

KENWOOD

KAH65.000PL

Instructions

Istruzioni

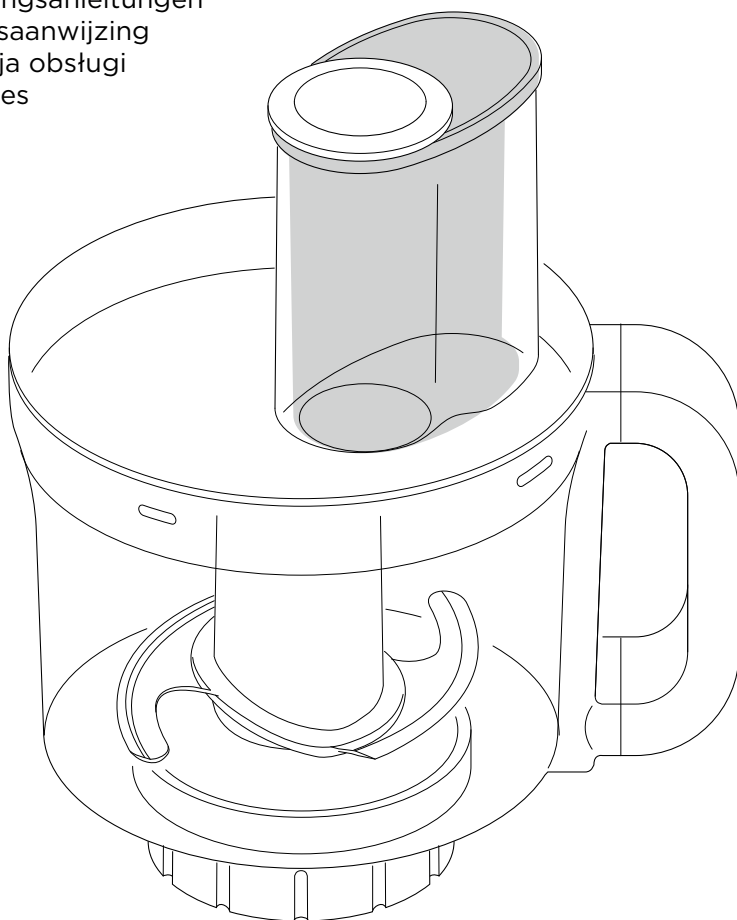
Instrucciones

Bedienungsanleitungen

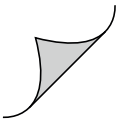
Gebruiksaanwijzing

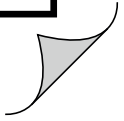
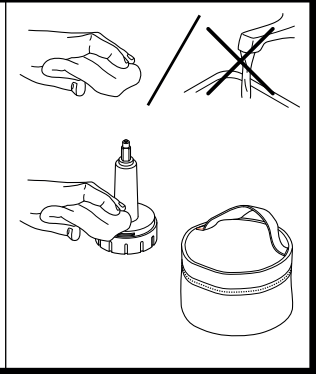
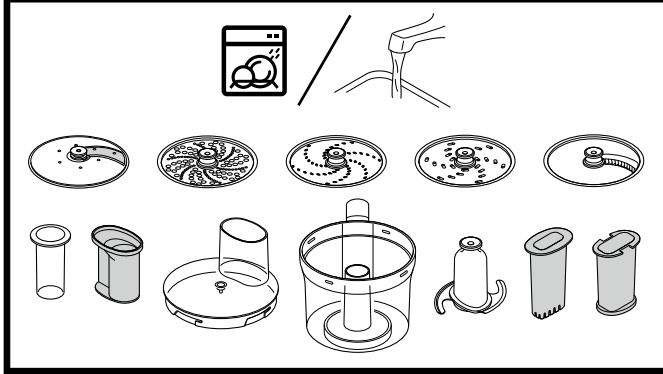
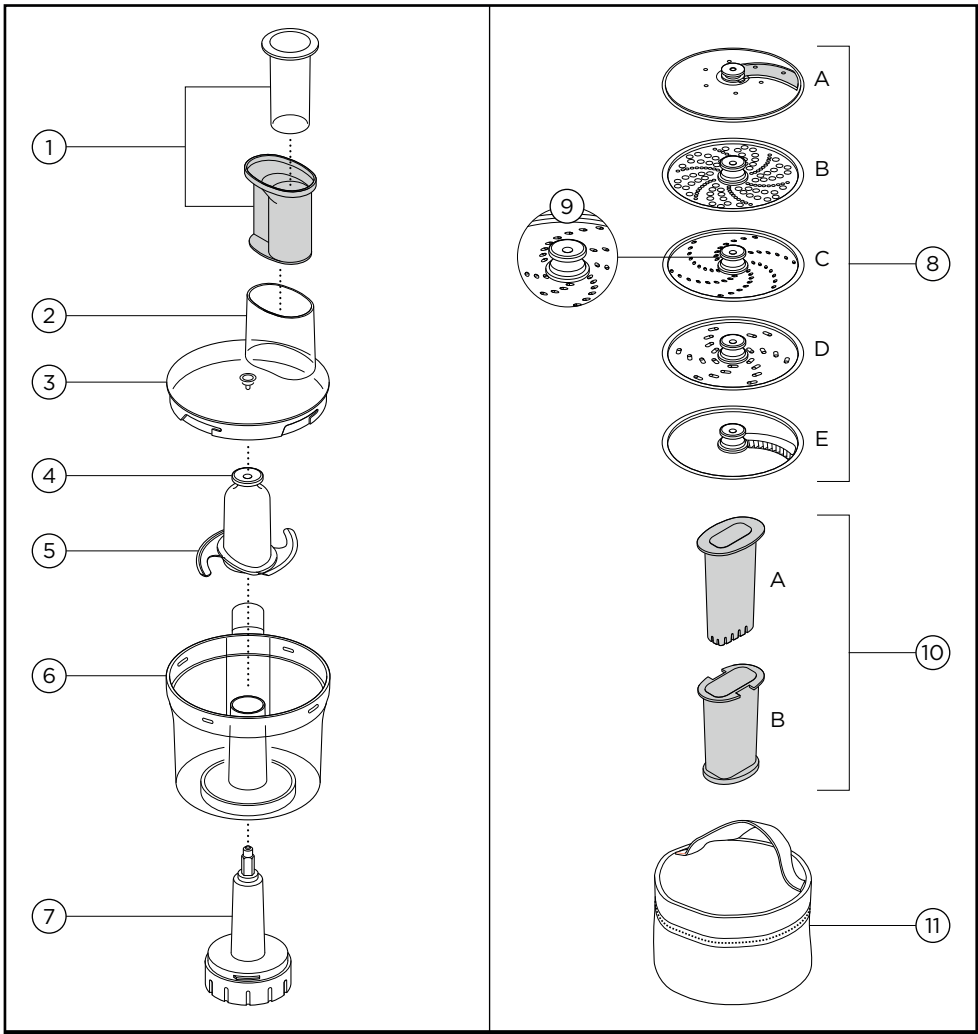
Instrukcja obsługi

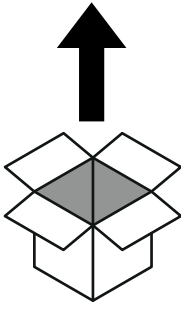
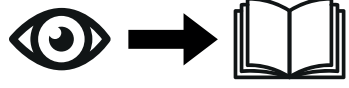
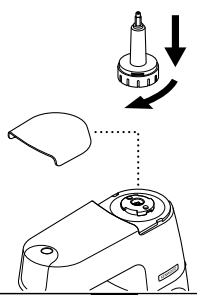
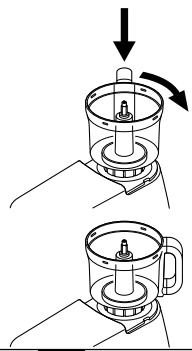
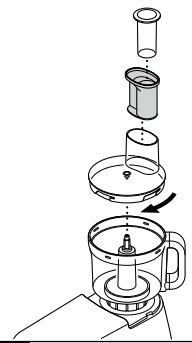
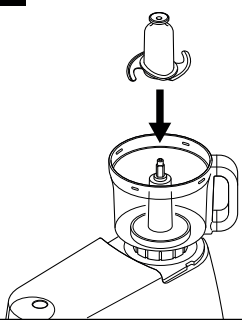
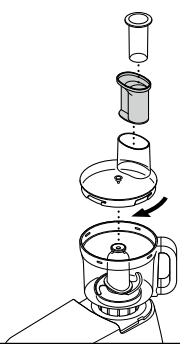
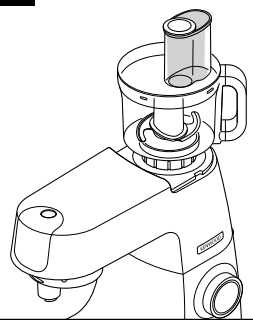
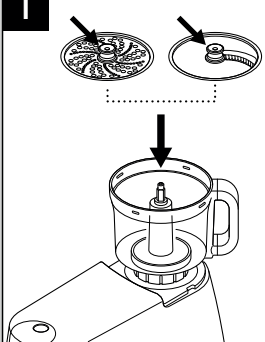
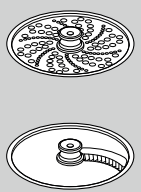
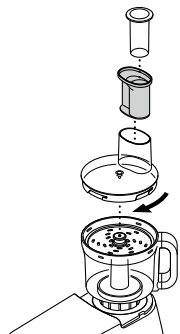
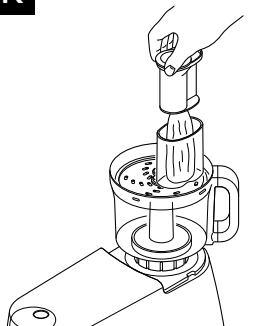
Instruções

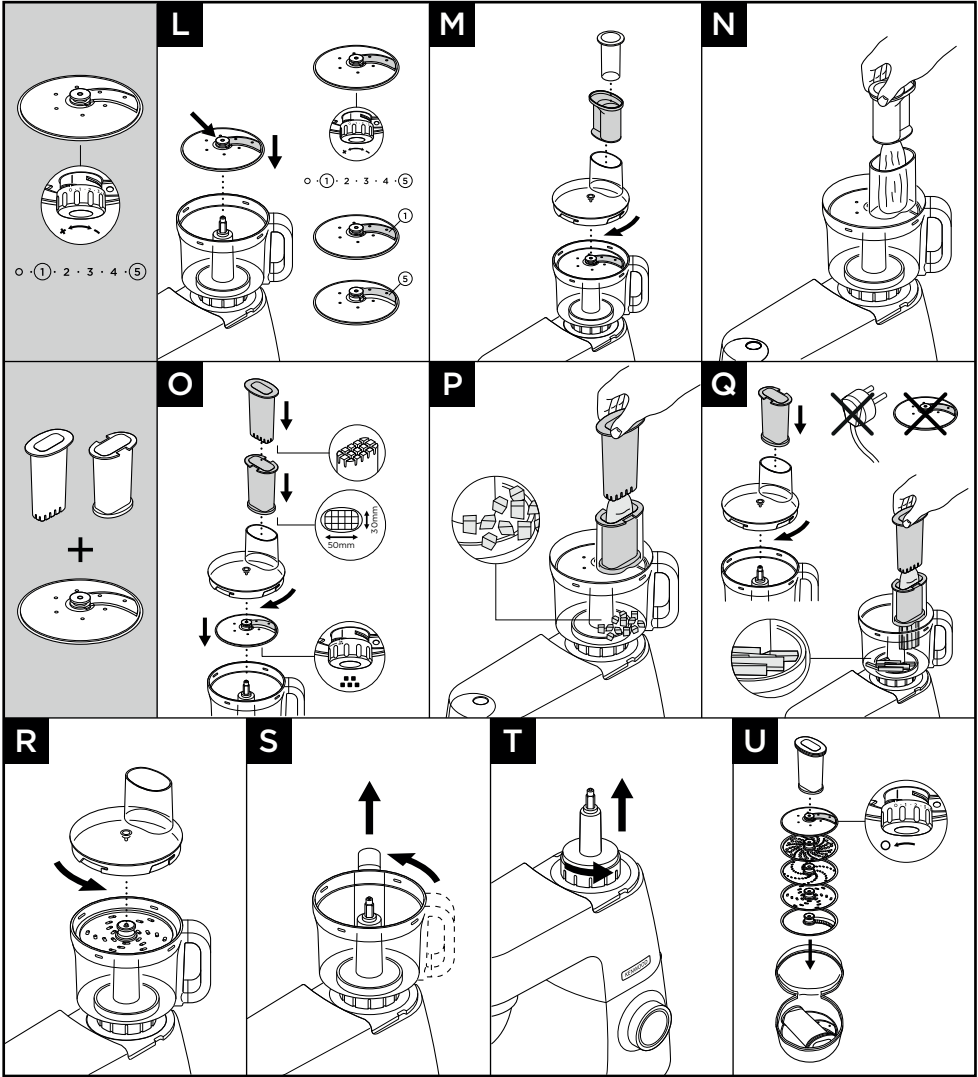








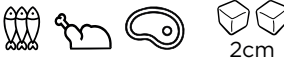







































English	2 - 6
Nederlands	7 - 12
Français	13 - 18
Deutsch	19 - 24
Italiano	25 - 30
Português	31 - 36
Español	37 - 42
Dansk	43 - 47
Svenska	48 - 52
Norsk	53 - 57
Suomi	58 - 62
Türkçe	63 - 67
Česky	68 - 72
Magyar	73 - 78
Polski	79 - 84
Ελληνικά	85 - 91
Русский	92 - 97
Қазақша	98 - 103
Slovenčina	104 - 109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





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



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

Safety

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

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

Dicing Attachment & Adjustable Slicing Disc

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

Cleaning

- Dismantle the attachment fully before cleaning.

Connector

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

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

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

Refer to your Stand Mixer machine instruction book for additional safety warnings.

Before using your Kenwood attachment

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

Key

- ① Pushers: large and small
- ② Feed tube
- ③ Attachment lid
- ④ Finger grip
- ⑤ Knife blade
- ⑥ Attachment bowl
- ⑦ Connector
- ⑧ Cutting discs

- A Adjustable slicing disc
- B Extra fine grating disc
- C Fine grating disc
- D Coarse grating disc
- E Julienne disc

- ⑨ Disc finger grip
- ⑩ Dicing Attachment
 - A Dicing Pusher
 - B Dicing Grid
- ⑪ Storage bag (if supplied)

To Assemble Your Food Processor Attachment

Refer to Illustrations **A - E**

To Use Your Knife Blade

Refer to Illustrations **F - H**

- **Handle the knife blade with care - the blades are extremely sharp. Hold by the finger grip.**
- Cut the food up and place into the bowl ensuring it is evenly distributed.

Hints and Tips

- Cut food up before placing into the bowl. Meat, bread, vegetables and other foods of a similar texture should be cut into cubes approximately 2cm/¾ in. Biscuits should be broken into pieces and added down the feed tube whilst the machine is operating.
- If you want to blend soups, drain the ingredients and add the solids to the bowl. Process and then add back to the liquid.
- When making pastry, use solid fats cut into 2cm/¾ inch cubes straight from the fridge. Mix with the flour until breadcrumb stage is reached. Gradually add sufficient water down the feed tube to form a dough. Switch off as soon as the ingredients are combined.
- Take care not to over process when using the knife blade.
- Use the K-beater in the mixing bowl to mix cakes - you will get better results.

To Use Your Grating and Julienne Discs

Refer to Illustrations **I - K**

- **Handle the cutting discs with care - they are extremely sharp. Hold the disc by the finger grip.**
- Choose which feed tube you want to use. The pusher contains a smaller feed tube for processing individual items or thin ingredients

Hints and Tips

- Use fresh ingredients.
- Do not cut food up too small. Fill the width of the large feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing. Alternatively, use the small feed tube.
- When using the julienne disc, place thin ingredients horizontally.
- When slicing or grating: food placed upright comes out shorter than food placed horizontally.
- After using a cutting disc there will always be a small amount of waste on the disc or in the food.

To Use Your Adjustable Slicing Disc


Refer to Illustrations **L - N**

- Select the slice thickness by turning the dial from 1 (extra thin) to 5 (extra thick).
- Important: to avoid injury keep hands away from the blade when selecting the slicing thickness.

To Use Your Dicing Attachment

Refer to Illustrations **O - Q**

Important

- The dicing  position on the adjustable slicing disc is designed only to be used with the dicing attachment.
- The dicing pusher should only be used with the dicing grid. Using it

without the dicing grid fitted will result in damage to the bottom of the pusher.

- To avoid injury keep hands away from the blade when selecting the slicing thickness.

Hints and Tips

- For best results, use fresh fruit and vegetables.
- To prevent the food from jamming do not pack the food tightly in the feed tube – ideally the food should be cut no larger than:



50 × 30mm

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

Note:

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

The Dicing Attachment can also be used to produce French fries, crudités and batons. (refer to illustration O)

- Select the slice thickness by turning the dial from 1 (extra thin) to 5 (extra thick).
- Important: to avoid injury keep hands away from the blade when selecting the slicing thickness.

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

Note: The food processor attachment must be assembled on your Stand Mixer when making crudités and French Fries.

To Dismantle Your Attachment

Refer to Illustrations **R - T**

Storage bag (if supplied)

Refer to Illustration **U**

- Store your discs and dicing attachment in the storage bag.
- Always ensure that the adjustable slicing disc is turned to the storage position (O) before placing in the bag or other storage location.
- For safety reasons the knife blade should be stored in the food processor bowl instead of the storage bag when not in use.

Service and Customer Care

For Service and Customer Care information refer to your main Stand Mixer manual or visit www.kenwoodworld.com.

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

Troubleshooting Guide

Problem	Cause	Solution
The food processor attachment will not start/does not operate.	No power to the Stand Mixer.	Check the Stand Mixer is plugged in and is switched on (if applicable).
	Food processor attachment not locked to the Stand Mixer high speed outlet correctly. Food processor attachment bowl not locked onto the connector correctly or lid not locked properly on the bowl.	Check that all parts of the food processor attachment are fitted correctly.
Food processor attachment stopped during operation.	Food processor attachment overloaded/ quantity of ingredients added are above the working capacity.	Unplug the Stand Mixer. Unlock the lid, remove the knife blade/ disc, and remove some ingredients from the bowl. You should not exceed the max working capacity.
Poor processing performance	Excessive or insufficient ingredients used.	Refer to the recommended usage chart for recommended processing quantity's, speeds, and timings.
	Incorrect processing speed or timings used.	
Ingredients leaking from the lid.	Liquid ingredients have been used.	Do not use liquid ingredients, there is a blender attachment available to purchase for this purpose.
	Bowl has been over filled.	Unplug the Stand Mixer, unlock the lid, and remove some ingredients from the attachment. You should not exceed the max limit.
Food Processor Attachment/Stand Mixer unstable.	Sticky fruit/ingredients such as dates being processed.	For best results use 'Pulse' first to break down the ingredients and then continue processing on speed 5.
	Speed selected too slow	

Nederlands

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

Veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking en labels, evenals de plastic meshoezen, alvorens het apparaat voor de eerste keer te gebruiken. Was de onderdelen: zie "Reiniging".
- De messen en snijschijven zijn erg scherp; ga er dus voorzichtig mee om. **Houd ze bij het hanteren en schoonmaken altijd bovenaan bij de vingergreep vast, weg van het snijvlak.**
- De verstelbare snijschijf altijd in de opslagstand (O) zetten wanneer het apparaat niet wordt gebruikt.
- Verwijder altijd eerst het mesblad voordat u de inhoud uit de kom giet.
- **Houd uw handen en keukengereedschap uit de kom wanneer de keukenmachine op de netvoeding is aangesloten.**
- Gebruik nooit uw vingers om voedsel in de vulopening te duwen. Gebruik altijd de bijgeleverde stamper.
- Zet het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact:
 - alvorens onderdelen aan te brengen of te verwijderen
 - na gebruik
 - voor het schoonmaken
- Haal het deksel pas van het hulpstuk wanneer het mes of de snijschijf volledig stilstaat.
- Bij gebruik van de snij-/ rasp- of julienneschijf mag u de kom niet tot het niveau van de snijschijf vullen: leeg de kom regelmatig.
- Bij gebruik van het mes, vult u de kom nooit meer dan het vulniveau dat op de kom wordt aangegeven.
- Raak de bewegende delen niet aan.
- Gebruik geen overmatige kracht om de voedingsmiddelen door de vulopening te duwen – het hulpstuk kan dan beschadigd raken.
- Gebruik het mesblad niet om ijsblokjes of andere harde voedingsmiddelen, bijvoorbeeld specerijen, fijn te hakken; dit kan het hulpstuk beschadigen.
- Nooit bevroren ingrediënten verwerken.
- Gebruik nooit het mes om een zware massa zoals brooddeeg te mengen; dit kan het hulpstuk of de machine beschadigen. Gebruik de deeghaak in de keukenmachine.
- **Nooit hete ingrediënten in de kom verwerken. Laat deze tot kamertemperatuur afkoelen alvorens ze te verwerken.**
- Nooit hete vloeistof in de vulopening gieten.
- Mix geen vloeibare ingrediënten; deze kunnen rond het deksel weglekken. Voor dit doel is een blender verkrijgbaar.
- U dient de keukenmachine niet met het deksel, maar met de aan/uit of snelheidstoets te bedienen.
- Misbruik van uw foodprocessor kan tot letsel leiden.
- Als bij gebruik van dit hulpstuk de machine overmatig gaat trillen, verminder dan de snelheid of stop de machine en verwijder de inhoud.

- **Gebruik nooit een beschadigd hulpstuk. Laat het nakijken of repareren. Zie onderhoud en klantenservice.**
- Gebruik nooit een hulpstuk dat niet goedgekeurd is en gebruik nooit meer dan één hulpstuk per keer.
- Zet de snelheidsregeling op 'O' (uit) en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hulpstukken monteert of verwijdert, zowel na het gebruik als voor de reiniging.
- Kinderen mogen de machine alleen onder toezicht gebruiken, om te voorkomen dat ze ermee spelen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis mits ze onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de betrokken risico's begrijpen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.

Dobbelsteentjeshulpstuk en verstelbare snijschijf

- Het dobbelsteentjesrooster en de snijschijf zijn heel scherp: ga er voorzichtig mee om tijdens het aanbrenge, verwijderen en schoonmaken. Houd de scherpe messen tijdens het hanteren, het legen van de kom en het schoonmaken altijd bij de vingergreep vast, weg van het snijvlak.
- Gebruik nooit uw vingers om ingrediënten in de vulopening te duwen. Gebruik alleen de meegeleverde stamper.
- Gebruik nooit overmatige kracht om ingrediënten in de vulopening te duwen. Dit kan het hulpstuk beschadigen.
- Wacht totdat de schijf helemaal is gestopt en zet het apparaat uit alvorens het deksel te verwijderen.
- Nooit bevroren ingrediënten verwerken.

Schoonmaken

- Haal het hulpstuk volledig uit elkaar voor u het reinigt.

Koppelstuk

- Dompel het koppelstuk nooit in water onder. Veeg het met een vochtige doek af.

Stampers, hulpstukdeksel en kom, mesblad en snijschijven

- In een warm sopje wassen en vervolgens grondig afdrogen. Wees voorzichtig, want de messen en snijschijven zijn scherp.
- Of in de vaatwasser wassen (alleen bovenste rek). **HET KOPPELSTUK NIET IN DE VAATWASSER WASSEN.**

Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor de keukenmachine voor aanvullende veiligheidswaarschuwingen.

Vóór u het Kenwood-hulpstuk gaat gebruiken

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal, waaronder de plastic beschermers van het mesblad. **Pas op, de bladen zijn zeer scherp.** Deze beschermers kunnen worden weggeworpen, aangezien ze uitsluitend bestemd zijn om het mesblad gedurende fabricage en vervoer te beschermen.
- Was de onderdelen af, zie 'Reinigen'

Legenda

- ① Stampers: groot en klein
- ② Vulopening
- ③ Deksel
- ④ Vingergreep
- ⑤ Mesblad
- ⑥ Kom
- ⑦ Koppelstuk
- ⑧ Snijschijven

- A Verstelbare snijschijf
- B Extra fijne raspschijf
- C Fijne raspschijf
- D Grove raspschijf
- E Julienneschijf

- ⑨ Vingergreep van schijf
- ⑩ Dobbelsteentjeshulpstuk
 - A Dobbelsteentjesstamper
 - B Dobbelsteentjesrooster
- ⑪ Opbergtas (indien geleverd)

Het keukenmachinehulpstuk in elkaar zetten

Zie afbeeldingen **A - E**

Het mesblad gebruiken

Zie afbeeldingen **F - H**

- **Ga voorzichtig met het mes om - het is erg scherp. Houd het bij de vingergreep vast.**
- Snijd het voedsel in stukken en leg ze in de kom; zorg dat het voedsel gelijkmatig verdeeld is.

Tips

- Snijd het voedsel in stukken alvorens het in de kom te plaatsen. Vlees, brood, groenten en andere voedingsmiddelen met een vergelijkbare textuur moeten in blokjes van ongeveer 2 x 2cm worden gesneden. Koekjes moeten in stukken worden gebroken en via de vulopening worden toegevoegd terwijl de machine loopt.
- Als u soep wilt mengen, de vaste ingrediënten uitzeven en in de kom plaatsen. Na verwerking voegt u ze weer toe aan het vloeibare deel.
- Bij het maken van gebaksdeeg gebruikt u hard vet uit de koelkast dat u in blokjes van 2 cm snijdt. Vermeng met het bloem totdat het deeg kruimelig wordt. Voeg via de vulopening geleidelijk voldoende water toe om het deeg te vormen. Schakel het apparaat zodra de ingrediënten vermengd zijn.
- Zorg dat u bij gebruik van het mesblad het voedsel niet te lang verwerkt.
- Gebruik de K-klutser in de mengkom om cakemixen te maken; dit geeft betere resultaten.

De rasp- en julienneschijven gebruiken

Zie afbeeldingen **I - K**

- **Ga voorzichtig met de snijschijven om, ze zijn erg scherp. Houd de schijf bij de vingergreep vast.**
- Beslis welke vulopening u wilt gebruiken. De stamper bevat een kleinere vulopening voor het verwerken van afzonderlijke stukken of dunne ingrediënten.

Tips

- Gebruik verse ingrediënten.
- Snijd het voedsel niet te fijn. Vul de grote vulopening over de hele breedte. Dit voorkomt dat voedsel tijdens de verwerking opzij glijpt. U kunt ook de kleine vulopening gebruiken.
- Bij gebruik van de julienneschijf, plaatst u dunne ingrediënten horizontaal in de vulopening.
- Bij gebruik van de snij- of raspschijf: voedsel dat rechtop in de vulopening wordt gezet komt er korter uit dan als het er horizontaal in wordt gedaan.
- Na gebruik van de snijschijf blijft er altijd een kleine hoeveelheid voedsel op de schijf of in de kom achter.

De verstelbare snijschijf gebruiken

Zie afbeeldingen **L** - **N**

- Selecteer de dikte van de schijfjes door de bedieningsknop van 1 (extra dun) tot 5 (extra dik) te draaien.
- Belangrijk: om letsel te voorkomen, uw handen uit de buurt van het mes houden wanneer u de snijdikte selecteert.

Het dubbelsteentjeshulpstuk gebruiken

Zie afbeeldingen **O** - **Q**

Belangrijk

- De stand voor dubbelsteentjes  op de verstelbare snijschijf is alleen bedoeld voor gebruik met het dubbelsteentjeshulpstuk.
- De dubbelsteentjesstamper mag uitsluitend met het dubbelsteentjesrooster worden gebruikt. Gebruik zonder het dubbelsteentjesrooster resulteert in beschadiging van de onderkant van de stamper.

- Om letsel te voorkomen, uw handen uit de buurt van het mes houden wanneer u de snijdikte selecteert.

Tips

- Gebruik voor het beste resultaat vers fruit en groenten.
- Om te voorkomen dat het voedsel vastloopt, stopt u niet teveel voedsel tegelijkertijd in de vulopening - idealiter mag het voedsel niet groter worden gesneden dan:

50 × 30 mm

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

Opmerking:

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

Het dubbelsteentjeshulpstuk kan ook worden gebruikt om patat, rauwkost en groentereepjes te maken. (Zie afbeelding O)

- Selecteer de dikte van de schijfjes door de bedieningsknop van 1 (extra dun) tot 5 (extra dik) te draaien.

- Belangrijk: om letsel te voorkomen, uw handen uit de buurt van het mes houden wanneer u de snijdikte selecteert.
- 1 Plaats het dobbelsteentjesrooster zonder de verstelbare schijf.
 - 2 Duw de ingrediënten vervolgens handmatig door het rooster zonder het apparaat aan te zetten.

Let op! Het keukenmachinehulpstuk moet op de keukenmachine zijn geplaatst wanneer u rauwkost en patat maakt.

Het hulpstuk demonteren

Zie afbeeldingen R - T

Opbergtas (indien geleverd)

Zie afbeeldingen U

- Bewaar de schijven en het dobbelsteentjeshulpstuk in de opbergtas.
- De verstelbare snijschijf moet altijd in de opslagstand (O) worden gezet voordat het apparaat in de tas of ergens anders wordt opgeborgen.
- Om veiligheidsredenen moet het mesblad wanneer het niet wordt gebruikt in de kom van de keukenmachine worden bewaard en niet in de opbergtas.

Onderhoud en klantenservice

Voor informatie over onderhoud en klantenservice, raadpleegt u de gebruiksaanwijzing van de keukenmachine zelf of gaat u naar www.kenwoodworld.com.

- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.

Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het keukenmachinehulpstuk werkt/start niet	Geen voeding naar de keukenmachine.	Controleer dat de stekker van de keukenmachine in het stopcontact zit en dat het apparaat aanstaat (indien van toepassing).
	Het keukenmachinehulpstuk is niet goed vastgezet op het contact voor hoge snelheid van de keukenmachine. De kom van het keukenmachinehulpstuk is niet goed vastgezet op het koppelstuk of het deksel is niet goed vastgezet op de kom.	Controleer dat alle onderdelen van het keukenmachinehulpstuk goed zijn aangebracht.
Het keukenmachinehulpstuk stopt tijdens het verwerken.	Het keukenmachinehulpstuk is overbelast of er zijn te veel ingrediënten toegevoegd waardoor de verwerkingscapaciteit is overschreden.	Haal de stekker van de keukenmachine uit het stopcontact. Ontgrendel het deksel, verwijder het mesblad/de schijf en haal wat ingrediënten uit de kom. U mag de verwerkingscapaciteit niet overschrijden.
Ingrediënten worden niet goed verwerkt	Te veel of te weinig ingrediënten gebruikt.	Raadpleeg de tabel voor aanbevolen gebruik voor de aanbevolen hoeveelheden, verwerkingsnelheid en verwerkingstijd.
	Onjuiste verwerkingsnelheid of verwerkingstijd gebruikt.	
Er lekken ingrediënten uit het deksel.	Er zijn vloeibare ingrediënten gebruikt.	Gebruik geen vloeibare ingrediënten. Er is een blenderhulpstuk verkrijgbaar om dergelijke ingrediënten te verwerken.
	De kom is te ver gevuld.	Haal de stekker van de keukenmachine uit het stopcontact, ontgrendel het deksel en haal wat ingrediënten uit het hulpstuk. U mag de verwerkingscapaciteit niet overschrijden.
Keukenmachinehulpstuk/keukenmachine onstabiel.	Er worden plakkerige vruchten/ ingrediënten zoals dadels verwerkt.	Voor de beste resultaten gebruikt u eerst 'Pulseren' om de ingrediënten op te breken en verwerkt u deze daarna op snelheid 5.
	De geselecteerde snelheid is te laag.	

Français

Veillez déplier les illustrations de la première page

Sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Avant la première utilisation, retirez tous les emballages et toutes les étiquettes, y compris les protections de lame en plastique. Lavez les pièces : voir « Nettoyage ».
- Les lames et les disques de coupe sont très tranchants. Manipulez-les avec soin. **Toujours tenir par l'emplacement prévu, la petite poignée en haut, loin de la partie coupante, lors des manipulation ou du nettoyage.**
- Veillez toujours à ce que le disque à émincer réglable soit remis en position de rangement (O) lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Retirez toujours la lame avant de verser le contenu du bol.
- **Conservez les mains et tout ustensile hors du bol lorsque le robot pâtissier multifonction est branché sur l'alimentation électrique.**
- N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni.
- Eteignez et débranchez l'appareil :
 - avant l'assemblage ou le retrait d'accessoires
 - après chaque utilisation
 - avant le nettoyage
- Ne jamais retirer le couvercle de l'accessoire avant que la lame ou le disque de coupe se soient complètement arrêtés.
- Lorsque vous utilisez le disque pour faire des juliennes, le disque à découper ou le disque à râper, ne laissez pas le bol se remplir au-dessus du disque à découper : videz-le régulièrement.
- Lorsque vous utilisez la lame couteau, ne dépassez pas le repère max. indiqué sur le bol.
- Ne pas toucher les parties en mouvement.
- Ne pas utiliser une force excessive pour pousser les ingrédients dans le tube d'alimentation – vous pourriez endommager l'accessoire.
- Ne hachez pas les glaçons ou autres aliments durs, tels que les épices, ils risqueraient d'endommager l'accessoire.
- N'utilisez pas des aliments congelés.
- N'utilisez pas la lame couteau pour mélanger des masses lourdes comme la pâte à pain ou vous risqueriez d'endommager l'accessoire ou le robot. Utilisez pour cela le pétrin sur le robot.
- **Ne préparez jamais des ingrédients chauds dans le bol, laissez-les refroidir à température ambiante avant de les préparer.**
- Ne versez pas de liquides chauds dans le tube d'alimentation.
- Ne mélangez pas d'ingrédients liquides car ils pourraient couler autour du couvercle. Un blender est prévu à cet effet.
- Ne pas utiliser le couvercle pour faire fonctionner le robot culinaire, toujours utiliser les boutons on/off ou le contrôle de vitesse.
- Une mauvaise utilisation de votre robot de cuisine peut provoquer des blessures.

- En cas de vibration excessive lors de l'utilisation de cet accessoire, réduisez la vitesse ou arrêtez l'appareil et retirez-en le contenu.
- **Ne jamais utiliser un accessoire endommagé. Faites-le réviser ou réparer. Voir la rubrique 'service après-vente'.**
- N'utilisez jamais un accessoire non agréé ou plus d'un seul accessoire à la fois.
- Mettez la commande de vitesse sur la position " O " OFF (Arrêt) et débranchez avant d'installer ou de retirer des ustensiles / accessoires, après utilisation et avant toute opération de nettoyage.
- Les enfants doivent être sous surveillance pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation des appareils, et si elles ont conscience des risques encourus.
- N'employez l'appareil qu'à des fins domestiques. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

Accessoire à brunoise en dés et disque à émincer réglable

- La grille et le disque de découpe sont très tranchants : manipulez-les avec précaution lors de l'installation, du retrait et du nettoyage. Tenez par la petite poignée toujours loin du tranchant lorsque vous manipulez les lames tranchantes, lorsque vous videz le bol et pendant le nettoyage.
- Ne poussez jamais les aliments avec les doigts dans le tube d'alimentation. Utilisez uniquement le poussoir fourni.
- N'exercez pas de force excessive pour pousser la nourriture dans le tube d'alimentation - vous pourriez endommager votre accessoire.
- Avant de retirer le couvercle, éteignez et attendez que le disque soit complètement arrêté.
- N'utilisez pas des aliments congelés.

Nettoyage

- Démontez entièrement l'accessoire avant le nettoyage.

Raccord

- Ne plongez jamais le raccord dans l'eau, essayez-le avec un chiffon humide.

Poussoirs, couvercle et bol de l'accessoire, lame du couteau et disques de découpe

- Lavez à l'eau chaude savonneuse, puis séchez soigneusement. Faites attention car les lames et les disques de coupe sont tranchants.
- Vous pouvez également les laver au lave-vaisselle (uniquement sur le panier supérieur). **NE PAS LAVER LE RACCORD AU LAVE-VAISSELLE.**

Référez-vous au guide d'utilisation de votre robot pâtissier multifonction pour obtenir des avertissements de sécurité supplémentaires.

Avant d'utiliser votre accessoire Kenwood

- Retirez tous les emballages, y compris les housses en plastique protégeant la lame. **Particulièrement tranchantes, les lames doivent être maniées avec précaution.** Ces housses doivent être jetées car elles servent uniquement à protéger la lame pendant le processus de fabrication et de transport.
- Lavez les différents éléments de l'appareil : voir 'Nettoyage'

Légende

- ① Poussoirs : grand et petit
- ② Tube d'alimentation
- ③ Couvercle de l'accessoire
- ④ Petite poignée
- ⑤ Lame
- ⑥ Bol de l'accessoire
- ⑦ Raccord
- ⑧ Disques de coupe
 - A Disque à émincer réglable
 - B Disque à râper extra finement supplémentaire
 - C Disque à râper finement
 - D Disque à râper épais
 - E Disque à julienne
- ⑨ Petite poignée
- ⑩ Accessoire à brunoise
 - A Poussoir à brunoise
 - B Grille à brunoise
- ⑪ Sac de rangement (si fourni)

Assemblage de l'accessoire du robot culinaire

Voir les illustrations **A - E**

Utilisation de la lame de votre couteau

Voir les illustrations **F - H**

- **Manipulez la lame couteau avec précaution - les lames sont extrêmement tranchantes. Tenez la lame par la partie prévue à cet effet.**

- Coupez les aliments et placez-les dans le bol, en vous-assurant qu'ils sont uniformément répartis.

Conseils et astuces

- Coupez les aliments avant de les placer dans le bol. La viande, le pain, les légumes et autres aliments de consistance similaire doivent être coupés en dés d'environ 2 cm. Les biscuits doivent être cassés en morceaux et déversés dans le tube d'alimentation pendant que l'appareil est en marche.
- Si vous souhaitez préparer des soupes onctueuses, égouttez les ingrédients solides et placez-les dans le bol. Réduisez-les en purée, puis reversez-les dans le liquide.
- Pour la préparation de la pâte, utilisez des matières grasses solides coupées en cubes de 2 cm de côté sortant directement au réfrigérateur. Mélangez-les à la farine jusqu'à obtention d'une consistance sableuse. Ajoutez progressivement par le tube d'alimentation une quantité suffisante d'eau pour obtenir une pâte. Éteignez dès que les ingrédients sont mélangés.
- Veillez à ne pas trop prolonger le temps d'action lors de l'utilisation de la lame.
- Utilisez le batteur en K dans le bol de mélange pour la préparation de gâteaux ; vous obtiendrez ainsi de meilleurs résultats.

Utilisation de vos disques à râper et à julienne

Voir les illustrations **I - K**

- **Manipulez les disques de coupe avec précaution - ils sont extrêmement tranchants. Tenez les disques par leur poignée centrale.**
- Choisissez le tube d'alimentation que vous souhaitez employer. Le poussoir contient un tube d'alimentation de

plus petite taille pour la préparation d'ingrédients fins ou à l'unité.

Conseils et astuces

- Utilisez des ingrédients frais.
- Ne coupez pas les aliments en dés de trop petite taille. Essayez de remplir au mieux la largeur du tube d'alimentation de grande taille, afin d'éviter que les aliments ne s'affaissent d'un côté pendant la préparation. Alternativement, vous pouvez utiliser le poussoir de petite taille.
- Lors de l'utilisation du disque à faire des juliennes, placez les ingrédients fins horizontalement.
- Pour émincer ou râper : les aliments placés verticalement ressortent plus courts que ceux placés horizontalement.
- Après l'utilisation d'un disque de coupe, il reste toujours une faible quantité de déchet sur le disque ou dans les aliments.

Utilisation de votre disque à émincer réglable


Voir les illustrations **L** - **N**

- Sélectionnez l'épaisseur pour l'éminçage en tournant la molette de 1 (extra fine) à 5 (extra épaisse).
- Important : pour éviter toute blessure, gardez les mains éloignées de la lame lorsque vous sélectionnez l'épaisseur pour l'éminçage.

Utilisation de l'accessoire à brunoise

Voir les illustrations **O** - **Q**

Important

- La position de coupe en brunoise  sur le disque à émincer réglable est prévue uniquement pour l'accessoire à brunoise.

- Le poussoir à brunoise ne doit être utilisé qu'avec la grille à brunoise. En l'utilisant sans la grille à brunoise vous allez abîmer le fond du poussoir.
- Pour éviter toute blessure, gardez les mains éloignées de la lame lorsque vous sélectionnez l'épaisseur pour l'éminçage.

Conseils et astuces

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

50 × 30 mm

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

Remarque :

- Du fait des différentes tailles et formes des aliments, une certaine partie des dés peuvent sortir déformés, ce qui est normal.
- Les aliments tels que le fromage, le jambon et le chorizo entraînent généralement le colmatage de la grille, il n'est donc pas recommandé de les utiliser avec cet accessoire.

L'accessoire à brunoise peut également être utilisé pour produire des frites, des crudités et des bâtonnets. (voir l'illustration O)

- Sélectionnez l'épaisseur pour l'éminçage en tournant la molette de 1 (extra fine) à 5 (extra épaisse).
 - Important : pour éviter toute blessure, gardez les mains éloignées de la lame lorsque vous sélectionnez l'épaisseur pour l'éminçage.
- 1 Installez la grille à brunoise sans le disque réglable
 - 2 Poussez manuellement l'ingrédient à travers la grille sans allumer le robot.

Remarque : l'accessoire du robot culinaire doit être assemblé sur votre robot pâtissier multifonction lorsque vous préparez des crudités ou des frites.

Démontage de l'accessoire

Voir les illustrations **R - T**

Sac de rangement (si fourni)

Voir les illustration **U**

- Rangez vos disques et votre accessoire de découpe dans le sac de rangement.
- Veillez toujours à ce que le disque à émincer réglable soit remis en position de rangement (O) avant de le mettre dans le sac ou tout autre lieu de rangement.
- Pour des raisons de sécurité, la lame du couteau doit être rangée dans le bol du robot plutôt que dans le sac de rangement lorsqu'elle n'est pas utilisée.

Service après-vente

Pour plus d'informations sur l'entretien et le service client, reportez-vous au manuel de votre robot pâtissier multifonction ou visitez www.kenwoodworld.com.

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

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
L'accessoire du robot culinaire ne démarre pas ou ne fonctionne pas.	Le robot pâtissier multifonction n'est pas sous tension.	Vérifiez que le robot pâtissier multifonction est branché et allumé (le cas échéant).
	L'accessoire du robot culinaire n'est pas correctement verrouillé sur le robot pâtissier multifonction. Le bol du robot culinaire n'est pas correctement verrouillé sur le raccord ou le couvercle n'est pas correctement verrouillé sur le bol.	Vérifiez que tous les éléments de l'accessoire du robot culinaire sont fixés correctement.
L'accessoire du robot culinaire s'est arrêté en cours de fonctionnement.	L'accessoire du robot culinaire est surchargé/ la quantité d'ingrédients ajoutés dépasse la capacité en fonctionnement.	Débranchez le robot pâtissier multifonction Déverrouillez le couvercle, retirez la lame du couteau/le disque, et retirez une partie des ingrédients du bol. Vous ne devez pas dépasser la capacité en fonctionnement maximale.
Résultat médiocre	Trop ou pas assez d'ingrédients utilisés.	Référez-vous au tableau des usages recommandés pour les quantités de traitement, les vitesses et les durées.
	Vitesse ou durée incorrectes	
Fuite d'ingrédients du couvercle.	Des ingrédients liquides ont été utilisés.	N'utilisez pas d'ingrédients liquides, un accessoire pour blender est disponible à l'achat.
	Le bol a été trop rempli.	Débranchez le robot pâtissier multifonction, déverrouillez le couvercle et retirez une partie des ingrédients de l'accessoire. Vous ne devez pas dépasser la limite maximale.
Robot culinaire Accessoire/ robot pâtissier multifonction instable.	Fruits collants/ingrédients tels que des dates en cours de traitement.	Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez d'abord "Pulse" pour décomposer les ingrédients et puis continuez sur la vitesse 5
	Vitesse sélectionnée trop lente	

Deutsch

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese zur späteren Benutzung auf.
- Vor dem ersten Gebrauch die gesamte Verpackung und alle Etiketten entfernen, so auch den Plastikschutz der Klingen. Reinigen der Teile: siehe „Reinigung“.
- **Vorsicht - die Messer und Arbeitsscheiben sind sehr scharf. Bei Gebrauch und Reinigung immer oben am Fingergriff, weg von den Klingen, anfassen.**
- Immer sicherstellen, dass die verstellbare Schneidescheibe in die Aufbewahrungsposition (O) zurückgedreht ist, wenn sie nicht benutzt wird.
- Vor dem Ausschütten des Inhalts aus der Schüssel immer zuerst die Messereinheit herausnehmen.
- **Hände und Utensilien nicht in die Schüssel halten, während die Küchenmaschine an den Netzstrom angeschlossen ist.**
- Drücken Sie niemals Lebensmittel mit den Fingern in den Einfüllschacht. Verwenden Sie stets den/die mitgelieferten Stopfer.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker:
 - vor dem Anbringen bzw. Entfernen von Teilen
 - nach dem Gebrauch
 - vor der Reinigung
- Den Deckel des Aufsatzes erst abnehmen, wenn das Messer oder die Arbeitsscheibe komplett zum Stillstand gekommen ist.
- Bei Verwendung der Schneide-, Raspel- oder Julienne-Scheibe das Schnittgut nicht bis zur Scheibe ansteigen lassen: Die Schüssel regelmäßig leeren.
- Bei Verwendung des Messers die Schüssel nicht über die Markierung „Max“ hinaus befüllen.
- Keine sich bewegenden Teile berühren.
- Schnittgut nicht mit zu viel Kraftaufwand in den Füllschacht drücken – der Aufsatz könnte beschädigt werden.
- Keine Eiswürfel oder anderen harten Nahrungsmittel (z. B. Gewürze) hacken; sie könnten den Aufsatz beschädigen.
- Keine gefrorenen Zutaten verarbeiten.
- Schweres Füllgut wie Brotteig nicht mit dem Messer mischen, da dies Ihren Aufsatz oder Ihre Maschine beschädigen könnte. Dazu den zur Küchenmaschine gehörigen Knethaken verwenden.
- **Niemals heiße Zutaten in der Schüssel verarbeiten; vor dem Verarbeiten immer zuerst auf Raumtemperatur abkühlen lassen.**
- Keine heißen Flüssigkeiten in den Füllschacht gießen.
- Kein flüssiges Füllgut verarbeiten, da es unter dem Deckel hervortreten könnte. Verwenden Sie dafür stattdessen einen Mixer.
- Zum Betreiben der Küchenmaschine niemals den Deckel verwenden, sondern stets den Betriebs-/Geschwindigkeitsschalter.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Zerkleinerungsaufsatzes kann zu Verletzungen führen.

- Wenn im Gebrauch dieses Aufsatzess extrem starke Vibrationen auftreten, Geschwindigkeit reduzieren oder Maschine anhalten und Inhalt entfernen.
- **Niemals einen beschädigten Aufsatz benutzen. Lassen Sie ihn überprüfen oder reparieren: Siehe „Service und Kundendienst“.**
- Niemals einen unzulässigen Aufsatz oder mehr als einen Aufsatz gleichzeitig benutzen.
- Vor dem Anbringen oder Entfernen von Rührelementen/Aufsätzen, nach Gebrauch und vor dem Reinigen den Geschwindigkeitsregler auf die AUS-Position „O“ stellen und den Netzstecker ziehen.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Geräte können von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sofern sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.

Würfelschneider & verstellbare Schneidescheibe

- Das Würfelgitter und die Arbeitsscheibe sind sehr scharf; beim Einsetzen, Entfernen und Reinigen bitte vorsichtig handhaben. Beim Handhaben der scharfen Messer, beim Entleeren der Schüssel und beim Reinigen immer am Fingergriff, weg von den Klingen, anfassen.
- Drücken Sie das Schnittgut niemals mit den Fingern in den Einfüllschacht. Verwenden Sie stets den mitgelieferten Stopfer.
- Drücken Sie das Schnittgut nicht mit zu viel Kraftaufwand in den Füllschacht – der Aufsatz könnte beschädigt werden.
- Bevor Sie den Deckel abnehmen, zunächst ausschalten und warten, bis die Arbeitsscheibe ganz zum Stillstand gekommen ist.
- Keine gefrorenen Zutaten verarbeiten.

Reinigen

- Den Aufsatz vor dem Reinigen vollständig auseinandernehmen.

Anschlussstück

- Das Anschlussstück niemals in Wasser tauchen, nur mit einem feuchten Tuch abwischen.

Stopfer, Aufsatzdeckel und -schüssel, Messereinsatz und Arbeitsscheiben

- In heißem Spülwasser spülen, dann gründlich abtrocknen. Vorsicht, denn die Messer und Arbeitsscheiben sind scharf.
- Die Teile können auch in der Spülmaschine gereinigt werden (nur oberes Fach). **DAS ANSCHLUSSSTÜCK NICHT IN DIE SPÜLMASCHINE GEBEN.**

Beachten Sie weitere Sicherheitshinweise in der die Bedienungsanleitung Ihrer Küchenmaschine.

Vor Gebrauch Ihres Kenwood Aufsatzes

- Entfernen Sie die gesamte Verpackung, einschließlich Messerabdeckungen aus Plastik, vom Messer. **Vorsicht: die Messer sind sehr scharf.** Diese Abdeckungen können weggeworfen werden, denn sie dienen lediglich als Messerschutz während der Herstellung und beim Transport.
- Spülen Sie die Teile (siehe „Reinigen“).

Übersicht

- ① Stopfer groß und klein
- ② Füllschacht
- ③ Aufsatzdeckel
- ④ Fingergriff
- ⑤ Messer
- ⑥ Aufsatzschüssel
- ⑦ Verbindungsstück
- ⑧ Arbeitsscheiben
 - A Verstellbare Schneidescheibe
 - B Extrafeine Raspelscheibe
 - C Feine Raspelscheibe
 - D Grobe Raspelscheibe
 - E Julienne-Scheibe
- ⑨ Fingergriff der Arbeitsscheibe
- ⑩ Würfelaufsatz
 - A Würfelstopfer
 - B Würfelgitter
- ⑪ Aufbewahrungstasche (falls mitgeliefert)

Zusammensetzen des Zerkleinerungsaufsatzes

Siehe Abbildungen **A** - **E**

Verwendung des Messereinsatzes

Siehe Abbildungen **F** - **H**

- **Gehen Sie vorsichtig mit dem Messer um - die Klingen sind sehr scharf. Halten Sie es stets am Fingergriff fest.**
- Schneiden Sie die Zutaten in grobe Stücke und geben Sie diese, gleichmäßig verteilt, in die Schüssel.

Hinweise und Tipps

- Schneiden Sie die zu bearbeitenden Zutaten klein, bevor Sie sie in die Schüssel füllen. Fleisch, Brot, Gemüse und andere Lebensmittel ähnlicher Struktur sollten in ca. 2 cm große Würfel geschnitten werden. Kekse sollten in Stücke gebrochen und bei laufender Maschine in den Füllschacht gegeben werden.
- Wenn Sie Suppen pürieren wollen, gießen Sie die Flüssigkeit ab und füllen Sie die festen Bestandteile in die Schüssel. Pürieren Sie die Bestandteile und vermischen Sie sie anschließend wieder mit der Flüssigkeit.
- Für die Zubereitung von Teig festes Fett direkt aus dem Kühlschrank benutzen und in 2 cm große Würfel schneiden. Mischen Sie die Fettwürfel mit dem Mehl, bis sich Streusel bilden. Geben Sie nach und nach so viel Wasser durch den Füllschacht zu, bis ein Teig entsteht. Ausschalten, sobald die Zutaten vermischt sind.
- Achten Sie darauf, die Zutaten bei Verwendung des Messers nicht zu lange zu verarbeiten.
- Verwenden Sie den K-Haken in der Mixerschüssel für Kuchenteige – damit erzielen Sie bessere Ergebnisse.

Verwendung der Raspel- und Julienne-Scheibe

Siehe Abbildungen **I** - **K**

- **Gehen Sie vorsichtig mit den Arbeitsscheiben um, sie sind extrem scharf. Halten Sie die Scheiben stets am Fingergriff fest.**
- Wählen Sie den gewünschten Füllschacht aus. Im Stopfer befindet sich ein kleinerer Füllschacht für die Verarbeitung einzelner Zutaten oder für dünne Zutaten.

Hinweise und Tipps

- Verwenden Sie frische Zutaten.
- Schneiden Sie die Zutaten nicht zu klein. Füllen Sie den großen Füllschacht über seine Breite fast vollständig. Dies verhindert, dass Zutaten beim Verarbeiten an der Seite entlang gleiten können. Ansonsten den kleinen Füllschacht benutzen.
- Bei Verwendung der Julienne-Scheibe dünne Zutaten horizontal einführen.
- Beim Schneiden oder Raspeln: Senkrecht eingeführte Zutaten werden kürzer geschnitten/geraspelt als horizontal eingeführte Zutaten.
- Bei Verwendung einer Arbeitsscheibe bleiben immer kleine Reste auf der Scheibe oder unter den Zutaten zurück.

Verwendung der verstellbaren Schneidescheibe


Siehe Abbildungen **L** - **N**

- Wählen Sie die Schnittstärke, indem Sie den Regler von 1 (extradünn) bis 5 (extradick) drehen.
- Wichtig: Beim Einstellen der Schnittstärke die Hände von der Klinge fernhalten, um Verletzungen zu vermeiden.

Verwendung des Würfelschneiders

Siehe Abbildungen **O** - **Q**

Wichtig

- Die Würfel-Einstellung  auf der verstellbaren Schneidescheibe ist ausschließlich zur Verwendung mit dem Würfelschneider bestimmt.
- Der Würfelstopfer darf nur zusammen mit dem Würfelgitter verwendet werden. Eine Verwendung

ohne eingesetztem Würfelgitter würde den Boden des Stopfers beschädigen.

- Wichtig: Beim Einstellen der Schnittstärke die Hände von der Klinge fernhalten, um Verletzungen zu vermeiden.

Hinweise und Tipps

- Für beste Ergebnisse festes, frisches Obst und Gemüse verwenden.
- Das Schnittgut nicht zu dicht in den Füllschacht packen, damit es sich nicht verklemmt. Idealerweise sollten die einzelnen Stücke höchstens:

50 × 30 mm

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

Hinweis:

- Aufgrund der unterschiedlichen Größe und Form des Schnittguts werden meist auch einige unförmige Stücke entstehen. Das ist normal.
- Lebensmittel wie Käse, gekochter Schinken und Chorizo würden das Gitter verstopfen, weshalb die Verwendung dieses Aufsatzes für sie nicht zu empfehlen ist.

Der Würfelschneider kann auch dazu verwendet werden, Pommes frites und rohe Gemüsestücke und -stäbchen herzustellen (s. Abbildung O).

- Wählen Sie die Schnittstärke, indem Sie den Regler von 1 (extradünn) bis 5 (extradick) drehen.
 - Wichtig: Beim Einstellen der Schnittstärke die Hände von der Klinge fernhalten, um Verletzungen zu vermeiden.
- 1 Das Würfelgitter ohne die verstellbare Schneidescheibe einsetzen.
 - 2 Dann das Schnittgut manuell durch das Gitter drücken, ohne das Gerät einzuschalten.

Hinweis: Der Zerkleinerungsaufsatz muss auf Ihrer Küchenmaschine angebracht werden, um Gemüsestreifen (Crudités) und Pommes frites herzustellen.

Auseinandernehmen des Aufsatzes

Siehe Abbildungen R - T

Aufbewahrungstasche (falls mitgeliefert)

Siehe Abbildungen U

- Verstauen Sie Ihre Arbeitsscheiben und den Würfelschneider in der mitgelieferten Aufbewahrungstasche.
- Immer sicherstellen, dass die verstellbare Schneidescheibe in die Aufbewahrungsposition (O) zurückgedreht wurde, bevor Sie sie in der Tasche oder an einen anderen Aufbewahrungsort unterbringen.
- Aus Sicherheitsgründen sollte der Messereinsatz bei Nichtgebrauch nicht in der Aufbewahrungstasche, sondern in der Hauptschüssel verstaut werden.

Kundendienst und Service

Für Angaben zum Kundendienst und Service sehen Sie bitte die Hauptbedienungsanleitung Ihrer Küchenmaschine oder besuchen Sie www.kenwoodworld.com.

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

Fehlerbehebung		
Problem	Ursache	Lösung
Der Zerkleinerungsaufsatz startet/funktioniert nicht.	Küchenmaschine hat keinen Strom.	Prüfen, ob die Küchenmaschine eingestöpselt und (ggf.) eingeschaltet ist.
	Zerkleinerungsaufsatz ist nicht korrekt mit dem Hochgeschwindigkeits-Anschluss der Küchenmaschine verbunden. Schüssel des Zerkleinerungsaufsatzes ist nicht korrekt am Verbindungsstück angebracht, oder Deckel ist nicht korrekt mit der Schüssel verriegelt.	Prüfen, ob alle Teile des Zerkleinerungsaufsatzes korrekt angebracht sind.
Zerkleinerungsaufsatz hält mitten im Betrieb an.	Zerkleinerungsaufsatz überlastet / Menge der eingefüllten Zutaten übersteigt die Arbeitskapazität.	Den Stecker der Küchenmaschine herausziehen. Den Deckel entriegeln, die Messereinheit/ Arbeitsscheibe herausnehmen und einen Teil der Zutaten aus der Schüssel nehmen. Sie dürfen die maximale Arbeitskapazität nicht überschreiten.
Schwache Verarbeitungsleistung	Zu viele oder zu wenige Zutaten eingefüllt.	Die richtigen Verarbeitungsmengen, -geschwindigkeiten und -zeiten entnehmen Sie bitte der Empfehlungstabelle.
	Falsche Verarbeitungsgeschwindigkeiten oder -zeiten gewählt.	
Zutaten treten am Deckel aus.	Es wurden flüssige Zutaten verwendet.	Verwenden Sie keine flüssigen Zutaten. Für solche kann ein separater Mixaufsatz gekauft werden.
	Schüssel wurde zu hoch gefüllt.	Den Stecker der Küchenmaschine herausziehen. Den Deckel entriegeln und einen Teil der Zutaten aus dem Aufsatz herausnehmen. Sie dürfen die maximale Füllmenge nicht überschreiten.
Zerkleinerungsaufsatz /Küchenmaschine ist instabil.	Es werden klebrige Früchte/ Zutaten, z. B. Datteln, verarbeitet.	Für beste Ergebnisse die Zutaten zunächst mit der Pulsfunktion grob zerkleinern und anschließend auf Geschwindigkeitsstufe 5 weiter verarbeiten.
	Gewählte Geschwindigkeit ist zu langsam.	

Italiano

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

Sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Prima del primo utilizzo, rimuovere tutti gli imballaggi e le eventuali etichette, compresi i coperchi in plastica delle lame. Lavare le parti: vedere la sezione "Pulizia".
- Le lame e i dischi di taglio sono molto affilati, maneggiarli con cura.
Impugnare sempre dalla presa per le dita in alto, lontano dal filo di taglio, sia durante l'utilizzo che la pulizia.
- Assicurarsi sempre che il disco per affettare regolabile sia riportato nella posizione di fermo (O) quando non viene utilizzato.
- Estrarre sempre la lama prima di versare gli alimenti dalla ciotola.
- **Non inserire le mani o altri utensili nella ciotola se prima non si è tolta la spina dalla presa di corrente.**
- Non usare mai le dita per spingere gli alimenti nel tubo di riempimento. Servirsi sempre degli spingitori in dotazione.
- Spegner l'apparecchio e staccare la spina:
 - prima di inserire o rimuovere parti accessorie
 - dopo l'uso
 - prima della pulizia
- Non rimuovere mai il coperchio dall'accessorio fino a quando la lama o il disco di taglio non si è completamente fermato.
- Durante l'utilizzo del disco per affettare/grattugiare o tagliare a bastoncino, non lasciare che il recipiente si riempi fino all'altezza del disco: svuotarlo regolarmente.
- Se si utilizza la lama, non riempire la ciotola oltre l'indicatore di livello massimo.
- Non toccare mai le parti in movimento.
- Non applicare troppa forza per spingere il cibo nel tubo di riempimento - si potrebbe danneggiare l'accessorio.
- Non lavorare cubetti di ghiaccio o altri alimenti di consistenza troppo elevata come le spezie, che altrimenti potrebbero danneggiare l'accessorio.
- Non lavorare alimenti congelati.
- Non usare la lama a coltello dell'apparecchio per lavorare miscele molto dense, come impasti per il pane, altrimenti si rischia di danneggiare l'accessorio o l'apparecchio. Utilizzare invece il gancio dell'impastatrice..
- **Non lavorare mai ingredienti caldi nella ciotola, lasciarli raffreddare a temperatura ambiente prima di lavorarli.**
- Non versare liquidi caldi nel tubo di riempimento.
- Non frullare ingredienti liquidi, poiché il coperchio potrebbe perdere. Utilizzare invece un frullatore.
- Non usare il coperchio per far funzionare l'apparecchio, usare sempre il tasto on/off o il controllo della velocità.
- Un utilizzo scorretto dell'apparecchio può provocare lesioni fisiche.
- In caso di eccessiva vibrazione durante l'uso dell'accessorio, ridurre la velocità oppure fermare l'apparecchio e svuotarlo.

- **Mai usare un accessorio danneggiato. Farlo controllare o riparare. Si rimanda alla sezione 'Manutenzione e assistenza tecnica'.**
- Non utilizzare mai un accessorio non autorizzato o più di un accessorio allo stesso tempo.
- Prima di inserire o rimuovere gli utensili/le attrezzature, ruotare il controllo della velocità sulla posizione 'O' OFF (spento) e scollegare il cavo elettrico prima di pulire il corpo motore.
- I bambini dovrebbero essere sorvegliati onde evitare che giochino con la macchina.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti solo nel caso in cui siano state attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile su come utilizzare un apparecchio in modo sicuro e siano consapevoli dei pericoli.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

Accessorio per tagliare a cubetti e disco per affettare regolabile

- La griglia di taglio a cubetti e il disco sono molto affilati: maneggiare con cura quando si montano, si estraggono e si puliscono. Tenere sempre l'impugnatura con le dita lontano dal bordo di taglio quando si maneggiano le lame affilate, si svuota la ciotola e durante la pulizia.
- Non usare mai le dita per spingere il cibo nel tubo di riempimento. Usare solo lo spingitore in dotazione.
- Non esercitare una forza eccessiva per spingere il cibo nel tubo di riempimento - si potrebbe danneggiare l'apparecchio.
- Prima di togliere il coperchio, spegnere e attendere che il disco si sia completamente fermato.
- Non lavorare alimenti congelati.

Pulizia

- Smontare completamente l'apparecchio prima di pulirlo.

Connettore

- Non immergere mai il connettore in acqua, pulire con un panno umido.

Spingitori, coperchio e ciotola dell'accessorio, lama del coltello e dischi di taglio

- Lavare in acqua calda e sapone, poi asciugare bene. Prestare molta attenzione perché le lame e i dischi di taglio sono affilati.
- In alternativa, lavare in lavastoviglie (solo nel cestello superiore). **NON LAVARE IL CONNETTORE IN LAVASTOVIGLIE.**

Per le avvertenze supplementari di sicurezza, consultare le istruzioni per l'impastatrice principale.

Prima di utilizzare la vostra le attrezzature Kenwood

- Togliere tutto il materiale di imballaggio, comprese le protezioni in plastica dalla lama. **Fare attenzione: le lame sono molto affilate.** Gettare via le protezioni, in quanto sono studiate unicamente per proteggere la lama in fase di produzione e durante il trasporto.
- Lavare i componenti - vedere alla voce 'Pulizia'.

Legenda

- ① Spingitori: grande e piccolo
- ② Tubo di riempimento
- ③ Coperchio dell'accessorio
- ④ Presa per le dita
- ⑤ Lama
- ⑥ Ciotola dell'accessorio
- ⑦ Connettore
- ⑧ Dischi di taglio
 - A Disco per affettare regolabile
 - B Disco per grattugiare extra fine
 - C Disco per grattugiare fine
 - D Disco per grattugiare grosso
 - E Disco per affettare a bastoncino
- ⑨ Impugnatura disco
- ⑩ Attacco per taglio a cubetti
 - A Spingitore cubetti
 - B Griglia per taglio a cubetti
- ⑪ Sacchetto custodia (se fornito)

Come assemblare l'accessorio del robot da cucina

Fare riferimento alle illustrazioni

A - E

Come usare la lama del coltello

Fare riferimento alle illustrazioni

F - H

- **Maneggiare la lama con estrema cura - le lame sono particolarmente affilate. Impugnare dalla maniglia.**

- Tagliare gli ingredienti a pezzetti e versarli nella ciotola, distribuendoli in modo uniforme.

Suggerimenti e consigli

- Tagliare gli ingredienti prima di versarli nella ciotola. Nel caso di carni, pane, verdure e altri cibi di consistenza simile, tagliarli a cubetti di 2 cm circa. Spezzettare i biscotti e aggiungerli nel tubo di riempimento con l'apparecchio già in funzione.
- Per preparare i passati di verdura, scolare gli ingredienti e aggiungere prima gli ingredienti solidi nella ciotola. Lavorarli e poi aggiungerli nuovamente al brodo.
- Quando si prepara la pasta, usare grassi solidi tagliati a cubetti di 2 cm direttamente dal frigorifero. Miscelare insieme alla farina fino ad ottenere una consistenza sbriciolata. Ora versare gradualmente nel tubo di riempimento acqua sufficiente per formare un impasto. Spegnerlo l'apparecchio una volta che gli ingredienti sono stati lavorati.

- Fare attenzione a non lavorare eccessivamente gli ingredienti quando si usa la lama.
- Usare la frusta a K all'interno della ciotola per miscelare l'impasto per le torte. Così facendo, infatti, si otterranno risultati migliori.

Come utilizzare i dischi per grattugiare e per taglio a bastoncino

Fare riferimento alle illustrazioni

I - K

- **Maneggiare con cura i dischi di taglio, poiché sono estremamente taglienti. Impugnare i dischi dalla maniglia.**
- Scegliere il tubo di riempimento da usare. Lo spingitore contiene un tubo

più piccolo, per lavorare cibi singoli o ingredienti sottili.

Suggerimenti e consigli

- Usare ingredienti freschi.
- Non tagliare gli ingredienti a pezzetti troppo piccoli. Riempire quasi del tutto il tubo di riempimento grande: in questo modo si impedisce che gli ingredienti scivolino ai lati durante la lavorazione.
Oppure, utilizzare il tubo di riempimento piccolo.
- Quando si utilizza un disco per tagliare a bastoncino, tenere orizzontali gli ingredienti sottili.
- Quando si affetta o si grattugia, gli ingredienti inseriti in verticale saranno più corti di quelli inseriti in orizzontale.
- Dopo aver usato un disco di taglio, nel piatto oppure negli alimenti lavorati si noteranno sempre dei residui.

Come usare il disco per affettare regolabile

Fare riferimento alle illustrazioni

L - N


- Selezionare lo spessore della fetta girando il quadrante da 1 (extra sottile) a 5 (extra spessa).
- Importante: per evitare lesioni, tenere le mani lontane dalla lama quando si seleziona lo spessore dell'affettatura.

Come utilizzare l'accessorio per taglio a cubetti

Fare riferimento alle illustrazioni

O - Q

Importante

- La posizione di taglio a cubetti  sul disco di affettatura regolabile è progettata solo per essere utilizzata con l'accessorio per taglio a cubetti.

- Lo spingitore per cubetti deve essere usato solo con la griglia per cubetti. Se lo si usa senza la griglia di taglio a cubetti montata si arrecherà un danno alla parte inferiore dello spingitore.
- Per evitare lesioni, tenere le mani lontane dalla lama quando si seleziona lo spessore dell'affettatura.

Suggerimenti e consigli

- Per ottenere risultati ottimali, utilizzare frutta e verdura fresca.
- Per evitare che gli alimenti si inceppino, non riempire ermeticamente il tubo di riempimento. Idealmente gli alimenti dovrebbero essere tagliati a pezzi non più grandi di:

50 × 30 mm

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

Nota:

- A causa delle varie dimensioni e forme degli alimenti, i cubetti ottenuti conteranno alcuni pezzi deformati, ma questo è normale.
- Alimenti come formaggio, prosciutto e chorizo si intasano nella griglia, quindi se ne sconsiglia l'uso con questo accessorio.

L'accessorio per taglio a cubetti può anche essere usato per preparare patatine fritte, crudité e bastoncini (fare riferimento all'illustrazione O).

- Selezionare lo spessore della fetta girando il quadrante da 1 (extra sottile) a 5 (extra spessa).
 - Importante: per evitare lesioni, tenere le mani lontane dalla lama quando si seleziona lo spessore dell'affettatura.
- 1 Montare la griglia di taglio a cubetti senza il disco regolabile.
 - 2 Poi spingere manualmente il cibo attraverso la griglia senza accendere l'apparecchio.

Nota: l'accessorio del robot da cucina deve essere montato sull'impastatrice quando si preparano crudité e patatine fritte.

Come smontare l'accessorio

Fare riferimento alle illustrazioni

R - T

Sacchetto custodia (se fornito)

Fare riferimento alle illustrazioni U

- Riporre i dischi e l'accessorio per affettare nel sacchetto custodia.
- Assicurarsi sempre che il disco per affettare regolabile sia girato nella posizione di fermo (O) prima di metterlo nel sacchetto o in un altro luogo di conservazione.
- Per ragioni di sicurezza, la lama del coltello deve essere conservata nella ciotola del robot da cucina invece che nel sacchetto custodia quando non è in uso.

Manutenzione e assistenza tecnica

Per informazioni sulla manutenzione e assistenza clienti, consultare il manuale principale dell'apparecchio o visitare il sito www.kenwoodworld.com.

- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.

Guida alla risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Soluzione
L'accessorio del robot da cucina non si avvia/non funziona.	Nessuna energia elettrica collegata all'impastatrice.	Controllare che l'impastatrice sia collegata e sia accesa (se applicabile).
	L'accessorio dell'impastatrice non è bloccato correttamente all'uscita ad alta velocità. La ciotola dell'accessorio del robot da cucina non è bloccata correttamente sul connettore o il coperchio non è bloccato correttamente sulla ciotola.	Controllare che tutte le parti dell'accessorio del robot da cucina siano montate correttamente.
L'accessorio del robot da cucina si è fermato durante il funzionamento.	L'accessorio del robot da cucina è sovraccarico/ la quantità di ingredienti aggiunti è al di sopra della capacità di lavoro.	Scollegare l'impastatrice. Sbloccare il coperchio, rimuovere la lama del coltello/disco, e rimuovere alcuni ingredienti dalla ciotola. Non si dovrebbe superare la capacità massima di lavoro.
Scarse prestazioni di lavorazione	Sono stati utilizzati ingredienti eccessivi o insufficienti.	Fare riferimento alla tabella di utilizzo raccomandata per le quantità di lavorazione, le velocità e i tempi raccomandati.
	Velocità di lavorazione o tempi utilizzati errati.	
Ingredienti che fuoriescono dal coperchio.	Sono stati utilizzati ingredienti liquidi.	Non usare ingredienti liquidi, è disponibile un accessorio frullatore da acquistare per questo scopo.
	La ciotola è stata riempita troppo.	Scollegare l'impastatrice, sbloccare il coperchio e rimuovere alcuni ingredienti dall'accessorio. Non si dovrebbe superare il limite massimo.
Accessorio del food processor/ impastatrice instabile.	Si sta lavorando frutta/ ingredienti appiccicosi come i datteri.	Per i migliori risultati, utilizzare prima "Pulse" per spezzettare gli ingredienti e poi continuare la lavorazione a velocità 5.
	Velocità selezionata troppo lenta	

Português

Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.

Segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Antes de utilizar pela primeira vez, retire todas as embalagens e rótulos incluindo as protecções plásticas da unidade de lâmina. Lave os componentes: ver “Limpeza”.
- As lâminas e os discos estão muito afiados, manipule com cuidado. **Segure sempre pela pega afastando-se do gume, quando manusear e quando limpar.**
- Confirme sempre que o disco de fatiar ajustável está virado para a posição do armazenamento (O) quando não está em utilização.
- Retire sempre as lâminas antes de servir o conteúdo da taça.
- **Mantenha as mãos e utensílios longe da taça enquanto a máquina de cozinha estiver ligada à corrente eléctrica.**
- Não utilize os dedos para empurrar os alimentos no tubo de alimentação. Utilize sempre o(s) calcador(es) fornecido(s).
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada:
 - antes de instalar ou retirar as peças
 - após a utilização
 - antes de limpar
- Nunca retire a tampa do acessório enquanto as lâminas ou o disco de corte não estiverem completamente parados.
- Quando utilizar o disco de fatiar/ralar ou cortar em juliana, não deixe encher a taça até chegar aos discos: esvazie-a regularmente.
- Quando utilizar as lâminas não exceda a capacidade máxima (max.) marcada na taça.
- Não toque em acessórios que estejam a mover-se.
- Não empurre os alimentos pelo tubo de alimentação, com demasiada força – pois pode estragar o acessório.
- Não pique cubos de gelo ou outros alimentos duros, tais como especiarias, pois poderão danificar o acessório.
- Não processe alimentos congelados.
- Não utilize o dispositivo de lâmina para misturar ingredientes pesados como massa para pão, uma vez que pode danificar o seu acessório ou a máquina. Use o batedor de gancho na máquina de cozinha.
- **Nunca processe ingredientes quentes na taça, deixe-os arrefecer até à temperatura ambiente antes de os processar.**
- Não deite líquidos quentes através do tubo de alimentação.
- Não misture ingredientes líquidos uma vez que podem verter pela tampa. Temos disponível uma liquidificadora para esse efeito.
- Não utilize a tampa para operar o processador, utilize sempre os botões de controlo ON/OFF.
- O uso inapropriado do seu processador de alimentos pode resultar em ferimentos.
- Se ocorrer vibração excessiva ao utilizar este acessório, reduza a velocidade ou pare a máquina e retire o conteúdo.

- **Nunca utilize um acessório danificado. Mande-o examinar ou reparar. Ver “Assistência técnica e serviços ao cliente”.**
- Nunca utilize um acessório não autorizado ou mais do que um acessório ao mesmo tempo.
- Rode o controlo de velocidade para a posição “O” de desligado e retire o cabo da tomada eléctrica antes de levantar ou retirar qualquer utensílio/ acessório, depois de utilizar e antes de limpar.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Os electrodomésticos podem ser utilizados por pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, se forem supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

Acessório de fatiar & Disco de Fatiar Ajustável

- A grelha de cubos e o disco estão muito afiados, deve por isso manipulá-los com cuidado quando os encaixar, retirar e limpar. Segure sempre pela pega afastando-se do gume, quando manusear as lâminas afiadas, quando esvaziar a taça e quando limpar.
- Nunca use os seus dedos para empurrar os alimentos pelo tubo de alimentação. Utilize apenas o empurrador fornecido.
- Não empurre os alimentos pelo tubo de alimentação, com demasiada força, porque pode estragar o seu acessório.
- Antes de retirar a tampa, desligue e espere até que os discos parem completamente.
- Não processe alimentos congelados.

Limpeza

- Desmonte totalmente o acessório antes de lavar.

Conector

- Nunca submerja o conector em água, limpe-o com um pano húmido.

Empurradores, Tampa e Taça do Acessório, Lâmina e Discos de Corte

- Lave em água morna com sabão e seque cuidadosamente. Tenha cuidado porque as lâminas e os discos estão muito afiados.
- Em alternativa pode lavar na máquina lava-loiça (apenas na cesta de cima). **NÃO LAVE O EIXO ACCIONADOR** na Máquina da Loiça.

Consulte o livro de instruções do seu aparelho principal de cozinha para mais informações sobre avisos de segurança.

Antes de utilizar o seu acessório Kenwood

- Desembale completamente o aparelho, incluindo as protecções plásticas das lâminas. **Tenha cuidado pois as lâminas são muito afiadas.** As protecções devem ser descartadas pois servem apenas para proteger as lâminas durante o fabrico e em trânsito.
- Lave as peças: consulte a secção “Limpeza”.

Chave

- ① Empurradores: grande e pequeno
- ② Tubo de alimentação
- ③ Tampa do acessório
- ④ Pega
- ⑤ Lâminas
- ⑥ Taça do acessório
- ⑦ Conector
- ⑧ Discos de corte

- A Disco de fatiar ajustável
- B Disco de ralar extra fino
- C Disco de ralar fino
- D Disco de ralar grosso
- E Disco de cortar em juliana

- ⑨ Pega do disco
 - ⑩ Acessório Cortador em cubos
 - A Empurrador de Cubos
 - B Grelha de Cubos
 - ⑪ Bolsa de arrumação (se fornecida)
- Para Montar o Seu Acessório Processador de Alimentos

Consulte as Ilustrações **A - E**

Para Usar a Sua Lâmina de Corte

Consulte as Ilustrações **F - H**

- **Manipule a lâmina de corte com muito cuidado - esta está extremamente afiada. Segure pela pega.**

- Corte os alimentos em pedaços e coloque-os na taça verificando que os mesmos se encontram distribuídos de modo uniforme.

Dicas e Sugestões

- Corte os alimentos aos bocados antes de os colocar na taça. Carne, pão, legumes e outros alimentos de textura semelhante devem ser cortados em cubos de aproximadamente 2 cm. As bolachas devem ser cortadas em bocados e adicionadas pelo tubo de alimentação com a máquina em funcionamento.
- Se desejar preparar sopas, escorra o líquido da sopa e adicione os ingredientes sólidos à taça. Processe e depois adicione de novo a mistura ao líquido.
- Quando confeccionar massa para bolos utilize a gordura sólida (margarina, manteiga ou outra) directamente do frigorífico e cortada em cubos de 2cm. Misture com a farinha até a mistura ficar parecida a pão ralado. Gradualmente, adicione água pelo tubo de alimentação para formar a massa. Desligue logo que os ingredientes estiverem misturados.
- Tenha o cuidado de não processar excessivamente ao utilizar as lâminas.
- Utilizar o batedor em K na taça misturadora para preparar bolos pois assim obterá melhores resultados.

Para Usar os Seus Discos de Ralar e Cortar em Juliana

Consulte as Ilustrações **I - K**

- **Manipule os discos com muito cuidado - estes estão extremamente afiados. Segure o disco pela pega.**

- Escolha o tubo de alimentação que deseja utilizar. O empurrador contém um tubo de alimentação mais pequeno para processar itens individuais ou ingredientes delgados.

Dicas e Sugestões

- Utilize ingredientes frescos.
- Não corte os alimentos em bocados demasiado pequenos. Encha razoavelmente bem a toda a largura o tubo de alimentação grande. Isto impede os alimentos de deslizarem para os lados durante o processamento. Em alternativa utilize o tubo de alimentação mais pequeno.
- Quando utilizar o disco cortar em juliana, coloque os alimentos na horizontal.
- Quando fatiar ou ralar: os alimentos colocados verticalmente saem mais pequenos que os alimentos colocados na horizontal.
- Depois de utilizar um disco, existirá sempre uma pequena perda de alimentos que ficarão no disco ou nos alimentos processados.

Para Usar o Seu Disco de Fatiar Ajustável

Consulte as Ilustrações **L** - **N**

- Seleccione a grossura das fatias rodando o controlo para entre 1 (extra fino) e 5 (extra grosso).
- Importante: para evitar ferimentos mantenha as mãos afastadas da lâmina quando selecciona a grossura das fatias.

Para Usar o seu Acessório Cortador em Cubos

Consulte as Ilustrações **O** - **Q**

Importante

- A posição  de cortar em cubos no disco de fatiar ajustável foi

concebida apenas para ser utilizada com o acessório cortador em cubos.

- O empurrador de cubos deve ser usado apenas com a grelha de cubos. Usá-lo sem a grelha de cubos instalada vai danificar o fundo do empurrador.
- Para evitar ferimentos mantenha as mãos afastadas da lâmina quando selecciona a grossura das fatias.

Dicas e Sugestões

- Para obter melhores resultados, utilize frutos e vegetais frescos.
- Para evitar que os alimentos fiquem bloqueados evite compactar os alimentos no tubo de alimentação - os alimentos devem ser cortados preferencialmente em pedaços de até:

50 × 30 mm

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

Nota:

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

O Cortador em Cubos também pode ser usado para cortar batatas e outos vegetais crus em forma de palito. (consulte a ilustração O)

- Selecciona a grossura das fatias rodando o controlo para entre 1 (extra fino) e 5 (extra grosso).
 - Importante: para evitar ferimentos mantenha as mãos afastadas da lâmina quando selecciona a grossura das fatias.
- 1 Insira a grelha de cubos sem o disco ajustável.
 - 2 Manualmente empurre os alimentos através da grelha sem ligar o aparelho.

Nota: O acessório processador de alimentos deve ser montado na sua Máquina de Cozinha quando cortar alimentos crus ou batatas em palito.

Para Desmontar o Seu Acessório

Consulte as Ilustrações R - T

Bolsa de arrumação (se fornecida)

Consulte as Ilustrações U

- Armazene os seus discos e acessório cortador em cubos na bolsa fornecida.
- Confirme sempre que o disco de fatiar ajustável está virado para a posição do armazenamento (O) antes de o armazenar na bolsa ou noutro lugar.
- Por motivos de segurança a lâmina de corte, quando não está a ser usada, deve ser guardada dentro da taça do processador de alimentos e não na bolsa de arrumação.

Assistência e cuidados do cliente

Para obter informações sobre o Assitência Técnica e Serviço de Apoio ao Cliente, consulte o manual da Máquina de Cozinha principal ou visite o site www.kenwoodworld.com.

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

Guia de avarias		
Problema	Causa	Solução
O acessório processador de alimentos não arranca/não funciona.	A Máquina de Cozinha não tem energia.	Verifique se a Máquina de Cozinha está ligada à corrente e se está ligada (se aplicável).
	O acessório processador de alimentos não está correctamente preso na entrada de alta velocidade da Máquina de Cozinha. A taça do acessório processador de alimentos não está correctamente preso no conector ou a tampa não está correctamente presa na taça.	Verifique que todas as peças do acessório processador de alimentos estão correctamente colocadas.
O acessório processador de alimentos pára durante o funcionamento.	Acessório processador de alimentos demasiado cheio / quantidade de ingredientes adicionados está acima da capacidade de funcionamento.	Retire o cabo da Máquina de Cozinha da tomada eléctrica. Liberte a tampa, retire a unidade de lâmina / disco e retire parte dos alimentos da taça. Não deve exceder a capacidade máxima de funcionamento.
Fraco desempenho de processamento.	Quantidade excessiva ou insuficiente de ingredientes a processar.	Consulte o quadro de utilização recomendada para quantidades, velocidades e tempos recomendados de processamento.
	Velocidades e tempos de processamento incorrectos.	
Ingredientes a sair pela taça.	Está a processar ingredientes líquidos.	Não processe ingredientes líquidos; tem à sua disposição o acessório liquidificador com essa finalidade.
	A taça está demasiado cheia.	Retira a Máquina de Cozinha da tomada eléctrica, liberte a tampa e retire parte dos ingredientes do acessório. Não deve exceder o limite máximo.
O acessório processador de alimentos/Máquina de Cozinha está instável.	Está a processar frutos / ingredientes pegajosos como tâmaras.	Para obter melhores resultados comece por utilizar o “Impulso” para partir os ingredientes e em seguida continue a processar, mas na velocidade 5.
	A velocidade seleccionada é demasiado baixa.	

Español

Antes de leer, despliegue la cubierta que contiene las ilustraciones

Seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, quite todo el embalaje y las etiquetas, incluyendo las fundas protectoras de plástico de las cuchillas. Para lavar las piezas, consulte "Limpieza".
- Las cuchillas y los discos de corte están muy afilados, manéjelos con cuidado. **Sosténgalos siempre por el asa en la parte superior, lejos del borde cortante, tanto durante el uso como en las operaciones de limpieza.**
- Asegúrese siempre de que el disco rebanador ajustable regrese a la posición de almacenamiento (O) cuando no se utilice.
- Quite siempre la cuchilla antes de verter el contenido del bol.
- **Mantenga las manos y los utensilios alejados del bol mientras el robot de cocina esté conectado a la toma de corriente.**
- Nunca utilice los dedos para empujar los alimentos en el tubo de entrada. Utilice únicamente los empujadores facilitados con el accesorio.
- Apague y desconecte el aparato:
 - antes de poner o quitar piezas
 - después del uso
 - antes de limpiarlo
- Nunca quite la tapa del accesorio hasta que la cuchilla o el disco de corte se haya parado totalmente.
- Cuando utilice el disco rebanador, rallador o para cortar al estilo juliana, no deje que el bol se llene hasta la altura del disco de corte: vacíelo periódicamente.
- Cuando utilice la cuchilla, no llene por encima del nivel Max marcado en el bol.
- No toque las piezas móviles.
- No haga una fuerza excesiva para empujar los alimentos por el tubo de entrada ya que podría dañar el accesorio.
- No pique cubitos de hielo u otros alimentos duros, tales como especias, ya que podrían dañar el accesorio.
- No procese alimentos congelados.
- No utilice la cuchilla para mezclar cargas pesadas, tales como masa de pan, ya que podría dañar su accesorio o el aparato. Utilice el gancho de amasar en el robot de cocina.
- **Nunca procese ingredientes calientes en el bol, deje que se enfríen a temperatura ambiente antes de procesarlos.**
- No vierta líquidos calientes por el tubo de entrada de alimentos.
- No mezcle ingredientes líquidos ya que pueden salirse alrededor de la tapa. Hay una batidora de vaso disponible para este propósito.
- No utilice la tapa para hacer funcionar el procesador de alimentos; utilice siempre el control de encendido/apagado o de velocidad.
- El uso incorrecto del accesorio de su procesador de alimentos puede producir lesiones.

- Si al utilizar este accesorio, el aparato vibra en exceso, reduzca la velocidad o pare el aparato y extraiga el contenido.
- **Nunca utilice un accesorio dañado. Para solicitar que lo revisen o lo reparen: consulte “Servicio técnico y atención al cliente”.**
- Nunca utilice un accesorio no autorizado o más de un accesorio a la vez.
- Gire el control de velocidad a la posición de apagado “O” y desenchufe el aparato antes de acoplar o quitar utensilios/accesorios, después de su uso y antes de limpiarlo.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimientos si han recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros que ello implica.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

Corta verduras en dados y disco rebanador ajustable

- La rejilla y el disco para cortar en dados están muy afilados; manéjelos con cuidado al colocarlos, quitarlos y limpiarlos. Sosténgalos siempre por el asa, lejos del borde cortante, al manipular las cuchillas afiladas, vaciar el bol y durante la limpieza.
- Nunca utilice los dedos para empujar los alimentos en el tubo de entrada. Utilice únicamente el empujador suministrado.
- No haga una fuerza excesiva para empujar los alimentos por el tubo de entrada ya que podría dañar el accesorio.
- Antes de quitar la tapa, apague el aparato y espere hasta que el disco se haya parado completamente.
- No procese alimentos congelados.

Limpieza

- Desmunte el accesorio completamente antes de limpiarlo.

Conector

- Nunca sumerja el conector en agua, límpielo por encima con un paño húmedo.

Empujadores, tapa del accesorio y bol, cuchilla y discos de corte

- Lávelos con agua caliente y jabón, luego séquelos bien. Tenga cuidado ya que las cuchillas y los discos de corte están afilados.
- También pueden lavarse en el lavavajillas (solo en la bandeja superior). **NO LAVE EL CONECTOR EN EL LAVAVAJILLAS.**

Consulte el libro de instrucciones de su robot de cocina para obtener más información sobre las advertencias respecto a la seguridad.

Antes de utilizar el accesorio Kenwood

- Retire todo el embalaje incluyendo las fundas protectoras de plástico de la cuchilla. **Tenga cuidado con las cuchillas, están muy afilados.** No guarde las fundas protectoras ya que solo se utilizan para proteger la cuchilla durante el proceso de fabricación y el transporte.
- Lave las partes, véase 'Limpieza'

Descripción del aparato

- ① Empujadores: grande y pequeño
- ② Tubo de entrada de alimentos
- ③ Tapa del accesorio
- ④ Asa
- ⑤ Cuchilla
- ⑥ Bol del accesorio
- ⑦ Conector
- ⑧ Discos de corte
 - A Disco rebanador ajustable
 - B Disco rallador extrafino
 - C Disco rallador fino
 - D Disco rallador grueso
 - E Disco para cortar en juliana
- ⑨ Asa del disco
- ⑩ Corta verduras en dados
 - A Empujador para cortar en dados
 - B Rejilla para cortar en dados
- ⑪ Bolsa de almacenamiento (si se incluye)

Montar el accesorio procesador de alimentos

Consulte las ilustraciones **A - E**

Usar la cuchilla

Consulte las ilustraciones **F - H**

- **Maneje la cuchilla con cuidado ya que está muy afilada. Sujétela por el asa.**
- Corte los alimentos y póngalos en el bol asegurándose de que estén distribuidos equitativamente.

Consejos y sugerencias

- Corte los alimentos antes de meterlos en el bol. La carne, pan, verduras y otros alimentos de textura similar deberán cortarse en dados de aproximadamente 2 cm. Las galletas deberán romperse en trocitos y introducirse por el tubo de entrada de alimentos mientras el aparato está en marcha.
- Si quiere mezclar sopa, escurra los ingredientes y añada los sólidos al bol. Procese y a continuación sopa el líquido.
- Para hacer masa, use grasas sólidas cortadas en dados de 2 cm recién sacadas de la nevera. Mézclelas con la harina hasta alcanzar la fase de miga. Añada de forma gradual agua suficiente por el tubo de entrada de alimentos para formar una masa. Apague el aparato tan pronto como los ingredientes estén bien mezclados.
- Tenga cuidado de no procesar los alimentos más de la cuenta cuando utilice la cuchilla.
- Utilice la batidora K en el bol de mezcla para mezclar tartas - obtendrá mejores resultados.

Usar los discos rallador y para cortar en juliana

Consulte las ilustraciones **I - K**

- **Maneje los discos de corte con mucho cuidado ya que están muy afilados. Sujete el disco por el asa.**
- Elija el tubo de entrada de alimentos que quiera utilizar. El empujador contiene un tubo de entrada de alimentos más pequeño para procesar los alimentos de uno en uno o para ingredientes pequeños.

Consejos y sugerencias

- Utilice ingredientes frescos.
- No corte la comida en trozos demasiado pequeños. Llene el tubo de entrada de alimentos grande casi hasta arriba. Así evitará que la comida se deslice hacia los lados al procesarla. También puede utilizar el tubo de entrada de alimentos pequeño.
- Al utilizar el disco para cortar en juliana, coloque los ingredientes en sentido horizontal.
- Al rebanar o rallar, los alimentos colocados en sentido vertical salen más cortos que los que se colocan en sentido horizontal.
- Después de utilizar un disco de corte, quedará siempre una pequeña cantidad de desechos en el disco o en los alimentos.

Usar el disco rebanador ajustable


Consulte las ilustraciones **L** - **N**

- Seleccione el grosor del corte girando el dial de 1 (extrafino) a 5 (extragrueso).
- Importante: para evitar lesiones, mantenga las manos alejadas de la cuchilla al seleccionar el grosor del corte.

Usar el corta verduras en dados

Consulte las ilustraciones **O** - **Q**

Importante

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

- Para evitar lesiones, mantenga las manos alejadas de la cuchilla al seleccionar el grosor del corte.

Consejos y sugerencias

- Para obtener mejores resultados, use frutas y verduras frescas.
- Para evitar que los alimentos se atasquen, no los apretuje en el tubo de entrada. Lo ideal sería cortar los alimentos en trozos no superiores a:

50 × 30 mm

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

Nota:

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

El corta verduras en dados también se puede utilizar para preparar patatas fritas, crudités y bastones (consulte la ilustración O)

- Seleccione el grosor del corte girando el dial de 1 (extrafino) a 5 (extragrueso).

- Importante: para evitar lesiones, mantenga las manos alejadas de la cuchilla al seleccionar el grosor del corte.
- 1 Ponga la rejilla para cortar en dados sin el disco ajustable.
 - 2 A continuación, empuje los alimentos manualmente a través de la rejilla sin encender el aparato.

Nota: el accesorio procesador de alimentos debe montarse sobre el robot de cocina al hacer crudités y patatas fritas.

Servicio técnico y atención al cliente

Para obtener información sobre el servicio técnico y la atención al cliente, consulte el manual principal de su robot de cocina o visite www.kenwoodworld.com.

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

Desmontar el accesorio

Consulte las ilustraciones **R - **T****

Bolsa de almacenamiento (si se incluye)

Consulte la ilustración **U**

- Guarde los discos y el corta verduras en dados en la bolsa de almacenamiento.
- Asegúrese siempre de que el disco rebanador ajustable esté girado hacia la posición de almacenamiento (O) antes de ponerlo en la bolsa o en otro lugar de almacenamiento.
- Por razones de seguridad, la cuchilla debe guardarse en el bol del procesador de alimentos en vez de la bolsa de almacenamiento cuando no se utilice.

Guía de solución de problemas

Problema	Causa	Solución
El accesorio procesador de alimentos no se pone en marcha/ no funciona.	No llega corriente eléctrica al robot de cocina.	Compruebe que el robot de cocina esté enchufado y encendido (si corresponde).
	El accesorio procesador de alimentos no está correctamente ajustado a la salida de velocidad alta del robot de cocina. El bol del accesorio procesador de alimentos no está correctamente ajustado en el conector o la tapa no está bien ajustada en el bol.	Compruebe que todas las piezas del accesorio procesador de alimentos estén acopladas correctamente.
El accesorio procesador de alimentos se ha detenido durante el funcionamiento.	El accesorio procesador de alimentos está sobrecargado/la cantidad de ingredientes añadida sobrepasa la capacidad de trabajo.	Desenchufe el robot de cocina. Desbloquee la tapa, quite la cuchilla/disco y retire algunos ingredientes del bol. No debe sobrepasar la capacidad de trabajo máxima.
Mal resultado del procesamiento.	Se ha usado una cantidad excesiva o insuficiente de ingredientes.	Consulte la tabla de usos recomendados para ver las cantidades, velocidades y tiempos de procesamiento recomendados.
	La velocidad o los tiempos de procesamiento utilizados son incorrectos.	
Los ingredientes se salen por la tapa.	Se han utilizado ingredientes líquidos.	No use ingredientes líquidos; hay un accesorio batidora de vaso que se puede adquirir para este propósito.
	El bol se ha llenado demasiado.	Desenchufe el robot de cocina, desbloquee la tapa y quite algunos ingredientes del accesorio. No debe sobrepasar el límite máximo.
Accesorio procesador de alimentos/robot de cocina inestable.	Se está procesando fruta/ ingredientes pegajosos como dátiles.	Para obtener mejores resultados, use primero la función de acción intermitente "Pulse" para descomponer los ingredientes y luego siga procesando a velocidad 5.
	La velocidad seleccionada es demasiado lenta.	

Dansk

Fold forsiden med illustrationerne ud.

Sikkerhed

- Læs denne brugervejledning nøje og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Før første ibrugtagning fjernes al emballage og alle mærkater, herunder plastikknivhylstre. Vask delene: Se "Rengøring".
- Knivbladene og snitte/rivepladerne er meget skarpe, så de skal omgås med forsigtighed. **Hold altid fast øverst i fingergrebet væk fra æggen både under brug og rengøring.**
- Sørg altid for, at den justerbare skæreplade sættes tilbage i opbevaringsposition (O), når den ikke er i brug.
- Fjern altid knivbladet, før skålens indhold hældes ud.
- **Hold greb og redskaber væk fra skålen når røremaskinen er tilsluttet strømtilførslen.**
- Brug aldrig fingrene til at stoppe maden ned i påfyldningstragten. Brug altid de(n) medfølgende nedstopper(e).
- Sluk for den og tag stikket ud:
 - inden der påsættes eller fjernes dele
 - efter brugen
 - før rengøring
- Tag aldrig låget af tilbehøret, før bladene eller skærepladen er standset helt.
- Når du bruger en snitte-, rive- eller julienneplade, må du ikke lade skålen blive fyldt helt op til skærepladen: tøm den regelmæssigt.
- Når knivsbladet bruges, må skålen ikke fyldes op over Max-niveau på skålen.
- Du må ikke berøre dele i bevægelse.
- Du må ikke brug tvang til at skubbe produkterne ned gennem tilførselsrøret, da du kan beskadige tilbehøret.
- Brug ikke tilbehøret til isterninger og andre hårde ting som f.eks. krydderier, da det i så fald kan blive beskadiget.
- Tilbered ikke frosne madvarer.
- Brug ikke knivbladet til at blande drøje mængder som f.eks. brøddej, da dette kan beskadige tilbehøret eller maskinen. Brug en dejkrog i køkkenmaskinen.
- **Tilbered aldrig varme ingredienser i skålen, lad dem køle ned til stuetemperatur inden tilberedning.**
- Hæld ikke varme væsker ned i tilførselsrøret.
- Undlad at blende flydende ingredienser, da disse kan løbe over ved låget. Der kan fås en blender til dette formål.
- Du må ikke bruge låget til at betjene foodprocessoren. Du skal altid bruge on/off-knappen eller hastighedsknappen.
- Misbrug af køkkenmaskinen kan forårsage læsioner.
- Skulle der opstå for store vibrationer ved brug af dette tilbehør, skal hastigheden enten sættes ned, eller maskinen skal standses og indholdet tages ud.

- **Du må aldrig bruge beskadiget tilbehør. Få det eftersat eller repareret. Se 'Service og kundepleje'.**
- Brug aldrig uautoriseret tilbehør eller mere end et tilbehør ad gangen.
- Drej hastighedsregulatoren til FRA-positionen "0", og træk stikket ud, før redskaber/tilbehør påsættes eller aftages, efter brug og før rengøring.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Apparater kan bruges af personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kendskab, hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de farer, der er involveret.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.

Tilbehør til ternskæring og justerbar skæreplade

- Skæret til ternskæring og skiven er meget skarpe: Vær forsigtig ved påsætning, aftagning og rengøring. Hold altid i fingregrebet og væk fra æggen ved håndtering af de skarpe knive, tømning af skålen og under rengøring.
- Brug aldrig fingrene til at presse mad ned i tilførselsrøret. Brug kun den medfølgende nedstopper.
- Brug ikke overdreven kraft til at presse mad ned i tilførselsrøret – du kan beskadige tilbehøret.
- Inden låget tages af, skal du slukke og vente, indtil pladen er stoppet helt.
- Tilbered ikke frosne madvarer.

Rengøring

- Aftag tilbehøret helt før rengøring.

Konnektor

- Konnektoren må aldrig komme i vand, tør den af med en fugtig klud.

Nedstopper, tilbehørets låg og skål, kniv og skæreplader

- Vask i varmt sæbevand, og tør derefter grundigt. Pas på, da knivene og skærepladerne er skarpe.
- Alternativt kan de vaskes i opvaskemaskinen (kun øverst). **KOM IKKE KONNEKTOREN I OPVASKEMASKINEN.**

Følg din hovedkøkkenmaskine instruktionsbog for yderligere sikkerhedsadvarsler.

Før du bruger Kenwood tilbehør

- Fjern alt indpakningsmateriale, herunder plastdækslerne fra knivbladet. Pas på - knivene er nemlig meget skarpe. Disse dæksler bør kasseres, da de kun har til formål at beskytte knivbladet under fremstilling og transport.

- Vask delene, se 'Rengøring'.

Forklaring

- ① Nedstopper: stor og lille
- ② Tilførselsrør
- ③ Tilbehørslåg
- ④ Fingergreb
- ⑤ Knivblad
- ⑥ Tilbehørsskål
- ⑦ Konnekter
- ⑧ Skæreplader
 - A Justerbar skæreplade
 - B Ekstrafin riveplade
 - C Fin riveplade
 - D Grov riveplade
 - E Julienneplade
- ⑨ Pladens fingergreb
- ⑩ Tilbehør til ternskæring
 - A Nedstopper til ternskæring
 - B Skær til ternskæring
- ⑪ Opbevaringstaske (hvis en sådan medfølger)

Samling af foodprocessor-tilbehøret

Se illustration **A - E**

Brug af kniven

Se illustration **F - H**

- **Håndtér knivsbladet med forsigtighed, da bladene er særdeles skarpe. Hold i fingergrebet.**
- Skær maden ud, kom det ned i skålen og sørg for, at det er ens fordelt.

Vink og tips

- Maden skal skæres i stykker, før den kommes i skålen. Kød, brød, grøntsager og andre madvarer af lignende konsistens skal skæres i terninger på ca. 2 cm. Kiks, tvebakker og lignende kan brækkes i stykker og kommes ned i tilførselsrøret, mens maskinen arbejder.

- Hvis du ønsker at blende suppe, skal væsken hældes af ingredienserne og resten kommes i skålen. Lad så maskinen arbejde, hvorefter væsken tilsættes igen.
- Når du laver mørdej, skal du bruge faste fedtstoffer skåret i 2 cm terninger direkte fra køleskabet. Bland fedtstoffet med melet, indtil dejen ligger raps. Tilsæt gradvist tilstrækkeligt vand ned gennem tilførselsrøret, til der dannes en dej. Sluk så snart ingredienserne er blandet.
- Pas på, at maskinen ikke arbejder for længe, når knivbladet anvendes.
- Brug K-spaden i mixerens skål til at røre kagedeje - det giver et bedre resultat.

Brug af rive- og julieneplader

Se illustration **I - K**

- **Håndtér skærepladerne med forsigtighed, da de er særdeles skarpe. Hold skiven i fingergrebet.**
- Vælg hvilket tilførselsrør, du ønsker at anvende. Nedstopperen indeholder et lille tilførselsrør, som bruges til enkelte dele eller tynde ingredienser.

Vink og tips

- Brug friske ingredienser.
- Skær ikke maden i for små stykker. Fyld det store tilførselsrør i bredden, så det er ret fuldt. Derved undgås det, at maden glider ned i siden under arbejdet. I modsat fald bruges det lille tilførselsrør.
- Når du bruger julienneskiven, skal tynde ingredienser anbringes vandret.
- Ved snitning og rivning: kommer produkter, der anbringes opret ud i mindre stykker end produkter anbragt vandret.
- Efter brug af en skæreplade vil der altid være en lille mængde spild på pladen eller i produktet.

Brug af den justerbare skæreplade


Se illustration **L** - **N**

- Vælg snittykkelsen ved at dreje knappen fra 1 (ekstra tynd) til 5 (ekstra tyk).
- Vigtigt: For at undgå personskade skal du holde hænderne væk fra kniven, når du vælger snittykkelse.

Brug af terningtilbehøret

Se illustration **O** - **Q**

Vigtigt

- Positionen ternskæring  på den justerbare skæreplade er kun beregnet til brug sammen med ternskæringtilbehøret.
- Nedstopperen til ternskæring må kun bruges sammen med skæret til ternskæring. Hvis den bruges, uden at skæret til ternskæring er påsat, resulterer det i beskadigelse af nedskubberens ende.
- For at undgå personskade skal du holde hænderne væk fra kniven, når du vælger snittykkelse.

Vink og tips

- Brug frisk frugt og grønt for at opnå det bedste resultat.
- For at undgå, at madvarerne sætter sig fast, bør de ikke stuves sammen i tilførselsrøret – ideelt set bør madvarerne ikke skæres i større stykker end:

50 × 30 mm

- Hvis madvarerne er for svære at presse gennem skæret, kan de koges i ca. 10-15 minutter, hvorefter de afkøles i køleskab inden tilberedning.

- Fjern altid hårde skræller, kerner og frø osv. fra madvarer inden tilberedning.

Bemærk:

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

Ternskæringtilbehøret kan også bruges til at fremstille pommes frites, råkost og grøntsagsstænger. (se illustration O)

- Vælg snittykkelsen ved at dreje knappen fra 1 (ekstra tynd) til 5 (ekstra tyk).
 - Vigtigt: For at undgå personskade skal du holde hænderne væk fra kniven, når du vælger snittykkelse.
- 1 Påsæt skæret til ternskæring uden den justerbare skæreplade
 - 2 Skub derefter maden manuelt gennem skæret uden at tænde for apparatet.

Bemærk: Foodprocessorsens tilbehør skal sættes på køkkenmaskinen, når du skærer råkost og pommes frites.

Sådan adskilles tilbehøret

Se illustration **R** - **T**

Opbevaringstaske (hvis en sådan medfølger)

Se illustration **U**

- Gem pladerne og ternskæringtilbehøret i opbevaringstasken.
- Sørg altid for, at den justerbare skæreplade er drejet til opbevaringsposition (O), før du lægger den i posen eller et andet opbevaringssted.

- Af sikkerhedsgrunde bør kniven opbevares i foodprocessorskålen i

stedet for opbevaringstasken, når den ikke er i brug.

Service og kundepleje

Service- og kundeplejeoplysninger kan findes i køkkenmaskinens hovedmanual eller på www.kenwoodworld.com.

- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
- Fremstillet i Kina.

Fejlsøgningsguide

Problem	Årsag	Løsning
Foodprocessortilbehøret kan ikke starte/kører ikke.	Ingen strøm til køkkenmaskinen.	Kontrollér, at køkkenmaskinen er tilsluttet og tændt (hvis relevant).
	Foodprocessortilbehøret er ikke låst korrekt til køkkenmaskinens højhastighedsudtag. Foodprocessorsens skål er ikke låst korrekt fast på konnektoren, eller låget er ikke låst korrekt fast på skålen.	Kontroller, at alle dele af foodprocessorsens tilbehør er korrekt monteret.
Foodprocessortilbehøret stoppet under drift.	Foodprocessortilbehøret er overbelastet/mængden af ingredienser er over arbejdskapaciteten.	Tag køkkenmaskinens stik ud. Lås låget op, fjern kniven/pladen, og fjern nogle ingredienser fra skålen. Du bør ikke overskride den maksimale arbejdskapacitet.
Dårlig tilberedning	Der anvendes for stor eller lille mængde ingredienser.	Se skemaet for anbefalet brug angående anbefalede tilberedningsmængder, hastigheder og tidsindstillinger.
	Forkert tilberedningshastighed eller -tid.	
Der lækker ingredienser fra låget.	Der er anvendt flydende ingredienser.	Brug ikke flydende ingredienser, der fås blendertilbehør til dette formål.
	Skålen er overfyldt.	Tag køkkenmaskinens stik ud, lås låget op, og fjern nogle ingredienser fra tilbehøret. Den maksimale grænse må ikke overskrides.
Foodprocessortilbehør/køkkenmaskine ustabil.	Der tilberedes klæbende frugter/ingredienser som f.eks. dadler.	For at opnå de bedste resultater skal du først bruge "impuls" for at grovbehandle ingredienserne og derefter fortsætte tilberedningen på hastighed 5.
	Valgt hastighed for langsom	

Svenska

Vik ut främre omslaget med bilderna.

Säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Före den första användningen ska all förpackning och samtliga etiketter, inklusive bladskydden av plast, tas bort. Tvätta komponenterna: se "Rengöring".
- Bladen och skivorna är mycket vassa. Hantera dem med försiktighet. **Håll dem alltid i greppet upptill, borta från eggen, både när du hanterar och diskar dem.**
- Se alltid till att den justerbara skivningsskivan ställs tillbaka till förvaringsläge (O) när den inte används.
- Tag alltid ut knivbladet innan du tömmer ut innehållet ur skålen.
- **Håll händer och verktyg utanför skålen medan köksmaskinen är ansluten till elnätet.**
- Använd aldrig fingrarna för att trycka ner bitar i matarröret. Använd alltid matarstaven (-arna) som levererades med matberedaren.
- Stäng av apparaten och dra ur kontakten:
 - innan du monterar eller tar bort delar
 - efter användning
 - före rengöring
- Lyft aldrig locket från tillbehöret förrän bladet eller skärskivan har stannat ordentligt.
- Låt inte skålen fyllas på ända upp till skärskivan när du använder skivnings-, rivnings- eller julienne-skivan. Töm den regelbundet.
- När du använder knivbladet ska du inte fylla över maxnivån markerad på skålen.
- Vidrör inte rörliga delar.
- Använd inte för mycket kraft för att trycka ner bitarna i matarröret – då kan tillbehöret skadas.
- Hacka inte istärningar eller andra hårda livsmedel såsom kryddor. Då kan tillbehöret skadas.
- Bearbeta inte frysta livsmedel.
- Använd inte knivbladet för tunga blandningar t.ex. bröddeg. Då kan tillbehöret eller maskinen skadas. Använd degkroken i köksmaskinen.
- **Bearbeta aldrig heta ingredienser i skålen. Låt dem svalna till rumstemperatur för bearbetning.**
- Häll inte heta vätskor ner genom matarröret.
- Mixa inte flytande ingredienser - de kan läcka runt locket. Det finns en mixer för det ändamålet.
- Använd aldrig locket för att stänga av och på maskinen. Använd på/av-knapparna eller hastighetsreglaget.
- Om mixern används på fel sätt kan det orsaka personskador.
- Om det uppstår för mycket vibrationen vid användningen av detta tillbehör kan du antingen minska hastigheten eller stoppa maskinen och ta ut innehållet.

- **Använd aldrig ett skadat tillbehör. Få det kontrollerat eller reparerat: Se ”Service och kundtjänst”.**
- Använd aldrig tillbehör som inte är godkända. Använd bara ett tillbehör åt gången.
- Vrid hastighetsreglaget till ”O” (AV) och dra ur stickkontakten innan du monterar på eller tar av redskap/tillbehör, efter användning samt före rengöring.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Apparaten kan användas av personer med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel eller med bristande erfarenhet eller kunskap, om de övervakas eller får instruktioner om hur den ska användas på säkert sätt och förstår de medföljande riskerna.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

Tärnare och justerbar skivningskiva

- Tärningsgallret och skärskivan är mycket vassa: hanteras med försiktighet vid montering, demontering och rengöring. Håll alltid i greppet, på avstånd från skäreggen, när du hanterar de vassa knivbladen, tömmer skålen och under rengöring.
- Använd aldrig fingrarna för pressa ner livsmedel i påfyllningsröret. Använd endast medföljande matarstav.
- Använd inte överdriven kraft för att pressa ned livsmedel i påfyllningsröret – du kan skada tillbehörsdelen.
- Innan du tar av locket ska du stänga av apparaten och vänta tills dess att skivan har stannat helt.
- Bearbeta inte frysta livsmedel.

Rengöring

- Plocka isär tillbehöret fullständigt före rengöring.

Kopplingsdel

- Sänk aldrig ned kopplingsdelen i vatten. Torka av den med en fuktig trasa.

Matarstavar, tillbehörslock- och skål, knivblad och skärskivor

- Diska med varmt vatten och diskmedel, torka noggrant. Var försiktig eftersom knivseggar och skärskivor är vassa.
- Använd alternativt diskmaskinen (endast övre korgen). **DISKA INTE KOPPLINGSDELEN I DISKMASKINEN.**

Du hittar mer information om säkerheten i bruksanvisningen för din köksmaskin.

Innan du använder ditt Kenwood-tillbehör

- Tag bort all förpackning, även plastskydden för knivbladet. Var försiktig - **bladen är mycket vassa**. Skydden kan nu slängas. De hade bara till uppgift att skydda bladet under tillverkningen och frakten.
- Diska delarna, se "rengöring".

Förklaring till bilder

- ① Matarstavar: stor och liten
 - ② Påfyllningsrör
 - ③ Tillbehörslock
 - ④ Grepp
 - ⑤ Knivblad
 - ⑥ Tillbehörskål
 - ⑦ Kopplingsdel
 - ⑧ Skärskivor
- A Justerbar skivningsskiva
B Extra fin rivningsskiva
C Fin rivningsskiva
D Grov rivningsskiva
E Juienneskiva

- ⑨ Skivans grepp
 - ⑩ Tärnare
- A Matarstav för tärnare
B Tärningsgaller
- ⑪ Förvaringspåse (om sådan medföljer)

Montera ihop matberedarens tillbehör

Se bilderna **A** - **E**

Använda knivbladet

Se bilderna **F** - **H**

- **Hantera knivbladen försiktigt, bladen är mycket vassa. Håll dem alltid i greppet på toppen.**
- Skär livsmedlen i bitar och lägg dem i skålen. Se till att de är jämnt fördelade.

Tips och idéer

- Skär upp det som ska beredas innan du lägger det i skålen. Kött, bröd, grönsaker och andra livsmedel av liknande konsistens ska skäras i ca 2 cm stora tärningar. Kex ska brytas i bitar och matas ner i påfyllningsröret medan maskinen är igång.
- Om du vill mixa soppor håller du av vätskan och lägger de fasta ingredienserna i skålen. Mixa dem och häll tillbaka dem i vätskan.
- Använd fast matfett skuret i 2 cm kuber direkt från kylskåpet när du gör smördeg. Arbeta in i mjölet tills blandningen ser ut som brödsmlur. Tillsätt gradvis lite vatten genom påfyllningsröret tills det blir till en deg. Stäng av så snart som ingredienserna har blandats.
- Kör inte degen längre än nödvändigt när du använder knivbladet.
- Använd K-spaden i blandarskålen när du ska göra kaksmet - då får du bättre resultat.

Använda rivnings- och skivningsskivor

Se bilderna **I** - **K**

- **Hantera skärskivorna försiktigt - de är mycket vassa. Håll alltid skivan i greppet på toppen.**
- Välj vilket påfyllningsrör du vill använda. I matarstaven finns ett mindre påfyllningsrör för enstaka eller smala bitar.

Tips och idéer

- Använd färska ingredienser.
- Skär inte för smått. Fyll det stora påfyllningsröret ganska fullt på bredden. Då finns mindre risk för att bitarna glider sidledes under beredningen. Alternativt använder du den lille påfyllningstratten.

- Vid användning av julienneskivan placeras ingredienserna horisontalt.
- Vid skivning och rivning blir mat som placerats rakt upp kortare än mat som placerats horisontellt.
- Efter användning av skärskivor finns det alltid rester kvar på skivan eller i bland livsmedlen.

Använda den justerbara skivningsskivan

Se bilderna **L** - **N**

- Välj tjocklek för skivorna genom att ställa in vredet mellan 1 (extra tunna) till 5 (extra tjocka).
- Viktigt! Håll händerna borta från bladen när du väljer skivtjocklek för att undvika skador.

Använda tärnaren

Se bilderna **O** - **Q**

Viktigt

- Tärningsläget  på den justerbara skivningsskivan är endast avsett att användas med tärnaren.
- Matarstaven som är avsedd för tärnaren ska användas tillsammans med tärningsgallret. Att använda den utan att tärningsgallret är monterat leder till att botten av matarstaven skadas.
- Håll händerna borta från bladen när du väljer skivtjocklek för att undvika skador.

Tips och idéer

- Använd färska frukter och grönsaker för bästa resultat.
- Du kan förhindra att ingredienserna fastnar genom att inte packa dem för hårt i matarröret. Helst ska livsmedlen skäras i bitar som inte är större än:

50 × 30 mm

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

Obs!

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

Tärnaren kan också användas för att göra pommes frites, cruditéer och grönsaksstänger (se bild O).

- Välj tjocklek för skivorna genom att ställa in vredet mellan 1 (extra tunna) och 5 (extra tjocka).
 - Viktigt! Håll händerna borta från bladen när du väljer skivtjocklek för att undvika skador.
- 1 Montera tärningsgallret utan den justerbara skivan
 - 2 Pressa sedan livsmedlen manuellt genom gallret utan att slå på apparaten.

Obs! Matberedartillbehöret måste vara monterat på din köksmaskin när du gör cruditéer och pommes frites.

Montera isär tillbehöret

Se bilderna **R** - **T**

Förvaringspåse (om sådan medföljer)

Se bilderna **U**

- Förvara skivorna och tärnaren i förvaringspåsen.
- Se alltid till att den justerbara skivningssskivan ställs tillbaka till förvaringsläge (O) innan den läggs ner i påsen eller läggs på annan förvaringsplats.

- Av säkerhetsskäl ska knivbladet förvaras i matberedarskålen istället för i förvaringspåsen när det inte används.

Service och kundtjänst

För information om service och kundvård, se bruksanvisningen till köksmaskinen eller gå till www.kenwoodworld.com.

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

Problemsökning		
Problem	Orsak	Lösning
Köksmaskinens tillbehör startar inte/fungerar inte.	Köksmaskinen har ingen el.	Kontrollera att köksmaskinen är kopplad till eluttaget och påslagen (om tillämpligt).
	Matberedartillbehöret är inte låst vid köksmaskinens höghastighetsuttag på rätt sätt. Matberedartillbehörets skål är inte låst vid kopplingsdelen eller locket är inte fastsatt ordentligt på skålen.	Kontrollera att alla delar av matberedartillbehöret är fastsatta på rätt sätt.
Matberedartillbehöret stannade under processen.	Matberedartillbehöret överlastat/ mängden av livsmedel som tillsatts är över arbetskapaciteten.	Koppla ur köksmaskinen. Lossa locket, ta bort knivbladet/skivan och avlägsna en del av livsmedlen från skålen. Du bör inte överskrida maximal arbetskapacitet.
Dålig bearbetning utförd	För mycket eller för lite livsmedel används.	(Se "Rekommenderad användning" för rekommendationer om mängder, hastighet och tid för bearbetning.
	Felaktig hastighet eller tid för bearbetning använd.	
Livsmedel läcker från locket.	Flytande livsmedel har använts.	Använd inte flytande livsmedel. Det finns ett mixertillbehör att köpa för detta ändamål.
	Skålen är överfull.	Koppla ur köksmaksinen, lossa på locket och avlägsna en del av livsmedlen från tillbehöret. Du bör inte överskrida maxgränsen.
Matberedartillbehöret/köksapparaten instabil.	Klibbiga frukter/livsmedel såsom dadlar bearbetas.	Använd först "pulsfunktionen" för att bryta ner livsmedlen och fortsätt sedan bearbetningen på hastighet 5 för bästa resultat.
	Vald hastighet är för långsam	

Norsk

Brett ut framsiden med illustrasjoner

Sikkerhet

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Før første gangs bruk må du fjerne all forpakning og merker, inkludert dekkene på plastikkbladene. Vask delene; se “Rengjøring”.
- Bladene og skjæreristene er veldig skarpe, så vær forsiktig. **Hold alltid i fingergrepet øverst, vekk fra skjærekanten, både ved bruk og rengjøring.**
- Sørg alltid for at den justerbare skjæreskiven settes tilbake til oppbevaringsposisjon (O) når den ikke er i bruk.
- Ta alltid knivbladet ut før du heller innholdet fra bollen.
- **Hold hender og redskap ute av bollen mens kjøkkenmaskinen er tilkoblet strømforsyningen.**
- Bruk aldri fingrene til å skyve ingrediensene ned i påfyllingstrakten. Bruk alltid stapperne som følger med maskinen.
- Slå av maskinen og trekk ut støpselet i følgende tilfeller:
 - før du setter inn eller tar ut deler
 - etter bruk
 - før rengjøring
- Aldri fjern lokket fra tilleggsutstyret før bladet eller skjæreristen har stoppet helt.
- Ved bruk av skjæreristen/riveplaten eller julienneplaten må du ikke la bollen fylles så høyt opp som skjæreristen, tøm den jevnlig.
- Ved bruk av knivbladet må du ikke fylle høyere enn maks.-nivået som er merket av på bollen.
- Ikke berør deler i bevegelse.
- Ikke bruk makt til å dytte mat ned i påfyllingstrakten - du kan skade tilleggsutstyret.
- Ikke hakk isterninger eller andre harde matvarer, f.eks. krydder, da det kan skade tilbehøret.
- Ikke prosesser frossen mat.
- Ikke bruk knivbladet til å blande tunge blandinger som brøddeig hvis ikke kan du skade tilleggsutstyret eller maskinen. Bruk deigkroken i kjøkkenmaskinen.
- **Prosesser aldri varme ingredienser i bollen, la avkjøles til romtemperatur før prosessering.**
- Ikke hell varme væsker ned i materøret.
- Ikke bland flytende ingredienser siden de kan lekke ut rundt lokket. En blender er tilgjengelig for dette formålet.
- Ikke bruk lokket til å styre matprosessen, men bruk alltid på/av eller hastighetskontrollen.
- Feil bruk av matmiksertilbehøret kan forårsake personskader.
- Dersom maskinen rister veldig når du bruker dette tilbehøret, skal du enten redusere farten eller stanse maskinen og ta ut innholdet.
- **Aldri bruk skadet tilleggsutstyr. Få det ettersett eller reparert. Se “Service og kundetjeneste”.**

- Du må aldri bruke uautorisert tilbehør eller mer enn ett tilbehør av gangen.
- Vri hastighetskontrollen til «O» (av) og trekk ut støpselet før du setter på eller tar av redskaper/tilbehør, etter bruk og før rengjøring.
- Barn må være under overoppsyn for å sikre at de ikke leker med maskinen.
- Apparater kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring eller kunnskap, hvis de har fått tilsyn eller veiledning om trygg bruk av apparatet og de forstår farene det innebærer.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.

Terningstilbehør

- Skjæreristen er veldig skarp: Håndter med forsiktighet ved montering, fjerning og rengjøring. Hold alltid fingregrepet borte fra skjærekanten når du håndterer de skarpe skjærebladene, tømmer bollen og under rengjøring.
- Bruk aldri fingrene til å skyve maten ned i materøret. Bruk kun skyveren som følger med.
- Ikke bruk overdreven kraft for å presse maten ned i materøret - du kan skade tilbehøret.
- Før du tar av lokket, slå av og vent til skiven har stoppet helt.
- Ikke prosesser frossen mat.

Rengjøring

- Demonter tilbehøret fullstendig før rengjøring.

Kontakt

- Senk aldri kontakten i vann, tørk over med en fuktig klut.

Skyvere, festeløkk og skål, knivblad og skjæreskiver

- Vask i varmt såpevann, og tørk deretter grundig av. Vær forsiktig siden knivene og kutteskivene er skarpe.
- Vask eventuelt i oppvaskmaskin (kun øverste hylle). **IKKE VASK KONTAKTEN I OPPVASKMASKINEN.**

Se i instruksjonsboken for hovedkjøkkenmaskinen for ekstra sikkerhetsvarsler.

Før du bruker ditt Kenwood-redskap

- Fjern all emballasje inkludert plasten rundt knivbladet. **Vær forsiktig da bladene er svært skarpe.** Kast plasten da den kun skal beskytte knivbladet ved produksjon og transport.
- Vask delene, se 'Rengjøring'

Deler

- ① Stappere, stor og liten
- ② Matetrakt
- ③ Tilbehørslokk
- ④ Fingregrep
- ⑤ Knivblad
- ⑥ Tilbehørsbolle
- ⑦ Kopling
- ⑧ Skjærerister

- A Justerbare kutteskiver
- B Ekstra fine riveskiver
- C Fine riveskiver
- D Grove riveskiver
- E Julienne skive

- ⑨ Skive fingergrep
- ⑩ Terningstilbehør
 - A Terningsklyver
 - B Skyverist
- ⑪ Oppbevaringspose (hvis levert)

For å montere ditt Food Processor tilbehør

Se illustrasjonene **A - E**

For å bruke knivbladet ditt

Se illustrasjonene **F - H**

- **Vær forsiktig når du håndterer knivbladet da bladene er veldig skarpe. Hold i fingergrepet.**
- Skjær maten opp og ha den i bollen – pass på at den er jevnt fordelt.

Råd og tips

- Skjær opp maten før du har den i bollen. Kjøtt, brød, grønnsaker og andre matvarer av lignende konsistens skal skjæres i terninger på ca. 2 cm. Kjeks må brekkes i biter og settes til gjennom matetrakten mens maskinen går.
- Hvis du vil lage supper skal du sile av ingrediensene og ha de faste ingrediensene i bollen. Prosesser og ha dem deretter tilbake i væsken.
- Når du lager bakverk, bruk fast fett kuttet i 2 cm/. tomme terninger rett fra kjøleskapet. Bland med mel til du får en konsistens som ligner brødsuler. Sett gradvis til nok vann gjennom matetrakten slik at du får en deig. Slå av så snart ingrediensene er blandet.
- Pass på at du ikke prosesserer for mye når du bruker knivbladet.
- Bruk K-spaden i blandebollen til å lage kakedeig - du får bedre resultater.

For å bruke dine rive og Julienne skiver

Se illustrasjonene **I - K**

- **Vær forsiktig med skjæreristene da de er veldig skarpe. Hold platen med fingergrepet.**
- Velg hvilken matetrakt du vil bruke. Stapperen har en mindre matetrakt til prosessering av enkeltstykker eller tynne ingredienser.

Råd og tips

- Bruk ferske ingredienser.
- Ikke skjær maten for smått. Fyll bredden i den store matetrakten ganske full. Dette forhindrer at maten glir sideveis ved prosessering. Alternativt bruker du den lille påfyllingstrakten.
- Når du bruker julienne-platen plasserer du tynne ingredienser horisontalt.
- Når du skjærer eller river: mat plassert stående blir kortere enn mat som plasseres liggende.
- Etter bruk av en skjærerist vil det alltid være igjen litt rester på platen eller i maten.

For å bruke din justerbare kutteskive


Se illustrasjonene **L - N**

- Velg skivetykkelsen ved å vri skiven fra 1 (ekstra tynn) til 5 (ekstra tykk).
- Viktig: for å unngå skade, hold hendene unna bladet når du velger skjæretykkelse.

For å skrive terningstilbehøret ditt

Se illustrasjonene **O - Q**

Viktig

- Terningsposisjonen  på den justerbare skjæreskiven er kun utformet for bruk med terningstilbehøret.

- Terningsskyveren bør kun brukes med terningsristen. Ved å bruke den uten terningsristen vil kunne føre til skade på bunnen av skyveren.
- Hold hendene unna bladet når du velger skjæretykkelse for å unngå skade.

Råd og tips

- Bruk fersk frukt og grønt for de beste resultatene.
- Ikke stapp materøret for fullt for å unngå tilstopping – bitene skal helst ikke være større enn:

50 × 30 mm

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

Merk:

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

Terningstilbehøret kan også brukes til å lage pommes frites, crudites og batonger. (se illustrasjon O)

- Velg skivetykkelsen ved å vri skiven fra 1 (ekstra tynn) til 5 (ekstra tykk).
 - Viktig: for å unngå skade, hold hendene unna bladet når du velger skjæretykkelse.
- 1 Monter terningsristen uten den justerbare skiven

- 2 Skyv deretter maten manuelt gjennom risten uten å slå på apparatet.

Merk: Food processor tilbehøret må være montert på din Kjøkkenmaskin når du lager crudites og pommes frites.

For å demontere tilbehøret ditt

Se illustrasjonene **R - T**

Oppbevaringspose (dersom levert)

Se illustrasjonene **U**

- Oppbevar skivene dine og terningstilbehøret i oppbevaringsposen.
- Sørg alltid for at den justerbare skjæreskiven er snudd til oppbevaringsposisjonen (O) før du legger den i posen eller andre oppbevaringssteder.
- Av sikkerhetsgrunner bør knivbladet oppbevares i food processor bollen i stedet for oppbevaringsposen når den ikke er i bruk.

Service og kundetjeneste

For service og kundetjeneste, se hovedhåndboken for kjøkkenmaskinen eller gå inn på www.kenwoodworld.com.

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

Feilsøkingsveiledning

Problem	Årsak	Løsning
Food processor tilbehøret starter ikke/fungerer ikke.	Ingen strøm ved Kjøkkenmaskinen.	Kontroller at Kjøkkenmaskinen er plugget inn og skrudd på (dersom dette gjelder).
	Food processor tilbehøret er ikke låst til Kjøkkenmaskinens høyhastighetsuttak på riktig måte.	Check that all parts of the food processor attachment are fitted correctly.
Food processor tilbehøret stoppet under bruk.	Food processor tilbehøret overbelastet/mengden av ingredienser har blitt tilsatt over arbeidskapasiteten.	Ta ut kontakten fra Kjøkkenmaskinen. Lås opp lokket, fjern knivbladet/skiven, og fjern noen ingredienser fra bollen. Du bør ikke overskride maks arbeidskapasitet.
Dårlig prosesserings ytelse	For mye eller for lite ingredienser har blitt brukt.	Se tabellen for anbefalt bruk for anbefalt prosesseringsmengde, hastigheter og tid.
	Feil prosesseringshastighet eller tid bruk.	
Ingredienser lekker fra lokket.	Flytende ingredienser har blitt brukt.	Ikke bruk flytende ingredienser, det finnes et blendertilbehør tilgjengelig som kan kjøpes til dette formålet.
	Bollen har blitt overfylt.	Ta ut kontakten fra Kjøkkenmaskinen, lås opp
Food Processor Tilbehør/ Kjøkkenmaskin ustabil.	Klissete frukt/ingredienser slik som dadler har blitt brukt.	For best mulig resultat, bruk 'Pulsering' først for å smuldre opp ingrediensene og og deretter prosesser ved hastighet 5.
	Valgt hastighet for lav	

Suomi

Taita auki etusivun kuvitukset

Turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista ennen ensimmäistä käyttökertaa kaikki pakkausmateriaali ja kaikki merkinnät mukaan lukien muoviset teränsuojukset. Pese osat: ks. "Puhdistus".
- Ole varovainen, sillä terät ja leikkuulevyt ovat erittäin teräviä. **Pitele terää sen yläosasta koskettamatta itse terään käyttäessäsi tai puhdistaessasi sitä.**
- Varmista aina, että säädettävä siivutusterä palautetaan säilytysasentoon (O) silloin, kun se ei ole käytössä.
- Irrota hienonnusterä ennen aineiden kaatamista pois kulhosta.
- **Pidä kädet ja keittiövälineet poissa kulhosta, kun keittiökoneen pistoke on pistorasiassa.**
- Älä paina ruoka-aineita syöttösuppiloon sormien avulla. Syötä ainekset laitteen mukana toimitetun syöttöpainimen avulla.
- Sammuta virta ja irrota pistoke pistorasiasta:
 - ennen osien kiinnittämistä tai irrottamista
 - käytön jälkeen
 - ennen puhdistusta
- Älä avaa kantta, ennen kuin terä tai leikkuulevy on pysähtynyt kokonaan.
- Kun käytät viipalointi-, raastin- tai suikalointiterää, älä täytä kulhoa levyyn saakka. Tyhjennä kulho säännöllisesti.
- Kun käytät veitsiterää, älä täytä kulhoa siinä näkyvän Max-merkin yläpuolelle.
- Älä koske liikkuviin osiin.
- Älä yritä painaa voimalla ruokaa syöttösuppiloon – tämä voi vahingoittaa lisälaitetta.
- Älä murskaa jääkuutioita tai muita kovia ruoka-aineita, kuten mausteita, sillä ne voivat vaurioittaa lisälaitetta.
- Älä käsittele jäätynyitä elintarvikkeita.
- Älä sekoita hienonnusterän avulla raskaita kuormia, kuten leivontataikinaa, sillä se voi vaurioittaa lisälaitetta tai keittiökoneetta. Käytä keittiökoneen taikinakoukkua.
- **Älä käsittele kuumia aineita kulhossa. Anna aineiden jäähtyä huoneenlämpötilaan ennen käsittelyä.**
- Älä kaada kuumia juomia syöttöputkeen.
- Älä sekoita nestemäisiä aineita, sillä ne voivat vuotaa kannen alta. Käytä sen sijaan tehosekoitinta.
- Älä käytä kantta keittiökoneen käynnistämiseen tai sammuttamiseen vaan virtapainiketta tai nopeudensäädintä.
- Keittiökoneen varusteen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Jos kone lisälaitetta käytettäessä tärisee liikaa, alenna nopeutta tai pysäytä kone ja tyhjennä kulhon sisältö.
- **Älä käytä viallista lisälaitetta. Tarkistuta tai korjauta lisäosa. Lisätietoja on kohdassa Huolto ja asiakaspalvelu.**

- Älä käytä muita kuin laitteen valmistajan suosittelemia varusteita ja tai useita varusteita samanaikaisesti.
- Käännä nopeudensäädin "O" POIS -asentoon ja irrota pistoke sähköpistorasiasta ennen työkalun tai varusteen kiinnittämistä tai irrottamista, käytön jälkeen ja ennen puhdistamista.
- Valvo lapsia sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitteita, jos heidät on koulutettu käyttämään niitä turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämisen aiheuttamat vaarat.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

Kuutiointilaitte ja säädettävä siivutusterä

- Kuutiointiritilä ja -levy ovat hyvin teräviä: käsittele niitä varovasti niiden kiinnityksen, poistamisen ja puhdistuksen yhteydessä. Pidä käsikahva aina kaukana leikkuureunasta käsitellessäsi teräviä leikkuuteriä, tyhjentäessäsi kulhoa ja puhdistuksen aikana.
- Älä työnnä elintarvikkeita putkeen sormillasi. Käytä ainoastaan toimitukseen sisältyvää syöttöpaininta
- Älä käytä liiallista voimaa painaessasi elintarvikkeita putkeen - laite voi vahingoittua.
- Sammuta laite ennen kannen poistoa ja odota niin kauan, että levy on täysin pysähtynyt.
- Älä käsittele jäätyneitä elintarvikkeita.

Puhdistus

- Pura laite kokonaan ennen puhdistusta.

Liitinosa

- Älä upota liitinosa veteen, pyyhi osa kostealla kankaalla.

Syöttöpainimet, laitteen kansi ja kulho, leikkuuterä ja viipaloitinterät

- Pese lämpimällä saippuavedellä ja kuivaa sen jälkeen perusteellisesti. Varo teräviä teriä ja viipaloitinteriä.
- Voit myös pestä astianpesukoneessa (vain ylätasolla). **ÄLÄ PESE LIITINOSAA ASTIANPESUKONEESSA.**

Keittiökoneen käyttöohjeessa on lisätietoja turvallisuudesta.

Ennen Kenwood-lisälaitteen käyttämistä

- Poista kaikki pakkausmateriaali mukaan lukien hienonnusterän muoviset teränsuojukset. **Ole varovainen, sillä terät ovat erittäin teräviä.** Heitä nämä suojuukset

pois, sillä niiden tarkoituksena on vain suojata terää valmistuksen ja kuljetuksen aikana.

- Pese osat kohdan "Puhdistus" mukaisesti.

Selite

- ① Syöttöpainimet: suuri ja pieni
- ② Syöttösuppilo
- ③ Lisälaitteen kansi
- ④ Kahva
- ⑤ Hienonnusterä
- ⑥ Lisälaittekulho
- ⑦ Liitin
- ⑧ Leikkuulevyt
 - A Säädettyvä siivutusterä
 - B Erikoishieno raastinterä
 - C Hieno raastinterä
 - D Karkea raastinterä
 - E Suikalointiterä
- ⑨ Terän käsikahva
- ⑩ Kuutiointilisläite
 - A Kuutioiden syöttöpainin
 - B Kuutiointilevy
- ⑪ Säilytuspussi (jos tämä sisältyy toimitukseen)

Keittiökoneen lisälaitteen kokoaminen

Lisätietoja on kuvissa **A - E**

Leikkuuterän käyttö

Lisätietoja on kuvissa **F - H**

- **Käsittele hienonnusterää varovasti, sillä terät ovat erittäin teräviä. Pidä kiinni kahvasta.**
- Pilko ruoka-aineet ja aseta ne kulhoon varmistaen, että ne jakautuvat tasaisesti.

Vihjeitä ja neuvoja

- Leikkaa ainekset palasiksi ennen niiden laittamista kulhoon. Liha, leipä, vihannekset ja muut samantyyppiset ruoka-aineet tulee pilkkoa noin 2 cm:n kokoisiksi kuutioiksi. Keksit tulee rikkoa palasiksi ja lisätä syöttösuppilon kautta laitteen ollessa käynnissä.

- Jos haluat soseuttaa keiton, valuta ainekset ja lisää kiinteät ainekset kulhoon. Soseuta ainekset ja lisää ne takaisin nesteeseen.
- Käytä leivonnassa kiinteää rasvaa 2 cm:n $\frac{3}{4}$ tuuman kuutioina suoraan jääkaapista otettuna. Laita jauhot rasvan joukkoon ja anna sekoittua, kunnes seos muuttuu murumaiseksi. Lisää vettä vähitellen syöttösuppilon kautta, kunnes seos muuttuu taikinamaiseksi. Katkaise virta, kun ainekset on sekoitettu.
- Ole varovainen, ettet käsittele ruoka-aineita liikaa käyttäessäsi hienonnusterää.
- Käytä kakkutaikinoiden vatkaamiseen vatkauskulhon K-sekoitinta – saat paremmat tulokset.

Raastin- ja suikalointiterien käyttö

Lisätietoja on kuvissa **I - K**

- **Käsittele leikkuulevyjä varovasti, sillä ne ovat erittäin teräviä. Pidä kiinni levyn kahvasta.**
- Valitse halutun kokoinen syöttösuppilo. Syöttöpainimessa on pienempi syöttösuppilo erillisten tai ohuiden palojen käsittelyä varten.

Vihjeitä ja neuvoja

- Käytä tuoreita raaka-aineita.
- Älä paloittele ruoka-aineita liian pieniksi paloiksi. Täytä suuri syöttösuppilo leveyssuunnassa melkein täyteen. Näin estetään ruoka-aineiden liukuminen vinoon käsittelyn aikana. Voit käyttää myös pientä syöttöputkea.
- Kun käytät suikalointiterää, aseta ohuet ainekset vaakatasoon.
- Viipaloitaessa tai raastettaessa: pystyyn asetetut ruoka-aineet leikataan lyhyemmiksi kuin vaakatasoon asetetut ainekset.

- Leikkuuterän käytön jälkeen terään tai ruokaan jää aina pieniä leikkuutähteitä.

Säädettävän siivutusterän käyttö


Lisätietoja on kuvissa **L** - **N**

- Valitse siivun paksuus kääntämällä säädintä asennosta 1 (erikoishieno) asentoon 5 (erikoispaksu).
- Tärkeää: pidä vammojen välttämiseksi kädet poissa terän läheltä siivun paksuutta valitessasi.

Kuutiointilaitteen käyttö

Lisätietoja on kuvissa **O** - **Q**

Tärkeää

- Säädettävän viipalointiterän kuutiointiasetus  on suunniteltu käytettäväksi ainoastaan kuutiointilaitteen kanssa.
- Kuutioiden syöttöpaininta tulee käyttää ainoastaan kuutiointiterän kanssa. Käyttö ilman kuutiointiterää vaurioittaa syöttöpainimen pohjaosaa.
- Pidä vammojen välttämiseksi kädet poissa terän läheltä siivun paksuutta valitessasi.

Vihjeitä ja neuvoja

- Saat parhaat tulokset käyttämällä tuoreita hedelmiä ja vihanneksia.
- Älä pakkaa aineksia syöttöputkeen tiukasti. Ainesten koko saa olla enintään:

50 × 30 mm

- Jos ainekset ovat niin kovia, että niitä ei voi työntää ritilän läpi, keitä

niitä noin 10-15 minuuttia ja jäähdytä ne jääkaapissa ennen käsittelemistä.

- Poista aineksista kovat kuoret, kivet ja siemenet ennen käsittelemistä.

Huomautus:

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

Kuutiointilaitetta voi käyttää myös ranskalaisten, raakojen dippivihannesten ja suikaleiden tekoon. (Katso kuvaa **O**)

- Valitse siivun paksuus kääntämällä säädintä asennosta 1 (erikoisohut) asentoon 5 (erikoispaksu).
 - Tärkeää: pidä vammojen välttämiseksi kädet poissa terän läheltä siivun paksuutta valitessasi.
- 1 Kiinnitä siivutusterä ilman säädettävää terää
 - 2 Työnnä sen jälkeen elintarvikkeet terän läpi laitteen virran ollessa pois päältä.

Huomaa: Keittiökoneen lisälaitteen tulee olla asennettuna keittiökoneessasi, kun valmistat raakojen dippivihanneksia ja ranskalaisia.

Lisälaitteen irrotus

Lisätietoja on kuvissa **R** - **T**

Säilytyspussi (jos tämä sisältyy toimitukseen)

Lisätietoja on kuvissa **U**

- Säilytä teriä ja kuutiointilaitetta säilytyspussissa.
- Varmista aina, että säädettävä siivutusterä on käännetty säilytysasentoon (O) ennen kuin laitat sen pussiin tai muuhun säilytyspaikkaan.

- Leikkuuterää tulee turvallisuussyistä säilyttää monitoimikoneen kulhossa eikä säilytyspussissa silloin, kun terä ei ole käytössä.

Huolto ja asiakaspalvelu

Katso huolto- ja asiakaspalvelutiedot keittiökoneen käyttöohjeesta tai sivustosta www.kenwoodworld.com.

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

Ongelmanratkaisuohteja		
Ongelma	Syy	Ratkaisu
Keittiökoneen lisälaite ei käynnisty/toimi.	Keittiökone ei saa virtaa.	Tarkista, että keittiökone on liitetty pistorasiaan ja että siinä on virta päällä (soveltuvien osien).
	Keittiökoneen lisälaite ei ole lukittu oikein keittiökoneen suuren nopeuden liitäntään. Keittiökoneen lisälaitteen kulhoa ei ole lukittu oikein liitinosaan tai kansi ei ole kunnolla paikoillaan.	Tarkista, että keittiökoneen lisälaitteen kaikki osat on kiinnitetty oikein.
Keittiökoneen lisälaite pysähtyy kesken käytön.	Keittiökoneen lisälaite ylikuormittunut/ lisättyjen aineiden määrä on liian suuri koneen toimintakapasiteettiin nähden.	Irrota keittiökone pistorasiasta. Avaa kansi, poista leikkuuterä/ terä ja poista jonkin verran aineksia kulhosta. Koneen toimintakapasiteettia ei saa ylittää.
Huono käsittelykyky	Aineksia liikaa tai liian vähän.	Katso suositeltujen käyttöjen kaaviosta suositellut käsittelymäärät, nopeudet ja ajat.
	Väärä käsittely-nopeus tai väärät käsittely-ajat.	
Kannesta vuotaa aineksia.	On käytetty nestemäisiä aineksia.	Älä käytä nestemäisiä aineksia. Voit ostaa lisälaiteeksi tarkoitukseen sopivan sekoittimen.
	Kulhon ylitäyttö.	Irrota keittiökone pistorasiasta. Avaa kansi ja poista jonkin verran aineksia lisälaiteesta. Älä ylitäytön ylärajaa.
Keittiökoneen lisälaite/ keittiökone epävakaa.	Käsittelyssä tahmeita hedelmiä/aineksia kuten taateleita.	Parhaat tulokset saat käyttämällä ensin "Syke"-toimintaa aineiden murskaamiseen ja jatkamalla käsittelyä sen jälkeen nopeudella 5.
	Valittu nopeus liian alhainen.	

Türkçe

Ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Güvenlik önlemleri

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- İlk kullanımdan önce, bıçak üzerindeki plastik bıçak kılıfı dahil tüm ambalaj malzemesini ve etiketleri çıkartın. Parçaları yıkayın: bkz. 'Temizleme'.
- Bıçaklar ve kesme diskleri çok keskindir, dikkatli tutun. **Tutarken ve temizlerken kesici kenardan uzak durarak tepesinden parmak uçlarınızla tutun.**
- Kullanılmadığı zaman, ayarlanabilir dilimleme diskinin daima saklama pozisyonuna (O) geri döndürüldüğünden emin olun.
- Çanağı yiyecek doldurmadan önce kesme bıçağını her zaman çıkarınız.
- **Mutfak robotu güç sağlayıcıya bağlıyken ellerinizi ve aygıtlarınızı kaseden uzak tutun.**
- Yiyecekleri asla parmaklarınızla gıda girişinden aşağı itmeyin. Bu iş için mutlaka gıda iticisini/lerini kullanın.
- Aşağıda sayılan işlemleri ancak cihazı kapattıktan ve fişini çektikten sonra yapın:
 - parça takmadan ya da sökmeden önce
 - kullanımdan sonra
 - temizlemeden önce
- Bıçak veya kesme diski tamamen durana kadar kapağı ekten ayırmayın.
- Dilimleme/rendeleme veya jülyen disklerini kullanırken, kaseyi kesme diskine kadar dolmasına izin vermeyin: düzenli olarak boşaltın.
- Bıçağı kullanırken kase üzerinde işaretlenmiş Maks seviyesinin üstünde doldurmayın.
- Hareketli parçalara dokunmayın.
- Gıdaları içeri itmek için asla aşırı güç uygulamayın – ek parçaya zarar verebilirsiniz.
- Küp buz ya da baharat gibi sert yiyecekler kullanmayınız. Bu tür yiyecekler ek parçaya hasar verebilir.
- Dondurulmuş yiyecek işlemeyin.
- Ekmek hamuru gibi karışık ağır yüklerle bıçağı kullanmayın aksi takdirde ek parçaya veya makineye zarar verebilirsiniz. Mutfak robotu içindeki hamur kancasını kullanın.
- **Sıcak malzemeleri asla kasede işlemeyin, işlemeyen önce oda sıcaklığına soğumasını bekleyin.**
- Besleme haznesinden aşağı sıcak sıvılar dökmeyin.
- Kapaktan sızıntı olabileceği için sıvı malzemeleri çekmeyin. Bu amaç için uygun bir blender vardır.
- Mutfak robotunuzu çalıştırmak için kapağı kullanmayın, her zaman açma/kapama düğmesini kullanın.
- Mutfak robotu parçalarının yanlış kullanımı yaralanmalara yol açabilir.
- Bu ek parçayı kullanırken aygıtta aşırı bir titreşim olursa ya hızını azaltınız ya da aygıtı durdurunuz ve içindeki içerikleri boşaltınız.
- **Hiç bir zaman hasarlı ek parça kullanmayın. Kontrol ya da tamir ettirin. bkz. 'Servis ve müşteri hizmetler'.**

- Onaylanmamış eklentileri kullanmayın, birden fazla eklenti aynı anda kullanılmamalıdır.
- Aletleri/eklentileri takmadan veya çıkartmadan önce, kullanımdan sonra ve temizlikten önce hız kontrolünü 'O' KAPALI konumuna getirin.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihaz, fiziki, algılama ya da zihinsel kapasiteleri yetersiz kişiler tarafından ya da yeterli deneyimi olmayan kişilerce gözetim altında olmaları ve cihazın güvenli şekilde kullanımına ilişkin talimatları almaları ve olası tehlikeleri anlamaları şartıyla kullanılabilir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

Küp Doğrama Eklentisi ve Ayarlanabilir Dilimleme Diski

- Küp doğrama ızgarası ve disk çok keskindir, takarken, çıkartırken ve temizlerken dikkatli olun. Keskin kesme bıçaklarını tutarken, kaseyi boşaltırken ve temizlik sırasında, daima tutma yerinden tutun.
- Yiyecekleri besleme haznesinden aşağı iterken asla parmaklarınızı kullanmayın. Sadece ürün ile birlikte verilen iticiyi kullanın.
- Yiyecekleri içeri itmek için asla aşırı güç uygulamayın eklentinize zarar verebilirsiniz.
- Kapağı çıkarmadan önce kapatın ve disk tamamen durana kadar bekleyin.
- Dondurulmuş yiyecek işlemeyin.

Temizleme

- Temizlemeden önce tümüyle parçalarına ayırın.

Konektör

- Konektörü asla suya daldırmayın, üzerini ıslak bir bezle silin.

İticiler, Ek Kapak ve Kase, Bıçak ve Kesme Diskleri

- Sabunlu su ile yıkayın, sonra kurutun. Bıçaklar ve kesme diskleri çok keskindir dikkat edin.
- Alternatif olarak bulaşık makinesinde yıkayın (sadece üst rafta).

KONEKTÖRÜ BULAŞIK MAKİNESİNDE YIKAMAYIN.

Diğer güvenlik uyarıları için mutfak robotunuzun talimat kitapçığına başvurun.

Kenwood eklerinizi kullanmadan önce

- Kesme bıçağının plastik bıçak koruyucuları dahil olmak üzere tüm ambalajını açınız. **Bıçaklar çok keskin olduğu için çok dikkatli olunuz.** Bu koruyucular bıçağı yalnızca üretim ve ulaşım sırasında korumak içindir. Ambalajı açtıktan sonra koruyucuları atınız.

- Ek parçaların yıkanması için 'Temizlik' bölümüne bakınız.

Parçalar

- ① Büyük ve küçük itici
- ② Besleme borusu
- ③ Ek parça kapağı
- ④ Tutma yeri
- ⑤ Bıçak
- ⑥ Ek parça çanağı
- ⑦ Konnektör
- ⑧ Kesme diskleri

- A Ayarlanabilir dilimleme diski
B Ekstra ince rendeleme diski
C İnce rendeleme diski
D Kalın rendeleme diski
E Jülyen diski

- ⑨ Disk tutma yeri
- ⑩ Küp Doğrama Eklentisi
A Küp Doğrama İtici
B Küp Doğrama Izgarası
- ⑪ Saklama torbası (ürünle birlikte gelmişse)

Mutfak Robotu Eklentinizin Birleştirilmesi

A - E Görsellerine Göz Atın

Bıçağınızın Kullanımı

F - H Görsellerine Göz Atın

- **Bıçaklara çok dikkat edin – bıçaklar son derece keskindir. Parmak tutucudan tutun.**
- Gıdaları doğrayın ve kaseenin içine yerleştirin, eşit dağılmasına dikkat edin.

Öneri ve İpuçları

- Çanağa doldurmadan önce yiyecekleri kesiniz. Et, ekmek, sebze ve benzeri yiyecekleri 2 cm.lik parçalara kesiniz. Aygıtın çalışması sırasında bisküvi gibi yiyecekleri kırarak besleme borusundan doldurabilirsiniz.

- Çorbanın katı içeriklerini işlemek için bu içerikleri süzünüz ve çanağa koyunuz. İşledikten sonra tekrar çorbaya boşaltınız.
- Hamur işi yaparken, doğrudan buzdolabından 2 cm/ . inç küpler halinde kesilmiş katı yağları kullanın. Bunları kırıntı haline gelinceye kadar unla karıştırınız. Ara sıra besleme borusundan hamur haline gelinceye kadar yeterli su katınız. Malzemeler birleştiğinde cihazı kapatın.
- Bıçağı kullandığınız zaman gereğinden fazla işlememeye dikkat ediniz.
- Pasta karıştırmak için karıştırma çanağında K çırpıcıyı kullanınız. K çırpıcı ile daha iyi sonuç elde edebilirsiniz.

Rendeleme ve Jülyen Disklerinizin Kullanımı

I - K Görsellerine Göz Atın

- **Kesme disklerini dikkatli tutun – çok keskindirler. Diski parmak tutucudan tutun.**
- Kullanmak istediğiniz besleme borusunu seçiniz. İtici, küçük parçaları ya da ince içerikleri işlemek için küçük bir besleme borusu içerir.

Öneri ve İpuçları

- Her zaman taze yiyecek kullanınız.
- Yiyecekleri çok küçük parçalar halinde kesmeyiniz. Büyük besleme borusunu yiyeceklerle iyice doldurunuz. Böylece, işlem sırasında yiyeceklerin aygıttan etrafa saçılması önlenir. Alternatif olarak küçük tüpü kullanın.
- Jülyen diskini kullanırken, malzemeleri yatay yerleştirin.
- Dilimlerken veya rendelerken: Dik yerleştirilen yiyecekler yatay yerleştirilen yiyeceklerden daha kısa çıkar.

- Bir kesme diskini kullandıktan sonra, diskin üzerinde veya yiyeceğin içinde daima bir parça atık olacaktır.

Ayarlanabilir Dilimleme Diskinizin Kullanımı


L - N Görsellerine Göz Atın

- Kadranı 1 (ekstra ince) ile 5 (ekstra kalın) arasında çevirerek dilim kalınlığını seçin.
- Önemli: dilimleme kalınlığını seçerken yaralanmayı önlemek için, ellerinizi bıçaktan uzak tutun.

Küp Doğrama Eklentinizin Kullanımı

O - Q Görsellerine Göz Atın

Önemli

- Ayarlanabilir dilimleme diski üzerindeki küp doğrama  pozisyonu, yalnızca küp doğrama eklentisi ile kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- Küp doğrama iticisi, sadece küp doğrama ızgarası ile kullanılmalıdır. Küp doğrama ızgarası takılı değilken kullanılması, iticinin dibinin zarar görmesine yol açacaktır.
- Dilimleme kalınlığını seçerken yaralanmayı önlemek için, ellerinizi bıçaktan uzak tutun.

Öneri ve İpuçları

- En iyi sonuç için taze meyve ve sebze kullanın.
- Yiyeceklerin sıkışmasını önlemek için, besleme tüpüne çok sıkışık şekilde yerleştirmeyin – ideal olarak yiyecekler şu ölçüden daha büyük kesilmemelidir:

50 × 30mm

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

Not:

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

Küp Doğrama Eklentisi ayrıca patates kızartması, çiğ sebzeler ve baton üretmek için de kullanılabilir. (çizime bakın O)

- Kadranı 1 (ekstra ince) ile 5 (ekstra kalın) arasında çevirerek dilim kalınlığını seçin.
 - Önemli: dilimleme kalınlığını seçerken yaralanmayı önlemek için, ellerinizi bıçaktan uzak tutun.
- 1 Küp doğrama ızgarasını ayarlanabilir disk olmadan takın
 - 2 Daha sonra, cihazı çalıştırmadan yiyeceği manuel olarak ızgaradan geçirin.

Not: Çiğ Sebzeler ve Patates Kızartması yaparken mutfak robotu eklentisi Mutfak Robotunuza monte edilmelidir.

Eklentinizin Parçalara Ayrılması

R - T Görsellerine Göz Atın

Saklama torbası (ürünle birlikte gelmişse)

U Görsellerine Göz Atın

- Disklerinizi ve küp doğrama eklentisini saklama torbasında saklayın.
- Torbaya veya başka bir saklama yerine koymadan önce, ayarlanabilir

dilimleme diskinin daima saklama konumuna (O) çevrildiğinden emin olun.

- Güvenlik nedeniyle, bıçak kullanılmadığı zaman, saklama torbası yerine mutfak robotu kasesinde saklanmalıdır.

Servis ve müşteri hizmetleri

Servis ve Müşteri Hizmetleri bilgisi için mutfak robotunuzun kılavuzuna bakın veya www.kenwoodworld.com adresini ziyaret edin.

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

Sorun giderme kılavuzu

Sorun	Neden	Çözüm
Mutfak robotu eklentisi başlamıyor/ çalışmıyor.	Mutfak Robotuna elektrik gelmiyor.	Mutfak Robotunun fişinin takılı ve açık olduğunu kontrol edin (varsa).
	Mutfak robotu eklentisi Mutfak Robotunun yüksek hızlı çıkışına doğru şekilde kilitlememiş. Mutfak robotu eklenti kasesi konektöre doğru şekilde kilitlememiş veya kapak kaseye düzgün şekilde kilitlememiş.	Mutfak robotu eklentisinin tüm parçalarının doğru şekilde takıldığını kontrol edin.
Mutfak robotu eklentisi çalışma esnasında durdu.	Mutfak robotu eklentisi aşırı yüklenmiş/ eklenen malzemelerin miktarı çalışma kapasitesinin üzerinde.	Mutfak Robotunu fişten çekin. Kapağın kilidini açın, bıçağı/diski çıkarın ve kaseden malzemelerin bir kısmını boşaltın. Maksimum çalışma kapasitesi aşılmamalıdır.
Zayıf işleme performansı	Kullanılan malzemeler aşırı veya yetersiz.	Tavsiye edilen işleme miktarları, hızları ve zamanlama için, önerilen kullanım tablosuna bakın.
	Yanlış işleme hızı veya zamanlama kullanıldı.	
Malzemeler kapaktan sızıyor.	Sıvı malzemeler kullanılmış.	Sıvı malzemeler kullanmayın, bu amaç için satın alabileceğiniz bir blender eklentisi mevcuttur.
	Kase fazla doldurulmuş.	Mutfak Robotunu fişten çekin, kapağın kilidini açın ve eklentiden malzemelerin bir kısmını çıkarın. Maksimum limit aşılmamalıdır.
Mutfak Robotu Eklentisi/ Mutfak Robotu dengesiz.	Hurma gibi yapışkan meyveler/malzemeler işleniyor.	En iyi sonucu elde etmek için, önce malzemeleri parçalamak amacıyla ‘Puls’ modunu kullanın, sonra 5 hızında işlemeye devam edin.
	Seçilmiş olan hız çok yavaş	

Bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Před prvním použitím odstraňte veškerý obalový materiál a štítky včetně plastových krytů nožové jednotky. Umyjte jednotlivé části: viz „čištění“.
- Nože a krájecí kotouče jsou velmi ostré, zacházejte s nimi opatrně. **Při manipulaci a čištění je držte za úchyt v horní části, mimo ostří.**
- Dbejte na to, aby byl nastavitelný kotouč na plátky přepnutý do pozice pro ukládání (O), když ho nepoužíváte.
- Nože vždy vyjměte dříve, než vylijete obsah nádoby.
- **Když je přístroj připojen k napájení, nestrkejte do nádoby ruce ani kuchyňské náčiní.**
- Potraviny nikdy netlačte do plnicího hrdla prsty. Vždy používejte přiložené pěchovače.
- Vypněte a vytáhněte ze zásuvky:
 - před nasazováním nebo snímáním dílů
 - po použití
 - před čištěním
- Nesundávejte z příslušenství víko, dokud se nože nebo krájecí kotouč zcela nezastaví.
- Při používání kotouče na krájení na plátky, strouhání nebo krájení na nudličky nedovolte, aby se nádoba naplnila až po kotouč: pravidelně ji vyprazdňujte.
- Při používání nože neplňte nad úroveň Max vyznačenou na nádobě.
- Nedotýkejte se pohyblivých částí.
- Netlačte potraviny do dávkovací trubice příliš velkou silou – mohli byste příslušenství poškodit.
- Nepoužívejte k sekání kostek ledu ani jiných tvrdých potravin, např. koření, protože ty mohou příslušenství poškodit.
- Nezpracovávejte zmražené potraviny.
- Nepoužívejte nože k míchání těžkých směsí, jako je chlebové těsto, jinak můžete příslušenství nebo přístroj poškodit. Použijte hnětací hák v kuchyňském spotřebiči.
- **Nikdy v nádobě nezpracovávejte horké ingredience, nechejte je před zpracováním vychladnout na pokojovou teplotu.**
- Nenalévejte do dávkovací trubice horké tekutiny.
- Nemíchejte tekutiny, protože by mohly vytékat kolem víka. Pro tento účel je k dispozici mixér.
- K ovládání kuchyňského robota nepoužívejte víko, vždy používejte hlavní vypínač nebo ovladač rychlosti.
- Nesprávné používání kuchyňského robota může způsobit zranění.
- Kdyby se stalo, že se při užívání tohoto příslušenství objeví nadměrné vibrace, snižte rychlost nebo přístroj zastavte a vyjměte obsah.
- **Nepoužívejte poškozené příslušenství. Nechte je zkontrolovat nebo opravit. Viz „Servis a péče o zákazníky“.**

- Nepoužívejte neschválené nástavce nebo více než jeden nástavec najednou.
- Před připojením nebo odpojením nástrojů/nástavců, po použití a před čištěním nastavte ovladač rychlosti do polohy VYPNUTO ‚O‘ a odpojte přístroj z elektrické zásuvky.
- Děti musí být pod dozorem, aby si se spotřebičem nehrály.
- Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou spotřebič používat v případě, že jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou rizika, která jsou s používáním spojená.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.

Nástavec pro krájení na kostky a nastavitelný kotouč na plátky

- Nástavec pro krájení na kostky a kotouč jsou velmi ostré. Při nasazování, vyjímání a čištění s nimi zacházejte opatrně. Při manipulaci, vyprazdňování nádoby a čištění vždy držte ostré nože za úchyt pro prsty, co nejdále od ostří.
- Potraviny nikdy netlačte do plnicí trubice prsty. Používejte pouze dodávanou tlačku.
- Netlačte potraviny do plnicí trubice příliš velkou silou, abyste nástavec nepoškodili.
- Než sundáte víko, vypněte přístroj a počkejte, dokud se kotouč zcela nezastaví.
- Nezpracovávejte zmražené potraviny.

Čištění

- Před čištěním nástavec zcela rozeberte.

Spojka

- Spojku nikdy neponořujte do vody. Otírejte ji vlhkým hadříkem.

Tlačka, víko a nádoba nástavce, sekací nůž a krájecí kotouče

- Omyjte teplou vodou se saponátem a důkladně osušte. Buďte opatrní, protože nože a krájecí kotouče jsou velmi ostré.
- Můžete je také mýt v myčce (pouze v horní přihrádce). **NEMYJTE V MYČCE SPOJKU.**

Další bezpečnostní varování viz návod na používání kuchyňského robota.

Před použitím nástavce Kenwood

- Sejměte všechny obaly včetně plastových krytů nožů. **Postupujte opatrně, protože nože jsou velmi ostré.** Tyto obaly by se měly zlikvidovat, protože chrání nože pouze během výroby a přepravy.
- Omyjte součástky, viz Čištění

Popis

- ① Tlačky: velká a malá
- ② Dávkovací trubice
- ③ Víko pro příslušenství
- ④ Úchyt
- ⑤ Nože
- ⑥ Nádoba pro příslušenství
- ⑦ Spojka
- ⑧ Krájecí kotouče

- A Nastavitelný kotouč na plátky
- B Kotouč na velmi jemné strouhání
- C Kotouč na jemné strouhání
- D Kotouč na hrubé strouhání
- E Kotouč na krájení na nudličky

- 9 Úchyt pro prsty
- 10 Nástavec pro krájení na kostky
 - A Tlačka pro krájení na kostky
 - B Mřížka pro krájení na kostky
- 11 Úložné pouzdro (pokud je součástí dodávky)

Sestavení nástavce

Viz ilustrace **A–E**

Použití sekacího nože

Viz ilustrace **F–H**

- **S noží zacházejte opatrně – jsou velice ostré. Držte je horní část bez ostří.**
- Nakrájejte suroviny a rovnoměrně je vložte do mísy.

Rady a tipy

- Než potraviny umístíte do nádoby, nejdříve je rozkrájejte. Maso, chléb, zelenina a další potraviny s obdobnou stavbou by měly být nakrájeny na kostky přibližně o velikosti 2 cm. Sušenky by měly být rozlámány na kostky a přidávány do dávkovací trubice za chodu přístroje.
- Chcete-li mixovat polévky, nechte přísady okapat a vložte je do nádoby v pevném stavu. Zpracujte je, a pak je vraťte do tekutiny.
- Při výrobě těsta nakrájejte pevné tuky na 2cm kousky rovnou z lednice. Mixujte s moukou, dokud nedosáhnete konzistence strouhanky. Postupně přidejte dávkovací trubicí dostatečné

množství vody, aby vzniklo těsto. Vypněte, jakmile se ingredience promíchají.

- Dbejte na to, abyste při užívání nožů nezpracovávali přísady příliš dlouho.
- Pro mixování koláčů a buchet použijte K metlu v mixážní nádobě – dosáhnete lepších výsledků.

Použití kotoučů na strouhání a krájení na nudličky

Viz ilustrace **I–K**

- **Zacházejte s krájecími kotouči opatrně – jsou velmi ostré. Kotouče držte za středový úchyt.**
- Zvolte dávkovací trubici, kterou budete chtít používat. Tlačka obsahuje menší dávkovací trubici pro zpracování jednotlivých kousků nebo drobných přípravků.

Rady a tipy

- Používejte čerstvé potraviny.
- Nekrájejte potraviny na příliš malé kousky. Velkou dávkovací trubicí naplňte po celé šíři tak, aby byla dostatečně plná. Tím se zabrání klouzání jídla po stěnách během zpracování. Případně použijte malou dávkovací trubicí.
- Při používání kotouče pro krájení na nudličky vkládejte tenké ingredience vodorovně.
- Při krájení na plátky nebo strouhání: potraviny vložte kolmo budou nakrájeny na menší kousky než potraviny vložte vodorovně.
- Po použití krájecího kotouče na něm nebo na potravine vždy zbude menší množství odpadu.

Použití nastavitelného kotouče na plátky

Viz ilustrace **L–N**


- Tloušťku plátku zvolíte otáčením knoflíku v rozmezí 1 (velmi tenký) až 5 (velmi silný).

- Důležité upozornění: Abyste se při nastavení tloušťky krájení nezranili, nepřibližujte ruce k sekacímu noži.

Použití nástavce pro krájení na kostky

Viz ilustrace **O**–**Q**

Důležité upozornění

- Pozice pro krájení na kostky  na nastavitelném kotouči na plátky je určena k použití pouze s nástavcem pro krájení na kostky.
- Tlačka pro krájení na kostky by se měla používat pouze s mřížkou pro krájení na kostky. Při použití tlačky bez mřížky dojde k poškození spodní strany tlačky.
- Abyste se při nastavení tloušťky krájení nezranili, nepřibližujte ruce k sekacímu noži.

Rady a tipy

- Nejlepších výsledků dosáhnete, když použijete čerstvé ovoce a zeleninu.
- Aby se potraviny v přístroji nezasekly, nepěchujte je do plnicí trubice příliš natěsno. Potraviny by neměly být větší než:

50 × 30 mm

- Pokud jsou potraviny příliš tvrdé na to, aby je bylo možné protlačit mřížkou, povařte je 10–15 minut a nechte je před zpracováním vychladnout v lednici.
- Před zpracováním vždy odstraňte z potravin pevnou slupku, pecky, jádra, semínka apod.

Poznámka:

- V důsledku různé velikosti a tvaru potravin se budou v nakrájených potravinách vyskytovat nepravidelné kousky. Je to běžný jev.
- Potraviny jako sýr, šunka nebo klobása chorizo ucpou mřížku, a proto se jejich zpracování s tímto nástavcem nedoporučuje.

Nástavec pro krájení na kostky je možné použít také pro krájení hranolků a zeleninových špalíčků. (Viz ilustrace O.)

- Tloušťku plátky zvolíte otáčením knoflíku v rozmezí 1 (velmi tenký) až 5 (velmi silný).
 - Důležité upozornění: Abyste se při nastavení tloušťky krájení nezranili, nepřibližujte ruce k sekacímu noži.
- 1 Nasadte mřížku pro krájení na kostky bez nastavitelného kotouče.
 - 2 Poté ručně protlačte potraviny mřížkou, aniž byste přístroj zapnuli.

Poznámka: Před výrobou zeleninových špalíčků a hranolků musí být nástavec nasazený na kuchyňského robota.

Rozebrání nástavce

Viz ilustrace **R**–**T**

Úložné pouzdro (pokud je součástí dodávky)

Viz ilustrace **U**

- Kotouče a nástavec pro krájení na kostky ukládejte do úložného pouzdra.
- Než nastavitelný kotouč na plátky umístíte do pouzdra nebo do jiného úložiště, prověřte, že je přepnutý do pozice pro ukládání (O).
- Z bezpečnostních důvodů by sekací nůž neměl být uložen v úložném pouzdra, ale v nádobě kuchyňského robota, když se právě nepoužívá.

Servis a údržba

Informace o servisu a údržbě najdete v hlavní příručce ke kuchyňskému strojků nebo na webu www.kenwoodworld.com.

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

Průvodce odstraňováním problémů

Problém	Příčina	Řešení
Nástavec se nespustí/ nefunguje.	Kuchyňský robot nemá přívod napájení.	Zkontrolujte, jestli je kuchyňský robot připojený ke zdroji napájení a zapnutý (pokud je ho třeba zapnout).
	Nástavec není řádně zajištěný na přípojce kuchyňského robotu pro vysokorychlostní příslušenství. Nádoba nástavce není řádně zajištěná na spojce nebo víko není řádně zajištěné na míse.	Zkontrolujte, jestli jsou všechny součásti nástavce řádně nasazené.
Kuchyňský robot se během provozu zastavil.	Nástavec je přetížený/byly vložené přísady v množství, které přesahuje provozní kapacitu.	Odpojte kuchyňský robot od zdroje napájení. Odjistěte víko, vyjměte sekací nůž/kotouč a odeberte z nádoby část ingrediencí. Neměli byste překročit maximální provozní kapacitu.
Špatná kvalita zpracování	Bylo použito příliš mnoho nebo příliš málo ingrediencí.	Informace o množství doporučeném pro zpracování, rychlostech a době zpracování najdete v tabulce doporučeného nastavení.
	Byla použita nesprávná rychlost nebo doba zpracování.	
Zpod víka unikají ingredience.	Byly použity tekuté ingredience.	Nepoužívejte tekuté ingredience. Pro tyto účely si můžete zakoupit mixovací nástavec.
	Nádoba je přeplněná.	Odpojte kuchyňský robot od zdroje napájení, odjistěte víko a odeberte z nástavce část ingrediencí. Neměli byste překročit maximální limit.
Nástavec/ kuchyňský robot je nestabilní.	Zpracovávají se lepkavé druhy ovoce/ingredience, například datle.	Nejlepších výsledků dosáhnete, když ingredience nejprve rozdrobíte pomocí pulzního režimu a poté je budete dál mixovat při rychlosti 5.
	Zvolená rychlost je příliš nízká.	

Magyar

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

Biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Az első használat előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot és címkét, valamint a műanyag késvédőket is. Mosogassa el az alkatrészeket (lásd „Tisztítás”).
- A kések és a vágótárcsák nagyon élesek, óvatosan kezelje őket. **A kezelés és tisztítás során mindig a fogórésznél, felül fogja meg azokat, a vágóéltől távol.**
- Mindig ügyeljen arra, hogy az állítható szeletelőtárcsa a tárolási helyzetbe (O) legyen fordítva, amikor használaton kívül van.
- Mielőtt az edény tartalmát kiöntené, mindig vegye ki a forgókést.
- **Se a keze, se konyhai eszközök ne legyenek az edényben, amikor a konyhagépet feszültség alá helyezi.**
- Soha ne az ujjával, hanem mindig a tartozékként mellékelt tömőrúddal nyomja át a nyersanyagot az adagolócsövön.
- Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozódugaszt:
 - a részegységek behelyezése vagy kiemelése előtt,
 - használat után,
 - tisztítás előtt.
- Soha ne távolítsa el a fedelet a tartozékról, amíg a forgókés vagy a vágótárcsa teljesen le nem állt.
- Szeletelő-, reszelő- és Julienne tárcsa használatakor ne hagyja, hogy az edény a tárcsáig megteljen – rendszeresen ürítse.
- A forgókés használatakor a Max jelen ne töltse túl az edényt.
- Ne érjen a mozgó részegységekhez.
- Soha ne tolja túlzott erővel a nyersanyagot az adagolócsőbe, mert károsíthatja a tartozékat.
- Ne használja jégkocka és egyéb kemény ételek – pl. fűszerek – aprítására, mert ezek károsíthatják a tartozékat.
- Ne dolgozzon fel fagyasztott élelmiszert.
- A forgókést ne használja sűrű anyagok (pl. kenyértészta) keveréséhez, mert ezzel tönkretelheti a tartozékot vagy a gépet. Használja a konyhagép dagasztókarját.
- **Soha ne dolgozzon fel az edényben forró hozzávalókat, várja meg, hogy lehűljenek szobahőmérsékletre.**
- Ne öntsön forró folyadékot az adagolócsőbe.
- Ne keverjen folyadékokat, mert a folyadék a fedélnél kiszivároghat. Erre a célra turmixgép használható.
- Soha ne a fedéllel, hanem a be/ki/sebességsszabályozóval működtesse a készüléket.
- A konyhagép tartozékának helytelen használata balesetet okozhat.
- Ha a tartozék használata közben a készülék erősen rázkódni kezd, kapcsoljon alacsonyabb sebességfokozatra, vagy állítsa le a motort, és vegyen ki az edény tartalmából.

- **Ne használjon sérült tartozékot. Ellenőriztesse és szükség esetén javítsa meg. Lásd a „Szerviz és vevőszolgálat” részt.**
- Csak a gyártó által jóváhagyott tartozékokat használjon. Egyszerre mindig csak egy tartozékot csatlakoztasson a készülékhez.
- A keverőfejek és tartozékok fel- és leszerelése előtt, használat után és tisztítás előtt állítsa a sebességszabályozót az „O” állásba és húzza ki a hálózati csatlakozót.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanak a készülékkel.
- A készüléket üzemeltethetik olyanok is, akik mozgásukban, érzékelésükben vagy mentálisan korlátozottak, illetve nincs kellő hozzáértésük vagy tapasztalatuk, amennyiben a készüléket felügyelet mellett használják, vagy annak biztonságos használatára vonatkozóan utasításokkal látták el őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetészerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

Kockára vágó tartozék és állítható szeletelőtárcsa

- A kockázórács és a tárcsa nagyon éles, ezért a felszerelés, leszerelés és tisztítás közben legyen óvatos. Az éles vágókések kezelésekor, az edény ürítésekor és a tisztítás során mindig a fogórészt fogja meg, a vágóéltől távol.
- A zöldséget vagy gyümölcsöt soha ne az ujjával tolja le az adagolócsőben. Csak a tartozék tömörudat használja.
- Ne nyomja le túlzott erővel az adagolócsőben a nyersanyagot, mert károsíthatja a tartozékot.
- A kikapcsolás után mindig várja meg, amíg a tárcsa teljesen leáll, és csak utána vegye le a fedelet.
- Ne dolgozzon fel fagyasztott élelmiszert.

Tisztítás

- A tisztítás előtt teljesen szerelje szét a tartozékot.

Csatlakozóidom

- Soha ne merítse a csatlakozóidomot vízbe, nedves ronggyal törölje át.

Tömörudak, fedél és edény, forgókés és vágótárcsák

- Meleg mosogatószeres vízben mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg. Legyen óvatos, mert a kések és a vágótárcsák élesek.
- Alternatív megoldásként mosogatógépben is mosható (csak felső állványon).

A CSATLAKOZÓIDOMOT NE MOSSA EL MOSOGATÓGÉPBN.

Tartsa be a konyhagépek kezelési utasításában található további biztonsági figyelmeztetéseket!

A Kenwood-tartozék használata előtt

- Távolítsa el a készülékről minden csomagolást – a forgókésről is vegye le a műanyag élvédőket.
A forgókést mindig óvatosan fogja meg, mert a kések rendkívül élesek.
A műanyag élvédőket dobja ki, mert ezekre csak a készülék gyártása és szállítása közben van szükség.
- Mosogassa el az alkatrészeket (lásd a „Tisztítás” c. részt).

A készülék részei

- 1 Nagy- és kisméretű tömörűd
- 2 Adsagolócső
- 3 Fedél
- 4 Fogórész
- 5 Forgókés
- 6 Edény
- 7 Csatlakozódíom
- 8 Vágótárcsák

- A Állítható szeletelőtárcsa
- B Extra finom reszelőtárcsa
- C Finom reszelőtárcsa
- D Durva reszelőtárcsa
- E Julienne tárcsa

- 9 Tárcsa fogórésze
- 10 Kockára vágó tartozék
 - A Kockázó tömörűdja
 - B Kockázórács
- 11 Tárolótasak (ha tartozék)

Élelmiszer-aprító tartozék összeszerelése

Lásd **A** - **E** ábrák

A forgókés használata

Lásd **F** - **H** ábrák

- **A forgókést óvatosan kezelje, mert a kések rendkívül élesek.**
A forgókést a fogónál fogja meg.
- Darabolja fel a hozzávalókat, és egyenletesen elosztva helyezze az edénybe.

Tanácsok és tippek

- Feldolgozás előtt a nyersanyagot vágja kis darabokra. A húst, kenyeret, zöldségféléket és más hasonló állagú hozzávalókat vágja kb. 2 cm-es kockákra. A kekszeket előzőleg törje darabokra, és járó motor mellett, az adagolócsövön keresztül töltsse az edénybe.
- Levesek pépesítéséhez szűrje ki a szilárd darabokat, helyezze őket az edénybe. A kapott pürét öntse vissza a leszűrt léhez.
- Sütemény készítésekor a zsírt egyenesen a hűtőből vegye ki, és vágja 2 cm-es kockákra. Adja hozzá a lisztet, és keverje addig, amíg a tészta állaga morzsalékos nem lesz. Az adagolócsövön át folyamatosan adjon hozzá vizet addig, amíg lágy tésztát nem kap. Kapcsolja ki, amint az összetevők elkeveredtek.
- A forgókés használata közben ügyeljen arra, hogy ne keverje túl az összetevőket.
- Piskótatészta kikeveréséhez célszerűbb a keverőedényt és a K-keverőt használni.

A reszelőtárcsák és a Julienne tárcsa használata

Lásd **I** - **K** ábrák

- **A vágótárcsák rendkívül élesek, ezért ezekkel nagyfokú körültekintéssel kell bánni.**
A tárcsát a fogónál fogja meg.
- Válassza ki, hogy melyik adagolócsövet kívánja használni. A nagyméretű tömörűd egyben adagolócsőként is szolgál a vékony hozzávalók adagolásához.

Tanácsok és tippek

- Mindig friss nyersanyagot használjon.
- Ne vágja a nyersanyagot túlságosan apró darabokra. Lehetőleg mindig

jól töltsé tele az adagolócsövet, mert ezzel elkerülheti, hogy a nyersanyag a vágólap és a fedél közé szoruljon.

Másik megoldásként használhatja a kis adagolócsövet.

- A Julienne típusú tárcsa használatakor a vékony nyersanyagokat vízszintesen helyezze el.
- Szeleteléskor vagy reszeléskor: a függőlegesen elhelyezett darabok rövidebbre lesznek vágva, mint a vízszintesen elhelyezett darabok.
- A vágótárcsa használata után mindig marad egy kis hulladék a tárcsán vagy az ételben.

Az állítható szeletelőtárcsa használata


Lásd **L** - **N** ábrák

- A beállítótárcsa 1 (extra vékony) és 5 (extra vastag) közötti elforgatásával válassza ki a szelet vastagságát.
- Figyelem: a sérülések elkerülése érdekében a szeletelési vastagság kiválasztásakor tartsa távol a kezét a késtől.

A kockára vágó tartozék használata

Lásd **O** - **Q** ábrák

Figyelem!

- Az állítható szeletelőtárcsán lévő kockára vágás  pozíció csak a kockára vágó tartozékkal együtt használható.
- A kockázó tömörűdja csak a kockázórácscsal használható. A kockázórács nélkül való használata a tömörűd végének sérülését okozhatja.
- Figyelem: a sérülések elkerülése érdekében a szeletelési vastagság kiválasztásakor tartsa távol a kezét a késtől.

Tanácsok és tippek

- A legjobb eredmény elérése érdekében csak friss gyümölcsöt és zöldséget aprítson.
- Az élelmiszer elakadásának megakadályozása érdekében ne helyezze a nyersanyagot szorosan az adagolócsőbe – ideális esetben a nyersanyagot ne vágja ennél nagyobbra:

50 × 30 mm

- Ha a nyersanyagot túl nehéz átnyomni a rácson, főzze kb. 10-15 perccel, majd hűtőszekrényben hagyja lehűlni a feldolgozás előtt.
- A kemény héjakat, magvakat stb. a feldolgozás előtt mindig távolítsa el.

Megjegyzés:

- A nyersanyagok különféle mérete és formája miatt a kockák között lehetnek nem pontosan kocka alakú darabok is – ez normális.
- Az olyan élelmiszerek, mint a sajt, a sonka és a kolbász könnyen eltömíthetik a rácst, ezért nem ajánlott az aprításuk ezzel a tartozékkal.

A kockára vágó tartozék hasáburgonya, nyers zöldség-szeletkék és zöldségghasabok készítésére is használható (lásd O ábrát).

- A beállítótárcsa 1 (extra vékony) és 5 (extra vastag) közötti elforgatásával válassza ki a szelet vastagságát.
- Figyelem: a sérülések elkerülése érdekében a szeletelési vastagság kiválasztásakor tartsa távol a kezét a késtől.

- 1 Helyezze be a kockázórácsot az állítható szeletelőtárcsa nélkül.
- 2 Ezután a készülék bekapcsolása nélkül tolja át a nyersanyagot a rácson.

Megjegyzés: Zöldség-szeletkék és hasábburgonya készítésekor az élelmiszer-aprító tartozékot fel kell szerelni a konyhagépre.

A tartozék szétszerelése

Lásd **R** - **T** ábrák

Tárolótasak (ha tartozék)

Lásd **U** ábrák

- A tárcsákat és a kockára vágó tartozékot a tárolótasakban tárolja.
- A tasakba vagy más tárolóhelyre való helyezés előtt mindig ügyeljen arra, hogy az állítható szeletelőtárcsa a tárolási helyzetbe (O) legyen fordítva.
- Biztonsági okokból a forgókést az élelmiszer-aprító edényében tárolja, ne a tasakban, amikor nem használja.

Szerviz és vevőszolgálat

A szervizeléssel és az ügyfélszolgálattal kapcsolatos információkat a konyhagép kézikönyvében vagy a www.kenwoodworld.com webhelyen találhatja meg.

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

Hibaelhárítási útmutató		
Hiba	A hiba lehetséges oka	Megoldás
Az élelmiszer-aprító tartozék nem indul el vagy nem működik.	A konyhagép nem kap áramot.	Ellenőrizze, hogy a konyhagép hálózati csatlakozója be van-e dugva a konnektorbba, és a gép be van-e kapcsolva (ha szükséges).
	Az élelmiszer-aprító tartozék nincs megfelelően rögzítve a konyhagép nagy sebességű meghajtójához. Az élelmiszer-aprító tartozék edénye nem rögzül megfelelően a csatlakozóidomhoz, vagy a fedél nem rögzül megfelelően az edényen.	Ellenőrizze, hogy az élelmiszer-aprító tartozék minden része megfelelően van-e felszerelve.
Az élelmiszer-aprító tartozék működés közben leállt.	Az élelmiszer-aprító tartozék túlterhelt/a hozzáadott nyersanyagok mennyisége meghaladja a kapacitást.	Húzza ki a konyhagép hálózati csatlakozóját a konnektorból. Nyissa ki a fedelet, vegye ki a forgókést/tárcsát, és vegyen ki valamennyi nyersanyagot az edényből. Ne lépje túl a maximális kapacitást.
Gyenge feldolgozási teljesítmény	Túl sok vagy túl kevés nyersanyagot próbál feldolgozni.	Az ajánlott feldolgozási mennyiségeket, sebességeket és időtartamokat a felhasználási útmutató táblázata tartalmazza.
	Helytelen feldolgozási sebesség- vagy időbeállítás.	
A fedélnél szivárognak a nyersanyagok.	Folyékony nyersanyagot használt.	Ne használjon folyékony nyersanyagot, erre a célra a külön megvásárolható turmixgép tartozékot használja.
	Az edény túl van töltve.	Húzza ki a konyhagép hálózati csatlakozóját a konnektorból, nyissa ki a fedelet, és vegyen ki valamennyi nyersanyagot a tartozékból. Ne lépje túl a maximális kapacitást.
Az élelmiszer-aprító tartozék/ konyhagép instabil.	Ragacsos gyümölcsök/ hozzávalók, például datolya feldolgozása van folyamatban.	A legjobb eredményt úgy érheti el, ha először a rövid üzem funkciót használja a hozzávalók megbontásához, majd az 5. sebességen folytatja a feldolgozást.
	A kiválasztott sebesség túl alacsony	

Bezpieczeństwo

- Przeczytać uważnie poniższe instrukcje i zachować je na wypadek potrzeby skorzystania z nich przyszłości.
- Przed pierwszym użyciem usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety, także plastikowe osłony ostrzy. Umyć części: zob. ustęp pt. „Czyszczenie”.
- Ostrza i tarcze tnące są bardzo ostre – przy ich zdejmowaniu, zakładaniu bądź czyszczeniu należy zachować ostrożność. **Podczas obsługi i mycia chwycić je wyłącznie za uchwyt i nie dotykać krawędzi tnącej.**
- Przed odłożeniem regulowanej tarczy do krojenia na plastry do przechowywania zawsze sprawdzić, czy została ponownie przekreślona do pozycji przechowywania (O).
- Ostrze tnące należy zawsze wyjąć przed wylaniem zawartości z miski.
- **Gdy urządzenie jest podłączone do prądu, do miski nie wolno wkładać rąk ani przyborów kuchennych.**
- Nigdy nie wkładać palców do podajnika. Zawsze używać dostarczonego popychacza (lub popychaczy).
- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę:
 - przed dołączeniem lub wyjęciem jakiegś części
 - po użyciu
 - przed czyszczeniem.
- Nie zdejmować pokrywy z nasadki zanim ostrze lub tarcza tnąca całkowicie się nie zatrzyma.
- Używając tarcz do krojenia, tarcia lub krojenia w słupki julienne, nie dopuszczać do tego, by miska wypełniła się aż po tarczę: miskę należy regularnie opróżniać.
- Używając ostrza tnącego, nie wypełniać miski powyżej znajdującego się na niej oznaczenia maksymalnego poziomu składników („max”).
- Nie dotykać części znajdujących się w ruchu.
- Nie wpychać składników do podajnika na siłę – może to spowodować uszkodzenie nasadki.
- Nie należy rozdrabniać kostek lodu ani innych twardych produktów żywnościowych, takich jak przyprawy, gdyż może to doprowadzić do uszkodzenia nasadki.
- Nie używać do składników mrożonych.
- Do mieszania gęstych składników (np. ciasta na chleb) nie używać ostrza – może to spowodować uszkodzenie nasadki lub robota. Do tego celu służy końcówka do zagniatania ciasta, znajdująca się w wyposażeniu robota.
- **W misce nie wolno rozdrabniać gorących składników – należy je najpierw ostudzić do temperatury pokojowej.**
- Do podajnika nie wlewać gorących składników płynnych.
- Nie miksować składników płynnych, ponieważ mogą one wyciekać przez szczelinę wokół pokrywy. Do tego celu przeznaczony jest blender.
- Nie używać pokrywy do obsługi urządzenia – służy do tego wyłącznie regulator prędkości i włącznik.

- Stosowanie nasadki w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- W przypadku pojawienia się zbyt silnych drgań podczas korzystania z tej nasadki należy zmniejszyć prędkość lub wyłączyć mikser i usunąć zawartość.
- **Nie używać uszkodzonej nasadki. W razie awarii oddać ją do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „Serwis i punkty obsługi klienta”).**
- Nie stosować niekompatybilnych nasadek ani kilku nasadek jednocześnie.
- Przed zakładaniem i wyjmowaniem końcówek lub nasadek, po użyciu urządzenia oraz przed przystąpieniem do czyszczenia przesunąć regulator prędkości do pozycji „O”(wyłączony) i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Dzieci należy nadzorować, aby nie dopuścić do tego, by bawiły się urządzeniem.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy na temat zastosowania tych urządzeń, o ile korzystają z nich pod nadzorem odpowiedniej osoby lub otrzymały instrukcje dotyczące ich bezpiecznej obsługi i rozumieją zagrożenia związane z ich użytkowaniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.

Kostkarka i regulowana tarcza do krojenia

- Kratka tnąca i tarcza są bardzo ostre. Przy ich zdejmowaniu, zakładaniu i czyszczeniu należy zachować ostrożność. Podczas obsługi ostrzy, opróżniania miski oraz czyszczenia trzymać wyłącznie za przeznaczony do tego uchwyt i nie dotykać krawędzi tnącej.
- Składników nie wolno popychać do podajnika palcami. Używać wyłącznie załączonego w zestawie popychacza.
- Nie wpychać składników do podajnika na siłę – może to spowodować uszkodzenie nasadki.
- Przed zdjęciem pokrywy wyłączyć urządzenie i poczekać, aż tarcza całkowicie się zatrzyma.
- Nie używać do składników mrożonych.

Czyszczenie

- Przed czyszczeniem całkowicie rozmontować nasadkę.

Część łącząca

- Nigdy nie zanurzać części łączącej w wodzie. Wytrzeć do czysta wilgotną szmatką.

Popychacze, miska i pokrywa nasadki, noże oraz tarcze tnące

- Umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie dobrze wysuszyć. Zachować ostrożność, ponieważ ostrza i tarcze tnące są bardzo ostre.

- Części te można także myć w zmywarce do naczyń (wyłącznie w górnym koszu). **W ZMYWARCE NIE WOLNO MYĆ CZĘŚCI ŁĄCZĄCEJ.**

Aby uzyskać dodatkowe informacje dotyczące, bezpieczeństwa zapoznać się z instrukcją obsługi.

Przed użyciem nasadki Kenwood

- Z ostrza tnącego usunąć wszystkie elementy opakowania, w tym plastikowe osłony ostrza. **Należy zachować ostrożność, ponieważ ostrza są bardzo ostre.** Osłony należy wyrzucić, gdyż ich funkcja polega tylko na zabezpieczeniu ostrza podczas produkcji i transportu.
- Umyć części (patrz nagłówkek „Czyszczenie”).

Oznaczenia

- ① Popychacze: duży i mały
- ② Podajnik
- ③ Pokrywa nasadki
- ④ Uchwyt
- ⑤ Ostrze tnące
- ⑥ Miska nasadki
- ⑦ Część łącząca
- ⑧ Tarcze tnące
 - A Regulowana tarcza do krojenia na plastry
 - B Tarcza do tarcia na bardzo drobne wiórka
 - C Tarcza do tarcia na drobne wiórka
 - D Tarcza do tarcia na grube wiórka
 - E Tarcza do krojenia w słupki julienne
- ⑨ Uchwyt tarczy
- ⑩ Kostkarka
 - A Popychacz kostkarki
 - B Kratka tnąca
- ⑪ Etui do przechowywania (jeżeli załączono w zestawie)

Montaż nasadki do rozdrabniania

Zob. ilustracje A - E

Użytkowanie noży

Zob. ilustracje F - H

- **Z ostrzami tnącymi należy obchodzić się ostrożnie - są bardzo ostre. Trzymać je należy za uchwyt.**
- Pokrój składniki i umieść w misce, upewniając się, że są rozprowadzone równomiernie.

Porady i wskazówki

- Składniki należy pokroić przed umieszczeniem w misce. Mięso, chleb, warzywa i inne produkty żywnościowe o podobnej konsystencji należy pokroić w kostkę o boku około 2 cm. Herbatniki należy połamać na kawałki i wrzucić do podajnika podczas pracy robota.
- Aby zmiksować zupy, należy odcedzić składniki i włożyć stałe składniki do miski. Zmiksować, a następnie dodać z powrotem do składników płynnych.
- Do przygotowywania ciasta używać tłuszczu stałego, wyjętego prosto z lodówki i pokrojonego w 2-centymetrową kostkę. Mieszać z mąką aż do uzyskania kruszonki. Stopniowo dodawać dostateczną ilość wody do podajnika, aby uzyskać ciasto. Natychmiast po połączeniu się składników wyłączyć urządzenie.
- Przy stosowaniu ostrza tnącego należy uważać, aby nadmiernie nie zmiksować składników.
- Lepsze wyniki przy mieszaniu ciast uzyskuje się, stosując ubijak K w misce do mieszania.

Użytkowanie tarczy do tarcia i tarczy do krojenia w słupki julienne

Zob. ilustracje **I** - **K**

- **Dotykając tarcz, należy zachować szczególną ostrożność – są bardzo ostre. Trzymać je należy za uchwyt.**
- Wybrać tubę podającą, która ma zostać użyta. Popychacz zawiera mniejszy podajnik do przetwarzania pojedynczych produktów lub drobnoziarnistych składników.

Porady i wskazówki

- Używać świeżych składników.
- Nie należy nadmiernie rozdrabniać składników. Napełnić duży podajnik równomiernie prawie do pełna. Zapobiegnie to wydostawaniu się składników bokiem podczas miksowania. Można także użyć mniejszego podajnika.
- Używając tarczy do krojenia w słupki julienne, składniki cienkie należy umieszczać poziomo.
- Podczas krojenia na plasterki lub tarcia: składniki wkładane pionowo będą krojone na krótsze kawałki niż składniki wkładane poziomo.
- Na tarczy tnącej lub w rozdrobnionej żywności po użyciu zawsze zostanie niewielka ilość resztek składników.

Użytkowanie regulowanej tarczy do krojenia na plastry


Zob. ilustracje **L** - **N**

- Ustawić grubość plastrów, przekręcając regulator do pozycji od 1 (bardzo cienkie plastry) do 5 (bardzo grube plastry).
- Uwaga: Aby nie skaleczyć się podczas ustawiania grubości plastrów, nie zbliżać dłoni do ostrza.

Użytkowanie kostkarki

Zob. ilustracje **O** - **Q**

Uwaga!

- Ustawienie do krojenia w kostkę  na regulowanej tarczy do krojenia na plastry jest przeznaczone wyłącznie do użytku z kostkarką.
- Popychacza kostkarki należy używać wyłącznie z kratką tnącą. Używanie go bez zamocowanej kratki tnącej spowoduje uszkodzenie spodniej części popychacza.
- Aby nie skaleczyć się podczas ustawiania grubości plastrów, nie zbliżać dłoni do ostrza.

Porady i wskazówki

- Najlepsze wyniki daje używanie świeżych owoców i warzyw.
- Aby zapobiec zatykaniu nasadki przez składniki, nie upychać składników w podajniku – składniki powinny być pokrojone na kawałki nie większe niż:

50 × 30 mm

- Jeżeli przepchnięcie składników przez kratkę tnącą jest zbyt trudne, podgotować je przez ok. 10-15 minut, a następnie po ostudzeniu przed krojeniem schłodzić w lodówce.
- Przed rozdrabnianiem ze składników zawsze usunąć twardą skórkę, pestki, nasiona itp.

Uwaga:

- Ze względu na różne wielkości i kształty składników uzyskana kostka może zawierać zniekształcone kawałki – jest to całkowicie normalne.

- Składniki takie jak ser, szynka i chorizo będą zatykać kratkę, dlatego nie zaleca się ich krojenia za pomocą tej nasadki.

Kostkarki można używać również do przygotowywania frytek, przystawek warzywnych w stylu *crudités* i krojenia składników w słupki. (Zob. ilustracja O.)

- Ustawić grubość plastrów, przekręcając regulator do pozycji od 1 (bardzo cienkie plastry) do 5 (bardzo grube plastry).
 - Uwaga: Aby nie skaleczyć się podczas ustawiania grubości plastrów, nie zbliżać dłoni do ostrza.
- 1 Zamocować kratkę tnącą bez regulowanej tarczy.
 - 2 Następnie, nie włączając urządzenia, ręcznie popychać składniki przez kratkę.

Uwaga: Podczas przygotowywania frytek i przystawek typu *crudités* nasadka do rozdrabniania musi być zamontowana na robocie Kitchen Machine.

Demontaż nasadki

Zob. ilustracje **R** - **T**

Etui do przechowywania

(jeżeli załączono w zestawie)

Zob. ilustracje **U**

- Tarcze i kostkarkę należy przechowywać w etui do przechowywania.
- Przed umieszczeniem regulowanej tarczy do krojenia w plastry w etui lub innym miejscu zawsze sprawdzić, czy jest przekręcona do pozycji przechowywania (O).
- Ze względów bezpieczeństwa nieużywane ostrze tnące należy przechowywać w misce robota, a nie w etui.

Serwis i punkty obsługi klienta

Informacje serwisowe oraz dotyczące obsługi klienta można znaleźć w instrukcji obsługi robota kuchennego, do którego przeznaczona jest nasadka, lub na stronie www.kenwoodworld.com.

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

Rozwiązywanie problemów		
Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Nasadka do rozdrabniania nie włącza się/nie działa.	Brak dopływu zasilania do robota Kitchen Machine.	Sprawdzić, czy robot Kitchen Machine jest podłączony do prądu i czy jest włączony (jeżeli ma to zastosowanie).
	Nasadka do rozdrabniania nie została prawidłowo zablokowana na gnieździe szybkich obrotów robota Kitchen Machine. Miska nasadki do rozdrabniania nie została prawidłowo zablokowana na części łączącej lub też na misce nie została poprawnie zablokowana pokrywą.	Sprawdzić, czy wszystkie części nasadki do rozdrabniania zostały prawidłowo zamocowane.
Nasadka do rozdrabniania zatrzymała się w trakcie pracy.	Nasadka do rozdrabniania jest przeciążona/iłość dodanych składników przekroczyła pojemność roboczą.	Wyjąć wtyczkę robota Kitchen Machine z gniazdka zasilania. Odblokować pokrywę, wymontować noże/tarczę i wyjąć część składników z miski. Nie należy przekraczać maksymalnej pojemności roboczej.
Niezadowalające wyniki rozdrabniania.	Użyto nadmiernej lub niewystarczającej ilości składników.	Zalecane ilości składników, prędkość i czas rozdrabniania znajdują się w tabeli zaleceń.
	Użyto niewłaściwej prędkości lub czasu rozdrabniania.	
Składniki wyciekają przez pokrywę.	Użyto składników płynnych.	Nie używać składników płynnych. Do tego celu służy dostępna do nabycia nasadka do blendowania.
	Miska została przepełniona.	Wyjąć wtyczkę robota Kitchen Machine z gniazdka zasilania, odblokować pokrywę i wyjąć część składników z nasadki. Nie należy przekraczać maksymalnej ilości składników.
Nasadka do rozdrabniania/robot Kitchen Machine jest niestabilny.	Miksowane są owoce lub składniki o kleistej konsystencji, np. daktyle.	Aby uzyskać optymalne wyniki najpierw użyć trybu pracy przerywanej (P), aby rozdrobnić składniki, a następnie kontynuować na prędkości 5.
	Wybrana prędkość jest zbyt wolna.	

Ελληνικά

Ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Πριν από την πρώτη χρήση, αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τυχόν ετικέτες καθώς και τα πλαστικά καλύμματα λεπίδων. Πλύνετε τα μέρη: βλ. «Καθαρισμός».
- Οι λεπίδες και οι δίσκοι κοπής είναι κοφτεροί, να τα χειρίζεστε με προσοχή. **Κρατήστε πάντα από τη λαβή στο επάνω μέρος, μακριά από την κοφτερή πλευρά, τόσο κατά τη χρήση, όσο και κατά τον καθαρισμό.**
- Να βεβαιώνετε πάντα ότι ο προσαρμόσιμος δίσκος κοπής για φέτες βρίσκεται στη θέση αποθήκευσης (O) όταν δεν χρησιμοποιείται.
- Αφαιρείτε πάντα τη λεπίδα του μαχαιριού πριν να σερβίρετε το περιεχόμενο του μπολ.
- **Προσέξτε να μην βάζετε τα χέρια σας ή εργαλεία μέσα στο μπολ, ενόσω η Κουζίνομηχανή είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος.**
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τα δάχτυλά σας για να σπρώξετε τα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Χρησιμοποιείτε πάντα τον ωθητήρα/ες που παρέχεται.
- Σβήστε τη συσκευή και βγάλτε τη από την πρίζα:
 - πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα
 - μετά τη χρήση
 - πριν το καθαρίσμα
- Μην αφαιρείτε ποτέ το καπάκι από το εξάρτημα, εάν η λεπίδα ή ο δίσκος κοπής δεν σταματήσει εντελώς να περιστρέφεται.
- Όταν τεμαχίζετε σε φέτες/λωρίδες ή σε πολύ μικρά κομμάτια, μην αφήνετε το μπολ να γεμίζει μέχρι το δίσκο κοπής: να το αδειάζετε τακτικά.
- Όταν χρησιμοποιείτε τη λεπίδα μαχαιριού, μην γεμίζετε το μπολ πάνω από την ένδειξη μέγιστης στάθμης (max).
- Μην αγγίζετε μέρη που κινούνται.
- Μην χρησιμοποιείτε υπερβολική δύναμη για να σπρώξετε τα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας - μπορεί να προκληθεί ζημιά στο εξάρτημα.
- Μην τεμαχίζετε παγάκια ή άλλες σκληρές τροφές, όπως μπαχαρικά, μπορεί να προκαλέσουν φθορά στο εξάρτημα.
- Μην επεξεργάζεστε κατεψυγμένα τρόφιμα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη λεπίδα του μαχαιριού για να αναμείξετε μεγάλες ποσότητες, π.χ. ζύμη ψωμιού, γιατί ενδέχεται να προκαλέσετε ζημιά στο εξάρτημα ή τη συσκευή. Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα ζυμώματος στην Κουζίνομηχανή..
- **Μην επεξεργάζεστε ποτέ καυτά συστατικά στο μπολ. Αφήστε τα να κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου προτού τα επεξεργαστείτε.**
- Μη ρίχνετε καυτά υγρά στον σωλήνα τροφοδοσίας.

- Μην αναμιγνύετε υγρά υλικά, καθώς μπορεί να διαρρεύσουν γύρω από το καπάκι. Για το σκοπό αυτό είναι κατάλληλο το μπλέντερ, το οποίο διατίθεται στην αγορά.
- Μην χρησιμοποιείτε το καπάκι για να θέσετε σε λειτουργία τον επεξεργαστή τροφίμων. Χρησιμοποιείτε πάντα το διακόπτη λειτουργίας ή το ρυθμιστή ταχύτητας.
- Η κακή χρήση του εξαρτήματος επεξεργαστή τροφίμων μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Εάν προκληθούν υπερβολικοί κραδασμοί κατά τη χρήση αυτού του εξαρτήματος, ελαττώστε την ταχύτητα ή διακόψτε τη λειτουργία της συσκευής και αφαιρέστε το περιέχομενο.
- **Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξάρτημα που έχει υποστεί βλάβη. Φροντίστε να ελέγχετε ή να επισκευάζετε τις βλάβες. Βλέπε ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».**
- Nie stosować niekompatybilnych nasadek ani kilku nasadek jednocześnie.
- Przed zakładaniem i wyjmowaniem końcówek lub nasadek, po użyciu urządzenia oraz przed przystępowaniem do czyszczenia przesunąć regulator prędkości do pozycji „O” (wyłączony) i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Dzieci należy nadzorować, aby nie dopuścić do tego, by bawiły się urządzeniem.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy na temat zastosowania tych urządzeń, o ile korzystają z nich pod nadzorem odpowiedniej osoby lub otrzymały instrukcje dotyczące ich bezpiecznej obsługi i rozumieją zagrożenia związane z ich użytkowaniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.

Εξάρτημα κοπής σε κύβους και Προσαρμόσιμος δίσκος κοπής για φέτες

- Το πλέγμα κοπής σε κύβους και ο δίσκος είναι πολύ αιχμηρά. Να τα χειρίζεστε με προσοχή κατά την τοποθέτηση, την αφαίρεση και τον καθαρισμό. Να κρατάτε πάντα τη συσκευή από τη λαβή, μακριά από την κοφτερή πλευρά, κατά τον χειρισμό των αιχμηρών λεπίδων κοπής, το άδειασμα του μπολ και τον καθαρισμό.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας για να σπρώξετε τα τρόφιμα προς τα κάτω στον σωλήνα τροφοδοσίας. Χρησιμοποιείτε μόνο τον ωστήρα που παρέχεται.
- Μην ασκείτε υπερβολική δύναμη για να σπρώξετε τα τρόφιμα προς τα κάτω στον σωλήνα τροφοδοσίας – μπορεί να προκληθεί ζημιά στο εξάρτημά σας.
- Προτού αφαιρέσετε το καπάκι, να απενεργοποιείτε τη συσκευή και να περιμένετε έως ότου ο δίσκος σταματήσει εντελώς να περιστρέφεται.
- Μην επεξεργάζεστε κατεψυγμένα τρόφιμα.

Καθαρισμός

- Αποσυναρμολογήστε εντελώς το εξάρτημα προτού το καθαρίσετε.

Βάση σύνδεσης

- Μη βυθίζετε ποτέ τη βάση σύνδεσης σε νερό, απλώς σκουπίζετε με υγρό πανί.

Ωστήρες, καπάκι εξαρτήματος και μπολ, λεπίδα μαχαιριού και δίσκοι κοπής

- Πλύνετε με ζεστή σαπουνάδα και, στη συνέχεια, στεγνώστε καλά. Να προσέχετε, καθώς οι λεπίδες και οι δίσκοι κοπής είναι αιχμηρά.
- Εναλλακτικά, πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων (μόνο στην επάνω σχάρα).

ΜΗΝ ΠΛΕΝΕΤΕ ΤΗ ΒΑΣΗ ΣΥΝΔΕΣΗΣ ΣΤΟ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ ΠΙΑΤΩΝ.

Ανατρέξτε στο βασικό βιβλίο οδηγιών της Κουζινομηχανής για πρόσθετες ειδοποιήσεις ασφαλείας.

Πριν χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα Kenwood

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας συμπεριλαμβανομένων των πλαστικών καλυμμάτων από τη λεπίδα του μαχαιριού. **Προσέξτε γιατί οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές.**

Τα καλύμματα αυτά πρέπει να απορρίπτονται καθώς σκοπό έχουν να προστατεύουν τη λεπίδα μόνο κατά την κατασκευή και τη μεταφορά.

- Πλύνετε τα μέρη βλέπε ενότητα 'Καθαρισμός'.

Επεξήγηση συμβόλων

- ① Ωστήρες: μεγάλος και μικρός
- ② Σωλήνας τροφοδοσίας
- ③ Καπάκι εξαρτήματος
- ④ Λαβή λεπίδας
- ⑤ Λεπίδα μαχαιριού
- ⑥ Μπωλ εξαρτήματος
- ⑦ Βάση σύνδεσης
- ⑧ Δίσκοι κοπής

- A Προσαρμόσιμος δίσκος κοπής για φέτες
- B Δίσκος για πολύ λεπτό τρίψιμο
- C Δίσκος για λεπτό τρίψιμο
- D Δίσκος για χοντρό τρίψιμο
- E Δίσκος κοπής για λεπτά μακρόστενα κομμάτια

- ⑨ Λαβή δίσκου
- ⑩ Εξάρτημα κοπής σε κύβους
A Ωστήρας κοπής σε κύβους
B Πλέγμα κοπής σε κύβους
- ⑪ Θήκη αποθήκευσης (εάν παρέχεται)

Πώς συναρμολογείται το εξάρτημα επεξεργαστή τροφίμων

Ανατρέξτε στις εικόνες A - E

Πώς να χρησιμοποιείτε τη λεπίδα μαχαιριού

Ανατρέξτε στις εικόνες F - H

- **Να χειρίζεστε τη λεπίδα του μαχαιριού με προσοχή - οι λεπίδες είναι εξαιρετικά κοφτερές. Να την κρατάτε από τη λαβή.**
- Κόψτε τα υλικά και τοποθετήστε τα στο μπολ αφού βεβαιωθείτε ότι τα έχετε μοιράσει ομοιόμορφα.

Συμβουλές και υποδείξεις

- Τεμαχίστε τα τρόφιμα πριν να τα τοποθετήσετε μέσα στο μπολ. Το κρέας, το ψωμί, τα λαχανικά και άλλα τρόφιμα με παρόμοια υφή

πρέπει να τεμαχίζονται σε κύβους των 2 cm περίπου. Τα μπισκότα πρέπει να τα προσθέτετε από το σωλήνα τροφοδοσίας ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.

- Εάν θέλετε να πολτοποιήσετε σούπες, στραγγίστε τα υλικά και προσθέστε τα στερεά υλικά στο μπωλ. Επεξεργαστείτε τα και έπειτα προσθέστε τα πάλι στο υγρό.
- Κατά την παρασκευή γλυκών, χρησιμοποιείτε βούτυρο κομμένο σε κύβους των 2 cm και απευθείας από το ψυγείο. Αναμίξτε με το αλεύρι μέχρι το μίγμα να αποκτήσει υφή ζύμης που θρυμματίζεται. Σταδιακά προσθέστε αρκετό νερό από το σωλήνα τροφοδοσίας για να σχηματιστεί ζύμη. Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργία μόλις τα υλικά δέσουν.
- Προσέξτε να μην επεξεργάζεστε υπερβολικά τα τρόφιμα όταν χρησιμοποιείτε τη λεπίδα του μαχαιριού.
- Χρησιμοποιείτε τον αναδευτήρα Κ στο μπωλ ανάμιξης για να φτιάξετε κέικ - θα έχετε καλύτερα αποτελέσματα.

Πώς να χρησιμοποιείτε τους δίσκους για τρίψιμο και λεπτά μακρόστενα κομμάτια

Ανατρέξτε στις εικόνες **I - **K****

- **Να χειρίζεστε τη λεπίδα του μαχαιριού με προσοχή - οι λεπίδες είναι εξαιρετικά κοφτερές. Να την κρατάτε από τη λαβή.**
- Επιλέξτε το σωλήνα τροφοδοσίας που επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε. Ο ωστήρας περιέχει ένα μικρότερο σωλήνα τροφοδοσίας για την επεξεργασία κάθε τροφίμου ξεχωριστά ή για την επεξεργασία λεπτών υλικών.

Συμβουλές και υποδείξεις

- Χρησιμοποιείτε φρέσκα υλικά.
- Μην τεμαχίζετε τα τρόφιμα σε πολύ μικρά κομμάτια. Τα τρόφιμα πρέπει να καταλαμβάνουν όλο σχεδόν το εσωτερικό του μεγάλου σωλήνα τροφοδοσίας. Με τον τρόπο αυτό τα τρόφιμα δε μετατοπίζονται κατά την επεξεργασία. Εναλλακτικά, χρησιμοποιήστε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας.
- Όταν χρησιμοποιείτε το δίσκο για κομμάτια julienne, τοποθετήστε τα λεπτά υλικά σε οριζόντια θέση.
- Όταν τεμαχίζετε σε φέτες ή τρίβετε: τα τρόφιμα που τοποθετούνται σε όρθια θέση βγαίνουν σε μικρότερο μήκος απ' ό,τι τα τρόφιμα που τοποθετούνται σε οριζόντια θέση.
- Αφού χρησιμοποιήσετε κάποιο δίσκο κοπής, πάντα θα υπάρχουν λίγα υπολείμματα τροφής στο δίσκο ή στο σωλήνα.

Πώς να χρησιμοποιείτε τον προσαρμόσιμο δίσκο κοπής για φέτες


Ανατρέξτε στις εικόνες **L - **N****

- Επιλέξτε το πάχος φέτας περιστρέφοντας τον διακόπτη από το 1 (πολύ λεπτή) έως το 5 (πολύ χοντρή).
- Σημαντικό: για αποφυγή τραυματισμών κατά την επιλογή του πάχους φέτας, να κρατάτε τα χέρια σας μακριά από τη λεπίδα.

Πώς να χρησιμοποιείτε το εξάρτημα κοπής σε κύβους

Ανατρέξτε στις εικόνες **O - **Q****

Σημαντικό

- Η θέση κοπής σε κύβους  στον προσαρμόσιμο δίσκο κοπής για φέτες έχει σχεδιαστεί για να χρησιμοποιείται αποκλειστικά με το εξάρτημα κοπής σε κύβους.

- Ο ωστήρας κοπής σε κύβους θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο με το πλέγμα κοπής σε κύβους. Εάν τον χρησιμοποιήσετε χωρίς να έχετε τοποθετήσει το πλέγμα κοπής σε κύβους, θα προκληθεί ζημιά στο κάτω μέρος του ωστήρα.
- Για αποφυγή τραυματισμών κατά την επιλογή του πάχους φέτας, να κρατάτε τα χέρια σας μακριά από τη λεπίδα.

Συμβουλές και υποδείξεις

- Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιείτε φρέσκα φρούτα και λαχανικά.
- Για να μην σφηνώνουν τα τρόφιμα, μην στριμώχνετε τα τρόφιμα στον σωλήνα τροφοδοσίας - ιδανικά, τα τρόφιμα θα πρέπει να κόβονται σε κομμάτια όχι μεγαλύτερα από:

50 × 30 mm

- Εάν τα τρόφιμα είναι πολύ σκληρά και δεν μπορείτε να τα σπρώξετε για να περάσουν μέσα από το πλέγμα, μαγειρέψτε τα για περίπου 10-15 λεπτά και, στη συνέχεια, βάλτε τα να κρυώσουν στο ψυγείο πριν από την επεξεργασία.
- Να αφαιρείτε πάντα τις σκληρές φλούδες, τα μεγάλα και τα μικρά κουκούτσια και τους σπόρους κ.λπ. από τα τρόφιμα πριν από την επεξεργασία.

Σημείωση:

- Επειδή τα τρόφιμα έχουν διάφορα μεγέθη και σχήματα, είναι φυσιολογικό με την κοπή σε κύβους να βγαίνουν και κομμάτια ακανόνιστου σχήματος.

- Τα τρόφιμα, όπως το τυρί, το ζαμπόν και τα χωριάτικα λουκάνικα θα συσσωρευτούν στο πλέγμα και, ως εκ τούτου, δεν συνιστώνται για χρήση με αυτό το εξάρτημα.

Το εξάρτημα κοπής σε κύβους μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για να κόψετε πατάτες για τηγάνισμα, ωμά λαχανικά σε χοντρές φέτες και μπαστουνάκια. (Ανατρέξτε στην εικόνα Ο)

- Επιλέξτε το πάχος φέτας περιστρέφοντας τον διακόπτη από το 1 (πολύ λεπτή) έως το 5 (πολύ χοντρή).
 - Σημαντικό: για αποφυγή τραυματισμών κατά την επιλογή του πάχους φέτας, να κρατάτε τα χέρια σας μακριά από τη λεπίδα.
- 1 Τοποθετήστε το πλέγμα κοπής σε κύβους χωρίς τον προσαρμοσμένο δίσκο.
 - 2 Στη συνέχεια, σπρώξτε με το χέρι τα τρόφιμα για να περάσουν μέσα από το πλέγμα, χωρίς να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή.

Σημείωση: Το εξάρτημα επεξεργαστή τροφίμων πρέπει να έχει συναρμολογηθεί στην Κουζίνομηχανή κατά το κόψιμο ωμών λαχανικών σε χοντρές φέτες και πατατών για τηγάνισμα.

Πώς αποσυναρμολογείται το εξάρτημα που χρησιμοποιείτε

Ανατρέξτε στις εικόνες R - T

Θήκη αποθήκευσης (εάν παρέχεται)

Ανατρέξτε στις εικόνες U

- Να αποθηκεύετε τους δίσκους και το εξάρτημα κοπής σε κύβους στη θήκη αποθήκευσης.

- Να βεβαιώνετε πάντα ότι ο προσαρμόσιμος δίσκος κοπής για φέτες βρίσκεται στη θέση αποθήκευσης (O) πριν τον τοποθετήσετε στη θήκη ή σε άλλη θέση αποθήκευσης.
- Για λόγους ασφαλείας, η λεπίδα μαχαιριού θα πρέπει να αποθηκεύεται στο μπολ του επεξεργαστή τροφίμων αντί στη θήκη αποθήκευσης όταν δεν χρησιμοποιείται.

Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

Για πληροφορίες σχετικά με το Σέρβις και την Εξυπηρέτηση πελατών, ανατρέξτε στο βασικό βιβλίο οδηγιών της Κουζίνομηχανής σας ή επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com.

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

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων		
Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Το εξάρτημα επεξεργαστή τροφίμων δεν ενεργοποιείται/ δεν λειτουργεί.	Δεν τροφοδοτείται με ρεύμα η Κουζίνομηχανή.	Βεβαιωθείτε ότι η Κουζίνομηχανή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα και ενεργοποιημένη (εάν εφαρμόζεται).
	Το εξάρτημα επεξεργαστή τροφίμων δεν έχει ασφαλίσει σωστά στην υποδοχή υψηλής ταχύτητας της Κουζίνομηχανής. Το μπολ του εξαρτήματος επεξεργαστή τροφίμων δεν έχει ασφαλίσει σωστά στη βάση σύνδεσης ή το καπάκι δεν έχει ασφαλίσει σωστά στο μπολ.	Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη του εξαρτήματος επεξεργαστή τροφίμων έχουν τοποθετηθεί σωστά.
Το εξάρτημα επεξεργαστή τροφίμων σταμάτησε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.	Το εξάρτημα επεξεργαστή τροφίμων υπερφορτώθηκε / η ποσότητα των συστατικών που προστέθηκε είναι μεγαλύτερη από τη χωρητικότητα λειτουργίας.	Αποσυνδέστε την Κουζίνομηχανή από την πρίζα. Απασφαλίστε το καπάκι, αφαιρέστε τη λεπίδα μαχαιριού/δίσκο και αφαιρέστε μερικά συστατικά από το μπολ. Δεν θα πρέπει να υπερβαίνετε τη μέγιστη χωρητικότητα λειτουργίας.
Κακή απόδοση επεξεργασίας	Χρησιμοποιούνται υπερβολικά ή ανεπαρκή συστατικά.	Ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενης χρήσης για τις συνιστώμενες ποσότητες, ταχύτητες και χρόνους επεξεργασίας.
	Χρησιμοποιείται λάθος ταχύτητα ή χρόνος επεξεργασίας.	
Διαρροή συστατικών από το καπάκι.	Χρησιμοποιήθηκαν υγρά συστατικά.	Μη χρησιμοποιείτε υγρά συστατικά, διατίθεται προς αγορά ένα εξάρτημα μπλέντερ για αυτόν τον σκοπό.
	Το μπολ έχει γεμίσει υπερβολικά.	Αποσυνδέστε την Κουζίνομηχανή από την πρίζα, απασφαλίστε το καπάκι και αφαιρέστε μερικά συστατικά από το εξάρτημα. Δεν θα πρέπει να υπερβαίνετε το μέγιστο όριο.
Ασταθές εξάρτημα επεξεργαστή τροφίμων/ Κουζίνομηχανή.	Επεξεργάζεστε φρούτα/ συστατικά με κολλώδη υφή, όπως χουρμάδες.	Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε πρώτα την «Παλμική λειτουργία» για να διαλυθούν τα συστατικά και, στη συνέχεια, συνεχίστε την επεξεργασία στην ταχύτητα 5.
	Η επιλεγμένη ταχύτητα είναι πολύ αργή.	

Русский

См. иллюстрации на передней странице

Меры безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Перед первым использованием удалите всю упаковку и все имеющиеся ярлыки, включая пластиковые крышки ножей. Вымойте детали: см. раздел “Чистка”.
- Соблюдайте меры предосторожности при работе с ножевым блоком и дисками, т.к. лезвия очень острые. **При работе и в процессе чистки ножевого блока измельчителя беритесь за специальный выступ, как можно дальше от лезвий.**
- Всегда следите за тем, чтобы регулируемый диск для нарезки ломтиками находился в положении для хранения (O), когда он не используется.
- Перед тем как опорожнить чашу, обязательно снимайте нож.
- **Не помещайте руки и кухонную утварь в чашу, пока кухонная машина включена в розетку.**
- Никогда не проталкивайте продукты в подающей трубке с помощью пальцев. Всегда пользуйтесь для этой цели специально прилагаемым толкателем(ями).
- Выключайте прибор и отсоединяйте его от сети в следующих случаях:
 - перед установкой и снятием каких-либо частей
 - после использования
 - перед чисткой
- Не снимайте крышку с насадки, пока нож или режущий диск не остановится полностью.
- При использовании дисков для нарезки, терки или приготовления жульенов не давайте чаше наполняться выше режущего диска: регулярно ее опустошайте.
- При использовании ножа не наполняйте чашу выше обозначенной максимальной отметки.
- Не прикасайтесь к движущимся деталям.
- Не прилагайте излишних усилий для продвижения продуктов толкателем по подающей трубке – есть риск повреждения насадки.
- Запрещается использовать насадку для измельчения кубиков льда или других твердых продуктов, таких как, например, специи, так как при этом можно повредить насадку.
- Не обрабатывайте замороженные продукты.
- Не используйте ножевой блок для смешивания тяжелых ингредиентов, например теста для хлеба, поскольку это может повредить насадку или машину. Используйте крюк для теста в кухонной машине.
- **Никогда не обрабатывайте горячие ингредиенты в чаше, дайте им остыть до комнатной температуры перед обработкой.**
- Не заливайте горячие жидкости в подающую трубку.
- Не следует смешивать жидкие ингредиенты, поскольку они могут вытечь из-под крышки. Для таких случаев предназначен блендер.

- Не используйте крышку для включения/выключения комбайна – пользуйтесь только кнопкой выключения и регулятором скорости.
- Неправильное использование кухонного комбайна может привести к травмам.
- Если при использовании этой насадки ощущается чрезмерная вибрация, следует либо уменьшить скорость, либо остановить прибор и удалить из нее продукты.
- **Не пользуйтесь неисправной насадкой. Проверьте и отремонтируйте ее: см. раздел ‘Ремонт и обслуживание’.**
- Используйте только те насадки, которые предназначены для данного прибора. Не надевайте более одной насадки одновременно.
- Перед монтажом или демонтажом инструментов/насадок, а также после использования и перед очисткой обязательно переведите регулятор скорости в положение “О” (Выкл.) и отсоединяйте сетевой шнур от розетки.
- Дети должны находиться под присмотром. Не разрешайте детям играть с прибором.
- Приборы могут использоваться лицами со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под наблюдением или получили инструкции по безопасному использованию устройства и если они понимают сопряженные с этим риски.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

Решетка для нарезки кубиками и регулируемый диск для нарезки ломтиками

- Решетка для нарезки кубиками и диск очень острые: соблюдайте осторожность при установке, снятии и чистке. При обращении с острыми режущими ножами, опорожнении чаши и во время чистки всегда держитесь за рукоятку на расстоянии от режущего края.
- Никогда не проталкивайте пищу в подающую трубку пальцами. Используйте только прилагаемый толкатель.
- Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания пищи по подающей трубке - вы можете повредить насадку.
- Перед снятием крышки выключите и дождитесь полной остановки диска.
- Не обрабатывайте замороженные продукты.

Чистка

- Перед чисткой полностью разберите насадку.

Соединитель

- Никогда не погружайте соединитель в воду, протирайте его влажной тканью.

Толкатели, крышка и чаша насадки, нож и режущие диски

- Мойте в теплой мыльной воде, затем тщательно сушите.
- Соблюдайте осторожность, так как ножи и режущие диски острые. Или мойте в посудомоечной машине (только на верхней полке). **НЕ МОЙТЕ СОЕДИНИТЕЛЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ.**

Дополнительная информация о мерах предосторожности приводится в инструкции к вашему основному прибору.

Перед использованием электроприбора Kenwood

- Удалите упаковку, включая пластмассовые крышки лезвий ножа. Соблюдайте осторожность - **лезвия ножа являются очень острыми.** Эти крышки нужно выбросить, так как они предназначены для защиты лезвий ножа только при его изготовлении и транспортировке.
- Вымойте детали, см. раздел 'Очистка'

Детали

- ① Толкатели: большой и малый
 - ② Подающая трубка
 - ③ Крышка насадки
 - ④ Неострый выступ
 - ⑤ Нож
 - ⑥ Чаша насадки
 - ⑦ Соединитель
 - ⑧ Режущие диски
- A Регулируемый диск для нарезки ломтиками
B Диск для особо тонкой терки
C Диск для тонкой терки
D Диск для грубой терки
E Диск для нарезки жюльен
- ⑨ Захват для дисков
 - ⑩ Насадка для нарезки кубиками
A Толкатель для нарезки кубиками
B Решетка для нарезки кубиками
 - ⑪ Сумка для хранения (если входит в комплект поставки)

Сборка насадки для кухонной машины

См. схемы **A - E**

Как пользоваться ножом

См. схемы **F - H**

- **Обращайтесь осторожно с ножевым блоком – лезвия очень острые. Держите ножевой блок за специальный выступ.**
- Порежьте продукт и поместите в чашу, при этом удостоверьтесь в его равномерном расположении.

Советы

- Порежьте продукты перед тем, как поместить их в чашу. Мясо, хлеб, овощи и другие продукты подобной консистенции следует порезать на кубики размером приблизительно 2 см. Сухое печенье следует разделить на кусочки и добавлять в подающую трубку работающего прибора.
- При приготовлении супов-пюре слейте жидкость и поместите твердые ингредиенты в чашу. Обработайте их, а затем снова добавьте в жидкость.
- При приготовлении выпечки твердый жир, нарезанный кубиками по 2 см, следует использовать в охлажденном виде непосредственно из холодильника. Перемешивайте с мукой до консистенции хлебного мякиша. В процессе

приготовления теста периодически заливайте в подающую трубку воду в необходимом количестве. После полного смешивания ингредиентов немедленно выключите прибор.

- При использовании ножа не выполняйте обработку слишком долго.
- Для замешивания теста для выпечки пирожных используйте К-образную лопатку – это позволит вам достигнуть наилучших результатов.

Как пользоваться дисками для терки и нарезки жульен

См. схемы **I** – **K**

- **Обращайтесь осторожно с дисками – они очень острые. Держите диск за неострый выступ.**
- Выберите подающую трубку, которой вы будете пользоваться. В толкателе находится подающая трубка меньшего размера, которая используется для обработки отдельных продуктов или тонких ингредиентов.

Советы

- Используйте только свежие продукты.
- Не режьте продукты слишком мелко. Заполняйте большую подающую трубку равномерно по ее ширине. Это предотвратит сдвиг продуктов в одну сторону во время их обработки. Также можно использовать малую подающую трубку.
- При использовании диска для жульенов, тонкие ингредиенты следует класть горизонтально.

- При нарезке или натирании: ингредиенты, уложенные вертикально, будут короче тех, что уложены горизонтально.
- После использования диска на нем или в готовом продукте будет небольшое количество отходов.

Как пользоваться регулируемым диском для нарезки ломтиками


См. схемы **L** – **N**

- Выберите толщину ломтика, поворачивая диск из положения 1 (очень тонкий) до 5 (очень толстый).
- Внимание: во избежание травм держите руки на расстоянии от ножа при выборе толщины нарезки.

Как пользоваться насадкой для нарезки кубиками

См. схемы **O** – **Q**

Важно

- Положение для нарезки кубиками  на регулируемом диске для нарезки ломтиками предназначено только для использования с насадкой для нарезки кубиками.
- Толкатель для нарезки кубиками следует использовать только с решеткой для нарезки кубиками. Использование его без установленной решетки для нарезки кубиками приведет к повреждению нижней части толкателя.
- Во избежание травм держите руки на расстоянии от ножа при выборе толщины нарезки.

Советы

- Для наилучших результатов используйте свежие фрукты и овощи.
- Для того, чтобы продукты не забивались, не загружайте плотно подающую трубку; в идеале размеры нарезанных кусочков не должны превышать:

50 × 30мм

- Если продукты слишком трудно протолкнуть через решетку, их следует термически обработать в течение примерно 10-15 минут, затем дайте им охладиться в холодильнике перед обработкой.
- Перед переработкой всегда удаляйте твердую кожуру, косточки, зернышки, семена и т.д.

Примечание:

- В связи с разнообразием размеров и форм продуктов в результате нарезки кубиками появятся кусочки неправильной формы, это нормально.
- Такие продукты, как сыр, ветчина и чоризо будут застревать в решетке, поэтому их не рекомендуется использовать с этой насадкой.

Насадку для нарезки кубиками можно также использовать для приготовления картофеля фри, крудите и батончиков (см. иллюстрацию O)

- Выберите толщину ломтика, поворачивая диск из положения 1 (очень тонкий) до 5 (очень грубый).

- Внимание: во избежание травм держите руки на расстоянии от ножа при выборе толщины нарезки.
- 1 Установите решетку для нарезки кубиками без регулируемого диска
 - 2 Затем вручную протолкните продукты через решетку, не включая прибор.

Примечание: Насадка «кухонный процессор» должна быть установлена на кухонной машине при приготовлении крудите и картофеля фри.

Разборка насадки

См. схемы **R - T**

Сумка для хранения (если входит в комплект)

См. схемы **U**

- Храните диски и насадку для нарезки кубиками в сумке для хранения.
- Перед тем как поместить регулируемый диск в сумку или другое место хранения следует всегда удостовериться, что диск для нарезки ломтиками установлен в положение для хранения (O).
- В целях безопасности ножи следует хранить в чаше кухонной машины, а не в мешке для хранения, когда они не используются.

Обслуживание и забота о покупателях

За информацией о технической поддержке и заботе о клиентах посетите сайт www.kenwoodworld.com.

- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.

Таблица поиска и устранения неисправностей

Неисправность	Причина	Устранение
Насадка «кухонный процессор» не запускается / не работает.	У кухонной машины нет питания.	Убедитесь, что кухонная машина подключена к сети и включена (если это применимо)
	Насадка кухонный процессор неправильно установлена на высокоскоростное гнездо кухонной машины. Чаша насадки «кухонный процессор» неправильно зафиксирована на соединителе или крышка не зафиксирована как следует на чаше.	Убедитесь, что все части насадки «кухонный процессор» установлены правильно.
Насадка «кухонный процессор» останавливается в процессе работы.	Насадка «кухонный процессор» перегружена / превышен допустимый предел загрузки.	Отключите кухонную машину от сети. Разблокируйте крышку, снимите нож / диск и уберите часть ингредиентов из чаши. Не превышайте максимальный уровень заполнения чаши.
Низкая эффективность обработки	Использование избыточного или недостаточного количества ингредиентов.	Рекомендуемое количество, время, скорость и время обработки указаны в таблице рекомендуемого использования.
	Неправильная скорость или время обработки.	
Утечка ингредиентов через крышку	Использование жидких ингредиентов.	Не используйте жидкие ингредиенты, для этого можно приобрести насадку “блендер”.
	Переполнение чаши.	Отключите кухонную машину от сети, разблокируйте крышку и уберите часть ингредиентов из насадки. Не превышайте предел заполнения чаши.
Насадка «кухонный процессор» / Кухонная машина нестабильна.	Обработка липких фруктов/ингредиентов, таких как финики	Для достижения наилучших результатов сначала используйте функцию импульсный режим, а затем продолжите обработку на скорости 5.
	Выбрана слишком низкая скорость.	

Қазақша

Алдыңғы беттегі суреттерді жазыңыз

Қауіпсіздік

- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Алғаш рет пайдаланар алдында барлық қаптаманы және кез келген жапсырмаларды, оның ішінде жүздің пластикалық қақпақтарын алып тастаңыз. Бөлшектерді жуыңыз: «Тазалау» бөлімін қараңыз.
- Пышақ жүзі мен кескіш дисктер өте өткір, сол себепті абайлап пайдаланыңыз.
Кесу жиегінен алыс, жоғары саусақ қысқышынан ұстаңыз, өңдеу және тазалау кезінде екеуін ұстаңыз.
- Әрдайым реттелетін кесу дискісі пайдаланылмаған кезде сақтау орнына (O) оралғанына көз жеткізіңіз.
- Таба ішіндегіні төгу алдында пышақ жүзін алып тастаңыз.
- **Асүй машинасы қуат көзіне қосулы болса, қол мен құралдарды табадан алыс ұстаңыз.**
- Тағамды беру түтігінен төмен басу үшін саусақтарды пайдаланбаңыз. Тек саптамамен берілген басу құралдарын пайдаланыңыз.
- Өшіріп ажыратыңыз:
 - бөлшектерді бекіту немесе алу алдында
 - пайдаланғаннан кейін
 - тазалау алдында
- Пышақ жүзі немесе кескіш диск толығымен тоқтағанша саптамадан қақпақты ешқашан алмаңыз.
- Кескіш, ұнтақтау немесе жульен дискісі пайдаланылса, табаны кескіш дисктен алыс толтыруға болмайды (жиі босатып отырыңыз).
- Пышақ жүзі пайдаланылса, табада белгіленген Макс деңгейден асыра толтыруға болмайды.
- Жылжымалы бөлшектерді түртпеңіз.
- Тағамды беру түтігінен төмен басу үшін артық күш пайдаланбаңыз - саптама зақымдалуы мүмкін.
- Мұз текшелері немесе дәмдеуіштер сияқты басқа қатты тағамдарды турауға болмайды, олар саптамаға зақым келтіруі мүмкін.
- Мұздатылған тағамдарды өңдеуге болмайды.
- Қамыр сияқты ауыр жүктемелерді араластыруға пышақ жүзін пайдалануға болмайды, саптамаға немесе машинаға зақым келуі мүмкін.
Асүй машинасындағы қамыр илегішті пайдаланыңыз.
- **Ешқашан ыстық ингредиенттерді ыдысқа салмаңыз, өңдемес бұрын бөлме температурасына дейін суытыңыз.**
- Ыстық сұйықтықтарды беру түтігіне құюға болмайды.
- Сұйық ингредиенттерді араластыруға болмайды, себебі олар қақпақ айналасынан кемуі мүмкін. Осы мақсатқа блендер бар.
- Тағам өңдегішті пайдалану үшін қақпақты пайдалануға болмайды, қосу/өшіру немесе жылдамдық басқару құралын үнемі пайдаланыңыз.
- Тағам өңдегіш саптамасын бұрыс пайдалану жарақатқа әкелуі мүмкін.
- Осы саптаманы пайдалану кезінде артық діріл орын алса, жылдамдықты түсіріңіз немесе машинаны тоқтатып, ішіндегісін төгіңіз.

- **Зақымдалған саптаманы ешқашан пайдаланбаңыз. Оны тексеріңіз немесе жөндеңіз. «Қызмет көрсету және тұтынушыға күтім көрсету» нұсқаулығын қараңыз.**
- Рұқсат етілмеген және бір уақытта бірден артық қондырғыны қолданбаңыз.
- Жылдамдық басқаруды 'O' OFF күйіне келтіріп, жабдықтарды/қондырғыларды бекіту немесе алу алдында, қолданғаннан кейін мен жуу алдында қуат көзінен ажыратыңыз.
- Балалардың аспаппен ойнамауын қадағалаңыз.
- Бұл құрал олардың құралды қауіпсіз қолдануы туралы нұсқау берілсе немесе басқа адамның бақылауында болса және олардың туындауы мүмкін қауіп туралы түсінігі болса, білімі немесе тәжірибесі жеткіліксіз немесе физикалық, сезу немесе ойлау қабілеті нашар адамдар қолдануға арналған.
- Құрылғыны тек үй шаруасына байланысты қолданыңыз. Егер құрылғы өз міндетіне сай мақсатта қолданылмаса немесе берілген нұсқаулықты дұрыс сақтамаған жағдайда Kenwood компаниясы ешқандай жауапкершілікті өз мойнына алмайды.

Кесетін саптама және реттелетін кесу дискісі

- Текшелеу торы мен дискісі өте өткір: орнату, алып тастау және тазалау кезінде оларды абайлап ұстаңыз. Өткір кескіш жүздермен жұмыс жасағанда, ыдысты босатқанда және тазалау кезінде әрдайым кесу жиегінен алыс саусақ ұстағышынан ұстаңыз.
- Тағамды беру түтігінен саусағыңызбен итермеңіз. Тек бірге берілген итергішті пайдаланыңыз.
- Тағамды беру түтігі арқылы итеру үшін көп күш жұмсамаңыз, ол саптаманы зақымдауы мүмкін.
- Қақпақты алмас бұрын, өшіріңіз және диск толығымен тоқтағанша күтіңіз.
- Мұздатылған тағамдарды өңдеуге болмайды.

Тазалау

- Тазалау алдында саптаманы толығымен бөлшектеңіз.

Коннектор

- Коннекторды ешқашан суға батырмаңыз, дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

Итергіштер, бекіту қақпағы және тостаған, пышақ жүзі мен кесу дискілері

- Жылы сабынды сумен жуыңыз, содан кейін мұқият құрғатыңыз. Абай болыңыз, себебі пышақтар мен кесу дискілері өткір.
- Болмаса, ыдыс жуғыш машинада жууға болады (тек жоғарғы сәреде).

КОННЕТОРДЫ ЫДЫС ЖУҒЫШ МАШИНАДА ЖУУҒА БОЛМАЙДЫ.

Қосымша қауіпсіздік ескертулері мен таба қолданысын асуі машинасы нұсқаулығынан қараңыз.

Kenwood саптамасын пайдалану алдында

- Барлық буманы және пышақ жүзінің пластик алмас қақпақтарын алып тастаңыз. **Абай болыңыз, жүздері өте өткір болады.** Бұл қақпақтарды тастау керек, себебі олар жүзін тек өндіру және тасымалдау барысында қорғайды.
- Бөлшектерді жуыңыз, «Тазалау» бөлімін қараңыз.

Перне

- ① Итеру құралдары: үлкен және кішкентай
 - ② Беру түтігі
 - ③ Саптама қақпағы
 - ④ Тұтқа
 - ⑤ Пышақ жүзі
 - ⑥ Саптама табасы
 - ⑦ Коннектор
 - ⑧ Кескіш дискілер
- A Реттелетін кесу дискісі
B Ультра жіңішке торлап кесу дискісі
C Жіңішке торлап кесу дискісі
D Ірі торлап кесу дискісі
E Жюльен дискісі
- ⑨ Саусақпен ұстайтын диск
 - ⑩ Кесетін саптама
- A Кесетін итергіш
B Кесетін тор
- ⑪ Сақтау сөмкесі (жинақта болса)

Тағасды өңдеу құралының саптамасын құрастыру

A - E Суреттерін қараңыз

Пышақ жүзін пайдалану

F - H Суреттерін қараңыз

- **Пышақ жүзін мұқият қолданыңыз, себебі жүздері өте үшкір болады. Тұтқадан ұстаңыз.**
- Тағамды кесіп, табаға бірқалыпты таралатындай етіп салыңыз.

Пайдалы кеңестер

- Тағамды табаға салу алдында кесіңіз. Ет, нан, көкөністер және басқа ұқсас тағамдар шамамен 2 см/3/4 дюйм текшелерге туралуы керек. Печеньелер бөліктерге бөлініп, машина қосулы кезде беру түтігі астына қосылуы керек.
- Сорпаны араластыру керек болса, ингредиенттерді төгіп, табаға қатты заттар қосыңыз. Өңдеп, кері сұйықтыққа қосыңыз.
- Қамырды дайындау кезінде, тоңазытқыштан 2 см/дюйм текшелерге кесілген қатты майларды пайдаланыңыз. Нан қоқымы кезеңіне жеткенше ұнмен араластырыңыз. Қамыр жасау үшін беру түтігіне жеткілікті су қосыңыз. Ингредиенттер біріктірілген кезде өшіріңіз.
- Пышақ жүзін пайдалану кезінде асыра өңдеуге болмайды.
- Текшелерді араластыру үшін араластыру табасындағы К соққышты пайдалансаңыз, жақсы нәтижелер аласыз.

Торлап кесу және Жюльен дискісін пайдалану

I - K Суреттерін қараңыз

- **Кесу дискілерін мұқият қолданыңыз – олар өте үшкір болады. Дискіні тұтқасынан ұстаңыз.**
- Пайдалану керек беру түтігін таңдаңыз. Басу құралында жеке элементтерді немесе жұқа ингредиенттерді өңдеуге арналған кішкентай беру түтігі бар.

Пайдалы кеңестер

- Таза ингредиенттер пайдаланыңыз.
- Тағамды тым кішкентай бөлікке кеспеніз. Үлкен беру түтігі енін толтырыңыз. Бұл өңдеу

барысында тағамның жабысуын болдырмайды. Болмаса, кішкентай беру түтігін пайдаланыңыз.

- Жульен дискісін пайдалану кезінде жұқа ингредиенттерді көлденеңінен салыңыз.
- Кесу немесе ұнтақтау кезінде тігінен қойылған тағам көлденеңінен қойылған тағамнан қысқа болады.
- Кескіш дискті пайдаланғаннан кейін дискте немесе тағамда шамалы қалдық болады.

Реттелетін кесу дискісін пайдалану


L - N Суреттерін қараңыз

- Дискіні 1-ден (өте жұқа) 5-ке (өте қалың) бұру арқылы кесу қалыңдығын таңдаңыз.
- Маңызды: жарақат алмау үшін кесу қалыңдығын таңдағанда қолыңызды жүзінен алыс ұстаңыз.

Кесу саптамасын пайдалану

O - Q Суреттерін қараңыз

Маңызды

- Реттелетін кесу дискісіндегі кесу  орны тек кесу саптамасымен пайдалануға арналған.
- Кесуге арналған итергішті тек кесу торымен бірге пайдалану керек. Оны кесу торынсыз пайдалану итергіштің түбіне зақым келтіруге әкеледі.
- Жарақат алмау үшін кесу қалыңдығын таңдағанда қолыңызды жүзінен алыс ұстаңыз.

Пайдалы кеңестер

- Ең жақсы нәтижелерге жету үшін балғын жеміс пен көкөністерді пайдаланыңыз.
- Тағамның кептеліп қалуын болдырмау үшін тағамды беріліс түтігіне нығыздап салмаңыз – ең

дұрысы тағамды келесі өлшемнен аспайтындай етіп тураған жөн:

50 × 30 мм

- Егер тордан өткізу үшін тағам тым қатты болса, оны шамамен 10-15 минут бойы пісіріңіз де, оны өңдеуден бұрын тоңазытқышта суытып алыңыз.
- Өңдеуден бұрын әрқашан тағамнан қабықтарын, сүйектерін және денектерін алып тастаңыз.

Ескертпе:

- Тағамдардың өлшемдері мен пішіндері әртүрлі болатындықтан, текшелеп турау нәтижесінде кейбір бөліктер пішінсіз болуы мүмкін, бұл — қалыпты жағдай.
- Ірімшік, ветчина және чоризо секілді тағамдар торда бітеліп қалады, сондықтан оларды бұл тіркемемен пайдалануға кеңес берілмейді.

Кесетін саптаманы фри картоптарын, көкөніс текшелерін және батон нанын жасау үшін де пайдалануға болады. (О суретін қараңыз)

- Дискіні 1-ден (өте жұқа) 5-ке (өте қалың) бұру арқылы кесу қалыңдығын таңдаңыз.
 - Маңызды: жарақат алмау үшін кесу қалыңдығын таңдағанда қолыңызды жүзінен алыс ұстаңыз.
- 1 Реттелетін дискісіз кесу торын орнатыңыз
 - 2 Содан кейін, құрылғыны қоспай, өнімдерді тор арқылы қолмен итеріңіз.

Ескертпе: тағамды өңдеу құралының саптамасы көкөніс

текшелерін мен фри картоптарын дайындаған кезде асүй машинасына жиналуы керек.

Саптаманы бөлшектеу

R - T Суреттерін қараңыз

Сақтау сөмкесі (жинақта болса)

U Суреттерін қараңыз

- Дискілерді және кескіш саптаманы сақтау сөмкесінде сақтаңыз.
- Сөмкеге немесе басқа сақтау орнына салмас бұрын әрқашан реттелетін кесу дискісі сақтау орнына (O) бұрылғанына көз жеткізіңіз.
- Қауіпсіздік мақсатында пышақ жүзі пайдаланылмаған кезде сақтау сөмкесінде емес, тағамды өңдеу құралының тостағанында сақталуы керек.

Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

Қызмет көрсету және Тұтынушыларға қолдау көрсету бойынша ақпарат алу үшін асүй құрылғысының негізгі нұсқаулығын қараңыз немесе www.kenwoodworld.com мекенжайына өтіңіз.

- Біріккен Корольдіктегі Kenwood компаниясы жобалаған және жасап шығарған.
- Қытайда жасалған.

Ақаулықтарды жою нұсқаулығы

Ақаулық	Себебі	Шешім
Тағамды өңдеу құралының саптамасы іске қосылмайды/ жұмыс істемейді.	Асүй машинасында қуат жоқ.	Асүй машинасының розеткаға қосылғанын және қосуды екенін тексеріңіз (бар болса).
	Тағамды өңдеу құралының саптамасы Асүй машинасының жоғары жылдамдықты розеткасына құлыпталмағанын тексеріңіз. Тағамды өңдеу құралының саптамасы тостағаны коннекторға дұрыс бекітілмеген немесе қақпақ тостағанға дұрыс бекітілмеген.	Тағамды өңдеу құралы саптамасының барлық бөліктері дұрыс орнатылғанын тексеріңіз.
Тағамды өңдеу құралының саптамасы жұмыс кезінде тоқтап қалды.	Тағамды өңдеу құралының саптамасы шамадан тыс жүктелген/қосылған ингредиенттер мөлшері жұмыс сыйымдылығынан жоғары.	Асүй машинасын қуат көзінен ажыратыңыз. Қақпақтың құлпын ашыңыз, пышақ жүзін/дискіні алыңыз және тостағаннан кейбір ингредиенттерді алыңыз. Максималды жұмыс сыйымдылығынан аспауы керек.
Нашар өңдеу өнімділігі	Шамадан тыс немесе жеткіліксіз пайдаланылған ингредиенттер.	Ұсынылған өңдеу көлемі, жылдамдықтары және уақыттары үшін ұсынылған пайдалану кестесін қараңыз.
	Пайдаланылған қате өңдеу жылдамдығы немесе уақыттар.	
Қақпақтан ингредиенттердің ағып кетуі.	Сұйық ингредиенттер пайдаланылды.	Сұйық ингредиенттерді пайдалануға болмайды, осы мақсат үшін сатып алуға болатын блендер саптамасы бар.
	Тостаған толып кетті.	Асүй машинасын қуат көзінен ажыратыңыз, қақпақ құлпын ашыңыз және саптамадан кейбір ингредиенттерді алыңыз. Максималды шектен асып кетпеуіңіз керек.
Тағамды өңдеу құралының саптамасы/ Асүй машинасы тұрақты емес.	Өңделетін құрма сияқты жабысқақ жемістер/ ингредиенттер.	Жақсы нәтиже алу мақсатында алдымен ингредиенттерді бөлшектеу үшін "Пульсті" пайдаланыңыз, содан кейін өңдеуді 5-жылдамдықпен жалғастырыңыз.
	Таңдалған жылдамдық тым баяу	

Slovenčina

Otvorte ilustrácie z titulnej strany.

Bezpečnosť

- Starostlivo si prečítajte tieto inštrukcie a uschovajte ich pre budúcnosť.
- Pred prvým použitím odstráňte všetky obaly a všetky štítky vrátane plastových krytov čepelí. Umyte časti: pozrite si časť „Čistenie”.
- Nože a kotúče sú veľmi ostré, takže s nimi manipulujte opatrne. **Pri manipulácii s nožmi a pri ich čistení ich vždy držte za vrchné držadlo, teda na opačnej strane, než sú nože.**
- Vždy zaistite, aby sa nastaviteľný kotúč na krájanie vrátil do úložnej polohy (O), keď sa nepoužíva.
- Pred vyprázdnením obsahu nádoby vždy najprv vyberte nože.
- **Ruky a kuchynské náradie nekladajte do nádoby, keď je kuchynský robot zapojený do elektrickej siete.**
- Nikdy nestrkajte potraviny do plniacej trubice prstami. Vždy na to používajte dodaný posúvač.
- Vypnite a vytiahnite zo zásuvky:
 - pred namontovaním alebo odmontovaním súčastí,
 - po použití,
 - pred čistením.
- Nikdy neskladajte veko z doplnku, kým sa nože alebo kotúč úplne nezastavia.
- Pri používaní krájacích kotúčov, strúhacích kotúčov a kotúča julienne nenechávajte nádobu naplňovať až po kotúč, ale ju pravidelne vyprázdňujte.
- Pri používaní nožov nenechávajte nádobu naplňovať nad značku Max.
- Nedotýkajte sa pohyblivých súčastí.
- Pri tlačení na potraviny v plniacej trubici nepoužívajte nadmernú silu, lebo doplnok by ste mohli poškodiť.
- Nesekejte kocky ľadu ani žiadne tvrdé potraviny ako koreniny, pretože by mohli poškodiť doplnok.
- Nespracovávajte mrazené potraviny.
- Nože nepoužívajte na mixovanie ťažkých položiek, ako je napríklad cesto na chlieb, lebo doplnok alebo zariadenie by ste tým mohli poškodiť. Pri príprave cesta na chlieb používajte hák na prípravu cesta v kuchynskom robote.
- **V mise nikdy nespracovávajte horúce suroviny, pred spracovaním ich nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.**
- Do plniacej trubice nelejte horúce tekutiny.
- V tomto doplnku nemixujte tekuté zložky, lebo by mohli vytekať okolo veka. Pre tento účel je k dispozícii mixér.
- Nepoužívajte veko na ovládanie zariadenia, ale vždy na to používajte ovládač zapínania/vypínania alebo ovládač rýchlosti.
- Nesprávne používanie tohto kuchynského robota môže spôsobiť zranenie.
- Ak pri používaní tohto doplnku dôjde k nadmerným vibráciám, znížte rýchlosť zariadenia alebo ho zastavte a vyprázdňte jeho obsah.

- **Nikdy nepoužívajte tento doplnok, ak je poškodený. Dajte ho skontrolovať alebo opraviť: Prečítajte si časť „Servis a starostlivosť o zákazníkov“.**
- Nikdy nepoužívajte nejaký neschválený nástroj alebo niekoľko nástrojov naraz.
- Po použití tohto zariadenia, pred zakladaním alebo vyberaním nástrojov/príslušenstva a pred jeho čistením pretočte ovládač rýchlosti do pozície VYPNUTIA „O“ a zariadenie odpojte z elektrickej siete.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zabezpečilo to, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, majú o takýchto zariadeniach málo vedomostí alebo majú s takýmito zariadeniami málo skúseností, môžu toto zariadenie používať len pod dohľadom alebo po poučení o jeho bezpečnej obsluhu, pričom musia rozumieť súvisiacim rizikám.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Firma Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.

Nadstavec na krájanie a nastaviteľný kotúč na krájanie

- Krájacia mriežka a kotúč na krájanie sú veľmi ostré: pri montáži, demontáži a čistení s nimi zaobchádzajte opatrne. Pri manipulácii s ostrými nožmi, vyprázdňovaní misky a pri čistení ju vždy držte za rúčku mimo reznej hrany.
- Nikdy nepoužívajte prsty na zatlačenie jedla do plniacej trubice. Používajte iba dodaný posúvač.
- Nepoužívajte nadmernú silu na zatlačenie jedla do plniacej trubice - mohli by ste poškodiť nadstavec.
- Pred odstránením veka spotrebič vypnite a počkajte, kým sa kotúč úplne nezastaví.
- Nespracováajte mrazené potraviny.

Čistenie

- Pred čistením demontujte nadstavec.

Konektor

- Konektor nikdy neponárajte do vody, utierajte ho vlhkou handričkou.

Posúvače, veko nadstavca a misa, čepeľ noža a rezacie kotúče

- Umyte v teplej mydlovej vode a potom dôkladne osušte. Buďte opatrní, pretože nože a kotúče na krájanie sú ostré.
- Prípadne umývajte v umývačke riadu (iba horný kôš). **KONEKTOR NEUMÝVAJTE V UMÝVAČKE RIADU.**

Ďalšie bezpečnostné pokyny nájdete v hlavnom návode na používanie kuchynského robota.

Pred použitím doplnku Kenwood

- Odstráňte všetky časti obalu, vrátane plastových krytov nožov. **Počínajte si opatrne, lebo rezné hrany sú veľmi ostré.** Tieto kryty sa musia odstrániť, lebo slúžia len na ochranu počas výroby a transportu.
- Poumývajte všetky diely – pozrite časť „Čistenie“.

Popis súčastí

- ① Posúvače: veľký a malý
- ② Plniaca trubica
- ③ Veko doplnku
- ④ Držadlo
- ⑤ Sekacie nože
- ⑥ Nádoba doplnku
- ⑦ Konektor
- ⑧ Kotúče
 - A Nastaviteľný kotúč na krájanie
 - B Kotúč na extra jemné strúhanie
 - C Kotúč na jemné strúhanie
 - D Kotúč na hrubé strúhanie
 - E Kotúč julienne
- ⑨ Prstový úchop kotúča
- ⑩ Nadstavec na krájanie
 - A Krájací posúvač
 - B Krájacia mriežka
- ⑪ Skladovacie vrečko (ak je súčasťou dodávky)

Montáž nadstavca kuchynského robota

Pozrite si ilustrácie **A** - **E**

Používanie čepele noža

Pozrite si ilustrácie **F** - **H**

- **S nožmi manipulujte opatrne, lebo sú mimoriadne ostré. Držte ich za držadlo.**
- Nakrájajte potraviny a vložte ich do nádoby, dbajte pritom na to, aby boli rozložené rovnomerne.

Rady a tipy

- Potraviny pred vložením do nádoby nakrájajte. Mäso, chlieb, zeleninu a iné potraviny s podobnou štruktúrou je potrebné nakrájať na kocky s veľkosťou približne 2 cm. Pečivo treba najskôr nalámať na kúsky a vkladať do plniacej trubice počas chodu zariadenia.
- Pri mixovaní polievok odčerpajte tekutinu a do nádoby vložte tuhé časti. Rozmixujte ich a potom ich pridajte späť k tekutine.
- Pri príprave cesta použite tuhý tuk nakrájaný na kocky veľkosti 2 cm/¾ palca priamo z chladničky. Zmiešajte s múkou, kým nedosiahnete konzistenciu podobnú strúhanke. Na vypracovanie cesta postupne pridávajte cez plniacu trubicu dostatočné množstvo vody. Keď sa jednotlivé zložky zmiešajú dokopy, zariadenie hneď vypnite.
- Dávajte pozor, aby ste pri použití nožov potraviny nespacúvali príliš dlho.
- Pri príprave koláčov používajte v nádobe na miešanie metličku v tvare K – dosiahnete lepšie výsledky.

Použitie kotúča na strúhanie a kotúča julienne

Pozrite si ilustrácie **I** - **K**

- **S kotúčmi manipulujte opatrne, lebo sú mimoriadne ostré. Držte ich za držadlo.**
- Vyberte si plniacu trubicu, ktorú chcete použiť. V posúvači sa nachádza menšia plniaca trubica na spracovanie jednotlivých potravín alebo tenkých ingrediencií.

Rady a tipy

- Používajte čerstvé ingrediencie.
- Nekrájajte potraviny na príliš malé kúsky. Vyplňte celú šírku veľkej plniacej trubice. Zabráni sa tak kĺzaniu potravín po stranách počas spracovania. Eventuálne použite malú plniacu trubicu.

- Pri používaní kotúča julienne vkladajte tenké potraviny horizontálne.
- Pri krájaní alebo strúhaní potraviny vkladané zvisle vychádzajú von kratšie než potraviny vkladané horizontálne.
- Na použitom kotúči vždy zostanú nejaké zvyšky potravín.

Používanie nastaviteľného kotúča na krájanie

Pozrite si ilustrácie **L** - **N**

- Otáčaním voliča vyberte hrúbku plátku od 1 (extra tenký) do 5 (extra hrubý).
- Dôležité: Pri výbere hrúbky krájania držte ruky mimo čepele, aby ste predišli zraneniu.

Používanie nadstavca na krájanie

Pozrite si ilustrácie **O** - **Q**

Dôležité

- Poloha krájania ■■■ na nastaviteľnom kotúči na krájanie je určená len na použitie s kotúčom na krájanie.
- Krájací posúvač by sa mal používať iba s krájacou mriežkou. Použitie bez namontovanej krájacej mriežky spôsobí poškodenie spodnej časti posúvača.
- Pri výbere hrúbky krájania držte ruky mimo čepele, aby ste predišli zraneniu.

Rady a tipy

- Najlepšie výsledky dosiahnete použitím čerstvého ovocia a zeleniny.
- Aby ste zabránili zaseknutiu potravín, nepŕňte potraviny do plniacej trubice príliš nahusto – v ideálnom prípade by jedlo malo byť rezané na väčšie kusy ako:

50 × 30 mm

- Ak je príliš ťažké potraviny pretlačiť cez mriežku, povarte ich na približne 10 - 15 minút a nechajte ich pred spracovaním vychladnúť v chladničke.
- Pred spracovaním vždy z potravín odstráňte tvrdé šupky, semiačka a jadierka, atď.

Poznámka:

- Kvôli rôznym veľkostiam a tvarom potravín budú nakrájané kusy obsahovať kusy rôzneho tvaru, čo je normálne.
- Potraviny, ako sú napríklad syr, šunka a klobásy sa v mriežke môžu upchať, preto sa neodporúčajú na použitie s týmto nadstavcom.

Nadstavec na krájanie možno použiť aj na výrobu hranolčiek, plátok a paličiek. (pozri obrázok O)

- Otáčaním voliča vyberte hrúbku plátku od 1 (extra tenký) do 5 (extra hrubý).
 - Dôležité: Pri výbere hrúbky krájania držte ruky mimo čepele, aby ste predišli zraneniu.
- 1 Nasadte krájaciu mriežku bez nastaviteľného kotúča.
 - 2 Potom ručne pretlačte jedlo cez mriežku bez toho, aby ste zapli spotrebič.

Poznámka: Pri príprave plátok a hranolčiek, nadstavec kuchynského robota musí byť namontovaný na vašom kuchynskom robote.

Demontáž vášho nadstavca

Pozrite si ilustrácie R - T

Skladovacie vrečko (ak je súčasťou dodávky)

Pozrite si ilustrácie U

- Uložte si kotúče a nadstavec na krájanie úložného vrečka.
- Pred uložením nastaviteľného kotúča na krájanie do vrečka alebo na iné miesto sa vždy uistite, že je nastaviteľný kotúč na krájanie otočený do polohy na odkladanie (O).
- Z Keď sa čepeľ noža nepoužíva, z bezpečnostných dôvodov by mala byť uložená v mise kuchynského robota namiesto odkladacieho vrečka.

Servis a starostlivosť o zákazníkov

Informácie o servise a starostlivosti o zákazníka nájdete v príručke k hlavnému kuchynskému robotu alebo navštívte stránku www.kenwoodworld.com.

- Navrhla a vyvinula spoločnosť Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.

Riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Nadstavec kuchynského robota sa nespustí/ nefunguje.	Žiadne napájanie kuchynského robota.	Skontrolujte, že kuchynský robot je zapojený a zapnutý (ak je to relevantné).
	Nadstavec na kuchynský robot nie je správne zaistený ku kuchynskému robotu vysokorýchlostnému výstupu. Nadstavovacia misa kuchynského robota nie je správne zaistená ku konektoru alebo veko nie je správne zaistené na miske.	Skontrolujte, či sú všetky časti nadstavca kuchynského robota správne nasadené.
Nadstavec na kuchynský robot sa počas prevádzky zastavil.	Nadstavec na kuchynský robot preťažený/množstvo pridaných prísad je vyššie ako pracovná kapacita.	Odpojte kuchynský robot. Odistite veko, vyberte čepeľ noža/kotúč a vyberte z misy niektoré prísady. Nemali by ste prekročiť maximálnu pracovnú kapacitu.
Slabý výkon spracovania	Použitie nadmerné alebo nedostatočné množstvo prísad.	Odporúčané množstvo, rýchlosti a načasovanie spracovania nájdete v tabuľke odporúčaného použitia.
	Nesprávna rýchlosť spracovania alebo použité načasovanie.	
Prísady vytekajú z veka.	Boli použité tekuté prísady.	Nepoužívajte tekuté prísady, na tento účel je možné zakúpiť nadstavec na mixér.
	Misa je preplnená.	Odpojte Kuchynský robot, odistite veko a vyberte niektoré prísady z nadstavca. Nemali by ste prekročiť maximálny limit.
Kuchynský robot Nadstavec/ kuchynský robot sú nestabilné.	Spracovávané lepkavé ovocie/prísady, ako sú datle.	Na dosiahnutie najlepších výsledkov najskôr použite „Pulse“ na rozloženie prísad a potom pokračujte v spracovaní na rýchlosti 5.
	Zvolená príliš nízka rýchlosť.	

Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

Заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Перед першим використанням зніміть всю упаковку та будь-які етикетки, включаючи пластикові покриття для лез. Промийте деталі: див. розділ «Очищення».
- **Будьте обережні, адже леза та різальні диски дуже гострі. Під час роботи або чищення завжди тримайте ніж за ручку зверху, якомога далі від різального леза.**
- За відсутності використання, завжди перевіряйте, чи знаходиться диск для нарізання у положенні зберігання (O)
- Завжди знімайте ножовий блок перед тим, як вилити вміст чаші.
- **Не опускайте руки та кухонні приладдя у чашу, якщо кухонну машину підключено до мережі електропостачання.**
- Ніколи не проштовхуйте продукти пальцями крізь напрямну трубку. Завжди використовуйте для цього штовхач/і, що додається (ються).
- Вимкніть прилад та відключіть від мережі електропостачання:
 - перед установкою або зніманням деталей
 - після використання
 - перед чищенням
- Не знімайте кришку з насадки, доки ножовий блок або різальний диск не зупиниться повністю.
- Під час нарізання скибками/шаткування або Нарізання соломкою слідкуйте за тим, щоби вміст чаші не піднімався вище різального диска: регулярно випорожняйте чашу.
- Під час роботи з ножем наповнювати чашу можна лише до позначки Max - не більше.
- Не торкайтеся рухомих деталей.
- Не намагайтеся силою проштовхнути продукти крізь напрямну трубку - ви можете пошкодити насадку.
- Не використовуйте ніж для подрібнення кубиків льоду або інших твердих продуктів, наприклад, спецій, адже вони можуть пошкодити насадку.
- Не піддавайте обробці заморожені інгредієнти.
- Не використовуйте ніж для перемішування густих сумішей, наприклад, тіста для хліба, адже це може пошкодити насадку або прилад. Для тіста використовуйте гакоподібну насадку для вимішування тіста, що постачається з кухонною машиною.
- **Ніколи не поміщайте для обробки в чашу гарячі інгредієнти, залиште їх охолонути до кімнатної температури перед обробкою.**
- Не заливайте у трубку подачі гарячу рідину.
- Не перемішуйте рідкі інгредієнти, адже вони можуть протікати крізь кришку. Для таких цілей використовуйте блендер.
- Не керуйте комбайном за допомогою кришки. Завжди використовуйте для цього регулятор швидкості або кнопки on/off (увімкнути/вимкнути).

- Використання кухонного комбайну не за призначенням може призводити до травм.
- У разі виникнення дуже сильної вібрації під час використання насадки, зменшіть швидкість або зупиніть прилад та вийміть зміст.
- **Не використовуйте пошкоджену насадку. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: дивись розділ «Обслуговування та ремонт».**
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу. Забороняється одночасно використовувати декілька насадок.
- Повертайте регулятор швидкості в положення 'O' та відключайте пристрій від мережі електропостачання перед установкою або зніманням деталей/насадок, після використання та перед чищенням.
- Не залишайте дітей без нагляду та не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Не рекомендується користуватися цим приладом особам із обмеженими фізичними або ментальними можливостями або тим, хто має недостатньо досвіду в його експлуатації. Вищезазваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини і якщо вони розуміють пов'язані з цим ризики.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.

Насадка для нарізання кубиками та регульований диск для нарізання

- Сітка та диск для нарізання кубиками дуже гострі: при встановленні, вилученні та очищенні — будьте обережні. Завжди утримуйте рукоятку подалі від ріжучого краю, при роботі з гострими ріжучими пластинами, випорожнюючи чашу та під час очищення.
- Ніколи не проштовхуйте інгредієнти пальцями через трубку подачі. Використовуйте штовхач, який надається у комплекті.
- Не застосовуйте надмірну силу для проштовхування інгредієнтів через трубку подачі — таким чином ви можете пошкодити насадку.
- Перш ніж зняти кришку, вимкніть зачекайте повної зупинки диска.
- Не піддавайте обробці заморожені інгредієнти.

Очищення

- Перед очищенням, повністю зніміть насадку.

Кабель

- Не занурюйте кабель у воду, протріть вологою тканиною.

Штовхачі, кришка насадки, пластини ножа та різальні диски

- Промийте в теплій мильній воді, після чого ретельно просушіть. Будьте обережними, оскільки ножі та ріжучі диски гострі.

- Можна також мити у посудомийній машині (лише верхня підставка). **Не мийте кабель у посудомийній машині.**

Прочитайте посібник з експлуатації вашої кухонної машини, щоби ознайомитися із додатковими заходами безпеки.

Перед початком використання насадки Kenwood

- Зніміть упаковку та пластикові захисні покриття із ножового блоку. **Будьте обережні, леза дуже гострі.** Не зберігайте ці покриття, оскільки вони призначені тільки для захисту лез під час виготовлення та транспортування приладу.
- Вимийте всі деталі, див. розділ 'Догляд та чищення'

Покажчик

- ① Штовхачі: великий та маленький
 - ② Напрямна трубка
 - ③ Кришка насадки
 - ④ Ручка
 - ⑤ Ніж
 - ⑥ Чаша насадки
 - ⑦ З'єднувальний механізм
 - ⑧ Різальні диски
- A Регульований диск для нарізання
- B Диск для дуже дрібного натирання
- C Диск для дрібного натирання
- D Диск для крупного натирання
- E Диск для нарізання соломкою
- ⑨ Рукоятка диска
 - ⑩ Насадка для нарізання кубиками
- A Штовхач для нарізання кубиками
- B Сітка для нарізання кубиками
- ⑪ Футляр для зберігання (якщо надається)

Для збірки насадки кухонного комбайна

Див. малюнки A – E

Для використання ножа

Див. малюнки F – H

- **Леза дуже гострі, тому будьте обережні. Тримайте їх за ручку.**
- Поріжте продукти та покладіть їх до чаші. Розподіліть інгредієнти рівномірно всередині чаші.

Корисні поради

- Поріжте продукти перед тим, як покласти їх до чаші. М'ясо, хліб, овочі та інші продукти подібної текстури слід порізати кубиками розміром приблизно за 2 см/¾ дюйма. Печиво слід розломити на шматочки та додати крізь напрямну трубку під час роботи приладу.
- Якщо ви бажаєте змішати суп, відіжміть суміш та додайте тверді інгредієнти до чаші. Обробіть, а потім поверніть цю суміш у рідину.
- При виготовленні кондитерських виробів, використовуйте шматки твердого жиру розміром 2 см/¾ дюйми безпосередньо з холодильника. Після цього перемішайте його з борошном, доки не отримаєте суміш, що нагадує хлібні кришки. Поступово крізь напрямну трубку додайте достатню кількість води, щоби суміш перетворилася на тісто. Вимкніть прилад, щойно інгредієнти буде змішано.

- Обробляйте суміш протягом зазначеного часу, не перевищуйте показники.
- Для приготування суміші для випікання тістечок використовуйте К-подібну збивалку. Таким чином ви отримаєте кращі результати.

Для використання дисків для натирання та нарізання соломкою

Див. малюнки **I - K**

- **Різальні диски – дуже гострі, тому будьте обережні. Утримуйте диски за ручку.**
- Оберіть напрямну трубку потрібного розміру. Штовхач містить напрямну трубку невеликого розміру для обробки окремих продуктів або тонких інгредієнтів.

Корисні поради

- Використовуйте тільки свіжі інгредієнти.
- Не кришіть продукти. Заповняйте напрямну трубку великого розміру рівномірно по всій ширині. Це допоможе уникнути зміщення продуктів убік під час обробки. Або використовуйте напрямну трубку невеликого розміру.
- Якщо ви використовуєте диск для нарізання соломкою, рекомендується класти інгредієнти у горизонтальному положенні.
- Під час нарізання та натирання: інгредієнти, що додаються у вертикальному положенні, нарізуються на коротші шматочки, ніж ті, що додаються у горизонтальному положенні.
- Після використання різального диску невелика кількість оброблених інгредієнтів залишається на диску та всередині трубки.

Для використання регульованого диска для нарізання скибками


Див. малюнки **L - N**

- Виберіть товщину скибки, повернувши шкалу від 1 (дуже тонкі) до 5 (дуже товсті).
- Важливо: для уникнення травм, не наближайте руки до ножа при виборі товщини скибок.

Для використання насадки для нарізання кубиками

Див. малюнки **O - Q**

Важливо

- Положення нарізання кубиками  на регульованому диску для нарізання скибками призначене виключно для використання із насадкою для нарізання кубиками.
- Штовхач для нарізання кубиками повинен використовуватися лише разом з сіткою для нарізання кубиками. Його використання без сітки може призвести до пошкодження нижньої частини штовхача.
- Для уникнення травм, не наближайте руки до ножа при виборі товщини скибок.

Корисні поради

- Для найкращих результатів використовуйте свіжі фрукти та овочі.
- Щоб запобігти розчавленню продуктів, не кладіть їх щільно у завантажувальну трубку — в ідеалі продукти слід нарізати не більше ніж по:

50 × 30 мм

- Якщо їжа занадто тверда, щоб просунути її через решітку, її треба варити приблизно 10–15 хвилин, потім охолодити в холодильнику перед обробкою.
- Завжди видаляйте тверді шкірки, кісточки, хвостики та насіння тощо з продуктів перед обробкою.

Примітка:

- Через різні розміри та форми продуктів, деякі нарізані кубиками шматочки можуть бути неправильної форми, це нормально.
- Такі продукти, як сир, шинка, чорізо можуть забиватися в решітці, тому для них не рекомендується використовувати цю насадку.

Насадка для нарізання кубиками також може використовуватися для виготовлення картоплі фрі, овочів для салату та батонів. (див. мал. O)

- Виберіть товщину скибки, повернувши шкалу від 1 (дуже тонкі) до 5 (дуже товсті).
 - Важливо: для уникнення травм, не наближайте руки до ножа при виборі товщини скибок.
- 1 Закріпіть сітку для нарізання кубиками без регульованого диску
 - 2 Після цього, вручну проштовхніть інгредієнти через сітку, не вмикаючи прилад.

Зверніть увагу: Насадка кухонного комбайна повинна бути закріплена на кухонній машині при нарізанні овочів для салату та картоплі фрі.

Для від'єднання насадки

Див. малюнки R – T

Футляр для зберігання
(якщо надається)

Див. малюнки U

- Зберігайте диски та насадку для нарізання кубиками у футлярі.
- Перш ніж покласти в футляр чи інше місце для зберігання, завжди перевіряйте, чи знаходиться диск для нарізання у положенні зберігання (O)
- За відсутності використання, для цілей безпеки, ніж необхідно зберігати у чаші для обробки інгредієнтів, а не в футлярі.

Обслуговування та ремонт

Інформацію щодо обслуговування клієнтів див. у керівництві з використання основного кухонного комбайну або перейдіть на сайт www.kenwoodworld.com.

- Спроековано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.

Усунення несправностей		
Проблема	Причина	Рішення
Насадка кухонного комбайна не вмикається/не працює.	Відсутність електроживлення кухонної машини.	Перевірте, чи підключена та увімкнена кухонна машина (якщо доцільно).
	Насадка кухонного комбайна некоректно підключена до з'єднання кухонної машини.	Перевірте коректність під'єднання всіх елементів насадки кухонного комбайна.
Насадка кухонного комбайна зупинилася під час роботи.	Насадка кухонного комбайна перевантажена/ кількість доданих інгредієнтів перевищує допустиму норму.	Відімкніть кухонну машину. Зніміть кришку, зніміть ніж/ диск, та вийміть певну кількість інгредієнтів з чаші. Не можна перевищувати максимальну допустиму норму.
Неналежна обробка інгредієнтів	Надмірна чи недостатня кількість використовуваних інгредієнтів.	Див. схему використання із зазначенням рекомендованої кількості обробки, швидкостей та часу:
	Некоректна швидкість обробки чи час	
Витік інгредієнтів з-під кришки.	Було використано рідкі інгредієнти.	Не використовуйте рідкі інгредієнти, для цього можна придбати насадку блендер.
	Чаша переповнена.	Відімкніть кухонну машину, зніміть кришку, та вийміть певну кількість інгредієнтів з насадки. Максимальну норму не можна перевищувати.
Кухонний комбайн/ кухонна машина хитається.	Підаються обробці клейкі фрукти/інгредієнти, як наприклад, фініки.	Для кращого результату, для подрібнення інгредієнтів, спочатку використовуйте функцію «Імпульс», після чого здійснюйте обробку зі швидкістю 5.
	Обрана швидкість занадто низька	

دليل اكتشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب	الحل
ملحق تحضير الطعام لا يبدأ/لا يعمل.	لا توجد طاقة لتشغيل جهاز المطبخ المتكامل.	تحقق من توصيل جهاز المطبخ المتكامل بالتيار الكهربائي وتشغيله (إن أمكن).
	ملحق تحضير الطعام غير مثبت على مخرج السرعة العالية بجهاز المطبخ المتكامل بشكل صحيح. ملحق تحضير الطعام غير مثبت على الموصل بشكل صحيح أو الغطاء العلوي غير مثبت على السلطانية بشكل صحيح.	تأكد من أن جميع أجزاء ملحق تحضير الطعام مركبة بشكل صحيح.
ملحق تحضير الطعام توقف أثناء العمل.	ملحق تحضير الطعام محمّل بشكل زائد/كمية المكونات المضافة أعلى من سعة العمل.	افصلي جهاز المطبخ المتكامل من التيار الكهربائي. افتحي الغطاء العلوي وأزيلي نصل السكين/القرص وأزيلي بعض المكونات من السلطانية. يجب ألا تتجاوز الحد الأقصى لسعة العمل.
أداء التحضير ضعيف	تم استخدام مكونات زائدة أو غير كافية. سرعة التحضير المستخدمة أو الوقت المستخدم غير صحيحين.	ارجعي إلى مخطط الاستخدام الموصى به للاطلاع على كميات الأطعمة التي يمكن تحضيرها، والسرعات، والتوقيتات.
المكونات تتسرب من الغطاء العلوي.	تم استخدام مكونات سائلة.	لا تستخدم مكونات سائلة، حيث يمكنك شراء ملحق المازج لاستخدامه لهذا الغرض.
	تم ملء السلطانية بشكل زائد.	افصلي جهاز المطبخ المتكامل، افتحي الغطاء العلوي، وأزيلي بعض المكونات من الملحق. يجب ألا تتجاوز الحد الأقصى.
ملحق تحضير الطعام/جهاز المطبخ المتكامل غير ثابت.	يتم تحضير فاكهة/مكونات لزجة. السرعة المحددة بطيئة جداً.	للحصول على أفضل النتائج، استخدم "وضع التشغيل النبضي" أولاً لتكسير المكونات ثم واصل التحضير على السرعة ٥.

حقيبة التخزين (إذا كانت مرفقة)

U راجعي الرسم التوضيحي

- قومي بتخزين الأقراص وملحقات التقطيع في حقيبة التخزين.
- تأكدي دائماً من تحويل قرص التقطيع القابل للتعديل إلى وضع التخزين (O) قبل وضعه في الحقيبة أو أي موقع تخزين آخر.
- لأسباب تتعلق بالسلامة، يجب تخزين نصل السكين في سلطانية ملحقات تحضير الطعام بدلاً من حقيبة التخزين عند عدم استخدامه.

الخدمة ورعاية العملاء

للحصول على معلومات حول الخدمة وخدمة العملاء، راجعي دليل ماكينة المطبخ الرئيسية أو تفضلي بزيارة www.kenwoodworld.com.

- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

لاستخدام قرص التقطيع القابل للتعديل

راجعى الرسوم التوضيحية من **L** إلى **N**

- حددي سُمك الشريحة عن طريق تدوير القرص بين ١ (رفيعة جداً) وه (سميكة جداً).
- مهم: لتجنب الإصابة، أبقى يديك بعيداً عن النصل عند اختيار سُمك التقطيع.

لاستخدام ملحق التقطيع

راجعى الرسوم التوضيحية من **O** إلى **Q**

مهم

- تم تصميم موضع التقطيع ■■■ على قرص التقطيع القابل للتعديل لاستخدامه فقط مع ملحق التقطيع.
- يجب عدم استخدام "عصا الدفع للتقطيع" إلا مع شبكة التقطيع. حيث سيؤدي استخدامها دون تركيب شبكة التقطيع إلى تلف الجزء السفلي من عصا الدفع.
- لتجنب الإصابة، أبقى يديك بعيداً عن النصل عند اختيار سُمك التقطيع.

تلميحات ونصائح

- للحصول على أفضل النتائج، استخدمى الفواكه والخضروات الطازجة.
- لمنع انحشار الطعام، لا تكدسى الطعام في أنبوب التغذية - من الناحية المثالية، يجب عدم قطع الطعام إلى قطع أكبر من:

٥٠ × ٣٠ مم

- إذا كان من الصعب جداً دفع الطعام خلال الشبكة لمدة ١٠-١٥ دقيقة، فاتركيه يبرد في الثلجة قبل التحضير.
- احرصى دائماً على إزالة القشور الصلبة والنوى والبذور وما إلى ذلك من الطعام قبل التحضير.

ملحوظة:

- بسبب الأحجام والأشكال المختلفة للأطعمة، فإن نتائج الأطعمة المقطعة تحتوي على بعض القطع المشوهة، وهذا أمر طبيعي.
- تسبب الأطعمة مثل الجبن ولحم الخنزير والشوريزو انسداد الشبكة لذا لا ينصح باستخدامها مع هذا الملحق.

يمكن أيضاً استخدام ملحق التقطيع لتحضير البطاطس المقلية والكروديتيس والباتون. (ارجعى إلى الرسم التوضيحي O)

- حددي سُمك الشريحة عن طريق تدوير القرص بين ١ (رفيعة جداً) وه (سميكة جداً).
- مهم: لتجنب الإصابة، أبقى يديك بعيداً عن النصل عند اختيار سُمك التقطيع.
- ١ ركبى شبكة التقطيع بدون قرص التقطيع القابل للتعديل
- ٢ ثم ادفعى الطعام يدوياً عبر الشبكة بدون تشغيل الجهاز.

ملحوظة: يجب تجميع ملحق تحضير الطعام على جهاز المطبخ المتكامل عند تحضير البطاطس المقلية والكروديتيس.

لتفكيك الملحق

راجعى الرسوم التوضيحية من **R** إلى **T**

قبل استخدام ملحق جهاز Kenwood

- أزيل كل محتويات التغليف ويتضمن ذلك أغطية النصل البلاستيكية عن نصل السكين. **توخي الحذر فنصل السكين حاد جداً**. يجب التخلص من هذه الأغطية حيث أنها مزودة لحماية نصل السكين أثناء التصنيع والنقل.
- اغسلي الأجزاء وراجعي قسم التنظيف.

دليل الرسم التوضيحي

- ① عصا دفع الطعام: الصغيرة والكبيرة
- ② فتحة إدخال الطعام
- ③ الغطاء العلوي للملحق
- ④ مقبض الأصابع
- ⑤ نصل السكين
- ⑥ وعاء التقطيع الخاص بالملحق
- ⑦ موصل
- ⑧ أسطح التقطيع

- A قرص التقطيع القابل للتعديل
B قرص البشّر الناعم جداً
C قرص البشّر الناعم
D قرص البشّر الخشن
E قرص الأصابع الرفيعة

⑨ مقابض الأصابع للقرص

⑩ ملحق التقطيع إلى مكعبات

A عصا الدفع للتقطيع

B شبكة التقطيع

⑪ حقيبة التخزين (إذا كانت مرفقة)

لتجميع ملحق تحضير الطعام

راجعى الرسوم التوضيحية من **A** إلى **E**

تلميحات ونصائح

- قطعي الطعام إلى أجزاء قبل وضعه في وعاء التقطيع. اللحم، الخبز، الخضراوات، والأغذية الأخرى التي لها قوام مشابه يجب أن يتم تقطيعها في صورة مكعبات بحجم ٢ سم/٣/٤ بوصة. يجب تكسير البسكويت إلى قطع وإضافته من خلال فتحة إدخال الطعام أثناء تشغيل الجهاز.
- إذا كنت تريد خلط الحساء، قومي بتصفية المكونات وإضافة المكونات الصلبة في وعاء التقطيع. اخلطي المكونات الصلبة ثم أعيددها ثانية إلى السائل.
- عند صنع المعجنات، استخدم دهنًا صلبًا مقطعة إلى مكعبات بحجم ٢ سم (٣/٤ بوصة) تم إخراجها مباشرةً من الثلاجة.
- اخلطي المكونات مع الدقيق حتى الوصول إلى مرحلة كسر الخبز. أضيفي كمية مناسبة من الماء بانتظام من خلال فتحة إدخال الطعام لعمل العجين. أوقف تشغيل الجهاز بمجرد اندماج المكونات.
- لا تستخدمى الملحق لزمان طويل أثناء استخدام نصل السكين.
- استخدمى مضرب العجين في وعاء المزج لخلط الكيك - ستحصلين على نتائج أفضل.

لاستخدام أقراص البشّر وأقراص

الأصابع الرفيعة

راجعى الرسوم التوضيحية من **I** إلى **K**

- **توخي الحذر أثناء التعامل مع أسطح التقطيع - أسطح التقطيع حادة جداً**. امسكي سطح التقطيع من الماسكة بقبضة إصبعيك.
- اختاري فتحة إدخال الطعام المطلوبة. تتضمن عصا دفع الطعام فتحة إدخال طعام صغيرة للاستخدام مع العناصر الفردية أو المكونات الرفيعة.

تلميحات ونصائح

- استخدمى مكونات طازجة.
- لا تقطعي الطعام إلى قطع صغيرة جداً. اجعلي عرض فتحة إدخال الطعام الكبيرة ممثلة تماماً. يحول ذلك دون انزلاق الطعام على الجوانب أثناء المعالجة. أو بطريقة أخرى، يمكنك استخدام أنبوب التغذية الصغير.
- عند استخدام سطح تقطيع أصابع رفيعة، ضعي المكونات بشكل أفقي.
- عند تقطيع الشرائح أو الفرم: الطعام الموضوع بشكل رأسي يخرج أقصر من الطعام الموضوع بشكل أفقي.
- بعد استخدام سطح تقطيع، ستكون هناك دائماً كمية صغيرة من النفاية على السطح أو في الطعام المحضر.

لاستخدام نصل السكين

راجعى الرسوم التوضيحية من **F** إلى **H**

- **تعامل مع سكين التقطيع بحذر شديد - حيث أنه حاد جداً**. امسكي سكين التقطيع من الماسكة بقبضة إصبعيك.
- قطعي الطعام إلى أجزاء وضعه في وعاء التقطيع وتأكدى من توزيعه بانتظام.

- قد يؤدي سوء استخدام جهاز تحضير الطعام إلى حدوث إصابات.
- في حالة حدوث اهتزاز مفرط أثناء استخدام هذا الملحق، خفضي السرعة أو قومي بإيقاف تشغيل الجهاز وإزالة المحتويات.
- يحذر استخدام ملحق في حالة تلفه. يجب فحص الملحق أو إصلاحه: راجعي قسم الصيانة ورعاية العملاء.
- يحذر استخدام ملحق غير معتمد أو أكثر من ملحق في المرة الواحدة.
- أدبيري مفتاح التحكم في السرعات إلى موضع إيقاف التشغيل (OFF) («O») وافصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي قبل تركيب أو إزالة أي من الأدوات أو الملحقات وأيضاً فور الانتهاء من الاستخدام وقبل التنظيف.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.
- استخدمي الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.

ملحق التقطيع إلى مكعبات وقرص التقطيع القابل للتعديل

- شبكة التقطيع والأقراص حادة للغاية: تعاملي معها بحذر عند التركيب والإزالة والتنظيف. اجعلي مقبض الأصابع دائماً بعيداً عن حافة التقطيع، وذلك عند التعامل مع شفرات التقطيع الحادة وعند تفريغ الوعاء، وأثناء التنظيف.
- يحظر استخدام أصابعك لدفع الطعام إلى أسفل فتحة إدخال الطعام. استخدمي عصا دفع الطعام المرفقة فقط.
- يحظر استخدام القوة المفرطة لدفع الطعام إلى أسفل فتحة إدخال الطعام - فقد يؤدي ذلك إلى تلف الملحق.
- قبل إزالة الغطاء العلوي، أوقفي التشغيل وانتظري إلى أن يتوقف القرص تماماً.
- لا تستخدم الطعام المجمد.

التنظيف

- فكي الملحق بالكامل قبل التنظيف.

الموصل

- يحظر غمر الموصل في الماء مطلقاً، امسحيه بقطعة قماش مبللة.

عصا دفع الطعام، والسلطانية والغطاء العلوي للملحق، ونصل السكين، وأقراص التقطيع

- اغسليها بالماء الدافئ والصابون، ثم جففيها جيداً. انتبهي لأن نصل السكين وأقراص التقطيع حادة.
- بدلاً من ذلك، اغسليها في غسالة الأطباق (الرف العلوي فقط). لا تغسلي الموصل في غسالة الأطباق.

راجعي كتاب التعليمات الرئيسي لجهاز تحضير الطعام لمعرفة المزيد من تحذيرات السلامة.

السلامة

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- قبل الاستخدام لأول مرة، أزيلِي كل مواد التغليف وأي ملصقات بما في ذلك أغطية الشفرات البلاستيكية. اغسلي الأجزاء: انظري "التنظيف".
- الشفرات وأسطح التقطيع حادة جداً، توخي الحذر عند التعامل معها. امسكي دائماً نصل السكين بقبضة الإصبع من الجزء العلوي بعيداً عن حافة التقطيع، سواء عند الاستخدام أو التنظيف.
- تأكدي دائماً من إرجاع قرص التقطيع القابل للتعديل إلى وضع التخزين (O) عندما لا يكون قيد الاستخدام.
- أزيلِي نصل السكين دائماً قبل صب محتويات من وعاء التقطيع.
- أبقِي يديك وأدوات المطبخ خارج وعاء التقطيع أثناء توصيل جهاز تحضير الطعام مع مصدر التيار الكهربائي.
- لا تستخدمِي أصابعك لدفع الطعام خلال فتحة إدخال الطعام. استخدمِي دائماً عصاً دفع الطعام المزودة.
- قومي بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التيار الكهربائي:
 - قبل تركيب وإزالة الأجزاء
 - بعد الاستخدام
 - قبل التنظيف
- لا تقومي أبداً بإزالة الغطاء العلوي من الملحق قبل توقف الشفرات أو أسطح التقطيع تماماً عن الحركة.
- عند استخدام سطح التقطيع إلى شرائح/التقطيع الطولي أو سطح التقطيع إلى أصابع، لا تسمحِي بترامك المكونات المقطعة في السلطانية بحيث تتجاوز مستوى سطح التقطيع: أفرغي المحتويات بشكل منتظم.
- عند استخدام نصل سكين التقطيع، لا تتجاوزِي مستوى سعة التعبئة القصوى المحددة على السلطانية.
- لا تلمسي الأجزاء المتحركة.
- لا تستخدمِي قوة مفرطة لدفع الطعام داخل أنبوب التغذية - فقد تتسببي في تلف الملحق.
- لا تقطعي مكعبات الثلج أو الأطعمة الصلبة الأخرى، مثل التوابل، فقد تتلف الملحق.
- لا تستخدمِي الطعام المجمد.
- لا تستخدمِي نصل السكين لخلط الأحمال الثقيلة مثل عجينة الخبز حيث قد يتسبب ذلك في تلف الملحق أو الجهاز. استخدمِي خطاف العجين المزود مع جهاز تحضير الطعام.
- يحظر تحضير المكونات الساخنة في السلطانية، اتركها تبرد وتصل إلى درجة حرارة الغرفة قبل التحضير.
- لا تصبي السوائل الساخنة إلى أسفل خلال فتحة إدخال الطعام.
- لا تخلطي مكونات سائلة فقد تتسرب من حول الغطاء العلوي. استخدمِي الخلاط للقيام بذلك.
- لا تستخدمِي الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدمِي دائماً زر التشغيل/الإيقاف أو زر التحكم في السرعة.

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2022 Kenwood Limited. All rights reserved



5720071700/1