temizliği için sirke kullanın.
- Sıcaktan uzak tutun (pişirici üstleri, ocaklar, mikro dalgalar).

Çırpıcı ve Sıçrama Koruyucu

- Elde yıkayın, sonra iyice kurulayın ve bulaşık makinasında yıkayın.

K çırpıcı ve Hamur aleti

- Elde yıkayın, ardından iyice kurulayın.

Tarif

chilli marinat

200g süzme bal

1 chilli (bütün)

20g (1 çay kaşığı) pütürlü fıstık ezmesi

Baharatlandırma

- 1 Malzemelerin tümünü mini doğrayıcı/ öğütücü içine koyun.
- 2 Parçayı Mutfak Robotuna bağlayın ve malzemelerin bıçağın etrafında olmasını sağlayın.
- 3 4 saniye maks. hızda çalıştırın.
- 4 Gereken şekilde kullanın.

Servis ve müşteri hizmetleri

- Cihazınızın çalışması ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, yardım istemeden önce bu kılavuzdaki “sorun giderme kılavuzu” bölümüne bakın veya www.kenwoodworld.com adresini ziyaret edin.
- Lütfen unutmayın, ürün ürünün satıldığı ülkedeki mevcut tüm garanti ve tüketici hakları ile ilgili yasal mevzuata uygun bir garanti kapsamındadır.
- Kenwood ürününüz arızalanırsa veya herhangi bir kusur bulursanız yetkili KENWOOD Servis Merkezine gönderin veya götürün. Size en yakın yetkili KENWOOD Servis Merkezinin güncel bilgilerine ulaşmak için www.kenwoodworld.com adresini veya ülkenize özel web sitesini ziyaret edin.
- Kenwood tarafından İngiltere’de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin’de üretilmiştir.



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




Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel

atıklarla birlikte atılmamalıdır.

Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir.

Ev aletlerinin ayrı bir şekilde atılması çevre üzerindeki olası negatif etkileri azaltır ve aynı zamanda mümkün olan malzemelerin geri dönüşümünü sağlayarak önemli enerji ve kaynak tasarrufu sağlar. Ev aletlerinin ayrı olarak atılması gerekliliğini hatırlatmak amacıyla üzeri çarpı ile işaretlenmiş çöp kutusu resmi kullanılmıştır.

Sorun giderme kılavuzu

Problem	Nedeni	Çözüm
Çırpma veya K çırpıcı kasenin dibine vuruyor veya kasenin dibindeki malzemelere ulaşmıyor.	Alet yanlış yükseklikte ve ayarlanması gerekli.	Uygun somun anahtarı kullanarak yüksekliği ayarlayın – “Alet Ayarlama” bölümüne bakın.
Düşük hız eklentisi takılmıyor.	Eklentinizin modeliniz ile uyumlu olduğundan emin olun. Döner bağlantı sistemi gereklidir (Model KAX) 	Çıkışa takılabilmesi için eklentinin KAX döner bağlantı sistemine  sahip olması gereklidir. Çubuk Bağlantı Sistemine  sahip eklentileriniz varsa bunları Mutfak Robotunuzun Döner Bağlantı Sisteminde kullanabilmek için KAT002ME adaptörünü kullanmanız gerekir. <i>Daha fazla bilgi için www.kenwoodworld.com/twist adresini ziyaret edin.</i>
Mutfak Robotu çalışma sırasında duruyor.	Aşırı yük koruma veya aşırı ısınma sistemi aktif. Maksimum kapasite aşıldı.	Fişten çekin ve engelleme ya da aşırı yüklenme için kontrol edin. Hız kontrolünü 'O' a çevirin ve yeniden çalıştırın. Makine çalışmazsa, malzemenin bir kısmını çıkartarak yükü azaltın ve tekrar çalıştırın. Bu da sorunu çözmezse, fişten çekin ve 15 dakika bekleyin. Fişe takın ve istediğiniz hızı seçin. Yukarıdaki prosedürlerden sonra makine hala çalışmazsa, daha fazla tavsiye için “müşteri hizmetleri” ile görüşün.

Seznamte se se svým kuchyňským robotem Kenwood

Blahopřejeme, že jste si zakoupili výrobek Kenwood. Díky širokému výběru nástavců jde o více než mixér. Je to nejmodernější kuchyňský robot. Doufáme, že si ho užijete.

Odolný. Spolehlivý. Víceúčelový. Kenwood.

Bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu nebo zástrčky, je z bezpečnostních důvodů nutné nechat je vyměnit od firmy Kenwood nebo od autorizovaného servisního technika firmy Kenwood, aby se předešlo nebezpečí.
- Před připojením nebo odpojením nástrojů/nástavců, po použití a před čištěním nastavte ovladač rychlosti do polohy VYPNUTO ,O' a odpojte přístroj z elektrické zásuvky.
- Nepřibližujte prsty k pohyblivým částem a připojeným nástavcům.
- Spuštěný kuchyňský robot nenechávejte bez dozoru.
- Nepoužívejte poškozený přístroj. Nechte jej zkontrolovat nebo opravit: viz část ,servis a údržba'.
- Kuchyňský robot nepoužívejte, když je hlavice ve zvednuté poloze.
- Nenechávejte volně viset napájecí kabel tam, kde by na něj mohlo dosáhnout dítě.
- Zabraňte namočení hnací jednotky, kabelu nebo zástrčky.
- Nepoužívejte neschválené nástavce nebo více než jeden nástavec najednou.
- Nepřekračujte množství uvedená v tabulce maximálních množství.

- Při používání nástavce si přečtěte příslušný návod k obsluze a řiďte se jím.
- Při zvedání spotřebiče buďte opatrní, protože je těžký. Před zvednutím zkontrolujte, zda je hlavice správně zajištěná v dolní poloze a zda jsou mísa, nástroje, kryty výstupů a napájecí kabel zajištěné.
- S hlavicí mixéru, ke které je připojen nástavec, nehýbejte ani ji nezvedejte, protože byste ohrozili stabilitu kuchyňského robotu.
- Při přenášení přístroj vždy zvedejte za základnu podstavce a rameno mixéru. **NEZVEDEJTE** a nepřenášejte přístroj pomocí rukojeti mísy.
- Nespouštějte přístroj blízko hrany pracovní plochy nebo v poloze, kdy přes hranu přečnívá, a netlačte silou na připojený nástavec. Jinak by mohl být přístroj nestabilní a mohl by se převrátit a způsobit úraz.
- Při odpojování nástrojů k míse po delším používání buďte opatrní, protože mohou být horké.
- Děti musí být pod dozorem, aby si se spotřebičem nehrály.
- Nepoužívejte spotřebič blízko hrany pracovní plochy.
- Krátký napájecí kabel je použit proto, aby se omezilo riziko, že se kabel zamotá nebo že o něj někdo zakopne. Při zachování opatrnosti je možné použít prodlužovací kabely. Při použití prodlužovacího kabelu: 1) Jmenovitý výkon vyznačený na kabelu by měl být nejméně stejně vysoký jako jmenovitý výkon spotřebiče; a 2) kabel by měl být umístěn tak, aby nebyl zavěšený přes pracovní desku nebo přes stůl, kde by za něj mohly tahat děti nebo kde by o něj mohl někdo náhodou zakopnout. 3) Jako prodlužovací kabel by měla být použita uzemněná trojlinka. Jmenovitý výkon spotřebiče je uveden na spodní straně přístroje.
- Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou spotřebič používat v případě, že jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou rizika, která jsou s používáním spojená.

- Nesprávné používání spotřebiče může způsobit zranění.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.
- Maximální výkon vychází z hodnot pro univerzální mlýnek/ sekáček, který má nejvyšší příkon. Ostatní příslušenství mohou odebírat energie méně.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.

Před zapojením

- Ujistěte se, že jmenovité hodnoty napájecí sítě odpovídají údajům vyznačeným na spodní části přístroje.
- Tento spotřebič splňuje nařízení ES č. 1935/2004 o materiálech a výrobcích určených pro styk s potravinami.

Před prvním použitím

- Omyjte jednotlivé části: viz část ‚Péče a čištění‘.

Seznamte se se svým kuchyňským robotem

Popis

Výstupy pro nástavce

- ① výstup pro vysokou rychlost
- ② výstup pro nízkou rychlost
- ③ výstup pro nástroje k míse

Mixér

- ④ kryt výstupu pro vysokou rychlost
- ⑤ hlavice mixéru
- ⑥ ovladač rychlosti a pulzního režimu
- ⑦ hnací jednotka
- ⑧ páčka k uvolnění hlavice
- ⑨ podložka pod pracovní nádobu
- ⑩ mísa
- ⑪ kryt výstupu pro nízkou rychlost

- ⑫ K-metla
- ⑬ šlehací metla
- ⑭ nástavec na těsto
- ⑮ stěrka
- ⑯ kryt mísy

Volitelné nástavce

Pro kuchyňský robot je k dispozici celá škála volitelných nástavců. Podívejte se na leták s nástavci, který je součástí balení, nebo navštivte stránky www.kenwoodworld.com/cs-cz, kde najdete celý sortiment a informace o tom, jak zakoupit nástavec, který není součástí balení.



Seznamte se se svým kuchyňským robotem

Poznámka: Nástavce pro výstup pro nízkou rychlost

Výstup pro nízkou rychlost na vašem modelu kuchyňského robotu je vybaven systémem připojení Twist. Je určen pro připojení nástavců se systémem připojení Twist.

Při nákupu nových nástavců pro výstup pro nízkou rychlost zkontrolujte, zda jsou s vaším kuchyňským robotem kompatibilní. Všechny nástavce se systémem připojení Twist lze poznat

podle kódu výrobku, který začíná na KAX, a také podle loga Twist , které je na obalu. Další informace najdete na stránce www.kenwoodworld.com/twist.

Pokud vlastníte nástavce se systémem připojení Bar , pak pro jejich připojení k systému Twist  na vašem kuchyňském robotu musíte použít adaptér KAT002ME.

Další informace najdete na stránce www.kenwoodworld.com/twist.

Nástroje k míse a jejich použití

K-metla

Pro přípravu dortů, sušenek, sladkého těsta, polev, náplní, odpalovaného těsta a bramborové kaše.




Nástavec na těsto

Pouze na kynutá těsta.




Šlehací metla

Na vejce, smetanu, litá těsta, piškoty bez tuku, pusinky, cheesecaky, pěny, bublaniny. Šlehací metlu nepoužívejte na husté směsi (např. šlehání tuku s cukrem) – mohla by se poškodit.

Používání nástrojů k míse

- 1 Otočte páčkou k uvolnění hlavičky mixéru ve směru hodinových ručiček a hlavičku zdvihněte, dokud se nezajistí . Ujistěte se, že podložka pod pracovní nádobou  je správně nasazena a symbol  je nahoře.
- 2 Nasaďte mísu na základnu, zatlačte dolů a otočením ve směru hodinových

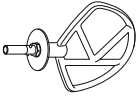
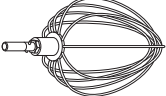
ručiček  zajistěte.

- 3 Do výstupu nasadte požadovaný nástroj. Pak jej zasuňte směrem nahoru  a otočením  zajistěte.
Poznámka: Pokud K-metla nebo šlehací metla nedosáhnou na ingredience na dně mísy, přečtete si část „Nastavení nástrojů“.
- 4 Lehce nadzvedněte hlavičku mixéru, pak otočte páčkou k uvolnění hlavičky proti směru hodinových ručiček a spusťte hlavičku mixéru, dokud nezaklapne.
- 5 Spusťte robot otočením ovladače rychlosti  na požadovanou rychlost. Pro krátké impulzy maximální rychlostí použijte pulzní režim (P).
- 6 Po použití vraťte ovladač rychlosti do vypnuté polohy ‚O‘ a kuchyňský robot odpojte ze zásuvky.
- 7 Nástroj z výstupu uvolněte otočením ve směru hodinových ručiček a pak jej vytáhněte.

Důležité

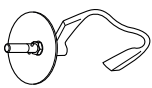
Když používáte ostatní výstupy, nesmí být nástroje k míse nasazené ve výstupu ani uloženy v míse.

Tabulka doporučeného používání

Nástroj	Recept/postup	Max. imální množství		⌚ * (Min.uty)	⌚	Rady a tipy
		Chef	Chef XL			
K-metla 	Rozšlehání másla/margarínu a cukru	2,72 kg (směs z 9 vajec)	4,55 kg (směs z 15 vajec)	4	Min. → Max.	<ul style="list-style-type: none"> • Rychlost zvyšujte postupně, abyste zabránili vystríkávání ingrediencí. • Při šlehání tuku s cukrem na moučnickové těsto používejte tuk s pokojovou teplotou nebo jej předem nechte změkknout. • Aby se ingredience zcela promíchaly, často míchání přerušujte a střejte stěny misy pomocí stěrky. • Pokud není v receptu uvedeno jinak, na těsto používejte studené ingredience.
	Šlehání vajec do těsta na moučnický			1–4	Min. → Max.	
	Vmíchání mouky, ovoce apod.			30–60 s	Min. → 1	
	Sladká těsta a sušenky – tření tuku s moukou	680 g	910 g	2	Min. → 2	
Základní těsta na moučnický	Celková hmotnost	2 kg	5 kg	45–60 s	Min. → Max.	
Šlehací metla 	Bílky	12 (455 g)	16 (605 g)	1½–2	Min. → Max.	Důležité <ul style="list-style-type: none"> • Rychlost zvyšujte postupně, abyste zabránili vystríkávání ingrediencí. • Šlehací metla není vhodná k přípravě hustších základních těst na moučnický, protože by se poškodila. • Nejlepších výsledků dosáhnete, když budou mít bílky pokojovou teplotu. • Před šleháním bílků se ujistěte, že na šlehací metle ani v mise není. • Nejlepších výsledků dosáhnete, když po přidání oleje setřete stěny misy a spusťte na dalších 10 s maximální rychlostí. • Nejdříve do misy přidejte mouku a pak mokré ingredience. • Míchejte na Min. imální rychlost, aby se ingredience dobře promíchaly.
	Piškoty bez tuku	620 g (směs z 6 vajec)	930 g (směs z 9 vajec)	4–6	Min. → Max.	
	Smetana (Čerstvá smetana ke šlehání, 38% obsah tuku. Doba zpracování se může lišit v závislosti na obsahu tuku ve smetaně.)	1 l	2 l	1½–3	Min. → 4–6	
	Majonéza	2		1–1½	Max.	
	Hořčice	10 g				
	Rostlinný olej	200 ml				
Livancové těsto	Mouka	250 g		1	Rychlost „Min.“ po dobu 10 sekund. Pak zvýšte na max. rychlost na 45–60 sekund.	
	Mléko	500 g				
	Vejce	200 g				

Velikost použitých vajec = střední (hmotnost 53–63 g)

* Tyto hodnoty jsou pouze přibližné a mohou se lišit v závislosti na konkrétním receptu a ingrediencích.

Nástroj	Recept/postup	Max. imální množství		☺	⌚ * (Min.uty)	Rady a typy
		Chef	Chef XL			
Nástavec na těsto (na kynutá těsta) 	Těsto na chleba (tuhé kynuté)	500 g – 1,36 kg	500 g – 1,5 kg	Min. 1	60 s 3–4	Důležité • Nikdy nepřekračujte maximální objemy – přístroj by se mohl přetížít. • Pokud slyšíte, že přístroj pracuje s velkou námahou, vypněte jej, odeberte polovinu těsta a každou polovinu zpracujte samostatně. • Ingredience se nejlépe promíchají, když nejdříve nalijete tekutinu.
	Celková hmotnost	805 g – 2,18 kg	805 g – 2,42 kg	Opakované prohnutí Rychlost 1	60 s	
	Jemné kynuté těsto (s máslem a vejci)	500 g – 1,3 kg	500 g – 1,6 kg	Min. 1	60 s 3–4	Droždí • Sušené droždí (typ, který potřebuje rozmíchat ve vodě): Teplou vodu nalijte do mísy. Pak přidejte droždí a cukr a nechte odstát asi 10 minut do zpěnění. • Čerstvé droždí : Nádrobte do mouky. • Ostatní typy droždí : Řiďte se pokyny výrobce. • Těsto dejte do vymaštěného polyetylenového sáčku nebo mísy zakryté utěrkou. Pak nechte na teplém místě vykynout na dvojnásobek objemu.
	Celková hmotnost	965 g – 2,5 kg	965 g – 3,1 kg	Opakované prohnutí Rychlost 1	60 s	

Velikost použitých vajec = střední (hmotnost 53–63 g)

* Tyto hodnoty jsou pouze přibližné a mohou se lišit v závislosti na konkrétním receptu a ingrediencích.

Nasazení a používání krytu mísy

- 1 Zvedněte hlavici mixéru, až se zajistí v horní poloze.
- 2 Do strojku umístěte pracovní mísu.
- 3 Nasuňte kryt proti stříkání na spodní stranu hlavy mixéru **6** tak, aby zapadl na své místo. Otočnou část je třeba umístit tak, jak je znázorněno na obrázku.
- 4 Nasadte požadovaný nástroj.
- 5 Spusťte hlavici mixéru.
 - Při spuštění strojku je možné přiměsí přidávat do mísy přímo za běhu, a to otvírací částí krytu **7**.
 - Chcete-li vyměnit nástroje, nemusíte kryt proti stříkání sundávat.
- 6 Sundejte kryt mísy tak, že zvednete hlavici mixéru a kryt zatlačíte dolů.

Nastavení nástrojů

K-metla a šlehací metla

Nástroje jsou nastaveny na správnou výšku pro dodávanou mísu a neměly by vyžadovat další nastavování.

Pokud však výšku některého nástroje chcete nastavit, použijte vhodně velký klíč:

TYP KVC30 = 15 mm

TYP KVL40 = 19 mm

Pak postupujte podle pokynů níže:

- 1 Odpojte spotřebič ze zásuvky.
- 2 Zvedněte hlavici mixéru a zasuňte šlehací metlu nebo K-metlu.
- 3 Spusťte hlavici mixéru dolů. Pokud je potřeba upravit výšku, zvedněte hlavici mixéru a vytáhněte nástroj. Ideálně by se šlehací metla nebo K-metla měla **téměř** dotýkat dna mísy **8**.
- 4 Pomocí vhodného klíče dostatečně uvolněte matici, abyste mohli upravit hřídel **9**. Chcete-li nástroj přiblížit ke dnu mísy, otočte hřídel proti směru hodinových ručiček. Chcete-li nástroj oddálit ode dna mísy, otočte hřídel ve směru hodinových ručiček.
- 5 Utáhněte matici.
- 6 Nasadte do mixéru nástroj a spusťte hlavici mixéru dolů. (Zkontrolujte pozici nástroje podle bodů výše).
- 7 Podle potřeby opakujte výše uvedené kroky, dokud nebude nástroj nastavený správně. Po dosažení správné pozice pevně utáhněte matici.
 - Poznámka: Vyobrazený klíč slouží pouze pro ilustrační účely.

Nástavec na těsto

Tento nástroj je nastaven z výroby a neměl by vyžadovat žádné další nastavování.

Péče a čištění

- Před čištěním spotřebič vždy vypněte a odpojte ze zásuvky.
- Při prvním použití výstupu pro nízkou rychlost ② se v něm může vyskytnout trochu maziva. To je normální – stačí je otřít.

Hnací jednotka a kryty výstupů

- Otřete vlhkým hadříkem, pak osušte.
- Nepoužívejte brusné materiály a nenamáčejte do vody.

Mísa

- Umyjte ručně a pak důkladně osušte. Můžete také použít myčku.
- K čištění nerezové mísy nepoužívejte drátěný kartáč, drátěnku ani bělicí prostředky. K odstranění vodního kamene použijte ocet.
- Chraňte před vysokou teplotou (sporáky, trouby, mikrovlnné trouby).

Šlehačí metla a kryt mísy

- Umyjte ručně a pak důkladně osušte. Můžete také použít myčku.

K-metla a Nástavec na těsto

- Ručně umyjte a pak důkladně osušte.

recept

marináda s chilli

200 g tekutého medu

1 chilli (celá)

20 g (1 lžička) burákového másla

Koření

1 Ingredience vložte do minisekáčku/ mlýnku.

2 Nástavec nasadte na kuchyňský robot a nechte ingredience usadit kolem nožové jednotky.

3 Na 4 sekundy zapněte na maximální rychlost.

4 Použijte podle potřeb.

Servis a údržba

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



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




Po ukončení doby provozní životnosti se tento výrobek nesmí likvidovat společně s domácím odpadem.

Výrobek se musí odevzdat na specializovaném místě pro sběr tříděného odpadu, zřizovaném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje.

Pomocí odděleného způsobu likvidace elektrospotřebičů se předchází vzniku negativních dopadů na životní prostředí a na zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nevhodného nakládání s odpadem, a umožňuje se recyklace jednotlivých materiálů při dosažení významné úspory energií a surovin.

Pro zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je výrobek označený symbolem přeškrtnutého odpadkového koše.

Průvodce odstraňováním problémů

Problém	Příčina	Řešení
Šlehací metla nebo K-metla naráží do dna mísy nebo nedosáhne na ingredience na dně mísy.	Nástroj má nesprávnou výšku a je potřeba jej nastavit.	Upravte výšku pomocí vhodného klíče – viz část „Nastavení nástrojů“.
Nástavce do výstupu pro nízkou rychlost nelze nasadit.	Zkontrolujte, zda je nástavec kompatibilní s vaším modelem. Je vyžadován systém připojení Twist (model KAX) 	Aby šel nástavec nasadit do výstupu, musí mít systém připojení KAX Twist  . Pokud vlastníte nástavce se systémem připojení Bar  , pak pro jejich připojení k systému Twist na vašem kuchyňském robotu musíte použít adaptér KAT002ME. <i>Další informace najdete na stránce www.kenwoodworld.com/twist</i>
Kuchyňský robot se během provozu zastaví.	Aktivovala se ochrana proti přetížení nebo přehřátí. Bylo překročeno maximální množství.	Odpojte ze zásuvky a zkontrolujte případné překážky nebo příčinu přetížení. Ovladač rychlosti otočte do vypnuté polohy ‚O‘ a znovu spusťte. Pokud robot nefunguje, vyjměte část ingrediencí, abyste snížili zátěž, a znovu spusťte. Pokud ani tohle problém nevyřeší, odpojte ze zásuvky a nechte 15 minut stát. Zapojte do zásuvky a znovu zvolte rychlost. Pokud se přístroj podle výše popsaného postupu znovu nespustí, kontaktujte oddělení pro péči o zákazníky.

A Kenwood konyhagép használata

Gratulálunk a Kenwood konyhagép megvásárlásához! A tartozékok széles választékának köszönhetően a készülék jóval több, mint egy egyszerű mixer: igazi korszerű univerzális konyhagép. Reméljük, élvezni fogja a használatát!

Robosztus. Megbízható. Sokoldalú. Kenwood.

Első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- Ha a csatlakozódugó vagy a hálózati vezeték sérült, azt a veszélyek megelőzése érdekében biztonsági okokból ki kell cseréltetni a Kenwood vagy egy hivatalos Kenwood szerviz szakemberével.
- A keverőfejek és tartozékok fel- és leszerelése előtt, használat után és tisztítás előtt állítsa a sebességszabályozót az 'O' állásba és húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Soha ne nyúljon a gép vagy a tartozékok mozgó alkatrészeihez.
- Működés közben soha ne hagyja a konyhagépet felügyelet nélkül.
- Sérült készüléket soha ne használjon! Ellenőriztesse és javíttassa meg: lásd a „Szerviz és vevőszolgálat” részt.
- Ne működtesse a konyhagépet felemelt állásban lévő fejrésszel.
- A hálózati vezetéket ne hagyja lelógni olyan helyen, ahol gyermek elérheti.
- A meghajtóegységet, a hálózati vezetéket és a csatlakozódugót soha ne érje nedvesség.
- Csak a gyártó által jóváhagyott tartozékokat használjon. Egyszerre mindig csak egy tartozékot csatlakoztasson a készülékhez.
- Ne lépje túl a maximális kapacitás táblázatában megadott mennyiségeket.
- Tartozék használatakor olvassa el és tartsa be a hozzá mellékelt biztonsági utasításokat.

- A készülék nehéz, ezért mindig óvatosan emelje fel. A készülék elmozdítása előtt ellenőrizze, hogy a keverőgém a lehajtott állásban rögzítve legyen, illetve, hogy a keverőedény, a keverőfejek, a meghajtó nyílások fedelei és a hálózati vezeték se mozdulhasson el.
- Ne mozgassa vagy emelje meg a gépkart beszerelt tartozékkal, mert a konyhagép instabillá válhat.
- A készülék mozgatásakor mindig a talapzatot és a gépkart fogja meg. NE emelje vagy mozgassa a készüléket az edény fogantyújánál fogva!
- Ne működtesse a készüléket a munkafelület szélén és ne gyakoroljon nyomást a felszerelt tartozéokra, mert a készülék instabillá válhat és felborulhat, vagy leeshet a földre és sérülést okozhat.
- Hosszabb használat után óvatosan vegye le a keverőfejeket, mert felmelegedhetnek.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanak a készülékkel.
- Ne üzemeltesse a készüléket a munkafelület széléhez közel.
- A gép tápkábele rövid, hogy ne akadályozza a munkát és ne okozzon botlásveszélyt. Hosszabbító megfelelő körülményekkel használható. Ha hosszabbító kábelt használ: 1) A hosszabbító kábelen feltüntetett elektromos besorolás legalább akkora legyen, mint a készülék elektromos besorolása; és 2) A tápkábelt úgy kell elhelyezni, hogy az ne lógjon le a pultról vagy asztalról, ahol egy gyermek lehúzhatja vagy valaki véletlenül beleakadhat. 3) A hosszabbító 3 eres földelt kábel legyen. A készülék elektromos besorolása a készülék alján van feltüntetve.
- A készüléket üzemeltethetik olyanok is, akik mozgásukban, érzékelésükben vagy mentálisan korlátozottak, illetve nincs kellő hozzáértésük vagy tapasztalatuk, amennyiben a készüléket felügyelet mellett használják, vagy annak biztonságos használatára vonatkozóan utasításokkal látták el őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- A készülék nem megfelelő használata sérülést okozhat.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórjához gyermekek ne férjenek hozzá.
- A maximális terhelhetőséget a legnagyobb terheléssel működő mini daráló tartozék határozza meg. A többi

tartozék kisebb teljesítménnyel működhet.

- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

Csatlakoztatás előtt

- Ellenőrizze, hogy a háztartásában lévő hálózati feszültség paraméterei megegyeznek a készülék alján feltüntetettekkel.
- A készülék megfelel az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe

kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 1935/2004/EK rendelet követelményeinek.

Az első használat előtt

- Mossa el az alkatrészeket: lásd „A készülék tisztítása” fejezetet.

A konyhagép használata

A készülék részei

Meghajtó nyílások

- ① nagy sebességű meghajtó nyílása
- ② kis sebességű meghajtó nyílása
- ③ edény keverőfejének csatlakozóaljzata

Mixer


- ④ nagy sebességű meghajtó nyílásának fedele
- ⑤ keverőgém
- ⑥ sebesség- és rövid üzem szabályozó
- ⑦ meghajtóegység
- ⑧ keverőgém kioldókarja
- ⑨ táltartó alátét
- ⑩ keverőedény
- ⑪ kis sebességű meghajtó nyílásának fedele
- ⑫ K-keverő
- ⑬ habverő
- ⑭ dagasztóeszköz
- ⑮ simítólapát
- ⑯ fröccsenésgátló



Választható tartozékok

A konyhagéphez számos kiegészítő tartozék kapható. A csomagban található tájékoztatóban és a www.kenwoodworld.com weblapon megtalálható a csomaghoz nem tartozó tartozékok teljes köre és a vásárlás módja.

Megjegyzés: Tartozékok a kis sebességű meghajtóhoz

A konyhagép kis sebességű meghajtója Twist csatlakozású, és Twist csatlakozású tartozékok fogadására alkalmas.

Ha tartozékot vásárol a kis sebességű meghajtóhoz, ellenőrizze, hogy kompatibilis-e a konyhagéppel. A Twist csatlakozású tartozékok termékkódja a KAX betűsorral kezdődik, és a csomagolásukon megtalálható a Twist embléma . Bővebb tájékoztatásért látogasson el a következő webhelyre: www.kenwoodworld.com/twist.

Ha olyan tartozéka van, amelyik Bar  csatlakozású, akkor az a KAT002ME adapterrel csatlakoztatható a konyhagép Twist  csatlakozójához.

Bővebb tájékoztatásért látogasson el a következő webhelyre:

www.kenwoodworld.com/twist.

A keverőfejek és használatuk

K-keverő

Tészták, kekszek, sütemények, bevonatok, töltelékek, ekler fánk és burgonyapüré készítéséhez.

Dagasztóeszköz

Csak kelt tészták készítéséhez.

Habverő

Tojás, tejszín felveréséhez, illetve palacsintatészta, zsír nélküli piskótatészta, habcsók, túró torta valamint különböző habok és pudingok kikeveréséhez. Sűrű anyagokhoz (pl. zsír és cukor kikeveréséhez) ne használja a habverőt, mert deformálódhat.

A keverőfejek használata

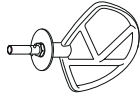
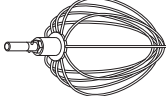
- 1 Fordítsa el a keverőgém kioldókarját balra, és emelje fel a keverőgémet, amíg rögzül ❷.
Ügyeljen rá, hogy a táltartó alátét ❸ a helyén legyen, azaz legfelül legyen a ❹ szimbólum.
- 2 Helyezze a keverőedényt az alapra, nyomja le és fordítsa el jobbra ❸, amíg rögzül.
- 3 Helyezze a kívánt keverőfejet a csatlakozóaljzatba. Ezután tolja be ❹, majd elfordítva ❺ rögzítse.
Megjegyzés: Ha a K-keverő vagy a habverő nem szedi fel az edény alján levő hozzávalókat, akkor olvassa el „A keverőfej beállítása” részt.
- 4 Emelje meg kicsit a keverőgémet, fordítsa el a keverőgém kioldókarját balra, majd hajtsa vissza a keverőgémet, amíg rögzül.

- 5 A sebességszabályozó ❻ kívánt sebességfokozatba való elfordításával indítsa el a gépet. A rövid üzem (P) fokozat rövid ideig tartó maximális sebességű keverések végzésére szolgál.
- 6 Használat után a sebességszabályozót állítsa vissza a kikapcsolt 'O' állásba, és húzza ki a konyhagép hálózati csatlakozóját.
- 7 A keverőfejet először jobbra elfordítva oldja ki, majd húzza ki az aljzattól.

Fontos

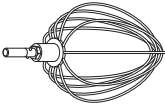

Ügyeljen arra, hogy semmilyen keverőfej ne legyen felszerelve vagy tárolva a keverőtálban, amikor másik meghajtó nyílásokat használ.

Felhasználási útmutató

Keverőfej	Recept/feldolgozás	Maximális kapacitás		⌚ * (Perc)	⤴	Tanácsok és tippek
		Chef	Chef XL			
K-keverő 	Vaj/margarin és cukor összedolgozása	2,72 kg (9 tojással)	4,55 kg (15 tojással)	4	Min. → Max.	<ul style="list-style-type: none"> A hozzávalók fröcskölésének elkerülése érdekében fokozatosan növelje a sebességet. Amikor tészta készítéséhez összedolgozza a zsiradékot és a cukrot, a zsiradék lágy, szobahőmérsékletű legyen. A hozzávalók alapos összekeverése érdekében gyakran állítsa meg a keverést és a simítólapáttal kaparja le az edény falát. A különböző tésztákhoz ajánlatos hideg hozzávalókat használni (hacsak a recept mást nem ír elő).
	Tojás bedolgozása tésztakeverékbe			1–4	Min. → Max.	
	Liszt, gyümölcs stb. bekeverése			30–60 s	Min. → 1	
	Sütemény és kekszek – zsiradék bedolgozása lisztbe	680 g	910 g	2	Min. → 2	
	Tésztaporok	2 kg	5 kg	45–60 s	Min. → Max.	
Habverő 	Tojásfehérje	12 (455 g)	16 (605 g)	1½–2	Min. → Max.	Fontos <ul style="list-style-type: none"> A hozzávalók fröcskölésének elkerülése érdekében fokozatosan növelje a sebességet. A habverő nem alkalmas tésztaporos keverékek keveréséhez, mivel ezek túl sűrűek, és károsíthatják a habverőt. A legjobb eredményt akkor lehet elérni, ha a tojás szobahőmérsékletű. Tojásfehérje felverésénél ügyeljen arra, hogy se a habverőn, se a keverőedényen ne legyen tojássárgája- vagy zsírmaradék. A legjobb eredmény elérése érdekében az olaj hozzáadása után kaparja le az edény falát, és a legnagyobb sebességgel járassa még 10 másodpercig.
	Zsiradék nélküli tésztaalapok	620 g (6 tojással)	930 g (9 tojással)	4–6	Min. → Max.	
	Tejszín	1 l	2 l	1½–3	Min. → 4-6	
	(Friss tejszín, 38% zsírtartalommal. A feldolgozási idő a tejszín zsírtartalmától függően eltérő lehet.)					
	Majonéz	Tojássárgája	2	1–1½	Max.	
		Mustár	10 g			
		Növényi olaj	200 ml			

Felhasznált tojás mérete = közepes (53–63 g)

* Ez csak iránymutatásul szolgál, függ a pontos recepttől és a feldolgozandó hozzávalóktól.

Keverőfej	Recept/feldolgozás	Maximális kapacitás		⏱ * (Perc)	Tanácsok és tippek
		Chef	Chef XL		
Habverő 	Liszt	250 g	„Min” sebességfokozaton 10 másodpercig. Ezután növelje a legnagyobb sebességre 45–60 másodpercig	1	<ul style="list-style-type: none"> • Először a lisztet öntse az edénybe, majd ezután a nedves hozzávalókat. • A hozzávalók összedolgozása érdekében a legkisebb sebességgel végezze a keverést.
	Tej	500 g			
	Tojás	200 g			
Dagasztóeszköz (kelt tésztaához) 	Liszt súlya	500 g – 1,36 kg	500 g – 1,5 kg	60 s	Fontos <ul style="list-style-type: none"> • Soha ne lépje túl a megadott maximális mennyiségeket – a készülék túlterhelését okozhatja. • Ha a gép motorja erőlködik, a tészta felét vegye ki a keverőedényből, és dagassza két részletben. • A hozzávalók akkor keverednek el a legjobban, ha először a folyadékot önti a keverőedénybe. Élesztő <ul style="list-style-type: none"> • Szárított élesztő (az a típus, amelyet aktiválni kell): öntse a meleg vizet az edénybe. Ezután adja hozzá az élesztőt és a cukrot, és hagyja állni 10 percig, amíg enyhén habos lesz. • Fris élesztő: morzsolja be a lisztbe. • Egyéb élesztők: kövesse a gyártó utasításait. • Tegye a tésztát egy bezsírozott polietilén zacskóba vagy egy konyharuhával letakart edénybe. Ezután hagyja meleg helyen, amíg a kétszeresére nem dagad.
	Tejjes súly	805 g – 2,18 kg	805 g – 2,42 kg	60 s	
	Liszt súlya	500 g – 1,3 kg	500 g – 1,6 kg	60 s	
	Tejjes súly	965 g – 2,5 kg	965 g – 3,1 kg	3–4 60 s	

Felhasznált tojás mérete = közepes (53–63 g)

* Ez csak iránymutatásul szolgál, függ a pontos recepttől és a feldolgozandó hozzávalóktól.

A fröccsenésgátló felszerelése és használata

- 1 Hajtsa fel a keverőgémet úgy, hogy a felhajtott állásban rögzüljön.
- 2 Helyezze a keverőedényt az alapra.
- 3 Nyomja a fröccsenésgátlót a keverőgém ⑥ alsó részébe úgy, hogy az rögzüljön. A felemelhető résznek az ábrán látható módon kell elhelyezkednie.
- 4 Illesze a kívánt keverőfejet az aljzatba.
- 5 Hajtsa le a keverőgémet.
 - A fedél felhajtható részét kinyitva keverés közben is az edénybe teheti a hozzávalókat ⑦.
 - A keverőfejek cseréjéhez nem kell levennie a fröccsenésgátlót.
- 6 A fröccsenésgátló fedél levételéhez hajtsa fel a keverőgémet és tolja lefelé a fedelet.

A keverőfej beállítása

K-keverő és habverő

A keverőfejek gyárilag be vannak állítva a tartozék keverőedényhez, és nincs szükség a külön beállításukra. Ha mégis módosítani szeretné a keverőfej magasságát, akkor használjon egy megfelelő méretű villáskulcsot:

KVC30 típus = 15 mm

KVL40 típus = 19 mm

Kövesse az alábbi utasításokat:

- 1 Húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját.
- 2 Hajtsa fel a keverőgémet, és helyezze be a habverőt/K-keverőt.
- 3 Hajtsa le a keverőgémet. Ha a keverőfej állását módosítani kell, emelje fel a keverőgémet, és vegye ki a keverőfejet. Ideális esetben a habverőnek és a K-habverőnek **csaknem** a keverőedény ⑧ aljáig kell érnie.

- 4 Egy megfelelő villáskulccsal lazítsa meg a csavaranyát annyira, hogy a szárát beállíthassa ⑨. Ha a keverőfejet az edény aljához közelebb szeretné engedni, akkor a keverőfej szárát forgassa el balra. Ha a keverőfejet feljebb szeretné emelni, akkor a keverőfej szárát forgassa el jobbra.
- 5 Szorítsa meg az anyacsavart.
- 6 Helyezze a keverőfejet a mixerbe, és engedje le a keverőgémet. (Ellenőrizze a helyzetét – lásd a fenti pontokat.)
- 7 Szükség esetén ismétlje meg a fenti lépéseket, amíg a keverőfej beállítása megfelelő nem lesz. Amikor ezt elérte, végleg húzza meg a csavaranyát.
 - Megjegyzés: A villáskulcs az ábrán csak illusztrációs célokat szolgál.

Dagasztóeszköz

Ez a keverőfej gyárilag be van állítva, és nincs szükség külön beállításra.

A készülék tisztítása

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozóját.
- Az első használatnál megjelenhet egy kevés kenőanyag a kis sebességű meghajtó nyílásánál ②. Ez normális jelenség. Törölje le a kenőanyagot.

Meghajtóegység és nyílásfedelek

- Törölje meg egy nedves ronggyal, majd szárítsa meg.
- Ne használjon súrolószert, és soha ne merítse vízbe.

Keverőedény

- Kézzel mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg, vagy a tisztításhoz használja a mosogatógépet.
- A rozsdamentes acél keverőedény tisztításánál soha ne használjon drótkéfét, fém dörzsszivacsot vagy fehérítő szert. A vízkő eltávolításához használjon ecetet.
- Óvja a közvetlen hőtől (tűzhely, hagyományos és mikrohullámú sütő).

Habverő és fröccsenésgátló

- Kézzel mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg, vagy a tisztításhoz használja a mosogatógépet.

K-keverő és dagasztóeszköz

- Kézzel mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg.

recept

chilis pác

- 200 g folyós méz
 - 1 chili (egész)
 - 20 g (1 teáskanál) sűrű mogoróvaj
- ### Fűszerek
- 1 Öntse az összes hozzávalót a mini darálóba.
 - 2 Szerelje a toldatot a konyhagépre és várja meg, amíg a hozzávalók leülepednek a kés körül.
 - 3 Kapcsolja 4 másodpercre maximális sebességre.
 - 4 Használja fel ízlés szerint.

Szerviz és vevőszolgálat




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



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

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad kommunális hulladékként kezelni. A termék az önkormányzatok által fenntartott szelektív hulladékgyűjtő helyeken vagy az ilyen szolgáltatást biztosító kereskedőknél adható le. Az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelése lehetővé teszi a nem megfelelő hulladékkezelésből adódó esetleges, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotóanyagainak újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és forrásmegtakarítás érhető el. A terméken áthúzott kerek kuka szimbólum emlékeztet az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelésének szükségességére.

Hibaelhárítási útmutató

Probléma	Ok	Megoldás
A habverő vagy a K-keverő a keverőedény aljának ütközik vagy az edény alján nem kever tökéletesen.	A keverőfej magassága nem jó, be kell állítani.	Állítsa be a magasságot egy megfelelő villáskulccsal – lásd „A keverőfej beállítása” részt.
A kis sebességű meghajtó tartozéka nem szerelhető fel.	Ellenőrizze, hogy a tartozék kompatibilis-e a konyhagépével. Twist csatlakozású tartozéka van szükség (KAX típus) 	A tartozéknak KAX (Twist) csatlakozásúnak  kell lennie, akkor csatlakoztatható a meghajtóhoz. Ha olyan tartozéka van, amelyik Bar  csatlakozású, akkor az a KAT002ME adapterrel csatlakoztatható a konyhagép Twist csatlakozójához. <i>Bővebb tájékoztatásért látogasson el a következő webhelyre:</i> www.kenwoodworld.com/twist
A konyhagép leáll működés közben.	A túlterhelés vagy túlmelegedés elleni védelem bekapcsolt. Túllépte a maximális kapacitást.	Húzza ki a hálózati csatlakozót, és ellenőrizze, nem okoz-e valami elakadást vagy nincs-e túltöltve. Állítsa a sebességszabályozót az 'O' állásba, és indítsa el újra. Ha a gép nem működik, vegyen ki valamennyit a keverékből, hogy csökkentse a terhelést, és indítsa el újra. Ha még ez sem oldja meg a problémát, akkor húzza ki a hálózati csatlakozót, és várjon 15 percig. Csatlakoztassa újra a hálózathoz, és a sebességszabályozót fordítsa a kívánt állásba. Ha a gép a fenti eljárás után sem indul el újra, forduljon a vevőszolgálathoz.

Robot kuchenny marki Kenwood – podstawowe informacje

Gratulujemy zakupu urządzenia marki Kenwood. Dzięki tak szerokiej gamie dostępnych nasadek to więcej niż tylko mikser. To najnowocześniejszy robot kuchenny. Mamy nadzieję, że korzystanie z niego będzie czystą przyjemnością.

Silny. Niezawodny. Wielofunkcyjny. Kenwood.

Bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy Kenwood lub upoważnionego przez firmę Kenwood zakładu naprawczego w celu uniknięcia zagrożenia.
- Przed zakładaniem i wyjmowaniem końcówek lub nasadek, po użyciu urządzenia oraz przed przystępowaniem do czyszczenia przesunąć regulator prędkości do pozycji „O” (wyłączony) i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Nie zbliżać palców do poruszających się elementów urządzenia i zamocowanych na nim nasadek.
- Pracującego urządzenia nie wolno pozostawiać bez nadzoru.
- Nie używać uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać je do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „Serwis i punkty obsługi klienta”).
- Nie uruchamiać robota z głowicą w pozycji uniesionej.
- Nie dopuszczać, by w miejscach dostępnych dla dzieci przewód sieciowy zwiisał z blatu, na którym stoi urządzenie.
- Nie dopuszczać do zamocowania korpusu z silnikiem, przewodu sieciowego ani wtyczki.
- Nie stosować niekompatybilnych nasadek ani kilku nasadek jednocześnie.
- Nie przekraczać ilości podanych w tabeli maksymalnych dopuszczalnych ilości składników.
- Korzystając z nasadek, zapoznać się z załączoną do danej nasadki instrukcją bezpieczeństwa i stosować do niej.

- Podczas podnoszenia urządzenia zachować ostrożność, ponieważ jest ciężkie. Przed podniesieniem sprawdzić, czy głowica jest prawidłowo unieruchomiona w pozycji opuszczonej, a miska, przybory, osłony gniazd i przewód sieciowy nie są luźne.
- Nie ruszać ani nie unosić głowicy miksera, gdy na robocie zamocowana jest jedna z nasadek, ponieważ może on utracić stabilność.
- Podczas przemieszczania urządzenia zawsze podnosić je, trzymając za podstawę i głowicę miksera. NIE podnosić ani nie przenosić urządzenia, trzymając za uchwyt miski.
- Nie należy obsługiwać urządzenia stojącego w pobliżu krawędzi blatu ani wystającego poza jego krawędź, ani nie stosować siły podczas obsługi nasadki zamocowanej na urządzeniu, ponieważ może to spowodować utratę stabilności i przewrócenie się urządzenia, co może skutkować urazem ciała użytkownika.
- Podczas wymontowywania przyborów do użytku w misce po dłuższej pracy należy zachować ostrożność, ponieważ mogą one być gorące.
- Dzieci należy nadzorować, aby nie dopuścić do tego, by bawiły się urządzeniem.
- Nie użytkować urządzenia stojącego przy krawędzi blatu.
- Używanie przedłużacza jest dozwolone pod warunkiem zachowania ostrożności podczas ich użytkowania. Podczas używania przedłużacza: 1) wartości zasilania podane na tabliczce znamionowej przedłużacza muszą być co najmniej tak wysokie, jak wartości podane na tabliczce znamionowej urządzenia; 2) przewód należy ułożyć tak, by nie zwisał z blatów w miejscach, w których mogłyby go pociągnąć dziecko, lub w których można by się o niego przez przypadek potknąć. 3) należy stosować przedłużacz z uziemieniem z przewodem trójżyłowym. Parametry elektryczne urządzenia podane są na spodzie obudowy.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy na temat zastosowania tych urządzeń, o ile korzystają z nich pod nadzorem odpowiedniej osoby lub otrzymały instrukcje dotyczące ich bezpiecznej obsługi i rozumieją zagrożenia związane z ich użytkowaniem.

- Stosowanie urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Wartość maksymalna mocy urządzenia odnosi się do nasadki mini-rozdrabniacza/młynka pracującej pod największym obciążeniem i pobierającej największą ilość prądu. Pobór mocy innych przystawek może być mniejszy.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.

Przed podłączeniem do sieci

- Sprawdzić, czy napięcie sieciowe odpowiada danym znamionowym podanym na spodzie obudowy urządzenia.
- Urządzenie spełnia wymogi rozporządzenia Wspólnoty Europejskiej

nr 1935/2004 dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Przed pierwszym użyciem

- Umyć części (zob. część pt. „Konserwacja i czyszczenie”).

Robot kuchenny – podstawowe informacje

Oznaczenia

Gniazda nasadek

- ① gniazdo obrotów wysokich
- ② gniazdo obrotów niskich
- ③ gniazdo przyborów do użytku w misce

Mikser

- ④ osłona gniazda obrotów wysokich
- ⑤ głowica miksera
- ⑥ regulator prędkości i wyboru trybu pracy przerywanej
- ⑦ korpus z silnikiem
- ⑧ dźwignia zwalnająca głowicę
- ⑨ podkładka pod miskę

- ⑩ miska
- ⑪ osłona gniazda obrotów niskich
- ⑫ ubijak „K”
- ⑬ trzepaczka
- ⑭ końcówka do zagniatania ciasta
- ⑮ łopatką
- ⑯ osłona przeciwrozpryskowa


Nasadki dodatkowe

Do użytku z niniejszym robotem kuchennym dostępny jest szereg dodatkowych nasadek.



Więcej informacji znajduje się w ulotce dotyczącej nasadek, załączonej w zestawie z robotem. Na stronie www.kenwoodworld.com można zapoznać się z pełną gamą produktów oraz dowiedzieć, jak nabyć nasadkę niezłączoną w zestawie.

Uwaga: nasadki pracujące na gnieździe obrotów niskich

Gniazdo obrotów niskich w tym modelu robota kuchennego to gniazdo typu obrotowego (Twist), przeznaczone do nasadek ze złączem obrotowym (Twist).

Nabywając nowe nasadki do napędu niskobrotowego, należy sprawdzić, czy są one kompatybilne z posiadanym robotem. Kod produktu wszystkich nasadek ze złączem obrotowym rozpoczyna się literami „KAX”; oznaczone są one także logo systemu obrotowego: , umieszczonym na opakowaniu.

Więcej informacji znajduje się na stronie www.kenwoodworld.com/twist.

Aby móc używać posiadanych już nasadek ze złączem belkowym (Bar) , konieczne jest zastosowanie nakładki przejściowej KAT002ME, by można było podłączyć nasadkę do gniazda obrotowego (Twist) robota .

Więcej informacji znajduje się na stronie www.kenwoodworld.com/twist.

Przybory do użytku w misce – przykłady zastosowań

Ubijak „K”

Do przygotowywania różnego rodzaju ciast, ciastek, lukru, polew, mas, nadzienia, eklerów i ziemniaków purée.

Kończówka do zagniatania ciasta

Wyłącznie do ciast drożdżowych.

Trzepaczka

Do ubijania jaj, śmietany i przygotowywania rzadkiego ciasta (np. naleśnikowego), beztłuszczowego ciasta biszkoptowego, bez, serników, musu, sufletów. Nie używać trzepaczki do gęstych mieszanin (np. ucierania cukru z tłuszczem) – grozi to jej uszkodzeniem.

Korzystanie z przyborów do użytku w misce

- 1 Dźwignię zwalniającą głowicę obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i unieść głowicę miksera, aż zaskoczy ②. Sprawdzić, czy podkładka pod miskę ③ została prawidłowo założona – strona oznaczona symbolem ④ powinna być skierowana do góry.
- 2 Zamocować miskę w podstawie, nacisnąć ją i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara ③, aby bezpiecznie zablokować ją na miejscu.
- 3 Wybraną końcówkę włożyć do gniazda, a następnie wsunąć głębiej ④ i przekręcić ⑤, aby zablokować ją na miejscu.

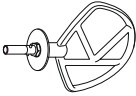
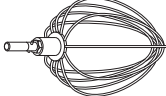
Uwaga: jeżeli ubijak „K” lub trzepaczka nie sięga składników znajdujących się na dnie miski, zapoznać się z informacjami podanymi w części „Regulacja wysokości końcówki”.

- 4 Lekko podnieść głowicę, a następnie przekręcić dźwignię zwalniającą głowicę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i opuścić głowicę miksera, aż się zablokuje.
- 5 Włączyć urządzenie – przekręcić regulator prędkości ⑥ na wybrane ustawienie. Do trybu pracy przerywanej (krótkich serii pracy na najwyższej prędkości obrotów) użyć ustawienia (P).
- 6 Po zakończeniu pracy przekręcić regulator prędkości do pozycji „O” (wyłączony) i wyjąć wtyczkę przewodu sieciowego z gniazda.
- 7 Zwolnić końcówkę: przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją odblokować, a następnie wyjąć z gniazda.

Uwaga

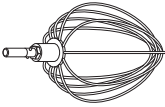
Przed korzystaniem z innych gniazd należy sprawdzić, czy w misce nie jest zamontowana ani przechowywana jedna z końcówek lub przyborów.

Tabela zaleceń

Końcówka	Przepis/sposób użycia	Maksymalna ilość		⌚ * (Minuty)	⌚ *	Porady i wskazówki
		Chef	Chef XL			
Ubijak „K” 	Ucieranie masła/margaryny z cukrem	2,72 kg (mieszanina z 9 jajami)	4,55 kg (mieszanina z 15 jajami)	4	Min. → Maks.	<ul style="list-style-type: none"> • Aby uniknąć rozchlapywania składników, prędkość zwiększać stopniowo. • Ucierając tłuszcz z cukrem na ciasta słodkie, używać tłuszczu w temperaturze pokojowej lub zmiekczyć go przed użyciem. • Aby całkowicie połączyć składniki ze sobą, mieszanie należy często przerywać i zgarniać składniki osadzające się na bokach miski. • Do ciast używać zimnych składników, chyba że w przepisie podano inaczej.
	Wbijanie jaj do mieszanek na ciasta			1–4	Min. → Maks.	
	Łączenie składników lżejszych, rzadszych itp. (np. mąki, owoców) z pozostałymi składnikami			30–60 sekund	Min. → 1	
	Ciasta i ciastka – wcieranie tłuszczu do mąki	680 g	910 g	2	Min. → 2	
Trzepaczka 	Jednoetapowe ciasta w proszku	2 kg	5 kg	45–60 sekund	Min. → Maks.	Uwaga <ul style="list-style-type: none"> • Aby uniknąć rozchlapywania składników, prędkość zwiększać stopniowo. • Trzepaczka nie nadaje się do wyrobienia jednoetapowych ciast w proszku, ponieważ tego rodzaju mieszanki są zbyt gęste i spowodują jej uszkodzenie. • Najlepsze wyniki daje używanie jaj o temperaturze pokojowej. • Przed ubijaniem białek sprawdzić, czy w misce i na trzepaczkę nie ma pozostałości tłuszczu bądź żółtek.
	Białka	12 (455 g)	16 (605 g)	1½–2	Min. → Maks.	
	Beztłuszczowe ciasta biszkoptowe	620 g (mieszanina z 6 jajami)	930 g (mieszanina z 9 jajami)	4–6	Min. → Maks.	
	Śmietana (Użyto świeżej śmietany do ubijania, o 38% zawartości tłuszczu. Czas rozdrabniania może być różny w zależności od ilości tłuszczu w śmietanie	1 l	2 l	1½–3	Min. → 4-6	

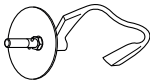
Wielkość jaj użytych w przepisie = średnie (waga: 53-63 g)

* Wartości te służą jedynie za wskazówkę i będą różne w zależności od konkretnego przepisu i rodzaju rozdrabnianych składników.

Końcówka	Przepis/sposób użycia	Maksymalna ilość		⌚ * (Minuty)	⤴	Porady i wskazówki
		Chef	Chef XL			
Trzepaczka 	Majonez	Żółtko	2	1–1½	Maks.	<ul style="list-style-type: none"> Aby uzyskać możliwie najlepsze wyniki, po dodaniu oleju zgarnąć składniki z boków miski i mieszać przez kolejne 10 sekund na maksymalnej prędkości.
		Musztarda	10 g			
	Olej roślinny	200 ml				
	Ciasto naleśnikowe	Mąka	250 g	1	Rozpocząć na prędkości minimalnej („Min.”) przez 10 sekund, następnie na 45 – 60 sekund zwiększyć prędkość do maksymalnej („Maks.”).	<ul style="list-style-type: none"> Do miski najpierw dodać mąkę, a następnie składniki mokre. Mieszać na prędkości minimalnej, aby połączyć składniki.
		Mleko	500 g			
		Jaja	200 g			

Wielkość jaj użytych w przepisie = średnie (waga: 53-63 g)

* Wartości te służą jedynie za wskazówkę i będą różne w zależności od konkretnego przepisu i rodzaju rozdrabnianych składników.

Końcówka	Przepis/sposób użycia	Maksymalna ilość		⌚ * (Minuty)	⌚	Porady i wskazówki
		Chef	Chef XL			
Końcówka do zagniatania ciasta (do mieszanek na ciasto drożdżowe)	Ciasto na chleb (twarde ciasto drożdżowe)	500 g – 1,36 kg	500 g – 1,5 kg	60 sekund	Min.	Uwaga • Nie przekraczać podanej maksymalnej ilości składników – może to spowodować przeciążenie urządzenia. • Jeżeli słychać, że silnik się przesila, wyłączyć urządzenie, wyjąć połowę ciasta i każdą połowę przygotować osobno. • Składniki mieszają się najlepiej, gdy najpierw wlane zostaną składniki płynne.
	Waga całkowita	805 g – 2,18 kg	805 g – 2,42 kg	3–4 60 sekund	1 Zagnieść ponownie na prędkości 1	
	Miękkie ciasto drożdżowe (z dodatkiem masła i jaj)	500 g – 1,3 kg	500 g – 1,6 kg	60 sekund	Min.	Drożdże • Drożdże w proszku (typ wymagający rozpuszczenia w wodzie): ciepłą wodę wlać do miski, dodać drożdże i cukier i pozostawić na ok. 10 minut (do spienienia). • Świeże drożdże : wkruszyć do mąki. • Inne rodzaje drożdży : przygotować zgodnie z zaleceniami producenta. • Włożyć ciasto do posmarowanego tłuszczem foliowego woreczka lub miski – przykrywając ściereczką. Zostawić w ciepłym miejscu, aż podwoi objętość.
	Waga całkowita	965 g – 2,5 kg	965 g – 3,1 kg	3–4 60 sekund	1 Zagnieść ponownie na prędkości 1	

Wielkość jaj użytych w przepisie = średnie (waga: 53-63 g)

* Wartości te służą jedynie za wskazówkę i będą różne w zależności od konkretnego przepisu i rodzaju rozdrabnianych składników.

Montaż i korzystanie z osłony przeciwrozpryskowej

- 1 Unieść głowicę miksera do momentu, aż zablokuje się w pozycji uniesionej.
 - 2 Zamocować miskę w podstawie.
 - 3 Mocno wsunąć osłonę przeciwrozpryskową w spodnią część głowicy miksera ⑥, aż znajdzie się we właściwym położeniu. Część z klapką powinna być ułożona w sposób pokazany na rysunku.
 - 4 Zamocować wybraną końcówkę.
 - 5 Opuścić głowicę miksera.
- Podczas mieszania składniki można dodawać bezpośrednio do miski, otwierając klapkę w osłonie przeciwrozpryskowej ⑦.
 - Zdejmowanie osłony przeciwrozpryskowej przy zmianie końcówki nie jest konieczne.
- 6 Zdjąć osłonę przeciwrozpryskową, unosząc głowicę miksera i naciskając osłonę.

Regulacja wysokości końcówki

Ubijak „K” i trzepaczka

Właściwa wysokość zawieszenia końcówek w załączonej w zestawie misce ustalana jest fabrycznie i nie powinna wymagać regulacji.

Jeżeli jednak zajdzie potrzeba wyregulowania wysokości końcówki, należy użyć odpowiedniego klucza:

TYP KVC30 = 15 mm

TYP KVL40 = 19 mm

Następnie postępować według poniższych wskazówek.

- 1 Wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazda sieciowego.
- 2 Unieść głowicę miksera i zamocować trzepaczkę lub ubijak.
- 3 Opuścić głowicę. Jeżeli konieczne jest wyregulowanie wysokości zawieszenia końcówki, ponownie unieść głowicę i wyjąć końcówkę. Najlepsze wyniki uzyskamy, gdy trzepaczka i ubijak „K” **prawie** dotykają dna miski ⑧.
- 4 Za pomocą odpowiedniego klucza poluzować nakrętkę na tyle, by możliwa była zmiana długości trzonka

końcówki ⑨. Aby opuścić końcówkę niżej (by znalazła się bliżej dna miski), należy przekręcać trzonek w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Aby podnieść końcówkę wyżej (dalej od dna miski), przekręcać trzonek w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

- 5 Ponownie dokręcić nakrętkę.
 - 6 Zamocować końcówkę w mikserze, a następnie opuścić głowicę. Sprawdzić pozycję końcówki (zob. punkty powyżej).
 - 7 W razie konieczności czynność powtarzać do momentu, aż końcówka znajdzie się na odpowiedniej wysokości. Po wyregulowaniu wysokości końcówki mocno dokręcić nakrętkę.
- Uwaga: klucz pokazany jest wyłącznie dla celów ilustracyjnych.

Końcówka do zagniatania ciasta

Wysokość tej końcówki została ustawiona fabrycznie i nie powinna wymagać regulacji.

Konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Podczas pierwszego użycia gniazda obrotów niskich ② może wokół niego pojawić się niewielka ilość smaru. Jest to całkowicie normalne – smar wystarczy wytrzeć.

Korpus z silnikiem i osłony gniazd

- Wytrzeć wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć.
- Do czyszczenia nie używać środków ściernych ani nie zanurzać elementów w wodzie.

Miska

- Umyć w zmywarce do naczyń bądź ręcznie, a następnie dobrze wysuszyć.
- Do czyszczenia miski ze stali nierdzewnej nie używać szczoteczek drucianych, druciaków ani środków wybielająco-dezynfekujących. Do usuwania kamienia używać octu.
- Przechowywać z dala od źródeł ciepła (kucharki, piekarnika, mikrofalówki).

Trzepaczkai i osłona przeciwrozpryskowa

- Umyć w zmywarce do naczyń bądź ręcznie, a następnie dobrze wysuszyć.

Ubijak „K” i Końcówka do zagniatania ciasta

- Umyć ręcznie, a następnie dobrze wysuszyć.

Przepis

marynata chili

200 g płynnego miodu
1 papryczka chili (w całości)
20 g (1 łyżeczka) masła orzechowego
Przyprawy

- 1 Wszystkie składniki umieścić w mini-rozdrabniaczu/młynku.
- 2 Nasadkę zamocować na robocie i zaczekać, aż składniki osiadą wokół noży.
- 3 Na 4 sekundy włączyć urządzenie na maksymalną prędkość obrotów.
- 4 Podawać w preferowany sposób.

Serwis i punkty obsługi klienta




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

Uwagi dotyczące prawidłowego usuwania produktu.

Na koniec okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać do odpadów miejskich. Można go dostarczyć do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia z powodu jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, w celu uzyskania znaczącej oszczędności energii i zasobów. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi, z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Na obowiązek osobnego usuwania sprzętu AGD wskazuje umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.



Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Trzepaczka lub ubijak „K” uderza o dno miski lub nie sięga składników znajdujących się na jej dnie.	Niewłaściwa wysokość zawieszenia końcówki – należy ją wyregulować.	Wyregulować wysokość za pomocą odpowiedniego klucza – zob. część pt. „Regulacja wysokości końcówki”.
Nasadki do pracy na gnieździe obrotów niskich nie da się zamocować.	Sprawdzić, czy nasadka jest kompatybilna z posiadanym modelem robota. Wymagana jest nasadka ze złączem obrotowym (model KAX) 	Aby pasować do gniazda, nasadka musi być wyposażona w złącze obrotowe KAX  . Aby móc używać posiadanych już nasadek ze złączem belkowym  , konieczne jest zastosowanie nakładki przejściowej KAT002ME, by można było podłączyć nasadkę do gniazda obrotowego (Twist) robota. <i>Więcej informacji znajduje się na stronie www.kenwoodworld.com/twist.</i>
Robot zatrzymuje się podczas pracy.	Włączyła się ochrona przeciążeniowa lub system zabezpieczający przed przegrzaniem. Przekroczono maksymalną ilość składników.	Wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i sprawdzić, czy nic nie przeszkadza w pracy urządzenia lub nie powoduje jego przeciążenia. Przesunąć regulator prędkości do pozycji „O”, a następnie ponownie uruchomić urządzenie. Jeżeli robot wciąż nie działa, wyjąć część składników z miski, aby odciążyc silnik, i ponownie uruchomić urządzenie. Jeżeli powyższe czynności nie rozwiązują problemu, wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i odczekać 15 minut. Podłączyć urządzenie do zasilania i ponownie wybrać poprzednio ustawioną prędkość. Jeżeli po wykonaniu powyższej procedury robot nadal się nie uruchamia, należy skontaktować się z działem obsługi klienta.

Γνωρίστε την Κουζινομηχανή Kenwood

Συγχαρητήρια για την αγορά ενός προϊόντος Kenwood. Με τόσο μεγάλη ποικιλία εξαρτημάτων, είναι κάτι περισσότερο από ένα μίξερ. Είναι μια Κουζινομηχανή με την τελευταία λέξη της τεχνολογίας. Ελπίζουμε να την απολαύσετε.

Ανθεκτική. Αξιόπιστη. Πολυχρηστική. Kenwood.

ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες.
- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί φθορά πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό της KENWOOD.
- Γυρίστε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση απενεργοποίησης «Ο» και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα πριν από την τοποθέτηση ή την αφαίρεση εργαλείων/εξαρτημάτων, μετά από τη χρήση και πριν από τον καθαρισμό.
- Κρατήστε τα δάχτυλά σας μακριά από τα μέρη της συσκευής που κινούνται και από τα προσαρτημένα εξαρτήματα.
- Ποτέ μην αφήνετε την Κουζινομηχανή χωρίς επίβλεψη ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευή που έχει υποστεί βλάβη. Στείλτε την για έλεγχο ή επισκευή: βλ. ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ την Κουζινομηχανή όταν η κεφαλή βρίσκεται σε όρθια θέση.
- Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο να κρέμεται ώστε να μπορεί να το πιάσει ένα παιδί.
- Μην αφήνετε ποτέ να βραχούν η μονάδα του μοτέρ, το καλώδιο ή το φιν.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ μη εγκεκριμένα εξαρτήματα ή περισσότερα από ένα εξαρτήματα τη φορά.
- Μην υπερβαίνετε ποτέ τις ποσότητες που αναγράφονται στον πίνακα για τις μέγιστες χωρητικότητες.
- Όταν χρησιμοποιείτε ένα εξάρτημα, διαβάζετε και ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας που παρέχονται μαζί με τη συσκευή.

- Να είστε προσεκτικοί όταν σηκώνετε αυτή τη συσκευή, γιατί είναι βαριά. Προτού σηκώσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι η κεφαλή έχει ασφαλίσει σωστά στην κάτω θέση και ότι το μπολ, τα εργαλεία, τα καλώδια των υποδοχών και το καλώδιο είναι σε ασφαλή θέση.
- Μην μετακινείτε ή ανασηκώνετε την κεφαλή του μίξερ ενώ βρίσκεται προσαρτημένο εκεί ένα εξάρτημα, καθώς μπορεί να αποσταθεροποιηθεί η Κουζινομηχανή.
- Κατά τη μετακίνηση της συσκευής να την σηκώνετε πάντα κρατώντας την από τη βάση και την κεφαλή του μίξερ. Μην σηκώνετε ή μεταφέρετε τη συσκευή από τη λαβή του μπολ.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας κοντά στην άκρη της επιφάνειας εργασίας ή ενώ προεξέχει από την επιφάνεια εργασίας ούτε να ασκείτε δύναμη όταν τοποθετείτε το εξάρτημα, διότι με αυτόν τον τρόπο η συσκευή μπορεί να αποσταθεροποιηθεί, να ανατραπεί και ενδεχομένως να προκληθεί τραυματισμός.
- Να προσέχετε όταν αφαιρείτε τα εργαλεία του μπολ μετά από παρατεταμένη χρήση, καθώς μπορεί να είναι καυτά.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας κοντά στην άκρη μιας επιφάνειας εργασίας.
- Το κοντό καλώδιο παροχής ρεύματος χρησιμοποιείται έτσι ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος να μπερδευτεί ή να προκαλέσει πτώση. Τα καλώδια επέκτασης πρέπει να χρησιμοποιούνται με προσοχή. Όταν χρησιμοποιείται καλώδιο επέκτασης: 1) Οι αναγραφόμενες τιμές ηλεκτρικών χαρακτηριστικών του καλωδίου επέκτασης θα πρέπει να είναι τουλάχιστον αντίστοιχες με τις τιμές ηλεκτρικών χαρακτηριστικών της συσκευής, και 2) το καλώδιο θα πρέπει να είναι τοποθετημένο έτσι ώστε να μην κρέμεται από τον πάγκο ή το τραπέζι από όπου μπορεί να το τραβήξουν παιδιά ή να σκοντάψει κάποιος κατά λάθος. 3) Το καλώδιο επέκτασης θα πρέπει να είναι τρίκλωνο καλώδιο γείωσης. Τα ηλεκτρικά χαρακτηριστικά της συσκευής αναγράφονται στο κάτω μέρος της μονάδας μοτέρ.
- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη πείρας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή

χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.

- Η κακή χρήση της συσκευής σας μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Η μέγιστη τιμή βασίζεται στο εξάρτημα μίνι κόφτη/μύλου που δέχεται το μεγαλύτερο φορτίο. Τα υπόλοιπα εξαρτήματα ενδέχεται να καταναλώνουν λιγότερη ισχύ.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δεν θα φέρει καμία ευθύνη εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με ακατάλληλο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα

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

Πριν από την πρώτη χρήση

- Πλύνετε τα μέρη: βλ. ενότητα «φροντίδα και καθαρισμός».

Γνωρίστε την Κουζίνομηχανή σας

Επεξήγηση συμβόλων

Υποδοχές εξαρτημάτων

- ① υποδοχή υψηλής ταχύτητας
- ② υποδοχή χαμηλής ταχύτητας
- ③ υποδοχή εργαλείου του μπολ

Μίξερ

- ④ κάλυμμα υποδοχής υψηλής ταχύτητας
- ⑤ κεφαλή του μίξερ
- ⑥ κουμπί ελέγχου ταχύτητας και παλμικής λειτουργίας
- ⑦ μονάδα μοτέρ
- ⑧ μοχλός αποσύνδεσης κεφαλής
- ⑨ κάλυμμα βάσης μπωλ


- ⑩ μπολ
- ⑪ κάλυμμα υποδοχής χαμηλής ταχύτητας
- ⑫ χτυπητήρι Κ
- ⑬ αναδευτήρι
- ⑭ εργαλείο ζύμης
- ⑮ σπάτουλα
- ⑯ καπάκι κατά του πιτσιλισματος



Προαιρετικά εξαρτήματα

Μια σειρά από προαιρετικά εξαρτήματα διατίθεται προς χρήση με την Κουζίνομηχανή σας. Διαβάστε το φυλλάδιο εξαρτημάτων που περιλαμβάνεται στη συσκευασία ή επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com για να δείτε την πλήρη σειρά και να ενημερωθείτε για το πώς να αγοράσετε ένα εξάρτημα που δεν περιλαμβάνεται στη συσκευασία.

Σημείωση: Εξαρτήματα για υποδοχές χαμηλής ταχύτητας

Η υποδοχή χαμηλής ταχύτητας στο μοντέλο της Κουζίνομηχανής σας διαθέτει το σύστημα Twist Connection System. Είναι σχεδιασμένο να δέχεται εξαρτήματα του συστήματος Twist Connection System.

Όταν αγοράζετε νέα εξαρτήματα για την υποδοχή χαμηλής ταχύτητας θα πρέπει να ελέγχετε εάν είναι συμβατά με την Κουζίνομηχανή σας. Όλα τα εξαρτήματα του συστήματος Twist Connection System αναγνωρίζονται από τον κωδικό προϊόντος που ξεκινά με KAX, καθώς και από το λογότυπο Twist  που αναγράφεται στη συσκευασία. Για περισσότερες πληροφορίες, επισκεφθείτε τη διεύθυνση www.kenwoodworld.com/twist.

Εάν διαθέτετε εξαρτήματα του συστήματος Bar Connection System , θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε τον προσαρμογέα KAT002ME, προκειμένου να τα συνδέσετε στο σύστημα Twist Connection System  της Κουζίνομηχανής σας.

Για περισσότερες πληροφορίες, επισκεφθείτε τη διεύθυνση www.kenwoodworld.com/twist.

Τα εργαλεία του μπολ και μερικές από τις χρήσεις τους

Χτυπητήρι Κ

Για να παρασκευάζετε κέικ, μπισκότα, γλυκά, γλάσο, γέμιση γλυκών, εκλέρ και πουρέ.







Εργαλείο ζύμης

Μόνο για μείγματα με μαγιά.

Αναδευτήρι

Για αβγά, κρέμα, κουρκούτι, παντεσπάνι με λίγα λιπαρά, μαρέγκες, τσιζκέικ, μους, σουφλέ. Μην χρησιμοποιείτε το αναδευτήρι για πυκνά μείγματα (π.χ. ανάμιξη βουτύρου και ζάχαρης) – μπορεί να προκληθεί βλάβη.

Πώς να χρησιμοποιείτε τα εργαλεία του μπολ σας

- 1 Στρέψτε το μοχλό ανύψωσης της κεφαλής δεξιόστροφα και ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ μέχρις ότου ασφαλίσει στη θέση της . Βεβαιωθείτε ότι το κάλυμμα βάσης του μπωλ  έχει τοποθετηθεί σωστά με το σύμβολο  στην επάνω πλευρά.
- 2 Τοποθετήστε το μπολ στη βάση, πιέστε το προς τα κάτω και στρέψτε δεξιόστροφα  για να ασφαλίσει στη θέση του.
- 3 Τοποθετήστε το εργαλείο που χρειάζεστε στην υποδοχή. Έπειτα, πιέστε προς τα πάνω  και στρέψτε  το εργαλείο για να ασφαλίσει στη θέση του.

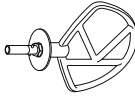
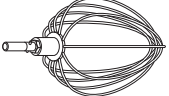
Σημείωση: Εάν το Χτυπητήρι Κ ή το Αναδευτήρι δεν επεξεργάζονται τα υλικά από το κάτω μέρος του μπολ, ανατρέξτε στην ενότητα «Προσαρμογή εργαλείων».

- 4 Ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ ελαφρά και έπειτα στρέψτε το μοχλό ανύψωσης της κεφαλής αριστερόστροφα και κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ μέχρις ότου ασφαλίσει.
- 5 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στρέφοντας το κουμπί ελέγχου ταχύτητας Ⓢ στην ταχύτητα που θέλετε. Χρησιμοποιήστε την παλμική λειτουργία (P) για σύντομα, διαδοχικά διαστήματα λειτουργίας σε μέγιστη ταχύτητα.
- 6 Μετά τη χρήση, γυρίστε ξανά το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση απενεργοποίησης «Ο» και αποσυνδέστε την Κουζίνομηχανή σας από την πρίζα.
- 7 Απασφαλίστε το εργαλείο από την υποδοχή στρέφοντάς το δεξιόστροφα και, στη συνέχεια, αφαιρέστε το.

Σημαντικό

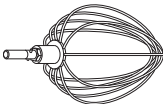
Βεβαιωθείτε ότι κανένα εργαλείο του μπολ δεν έχει τοποθετηθεί ή δεν βρίσκεται μέσα στο μπολ, όταν χρησιμοποιείτε άλλες υποδοχές.

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

Εργαλείο	Συνταγή/Επεξεργασία	Μέγιστες ποσότητες		☺ * (Λεπτά)	☹	Συμβουλές και υποδείξεις
		Chef	Chef XL			
Χτυπητήρι Κ 	Ανάμιξη βουτύρου/μαργαρίνης και ζάχαρης	2,72 kg (μείγμα με 9 αβγά)	4,55 kg (μείγμα με 15 αβγά)	4	Ελάχ. → Μέγ.	<ul style="list-style-type: none"> Για να αποφύγετε το πιπίλισμα των υλικών αυξήστε την ταχύτητα σταδιακά. Κατά την παρασκευή μείγματος από βούτυρο και ζάχαρη για κέικ, χρησιμοποιείτε πάντα το βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου ή λιώστε το πρώτα. Για να ενσωματωθούν πλήρως τα υλικά στο μείγμα, να διακόψετε την ανάμιξη και να ξεκολλάτε τα υλικά από τα τοιχώματα του μπολ με τη σπάτουλα ανά τακτά διαστήματα. Χρησιμοποιείτε κρύα υλικά για την παρασκευή γλυκών, εκτός εάν η συνταγή σας ζητά κάτι άλλο.
	Χτύπημα αβγών για μείγματα κέικ			1-4	Ελάχ. → Μέγ.	
	Ανακάτεμα με αλεύρι, φρούτα κ.λπ.			30-60 δευτ.	Ελάχ. → 1	
	Γλυκά και μπισκότα – προσθήκη βουτύρου στο αλεύρι	680 g	910 g	2	Ελάχ. → 2	
Αναδευτήρι 	Μείγματα για κέικ με ανάμιξη όλων των υλικών μαζί	2 kg	5 kg	45-60 δευτ.	Ελάχ. → Μέγ.	Σημαντικό <ul style="list-style-type: none"> Για να αποφύγετε το πιπίλισμα των υλικών αυξήστε την ταχύτητα σταδιακά. Το αναδευτήρι δεν είναι κατάλληλο για την παρασκευή μείγματος για κέικ με ανάμιξη όλων των υλικών μαζί, διότι τα μείγματα αυτά είναι πολύ σφιχτά και θα προκαλέσουν βλάβη. Για βέλτιστα αποτελέσματα, τα αβγά θα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου. Προτού χτυπήσετε ασπράδια αβγών, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει λιπαρή ουσία ή κρόκος αβγού στο αναδευτήρι ή στο μπολ.
	Ασπράδια αβγών	12 (455 g)	16 (605 g)	1½-2	Ελάχ. → Μέγ.	
	Παντεσπάνι με λίγα λιπαρά	620 g (μείγμα με 6 αβγά)	620 g (μείγμα με 9 αβγά)	4-6		
	Κρέμα (Χρήση φρέσκιας κρέμας σαντινί, με 38% περιεκτικότητα σε λιπαρά. Οι χρόνοι επεξεργασίας μπορεί να διαφέρουν, ανάλογα με την περιεκτικότητα της κρέμας σε λιπαρά)	1 L	2 L	1½-3	Ελάχ. → 4-6	


Μέγεθος αβγών που χρησιμοποιούνται = μεσαίο (Βάρος 53-63 g)

* Αυτές οι πληροφορίες είναι απλά συμβουλευτικού χαρακτήρα και ποικίλουν ανάλογα με τη συνταγή και τα υλικά που επεξεργάζεστε

Εργαλείο	Συνταγή/Επεξεργασία	Μέγιστες ποσότητες		🕒	⊖ * (Λεπτά)	Συμβουλές και υποδείξεις
		Chef	Chef XL			
Αναδευτήρι 	Μαγιονέζα	Κρόκοι αβγού	2	Μέγ.	1-1½	<ul style="list-style-type: none"> Για βέλτιστα αποτελέσματα, ξεκολλήστε τα υλικά από τα τοιχώματα του μπλ και αφότου προσθέσετε το λάδι και αναμειξτε για 10 δευτερόλεπτα ακόμη στη μέγιστη ταχύτητα.
		Μουστάρδα	10 g			
		Φυτικό έλαιο	200 ml			
Ζύμη για πάνκικ	Ζύμη για πάνκικ	Αλεύρι	250 g	Στην ταχύτητα «Mip» για 10 δευτ. Στη συνέχεια, αυξήστε την ταχύτητα στο μέγιστο για 45-60 δευτ.	1	<ul style="list-style-type: none"> Πρώτα προσθέστε το αλεύρι στο μπλ και έπειτα τα υγρά υλικά. Ανάμειξη στην ελάχιστη ταχύτητα για να ενωθούν τα υλικά.
		Γάλα	500 g			
		Αβγά	200 g			

Μέγεθος αβγών που χρησιμοποιούνται = μεσαίο (Βάρος 53-63 g)

* Αυτές οι πληροφορίες είναι απλά συμβουλευτικού χαρακτήρα και ποικίλλουν ανάλογα με τη συνταγή και τα υλικά που επεξεργάζεστε

Εργαλείο	Συνταγή/Επεξεργασία		Μέγιστες ποσότητες		⌚	⌚	Συμβουλές και υποδείξεις
			Chef	Chef XL			
Εξάρτημα ζυμώματος (Για ζύμες με μαγιά) 	Ζύμη ψωμιού (σφιχτή με μαγιά)	Βάρος αλευριού	500 g – 1,36 kg	500 g – 1,5 kg	60 δευτ.	Ελάχ. 1	Σημαντικό • Μην υπερβείτε ποτέ τις αναγραφόμενες μέγιστες ποσότητες – ενδέχεται να υπερφορτώσετε το μηχανήμα. • Εάν αντιληφθείτε ότι η συσκευή καταπονείται, θέστε την εκτός λειτουργίας, αφαιρέστε τη μισή ζύμη και επεξεργαστείτε το κάθε μισό μέρος χωριστά. • Τα υλικά αναμειγνύονται καλύτερα εάν τοποθετείτε πρώτα τα υγρά.
		Συνολικό βάρος	805 g – 2,18 kg	805 g – 2,42 kg	60 δευτ.	Δεύτερο ζύμωμα Ταχύτητα 1	
	Εργαλείο ζύμης (εμπλουτισμένο με βούτυρο και αβγά)	Βάρος αλευριού	500 g – 1,3 kg	500 g – 1,6 kg	60 δευτ.	Ελάχ. 1	Μαγιά • Ξηρή μαγιά (του τύπου που πρέπει να διαλυθεί σε νερό): ρίξτε το ζεστό νερό στο μαγιά και τη ζαχαρή προσθέστε τη μαγιά και τη ζαχαρή και αφήστε το μείγμα για περίπου 10 λεπτά μέχρι να γίνει αφρώδες. • Νωπή μαγιά : θρυμματίστε τη μέσα στο αλεύρι. • Άλλοι τύποι μαγιάς : ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή. • Τοποθετήστε τη ζύμη σε μια λαδωμένη νάilon σακούλα ή σε ένα μπολ καλυμμένο με πετσέτα. Έπειτα, αφήστε τη ζύμη σε ζεστό σημείο έως ότου διπλασιαστεί σε όγκο.
		Συνολικό βάρος	965 g – 2,5 kg	965 g – 3,1 kg	60 δευτ.	Δεύτερο ζύμωμα Ταχύτητα 1	

Μέγεθος αβγών που χρησιμοποιούνται = μεσαίο (Βάρος 53-63 g)

* Αυτές οι πληροφορίες είναι απλά συμβουλευτικού χαρακτήρα και ποικίλλουν ανάλογα με τη συνταγή και τα υλικά που επεξεργάζεστε

Πώς να τοποθετείτε και να χρησιμοποιείτε το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος

- 1 Σηκώστε την κεφαλή του μίξερ μέχρι να ασφαλίσει.
 - 2 Προσαρμόστε το μπωλ ανάμιξης επάνω στη βάση.
 - 3 Πιέστε το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος στο κάτω μέρος της κεφαλής του μίξερ **6** μέχρι να εφαρμόσει στη θέση του. Το αρθρωτό κομμάτι πρέπει να βρίσκεται στη θέση που εικονίζεται.
 - 4 Εισάγετε τον κατάλληλο αναδευτήρα.
 - 5 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ.
- Όσο διαρκεί η ανάμιξη, μπορείτε να προσθέτετε υλικά απευθείας στο μπωλ ρίχνοντάς τα μέσα από το άνοιγμα που σχηματίζει το αρθρωτό κομμάτι από το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος **7**.
 - Δε χρειάζεται να αφαιρέσετε το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος για να αλλάξετε εξαρτήματα.
- 6 Αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα σηκώνοντας την κεφαλή του μίξερ και τραβώντας το προς τα κάτω.

Προσαρμογή εργαλείων

Χτυπητήρι Κ και αναδευτήρι

Τα εργαλεία είναι ρυθμισμένα στο σωστό ύψος για το μπολ που παρέχεται από το εργοστάσιο κατασκευής και δεν θα πρέπει να χρειάζονται προσαρμογή.

Ωστόσο, εάν επιθυμείτε να προσαρμόσετε το εργαλείο, χρησιμοποιήστε ένα γαλλικό κλειδί κατάλληλου μεγέθους:

ΤΥΠΟΣ KVC30 = 15 mm

ΤΥΠΟΣ KVL40 = 19 mm

Στη συνέχεια ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:

- 1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
- 2 Ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ και τοποθετήστε το αναδευτήρι ή το χτυπητήρι.
- 3 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ. Εάν η απόσταση πρέπει να ρυθμιστεί, ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ και αφαιρέστε το εργαλείο. Θα ήταν προτιμότερο, ο αναδευτήρας και το

χτυπητήρι Κ να ακουμπούν **σχεδόν** στο κάτω μέρος του μπολ **8**.

- 4 Χρησιμοποιώντας το κατάλληλο γαλλικό κλειδί, χαλαρώστε το παξιμάδι όσο χρειάζεται για να ρυθμίσετε τον άξονα **9**. Για να τοποθετήσετε το εργαλείο χαμηλότερα και πιο κοντά στο κάτω μέρος του μπολ, στρέψτε τον άξονα αριστερόστροφα. Για να τοποθετήσετε το εργαλείο πιο ψηλά από το κάτω μέρος του μπολ, στρέψτε τον άξονα δεξιόστροφα.
- 5 Σφίξτε ξανά το παξιμάδι.
- 6 Προσαρμόστε το εργαλείο στο μίξερ και κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ. (Ελέγξτε τη θέση του, βλ. τις οδηγίες παραπάνω).
- 7 Επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα όσες φορές χρειαστεί, έως ότου το εργαλείο τοποθετηθεί σωστά. Στη συνέχεια, σφίξτε καλά το παξιμάδι.

- Σημείωση: Το γαλλικό κλειδί απεικονίζεται μόνο για λόγους εικονογράφησης.

φροντίδα και καθαρισμός

- Απενεργοποιείτε και αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή προτού την καθαρίσετε.
- Την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε την υποδοχή χαμηλής ταχύτητας, ενδέχεται να εμφανιστεί λίγο γράσο ②. Αυτό είναι φυσιολογικό – απλώς σκουπίστε το.

Μονάδα μοτέρ και καλύμματα υποδοχών

- Σκουπίστε με ένα υγρό πανί, έπειτα στεγνώστε.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αποξεστικά προϊόντα και μην τα βυθίζετε σε νερό.

Μπολ

- Πλύνετε στο χέρι, έπειτα στεγνώστε πολύ καλά ή πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συρμάτινη βούρτσα, σύρμα κουζίνας ή λευκαντικό για να καθαρίσετε το ανοξειδωτο μπολ σας. Χρησιμοποιείτε ξύδι για να αφαιρείτε τα στρώματα αλάτων.
- Κρατήστε το μακριά από πηγές θερμότητας (μαγειρικές εστίες, φούρνους, φούρνους μικροκυμάτων).

Αναδευτήρι και καπάκι κατά του πιτσιλίσματος

- Πλύνετε στο χέρι, έπειτα στεγνώστε πολύ καλά ή πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.

Εργαλείο ζύμης

Αυτό το εργαλείο ρυθμίζεται στο εργοστάσιο και δεν θα πρέπει να χρειάζεται προσαρμογή.

Συνταγή

Χτυπητήρι Κ και Εργαλείο ζύμης

- Πλένετε στο χέρι και έπειτα στεγνώνετε πολύ καλά.

Μαρινάδα με τσίλι

200 g ανοιχτόχρωμο λεπτόρευστο μέλι
1 πιπερίτσα τσίλι (ολόκληρη)
20 g (1 κουτ. γλυκού) φυσιτικοβούτυρο με κομματάκια φυσιτικού
Καρυκεύματα

- 1 Τοποθετήστε όλα τα υλικά μέσα στον μίνι κόφτη/μύλο.
- 2 Τοποθετήστε το εξάρτημα στην Κουζίνομηχανή και αφήστε τα υλικά να «καθίσουν» γύρω από τη λεπίδα.
- 3 Επιλέξτε τη μέγιστη ταχύτητα για 4 δευτερόλεπτα.
- 4 Χρησιμοποιήστε κατά βούληση.

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη λειτουργία της συσκευής σας, προτού ζητήσετε βοήθεια ανατρέξτε στην ενότητα «οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων» του βιβλίου οδηγιών ή επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com.
- Έχετε υπ' όψιν ότι το προϊόν καλύπτεται από εγγύηση, η οποία είναι σύμφωνη με όλες τις νομικές διατάξεις που αφορούν τυχόν υφιστάμενη εγγύηση και δικαιώματα καταναλωτών στη χώρα στην οποία αγοράστηκε το προϊόν.
- Εάν το προϊόν Kenwood που έχετε αγοράσει δυσλειτουργεί ή βρείτε τυχόν ελαττώματα, στείλτε το ή παραδώστε το σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD. Για ενημερωμένα στοιχεία σχετικά με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com ή τη διαδικτυακή τοποθεσία που αφορά συγκεκριμένα τη χώρα σας.
- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.






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

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα.

Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η χωριστή απόρριψη μιας οικιακής ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη απόρριψη και επιτρέπει την ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής απόρριψης οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Το αναδευτήρι ή το χτυπητήρι Κ χτυπούν στο κάτω μέρος του μπολ ή δεν επεξεργάζονται τα υλικά στο κάτω μέρος του μπολ.	Το εργαλείο βρίσκεται σε λάθος ύψος και χρειάζεται ρύθμιση.	Προσαρμόστε το ύψος χρησιμοποιώντας ένα κατάλληλο γαλλικό κλειδί – βλ. ενότητα «Προσαρμογή εργαλείων».
Δεν μπορεί να τοποθετηθεί το εξάρτημα χαμηλής ταχύτητας.	Ελέγξτε εάν το εξάρτημά σας είναι συμβατό για χρήση με το μοντέλο της συσκευής σας. Απαιτείται σύστημα Twist connection system (Μοντέλο KAX) 	Το εξάρτημα πρέπει να διαθέτει το σύστημα KAX twist connection system  για να προσαρμόξει στην υποδοχή. Εάν διαθέτετε εξάρτηματα του συστήματος Bar Connection System  , θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε τον προσαρμογέα KAT002ME, προκειμένου να τα συνδέσετε στο σύστημα Twist Connection System της Κουζινομηχανής σας. <i>Για περισσότερες πληροφορίες, επισκεφθείτε τη διεύθυνση www.kenwoodworld.com/twist</i>
Η Κουζινομηχανή σταματά ενώ λειτουργεί. Η ενδεικτική λυχνία αναμονής αναβοσβήνει γρήγορα.	Το σύστημα προστασίας από την υπερφόρτωση ή από την υπερθέρμανση είναι ενεργό. Υπέρβαση της μέγιστης ποσότητας.	Αποσυνδέστε από την πρίζα και ελέγξτε εάν υπάρχουν εμπόδια ή υπερφόρτωση. Γυρίστε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση «Ο» και θέστε ξανά τη συσκευή σε λειτουργία. Εάν η συσκευή δεν λειτουργεί, αφαιρέστε μερικά από τα υλικά για να μειώσετε το βάρος και θέστε ξανά τη συσκευή σε λειτουργία. Εάν το πρόβλημα παραμένει, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη εκτός λειτουργίας για 15 λεπτά. Συνδέστε τη στην πρίζα και επιλέξτε πάλι ταχύτητα. Εάν, αφότου εφαρμόσετε την παραπάνω διαδικασία, η συσκευή εξακολουθεί να μην λειτουργεί, επικοινωνήστε με το τμήμα «εξυπηρέτησης πελατών» για περαιτέρω βοήθεια.

Poznajete svoj kuchynský robot Kenwood

Blahoželáme vám ku kúpe výrobku značky Kenwood. Vďaka širokej škále dostupného príslušenstva je to viac než len obyčajný mixér. Je to najmodernejší kuchynský robot. Dúfame, že vám bude prinášať radosť.

Výkon. Spoľahlivosť. Všetstrannosť. Kenwood.

Bezpečnosť

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Ak sú zástrčka alebo kábel poškodené, musia sa byť z bezpečnostných dôvodov vymenené spoločnosťou Kenwood alebo autorizovaným opravárom Kenwood, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
- Po použití tohto zariadenia, pred zakladaním alebo vyberaním nástrojov/príslušenstva a pred jeho čistením pretočte ovládač rýchlosti do pozície VYPNUTIA „O“ a zariadenie odpojte z elektrickej siete.
- Prsty držte v bezpečnej vzdialenosti od pohyblivých súčastí a založených nástrojov.
- Nikdy nenechávajte toto zariadenie bez dohľadu, keď je v chode.
- Nikdy nepoužívajte toto zariadenie, ak je poškodené. V takom prípade ho dajte skontrolovať alebo opraviť: prečítajte si časť „Servis a starostlivosť o zákazníkov“.
- Toto zariadenie nikdy neuvádzajte do chodu, keď je jeho hlava vyklopená.
- Elektrickú šnúru nikdy nenechávajte visieť smerom nadol tak, že by ju mohlo zdrapnúť dieťa.
- Pohonnú jednotku, elektrickú šnúru a zástrčku nikdy nenechajte zmoknúť.
- Nikdy nepoužívajte nejaký neschválený nástroj alebo niekoľko nástrojov naraz.
- Nikdy neprekračujte množstvá uvedené v tabuľke maximálnych množstiev.
- Pri používaní príslušenstva si prečítajte aj bezpečnostné informácie, ktoré sú s ním dodané, a dodržiavajte ich.

- Pri zdvíhaní tohto zariadenia postupujte opatrne, lebo je ťažké. Pred jeho zdvihnutím zabezpečte, aby jeho hlava bola správne zaistená v dolnej pozícii a nádoba, nástroje, kryty výstupov a elektrická šnúra boli zaistené na svojom mieste.
- Nehýbte hlavou mixéra ani ju nedvíhajte, keď je do nej založený nejaký nástroj, lebo vtedy by tento stojanový mixér mohol stratiť stabilitu.
- Ak prenášajte spotrebič, vždy ho zdvíhajte za podstavec a miešaciu hlavu. **NENADVÍHAJTE** ani neprenášajte spotrebič za držiak misy.
- Nepoužívajte spotrebič v blízkosti okrajov alebo previsnutých pracovných plôch, ani nepoužívajte silu na nadstavec, ak je namontovaný, pretože by to mohlo spôsobiť nestabilitu jednotky a jej prevrátenie, čo môže mať za následok zranenie.
- Pri vyberaní nástrojov do nádoby po ich dlhšom používaní postupujte opatrne, lebo môžu byť horúce.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zabezpečilo to, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Neuvádzajte toto zariadenie do chodu blízko okraja pracovného povrchu.
- Krátky napájací kábel sa používa na zníženie rizika v dôsledku zamotania alebo zakopnutia. Predĺžovacie káble je možné použiť, ak sa používajú opatrne. Ak sa používa predĺžovací kábel: 1) Menovitý elektrický výkon predĺžovacieho kábla by mal byť minimálne rovnaký ako elektrický výkon spotrebiča; a 2) Kábel by mal byť položený tak, aby sa neprechádzal cez pracovnú dosku alebo stolovú dosku, kde kábel môžu potiahnuť deti alebo oň náhodne zakopnúť. 3) Predĺžovací kábel by mal byť uzemnený trojžilový kábel. Elektrické parametre spotrebiča sú uvedené v spodnej časti jednotky.
- Osoby, ktoré majú znížené fyzické, sensorické alebo mentálne schopnosti, majú o takýchto zariadeniach málo vedomostí alebo majú s takýmito zariadeniami málo skúseností, môžu toto zariadenie používať len pod dohľadom alebo po poučení o jeho bezpečnej obsluhu, pričom musia rozumieť súvisiacim rizikám.
- Nesprávne používanie tohto zariadenia môže spôsobiť zranenie.

- Deti toto zariadenie nesmú používať. Toto zariadenie a jeho elektrickú šnúru držte mimo dosahu detí.
- Maximálna výkonnosť je založená na nastavci sekáčika/mlynčeka, ktoré má najväčšie zaťaženie. Ostatné nastavce môžu mať menší odber energie.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Firma Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.

Pred zapojením do elektrickej siete

- Overte si, či má elektrická sieť také isté parametre, aké sú uvedené na spodnej strane zariadenia.
- Toto zariadenie spĺňa požiadavky nariadenia Európskeho parlamentu

a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.

Pred prvým použitím

- Umyte súčasti: prečítajte si časť „Ošetrovanie a čistenie“.

Poznajte svoj kuchynský robot

Legenda

Výstupy pre príslušenstvo

- ① výstup pre vysokú rýchlosť
- ② výstup pre pomalú rýchlosť
- ③ zásuvka pre nástroje do nádoby

Mixér

- ④ kryt výstupu pre vysokú rýchlosť
- ⑤ hlava mixéra
- ⑥ ovládač rýchlosti a pulzného chodu
- ⑦ pohonná jednotka
- ⑧ páčka na uvoľňovanie hlavy robota
- ⑨ podložka na uloženie nádoby
- ⑩ nádoba
- ⑪ kryt výstupu pre pomalú rýchlosť
- ⑫ metlička v tvare K
- ⑬ šľahacia metlička
- ⑭ nástroj na cesto
- ⑮ špachtľa
- ⑯ ochranný kryt proti vyšplechovaniu


Voliteľné príslušenstvo

S týmto kuchynským robotom možno používať škálu voliteľného príslušenstva. Pozrite si leták o príslušenstve, ktorý je súčasťou balenia, alebo navštívte webovú stránku www.kenwoodworld.com, na ktorej možno nájsť kompletnú ponuku voliteľného príslušenstva, ako aj informácie o tom, ako ho možno dokúpiť.


Poznámka: Príslušenstvo pripájané cez výstup pre pomalú rýchlosť


Výstup pre pomalú rýchlosť na tomto modeli kuchynského robota je vybavený systémom pripájania Twist. Ten je navrhnutý tak, aby bol kompatibilný s príslušenstvom pripájaným takýmto systémom.

Pri kupovaní nového príslušenstva pripájaného cez výstup pre pomalú rýchlosť treba skontrolovať jeho kompatibilitu s týmto kuchynským robotom. Akékoľvek príslušenstvo pripájané systémom Twist možno

identifikovať podľa kódu výrobku, ktorý sa začína písmenami KAX, ako aj podľa loga Twist , ktoré vidno na balení.

Viac informácií je k dispozícii na webovej stránke www.kenwoodworld.com/twist.

Ak vlastníte príslušenstvo vybavené systémom pripájania Bar , na jeho

pripájanie k systému pripájania Twist  tohto kuchynského robota budete musieť používať adaptér KAT002ME.

Viac informácií je k dispozícii na webovej stránke www.kenwoodworld.com/twist.

Nástroje do nádoby a príklady ich používania

Metlička v tvare K

Je určená na prípravu koláčov, trvanlivého a sladkého pečiva, poliev, plniek, plnených zákuskov a zemiakovej kaše.


Nástroj na cestu



Je určený len na prípravu kysnutých zmesí.


Šľahacia metlička



Je určená na šľahanie vajec, na prípravu krémov, liateho cesta, kysnutého cesta bez tuku, snehových pusiniek, tvarohových koláčov, šľahaných pien a bublanín. Nie je určená na šľahanie hustých zmesí (napríklad zmesí tuku s cukrom), lebo by sa pri tom mohla poškodiť.

Používanie nástrojov do nádoby


1 Otočte páčku na uvoľňovanie hlavy robota v protismere hodinových ručičiek a nadvihujte hlavu robota, kým sa nezaistí .

Zabezpečte, aby bola podložka na uloženie nádoby  správne založená so symbolom  navrchu.

2 Založte nádobu na základňu, zatlačte ju nadol a pootočte ju v smere hodinových ručičiek , aby ste ju zaistili do potrebnej pozície.

3 Do zásuvky pre nástroje do nádoby vložte požadovaný nástroj. Potom ho zatlačte nahor  a otočte ním , aby ste ho zaistili do potrebnej pozície. Poznámka: Ak metlička v tvare K alebo šľahacia metlička nezachytávajú zložky zo sponu nádoby, prečítajte si časť „Nastavovanie nástrojov“.

4 Trochu nadvihnite hlavu robota, potom otočte páčku na uvoľňovanie hlavy robota v protismere hodinových ručičiek a sklopte hlavu robota, kým sa nezaistí.

5 Zariadenie zapnite pretočením ovládača rýchlosti  na žiadúci rýchlostný stupeň. Pre krátke intervaly maximálnej rýchlosti používajte pulzný chod (P).

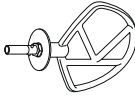
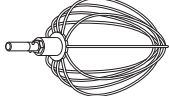
6 Po použití pretočte ovládač rýchlosti späť do pozície VYPNUTIA „O“ a zariadenie odpojte z elektrickej siete.

7 Založený nástroj uvoľnite jeho otáčaním v smere hodinových ručičiek, čo ho odistí. Potom ho vytiahnite.

Dôležité upozornenie

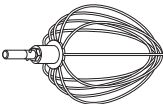

Pri používaní iných výstupov nesmú byť uložené v nádobe ani založené žiadne nástroje do nádoby.

Tabuľka odporúčaného používania

Nástroj	Recept/Proces	Maximálne množstvá		↻	⌚ * (minúty)	Rady a tipy
		Chef	Chef XL			
Metlička v tvare K 	Maslo/margarín a cukor	2,72 kg (zmes s 9 vajcami)	4,55 kg (zmes s 15 vajcami)	Min. → Max.	4	<ul style="list-style-type: none"> Rýchlosť zvyšujte postupne, aby ste zabránili vysplechovaniu zložiek. Pri miešaní tuku s cukrom pri príprave zmesi na koláče/torty používajte vždy tuk izbovej teploty, alebo ho najprv nechajte trochu zmráknúť. Mixovanie pravidelne prerušujte a špachtľou zoškrabujte vnútorné steny a dno nádoby, aby ste dosiahli čo najlepšie zapracovanie zložiek. Na prípravu trvanlivého pečiva používajte studené zložky, ak sa v recepte neudáva inak.
	Šľahanie vajec do zmesi na koláče			Min. → Max.	1 – 4	
	Vmiešavanie múky, ovocia a podobne			Min. → 1	30 – 60 sekúnd	
	Trvanlivé a sladké pečivo – vŕtanie tuku do múky	680 g	910g	Min. → 2	2	
	Zmesi na múčne koláče	2 kg	5 kg	Min. → Max.	45 – 60 sekúnd	
Šľahacia metlička 	Vaječné bielka	12 (455 g)	16 (605 g)	Min. → Max.	1½ – 2	Dôležité upozornenia <ul style="list-style-type: none"> Rýchlosť zvyšujte postupne, aby ste zabránili vysplechovaniu zložiek. Šľahacia metlička nie je vhodná na prípravu zmesi na múčne koláče, lebo takéto zmesi sú pre ňu príliš ťažké a mohli by ju poškodiť. Najlepšie výsledky sa dosahujú vtedy, keď vajcia sú izbovej teploty. Pred šľahaním vaječných bielkov zabezpečte, aby na šľahacej metličke ani v nádobe nebola žiadna masnota ani vaječné žĺtky.
	Príškóty bez tuku	620 g (zmes so 6 vajcami)	930 g (zmes s 9 vajcami)	Min. → Max.	4 – 6	
	Smotana (Používať čerstvú smotanu na šľahanie s obsahom tuku 38 %. Dĺžka spracovávania sa môže líšiť v závislosti od obsahu tuku v smotane.)	1 l	2 l	Min. → 4-6	1½ – 3	
	Majonéza		2	Max.	1 – 1½	<ul style="list-style-type: none"> Po pridaní oleja zoškrabte vnútorné steny nádoby a spusťte na ďalších 10 sekúnd pri max. rýchlosti.
	Horčica		10 g			
	Zeleninový olej		200 ml			

Veľkosť použitých vajec = stredná (hmotnosť 53 – 63 g).

* Táto tabuľka je len orientačná a jednotlivé údaje sa môžu líšiť v závislosti od konkrétneho receptu a spracovávaných zložiek.

Nástroj	Recept/Proces	Maximálne množstvá		⌚	⌚ * (minúty)	Rady a tipy
		Chef	Chef XL			
Šľacia metlička 	Liate cesto na palacinky	Múka	250 g	„Min.“ rýchlosť na 10 sekúnd. Potom zvýšiť na max. rýchlosť na 45 – 60 sekúnd.	1	<ul style="list-style-type: none"> Do nádoby najprv pridajte múku a potom mokré zložky. Mixujte pri minimálnej rýchlosti, aby ste zapracovali zložky.
	Mlieko	500 g				
	Vajcia	200 g				
Nástroj na cesto (na kysnuté cesto) 	Cesto na chlieb (ťažké kysnuté)	Hmotnosť múky	500 g – 1,36 kg	Min.	60 sekúnd	Dôležité upozornenia <ul style="list-style-type: none"> Nikdy neprekracujte uvedené maximálne množstvá, aby ste nepreťažili zariadenie. Ak budete počuť, že sa zariadenie trápi, vypnite ho, vyberte z nádoby polovicu cesta a jednotlivé polovice cesta potom spracujte osobitne. Zložky sa najlepšie mixujú vtedy, keď do nádoby najprv vlejete tekuté zložky. Droždzie <ul style="list-style-type: none"> Sušené droždzie (druh, ktorý potrebuje voľu): Do nádoby vlejte teplú vodu. Potom do nej pridajte droždzie a cukor a zmes nechajte približne 10 minút poštáť, aby sa spenila. Cerstvé droždzie: Namrvte ho do múky. Iné druhy droždí: Riadte sa inštrukciami výrobcu. Vložte cesto do namasteného polyetylénového vrečka alebo do nádoby, ktorú potom zakryte kuchynskou utierkou. Potom ho nechajte na nejakom teplom mieste, kým sa jeho objem nezdvójnasobi.
		Celková hmotnosť	805 g – 2,18 kg	Rýchlosť 1 pre prehnetenie	60 sekúnd	
	Lahké kysnuté cesto (obohatené o maslo a vajcia)	Hmotnosť múky	500 g – 1,3 kg	Min.	60 sekúnd	
	Celková hmotnosť	965 g – 2,5 kg	1	3 – 4		
			Rýchlosť 1 pre prehnetenie	60 sekúnd		

Veľkosť použitých vajec = stredná (hmotnosť 53 – 63 g).

* Táto tabuľka je len orientačná a jednotlivé údaje sa môžu líšiť v závislosti od konkrétneho receptu a spracovávaných zložiek.

Zakladanie a používanie ochranného krytu proti vyšplechovaniu

- 1 Dvihnite hlavu robota, až kým sa nezaistí.
- 2 Nasaďte nádobu na podstavec.
- 3 Kryt proti vyšplechovaniu zatlačte na spodnú stranu hlavy robota ⑥, kým úplne nezapadne na miesto. Výklopná časť by mala byť umiestnená podľa zobrazenia.
- 4 Vložte požadovaný nástroj.
- 5 Sklopte hlavu robota.
 - Počas spracovania sa zložky môžu pridávať priamo do nádoby cez výklopnú časť krytu proti vyšplechnutiu ⑦.
- Pri výmene nástrojov nemusíte skladať kryt proti vyšplechovaniu.
- 6 Nadvihnite hlavu mixéra a vyberte kryt proti vyšplechovaniu jeho zatlačením nadol.

Nastavovanie nástrojov

Metlička v tvare K a šľahacia metlička

Nástroje sú už vo fabrike nastavované na správnu výšku v dodanej nádobe, a preto by nemalo byť potrebné upravovať to. No ak napriek tomu budete chcieť upraviť nastavenie nejakého nástroja, použite na to maticový kľúč správnej veľkosti:

TYP KVC30 = 15 mm

TYP KVL40 = 19 mm

Postupujte pritom podľa týchto inštrukcií:

- 1 Zariadenie odpojte z elektrickej siete.
- 2 Vyklopte hlavu mixéra a založte do nej metličku v tvare K alebo šľahaciu metličku.
- 3 Sklopte hlavu mixéra. Ak medzeru medzi koncom nástroja a dnom nádoby treba upraviť, vyklopte hlavu mixéra a nástroj z nej vyberte. Ideálne by sa mal koniec daného nástroja **takmer** dotýkať dna misy ⑧.
- 4 Kľúčom správnej veľkosti uvoľnite maticu natoľko, aby bolo možné posunúť hriadeľ ⑨. Ak nástroj treba spustiť nižšie ku dnu nádoby, otáčajte hriadeľom v protismere hodinových ručičiek. Ak nástroj treba posunúť vyššie nad dno nádoby, otáčajte hriadeľom v smere hodinových ručičiek.
- 5 Opäť dotiahnite maticu.
- 6 Nástroj založte do mixéra a sklopte hlavu mixéra. (Skontrolujte jeho pozíciu podľa bodov vyššie.)
- 7 Podľa potreby opakujte vyššie uvedené kroky, kým nástroj nebude nastavený správne. Keď bude nastavený správne, bezpečne dotiahnite maticu.
 - Poznámka: Maticový kľúč je znázornený len pre ilustračné účely.

Nástroj na cesto

Tento nástroj je nastavený vo fabrike, a preto by nemalo byť potrebné upravovať ho.

Ošetrovanie a čistenie

- Zariadenie pred čistením vždy vypnite a odpojte z elektrickej siete.
- Pri prvom použití výstupu pre pomalú rýchlosť ② sa v ňom môže objaviť trochu maziva. Je to normálne – treba ho len poutierať.

Pohonná jednotka a kryty výstupov

- Utierajte vlhkou handričkou a osušte.
- Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky a neponárajte do vody.

Nádoba

- Umývajte ručne a potom dôkladne osušte alebo umývajte v umývačke riadu.
- Na čistenie nádoby z nehrdzavejúcej ocele nikdy nepoužívajte drôtenú kefu, drôtenku ani bielidlo. Na odstraňovanie vodného kameňa používajte ocot.
- Držte v bezpečnej vzdialenosti od zdrojov tepla (vrchná časť sporáka, rúra, mikrovlnná rúra a podobne).

Šľahacia metlička a kryt proti vyšplechovaniu

- Umývajte ručne a potom dôkladne osušte alebo umývajte v umývačke riadu.

Metlička v tvare K a nástroj na cesto

- Umývajte ručne a potom vždy dôkladne osušte.

Recept

čili marináda

200 g jasného tekutého medu

1 paprička čili (celá)

20 g (1 ČL) chrumkavého arašidového masla

chuťové prísady

- 1 Všetky zložky vložte do mini sekáča/ mlynčeka.
- 2 Založte príslušenstvo do kuchynského robota a nechajte, aby sa zložky usadili okolo nožovej jednotky.
- 3 Zapnite na maximálnu rýchlosť na 4 sekundy.
- 4 Použite podľa potreby.

Servis a starostlivosť o zákazníkov

- Ak pri používaní tohto zariadenia narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadanim pomoci si najprv prečítajte časť „riešenie problémov“ v príručke alebo navštívte webovú lokalitu www.kenwoodworld.com.
- Na váš výrobok sa vzťahuje záruka vyhovujúca všetkým právnym ustanoveniam týkajúcim sa akýchkoľvek záruk a spotrebiteľských práv existujúcim v krajine, v ktorej bol výrobok zakúpený.
- Ak váš výrobok Kenwood zlyhá alebo na ňom nájdete nejaké chyby, pošlite alebo odneste ho autorizovanému servisnému centru KENWOOD. Najbližšie autorizované servisné centrum KENWOOD môžete nájsť na webovej lokalite www.kenwoodworld.com alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.
- Navrhla a vyvinula spoločnosť Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.






DŮLEŽITÉ INFORMÁCIE PRE SPRÁVNÚ LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE O ODPADÉ Z ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ (OEEZ)

Po skončení životnosti sa tento výrobok nesmie likvidovať spoločne s domácim odpadom.

Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto špecializované na triedenie odpadu alebo predajcovi, ktorý poskytuje takúto službu.

Oddelenou likvidáciou domácich spotrebičov sa predchádza negatívnym následkom na životné prostredie a na zdravie človeka, ku ktorým by mohlo dôjsť v dôsledku ich nevhodnej likvidácie. Zároveň to umožňuje recykláciu jednotlivých materiálov, vďaka ktorej sa dosahuje značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomenutie nutnosti oddelenej likvidácie domácich spotrebičov je tento výrobok označený symbolom preškrtnutej nádoby na domáci odpad.

Riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
<p>Metlička v tvare K alebo šľahacia metlička udierajú o dno nádoby alebo naopak nezachytávajú zložky na dne nádoby.</p>	<p>Nástroj je nastavený na nesprávnu výšku.</p>	<p>Upravte výšku pomocou vhodného maticového kľúča – prečítajte si časť „Nastavovanie nástrojov“.</p>
<p>Do výstupu pre pomalú rýchlosť nemožno založiť príslušenstvo.</p>	<p>Skontrolujte, či je dané príslušenstvo kompatibilné s vaším modelom kuchynského robota. Je potrebný systém pripájania Twist (model KAX) .</p>	<p>Dané príslušenstvo musí mať systém pripájania Twist (KAX) , aby pasovalo do výstupu.</p> <p>Ak vlastníte príslušenstvo vybavené systémom pripájania Bar , na jeho pripájanie k systému pripájania Twist tohto kuchynského robota budete musieť používať adaptér KAT002ME.</p> <p><i>Viac informácií je k dispozícii na webovej stránke www.kenwoodworld.com/twist.</i></p>
<p>Kuchynský robot sa počas chodu zastavuje. Kontrolka pohotovostného režimu rýchlo bliká.</p>	<p>Aktivovala sa ochrana proti preťaženiu alebo prehriatiu. Prekročené maximálne množstvo.</p>	<p>Zariadenie odpojte z elektrickej siete a skontrolujte, či mu niečo neprekáža alebo či nie je preťažené. Ovládač rýchlosti pretočte do pozície „O“ a zariadenie opäť zapnite.</p> <p>Ak zariadenie ani tak nefunguje, vyberte z neho nejaké zložky, aby ste znížili jeho zaťaženie, a opäť ho zapnite. Ak ani to problém nevyrieši, zariadenie odpojte z elektrickej siete a nechajte ho 15 minút postáť. Zapojte ho do elektrickej siete a opätovne zvolte rýchlosť. Ak sa zariadenie ani tak nespustí, skontaktujte sa s naším Oddelením starostlivosti o zákazníkov a vyžiadajte si ďalšie rady.</p>

Знайомство з кухонною машиною Kenwood

Наші вітання у зв'язку з придбанням кухонного комбайну Kenwood. Завдяки великому вибору насадок цей прилад стає не лише міксером. Це — найсучасніша кухонна машина. Ми сподіваємося, що вам сподобається готувати за допомогою нашого приладу.

Міцний. Надійний. Універсальний. Kenwood.

заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- У випадку пошкодження штекера або шнура з міркувань безпеки представник компанії Kenwood або спеціаліст з ремонту, уповноважений компанією Kenwood, повинен виконати їх заміну, щоб уникнути небезпеки.
- Повертайте регулятор швидкості в положення '0' та відключайте пристрій від мережі електропостачання перед установкою або зніманням деталей/насадок, після використання та перед чищенням.
- Не наближайте пальці до рухомих деталей та встановлених насадок.
- Не залишайте кухонну машину, що працює, без нагляду.
- Не використовуйте пошкоджені прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: дивись розділ «Обслуговування та ремонт».
- Не вмикайте кухонну машину з піднятою голівкою .
- Не допускайте звисання шнура у місцях, де до нього може дотягнутися дитина.
- Не допускайте попадання вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу. Забороняється одночасно використовувати декілька насадок.
- Не перевищуйте максимальних показників, зазначених у таблиці рекомендованих об'ємів.
- Користуючись насадкою, дотримуйтесь заходів безпеки, що зазначені у посібнику з експлуатації, наданому у комплекті.

- Будьте обережні піднімаючи цей прилад, оскільки він дуже важкий. Перш, ніж піднімати прилад, переконайтеся, що головку міксеру правильно зафіксовано в нижньому положенні, а чаша, насадки, кришки отворів та шнур надійно закріплені.
- Не переміщуйте та не піднімайте головку міксеру з встановленою насадкою, оскільки кухонна машина може втратити стійкість.
- Під час переміщення приладу завжди піднімайте його за основу підставки та головку змішувача. НЕ піднімайте та не переносьте прилад за ручку чаші.
- Не працюйте з пристроєм біля країв або навислої робочої поверхні, також не застосовуйте силу для встановлення насадок, оскільки це може призвести до нестабільності простору та його перекидання, що далі може спричинити пошкодження.
- Обережно витягайте чашу після тривалої роботі, оскільки вона може бути гарячою.
- Не залишайте дітей без нагляду та не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Не встановлюйте прилад поблизу краю робочої поверхні.
- Щоб знизити ризик заплутування в шнурі або спотикання через нього, використовується короткий мережевий шнур. Можна використовувати подовжувачі, якщо дотримуються заходи безпеки. Якщо використовується подовжувач: 1) зазначені електричні показники подовжувача мають бути принаймні не нижчими за електричні показники приладу; 2) шнур не повинен звисати з поверхні столу, щоб його не схопили діти або хтось випадково не перечепився через нього; 3) подовжувач має бути заземленим трьохпровідним шнуром. Електричні показники приладу зазначені на його нижній частині.
- Не рекомендується користуватися цим приладом особам із обмеженими фізичними або ментальними можливостями або тим, хто має недостатньо досвіду в його експлуатації. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини і якщо вони розуміють пов'язані з цим ризики.
- Невірне використання цього приладу може привести до травм.

- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур подалі від дітей.
- Максимальне навантаження базується на насадці міні-подрібнювача/інструменту для перемелювання, яка має найбільше навантаження. Інші насадки можуть мати менші навантаження.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.

Перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині приладу.
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 1935/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо контактують з їжею.

Перед першим використанням

- Вимийте всі деталі, дивіться розділ «Догляд та чищення».

Знайомство з кухонною машиною

Покажчик

Отвори для кріплення насадок

- ① високошвидкісний привід
- ② низькошвидкісний привід
- ③ гніздо інструменту чаші

Міксер

- ④ кришка високошвидкісного приводу
- ⑤ головка міксера
- ⑥ регулятор швидкості + імпульсний режим
- ⑦ блок електродвигуна
- ⑧ важіль розблокування головки
- ⑨ підставка для чаші з фіксатором
- ⑩ чаша
- ⑪ кришка низькошвидкісного приводу
- ⑫ К-насадка
- ⑬ вінчик

- ⑭ насадка для тіста
- ⑮ лопатка
- ⑯ захист від бризок

Додаткові насадки


Є цілий ряд додаткових насадок, доступних для використання з кухонним комбайном.

Див листівку-вкладення, яка додається до вашої машини, або відвідайте сайт www.kenwoodworld.com, щоб побачити повний асортимент і вказівки щодо купівлі насадок, які не входять в комплект.

Примітка: насадки для низькошвидкісного отвору

Низькошвидкісний отвір вашої кухонної машини має нарізне кріплення. Воно призначено для нарізних насадок.

При покупці нових насадок для низькошвидкісного отвору ви повинні перевірити сумісність з кухонною машиною. Всі нарізні насадки можна ідентифікувати за кодом виробу, який починається з KAX, а також за

логотипом різьби , який вказаний на упаковці. Для отримання додаткової інформації відвідайте www.kenwoodworld.com/twist.

Якщо ваша насадка має балкову систему кріплення , вам знадобиться адаптер KAT002ME, щоб підключити її до нарізного отвору  вашої кухонної машини.

Для отримання додаткової інформації відвідайте www.kenwoodworld.com/twist.

Насадки для чаші та їх призначення

К-насадка

Призначена для приготування тістечок, печива, кондитерських виробів із здобного тіста, цукрової глазури, наповнювачів, еклерів та картопляного пюре.


Насадка для тіста

Призначений для збивання яєць, кремів, рідкого тіста, кислого тіста без додавання жирів, меренгів, сирних пирогів, мусів та суфле. Не використовуйте вінчик для вимішування густих сумішей (наприклад, збивання жиру з цукром), адже ви можете пошкодити насадку.

Гачок для тіста

Лише для дріжджових сумішей.

Використання інструменту чаші

1 Поверніть важіль підйому головки міксера проти годинникової стрілки та підніміть головку міксера до її фіксації у верхньому положенні ②. Переконайтеся, що підставку для чаші з фіксатором ③ було встановлено правильно - позначка  на лицьовому боці.

2 Встановіть чашу на підставку, натисніть і поверніть її за годинниковою ④, щоб зафіксувати в цьому положенні.

3 Вставте потрібну насадку в гніздо. Потім натисніть ④ та поверніть ⑤ інструмент для блокування в положенні.

Примітка: Якщо К-насадка або вінчик не піднімають інгредієнти з дна чаші, зверніться до розділу "Налаштування інструменту".

4 Трошки підніміть головку міксера, а потім поверніть важіль підйому головки міксера проти годинникової стрілки й опустіть головку міксера до фіксації.

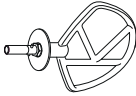
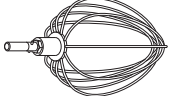
5 Запустіть машину, повернувши регулятор швидкості ⑥ в потрібне положення. Використовуйте імпульсний режим (P) для коротких сплесків максимальної швидкості.

6 Після використання поверніть регулятор швидкості в положення 'O' (Вимкн.) і відключіть кухонну машину.

7 Відкрутіть інструмент за годинниковою стрілкою, щоб розблокувати, а потім зніміть.

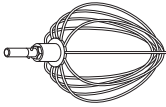
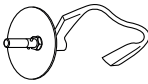
Увага

Під час використання інших отворів у чаші не можуть знаходитись інструменти.

Таблиця рекомендованого використання					
Інструмент	Рецепт/Процес	Максимальне навантаження		☺ * (хвилини)	Поради та підказки
		Chef	Chef XL		
К-насадка 	Збивання масла/маргарину і цукру	2,72 кг (суміш з 9 яєць)	4,55 кг (суміш з 15 яєць)	4	<ul style="list-style-type: none"> Щоб уникнути розбризкування інгредієнтів, збільшуйте швидкість поступово. Під час змішування жиру і цукру для суміші для тортів, завжди використовуйте жир кімнатної температури або попередньо розм'якшіть його. Для повного змішування час від часу вимикайте міксер і знімайте залишки інгредієнтів зі стінок чаші за допомогою лопатки. Для приготування здобного тіста використовуйте холодні інгредієнти, якщо у рецептах не зазначено інакше.
	Збивання яєць в суміші для кексів			1–4	
	Вимішування тіста, фруктів і т. д.			30–60 секунд	
	Кондитерські вироби та печиво — розтирання жиру із борошном	Вага борошна	680 г	910 г	
Віничок 	Універсальні суміші для тортів	2 кг	5 кг	45–60 секунд	Важливо <ul style="list-style-type: none"> Щоб уникнути розбризкування інгредієнтів, збільшуйте швидкість поступово. Віничок не призначений для вимішування універсальних сумішей для тортів, тому що вони є надто густими і можуть пошкодити насадку. Для досягнення найкращих результатів збивайте яйця при кімнатній температурі. Перш ніж збивати яєчні білки, переконайтеся, що на віничку та всередині чаші немає залишків жиру та яєчного жовтка.
	Яєчні білки	12 (455 г)	16 (605 г)	1½–2	
	Знежирені бісквіти	620 г (суміш з 6 яєць)	930 г (суміш з 9 яєць)	4–6	
	Вершки (Свіжі вершки для збивання 38 % жирності. Тривалість обробки може відрізнятися залежно від жирності вершків)	1 л	2 л	1½–3	

Розмір яйця = середній (вага 53–63 г)

* Дані наведені для інформації й можуть відрізнятися залежно від точного рецепту та оброблених інгредієнтів

Інструмент	Рецепт/Процес		Максимальне навантаження		⌚ * (хвилини)	⤴ Max	⌚ 1–1½	Поради та підказки
	Майонез	Ячний жовток Грчиця Рослинна олія	Chef	Chef XL				
Віничок 	Рідке тісто	Борошно Молоко Яйця	250 г 500 г 200 г	2 10 г 200 мл	1	Швидкість Min протягом 10 секунд. Потім збільшуйте до швидкості Max протягом 45–60 секунд	<ul style="list-style-type: none"> Для досягнення найкращих результатів зніміть залишки інгредієнтів після додавання олії і продовжуйте збивання на швидкості Max ще 10 секунд. Спочатку додайте в чашу борошно, а потім вологі інгредієнти. Для повного змішування інгредієнтів виконайте його на мінімальній швидкості. 	
	Гачок для тіста (для замішування дріжджового тіста) 	Хлібне тісто (круге дріжджове тісто)	Вага борошна Загальна вага	500 г – 1,36 кг 805 г – 2,18 кг	500 г – 1,5 кг 805 г – 2,42 кг	60 секунд 3–4 60 секунд	Min 1 Повторіть змішування на швидкості 1 Min 1	Важливо <ul style="list-style-type: none"> Ніколи не перевищуйте максимальних показників; це може призвести до перевантаження машини. Якщо приклад уповільнює роботу, вимкніть його, вийміть половину тіста та перемішайте кожну половину окремо. Інгредієнти перемішуються краще, якщо спочатку додати рідину. Дріжджі <ul style="list-style-type: none"> Сухі дріжджі (тип дріжджів, які необхідно розбавити до потрібної консистенції): налейте теплу воду у чашу. Після цього додайте дріжджі та цукор і залиште приблизно на 10 хвилин, доки не з'явиться піна. Свіжі дріжджі: покришіть у борошно. Інші типи дріжджів: виконайте інструкції виробника. Покладіть тісто у змащений жиром поліетиленовий пакет або чашу та накрийте кухонним рушником. Після цього поставте у тепле місце, щоб об'єм тіста збільшився вдвічі.
	Насадка для тіста (з маслом і яйцями)	Вага борошна Загальна вага	500 г – 1,3 кг 965 г – 2,5 кг	500 г – 1,6 кг 965 г – 3,1 кг	60 секунд 3–4	Повторіть змішування на швидкості 1		

Розмір яйця = середній (вага 53–63 г)

* Дані наведені для інформації і можуть відрізнятися залежно від точного рецепту та оброблених інгредієнтів

Як встановлювати та користуватися кришкою для захисту від бризок

- 1 Підніміть головку міксера до упору.
- 2 Установіть чашу на підставку.
- 3 Насувайте захист від бризок на нижню частину головки міксера ⑥, доки він не зафіксується. Шарнірну секцію слід розташувати, як показано на малюнку.
- 4 Установіть потрібну насадку.
- 5 Опустіть головку міксера.
- Під час вимішування можна додавати інгредієнти до чаші крізь шарнірну секцію пристрою для захисту від бризок, що висить на петлях ⑦.
- Якщо вам потрібно змінити насадку, пристрій для захисту від бризок знімати не треба.
- 6 Для того, щоб зняти пристрій для захисту від бризок, натисніть на нього, піднявши головку міксера.

Налаштування інструменту

К-насадка та віничок

Інструменти налаштовані на потрібну висоту для чаші, що додається в комплекті, та не потребують регулювання.

Втім, якщо ви бажаєте налаштувати інструмент, використовуйте ключ відповідного розміру:

Тип KVC30 = 15 мм

Тип KVL40 = 19 мм

Потім слідує наступним інструкціям:

- 1 Відключіть прилад від мережі електропостачання.
- 2 Підніміть головку міксера та встановіть віничок чи збивалку.
- 3 Опустіть головку міксера. Якщо треба відрегулювати проміжок, підніміть головку міксера та зніміть насадку. В ідеальному випадку віничок чи К-насадка повинні **майже** торкатися дна чаші ⑧.
- 4 За допомогою гайкового ключа потрібного діаметру відкрутіть гайку так, щоби можна було виконати регулювання валу ⑨. Щоб опустити насадку нижче до дна чаші, поверніть вал проти годинникової стрілки. Щоби підняти насадку вище, поверніть вал за годинниковою стрілкою.
- 5 Закрутіть гайку.
- 6 Установіть насадку та опустіть головку міксера. (Перевірте її положення (дивіться вище зазначені пункти).
- 7 Повторюйте вище названі процедури, доки насадку не буде встановлено правильно. Тільки-но правильне положення насадки знайдено, закрутіть та затягніть гайку.
- Примітка: гайковий ключ показаний лише для ілюстрації.

Насадка для тіста

Насадку було правильно налаштовано виробником і вона не потребує ніяких регулювань.

Догляд та чищення

- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від електромережі перед чищенням.
- Під час першого увімкнення на випускному отворі приводу ② може з'явитися трохи мастила. Це – нормальне явище. Просто протріть.

Блок електродвигуна, кришки отворів

- Протріть спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою.
- Ніколи не використовуйте абразивні матеріали та не опускайте прилад у воду.

Чаша

- Помийте руками, потім ретельно просушіть або помийте у посудомийній машині.
- Ніколи не використовуйте дротяну щітку, металевий віхоть або відбілювальний засіб для чищення чаші із нержавіючої сталі. Для видалення нальоту використовуйте оцет.
- Не встановлюйте прилад поряд із джерелами тепла (конфорками плити, електропечами, мікрохвильовими печами).

Вінчик і захист від бризок

- Помийте руками, потім ретельно просушіть або помийте у посудомийній машині.

К-насадка і інструмент для тіста

- Помийте руками, а потім ретельно просушіть.

Рецепт

Маринад чилі

200 г рідкого прозорого меду

1 перець чилі (цілий)

20 г (1 ч.л.) арахісового масла зі шматками арахісу

Приправи

- 1 Покладіть всі інгредієнти в міні подрібнювач/блендер.
- 2 Встановіть приладдя для кухонного комбайну і розподіліть інгредієнти навколо лез.
- 3 Перемкніть на максимальну швидкість на 4 секунди.
- 4 Використовуйте за необхідності.

Обслуговування та ремонт




- Якщо в роботі приладу виникли будь-які неполадки, перед зверненням до служби підтримки прочитайте розділ «Усунення несправностей» в цьому посібнику або зайдіть на сайт www.kenwoodworld.com.
- Пам'ятайте, що на прилад поширюється гарантія, що відповідає всім законним положенням щодо існуючої гарантії та прав споживача в тій країні, де прилад був придбаний.
- При виникненні несправності в роботі приладу Kenwood або при виявленні будь-яких дефектів, будь ласка, надішліть або принесіть прилад в авторизований сервісний центр KENWOOD. Актуальні контактні дані сервісних центрів KENWOOD ви знайдете на сайті www.kenwoodworld.com або на сайті для вашої країни.
- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Сполучене Королівство.
- Зроблено в Китаї.



ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТИВОЮ ПРО УТИЛІЗАЦІЮ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ (WEEE)

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами. Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги. Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси. Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітника на колесах.

Посібник із усунення несправностей

Проблема	Причина	Усунення
Віничок чи К-насадка торкаються дна чаші або не достають до інгредієнтів, що лежать на дні чаші.	Інструмент встановлений на неправильній висоті і потребує регулювання.	Відрегулюйте висоту за допомогою відповідного гайкового ключа - див розділ «Налаштування інструменту».
Не вдається встановити насадку низької швидкості.	Перевірте, чи насадка сумісна з використаною моделлю машини. Потребує нарізної системи з'єднання (модель КАХ) 	Насадка повинна мати нарізну систему кріплення КАХ  , щоб її можна було вставити в цей отвір. Якщо ваша насадка має балкову систему кріплення  , вам знадобиться адаптер КАТ002МЕ, щоб підключити її до нарізного отвору вашої кухонної машини. <i>Для отримання додаткової інформації відвідайте www.kenwoodworld.com/twist.</i>
Кухонна машина зупиняється під час роботи.	Захист від перевантаження або перегріву активовано. Завантаження вище допустимої норми.	Вимкніть та перевірте наявність завантаження або перевантаження. Переведіть регулятор швидкості в положення "0" і знову включіть. Якщо машина не працюватиме, видаліть деякі з інгредієнтів, щоб знизити навантаження і перезапустіть. Якщо проблему не вдалось вирішити, відключіть машину від мережі та зачекайте 15 хвилин. Знову підключіть до мережі електропостачання та оберіть потрібну швидкість. Якщо машина не перезапускається після описаної вище процедури, зверніться до сервісної служби для отримання подальших рекомендацій.

دليل استكشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
خفاقة البيض أو مضرب العجين يقرع قاع الوعاء أو لا يصل إلى المكونات الموجودة في قاع الوعاء.	ارتفاع الأداة غير صحيح وتحتاج لضبط ارتفاعها.	اضبطي طول الأداة باستخدام مفتاح ربط لتعديل الارتفاع - راجعي قسم «ضبط الأداة».
ملحق السرعة المنخفضة لا يمكن تركيبه.	تأكدي من توافق الملحق مع الاستخدام مع موديل الجهاز لديك. يتطلب نظام Twist connection system (الموديل KAX)	يجب أن شعار KAX الخاص بنظام twist connection system موجوداً على الملحق حتى تتمكني من تركيبه في المخرج. إذا كان لديك ملحقات تعمل على نظام Bar Connection System (BAR) ، ففي هذه الحالة ستحتاجين إلى استخدام منظم KAT002ME حتى يمكنك توصيل هذه الملحقات مع نظام twist connection system الموجود في موديل جهاز المطبخ المتكامل لديك. لمزيد من المعلومات زوري الموقع: www.kenwoodworld.com/twist
يتوقف جهاز المطبخ المتكامل خلال التشغيل. يومض ضوء زر وضع الاستعداد بشكل سريع.	تم تنشيط وظيفة الحماية ضد التحميل الزائد أو الارتفاع المفرط لدرجة حرارة الجهاز. تم تجاوز السعة القصوى المحددة. افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي وتأكدي من عدم وجود أي انحشار أو عالق أو تحميل زائد.	لفي مفتاح التحكم في السرعات إلى وضع إيقاف التشغيل «O» ثم أعيدي تشغيل الجهاز مرة أخرى. في حالة عدم عمل الجهاز، ففي هذه الحالة أزيلتي كمية من المكونات لتقليل الحمل وأعيدي تشغيل الجهاز. إذا لم يساعد ذلك في حل المشكلة، افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي واتركيه ١٥ دقيقة ليبرد. وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي وأعيدي تحديد السرعة المطلوبة. في حالة عدم عمل الجهاز بعد الإجراءات السابقة، ففي هذه الحالة اتصلي بمركز «خدمة العملاء» لطلب المساعدة.

العناية والتنظيف

الخدمة ورعاية العملاء

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطالب المساعدة، يرجى مراجعة قسم «دليل اكتشاف المشكلات وحلها» في الدليل أو زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com.
- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.
- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com، أو موقع الويب المخصص لبلدك.
- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.



معلومات هامة هو الكيفية الصحيحة للتخلص من المنتج وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي المتعلقة بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE)

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية. بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة. التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يجنب الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي تنتج عن التخلص من هذه النفايات بطريقة غير مناسبة، كما أن هذه العملية تسمح باسترداد المواد المكونة الأمر الذي يتيح الحصول على وفورات كبيرة في مجال الطاقة والموارد. للتذكير بضرورة التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يوجد على الجهاز صورة مشطوبة لسلة قمامة ذات عجلات.

- أوقف دائماً تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- قد تظهر طبقة طفيفة من الشحم على مخرج السرعة المنخفضة ② في المرة الأولى لاستخدامه. هذا أمر طبيعي - فقط امسحها.

وحدة الطاقة (الموتور) وأغطية المخارج

- مسح بقطعة قماش رطبة ثم التجفيف.
- يحذر استخدام المواد الكاشطة أو الغمر في الماء.

السلطانية

- غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً أو غسيل في غسالة الأطباق.
- يحذر استخدام فرشاة من السلك أو الصوف المعدني أو مواد التبييض عند تنظيف الوعاء المصنوع من الصلب عديم الصدأ.
- استخدم الخل لإزالة الطبقة الجيرية.
- أبعديه عن مصادر الحرارة (سطح الموقد، الأفران، المايكروويف).

خفاقة البيضات مانع الرذاذ

- غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً أو غسيل في غسالة الأطباق.

وخطاف العجين K أداة العجن

- غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً.

وصفة التحضير

تتبيلة الفلفل

٢٠٠ غرام عسل نحل صافي

١ ثمرة فلفل (كاملة)

٢٠ غرام زبدة فول سوداني خشنة

توابل

- ١ ضعي كل المكونات في القطاعة/المطحنة الصغيرة.
- ٢ ركبى الملحق في جهاز المطبخ المتكامل واسمحي للمكونات بملء الفراغات حول سكين التقطيع.
- ٣ شغلي الجهاز على السرعة العالية لمدة ٤ ثوان.
- ٤ استخدمى التتبيلة حسب الحاجة.

تركيب واستخدام مانع الرذاذ

١ ارفعي رأس الخلاط حتى تستقر في موضع الرفع.

٢ ركبي السلطانية على القاعدة.

٣ ادفعي مانع الرذاذ إلى الجانب السفلي من رأس الخلاط
⑥ حتى يتم تركيبه. يجب أن يكون موضع الجزء المفصلي كما هو مبين.

٤ ركبي الأداة المطلوبة.

٥ اخفضي رأس الخلاط.

• أثناء الخلط يمكن إناث مباشرة إلى السلطانية عن طريق الجزء المفصلي من مانع الرذاذ ⑦.

• إن احتاجي لإزالة مانع الرذاذ عند تغيير الأدوات.
٦ أزيلتي مانع الرذاذ عن طريق رفع رأس الخلاط ودفعه للانزلاق لأسفل.

ضبط الأداة

مضرب العجين K والخفاقة

يتم ضبط ارتفاع الأدوات على الارتفاع الصحيح لها داخل السلطانية في المصنع لدى تزويد الجهاز بحيث لا تتطلب أي ضبط إضافي.

وعلى الرغم من ذلك، إذا لزم ضبط ارتفاع الأدوات ففي هذه الحالة استخدمتي مفتاح ربط بحجم مناسب.

TYPE KVC30 = ١٥ مم

TYPE KVL40 = ١٩ مم

ثم اتبعي التعليمات التالية:

١ افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.

٢ ارفعي رأس الخلاط وركبي خفاقة البيض أو المضرب.

٣ اخفضي رأس الخلاط. إذا كانت المسافة تحتاج إلى الضبط، ارفعي رأس الخلاط وأزيلتي الأداة. من المثالي أن يمس المضرب/ الخفاقة K بالكاد قاع الوعاء ⑥.

٤ باستخدام مفتاح الربط المزود فكي الصامولة بشكل كاف للسماح بتعديل محور الدوران ⑨.

لخفض الأداة في اتجاه قاع السلطانية، لفي محور دوران في اتجاه عكس عقارب الساعة.

لرفع الأداة بعيداً عن قاع الوعاء، لفي محور الدوران في اتجاه عقارب الساعة.

٥ أعيدي إحكام ربط الصامولة.

٦ ركبي الأداة في الخلاط وخفضي رأس الخلاط. (تأكدتي من موضع الأداة بالنسبة لقاع السلطانية، راجعي النقاط السابقة).

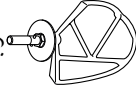
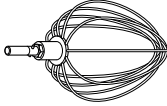
٧ كرري الخطوات السابقة حسب الحاجة حتى يتم ضبط الأداة بشكل صحيح. بمجرد الوصول إلى المسافة الصحيحة أحكمي ربط الصامولة.

• ملاحظة: مفتاح الربط المبين في الشكل التوضيحي لأغراض الإيضاح فقط.

أداة العجن

تم ضبط هذه الأداة في المصنع ولا تحتاج لأي ضبط.

جدول توصيات الاستخدام

تلميحات ونصائح	Ⓛ (بمئات) *	Ⓜ	السعات القصوى		الأداة
			Chef XL	Chef	
<ul style="list-style-type: none"> تجنب تطاير رذاذ عن المكونات، ارفعي السرعة تدريجياً. استخدمي الزبد أو السمن في درجة حرارة الغرفة عند خلطه مع السكر لتحضير خلطات الكيك أو قومي بتليئه أولاً. لدمج المكونات بالكامل، أوقفي عملية الخلط واكشطي جوانب السلطانية باستخدام ملعقة التقليب بانتظام. استخدمي مكونات باردة لتحضير الحلويات ما لم تذكر الوصفة خلاف ذلك. 	٤	"Max" ← "Min"	٤,٥٥ كيلوغرام (خلطة ٩ بيضات)	٢,٧٢ كيلوغرام (خلطة ٩ بيضات)	المضرب K 
	٤ - ١	"Max" ← "Min"	٩٣٠ كيلوغرام (خلطة ٩ بيضات)	٦٢٠ كيلوغرام (خلطة ٦ بيضات)	مزج الزيت/السمن مع السكر خفق البيض داخل خلطات الكعكات طَي الدقيق والفاكهة وما شابه
	٢٠ - ٣٠ فينث	١ ← "Min"	٩١٠ كيلوغرام (خلطة ٩ بيضات)	٦٨٠ كيلوغرام (خلطة ٦ بيضات)	المجمعات والبسكويت - خلط السمن مع الدقيق
	٢	٢ ← "Min"	٩١٠ كيلوغرام (خلطة ٩ بيضات)	٦٨٠ كيلوغرام (خلطة ٦ بيضات)	خلطات الكعكات الجاهزة
<ul style="list-style-type: none"> هام تجنب تطاير رذاذ عن المكونات، ارفعي السرعة تدريجياً. خفافة البيض غير مناسبة للاستخدام مع خلطات الكعكات الجاهزة حيث أن قوام هذه الكعكات نخبين وسوف تنتسب في تلفها. يمكن الحصول على أفضل النتائج عندما تكون درجة حرارة البيض هي نفس درجة حرارة الغرفة. قبل خفق بياض البيض، تأكدي من عدم وجود زيت أو صفار بيض على مضرب البيض أو السلطانية. للحصول على أفضل النتائج، اكشطي جوانب السلطانية بعد إضافة الزيت ثم شغلي الجهاز لمدة ١٠ ثواني إضافية على السرعة العالية. 	٢ - ١½	"Max" ← "Min"	١٦ (٦٠.٥) غرام	١٢ (٤٥٥) غرام	الخفافة 
	٦ - ٤	"Max" ← "Min"	٩٣٠ كيلوغرام (خلطة ٩ بيضات)	٦٢٠ كيلوغرام (خلطة ٦ بيضات)	بياض البيض الخلطات الإسفنجية الخالية من الدهون
	٣ - ١½	٤-٦ ← "Min"	٢ لتر	١ لتر	القسدة (قسدة خفق طازجة بنسبة ٢٨٪ من المكونات دهون. تختلف أزمنة المعالجة وفقاً لدرجة الدهون في القسدة)
<ul style="list-style-type: none"> للحصول على أفضل النتائج، اكشطي جوانب السلطانية بعد إضافة الزيت ثم شغلي الجهاز لمدة ١٠ ثواني إضافية على السرعة العالية. 	١ - ١½	"Max"	٢	٢	المايونيز
			١٠ غرام		صفار بيض
			٢٠٠ مل		الخردل زيت نباتي

حجم البيض المستخدم = الحجم المتوسط (بوزن بين ٥٣ إلى ٦٣ غرام)
 الأزمنة المعروضة هي أزمنة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة

استخدام أدوات السلطانية

- ١ لفي ذراع رفع رأس الخلاط في اتجاه عقارب الساعة وارفعي رأس العجانة حتى يتم تعشيقها في موضع تثبيت الرفع مصدرة صوت ② .
تأكدي من تركيب قاعدة الوعاء ⑨ بشكل صحيح حيث تكون العلامة ⑩ مواجهة لأعلى.
- ٢ ركبي السلطانية على القاعدة. اضغطي عليها لأسفل ولفيها في اتجاه عقارب الساعة ③ لربطها في موضع التثبيت.
أدخلي الأداة المطلوب استخدامها في المقبس. ثم ادفعيها لأعلى ④ ولفيها ⑤ لقفها في موضع التعشيق.
ملاحظة: إذا كان مضرب العجين K أو خفاقة البيض لا يمكنهما خلط المكونات الموجودة في قاعدة السلطانية، ففي هذه الحالة راجعي قسم "ضبط الأداة".
- ٤ أخفضي رأس الخلاط قليلاً ثم لفي ذراع رفع رأس الخلاط في اتجاه عكس عقارب الساعة ثم أخفضي رأس الخلاط حتى يتم تعشيقها في موضع التثبيت.
- ٥ شغلي الجهاز من خلال لف مفتاح التحكم في السرعات ⑥ وتوجيهه إلى موضع السرعة المطلوبة.
استخدمي مفتاح وضع التشغيل النبضي (P) للتشغيل لفترات قصيرة على السرعة القصوى.
- ٦ بعد الاستخدام، أعيدي مفتاح التحكم في السرعات إلى موضع إيقاف التشغيل (OFF) «O» وافصلي جهاز المطبخ الكامل عن مصدر التيار الكهربائي.
- ٧ أزيلِي الأداة عن طريق لفها في اتجاه عقارب الساعة لتحريرها عن مقبس إلحاق الأداة ثم أزيلِيها.

هام

تأكدي من عدم تركيب أو تخزين أي أداة أخرى خاصة بالسلطانية عند استخدام مخارج أخرى.

استكشاف جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

الدليل

ملحقات اختيارية

هناك مجموعة كبيرة ومتنوعة من الملحقات المتوفرة والتي يمكن استخدامها مع جهاز المطبخ المتكامل. راجعي نشرة الملحق المزودة مع صندوق البيع أو زوري الموقع www.kenwoodworld.com لمشاهدة المجموعة الكاملة من الملحقات المتوفرة وكيفية شراء الملحقات غير المزودة مع جهازك الأساسي.

مخارج الملحقات

- ① مخرج السرعة العالية
- ② مخرج السرعة المنخفضة
- ③ مقبس إحق السلطانية

ملاحظة: ملحقات مخرج السرعة المنخفضة


مخرج السرعة المنخفضة في موديل جهاز المطبخ المتكامل لديك يتميز بنظام Twist Connection System. وبالتالي فهو مصمم للعمل مع ملحقات نظام Twist Connection System.

عند شرائك ملحقات للعمل مع مخرج السرعة

المنخفضة، عليك أولاً التأكد من توافق الملحق مع


موديل جهاز المطبخ المتكامل لديك. يمكن تمييز كل

ملحقات نظام Twist Connection System من خلال كود المنتج والذي يبدأ على النحو التالي (KAX)

وأيضاً عن طريق شعار Twist  الموضح على

العبوة. لمزيد من المعلومات زوري الموقع: www.kenwoodworld.com/twist

إذا كان لديك ملحقات تعمل على نظام Bar

Connection System ، ففي هذه الحالة

ستحتاجين إلى استخدام

منظم KAT002ME حتى يمكنك توصيل هذه الملحقات

مع نظام Twist Connection System  الموجود

في موديل جهاز المطبخ المتكامل لديك.

لمزيد من المعلومات، زوري الموقع

www.kenwoodworld.com/twist

الخلاط

- ④ غطاء مخرج السرعة العالية
- ⑤ رأس الخلاط
- ⑥ مفتاح التحكم في السرعة والتشغيل النبضي
- ⑦ وحدة الطاقة (الموتور)
- ⑧ ذراع تحرير رأس الخلاط
- ⑨ قاعدة الوعاء
- ⑩ السلطانية
- ⑪ غطاء مخرج السرعة المنخفضة
- ⑫ مضرب العجين K
- ⑬ خفاقة البيض
- ⑭ أداة العجن
- ⑮ ملعقة التقلب
- ⑯ مانع الرذاذ

أدوات السلطانية وبعض من استخداماتها

مضرب البيض

لخفق البيض والزبد والقشدة والعجائن السائلة والكيك الإسفنجي خالي الدسم وأغذية الحلوى (المرنغ) وكيك الجبن والموس والسوفليه. لا تستخدم خفاقة البيض مع الخلطات السميكة (مثل خلط السمن مع السكر) - فقد تتلفها.

مضرب العجين K

لعمل الكيك والبسكويت والمعجنات والغطاء السكري للحلوى والحشوات وجاتوه الإكلير والبطاطس المهروسة.

أداة العجن

يستخدم مع خلطات الخميرة فقط

- توخي الحذر عند إزالة أدوات السلطانية بعد فترة استخدام مطولة حيث تكون درجة حرارتها مرتفعة.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- يحذر تشغيل الجهاز بالقرب من حافة سطح التشغيل.
- يُستخدم سلك إمداد الطاقة القصير لتقليل المخاطر الناتجة عن التشابك أو التعثر. ويمكن استخدام أسلاك التمديد إذا تم توخي الحذر في استخدامها. إذا تم استخدام سلك تمديد: (١) يجب أن يكون التصنيف الكهربائي المحدد لسلك التمديد على الأقل بنفس مستوى التصنيف الكهربائي للجهاز؛ و (٢) يجب ترتيب السلك بحيث لا يينثني فوق المنضدة أو سطح الطاولة حيث يمكن للأطفال سحبه أو التعثر به دون قصد. (٣) يجب أن يكون سلك التمديد سلكاً مؤرضاً من ٣ أسلاك. تم إدراج التصنيف الكهربائي للجهاز في الجزء السفلي من الوحدة.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- تعتمد السعة القصوى على ملحق القطاعة/المطحنة الصغيرة المستخدم الذي يستمد حملاً أكبر. بعض الملحقات الأخرى قد تستمد حملاً أقل.
- استخدمى الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

- اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم «العناية والتنظيف».

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

استكشاف جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

تهانينا على اقتناء منتج Kenwood. من خلال العديد من الملحقات المتوفرة، فإن اقتنائك للجهاز لا يشكل فقط شراء الخلاط. فهو جهاز مطبخ متكامل عبقرى وفريد من نوعه. نتمنى أن ينال إعجابك وتستمتعين باستخدامه.

متين. يمكنك الاعتماد عليه. متنوع. منتج Kenwood.

السلامة

- اقرأ التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلى مكونات التغليف وأيئة ملصقات.
- لأسباب متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مخاطر، في حالة تلف السلك الكهربى أو القابس، يجب استبداله بواسطة Kenwood أو مركز خدمة معتمد من قبل Kenwood.
- أديرى مفتاح التحكم في السرعات إلى موضع إيقاف التشغيل (OFF) («O» وافصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربى قبل تركيب أو إزالة أي من الأدوات أو الملحقات وأيضا فور الانتهاء من الاستخدام وقبل التنظيف.
- أبعدى أصابعك عن الأجزاء المتحركة والملحقات التي تم تركيبها.
- يحذر ترك جهاز المطبخ المتكامل دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعى قسم «الصيانة ورعاية العملاء».
- يحذر تشغيل جهاز المطبخ المتكامل عندما يكون الرأس مرفوعاً.
- يحذر ترك السلك الكهربى متدلياً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة «الموتور» أو سلك الكهرباء أو قابس التوصيل للماء.
- يحذر استخدام ملحق غير معتمد أو أكثر من ملحق في المرة الواحدة.
- يحذر تجاوز السعات القصوى الموضحة في جدول السعات القصوى.
- عند استخدام ملحق ما، يجب قراءة واتباع تعليمات الأمان الواردة معه.
- توخى الحذر عند حمل هذا الجهاز فهو ثقيل. تأكدى من قفل رأس الخلاط في الوضع لأسفل وتأمين السلطانية والأدوات وأغطية المخارج والسلك الكهربى قبل حمل الجهاز.
- لا تحاولى تحريك أو رفع رأس الخلاط أثناء تركيب أي من الملحقات حيث يصبح جهاز المطبخ المتكامل غير مستقر.
- عند تحريك الجهاز، أمسكيه دائماً من القاعدة ورأس الخلاط. لا ترفعي الجهاز أو تحمليه عن طريق مقبض السلطانية
- لا تشغلي جهازك بالقرب من الحافة أو تعلقيه على سطح العمل أو تستخدمى القوة عند تركيب الملحق، لأن هذا قد يتسبب في عدم استقرار الوحدة وانقلابها، مما قد يؤدي إلى حدوث إصابة.

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2022 Kenwood Limited. All rights reserved



5720000703/4

KENWOOD

KAH65.000PL

Instructions

Istruzioni

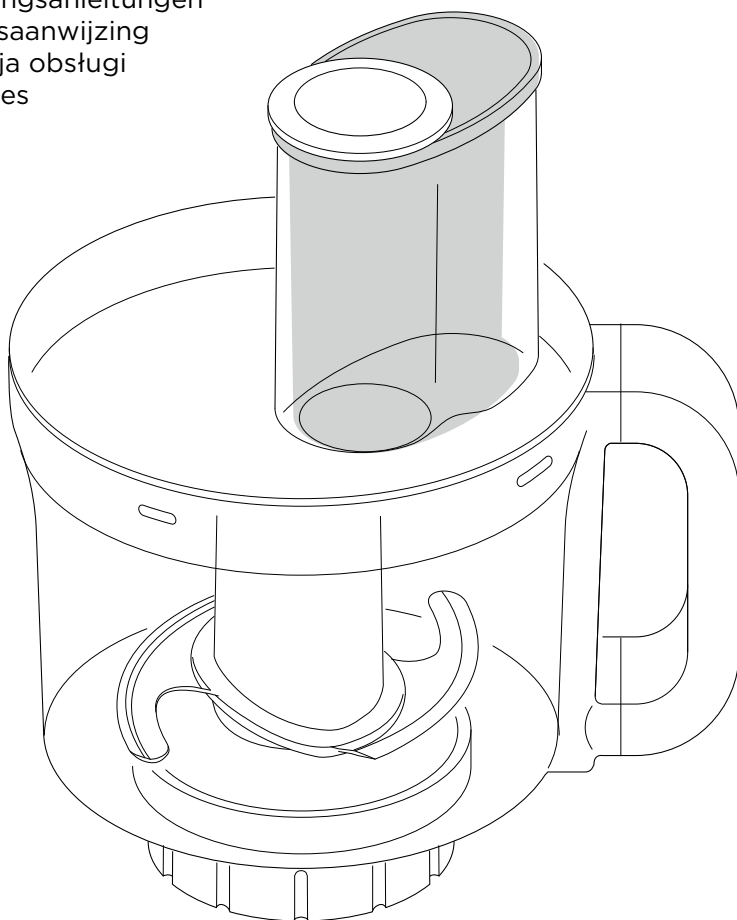
Instrucciones

Bedienungsanleitungen

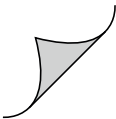
Gebruiksaanwijzing

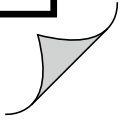
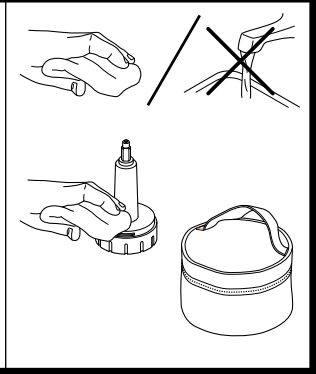
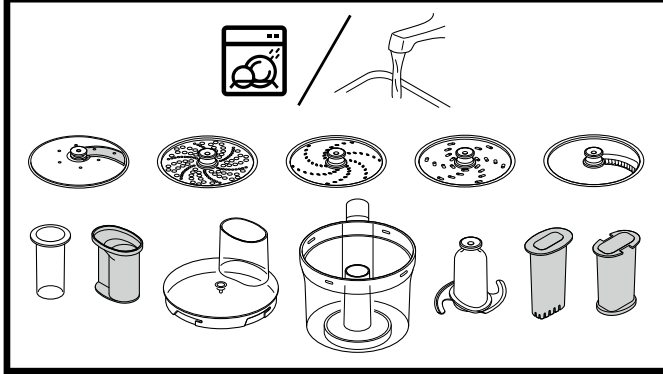
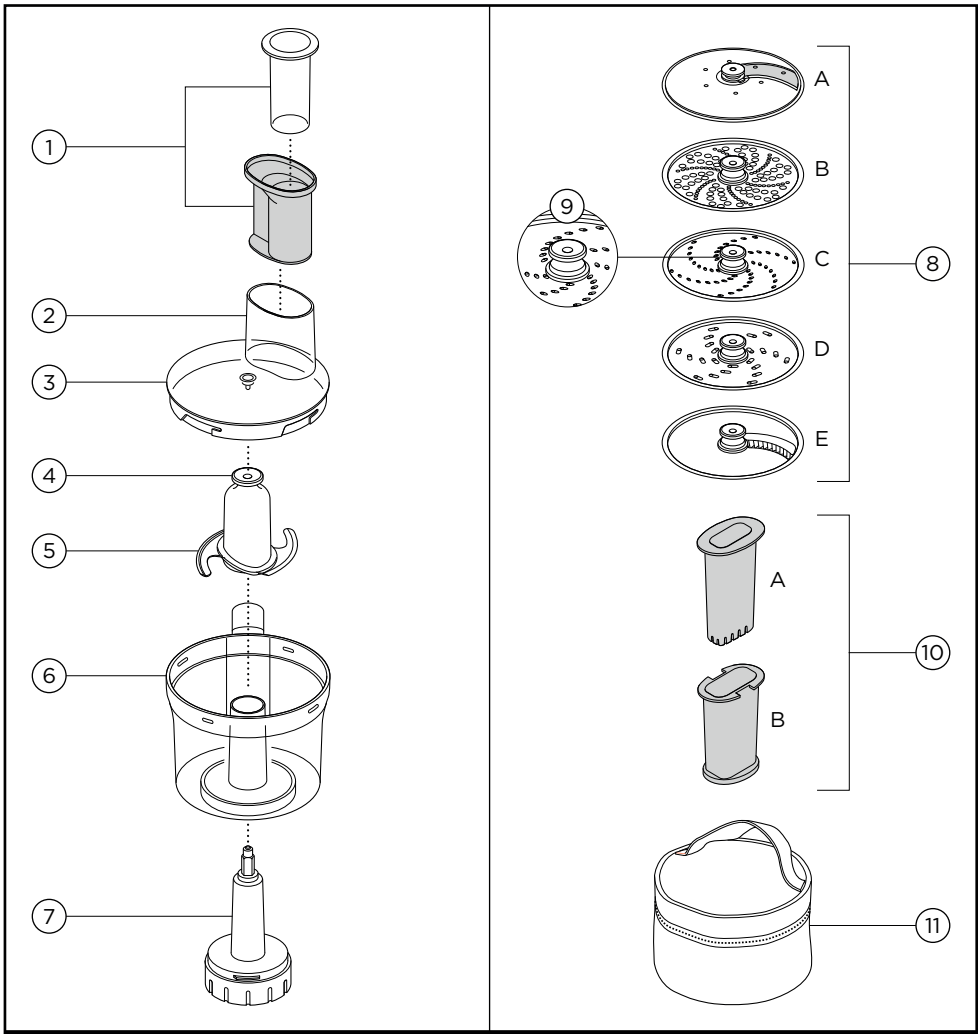
Instrukcja obsługi

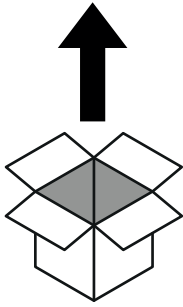
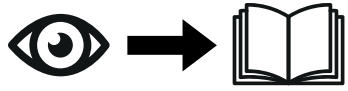
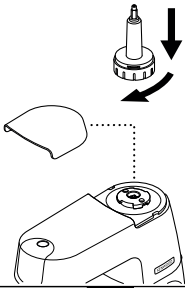
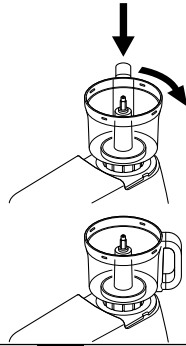
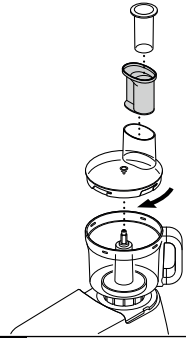
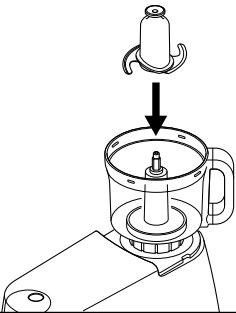
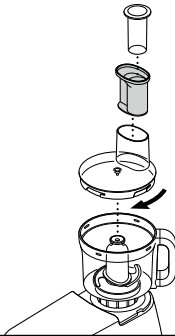
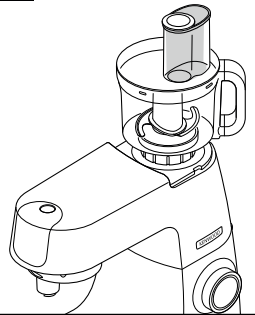
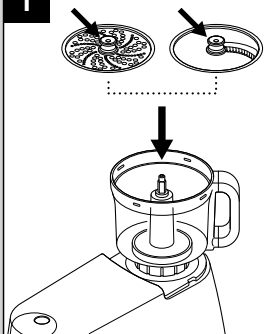
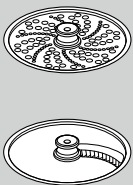
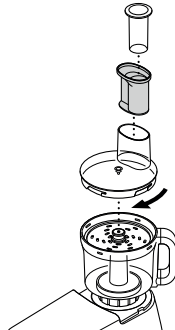
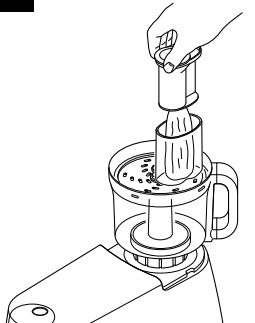
Instruções

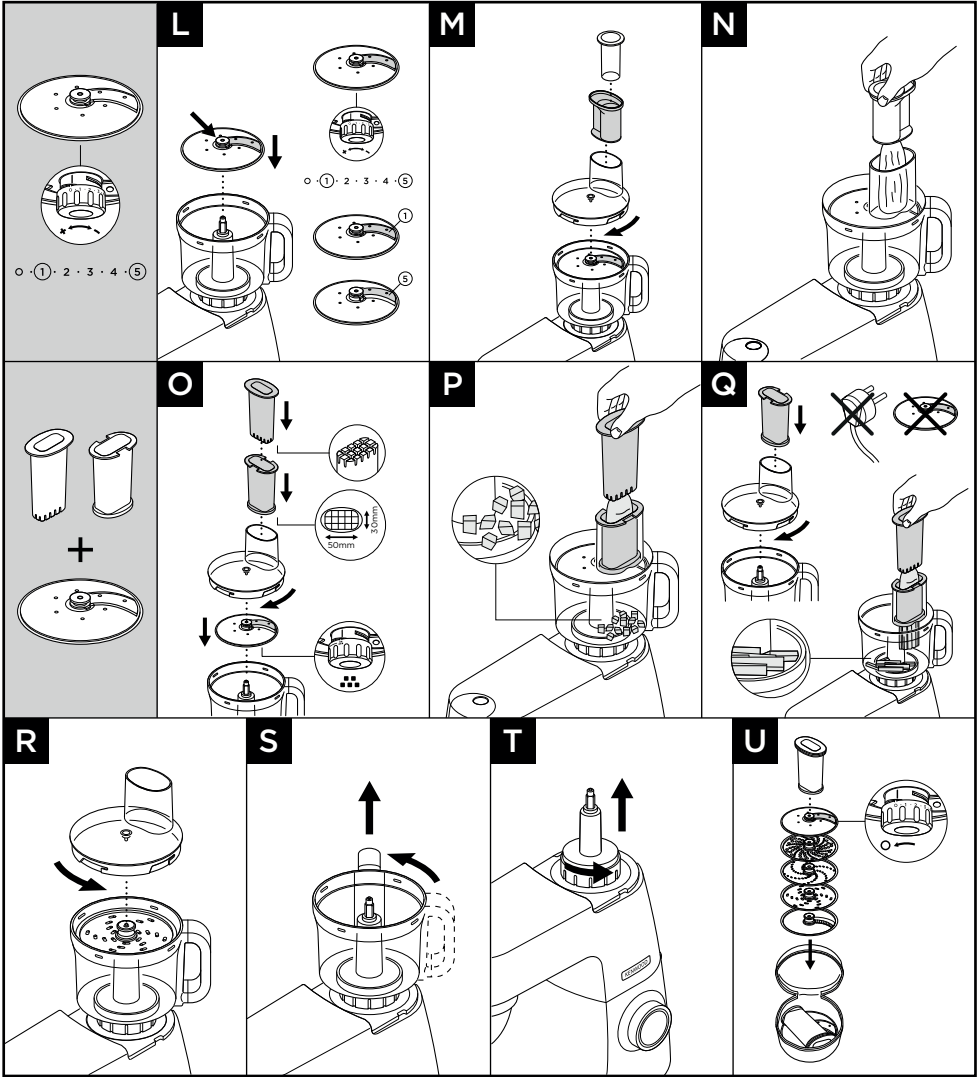




















































English	2 - 6
Nederlands	7 - 12
Français	13 - 18
Deutsch	19 - 24
Italiano	25 - 30
Português	31 - 36
Español	37 - 42
Dansk	43 - 47
Svenska	48 - 52
Norsk	53 - 57
Suomi	58 - 62
Türkçe	63 - 67
Česky	68 - 72
Magyar	73 - 78
Polski	79 - 84
Ελληνικά	85 - 91
Русский	92 - 97
Қазақша	98 - 103
Slovenčina	104 - 109
Українська	110 - 115
عربي	۱۲۱ - ۱۱۶





A**B****C****D****E****F****G****H****I****J****K**



		 MAX (g)	 (Secs)
	1 - 5	30g	10 - 20
	1 - 5	200g	30 - 40
	1 - 5	500g	10 - 15
	P	250g	6 - 10
	1 - 5	x4  + 200g 	30-60
	1 - 5	400g 	10 - 30
		 MAX (ml)	 (Secs)
	1 - 3	1200ml 	10 - 30
		 MAX (ml)	 (Secs)
	1 - 3	200g	10 - 30
		 MAX (ml)	 (Secs)
	1 - 3	1200ml 	10 - 30
	1 - 3	1200ml 	10 - 30
		 MAX (ml)	 (Secs)
	1 - 3	1200ml 	5 - 30
		 MAX (ml)	 (Secs)
	3	1200ml 	5 - 30
		 MAX (ml)	 (Secs)
	N/A	1200ml 	N/A

Safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Before using for the first time, remove all packaging and any labels, including plastic blade covers. Wash the parts: see 'Cleaning'.
- The blades and cutting discs are very sharp, handle with care. **Always hold by the finger grip at the top, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.**
- Always ensure that the adjustable slicing disc is returned to the storage position (O) when not in use.
- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- **Keep hands and utensils out of the bowl whilst the Stand Mixer is connected to the power supply.**
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Only use the pushers supplied with the attachment.
- Switch off and unplug:
 - before fitting or removing parts
 - after use
 - before cleaning
- Never remove the lid from the attachment until the blade or cutting disc has completely stopped.
- When using the slicing, grating or julienne disc, do not let the bowl fill up as far as the cutting disc: empty it regularly.
- When using the knife blade do not fill above the Max level marked on the bowl.
- Do not touch moving parts.
- Do not use excessive force to push food down the feed tube - you could damage the attachment.
- Do not chop ice cubes or other hard foods, such as spices, they may damage the attachment.
- Do not process frozen foods.
- Do not use the knife blade to mix heavy loads such as bread dough otherwise you may damage your attachment or machine. Use the dough hook in the Stand Mixer.
- **Never process hot ingredients in the bowl, allow to cool to room temperature before processing.**
- Do not pour hot liquids down the feed tube.
- Do not blend liquid ingredients as they may leak from around the lid. A blender is available for this purpose.
- Do not use the lid to operate the food processor, always use the on/off or speed control.
- Misuse of your food processor attachment can result in injury.
- Should excessive vibration occur when using this attachment, either reduce the speed or stop the machine and remove the contents.
- **Never use a damaged attachment. Get it checked or repaired. See 'Service and customer care'.**
- Never use an unauthorised attachment or more than one attachment at once.
- Turn the speed control to 'O' OFF position and unplug before fitting or removing tools/attachments, after use and before cleaning.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

Dicing Attachment & Adjustable Slicing Disc

- The dicing grid and disc are very sharp: handle with care when fitting, removing and cleaning. Always hold by the finger grip away from the cutting edge when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Only use the pusher supplied.
- Do not use excessive force to push food down the feed tube - you could damage your attachment.
- Before removing the lid, switch off and wait until the disc has completely stopped.
- Do not process frozen food.

Cleaning

- Dismantle the attachment fully before cleaning.

Connector

- Never immerse the connector in water, wipe over with a damp cloth.

Pushers, Attachment Lid & Bowl, Knife Blade and Cutting Discs

- Wash in warm soapy water, then dry thoroughly. Take care as the blades and cutting discs are sharp.
- Alternatively wash in the dishwasher (top rack only). **DO NOT DISHWASH THE CONNECTOR.**

Refer to your Stand Mixer machine instruction book for additional safety warnings.

Before using your Kenwood attachment

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

Key

- ① Pushers: large and small
- ② Feed tube
- ③ Attachment lid
- ④ Finger grip
- ⑤ Knife blade
- ⑥ Attachment bowl
- ⑦ Connector
- ⑧ Cutting discs

- A Adjustable slicing disc
- B Extra fine grating disc
- C Fine grating disc
- D Coarse grating disc
- E Julienne disc

- ⑨ Disc finger grip
- ⑩ Dicing Attachment
 - A Dicing Pusher
 - B Dicing Grid
- ⑪ Storage bag (if supplied)

To Assemble Your Food Processor Attachment

Refer to Illustrations **A - E**

To Use Your Knife Blade

Refer to Illustrations **F - H**

- **Handle the knife blade with care - the blades are extremely sharp. Hold by the finger grip.**
- Cut the food up and place into the bowl ensuring it is evenly distributed.

Hints and Tips

- Cut food up before placing into the bowl. Meat, bread, vegetables and other foods of a similar texture should be cut into cubes approximately 2cm/¾ in. Biscuits should be broken into pieces and added down the feed tube whilst the machine is operating.
- If you want to blend soups, drain the ingredients and add the solids to the bowl. Process and then add back to the liquid.
- When making pastry, use solid fats cut into 2cm/¾ inch cubes straight from the fridge. Mix with the flour until breadcrumb stage is reached. Gradually add sufficient water down the feed tube to form a dough. Switch off as soon as the ingredients are combined.
- Take care not to over process when using the knife blade.
- Use the K-beater in the mixing bowl to mix cakes - you will get better results.

To Use Your Grating and Julienne Discs

Refer to Illustrations **I - K**

- **Handle the cutting discs with care - they are extremely sharp. Hold the disc by the finger grip.**
- Choose which feed tube you want to use. The pusher contains a smaller feed tube for processing individual items or thin ingredients

Hints and Tips

- Use fresh ingredients.
- Do not cut food up too small. Fill the width of the large feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing. Alternatively, use the small feed tube.
- When using the julienne disc, place thin ingredients horizontally.
- When slicing or grating: food placed upright comes out shorter than food placed horizontally.
- After using a cutting disc there will always be a small amount of waste on the disc or in the food.

To Use Your Adjustable Slicing Disc


Refer to Illustrations **L - N**

- Select the slice thickness by turning the dial from 1 (extra thin) to 5 (extra thick).
- Important: to avoid injury keep hands away from the blade when selecting the slicing thickness.

To Use Your Dicing Attachment

Refer to Illustrations **O - Q**

Important

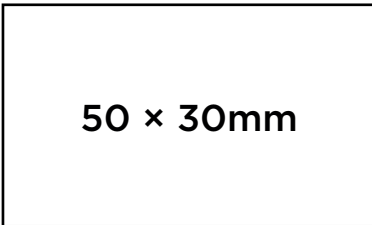
- The dicing  position on the adjustable slicing disc is designed only to be used with the dicing attachment.
- The dicing pusher should only be used with the dicing grid. Using it

without the dicing grid fitted will result in damage to the bottom of the pusher.

- To avoid injury keep hands away from the blade when selecting the slicing thickness.

Hints and Tips

- For best results, use fresh fruit and vegetables.
- To prevent the food from jamming do not pack the food tightly in the feed tube – ideally the food should be cut no larger than:



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

Note:

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

The Dicing Attachment can also be used to produce French fries, crudités and batons. (refer to illustration O)

- Select the slice thickness by turning the dial from 1 (extra thin) to 5 (extra thick).
- Important: to avoid injury keep hands away from the blade when selecting the slicing thickness.

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

Note: The food processor attachment must be assembled on your Stand Mixer when making crudités and French Fries.

To Dismantle Your Attachment

Refer to Illustrations **R - T**

Storage bag (if supplied)

Refer to Illustration **U**

- Store your discs and dicing attachment in the storage bag.
- Always ensure that the adjustable slicing disc is turned to the storage position (O) before placing in the bag or other storage location.
- For safety reasons the knife blade should be stored in the food processor bowl instead of the storage bag when not in use.

Service and Customer Care

For Service and Customer Care information refer to your main Stand Mixer manual or visit www.kenwoodworld.com.

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

Troubleshooting Guide

Problem	Cause	Solution
The food processor attachment will not start/does not operate.	No power to the Stand Mixer.	Check the Stand Mixer is plugged in and is switched on (if applicable).
	Food processor attachment not locked to the Stand Mixer high speed outlet correctly. Food processor attachment bowl not locked onto the connector correctly or lid not locked properly on the bowl.	Check that all parts of the food processor attachment are fitted correctly.
Food processor attachment stopped during operation.	Food processor attachment overloaded/ quantity of ingredients added are above the working capacity.	Unplug the Stand Mixer. Unlock the lid, remove the knife blade/ disc, and remove some ingredients from the bowl. You should not exceed the max working capacity.
Poor processing performance	Excessive or insufficient ingredients used.	Refer to the recommended usage chart for recommended processing quantity's, speeds, and timings.
	Incorrect processing speed or timings used.	
Ingredients leaking from the lid.	Liquid ingredients have been used.	Do not use liquid ingredients, there is a blender attachment available to purchase for this purpose.
	Bowl has been over filled.	Unplug the Stand Mixer, unlock the lid, and remove some ingredients from the attachment. You should not exceed the max limit.
Food Processor Attachment/Stand Mixer unstable.	Sticky fruit/ingredients such as dates being processed.	For best results use 'Pulse' first to break down the ingredients and then continue processing on speed 5.
	Speed selected too slow	

Nederlands

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

Veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking en labels, evenals de plastic meshoezen, alvorens het apparaat voor de eerste keer te gebruiken. Was de onderdelen: zie "Reiniging".
- De messen en snijschijven zijn erg scherp; ga er dus voorzichtig mee om. **Houd ze bij het hanteren en schoonmaken altijd bovenaan bij de vingergreep vast, weg van het snijvlak.**
- De verstelbare snijschijf altijd in de opslagstand (O) zetten wanneer het apparaat niet wordt gebruikt.
- Verwijder altijd eerst het mesblad voordat u de inhoud uit de kom giet.
- **Houd uw handen en keukengereedschap uit de kom wanneer de keukenmachine op de netvoeding is aangesloten.**
- Gebruik nooit uw vingers om voedsel in de vulopening te duwen. Gebruik altijd de bijgeleverde stamper.
- Zet het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact:
 - alvorens onderdelen aan te brengen of te verwijderen
 - na gebruik
 - voor het schoonmaken
- Haal het deksel pas van het hulpstuk wanneer het mes of de snijschijf volledig stilstaat.
- Bij gebruik van de snij-/ rasp- of julienneschijf mag u de kom niet tot het niveau van de snijschijf vullen: leeg de kom regelmatig.
- Bij gebruik van het mes, vult u de kom nooit meer dan het vulniveau dat op de kom wordt aangegeven.
- Raak de bewegende delen niet aan.
- Gebruik geen overmatige kracht om de voedingsmiddelen door de vulopening te duwen – het hulpstuk kan dan beschadigd raken.
- Gebruik het mesblad niet om ijsblokjes of andere harde voedingsmiddelen, bijvoorbeeld specerijen, fijn te hakken; dit kan het hulpstuk beschadigen.
- Nooit bevroren ingrediënten verwerken.
- Gebruik nooit het mes om een zware massa zoals brooddeeg te mengen; dit kan het hulpstuk of de machine beschadigen. Gebruik de deeghaak in de keukenmachine.
- **Nooit hete ingrediënten in de kom verwerken. Laat deze tot kamertemperatuur afkoelen alvorens ze te verwerken.**
- Nooit hete vloeistof in de vulopening gieten.
- Mix geen vloeibare ingrediënten; deze kunnen rond het deksel weglekken. Voor dit doel is een blender verkrijgbaar.
- U dient de keukenmachine niet met het deksel, maar met de aan/uit of snelheidstoets te bedienen.
- Misbruik van uw foodprocessor kan tot letsel leiden.
- Als bij gebruik van dit hulpstuk de machine overmatig gaat trillen, verminder dan de snelheid of stop de machine en verwijder de inhoud.

- **Gebruik nooit een beschadigd hulpstuk. Laat het nakijken of repareren. Zie onderhoud en klantenservice.**
- Gebruik nooit een hulpstuk dat niet goedgekeurd is en gebruik nooit meer dan één hulpstuk per keer.
- Zet de snelheidsregeling op 'O' (uit) en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hulpstukken monteert of verwijdert, zowel na het gebruik als voor de reiniging.
- Kinderen mogen de machine alleen onder toezicht gebruiken, om te voorkomen dat ze ermee spelen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis mits ze onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de betrokken risico's begrijpen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.

Dobbelsteentjeshulpstuk en verstelbare snijschijf

- Het dubbelsteentjesrooster en de snijschijf zijn heel scherp: ga er voorzichtig mee om tijdens het aanbrenge, verwijderen en schoonmaken. Houd de scherpe messen tijdens het hanteren, het legen van de kom en het schoonmaken altijd bij de vingergreep vast, weg van het snijvlak.
- Gebruik nooit uw vingers om ingrediënten in de vulopening te duwen. Gebruik alleen de meegeleverde stamper.
- Gebruik nooit overmatige kracht om ingrediënten in de vulopening te duwen. Dit kan het hulpstuk beschadigen.
- Wacht totdat de schijf helemaal is gestopt en zet het apparaat uit alvorens het deksel te verwijderen.
- Nooit bevroren ingrediënten verwerken.

Schoonmaken

- Haal het hulpstuk volledig uit elkaar voor u het reinigt.

Koppelstuk

- Dompel het koppelstuk nooit in water onder. Veeg het met een vochtige doek af.

Stampers, hulpstukdeksel en kom, mesblad en snijschijven

- In een warm sopje wassen en vervolgens grondig afdrogen. Wees voorzichtig, want de messen en snijschijven zijn scherp.
- Of in de vaatwasser wassen (alleen bovenste rek). **HET KOPPELSTUK NIET IN DE VAATWASSER WASSEN.**

Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor de keukenmachine voor aanvullende veiligheidswaarschuwingen.

Vóór u het Kenwood-hulpstuk gaat gebruiken

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal, waaronder de plastic beschermers van het mesblad. **Pas op, de bladen zijn zeer scherp.** Deze beschermers kunnen worden weggeworpen, aangezien ze uitsluitend bestemd zijn om het mesblad gedurende fabricage en vervoer te beschermen.
- Was de onderdelen af, zie 'Reinigen'

Legenda

- ① Stampers: groot en klein
- ② Vulopening
- ③ Deksel
- ④ Vingergreep
- ⑤ Mesblad
- ⑥ Kom
- ⑦ Koppelstuk
- ⑧ Snijschijven

- A Verstelbare snijschijf
- B Extra fijne raspschijf
- C Fijne raspschijf
- D Grove raspschijf
- E Julienneschijf

- ⑨ Vingergreep van schijf
- ⑩ Dobbelsteentjeshulpstuk
 - A Dobbelsteentjesstamper
 - B Dobbelsteentjesrooster
- ⑪ Opbergtas (indien geleverd)

Het keukenmachinehulpstuk in elkaar zetten

Zie afbeeldingen **A - E**

Het mesblad gebruiken

Zie afbeeldingen **F - H**

- **Ga voorzichtig met het mes om - het is erg scherp. Houd het bij de vingergreep vast.**
- Snijd het voedsel in stukken en leg ze in de kom; zorg dat het voedsel gelijkmatig verdeeld is.

Tips

- Snijd het voedsel in stukken alvorens het in de kom te plaatsen. Vlees, brood, groenten en andere voedingsmiddelen met een vergelijkbare textuur moeten in blokjes van ongeveer 2 x 2cm worden gesneden. Koekjes moeten in stukken worden gebroken en via de vulopening worden toegevoegd terwijl de machine loopt.
- Als u soep wilt mengen, de vaste ingrediënten uitzeven en in de kom plaatsen. Na verwerking voegt u ze weer toe aan het vloeibare deel.
- Bij het maken van gebaksdeeg gebruikt u hard vet uit de koelkast dat u in blokjes van 2 cm snijdt. Vermeng met het bloem totdat het deeg kruimelig wordt. Voeg via de vulopening geleidelijk voldoende water toe om het deeg te vormen. Schakel het apparaat zodra de ingrediënten vermengd zijn.
- Zorg dat u bij gebruik van het mesblad het voedsel niet te lang verwerkt.
- Gebruik de K-klutser in de mengkom om cakemixen te maken; dit geeft betere resultaten.

De rasp- en julienneschijven gebruiken

Zie afbeeldingen **I - K**

- **Ga voorzichtig met de snijschijven om, ze zijn erg scherp. Houd de schijf bij de vingergreep vast.**
- Beslis welke vulopening u wilt gebruiken. De stamper bevat een kleinere vulopening voor het verwerken van afzonderlijke stukken of dunne ingrediënten.

Tips

- Gebruik verse ingrediënten.
- Snijd het voedsel niet te fijn. Vul de grote vulopening over de hele breedte. Dit voorkomt dat voedsel tijdens de verwerking opzij glijpt. U kunt ook de kleine vulopening gebruiken.
- Bij gebruik van de julienneschijf, plaatst u dunne ingrediënten horizontaal in de vulopening.
- Bij gebruik van de snij- of raspschijf: voedsel dat rechtop in de vulopening wordt gezet komt er korter uit dan als het er horizontaal in wordt gedaan.
- Na gebruik van de snijschijf blijft er altijd een kleine hoeveelheid voedsel op de schijf of in de kom achter.

De verstelbare snijschijf gebruiken


Zie afbeeldingen **L** - **N**

- Selecteer de dikte van de schijfjes door de bedieningsknop van 1 (extra dun) tot 5 (extra dik) te draaien.
- Belangrijk: om letsel te voorkomen, uw handen uit de buurt van het mes houden wanneer u de snijdikte selecteert.

Het dobbelsteentjeshulpstuk gebruiken

Zie afbeeldingen **O** - **Q**

Belangrijk

- De stand voor dobbelsteentjes  op de verstelbare snijschijf is alleen bedoeld voor gebruik met het dobbelsteentjeshulpstuk.
- De dobbelsteentjesstamper mag uitsluitend met het dobbelsteentjesrooster worden gebruikt. Gebruik zonder het dobbelsteentjesrooster resulteert in beschadiging van de onderkant van de stamper.

- Om letsel te voorkomen, uw handen uit de buurt van het mes houden wanneer u de snijdikte selecteert.

Tips

- Gebruik voor het beste resultaat vers fruit en groenten.
- Om te voorkomen dat het voedsel vastloopt, stopt u niet teveel voedsel tegelijkertijd in de vulopening - idealiter mag het voedsel niet groter worden gesneden dan:

50 × 30 mm

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

Opmerking:

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

Het dobbelsteentjeshulpstuk kan ook worden gebruikt om patat, rauwkost en groentereepjes te maken. (Zie afbeelding O)

- Selecteer de dikte van de schijfjes door de bedieningsknop van 1 (extra dun) tot 5 (extra dik) te draaien.

- Belangrijk: om letsel te voorkomen, uw handen uit de buurt van het mes houden wanneer u de snijdikte selecteert.
- 1 Plaats het dobbelsteentjesrooster zonder de verstelbare schijf.
 - 2 Duw de ingrediënten vervolgens handmatig door het rooster zonder het apparaat aan te zetten.

Let op! Het keukenmachinehulpstuk moet op de keukenmachine zijn geplaatst wanneer u rauwkost en patat maakt.

Onderhoud en klantenservice

Voor informatie over onderhoud en klantenservice, raadpleegt u de gebruiksaanwijzing van de keukenmachine zelf of gaat u naar www.kenwoodworld.com.

- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.

Het hulpstuk demonteren

Zie afbeeldingen R - T

Opbergtas (indien geleverd)

Zie afbeeldingen U

- Bewaar de schijven en het dobbelsteentjeshulpstuk in de opbergtas.
- De verstelbare snijschijf moet altijd in de opslagstand (O) worden gezet voordat het apparaat in de tas of ergens anders wordt opgeborgen.
- Om veiligheidsredenen moet het mesblad wanneer het niet wordt gebruikt in de kom van de keukenmachine worden bewaard en niet in de opbergtas.

Problemen oplossen		
Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het keukenmachinehulpstuk werkt/start niet	Geen voeding naar de keukenmachine.	Controleer dat de stekker van de keukenmachine in het stopcontact zit en dat het apparaat aanstaat (indien van toepassing).
	Het keukenmachinehulpstuk is niet goed vastgezet op het contact voor hoge snelheid van de keukenmachine. De kom van het keukenmachinehulpstuk is niet goed vastgezet op het koppelstuk of het deksel is niet goed vastgezet op de kom.	Controleer dat alle onderdelen van het keukenmachinehulpstuk goed zijn aangebracht.
Het keukenmachinehulpstuk stopt tijdens het verwerken.	Het keukenmachinehulpstuk is overbelast of er zijn te veel ingrediënten toegevoegd waardoor de verwerkingscapaciteit is overschreden.	Haal de stekker van de keukenmachine uit het stopcontact. Ontgrendel het deksel, verwijder het mesblad/de schijf en haal wat ingrediënten uit de kom. U mag de verwerkingscapaciteit niet overschrijden.
Ingrediënten worden niet goed verwerkt	Te veel of te weinig ingrediënten gebruikt.	Raadpleeg de tabel voor aanbevolen gebruik voor de aanbevolen hoeveelheden, verwerkingsnelheid en verwerkingstijd.
	Onjuiste verwerkingsnelheid of verwerkingstijd gebruikt.	
Er lekken ingrediënten uit het deksel.	Er zijn vloeibare ingrediënten gebruikt.	Gebruik geen vloeibare ingrediënten. Er is een blenderhulpstuk verkrijgbaar om dergelijke ingrediënten te verwerken.
	De kom is te ver gevuld.	Haal de stekker van de keukenmachine uit het stopcontact, ontgrendel het deksel en haal wat ingrediënten uit het hulpstuk. U mag de verwerkingscapaciteit niet overschrijden.
Keukenmachinehulpstuk/keukenmachine onstabiel.	Er worden plakkerige vruchten/ ingrediënten zoals dadels verwerkt.	Voor de beste resultaten gebruikt u eerst 'Pulseren' om de ingrediënten op te breken en verwerkt u deze daarna op snelheid 5.
	De geselecteerde snelheid is te laag.	

Français

Veillez déplier les illustrations de la première page

Sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Avant la première utilisation, retirez tous les emballages et toutes les étiquettes, y compris les protections de lame en plastique. Lavez les pièces : voir « Nettoyage ».
- Les lames et les disques de coupe sont très tranchants. Manipulez-les avec soin. **Toujours tenir par l'emplacement prévu, la petite poignée en haut, loin de la partie coupante, lors des manipulation ou du nettoyage.**
- Veillez toujours à ce que le disque à émincer réglable soit remis en position de rangement (O) lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Retirez toujours la lame avant de verser le contenu du bol.
- **Conservez les mains et tout ustensile hors du bol lorsque le robot pâtissier multifonction est branché sur l'alimentation électrique.**
- N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni.
- Eteignez et débranchez l'appareil :
 - avant l'assemblage ou le retrait d'accessoires
 - après chaque utilisation
 - avant le nettoyage
- Ne jamais retirer le couvercle de l'accessoire avant que la lame ou le disque de coupe se soient complètement arrêtés.
- Lorsque vous utilisez le disque pour faire des juliennes, le disque à découper ou le disque à râper, ne laissez pas le bol se remplir au-dessus du disque à découper : videz-le régulièrement.
- Lorsque vous utilisez la lame couteau, ne dépassez pas le repère max. indiqué sur le bol.
- Ne pas toucher les parties en mouvement.
- Ne pas utiliser une force excessive pour pousser les ingrédients dans le tube d'alimentation – vous pourriez endommager l'accessoire.
- Ne hachez pas les glaçons ou autres aliments durs, tels que les épices, ils risqueraient d'endommager l'accessoire.
- N'utilisez pas des aliments congelés.
- N'utilisez pas la lame couteau pour mélanger des masses lourdes comme la pâte à pain ou vous risqueriez d'endommager l'accessoire ou le robot. Utilisez pour cela le pétrin sur le robot.
- **Ne préparez jamais des ingrédients chauds dans le bol, laissez-les refroidir à température ambiante avant de les préparer.**
- Ne versez pas de liquides chauds dans le tube d'alimentation.
- Ne mélangez pas d'ingrédients liquides car ils pourraient couler autour du couvercle. Un blender est prévu à cet effet.
- Ne pas utiliser le couvercle pour faire fonctionner le robot culinaire, toujours utiliser les boutons on/off ou le contrôle de vitesse.
- Une mauvaise utilisation de votre robot de cuisine peut provoquer des blessures.

- En cas de vibration excessive lors de l'utilisation de cet accessoire, réduisez la vitesse ou arrêtez l'appareil et retirez-en le contenu.
- **Ne jamais utiliser un accessoire endommagé. Faites-le réviser ou réparer. Voir la rubrique 'service après-vente'.**
- N'utilisez jamais un accessoire non agréé ou plus d'un seul accessoire à la fois.
- Mettez la commande de vitesse sur la position " O " OFF (Arrêt) et débranchez avant d'installer ou de retirer des ustensiles / accessoires, après utilisation et avant toute opération de nettoyage.
- Les enfants doivent être sous surveillance pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation des appareils, et si elles ont conscience des risques encourus.
- N'employez l'appareil qu'à des fins domestiques. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

Accessoire à brunoise en dés et disque à émincer réglable

- La grille et le disque de découpe sont très tranchants : manipulez-les avec précaution lors de l'installation, du retrait et du nettoyage. Tenez par la petite poignée toujours loin du tranchant lorsque vous manipulez les lames tranchantes, lorsque vous videz le bol et pendant le nettoyage.
- Ne poussez jamais les aliments avec les doigts dans le tube d'alimentation. Utilisez uniquement le poussoir fourni.
- N'exercez pas de force excessive pour pousser la nourriture dans le tube d'alimentation - vous pourriez endommager votre accessoire.
- Avant de retirer le couvercle, éteignez et attendez que le disque soit complètement arrêté.
- N'utilisez pas des aliments congelés.

Nettoyage

- Démontez entièrement l'accessoire avant le nettoyage.

Raccord

- Ne plongez jamais le raccord dans l'eau, essayez-le avec un chiffon humide.

Poussoirs, couvercle et bol de l'accessoire, lame du couteau et disques de découpe

- Lavez à l'eau chaude savonneuse, puis séchez soigneusement. Faites attention car les lames et les disques de coupe sont tranchants.
- Vous pouvez également les laver au lave-vaisselle (uniquement sur le panier supérieur). **NE PAS LAVER LE RACCORD AU LAVE-VAISSELLE.**

Référez-vous au guide d'utilisation de votre robot pâtissier multifonction pour obtenir des avertissements de sécurité supplémentaires.

Avant d'utiliser votre accessoire Kenwood

- Retirez tous les emballages, y compris les housses en plastique protégeant la lame. **Particulièrement tranchantes, les lames doivent être maniées avec précaution.** Ces housses doivent être jetées car elles servent uniquement à protéger la lame pendant le processus de fabrication et de transport.
- Lavez les différents éléments de l'appareil : voir 'Nettoyage'

Légende

- ① Poussoirs : grand et petit
- ② Tube d'alimentation
- ③ Couvercle de l'accessoire
- ④ Petite poignée
- ⑤ Lame
- ⑥ Bol de l'accessoire
- ⑦ Raccord
- ⑧ Disques de coupe
 - A Disque à émincer réglable
 - B Disque à râper extra finement supplémentaire
 - C Disque à râper finement
 - D Disque à râper épais
 - E Disque à julienne
- ⑨ Petite poignée
- ⑩ Accessoire à brunoise
 - A Poussoir à brunoise
 - B Grille à brunoise
- ⑪ Sac de rangement (si fourni)

Assemblage de l'accessoire du robot culinaire

Voir les illustrations **A - E**

Utilisation de la lame de votre couteau

Voir les illustrations **F - H**

- **Manipulez la lame couteau avec précaution - les lames sont extrêmement tranchantes. Tenez la lame par la partie prévue à cet effet.**

- Coupez les aliments et placez-les dans le bol, en vous-assurant qu'ils sont uniformément répartis.

Conseils et astuces

- Coupez les aliments avant de les placer dans le bol. La viande, le pain, les légumes et autres aliments de consistance similaire doivent être coupés en dés d'environ 2 cm. Les biscuits doivent être cassés en morceaux et déversés dans le tube d'alimentation pendant que l'appareil est en marche.
- Si vous souhaitez préparer des soupes onctueuses, égouttez les ingrédients solides et placez-les dans le bol. Réduisez-les en purée, puis reversez-les dans le liquide.
- Pour la préparation de la pâte, utilisez des matières grasses solides coupées en cubes de 2 cm de côté sortant directement au réfrigérateur. Mélangez-les à la farine jusqu'à obtention d'une consistance sableuse. Ajoutez progressivement par le tube d'alimentation une quantité suffisante d'eau pour obtenir une pâte. Éteignez dès que les ingrédients sont mélangés.
- Veillez à ne pas trop prolonger le temps d'action lors de l'utilisation de la lame.
- Utilisez le batteur en K dans le bol de mélange pour la préparation de gâteaux ; vous obtiendrez ainsi de meilleurs résultats.

Utilisation de vos disques à râper et à julienne

Voir les illustrations **I - K**

- **Manipulez les disques de coupe avec précaution - ils sont extrêmement tranchants. Tenez les disques par leur poignée centrale.**
- Choisissez le tube d'alimentation que vous souhaitez employer. Le poussoir contient un tube d'alimentation de

plus petite taille pour la préparation d'ingrédients fins ou à l'unité.

Conseils et astuces

- Utilisez des ingrédients frais.
- Ne coupez pas les aliments en dés de trop petite taille. Essayez de remplir au mieux la largeur du tube d'alimentation de grande taille, afin d'éviter que les aliments ne s'affaissent d'un côté pendant la préparation. Alternativement, vous pouvez utiliser le poussoir de petite taille.
- Lors de l'utilisation du disque à faire des juliennes, placez les ingrédients fins horizontalement.
- Pour émincer ou râper : les aliments placés verticalement ressortent plus courts que ceux placés horizontalement.
- Après l'utilisation d'un disque de coupe, il reste toujours une faible quantité de déchet sur le disque ou dans les aliments.

Utilisation de votre disque à émincer réglable


Voir les illustrations **L** - **N**

- Sélectionnez l'épaisseur pour l'éminçage en tournant la molette de 1 (extra fine) à 5 (extra épaisse).
- Important : pour éviter toute blessure, gardez les mains éloignées de la lame lorsque vous sélectionnez l'épaisseur pour l'éminçage.

Utilisation de l'accessoire à brunoise

Voir les illustrations **O** - **Q**

Important

- La position de coupe en brunoise  sur le disque à émincer réglable est prévue uniquement pour l'accessoire à brunoise.

- Le poussoir à brunoise ne doit être utilisé qu'avec la grille à brunoise. En l'utilisant sans la grille à brunoise vous allez abîmer le fond du poussoir.
- Pour éviter toute blessure, gardez les mains éloignées de la lame lorsque vous sélectionnez l'épaisseur pour l'éminçage.

Conseils et astuces

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

50 × 30 mm

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

Remarque :

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

L'accessoire à brunoise peut également être utilisé pour produire des frites, des crudités et des bâtonnets. (voir l'illustration O)

- Sélectionnez l'épaisseur pour l'éminçage en tournant la molette de 1 (extra fine) à 5 (extra épaisse).
 - Important : pour éviter toute blessure, gardez les mains éloignées de la lame lorsque vous sélectionnez l'épaisseur pour l'éminçage.
- 1 Installez la grille à brunoise sans le disque réglable
 - 2 Poussez manuellement l'ingrédient à travers la grille sans allumer le robot.

Remarque : l'accessoire du robot culinaire doit être assemblé sur votre robot pâtissier multifonction lorsque vous préparez des crudités ou des frites.

Démontage de l'accessoire

Voir les illustrations **R - T**

Sac de rangement (si fourni)

Voir les illustration **U**

- Rangez vos disques et votre accessoire de découpe dans le sac de rangement.
- Veillez toujours à ce que le disque à émincer réglable soit remis en position de rangement (O) avant de le mettre dans le sac ou tout autre lieu de rangement.
- Pour des raisons de sécurité, la lame du couteau doit être rangée dans le bol du robot plutôt que dans le sac de rangement lorsqu'elle n'est pas utilisée.

Service après-vente

Pour plus d'informations sur l'entretien et le service client, reportez-vous au manuel de votre robot pâtissier multifonction ou visitez www.kenwoodworld.com.

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

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
L'accessoire du robot culinaire ne démarre pas ou ne fonctionne pas.	Le robot pâtissier multifonction n'est pas sous tension.	Vérifiez que le robot pâtissier multifonction est branché et allumé (le cas échéant).
	L'accessoire du robot culinaire n'est pas correctement verrouillé sur le robot pâtissier multifonction. Le bol du robot culinaire n'est pas correctement verrouillé sur le raccord ou le couvercle n'est pas correctement verrouillé sur le bol.	Vérifiez que tous les éléments de l'accessoire du robot culinaire sont fixés correctement.
L'accessoire du robot culinaire s'est arrêté en cours de fonctionnement.	L'accessoire du robot culinaire est surchargé/ la quantité d'ingrédients ajoutés dépasse la capacité en fonctionnement.	Débranchez le robot pâtissier multifonction Déverrouillez le couvercle, retirez la lame du couteau/le disque, et retirez une partie des ingrédients du bol. Vous ne devez pas dépasser la capacité en fonctionnement maximale.
Résultat médiocre	Trop ou pas assez d'ingrédients utilisés.	Référez-vous au tableau des usages recommandés pour les quantités de traitement, les vitesses et les durées.
	Vitesse ou durée incorrectes	
Fuite d'ingrédients du couvercle.	Des ingrédients liquides ont été utilisés.	N'utilisez pas d'ingrédients liquides, un accessoire pour blender est disponible à l'achat.
	Le bol a été trop rempli.	Débranchez le robot pâtissier multifonction, déverrouillez le couvercle et retirez une partie des ingrédients de l'accessoire. Vous ne devez pas dépasser la limite maximale.
Robot culinaire Accessoire/ robot pâtissier multifonction instable.	Fruits collants/ingrédients tels que des dates en cours de traitement.	Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez d'abord "Pulse" pour décomposer les ingrédients et puis continuez sur la vitesse 5
	Vitesse sélectionnée trop lente	

Deutsch

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese zur späteren Benutzung auf.
- Vor dem ersten Gebrauch die gesamte Verpackung und alle Etiketten entfernen, so auch den Plastikschatz der Klingen. Reinigen der Teile: siehe „Reinigung“.
- **Vorsicht - die Messer und Arbeitsscheiben sind sehr scharf. Bei Gebrauch und Reinigung immer oben am Fingergriff, weg von den Klingen, anfassen.**
- Immer sicherstellen, dass die verstellbare Schneidescheibe in die Aufbewahrungsposition (O) zurückgedreht ist, wenn sie nicht benutzt wird.
- Vor dem Ausschütten des Inhalts aus der Schüssel immer zuerst die Messereinheit herausnehmen.
- **Hände und Utensilien nicht in die Schüssel halten, während die Küchenmaschine an den Netzstrom angeschlossen ist.**
- Drücken Sie niemals Lebensmittel mit den Fingern in den Einfüllschacht. Verwenden Sie stets den/die mitgelieferten Stopfer.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker:
 - vor dem Anbringen bzw. Entfernen von Teilen
 - nach dem Gebrauch
 - vor der Reinigung
- Den Deckel des Aufsatzes erst abnehmen, wenn das Messer oder die Arbeitsscheibe komplett zum Stillstand gekommen ist.
- Bei Verwendung der Schneide-, Raspel- oder Julienne-Scheibe das Schnittgut nicht bis zur Scheibe ansteigen lassen: Die Schüssel regelmäßig leeren.
- Bei Verwendung des Messers die Schüssel nicht über die Markierung „Max“ hinaus befüllen.
- Keine sich bewegenden Teile berühren.
- Schnittgut nicht mit zu viel Kraftaufwand in den Füllschacht drücken – der Aufsatz könnte beschädigt werden.
- Keine Eiswürfel oder anderen harten Nahrungsmittel (z. B. Gewürze) hacken; sie könnten den Aufsatz beschädigen.
- Keine gefrorenen Zutaten verarbeiten.
- Schweres Füllgut wie Brotteig nicht mit dem Messer mischen, da dies Ihren Aufsatz oder Ihre Maschine beschädigen könnte. Dazu den zur Küchenmaschine gehörigen Knethaken verwenden.
- **Niemals heiße Zutaten in der Schüssel verarbeiten; vor dem Verarbeiten immer zuerst auf Raumtemperatur abkühlen lassen.**
- Keine heißen Flüssigkeiten in den Füllschacht gießen.
- Kein flüssiges Füllgut verarbeiten, da es unter dem Deckel hervortreten könnte. Verwenden Sie dafür stattdessen einen Mixer.
- Zum Betreiben der Küchenmaschine niemals den Deckel verwenden, sondern stets den Betriebs-/Geschwindigkeitsschalter.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Zerkleinerungsaufsatzes kann zu Verletzungen führen.

- Wenn im Gebrauch dieses Aufsatzess extrem starke Vibrationen auftreten, Geschwindigkeit reduzieren oder Maschine anhalten und Inhalt entfernen.
- **Niemals einen beschädigten Aufsatz benutzen. Lassen Sie ihn überprüfen oder reparieren: Siehe „Service und Kundendienst“.**
- Niemals einen unzulässigen Aufsatz oder mehr als einen Aufsatz gleichzeitig benutzen.
- Vor dem Anbringen oder Entfernen von Rührelementen/Aufsätzen, nach Gebrauch und vor dem Reinigen den Geschwindigkeitsregler auf die AUS-Position „O“ stellen und den Netzstecker ziehen.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Geräte können von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sofern sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.

Würfelschneider & verstellbare Schneidescheibe

- Das Würfelgitter und die Arbeitsscheibe sind sehr scharf; beim Einsetzen, Entfernen und Reinigen bitte vorsichtig handhaben. Beim Handhaben der scharfen Messer, beim Entleeren der Schüssel und beim Reinigen immer am Fingergriff, weg von den Klingen, anfassen.
- Drücken Sie das Schnittgut niemals mit den Fingern in den Einfüllschacht. Verwenden Sie stets den mitgelieferten Stopfer.
- Drücken Sie das Schnittgut nicht mit zu viel Kraftaufwand in den Füllschacht – der Aufsatz könnte beschädigt werden.
- Bevor Sie den Deckel abnehmen, zunächst ausschalten und warten, bis die Arbeitsscheibe ganz zum Stillstand gekommen ist.
- Keine gefrorenen Zutaten verarbeiten.

Reinigen

- Den Aufsatz vor dem Reinigen vollständig auseinandernehmen.

Anschlussstück

- Das Anschlussstück niemals in Wasser tauchen, nur mit einem feuchten Tuch abwischen.

Stopfer, Aufsatzdeckel und -schüssel, Messereinsatz und Arbeitsscheiben

- In heißem Spülwasser spülen, dann gründlich abtrocknen. Vorsicht, denn die Messer und Arbeitsscheiben sind scharf.
- Die Teile können auch in der Spülmaschine gereinigt werden (nur oberes Fach). **DAS ANSCHLUSSSTÜCK NICHT IN DIE SPÜLMASCHINE GEBEN.**

Beachten Sie weitere Sicherheitshinweise in der die Bedienungsanleitung Ihrer Küchenmaschine.

Vor Gebrauch Ihres Kenwood Aufsatzes

- Entfernen Sie die gesamte Verpackung, einschließlich Messerabdeckungen aus Plastik, vom Messer. **Vorsicht: die Messer sind sehr scharf.** Diese Abdeckungen können weggeworfen werden, denn sie dienen lediglich als Messerschutz während der Herstellung und beim Transport.
- Spülen Sie die Teile (siehe „Reinigen“).

Übersicht

- ① Stopfer groß und klein
- ② Füllschacht
- ③ Aufsatzdeckel
- ④ Fingergriff
- ⑤ Messer
- ⑥ Aufsatzschüssel
- ⑦ Verbindungsstück
- ⑧ Arbeitsscheiben
 - A Verstellbare Schneidescheibe
 - B Extrafeine Raspelscheibe
 - C Feine Raspelscheibe
 - D Grobe Raspelscheibe
 - E Julienne-Scheibe
- ⑨ Fingergriff der Arbeitsscheibe
- ⑩ Würfelaufsatz
 - A Würfelstopfer
 - B Würfelgitter
- ⑪ Aufbewahrungstasche (falls mitgeliefert)

Zusammensetzen des Zerkleinerungsaufsatzes

Siehe Abbildungen **A** - **E**

Verwendung des Messereinsatzes

Siehe Abbildungen **F** - **H**

- **Gehen Sie vorsichtig mit dem Messer um - die Klingen sind sehr scharf. Halten Sie es stets am Fingergriff fest.**
- Schneiden Sie die Zutaten in grobe Stücke und geben Sie diese, gleichmäßig verteilt, in die Schüssel.

Hinweise und Tipps

- Schneiden Sie die zu bearbeitenden Zutaten klein, bevor Sie sie in die Schüssel füllen. Fleisch, Brot, Gemüse und andere Lebensmittel ähnlicher Struktur sollten in ca. 2 cm große Würfel geschnitten werden. Kekse sollten in Stücke gebrochen und bei laufender Maschine in den Füllschacht gegeben werden.
- Wenn Sie Suppen pürieren wollen, gießen Sie die Flüssigkeit ab und füllen Sie die festen Bestandteile in die Schüssel. Pürieren Sie die Bestandteile und vermischen Sie sie anschließend wieder mit der Flüssigkeit.
- Für die Zubereitung von Teig festes Fett direkt aus dem Kühlschrank benutzen und in 2 cm große Würfel schneiden. Mischen Sie die Fettwürfel mit dem Mehl, bis sich Streusel bilden. Geben Sie nach und nach so viel Wasser durch den Füllschacht zu, bis ein Teig entsteht. Ausschalten, sobald die Zutaten vermischt sind.
- Achten Sie darauf, die Zutaten bei Verwendung des Messers nicht zu lange zu verarbeiten.
- Verwenden Sie den K-Haken in der Mixerschüssel für Kuchenteige – damit erzielen Sie bessere Ergebnisse.

Verwendung der Raspel- und Julienne-Scheibe

Siehe Abbildungen **I** - **K**

- **Gehen Sie vorsichtig mit den Arbeitsscheiben um, sie sind extrem scharf. Halten Sie die Scheiben stets am Fingergriff fest.**
- Wählen Sie den gewünschten Füllschacht aus. Im Stopfer befindet sich ein kleinerer Füllschacht für die Verarbeitung einzelner Zutaten oder für dünne Zutaten.

Hinweise und Tipps

- Verwenden Sie frische Zutaten.
- Schneiden Sie die Zutaten nicht zu klein. Füllen Sie den großen Füllschacht über seine Breite fast vollständig. Dies verhindert, dass Zutaten beim Verarbeiten an der Seite entlang gleiten können. Ansonsten den kleinen Füllschacht benutzen.
- Bei Verwendung der Julienne-Scheibe dünne Zutaten horizontal einführen.
- Beim Schneiden oder Raspeln: Senkrecht eingeführte Zutaten werden kürzer geschnitten/geraspelt als horizontal eingeführte Zutaten.
- Bei Verwendung einer Arbeitsscheibe bleiben immer kleine Reste auf der Scheibe oder unter den Zutaten zurück.

Verwendung der verstellbaren Schneidescheibe


Siehe Abbildungen **L** - **N**

- Wählen Sie die Schnittstärke, indem Sie den Regler von 1 (extradünn) bis 5 (extradick) drehen.
- Wichtig: Beim Einstellen der Schnittstärke die Hände von der Klinge fernhalten, um Verletzungen zu vermeiden.

Verwendung des Würfelschneiders

Siehe Abbildungen **O** - **Q**

Wichtig

- Die Würfel-Einstellung  auf der verstellbaren Schneidescheibe ist ausschließlich zur Verwendung mit dem Würfelschneider bestimmt.
- Der Würfelstopfer darf nur zusammen mit dem Würfelgitter verwendet werden. Eine Verwendung

ohne eingesetztem Würfelgitter würde den Boden des Stopfers beschädigen.

- Wichtig: Beim Einstellen der Schnittstärke die Hände von der Klinge fernhalten, um Verletzungen zu vermeiden.

Hinweise und Tipps

- Für beste Ergebnisse festes, frisches Obst und Gemüse verwenden.
- Das Schnittgut nicht zu dicht in den Füllschacht packen, damit es sich nicht verklemmt. Idealerweise sollten die einzelnen Stücke höchstens:

50 × 30 mm

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

Hinweis:

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

Der Würfelschneider kann auch dazu verwendet werden, Pommes frites und rohe Gemüsestücke und -stäbchen herzustellen (s. Abbildung O).

- Wählen Sie die Schnittstärke, indem Sie den Regler von 1 (extradünn) bis 5 (extradick) drehen.
 - Wichtig: Beim Einstellen der Schnittstärke die Hände von der Klinge fernhalten, um Verletzungen zu vermeiden.
- 1 Das Würfelgitter ohne die verstellbare Schneidescheibe einsetzen.
 - 2 Dann das Schnittgut manuell durch das Gitter drücken, ohne das Gerät einzuschalten.

Hinweis: Der Zerkleinerungsaufsatz muss auf Ihrer Küchenmaschine angebracht werden, um Gemüsestreifen (Crudités) und Pommes frites herzustellen.

Auseinandernehmen des Aufsatzes

Siehe Abbildungen R - T

Aufbewahrungstasche (falls mitgeliefert)

Siehe Abbildungen U

- Verstauen Sie Ihre Arbeitsscheiben und den Würfelschneider in der mitgelieferten Aufbewahrungstasche.
- Immer sicherstellen, dass die verstellbare Schneidescheibe in die Aufbewahrungsposition (O) zurückgedreht wurde, bevor Sie sie in der Tasche oder an einen anderen Aufbewahrungsort unterbringen.
- Aus Sicherheitsgründen sollte der Messereinsatz bei Nichtgebrauch nicht in der Aufbewahrungstasche, sondern in der Hauptschüssel verstaut werden.

Kundendienst und Service

Für Angaben zum Kundendienst und Service sehen Sie bitte die Hauptbedienungsanleitung Ihrer Küchenmaschine oder besuchen Sie www.kenwoodworld.com.

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

Fehlerbehebung		
Problem	Ursache	Lösung
Der Zerkleinerungsaufsatz startet/funktioniert nicht.	Küchenmaschine hat keinen Strom.	Prüfen, ob die Küchenmaschine eingestöpselt und (ggf.) eingeschaltet ist.
	Zerkleinerungsaufsatz ist nicht korrekt mit dem Hochgeschwindigkeits-Anschluss der Küchenmaschine verbunden. Schüssel des Zerkleinerungsaufsatzes ist nicht korrekt am Verbindungsstück angebracht, oder Deckel ist nicht korrekt mit der Schüssel verriegelt.	Prüfen, ob alle Teile des Zerkleinerungsaufsatzes korrekt angebracht sind.
Zerkleinerungsaufsatz hält mitten im Betrieb an.	Zerkleinerungsaufsatz überlastet / Menge der eingefüllten Zutaten übersteigt die Arbeitskapazität.	Den Stecker der Küchenmaschine herausziehen. Den Deckel entriegeln, die Messereinheit/ Arbeitsscheibe herausnehmen und einen Teil der Zutaten aus der Schüssel nehmen. Sie dürfen die maximale Arbeitskapazität nicht überschreiten.
Schwache Verarbeitungsleistung	Zu viele oder zu wenige Zutaten eingefüllt.	Die richtigen Verarbeitungsmengen, -geschwindigkeiten und -zeiten entnehmen Sie bitte der Empfehlungstabelle.
	Falsche Verarbeitungsgeschwindigkeiten oder -zeiten gewählt.	
Zutaten treten am Deckel aus.	Es wurden flüssige Zutaten verwendet.	Verwenden Sie keine flüssigen Zutaten. Für solche kann ein separater Mixaufsatz gekauft werden.
	Schüssel wurde zu hoch gefüllt.	Den Stecker der Küchenmaschine herausziehen. Den Deckel entriegeln und einen Teil der Zutaten aus dem Aufsatz herausnehmen. Sie dürfen die maximale Füllmenge nicht überschreiten.
Zerkleinerungsaufsatz /Küchenmaschine ist instabil.	Es werden klebrige Früchte/ Zutaten, z. B. Datteln, verarbeitet.	Für beste Ergebnisse die Zutaten zunächst mit der Pulsfunktion grob zerkleinern und anschließend auf Geschwindigkeitsstufe 5 weiter verarbeiten.
	Gewählte Geschwindigkeit ist zu langsam.	

Italiano

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

Sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Prima del primo utilizzo, rimuovere tutti gli imballaggi e le eventuali etichette, compresi i coperchi in plastica delle lame. Lavare le parti: vedere la sezione "Pulizia".
- Le lame e i dischi di taglio sono molto affilati, maneggiarli con cura.
Impugnare sempre dalla presa per le dita in alto, lontano dal filo di taglio, sia durante l'utilizzo che la pulizia.
- Assicurarsi sempre che il disco per affettare regolabile sia riportato nella posizione di fermo (O) quando non viene utilizzato.
- Estrarre sempre la lama prima di versare gli alimenti dalla ciotola.
- **Non inserire le mani o altri utensili nella ciotola se prima non si è tolta la spina dalla presa di corrente.**
- Non usare mai le dita per spingere gli alimenti nel tubo di riempimento. Servirsi sempre degli spingitori in dotazione.
- Spegner l'apparecchio e staccare la spina:
 - prima di inserire o rimuovere parti accessorie
 - dopo l'uso
 - prima della pulizia
- Non rimuovere mai il coperchio dall'accessorio fino a quando la lama o il disco di taglio non si è completamente fermato.
- Durante l'utilizzo del disco per affettare/grattugiare o tagliare a bastoncino, non lasciare che il recipiente si riempia fino all'altezza del disco: svuotarlo regolarmente.
- Se si utilizza la lama, non riempire la ciotola oltre l'indicatore di livello massimo.
- Non toccare mai le parti in movimento.
- Non applicare troppa forza per spingere il cibo nel tubo di riempimento - si potrebbe danneggiare l'accessorio.
- Non lavorare cubetti di ghiaccio o altri alimenti di consistenza troppo elevata come le spezie, che altrimenti potrebbero danneggiare l'accessorio.
- Non lavorare alimenti congelati.
- Non usare la lama a coltello dell'apparecchio per lavorare miscele molto dense, come impasti per il pane, altrimenti si rischia di danneggiare l'accessorio o l'apparecchio. Utilizzare invece il gancio dell'impastatrice..
- **Non lavorare mai ingredienti caldi nella ciotola, lasciarli raffreddare a temperatura ambiente prima di lavorarli.**
- Non versare liquidi caldi nel tubo di riempimento.
- Non frullare ingredienti liquidi, poiché il coperchio potrebbe perdere. Utilizzare invece un frullatore.
- Non usare il coperchio per far funzionare l'apparecchio, usare sempre il tasto on/off o il controllo della velocità.
- Un utilizzo scorretto dell'apparecchio può provocare lesioni fisiche.
- In caso di eccessiva vibrazione durante l'uso dell'accessorio, ridurre la velocità oppure fermare l'apparecchio e svuotarlo.

- **Mai usare un accessorio danneggiato. Farlo controllare o riparare. Si rimanda alla sezione 'Manutenzione e assistenza tecnica'.**
- Non utilizzare mai un accessorio non autorizzato o più di un accessorio allo stesso tempo.
- Prima di inserire o rimuovere gli utensili/le attrezzature, ruotare il controllo della velocità sulla posizione 'O' OFF (spento) e scollegare il cavo elettrico prima di pulire il corpo motore.
- I bambini dovrebbero essere sorvegliati onde evitare che giochino con la macchina.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti solo nel caso in cui siano state attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile su come utilizzare un apparecchio in modo sicuro e siano consapevoli dei pericoli.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

Accessorio per tagliare a cubetti e disco per affettare regolabile

- La griglia di taglio a cubetti e il disco sono molto affilati: maneggiare con cura quando si montano, si estraggono e si puliscono. Tenere sempre l'impugnatura con le dita lontano dal bordo di taglio quando si maneggiano le lame affilate, si svuota la ciotola e durante la pulizia.
- Non usare mai le dita per spingere il cibo nel tubo di riempimento. Usare solo lo spingitore in dotazione.
- Non esercitare una forza eccessiva per spingere il cibo nel tubo di riempimento - si potrebbe danneggiare l'apparecchio.
- Prima di togliere il coperchio, spegnere e attendere che il disco si sia completamente fermato.
- Non lavorare alimenti congelati.

Pulizia

- Smontare completamente l'apparecchio prima di pulirlo.

Connettore

- Non immergere mai il connettore in acqua, pulire con un panno umido.

Spingitori, coperchio e ciotola dell'accessorio, lama del coltello e dischi di taglio

- Lavare in acqua calda e sapone, poi asciugare bene. Prestare molta attenzione perché le lame e i dischi di taglio sono affilati.
- In alternativa, lavare in lavastoviglie (solo nel cestello superiore). **NON LAVARE IL CONNETTORE IN LAVASTOVIGLIE.**

Per le avvertenze supplementari di sicurezza, consultare le istruzioni per l'impastatrice principale.

Prima di utilizzare la vostra le attrezzature Kenwood

- Togliere tutto il materiale di imballaggio, comprese le protezioni in plastica dalla lama. **Fare attenzione: le lame sono molto affilate.** Gettare via le protezioni, in quanto sono studiate unicamente per proteggere la lama in fase di produzione e durante il trasporto.
- Lavare i componenti - vedere alla voce 'Pulizia'.

Legenda

- ① Spingitori: grande e piccolo
- ② Tubo di riempimento
- ③ Coperchio dell'accessorio
- ④ Presa per le dita
- ⑤ Lama
- ⑥ Ciotola dell'accessorio
- ⑦ Connettore
- ⑧ Dischi di taglio
 - A Disco per affettare regolabile
 - B Disco per grattugiare extra fine
 - C Disco per grattugiare fine
 - D Disco per grattugiare grosso
 - E Disco per affettare a bastoncino
- ⑨ Impugnatura disco
- ⑩ Attacco per taglio a cubetti
 - A Spingitore cubetti
 - B Griglia per taglio a cubetti
- ⑪ Sacchetto custodia (se fornito)

Come assemblare l'accessorio del robot da cucina

Fare riferimento alle illustrazioni

A - E

Come usare la lama del coltello

Fare riferimento alle illustrazioni

F - H

- **Maneggiare la lama con estrema cura - le lame sono particolarmente affilate. Impugnare dalla maniglia.**

- Tagliare gli ingredienti a pezzetti e versarli nella ciotola, distribuendoli in modo uniforme.

Suggerimenti e consigli

- Tagliare gli ingredienti prima di versarli nella ciotola. Nel caso di carni, pane, verdure e altri cibi di consistenza simile, tagliarli a cubetti di 2 cm circa. Spezzettare i biscotti e aggiungerli nel tubo di riempimento con l'apparecchio già in funzione.
- Per preparare i passati di verdura, scolare gli ingredienti e aggiungere prima gli ingredienti solidi nella ciotola. Lavorarli e poi aggiungerli nuovamente al brodo.
- Quando si prepara la pasta, usare grassi solidi tagliati a cubetti di 2 cm direttamente dal frigorifero. Miscelare insieme alla farina fino ad ottenere una consistenza sbriciolata. Ora versare gradualmente nel tubo di riempimento acqua sufficiente per formare un impasto. Spegnerlo l'apparecchio una volta che gli ingredienti sono stati lavorati.

- Fare attenzione a non lavorare eccessivamente gli ingredienti quando si usa la lama.
- Usare la frusta a K all'interno della ciotola per miscelare l'impasto per le torte. Così facendo, infatti, si otterranno risultati migliori.

Come utilizzare i dischi per grattugiare e per taglio a bastoncino

Fare riferimento alle illustrazioni

I - K

- **Maneggiare con cura i dischi di taglio, poiché sono estremamente taglienti. Impugnare i dischi dalla maniglia.**
- Scegliere il tubo di riempimento da usare. Lo spingitore contiene un tubo

più piccolo, per lavorare cibi singoli o ingredienti sottili.

Suggerimenti e consigli

- Usare ingredienti freschi.
- Non tagliare gli ingredienti a pezzetti troppo piccoli. Riempire quasi del tutto il tubo di riempimento grande: in questo modo si impedisce che gli ingredienti scivolino ai lati durante la lavorazione.
Oppure, utilizzare il tubo di riempimento piccolo.
- Quando si utilizza un disco per tagliare a bastoncino, tenere orizzontali gli ingredienti sottili.
- Quando si affetta o si grattugia, gli ingredienti inseriti in verticale saranno più corti di quelli inseriti in orizzontale.
- Dopo aver usato un disco di taglio, nel piatto oppure negli alimenti lavorati si noteranno sempre dei residui.

Come usare il disco per affettare regolabile

Fare riferimento alle illustrazioni

L - N


- Selezionare lo spessore della fetta girando il quadrante da 1 (extra sottile) a 5 (extra spessa).
- Importante: per evitare lesioni, tenere le mani lontane dalla lama quando si seleziona lo spessore dell'affettatura.

Come utilizzare l'accessorio per taglio a cubetti

Fare riferimento alle illustrazioni

O - Q

Importante

- La posizione di taglio a cubetti  sul disco di affettatura regolabile è progettata solo per essere utilizzata con l'accessorio per taglio a cubetti.

- Lo spingitore per cubetti deve essere usato solo con la griglia per cubetti. Se lo si usa senza la griglia di taglio a cubetti montata si arrecherà un danno alla parte inferiore dello spingitore.
- Per evitare lesioni, tenere le mani lontane dalla lama quando si seleziona lo spessore dell'affettatura.

Suggerimenti e consigli

- Per ottenere risultati ottimali, utilizzare frutta e verdura fresca.
- Per evitare che gli alimenti si inceppino, non riempire ermeticamente il tubo di riempimento. Idealmente gli alimenti dovrebbero essere tagliati a pezzi non più grandi di:

50 × 30 mm

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

Nota:

- A causa delle varie dimensioni e forme degli alimenti, i cubetti ottenuti conteranno alcuni pezzi deformati, ma questo è normale.
- Alimenti come formaggio, prosciutto e chorizo si intasano nella griglia, quindi se ne sconsiglia l'uso con questo accessorio.

L'accessorio per taglio a cubetti può anche essere usato per preparare patatine fritte, crudité e bastoncini (fare riferimento all'illustrazione O).

- Selezionare lo spessore della fetta girando il quadrante da 1 (extra sottile) a 5 (extra spessa).
 - Importante: per evitare lesioni, tenere le mani lontane dalla lama quando si seleziona lo spessore dell'affettatura.
- 1 Montare la griglia di taglio a cubetti senza il disco regolabile.
 - 2 Poi spingere manualmente il cibo attraverso la griglia senza accendere l'apparecchio.

Nota: l'accessorio del robot da cucina deve essere montato sull'impastatrice quando si preparano crudité e patatine fritte.

Come smontare l'accessorio

Fare riferimento alle illustrazioni

R - T

Sacchetto custodia (se fornito)

Fare riferimento alle illustrazioni U

- Riporre i dischi e l'accessorio per affettare nel sacchetto custodia.
- Assicurarsi sempre che il disco per affettare regolabile sia girato nella posizione di fermo (O) prima di metterlo nel sacchetto o in un altro luogo di conservazione.
- Per ragioni di sicurezza, la lama del coltello deve essere conservata nella ciotola del robot da cucina invece che nel sacchetto custodia quando non è in uso.

Manutenzione e assistenza tecnica

Per informazioni sulla manutenzione e assistenza clienti, consultare il manuale principale dell'apparecchio o visitare il sito www.kenwoodworld.com.

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

Guida alla risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Soluzione
L'accessorio del robot da cucina non si avvia/non funziona.	Nessuna energia elettrica collegata all'impastatrice.	Controllare che l'impastatrice sia collegata e sia accesa (se applicabile).
	L'accessorio dell'impastatrice non è bloccato correttamente all'uscita ad alta velocità. La ciotola dell'accessorio del robot da cucina non è bloccata correttamente sul connettore o il coperchio non è bloccato correttamente sulla ciotola.	Controllare che tutte le parti dell'accessorio del robot da cucina siano montate correttamente.
L'accessorio del robot da cucina si è fermato durante il funzionamento.	L'accessorio del robot da cucina è sovraccarico/ la quantità di ingredienti aggiunti è al di sopra della capacità di lavoro.	Scollegare l'impastatrice. Sbloccare il coperchio, rimuovere la lama del coltello/disco, e rimuovere alcuni ingredienti dalla ciotola. Non si dovrebbe superare la capacità massima di lavoro.
Scarse prestazioni di lavorazione	Sono stati utilizzati ingredienti eccessivi o insufficienti.	Fare riferimento alla tabella di utilizzo raccomandata per le quantità di lavorazione, le velocità e i tempi raccomandati.
	Velocità di lavorazione o tempi utilizzati errati.	
Ingredienti che fuoriescono dal coperchio.	Sono stati utilizzati ingredienti liquidi.	Non usare ingredienti liquidi, è disponibile un accessorio frullatore da acquistare per questo scopo.
	La ciotola è stata riempita troppo.	Scollegare l'impastatrice, sbloccare il coperchio e rimuovere alcuni ingredienti dall'accessorio. Non si dovrebbe superare il limite massimo.
Accessorio del food processor/ impastatrice instabile.	Si sta lavorando frutta/ ingredienti appiccicosi come i datteri.	Per i migliori risultati, utilizzare prima "Pulse" per spezzettare gli ingredienti e poi continuare la lavorazione a velocità 5.
	Velocità selezionata troppo lenta	

Português

Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.

Segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Antes de utilizar pela primeira vez, retire todas as embalagens e rótulos incluindo as protecções plásticas da unidade de lâmina. Lave os componentes: ver “Limpeza”.
- As lâminas e os discos estão muito afiados, manipule com cuidado. **Segure sempre pela pega afastando-se do gume, quando manusear e quando limpar.**
- Confirme sempre que o disco de fatiar ajustável está virado para a posição do armazenamento (O) quando não está em utilização.
- Retire sempre as lâminas antes de servir o conteúdo da taça.
- **Mantenha as mãos e utensílios longe da taça enquanto a máquina de cozinha estiver ligada à corrente eléctrica.**
- Não utilize os dedos para empurrar os alimentos no tubo de alimentação. Utilize sempre o(s) calcador(es) fornecido(s).
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada:
 - antes de instalar ou retirar as peças
 - após a utilização
 - antes de limpar
- Nunca retire a tampa do acessório enquanto as lâminas ou o disco de corte não estiverem completamente parados.
- Quando utilizar o disco de fatiar/ralar ou cortar em juliana, não deixe encher a taça até chegar aos discos: esvazie-a regularmente.
- Quando utilizar as lâminas não exceda a capacidade máxima (max.) marcada na taça.
- Não toque em acessórios que estejam a mover-se.
- Não empurre os alimentos pelo tubo de alimentação, com demasiada força – pois pode estragar o acessório.
- Não pique cubos de gelo ou outros alimentos duros, tais como especiarias, pois poderão danificar o acessório.
- Não processe alimentos congelados.
- Não utilize o dispositivo de lâmina para misturar ingredientes pesados como massa para pão, uma vez que pode danificar o seu acessório ou a máquina. Use o batedor de gancho na máquina de cozinha.
- **Nunca processe ingredientes quentes na taça, deixe-os arrefecer até à temperatura ambiente antes de os processar.**
- Não deite líquidos quentes através do tubo de alimentação.
- Não misture ingredientes líquidos uma vez que podem verter pela tampa. Temos disponível uma liquidificadora para esse efeito.
- Não utilize a tampa para operar o processador, utilize sempre os botões de controlo ON/OFF.
- O uso inapropriado do seu processador de alimentos pode resultar em ferimentos.
- Se ocorrer vibração excessiva ao utilizar este acessório, reduza a velocidade ou pare a máquina e retire o conteúdo.

- **Nunca utilize um acessório danificado. Mande-o examinar ou reparar. Ver “Assistência técnica e serviços ao cliente”.**
- Nunca utilize um acessório não autorizado ou mais do que um acessório ao mesmo tempo.
- Rode o controlo de velocidade para a posição “O” de desligado e retire o cabo da tomada eléctrica antes de levantar ou retirar qualquer utensílio/ acessório, depois de utilizar e antes de limpar.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Os electrodomésticos podem ser utilizados por pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, se forem supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

Acessório de fatiar & Disco de Fatiar Ajustável

- A grelha de cubos e o disco estão muito afiados, deve por isso manipulá-los com cuidado quando os encaixar, retirar e limpar. Segure sempre pela pega afastando-se do gume, quando manusear as lâminas afiadas, quando esvaziar a taça e quando limpar.
- Nunca use os seus dedos para empurrar os alimentos pelo tubo de alimentação. Utilize apenas o empurrador fornecido.
- Não empurre os alimentos pelo tubo de alimentação, com demasiada força, porque pode estragar o seu acessório.
- Antes de retirar a tampa, desligue e espere até que os discos parem completamente.
- Não processe alimentos congelados.

Limpeza

- Desmonte totalmente o acessório antes de lavar.

Conector

- Nunca submerja o conector em água, limpe-o com um pano húmido.

Empurradores, Tampa e Taça do Acessório, Lâmina e Discos de Corte

- Lave em água morna com sabão e seque cuidadosamente. Tenha cuidado porque as lâminas e os discos estão muito afiados.
- Em alternativa pode lavar na máquina lava-loiça (apenas na cesta de cima). **NÃO LAVE O EIXO ACCIONADOR** na Máquina da Loiça.

Consulte o livro de instruções do seu aparelho principal de cozinha para mais informações sobre avisos de segurança.

Antes de utilizar o seu acessório Kenwood

- Desembale completamente o aparelho, incluindo as protecções plásticas das lâminas. **Tenha cuidado pois as lâminas são muito afiadas.** As protecções devem ser descartadas pois servem apenas para proteger as lâminas durante o fabrico e em trânsito.
- Lave as peças: consulte a secção “Limpeza”.

Chave

- ① Empurradores: grande e pequeno
- ② Tubo de alimentação
- ③ Tampa do acessório
- ④ Pega
- ⑤ Lâminas
- ⑥ Taça do acessório
- ⑦ Conector
- ⑧ Discos de corte

- A Disco de fatiar ajustável
- B Disco de ralar extra fino
- C Disco de ralar fino
- D Disco de ralar grosso
- E Disco de cortar em juliana

- ⑨ Pega do disco
- ⑩ Acessório Cortador em cubos
 - A Empurrador de Cubos
 - B Grelha de Cubos
- ⑪ Bolsa de arrumação (se fornecida) Para Montar o Seu Acessório Processador de Alimentos

Consulte as Ilustrações A - E

Para Usar a Sua Lâmina de Corte

Consulte as Ilustrações F - H

- **Manipule a lâmina de corte com muito cuidado - esta está extremamente afiada. Segure pela pega.**

- Corte os alimentos em pedaços e coloque-os na taça verificando que os mesmos se encontram distribuídos de modo uniforme.

Dicas e Sugestões

- Corte os alimentos aos bocados antes de os colocar na taça. Carne, pão, legumes e outros alimentos de textura semelhante devem ser cortados em cubos de aproximadamente 2 cm. As bolachas devem ser cortadas em bocados e adicionadas pelo tubo de alimentação com a máquina em funcionamento.
- Se desejar preparar sopas, escorra o líquido da sopa e adicione os ingredientes sólidos à taça. Processe e depois adicione de novo a mistura ao líquido.
- Quando confeccionar massa para bolos utilize a gordura sólida (margarina, manteiga ou outra) directamente do frigorífico e cortada em cubos de 2cm. Misture com a farinha até a mistura ficar parecida a pão ralado. Gradualmente, adicione água pelo tubo de alimentação para formar a massa. Desligue logo que os ingredientes estiverem misturados.
- Tenha o cuidado de não processar excessivamente ao utilizar as lâminas.
- Utilizar o batedor em K na taça misturadora para preparar bolos pois assim obterá melhores resultados.

Para Usar os Seus Discos de Ralar e Cortar em Juliana

Consulte as Ilustrações I - K

- **Manipule os discos com muito cuidado - estes estão extremamente afiados. Segure o disco pela pega.**

- Escolha o tubo de alimentação que deseja utilizar. O empurrador contém um tubo de alimentação mais pequeno para processar itens individuais ou ingredientes delgados.

Dicas e Sugestões

- Utilize ingredientes frescos.
- Não corte os alimentos em bocados demasiado pequenos. Encha razoavelmente bem a toda a largura o tubo de alimentação grande. Isto impede os alimentos de deslizarem para os lados durante o processamento. Em alternativa utilize o tubo de alimentação mais pequeno.
- Quando utilizar o disco cortar em juliana, coloque os alimentos na horizontal.
- Quando fatiar ou ralar: os alimentos colocados verticalmente saem mais pequenos que os alimentos colocados na horizontal.
- Depois de utilizar um disco, existirá sempre uma pequena perda de alimentos que ficarão no disco ou nos alimentos processados.

Para Usar o Seu Disco de Fatiar Ajustável

Consulte as Ilustrações **L** - **N**

- Seleccione a grossura das fatias rodando o controlo para entre 1 (extra fino) e 5 (extra grosso).
- Importante: para evitar ferimentos mantenha as mãos afastadas da lâmina quando selecciona a grossura das fatias.

Para Usar o seu Acessório Cortador em Cubos

Consulte as Ilustrações **O** - **Q**

Importante

- A posição  de cortar em cubos no disco de fatiar ajustável foi

concebida apenas para ser utilizada com o acessório cortador em cubos.

- O empurrador de cubos deve ser usado apenas com a grelha de cubos. Usá-lo sem a grelha de cubos instalada vai danificar o fundo do empurrador.
- Para evitar ferimentos mantenha as mãos afastadas da lâmina quando selecciona a grossura das fatias.

Dicas e Sugestões

- Para obter melhores resultados, utilize frutos e vegetais frescos.
- Para evitar que os alimentos fiquem bloqueados evite compactar os alimentos no tubo de alimentação - os alimentos devem ser cortados preferencialmente em pedaços de até:

50 × 30 mm

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

Nota:

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

O Cortador em Cubos também pode ser usado para cortar batatas e outos vegetais crus em forma de palito. (consulte a ilustração O)

- Selecciona a grossura das fatias rodando o controlo para entre 1 (extra fino) e 5 (extra grosso).
 - Importante: para evitar ferimentos mantenha as mãos afastadas da lâmina quando selecciona a grossura das fatias.
- 1 Insira a grelha de cubos sem o disco ajustável.
 - 2 Manualmente empurre os alimentos através da grelha sem ligar o aparelho.

Nota: O acessório processador de alimentos deve ser montado na sua Máquina de Cozinha quando cortar alimentos crus ou batatas em palito.

Para Desmontar o Seu Acessório

Consulte as Ilustrações R - T

Bolsa de arrumação (se fornecida)

Consulte as Ilustrações U

- Armazene os seus discos e acessório cortador em cubos na bolsa fornecida.
- Confirme sempre que o disco de fatiar ajustável está virado para a posição do armazenamento (O) antes de o armazenar na bolsa ou noutro lugar.
- Por motivos de segurança a lâmina de corte, quando não está a ser usada, deve ser guardada dentro da taça do processador de alimentos e não na bolsa de arrumação.

Assistência e cuidados do cliente

Para obter informações sobre o Assitência Técnica e Serviço de Apoio ao Cliente, consulte o manual da Máquina de Cozinha principal ou visite o site www.kenwoodworld.com.

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

Guia de avarias		
Problema	Causa	Solução
O acessório processador de alimentos não arranca/não funciona.	A Máquina de Cozinha não tem energia.	Verifique se a Máquina de Cozinha está ligada à corrente e se está ligada (se aplicável).
	O acessório processador de alimentos não está correctamente preso na entrada de alta velocidade da Máquina de Cozinha. A taça do acessório processador de alimentos não está correctamente preso no conector ou a tampa não está correctamente presa na taça.	Verifique que todas as peças do acessório processador de alimentos estão correctamente colocadas.
O acessório processador de alimentos pára durante o funcionamento.	Acessório processador de alimentos demasiado cheio / quantidade de ingredientes adicionados está acima da capacidade de funcionamento.	Retire o cabo da Máquina de Cozinha da tomada eléctrica. Liberte a tampa, retire a unidade de lâmina / disco e retire parte dos alimentos da taça. Não deve exceder a capacidade máxima de funcionamento.
Fraco desempenho de processamento.	Quantidade excessiva ou insuficiente de ingredientes a processar.	Consulte o quadro de utilização recomendada para quantidades, velocidades e tempos recomendados de processamento.
	Velocidades e tempos de processamento incorrectos.	
Ingredientes a sair pela taça.	Está a processar ingredientes líquidos.	Não processe ingredientes líquidos; tem à sua disposição o acessório liquidificador com essa finalidade.
	A taça está demasiado cheia.	Retira a Máquina de Cozinha da tomada eléctrica, liberte a tampa e retire parte dos ingredientes do acessório. Não deve exceder o limite máximo.
O acessório processador de alimentos/Máquina de Cozinha está instável.	Está a processar frutos / ingredientes pegajosos como tâmaras.	Para obter melhores resultados comece por utilizar o “Impulso” para partir os ingredientes e em seguida continue a processar, mas na velocidade 5.
	A velocidade seleccionada é demasiado baixa.	

Español

Antes de leer, despliegue la cubierta que contiene las ilustraciones

Seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, quite todo el embalaje y las etiquetas, incluyendo las fundas protectoras de plástico de las cuchillas. Para lavar las piezas, consulte "Limpieza".
- Las cuchillas y los discos de corte están muy afilados, manéjelos con cuidado. **Sosténgalos siempre por el asa en la parte superior, lejos del borde cortante, tanto durante el uso como en las operaciones de limpieza.**
- Asegúrese siempre de que el disco rebanador ajustable regrese a la posición de almacenamiento (O) cuando no se utilice.
- Quite siempre la cuchilla antes de verter el contenido del bol.
- **Mantenga las manos y los utensilios alejados del bol mientras el robot de cocina esté conectado a la toma de corriente.**
- Nunca utilice los dedos para empujar los alimentos en el tubo de entrada. Utilice únicamente los empujadores facilitados con el accesorio.
- Apague y desconecte el aparato:
 - antes de poner o quitar piezas
 - después del uso
 - antes de limpiarlo
- Nunca quite la tapa del accesorio hasta que la cuchilla o el disco de corte se haya parado totalmente.
- Cuando utilice el disco rebanador, rallador o para cortar al estilo juliana, no deje que el bol se llene hasta la altura del disco de corte: vacíelo periódicamente.
- Cuando utilice la cuchilla, no llene por encima del nivel Max marcado en el bol.
- No toque las piezas móviles.
- No haga una fuerza excesiva para empujar los alimentos por el tubo de entrada ya que podría dañar el accesorio.
- No pique cubitos de hielo u otros alimentos duros, tales como especias, ya que podrían dañar el accesorio.
- No procese alimentos congelados.
- No utilice la cuchilla para mezclar cargas pesadas, tales como masa de pan, ya que podría dañar su accesorio o el aparato. Utilice el gancho de amasar en el robot de cocina.
- **Nunca procese ingredientes calientes en el bol, deje que se enfríen a temperatura ambiente antes de procesarlos.**
- No vierta líquidos calientes por el tubo de entrada de alimentos.
- No mezcle ingredientes líquidos ya que pueden salirse alrededor de la tapa. Hay una batidora de vaso disponible para este propósito.
- No utilice la tapa para hacer funcionar el procesador de alimentos; utilice siempre el control de encendido/apagado o de velocidad.
- El uso incorrecto del accesorio de su procesador de alimentos puede producir lesiones.

- Si al utilizar este accesorio, el aparato vibra en exceso, reduzca la velocidad o pare el aparato y extraiga el contenido.
- **Nunca utilice un accesorio dañado. Para solicitar que lo revisen o lo reparen: consulte “Servicio técnico y atención al cliente”.**
- Nunca utilice un accesorio no autorizado o más de un accesorio a la vez.
- Gire el control de velocidad a la posición de apagado “O” y desenchufe el aparato antes de acoplar o quitar utensilios/accesorios, después de su uso y antes de limpiarlo.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimientos si han recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros que ello implica.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

Corta verduras en dados y disco rebanador ajustable

- La rejilla y el disco para cortar en dados están muy afilados; manéjelos con cuidado al colocarlos, quitarlos y limpiarlos. Sosténgalos siempre por el asa, lejos del borde cortante, al manipular las cuchillas afiladas, vaciar el bol y durante la limpieza.
- Nunca utilice los dedos para empujar los alimentos en el tubo de entrada. Utilice únicamente el empujador suministrado.
- No haga una fuerza excesiva para empujar los alimentos por el tubo de entrada ya que podría dañar el accesorio.
- Antes de quitar la tapa, apague el aparato y espere hasta que el disco se haya parado completamente.
- No procese alimentos congelados.

Limpieza

- Desmonte el accesorio completamente antes de limpiarlo.

Conector

- Nunca sumerja el conector en agua, límpielo por encima con un paño húmedo.

Empujadores, tapa del accesorio y bol, cuchilla y discos de corte

- Lávelos con agua caliente y jabón, luego séquelos bien. Tenga cuidado ya que las cuchillas y los discos de corte están afilados.
- También pueden lavarse en el lavavajillas (solo en la bandeja superior). **NO LAVE EL CONECTOR EN EL LAVAVAJILLAS.**

Consulte el libro de instrucciones de su robot de cocina para obtener más información sobre las advertencias respecto a la seguridad.

Antes de utilizar el accesorio Kenwood

- Retire todo el embalaje incluyendo las fundas protectoras de plástico de la cuchilla. **Tenga cuidado con las cuchillas, están muy afilados.** No guarde las fundas protectoras ya que solo se utilizan para proteger la cuchilla durante el proceso de fabricación y el transporte.
- Lave las partes, véase 'Limpieza'

Descripción del aparato

- ① Empujadores: grande y pequeño
- ② Tubo de entrada de alimentos
- ③ Tapa del accesorio
- ④ Asa
- ⑤ Cuchilla
- ⑥ Bol del accesorio
- ⑦ Conector
- ⑧ Discos de corte
 - A Disco rebanador ajustable
 - B Disco rallador extrafino
 - C Disco rallador fino
 - D Disco rallador grueso
 - E Disco para cortar en juliana
- ⑨ Asa del disco
- ⑩ Corta verduras en dados
 - A Empujador para cortar en dados
 - B Rejilla para cortar en dados
- ⑪ Bolsa de almacenamiento (si se incluye)

Montar el accesorio procesador de alimentos

Consulte las ilustraciones **A - E**

Usar la cuchilla

Consulte las ilustraciones **F - H**

- **Maneje la cuchilla con cuidado ya que está muy afilada. Sujétela por el asa.**
- Corte los alimentos y póngalos en el bol asegurándose de que estén distribuidos equitativamente.

Consejos y sugerencias

- Corte los alimentos antes de meterlos en el bol. La carne, pan, verduras y otros alimentos de textura similar deberán cortarse en dados de aproximadamente 2 cm. Las galletas deberán romperse en trocitos e introducirse por el tubo de entrada de alimentos mientras el aparato está en marcha.
- Si quiere mezclar sopa, escurra los ingredientes y añada los sólidos al bol. Procese y a continuación sopa el líquido.
- Para hacer masa, use grasas sólidas cortadas en dados de 2 cm recién sacadas de la nevera. Mézclelas con la harina hasta alcanzar la fase de miga. Añada de forma gradual agua suficiente por el tubo de entrada de alimentos para formar una masa. Apague el aparato tan pronto como los ingredientes estén bien mezclados.
- Tenga cuidado de no procesar los alimentos más de la cuenta cuando utilice la cuchilla.
- Utilice la batidora K en el bol de mezcla para mezclar tartas - obtendrá mejores resultados.

Usar los discos rallador y para cortar en juliana

Consulte las ilustraciones **I - K**

- **Maneje los discos de corte con mucho cuidado ya que están muy afilados. Sujete el disco por el asa.**
- Elija el tubo de entrada de alimentos que quiera utilizar. El empujador contiene un tubo de entrada de alimentos más pequeño para procesar los alimentos de uno en uno o para ingredientes pequeños.

Consejos y sugerencias

- Utilice ingredientes frescos.
- No corte la comida en trozos demasiado pequeños. Llene el tubo de entrada de alimentos grande casi hasta arriba. Así evitará que la comida se deslice hacia los lados al procesarla. También puede utilizar el tubo de entrada de alimentos pequeño.
- Al utilizar el disco para cortar en juliana, coloque los ingredientes en sentido horizontal.
- Al rebanar o rallar, los alimentos colocados en sentido vertical salen más cortos que los que se colocan en sentido horizontal.
- Después de utilizar un disco de corte, quedará siempre una pequeña cantidad de desechos en el disco o en los alimentos.

Usar el disco rebanador ajustable


Consulte las ilustraciones **L** - **N**

- Seleccione el grosor del corte girando el dial de 1 (extrafino) a 5 (extragrueso).
- Importante: para evitar lesiones, mantenga las manos alejadas de la cuchilla al seleccionar el grosor del corte.

Usar el corta verduras en dados

Consulte las ilustraciones **O** - **Q**

Importante

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

- Para evitar lesiones, mantenga las manos alejadas de la cuchilla al seleccionar el grosor del corte.

Consejos y sugerencias

- Para obtener mejores resultados, use frutas y verduras frescas.
- Para evitar que los alimentos se atasquen, no los apretuje en el tubo de entrada. Lo ideal sería cortar los alimentos en trozos no superiores a:

50 × 30 mm

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

Nota:

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

El corta verduras en dados también se puede utilizar para preparar patatas fritas, crudités y bastones (consulte la ilustración O)

- Seleccione el grosor del corte girando el dial de 1 (extrafino) a 5 (extragrueso).

- Importante: para evitar lesiones, mantenga las manos alejadas de la cuchilla al seleccionar el grosor del corte.
- 1 Ponga la rejilla para cortar en dados sin el disco ajustable.
 - 2 A continuación, empuje los alimentos manualmente a través de la rejilla sin encender el aparato.

Nota: el accesorio procesador de alimentos debe montarse sobre el robot de cocina al hacer crudités y patatas fritas.

Servicio técnico y atención al cliente

Para obtener información sobre el servicio técnico y la atención al cliente, consulte el manual principal de su robot de cocina o visite www.kenwoodworld.com.

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

Desmontar el accesorio

Consulte las ilustraciones **R - **T****

Bolsa de almacenamiento (si se incluye)

Consulte la ilustración **U**

- Guarde los discos y el corta verduras en dados en la bolsa de almacenamiento.
- Asegúrese siempre de que el disco rebanador ajustable esté girado hacia la posición de almacenamiento (O) antes de ponerlo en la bolsa o en otro lugar de almacenamiento.
- Por razones de seguridad, la cuchilla debe guardarse en el bol del procesador de alimentos en vez de la bolsa de almacenamiento cuando no se utilice.

Guía de solución de problemas

Problema	Causa	Solución
El accesorio procesador de alimentos no se pone en marcha/ no funciona.	No llega corriente eléctrica al robot de cocina.	Compruebe que el robot de cocina esté enchufado y encendido (si corresponde).
	El accesorio procesador de alimentos no está correctamente ajustado a la salida de velocidad alta del robot de cocina. El bol del accesorio procesador de alimentos no está correctamente ajustado en el conector o la tapa no está bien ajustada en el bol.	Compruebe que todas las piezas del accesorio procesador de alimentos estén acopladas correctamente.
El accesorio procesador de alimentos se ha detenido durante el funcionamiento.	El accesorio procesador de alimentos está sobrecargado/la cantidad de ingredientes añadida sobrepasa la capacidad de trabajo.	Desenchufe el robot de cocina. Desbloquee la tapa, quite la cuchilla/disco y retire algunos ingredientes del bol. No debe sobrepasar la capacidad de trabajo máxima.
Mal resultado del procesamiento.	Se ha usado una cantidad excesiva o insuficiente de ingredientes.	Consulte la tabla de usos recomendados para ver las cantidades, velocidades y tiempos de procesamiento recomendados.
	La velocidad o los tiempos de procesamiento utilizados son incorrectos.	
Los ingredientes se salen por la tapa.	Se han utilizado ingredientes líquidos.	No use ingredientes líquidos; hay un accesorio batidora de vaso que se puede adquirir para este propósito.
	El bol se ha llenado demasiado.	Desenchufe el robot de cocina, desbloquee la tapa y quite algunos ingredientes del accesorio. No debe sobrepasar el límite máximo.
Accesorio procesador de alimentos/robot de cocina inestable.	Se está procesando fruta/ ingredientes pegajosos como dátiles.	Para obtener mejores resultados, use primero la función de acción intermitente "Pulse" para descomponer los ingredientes y luego siga procesando a velocidad 5.
	La velocidad seleccionada es demasiado lenta.	

Dansk

Fold forsiden med illustrationerne ud.

Sikkerhed

- Læs denne brugervejledning nøje og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Før første ibrugtagning fjernes al emballage og alle mærkater, herunder plastikknivhylstre. Vask delene: Se "Rengøring".
- Knivbladene og snitte/rivepladerne er meget skarpe, så de skal omgås med forsigtighed. **Hold altid fast øverst i fingergrebet væk fra æggen både under brug og rengøring.**
- Sørg altid for, at den justerbare skæreplade sættes tilbage i opbevaringsposition (O), når den ikke er i brug.
- Fjern altid knivbladet, før skålens indhold hældes ud.
- **Hold greb og redskaber væk fra skålen når røremaskinen er tilsluttet strømtilførslen.**
- Brug aldrig fingrene til at stoppe maden ned i påfyldningstragten. Brug altid de(n) medfølgende nedstopper(e).
- Sluk for den og tag stikket ud:
 - inden der påsættes eller fjernes dele
 - efter brugen
 - før rengøring
- Tag aldrig låget af tilbehøret, før bladene eller skærepladen er standset helt.
- Når du bruger en snitte-, rive- eller julienneplade, må du ikke lade skålen blive fyldt helt op til skærepladen: tøm den regelmæssigt.
- Når knivsbladet bruges, må skålen ikke fyldes op over Max-niveau på skålen.
- Du må ikke berøre dele i bevægelse.
- Du må ikke brug tvang til at skubbe produkterne ned gennem tilførselsrøret, da du kan beskadige tilbehøret.
- Brug ikke tilbehøret til isterninger og andre hårde ting som f.eks. krydderier, da det i så fald kan blive beskadiget.
- Tilbered ikke frosne madvarer.
- Brug ikke knivbladet til at blande drøje mængder som f.eks. brøddej, da dette kan beskadige tilbehøret eller maskinen. Brug en dejkrog i køkkenmaskinen.
- **Tilbered aldrig varme ingredienser i skålen, lad dem køle ned til stuetemperatur inden tilberedning.**
- Hæld ikke varme væsker ned i tilførselsrøret.
- Undlad at blende flydende ingredienser, da disse kan løbe over ved låget. Der kan fås en blender til dette formål.
- Du må ikke bruge låget til at betjene foodprocessoren. Du skal altid bruge on/off-knappen eller hastighedsknappen.
- Misbrug af køkkenmaskinen kan forårsage læsioner.
- Skulle der opstå for store vibrationer ved brug af dette tilbehør, skal hastigheden enten sættes ned, eller maskinen skal standses og indholdet tages ud.

- **Du må aldrig bruge beskadiget tilbehør. Få det eftersat eller repareret. Se 'Service og kundepleje'.**
- Brug aldrig uautoriseret tilbehør eller mere end et tilbehør ad gangen.
- Drej hastighedsregulatoren til FRA-positionen "0", og træk stikket ud, før redskaber/tilbehør påsættes eller aftages, efter brug og før rengøring.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Apparater kan bruges af personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kendskab, hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de farer, der er involveret.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.

Tilbehør til ternskæring og justerbar skæreplade

- Skæret til ternskæring og skiven er meget skarpe: Vær forsigtig ved påsætning, aftagning og rengøring. Hold altid i fingregrebet og væk fra æggen ved håndtering af de skarpe knive, tømning af skålen og under rengøring.
- Brug aldrig fingrene til at presse mad ned i tilførselsrøret. Brug kun den medfølgende nedstopper.
- Brug ikke overdreven kraft til at presse mad ned i tilførselsrøret – du kan beskadige tilbehøret.
- Inden låget tages af, skal du slukke og vente, indtil pladen er stoppet helt.
- Tilbered ikke frosne madvarer.

Rengøring

- Aftag tilbehøret helt før rengøring.

Konnektor

- Konnektoren må aldrig komme i vand, tør den af med en fugtig klud.

Nedstopper, tilbehørets låg og skål, kniv og skæreplader

- Vask i varmt sæbevand, og tør derefter grundigt. Pas på, da knivene og skærepladerne er skarpe.
- Alternativt kan de vaskes i opvaskemaskinen (kun øverst). **KOM IKKE KONNEKTOREN I OPVASKEMASKINEN.**

Følg din hovedkøkkenmaskine instruktionsbog for yderligere sikkerhedsadvarsler.

Før du bruger Kenwood tilbehør

- Fjern alt indpakningsmateriale, herunder plastdækslerne fra knivbladet. Pas på - knivene er nemlig meget skarpe. Disse dæksler bør kasseres, da de kun har til formål at beskytte knivbladet under fremstilling og transport.

- Vask delene, se 'Rengøring'.

Forklaring

- ① Nedstopper: stor og lille
- ② Tilførselsrør
- ③ Tilbehørslåg
- ④ Fingergreb
- ⑤ Knivblad
- ⑥ Tilbehørsskål
- ⑦ Konnekter
- ⑧ Skæreplader
 - A Justerbar skæreplade
 - B Ekstrafin riveplade
 - C Fin riveplade
 - D Grov riveplade
 - E Julienneplade
- ⑨ Pladens fingergreb
- ⑩ Tilbehør til ternskæring
 - A Nedstopper til ternskæring
 - B Skær til ternskæring
- ⑪ Opbevaringstaske (hvis en sådan medfølger)

Samling af foodprocessor-tilbehøret

Se illustration **A - E**

Brug af kniven

Se illustration **F - H**

- **Håndtér knivsbladet med forsigtighed, da bladene er særdeles skarpe. Hold i fingergrebet.**
- Skær maden ud, kom det ned i skålen og sørg for, at det er ens fordelt.

Vink og tips

- Maden skal skæres i stykker, før den kommes i skålen. Kød, brød, grøntsager og andre madvarer af lignende konsistens skal skæres i terninger på ca. 2 cm. Kiks, tvebakker og lignende kan brækkes i stykker og kommes ned i tilførselsrøret, mens maskinen arbejder.

- Hvis du ønsker at blende suppe, skal væsken hældes af ingredienserne og resten kommes i skålen. Lad så maskinen arbejde, hvorefter væsken tilsættes igen.
- Når du laver mørdej, skal du bruge faste fedtstoffer skåret i 2 cm terninger direkte fra køleskabet. Bland fedtstoffet med melet, indtil dejen ligger raps. Tilsæt gradvist tilstrækkeligt vand ned gennem tilførselsrøret, til der dannes en dej. Sluk så snart ingredienserne er blandet.
- Pas på, at maskinen ikke arbejder for længe, når knivbladet anvendes.
- Brug K-spaden i mixerens skål til at røre kagedeje - det giver et bedre resultat.

Brug af rive- og julieneplader

Se illustration **I - K**

- **Håndtér skærepladerne med forsigtighed, da de er særdeles skarpe. Hold skiven i fingergrebet.**
- Vælg hvilket tilførselsrør, du ønsker at anvende. Nedstopperen indeholder et lille tilførselsrør, som bruges til enkelte dele eller tynde ingredienser.

Vink og tips

- Brug friske ingredienser.
- Skær ikke maden i for små stykker. Fyld det store tilførselsrør i bredden, så det er ret fuldt. Derved undgås det, at maden glider ned i siden under arbejdet. I modsat fald bruges det lille tilførselsrør.
- Når du bruger julienneskiven, skal tynde ingredienser anbringes vandret.
- Ved snitning og rivning: kommer produkter, der anbringes opret ud i mindre stykker end produkter anbragt vandret.
- Efter brug af en skæreplade vil der altid være en lille mængde spild på pladen eller i produktet.

Brug af den justerbare skæreplade


Se illustration **L** - **N**

- Vælg snittykkelsen ved at dreje knappen fra 1 (ekstra tynd) til 5 (ekstra tyk).
- Vigtigt: For at undgå personskaade skal du holde hænderne væk fra kniven, når du vælger snittykkelse.

Brug af terningtilbehøret

Se illustration **O** - **Q**

Vigtigt

- Positionen ternskæring  på den justerbare skæreplade er kun beregnet til brug sammen med ternskæringtilbehøret.
- Nedstopperen til ternskæring må kun bruges sammen med skæret til ternskæring. Hvis den bruges, uden at skæret til ternskæring er påsat, resulterer det i beskadigelse af nedskubberens ende.
- For at undgå personskaade skal du holde hænderne væk fra kniven, når du vælger snittykkelse.

Vink og tips

- Brug frisk frugt og grønt for at opnå det bedste resultat.
- For at undgå, at madvarerne sætter sig fast, bør de ikke stuves sammen i tilførselsrøret – ideelt set bør madvarerne ikke skæres i større stykker end:

50 × 30 mm

- Hvis madvarerne er for svære at presse gennem skæret, kan de koges i ca. 10-15 minutter, hvorefter de afkøles i køleskab inden tilberedning.

- Fjern altid hårde skræller, kerner og frø osv. fra madvarer inden tilberedning.

Bemærk:

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

Ternskæringtilbehøret kan også bruges til at fremstille pomes frites, råkost og grøntsagsstænger. (se illustration O)

- Vælg snittykkelsen ved at dreje knappen fra 1 (ekstra tynd) til 5 (ekstra tyk).
 - Vigtigt: For at undgå personskaade skal du holde hænderne væk fra kniven, når du vælger snittykkelse.
- 1 Påsæt skæret til ternskæring uden den justerbare skæreplade
 - 2 Skub derefter maden manuelt gennem skæret uden at tænde for apparatet.

Bemærk: Foodprocessorsens tilbehør skal sættes på køkkenmaskinen, når du skærer råkost og pomes frites.

Sådan adskilles tilbehøret

Se illustration **R** - **T**

Opbevaringstaske (hvis en sådan medfølger)

Se illustration **U**

- Gem pladerne og ternskæringtilbehøret i opbevaringstasken.
- Sørg altid for, at den justerbare skæreplade er drejet til opbevaringsposition (O), før du lægger den i posen eller et andet opbevaringssted.

- Af sikkerhedsgrunde bør kniven opbevares i foodprocessorskålen i

stedet for opbevaringstasken, når den ikke er i brug.

Service og kundepleje

Service- og kundeplejeoplysninger kan findes i køkkenmaskinens hovedmanual eller på www.kenwoodworld.com.

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

Fejlsøgningsguide

Problem	Årsag	Løsning
Foodprocessortilbehøret kan ikke starte/kører ikke.	Ingen strøm til køkkenmaskinen.	Kontrollér, at køkkenmaskinen er tilsluttet og tændt (hvis relevant).
	Foodprocessortilbehøret er ikke låst korrekt til køkkenmaskinens højhastighedsudtag. Foodprocessorsens skål er ikke låst korrekt fast på konnektoren, eller låget er ikke låst korrekt fast på skålen.	Kontroller, at alle dele af foodprocessorsens tilbehør er korrekt monteret.
Foodprocessortilbehøret stoppet under drift.	Foodprocessortilbehøret er overbelastet/mængden af ingredienser er over arbejdskapaciteten.	Tag køkkenmaskinens stik ud. Lås låget op, fjern kniven/pladen, og fjern nogle ingredienser fra skålen. Du bør ikke overskride den maksimale arbejdskapacitet.
Dårlig tilberedning	Der anvendes for stor eller lille mængde ingredienser.	Se skemaet for anbefalet brug angående anbefalede tilberedningsmængder, hastigheder og tidsindstillinger.
	Forkert tilberedningshastighed eller -tid.	
Der lækker ingredienser fra låget.	Der er anvendt flydende ingredienser.	Brug ikke flydende ingredienser, der fås blendertilbehør til dette formål.
	Skålen er overfyldt.	Tag køkkenmaskinens stik ud, lås låget op, og fjern nogle ingredienser fra tilbehøret. Den maksimale grænse må ikke overskrides.
Foodprocessortilbehør/køkkenmaskine ustabil.	Der tilberedes klæbende frugter/ingredienser som f.eks. dadler.	For at opnå de bedste resultater skal du først bruge "impuls" for at grovbehandle ingredienserne og derefter fortsætte tilberedningen på hastighed 5.
	Valgt hastighed for langsom	

Svenska

Vik ut främre omslaget med bilderna.

Säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Före den första användningen ska all förpackning och samtliga etiketter, inklusive bladskydden av plast, tas bort. Tvätta komponenterna: se "Rengöring".
- Bladen och skivorna är mycket vassa. Hantera dem med försiktighet. **Håll dem alltid i greppet upptill, borta från eggen, både när du hanterar och diskar dem.**
- Se alltid till att den justerbara skivningsskivan ställs tillbaka till förvaringsläge (O) när den inte används.
- Tag alltid ut knivbladet innan du tömmer ut innehållet ur skålen.
- **Håll händer och verktyg utanför skålen medan köksmaskinen är ansluten till elnätet.**
- Använd aldrig fingrarna för att trycka ner bitar i matarröret. Använd alltid matarstaven (-arna) som levererades med matberedaren.
- Stäng av apparaten och dra ur kontakten:
 - innan du monterar eller tar bort delar
 - efter användning
 - före rengöring
- Lyft aldrig locket från tillbehöret förrän bladet eller skärskivan har stannat ordentligt.
- Låt inte skålen fyllas på ända upp till skärskivan när du använder skivnings-, rivnings- eller julienne-skivan. Töm den regelbundet.
- När du använder knivbladet ska du inte fylla över maxnivån markerad på skålen.
- Vidrör inte rörliga delar.
- Använd inte för mycket kraft för att trycka ner bitarna i matarröret – då kan tillbehöret skadas.
- Hacka inte istärningar eller andra hårda livsmedel såsom kryddor. Då kan tillbehöret skadas.
- Bearbeta inte frysta livsmedel.
- Använd inte knivbladet för tunga blandningar t.ex. bröddeg. Då kan tillbehöret eller maskinen skadas. Använd degkroken i köksmaskinen.
- **Bearbeta aldrig heta ingredienser i skålen. Låt dem svalna till rumstemperatur för bearbetning.**
- Häll inte heta vätskor ner genom matarröret.
- Mixa inte flytande ingredienser - de kan läcka runt locket. Det finns en mixer för det ändamålet.
- Använd aldrig locket för att stänga av och på maskinen. Använd på/av-knapparna eller hastighetsreglaget.
- Om mixern används på fel sätt kan det orsaka personskador.
- Om det uppstår för mycket vibrationen vid användningen av detta tillbehör kan du antingen minska hastigheten eller stoppa maskinen och ta ut innehållet.

- **Använd aldrig ett skadat tillbehör. Få det kontrollerat eller reparerat: Se ”Service och kundtjänst”.**
- Använd aldrig tillbehör som inte är godkända. Använd bara ett tillbehör åt gången.
- Vrid hastighetsreglaget till ”O” (AV) och dra ur stickkontakten innan du monterar på eller tar av redskap/tillbehör, efter användning samt före rengöring.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Apparaten kan användas av personer med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel eller med bristande erfarenhet eller kunskap, om de övervakas eller får instruktioner om hur den ska användas på säkert sätt och förstår de medföljande riskerna.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

Tärnare och justerbar skivningskiva

- Tärningsgallret och skärskivan är mycket vassa: hanteras med försiktighet vid montering, demontering och rengöring. Håll alltid i greppet, på avstånd från skäreggen, när du hanterar de vassa knivbladen, tömmer skålen och under rengöring.
- Använd aldrig fingrarna för pressa ner livsmedel i påfyllningsröret. Använd endast medföljande matarstav.
- Använd inte överdriven kraft för att pressa ned livsmedel i påfyllningsröret – du kan skada tillbehörsdelen.
- Innan du tar av locket ska du stänga av apparaten och vänta tills dess att skivan har stannat helt.
- Bearbeta inte frysta livsmedel.

Rengöring

- Plocka isär tillbehöret fullständigt före rengöring.

Kopplingsdel

- Sänk aldrig ned kopplingsdelen i vatten. Torka av den med en fuktig trasa.

Matarstavar, tillbehörslock- och skål, knivblad och skärskivor

- Diska med varmt vatten och diskmedel, torka noggrant. Var försiktig eftersom knivseggar och skärskivor är vassa.
- Använd alternativt diskmaskinen (endast övre korgen). **DISKA INTE KOPPLINGSDELEN I DISKMASKINEN.**

Du hittar mer information om säkerheten i bruksanvisningen för din köksmaskin.

Innan du använder ditt Kenwood-tillbehör

- Tag bort all förpackning, även plastskydden för knivbladet. Var försiktig - **bladen är mycket vassa**. Skydden kan nu slängas. De hade bara till uppgift att skydda bladet under tillverkningen och frakten.
- Diska delarna, se "rengöring".

Förklaring till bilder

- ① Matarstavar: stor och liten
 - ② Påfyllningsrör
 - ③ Tillbehörslock
 - ④ Grepp
 - ⑤ Knivblad
 - ⑥ Tillbehörskål
 - ⑦ Kopplingsdel
 - ⑧ Skärskivor
- A Justerbar skivningsskiva
B Extra fin rivningsskiva
C Fin rivningsskiva
D Grov rivningsskiva
E Juienneskiva

- ⑨ Skivans grepp
 - ⑩ Tärnare
- A Matarstav för tärnare
B Tärningsgaller
- ⑪ Förvaringspåse (om sådan medföljer)

Montera ihop matberedarens tillbehör

Se bilderna **A - E**

Använda knivbladet

Se bilderna **F - H**

- **Hantera knivbladen försiktigt, bladen är mycket vassa. Håll dem alltid i greppet på toppen.**
- Skär livsmedlen i bitar och lägg dem i skålen. Se till att de är jämnt fördelade.

Tips och idéer

- Skär upp det som ska beredas innan du lägger det i skålen. Kött, bröd, grönsaker och andra livsmedel av liknande konsistens ska skäras i ca 2 cm stora tärningar. Kex ska brytas i bitar och matas ner i påfyllningsröret medan maskinen är igång.
- Om du vill mixa soppor håller du av vätskan och lägger de fasta ingredienserna i skålen. Mixa dem och häll tillbaka dem i vätskan.
- Använd fast matfett skuret i 2 cm kuber direkt från kylskåpet när du gör smördeg. Arbeta in i mjölet tills blandningen ser ut som brödsmlur. Tillsätt gradvis lite vatten genom påfyllningsröret tills det blir till en deg. Stäng av så snart som ingredienserna har blandats.
- Kör inte degen längre än nödvändigt när du använder knivbladet.
- Använd K-spaden i blandarskålen när du ska göra kaksmet - då får du bättre resultat.

Använda rivnings- och skivningsskivor

Se bilderna **I - K**

- **Hantera skärskivorna försiktigt - de är mycket vassa. Håll alltid skivan i greppet på toppen.**
- Välj vilket påfyllningsrör du vill använda. I matarstaven finns ett mindre påfyllningsrör för enstaka eller smala bitar.

Tips och idéer

- Använd färska ingredienser.
- Skär inte för smått. Fyll det stora påfyllningsröret ganska fullt på bredden. Då finns mindre risk för att bitarna glider sidledes under beredningen. Alternativt använder du den lille påfyllningstratten.

- Vid användning av julienneskivan placeras ingredienserna horisontalt.
- Vid skivning och rivning blir mat som placerats rakt upp kortare än mat som placerats horisontellt.
- Efter användning av skärskivor finns det alltid rester kvar på skivan eller i bland livsmedlen.

Använda den justerbara skivningsskivan

Se bilderna **L** - **N**

- Välj tjocklek för skivorna genom att ställa in vredet mellan 1 (extra tunna) till 5 (extra tjocka).
- Viktigt! Håll händerna borta från bladen när du väljer skivtjocklek för att undvika skador.

Använda tärnaren

Se bilderna **O** - **Q**

Viktigt

- Tärningsläget **■ ■ ■** på den justerbara skivningsskivan är endast avsett att användas med tärnaren.
- Matarstaven som är avsedd för tärnaren ska användas tillsammans med tärningsgallret. Att använda den utan att tärningsgallret är monterat leder till att botten av matarstaven skadas.
- Håll händerna borta från bladen när du väljer skivtjocklek för att undvika skador.

Tips och idéer

- Använd färsk frukt och grönsaker för bästa resultat.
- Du kan förhindra att ingredienserna fastnar genom att inte packa dem för hårt i matarröret. Helst ska livsmedlen skäras i bitar som inte är större än:

50 × 30 mm

- Om livsmedlet är för hårt att trycka genom rutnätet ska du koka den i cirka 10-15 minuter och sedan låta den svalna i kylskåpet innan du bearbetar den.
- Ta alltid bort svärbearbetade skal, kärnor och frön och så vidare, innan du bearbetar livsmedlet.

Obs!

- Eftersom livsmedel finns i så många olika former och storlekar kommer några av de tärnade bitarna att vara missformade. Detta är normalt.
- Livsmedel som ost, skinka och chorizo fastnar i rutnätet och rekommenderas därför inte för användning tillsammans med det här tillbehöret.

Tärnaren kan också användas för att göra pommes frites, cruditéer och grönsaksstänger (se bild O).

- Välj tjocklek för skivorna genom att ställa in vredet mellan 1 (extra tunna) och 5 (extra tjocka).
 - Viktigt! Håll händerna borta från bladen när du väljer skivtjocklek för att undvika skador.
1. Montera tärningsgallret utan den justerbara skivan
 2. Pressa sedan livsmedlen manuellt genom gallret utan att slå på apparaten.

Obs! Matberedartillbehöret måste vara monterat på din köksmaskin när du gör cruditéer och pommes frites.

Montera isär tillbehöret

Se bilderna **R** - **T**

Förvaringspåse (om sådan medföljer)

Se bilderna **U**

- Förvara skivorna och tärnaren i förvaringspåsen.
- Se alltid till att den justerbara skivningssskivan ställs tillbaka till förvaringsläge (O) innan den läggs ner i påsen eller läggs på annan förvaringsplats.

- Av säkerhetsskäl ska knivbladet förvaras i matberedarskålen istället för i förvaringspåsen när det inte används.

Service och kundtjänst

För information om service och kundvård, se bruksanvisningen till köksmaskinen eller gå till www.kenwoodworld.com.

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

Problemsökning		
Problem	Orsak	Lösning
Köksmaskinens tillbehör startar inte/fungerar inte.	Köksmaskinen har ingen el.	Kontrollera att köksmaskinen är kopplad till eluttaget och påslagen (om tillämpligt).
	Matberedartillbehöret är inte låst vid köksmaskinens höghastighetsuttag på rätt sätt. Matberedartillbehörets skål är inte låst vid kopplingsdelen eller locket är inte fastsatt ordentligt på skålen.	Kontrollera att alla delar av matberedartillbehöret är fastsatta på rätt sätt.
Matberedartillbehöret stannade under processen.	Matberedartillbehöret överlastat/ mängden av livsmedel som tillsatts är över arbetskapaciteten.	Koppla ur köksmaskinen. Lossa locket, ta bort knivbladet/skivan och avlägsna en del av livsmedlen från skålen. Du bör inte överskrida maximal arbetskapacitet.
Dålig bearbetning utförd	För mycket eller för lite livsmedel används.	(Se "Rekommenderad användning" för rekommendationer om mängder, hastighet och tid för bearbetning.
	Felaktig hastighet eller tid för bearbetning använd.	
Livsmedel läcker från locket.	Flytande livsmedel har använts.	Använd inte flytande livsmedel. Det finns ett mixertillbehör att köpa för detta ändamål.
	Skålen är överfull.	Koppla ur köksmaksinen, lossa på locket och avlägsna en del av livsmedlen från tillbehöret. Du bör inte överskrida maxgränsen.
Matberedartillbehöret/köksapparaten instabil.	Klibbiga frukter/livsmedel såsom dadlar bearbetas.	Använd först "pulsfunktionen" för att bryta ner livsmedlen och fortsätt sedan bearbetningen på hastighet 5 för bästa resultat.
	Vald hastighet är för långsam	

Norsk

Brett ut framsiden med illustrasjoner

Sikkerhet

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Før første gangs bruk må du fjerne all forpakning og merker, inkludert dekkene på plastikkbladene. Vask delene; se “Rengjøring”.
- Bladene og skjæreristene er veldig skarpe, så vær forsiktig. **Hold alltid i fingergrepet øverst, vekk fra skjærekanten, både ved bruk og rengjøring.**
- Sørg alltid for at den justerbare skjæreskiven settes tilbake til oppbevaringsposisjon (O) når den ikke er i bruk.
- Ta alltid knivbladet ut før du heller innholdet fra bollen.
- **Hold hender og redskap ute av bollen mens kjøkkenmaskinen er tilkoblet strømforsyningen.**
- Bruk aldri fingrene til å skyve ingrediensene ned i påfyllingstrakten. Bruk alltid stapperne som følger med maskinen.
- Slå av maskinen og trekk ut støpselet i følgende tilfeller:
 - før du setter inn eller tar ut deler
 - etter bruk
 - før rengjøring
- Aldri fjern lokket fra tilleggsutstyret før bladet eller skjæreristen har stoppet helt.
- Ved bruk av skjæreristen/riveplaten eller julienneplaten må du ikke la bollen fylles så høyt opp som skjæreristen, tøm den jevnlig.
- Ved bruk av knivbladet må du ikke fylle høyere enn maks.-nivået som er merket av på bollen.
- Ikke berør deler i bevegelse.
- Ikke bruk makt til å dytte mat ned i påfyllingstrakten - du kan skade tilleggsutstyret.
- Ikke hakk isterninger eller andre harde matvarer, f.eks. krydder, da det kan skade tilbehøret.
- Ikke prosesser frossen mat.
- Ikke bruk knivbladet til å blande tunge blandinger som brøddeig hvis ikke kan du skade tilleggsutstyret eller maskinen. Bruk deigkroken i kjøkkenmaskinen.
- **Prosesser aldri varme ingredienser i bollen, la avkjøles til romtemperatur før prosessering.**
- Ikke hell varme væsker ned i materøret.
- Ikke bland flytende ingredienser siden de kan lekke ut rundt lokket. En blender er tilgjengelig for dette formålet.
- Ikke bruk lokket til å styre matprosessen, men bruk alltid på/av eller hastighetskontrollen.
- Feil bruk av matmiksertilbehøret kan forårsake personskader.
- Dersom maskinen rister veldig når du bruker dette tilbehøret, skal du enten redusere farten eller stanse maskinen og ta ut innholdet.
- **Aldri bruk skadet tilleggsutstyr. Få det ettersatt eller reparert. Se “Service og kundetjeneste”.**

- Du må aldri bruke uautorisert tilbehør eller mer enn ett tilbehør av gangen.
- Vri hastighetskontrollen til «O» (av) og trekk ut støpselet før du setter på eller tar av redskaper/tilbehør, etter bruk og før rengjøring.
- Barn må være under overoppsyn for å sikre at de ikke leker med maskinen.
- Apparater kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring eller kunnskap, hvis de har fått tilsyn eller veiledning om trygg bruk av apparatet og de forstår farene det innebærer.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.

Terningstilbehør

- Skjæreristen er veldig skarp: Håndter med forsiktighet ved montering, fjerning og rengjøring. Hold alltid fingregrepet borte fra skjærekanten når du håndterer de skarpe skjærebladene, tømmer bollen og under rengjøring.
- Bruk aldri fingrene til å skyve maten ned i materøret. Bruk kun skyveren som følger med.
- Ikke bruk overdreven kraft for å presse maten ned i materøret - du kan skade tilbehøret.
- Før du tar av lokket, slå av og vent til skiven har stoppet helt.
- Ikke prosesser frossen mat.

Rengjøring

- Demonter tilbehøret fullstendig før rengjøring.

Kontakt

- Senk aldri kontakten i vann, tørk over med en fuktig klut.

Skyvere, festeløkk og skål, knivblad og skjæreskiver

- Vask i varmt såpevann, og tørk deretter grundig av. Vær forsiktig siden knivene og kutteskivene er skarpe.
- Vask eventuelt i oppvaskmaskin (kun øverste hylle). **IKKE VASK KONTAKTEN I OPPVASKMASKINEN.**

Se i instruksjonsboken for hovedkjøkkenmaskinen for ekstra sikkerhetsvarsler.

Før du bruker ditt Kenwood-redskap

- Fjern all emballasje inkludert plasten rundt knivbladet. **Vær forsiktig da bladene er svært skarpe.** Kast plasten da den kun skal beskytte knivbladet ved produksjon og transport.
- Vask delene, se 'Rengjøring'

Deler

- ① Stappere, stor og liten
- ② Matetrakt
- ③ Tilbehørslokk
- ④ Fingregrep
- ⑤ Knivblad
- ⑥ Tilbehørsbolle
- ⑦ Kopling
- ⑧ Skjærerister

- A Justerbare kutteskiver
- B Ekstra fine riveskiver
- C Fine riveskiver
- D Grove riveskiver
- E Julienne skive

- ⑨ Skive fingergrep
- ⑩ Terningstilbehør
 - A Terningsklyver
 - B Skyverist
- ⑪ Oppbevaringspose (hvis levert)

For å montere ditt Food Processor tilbehør

Se illustrasjonene **A - E**

For å bruke knivbladet ditt

Se illustrasjonene **F - H**

- **Vær forsiktig når du håndterer knivbladet da bladene er veldig skarpe. Hold i fingergrepet.**
- Skjær maten opp og ha den i bollen – pass på at den er jevnt fordelt.

Råd og tips

- Skjær opp maten før du har den i bollen. Kjøtt, brød, grønnsaker og andre matvarer av lignende konsistens skal skjæres i terninger på ca. 2 cm. Kjeks må brekkes i biter og settes til gjennom matetrakten mens maskinen går.
- Hvis du vil lage supper skal du sile av ingrediensene og ha de faste ingrediensene i bollen. Prosesser og ha dem deretter tilbake i væsken.
- Når du lager bakverk, bruk fast fett kuttet i 2 cm/. tomme terninger rett fra kjøleskapet. Bland med mel til du får en konsistens som ligner brødsmuler. Sett gradvis til nok vann gjennom matetrakten slik at du får en deig. Slå av så snart ingrediensene er blandet.
- Pass på at du ikke prosesserer for mye når du bruker knivbladet.
- Bruk K-spaden i blandebollen til å lage kakedeig - du får bedre resultater.

For å bruke dine rive og Julienne skiver

Se illustrasjonene **I - K**

- **Vær forsiktig med skjæreristene da de er veldig skarpe. Hold platen med fingergrepet.**
- Velg hvilken matetrakt du vil bruke. Stapperen har en mindre matetrakt til prosessering av enkeltstykker eller tynne ingredienser.

Råd og tips

- Bruk ferske ingredienser.
- Ikke skjær maten for smått. Fyll bredden i den store matetrakten ganske full. Dette forhindrer at maten glir sideveis ved prosessering. Alternativt bruker du den lille påfyllingstrakten.
- Når du bruker julienne-platen plasserer du tynne ingredienser horisontalt.
- Når du skjærer eller river: mat plassert stående blir kortere enn mat som plasseres liggende.
- Etter bruk av en skjærerist vil det alltid være igjen litt rester på platen eller i maten.

For å bruke din justerbare kutteskive


Se illustrasjonene **L - N**

- Velg skivetykkelsen ved å vri skiven fra 1 (ekstra tynn) til 5 (ekstra tykk).
- Viktig: for å unngå skade, hold hendene unna bladet når du velger skjæretykkelse.

For å skrive terningtilbehøret ditt

Se illustrasjonene **O - Q**

Viktig

- Terningsposisjonen  på den justerbare skjæreskiven er kun utformet for bruk med terningstilbehøret.

- Terningsskyveren bør kun brukes med terningsristen. Ved å bruke den uten terningsristen vil kunne føre til skade på bunnen av skyveren.
- Hold hendene unna bladet når du velger skjæretykkelse for å unngå skade.

Råd og tips

- Bruk fersk frukt og grønt for de beste resultatene.
- Ikke stapp materøret for fullt for å unngå tilstopping – bitene skal helst ikke være større enn:

50 × 30 mm

- Hvis bitene er for harde til å bli presset gjennom risten, kokes de i ca. 10-15 minutter og avkjøles i kjøleskap før behandling.
- Fjern alltid hardt skall, steiner, kjerner og frø osv. før behandling.

Merk:

- På grunn av ulike størrelser og former på matvarene, vil terningene ha noen misformede biter. Dette er normalt.
- Matvarer som ost, skinke og chorizo vil tilstoppe risten, så disse anbefales ikke å brukes med dette tilbehøret.

Terningstilbehøret kan også brukes til å lage pommes frites, crudites og batonger. (se illustrasjon O)

- Velg skivetykkelsen ved å vri skiven fra 1 (ekstra tynn) til 5 (ekstra tykk).
 - Viktig: for å unngå skade, hold hendene unna bladet når du velger skjæretykkelse.
- 1 Monter terningsristen uten den justerbare skiven

- 2 Skyv deretter maten manuelt gjennom risten uten å slå på apparatet.

Merk: Food processor tilbehøret må være montert på din Kjøkkenmaskin når du lager crudites og pommes frites.

For å demontere tilbehøret ditt

Se illustrasjonene **R** – **T**

Oppbevaringspose (dersom levert)

Se illustrasjonene **U**

- Oppbevar skivene dine og terningstilbehøret i oppbevaringsposen.
- Sørg alltid for at den justerbare skjæreskiven er snudd til oppbevaringsposisjonen (O) før du legger den i posen eller andre oppbevaringssteder.
- Av sikkerhetsgrunner bør knivbladet oppbevares i food processor bollen i stedet for oppbevaringsposen når den ikke er i bruk.

Service og kundetjeneste

For service og kundetjeneste, se hovedhåndboken for kjøkkenmaskinen eller gå inn på www.kenwoodworld.com.

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

Feilsøkningsveiledning

Problem	Årsak	Løsning
Food processor tilbehøret starter ikke/fungerer ikke.	Ingen strøm ved Kjøkkenmaskinen.	Kontroller at Kjøkkenmaskinen er plugget inn og skrudd på (dersom dette gjelder).
	Food processor tilbehøret er ikke låst til Kjøkkenmaskinens høyhastighetsuttak på riktig måte.	Check that all parts of the food processor attachment are fitted correctly.
Food processor tilbehøret stoppet under bruk.	Food processor tilbehøret overbelastet/mengden av ingredienser har blitt tilsatt over arbeidskapasiteten.	Ta ut kontakten fra Kjøkkenmaskinen. Lås opp lokket, fjern knivbladet/skiven, og fjern noen ingredienser fra bollen. Du bør ikke overskride maks arbeidskapasitet.
Dårlig prosesserings ytelse	For mye eller for lite ingredienser har blitt brukt.	Se tabellen for anbefalt bruk for anbefalt prosesseringsmengde, hastigheter og tid.
	Feil prosesseringshastighet eller tid bruk.	
Ingredienser lekker fra lokket.	Flytende ingredienser har blitt brukt.	Ikke bruk flytende ingredienser, det finnes et blendertilbehør tilgjengelig som kan kjøpes til dette formålet.
	Bollen har blitt overfylt.	Ta ut kontakten fra Kjøkkenmaskinen, lås opp
Food Processor Tilbehør/ Kjøkkenmaskin ustabil.	Klissete frukt/ingredienser slik som dadler har blitt brukt.	For best mulig resultat, bruk 'Pulsering' først for å smuldre opp ingrediensene og og deretter prosesser ved hastighet 5.
	Valgt hastighet for lav	

Suomi

Taita auki etusivun kuvitukset

Turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista ennen ensimmäistä käyttökertaa kaikki pakkausmateriaali ja kaikki merkinnät mukaan lukien muoviset teränsuojukset. Pese osat: ks. "Puhdistus".
- Ole varovainen, sillä terät ja leikkuulevyt ovat erittäin teräviä. **Pitele terää sen yläosasta koskettamatta itse terään käyttäessäsi tai puhdistaessasi sitä.**
- Varmista aina, että säädettävä siivutusterä palautetaan säilytysasentoon (O) silloin, kun se ei ole käytössä.
- Irrota hienonnusterä ennen aineiden kaatamista pois kulhosta.
- **Pidä kädet ja keittiövälineet poissa kulhosta, kun keittiökoneen pistoke on pistorasiassa.**
- Älä paina ruoka-aineita syöttösuppiloon sormien avulla. Syötä ainekset laitteen mukana toimitetun syöttöpainimen avulla.
- Sammuta virta ja irrota pistoke pistorasiasta:
 - ennen osien kiinnittämistä tai irrottamista
 - käytön jälkeen
 - ennen puhdistusta
- Älä avaa kantta, ennen kuin terä tai leikkuulevy on pysähtynyt kokonaan.
- Kun käytät viipalointi-, raastin- tai suikalointiterää, älä täytä kulhoa levyyn saakka. Tyhjennä kulho säännöllisesti.
- Kun käytät veitsiterää, älä täytä kulhoa siinä näkyvän Max-merkin yläpuolelle.
- Älä koske liikkuviin osiin.
- Älä yritä painaa voimalla ruokaa syöttösuppiloon – tämä voi vahingoittaa lisälaitetta.
- Älä murskaa jääkuutioita tai muita kovia ruoka-aineita, kuten mausteita, sillä ne voivat vaurioittaa lisälaitetta.
- Älä käsittele jäätynyitä elintarvikkeita.
- Älä sekoita hienonnusterän avulla raskaita kuormia, kuten leivontataikinaa, sillä se voi vaurioittaa lisälaitetta tai keittiökoneetta. Käytä keittiökoneen taikinakoukkua.
- **Älä käsittele kuumia aineita kulhossa. Anna aineiden jäähtyä huoneenlämpötilaan ennen käsittelyä.**
- Älä kaada kuumia juomia syöttöputkeen.
- Älä sekoita nestemäisiä aineita, sillä ne voivat vuotaa kannen alta. Käytä sen sijaan tehosekoitinta.
- Älä käytä kantta keittiökoneen käynnistämiseen tai sammuttamiseen vaan virtapainiketta tai nopeudensäädintä.
- Keittiökoneen varusteen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Jos kone lisälaitetta käytettäessä tärisee liikaa, alenna nopeutta tai pysäytä kone ja tyhjennä kulhon sisältö.
- **Älä käytä viallista lisälaitetta. Tarkistuta tai korjauta lisäosa. Lisätietoja on kohdassa Huolto ja asiakaspalvelu.**

- Älä käytä muita kuin laitteen valmistajan suosittelemia varusteita ja tai useita varusteita samanaikaisesti.
- Käännä nopeudensäädin "O" POIS -asentoon ja irrota pistoke sähköpistorasiasta ennen työkalun tai varusteen kiinnittämistä tai irrottamista, käytön jälkeen ja ennen puhdistamista.
- Valvo lapsia sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitteita, jos heidät on koulutettu käyttämään niitä turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämisen aiheuttamat vaarat.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

Kuutiointilaitte ja säädettävä siivutusterä

- Kuutiointiritilä ja -levy ovat hyvin teräviä: käsittele niitä varovasti niiden kiinnityksen, poistamisen ja puhdistuksen yhteydessä. Pidä käsikahva aina kaukana leikkuureunasta käsitellessäsi teräviä leikkuuteriä, tyhjentäessäsi kulhoa ja puhdistuksen aikana.
- Älä työnnä elintarvikkeita putkeen sormillasi. Käytä ainoastaan toimitukseen sisältyvää syöttöpaininta
- Älä käytä liiallista voimaa painaessasi elintarvikkeita putkeen - laite voi vahingoittua.
- Sammuta laite ennen kannen poistoa ja odota niin kauan, että levy on täysin pysähtynyt.
- Älä käsittele jäätyneitä elintarvikkeita.

Puhdistus

- Pura laite kokonaan ennen puhdistusta.

Liitinosa

- Älä upota liitinosa veteen, pyyhi osa kostealla kankaalla.

Syöttöpainimet, laitteen kansi ja kulho, leikkuuterä ja viipaloointiterät

- Pese lämpimällä saippuavedellä ja kuivaa sen jälkeen perusteellisesti. Varo teräviä teriä ja viipaloointiteriä.
- Voit myös pestä astianpesukoneessa (vain ylätasolla). **ÄLÄ PESE LIITINOSAA ASTIANPESUKONEESSA.**

Keittiökoneen käyttöohjeessa on lisätietoja turvallisuudesta.

Ennen Kenwood-lisälaitteen käyttämistä

- Poista kaikki pakkausmateriaali mukaan lukien hienonnusterän muoviset teränsuojukset. **Ole varovainen, sillä terät ovat erittäin teräviä.** Heitä nämä suojuukset

pois, sillä niiden tarkoituksena on vain suojata terää valmistuksen ja kuljetuksen aikana.

- Pese osat kohdan "Puhdistus" mukaisesti.

Selite

- ① Syöttöpainimet: suuri ja pieni
- ② Syöttösuppilo
- ③ Lisälaitteen kansi
- ④ Kahva
- ⑤ Hienonnusterä
- ⑥ Lisälaittekulho
- ⑦ Liitin
- ⑧ Leikkuulevyt
 - A Säädettyvä siivutusterä
 - B Erikoishieno raastinterä
 - C Hieno raastinterä
 - D Karkea raastinterä
 - E Suikalointiterä
- ⑨ Terän käsikahva
- ⑩ Kuutiointilislälaite
 - A Kuutioiden syöttöpainin
 - B Kuutiointilevy
- ⑪ Säilytuspussi (jos tämä sisältyy toimitukseen)

Keittiökoneen lisälaitteen kokoaminen

Lisätietoja on kuvissa **A - E**

Leikkuuterän käyttö

Lisätietoja on kuvissa **F - H**

- **Käsittele hienonnusterää varovasti, sillä terät ovat erittäin teräviä. Pidä kiinni kahvasta.**
- Pilko ruoka-aineet ja aseta ne kulhoon varmistaen, että ne jakautuvat tasaisesti.

Vihjeitä ja neuvoja

- Leikkaa ainekset palasiksi ennen niiden laittamista kulhoon. Liha, leipä, vihannekset ja muut samantyyppiset ruoka-aineet tulee pilkkoa noin 2 cm:n kokoisiksi kuutioiksi. Keksit tulee rikkoa palasiksi ja lisätä syöttösuppilon kautta laitteen ollessa käynnissä.

- Jos haluat soseuttaa keiton, valuta ainekset ja lisää kiinteät ainekset kulhoon. Soseuta ainekset ja lisää ne takaisin nesteeseen.
- Käytä leivonnassa kiinteää rasvaa 2 cm:n $\frac{3}{4}$ tuuman kuutioina suoraan jääkaapista otettuna. Laita jauhot rasvan joukkoon ja anna sekoittua, kunnes seos muuttuu murumaiseksi. Lisää vettä vähitellen syöttösuppilon kautta, kunnes seos muuttuu taikinamaiseksi. Katkaise virta, kun ainekset on sekoitettu.
- Ole varovainen, ettet käsittele ruoka-aineita liikaa käyttäessäsi hienonnusterää.
- Käytä kakkutaikinoiden vatkaamiseen vatkauskulhon K-sekoitinta – saat paremmat tulokset.

Raastin- ja suikalointiterien käyttö

Lisätietoja on kuvissa **I - K**

- **Käsittele leikkuulevyjä varovasti, sillä ne ovat erittäin teräviä. Pidä kiinni levyn kahvasta.**
- Valitse halutun kokoinen syöttösuppilo. Syöttöpainimessa on pienempi syöttösuppilo erillisten tai ohuiden palojen käsittelyä varten.

Vihjeitä ja neuvoja

- Käytä tuoreita raaka-aineita.
- Älä paloittele ruoka-aineita liian pieniksi paloiksi. Täytä suuri syöttösuppilo leveyssuunnassa melkein täyteen. Näin estetään ruoka-aineiden liukuminen vinoon käsittelyn aikana. Voit käyttää myös pientä syöttöputkea.
- Kun käytät suikalointiterää, aseta ohuet ainekset vaakatasoon.
- Viipaloitaessa tai raastettaessa: pystyyn asetetut ruoka-aineet leikataan lyhyemmiksi kuin vaakatasoon asetetut ainekset.

- Leikkuuterän käytön jälkeen terään tai ruokaan jää aina pieniä leikkuutähteitä.

Säädettävän siivutusterän käyttö


Lisätietoja on kuvissa **L** - **N**

- Valitse siivun paksuus kääntämällä säädintä asennosta 1 (erikoishieno) asentoon 5 (erikoispaksu).
- Tärkeää: pidä vammojen välttämiseksi kädet poissa terän läheltä siivun paksuutta valitessasi.

Kuutiointilaitteen käyttö

Lisätietoja on kuvissa **O** - **Q**

Tärkeää

- Säädettävän viipalointiterän kuutiointiasetus  on suunniteltu käytettäväksi ainoastaan kuutiointilaitteen kanssa.
- Kuutioiden syöttöpaininta tulee käyttää ainoastaan kuutiointiterän kanssa. Käyttö ilman kuutiointiterää vaurioittaa syöttöpainimen pohjaosaa.
- Pidä vammojen välttämiseksi kädet poissa terän läheltä siivun paksuutta valitessasi.

Vihjeitä ja neuvoja

- Saat parhaat tulokset käyttämällä tuoreita hedelmiä ja vihanneksia.
- Älä pakkaa aineksia syöttöputkeen tiukasti. Ainesten koko saa olla enintään:

50 × 30 mm

- Jos ainekset ovat niin kovia, että niitä ei voi työntää ritilän läpi, keitä

niitä noin 10-15 minuuttia ja jäähdytä ne jääkaapissa ennen käsittelemistä.

- Poista aineksista kovat kuoret, kivet ja siemenet ennen käsittelemistä.

Huomautus:

- Koska ainesten koko vaihtelee, kuutioiden muoto voi vaihdella. Tämä on normaalia.
- Juuston, kinkun ja chorizon kaltaiset ainekset tukkivat ritilän, joten ei ole suositeltavaa käsitellä niitä tämän laitteen avulla.

Kuutiointilaitetta voi käyttää myös ranskalaisten, raakojen dippivihannesten ja suikaleiden tekoon. (Katso kuvaa **O**)

- Valitse siivun paksuus kääntämällä säädintä asennosta 1 (erikoisohut) asentoon 5 (erikoispaksu).
 - Tärkeää: pidä vammojen välttämiseksi kädet poissa terän läheltä siivun paksuutta valitessasi.
- 1 Kiinnitä siivutusterä ilman säädettävää terää
 - 2 Työnnä sen jälkeen elintarvikkeet terän läpi laitteen virran ollessa pois päältä.

Huomaa: Keittiökoneen lisälaitteen tulee olla asennettuna keittiökoneessasi, kun valmistat raakojen dippivihanneksia ja ranskalaisia.

Lisälaitteen irrotus

Lisätietoja on kuvissa **R** - **T**

Säilytyspussi (jos tämä sisältyy toimitukseen)

Lisätietoja on kuvissa **U**

- Säilytä teriä ja kuutiointilaitetta säilytyspussissa.
- Varmista aina, että säädettävä siivutusterä on käännetty säilytysasentoon (O) ennen kuin laitat sen pussiin tai muuhun säilytyspaikkaan.

- Leikkuuterää tulee turvallisuussyistä säilyttää monitoimikoneen kulhossa eikä säilytyspussissa silloin, kun terä ei ole käytössä.

Huolto ja asiakaspalvelu

Katso huolto- ja asiakaspalvelutiedot keittiökoneen käyttöohjeesta tai sivustosta www.kenwoodworld.com.

- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut tämän laitteen Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.

Ongelmanratkaisuohteita		
Ongelma	Syy	Ratkaisu
Keittiökoneen lisälaite ei käynnisty/toimi.	Keittiökone ei saa virtaa.	Tarkista, että keittiökone on liitetty pistorasiaan ja että siinä on virta päällä (soveltuvien osien).
	Keittiökoneen lisälaitetta ei ole lukittu oikein keittiökoneen suuren nopeuden liitäntään. Keittiökoneen lisälaitteen kulhoa ei ole lukittu oikein liitinosaan tai kansi ei ole kunnolla paikoillaan.	Tarkista, että keittiökoneen lisälaitteen kaikki osat on kiinnitetty oikein.
Keittiökoneen lisälaite pysähtyy kesken käytön.	Keittiökoneen lisälaite ylikuormittunut/ lisättyjen aineiden määrä on liian suuri koneen toimintakapasiteettiin nähden.	Irrota keittiökone pistorasiasta. Avaa kansi, poista leikkuuterä/ terä ja poista jonkin verran aineksia kulhosta. Koneen toimintakapasiteettia ei saa ylittää.
Huono käsittelykyky	Aineksia liikaa tai liian vähän.	Katso suositeltujen käyttöjen kaaviosta suositellut käsittelymäärät, nopeudet ja ajat.
	Väärä käsittely-nopeus tai väärät käsittely-ajat.	
Kannesta vuotaa aineksia.	On käytetty nestemäisiä aineksia.	Älä käytä nestemäisiä aineksia. Voit ostaa lisälaitteeksi tarkoitukseen sopivan sekoittimen.
	Kulhon ylitäyttö.	Irrota keittiökone pistorasiasta. Avaa kansi ja poista jonkin verran aineksia lisälaitteesta. Älä ylitäytön ylärajaa.
Keittiökoneen lisälaite/ keittiökone epävakaa.	Käsittelyssä tahmeita hedelmiä/aineksia kuten taateleita.	Parhaat tulokset saat käyttämällä ensin "Syke"-toimintoa aineiden murskaamiseen ja jatkamalla käsittelyä sen jälkeen nopeudella 5.
	Valittu nopeus liian alhainen.	

Türkçe

Ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Güvenlik önlemleri

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- İlk kullanımdan önce, bıçak üzerindeki plastik bıçak kılıfı dahil tüm ambalaj malzemesini ve etiketleri çıkartın. Parçaları yıkayın: bkz. 'Temizleme'.
- Bıçaklar ve kesme diskleri çok keskindir, dikkatli tutun. **Tutarken ve temizlerken kesici kenardan uzak durarak tepesinden parmak uçlarınızla tutun.**
- Kullanılmadığı zaman, ayarlanabilir dilimleme diskinin daima saklama pozisyonuna (O) geri döndürüldüğünden emin olun.
- Çanağı yiyecek doldurmadan önce kesme bıçağını her zaman çıkarınız.
- **Mutfak robotu güç sağlayıcıya bağlıyken ellerinizi ve aygıtlarınızı kaseden uzak tutun.**
- Yiyecekleri asla parmaklarınızla gıda girişinden aşağı itmeyin. Bu iş için mutlaka gıda iticisini/lerini kullanın.
- Aşağıda sayılan işlemleri ancak cihazı kapattıktan ve fişini çektikten sonra yapın:
 - parça takmadan ya da sökmeden önce
 - kullanımdan sonra
 - temizlemeden önce
- Bıçak veya kesme diski tamamen durana kadar kapağı ekten ayırmayın.
- Dilimleme/rendeleme veya jülyen disklerini kullanırken, kaseyi kesme diskine kadar dolmasına izin vermeyin: düzenli olarak boşaltın.
- Bıçağı kullanırken kase üzerinde işaretlenmiş Maks seviyesinin üstünde doldurmayın.
- Hareketli parçalara dokunmayın.
- Gıdaları içeri itmek için asla aşırı güç uygulamayın – ek parçaya zarar verebilirsiniz.
- Küp buz ya da baharat gibi sert yiyecekler kullanmayınız. Bu tür yiyecekler ek parçaya hasar verebilir.
- Dondurulmuş yiyecek işlemeyin.
- Ekmek hamuru gibi karışık ağır yüklerle bıçağı kullanmayın aksi takdirde ek parçaya veya makineye zarar verebilirsiniz. Mutfak robotu içindeki hamur kancasını kullanın.
- **Sıcak malzemeleri asla kasede işlemeyin, işlemeyen önce oda sıcaklığına soğumasını bekleyin.**
- Besleme haznesinden aşağı sıcak sıvılar dökmeyin.
- Kapaktan sızıntı olabileceği için sıvı malzemeleri çekmeyin. Bu amaç için uygun bir blender vardır.
- Mutfak robotunuzu çalıştırmak için kapağı kullanmayın, her zaman açma/kapama düğmesini kullanın.
- Mutfak robotu parçalarının yanlış kullanımı yaralanmalara yol açabilir.
- Bu ek parçayı kullanırken aygıtta aşırı bir titreşim olursa ya hızını azaltınız ya da aygıtı durdurunuz ve içindeki içerikleri boşaltınız.
- **Hiç bir zaman hasarlı ek parça kullanmayın. Kontrol ya da tamir ettirin. bkz. 'Servis ve müşteri hizmetler'.**

- Onaylanmamış eklentileri kullanmayın, birden fazla eklenti aynı anda kullanılmamalıdır.
- Aletleri/eklentileri takmadan veya çıkartmadan önce, kullanımdan sonra ve temizlikten önce hız kontrolünü 'O' KAPALI konumuna getirin.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihaz, fiziki, algılama ya da zihinsel kapasiteleri yetersiz kişiler tarafından ya da yeterli deneyimi olmayan kişilerce gözetim altında olmaları ve cihazın güvenli şekilde kullanımına ilişkin talimatları almaları ve olası tehlikeleri anlamaları şartıyla kullanılabilir.
- Bu cihazı sadece iç mekânlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

Küp Doğrama Eklentisi ve Ayarlanabilir Dilimleme Diski

- Küp doğrama ızgarası ve disk çok keskindir, takarken, çıkartırken ve temizlerken dikkatli olun. Keskin kesme bıçaklarını tutarken, kaseyi boşaltırken ve temizlik sırasında, daima tutma yerinden tutun.
- Yiyecekleri besleme haznesinden aşağı iterken asla parmaklarınızı kullanmayın. Sadece ürün ile birlikte verilen iticiyi kullanın.
- Yiyecekleri içeri itmek için asla aşırı güç uygulamayın eklentinize zarar verebilirsiniz.
- Kapağı çıkarmadan önce kapatın ve disk tamamen durana kadar bekleyin.
- Dondurulmuş yiyecek işlemeyin.

Temizleme

- Temizlemeden önce tümüyle parçalarına ayırın.

Konektör

- Konektörü asla suya daldırmayın, üzerini ıslak bir bezle silin.

İticiler, Ek Kapak ve Kase, Bıçak ve Kesme Diskleri

- Sabunlu su ile yıkayın, sonra kurutun. Bıçaklar ve kesme diskleri çok keskindir dikkat edin.
- Alternatif olarak bulaşık makinesinde yıkayın (sadece üst rafta).

KONEKTÖRÜ BULAŞIK MAKİNESİNDE YIKAMAYIN.

Diğer güvenlik uyarıları için mutfak robotunuzun talimat kitapçığına başvurun.

Kenwood eklerinizi kullanmadan önce

- Kesme bıçağının plastik bıçak koruyucuları dahil olmak üzere tüm ambalajını açınız. **Bıçaklar çok keskin olduğu için çok dikkatli olunuz.** Bu koruyucular bıçağı yalnızca üretim ve ulaşım sırasında korumak içindir. Ambalajı açtıktan sonra koruyucuları atınız.

- Ek parçaların yıkanması için 'Temizlik' bölümüne bakınız.

Parçalar

- ① Büyük ve küçük itici
- ② Besleme borusu
- ③ Ek parça kapağı
- ④ Tutma yeri
- ⑤ Bıçak
- ⑥ Ek parça çanağı
- ⑦ Konnektör
- ⑧ Kesme diskleri

- A Ayarlanabilir dilimleme disk
B Ekstra ince rendeleme disk
C İnce rendeleme disk
D Kalın rendeleme disk
E Jülyen disk

- ⑨ Disk tutma yeri
- ⑩ Küp Doğrama Eklentisi
A Küp Doğrama İtici
B Küp Doğrama Izgarası
- ⑪ Saklama torbası (ürünle birlikte gelmişse)

Mutfak Robotu Eklentinizin Birleştirilmesi

A - E Görsellerine Göz Atın

Bıçağınızın Kullanımı

F - H Görsellerine Göz Atın

- **Bıçaklara çok dikkat edin – bıçaklar son derece keskindir. Parmak tutucudan tutun.**
- Gıdaları doğrayın ve kaseenin içine yerleştirin, eşit dağılmasına dikkat edin.

Öneri ve İpuçları

- Çanağa doldurmadan önce yiyecekleri kesiniz. Et, ekmek, sebze ve benzeri yiyecekleri 2 cm.lik parçalara kesiniz. Aygıtın çalışması sırasında bisküvi gibi yiyecekleri kırarak besleme borusundan doldurabilirsiniz.

- Çorbanın katı içeriklerini işlemek için bu içerikleri süzünüz ve çanağa koyunuz. İşledikten sonra tekrar çorbaya boşaltınız.
- Hamur işi yaparken, doğrudan buzdolabından 2 cm/ . inç küpler halinde kesilmiş katı yağları kullanın. Bunları kırıntı haline gelinceye kadar unla karıştırınız. Ara sıra besleme borusundan hamur haline gelinceye kadar yeterli su katınız. Malzemeler birleştiğinde cihazı kapatın.
- Bıçağı kullandığınız zaman gereğinden fazla işlememeye dikkat ediniz.
- Pasta karıştırmak için karıştırma çanağında K çırpıcıyı kullanınız. K çırpıcı ile daha iyi sonuç elde edebilirsiniz.

Rendeleme ve Jülyen Disklerinizin Kullanımı

I - K Görsellerine Göz Atın

- **Kesme disklerini dikkatli tutun – çok keskindirler. Diski parmak tutucudan tutun.**
- Kullanmak istediğiniz besleme borusunu seçiniz. İtici, küçük parçaları ya da ince içerikleri işlemek için küçük bir besleme borusu içerir.

Öneri ve İpuçları

- Her zaman taze yiyecek kullanınız.
- Yiyecekleri çok küçük parçalar halinde kesmeyiniz. Büyük besleme borusunu yiyeceklerle iyice doldurunuz. Böylece, işlem sırasında yiyeceklerin aygıttan etrafa saçılması önlenir. Alternatif olarak küçük tüpü kullanın.
- Jülyen diskini kullanırken, malzemeleri yatay yerleştirin.
- Dilimlerken veya rendelerken: Dik yerleştirilen yiyecekler yatay yerleştirilen yiyeceklerden daha kısa çıkar.

- Bir kesme diskini kullandıktan sonra, diskin üzerinde veya yiyeceğin içinde daima bir parça atık olacaktır.

Ayarlanabilir Dilimleme Diskinizin Kullanımı


L - N Görsellerine Göz Atın

- Kadranı 1 (ekstra ince) ile 5 (ekstra kalın) arasında çevirerek dilim kalınlığını seçin.
- Önemli: dilimleme kalınlığını seçerken yaralanmayı önlemek için, ellerinizi bıçaktan uzak tutun.

Küp Doğrama Eklentinizin Kullanımı

O - Q Görsellerine Göz Atın

Önemli

- Ayarlanabilir dilimleme diski üzerindeki küp doğrama  pozisyonu, yalnızca küp doğrama eklentisi ile kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- Küp doğrama iticisi, sadece küp doğrama ızgarası ile kullanılmalıdır. Küp doğrama ızgarası takılı değilken kullanılması, iticinin dibinin zarar görmesine yol açacaktır.
- Dilimleme kalınlığını seçerken yaralanmayı önlemek için, ellerinizi bıçaktan uzak tutun.

Öneri ve İpuçları

- En iyi sonuç için taze meyve ve sebze kullanın.
- Yiyeceklerin sıkışmasını önlemek için, besleme tüpüne çok sıkışık şekilde yerleştirmeyin – ideal olarak yiyecekler şu ölçüden daha büyük kesilmemelidir:

50 × 30mm

- Yiyecek ızgaradan itilemeyecek kadar sertse, 10-15 dakika pişirin, sonrasında işlemeyen önce buzdolabında soğumasını bekleyin.
- İşlemeden önce daima sert kabukları, çekirdekleri, tohumları vs. çıkartın.

Not:

- Yiyeceklerin farklı büyüklük ve şekillerde olması sebebiyle, küp doğranmış parçalar için bazı bozuk şekilli olanlar olacaktır, bu normaldir.
- Peynir, jambon, sucuk gibi yiyecekler ızgarayı tıkar, bu yüzden bu eklenti ile kullanılmaları tavsiye edilmez.

Küp Doğrama Eklentisi ayrıca patates kızartması, çiğ sebzeler ve baton üretmek için de kullanılabilir. (çizime bakın O)

- Kadranı 1 (ekstra ince) ile 5 (ekstra kalın) arasında çevirerek dilim kalınlığını seçin.
 - Önemli: dilimleme kalınlığını seçerken yaralanmayı önlemek için, ellerinizi bıçaktan uzak tutun.
- 1 Küp doğrama ızgarasını ayarlanabilir disk olmadan takın
 - 2 Daha sonra, cihazı çalıştırmadan yiyeceği manuel olarak ızgaradan geçirin.

Not: Çiğ Sebzeler ve Patates Kızartması yaparken mutfak robotu eklentisi Mutfak Robotunuza monte edilmelidir.

Eklentinizin Parçalara Ayrılması

R - T Görsellerine Göz Atın

Saklama torbası (ürünle birlikte gelmişse)

U Görsellerine Göz Atın

- Disklerinizi ve küp doğrama eklentisini saklama torbasında saklayın.
- Torbaya veya başka bir saklama yerine koymadan önce, ayarlanabilir

dilimleme diskinin daima saklama konumuna (O) çevrildiğinden emin olun.

- Güvenlik nedeniyle, bıçak kullanılmadığı zaman, saklama torbası yerine mutfak robotu kasesinde saklanmalıdır.

Servis ve müşteri hizmetleri

Servis ve Müşteri Hizmetleri bilgisi için mutfak robotunuzun kılavuzuna bakın veya www.kenwoodworld.com adresini ziyaret edin.

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

Sorun giderme kılavuzu

Sorun	Neden	Çözüm
Mutfak robotu eklentisi başlamıyor/ çalışmıyor.	Mutfak Robotuna elektrik gelmiyor.	Mutfak Robotunun fişinin takılı ve açık olduğunu kontrol edin (varsa).
	Mutfak robotu eklentisi Mutfak Robotunun yüksek hızlı çıkışına doğru şekilde kilitlememiş. Mutfak robotu eklenti kasesi konektöre doğru şekilde kilitlememiş veya kapak kaseye düzgün şekilde kilitlememiş.	Mutfak robotu eklentisinin tüm parçalarının doğru şekilde takıldığını kontrol edin.
Mutfak robotu eklentisi çalışma esnasında durdu.	Mutfak robotu eklentisi aşırı yüklenmiş/ eklenen malzemelerin miktarı çalışma kapasitesinin üzerinde.	Mutfak Robotunu fişten çekin. Kapağın kilidini açın, bıçağı/diski çıkarın ve kaseden malzemelerin bir kısmını boşaltın. Maksimum çalışma kapasitesi aşılmamalıdır.
Zayıf işleme performansı	Kullanılan malzemeler aşırı veya yetersiz.	Tavsiye edilen işleme miktarları, hızları ve zamanlama için, önerilen kullanım tablosuna bakın.
	Yanlış işleme hızı veya zamanlama kullanıldı.	
Malzemeler kapaktan sızıyor.	Sıvı malzemeler kullanılmış.	Sıvı malzemeler kullanmayın, bu amaç için satın alabileceğiniz bir blender eklentisi mevcuttur.
	Kase fazla doldurulmuş.	Mutfak Robotunu fişten çekin, kapağın kilidini açın ve eklentiden malzemelerin bir kısmını çıkarın. Maksimum limit aşılmamalıdır.
Mutfak Robotu Eklentisi/ Mutfak Robotu dengesiz.	Hurma gibi yapışkan meyveler/malzemeler işleniyor.	En iyi sonucu elde etmek için, önce malzemeleri parçalamak amacıyla ‘Puls’ modunu kullanın, sonra 5 hızında işlemeye devam edin.
	Seçilmiş olan hız çok yavaş	

Bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Před prvním použitím odstraňte veškerý obalový materiál a štítky včetně plastových krytů nožové jednotky. Umyjte jednotlivé části: viz „čištění“.
- Nože a krájecí kotouče jsou velmi ostré, zacházejte s nimi opatrně. **Při manipulaci a čištění je držte za úchyt v horní části, mimo ostří.**
- Dbejte na to, aby byl nastavitelný kotouč na plátky přepnutý do pozice pro ukládání (O), když ho nepoužíváte.
- Nože vždy vyjměte dříve, než vylijete obsah nádoby.
- **Když je přístroj připojen k napájení, nestrkejte do nádoby ruce ani kuchyňské náčiní.**
- Potraviny nikdy netlačte do plnicího hrdla prsty. Vždy používejte přiložené pěchovače.
- Vypněte a vytáhněte ze zásuvky:
 - před nasazováním nebo snímáním dílů
 - po použití
 - před čištěním
- Nesundávejte z příslušenství víko, dokud se nože nebo krájecí kotouč zcela nezastaví.
- Při používání kotouče na krájení na plátky, strouhání nebo krájení na nudličky nedovolte, aby se nádoba naplnila až po kotouč: pravidelně ji vyprazdňujte.
- Při používání nože neplňte nad úroveň Max vyznačenou na nádobě.
- Nedotýkejte se pohyblivých částí.
- Netlačte potraviny do dávkovací trubice příliš velkou silou – mohli byste příslušenství poškodit.
- Nepoužívejte k sekání kostek ledu ani jiných tvrdých potravin, např. koření, protože ty mohou příslušenství poškodit.
- Nezpracovávejte zmražené potraviny.
- Nepoužívejte nože k míchání těžkých směsí, jako je chlebové těsto, jinak můžete příslušenství nebo přístroj poškodit. Použijte hnětací hák v kuchyňském spotřebiči.
- **Nikdy v nádobě nezpracovávejte horké ingredience, nechejte je před zpracováním vychladnout na pokojovou teplotu.**
- Nenalévejte do dávkovací trubice horké tekutiny.
- Nemíchejte tekutiny, protože by mohly vytékat kolem víka. Pro tento účel je k dispozici mixér.
- K ovládání kuchyňského robota nepoužívejte víko, vždy používejte hlavní vypínač nebo ovladač rychlosti.
- Nesprávné používání kuchyňského robota může způsobit zranění.
- Kdyby se stalo, že se při užívání tohoto příslušenství objeví nadměrné vibrace, snižte rychlost nebo přístroj zastavte a vyjměte obsah.
- **Nepoužívejte poškozené příslušenství. Nechte je zkontrolovat nebo opravit. Viz „Servis a péče o zákazníky“.**

- Nepoužívejte neschválené nástavce nebo více než jeden nástavec najednou.
- Před připojením nebo odpojením nástrojů/nástavců, po použití a před čištěním nastavte ovladač rychlosti do polohy VYPNUTO ‚O‘ a odpojte přístroj z elektrické zásuvky.
- Děti musí být pod dozorem, aby si se spotřebičem nehrály.
- Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou spotřebič používat v případě, že jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou rizika, která jsou s používáním spojená.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.

Nástavec pro krájení na kostky a nastavitelný kotouč na plátky

- Nástavec pro krájení na kostky a kotouč jsou velmi ostré. Při nasazování, vyjímání a čištění s nimi zacházejte opatrně. Při manipulaci, vyprazdňování nádoby a čištění vždy držte ostré nože za úchyt pro prsty, co nejdále od ostří.
- Potraviny nikdy netlačte do plnicí trubice prsty. Používejte pouze dodávanou tlačku.
- Netlačte potraviny do plnicí trubice příliš velkou silou, abyste nástavec nepoškodili.
- Než sundáte víko, vypněte přístroj a počkejte, dokud se kotouč zcela nezastaví.
- Nezpracovávejte zmražené potraviny.

Čištění

- Před čištěním nástavec zcela rozeberte.

Spojka

- Spojku nikdy neponořujte do vody. Otírejte ji vlhkým hadříkem.

Tlačka, víko a nádoba nástavce, sekací nůž a krájecí kotouče

- Omyjte teplou vodou se saponátem a důkladně osušte. Buďte opatrní, protože nože a krájecí kotouče jsou velmi ostré.
- Můžete je také mýt v myčce (pouze v horní přihrádce). **NEMYJTE V MYČCE SPOJKU.**

Další bezpečnostní varování viz návod na používání kuchyňského robota.

Před použitím nástavce Kenwood

- Sejměte všechny obaly včetně plastových krytů nožů. **Postupujte opatrně, protože nože jsou velmi ostré.** Tyto obaly by se měly zlikvidovat, protože chrání nože pouze během výroby a přepravy.
- Omyjte součástky, viz Čištění

Popis

- ① Tlačky: velká a malá
- ② Dávkovací trubice
- ③ Víko pro příslušenství
- ④ Úchyt
- ⑤ Nože
- ⑥ Nádoba pro příslušenství
- ⑦ Spojka
- ⑧ Krájecí kotouče

- A Nastavitelný kotouč na plátky
- B Kotouč na velmi jemné strouhání
- C Kotouč na jemné strouhání
- D Kotouč na hrubé strouhání
- E Kotouč na krájení na nudličky

- 9 Úchyt pro prsty
- 10 Nástavec pro krájení na kostky
 - A Tlačka pro krájení na kostky
 - B Mřížka pro krájení na kostky
- 11 Úložné pouzdro (pokud je součástí dodávky)

Sestavení nástavce

Viz ilustrace **A–E**

Použití sekacího nože

Viz ilustrace **F–H**

- **S noží zacházejte opatrně – jsou velice ostré. Držte je horní část bez ostří.**
- Nakrájejte suroviny a rovnoměrně je vložte do mísy.

Rady a tipy

- Než potraviny umístíte do nádoby, nejdříve je rozkrájejte. Maso, chléb, zelenina a další potraviny s obdobnou stavbou by měly být nakrájeny na kostky přibližně o velikosti 2 cm. Sušenky by měly být rozlámány na kostky a přidávány do dávkovací trubice za chodu přístroje.
- Chcete-li mixovat polévky, nechte přísady okapat a vložte je do nádoby v pevném stavu. Zpracujte je, a pak je vraťte do tekutiny.
- Při výrobě těsta nakrájejte pevné tuky na 2cm kousky rovnou z lednice. Mixujte s moukou, dokud nedosáhnete konzistence strouhanky. Postupně přidejte dávkovací trubicí dostatečné

množství vody, aby vzniklo těsto. Vypněte, jakmile se ingredience promíchají.

- Dbejte na to, abyste při užívání nožů nezpracovávali přísady příliš dlouho.
- Pro mixování koláčů a buchet použijte K metlu v mixážní nádobě – dosáhnete lepších výsledků.

Použití kotoučů na strouhání a krájení na nudličky

Viz ilustrace **I–K**

- **Zacházejte s krájecími kotouči opatrně – jsou velmi ostré. Kotouče držte za středový úchyt.**
- Zvolte dávkovací trubici, kterou budete chtít používat. Tlačka obsahuje menší dávkovací trubici pro zpracování jednotlivých kousků nebo drobných přípravků.

Rady a tipy

- Používejte čerstvé potraviny.
- Nekrájejte potraviny na příliš malé kousky. Velkou dávkovací trubicí naplňte po celé šíři tak, aby byla dostatečně plná. Tím se zabrání klouzání jídla po stěnách během zpracování. Případně použijte malou dávkovací trubicí.
- Při používání kotouče pro krájení na nudličky vkládejte tenké ingredience vodorovně.
- Při krájení na plátky nebo strouhání: potraviny vložte kolmo budou nakrájeny na menší kousky než potraviny vložte vodorovně.
- Po použití krájecího kotouče na něm nebo na potravine vždy zbude menší množství odpadu.

Použití nastavitelného kotouče na plátky

Viz ilustrace **L–N**


- Tloušťku plátku zvolíte otáčením knoflíku v rozmezí 1 (velmi tenký) až 5 (velmi silný).

- Důležité upozornění: Abyste se při nastavení tloušťky krájení nezranili, nepřibližujte ruce k sekacímu noži.

Použití nástavce pro krájení na kostky

Viz ilustrace **O**–**Q**

Důležité upozornění

- Pozice pro krájení na kostky  na nastavitelném kotouči na plátky je určena k použití pouze s nástavcem pro krájení na kostky.
- Tlačka pro krájení na kostky by se měla používat pouze s mřížkou pro krájení na kostky. Při použití tlačky bez mřížky dojde k poškození spodní strany tlačky.
- Abyste se při nastavení tloušťky krájení nezranili, nepřibližujte ruce k sekacímu noži.

Rady a tipy

- Nejlepších výsledků dosáhnete, když použijete čerstvé ovoce a zeleninu.
- Aby se potraviny v přístroji nezasekly, nepěchujte je do plnicí trubice příliš natěsno. Potraviny by neměly být větší než:

50 × 30 mm

- Pokud jsou potraviny příliš tvrdé na to, aby je bylo možné protlačit mřížkou, povařte je 10–15 minut a nechte je před zpracováním vychladnout v lednici.
- Před zpracováním vždy odstraňte z potravin pevnou slupku, pecky, jádra, semínka apod.

Poznámka:

- V důsledku různé velikosti a tvaru potravin se budou v nakrájených potravinách vyskytovat nepravidelné kousky. Je to běžný jev.
- Potraviny jako sýr, šunka nebo klobása chorizo ucpou mřížku, a proto se jejich zpracování s tímto nástavcem nedoporučuje.

Nástavec pro krájení na kostky je možné použít také pro krájení hranolků a zeleninových špalíčků. (Viz ilustrace O.)

- Tloušťku plátky zvolíte otáčením knoflíku v rozmezí 1 (velmi tenký) až 5 (velmi silný).
 - Důležité upozornění: Abyste se při nastavení tloušťky krájení nezranili, nepřibližujte ruce k sekacímu noži.
- 1 Nasadte mřížku pro krájení na kostky bez nastavitelného kotouče.
 - 2 Poté ručně protlačte potraviny mřížkou, aniž byste přístroj zapnuli.

Poznámka: Před výrobou zeleninových špalíčků a hranolků musí být nástavec nasazený na kuchyňského robota.

Rozebrání nástavce

Viz ilustrace **R**–**T**

Úložné pouzdro (pokud je součástí dodávky)

Viz ilustrace **U**

- Kotouče a nástavec pro krájení na kostky ukládejte do úložného pouzdra.
- Než nastavitelný kotouč na plátky umístíte do pouzdra nebo do jiného úložiště, ověřte, že je přepnutý do pozice pro ukládání (O).
- Z bezpečnostních důvodů by sekací nůž neměl být uložen v úložném pouzdra, ale v nádobě kuchyňského robota, když se právě nepoužívá.

Servis a údržba

Informace o servisu a údržbě najdete v hlavní příručce ke kuchyňskému strojků nebo na webu www.kenwoodworld.com.

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

Průvodce odstraňováním problémů

Problém	Příčina	Řešení
Nástavec se nespustí/ nefunguje.	Kuchyňský robot nemá přívod napájení.	Zkontrolujte, jestli je kuchyňský robot připojený ke zdroji napájení a zapnutý (pokud je ho třeba zapnout).
	Nástavec není řádně zajištěný na přípojce kuchyňského robotu pro vysokorychlostní příslušenství. Nádoba nástavce není řádně zajištěná na spojce nebo víko není řádně zajištěné na míse.	Zkontrolujte, jestli jsou všechny součásti nástavce řádně nasazené.
Kuchyňský robot se během provozu zastavil.	Nástavec je přetížený/byly vložené přísady v množství, které přesahuje provozní kapacitu.	Odpojte kuchyňský robot od zdroje napájení. Odjistěte víko, vyjměte sekací nůž/kotouč a odeberte z nádoby část ingrediencí. Neměli byste překročit maximální provozní kapacitu.
Špatná kvalita zpracování	Bylo použito příliš mnoho nebo příliš málo ingrediencí.	Informace o množství doporučeném pro zpracování, rychlostech a době zpracování najdete v tabulce doporučeného nastavení.
	Byla použita nesprávná rychlost nebo doba zpracování.	
Zpod víka unikají ingredience.	Byly použity tekuté ingredience.	Nepoužívejte tekuté ingredience. Pro tyto účely si můžete zakoupit mixovací nástavec.
	Nádoba je přeplněná.	Odpojte kuchyňský robot od zdroje napájení, odjistěte víko a odeberte z nástavce část ingrediencí. Neměli byste překročit maximální limit.
Nástavec/ kuchyňský robot je nestabilní.	Zpracovávají se lepkavé druhy ovoce/ingredience, například datle.	Nejlepších výsledků dosáhnete, když ingredience nejprve rozdrobíte pomocí pulzního režimu a poté je budete dál mixovat při rychlosti 5.
	Zvolená rychlost je příliš nízká.	

Magyar

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

Biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Az első használat előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot és címkét, valamint a műanyag késvédőket is. Mosogassa el az alkatrészeket (lásd „Tisztítás”).
- A kések és a vágótárcsák nagyon élesek, óvatosan kezelje őket. **A kezelés és tisztítás során mindig a fogórésznél, felül fogja meg azokat, a vágóéltől távol.**
- Mindig ügyeljen arra, hogy az állítható szeletelőtárcsa a tárolási helyzetbe (O) legyen fordítva, amikor használaton kívül van.
- Mielőtt az edény tartalmát kiöntené, mindig vegye ki a forgókést.
- **Se a keze, se konyhai eszközök ne legyenek az edényben, amikor a konyhagépet feszültség alá helyezi.**
- Soha ne az ujjával, hanem mindig a tartozékként mellékelt tömőrúddal nyomja át a nyersanyagot az adagolócsövön.
- Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozódugaszt:
 - a részegységek behelyezése vagy kiemelése előtt,
 - használat után,
 - tisztítás előtt.
- Soha ne távolítsa el a fedelet a tartozékról, amíg a forgókés vagy a vágótárcsa teljesen le nem állt.
- Szeletelő-, reszelő- és Julienne tárcsa használatakor ne hagyja, hogy az edény a tárcsáig megteljen – rendszeresen ürítse.
- A forgókés használatakor a Max jelen ne töltse túl az edényt.
- Ne érjen a mozgó részegységekhez.
- Soha ne tolja túlzott erővel a nyersanyagot az adagolócsőbe, mert károsíthatja a tartozékot.
- Ne használja jégkocka és egyéb kemény ételek – pl. fűszerek – aprítására, mert ezek károsíthatják a tartozékot.
- Ne dolgozzon fel fagyasztott élelmiszert.
- A forgókést ne használja sűrű anyagok (pl. kenyértészta) keveréséhez, mert ezzel tönkretelheti a tartozékot vagy a gépet. Használja a konyhagép dagasztókarját.
- **Soha ne dolgozzon fel az edényben forró hozzávalókat, várja meg, hogy lehűljenek szobahőmérsékletre.**
- Ne öntsön forró folyadékot az adagolócsőbe.
- Ne keverjen folyadékokat, mert a folyadék a fedélnél kiszivároghat. Erre a célra turmixgép használható.
- Soha ne a fedéllel, hanem a be/ki/sebességsszabályozóval működtesse a készüléket.
- A konyhagép tartozékának helytelen használata balesetet okozhat.
- Ha a tartozék használata közben a készülék erősen rázkódni kezd, kapcsoljon alacsonyabb sebességfokozatra, vagy állítsa le a motort, és vegyen ki az edény tartalmából.

- **Ne használjon sérült tartozékot. Ellenőriztesse és szükség esetén javítsa meg. Lásd a „Szerviz és vevőszolgálat” részt.**
- Csak a gyártó által jóváhagyott tartozékokat használjon. Egyszerre mindig csak egy tartozékot csatlakoztasson a készülékhez.
- A keverőfejek és tartozékok fel- és leszerelése előtt, használat után és tisztítás előtt állítsa a sebességszabályozót az „O” állásba és húzza ki a hálózati csatlakozót.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanak a készülékkel.
- A készüléket üzemeltethetik olyanok is, akik mozgásukban, érzékelésükben vagy mentálisan korlátozottak, illetve nincs kellő hozzáértésük vagy tapasztalatuk, amennyiben a készüléket felügyelet mellett használják, vagy annak biztonságos használatára vonatkozóan utasításokkal látták el őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

Kockára vágó tartozék és állítható szeletelőtárcsa

- A kockázórács és a tárcsa nagyon éles, ezért a felszerelés, leszerelés és tisztítás közben legyen óvatos. Az éles vágókések kezelésekor, az edény ürítésekor és a tisztítás során mindig a fogórészt fogja meg, a vágóéltől távol.
- A zöldséget vagy gyümölcsöt soha ne az ujjával tolja le az adagolócsőben. Csak a tartozék tömörudat használja.
- Ne nyomja le túlzott erővel az adagolócsőben a nyersanyagot, mert károsíthatja a tartozékot.
- A kikapcsolás után mindig várja meg, amíg a tárcsa teljesen leáll, és csak utána vegye le a fedelet.
- Ne dolgozzon fel fagyasztott élelmiszert.

Tisztítás

- A tisztítás előtt teljesen szerelje szét a tartozékot.

Csatlakozóidom

- Soha ne merítse a csatlakozóidomot vízbe, nedves ronggyal törölje át.

Tömörudak, fedél és edény, forgókés és vágótárcsák

- Meleg mosogatószeres vízben mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg. Legyen óvatos, mert a kések és a vágótárcsák élesek.
- Alternatív megoldásként mosogatógépben is mosható (csak felső állványon).

A CSATLAKOZÓIDOMOT NE MOSSA EL MOSOGATÓGÉPBN.

Tartsa be a konyhagépek kezelési utasításában található további biztonsági figyelmeztetéseket!

A Kenwood-tartozék használata előtt

- Távolítsa el a készülékről minden csomagolást – a forgókésről is vegye le a műanyag élvédőket.
A forgókést mindig óvatosan fogja meg, mert a kések rendkívül élesek.
A műanyag élvédőket dobja ki, mert ezekre csak a készülék gyártása és szállítása közben van szükség.
- Mosogassa el az alkatrészeket (lásd a „Tisztítás” c. részt).

A készülék részei

- 1 Nagy- és kisméretű tömörűd
- 2 Adsagolócső
- 3 Fedél
- 4 Fogórész
- 5 Forgókés
- 6 Edény
- 7 Csatlakozódíom
- 8 Vágótárcsák

- A Állítható szeletelőtárcsa
- B Extra finom reszelőtárcsa
- C Finom reszelőtárcsa
- D Durva reszelőtárcsa
- E Julienne tárcsa

- 9 Tárcsa fogórésze
- 10 Kockára vágó tartozék
 - A Kockázó tömörűdja
 - B Kockázórács
- 11 Tárolótasak (ha tartozék)

Élelmiszer-aprító tartozék összeszerelése

Lásd **A** - **E** ábrák

A forgókés használata

Lásd **F** - **H** ábrák

- **A forgókést óvatosan kezelje, mert a kések rendkívül élesek.**
A forgókést a fogónál fogja meg.
- Darabolja fel a hozzávalókat, és egyenletesen elosztva helyezze az edénybe.

Tanácsok és tippek

- Feldolgozás előtt a nyersanyagot vágja kis darabokra. A húst, kenyeret, zöldségféléket és más hasonló állagú hozzávalókat vágja kb. 2 cm-es kockákra. A kekszeket előzőleg törje darabokra, és járó motor mellett, az adagolócsövön keresztül töltsse az edénybe.
- Levesek pépesítéséhez szűrje ki a szilárd darabokat, helyezze őket az edénybe. A kapott pürét öntse vissza a leszűrt léhez.
- Sütemény készítésekor a zsírt egyenesen a hűtőből vegye ki, és vágja 2 cm-es kockákra. Adja hozzá a lisztet, és keverje addig, amíg a tészta állaga morzsalékos nem lesz. Az adagolócsövön át folyamatosan adjon hozzá vizet addig, amíg lágy tésztát nem kap. Kapcsolja ki, amint az összetevők elkeveredtek.
- A forgókés használata közben ügyeljen arra, hogy ne keverje túl az összetevőket.
- Piskótatészta kikeveréséhez célszerűbb a keverőedényt és a K-keverőt használni.

A reszelőtárcsák és a Julienne tárcsa használata

Lásd **I** - **K** ábrák

- **A vágótárcsák rendkívül élesek, ezért ezekkel nagyfokú körültekintéssel kell bánni.**
A tárcsát a fogónál fogja meg.
- Válassza ki, hogy melyik adagolócsövet kívánja használni. A nagyméretű tömörűd egyben adagolócsőként is szolgál a vékony hozzávalók adagolásához.

Tanácsok és tippek

- Mindig friss nyersanyagot használjon.
- Ne vágja a nyersanyagot túlságosan apró darabokra. Lehetőleg mindig

jól töltsé tele az adagolócsövet, mert ezzel elkerülheti, hogy a nyersanyag a vágólap és a fedél közé szoruljon.

Másik megoldásként használhatja a kis adagolócsövet.

- A Julienne típusú tárcsa használatakor a vékony nyersanyagokat vízszintesen helyezze el.
- Szeleteléskor vagy reszeléskor: a függőlegesen elhelyezett darabok rövidebbre lesznek vágva, mint a vízszintesen elhelyezett darabok.
- A vágótárcsa használata után mindig marad egy kis hulladék a tárcsán vagy az ételben.

Az állítható szeletelőtárcsa használata


Lásd **L** - **N** ábrák

- A beállítótárcsa 1 (extra vékony) és 5 (extra vastag) közötti elforgatásával válassza ki a szelet vastagságát.
- Figyelem: a sérülések elkerülése érdekében a szeletelési vastagság kiválasztásakor tartsa távol a kezét a késtől.

A kockára vágó tartozék használata

Lásd **O** - **Q** ábrák

Figyelem!

- Az állítható szeletelőtárcsán lévő kockára vágás  pozíció csak a kockára vágó tartozékkal együtt használható.
- A kockázó tömörűdja csak a kockázórácscsal használható. A kockázórács nélkül való használata a tömörűd végének sérülését okozhatja.
- Figyelem: a sérülések elkerülése érdekében a szeletelési vastagság kiválasztásakor tartsa távol a kezét a késtől.

Tanácsok és tippek

- A legjobb eredmény elérése érdekében csak friss gyümölcsöt és zöldséget aprítson.
- Az élelmiszer elakadásának megakadályozása érdekében ne helyezze a nyersanyagot szorosan az adagolócsőbe – ideális esetben a nyersanyagot ne vágja ennél nagyobbra:

50 × 30 mm

- Ha a nyersanyagot túl nehéz átnyomni a rácson, főzze kb. 10-15 percre, majd hűtőszekrényben hagyja lehűlni a feldolgozás előtt.
- A kemény héjakat, magvakat stb. a feldolgozás előtt mindig távolítsa el.

Megjegyzés:

- A nyersanyagok különféle mérete és formája miatt a kockák között lehetnek nem pontosan kocka alakú darabok is – ez normális.
- Az olyan élelmiszerek, mint a sajt, a sonka és a kolbász könnyen eltömíthetik a rácst, ezért nem ajánlott az aprításuk ezzel a tartozékkal.

A kockára vágó tartozék hasáburgonya, nyers zöldség-szeletkék és zöldségghasabok készítésére is használható (lásd O ábrát).

- A beállítótárcsa 1 (extra vékony) és 5 (extra vastag) közötti elforgatásával válassza ki a szelet vastagságát.
- Figyelem: a sérülések elkerülése érdekében a szeletelési vastagság kiválasztásakor tartsa távol a kezét a késtől.

- 1 Helyezze be a kockázórácsot az állítható szeletelőtárcsa nélkül.
- 2 Ezután a készülék bekapcsolása nélkül tolja át a nyersanyagot a rácson.

Megjegyzés: Zöldség-szeletkék és hasábburgonya készítésekor az élelmiszer-aprító tartozékot fel kell szerelni a konyhagépre.

A tartozék szétszerelése

Lásd **R** - **T** ábrák

Tárolótasak (ha tartozék)

Lásd **U** ábrák

- A tárcsákat és a kockára vágó tartozékot a tárolótasakban tárolja.
- A tasakba vagy más tárolóhelyre való helyezés előtt mindig ügyeljen arra, hogy az állítható szeletelőtárcsa a tárolási helyzetbe (O) legyen fordítva.
- Biztonsági okokból a forgókést az élelmiszer-aprító edényében tárolja, ne a tasakban, amikor nem használja.

Szerviz és vevőszolgálat

A szervizeléssel és az ügyfélszolgálattal kapcsolatos információkat a konyhagép kézikönyvében vagy a www.kenwoodworld.com webhelyen találhatja meg.

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

Hibaelhárítási útmutató		
Hiba	A hiba lehetséges oka	Megoldás
Az élelmiszer-aprító tartozék nem indul el vagy nem működik.	A konyhagép nem kap áramot.	Ellenőrizze, hogy a konyhagép hálózati csatlakozója be van-e dugva a konnektorbba, és a gép be van-e kapcsolva (ha szükséges).
	Az élelmiszer-aprító tartozék nincs megfelelően rögzítve a konyhagép nagy sebességű meghajtójához. Az élelmiszer-aprító tartozék edénye nem rögzül megfelelően a csatlakozóidomhoz, vagy a fedél nem rögzül megfelelően az edényen.	Ellenőrizze, hogy az élelmiszer-aprító tartozék minden része megfelelően van-e felszerelve.
Az élelmiszer-aprító tartozék működés közben leállt.	Az élelmiszer-aprító tartozék túlterhelt/a hozzáadott nyersanyagok mennyisége meghaladja a kapacitást.	Húzza ki a konyhagép hálózati csatlakozóját a konnektorból. Nyissa ki a fedelet, vegye ki a forgókést/tárcsát, és vegyen ki valamennyi nyersanyagot az edényből. Ne lépje túl a maximális kapacitást.
Gyenge feldolgozási teljesítmény	Túl sok vagy túl kevés nyersanyagot próbál feldolgozni.	Az ajánlott feldolgozási mennyiségeket, sebességeket és időtartamokat a felhasználási útmutató táblázata tartalmazza.
	Helytelen feldolgozási sebesség- vagy időbeállítás.	
A fedélnél szivárognak a nyersanyagok.	Folyékony nyersanyagot használt.	Ne használjon folyékony nyersanyagot, erre a célra a külön megvásárolható turmixgép tartozékot használja.
	Az edény túl van töltve.	Húzza ki a konyhagép hálózati csatlakozóját a konnektorból, nyissa ki a fedelet, és vegyen ki valamennyi nyersanyagot a tartozékból. Ne lépje túl a maximális kapacitást.
Az élelmiszer-aprító tartozék/ konyhagép instabil.	Ragacsos gyümölcsök/ hozzávalók, például datolya feldolgozása van folyamatban.	A legjobb eredményt úgy érheti el, ha először a rövid üzem funkciót használja a hozzávalók megbontásához, majd az 5. sebességen folytatja a feldolgozást.
	A kiválasztott sebesség túl alacsony	

Bezpieczeństwo

- Przeczytać uważnie poniższe instrukcje i zachować je na wypadek potrzeby skorzystania z nich przyszłości.
- Przed pierwszym użyciem usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety, także plastikowe osłony ostrzy. Umyć części: zob. ustęp pt. „Czyszczenie”.
- Ostrza i tarcze tnące są bardzo ostre – przy ich zdejmowaniu, zakładaniu bądź czyszczeniu należy zachować ostrożność. **Podczas obsługi i mycia chwycić je wyłącznie za uchwyt i nie dotykać krawędzi tnącej.**
- Przed odłożeniem regulowanej tarczy do krojenia na plastry do przechowywania zawsze sprawdzić, czy została ponownie przekreślona do pozycji przechowywania (O).
- Ostrze tnące należy zawsze wyjąć przed wylaniem zawartości z miski.
- **Gdy urządzenie jest podłączone do prądu, do miski nie wolno wkładać rąk ani przyborów kuchennych.**
- Nigdy nie wkładać palców do podajnika. Zawsze używać dostarczonego popychacza (lub popychaczy).
- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę:
 - przed dołączeniem lub wyjęciem jakiegś części
 - po użyciu
 - przed czyszczeniem.
- Nie zdejmować pokrywy z nasadki zanim ostrze lub tarcza tnąca całkowicie się nie zatrzyma.
- Używając tarcz do krojenia, tarcia lub krojenia w słupki julienne, nie dopuszczać do tego, by miska wypełniła się aż po tarczę: miskę należy regularnie opróżniać.
- Używając ostrza tnącego, nie wypełniać miski powyżej znajdującego się na niej oznaczenia maksymalnego poziomu składników („max”).
- Nie dotykać części znajdujących się w ruchu.
- Nie wpychać składników do podajnika na siłę – może to spowodować uszkodzenie nasadki.
- Nie należy rozdrabniać kostek lodu ani innych twardych produktów żywnościowych, takich jak przyprawy, gdyż może to doprowadzić do uszkodzenia nasadki.
- Nie używać do składników mrożonych.
- Do mieszania gęstych składników (np. ciasta na chleb) nie używać ostrza – może to spowodować uszkodzenie nasadki lub robota. Do tego celu służy końcówka do zagniatania ciasta, znajdująca się w wyposażeniu robota.
- **W misce nie wolno rozdrabniać gorących składników – należy je najpierw ostudzić do temperatury pokojowej.**
- Do podajnika nie wlewać gorących składników płynnych.
- Nie miksować składników płynnych, ponieważ mogą one wyciekać przez szczelinę wokół pokrywy. Do tego celu przeznaczony jest blender.
- Nie używać pokrywy do obsługi urządzenia – służy do tego wyłącznie regulator prędkości i włącznik.

- Stosowanie nasadki w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- W przypadku pojawienia się zbyt silnych drgań podczas korzystania z tej nasadki należy zmniejszyć prędkość lub wyłączyć mikser i usunąć zawartość.
- **Nie używać uszkodzonej nasadki. W razie awarii oddać ją do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „Serwis i punkty obsługi klienta”).**
- Nie stosować niekompatybilnych nasadek ani kilku nasadek jednocześnie.
- Przed zakładaniem i wyjmowaniem końcówek lub nasadek, po użyciu urządzenia oraz przed przystąpieniem do czyszczenia przesunąć regulator prędkości do pozycji „O”(wyłączony) i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Dzieci należy nadzorować, aby nie dopuścić do tego, by bawiły się urządzeniem.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy na temat zastosowania tych urządzeń, o ile korzystają z nich pod nadzorem odpowiedniej osoby lub otrzymały instrukcje dotyczące ich bezpiecznej obsługi i rozumieją zagrożenia związane z ich użytkowaniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.

Kostkarka i regulowana tarcza do krojenia

- Kratka tnąca i tarcza są bardzo ostre. Przy ich zdejmowaniu, zakładaniu i czyszczeniu należy zachować ostrożność. Podczas obsługi ostrzy, opróżniania miski oraz czyszczenia trzymać wyłącznie za przeznaczony do tego uchwyt i nie dotykać krawędzi tnącej.
- Składników nie wolno popychać do podajnika palcami. Używać wyłącznie załączonego w zestawie popychacza.
- Nie wpychać składników do podajnika na siłę – może to spowodować uszkodzenie nasadki.
- Przed zdjęciem pokrywy wyłączyć urządzenie i poczekać, aż tarcza całkowicie się zatrzyma.
- Nie używać do składników mrożonych.

Czyszczenie

- Przed czyszczeniem całkowicie rozmontować nasadkę.

Część łącząca

- Nigdy nie zanurzać części łączącej w wodzie. Wytrzeć do czysta wilgotną szmatką.

Popychacze, miska i pokrywa nasadki, noże oraz tarcze tnące

- Umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie dobrze wysuszyć. Zachować ostrożność, ponieważ ostrza i tarcze tnące są bardzo ostre.

- Części te można także myć w zmywarce do naczyń (wyłącznie w górnym koszu). **W ZMYWARCE NIE WOLNO MYĆ CZĘŚCI ŁĄCZĄCEJ.**

Aby uzyskać dodatkowe informacje dotyczące, bezpieczeństwa zapoznać się z instrukcją obsługi.

Przed użyciem nasadki Kenwood

- Z ostrza tnącego usunąć wszystkie elementy opakowania, w tym plastikowe osłony ostrza. **Należy zachować ostrożność, ponieważ ostrza są bardzo ostre.** Osłony należy wyrzucić, gdyż ich funkcja polega tylko na zabezpieczeniu ostrza podczas produkcji i transportu.
- Umyć części (patrz nagłówki „Czyszczenie”).

Oznaczenia

- ① Popychacze: duży i mały
- ② Podajnik
- ③ Pokrywa nasadki
- ④ Uchwyt
- ⑤ Ostrze tnące
- ⑥ Miska nasadki
- ⑦ Część łącząca
- ⑧ Tarcze tnące
 - A Regulowana tarcza do krojenia na plastry
 - B Tarcza do tarcia na bardzo drobne wiórka
 - C Tarcza do tarcia na drobne wiórka
 - D Tarcza do tarcia na grube wiórka
 - E Tarcza do krojenia w słupki julienne
- ⑨ Uchwyt tarczy
- ⑩ Kostkarka
 - A Popychacz kostkarki
 - B Kratka tnąca
- ⑪ Etui do przechowywania (jeżeli załączono w zestawie)

Montaż nasadki do rozdrabniania

Zob. ilustracje **A - **E****

Użytkowanie noży

Zob. ilustracje **F - **H****

- **Z ostrzami tnącymi należy obchodzić się ostrożnie - są bardzo ostre. Trzymać je należy za uchwyt.**
- Pokrój składniki i umieść w misie, upewniając się, że są rozprowadzone równomiernie.

Porady i wskazówki

- Składniki należy pokroić przed umieszczeniem w misce. Mięso, chleb, warzywa i inne produkty żywnościowe o podobnej konsystencji należy pokroić w kostkę o boku około 2 cm. Herbatniki należy połamać na kawałki i wrzucić do podajnika podczas pracy robota.
- Aby zmiksować zupy, należy odcedzić składniki i włożyć stałe składniki do miski. Zmiksować, a następnie dodać z powrotem do składników płynnych.
- Do przygotowywania ciasta używać tłuszczu stałego, wyjętego prosto z lodówki i pokrojonego w 2-centymetrową kostkę. Mieszać z mąką aż do uzyskania kruszonki. Stopniowo dodawać dostateczną ilość wody do podajnika, aby uzyskać ciasto. Natychmiast po połączeniu się składników wyłączyć urządzenie.
- Przy stosowaniu ostrza tnącego należy uważać, aby nadmiernie nie zmiksować składników.
- Lepsze wyniki przy mieszaniu ciast uzyskuje się, stosując ubijak K w misce do mieszania.

Użytkowanie tarczy do tarcia i tarczy do krojenia w słupki julienne

Zob. ilustracje **I** - **K**

- **Dotykając tarcz, należy zachować szczególną ostrożność – są bardzo ostre. Trzymać je należy za uchwyt.**
- Wybrać tubę podającą, która ma zostać użyta. Popychacz zawiera mniejszy podajnik do przetwarzania pojedynczych produktów lub drobnoziarnistych składników.

Porady i wskazówki

- Używać świeżych składników.
- Nie należy nadmiernie rozdrabniać składników. Napełnić duży podajnik równomiernie prawie do pełna. Zapobiegnie to wydostawaniu się składników bokiem podczas miksowania. Można także użyć mniejszego podajnika.
- Używając tarczy do krojenia w słupki julienne, składniki cienkie należy umieszczać poziomo.
- Podczas krojenia na plasterki lub tarcia: składniki wkładane pionowo będą krojone na krótsze kawałki niż składniki wkładane poziomo.
- Na tarczy tnącej lub w rozdrobnionej żywności po użyciu zawsze zostanie niewielka ilość resztek składników.

Użytkowanie regulowanej tarczy do krojenia na plastry


Zob. ilustracje **L** - **N**

- Ustawić grubość plastrów, przekręcając regulator do pozycji od 1 (bardzo cienkie plastry) do 5 (bardzo grube plastry).
- Uwaga: Aby nie skaleczyć się podczas ustawiania grubości plastrów, nie zbliżać dłoni do ostrza.

Użytkowanie kostkarki

Zob. ilustracje **O** - **Q**

Uwaga!

- Ustawienie do krojenia w kostkę  na regulowanej tarczy do krojenia na plastry jest przeznaczone wyłącznie do użytku z kostkarką.
- Popychacza kostkarki należy używać wyłącznie z kratką tnącą. Używanie go bez zamocowanej kratki tnącej spowoduje uszkodzenie spodniej części popychacza.
- Aby nie skaleczyć się podczas ustawiania grubości plastrów, nie zbliżać dłoni do ostrza.

Porady i wskazówki

- Najlepsze wyniki daje używanie świeżych owoców i warzyw.
- Aby zapobiec zatykaniu nasadki przez składniki, nie upychać składników w podajniku – składniki powinny być pokrojone na kawałki nie większe niż:

50 × 30 mm

- Jeżeli przepchnięcie składników przez kratkę tnącą jest zbyt trudne, podgotować je przez ok. 10-15 minut, a następnie po ostudzeniu przed krojeniem schłodzić w lodówce.
- Przed rozdrabnianiem ze składników zawsze usunąć twardą skórkę, pestki, nasiona itp.

Uwaga:

- Ze względu na różne wielkości i kształty składników uzyskana kostka może zawierać zniekształcone kawałki – jest to całkowicie normalne.

- Składniki takie jak ser, szynka i chorizo będą zatykać kratkę, dlatego nie zaleca się ich krojenia za pomocą tej nasadki.

Kostkarki można używać również do przygotowywania frytek, przystawek warzywnych w stylu *crudités* i krojenia składników w słupki. (Zob. ilustracja O.)

- Ustawić grubość plastrów, przekręcając regulator do pozycji od 1 (bardzo cienkie plastry) do 5 (bardzo grube plastry).
 - Uwaga: Aby nie skaleczyć się podczas ustawiania grubości plastrów, nie zbliżać dłoni do ostrza.
- 1 Zamocować kratkę tnącą bez regulowanej tarczy.
 - 2 Następnie, nie włączając urządzenia, ręcznie popychać składniki przez kratkę.

Uwaga: Podczas przygotowywania frytek i przystawek typu *crudités* nasadka do rozdrabniania musi być zamontowana na robocie Kitchen Machine.

Demontaż nasadki

Zob. ilustracje R - T

Etui do przechowywania

(jeżeli załączono w zestawie)

Zob. ilustracje U

- Tarcze i kostkarkę należy przechowywać w etui do przechowywania.
- Przed umieszczeniem regulowanej tarczy do krojenia w plastry w etui lub innym miejscu zawsze sprawdzić, czy jest przekręcona do pozycji przechowywania (O).
- Ze względów bezpieczeństwa nieużywane ostrze tnące należy przechowywać w misce robota, a nie w etui.

Serwis i punkty obsługi klienta

Informacje serwisowe oraz dotyczące obsługi klienta można znaleźć w instrukcji obsługi robota kuchennego, do którego przeznaczona jest nasadka, lub na stronie www.kenwoodworld.com.

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

Rozwiązywanie problemów		
Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Nasadka do rozdrabniania nie włącza się/nie działa.	Brak dopływu zasilania do robota Kitchen Machine.	Sprawdzić, czy robot Kitchen Machine jest podłączony do prądu i czy jest włączony (jeżeli ma to zastosowanie).
	Nasadka do rozdrabniania nie została prawidłowo zablokowana na gnieździe szybkich obrotów robota Kitchen Machine. Miska nasadki do rozdrabniania nie została prawidłowo zablokowana na części łączącej lub też na misce nie została poprawnie zablokowana pokrywą.	Sprawdzić, czy wszystkie części nasadki do rozdrabniania zostały prawidłowo zamocowane.
Nasadka do rozdrabniania zatrzymała się w trakcie pracy.	Nasadka do rozdrabniania jest przeciążona/iłość dodanych składników przekroczyła pojemność roboczą.	Wyjąć wtyczkę robota Kitchen Machine z gniazdka zasilania. Odblokować pokrywę, wymontować noże/tarczę i wyjąć część składników z miski. Nie należy przekraczać maksymalnej pojemności roboczej.
Niezadowolające wyniki rozdrabniania.	Użyto nadmiernej lub niewystarczającej ilości składników.	Zalecane ilości składników, prędkość i czas rozdrabniania znajdują się w tabeli zaleceń.
	Użyto niewłaściwej prędkości lub czasu rozdrabniania.	
Składniki wyciekają przez pokrywę.	Użyto składników płynnych.	Nie używać składników płynnych. Do tego celu służy dostępna do nabycia nasadka do blendowania.
	Miska została przepełniona.	Wyjąć wtyczkę robota Kitchen Machine z gniazdka zasilania, odblokować pokrywę i wyjąć część składników z nasadki. Nie należy przekraczać maksymalnej ilości składników.
Nasadka do rozdrabniania/robot Kitchen Machine jest niestabilny.	Miksowane są owoce lub składniki o kleistej konsystencji, np. daktyle.	Aby uzyskać optymalne wyniki najpierw użyć trybu pracy przerywanej (P), aby rozdrobnić składniki, a następnie kontynuować na prędkości 5.
	Wybrana prędkość jest zbyt wolna.	

Ελληνικά

Ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Πριν από την πρώτη χρήση, αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τυχόν ετικέτες καθώς και τα πλαστικά καλύμματα λεπίδων. Πλύνετε τα μέρη: βλ. «Καθαρισμός».
- Οι λεπίδες και οι δίσκοι κοπής είναι κοφτεροί, να τα χειρίζεστε με προσοχή. **Κρατήστε πάντα από τη λαβή στο επάνω μέρος, μακριά από την κοφτερή πλευρά, τόσο κατά τη χρήση, όσο και κατά τον καθαρισμό.**
- Να βεβαιώνετε πάντα ότι ο προσαρμόσιμος δίσκος κοπής για φέτες βρίσκεται στη θέση αποθήκευσης (O) όταν δεν χρησιμοποιείται.
- Αφαιρείτε πάντα τη λεπίδα του μαχαιριού πριν να σερβίρετε το περιεχόμενο του μπολ.
- **Προσέξτε να μην βάζετε τα χέρια σας ή εργαλεία μέσα στο μπολ, ενόσω η Κουζινομηχανή είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος.**
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τα δάχτυλά σας για να σπρώξετε τα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Χρησιμοποιείτε πάντα τον ωθητήρα/ες που παρέχεται.
- Σβήστε τη συσκευή και βγάλτε τη από την πρίζα:
 - πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα
 - μετά τη χρήση
 - πριν το καθαρίσμα
- Μην αφαιρείτε ποτέ το καπάκι από το εξάρτημα, εάν η λεπίδα ή ο δίσκος κοπής δεν σταματήσει εντελώς να περιστρέφεται.
- Όταν τεμαχίζετε σε φέτες/λωρίδες ή σε πολύ μικρά κομμάτια, μην αφήνετε το μπολ να γεμίζει μέχρι το δίσκο κοπής: να το αδειάζετε τακτικά.
- Όταν χρησιμοποιείτε τη λεπίδα μαχαιριού, μην γεμίζετε το μπολ πάνω από την ένδειξη μέγιστης στάθμης (max).
- Μην αγγίζετε μέρη που κινούνται.
- Μην χρησιμοποιείτε υπερβολική δύναμη για να σπρώξετε τα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας - μπορεί να προκληθεί ζημιά στο εξάρτημα.
- Μην τεμαχίζετε παγάκια ή άλλες σκληρές τροφές, όπως μπαχαρικά, μπορεί να προκαλέσουν φθορά στο εξάρτημα.
- Μην επεξεργάζεστε κατεψυγμένα τρόφιμα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη λεπίδα του μαχαιριού για να αναμείξετε μεγάλες ποσότητες, π.χ. ζύμη ψωμιού, γιατί ενδέχεται να προκαλέσετε ζημιά στο εξάρτημα ή τη συσκευή. Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα ζυμώματος στην Κουζινομηχανή..
- **Μην επεξεργάζεστε ποτέ καυτά συστατικά στο μπολ. Αφήστε τα να κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου προτού τα επεξεργαστείτε.**
- Μη ρίχνετε καυτά υγρά στον σωλήνα τροφοδοσίας.

- Μην αναμιγνύετε υγρά υλικά, καθώς μπορεί να διαρρεύσουν γύρω από το καπάκι. Για το σκοπό αυτό είναι κατάλληλο το μπλέντερ, το οποίο διατίθεται στην αγορά.
- Μην χρησιμοποιείτε το καπάκι για να θέσετε σε λειτουργία τον επεξεργαστή τροφίμων. Χρησιμοποιείτε πάντα το διακόπτη λειτουργίας ή το ρυθμιστή ταχύτητας.
- Η κακή χρήση του εξαρτήματος επεξεργαστή τροφίμων μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Εάν προκληθούν υπερβολικοί κραδασμοί κατά τη χρήση αυτού του εξαρτήματος, ελαττώστε την ταχύτητα ή διακόψτε τη λειτουργία της συσκευής και αφαιρέστε το περιέχομενο.
- **Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξάρτημα που έχει υποστεί βλάβη. Φροντίστε να ελέγχετε ή να επισκευάζετε τις βλάβες. Βλέπε ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».**
- Nie stosować niekompatybilnych nasadek ani kilku nasadek jednocześnie.
- Przed zakładaniem i wyjmowaniem końcówek lub nasadek, po użyciu urządzenia oraz przed przystępowaniem do czyszczenia przesunąć regulator prędkości do pozycji „O” (wyłączony) i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Dzieci należy nadzorować, aby nie dopuścić do tego, by bawiły się urządzeniem.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy na temat zastosowania tych urządzeń, o ile korzystają z nich pod nadzorem odpowiedniej osoby lub otrzymały instrukcje dotyczące ich bezpiecznej obsługi i rozumieją zagrożenia związane z ich użytkowaniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.

Εξάρτημα κοπής σε κύβους και Προσαρμόσιμος δίσκος κοπής για φέτες

- Το πλέγμα κοπής σε κύβους και ο δίσκος είναι πολύ αιχμηρά. Να τα χειρίζεστε με προσοχή κατά την τοποθέτηση, την αφαίρεση και τον καθαρισμό. Να κρατάτε πάντα τη συσκευή από τη λαβή, μακριά από την κοφτερή πλευρά, κατά τον χειρισμό των αιχμηρών λεπίδων κοπής, το άδειασμα του μπολ και τον καθαρισμό.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας για να σπρώξετε τα τρόφιμα προς τα κάτω στον σωλήνα τροφοδοσίας. Χρησιμοποιείτε μόνο τον ωστήρα που παρέχεται.
- Μην ασκείτε υπερβολική δύναμη για να σπρώξετε τα τρόφιμα προς τα κάτω στον σωλήνα τροφοδοσίας – μπορεί να προκληθεί ζημιά στο εξάρτημά σας.
- Προτού αφαιρέσετε το καπάκι, να απενεργοποιείτε τη συσκευή και να περιμένετε έως ότου ο δίσκος σταματήσει εντελώς να περιστρέφεται.
- Μην επεξεργάζεστε κατεψυγμένα τρόφιμα.

Καθαρισμός

- Αποσυναρμολογήστε εντελώς το εξάρτημα προτού το καθαρίσετε.

Βάση σύνδεσης

- Μη βυθίζετε ποτέ τη βάση σύνδεσης σε νερό, απλώς σκουπίζετε με υγρό πανί.

Ωστήρες, καπάκι εξαρτήματος και μπολ, λεπίδα μαχαιριού και δίσκοι κοπής

- Πλύνετε με ζεστή σαπουνάδα και, στη συνέχεια, στεγνώστε καλά. Να προσέχετε, καθώς οι λεπίδες και οι δίσκοι κοπής είναι αιχμηρά.
- Εναλλακτικά, πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων (μόνο στην επάνω σχάρα).

ΜΗΝ ΠΛΕΝΕΤΕ ΤΗ ΒΑΣΗ ΣΥΝΔΕΣΗΣ ΣΤΟ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ ΠΙΑΤΩΝ.

Ανατρέξτε στο βασικό βιβλίο οδηγιών της Κουζινομηχανής για πρόσθετες ειδοποιήσεις ασφαλείας.

Πριν χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα Kenwood

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας συμπεριλαμβανομένων των πλαστικών καλυμμάτων από τη λεπίδα του μαχαιριού. **Προσέξτε γιατί οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές.**

Τα καλύμματα αυτά πρέπει να απορρίπτονται καθώς σκοπό έχουν να προστατεύουν τη λεπίδα μόνο κατά την κατασκευή και τη μεταφορά.

- Πλύνετε τα μέρη βλέπε ενότητα 'Καθαρισμός'.

Επεξήγηση συμβόλων

- ① Ωστήρες: μεγάλος και μικρός
- ② Σωλήνας τροφοδοσίας
- ③ Καπάκι εξαρτήματος
- ④ Λαβή λεπίδας
- ⑤ Λεπίδα μαχαιριού
- ⑥ Μπωλ εξαρτήματος
- ⑦ Βάση σύνδεσης
- ⑧ Δίσκοι κοπής

- A Προσαρμόσιμος δίσκος κοπής για φέτες
B Δίσκος για πολύ λεπτό τρίψιμο
C Δίσκος για λεπτό τρίψιμο
D Δίσκος για χοντρό τρίψιμο
E Δίσκος κοπής για λεπτά μακρόστενα κομμάτια

- ⑨ Λαβή δίσκου
- ⑩ Εξάρτημα κοπής σε κύβους
A Ωστήρας κοπής σε κύβους
B Πλέγμα κοπής σε κύβους
- ⑪ Θήκη αποθήκευσης (εάν παρέχεται)

Πώς συναρμολογείται το εξάρτημα επεξεργαστή τροφίμων

Ανατρέξτε στις εικόνες A - E

Πώς να χρησιμοποιείτε τη λεπίδα μαχαιριού

Ανατρέξτε στις εικόνες F - H

- **Να χειρίζεστε τη λεπίδα του μαχαιριού με προσοχή - οι λεπίδες είναι εξαιρετικά κοφτερές. Να την κρατάτε από τη λαβή.**
- Κόψτε τα υλικά και τοποθετήστε τα στο μπολ αφού βεβαιωθείτε ότι τα έχετε μοιράσει ομοιόμορφα.

Συμβουλές και υποδείξεις

- Τεμαχίστε τα τρόφιμα πριν να τα τοποθετήσετε μέσα στο μπολ. Το κρέας, το ψωμί, τα λαχανικά και άλλα τρόφιμα με παρόμοια υφή

πρέπει να τεμαχίζονται σε κύβους των 2 cm περίπου. Τα μπισκότα πρέπει να τα προσθέσετε από το σωλήνα τροφοδοσίας ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.

- Εάν θέλετε να πολτοποιήσετε σούπες, στραγγίστε τα υλικά και προσθέστε τα στερεά υλικά στο μπωλ. Επεξεργαστείτε τα και έπειτα προσθέστε τα πάλι στο υγρό.
- Κατά την παρασκευή γλυκών, χρησιμοποιείτε βούτυρο κομμένο σε κύβους των 2 cm και απευθείας από το ψυγείο. Αναμίξτε με το αλεύρι μέχρι το μίγμα να αποκτήσει υφή ζύμης που θρυμματίζεται. Σταδιακά προσθέστε αρκετό νερό από το σωλήνα τροφοδοσίας για να σχηματιστεί ζύμη. Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργία μόλις τα υλικά δέσουν.
- Προσέξτε να μην επεξεργάζεστε υπερβολικά τα τρόφιμα όταν χρησιμοποιείτε τη λεπίδα του μαχαιριού.
- Χρησιμοποιείτε τον αναδευτήρα K στο μπωλ ανάμιξης για να φτιάξετε κέικ - θα έχετε καλύτερα αποτελέσματα.

Πώς να χρησιμοποιείτε τους δίσκους για τρίψιμο και λεπτά μακρόστενα κομμάτια

Ανατρέξτε στις εικόνες -

- **Να χειρίζεστε τη λεπίδα του μαχαιριού με προσοχή - οι λεπίδες είναι εξαιρετικά κοφτερές. Να την κρατάτε από τη λαβή.**
- Επιλέξτε το σωλήνα τροφοδοσίας που επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε. Ο ωστήρας περιέχει ένα μικρότερο σωλήνα τροφοδοσίας για την επεξεργασία κάθε τροφίμου ξεχωριστά ή για την επεξεργασία λεπτών υλικών.

Συμβουλές και υποδείξεις

- Χρησιμοποιείτε φρέσκα υλικά.
- Μην τεμαχίζετε τα τρόφιμα σε πολύ μικρά κομμάτια. Τα τρόφιμα πρέπει να καταλαμβάνουν όλο σχεδόν το εσωτερικό του μεγάλου σωλήνα τροφοδοσίας. Με τον τρόπο αυτό τα τρόφιμα δε μετατοπίζονται κατά την επεξεργασία. Εναλλακτικά, χρησιμοποιήστε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας.
- Όταν χρησιμοποιείτε το δίσκο για κομμάτια julienne, τοποθετήστε τα λεπτά υλικά σε οριζόντια θέση.
- Όταν τεμαχίζετε σε φέτες ή τρίβετε: τα τρόφιμα που τοποθετούνται σε όρθια θέση βγαίνουν σε μικρότερο μήκος απ' ό,τι τα τρόφιμα που τοποθετούνται σε οριζόντια θέση.
- Αφού χρησιμοποιήσετε κάποιο δίσκο κοπής, πάντα θα υπάρχουν λίγα υπολείμματα τροφής στο δίσκο ή στο σωλήνα.

Πώς να χρησιμοποιείτε τον προσαρμόσιμο δίσκο κοπής για φέτες


Ανατρέξτε στις εικόνες -

- Επιλέξτε το πάχος φέτας περιστρέφοντας τον διακόπτη από το 1 (πολύ λεπτή) έως το 5 (πολύ χοντρή).
- Σημαντικό: για αποφυγή τραυματισμών κατά την επιλογή του πάχους φέτας, να κρατάτε τα χέρια σας μακριά από τη λεπίδα.

Πώς να χρησιμοποιείτε το εξάρτημα κοπής σε κύβους

Ανατρέξτε στις εικόνες -

Σημαντικό

- Η θέση κοπής σε κύβους  στον προσαρμόσιμο δίσκο κοπής για φέτες έχει σχεδιαστεί για να χρησιμοποιείται αποκλειστικά με το εξάρτημα κοπής σε κύβους.

- Ο ωστήρας κοπής σε κύβους θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο με το πλέγμα κοπής σε κύβους. Εάν τον χρησιμοποιήσετε χωρίς να έχετε τοποθετήσει το πλέγμα κοπής σε κύβους, θα προκληθεί ζημιά στο κάτω μέρος του ωστήρα.
- Για αποφυγή τραυματισμών κατά την επιλογή του πάχους φέτας, να κρατάτε τα χέρια σας μακριά από τη λεπίδα.

Συμβουλές και υποδείξεις

- Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιείτε φρέσκα φρούτα και λαχανικά.
- Για να μην σφηνώνουν τα τρόφιμα, μην στριμώνετε τα τρόφιμα στον σωλήνα τροφοδοσίας - ιδανικά, τα τρόφιμα θα πρέπει να κόβονται σε κομμάτια όχι μεγαλύτερα από:

50 × 30 mm

- Εάν τα τρόφιμα είναι πολύ σκληρά και δεν μπορείτε να τα σπρώξετε για να περάσουν μέσα από το πλέγμα, μαγειρέψτε τα για περίπου 10-15 λεπτά και, στη συνέχεια, βάλτε τα να κρυώσουν στο ψυγείο πριν από την επεξεργασία.
- Να αφαιρείτε πάντα τις σκληρές φλούδες, τα μεγάλα και τα μικρά κουκούτσια και τους σπόρους κ.λπ. από τα τρόφιμα πριν από την επεξεργασία.

Σημείωση:

- Επειδή τα τρόφιμα έχουν διάφορα μεγέθη και σχήματα, είναι φυσιολογικό με την κοπή σε κύβους να βγαίνουν και κομμάτια ακανόνιστου σχήματος.

- Τα τρόφιμα, όπως το τυρί, το ζαμπόν και τα χωριάτικα λουκάνικα θα συσσωρευτούν στο πλέγμα και, ως εκ τούτου, δεν συνιστώνται για χρήση με αυτό το εξάρτημα.

Το εξάρτημα κοπής σε κύβους μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για να κόψετε πατάτες για τηγάνισμα, ωμά λαχανικά σε χοντρές φέτες και μπαστουνάκια. (Ανατρέξτε στην εικόνα Ο)

- Επιλέξτε το πάχος φέτας περιστρέφοντας τον διακόπτη από το 1 (πολύ λεπτή) έως το 5 (πολύ χοντρή).
 - Σημαντικό: για αποφυγή τραυματισμών κατά την επιλογή του πάχους φέτας, να κρατάτε τα χέρια σας μακριά από τη λεπίδα.
- 1 Τοποθετήστε το πλέγμα κοπής σε κύβους χωρίς τον προσαρμοσμένο δίσκο.
 - 2 Στη συνέχεια, σπρώξτε με το χέρι τα τρόφιμα για να περάσουν μέσα από το πλέγμα, χωρίς να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή.

Σημείωση: Το εξάρτημα επεξεργαστή τροφίμων πρέπει να έχει συναρμολογηθεί στην Κουζίνομηχανή κατά το κόψιμο ωμών λαχανικών σε χοντρές φέτες και πατατών για τηγάνισμα.

Πώς αποσυναρμολογείται το εξάρτημα που χρησιμοποιείτε

Ανατρέξτε στις εικόνες R - T

Θήκη αποθήκευσης (εάν παρέχεται)

Ανατρέξτε στις εικόνες U

- Να αποθηκεύετε τους δίσκους και το εξάρτημα κοπής σε κύβους στη θήκη αποθήκευσης.

- Να βεβαιώνεστε πάντα ότι ο προσαρμόσιμος δίσκος κοπής για φέτες βρίσκεται στη θέση αποθήκευσης (O) πριν τον τοποθετήσετε στη θήκη ή σε άλλη θέση αποθήκευσης.
- Για λόγους ασφαλείας, η λεπίδα μαχαιριού θα πρέπει να αποθηκεύεται στο μπολ του επεξεργαστή τροφίμων αντί στη θήκη αποθήκευσης όταν δεν χρησιμοποιείται.

Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

Για πληροφορίες σχετικά με το Σέρβις και την Εξυπηρέτηση πελατών, ανατρέξτε στο βασικό βιβλίο οδηγιών της Κουζίνομηχανής σας ή επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com.

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

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων		
Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Το εξάρτημα επεξεργαστή τροφίμων δεν ενεργοποιείται/ δεν λειτουργεί.	Δεν τροφοδοτείται με ρεύμα η Κουζίνομηχανή.	Βεβαιωθείτε ότι η Κουζίνομηχανή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα και ενεργοποιημένη (εάν εφαρμόζεται).
	Το εξάρτημα επεξεργαστή τροφίμων δεν έχει ασφαλίσει σωστά στην υποδοχή υψηλής ταχύτητας της Κουζίνομηχανής. Το μπολ του εξαρτήματος επεξεργαστή τροφίμων δεν έχει ασφαλίσει σωστά στη βάση σύνδεσης ή το καπάκι δεν έχει ασφαλίσει σωστά στο μπολ.	Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη του εξαρτήματος επεξεργαστή τροφίμων έχουν τοποθετηθεί σωστά.
Το εξάρτημα επεξεργαστή τροφίμων σταμάτησε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.	Το εξάρτημα επεξεργαστή τροφίμων υπερφορτώθηκε / η ποσότητα των συστατικών που προστέθηκε είναι μεγαλύτερη από τη χωρητικότητα λειτουργίας.	Αποσυνδέστε την Κουζίνομηχανή από την πρίζα. Απασφαλίστε το καπάκι, αφαιρέστε τη λεπίδα μαχαιριού/δίσκο και αφαιρέστε μερικά συστατικά από το μπολ. Δεν θα πρέπει να υπερβαίνετε τη μέγιστη χωρητικότητα λειτουργίας.
Κακή απόδοση επεξεργασίας	Χρησιμοποιούνται υπερβολικά ή ανεπαρκή συστατικά.	Ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενης χρήσης για τις συνιστώμενες ποσότητες, ταχύτητες και χρόνους επεξεργασίας.
	Χρησιμοποιείται λάθος ταχύτητα ή χρόνος επεξεργασίας.	
Διαρροή συστατικών από το καπάκι.	Χρησιμοποιήθηκαν υγρά συστατικά.	Μη χρησιμοποιείτε υγρά συστατικά, διατίθεται προς αγορά ένα εξάρτημα μπλέντερ για αυτόν τον σκοπό.
	Το μπολ έχει γεμίσει υπερβολικά.	Αποσυνδέστε την Κουζίνομηχανή από την πρίζα, απασφαλίστε το καπάκι και αφαιρέστε μερικά συστατικά από το εξάρτημα. Δεν θα πρέπει να υπερβαίνετε το μέγιστο όριο.
Ασταθές εξάρτημα επεξεργαστή τροφίμων/ Κουζίνομηχανή.	Επεξεργάζεστε φρούτα/ συστατικά με κολλώδη υφή, όπως χουρμάδες.	Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε πρώτα την «Παλμική λειτουργία» για να διαλυθούν τα συστατικά και, στη συνέχεια, συνεχίστε την επεξεργασία στην ταχύτητα 5.
	Η επιλεγμένη ταχύτητα είναι πολύ αργή.	

Русский

См. иллюстрации на передней странице

Меры безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Перед первым использованием удалите всю упаковку и все имеющиеся ярлыки, включая пластиковые крышки ножей. Вымойте детали: см. раздел “Чистка”.
- Соблюдайте меры предосторожности при работе с ножевым блоком и дисками, т.к. лезвия очень острые. **При работе и в процессе чистки ножевого блока измельчителя беритесь за специальный выступ, как можно дальше от лезвий.**
- Всегда следите за тем, чтобы регулируемый диск для нарезки ломтиками находился в положении для хранения (O), когда он не используется.
- Перед тем как опорожнить чашу, обязательно снимайте нож.
- **Не помещайте руки и кухонную утварь в чашу, пока кухонная машина включена в розетку.**
- Никогда не проталкивайте продукты в подающей трубке с помощью пальцев. Всегда пользуйтесь для этой цели специально прилагаемым толкателем(ями).
- Выключайте прибор и отсоединяйте его от сети в следующих случаях:
 - перед установкой и снятием каких-либо частей
 - после использования
 - перед чисткой
- Не снимайте крышку с насадки, пока нож или режущий диск не остановится полностью.
- При использовании дисков для нарезки, терки или приготовления жульенов не давайте чаше наполняться выше режущего диска: регулярно ее опустошайте.
- При использовании ножа не наполняйте чашу выше обозначенной максимальной отметки.
- Не прикасайтесь к движущимся деталям.
- Не прилагайте излишних усилий для продвижения продуктов толкателем по подающей трубке – есть риск повреждения насадки.
- Запрещается использовать насадку для измельчения кубиков льда или других твердых продуктов, таких как, например, специи, так как при этом можно повредить насадку.
- Не обрабатывайте замороженные продукты.
- Не используйте ножевой блок для смешивания тяжелых ингредиентов, например теста для хлеба, поскольку это может повредить насадку или машину. Используйте крюк для теста в кухонной машине.
- **Никогда не обрабатывайте горячие ингредиенты в чаше, дайте им остыть до комнатной температуры перед обработкой.**
- Не заливайте горячие жидкости в подающую трубку.
- Не следует смешивать жидкие ингредиенты, поскольку они могут вытечь из-под крышки. Для таких случаев предназначен блендер.

- Не используйте крышку для включения/выключения комбайна – пользуйтесь только кнопкой выключения и регулятором скорости.
- Неправильное использование кухонного комбайна может привести к травмам.
- Если при использовании этой насадки ощущается чрезмерная вибрация, следует либо уменьшить скорость, либо остановить прибор и удалить из нее продукты.
- **Не пользуйтесь неисправной насадкой. Проверьте и отремонтируйте ее: см. раздел ‘Ремонт и обслуживание’.**
- Используйте только те насадки, которые предназначены для данного прибора. Не надевайте более одной насадки одновременно.
- Перед монтажом или демонтажом инструментов/насадок, а также после использования и перед очисткой обязательно переведите регулятор скорости в положение “О” (Выкл.) и отсоединяйте сетевой шнур от розетки.
- Дети должны находиться под присмотром. Не разрешайте детям играть с прибором.
- Приборы могут использоваться лицами со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под наблюдением или получили инструкции по безопасному использованию устройства и если они понимают сопряженные с этим риски.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

Решетка для нарезки кубиками и регулируемый диск для нарезки ломтиками

- Решетка для нарезки кубиками и диск очень острые: соблюдайте осторожность при установке, снятии и чистке. При обращении с острыми режущими ножами, опорожнении чаши и во время чистки всегда держитесь за рукоятку на расстоянии от режущего края.
- Никогда не проталкивайте пищу в подающую трубку пальцами. Используйте только прилагаемый толкатель.
- Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания пищи по подающей трубке - вы можете повредить насадку.
- Перед снятием крышки выключите и дождитесь полной остановки диска.
- Не обрабатывайте замороженные продукты.

Чистка

- Перед чисткой полностью разберите насадку.

Соединитель

- Никогда не погружайте соединитель в воду, протирайте его влажной тканью.

Толкатели, крышка и чаша насадки, нож и режущие диски

- Мойте в теплой мыльной воде, затем тщательно сушите.
- Соблюдайте осторожность, так как ножи и режущие диски острые. Или мойте в посудомоечной машине (только на верхней полке). **НЕ МОЙТЕ СОЕДИНИТЕЛЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ.**

Дополнительная информация о мерах предосторожности приводится в инструкции к вашему основному прибору.

Перед использованием электроприбора Kenwood

- Удалите упаковку, включая пластмассовые крышки лезвий ножа. Соблюдайте осторожность - **лезвия ножа являются очень острыми.** Эти крышки нужно выбросить, так как они предназначены для защиты лезвий ножа только при его изготовлении и транспортировке.
- Вымойте детали, см. раздел 'Очистка'

Детали

- ① Толкатели: большой и малый
 - ② Подающая трубка
 - ③ Крышка насадки
 - ④ Неострый выступ
 - ⑤ Нож
 - ⑥ Чаша насадки
 - ⑦ Соединитель
 - ⑧ Режущие диски
- A Регулируемый диск для нарезки ломтиками
B Диск для особо тонкой терки
C Диск для тонкой терки
D Диск для грубой терки
E Диск для нарезки жюльен
- ⑨ Захват для дисков
 - ⑩ Насадка для нарезки кубиками
A Толкатель для нарезки кубиками
B Решетка для нарезки кубиками
 - ⑪ Сумка для хранения (если входит в комплект поставки)

Сборка насадки для кухонной машины

См. схемы **A - E**

Как пользоваться ножом

См. схемы **F - H**

- **Обращайтесь осторожно с ножевым блоком – лезвия очень острые. Держите ножевой блок за специальный выступ.**
- Порежьте продукт и поместите в чашу, при этом удостоверьтесь в его равномерном расположении.

Советы

- Порежьте продукты перед тем, как поместить их в чашу. Мясо, хлеб, овощи и другие продукты подобной консистенции следует порезать на кубики размером приблизительно 2 см. Сухое печенье следует разделить на кусочки и добавлять в подающую трубку работающего прибора.
- При приготовлении супов-пюре слейте жидкость и поместите твердые ингредиенты в чашу. Обработайте их, а затем снова добавьте в жидкость.
- При приготовлении выпечки твердый жир, нарезанный кубиками по 2 см, следует использовать в охлажденном виде непосредственно из холодильника. Перемешивайте с мукой до консистенции хлебного мякиша. В процессе

приготовления теста периодически заливайте в подающую трубку воду в необходимом количестве. После полного смешивания ингредиентов немедленно выключите прибор.

- При использовании ножа не выполняйте обработку слишком долго.
- Для замешивания теста для выпечки пирожных используйте К-образную лопатку – это позволит вам достигнуть наилучших результатов.

Как пользоваться дисками для терки и нарезки жульен

См. схемы **I** – **K**

- **Обращайтесь осторожно с дисками – они очень острые. Держите диск за неострый выступ.**
- Выберите подающую трубку, которой вы будете пользоваться. В толкателе находится подающая трубка меньшего размера, которая используется для обработки отдельных продуктов или тонких ингредиентов.

Советы

- Используйте только свежие продукты.
- Не режьте продукты слишком мелко. Заполняйте большую подающую трубку равномерно по ее ширине. Это предотвратит сдвиг продуктов в одну сторону во время их обработки. Также можно использовать малую подающую трубку.
- При использовании диска для жульенов, тонкие ингредиенты следует класть горизонтально.

- При нарезке или натирании: ингредиенты, уложенные вертикально, будут короче тех, что уложены горизонтально.
- После использования диска на нем или в готовом продукте будет небольшое количество отходов.

Как пользоваться регулируемым диском для нарезки ломтиками


См. схемы **L** – **N**

- Выберите толщину ломтика, поворачивая диск из положения 1 (очень тонкий) до 5 (очень толстый).
- Внимание: во избежание травм держите руки на расстоянии от ножа при выборе толщины нарезки.

Как пользоваться насадкой для нарезки кубиками

См. схемы **O** – **Q**

Важно

- Положение для нарезки кубиками  на регулируемом диске для нарезки ломтиками предназначено только для использования с насадкой для нарезки кубиками.
- Толкатель для нарезки кубиками следует использовать только с решеткой для нарезки кубиками. Использование его без установленной решетки для нарезки кубиками приведет к повреждению нижней части толкателя.
- Во избежание травм держите руки на расстоянии от ножа при выборе толщины нарезки.

Советы

- Для наилучших результатов используйте свежие фрукты и овощи.
- Для того, чтобы продукты не забивались, не загружайте плотно подающую трубку; в идеале размеры нарезанных кусочков не должны превышать:

50 × 30мм

- Если продукты слишком трудно протолкнуть через решетку, их следует термически обработать в течение примерно 10-15 минут, затем дайте им охладиться в холодильнике перед обработкой.
- Перед переработкой всегда удаляйте твердую кожуру, косточки, зернышки, семена и т.д.

Примечание:

- В связи с разнообразием размеров и форм продуктов в результате нарезки кубиками появятся кусочки неправильной формы, это нормально.
- Такие продукты, как сыр, ветчина и чоризо будут застревать в решетке, поэтому их не рекомендуется использовать с этой насадкой.

Насадку для нарезки кубиками можно также использовать для приготовления картофеля фри, крудите и батончиков (см. иллюстрацию O)

- Выберите толщину ломтика, поворачивая диск из положения 1 (очень тонкий) до 5 (очень грубый).

- Внимание: во избежание травм держите руки на расстоянии от ножа при выборе толщины нарезки.
- 1 Установите решетку для нарезки кубиками без регулируемого диска
 - 2 Затем вручную протолкните продукты через решетку, не включая прибор.

Примечание: Насадка «кухонный процессор» должна быть установлена на кухонной машине при приготовлении крудите и картофеля фри.

Разборка насадки

См. схемы **R - T**

Сумка для хранения (если входит в комплект)

См. схемы **U**

- Храните диски и насадку для нарезки кубиками в сумке для хранения.
- Перед тем как поместить регулируемый диск в сумку или другое место хранения следует всегда удостовериться, что диск для нарезки ломтиками установлен в положение для хранения (O).
- В целях безопасности ножи следует хранить в чаше кухонной машины, а не в мешке для хранения, когда они не используются.

Обслуживание и забота о покупателе

За информацией о технической поддержке и заботе о клиентах посетите сайт www.kenwoodworld.com.

- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.

Таблица поиска и устранения неисправностей

Неисправность	Причина	Устранение
Насадка «кухонный процессор» не запускается / не работает.	У кухонной машины нет питания.	Убедитесь, что кухонная машина подключена к сети и включена (если это применимо)
	Насадка кухонный процессор неправильно установлена на высокоскоростное гнездо кухонной машины. Чаша насадки «кухонный процессор» неправильно зафиксирована на соединителе или крышка не зафиксирована как следует на чаше.	Убедитесь, что все части насадки «кухонный процессор» установлены правильно.
Насадка «кухонный процессор» останавливается в процессе работы.	Насадка «кухонный процессор» перегружена / превышен допустимый предел загрузки.	Отключите кухонную машину от сети. Разблокируйте крышку, снимите нож / диск и уберите часть ингредиентов из чаши. Не превышайте максимальный уровень заполнения чаши.
Низкая эффективность обработки	Использование избыточного или недостаточного количества ингредиентов.	Рекомендуемое количество, время, скорость и время обработки указаны в таблице рекомендуемого использования.
	Неправильная скорость или время обработки.	
Утечка ингредиентов через крышку	Использование жидких ингредиентов.	Не используйте жидкие ингредиенты, для этого можно приобрести насадку “блендер”.
	Переполнение чаши.	Отключите кухонную машину от сети, разблокируйте крышку и уберите часть ингредиентов из насадки. Не превышайте предел заполнения чаши.
Насадка «кухонный процессор» / Кухонная машина нестабильна.	Обработка липких фруктов/ингредиентов, таких как финики	Для достижения наилучших результатов сначала используйте функцию импульсный режим, а затем продолжите обработку на скорости 5.
	Выбрана слишком низкая скорость.	

Қазақша

Алдыңғы беттегі суреттерді жазыңыз

Қауіпсіздік

- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Алғаш рет пайдаланар алдында барлық қаптаманы және кез келген жапсырмаларды, оның ішінде жүздің пластикалық қақпақтарын алып тастаңыз. Бөлшектерді жуыңыз: «Тазалау» бөлімін қараңыз.
- Пышақ жүзі мен кескіш дисктер өте өткір, сол себепті абайлап пайдаланыңыз.
Кесу жиегінен алыс, жоғары саусақ қысқышынан ұстаңыз, өңдеу және тазалау кезінде екеуін ұстаңыз.
- Әрдайым реттелетін кесу дискісі пайдаланылмаған кезде сақтау орнына (O) оралғанына көз жеткізіңіз.
- Таба ішіндегіні төгу алдында пышақ жүзін алып тастаңыз.
- **Асүй машинасы қуат көзіне қосулы болса, қол мен құралдарды табадан алыс ұстаңыз.**
- Тағамды беру түтігінен төмен басу үшін саусақтарды пайдаланбаңыз. Тек саптамамен берілген басу құралдарын пайдаланыңыз.
- Өшіріп ажыратыңыз:
 - бөлшектерді бекіту немесе алу алдында
 - пайдаланғаннан кейін
 - тазалау алдында
- Пышақ жүзі немесе кескіш диск толығымен тоқтағанша саптамадан қақпақты ешқашан алмаңыз.
- Кескіш, ұнтақтау немесе жульен дискісі пайдаланылса, табаны кескіш дисктен алыс толтыруға болмайды (жиі босатып отырыңыз).
- Пышақ жүзі пайдаланылса, табада белгіленген Макс деңгейден асыра толтыруға болмайды.
- Жылжымалы бөлшектерді түртпеңіз.
- Тағамды беру түтігінен төмен басу үшін артық күш пайдаланбаңыз - саптама зақымдалуы мүмкін.
- Мұз текшелері немесе дәмдеуіштер сияқты басқа қатты тағамдарды турауға болмайды, олар саптамаға зақым келтіруі мүмкін.
- Мұздатылған тағамдарды өңдеуге болмайды.
- Қамыр сияқты ауыр жүктемелерді араластыруға пышақ жүзін пайдалануға болмайды, саптамаға немесе машинаға зақым келуі мүмкін.
Асүй машинасындағы қамыр илегішті пайдаланыңыз.
- **Ешқашан ыстық ингредиенттерді ыдысқа салмаңыз, өңдемес бұрын бөлме температурасына дейін суытыңыз.**
- Ыстық сұйықтықтарды беру түтігіне құюға болмайды.
- Сұйық ингредиенттерді араластыруға болмайды, себебі олар қақпақ айналасынан кемуі мүмкін. Осы мақсатқа блендер бар.
- Тағам өңдегішті пайдалану үшін қақпақты пайдалануға болмайды, қосу/өшіру немесе жылдамдық басқару құралын үнемі пайдаланыңыз.
- Тағам өңдегіш саптамасын бұрыс пайдалану жарақатқа әкелуі мүмкін.
- Осы саптаманы пайдалану кезінде артық діріл орын алса, жылдамдықты түсіріңіз немесе машинаны тоқтатып, ішіндегісін төгіңіз.

- **Зақымдалған саптаманы ешқашан пайдаланбаңыз. Оны тексеріңіз немесе жөндеңіз. «Қызмет көрсету және тұтынушыға күтім көрсету» нұсқаулығын қараңыз.**
- Рұқсат етілмеген және бір уақытта бірден артық қондырғыны қолданбаңыз.
- Жылдамдық басқаруды 'O' OFF күйіне келтіріп, жабдықтарды/ қондырғыларды бекіту немесе алу алдында, қолданғаннан кейін мен жуу алдында қуат көзінен ажыратыңыз.
- Балалардың аспаппен ойнамауын қадағалаңыз.
- Бұл құрал олардың құралды қауіпсіз қолдануы туралы нұсқау берілсе немесе басқа адамның бақылауында болса және олардың туындауы мүмкін қауіп туралы түсінігі болса, білімі немесе тәжірибесі жеткіліксіз немесе физикалық, сезу немесе ойлау қабілеті нашар адамдар қолдануға арналған.
- Құрылғыны тек үй шаруасына байланысты қолданыңыз. Егер құрылғы өз міндетіне сай мақсатта қолданылмаса немесе берілген нұсқаулықты дұрыс сақтамаған жағдайда Kenwood компаниясы ешқандай жауапкершілікті өз мойнына алмайды.

Кесетін саптама және реттелетін кесу дискісі

- Текшелеу торы мен дискісі өте өткір: орнату, алып тастау және тазалау кезінде оларды абайлап ұстаңыз. Өткір кескіш жүздермен жұмыс жасағанда, ыдысты босатқанда және тазалау кезінде әрдайым кесу жиегінен алыс саусақ ұстағышынан ұстаңыз.
- Тағамды беру түтігінен саусағыңызбен итермеңіз. Тек бірге берілген итергішті пайдаланыңыз.
- Тағамды беру түтігі арқылы итеру үшін көп күш жұмсамаңыз, ол саптаманы зақымдауы мүмкін.
- Қақпақты алмас бұрын, өшіріңіз және диск толығымен тоқтағанша күтіңіз.
- Мұздатылған тағамдарды өңдеуге болмайды.

Тазалау

- Тазалау алдында саптаманы толығымен бөлшектеңіз.

Коннектор

- Коннекторды ешқашан суға батырмаңыз, дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

Итергіштер, бекіту қақпағы және тостаған, пышақ жүзі мен кесу дискілері

- Жылы сабынды сумен жуыңыз, содан кейін мұқият құрғатыңыз. Абай болыңыз, себебі пышақтар мен кесу дискілері өткір.
- Болмаса, ыдыс жуғыш машинада жууға болады (тек жоғарғы сәреде).

КОННЕТОРДЫ ЫДЫС ЖУҒЫШ МАШИНАДА ЖУУҒА БОЛМАЙДЫ.

Қосымша қауіпсіздік ескертулері мен таба қолданысын асуі машинасы нұсқаулығынан қараңыз.

Kenwood саптамасын пайдалану алдында

- Барлық буманы және пышақ жүзінің пластик алмас қақпақтарын алып тастаңыз. **Абай болыңыз, жүздері өте өткір болады.** Бұл қақпақтарды тастау керек, себебі олар жүзін тек өндіру және тасымалдау барысында қорғайды.
- Бөлшектерді жуыңыз, «Тазалау» бөлімін қараңыз.

Перне

- ① Итеру құралдары: үлкен және кішкентай
 - ② Беру түтігі
 - ③ Саптама қақпағы
 - ④ Тұтқа
 - ⑤ Пышақ жүзі
 - ⑥ Саптама табасы
 - ⑦ Коннектор
 - ⑧ Кескіш дискілер
- A Реттелетін кесу дискісі
B Ультра жіңішке торлап кесу дискісі
C Жіңішке торлап кесу дискісі
D Ірі торлап кесу дискісі
E Жюльен дискісі
- ⑨ Саусақпен ұстайтын диск
 - ⑩ Кесетін саптама
- A Кесетін итергіш
B Кесетін тор
- ⑪ Сақтау сөмкесі (жинақта болса)

Тағасды өңдеу құралының саптамасын құрастыру

A - E Суреттерін қараңыз

Пышақ жүзін пайдалану

F - H Суреттерін қараңыз

- **Пышақ жүзін мұқият қолданыңыз, себебі жүздері өте үшкір болады. Тұтқадан ұстаңыз.**
- Тағамды кесіп, табаға бірқалыпты таралатындай етіп салыңыз.

Пайдалы кеңестер

- Тағамды табаға салу алдында кесіңіз. Ет, нан, көкөністер және басқа ұқсас тағамдар шамамен 2 см/3/4 дюйм текшелерге туралуы керек. Печеньелер бөліктерге бөлініп, машина қосулы кезде беру түтігі астына қосылуы керек.
- Сорпаны араластыру керек болса, ингредиенттерді төгіп, табаға қатты заттар қосыңыз. Өңдеп, кері сұйықтыққа қосыңыз.
- Қамырды дайындау кезінде, тоңазытқыштан 2 см/дюйм текшелерге кесілген қатты майларды пайдаланыңыз. Нан қоқымы кезеңіне жеткенше ұнмен араластырыңыз. Қамыр жасау үшін беру түтігіне жеткілікті су қосыңыз. Ингредиенттер біріктірілген кезде өшіріңіз.
- Пышақ жүзін пайдалану кезінде асыра өңдеуге болмайды.
- Текшелерді араластыру үшін араластыру табасындағы К соққышты пайдалансаңыз, жақсы нәтижелер аласыз.

Торлап кесу және Жюльен дискісін пайдалану

I - K Суреттерін қараңыз

- **Кесу дискілерін мұқият қолданыңыз – олар өте үшкір болады. Дискіні тұтқасынан ұстаңыз.**
- Пайдалану керек беру түтігін таңдаңыз. Басу құралында жеке элементтерді немесе жұқа ингредиенттерді өңдеуге арналған кішкентай беру түтігі бар.

Пайдалы кеңестер

- Таза ингредиенттер пайдаланыңыз.
- Тағамды тым кішкентай бөлікке кеспеніз. Үлкен беру түтігі енін толтырыңыз. Бұл өңдеу

барысында тағамның жабысуын болдырмайды. Болмаса, кішкентай беру түтігін пайдаланыңыз.

- Жульен дискісін пайдалану кезінде жұқа ингредиенттерді көлденеңінен салыңыз.
- Кесу немесе ұнтақтау кезінде тігінен қойылған тағам көлденеңінен қойылған тағамнан қысқа болады.
- Кескіш дискті пайдаланғаннан кейін дискте немесе тағамда шамалы қалдық болады.

Реттелетін кесу дискісін пайдалану


L - N Суреттерін қараңыз

- Дискіні 1-ден (өте жұқа) 5-ке (өте қалың) бұру арқылы кесу қалыңдығын таңдаңыз.
- Маңызды: жарақат алмау үшін кесу қалыңдығын таңдағанда қолыңызды жүзінен алыс ұстаңыз.

Кесу саптамасын пайдалану

O - Q Суреттерін қараңыз

Маңызды

- Реттелетін кесу дискісіндегі кесу  орны тек кесу саптамасымен пайдалануға арналған.
- Кесуге арналған итергішті тек кесу торымен бірге пайдалану керек. Оны кесу торынсыз пайдалану итергіштің түбіне зақым келтіруге әкеледі.
- Жарақат алмау үшін кесу қалыңдығын таңдағанда қолыңызды жүзінен алыс ұстаңыз.

Пайдалы кеңестер

- Ең жақсы нәтижелерге жету үшін балғын жеміс пен көкөністерді пайдаланыңыз.
- Тағамның кептеліп қалуын болдырмау үшін тағамды беріліс түтігіне нығыздап салмаңыз – ең

дұрысы тағамды келесі өлшемнен аспайтындай етіп тураған жөн:

50 × 30 мм

- Егер тордан өткізу үшін тағам тым қатты болса, оны шамамен 10-15 минут бойы пісіріңіз де, оны өңдеуден бұрын тоңазытқышта суытып алыңыз.
- Өңдеуден бұрын әрқашан тағамнан қабықтарын, сүйектерін және денектерін алып тастаңыз.

Ескертпе:

- Тағамдардың өлшемдері мен пішіндері әртүрлі болатындықтан, текшелеп турау нәтижесінде кейбір бөліктер пішінсіз болуы мүмкін, бұл — қалыпты жағдай.
- Ірімшік, ветчина және чоризо секілді тағамдар торда бітеліп қалады, сондықтан оларды бұл тіркемемен пайдалануға кеңес берілмейді.

Кесетін саптаманы фри картоптарын, көкөніс текшелерін және батон нанын жасау үшін де пайдалануға болады. (О суретін қараңыз)

- Дискіні 1-ден (өте жұқа) 5-ке (өте қалың) бұру арқылы кесу қалыңдығын таңдаңыз.
 - Маңызды: жарақат алмау үшін кесу қалыңдығын таңдағанда қолыңызды жүзінен алыс ұстаңыз.
- 1 Реттелетін дискісіз кесу торын орнатыңыз
 - 2 Содан кейін, құрылғыны қоспай, өнімдерді тор арқылы қолмен итеріңіз.

Ескертпе: тағамды өңдеу құралының саптамасы көкөніс

текшелерін мен фри картоптарын дайындаған кезде асүй машинасына жиналуы керек.

Саптаманы бөлшектеу

R - T Суреттерін қараңыз

Сақтау сөмкесі (жинақта болса)

U Суреттерін қараңыз

- Дискілерді және кескіш саптаманы сақтау сөмкесінде сақтаңыз.
- Сөмкеге немесе басқа сақтау орнына салмас бұрын әрқашан реттелетін кесу дискісі сақтау орнына (O) бұрылғанына көз жеткізіңіз.
- Қауіпсіздік мақсатында пышақ жүзі пайдаланылмаған кезде сақтау сөмкесінде емес, тағамды өңдеу құралының тостағанында сақталуы керек.

Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

Қызмет көрсету және Тұтынушыларға қолдау көрсету бойынша ақпарат алу үшін асүй құрылғысының негізгі нұсқаулығын қараңыз немесе www.kenwoodworld.com мекенжайына өтіңіз.

- Біріккен Корольдіктегі Kenwood компаниясы жобалаған және жасап шығарған.
- Қытайда жасалған.

Ақаулықтарды жою нұсқаулығы

Ақаулық	Себебі	Шешім
Тағамды өңдеу құралының саптамасы іске қосылмайды/ жұмыс істемейді.	Асүй машинасында қуат жоқ.	Асүй машинасының розеткаға қосылғанын және қосуды екенін тексеріңіз (бар болса).
	Тағамды өңдеу құралының саптамасы Асүй машинасының жоғары жылдамдықты розеткасына құлыпталмағанын тексеріңіз. Тағамды өңдеу құралының саптамасы тостағаны коннекторға дұрыс бекітілмеген немесе қақпақ тостағанға дұрыс бекітілмеген.	Тағамды өңдеу құралы саптамасының барлық бөліктері дұрыс орнатылғанын тексеріңіз.
Тағамды өңдеу құралының саптамасы жұмыс кезінде тоқтап қалды.	Тағамды өңдеу құралының саптамасы шамадан тыс жүктелген/қосылған ингредиенттер мөлшері жұмыс сыйымдылығынан жоғары.	Асүй машинасын қуат көзінен ажыратыңыз. Қақпақтың құлпын ашыңыз, пышақ жүзін/дискіні алыңыз және тостағаннан кейбір ингредиенттерді алыңыз. Максималды жұмыс сыйымдылығынан аспауы керек.
Нашар өңдеу өнімділігі	Шамадан тыс немесе жеткіліксіз пайдаланылған ингредиенттер.	Ұсынылған өңдеу көлемі, жылдамдықтары және уақыттары үшін ұсынылған пайдалану кестесін қараңыз.
	Пайдаланылған қате өңдеу жылдамдығы немесе уақыттар.	
Қақпақтан ингредиенттердің ағып кетуі.	Сұйық ингредиенттер пайдаланылды.	Сұйық ингредиенттерді пайдалануға болмайды, осы мақсат үшін сатып алуға болатын блендер саптамасы бар.
	Тостаған толып кетті.	Асүй машинасын қуат көзінен ажыратыңыз, қақпақ құлпын ашыңыз және саптамадан кейбір ингредиенттерді алыңыз. Максималды шектен асып кетпеуіңіз керек.
Тағамды өңдеу құралының саптамасы/ Асүй машинасы тұрақты емес.	Өңделетін құрма сияқты жабысқақ жемістер/ ингредиенттер.	Жақсы нәтиже алу мақсатында алдымен ингредиенттерді бөлшектеу үшін "Пульсті" пайдаланыңыз, содан кейін өңдеуді 5-жылдамдықпен жалғастырыңыз.
	Таңдалған жылдамдық тым баяу	

Slovenčina

Otvorte ilustrácie z titulnej strany.

Bezpečnosť

- Starostlivo si prečítajte tieto inštrukcie a uschovajte ich pre budúcnosť.
- Pred prvým použitím odstráňte všetky obaly a všetky štítky vrátane plastových krytov čepelí. Umyte časti: pozrite si časť „Čistenie”.
- Nože a kotúče sú veľmi ostré, takže s nimi manipulujte opatrne. **Pri manipulácii s nožmi a pri ich čistení ich vždy držte za vrchné držadlo, teda na opačnej strane, než sú nože.**
- Vždy zaistite, aby sa nastaviteľný kotúč na krájanie vrátil do úložnej polohy (O), keď sa nepoužíva.
- Pred vyprázdnením obsahu nádoby vždy najprv vyberte nože.
- **Ruky a kuchynské náradie nekladajte do nádoby, keď je kuchynský robot zapojený do elektrickej siete.**
- Nikdy nestrkajte potraviny do plniacej trubice prstami. Vždy na to používajte dodaný posúvač.
- Vypnite a vytiahnite zo zásuvky:
 - pred namontovaním alebo odmontovaním súčastí,
 - po použití,
 - pred čistením.
- Nikdy neskladajte veko z doplnku, kým sa nože alebo kotúč úplne nezastavia.
- Pri používaní krájacích kotúčov, strúhacích kotúčov a kotúča julienne nenechávajte nádobu naplňovať až po kotúč, ale ju pravidelne vyprázdňujte.
- Pri používaní nožov nenechávajte nádobu naplňovať nad značku Max.
- Nedotýkajte sa pohyblivých súčastí.
- Pri tlačení na potraviny v plniacej trubici nepoužívajte nadmernú silu, lebo doplnok by ste mohli poškodiť.
- Nesekejte kocky ľadu ani žiadne tvrdé potraviny ako koreniny, pretože by mohli poškodiť doplnok.
- Nespracovávajte mrazené potraviny.
- Nože nepoužívajte na mixovanie ťažkých položiek, ako je napríklad cesto na chlieb, lebo doplnok alebo zariadenie by ste tým mohli poškodiť. Pri príprave cesta na chlieb používajte hák na prípravu cesta v kuchynskom robote.
- **V mise nikdy nespracovávajte horúce suroviny, pred spracovaním ich nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.**
- Do plniacej trubice nelejte horúce tekutiny.
- V tomto doplnku nemixujte tekuté zložky, lebo by mohli vytekať okolo veka. Pre tento účel je k dispozícii mixér.
- Nepoužívajte veko na ovládanie zariadenia, ale vždy na to používajte ovládač zapínania/vypínania alebo ovládač rýchlosti.
- Nesprávne používanie tohto kuchynského robota môže spôsobiť zranenie.
- Ak pri používaní tohto doplnku dôjde k nadmerným vibráciám, znížte rýchlosť zariadenia alebo ho zastavte a vyprázdňte jeho obsah.

- **Nikdy nepoužívajte tento doplnok, ak je poškodený. Dajte ho skontrolovať alebo opraviť: Prečítajte si časť „Servis a starostlivosť o zákazníkov“.**
- Nikdy nepoužívajte nejaký neschválený nástroj alebo niekoľko nástrojov naraz.
- Po použití tohto zariadenia, pred zakladaním alebo vyberaním nástrojov/príslušenstva a pred jeho čistením pretočte ovládač rýchlosti do pozície VYPNUTIA „O“ a zariadenie odpojte z elektrickej siete.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zabezpečilo to, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, majú o takýchto zariadeniach málo vedomostí alebo majú s takýmito zariadeniami málo skúseností, môžu toto zariadenie používať len pod dohľadom alebo po poučení o jeho bezpečnej obsluhu, pričom musia rozumieť súvisiacim rizikám.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Firma Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.

Nadstavec na krájanie a nastaviteľný kotúč na krájanie

- Krájacia mriežka a kotúč na krájanie sú veľmi ostré: pri montáži, demontáži a čistení s nimi zaobchádzajte opatrne. Pri manipulácii s ostrými nožmi, vyprázdňovaní misky a pri čistení ju vždy držte za rúčku mimo reznej hrany.
- Nikdy nepoužívajte prsty na zatlačenie jedla do plniacej trubice. Používajte iba dodaný posúvač.
- Nepoužívajte nadmernú silu na zatlačenie jedla do plniacej trubice - mohli by ste poškodiť nadstavec.
- Pred odstránením veka spotrebič vypnite a počkajte, kým sa kotúč úplne nezastaví.
- Nespracovávajúte mrazené potraviny.

Čistenie

- Pred čistením demontujte nadstavec.

Konektor

- Konektor nikdy neponárajte do vody, utierajte ho vlhkou handričkou.

Posúvače, veko nadstavca a misa, čepeľ noža a rezacie kotúče

- Umyte v teplej mydlovej vode a potom dôkladne osušte. Buďte opatrní, pretože nože a kotúče na krájanie sú ostré.
- Prípadne umývajte v umývačke riadu (iba horný kôš). **KONEKTOR NEUMÝVAJTE V UMÝVAČKE RIADU.**

Ďalšie bezpečnostné pokyny nájdete v hlavnom návode na používanie kuchynského robota.

Pred použitím doplnku Kenwood

- Odstráňte všetky časti obalu, vrátane plastových krytov nožov. **Počínajte si opatrne, lebo rezné hrany sú veľmi ostré.** Tieto kryty sa musia odstrániť, lebo slúžia len na ochranu počas výroby a transportu.
- Poumývajte všetky diely – pozrite časť „Čistenie“.

Popis súčastí

- ① Posúvače: veľký a malý
- ② Plniaca trubica
- ③ Veko doplnku
- ④ Držadlo
- ⑤ Sekacie nože
- ⑥ Nádoba doplnku
- ⑦ Konektor
- ⑧ Kotúče
 - A Nastaviteľný kotúč na krájanie
 - B Kotúč na extra jemné strúhanie
 - C Kotúč na jemné strúhanie
 - D Kotúč na hrubé strúhanie
 - E Kotúč julienne
- ⑨ Prstový úchop kotúča
- ⑩ Nadstavec na krájanie
 - A Krájací posúvač
 - B Krájacia mriežka
- ⑪ Skladovacie vrečko (ak je súčasťou dodávky)

Montáž nadstavca kuchynského robota

Pozrite si ilustrácie **A** - **E**

Používanie čepele noža

Pozrite si ilustrácie **F** - **H**

- **S nožmi manipulujte opatrne, lebo sú mimoriadne ostré. Držte ich za držadlo.**
- Nakrájajte potraviny a vložte ich do nádoby, dbajte pritom na to, aby boli rozložené rovnomerne.

Rady a tipy

- Potraviny pred vložením do nádoby nakrájajte. Mäso, chlieb, zeleninu a iné potraviny s podobnou štruktúrou je potrebné nakrájať na kocky s veľkosťou približne 2 cm. Pečivo treba najskôr nalámať na kúsky a vkladať do plniacej trubice počas chodu zariadenia.
- Pri mixovaní polievok odčerpajte tekutinu a do nádoby vložte tuhé časti. Rozmixujte ich a potom ich pridajte späť k tekutine.
- Pri príprave cesta použite tuhý tuk nakrájaný na kocky veľkosti 2 cm/¾ palca priamo z chladničky. Zmiešajte s múkou, kým nedosiahnete konzistenciu podobnú strúhanke. Na vypracovanie cesta postupne pridávajte cez plniacu trubicu dostatočné množstvo vody. Keď sa jednotlivé zložky zmiešajú dokopy, zariadenie hneď vypnite.
- Dávajte pozor, aby ste pri použití nožov potraviny nespacúvali príliš dlho.
- Pri príprave koláčov používajte v nádobe na miešanie metličku v tvare K – dosiahnete lepšie výsledky.

Použitie kotúča na strúhanie a kotúča julienne

Pozrite si ilustrácie **I** - **K**

- **S kotúčmi manipulujte opatrne, lebo sú mimoriadne ostré. Držte ich za držadlo.**
- Vyberte si plniacu trubicu, ktorú chcete použiť. V posúvači sa nachádza menšia plniaca trubica na spracovanie jednotlivých potravín alebo tenkých ingrediencií.

Rady a tipy

- Používajte čerstvé ingrediencie.
- Nekrájajte potraviny na príliš malé kúsky. Vyplňte celú šírku veľkej plniacej trubice. Zabráni sa tak kĺzaniu potravín po stranách počas spracovania. Eventuálne použite malú plniacu trubicu.

- Pri používaní kotúča julienne vkladajte tenké potraviny horizontálne.
- Pri krájaní alebo strúhaní potraviny vkladané zvisle vychádzajú von kratšie než potraviny vkladané horizontálne.
- Na použitom kotúči vždy zostanú nejaké zvyšky potravín.

Používanie nastaviteľného kotúča na krájanie


Pozrite si ilustrácie **L** - **N**

- Otáčaním voliča vyberte hrúbku plátku od 1 (extra tenký) do 5 (extra hrubý).
- Dôležité: Pri výbere hrúbky krájania držte ruky mimo čepele, aby ste predišli zraneniu.

Používanie nadstavca na krájanie

Pozrite si ilustrácie **O** - **Q**

Dôležité

- Poloha krájania  na nastaviteľnom kotúči na krájanie je určená len na použitie s kotúčom na krájanie.
- Krájací posúvač by sa mal používať iba s krájacou mriežkou. Použitie bez namontovanej krájacej mriežky spôsobí poškodenie spodnej časti posúvača.
- Pri výbere hrúbky krájania držte ruky mimo čepele, aby ste predišli zraneniu.

Rady a tipy

- Najlepšie výsledky dosiahnete použitím čerstvého ovocia a zeleniny.
- Aby ste zabránili zaseknutiu potravín, nepŕňte potraviny do plniacej trubice príliš nahusto – v ideálnom prípade by jedlo malo byť rezané na väčšie kusy ako:

50 × 30 mm

- Ak je príliš ťažké potraviny pretlačiť cez mriežku, povarte ich na približne 10 - 15 minút a nechajte ich pred spracovaním vychladnúť v chladničke.
- Pred spracovaním vždy z potravín odstráňte tvrdé šupky, semiačka a jadierka, atď.

Poznámka:

- Kvôli rôznym veľkostiam a tvarom potravín budú nakrájané kusy obsahovať kusy rôzneho tvaru, čo je normálne.
- Potraviny, ako sú napríklad syr, šunka a klobásy sa v mriežke môžu upchať, preto sa neodporúčajú na použitie s týmto nadstavcom.

Nadstavec na krájanie možno použiť aj na výrobu hranolčiek, plátok a paličiek. (pozri obrázok O)

- Otáčaním voliča vyberte hrúbku plátku od 1 (extra tenký) do 5 (extra hrubý).
 - Dôležité: Pri výbere hrúbky krájania držte ruky mimo čepele, aby ste predišli zraneniu.
- 1 Nasadte krájaciu mriežku bez nastaviteľného kotúča.
 - 2 Potom ručne pretlačte jedlo cez mriežku bez toho, aby ste zapli spotrebič.

Poznámka: Pri príprave plátok a hranolčiek, nadstavec kuchynského robota musí byť namontovaný na vašom kuchynskom robote.

Demontáž vášho nadstavca

Pozrite si ilustrácie R - T

Skladovacie vrečko (ak je súčasťou dodávky)

Pozrite si ilustrácie U

- Uložte si kotúče a nadstavec na krájanie úložného vrečka.
- Pred uložením nastaviteľného kotúča na krájanie do vrečka alebo na iné miesto sa vždy uistite, že je nastaviteľný kotúč na krájanie otočený do polohy na odkladanie (O).
- Z Keď sa čepeľ noža nepoužíva, z bezpečnostných dôvodov by mala byť uložená v mise kuchynského robota namiesto odkladacieho vrečka.

Servis a starostlivosť o zákazníkov

Informácie o servise a starostlivosti o zákazníka nájdete v príručke k hlavnému kuchynskému robotu alebo navštívte stránku www.kenwoodworld.com.

- Navrhla a vyvinula spoločnosť Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.

Riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Nadstavec kuchynského robota sa nespustí/ nefunguje.	Žiadne napájanie kuchynského robota.	Skontrolujte, že kuchynský robot je zapojený a zapnutý (ak je to relevantné).
	Nadstavec na kuchynský robot nie je správne zaistený ku kuchynskému robotu vysokorýchlostnému výstupu. Nadstavovacia misa kuchynského robota nie je správne zaistená ku konektoru alebo veko nie je správne zaistené na miske.	Skontrolujte, či sú všetky časti nadstavca kuchynského robota správne nasadené.
Nadstavec na kuchynský robot sa počas prevádzky zastavil.	Nadstavec na kuchynský robot preťažený/množstvo pridaných prísad je vyššie ako pracovná kapacita.	Odpojte kuchynský robot. Odistite veko, vyberte čepeľ noža/kotúč a vyberte z misy niektoré prísady. Nemali by ste prekročiť maximálnu pracovnú kapacitu.
Slabý výkon spracovania	Použitie nadmerné alebo nedostatočné množstvo prísad.	Odporúčané množstvo, rýchlosti a načasovanie spracovania nájdete v tabuľke odporúčaného použitia.
	Nesprávna rýchlosť spracovania alebo použité načasovanie.	
Prísady vytekajú z veka.	Boli použité tekuté prísady.	Nepoužívajte tekuté prísady, na tento účel je možné zakúpiť nadstavec na mixér.
	Misa je preplnená.	Odpojte Kuchynský robot, odistite veko a vyberte niektoré prísady z nadstavca. Nemali by ste prekročiť maximálny limit.
Kuchynský robot Nadstavec/ kuchynský robot sú nestabilné.	Spracovávané lepkavé ovocie/prísady, ako sú datle.	Na dosiahnutie najlepších výsledkov najskôr použite „Pulse“ na rozloženie prísad a potom pokračujte v spracovaní na rýchlosti 5.
	Zvolená príliš nízka rýchlosť.	

Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

Заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Перед першим використанням зніміть всю упаковку та будь-які етикетки, включаючи пластикові покриття для лез. Промийте деталі: див. розділ «Очищення».
- **Будьте обережні, адже леза та різальні диски дуже гострі. Під час роботи або чищення завжди тримайте ніж за ручку зверху, якомога далі від різального леза.**
- За відсутності використання, завжди перевіряйте, чи знаходиться диск для нарізання у положенні зберігання (O)
- Завжди знімайте ножовий блок перед тим, як вилити вміст чаші.
- **Не опускайте руки та кухонні приладдя у чашу, якщо кухонну машину підключено до мережі електропостачання.**
- Ніколи не проштовхуйте продукти пальцями крізь напрямну трубку. Завжди використовуйте для цього штовхач/і, що додається (ються).
- Вимкніть прилад та відключіть від мережі електропостачання:
 - перед установкою або зніманням деталей
 - після використання
 - перед чищенням
- Не знімайте кришку з насадки, доки ножовий блок або різальний диск не зупиниться повністю.
- Під час нарізання скибками/шаткування або Нарізання соломкою слідкуйте за тим, щоби вміст чаші не піднімався вище різального диска: регулярно випорожняйте чашу.
- Під час роботи з ножом наповнювати чашу можна лише до позначки Max - не більше.
- Не торкайтеся рухомих деталей.
- Не намагайтеся силою проштовхнути продукти крізь напрямну трубку - ви можете пошкодити насадку.
- Не використовуйте ніж для подрібнення кубиків льоду або інших твердих продуктів, наприклад, спецій, адже вони можуть пошкодити насадку.
- Не піддавайте обробці заморожені інгредієнти.
- Не використовуйте ніж для перемішування густих сумішей, наприклад, тіста для хліба, адже це може пошкодити насадку або прилад. Для тіста використовуйте гакоподібну насадку для вимішування тіста, що постачається з кухонною машиною.
- **Ніколи не поміщайте для обробки в чашу гарячі інгредієнти, залиште їх охолонуті до кімнатної температури перед обробкою.**
- Не заливайте у трубку подачі гарячу рідину.
- Не перемішуйте рідкі інгредієнти, адже вони можуть протікати крізь кришку. Для таких цілей використовуйте блендер.
- Не керуйте комбайном за допомогою кришки. Завжди використовуйте для цього регулятор швидкості або кнопки on/off (увімкнути/вимкнути).

- Використання кухонного комбайну не за призначенням може призводити до травм.
- У разі виникнення дуже сильної вібрації під час використання насадки, зменшіть швидкість або зупиніть прилад та вийміть зміст.
- **Не використовуйте пошкоджену насадку. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: дивись розділ «Обслуговування та ремонт».**
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу. Забороняється одночасно використовувати декілька насадок.
- Повертайте регулятор швидкості в положення 'O' та відключайте пристрій від мережі електропостачання перед установкою або зніманням деталей/насадок, після використання та перед чищенням.
- Не залишайте дітей без нагляду та не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Не рекомендується користуватися цим приладом особам із обмеженими фізичними або ментальними можливостями або тим, хто має недостатньо досвіду в його експлуатації. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини і якщо вони розуміють пов'язані з цим ризики.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.

Насадка для нарізання кубиками та регульований диск для нарізання

- Сітка та диск для нарізання кубиками дуже гострі: при встановленні, вилученні та очищенні — будьте обережні. Завжди утримуйте рукоятку подалі від ріжучого краю, при роботі з гострими ріжучими пластинами, випорожнюючи чашу та під час очищення.
- Ніколи не проштовхуйте інгредієнти пальцями через трубку подачі. Використовуйте штовхач, який надається у комплекті.
- Не застосовуйте надмірну силу для проштовхування інгредієнтів через трубку подачі — таким чином ви можете пошкодити насадку.
- Перш ніж зняти кришку, вимкніть зачекайте повної зупинки диска.
- Не піддавайте обробці заморожені інгредієнти.

Очищення

- Перед очищенням, повністю зніміть насадку.

Кабель

- Не занурюйте кабель у воду, протріть вологою тканиною.

Штовхачі, кришка насадки, пластини ножа та різальні диски

- Промийте в теплій мильній воді, після чого ретельно просушіть. Будьте обережними, оскільки ножі та ріжучі диски гострі.

- Можна також мити у посудомийній машині (лише верхня підставка). **Не мийте кабель у посудомийній машині.**

Прочитайте посібник з експлуатації вашої кухонної машини, щоби ознайомитися із додатковими заходами безпеки.

Перед початком використання насадки Kenwood

- Зніміть упаковку та пластикові захисні покриття із ножового блоку. **Будьте обережні, леза дуже гострі.** Не зберігайте ці покриття, оскільки вони призначені тільки для захисту лез під час виготовлення та транспортування приладу.
- Вимийте всі деталі, див. розділ 'Догляд та чищення'

Покажчик

- ① Штовхачі: великий та маленький
- ② Напрямна трубка
- ③ Кришка насадки
- ④ Ручка
- ⑤ Ніж
- ⑥ Чаша насадки
- ⑦ З'єднувальний механізм
- ⑧ Різальні диски
 - A Регульований диск для нарізання
 - B Диск для дуже дрібного натирання
 - C Диск для дрібного натирання
 - D Диск для крупного натирання
 - E Диск для нарізання соломкою
- ⑨ Рукоятка диска
- ⑩ Насадка для нарізання кубиками
 - A Штовхач для нарізання кубиками
 - B Сітка для нарізання кубиками
- ⑪ Футляр для зберігання (якщо надається)

Для збірки насадки кухонного комбайна

Див. малюнки A – E

Для використання ножа

Див. малюнки F – H

- **Леза дуже гострі, тому будьте обережні. Тримайте їх за ручку.**
- Поріжте продукти та покладіть їх до чаші. Розподіліть інгредієнти рівномірно всередині чаші.

Корисні поради

- Поріжте продукти перед тим, як покласти їх до чаші. М'ясо, хліб, овочі та інші продукти подібної текстури слід порізати кубиками розміром приблизно за 2 см/¾ дюйма. Печиво слід розломити на шматочки та додати крізь напрямну трубку під час роботи приладу.
- Якщо ви бажаєте змішати суп, відіжміть суміш та додайте тверді інгредієнти до чаші. Обробіть, а потім поверніть цю суміш у рідину.
- При виготовленні кондитерських виробів, використовуйте шматки твердого жиру розміром 2 см/¾ дюйми безпосередньо з холодильника. Після цього перемішайте його з борошном, доки не отримаєте суміш, що нагадує хлібні кришки. Поступово крізь напрямну трубку додайте достатню кількість води, щоби суміш перетворилася на тісто. Вимкніть прилад, щойно інгредієнти буде змішано.

- Обробляйте суміш протягом зазначеного часу, не перевищуйте показники.
- Для приготування суміші для випікання тістечок використовуйте К-подібну збивалку. Таким чином ви отримаєте кращі результати.

Для використання дисків для натирання та нарізання соломкою

Див. малюнки I - K

- **Різальні диски – дуже гострі, тому будьте обережні. Утримуйте диски за ручку.**
- Оберіть напрямну трубку потрібного розміру. Штовхач містить напрямну трубку невеликого розміру для обробки окремих продуктів або тонких інгредієнтів.

Корисні поради

- Використовуйте тільки свіжі інгредієнти.
- Не кришіть продукти. Заповняйте напрямну трубку великого розміру рівномірно по всій ширині. Це допоможе уникнути зміщення продуктів убік під час обробки. Або використовуйте напрямну трубку невеликого розміру.
- Якщо ви використовуєте диск для нарізання соломкою, рекомендується класти інгредієнти у горизонтальному положенні.
- Під час нарізання та натирання: інгредієнти, що додаються у вертикальному положенні, нарізуються на коротші шматочки, ніж ті, що додаються у горизонтальному положенні.
- Після використання різального диску невелика кількість оброблених інгредієнтів залишається на диску та всередині трубки.

Для використання регульованого диска для нарізання скибками


Див. малюнки L - N

- Виберіть товщину скибки, повернувши шкалу від 1 (дуже тонкі) до 5 (дуже товсті).
- Важливо: для уникнення травм, не наближайте руки до ножа при виборі товщини скибок.

Для використання насадки для нарізання кубиками

Див. малюнки O - Q

Важливо

- Положення нарізання кубиками  на регульованому диску для нарізання скибками призначене виключно для використання із насадкою для нарізання кубиками.
- Штовхач для нарізання кубиками повинен використовуватися лише разом з сіткою для нарізання кубиками. Його використання без сітки може призвести до пошкодження нижньої частини штовхача.
- Для уникнення травм, не наближайте руки до ножа при виборі товщини скибок.

Корисні поради

- Для найкращих результатів використовуйте свіжі фрукти та овочі.
- Щоб запобігти розчавленню продуктів, не кладіть їх щільно у завантажувальну трубку — в ідеалі продукти слід нарізати не більше ніж по:

50 × 30 мм

- Якщо їжа занадто тверда, щоб просунути її через решітку, її треба варити приблизно 10–15 хвилин, потім охолодити в холодильнику перед обробкою.
- Завжди видаляйте тверді шкірки, кісточки, хвостики та насіння тощо з продуктів перед обробкою.

Примітка:

- Через різні розміри та форми продуктів, деякі нарізані кубиками шматочки можуть бути неправильної форми, це нормально.
- Такі продукти, як сир, шинка, чорізо можуть забиватися в решітці, тому для них не рекомендується використовувати цю насадку.

Насадка для нарізання кубиками також може використовуватися для виготовлення картоплі фрі, овочів для салату та батонів. (див. мал. O)

- Виберіть товщину скибки, повернувши шкалу від 1 (дуже тонкі) до 5 (дуже товсті).
 - Важливо: для уникнення травм, не наближайте руки до ножа при виборі товщини скибок.
- 1 Закріпіть сітку для нарізання кубиками без регульованого диску
 - 2 Після цього, вручну проштовхніть інгредієнти через сітку, не вмикаючи прилад.

Зверніть увагу: Насадка кухонного комбайна повинна бути закріплена на кухонній машині при нарізанні овочів для салату та картоплі фрі.

Для від'єднання насадки

Див. малюнки R – T

Футляр для зберігання
(якщо надається)

Див. малюнки U

- Зберігайте диски та насадку для нарізання кубиками у футлярі.
- Перш ніж покласти в футляр чи інше місце для зберігання, завжди перевіряйте, чи знаходиться диск для нарізання у положенні зберігання (O)
- За відсутності використання, для цілей безпеки, ніж необхідно зберігати у чаші для обробки інгредієнтів, а не в футлярі.

Обслуговування та ремонт

Інформацію щодо обслуговування клієнтів див. у керівництві з використання основного кухонного комбайну або перейдіть на сайт www.kenwoodworld.com.

- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.

Усунення несправностей		
Проблема	Причина	Рішення
Насадка кухонного комбайна не вмикається/не працює.	Відсутність електроживлення кухонної машини.	Перевірте, чи підключена та увімкнена кухонна машина (якщо доцільно).
	Насадка кухонного комбайна некоректно підключена до з'єднання кухонної машини.	Перевірте коректність під'єднання всіх елементів насадки кухонного комбайна.
Насадка кухонного комбайна зупинилася під час роботи.	Насадка кухонного комбайна перевантажена/ кількість доданих інгредієнтів перевищує допустиму норму.	Відімкніть кухонну машину. Зніміть кришку, зніміть ніж/ диск, та вийміть певну кількість інгредієнтів з чаші. Не можна перевищувати максимальну допустиму норму.
Неналежна обробка інгредієнтів	Надмірна чи недостатня кількість використовуваних інгредієнтів.	Див. схему використання із зазначенням рекомендованої кількості обробки, швидкостей та часу:
	Некоректна швидкість обробки чи час	
Витік інгредієнтів з-під кришки.	Було використано рідкі інгредієнти.	Не використовуйте рідкі інгредієнти, для цього можна придбати насадку блендер.
	Чаша переповнена.	Відімкніть кухонну машину, зніміть кришку, та вийміть певну кількість інгредієнтів з насадки. Максимальну норму не можна перевищувати.
Кухонний комбайн/ кухонна машина хитається.	Підаються обробці клейкі фрукти/інгредієнти, як наприклад, фініки.	Для кращого результату, для подрібнення інгредієнтів, спочатку використовуйте функцію «Імпульс», після чого здійснюйте обробку зі швидкістю 5.
	Обрана швидкість занадто низька	

دليل اكتشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب	الحل
ملحق تحضير الطعام لا يبدأ/لا يعمل.	لا توجد طاقة لتشغيل جهاز المطبخ المتكامل.	تحقق من توصيل جهاز المطبخ المتكامل بالتيار الكهربائي وتشغيله (إن أمكن).
	ملحق تحضير الطعام غير مثبت على مخرج السرعة العالية بجهاز المطبخ المتكامل بشكل صحيح. ملحق تحضير الطعام غير مثبت على الموصل بشكل صحيح أو الغطاء العلوي غير مثبت على السلطانية بشكل صحيح.	تأكد من أن جميع أجزاء ملحق تحضير الطعام مركبة بشكل صحيح.
ملحق تحضير الطعام توقف أثناء العمل.	ملحق تحضير الطعام محمّل بشكل زائد/كمية المكونات المضافة أعلى من سعة العمل.	افصلي جهاز المطبخ المتكامل من التيار الكهربائي. افتحي الغطاء العلوي وأزيلي نصل السكين/القرص وأزيلي بعض المكونات من السلطانية. يجب ألا تتجاوز الحد الأقصى لسعة العمل.
أداء التحضير ضعيف	تم استخدام مكونات زائدة أو غير كافية. سرعة التحضير المستخدمة أو الوقت المستخدم غير صحيحين.	ارجعي إلى مخطط الاستخدام الموصى به للاطلاع على كميات الأطعمة التي يمكن تحضيرها، والسرعات، والتوقيتات.
المكونات تتسرب من الغطاء العلوي.	تم استخدام مكونات سائلة. تم ملء السلطانية بشكل زائد.	لا تستخدم مكونات سائلة، حيث يمكنك شراء ملحق المازج لاستخدامه لهذا الغرض. افصلي جهاز المطبخ المتكامل، افتحي الغطاء العلوي، وأزيلي بعض المكونات من الملحق. يجب ألا تتجاوز الحد الأقصى.
ملحق تحضير الطعام/جهاز المطبخ المتكامل غير ثابت.	يتم تحضير فاكهة/مكونات لزجة. السرعة المحددة بطيئة جداً.	للحصول على أفضل النتائج، استخدم "وضع التشغيل النبضي" أولاً لتكسير المكونات ثم واصل التحضير على السرعة 5.

حقيبة التخزين (إذا كانت مرفقة)

U راجعي الرسم التوضيحي

- قومي بتخزين الأقراص وملح التقطيع في حقيبة التخزين.
- تأكدي دائماً من تحويل قرص التقطيع القابل للتعديل إلى وضع التخزين (O) قبل وضعه في الحقيبة أو أي موقع تخزين آخر.
- لأسباب تتعلق بالسلامة، يجب تخزين نصل السكين في سلطانية ملحق تحضير الطعام بدلاً من حقيبة التخزين عند عدم استخدامه.

الخدمة ورعاية العملاء

للحصول على معلومات حول الخدمة وخدمة العملاء، راجعي دليل ماكينة المطبخ الرئيسية أو تفضلي بزيارة www.kenwoodworld.com.

- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

لاستخدام قرص التقطيع القابل للتعديل

راجعى الرسوم التوضيحية من **L** إلى **N**

- حددي سُمك الشريحة عن طريق تدوير القرص بين ١ (رفيعة جداً) وه (سميكة جداً).
- مهم: لتجنب الإصابة، أبقى يديك بعيداً عن النصل عند اختيار سُمك التقطيع.

لاستخدام ملحق التقطيع

راجعى الرسوم التوضيحية من **O** إلى **Q**

مهم

- تم تصميم موضع التقطيع ■■■ على قرص التقطيع القابل للتعديل لاستخدامه فقط مع ملحق التقطيع.
- يجب عدم استخدام "عصا الدفع للتقطيع" إلا مع شبكة التقطيع. حيث سيؤدي استخدامها دون تركيب شبكة التقطيع إلى تلف الجزء السفلي من عصا الدفع.
- لتجنب الإصابة، أبقى يديك بعيداً عن النصل عند اختيار سُمك التقطيع.

تلميحات ونصائح

- للحصول على أفضل النتائج، استخدمى الفواكه والخضروات الطازجة.
- لمنع انحشار الطعام، لا تكدسى الطعام فى أنبوب التغذية - من الناحية المثالية، يجب عدم قطع الطعام إلى قطع أكبر من:

٥٠ × ٣٠ مم

- إذا كان من الصعب جداً دفع الطعام خلال الشبكة لمدة ١٥-١٠ دقيقة، فاتركيه يبرد فى الثلاجة قبل التحضير.
- احرصى دائماً على إزالة القشور الصلبة والنوى والبذور وما إلى ذلك من الطعام قبل التحضير.

ملحوظة:

- بسبب الأحجام والأشكال المختلفة للأطعمة، فإن نتائج الأطعمة المقطعة تحتوي على بعض القطع المشوهة، وهذا أمر طبيعي.
- تسبب الأطعمة مثل الجبن ولحم الخنزير والشوريزو انسداد الشبكة لذا لا ينصح باستخدامها مع هذا الملحق.

يمكن أيضاً استخدام ملحق التقطيع لتحضير البطاطس المقلية والكروديتيس والباتون. (ارجعى إلى الرسم التوضيحي O)

- حددي سُمك الشريحة عن طريق تدوير القرص بين ١ (رفيعة جداً) وه (سميكة جداً).
- مهم: لتجنب الإصابة، أبقى يديك بعيداً عن النصل عند اختيار سُمك التقطيع.
- ١ ركبى شبكة التقطيع بدون قرص التقطيع القابل للتعديل
- ٢ ثم ادفعى الطعام يدوياً عبر الشبكة بدون تشغيل الجهاز.

ملحوظة: يجب تجميع ملحق تحضير الطعام على جهاز المطبخ المتكامل عند تحضير البطاطس المقلية والكروديتيس.

لتفكيك الملحق

راجعى الرسوم التوضيحية من **R** إلى **T**

قبل استخدام ملحق جهاز Kenwood

- أزيل كل محتويات التغليف ويتضمن ذلك أغطية النصل البلاستيكية عن نصل السكين. **توخي الحذر فنصل السكين حاد جداً**. يجب التخلص من هذه الأغطية حيث أنها مزودة لحماية نصل السكين أثناء التصنيع والنقل.
- اغسلي الأجزاء وراجعي قسم التنظيف.

دليل الرسم التوضيحي

- ① عصا دفع الطعام: الصغيرة والكبيرة
- ② فتحة إدخال الطعام
- ③ الغطاء العلوي للملحق
- ④ مقبض الأصابع
- ⑤ نصل السكين
- ⑥ وعاء التقطيع الخاص بالملحق
- ⑦ موصل
- ⑧ أسطح التقطيع

- A قرص التقطيع القابل للتعديل
B قرص البشّر الناعم جداً
C قرص البشّر الناعم
D قرص البشّر الخشن
E قرص الأصابع الرفيعة

⑨ مقابض الأصابع للقرص

⑩ ملحق التقطيع إلى مكعبات

A عصا الدفع للتقطيع

B شبكة التقطيع

⑪ حقيبة التخزين (إذا كانت مرفقة)

لتجميع ملحق تحضير الطعام

راجعى الرسوم التوضيحية من **A** إلى **E**

تلميحات ونصائح

- قطعي الطعام إلى أجزاء قبل وضعه في وعاء التقطيع. اللحم، الخبز، الخضراوات، والأغذية الأخرى التي لها قوام مشابه يجب أن يتم تقطيعها في صورة مكعبات بحجم ٢ سم/٣/٤ بوصة. يجب تكسير البسكويت إلى قطع وإضافته من خلال فتحة إدخال الطعام أثناء تشغيل الجهاز.
- إذا كنت تريد خلط الحساء، قومي بتصفية المكونات وإضافة المكونات الصلبة في وعاء التقطيع. اخلطي المكونات الصلبة ثم أعيدبها ثانية إلى السائل.
- عند صنع المعجنات، استخدمى دهنًا صلبًا مقطعة إلى مكعبات بحجم ٢ سم (٣/٤ بوصة) تم إخراجها مباشرةً من الثلاجة.
- اخلطي المكونات مع الدقيق حتى الوصول إلى مرحلة كسر الخبز. أضيفي كمية مناسبة من الماء بانتظام من خلال فتحة إدخال الطعام لعمل العجين. أوقفى تشغيل الجهاز بمجرد اندماج المكونات.
- لا تستخدمى الملحق لزمان طويل أثناء استخدام نصل السكين.
- استخدمى مضرب العجين في وعاء المزج لخلط الكيك - ستحصلين على نتائج أفضل.

لاستخدام أقراص البشّر وأقراص الأصابع الرفيعة

راجعى الرسوم التوضيحية من **I** إلى **K**

- **توخي الحذر أثناء التعامل مع أسطح التقطيع - أسطح التقطيع حادة جداً**. امسكي سطح التقطيع من الماسكة بقبضة إصبعيك.
- اختاري فتحة إدخال الطعام المطلوبة. تتضمن عصا دفع الطعام فتحة إدخال طعام صغيرة للاستخدام مع العناصر الفردية أو المكونات الرفيعة.

تلميحات ونصائح

- استخدمى مكونات طازجة.
- لا تقطعي الطعام إلى قطع صغيرة جداً. اجعلي عرض فتحة إدخال الطعام الكبيرة ممثلة تماماً. يحول ذلك دون انزلاق الطعام على الجوانب أثناء المعالجة. أو بطريقة أخرى، يمكنك استخدام أنبوب التغذية الصغير.
- عند استخدام سطح تقطيع أصابع رفيعة، ضعي المكونات بشكل أفقي.
- عند تقطيع الشرائح أو الفرم: الطعام الموضوع بشكل رأسي يخرج أقصر من الطعام الموضوع بشكل أفقي.
- بعد استخدام سطح تقطيع، ستكون هناك دائماً كمية صغيرة من النفاية على السطح أو في الطعام المحضر.

لاستخدام نصل السكين

راجعى الرسوم التوضيحية من **F** إلى **H**

- **تعامل مع سكين التقطيع بحذر شديد - حيث أنه حاد جداً**. امسكي سكين التقطيع من الماسكة بقبضة إصبعيك.
- قطعي الطعام إلى أجزاء وضعيه في وعاء التقطيع وتأكدى من توزيعه بانتظام.

- قد يؤدي سوء استخدام جهاز تحضير الطعام إلى حدوث إصابات.
- في حالة حدوث اهتزاز مفرط أثناء استخدام هذا الملحق، خفضي السرعة أو قومي بإيقاف تشغيل الجهاز وإزالة المحتويات.
- يحذر استخدام ملحق في حالة تلفه. يجب فحص الملحق أو إصلاحه: راجعي قسم الصيانة ورعاية العملاء.
- يحذر استخدام ملحق غير معتمد أو أكثر من ملحق في المرة الواحدة.
- أدبيري مفتاح التحكم في السرعات إلى موضع إيقاف التشغيل (OFF) («O») وافصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي قبل تركيب أو إزالة أي من الأدوات أو الملحقات وأيضاً فور الانتهاء من الاستخدام وقبل التنظيف.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.
- استخدمي الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.

ملحق التقطيع إلى مكعبات وقرص التقطيع القابل للتعديل

- شبكة التقطيع والأقراص حادة للغاية: تعاملي معها بحذر عند التركيب والإزالة والتنظيف. اجعلي مقبض الأصابع دائماً بعيداً عن حافة التقطيع، وذلك عند التعامل مع شفرات التقطيع الحادة وعند تفريغ الوعاء، وأثناء التنظيف.
- يحظر استخدام أصابعك لدفع الطعام إلى أسفل فتحة إدخال الطعام. استخدمي عصا دفع الطعام المرفقة فقط.
- يحظر استخدام القوة المفرطة لدفع الطعام إلى أسفل فتحة إدخال الطعام - فقد يؤدي ذلك إلى تلف الملحق.
- قبل إزالة الغطاء العلوي، أوقفي التشغيل وانتظري إلى أن يتوقف القرص تماماً.
- لا تستخدم الطعام المجمد.

التنظيف

- فكي الملحق بالكامل قبل التنظيف.

الموصل

- يحظر غمر الموصل في الماء مطلقاً، امسحيه بقطعة قماش مبللة.

عصا دفع الطعام، والسلطانية والغطاء العلوي للملحق، ونصل السكين، وأقراص التقطيع

- اغسليها بالماء الدافئ والصابون، ثم جففيها جيداً. انتبهي لأن نصل السكين وأقراص التقطيع حادة.
- بدلاً من ذلك، اغسليها في غسالة الأطباق (الرف العلوي فقط). لا تغسلي الموصل في غسالة الأطباق.

راجعي كتاب التعليمات الرئيسي لجهاز تحضير الطعام لمعرفة المزيد من تحذيرات السلامة.

السلامة

- اقرأ التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- قبل الاستخدام لأول مرة، أزيلتي كل مواد التغليف وأي ملصقات بما في ذلك أغطية الشفرات البلاستيكية. اغسلي الأجزاء: انظري "التنظيف".
- الشفرات وأسطح التقطيع حادة جداً، توخي الحذر عند التعامل معها. امسكي دائماً نصل السكين بقبضة الإصبع من الجزء العلوي بعيداً عن حافة التقطيع، سواء عند الاستخدام أو التنظيف.
- تأكدي دائماً من إرجاع قرص التقطيع القابل للتعديل إلى وضع التخزين (O) عندما لا يكون قيد الاستخدام.
- أزيلتي نصل السكين دائماً قبل صب محتويات من وعاء التقطيع.
- أبقِي يديك وأدوات المطبخ خارج وعاء التقطيع أثناء توصيل جهاز تحضير الطعام مع مصدر التيار الكهربائي.
- لا تستخدمِي أصابعك لدفع الطعام خلال فتحة إدخال الطعام. استخدمِي دائماً عصاً دفع الطعام المزودة.
- قومي بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التيار الكهربائي:
 - قبل تركيب وإزالة الأجزاء
 - بعد الاستخدام
 - قبل التنظيف
- لا تقومي أبداً بإزالة الغطاء العلوي من الملحق قبل توقف الشفرات أو أسطح التقطيع تماماً عن الحركة.
- عند استخدام سطح التقطيع إلى شرائح/التقطيع الطولي أو سطح التقطيع إلى أصابع، لا تسمحِي بترامك المكونات المقطعة في السلطانية بحيث تتجاوز مستوى سطح التقطيع: أفرغي المحتويات بشكل منتظم.
- عند استخدام نصل سكين التقطيع، لا تتجاوزِي مستوى سعة التعبئة القصوى المحددة على السلطانية.
- لا تلمسي الأجزاء المتحركة.
- لا تستخدمِي قوة مفرطة لدفع الطعام داخل أنبوب التغذية - فقد تتسببي في تلف الملحق.
- لا تقطعي مكعبات الثلج أو الأطعمة الصلبة الأخرى، مثل التوابل، فقد تتلف الملحق.
- لا تستخدمِي الطعام المجمد.
- لا تستخدمِي نصل السكين لخلط الأحمال الثقيلة مثل عجينة الخبز حيث قد يتسبب ذلك في تلف الملحق أو الجهاز. استخدمِي خطاف العجين المزود مع جهاز تحضير الطعام.
- يحظر تحضير المكونات الساخنة في السلطانية، اتركها تبرد وتصل إلى درجة حرارة الغرفة قبل التحضير.
- لا تصبي السوائل الساخنة إلى أسفل خلال فتحة إدخال الطعام.
- لا تخلطي مكونات سائلة فقد تتسرب من حول الغطاء العلوي. استخدمِي الخلاط للقيام بذلك.
- لا تستخدمِي الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدمِي دائماً زر التشغيل/الإيقاف أو زر التحكم في السرعة.

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2022 Kenwood Limited. All rights reserved



5720071700/1