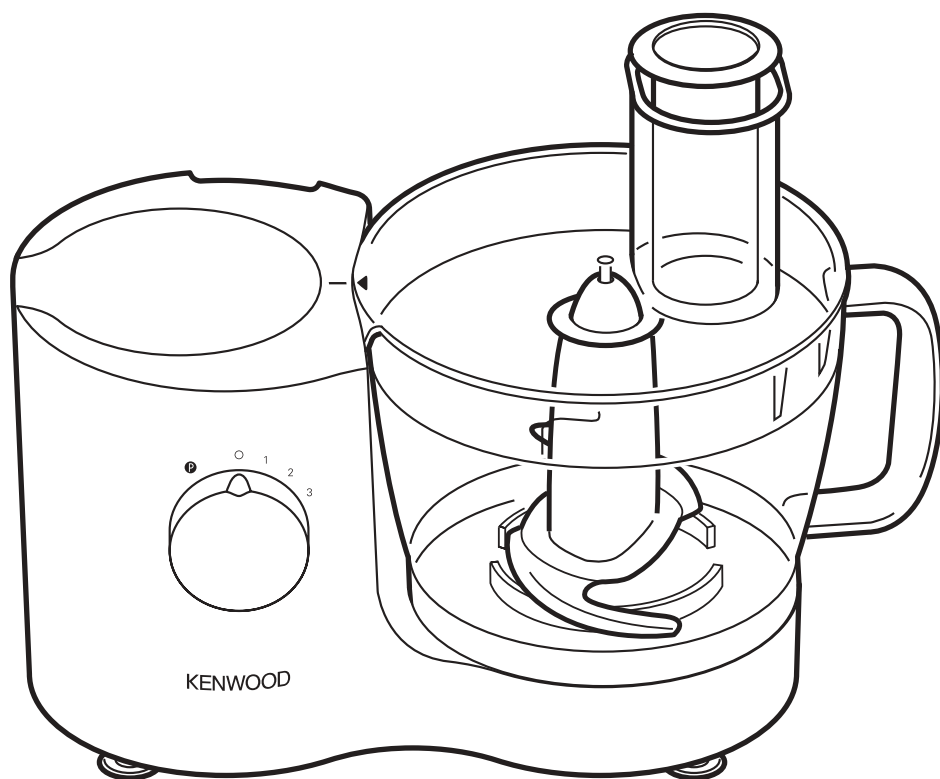




KENWOOD



FP610 series

FP620 series

Dansk **3 - 7**

Svenska **8 - 12**

Norsk **13 - 17**

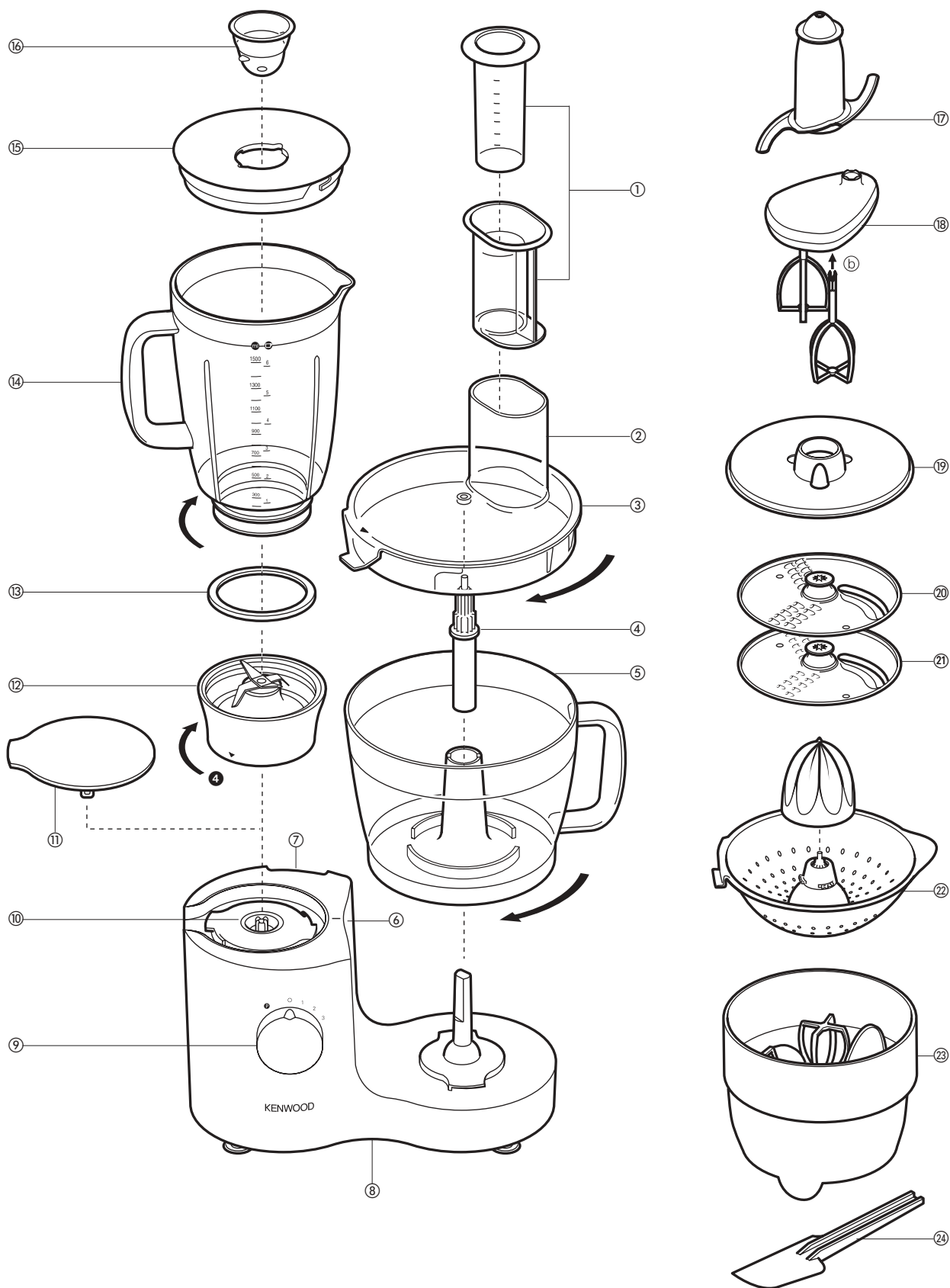
Suomi **18 - 22**

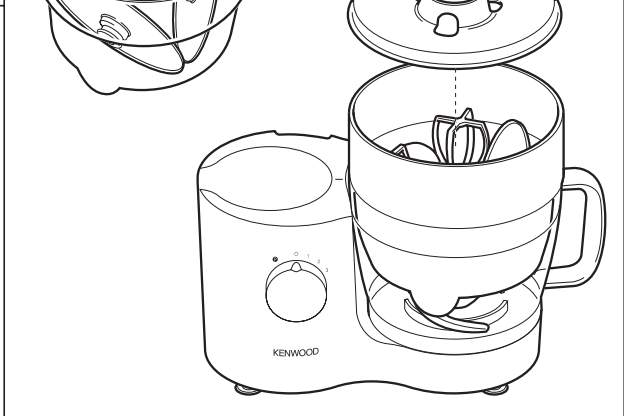
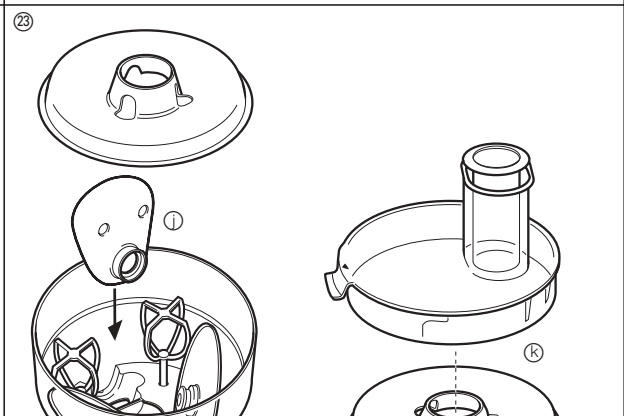
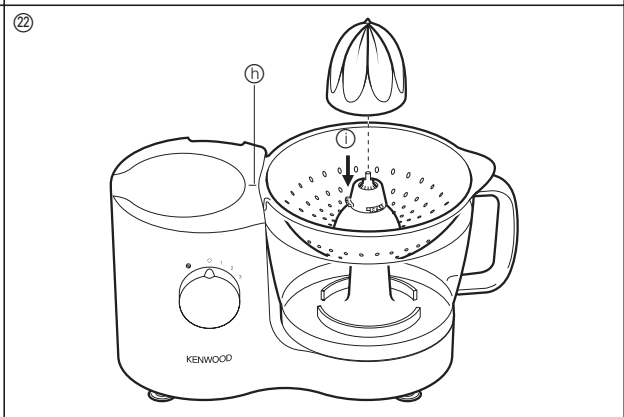
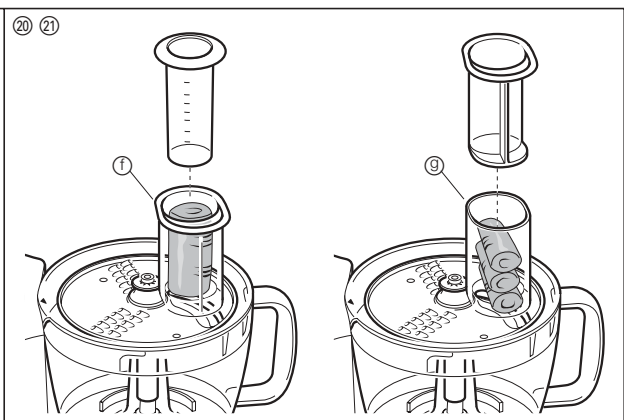
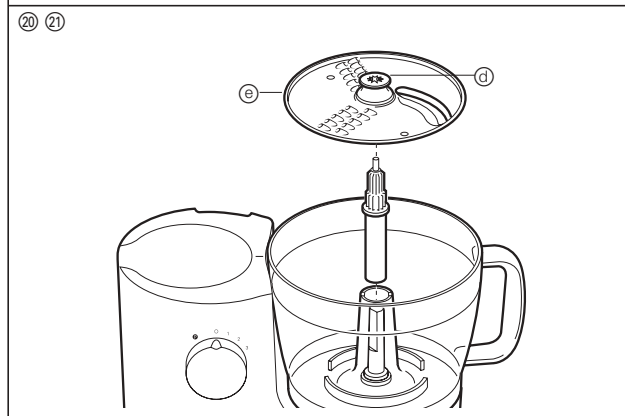
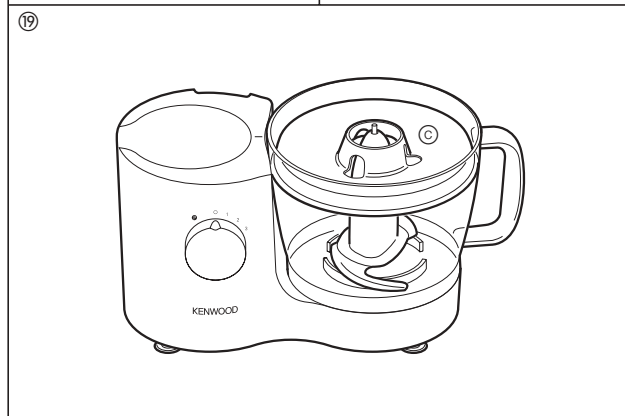
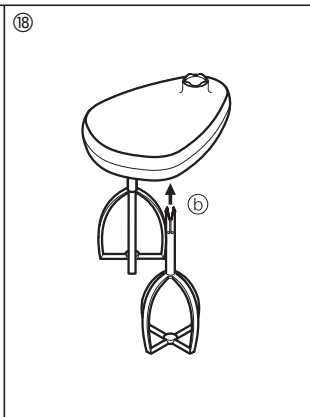
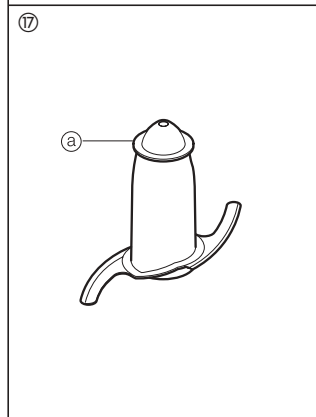
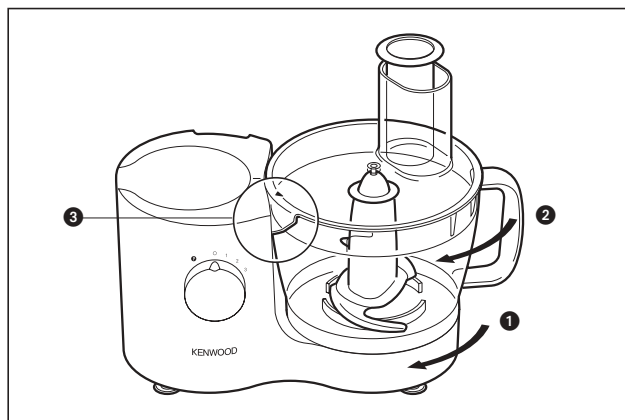
Česky **23 - 27**

Magyar **28 - 32**

Polski **33 - 37**

Русский **38 - 42**





før Kenwood-apparatet tages i brug

- Læs denne brugervejledning nøje og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.

sikkerhed

- Knive og plader er meget skarpe og skal behandles forsigtigt.
Hold altid kniven ved fingergrebet ① i toppen, bort fra skæret, både under brug og rengøring.
- Tag altid kniven af, inden indholdet hældes ud af skålen.
- Stik ikke hænder og køkkenredskaber ned i foodprocessors skål, mens den er tilsat lysnettet.
- Sluk for den og tag stikket ud:
 - inden der påsættes eller fjernes dele
 - efter brugen
 - før rengøring
- Brug aldrig fingrene til at stoppe maden ned i påfyldningstragten. Brug altid de(n) medfølgende nedstopper(e).
- Før du tager låget af bægeret eller blenderens el-enhed:-
 - sluk maskinen;
 - vent til tilbehør/knive står helt stille;
 - Vær forsigtig med ikke at skrue blanderglasset af bladdelen.
- Væsker bør lades afkøle til stuetemperatur, før de blendes.
- Anvend kun blenderen, når låget sidder på.
- **Maskinen bliver beskadiget, og du risikerer selv at komme til skade, hvis du prøver at omgå sikkerhedslåsen med magt.**
- Brug ikke låget til at betjene processoren - brug altid den kombinerede afbryder/hastighedsknap.
- Brug aldrig uoriginalt tilbehør.
- Gå aldrig fra maskinen, mens den kører.
- Brug aldrig en defekt maskine. Få den eftersat eller repareret: Se under 'service og kundepleje'.
- Motorhus, ledning eller stik må aldrig blive våde.
- Lad ikke ledningen hænge ned over bordkant, skærebæret o.lign. Undgå, at den rører ved varme overflader.
- Dette apparat er ikke tilsigtet brug af personer (inklusive børn) med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kendskab, undtagen hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig ikke erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.

før foodprocessoren tilsættes

- Se efter, at netspændingen svarer til angivelserne under maskinen.
- Dette udstyr overholder bestemmelserne i direktiv 89/336/EØF, om radiostøjdemping.

før ibrugtagning

- 1 Fjern al emballage, inkl. plastovertræk på knivene. **Pas på - bladene er meget skarpe.** Plastovertrækkene bør kasseres - de er kun beregnet på at beskytte knivene under produktion og transport.
- 2 Vask delene, se under 'rengøring'

forklaring

processor

- ① nedstopper
- ② tilførselsrør
- ③ låg
- ④ aftagelig drivaksel
- ⑤ skål
- ⑥ sikkerhedslås
- ⑦ ledningsopbevaring (bagpå)
- ⑧ motorenhed
- ⑨ hastigheds-/start/stop funktionskontrol
- ⑩ blenderudtag/lås
- ⑪ blenderudtagsdæksel/sikkerhedslås

blender

- ⑫ knivenhed
- ⑬ tætningsring
- ⑭ kande
- ⑮ låg
- ⑯ midterprop

andet tilbehør

Ikke alle dele i denne liste følger med denne foodprocessor. Se venligst medfølgende liste over indhold. Hvis du vil købe en tilbehørsdel, der ikke følger med pakken: Henvend dig i den forretning, hvor maskinen er købt.

- ⑰ kniv
- ⑱ dobbelt piskeris
- ⑲ maxi blenderindsats
- ⑳ tyk snitte-/grov riveplade
- ㉑ tynd snitte-/fin riveplade (FP620)
- ㉒ citruspresser (FP620)
- ㉓ KENSTORE™ tilbehørskarrusel
- ㉔ dejskraber

sådan bruges foodprocessoren

- **Når foodprocessorskålen anvendes, skal blenderudtagsdækslet sidde på og være låst fast, da foodprocessoren ellers ikke kan virke.**

- 1 Sæt skålen på. Anbring håndtaget, så det vender bagud, sænk skålen ned og drej den med uret, indtil den låses fast ①.
- 2 Sæt så den aftagelige aksel ④ ned over motorenhedens faste aksel.
- 3 Sæt tilbehør ned over drivakslen.
- Sæt altid skål og tilbehør fast på maskinen, inden der fyldes ingredienser i.
- 4 Montér låget på skålen ② – drej med uret indtil pilen på låget er på linje med linjen på el-enheden ③.
- 5 Tænd maskinen og vælg en hastighed.

- **Hvis låget eller udtagsdækslet ikke sidder rigtigt på plads, kan foodprocessoren ikke virke.**

- Brug pulse (P) til korte blendninger. Pulsfunktionen vil være i funktion så længe kontrolknappen er holdt i position.
- 6 Låg, tilbehør og skål fjernes i omvendt rækkefølge af den beskrevne procedure.
- **Sluk altid for maskinen, inden låget fjernes.**

vigtigt

- Processoren 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.

sådan bruges blenderen

- 1 Sæt tætningsringen ⑬ ind i knivenheden ⑫ – sørg for, at den sidder rigtigt.

Hvis tætningsringen er beskadiget eller ikke sidder rigtigt, vil der komme utætheder.

- 2 Skru kanden på knivdelen.
- 3 Put ingredienserne i kanden.
- 4 Sæt påfyldningsdækslet i låget og drej det.
- 5 Drej låget i retning med uret for at låse det fast på kanden.
- 6 Løft blenderudgangsslaget af ⑪.
- 7 Sæt blenderen på blenderudtaget og drej den for at låse den fast ④.

vigtigt

- **Blendertilbehøret kan kun virke, når foodprocessorskålen og låget sidder rigtigt på plads.**
- **Når blenderudtaget anvendes, anbefaler vi, at der ikke er nogen redskaber i skålen.**

- 8 Vælg en hastighed eller brug start-/stop knappen.

tips

- Til mayonnaise hældes alle ingredienserne i blenderen, undtagen olien. Hæld olien ned i påfyldningsdækslet, mens maskinen kører, og lad den løbe igennem.
- Tykke blandinger, f.eks. til postej og dip, skal måske skrubes ned. Tilsæt mere væske, hvis blandingen er tung at bearbejde.
- Isk nusning – brug pulsfunktionen i korte træk indtil isen er knust til den ønskede konsistens.
- Væsker bør lades afkøle til stuetemperatur, før de blendes.
- Lad aldrig blenderen køre mere end 60 sekunder. Det sikrer, at den holder længe. Sluk, så snart konsistensen er rigtig.
- Blend ikke krydderier - de kan beskadige plastikdelene.
- Maskinen virker ikke, hvis blenderen er sat forkert på.
- Læg ikke tørre ingredienser i blenderen, inden den startes. Skær dem eventuelt i mindre stykker; fjern påfyldningsdækslet; put dem i én ad gangen, mens maskinen kører.
- Brug ikke blenderen som opbevaringsboks. Hold den tom før og efter brugen.
- Blend aldrig mere end 1½ liter - mindre ved væsker der skummer, f.eks. milkshake.

valg af hastighed til alle funktioner

redskab/tilbehør	funktion	hastighed	maksimale mængder
kniv	Kager	1 - 3	1,5 kg vægt i alt 340 g melvægt
	Ælte fedtstof i mel	3	
	Tilsætte vand til blanding	3	600 g kød 500 g melvægt
	kageingredienser	3	
	Hakning/purering/pateer	2 - 3	
Gærdej	Suppe	1 - 2	1,5 liter
Kniv med maxi blenderindsats			
piske	æggehvider	3	6 æggehvider
	æg og sukker til sukkerbrødsdej	3	
	fløde	1 - 2	500 ml
plader - snitte/ rive	Faste madvarer, f.eks. gulerødder,	2 - 3	
	faste oste		
	Blødere madvarer, f.eks. agurker,	1	
	tomater		
citruspresser	citrusfrugter	1	
blender	Alt type arbejde	3	1,5 liter

brug af tilbehør

se ovenstående oversigt vedr. hastighed for det enkelte tilbehør.

⑰ kniv

Kniven er den mest alsidige af alle tilbehørsdelene. Det er forarbejdningstiden, der bestemmer konsistensen. Brug start-/stop funktionen, hvis konsistensen skal være lidt grov. Brug knivbladet til tilberedelse af kager og dej, hakning af rått og tilberedt kød, grøntsager, nødder, paté, dips, suppepuree samt til at lave rasp af kiks og brød. Den kan også anvendes til gærdejsblandinger.

tips kniv

- Skær madvarer som kød, brød, grøntsager ud i 2 cm tern, inden de forarbejdes.
- Kiks bør brækkes i mindre stykker og tilsættes gennem påfyldningstragten, mens maskinen kører.
- Til bagværk bruges fedtstoffet direkte fra køleskabet og skæres i 2 cm tern.
- Pas på ikke at lade det køre for længe.
- Læg de tørre ingredienser i skålen; tilsæt væsken gennem påfyldningstragten, mens maskinen kører. Lad maskinen køre, indtil der dannes en blød, smidig dejklump - dvs. 60-90 sekunder.
- 2. gang æltes kun i hånden. Det frarådes at ælte 2. gang i skålen, da processoren kan komme ud af balance.

⑱ piskersæt

Må kun bruges til lette blandinger, f.eks. æggehvider, fløde, kondenseret mælk, samt til at piske æg og sukker til sukkerbrødkager. Tungere blandinger med f.eks. fedtstof og mel vil beskadige piskerne.

brug af piskeredskab

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

vigtigt

- **Piskeriset er ikke egnet til at lave kager i ét trin eller røre fedtstof og sukker, da disse blandinger vil beskadige det. Brug altid kniven til at røre kagedej.**

tips

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

⑲ maxi blenderindsats

Til blendning af væske bruger man maxi blenderindsatsen sammen med kniven. Den øger den mængde væske, der kan forarbejdes, fra 1 liter til 1,5 liter. Sivning undgås, og bladet finder bedre.

- 1 Sæt drivaksel og skål på motordelen.
- 2 Sæt kniven på.
- 3 Tilsæt de madvarer, der skal forarbejdes.
- 4 Sæt blenderindsatsen ned over kniven og sørg for, at den hviler på kanten indvendig i skålen ①. **Tryk ikke blenderindsatsen ned; hold den i grebet i midten.**
- 5 Sæt låg på og tænd maskinen.

snitte-/riveplader

dobbeltsidede snitte-/riveplader - tyk ②, tynd ③

Brug rive-siden til ost, gulerødder, kartofler og mad med lignende konsistens.

Brug snitte-siden til ost, gulerødder, kartofler, kål, agurk, squash, rødbeder og løg.

sikkerhed

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

sådan bruges skærepladerne

- 1 Sæt drivaksel og skål på motordelen.
- 2 Hold pladen i grebet i midten ④, sæt den ned over drivakslen med den ønskede side opad ⑤.
- 3 Sæt låget på.
- 4 Vælg den størrelse påfyldningstragt, der skal bruges. Nedstopperen indeholder en mindre påfyldningstragt, der bruges til enkelte stykker eller tynde ingredienser. Hvis den lille påfyldningstragt skal bruges - sæt først den store nedstopper ned i påfyldningstragten. Hvis den store påfyldningstragt skal bruges - brug begge nedstopper sammen.
- 5 Læg ingredienserne i påfyldningstragten.
- 6 Tænd maskinen og tryk jævnt med nedstopperen - **stik aldrig fingrene ned i påfyldningstragten.**

tips

- Brug friske madvarer
- Lad være med at skære dem for fint ud. Fyld påfyldningstragten næsten op. Det hindrer, at maden smutter ud til siden under bearbejdningen. Man kan eventuelt bruge den lille påfyldningstragt.
- Når maden skives eller strimles: de dele, der sættes på højkant ⑥ bliver kortere end dem, der lægges vandret ⑦.
- Der bliver altid en lille smule tilbage på pladen eller i skålen efter bearbejdningen.

② citruspresser

Brug citruspresseren til at presse saften ud af citrusfrugter (f.eks. appelsin, citron, lime og grapefrugt).

① riflet kegle

② si

sådan bruges citruspresseren

- 1 Sæt drivakslen og skålen på motordelen.
- 2 Tilfør sien og drej med uret indtil låsen på sien Er på linje med linjen på el-enheden ①.
- 3 Sæt keglen ned over drivakslen og drej den, til den falder ned på plads ①.
- 4 Skær frugten midt over. Tænd for maskinen og tryk frugten ned over keglen.

● **Citruspresseren kan ikke starte, hvis sien ikke er låst rigtigt fast.**

③ KENSTORE™ tilbehørskarrusel

Med foodprocessoren følger en tilbehørskarrusel, som sættes ind i skålen.

sådan bruges tilbehørskarrusellen

- 1 Sæt kniven fast på skålen.
- 2 Sæt så piskeriset, pladerne og indsatsen ind i karrusellen ①.
- 3 Sæt karrusellen over kniven og anbring foodprocessorlåget ovenpå ②.

vedligeholdelse og rengøring

- Sluk altid for maskinen og tag stikket ud, inden den gøres ren.
- Behandl kniv og snitteplader forsigtigt - 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.

motordel

- Aftørres med en fugtig klud; tør efter. Sørg for, at området omkring sikkerhedslåsen er fri for madrester.
- Overflødig ledning vikles rundt om holderen bagpå apparatet.

blender

- 1 Tøm glasset før det skrues af bladdelen.
- 2 Vask glasset i hånden.
- 3 Tag tætningsringen af og vask den.
- 4 Undgå at berøre de skarpe knive - børst dem rene med varmt sæbevand og skyl grundigt efter under hanen. **Kniven må ikke sænkes ned i vandet.**
- 5 Lufttørre med bunden opad.

piskersæt

- Tag piskerne af drivhovedet ved forsigtigt at trække dem ud. Vask dem i varmt sæbevand.
- Aftør piskerdrevet med en fugtig klud; tør efter. **Piskerens drivhoved må ikke sænkes ned i vandet.**

alle andre dele

- Vaskes i hånden og tørres af.
- Alternativt kan de vaskes på øverste stativ i opvaskemaskinen. Et kort program med lav temperatur anbefales.

service og kundepleje

- Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af KENWOOD eller en autoriseret KENWOOD-reparatør.
- **Hvis du har problemer med at bruge foodprocessoren, skal du, før du henvender dig til forhandleren for at få hjælp, henvise til fejlfindingsvejledningen.**

Hvis du har brug for hjælp med:

- at bruge apparatet eller
 - servicering eller reparation
- Kontakt den butik hvor du oprindeligt købte dit produkt.

Fejlfindingsvejledning		
Problem	Årsag	Løsning
Processoren fungerer ikke	Ingen strøm Blenderudgangsomsalg er ikke monteret. Låget er ikke låst rigtigt fast på skålen. Blenderen er ikke låst rigtigt fast.	Kontrollér, at foodprocessorens stik er sat i en stikkontakt. Når foodprocessorskålen anvendes, skal udtagsdækslet sidde på og være rigtigt låst fast, da foodprocessoren ellers ikke kan virke. Processoren og blenderen kan ikke virke, hvis låget ikke er sat rigtigt på skålen. Blenderen kan ikke virke, hvis den ikke er sat rigtigt på. Hvis der ikke findes nogen af ovenstående fejl, skal du kontrollere sikringen/relæet i din bolig.
Blenderen er utæt ved knivenhedens nederste del.	Der mangler en tætningsring. Tætningsringen er sat forkert på. Tætningsringen er beskadiget.	Kontrollér, at tætningsringen sidder rigtigt og ikke er beskadiget. Kontakt kundeservicen for at få en ny tætningsring.
Redskaber/tilbehør virker ikke rigtigt	Se tips i afsnittet "Brug af tilbehør". Kontrollér, at tilbehøret er samlet og sat rigtigt på.	

Svenska

Vik ut främre omslaget med bilderna.

innan du använder din Kenwood-apparat

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.

säkerhet

- Var försiktig! Knivbladen och skivorna är mycket vassa. **Håll alltid i kniven i "handtaget" ③ högst upp (så långt bort som möjligt från själva eggen) både när du använder och diskar den.**
- Ta alltid bort kniven innan du tömmer skålen.
- Stick inte ner händer eller redskap i skålen eller mixerkannan när kontakten är i.
- Stäng av apparaten och dra ur kontakten:
 - innan du monterar eller tar bort delar
 - efter användning
 - före rengöring
- Använd aldrig fingrarna för att trycka ner bitar i matarröret. Använd alltid matarstaven (-arna) som levererades med matberedaren.
- Innan du tar bort locket från skålen eller mixern från drivenheten:-
 - stänga av;
 - vänta tills tillbehören/knivbladen är helt stilla;
 - Skruva inte loss mixerbågaren från knivsatsen.
- Låt vätskor svalna till rumstemperatur innan de mixas.
- Locket ska alltid sitta på när mixern är igång.
- **Apparaten kan gå sönder och eventuellt orsaka personskada om låsmekanismen utsätts för våld.**
- Använd inte locket för att reglera matberedaren utan använd alltid hastighetsreglaget i av/på-vredet.
- Använd endast tillbehör som är direkt avsedda för denna apparat.
- Håll alltid ett öga på den när den är på.
- Använd aldrig matberedaren om den är trasig. Lämna in den för genomgång eller reparation: se 'service och kundtjänst'.
- Låt aldrig strömenhet, sladd eller kontakt bli våta.
- Låt inte överflödiga sladd hänga ner över kanten på bordet eller arbetsbänken eller komma åt en het yta.
- Den här apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel. Den är inte heller avsedd för användning av personer med bristande erfarenhet eller kunskap, om de inte övervakas eller får instruktioner om hur apparaten ska användas av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

före inkoppling

- Kontrollera att elektriciteten i din bostad överensstämmer med specifikationerna på apparatens undersida.
- Denna enhet uppfyller EU-direktivet 89/336/EEC.

före användning

- 1 Ta bort allt förpackningsmaterial, inklusive plastskydden på kniven. **Var försiktig! Knivbladen är mycket vassa.** Kassera plastskydden, eftersom de endast behövs under tillverkning och frakt.
- 2 Diska alla delar (se "rengöring")

förklaring till bilder

matberedare

- ① stötar
- ② matarrör
- ③ lock
- ④ borttagbar drivaxel
- ⑤ skål
- ⑥ säkerhetsförregling
- ⑦ sladdförvaring (baktill)
- ⑧ kraftdel
- ⑨ hastighets/momentanreglage
- ⑩ mixeruttag/förregling
- ⑪ lock för mixeruttag/säkerhetsförregling

mixer

- ⑫ bladenhet
- ⑬ tättningsring
- ⑭ kanna
- ⑮ lock
- ⑯ påfyllningslock

ytterligare tillbehör

Alla tillbehören på listan medföljer inte matberedaren. Se efter i listan vad som ska finnas med. Kontakta affären där du köpte apparaten om du skulle vilja ha ett tillbehör som inte ingår i ditt paket.

- ⑰ knivblad
- ⑱ växlad visp
- ⑲ visplock
- ⑳ grov skivnings/strimlingsskiva
- ㉑ fin skivnings/strimlingsskiva (FP620)
- ㉒ växlad citrusfruktspress (FP620)
- ㉓ tillsatskarusell KENSTORE™
- ㉔ spatel

använda matberedaren

- **När matberedarskålen används måste locket till mixeruttaget sitta på och vara fastlåst, annars fungerar inte matberedaren.**

- 1 Montera skålen. Sätt på skålen med handtaget bakåt och vrid den medurs tills den knäpps fast ①.
- 2 Montera sedan den borttagbara drivaxeln ④ över den fasta drivaxeln på kraftdelen.
- 3 Sätt på ett tillbehör på drivaxeln.
- Montera alltid ihop skål, tillbehör och själva matberedaren innan du lägger i ingredienserna.
- 4 Placera locket på skålen ② – vrid det medurs tills pilen på locket är riktad mot strecket på drivenheten ③.
- 5 Slå på maskinen och välj hastighet.
- **Matberedaren fungerar inte om locket eller uttagslocket inte sitter på ordentligt.**
- 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 beredaren innan du tar av 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 mixern

- 1 Lägg i tätningsringen ③ i bladenheten ⑫ och se till att den tätar ordentligt.

Om tätningsringen är skadad eller fel ilagd läcker mixern.

- 2 Skruva på kannan på knivhållaren.
- 3 Lägg i ingredienserna i kannan.
- 4 Sätt på påfyllningslocket på locket och vrid.
- 5 Vrid locket medurs för att låsa fast det på kannan.
- 6 Lyft av locket från mixerfästet ⑩.
- 7 Sätt mixern på mixeruttaget och vrid fast den ④.

viktigt

- **Mixertillbehöret fungerar bara om matberedarskålen och locket är på plats.**
- **Under användningen av mixeruttaget bör inga verktyg finnas i skålen.**

- 8 Välj hastighet eller använd momentanreglaget.

tips

- När du gör majonäs ska du hålla i samtliga ingredienser utom oljan i mixern. Kör sedan igång maskinen och fyll på oljan genom påfyllningslocket.
- Tjocka blandningar, t.ex. till paté och dipsås, måste du eventuellt skrapa ner. Om blandningen är tungarbetad tillsätter du mera vätska.
- Iskrossning – använd pulsen i korta stötar tills isen har krossats till önskad konsistens.
- Låt vätskor svalna till rumstemperatur innan de mixas.
- För att mixern ska hålla länge ska du aldrig köra den mer än 60 sekunder i taget. Stäng av så snart blandningen har fått rätt konsistens.
- Mixa aldrig kryddor - plasten kan skadas.
- Apparaten fungerar inte om mixern inte är korrekt monterad.
- Lägg inte i några torra ingredienser i mixern innan du slår på. Vid behov skär du dem i bitar; tar bort påfyllningslocket och släpper sedan ner dem en i taget medan apparaten är igång.
- Använd inte mixern som förvaringskärl. Håll den tom före och efter användning.
- Mixa aldrig mer än 1½ liter - mindre för skummande vätskor som milkshake.

välja rätt hastighet

verktyg/tillsats	funktion	hastighet	maxmängder
kniv	Baka kakor Arbeta samman fett och mjöl Tillsätta vatten för att hålla samman pajdegredienser Hacka/purée/göra paté Jäsdeg	1 - 3 3 3 3 2 - 3	1.5 kg total vikt 340 g mjöl 600 g kött 500 g mjöl
Knivblad med visplock	Soppor	1 - 2	1,5 liter
visp	äggvita ägg och socker till lätt sockerkakssmet utan fett grädde	3 3 1 - 2	6 äggvitor 5 dl
skivor - skära/ strimla	Fasta livsmedel, som morötter, hårdost Mjukare livsmedel, som gurka, tomater	2 - 3 1	
citruspress	Citrusfrukter	1	
mixer	All beredning	3	1,5 liter

använda tillbehören

i tabellen ovan finns hastigheten angiven för varje tillbehör.

17 kniv

kniven är det mest mångsidiga tillbehöret. Konsistensen avgörs av hur länge man kör. Använd momentanreglaget för grovre konsistens.

Använd knivbladet för att göra degar till tårter och bakverk, hacka rått och tillagat kött, grönsaker och nötter, för paté och dippsåser, för att puréa soppor och för att göra brödsmlur av kakor och bröd. Den kan även användas för degmix som ska jäsas.

tips kniv

- Skär livsmedel som kött, bröd och grönsaker i cirka 2 cm stora tärningar före körningen.
- Bryt kakor i småbitar och släpp ner i matarröret medan maskinen är igång.
- När du gör pajdeg tar du fett direkt från kylen och skär i 2 cm stora tärningar.
- Var noga med att inte bearbeta degen för länge.
- Lägg de torra ingredienserna i skålen och tillsätt vätskan genom matarröret, när apparaten är igång. Kör tills det bildats en slät och smidig degklump (60 - 90 sekunder).
- Efter jäsning ska degen endast knådas för hand. Det är inte tillrådligt att knåda den i skålen, eftersom det kan göra matberedaren instabil.

18 dubbelvisp

Vispen ska endast användas till lätta, t.ex. äggvita, grädde, tormjöl, och när du vispar ägg och socker till sockerkaka. Den förstörs av tyngre blandningar, som fett och mjöl.

använda vispen

- 1 Sätt fast drivaxeln och skålen på strömenheten.
- 2 Tryck in båda visparna stadigt i drivhuvudet ⑥.
- 3 Montera vispen genom att vrida den försiktigt tills den faller ner över drivaxeln.
- 4 Tillsätt ingredienserna.
- 5 Sätt på locket - kontrollera att änden på axeln hamnar mitt i locket.
- 6 Slå på.

viktigt

- **Vispen lämpar sig inte för kaksmet där alla ingredienser blandas i en omgång, eller där man börjar med att blanda fett och socker. Då kan vispen skadas. Använd alltid knivbladet för sådan kaksmet.**

tips

- Du får bäst resultat om äggen har rumstemperatur.
- Se till att skål och vispar är rena och fria från fett innan du vispar.

19 mixerkåpa

När du ska mixa vätskor använder du mixerkåpan tillsammans med kniven. På det sättet kan du öka den körda mängden vätska från 1 liter till 1,5 liter; läckage förhindras och kniven fungerar effektivare.

- 1 Sätt fast drivaxeln och skålen på strömenheten.
- 2 Montera kniven.
- 3 Tillsätt ingredienserna.
- 4 Sätt på mixerkåpan över kniven och kontrollera att den vilar mot listen på skålens insida ⑦. **Tryck inte ner mixerkåpan; ta tag i hållaren mitt på.**
- 5 Sätt på locket och slå på apparaten.

skär- och strimlingsskivor

vändbara skär- och strimlingsskivor - tjock ②, tunn ③

Använd strimlingssidan till ost, morötter, potatis och livsmedel med liknande konsistens.

Använd skärsidan till ost, morötter, potatis, vitkål, gurka, zucchini, rödbetor och lök.

säkerhet

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

använda skärskivorna

- 1 Sätt fast drivaxeln och skålen på strömenheten.
- 2 Ta tag i hållaren mitt på ④ och lägg skivan på drivaxeln med rätt sida upp ⑤.
- 3 Sätt på locket.
- 4 Välj vilken storlek på matarrör du vill använda. I matarstaven finns det ett mindre matarrör för bearbetning av enskilda bitar eller tunna ingredienser.
När du vill använda det mindre matarröret placerar du först den stora matarstaven i matarröret.
När du vill använda det stora matarröret använder du båda matarstavarna tillsammans.
- 5 Lägg livsmedlen i matarröret.
- 6 Slå på matberedaren och tryck ner livsmedlen i jämn takt med matarstaven - **stoppa aldrig in fingrarna i matarröret.**

tips

- Använd färsk ingredienser
- Skär inte livsmedlen i alltför små bitar. Fyll på det stora matarröret så att det är tämligen fullt även på bredden. Det gör att livsmedlen inte lägger sig på sidan under körningen. Alternativt använder du det lilla matarröret.
- Om du ställer livsmedlet lodrätt ① när du strimlar eller skivar blir bitarna mindre än om det läggs vågrätt ⑧.
- Det kommer alltid att finnas lite rester på skivan eller i skålen efter körningen.

②② citruspress

Använd citruspressen för att pressa juice från citrusfrukter (t.ex. apelsiner, citroner, lime och grapefrukt).

- ① kon
- ② sil

använda citruspressen

- 1 Sätt fast drivaxeln och skålen på strömenheten.
 - 2 Montera silen och vrid den medurs tills spärren på silen är riktad mot strecket på drivenheten (h).
 - 3 Sätt konen på drivaxeln och vrid runt tills den har gått hela vägen ner ①.
 - 4 Skär frukten i halvor. Slå sedan på apparaten och tryck frukten mot konen.
- **Citruspressen fungerar inte om silen inte är korrekt låst.**

②③ tillsatskarusell KENSTORE™

Med din matberedare följer en tillsatskarusell som passar i skålen.

så här använder du tillsatskarusellen

- 1 Montera knivbladet i skålen.
- 2 Sätt sedan i vispen, skivorna och vispocket i karusellen ①.
- 3 Sätt karusellen över knivbladet och sätt på matberedarlocket (k).

skötsel och rengöring

- Stäng alltid av matberedaren och dra ur kontakten innan du rengör den.
- Hantera kniv och skärskivor försiktigt - de är extremt 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.

strömenhet

- Torka med fuktig trasa och torka sedan torrt. Kontrollera att det inte finns några matrester nära låsmekanismen.
- Linda överflödigt sladd runt hållaren på baksidan av enheten.

mixer

- 1 Töm bågaren innan du skruvar loss den från knivsatsen.
- 2 Diska bågaren för hand.
- 3 Ta loss packningsringen och diska den.
- 4 Rör inte vid de vassa knivbladen - borsta dem rena med varmt diskvatten och skölj sedan noga under rinnande vatten. **Doppa aldrig ner knivhållaren i vatten.**
- 5 Ställ den uppochner och låt den torka.

dubbelvisp

- Ta loss visparna från drivhuvudet genom att försiktigt dra ut dem. Diska i varmt vatten.
- Torka av drivhuvudet med fuktig trasa och torka sedan torrt. **Doppa aldrig ner drivhuvudet i vatten.**

alla övriga delar

- Diska för hand och torka.
- Alternativt kan de maskindiskas i övre korgen. Ett kort program med låg temperatur rekommenderas.

service och kundtjänst

- Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av KENWOOD eller av en auktoriserad KENWOOD-reparatör.
- **Om du har några problem med användningen av din matberedare ber vi dig läsa denna felsökningsguide innan du ringer och anmäler felet.**

Om du behöver hjälp med:

- att använda apparaten eller
 - service eller reparationer
- Kontakta återförsäljaren där du köpte apparaten.

Felsökningsguide		
Problem	Orsak	Lösning
Matberedaren fungerar inte	Ingen ström Lock på mixerfäste ej monterat. Locket till skålen har inte låsts fast ordentligt. Mixern är inte låst fast ordentligt.	Kontrollera att matberedaren är ansluten till strömmen. När matberedarskålen används måste locket till mixeruttaget sitta på och vara fastlåst, annars fungerar inte matberedaren. Matberedaren och mixern fungerar inte om inte locket till skålen sitter på ordentligt. Mixern fungerar inte om den inte sitter på ordentligt. Om inget av ovanstående hjälper bör du se efter om en säkring eller jordfelsbrytaren har gått.
Mixern läcker från bladenhetens bas.	Tätningringen saknas. Tätningringen sitter inte rätt. Tätningringen skadad.	Se till att tätningringen sitter rätt och att den inte är skadad. Kontakta kundtjänsten om du behöver en ny tätningring.
Verktygen/tillsatserna fungerar inte som de ska	Se tipsen i motsvarande avsnitt "Använda tillsatsen". Se till att tillsatserna har satts ihop ordentligt.	

Norsk

Brett ut framsiden med illustrasjoner

før du tar Kenwood-apparatet i bruk

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.

sikkerhet

- Knivbladene og skivene er svært skarpe og må håndteres med forsiktighet. **Hold alltid kniven i fingergrepet**
① **øverst, bort fra eggen, både når du bruker og vasker kniven.**

- Ta alltid ut kniven før du tømmer bollen.
- Stikk ikke hendene eller redskaper ned i bollen eller hurtigmikseren når strømmen er tilkoblet.
- Slå av maskinen og trekk ut støpselet i følgende tilfeller:
 - før du setter inn eller tar ut deler
 - etter bruk
 - før rengjøring
- Bruk aldri fingrene til å skyve ingrediensene ned i påfyllingstrakten. Bruk alltid stapperne som følger med maskinen.
- Før du tar lokket av bollen eller hurtigmikseren av motordelen:-
 - slå av maskinen,
 - vente til ekstrautstyret/stålkniven har stoppet helt opp,
 - Pass på slik at du ikke skrur mikserglasset av knivenheten.
- Væsker må avkjøles til romtemperatur før miksing.
- Hurtigmikseren må bare brukes med lokket på.
- **Maskinen vil bli skadet og kan forårsake personskaade hvis du bruker for stor makt på låsemekanismen.**

- Start aldri maskinen ved å vri på lokket. Bruk av/på-bryteren.
- Bruk kun originalt ekstrautstyr.
- Gå aldri fra maskinen mens den er på.
- Bruk aldri en defekt foodprocessor. Defekte maskiner må til kontroll eller reparasjon. Se 'service og kundetjeneste'.
- La aldri strømmenheten, ledningen eller støpselet bli vått.
- La ikke ledningen henge over kanten på bordet eller arbeidsbenken, eller ligge inntil varme overflater.
- Apparatet er ikke ment brukt av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, med mindre vedkommende har fått tilsyn eller opplæring i hvordan apparatet skal betjenes av en person som er ansvarlig for vedkommendes sikkerhet.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen

før strømmen kobles til

- Forviss deg om at nettspenningen er den samme som den som står oppført på undersiden av maskinen.
- Denne maskinen oppfyller bestemmelsene i EU-direktiv 89/336/EEC.

før første gangs bruk

- 1 Fjern all emballasje, og ta av plastbeskytterne på knivbladene. **Vær forsiktig - knivbladene er svært skarpe.** Kast beskytterne. De er kun ment å beskytte kniven under produksjon og transport.
- 2 Vask samtlige deler. Se "Rengjøring".

deler

foodprocessor

- ① stappere
- ② matetrakt
- ③ lokk
- ④ avtagbar drivaksel
- ⑤ bolle
- ⑥ sikkerhetssperre
- ⑦ ledningsvikler (bak)
- ⑧ strømmenhet
- ⑨ hastighetskontroll/pulsfunksjon
- ⑩ hurtigmikseruttak/sperre
- ⑪ lokk til hurtigmikseruttaket/sikkerhetssperre

hurtigmikser

- ⑫ knivenhet
- ⑬ tetningsring
- ⑭ mugge
- ⑮ mikserglass
- ⑯ påfyllingslokk

ekstrautstyr

Ikke alle delene nedenfor følger med din foodprocessor. Se innholdslisten som følger med maskinen din. Hvis du ønsker å kjøpe ekstrautstyr, kontakter du forhandleren der du kjøpte maskinen.

- ⑰ knivblad
- ⑱ dobbeltvisp med flere hastigheter
- ⑲ multiblandelokk
- ⑳ tykk skjære/grov kutteskive
- ㉑ tynn skjære/fin riveskive (FP620)
- ㉒ sitruspresse med flere hastigheter (FP620)
- ㉓ KENSTORE™ tilbehørskarussell
- ㉔ slikkepott

bruk av foodprocessoren

- **Når du bruker bollen må dekselet på hurtigmikseruttaket være på og låst på plass, ellers virker ikke prosessoren.**

- 1 Sett på bollen. Håndtaket skal vende mot baksiden, senk bollen og vri den med urviserne til den smekker på plass ①.
- 2 Sett deretter den avtagbare akselen ④ over den faste akselen på strømmenheten.
- 3 Plasser ønsket redskap over drivakselen.
- Sett alltid bollen på strømmenheten og ønsket redskap i bollen før du tilsetter ingredienser.
- 4 Sett lokket på bollen ② – vri med klokken til pilen på lokket er på linje med streken på motordelen ③.
- 5 Slå på maskinen, og velg ønsket hastighet.

- **Prosessoren virker ikke dersom lokket, eller lokket til uttaket, er feil satt på.**

- 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, redskapene og bollen.

- **Slå alltid av maskinen før du tar av 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 hurtigmikseren

- 1 Sett tetningsringen ⑬ på knivenheten ⑫ - og pass på at forseglingen sitter riktig.
Det lekker dersom tetningsringen er skadet, eller ikke er riktig påsatt.
- 2 Vri muggen til den låses på plass på knivenheten.
- 3 Ha ingrediensene i muggen.
- 4 Sett påfyllingskoppen i lokket, og vri rundt.
- 5 Vri lokket med urviserne for å låse det på plass på mikserglasset.
- 6 Løft av uttaksdekselet ⑪ til mikserglasset.
- 7 Sett hurtigmikseren på hurtigmikseruttaket, og vri den slik at den låses på plass ④.

viktig

- **Hurtigmikseren virker kun når prosessorbollen og lokket er på plass.**
 - **Når du bruker hurtigmikseruttaket anbefaler vi at det ikke er noe redskap i bollen.**
- 8 Velg ønsket hastighet, eller bruk momentknappen.

tips

- Når du lager majones, har du alle ingrediensene, bortsett fra oljen, i hurtigmikseren. Hell deretter oljen gradvis gjennom påfyllingskoppen mens maskinen kjører.
- Tykke blandinger, som posteier og dip, må eventuelt skrapes ut av muggen. Tilsett mer væske hvis det er vanskelig å bearbeide innholdet.
- Iskousing – bruk pulsfunksjonen i korte støt til du har fått ønsket konsistens.
- Væsker må avkjøles til romtemperatur før miksing.
- Hvis du bruker hurtigmikseren i mer enn ett minutt om gangen, vil maskinens levetid forkortes. Slå av maskinen straks innholdet har ønsket konsistens.
- Ha ikke krydder i hurtigmikseren, da dette kan skade plastmaterialet.
- Maskinen virker ikke hvis hurtigmikseren er satt på feil.
- Ikke ha tørre ingredienser i hurtigmikseren før den startes opp. Hvis du må allikevel må bruke tørre ingredienser, kutter du disse opp i små biter, fjerner påfyllingskoppen og slipper dem ned i mikseren en etter en mens maskinen går.
- Hurtigmikseren egner seg ikke til oppbevaring. Den skal derfor alltid være tom når den ikke er i bruk.
- Ha aldri mer enn 1½ liter væske i hurtigmikseren. Maks. mengde er noe mindre for luftige væskeblandinger, som milkshake.

anbefalte hastigheter

redskap/tilbehør	funksjon	hastighet	maksimumskapasiteter
Stålkniv	Lage kakeideiger	1 - 3	1,5 kg totalvekt
	Smuldre smør i mel	3	340 g melvekt
	Tilsette vann i mørdeig	3	
	Hakking/puréer/posteier	3	600 g kjøtt
	Gjærdeig	2 - 3	500 g melvekt
Knivblad med multiblandelokk	Supper	1 - 2	1,5 liter
Visp	Eggehviter	3	6 eggehviter
	Egg og sukker til kakeideig uten fett	3	
	Fløte	1 - 2	500 ml
Skiver - skjære/ raspe	Harde ingredienser som gulrøtter, harde oster	2 - 3	
	Mykere ingredienser som agurk, tomat	1	
Sitruspresse	Sitrusfrukter	1	
Hurtigmikser	All prosessering	3	1,5 liter

bruk av ekstrautstyr

i tabellen over finner du anbefalte hastigheter for alt utstyret.

17 stålkniv

Stålkniven er det mest anvendelige av alt utstyret. Ingrediensenes konsistens avhenger av hvor lenge de bearbeides i maskinen.

Hvis du ønsker en grovere konsistens, kan du bruke momentknappen.

Bruk kniven til kake- og wienerbrøddeig, hakke rått og kokt kjøtt, grønnsaker, nøtter, patéer, dipp, supper, samt til å lage brød- og kjekssmuler. Den kan også brukes til gjærdeiger.

tips

stålkniv

- Skjær opp ingrediensene, f.eks. kjøtt, brød eller grønnsaker, i terninger på ca. 2 cm før du har dem i bollen.
- Kjeksbrytes opp i mindre biter og tilsettes gjennom påfyllingstrakten mens maskinen er i gang.
- Når du skal lage deig, bruker du smør rett fra kjøleskapet, i terninger på ca. 2 cm.
- Pass på at du ikke bearbeider deigen for lenge i maskinen.
- Ha de tørre ingrediensene i bollen, og tilsett væsken gjennom påfyllingstrakten mens maskinen er i gang. Bland ingrediensene i maskinen til du får en myk og elastisk deigklump etter ca. 60-90 sekunder.
- Elt deigen ytterligere for hånd. Du bør ikke elte deigen i bollen da dette kan skade foodprocessoren.

18 stålvisp

Brukes kun til lette rører, f.eks. eggehviter, fløte, kondensert melk og eggedosis til deiger uten fett. Tykkere blandinger som inneholder smør og mel, vil skade vispen.

bruk av vispen

- 1 Sett drivakselen og bollen på strømenheten.
- 2 Skyv begge vispene godt inn i drivhodene i vispinnsatsen ⑩.
- 3 Tre vispen forsiktig nedover drivakselen.
- 4 Ha i ingrediensene.
- 5 Sett på lokket. Påse at toppen av drivakselen går inn i åpningen midt i lokket.
- 6 Slå på maskinen.

viktig

- **Vispen passer ikke til alt-i-ett-kaker, eller til å røre fett og sukker hvitt, da disse blandingsene skader den. Bruk alltid knivbladet når du skal bake kaker.**

tips

- Du oppnår best resultater hvis eggene har romtemperatur.
- Påse at bollen og vispene er helt rene og fettfrie før du starter.

19 maksi-blend sprutdeksel

Sprutdekselet brukes sammen med stålkniven ved blanding av væske i bollen. Dekselet gjør at du kan øke væskemengden fra 1 liter til 1,5 liter, hindre at innholdet i bollen spruter utover og bruke stålkniven mer effektivt.

- 1 Sett drivakselen og bollen på strømenheten.
- 2 Sett på stålkniven.
- 3 Ha i ingrediensene.
- 4 Sett sprutdekselet over knivinnsetsen, og påse at det hviler stabilt på kanten inne i bollen ⑪. **Press ikke sprutdekselet nedover, men ta tak i håndtaket i midten.**
- 5 Sett på lokket, og start maskinen.

skjære- og raspeskiver

vendbare skjære- og raspeskiver - tykk ⑫, tynn ⑬

Raspesiden brukes til ost, gulrøtter, poteter og lignende matvarer.

Skjæresiden brukes til ost, gulrøtter, poteter, kål, slangeagurk, squash, rødbeter og løk.

sikkerhet

- **Ta aldri av lokket før skjæreskiven har stoppet helt opp.**
- **Håndter skjæreskivene med forsiktighet - de er svært skarpe.**

bruk av skjæreskivene

- 1 Sett drivakselen og bollen på strømenheten.
- 2 Hold skiven i fingergrepet i midten ⑭, og plasser den på drivakselen med ønsket side oppover ⑮.
- 3 Sett på lokket.
- 4 Velg stapperen med passende størrelse. Stapperen har en smalere påfyllingstrakt på innsiden slik at du kan mate én og én matvare eller tynne ingredienser gjennom den. Når du skal bruke den indre påfyllingstrakten, må du først sette den store stapperen i den store påfyllingstrakten. Bruk begge stapperne samtidig når du bruker den store påfyllingstrakten.
- 5 Legg ingrediensene i påfyllingstrakten.
- 6 Slå på maskinen, og press maten jevnt nedover ved hjelp av stapperen. **Stikk aldri fingrene ned i påfyllingstrakten.**

tips

- Bruk alltid ferske matvarer.
- Skjær ikke opp matvarene i for små biter. Pakk alltid den store påfyllingstrakten ganske full. Dette hindrer at matvarene glir ut til siden under bearbeidingen. Du kan eventuelt bruke den lille påfyllingstrakten.
- Ved skjæring og riving blir ingredienser som mates inn loddrett ⑯ kortere enn mat som legges vannrett ⑰.
- Det vil alltid være igjen litt avfall på skiven eller i bollen etter bearbeidingen.

22 sitruspresse

Sitruspressen brukes til å presse ut saften fra sitrusfrukter (appelsin, sitron, lime og grapefrukt).

- ① Kjegle
- ② Sil

bruk av sitruspressen

- 1 Sett drivakselen og bollen på strømenheten.
- 2 Sett på sikten og vri med klokken til sperrefliken på sikten er på linje med streken på motordelen ①.
- 3 Plasser kjeglen over drivakselen, og vri rundt til den sitter på plass ①.
- 4 Del sitrusfrukten i to. Slå på maskinen, og press frukten ned på kjeglen.

● **Sitruspressen virker ikke hvis silen ikke sitter skikkelig på plass.**

23 KENSTORE™ tilbehørskarusell

Matprosessen leveres med en karusell som tilbehøret kan oppbevares i, og som passer inni bollen.

slik brukes oppbevaringskarusellen

- 1 Sett knivbladet på bollen.
- 2 Sett så vispen, skivene og multiblandelokket i karusellen ①.
- 3 Sett karusellen over knivbladet, og sett prosessorlokket oppå ②.

vedlikehold og rengjøring

- Slå alltid av maskinen og trekk ut støpselet før rengjøring.
- Håndter stålkniven og skjæreskivene med forsiktighet - de er svært 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.

strømenhet

- Tørk av med en fuktig klut, og deretter med en tørr klut. Påse at det ikke er matrester i eller rundt sikkerhetslåsen.
- Vikle overflødig ledning rundt braketten bak på maskinen.

hurtigmikser

- 1 Tøm glasset før du skruer det av knivenheten.
- 2 Vask glasset for hånd.
- 3 Ta ut og vask gummiringen.
- 4 Ikke berør de skarpe knivbladene. Vask dem med en oppvaskkost og varmt såpevann, og skyll dem under springen.

Legg ikke knivenheten i vann.

- 5 Legg knivenheten opp ned, og la den lufttørke.

stålvisp

- Trekk begge vispene forsiktig ut av drivhodene på vispinnsatsen. Vask dem i varmt såpevann.
- Tørk av drivhodet med en fuktig klut, og deretter med en tørr klut. **Drivhodet må ikke legges i vann.**

alle andre deler

- Vask delene for hånd, og tørk av.
- Eller de kan vaskes i øverste kurv i oppvaskmaskinen. Vi anbefaler at du bruker et kort program med lav temperatur.

service og kundetjeneste

- Dersom ledningen er skadet må den av sikkerhetsmessige grunner erstattes av KENWOOD eller en autorisert KENWOOD-reparatør.

- **Hvis du får problemer med å bruke matprosessen skal du se delen om feilsøking før du ringer etter hjelp.**

Hvis du trenger hjelp med å:

- bruke apparatet eller
 - service eller reparasjoner
- kontakt forhandleren der du kjøpte apparatet.

Feilsøking		
Problem	Årsak	Løsning
Prosessoren fungerer ikke	Ikke strøm Uttaksdekselet til hurtigmikseren er ikke påsatt. Lokket sitter ikke ordentlig på bollen. Hurtigmikseren er ikke låst ordentlig på.	Sjekk at støpselet på prosessoren sitter i kontakten. Når du bruker prosessorbollen må lokket til uttaket være på, ellers virker ikke prosessoren. Prosessoren og hurtigmikseren fungerer ikke dersom lokket på bollen ikke sitter riktig på. Hurtigmikseren fungerer ikke hvis den ikke er satt riktig på. Hvis det ikke er noen av de ovenfornevnte, skal du se etter om det er gått en sikring i huset.
Hurtigmikseren lekker nederst på knivenheten.	Tetningsringen er borte. Tetningsringen er feil satt på Tetningsringen er skadet.	Sjekk at forseglingen er satt riktig på og ikke er skadet. Kontakt Kundetjenesten for å få ny tetningsring.
Redskapet/tilbehøret fungerer dårlig	Se tipsene i relevant del under "Bruke tilbehøret". Sjekk at tilbehøret er satt sammen riktig.	

Suomi

Taita auki etusivun kuvitukset

ennen kuin ryhdyt käyttämään tätä Kenwood-kodinkonetta

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.

turvallisuus

- Leikkuuterät ja raastinlevyt ovat erittäin teräviä: käsittele niitä varoen. **Tartu leikkuuterään aina sormien avulla**
③ **osan yläosasta siten, että sormet ovat kaukana terästä käsitellessäsi ja puhdisttaessasi terää.**
- Irrota leikkuuterä aina ennen kuin kaadat kulhon sisällön astiaan.
- Älä pane käsiä tai työvälineitä sekoituskulhoon tai tehosekoittimen kannuun silloin kun virta on päällä.
- Sammuta virta ja irrota pistoke rasiasta:
 - ennen osien kiinnittämistä tai irrottamista
 - käytön jälkeen
 - ennen puhdistusta
- Älä koskaan paina ruokaa syöttösuppilon sormien avulla. Syötä ainekset laitteen mukana toimitetun painimen avulla.
- Ennen kannen irrottamista kulhosta tai tehosekoittimen irrottamista moottorisyksiköstä:
 - kytke virta pois;
 - odota, kunnes levy/terä on pysähtynyt kokonaan;
 - Varo irrottamasta tehosekoittimen kannua teräyksiköstä.
- Anna nesteiden jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen niiden kaatamista tehosekoittimeen.
- Käytä tehosekoitinta vain kannen ollessa paikoillaan.
- **Laite rikkoutuu ja saattaa aiheuttaa vahinkoa, jos väänät lukitusmekanismia liian voimakkaasti.**
- Älä pyöritä käyttölaitetta kannen avulla, vaan käytä aina on/off-kytkintä.
- Älä koskaan kiinnitä laitteeseen muita kuin sen omia osia.
- Valvo aina laitteen toimintaa.
- Jos laite on vahingoittunut, sitä ei saa käyttää. Tarkistuta tai korjauta laite ensin: katso 'huolto ja asiakaspalvelu'.
- Älä kastele virtayksikköä, sähköjohtoa tai pistoketta.
- Varo, ettei virtajohto roiku pöydän tai työtason reunan alla tai kosketa kuumiin pintoihin.

- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla ei ole täysin normaalia vastaavat fyysiset tai henkiset ominaisuudet (mukaan lukien lapset), jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ei ole opastanut heitä käyttämään laitetta tai jos heitä ei valvota.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

ennen kuin kiinnität pistokkeen pistorasiaan

- Varmista, että asuntosi verkkovirta vastaa laitteen alla olevassa kilvessä mainittua.
- Laite on valmistettu Euroopan Talousyhteisön Direktiivin 89/336/EEC mukaisesti.

ennen kuin käytät laitetta ensimmäistä kertaa

- 1 Poista kaikki pakkausmateriaalit, myös leikkuuterän suojamuovit. **Toimi varoen, sillä terät ovat erittäin teräviä.** Nämä suojukset voi heittää pois, sillä ne on tarkoitettu ainoastaan valmistuksen ja kuljetuksen aikaiseksi suojaukseksi.
- 2 Pese osat, katso 'puhdistus'

osat

monitoimikone

- ① painimet
- ② syöttösuppilo
- ③ kansi
- ④ irrotettava pyörityskappale
- ⑤ kulho
- ⑥ turvalukitus
- ⑦ virtajohdon lokero (takana)
- ⑧ virtayksikkö
- ⑨ nopeuskytkin ja sykäyspainike
- ⑩ tehosekoittimen tyhjennysyksikkö/lukitus
- ⑪ tehosekoittimen tyhjennysyksikön kansi / turvalukitus

tehosekoitin

- ⑫ teräyksikkö
- ⑬ tiivisterengas
- ⑭ kannu
- ⑮ kansi
- ⑯ täyttökansi

lisävälineet

Kaikki alla luetellut osat eivät tule monitoimikoneen mukana. Katso laitteen mukana toimitetusta osaluettelosta, mitä osia monitoimikoneesi mukana on. Jos haluat hankkia jonkun uuden osan, ota yhteys laitteen myyjään.

- ⑰ hienonnnusterä
- ⑱ kaksoisvatkain
- ⑲ maksimisekoituskansi
- ⑳ paksu viipalointi / karkea raastinterä
- ㉑ ohut viipalointi / hieno raastinterä (FP620)
- ㉒ sitruserin (FP620)
- ㉓ KENSTORE™ -välinesäiliö
- ㉔ kaavin

monitoimikoneen käyttö

- **Monitoimikoneen kulhoa käytettäessä tehosekoittimen tyhjennysyksikön kannen on oltava paikalleen lukittuna, muuten kone ei toimi.**
 - 1 Aseta kulho paikalleen. Aseta kulhon kahva taaksepäin ja pyöritä kulhoa myötäpäivään, kunnes se naksauttaa paikalleen ①.
 - 2 Aseta sitten irrotettava akseli ④ virtayksikön kiinteän akselin päälle.
 - 3 Kiinnitä haluamasi väline pyörityskappaleen päälle.
- Aseta kulho ja työväline aina paikalleen laitteeseen ennen kuin kaadat kulhoon valmistusaineita.
- 4 Kiinnitä kansi kulhoon ②. Käännä myötäpäivään, kunnes kannen nuoli on kohdakkain moottorisyksikön viivan kanssa ③.
- 5 Kytke virta päälle ja valitse nopeus.
- **Monitoimikone ei toimi, jos kansi tai tyhjennysyksikön kansi eivät ole kunnolla paikoillaan.**
- Saat aikaan lyhyitä sykäyksiä käyttämällä (P)-toimintoa. Sykäys toimii pitäessäsi säädintä paikoillaan..
- 6 Kansi, työvälineet ja kulho irrotetaan päinvastaisessa järjestyksessä.
- **Kytke virta pois aina ennen kuin avaat kannen.**

tärkeää

- Monitoimikoneella 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.

tehosekoittimen käyttö

- 1 Kiinnitä tiivisterengas ⑬ teräyksikköön ⑫ ja varmista, että tiiviste on oikein paikallaan.

Neste vuotaa yli, jos tiiviste on viallinen tai jos se ei ole oikein paikallaan.

- 2 Kierrä kannu kiinni teräyksikköön.
- 3 Pane valmistusaineet kannuun.
- 4 Aseta täyttökorkki kannen päälle ja käännä sitä.
- 5 Pyöritä kantta myötäpäivään, jotta se lukittuu kannun päälle.
- 6 Irrota tehosekoittimen liitännän kansi ⑪.
- 7 Aseta tehosekoitin tyhjennysyksikön päälle ja lukitse se paikalleen pyörittämällä ④.

tärkeää

- **Tehosekoitinosa toimii vain, kun monitoimikoneen kulho ja kansi ovat paikoillaan.**
- **Käytettäessä tehosekoittimen tyhjennysyksikköä kulhossa ei saa olla välineitä.**

- 8 Valitse nopeus tai paina sykäyspainiketta.

vinkkejä

- Kun valmistat majoneesia, pane kaikki muut valmistusaineet paitsi öljy tehosekoittimeen. Kaada öljy täyttökorkkiin koneen käydessä ja anna sen valua muiden aineiden joukkoon.
- Paksut seokset, esim. pateet ja dipit, joudutaan mahdollisesti kaapimaan. Jos sekoittuminen ei ole helppoa, lisää nestettä.
- Jään murskaaminen: käytä lyhyitä sykäyksiä, kunnes jäämurska on haluamasi kaltaista.
- Anna nesteiden jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen niiden kaatamista tehosekoittimeen.
- Varmistaaksesi, että laite palvelee sinua pitkän aikaa, älä koskaan käytä tehosekoitinta pitempään kuin 60 sekuntia kerrallaan. Sammuta virta heti kun sakeus on sopiva.
- Älä laita mausteita sekoittimeen - ne saattavat vahingoittaa muovia.
- Laite ei toimi, jos tehosekoitin ei ole kunnolla paikallaan.
- Älä pane sekoittimeen kuivia valmistusaineita ennen käynnistämistä. Paloittele ainekset tarvittaessa; avaa täyttökorkki; pudota palaset täyttökorkin kautta yksi kerrallaan koneen käydessä.
- Älä käytä tehosekoitinta säilytysastiana. Säilytä se tyhjiillään.
- Älä koskaan sekoita suurempaa määrää kuin 1½ litraa - vaahtoavien nesteiden, esim. pirtelö, määrä on pienempi.

nopeuden valinta kaikissa toiminnoissa

väline/osa	toiminto	nopeus	maksimikapasiteetit
hienonnusterä	Kakkutaikinan valmistus Rasvan ja jauhojen sekoittaminen Veden lisääminen taikinan joukkoon Paloittelu/soseuttaminen/pateet Hiivataikinat	1 - 3 3 3 3 2 - 3	1,5 kg kokonaispaino 340 g jauhojen paino 600 g lihaa 500 g jauhojen paino
Hienonnusterä ja maksimisekoituskansi	Keitot	1 - 2	1,5 litraa
vatkaus	munanvalkuaiset munat ja sokeri rasvattomissa taikinoissa kerma	3 3 1 - 2	6 munanvalkuaista 500 ml
terät- viipalointi/Kiinteät raastaminen	aineet, esim. porkkanat, kovat juustot Pehmeämmät aineet, esim. kurkku, tomatit	2 - 3 1	
sitruspuserrin	Sitrushedelmät	1	
tehosekoitin	Kaikki käsittely	3	1,5 litraa

välineiden käyttö

katso ylläolevasta taulukosta, millä nopeudella kutakin työvälinettä käytetään.

17 hienonnusterä

Leikkuuterä on monipuolisin kaikista monitoimikoneen välineistä. Saavutettava koostumus määräytyy käsittelyajan pituuden perusteella. Kun haluat karkean lopputuloksen, käytä sykäyspainiketta.

Käytä veitsiterää kakku- ja leivonnaistaikainoiden valmistamiseen, raa'an tai kypsennetyn lihaa pilkkomiseen, kasvien tai pähkinöiden hienontamiseen, murekkeiden, terriinien tai dippikastikkeiden valmistamiseen, keittojen soseuttamiseen sekä korppujauhojen valmistamiseen. Sitä voidaan käyttää myös hiivaa sisältävien taikainoiden valmistamiseen.

vinkejä

leikkuuterä

- Leikkaa ainekset, esim. liha, leipä, vihannekset, noin 2cm:n kuutioiksi.
- Paloittele pikkuleivät pienempiin osiin ja pudota syöttösuppilon läpi koneen käydessä.
- Käytä taikinan valmistuksessa jääkaappikylmää rasvaa, jonka olet pilkkonut 2cm:n kuutioiksi.
- Älä pyöritä konetta liian kauan.
- Pane kuivat aineet kulhoon ja lisää neste syöttösuppilon kautta koneen käydessä. Annan koneen käydä, kunnes taikinasta on muodostunut tasainen ja joustava pallo (noin 1 - 1 1/2 minuuttia).
- Jos alustusta tarvitsee jatkaa, tee se käsin. Uudelleen alustamista kulhossa ei suositella, sillä monitoimikone saattaa alkaa tärähtää.

18 kaksoisvatkain

Käytä vatkainta vain kevyiden aineiden vatkaisuun, esim. munanvalkuaiset, kerma, maitotiviste sekä munien ja sokerin sekoittaminen valmistaessasi rasvattomia kakkutaikinoita. Raskaammat aineet, esim. rasva ja jauhot, rikkovat vatkaimen.

vatkaimen käyttö

- 1 Kiinnitä pyörityskappale ja kulho virtayksikköön.
- 2 Työnnä kumpikin vispilä tiukasti paikalleen käyttöpäähän ①.
- 3 Aseta vatkain paikalleen kääntämällä varovasti, kunnes se painuu pyörityskappaleen yli.
- 4 Lisää kulhoon valmistusaineet.
- 5 Kiinnitä kansi - varmista, että pyörityskappaleen pää on kannen keskellä.
- 6 Käynnistä kone.

tärkeää

- **Vatkain ei sovi sekoituskakkujen tekemiseen eikä rasvan ja sokerin vaahdottamiseen – nämä seokset vaurioittavat vatkainta. Käytä aina hienonnusterää kakkutaikinan valmistamiseen.**

vinkejä

- Kananmunat vatkautuvat parhaiten huoneenlämpöisinä.
- Tarkista aluksi, että kulho ja vispilät ovat puhtaat eikä niissä ole rasvaa.

19 maksimisekoituskansi

Käytä nesteiden sekoittamiseen maksimisekoituskantta ja hienonnusterää. Näin sekoitettavan nesteen määrä voi olla jopa 1.5 l (1 l:n sijaan), neste ei vuoda yli, ja terä leikkaa paremmin.

- 1 Kiinnitä pyörityskappale ja kulho virtayksikköön.
- 2 Kiinnitä hienonnusterä.
- 3 Lisää sekoitettavat ainekset.
- 4 Kiinnitä sekoituskansi terän päälle varmistaen, että se on kunnolla paikallaan kulhon sisällä olevan ulkoneman päällä ②. **Älä paina kantta alaspäin, pidä kiinni kannen keskellä olevasta ottimesta.**
- 5 Kiinnitä kansi ja käynnistä kone.

viipalointi/raastinterät

käännettävät viipalointi/raastinlevyt - paksu ②0, ohut ②1

Käytä terän raastinpuolta juuston, porkkanoiden, perunoiden yms. raastamiseen.

Käytä terän viipalointipuolta juuston, porkkanoiden, perunoiden, kaalin, kurkun, kesäkurpitsan, punajuurien ja sipuleiden viipaloimiseen.

turvallisuus

- **Älä koskaan poista kantta ennen kuin leikkuulevy on pysähtynyt kokonaan.**
- **Käsittele leikkuuteriä varoen - ne ovat erittäin teräviä**

leikkuuterien käyttö

- 1 Aseta pyörityskappale ja kulho virtayksikön päälle.
- 2 Pidä kiinni terän keskeltä ③ ja aseta se pyörityskappaleen päälle haluamasi puoli päälle päin.
- 3 Aseta kansi paikalleen ④.
- 4 Valitse sopivan kokoinen syöttösuppilo. Painimessa on pienempi syöttösuppilo yksittäisten palojen tai hienon aineksen käsittelyä varten.
Kun haluat käyttää pientä syöttösuppiloa -asetaa ensin iso painin syöttösuppilon sisään.
Kun haluat käyttää isoa syöttösuppiloa -käytä kumpaakin paininta yhdessä.
- 5 Pane ruoka syöttösuppilon.
- 6 Käynnistä laite ja paina ruokaa painimen avulla alaspäin - **älä koskaan pane sormiasi syöttösuppilon.**

vinkejä

- Käytä tuoreita valmistusaineita
- Älä leikkaa ruokaa liian pieniksi paloiksi. Täytä iso syöttösuppilo melkein täyteen. Näin ainekset eivät pääse liikkumaan sivusuunnassa käsittelyn aikana. Käytä vaihtoehtoisesti pientä syöttösuppiloa.
- Viipalointi tai raastaminen: pystysuuntaan järjestetyistä aineksista ⑤ tulee pienempiä kuin vaakasuuntaisesti asetetuista ⑥.
- Lautaselle tai kulhoon jää aina vähän hukka-ainetta.

22 sitruspuserrin

Sitruspuserrinta käytetään sitrushedelmien mehun puristamiseen (esim. appelsiinit, sitruunat, limettihedelmät ja greipit).

- ① kartio
- ② siivilä

sitruspusertimenkäyttö

- 1 Kiinnitä pyörityskappale ja kulho virtayksikköön.
- 2 Lisää siivilä ja käännä myötäpäivään, kunnes siivilän nuoli on kohdakkain moottoriyksikön viivan kanssa (h).
- 3 Aseta kartio pöyrityskappaleen päälle ja käännä sitä, kunnes se painuu alas asti (i).
- 4 Leikkaa hedelmä kahtia. Käynnistä kone ja purista hedelmä kartiota vasten.

● **Sitruspuserrin ei toimi, jos siivilä ei ole kunnolla paikallaan.**

23 KENSTORE™ -välinesäiliö

Monitoimikoneessa on välinesäiliö, joka mahtuu kulhon sisään.

välinesäiliön käyttö

- 1 Aseta hienonnusterä kulhoon.
- 2 Aseta sitten vatkein, terät ja kansi säiliöön (j).
- 3 Aseta säiliö hienonnusterän päälle ja aseta monitoimikoneen kansi sen päälle (k).

huolto ja puhdistus

- Sammuta laite ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen puhdistamista.
- Käsittele teriä ja leikkuulevyjä varoen - ne ovat erittäin teräviä.
- Jotkut elintarvikkeet saattavat värjätä muovia. Tämä on täysin normaalia eikä vahingoita muovia tai vaikuta ruoan makuun. Poista väri hankaamalla kasvisöljyn kastetulla kankaalla.

virtayksikkö

- Pyyhi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa. Varmista, että lukituskohdassa ei ole ruoan jätteitä.
- Kierrä ylimääräinen johto laitteen takapuolella olevan telineen ympärille.

tehosekoitin

- 1 Tyhjennä kannu ennen sen irrottamista teräyksiköstä.
- 2 Pese kannu käsin.
- 3 Irrota ja pese tiivisterengas.
- 4 Älä koske teräviin teriin - pese ne puhtaaksi kuumassa pesuainevedessä harjan avulla ja huuhtelee sen jälkeen huolellisesti juoksevan veden alla. **Älä upota teräyksikköä veteen.**
- 5 Anna kuivua ylösalaisin.

kaksoisvatkain

- Irrota vispilät käyttöpäästä vetämällä niitä varovasti ulospäin. Pese lämpimällä pesuainevedellä.
- Pyyhi käyttöpää kostealla pyyhkeellä ja kuivaa sen jälkeen. **Älä upota käyttöpäätä veteen.**

kaikki muut osat

- Pese käsin ja kuivaa pesun jälkeen.
- Ne voidaan myös pestä astianpesukoneen ylimmässä telineessä. Lyhyt alhaisen lämpötilan ohjelma on suositeltava.

huolto ja asiakaspalvelu

- Jos virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava. Vaihtotyön saa tehdä KENWOOD tai KENWOODIN valtuuttama huoltoliike.
- **Jos monitoimikoneen käytössä ilmenee ongelmia, katso ennen huoltoon soittamista, löytyykö vianetsintäoppaasta apua.**
- Jos tarvitset apua
- laitteen käyttämisessä tai
- laitteen huolto- tai korjaustöissä, ota yhteys laitteen ostopaikkaan.

Vianetsintäopas		
Ongelma	Syy	Ratkaisu
Monitoimikone ei toimi	Ei virtaa Tehosekoittimen kantta ei ole asetettu paikoilleen. Kulhon kansi ei ole oikein paikallaan. Tehosekoitinta ei ole lukittu oikein paikalleen.	Tarkista, että monitoimikoneen virtajohto on seinän pistorasiassa. Monitoimikoneen kulhoa käytettäessä tyhjennysyksikön kannen on oltava paikalleen lukittuna, muuten kone ei toimi. Monitoimikone ja tehosekoitin eivät toimi, jos kulhon kansi ei ole oikein paikallaan. Tehosekoitin ei toimi, jos se ei ole oikein paikallaan. Jos vika ei ole edellisissä, tarkista kotisi sulake/virrankatkaisin.
Neste vuotaa tehosekoittimen teräyksikön pohjasta.	Tiiviste puuttuu. Tiiviste ei ole oikein paikallaan. Tiiviste on vaurioitunut.	Tarkista, että tiiviste on oikein paikallaan eikä se ole viallinen. Pyydä asiakaspalvelusta uusi tiiviste.
Välineet/osat toimivat heikosti	Lue vastaavissa käyttöohjeen kappaleissa olevat vinkit. Tarkista, että osat on asennettu oikein.	

před použitím tohoto zařízení Kenwood

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.

bezpečnostní zásady

- Nože a kotouče jsou velmi ostré, zacházejte s nimi opatrně. **Sekací nůž držte při používání i čištění vždy za držadlo ① nahoru, s ostřím směrem od sebe.**
- Sekací nůž vždy nejdříve vyjměte z pracovní nádoby, teprve pak ji vyprázdněte.
- Do pracovní nádoby a nádoby mixéru nesahejte a nevkládejte náčiní, pokud je přírodní kabel spotřebiče v zásuvce.
- Vypněte a vytáhněte ze zásuvky:
 - před nasazováním nebo snímáním dílů
 - po použití
 - před čištěním
- Potraviny nikdy netlačte do plnicího hrdla prsty. Vždy používejte přiložené pěchovače.
- Předtím, než sejmete kryt z nádoby nebo než odpojíte mixér ze základny stroje -
 - spotřebič vypněte;
 - počkejte, až se nasazené doplňky/nože úplně zastaví;
 - Dbejte na to, abyste neodšroubovali pracovní nádobu mixéru od jednotky s noži.
- Tekutiny by před mixováním měly být zchlazeny na pokojovou teplotu.
- Pracujte s mixérem jediné, je-li víko na svém místě.
- **Je-li spojovací mechanismus vystaven nepřiměřené síle, může dojít k poškození spotřebiče a zranění obsluhy.**
- K ovládání kuchyňského robota nepoužívejte víko, ale vždy jen vypínač/regulátor otáček.
- Nepoužívejte příslušenství neschválené výrobcem.
- Nikdy nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Poškozený spotřebič nepoužívejte. Dejte jej prohlédnout nebo opravit – viz „servis a údržba“.
- Pohonná jednotka, přírodní kabel a zástrčka nesmějí přijít do styku s vodou.
- Nenechávejte přírodní kabel volně viset přes okraj stolu nebo pracovní plochy, nebo se dotýkat horkých ploch.
- Toto příslušenství by neměly používat osoby (včetně dětí) trpící fyzickými, smyslovými či psychickými poruchami ani osoby bez náležitých znalostí a zkušeností. Pokud jej chtějí používat, musí být pod dozorem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo je tato osoba musí poučit o bezpečném používání příslušenství.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.

než spotřebič zapojíte do zásuvky

- Zkontrolujte, zda elektrický proud v rozvodu odpovídá údajům uvedeným na spodní straně spotřebiče.
- Tento spotřebič odpovídá směrnici Evropského hospodářského společenství č. 89/336/EHS.

před prvním použitím

- 1 Nože zbavte všech obalů, včetně plastových krytů ostří. **Pozor, nože jsou velmi ostré.** Obalový materiál vyhodte, chrání nože pouze během výroby a přepravy.
- 2 Jednotlivé díly omyjte, viz „čištění“

legenda

kuchyňský robot

- ① tlačný díl
- ② násypka
- ③ víko
- ④ oddělitelná část hnacího hřídele
- ⑤ mísa
- ⑥ bezpečnostní zajištění
- ⑦ úložné místo napájecího kabelu (v zadní části)
- ⑧ hnací jednotka
- ⑨ ovládání rychlosti / pulsů
- ⑩ vývod / zajištění mixéru
- ⑪ kryt vývodu / bezpečnostní zajištění mixéru

mixér

- ⑫ nožová jednotka
- ⑬ těsnící kroužek
- ⑭ mixovací nádoba
- ⑮ víko
- ⑯ plnicí víčko

doplňkové příslušenství

Součástí Vašeho kuchyňského robota jsou možná jen některé dále uvedené doplňky. Přečtěte si laskavě přiložený seznam dílů. Chcete-li zakoupit další příslušenství, obraťte se na prodejce, u kterého jste robot zakoupili.

- ⑰ nástavec s nožovými břitzy
- ⑱ šlehací nástavec se dvěma metlami, zpřevodovaný
- ⑲ horní víko na míchání většího množství
- ⑳ kotouč na krájení tlustých plátků nebo hrubé sekání
- ㉑ kotouč na krájení tenkých plátků nebo jemné sekání (FP620),
- ㉒ lis na citrusové ovoce, zpřevodovaný, (FP620)
- ㉓ karusel na přidavná zařízení KENSTORE™
- ㉔ roztěrka

jak používat kuchyňský robot

- **Když budete používat mísu robota, musí být kryt vývodu mixéru nasazen a jeho poloha zajištěna, jinak robot nebude fungovat.**

- 1 Nasadte mísu. Dejte rukojeť dozadu, spusťte dolů a otočte ve směru hodinových ručiček dokud není zajištěna ①.
- 2 Potom nasadte oddělitelnou část hřídele ④ na pevný hřídel hnací jednotky.
- 3 Na hřídel nasadte zvolené příslušenství.
- Vždy nejprve nasadte nádobu a zvolené příslušenství, teprve pak přidávejte přísady.

4 Nasadte kryt na pracovní nádobu ② – otočte ji ve směru hodinových ručiček, až se šipka na krytu srovná se značkou na základně mixéru ③.

5 Zapněte a zvolte rychlost.

● **Pokud víko nebo kryt vývodu jsou nasazeny nesprávně, robot nebude fungovat.**

● Pro rychlé zpracování použijte funkci krátkodobý provoz (P). Přístroj bude pracovat, dokud budete držet ovladač v příslušné poloze.

6 Při snímání pracovní nádoby, víka a příslušenství postupujte opatrně.

● **Před sejmutím víka robot vždy vypněte.**

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.

jak používat mixér

1 Nasadte těsnící kroužek ⑬ na nožovou jednotku ⑫. Zajistěte, aby těsnění bylo správně nasazeno.

Pokud je těsnění poškozeno nebo je nesprávně nasazeno, dochází k vytékání.

2 Nádobu mixéru našroubujte na nástavec mixéru.

3 Do nádoby vložte požadované přísady.

4 Do víka zasuňte uzávěr plnicího otvoru a pootočte.

5 Otočte víko ve směru hodinových ručiček, aby správně zapadlo do nádoby mixéru.

6 Nazdvihněte výstup krytu mixéru ⑪.

7 Nasadte mixér na vývod mixéru a otočením zajistěte ④.

upozornění

● **Nástavec mixéru bude fungovat pouze pokud jsou mísa robota a víko na svém místě.**

● **Při použití mixéru se doporučuje, aby v míse nebyly nasazeny žádné nástroje.**

8 Zvolte rychlost nebo použijte pulsní spínač.

tipy

● Při výrobě majonézy dejte do mixéru všechny přísady kromě oleje. Olej přidejte pozvolna za chodu tak, aby se se směsí spojil.

● Husté směsi, např. paštiky a pomazánky, je někdy nutné stírat se stěn nádoby. Takovou směs může být jednodušší zředit.

● Drcení ledu – pomocí rychlého zpracování led rozdrťte do požadovaného stavu.

● Tekutiny by před mixováním měly být zchlazeny na pokojovou teplotu.

● Chcete-li, aby vám mixér dlouho sloužil, nikdy ho nezapínejte na dobu delší než 60 vteřin. Vypněte ho hned, jak dosáhnete požadované konzistence.

● Nikdy nemixujte koření, materiály z plastu by se mohly poškodit.

● Jestliže je mixér špatně nasazený, robot se nespustí.

● Před zapnutím do nádoby nepřidávejte suché přísady. Podle potřeby je pokrájejte na kousky; vyjměte uzávěr plnicího hrdla a za chodu je po jednom přidávejte plnicím hrdlem.

● Nádobu mixéru vždy vyprázdněte. Před použitím i po použití by měla být čistá.

● Nikdy nemixujte více než 1½ litru tekutiny - pokud se při mixování tvoří pěna (např. u mléčných koktejlů), tak ještě méně.

volba rychlosti podle funkce

nástroj/nástavec	funkce	rychlost	maximální kapacity
sekací nůž	Příprava dortu Spojení tuku s moukou Vmíchání vody přísady do těsta Rozsekání/rozmixování/paštiky Kynuté těsto	1 - 3 3 3 3 2 - 3	celková hmotnost 1,5 kg hmotnost mouky 340 g 600 g masa hmotnost mouky 500 g
Nástavec s nožovými břity spolu s horním víkem na míchání většího množství	Polévky	1 - 2	1,5 l
šlehač	vaječné bílky vejce a cukr do piškotových těst bez tuku smetana	3 3 1 - 2	6 vaječných bílků 500 ml
kotouče - plátkovací/ struhací	Suroviny pevné konzistence - mrkev, tvrdé sýry Potraviny měkké konzistence - okurky, rajčata	2 - 3 1	
lis na citrusové plody	Citrusové ovoce	1	
mixér	univerzální	3	1,5 l

jak používat příslušenství

rychlost pro každý doplněk viz tabulku výše.

17 sekací nůž

Sekací nůž má z celého příslušenství nejširší uplatnění. Doba zpracování má vliv na dosaženou konzistenci. Chcete-li si dosáhnout hrubší konzistence, použijte pulsní spínač. Nože se používají pro výrobu dortů a pečiva, sekání syrového a tepelně zpracovaného masa, zeleniny, ořechů, lískového těsta, omáček k namáčení pečiva, polévek z pyré a také pro výrobu strouhanky z pečiva a chleba. Nože můžete použít i pro míchání kynutého těsta.

tipy sekací nůž

- Maso, chléb a zeleninu pokrájejte asi na 2cm kousky.
- Pečivo nakrájené na kousky vhaďte do plnicího hrdla za chodu.
- Připravujete-li těsto, nakrájejte ještě tuhý tuk z chladničky na 2cm kostky.
- Nenechávejte směs zpracovávat příliš dlouho.
- Suché přísady vložte do nádoby a za chodu přilijte zbývající tekuté přísady. Nechte zpracovávat asi 60–90 vteřin, až ze směsi vznikne hladký poddajný kus těsta obličných tvarů.
- Další hnětení provádějte pouze ručně. Další hnětení v nádobě se nedoporučuje, protože robot by se mohl převrhnout.

18 šlehač se dvěma metlami

Používejte pouze na řidší směsi, např. vaječné bílky, smetanu, sušené mléko, a ke šlehání vajec a cukru na do piškotového těsta bez tuku. Hustší směsi obsahující tuk s moukou by šlehač poškodily.

jak používat šlehač

- 1 Na pohonnou jednotku nasadte hnací hřídel a nádobu.
- 2 Obě metly zasuňte pevně do hlavice šlehače ①.
- 3 Šlehač nasadíte pomalým otáčením, až do hnací hřídele zapadne.
- 4 Do nádoby přidejte přísady.
- 5 Nasadte víko - dbejte na to, aby zakončení hřídele směřovalo do středu víka.
- 6 Zapněte.

důležité

- Metla není vhodná pro dělání koláčů míchaných najednou nebo rozmíchávání tuku s cukrem na polevu, protože tyto směsi metlu poškozuji. Při přípravě koláče používejte vždy nástavec s brýty.

tipy

- Nejlepších výsledků dosáhnete, použijete-li vejce pokojové teploty.
- Před šleháním zkontrolujte, zda jsou nádoba i šlehač čisté a nejsou na nich zbytky tuku.

19 maxi kryt

Při zpracování tekutin používejte sekací nůž s maxi krytem. Umožňuje zvětšit objemovou kapacitu nádoby z 1 litru na 1,5 litru, zabraňuje vylití a zvyšuje efektivnost sekacího nože.

- 1 Na pohonnou jednotku nasadte hnací hřídel a nádobu.
- 2 Nasadte nástavec se sekacím nožem.
- 3 Přidejte přísady podle potřeby.
- 4 Nasadte kryt na nástavec se sekacím nožem a přesvědčte se, zda drží pevně na vnitřním okraji nádoby ②. **Na kryt netlačte, držte ho za úchytку uprostřed.**
- 5 Nasadte víko a zapněte.

plátkovací/strouhací kotouče

oboustranné plátkovací/strouhací kotouče - na hrubo ②, na jemno ③

Strouhací stranu používejte na sýry, mrkev, brambory a potraviny podobné konzistence.

Plátkovací stranu používejte na sýry, mrkev, brambory, brukev, okurku, cuketu, červenou řepu a cibuli.

bezpečnostní zásady

- Nikdy nesnímejte víko před úplným zastavením řezných kotoučů.
- S řeznými kotouči zacházejte opatrně, jsou velmi ostré.

jak používat řezné kotouče

- 1 Na pohonnou jednotku nasadte hnací hřídel a nádobu.
- 2 Kotouč uchopte za úchytку uprostřed ④ a nasadte na hřídel správnou stranou nahoru ⑤.
- 3 Nasadte víko.
- 4 Zvolte plnicí hrdlo vhodné velikosti. Pěchovač obsahuje menší plnicí hrdlo ke zpracování jednotlivých kousků nebo surovin menšího průměru. Menší plnicí hrdlo vytvoříte zasunutím velkého pěchovače do plnicího hrdla. Na velké plnicí hrdlo použijte společně oba pěchovače.
- 5 Do hrdla zasuňte to, co chcete zpracovat.
- 6 Zapněte a rovnoměrně tlačte pěchovačem - **nikdy nestrkejte do plnicího hrdla prsty.**

tipy

- Používejte čerstvé suroviny
- Suroviny nekrájejte na příliš malé kousky. Plnicí hrdlo by se mělo zaplnit co nejvíce do šířky. Suroviny pak při zpracování neujiždějí na stranu. Někdy je lepší použít malé plnicí hrdlo.
- Při krájení na plátky nebo strouhání: svisle umístěné suroviny ① se zpracují na kratší kousky a vodorovně umístěné suroviny ② na delší.
- Po každém použití kotoučů zůstane na kotouči nebo v nádobě trochu nezpracovaných surovin.

22 lis na citrusové plody

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

- ① kužel
- ② sítko

jak používat lis na citrusy

- 1 Na pohonnou jednotku nasad'te hnací hřídel a nádobu.
 - 2 K přístroji připojte síto a otočte jej ve směru hodinových ručiček, až se bezpečnostní klapka na sítu vyrovná se značkou na základně mixéru ①.
 - 3 Nasad'te kužel otáčivým pohybem na hnací hřídel, až zapadne na doraz ①.
 - 4 Ovoce rozpulte. Pak robot zapněte a ovoce přitlačte ke kuželu.
- **Jestliže sítko špatně nasadíte, lis na citrusy nebude fungovat.**

23 karusel na přídatné zařízení

KENSTORE™,

Váš robot je dodáván s karuselem na ukládání nástavců, který dobře zapadne do mísy.

když chcete použít karuselu

- 1 Vložte nástavec s nožovými břity do mísy
- 2 Potom vložte do karuselu metlu, kotouče a horní víko ①.
- 3 Nasad'te karusel na nástavec s nožovými břity a na to dejte víko robota ②.

údržba a čištění

- Před čištěním robot vždy vypněte a přívodní kabel vytáhněte ze zásuvky.
- S noži a kotouči zacházejte opatrně, jsou velmi ostré.
- Některé potraviny způsobují změnu barevného odstínu plastických hmot. Jde o běžnou věc, plastický materiál se tím nepoškodí a chuť jídel zůstane stejná. Zbarvení je možné odstranit hadříkem navlhčeným v rostlinném oleji.

pohonná jednotka

- Otřete vlhkým hadříkem a osušte. Zkontrolujte, zda kolem spojovacího mechanismu nejsou zbytky potravin.
- Naviňte přebytečnou délku kabelu na konzolku umístěnou na zadní straně zařízení.

Mixér

- 1 Vyprázdněte pracovní nádobu předtím, než ji odšroubujete od jednotky s noži.
- 2 Pracovní nádobu ručně umyjte.
- 3 Vyměte a omyjte těsnicí kroužek.
- 4 Nedotýkejte se ostrých nožů - očistěte je kartáčkem v horké vodě s mycím prostředkem a pak je pod tekoucí vodou řádně opláchněte. **Nástavec mixéru neponořujte do vody.**
- 5 Překlopte a nechte oschnout.

šlehač se dvěma metlami

- Metly opatrně vysuňte z hlavičky šlehače. Omyjte je v teplé vodě s mycím prostředkem.
- Hlavici šlehače otřete vlhkým hadříkem a osušte. **Hlavici šlehače neponořujte do vody.**

ostatní díly

- Umyjte v ruce, pak osušte.
- Eventuálně mohou být myty v horní části vaší myčky na nádobí. Doporučuje se krátký program s nízkou teplotou.

servis a údržba

- Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej z bezpečnostních důvodů vyměnit KENWOOD nebo autorizovaný servisní technik KENWOOD.
- **Pokud narazíte na jakékoliv problémy s provozem robota, podívejte se před voláním opraváře do pokynů na odstraňování závad.**

Pokud potřebujete pomoc:

- s obsluhou a údržbou příslušenství nebo
- servisem či opravou, obraťte se na prodejnu, v níž jste přístroj zakoupili.

Pokyny na odstraňování závad

Problém	Příčina	Řešení
Robot nefunguje	Není napájení Výstup krytu mixéru není ve správné poloze. Víko mísy není správně zajištěno. Mixér není správně zajištěn	Zkontrolujte, zda je robot připojen do napájecí sítě. Když používáte mísu robota, musí být kryt vývodu nasazen a zajištěn, jinak robot nebude fungovat. Robot a mixér nebudou fungovat, pokud není víko mísy správně nasazeno. Mixér nebude fungovat, dokud nebude správně nasazen. Pokud žádná z výše uvedených příčin neplatí, zkontrolujte domácí pojistky anebo jističe.
Mixér vytéká u spodního dílu nožové sestavy.	Chybí těsnění. Těsnění není správně nasazeno Těsnění je poškozeno	Zkontrolujte, zda je těsnění nasazeno správně a zda není poškozeno. Kontaktujte oddělení Péče o zákazníka a vyžádejte si náhradní těsnění.
Malý výkon nástrojů anebo nástavců.	Podívejte se do odpovídajících pokynů v oddíle „Používání nástavců“. Zkontrolujte, zda jsou nástavce správně sestaveny.	

a Kenwood-készülék használata előtt

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítsa el minden csomagolóanyagot és címkét!

biztonság

- Legyen óvatos: a késpengék és a vágólapok nagyon élesek. **A késpengét mindig fent a tengelynél** , az éltől távol fogja meg használat és tisztítás közben.
- A keverőedény kiürítése előtt mindig vegye ki a késpengét.
- Amíg a készülék feszültség alatt van, ne tegyen semmit, illetve ne nyúljon kézzel a keverőedénybe vagy a lékésítőbe.
- Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozódugaszt:
 - az alkatrészek behelyezése vagy kiemelése előtt,
 - használat után,
 - tisztítás előtt.
- Soha ne az ujjával, hanem mindig a tartozékként mellékelt tömőrudat/tömőrudakkal nyomja át az alanyanyagot az adagolótölcséren.
- Mielőtt levinné a tál vagy a turmixgép fedelét a motor egységről:
 - kapcsolja ki a készüléket;
 - várjon addig, amíg a tartozék/pengék mozgása teljesen megszűnik;
 - Legyen óvatos, hogy le ne csavarja a turmixgép poharát a késesegységről.
- Turmixolás előtt hagyja a folyadékokat szobahőmérsékletűre hűlni.
- Mielőtt bekapcsolja a készüléket, mindig helyezze fel a turmixoló edény fedelét.
- **A reteszelő szerkezet túlfeszítése a készülék meghibásodásával járhat, és sérülést okozhat.**
- Soha ne a fedővel, hanem mindig a be/ki sebességszabályozóval kapcsolja a készüléket.
- Csak engedélyezett tartozékokat használjon.
- A bekapcsolt robotgépet ne hagyja felügyelet nélkül.
- Ne használjon meghibásodott készüléket. Ellenőriztesse és szükség esetén javíttassa meg: lásd a 'szerviz és vevőszolgálat' részt.
- A géptestet, a hálózati vezetékét és a csatlakozódugaszt óvja a nedvességtől.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne lógjon le az asztal vagy munkafelület széléről, és ne érintkezzék forró felülettel.
- A készüléket nem üzemeltethetik olyan személyek (a gyermekeket is beleértve), akik mozgásukban, érzékszerveik tekintetében vagy mentális téren korlátozottak, illetve amennyiben nem rendelkeznek kellő hozzáértéssel vagy tapasztalattal, kivéve ha egy, a biztonságukért felelősséget vállaló személy a készülék használatát felügyeli, vagy arra vonatkozóan utasításokkal látta el őket.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy a készülékkel játszanak.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetészerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

a készülék bekapcsolása előtt

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

az első használat előtt

- 1 Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, többek között a vágókés pengéjének műanyag védőborítót. **Legyen óvatos, mert a késpengék nagyon élesek.** A védőborítót el kell dobni, mert ezekre a gyártás és a szállítás során van szükség.
- 2 Mossa át az egyes részeket: lásd A készülék tisztítása c. fejezetet.

jelmagyarázat

alapkészülék

- ① tömőrudak
- ② töltőgarat
- ③ fedél
- ④ levehető tengelyhosszabbító
- ⑤ keverő edény
- ⑥ biztonsági retesz
- ⑦ vezetéktároló (a készülék hátlapján)
- ⑧ meghajtó egység
- ⑨ sebességszabályozó/rövid üzem gomb
- ⑩ turmixoló meghajtója
- ⑪ turmixoló meghajtó fedele/biztonsági retesz

lékésítő

- ⑫ forgókés
- ⑬ tömítő gyűrű
- ⑭ turmixoló edény
- ⑮ fedél
- ⑯ töltőnyílás kupakja

további tartozékok

Az itt felsorolt tartozékok közül nincs mindegyik mellékelve a robotgéphez. Nézze át a csomagban lévő listát. Ha egy nem mellékelte tartozékot kíván megvásárolni, forduljon ahhoz a kereskedőhöz, ahol a készüléket vásárolta.

- ⑰ forgókés
- ⑱ fogaskerék-átteles kettős habverő
- ⑲ terelőlap
- ⑳ vastagon szeletelő/reszelő lap
- ㉑ vékonyan szeletelő/reszelő lap (az FP620 típusokhoz)
- ㉒ fogaskerék-átteles citrusfacsaró (az FP620 típusokhoz)
- ㉓ KENSTORE™ tartozéktároló
- ㉔ műanyag kanál

a robotgép használata

- **Ha a robotgépet a keverő edénnyel kívánja használni, a turmixoló meghajtójának fedelét fel kell helyezni, és rögzíteni kell a gépre, mert ellenkező esetben a motor nem indul el.**
- 1 Helyezze fel a keverő edényt úgy, hogy fogója a gép hátlapja felé nézzen. Nyomja az edényt a gépre, majd a fogónál fogva az óramutató járásának irányában ütközésig forgassa el **1**.
 - 2 Illesse a levehető tengelyhosszabbítót **④** a meghajtó egység tengelyére.
 - 3 Válasszon ki egy tartozékot, és rögzítse azt a hajtótengelyre.
 - Minden esetben előbb rögzítse a keverőedényt és a tartozékot, és csak ezután töltsé be a keverőedénybe a hozzávalókat.

- 4 Illesse rá a fedelet a táltra ② – fordítsa el az óra járásával megegyező irányba, mindaddig, míg a fedélen levő nyíl egy vonalba nem kerül a motor egységen levő vonallal ③.
 - 5 Kapcsolja be a készüléket, és válassza meg a sebességet.
 - **Ha a keverő edény fedele vagy a turmixoló meghajtójának fedele nem rögzül megfelelően a gépre, a motor nem indul el.**
 - A rövid üzem funkciót (P) rövid ideig használja. A rövid üzem funkció addig működik, míg a gombot lenyomva tartja.
 - 6 A fedő, a tartozékok és a keverőedény eltávolítását fordított sorrendben kell végeznie.
 - **A fedő levétele előtt mindig kapcsolja ki a készüléket.**
- fontos**
- A robotgép nem alkalmas kávészemek aprítására vagy darálására, illetve porcukor kristálycukorból való előállítására.
 - Mandulaesszencia, illetve egyéb ízesítőanyagok hozzáadása esetén ügyelni kell arra, hogy ezek az anyagok ne érjenek a műanyaghoz, mert ez tartós elszíneződést idézhet elő.

a lékésítő használata

- 1 Illesse a tömítő gyűrűt ⑬ a turmixoló alaplappába ⑭. Ügyeljen arra, hogy a gyűrű mindenütt felfeküdjön az alaplappal.
 - **Ha a tömítő gyűrű sérült vagy nem megfelelően illeszkedik az alaplappba, a turmixoló edény az alján szivárogni fog.**
- 2 A korszót csavarja rá a pengecsoporra.
- 3 Tegye bele az összetevőket a korszóba.
- 4 Helyezze be a fedőbe, majd fordítsa el a záródugót.
- 5 Az óramutató járásának irányában forgatva rögzítse a fedelet a turmixoló edényre.
- 6 Emelje fel a turmixgép kiöntő fedelét. ⑪.
- 7 Helyezze a turmixolót a meghajtóra, majd forgassa el az óramutató járásának irányában úgy, hogy az alaplappal a meghajtó egységhez rögzüljön ④.

fontos

- **Ha a keverő edény és a keverő edény fedele nem rögzül megfelelően a robotgépre, a motor nem indul el, és a turmixolót sem tudja használni.**
 - **Javasoljuk, hogy ha a turmixoló meghajtóját használja, a keverő edénybe ne tegye be sem a forgókést, sem más tartozékokat.**
- 8 Válasszon ki egy sebességfokozatot, vagy használja az impulzuskapcsolót.

ötletek

- Majonéz készítésekor az olaj kivételével tegyen bele minden hozzávalót a lékésítőbe, majd az olajat töltsse be a bekapcsolt készülék fedőjének záródugójába, és hagyja lecsorogni.
- Elképzelhető, hogy a sűrű keverékeket (pl. pástétomok) le kell kaparni. Szükség esetén adjon még hozzá folyadékot.
- Jégaprításhoz – működtesse a rövid üzem funkciót rövid időre bekapcsolva azt, amíg a jég el nem éri a kívánt állagot.
- Turmixolás előtt hagyja a folyadékokat szobahőmérsékletűre hűlni.
- A lékésítő hosszú élettartamát úgy biztosíthatja, hogy soha nem járta egyszerre 60 másodpercnél hosszabb ideig, és hogy a kívánt állag elérésekor azonnal kikapcsolja.
- Ne tegyen fűszereket a készülékbe, mert ezek károsíthatják a műanyagot.
- Ha a lékésítő nincs jól a helyén, akkor a készülék nem működik.
- Bekapcsolás előtt ne tegyen száraz hozzávalókat a lékésítőbe. Szükség esetén vágja azokat darabokra, vegye ki a záródugót, majd - a készülék járatása közben - egyenként dobálja be azokat.
- Tilos a lékésítőt tárolási célokra használni: a lékésítőnek használat előtt és után üresnek kell lennie.
- Soha ne mixeljen 1½ liternél nagyobb mennyiségű habos folyadékot (pl. turmix).

a funkciónak megfelelő sebesség megválasztása

keverő/tartozék	funkció	sebességfokozat	maximális kapacitás
késpenge	Tortakészítés Liszt eldolgozása zsírral Tészta hozzávalóinak összegyűrése vízzel Aprítás/pürékészítés/pástétomok Kelt tészta keverékek	1 - 3 3 3 3 2 - 3	1,5 kg teljes súly 340 g liszt 600 g hús 500 g liszt
forgókés terelőlappal	Levesek kikeverése	1 - 2	1.5 liter
habverő	Tojásfehérje Tojás és cukor zsírnélküli tésztaalaphoz Krém	3 3 1 - 2	6 tojásfehérje 500 ml
szeletelőlapok/ reszelőlapok	Kemény élelmiszerek (pl. sárgarépa, kemény sajtok) Lágyabb élelmiszerek (pl. uborka, paradicsom)	2 - 3 1	
citrusfacsaró	Citrusfélék	1	
lékésítő	Feldolgozás	3	1.5 liter

a tartozékok használata

Az egyes tartozékoknál alkalmazott sebességfokozatot lásd a fenti táblázatban.

17 késpenge

Az összes tartozék közül a kés használható a legtöbb feladathoz. A feldolgozott anyag állaga a feldolgozási idő hosszától függ. A durvább szerkezetű anyagok feldolgozásához használja az impulzuskapcsolót. A késpengét tészta és süteménykészítéshez, nyers és főtt hús, zöltségek, dió aprításához, öntetek, krémlevesek valamint kétszersült- és kenyérmorzsza készítéséhez használhatja. De használhatja élesztős tésztakeverékhez is.

ötletek

késpenge

- A húst, kenyeret és zöldségfélét feldolgozás előtt vágja kb. 2 cm-es kockákra.
- A száraz zsemlet tördelje darabokra, és működés közben helyezze be az adagolótölcséren keresztül.
- Süteménykészítéskor közvetlenül hűtőből kivett, 2 cm-es kockákra vágott margarint használjon.
- Vigyázzon, nehogy túl sokáig végezze a feldolgozást.
- Tegye bele a száraz hozzávalókat a keverőedénybe, majd a folyadékot a készülék járata közben töltse be az adagolótölcséren keresztül. A tészta rugalmas golyóvá válásáig végezze a keverést (60-90 mp).
- Az átgúrást kézzel végezze, de lehetőleg ne a keverőedényben, mert ezáltal károsodhat a készülék.

18 habverő

A habverőt csak híg keverékekhez használja (pl. tojásfehérje, krém, sűrített tej, tojás és cukor zsír nélküli tésztaalaphoz), mert a sűrűbb keverékek (pl. zsír és liszt) tönkreteszik.

a habverő használata

- 1 Illessze a hajtótengelyt és a keverőedényt a géptestre.
- 2 Nyomja be jól a két verőpálcát a hajtófejbe ①.
- 3 Óvatosan forgatva illessze helyére a habverőt.
- 4 Adagolja be a hozzávalókat.
- 5 Illessze helyére a fedőt ügyelve arra, hogy a tengely csúcsa a fedő közepébe csússzon.
- 6 Kapcsolja be a készüléket.

fontos megjegyzés

- **A habverő nem alkalmas egy keverésben készülő tortatészták, illetve vaj és cukor kikeverésére – ezek az összetevők károsítják a habverőt. Tortatészták készítéséhez mindig használja a forgókést.**

ötletek

- A legjobb eredményt akkor kapja, ha a felhasznált tojások szobahőmérsékletűek.
- Ellenőrizze, hogy a keverőedény és a habverő tiszta és zsírmentes-e.

19 mixer terelőlap

Folyadékok keverése esetén a késpengét a mixer terelőlappal használja, mert ezáltal 1 literre 1,5 literre növelhető a mixelt anyag mennyisége, elkerülhető a szivárgás, és javítható a penge aprító teljesítménye.

- 1 Illessze a hajtótengelyt és a keverőedényt a géptestre.
- 2 Illessze helyére a késpengét.
- 3 Adagolja be a hozzávalókat.
- 4 Illessze a terelőlapot a penge fölé úgy, hogy az a keverőedény belső peremére fekvődjön fel ②. **Tilos a terelőlap lenyomása: azt mindig a középső fogantyúnál szabad csak megfogni.**
- 5 Illessze helyére a fedőt, és kapcsolja be a készüléket.

szeletelő/reszelőlapok

megfordítható szeletelő/reszelőlapok - vastag ②, vékony ③

A lapok reszelő oldalát sajtokhoz, répához, burgonyához és más, hasonló állagú élelmiszerekhez használja.

A lapok szeletelő oldalát sajthoz, répához, burgonyához, káposztához, uborkához, cukkinihez, céklához és hagymához használja.

biztonság

- **Soha ne vegye le a fedőt addig, amíg a vágólemez teljesen meg nem állt.**
- **Rendkívül óvatosan bánjon a vágólemezekkel, mert azok nagyon élesek.**

a vágólemezek használata

- 1 Illessze a hajtótengelyt és a keverőedényt a géptestre.
- 2 A lemezt középső fogantyújánál ④ tartva helyezze a kívánt oldallal felfelé a hajtótengelyre ⑤.
- 3 Illessze helyére a fedőt.
- 4 Válassza ki a kívánt méretű adagolótölcsért. A tömörűd-ban egy kisebb méretű adagolótölcsér is található, ami az apróbb hozzávalók feldolgozásához használható.
A kis adagolótölcsér használatakor előbb helyezze be a nagy tömörűd az adagolótölcsérbe.
A nagy adagolótölcsér használatakor a két tömörűd egyszerre használja.
- 5 Tegye be a hozzávalókat az adagolótölcsérbe.
- 6 Kapcsolja be a készüléket, és a tömörűddel nyomkodja le a hozzávalókat. **Soha ne tegye az ujját az adagolótölcsérbe.**

ötletek

- Friss hozzávalókat használjon.
- Ne vágja túl apróra a hozzávalókat. Töltse ki teljesen a nagy adagolótölcsért, mert így megakadályozhatja, hogy a feldolgozás során az élelmiszerdarabkák oldalt kicsússzanak. Szükség esetén használja a kis adagolótölcsért.
- Szeletelés vagy reszelés: a robotgép a függőlegesen ① elhelyezett darabokat rövidebb, a vízszintesen ② elhelyezett darabokat hosszabb szeletekre vágja.
- A feldolgozást követően a lapon vagy a keverőedényben mindig lesz némi maradék.

22 citrusfacsaró

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

- ① kúp
- ② szűrő

a citrusfacsaró használata

- 1 Illesse a hajtótengelyt és a keverőedényt a géptestre.
 - 2 Illesse rá a szűrőt, és fordítsa el az óra járásával megegyező irányba, mindaddig, míg a szűrőn levő zárszerkezet jelölése egy vonalba nem kerül a motor egységen levő vonallal (h).
 - 3 Helyezze rá, majd forgatva húzza rá teljesen a kúpot a hajtótengelyre ①.
 - 4 Vágja félbe a gyümölcsöt, majd kapcsolja be a robotgépet, és nyomja rá a gyümölcsöt a kúpra.
- **A citrusfacsaró addig nem működik, amíg a szűrő nincs jól a helyén.**

23 KENSTORE™ tartozéktároló

A robotgéphez tartozéktároló is jár, amelyet használaton kívül egyetlen mozdulattal a keverő edénybe sülyeszthet.

a tartozéktároló használata

- 1 Helyezze a forgókést a keverő edénybe.
- 2 Helyezze a habverőt, a vágólapokat és a terelőlapot a tartozéktárolóba ①.
- 3 Sülyessze a tartozéktárolót a keverő edénybe, a forgókés fölé (k).

ápolás és tisztítás

- Tisztítás előtt minden esetben kapcsolja ki a gépet, a hálózati dugaszt húzza ki a konnektorból.
- A késpengék és a vágólapok rendkívül élesek, ezért ezekkel nagyfokú körültekintéssel kell bánni.
- Bizonyos élelmiszerek hatására a műanyag elszíneződhet. Ez teljesen normális jelenség, ami nem károsítja a műanyagot, illetve nem befolyásolja az élelmiszerek ízét. Az ilyen elszíneződések növényi olajba mártott ruhadarabbal dörzsölve távolíthatók el.

géptest

- Előbb nedves ruhával törölje át, majd törölje szárazra. Ügyeljen arra, hogy a reteszelő mechanizmus területén ne legyenek élelmiszermaradékok.
- A felesleges hálózati vezetékét csévélje a robotgép hátlapján található peremre.

turmixgép

- 1 Ürítse ki a poharat, mielőtt lecsavarozná a kés egységről.
- 2 A poharat kézzel mosogassa.
- 3 Vegye le és mossa meg a tömítőgyűrűt.
- 4 Ne nyúljon az éles pengékhez. Forró szappanos víz segítségével kefélje tisztára, majd csap alá tartva öblítse át alaposan azokat. **Tilos a pengecsoportot vízbe meríteni.**
- 5 Lefele fordítva hagyja megszáradni.

habverő

- A verőpálcákat enyhe húzogatóssal emelje ki a hajtófejből, majd meleg szappanos vízben mosogassa el.
- A hajtófejet előbb nedves ruhával törölje át, majd törölje szárazra. **Tilos a hajtófejet vízbe meríteni.**

egyéb alkatrészek

- Ezeket kézzel mosogassa el, majd törölje szárazra.
- Ezek az alkatrészek a mosogatógép felső polcán is tisztíthatók. Javasoljuk, hogy rövid és alacsony hőmérsékletű programot válasszon.

szerviz és vevőszolgálat

- Ha a hálózati vezeték sérült, azt biztonsági okokból ki kell cseréltetni a KENWOOD vagy egy, a KENWOOD által jóváhagyott szerviz szakemberével.
- **Ha a robotgép használata során bármilyen nehézség merül fel, először mindig olvassa el a Hibakeresés c. részt. Ha ez nem vezet eredményre, forduljon szakemberhez.**

Ha segítségre van szüksége:

- a készülék használatával vagy
- a karbantartással és a javítással kapcsolatban, lépjen kapcsolatba azzal az elárusítóhellyel, ahol a készüléket vásárolta.

Hibakeresés		
Hiba	A hiba lehetséges oka	Megoldás
A robotgép nem indul el.	A készülék nincs feszültség alatt. A turmixgép kiöntő fedele rosszul van elhelyezve.. A keverő edény fedele nincs megfelelően az edényre rögzítve. A turmixoló edény nincs megfelelően a robotgépre rögzítve.	Ellenőrizze, hogy a hálózati dugasz megfelelően illeszkedik-e a konnektorba. Ellenőrizze a védőfedél rögzítését. A meghajtó védőfedelének felhelyezése nélkül a keverő edénnyel sem lehet használni a robotgépet. Ellenőrizze a fedél rögzítését. Ha a keverő edény fedele nincs a helyén, a robotgépet a turmixolóval sem lehet használni. Ellenőrizze a turmixoló edény rögzítését. Ha az edény nincs a helyén, a gép nem indul el. Ha mindez nem vezet eredményre, ellenőrizze a biztosítékot, illetve, hogy van-e áram a hálózatban.
A turmixoló edény és az alaplap között szivárog folyadék.	Hiányzik a tömítés. A tömítés nem megfelelően illeszkedik a helyére. A tömítés megsérült.	Ellenőrizze a tömítést. Ha a tömítés hiányzik vagy az edényben levő megsérült, ügyfélszolgálatunktól rendeljen újat.
Az egyes keverők vagy tartozékok nem működnek tökéletesen.	Ellenőrizze, hogy a keverők/tartozékok megfelelően rögzülnek-e a helyükre. Olvassa el az adott keverő/tartozék leírásánál szereplő jó tanácsokat.	

przed użyciem urządzenia Kenwood

- Przeczytaj uważnie poniższe instrukcje i zachowaj je na wypadek potrzeby skorzystania z nich przyszości.
- Wyjmij wszystkie materiały pakunkowe oraz wszelkie etykiety.

bezpieczeństwo

- Noże i tarcze tnące są ostre; należy obchodzić się z nimi ostrożnie. **Zawsze trzymać noże za wierzch uchwytu ④, z dala od krawędzi tnącej, zarówno podczas użytkowania, jak i podczas czyszczenia.**
 - Przed opróżnieniem miski zawsze wyjmować ostrze.
 - Gdy urządzenie jest podłączone do zasilania, nie wkładać rąk do miski ani do miksera.
 - Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę:
 - przed dołączeniem lub wyjęciem jakiegokolwiek części
 - po użyciu
 - przed czyszczeniem
 - Nigdy nie wkładać palców do podajnika. Zawsze używać dostarczonego popychacza (czy).
 - Zanim usuniesz pokrywkę z miski albo blender z jednostki zasilającej:
 - wyłączyć urządzenie;
 - poczekać, aż wszystkie elementy /ostrza całkowicie się zatrzymają;
 - Uważaj, by nie odkręcać dzbanka blendera od noży.
 - Przed miksowaniem trzeba dać ostygnąć płynom do temperatury pokojowej.
 - Mikser należy uruchamiać tylko z założonym wieczkiem.
 - **Urządzenie to może ulec uszkodzeniu i spowodować obrażenia, jeśli mechanizm blokujący zostanie narażony na działanie nadmiernej siły.**
 - Do włączania i wyłączania urządzenia nie należy używać pokrywki, tylko regulatora prędkości.
 - Nie należy używać niedozwolonego wyposażenia.
 - Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez dozoru.
 - Nigdy nie używać uszkodzonego urządzenia. Oddać je do sprawdzenia lub naprawy: patrz 'obsługa i ochrona konsumenta'.
 - Nie dopuścić, aby korpus urządzenia, kabel lub wtyczka zamokły.
 - Nie pozwalać, aby kabel zwisał z krawędzi stołu lub blatu kuchennego albo dotykał gorących powierzchni.
 - Niniejsze urządzenie nie powinno być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, umysłowych lub o zaburzonych zmysłach, jak również przez osoby niedoświadczone i nie znające się na urządzeniu, dopóki nie zostaną one przeszkolone na temat zasad eksploatacji tego urządzenia lub nie będą nadzorowane przez osobę odpowiadającą za ich bezpieczeństwo.
 - Należy sprawować kontrolę nad dziećmi, żeby nie bawiły się urządzeniem.
 - Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego korzystania z urządzenia lub nieprzestrzegania niniejszych instrukcji.
- ### przed podłączeniem urządzenia
- Upewnić się, że napięcie sieci jest takie samo jak podane na spodzie urządzenia.
 - Urządzenie jest zgodne z Dyrektywą UE 89/336/EEC.

przed użyciem urządzenia po raz pierwszy

1. Zdjąć opakowanie urządzenia wraz z plastikowymi ochroniaczami noży. **Należy uważać, gdyż noże i tarcze tnące są bardzo ostre.** Ochroniacze te należy wyrzucić, gdyż służą one tylko do ochrony ostrzy podczas produkcji i transportu.
2. Umyć części (patrz "czyszczenie").

wykaz części

malakser

- ① popychacz
- ② tuba podajnikowa
- ③ pokrywka
- ④ zdejmowany wałek napędowy
- ⑤ pojemnik
- ⑥ blokada bezpieczeństwa
- ⑦ schowek na nadmiar przewodu (z tyłu)
- ⑧ zespół napędowy
- ⑨ sterowanie prędkością/trybem pracy przerywanej
- ⑩ wyjście nasadki miksującej/blokada
- ⑪ przykrywa wyjścia nasadki miksującej/blokada bezpieczeństwa

mikser

- ⑫ zespół ostrza
- ⑬ pierścień uszczelniający
- ⑭ dzbanek
- ⑮ pokrywka
- ⑯ zatyczka wlewu

dodatkowe wyposażenie

Do urządzenia nie będą dołączone wszystkie z poniżej wymienionych narzędzi. Prosimy o zapoznanie się ze spisem wyposażenia. Aby zakupić dodatkowe wyposażenie, należy skontaktować się ze sprzedawcą urządzenia.

- ⑰ ostrze tnące
- ⑱ trzepaczka zębata z podwójnym ubijaczem
- ⑲ duża czasza do miksowania
- ⑳ tarcza krojąca/szatkująca na grubo
- ㉑ tarcza krojąca/szatkująca na drobno (FP620)
- ㉒ zębata wyciskarka do cytrusów (FP620)
- ㉓ łączce karuzelowe na nasadki KENSTORE™
- ㉔ łopatka

jak używać malaksera

- **Podczas korzystania z pojemnika na przetwarzaną żywność przykrywa wyjścia nasadki miksującej musi być założona i zablokowana, gdyż w przeciwnym razie mikser nie uruchomi się.**
1. Założyć pojemnik. Obrócić uchwyt do tyłu, opuścić i obracać w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż zaskoczy ①.
 2. Następnie założyć zdejmowany wałek napędowy ④ na stały wałek zespołu napędowego.
 3. Założyć na wałek wybrane narzędzie.
 - Zawsze przed włożeniem składników umieścić miskę i narzędzie na urządzeniu.
 4. Umieścić pokrywkę na misce ② – przekręć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż strzałka na pokrywie nałoży się na linię na jednostce zasilającej ③.

5 Włączyć urządzenie i wybrać prędkość.

● **Mikser nie uruchomi się, jeśli pokrywka lub przykrywka wyjścia są założone nieprawidłowo.**

● Do krótkich wstrząsów korzystaj z funkcji pracy pulsacyjnej (P). Pulsacja będzie trwała, póki wciśnięty jest odpowiedni przycisk.

6 Aby zdjąć pokrywkę, narzędzia i miskę, należy powtórzyć powyższą procedurę w odwrotnej kolejności.

● **Przed zdjęciem pokrywki wyłączyć urządzenie.**

ważne

● Urządzenie nie nadaje się do kruszenia i mielenia ziaren kawy ani do mielenia cukru na puder.

● Dodając esencję migdałową lub inne aromaty należy uważać, aby nie dotykały części plastikowych, gdyż mogą powodować jego trwałe zabarwienie.

jak używać miksera

1 Założyć pierścień uszczelniający ⑬ w zespole ostrza ⑫, upewniając się, że uszczelnienie jest poprawnie umieszczone.

Jeśli pierścień uszczelniający jest uszkodzony lub nieprawidłowo założony, nastąpi wyciek płynu.

2 Przykręcić dzbanek do podstawy z nożem.

3 Włożyć składniki do dzbanka.

4 Włożyć zatyczkę otworu do napełniania do pokrywki i przekreślić.

5 Obrócić pokrywkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż zaskoczy na dzbanku.

6 Podnieść pokrywkę napędu blendera ⑪.

7 Umieścić nasadkę miksującą na wyjściu nasadki miksującej i obrócić, aż zaskoczy ④.

ważne

● **Nasadka miksująca będzie działać tylko z założonym pojemnikiem miksera i pokrywką.**

● **Podczas korzystania z wyjścia nasadki miksującej zalecamy, aby w pojemniku nie znajdowały się żadne narzędzia.**

8 Wybrać prędkość lub użyć przycisku pracy impulsowej.

wskazówki

● Podczas przygotowywania majonezu włożyć do miksera wszystkie składniki oprócz oleju. Przy pracującym urządzeniu wlać olej do zatyczki do napełniania, aby swobodnie ściekał.

● Bardziej gęste mieszanki, np. pasztety i sosy, mogą wymagać wyskrobania. Jeśli nie można tego zrobić, dodać więcej płynu.

● Kruszenie lodu – korzystaj z trybu pulsacji krótkimi wstrząsami do otrzymania odpowiedniej konsystencji.

● Przed miksowaniem trzeba dać ostygnąć płynom do temperatury pokojowej.

● Aby mikser mógł służyć jak najdłużej, nigdy nie należy włączać go na dłużej niż 60 sekund. Wyłączyć go natychmiast po uzyskaniu odpowiedniej konsystencji.

● Nie przetwarzać przypraw – mogą zniszczyć plastik.

● Urządzenie nie będzie działać, jeśli mikser jest źle założony.

● Przed włączeniem miksera nie wkładać suchych składników. Jeśli to konieczne, należy pociąć je na drobne kawałki, zdjąć zatyczkę do napełniania i przy włączonym urządzeniu wrzucać je kolejno.

● Nie używać miksera do przechowywania produktów. Przechowywać go pustego.

● Nigdy nie przetwarzać więcej niż 1,5 l – mniej w przypadku płynów, na których tworzy się piana, np. napojów z mleka.

wybór prędkości dla poszczególnych funkcji

narzędzie/nasadka	funkcja	prędkość	pojemności maksymalne
nóż	przygotowywanie ciasta	1 - 3	Całkowita waga 1,5 kg Waga mąki 340 g
	ucieranie tłuszczu z mąką	3	
	dodawanie wody do połączenia składników ciasta	3	Waga mięsa 600 g Waga mąki 500 g
	siekanie/puree/pasztety	3	
ciasta drożdżowe		2 - 3	
Ostrze tnące z dużą czaszą do miksowania	Zupy	1 - 2	1,5 litra
trzepaczka	białka	3	Białka z 6 jaj
	jajka i cukier do biszkoptów bez tłuszczu	3	
	śmietana	1 - 2	500 ml
tarcze – plasterki/ siekane	twarde składniki, np. marchewka,	2 - 3	
	twarde sery		
	miękkie składniki, np. ogórki		
	pomidory	1	
wyciskacz do cytrusów	owoce cytrusowe	1	
mikser	całosc przeróbki	3	1,5 litra

jak używać dodatkowego wyposażenia

patrz tabela z prędkościami dla każdego narzędzia powyżej

17 nóż

Nóż jest narzędziem najbardziej wszechstronnym ze wszystkich. Konsystencja po przerobie będzie zależała od długości czasu obróbki.

Aby otrzymać twardszą konsystencję, należy używać przycisku pracy impulsowej.

Używaj noży do robienia ciasta i wyrobów z mąki, do siekania surowego i ugotowanego mięsa, warzyw, orzechów, pasztetu, oraz do rozdrabniania sosów, kremowych zup, ciastek i chleba. Można z nich również korzystać w przypadku mieszanek z ciasta drożdżowego.

wskazówki

nóż

- Przed przetwarzaniem pociąć mięso, chleb, warzywa na kostki o wielkości ok. 2cm (3/4 cala).
- Biskopty połamać na kawałki i dodawać, gdy urządzenie pracuje.
- Przy przygotowywaniu ciasta dodawać tłuszcz wprost z lodówki pokrojony na 2-cm kostki.
- Uważać, aby nie przetwarzać zbyt długo.

narzędzie do ciasta

- Umieścić suche składniki w misce i poprzez podajnik dodać płyny podczas pracy urządzenia. Przetwarzać aż do otrzymania gładkiej elastycznej kuli (60-90 sekund).
- Ponownie wyrabiać tylko ręcznie. Nie zaleca się ponownego wyrabiania w misce, gdyż urządzenie może wpaść w drgania.

18 trzepaczka podwójna z przekładnią

Należy używać jej tylko do lekkich mieszanek, jak białka, śmietana, mleko zagęszczone i do ubijania jajek z cukrem do biskoptów bez tłuszczu. Cięższe mieszanki, jak tłuszcz i mąka, mogą zniszczyć trzepaczkę.

jak używać trzepaczki

- 1 Umieścić wałek napędzający i miskę na korpusie.
- 2 Oba bijaki włożyć dobrze do głowicy napędzającej ⑥.
- 3 Założyć trzepaczkę, ostrożnie ją przekręcając, aż zaskoczy na wałku napędzającym.
- 4 Dodać składniki.
- 5 Założyć pokrywkę tak, aby koniec wałka znajdował się w centrum pokrywy.
- 6 Włączyć urządzenie.

ważne

- **Trzepaczka nie nadaje się do przygotowywania ciast w jednym etapie ani do ubijania tłuszczu i cukru, gdyż produkty te spowodują jej uszkodzenie. Do przygotowywania ciast należy zawsze używać ostrza tnącego.**

wskazówki

- Najlepsze rezultaty można osiągnąć wtedy, gdy jajka mają temperaturę pokojową.
- Miska i bijaki powinny być czyste przed każdym ubijaniem.

19 osłona maxi-blend

Podczas mieszania płynów należy używać wraz z nożem osłony maxi-blend. Pozwala to na zwiększenie objętości płynu z 1 l do 1,5 l, zapobiega wylewaniu się płynów i poprawia wydajność noża.

- 1 Umieścić wałek napędzający i miskę na korpusie.
- 2 Przymocować nóż.
- 3 Włożyć składniki, które mają być przetwarzane.
- 4 Założyć osłonę nad nożem i oprzeć ją na występie wewnątrz miski ⑦. Nie naciskać na osłonę, przytrzymać ją za środkowy uchwyt.
- 5 Założyć pokrywkę i włączyć urządzenie.

tarcze krojące/siekające

tarcze obustronne krojące /siekające – grube ②0 cienkie ②1

Strony siekającej należy używać do serów, marchewki, ziemniaków i żywności o podobnej konsystencji. Strony krojącej należy używać do serów, marchewki, ziemniaków, kapusty, ogórków, cukini, buraczków i cebuli.

bezpieczeństwo

- **Nigdy nie zdejmować pokrywki zanim tarcza tnąca nie zatrzyma się całkowicie.**
- **Obchodzić się ostrożnie z tarczami, gdyż są bardzo ostre.**

jak używać tarczy tnących

- 1 Umieścić wałek napędzający i miskę na korpusie.
 - 2 Trzymając tarczę za środkowy uchwyt ④ umieścić ją na wałku odpowiednią stroną do góry ⑤.
 - 3 Założyć pokrywkę.
 - 4 Wybrać odpowiedni rodzaj podajnika. W popychaczu znajduje się mniejszy podajnik służący do przetwarzania pojedynczych lub cienkich składników.
Aby użyć mniejszego podajnika, należy najpierw włożyć do podajnika większy popychacz.
Aby użyć większego podajnika, należy użyć obu popychaczy razem.
 - 5 Włożyć do podajnika żywność.
 - 6 Włączyć urządzenie i płynnie popychać żywność – **nigdy nie wkładać do podajnika palców.**
- #### wskazówki
- Używać świeżych składników
 - Nie krajać żywności zbyt drobno. Nappełnić większy podajnik prawie do pełna. Zapobiegnie to rozsypywaniu się żywności. Ewentualnie można użyć mniejszego podajnika.
 - Przy krojeniu lub siekaniu żywność włożona pionowo ① daje mniejsze kawałki niż żywność ułożona poziomo ②.
 - Zawsze po przetwarzaniu zostanie pewna ilość odpadów na tarczy lub w misce.

② wyciskacz do cytrusów

Należy używać go do wyciskania soku z owoców cytrusowych, np. z pomarańczy, cytryn, limonek i grejpfrutów.

- ① stożek
- ② sitko

jak używać wyciskacza do cytrusów

- 1 Umieścić wałek napędzający i miskę na korpusie.
 - 2 Włożyć sitko i przekręć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż złącze na sitku nałoży się na linię na jednostce zasilającej ①.
 - 3 Umieścić stożek na wałku napędzającym przekręcając go tak, aby opadł całkowicie na dół ①.
 - 4 Przeciąć owoc na połowę. Włączyć urządzenie i przyciskać połówkę owocu do stożka.
- **Wyciskacz do owoców nie będzie działał, jeśli sitko nie jest dobrze założone.**

②③ Karuzelowe łącze na nasadki

KENSTORE™

Mikser jest dostarczany z karuzelowym łączem do przechowywania nasadek, które mieści się wewnątrz pojemnika.

używanie karuzelowego łącza do przechowywania nasadek

- 1 Zamontować ostrze tnące w pojemniku.
- 2 Następnie zamocować trzepaczkę, tarcze i czaszę w łączu karuzelowym ①.
- 3 Zamocować łącze karuzelowe nad ostrzem tnącym i umieścić pokrywkę miksera na górze ②.

pielęgnacja i czyszczenie

- Zawsze przed czyszczeniem należy wyłączać urządzenie i wyjmować wtyczkę.
- Ostrożnie obchodzić się z nożami i tarczami, gdyż są bardzo ostre.
- Niektóre rodzaje żywności mogą barwić plastik. Jest to normalne zjawisko i nie ma wpływu na plastik ani na smak potrawy. Aby usunąć zabarwienie, przetrzeć plastik szmatką zamoczoną w oleju roślinnym.

korpus z silnikiem

- Wytrzeć wilgotną szmatką i osuszyć. Na blokadzie zabezpieczającej nie mogą znajdować się resztki żywności.
- Owinąć nadmiar przewodu wokół uchwytu znajdującego się z tyłu obudowy urządzenia.

blender

- 1 Opróżnij dzbanek, zanim odkręcisz go od noży.
- 2 Umyj dzbanek ręcznie.
- 3 Wyjąć i umyć uszczelkę.
- 4 Nie dotykać ostrych noży – wyczyścić je szczoteczką w gorącej wodzie z płynem, a następnie opłukać pod bieżącą wodą. **Nie zanurzać podstawy z nożem w wodzie.**
- 5 Położyć je odwrócone, aby wyschły.

trzepaczka

- Wyjąć bijaki z głowicy delikatnie je pociągając. Umyć je w ciepłej wodzie z płynem.
- Przetrzeć głowicę wilgotną szmatką i osuszyć. **Nie zanurzać jej w wodzie.**

inne części

- Umyć ręcznie i osuszyć.
- Alternatywnie można je zmywać na górnej półce zmywarki do naczyń. Zaleca się krótki program o niskiej temperaturze.

obsługa i ochrona konsumenta

- Ze względu na bezpieczeństwo, jeśli uszkodzony został przewód, musi on zostać wymieniony przez specjalistę firmy KENWOOD lub przez upoważnionego przez tę firmę specjalistę.
- **W razie pojawienia się jakichkolwiek problemów technicznych związanych z obsługą miksera, przed skontaktowaniem się z serwisem należy zapoznać się z poniższą instrukcją usuwania usterek.**

Jeśli potrzebujesz pomocy w związku z:

- eksploatacją swojego urządzenia albo
 - obsługą lub naprawą
- skontaktuj się ze sklepem, w którym nabyłeś urządzenie.

Instrukcja usuwania usterek

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Mikser nie działa.	Brak zasilania. Nie ma pokrywki napędu blendera. Pokrywka pojemnika nie jest poprawnie zamocowana. Nasadka miksująca nie jest poprawnie zmontowana.	Sprawdzić, czy mikser jest podłączony do sieci. Podczas korzystania z pojemnika miksera przykrywka wyjścia musi być zamocowana i zablokowana, gdyż w przeciwnym razie mikser się nie uruchomi. Mikser i nasadka miksująca nie uruchomią się, jeśli pokrywka pojemnika nie jest prawidłowo zamontowana. Nasadka miksująca nie uruchomi się, jeśli jest zainstalowana nieprawidłowo. Jeśli żadna z powyższych czynności nie rozwiąże problemu, należy sprawdzić bezpieczniki topikowe lub automatyczne w instalacji domowej.
Wyciek płynu z podstawy zespołu ostrza w nasadce miksującej.	Brak uszczelnienia. Nieprawidłowo założone uszczelnienie. Uszkodzone uszczelnienie.	Sprawdzić, czy uszczelnienie jest prawidłowo założone i nie jest uszkodzone. Skontaktować się z działem obsługi klienta, aby zakupić nowe uszczelnienie.
Niska wydajność narzędzi/nasadek.	Patrz wskazówki podane w rozdziale „Używanie nasadki”. Sprawdzić, czy nasadki są poprawnie złożone.	

Русский

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

Перед использованием электроприбора Kenwood

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.

Безопасность работы

- Используемые ножи и диски являются очень острыми; при обращении с ними следует соблюдать крайнюю осторожность. **При работе и чистке всегда держите нож за ручку ^а сверху, как можно дальше от режущей кромки.**
- Всегда снимайте нож перед тем, как наполнять чашку.
- Соблюдайте осторожность при включенных комбайне и миксере: нельзя выполнять в них какие-либо операции руками или кухонными принадлежностями.
- Выключайте прибор и отсоединяйте его от сети в следующих случаях:
 - перед установкой и снятием каких-либо частей
 - после использования
 - перед чисткой
- Никогда не проталкивайте продукты в подающей трубке с помощью пальцев. Всегда пользуйтесь для этой цели специально прилагаемым толкателем(ями).
- Перед снятием крышки с загрузочной чаши или измельчителя с силового блока -
 - выключите прибор;
 - дождитесь, чтобы все движущиеся детали/ножи остановились.
 - Следите за тем, чтобы кувшин измельчителя не отсоединился от рабочего режущего блока.
- Жидкости перед смешиванием следует охладить до комнатной температуры.
- Эксплуатация блендера допускается только с установленной на место крышкой.
- Воздействие на блокировочный механизм с излишним усилием может привести к поломке прибора и к травме.**
- Никогда не пользуйтесь крышкой для управления комбайном, всегда используйте для этой цели регулятор скорости.
- Никогда не пользуйтесь насадками, непредусмотренными для данного прибора.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без наблюдения.
- Никогда не пользуйтесь неисправным прибором. Прибор должен быть проверен и отремонтирован, см. раздел "Обслуживание и забота о покупателе".
- Никогда не допускайте попадания влаги на силовой блок, шнур или вилку.
- Следите за тем, чтобы шнур не свешивался с края стола и не касался горячих поверхностей.
- Людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также при недостатке опыта и знаний разрешается пользоваться данным бытовым прибором только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, и после инструктажа по использованию прибора.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

Перед подключением к электросети

- Убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на нижней стороне прибора.
- Данный прибор соответствует Директиве ЕЭС 89/336/ЕЕС.

Перед первым использованием

- Снимите всю упаковку, включая пластиковые защитные покрытия на ноже. **Будьте осторожны, поскольку ножи очень острые.** Нет необходимости хранить эти покрытия, они предназначены только для защиты ножей в процессе изготовления прибора и при транспортировке.
- Вымойте все детали, см. раздел "Уход за прибором"

Обозначения

Комбайн

- толкатели
- подающая трубка
- крышка
- съемный приводной вал
- чаша
- защитная блокировка
- место для шнура (сзади)
- блок электродвигателя
- регулятор скорости/импульсы
- гнездо измельчителя/защитная блокировка
- крышка гнезда измельчителя/защитная блокировка

Миксер

- ножевой блок
- уплотнительное кольцо
- емкость
- крышка
- крышка фильтра

Дополнительные насадки

Нижне приведен список всех возможных насадок для комбайна. Те из них, которые включены в комплект Вашего кухонного комбайна, указаны в соответствующем прилагаемом списке. Для приобретения какой-либо насадки, не указанной в этом списке, обратитесь к дилеру, у которого был приобретен прибор.

- нож
- двойная редукторная насадка для взбивания
- крышка для перемешивания на максимальной скорости
- диск для нарезки толстых ломтиков и грубого шинкования
- диск для нарезки тонких ломтиков и мелкого шинкования (к моделям FP620)
- редукторная соковыжималка для цитрусовых (к моделям FP620)
- поворотная подставка для хранения насадок KENSTORE™
- лопаточка

Как пользоваться кухонным комбайном

- При использовании чаши кухонного комбайна крышка гнезда измельчителя должна быть установлена на место и зафиксирована, в противном случае кухонный комбайн не будет работать.**

- Установите чашу. Расположите чашу таким образом, чтобы ее ручка была направлена назад, нажмите на чашу и поверните ее по часовой стрелки до надежной фиксации **1**.
- После этого установите съемный вал **4** на несъемный вал блока электродвигателя.
- Установите нужную насадку на приводной вал.
- Чашка и необходимая насадка должны устанавливаться на прибор до того, как будут добавлены продукты.

4 Установите крышку на чаше ② – для этого поверните ее по ходу часовой стрелки с тем, чтобы стрелка на крышке совпала с линией на силовом блоке ③.

5 Включите прибор и выберите скорость.

● **В случае неправильной установки крышки чаши или крышки гнезда измельчителя кухонный комбайн работать не будет.**

● Пользуйтесь пульсирующим режимом (P) для прерывистого воздействия. Пульсирующий режим будет действовать до тех пор, пока нажата кнопка.

6 Повторите описанную выше процедуру в обратном порядке для того, чтобы снять крышку, насадки и чашку.

● **Всегда выключайте прибор перед снятием крышки.**

Внимание

- Комбайн не может использоваться для того, чтобы измельчать или молоть кофейные зерна или для превращения 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.

Как пользоваться миксером

1 Вставьте уплотнительное кольцо ③ в ножевой блок ⑫. Проверьте, правильно ли установлено уплотнительное кольцо.

Неправильная установка или повреждение уплотнительного кольца приводит к нарушению герметичности соединения.

2 Прикрутите кувшин к блоку с ножом.

3 Положите нужные ингредиенты в кувшин.

4 Вставьте воронку в крышку, затем поверните ее.

5 Поверните крышку по часовой стрелке для надежной фиксации ее на емкости.

6 Снимите колпачок с выходного отверстия ⑪ измельчителя.

7 Установите измельчитель на гнездо измельчителя и поверните его до надежной фиксации ④.

Внимание

- **Насадка измельчителя будет работать только при установленной чаше кухонного комбайна с крышкой.**
 - **При работе измельчителя не рекомендуется помещать в чашу какие-либо кухонные принадлежности.**
- 8 Выберите скорость или воспользуйтесь импульсным регулятором.

Полезные советы

- При приготовлении майонеза положите все ингредиенты, за исключением растительного масла, в миксер. Затем, в процессе работы прибора, налейте масло в воронку и дайте ему стечь внутрь.
- Смеси, имеющие плотную консистенцию, например, паштеты и соусы, могут налипать на стенки. Если смесь слишком густая, добавьте больше жидкости.
- Измельчение льда – используйте пульсирующий режим для короткого прерывистого воздействия до измельчения льда до нужной консистенции
- Τα υγρά ρέπει να έχουν θερμοκρασία δωμάτιου πριν από την ανάμιξή τους.
- Для продления срока службы миксера включайте его не более чем на 60 секунд. Выключайте миксер сразу же после того, как будет достигнута нужная консистенция.
- Не добавляйте при обработке специи, они могут повредить пластиковые детали.
- Прибор не будет работать, если миксер установлен неправильно.
- Не кладите сухие ингредиенты в миксер до его включения. При необходимости порежьте их на кусочки; снимите воронку, а затем, при включенном приборе, опускайте кусочки по очереди.
- Не используйте миксер в качестве емкости для хранения. Оставляйте его пустым до и после использования.
- Никогда не смешивайте более 1,5 л, для пенистых смесей типа молочных коктейлей это значение должно быть еще меньше.

Выбор скорости при разных операциях

инструмент/насадка	Назначение	скорость	максимальные загрузки
Нож	Приготовление бисквитов Растирание жира в муке Добавление воды для смешивания ингредиентов для сдобного теста Приготовление фарша/пюре/паштетов Дрожжевые смеси	1 - 3 3 3 3 2 - 3	общий вес - 1,5 кг вес муки - 340 г мясо - 600 г вес муки 500 г
Нож с крышкой для перемешивания на максимальной скорости	Супы	1 - 2	1,5 л
Взбивалка	Яичные белки Яйца с сахаром для нежирных бисквитов Крем	3 3 1 - 2	6 яичных белков 500 мл
Диски - нарезка ломтиками/резание	Продукты с плотной структурой типа моркови, твердых сыров Менее плотные продукты типа огурцов, помидоров	2 - 3 1	
Пресс для цитрусовых	Цитрусовые	1	
Миксер	Универсальная	3	1,5 л

Использование насадок

Для определения скорости для каждой насадки см. таблицу выше.

17) НОЖ/

Нож представляет собой наиболее универсальную насадку. Получаемая консистенция определяется продолжительностью времени обработки. При обработке более плотных ингредиентов пользуйтесь импульсным регулятором.

Для приготовления тортов, выпечки, паштетов, подлив, супов-пюре, рубки сырого и вареного мяса, измельчения овощей, орехов, а также для приготовления хлебных крошек используйте насадку-нож. Она также используется для замеса дрожжевого теста.

Полезные советы

Нож

- Перед обработкой таких продуктов как мясо, хлеб, овощи порежьте их кубиками размером около 2 см.
- Сухое печенье можно разломать на кусочки и добавлять через подающую трубку в процессе работы прибора.
- При приготовлении песочного теста используйте масло и т.п., вынутое непосредственно из холодильника, порезав его на кубики размером 2 см.
- Следите, чтобы нож не перегревался.
- Разместите сухие ингредиенты в чашке и добавляйте жидкость в процессе работы прибора. Продолжайте до тех пор пока не образуется гладкий упругий ком теста, что занимает обычно 60-90 секунд.
- Повторно замешивать следует только руками. Не рекомендуется выполнять повторное замешивание в чашке, так как это может привести к неустойчивой работе комбайна.

18) Взбивалка с двумя венчиками (с приводом)

Предназначена только для негустых смесей, например, яичных белков, крема, сгущенного молока и для взбивания яиц с сахаром для нежирных бисквитов. При использовании с более плотными смесями может произойти поломка.

Использование взбивалки

- 1 Установите приводной вал и чашку на силовой блок.
- 2 Надежно вставьте каждый венчик в головку с приводом ⑤.
- 3 Установите взбивалку, осторожно поворачивая ее, пока она не опустится на приводной вал.
- 4 Положите нужные ингредиенты.
- 5 Установите крышку, следя за тем, чтобы торец вала оказался в центре крышки.
- 6 Включите прибор.

Внимание!

- Насадка для взбивания не используется при вымешивании теста для кексов, а также для взбивания масла и измельчения сахара поскольку это может привести к повреждению насадки для взбивания. Тесто для кексов следует вымешивать ножом.

Полезные советы

- Для получения оптимального результата яйца должны иметь комнатную температуру.
- Прежде чем взбивать, убедитесь, что чашка и взбивалка являются чистыми и нежирными.

19) Крышка для приготовления смесей большого объема

При смешивании жидкостей пользуйтесь специальной крышкой вместе с ножом для приготовления смесей большого объема. Это позволит Вам увеличить допустимый объем от 1 л до 1,5 л, избежать выплескивания жидкости и повысить качество резки ножа.

- 1 Установите приводной вал и чашку на силовой блок.
- 2 Установите нож.
- 3 Добавьте нужные ингредиенты.
- 4 Установите крышку для больших объемов над верхней частью ножа, следя за тем, чтобы она опиралась на выступ внутри чашки ③. **Нельзя надавливать на крышку, следует держать ее за ручку в центре.**
- 5 Установите крышку чашки и включите прибор.

Диски для нарезки

Переворачиваемые диски для нарезки ломтиками/резания - крупная нарезка ②, мелкая нарезка ②

Используйте сторону для резания при обработке сыров, моркови, картофеля и других продуктов аналогичной структуры. Используйте сторону для нарезки ломтиками при обработке сыров, моркови, картофеля, капусты, огурцов, кабачков, свеклы и репчатого лука.

Безопасность работы

- Никогда не снимайте крышку прежде, чем произойдет полная остановка режущего диска.
- Диски являются очень острыми и требуют крайне осторожного обращения

Использование режущих дисков

- 1 Установите приводной вал и чашку на силовой блок.
- 2 Держась за ручку ④ в центре, установите диск на приводной вал нужной стороной вверх ⑥.
- 3 Установите крышку.
- 4 Выберите подающую трубку нужного размера. Внутри толкателя имеется маленькая подающая трубка, которая используется при обработке отдельных компонентов или тонких ингредиентов. Для использования маленькой подающей трубки следует сначала вставить большой толкатель внутрь подающей трубки. Для использования большой подающей трубки - воспользуйтесь обоими толкателями совместно.
- 5 Положите продукты в подающую трубку.
- 6 Включите прибор и равномерно нажимайте вниз на толкатель; **никогда не допускайте, чтобы Ваши пальцы оказались в подающей трубке.**

Полезные советы

- Используйте свежие продукты.
- Не режьте продукты слишком мелко. Заполняйте большую подающую трубку равномерно по всей ширине. Тем самым предотвращается смещение продуктов в сторону при обработке. Можно также использовать маленькую подающую трубку.
- При нарезке ломтиками и резании: продукты, размещаемые вертикально ①, будут нарезаны более короткими кусочками, чем продукты, размещаемые горизонтально ②.
- В чашке или на тарелке после обработки всегда остается небольшое количество продуктов.

22 Пресс для цитрусовых

Предназначен для выжимания сока из цитрусовых фруктов (например, апельсинов, лимонов, лайма и грейпфрутов).

- ① конус
- ② сито

Использование пресса для цитрусовых

- 1 Установите приводной вал и чашку на силовой блок.
 - 2 Установите сито, повернув его по часовой стрелке до установки выступа сита на линии на силовом блоке .
 - 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.
- **Пресс не будет работать, если сито не зафиксировано должным образом.**

23 Поворотная подставка для хранения насадок KENSTORE™

В комплект поставки кухонного комбайна входит поворотная подставка для хранения насадок. Подставка помещается внутрь чаши.

Поворотная подставка для хранения насадок используется следующим образом:

- 1 Поместите в чашу нож.
- 2 Установите на подставку насадку для взбивания, диски и крышку для перемешивания на максимальной скорости .
- 3 Установите подставку на нож и установите сверху крышку кухонного комбайна .

Уход за прибором

- Перед чисткой прибора всегда выключайте его и отсоединяйте от сети.
- Диски и ножи являются очень острыми и требуют крайне осторожного обращения.
- Некоторые продукты могут обесцвечивать пластиковые детали. Это считается нормальным явлением, не приводит к повреждению деталей и не влияет на вкус пищи. Для удаления обесцвеченного пятна потрите его тканью, смоченной растительным маслом.

Силовой блок

- Протрите влажной тряпкой, а затем насухо. Следите за тем, чтобы зона вблизи блокировочного механизма не была засорена остатками пищи.
- Для уменьшения длины шнура частично намотайте его на держатель, расположенный на задней стороне электроприбора.

Измельчитель

- 1 Опорожните кувшин перед отсоединением от режущего рабочего блока.
 - 2 Мойте кувшин вручную.
 - 3 Снимите и вымойте уплотнительное кольцо.
 - 4 Не дотрагивайтесь до острых ножей; почистите их щеткой с горячей мыльной водой, а затем тщательно ополосните в проточной воде под краном.
- Не опускайте блок с ножом в воду.**
- 5 Оставьте сушиться в перевернутом положении.

Взбивалка с двумя венчиками (с приводом)

- Отсоедините венчики от головки привода, осторожно потянув за них. Вымойте их в теплой мыльной воде.
- Протрите головку привода влажной тряпкой, а затем вытрите ее насухо. **Не опускайте головку привода в воду.**

Прочие детали

- Вымойте руками, а затем высушите.
- Допускается мойка на верхней полке посудомоечной машины. Рекомендуется использовать короткую программу с низкой температурой.

Обслуживание и забота о покупателях

- При повреждении шнура в целях безопасности он должен быть заменен в представительстве компании или в специализированной мастерской по ремонту агрегатов KENWOOD.
- **Перед обращением за помощью в сервисную службу по поводу каких-либо неисправностей, возникших во время эксплуатации кухонного комбайна, попытайтесь устранить их как указано ниже в инструкции по поиску и устранению неисправностей.**

Если вам нужна помощь в:

- пользовании прибором или
 - техобслуживании или ремонте
- Обратитесь в магазин, в котором вы приобрели прибор.

Инструкция по поиску и устранению неисправностей

Неисправность	Причина	Устранение
Кухонный комбайн не работает	Не подается питающее напряжение Колпачок выходного отверстия измельчителя должен быть снят. Не зафиксирована крышка чаши. Не зафиксирован должным образом не будут.	Убедитесь в том, что кухонный комбайн подключен к электросети При использовании чаши кухонного комбайна крышка гнезда измельчителя должна быть установлена на место и правильно зафиксирована, в противном случае кухонный комбайн работать не будет. При неправильной установке крышки чаши кухонный измельчитель комбайн и измельчитель работать При неправильной установке измельчитель работать не будет. Если ни одна из указанных выше проверок не позволила выявить причину неисправности, проверьте электрические пробки или выключатели-автоматы домашней электросети.
Подтекание из основания ножевого блока измельчителя.	Не установлено уплотнительное кольцо. Неправильно установлено уплотнительное кольцо Повреждено уплотнительное кольцо.	Убедитесь в том, что уплотнительное кольцо правильно установлено и не повреждено. Обратитесь в Службу помощи заказчиков и закажите новое уплотнительное кольцо.
Неудовлетворительная работа инструментов или насадок	См. раздел "Использование насадок". Убедитесь в том, что насадки установлены правильно.	