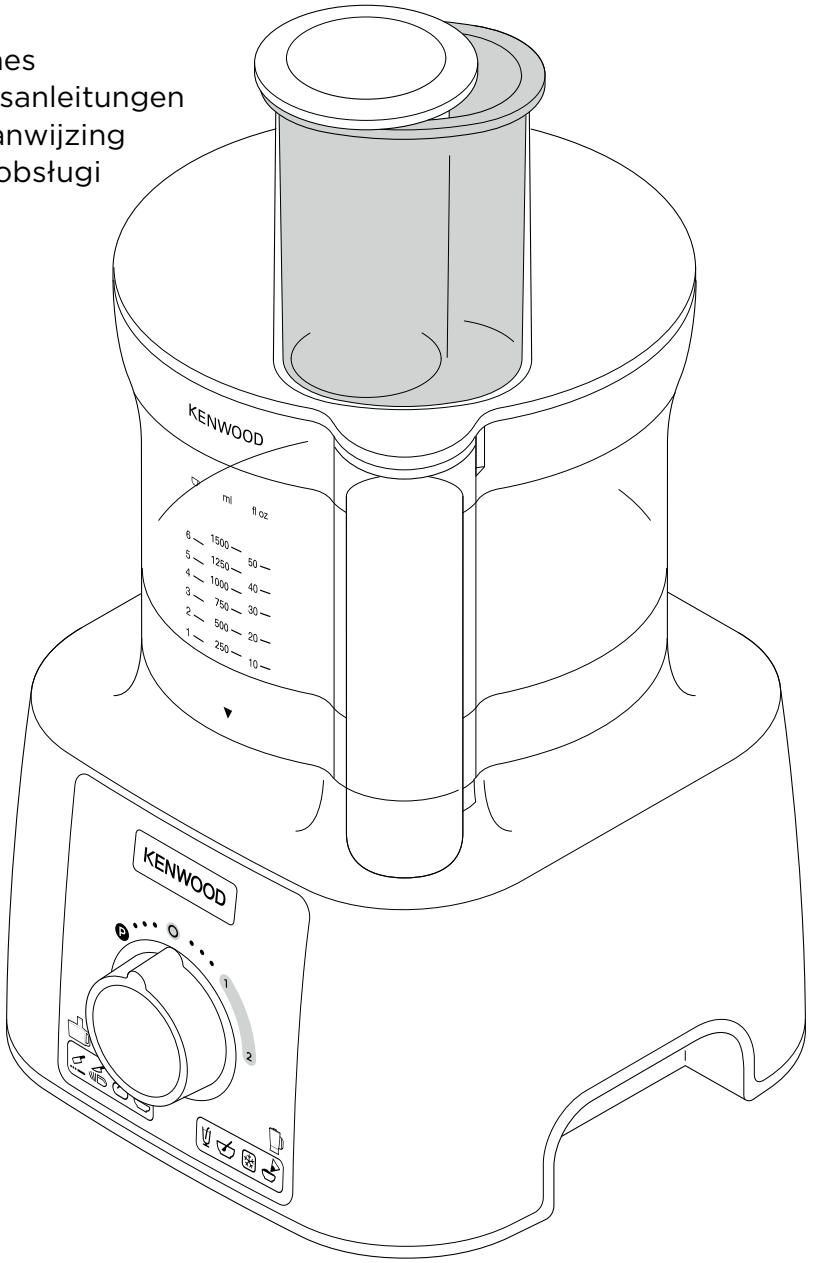
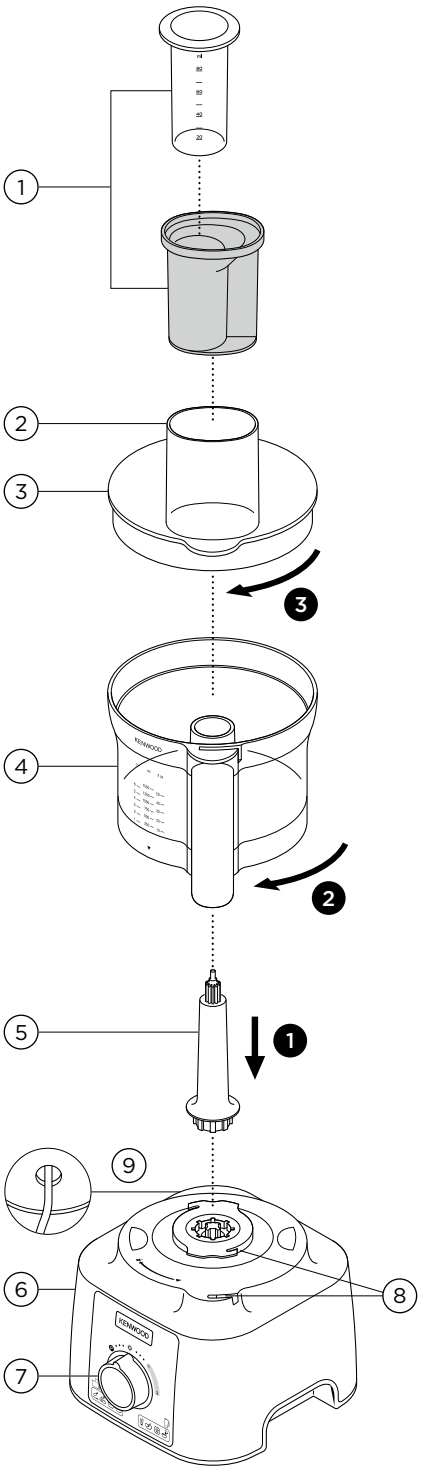
KENWOOD

TYPE FDP65

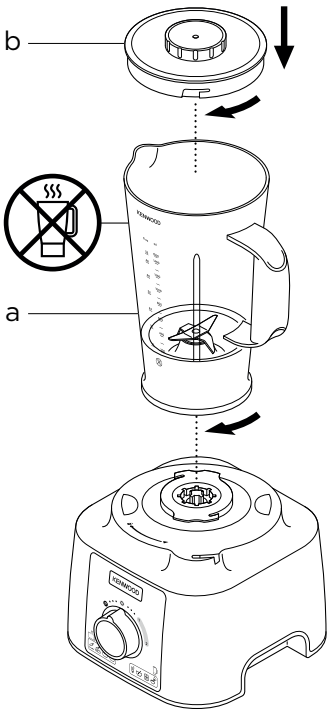
Instructions
Istruzioni
Instrucciones
Bedienungsanleitungen
Gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi
Instruções



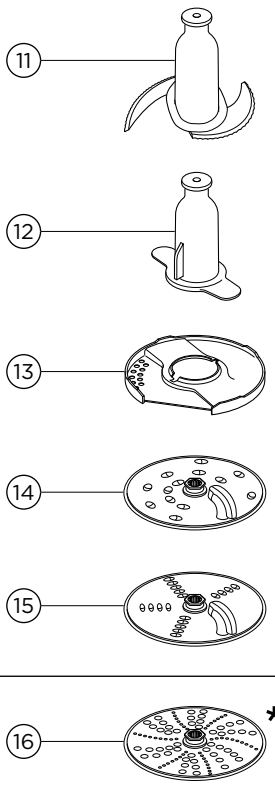
English	**2 - 9**
Nederlands	**10 - 18**
Français	**19 - 27**
Deutsch	**28 - 36**
Italiano	**37 - 45**
Português	**46 - 54**
Español	**55 - 63**
Dansk	**64 - 71**
Svenska	**72 - 79**
Norsk	**80 - 87**
Suomi	**88 - 95**
Türkçe	**96 - 103**
Česky	**104 - 111**
Magyar	**112 - 120**
Polski	**121 - 129**
Ελληνικά	**130 - 139**
Русский	**140 - 149**
Қазақша	**150 - 159**
Slovenčina	**160 - 167**
Українська	**168 - 176**
عربي	١٧٧ - ١٨٤



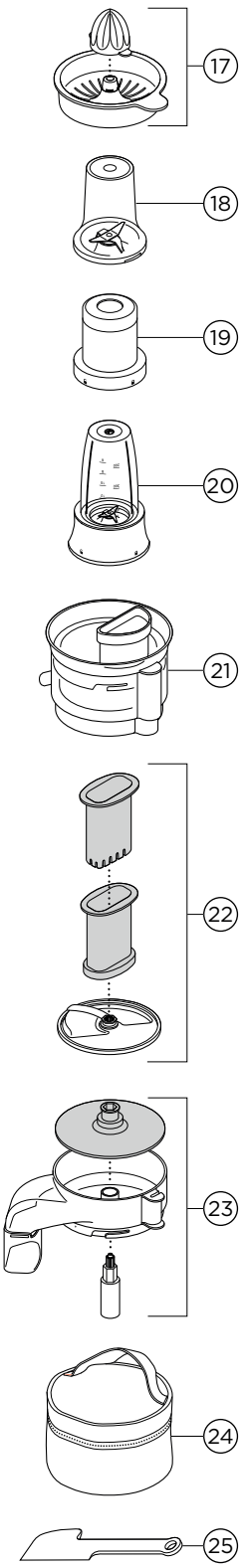
10 Plastic blender



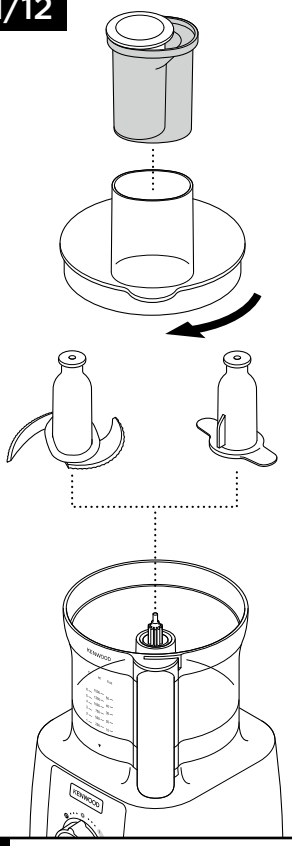
Standard attachments



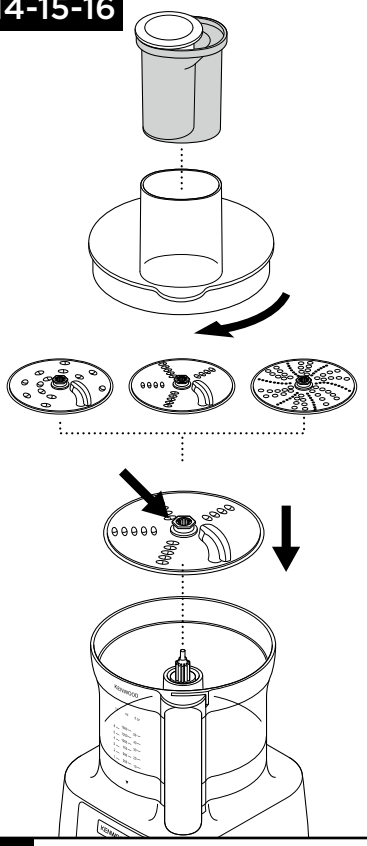
Optional attachments*



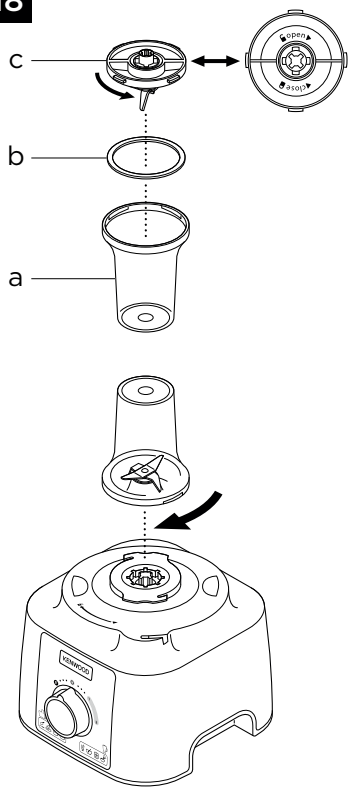
11/12



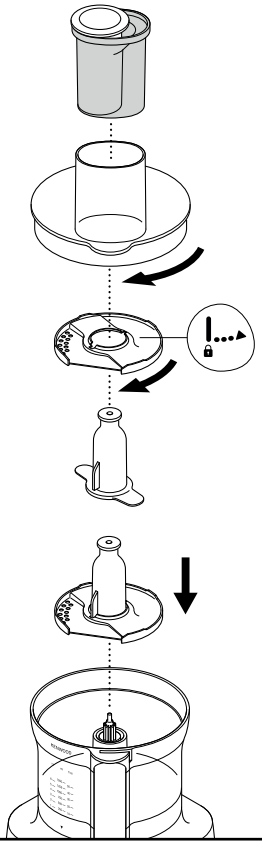
14-15-16



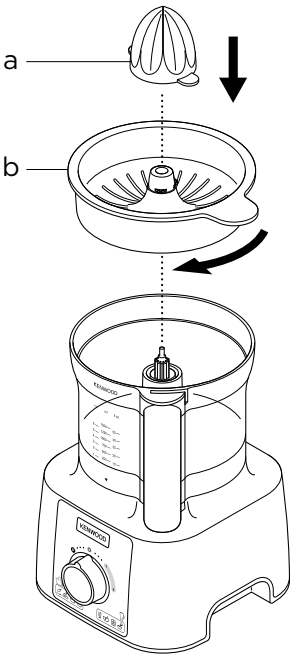
18



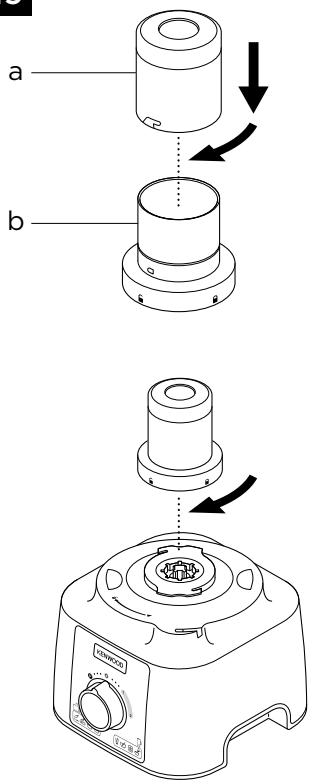
13

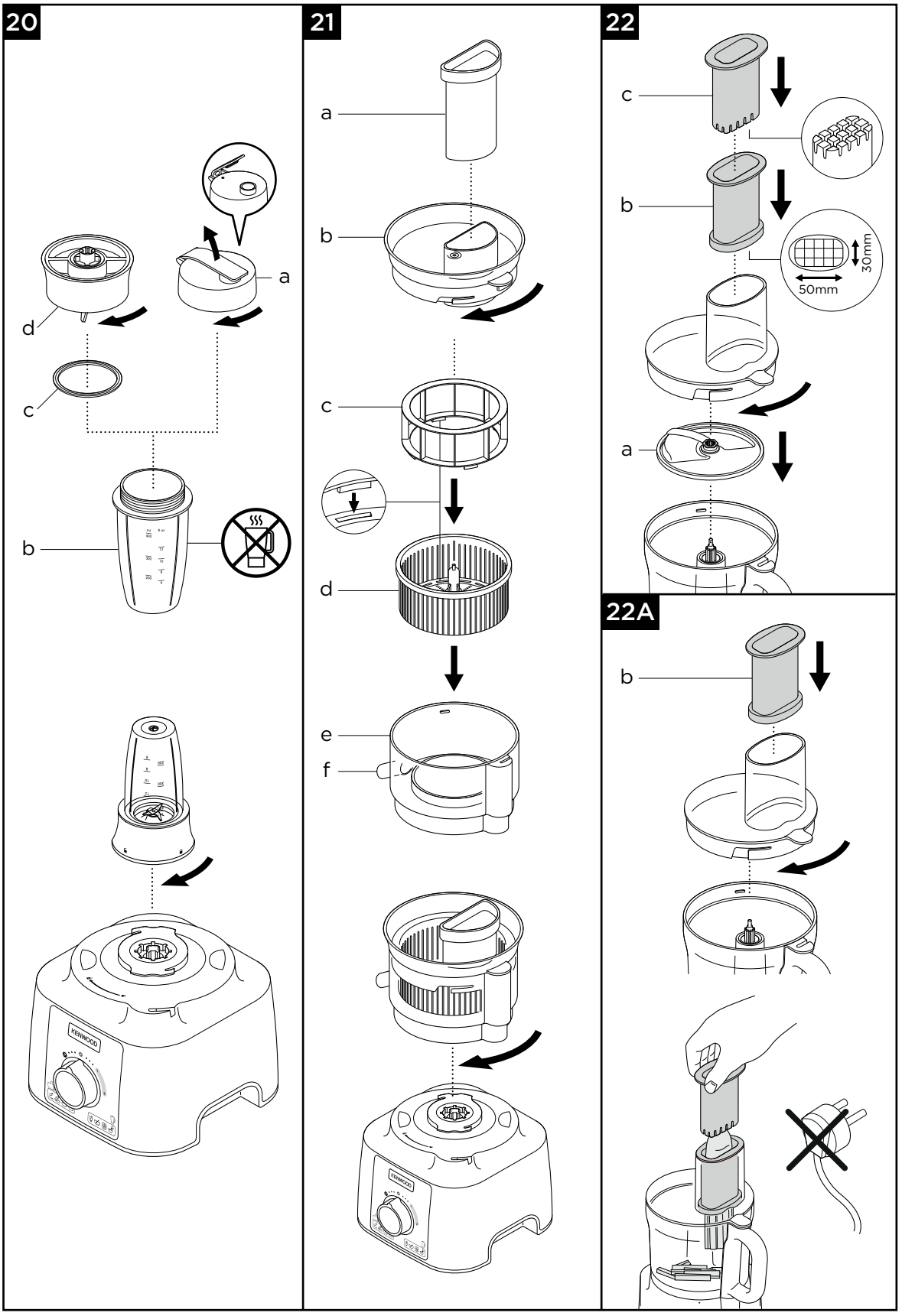


17

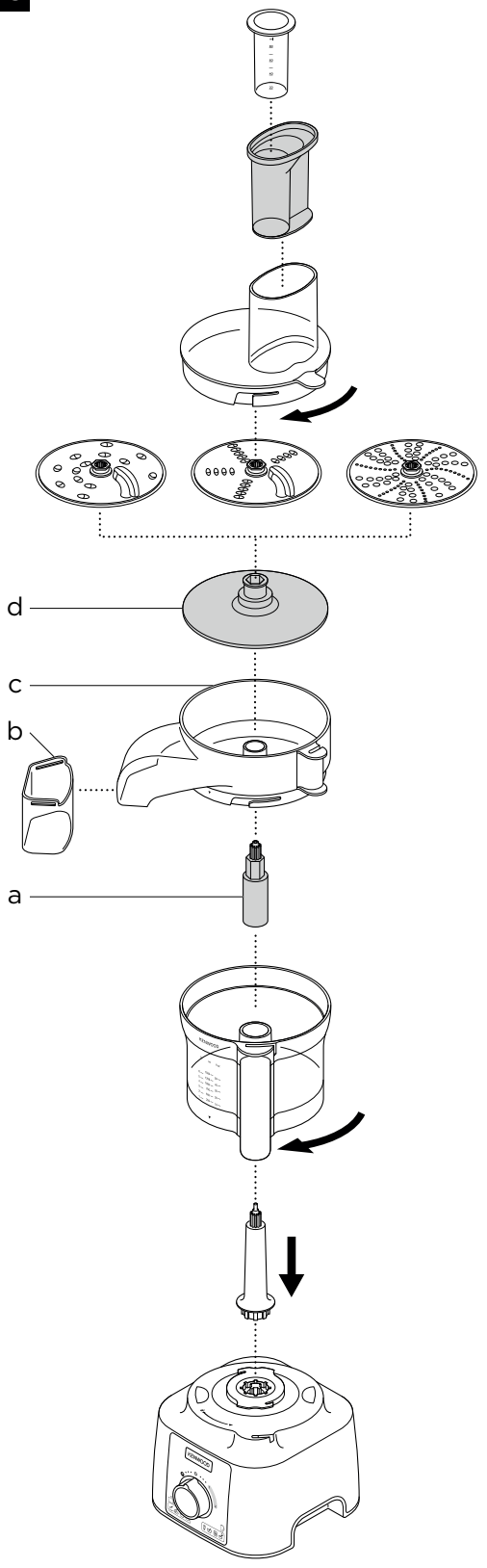


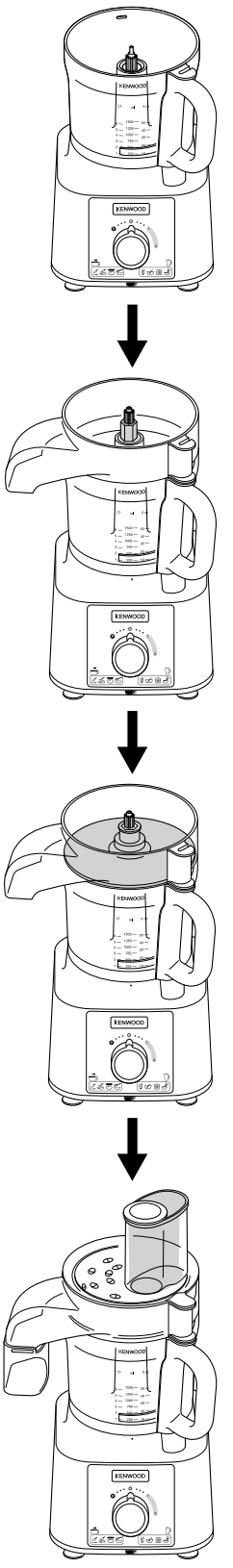
19



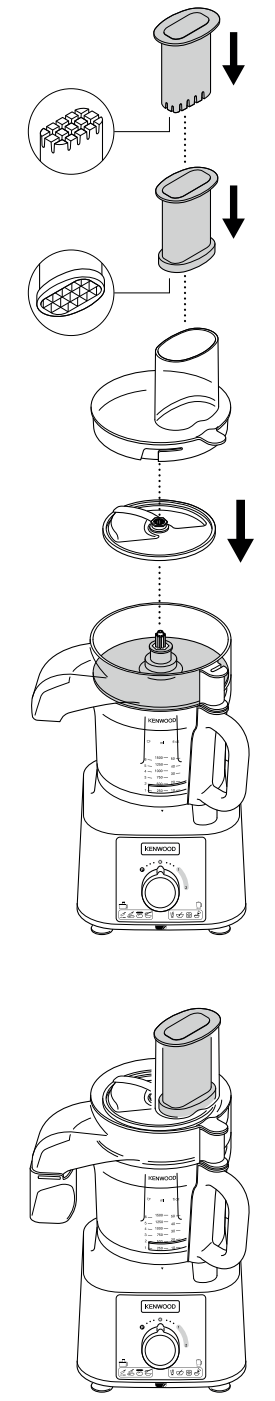

20
a
d
c
b
21
a
b
c
d
e
f
22
c
b
30mm
50mm
a
22A
b

23

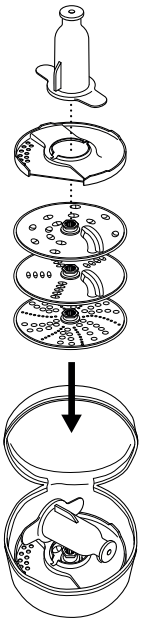




23+22

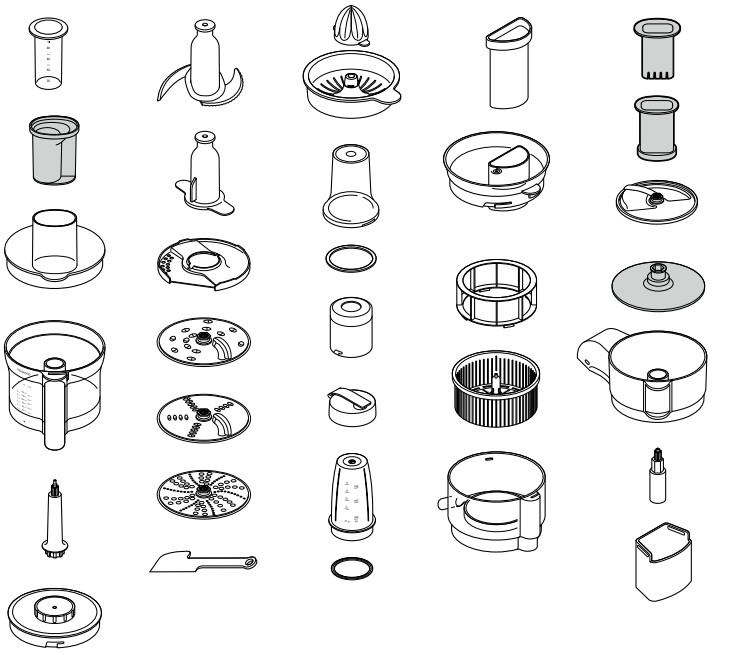


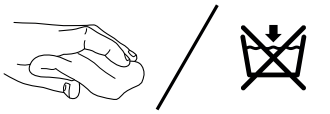
24

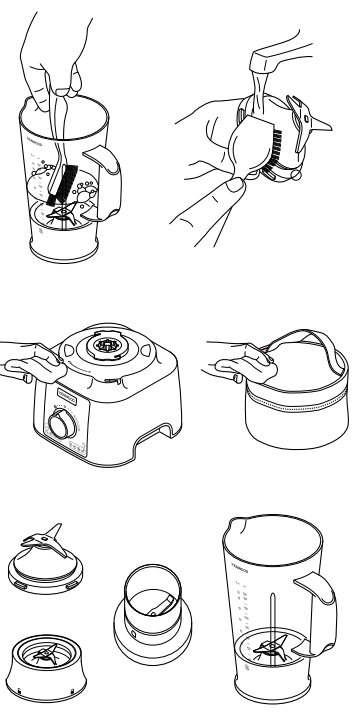


25









English

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

Before plugging in

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

Before using for the first time

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

Key

Processor - Express Prep

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

⑩ Plastic Blender

a Goblet with fixed blade
b Lid with drip feed

A Standard Attachments

⑪ Knife blade
⑫ Dough tool
⑬ Emulsifying disc
⑭ 4mm slicing/grating disc
⑮ 2mm slicing/grating disc

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

B Optional Attachments

⑯ Extra fine grating disc (if supplied)
⑰ Citrus juicer (if supplied)
⑱ Mini chopper/mill (if supplied)
⑲ Grinding mill (if supplied)
⑳ Blend-Xtract 2GO (if supplied)
㉑ Juice extractor (if supplied)
㉒ Express Dice (if supplied)
㉓ Express Serve (if supplied)
㉔ Storage bag (if supplied)
㉕ Spatula

To Use Your Food Processor

Illustrations ❶ – ❸

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

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

5 Plug in, switch on and select a speed. (Refer to the recommended usage chart).
- **The processor will not operate if the bowl or lid are not fitted correctly into the interlock. Check that the feed tube and bowl handle are situated to the right front hand corner.**
- Use the pulse (**P**) for short bursts. The pulse will operate for as long as the control is held in position.

6 Reverse the above procedure to remove the lid, attachments and bowl.
- **Always switch off and unplug before removing the lid.**

Important

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

Using The Attachments

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

10 Plastic Blender (if supplied)

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

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

Hints and Tips

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

11 Knife Blade

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

Hints and Tips

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

12 Dough Tool

Use for yeasted dough mixes.

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

Hints and Tips

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

13 Emulsifying Disc

(use in conjunction with Dough Tool 12)

1 Fit the emulsifying disc over the dough tool – align the fins on the dough tool with the slots in the disc.
2 Turn the dough tool anti-clockwise to lock in place.
3 To separate the parts turn clockwise and lift the disc off the dough tool shaft.

Hints and Tips

- Ensure the bowl and tool are clean and free from grease before use.
- Mayonnaise - Place the egg and seasonings into the bowl and mix for a few seconds. With the machine running gradually add the oil down the feed tube in a steady stream.

14 - 15 - 16 Discs

1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
2 Holding by the centre grip, place the disc onto the drive shaft with the appropriate side uppermost.
3 Fit the lid.
4 Put the food in the feed tube. Choose which size feed tube you want to use.
To use the small feed tube - first put the large pusher inside the feed tube. Use for individual thin ingredients.
Do not use the small pusher without the larger pusher fitted, otherwise you may damage the bottom of the pusher.
To use the large feed tube - use both pushers together.
5 Switch on and push down evenly with the pusher ① - **never put your fingers in the feed tube.**

Hints and Tips

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

17 Citrus Juicer (if supplied)

a Cone
b Sieve

To use the citrus juicer

1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
2 Fit the sieve into the bowl - ensuring the sieve handle is locked into position directly over the bowl handle.
3 Place the cone over the drive shaft turning until it drops all the way down.
4 Cut the fruit in half. Then switch on and press the fruit onto the cone.

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

Hints and Tips

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

18 Mini Chopper/Mill (if supplied)

a Jar
b Sealing ring
c Blade assembly

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

 - Unlocked position

 - Locked position

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

Hints and Tips

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

19 Grinding Mill (if supplied)

a Mill lid
b Grinding mill blade assembly

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

Hints and Tips

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

20 Blend-Xtract 2GO (if supplied)

a Dispensing lid
b Bottle
c Sealing ring
d Blade assembly

1 Add ingredients to the bottle up to the 400ml level mark.

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

2 Fit the sealing ring to the blade unit, ensuring the seal is located correctly in the grooved area.

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

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

- Shake to disperse the ingredients.
- Place the blender onto the power unit and turn clockwise to lock.

5 Select maximum speed. Allow the ingredients to blend until smooth.

- Once your drink has reached the desired consistency, you can use the pulse (P) to ensure all ingredients are thoroughly blended.

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

Using the drinking lid

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

21 Juice Extractor (if supplied)

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

To use the juice extractor

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

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

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

22 Express Dice (if supplied)

a Dicing disc
b Dicing grid
c Dicing pusher

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

To use the Express Dice

1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
2 Add the dicing disc and fit the lid.
3 Fit the dicing grid into the feed tube.
4 Use the dicing pusher to process food items through the dicing grid.

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

50 × 30mm

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

Note:

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

22A The Express dice can also be used to produce French fries, crudités and batons.

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

Cleaning the grid

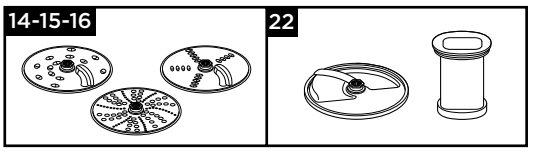
Use the end of the pusher to dislodge any food which may become trapped in the dicing grid.

23 Express Serve (if supplied)

a Express serve drive shaft
b Extension chute
c Base
d Slinger plate

1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
2 Fit the small drive shaft to the main shaft – **the Express serve will not operate unless fitted.**
3 Fit the required attachment/disc - do not apply excessive force. Refer to the Discs and Express Dice sections for further information, hints and tips.
4 Fit the lid.

Use in conjunction with the following:



Important - Dicer and Discs

- If the food is not exiting the food outlet, switch off and check that food is not clogging under the disc and the slinger plate is fitted. Clear any trapped food before continuing to process.

24 Storage Bag

Store your discs, emulsifying disc and dough tool in the bag supplied.

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

Care and Cleaning

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

Power Unit

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

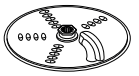
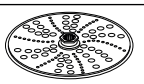
Cleaning Instructions - Refer to the relevant Illustration 25.

Service and Customer Care

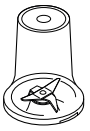
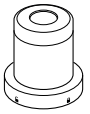
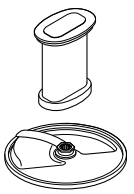
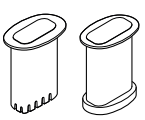
- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance refer to the 'Troubleshooting Guide' section in this manual or visit www.kenwoodworld.com.
- For service or warranty information please refer to the separate safety warning leaflet or visit www.kenwoodworld.com.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

Recommended Usage Chart

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

Tool/ Attachment	**Function**		**(Secs)**	**MAX**
	All in one cake mixes	2	10 – 20	1.5kg total weight
	Pastry - rubbing fat into flour Adding water to combine pastry ingredients	2 1 – 2	10 10 – 20	340g flour weight
	Chopping fish and lean meat Pâtés and terrines	2	10 – 30	600g max lean beef
	Chopping vegetables	P	5 – 10	100 - 500g
	Chopping nuts	2	30 – 60	100g – 200g
	Herbs	2	20 – 30	30-50g
	Pureeing soft fruit, cooked fruit and vegetables	2	10 – 30	1kg
	Mayonnaise	2	60 – 80	4 egg yolks
	Whipping cream (Processing times may vary, depending on fat content of cream)	1	15 – 30	250-500ml
	Yeasted mixes	2	60	600g flour weight 1kg total weight
	Grating and slicing firm food items - cheese, carrots, potatoes and foods of a similar texture	2	–	Do not fill above the maximum capacity marked on the bowl
	Slicing softer food items - cucumbers and tomatoes	1	–	
	Grates Parmesan cheese Rasping potatoes	2	–	
	Use to squeeze the juice from citrus fruits e.g.oranges, lemons, limes and grapefruits.	1	–	–

Recommended Usage Chart

Tool/ Attachment	Function		(Secs)	MAX
	Cold liquids and drinks (Add ice/frozen ingredients to goblet last)	2	30 – 60	1.5 litre
	Milkshake/Cold milk based mixtures	2	15 – 30	1 litre
	Ice crushing	P	30 – 40	6 ice cubes (125g)
	Batter mix (Add liquid ingredients first)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 litre
	Nuts	2	10 – 30	50g
	Coffee beans	2	30	50g
	Prune Marinade 250g clear runny honey 25g small soft prunes 25ml cold water Refrigerate the ingredient overnight	P	5	300g
	Processing spices Black peppercorns, cardamom seeds, cumin seeds, coriander seeds and fennel seeds	2	30 – 60	50g
	Grinding coffee beans	2		50g
	Chopping nuts	P	–	50g
	Processing garlic cloves, fresh chillies and root ginger	P	–	30g
	Fresh coconut	2/P	30 – 60	40g
	Drinks & smoothies	2	30 – 60	400ml
	Fruit and vegetables	2	–	600g
	Use to cut a variety of foods such as carrot, courgette, cucumber, beetroot and apples into cubes.	2	–	Do not fill above the maximum capacity marked on the bowl
	Use to cut a variety of foods into French Fries and crudités such as potato, carrot, courgette and cucumber.	Manual		

Troubleshooting Guide		
Problem	**Cause**	**Solution**
The processor will not operate.	No Power. Bowl not fitted to power unit correctly. Bowl lid not locked on correctly.	Check processor is plugged in. Check bowl is located correctly and the handle is situated towards the right front hand corner. Check that the lid interlock is located correctly into the handle area. **The processor will not work if the bowl and lid are fitted incorrectly.**
	Detachable drive shaft ⑤ not fitted to power unit.	Fit the detachable drive shaft ⑤ onto the power unit before fitting the bowl. The bowl tools and attachments will not operate unless the drive shaft is fitted.
Blender, Blend-Xtract 2GO or mill will not operate	Blender, Blend-Xtract 2GO or mill not locked on correctly. Blend-Xtract 2GO or mill not assembled correctly.	Blender, Blend-Xtract 2GO or mill will not operate if fitted incorrectly to the interlock. Check blade assembly is fully tightened into the bottle or jar.
Processor stops during processing	Processor overloaded/ maximum capacities exceeded. Lid unlocked.	Check maximum capacities stated in the recommended usage chart. Check lid is locked correctly.
Blend-Xtract 2GO or multi mill leaking from blade assembly base.	Seal missing Seal incorrectly fitted Seal damaged.	Check seal is fitted correctly and not damaged. To obtain a replacement seal see ‘Service and Customer Care’.
Unit unstable/heavy vibrations and movement.	Sticky fruit/ingredients such as dates being processed. Speed selected too low.	For best results use 'Pulse' first to break down the ingredients and then continue processing on maximum speed.
Poor performance of tools/attachments	Refer to hints in relevant ‘Using the attachment’ section. Check attachments are assembled correctly.	

Nederlands

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

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

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

Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt

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

Legenda

Keukenmachine - Express Prep

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

⑩ Kunststof blender

a Kan met vast mes
b Deksel met druppelvoeding

A Standaard hulpstukken

⑪ Meslemmet
⑫ Deeghulpstuk
⑬ Emulgerende schijf
⑭ Schijf voor snijden/raspen van 4 mm
⑮ Schijf voor snijden/raspen van 2 mm

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

B Optionele hulpstukken

⑯ Extra fijne raspschijf (indien meegeleverd)
⑰ Citruspers (indien meegeleverd)
⑱ Mini hakhulpstuk / de molen gebruiken (indien meegeleverd)
⑲ Maalmolen (indien meegeleverd)
⑳ Blend-Xtract 2GO (indien meegeleverd)
㉑ Sapcentrifuge (indien meegeleverd)
㉒ Express Dice (indien meegeleverd)
㉓ Express Serve (indien meegeleverd)
㉔ Opbergtas (indien meegeleverd)
㉕ Spatel

De keukenmachine gebruiken

Afbeelding ❶ – ❸

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

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

5 Steek de stekker in het stopcontact, zet de machine aan en kies een snelheid. (Zie de tabel voor aanbevolen gebruik).
- **De machine functioneert niet als de kom of het deksel niet goed vergrendeld zijn. Controleer of de vultrechter en de komhendel zich rechtsvoor bevinden.**

- Gebruik de pulsknop (**P**) voor korte impulsen. De impuls duurt zolang als de knop ingedrukt gehouden wordt.

6 Volg de bovenstaande procedure in omgekeerde volgorde om het deksel, de hulpstukken en de kom te verwijderen.

- **Voordat u het deksel verwijdert, dient u het apparaat altijd uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te halen.**

Belangrijk

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

De hulpstukken gebruiken

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

10 Kunststof blender (indien meegeleverd)

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

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

Tips

- Doe bij het maken van mayonaise alle ingrediënten, behalve de olie, in de blender. Giet de olie terwijl het apparaat draait, langzaam door het lekbakje in het deksel.
- Bij dikke mengsels, zoals patés en dips, moet u de wand mogelijk schoonschrapen. Als het mengsel te dik is voor de verwerking, voegt u meer vloeistof toe.
- De verwerking van specerijen wordt afgeraden; dit kan de kunststof onderdelen beschadigen.

11 Meslemmet

Volg de instructies onder ‘de keukenmachine gebruiken’.

Tips

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

12 Deeghulpstuk

Deze haak wordt gebruikt voor het kneden van gegist deeg.

Volg de instructies onder ‘De keukenmachine gebruiken’

Tips

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

13 Emulgerende schijf

(te gebruiken in combinatie met Deeghaak 12)

1 Plaats de emulgeerschijf over de deeghaak -plaats de disc op de deeghaak in de sleuven van de schijf.
2 Draai de deeghaak linksom om het op zijn plaats vast te zetten.
3 Om ze te scheiden draai je de onderdelen met de klok mee en til je de deeghaak op.

Tips

- Zorg ervoor dat de kom en het gereedschap schoon en vetvrij zijn voor gebruik.
- Mayonaise - Plaats het ei en de kruiden in de kom en meng enkele seconden. Terwijl

de machine draait, voegt u geleidelijk gelijkmatig de Olie toe door de vulopening.

14 - 15 - 16 Schijven

1 Plaats de aandrijfas en de kom op het motorblok.
2 Houd de schijf aan de middengreep vast en plaats hem op de aandrijfas, met de juiste zijde naar boven gekeerd.
3 Zet het deksel op zijn plaats.
4 Doe het voedsel in de vulopening. Kies welke formaat toevoerbuis u wilt gebruiken.
Om de kleine toevoerbuis te gebruiken plaatst u eerst de grote stamper in de toevoerbuis. Gebruik deze voor individueel dunne ingrediënten.
De kleine stamper nooit gebruiken zonder dat de grotere stamper is aangebracht, anders kunt u de onderkant van de stamper beschadigen.
Gebruik beide stampers samen **om de grote toevoerbuis te gebruiken**.
5 Zet de machine aan en duw de ingrediënten gelijkmatig met de stamper ① naar binnen – **steek uw vingers nooit in de vultrechter.**

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

17 Citruspers (indien meegeleverd)

a Perskegel
b Zeef

De citruspers gebruiken

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

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

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

18 Mini hakhulpstuk / de molen gebruiken (indien meegeleverd)

a Beker
b Afsluitring
c Meselement

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

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

19 Maalmolen (indien meegeleverd)

a Deksel van de maalmolen
b Meselement van de maalmolen

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

Tips
- Voor de beste prestaties bij de verwerking van specerijen raden wij aan dat u nooit meer dan 50 g per keer in de molen verwerkt.

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

20 Blend-Xtract 2GO (indien meegeleverd)

a Drinkdeksel
b Beker
c Afdichtring
d Meselement

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

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

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

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

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

De drinktuit gebruiken

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

21 Sapcentrifuge (indien meegeleverd)

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

Om de sapcentrifuge te gebruiken

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

stamper - steek nooit uw vingers in de toevoer. Verwerk volledig voordat u meer toevoegt.
- Laat na het toevoegen van het laatste stuk, de sapcentrifuge nog even extra 30 seconden draaien om al het sap te extraheren uit de filtertrommel.

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

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

22 Express Dice (indien meegeleverd)

a Een blokjessnijder schijf
b Blokjesrooster
c Blokjes stamper

Belangrijk:
- De blokjessnijderschijf is alleen ontworpen om te worden gebruikt met het blokjessnijder-opzetstuk.
- De blokjesstamper mag uitsluitend met het blokjesrooster worden gebruikt. Gebruik zonder het blokjesrooster resulteert in beschadiging van de onderkant van de stamper.

De Express Dice gebruiken

1 Monteer de aandrijfas en kom op de voedingseenheid
2 Voeg de blokjes-disk toe en plaats het deksel
3 Plaats het blokjesrooster in de toevoerbuis
4 Gebruik de blokjesstamper om voeding door het blokjesrooster heen te duwen.

Tips
- Om te helpen bij de verwerking, plaats je beide handen op bovenkant van de stamper en druk je deze stevig aan.
- Gebruik voor het beste resultaat vers fruit en groenten.

- Om te voorkomen dat het voedsel vastloopt, stop je niet teveel voedsel tegelijkertijd in de toevoer - idealiter mag het voedsel niet groter worden gesneden dan:

50 × 30 mm

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

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

22A De Express Dice kan ook worden gebruikt om French Fries mee te maken, maar ook croutons en broodjes

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

Het rooster schoonmaken

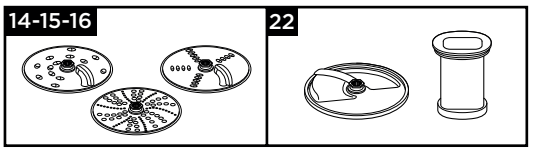
Gebruik het uiteinde van de stamper om voedsel los te maken die vast zit in het blokjesrooster.

23 Express Serve (indien meegeleverd)

a Express Serve aandrijfas
b Verlengtrechter
c Basis
d Slingerplaat

1 Monteer de aandrijfas en kom op de stroomeenheid.
2 Plaats de kleine aandrijfas op de hoofdas - **de Express serve werkt niet als deze niet is geplaatst.**
3 Plaats het vereiste hulpstuk/disc - gebruik niet te veel kracht. Raadpleeg de Discs en Express dice secties voor meer informatie, hints en tips.
4 Zet het deksel op zijn plaats.

Gebruik in combinatie met het volgende:



Belangrijk - Blokjessnijder en schijven

- Als het voedsel de voedseluitlaat niet verlaat, schakel het dan uit en controleer of het voedsel niet verstopt is geraakt: het kan zich bevinden onder de schijf en de slingerplaat. Maak dit schoon voordat u verder gaat.

24 Opbergtas

Bewaar uw schijven, emulgeerschijf en deeghaak in de meegeleverde tas.

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

Onderhoud en reiniging

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

Motorblok

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

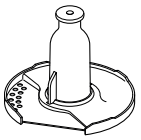
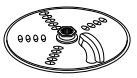
Reinigingsinstructies - Raadpleeg de relevante illustratie 25.

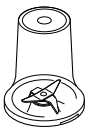
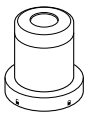
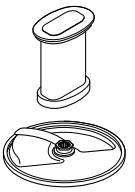
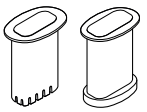
Onderhoud en klantenservice

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

Tabel voor aanbevolen gebruik

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

Instrument/ Hulpstuk	**Functie**		**(Sec.)**	**MAX**
	Kant-en-klare taartmixen	2	10 – 20	1,5 kg Totaalgewicht
	Deeg - boter en meel vermengen Water toevoegen om ingrediënten te mengen	2 1 – 2	10 10 – 20	340 g Bloemgewicht
	Vis en mager vlees hakken Paté en terrines	2	10 – 30	600 g max mager rundvlees
	Groenten hakken	P	5 – 10	100 g – 500 g
	Noten hakken	2	30 – 60	100 g – 200 g
	Kruiden	2	20 – 30	30 g – 50 g
	Zacht fruit, gekookt fruit en gekookte groenten pureren	2	10 – 30	1 kg
	Mayonaise	2	60 – 80	4 eidooiers
	Slagroom (Tijden variëren, afhankelijk van het vetpercentage van de room)	1	15 – 30	250 – 500 ml
	Mengsels met gist	2	60	600 g Bloemgewicht 1 kgg Totaalgewicht
	Raspen en snijden van harde etenswaren: kaas, wortels, aardappelen en etenswaren met een gelijksoortige textuur	2	–	Vul niet boven de gemarkeerde Maximale capaciteit: deze is gemarkeerd op de kom
	Zachtere etenswaren snijden: komkommer en tomaten	1	–	
	Raspt Parmezaanse kaas Aardappels raspen	2	–	
	Gebruik dit om het sap uit citrusvruchten te persen, zoals sinaasappels, citroenen, limoenen en grapefruits	1	–	–

Tabel voor aanbevolen gebruik				
Instrument/ Hulpstuk	**Functie**		**(Sec.)**	**MAX**
	Koude vloeistoffen en dranken (IJsklontjes/bevroren ingrediënten als laatste toevoegen)	2	30 – 60	1,5 liter
	Milkshake/koude, op melk gebaseerde mengsels	2	15 – 30	1 liter
	IJsklontjes vermalen	P	30 – 40	6 ijsklontjes (125 g)
	Beslag (Eerst de vloeibare ingrediënten toevoegen)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 liter
	Noten	2	10 – 30	50 g
	Koffiebonen	2	30	50 g
	Pruimen Marinade 250 g heldere vloeibare honing 25 g kleine zachte pruimen 25 ml koud water Zet de ingrediënten een nacht in de koelkast	P	5	300 g
	Specerijen verwerken Zwarte peperkorrels, kardemomzaadjes, komijnzaadjes, korianderzaadjes en venkelzaadjes	2	30 – 60	50 g
	Koffiebonen malen	2		50 g
	Noten hakken	P	–	50 g
	Teentjes knoflook, verse Spaanse pepers en verse gember verwerken	P	–	30 g
	Verse kokosnoot	2/P	30 – 60	40 g
	Drankjes en smoothies	2	30 – 60	400 ml
	Groente en fruit	2	–	600 g
	Gebruiken om verschillende soorten voedsel te snijden, zoals wortel, courgette, komkommer, rode biet en appels in blokjes.	2	–	Vul niet boven de gemarkeerde Maximale capaciteit: deze is gemarkeerd op de kom
	Gebruiken om bijvoorbeeld aardappels, wortels, courgette en komkommer in de vorm van frietjes te snijden.	Handmatig		

Problemen oplossen

Probleem	**Oorzaak**	**Oplossing**
De machine werkt niet.	Geen stroom. De kom is niet juist op het motorblok geplaatst. Het deksel van de kom is niet juist vergrendeld.	Controleer of de stekker in het stopcontact zit. Controleer of de kom goed op zijn plaats zit en of de hendel naar rechtsvoor is gedraaid. Controleer of de dekselvergrendeling juist in het handvatgebied geplaatst is. **De keukenmachine werkt niet als de kom en het deksel onjuist geplaatst zijn.**
	Verwijderbare aandrijfas ⑤ niet aangebracht op het motorgedeelte.	Bevestig de verwijderbare aandrijfas ⑤ op het motor-gedeelte alvorens de kom te plaatsen. De hulpstukken voor de kom werken alleen als de aandrijfas is aangebracht.
Blender, Blend-Xtract 2GO of molen werkt niet	Blender, Blend-Xtract 2GO of molen is niet correct vergrendeld. Blend-Xtract 2GO of molen niet correct gemonteerd.	Blender, Blend-Xtract 2GO of molen zullen niet werken als deze niet juist op het vergrendeling geplaatst zijn. Controleer of het mes-element volledig vastgedraaid in de kom of pot zit.
Keukenmachine stopt tijdens de verwerking van ingrediënten.	Keukenmachine te zwaar belast/maximum capaciteit overschreden. Deksel niet vergrendeld.	Controleer maximumcapaciteit in de tabel voor aanbevolen gebruik. Controleer of het deksel juist vergrendeld is.
Blend-Xtract 2GO of multimolen lekt uit mes montagebasis.	De afsluitring ontbreekt. De afsluitring is onjuist aangebracht. De afsluitring is beschadigd.	Controleer of de afsluitring goed aangebracht en onbeschadigd is. Voor een vervangende afsluitring raadpleegt u de informatie onder 'Onderhoud en klantenservice'.
Eenheid is onstabiel/ heftige trillingen en beweging.	Er worden plakkerige vruchten/ingrediënten zoals dadels verwerkt. De geselecteerde snelheid is te laag.	Voor de beste resultaten gebruikt u eerst 'Pulseren' om de ingrediënten op te breken en verwerkt u deze daarna op maximale snelheid.
Slecht resultaat met apparaten en hulpstukken.	Lees de tips in de paragraaf 'De hulpstukken gebruiken'. Controleer of de hulpstukken goed zijn gemonteerd.	

Français

Veuillez déplier les illustrations de la première page

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

Avant de brancher l'appareil

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

Avant la première utilisation

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

Légende

Robot - Express Prep

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

⑩ Blender en plastique

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

A Accessoires standard

⑪ Lame couteau
⑫ Pétrin
⑬ Disque émulsifiant
⑭ Disque éminceur/râpe 4 mm
⑮ Disque éminceur/râpe 2 mm

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

B Accessoires en option

⑯ Disque à râper extra-fin (si fourni)
⑰ Presse-agrumes (si fourni)
⑱ Hachoir/moulin compact (si fourni)
⑲ Moulin à moudre (si fourni)
⑳ Blend-Extract 2GO (si fourni)
㉑ Centrifugeuse (si fourni)
㉒ Express Dice (si fourni)
㉓ Express Serve (si fourni)
㉔ Sac de rangement (si fourni)
㉕ Spatule

Utilisation du robot

Illustrations ❶ – ❸

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

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

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

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

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

- **L'appareil ne fonctionnera pas si le bol ou le couvercle ne sont pas correctement insérés et verrouillés. Vérifiez que le tube**

d'alimentation et la poignée du bol sont bien situés dans le coin avant droit.

- Utilisez la touche pulse (**P**) pour de petites impulsions. La fonction pulse fonctionne tant que la touche est maintenue en position.

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

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

Important

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

Utilisation des accessoires

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

10 Blender en plastique (si fourni)

1 Installation et utilisation - reportez-vous aux illustrations du blender et au tableau d'utilisation recommandée.
2 Placez vos ingrédients dans le bol.
3 Placez le couvercle sur le bol et tournez dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
4 Installez le bol sur la base et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se verrouille.

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

Conseils et astuces

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

11 Lame couteau

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

Conseils et astuces

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

12 Pétrin

Utilisez pour les pâtes à base de levure.

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

Conseils et astuces

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

13 Disque émulsifiant

(à utiliser avec l'accessoire de pétrissage 12)

1 Placez le disque émulsifiant sur l'accessoire de pétrissage - alignez les ailettes de l'accessoire de pétrissage avec les fentes du disque.
2 Tournez l'accessoire de pétrissage dans le sens anti-horaire jusqu'à ce qu'il se verrouille.
3 Pour séparer les pièces, tournez dans le sens horaire et retirez le disque de l'axe de l'accessoire.

Conseils et astuces

- Assurez-vous que le bol et l'outil sont propres et exempts de graisse avant utilisation.
- Mayonnaise - Placez le ou les œufs et les assaisonnements dans le bol et mélangez quelques secondes. Appareil en marche, ajoutez progressivement l'huile dans le tube d'alimentation en flux régulier.

14 - 15 - 16 Disques

1 Installez l'axe d'entraînement et le bol sur le bloc moteur.
2 Tout en le maintenant par sa poignée centrale, placez le disque sur l'axe d'entraînement, face appropriée vers le haut.
3 Fixez le couvercle.
4 Placez les aliments dans le tube d'alimentation. Choisissez la taille de tube d'alimentation que vous souhaitez utiliser. **Pour disposer d'un tube d'alimentation de petit diamètre**, placez d'abord le grand poussoir à l'intérieur du tube. À utiliser pour des ingrédients minces insérés un par un. **N'utilisez pas le petit poussoir sans avoir installé le grand poussoir, vous risqueriez d'endommager le fond du poussoir. Pour disposer d'un tube d'alimentation de grand diamètre**, utilisez les deux poussoirs ensemble.
5 Allumez l'appareil et exercez à l'aide du poussoir ① une pression régulière - **n'insérez jamais vos doigts dans le tube d'alimentation.**

Conseils et astuces

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

17 Presse-agrumes (si fourni)

a Cône
b Passoire

Pour utiliser le presse-agrumes

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

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

Conseils et astuces

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

18 Hachoir/moulin compact (si fourni)

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

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

Conseils et astuces

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

19 Moulin à moudre (si fourni)

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

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

Conseils et astuces

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

20 Blend-Xtract 2GO (si fourni)

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

1 Ajoutez les ingrédients dans la bouteille jusqu'à la marque de niveau 400 ml.
- Pour des performances de mixage optimales, toujours ajouter la glace/les ingrédients congelés dans la bouteille d'abord.
- Lorsque vous ajoutez les produits surgelés (c.-à-d. des fruits ou du yaourt surgelés, de la crème glacée ou de la glace) ne mixez pas plus de 60 g ou 3 glaçons.
- Ne mixez pas des ingrédients congelés sans ajouter de liquide.

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

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

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

Conseils et astuces

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

Utilisation du couvercle en utilisant le couvercle verseur

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

21 Centrifugeuse (si fourni)

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

Utilisation de la centrifugeuse

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

Important

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

Conseils et astuces

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

22 Express Dice (si fourni)

a Disque de coupe
b Grille de coupe
c Poussoir de coupe

Important

- Le disque de coupe est conçu uniquement pour être utilisé avec l'appareil à brunoise.
- Le poussoir de coupe ne doit être utilise qu'avec la grille de coupe, faute de quoi le fond du poussoir risquerait d'être endommagé.

Utilisation de l'accessoire Express Dice

1 Installez l'axe d'entraînement et le bol sur le bloc moteur.
2 Ajoutez le disque de coupe et placez le couvercle.
3 Installez la grille de coupe dans le tube d'alimentation.
4 Allumez l'appareil et utilisez le poussoir pour faire progresser les aliments à travers la grille.

Conseils et astuces

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

50 × 30 mm

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

Remarque :

- Du fait des différentes tailles et formes des aliments, une certaine partie des dés peuvent sortir déformés, ce qui est normal.

- Les aliments tels que le fromage, le jambon et le chorizo entrainent généralement le colmatage de la grille, il n'est donc pas recommandé de les utiliser avec cet accessoire.

22A L'accessoire Express Dice peut également être utilisé pour couper les pommes de terre en frites, pour préparer des crudités et couper les légumes en bâtonnets.

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

Nettoyage de la grille

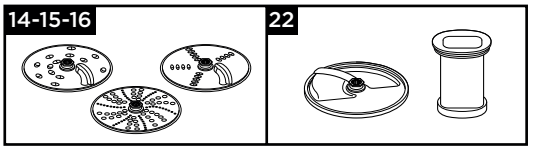
Utilisez l'extrémité du poussoir pour déloger tous les résidus restés coincés dans la grille de coupe.

23 Express Serve (si fourni)

a Axe d'entraînement de l'accessoire Express Serve
b Goulotte d'extension
c Base
d Disque d'éjection

1 Installez l'axe d'entraînement et le bol sur le bloc moteur.
2 Installez l'axe d'entraînement court sur l'axe principal. **L'accessoire Express Serve ne fonctionne pas sans l'axe d'entraînement court.**
3 Installez l'accessoire/disque souhaité, n'appliquez pas une force excessive. Pour plus d'informations, d'astuces et de conseils, reportez-vous aux sections dédiées aux Disques et à l'accessoire Brunoise Express.
4 Fixez le couvercle.

À utiliser conjointement avec les éléments suivants :



Important - Appareil à brunoise et disques

- Si les aliments ne sortent pas, arrêtez l'appareil et vérifiez qu'ils ne sont pas accumulés pas sous le disque de coupe et que le disque d'éjection est installé. Retirez tout aliment coincé avant de reprendre.

24 Sac de rangement

Rangez vos disques, le disque émulsifiant et l'accessoire de pétrissage dans le sac fourni. Pour des raisons de sécurité, lorsqu'elle n'est pas utilisée, la lame du couteau doit être stockée dans le bol principal et non dans le sac de rangement.

Nettoyage et entretien

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

Bloc moteur

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

Consignes de nettoyage - voir l'illustration correspondante **25**.

Service après-vente

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

Tableau des conseils d'utilisation

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

Ne dépassez pas les capacités maximales indiquées dans le tableau ci-dessous.

Dans le cas contraire, vous risqueriez d'endommager votre appareil.

Les informations fournies sur le mixage ne sont données qu'à titre indicatif et varient en fonction de la recette et des ingrédients utilisés.

Ne mixez pas des ingrédients chauds.

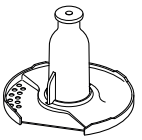
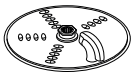
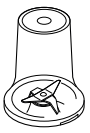
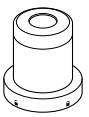
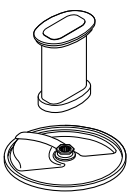
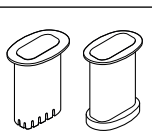
Outil/ Accessoire	**Fonction**		**(Sec)**	**MAX**
	Mélanges tout en un pour gâteaux	2	10 – 20	1.,5 kg Poids total
	Pâte - mélange de la matière grasse avec la farine Ajout d'eau au mélange ingrédients de pâte	2 1 – 2	10 10 – 20	340 g Poids farine
	Pour hacher du poisson et de la viande maigre Pâtés et terrines	2	10 – 30	600 g boeuf maigre max.
	Pour couper des légumes	P	5 – 10	100 g - 500 g
	Pour hacher des noix	2	30 – 60	100 g – 200 g
	Herbes aromatiques	2	20 – 30	30 g – 50 g
	Pour transformer en purée des fruits tendres, des fruits cuits et des légumes	2	10 – 30	1 kg
	Mayonnaise	2	60 – 80	4 jaunes d'œufs
	Crème à fouetter (les durées de mixage varient selon la teneur en matières grasses de la crème)	1	15 – 30	250 – 500 ml
	Mélanges à base de levure	2	60	600 g Poids farine 1 kg Poids total
	Râper et émincer des aliments de texture ferme : fromages, carottes, pommes de terre, etc.	2	–	Ne pas remplir au-delà du repère de capacité maximum indiquée sur le bol
	Couper des aliments plus tendres : concombres, tomates.	1	–	
	Pour râper le parmesan Râper des pommes de terre	2	–	
	Pour extraire le jus des agrumes comme les oranges, citrons, citrons verts et pamplemousses.	1	–	–

Tableau des conseils d'utilisation				
Outil/ Accessoire	**Fonction**		**(Sec)**	**MAX**
	Soupes froides et boissons (Ajoutez les glaçons ou ingrédients congelés au gobelet en dernier)	2	30 – 60	1,5 litres
	Milkshake/mélanges à base de lait froid	2	15 – 30	1 litre
	Glace pilée	P	30 – 40	6 glaçons (125 g)
	Pâte à frire (ajouter les ingrédients liquides en premier)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 litre
	Noix	2	10 – 30	50 g
	Grains de café	2	30	50 g
	Marinade aux pruneaux 250 g de miel liquide clair 25 g de petits pruneaux doux 25 ml d'eau froide Mettre les ingrédients au froid pendant une nuit	P	5	300 g
	Mixer des épices Poivre noir en grains, graines de cardamome, graines de cumin, graines des coriandre et graines de fenouil	2	30 – 60	50 g
	Moudre des grains de café	2		50 g
	Moudre des noix	P	–	50 g
	Hacher des gousses d'ail, des piments frais et du gingembre frais	P	–	30 g
	Noix de coco fraîche	2/P	30 – 60	40 g
	Boissons et smoothies	2	30 – 60	400 ml
	Fruits et légumes	2	–	600 g
	Utilisé pour couper différents légumes tels que les carottes, courgettes, le concombre, la betterave et les pommes en cubes.	2	–	Ne pas remplir au-delà du repère de capacité maximum indiquée sur le bol
	Utilisez cet accessoire pour couper toutes sortes de légumes tels que les pommes de terre en frites, les carottes, les courgettes et le concombre et préparer les crudités.	Manuel		

Guide de dépannage

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

Deutsch

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

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

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

Übersicht

Küchenmaschine - Express Prep

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

⑩ Kunststoff-Mixer

a Mixbecher mit befestigter Klinge
b Deckel mit Tröpfelloch

A Standardaufsätze

⑪ Schlagmesser
⑫ Knetwerkzeug
⑬ Emulgatorscheibe
⑭ Raspel-/Schneidescheibe, 4 mm
⑮ Raspel-/Schneidescheibe, 2 mm

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

B Optionales Zubehör

⑯ Extrafeine Raspelscheibe (wenn im Lieferumfang)
⑰ Zitruspresse (wenn im Lieferumfang)
⑱ Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz (wenn im Lieferumfang)
⑲ Gewürzmühle (wenn im Lieferumfang)
⑳ Blend-Xtract 2GO (wenn im Lieferumfang)
㉑ Entsafter (wenn im Lieferumfang)
㉒ Express Dice (wenn im Lieferumfang)
㉓ Express Serve (wenn im Lieferumfang)
㉔ Aufbewahrungsbeutel (wenn im Lieferumfang)
㉕ Spatel

Verwendung Ihrer Küchenmaschine

Abbildung ❶ – ❸

1 Setzen Sie die abnehmbare Antriebswelle auf die Antriebseinheit.
2 Dann die Schüssel auf die Antriebseinheit aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet.
3 Setzen Sie ein Zubehörteil auf die Antriebswelle der Schüssel.
- Setzen Sie immer die Schüssel und das Zubehörteil auf die Maschine, bevor Sie die Zutaten hinzugeben.

4 Setzen Sie den Deckel auf - achten Sie darauf, dass die Spitze der Antriebswelle bzw. des Zubehörteils in die Mitte des Deckels greift.
- **Zum Betreiben der Küchenmaschine niemals den Deckel verwenden, sondern stets den Betriebs-/Geschwindigkeitsschalter.**

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

- **Die Küchenmaschine funktioniert nur, wenn Schüssel und Deckel richtig arretiert sind. Überprüfen Sie, dass sich Einfüllschacht und Schüsselgriff auf der Ecke vorne rechts befinden.**
- Verwenden Sie die Pulsfunktion (**P**) für kurze, stoßweise Mixvorgänge. Die Pulsfunktion läuft, solange der Schalter in der entsprechenden Position gehalten wird.

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

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

Wichtig

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

Verwendung des Zubehörs

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

10 Kunststoff-Mixer (wenn im Lieferumfang)

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

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

Hinweise und Tipps

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

11 Schlagmesser

Siehe Anleitungen unter „Verwendung Ihrer Küchenmaschine“.

Hinweise und Tipps

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

12 Knetwerkzeug

Für Hefeteig.

Siehe Anleitungen unter „Verwendung Ihrer Küchenmaschine“.

Hinweise und Tipps

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

13 Emulgatorscheibe

(zur Verwendung mit dem Knethaken 12)

1 Die Emulgatorscheibe auf den Knethaken aufsetzen, dabei die Rippen am Knethaken auf die Schlitze in der Scheibe ausrichten.
2 Den Knethaken gegen den Uhrzeigersinn drehen und einrasten.
3 Um die Teile wieder auseinanderzunehmen, im Uhrzeigersinn drehen und die Scheibe vom Knethakenschaft abnehmen.

Hinweise und Tipps

- Vor Gebrauch sicherstellen, dass Schüssel und Rührelement sauber und fettfrei sind.
- Mayonnaise – Eier und Gewürze in die Schüssel geben und ein paar Sekunden lang mixen. Bei laufendem Gerät das Öl allmählich und kontinuierlich in den Füllschacht gießen.

14 - 15 - 16 Scheiben

1 Setzen Sie Antriebswelle und Schüssel auf die Antriebseinheit.
2 Halten Sie die Scheibe am Mittelgriff fest und setzen Sie sie mit der gewünschten Seite nach oben auf die Antriebswelle.
3 Setzen Sie den Deckel auf.
4 Das Schnittgut in den Füllschacht geben. Den gewünschten Füllschacht wählen.
Verwendung des kleinen Füllschachts: Zunächst den großen Stopfer in den Füllschacht einsetzen. Für einzelne dünne Zutaten verwenden.
Den kleinen Stopfer nicht verwenden, wenn der große Stopfer nicht eingesetzt ist. Ansonsten wird der Boden des Stopfers beschädigt.
Verwendung des großen Füllschachts: Beide Stopfer gemeinsam verwenden.
5 Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie das Schnittgut gleichmäßig mit dem Stopfer ① nach unten. **Stecken Sie niemals die Finger in den Füllschacht.**

Hinweise und Tipps

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

17 Zitruspresse (wenn im Lieferumfang)

a Presskegel
b Sieb

Verwendung der Zitruspresse

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

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

Hinweise und Tipps

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

18 Kompakt-Zerkleinerer/ Mahlaufsatz (wenn im Lieferumfang)

a Mahlbehälter
b Dichtungsring
c Messereinheit

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

Hinweise und Tipps

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

19 Gewürzmühle (wenn im Lieferumfang)

a Mühlendeckel
b Messereinheit für Gewürzmühle

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

Hinweise und Tipps

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

20 Blend-Xtract 2GO (wenn im Lieferumfang)

a Ausgussdeckel
b Flasche
c Dichtungsring
d Messereinheit

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

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

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

5 Wählen Sie die Höchstgeschwindigkeit. Verarbeiten Sie die Zutaten, bis sie glatt püriert sind.
- Wenn Ihr Getränk die gewünschte Konsistenz erreicht hat, können Sie die Pulstaste „P“ verwenden, um alle Zutaten gründlich zu mischen.

Hinweise und Tipps

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

Verwendung des Trinkdeckels

1 Setzen Sie den Deckel auf und befestigen Sie ihn durch Drehen im Uhrzeigersinn.
2 Zum Trinken öffnen Sie einfach die Ausgussklappe. Sie können das Getränk direkt aus der Flasche trinken.

21 Entsafter (wenn im Lieferumfang)

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

Verwendung des Entsafters

1 Die Entsafterschüssel auf die Antriebseinheit aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet. Wenn die Schüssel korrekt angebracht ist, müsste sich der Ausguss auf der linken Seite befinden.
2 Den Tresterentferner in die Filtertrommel einsetzen, dabei darauf achten, dass die Zungen in die Schlitze am Trommelboden eingreifen.
3 Die Filtertrommel einsetzen.
4 Den Aufsatzdeckel aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet. **Der Entsafter wird nicht funktionieren, wenn Schüssel oder Deckel nicht korrekt arretiert sind.**
5 Ein Glas oder einen geeigneten Krug unter den Saftausguss stellen.
6 Das Obst/Gemüse so zuschneiden, dass es in den Füllschacht passt.
7 Einschalten und mit dem Stopfer gleichmäßig hinunterdrücken. Niemals die Finger in den Füllschacht stecken. Vollständig verarbeiten, bevor Sie mehr hinzugeben.

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

Wichtig

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

Hinweise und Tipps

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

22 Express Dice (wenn im Lieferumfang)

a Würfelscheibe
b Würfelgitter
c Würfelstopfer

Wichtig

- Die Würfelscheibe ist ausschließlich zur Verwendung mit dem Würfelschneider-Aufsatz bestimmt.
- Der Würfelstopfer sollte nur zusammen mit dem Würfelgitter verwendet werden. Eine Verwendung ohne eingesetztem Würfelgitter würde den Boden des Stopfers beschädigen.

Verwendung des Express Dice

1 Die Antriebswelle und die Schüssel an der Antriebseinheit anbringen.
2 Die Würfelscheibe hinzufügen und den Deckel aufsetzen.
3 Das Würfelgitter in den Füllschacht einsetzen.
4 Einschalten, und dann das Schnittgut mit Hilfe des Würfel-Stopfers durch das Würfelgitter führen.

Hinweise und Tipps

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

50 × 30 mm

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

Hinweis:

- Aufgrund der unterschiedlichen Größe und Form des Schnittguts werden meist auch einige unförmige Stücke entstehen. Das ist normal.

- Lebensmittel wie Käse, gekochter Schinken und Chorizo würden das Gitter verstopfen, weshalb die Verwendung dieses Aufsatzes für sie nicht zu empfehlen ist.

22A Der Express Dice kann auch dazu verwendet werden, Pommes frites und rohe Gemüsestücke und stäbchen herzustellen.

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

Reinigen des Gitters

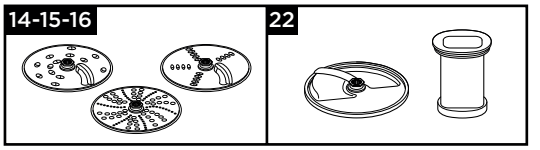
Benutzen Sie das Ende des Stopfers dazu, im Würfelgitter zurückgebliebene Reste zu entfernen.

23 Express Serve (wenn im Lieferumfang)

a Express serve Antriebswelle
b Auslassverlängerung
c Sockel
d Auswurfscheibe

1 Die Antriebswelle und die Schüssel an der Antriebseinheit anbringen.
2 Die kleine Antriebswelle auf die Hauptantriebswelle aufsetzen – **muss angebracht werden, damit Express Serve funktionieren kann.**
3 Gewünschte/s Scheibe/Zubehör einsetzen – nicht zu viel Kraft ausüben. Für weitere Informationen, Hinweise und Tipps sehen Sie bitte die Abschnitte zu Arbeitsscheiben und Express Würfelschneider.
4 Setzen Sie den Deckel auf.

Gemeinsam mit Folgendem verwenden:



Wichtig – Würfelschneider und Scheiben

- Wenn das Schnittgut nicht aus dem Auslass austritt, ausschalten und überprüfen, dass es sich nicht unter der Arbeitsscheibe und der Auswurfscheibe (falls montiert) angesammelt hat. Festgesetzte Zutaten lösen und dann die Verarbeitung fortsetzen.

24 Aufbewahrungsbeutel

Verstauen Sie Ihre Arbeitsscheiben, Emulgatorscheibe und den Knethaken im mitgelieferten Beutel.

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

Pflege und Reinigung

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

Antriebseinheit

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

Reinigungsanweisungen – siehe die jeweilige Abbildung **25**.

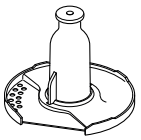
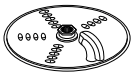
Kundendienst und Service

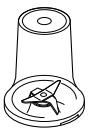
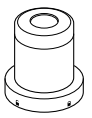
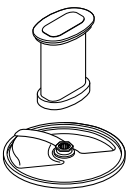
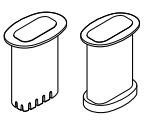
- Sollten Sie irgendwelche Probleme mit dem Betrieb Ihres Geräts haben, ziehen Sie bitte den Abschnitt „Fehlerbehebung“ dieser Gebrauchsanleitung zu Rate oder besuchen Sie www.kenwoodworld.com, bevor Sie Hilfe anfordern.
- Für Service- und Garantieinformationen sehen Sie bitte die separaten Sicherheitshinweise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

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

Empfehlungstabelle

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

Werkzeug/ Zubehör	**Funktion**		**(Sek.)**	**MAX**
	Kuchenteige	2	10 – 20	1,5 kg Gesamtgewicht
	Knetteig – Einarbeiten von Fett in Mehl Zugabe von Wasser für Teigzutaten	2 1 – 2	10 10 – 20	340 g Mehlgewicht
	Hacken von Fisch und magerem Fleisch Patés und Terrinen	2	10 – 30	600 g max. mageres Rindfleisch
	Hacken von Gemüse	P	5 – 10	100 g - 500 g
	Hacken von Nüssen	2	30 – 60	100 g – 200 g
	Kräuter	2	20 – 30	30 – 50 g
	Pürieren von weichem / gekochtem Obst und Gemüse	2	10 – 30	1 kg
	Mayonnaise	2	60 – 80	4 Eigelb
	Schlagsahne (Verarbeitungszeiten sind abhängig vom Fettgehalt der verwendeten Sahne.)	1	15 – 30	250 – 500 ml
	Hefeteig	2	60	600 g Mehlgewicht 1 kg Gesamtgewicht
	Reiben und Schneiden fester Zutaten: Käse, Karotten, Kartoffeln und Nahrungsmittel von ähnlicher Konsistenz.	2	–	Schüssel höchstens bis zur Maximum-Markierung füllen
	Schneiden weicherer Zutaten: Gurken und Tomaten.	1	–	
	Reiben von Parmesankäse Raspeln von Kartoffeln	2	–	
	Zum Entsaften von Zitrusfrüchten (z. B. Orangen, Zitronen, Limetten und Grapefruit) verwenden.	1	–	–

Empfehlungstabelle				
Werkzeug/ Zubehör	**Funktion**		**(Sek.)**	**MAX**
	Kalte Flüssigkeiten und Getränke (Eis/gefrorene Zutaten zuletzt in die Flasche geben)	2	30 – 60	1,5 l
	Milkshake/Mischungen mit kalter Milch	2	15 – 30	1 l
	Eis zerkleinern	P	30 – 40	6 Eiswürfel (125 g)
	Flüssiger Teig (Flüssigkeit zuerst hinzugeben)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 l
	Nüsse	2	10 – 30	50 g
	Kaffeebohnen	2	30	50 g
	Backpflaumen-Marinade 250 g klarer, flüssiger Honig 25 g kleine weiche Backpflaumen 25 ml kaltes Wasser Über Nacht in den Kühlschrank stellen	P	5	300 g
	Verarbeiten von Gewürzen Schwarze Pfefferkörner, Kardamom-, Kreuzkümmel-, Koriander- und Fenchelsamen	2	30 – 60	50 g
	Mahlen von Kaffeebohnen	2		50 g
	Hacken von Nüssen	P	–	50 g
	Zerkleinern von Knoblauchzehen, frischen Chilischoten und Ingwerwurzeln	P	–	30 g
	Frische Kokosnuss	2/P	30 – 60	40 g
	Getränke und Smoothies	2	30 – 60	400 ml
	Obst und Gemüse	2	–	600 g
	Zum Würfeln von Gemüse und Obst aller Art – z. B. Möhren, Zucchini, Gurken, Rote Beete und Äpfel.	2	–	Schüssel höchstens bis zur Maximum-Markierung füllen
	Geeignet dazu, verschiedenste Lebensmittel, z. B. Kartoffeln, Möhren, Zucchini und Gurken, zu Pommes frites oder in Gemüsestäbchen zu schneiden.	Manuell		

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

Italiano

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

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

Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

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

Prima di usare per la prima volta

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

Legenda

Robot - Express Prep

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

⑩ Frullatore in plastica

a Caraffa con lama fissa
b Coperchio con alimentazione a goccia

A Accessori standard

⑪ Lama
⑫ Gancio impastatore
⑬ Disco emulsionante
⑭ Disco per affettare/grattugiare da 4 mm
⑮ Disco per affettare/grattugiare da 2 mm

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

B Accessori opzionali

⑯ Disco per grattugiare extra fine (se in dotazione)
⑰ Spremiagrum (se in dotazione) i
⑱ Tritatutto/macinino compatto (se in dotazione)
⑲ Macinino elettrico (se in dotazione)
⑳ Blend-Xtract 2GO (se in dotazione)
㉑ Centrifuga (se in dotazione)
㉒ Express Dice (se in dotazione)
㉓ Express Serve (se in dotazione)
㉔ Custodia (se in dotazione)
㉕ Spatola

Uso del robot

Illustrazioni ❶ – ❸

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

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

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

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

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

- **Il robot non funziona se la ciotola o il coperchio non sono montati correttamente sul dispositivo di sicurezza. Assicurarsi che il tubo di riempimento e la maniglia della ciotola si trovino sulla destra.**
- Per lavorare ad intermittenza gli ingredienti, utilizzare il tasto impulsi (**P**). L'apparecchio continua a funzionare fino a quando il tasto rimane premuto.

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

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

Importante

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

Uso degli accessori

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

10 Frullatore in plastica (se in dotazione)

1 Per assemblare e utilizzare l'apparecchio, fare riferimento alle illustrazioni del Frullatore e alla Tabella di utilizzo raccomandato.
2 Mettere gli ingredienti nella caraffa.
3 Porre il coperchio sulla caraffa e ruotarlo in senso orario fino allo scatto.
4 Montare il frullatore sul corpo motore e ruotare fino a quando non si blocca in posizione.

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

Suggerimenti e consigli

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

11 Lama

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

Suggerimenti e consigli

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

12 Gancio impastatore

Utilizzare per miscele d'impasto con lievito.

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

Suggerimenti e consigli

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

13 Disco emulsionante

(utilizzare insieme al Gancio impastatore 12)

1 Montare il disco emulsionante sul gancio impastatore - allineare le alette del gancio impastatore alle fessure nel disco.
2 Ruotare il gancio impastatore in senso antiorario per bloccarlo in posizione.
3 Per separare le parti, girare in senso orario e sollevare il disco dall'albero del gancio impastatore.

Suggerimenti e consigli

- Accertarsi che la ciotola e l'attrezzo siano puliti e privi di grasso prima dell'uso.
- Maionese: mettere l'uovo e i condimenti nella ciotola e mescolare per qualche secondo.

Con la macchina in funzione, aggiungere gradualmente l'olio lungo il tubo di alimentazione in un flusso costante.

14 - 15 - 16 Dischi

1 Montare l'alberino di trasmissione e la ciotola sul corpo motore.
2 Tenendolo per la presa centrale, inserire il disco sull'alberino di rotazione con il lato appropriato rivolto verso l'alto.
3 Inserire il coperchio.
4 Mettere il cibo nel tubo di alimentazione. Scegliere la misura del tubo di alimentazione che si desidera utilizzare.
Per utilizzare il tubo di alimentazione piccolo, inserire innanzitutto lo spingitore grande all'interno del tubo di alimentazione. Utilizzare per singoli ingredienti sottili.
Non usare lo spingitore piccolo senza che sia montato lo spingitore più grande, altrimenti si può danneggiare il fondo dello spingitore.
Per utilizzare il tubo di alimentazione grande, utilizzare entrambi gli spingitori insieme.
5 Accendere l'apparecchio ed esercitare una pressione uniforme con lo spingitore ①. **Non infilare mai le dita nel tubo di riempimento.**

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

17 Spremiagrumi (se in dotazione)

a Cono
b Filtro

Uso dello spremiagrumi

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

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

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

18 Tritatutto/macinino compatto (se in dotazione)

a Recipiente
b Anello di tenuta
c Unità delle lame

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

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

19 Macinino elettrico (se in dotazione)

a Coperchio del macinino
b Gruppo lama macinino

1 Posizionare gli ingredienti nel gruppo lame.
2 Mettere il coperchio e ruotarlo in senso orario fino a quando non si blocca.

3 Posizionare il macinino sul corpo motore e ruotare in senso orario fino a quando non si blocca.
4 Selezionare una velocità o utilizzare il comando a impulsi (P).

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

20 Blend-Xtract 2GO (se in dotazione)

a Coperchio erogatore
b Bottiglia
c Guarnizione
d Gruppo lame

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

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

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

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

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

Uso del coperchio per bere

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

21 Centrifuga (se in dotazione)

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

Uso della centrifuga

1 Montare la vaschetta della centrifuga sul corpo motore, ruotare in senso orario fino a quando non si blocca - il beccuccio deve trovarsi sul lato sinistro quando la vaschetta è montata correttamente.
2 Posizionare il dispositivo di rimozione della polpa nel tamburo del filtro, assicurandosi che le linguette si trovino con le fessure nella parte inferiore del tamburo.
3 Montare il tamburo del filtro
4 Montare il coperchio dell'accessorio, ruotare in senso orario fino a quando non si blocca. **La centrifuga non funzionerà se la**

ciotola o il coperchio non saranno inseriti correttamente nell'interblocco.

5 Porre un bicchiere o una brocca adatti sotto l'uscita del succo.
6 Tagliare il cibo per adattarlo al tubo di alimentazione.
7 Accendere e spingere uniformemente verso il basso con lo spingitore, non inserire mai le dita nel tubo di alimentazione. Frullare completamente prima di aggiungere altro cibo.

- Dopo aver aggiunto l'ultimo pezzo, far funzionare la centrifuga per altri 30 secondi per estrarre tutto il succo dal tamburo del filtro.

Importante

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

Suggerimenti e consigli

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

22 Express Dice (se in dotazione)

a Disco per taglio a dadini
b Griglia per taglio a dadini
c Spingitore per taglio a dadini

Importante

- Il disco per il taglio a dadini è progettato esclusivamente per essere utilizzato con l'accessorio per tagliare a dadini.
- Lo spingitore per taglio a dadini deve essere utilizzato solo con la griglia per taglio a dadini. Se lo si usa senza la griglia montata, si danneggerà il fondo dello spingitore.

Utilizzo dell'Express Dice

1 Montare l'albero di trasmissione e la ciotola sul corpo motore.
2 Aggiungere il disco per taglio a dadini e mettere il coperchio.
3 Installare la griglia per taglio a dadini nel tubo di alimentazione.
4 Accendere e utilizzare lo spingi-cubetti per lavorare gli ingredienti attraverso la griglia per taglio a dadini.

Suggerimenti e consigli

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

50 × 30 mm

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

Nota:

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

22A È inoltre possibile utilizzare l'Express Dice per preparare patatine fritte, crudités e bastoncini.

1 Montare la griglia per taglio a dadini senza il disco per taglio a dadini.
2 Quindi spingere manualmente il cibo attraverso la griglia senza accendere l'apparecchio.

Pulizia della griglia

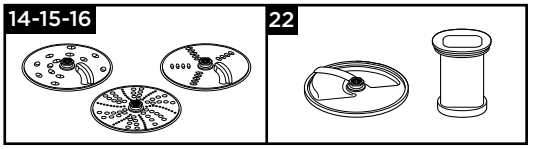
Utilizzare l'estremità dello spingitore per rimuovere eventuali pezzi di alimenti che potrebbero rimanere intrappolati nella griglia per taglio a dadini.

23 Express Serve (se in dotazione)

a Albero di trasmissione Express serve
b Scivolo di prolunga
c Base
d Disco slinger

1 Montare l'albero di trasmissione e la ciotola sul corpo motore.
2. Installare l'alberino motore nell'albero principale – **l'Express Serve non funzionerà se non sarà installato.**
3. Installare l'accessorio/il disco richiesto senza applicare una forza eccessiva. Consultare le sezioni relative ai Dischi e all'Express Dice per ulteriori informazioni, suggerimenti e consigli.
4 Inserire il coperchio.

Utilizzare insieme a quanto segue:



Importante: cubettatrice e dischi

- Se il cibo non esce dall'uscita del cibo, spegnere e verificare che il cibo non si blocchi sotto il disco e che il disco slinger sia montato. Eliminare eventuali pezzi di cibo intrappolati prima di continuare l'operazione.

24 Custodia

Conservare i dischi, il disco emulsionante e il gancio impastatore nella custodia in dotazione.

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

Cura e pulizia

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

Corpo motore

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

Istruzioni per la pulizia - Fare riferimento all'illustrazione pertinente 25.

Manutenzione e assistenza tecnica

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

Tabella di utilizzo consigliata

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

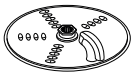
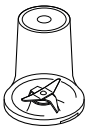
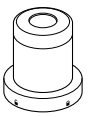
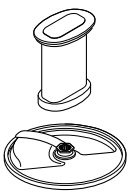
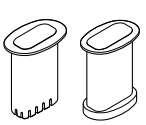
Ciotola/ Accessori	**Funzione**		**(Sec)**	**MAX**
	Miscela per dolci tutto in uno	2	10 – 20	1,5 kg peso totale
	Impasto dolce – lavorare burro e farina in un composto sbriciolato Aggiungere acqua per amalgamare gli ingredienti	2 1 – 2	10 10 – 20	340 g peso farina
	Tagliare pesce e carne magra Paté e terrine	2	10 – 30	600 g max. manzo magro
	Tagliare verdura	P	5 – 10	100 g – 500 g
	Tagliare frutta secca	2	30 – 60	100 g – 200 g
	Erbette	2	20 – 30	30 – 50 g
	Passare frutta morbida, frutta e verdura cotte	2	10 – 30	1 kg
	Maionese	2	60 – 80	4 tuorli d'uovo
	Panna da montare (I tempi di lavorazione possono variare a seconda del contenuto di grassi della panna)	1	15 – 30	250 – 500 ml
	Miscele con lievito	2	60	600 g peso farina 1 kg peso totale
	Grattugiare e affettare cibi solidi - formaggio, carote, patate e cibi con una consistenza simile	2	–	Non riempire oltre la capacità massima indicata sulla ciotola
	Affettare cibi più morbidi - cetrioli e pomodori	1	–	
	Grattugiare parmigiano Raschiare le patate	2	–	
	Utilizzare per spremere il succo di agrumi, come arance, limoni, lime e pompelmi.	1	–	–

Tabella di utilizzo consigliata				
Ciotola/ Accessori	**Funzione**		**(Sec)**	**MAX**
	Liquidi e bevande freddi (Aggiungere ghiaccio/ingredienti congelati per ultimi nella caraffa)	2	30 – 60	1,5 l
	Frappè / Miscele a base di latte freddo	2	15 – 30	1 l
	Frantumazione del ghiaccio	P	30 – 40	6 cubetti di ghiaccio (125 g)
	Miscela di pastella (Aggiungere prima gli ingredienti liquidi)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 l
	Frutta secca	2	10 – 30	50 g
	Chicchi di caffè	2	30	50 g
	Marinata di prugne 250 g di miele liquido chiaro 25 g di piccole prugne molli 25 ml di acqua fredda Refrigerare gli ingredienti durante la notte	P	5	300 g
	Lavorazione delle spezie Grani di pepe neri, semi di cardamomo, semi di cumino, semi di coriandolo e semi di finocchio	2	30 – 60	50 g
	Macinare caffè in grani	2		50 g
	Tritare frutta secca	P	–	50 g
	Lavorare spicchi d'aglio, peperoncini freschi e radice di zenzero	P	–	30 g
	Cocco fresco	2/P	30 – 60	40 g
	Bevande e smoothie	2	30 – 60	400 ml
	Frutta e verdura	2	–	600 g
	Utilizzare per tagliare a dadini una varietà di alimenti come carote, zucchine, cetrioli, barbabietole e mele.	2	–	Non riempire oltre la capacità massima indicata sulla ciotola
	Utilizzare per tagliare una varietà di cibi come patate, carote, zucchine e cetrioli in patatine fritte e crudités.	Manuale		

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

Português

Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.

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

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

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez

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

Legenda

Robô de cozinha - Express Prep

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

⑩ Liquidificador em plástico

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

A Acessórios padrão

⑪ Unidade de lâminas
⑫ Utensílio para massas
⑬ Disco emulsionador
⑭ Disco de fatiar/ralar de 4 mm
⑮ Disco de fatiar/ralar de 2mm

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

B Acessórios opcionais

⑯ Disco de ralar extra fino (se fornecido)
⑰ Espremedor de citrinos (se fornecido)
⑱ Mini picadora/moinho (se fornecido)
⑲ Moinho moedor (se fornecido)
⑳ Blend-Xtract 2GO (se fornecido)
㉑ Extractor de sumo (se fornecido)
㉒ Express Dice (se fornecido)
㉓ Express Serve (se fornecido)
㉔ Bolsa de Arrumação (se fornecida)
㉕ Espátula

Para usar o seu processador de alimentos

Ilustrações ❶ – ❸

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

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

5 Ligue à corrente eléctrica, ligue e seleccione uma velocidade. (Consulte o quadro de utilização recomendada).
- **O robot não funcionará se a taça ou a tampa não estiverem colocadas correctamente no mecanismo de engate. Confirme que o tubo de alimentação e a**

pega da taça estão posicionados no canto direito da frente.

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

6 Efectue o procedimento acima pela ordem inversa para retirar a tampa, os acessórios e a taça.

- **Desligue sempre e retire o cabo eléctrico da tomada antes de retirar a tampa.**

Importante

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

Utilizar os acessórios

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

10 Liquidificador em plástico (se fornecido)

1 Para montar e utilizar - consulte as ilustrações do liquidificador e o Quadro de Utilização Recomendada.
2 Coloque os seus ingredientes no copo.
3 Coloque a tampa no copo e gire na direcção dos ponteiros do relógio até ouvir um clique.
4 Encaixe o liquidificador na unidade motriz e rode no sentido horário para prender.

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

Dicas e Sugestões

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

11 Unidade de lâminas

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

Dicas e Sugestões

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

12 Utensílio para massas

Utilize para misturas com fermento de padeiro.

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

Dicas e Sugestões

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

13 Disco Emulsionador

(use em conjunto com o Batedor de Gancho 12)

1 Coloque o disco emulsionador por cima do batedor de gancho – alinhe as guias do batedor de gancho com as ranhuras do disco.
2 Rode o batedor de gancho no sentido anti-horário para o prender.
3 Para separar as peças rode no sentido horário e retire o disco do eixo de accionamento do batedor de gancho.

Dicas e Sugestões

- Certifique-se de que a taça e o utensílio estão limpos e sem gordura antes de utilizar.
- Maionese – Coloque o ovo e os condimentos na taça e processe durante alguns segundos. Com a máquina a trabalhar, adicione em fio o azeite de forma constante e lenta através do tubo.

14 - 15 - 16 Discos

1 Introduza o eixo accionador e a taça na unidade motriz.
2 Segurando pelo suporte central, coloque o disco de corte no eixo accionador com o lado apropriado virado para cima.
3 Coloque a tampa.
4 Coloque os alimentos no tubo de alimentação. Escolha que lado do tubo de alimentação deseja utilizar.
Para utilizar o tubo de alimentação mais pequeno – introduza primeiro o empurrador maior no tubo de alimentação. Utilize quando processa ingredientes finos e individuais.
Não use o empurrador mais pequeno sem o empurrador maior, caso contrário pode danificar o fundo do empurrador.
Para utilizar o tubo de alimentação mais largo – utilize ambos os empurradores em conjunto.
5 Ligue e empurre uniformemente com o empurrador ① - **nunca introduza os seus dedos no tubo de alimentação.**

Dicas e Sugestões

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

17 Espremedor de citrinos (se fornecido)

a Cone espremedor
b Coador

Para utilizar o espremedor de citrinos

1 Introduza o eixo accionador e a taça na unidade motriz.
2 Instale o coador na taça, assegurando-se que a pega está encaixada na pega da taça.
3 Coloque o cone espremedor por cima do eixo accionador girando até que caia totalmente em baixo.
4 Corte a fruta ao meio. Ligue e pressione a metade do fruto no cone espremedor.

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

Dicas e Sugestões

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

18 Mini picadora/moinho (se fornecido)

a Jarro
b Anel vedante
c Dispositivos de lâmina

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

Dicas e Sugestões

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

19 Moinho moedor (se fornecido)

a Tampa do moinho
b Dispositivo de lâminas do moinho moedor

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

Dicas e Sugestões

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

20 Blend-Xtract 2GO (se fornecido)

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

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

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

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

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

Dicas e Sugestões

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

Usar a tampa de beber

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

21 Extractor de Sumo (se fornecido)

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

Para utilizar o extractor de sumo

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

- Após adicionar o último pedaço, deixe o extractor trabalhar mais 30 segundos para extrair todo o sumo do tambor do filtro.

Importante

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

Dicas e Sugestões

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

22 Express Dice (se fornecido)

a Disco de cubos
b Grelha de cubos
c Empurrador de Cubos

Importante

- O disco de cubos foi concebido para funcionar apenas com o acessório cortador em cubo.
- O empurrador de cubos deve ser usado apenas com a grelha de cubos. Usá-lo sem a grelha de cubos instalada vai danificar o fundo do empurrador.

Para utilizar o Express Dice

1 Introduza o eixo accionador e a taça na unidade motriz.
2 Encaixe o disco de cubos e coloque a tampa.
3 Insira a grelha de cubos no tubo de alimentação.
4 Ligue e utilize o empurrador de cubos para processar os alimentos através da grelha de cubos.

Dicas e Sugestões

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

50 × 30 mm

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

Nota:

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

22A O Express Dice também pode ser usado para cortar vegetais variados em palitos e que podem também ser consumidos crus.

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

Limpar a grelha

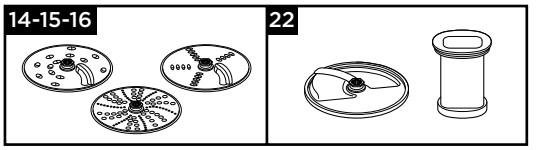
Use o topo do empurrador para soltar os alimentos que possam ter ficado presos na grelha de cubos.

23 Express Serve (se fornecido)

a Eixo de accionamento do Express serve
b Extensão alimentadora
c Base
d Prato dispensador

1 Introduza o eixo accionador e a taça na unidade motriz.
2 Encaixe o eixo accionador pequeno no eixo principal – **O Express serve não funciona sem ele.**
3 Encaixe o acessório/disco escolhido - não use força excessiva. Consulte as secções Discos e Cortador em Cubos Express para mais informações, sugestões e dicas.
4 Coloque a tampa.

Utilize em conjunto com o seguinte:



Importante - Cortador em Cubos e Discos

- Se os alimentos não estiverem a sair pela saída dos alimentos, desligue e confirme que não estão obstruídos por baixo do disco e que o disco dispensador está colocado. Retire todos os alimentos presos antes de continuar a processar.

24 Bolsa de Arrumação

Armazene os seus discos, disco emulsionador e batedor de gancho na bolsa fornecida.

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

Cuidados e limpeza

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

Unidade motriz

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

Instruções de Limpeza - Consulte a ilustração correspondente **25**.

Assistência e Cuidados ao Cliente

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

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

Quadro de Utilização Recomendada

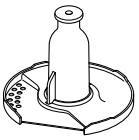
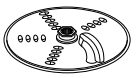
Não faça funcionar o seu aparelho durante mais tempo do que os especificados abaixo e faça pausas entre recomeços.

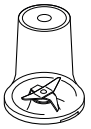
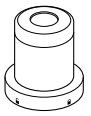
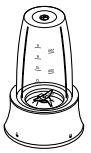
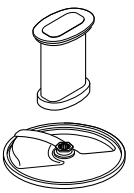
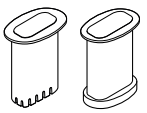
Não exceda as capacidades máximas mencionadas no quadro abaixo.

Processar continuamente durante longos períodos pode danificar o seu aparelho.

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

Não processe ingredientes quentes

Utensílio/ Acessório	**Função**		**(Seg.)**	**MAX**
	Preparados completos para bolos	2	10 – 20	1,5 kg peso total
	Pastelaria - misturar farinha em gordura Adicionar água para misturar ingredientes de pastelaria	2 1 – 2	10 10 – 20	340 g peso de farinha
	Cortar peixe e carne magra Patês e terrinas	2	10 – 30	600 g máx. de carne de vaca magra
	Cortar vegetais	P	5 – 10	100 g – 500 g
	Picar nozes	2	30 – 60	100 g – 200 g
	Ervas	2	20 – 30	30 g – 50 g
	Fazer puré com frutos macios, frutos e vegetais cozinhados.	2	10 – 30	1 kg
	Maionese	2	60 – 80	4 gemas
	Bater natas (Os tempos de processamento podem variar dependendo da percentagem de matéria gorda presente nas natas)	1	15 – 30	250 – 500 ml
	Misturas levedadas	2	60	600 g peso de farinha 1 kg peso total
	Ralar e fatiar alimentos firmes - queijo, cenouras, batatas e alimentos de texturas similares	2	–	Nunca ultrapasse a capacidade máxima marcada na taça.
	Fatiar alimentos macios - pepinos e tomates	1	–	
	Rala queijo Parmesão Raspar batatas	2	–	
	Utiliza-se para espremer citrinos, p.ex., laranjas, limões, limas e toranjas.	1	–	–

Quadro de Utilização Recomendada				
Utensílio/ Acessório	**Função**		**(Seg.)**	**MAX**
	Líquidos e bebidas frias (Adicione em último lugar o gelo / ingredientes congelados no copo)	2	30 – 60	1,5 litros
	Batidos/bebidas à base de leite frio	2	15 – 30	1 litros
	Esmagar gelo	P	30 – 40	6 cubos de gelo (125 g)
	Mistura para polme (Adicione primeiro os ingredientes líquidos)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 litros
	Nozes	2	10 – 30	50 g
	Grãos de café	2	30	50 g
	Marinada de Ameixas 250g de mel líquido claro 25g de ameixas pequenas macias 25ml de água fria Coloque os ingredientes no frigorífico de um dia para o outro.	P	5	300 g
	Processar especiarias Pimenta preta, sementes de cardamomo, sementes de cominho, sementes de coentros e sementes de funcho	2	30 – 60	50 g
	Moer grãos de café	2		50 g
	Picar nozes	P	–	50 g
	Processar dentes de alho, piri-piri fresco e raiz de gengibre fresca.	P	–	30 g
	Coco fresco	2/P	30 – 60	40 g
	Bebidas e smoothies	2	30 – 60	400 ml
	Frutos e vegetais	2	–	600g
	Use para cortar em cubos alimentos variados tais como cenouras, curgete, pepino, beterraba e maças.	2	–	Nunca ultrapasse a capacidade máxima marcada na taça.
	Use para cortar em palitos alimentos variados tais como batatas, cenouras, curgete, pepino que podem também ser consumidos crus.	Manual		

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

Español

Antes de leer, despliegue la cubierta que contiene las ilustraciones

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

Antes de enchufar el aparato

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

Antes de utilizar el aparato por primera vez

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

Descripción del aparato

Procesador de alimentos - Express Prep

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

⑩ Batidora de vaso de plástico

a Vaso con cuchillas fijas
b Tapa con orificio de goteo

A Accesorios estándares

⑪ Cuchilla
⑫ Utensilio para amasar
⑬ Disco emulsionante
⑭ Disco rebanador/rallador de 4 mm
⑮ Disco rebanador/rallador de 2 mm

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

B Accesorios opcionales

⑯ Disco rallador extrafino (si se incluye)
⑰ Exprimidor de cítricos (si se incluye)
⑱ Minipicadora/molinillo (si se incluye)
⑲ Molinillo triturador (si se incluye)
⑳ Blend-Xtract 2GO (si se incluye)
㉑ Licuadora (si se incluye)
㉒ Express Dice (si se incluye)
㉓ Express Serve (si se incluye)
㉔ Bolsa de almacenamiento (si se incluye)
㉕ Espátula

Para utilizar el procesador de alimentos

Ilustraciones ❶ – ❸

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

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

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

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

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

- **El procesador no funcionará si el bol o la tapa no están correctamente ajustados en**

el enclavamiento. Compruebe que el tubo de entrada de alimentos y el asa del bol estén situados hacia la esquina derecha de la parte delantera.

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

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

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

Importante

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

Uso de los accesorios

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

10 Batidora de vaso de plástico

(si se incluye)

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

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

Consejos y sugerencias

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

11 Cuchilla

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

Consejos y sugerencias

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

12 Utensilio para amasar

Use este accesorio para masas con levadura.

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

Consejos y sugerencias

- No procese los ingredientes durante más de 60 segundos seguidos.
- Ponga los ingredientes secos en el bol y añada el líquido por el tubo de entrada de alimentos con el aparato en marcha. Procese los ingredientes hasta obtener una bola de masa elástica y suave.
- El reamasado o la forma deben hacerse únicamente a mano. No es aconsejable reamasar o dar forma en el bol, ya que esta operación podría afectar a la estabilidad del aparato.

13 Disco emulsionante

(úselo junto con el gancho de amasar 12)

1 Coloque el disco emulsionante sobre el gancho de amasar; alinee las aletas en el gancho de amasar con las ranuras en el disco.
2 Gire el gancho de amasar en sentido contrario a las agujas del reloj para que quede bien sujeto en su posición.
3 Para separar las piezas, gire en el sentido de las agujas del reloj y saque el disco del eje del gancho de amasar.

Consejos y sugerencias

- Antes de utilizar el bol y el utensilio, asegúrese de que estén limpios y sin restos de grasa.
- Mayonesa – Ponga el huevo y los condimentos en el bol y mezcle durante unos segundos. Con el aparato en marcha, añada el aceite poco a poco por el tubo de entrada de alimentos con un chorrito constante.

14 - 15 - 16 Discos

1 Acople el eje de transmisión y el bol sobre la unidad de potencia.
2 Sujetándolo por la parte central, coloque el disco sobre el eje motor con el lado apropiado hacia arriba.
3 Coloque la tapa.
4 Ponga los alimentos en el tubo de entrada. Elija el tubo de entrada adecuado al tamaño de los alimentos.
Para usar el tubo de entrada de alimentos pequeño, introduzca primero el empujador grande en el tubo de entrada. Úselo para ingredientes pequeños individuales.
No use el empujador pequeño sin que el empujador grande esté colocado, de lo contrario, pueden producirse daños en la parte inferior del empujado.
Para usar el tubo de entrada de alimentos grande, introduzca los dos empujadores a la vez.
5 Encienda el aparato y empuje cada trozo firmemente con el empujador ①; **nunca meta los dedos en el tubo de entrada de alimentos.**

Consejos y sugerencias

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

17 Exprimidor de cítricos (si se incluye)

a Cono
b Colador

Para utilizar el exprimidor de cítricos

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

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

Consejos y sugerencias

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

18 Minipicadora/molinillo (si se incluye)

a Jarra
b Anillo de cierre
c Conjunto de cuchillas

1 Ponga los ingredientes en la jarra.
2 Acople el anillo de cierre al conjunto de cuchillas.
3 Gire el conjunto de cuchillas boca abajo. Colóquelo en la jarra, con las cuchillas hacia abajo.
4 Enrosque el conjunto de cuchillas en la jarra a mano. Consulte los siguientes gráficos que aparecen en la parte inferior del conjunto de cuchillas:
🔓 - posición de desbloqueo
🔒 - posición de bloqueo
5 Coloque el molinillo sobre la unidad de potencia y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeto en su posición.
6 Seleccione la velocidad máxima o utilice el botón de acción intermitente (P).

Consejos y sugerencias

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

19 Molinillo triturador (si se incluye)

a Tapa del molinillo
b Conjunto de cuchillas del molinillo triturador

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

Consejos y sugerencias

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

20 Blend-Xtract 2GO (si se incluye)

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

1 Añada los ingredientes a la botella hasta la marca de 400 ml.
- Para un mejor resultado del proceso de mezclado, añada siempre el hielo/los ingredientes congelados a la botella en primer lugar.
- Cuando añada ingredientes congelados (es decir, fruta congelada, yogur congelado, helado o hielo) no mezcle más de 60 g o 3 cubitos de hielo.
- No mezcle ingredientes congelados sin líquido.

2 Acople el anillo de cierre a la unidad de cuchillas, asegurándose de que el anillo esté colocado correctamente en la zona ranurada.
- Si el anillo de cierre está dañado o no está correctamente acoplado, el contenido podría salirse.

3 Sujete la parte inferior de la unidad de cuchillas y colóquela sobre la botella, con las cuchillas hacia abajo.
4 Enrosque el portacuchillas sobre la botella; gírelo en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeto.
- Agite para dispersar los ingredientes.
- Coloque la batidora de vaso sobre la unidad de potencia y gírela en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeta.

5 Seleccione la velocidad máxima. Deje que los ingredientes se mezclen hasta que quede una mezcla homogénea.
- Cuando su bebida haya alcanzado la consistencia deseada, puede usar el botón de acción intermitente "P" para asegurarse de que todos los ingredientes estén bien mezclados.

Consejos y sugerencias

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

Usar la tapa para beber

1 Ajuste y cierre la tapa girando en el sentido de las agujas del reloj.
2 Cuando quiera beber, simplemente abra la tapa y sujétela en su posición. La bebida se puede tomar directamente de la botella.

21 Licuadora (si se incluye)

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

Usar la licuadora

1 Acople el bol de la licuadora a la unidad de potencia, gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que que quede bien sujeto. Si el bol está acoplado correctamente, el pico vertedor debe quedar situado en el lado izquierdo.
2 Coloque el despulpador dentro del tambor del filtro asegurándose de que las lengüetas encajen en las ranuras en el fondo del tambor.
3 Coloque el tambor del filtro.
4 Ponga la tapa del accesorio y gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien sujeta. **La licuadora no funcionará si el bol o la tapa no están correctamente ajustados en el enclavamiento.**
5 Ponga un vaso o jarra adecuados debajo de la boca de salida del zumo.
6 Corte la comida para que encaje bien en el tubo de entrada de alimentos.
7 Encienda el aparato y empuje de manera uniforme con el empujador. Nunca introduzca los dedos en el tubo de entrada de alimentos. Procese bien los alimentos antes de añadir más.

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

Importante

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

Consejos y sugerencias

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

22 Express Dice (si se incluye)

a Disco para cortar en dados
b Rejilla para cortar en dados
c Empujador para cortar en dados

Importante

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

Usar el Express Dice

1 Coloque el eje motor y el bol sobre la unidad de potencia.
2 Añada el disco para cortar en dados y ponga la tapa.
3 Ponga la rejilla para cortar en dados dentro del tubo de entrada de alimentos.
4 Encienda el aparato y use el empujador para cortar en dados para procesar alimentos a través de la rejilla para cortar en dados.

Consejos y sugerencias

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

50 × 30 mm

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

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

22A El Express Dice también se puede utilizar para preparar patatas fritas, crudités y bastones.

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

Cómo limpiar la rejilla

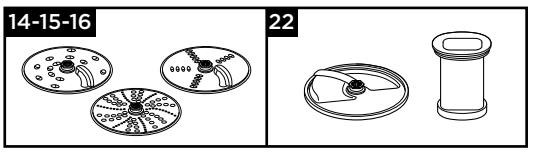
Use el extremo del empujador para sacar cualquier resto de comida que pueda quedar atrapado en la rejilla para cortar en dados.

23 Express Serve (si se incluye)

a Eje motor del Express Serve
b Canal de extensión
c Base
d Placa de expulsión

1 Coloque el eje motor y el bol sobre la unidad de potencia.
2 Acople el eje motor pequeño al eje principal – **el Express Serve no funcionará a menos que esté acoplado.**
3 Coloque el accesorio/disco deseado; no aplique demasiada fuerza. Consulte las secciones de los discos y del Express Dice para obtener más información, consejos y sugerencias.
4 Coloque la tapa.

Úselo junto con los siguientes elementos:



Importante - Accesorio para cortar en dados y discos

- Si la comida no sale por la salida de alimentos, apague el aparato y compruebe que no haya comida atascada debajo del disco y que la placa de expulsión esté colocada. Quite la comida que haya quedado atrapada antes de seguir procesando los alimentos.

24 Bolsa de almacenamiento

Guarde los discos, el disco emulsionante y el gancho de amasar en la bolsa suministrada.

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

Cuidado y limpieza

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

Unidad de potencia

- Límpiela con un paño húmedo y luego séquela. Asegúrese de que el área de enclavamiento ⑧ no presente restos de comida.
- No sumerja la unidad de potencia en agua.
- Recoja el exceso de cable en el lugar de almacenamiento situado en la parte trasera de la unidad de potencia ⑨.

Instrucciones de limpieza – Consulte la ilustración correspondiente **25**.

Servicio técnico y atención al cliente

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

Tabla de usos recomendados

No haga funcionar el aparato durante más tiempo del que se especifica a continuación sin un período de descanso.
No sobrepase las capacidades máximas indicadas en la tabla que aparece a continuación.
Si lo hace funcionar de manera continuada durante periodos de tiempo más largos, puede dañar el aparato.

La información sobre el procesamiento que se facilita es solo una orientación y variará dependiendo de la receta exacta y de los ingredientes que se procesen.

No procese ingredientes calientes

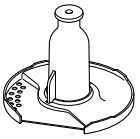
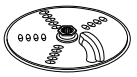
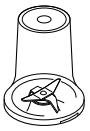
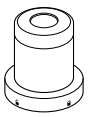
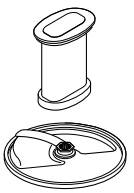
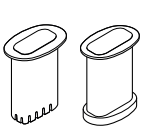
Herramienta/ Accesorio	**Función**		**(Segundos)**	**MAX**
	Preparados para tartas en un solo paso	2	10 – 20	1,5 kg Peso total
	Masa - mezclar manteca con harina Añadir agua para combinar los ingredientes para masa para pasteles	2 1 – 2	10 10 – 20	340 g Peso de la harina
	Trocear pescado y carne magra Patés y terrina	2	10 – 30	600 g Peso máx de la carne magra:
	Cortar hortalizas y verduras	P	5 – 10	100 g - 500 g
	Picar frutos secos	2	30 – 60	100 g – 200 g
	Hierbas aromáticas	2	20 – 30	30 g – 50 g
	Hacer puré con fruta blanda, hortalizas y verduras y fruta cocidas	2	10 – 30	1 kg
	Mayonesa	2	60 – 80	4 yemas de huevo
	Montar nata (los tiempos de procesamiento pueden variar dependiendo del contenido en grasa de la nata)	1	15 – 30	250 – 500 ml
	Mezclas con levadura	2	60	600 g Peso de la harina 1 kg Peso total
	Rallar y rebanar alimentos consistentes como queso, zanahorias, patatas y alimentos de textura similar	2	–	No llene el bol por encima de la capacidad máxima marcada en el mismo.
	Cortar en rodajas alimentos más blandos como pepinos y tomates	1	–	
	Rallar queso parmesano Raspar patatas	2	–	
	Usar para hacer zumos de frutas cítricas, como naranjas, limones, limas y pomelos.	1	–	–

Tabla de usos recomendados				
Herramienta/ Accesorio	**Función**		**(Segundos)**	**MAX**
	Bebidas y líquidos fríos (añada el hielo/ingredientes congelados al vaso en último lugar)	2	30 – 60	1,5 litros
	Batidos/Mezclas a base de leche fría	2	15 – 30	1 litro
	Picar hielo	P	30 – 40	6 cubitos de hielo (125 g)
	Mezcla para rebozado (añada los ingredientes líquidos en primer lugar)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 litro
	Frutos secos	2	10 – 30	50 g
	Granos de café	2	30	50 g
	Adobo de ciruela pasa 250 g de miel líquida 25 g de ciruelas pasas blandas pequeñas 25 ml de agua fría Refrigere los ingredientes durante la noche.	P	5	300 g
	Procesar especias Granos de pimienta negra, semillas de cardamomo, semillas de comino, semillas de cilantro, semillas de hinojo	2	30 – 60	50 g
	Moler granos de café	2		50 g
	Picar frutos secos	P	–	50 g
	Procesar dientes de ajo, chilis frescos y raíz de jengibre	P	–	30 g
	Coco fresco	2/P	30 – 60	40 g
	Bebidas y smoothies	2	30 – 60	400 ml
	Frutas y verduras	2	–	600 g
	Úselo para cortar diferentes tipos de alimentos como zanahorias, calabacines, pepinos, remolacha y manzanas en dados.	2	–	No llene el bol por encima de la capacidad máxima marcada en el mismo.
	Úselo para cortar diferentes tipos de alimentos como patatas, zanahorias, calabacines y pepinos en forma de patatas fritas y crudités.	Manual		

Guía de solución de problemas		
Problema	**Causa**	**Solución**
El procesador no funciona.	No hay corriente. El bol no se ha acoplado correctamente en la unidad de potencia. La tapa del bol no se ha cerrado correctamente.	Compruebe que el procesador esté enchufado. Compruebe que el bol esté colocado correctamente y que el asa esté situada hacia la esquina derecha de la parte delantera. Compruebe que el enclavamiento de la tapa esté bien ubicado en la zona del asa. **El procesador no funcionará si el bol y la tapa se han acoplado incorrectamente.**
	El eje motor desmontable ⑤ no está acoplado a la unidad de potencia.	Acople el eje motor desmontable ⑤ sobre la unidad de potencia antes de colocar el bol. Los utensilios y los accesorios del bol no funcionarán si el eje motor no está acoplado.
La batidora de vaso, el Blend-Xtract 2GO o el molinillo no funcionan	La batidora de vaso, el Blend-Xtract 2GO o el molinillo no se han ajustado correctamente. El Blend-Xtract 2GO o el molinillo no se han ensamblado correctamente.	La batidora de vaso, el Blend-Xtract 2GO o el molinillo no funcionarán si no están acoplados correctamente en el enclavamiento. Compruebe que el conjunto de cuchillas esté bien ajustado dentro de la botella o la jarra.
El procesador se detiene cuando está en marcha.	Se ha sobrecargado el procesador/superado la capacidad máxima. La tapa no está bien sujeta.	Revise las capacidades máximas en la “Tabla de usos recomendados”. Compruebe que la tapa esté bien sujeta.
El Blend-Xtract 2GO o el multimolinillo gotean por la base del conjunto de cuchillas.	Falta el anillo de cierre. El anillo de cierre no está acoplado correctamente. El anillo de cierre está dañado.	Compruebe que el anillo de cierre esté acoplado correctamente y que no esté dañado. Para conseguir un anillo de cierre de repuesto, consulte la sección “Servicio técnico y atención al cliente”.
Unidad inestable/ vibraciones y movimiento fuertes.	Se está procesando fruta/ ingredientes pegajosos como dátiles. La velocidad seleccionada es demasiado lenta.	Para obtener mejores resultados, use primero la función de acción intermitente "Pulse" para descomponer los ingredientes y luego siga procesando a velocidad máxima.
Bajo rendimiento de los utensilios/accesorios.	Consulte los consejos de la sección “Uso del accesorio” pertinente. Compruebe que los accesorios estén correctamente ensamblados.	

Dansk

Fold forsiden med illustrationerne ud.

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

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

Før ibrugtagning

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

Forklaring

Processor - Express Prep

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

⑩ Plastblender

a Blenderglas med faste knive
b Låg med dråbetilførsel

A Standardtilbehør

⑪ Kniv
⑫ Dejredskab
⑬ Emulgeringsplade
⑭ 4 mm skive til skiveskæring/rivning
⑮ 2 mm skive til skiveskæring/rivning

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

B Ekstratilbehør

⑯ Ekstrafin riveplade (hvis medleveret)
⑰ Citrus-saftpresser (hvis medleveret)
⑱ Minihakker/kværn (hvis medleveret)
⑲ Kværn (hvis medleveret)
⑳ Blend-Extract 2GO (hvis medleveret)
㉑ Saftpresser (hvis medleveret)
㉒ Express Dice (hvis medleveret)
㉓ Express Serve (hvis medleveret)
㉔ Opbevaringstaske (hvis medleveret)
㉕ Spatel

Sådan bruges foodprocessoren

Illustration ❶ – ❸

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

4 Sæt låget på – se efter, at toppen af drivakslen/redskabet er på plads midt i låget.
- **Brug ikke låget til at betjene foodprocessoren; brug altid tænd/slukfunktionen.**

5 Sæt stikket i, tænd, vælg hastighed. (Se skemaet for anbefalet brug).
- **Foodprocessoren virker ikke, hvis skålen eller låget ikke sidder korrekt i låsen. Kontrollér, at påfyldningstragten og skålens håndtag er placeret i højre forreste hjørne.**
- Brug impulsfunktionen (**P**) til korte blendninger. Impulsfunktionen vil være i funktion, så længe kontrolknappen trykkes ned.

6 Låg, tilbehør og skål fjernes i omvendt rækkefølge af den beskrevne procedure.
- **Sluk altid for maskinen og træk stikket ud, inden låget fjernes.**

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

Brug af tilbehør

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

10 Plastblender (hvis medleveret)

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

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

Vink og tips

- Ved tilberedning af mayonnaise skal alle ingredienserne, undtagen olien, kommes i blenderen. Mens apparatet kører, hældes olien langsomt gennem lågets hul til dråbetilførsel.
- Tykke blandinger dvs. patéer og dips, skal evt. skrabes ned. Såfremt blandingen er vanskelig at tilberede tilføres der mere væde.
- Det anbefales ikke, at der tilberedes krydderier i blenderen, da det kan skade plastikdelene.

11 Kniv

Følg vejledningen under "Sådan bruger du foodprocessoren".

Vink og tips

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

12 Dejredskab

Anvendes til dejblandinger med gær.

Følg vejledningen under "Sådan bruger du foodprocessoren".

Vink og tips

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

13 Emulgeringsplade

(bruges sammen med dejredskabet 12)

1 Sæt emulgeringspladen over dejredskabet – ret finnerne på dejredskabet ind efter hullerne i skiven.
2 Drej dejredskabet mod uret for at låse det på plads.
3 For at adskille delene drejes med uret og skiven løftes af dejredskabets aksel.

Vink og tips

- Sørg for, at skålen og redskabet er rene og fri for fedt inden brug.
- Mayonnaise – Kom ægget og krydderierne i skålen, og miks i nogle få sekunder. Mens maskinen kører, tilsættes olien gradvist og jævnt i tilførselsrøret.

14 - 15 - 16 Skiver

1 Sæt drivakslen og skålen på motorenheden.
2 Hold pladen i grebet i midten, sæt den ned over drivakslen med den ønskede side opad.
3 Sæt låget på.
4 Kom maden i tilførselsrøret. Vælg, hvilken størrelse tilførselsrør, du vil bruge.
Ved brug af det lille tilførselsrør skal den store nedstopper først sættes ind i tilførselsrøret. Bruges til enkelte tynde ingredienser.
Brug ikke den lille nedstopper uden den store nedstopper påsat, da du ellers kan beskadige nedstopperens ende.
Ved brug af det store tilførselsrør skal begge nedstoppere bruges sammen.
5 Tænd maskinen, og tryk jævnt med nedstopperen ① – **stik aldrig fingrene ned i påfyldningstragten.**

Vink og tips

- Brug friske madvarer.
- Skær ikke fødevarerne i for små stykker. Fyld tilførselsrøret i hele dets bredde. Dette hindrer, at maden glider til siden under tilberedning.

- Ingredienser der placeres i lodret position, kommer ud i mindre stykker, end ingredienser der placeres i vandret position.
- Der vil altid være en lille mængde mad til overs på skiven eller i skålen efter tilberedning.

17 Citrus-saftpresser (hvis medleveret)

a Riflet kegle
b Si

Sådan bruges Citrus-saftpresseren

1 Sæt drivakslen og skålen på motorenheden.
2 Sæt sien ned i skålen – sørg for, at siens håndtag låses på plads lige over håndtaget på skålen.
3 Sæt keglen ned over drivakslen og drej den, til den falder helt ned på plads.
4 Skær frugten midt over. Tænd for maskinen og tryk frugten ned over keglen.

- **Citrus-saftpresseren kan ikke starte, hvis sien ikke er låst rigtigt fast.**

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

18 Minihakker/kværn (hvis medleveret)

a Bæger
b Tætningsring
c Knivenhed

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

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

19 Kværn (hvis medleveret)

a Låg til kværn
b Knivenhed til kværn

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

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

20 Blend-Xtract 2GO (hvis medleveret)

a Afmålingslåg
b Flaske
c Tætningsring
d Knivenhed

1 Kom ingredienser i flasken op til mærket for 400 ml.
- Kom altid først is/frosne ingredienser i flasken for at få den bedste blendning.
- Når der tilføjes frosne ingredienser (f.eks. frossen yoghurt, spiseis eller is), må du ikke blende mere end 60 g eller 3 isterninger.
- Blend ikke frosne ingredienser uden væske.

2 Sæt tætningsringen ind i knivenheden, og sørg for, at tætningen er placeret korrekt i det rillede område.
- Lækage kan forekomme, hvis tætningen er beskadiget eller forkert monteret.

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

4 Skru knivholderen på flasken – drej med uret for at låse den.
- Ryst for at blande ingredienserne.
- Sæt kværnen på motorenheden, og drej med uret for at låse den.

5 Vælg maksimal hastighed. Lad ingredienserne blendes, til konsistensen er jævn.
- Når din drik har nået den ønskede konsistens, kan du bruge impuls "P" til at sikre, at alle ingredienser blendes grundigt.

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

Brug drikkelåget

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

21 Saftpresser (hvis medleveret)

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

Brug af saftpresseren

1 Sæt saftpresserskålen på motorenheden, drej den med uret, indtil den låser – tuden skal være på venstre side, når skålen er korrekt påsat.
2 Placér frugtfiberfjerneren i filtertromlen – sørg for at fligene passer med hullerne i bunden af tromlen.
3 Påsæt filtertromlen
4 Påsæt tilbehørets låg – drej det med uret, indtil det låser. **Din saftpresser vil ikke fungere, hvis skålen eller låget ikke er påsat korrekt i sikkerhedslåsen.**
5 Anbring et egnet glas eller kande under saftudløbet.
6 Skær madvarerne i stykker, der passer ind i tilførselsrøret.
7 Tænd, og tryk jævnt ned med nedstopperen – kom aldrig dine fingre i tilførselsrøret. Gør tilberedningen færdig, før der tilsættes mere.
- Efter at det sidste stykker er kommet i, skal saftpresseren køre i yderligere 30 sekunder for at slynge al saften ud af filtertromlen.

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

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

22 Express Dice (hvis medleveret)

a Skive til ternskæring
b Skær til ternskæring
c Nedstopper til ternskæring

Vigtigt
- Skiven til ternskæring er kun beregnet til brug med ternskæringstilbehøret.
- Nedstopperen til ternskæring må kun bruges sammen med skæret til ternskæring. Hvis den bruges, uden at skæret til ternskæring er påsat, resulterer det i skade på nedskubberens ende.

Brug af Express Dice

1 Sæt drivakslen og skålen på motorenheden.
2 Tilføj skiven til ternskæring, og påsæt låget.
3 Sæt skæret til ternskæring ind i tilførselsrøret.
4 Tænd, og brug nedstopperen til ternskæring og skæret til ternskæring til at tilberede madvarer med.

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

– ideelt set bør madvarerne ikke skæres i større stykker end:

50 × 30mm

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

Bemærk:

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

22A Express Dice kan også bruges til skæring af pommes frites, råkost og grøntsagsstænger.

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

Rengøring af skæret

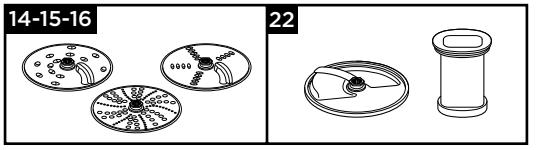
Brug enden af nedstopperen til at løsne madvarer, som eventuelt kan blive fanget i skæret til ternskæring.

23 Express Serve (hvis medleveret)

a Express serve-drivaksel
b Forlængersliske
c Basis
d Slyngeplade

1 Sæt drivakslen og skålen på motorenheden.
2 Monter den lille drivaksel på hovedakslen – **Express serve kører ikke, medmindre den er monteret.**
3 Påsæt det nødvendige tilbehør/skiven – brug ikke overdreven kraft. Se afsnittene om skiverne og Express Dice for at få mere at vide, vink og tips.
4 Sæt låget på.

Anvendes sammen med følgende:



Vigtigt – ternskærer og skiver

- Hvis maden ikke kommer ud af madudgangen, skal der slukkes og kontrolleres, at maden ikke sidder fast under skiven, samt at slyngepladen er påsat. Fjern eventuelt fastklemt mad, før tilberedningen fortsættes.

24 Opbevaringstaske

Opbevar skiverne, emulgeringspladen og dejredskabet i den medfølgende taske.

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

Pleje og rengøring

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

Motorenhed

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

Rengøringsvejledning – se den relevante illustration **25**.

Service og kundepleje

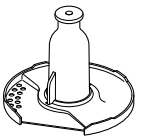
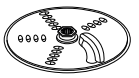
- Hvis du oplever nogen problemer med betjening af apparatet, skal du, før du anmoder om hjælp, se afsnittet "Fejlsøgningsguide" i denne manual eller besøge www.kenwoodworld.com.
- Se venligst separat sikkerhedsadvarselsfolder, eller besøg www.kenwoodworld.com angående service- og garantioplysninger.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

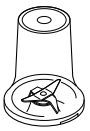
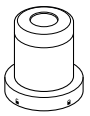
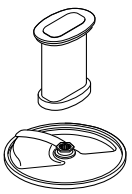
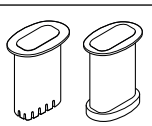
Oversigt over anbefalet brug

Lad ikke dit apparat køre i længere tid end de nedenfor specificerede tider uden pause.
Overskrid ikke de angivne maksimummængder, der er angivet i oversigten herunder.
Kontinuerlig tilberedning i længere tid kan skade dit apparat.

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

Tilbered ikke varme ingredienser

Redskab/ Tilbehør	**Funktion**		**(Sek.)**	**MAX**
	Alt i et kageblandinger	2	10 – 20	1,5 kg vægt i alt
	Butterdej – smuldring af fedtstof i mel Tilføjelse af vand til at samle dejingredienserne med.	2 1 – 2	10 10 – 20	340 g melvægt
	Snitning af fisk og magert kød Pateer og terriner	2	10 – 30	600 g maks. magert oksekød
	Snitning af grønsager	P	5 – 10	100 g – 500 g
	Snitning af nødder	2	30 – 60	100 g – 200 g
	Urter	2	20 – 30	30 g – 50 g
	Purering af bløde frugter, kogte frugter og grønsager	2	10 – 30	1 kg
	Mayonnaise	2	60 – 80	4 æggeblommer
	Piskefløde (Tilberedningstiderne kan variere afhængigt af flødens fedtindhold)	1	15 – 30	250 – 500 ml
	Gærdeje	2	60	600 g melvægt 1 kg vægt i alt
	Rivning og snitning af faste fødevarer – ost, gulerødder, kartofler og fødevarer med lignende konsistens	2	–	Overskrid ikke maksimum-mængden, der er markeret på skålen
	Snitning af blødere fødevarer – agurker og tomater	1	–	
	Kan rive parmesanost Rivning af kartofler	2	–	
	Bruges til at presse saft af citrusfrugter (f.eks. appelsiner, citroner, limefrugter og grapefrugter)	1	–	–

Oversigt over anbefalet brug				
Redskab/ Tilbehør	**Funktion**		**(Sek.)**	**MAX**
	Kolde væsker og drinks (Kom is/frosne ingredienser i blenderglasset til sidst)	2	30 – 60	1,5 liter
	Milkshake/blandinger med kold mælk	2	15 – 30	1 liter
	Knusning af is	P	30 – 40	6 isterninger (125 g)
	Blanding af pandekagedej (Kom først flydende ingredienser i)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 liter
	Nødder	2	10 – 30	50 g
	Kaffebønner	2	30	50 g
	Sveskemarinade 250 g klar flydende honning 25 g små bløde svesker 25 ml koldt vand Sættes på køl natten over	P	5	300 g
	Tilberedning af urter Sorte peberkorn, kardemommefrø, spidskommenfrø, korianderfrø og fennikelfrø	2	30 – 60	50 g
	Maling af kaffebønner	2		50 g
	Hakning af nødder	P	–	50 g
	Maling af hvidløgsfed, friske chilipebre og ingefærrod	P	–	30 g
	Frisk kokosnød	2/P	30 – 60	40 g
	Drikke og smoothies	2	30 – 60	400 ml
	Frugt og grønt	2	–	600g
	Bruges til at skære en række madvarer såsom gulerod, courgette, agurk, rødbeder og æbler i tern.	2	–	Overskrid ikke maksimum-mængden, der er markeret på skålen
	Brug den til at skære en række forskellige fødevarer som f.eks. kartofler, gulerødder, courgetter og agurker i stænger.	Manuelt		

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

Svenska

Vik ut främre omslaget med bilderna.

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

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

Före användning

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

Förklaring till bilder

Matberedare - Express Prep

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

⑩ Mixer i plast

a Bägare med fast kniv
b Lock med droppmatning

A- Standardtillbehör

⑪ Knivblad
⑫ Degkrok
⑬ Emulgeringsskiva
⑭ 4 mm skivnings/rivningsskiva
⑮ 2 mm skivnings/rivningsskiva

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

B Valfria tillbehör

⑯ Extra fin rivningskiva (om sådan medföljer)
⑰ Citruspress (om sådan medföljer)
⑱ Minihackaren/kvarnen (om sådan medföljer)
⑲ Malningskvarn (om sådan medföljer)
⑳ Blend-Xtract 2GO (om sådan medföljer)
㉑ Juicepress (om sådan medföljer)
㉒ Express Dice (om sådan medföljer)
㉓ Express Serve (om sådan medföljer)
㉔ Förvaringspåse (om sådan medföljer)
㉕ Stekspade

Använda matberedaren

Bild ❶ – ❸

1 Sätt på den borttagbara drivaxeln på nätenheten.
2. Placera sedan skålen på nätenheten och vrid den medsols tills den låser på plats.
3 Montera en tillsats på skålens drivenhet.
- Sätt alltid skålen och tillbehöret på matberedaren innan du tillsätter ingredienserna.

4 Sätt på locket, och se till att drivaxelns/tillsatsens övre ände kommer in i mitten på locket.
- **Använd inte locket för att använda matberedaren utan använd alltid på/av-hastighetsreglaget.**

5 Sätt i kontakten och välj en hastighet (se diagrammet ”Rekommenderad användning”).
- **Matberedaren fungerar inte om skålen eller locket inte är ordentligt fastlåsta. Kontrollera att matarröret och skålets handtag sitter i det högra hörnet på framsidan.**
- Använd pulsknappen (**P**) för korta stötar. Pulskörningen pågår så länge reglaget är aktiverat.

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

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

Viktigt

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

Använda tillbehören

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

10 Mixer i plast (om sådan medföljer)

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

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

Tips och idéer

- När du gör majonnäs ska du lägga i alla ingredienserna utom oljan i mixern. Häll sakta oljan genom hålet i locket medan apparaten är igång.
- Tjocka blandningar, t.ex. patéer och dipmixer kan behöva skrapas ned. Tillsätt mer vätska om blandningen är svår att bereda.
- Vi rekommenderar inte att kryddor bereds eftersom de kan skada plastdelarna.

11 Knivblad

Följ anvisningarna under ”Använda matberedaren”.

Tips och idéer

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

12 Degkrok

Används för jästdegar.

Följ anvisningarna under ”Använda matberedaren”.

Tips och idéer

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

13 Emulgeringsskiva

(använd tillsammans med degkroken 12)

1 Montera emulgeringsskivan över degkroken – rikta in fenorna på degkroken med skårorna på skivan.
2 Lås på plats genom att vrida degkroken motsols.
3 Ta isär igen genom att vrida medsols och lyfta av skivan från degkrokens skaft.

Tips och idéer

- Se till att skålen och vertyget är rena och fria från fett innan du använder dem.
- Majonnäs – Tillsätt ägg och kryddor till skålen och blanda i några sekunder. Häll oljan stadigt men gradvis igenom matarröret medan apparaten är igång.

14 - 15 - 16 Skivor

1 Montera drivaxeln och skålen på drivenheten.
2 Håll i handtaget i mitten och lägg skivan på drivaxeln med önskad sida uppåt.
3 Sätt på locket.
4 Tillsätt livsmedel till matarröret. Välj vilken storlek på rör du vill använda.
Om du vill använda det lilla röret ska du först sätta in den stora matarstaven inuti matarröret. Använd för enskilda tunna ingredienser
Använd inte den lilla matarstaven utan att den stora matarstaven är monterad, eftersom du då kan skada matarstavens botten.

Om du vill använda det stora röret ska du använda båda matarstavarna tillsammans.

5 Slå på matberedaren och tryck ner livsmedlen i jämn takt med matarstaven ① – **stoppa aldrig ner fingrarna i matarröret.**

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

17 Citruspress (om sådan medföljer)

a Kon
b Sil

Använda citruspressen

1 Montera drivaxeln och skålen på nätenheten.
2 Passa in silen i skålen – kontrollera att handtaget på silen är i låst läge, direkt ovanför handtaget på skålen.
3 Sätt konen på drivaxeln och vrid runt tills den har gått hela vägen ner.
4 Skär frukten i halvor. Slå sedan på apparaten och tryck frukten mot konen.

- **Citruspressen startar inte om silen inte är korrekt fastlåst.**

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

18 Minihackaren/kvarnen (om sådan medföljer)

a Behållare
b Tätningsring
c Bladenhet

1 Placera ingredienserna i behållaren.
2 Montera tätningsringen på knivsatsen.
3 Vänd knivsatsen upp och ner. Sätt den på behållaren med bladen nedåt.
4 Skruva på knivsatsen på behållaren så hårt det går för hand. Se bilderna på undersidan av knivsatsen, med följande betydelser:
   – Ej låst läge
   – Låst läge
5 Sätt kvarnen på nätenheten och lås fast genom att vrida medsols.
6 Välj maxhastighet eller använd pulsknappen (P).

Tips och idéer
- Barnmat/ puré – låt tillagad mat svalna till rumstemperatur innan du bereder den i kvarnen.
- Resultatet blir bäst om du använder den stora skålen när du hackar örter.

19 Malningskvarn (om sådan medföljer)

a Kvarnlock
b Bladenhet för kvarn

1 Lägg ingredienserna i bladenheten.
2 Sätt på locket och vrid medurs tills det är fastlåst.
3 Placera kvarnen på nätenheten och vrid medurs tills det är fastlåst.
4 Välj en hastighet eller använd pulsknappen (P).

Tips och idéer
- När du bearbetar kryddor blir resultatet bäst om du inte bearbetar mer än 50 g åt gången i kvarnen.
- Hela kryddor behåller smaken mycket längre än malda kryddor så det är bäst att mala lite åt gången för att behålla smaken.
- När det gäller att få ut maximal smak och frigöra eteriska oljor är det bäst att rosta hela kryddor innan man maler dem.
- Bearbeta inte hel torkad gurkmeja i kvarnen eftersom den är för hård och kan skada bladen.
- Skär ingefära i små bitar innan du bearbetar den.
- Resultatet blir bäst om du använder den stora skålen när du hackar örter.

20 Blend-Xtract 2GO (om sådan medföljer)

a Dricklock
b Flaska
c Tätningsring
d Bladenhet

1 Tillsätt ingredienser till flaskan upp till 400 ml-markeringen.

- För bästa mixning ska du alltid tillsätta is/ frysta ingredienser till flaskan först.

- Då du tillsätter frysta ingredienser (t.ex. fryst frukt, yoghurt, glass eller is) ska du inte mixa mer än 60 g eller 3 isbitar.
- Mixa inte frysta ingredienser utan vätska.

2 Montera tätningsringen på bladenheten. Kontrollera att ringen sitter korrekt i skåran.

- Läckage inträffar om tätningen är skadad eller felaktigt monterad.

3 Håll i undersidan av bladenheten och sänk ner den på flaskan, bladen nedåt.

4 Skruva fast sockeln på flaskan - vrid medurs för att låsa fast.

- Skaka för att sprida ingredienserna.
- Placera mixern på drivenheten och vrid den medurs för att låsa den på plats.

5 Välj maxhastighet. Mixa ingredienserna tills dess blandningen är slät.

- När din dryck har fått önskad konsistens kan du använda puls ”P” för att se till att alla ingredienser är noggrant mixade.

Tips och idéer

- Observera att när flaskan är fylld till maximum (400 ml) motsvarar det ungefär två portioner.
- Förvara din dryck i kylskåp om du inte ska dricka den direkt.
- Kontrollera att drycken är tillräckligt lättflytande för att du ska kunna dricka den genom dricklocket. Tillsätt mer vätska om du vill ha en tunnare dryck.
- Vissa drycker är inte helt släta efter att de mixats på grund av att de innehåller frön eller fiberhaltiga ingredienser.
- Vissa drycker kan separera om de står en lång stund. Därför är det bäst att dricka dem direkt. Om ingredienserna har separerats rör om drycken innan du dricker den.
- När dricklocket är monterat håll alltid flaskan upprätt.

Använda dricklocket

1 Sätt på locket och lås fast det genom att vrida det medurs.

2 När du vill dricka, lyft upp fliken på locket. Drycken kan drickas direkt från flaskan.

21 Råsaftcentrifug (om sådan medföljer)

a Matarstav
b Lock till råsaftcentrifug
c Fruktköttsborttagare
d Filtertrumma
e Skål
f Pip till råsaftcentrifug

Använda råsaftcentrifug

1 Montera skålen till juicepressen på nätenheten och lås den på plats genom att vrida den medsols. Pipen ska sitta till vänster om skålen är korrekt fastsatt.

2 Sätt in fruktköttsborttagaren i filtertrumman och se till att flikarna passar in i skårorna på botten av trumman.

3 Montera filtertrumman.

4 Montera locket till tillbehöret och lås det på plats genom att vrida det medsols. **Råsaftcentrifugen fungerar inte om skålen eller locket inte sitter korrekt.**

5 Ställ ett lämpligt glas eller tillbringare under juice-utloppet.

6 Skär livsmedlet i bitar så att det passar i matarröret.

7 Slå på apparaten och tryck ned jämnt med en matarstav. Sätt aldrig i fingrarna i matarröret. Bearbeta färdigt innan du tillsätter mer.

- När du har tillsatt den sista biten ska du låta juicepressen köra i ytterligare 30 sekunder för att pressa ut all saft ur filtertrumman.

Viktigt

- Om juicepressen börjar vibrera ska du stänga av den och ta bort fruktköttet från trumman. Juicepressen vibrerar om fruktköttet distribueras ojämnt.
- Vissa hårda livsmedel kan få juicepressen att sakta ned eller stanna. Om detta händer ska du stänga av apparaten och rensa filtret.
- Stäng av och rensa fruktköttsbortagaren regelbundet under användning.

Tips och idéer

- Ta bort kärnor (t. ex. paprika, melon, plommon) och svårbearbetade skal (t. ex.) melon, ananas) innan du bearbetar dem. Du behöver inte skala eller kärna ur äpplen och päron
- Använd fasta och färska frukter och grönsaker.

22 Express Dice (om sådan medföljer)

a Tärningsskiva
b Rutnät för tärnare
c Matarstav för tärnare

Viktigt!

- Tärningsskivan är endast ämnad för användning tillsammans med tärningstillbehöret.
- Tärnarmatarstaven ska endast användas tillsammans med rutnätet för tärnaren. Om du använder den utan att tärnarnätet är monterat kan tärnarmatarstavens botten skadas.

Använda Express Dice

1 Montera drivaxeln och skålen på nätenheten.
2 Sätt dit tärningsskivan och sätt på locket.
3 Sätt rutnätet i matarröret.
4 Slå på och använd matarstaven för tärning för att bearbeta livsmedel genom tärningsskivan.

Hints and Tips

- Underlätta bearbetningen genom att placera båda händerna ovanpå matarstaven och trycka ned ordentligt.
- Använd färska frukter och grönsaker för bästa resultat
- Förhindra att ingrediensen fastnar genom att se till att du inte packar ned den för hårt i matarröret. Helst ska ingrediensen skäras i bitar som inte är större än:

50 × 30 mm

- Om ingrediensen är för hård att trycka genom rutnätet ska du koka den i cirka 10-15 minuter och sedan låta den svalna i kylskåpet innan du bearbetar den.
- Ta alltid bort svårbearbetade skal, kärnor och frön och så vidare, innan du bearbetar ingrediensen.

Obs!

- Eftersom ingredienser finns i så många olika former och storlekar kommer några av de tärnade bitarna att vara missformade. Detta är normalt.
- Ingredienser som ost, skinka och chorizo fastnar i rutnätet och rekommenderas därför inte för användning tillsammans med det här tillbehöret.

22A Express Dice kan också användas till att göra pommes frites och tärna råa grönsaker.
1 Sätt fast rutnätet utan tärningsskivan.
2 Tryck sedan livsmedlet genom rutnätet för hand, utan att slå på maskinen.

Rengöra rutnätet

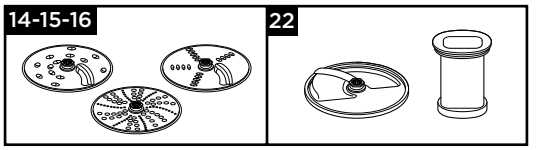
Använd matarstavens ände till att lossa på bitar som kan ha fastnat i rutnätet.

23 Express Serve (om sådan medföljer)

a Express serve-drivaxel
b Förlängningsrör
c Bas
d Slungskiva

1 Montera drivaxeln och skålen på nätenheten.
2 Montera den lilla drivaxeln på huvudaxeln - **Express Serve fungerar inte om den inte är monterad.**
3 Montera tillbehöret/skivan - använd inte för mycket kraft. Läs avsitten Skivor och Express Dice för mer information samt råd och tips.
4 Sätt på locket.

Använd tillsammans med följande:



Viktigt – tärnare och skivor

- Om ingrediensen inte kommer ut genom utloppet ska du stänga av apparaten och kontrollera att de inte har fastnat under skivan och att slungskivan är monterad. Rensa bort eventuella livsmedel som har fastnat innan du fortsätter.

24 Förvaringspåse

Förvara skivorna, emulgeringsskivan och degkroken i påsen som medföljde.

Av säkerhetsskäl ska kniven förvaras i skålen istället för i förvaringspåsen när den inte används.

Skötsel och rengöring

- Stäng alltid av matberedaren och dra ur kontakten innan du rengör den.
- Hantera knivbladen och skärskivorna med försiktighet -de är mycket vassa.
- Vissa livsmedel kan missfärga plasten. Detta är helt normalt. Plasten skadas inte, och mat som du lagar senare påverkas inte heller på något sätt. Om du gnuggar med en trasa doppad i vegetabilisk olja försvinner missfärgningen.

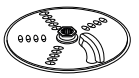
Drivenhet

- Torka av med en fuktig trasa och torka sedan torr. Se till att området omkring låsmekanismen ⑧ är fri från matrester.
- Sänk inte ned nätenheten i vatten.
- Linda upp sladden i förvaringsutrymmet på strömdelens baksida ⑨.

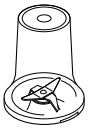
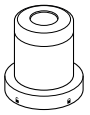
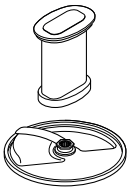
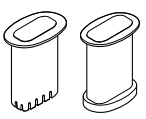
Rengöringsanvisningar – Hänvisa till relevant illustration 25.

Rekommenderad användning

Kör inte apparaten längre än de tider som anges nedan utan en viloperiod.
Överskrid inte maxkapaciteterna som står i tabellen nedan.
Att köra kontinuerligt under en längre period kan skada apparaten.
Informationen om bearbetning som anges tjänar endast som riktlinje och varierar beroende på det enskilda receptet och ingredienserna som bearbetas.
Bearbeta inte varma ingredienser

Verktyg/ Tillsats	**Funktion**		**(S)**	**MAX**
	Allt-i-ett, kakmix	2	10 – 20	1,5 kg total vikt
	Pajdeg - knåda in fett i mjöl Tillsätta vatten till pajdegen	2 1 – 2	10 10 – 20	340 g mjölvikt
	Hacka fisk och magert kött Patéer och terriner	2	10 – 30	600 g Max magert kött
	Hacka grönsaker	P	5 – 10	100 g – 500 g
	Hacka nötter	2	30 – 60	100 g – 200 g
	Örter	2	20 – 30	30 g – 50g
	Puréa mjuk frukt, tillagad frukt och grönsake	2	10 – 30	1 kg
	Majonnäs	2	60 – 80	4 äggulor
	Vispa grädde (bearbetsningstiden kan variera beroende på gräddens fettinnehåll)	1	15 – 30	250 – 500 ml
	Jästdegar	2	60	600 g mjölvikt 1 kg total vikt
	Rivning och skivning av hårda livsmedel - ost, morötter, potatis och livsmedel med en liknande konsistens	2	–	Fyll inte över maxkapacitet-en som står markerad på skålen.
	Skivning av mjukare livsmedel - gurka och tomater	1	–	
	River parmesanos Riva potatis	2	–	
	Används för att pressa juice från citrus-frukter (t.ex. apelsiner, citroner, lime och grapefrukt)	1	–	–

Rekommenderad användning

Verktyg/ Tillsats	**Funktion**		(S)	MAX
	Kalla vätskor och drycker (Tillsätt is/frysta ingredienser sist till bägaren)	2	30 – 60	1,5 liter
	Milkshakar/kalla mjölkbaserade blandningar	2	15 – 30	1 liter
	Krossning av is	P	30 – 40	6 isbitar (125 g)
	Kakmix (Tillsätt flytande ingredienser först)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 liter
	Nötter	2	10 – 30	50 g
	Kaffebönor	2	30	50 g
	Katrinplommonsmarinad 250 g klar rinnande honung 25 g små mjuka katrinplommon 25 ml kallt vatten Kyl ingredienserna över natten	P	5	300 g
	Bearbetning av kryddor Svartpepparkorn, kardemummafrön, kumminfrön, koriander frön och fänkålsfrön	2	30 – 60	50 g
	Malning av kaffebönor	2		50 g
	Hacka nötter	P	–	50 g
	Bereda vitlöksklyftor, färsk chili och färsk ingefära	P	–	30 g
	Färsk kokosnöt	2/P	30 – 60	40 g
	Drycker och smoothie	2	30 – 60	400ml
	Frukt och grönsaker	2	–	600g
	Använd till att tärna olika livsmedel som t. ex. morot, zuccini, gurka, rödbeta och äpple.	2	–	Fyll inte över maxkapaciteten som står markerad på skålen.
	Används för att skära flera olika livsmedel, som till exempel morot, zucchini och gurka samt potatis till pommes frites.	Manuell		

Problemsökning

Problem	Orsak	Lösning
Matberedaren fungerar inte	Ingen ström Skålen har inte satts på på nätenheten på rätt sätt. Skålens lock är inte låst på rätt sätt.	Kontrollera att matberedaren är ansluten till strömmen. Kontrollera att skålen sitter rätt och att handtaget sitter mot det högra hörnet på framsidan. Kontrollera att locket låser korrekt i handtagsområdet. **Matberedaren fungerar inte om skålen och locket sätts på felaktigt.**
	Den borttagbara drivaxeln ⑤ är inte monterad på driv-enheten.	Montera den borttagbara drivaxeln ⑤ på drivenheten innan du monterar skålen. Skålens redskap och tillbe-hör kommer inte att fungera om drivaxeln inte är mon-terad.
Mixer, Blend-Xtract 2GO eller kvarnen fungerar inte	Mixern, Blend-Xtract 2GO eller kvarnen är inte låsta på plats på rätt sätt. Blend-Xtract 2GO eller kvarnen är inte korrekt monterad.	Mixern, Blend-Xtract 2GO eller kvarnen fungerar inte om de är monterade så att låsningen inte fungerar. Kontrollera att bladenheten sitter ordentligt i flaskan eller burken.
Mixern stannar under beredningen	Mixern är överbelastad/ maximal kapacitet har överskridits. Locket är inte låst.	Kontrollera maxkapaciteterna som anges i tabellen med rekommenderade hastigheter. Kontrollera att locket låsts ordentligt.
Blend-Xtract 2GO eller kvarnen läcker från basen av bladenheten.	Tätningsringen saknas. Tätningsringen sitter inte rätt. Tätningsringen skadad.	Se till att tätningsringen sitter rätt och att den inte är skadad. Se ”Service och kundtjänst” om du behöver en ny tätningsring.
Enheten instabil/stora vibrationer och rörelser.	Kladdiga frukter/ingredienser, t.ex. dadlar, bearbetas. Vald hastighet är för låg.	För bästa resultat använd först ”Pulskanppen” för att bryta ner ingredienserna och sedan kontinuerlig bearbetning på maxhastighet.
Verktygen/tillsatserna fungerar inte som de ska	Se tipsen i motsvarande avsnitt “Använda tillsatserna”. Se till att tillsatserna har satts ihop ordentligt.	

Service och kundtjänst

- Om några problem uppstår med driften av apparaten ska du läsa avsnittet Problemsökning i den här bruksanvisningen eller besöka www.kenwoodworld.com innan du kontaktar oss.
- För information om service eller garanti hänvisar vi dig till den separata broschyren med säkerhetsvarningar, eller kan du besöka www.kenwoodworld.com.

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

Norsk

Brett ut framsiden med illustrasjoner

- **Før du bruker apparatet bør du se eget vedlegg om sikkerhetsadvarsel og lese bruksanvisningen i denne håndboken nøye. Ta vare på den til senere bruk.**

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

Før første gangs bruk

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

Deler

Foodprocessor - Express Prep

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

⑩ Plastblender

a Glass med fast knivenhet
b Lokk med drypphull

A Standardtilbehør

⑪ Knivblad
⑫ Deigkrok
⑬ Emulsifiseringsskive
⑭ 4 mm skjære-/riveplate
⑮ 2 mm skjære-/riveplate

Det er ikke sikkert at alt tilbehøret som står oppført, følger med matprocessoren din. Tilbehøret avhenger av modellen. Gå inn på www.kenwood-world.com for informasjon om hvordan du kjøper tilbehør som ikke følger med i pakken.

B Valgfritt tilbehør

⑯ Ekstra fin riveskive (hvis den medfølger)
⑰ Sitruspresse (hvis den medfølger)
⑱ Minihakkeren/kvernen (hvis den medfølger)
⑲ Malekvern (hvis den medfølger)
⑳ Blend-Extract 2GO (hvis den medfølger)
㉑ Juicepresse (hvis den medfølger)
㉒ Express Dice (hvis den medfølger)
㉓ Express Serve (hvis den medfølger)
㉔ Oppbevaringspose (hvis den medfølger)
㉕ Spatula

Bruk av foodprocessoren

Illustrasjon ❶ – ❸

1 Sett den avtagbare drivakselen på strømenheten.
2 Deretter setter du bollen på motordelen og vrir med klokken til den låses på plass.
3 Sett på et tilbehør over bollens drivaksel.
- Sett alltid bollen og tilbehøret på plass på processoren før du legger til ingredienser.

4 Fest lokket og sørg for at toppen av drivakselen/verktøyet festes i midten av lokket.
- **Ikke bruk lokket til å styre prosessoren, men bruk alltid av/på-hastighetskontrollen.**

5 Sett inn støpselet, slå på og velg hastighet. (Se tabell over anbefalt bruk).
- **Processoren fungerer ikke hvis bollen eller lokket ikke er låst korrekt på plass i sikkerhetslåsen. Sjekk at matetrakten og bollehåndtaket sitter foran til høyre.**
- Bruk pulsfunksjonen (**P**) til korte støt. Pulsfunksjonen fungerer så lenge kontrollen holdes på plass.

6 Følg trinnene ovenfor i motsatt rekkefølge når du skal ta av lokket, tilbehøret og bollen.
- **Slå alltid av apparatet og trekk ut støpselet før du fjerner lokket.**

Viktig
- Foodprocessoren egner seg ikke til knusing eller maling av kaffebønner, eller til knusing av grovt sukker til strøsukker (farin).
- Når du tilsetter mandelessens eller andre smakstilsetninger, må ikke disse komme i kontakt med plastmaterialet da de kan lage merker.

Bruk av tilbehøret

Se tabell over bruk, illustrasjoner og relevante avsnitt for hvert tilbehør.

10 Plastblender (hvis den medfølger)

1 Montering og bruk – se blenderillustrasjoner og tabell for anbefalt bruk.
2 Legg ingrediensene i glasset.
3 Sett lokket på glasset og vri med klokken til det klikker på plass.
4 Fest blenderen til motordelen og vri med klokken for å låse den på plass.

- **Apparatet fungerer ikke hvis blenderen ikke er satt korrekt inn i sikkerhetslåsen.**

Råd og tips

- Når du lager majones, tilsetter du alle ingrediensene unntatt oljen i blenderen. Mens apparatet kjører, heller du oljen langsomt gjennom drypphullet i lokket.
- Tykke blandinger, f.eks. patéer og dipp, må kanskje skrapes ned. Hvis blandingen er vanskelig å prosessere, skal du tilsette mer væske.
- Det anbefales ikke å prosessere krydder, da de kan skade plastdelene.

11 Knivblad

Knivbladet er det mest allsidige av alt tilbehøret. Følg veiledningen under «Bruk av foodprocessoren».

Råd og tips

- Bruk pulskontrollen for en grovere konsistens.
- Skjær matvarer som kjøtt, brød og grønnsaker i terninger på ca. 2 cm.
- Kjeks kan brytes i biter og tilsettes i matetrakten mens maskinen kjører.
- Pass på å ikke overbehandle dem.
- Når du lager bakverk bruker du fett rett fra kjøleskapet som er skåret i terninger på 2 cm.
- For best mulig resultat ved behandling av klissete frukt/ingredienser slik som dadler, bruk "Pulsering" først for å bryte opp ingrediensene og deretter fortsett med å behandle på maksimal hastighet.

12 Deigredskap

Bruk til gjærdeigblandinger.

Følg veiledningen under «Bruk av foodprocessoren».

Råd og tips

- Ikke behandle matvarene lenger enn 60 sekunder.
- Ha de tørre ingrediensene i bollen og hell væsken ned i matetrakten mens apparatet kjører. Kjør til ingrediensene danner en jevn, elastisk deigball.
- Elte på nytt for hånd. Det anbefales ikke at du elter på nytt i bollen siden det kan føre til at prosessoren blir ustabil.

13 Emulsifiseringsskive

(brukes sammen med deigredskap 12)

1 Fest emulsifiseringsskiven over deigredskapet – still inn lamellene på deigredskapet mot sporene i skiven.
2 Vri deigredskapet mot klokken for å låse det på plass.
3 Delene tas fra hverandre ved å vri med klokken og skille skiven fra deigredskapet.

Råd og tips

- Pass på at bollen og redskapet er rene og fettfrie før bruk.
- Majones – tilsett egg og krydder i bollen og miks noen sekunder. Mens maskinen kjører, tilsetter du gradvis oljen i materøret i en jevn strøm.

14 - 15 - 16 Plater

1 Sett drivakselen og bollen på strømenheten.
2 Hold i midtgrepet og plasser platen på drivakselen med passende side øverst.
3 Sett på lokket.
4 Legg maten i materøret. Velg materør av egnet størrelse.
Bruke det lille materøret – plasser først det store stapperen inni materøret. Brukes til enkeltvis, tynne ingredienser.
Ikke bruk den lille tapperen uten at den større tapperen er montert, ellers kan du skade bunnen av tapperen.
Bruke det store materøret – bruk begge stapperne samtidig.
5 Slå på og dytt jevnt nedover med stapperen - ① **aldri plasser fingrene i matetrakten.**

Råd og tips

- Bruk ferske ingredienser
- Ikke skjær matvarene i for små biter. Fyll matetrakten rimelig full i bredden. Det forhindrer at matvarene sklir sidelengs under behandlingen.

- Mat som er plassert stående kommer ut kortere enn mat som er plassert liggende.
- Det kommer alltid til å ligge igjen litt rester på skiven eller i bollen etter behandlingen.

17 Sitruspresse (hvis den medfølger)

a Presse
b Sil

Bruk av sitruspressen

1 Sett drivakselen og bollen på strømenheten.
2 Fest silen i bollen og sørg for at silhåndtaket er låst i posisjon direkte over bollehåndtaket.
3 Plasser pressen over drivakselen og vri den til den faller helt ned.
4 Skjær frukten i to. Deretter slår du på og presser frukten ned i pressen.

- **Sitruspressen vil ikke fungere hvis silen ikke er låst skikkelig.**

Råd og tips
- For best mulig resultater oppbevarer og presser du frukten i romtemperatur og håndruller den på en benkeplate før pressing.
- For å bidra til saftutvinningen beveger du frukten fra side til side når du presser den.
- Når du lager saft av store mengder frukt, tømmer du silen jevnlig for å hindre at det bygger seg opp fruktkjøtt og frø.

18 Minihakkeren/kvernen (hvis den medfølger)

a Beholder
b Tetningsring
c Knivenhet

1 Legg ingrediensene i begeret.
2 Sett tetningsringen inn i knivenheten.
3 Snu knivenheten opp ned. Senk den ned i begeret med knivbladene ned.
4 Skru fast knivenheten i begeret til den sitter stramt. Se illustrasjonene på undersiden av knivenheten:
   - Ulåst posisjon
   - Låst posisjon
5 Plasser kvernen på motordelen og vri med klokken for å låse den på plass.
6 Velg maksimal hastighet eller bruk pulsering (P).

Råd og tips
- Barnemat/mos: la varm mat kjøle seg ned til romtemperatur før du behandler den i kvernen.
- Du får best resultat hvis du bruker hovedbollen til hakking av urter.

19 Malekvern (hvis den medfølger)

a Kvernlokk
b Knivenhet for kvern

1 Ha i ingrediensene i knivenheten.
2 Sett på lokket og vri det med klokken for å låse det på plass.
3 Sett kvernen på strømenheten og vri med klokken for å låse den på plass.
4 Velg en hastighet eller bruk pulsfunksjonen (P).

Råd og tips
- Du får best mulig resultat ved behandling av krydder hvis du ikke behandler mer enn 50 g samtidig i kvernen.
- Helt krydder beholder smaken mye lenger enn malt krydder, så det er bedre å male litt av gangen for å få best mulig smak.
- Du får mest mulig smak og oljer ut av helt krydder hvis du steker det før du kverner det.
- Du må ikke behandle tørket gurkemeierot i kvernen. Den er for hard og kan skade bladene.
- Skjær ingefær i små biter før behandling.
- Du får best resultat hvis du bruker hovedbollen til hakking av urter.

20 Blend-Xtract 2GO (hvis den medfølger)

a Påfyllingslokk
b Flaske
c Forseglingsring
d Knivenhet

1 Tilsett ingredienser i flasken, opp til 400 ml-ninåmerket.
- For å oppnå det beste mikseresultatet tilsetter du alltid is eller frosne ingredienser i flasken først.
- Når du tilsetter frosne ingredienser (frossen frukt, yoghurt, iskrem eller isbiter), ikke tilsett mer enn 60 g eller 3 isbiter.
- Du må ikke mikse frosne ingredienser uten væske.

2 Sett forseglingsringen på knivenheten – pass på at ringen sitter riktig i sporet.
- Det vil oppstå lekkasjer hvis forseglingen er skadet eller ikke er satt riktig på.

3 Hold underside av knivenheten og senk den ned i flasken med bladene nederst.
4 Skru knivholderen på flasken – drei med urviserne for å låse.
- Rist for å blande ingrediensene.

- Sett mikseren på strømenheten, og vri med klokken for å låse den på plass.

5 Velg maksimal hastighet. La ingrediensene blandes til en jevn masse.

- Når drikken har fått riktig konsistens, kan du bruke pulsering 'P' for å sikre at alle ingrediensene blandes godt.

Råd og tips

- Merk at når flasken fylles til maksimal kapasitet (400ml), er dette omtrent to porsjoner.
- Hvis du ikke skal drikke drikken øyeblikkelig, setter du den i kjøleskapet.
- Kontroller at drikken er tynn nok til å kunne drikkes fra påfyllingslokket. Hvis du vil ha en tynnere drikk, tilsetter du mer væske.
- Etter blanding kan det hende at noen drikker ikke er helt jevne på grunn av frø eller konsistensen på ingrediensene.
- Noen drikker skiller seg når de blir stående, og derfor er det best å drikke dem med en gang. Drikker som har skilt seg, bør røres før du drikker dem.
- Når påfyllingslokket er satt på, må du alltid holde reiseflasken rett opp.

Bruke drikkelokket

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

21 Juicepresser (hvis den medfølger)

a Stapper
b Juicepresselokk
c Fruktkjøttfjerner
d Filtertrommel
e Bolle
f Tut

Slik bruker du juicepressen

1 Sett juicepressebollen på motordelen, vri med klokken til den låses på plass – tuten skal være til venstre når bollen sitter korrekt.
2 Plasser fruktkjøttfjerneren i filtertrommelen - påse at tappene står overfor sporene i bunnen av trommelen.
3 Sett på filtertrommelen
4 Sett på tilbehørslokket – vri med klokken til det låses på plass. **Juicepressen vil ikke fungere hvis bollen og lokket ikke er skikkelig sikret i festet.**
5 Plasser et egnet glass eller mugge under juiceuttaket.
6 Kutt matvarene slik at de passer i materøret.
7 Slå på apparatet og skyv ned jevnt med stapperen – du må aldri stikke fingrene i materøret. Vent til maten er behandlet før du tilsetter mer.

- Når siste bit er lagt i, lar du juicepressen kjøre i ytterligere 30 sekunder for å trekke ut all juice fra filtertrommelen.

Viktig

- Hvis juicepressen begynner å vibrere, slår du av apparatet og fjerner fruktkjøttet fra trommelen. Juicepressen vibrerer når fruktkjøttet er ujevnt fordelt.
- Visse svært harde matvarer kan få juicepressen til å sakne eller stoppe. Hvis dette skjer, slår du av apparatet og fjerner blokkeringen av filteret.
- Slå av apparatet og tøm fruktkjøttsamleren regelmessig under bruk.

Råd og tips

- Før behandling må du fjerne steiner og kjerner (f.eks. paprika, melon, plomme) og hardt skall (f.eks. melon, ananas). Du trenger ikke å skrelle eller kjerne ut epler og pærer.
- Bruk fast, fersk frukt og grønnsaker.

22 Express Dice (hvis den medfølger)

a Terningskive
b Terningrist
c Terningstapper

Viktig

- Terningskiven er kun beregnet på å brukes sammen med terningtilbehøret.
- Terningstapperen skal kun brukes med terningsristen. Hvis du bruker det uten at terningsristen monteres, vil det føre til skade på bunnen av tapperen.

Slik bruker du Express Dice

1 Sett drivakselen og bollen på motordelen.
2 Tilsett terningskiven og sett på lokket.
3 Plasser terningristen i materøret.
4 Slå på og bruk terningstapperen til å føre maten gjennom terningristen.

Råd og tips

- Hjelp til med behandlingen ved å plassere begge hender oppå stapperen og presse bestemt ned.
- Bruk fersk frukt og grønt for de beste resultatene.
- Ikke stapp materøret for fullt for å unngå tilstopping – bitene skal helst ikke være større enn:

50 × 30 mm

- Hvis bitene er for harde til å bli presset gjennom risten, kokes de i ca. 10-15 minutter og avkjøles i kjøleskap før behandling.
- Fjern alltid hardt skall, steiner, kjerner og frø osv. før behandling.

Merk:

- På grunn av ulike størrelser og former på matvarene, vil terningene ha noen misformede biter. Dette er normalt.
- Matvarer som ost, skinke og chorizo vil tilstoppe risten, så disse anbefales ikke å brukes med dette tilbehøret.

22A Express Dice kan også brukes til å lage pommes frittes og grønnsaksstaver.

1 Sett på terningristen uten terningskiven.
2 Deretter skyver du maten gjennom risten uten å slå på apparatet.

Rengjøre risten

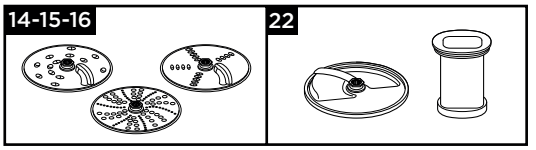
Bruk enden av stapperen til å fjerne eventuelle matrester i terningristen.

23 Expess Serve (hvis den medfølger)

a Express serve-drivaksel
b Forlengerrør
c Base
d Slyngeplate

1 Sett drivakselen og bollen på motordelen.
2 Sett den lille drivakselen på hovedakselen - **Express Serve fungerer ikke hvis den ikke er er påsatt.**
3 Sett på ønsket tilbehør/skive - ikke bruk for stor kraft. Se avsnitt om skiver og Express terning for mer informasjon og tips.
4 Sett på lokket.

Brukes sammen med følgende:



Viktig – Terningkutter og skiver

- Hvis maten ikke kommer ut av matutløpet, slå av og undersøk om undersiden av skiven er tilstoppet og at slyngeplaten er påsatt. Fjern eventuelle matrester før du fortsetter behandlingen.

24 Oppbevaringspose

Oppbevar skivene, emulsifiseringsskiven og deigverktøyet i posen som følger med.

Av sikkerhetsårsaker må knivbladet oppbevares i hovedbollen og ikke i oppbevaringsposen når den ikke er i bruk.

Rengjøring og vedlikehold

- Slå alltid av maskinen og trekk ut støpselet før rengjøring.
- **Vær forsiktig når du håndterer knivbladet og skjæreplatene – de er ekstremt skarpe.**
- Enkelte ingredienser kan føre til misfarging av plastmaterialet. Dette er helt normalt og skader ikke plasten. Det påvirker heller ikke smaken på maten. Fjern misfarging med en klut fuktet i vegetabilsk olje.

Motordel

- Tørk over med en fuktig klut og la tørke. Pass på at det ikke sitter igjen matrester i festet ⑧.
- Ikke legg motordelen i vann.
- Oppbevar overflødig ledning i oppbevaringsrommet bak på motordelen ⑨.

Rengjøringsveiledning – se relevant illustrasjon **25**.

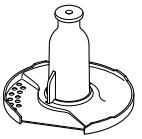
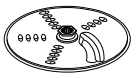
Service og kundetjeneste

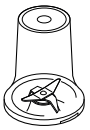
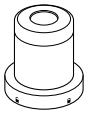
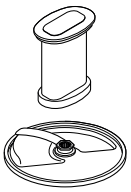
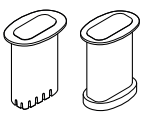
- Hvis du har problemer med å bruke apparatet, må du sjekke «Feilsøkingsveiledningen» i håndboken eller gå til www.kenwoodworld.com før du kontakter oss for hjelp.
- For service eller informasjon om garanti, se eget sikkerhetsvedlegget eller gå inn på www.kenwoodworld.com.

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

Tabell over anbefalt bruk

Ikke bruk apparatet lengre enn de angitte tidene uten hvileperioder.
Ikke fyll over maksimumskapasiteten oppgitt i tabellen nedenfor.
Ved kontinuerlig behandling i lengre perioder kan det skade apparatet.
Bruksinformasjonen som oppgis er bare veiledende og vil variere ut fra oppskrift og ingrediensene som behandles.
Du må ikke mikse varme ingredienser

Verktøy/ tilbehør	**Funksjon**		**(Sek)**	**MAX**
	Alt-i-ett-kakemiks	2	10 – 20	1,5 kg total vekt
	Butterdeig – smuldre smør i melr Tilføying av vann for å kombinere ingredienser i butterdeig	2 1 – 2	10 10 – 20	340 g melvekt
	Skjære opp fisk og magert kjøtt Posteier og terriner	2	10 – 30	600 g maks magert storfekjøtt
	Skjære opp grønnsaker	P	5 – 10	100 g – 500 g
	Hakke nøtter	2	30 – 60	100 g – 200 g
	Urter	2	20 – 30	30 g – 50 g
	Mose myk frukt, kokt frukt og grønnsaker	2	10 – 30	1 kg
	Majones	2	60 – 80	4 eggeplommer
	Pisket krem (Behandlingstidene kan variere ut fra fettinnholdet i fløten)	1	15 – 30	250 – 500 ml
	Gjærdeig	2	60	600 g melvekt 1 kg total vekt
	Kutte og rive faste matvarer – ost, gulrøtter, poteter og matvarer med lignende tekstur	2	–	Ikke fyll over maksimum-skapasiteten merket på bollen
	Kutte mykere matvarer – agurk og tomater	1	–	
	River parmesanost Raspe poteter	2	–	
	Bruk til å klemme saft fra sitrusfrukter, f.eks. appelsiner, sitroner og grapefrukt.	1	–	–

Tabell over anbefalt bruk				
Verktøy/ tilbehør	**Funksjon**		**(Sek)**	**MAX**
	Kalde væsker og drikkevarer (Tilsett isbiter/frosne ingredienser i glasset til slutt)	2	30 – 60	1,5 liter
	Milkshaker eller blandinger med kald melk	2	15 – 30	1 liter
	Isknusing	P	30 – 40	6 isbiter (125 g)
	Røre (Tilsett flytende ingredienser først)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 liter
	Nøtter	2	10 – 30	50 g
	Kaffebønner	2	30	50 g
	Sviskemarinade 250 g klar, flytende honning 25 g små, myke svisker 25 ml kaldt vann Plasseres i kjøleskap over natten.	P	5	300 g
	Behandling av krydder Svarte pepperkorn, kardemommefrø, spisskummenfrø, korianderfrø og fenikkelfrø	2	30 – 60	50 g
	Male kaffebønner	2		50 g
	Hakke nøtter	P	–	50 g
	Prosessere hvitløkkløfter, fersk chili og fersk ingefærrot	P	–	30 g
	Fersk kokosnøtt	2/P	30 – 60	40 g
	Drikker og smoothieoppskrifter	2	30 – 60	400 ml
	Frukt og grønnsaker	2	–	600g
	Brukes til å kutte en rekke ulike matvarer, for eksempel gulrøtter, squash, agurk, rødbeter og epler i terninger.	2	–	Ikke fyll over maksimum-skapasiteten merket på bollen
	Brukes til å kutte en rekke matvarer slik som poteter, gulrøtter squash og agurk til pommes frittes og grønnsaksstaver.	Manual		

Feilsøkingsveiledning		
Problem	**Årsak**	**Løsning**
Prosessoren fungerer ikke.	Ikke strøm. Bollen er ikke festet riktig til strømenheten. Bollelokket er ikke låst riktig.	Sjekk at støpselet på prosessoren sitter i kontakten. Sjekk at bollen sitter riktig på og at håndtaket sitter foran til høyre. Kontroller at lokklåsen er riktig plassert i håndtaksområdet. **Prosessoren vil ikke fungere hvis ikke bollen og lokket sitter som de skal.**
	Avtagbar drivaksel ⑤ er ikke koblet til strømenhet.	Monter den avtagbare drivakselen ⑤ på strømenheten før du monterer bollen. Bolleredskapet og tilbehør vil ikke fungere, med mindre drivakselen er montert.
Hurtigmikser, Blend-Xtract 2GO eller kvern vil ikke fungere	Hurtigmikser, Blend-Xtract 2GO eller kvern er ikke låst på plass. Blend-Xtract 2GO eller kvernen er ikke montert korrekt.	Hurtigmikser, Blend-Xtract 2GO eller kvern vil ikke fungere hvis den er satt ukorrekt på låsesystemet. Sjekk at knivenheten er festet god i bollen eller glasset.
Prosessoren stanser midt i prosessen.	Prosessoren er overfylt / maksimal kapasitet overskredet. Lokket er låst opp.	Sjekk maksimalkapasiteten som står oppført i tabellen for anbefalt bruk. Kontroller at lokket er riktig låst.
Blend-Xtract 2GO eller multikvernen lekker fra knivenhetsbasen.	Tetningsringen er ikke satt på. Tetningsringen er feil satt på. Tetningsringen er skadet.	Sjekk at tetningsringen er satt riktig på og ikke er skadet. Hvis du trenger en ny tetningsring, se Service og kundetjeneste.
Enheten er ustabil/tunge vibrasjoner og bevegelse.	Klissete frukt/ingredienser slik som dadler behandles. For lav hastighet valgt.	For best mulig resultat, bruk “Pulsering” først for å bryte opp ingrediensene og deretter fortsett med å behandle på maksimal hastighet.
Redskapet/tilbehøret fungerer dårlig.	Se tipsene i den relevante delen under «Bruk av tilbehøret». Sjekk at tilbehøret er satt sammen riktig.	

Suomi

Taita auki etusivun kuvitukset

- **Ennen kodinkoneen käyttämistä lue turvallisuudesta kertova julkaisu ja tämä käyttöohje huolellisesti. Säilytä julkaisut myöhempää tarvetta varten.**

Ennen liittämistä verkkovirtaan
- Varmista, että koneen pohjassa esitetty jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.
- Tämä laite täyttää EU-asetuksen 1935/2004 elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista.

Ennen kuin käytät laitetta ensimmäistä kertaa

1 Poista terän muovisuojukset. **Terät ovat erittäin teräviä, joten toimi varovasti.** Tämä suojukset on heitettävä pois, sillä niiden tehtävä on vain suojata terää valmistuksen ja kuljetuksen ajan.
2 Pese osat hoitaminen ja puhdistaminen -kohdassa kuvatulla tavalla.

Selite

Yleiskone - Express Prep

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

⑩ Muovinen tehosekoitin

a Astia, jossa kiinteä terä
b Kansi, jossa syöttöaukko

A - vakiovarusteet

⑪ Hienonnusterä
⑫ Taikinan sekoitin
⑬ Soseuttamislevy
⑭ 4 mm:n viipalointi-/raastamislevy
⑮ 2 mm:n viipalointi-/raastamislevy

Yleiskoneesi mukana ei ehkä ole toimitettu kaikkia alla lueteltuja varusteita. Varusteet vaihtelevat mallin mukaan. Osoitteessa www.kenwoodworld.com kerrotaan toimitukseen sisältymättömien varusteiden ostamisesta.

B Lisävarusteet

⑯ Erittäin hieno raastamislevy (jos sisältyy toimitukseen)
⑰ Sitruspuserrin (jos sisältyy toimitukseen)
⑱ Monitoimimyllyn (jos sisältyy toimitukseen)
⑲ Jauhatusmylly (jos sisältyy toimitukseen)
⑳ Blend-Extract 2GO (jos sisältyy toimitukseen)
㉑ Mehulinko (jos sisältyy toimitukseen)
㉒ Express Dice (jos sisältyy toimitukseen)
㉓ Express Serve (jos sisältyy toimitukseen)
㉔ Tarvikelaukku (jos sisältyy toimitukseen)
㉕ Lasta

Yleiskoneen käyttö

Kuva ❶ – ❸

1 Kiinnitä irrotettava akseli moottoriosaan.
2 Aseta kulho moottoriyksikköön ja lukitse kääntämällä myötäpäivään.
3 Kiinnitä laite kulhon akselin päälle.
- Aseta kulho ja varuste aina paikoilleen yleiskoneeseen ennen aineosien lisäämistä.

4 Aseta kansi paikoilleen. Varmista, että käyttöakselin/välineen yläosa tulee kannen keskelle.
- **Älä ohjaa yleiskonetta kannen avulla. Käytä aina nopeudensäädintä.**

5 Aseta pistoke pistorasiaan, käynnistä laite ja valitse nopeus. (Lisätietoja on käyttösuosituskaaviossa.)
- **Yleiskone ei toimi, jos kulho tai kansi ei ole kunnolla paikallaan. Tarkista, että syöttöputki ja kulhon kahva ovat oikealla puolella.**
- Saat aikaan lyhyitä sykäyksiä käyttämällä (**P**)-toimintoa. Sykäys toimii pitäessäsi säädintä paikoillaan.

6 Kansi, työvälineet ja kulho irrotetaan päinvastaisessa järjestyksessä.
- **Sammuta virta ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen kannen irrottamista.**

Tärkeää
- Yleiskoneella ei voi rouhia tai jauhaa kahvinpapuja tai hienontaa palasokeria.
- Kun käytät mausteena manteliesanssia tai

-aromia, varo että aine ei kosketa muoviosiin, sillä siitä jää pysyviä jälkiä.

Varusteiden käyttö

Katso käyttösuositustaulukosta, kuvista ja tämän ohjeen tekstistä lisätietoja varusteiden käyttämisestä.

10 Muovinen tehosekoitin (jos sisältyy toimitukseen)

1 Kokoamisesta ja käyttämisestä on lisätietoja tehosekoitinta esittävissä kuvissa ja käyttösuositustaulukossa.
2 Laita aineosat kannuun.
3 Sovita kansi astiaan ja lukitse kääntämällä myötäpäivään, kunnes se napsahtaa.
4 Aseta tehosekoitin moottoriyksikköön ja lukitse kääntämällä myötäpäivään.

- **Laite ei toimi, jos tehosekoitinastia ei ole kunnolla paikallaan.**

Vihjeitä ja neuvoja
- Kun teet majoneesia, aseta kaikki ainesosat öljyä lukuun ottamatta tehosekoittimeen. Kun laite on toiminnassa, kaada öljy hitaasti kannen syöttöaukon läpi.
- Paksut seokset, kuten pateetaikinat ja dippikastikkeet, on ehkä kaavittava lastalla. Jos seos on liian paksua, lisää nestettä.
- Mausteiden käsittelemistä ei suositella, sillä ne voivat vaurioittaa muoviosia.

11 Hienonnusterä

Noudata monitoimikoneen Käyttö -kohdassa annettuja ohjeita.

Vihjeitä ja neuvoja
- Jos haluat karkeamman koostumuksen, käytä sykäystoimintoa.
- Leikkaa esimerkiksi liha, leipä ja vihannekset noin 2 cm kokoisiksi kuutioiksi.
- Keksit on murennettava ja lisättävä syöttöputkeen, kun laite on toiminnassa.
- Varo käsittelemästä ruoka-aineita liikaa.
- Kun valmistat leivonnaisia, kuutioi kovettunut rasva ensin 2 cm:n kuutioiksi.
- Parhaat tulokset saat, kun tahmeita hedelmiä/ainesosia kuten taateleita käsitellessäsi ensin rikot ainesosat ”Sykäys”-toimintoa käyttämällä ja jatkat sen jälkeen käsittelyä suurimmalla nopeudella.

12 Taikinan sekoitin

Käytetään leivottaessa hiivataikinoita.

Noudata monitoimikoneen Käyttö -kohdassa annettuja ohjeita.

Vihjeitä ja neuvoja
- Älä käsittele yli 60 sekunnin ajan.
- Aseta kuiva-aineet kulhoon ja lisää neste syöttöputken kautta laitteen ollessa käynnissä. Työstä niin kauan, kunnes kulhoon on muodostunut kimmoisa taikinapallo.
- Jos haluat vaivata taikinaa uudelleen, tee se ainoastaan käsin. Uudelleenvaivaaminen kulhossa ei ole suositeltavaa, sillä yleiskone voi sen vuoksi menettää vakauttaan.

13 Soseuttamislevy

(Käytetään yhdessä taikinatyövälineen 12) kanssa.

1 Aseta soseuttamislevy taikinatyövälineen päälle. Kohdista taikinatyövälineen kohoumat levyn uriin.
2 Lukitse taikinatyöväline paikalleen kääntämällä sitä vastapäivään.
3 Voit erottaa osat toisistaan kääntämällä vastapäivään ja nostamalla levyn irti taikinatyövälineen akselista.

Vihjeitä ja neuvoja
- Varmista ennen käyttöä, että kulho ja työkalu ovat puhtaita ja rasvattomia.
- Majoneesi: Laita kananmuna ja mausteet kulhoon. Sekoita muutaman sekunnin ajan. Kun laite on toiminnassa, lisää öljy hitaasti ja vähitellen syöttöputken avulla.

14 - 15 - 16 Levyt

1 Kiinnitä akseli ja kulho moottoriosaan.
2 Tartu levyn keskiosaan ja aseta se akseliin oikea puoli ylöspäin.
3 Aseta kansi paikalleen.
4 Aseta ainekset syöttöputkeen. Valitse oikean kokoinen syöttöputki.
Voit käyttää pientä syöttöputkea asettamalla sen isomman syöttöputken sisään. Käytä ohuita raaka-aineita.
Älä käytä pientä työnnintä ilman, että suurempi työnnin on paikallaan, muussa tapauksessa työntimen pohja voi vaurioitua.
Voit käyttää suurta syöttöputkea käyttämällä molempia työntämisosia yhdessä.
5 Käynnistä ja paina työntimellä tasaisesti ①.
Älä työnnä sormiasi syöttöputkeen.

Vihjeitä ja neuvoja

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

17 Sitruspuserrin (jos sisältyy toimitukseen)

a Kartio
b Siivilä

Sitruspusertimen käyttäminen

1 Kiinnitä akseli ja kulho moottoriosaan.
2 Kiinnitä siivilä kulhoon. Varmista, että siivilän kahva lukittuu paikalleen kulhon kahvan päälle.
3 Aseta kartio akselin päälle ja käännä sitä, kunnes se painuu pohjaan saakka.
4 Puolita hedelmä. Käynnistä laite. Paina hedelmä kartiota vasten.

- **Sitruspuristin ei toimi, ellei siivilä ole kunnolla paikallaan.**

Vihjeitä ja neuvoja

- Saat enemmän mehua säilyttämällä hedelmät huoneenlämpötilassa ja pyörittelemällä niitä pöytätasoa vasten ennen mehun pusertamista.
- Mehua tulee enemmän, kun siirtelet hedelmää sivusuunnassa pusertamisen aikana.
- Jos puserrat paljon mehua, tyhjennä siivilä välillä, jotta hedelmäliha ja siemenet eivät tuki sitä.

18 Monitoimimylly (jos sisältyy toimitukseen)

a Astia
b Tiivisterengas
c Teräyksikkö

1 Laita aineosat astiaan.
2 Kiinnitä tiivisterengas teräasetelmaan.
3 Käännä teräasetelma ylösalaisin. Laske se astiaan terät alaspäin.
4 Kierrä teräasetelma astiaan ja kiristä sormin. Lisätietoja on teräasetelman pohjassa:
   - 🔓 - Avatussa asennossa
   - 🔒 - Lukitussa asennossa
5 Aseta mylly moottoriyksikköön. Lukitse se paikalleen kääntämällä myötäpäivään.
6 Valitse suurin nopeus tai käytä sykäystoimintoa (P).

Vihjeitä ja neuvoja

- Vauvanruoka tai soseet: anna keitetyn ruoan jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen sen laittamista pienoisleikkuriin.
- Parhaiden tulosten varmistamiseksi on suositeltavaa käyttää kulhoa, kun yrttejä hienonnetaan.

19 Jauhatusmylly (jos sisältyy toimitukseen)

a Myllyn kansi
b Jauhatusmyllyn teräasetelma

Jauhatusmyllyn käyttäminen

1 Aseta ainesosat teräasetelmaan.
2 Aseta kansi paikalleen. Lukitse kääntämällä myötäpäivään.
3 Aseta mylly moottoriyksikköön ja lukitse kääntämällä myötäpäivään.
4 Valitse nopeus tai käytä sykäystoimintoa (P).

Vihjeitä ja neuvoja

- Mausteita hienonnettaessa on suositeltavaa hienontaa myllyssä korkeintaan 50 grammaa kerrallaan.
- Mausteiden aromi säilyy paljon paremmin niiden ollessa kokonaisia, joten hienonna niitä vain pieni määrä kerrallaan aromien säilyttämiseksi.
- Kokonaiset mausteet kannattaa paahtaa ennen jauhamista, jotta niiden aromi ja eteeriset öljyt vapautuvat parhaiten.
- Älä käsittele kuivattua kurkumajuurta tässä myllyssä, sillä se on liian kovaa ja voi vahingoittaa teriä.
- Pilko inkivääri ja kookos pieniksi paloiksi ennen hienontamista.
- Parhaiden tulosten varmistamiseksi on suositeltavaa käyttää kulhoa, kun yrttejä hienonnetaan.

20 Blend-Xtract 2GO (jos sisältyy toimitukseen)

a Annostelukansi
b Pullo
c Tiivisterengas
d Teräyksikkö

1 Aseta aineosat pulloon 400 ml:n merkkiin saakka.

- Saat parhaat tulokset lisäämällä jään tai jäiset ainekset pulloon ensimmäisinä.
- Jos lisäät jäisiä aineosia, kuten pakastettuja hedelmiä, jogurttia, jäätelöä tai jäätä, lisää joukkoon korkeintaan 60 g jäätä eli 3 jääpalaa.
- Älä tehosekoita jäisiä aineksia tai jääpaloja, jos pullossa ei ole nestettä.

2 Sovita tiivisterengas teräyksikköön. Varmista, että tiiviste on urassa oikein.
- Jos tiiviste ei ole kunnolla paikallaan, aiheutuu vuotoa.

3 Tartu teräyksikön pohjaan ja laske se pulloon terät alaspäin.
4 Ruuvaa teränpidin pulloon. Lukitse kääntämällä myötäpäivään.
- Ravistele, jotta aineosat sekoittuvat.
- Aseta tehosekoitin moottoriyksikköön ja lukitse kääntämällä myötäpäivään.

5 Valitse suurin nopeus. Sekoita ainesosia, kunnes juoma on tasaista.
- Kun juoman rakenne on sellainen kuin haluat, voit varmistaa kaikkien ainesten sekoittumisen käyttämällä P-sykäyspainiketta.

Vihjeitä ja neuvoja
- Kun pullo täytetään täyteen saakka (400 ml), saadaan noin kaksi annosta.
- Jos juomaa ei juoda heti, säilytä se jääkaapissa.
- Varmista, että juoma on riittävän ohutta juotavaksi annostelukannen avulla. Saat ohuempaa juomaa lisäämällä nestettä.
- Kaikista juomista ei tule täysin tasaisia sekoituksen jälkeen, jos niissä on siemeniä tai kuituisia aineksia.
- Joidenkin juomien ainekset voivat erottua juoman seistessä, joten juoma on parasta juoda heti. Erottunut juoma on sekoitettava ennen nauttimista.
- Kun annostelukansi on paikoillaan, pidä pullo pystysuorassa asennossa.

Juoma-aukolla varustetun kannen käyttäminen

1 Aseta kansi paikoilleen ja sulje se kääntämällä vastapäivään.
2 Voit juoda juomaa avaamalla kannen. Juoma voidaan juoda suoraan pullosta.

21 Mehulinko (jos sisältyy toimitukseen)

a Painin
b Mehulingon kansi
c Hedelmälihan poistin
d Suodatinrumpu
e Kulho
f Mehunokka

Mehulingon käyttäminen

1 Kiinnitä mehulingon astia moottoriyksikköön. Lukitse kääntämällä myötäpäivään. Kun astia on paikallaan oikein, nokan tulee osoittaa vasemmalle.
2 Aseta hedelmälihan poistin suodatinrumpuun. Varmista, että kielekkeet menevät niille tarkoitettuihin paikkoihin rummun pohjassa.
3 Aseta suodatinrumpu paikalleen.
4 Aseta lisälaitteen kansi paikalleen. Käännä myötäpäivään, kunnes se lukittuu. **Mehulinko ei toimi, jos kulho tai kansi ei ole kunnolla paikallaan.**
5 Aseta mehun ulostulo-aukon alle sopiva lasi tai kannu.
6 Paloittele aineosat siten, että ne mahtuvat syöttöputkeen.
7 Käynnistä ja paina painimella tasaisesti. Älä työnnä sormiasi syöttöputkeen. Käsittele ensimmäinen erä loppuun saakka ennen kuin lisäät seuraavan erän.
- Kun viimeinen pala on työnnetty mehulinkoon, anna sen käydä vielä 30 sekuntia, kunnes kaikki mehu on valunut ulos.

Tärkeää
- Jos mehulinko alkaa täristä voimakkaasti, katkaise virta ja poista jäte rummusta. Mehulinko tärisee, jos jäte jakautuu epätasaisesti.
- Tietyt erittäin kovat vihannekset saavat mehulingon hidastumaan tai pysähtymään. Jos näin käy, katkaise virta ja puhdista suodatin.
- Kun käytät mehulinkoa, sammuta siitä virta säännöllisesti ja tyhjennä jäteastia.

Vihjeitä ja neuvoja
- Poista kivet ja siemenet esimerkiksi paprikoista, meloneista ja luumuista sekä paksut kuoret esimerkiksi meloneista ja ananaksista. Omenoita tai päärynöitä ei tarvitse kuoria, eikä niistä tarvitse poistaa siemenkotia.
- Käytä aina tuoreita kiinteitä hedelmiä ja vihanneksia.

22 Express Dice (jos sisältyy toimitukseen)

a Kuutiointilevy
b Kuutiointiritilä
c Kuutiointipainin

Tärkeää
- Kuutiointilevyä saa käyttää vain yhdessä kuutiointilaitteen kanssa.
- Kuutiointilisälaitteen työnnintä tulee käyttää ainoastaan kuutiointiritilän kanssa. Käyttö ilman kuutiointiritilää vaurioittaa työntimen pohjaa.

Express Dice -laitteen käyttäminen

1 Kiinnitä akseli ja kulho moottoriosaan.
2 Lisää kuutiointilevy. Aseta kansi paikalleen.
3 Kiinnitä kuutiointiritilä syöttöputkeen.
4 Paina ruoka kuutiointiristikon läpi kuutiointipainimella.

Vihjeitä ja neuvoja

- Voit auttaa ainesten käsittelemisessä painamalla paininta molemmin käsin voimakkaasti.
- Saat parhaat tulokset käyttämällä tuoreita hedelmiä ja vihanneksia.
- Älä pakkaa aineksia syöttöputkeen tiukasti. Ainesten koko saa olla enintään:

50 × 30 mm

- Jos ainekset ovat niin kovia, että niitä ei voi työntää ritilän läpi, keitä niitä noin 10-15 minuuttia ja jäähdytä ne jääkaapissa ennen käsittelemistä.
- Poista aineksista kovat kuoret, kivet ja siemenet ennen käsittelemistä.

Huomautus:

- Koska ainesten koko vaihtelee, kuutioiden muoto voi vaihdella. Tämä on normaalia.
- Juuston, kinkun ja chorizon kaltaiset ainekset tukkivat ritilän, joten ei ole suositeltavaa käsitellä niitä tämän laitteen avulla.

22A Express Dice -laitteen avulla voidaan valmistaa myös ranskalaisia perunoita, dipattavia vihanneksia ja vihannessuikaleita.

1 Kiinnitä kuutiointiritilä paikalleen ilman kuutiointilevyä.
2 Työnnä ruokaa ritilän läpi käynnistämättä laitetta.

Ritilän puhdistaminen

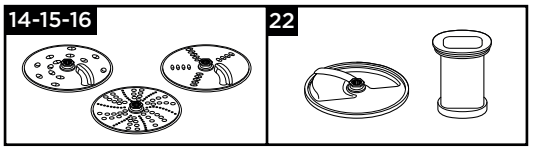
Voit irrottaa kiinni jääneet ainekset kuutiointiritilästä painimen pään avulla.

23 Express Serve (jos sisältyy toimitukseen)

a Express serve -käyttöakseli
b Pidennysputki
c Jalusta
d Pyyhkimislevy

1 Kiinnitä akseli ja kulho moottoriosaan.
2 Aseta pieni vetoakseli pääakseliin. **Express serve ei muutoin toimi.**
3 Asenna tarvittava varuste/levy. Älä käytä liikaa voimaa. Lisätietoa, vinkkejä ja neuvoja on Levyt- ja Express Dice -kohdissa.
4 Aseta kansi paikalleen.

Käytetään yhdessä seuraavien kanssa:



Tärkeää: kuutiointilaite ja levyt

- Jos ulostulosta ei tule ruokaa, katkaise virta ja tarkista, ettei levyn alla ole tukosta ja että pyyhkimislevy on paikallaan. Poista tukos ennen jatkamista.

24 Säilytyslaukku

Säilytä soseuttamis- ja muita levyjä sekä taikinatyövälinettä laitteen mukana toimitetussa pussissa.

Turvallisuussyistä terää täytyy säilyttää kulhossa säilytyspussin sijasta, kun sitä ei käytetä.

Hoitaminen ja puhdistaminen

- Sammuta laite ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen puhdistamista.
- **Terä ja levyt ovat erittäin teräviä. Käsittele niitä varovasti.**
- Jotkut elintarvikkeet saattavat värjätä muovia. Tämä on täysin normaalia eikä vahingoita muovia tai vaikuta ruoan makuun. Poista väri hankaamalla kasvisöljyyn kastetulla kankaalla.

Virtayksikkö

- Pyyhi kostealla kankaalla ja kuivaa. Varmista, ettei liitännän alueella ⑧ ole ruokajäämiä.
- Älä koskaan upota moottoriyksikköä veteen.
- Voit säilyttää ylimääräistä johtoa moottoriyksikön ⑨ takana.

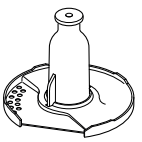
Puhdistusohjeet: Katso lisätietoja alla näkyvästä kuvasta 25.

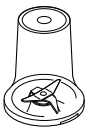
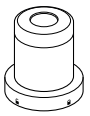
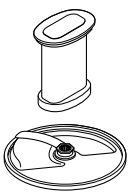
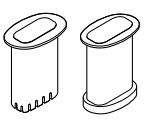
Käyttösuositustaulukko

Laitetta saa käyttää yhtäjaksoisesti korkeintaan alla kuvatun ajan verran ilman taukoa.
Älä ylitä seuraavassa taulukossa ilmoitettuja enimmäismääriä.
Jos sitä käytetään yhtäjaksoisesti pidempään, se saattaa vaurioitua.

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

Älä käsittele kuumia ainesosia.

Väline/ lisälaiter	**Toiminta**		**(Sekuntia)**	**MAX**
	Valmiit leivontaseokset	2	10 – 20	1,5 kg Kokonaispaino
	Taikina: rasvan hierominen jauhojen sekaan Veden lisääminen murotaikina-ainesten yhdistämiseksi	2 1 – 2	10 10 – 20	340 g Jauhojen paino
	Vähärasvaisen lihan tai kalan hienontaminen Pateet ja terriinit	2	10 – 30	600g rasvatonta naudanlihaa
	Vihannesten pilkkominen	P	5 – 10	100 g – 500 g
	Pähkinöiden hienontaminen	2	30 – 60	100 g – 200 g
	Yrtit	2	20 – 30	30 g – 50 g
	Pehmeiden tai keitettyjen hedelmien ja vihannesten soseuttamine	2	10 – 30	1 kg
	Majoneesi	2	60 – 80	4 munankeltuaista
	Kerman vaahdottaminen (Aika voi vaihdella kerman rasvapitoisuuden mukaan.)	1	15 – 30	250 – 500 ml
	Hiivataikinat	2	60	600 g rasvatonta naudanlihaa 1 kg Kokonaispaino
	Juuston, porkkanoiden, perunoiden ja koostumukseltaan vastaavien ruoka-aineiden raastaminen ja viipaloiminen	2	–	Älä ylitä kulhoon merkittyä suurinta määrää.
	Kurkun ja tomaattien kaltaisten pehmeiden kasvisten viipaloiminen	1	–	
	Parmesaanijuuston raastamiseen Perunoiden kuoriminen	2	–	
	Mehun pusertamiseen sitrushedelmistä, kuten appelsiineista, sitruunoista, greipeistä ja limeteistä.	1	–	–

Käyttösuositustaulukko				
Väline/ lisälaiter	**Toiminta**		**(Sekuntia)**	**MAX**
	Kylmät nesteet ja juomat (Lisää jääkuutiot tai jäiset ainekset sekoitusastiaan viimeisinä.)	2	30 – 60	1,5 litraa
	Pirtelöt ja kylmät maitopohjaiset seokse	2	15 – 30	1 litra
	Jään murskaaminen	P	30 – 40	6 jääpalaa (125 g)
	Taikinan sekoittaminen (lisää nestemäiset ainekset ensin)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 litra
	Pähkinät	2	10 – 30	50 g
	Kahvinpavut	2	30	50 g
	Luumumarinadi 250 g juoksevaa kirkasta hunajaa 25 g pieniä pehmeitä luumuja 25 ml kylmää vettä Laita ainekset jääkaappiin jäähtymään yöksi.	P	5	300 g
	Mausteiden käsitteleminen Mustapippurit sekä kardemumman, kuminan, korianterin tai fenkolin siemenet	2	30 – 60	50 g
	Kahvipapujen jauhaminen	2		50 g
	Pähkinöiden hienontaminen	P	–	50 g
	Valkosipulinkynsien, tuoreiden chilien ja inkiväärinjuuren käsitteleminen	P	–	30 g
	Tuore kookos	2/P	30 – 60	40 g
	Juomat ja smoothiet	2	30 – 60	400 ml
	Hedelmät ja vihannekset	2	–	600g
	Voit kuutioida esimerkiksi porkkanoita, kesäkurpitsoita, kurkkua, punajuuria ja omenoita.	2	–	Älä ylitä kulhoon merkittyä suurinta määrää.
	Voit kuutioida esimerkiksi perunoita, porkkanoita, kesäkurpitsoita ja kurkkua sekä valmistaa ranskalaisia perunoita ja dipattavia vihanneksia.	Käytetään käsin		

Ongelmanratkaisuohjeita

Ongelma	**Syy**	**Ratkaisu**
Yleiskone ei toimi.	Ei virtaa. Kulhoa ei ole kiinnitetty moottoriyksikköön kunnolla. Kulhon kansi ei ole kunnolla paikoillaan.	Tarkista, että yleiskoneen virtajohto on seinän pistorasiassa. Tarkista, että kulho on kunnolla paikoillaan ja että kahva osoittaa kohti oikeaa etukulmaa. Tarkista, että kannen lukitus on oikeassa paikassa kahvan alueella. **Yleiskone ei toimi, jos kulho ja kansi eivät ole kunnolla paikoillaan.**
	Irrotettava käyttöakseli ⑤ irrotettuna moottoriosasta.	Kiinnitä Irrotettava käyttöakseli ⑤ moottoriosaan en-nen kulhon kiinnitystä. Kulhon lisälaitteet ja varusteet eivät toimi, jos käyttöakselia ei ole kiinnitetty paikal-leen.
Tehosekoitin, Blend-Xtract 2GO tai mylly ei toimi.	Tehosekoitin, Blend-Xtract 2GO tai mylly ei ole kunnolla paikoillaan. Blend-Xtract 2GO -laitetta tai myllyä ei ole koottu oikein.	Tehosekoitin, Blend-Xtract 2GO tai mylly ei toimi, jos lukitus ei ole kunnolla paikallaan. Tarkista, että teräasetelma on kiristetty kulhoon tai astiaan tiukasti
Yleiskone pysähtyy kesken kaiken.	Yleiskone on ylikuormitettu tai suurin kapasiteetti on ylitetty. Kansi on auki.	Tarkista suurimmat kapasiteetit käyttösuositustaulukko Tarkista, että kansi on kunnolla paikoillaan.
Blend-Xtract 2GO tai monitoimimylly vuotaa teräasetelman juuresta.	Tiiviste puuttuu. Tiiviste ei ole oikein paikallaan. Tiiviste on vaurioitunut.	Tarkista, että tiiviste on oikein paikallaan eikä se ole viallinen. Varaosien hankkimisesta on lisätietoja Huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
Yksikkö epävakaa/ voimakas tärinä ja liike.	Käsitellään tahmeita ainesosia kuten taateleita. Valittu nopeus liian alhainen.	Parhaat tulokset saat, kun ensin rikot ainesosat ”Sykäys”-toimintoa käyttämällä ja jatkat sen jälkeen käsittelyä suurimmalla nopeudella.
Välineet/osat toimivat heikosti.	Lue varusteiden Käyttö kappaleissa olevat vinkit. Tarkista, että osat on asennettu oikein.	

Huolto ja asiakaspalvelu

- Jos laitteen käyttämisen aikana ilmenee ongelmia, katso lisätietoja käyttöohjeen ongelmanratkaisuohjeista tai siirry osoitteeseen www.kenwoodworld.com ennen avun pyytämistä.
- Katso huolto- ja takuutiedot erillisestä turvallisuusvaroitusjulkaisusta tai osoitteesta www.kenwoodworld.com.

- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.

Türkçe

Ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

- **Cihazınızı kullanmadan önce ayrı güvenlik uyarı kitapçığına bakın ve bu kılavuzdaki kullanım talimatlarını dikkatlice okuyun. Gelecekte başvurmak için saklayın.**

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

Ilk kullanımdan önce

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

Parçalar

Mutfak robotu - Express Prep

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

⑩ Plastik blender

a Sabit bıçaklı hazne
b Damlama beslemeli kapak

A Standart ekler

⑪ Kesici bıçak
⑫ Hamur yoğurucu
⑬ Emülsiyon diski
⑭ 4mm dilimleme/rendeleme diski
⑮ 2mm dilimleme/rendeleme diski

Aşağıda listelenen eklerin hepsi mutfak robotunuzda olmayabilir. Ekler model çeşidine göre değişir. Pakete dahil olmayan eklentileri nasıl satın alabileceğinize ilişkin bilgiler için www.kenwoodworld.com adresini ziyaret edin..

A Opsiyonel ekler

⑯ Ekstra ince rendeleme diski (sağlanmışsa)
⑰ Narenciye sıkacağı (sağlanmışsa)
⑱ Mini doğrayıcı/Öğütücüyü (sağlanmışsa)
⑲ Öğütücü (sağlanmışsa)
⑳ Blend-Extract 2GO (sağlanmışsa)
㉑ Meyve suyu presi (sağlanmışsa)
㉒ Express Dice (sağlanmışsa)
㉓ Express Serve (sağlanmışsa)
㉔ Saklama çantası (sağlanmışsa)
㉕ Spatula

Mutfak robotunun kullanımı

Çizim ❶ – ❸

1 Sökülebilir mili güç ünitesi üzerine yerleştirin.
2 Sonra kaseyi güç ünitesine yerleştirin ve yerine oturup kilitlenene kadar saat yönünde çevirin.
3 Kase tahrik mili üzerine bir eklenti takın.
- Her zaman kaseyi ve eki robota malzemeleri eklemeden önce yerleştirin.

4 Kapağı yerleştirin – tahrik milinin/aletinin üstünün kapağın ortasına yerleştiğinden emin olun.
- **Robotu çalıştırmak için kapağı kullanmayın, daima açma/kapama hız kontrolünü kullanın.**

5 Fişe takın, çalıştırın ve bir hız seçin. (Önerilen kullanım tablosuna bakın).
- **Kase veya kapak düzgün olarak takılmadığında mutfak robotu çalışmayacaktır. Besleme tüpünün ve kase tutacağının ön sağ köşesine yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin.**
- Kısa aralıklarla darbe (**P**) kullanın. Puls, kontrol bu pozisyonda tutulduğu sürece çalışacaktır.

6 Kapağı, parçaları ve kaseyi sökmek için yukarıdaki işlemi işlemi ters sırayla yürütün.
- **Kapağı çıkarmadan önce daima kapatın ve fişten çekin.**

önemli
- Mutfak robotunuz ile kahve öğütülemez ya da toz şekeri pudra şekeri halinde getirilemez.
- Kase içindeki karışıma badem özü ya da tatlandırıcı eklerken bunların plastik parçalara değmesini önleyin. Aksi halde kalıcı lekeler oluşabilir.

Ek parçaların kullanımı

Her eklenti için önerilen kullanım tablosuna, çizimlere ve ilgili bölüme bakın.

10 Plastik blender (sağlanmışsa)

1 Birleştirmek ve kullanmak için, Blender çizimlerine ve Önerilen Kullanım Tablosuna bakın.
2 Malzemeleri hazneye koyun.
3 Kapağı haznenin üzerine yerleştirin ve kilitlemek için klik sesi duyulana kadar saat yönünde çevirin.
4 Blenderi güç ünitesine takın ve yerinde kilitlemek için saat yönünde çevirin.

- **Blender doğru yerleştirilmemişse cihaz çalışmayacaktır.**

Öneri ve İpuçları

- Mayonez yaparken, yağ hariç bütün malzemeleri blenderin içine koyun. Cihaz çalışırken, kapaktaki damla besleme deliğinden yağı yavaşça dökün.
- Yoğun karışımların, örn. pateler ve dipler, kazınması gerekebilir. Eğer karışımın işlenmesi zorsa, daha fazla sıvı ekleyin.
- Baharatların işlenmesi plastik parçalara zarar verebilecekleri için önerilmemektedir.

11 Kesici bıçak

"Mutfak robotunuzun kullanımı" altındaki talimatları uygulayın.

Öneri ve İpuçları

- Daha kalın doku için darbeli kontrol kullanın.
- Et, ekmek, sebze gibi yiyecekleri yaklaşık 2 cm büyüklükte kesin.
- Bisküviler ufalanmalı ve makine çalışırken besleme haznesinden eklenmelidir.
- Fazla karıştırmamaya dikkat edin.
- Pasta yaparken buzdolabından çıkarttığınız yağları beklemeden 2cm inç küpler halinde doğrayarak kullanın.
- Hurma gibi yapışkan meyveleri/malzemeleri işlerken en iyi sonucu elde etmek için, önce malzemeleri parçalamak amacıyla 'Puls' modunu kullanın, sonra maksimum hızda işlemeye devam edin.

12 Hamur yoğurucu

Mayalı hamur karışımları için kullanın.

"Mutfak robotunuzun kullanımı" altındaki talimatları uygulayın.

Öneri ve İpuçları

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

13 Emülsiyon Diski

(Hamur Aleti 12 ile birlikte kullanın)

1 Emülsiyon diskini hamur aletinin üzerine takın – hamur aletinin üzerindeki kanatları diskteki yuvalarla hizalayın.
2 Hamur aletini saat yönünün tersine döndürerek kilitleyin.
3 Parçaları ayırmak için saat yönünde döndürün ve diski yukarı çekerek hamur aleti milinden çıkartın.

Öneri ve İpuçları

- Kullanmadan önce kase ve aletin temiz ve yağlardan arınmış olduğundan emin olun.
- Mayonez – Yumurta ve baharatları kaseye ekleyin ve bir kaç saniye karıştırın. Makine çalışırken yağı besleme tüpünden sabit bir akışla ilave edin.

14 - 15 - 16 Diskler

1 Tahrik milini ve kaseyi güç ünitesinin üzerine yerleştirin.
2 Orta tutamaklardan tutarak, diski uygun yan üstlerle tahrik mili üzerine yerleştirin.
3 Kapağı yerleştirin.
4 Yiyecekleri besleme tüpüne koyun. Hangi büyüklükte besleme tüpü kullanacağınızı seçin.
Küçük besleme tüpünün kullanımı – önce büyük iticiyi besleme tüpüne koyun. İnce malzemeler için kullanın.
Küçük iticiyi, büyük itici olmadan kullanmayın, aksi takdirde iticinin dibine zarar verebilirsiniz.
Büyük besleme tüpünün kullanımı – her iki iticiyi de birlikte kullanın.
5 Açın ve iticiyle eşit olarak itin ① – **parmaklarınızı asla besleme haznesinin içine sokmayın.**

Öneri ve İpuçları

- Taze malzemeler kullanın.
- Yiyecekleri çok küçük kesmeyin. Besleme tüpünün genişliğini makul ölçüde doldurun. Bu yiyeceklerin işleme sırasından yanlardan kaymasını önler.

- Dik yerleştirilen yiyecek yatay yerleştirilen yiyecekten daha kısa çıkar.
- Çalıştırmadan sonra diskin üzerinde ya da çanağın içinde her zaman küçük miktarda artık olacaktır.

17 Narenciye sıkacağı (sağlanmışsa)

a Sıkma konisi
b Süzgeç

Narenciye sıkacağının kullanımı

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

- **Süzgeç doğru kilitlenmedikçe narenciye sıkacağı çalışmayacaktır.**

Öneri ve İpuçları
- En iyi sonucu elde etmek için meyveleri oda sıcaklığında saklayın ve suyunu sıkmadan önce tezgah üzerinde elinizle yuvarlayın.
- Meyve suyu sıkmaya yardımcı olmak için meyveyi bir yandan diğerine hareket ettirin.
- Büyük miktarlarda meyve suyu sıkarken, posa ve çekirdek birikimini önlemek için süzgeci düzenli aralıklarla boşaltın.

18 Mini doğrayıcı/Öğütücü (sağlanmışsa)

a Kavanoz
b Conta bileziği
c Bıçak tertibatı

1 Malzemeleri kaseye koyun.
2 Sızdırmazlık halkasını bıçak ünitesine takın.
3 Bıçak ünitesini ters çevirin. Ana üniteyi bıçaklar aşağıya gelecek şekilde hazneye doğru indirin.
4 Bıçak ünitesini hazneye elle sıkıca vidalayın. Bıçak ünitesinin altında bulunan grafiğe bakın:
   - 🔓 – Kilit açık pozisyon
   - 🔒 – Kilitli pozisyon
5 Öğütücüyü güç ünitesinin üstüne takın ve kilitlemek için saat yönünde döndürün.
6 Maksimum hızı seçin veya puls (P) kontrolünü kullanın.

Öneri ve İpuçları
- Bebek maması/püresi – öğütücüde işlemeden önce gıdaların oda sıcaklığına gelmelerini bekleyin.
- Baharatları doğrarken en iyi sonuç için büyük kaseyi kullanmanız önerilir.

19 Öğütücü (sağlanmışsa)

a Değirmen kapağı
b Öğütücü bıçak tertibatı

1 Malzemelerinizi bıçak ünitesine yerleştirin .
2 Kapağı takın ve kilitlemek için saat yönünde çevirin.
3 Öğütücüyü güç ünitesinin üstüne takın ve kilitlemek için saat yönünde çevirin.
4 Bir hız seçin veya puls (P) kontrolünü kullanın.

Öneri ve İpuçları
- Baharat işlerken optimum performans için öğütücüde bir seferde 50g'dan fazla baharat işlememenizi öneririz.
- İşlenmemiş baharatlar aromalarını çekilmiş baharatlara göre daha uzun süre korur, bu yüzden aromayı muhafaza etmek için her seferinde küçük miktarlar öğütün.
- Maksimum aroma ve baharatların yağlarını bırakmaları için öğütmeden önce kavurun.
- Çok sert olduğu ve bıçaklara zarar verebileceği için kurutulmuş zerdeçal köklerini öğütücüde işlemeyin.
- Zencefili işlemden önce küçük parçalara doğrayın.
- Baharatları doğrarken en iyi sonuç için büyük kaseyi kullanmanız önerilir.

20 Blend-Xtract 2GO (sağlanmışsa)

a İçme kapağı
b Şişe
c Conta bileziği
d Bıçak tertibatı

1 400ml işaretine kadar şişeye malzeme ekleyebilirsiniz.
- En iyi karıştırma performansı için şişeye ilk olarak her zaman buz/dondurulmuş malzemeleri ekleyin.
- Meyve, yoğurt, dondurma veya buz gibi donmuş malzemeler eklerken 60g veya 3 buz küpünden fazla karıştırmayın.
- Sıvı eklemeden donmuş malzemeleri karıştırmayın.

2 Sızdırmazlık halkasını bıçak ünitesine yerleştirin – sızdırmazlığın doğru yerleştirildiğinden emin olun.
- Eğer conta zarar gördüyse veya yanlış yerleştirildiyse sızdırma meydana gelir.

3 Bıçak ünitesinin altını tutarak, bıçaklar aşağıya gelecek şekilde şişeye doğru indirin.
4 Bıçak tutucusunu şişeye vidalayın, sabitlemek için saat yönüne doğru çevirin.
- Malzemeleri dağıtmak için çalkalayın.
- Blenderi güç ünitesi üzerine yerleştirin ve kilitlemek için saat yönünde çevirin.

5 Maksimum hızı seçin. Akışkan olana kadar malzemeleri karıştırın.
- İçeceğiniz istenilen yoğunluğa ulaştığında bütün malzemelerin düzgün şekilde karıştırıldığından emin olmak için puls 'P' işlevini kullanabilirsiniz.

Öneri ve İpuçları
- Şişe maksimum kapasitede (400ml) doldurulduğunda bunun yaklaşık iki kişilik olacağını unutmayın.
- İçeceğinizi hemen tüketmek istemiyorsanız buzdolabında saklayın.
- İçeceğinizin dağıtım kapağından içilebilecek kadar akışkan olduğundan emin olun. Daha akışkan bir içecek yapmak için daha fazla sıvı ekleyin.
- Karıştırmadan sonra, bazı içecekler çekirdekler veya malzemelerin posası nedeniyle tamamen akışkan olmayabilir.
- Bazı içecekler duruma göre ayrılabilirler, bu nedenle en iyisi onları hemen içmektir. Ayrılan içecekler içilmeden önce karıştırılmalıdır.
- İçme kapağı takıldığında, seyahat şişesini her zaman dik tutun.

Içme kapağının kullanılması

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

21 Meyve Suyu Presi (sağlanmışsa)

a İtici
b Meyve presi kapağı
c Posa temizleyici
d Filtre tambur
e Kase
f Meyve suyu çıkışı

Meyve suyu presinin kullanımı

1 Meyve suyu haznesini güç ünitesine takın, kilitlenene kadar saat yönünde döndürün - kase doğru şekilde takıldığında ağzı sol tarafta olmalıdır.
2 Posa temizleyiciyi filtre tamburun içine yerleştirin – tırnakların tamburun altındaki yuvalara oturduğundan emin olun.
3 Filtre tamburunu takın.
4 Eklenti kapağını takın - kilitlenene kadar saat yönünde döndürün. **Kase veya kapak düzgün olarak takılmadığında meyve suyu presiniz çalışmayacaktır.**
5 Meyve suyu çıkışının altına uygun bir bardak veya sürahi yerleştirin.
6 Parçaları besleme haznesine sığacak şekilde doğrayın.
7 Çalıştırın ve iticiyle eşit şekilde itin – parmaklarınızı asla besleme tüpünün içine sokmayın. Hepsi bitmeden başka malzeme eklemeyin.
- Son parçayı ekledikten sonra, meyve suyu presinin tamburda kalan tüm suyu çıkartması için 30 saniye daha çalıştırın.

Önemli
- Eğer meyve suyu presi titremeye başlarsa, kapatın ve tamburdaki posayı boşaltın. Eğer posa eşit olmayan şekilde dağılmaya başlarsa, titreme başlar.
- Bazı çok sert gıdalar yavaşlama veya durmaya sebep olabilir. Eğer bu olursa kapatın ve filtreyi temizleyin.
- Kullanım sırasında kapatıp posa toplayıcıyı düzenli olarak temizleyin.

Öneri ve İpuçları
- İşlemeden önce çekirdekleri temizleyin (biber, karpuz, erik vb.) ve sert kabukları (karpuz, ananas vb.) soyun. Elma ve armutları soymanıza ve ayıklamanıza gerek yoktur.
- Sert, taze meyve ve sebzeler kullanın.

22 Express Dice (sağlanmışsa)

a Küp doğrama diski
b Küp doğrama ızgarası
c Küp doğrayıcı itici

Önemli
- Küp doğrama diski sadece küp doğrama eklentisi ile birlikte kullanılmak üzere dizayn edilmiştir.
- Küp doğrama iticisi, sadece küp doğrama ızgarası ile kullanılmalıdır. Küp doğrama ızgarası takılı değilken kullanılması, iticinin dibinin zarar görmesine yol açacaktır.

Express Dice Kullanma

1 Tahrik milini ve kâseyi güç ünitesinin üzerine yerleştirin.
2 Küp doğrama diskini yerleştirin ve kapağı takın.
3 Küp doğrama ızgarasını besleme tüpü içine yerleştirin.
4 Çalıştırın ve yiyecekleri küp doğrama ızgarasından itmek için küp doğrama iticisini kullanın.

Öneri ve İpuçları

- İşlemeye yardımcı olmak için, her iki elinizi de iticinin üstüne koyun ve aşağı doğru sıkıca bastırın.
- En iyi sonuç için taze meyve ve sebze kullanın.
- Yiyeceklerin sıkışmasını önlemek için, besleme tüpüne çok sıkışık şekilde yerleştirmeyin – ideal olarak yiyecekler şu ölçüden daha büyük kesilmemelidir:

50 × 30mm

- Yiyecek ızgaradan itilemeyecek kadar sertse, 10-15 dakika pişirin, sonrasında işlemeden önce buzdolabında soğumasını bekleyin.
- İşlemeden önce daima sert kabukları, çekirdekleri, tohumları vs. çıkartın.

Not:

- Yiyeceklerin farklı büyüklük ve şekillerde olması sebebiyle, küp doğranmış parçalar için bazı bozuk şekilli olanlar olacaktır, bu normaldir.
- Peynir, jambon, sucuk gibi yiyecekler ızgarayı tıkar, bu yüzden bu eklenti ile kullanılmaları tavsiye edilmez.

22A Express Dice parmak patates, atıştırmalık sebzeler ve çubuk kesim yapmak için de kullanılabilir.

1 Küp doğrama ızgarasını küp doğrama diski olmadan takın.
2 Daha sonra yiyecekleri cihazı çalıştırmadan ızgaradan elle itin.

Izgaranın temizlenmesi

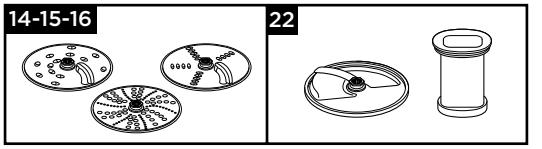
Küp doğrama ızgarasında sıkışmış olabilecek yiyecek parçalarını çıkartmak için iticinin ucunu kullanın.

23 Express Serve (sağlanmışsa)

a Express serve tahrik mili
b Genişletme oluğu
c Taban
d Tutucu plaka

1 Tahrik milini ve kaseyi güç ünitesinin üzerine yerleştirin.
2 Küçük tahrik milini ana milin üzerine yerleştirin - **takılmadığı sürece Express serve çalışmayacaktır.**
3 Gereken eklentiyi/diski takın - aşırı güç uygulamayın. Daha fazla bilgi, ipuçları ve püf noktaları için Diskler ve Express Küp bölümlerine bakın.
4 Kapağı yerleştirin.

Aşağıdakilerle birlikte kullanın:



Önemli - Küp doğrayıcı ve Diskler

- Yiyecek, yiyecek çıkışından çıkmıyorsa, aleti kapatın ve yiyeceğin diskin altında birikmediğinden ve tutucu plakanın tam oturduğundan emin olun. İşlemeye devam etmeden önce sıkışmış yiyecekleri temizleyin.

24 Saklama Çantası

Disklerinizi, emülsiyon diskini ve hamur aletini ürünle birlikte verilen çantada saklayın.

Güvenlik sebebiyle bıçak kullanılmadığında saklama çantasında değil ana kasenin içinde saklanmalıdır.

Bakım ve temizlik

- Temizliğe başlamadan önce daima cihazı kapatıp fişini prizden çekin.
- **Bıçakları ve kesme disklerini dikkatli tutun – çok keskindirler.**
- Bazı gıdalar, plastiğin rengini değiştirecektir. Bu durum normaldir. Plastiğe zarar gelmez ve yiyeceklerinizin tadını etkilemez. Biraz sıvı bitkisel yağ sürülmüş bir bez ile ovarak bu durumu giderebilirsiniz.

Güç birimi

- Nemli bir bezle silin, sonra kurulayın. Kilitlenme bölgesinde ⑧ yiyecek artığı kalmadığından emin olun.
- Güç ünitesini suya sokmayın.
- Kablo fazlalığını güç ünitesi arkasındaki yerde toplayın ⑨.

Temizleme talimatları - İlgili çizime bakın 25.

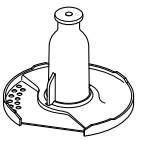
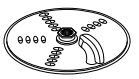
Servis ve Müşteri Hizmetleri

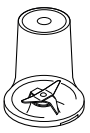
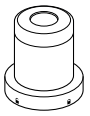
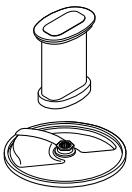
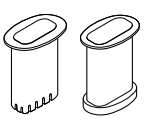
- Cihazınızın çalışması ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, yardım istemeden önce bu kılavuzdaki "Sorun Giderme Kılavuzu" bölümüne bakın veya www.kenwoodworld.com adresini ziyaret edin.
- Servis veya garanti bilgileri için, ayrı olarak verilen güvenlik uyarı broşürüne bakın veya www.kenwoodworld.com adresini ziyaret edin.

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

Tavsiye Edilen Kullanım Tablosu

Cihazınızı, dinlendirmeden aşağıda belirtilen sürelerden daha uzun süre çalıştırmayın.
Aşağıdaki tabloda belirtilen maksimum kapasiteleri aşmayın.
Cihazınızı uzun süreli sürekli çalıştırmak ona zarar verebilir.
Verilen işleme bilgileri sadece bilgi amaçlıdır ve işlenmekte olan tam tarife ve malzemelere bağlı olarak farklılık gösterebilir.
Sıcak malzemeleri işlemeyin

Araç/Aparat	**Şlevi**		**(Saniye)**	**MAKS**
	Hepsi bir arada kek karışımları	2	10 – 20	1,5 kg toplam ağırlık
	Pastacılık – una yağ eklemek Hamur malzemelerini birleştirmek için su ekleme	2 1 – 2	10 10 – 20	340 g kullanılan unun ağırlığı
	Balık parçalama ve yağsız kıyma Pateler ve sebzeli yahniler	2	10 – 30	600g max lean beef
	Sebzeli parçalama	P	5 – 10	100 g – 500 g
	Kuruyemiş parçalama	2	30 – 60	100 g – 200 g
	Bitkiler	2	20 – 30	30 g – 50 g
	Yumuşak meyveleri, pişmiş meyve ve sebzeleri püre haline getirme	2	10 – 30	1 kg
	Mayonez	2	60 – 80	4 yumurta sarısı
	Krema (İşlem süreleri, kremanın yağ içeriğine bağlı olarak değişebilir)	1	15 – 30	250 – 500 ml
	Mayalı karışımlar	2	60	600 g kullanılan unun ağırlığı 1 kg toplam ağırlık
	Sert yiyecekleri rendeleme ve dilimleme - peynir, havuç, patates ve benzer dokudaki gıdalar	2	–	Doldururken kase üzerinde işaretlenmiş maksimum çizgisini geçmeyin
	Yumuşak yiyecekleri dilimleme - salatalık ve domates	1	–	
	Parmesan peynir rendeler Patates rendeleme	2	–	
	Narenciye türü meyvelerin sularını sıkmak için kullanın örn. portakal, limon, lime ve greyfurt)	1	–	–

Tavsiye Edilen Kullanım Tablosu				
Araç/Aparat	**Şlevi**		**(Saniye)**	**MAKS**
	Soğuk sıvılar ve içecekler (Kaseye en son buzu/dondurulmuş malzemeleri ekleyin)	2	30 – 60	1,5 litre
	Milkshake/Soğuk süt bazlı karışımlar	2	15 – 30	1 litre
	Buz kırmak	P	30 – 40	6 buz küpü (125 g)
	Pasta karışımı (İlk olarak sıvı malzemeleri ekleyin)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 litre
	Ceviz	2	10 – 30	50 g
	Kahve çekirdekleri	2	30	50 g
	Kuru Erik Marinatı 250g açık renkli akışkan bal 25g küçük yumuşak kuru erik 25ml soğuk su Malzemeyi geceden soğutun	P	5	300 g
	Baharatları işleme Karabiber, kakule tohumu, kimyon tohumu, kişniş tohumu ve rezene tohumu	2	30 – 60	50 g
	Kahve öğütme	2		50 g
	Kuruyemiş parçalama	P	–	50 g
	Sarımsak dişlerini, taze çilileri ve kök zencefili işleme	P	–	30 g
	Taze hindistan cevizi	2/P	30 – 60	40 g
	İçecek ve smoothie'ler	2	30 – 60	400 ml
	Meyve ve sebzeler	2	–	600g
	Havuç, kabak, salatalık, turp ve elma gibi yiyecekleri küp şeklinde kesmek için kullanılır.	2	–	Doldururken kase üzerinde işaretlenmiş maksimum çizgisini geçmeyin
	Patates, havuç, kabak ve salatalık gibi yiyecekleri parmak patates ve atıştırmalık sebze olarak doğramak için kullanın.	Elle		

Sorun giderme kılavuzu		
Sorun	**Neden**	**Çözüm**
Mutfak robotu çalışmıyor.	Elektrik akımı yok. Kase güç ünitesine doğru yerleştirilmemiş. Kase kapağı doğru kilitlenmemiştir.	Fişin prize takılı olup olmadığını kontrol ediniz. Kasenin doğru yerleştirilip yerleştirilmediğini ve tutacağın sağ ön tutma kenarına yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin. Kapak kilidinin tutma yerine doğru yerleşip yerleşmediğini kontrol edin. **Kase ve kapak doğru yerleştirilmemişse robot çalışmayacaktır.**
	Çıkarılabilir kumanda mili ⑤ güç ünitesine takılı değil.	Çıkarılabilir kumanda milini ⑤ kaseyi takmadan önce güç ünitesine takın. Kumanda mili takılmadığı sürece kase aletleri ve eklentiler çalışmayacaktır.
Blender, Blend-Xtract 2GO veya öğütücü çalışmıyor	Blender, Blend-Xtract 2GO veya öğütücü doğru şekilde kilitlenmemiş. Blend-Xtract 2GO veya öğütücü doğru şekilde birleştirilmemiş.	Blender, Blend-Xtract 2GO veya öğütücü kilitleyiciye doğru şekilde takılmadığında çalışmayacaktır. Bıçak tertibatının şişeye veya hazneye takılıp iyice sıkıldığından emin olun.
Robot çalışma sırasında duruyor.	Robot aşırı yüklenmiştir/ maksimum kapasitesini aşmıştır. Kapağın kilidi açıldı.	“Önerilen Kullanım Grafiği’ndeki” maksimum kapasiteleri kontrol edin. Kapağın doğru kilitlenip kilitlenmediğini kontrol edin.
Blend-Xtract 2GO veya çok amaçlı öğütücü bıçak tertibatından sızdırıyor.	Sızdırmaz halka yerinde değil. Sızdırmaz halka yerine doğru takılı değil. Sızdırmaz halka hasarlı.	Sızdırmaz halka hasarlı değilse, doğru takılıp takılmadığını kontrol ediniz. Hasarlı Sızdırmazlığın yedeğini elde etmek için “Servis ve müşteri hizmetleri”ne bakın.
Cihaz dengesiz/ağır titreşimler ve hareket.	Hurma gibi yapışkan meyveler/malzemeler işleniyor. Seçilmiş olan hız çok düşük.	En iyi sonucu elde etmek için, önce malzemeleri parçalamak amacıyla 'Puls' modunu kullanın, sonra maksimum hızda işlemeye devam edin.
Parça/ek parçalar iyi çalışmıyor.	“Ek Parçaların Kullanımı” bölümüne bakınız ve faydalı bilgilere göz atınız. Ek parçaların yerine doğru takılıp takılmadığını kontrol ediniz.	

Česky

Než začnete návod číst, rozložte si první stránku s ilustracemi

- **Před použitím přístroje si projděte bezpečnostní upozornění v samostatném letáku a pozorně si pročtěte návod k použití v této příručce. Uschovejte je pro další použití.**

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

Před prvním použitím

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

Popis

Kuchyňský robot - Express Prep

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

⑩ Plastový mixér

a Pohár s pevně pevně nasazeným nožem
b Víko s kapacím otvorem

A Standardní nástavce

⑪ Nástavec s nožovými břity
⑫ Hnětací nástavec na těsto
⑬ Emulgovací kotouč
⑭ 4mm kotouč na plátky/strouhání
⑮ 2mm kotouč na plátky/strouhání

Váš kuchyňský robot nemusí v balení obsahovat veškeré níže uvedené příslušenství. Příslušenství závisí na variantě modelu. Informace o tom, jak dokoupit příslušenství, které není součástí balení, najdete na stránkách www.kenwoodworld.com.

B Volitelné nástavce

⑯ Kotouč na velmi jemné strouhání (pokud je součástí balení)
⑰ Lis na citrusové plody (pokud je součástí balení)
⑱ Univerzální mlýnek/sekáček (pokud je součástí balení)
⑲ Mlecí nástavec (pokud je součástí balení)
⑳ Mixér Blend-Xtract 2GO (pokud je součástí balení)
㉑ Odšťavovač (pokud je součástí balení)
㉒ Express Dice (pokud je součástí balení)
㉓ Express Serve (pokud je součástí balení)
㉔ Úložná taška (pokud je součástí balení)
㉕ Stěrka

Jak používat kuchyňský robot

Ilustrace ❶ – ❸

1 Nasaďte oddělitelnou část hnacího hřídele na hnací jednotku.
2 Potom nasaďte nádobu na hnací jednotku a otočením ve směru hodinových ručiček ji zajistěte.
3 Na hnací hřídel mísy nasaďte příslušenství.
- Mísu a příslušenství namontujte vždy předtím, než do přístroje vložíte ingredience.

4 Nasaďte víko tak, aby vrchol hnací hřídele/nástroje byl uprostřed víka.
- **Víko nepoužívejte ke spuštění přístroje, vždy jej zapínejte pomocí tlačítka zap/vyp.**

5 Zapojte přístroj do elektrické zásuvky, zapněte ho a zvolte rychlost. (Viz tabulka doporučených rychlostí.)
- **Pokud nejsou mísa nebo víko správně nasazeny a zajištěny, nebude přístroj fungovat. Zkontrolujte, zda jsou násypka a držadlo mísy umístěny vpravo vpředu.**
- Pro rychlé zpracování použijte pulzní režim (**P**). Přístroj bude pracovat, dokud budete držet ovladač v příslušné poloze.

6 Při snímání mísy, víka a příslušenství postupujte opačně.

- **Přes sundáním víka vždy přístroj vypněte a odpojte od napájení.**

Upozornění

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

Používání nástavců

Projděte si tabulku doporučených rychlostí, ilustrace a příslušný oddíl pro každý nástavec.

10 Plastový mixér (pokud je součástí balení)

1 Sestavení a použití - viz ilustrace pro mixér a tabulka doporučených rychlostí.
2 Vložte ingredience do poháru.
3 Nasaďte na pohár víko a otočením ve směru hodinových ručiček ho zajistěte.
4 Nasaďte mixér na hnací jednotku a otočením ve směru hodinových ručiček ho zajistěte.

- **Pokud není mixér správně nasazen a zajištěn, nebude přístroj fungovat.**

Rady a tipy

- Při přípravě majonézy vložte do přístroje všechny ingredience kromě oleje. Za běhu přístroje kapacím otvorem ve víku pomalu přilévejte olej.
- U hustých směsí, jako jsou paštiky a pomazánky, je někdy nutné seškrábat směs ze stěn nádoby. Je-li mixování obtížné, přidejte víc tekutiny.
- Nedoporučuje se mixovat tvrdá koření, protože by mohlo dojít k poškození plastových částí.

11 Nástavec s nožovými břity

Postupujte podle pokynů v části „Jak používat kuchyňský robot".

Rady a tipy

- Chcete-li dosáhnout hrubší konzistence, použijte pulzní režim.
- Potraviny jako maso, pečivo či zeleninu nakrájejte asi na 2 cm velké kostky.
- Suchary nalamte na kousky a vhazujte za chodu násypkou.
- Nenechávejte směs zpracovávat příliš dlouho.
- Při výrobě sladkého těsta použijte tuk přímo z chladničky nakrájený na kostky o velikosti 2 cm.
- Při zpracování lepkavého ovoce/přísad, například datlí, nejlepších výsledků dosáhnete, když je nejprve rozdrobíte pomocí pulzního režimu a poté je budete dál mixovat při maximální rychlosti.

12 Hnětací nástavec na těsto

Používejte na kynutá těsta.

Postupujte podle pokynů v části „Jak používat kuchyňský robot".

Rady a tipy

- Nezpracovávejte déle než 60 sekund.
- Do mísy nasypte suché ingredience a tekutinu přilévejte násypkou, když je spotřebič spuštěný. Zpracovávejte, dokud nevznikne hladká elastická koule těsta.
- Další hnětení provádějte pouze ručně. Další hnětení v míse se nedoporučuje, protože robot by se mohl převrhnout.

13 Emulgovací kotouč

(používejte spolu s hnětacím hákem 12)

1 Nasaďte emulgovací kotouč na hnětací hák - zarovnejte výčnělky na hnětacím háku s otvory v kotouči.
2 Otočením proti směru hodinových ručiček hnětací hák zajistěte.
3 Při rozebírání otáčejte ve směru hodinových ručiček a sundejte kotouč z hřídla hnětacího háku.

Rady a tipy

- Před použitím nádoby a nástroje zkontrolujte, zda jsou čisté a nejsou na nich zbytky tuku.
- Majonéza - Vložte do nádoby vejce a ochucovadla a několik sekund je míchejte. Za běhu přístroje postupně rovnoměrně přilévejte násypkou olej.

Kotouče 14 - 15 - 16

1 Nasaďte hřídel a mísu na hnací jednotku.
2 Kotouč uchopte za úchytku uprostřed a nasaďte jej na hřídel příslušnou stranou nahoru.
3 Nasaďte víko.
4 Vložte potraviny do násypky. Vyberte si, kterou velikost násypky chcete použít.

Při použití malé násypky nejprve vsuňte do násypky velký pěchovač. Používejte ji pro jednotlivé úzké ingredience.
Nepoužívejte malý pěchovač bez nasazeného velkého pěchovače, abyste nepoškodili spodní stranu pěchovače.
Při použití velké násypky použijte současně oba pěchovače.

5 Zapněte a rovnoměrně tlačte pěchovačem ① – **do násypky nestrkejte prsty.**

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

17 Lis na citrusové plody (pokud je součástí balení)

a Kužel
b Sítko

Používání lisu na citrusové plody

1 Nasaďte hnací hřídel na hnací jednotku.
2 Do mísy nasaďte sítko tak, aby držadlo sítka bylo zajištěno přímo nad držadlem mísy.
3 Otáčením nasaďte kužel na hnací hřídel, dokud nezapadne na doraz.
4 Rozkrojte ovoce na poloviny. Pak zapněte přístroj a ovoce přitlačte na kužel.

- **Pokud není sítko správně nasazeno, nebude lis na citrusové plody fungovat.**

Rady a tipy
- Abyste dosáhli nejlepších výsledků, ovoce skladujte a lisujte při pokojové teplotě a před lisováním poválejte po pracovní ploše.
- Abyste napomohli co nejlepšímu odšťavení, během lisování ovocem pohybujte ze strany na stranu.
- Při lisování velkého množství ovoce pravidelně vyprazdňujte sítko, aby nedocházelo k hromadění dužiny a pecek.

18 Univerzální mlýnek/sekáček (pokud je součástí balení)

a Pohár
b Těsnicí kroužek
c Nožová sestava

1 Vložte suroviny do nádoby.
2 Nasaďte těsnicí kroužek na nožovou jednotku.
3 Otočte nožovou jednotku vzhůru nohama. Nasaďte ji na nádobku tak, aby nože směřovaly dolů.
4 Nožovou jednotku našroubujte na nádobku a jemně utáhněte. Řiďte se vyobrazením na spodní straně nožové jednotky:
   – nezajištěná pozice
   – zajištěná pozice
5 Nasaďte mlýnek na hnací jednotku a otočením ve směru hodinových ručiček ho zajistěte
6 Zvolte nejvyšší rychlost nebo použijte pulzní spínač (P).

Rady a tipy
- Dětská výživa / pyré – před zpracováním v mlýnku nechte uvařené potraviny vychladnout na pokojovou teplotu.
- K sekání bylinek se nejlépe hodí hlavní mísa.

19 Mlecí nástavec (pokud je součástí balení)

a Víko mlýnku
b Nožová sestava mlecího nástavce

1 Vložte ingredience do nožové jednotky.
2 Nasaďte víčko a zajistěte otočením ve směru hodinových ručiček.
3 Nasaďte mlecí nástavec na hnací jednotku a zajistěte otočením ve směru hodinových ručiček.
4 Zvolte rychlost nebo použijte pulzní režim (P).

Rady a tipy
- Optimálních výsledků při mletí koření v mlecím nástavci dosáhnete, když budete mlít maximálně 50 g najednou.
- Celé koření si udržuje chuť a vůni mnohem déle než mleté koření, proto je nejlepší čerstvě namlít malé množství, aby se chuť a vůně zachovaly.
- Nejvíce chuti a esenciálních olejů se z celého koření uvolní, když ho před mletím opražíte.
- Nezpracovávejte v mlýnku sušený kurkumový kořen, protože je příliš tvrdý a mohl by poškodit nože.
- Zázvor před zpracováním nakrájejte na malé kousky.
- K sekání bylinek se nejlépe hodí hlavní mísa.

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

a Dávkovací víčko
b Láhev
c Těsnicí kroužek
d Nožová sestava

1 Přidejte do nádoby ingredience maximálně po značku 400 ml.
- Nejlepších výsledků při mixování dosáhnete, když led / mražené ingredience do nádoby přidáte jako první.
- Pokud přidáváte mražené ingredience (například mražené ovoce, mražený jogurt, zmrzlinu nebo led), nemixujte najednou více než 60 g nebo 3 kostky ledu.
- Nemixujte mražené ingredience bez přídavku tekutiny.

2 Vložte těsnicí kroužek do nožové jednotky tak, aby správně zapadl do drážky.
- V případě poškození nebo nesprávného vložení těsnicího kroužku může obsah vytékat.

3 Držte spodní stranu nožové jednotky a ponořte ji do nádoby tak, aby nože směřovaly dolů.
4 Našroubujte držák nožové jednotky na nádobu – otočením ve směru hodinových ručiček ho zajistěte.
- Nádobou zatřepejte, aby se ingredience rozptýlily.
- Nasaďte mixér na hnací jednotku a otočením po směru hodinových ručiček ho zajistěte.

5 Zvolte nejvyšší rychlost. Mixujte, dokud nebudou ingredience rozmixované do hladka.
- Jakmile bude mít nápoj požadovanou konzistenci, můžete zapnout pulzní spínač P, aby byly všechny ingredience řádně rozmixované.

Rady a tipy
- Když je nádoba naplněná po značku maximálního objemu (400 ml), jedná se přibližně o dvě porce.
- Pokud nemáte v úmyslu zkonzumovat nápoj okamžitě, uchovejte jej v chladu.
- Chcete-li nápoj pít přímo skrz víčko, měl by být dostatečně řídký. Pokud chcete, aby byl nápoj řidší, přidejte více tekutiny.
- Některé nápoje nemusí být po rozmixování zcela hladké kvůli semínkům nebo vláknité povaze ingrediencí.
- U některých nápojů může dojít k oddělení jednotlivých složek, pokud je necháte stát. Proto doporučujeme nápoje ihned pít. Nápoje s oddělenými složkami před pitím promíchejte.
- Když je nasazené dávkovací víčko, mějte nádobu vždy ve svislé poloze.

Používání víčka na pití

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

21 Odšťavovač (pokud je součástí balení)

a Tlačka
b Víko odšťavovače
c Odstraňovač dužniny
d Buben filtru
e Nádoba
f Hubice

Používání odšťavovače

1 Nasaďte nádobu odšťavovače na hnací jednotku a otočením ve směru hodinových ručiček ji zajistěte - když je nádoba správně nasazená, hubice se nachází vlevo.
2 Nasaďte odstraňovač dužniny na buben filtru. Zkontrolujte, zda jazýčky zapadly do otvorů dole na bubnu.
3 Nasaďte buben filtru.
4 Nasaďte víko nástavce a otočením ve směru hodinových ručiček ho zajistěte. **Pokud nejsou nádoba nebo víko správně nasazeny a zajištěny, nebude odšťavovač fungovat.**
5 Postavte pod hubici vhodnou sklenici nebo džbánek.
6 Nakrájejte potraviny, aby se vešly do plnicí trubice.
7 Zapněte přístroj a rovnoměrně tlačte dolů tlačkou - do plnicí trubice nikdy nevkládejte prsty. Než přidáte další potraviny, zcela zpracujte předchozí várku.
- Po přidání posledního kousku nechte odšťavovač zapnutý dalších 30 sekund, aby se z bubnu filtru vytlačila všechna šťáva.

Důležité upozornění
- Pokud odšťavovač začne vibrovat, vypněte ho a odstraňte dužninu z filtru. Odšťavovač vibruje, pokud je v něm dužnina nerovnoměrně rozložená.
- Některé velmi tvrdé potraviny mohou způsobit zpomalení nebo zastavení odšťavovače. V takovém případě ho vypněte a vyčistěte filtr.
- Během odšťavování přístroj pravidelně vypínejte a vyprazdňujte nádobu na výlisky.

Rady a tipy
- Před zpracováním odstraňte pecky a jádra (např. z papriky, melounu nebo švestek) a tuhou slupku (např. z melounu nebo ananasu). Není nutné loupat jablka a hrušky a odstraňovat z nich jádřinec.
- Používejte pevné, čerstvé ovoce a zeleninu.

22 Express Dice (pokud je součástí balení)

a Kotouč pro krájení na kostky
b Mřížka pro krájení na kostky
c Tlačka pro krájení na kostky

Důležité upozornění

- Kotouč pro krájení na kostky je určen k použití pouze s nástavcem pro krájení na kostky.
- Tlačka pro krájení na kostky by se měla používat pouze s mřížkou pro krájení na kostky. Při použití tlačky bez mřížky dojde k poškození spodní strany tlačky.

Použití nástavce Express Dice

1 Nasaďte hnací hřídel a mísu na hnací jednotku.
2 Přidejte kotouč pro krájení na kostky a nasaďte víko.
3 Nasaďte do plnicí trubice mřížku pro krájení na kostky.
4 Zapněte přístroj a pomocí pěchovače protlačujte potraviny přes mřížku.

Rady a tipy

- Aby se zpracování usnadnilo, položte obě ruce nahoru na tlačku a pevně zatlačte dolů.
- Nejlepších výsledků dosáhnete, když použijete čerstvé ovoce a zeleninu.
- Aby se potraviny v přístroji nezasekly, nepěchujte je do plnicí trubice příliš natěsno. Potraviny by neměly být větší než:

50 × 30 mm

- Pokud jsou potraviny příliš tvrdé na to, aby je bylo možné protlačit mřížkou, povařte je 10—15 minut a nechejte je před zpracováním vychladnout v lednici.
- Před zpracováním vždy odstraňte z potravin pevnou slupku, pecky, jádra, semínka apod.

Poznámka:

- V důsledku různé velikosti a tvaru potravin se budou v nakrájených potravinách vyskytovat nepravidelné kousky. Je to běžný jev.
- Potraviny jako sýr, šunka nebo klobása chorizo ucpou mřížku, a proto se jejich zpracování s tímto nástavcem nedoporučuje.

22A Nástavec Express Dice je možné použít také pro výrobu bramborových a zeleninových hranolků a špalíků.

1 Nasaďte mřížku pro krájení na kostky bez kotouče pro krájení na kostky.
2 Poté potraviny ručně protlačujte mřížkou, aniž byste přístroj zapnuli.

Čištění mřížky

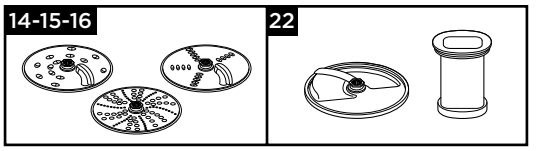
Koncem tlačky uvolněte potraviny, které uváznou v mřížce pro krájení na kostky.

23 Express Serve (pokud je součástí balení)

a Hnací hřídel pro Express serve
b Prodlužovací výsypka
c Základna
d Odebírací kotouč

1 Nasaďte hnací hřídel a nádobu na hnací jednotku.
2 Nasaďte malou hnací hřídel na hlavní hřídel. **Nástavec Express Serve nebude fungovat, pokud nebude nasazená.**
3 Nasaďte požadovaný nástavec/kotouč. Netlačte příliš velkou silou. Další informace, rady a tipy najdete v části Kotouče a Nástavec Express Dice.
4 Nasaďte víko.

Používejte s těmito nástavci:



Důležité upozornění - kráječ pro krájení na kostky a kotouče

- Pokud potraviny nevycházejí z výpusti, vypněte přístroj a zkontrolujte, zda se nehromadí pod kotoučem a zda je nasazený odebírací kotouč. Než budete pokračovat, uvolněte všechny zachycené potraviny.

24 Úložná taška

Ukládejte kotouče, emulgovací kotouč a hnětací hák v dodávané tašce.

Z bezpečnostních důvodů by se měly nože uchovávat v hlavní nádobě, a nikoliv v úložné tašce, když se právě nepoužívají.

Péče a čištění

- Před čištěním robot vždy vypněte a přívodní kabel vytáhněte ze zásuvky.

- **S nožovou jednotou a krájecími kotouči zacházejte opatrně – jsou velmi ostré.**
- Některé potraviny způsobují změnu barevného odstínu plastických hmot. To je normální, plastický materiál se tím nepoškodí a chuť jídel zůstane stejná. Zbarvení je možné odstranit hadříkem navlhčeným v rostlinném oleji.

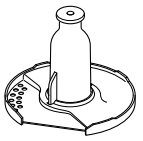
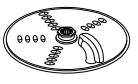
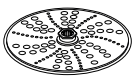
Hnací jednotka

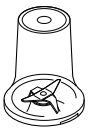
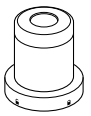
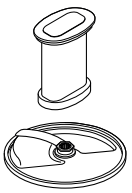
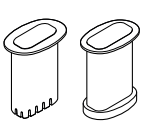
- Otřete vlhkým hadříkem a osušte. Zkontrolujte, zda kolem zajišťovacího mechanismu nejsou zbytky potravin ⑧.
- Hnací jednotku nikdy neponořujte do vody.
- Nadbytečnou délku kabelu uložte do úložného prostoru na zadní straně hnací jednotky ⑨.

Pokyny k čištění – viz příslušné ilustrace 25.

Tabulka doporučených rychlostí

Nepoužívejte spotřebič nepřerušovaně déle než po dobu uvedenou níže.
Nepřekračujte maximální kapacity uvedené v následující tabulce.
Při delším nepřetržitém používání se může spotřebič poškodit.
Uvedené údaje jsou pouze orientační a budou se lišit v závislosti na použitém receptu a zpracovávaných surovinách.
Nezpracovávejte horké ingredience.

Nástroj/ nástavec	**Funkce**		**(S)**	**MAX**
	Směsi na moučníky	2	10—20	Celková hmotnost 1,5 kg
	Sladké těsto – tření tuku s moukou Přidávání vody do těsta na pečení	2 1—2	10 10—20	Hmotnost mouky 340 g
	Sekání ryb a libového masa Paštiky a teriny	2	10—30	600 g libového hovězího (max.)
	Krájení zeleniny	P	5—10	100 g—500 g
	Sekání ořechů	2	30—60	100 g—200 g
	Bylinky	2	20—30	30 g—50 g
	Mixování měkkého ovoce, vařeného ovoce a zeleniny	2	10—30	1 kg
	Majonéza	2	60—80	4 žloutky
	Šlehačka (doba zpracování se může lišit v závislosti na obsahu tuku ve smetaně)	1	15—30	250—500 ml
	Kynutá těsta	2	60	600 g hmotnost mouky 1 kg celková hmotnost
	Strouhání a krájení tuhých potravin – sýra, mrkve, brambor a potravin s podobnou strukturou	2	–	Nepřekračujte maximální kapacitu vyznačenou na nádobě.
	Krájení měkčích potravin – okurek a rajčat	1	–	
	Strouhání parmezánu Strouhání brambor	2	–	

Tabulka doporučených rychlostí				
Nástroj/ nástavec	**Funkce**		(S)	MAX
	Používejte k vymačkání šťávy z citrusových plodů (např.pomerančů, citronů, limetek nebo grepů).	1	–	–
	Studené tekutiny a nápoje (Led/zmražené ingredience přidávejte do poháru jak poslední)	2	30—60	1,5 litru
	Mléčné koktejly / směsi ze studeného mléka	2	15—30	1 litr
	Drcení ledu	P	30—40	6 kostek ledu (125 g)
	Směs na lité těsto (jako první přidejte tekuté ingredience	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 litr
	Ořechy	2	10—30	50 g
	Kávová zrna	2	30	50 g
	Marináda ze sušených švestek 250 g čirého tekutého medu 25 g malých měkkých sušených švestek 25 ml studené vody Nechejte ingredience přes noc v lednici.	P	5	300 g
	Mletí koření Černý pepř, semínka kardamomu, kmínová semínka, semínka koriandru a semínka fenyklu	2	30—60	50 g
	Mletí kávových zrn	2		50 g
	Sekání ořechů	P	–	50 g
	Zpracování česneku, čerstvých chilli papriček a zázvoru	P	–	30 g
	Čerstvý kokos	2/P	30—60	40 g
	Nápoje a ovocné koktejly (smoothie)	2	30—60	400 ml
	Ovoce a zelenina	2	–	600 g
	Krájení různých potravin na kostky, např. mrkve, cuket, červené řepy a jablek.	2	–	Nepřekračujte maximální kapacitu vyznačenou na nádobě.
	Používá se ke krájení celé řady potravin, např. brambor, mrkve, cuket a okurek, na hranolky a špalíky.	Manuální		

Průvodce odstraňováním problémů

Problém	Příčina	Řešení
Robot nefunguje.	Není napájení. Mísa není správně nasazena na základnu. Víko mísy není ve správné poloze.	Zkontrolujte, zda je robot připojen do napájecí sítě. Zkontrolujte, zda je mísa správně umístěná a držadlo směruje dopředu a doprava. Zkontrolujte, zda-li je západka víka umístěna ve správné poloze v oblasti rukojeti. **Pokud nejsou mísa a víko správně nasazeny, přístroj nebude fungovat.**
	Na hnací jednotce není nasazená oddělitelná část hnací hřídele ⑤.	Než nasadíte mísu, nasaďte oddělitelnou část hnací hřídele ⑤. Nástroje pro mísu a nástavce nebudou fungovat, pokud nebude nasazená hnací hřídel.
Mixér, mixér Blend-Xtract 2GO nebo mlýnek se nespustí.	Mixér, mixér Blend-Xtract 2GO nebo mlýnek není řádně zajištěný. Mixér Blend-Xtract 2GO nebo mlýnek není správně sestavený.	Mixér, mixér Blend-Xtract 2GO nebo mlýnek se nespustí, pokud nebude řádně nasazený do bezpečnostního mechanismu. Prověřte, zda je nožová sestava zcela utažená v lahvi nebo nádobě.
Robot se během provozu zastaví.	Robot přetížen/překročena maximální kapacita. Víko není zajištěno.	Zkontrolujte maximální hodnoty uvedené v tabulce doporučených rychlostí. Zkontrolujte, že víko je správně zajištěno.
Z mixéru Blend-Xtract 2GO nebo z víceúčelového mlýnku uniká obsah u spodního dílu nožové sestavy.	Chybí těsnění. Těsnění není správně nasazeno. Těsnění je poškozeno.	Zkontrolujte, zda je těsnění nasazeno správně a zda není poškozeno. Pokud budete potřebovat náhradní těsnění, informace naleznete v části „Servis a údržba“.
Přístroj je nestabilní/silné vibrace a pohyb.	Zpracovávají se lepkavé ingredience, například datle. Zvolená rychlost je příliš nízká.	Nejlepších výsledků dosáhnete, když ingredience nejprve rozdrobíte pomocí pulzního režimu a poté je budete dál mixovat při maximální rychlosti.
Malý výkon nástrojů anebo nástavců.	Podívejte se do odpovídajících pokynů v oddíle „Používání nástavců“. Zkontrolujte, zda jsou nástavce správně sestaveny.	

Servis a údržba

- Pokud při používání spotřebiče narazíte na jakékoli problémy, před vyžádáním pomoci si přečtěte část „Průvodce odstraňováním problémů“ v návodu nebo navštivte stránky www.kenwoodworld.com.
- Informace o servisu a záruce najdete v samostatném letáku, který obsahuje bezpečnostní upozornění, nebo na stránkách www.kenwoodworld.com.

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

Magyar

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

- **A készülék használata előtt nézze meg a külön biztonsági tájékoztatót és gondosan olvassa el a jelen kézikönyvben található használati utasítást. Őrizze meg későbbi felhasználásra.**

Csatlakoztatás előtt

- Ellenőrizze, hogy a háztartásában lévő hálózati feszültség paraméterei megegyeznek a készülék alján feltüntetett paraméterekkel.
- A készülék megfelel az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyakról szóló 1935/2004/EK rendelet követelményeinek.

Az első használat előtt

1 Távolítsa el a műanyag késvédőket a forgókésről. **A kések nagyon élesek, óvatosan kezelje őket.** Ezeket a védőelemeket dobja ki, mivel azok csak a gyártás és szállítás során szolgálnak a kés védelmére.
2 Mossa el az alkatrészeket – lásd: „Karbantartás és tisztítás”.

A készülék részei

Alapgép - Express Prep

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

⑩ Műanyag mixer

a Keverőpohár rögzített késekkel
b Fedél csepegtetőnyílással

A Alaptartozékok

⑪ Forgókés
⑫ Dagasztóeszköz
⑬ Emulgeáló tárcsa
⑭ 4 mm-es szeletelő-/reszelőtárcsa
⑮ 2 mm-es szeletelő-/reszelőtárcsa

Nem biztos, hogy minden alábbi tartozék megtalálható a robotgépe mellett. A tartozékok választéka a típustól függ. A csomagban nem található tartozékok megvásárlásával kapcsolatban a www.kenwoodworld.com webhely ad tájékoztatást.

B Választható tartozékok

⑯ Extra finom reszelőtárcsa (ha tartozék)
⑰ Citrusfacsaró (ha tartozék)
⑱ Mini daráló (ha tartozék)
⑲ Daráló (ha tartozék)
⑳ Blend-Xtract 2GO (ha tartozék)
㉑ Gyümölcscentrifuga (ha tartozék)
㉒ Express Dice (ha tartozék)
㉓ Express Serve (ha tartozék)
㉔ Tárolótasak (ha tartozék)
㉕ Spatula

A robotgép használata

Ábra ❶ – ❸

1 Illessze a levehető hajtótengelyt a meghajtóegységre.
2 Ezután illessze az edényt a meghajtóegységre, és forgassa el jobbra, amíg rögzül.
3 Szereljen egy tartozékot az edény hajtótengelyére.

- Mindig rögzítse az edényt és a tartozékot a meghajtóegységhez, mielőtt betenné a hozzávalókat.

4 Helyezze fel a fedelet – a hajtótengely/eszköz csúcsának a fedél középpontjába kell illeszkednie.

- **Soha ne a fedéllel, hanem a be/ki/sebességszabályozóval működtesse a készüléket.**

5 Csatlakoztassa a hálózathoz, kapcsolja be, majd válassza ki a sebességet. (Lásd a felhasználási útmutató táblázatát.)

- **A robotgép nem működik, ha az edény vagy a fedél nincs megfelelően felszerelve a rögzítőszerkezetre. Ellenőrizze, hogy az**

adagolócső és az edény fogantyúja jobbra nézzen.

- A rövid üzem funkciót (**P**) csak rövid ideig használja. A rövid üzem funkció addig működik, amíg a gombot lenyomva tartja.

6 A fedél, a tartozékok és az edény eltávolítását fordított sorrendben kell elvégezni.

- **A fedél eltávolítása előtt mindig kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a csatlakozót.**

Fontos

- A robotgép nem alkalmas kávészemek aprítására vagy darálására, illetve porcukor kristálycukorból való előállítására.
- Mandulaesszencia, illetve egyéb ízesítőanyagok hozzáadásakor ügyelni kell arra, hogy ezek az anyagok ne érjenek a műanyaghoz, mert tartós elszíneződést okozhatnak.

Tartozékok használata

Az egyes tartozékokkal kapcsolatban a felhasználói útmutató táblázata, az ábrák és a vonatkozó leírások adnak tájékoztatást.

10 Műanyag mixer (ha tartozék)

1 Összeszerelés és használat – lásd a mixer ábráit és a felhasználási útmutató táblázatát.
2 Helyezze a hozzávalókat a keverőpohárba.
3 Illessze a fedelet a keverőpohárra, és kattanásig forgassa el jobbra.
4 Helyezze a mixert a meghajtóegységre és jobbra elforgatva rögzítse.

- **A készülék nem működik, ha a mixer nincs megfelelően felszerelve a zárószerkezetre.**

Tanácsok és tippek

- Majonéz készítésekor az olaj kivételével öntse az összes hozzávalót a mixerbe. A készülék működése közben lassan adja hozzá az olajat a fedélen levő csepegtetőnyíláson át.
- Sűrű keverékek, például pástétomok és öntetek készítésekor előfordulhat, hogy le kell kaparni az edény oldalára tapadt masszát. Ha az anyag nehezen keverhető, adjon hozzá folyadékot.
- Ne aprítson fűszereket, mert károsíthatják a műanyag részeket.

11 Forgókés

Kövesse „A robotgép használata” fejezetben leírt utasításokat.

Tanácsok és tippek

- Durvább állag eléréséhez használja a rövid üzem funkciót.
- Az élelmiszert (húst, kenyeret, zöldséget) vágja fel kb. 2 cm-es kockákra.
- A kekszet törje darabokra, és a gép működése közben helyezze be az adagolócsövön keresztül.
- Ügyeljen arra, nehogy túl sokáig végezze a feldolgozást.
- Tészta készítésekor a zsiradékot egyenesen a hűtőszekrényből vegye ki, és vágja 2 cm élű kockákra.
- Ragacsos gyümölcsök/hozzávalók, például datolya feldolgozásakor a legjobb eredményt úgy érheti el, ha először a rövid üzem funkciót használja a hozzávalók megbontásához, majd a maximális sebességen folytatja a feldolgozást.

12 Dagasztóeszköz

Kelt tészták készítéséhez használható.

Kövesse „A robotgép használata” fejezetben leírt utasításokat.

Tanácsok és tippek

- Ne működtesse 60 másodpercnél tovább.
- A száraz hozzávalókat helyezze az edénybe, a folyadékot pedig a gép működése közben töltse be az adagolócsövön keresztül. A tészta rugalmas golyóvá válásáig folytassa a keverést.
- Az átgyúrást kézzel végezze, de ne a keverőedényben, mert a robotgép károsodhat.

13 Emulgeáló tárcsa

(a 12 dagasztóeszközzel együtt használja)

1 Helyezze az emulgeáló tárcsát a dagasztóeszközre – a dagasztóeszköz lapátjait illessze a tárcsa réseibe.
2 Forgassa el a dagasztóeszközt balra, hogy rögzüljön a helyén.
3 Az alkatrészek szétválasztásához forgassa el jobbra, és emelje le a tárcsát a dagasztóeszköz tengelyéről.

Tanácsok és tippek

- A használat előtt ellenőrizze, hogy az edény és az eszköz tiszta és zsírmentes legyen.
- Majonéz – Tegye a tojást és a fűszereket az edénybe és keverje néhány másodpercig. A gép működése közben egyenletesen öntse hozzá az olajat az adagolócsövön keresztül.

14 - 15 - 16 Tárcsák

1 Szerelje fel a hajtótengelyt és az edényt a meghajtóegységre.
2 A középső fogórésznél megtartva a megfelelő oldalával felfelé helyezze a tárcsát a hajtótengelyre.
3 Illessze a helyére a fedelet.
4 Tegye a hozzávalókat az adagolócsőbe. Válassza ki, hogy melyik adagolócsövet szeretné használni.
A kis adagolócső használata – először helyezze be a nagy tömőrudat az adagolócsőbe. Különálló vékonyabb hozzávalókhoz használja.
A kis tömőrudat kizárólag a nagy tömőrúddal együtt használja, különben a tömőrúd vége megsérülhet.
A nagy adagolócső használata – együtt használja a két tömőrudat.
5 Kapcsolja be a gépet, és a tömőrúddal ① egyenletesen nyomja le a nyersanyagot – **soha ne nyúljon kézzel az adagolócsőbe.**

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

17 Citrusfacsaró (ha tartozék)

a Kúp
b Szűrő

A citrusfacsaró használata

1 Szerelje fel a hajtótengelyt és az edényt a meghajtóegységre.
2 Illessze be a szűrőt az edénybe, ügyelve arra, hogy a szűrő fogója közvetlenül az edény fogója fölött legyen.
3 Helyezze rá, majd forgatva húzza rá teljesen a kúpot a hajtótengelyre.
4 Vágja félbe a gyümölcsöt. Kapcsolja be a robotgépet, és nyomja rá a gyümölcsöt a kúpra.
- **A citrusfacsaró nem működik, ha a szűrő nincs megfelelően rögzítve a helyén.**

Tanácsok és tippek
- A legkedvezőbb eredmény elérése érdekében szobahőmérsékleten tárolja és facsarja a gyümölcsöt, és a facsarás előtt kézzel lenyomva görgesse meg az asztalon.
- Az ivólé kinyerésének elősegítése érdekében facsarás közben mozgassa a gyümölcsöt oldalirányban ide-oda.
- Nagy mennyiségű ivólé készítésekor rendszeresen ürítse a szűrőt, hogy ne halmozódjon fel benne a gyümölcshús és a mag.

18 Mini daráló (ha tartozék)

a Edény
b Tömítőgyűrű
c Késegység

1 Tegye a hozzávalókat az edénybe.
2 Helyezze a tömítőgyűrűt a késegységre.
3 Fordítsa a késegységet fejjel lefelé. Engedje le az edénybe, késekkel lefelé.
4 Csavarja a késegységet az edényre, és szorítsa meg, amennyire kézzel lehet. Lásd a késegység alján látható ábrát:
🔓 – Nyitott állás
🔒 – Zárt állás
5 Helyezze a darálót a meghajtóegységre, és jobbra elfordítva rögzítse.
6 Válassza a legnagyobb sebességet, vagy használja a rövid üzem (P) funkciót.

Tanácsok és tippek
- Bébiétel/püré – a darálóban való feldolgozás előtt várja meg, hogy főtt étel lehűljön szobahőmérsékletre.
- Fűszernövények aprításához a fő edényt célszerű használni.

19 Daráló (ha tartozék)

a Daráló fedele
b Daráló késegysége

A daráló használata

1 Helyezze a hozzávalókat a késegységbe.
2 Illessze rá a fedelet, és jobbra elfordítva rögzítse.
3 Helyezze a darálót a meghajtóegységre, és jobbra elfordítva rögzítse.
4 Válasszon sebességet, vagy használja a rövid üzem lehetőséget (P).

Tanácsok és tippek
- Az optimális eredmény elérése érdekében 50 g fűszernél többet egyszerre ne őröljön a darálóban.
- Az egész fűszerek sokkal hosszabb ideig megőrzik az aromájukat, mint az őrölt fűszerek, ezért célszerű, ha csak kis

mennyiségű fűszert őröl meg egyszerre, hogy tovább megőrizze az aromáját.
- Az ízanyagok és illóolajok legjobb kinyerése érdekében célszerű az őrlés előtt megpirítani a fűszereket.
- Szárított kurkumagyökeret ne őröljön a darálóban, mert túl kemény, és károsíthatja a késeket.
- A gyömbért a feldolgozás előtt vágja fel apró darabokra.
- Fűszernövények aprításához a fő edényt célszerű használni.

20 Blend-Xtract 2GO (ha tartozék)

a Kiöntőfedél
b Palack
c Tömítőgyűrű
d Késegység

1 Öntse a palackba a hozzávalókat a 400 ml-es szintig.
- A legjobb keverési teljesítmény elérése érdekében mindig elsőként öntse a palackba a jeget és a fagyasztott hozzávalókat.
- Fagyasztott hozzávalókból (pl. fagyasztott gyümölcs, joghurt, fagylalt vagy jég) egyszerre ne keverjen többet, mint 60 g vagy 3 jégkocka.
- Fagyasztott hozzávalókat ne keverjen folyadék nélkül.

2 Helyezze a tömítőgyűrűt a késegységre, ügyelve arra, hogy a tömítés megfelelően a horonyban legyen.
- Szivárgáshoz vezet, ha a tömítés sérült vagy nem megfelelően van felhelyezve.

3 A késegységet fogja meg az alján és késekkel lefelé helyezze be a palackba.
4 Csavarja a késtartót a palackra – jobbra elfordítva rögzítse.
- Rázza meg a palackot, hogy a hozzávalók elkeveredjenek.
- Helyezze a mixert a meghajtóegységre és jobbra elforgatva rögzítse.

5 Válassza a legnagyobb sebességet. A hozzávalókat keverje simára.
- Miután az ital elérte a kívánt állagot, a „P” rövid üzem kapcsolóval érheti el, hogy minden hozzávaló alaposan összekeveredjen.

Tanácsok és tippek
- A teljesen feltöltött palack (400 ml) körülbelül két adag italt tartalmaz.
- Ha nem fogyasztja el a turmixot azonnal, tárolja a hűtőben.
- Győződjön meg arról, hogy a turmix elég híg ahhoz, hogy a kiöntőn keresztül lehessen fogyasztani. Ha túl sűrű az ital, adjon hozzá több folyadékot.
- Egyes italok keverés után sem lesznek teljesen simák az olyan hozzávalók miatt, amelyek magokat tartalmaznak, vagy rostosak.
- Egyes italok állás közben leülepedhetnek, ezért célszerű azonnal elfogyasztani őket. A leülepedett italokat fogyasztás előtt újból fel kell keverni.
- Ha a kiöntőfedél a palackon van, akkor a palackot mindig tartsa függőleges helyzetben.

Az ivófedél használata

1 A fedelet az óramutató járásának megfelelő irányban csavarja az edényre.
2 Ha el szeretné fogyasztani a turmixot, egyszerűen hajtsa fel a kiöntő zárókupakját. Az italt közvetlenül a palackból is fogyaszthatja.

21 Gyümölcscentrifuga (ha tartozék)

a Tömőrúd
b Gyümölcscentrifuga fedele
c Pépeltávolító
d Szűrődob
e Edény
f Ivólé kiöntőnyílása

A gyümölcscentrifuga használata

1 Helyezze a gyümölcscentrifuga edényét a meghajtóegységre, és forgassa el jobbra, amíg rögzül – a kiöntőnyílásnak a bal oldalon kell lennie, ha az edény helyesen van felszerelve.
2 Helyezze a pépeltávolítót a szűrődobba – ügyeljen arra, hogy a fülek a dob alján található aljzatokba kerüljenek.
3 Helyezze be a szűrődobot.
4 Helyezze fel a tartozék fedelét – forgassa el jobbra, amíg rögzül. **A gyümölcscentrifuga nem működik, ha az edény vagy a fedél nincs megfelelően felszerelve a rögzítőszerkezetre.**
5 Helyezzen egy megfelelő poharat vagy kancsót a gyümölcscentrifuga kiöntőnyílása alá.
6 Vágja a nyersanyagot akkora darabokra, hogy beférjen az adagolócsőbe.
7 Kapcsolja be a készüléket, és a nyersanyagot egyenletesen nyomja lefelé a tömőrúddal – soha ne dugja az ujját az adagolócsőbe. Teljesen dolgozza fel, mielőtt újabb adagot hozzátenne.
- Az utolsó darab hozzáadása után még hagyja 30 másodpercig működni a gyümölcscentrifugát, hogy az összes lé kijusson a szűrődobból.

Fontos figyelmeztetés

- Ha a gyümölcscentrifuga rázkódni kezd, kapcsolja ki, és ürítse ki a pépet a szűrődobból. A gyümölcscentrifuga akkor rázkódik, ha a pép egyenetlenül oszlik el a dobban.
- Nagyon kemény nyersanyagok feldolgozása közben a gyümölcscentrifuga lelassulhat vagy megállhat. Ilyenkor kapcsolja ki a készüléket, és tisztítsa meg a szűrőt.
- Használat közben rendszeresen kapcsolja ki a gépet és ürítse ki a gyümölcshústartályt.

Tanácsok és tippek

- A feldolgozás előtt távolítsa el a magokat (pl. paprika, dinnye, szilva) és a kemény héjakat (például dinnye, ananász). Az almát és a körtét nem kell meghámozni vagy kimagozni.
- Csak ép és friss gyümölcsöt dolgozzon fel.

22 Express Dice (ha tartozék)

a Kockára vágó tárcsa
b Kockázórács
c Kockázó tömőrúdja

Figyelem

- A kockázórács csak a kockára vágó tartozékkal használható.
- A kockázó tömőrúdja csak a kockázóráccsal használható. A kockázórács nélkül való használata a tömőrúd végének sérülését okozhatja.

Az Express Dice használata

1 Szerelje fel a hajtótengelyt és az edényt a meghajtóegységre.
2 Tegye be a kockára aprító tárcsát és helyezze fel a fedelet.
3 Helyezze be a kockázórácsot az adagolócsőbe.
4 Kapcsolja be a készüléket és a kockázó tömőrúdjával tolja át a nyersanyagot a kockázórácson.

Tanácsok és tippek

- A feldolgozás elősegítése érdekében tegye mindkét kezét a tömőrúd tetejére, és erősen nyomja le.
- A legjobb eredmény elérése érdekében csak friss gyümölcsöt és zöldséget aprítson.
- Az élelmiszer elakadásának megakadályozása érdekében ne helyezze a nyersanyagot szorosan az adagolócsőbe – ideális esetben a nyersanyagot ne vágja nél nagyobbra.

50 × 30 mm

- Ha a nyersanyagot túl nehéz átnyomni a rácson, főzze kb. 10-15 percig, majd hűtőszekrényben hagyja lehűlni a feldolgozás előtt.
- A kemény héjakat, magvakat stb. a feldolgozás előtt mindig távolítsa el.

Megjegyzés:

- A nyersanyagok különféle mérete és formája miatt a kockák között lehetnek nem pontosan kocka alakú darabok is – ez normális.
- Az olyan élelmiszerek, mint a sajt, a sonka és a kolbász könnyen eltömíthetik a rácsot, ezért nem ajánlott az aprításuk ezzel a tartozékkal.

22A Az Express Dice hasábburgonya, nyers zöldség-szeletkék és zöldséghasábok készítésére is használható.

1 Helyezze be a kockázórácsot a kockára aprító tárcsa nélkül.
2 Ezután a készülék bekapcsolása nélkül tolja át a nyersanyagot a rácson.

A rács tisztítása

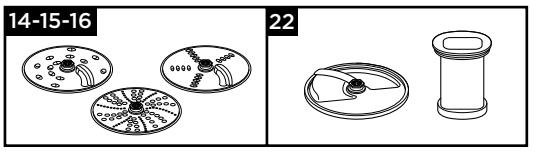
A kockázórácsba beszorult élelmiszerek eltávolításához használja a tömőrúd végét.

23 Express Serve (ha tartozék)

a Express serve hajtótengelye
b Csúszdatoldat
c Alap
d Terelőlemez

1 Szerelje fel a hajtótengelyt és az edényt a meghajtóegységre.
2 Illessze a kis hajtótengelyt a főtengelyhez – **az Express Serve csak akkor működik, ha fel van szerelve.**
3 Szerelje fel a kívánt tartozékot/tárcsát – ne alkalmazzon túlzott erőhatást. További információkért, tanácsokért és tippekért lásd a tárcsákra és az Express Dice tartozékra vonatkozó részeket.
4 Illessze a helyére a fedelet.

Használja az alábbiakkal együtt:



Figyelem – Kockára aprító tartozék és tárcsák

- Ha a kimeneti nyílásból nem jön élelmiszer, kapcsolja ki a készüléket, és ellenőrizze, hogy a tárcsa alatti részen nem szorult-e be az élelmiszer és hogy a terelőlemez a helyén van-e. Távolítsa el a beszorult élelmiszert, és csak ezután folytassa a műveletet.

24 Tárolótasak

A tárcsákat, az emulgeáló tárcsát és a dagasztóeszközt tárolja a tartozék tárolótasakban.

Biztonsági okokból a forgókést a fő edényben tárolja, ne a tasakban, amikor nem használja.

Karbantartás és tisztítás

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a gépet, és a hálózati dugaszt húzza ki a konnektorból.
- **A kés és a vágótárcsák rendkívül élesek, ezért ezekkel nagyfokú körültekintéssel kell bánni.**
- Bizonyos élelmiszerek hatására a műanyag elszíneződhet. Ez normális jelenség, ami nem károsítja a műanyagot, illetve nem befolyásolja az élelmiszerek ízét. Az ilyen elszíneződések növényi olajba mártott ruhadarabbal dörzsölve eltávolíthatók.

Meghajtóegység

- Törölje meg egy nedves ruhával, majd szárítsa meg. Ügyeljen arra, hogy a ⑧ rögzítőszerkezenél ne legyenek ételmaradékok.
- Ne merítse vízbe a meghajtóegységet.
- A felesleges vezetéket tárolja a meghajtóegység hátoldalán kiképzett tárolóban ⑨.

Tisztítási utasítások – Lásd a vonatkozó ábrákat 25.

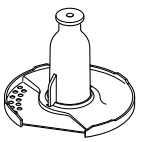
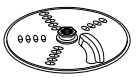
Szerviz és vevőszolgálat

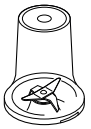
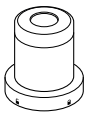
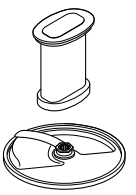
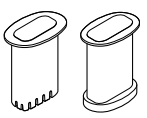
- Ha bármilyen problémát tapasztal a készülék használata során, olvassa el a használati utasítás „Hibaelhárítási útmutató” fejezetét vagy látogasson el a www.kenwoodworld.com webhelyre, mielőtt segítséget kérne.
- A szervizeléssel vagy a jótállással kapcsolatos információkat lásd a külön biztonsági tájékoztatóban vagy a www.kenwoodworld.com webhelyen.

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

Felhasználási útmutató

Ne működtesse a készüléket pihentetés nélkül az alábbiakban megadottnál hosszabb ideig.
Ne lépje túl az alábbi táblázatban megadott maximális kapacitásokat.
Ha hosszabb ideig működteti egyfolytában, azzal károsíthatja a készüléket.
A feldolgozásra vonatkozó információk csak iránymutatásul szolgálnak és függnek a pontos recepttől és a feldolgozandó nyersanyagoktól.
Ne dolgozzon fel forró hozzávalókat

Eszköz/ Tartozék	**Funkció**		**(S)**	**MAX.**
	Tésztaporok	2	10 – 20	1,5 kg teljes súly
	Sütemény – margarin bedolgozása a lisztbe Víz hozzáadásával összedolgozza a tészta hozzávalóit	2 1 – 2	10 10 – 20	340 g liszt súlya
	Hal és sovány hús aprítása Pástétomok	2	10 – 30	600 g max. sovány marhahús
	Zöldség aprítása	P	5 – 10	100 g – 500 g
	Dió aprítása	2	30 – 60	100 g – 200 g
	Fűszernövények	2	20 – 30	30 g – 50 g
	Puha gyümölcs, főtt gyümölcs és zöldség pürésítése	2	10 – 30	1 kg
	Majonéz	2	60 – 80	4 tojás sárgája
	Tejszín (A feldolgozási idő a tejszín zsírtartalmától függően eltérő lehet.)	1	15 – 30	250 – 500 ml
	Élesztővel készült tészták	2	60	600 g liszt súlya 1 kg teljes súly
	Tömör hozzávalók reszelése vagy szeletelése – sajt, sárgarépa, burgonya és hasonló állagú élelmiszerek	2	–	Ne töltse az edényen látható maximális kapacitás jele fölé
	Lágyabb hozzávalók szeletelése – uborka és paradicsom	1	–	
	Parmezán reszeléséhez Reszelt burgonya	2	–	
	A citrusfélék (pl. narancs, citrom, lime és grapefruit) levének kinyerésére szolgál.	1	–	–

Felhasználási útmutató				
Eszköz/ Tartozék	**Funkció**		**(S)**	**MAX.**
	Hideg folyadékok és italok (A jeget/fagyasztott hozzávalókat utoljára öntse a keverőpohárba)	2	30 – 60	1,5 liter
	Tejturmix/hideg tej alapú keverékek	2	15 – 30	1 liter
	Jégaprítás	P	30 – 40	6 jégkocka (125 g)
	Tésztakeverék (Először a folyékony hozzávalókat öntse bele)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 liter
	Dió	2	10 – 30	50 g
	Szemes kávé	2	30	50 g
	Szilvapác 250 g folyós méz 25 g kis puha aszalt szilva 25 ml hideg víz A hozzávalókat tegye hűtőszekrénybe éjszakára	P	5	300 g
	Fűszerek őrlése Fekete bors, kardamom, köménymag, koriander és édeskömény	2	30 – 60	50 g
	Szemes kávé darálása	2		50 g
	Dió darálása	P	–	50 g
	Fokhagymagerezdek, friss csili és gyömbérgyökér feldolgozása	P	–	30 g
	Friss kókusz	2/P	30 – 60	40 g
	Italok és gyümölcsturmixok	2	30 – 60	400 ml
	Gyümölcs és zöldség	2	–	600g
	Különféle élelmiszerek, például sárgarépa, cukkini, uborka, cékla és alma kockára vágására szolgál.	2	–	Ne töltse az edényen látható maximális kapacitás jele fölé
	Különféle ételek, így hasábburgonya és nyers zöldség-szeletkék előállítására például burgonyából, sárgarépából, cukkiniből és uborkából.	Kézi		

Hibaelhárítási útmutató		
Hiba	**A hiba lehetséges oka**	**Megoldás**
A készülék nem indul el.	A készülék nincs feszültség alatt. Az edényt nem megfelelően szerelték a meghajtóegységre. Az edény fedele nem rögzül megfelelően.	Ellenőrizze, hogy a hálózati dugasz megfelelően van-e bedugva a konnektorba. Ellenőrizze, hogy az edény a helyén legyen, és a fogantyú jobbra nézzen. Ellenőrizze, hogy a fedél retesze megfelelően rögzül-e a fogantyú mellett. **A készülék nem működik, ha az edény vagy a fedél nem megfelelően van felszerelve.**
	Az ⑤ levehető hajtótengely nincs felszerelve a meghajtóegységre.	Az edény behelyezése előtt szerelje az ⑤ levehető hajtótengelyt a meghajtóegységre. A keverőfejek és tartozékok csak akkor működnek, ha a hajtótengely fel van szerelve.
A mixer, a Blend-Xtract 2GO vagy a daráló nem működik	A mixer, a Blend-Xtract 2GO vagy a daráló nincs megfelelően rögzítve. A Blend-Xtract 2GO vagy a daráló nincs megfelelően összeszerelve.	A mixer, a Blend-Xtract 2GO vagy a daráló nem működik, ha nincs megfelelően felszerelve a rögzítőszerkezetre. Ellenőrizze, hogy a késegység szorosan rögzítve legyen a palackban vagy a darálóedényben.
A készülék leáll használat közben.	A készüléket túlterhelte / túllépte a maximális kapacitást. A fedél kioldódott.	Ne lépje túl a „Felhasználási útmutatóban” jelzett maximális mennyiségeket. Ellenőrizze, hogy a fedél megfelelően rögzül-e.
A Blend-Xtract 2GO vagy a többfunkciós daráló a zárószerkezetnél szivárog.	Hiányzik a tömítés. A tömítés nem megfelelően illeszkedik a helyére. A tömítés megsérült.	Ellenőrizze a tömítést, hogy megfelelően illeszkedik-e és nem sérült-e. A cseretömítés beszerzéséről lásd: „Szerviz és vevőszolgálat”.
Az egység instabil/erősen rezeg és mozog.	Ragacsos gyümölcsök/ hozzávalók, például datolya feldolgozása van folyamatban. A kiválasztott sebesség túl alacsony.	A legjobb eredményt úgy érheti el, ha először a rövid üzem funkciót használja a hozzávalók megbontásához, majd a maximális sebességen folytatja a feldolgozást.
Egyes tartozékok nem működnek megfelelően.	Olvassa el az adott „Tartozékok használata” szereplő tanácsokat. Ellenőrizze, hogy a tartozékok megfelelően vannak-e felszerelve.	

Polski

Prosimy rozłożyć ilustracje na pierwszej stronie

- **Przed użyciem urządzenia zapoznać się z osobną broszurą z ostrzeżeniami dotyczącymi bezpieczeństwa i uważnie przeczytać instrukcje użycia zawarte w niniejszym podręczniku. Zachować na przyszły użytek.**

Przed podłączeniem do sieci

- Sprawdzić, czy napięcie sieciowe odpowiada danym znamionowym podanym na spodzie obudowy urządzenia.
- Urządzenie spełnia wymogi rozporządzenia Wspólnoty Europejskiej nr 1935/2004 dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Przed pierwszym użyciem

1 Zdjąć plastikowe osłony z ostrzy. **Zachować ostrożność, ponieważ ostrza są bardzo ostre.** Osłony ostrzy należy wyrzucić – służą wyłącznie do ochrony ostrzy podczas produkcji i przewożenia.
2 Umyć części – zob. ustęp pt. „Konserwacja i czyszczenie".

Oznaczenia

Robot kuchenny - Express Prep

① Popychacze
② Podajnik
③ Pokrywa
④ Miska
⑤ Wyjmowany wał napędowy
⑥ Podstawa zasilająca
⑦ Regulator prędkości/przycisk pracy przerywanej
⑧ Blokady bezpieczeństwa
⑨ Schowek na przewód sieciowy (z tyłu)

⑩ Plastikowy blender

a Dzbanek z ostrzem zamocowanym na stałe
b Pokrywa z dozownikiem kroplowym

A Nasadki standardowe

⑪ Ostrze
⑫ Końcówka do zagniatania ciasta
⑬ Tarcza do łączenia niemieszających się składników płynnych
⑭ Tarcza do tarcia/krojenia na 4-milimetrowe plastry
⑮ Tarcza do tarcia/krojenia na 2-milimetrowe plastry

Nie wszystkie nasadki wymienione poniżej załączone są w zestawie z niniejszym robotem kuchennym. Rodzaj nasadek załączonych w zestawie zależy od zakupionego modelu. Informacje na temat tego, jak nabyć nasadkę niezałączoną w zestawie, znajdują się na stronie www.kenwoodworld.com.

B Nasadki opcjonalne

⑯ Tarcza do tarcia na bardzo drobne wiórka (jeżeli załączono w zestawie)
⑰ Wyciskarka do cytrusów (jeżeli załączono w zestawie)
⑱ Kompaktowa krajalnica/młynek (jeżeli załączono w zestawie)
⑲ Młynek do kruszenia (jeżeli załączono w zestawie)
⑳ Blend-Xtract 2GO (jeżeli załączono w zestawie)
㉑ Sokowirówka (jeżeli załączono w zestawie)
㉒ Express Dice (jeżeli załączono w zestawie)
㉓ Express Serve (jeżeli załączono w zestawie)
㉔ Etui do przechowywania (jeżeli załączono w zestawie)
㉕ Łopatka

Obsługa robota
Iliustracje ❶ – ❸

1 Na podstawie zasilającej zamocować wyjmowany wał napędowy.
2 Następnie na podstawie zasilającej zamocować miskę i przekręcić ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż zablokuje się we właściwym położeniu.
3 Na wale napędowym miski zamocować wybraną nasadkę.

- Przed włożeniem składników miskę i nasadkę należy najpierw zamocować na podstawie zasilającej.

4 Zamocować pokrywę – sprawdzając, czy górna część wału napędowego/nasadka wpasowała się w środek pokrywy.

- **Nie używać pokrywy do włączania urządzenia – służy do tego wyłącznie regulator prędkości/włącznik.**

5 Włożyć wtyczkę do gniazda zasilającego, włączyć urządzenie i ustawić prędkość (zob. tabela zaleceń).

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

6 Aby zdjąć pokrywę, nasadki i miskę, wykonać wyżej opisane czynności w odwrotnej kolejności.

- **Przed zdjęciem pokrywy urządzenie należy wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.**

Uwaga

- Robot nie jest przeznaczony do rozdrabniania lub mielenia kawy ani do mielenia cukru na cukier puder.
- Dodając olejek migdałowy lub substancje smakowe do mieszanych składników, należy uważać, by nie zetknęły się z plastikowymi elementami, ponieważ może to spowodować trwałe plamy.

Użytkowanie nasadek

Zob. tabela zaleceń, ilustracje i odpowiednia część instrukcji do każdej nasadki.

10 Plastikowy blender (jeżeli załączono w zestawie)

1 Montaż i obsługa urządzenia – zob. ilustracje dotyczące blendera oraz tabela zaleceń.
2 Składniki umieścić w dzbanku.
3 Na dzbanek założyć pokrywę i przekręcić ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż rozlegnie się kliknięcie.
4 Na podstawie zasilającej zamocować blender i zablokować go, przekręcając zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zablokuje się we właściwym położeniu.

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

Porady i wskazówki

- Przygotowując majonez, w blenderze należy umieścić wszystkie składniki oprócz oleju. Włączyć urządzenie i przez otwór dozownika kroplowego w pokrywie powoli dodawać olej.
- Gęste mieszanki, np. pasztety i sosy typu dip, mogą wymagać zgarniania składników ze ścianek dzbanka. Jeżeli składniki trudno jest rozdrobnić, dodać większą ilość składników płynnych.
- Nie zaleca się mielenia przypraw korzennych, ponieważ mogą uszkodzić plastikowe elementy.

11 Ostrze

Postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w części pt. „Obsługa robota".

Porady i wskazówki

- Aby uzyskać mniej rozdrobnioną konsystencję, użyć trybu pracy przerywanej.
- Składniki takie jak mięso, chleb czy warzywa należy pokroić w kostkę wielkości ok. 2 cm.
- Ciastka należy połamać na mniejsze kawałki i wsypywać przez podajnik podczas pracy urządzenia.
- Składników nie należy miksować zbyt mocno.
- Wyrabiając ciasto, używać tłuszczu schłodzonego w lodówce, pokrojonego w kostkę wielkości ok. 2 cm.
- Aby uzyskać optymalne wyniki podczas miksowania owoców lub składników o kleistej konsystencji, np. daktyli, najpierw użyć trybu pracy przerywanej (P), aby rozdrobnić składniki, a następnie kontynuować na najwyższej prędkości.

12 Końcówka do zagniatania ciasta

Do wyrabiania ciast na bazie drożdży.

Postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w części pt. „Obsługa robota".

Porady i wskazówki
- Nie rozdrabniać składników przez czas dłuższy niż 60 sekund.
- Suche składniki umieścić w misce, a następnie, podczas pracy urządzenia, przez podajnik dodać składniki płynne. Miksować do momentu, gdy z ciasta uformuje się gładka kula o elastycznej konsystencji.
- Nie zagniatać ponownie ciasta w robocie – należy to zrobić ręcznie. Nie zaleca się ponownego zagniatania w misce, ponieważ może to spowodować utracenie przez robot stabilności podczas pracy.

13 Tarcza do łączenia niemieszających się składników płynnych

(Używać w połączeniu z końcówką do zagniatania ciasta **12**)

1 Tarczę do łączenia niemieszających się składników płynnych zamocować nad końcówką do zagniatania ciasta – zrównać pióra końcówki z wgłębieniami w tarczy.
2 Przekręcić końcówkę do zagniatania ciasta w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zablokować ją na miejscu.
3 Aby rozłączyć części, przekręcić je w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i unieść tarczę, zdejmując ją z trzonu końcówki do zagniatania ciasta.

Porady i wskazówki
- Przed użyciem sprawdzić, czy miska i końcówka są czyste i czy nie są tłuste.
- Majonez – jaja i przyprawy umieścić w pojemniku i miksować przez kilka sekund. W czasie pracy urządzenia stopniowo dodawać olej, wlewając go do podajnika równym strumieniem.

Tarcze **14** - **15** - **16**

1 Na podstawie zasilającej zamocować wał napędowy i miskę.
2 Trzymając tarczę za środkowy uchwyt, umieścić tarczę na wale napędowym, odpowiednią stroną skierowaną do góry.
3 Założyć pokrywę.
4 Włożyć składniki do podajnika. Wybrać odpowiedniej wielkości podajnik.
Aby użyć mniejszego podajnika – do większego podajnika należy najpierw wsunąć większy popychacz. Używać do osobnych, cienkich składników.
Nie używać popychacza małego bez zamocowanego popychacza dużego, ponieważ może to spowodować uszkodzenie spodniej części popychacza.
Aby użyć większego podajnika – oba popychacze złożyć ze sobą i użyć ich jednocześnie.
5 Włączyć urządzenie i za pomocą popychacza ① równomiernie popychać składniki do podajnika. **Do podajnika nie wolno wkładać palców.**

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

17 Wyciskarka do cytrusów (jeżeli załączono w zestawie)

a Stożek
b Sitko

Użytkowanie wyciskarki do cytrusów

1 Na podstawie zasilającej zamocować wał napędowy i miskę.
2 Do miski zamocować sitko – pamiętając, by uchwyt sitka był zablokowany we właściwym położeniu (bezpośrednio nad uchwytem miski).
3 Stożek umieścić na wale napędowym, przekręcając go do momentu, aż całkowicie opadnie.
4 Owoce pokroić na połówki. Włączyć urządzenie, ułożyć owoc na stożku i nacisnąć.
- **Wyciskarka do cytrusów nie będzie działać, jeżeli sitko nie zostanie prawidłowo zablokowane.**

Porady i wskazówki
- Najlepsze wyniki daje wyciskanie soku w temperaturze pokojowej z owoców przechowywanych w temperaturze

pokojowej i wałkowanie ich ręką po blacie przed wyciśnięciem soku.
- Aby wyciskanie było skuteczniejsze, podczas wyciskania przesuwać owoc z boku na bok.
- Jeżeli sok wyciskany jest z dużej liczby owoców, należy regularnie opróżniać sitko, aby zapobiec gromadzeniu się na nim miąższu i pestek.

18 Kompaktowa krajalnica/ młynek (jeżeli załączono w zestawie)

a Pojemnik
b Pierścień uszczelniający
c Zespół ostrzy

1 Umieścić składniki w pojemniku.
2 Na zespole ostrzy umieścić pierścień uszczelniający.
3 Zespół ostrzy odwrócić do góry nogami. Skierowawszy ostrza ku dołowi, włożyć go do pojemnika.
4 Mocno przykręcić zespół ostrzy ręcznie do pojemnika. Rysunki na spodzie zespołu ostrzy wskazują pozycję:
   - 🔓 – Pozycja „odblokowane”
   - 🔒 – Pozycja „zablokowane”
5 Umieścić młynek na podstawie zasilającej i zablokować go na miejscu, przekręcając zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
6 Wybrać prędkość maksymalną lub użyć trybu pracy przerywanej (P).

Porady i wskazówki
- Żywność dla niemowląt, przeciery – przed rozdrobnieniem składników gotowanych w młynku należy odczekać, aż ostygną do temperatury pokojowej.
- Najlepsze wyniki podczas siekania ziół daje użycie miski głównej.

19 Młynek do kruszenia (jeżeli załączono w zestawie)

a Pokrywka młynka
b Zespół ostrzy młynka do kruszenia

Obsługa młynka

1 Składniki umieścić w zespole ostrzy.
2 Zamocować pokrywę i przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować.
3 Umieścić młynek na podstawie zasilającej i zablokować go, przekręcając zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
4 Wybrać prędkość lub użyć trybu pracy przerywanej (P).

Porady i wskazówki
- Najlepsze wyniki uzyskuje się, nie mieląc za jednym razem w młynku więcej niż 50 g przypraw.
- Całe przyprawy znacznie dłużej zachowują aromat niż przyprawy zmielone, dlatego najlepiej jest mielić niewielką ich ilość na raz.
- Pełen aromat i smak przyprawy można wydobyć, prażąc ją w całości przed zmieleniem.
- W młynku nie należy mielić suszonego korzenia kurkumy, ponieważ jest on bardzo twardy i może uszkodzić ostrza.
- Imbir należy przed zmieleniem pokroić na małe kawałki.
- Najlepsze wyniki podczas siekania ziół daje użycie miski głównej.

20 Blend-Xtract 2GO (jeżeli załączono w zestawie)

a Pokrywka z otworem do picia
b Bidon
c Pierścień uszczelniający
d Zespół ostrzy

1 W bidonie umieścić składniki (napełniając go do oznaczonego na bidonie poziomu 400 ml).
- Najlepsze wyniki daje dodawanie lodu i składników mrożonych zawsze jako pierwszych.
- Dodając składniki mrożone (tj. mrożone owoce, jogurt, lody czy kostki lodu), nie miksować więcej niż 60 g składników mrożonych lub 3 kostek lodu.
- Nie miksować składników mrożonych bez założonej pokrywki.

2 Pierścień uszczelniający założyć na zespół ostrzy, zwracając uwagę na to, by uszczelka została poprawnie włożona w rowki.
- Jeżeli uszczelka będzie uszkodzona lub zostanie niepoprawnie założona, składniki będą wyciekać.

3 Trzymając za spód zespołu ostrzy, nałożyć zespół na bidon (ostrzami w dół).
4 Przykręcić obsadę ostrzy do bidonu – przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować.
- Potrząsnąć bidonem, aby rozprowadzić składniki.
- Umieścić blender na podstawie zasilającej i zablokować, przekręcając go zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

5 Ustawić maksymalną prędkość obrotów. Miksować składniki aż do uzyskania jednolitej konsystencji.
- Po uzyskaniu żądanej konsystencji napoju miksowanie można kontynuować, używając trybu pracy przerywanej „P”, aby dobrze wymieszać wszystkie składniki.

Porady i wskazówki

- Napełnienie bidonu do maksymalnej pojemności (400 ml) daje ok. dwie porcje napoju.
- Jeżeli napój nie ma zostać skonsumowany natychmiast po przygotowaniu, należy go przechowywać w lodówce.
- Aby możliwe było picie przez otwór w pokrywce, napój powinien być wystarczająco rzadki. Rzadszą konsystencję można uzyskać, dodając większą ilość składników płynnych.
- Po wymieszaniu składników konsystencja niektórych napojów pozostaje niejednolita ze względu na znajdujące się w składnikach nasiona lub włókna.
- Składniki niektórych napojów mogą po odstawieniu ponownie się rozdzielić, dlatego napoje te najlepiej wypijać od razu. Napoje, których składniki rozdzieliły się, należy przed wypiciem wymieszać.
- Gdy na bidon założona jest pokrywka z otworem do picia, powinien on zawsze znajdować się w pozycji pionowej.

Użytkowanie pokrywki z otworem do picia

1 Nałożyć pokrywkę i przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż się zablokuje.
2 Aby napić się z bidonu, wystarczy otworzyć zakrywkę otworu w pokrywce. Napój można pić prosto z bidonu.

21 Sokowirówka (jeżeli załączono w zestawie)

a Popychacz
b Pokrywa sokowirówki
c Oddzielacz miąższu
d Bęben filtra
e Miska
f Dziobek

Użytkowanie sokowirówki

1 Zamocować miskę sokowirówki na podstawie zasilającej i przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do chwili, aż się zablokuje – przy prawidłowo założonej misce dziobek powinien znajdować się po lewej stronie.
2 Oddzielacz miąższu umieścić w bębnie filtra, pamiętając, by wypustki wpasowały się w nacięcia w spodzie bębna.
3 Zamocować bęben filtra.
4 Zamocować pokrywę nasadki – przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do chwili, aż się zablokuje.
Sokowirówka nie będzie działać, jeżeli miska lub pokrywa nie zostaną prawidłowo osadzone w blokadach bezpieczeństwa.
5 Pod otwór wylotowy sokowirówki podstawić odpowiedniej wielkości dzbanek lub szklankę.
6 Składniki pokroić na kawałki takiej wielkości, by zmieściły się do podajnika.
7 Włączyć urządzenie i za pomocą popychacza równomiernie popychać składniki do otworu podajnika. Do otworu nie wolno wkładać palców. Przed dodaniem kolejnych zaczekać, aż składniki w podajniku zostaną całkowicie rozdrobnione.
- Po dodaniu ostatniego kawałka pozostawić sokowirówkę włączoną przez kolejne 30 sekund, aby zebrać cały sok z bębna.

Uwaga

- Jeżeli sokowirówka zacznie drgać podczas pracy, wyłączyć urządzenie i opróżnić bęben z miąższu. (Drganie sokowirówki spowodowane jest przez nierównomiernie rozkładający się miąższ.)
- Niektóre bardzo twarde składniki mogą spowodować spowolnienie pracy lub całkowite zatrzymanie się sokowirówki. Należy wtedy wyłączyć urządzenie i odblokować filtr.
- Podczas pracy regularnie wyłączać urządzenie i opróżniać zbiornik z miąższu.

Porady i wskazówki

- Przed wyciskaniem soku z owoców usunąć pestki (np. z papryki, melona, śliwek) oraz twardą skórę (np. z melona, ananasa). Jabłek i gruszek nie trzeba obierać ani usuwać z nich gniazd nasiennych.
- Używane owoce i warzywa powinny być świeże i jędrne.

22 Express Dice (jeżeli załączono w zestawie)

a Tarcza do krojenia w kostkę
b Kratka tnąca
c Popychacz kostkarki

Uwaga

- Tarcza do krojenia w kostkę została zaprojektowana wyłącznie do użytku z kostkarką.
- Popychacza kostkarki należy używać wyłącznie z kratką tnącą. Używanie go bez zamocowanej kratki tnącej spowoduje uszkodzenie spodniej części popychacza.

Użytkowanie nasadki Express Dice

1 Na podstawie zasilającej zamocować wał napędowy i miskę.
2 Założyć tarczę do krojenia w kostkę i zamocować pokrywę.
3 Zamocować kratkę tnącą w podajniku.
4 Za pomocą popychacza kostkarki rozdrabniać składniki, popychając je przez kratkę tnącą.

Porady i wskazówki

- Aby wspomóc rozdrabnianie, umieścić obie dłonie na popychaczu i mocno naciskać.
- Najlepsze wyniki daje używanie świeżych owoców i warzyw.
- Aby zapobiec zatykaniu nasadki przez składniki, nie upychać składników w podajniku – składniki powinny być pokrojone na kawałki nie większe niż:

50 × 30 mm

- Jeżeli przepchnięcie składników przez kratkę tnącą jest zbyt trudne, podgotować je przez ok. 10-15 minut, a następnie po ostudzeniu przed krojeniem schłodzić w lodówce.
- Przed rozdrabnianiem ze składników zawsze usunąć twardą skórkę, pestki, nasiona itp.

Uwaga:

- Ze względu na różne wielkości i kształty składników uzyskana kostka może zawierać zniekształcone kawałki – jest to całkowicie normalne.
- Składniki takie jak ser, szynka i chorizo będą zatykać kratkę, dlatego nie zaleca się ich krojenia za pomocą tej nasadki.

22A Nasadki Express Dice można używać również do przygotowywania frytek, przystawek warzywnych w stylu crudités i krojenia składników w słupki.

1 Zamocować kratkę tnącą bez tarczy do krojenia w kostkę.
2 Następnie, nie włączając urządzenia, ręcznie popychać składniki przez kratkę.

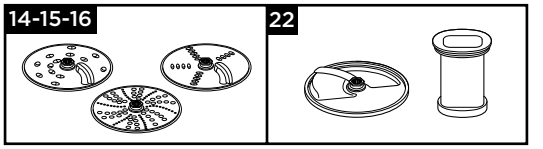
Czyszczenie kratki

Do usuwania kawałków, które utkwiły w kratce tnącej kostkarki używać końcówki popychacza.

23 Express Serve (jeżeli załączono w zestawie)

a Wał napędowy nasadki Express serve
b Przedłużenie lejka
c Podstawa
d Płytka popychająca pokrojone składniki
1 Na podstawie zasilającej zamocować wał napędowy i miskę.
2 Mały wał napędowy zamocować na wale głównym – **nasadka Express Serve nie będzie działać, jeżeli nie zostanie on zamocowany.**
3 Zamocować żądaną nasadkę/tarczę – nie używać nadmiernej siły. Bliższe informacje, porady i wskazówki można znaleźć w częściach poświęconych tarczom i nasadce Express Dice.
4 Założyć pokrywę.

Używać w połączeniu z następującymi elementami:



Uwaga – kostkarka i tarcze

- Jeżeli składniki nie są wyrzucane z otworu wylotowego, wyłączyć urządzenie i sprawdzić, czy nie dochodzi do ich gromadzenia się pod tarczą i czy płytka popychająca pokrojone składniki została założona. Przed ponownym włączeniem urządzenia i dalszym rozdrabnianiem składników udrożnić nasadkę.

24 Etui do przechowywania

Tarcze, tarczę do łączenia niemieszających się składników płynnych i końcówkę do zagniatania ciasta przechowywać w etui załączonym w zestawie.

Ze względów bezpieczeństwa nieużywany zespół ostrzy należy przechowywać w głównej misce, a nie w etui.

Konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenie wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- **Dotykając ostrzy i tarcz krojących, należy zachować szczególną ostrożność – są bardzo ostre.**
- Niektóre składniki mogą spowodować przebarwienie plastikowych elementów urządzenia. Jest to całkowicie normalne zjawisko, które nie ma szkodliwego wpływu na tworzywo ani na smak potraw. Pocieranie

plam szmatką umoczoną w oleju roślinnym może pomóc je usunąć.

Podstawa zasilająca

- Wytrzeć wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć. Pamiętać o oczyszczeniu okolicy blokady bezpieczeństwa ⑧ z resztek składników.
- Nie zanurzać podstawy zasilającej w wodzie.
- Niepotrzebną część przewodu sieciowego można przechowywać w schowku na przewód w tylnej części podstawy zasilającej ⑨.

Instrukcja czyszczenia – zob. odpowiednia ilustracja **25**.

Serwis i punkty obsługi klienta

- W razie wszelkich problemów z obsługą urządzenia przed zwróceniem się o pomoc należy zapoznać się ze wskazówkami w części pt.: „Rozwiązywanie problemów" w niniejszej instrukcji obsługi urządzenia lub odwiedzić stronę internetową www.kenwoodworld.com.
- Informacje na temat obsługi serwisowej lub gwarancji można znaleźć w osobnej ulotce z ostrzeżeniami dotyczącymi bezpieczeństwa lub w witrynie internetowej www.kenwoodworld.com.
- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.

Tabela zaleceń

Nie używać urządzenia przez czas dłuższy niż czas podany poniżej bez zrobienia przerwy.
Nie przekraczać maksymalnej dozwolonej ilości składników, podanej w tabeli poniżej.
Ciągła praca przez czas dłuższy może spowodować uszkodzenie urządzenia.
Podane informacje na temat rozdrabniania służą jedynie za wskazówkę i będą różne w zależności od konkretnego przepisu i rodzaju rozdrabnianych składników.
Nie należy miksować składników gorących

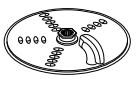
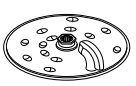
Końcówka/ nasadka	**Funkcja**		**(w sekundach)**	**MAKS.**
	Przygotowywanie ciast w proszku	2	10 – 20	1,5 kg wagi całkowitej
	Ciasta – wcieranie tłuszczu do mąki Dodawanie wody, aby połączyć składniki ciasta	2 1 – 2	10 10 – 20	340 g wagi mąki
	Siekanie ryb i chudego mięsa Pasztety i terriny	2	10 – 30	600g wagi mąki
	Siekanie warzyw	P	5 – 10	100 g – 500 g
	Siekanie orzechów	2	30 – 60	100 g – 200 g
	Zioła	2	20 – 30	30 g – 50 g
	Przecieranie miękkich owoców, gotowanych owoców i warzyw	2	10 – 30	1 kg
	Majonez	2	60 – 80	4 żółtka
	Śmietana do ubijania (czas rozdrabniania może być różny w zależności od zawartości tłuszczu w śmietanie)	1	15 – 30	250 – 500 ml
	Mieszanki na ciasto drożdżowe	2	60	600 g wagi mąki 1 kg wagi całkowitej
	Tarcie i krojenie twardych składników — sera, marchwi, ziemniaków i innych składników o podobnej konsystencji	2	–	Nie napełniać miski powyżej znajdującego się na niej oznaczenia maksymalnej dozwolonej ilości składników.
	Krojenie miększych składników — ogórków i pomidorów	1	–	

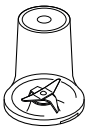
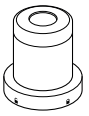
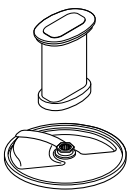
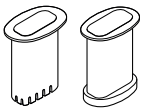
Tabela zaleceń				
Końcówka/ nasadka	**Funkcja**		**(w sekundach)**	**MAKS.**
	Tarcie parmezanu Tarcie ziemniaków	2	–	Nie napełniać miski powyżej znajdującego się na niej oznaczenia maksymalnej dozwolonej ilości składników.
	Do wyciskania soku z cytrusów (np. pomarańczy, cytryn, limonek i grejpfrutów).	1	–	–
	Miksowanie zimnych składników płynnych i przygotowywanie napojów (lód lub składniki mrożone należy dodać do dzbanka jako ostatnie)	2	30 – 60	1,5 l
	Koktajle mleczne, mieszaniny na bazie zimnego mleka	2	15 – 30	1 l
	Kruszenie lodu	P	30 – 40	6 kostek lodu (125 g)
	Ciasto naleśnikowe (w proszku) (Składniki płynne należy dodać jako pierwsze)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 l
	Orzechy	2	10 – 30	50 g
	Kawa	2	30	50 g
	Marynata śliwkowa 250 g płynnego miodu 25 g małych, miękkich śliwek 25 ml zimnej wody Składniki wstawić na noc do lodówki.	P	5	300 g
	Mielenie przypraw korzennych Czarny pieprz, kardamon, kminek, kolendra i koper włoski	2	30 – 60	50 g
	Mielenie kawy	2		50 g
	Siekanie orzechów	P	–	50 g
	Rozdrabnianie czosnku, świeżych papryczek chili oraz świeżego imbiru	P	–	30 g
	Świeży kokos	2/P	30 – 60	40 g
	Napoje i koktajle smoothie	2	30 – 60	400 ml
	Warzywa i owoce	2	–	600 g

Tabela zaleceń

Końcówka/ nasadka	**Funkcja**		**(w sekundach)**	
	Używać do krojenia w kostkę różnego rodzaju składników, np. marchwi, cukinii, ogórków, buraków i jabłek.	2	–	Nie napełniać miski powyżej znajdującego się na niej oznaczenia maksymalnej dozwolonej ilości składników.
	Używać do krojenia wielu różnych składników na frytki lub słupki do crudités: np. ziemniaków, marchewki, cukinii i ogórka.	Ręcznie		

Rozwiązywanie problemów

Problem	**Przyczyna**	**Rozwiązanie**
Robot nie działa.	Brak prądu. Miska jest nieprawidłowo zamocowana na podstawie zasilającej. Pokrywa miski nie jest poprawnie zablokowana.	Sprawdzić, czy robot jest podłączony do prądu. Sprawdzić, czy miska jest poprawnie założona, a uchwyt miski znajduje się z przodu po prawej stronie. Sprawdzić, czy blokada bezpieczeństwa jest poprawnie zamocowana w okolicy uchwytu. **Robot nie będzie działać, jeżeli miska i pokrywa nie zostały prawidłowo zamocowane.**
	Wyjmowany wał napędowy ⑤ nie jest zamocowany na podstawie zasilającej.	Wyjmowany wał napędowy ⑤ zamocować na podstawie zasilają-cej przed zamocowaniem miski. Mieszadła i nasadki nie będą działać, jeżeli wał napędowy nie będzie zamocowany.
Blender, Blend-Xtract 2GO lub młynek nie działa.	Blender, Blend-Xtract 2GO lub młynek nie został poprawnie zablokowany na miejscu. Nasadka Blend-Xtract 2GO lub młynek nie zostały poprawnie złożone.	Blender, Blend-Xtract 2GO ani młynek nie będą działać, jeżeli nie zostaną prawidłowo zamocowane w blokadzie bezpieczeństwa. Sprawdzić, czy zespół ostrzy jest mocno dokręcony do dzbanka lub pojemnika.
Robot zatrzymuje się w czasie pracy.	Urządzenie jest przeciążone/ przekroczono maksymalną pojemność. Pokrywa jest odblokowana.	Sprawdzić w tabeli zaleceń, ile wynosi maksymalna dozwolona ilość dla danych składników. Sprawdzić, czy pokrywa została prawidłowo zablokowana.
Nasadka Blend-Xtract 2GO lub młynek wielofunkcyjny są nieszczelne – składniki wyciekają przez podstawę zespołu ostrzy	Uszczelka nie została założona. Uszczelka została nieprawidłowo założona. Uszczelka jest uszkodzona.	Sprawdzić, czy uszczelka została prawidłowo założona i czy nie jest uszkodzona. Informacje na temat tego, gdzie można zakupić zapasową uszczelkę, znajdują się w części pt. „Serwis i punkty obsługi klienta”.
Urządzenie jest niestabilne/ mocno wibruje i porusza się.	Miksowane są owoce lub składniki o kleistej konsystencji, np. daktyle. Wybrana prędkość obrotów jest zbyt niska.	Aby uzyskać optymalne wyniki, najpierw użyć trybu pracy przerywanej (P), aby rozdrobnić składniki, a następnie kontynuować na najwyższej prędkości.
Końcówki/nasadki nie funkcjonują prawidłowo.	Zob. wskazówki w części dotyczącej użytkowania danej końcówki/nasadki. Sprawdzić, czy nasadka została prawidłowo zmontowana.	

Ελληνικά

Ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

- **Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας, ανατρέξτε στο ξεχωριστό φυλλάδιο προειδοποιήσεων ασφαλείας και διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης που περιλαμβάνει αυτό το βιβλίο οδηγιών. Φυλάξτε τα για μελλοντική αναφορά.**

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

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

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

Επεξήγηση συμβόλων

Επεξεργαστής - Express Prep

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

⑩ Πλαστικό μπλέντερ

a Κανάτα με ενσωματωμένες λεπίδες
b Καπάκι με οπή τροφοδοσίας

Α Στάνταρ εξαρτήματα

⑪ Λεπίδα μαχαιριού
⑫ Εργαλείο ζύμης
⑬ Δίσκος για κρέμες
⑭ Δίσκος κοψίματος/τριψίματος 4 mm
⑮ Δίσκος κοψίματος/τριψίματος 2 mm

Δεν συμπεριλαμβάνονται στο συγκεκριμένο μοντέλο επεξεργαστή τροφίμων όλα τα εξαρτήματα που αναφέρονται παρακάτω. Τα εξαρτήματα εξαρτώνται από το μοντέλο. Επισκεφθείτε την τοποθεσία www.kenwood-world.com, για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο αγοράς των εξαρτημάτων που δεν περιλαμβάνονται στη συσκευασία.

Β Προαιρετικά εξαρτήματα

⑯ Δίσκος για πολύ λεπτό τρίψιμο (εάν παρέχεται)
⑰ Λεμονοστείφτης (εάν παρέχεται)
⑱ Μίνι κόφτης/Μύλος (εάν παρέχεται)
⑲ Μύλος αλέσματος (εάν παρέχεται)
⑳ Blend-Extract 2GO (εάν παρέχεται)
㉑ Αποχυμωτής (εάν παρέχεται)
㉒ Express Dice (εάν παρέχεται)
㉓ Express Serve (εάν παρέχεται)
㉔ Θήκη αποθήκευσης (εάν παρέχεται)
㉕ Σπάτουλα

Πώς να χρησιμοποιείτε τον επεξεργαστή τροφίμων σας

Εικόνα ❶ – ❸

1 Προσαρμόστε τον αποσπώμενο κινητήριο άξονα και το μπολ στη μονάδα μοτέρ.
2 Στη συνέχεια, προσαρμόστε το μπολ στη μονάδα μοτέρ και στρέψτε δεξιόστροφα έως ότου ασφαλίσει στη θέση του.
3 Τοποθετήστε ένα εξάρτημα πάνω από τον άξονα του μπολ.
- Προτού προσθέσετε τα υλικά, τοποθετείτε πάντα το μπολ και το εξάρτημα στον επεξεργαστή τροφίμων.

4 Τοποθετήστε το καπάκι – και βεβαιωθείτε ότι ο άξονας επεξεργαστή/το εργαλείο βρίσκεται στο κέντρο από το καπάκι.

- **Μην χρησιμοποιείτε το καπάκι για να θέσετε σε λειτουργία τον επεξεργαστή τροφίμων. Χρησιμοποιείτε πάντα τον διακόπτη επιλογής ταχύτητας on/off.**

5 Συνδέστε στην πρίζα, θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και επιλέξτε ταχύτητα. (Ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενης χρήσης).

- **Ο επεξεργαστής δεν θα λειτουργεί εάν το μπολ ή το καπάκι δεν έχουν ασφαλίσει σωστά στο μηχανισμό ασφάλισης. Ελέγξτε εάν ο σωλήνας τροφοδοσίας και η λαβή του μπολ είναι στραμμένα προς τη δεξιά πλευρά.**
- Χρησιμοποιήστε την παλμική λειτουργία (**P**) για σύντομα, διαδοχικά διαστήματα λειτουργίας. Η παλμική κίνηση θα λειτουργεί για όσο διάστημα ο διακόπτης επιλογής παραμένει στη συγκεκριμένη θέση.

6 Αντιστρέψτε την παραπάνω διαδικασία για να αφαιρέσετε το καπάκι, τα εξαρτήματα και το μπολ.

- **Απενεργοποιείτε και αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή προτού αφαιρέσετε το καπάκι.**

Σημαντικό

- Ο επεξεργαστής σας δεν είναι κατάλληλος για να θρυμματίζει ή να αλέθει κόκκους καφέ ή για να μετατρέπει κρυσταλλική ζάχαρη σε ζάχαρη άχνη.
- Όταν προσθέτετε άρωμα αμυγδάλου ή άλλες αρωματικές ύλες σε μείγματα, να αποφεύγετε την επαφή με το πλαστικό καθώς μπορεί να προκαλέσει ανεξίτηλα σημάδια.

Χρήση των εξαρτημάτων

Ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενης χρήσης, στις εικόνες και στη σχετική ενότητα για κάθε εξάρτημα.

10 Πλαστικό μπλέντερ (εάν παρέχεται)

1 Συναρμολόγηση και χρήση - Ανατρέξτε στις εικόνες του Μπλέντερ και στον Πίνακα Συνιστώμενης Χρήσης.
2 Τοποθετήστε τα υλικά σας στην κανάτα.
3 Προσαρμόστε το καπάκι στην κανάτα και στρέψτε το δεξιόστροφα έως ότου ασφαλίσει στη θέση του με έναν χαρακτηριστικό ήχο «κλικ».
4 Προσαρμόστε το μπλέντερ στη μονάδα μοτέρ και στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.

- **Η συσκευή δεν θα λειτουργεί εάν το μπλέντερ δεν έχει εφαρμόσει σωστά στην ενδοασφάλεια.**

Συμβουλές και υποδείξεις

- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα, να βάζετε όλα τα υλικά μέσα στο μπλέντερ, εκτός από το λάδι. Έπειτα, ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, προσθέστε σιγά-σιγά το λάδι μέσα από την οπή τροφοδοσίας στο καπάκι.
- Όταν πρόκειται για παχύρρευστα μείγματα, π.χ. πατέ και ντιπ, ενδέχεται να χρειαστεί να ξεκολλάτε υλικά από τα τοιχώματα. Εάν η επεξεργασία του μείγματος γίνεται με δυσκολία, προσθέστε περισσότερα υγρά.
- Η επεξεργασία των μπαχαρικών δεν συνιστάται, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν φθορά στα πλαστικά μέρη.

11 Λεπίδα μαχαιριού

Ακολουθείτε τις οδηγίες της ενότητας «χρήση του επεξεργαστή τροφίμων».

Συμβουλές και υποδείξεις

- Για πιο χοντροκομμένη υφή, χρησιμοποιείτε το κουμπί ελέγχου παλμικής λειτουργίας.
- Τεμαχίστε τα τρόφιμα, όπως κρέας, ψωμί, λαχανικά, σε κύβους περίπου 2 εκ.
- Θα πρέπει να σπάσετε τα μπισκότα σε κομμάτια και να τα προσθέσετε στο σωλήνα τροφοδοσίας ενώ η συσκευή λειτουργεί.
- Προσέχετε να μην αφήσετε τον επεξεργαστή να λειτουργεί περισσότερο απ' ό,τι πρέπει.
- Όταν φτιάχνετε γλυκά, χρησιμοποιήστε βούτυρο κατευθείαν από το ψυγείο σε κύβους των 2 εκ.
- Για καλύτερα αποτελέσματα όταν επεξεργάζεστε φρούτα/συστατικά με κολλώδη υφή, όπως χουρμάδες, χρησιμοποιήστε πρώτα την «Παλμική λειτουργία» για να διαλυθούν τα υλικά και μετά συνεχίστε την επεξεργασία στη μέγιστη ταχύτητα.

12 Εργαλείο ζύμης

Χρησιμοποιείται για ζύμες με μαγιά.

Ακολουθείτε τις οδηγίες της ενότητας «χρήση του επεξεργαστή τροφίμων».

Συμβουλές και υποδείξεις

- Μην επεξεργάζεστε τα υλικά για περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα.
- Τοποθετήστε τα ξηρά υλικά στο μπολ και προσθέστε το υγρό από τον σωλήνα τροφοδοσίας ενώ η συσκευή λειτουργεί. Συνεχίστε την επεξεργασία των υλικών έως ότου σχηματιστεί μια ομοιόμορφη ελαστική μπάλα ζύμης.

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

13 Δίσκος για κρέμες

(χρησιμοποιήστε τον σε συνδυασμό με το Εργαλείο ζύμης 12)

1 Προσαρμόστε τον δίσκο για κρέμες πάνω στο εργαλείο ζύμης – ευθυγραμμίστε τα πτερύγια του εργαλείου ζύμης με τις εγκοπές του δίσκου.
2 Στρέψτε το εργαλείο ζύμης αριστερόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.
3 Για να διαχωρίσετε τα μέρη στρέψτε τα δεξιόστροφα και αφαιρέστε τον δίσκο από τον άξονα εργαλείου ζύμης.

Συμβουλές και υποδείξεις
- Πριν από τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι το μπολ και το εργαλείο είναι καθαρά και δεν έχουν επάνω τους γράσο.
- Μαγιονέζα – Τοποθετήστε το αβγό και τα μυρωδικά στο μπολ και ανακατέψτε για λίγα δευτερόλεπτα. Ενόσω η συσκευή λειτουργεί, προσθέστε σταδιακά και σταθερά το λάδι από τον σωλήνα τροφοδοσίας.

14 - 15 - 16 Δίσκοι

1 Προσαρμόστε τον κινητήριο άξονα και το μπολ στη μονάδα μοτέρ.
2 Κρατώντας τον από την κεντρική λαβή, τοποθετήστε το δίσκο πάνω στον άξονα με την κατάλληλη πλευρά από πάνω.
3 Τοποθετήστε το καπάκι.
4 Τοποθετήστε τα τρόφιμα στον σωλήνα τροφοδοσίας. Επιλέξτε τον σωλήνα τροφοδοσίας που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.
Για να χρησιμοποιήσετε τον μικρό σωλήνα τροφοδοσίας – τοποθετήστε πρώτα τον μεγάλο ωστήρα μέσα στον σωλήνα τροφοδοσίας. Χρησιμοποιείτε για τα μεμονωμένα λεπτά υλικά.
- **Μην χρησιμοποιείτε τον μικρό ωστήρα χωρίς να έχετε προσαρμόσει τον μεγαλύτερο ωστήρα, διαφορετικά ενδέχεται να προκαλέσετε ζημιά στο κάτω μέρος του ωστήρα.**

Για να χρησιμοποιήσετε τον μεγάλο σωλήνα τροφοδοσίας – χρησιμοποιήστε και τους δύο ωστήρες μαζί.
5 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και πιέστε τα τρόφιμα με το εξάρτημα ώθησης ① ομοιόμορφα προς τα κάτω – **μη βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας στο σωλήνα τροφοδοσίας.**

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

17 λεμονοστείφτης (εάν παρέχεται)

a Κώνος του στύφτη
b Σουρωτήρι

Χρήση του λεμονοστείφτη

1 Προσαρμόστε τον κινητήριο άξονα και το μπολ στη μονάδα μοτέρ.
2 Τοποθετήστε το σουρωτήρι στο μπολ – βεβαιωθείτε ότι η λαβή του σουρωτηριού έχει ασφαλίσει στη σωστή θέση ακριβώς πάνω από τη λαβή του μπολ.
3 Τοποθετήστε τον κώνο στον άξονα γυρίζοντάς τον έως ότου φτάσει μέχρι κάτω.
4 Κόψτε τα φρούτα στη μέση. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και πιέστε τα φρούτα στον κώνο.
- **Ο λεμονοστείφτης δεν θα λειτουργήσει αν το σουρωτήρι δεν έχει ασφαλίσει κανονικά.**

Συμβουλές και υποδείξεις
- Για καλύτερα αποτελέσματα, να αποθηκεύετε και να στείβετε τα φρούτα σε θερμοκρασία δωματίου και να τα κυλάτε με το χέρι πάνω σε μια επιφάνεια εργασίας πριν τα στείψετε.
- Για ευκολότερο στείψιμο, πιέζετε το φρούτο απ' όλες τις πλευρές.
- Όταν στείβετε μεγάλες ποσότητες, να αδειάζετε το σουρωτήρι τακτικά για να αποφεύγετε τη συσσώρευση πολτού και σπόρων.

18 Μίνι κόφτης/Μύλος (εάν παρέχεται)

a Δοχείο
b Δακτύλιος στεγανοποίησης
c Διάταξη λεπίδων

1 Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στο δοχείο.
2 Προσαρμόστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης στη διάταξη λεπίδων.
3 Γυρίστε τη διάταξη λεπίδων ανάποδα. Πλησιάστε την στο δοχείο, με τις λεπίδες στραμμένες προς τα κάτω.
4 Βιδώστε τη διάταξη λεπίδων επάνω στο δοχείο μέχρι να σφίξει καλά. Ανατρέξτε στα γραφικά στο κάτω μέρος της διάταξης λεπίδων:
   - 🔓 – θέση «ξεκλείδωτη»
   - 🔒 – θέση «κλειδωμένη»
5 Τοποθετήστε το μύλο στη μονάδα μοτέρ και στρέψτε τον δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του
6 Επιλέξτε τη μέγιστη ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμού (P).

Συμβουλές και υποδείξεις
- Βρεφικές τροφές/πουρές - αφήστε το μαγειρεμένο φαγητό να κρυώσει μέχρι να φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου προτού το επεξεργαστείτε στο μύλο.
- Για βέλτιστα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε το κυρίως μπολ όταν τεμαχίζετε μυρωδικά.

19 Μύλος αλέσματος (εάν παρέχεται)

a Καπάκι μύλου
b Διάταξη λεπίδων μύλου αλέσματος

1 Τοποθετήστε τα υλικά στη διάταξη λεπίδων.
2 Τοποθετήστε το καπάκι και στρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.
3 Τοποθετήστε τον μύλο στη μονάδα μοτέρ και στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.
4 Επιλέξτε ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμικής κίνησης (P).

Συμβουλές και υποδείξεις
- Για βέλτιστη απόδοση κατά την επεξεργασία μπαχαρικών, συνιστούμε να μην επεξεργάζεστε περισσότερο από 50 g τη φορά στον μύλο.
- Τα ολόκληρα μπαχαρικά διατηρούν τη γεύση τους για πολύ μεγαλύτερο διάστημα από τα αλεσμένα και, επομένως, είναι προτιμότερο να αλέθετε μια μικρή ποσότητα φρέσκου υλικού κάθε φορά για να διατηρείται η γεύση.
- Για να αναδειχθούν στο έπακρο η γεύση και τα αιθέρια έλαια, είναι προτιμότερο να καβουρντίζετε τα μπαχαρικά προτού τα αλέσετε.
- Μην επεξεργάζεστε αποξηραμένη ρίζα κουρκουμά στον μύλο, καθώς είναι πολύ σκληρή και ενδέχεται να προκαλέσει ζημιά στις λεπίδες.
- Κόψτε το τζίντζερ σε μικρά κομμάτια προτού το αλέσετε.
- Για βέλτιστα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε το κυρίως μπολ όταν τεμαχίζετε μυρωδικά.

20 Blend-Xtract 2GO (εάν παρέχεται)

a Ειδικό καπάκι
b Φιάλη
c Δακτύλιος στεγανοποίησης
d Διάταξη λεπίδων

1 Προσθέστε τα συστατικά στη φιάλη έως την ένδειξη στάθμης 400 ml.
- Για καλύτερη ανάμειξη, να προσθέτετε πάντα πρώτο τον πάγο/τα παγωμένα συστατικά στη φιάλη.
- Κατά την προσθήκη παγωμένων συστατικών (δηλαδή κατεψυγμένα φρούτα, γιαούρτι, παγωτό ή πάγο), μην αναμειγνύετε περισσότερα από 60 γρ. πάγο ή 3 παγάκια.
- Μην αναμειγνύετε παγωμένα συστατικά χωρίς υγρό.

2 Προσαρμόστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης στη μονάδα λεπίδων και βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει τοποθετηθεί σωστά στις αυλακώσεις.
- Θα υπάρξουν διαρροές εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει υποστεί ζημιά ή δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.

3 Κρατήστε τη μονάδα λεπίδων από το κάτω μέρος και τοποθετήστε την μέσα στη φιάλη με τις λεπίδες προς τα κάτω.
4 Βιδώστε την υποδοχή λεπίδων στη φιάλη – στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει.
- Ανακινήστε για να σκορπιστούν τα υλικά.
- Τοποθετήστε τον μύλο στη μονάδα μοτέρ και στρέψτε τον δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.

5 Επιλέξτε τη μέγιστη ταχύτητα. Αφήστε τα υλικά να αναμειχθούν μέχρις ότου αποκτήσουν ομοιόμορφη υφή.
- Όταν το ρόφημά σας αποκτήσει την πυκνότητα που θέλετε, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία παλμικής κίνησης «P» για να βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν αναμειχθεί καλά.

Συμβουλές και υποδείξεις
- Έχετε υπ' όψιν ότι η φιάλη γεμίζει έως τη μέγιστη χωρητικότητα (400 ml), που αντιστοιχεί σε δύο μερίδες περίπου.

- Εάν δεν σκοπεύετε να καταναλώσετε άμεσα το ρόφημά σας, βάλτε το στο ψυγείο.
- Βεβαιωθείτε ότι το ρόφημά σας είναι αρκετά ρευστό για να μπορέσετε να το πιείτε από το ειδικό καπάκι. Για να γίνει πιο ρευστό το ρόφημά σας, προσθέστε περισσότερα υγρά.
- Αφού αναμειχθούν, ορισμένα ροφήματα ενδέχεται να μην παρουσιάζουν ομοιόμορφη υφή επειδή τα υλικά περιέχουν κουκούτσια και ίνες.
- Η σύνθεση ορισμένων ροφημάτων μπορεί να διαχωριστεί έάν δεν κταναλωθούν άμεσα, γι' αυτό ειναι καλύτερα να τα πίνετε αμέσως μόλις τα ετοιμάσετε. Ανακατεύετε τα ροφήματα που διαχωρίζονται προτού τα πιείτε.
- Όταν το ειδικό καπάκι είναι τοποθετημένο, φροντίστε η φιάλη ταξιδιού να στέκεται πάντα σε όρθια θέση.

Πώς χρησιμοποιείται το καπάκι με στόμιο

1 Τοποθετήστε και ασφαλίστε το καπάκι στρέφοντάς το προς τα δεξιά.
2 Όταν θελήσετε να πιείτε το ρόφημα, ανοίξτε απλώς το κάλυμμα του καπακιού. Μπορείτε να πιείτε το ρόφημα κατευθείαν από τη φιάλη.

21 Αποχυμωτής (εάν παρέχεται)

a Ωστήρας
b Καπάκι αποχυμωτή
c Εξάρτημα αφαίρεσης πολτού
d Κύλινδρος φίλτρου
e Μπολ
f Στόμιο εξόδου χυμού

Πώς χρησιμοποιείται ο αποχυμωτής

1 Προσαρμόστε το μπολ του αποχυμωτή στη μονάδα μοτέρ και στρέψτε δεξιόστροφα έως ότου ασφαλίσει στη θέση του – το στόμιο θα πρέπει να βρίσκεται στην αριστερή πλευρά όταν το μπολ έχει προσαρμοστεί σωστά.
2 Τοποθετήστε το εξάρτημα αφαίρεσης πολτού στον κύλινδρο φίλτρου – διασφαλίζοντας ότι οι γλωττίδες εφαρμόζουν στις εγκοπές στο κάτω μέρος του κυλίνδρου.
3 Προσαρμόστε τον κύλινδρο φίλτρου
4 Προσαρμόστε το καπάκι του εξαρτήματος - στρέψτε δεξιόστροφα έως ότου ασφαλίσει στη θέση του. **Ο αποχυμωτής σας δεν θα λειτουργήσει εάν το μπολ ή το καπάκι δεν έχουν ασφαλίσει σωστά στην ενδοασφάλεια.**
5 Τοποθετήστε ένα κατάλληλο ποτήρι ή κανάτα κάτω από το στόμιο εξόδου χυμού.
6 Κόψτε τα τρόφιμα σε κομμάτια που χωρούν στον σωλήνα τροφοδοσίας.
7 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και πιέστε με τον ωστήρα σταθερά προς τα κάτω – μην βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας μέσα στον σωλήνα τροφοδοσίας. Επεξεργαστείτε πλήρως την ποσότητα προτού προσθέσετε επιπλέον υλικά.
- Αφού προσθέσετε και το τελευταίο κομμάτι, αφήστε τον αποχυμωτή σε λειτουργία για 30 δευτερόλεπτα ακόμα ώστε να αντλήσετε όλο τον χυμό από τον κύλινδρο φίλτρου.

Σημαντικό

- Εάν ο αποχυμωτής αρχίσει να δονείται, θέστε τον εκτός λειτουργίας και αδειάστε τον πολτό από τον κύλινδρο. Ο αποχυμωτής δονείται όταν ο πολτός είναι άνισα κατανεμημένος.
- Ορισμένα πολύ σκληρά τρόφιμα ενδέχεται να μειώνουν την ταχύτητα του αποχυμωτή σας ή να διακόπτουν τη λειτουργία του. Εάν συμβεί αυτό, θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αποφράξτε το φίλτρο.
- Να θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και να αδειάζετε τον συλλέκτη πολτού τακτικά κατά τη χρήση.

Συμβουλές και υποδείξεις

- Πριν από την επεξεργασία να αφαιρείτε τα μικρά ή μεγάλα κουκούτσια (π.χ. πιπέρι, πεπόνι, δαμάσκηνο) και τις σκληρές φλούδες (π.χ. πεπόνι, ανανάς). Δεν χρειάζεται να ξεφλουδίζετε ή να αφαιρείτε τα κουκούτσια από τα μήλα και τα αχλάδια.
- Να χρησιμοποιείτε σφιχτά, φρέσκα φρούτα και λαχανικά.

22 Express Dice (εάν παρέχεται)

a Δίσκος κοπής σε κύβους
b Πλέγμα κοπής σε κύβους
c Ωστήρας κοπής σε κύβους

Σημαντικό

- Ο δίσκος κοπής σε κύβους έχει σχεδιαστεί για να χρησιμοποιείται αποκλειστικά με το εξάρτημα κοπής σε κύβους.
- Ο ωστήρας κοπής σε κύβους να χρησιμοποιείται μόνο με το πλέγμα κοπής σε κύβους. Εάν το χρησιμοποιείτε χωρίς να έχετε προσαρμόσει το πλέγμα κοπής σε κύβους θα προκληθεί ζημιά στο κάτω μέρος του ωστήρα.

Πώς χρησιμοποιείται το Express Dice

1 Προσαρμόστε τον κινητήριο άξονα και το μπολ στη μονάδα μοτέρ.
2 Προσθέστε τον δίσκο κοπής σε κύβους και προσαρμόστε το καπάκι.
3 Προσαρμόστε το πλέγμα κοπής σε κύβους στον σωλήνα τροφοδοσίας.
4 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και χρησιμοποιήστε τον ωστήρα κοπής σε κύβους για επεξεργαστεί τα τρόφιμα μέσω του πλέγματος κοπής σε κύβους.

Συμβουλές και υποδείξεις

- Για να διευκολύνετε την επεξεργασία τοποθετήστε και τα δύο χέρια σας επάνω στον ωστήρα και πιέστε σταθερά προς τα κάτω.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιείτε φρέσκα φρούτα και λαχανικά.
- Για να μην σφηνώνουν τα τρόφιμα, μην στριμώχνετε τα τρόφιμα στον σωλήνα τροφοδοσίας – ιδανικά, τα τρόφιμα θα πρέπει να κόβονται σε κομμάτια όχι μεγαλύτερα από:

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 συσσωρεύονται στο πλέγμα και, ως εκ τούτου, δεν συνιστώνται για χρήση με αυτό το εξάρτημα.

22A Το Express dice μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για να κόψετε πατάτες για τηγάνι, ωμά λαχανικά σε χοντρές φέτες και μπαστουνάκια.

1 Προσαρμόστε το πλέγμα κοπής σε κύβους χωρίς τον δίσκο κοπής σε κύβους.
2 Στη συνέχεια, σπρώξτε με το χέρι τα τρόφιμα για να περάσουν μέσα από το πλέγμα, χωρίς να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή.

Καθαρισμός του πλέγματος

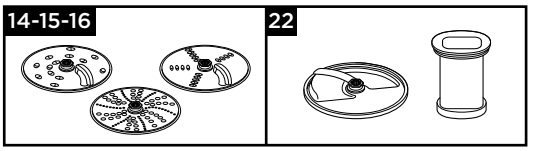
Χρησιμοποιείτε το άκρο του ωστήρα για να αφαιρείτε τρόφιμα που μπορεί να έχουν παραμείνει μέσα στο πλέγμα κοπής σε κύβους.

23 Express Serve (εάν παρέχεται)

a Κινητήριος άξονας Express serve
b Επέκταση ανοίγματος
c Βάση
d Περιστρεφόμενος δίσκος

1 Προσαρμόστε τον κινητήριο άξονα και το μπολ στη μονάδα μοτέρ.
2 Προσαρμόστε τον μικρό άξονα στον κύριο άξονα – **το Express serve δεν θα λειτουργεί εάν δεν έχει εφαρμόσει σωστά.**
3 Προσαρμόστε το απαιτούμενο εξάρτημα/δίσκο – μην ασκείτε υπερβολική πίεση. Ανατρέξτε στις ενότητες «Δίσκοι» και «Express εξάρτημα κοπής σε κύβους» για περισσότερες πληροφορίες, συμβουλές και υποδείξεις.
4 Τοποθετήστε το καπάκι.

Να χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με τα εξής:



Σημαντικό – Εξάρτημα κοπής σε κύβους και δίσκοι

- Εάν τα τρόφιμα δεν βγαίνουν από το στόμιο εξόδου τροφίμων, απενεργοποιήστε τη συσκευή και ελέγξτε μήπως τα τρόφιμα έχουν συσσωρευτεί κάτω από τον δίσκο, φράζοντας τη συσκευή, και εάν έχει προσαρμοστεί ο περιστρεφόμενος δίσκος. Καθαρίστε τυχόν τροφές που έχουν κολλήσει προτού συνεχίσετε την επεξεργασία.

24 Θήκη αποθήκευσης

Να αποθηκεύετε τους δίσκους, τον δίσκο για κρέμες και το εργαλείο ζύμης στη θήκη που παρέχεται.

Για λόγους ασφαλείας, όταν η λεπίδα δεν χρησιμοποιείται θα πρέπει να αποθηκεύεται στο κυρίως μπολ αντί στη θήκη αποθήκευσης.

Φροντίδα και καθαρισμός

- Απενεργοποιείτε και αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή προτού την καθαρίσετε.
- **Να χειρίζεστε με προσοχή τις λεπίδες και τους δίσκους κοπής – είναι εξαιρετικά κοφτερά.**
- Κάποιες τροφές μπορεί να προκαλέσουν αλλοίωση του χρώματος του πλαστικού. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό και δεν έχει βλαβερές συνέπειες για το πλαστικό ούτε θα επηρεάσει τη γεύση του φαγητού. Για να αφαιρέσετε το αλλοιωμένο χρώμα, τρίψτε με ένα πανί εμποτισμένο με φυτικό λάδι.

Μονάδα μοτέρ

- Σκουπίστε με υγρό πανί και μετά στεγνώστε. Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή της ενδοασφάλειας ⑧ δεν έχει υπολείμματα τροφών.
- Μη βυθίζετε τη μονάδα μοτέρ σε νερό.
- Τοποθετείτε το καλώδιο που περισσεύει στον χώρο αποθήκευσης καλωδίου, στο πίσω μέρος της μονάδας μοτέρ ⑨.

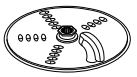
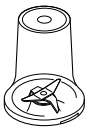
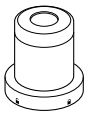
Οδηγίες καθαρισμού – Ανατρέξτε στις σχετικές εικόνες **25**.

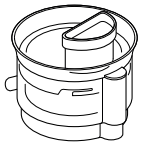
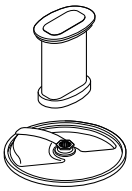
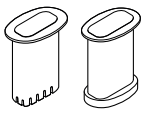
Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας για διάστημα μεγαλύτερο από αυτά που προσδιορίζονται παρακάτω, χωρίς να την αφήνετε να «ξεκουραστεί» για κάποια ώρα.
Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες που αναγράφονται στον παρακάτω πίνακα.
Η συνεχής επεξεργασία για μεγαλύτερα διαστήματα μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή.
Οι πληροφορίες επεξεργασίας που παρέχονται είναι απλώς συμβουλευτικού χαρακτήρα και ποικίλλουν ανάλογα με τη συνταγή και τα υλικά που επεξεργάζεστε.
Μην επεξεργάζεστε καυτά υλικά

Εργαλείο/ Εξάρτημα	**Λειτουργία**		**(Δευτ.)**	**ΜΕΓ.**
	Μείγματα για κέικ με ανάμειξη όλων των υλικών μαζί	2	10 – 20	1,5 kg Συνολικό βάρος
	Ζύμη για γλυκά - προσθήκη βουτύρου στο αλεύρι Προσθήκη νερού για την ανάμειξη υλικών για γλυκά	2 1 – 2	10 10 – 20	Βάρος αλευριού 340 g
	Τεμαχισμός ψαριού και άπαχου κρέατος Πατέ και τερίν	2	10 – 30	600 g μέγ. άπαχο βοδινό κρέας
	Τεμαχισμός λαχανικών	P	5 – 10	100 g – 500 g
	Τεμαχισμός ξηρών καρπών	2	30 – 60	100 g – 200 g
	Μυρωδικά	2	20 – 30	30 g – 50 g
	Πολτοποίηση μαλακών φρούτων, βρασμένων φρούτων και λαχανικών	2	10 – 30	1 kg
	Μαγιονέζα	2	60 – 80	4 κρόκοι αβγών
	Κρέμα σαντιγί (Οι χρόνοι επεξεργασίας μπορεί να διαφέρουν, ανάλογα με την περιεκτικότητα της κρέμας σε λιπαρά)	1	15 – 30	250 – 500 ml
	Μείγματα μαγιάς	2	60	Βάρος αλευριού 600 g 1 kg Συνολικό βάρος

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

Εργαλείο/ Εξάρτημα	**Λειτουργία**		**(Δευτ.)**	**ΜΕΓ.**
	Τρίψιμο και κοπή σκληρών τροφίμων – τυρί, καρότα, πατάτες και τρόφιμα με παρόμοια υφή	2	–	Μην γεμίζετε πάνω από τη μέγιστη ποσότητα που αναγράφεται στο μπολ
	Κοπή πιο μαλακών τροφίμων - αγγούρια και ντομάτες	1	–	
	Τρίψιμο παρμεζάνας Ψιλοκόψιμο πατάτας	2	–	
	Χρησιμοποιείτε για να στείβετε τον χυμό από εσπεριδοειδή (π.χ. πορτοκάλια, λεμόνια, λάιμ και γκρέιπφρουτ).	1	–	–
	Κρύα υγρά και ποτά (Προσθέστε τον πάγο/τα παγωμένα συστατικά στην κανάτα τελευταία)	2	30 – 60	1,5 λίτρο
	Μίλκσεϊκ/Κρύα μείγματα με βάση το γάλα	2	15 – 30	1 λίτρο
	Θρυμματισμός πάγου	P	30 – 40	6 παγάκια (125 g)
	Μείγμα ζύμης (Προσθέστε πρώτα τα υγρά υλικά)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 λίτρο
	Ξηροί καρποί	2	10 – 30	50 g
	Κόκκοι καφέ	2	30	50 g
	Μαρινάδα δαμάσκηνο 250 g λεπτόρρευστο ανοιχτόχρωμο μέλι 25 g μικρά, μαλακά δαμάσκηνα 25 ml κρύο νερό Βάλτε τα υλικά όλη τη νύχτα στο ψυγείο	P	5	300 g
	Επεξεργασία μπαχαρικών Κόκκοι μαυροπίπερου, σπόροι καρδάμωμου, κύμινου, κορίανδρου και μάραθου	2	30 – 60	50 g
	Άλεσμα κόκκων καφέ	2		50 g
	Τεμαχισμός ξηρών καρπών	P	–	50 g
	Επεξεργασία σε σκελίδες σκόρδου, φρέσκιες πιπεριές τσίλι και τζίντζερ	P	–	30 g
	Φρέσκια καρύδα	2/P	30 – 60	40 g
	Ροφήματα και smoothies	2	30 – 60	400 ml

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης				
Εργαλείο/ Εξάρτημα	**Λειτουργία**		**(Δευτ.)**	**ΜΕΓ.**
	Φρούτα και λαχανικά	2	–	600 g
	Χρησιμοποιήστε για να κόψετε σε κύβους διάφορα τρόφιμα όπως καρότα, κολοκυθάκια, αγγούρια, παντζάρια και μήλα.	2	–	Μην γεμίζετε πάνω από τη μέγιστη ποσότητα που αναγράφεται στο μπολ.
	Χρησιμοποιήστε για να κόψετε διάφορα τρόφιμα, όπως πατάτες, καρότα, κολοκυθάκια και αγγούρια σε λεπτές και πιο χοντρές φέτες.	Εγχειρίδιο		

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Πρόβλημα	**Αιτία**	**Λύση**
Ο επεξεργαστής δεν λειτουργεί.	Δεν υπάρχει ρεύμα.	Ελέγξτε εάν ο επεξεργαστής είναι συνδεδεμένος στην πρίζα.
	Ελέγξτε εάν το μπολ έχει τοποθετηθεί σωστά στη μονάδα μοτέρ. Το καπάκι του μπολ δεν έχει ασφαλίσει σωστά.	Ελέγξτε εάν το μπολ τοποθετήθηκε σωστά και εάν η λαβή είναι τοποθετημένη προς τα δεξιά. Ελέγξτε εάν η ενδοασφάλεια του καπακιού είναι τοποθετημένη σωστά στην περιοχή της λαβής. **Ο επεξεργαστής δεν θα λειτουργήσει εάν το μπολ και το καπάκι δεν τοποθετηθούν σωστά.**
	Ο αποσπώμενος κινητήριος άξονας ⑤ δεν έχει τοποθετηθεί στη μονάδα μοτέρ.	Τοποθετήστε τον αποσπώμενο κινητήριο άξονα ⑤ στη μονάδα μοτέρ προτού τοποθετήσετε το μπολ. Τα εργαλεία και τα εξαρτήματα του μπολ δεν θα λειτουργήσουν εάν δεν έχει τοποθετηθεί ο κινητήριος άξονας.
Το μπλέντερ, το Blend-Xtract 2GO ή ο μύλος δεν λειτουργεί.	Το μπλέντερ, το Blend-Xtract 2GO ή ο μύλος δεν έχει ασφαλίσει σωστά. Το Blend-Xtract 2GO ή ο μύλος δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά.	Το μπλέντερ, το Blend-Xtract 2GO ή ο μύλος δεν θα λειτουργεί, εάν δεν προσαρμοστεί σωστά στην ενδοασφάλεια. Βεβαιωθείτε ότι η διάταξη των λεπίδων έχει βιδώσει σφιχτά στη φιάλη ή στο δοχείο.
Ο επεξεργαστής σταματά κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας	Ο επεξεργαστής έχει υπερφορτωθεί/έχετε υπερβεί τις μέγιστες ποσότητες. Το καπάκι έχει απασφαλίσει.	Ελέγξτε τις μέγιστες ποσότητες στον «Πίνακα συνιστώμενης χρήσης». Ελέγξτε εάν το καπάκι έχει ασφαλίσει σωστά.
Το Blend-Xtract 2GO ή ο μύλος πολλαπλών χρήσεων παρουσιάζει διαρροή από τη βάση της διάταξης λεπίδων.	Λείπει ο δακτύλιος στεγανοποίησης. Ο δακτύλιος στεγανοποίησης δεν έχει τοποθετηθεί σωστά. Ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει υποστεί φθορές.	Ελέγξτε εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει τοποθετηθεί σωστά και δεν έχει υποστεί φθορές. Για να λάβετε ανταλλακτικό δακτύλιο στεγανοποίησης, ανατρέξτε στην ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
Ασταθής συσκευή/αργή κίνηση και δονήσεις.	Επεξεργάζεστε φρούτα/συστατικά με κολλώδη υφή, όπως χουρμάδες. Η επιλεγμένη ταχύτητα είναι πολύ χαμηλή.	Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε πρώτα την «Παλμική λειτουργία» για να διαλυθούν τα υλικά και μετά συνεχίστε την επεξεργασία στη μέγιστη ταχύτητα.
Χαμηλή απόδοση εργαλείων/εξαρτημάτων.	Ανατρέξτε στις συμβουλές στη σχετική ενότητα «Πώς να χρησιμοποιείτε το εξάρτημα». Ελέγξτε εάν τα εξαρτήματα έχουν συναρμολογηθεί σωστά.	

Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη λειτουργία της συσκευής σας, προτού ζητήσετε βοήθεια ανατρέξτε στην ενότητα «Οδηγός Αντιμετώπισης Προβλημάτων» του βιβλίου οδηγιών ή επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com.
- Για πληροφορίες σχετικά με το σέρβις και την εγγύηση, ανατρέξτε στο χωριστό φυλλάδιο προειδοποιήσεων ασφαλείας ή επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com.

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

Русский

См. иппюстрации на передней странице

- **Перед тем, как использовать прибор, ознакомьтесь с отдельной брошюрой, содержащей предупреждения, и внимательно прочитайте инструкции в настоящем руководстве. Сохраните для будущего использования.**

Перед подключением к сети электропитания

- Убедитесь в том, что напряжение электросети в вашем доме соответствует указанному на основании электроприбора.
- Прибор соответствует Директиве ЕС 1935 / 2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

Перед первым использованием

1 Снимите пластмассовые защитные ножны с режущих лезвий. **Будьте осторожны, лезвия очень острые**. Эти ножны предназначены для предохранения лезвий только на время изготовления и транспортировки, так что они вам больше не понадобятся.
2 Промойте детали. См. раздел ‘уход и чистка’.

Основные компоненты

Кухонная машина - Express Prep

① Толкатели
② Подающая трубка
③ Крышка
④ Чаша
⑤ Съемный приводной вал
⑥ Блок питания
⑦ Регулятор скорости/импульсный режим
⑧ Блокиратор безопасности
⑨ Место для шнура (сзади)

⑩ Блендер с пластиковой кружкой

a Стакан с зафиксированным ножом
b Крышка с капельным питанием

A Насадки, стандартная комплектация

⑪ Нож
⑫ Насадка для вымешивания теста
⑬ Эмульсификатор (диск)
⑭ Диск для нарезки / тонкого измельчения (4 мм)
⑮ Диск для нарезки / тонкого измельчения (2 мм)

В комплект вашей кухонной машины могут входить не все перечисленные ниже насадки. Набор насадок зависит от модели. Посетите сайт www.kenwoodworld.com, если вам требуется информация о том, как купить насадку, не входящую в комплект поставки.

B - (Могут не входить в комплект поставки)

⑯ Диск для сверхтонкого измельчения (если входит в комплект поставки)
⑰ Соковыжималка для цитрусовых (если входит в комплект поставки)
⑱ Минирезка/измельчитель (если входит в комплект поставки)
⑲ Насадка - мельница (если входит в комплект поставки)
⑳ Blend-Xtract 2GO (если входит в комплект поставки)
㉑ Экстрактор сока (если входит в комплект поставки)
㉒ Express Dice (если входит в комплект поставки)
㉓ Express Serve (если входит в комплект поставки)
㉔ Мешок для хранения (если входит в комплект поставки)
㉕ Лопатка

Как пользоваться кухонной машиной

Схема ❶ – ❸

1 Установите съемный приводной вал на блок питания.
2 Затем установите чашу на блок питания и поверните по часовой стрелке до фиксации.
3 Установите насадку на вал чаши.

- Не забывайте установить на машину чашу и насадку перед загрузкой ингредиентов.

4 Установите крышку так, чтобы верхняя часть приводного вала / насадки была по центру крышки.

- **Не используйте крышку для управления кухонной машиной, пользуйтесь только регулятором включения/выключения скорости.**

5 Подключите прибор к сети, включите и выберите скорость (См. Таблицу рекомендуемых количеств продуктов).

- **Если чаша или крышка не прилажены как следует к блокиратору безопасности, кухонная машина работать не будет. Подающая трубка и ручка чаши должны быть расположены в переднем углу справа.**
- Пользуйтесь импульсным режимом (**P**) для прерывистого воздействия. Импульсный режим будет действовать до тех пор, пока нажата кнопка.

6 Повторите описанную выше процедуру в обратном порядке для того, чтобы снять крышку, насадки и чашу.

- **Перед снятием крышки всегда выключайте прибор и отключайте его от сети.**

Внимание

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

Использование насадок

Обратитесь к таблице использования, схемам и соответствующему разделу по каждой насадке.

10 Блендер с пластиковой кружкой (если входит в комплект)

1 За инструкциями по сборке и использованию обратитесь к схемам и Таблице рекомендуемого использования блендера.
2 Поместите ингредиенты в стакан.
3 Установите крышку на стакан и поверните по часовой стрелке до щелчка.
4 Установите блендер на блок питания и поверните по часовой стрелке до фиксации.

- **Если блендер неправильно совмещен с блокиратором безопасности, прибор работать не будет.**

Советы

- При приготовлении майонеза поместите все ингредиенты, кроме растительного масла, в блендер. Медленно залейте масло через капельное отверстие в крышке при включенном приборе.
- Густые смеси, например, паштеты или подливы, иногда приходится осторожно отскребывать. Если смеси плохо смешиваются, добавьте больше жидкости.
- Не рекомендуется смешивать в приборе специи, так как они могут повредить пластмассовые части.

11 Нож

Следуйте указаниям в разделе “Как пользоваться кухонной машиной”.

Советы

- Для получения более грубой консистенции используйте импульсный режим.
- Мясо, хлеб и овощи нарежьте кубиками размером примерно 2 см.
- Печенье следует покрошить и засыпать через трубку в процессе работы машины.
- Следите за тем, чтобы не подвергать ингредиенты чрезмерной обработке.
- Жир для теста следует нарезать холодным на кубики по 2 см.
- Для достижения наилучших результатов при переработке липких фруктов / ингредиентов, таких как финики, используйте сначала импульсный режим, чтобы измельчить ингредиенты, а затем продолжайте обработку на максимальной скорости.

12 Насадка для вымешивания теста

Используется для дрожжевого теста.

Следуйте указаниям в разделе “Как пользоваться кухонной машиной”.

Советы

- Время обработки не должно превышать 60 секунд.
- Поместите сухие ингредиенты в чашу и добавляйте жидкость через подающую трубку в процессе работы прибора. Продолжайте до тех пор, пока не образуется гладкий упругий ком теста.
- Повторно замешивать следует только вручную. Не рекомендуется выполнять повторное замешивание в чаше, так как это может нарушить устойчивость кухонной машины.

13 Эмульсификатор (диск)

(использовать вместе с насадкой для замеса теста 12)

1 Установите эмульсификатор (диск) на насадку для замеса теста, совместив ребра на насадке для замеса теста с прорезями на диске.
2 Поверните насадку для замеса теста против часовой стрелки до фиксации.
3 Для разделения компонентов поверните по часовой стрелке и снимите диск движением вверх с вала насадки для замеса теста.

Советы
- Перед использованием убедитесь, что чаша и насадка чистые и на них нет жира.
- Майонез - Положите яйцо и приправы в чашу и перемешайте в течение нескольких секунд. Постепенно добавляйте масло непрерывным потоком по подающей трубке при включенном приборе.

14 - 15 - 16 Диски

1 Установите приводной вал и чашу на блок питания.
2 Удерживая ручку, расположенную в центре, установите диск на приводной вал соответствующей стороной вверх.
3 Установите крышку.
4 Поместите продукты в подающую трубку. Выберите размер подающей трубки, которую вы хотите использовать.
Для использования маленькой подающей трубки сначала поместите большой толкатель в подающую трубку. Используйте для отдельных тонких ингредиентов.
Во избежание повреждения нижней части толкателя, не используйте малый толкатель, не установив большого толкателя.
Для использования большой подающей трубки используйте оба толкателя вместе.
5 Включите прибор и равномерно нажимайте вниз на толкатель ①; **никогда не допускайте, чтобы ваши пальцы оказались в подающей трубке.**

Советы
- Используйте свежие продукты.
- Не режьте продукты слишком мелко. Заполняйте подающую трубку равномерно по всей ширине. Тем самым предотвращается смещение продуктов в сторону при обработке.
- При шинковке и тонком измельчении продукты, размещаемые вертикально, будут нарезаны более короткими кусочками, чем продукты, размещаемые горизонтально.
- На диске или чаше всегда остается небольшое количество продуктов по окончании процесса обработки.

17 Соковыжималка для цитрусовых (если входит в комплект поставки)

a Конус
b Сито

Использование соковыжималки для цитрусовых

1 Установите приводной вал и чашу на блок питания.
2 Установите сито в чашу, следя за тем, чтобы ручка сита была зафиксирована в положении, находящемся строго над ручкой чаши.
3 Установите конус над приводным валом, вращая его до тех пор, пока он не опустится до конца вниз.
4 Разрежьте фрукты пополам. Затем включите прибор и нажимайте разрезанной половинкой на конус.
- **Если сито не зафиксировано как следует, соковыжималка для цитрусовых работать не будет.**

Советы
- Для получения оптимальных результатов фрукты следует хранить и выжимать при комнатной температуре. Перед отжимом покатайте фрукт рукой по рабочему столу.
- Для более эффективного отжима вращайте фрукт на конусе из стороны в сторону в процессе обработки.
- При выжимании большого количества фруктов регулярно очищайте сито, чтобы на нем не накапливались семена и кожура.

18 Минирезка/измельчитель (если входит в комплект поставки)

a Кувшин
b Уплотнительное кольцо
c Ножевой блок

1 Поместите ингредиенты в кувшин.
2 Установите уплотнительное кольцо на ножевой блок.
3 Переверните ножевой блок. Опустите его в кувшин лезвиями вниз.
4 Привинтите ножевой блок к кувшину до упора. См. значки на оборотной нижней поверхности ножевого блока:
   – Разблокированная позиция
   – Заблокированная позиция
5 Поместите мельницу на блок питания и поверните по часовой стрелке до фиксации.
6 Выберите максимальную скорость или используйте импульсный режим (P).

Советы
- Перед обработкой в измельчителе приготовленные для детского питания / пюре ингредиенты должны остынуть до комнатной температуры.
- Для достижения наилучшего результата при измельчении трав рекомендуется использовать основную чашу.

19 Насадка - мельница (если входит в комплект поставки)

a Крышка мельницы
b Ножевой блок мельницы

1 Поместите ингредиенты в ножевой блок.
2 Установите крышку и поверните по часовой стрелке до фиксации.
3 Установите мельницу на блок питания и поверните по часовой стрелке до фиксации.
4 Выберите скорость или установите импульсный режим (P).

Советы
- Для наилучших результатов не рекомендуется единовременно обрабатывать в мельнице более 50 г специй.
- Специи в целом виде гораздо дольше сохраняют вкус, чем молотые, поэтому для сохранения вкуса лучше за один раз молоть небольшое количество свежих ингредиентов.
- Для максимального проявления вкусовых качеств ингредиентов и эфирных масел перед помолом рекомендуется поджарить их в целом виде.
- Не обрабатывайте сухой корень куркумы в мельнице, так как он твердый и этим можно повредить ножи.
- Перед обработкой имбиря его следует нарезать на маленькие кусочки.
- Для достижения наилучших результатов при измельчении трав рекомендуется использовать основную чашу.

20 Насадка Blend-Xtract 2GO (если входит в комплект поставки)

a Крышка-диспенсер
b Бутылка
c Уплотнительное кольцо
d Ножевой блок

1 Поместите ингредиенты в бутылку до отметки 400 мл.
- Для наилучших результатов смешивания всегда сначала добавляйте в бутылку лед/мороженые ингредиенты.
- Добавляя мороженые ингредиенты (то есть мороженые фрукты, йогурт, мороженое или лед), не смешивайте более 60 г или 3 х ледяных кубиков за раз.
- Не смешивайте замороженные ингредиенты без жидкости.

2 Подсоедините уплотнительное кольцо к ножевому блоку, правильно расположив кольцо в углублении.
- Если уплотнительное кольцо имеет повреждения или было установлено неправильно, это может привести к протечке.

3 Возьмите ножевой блок днищем вверх и опустите в бутылку ножами вниз.
4 Прикрутите держатель ножевого блока к бутылке и поверните по часовой стрелке до фиксации.
- Встряхните, чтобы распределить ингредиенты.
- Поместите блендер на блок питания и поверните по часовой стрелке до фиксации.

5 Выберите максимальную скорость. Дайте ингредиентам перемешаться до образования гладкой смеси.
- После того, как ваш напиток достигнет желаемой консистенции, можно использовать импульсный режим (P), чтобы как следует перемешать все ингредиенты.

Советы
- Обратите внимание, что максимальная норма загрузки (400 мл) рассчитана примерно на 2 порции.
- До употребления приготовленного напитка его следует держать в холодильнике.

- Напиток должен быть достаточно жидким для того, чтобы пить прямо из крышки. Чтобы снизить густоту, добавьте жидкости.
- Не все напитки после смешивания оказываются однородными в связи с присутствием в них семян или волокон продуктов.
- Некоторые напитки после отстаивания дают осадок, поэтому лучше употреблять их непосредственно после приготовления. В случае образования осадка напиток перед употреблением следует перемешать.
- Держите бутылку в вертикальном положении, когда она закрыта крышкой-диспенсером.

Как пользоваться крышкой для питья

1 Установите крышку и зафиксируйте ее поворотом по часовой стрелке.
2 Перед употреблением приготовленного напитка достаточно открыть колпачок на крышке. Напиток можно пить непосредственно из бутылки.

21 Экстрактор сока (если входит в комплект поставки)

a Толкатель
b Крышка соковыжималки
c Съемник мякоти
d Барабан фильтра
e Чаша
f Носик для сока

Как пользоваться экстрактором сока

1 Установите соковыжималку на блок питания, поверните по часовой стрелке до фиксации. При правильной установке чаши носик должен быть слева.
2 Поместите съемник мякоти в барабан фильтра так, чтобы отметки совместились с разрезами на дне барабана.
3 Установите барабан фильтра
4 Установите крышку насадки, поверните по часовой стрелке до фиксации.
Соковыжималка будет работать только при условии, что чаша или крышка правильно совмещена с механизмом блокировки.
5 Поставьте подходящий стакан или кувшин под отверстие для сока.
6 Разрежьте ингредиенты в соответствии с размерами подающей трубки.
7 Включите прибор и равномерно толкайте вниз толкателем; никогда не помещайте пальцы в подающую трубку. Перед добавлением следующей порции полностью обработайте.
- После добавления последней порции дайте соковыжималке поработать еще 30 секунд, чтобы извлечь весь сок из барабана фильтра.

Важно

- Если соковыжималка начнет вибрировать, выключите и извлеките мякоть из барабана. При неравномерном распределении мякоти соковыжималка вибрирует.
- Использование некоторых очень твердых продуктов может замедлить или остановить работу соковыжималки. Если это произойдет, выключите и разблокируйте фильтр.
- Регулярно выключайте прибор и опорожняйте сборник мякоти в процессе его использования.

Советы

- Перед обработкой удалите косточки и семечки (например, у перца, дыни, слив) и жесткую кожуру (например, дыни, ананаса). Кожуру яблок и груш удалять не нужно.
- Используйте твердые, свежие фрукты и овощи.

22 Express Dice (если входит в комплект поставки)

a Диск для нарезки кубиками
b Решетка для нарезки кубиками
c Толкатель для нарезки кубиками

Внимание

- Диск для нарезки кубиками предназначен только для использования с куборезкой.
- Толкатель для нарезки в форме кубиков следует использовать только с решеткой для кубиков. Ее использование без установки решетки для нарезки в форме кубиков приведет к повреждению дна толкателя.

Как пользоваться насадкой Express Dice

1 Установите приводной вал и чашу на блок питания.
2 Добавьте диск для нарезки кубиками и установите крышку.
3 Установите решетку для нарезки кубиками в загрузочную трубку.

4 Включите прибор и используйте толкатель для нарезки кубиками, чтобы обработать ингредиенты через решетку для нарезки кубиками.

Советы

- Для более эффективной обработки возьмитесь обеими руками за верхний конец толкателя и с силой подтолкните его вниз.
- Для наилучших результатов используйте свежие фрукты и овощи.
- Для того, чтобы продукты не забивались, не загружайте плотно подающую трубку; в идеале размеры нарезанных кусочков не должны превышать:

50 × 30мм

- Если продукты слишком трудно протолкнуть через решетку, их следует термически обработать в течение примерно 10-15 минут, затем дайте им охладиться в холодильнике перед обработкой.
- Перед переработкой всегда удаляйте твердую кожуру, косточки, зернышки, семена и т.д.

Примечание:

- В связи с разнообразием размеров и форм продуктов в результате нарезки кубиками появятся кусочки неправильной формы, это нормально
- Такие продукты, как сыр, ветчина и чоризо будут застревать в решетке, поэтому их не рекомендуется использовать с этой насадкой.

22A Насадку Express Dice можно также использовать для приготовления картофеля фри, крудите и батонов.

1 Установите решетку для нарезки кубиками без диска для нарезки кубиками.
2 Затем протолкните ингредиенты вручную через решетку, не включив прибора.

Чистка решетки

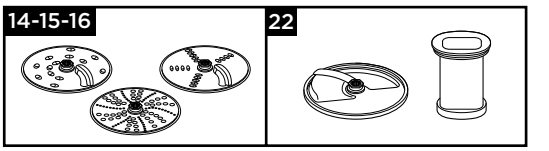
Используйте конец толкателя для удаления пищи, застрявшей в решетке для нарезки кубиками.

23 Express Serve (если входит в комплект поставки)

a Приводной вал насадки Express serve
b Спускной лоток
c Основание
d Подвесной щиток

1 Установите приводной вал и чашу на блок питания.
2 Насадка Express Serve будет работать **только при условии, что малый приводной вал установлен на главный.**
3 Установите требуемую насадку /диск, не применяя чрезмерных физических усилий. Дополнительная информация и советы содержатся в разделах "Диски" и " Насадка Express Dice ".
4 Установите крышку.

Используйте в сочетании со следующим:



Важно: Куборезка и диски

- Если пища не выходит из выходного отверстия, выключите прибор и проверьте, не собирается ли она под диском и установлен ли подвесной лоток. Для продолжения процесса уберите всю застрявшую пищу.

24 Мешок для хранения

Храните диски, диск-эмульгатор и насадку для замеса теста в мешке из комплекта поставки.

Из соображений безопасности нож должен храниться в главной чаше, а не в мешке для хранения в период, когда оно не используется.

Уход и очистка

- Перед чисткой прибора всегда выключайте его и отсоединяйте от сети.
- **Соблюдайте осторожность в обращении с ножевым блоком и режущими дисками, они чрезвычайно острые.**
- Некоторые продукты могут обесцвечивать пластиковые детали. Это считается нормальным не приводит к повреждению деталей и не влияет на вкус пищи. Для удаления обесцвеченного пятна потрите его тканью, смоченной растительным маслом.

Блок питания

- Вытрите влажной тряпкой, затем высушите. Убедитесь, что в зоне блокировки ⑧ нет остатков пищи.
- Не погружайте в воду блок питания.
- Шнур питания при необходимости можно укоротить, поместив часть его в отделение для хранения в задней части приводного блока ⑨.

Инструкции по чистке: см. соответствующую схему **25**.

Информация о коде даты может находиться на нижней поверхности продукта или около таблички с техническими данными. Код даты показан в виде кода года и месяца, за которым следует номер недели.
ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: Первые две цифры обозначают год, последние две цифры – порядковый номер недели года.
Например: 4-я неделя января 2021 года = 21T04

Модель	TYPE FDP65
Напряжение	220 – 240 В
Частота колебаний	50 – 60 Гц
Мощность	1000 Вт
Условия хранения	Температура: от + 5°C до + 45°C Влажность: < 80 %.
Срок хранения	Не ограничен.
Срок службы	2 года (5 лет для отдельных видов товара).
Условия утилизации	Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями.
Условия транспортировки	Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.
Условия реализации	Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам.

Адрес производителя:
Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK

Импортёр и уполномоченная организация на принятие претензий:
ООО «Делонги», Россия, 127055,
Москва, ул. Сущёвская, д. 27, стр. 3
Тел.: +7 (495) 781-26-76

Обслуживание и забота о покупателях

- Если у вас возникнут проблемы с эксплуатацией прибора, перед тем, как обратиться за помощью, ознакомьтесь с разделом "Устранение неисправностей" в “Руководстве по эксплуатации” или посетите сайт www.kenwoodworld.com.
- Для получения информации об обслуживании или гарантии ознакомьтесь с отдельной инструкцией по технике безопасности или посетите сайт www.kenwoodworld.com
- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.

Таблица рекомендуемых количеств продуктов

Не давайте прибору работать без остановки дольше, чем в течение периода, указанного ниже.
Не превышайте максимальные параметры, указанные в диаграмме ниже.
Беспрерывная обработка в течение более длительного времени может привести к повреждению прибора.

Данные по обработке предоставлены только ориентировочно и зависят от конкретного рецепта и ингредиентов, подлежащих обработке.
Не подвергайте обработке горячие ингредиенты.

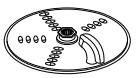
Инструмент/ Насадка	**Назначение**		**(Сек)**	**МАКС.**
	Универсальные смеси для тортов	2	10 – 20	1,5 кг Общий вес
	Приготовление выпечки: растирание жиров с мукой Добавление воды для смешивания ингредиентов теста	2 1 – 2	10 10 – 20	340 г Муки bec
	Нарезка рыбы и постного мяса Паштеты и террины	2	10 – 30	600 г макс. постная говядина
	Нарезка овощей	P	5 – 10	100 г - 500 г
	Нарезка орехов	2	30 – 60	100 г – 200 г
	Травы	2	20 – 30	30 г -50 г
	Пюре из мягких фруктов, приготовленных фруктов или овощей	2	10 – 30	1 кг
	Майонез	2	60 – 80	4 яичных желтка.
	Сливки для взбивания (Время обработки может быть разным в зависимости от содержания жира в сливках).	1	15 – 30	250-500 мл
	Дрожжевое тесто	2	60	600 г Муки bec 1 кг Общий вес
	Измельчение и нарезка твердых продуктов на ломтики, таких как сыр, морковь, картофель или продукты со схожей текстурой.	2	–	Не заполняйте выше уровня максимального наполнения, отмеченного на чаше.
	Нарезка на ломтики более мягких продуктов: огурцов и помидоров.	1	–	
	Натирание сыра пармезан Картофель-рашпиль	2	–	
	Используйте для отжима сока из цитрусовых, например апельсинов, лимонов, лаймов и грейпфрутов)	1	–	–

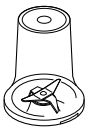
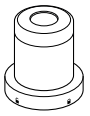
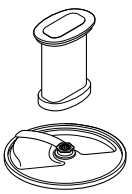
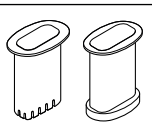
Таблица рекомендуемых количеств продуктов				
Инструмент/ Насадка	**Назначение**		**(Сек)**	**МАКС.**
	Холодные жидкости и напитки (Лед/мороженые ингредиенты добавляются в кружку в последнюю очередь).	2	30 – 60	1,5 л
	Молочный коктейль / смеси на основе холодного молока	2	15 – 30	1 л
	Колка льда	P	30 – 40	6 кубиков из льда (125 г)
	Жидкое взбитое тесто (Сначала добавить жидкие ингредиенты).	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 л
	Орехи	2	10 – 30	50 г
	Кофейные зерна	2	30	50 г
	Маринад из чернослива 250 г чистого жидкого мёда 25 г мелкого мягкого чернослива 25 мл холодной воды Охладить ингредиенты в холодильнике в течение ночи	P	5	300 г
	Обработка специй Черный перец горошком, семена кардамона, семена тмина, кориандра и фенхеля	2	30 – 60	50 г
	Помол кофейных зерен	2		50 г
	Измельчение орехов	P	–	50 г
	Обработка головок чеснока, свежих плодов перца чили и корня имбиря	P	–	30 г
	Свежий кокосовый орех	2/P	30 – 60	40 г
	Напитки и смузи	2	30 – 60	400 мл
	Фрукты и овощи	2	–	600g
	Используется для нарезки различных продуктов питания, таких как морковь, кабачок, огурец, свекла и яблоки на кубики.	2	–	Не заполняйте выше уровня максимального наполнения, отмеченного на чаше.
	Для нарезки различных продуктов в процессе приготовления картофеля фри и крудите, таких как картофель, морковь, кабачки и огурцы.	Вручную		

Таблица поиска и устранения неисправностей		
Неисправность	**Причина**	**Устранение**
Кухонная машина не работает	Не подается питающее напряжение. Чаша неправильно установлена на блок питания. Неправильно зафиксирована крышка чаши.	Убедитесь в том, что кухонный комбайн подключен к электросети. Убедитесь в том, что чаша находится в правильном положении, а ручка направлена на передний правый угол. Проверьте, правильно ли расположены блокираторы в ручке. **Комбайн не заработает при неправильной установке чаши и крышки.**
	Съемный приводной вал ⑤, не установлен-ный на блок питания	Перед установкой чаши установите съемный приводной вал ⑤ на блок питания. Инструменты чаши и насадки будут функционировать только при условии, что приводной вал установлен.
Блендер, Blend-Xtract 2GO или измельчитель не работает.	Блендер, Blend-Xtract 2GO или мельница не зафиксирована как следует. Насадка Blend-Xtract 2GO или мельница собрана неправильно.	Блендер, Blend-Xtract 2GO или мельница будут работать только при условии правильного соединения с блокировочным механизмом. Убедитесь в том, что ножевой блок плотно прикручен к горлышку или стакану.
Кухонная машина останавливается во время работы	Комбайн перегружен или превышена максимальная норма загрузки. Крышка не зафиксирована.	Проверьте показатели максимальной загрузки по таблице рекомендуемых количеств продуктов. Проверьте, правильно ли зафиксирована крышка.
Насадка Blend-Xtract 2GO или мультиизмельчитель подтекают через основание ножевого блока.	Не установлено уплотнительное кольцо. Неправильно установлено уплотнительное кольцо. Повреждено уплотнительное кольцо.	Убедитесь в том, что уплотнительное кольцо правильно установлено и не повреждено. Порядок получения уплотнения для замены см. в разделе “Обслуживание и забота о покупателях”.
Устройство нестабильно/сильные колебания и движение.	Идет обработка липких фруктов и ингредиентов, таких, как финики. Выбранная скорость слишком низкая.	Для достижения наилучших результатов используйте сначала импульсный режим для измельчения ингредиентов, а затем продолжайте обработку на максимальной скорости.
Неудовлетворительная работа инструментов или насадок	См. раздел “Использование насадок”. Убедитесь в том, что насадки установлены правильно.	

Қазақша

Алдыңғы беттегі суреттерді жазыңыз

- **Құрылғыңызды пайдаланудан бұрын қауіпсіздік ескертуін қамтитын бөлек брошюраны қарап, осы нұсқаулықта қамтылған пайдалану нұсқауларын мұқият оқып шығыңыз. Болашақта анықтама ретінде қолдану үшін сақтап қойыңыз.**

Тоққа қоспас бұрын
- Электр көзінің құрылғының төменгі жағында көрсетілгенмен бірдей екенін тексеріңіз.
- Бұл құрылғы тағаммен бірге қолданылатын материалдар мен заттар бойынша 1935/2004 ЕС ережесіне сай келеді.

Алғаш рет қолданбас бұрын

1 Пышақ алмасынан пластикалық алмас орамаларын алыңыз. **Алмастары өте өткір болғандықтан, мұқият болыңыз.** Бұл орамалар тек қана өндіру және тасымалдау кезінде алмасты қорғау үшін қолданылғандықтан, оларды алып тастау қажет.
2 Бөліктерін жуыңыз, «күтім көрсету және тазалау» бөлімін қараңыз.

Перне

Өңдеу құралы пернесі - Express Prep

① Итергіштер
② Беру түтікшесі
③ Қақпақ
④ Табақ
⑤ Алынбалы жетекші білік
⑥ Қуат бөлігі
⑦ Жылдамдықты/импульсті реттегіш
⑧ «Қауіпсіздік» ішкі құлпы
⑨ Сымды сақтау (артында)

⑩ Пластикалық блендер

a Бекітілген пышақ жүзі бар бокал
b Тамшылы беріліс қақпағы

A Қалыпты тіркемелер

⑪ Пышақ алмасы
⑫ Қамыр құралы
⑬ Эмульсия дайындауға арналған диск
⑭ 4 мм кесу/үгіту дискі
⑮ 2 мм кесу/үгіту дискі

Төменде тізімделген тіркемелердің барлығы тағамды өңдеу үлгісімен берілмеуі мүмкін. Тіркемелер үлгі нұсқасына байланысты болады. Қаптамаға кірмейтін тіркемені сатып алу туралы ақпарат алу үшін www.kenwoodworld.com сайтына кіріңіз..

B Қосымша тіркемелер

⑯ Аса майдалап үгу дискі (берілген болса)
⑰ Цитрус шырынын сыққыш (берілген болса)
⑱ Шағын ұсақтағыш/майдалағыш (берілген болса)
⑲ Ұнтақтағыш (берілген болса)
⑳ Blend-Extract 2GO (берілген болса)
㉑ Шырынсыққыш (берілген болса)
㉒ Express Dice (берілген болса)
㉓ Express Serve (берілген болса)
㉔ Сақтау қалтасы (берілген болса)
㉕ Күрекше

Тағамды өңдеу құралын қолдану

Сурет ❶ – ❸

1 Алынбалы жетекші білік пен табақты қуат бөлігіне салыңыз.
2 Одан кейін тостағанды қуат блогына орнатып, өз орнына құлыпталғанша сағат тілінің бағытымен бұраңыз.
3 Табақтың жетекші білігіне тіркемені салыңыз.
- Ингредиенттерді қоспас бұрын, әрқашан табақты және тіркемені өңдеу құралына салыңыз.
4 Қақпақты жетекші білігінің/құралдың жоғарғы бөлігі қақпақтың ортасында болатындай салыңыз.
- **Өңдеу құралын іске қосу үшін қақпақты қолданбаңыз, әрқашан қосу/өшіру жылдамдықты реттегішін қолданыңыз.**

5 Қуат кабелін, одан кейін қуат көзін қосып, қажетті жылдамдықты таңдаңыз. (Ұсынылған пайдалану кестесін қараңыз).

- **Табақ немесе қақпақ ішкі құлыптарына дұрыс салынбаса, өңдеу құралы жұмыс істемейді. Беру түтікшесі мен табақ тұтқасының оң жақ бұрышқа орнатылғанын тексеріңіз.**
- Пульсті (**P**) қысқа импульс үшін пайдаланыңыз. Пульс реттегіш қалпына қойылғаннан соң іске қосылады.

6 Қақпақты, тіркемелерді және табақты алу үшін жоғарыдағы процедураларды керісінше қайталаңыз.

- **Қақпақты алмас бұрын әрқашан өшіріңіз және токтан ажыратыңыз.**

Маңызды

- Өңдеу құралы кофе бұршақтарын майдалауға не ұсақтауға немесе түйіршікті қантты ұнтақ қантқа айналдыруға арналмаған.
- Бадам эссенциясын немесе қоспаларға дәмдеуіштерді қосқан кезде пластикалық заттарға тигізбеңіз, олар тұрақты пішімді беруі мүмкін.

Тіркемелерді қолдану

Әр тіркеменің мәндерін кестеден, суреттерден және тиісті бөлімнен қараңыз.

10 Пластикалық блендер

(берілген болса)

1 Құрастыру және пайдалану үшін — Блендердің суреттерін және Ұсынылатын пайдалану кестесін қараңыз.
2 Ингредиенттеріңізді шыны сауытқа салыңыз.
3 Шыны сауыттың қақпағын орнатып, сарт еткенше сағат тілінің бағытымен бұраңыз.
4 Блендерді қуат блогына орнатып, өз орнына құлыптау үшін сағат тілінің бағытымен бұраңыз.

- **Блендер ішкі құлпына дұрыс салынбаса, құрылғы жұмыс істемейді.**

Пайдалы кеңестер

- Майонез жасаған кезде майдан басқа барлық ингредиенттерді блендерге салыңыз. Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда, қақпақтағы тамшылатып беру саңылауы арқылы майды баяу құйыңыз.
- Қою қоспалар, мысалы, паштет және тұздықтар, қырып алуды қажет етуі мүмкін. Қоспа өңдеуге қиын болса, аздап сұйықтықты қосыңыз.
- Бөліктерді өңдеу ұсынылмайды, себебі пластикалық бөліктерге зақым келуі мүмкін.

11 Пышақ алмасы

«Тағамды өңдеу құралын қолдану» тармағының астындағы нұсқауларды орындаңыз.

Пайдалы кеңестер

- Үлкен құрылымдар үшін пульс реттегішін қолданыңыз.
- Ет, нан, көкөністер сияқты тағамды шамамен 2 см бөліктерге бөліңіз.
- Печеньені бөліктерге бөлу керек және құрылғы іске қосылып тұрғанда тағам түтікшесіне қосыңыз.
- Тым қатты өңдеп жібермес үшін сақ болыңыз.
- Кондитерлік өнімді жасаған кезде майды тікелей тоңазытқыштан алып, 2 см бөліктерге бөліңіз.
- Құрма сияқты жабысқақ жемістерді/ ингредиенттерді өңдегенде, алдымен ингредиенттерді ұсақтау үшін “Импульс” режимін пайдаланыңыз, содан кейін өңдеуді максималды жылдамдықта жалғастырыңыз.

12 Қамыр құралы

Ашытылған қамыр қоспалары үшін қолданыңыз.

«Тағамды өңдеу құралын қолдану» тармағының астындағы нұсқауларды орындаңыз.

Пайдалы кеңестер

- 60 секундтан ұзақ өңдемеңіз.
- Құрғақ ингредиенттерді табаққа салып, құрылғы іске қосылып тұрған кезде сұйықтықты беру түтікшесіне салыңыз. Жұмсақ иілгіш қамыр шары жасалмайынша өңдеңіз.
- Тек қолмен қайта илеңіз. Табақта қайта илеу ұсынылмайды, себебі ол өңдеу құралының тұрақсыз болуын туғызуы мүмкін.

13 Эмульсия дайындауға арналған диск

(**12** нөмірлі қамыр құралымен бірге пайдаланыңыз)

1 Эмульсия дайындауға арналған дискті қамыр құралының үстіне орнатыңыз – дисктегі ұяшықтармен қамыр құралының қырларын туралаңыз.
2 Қамыр құралын өз орнына құлыптау үшін оны сағат тілінің бағытымен бұраңыз.

3 Бөлшектерді айыру үшін сағат тілінің бағытымен бұрап, қамыр құралының білігінен дискті көтеріп шығарыңыз.

Пайдалы кеңестер
- Тостаған мен құралдың таза және майланбағанына көз жеткізіңіз.
- Майонез — Тостағанға жұмыртқа мен дәмдеуіштерді салып, бірнеше секунд бойы араластырыңыз. Машина жұмыс істеп тұрғанда беріліс түтігіне біртіндеп біркелгі ағыспен май құйыңыз.

14 - 15 - 16 Дисктер

Кесу дисктерін қолдану

1 Жетек білігі мен тостағанды қуат блогына орнатыңыз.
2 Орталық кесу аймағын ұстап, сәйкес жағын жоғары қаратып дискіні жетекші білікке салыңыз.
3 Қақпағын жабыңыз.
4 Тағам өнімдерін беріліс түтігіне салыңыз. Қай өлшемдегі беріліс түтігін қолданғыңыз келетінін таңдаңыз.
Кіші беріліс түтігін пайдалану үшін — алдымен беріліс түтігіне итергішті салыңыз. Жеке жұқа ингредиенттер үшін қолданыңыз.
- **Үлкен итергішті орнатпай кіші итергішті пайдаланбаңыз, себебі итергіштің асты зақымдалуы мүмкін.**
Үлкен беріліс түтігін пайдалану үшін — итергіштердің екеуін де қолданыңыз.
5 Қосыңыз және итеру құралымен тегіс ① итеріңіз, **беру түтікшесіне ешқашан қолыңызды салып итермеңіз.**

Пайдалы кеңестер
- Жаңа ингредиенттерді қолданыңыз
- Тағамды тым кішкентай бөлікке кеспеңіз. Беру түтікшесінің енін тегіс толық етіп толтырыңыз. Бұл өңдеу кезінде тағамның жан-жағына шашырауының алдын алады.
- Жоғары қаратып салынған тағам көлбеу салынған тағамнан қысқарақ етіп беріледі.
- Өңдегеннен кейін дискіде немесе табақта әрқашан қалдықтың кішкентай бөлігі қалады.

17 Цитрус шырынын сыққыш (берілген болса)

a Конус
b Елеуіш

Цитрус шырынын сыққышты қолдану үшін

1 Жетекші білік пен табақты қуат бөлігіне салыңыз.
2 Елеуішті табаққа салыңыз, елеуіш тұтқасының табақ тұтқасындағы қалыпта тікелей құлыпталуын қамтамасыз етіңіз.
3 Ол толық төмен түскенше, конусты жетекші біліктің үстіне салыңыз.
4 Жемісті екіге бөліңіз. Одан кейін қосыңыз және жемісті конусқа салып басыңыз.
- **Елеуіш дұрыс құлыптанбаса, цитрус шырынын сыққыш жұмыс істемейді.**

Пайдалы кеңестер
- Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін жемісті бөлме температурасында сақтап, шырынын сығыңыз және шырынды сықпас бұрын қолыңызбен жұмыс үстелінде айналдырыңыз.
- Шырынды сығуға көмектесу үшін, шырынды сыққан кезде жемісті бір жағынан екінші жағына қозғаңыз.
- Көп мөлшерде шырынды сыққан кезде, мәйегі мен тұқымдарының тұрып қалуының алдын алу үшін сүзгіні жүйелі түрде босатып тұрыңыз.

18 Шағын ұсақтағыш/майдалағыш (берілген болса)

a Ұсақтағыш ыдыс
b Тығыздауыш сақина
c Алмас бөлігі

1 Ингредиенттерді құтыға салыңыз.
2 Тығыздауыш дөңгелекті алмас жинағына салыңыз.
3 Алмас жинағын төменгі жағын жоғары қаратып бұраңыз. Оны алмастарын төмен қаратып құтыға батырыңыз.
4 Қатты тартылмайынша алмас жинағын құтыға бұрап салыңыз. Келесі сияқты алмас жинағының төменгі жағындағы суреттерге қараңыз:
🔓 – Құлыпталмаған қалып
🔒 – Құлыпталған қалып
5 Ұсақтағышты қуат блогына орнатып, өз орнына құлыптау үшін сағат тілінің бағытымен бұраңыз
6 Максималды жылдамдықты таңдаңыз немесе импульс (P) функциясын пайдаланыңыз.

Пайдалы кеңестер
- Бала тағамдары/езбелер, ұнтақтағышта өңдемес бұрын пісірілген тағамның бөлме температурасында салқындатылуына мүмкіндік беріңіз.
- Көкөністерді ұнтақтаған кезде жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, негізгі табақ ұсынылады.

19 Ұнтақтағыш (берілген болса)

a Ұсақтағыш қақпақ
b Ұнтақтағыштың алмас бөлігі

1 Ингредиенттерді алмас жинағына салыңыз.
2 Қақпақты салыңыз және орнына құлыптау үшін сағат тілімен бұраңыз.
3 Ұнтағышты қуат бөлігіне салып, құлыптау үшін сағат тілімен бұраңыз.
4 Жылдамдықты таңдаңыз немесе пульсті қолданыңыз (P).

Пайдалы кеңестер

- Дәмдеуіштерді өңдеген кезде оңтайлы өнімділікке қол жеткізу үшін, ұнтағышта бір уақытта 50 г көлемінен артық өңдемеуді ұсынамыз.
- Тұтас дәмдеуіштер жұпар иісін ұнтақталған дәмдеуіштерге қарағанда ұзағырақ сақтайтындықтан, жұпар иісін сақтау үшін бір уақытта кішкентай жаңа мөлшерін ұнтаған жөн.
- Ең көп жұпар иісін және эфир майларын шығарып алу үшін, тұтас дәмдеуіштерді ұнтақтағанда өте жақсы қуырылады.
- Ұнтақтағышта құрғақ куркума тамырын өңдемеңіз, себебі ол тым қатты болғандықтан, алмастарды зақымдауы мүмкін.
- Өңдемес бұрын жанжабілді кішкентай бөліктерге кесіңіз.
- Көкөністерді ұнтақтаған кезде жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, негізгі табақ ұсынылады.

20 Blend-Xtract 2GO (берілген болса)

a Құю қақпағы
b Бөтелке
c Тығыздауыш дөңгелек
d Алмас бөлігі

1 Бөтелкеге ингредиенттерді 400 мл деңгей белгісіне дейін қосыңыз.
- Жақсы араластыру үшін мұз/қатырылған ингредиенттерді үнемі бөтелкеге қосыңыз.
- Қатырылған ингредиенттерді (қатырылған жеміс, йогурт, балмұздақ немесе мұз) қосқан кезде 60 г-нан аса немесе 3 мұз кубигін араластыруға болмайды.
- Тоңазытылған ингредиенттерді блендерде сұйықтықсыз араластырмаңыз.

2 Тығыздауыш дөңгелекті алмас бөлігіне салыңыз, тығыздауыштың ойық аймаққа дұрыс салынған қамтамасыз етіңіз.
- Тығыздауыш зақымдалған немесе дұрыс салынбаған болса, ағу орын алады.

3 Алмас бөлігінің астын ұстап түсіріңіз, оны алмастарын төмен қаратын бөтелкеге дейін түсіріңіз.
4 Алмас тұтқасын бөтелкеге бұрап салып, құлыптау үшін сағат тілімен бұраңыз.
- Ингредиенттерді майдалау үшін шайқаңыз.
- Блендерді қуат блогына орналастырып, құлыптау үшін сағат тілімен бұраңыз.

5 Максималды жылдамдықты таңдаңыз. Ингредиенттерді блендерде біркелкі күйге дейін араластырыңыз.
- Сусыныңыз сіз қалаған консистенцияға жеткен кезде барлық ингредиенттердің әбден араласуын қамтамасыз ету үшін «P» импульс функциясын пайдалануыңызға болады.

Пайдалы кеңестер

- Бөтелке максимум мөлшеріне (400 мл) дейін толтырылған кезде, мұны шамамен екі рет бөліп ішуге болады.
- Жеміс коктейлін дереу ішуді жоспарламасаңыз, оны тоңазытқышқа салып қойыңыз.
- Құю қақпағынан ішуге болатындай жеміс сусынының жеткілікті түрде сұйық болуын қамтамасыз етіңіз. Сұйығырақ жеміс сусынын жасау үшін көбірек сұйықтық қосыңыз.
- Араластырғаннан кейін, кейбір сусындардың ингредиенттердің тұқымына немесе өзектілігіне байланысты толығымен тегіс болуы мүмкін емес.
- Кейбір сусындарды кейінге қалдырғанда олардың бөлектенуі мүмкін, сондықтан оларды дереу ішкен жөн. Бөлектелген сусындарды ішпес бұрын араластыру керек.
- Құю қақпағы салынғанда әрқашан жолда алып жүру бөтелкесін тігінен ұстаңыз.

Сусын қақпағымен

1 Сағат тілімен бұрау арқылы қақпақты салып, құлыптаңыз.
2 Жеміс коктейлін ішуді қалаған кезде, жай ғана қақпақ бетін тырс еткізіп ашыңыз. Сусынды тікелей бөтелкеден ішуге болады.

21 Шырынсыққыш (берілген болса)

a Итергіш
b Шырынсыққыш қақпағы
c Мәйекті алып тастау құралы
d Сүзгі барабаны
e Тостаған
f Шырынсыққыш мұрыншасы

Шырынсыққышты пайдалану үшін

1 Шырынсыққыш тостағанын қуат блогына орнатып, құлыпталғанша сағат тілінің бағытымен бұраңыз — тостаған дұрыс орнатылған кезде мұрынша сол жақта орналасқан болуы керек.
2 Мәйекті алып тастау құралын сүзгі барабанына орналастырыңыз - құлақшалардың ұяшықтары барабанның төменгі жағында орналасқанына көз жеткізіңіз.
3 Сүзгі барабанын орнатыңыз
4 Тіркеме қақпағын орнатыңыз — құлыпталғанша сағат тілімен бұраңыз. **Егер тостаған немесе қақпақ өзара құлыпқа дұрыс орнатылмаса, шырынсыққышыңыз жұмыс істемейді.**
5 Шырын шығысының астына сәйкес келетін стақан немесе графинді орналастырыңыз.
6 Беріліс түтігіне сәйкес келуі үшін тағамды тураңыз.
7 Қуат көзін қосып, итергішпен төмен қарай біркелкі итеріңіз — беріліс түтігіне ешқашан саусағыңызды салмаңыз. Тағы салудан бұрын тағамды толықтай өңдеңіз.

- Соңғы бөлікті қосқаннан кейін сүзгі барабанынан шырынды толықтай сығу үшін шырынсыққышты тағы да 30 секундқа жұмыс істетіңіз.

Маңызды

- Егер шырынсыққыш дірілдей бастаса, оны өшіріп, барабаннан мәйекті шығарыңыз. Егер мәйек біркелкі таралмаса, шырынсыққыш дірілдейді.
- Кейбір қатты тағамдар шырынсыққышты баяулатуы немесе тоқтатуы мүмкін. Егер мұндай жағдай орын алса, шырынсыққышты өшіріп, сүзгіні бұғатталудан босатыңыз.
- Қолданған кезде шырынсыққышты өшіріп, мәйек жинағышты тұрақты түрде тазалап тұрыңыз.

Пайдалы кеңестер

- Өңдеуден бұрын сүйектер мен дәнектерді (мысалы, бұрыш, қауын, өрік) және қатты қабықтарды (мысалы, қауын, ананас) алып тастаңыз. Алма мен алмұрттың қабығын аршу немесе олардың өзектерін шығару қажет емес.
- Қатты, балғын жемістер мен көкөністерді пайдаланыңыз.

22 Express Dice (берілген болса)

a Текшелеп турау дискі
b Текшелеп турау торы
c Текшелеп турағыштың итергіші

Маңызды

- Текшелеп турау дискі тек текшелеп турау тіркемесімен бірге пайдалануға ғана арналған.
- Шаршы етіп кесуші итергішті тек шаршы етіп кесуші тормен бірге пайдалану керек. Она шаршы етіп кесуші торсыз пайдалансаңыз, итергіштің асты зақымдалуы мүмкін.

Express Dice тіркемесін пайдалану үшін

1 Қуат блогына жетек білігі мен тостағанды орнатыңыз.
2 Турау дискісін қосып, қақпақты орнатыңыз.
3 Беріліс түтігіне турау торын орнатыңыз.
4 Турау торы арқылы тағамдарды өңдеу үшін турау итергішін қосып пайдаланыңыз.

Пайдалы кеңестер

- Өңдеуге көмектесу үшін екі қолыңызды итергіштің үстіне қойып, төменге қарай біркелкі итеріңіз.
- Ең жақсы нәтижелерге жету үшін балғын жеміс пен көкөністерді пайдаланыңыз.
- Тағамның кептеліп қалуын болдырмау үшін тағамды беріліс түтігіне нығыздап салмаңыз – ең дұрысы тағамды келесі өлшемнен аспайтындай етіп тураған жөн:

50 × 30 мм

- Егер тордан өткізу үшін тағам тым қатты болса, оны шамамен 10–15 минут бойы пісіріңіз де, оны өңдеуден бұрын тоңазытқышта суытып алыңыз.
- Өңдеуден бұрын әрқашан тағамнан қабықтарын, сүйектерін және денектерін алып тастаңыз.

Ескертпе:

- Тағамдардың өлшемдері мен пішіндері әртүрлі болатындықтан, текшелеп турау нәтижесінде кейбір бөліктер пішінсіз болуы мүмкін, бұл — қалыпты жағдай.
- Ірімшік, ветчина және чоризо секілді тағамдар торда бітеліп қалады, сондықтан оларды бұл тіркемемен пайдалануға кеңес берілмейді.

22A Сондай-ақ, Express Dice тіркемесін фри картобын және крудите жасау және көкөністерді таяқша секілді турау үшін пайдалануға болады.

1 Турау торын турау дискінсіз орнатыңыз.
2 Одан кейін құрылғыны іске қосусыз тағамды тор арқылы қолмен итеріңіз.

Торды тазалау

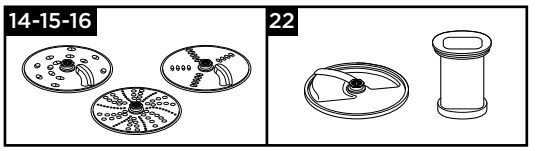
Итергіштің ұшын текшелеп турау торында бітеліп қалған тағамдарды шығару үшін пайдаланыңыз.

23 Express Serve (берілген болса)

a Express serve жетек білігі
b Ұзарту науасы
c Негіз
d Ұстағыш табақша

1 Жетек білігі мен тостағанды қуат блогына орнатыңыз.
2 Кіші жетек білігін негізгі білікке орнатыңыз - **орнатылмаған болса, Express Serve құрылғысы жұмыс істемейді.**
3 Қажетті тіркемені/дискіні орнатыңыз - тым көп күш түсірмеңіз. Тағы басқа ақпарат пен кеңестерді алу үшін «Дискілер» және «Express Dice» бөлімдерін қараңыз.
4 Қақпағын жабыңыз.

Келесілермен бірге пайдаланыңыз:



Маңызды — Текшелеп турағыш және дискілер

- Егер тағам тағам шығысынан шықпаса, құрылғыны өшіріп, дисктің астында тағамның бітеліп қалмағанын және ұстағыш табақшаның орнатылғанын тексеріңіз. Процесті жалғастырудан бұрын кептеліп қалған тағамды тазалаңыз.

24 Сақтау қалтасы

Дискілеріңізді, эмульсия жасауға арналған дискіні және қамыр құралын қамтамасыз етілген қалтада сақтаңыз.

Қауіпсіздік мақсатында пышақ алмасы қолданылмаған кезде сақтау қалтасының орнына негізгі тостағанда сақталуы керек.

Күтім көрсету және тазалау

- Тазаламас бұрын әрқашан өшіріңіз және токтан ажыратыңыз.
- **Алмастары мен кесу дисктерін күтіммен ұстаңыз - олар тым өткір болады.**
- Кейбір тағамдар пластиктің түсін өзгертуі мүмкін. Бұл өте қалыпты жағдай және ол пластикке зиян келтірмейді және тағамның дәміне әсер етпейді. Түсінің өзгертілуін кетіру үшін өсімдік майына батырылған матамен сүртіңіз.

Қуат бөлігі

- Ылғал шүберекпен сүртіп, құрғатыңыз. Өзара құлыптау аймағында ⑧ тағам қалдығының жоқ екеніне көз жеткізіңіз.
- Қуат бөлігін суға батырмаңыз.
- Артық сымды қуат бөлігінің артындағы сақтау аймағында сақтаңыз ⑨.

Тазалау жөніндегі нұсқаулар — тиісті суретті қараңыз **25**.

Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

- Егер құрылғыңыздың жұмысында қандай да бір мәселе орын алса, көмек сұраудан бұрын осы нұсқаулықтағы «Ақаулықтарды жою» бөлімін қараңыз немесе www.kenwoodworld.com мекенжайына өтіңіз.
- Қызмет көрсету немесе кепілдік туралы ақпарат алу үшін қауіпсіздік туралы ескертуді қамтитын бөлек брошюраны қараңыз немесе www.kenwoodworld.com мекенжайына өтіңіз.
- Біріккен Корольдіктегі Kenwood компаниясы жобалаған және жасап шығарған.
- Қытайда жасалған.

Күн коды туралы ақпарат сіздің өніміңіздің төменгі бөлігінде немесе кестенің іші мен жанында орналасуы мүмкін. Күн коды жыл, ай кодтарынан кейін апта нөмірі түрінде көрсетіледі.

ЕСКЕРТПЕ: Алғашқы екі сан жылға, ал соңғы екі сан апта санына қатысты болады.

Мысалы: 4-апта, қаңтар, 2021 = 21T04

EAC

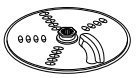
Үлгі	TYPE FDP65
Кернеу	220 – 240 В
Герц	50 – 60 Гц
Ватт	1000 Вт
Сақтау шарттары	Температура: +5ºC және +45°C аралығы Ылғалдылық: < 80%.
Сақтау мерзімі	Шектеусіз.
Қызмет көрсету мерзімі	2 жыл (тауарлардың арнайы түрлері үшін 5 жыл).
Тастау шарттары	Экологиялық талаптарға сай тастау керек.
Тасымалдау шарттары	Тасымалдау кезінде лақтыруға және шамадан тыс дірілдеуге жол берілмеу керек.
Сату шарттары	Сату шарттарын өндіруші белгілемейді, бірақ аймақтық, ұлттық және халықаралық ережелер мен стандарттарға сай болу керек.

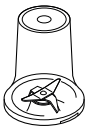
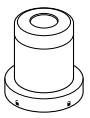
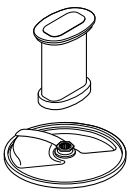
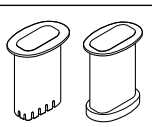
Өндірушінің мекенжайы:
Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK

Шағымдарды қабылдауға өкілетті ұйым және импорттаушы:
“Делонги” ААқ, Ресей, 127055, Мәскеу қаласы, көше Сущевская
27 үй, 3 құрылым
Тел: +7 (495) 781-26-76

Ұсынылған пайдалану кестесі

Құрылғыңызды демалдырусыз төменде берілген уақыт шамаларынан асыра жұмыс істетпеңіз.
Төмендегі кестеде көрсетілген максималды көлемдерден аспаңыз.
Берілген уақыт шамаларынан ұзағырақ жұмыс істетсеңіз, құрылғыңыз зақымдалып қалуы мүмкін.
Құрылғыны жұмыс істету бойынша берілген ақпарат тек анықтама ретінде қамтамасыз етілген және ол өңделетін ингредиенттерге қарай түрленуі мүмкін.
Ыстық ингредиенттерді өңдемеңіз

Құрал/ Тіркеме	**Функция**		**(Сек)**	**МАКС.**
	Барлығы бір кекс қоспасында	2	10 – 20	1,5 кг жалпы салмағы
	Пісірме - майды ұнға салу Нан ингредиенттерін біріктіру үшін су қосу	2 1 – 2	10 10 – 20	340 г ұн салмағы
	Балықты және майсыз етті кесу Паштет пен террин	2	10 – 30	600 г макс майсыз сиыр еті
	Көкөністерді кесу	P	5 – 10	100 г- 500 г
	Жаңғақтарды майдалау	2	30 – 60	100 г – 200 г
	Ас шөптері	2	20 – 30	30 г - 50 г
	Жұмсақ жемісті майдалау, пісірілген жеміс пен өсімдіктер	2	10 – 30	1 кг
	Майонез	2	60 – 80	4 жұмыртқа сарысы
	Шайқалған қаймақ (Өңдеу уақыты қаймақтағы май құрамына қарай түрленуі мүмкін)	1	15 – 30	250-500 мл
	Ашытылған қоспалар	2	60	600 г ұн салмағы 1 кг жалпы салмағы
	Қатты текстурадағы тағамдарды үгу және турау, мысалы, сыр, картоп және осыған ұқсас тағамдар	2	–	Тостағанда белгіленген максималды көлемнен асыра толтырмаңыз
	Жұмсақ текстурадағы тағамдарды турау, мысалы қияр және қызанақ	1	–	
	Пармезан сырын майдалайды Картоп үгу	2	–	
	Цитрус жемістерінің шырынын сығу үшін қолданыңыз (мыс., апельсин, лимон, лайм және грейпфрут)	1	–	–

Ұсынылған пайдалану кестесі				
Құрал/ Тіркеме	**Функция**		**(Сек)**	**МАКС.**
	Салық сорпалар мен сусындар (Шыны сауытқа мұзды/тоңазытылған ингредиенттерді ең соңында салыңыз)	2	30 – 60	1,5 литр
	Сүт коктейльдері/Қоспалар негізіндегі салқын сүт	2	15 – 30	1 литр
	Мұзды ұсақтау	P	30 – 40	6 Мұз текшелері (125 г)
	Майды араластыру (Ең алдымен сұйық ингредиенттерді салыңыз)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 литр
	Жаңғақтар	2	10 – 30	50 г
	Кофе бұршақтары	2	30	50 г
	Қара өрік маринады 250 г таза сұйық бал 25 г майда қара өрік 25 мл салқын су Ингредиентті түні бойы тоңазытыңыз	P	5	300 г
	Дәмдеуіштерді өңдеу Түйіршікті қара бұрыш, кардамон дәндері, зира дәндері, күнзе дәндері және фенхель дәндері	2	30 – 60	50 г
	Кофе бұршақтарын ұнтақтау	2		50 г
	Жаңғақтарды ұсақтау	P	–	50 г
	Сарымсақ бастарын, жас бұрыштар мен жанжабіл тамырын өңдеу	P	–	30 г
	Балғын кокос	2/P	30 – 60	40 г
	Сусындар мен смузилер	2	30 – 60	400 мл
	Жеміс және көкөністер	2	–	600g
	Сәбіз, кәді, қияр, қызылша және алма сияқты түрлі тағамдарды текшелеп турау үшін қолданыңыз.	2	–	Тостағанда белгіленген максималды көлемнен асыра толтырмаңыз
	Фри картобы мен крудите үшін картоп, сәбіз, кәді және қияр секілді әртүрлі тағамдарды турау үшін пайдаланыңыз.	Қолмен		

Ақаулықтарды жою нұсқаулығы		
Ақаулық	**Себебі**	**Шешім**
Өңдеу құралы жұмыс істемейді.	Қуат жоқ. Табақ қуат бөлігіне дұрыс салынбаған. Табақ қақпағы дұрыс құлыпталмаған	Өңдеу құралының токқа қосылғанын тексеріңіз. Табақтың дұрыс салынғанын және тұтқаның оң жақ бұрышқа орнатылғанын тексеріңіз. Қақпақтың ішкі құлпы тұтқа аймағында дұрыс салынғанын тексеріңіз. **Табақ пен қақпақ дұрыс салынбаса, өңдеу құралы жұмыс істемейді.**
	Алынбалы жетекші білік ⑤ қуат блогына орнатылмаған.	Тостағанды орнату алдында алынбалы жетекші білікті ⑤ қуат блогына орнатыңыз. Тостаған құралдары мен саптамалары жетекші білік орнатылмайынша жұмыс істемейді.
Блендер, Blend-Xtract 2GO немесе ұсақтағыш жұмыс істемейді	Блендер, Blend-Xtract 2GO немесе ұсақтағыш дұрыс құлыпталмады. Blend-Xtract 2GO немесе мультиұсақтағыш дұрыс құрастырылмаған.	Блендер, Blend-Xtract 2GO немесе ұсақтағыш өзара құлыпқа дұрыс орнатылмаған болса, жұмыс істемейді. Алмастар жинағының бөтелкеге немесе құтыға толықтай бекітілгенін тексеріңіз.
Өңдеу құралы өңдеп жатқанда тоқтайды	Өңдеу құралы шамадан тыс жүктелген/ максималды көлем асырылған. Қақпақ құлыпталмаған.	Ұсынылған жылдамдық диаграммасында көрсетілген максимум көлемді тексеріңіз. Қақпақтың дұрыс салынғанын тексеріңіз.
Blend-Xtract 2GO немесе мультиұсақтағышта алмас жинағының негізінен жылыстау орын алуда.	Төсемесі жоқ Төсемесі дұрыс орнатылмаған Төсемеге зақым келтірілген.	Төсеменің дұрыс орнатылғанын және зақымдалмағанын тексеріңіз. Ауыстырылатын төсемені алу үшін «Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес» бөлімін қараңыз.
Құрылғы тұрақсыз/ қатты дірілдейді және қозғалады.	Құрма сияқты жабысқақ жемістер/ингредиенттер өңделуде. Таңдалған жылдамдық өте баяу.	Ингредиенттерді ұсақтау үшін “Импульс” режимін пайдаланыңыз, содан кейін өңдеуді максималды жылдамдықта жалғастырыңыз.
Құралдардың/ Тіркемелердің нашар жұмысы	Сәйкес «Тіркемені қолдану» бөліміндегі кеңестерді қараңыз. Тіркемелерінің дұрыс құрастырылғанын тексеріңіз.	

Slovenčina

Otvorte ilustrácie z titulnej strany.

- **Pred použitím svojho spotrebiča venujte pozornosť upozorneniu na samostatnom letáku a pozorne si prečítajte pokyny na použitie uvedené v tejto príručke. Uschovajte pre svoju potrebu.**

Pred zapnutím zariadenia
- Overte si, či vaša elektrická sieť má také isté parametre, aké sú uvedené na spodnej strane zariadenia.
- Toto zariadenie spĺňa požiadavky nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.

Pred prvým použitím

1 Odstráňte všetky plastové kryty nožov. **Počínajte si opatrne, lebo rezné hrany sú veľmi ostré.** Tieto kryty sa musia odstrániť, lebo slúžia len na ochranu počas výroby a transportu.
2 Poumývajte všetky súčasti - pozrite si časť „Ošetrovanie a čistenie“.

Legenda

Kuchynský robot - Express Prep

① Posúvače
② Plniaca trubica
③ Veko
④ Nádoba
⑤ Odpojiteľný pohonný hriadeľ
⑥ Pohonná jednotka
⑦ Ovládač rýchlosti a pulzného chodu
⑧ Bezpečnostný zaisťovací mechanizmus
⑨ Priestor na odkladanie elektrickej šnúry (vzadu)

⑩ Plastový mixér

a Džbán s pevnou čepeľou
b Veko s plniacim otvorom

A Štandardné doplnky

⑪ Nožová jednotka
⑫ Nástroj na prípravu cesta
⑬ Emulgačný kotúč
⑭ Kotúč na krájanie/strúhanie (4 mm)
⑮ Kotúč na krájanie/strúhanie (2 mm)

S kuchynským robotom nemusia byť dodané všetky druhy nižšie uvedených doplnkov. Závisí to od variantu modelu. Informácie o tom, ako môžete zakúpiť kotúč, ktorý nie je obsiahnutý v balení, nájdete na stránke www.kenwoodworld.com.

B Voliteľné doplnky

⑯ Kotúč pre extra jemné strúhanie (ak je dodané)
⑰ Lis na citrusové plody (ak je dodaný)
⑱ Mini sekáčik/mlynček (ak je dodaný)
⑲ Trecí mlynček (ak je dodaný)
⑳ Blend-Extract 2GO (ak je dodaný)
㉑ Odšťavovač (ak je dodaný)
㉒ Express Dice (ak je dodaný)
㉓ Express Serve (ak je dodaný)
㉔ Úložné vrecko (ak je dodaný)
㉕ Špachtľa

Používanie kuchynského robota

Obrázok ❶ – ❸

1 Do pohonnej jednotky založte odpojiteľný pohonný hriadeľ.
2 Potom misku založte na pohonnú jednotku a otočte ju v smere hodinových ručičiek, až sa zaistí na mieste.
3 Založte požadovaný doplnok na pohonný hriadeľ nádoby.
- Pred vkladaním ingrediencií najskôr na robot založte nádobu a požadovaný doplnok.

4 Založte veko tak, aby vrch pohonného hriadeľa/nástroja bol v jeho strede.
- **Nepoužívajte veko na ovládanie robota. Vždy na to používajte ovládač zapínania/vypínania a rýchlosti.**

5 Zapojte, zapnite a zvoľte rýchlosť. (Pozrite tabuľku odporúčaného použitia).
- **Ak nádoba alebo veko nebudú správne založené do zaisťovacieho mechanizmu, toto zariadenie nebude fungovať. Plniaca trubica a rukoväť nádoby sa musia nachádzať smerom k pravému prednému rohu.**

- Na krátke uvedenie do chodu použite ovládač pulzného chodu (**P**). Pulzný chod trvá dovtedy, kým je ovládač v príslušnej polohe.

6 Pri skladaní veka, doplnkov a nádoby postupujte v opačnom poradí.

- **Zariadenie pred zložením veka vypnite a odpojte z elektrickej siete.**

Dôležité upozornenia

- Robot nie je vhodný na spracovávanie alebo mletie zrnkovej kávy, ani na mletie kryštálového cukru.
- Pri pridávaní mandľovej esencie alebo iných príchutí do zmesi sa treba vyhnúť priamemu kontaktu s plastovými dielmi, lebo by to mohlo zanechať trvalé stopy na povrchu týchto dielov.

Používanie doplnkov

Pozrite si tabuľku použitia, ilustrácie a príslušnú časť pre každý nadstavec.

10 Plastový mixér (ak je dodaný)

1 Ďalšie podrobnosti o montáži a použití nájdete v ilustráciách mixéra a v tabuľke odporúčaného použitia.
2 Vložte svoje ingrediencie do džbánu.
3 Nasaďte veko na džbán a otočte džbán v smere hodinových ručičiek až sa zaistí na mieste.
4 Nasaďte mixér na pohonnú jednotku a otočte ho v smere hodinových ručičiek až sa zaistí na mieste.

- **Zariadenie nebude fungovať, ak mixér nebude správne založený do zaisťovacieho mechanizmu.**

Rady a tipy

- Pri príprave majonézy vložte všetky ingrediencie, okrem oleja, do mixéra. Keď spotrebič beží, pomaly prilievajte olej cez plniaci otvor vo veku.
- Husté mixované zmesi, ako sú paštéty a omáčky, si môžu vyžadovať oškrabávanie zo stien nádoby. Pokiaľ sa zmes ťažko mixuje, musíte pridať viac tekutiny.
- Mixovanie korenín sa neodporúča, lebo by mohli poškodiť plastové diely.

11 Nožová jednotka

Postupujte podľa inštrukcií uvedených v časti „Používanie kuchynského robota“.

Rady a tipy

- Na dosahovanie hrubšej štruktúry používajte pulzný chod.
- Potraviny, ako sú mäso, chlieb a zelenina, najprv nakrájajte na kocky približnej veľkosti 2 cm.
- Sladké pečivo treba najskôr nalámať na kúsky a potom za chodu zariadenia vkladať do plniacej trubice.
- Dávajte si pozor na to, aby ste spracovanie potravín neprehnali.
- Pri príprave cesta používajte tuk priamo z chladničky, pričom ho narežte na kocky približnej veľkosti 2 cm.
- Najlepšie výsledky pri spracovaní lepkavého ovocia / ingrediencií, ako sú datle, dosiahnete pomocou funkcie „pulzného chodu“, ktorý najskôr rozloží ingrediencie a potom pokračuje v spracovaní maximálnou rýchlosťou.

12 Nástroj na prípravu cesta

Používa sa na miešanie kvaseného cesta. Postupujte podľa inštrukcií uvedených v časti „Používanie kuchynského robota“.

Rady a tipy

- Nespracovávajte dlhšie než 60 sekúnd.
- Do nádoby vložte suché ingrediencie a za chodu zariadenia do nej cez plniacu trubicu pridávajte tekutinu. Spracovávajte, kým sa nevytvorí hladká elastická guľa z cesta.
- Opakované premiesenie cesta robte už len rukami. Opakované premiesenie cesta zariadením sa už neodporúča, lebo by mohlo znížiť stabilitu zariadenia.

13 Emulgačný kotúč

(použitie v spojení s nástrojom na cesto **12**)

1 Nasaďte emulgačný kotúč na nástroj na cesto – zarovnajte rebrá na nástroji na cesto s otvormi v kotúči.
2 Otočte nástroj na cesto proti smeru hodinových ručičiek, aby sa zaistil na svojom mieste.
3 Na oddelenie častí otočte časti proti smeru hodinových ručičiek a nadvihnite kotúč z hriadeľa nástroja na cesto.

Rady a tipy

- Pred použitím skontrolujte, či sú misa a nástroj čisté a zbavené mastnoty.
- Majonéza - vajcia a korenie pridajte do misy a miešajte ich niekoľko sekúnd. Keď je stroj v prevádzke, pomaly prilievajte olej do plniacej trubice stálym prúdom.

14 - 15 - 16 Kotúče

1 Nasaďte hnací hriadeľ a misu na jednotku napájania.
2 Kotúč držte za jeho stredové držadlo a založte ho na pohonný hriadeľ príslušnou stranou nahor.
3 Založte veko.
4 Vložte jedlo do plniacej trubice. Vyberte, ktorú veľkosť plniacej trubice chcete používať.
Ak chcete použiť malú plniacu trubicu, najskôr vložte veľký posúvač dovnútra plniacej trubice. Použite ho pre jednotlivé riedke ingrediencie.
- **Nepoužívajte malý posúvač bez namontovaného väčšieho posúvača, inak by ste mohli poškodiť spodok posúvača.**

Ak chcete použiť veľkú plniacu trubicu, použite obidva posúvače dokopy.
5 Zariadenie zapnite a ingrediencie tlačte posúvačom ① rovnomerne nadol – **nikdy nevkladajte do plniacej trubice prsty**.

Rady a tipy
- Používajte čerstvé potraviny.
- Nekrájajte potraviny na príliš malé kúsky. Naplňte plniacu trubicu na celú šírku. To zabráni potravinám v tom, aby sa počas spracovávania kĺzali po stranách.
- Potraviny vkladané zvisle vychádzajú von kratšie než potraviny vkladané horizontálne.
- Na kotúči alebo v nádobe vždy zostanú po spracovaní nejaké zvyšky potravín.

17 Lis na citrusové plody (ak je dodaný)

a Výtlačný kužeľ
b Sitko

Používanie lisu na citrusové plody

1 Do pohonnej jednotky založte pohonný hriadeľ a nádobu.
2 Do nádoby založte sitko – pričom rukoväť sitka musí byť zaistená do potrebnej pozície priamo nad rukoväťou nádoby.
3 Výtlačný kužeľ umiestnite na pohonný hriadeľ a otáčajte ním, kým nespadne celkom dolu.
4 Narežte ovocie na polovice. Zariadenie zapnite a ovocie pritláčajte na výtlačný kužeľ.
- **Ak sitko nebude riadne zaistené v potrebnej pozícii, lis na citrusové plody nebude fungovať.**

Rady a tipy
- Ak budete chcieť dosiahnuť najlepšie výsledky odšťavovania, ovocie určené na odšťavovanie držte a odšťavujte v izbovej teplote a pred odšťavením ho rukou pogúľajte po stole.
- Pri odšťavovaní ovocia ním hýbte zo strany na stranu, lebo to pomáha vytláčať z neho šťavu.
- Pri odšťavovaní väčšieho množstva ovocia sitko pravidelne vyprázdňujte, aby sa neupchávalo dužinou a jadierkami.

18 Mini sekáčik/mlynček (ak je dodaný)

a Nádoba
b Tesniaci krúžok
c Zostava nožov

1 Vložte ingrediencie do nádoby.
2 Do nožovej zostavy založte tesniaci krúžok.
3 Nožovú zostavu otočte naopak. Nožmi nadol ju vložte do nádoby.
4 Nožovú zostavu rukou pevne naskrutkujte na nádobu. Riaďte sa touto grafikou nachádzajúcou sa na spodku nožovej zostavy:
🔓 – Pozícia odistenia
🔒 – Pozícia zaistenia
5 Nasaďte mlynček na hnaciu jednotku a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek na zaistenie v polohe.
6 Zvoľte maximálnu rýchlosť alebo použite tlačidlo pulzovania (P).

Rady a tipy
- Dojčenská strava/pyré – uvarené potraviny najprv nechajte vychladnúť na izbovú teplotu a až potom ich spracovávajte v mlynčeku.
- Na dosahovanie najlepších výsledkov pri sekaní byliniek odporúčame používať hlavnú nádobu.

19 Trecí mlynček (ak je dodaný)

a Veko mlynčeka
b Zostava nožov mlynčeka

1 Vložte ingrediencie do nožovej zostavy.
2 Založte veko a pootočte ním v smere hodinových ručičiek, aby ste ho zaistili.
3 Mlynček založte na pohonnú jednotku a pootočte ním v smere hodinových ručičiek, aby ste ho zaistili.
4 Vyberte rýchlosť alebo použite pulzný chod (P).

Rady a tipy

- Pre optimálny výkon tohto mlynčeka pri spracovávaní korenín odporúčame naraz spracovávať maximálne 50 g.
- Celé koreniny udržujú svoju chuť oveľa dlhšie než pomleté koreniny, a preto je najlepšie mlieť si naraz len menšie množstvá korenín, aby sa ich chute zachovali.
- Aby celé koreniny uvoľnili čo najviac chute a esenciálnych olejov, pred mletím ich opražte.
- Nespracovávajte sušený koreň kurkumy v mlynčeku pretože je príliš tvrdý a môže poškodiť nože.
- Zázvor nakrájajte pred jeho spracovávaním na malé kúsky.
- Na dosahovanie najlepších výsledkov pri sekaní byliniek odporúčame používať hlavnú nádobu.

20 Blend-Xtract 2GO (ak je dodaný)

a Veko s otváracím uzáverom
b Fľaša
c Tesniaci krúžok
d Zostava nožov

1 Pridajte zložky do fľaše po značku 400 ml.
- Na dosahovanie najlepších výsledkov mixovania vždy pridávajte ľad/mrazené zložky do fľaše ako prvé.
- Pri pridávaní mrazených zložiek (ako sú napríklad mrazené ovocie, jogurt, zmrzlina alebo ľad) nemixujte viac než 60 g alebo 3 kocky ľadu.
- Nemixujte zmrazené prísady bez kvapaliny.

2 Do nožovej jednotky založte tesniaci krúžok tak, aby správne zapadol do príslušnej drážky.
- Ak tesnenie nebude založené správne alebo bude poškodené, môže dôjsť k presakovaniu mixovaného obsahu.

3 Nožovú jednotku chyťte za jej spodnú časť a spustite ju do fľaše čepeľami smerom nadol.
4 Držiak nožovej jednotky naskrutkujte na fľašu – pootočte ním v smere hodinových ručičiek, aby ste ho zaistili.
- Nemixujte mrazené prísady bez tekutiny.
- Umiestnite mixér na jednotku napájania a otočením v smere hodinových ručičiek zaistite.

5 Zvoľte maximálnu rýchlosť. Nechajte prísady premiešavať kým nedosiahnete jemnú konzistenciu.
- Len čo dosiahnete želanú konzistenciu nápoja, môžete použiť funkciu pulzovania „P" kým sa nepresvedčíte, že všetky prísady budú dokonale premiešané.

Rady a tipy

- Keď je fľaša naplnená na maximálnu kapacitu (400 ml), sú v nej približne dve porcie.
- Ak pripravený nápoj nechcete skonzumovať okamžite, dajte ho do chladničky.
- Ak pripravený nápoj chcete piť cez veko, nápoj musí byť dostatočne riedky. Za týmto účelom treba doň pridať viac tekutej zložky.
- Niektoré nápoje nemusia byť kvôli jadierkam v niektorých zložkách alebo vláknitému charakteru niektorých zložiek úplne najemno rozmixované ani po dôkladnom premixovaní.
- V niektorých nápojoch sa môžu po odstáti vytvoriť redšie a hustejšie vrstvy, a preto je najlepšie, ak sú skonzumované hneď. Ak však k tomu dôjde, treba taký nápoj pred jeho konzumáciou premiešať.
- Keď je na fľaši založené veko s otváracím uzáverom, držte ju vždy na výšku.

Používanie veka s otvorom na pitie

1 Založte veko a zaistite ho jeho otáčaním v smere hodinových ručičiek.
2 Keď sa budete chcieť napiť, jednoducho otvorte uzáver na veku. Pripravený nápoj teda možno konzumovať priamo z tejto fľaše.

21 Odšťavovač (ak je dodaný)

a Posúvač
b Veko odšťavovača
c Odstraňovač dužiny
d Filtračný bubon
e Misa
f Výlevka odšťavovača

Použitie odšťavovača

1 Nasaďte misu odšťavovača na hnaciu jednotku, otočte ňou v smere hodinových ručičiek, až kým nezacvakne - výlevka by sa mala nachádzať vľavo vnútri keď je misa nasadená správne.
2 Vložte odstraňovač dužiny do filtračného bubna - uistite sa, že zarážky sú na jednom mieste so štrbinami v spodnej časti bubna.
3 Nasaďte filtračný bubon
4 Nasaďte veko nadstavca - otáčajte v smere hodinových ručičiek až sa zaistí na mieste. **Váš odšťavovač nebude fungovať, ak misa a veko nie sú správne nasadené do zámku.**
5 Pod odšťavovač umiestnite vhodný pohár alebo džbán.
6 Potraviny nakrájajte na kusy, aby sa zmestili do plniacej trubice.
7 Zapnite spotrebič a potraviny rovnomerne zatláčajte nadol pomocou posúvača - nikdy nevkladajte prsty do Plniacej trubice. Potraviny spracujte, skôr než pridáte ďalšie.

- Po pridaní posledného kusu nechajte odšťavovač bežať ďalších 30 sekúnd na odšťavenie šťavy z filtračného bubna.

Dôležité

- Ak odšťavovač začne vibrovať, vypnite ho a vyprázdnite dužinu z bubna. Odšťavovač vibruje, ak je dužina nerovnomerne rozdelená.
- Niektoré veľmi tvrdé jedlá môžu spôsobiť spomalenie alebo zastavenie odšťavovača. Ak sa to stane, vypnite ho a odblokujte filter.
- Počas používania pravidelne vypnite zberač dužiny a vyčistite ho.

Rady a tipy

- Pred spracovaním odstráňte semiačka a jadierka (napr. papriku, melón, slivka) a tvrdé šupky (napr. melón, ananás). Jablká a hrušky nemusíte šúpať ani zbavovať jadra.
- Používajte pevné čerstvé ovocie a zeleninu.

22 Express Dice (ak je dodaný)

a Krájací kotúč
b Krájacia mriežka
a Krájací posúvač

Dôležité

- Krájací kotúč je navrhnutý iba na použitie s Nadstavcom na krájanie.
- Krájací posúvač by sa mal používať iba s krájacou mriežkou. Jeho použitie bez nasadenej krájacej mriežky spôsobí poškodenie spodnej časti posúvača.

Na používanie Express Dice

1 Namontujte hnací hriadeľ a misku na napájaciu jednotku.
2 Pridajte krájací kotúč a nasaďte veko.
3 Namontujte krájaciu mriežku na plniacu trubicu
4 Zapnite zariadenie a pomocou posúvača krájača spracujte jedlo cez krájaciu mriežku.

Rady a tipy

- Na zjednodušenie spracovania položte obidve ruky na hornú časť posúvača a pevne stlačte posúvač nadol.
- Najlepšie výsledky dosiahnete použitím čerstvého ovocia a zeleniny.
- Aby ste zabránili zaseknutiu potravín, neplňte potraviny do plniacej trubice príliš nahusto – v ideálnom prípade by jedlo malo byť rezané na väčšie kusy ako:

50 × 30 mm

- Ak je príliš ťažké potraviny pretlačiť cez mriežku, povarte ich na približne 10 - 15 minút a nechajte ich pred spracovaním vychladnúť v chladničke.
- Pred spracovaním vždy z potravín odstráňte tvrdé šupky, semiačka a jadierka, atď.

Poznámka:

- Kvôli rôznym veľkostiam a tvarom potravín budú nakrájané kúsky obsahovať kusy rôzneho tvaru, čo je normálne.
- Potraviny, ako sú napríklad syr, šunka a klobásy sa v mriežke môžu upchať, preto sa neodporúčajú na použitie s týmto nadstavcom.

22A Zariadenie Express Dice sa môže používať aj na prípravu hranoliek, a krájanie zeleniny na veľkosť hranoliek.

1 Nasaďte krájaciu mriežku bez krájacieho kotúča
2 Potom ručne posúvajte jedlo cez mriežku bez toho, že by ste zapli spotrebič.

Čistenie mriežky

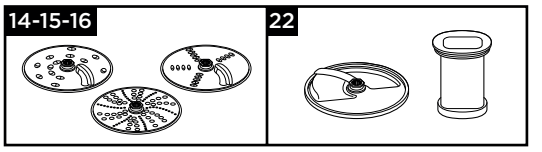
Koniec posúvača použite na uvoľnenie akejkoľvek potraviny, ktorá sa môže zachytiť v krájacej mriežke.

23 Express Serve (ak je dodaný)

a Hnací hriadeľ Express serve
b Predlžovací sklz
c Základňa
d Odstrekovací krúžok

1 Nasaďte hnací hriadeľ a misku na napájaciu jednotkou.
2 Nasaďte malý hnací hriadeľ na hlavný hriadeľ – **nadstavec Express serve nebude fungovať, pokiaľ nie je nasadený.**
3 Nasaďte požadovaný nadstavec/kotúč- nevyvíjajte nadmernú silu. Pozrite si časť Kotúče a Express krájač pre ďalšie informácie, rady a tipy.
4 Založte veko.

Používajte v spojení s nasledovnými dielmi:



Dôležité - krájač a kotúče

- Ak potraviny nevychádzajú z výstupu na potraviny, vypnite spotrebič a skontrolujte, či sa potraviny nezachytávajú pod kotúčom a že je nasadený odstrekovací krúžok. Pred ďalším spracovaním odstráňte všetky uviaznuté potraviny.

24 Úložné vrecko

Kotúče, emulgačný kotúč a nástroj na cesto skladujte v dodanom úložnom vrecku.

Z bezpečnostných dôvodov by mala byť čepeľ noža uložená v hlavnej miske a nie v úložnom vrecku, ak sa nepoužíva.

Ošetrovanie a čistenie

- Zariadenie pred čistením vždy vypnite a odpojte z elektrickej siete.
- **S nožovou zostavou a rezacími kotúčmi manipulujte opatrne – sú veľmi ostré.**
- Niektoré potraviny môžu zapríčiniť odfarbenie plastov. Tento jav je normálny a nezhoršuje kvalitu plastov, ani neovplyvňuje chuť potravín. Odfarbené miesta pretrite handričkou namočenou v rastlinnom oleji a odfarbenie by malo zmiznúť.

Pohonná jednotka

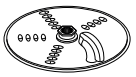
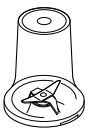
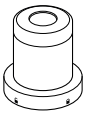
- Utrite navlhčenou utierkou a potom osušte. Uistite sa, že oblasť zámku ⑧ je bez zvyškov potravín.
- Prebytočnú časť elektrickej šnúry uložte do priestoru na odkladanie elektrickej šnúry v zadnej časti pohonnej jednotky ⑨.

Pokyny na čistenie - pozrite si príslušnú ilustráciu.

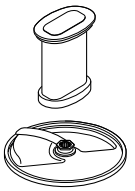
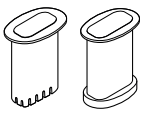
Tabuľka odporúčaného použitia

Nepoužívajte svoj spotrebič bez prestávok dlhšie než nižšie uvedený čas.
Neprekračujte maximálne kapacity uvedené v nasledujúcej tabuľke.
Nepretržité spracovávanie po dlhšiu dobu môže poškodiť váš spotrebič.
Poskytnuté informácie o spracovaní slúžia len na informáciu a budú sa líšiť v závislosti od presného receptu a spracovávaných prísad.
Nespracovávajte horúce prísady

Nástroj/ Doplnok	**Funkcia**		**(Sekúnd)**	**MAX**
	Zmesi na múčne koláče	2	10 – 20	1,5 kg – Celková hmotnosť
	Pečivo – vtieranie tuku do múky Pridanie vody na skombinovanie cestových ingrediencií	2 1 – 2	10 10 – 20	340 g – Hmotnosť múky
	Sekanie rýb a chudého mäsa Paštéty a teriny	2	10 – 30	600 g chudého hovädzieho mäsa (max.)
	Krájanie zeleniny	P	5 – 10	100 g – 500 g
	Sekanie orechov	2	30 – 60	100 g – 200 g
	Bylinky	2	20 – 30	30 – 50g
	Mixovanie mäkkého ovocia, vareného ovocia a zeleniny	2	10 – 30	1 kg
	Majonéza	2	60 – 80	4 vaječné žĺtka
	Smotana na šľahanie (Čas spracovania sa môže meniť, v závislosti od obsahu tuku v smotane)	1	15 – 30	250 – 500 ml
	Kvasené zmesi	2	60	600 g Hmotnosť múky 1 kg Celková hmotnosť

Tabuľka odporúčaného použitia				
Nástroj/ Doplnok	**Funkcia**		**(Sekúnd)**	**MAX**
	Mletie a krájanie tvrdých potravín - syr, mrkva, zemiaky a potravín podobnej textúry	2	–	Nenapĺňajte nad značku maximálnej kapacity vyznačenej na mise
	Krájanie mäkších potravín – uhorky a rajčiny	1	–	
	Používajú sa na strúhanie parmezánu Strúhanie zemiakov	2	–	
	Používa sa na odšťavovanie citrusových plodov, ako sú pomaranče, citróny, limety a grepy	1	–	–
	Studené tekutiny a nápoje (Ľad/mrazené prísady pridávajte do pohára posledné)	2	30 – 60	1,5 litra
	Zmesi založené na mliečnych kokteiloch/studenom mlieku	2	15 – 30	1 liter
	Drvenie ľadu	P	30 – 40	6 kociek ľadu (125 g)
	Zmes cesta (Najskôr pridávajte tekuté prísady)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 liter
	Jadrové plody	2	10 – 30	50 g
	Kávové zrná	2	30	50 g
	Marináda zo sušených sliviek 250g číreho tekutého medu 25g malých mäkkých sušených sliviek 25ml studenej vody Ingrediencie vychladťte cez noc	P	5	300 g
	Spracovávanie korenín Čierne korenie, kardamónové semená, semená rasce, koriandrové semená a feniklové semená	2	30 – 60	50 g
	Mletie kávových zŕn	2		50 g
	Sekanie jadrových plodov	P	–	50 g
	Spracovávanie strúčikov cesnaku, čerstvých čili papričiek a koreňového zázvoru	P	–	30 g
	Čerstvý kokos	2/P	30 – 60	40 g
	Nápoje a smoothy	2	30 – 60	400 ml
	Ovocie a zelenina	2	–	600g

Tabuľka odporúčaného použitia

Nástroj/ Doplnok	**Funkcia**		**(Sekúnd)**	**MAX**
	Používa sa na nakrájanie rôznych potravín, ako sú napríklad karotka, cuketa, uhorka, červená repa a jablká na kocky.	2	–	Nenapĺňajte nad značku maximálnej kapacity vyznačenej na mise
	Používa sa na rezanie rôznych potravín, ako napríklad zemiaky, mrkva, cuketa a uhorka na kusy veľkosti hranoliek.	Manuál		

Riešenie problémov

Problém	**Príčina**	**Riešenie**
Kuchynský robot nepracuje.	Robot nedostáva elektrickú energiu. Nádoba nie je správne založená na pohonnú jednotku. Veko nádoby nie je správne zaistené.	Skontrolujte, či je robot zapojený do elektrickej siete. Skontrolujte, či je nádoba správne umiestnená a či sa jej rukoväť nachádza smerom k pravému prednému rohu. Skontrolujte, či je zaisťovací mechanizmus veka správne umiestnený do oblasti rukoväti. **Robot nebude pracovať, ak nádoba a veko nebudú založené správne.**
	Odpojiteľný pohonný hriadeľ ⑤ nie je nasadený na pohonnú jednotku.	Odpojiteľný pohonný hriadeľ ⑤ nasaďte na Hnaciu jednotku pred nasadením misy. náradie a nadstavce misky nebudú fungovať pokiaľ nie je nasadený pohonný hriadeľ.
Mixér, Blend-Xtract 2GO alebo mlynček nebudú fungovať	Mixér, Blend-Xtract 2GO alebo mlynček nie sú správne zaistené. Nadstavec Blend-Xtract 2GO alebo mlynček nie sú správne zmontované	Mixér, Blend-Xtract 2GO alebo mlynček nebudú fungovať ak nezapadnú do západky a nebudú zaistené. Skontrolujte, či je zostava čepele úplne dotiahnutá na fľašu alebo pohár.
Robot sa zastavil v priebehu činnosti.	Robot je preťažený/je prekročená jeho maximálna kapacita. Veko nie je zaistené.	V „Tabuľke odporúčaného používania“ si pozrite maximálne kapacity. Skontrolujte, či je veko správne zaistené.
Nadstavec Blend-Xtract 2GO alebo multi mlynček prepúšťa z nožovej zostavy alebo zo zostavy základne.	Chýba tesnenie. Tesnenie nie je správne založené. Tesnenie je poškodené.	Skontrolujte, či je tesnenie správne založené a či nie je poškodené. Ak si chcete objednať náhradné tesnenie, pozrite si časť „Servis a starostlivosť o zákazníkov“.
Nestabilná jednotka / silné vibrácie a pohyb.	Lepkavé ovocie / ingrediencie, ako sú napríklad datle pri spracovaní. Zvolená rýchlosť je príliš nízka.	Pre dosiahnutie najlepších výsledkov použite funkciu „pulzného chodu“ najskôr na rozloženie ingrediencií a potom pokračujte v spracovaní maximálnou rýchlosťou.
Slabý výkon nástrojov alebo doplnkov.	Prečítajte si príslušné rady v časti „Používanie doplnkov“. Skontrolujte, či sú doplnky správne namontované.	

Servis a starostlivosť o zákazníkov

- Keď zistíte akékoľvek problémy s prevádzkou zariadenia, skôr než si vyžiadate pomoc, pozrite si časť „Sprievodca riešením problémov“ v používateľskej príručke, alebo navštívte stránku www.kenwoodworld.com.
- Informácie o servise alebo záruke nájdete v samostatnom letáku s bezpečnostnými upozorneniami alebo na stránke www.kenwoodworld.com.

- Navrhla a vyvinula spoločnosť Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.

Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

- **Перед використанням пристрою уважно ознайомтесь з окремою пам'яткою про заходи з безпеки і прочитайте інструкції з експлуатації, які містяться в даному посібнику. Зберігайте для подальшого використання.**

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

Перед першим використанням

1 Зніміть пластикові захисні футляри із леза. **Будьте обережні, лезо дуже гостре.** Не зберігайте цей футляр, оскільки він призначений лише для захисту лез під час виробництва та транспортування приладу.
2 Помийте всі деталі, див. розділ 'Догляд та чищення'.

Покажчик

Комбайн - Express Prep

① Штовхачі
② Завантажувальна трубка
③ Кришка
④ Чаша
⑤ Знімний приводний вал
⑥ Блок електродвигуна
⑦ Регулятор режиму швидкості/імпульсів
⑧ Захисне блокування
⑨ Відсік для зберігання шнуру (позаду)

⑩ Пластиковий блендер

a Чаша з вбудованим ножем
b Кришка з крапельною подачею

A Стандартне приладдя

⑪ Ніж
⑫ Насадка для вимішування тіста
⑬ Емульгуючий диск
⑭ 4-міліметровий диск для нарізання/натирання
⑮ 2-міліметровий диск для нарізання/натирання

Не все зображене приладдя може входити до комплекту вашого кухонного комбайну. Наявність приладдя залежить від обраної моделі. Відвідайте www.kenwoodworld.com для отримання інформації про те, як купити насадки, які не входять до комплекту.

B Додаткове приладдя

⑯ Додатковий решітчастий диск для дрібного помолу (за наявності)
⑰ Сокочавилка для цитрусових (за наявності)
⑱ Мульти подрібнювач/подрібнювачем (за наявності)
⑲ Насадка-подрібнювач для помолу (за наявності)
⑳ Blend-Extract 2GO (за наявності)
㉑ Соковижималка (за наявності)
㉒ Express Dice (за наявності)
㉓ Express Serve (за наявності)
㉔ Сумка для зберігання (за наявності)
㉕ Лопаточка

Як користуватися кухонним комбайном

Малюнок ❶ – ❸

1 Встановіть знімний вал приводу на блок живлення .
2 Потім встановіть чашу до блоку живлення і поверніть за годинниковою стрілкою, поки вона не зафіксується.
3 Встановіть насадку на вал чаші.
- Чаша та насадка мають бути встановлені на прилад перед тим, як додавати інгредієнти.

4 Встановіть кришку так, щоб верхня частина приводу/інструмента була по центру кришки.
- **Не керуйте комбайном за допомогою кришки. Завжди використовуйте для цього регулятор швидкості on/off (увімкнути/вимкнути).**

5 Підключіть прилад до мережі електропостачання, увімкніть його та оберіть швидкість. (Див. таблицю рекомендованих швидкостей).

- **Процесор не працюватиме, якщо чаша або кришка встановлені неправильно. Переконайтеся, що завантажувальна трубка і ручка чаші розташовані у напрямку ближнього правого кута приладу.**
- Використовуйте імпульсний режим (**P**) для недовгих інтенсивних перемішувань. Прилад буде працювати, доки важіль перемикача утримується у відповідному положенні.

6 Повторіть описану вище процедуру у зворотному порядку для того, щоб зняти кришку, насадки та чашу.

- **Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання перед тим, як зняти кришку.**

Увага!

- Комбайн не може використовуватися для подрібнення чи помолу кавових зерен, або для перетворення цукру на цукрову пудру.
- Під час додавання мигдалевої есенції або присмаки до сумішей, намагайтеся не торкатися пластикових деталей, оскільки існує ризик стійкого пофарбування.

Використання насадок

Див. схему використання, ілюстрації і відповідний розділ для кожної насадки.

10 Скляний блендер (за наявності)

1 Для складання та використання — див. Ілюстрації блендера та Таблицю з рекомендованого використання
2 Покладіть інгредієнти в чашу.
3 Встановіть кришку на чашу і поверніть за годинниковою стрілкою до клацання.
4 Встановіть блендер в блок живлення і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб заблокувати у положенні.

- **Якщо блендер було встановлено неправильно у механізмі блокування, прилад не працюватиме.**

Корисні поради

- При приготуванні майонезу, покладіть всі інгредієнти, крім олії, в блендер. Під час роботи приладу налийте повільно олію через отвір для крапельної подачі в кришці.
- Під час приготування густих сумішей, наприклад, паштетів або соусів, може трапитись налипання продукту на стінки чаші. У такому випадку потрібно її очистити. Якщо інгредієнти погано змішуються, додайте рідини.
- Не рекомендується подрібнювати спеції, адже це може пошкодити пластикові деталі.

11 Ніж

Дотримуйтесь вказівок з розділу «Як користуватися кухонним комбайном».

Корисні поради

- Для грубіших текстур застосовуйте імпульсний режим.
- Такі продукти, як м'ясо, хліб, овочі нарізуйте кубиками розміром приблизно 2 см.
- Печиво слід покришити та засипати через трубку у ході роботи комбайну.
- Слідкуйте за тим, щоб не піддавати інгредієнти надмірній обробці.
- Жир для тіста слід нарізати холодним на кубики по 2 см.
- Для найкращих результатів під час готування липких фруктів/ складників, як-от фініки, спочатку варто використовувати функцію «Імпульс» для подрібнення, а потім продовжити приготування на максимальній швидкості.

12 Насадка для вимішування тіста

Використовується для дріжджового тіста

Дотримуйтесь вказівок з розділу «Як користуватися кухонним комбайном».

Корисні поради

- Обробка повинна тривати не довше 60 секунд.
- Покладіть сухі інгредієнти до чаші і додавайте рідину через завантажувальну трубку в процесі роботи пристрою. Обробку продовжуйте доти, поки тісто не перетвориться на гладку еластичну кулю.
- Повторно замішувати слід тільки руками. Не рекомендується здійснювати повторне замішування у чаші, оскільки це може призвести до нестійкої роботи комбайну.

13 Емульгуючий диск

(використовувати разом з інструментом для приготування тіста 12)

1 Встановіть емульгуючий диск над інструментом для приготування тіста - вирівняйте ребра на інструменті для приготування тіста відповідно до прорізів в диску.
2 Поверніть інструмент для приготування тіста проти годинникової стрілки, щоб зафіксувати його на місці.
3 Для відокремлення деталей поверніть за годинниковою стрілкою та підніміть диск з валу інструменту для приготування тіста.

Корисні поради
- Переконайтесь, що чаша та інструмент чисті та не мають залишків мастила перед використанням.
- Майонез — Покладіть яйце і приправи в миску і перемішуйте кілька секунд. Під час роботи приладу додайте олію через завантажувальну трубку постійним потоком.

14 - 15 - 16 Диски

1 Встановіть вал приводу і чашу на блок електродвигуна.
2 Тримаючи держак в центрі, установіть диск на привідний вал відповідною стороною вгору.
3 Установіть кришку.
4 Покладіть їжу у завантажувальну трубку. Виберіть який розмірну завантажувальної трубки ви хочете використовувати. **Для використання маленької завантажувальної трубки** — спочатку покладіть великий штовхач всередину завантажувальної трубки. Використовуйте для окремих дрібних інгредієнтів.
- **Не використовуйте малу дощечку, якщо не встановлено більшу дощечку, інакше ви можете пошкодити дно пристрою. Для використання великої завантажувальної трубки** — використовуйте обидва штовхача разом.

5 Увімкніть прилад та повільно проштовхуйте інгредієнти за допомогою штовхача ① – **ніколи не опускайте пальці до завантажувальної трубки.**

Корисні поради
- Використовуйте свіжі продукти.
- Не ріжте продукти занадто маленькими шматками. Заповнюйте завантажувальну трубку на всю ширину. Тоді продукт під час обробки не буде зісковзувати вбік.
- Продукти, що додаються у вертикальному положенні, нарізаються на коротші шматочки, ніж ті, що додаються у горизонтальному положенні.
- Після обробки на диску завжди залишатиметься невелика кількість відходів.

17 Сокочавилка для цитрусових (за наявності)

a Конус
b Сито

Як користуватися сокочавилкою для цитрусових

1 Встановіть вал приводу на блок живлення.
2 Установіть сито на чашу так, щоби тримач сита був розташований над держаком чаші.
3 Установіть конус над привідним валом, повертаючи його, доки він не опуститься до кінця вниз.
4 Поріжте фрукти навпіл. Потім увімкніть прилад і натисніть розрізаною половинкою фрукта на конус.
- **Якщо сито було встановлено неправильно у механізмі блокування, сокочавилка для цитрусових не працюватиме.**

Корисні поради
- Для отримання оптимальних результатів фрукти слід зберігати та вичавлювати за кімнатної температури. Перед вичавлюванням покатайте фрукт рукою по робочій поверхні.
- Щоб покращити вичавлювання, повертайте фрукт на конусі з боку в бік.
- При вичавлюванні великої кількості фруктів регулярно очищуйте сито, щоби на ньому не накопичувалися насіння та шкірки.

18 Мульти подрібнювач (за наявності)

a Насадка для натирання
b Ущільнювальне кільце
c Ножовий блок

1 Помістіть інгредієнти у чашу.
2 Встановіть ущільнювальне кільце на ножовий блок.
3 Поверніть ножовий блок догори дном. Опустіть його в чашу, тримаючи лезами вниз.
4 Щільно накрутіть ножовий блок на чашу. Зверніться до позначок на нижній частині ножового блоку:

– Розблокована позиція

– Заблокована позиція

5 Встановіть подрібнювач у блок живлення і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб заблокувати у положенні

6 Виберіть максимальну швидкість або скористайтеся імпульсним режимом (P).

Корисні поради

- Дитяче харчування / пюре – залиште приготовану їжу охолонути до кімнатної температури перед обробкою у подрібнювачі.
- Для досягнення найкращих результатів рекомендується користуватися основною чашею для подрібнення трав.

19 Насадка-подрібнювач для помолу (за наявності)

a Кришка насадки-подрібнювача для помолу

b Ножовий блок насадки-подрібнювача для помолу

1 Помістіть інгредієнти у чашу з ножовим блоком.

2 Встановіть кришку і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати її.

3 Встановить подрібнювач на блок живлення і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати його.

4 Оберіть необхідну швидкість або використовуйте імпульсний режим (P).

Корисні поради

- Для оптимальної обробки спецій рекомендується не обробляти більш е 50 грамів одночасно.
- Оскільки цілі спеції зберігають свій аромат довше, ніж мелені, краще частіше подрібнювати невелику кількість, щоб зберегти аромат.
- Щоб отримати від спецій максимум смаку і ефірних масел, їх можна підсмажити перед подрібненням.
- Не обробляйте висушене коріння куркуми в подрібнювачі, оскільки воно занадто тверде і може пошкодити леза.
- Перед обробкою обов'язково поріжте імбир на дрібні шматочки.
- Для досягнення найкращих результатів рекомендується користуватися основною чашею для подрібнення трав.

20 Blend-Xtract 2GO (за наявності)

a Кришка-діспенсер

b Пляшка

c Ущільнювальне кільце

d Ножовий блок

1 Додаючи інгредієнти в пляшку, не перевищуйте відмітку 400 мл.

- Для досягнення найкращого результату змішування завжди додавайте лід/ заморожені інгредієнти в пляшку першими.
- Додаючи заморожені інгредієнти (наприклад, заморожені фрукти, йогурт, морозиво чи лід), не кладіть більше 60 г або 3 кубиків льоду.
- Не перемішуйте заморожені інгредієнти без рідини.

2 Установіть ущільнювальне кільце до ножового блоку так, щоби воно правильно увійшло до пазів.

- Якщо ущільнювач має пошкодження або його було встановлено неправильно, це може призвести до протікання.

3 Утримуйте нижню частину ножового блоку з тримачем і опустіть його в пляшку лезами униз.

4 Прикрутіть тримач ножа на пляшку і поверніть по часовій стрілці, щоб зафіксувати.

- Струсіть пляшку, щоб розподілити інгредієнти.
- Помістіть блендер на блок електродвигуна і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати.

5 Виберіть максимальну швидкість. Змішуйте інгредієнти до однорідності.

- Коли напій набуде потрібної консистенції, ви можете скористатися імпульсним режимом «P» для ретельного змішування всіх інгредієнтів.

Корисні поради

- Зверніть увагу, що коли пляшка заповнена до максимума (400 мл), це дорівнює приблизно двом порціям.
- Якщо ви не маєте наміру випити напій одразу, тримайте його в холодильнику.
- Напій має бути достатньо рідким, щоб проходити крізь отвір у кришці. Для приготування рідкішого напою, додавайте більше рідини.
- Після закінчення процесу вимішування деякі напої мають неоднорідну текстуру. Це трапляється в результаті того, що інгредієнти, що перемішуються, містять зернята та волокнисту структуру.

- Деякі напої можуть згодом відстоюватися. Тому рекомендується вживати їх одразу після приготування. Напої, що відстоялися, рекомендується збовтати перед вживанням.
- Завжди тримайте пляшку з напоєм прямо, навіть коли вона закрита кришкою.

Використання кришки для пиття

1 Встановіть та закрийте кришку, повернувши за годинниковою стрілкою.
2 Коли ви бажаєте випити напій, відкрийте ковпачок кришки. Ви можете пити безпосередньо з пляшки.

21 Соковижималка (за наявності)

a Штовхач
b Кришка соковижималки
c Пристрій для видалення м'якоті
d Резервуар фільтра
e Чаша
f Носик для соку

Для використання соковижималки

1 Встановіть чашу соковижималки в блок живлення і поверніть за годинниковою стрілкою, поки вона не зафіксується — носик повинен бути розташований з лівого боку, якщо чаша встановлена правильно.
2 Помістіть засіб для видалення м'якоті у резервуар фільтра - переконайтеся, що планки розташовані відповідно до отворів на дні резервуара.
3 Встановіть резервуар фільтра
4 Встановіть кришку насадки — поверніть за годинниковою стрілкою, поки вона не закріпиться. **Ваша соковижималка не працюватиме, якщо чаша або кришка не встановлені належним чином у фіксатор.**
5 Помістіть підходящу склянку або глечик під вихідний отвір для соку.
6 Поріжте продукти відповідно до розміру завантажувальної трубки.
7 Увімкніть і натисніть рівномірно штовхач — ніколи не кладіть пальці в завантажувальну трубку. Обробляйте повністю, перш ніж додавати більше.

- Після додавання останнього шматочка залиште соковижималку запущеною ще 30 секунд, щоб видалити весь сік з резервуара фільтра.

Важливо

- Якщо соковижималка почне вібрувати, вимкніть і видаліть м'якоть з резервуара. Соковижималка вібрує, якщо м'якоть нерівномірно розподілена.
- Із-за деяких дуже твердих продуктів ваша соковижималка може уповільнюватись або зупиняти. Якщо це трапиться, вимкніть і розблокуйте фільтр.
- Вимкніть та очищуйте ємність для збору м'якоті регулярно під час використання.

Корисні поради

- Перед обробкою видаліть кісточки та хвостики (наприклад, перець, диня, слива) і жорсткі шкурки (наприклад, диня, ананас). Не потрібно чистити або видаляти серцевину з яблук і груш.
- Використовуйте тверді, свіжі фрукти та овочі.

22 Express Dice (за наявності)

a Диск для нарізки кубиками
b Решітка для нарізки кубиками
c Штовхач для нарізки кубиками

Важливо

- Диск для нарізки кубиками призначений лише для того, щоб використовувати з насадкою для нарізки кубиками.
- Дощечку для нарізки слід використовувати лише з сіткою для нарізки. Використання без встановленої сітки для нарізки призведе до пошкодження дна пристрою.

Використання Express Dice

1 Вставте приводний вал і чашу на блок електродвигуна.
2 Вставте диск для нарізки кубиками і закрийте кришку.
3 Вставте решітку для кубиків у подавальну трубку.
4 Увімкніть живлення і використовуйте штовхач для кубиків, щоб пропустити харчові продукти через решітку.

Корисні поради

- Щоб полегшити обробку, покладіть обидві руки зверху штовхача і міцно натисніть.
- Для найкращих результатів використовуйте свіжі фрукти та овочі.
- Щоб запобігти розчавленню продуктів, не кладіть їх щільно у завантажувальну трубку - в ідеалі продукти слід нарізати не більше ніж по:

50 × 30 мм

- Якщо їжа занадто тверда, щоб просунути її через решітку, її треба варити приблизно 10–15 хвилин, потім охолодити в холодильнику перед обробкою.
- Завжди видаляйте тверді шкірки, кісточки, хвостики та насіння тощо, з продуктів перед обробкою.

Примітка:

- Через різні розміри та форми продуктів, деякі нарізані кубиками шматочки можуть бути неправильної форми, це нормально.
- Такі продукти, як сир, шинка, чорізо можуть забиватися в решітці, тому для них не рекомендується використовувати цю насадку.

22A Експрес-нарізка кубиками може також використовуватися для нарізок фрі, крудіте і паличками.

1 Вставте решітку для кубиків без відповідного диску.
2 Далі вручну проштовхніть крізь решітку продукти харчування, не вмикаючи пристрій.

Чищення решітки

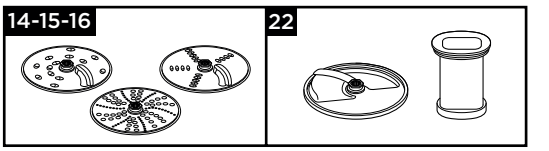
Використовуйте кінець штовхача, щоб витіснити будь-які залишки їжі, які можуть потрапити та забити решітку.

23 Express Serve (за наявності)

a Вал привода Express serve
b Подовжувальний жолоб
c Основа
d Запобіжний щиток

1 Встановіть приводний вал і чашу на блок живлення.
2 Встановіть невеликий вал приводу на головний привід - **Express serve не буде працювати, якщо він не встановлений.**
3 Встановіть необхідне приладдя/диск - не застосовуйте надмірну силу. Див. розділ "Диски" та "Express інструмент для нарізки кубиками " із подальшою інформацією, примітками та підказками.
4 Установіть кришку.

Використовуйте разом із наступним:



Важливо — насадка для нарізки у формі кубиків та диски

- Якщо продукти не виходять з отвору, вимкніть та перевірте, чи не застрягла їжа під встановленим диском і запобіжним щитком. Видаліть будь-які продукти, які застрягли, перш ніж продовжувати обробку.

24 Сумка для зберігання

Зберігайте свої диски, емульгуючий диск та інструмент для тіста в сумці, що постачається.

З міркувань безпеки лезо ножа зберігається в головній чаші замість сумки для зберігання, коли вона не використовується.

Догляд та чищення

- Завжди вимикайте прилад та від'єднуйте його від електромережі перед чищенням.
- **Поводьтесь обережно з ножем та ріжучими дисками - вони дуже гострі.**
- Деякі продукти можуть знебарвлювати пластикові деталі. Це вважається нормальним явищем, не призводить до пошкоджень пластикових деталей та не впливає на смак їжі. Щоб вивести знебарвлену пляму, потріть її ганчіркою, змоченою у рослинній олії.

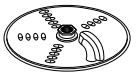
Блок електродвигуна

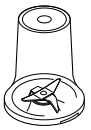
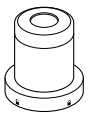
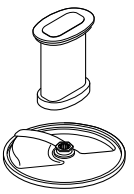
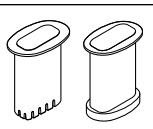
- Протріть вологою ганчіркою, потім висушіть. Переконайтесь, що зона блокування ⑧ очищена від сміття.
- Не опускайте блок електродвигуна у воду.
- Зберігайте зайву частину шнура у відсіку для зберігання, який розташовано у задній частині блока електродвигуна ⑨.

Інструкції з чищення — див. відповідну ілюстрацію **25**.

Таблиця рекомендованих швидкостей

Не перевищуйте час роботи приладу без перерви, вказаний нижче.
Не перевищуйте максимальну ємність, вказану в таблиці нижче.
Безперервна експлуатація приладу протягом тривалого періоду часу може пошкодити прилад.
Поради щодо обробітку наведені тільки для інформації й можуть змінюватися в залежності від рецепту інгредієнтів.
Не обробляйте гарячі інгредієнти

Інструмент/ Насадка	**Призначення**		**(Секунд)**	**МАКС**
	Універсальні суміші для тортів	2	10 – 20	1,5 кг Загальная вага
	Печиво - перемішування жиру і борошна Додавання води у різні інгредієнти тіста для випікання	2 1 – 2	10 10 – 20	340 г Вага борошка
	Нарізання риби та пісного м'яса Паштети і терріни	2	10 – 30	Макс. 600 г пісне ого м'яса
	Шаткування овочів	P	5 – 10	100 г – 500 г
	Подрібнення горіхів	2	30 – 60	100 г – 200 г
	Трави	2	20 – 30	30 г – 50 г
	Приготування пюре із м'яких або приготов а их фруктів	2	10 – 30	1 кг
	Майонез	2	60 – 80	4 яєчних жовтки
	Збиті вершки (Час обробки може змінюватися в залежності від жирності вершків)	1	15 – 30	250 – 500 мл
	Для дріжджового тіста	2	60	600 г Вага борошка 1 кг Загальная вага
	Натирання та нарізання твердих харчових продуктів: сиру, моркви, картоплі та продуктів подібної текстури	2	–	Не заповнюйте вище максимальної мітки на чаші
	Нарізання м'яких харчових продуктів: огірків і помідорів	1	–	
	Нарізує сир пармезан Нарізка картоплі	2	–	
	Використовується для вичавлювання соку з цитрусових, наприклад, з апельсинів, лимонів, лайму та грейпфрутів)	1	–	–

Таблиця рекомендованих швидкостей				
Інструмент/ Насадка	**Призначення**		**(Секунд)**	**МАКС**
	Холодні супи й напої (Додайте в чашу лід/заморожені інгредієнти в останню чергу)	2	30 – 60	1,5 літра
	Молочні коктейлі/суміші на основі холодного молока	2	15 – 30	1 літр
	Подрібнення льоду	P	30 – 40	6 кубиків льоду (125 г)
	Збивання кляру (Спочатку додайте рідкі інгредієнти)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 літр
	Горіхи	2	10 – 30	50 г
	Кавові зерна	2	30	50 г
	Маринад з чорносливу 250 г прозорого рідкого меду 25 г дрібного м'якого чорносливу 25 мл холодної води Охолодити інгредієнти протягом ночі	P	5	300 г
	Подрібнення спецій Чорний перець, насіння кардамону, кмину, коріандру та фенхелю	2	30 – 60	50 г
	Помол кавових зерен	2		50 г
	Подрібнення горіхів	P	–	50 г
	Обробка зубчику часнику, свіжих чилі та коренів імбир	P	–	30 г
	Свіжий кокосовий горіх	2/P	30 – 60	40 г
	Напої та смузі	2	30 – 60	400 мл
	Фрукти та овочі	2	–	600g
	Використовуйте для нарізки різноманітних продуктів, таких як морква, кабачки, огірок, буряк і яблука кубиками.	2	–	Не заповнюйте вище максимальної мітки на чаші
	Використовуйте для нарізки різних продуктів, таких як картопля, морква, цукіні і огірки, для нарізок фрі і крудіте.	Вручну		

Усунення несправностей

Проблема	**Причина**	**Рішення**
Комбайн не працює.	Не постачається живлення.	Переконайтеся, що комбайн було під'єднано до електромережі.
	Чаша неправильно встановлена на блоці електродвигуна. Кришку чаші неправильно зафіксовано.	Перевірте, чи правильно розташована чаша, ручка повинна бути розташована у правому передньому куті. Переконайтеся, що фіксатор кришки розташований в області ручки. **Прилад не працюватиме, якщо чаша та кришка були встановлені неправильно.**
	Знімний приводний вал ⑤ не встановлено на блоці живлення.	Установіть знімний приводний вал ⑤ на блок живлення перед встановленням чаші. Інструменти чаші та насадки не працюватимуть, доки не буде встановлено приводний вал.
Блендер, Blend-Xtract 2GO або подрібнювач не працює	Блендер, Blend-Xtract 2GO або подрібнювач не зафіксований належним чином. Blend-Xtract 2GO або подрібнювач не будуть збиратися правильно.	Блендер, Blend-Xtract 2GO або подрібнювач не працює, якщо він неправильно встановлений та не заблокований. Переконайтеся, що ножі в пляшці або в чаші втсановлено достатньо щільно.
Комбайн зупиняється під час роботи.	Комбайн перевантажено/ завантаження вище допустимої норми. Кришку не зафіксовано.	Перевірте максимальні показники завантаження, які зазначені в Таблиці рекомендованого використання. Переконайтеся, що кришку правильно зафіксовано.
Blend-Xtract 2GO або багатоцільового подрібнювача, що може призвести до протікання бази блоку лез.	Не має ущільнювача. Ущільнювач встановлено неправильно. Ущільнювач пошкоджено.	Переконайтеся, що ущільнювач встановлено правильно, і він не має пошкоджень. Щоби правильно замінити ущільнювач, дивіться розділ «Обслуговування та ремонт».
Нестабільні/сильні вібрації пристрою та рух.	Подрібнення липких фруктів/складників, як-от фініки. Обрана швидкість занизька.	Для найкращих результатів спочатку варто використовувати функцію «Імпульс» для подрібнення, а потім продовжити приготування на максимальній швидкості.
Незадовільна робота інструментів/ насадок.	Дивіться поради у відповідному розділі «Використання насадок». Переконайтеся, що насадки були встановлені правильно.	

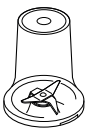
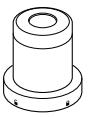
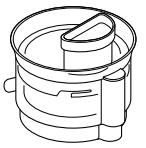
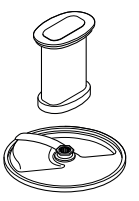
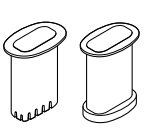
Обслуговування та ремонт

- Якщо у вас виникли якісь проблеми з функціонування вашого приладу, перш ніж подавати запит щодо допомоги див. розділ «Посібник з виправлення неполадок» у посібнику з використання або відвідайте сайт www.kenwoodworld.com.
- Для обслуговування або отримання інформації з гарантійного обслуговування, будь ласка, див. окремий лист із попередженням про безпеку або відвідайте сайт www.kenwoodworld.com.
- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.

دليل اكتشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب	الحل
جهاز تحضير الطعام لا يعمل.	الجهاز غير موصل بمصدر تيار كهربائي.	تحققي من السلك الكهربائي وأنه موصل بمنفذ التيار الكهربائي.
	السلطانية غير مركبة على وحدة الطاقة (الموتور) بشكل صحيح.	تأكدي من تركيب السلطانية بشكل صحيح وأن المقبض متجه ناحية الركن الأمامي الأيمن.
	غطاء السلطانية غير مركب بشكل صحيح.	تأكدي من تعشيق الغطاء العلوي بشكل صحيح في منطقة المقبض.
		لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب السلطانية والغطاء العلوي بشكل غير صحيح.
	محور الدوران القابل للفصل ⑤ غير مُركّب بوحدة الطاقة.	ركّبي محور الدوران القابل للفصل ⑤ في وحدة الطاقة قبل تركيب السلطانية. لن تعمل أدوات السلطانية والملحقات إذا لم يتم تركيب محور الدوران.
المازج، المازج Blend-Xtract 2GO أو المطحنة لا تعمل	المازج، المازج Blend-Xtract 2GO أو المطحنة غير مستقرين في موضع التثبيت بشكل صحيح.	لن يعمل المازج، المازج Blend-Xtract 2GO أو المطحنة في حالة التركيب بشكل غير صحيح في موضع تعشيق القفل.
	لا يمكن تجميع المازج Blend-Xtract 2GO أو المطحنة بشكل صحيح.	تأكدي من ربط وحدة الشفرات بإحكام في الدورق/الزجاجة/وعاء الطحن
توقف جهاز تحضير الطعام أثناء التشغيل.	تجاوز حد التحميل لجهاز تحضير الطعام/تجاوز السعات القصوى	تحققي من السعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول السرعات.
	تم فتح الغطاء العلوي.	تأكدي من قفل الغطاء العلوي بشكل صحيح.
المازج Blend-Xtract 2GO أو المطحنة متعددة الاستخدامات بها تسرب من قاعدة مجموعة الشفرات.	حلقة الإحكام غير مركبة.	تحققي من تركيب حلقة الإحكام في موضعها الصحيح وبطريقة صحيحة وأنها غير تالفة. للحصول على حلقة إحكام لاستبدال الحلقة التالفة. راجعي قسم الصيانة ورعاية العملاء
	حلقة الإحكام غير مركبة في موضعها جيدا.	
	حلقة الإحكام تالفة.	
الوحدة غير مستقرة/اهتزازات وحركة شديدة.	تحضير الفاكهة/المكونات اللزجة مثل البلح.	للحصول على أفضل النتائج، استخدمي "التشغيل النبضي" أولاً لتكسير المكونات ثم تابعي التحضير بأقصى سرعة.
	السرعة المحددة بطيئة جدًا.	
لا تعمل الأدوات/الملحقات بشكل جيد.	راجعي التلميحات المتعلقة بكل أداة أو ملحق في قسم (استخدام الملحق). تأكدي من تركيب الملحقات بشكل صحيح.	

جدول توصيات الاستخدام

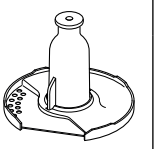
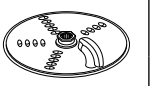
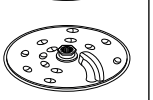
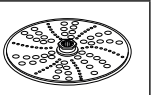
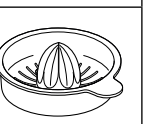
الأداة/الملحق	الوظيفة		(ثانية)	الحد الأقصى
	(أضيفي الثلج/ المكونات المجمدة إلى الدورق كآخر مكونات)	٢	٣٠ – ٦٠	١.٥ لتر
	الحليب المخفوق/الخلطات المستندة إلى حليب بارد	٢	١٥ – ٣٠	١ لتر
	جرش الثلج	P	٣٠ – ٤٠	٦ مكعبات ثلج (١٢٠ غرام)
	خليط المخفوقات (أضيفي المكونات السائلة أولاً) السوائل والمشروبات الباردة	١ ↓ ٢	١٠ ↓ ٥٠	١ لتر
	المكسرات	٢	١٠ – ٣٠	٥٠ غرام
	حبوب القهوة	٢	٣٠	٥٠ غرام
	مارينادالبرقوق المجفف ٢٥٠ جرام عسل نحل صافي ٢٥ جرام برقوق مجفف طريّ صغير ٢٥ مل ماء بارد احتفظي بالمكونات في الثلاجة طوال الليل	P	٥	٣٠٠ غرام
	معالجة التوابل فلفل أسود وبذور الهيل والكمون والكزبرة والشمرة وقرون الفلفل الحار	٢	٣٠ – ٦٠	٥٠ غرام
	طحن حبوب القهوة	٢		٥٠ غرام
	فرم المكسرات	P	–	٥٠ غرام
	فرم فصوص الثوم والفلفل الأحمر الطازج والزنجبيل	P	–	٣٠ غرام
	جوز الهند الطازجً	P/٢	٣٠ – ٦٠	٤٠ غرام
	المشروبات والمشروبات ذات الرغوة	٢	٣٠ – ٦٠	٤٠٠ مل
	الفواكه والخضروات	٢	–	٦٠٠ غرام
	تستخدم لتقطيع مجموعة متنوعة من الأطعمة مثل الجزر والكوسة والخيار والشمندر والتفاح إلى مكعبات.	٢	–	لا تتجاوزي السعة القصوى المشار إليها على السلطانية
	تستخدم لتقطيع مجموعة متنوعة من الأطعمة مثل البطاطس، والجزر، والكوسة، والخيار إلى البطاطس المقلية والكروديتيس.	الدليل		

جدول توصيات الاستخدام

لا تستخدمي الجهاز لأزمنة أطول من تلك الموضحة أدناه دون السماح بفترات الراحة.
لا تتجاوزي السعات القصوى المذكورة في الرسم البياني أدناه. استمرارية معالجة المزيد من المكونات لفترة زمنية أطول قد يتسبب في تلف الجهاز.

معلومات المعالجة الموضحة هي إرشادية فقط، حيث تختلف الأزمنة والسرعات المستخدمة حسب الوصفة والمكونات المستخدمة.

لا تستخدمي مكونات ساخنة أثناء التحضير

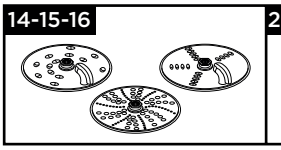
الأداة/الملحق	الوظيفة	١	(ثانية)	الحد الأقصى
	خلطات الكعكات الجاهزة	٢	١٠ – ٢٠	الوزن الإجمالي ١,٥ كغم
	المعجنات – خلط السمن مع الدقيق إضافة الماء لدمج مكونات المعجنات	٢ ١ – ٢	١٠ ١٠ – ٢٠	وزن الدقيق ٣٤٠ غرام
	فرم الأسماك واللحوم العجائن الهشة وأرغفة اللحم	٢	١٠ – ٣٠	٦٠٠ غرام لحم بقري طري
	فرم الخضراوات	P	٥ – ١٠	١٠٠ – ٥٠٠ غرام
	فرم المكسرات	٢	٣٠ – ٦٠	١٠٠ – ٢٠٠ غرام
	الأعشاب	٢	٢٠ – ٣٠	٣٠ – ٥٠ غرام
	هرس الفواكه اللينة والفواكه والخضروات المطهية	٢	١٠ – ٣٠	٥٠٠ غرام
	المايونيز	٢	٦٠ – ٨٠	٤ صفار بيض
	القشدة المخفوقة (تختلف أزمنة المعالجة وفقاً لدرجة الدهون في القشدة)	١	١٥ – ٣٠	٢٥٠ – ٥٠٠ مل
	الخلطات المخمرة	٢	٦٠	وزن الدقيق ٣٤٠ غرام الوزن الإجمالي ٥٥٠ غرام
	بشر وتقطيع المكونات الغذائية الصلبة - الجبن والجزر والبطاطس والأغذية التي لها نفس ذلك القوام.	٢	–	لا تتجاوزي السعة القصوى المشار إليها على السلطانية
	تقطيع المكونات الغذائية اللينة إلى شر ائح - الخيار والطماطم	١	–	
	بشر جبن البارميزان كشط البطاطس	٢	–	
	استخدمي العصارة لتحضير العصير من الموالح، مثل البرتقال والليمون والليمون الحمضي والجريب فروت.	١	–	–

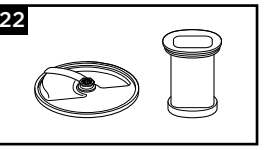
23 Express Serve (في حالة تزويده داخل صندوق البيع)

a محور دوران ملحق Express serve
b أنبوب التمديد
c القاعدة
d سطح الرفع

١ ركّبي محور الدوران والسلطانية على وحدة الطاقة (الموتور).
٢ ركّبي محور الدوران الصغير مع المحور الرئيسي - **لن يعمل ملحق Express serve السريعة إذا لم يتم تركيبه.**
٣ ركّبي الملحق/القرص المطلوب - لا تستخدمي القوة المفرطة. ارجعي إلى أقسام الأقراص وExpress Dice للحصول على مزيد من المعلومات والتلميحات والنصائح.
٤ ركبي الغطاء العلوي.

لا تستخدمي القوة المفرطة مع ما يلي:





مهم - القطاعة والأقراص
- إذا كان الطعام لا يخرج من مخرج الطعام، أوقفي التشغيل وتحققي من عدم انحشار الطعام أسفل القرص ومن تركيب سطح الرفع. أزيلي أي طعام محشور قبل مواصلة التحضير.

24 حقيبة التخزين

خزني الأقراص وأقراص الاستحلاب وأداة العجن في الحقيبة المرفقة.

لدواعي السلامة، يجب تخزين شفرة السكين في السلطانية الرئيسية بدلاً من حقيبة التخزين عندما لا تكون قيد الاستخدام.

العناية والتنظيف

- أوقفي دائماً تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربي قبل التنظيف.
- **توخي الحذر أثناء التعامل مع الشفرات وأقراص التقطيع – هذه الأجزاء حادة جداً.**
- قد تؤثر بعض الاغذية على لون البلاستك. هذا امر طبيعي تماما ولا يضر بالبلاستك او يؤثر على نكهة الطعام. امسحي البلاستيك بقماش مغموس في زيت نباتي لإزالة تغيير اللون.

وحدة الطاقة (الموتور)
- امسحيها بقطعة قماش مبللة، ثم جففيها. تأكدي من أن منطقة القفل ⑧ خالية من بقايا الطعام.
- لا تقومي بغمر وحدة الطاقة في الماء.
- قومي بلف السلك الزائد في مكان تخزين السلك أسفل وحدة الطاقة ⑨.

ارجعي إلى الرسم التوضيحي ذي الصلة 25.

الصيانة ورعاية العملاء

- إذا واجهت أي مشاكل في تشغيل جهازك، فقبل طلب المساعدة، راجع قسم "دليل استكشاف المشكلات وحلها" في هذا الدليل أو قم بزيارة الموقع الإلكتروني www.kenwoodworld.com.
- للحصول على معلومات الخدمة أو الضمان، يرجى الرجوع إلى نشرة تحذير السلامة المنفصلة أو زيارة www.kenwoodworld.com.
- تمت الأعمال الهندسية والتصميم من قبل شركة Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

تلميحات ونصائح

- لاحظي أنه عند تعبئة الزجاجة إلى السعة القصوى (٤٠٠ مللي)، فإن الكمية تكون كافية للتقديم لشخصين
- إذا كنت لا تنوين استهلاك المشروب مباشرة فيجب الاحتفاظ به في الثلاجة.
- تأكدي أن قوام المشروب رقيق بالقدر الكافي حتى تتمكنين من شربه عن طريق الفتحة الصغيرة الموجودة في غطاء التوزيع العلوي. لتحضير مشروب بقوام خفيف أضيفي المزيد من السوائل.
- بعد الخلط لفترة من الوقت، قد تكون بعض المشروبات غير مصحوبة برغوة بشكل تام نتيجة وجود بذور أو تكون المكونات ذات طبيعة ليفية.
- قد تنفصل بعض المشروبات إذا تركت لفترة بعد الخلط، لذلك يكون من الأفضل تناولها مباشرة. يجب تقليب المشروبات المنفصلة قبل تناولها.
- عند تركيب غطاء التوزيع العلوي حافظي على وضع الزجاجة في وضع رأسي.

استخدام غطاء فتحة الشرب

١ ركبي الغطاء العلوي وثبتيه من خلال لفه في اتجاه عقارب الساعة.
٢ إذا أردت تناول المشروبات ذات الرغوة، ببساطة ارفعي الغطاء العلوي. يمكن شرب المشروب مباشرة من الزجاجة.

21 مستخلص العصير (في حالة تزويده داخل صندوق البيع)

a عصا دفع الطعام
b الغطاء العلوي للعصارة
c مزيل اللب
d اسطوانة المصفاة
e السلطانية
f صنبور العصير

لاستخدام مستخلص العصير

١ ركّبي سلطانية العصارة في وحدة الطاقة (الموتور) ولفيها في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تستقر في موضعها - يجب أن يكون الصنبور على الجانب الأيسر عند تركيب السلطانية بشكل صحيح.
ضعي مزيل اللب في أسطوانة المصفاة - مع ضمان وضع الأسنة مع الفتحات الموجودة في أسفل الاسطوانة.
٣ ركّبي اسطوانة المصفاة
٤ ركّبي الغطاء العلوي للملحق - ولفيه في اتجاه عقارب الساعة إلى أن يستقر في موضعه. **لن تعمل العصارة إذا لم تكن السلطانية أو الغطاء العلوي مركبين بشكل صحيح في القفل.**
٥ ضعي زجاجة أو وعاء مناسب تحت مخرج العصير.
٦ اقطعي الطعام ليناسب أنبوب التغذية.
٧ قومي بالتشغيل وادفعي لأسفل بشكل متساو باستخدام عصا دفع الطعام - يحظر وضع أصابعك في أنبوّب التغذية. حضري المزيج تمامًا قبل إضافة المزيد.
- بعد إضافة القطعة الأخيرة، اتركي العصارة تعمل لمدة ٣٠ ثانية أخرى لاستخراج كل العصير من أسطوانة المصفاة.

مهم

- إذا بدأت العصارة في الاهتزاز، أوقفي تشغيلها وأفرغي اللب من الاسطوانة. تهتز العصارة إذا أصبح توزيع اللب غير متساو.
- قد تؤدي بعض الأطعمة شديدة الصلابة إلى بطء العصارة أو توقفها. إذا حدث هذا أوقفي تشغيل العصارة وفكي المصفاة.
- أوقفي التشغيل ونظفي جامع اللب بشكل دوري أثناء الاستخدام.

تلميحات ونصائح

- قبل التحضير، أزيلي النوى والبذر (مثل الفلفل والبطيخ والبرقوق) والقشور القاسية (مثل البطيخ والأناناس). لا تحتاجين إلى تقشير أو إزالة لب التفاح و الكمثرى.
- استخدمي الفواكه والخضروات الطازجة والمتماسكة.

22 Express Dice (في حالة تزويده داخل صندوق البيع)

a قرص التقطيع
b شبكة التقطيع
c عصا الدفع للتقطيع

مهم

- تم تصميم قرص التقطيع للاستخدام مع ملحق التقطيع فقط.
- يجب عدم استخدام "عصا الدفع للتقطيع" إلا مع شبكة التقطيع. حيث سيؤدي استخدامها بدون تركيب شبكة التقطيع إلى تلف الجزء السفلي من عصا الدفع.

لاستخدام Express Dice

١ ركّبي محور الدوران والسلطانية على وحدة الطاقة (الموتور).
٢ أضيفي قرص التقطيع وركّبي الغطاء العلوي.
٣ ركّبي شبكة التقطيع في أنبوب التغذية.
٤ قم بتشغيل عصا الدفع للتقطيع واستخدامها تحضير الطعام من خلال شبكة التقطيع.

تلميحات ونصائح

- للمساعدة في تجهيز مكان التحضير ضعي كلتا يديك أعلى عصا دفع الطعام واضغطي لأسفل بقوة.
- للحصول على أفضل النتائج ، استخدم الفواكه والخضروات الطازجة.
- لمنع انحشار الطعام، لا تكدسي الطعام في أنبوب التغذية - من الناحية المثالية، يجب عدم قطع الطعام إلى قطع أكبر من:

٥٠ × ٣٠ مم

- إذا كان من الصعب جدًا دفع الطعام خلال الشبكة لمدة ١٠-١٥ دقيقة، فاتركيه يبرد في الثلاجة قبل التحضير.
- احرصي دائمًا على إزالة القشور الصلبة والنوى والبذور وما إلى ذلك من الطعام قبل التحضير.

ملحوظة:

- بسبب الأحجام والأشكال المختلفة للأطعمة، فإن نتائج الأطعمة المقطعة تحتوي على بعض القطع المشوهة، وهذا أمر طبيعي.
- تسبب الأطعمة مثل الجبن ولحم الخنزير والشوريزو انسداد الشبكة لذا لا ينصح باستخدامها مع هذا الملحق.

22A يمكن أيضًا استخدام ملحق Express Dice في تحضير البطاطس المقلية والكروديتيس والباتون.
١ ركّبي شبكة التقطيع بدون قرص التقطيع.
٢ ثم ادفعي الطعام يدويًا عبر الشبكة بدون تشغيل الجهاز.

تنظيف الشبكة

استخدمي طرف عصا دفع الطعام لإخراج أي طعام قد يكون محشورًا في شبكة التقطيع.

17 عصارة الموالح (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

a مخروط العصر
b المصفاة

استخدام عصارة الموالح

١ ركبي محور الدوران والسلطانية في وحدة الطاقة (الموتور).
٢ ركبي المصفاة في السلطانية – تأكدي من استقرار مقبض المصفاة في مواضعه مباشرة على مقبض السلطانية.
٣ ركبي مخروط العصر على محور الدوران وأديريه حتى يستقر تماماً في القاع.
٤ قطعي ثمار الفواكه إلى نصفين. ثم شغلي الجهاز واضغطي الفاكهة على مخروط العصر.

- **لن تعمل العصارة في حالة تركيب المصفاة بشكل غير صحيح.**

تلميحات ونصائح

- للحصول على أفضل النتائج، خزني الفاكهة واعصريها في درجة حرارة الغرفة، أيضاً ليني الفاكهة قبل عصرها عن طريق دحرجتها على سطح منضدة العمل مع الضغط عليها براحة كفك.
- للمساعدة في استخلاص العصير، حركي الفاكهة من جانب لآخر أثناء العصر.
- عند عصر كمية كبيرة من الفاكهة، أفرغي المصفاة بانتظام لتجنب تراكم لب وبذور الفاكهة.

18 المفرمة / المطحنة الصغيرة (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

a الوعاء
b حلقة الإحكام
c وحدة الشفرات

١ ضعي المكونات في وعاء الطحن.
٢ ركبي حلقة الإحكام في وحدة الشفرات
٣ اقلبي وحدة الشفرات. ضعيها داخل الوعاء بحيث يكون اتجاه الشفرات لأسفل.
٤ اربطي وحدة الشفرات في الوعاء بإحكام باستخدام أصابعك. راجعي الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لمجموعة وحدة الشفرات وهي كالتالي:

= موضع الفتح

= موضع القفل

٥ ضعي المطحنة في وحدة الطاقة (الموتور) ولفيها في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تستقر في موضعها.
٦ حددي السرعة القصوى أو استخدمي وظيفة التشغيل النبضي (P).

تلميحات ونصائح

- غذاء الرضع/المهروسات – اتركي الأطعمة المطهية لتبرد في درجة حرارة الغرفة قبل معالجتها في المطحنة.
- للحصول على أفضل النتائج ننصحك باستخدام السلطانية الأساسية عند فرم الأعشاب.

19 مطحنة الفرم (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

a الغطاء العلوي للمطحنة
b مجموعة شفرات مطحنة الفرم

١ ضعي المكونات على مجموعة الشفرات.
٢ ركبي الغطاء العلوي ولفيه ليستقر في موضع التعشيق.
٣ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم لفيها في اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر في موضع التعشيق.
٤ حددي السرعة المطلوبة أو استخدمي وضع التشغيل النبضي (P).

تلميحات ونصائح

- للحصول على الأداء الأمثل عند تحضير التوابل ننصحك بعدم تحضير أكثر من ٥٠ غرام من المكونات في المرة الواحدة داخل المطحنة.
- تحتفظ قرون التوابل الكاملة بنكهتها فترة زمنية أطول من التوابل المطحونة لذلك فمن الأفضل طحن كمية صغيرة من قرون التوابل الكاملة لاستخدامها وذلك للاحتفاظ بالنكهة.
- للحصول على أقصى نكهة وزيوت أساسية من قرون التوابل الكاملة من الأفضل تحميص التوابل قبل طحنها.
- لا تحضري جذور الكركم الجافة بواسطة المطحنة حيث أنها صلبة جداً وقد تتلف الشفرات.
- قطعي الزنجبيل إلى قطع صغيرة قبل معالجته.
- للحصول على أفضل النتائج ننصحك باستخدام السلطانية الأساسية عند فرم الأعشاب.

20 المازج Blend-Xtract 2GO (في حالة تزويده داخل صندوق البيع)

a غطاء التوزيع العلوي
b زجاجة المازج
c حلقة الإحكام
d وحدة الشفرات

١ أضيفي المكونات إلى الزجاجة حتى علامة المستوى ٤٠٠ مللي.
- للحصول على أفضل أداء للمزج، أضيفي دائماً الثلج/المكونات المجمدة إلى زجاجة المازج أولاً.
- عند إضافة المكونات المجمدة (مثل الفواكه المجمدة أو الزبادي أو الآيس كريم أو الثلج)، فلا تقومي بمزج أكثر من ٦٠ غرام أو ٣ مكعبات ثلج.
- لا تمزجي مكونات مجمدة دون إضافة سائل.

٢ ركبي حلقة الإحكام على وحدة الشفرات مع التأكد من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح داخل التجويف.
- إذا كانت حلقة الإحكام تالفة أو غير محكمة بشكل صحيح فسوف يحدث تسريباً.

٣ امسكي بالجانب السفلي لوحدة الشفرات واخفضيها داخل الزجاجة، بحيث تكون الشفرات موجهة لأسفل.
٤ اربطي حامل الشفرات في الزجاجة، عن طريق اللف في اتجاه عقارب الساعة حتى موضع القفل.
- رجي الإبريق لتوزيع المكونات.
- ركبي المازج على وحدة الطاقة ثم أديريه في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم إحكام الغلق.

٥ حددي السرعة القصوى. اتركي المكونات قيد الخلط إلى أن تتكون الرغوة.
- بمجرد وصول المشروب إلى القوام المطلوب، يمكنك استخدام وظيفة التشغيل النبضي (P) للتأكد من مزج جميع المكونات تماماً.

- استخدمي مفتاح وضع التشغيل النبضي (**P**) للتشغيل لفترات قصيرة. يعمل وضع التشغيل النبضي طوال فترة الضغط على مفتاح التحكم.

٦ اتبعي الخطوات السابقة بترتيب معكوس لإزالة الغطاء العلوي، الملحقات والسلطانية.

- **أوقفي دائماً تشغيل الجهاز قبل إزالة الغطاء العلوي.**

ملاحظة هامة

- جهاز تحضير الطعام غير ملائم لطحن حبوب القهوة أو تحويل حبيبات السكر إلى سكر بودرة.
- عند إضافة روح أو نكهة اللوز للخلطات، تجنبي ملامسته مع البلاستيك حيث قد يؤدي ذلك إلى ترك علامات مستديمة على البلاستيك.

استخدام الملحقات

ارجعي إلى مخطط الاستخدام والرسوم التوضيحية والقسم المتعلق بكل ملحق.

10 المازج البلاستيكي (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

١ للتجميع والاستخدام - ارجعي إلى الرسوم التوضيحية ومخطط الاستخدام الموصى به للمازج.
٢ ضعي جميع المكونات في الدورق.
٣ ركّبي الغطاء العلوي على الدورق وقومي بلفه في اتجاه عقارب الساعة إلى أن يستقر في موضعه.
٤ ركّبي المازج في وحدة الطاقة (الموتور) ولفيه في اتجاه عقارب الساعة إلى أن يستقر في موضعه.

- **لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المازج بشكل غير صحيح مع تعشيق القفل.**

تلميحات ونصائح

- عند تحضير المايونيز، ضعي كل المكونات، باستثناء الزيت، في المازج. أثناء تشغيل الجهاز، اسكبي الزيت ببطء من خلال فتحة إضافة المكونات بالتنقيط في الغطاء العلوي.
- قد تحتاج الخلطات السميكة مثل المعجنات الهشة والمغموسات إلى تقطيع. إذا وجدت صعوبة في تحضيرها، أضيفي المزيد من السوائل.
- غير منصوح بطحن التوابل فقد تؤدي إلى إحداث أضرار بالأجزاء البلاستيكية

11 سكين التقطيع

اتبعي التعليمات الواردة في قسم "استخدام جهاز تحضير الطعام".

تلميحات ونصائح

- للحصول على قوام خشن، استخدمي وضع التشغيل النبضي.
- قطعي الطعام مثل اللحم، الخبز، الخضراوات إلى مكعبات بطول ٢ سم.
- يجب تكسير البسكويت إلى قطع صغيرة وإضافته عن طريق غطاء أنبوب التغذية أثناء تشغيل الجهاز.
- توخي الحذر حتى لا تتجاوزي الفترة المطلوبة لتحضير الطعام.
- عند تحضير المعجنات استخدمي الدهون مباشرة من المجمد مع تقطيعها في صورة مكعبات بحجم تقريبي ٢سم.
- للحصول على أفضل النتائج عند تحضير الفاكهة/المكونات اللزجة مثل البلح، استخدمي "التشغيل النبضي" أولا لتكسير المكونات ثم تابعي التحضير بأقصى سرعة.

12 أداة العجين

تستخدم مع خلطات العجين المخمرة.
اتبعي التعليمات الواردة في قسم "استخدام جهاز تحضير الطعام".

تلميحات ونصائح

- لا تعالجي الفواكه لفترة أطول من ٦٠ ثانية.
- ضعي المكونات الصلبة في السلطانية وأضيفي السائل عن طريق غطاء فتحة التعبئة أثناء تشغيل الجهاز. استمري في التشغيل حتى تكون كرات لدنة من العجين.
- أعيدي العجن بيديك فقط. غير منصوح بإعادة العجن في السلطانية حيث قد يؤدي ذلك إلى عدم استقرار جهاز تحضير الطعام.

13 قرص الاستحلاب

(يستخدم مع أداة العجن 12)

١ ضعي قرص الاستحلاب فوق أداة العجن - قومي بمحاذاة الريش الموجودة على أداة العجن مع الفتحات الموجودة في القرص.
٢ لفي أداة العجن عكس اتجاه عقارب الساعة لتثبيتها في موضعها.
٣ لفصل الأجزاء لفي باتجاه عقارب الساعة وارفعي القرص خارج محور أداة العجن.

تلميحات ونصائح

- تأكد من نظافة السلطانية والأداة وخلوهما من الشحوم قبل الاستخدام.
- المايونيز - ضعي البيض والتوابل في السلطانية وامزجيهما لبضع ثوان. أثناء تشغيل الجهاز تدريجيًا أضيفي الزيت في أنبوب التغذية بتدفق ثابت.

الأقراص 14 - 15 - 16

١ كبي محور الدوران والسلطانية في وحدة الطاقة (الموتور).
٢ امسكي قرص التقطيع من المقبض المركزي ثم ضعي القرص على محور الدوران مع توجيه السطح الملائم لأعلى.
٣ ركبي الغطاء العلوي.
٤ ضعي الطعام في أنبوب التغذية. اختاري حجم أنبوب التغذية الذي تريدين استخدامه.
لاستخدام أنبوب التغذية الصغير - ضعي أولاً عصا دفع الطعام الكبيرة داخل أنبوب التغذية. يستخدم للمكونات الرقيقة المفردة.
لا تستخدمي عصا الدفع الصغيرة بدون تركيب عصا الدفع الأكبر، وإلا فإن الجزء السفلي من عصا الدفع قد يتلف.
لاستخدام أنبوب التغذية الكبير - استخدمي كلا نوعي عصا دفع الطعام معًا.
٥ شغلي الجهاز مع دفع الطعام بالتساوي بواسطة عصا دفع المكونات
① - **احذري وضع أصابعك داخل فتحة أنبوب التغذية** .

تلميحات ونصائح

- استخدمي مكونات طازجة.
- لا تقطعي الطعام إلى قطع صغيرة جداً. اجعلي عرض (مقطع) أنبوب التغذية ممتلئ بشكل متساو. يحول ذلك دون انزلاق الطعام على الجوانب أثناء تحضير الطعام.
- الطعام الموضوع بشكل رأسي يخرج قصيراً عن الطعام الموضوع بشكل أفقي.
- تبقى هناك دائماً كمية صغيرة من الفضلات على سطح التقطيع أو في السلطانية بعد تحضير الطعام.

قبل استخدام الجهاز، يرجى مراجعة دليل تحذيرات السلامة المنفصل بالإضافة إلى اتباع التعليمات الواردة في هذا الدليل بمنتهى الحذر. يرجى الاحتفاظ بالتعليمات للاستخدامات المرجعية في المستقبل.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربي
- تأكدي من تماثل مواصفات مصدر التيار الكهربي لديك مع الموصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

قبل الاستعمال للمرة الاولى

١ أزيلي أغطية النصل البلاستيكية عن سكين التقطيع. **توخي الحذر فسكين التقطيع حاد جداً**. يجب التخلص من هذه الأغطية حيث أنها مزودة لحماية سكين التقطيع أثناء التصنيع والنقل.
٢ اغسلي الأجزاء "راجعي قسم الرعاية والتنظيف".

مفتاح الرموز

محضرة الطعام - Express Prep

① عصا دفع الطعام
② انبوب التغذية
③ الغطاء العلوي
④ السلطانية
⑤ محور دوران
⑥ وحدة الطاقة (الموتور)
⑦ مفتاح التحكم في السرعة/التشغيل النبضي
⑧ أقفال الأمان
⑨ مخزن السلك (في الخلف)

⑩ المازج البلاستيكي

a دورق مع شفرة ثابتة.
b الغطاء العلوي المزود بفتحة إضافة المكونات بالتنقيط

A – ملحقات قياسية

⑪ شفرة السكين
⑫ اداة العجن
⑬ الغطاء العلوي المزود بفتحة إضافة المكونات بالتنقيط
⑭ قرص التقطيع الرفيع/التقطيع الطولي (البشر) ٤ مم
⑮ قرص التقطيع الرفيع/التقطيع الطولي (البشر) ٢ مم

ليس بالضرورة تزويد كل الملحقات المدرجة أدناه داخل عبوة بيع جهاز تحضير الطعام. تختلف الملحقات تبعاً لاختلاف موديلات الجهاز. يرجى زيارة www.kenwoodworld.com للحصول على معلومات حول كيفية شراء ملحق غير مزود في صندوق بيع الجهاز.

B – ملحقات اختيارية

⑯ قرص البَشر الناعم جدًا (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
⑰ عصارة موالح (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
⑱ مطحنة الفرم (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
⑲ المفرمة / المطحنة الصغيرة (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
⑳ Blend-Extract 2GO (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
㉑ مستخلص العصير (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
㉒ القطاعة (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
㉓ ملحق Express Serve (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
㉔ حقيبة التخزين (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
㉕ الملعقة البلاستيكية (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

استخدام جهاز تحضير الطعام

الرسم التوضيحي ❶ – ❸

١ ركبي محور الدوران في وحدة الطاقة (الموتور).
٢ ثم ضعي السلطانية في وحدة الطاقة (الموتور) وقومي بتدويرها في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تستقر في موضعها.
٣ ركبي الملحق على محور الدوران الموجود في السلطانية.
- ركبي دائماً السلطانية والملحق في جهاز تحضير الطعام قبل إضافة المكونات.

٤ ركبي الغطاء العلوي – مع التأكد من استقرار الجزء العلوي من محور الدوران/الأداة في مركز الغطاء العلوي.
- **لا تستخدمي الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدمي دائماً مفتاح تحكم السرعات On/Off.**

٥ وصلي الجهاز مع مصدر التيار الكهربي ثم شغلي الجهاز وحددي السرعة المطلوبة. (راجعي جدول توصيات الاستخدام).
- **لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب السلطانية أو الغطاء العلوي بطريقة غير صحيحة في موضع تعشيق القفل. تأكدي من توجيه أنبوب التغذية ومقبض السلطانية إلى الجانب الأيمن للجهاز.**

made in China

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2021 Kenwood Limited. All rights reserved

143031/2