

# KENWOOD

## TYPE: FDP23

---

3/3. Instructions

3/3. Istruzioni

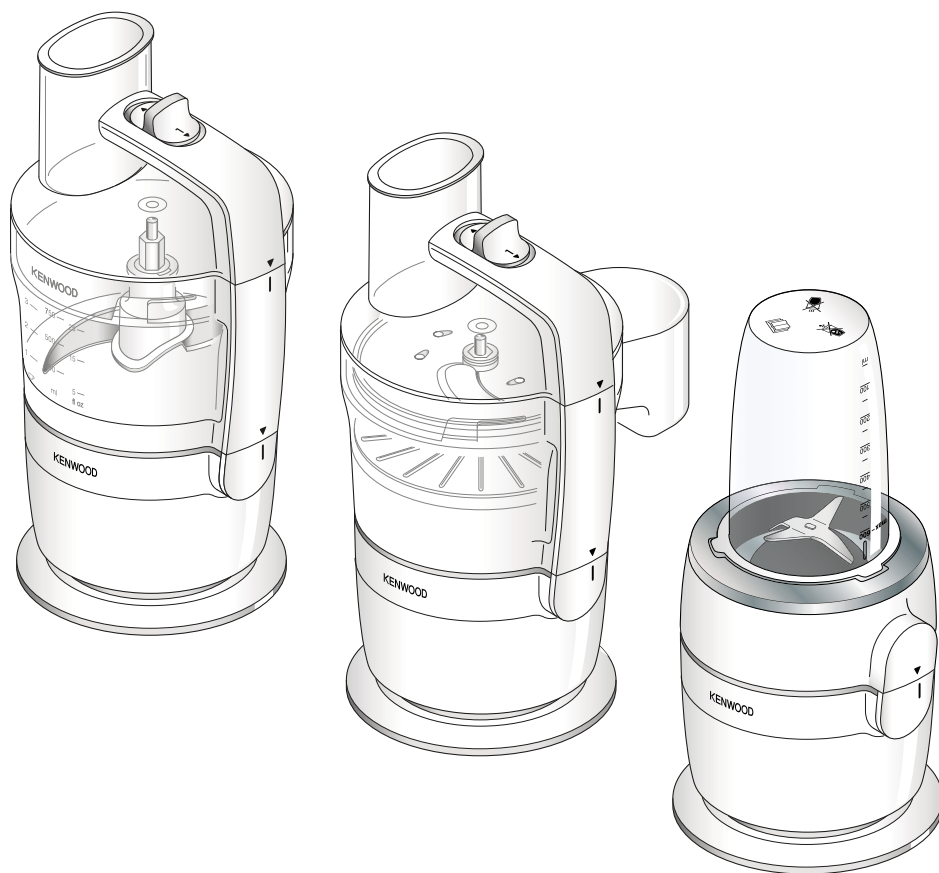
3/3. Instrucciones

3/3. Bedienungsanleitungen

3/3. Gebruiksaanwijzing

3/3. Instrukcja obsługi

3/3. Instruções



|                 |                  |
|-----------------|------------------|
| <b>Česky</b>    | <b>2 - 24</b>    |
| <b>Magyar</b>   | <b>25 - 48</b>   |
| <b>Polski</b>   | <b>49 - 72</b>   |
| <b>Ελληνικά</b> | <b>73 - 96</b>   |
| <b>Русский</b>  | <b>97 - 121</b>  |
| <b>Қазақша</b>  | <b>122 - 146</b> |

# Česky

|                                                |       |
|------------------------------------------------|-------|
| • Důležité bezpečnostní informace              | 3-5   |
| • Před zapojením                               | 5     |
| • Péče a čištění                               | 6-7   |
| • Seznam dílů                                  | 8-9   |
| • Použití kuchyňského robota - nožová jednotka | 10-12 |
| ○ Nákresey a pokyny k použití                  | 10-11 |
| ○ Tabulka doporučeného nastavení               | 11    |
| ○ Recept                                       | 12    |
| • Použití kuchyňského robota - kotouče         | 12-13 |
| ○ Nákresey a pokyny k použití                  | 12-13 |
| ○ Tabulka doporučeného nastavení               | 13    |
| • Použití nástavce Express Serve               | 14-15 |
| ○ Nákresey a pokyny k použití                  | 14    |
| ○ Tabulka doporučeného nastavení               | 15    |
| • Použití osobního mixéru/sekáčku              | 16-20 |
| ○ Nákresey a pokyny k použití                  | 16-18 |
| ○ Tabulka doporučeného nastavení               | 19    |
| ○ Recepty                                      | 20    |
| • Úprava kabelu                                | 20    |
| • Ukládání                                     | 21    |
| • Servis a údržba                              | 22    |
| • Průvodce odstraňováním problémů              | 23-24 |

# Důležité bezpečnostní informace

---

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Před prvním použitím odstraňte veškerý obalový materiál, marketingové materiály a plastové kryty sekacích nožů. Umyjte jednotlivé části: viz „Péče a čištění“.
- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu, je z bezpečnostních důvodů nutné nechat ho vyměnit od firmy Kenwood nebo od autorizovaného servisního technika firmy Kenwood, aby se předešlo nebezpečí.
- **NEDOTÝKEJTE SE ostrých nožů.** Nože a kotouče jsou velmi ostré, zacházejte s nimi opatrně. **Při vyprazdňování nádoby a při čištění uchopte ostré sekací nože vždy za rukojeť pro prsty na horní části, dál od ostré hrany.**
- **Mísa mixéru a nástavec Express Serve nejsou vhodné ke zpracování kostek ledu.**
- Než budete přístroj zvedat nebo přenášet za rukojeť na víku, proveďte, zda jsou mísa a víko řádně zajištěné.
- V žádné z dodávaných nádob včetně osobního mixéru **nezpracovávejte** horké ingredience. Horké tekutiny mohou v důsledku náhlého uvolnění páry vystříknout.
- Přístroj v chodu nenechávejte **nikdy** bez dozoru.
- **Nepřenášejte** přístroj za chodu.
- **Nepřekračujte** maximální množství uvedená v tabulce doporučených množství.
- **Při zpracování těsta nenechávejte přístroj puštěný bez 5minutové přestávky déle než 30 sekund. Nepřerušený provoz po delší dobu může přístroj poškodit.**
- Než vyprázdníte mísu robota, **vždy** nejprve vyjměte nůž a kotouče.
- Když je přístroj připojený ke zdroji napájení, nedávejte do mísy robota prsty a náčiní.
- Pokud je nutné zatlačit potraviny v míse robota dolů, použijte vhodný nástroj, například stěrku.
- Potraviny **nikdy** netlačte do násypky prsty. Vždy používejte dodávaný pěchovač.
- **Vždy** přístroj vypněte a odpojte ho z elektrické zásuvky, pokud zůstává bez dozoru, a také před sestavováním, rozebíráním a čištěním.
- POZOR: Nesundávejte z mísy víko, dokud se nástavec/nože zcela nezastaví.
- **Netlačte** potraviny do násypky příliš velkou silou, abyste přístroj nepoškodili.
- K ovládání přístroje **nepoužívejte** zamykací víko, vždy používejte vypínač/ovladač rychlosti.
- **Nespouštějte** přístroj, když je nasazený nůž i kotouč. Používejte vždy pouze jeden nástavec.
- **Pokud zajišťovací mechanismus vystavíte nadměrné síle, dojde k poškození přístroje a nebezpečí následného zranění.**
- **Nepoužívejte** příslušenství neschválené výrobcem.
- Přístroj **nepoužívejte**, pokud je poškozený. Nechejte jej zkontrolovat nebo opravit: viz část „Servis a údržba“.



- Hnací jednotka, přívodní kabel a zástrčka **nikdy** nesmějí přijít do styku s vodou.
- **Nenechávejte** přívodní kabel volně viset přes okraj stolu nebo pracovní plochy nebo se dotýkat horkých ploch.
- Dohlédněte, aby si s přístrojem nehrály děti.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.
- 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.
- Nesprávné používání přístroje může způsobit zranění.

## Express Serve

- Vyhněte se kontaktu s pohyblivými částmi. Nedávejte prsty do otvoru výpusti.
- **Nespouštějte** přístroj bez nasazeného odebíracího kotouče. **Pokud nebude odebírací kotouč nasazený, potraviny se budou hromadit pod kotoučem, nebudou vycházet výpustí a dojde k poškození nástavce.**
- Pokud potraviny nevycházejí výpustí, vypněte přístroj a prověřte, zda se nehromadí pod kotoučem a jestli je nasazený odebírací kotouč. Než budete pokračovat, odstraňte zachycené kousky potravin.
- **Nenechávejte přístroj s nástavcem Express Serve puštěný bez přerušení déle než 2 minuty. Po každých 2 minutách ho před dalším použitím nechejte 2 minuty vychladnout.**

## Bezpečnost osobního mixéru/sekáčku

-  **NEZPRACOVÁVEJTE** horké ingredience.
-  **NEMIXUJTE** sycené tekutiny.
- **NEBEZPEČENÍ OPAŘENÍ:** Horké přísady je třeba před umístěním do poháru nebo před mixováním nechat vychladnout na pokojovou teplotu.
- Neukládejte ingredience v poháru déle než 24 hodin.
- Při manipulaci s nožovým nástavcem buďte **vždy** opatrní a když nástroje čistíte, nedotýkejte se jejich ostří.
- **Nikdy** nespouštějte mixér/sekáček prázdný.
- Recepty na ovocné koktejly (smoothie) - nemixujte zmrazené přísady, které zmrzly ve velké hroudu. Před přidáním do poháru je rozdrolte.
- Používejte pouze pohár s dodávanou nožovou jednotkou.
- **Nikdy** nepijte z poháru horké tekutiny.
- Pokud budete pít skrz víčko, nápoj musí být dostatečně jemný. Dosažení požadovaného výsledku může vyžadovat určité experimentování, zejména při použití tvrdých nebo nezralých potravin, protože některé mohou zůstat nerozmixované.
- **Nemixujte** zmrazené ingredience bez tekutiny (s výjimkou kostek ledu).
- **Nikdy** nemixujte kousky zmrazeného ovoce nebo zeleniny, které jsou větší než kostky o rozměrech 3 cm x 3 cm.

- **Nikdy** nemixujte sušené ingredience (např. koření nebo ořechy) a nespouštějte mixér/sekáček prázdný.
- **Nikdy** nenasazujte nožovou jednotku na hnací jednotku, pokud není nasazený pohár.
- Veškeré sušené ovoce před sekáním **vždy** vypeckujte.

### Spotřeba energie

- Když přístroj není v provozu
  - Automatické přepnutí do režimu Vypnuto: -----
  - V režimu Vypnuto:  $\leq 0,3$  W.

## Před zapojením

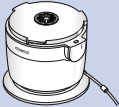
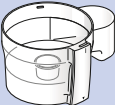
---

- Přesvědčte se, že vaše elektrická zásuvka odpovídá zásuvce uvedené na spodní straně přístroje.
- Tento spotřebič splňuje nařízení ES č. 1935/2004 o materiálech a výrobcích určených pro styk s potravinami.

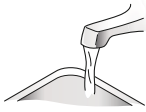
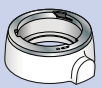
### Před prvním použitím

- 1 Odstraňte plastový kryt ze sekacího nože. Budte opatrní, protože nože jsou velmi ostré. Kryt je třeba vyhodit, protože pouze chrání nůž při výrobě a přepravě.
- 2 Umyjte jednotlivé části - viz oddíl Péče a čištění.

Péče a čištění

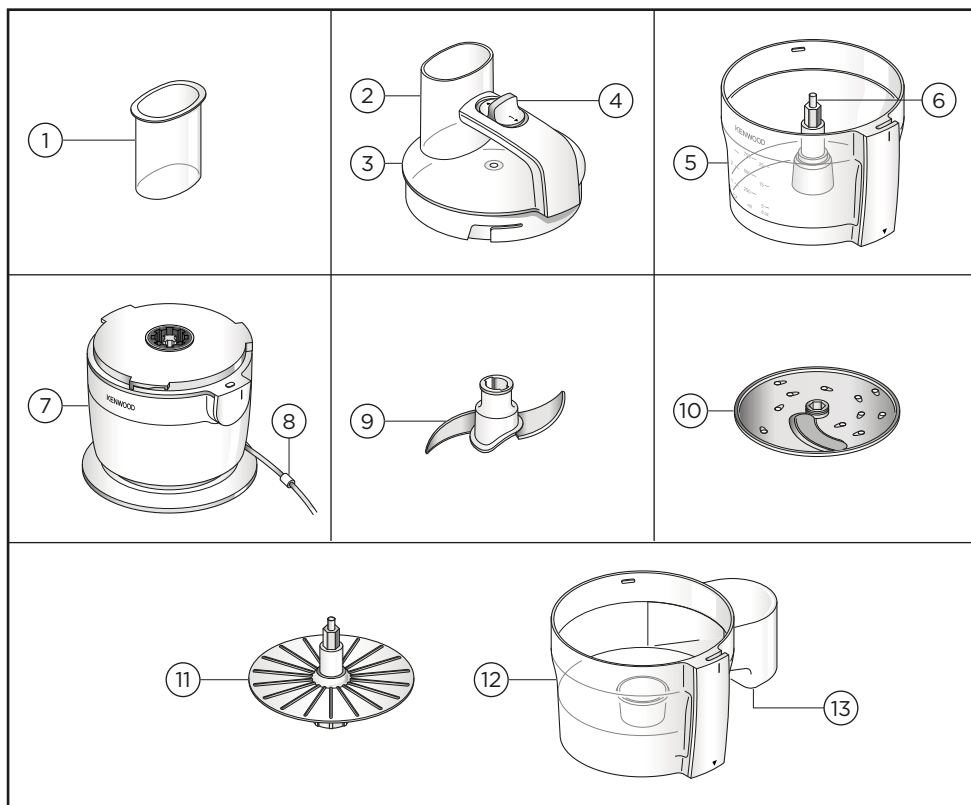
|     |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|    | X                                                                                 | X                                                                                 | ✓                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |

## Péče a čištění

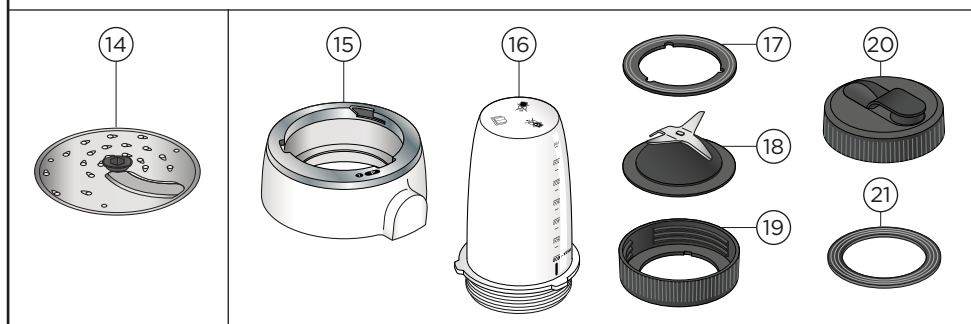
|     |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|    | X                                                                                 | X                                                                                 | ✓                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |

- Před čištěním vždy přístroj vypněte, počkejte, než se zastaví nástavec/nože, a odpojte přístroj od zdroje napájení.
- Hnací jednotku otřete vlhkým hadříkem a osušte. Dbejte na to, aby kolem zajišťovacího mechanismu nebyly zbytky potravin.
- Hnací jednotku nikdy neponořujte do vody.
- Zacházejte opatrně s noži a krájecími kotouči - jsou nesmírně ostré.
- Pokud budete mýt nože osobního mixéru/sekáčku ručně, očistěte je štětkou a opláchněte je pod tekoucí vodou.

## Seznam dílů



\* Ha tartozék



# Popis

## Kuchyňský robot

- ① Pěchovač
- ② Násypka
- ③ Víko
- ④ Vypínač + ovladač pulzního režimu
- ⑤ Nádoba
- ⑥ Hnací hřídel v nádobě
- ⑦ Hnací jednotka
- ⑧ Spona na kabel
- ⑨ Nástavec s nožovými břity
- ⑩ 4mm kotouč na krájení/strouhání

## Express Serve

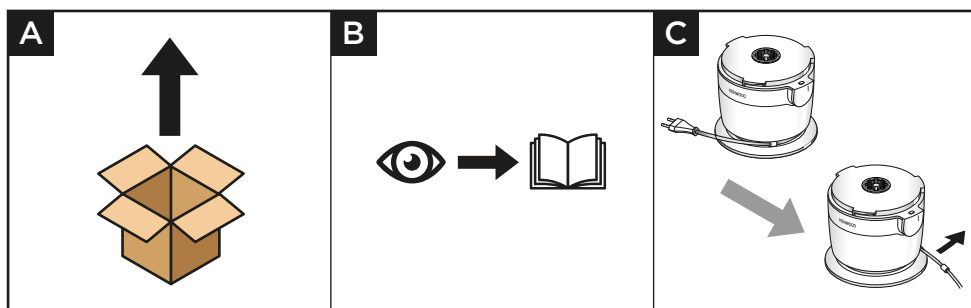
- ⑪ Odebírací kotouč
- ⑫ Nádoba pro Express Serve
- ⑬ Výpust

## Kotouč

- ⑭ 2mm kotouč na krájení/strouhání (pokud je součástí dodávky)

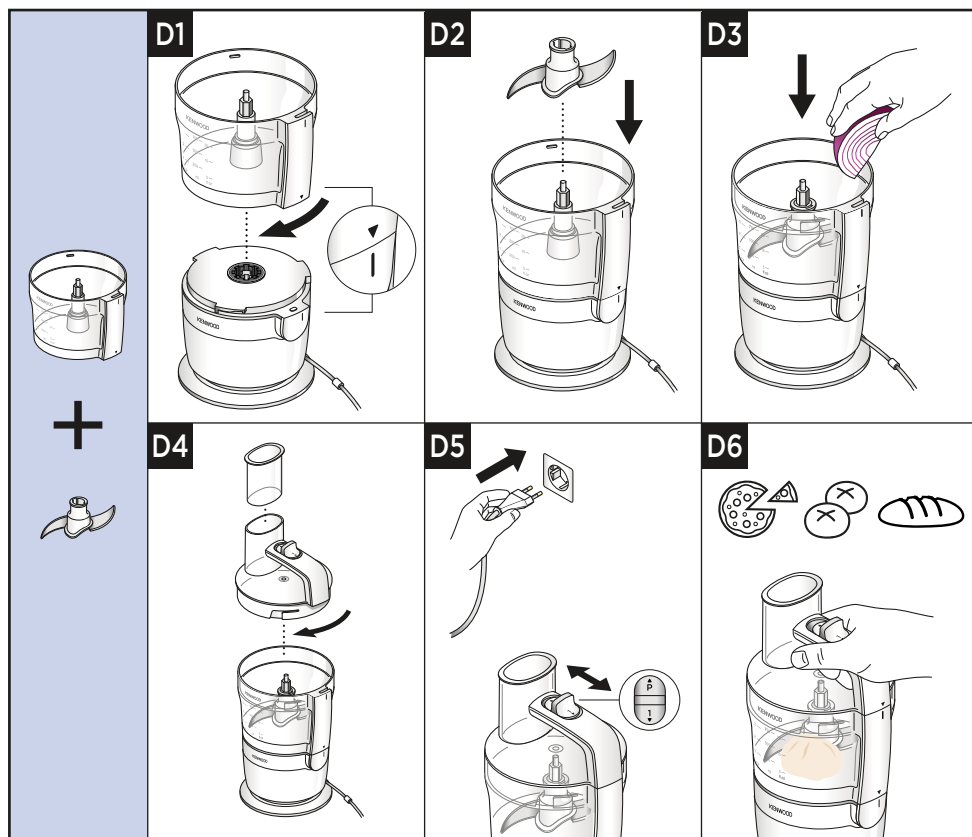
## Osobní mixér/sekáček

- ⑮ Základna osobního mixéru/sekáčku
- ⑯ Pohár
- ⑰ Těsnicí kroužek
- ⑱ Nožová jednotka
- ⑲ Držák nožové jednotky
- ⑳ Víčko
- ㉑ Těsnicí kroužek víčka



# Použití kuchyňského robota - nožová jednotka

## Nákresy a pokyny k použití



### Důležité upozornění

- Přístroj není vhodný k drcení nebo mletí kávových zrn a koření, k drcení krystalového cukru na krupicový a k mletí kostek ledu.
- Přidáváte-li do směsi mandlovou esenci, dbejte na to, aby nepřišla do styku s materiály z plastu. Mohla by na nich zanechat neodstranitelné skvrny.
- Nádobu a příslušenství namontujte vždy předtím, než do přístroje vložíte ingredience.
- K ovládání přístroje nepoužívejte víko.
- Pokud nejsou nádoba nebo víko správně nasazeny a zajištěny, nebude přístroj fungovat. Zkontrolujte, zda jsou násypka a držadlo nádoby umístěny vpravo vpředu.
- Přes sundáním víka vždy přístroj vypněte a odpojte od napájení.
- Chlebové těsto nepracovávájte déle než 30 sekund.
- Další hnětení chlebového těsta provádějte pouze ručně. Další hnětení v míse se nedoporučuje, protože přístroj by pak mohl být nestabilní.
- Při zpracování těsta vždy držte přístroj za rukojeť.

- 1 Nasadíte nádobu na hnací jednotku a otočením po směru hodinových ručiček ji zajistíte.
- 2 Nasadíte nožovou jednotku na hnací hřídel.
- 3 Vložíte do nádoby robota ingredience.
- 4 Nasadíte víko.
- 5 Připojíte přístroj ke zdroji napájení.
- 6 Zapnete přístroj nebo použijte pulzní režim.

### Rady a tipy

- Pro rychlé zpracování použijte pulzní režim (P). Přístroj bude spuštěný, dokud budete držet ovladač v příslušné poloze.
- Některé potraviny mohou zbarvit plastové části. Jde o zcela normální jev, který neškodí plastu ani neovlivňuje chuť potravin. Zbarvení odstraníte pomocí hadříku namočeného do rostlinného oleje.
- **Chlebové těsto** – Nejprve do nádoby vložte suché ingredience a poté přidejte tekutinu. Míchejte, dokud nevznikne hladká elastická koule těsta.
- Pokud se přístroj začne pohybovat po podložce, přidržeťte ho za rukojeť na víku.
- Chcete-li dosáhnout hrubší konzistence, použijte pulzní režim.
- Nenechávejte směs zpracovávat příliš dlouho.
- Při výrobě těsta použijte tuk přímo z chladničky nakrájený na kostky o velikosti 2 cm.

### Tabulka doporučeného nastavení

| E |                                                                                               |  MAX (g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  (s) |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                                                                                               | 20–30                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 10–20                                                                                 |
|   |                                                                                               | 200                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 30                                                                                    |
|   |                                                                                               | 150                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 20–30                                                                                 |
|   |   2 cm     | 300                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 10/P                                                                                  |
|   |   1/4    | 200                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | P                                                                                     |
|   |   2-3 cm | 250                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 15–20                                                                                 |
|   |   2 cm   | 100–200                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 20                                                                                    |
|   |                                                                                             | 400                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 60                                                                                    |
|   |                                                                                             | x3  + 300 ml                                                                                                                                                                                                                                                                             | 45–60                                                                                 |
|   |                                                                                             | 250 g  + 150 g                                                                                                                                                                                                                                                                           | 30                                                                                    |
|   |                                                                                             | 250 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 10–30                                                                                 |
|   |                                                                                             |  x3 +  150 g +  150 g  +  150 g | 20                                                                                    |



# Recept

## Marináda ze sušených švestek

400 g medu

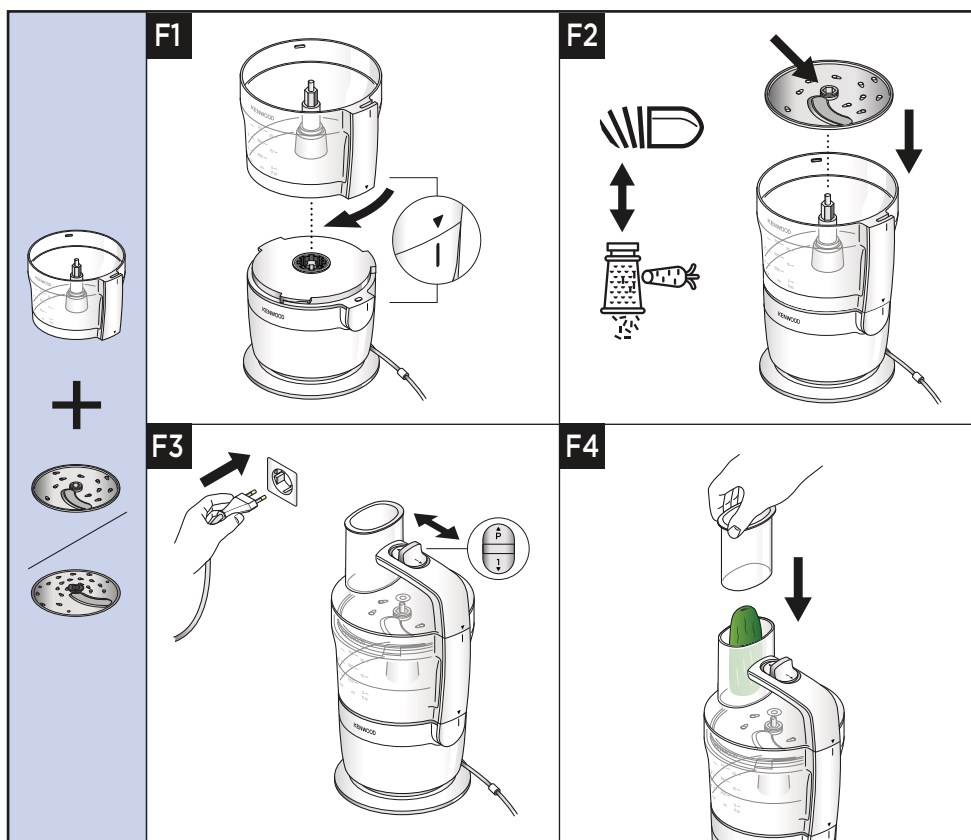
40 sušených švestek

50 ml vody

- 1 Uložte ingredience na noc do lednice.
- 2 Sekejte 4 sekundy pomocí pulzního režimu.

## Použití kuchyňského robota - kotouče

### Nákresy a pokyny k použití



### Důležité upozornění

- Nestrkejte prsty do násypky.

- 1 Nasadte nádobu na hnací jednotku a otočením po směru hodinových ručiček ji zajistěte.
- 2 Uchopte kotouč za úchytku uprostřed a nasadte jej na hřídel příslušnou stranou nahoru.
- 3 Nasadte víko.
- 4 Vložte potraviny do násypky.
- 5 Připojte přístroj ke zdroji napájení, přepněte ho na rychlost 1 a rovnoměrně tlačte pýchovačem.

### Rady a tipy

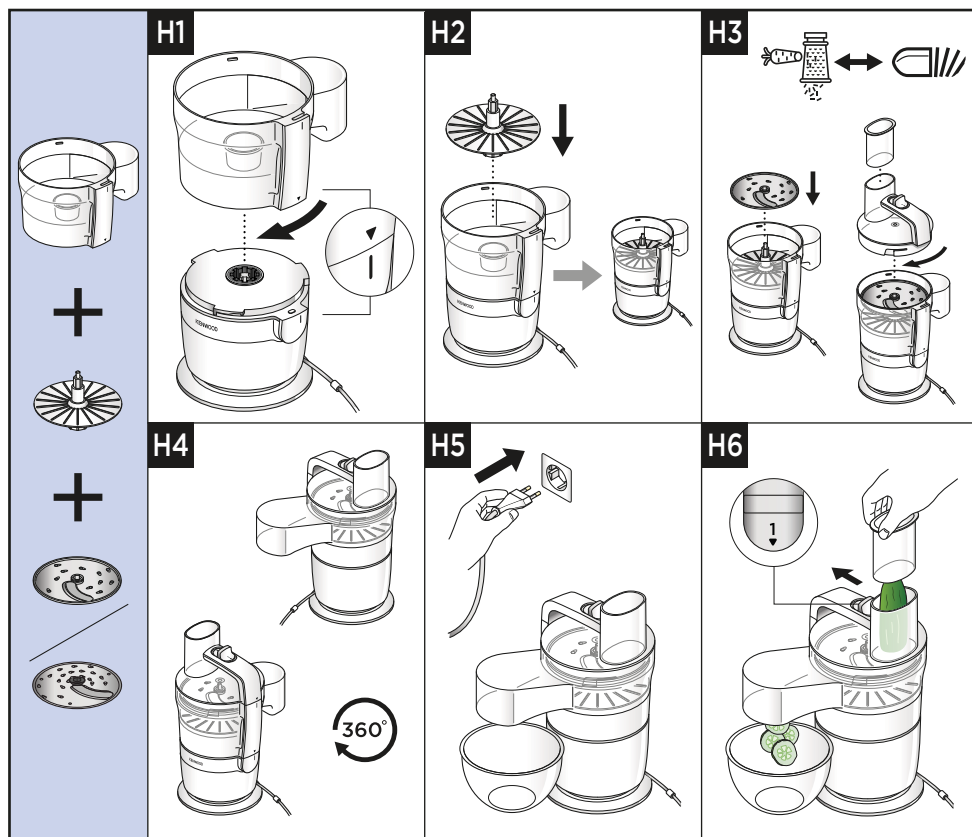
- Používejte čerstvé suroviny.
- Nekrájejte potraviny na příliš malé kousky. Vložte potraviny do násypky tak, aby ji vyplnily do celé šířky, ale tak, aby nebyly potraviny příliš napěchované. Zabráňte tak tomu, že potraviny budou při zpracování sklouzávat do strany.
- Potraviny krájené kolmo budou kratší než potraviny krájené podélně.
- Po zpracování vždy na kotouči nebo v nádobě zůstane malé množství odpadu.

## Tabulka doporučeného nastavení

| G |    | <br>MAX (g)   | <br>(S)   |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |    | 750 ml        | 10-20                                                                                      |
|   |   | 750 ml      | 10-20                                                                                      |
|   |  | <br>MAX (g) | <br>(S) |
|   |  | 750 ml      | 10-20                                                                                      |

# Použití nástavce Express Serve

## Nákresy a pokyny k použití



### Důležité upozornění

- Při použití nástavce netlačte příliš velkou silou.
- Pokud potraviny nevycházejí výpustí, vypněte přístroj a prověřte, zda se nehromadí pod kotoučem a jestli je nasazený odebírací kotouč. Než budete pokračovat, odstraňte zachycené kousky potravin.

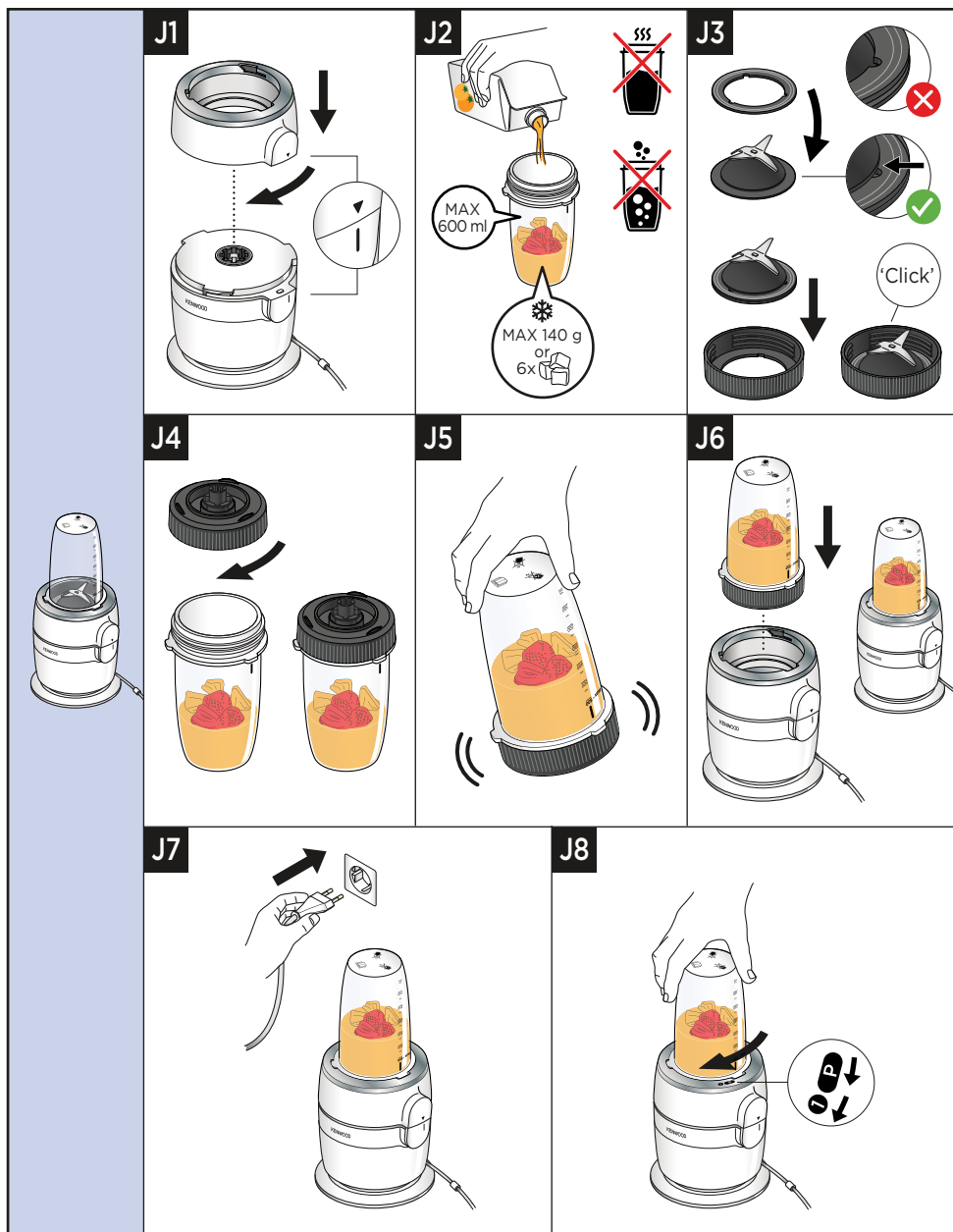
- 1 Nasadte nádobu na hnací jednotku a otočením po směru hodinových ručiček ji zajistěte.
- 2 Nasadte odebírací kotouč a požadovaný krájecí kotouč.
- 3 Nasadte víko.
- 4 Vložte potraviny do násypky.
- 5 Připojte přístroj ke zdroji napájení, přepněte ho na rychlost 1 a rovnoměrně tlačte pýchovačem.

# Tabulka doporučeného nastavení

|                                                                                   |                                                                                              |                                                                                              |                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| I                                                                                 |             | <br>MAX (g) | <br>(s) |
|   |             | 120                                                                                          |                                                                                          |
|  |             | 120                                                                                          |                                                                                          |
|  | <br>MAX (g) | <br>(s)     |                                                                                          |
|  |             | 120                                                                                          |                                                                                          |

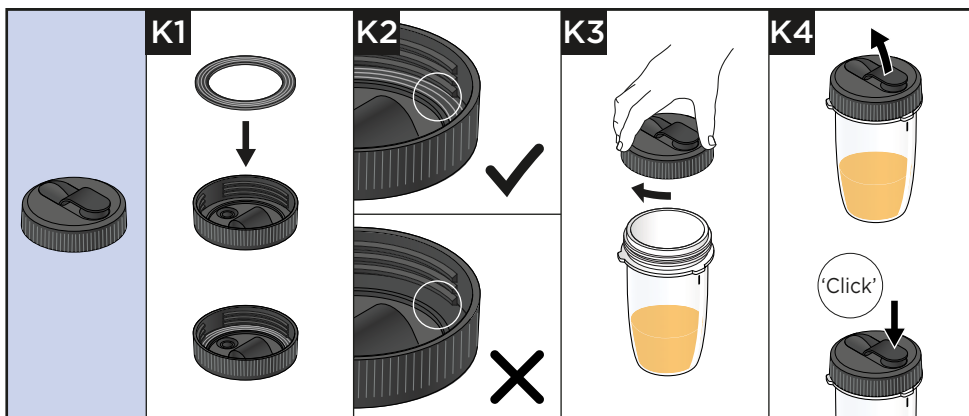
# Použití osobního mixéru/sekáčku

## Nákresy a pokyny k použití



# Použití osobního mixéru/sekáčku

## Nákresy a pokyny k použití



### Důležité upozornění

- Než nasadíte osobní mixér/sekáček, musí být na hnací jednotku nasazená základna osobního mixéru/sekáčku.
- **Nemixujte** zmražené ingredience bez tekutiny (s výjimkou kostek ledu).
- Pokud bude poškozený nebo nesprávně nasazený těsnicí kroužek, bude z poháru vytékat obsah.
- Nikdy nemixujte zmražené přísady, které zmrzly ve velkou hroudu.
- Nikdy nemixujte kousky zmraženého ovoce nebo zeleniny, které jsou větší než kostky o rozměrech 3 cm x 3 cm.
- Nejlepších výsledků dosáhnete, když do poháru jako první přidáte led/zmražené ingredience.
- Veškeré sušené ovoce před sekáním **vždy** vypeckujte.

- 1 Nasadte základnu osobního mixéru/sekáčku na hnací jednotku a otočením po směru hodinových ručiček ji zajistěte.
- 2 Vložte ingredience do poháru až po značku 600 ml.
- 3 Nasadte těsnicí kroužek na nožovou jednotku a zkontrolujte, jestli je řádně vsazený do žlábků.
- 4 Opatrně nasadte nožovou jednotku do držáku a zajistěte ji.
- 5 Uchopte držák s nožovou jednotkou zespodu a vložte ho noži dolů do poháru.
- 6 Našroubujte držák s nožovou jednotkou na pohár a otočením po směru hodinových ručiček ho zajistěte.
- 7 Zatřeptejte pohárem, aby se ingredience rozprostřely.
- 8 Nasadte nástavec na hnací jednotku.
- 9 Připojte přístroj ke zdroji napájení. Pokud chcete použít pulzní režim, otočte nástavcem po směru hodinových ručiček (směrem k písmenu P) a uvolněte ho. Chcete-li zvolit nepřerušovaný chod, otočením po směru hodinových ručiček (směrem k číslici 1) nástavec zajistěte.

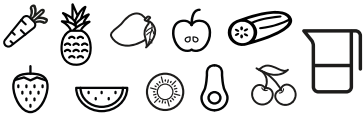
## **Víčko**

- 10 Nasadte do víčka těsnicí kroužek a zkontrolujte, jestli je řádně vsazený do žlábků.
- 11 Pokud chcete použít víčko, odšroubujte z poháru držák s nožovou jednotkou. Nasadte víčko otočením po směru hodinových ručiček.
- 12 Při pití jednoduše zvedněte kryt víčka. Pít je možné přímo z poháru.
- 13 Až dopijete, zavřete kryt víčka. Pevně ho přitlačte.

## **Rady a tipy**

- Když je pohár naplněný po značku maximálního objemu (600 ml), představujte jeho obsah přibližně dvě porce.
- Pokud se nechystáte vypít nápoj ihned, uložte ho do lednice a spotřebujte ho do 24 hodin.
- Chcete-li nápoj pít přímo skrz víčko, měl by být dostatečně řídký. Pokud chcete, aby byl nápoj řidší, přidejte více tekutiny.
- Některé nápoje nemusí být po rozmixování zcela hladké kvůli semínkům nebo vláknité povaze ingrediencí.
- U některých nápojů může dojít k oddělení jednotlivých složek, pokud je necháte stát. Proto doporučujeme nápoje ihned pít. Nápoje s oddělenými složkami před pitím promíchejte.
- Když je nasazené víčko, dbejte na to, aby byl pohár neustále ve svislé poloze.

## Tabulka doporučeného nastavení

| <div>L</div>    | <br><b>MAX (g)</b> |  | <br><b>(S)</b> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <div>3 cm</div> | 600 ml                                                                                              | 1                                                                                 | 30-60                                                                                           |
|                 | 100 g                                                                                               | 10-20                                                                             | P                                                                                               |
|                 | X 6<br>120-140 g                                                                                    | P                                                                                 | 10-20                                                                                           |
|                 | 50 g                                                                                                | P                                                                                 | 10-20                                                                                           |
|                  | 100 g                                                                                               | 1                                                                                 | 30-60                                                                                           |
|                | 50 g                                                                                                | P                                                                                 | 10                                                                                              |



## Recepty

---

### Pesto

60 g čerstvé bazalky  
1 stroužek česneku  
25 g piniových oříšků  
25 g strouhaného parmezánu  
110 g olivového oleje  
Sůl podle chuti

- 1 Vložte všechny ingredience do poháru osobního mixéru/sekáčku. Spusťte pětkrát pulzní režim a potom mixujte nepřerušovaně, dokud nebude dosaženo požadované struktury (přibližně 25 sekund).

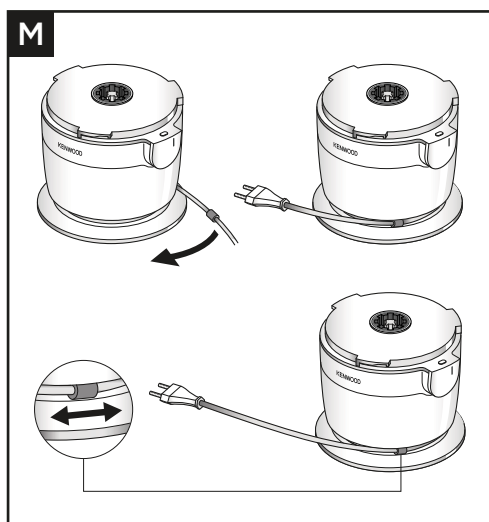
### Marináda ze sušených švestek

300 g medu  
40 g sušených švestek  
70 ml vody

- 1 Vložte všechny ingredience do poháru osobního mixéru/sekáčku. Uložte pohár na noc do lednice. (Neukládejte ingredience v poháru déle než 24 hodin.)
- 2 Sekejte 4 sekundy pomocí pulzního režimu. Ihned spotřebujte.

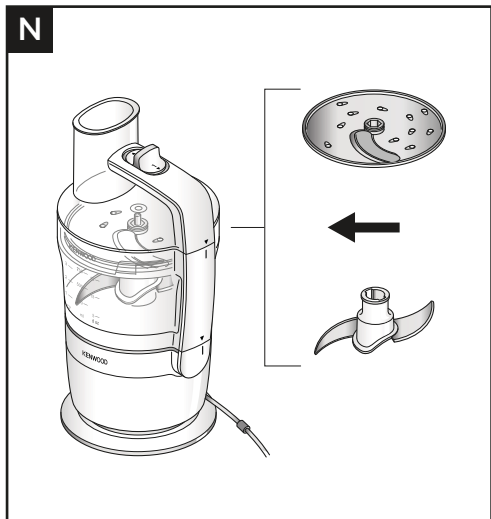
## Úprava kabelu

---



- Omotejte kabel kolem základny přístroje, aby měl požadovanou délku, a sepněte ho sponou na kabel.

## Ukládání



- Nůž a jeden kotouč můžete po použití uložit společně do nádoby.
- Druhý kotouč (pokud je součástí dodávky) je možné uložit v nádobě nástavce Express Serve.
- Nespouštějte přístroj, když je nasazený nůž i kotouč. Používejte vždy pouze jeden nástavec.

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



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

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

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

## Průvodce odstraňováním problémů

| Problém                                                    | Příčina                                                                              | Řešení                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Robot se nespustí.                                         | Není napájení.                                                                       | Zkontrolujte, zda je robot připojený ke zdroji napájení.                                                                                           |
|                                                            | Nádoba není správně nasazená na základnu.                                            | <b>Přístroj se nespustí, pokud nebude řádně zajištěná nádoba nebo víko.</b>                                                                        |
|                                                            | Víko nádoby není řádně zajištěné.                                                    | <b>Zkontrolujte, jestli jsou nádoba a víko zarovnané a řádně zajištěné.</b>                                                                        |
| Robot se během provozu zastaví.                            | Robot přetížen/překročena maximální kapacita.                                        | Zkontrolujte maximální hodnoty uvedené v tabulce doporučeného nastavení.                                                                           |
|                                                            | Víko není zajištěno.                                                                 | Zkontrolujte, jestli je víko řádně zajištěné.                                                                                                      |
| Nádobu s nasazeným víkem nelze nasadit na základnu.        | Vypínač je v poloze „zapnuto“.                                                       | Přepněte vypínač do polohy „vypnuto“.                                                                                                              |
| Potraviny nevycházejí výpustí nástavce Express Serve.      | Pod krájecím/strouhacím kotoučem není nasazený odebírací kotouč.                     | Nasadte odebírací kotouč.                                                                                                                          |
| Nakrájené nebo nastrouhané potraviny jsou poškozené nožem. | Přístroj je spuštěný s nožem a kotoučem nasazeným v nádobě.                          | Před použitím krájecího/strouhacího kotouče sundejte sekací nůž.                                                                                   |
| Přístroj je nestabilní/ silné vibrace a pohyb.             | Těsto se míchá příliš dlouho.                                                        | Pokud se přístroj začne pohybovat po podložce, přidržte ho za rukojeť na víku.                                                                     |
|                                                            | Robot přetížen/překročena maximální kapacita.                                        | Při zpracování těsta nenechávejte přístroj puštěný déle než 30 sekund a nepřekračujte maximální množství uvedené v tabulce doporučeného nastavení. |
|                                                            | Opětovné hnětení těsta.                                                              | Opětovné hnětení těsta provádějte pouze ručně. Další hnětení v míse se nedoporučuje, protože přístroj by pak mohl být nestabilní.                  |
|                                                            | Zpracovávají se lepkavé ingredience, například datle.                                | Nejllepších výsledků dosáhnete, když ingredience nejprve rozdrobíte pomocí pulzního režimu a poté je budete dál mixovat nepřerušovaně.             |
| Ingredience vystřikují nebo vypadávají z násypky.          | Není nasazený pěchovač.                                                              | Při zpracování těsta a koláčových a dortových směsí vždy nasadte pěchovač, aby ingredience nevystřikovaly z násypky.                               |
| Malý výkon nože a kotouče.                                 | Projděte si tipy pro zpracování a dodržujte pokyny z tabulky doporučeného nastavení. |                                                                                                                                                    |

## Průvodce odstraňováním problémů

| Problém                                                          | Příčina                                                                                             | Řešení                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Osobní mixér/sekáček se nespustí.                                | Osobní mixér/sekáček není řádně zajištěný<br>Základna osobního mixéru/sekáčku není řádně zajištěná. | Osobní mixér/sekáček se nespustí, pokud nebude řádně zajištěný.                                                                                                                                                 |
| Ze základny nožové jednotky osobního mixéru/sekáčku uniká obsah. | Chybí těsnění.<br>Těsnění není správně nasazeno.<br>Těsnění je poškozeno.<br><br>Víko není zavřené. | Zkontrolujte, zda je těsnění nasazeno správně a zda není poškozeno.<br>Pokud budete potřebovat náhradní těsnění, informace naleznete v části „Servis a údržba“.<br>Zkontrolujte, zda víko je správně zajištěno. |

# Magyar

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| • Fontos biztonsági tudnivalók       | 26-28 |
| • Csatlakoztatás előtt               | 28    |
| • Karbantartás és tisztítás          | 29-30 |
| • Alkatrészlista                     | 31-32 |
| • A robotgép használata – forgókés   | 33-36 |
| ○ Ábrák és használati utasítások     | 33-34 |
| ○ Használati útmutató                | 35    |
| ○ Recept                             | 36    |
| • A robotgép használata – tárcsák    | 36-37 |
| ○ Ábrák és használati utasítások     | 36-37 |
| ○ Használati útmutató                | 37    |
| • Az Express Serve használata        | 38-39 |
| ○ Ábrák és használati utasítások     | 38    |
| ○ Használati útmutató                | 39    |
| • A kulacsos mixer/daráló használata | 40-44 |
| ○ Ábrák és használati utasítások     | 40-42 |
| ○ Használati útmutató                | 43    |
| ○ Recept                             | 44    |
| • Vezeték beállítása                 | 44    |
| • Tárolás                            | 45    |
| • Szerviz és vevőszolgálat           | 46    |
| • Hibaelhárítási útmutató            | 47-48 |

# Fontos biztonsági tudnivalók

---

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Az első használat előtt távolítson el minden csomagolóanyagot, marketing kiadványt és műanyag késvédőt. Mosogassa el az alkatrészeket (lásd „Karbantartás és tisztítás”).
- Ha a csatlakozódugó vagy a hálózati vezeték sérült, azt a veszélyek megelőzése érdekében biztonsági okokból ki kell cseréltetni a Kenwood vagy egy hivatalos Kenwood szerviz szakemberével.
- **Ne érjen hozzá az éles késekhez.** Legyen óvatos, mert a kések és tárcsák rendkívül élesek. **Az éles vágókések kezelésekor, az edény üritésekor és a tisztítás során mindig a felül található fogórészt fogja meg, a vágóéltől távol.**
- **A robotgép edénye és az Express Serve nem alkalmas jégkockák aprítására.**
- Mielőtt a készüléket a fedél fogantyújánál fogva felemelné vagy hordozná, ellenőrizze, hogy az edény és a fedél megfelelően rögzítve van-e.
- **Ne** dolgozzon fel forró hozzávalókat egyik tartozék edényben sem, a kulacsos mixerben sem. A forró folyadék a hirtelen gőzképződés következtében kifröccsenhet a készülékből.
- Működés közben **ne** hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Működés közben **ne** mozgassa a készüléket.
- **Ne** lépje túl a felhasználási útmutató táblázatában megadott maximális kapacitásokat.
- **Tészta készítésekor ne működtesse a készüléket 30 másodpercnél hosszabban, és ezután 5 percig pihentesse. Ha hosszabb ideig működteti egyfolytában, azzal károsíthatja a készüléket.**
- A forgókést és a tárcsákat **mindig** vegye ki, mielőtt kiönti a robotgép edényének tartalmát.
- Se a keze, se konyhai eszközök ne legyenek a robotgép edényében, amíg a készülék feszültség alatt van.
- Ha az ételt lejjebb kell nyomni a robotgép edényében, használjon egy megfelelő eszközt, például spatulát.
- Az élelmiszert soha **ne** az ujjával nyomja le az adagolócsőben. Mindig használja a tartozék tömőrudat.
- Ha felügyelet nélkül hagyja a készüléket, illetve összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt **mindig** kapcsolja ki és a csatlakozódugót húzza ki a konnektorból.
- FIGYELEM: Mielőtt levinné a fedelet az edényről, várja meg, amíg a tartozék leáll, illetve a forgókések teljesen megállnak.
- **Ne** nyomja le túlzott erővel az adagolócsőben a nyersanyagot, mert károsíthatja a készüléket.
- A robotgépet **ne** működtesse a fedél zárszerkezetével, mindig a főkapcsolót használja.
- Ne működtesse a robotgépet úgy, hogy a forgókés és egy tárcsa is fel van szerelve. Egyszerre csak egy tartozékot használjon.
- **A készülék megsérülhet és sérülést okozhat, ha a zárszerkezetet túlzott erőnek teszik ki.**

- **Csak** engedélyezett tartozékot használjon.
- Soha **ne** használjon meghibásodott készüléket. Ellenőrzés és javítás – lásd: „Szerviz és vevőszolgálat”.
- A meghajtóegységet, a hálózati vezetékét és a csatlakozódugót óvja a nedvességtől.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne lógjon le az asztal vagy munkafelület széléről, és ne érintkezzen forró felülettel.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanak a készülékkel.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórjához gyermekek ne férjenek hozzá.
- A készüléket üzemeltethetik olyanok is, akik mozgásukban, érzékelésükben vagy mentálisan korlátozottak, illetve nincs kellő hozzáértésük vagy tapasztalatuk, amennyiben a készüléket felügyelet mellett használják, vagy annak biztonságos használatára vonatkozóan utasításokkal látták el őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.
- A készülék nem megfelelő használata sérülést okozhat.

## Express Serve

- Ne nyúljon mozgó alkatrészekhez. Ne nyúljon a kimeneti nyílásba.
- **Ne** működtesse a terelőlemez felhelyezése nélkül. **Ha a terelőlemez nincs felszerelve, az élelmiszer összetorlódhat a lemez alatt, és nem távozik a kimeneti nyíláson, ami a tartozék károsodását okozhatja.**
- Ha a kimeneti nyílásból nem jön feldolgozott nyersanyag, kapcsolja ki a készüléket, és ellenőrizze, hogy a tárcsa alatti részen nem szorult-e be nyersanyag és hogy a terelőlemez a helyén van-e. Távolítsa el a beszorult nyersanyagot, és csak ezután folytassa a műveletet.
- **Soha ne működtesse az Express Serve tartozékot folyamatosan 2 percnél tovább. A 2 perces üzemeltetési szakaszok között várjon 2 percet, hogy a motor lehűljön.**

## Kulacsos mixer/daráló biztonsági előírásai

-  **NE** dolgozzon fel forró hozzávalókat.
-  **NE** keverjen szénsavas folyadékokat.
- **ÉGÉSI SÉRÜLÉS KOCKÁZATA:** Forró hozzávalók esetén, mielőtt a pohárba öntené vagy összekeverné azokat, várja meg, hogy lehűljenek szobahőmérsékletre.
- Ne tárolja a hozzávalókat a pohárban 24 óránál tovább.
- **Mindig** óvatosan bánjon a késegységgel, és tisztítás közben ne nyúljon a vágóélekhez.
- **Soha** ne járassa a mixert/darálót üresen.
- Smoothie receptek – ne keverjen összefagyott élelmiszereket, hanem törje darabokra, mielőtt a pohárba öntené őket.
- A poharat kizárólag a hozzá tartozó késegységgel használja.
- **Soha** ne igyon forró italt a pohárból.



- Ha a kiöntőfedélen keresztül fogyasztja az italt, annak teljesen csomómentesnek kell lennie. Szüksége lehet egy kis időre, amíg kitapasztalja, hogyan érheti el a kívánt eredményt, különösen akkor, ha kemény vagy éretlen hozzávalókból készíti az italt és egy része nem keveredik el megfelelően.
- **Ne** keverjen fagyasztott hozzávalókat folyadék nélkül (kivétel: jégkockák).
- **Soha** ne turmixoljon 3 cm x 3 cm-es kockáknál nagyobb fagyasztott gyümölcs- vagy zöldségdarabokat.
- **Soha** ne turmixoljon kizárólag száraz összetevőket (pl. fűszereket, csonthéjasokat), és ne működtesse üresen a mixert/darálót.
- **Soha** ne szerelje a készüléget a meghajtóegységre a pohár nélkül.
- **Mindig** magozza ki az aszalt gyümölcsöket az aprítás előtt.

## Energiafogyasztás

- Amikor a készülék nem üzemel
  - Automatikus átkapcsolás kikapcsolt üzemmódba: Nincs
  - Kikapcsolt üzemmód fogyasztása:  $\leq 0,3$  W.

## Csatlakoztatás előtt

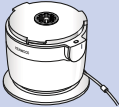
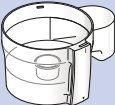
---

- Ellenőrizze, hogy a háztartásában lévő hálózati feszültség paraméterei megegyeznek a készülék alján feltüntetett paraméterekkel.
- A készülék megfelel az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 1935/2004/EK rendelet követelményeinek.

## Az első használat előtt

- 1 Távolítsa el a műanyag késvédőt a forgókésről. Legyen óvatos, mert a kések nagyon élesek. Dobja ki a késvédőt, mert az csak a kés gyártás és szállítás közbeni védelmére szolgál.
- 2 Mossa el az alkatrészeket. Lásd: a „Karbantartás és tisztítás” részt.

Karbantartás és tisztítás

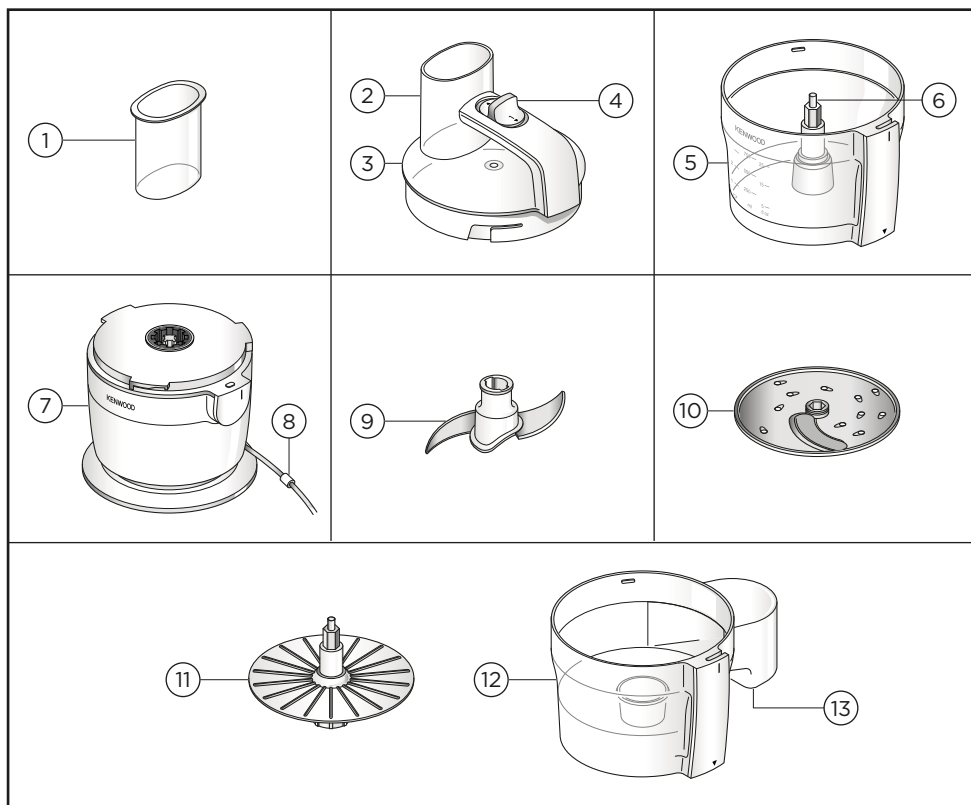
|     |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|    | X                                                                                 | X                                                                                 | ✓                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |

## Karbantartás és tisztítás

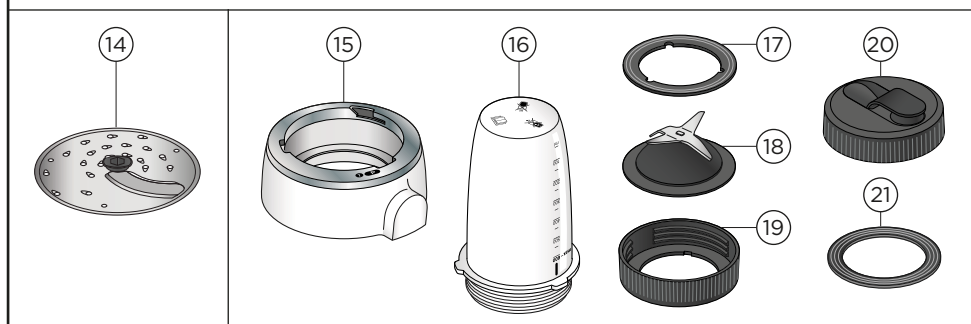
|     |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|    | X                                                                                 | X                                                                                 | ✓                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, várja meg, amíg a tartozék/ forgókész leáll, és húzza ki a hálózati csatlakozót.
- A meghajtóegységet törölje le egy nedves ronggyal, majd hagyja megszáradni. Ügyeljen arra, hogy a rögzítőszerveknél ne legyenek ételmaradékok.
- Ne merítse vízbe a meghajtóegységet.
- A kések és a vágótárcsák rendkívül élesek, ezért ezekkel nagyfokú körültekintéssel kell bánni.
- Ha a kulacsos mixer/daráló késeit kézzel mossa le, akkor azokat tisztára kell kefélni, és folyó víz alatt le kell öblíteni.

## Alkatrészlista



\* Ha tartozék



## A készülék részei

### Robotgép

- ① Tömőrúd
- ② Adagolócső
- ③ Fedél
- ④ Főkapcsoló + Rövid üzem
- ⑤ Edény
- ⑥ Edényben levő hajtótengely
- ⑦ Meghajtóegység
- ⑧ Vezetékcsíptető
- ⑨ Forgókés
- ⑩ 4 mm-es szeletelő-/reszelőtárcsa

### Express Serve

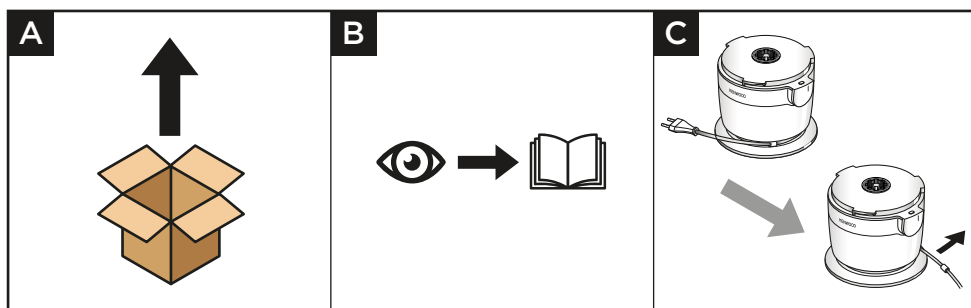
- ⑪ Terelőlemez
- ⑫ Express Serve edény
- ⑬ Kimeneti nyílás

### Tárcsák

- ⑭ 2 mm-es szeletelő-/reszelőtárcsa (ha tartozék)

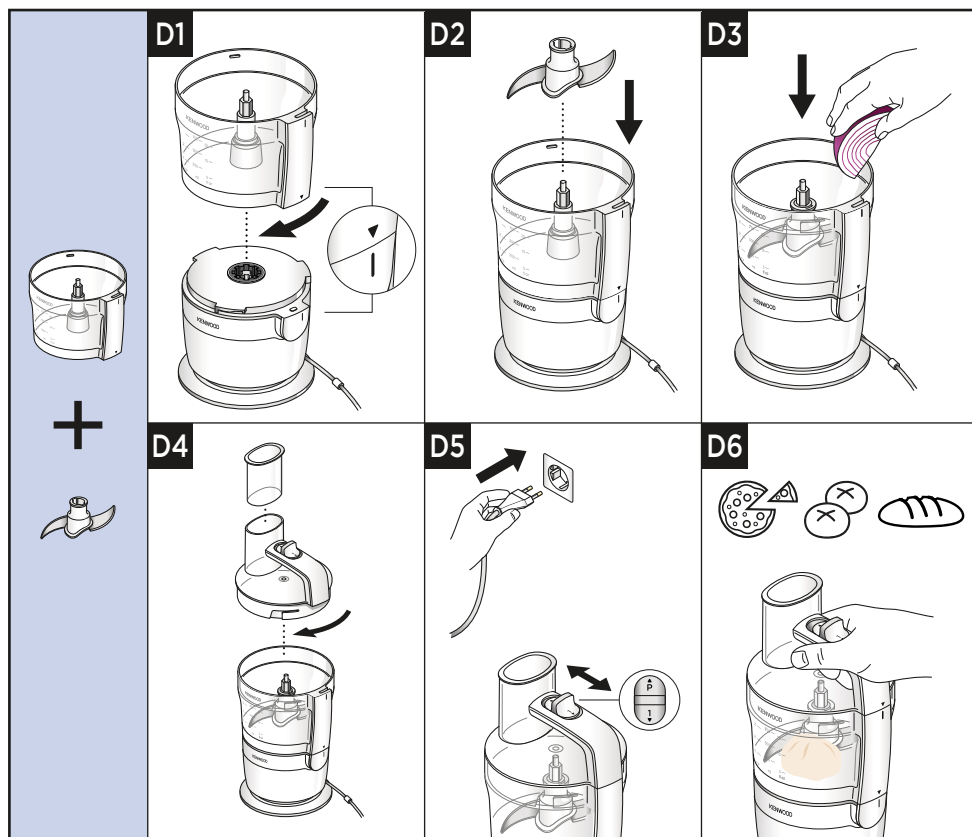
### Kulacsos mixer/daráló

- ⑮ Kulacsos mixer/daráló alapja
- ⑯ Pohár
- ⑰ Tömítőgyűrű
- ⑱ Késegység
- ⑲ Késtartó
- ⑳ Ivófedél
- ㉑ Ivófedél tömítőgyűrűje



# A robotgép használata – forgókés

## Ábrák és használati utasítások



### Fontos

- A robotgép nem alkalmas kávé és fűszerek aprítására vagy őrlésére, kristálycukor porcukorra alakítására vagy jégkockák aprítására.
- Mandulaesszencia, illetve egyéb ízesítőanyagok hozzáadásakor ügyelni kell arra, hogy ezek az anyagok ne érjenek a műanyaghoz, mert tartós elszíneződést okozhatnak.
- Mindig rögzítse az edényt és a tartozékot a meghajtóegységhez, mielőtt betenné a hozzávalókat.
- A robotgépet ne a fedéllel működtesse.
- A robotgép nem működik, ha az edény vagy a fedél nincs megfelelően felszerelve a rögzítőszervezetre. Ellenőrizze, hogy az adagolócső és az edény fogantyúja jobbra nézzen.
- A fedél eltávolítása előtt mindig kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a csatlakozót.
- A kenyértésztát ne keverje 30 másodpercnél hosszabb ideig.
- A kenyértésztát csak kézzel gyúrja újra. Az edényben történő újragyúrás nem ajánlott, mert a robotgép instabillá válhat.
- Tészta készítésekor mindig tartsa a készüléket a fogantyúnál fogva.

- 1 Helyezze az edényt a meghajtóegységre, és jobbra elforgatva rögzítse.
- 2 Helyezze a forgókést a hajtótengelyre.
- 3 Öntse a hozzávalókat a robotgép edényébe.
- 4 Helyezze fel a fedelet.
- 5 A hálózati csatlakozót dugja be a konnektorba.
- 6 Kapcsolja be a készüléket vagy használja a rövid üzem funkciót.

### **Tanácsok és tippek**

- A rövid üzem funkciót (P) csak rövid ideig használja. A rövid üzem funkció addig működik, amíg a gombot ebben az állásban tartja.
- Egyes élelmiszerek elszínezhetik a műanyagot. Ez teljesen normális jelenség, nem károsítja a műanyagot és nem befolyásolja az étel ízét sem. Az elszíneződés eltávolításához dörzsölje meg növényi olajba mártott ronggyal.
- **Kenyértészta** – Először a száraz hozzávalókat helyezze az edénybe, és ezután adja hozzá a folyadékot. A tészta rugalmas golyóvá válásáig folytassa a keverést.
- Használja a fedélen lévő fogantyút támasztékként, ha a készülék elkezd mozogni a munkaasztalon.
- Durvább állag eléréséhez használja a rövid üzem funkciót.
- Ügyeljen arra, nehogy túl sokáig végezze a feldolgozást.
- Tészta készítésekor a zsiradékot egyenesen a hűtőszekrényből vegye ki, és vágja 2 cm élű kockákra.

# Használati útmutató

| E                                                                                 |         |  MAX (g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  (secs) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                   |         | 20-30                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 10-20                                                                                    |
|                                                                                   |         | 200                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 30                                                                                       |
|                                                                                   |         | 150                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 20-30                                                                                    |
|  |  2 cm   | 300                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 10/P                                                                                     |
|  |  1/4    | 200                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | P                                                                                        |
|  |  2-3 cm | 250                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 15-20                                                                                    |
|  |  2 cm   | 100-200                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 20                                                                                       |
|  |                                                                                          | 400                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 60                                                                                       |
|  |                                                                                          | x3  + 300 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 45-60                                                                                    |
|  |                                                                                          | 250 g  + 150 g                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 30                                                                                       |
|  |                                                                                          | 250 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 10-30                                                                                    |
|  |                                                                                          | x3  + 150 g  + 150 g  <sup>18-22° C</sup>  + 150 g  | 20                                                                                       |



# Recept

## Szilvapác

400 g méz

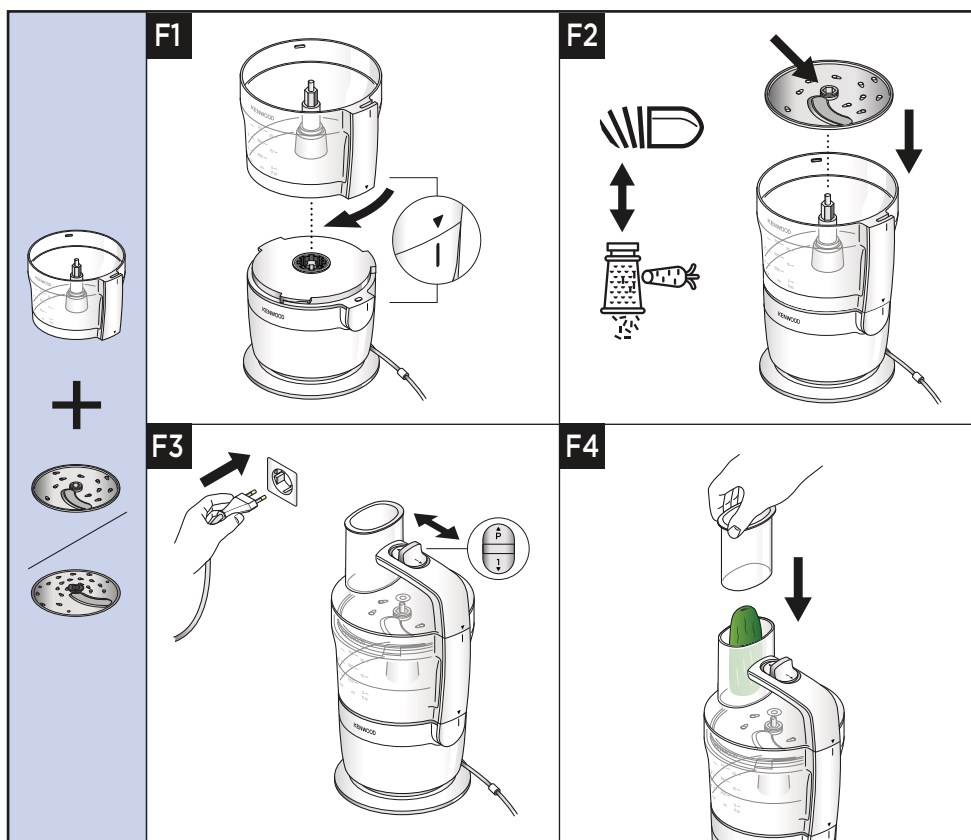
40 g aszalt szilva

50 ml víz

- 1 Tárolja a hűtőben egy éjszakán át.
- 2 4 másodpercig használja a rövid üzem funkciót.

## A robotgép használata - tárcsák

### Ábrák és használati utasítások



**Fontos**

- Soha ne nyúljon kézzel az adagolócsőbe.

- 1 Helyezze az edényt a meghajtóegységre, és jobbra elforgatva rögzítse.
- 2 A középső fogórésznél megtartva a megfelelő oldalával felfelé helyezze a tárcsát a hajtótengelyre.
- 3 Helyezze fel a fedelet.
- 4 Tegye a nyersanyagot az adagolócsőbe.
- 5 Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz, válassza az 1. sebességfokozatot, és a nyersanyagot egyenletesen nyomja lefelé a tömőrúddal.

**Tanácsok és tippek**

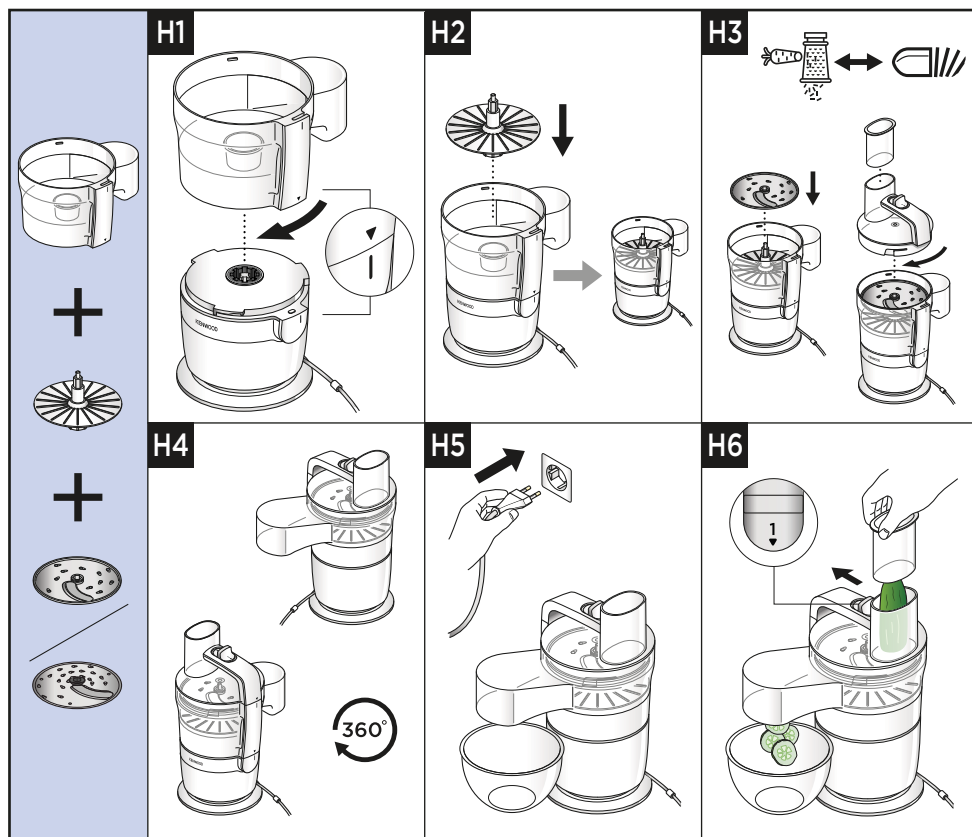
- Friss hozzávalókat használjon.
- Ne vágja a nyersanyagot túl kicsire. Az adagolócső teljes szélességét töltsse ki (de ne túl szorosan), így a feldolgozás során a nyersanyag nem fog oldalra csúszni.
- A függőlegesen elhelyezett darabok rövidebbre lesznek vágva, mint a vízszintesen elhelyezett darabok.
- A feldolgozás után mindig marad kis mennyiségű élelmiszer a tárcsán vagy a tálban.

**Használati útmutató**

| <b>G</b>  | <br><b>MAX (g)</b>   | <br><b>(secs)</b>   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           | 750 ml               | 10-20                                                                                                |
|          | 750 ml              | 10-20                                                                                                |
|         | <br><b>MAX (g)</b> | <br><b>(secs)</b> |
|         | 750 ml             | 10-20                                                                                                |

# Az Express Serve használata

## Ábrák és használati utasítások



### Fontos

- Ne alkalmazzon túlzott erőhatást a tartozék használata közben.
- Ha a kimeneti nyílásból nem jön élelmiszer, kapcsolja ki a készüléket, és ellenőrizze, hogy a tárcsa alatti részen nem szorult-e be az élelmiszer és hogy a terelőlemez a helyén van-e. Távolítsa el a beszorult nyersanyagot, és csak ezután folytassa a műveletet.

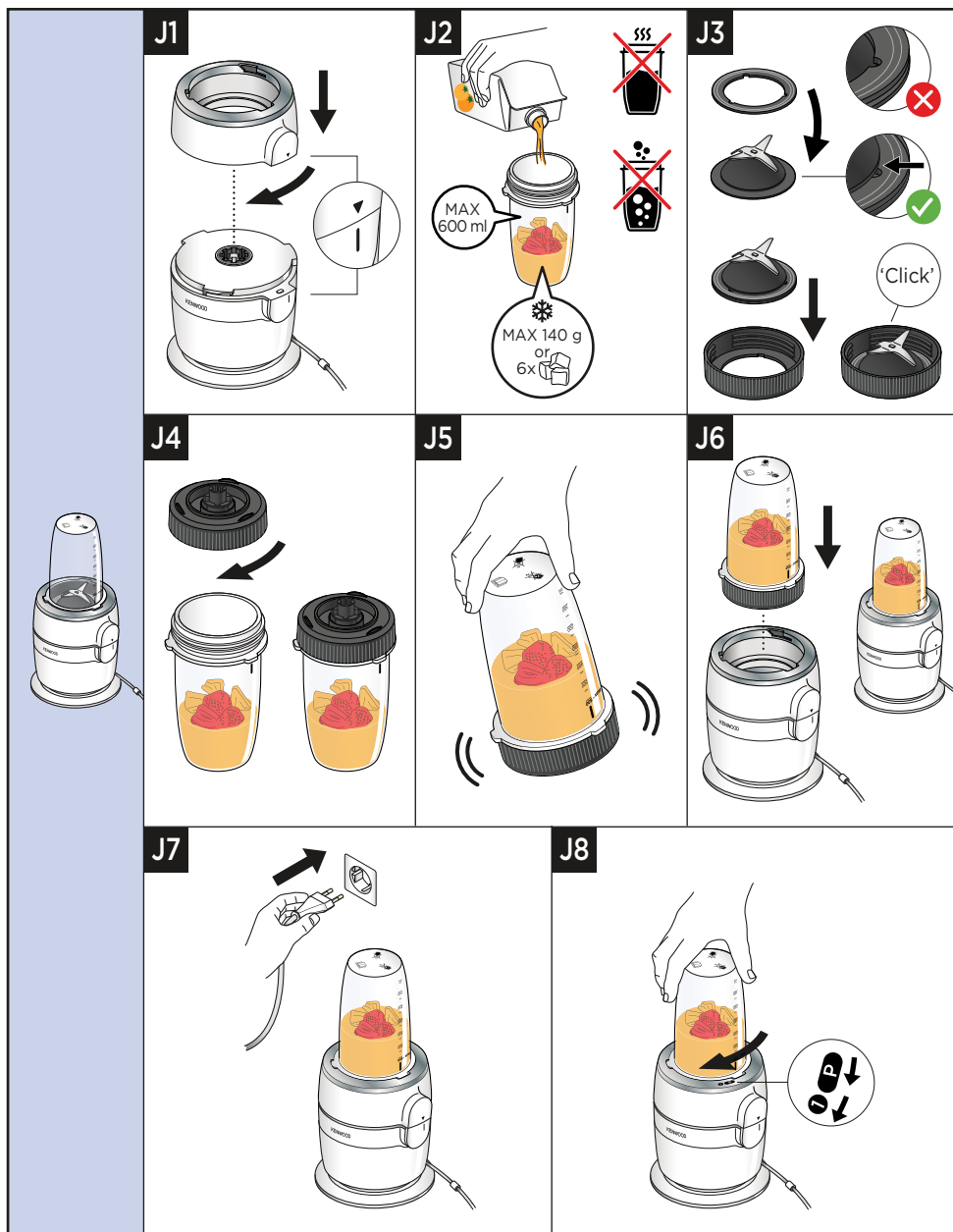
- 1 Helyezze az edényt a meghajtóegységre, és jobbra elforgatva rögzítse.
- 2 Helyezze be a terelőlemez és a szükséges tárcsát.
- 3 Helyezze fel a fedelet.
- 4 Tegye a nyersanyagot az adagolócsőbe.
- 5 Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz, válassza az 1. sebességfokozatot, és a nyersanyagot egyenletesen nyomja lefelé a tömőruddal.

# Használati útmutató

|                                                                                   |                                                                                              |                                                                                              |                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| I                                                                                 |             | <br>MAX (g) | <br>(secs) |
|   |             | 120                                                                                          |                                                                                             |
|  |             | 120                                                                                          |                                                                                             |
|  | <br>MAX (g) | <br>(secs)  |                                                                                             |
|  |             | 120                                                                                          |                                                                                             |

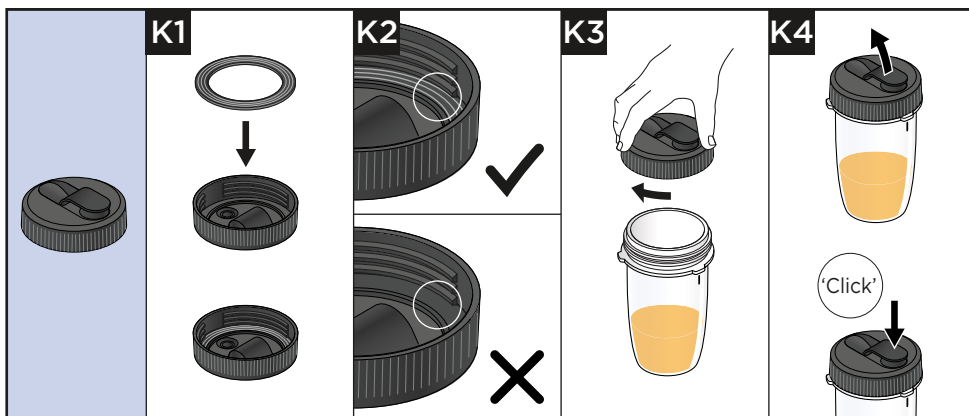
# A kulacsos mixer/daráló használata

## Ábrák és használati utasítások



## A kulacsos mixer/daráló használata

### Ábrák és használati utasítások



#### Fontos

- A kulacsos mixer/daráló behelyezése előtt fel kell szerelni a kulacsos mixer/daráló alapját a meghajtóegységre.
- Ne keverjen fagyasztott hozzávalókat folyadék nélkül (kivétel: jégkockák).
- Szívárgáshoz vezet, ha a tömítőgyűrű sérült vagy nem megfelelően van felhelyezve.
- Soha ne turmixoljon összefagyott hozzávalókat.
- Soha ne turmixoljon 3 cm x 3 cm-es kockáknál nagyobb fagyasztott gyümölcs- vagy zöldségdarabokat.
- A legjobb keverési teljesítmény elérése érdekében mindig elsőként öntse a palackba a jeget és a fagyasztott hozzávalókat.
- **Mindig** magozza ki az aszalt gyümölcsöket az aprítás előtt.

- 1 Illessze a kulacsos mixer/daráló alapját a meghajtóegységre, majd jobbra elfordítva rögzítse.
- 2 Öntse a pohárba a hozzávalókat, maximum a 600 ml-es szintig.
- 3 Helyezze a tömítőgyűrűt a késégségre úgy, hogy a gyűrű megfelelően feküdjön a horonyban.
- 4 Óvatosan engedje le a késégséget a késtartóba, és pattintsa a helyére.
- 5 Az összeszerelt késtartót fogja meg az alján és a késekkel lefelé helyezze a pohárba.
- 6 Csavarja az összeszerelt késtartót a pohárba – jobbra elfordítva rögzítse.
- 7 Rázza meg, hogy a hozzávalók elkeveredjenek.
- 8 Helyezze a tartozékot a meghajtóegységre.
- 9 Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz. Az rövid üzem használatához fordítsa el jobbra (a P felé), és engedje el a tartozékot. A folyamatos működéshez fordítsa el a tartozékot jobbra (az 1 felé), amíg rögzül.

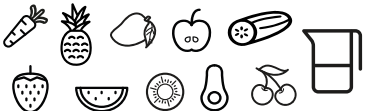
## **Ivófedél**

- 10 Helyezze a tömítőgyűrűt az ivófedélre úgy, hogy a gyűrű megfelelően feküdjön a horonyban.
- 11 Az ivófedél használatához csavarja le az összeszerelt késtartót a pohárról. Jobbra elforgatva rögzítse az ivófedeleket a poháron.
- 12 Ha inni szeretne, egyszerűen pattintsa le az ivófedél zárókupakját. Az italt közvetlenül a palackból is fogyaszthatja.
- 13 Miután ivott, helyezze vissza a zárókupakot. Nyomja le, hogy rögzüljön.

## **Tanácsok és tippek**

- A teljesen feltöltött pohár (600 ml) körülbelül két adag italt tartalmaz.
- Ha nem kívánja azonnal elfogyasztani az italt, tartsa hűtőszekrényben, és 24 órán belül fogyassza el.
- Győződjön meg arról, hogy az innivaló elég híg ahhoz, hogy a kiöntőn keresztül lehessen fogyasztani. Ha túl sűrű, adjon hozzá több folyadékot.
- Egyes italok keverés után sem lesznek teljesen simák az olyan hozzávalók miatt, amelyek magokat tartalmaznak, vagy rostosak.
- Egyes italok állás közben leülepedhetnek, ezért célszerű azonnal elfogyasztani őket. A leülepedett italokat fogyasztás előtt újból fel kell keverni.
- Ha az ivófedél a poháron van, akkor a poharat mindig tartsa függőleges helyzetben.

## Használati útmutató

| L                                                                                  |          | <br>MAX (g) |  | <br>(secs) |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <br>3 cm | 600 ml                                                                                       | 1                                                                                 | 30-60                                                                                       |
|   |                                                                                           | 100 g                                                                                        | 10-20                                                                             | P                                                                                           |
|   |                                                                                           | X 6<br>120-140 g                                                                             | P                                                                                 | 10-20                                                                                       |
|   |                                                                                           | 50 g                                                                                         | P                                                                                 | 10-20                                                                                       |
|    |                                                                                           | 100 g                                                                                        | 1                                                                                 | 30-60                                                                                       |
|  |                                                                                           | 50 g                                                                                         | P                                                                                 | 10                                                                                          |



## Receptek

---

### Pesztó

60 g friss bazsalikom

1 gerezd fokhagyma

25 g fenyőmag

25 g reszelt parmezán sajt

110 g olívaolaj

Só – ízlés szerint

Bors – ízlés szerint

- 1 Öntse az összes hozzávalót a darálóba. Ötször használja a rövid üzem funkciót, majd folyamatosan működtesse a kívánt állag eléréséig (kb. 25 másodperc).

### Szilvapác

300 g méz

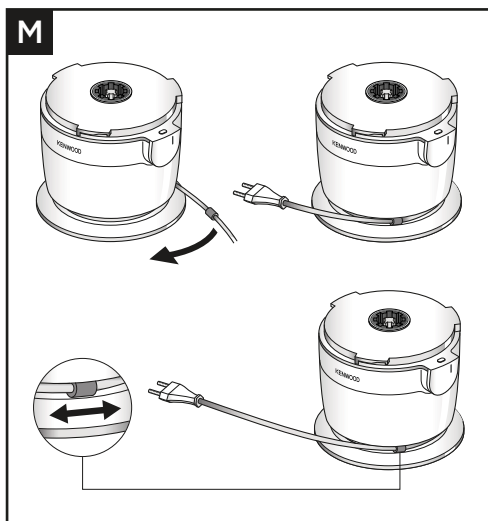
40 g aszalt szilva

70 ml víz

- 1 Öntse az összes hozzávalót a mixer/daráló poharába. Tárolja a hűtőszekrényben egy éjszakán át. (Ne tárolja a hozzávalókat a pohárban 24 óránál tovább.)
- 2 Négy másodpercig használja a rövid üzem funkciót. Azonnal használja fel.

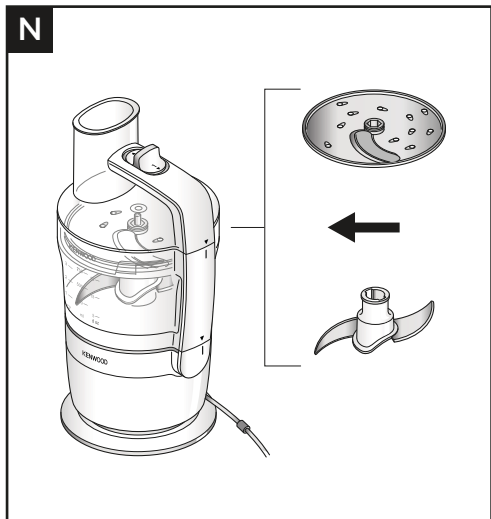
## Vezeték beállítása

---



- Tekerje a vezeték a robotgép alapja köré, amíg a kívánt hosszúságot el nem éri, és a vezetékcsíptető segítségével rögzítse.

## Tárolás



- Használat után a forgókés és egy tárcsa együtt tárolható az edényben.
- A másik tárcsa (ha van) tárolható az Express Serve edényben.
- Ne működtesse a robotgépet úgy, hogy a forgókés és egy tárcsa is fel van szerelve. Egyszerre csak egy tartozékot használjon.

## Szerviz és vevőszolgálat

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



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

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad kommunális hulladékként kezelni.

A termék az önkormányzatok által fenntartott szelektív hulladékgyűjtő helyeken vagy az ilyen szolgáltatást biztosító kereskedőknél adható le.

## Hibaelhárítási útmutató

| Hiba                                                                | A hiba lehetséges oka                                                             | Megoldás                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A készülék nem indul el.                                            | A készülék nincs feszültség alatt.                                                | Ellenőrizze, hogy a hálózati dugasz megfelelően van-e bedugva a konnektorba.                                                                    |
|                                                                     | Az edényt nem megfelelően szerelték a meghajtóegységre.                           | <b>A robotgép nem működik, ha az edény vagy a fedél nincs megfelelően felszerelve a rögzítőszerkezetre.</b>                                     |
|                                                                     | Az edény fedele nem rögzül megfelelően.                                           | <b>Ellenőrizze, hogy az edény és a fedél megfelelően illeszkedik-e egymáshoz, és megfelelően rögzítve van-e.</b>                                |
| A készülék leáll használat közben.                                  | A készüléket túlterhelte / túllépte a maximális kapacitást.                       | Ne lépje túl a „Felhasználási útmutatóban” jelzett maximális mennyiségeket.                                                                     |
|                                                                     | A fedél kioldódott.                                                               | Ellenőrizze, hogy a fedél megfelelően rögzítve van-e.                                                                                           |
| Nem lehet az edényt az alapra illeszteni, amikor rajta van a fedél. | A főkapcsoló bekapcsolt állásban van.                                             | Állítsa a főkapcsolót kikapcsolt állásba.                                                                                                       |
| Az Express Serve kimeneti nyílásából nem jön étel.                  | A terelőlemez nincs felszerelve a szeletelő-/reszelőtárcsa alá.                   | Helyezze be a terelőlemezt.                                                                                                                     |
| A szeletelt vagy reszelt hozzávalókat a forgókés károsítja.         | Úgy működteti a gépet, hogy a forgókés és a tárcsa is be van szerelve az edénybe. | A szeletelő-/reszelőtárcsa használata előtt vegye ki a forgókést.                                                                               |
| Az egység instabil/erősen rezeg és mozog.                           | Túl sokáig dolgozik a tésztával.                                                  | Használja a fedélen lévő fogantyút támasztékként, ha a készülék elkezd mozogni a munkaasztalon.                                                 |
|                                                                     | A készüléket túlterhelte / túllépte a maximális kapacitást.                       | Ne keverjen tésztát 30 másodpercnél tovább, és ne lépje túl a felhasználási útmutatóban ajánlott maximális mennyiséget.                         |
|                                                                     | Újragyúrja a tésztát.                                                             | Csak kézzel gyúrja újra. Az edényben történő újragyúrás nem ajánlott, mert a robotgép instabillá válhat.                                        |
|                                                                     | Ragacsos gyümölcsök/hozzávalók, például datolya feldolgozása van folyamatban.     | A legjobb eredmény elérése érdekében először használja a rövid üzem funkciót a hozzávalók megbontásához, majd használja a folyamatos üzemmódot. |

## Hibaelhárítási útmutató

| Hiba                                                        | A hiba lehetséges oka                                                                                                                | Megoldás                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A hozzávalók kifröccsenek vagy kilöködnek az adagolócsőből. | A tömőrúd nincs behelyezve.                                                                                                          | Tésztafélék feldolgozásakor mindig helyezze be a tömőrudat, hogy megakadályozza a kifröccsenést az adagolócsőből.                                                                         |
| A forgókés és a tárcsa gyenge teljesítményt nyújt.          | Olvassa el a Tanácsok és tippek részt, és kövesse a felhasználási útmutatóban szereplő ajánlást.                                     |                                                                                                                                                                                           |
| A kulacsos mixer/daráló nem működik.                        | A kulacsos mixer/daráló nincs megfelelően rögzítve.<br>A kulacsos mixer/daráló alapja nincs megfelelően rögzítve.                    | A kulacsos mixer/daráló nem működik, ha nincs megfelelően felszerelve a rögzítőszerkezetre.                                                                                               |
| A kulacsos mixer/daráló a késégység alapjánál szivárog.     | Hiányzik a tömítés.<br>A tömítés nem megfelelően illeszkedik a helyére.<br>A tömítés megsérült.<br><br>A fedél rögzítése kioldódott. | Ellenőrizze a tömítést, hogy megfelelően illeszkedik-e és nem sérült-e. A cseretömítés beszerzéséről lásd: „Szerviz és vevőszolgálat”.<br>Ellenőrizze, hogy a fedél megfelelően rögzül-e. |

# Polski

|                                                     |       |
|-----------------------------------------------------|-------|
| • Ważne informacje na temat bezpieczeństwa          | 50-52 |
| • Przedpodłączeniem do sieci                        | 52    |
| • Konserwacja i czyszczenie                         | 53-54 |
| • Wykazczęści zamiennych                            | 55-56 |
| • Użytkowanie robota kuchennego -<br>zespół ostrzy  | 57-60 |
| ○ Ilustracje i instrukcja obsługi                   | 57-58 |
| ○ Tabela zaleceń                                    | 59    |
| ○ Przepis                                           | 60    |
| • Użytkowanie robota kuchennego - tarcze            | 60-61 |
| ○ Ilustracje i instrukcja obsługi                   | 60-61 |
| ○ Tabela zaleceń                                    | 61    |
| • Użytkowanie nasadki Express Serve                 | 62-63 |
| ○ Ilustracje i instrukcja obsługi                   | 62    |
| ○ Tabela zaleceń                                    | 63    |
| • Użytkowanie blendera osobistego/<br>rozdrabniacza | 64-68 |
| ○ Ilustracje i instrukcja obsługi                   | 64-66 |
| ○ Tabela zaleceń                                    | 67    |
| ○ Przepis                                           | 68    |
| • Regulacja przewodu                                | 68    |
| • Przechowywanie                                    | 69    |
| • Serwis i punkty obsługi klienta                   | 70    |
| • Rozwiązywanie problemów                           | 71-72 |

# Ważne informacje na temat bezpieczeństwa

---

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Przed pierwszym użyciem usunąć wszelkie materiały pakunkowe i marketingowe oraz plastikowe osłony ostrzy. Umyć części: zob. ustęp pt. „Konserwacja i czyszczenie”.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy Kenwood lub upoważnionego przez firmę Kenwood zakładu naprawczego w celu uniknięcia zagrożenia.
- **NIE dotykać ostrzy noży.** Ostrza i tarcze są bardzo ostre – podczas obsługi zachować ostrożność. **Podczas obsługi ostrych noży, opróżniania miski oraz czyszczenia trzymać wyłącznie za przeznaczony do tego, znajdujący się u góry uchwyt i nie dotykać krawędzi tnącej.**
- **Miska robota oraz nasadka express serve nie są przeznaczone do rozdrabniania kostek lodu.**
- Przed podnoszeniem i przenoszeniem urządzenia za uchwyt w pokrywie należy zawsze sprawdzić, czy miska i pokrywa są bezpiecznie zablokowane na swoim miejscu.
- W żadnym z załączonych w zestawie pojemników, w tym w blenderze osobistym, **nie należy** rozdrabniać składników gorących. Gorące płyny mogą wyprysnąć z urządzenia z powodu nagłego wytworzenia się pary.
- Włączonego urządzenia nie wolno zostawiać bez nadzoru.
- Pracującego urządzenia nie należy przesuwac.
- Nie przekraczać maksymalnej dozwolonej ilości składników, podanej w tabeli zaleceń.
- **Podczas wyrabiania ciasta nie używać urządzenia przez czas dłuższy niż 30 sekund bez zrobienia 5-minutowej przerwy. Ciągła praca przez czas dłuższy może spowodować uszkodzenie urządzenia.**
- Przed opróżnianiem miski robota należy **zawsze** najpierw wymontować zespół ostrzy i tarcze.
- Gdy urządzenie jest podłączone do prądu, do miski robota nie wolno wkładać rąk ani przyborów kuchennych.
- Jeżeli konieczne jest popchnięcie składników do miski robota, użyć odpowiedniego narzędzia, np. łopatk.
- Żywności **nie wolno** popychać do podajnika palcami. Używać wyłącznie popychacza załączonego w zestawie.
- Przed pozostawieniem urządzenia bez nadzoru oraz przed jego demontażem, montażem oraz czyszczeniem należy **zawsze** wyłączyć je i odłączyć od źródła zasilania.
- UWAGA: Przed zdjęciem pokrywy z miski poczekać, aż nasadka/ostrza całkowicie się zatrzymają.
- **Nie** wpychać składników do podajnika na siłę – może to spowodować uszkodzenie urządzenia.
- **Nie** używać zamka pokrywy do obsługi robota – służy do tego wyłącznie regulator prędkości/włącznik.
- **Nie** obsługiwać robota, gdy jest na nim zamontowany zarówno zespół ostrzy, jak i tarcza. Używać wyłącznie jednej nasadki naraz.

- **Używanie nadmiernej siły podczas obsługi mechanizmu blokującego spowoduje uszkodzenie urządzenia, co może w konsekwencji spowodować wypadek i urazy ciała.**
- **Nigdy** nie stosować niekompatybilnych nasadek.
- **Nie** używać uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać je do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „Serwis i punkty obsługi klienta”).
- **Nie** wolno dopuszczać do zamoczenia podstawy zasilającej, przewodu sieciowego i wtyczki.
- Przewód sieciowy **nie może** zwisać z blatu, na którym stoi urządzenie ani stykać się z gorącymi przedmiotami lub powierzchniami.
- Dzieci należy nadzorować i nie dopuszczać, by bawiły się urządzeniem.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- 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.
- Stosowanie urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.

## Express Serve

- Unikać dotykania elementów znajdujących się w ruchu. Nie wkładać palców do otworu wylotowego składników.
- Nie używać bez zamocowanej płytki popychającej pokrojone składniki. **Jeżeli płytkę popychającą pokrojone składniki nie będzie zamocowana, składniki będą utykać pod tarczą, a nie przemieszczać się do otworu wylotowego, co spowoduje uszkodzenie nasadki.**
- Jeżeli składniki nie są wyrzucane z otworu wylotowego, wyłączyć urządzenie i sprawdzić, czy nie dochodzi do ich gromadzenia się pod tarczą i czy płytkę popychającą pokrojone składniki została założona. Przed ponownym włączeniem urządzenia i dalszym rozdrabnianiem składników udrożnić nasadkę.
- **Nasadka Express Serve nie powinna pracować bez przerwy przez okres dłuższy niż 2 minuty. Po każdym 2-minutowym okresie ciągłej pracy należy zrobić 2-minutową przerwę, aby urządzenie ostygło.**

## Bezpieczeństwo użytkowania blendera osobistego/ rozdrabniacza

-  **NIE** rozdrabniać składników gorących.
-  **NIE** blendować płynów gazowanych.
- **RYZIKO POPARZENIA:** Przed umieszczeniem w kubku i blendowaniem gorące składniki należy zawsze ostudzić do temperatury pokojowej.
- Nie przechowywać składników w kubku przez czas dłuższy niż 24 godziny.



- Wyjmując i zakładając zespół ostrzy, należy **zachować ostrożność**. Podczas mycia nie dotykać krawędzi tnących.
- Blender/rozdrabniacz **nie** może pracować pusty.
- Przepisy na napoje typu smoothie – nie blendować składników, które zbrzły się podczas zamrażania; przed umieszczeniem ich w kubku należy je pokruszyć.
- Kubka używać wyłącznie z zespołem ostrzy załączonym w zestawie.
- Z kubka **nigdy** nie pić napojów gorących.
- Aby możliwe było picie przez otwór w pokrywie, napój musi być dobrze zmiksowany. Osiągnięcie żądanych wyników może wymagać kilku prób, szczególnie gdy używane są niedojrzałe lub twarde składniki, ponieważ część z nich może nie zostać zmiksowana do końca.
- **Nie** miksować składników mrożonych na sucho (z wyjątkiem kostek lodu).
- **Nigdy** nie blendować mrożonych owoców ani warzyw w kawałkach większych niż kostka 3 cm × 3 cm.
- **Nigdy** nie miksować składników suchych (np. przypraw korzennych, orzechów) ani nie uruchamiać blendera pustego.
- **Nigdy** nie zakładać zespołu ostrzy na podstawę zasilającą, jeżeli nie został na niej zamocowany kubek.
- Z owoców suszonych przed rozdrabnianiem **zawsze** usunąć pestkę.

### Pobór mocy

- Gdy urządzenie nie pracuje
  - Automatyczne przełączanie do trybu wyłączenia: nie dotyczy.
  - Pobór mocy w trybie wyłączenia:  $\leq 0,3$  W.

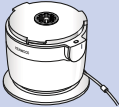
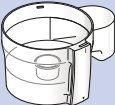
## Przed podłączeniem do sieci

- Sprawdzić, czy napięcie sieciowe odpowiada danym znamionowym podanym na spodzie obudowy urządzenia.
- Urządzenie spełnia wymogi rozporządzenia Wspólnoty Europejskiej nr 1935/2004 dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

### Przed pierwszym użyciem

- 1 Zdjąć plastikową osłonę z zespołu ostrzy. Zachować ostrożność, ponieważ noże są bardzo ostre. Osłonę tę należy wyrzucić – służy ona wyłącznie do ochrony ostrzy podczas produkcji i przewożenia.
- 2 Umyć części – zob. ustęp pt. „Konserwacja i czyszczenie”.

Konserwacja i czyszczenie

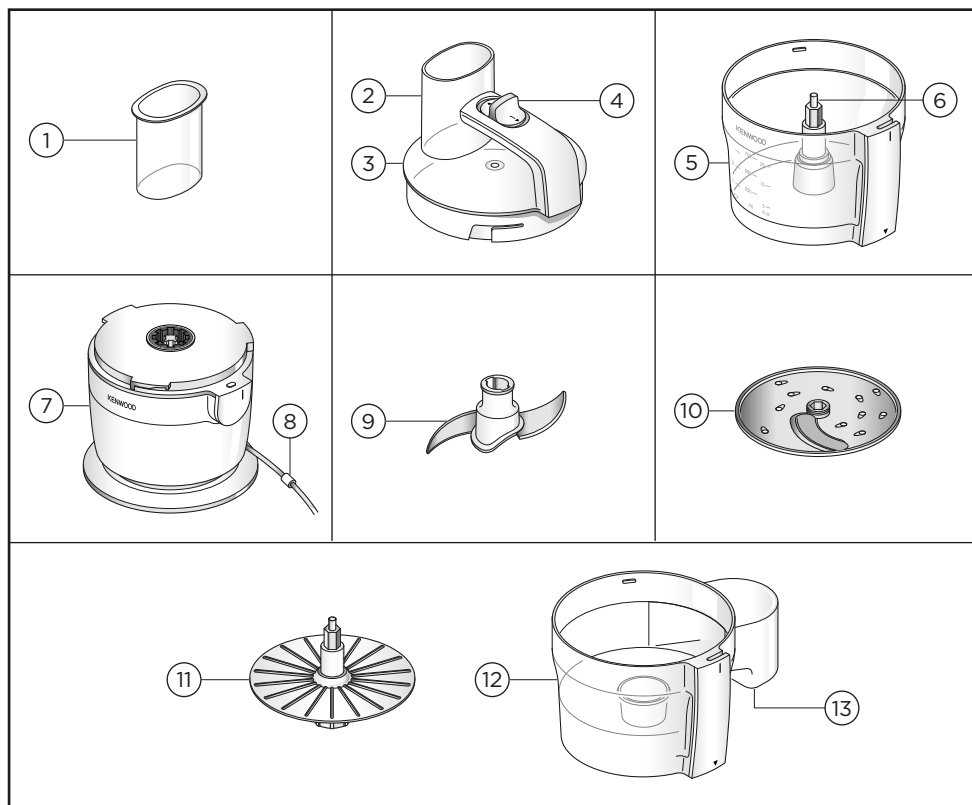
|     |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|    | X                                                                                 | X                                                                                 | ✓                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |

## Konserwacja i czyszczenie

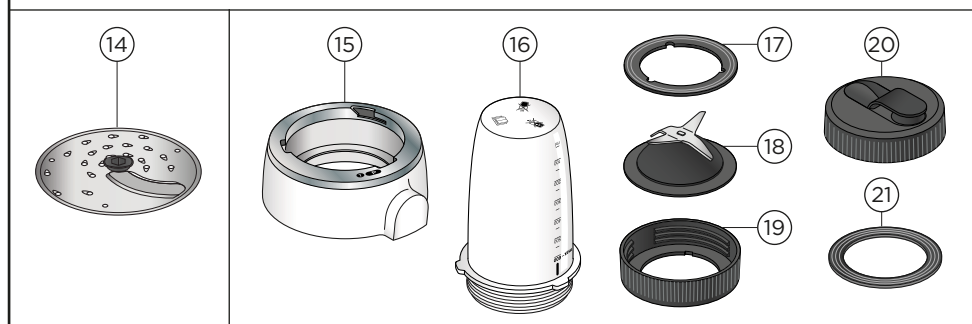
|     |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|    | X                                                                                 | X                                                                                 | ✓                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |

- Przed czyszczeniem wyłączyć urządzenie, poczekać, aż nasadka/ostrza się zatrzymają, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Podstawę zasilającą wytrzeć wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć. W razie konieczności oczyścić blokady bezpieczeństwa z resztek składników.
- Nie zanurzać podstawy zasilającej w wodzie.
- Dotykając ostrzy i tarcz krojących, należy zachować szczególną ostrożność – są bardzo ostre.
- Myjąc ostrza blendera osobistego/rozdrabniacza ręcznie, należy je wyczyścić szczoteczką, a następnie spłukać pod bieżącą wodą.

# Wykaz części zamiennych



\* Jeżeli załączono w zestawie



# Oznaczenia

## Robot kuchenny

- ① Popychacze
- ② Podajnik
- ③ Pokrywa
- ④ Włącznik + przycisk trybu pracy przerywanej
- ⑤ Miska
- ⑥ Napęd wewnątrz miski
- ⑦ Podstawa zasilająca
- ⑧ Zaczep przewodu
- ⑨ Ostrze
- ⑩ Tarcza do tarcia/krojenia na 4-milimetrowe plastry

## Express Serve

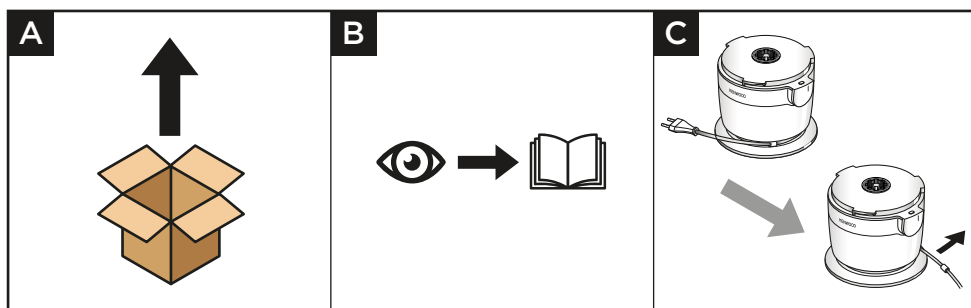
- ⑪ Płytką popychającą pokrojone składniki
- ⑫ Miska Express Serve
- ⑬ Otwór wylotowy składników

## Tarcza

- ⑭ Tarcza do tarcia/krojenia na 2-milimetrowe plastry (jeżeli załączono w zestawie)

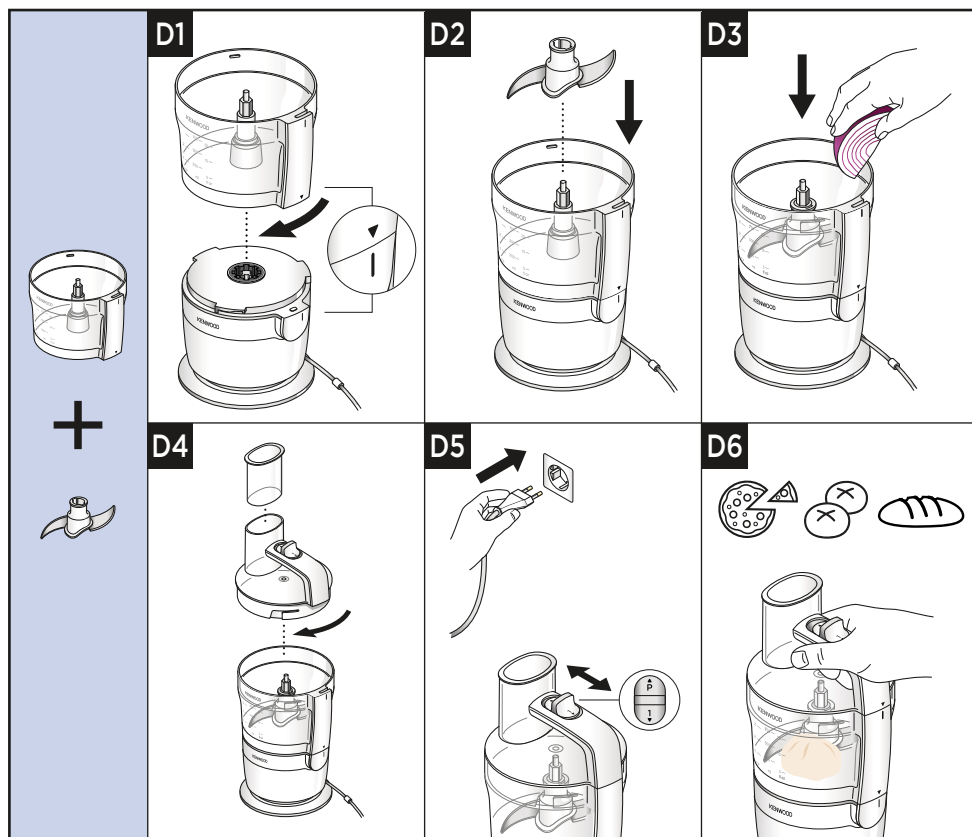
## Blender osobisty/rozdrabniacz

- ⑮ Podstawa blendera osobistego/rozdrabniacza
- ⑯ Kubek
- ⑰ Pierścień uszczelniający
- ⑱ Zespół ostrzy
- ⑲ Obsada ostrzy
- ⑳ Pokrywka z otworem do picia
- ㉑ Pierścień uszczelniający pokrywkę z otworem do picia



# Użytkowanie robota kuchennego – zespół ostrzy

## Ilustracje i instrukcja obsługi



### Uwaga

- Robot kuchenny nie jest przeznaczony do rozdrabniania lub mielenia kawy i przypraw korzennych, do mielenia cukru na cukier puder ani do rozdrabniania kostek lodu.
- Dodając olejek migdałowy lub substancje smakowe do mieszanych składników, należy uważać, by nie zetknęły się z plastikowymi elementami, ponieważ może to spowodować trwałe plamy.
- Przed włożeniem składników miskę i nasadkę należy najpierw zamocować na podstawie zasilającej.
- Do obsługi robota nie używać pokryw.
- Robot nie będzie działał, jeżeli miska lub pokrywa nie zostaną prawidłowo osadzone w blokadach bezpieczeństwa. Podajnik i rączka miski muszą znajdować się z przodu i być skierowane na prawo.
- Przed zdjęciem pokrywy urządzenie należy wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.

- Ciasto na chleb – nie wyrabiać składników przez czas dłuższy niż 30 sekund ciągłej pracy.
- Ciasto na chleb ponownie zagniatą wyłącznie ręcznie. Nie zaleca się ponownego zagniatania w misce, ponieważ może to spowodować utracenie przez robot stabilności podczas pracy.
- Podczas wyrabiania ciasta zawsze trzymać urządzenie za uchwyt.

- 1 Zamocować miskę na podstawie zasilającej i zablokować ją, przekręcając zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- 2 Na wał napędowy nałożyć ostrza.
- 3 Składniki umieścić w misce robota kuchennego.
- 4 Założyć pokrywę.
- 5 Podłączyć urządzenie do zasilania.
- 6 Włączyć urządzenie lub użyć trybu pracy przerywanej.

### Porady i wskazówki

- Do trybu pracy przerywanej użyć przycisku (P). W tym trybie urządzenie pracuje tak długo, jak długo wciśnięty jest przycisk.
- Niektóre składniki mogą spowodować przebarwienie plastikowych elementów urządzenia. Jest to całkowicie normalne zjawisko, które nie ma szkodliwego wpływu na tworzywo ani na smak potraw. Pocieranie plam szmatką umoczoną w oleju roślinnym może pomóc je usunąć.
- **Ciasto na chleb** – w misce najpierw umieścić składniki suche, a następnie dodać składniki płynne. Miksować do momentu, gdy z ciasta uformuje się gładka kula o elastycznej konsystencji.
- Jeżeli urządzenie zacznie się przesuwac po blacie, użyć uchwytu w pokrywie jako wsparcia.
- Aby uzyskać mniej rozdrobnioną konsystencję, użyć trybu pracy przerywanej.
- Składników nie należy miksować zbyt mocno.
- Wyrabiając ciasto, używać tłuszczu schłodzonego w lodówce, pokrojonego w kostkę wielkości ok. 2 cm.

# Tabela zaleceń

| E                                                                                 |         |  MAX (g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  (sek.) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                   |         | 20-30                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 10-20                                                                                    |
|                                                                                   |         | 200                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 30                                                                                       |
|                                                                                   |         | 150                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 20-30                                                                                    |
|  |  2 cm   | 300                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 10/P                                                                                     |
|  |  1/4    | 200                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | P                                                                                        |
|  |  2-3 cm | 250                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 15-20                                                                                    |
|  |  2 cm   | 100-200                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 20                                                                                       |
|  |                                                                                          | 400                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 60                                                                                       |
|  |                                                                                          | ×3  + 300 ml                                                                                                                                                                                                                                                                         | 45-60                                                                                    |
|  |                                                                                          | 250 g  + 150 g                                                                                                                                                                                                                                                                       | 30                                                                                       |
|  |                                                                                          | 250 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 10-30                                                                                    |
|  |                                                                                          |  ×3 +  150 g +  150 g +  +  150 g | 20                                                                                       |



# Przepis

## Marynata śliwkowa

400 g miodu

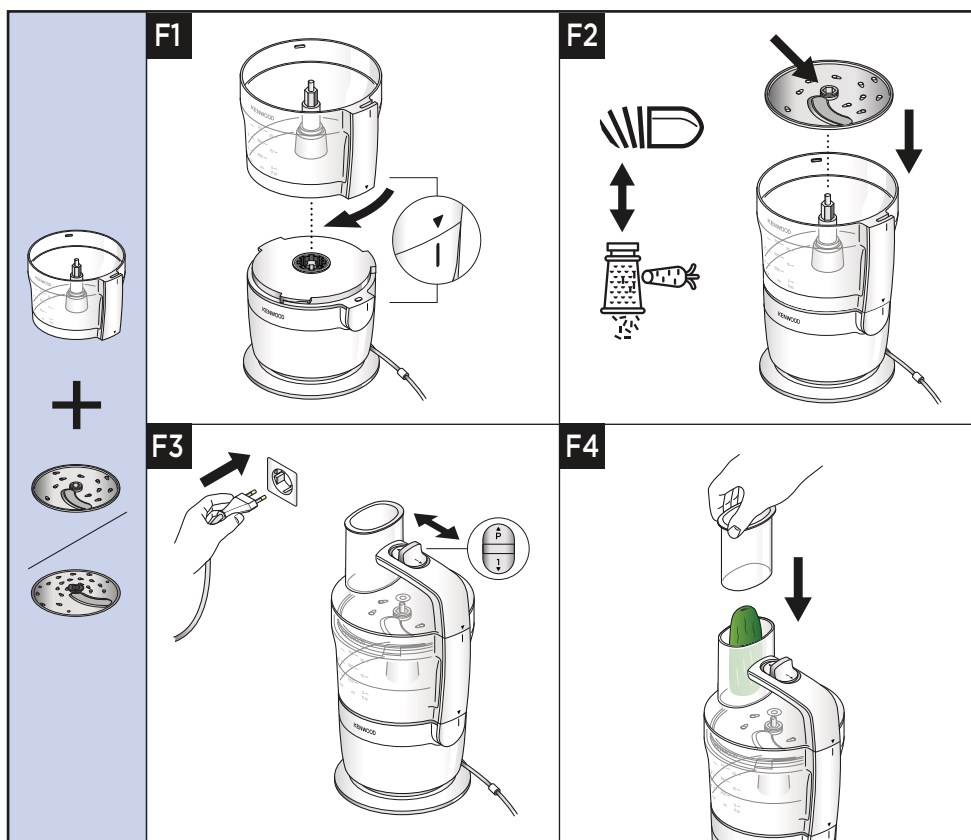
40 g śliwek

50 ml wody

- 1 Wstawić na noc do lodówki.
- 2 Miksować składniki przez 4 sekundy, używając przycisku pracy przerywanej.

## Użytkowanie robota kuchennego – tarcze

### Ilustracje i instrukcja obsługi



**Uwaga**

- Do podajnika nie wolno wkładać palców.

- 1 Zamocować miskę na podstawie zasilającej i zablokować ją, przekręcając zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- 2 Trzymając tarczę za środkowy uchwyt, umieścić tarczę na wale napędowym, odpowiednią stroną skierowaną do góry.
- 3 Założyć pokrywę.
- 4 Włożyć składniki do podajnika.
- 5 Podłączyć urządzenie do zasilania, wybrać prędkość 1 i popychać składniki równomiernie w dół za pomocą popychacza.

**Porady i wskazówki**

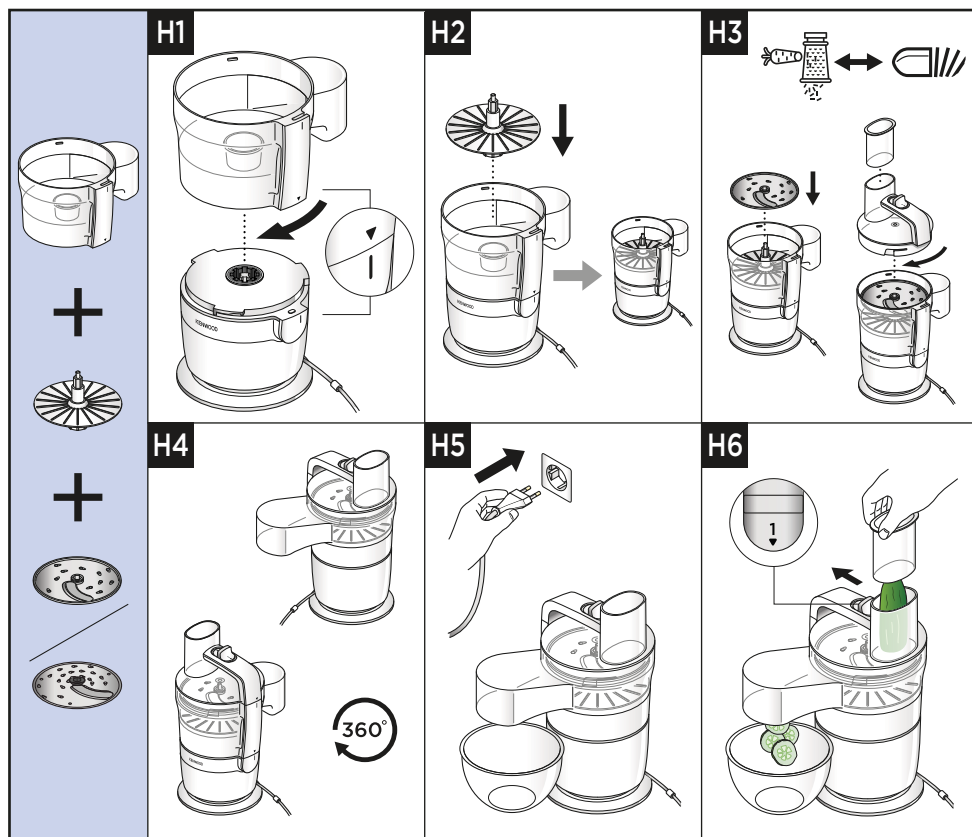
- Używane składniki powinny być świeże.
- Nie kroić składników na zbyt małe kawałki. Szerokość otworu podajnika wypełnić składnikami (unikając zapełniania podajnika zbyt ciasno). Zapobiega to zsuwaniu się składników bokami podczas rozdrabniania.
- Składniki umieszczone pionowo są po pokrojeniu lub rozdrobnieniu krótsze niż składniki umieszczone poziomo.
- Po skończonej pracy na tarczach krojących/trących i w misce zawsze pozostaje niewielka ilość resztek.

**Tabela zaleceń**

| <b>G</b>  | <br><b>MAX (g)</b>   | <br><b>(sek.)</b>   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | 750 ml              | 10-20                                                                                                |
|         | 750 ml             | 10-20                                                                                                |
|         | <br><b>MAX (g)</b> | <br><b>(sek.)</b> |
|         | 750 ml             | 10-20                                                                                                |

# Użytkowanie nasadki Express Serve

## Ilustracje i instrukcja obsługi

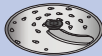


### Uwaga

- Korzystając z tej nasadki, nie używać nadmiernej siły.
- Jeżeli składniki nie są wyrzucane z otworu wylotowego, wyłączyć urządzenie i sprawdzić, czy nie dochodzi do ich gromadzenia się pod tarczą i czy została założona płytkę popychającą pokrojone składniki. Przed ponownym włączeniem urządzenia i dalszym rozdrabnianiem składników udrożnić nasadkę.

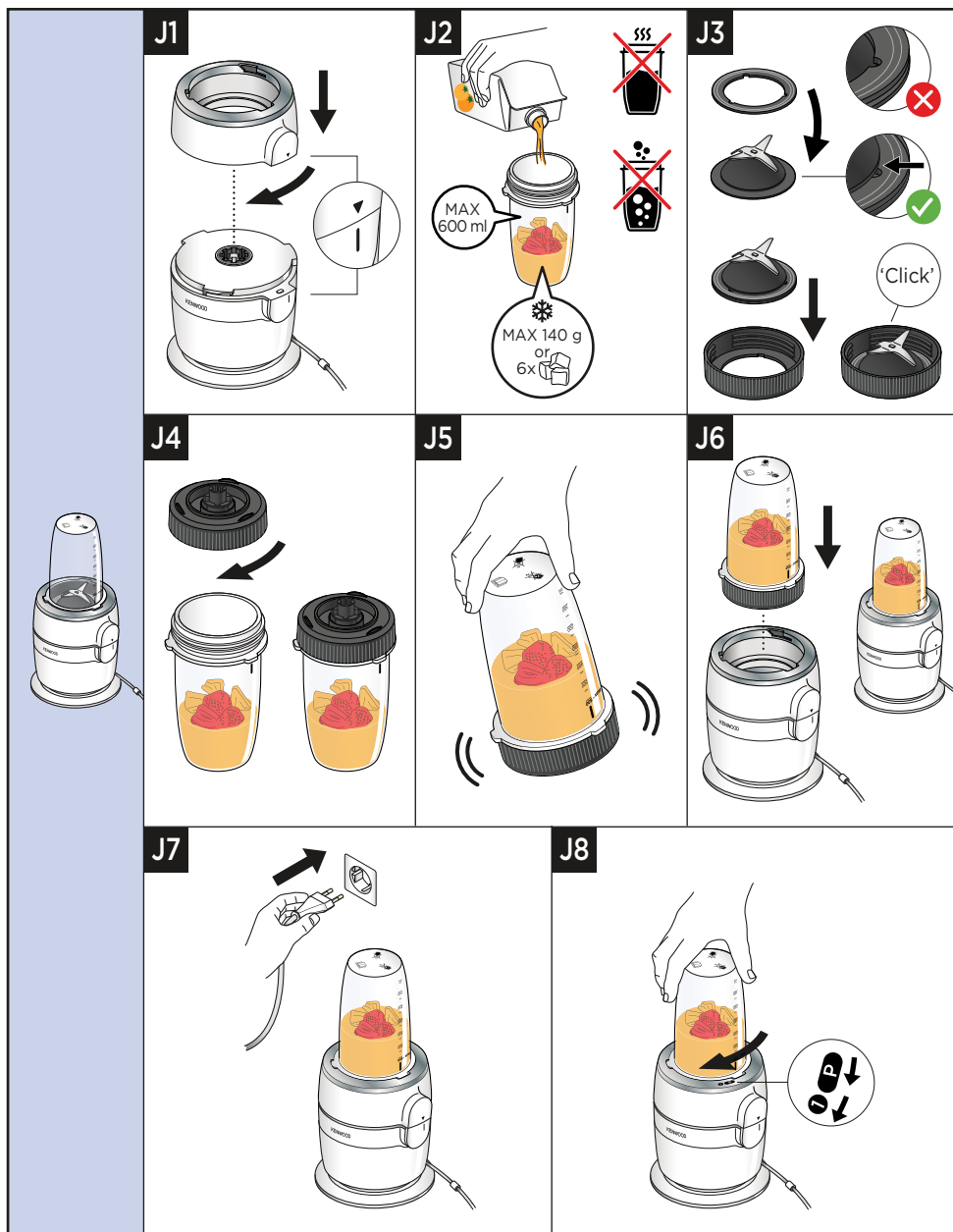
- 1 Zamocować miskę na podstawie zasilającej i zablokować ją, przekręcając zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- 2 Zamocować płytkę popychającą i wymaganą tarczę.
- 3 Założyć pokrywę.
- 4 Włożyć składniki do podajnika.
- 5 Podłączyć urządzenie do zasilania, wybrać prędkość 1 i popychać składniki równomiernie w dół za pomocą popychacza.

# Tabela zaleceń

|                                                                                   |                                                                                              |                                                                                              |                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| I                                                                                 |             | <br>MAX (g) | <br>(sek.) |
|   |             | 120                                                                                          |                                                                                             |
|  |             | 120                                                                                          |                                                                                             |
|  | <br>MAX (g) | <br>(sek.)  |                                                                                             |
|  |             | 120                                                                                          |                                                                                             |

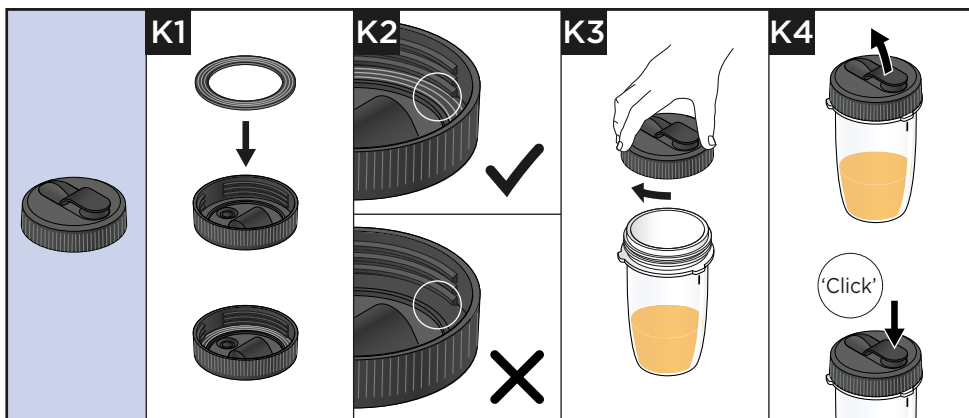
# Użytkowanie blendera osobistego/rozdrabniacza

## Ilustracje i instrukcja obsługi



# Użytkowanie blendera osobistego/rozdrabniacza

## Ilustracje i instrukcja obsługi



### Uwaga

- Przed mocowaniem blendera osobistego/rozdrabniacza na podstawie zasilającej należy zamocować podstawę blendera osobistego/rozdrabniacza.
- Nie miksować składników mrożonych na sucho (z wyjątkiem kostek lodu).
- Jeżeli uszczelka będzie uszkodzona lub zostanie niepoprawnie założona, składniki będą wyciekać.
- Nigdy nie blendować składników, które zbryliły się podczas zamrażania.
- Nigdy nie blendować mrożonych owoców ani warzyw w kawałkach większych niż kostka 3 cm × 3 cm.
- Najlepsze wyniki daje dodawanie lodu i składników mrożonych do bidonu zawsze jako pierwszych.
- Z owoców suszonych przed rozdrabnianiem **zawsze** usunąć pestkę.

- 1 Podstawę blendera osobistego/rozdrabniacza umieścić na podstawie zasilającej, a następnie przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować.
- 2 W kubku umieścić składniki (napieniając go do oznaczonego na kubku poziomu 600 ml).
- 3 Na zespół ostrzy założyć pierścień uszczelniający, zwracając uwagę na to, by uszczelka była poprawnie włożona w rowki.
- 4 Ostrożnie włożyć zespół ostrzy do obsady ostrzy i wpiąć go, aby stabilnie osadzić go na miejscu.
- 5 Trzymając za spód złożonej obsady, nałożyć ją na kubek (ostrzami w dół).
- 6 Przykręcić złożoną obsadę do kubka – przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować.
- 7 Potrząsnąć kubkiem, aby rozprowadzić składniki.
- 8 Na podstawę zasilającą nałożyć nasadkę.

- 9 Podłączyć urządzenie do źródła zasilania. Aby wybrać prędkość przerywaną, przekręcić nasadkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (w stronę oznaczenia „P”) i zwolnić. Aby wybrać prędkość ciągłą, przekręcić nasadkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (w stronę oznaczenia „1”) do chwili, aż zablokuje się na miejscu.

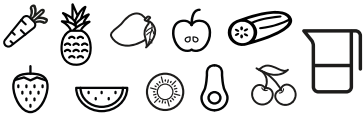
### **Pokrywka z otworem do picia**

- 10 Na pokrywkę z otworem do picia założyć pierścień uszczelniający, zwracając uwagę na to, by uszczelka była poprawnie włożona w rowki.
- 11 Aby użyć pokrywki z otworem do picia, odkręcić złożoną obsadę od kubka. Zamocować pokrywkę z otworem do picia, przekręcając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- 12 Aby się napić, wystarczy otworzyć zakrywkę otworu w pokrywce. Napój można pić prosto z bidonu.
- 13 Po zakończeniu picia ponownie założyć zakrywkę otworu. Nacisnąć ją, aby zabezpieczyć ją na miejscu.

### **Porady i wskazówki**

- Napełnienie kubka do maksymalnej pojemności (600 ml) daje ok. dwie porcje napoju.
- Jeżeli napój nie ma zostać skonsumowany natychmiast po przygotowaniu, należy go przechowywać w lodówce i spożyć w ciągu 24 godzin.
- Aby możliwe było picie przez otwór w pokrywce, napój powinien być wystarczająco rzadki. Rzadszą konsystencję można uzyskać, dodając większą ilość składników płynnych.
- Po wymieszaniu składników konsystencja niektórych napojów pozostaje niejednolita ze względu na znajdujące się w składnikach nasiona lub włókna.
- Składniki niektórych napojów mogą po odstawieniu ponownie się rozdzielić, dlatego napoje te najlepiej wypijać od razu. Napoje, których składniki rozdzieliły się, należy przed wypiciem wymieszać.
- Gdy na kubek założona jest pokrywka z otworem do picia, powinien on zawsze znajdować się w pozycji pionowej.

## Tabela zaleceń

| <div>L</div>                                                                              | <br><b>MAX (g)</b> |  | <br><b>(sek.)</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <br>3 cm | 600 ml                                                                                              | 1                                                                                 | 30-60                                                                                              |
|                                                                                           | 100 g                                                                                               | 10-20                                                                             | P                                                                                                  |
|                                                                                           | × 6<br>120-140 g                                                                                    | P                                                                                 | 10-20                                                                                              |
|                                                                                           | 50 g                                                                                                | P                                                                                 | 10-20                                                                                              |
|                                                                                            | 100 g                                                                                               | 1                                                                                 | 30-60                                                                                              |
|                                                                                          | 50 g                                                                                                | P                                                                                 | 10                                                                                                 |



## Przepisy

---

### Pesto

60 g świeżej bazylii

1 ząbek czosnku

25 g orzeszków piniowych

25 g tartego parmezanu

110 g oliwy z oliwek

Sól morska, do smaku

Pieprz, do smaku

- 1 Wszystkie składniki umieścić w kubku blendera/rozdrabniacza. Pięć razy włączyć tryb pracy przerywanej, a następnie rozdrabniać na prędkości ciągłej do chwili uzyskania żądanej konsystencji (ok. 25 sekund).

### Marynata śliwkowa

300 g miodu

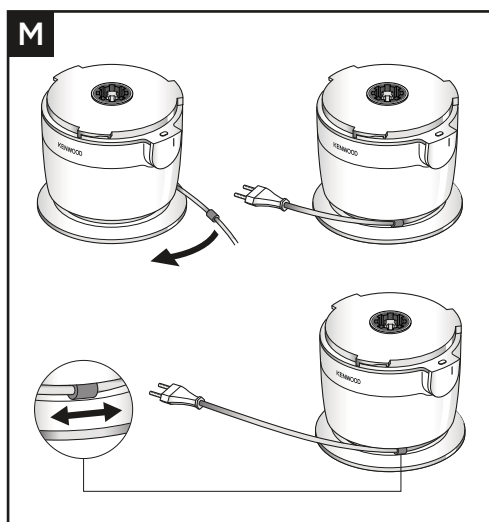
40 g śliwek

70 ml wody

- 1 Wszystkie składniki umieścić w kubku blendera/rozdrabniacza. Wstawić na noc do lodówki. (Przechowywać składników w kubku przez czas dłuższy niż 24 godziny).).
- 2 Miksować składniki przez 4 sekundy, używając trybu pracy przerywanej. Wykorzystać natychmiast.

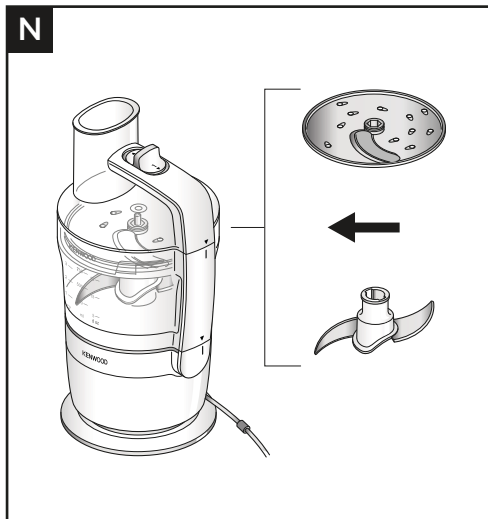
## Regulacja przewodu

---



- Owinąć przewód wokół podstawy robota do żądanej długości i spiąć za pomocą zaczepu.

## Przechowywanie



- Po zakończeniu pracy zespół ostrzy i jedną tarczę można przechowywać razem w misce.
- Drugą tarczę (jeżeli załączono w zestawie) można przechowywać w misce express serve.
- Nie obsługiwać robota, gdy jest na nim zamontowany zarówno zespół ostrzy, jak i tarcza. Używać wyłącznie jednej nasadki naraz.

## Serwis i punkty obsługi klienta

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

### Uwagi dotyczące prawidłowego usuwania produktu.

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



## Rozwiązywanie problemów

| Problem                                                            | Przyczyna                                                                               | Rozwiązanie                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Robot nie działa.                                                  | Brak prądu.                                                                             | Sprawdzić, czy robot jest podłączony do prądu.                                                                                                                                                                              |
|                                                                    | Miska jest nieprawidłowo zamocowana na podstawie zasilającej.                           | <b>Robot nie będzie działać, jeżeli miska lub pokrywa nie zostaną prawidłowo osadzone w blokadzie bezpieczeństwa.</b>                                                                                                       |
|                                                                    | Pokrywa miski nie jest poprawnie zablokowana.                                           | <b>Sprawdzić, czy miska i pokrywa są zrównane ze sobą i prawidłowo zablokowane w blokadzie bezpieczeństwa.</b>                                                                                                              |
| Robot zatrzymuje się w czasie pracy.                               | Urządzenie jest przeciążone/przekroczono maksymalną pojemność.                          | Sprawdzić w tabeli zaleceń, ile wynosi maksymalna dozwolona ilość dla danych składników.                                                                                                                                    |
|                                                                    | Pokrywa jest odblokowana.                                                               | Sprawdzić, czy pokrywa została prawidłowo zablokowana.                                                                                                                                                                      |
| Miski nie można zamocować w podstawie z założoną pokrywą.          | Włącznik znajduje się w pozycji „włączony” (On).                                        | Przesunąć przełącznik do pozycji „wyłączony” (Off).                                                                                                                                                                         |
| Składniki nie wychodzą przez otwór wylotowy nasadki express serve. | Pod tarczą trącą/krojącą nie została zamocowana płytka popychająca pokrojone składniki. | Zamocować płytkę popychającą pokrojone składniki.                                                                                                                                                                           |
| Krojone lub tarte składniki są uszkodzane przez zespół ostrzy.     | Praca przy zamontowanym zespole ostrzy i tarczy w misce.                                | Przed użyciem tarczy trącej/krojącej zdjąć zespół ostrzy.                                                                                                                                                                   |
| Urządzenie jest niestabilne/mocno wibruje i porusza się.           | Wyrabianie ciasta przez zbyt długi czas.                                                | Jeżeli urządzenie zacznie się przesuwac po blacie, użyć uchwytu w pokrywie jako wsparcia. Nie wyrabiać ciasta przez czas dłuższy niż 30 sekund i nie przekraczać maksymalnej ilości składników zalecaniej w tabeli zaleceń. |
|                                                                    | Urządzenie jest przeciążone/przekroczono maksymalną pojemność.                          |                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                    | Ponowne zagniatanie ciasta.                                                             | Nie zagniatć ponownie ciasta w robocie – należy to zrobić ręcznie. Nie zaleca się ponownego zagniatania w misce, ponieważ może to spowodować utracenie przez robot stabilności podczas pracy.                               |
|                                                                    | Miksowane są owoce lub składniki o kleistej konsystencji, np. daktylę.                  | Aby uzyskać optymalne wyniki, najpierw użyć trybu pracy przerywanej (P), aby rozdrobnić składniki, a następnie użyć pracy ciągłej.                                                                                          |

## Rozwiązywanie problemów

| <b>Problem</b>                                                                                     | <b>Przyczyna</b>                                                                                                                                                       | <b>Rozwiązanie</b>                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Składniki są mocno rozchłapywane lub wyrzucane z podajnika.                                        | Nie został zamocowany popychacz.                                                                                                                                       | Wyrabiając różnego rodzaju ciasto, należy zawsze zamocować popychacz, aby zapobiec rozchłapywaniu składników z podajnika.                                                                                                                                                   |
| Niezadowolająca praca zespołu ostrzy i tarczy.                                                     | Zapoznać się z częścią „Porady i wskazówki” i stosować się do zaleceń w tabeli zaleceń.                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Blender osobisty/rozdrabniacz nie działa.                                                          | Blender osobisty/rozdrabniacz nie został poprawnie zablokowany na miejscu.<br>Podstawa blendera osobistego/rozdrabniacza nie została poprawnie zablokowana na miejscu. | Blender osobisty/rozdrabniacz nie będzie działać, jeżeli nie zostanie prawidłowo zamocowany w blokadzie bezpieczeństwa                                                                                                                                                      |
| Blender osobisty/rozdrabniacz jest nieszczelny – składniki wyciekają przez podstawę zespołu ostrzy | Uszczelka nie została założona.<br>Uszczelka została nieprawidłowo założona.<br>Uszczelka jest uszkodzona.<br><br>Pokrywa jest odblokowana.                            | Sprawdzić, czy uszczelka została prawidłowo założona i czy nie jest uszkodzona.<br>Informacje na temat tego, gdzie można zakupić zapasową uszczelkę, znajdują się w części pt. „Serwis i punkty obsługi klienta”.<br>Sprawdzić, czy pokrywa została prawidłowo zablokowana. |

# Ελληνικά

|                                                                          |        |
|--------------------------------------------------------------------------|--------|
| • Σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια                                | 74-76  |
| • Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα                                 | 76     |
| • Φροντίδα και καθαρισμός                                                | 77-78  |
| • Κατάλογοξεαρτημάτων                                                    | 79-80  |
| • Πώς να χρησιμοποιείτε τον επεξεργαστή τροφίμων σας – Λεπίδες μαχαιριού | 81-84  |
| ◦ Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης                                         | 81- 82 |
| ◦ Πίνακας συνιστώμενης χρήσης                                            | 83     |
| ◦ Συνταγή                                                                | 84     |
| • Πώς να χρησιμοποιείτε τον επεξεργαστή τροφίμων σας – Δίσκοι            | 84-85  |
| ◦ Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης                                         | 84-85  |
| ◦ Πίνακας συνιστώμενης χρήσης                                            | 85     |
| • Πώς να χρησιμοποιείτε το εξάρτημα Express Serve                        | 86-87  |
| ◦ Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης                                         | 86     |
| ◦ Πίνακας συνιστώμενης χρήσης                                            | 87     |
| • Πώς να χρησιμοποιείτε το Ατομικό μπλέντερ/τη Συσκευή τεμαχισμού        | 88-92  |
| ◦ Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης                                         | 88-90  |
| ◦ Πίνακας συνιστώμενης χρήσης                                            | 91     |
| ◦ Συνταγές                                                               | 92     |
| • Ρύθμιση καλωδίου                                                       | 92     |
| • Αποθήκευση                                                             | 93     |
| • Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών                                         | 94     |
| • Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων                                       | 95-96  |

# Σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Πριν από την πρώτη χρήση, αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τα συνοδευτικά έγγραφα, καθώς και τα πλαστικά καλύμματα λεπίδων. Πλύνετε τα μέρη: βλ. «Φροντίδα και καθαρισμός».
- Εάν το βύσμα ή το καλώδιο υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την Kenwood ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό της Kenwood προκειμένου να αποφευχθεί ενδεχόμενος κίνδυνος.
- **ΜΗΝ αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες.** Οι λεπίδες και οι δίσκοι είναι πολύ κοφτερά, να τα χειρίζεστε με προσοχή. **Να κρατάτε πάντα τη συσκευή από τη λαβή στο επάνω μέρος, μακριά από την κοφτερή πλευρά, κατά τον χειρισμό των κοφτερών λεπίδων, το άδειασμα του μπολ και τον καθαρισμό.**
- **Το μπολ του επεξεργαστή τροφίμων και το εξάρτημα express serve δεν είναι κατάλληλα για να επεξεργάζεστε παγάκια.**
- Προτού σηκώσετε ή μεταφέρετε τη συσκευή από τη λαβή στο καπάκι, να ελέγχετε πάντα ότι το μπολ και το καπάκι έχουν ασφαλίσει στη θέση τους.
- **Μην** επεξεργάζεστε καυτά υλικά σε κανένα από τα δοχεία που παρέχονται, συμπεριλαμβανομένου και του ατομικού μπλέντερ. Τα καυτά υγρά μπορεί να εκτοξευτούν από τη συσκευή λόγω απότομης δημιουργίας ατμού.
- **Ποτέ** μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη.
- **Μην** μετακινείτε τη συσκευή ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.
- **Μην** υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες που αναγράφονται στον πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων.
- **Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας για περισσότερο από 30 δευτερόλεπτα όταν επεξεργάζεστε ζύμη, χωρίς να την αφήνετε να «ξεκουραστεί» για 5 λεπτά. Η συνεχής επεξεργασία για μεγαλύτερα διαστήματα μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή.**
- Αφαιρείτε **πάντοτε** τη λεπίδα μαχαιριού και τους δίσκους πριν αδειάσετε το περιεχόμενο του μπολ του επεξεργαστή τροφίμων.
- Προσέξτε να μην βάζετε τα χέρια σας ή εργαλεία κουζίνας μέσα στο μπολ του επεξεργαστή τροφίμων, ενόσω η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος.
- Εάν πρέπει να πιέσετε τα τρόφιμα, στο μπολ του επεξεργαστή τροφίμων, χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο εργαλείο, όπως η σπάτουλα.
- **Μην** χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας για να ωθήσετε τα τρόφιμα προς τα κάτω στο σωλήνα τροφοδοσίας. Να χρησιμοποιείτε πάντα τον ωστήρα που παρέχεται.
- Να απενεργοποιείτε **πάντα** τη συσκευή και να την αποσυνδέετε από την παροχή ρεύματος, όταν δεν την επιβλέπετε και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Προτού αφαιρέσετε το καπάκι από το μπολ, περιμένετε έως ότου τα εξαρτήματα/οι λεπίδες σταματήσουν εντελώς να κινούνται.
- **Μην** ασκείτε υπερβολική δύναμη για να σπρώξετε τα τρόφιμα προς τα κάτω στο σωλήνα τροφοδοσίας – μπορεί να προκληθεί ζημιά στη συσκευή σας.
- **Μην** χρησιμοποιείτε το καπάκι για να θέσετε σε λειτουργία τον κόφτη-τρίφτη υψηλής ταχύτητας. Χρησιμοποιείτε πάντα τον διακόπτη επιλογής ταχύτητας on/off.

- **Μην** θέτετε σε λειτουργία τον επεξεργαστή έχοντας τοποθετήσει και τη λεπίδα μαχαιριού και τον δίσκο. Χρησιμοποιείτε ένα μόνο εξάρτημα τη φορά.
- **Εάν ασκηθεί υπερβολική δύναμη στον μηχανισμό ενδοασφάλειας, αυτή η συσκευή θα υποστεί ζημιά και ενδέχεται να προκληθεί τραυματισμός.**
- **Μην** χρησιμοποιείτε ποτέ μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- **Μην** χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευή που έχει υποστεί βλάβη. Στείλτε την για έλεγχο ή επισκευή: βλ. ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- **Μην** αφήνετε ποτέ να βραχούν η μονάδα μοτέρ, το καλώδιο ή το φις.
- **Μην** αφήνετε το καλώδιο ρεύματος να κρέμεται από την άκρη τραπεζιού ή πάγκου εργασίας, ούτε να έρχεται σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη πείρας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δεν θα φέρει καμία ευθύνη εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με ακατάλληλο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.
- Η κακή χρήση της συσκευής μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.

## Express Serve

- Αποφεύγετε την επαφή με κινούμενα μέρη. Μην βάζετε τα δάχτυλά σας στο άνοιγμα στομίου τροφίμων.
- Μην θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς να έχετε τοποθετήσει τον περιστρεφόμενο δίσκο. **Εάν δεν τοποθετηθεί ο περιστρεφόμενος δίσκος, τα τρόφιμα θα συσσωρευτούν κάτω από τον δίσκο και δεν θα βγαίνουν από το στόμιο εξόδου τροφίμων, με αποτέλεσμα να προκληθεί βλάβη στο εξάρτημά σας.**
- Εάν τα τρόφιμα δεν βγαίνουν από το στόμιο εξόδου τροφίμων, απενεργοποιήστε τη συσκευή και ελέγξτε μήπως τα τρόφιμα έχουν συσσωρευτεί κάτω από τον δίσκο, φράζοντας τη συσκευή, και εάν έχει τοποθετηθεί ο περιστρεφόμενος δίσκος. Προτού συνεχίσετε την επεξεργασία, καθαρίστε τυχόν τροφές που έχουν κολλήσει.
- **Μην θέτετε το εξάρτημα Express Serve σε λειτουργία χωρίς διακοπή για περισσότερο από 2 λεπτά. Αφήστε την να κρυώσει για 2 λεπτά μετά από κάθε πάτημα διάρκειας 2 λεπτών.**

## Ασφαλής χρήση του ατομικού μπλέντερ/της συσκευής τεμαχισμού

-  **MHN** επεξεργάζεστε ζεστά υλικά.
-  **MHN** αναμειγνύετε υγρά που περιέχουν ανθρακικό.



- **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ:** Θα πρέπει να αφήνετε τα καυτά υλικά να κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου, προτού τα τοποθετήσετε στο κύπελλο ή τα αναμείξετε.
- Μη φυλάσσετε τα συστατικά στο κύπελλο για περισσότερο από 24 ώρες.
- Να είστε **πάντα** προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τη διάταξη λεπίδων και να αποφεύγετε την επαφή με την αιχμή των λεπίδων όταν τις καθαρίζετε.
- Μην θέτετε **ποτέ** το μπλέντερ/τη συσκευή τεμαχισμού σε λειτουργία όταν είναι άδεια.
- Συνταγές για smoothie – μην αναμειγνύετε ποτέ παγωμένα υλικά που έχουν στερεοποιηθεί λόγω της ψύξης, σπάστε τα σε κομμάτια προτού τα προσθέσετε στο κύπελλο.
- Να χρησιμοποιείτε το κύπελλο μόνο με τη διάταξη λεπίδων που παρέχεται.
- **Ποτέ** μην πίνετε ζεστά υγρά κατευθείαν από το κύπελλο.
- Όταν πίνετε από το καπάκι, φροντίζετε το ρόφημα να έχει ομοιόμορφη, ρευστή υφή. Πιθανόν να χρειαστεί να πειραματιστείτε μέχρις ότου πετύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα, ειδικά, όταν χτυπάτε σκληρά ή άγουρα προϊόντα, καθώς ορισμένα υλικά ενδέχεται να μην έχουν πολτοποιηθεί.
- **Μην** αναμειγνύετε παγωμένα συστατικά χωρίς υγρό (εκτός από παγάκια).
- Μην αναμειγνύετε **ποτέ** κατεψυγμένα φρούτα και λαχανικά που είναι μεγαλύτερα από κύβους των 3 cm x 3 cm.
- **Ποτέ** μην αναμειγνύετε ξηρά υλικά (π.χ. μπαχαρικά, ξηρούς καρπούς) και μη χρησιμοποιείτε άδειο το μπλέντερ/τη συσκευή τεμαχισμού.
- **Ποτέ** μην προσαρμόζετε τη διάταξη λεπίδων στη μονάδα μοτέρ, χωρίς να έχετε τοποθετήσει το κύπελλο.
- Αφαιρείτε **πάντοτε** τα κουκούτσια από τα αποξηραμένα φρούτα πριν τα τεμαχίσετε.

### Κατανάλωση ρεύματος

- Όταν η συσκευή είναι εκτός λειτουργίας
  - Αυτόματη μετάβαση στη λειτουργία OFF (Απενεργοποίηση): Δεν ισχύει
  - Κατανάλωση λειτουργίας απενεργοποίησης:  $\leq 0,3 \text{ W}$ .

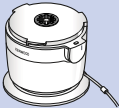
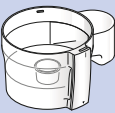
## Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα

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

### Πριν από την πρώτη χρήση

- 1 Αφαιρέστε το πλαστικό κάλυμμα της λεπίδας από τη λεπίδα μαχαιριού. Να προσέχετε καθώς οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές. Το κάλυμμα αυτό πρέπει να απορρίπτεται, καθώς χρησιμοποιείται μόνο για την προστασία της λεπίδας κατά την κατασκευή και τη μεταφορά.
- 2 Πλύνετε τα μέρη - βλ. «φροντίδα και καθαρισμός».

## Φροντίδα και καθαρισμός

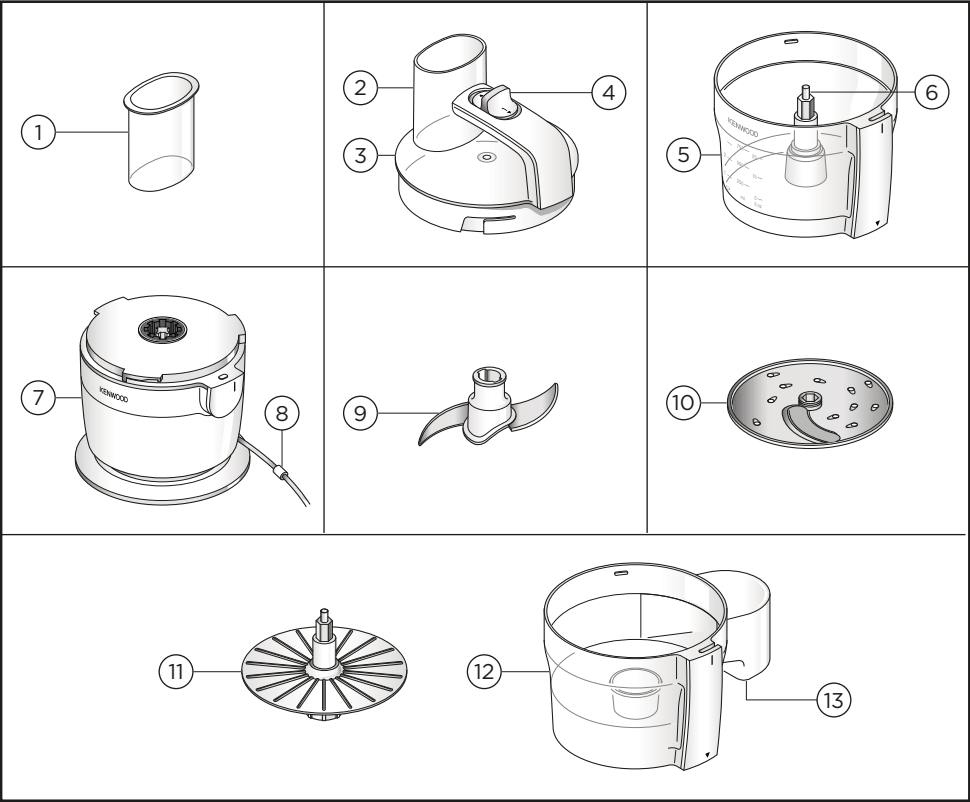
| ○                                                                                   |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|    | X                                                                                 | X                                                                                 | ✓                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|   | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |

## Φροντίδα και καθαρισμός

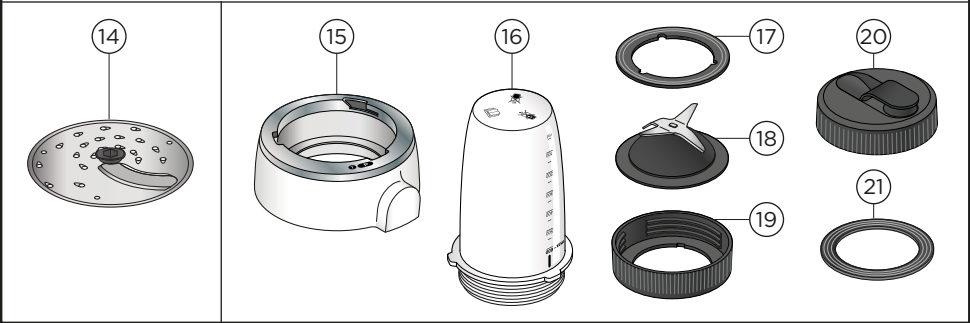
|     |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|    | X                                                                                 | X                                                                                 | ✓                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|   | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |

- Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και περιμένετε μέχρις ότου σταματήσουν τα εξαρτήματα/οι λεπίδες να κινούνται και αποσυνδέστε από την πρίζα πριν από τον καθαρισμό.
- Σκουπίστε τη μονάδα μοτέρ με υγρό πανί και μετά στεγνώστε. Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή της ενδοασφάλειας δεν έχει υπολείμματα τροφών.
- Μη βυθίζετε τη μονάδα μοτέρ σε νερό.
- Να χειρίζεστε με προσοχή τις λεπίδες και τους δίσκους κοπής - είναι εξαιρετικά κοφτερά.
- Εάν πλένετε το ατομικό μπλέντερ/τη συσκευή τεμαχισμού στο χέρι, θα πρέπει να τα πλένετε με μια βούρτσα και να τα ξεπλένετε κάτω από τρεχούμενο νερό.

Κατάλογος εξαρτημάτων



\* Εάν παρέχεται



# Επεξήγηση συμβόλων

## Επεξεργαστής

- ① Ωστήρες
- ② Σωλήνας τροφοδοσίας
- ③ Καπάκι
- ④ Διακόπτης ενεργοποίησης/απενεργοποίησης (On/Off) + Παλμική λειτουργία (Pulse)
- ⑤ Μπολ
- ⑥ Κινητήριος άξονας του μπολ
- ⑦ Μονάδα μοτέρ
- ⑧ Άγκιστρο καλωδίου
- ⑨ Λεπίδα μαχαιριού
- ⑩ Δίσκος κοψίματος/τριψίματος  
4 mm

## Express Serve

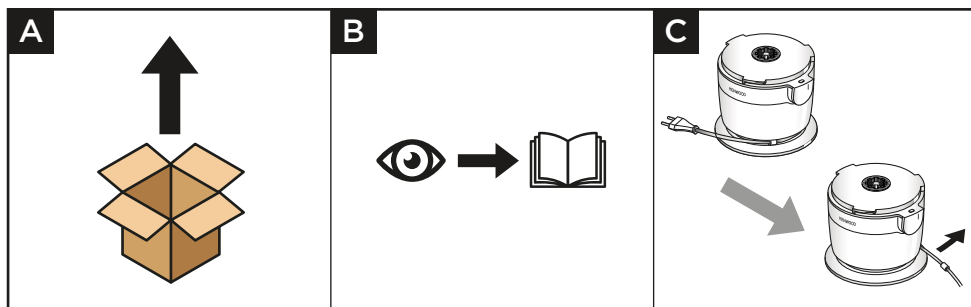
- ⑪ Περιστρεφόμενος δίσκος
- ⑫ Μπολ Express Serve
- ⑬ Στόμιο εξόδου τροφίμων

## Δίσκοι

- ⑭ Δίσκος κοψίματος/τριψίματος  
2 mm (εάν παρέχεται)

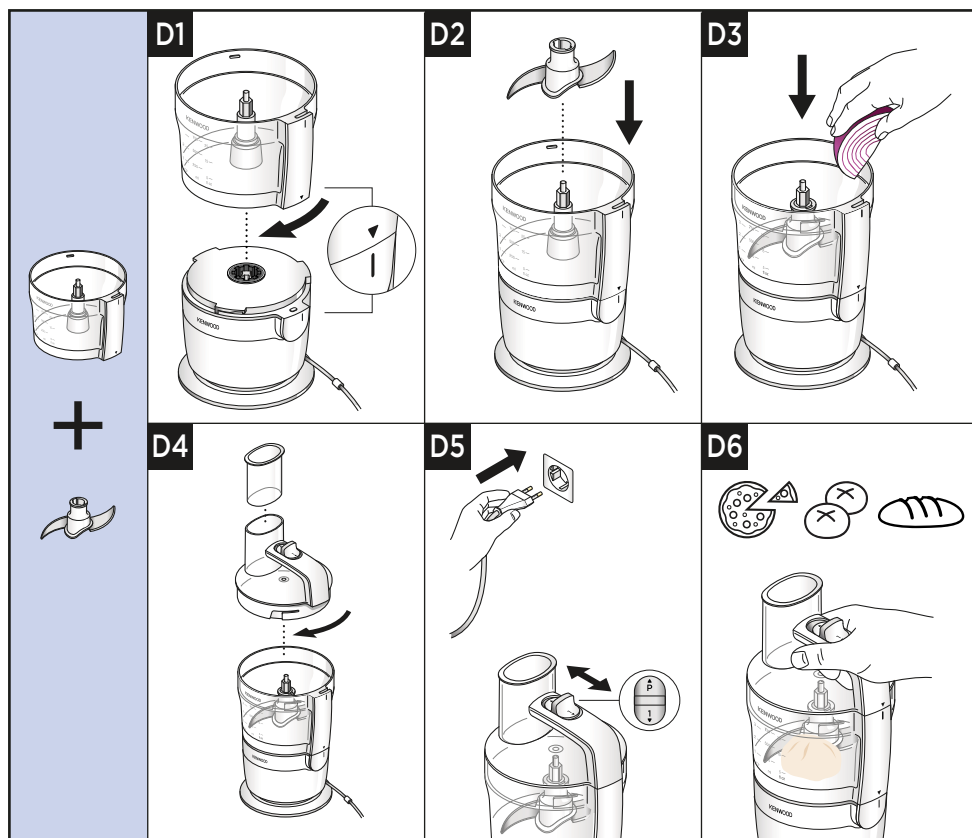
## Ατομικό μπλέντερ/συσσκευή τεμαχισμού

- ⑮ Βάση Ατομικού μπλέντερ/συσσκευής τεμαχισμού
- ⑯ Κύπελλο
- ⑰ Δακτύλιος στεγανοποίησης
- ⑱ Μονάδα λεπίδων
- ⑲ Υποδοχή λεπίδων
- ⑳ Καπάκι με στόμιο
- ㉑ Δακτύλιος στεγανοποίησης καπακιού με στόμιο



# Πώς να χρησιμοποιείτε τον επεξεργαστή τροφίμων σας – Λεπίδες μαχαιριού

## Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



### Σημαντικό

- Ο επεξεργαστής σας δεν είναι κατάλληλος για να θρυμματίζει ή να αλέθει κόκκους καφέ και μπαχαρικά, να μετατρέπει κρυσταλλική ζάχαρη σε ζάχαρη άχνη ή να επεξεργάζεται παγάκια.
- Όταν προσθέτετε άρωμα αμυγδάλου ή άλλες αρωματικές ύλες σε μείγματα, να αποφεύγετε την επαφή με το πλαστικό καθώς μπορεί να προκαλέσει ανεξίτηλα σημάδια.
- Προτού προσθέσετε τα υλικά, τοποθετείτε πάντα το μπολ και το εξάρτημα στον επεξεργαστή τροφίμων.
- Μην χρησιμοποιείτε το καπάκι για να θέσετε σε λειτουργία τον επεξεργαστή.
- Ο επεξεργαστής δεν θα λειτουργεί εάν το μπολ ή το καπάκι δεν έχουν ασφαλίσει σωστά στο μηχανισμό ασφάλισης. Ελέγξτε εάν ο σωλήνας τροφοδοσίας και η λαβή του μπολ είναι στραμμένα προς τη δεξιά πλευρά.
- Απενεργοποιείτε και αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή προτού αφαιρέσετε το καπάκι.

- Όσον αφορά τη ζύμη για ψωμί, μην επεξεργάζεστε τα υλικά για περισσότερο από 30 δευτερόλεπτα.
- Ζυμώστε δεύτερη φορά τη ζύμη για ψωμί μόνο με το χέρι. Δεν συνιστάται δεύτερο ζύμωμα μέσα στο μπολ, διότι με αυτόν τον τρόπο μπορεί να αποσταθεροποιηθεί ο επεξεργαστής τροφίμων.
- Κρατήστε τη μονάδα από τη λαβή όταν επεξεργάζεστε ζύμη.

- 1 Τοποθετήστε το μπολ στη μονάδα μοτέρ και στρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.
- 2 Τοποθετήστε τη λεπίδα μαχαιριού πάνω στον άξονα κίνησης.
- 3 Προσθέτετε τα υλικά στο μπολ του επεξεργαστή τροφίμων.
- 4 Τοποθετήστε το καπάκι.
- 5 Συνδέστε τη μονάδα στην παροχή ρεύματος.
- 6 Ενεργοποιήστε τη μονάδα ή χρησιμοποιήστε το κουμπί παλμικής λειτουργίας.

### **Συμβουλές και υποδείξεις**

- Χρησιμοποιήστε την παλμική λειτουργία (P) για σύντομα, διαδοχικά διαστήματα λειτουργίας. Η παλμική κίνηση θα λειτουργεί για όσο διάστημα ο διακόπτης επιλογής παραμένει στη συγκεκριμένη θέση.
- Κάποιες τροφές μπορεί να προκαλέσουν αλλοίωση του χρώματος του πλαστικού. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό και δεν έχει βλαβερές συνέπειες για το πλαστικό ούτε θα επηρεάσει τη γεύση του φαγητού. Για να αφαιρέσετε το αλλοιωμένο χρώμα, τρίψτε με ένα πανί εμποτισμένο με φυτικό λάδι.
- **Ζύμη ψωμιού** – Τοποθετήστε πρώτα τα ξηρά υλικά στο μπολ και μετά προσθέστε το υγρό. Συνεχίστε την επεξεργασία των υλικών έως ότου σχηματιστεί μια ομοιόμορφη ελαστική μπάλα ζύμης.
- Χρησιμοποιήστε τη λαβή που υπάρχει στο καπάκι για να στηρίξετε τη συσκευή εάν αρχίσει να μετακινείται επάνω στον πάγκο εργασίας.
- Για πιο χοντροκομμένη υφή, χρησιμοποιείτε το κουμπί ελέγχου παλμικής λειτουργίας.
- Προσέχετε να μην αφήσετε τον επεξεργαστή να λειτουργεί περισσότερο απ' ό,τι πρέπει.
- Όταν φτιάχνετε γλυκά, χρησιμοποιήστε βούτυρο κατευθείαν από το ψυγείο σε κύβους των 2 εκ.

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

| E                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  ΜΕΓ. (g) |  (Δευτ.) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 20-30                                                                                      | 10-20                                                                                     |
|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 200                                                                                        | 30                                                                                        |
|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 150                                                                                        | 20-30                                                                                     |
|  |  2 cm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 300                                                                                        | 10/P                                                                                      |
|  |  1/4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 200                                                                                        | P                                                                                         |
|  |  2-3 cm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 250                                                                                        | 15-20                                                                                     |
|  |  2 cm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 100-200                                                                                    | 20                                                                                        |
|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 400                                                                                        | 60                                                                                        |
|  | x3  + 300 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 45-60                                                                                      |                                                                                           |
|  | 250 g  + 150 g                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 30                                                                                         |                                                                                           |
|  | 250 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 10-30                                                                                      |                                                                                           |
|  | x3  + 150 g  + 150 g  <sup>18-22° C</sup>  + 150 g  | 20                                                                                         |                                                                                           |



## Συνταγή

### Μαρινάδα δαμάσκηνο

400 g μέλι

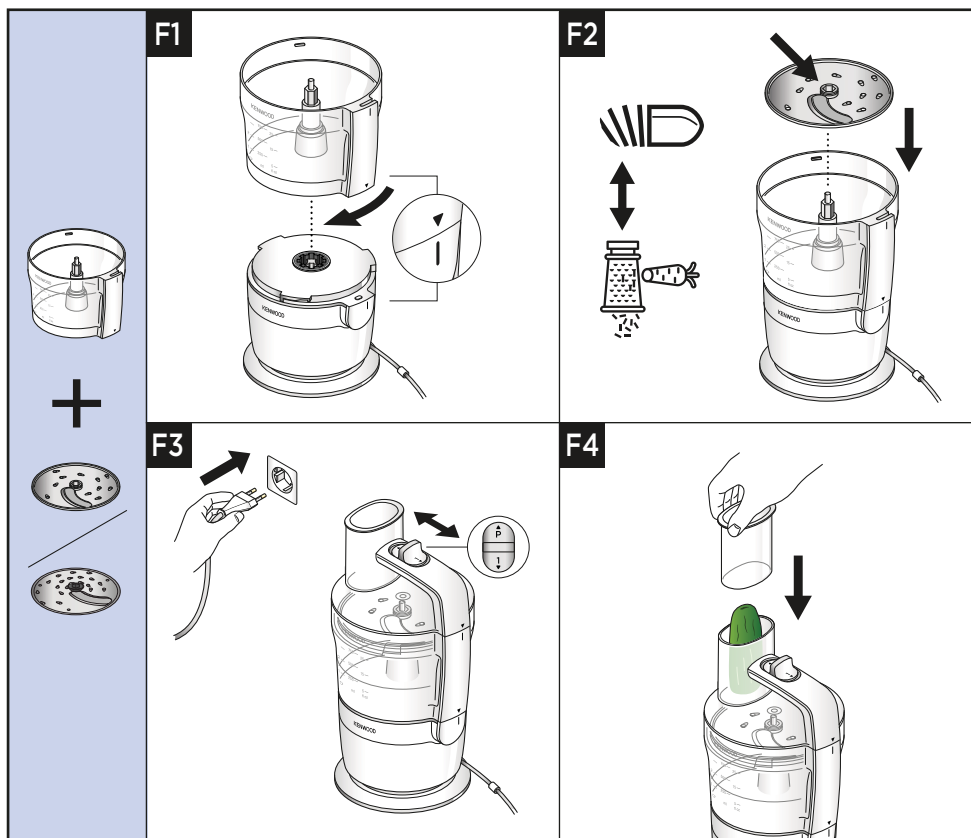
40 g δαμάσκηνα

50 ml νερό

- 1 Το αφήνετε στο ψυγείο όλη τη νύκτα.
- 2 Επεξεργαστείτε για 4 δευτερόλεπτα χρησιμοποιώντας την παλμική λειτουργία (Pulse).

## Πώς να χρησιμοποιείτε τον επεξεργαστή τροφίμων σας - Δίσκοι

### Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



### Σημαντικό

- Μη βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας στον σωλήνα τροφοδοσίας.

- 1 Τοποθετήστε το μπολ στη μονάδα μοτέρ και στρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.
- 2 Κρατώντας τον από την κεντρική λαβή, τοποθετήστε το δίσκο πάνω στον άξονα με την κατάλληλη πλευρά από πάνω.
- 3 Τοποθετήστε το καπάκι.
- 4 Βάλτε τα τρόφιμα στον σωλήνα τροφοδοσίας.
- 5 Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα, επιλέξτε ταχύτητα 1 και πιέστε σταθερά προς τα κάτω με τον ωστήρα.

### Συμβουλές και υποδείξεις

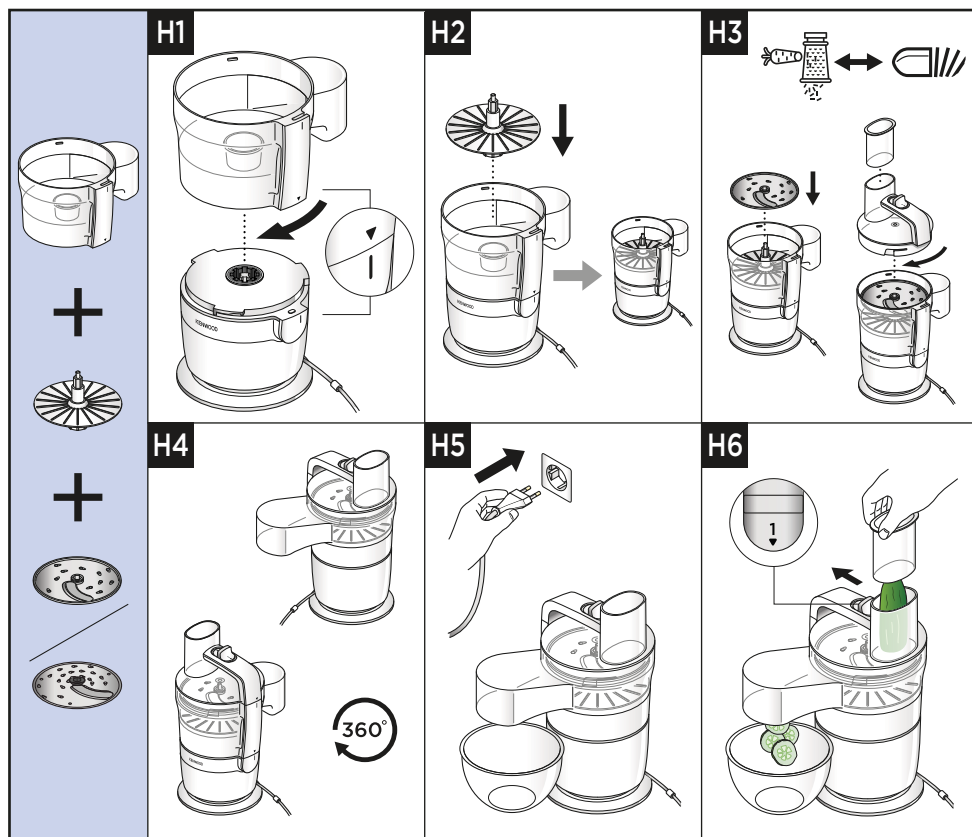
- Χρησιμοποιήστε φρέσκα υλικά.
- Μην κόβετε τα τρόφιμα σε πολύ μικρά κομμάτια. Γεμίζετε ομοιόμορφα τον σωλήνα τροφοδοσίας με τα υλικά (αποφεύγοντας να τα στριμώχνετε). Έτσι τα τρόφιμα δεν θα πέφτουν στο πλάι κατά την επεξεργασία.
- Όταν τεμαχίζετε σε φέτες ή τρίβετε: τα τρόφιμα που τοποθετούνται σε όρθια θέση βγαίνουν σε μικρότερο μήκος απ' ό,τι τα τρόφιμα που τοποθετούνται σε οριζόντια θέση.
- Μετά την επεξεργασία, πάντα θα υπάρχουν λίγα υπολείμματα τροφής στον δίσκο ή στο μπολ.

### Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

| <b>G</b><br> | <br><b>ΜΕΓ. (g)</b>   | <br><b>(Δευτ.)</b>   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|             | 750 ml               | 10-20                                                                                                 |
|            | 750 ml              | 10-20                                                                                                 |
|            | <br><b>ΜΕΓ. (g)</b> | <br><b>(Δευτ.)</b> |
|            | 750 ml              | 10-20                                                                                                 |

# Πώς να χρησιμοποιείτε το εξάρτημα Express Serve

## Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης

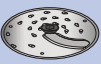


### Σημαντικό

- Μην ασκείτε υπερβολική δύναμη όταν χρησιμοποιείτε το εξάρτημα.
- Εάν τα τρόφιμα δεν βγαίνουν από το στόμιο εξόδου τροφίμων, απενεργοποιήστε τη συσκευή και ελέγξτε μήπως τα τρόφιμα έχουν συσσωρευτεί κάτω από τον δίσκο, φράζοντας τη συσκευή, και εάν έχει τοποθετηθεί ο περιστρεφόμενος δίσκος. Προτού συνεχίσετε την επεξεργασία, καθαρίστε τυχόν τρόφιμα που έχουν κολλήσει.

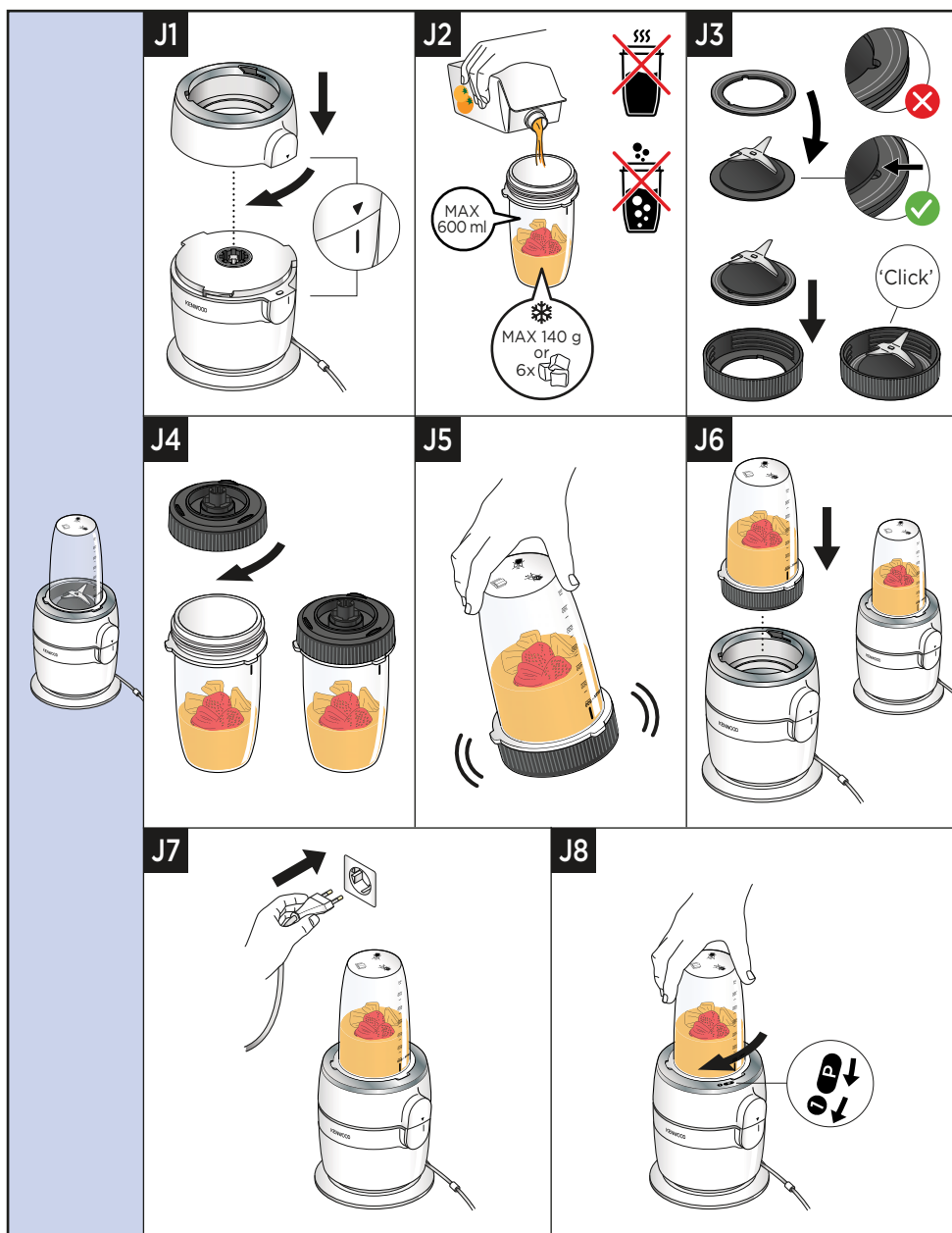
- 1 Τοποθετήστε το μπολ στη μονάδα μοτέρ και στρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.
- 2 Τοποθετήστε τον περιστρεφόμενο δίσκο καθώς και τον απαιτούμενο δίσκο.
- 3 Τοποθετήστε το καπάκι.
- 4 Βάλτε τα τρόφιμα στον σωλήνα τροφοδοσίας.
- 5 Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα, επιλέξτε ταχύτητα 1 και πιέστε σταθερά προς τα κάτω με τον ωστήρα.

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

|                                                                                   |                                                                                               |                                                                                               |                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| I                                                                                 |              | <br>ΜΕΓ. (g) | <br>(ΔΕΥΤ.) |
|   |              | 120                                                                                           |                                                                                              |
|  |              | 120                                                                                           |                                                                                              |
|  | <br>ΜΕΓ. (g) | <br>(ΔΕΥΤ.)  |                                                                                              |
|  |              | 120                                                                                           |                                                                                              |

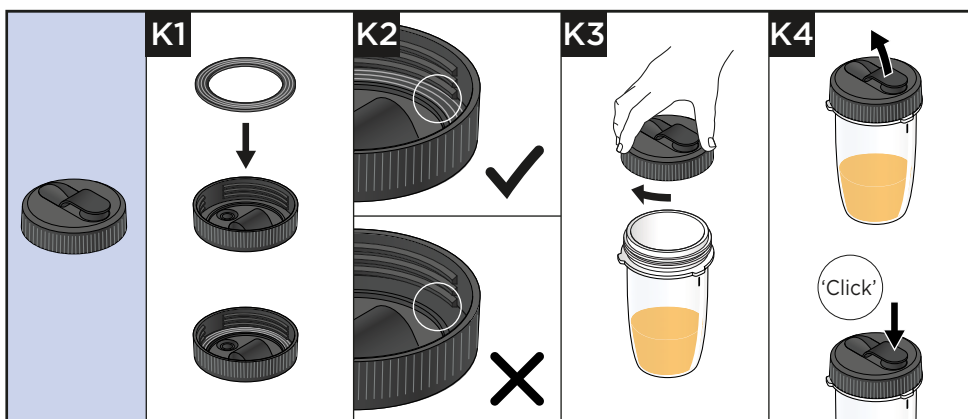
# Πώς να χρησιμοποιείτε το Ατομικό μπλέντερ/τη Συσκευή τεμαχισμού

## Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



# Πώς να χρησιμοποιείτε το Ατομικό μπλέντερ/τη Συσκευή τεμαχισμού

## Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



### Σημαντικό

- Η βάση του ατομικού μπλέντερ/της συσκευής τεμαχισμού πρέπει να τοποθετηθεί στη μονάδα μοτέρ πριν από την τοποθέτηση του ατομικού μπλέντερ/της συσκευής τεμαχισμού.
- Μην αναμειγνύετε παγωμένα συστατικά χωρίς υγρό (εκτός από παγάκια).
- Θα υπάρξουν διαρροές εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει υποστεί ζημιά ή δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.
- Μην αναμειγνύετε ποτέ παγωμένα υλικά που έχουν στερεοποιηθεί λόγω της ψύξης.
- Μην αναμειγνύετε ποτέ κατεψυγμένα φρούτα και λαχανικά που είναι μεγαλύτερα από κύβους των 3 cm x 3 cm.
- Για καλύτερη ανάμειξη, να προσθέτετε πάντα πρώτα τον πάγο/τα παγωμένα συστατικά στη φιάλη.
- Αφαιρείτε **πάντοτε** τα κουκούτσια από τα αποξηραμένα φρούτα πριν τα τεμαχίσετε.

- 1 Προσαρμόστε τη βάση του ατομικού μπλέντερ/της συσκευής τεμαχισμού πάνω στη μονάδα του μοτέρ, στρέψτε την δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση της.
- 2 Προσθέστε τα συστατικά στο κύπελλο έως την ένδειξη στάθμης 600 ml.
- 3 Προσαρμόστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης στη μονάδα λεπίδων και βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει ασφαλίσει σωστά στις αυλακώσεις.
- 4 Κατεβάστε προσεκτικά τη μονάδα λεπίδων μέσα στην υποδοχή λεπίδων και ασφαλίστε την στη θέση της.
- 5 Κρατήστε τη συναρμολογημένη υποδοχή λεπίδων από το κάτω μέρος και τοποθετήστε την μέσα στο κύπελλο, με τις λεπίδες προς τα κάτω.
- 6 Βιδώστε τη συναρμολογημένη υποδοχή λεπίδων στο κύπελλο - στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει.
- 7 Ανακινήστε για να σκορπιστούν τα υλικά.

- 8 Τοποθετήστε το εξάρτημα στη μονάδα μοτέρ.
- 9 Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα. Για να επιλέξετε ταχύτητα παλμικής λειτουργίας, στρέψτε δεξιόστροφα (προς το Ρ) και αφήστε το εξάρτημα. Για να επιλέξετε συνεχόμενη ταχύτητα, στρέψτε το εξάρτημα δεξιόστροφα (προς το Ι) έως ότου ασφαλίσει στη θέση του.

### **Καπάκι με στόμιο**

- 10 Προσαρμόστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης στο καπάκι με στόμιο και βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει ασφαλίσει σωστά στις αυλακώσεις.
- 11 Για να χρησιμοποιήσετε το καπάκι με στόμιο, ξεβιδώστε τη συναρμολογημένη υποδοχή λεπίδων από το κύπελλο. Προσαρμόστε το καπάκι με στόμιο στρέφοντας δεξιόστροφα.
- 12 Όταν θελήσετε να πιείτε, ανοίξτε απλώς το κάλυμμα του καπακιού. Μπορείτε να πιείτε το smoothie κατευθείαν από τη φιάλη.
- 13 Αφού πιείτε, τοποθετήστε ξανά το κάλυμμα του καπακιού. Πιέστε καλά για να ασφαλίσει.

### **Συμβουλές και υποδείξεις**

- Έχετε υπ' όψιν ότι το κύπελλο γεμίζει έως τη μέγιστη χωρητικότητα (600 ml), που αντιστοιχεί σε δύο μερίδες περίπου.
- Εάν δεν σκοπεύετε να καταναλώσετε άμεσα το ρόφημά σας, βάλτε το στο ψυγείο και καταναλώστε το μέσα σε 24 ώρες.
- Βεβαιωθείτε ότι το ρόφημά σας είναι αρκετά ρευστό για να μπορέσετε να το πιείτε από το ειδικό καπάκι. Για να γίνει πιο ρευστό το ρόφημά σας, προσθέστε περισσότερα υγρά.
- Αφού αναμειχθούν, ορισμένα ροφήματα ενδέχεται να μην παρουσιάζουν ομοιόμορφη υφή επειδή τα υλικά περιέχουν κουκούτσια και ίνες.
- Η σύνθεση ορισμένων ροφημάτων μπορεί να διαχωριστεί εάν δεν καταναλωθούν άμεσα, γι' αυτό είναι καλύτερα να τα πίνετε αμέσως μόλις τα ετοιμάσετε. Ανακατεύετε τα ροφήματα που διαχωρίζονται προτού τα πιείτε.
- Όταν το καπάκι με στόμιο είναι τοποθετημένο, φροντίστε το κύπελλο να στέκεται πάντα σε όρθια θέση.

## Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

| L                                                                                  |          | <br>ΜΕΓ. (g) |  | <br>(Δευτ.) |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <br>3 cm | 600 ml                                                                                        | 1                                                                                 | 30-60                                                                                        |
|   |                                                                                           | 100 g                                                                                         | 10-20                                                                             | P                                                                                            |
|   |                                                                                           | X 6<br>120-140 g                                                                              | P                                                                                 | 10-20                                                                                        |
|   |                                                                                           | 50 g                                                                                          | P                                                                                 | 10-20                                                                                        |
|    |                                                                                           | 100 g                                                                                         | 1                                                                                 | 30-60                                                                                        |
|  |                                                                                           | 50 g                                                                                          | P                                                                                 | 10                                                                                           |



## Συνταγές

### Πέστο

60 g φρέσκος βασιλικός

1 σκελίδα σκόρδο

25 g κουκουνάρια

25 g τριμμένη παρμεζάνα

110 g ελαιόλαδο

Αλάτι - ανάλογα με τις προτιμήσεις σας

Πιπέρι - ανάλογα με τις προτιμήσεις σας

- 1 Τοποθετήστε όλα τα υλικά στο μπλέντερ/κύπελλο τεμαχισμού. Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμού 5 φορές και, στη συνέχεια, επεξεργαστείτε συνεχόμενα έως ότου επιτύχετε την υφή που θέλετε (περίπου 25 δευτερόλεπτα).

### Μαρινάδα δαμάσκηνο

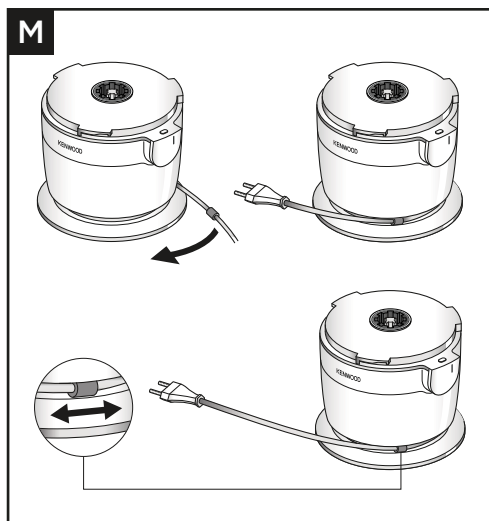
300 g μέλι

40 g δαμάσκηνα

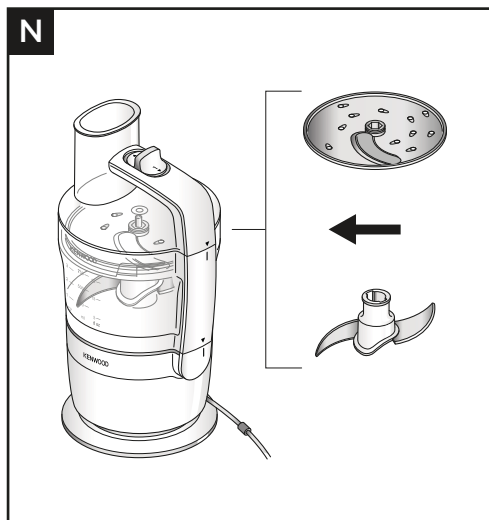
70 ml νερό

- 1 Τοποθετήστε όλα τα υλικά στο μπλέντερ/κύπελλο τεμαχισμού. Το αφήνετε στο ψυγείο όλη τη νύκτα. (Μη φυλάσσετε τα συστατικά στο κύπελλο για περισσότερο από 24 ώρες).
- 2 Επεξεργαστείτε για 4 δευτερόλεπτα χρησιμοποιώντας την παλμική λειτουργία (Pulse). Χρησιμοποιήστε αμέσως.

## Ρύθμιση καλωδίου



- Τυλίξτε το καλώδιο γύρω από τη βάση του κόφτη-τρίφτη υψηλής ταχύτητας στο μήκος που θέλετε και στερεώστε το καλώδιο με το κλιπ καλωδίου.



- Μετά τη χρήση, μπορείτε να αποθηκεύετε τη λεπίδα μαχαιριού και έναν δίσκο μέσα στο μπολ.
- Ο δεύτερος δίσκος (εάν παρέχεται) μπορεί να αποθηκευτεί μέσα στο μπολ express serve.
- Μην θέτετε σε λειτουργία τον επεξεργαστή έχοντας τοποθετήσει και τη λεπίδα μαχαιριού και έναν δίσκο. Χρησιμοποιείτε ένα μόνο εξάρτημα τη φορά.

## Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

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



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

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

Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία.

## Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

| Πρόβλημα                                                                             | Αιτία                                                                                        | Λύση                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ο επεξεργαστής δεν λειτουργεί.                                                       | Δεν υπάρχει ρεύμα.                                                                           | Ελέγξτε εάν ο επεξεργαστής είναι συνδεδεμένος στην πρίζα.                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                      | Ελέγξτε εάν το μπολ έχει τοποθετηθεί σωστά στη μονάδα μοτέρ.                                 | <b>Ο κόφτης-τρίφτης υψηλής ταχύτητας δεν θα λειτουργήσει εάν το μπολ ή το καπάκι δεν έχουν ασφαλίσει σωστά στην ενδοασφάλεια.</b>                                                                                                                                                            |
|                                                                                      | Το καπάκι του μπολ δεν έχει ασφαλίσει σωστά.                                                 | <b>Ελέγξτε ότι το μπολ και το καπάκι είναι ευθυγραμμισμένα και έχουν ασφαλίσει σωστά.</b>                                                                                                                                                                                                    |
| Το μπολ δεν προσαρμόζεται στη βάση, ενώ το καπάκι είναι τοποθετημένο.                | Πατήστε τον διακόπτη On/off στη θέση «On».                                                   | Μετακινήστε τον διακόπτη στη θέση «off».                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Τα τρόφιμα δεν βγαίνουν από το στόμιο του express serve.                             | Ο περιστρεφόμενος δίσκος δεν έχει τοποθετηθεί κάτω από τον δίσκο κοψίματος/τριψίματος.       | Τοποθετήστε τον περιστρεφόμενο δίσκο.                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Τρόφιμα που έχουν κοπεί σε φέτες ή έχουν τριφτεί διαλύονται από τη λεπίδα μαχαιριού. | Η συσκευή λειτουργεί ενώ έχει τοποθετηθεί μέσα στο μπολ και η λεπίδα μαχαιριού και ο δίσκος. | Αφαιρέστε τη λεπίδα μαχαιριού πριν χρησιμοποιήσετε τον δίσκο κοψίματος/τριψίματος.                                                                                                                                                                                                           |
| Ασταθής συσκευή/αργή κίνηση και δονήσεις.                                            | Γίνεται επεξεργασία της ζύμης για πολλή ώρα.                                                 | Χρησιμοποιήστε τη λαβή που υπάρχει στο καπάκι για να στηρίξετε τη συσκευή εάν αρχίσει να μετακινείται επάνω στον πάγκο εργασίας.<br>Μην επεξεργάζεστε τις ζύμες για περισσότερο από 30 δευτερόλεπτα και μην υπερβαίνετε τη μέγιστη ποσότητα που αναγράφεται στον πίνακα συνιστώμενης χρήσης. |
|                                                                                      | Ο επεξεργαστής έχει υπερφορτωθεί/έχετε υπερβεί τις μέγιστες ποσότητες.                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                      | Δεύτερο ζύμωμα της ζύμης.                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Επεξεργάζεστε φρούτα/συστατικά με κολλώδη υφή, όπως χουρμάδες.                       | Επεξεργάζεστε φρούτα/συστατικά με κολλώδη υφή, όπως χουρμάδες.                               | Ξαναζυμώστε τη ζύμη μόνο με το χέρι.<br>Δεν συνιστάται δεύτερο ζύμωμα μέσα στο μπολ, διότι με αυτόν τον τρόπο μπορεί να αποσταθεροποιηθεί ο κόφτης-τρίφτης υψηλής ταχύτητας.                                                                                                                 |
|                                                                                      | Επεξεργάζεστε φρούτα/συστατικά με κολλώδη υφή, όπως χουρμάδες.                               | Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε πρώτα την «παλμική λειτουργία» για να διαλυθούν τα υλικά και μετά χρησιμοποιήστε τη συνεχή λειτουργία.                                                                                                                                             |

## Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

| Πρόβλημα                                                                                       | Αιτία                                                                                                                                                                                | Λύση                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Έντονο πιτσίλισμα ή υλικά που πετάγονται από τον σωλήνα τροφοδοσίας.                           | Δεν έχει τοποθετηθεί ο ωστήρας.                                                                                                                                                      | Να τοποθετείτε πάντα τον ωστήρα όταν επεξεργάζεστε ζύμη, γλυκά και κέικ, για να αποφεύγετε το πιτσίλισμα από τον σωλήνα τροφοδοσίας.                                                                                                                          |
| Χαμηλή απόδοση εργαλείων/εξαρτημάτων.                                                          | Ανατρέξτε στις συμβουλές στη σχετική ενότητα «Πώς να χρησιμοποιείτε το εξάρτημα». Ελέγξτε εάν τα εξαρτήματα έχουν συναρμολογηθεί σωστά.                                              |                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Το ατομικό μπλέντερ/Η συσκευή τεμαχισμού δεν λειτουργεί.                                       | Το ατομικό μπλέντερ/Η συσκευή τεμαχισμού δεν έχει ασφαλίσει σωστά<br>Η βάση του ατομικού μπλέντερ/της συσκευής τεμαχισμού δεν έχει ασφαλίσει σωστά                                   | Το ατομικό μπλέντερ/Η συσκευή τεμαχισμού δεν θα λειτουργεί, εάν δεν προσαρμοστεί σωστά στην ενδοασφάλεια.                                                                                                                                                     |
| Το ατομικό μπλέντερ/Η συσκευή τεμαχισμού παρουσιάζει διαρροή από τη βάση της διάταξης λεπίδων. | Λείπει ο δακτύλιος στεγανοποίησης.<br>Ο δακτύλιος στεγανοποίησης δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.<br>Ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει υποστεί φθορές.<br><br>Το καπάκι δεν έχει ασφαλίσει. | Ελέγξτε εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει τοποθετηθεί σωστά και δεν έχει υποστεί φθορές.<br>Για να λάβετε ανταλλακτικό δακτύλιο στεγανοποίησης, ανατρέξτε στην ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».<br><br>Ελέγξτε εάν το καπάκι έχει ασφαλίσει σωστά. |

# Русский

- Важная информация по безопасности 98-100
- Перед подключением к сети электропитания 100
- Уход и очистка 101-102
- Список деталей 103-104
- Как пользоваться кухонной машиной -
  - Нож 105-108
    - Схемы и инструкции по использованию 105-106
    - Таблица рекомендуемого использования 107
    - Рецепт 108
- Как пользоваться кухонной машиной -
  - Диски 108-109
    - Схемы и инструкции по использованию 108-109
    - Таблица рекомендуемого использования 109
- Как пользоваться кухонной машиной -
  - Насадка Express Serve 110- 111
    - Схемы и инструкции по использованию 110
    - Таблица рекомендуемого использования 111
- Как пользоваться кухонной машиной -
  - персональный блендер/измельчитель 112-116
    - Схемы и инструкции по использованию 112-114
    - Таблица рекомендуемого использования 115
    - Рецепты 116
- Регулировка шнура 116
- Хранение 117
- Обслуживание и забота о покупателях 118-119
- Таблица поиска и устранения неисправностей 120-121

# Важная информация по безопасности

---

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Перед первым использованием прибора удалите всю упаковку, рекламные материалы и пластмассовые крышки для лезвий. Вымойте детали: см. раздел “Уход и очистка”.
- При повреждении вилки или шнура во избежание риска их необходимо заменить в компании Kenwood или авторизованном сервисном центре Kenwood из соображений безопасности.
- **Не прикасайтесь к острым лезвиям.** Лезвия и диски очень острые, обращайтесь с ними осторожно. **Всегда держитесь за ручку, расположенную сверху, подальше от режущего края, при обращении с острыми режущими лезвиями, при опорожнении чаши и в процессе чистки.**
- **Чаша кухонной машины и насадка Express Serve не подходят для обработки кусочков льда.**
- Прежде чем поднимать или переносить прибор за ручку на крышке, всегда проверяйте, надежно ли зафиксированы чаша и крышка.
- **Не обрабатывайте** горячие ингредиенты ни в одной из поставленных емкостей, включая персональный блендер. При внезапном выходе пара может произойти выброс горячих жидкостей из прибора.
- **Никогда не оставляйте** включенный прибор без присмотра.
- **Не перемещайте** прибор в процессе работы.
- **Не превышайте** максимальные параметры, указанные в Таблице рекомендуемых количеств продуктов.
- **Не включайте прибор более чем на 30 секунд при обработке теста без 5-минутного перерыва. Непрерывная обработка в течение более длительного времени может привести к повреждению прибора.**
- Прежде чем выливать содержимое из чаши кухонной машины, следует **всегда** снять нож и диски.
- Не допускайте, чтобы ваши руки и кухонная утварь попадали в чашу кухонной машины, если она подключена к электросети.
- Если необходимо протолкнуть продукты в чаше кухонной машины, следует использовать подходящий инструмент из кухонной утвари, например лопатку.
- Никогда не проталкивайте продукты в **загрузочной** трубке руками. Всегда пользуйтесь специально прилагаемым толкателем.
- **Всегда** выключайте прибор и отключайте его от сети, если вы оставляете его без присмотра, а также перед сборкой, демонтажом или чисткой.
- ВНИМАНИЕ: Перед снятием крышки с чаши дождитесь полной остановки насадки/ножей.
- **Не прилагайте** чрезмерных усилий для проталкивания пищи по загрузочной трубке - вы можете повредить ваш прибор.
- **Не используйте** блокировку крышки для управления машиной, всегда используйте регулятор скорости включения/выключения.
- **Не допускается** использование кухонной машины с одновременно установленными ножом и диском. Можно использовать одновременно только одну насадку.

- **С механизмом блокировки следует обращаться осторожно; излишние усилия могут привести к повреждению механизма и травмам.**
- **Никогда** не пользуйтесь насадками, не предусмотренными для данного прибора.
- **Никогда** не пользуйтесь поврежденным прибором. Отдайте его в ремонт: см. раздел 'Обслуживание и забота о покупателях'.
- **Никогда** не допускайте попадания влаги на блок питания, шнур или вилок.
- **Следите за тем,** чтобы шнур не свешивался с края стола и не касался горячих поверхностей.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Прибор не предназначен для использования детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
- 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.
- Ненадлежащее использование прибора может привести к травме.

## Насадка Express Serve

- Избегайте контакта с движущимися частями прибора. Не опускайте пальцы в выходное отверстие для пищи.
- Не допускайте, чтобы машина работала без установленного щитка выброса. **В противном случае пища будет застревать под щитком и не выходить через выходное отверстие для пищи, что приведет к повреждению вашей насадки.**
- Если пища не выходит через выходное отверстие, выключите машину и проверьте, не забилась ли пища под диском и установлен ли щиток выброса. Перед продолжением работы удалите застрявшие продукты.
- **Не допускайте, чтобы насадка Express Serve работала без перерыва более 2 минут. В интервале между каждыми двумя минутами работы дайте прибору остыть на 2 минуты.**

## Безопасность персонального блендера/измельчителя

-  **НЕ обрабатывайте** горячие ингредиенты.
-  **НЕ смешивайте** газированные жидкости на блендере..
- **РИСК ОЖОГА:** Горячим ингредиентам необходимо дать остыть до комнатной температуры перед тем, как поместить их в чашку или перед смешиванием.
- Не храните ингредиенты в чаше дольше 24 часов
- **Соблюдайте** осторожность в обращении с ножевым блоком, не касайтесь режущих кромок при их чистке.
- **Никогда** не запускайте блендер/измельчитель пустым.



- Рецепты смузи - никогда не смешивайте замороженные ингредиенты, которые при замораживании превратились в твердую массу, раздробите их перед добавлением в чашку.
- Чашу можно использовать только с ножевым блоком из комплекта поставки.
- **Никогда** не пейте из чаши никаких горячих жидкостей.
- Без снятия крышки можно пить только хорошо размешанные напитки. Возможно, для достижения желаемого результата придется немного попрактиковаться при обработке твердых продуктов или незрелых плодов. В этом случае в готовой смеси возможно присутствие необработанных частиц продуктов.
- **Не смешивайте** замороженные ингредиенты без жидкости (кроме кусочков льда).
- **Никогда не смешивайте** замороженные фрукты и овощи размером более 3 см x 3 см.
- **Никогда** не смешивайте сухие ингредиенты (например, специи, орехи) и не запускайте блендер/измельчитель пустым.
- Никогда не устанавливайте ножевой блок на блок питания не установив чашу.
- Перед измельчением следует **всегда** удалять косточки из сухофруктов.

### Потребляемая мощность

- Когда прибор не находится в режиме работы
  - Автоматический переход в режим выключения: Не применимо
  - Мощность в режиме выключения:  $\leq 0.3$  Вт.

## Перед подключением к сети электропитания

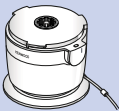
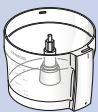
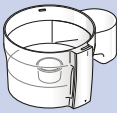
---

- Убедитесь в том, что напряжение электросети в вашем доме соответствует указанному на основании электроприбора.
- Прибор соответствует Директиве ЕС 1935 / 2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

### Перед использованием прибора в первый раз

- 1 Снимите пластмассовую крышку для лезвий с лезвий ножа. Будьте осторожны, лезвия очень острые. Эту крышку надо выбросить, так как она предназначена только для защиты лезвия в процессе изготовления и транспортировки.
- 2 Промойте детали, см. раздел «Уход и чистка».

## Уход и очистка

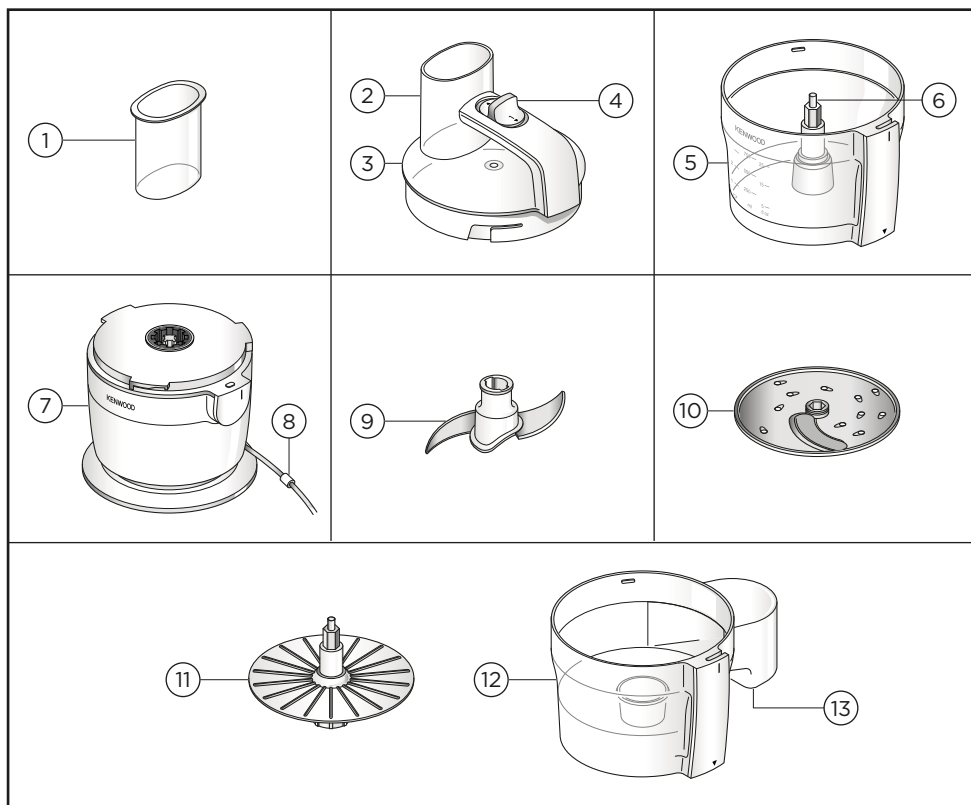
|     |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|    | X                                                                                 | X                                                                                 | ✓                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |

## Уход и очистка

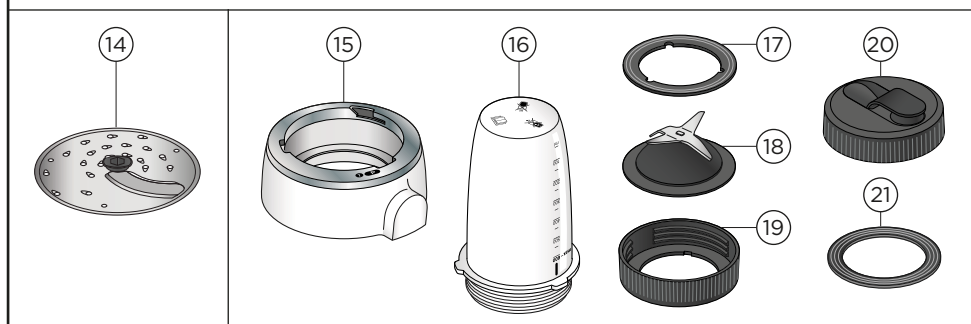
|     |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|    | X                                                                                 | X                                                                                 | ✓                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |

- Перед чисткой выключите прибор, дождитесь остановки работы насадки/лезвий и достаньте вилку из розетки.
- Протрите блок питания влажной тканью, убедитесь, что в области блокировки не осталось остатков пищи.
- Не погружайте в воду блок питания.
- Осторожно обращайтесь с лезвиями и режущими дисками - они очень острые.
- Если вы моете ножи персонального блендера/измельчителя вручную, их следует почистить щеткой и промыть проточной водой.

## Список деталей



\* Если входит в комплект поставки



## Основные компоненты

### Кухонная машина

- ① Толкатель
- ② Загрузочная трубка
- ③ Крышка
- ④ Переключатель включения / выключения и импульсного режима
- ⑤ Чаша
- ⑥ Привод в чаше
- ⑦ Блок питания
- ⑧ Зажим для шнура
- ⑨ Нож
- ⑩ Диск для нарезки / тонкого измельчения (4 мм)

### Express Serve

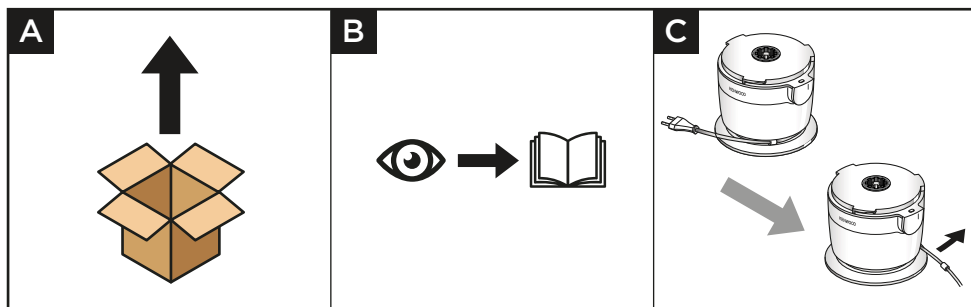
- ⑪ Щиток выброса
- ⑫ Чаша Express Serve
- ⑬ Выходное отверстие для пищи

### Диски

- ⑭ Диск для нарезки / тонкого измельчения (2 мм) (если входит в комплект поставки)

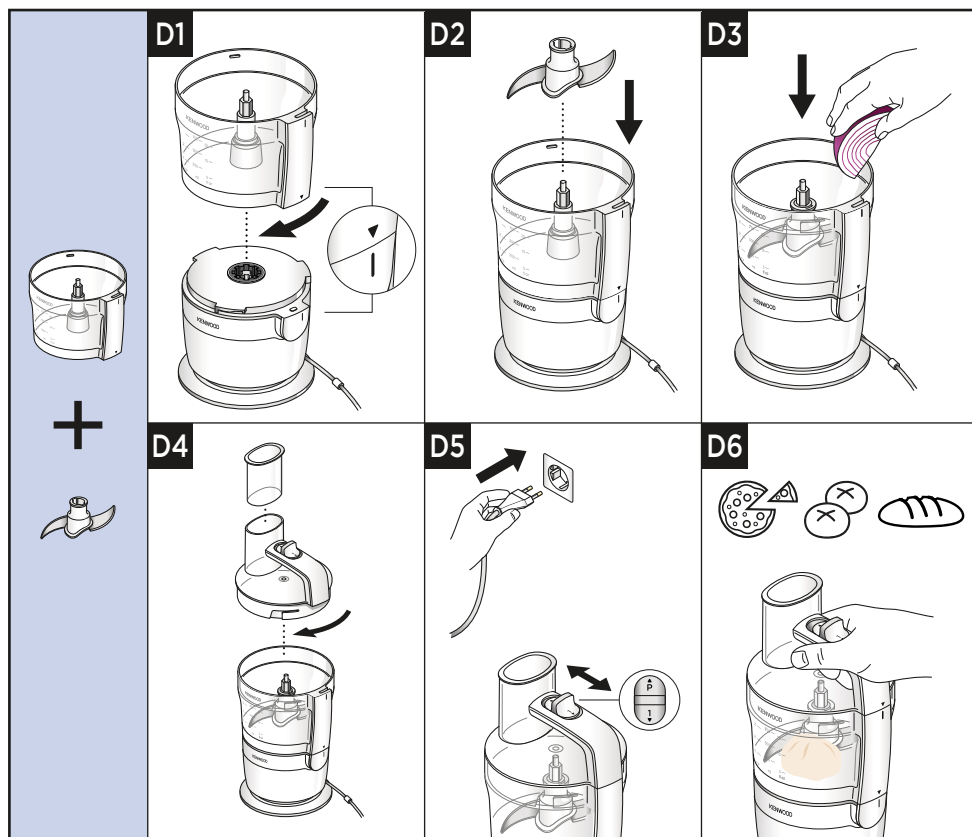
### Персональный блендер/измельчитель

- ⑮ Основание персонального блендера/измельчителя
- ⑯ Чаша
- ⑰ Уплотнительное кольцо
- ⑱ Ножевой блок
- ⑲ Держатель лезвий
- ⑳ Крышка для питья
- ㉑ Уплотнительное кольцо крышки для питья



# Как пользоваться кухонной машиной - Нож

## Схемы и инструкции по использованию



### Внимание

- Ваша кухонная машина не предназначена для дробления или измельчения кофейных зерен и специй, превращения сахарного песка в сахарную пудру или обработки кусочков льда.
- При добавлении миндальной эссенции или приправы к смесям старайтесь избегать контакта с пластиковыми деталями, так как это может привести к стойкому окрашиванию.
- Следите за тем, чтобы перед загрузкой ингредиентов на кухонной машине были всегда установлены чаша и насадка.
- Не пользуйтесь крышкой для управления устройством.
- Если чаша или крышка не прилажены как следует к блокиратору безопасности, кухонная машина работать не будет. Следите за тем, чтобы подающая трубка и ручка чаши находились в переднем углу справа.
- Перед снятием крышки всегда выключайте прибор и отключайте его от сети.
- Тесто для хлеба не следует обрабатывать дольше 30 секунд.

- Дальнейшее вымешивание теста для хлеба производится только вручную. Дальнейшее вымешивание в чаше не рекомендуется, так как это может дестабилизировать работу машины.
- При обработке теста всегда держите прибор за ручку.

- 1 Установите чашу на блок питания и поверните по часовой стрелке до фиксации.
- 2 Установите нож на приводной вал.
- 3 Поместите ингредиенты в чашу кухонной машины.
- 4 Установите крышку.
- 5 Подключите прибор к электросети.
- 6 Включите прибор или используйте импульсный режим.

### **Советы**

- Пользуйтесь импульсным режимом (**P**) для прерывистого воздействия. Импульсный режим будет действовать до тех пор, пока нажата кнопка.
- Некоторые продукты могут обесцветить пластик. Это совершенно нормально, это не повредит пластику и не повлияет на вкус пищи. Для удаления обесцвечивания протрите пластик тканью, смоченной в растительном масле.
- **Тесто для хлеба** - Поместите в миску сначала сухие ингредиенты, а затем добавляйте жидкость. Обрабатывайте до тех пор, пока не образуется гладкий эластичный ком теста.
- Используйте ручку на крышке для поддержки, если прибор начнет двигаться по кухонной поверхности.
- Для получения более грубой консистенции используйте импульсный режим.
- Следите за тем, чтобы не подвергать ингредиенты чрезмерной обработке.
- Жир для теста следует нарезать холодным на кубики по 2 см.

Таблица рекомендуемого использования

| Е                                                                                 |  |  Макс. (г)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  (сек) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                   |  | 20-30                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 10-20                                                                                   |
|                                                                                   |  | 200                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 30                                                                                      |
|                                                                                   |  | 150                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 20-30                                                                                   |
|  |  | 300                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 10/P                                                                                    |
|  |  | 200                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | P                                                                                       |
|  |  | 250                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 15-20                                                                                   |
|  |  | 100-200                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 20                                                                                      |
|  |                                                                                   | 400                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 60                                                                                      |
|  |                                                                                   | x3  + 300 мл                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 45-60                                                                                   |
|  |                                                                                   | 250 г  + 150 г                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 30                                                                                      |
|  |                                                                                   | 250 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 10-30                                                                                   |
|  |                                                                                   | x3  + 150 г  + 150 г  <sup>18-22° C</sup>  + 150 г  | 20                                                                                      |



## Рецепт

### Маринад из чернослива

400 г меда,

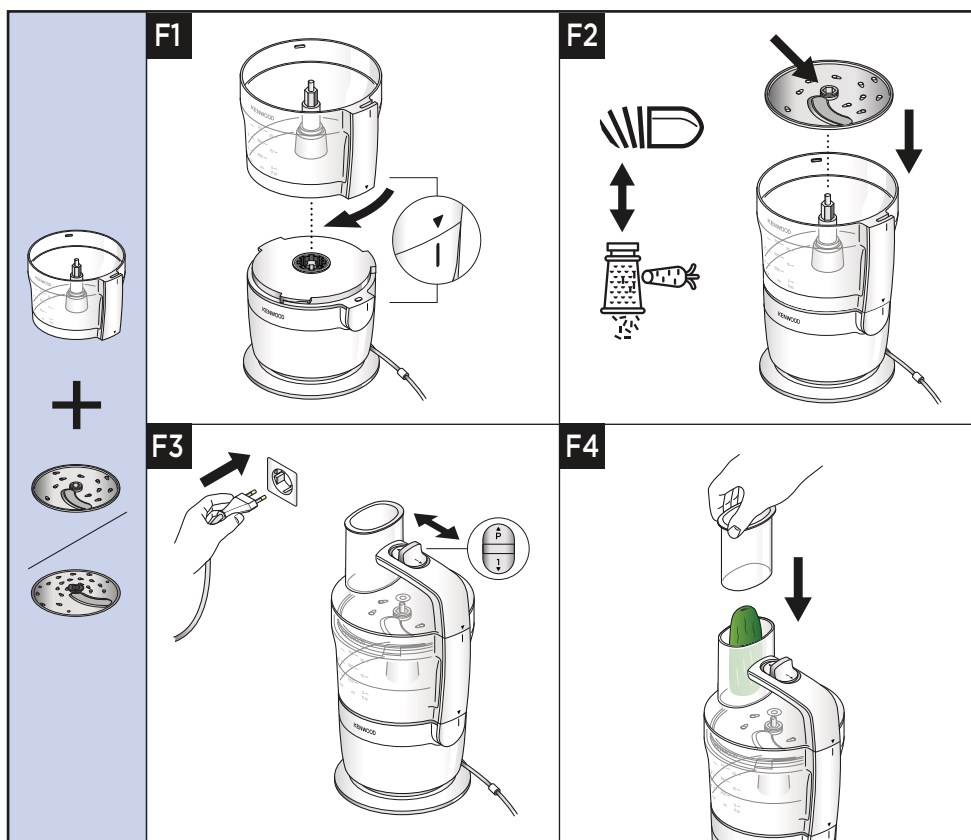
40 г чернослива

50 мл воды.

- 1 Храните в холодильнике в течение ночи.
- 2 Обработайте в импульсном режиме в течение 4 секунд

## Как пользоваться кухонной машиной - Диски

### Схемы и инструкции по использованию



### Внимание

- Не допускайте, чтобы ваши пальцы оказались в загрузочной трубке.

- 1 Установите чашу на блок питания и поверните по часовой стрелке до фиксации.
- 2 Удерживая ручку, расположенную в центре, установите диск на приводной вал соответствующей стороной вверх.
- 3 Установите крышку.
- 4 Поместите продукты в загрузочную трубку.
- 5 Включите прибор в сеть, поставьте на скорость 1 и равномерно протолкните содержимое толкателем.

### Советы

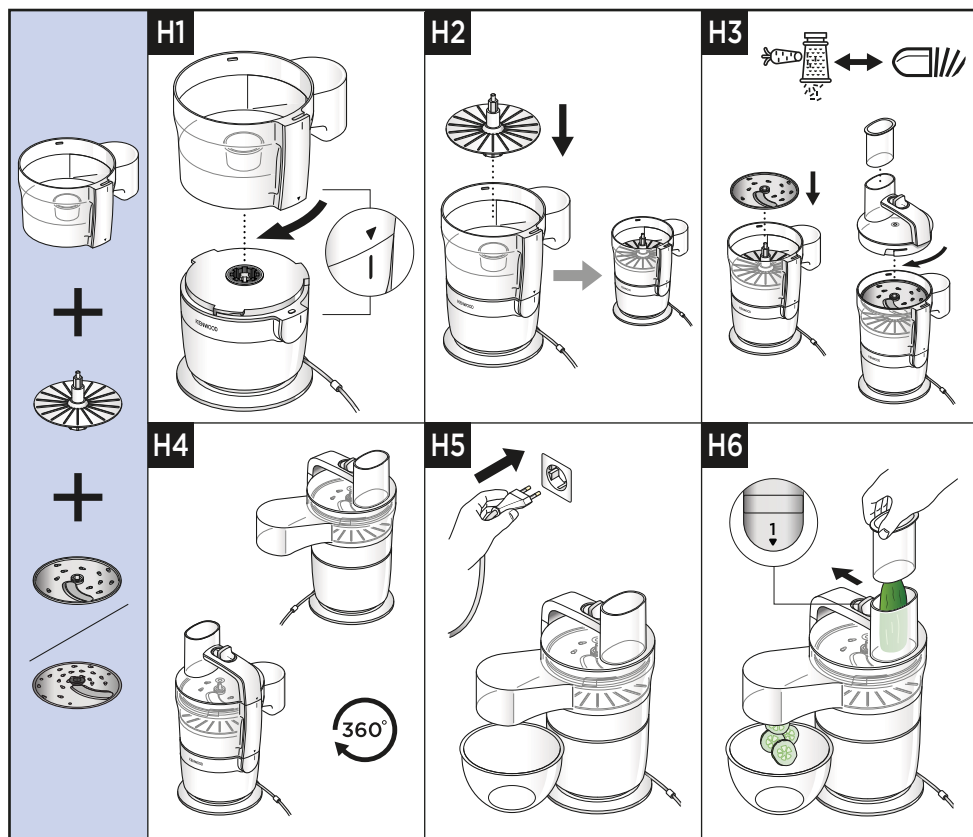
- Используйте свежие ингредиенты.
- Не нарежьте продукты слишком мелко. Заполняйте ингредиентами всю ширину загрузочной трубки (избегая слишком плотного заполнения), это предотвратит соскальзывание пищи по сторонам в процессе обработки.
- При шинковке и тонком измельчении продукты, размещаемые вертикально, будут нарезаны более короткими кусочками, чем продукты, размещаемые горизонтально.
- На диске или в чаше всегда остается небольшое количество продуктов по окончании обработки.

## Таблица рекомендуемого использования

| G |    | <br>Макс. (г)   | <br>(Сек)   |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |   | 750 мл         | 10-20                                                                                        |
|   |  | 750 мл        | 10-20                                                                                        |
|   |  | <br>Макс. (г) | <br>(Сек) |
|   |  | 750 мл        | 10-20                                                                                        |

# Как пользоваться насадкой Express Serve

## Схемы и инструкции по использованию

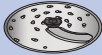


### Внимание

- Не прилагайте чрезмерных усилий при использовании насадки.
- Если пищевая масса не выходит из выходного отверстия, выключите прибор и проверьте, не забивается ли она под диском и установлен ли щиток выброса.. Перед продолжением работы удалите всю застрявшую пищевую массу.

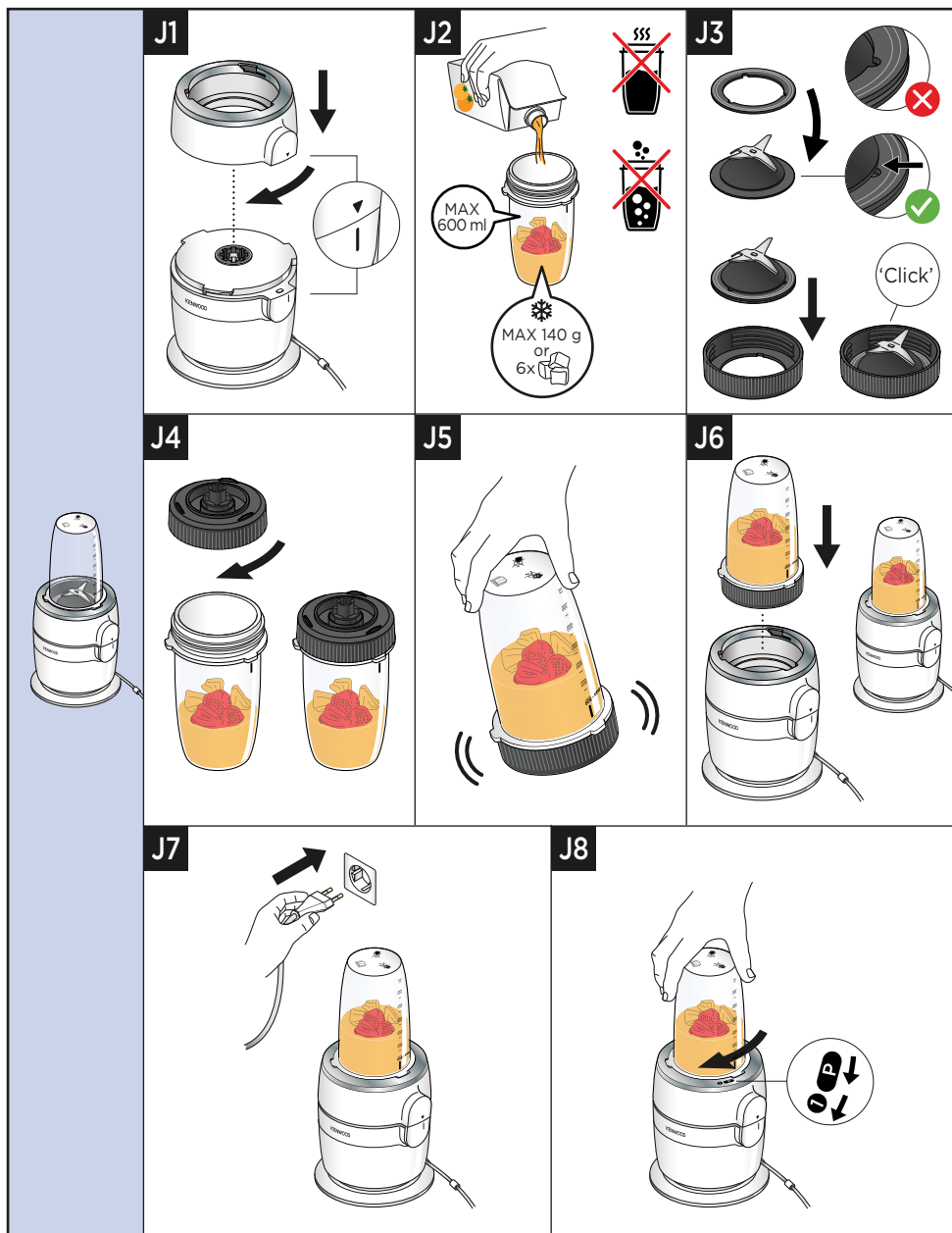
- 1 Установите чашу на блок питания и поверните по часовой стрелке для фиксации.
- 2 Установите щиток выброса и необходимый диск.
- 3 Установите крышку.
- 4 Поместите продукты в загрузочную трубку.
- 5 Включите прибор в сеть, поставьте на скорость 1 и равномерно протолкните толкателем.

Таблица рекомендуемого использования

|                                                                                                           |                                                                                                                   |                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div>I</div> <div></div> | <div></div> <div>Макс. (г)</div> | <div></div> <div>(Сек)</div> |
| <div></div>               | <div></div>                      | <div>120</div>                                                                                                |
| <div></div>              | <div></div>                      | <div>120</div>                                                                                                |
| <div></div>              | <div></div> <div>Макс. (г)</div> | <div></div> <div>(Сек)</div> |
| <div></div>              | <div></div>                      | <div>120</div>                                                                                                |

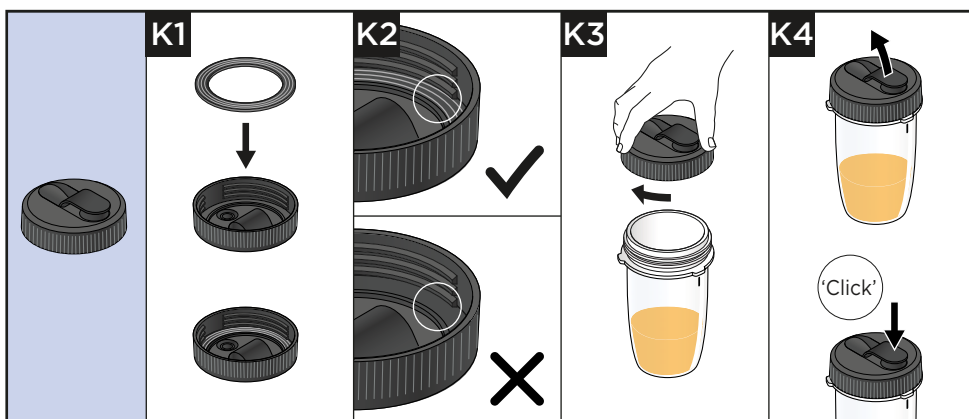
# Как пользоваться персональным блендером / Измельчителем

## Схемы и инструкции по использованию



# Как пользоваться персональным блендером / Измельчителем

## Схемы и инструкции по использованию



### Внимание

- Перед установкой персонального блендера/измельчителя необходимо установить основание персонального блендера/измельчителя на блок питания.
- Не смешивайте замороженные ингредиенты без добавления жидкости (кроме кубиков льда).
- При повреждении или неправильной установке уплотнительного кольца возникнет утечка.
- Никогда не смешивайте замороженные ингредиенты, которые превратились в твердую массу.
- Никогда не смешивайте замороженные фрукты и овощи размером более 3 см x 3 см.
- Для достижения максимальной эффективности смешивания следует всегда добавлять лед/замороженные ингредиенты в бутылку сначала.
- Перед измельчением следует всегда удалять косточки из сухофруктов.

- 1 Установите основание персонального блендера/измельчителя на блок питания и поверните по часовой стрелке для фиксации.
- 2 Поместите ингредиенты в чашу до отметки уровня 600 мл.
- 3 Установите уплотнительное кольцо на ножевой блок таким образом, чтобы оно было правильно закреплено в канавке.
- 4 Осторожно опустите ножевой блок в держатель лезвий и зафиксируйте его при помощи зажима.
- 5 Возьмитесь за нижнюю часть собранного держателя лезвий и опустите его в чашу лезвиями вниз.
- 6 Прикрутите собранный держатель лезвий к чаше, повернув по часовой стрелке до фиксации
- 7 Встряхните, чтобы распределить ингредиенты.

- 8 Опустите насадку на блок питания.
- 9 Включите прибор в сеть. Для выбора импульсной скорости поверните насадку по часовой стрелке (в направлении Р) и отпустите ее. Для выбора непрерывной скорости поверните насадку по часовой стрелке (в направлении 1), пока она не зафиксируется на месте.

### **Крышка для питья**

- 10 Установите уплотнительное кольцо на крышку для питья таким образом, чтобы оно было правильно закреплено в канавке.
- 11 Чтобы использовать крышку для питья, отвинтите собранный держатель лезвий от чаши. Установите крышку для питья, повернув ее по часовой стрелке.
- 12 Когда вы захотите попить, просто откиньте колпачок крышки. Напиток можно пить прямо из бутылки.
- 13 После питья установите колпачок крышки на место. Плотно прижмите ее до фиксации.

### **Советы**

- Следует учесть, что при максимальном наполнении чаши (600 мл) это составляет примерно две порции.
- Если вы не собираетесь употреблять напиток сразу, поставьте его в холодильник и употребите в течение 24 часов.
- Напиток должен быть достаточно жидким для того, чтобы пить прямо из крышки. Если надо сделать его менее густым, добавьте жидкости.
- Не все напитки после смешивания на блендере становятся однородными в связи с присутствием в них семян или волокон продуктов.
- Некоторые напитки после отстаивания дают осадок, поэтому лучше употреблять их непосредственно после приготовления. В случае образования осадка напиток перед употреблением следует перемешать.
- При установленной крышке чаша всегда должна находиться в вертикальном положении.

**Таблица рекомендуемого использования**

| L                                                                                  |          | <br>Макс. (г) |  | <br>(Сек) |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <br>3 cm | 600 мл                                                                                         | 1                                                                                 | 30-60                                                                                      |
|   |                                                                                           | 100 г                                                                                          | 10-20                                                                             | Р                                                                                          |
|   |                                                                                           | X 6<br>120-140 г                                                                               | Р                                                                                 | 10-20                                                                                      |
|   |                                                                                           | 50 г                                                                                           | Р                                                                                 | 10-20                                                                                      |
|    |                                                                                           | 100 г                                                                                          | 1                                                                                 | 30-60                                                                                      |
|  |                                                                                           | 50 г                                                                                           | Р                                                                                 | 10                                                                                         |



## Рецепты

---

### Песто

60 г свежего базилика

1 зубчик чеснока

25 г кедровых орехов

25 г тертого пармезана

110 г оливкового масла

Соль - по вкусу

Перец - по вкусу

- 1 Поместите все ингредиенты в чашу блендера/измельчителя. Обработайте 5 раз в импульсном режиме, затем непрерывно обрабатывайте до получения желаемой консистенции (примерно 25 секунд).

### Маринад из чернослива

300 г меда

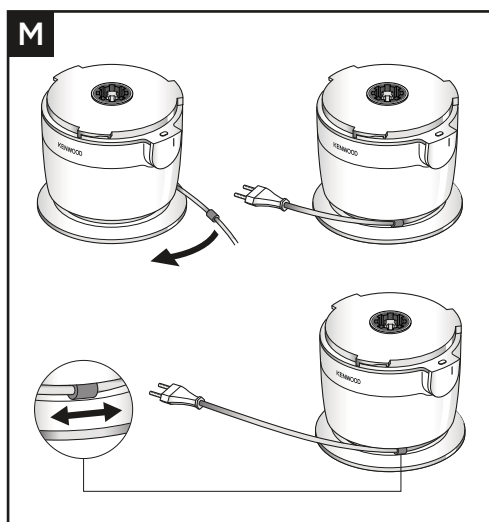
40 г чернослива

70 мл воды

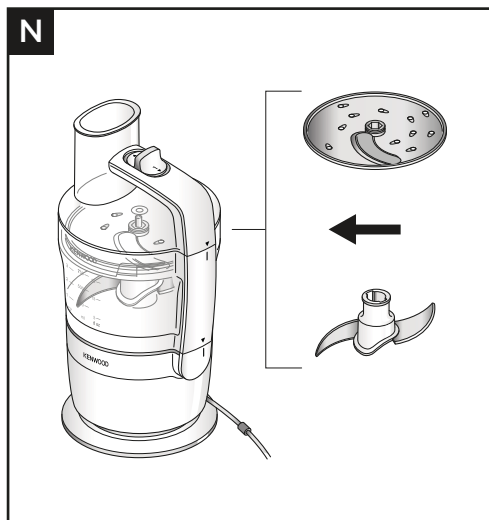
- 1 Поместите все ингредиенты в чашу блендера/измельчителя. Уберите в холодильник на ночь. (Не оставляйте ингредиенты в чаше дольше 24 часов).
- 2 Обработайте в течение 4 секунд в импульсном режиме. Используйте сразу же.

## Регулировка шнура

---



- Оберните шнур вокруг основания машины до нужной длины и закрепите шнур с помощью зажима для шнура.



- После использования лезвие ножа и один диск можно поместить в чашу на хранение.
- Второй диск (если он входит в комплект) можно хранить в чаше для насадки Express Serve.
- Эксплуатация кухонной машины с одновременно установленными лезвием ножа и диском не допускается. Одновременно можно использовать только одну насадку.

## Обслуживание и забота о покупателях

- Если в работе прибора возникли какие-либо неполадки, перед обращением в службу поддержки прочтите раздел «Таблица поиска и устранения неисправностей» в данном руководстве или зайдите на сайт [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Помните, что на прибор распространяется гарантия, отвечающая всем законным положениям относительно существующей гарантии и прав потребителя в той стране, где прибор был приобретен.
- При возникновении неисправности в работе прибора Kenwood или при обнаружении каких-либо дефектов, пожалуйста, отправьте или принесите прибор в авторизованный сервисный центр KENWOOD. Актуальные контактные данные сервисных центров KENWOOD вы найдете на сайте [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) или на сайте для вашей страны.
- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.



### **ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС ПО УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ (WEEE)**

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы.

Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов, местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги.

Информация о коде даты может находиться на нижней поверхности продукта или около таблички с техническими данными. Код даты показан в виде кода года и месяца, за которым следует номер недели.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: Первые две цифры обозначают год, последние две цифры – порядковый номер недели года.

Например: 4-я неделя января 2025 года = 25T04



|                         |                                                                                                                                                   |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Модель                  | TYPE: FDP23                                                                                                                                       |
| Напряжение              | 220 - 240 В                                                                                                                                       |
| Частота колебаний       | 50 - 60 Гц                                                                                                                                        |
| Мощность                | 900 Вт                                                                                                                                            |
| Условия хранения        | Температура: от + 5°C до + 45°C<br>Влажность: < 80 %.                                                                                             |
| Срок хранения           | Не ограничен.                                                                                                                                     |
| Срок службы             | 2 года (5 лет для отдельных видов товара).                                                                                                        |
| Условия утилизации      | Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями.                                                                                       |
| Условия транспортировки | Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.                                                                           |
| Условия реализации      | Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам. |

Адрес производителя:

Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK

Импортер и уполномоченная организация на принятие претензий:

ООО «Делонги», Россия, 127055,

Москва, ул. Сущёвская, д. 27, стр. 3

Тел.: +7 (495) 781-26-76

## Таблица поиска и устранения неисправностей

| Неисправность                                                     | Причина                                                                | Устранение                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Кухонная машина не работает                                       | Не подается питающее напряжение.                                       | Убедитесь в том, что кухонная машина подключена к электросети.                                                                           |
|                                                                   | Чаша неправильно установлена на блок питания.                          | <b>Кухонная машина будет работать только если чаша или крышка правильно установлены в блокиратор.</b>                                    |
|                                                                   | Неправильно зафиксирована крышка чаши.                                 | <b>Убедитесь, что чаша и крышка совмещены и правильно зафиксированы.</b>                                                                 |
| Кухонная машина останавливается во время работы                   | Кухонная машина перегружена или превышена максимальная норма загрузки. | Проверьте показатели максимальной загрузки по таблице рекомендуемых количеств продуктов.                                                 |
|                                                                   | Крышка не зафиксирована.                                               | Проверьте правильность фиксации крышки.                                                                                                  |
| Невозможно установить чашу на основание при установленной крышке. | Переключатель включения/выключения находится в положении "Вкл".        | Переведите выключатель в положение "выключено".                                                                                          |
| Пища не выходит из выходного отверстия насадки Express Serve.     | Под диском для терки / нарезки не установлен щиток выброса.            | Установите щиток выброса.                                                                                                                |
| Нарезанные или натертые продукты повреждены ножом.                | Работа с ножом и диском, установленными в чаше.                        | Перед использованием диска для терки/нарезки снимите лезвие ножа.                                                                        |
| Устройство нестабильно/ сильные колебания и движение.             | Слишком долгая обработка теста.                                        | Используйте ручку на крышке для поддержки, если прибор начнет двигаться по кухонной поверхности.                                         |
|                                                                   | Кухонная машина перегружена или превышена максимальная норма загрузки. | Не обрабатывайте тесто дольше 30 секунд и не превышайте максимальное количество продуктов, рекомендованное в таблице использования.      |
|                                                                   | Повторное разминание теста                                             | Повторно разминайте только вручную.<br>Повторное разминание в чаше не рекомендуется, так как это может привести к нестабильности машины. |

## Таблица поиска и устранения неисправностей

| Неисправность                                                                          | Причина                                                                                                                                                | Устранение                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Устройство нестабильно/<br>сильные колебания и движение.                               | Идет обработка липких фруктов и ингредиентов, таких, как финики.                                                                                       | Для достижения наилучших результатов сначала используйте импульсный режим для измельчения ингредиентов, а затем используйте непрерывный режим.                                                                                  |
| Сильное разбрызгивание или выброс ингредиентов из подающей трубки.                     | Толкатель не установлен.                                                                                                                               | При обработке теста, выпечки и пирожных всегда устанавливайте толкатель для защиты от брызг.                                                                                                                                    |
| Нож и диск плохо работают.                                                             | Обратитесь к разделу “Советы и рекомендации” и следуйте указаниям в таблице использования.                                                             |                                                                                                                                                                                                                                 |
| Персональный блендер/<br>измельчитель не работает.                                     | Персональный блендер/<br>измельчитель не зафиксирован корректно.<br>Персональный блендер/<br>основание измельчителя не зафиксировано корректно.        | Персональный блендер/<br>измельчитель будет работать только при условии правильного совмещения с блокировочным механизмом.                                                                                                      |
| В персональном блендере/<br>измельчителе имеется протечка из основания ножевого блока. | Не установлено уплотнительное кольцо.<br>Неправильно установлено уплотнительное кольцо.<br>Повреждено уплотнительное кольцо.<br>Крышка разблокирована. | Убедитесь в том, что уплотнительное кольцо правильно установлено и не повреждено. Порядок получения уплотнения для замены см. в разделе “Обслуживание и забота о покупателях”.<br>Проверьте, правильно ли зафиксирована крышка. |

# Қазақша

- Қауіпсіздік туралы маңызды ақпарат 123-125
- Токқақоспас бұрын 125
- Күтім көрсету және тазалау 126-127
- Бөлшектертізімі 128-129
- Асүйліккомбайнды пайдалану –  
Пышақ жүзі 130-133
  - Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары 130- 131
  - Пайдалану кестесі 132
  - Рецепт 133
- Асүйлік комбайнды пайдалану – дискілер 133-134
  - Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары 133-134
  - Пайдалану кестесі 134
- Express Serve құралын пайдалану үшін 135-136
  - Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары 135
  - Пайдалану кестесі 136
- Жеке блендерді/ұсақтағышты пайдалану үшін 137-141
  - Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары 137-139
  - Пайдалану кестесі 140
  - Рецепт 141
- Сымды реттеу 141
- Сақтау 142
- Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес 143-144
- Ақаулықтарды жою нұсқаулығы 145-146

# Қауіпсіздік туралы маңызды ақпарат

---

- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Алғаш пайдалану алдында бүкіл қаптаманы, жарнамалық материалдарды және пластик пышақ қаптамаларын алып тастаңыз. Бөлшектерді жуыңыз: «Күтім көрсету және тазалау» бөлімін қараңыз.
- Егер аша немесе кабель зақымдалған болса, ол қауіпсіздік мақсатында қауіптің алдын алу үшін Kenwood немесе өкілетті Kenwood жөндеушісі тарапынан ауыстырылуы керек.
- **Өткір жүздерін ҰСТАМАҢЫЗ.** Пышақтар мен дискілер өте өткір, абайлап ұстаңыз. **Ұшы өткір болған кесу жүздерін пайдалану, тостағанды босату және тазалау кезінде қолыңызды әрқашан кесу жиегінен алшақ ұстап, үстіңгі жақтағы саусақпен ұстауға арналған ернеуден ұстаңыз.**
- **Асүйлік комбайнның тостағаны мен жедел беру құралы мұз текшелерін өңдеуге арналмаған.**
- Құрылғыны қақпақтағы тұтқасынан ұстап көтермес бұрын, әрдайым тостаған мен қақпақтың орнына мықтап бекітілгеніне көз жеткізіңіз.
- Берілген ыдыстардың ешқайсысында, оның ішінде жеке блендерде де, ыстық өнімдерді өңдеуге **болмайды**. Ыстық сұйықтықтар кенеттен пайда болған будың әсерінен құрылғыдан шашырап шығуы мүмкін.
- Іске қосылып тұрғанда құрылғыны **ешқашан** қараусыз қалдырмаңыз.
- Жұмыс істеп тұрған кезде құрылғыны жылжытуға **болмайды**.
- Ұсынылған пайдалану кестесінде көрсетілген максималды мәндерден **аспаңыз**.
- **Қамыр илеу кезінде құрылғыны 30 секундтан артық үздіксіз жұмыс істетпеңіз, одан кейін міндетті түрде 5 минут үзіліс жасаңыз. Құрылғыны ұзақ уақыт бойы үзіліссіз пайдалану оны зақымдауы мүмкін.**
- Асүйлік комбайн тостағанынан ішіндегіні құяр алдында пышақ жүзін және дискілерді **әрдайым** алып тастаңыз.
- Асүйлік комбайн қуат көзіне қосулы тұрған кезде, тостағанның ішіне қолыңызды немесе аспаптарды салмаңыз.
- Асүйлік комбайн тостағанындағы тағамды төмен түсіру қажет болса, оған лайықты құралды, мысалы, қалақша қолдану керек.
- Беру түтікшесінде төмен итеру үшін **ешқашан** саусақтарыңызды қолданбаңыз. Әрқашан берілген итеру құралын қолданыңыз.
- Егер құрылғы қараусыз қалдырылатын болса және оны құрастырудан, бөлшектеуден немесе тазалаудан бұрын, әрқашан оны өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз.
- ЕСКЕРТУ: Тостағанның қақпағын алмас бұрын, саптаманың/пышақтардың толығымен тоқтағанын күтіңіз.
- Тағамды тиеу түтігінен төмен итеру үшін шамадан тыс күш пайдалануға **болмайды** – құрылғыны зақымдауы мүмкін.
- Өңдеу құралын пайдалану үшін қақпақ құлпын пайдалануға **болмайды**, әрдайым қосу/өшіру жылдамдығын реттеп отырыңыз.
- Асүйлік комбайнды пышақ жүзі мен диск екеуі қатар орнатылған күйде іске қосуға **болмайды**. Бір уақытта тек бір ғана тіркемені пайдаланыңыз.



- **Ішкі құлып механизміне шамадан тыс күш жұмсалса, бұл құралға зақым келуі немесе зақым келтіруі мүмкін.**
- Рұқсат етілмейтін саптаманы **ешқашан** қолданбаңыз.
- Зақымдалған құралды **ешқашан** қолданбаңыз. Оны тексертіңіз немесе жөндетіңіз: «Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес» бөлімін қараңыз.
- Қуат бөлігін, сымды немесе ашаны **ешқашан** ылғалдамаңыз.
- Артық сымды үстел шетінен немесе жұмыс үстелінен салбыратып **қоймаңыз** немесе ыстық беттерге тиюін **болдырмаңыз**.
- Құрылғымен ойнамауын қамтамасыз ету үшін балаларды қадағалау қажет.
- Бұл құралды балалар қолданбау керек. Құрал мен оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- 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 тұрмысында ғана қолданыңыз. Kenwood компаниясы құрылғыны дұрыс қолданбау немесе осы нұсқауларды орындамау нәтижесінде туындаған ақаулыққа жауапты болмайды.
- Құрылғыны дұрыс пайдаланбау жарақатқа әкелуі мүмкін.

## Express Serve

- Жылжымалы бөлшектерге қол тигізбеңіз. Саусағыңызды тағам шығатын саңылауға салмаңыз.
- Ұстағыш табақша орнатылмаған күйде Текшелеп турағышты немесе Дискілерді пайдаланған кезде құрылғыны жұмыс істетпеңіз. **Егер ұстағыш табақша орнатылмаған болса, тағам табақшаның астына тұрып қалып, тағам шығысынан шықпайды, нәтижесінде саптама зақымдалуы мүмкін.**
- Тағам шығысынан шықпаса, сөндіріп, тағамның диск астында кептеліп қалмағанына және итергіш пластинаның орнатылғанына көз жеткізіңіз. Өңдеуді жалғастырмас бұрын, кез келген қыстырылып қалған тағамды тазалаңыз.
- **Экспресс қызмет көрсететін саптаманы 2 минуттан артық үздіксіз іске қоспаңыз. Әр 2 минуттық пайдалану арасында 2 минут суытыңыз.**

## Жеке блендер/ұсақтағыш қауіпсіздігі

-  Ыстық өнімдерді өңдеуге **БОЛМАЙДЫ**.
-  Газдалған сұйықтықтарды араластыруға **БОЛМАЙДЫ**.
- **НКҮЙІП ҚАЛУ ҚАУІПІ:** Ыстық өнімдерді стақанға салмас бұрын, немесе араластырмас бұрын, бөлме температурасына дейін суыту қажет.
- Ингредиенттерді ыдыста 24 сағаттан артық сақтамаңыз.
- Жүздер жинағын ұстаған кезде **әрқашан** абай болыңыз және тазалаған кезде алмастың кесетін жиегінен ұстамаңыз.
- Блендерді/ұсақтағышты **ешқашан** бос күйінде қоспаңыз.

- Смузи рецептерінде — мұздату кезінде біртұтас қатты массаға айналған мұздатылған өнімдерді ешқашан блендерде тікелей араластырмаңыз, стақанға салмас бұрын, оларды бөліп алыңыз.
- Стақанды тек берілген пышақ жинағымен бірге пайдаланыңыз.
- Стақаннан ешқашан ыстық сұйықтық ішпеңіз.
- Қақпақтан ішкен кезде, сусын қою болатындықтан абайлаңыз. Қалаған нәтижеге қол жеткізу үшін кейбір тәжірибенің қажет болуы мүмкін, әсіресе, қатты немесе пісіп кеткен тағамдарды өңдеген кезде, ингредиенттерінің өңделмей қалуын байқауыңыз мүмкін.
- Мұздатылған ингредиенттерді сұйықтықсыз араластыруға **болмайды** (мұз кесектерінен басқа).
- Өлшемі 3 см x 3 см шамасынан үлкен мұздатылған жеміс немесе көкөніс бөліктерін **ешқашан** ұнтақтамаңыз.
- **Ешқашан** құрғақ өнімдерді (мысалы, дәмдеуіштер, жаңғақтар) араластырмаңыз және блендерді/ұсақтағышты бос күйінде қоспаңыз.
- **Ешқашан** пышақ жинағын қуат блогына стақанды орнатпай салмаңыз.
- Ұсақтаудан бұрын, кептірілген жемістерден сүйектерін **әрқашан** алып тастаңыз.

### Қуат шығыны

- Құрылғы жұмыс істемей тұрғанда
  - ӨШІРУЛІ режимге автоматты түрде ауысу: Қолданылмайды
  - Өшірулі режим қуаты: ≤0,3 Вт.

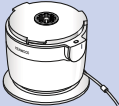
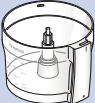
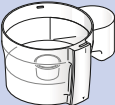
## Токқа қоспас бұрын

- Электр көзінің құрылғының төменгі жағында көрсетілгенмен бірдей екенін тексеріңіз.
- Бұл құрылғы тағаммен бірге қолданылатын материалдар мен заттар бойынша 1935/2004 ЕС ережесіне сай келеді.

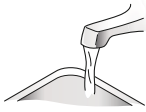
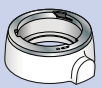
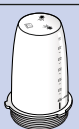
### Алғаш пайдаланар алдында

- 1 Пышақ жүзінен пластик қаптамасын алыңыз. Абай болыңыз, пышақ жүздері өте өткір. Бұл қаптама тек өндіріс пен тасымалдау кезінде пышақты қорғауға арналған, сондықтан оны тастау керек.
- 2 Бөлшектерді жуу, «Күтім жасау және тазалау» бөлімін қараңыз.

# Күтім көрсету және тазалау

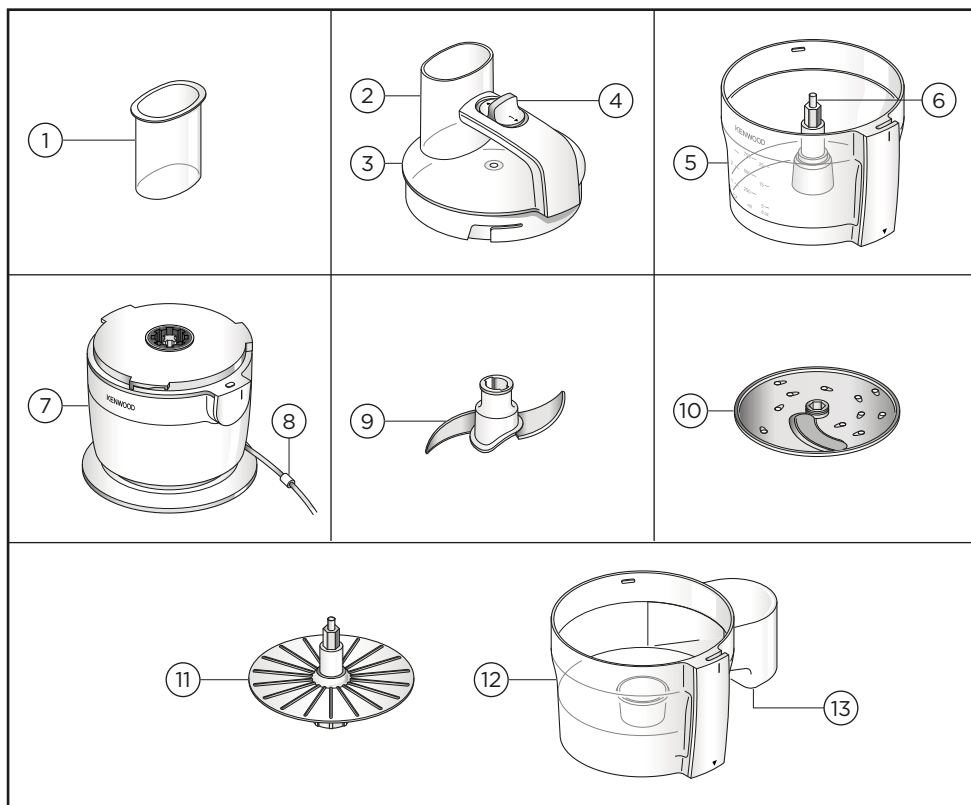
| ○                                                                                   |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|    | X                                                                                 | X                                                                                 | ✓                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |

## Күтім көрсету және тазалау

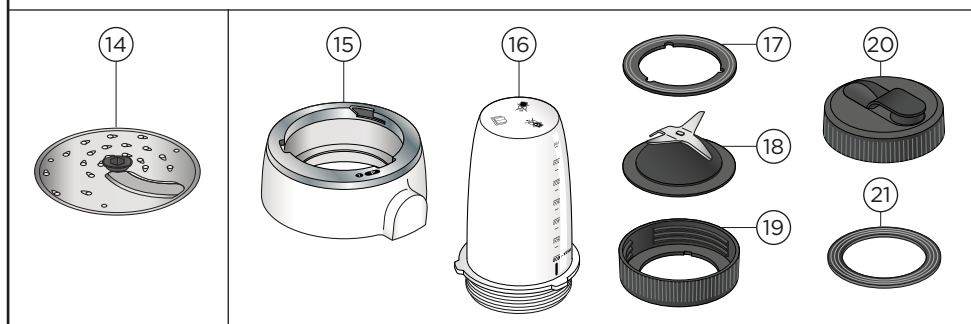
|     |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|    | X                                                                                 | X                                                                                 | ✓                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |

- Тазаламас бұрын, құрылғыны өшіріп, тіркеме мен пышақтардың толық тоқтауын күтіп, содан кейін розеткадан суырыңыз.
- Қуат блогын дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін құрғатыңыз. Бекітпе аймағы тамақ қалдықтарынан таза екеніне көз жеткізіңіз.
- Қуат бөлігін суға батырмаңыз.
- Пышақтар мен кескіш дискілерді абайлап ұстаңыз, өйткені өте өткір.
- Жеке блендер/ұсақтағыштың пышақтарын қолмен жусаңыз, оларды щеткамен тазартып, ағынды судың астында шаю керек.

## Бөлшектер тізімі



\* Жинақта болса



# Перне

## Асүйлік комбайн

- ① Итергіштер
- ② Беру түтікшесі
- ③ Қақпақ
- ④ Қосу/өшіру қосқышы + Импульс
- ⑤ Табақ
- ⑥ Тостаған жетегінде
- ⑦ Қуат бөлігі
- ⑧ Сым қысқышы
- ⑨ Пышақ жүзі
- ⑩ 4 мм Кесу/үгіту дискі

## Express Serve

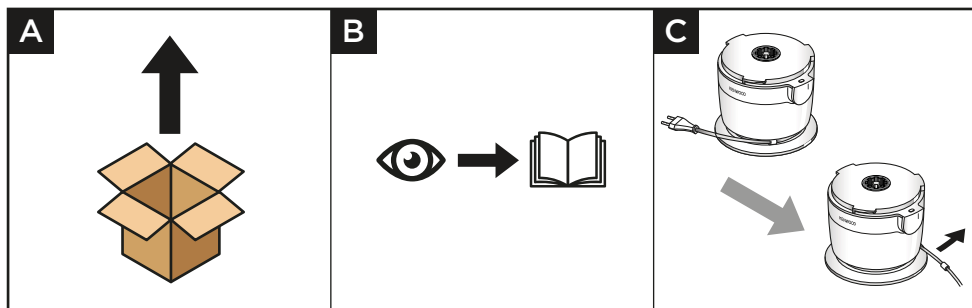
- ⑪ Ұстағыш табақша
- ⑫ Express Serve тостағаны
- ⑬ Тағам шығысы

## Дискі

- ⑭ 2 мм Кесу/үгіту дискі (берілген болса)

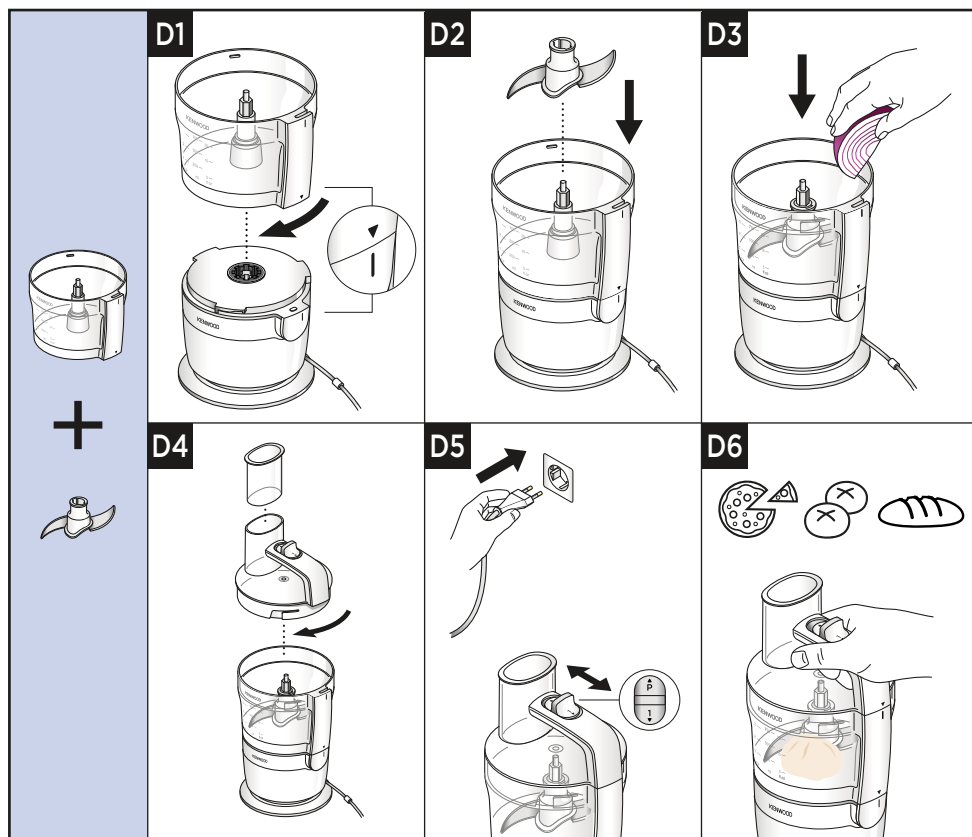
## Жеке блендер/ұсақтағыш

- ⑮ Жеке блендер/ұсақтағыш негізі
- ⑯ Стақан
- ⑰ Тығыздағыш сақина
- ⑱ Пышақ блогы
- ⑲ Пышақ ұстағышы
- ⑳ Ішуге арналған қақпақ
- ㉑ Ішуге арналған қақпақтың тығыздағыш сақинасы



# Асүйлік комбайнды пайдалану – Пышақ жүзі

## Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



### Маңызды

- Асүйлік комбайныңыз кофе мен дәмдеуіштерді ұсақтауға не тартуға, түйіршіктелген қантты ұнтақ қантқа айналдыруға немесе мұз текшелерін өңдеуге арналмаған.
- Бадам эссенциясын немесе қоспаларға дәмдеуіштерді қосқан кезде пластикалық заттарға тигізбеңіз, олар тұрақты пішімді беруі мүмкін.
- Ингредиенттерді қоспас бұрын, әрқашан табақты және саптаманы өңдеу құралына салыңыз.
- Процессорды басқару үшін қақпақты пайдаланбаңыз.
- Табақ немесе қақпақ ішкі құлыптарына дұрыс салынбаса, өңдеу құралы жұмыс істемейді. Беру түтікшесі мен табақ тұтқасының оң жақ бұрышқа орнатылғанын тексеріңіз.
- Қақпақты алмас бұрын, әрқашан өшіріңіз және токтан ажыратыңыз.
- Нан қамыры, 30 секундтан артық өңдеуге болмайды.
- Нан қамырын тек қолмен қайта илеңіз. Ыдыста қайта илеуге кеңес берілмейді, себебі бұл процессордың тұрақсыздығына әкелуі мүмкін.
- Қамырды өңдеу кезінде құрылғыны әрдайым тұтқасынан ұстап тұрыңыз.

- 1 Тостағанды қуат блогына орнатып, бекіту үшін сағат тілі бағытымен бұраңыз.
- 2 Пышақ жүзін жетектің білігіне орнатыңыз.
- 3 Асүйлік комбайн тостағанына ингредиенттерді салыңыз.
- 4 Қақпақты орнатыңыз.
- 5 Құрылғыны электр желісіне қосыңыз.
- 6 Құрылғыны қосыңыз немесе импульстік функцияны пайдаланыңыз.

### **Пайдалы кеңестер**

- Импульстік функцияны (P) қысқа импульс үшін пайдаланыңыз. Импульс реттегіш қалпына қойылғаннан соң іске қосылады.
- Кейбір тағамдар пластмассаның түсін өзгертуі мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және пластмассаға зиян тигізбейді және тағамның дәміне әсер етпейді. Түссізденуге жол бермеу үшін өсімдік майына батырылған шүберекпен сүртіңіз.
- **Нан қамыры** - алдымен құрғақ ингредиенттерді тостағанға салыңыз, содан кейін сұйықтықты қосыңыз. Тегіс жұмсақ қамыр пайда болғанша өңдеңіз.
- Құрылғы жұмыс үстелінде қозғала бастаса, ұстау үшін қақпақтағы тұтқаны пайдаланыңыз.
- Үлкен құрылымдар үшін импульс реттегішін қолданыңыз.
- Тым қатты өңдеп жібермес үшін сақ болыңыз.
- Кондитерлік өнімді жасаған кезде майды тікелей тоңазытқыштан алып, 2 см бөліктерге бөліңіз.



## Пайдалану кестесі

| Е |  |  Макс. (г)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  (Сек) |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|   |  | 20-30                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 10-20                                                                                   |
|   |  | 200                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 30                                                                                      |
|   |  | 150                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 20-30                                                                                   |
|   |  |   2 cm                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 10/P                                                                                    |
|   |  |   1/4                                                                                                                                                                                                                                                                                           | P                                                                                       |
|   |  |   2-3 cm                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 15-20                                                                                   |
|   |  |   2 cm                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 20                                                                                      |
|   |  | 400                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 60                                                                                      |
|   |  | x3  + 300 мл                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 45-60                                                                                   |
|   |  | 250 г  + 150 г                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 30                                                                                      |
|   |  | 250 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 10-30                                                                                   |
|   |  |  x3 +  150 г +  150 г +  18-22° C +  150 g r | 20                                                                                      |

## Рецепт

### Қара өрік маринады

400 г бал

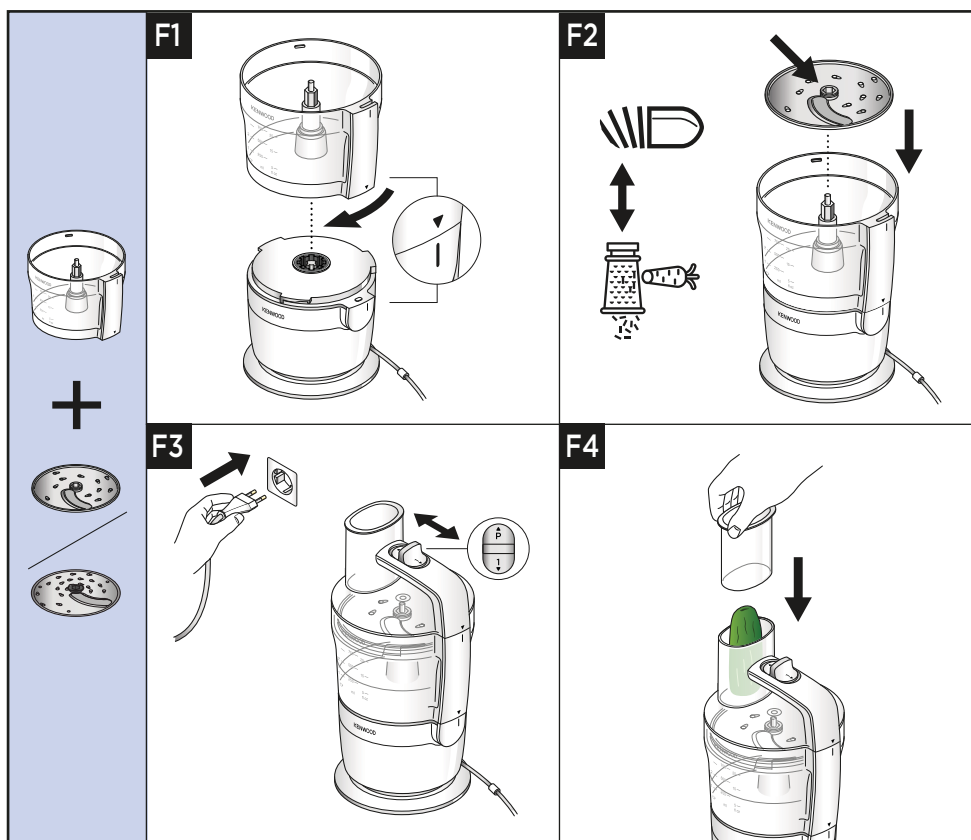
40 г қара өрік

50 мл су.

- 1 Тоңазытқышта түні бойы сақтаңыз.
- 2 Импульсті режимде 4 секунд өңдеңіз.

## Асүйлік комбайнды пайдалану - диск

### Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



### Маңызды

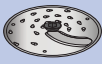
- Беру түтікшесіне ешқашан қолыңызды салып итермеңіз.

- 1 Тостағанды қуат блогына орнатып, бекіту үшін сағат тілі бағытымен бұраңыз.
- 2 Орталық кесу аймағын ұстап, сәйкес жағын жоғары қаратып дискіні жетекші білікке салыңыз.
- 3 Қақпақты орнатыңыз.
- 4 Тағамды салу түтігіне салыңыз.
- 5 Электр желісіне қосып, 1-ші жылдамдыққа ауыстырыңыз да, итергішпен бірқалыпты басыңыз.

### Пайдалы кеңестер

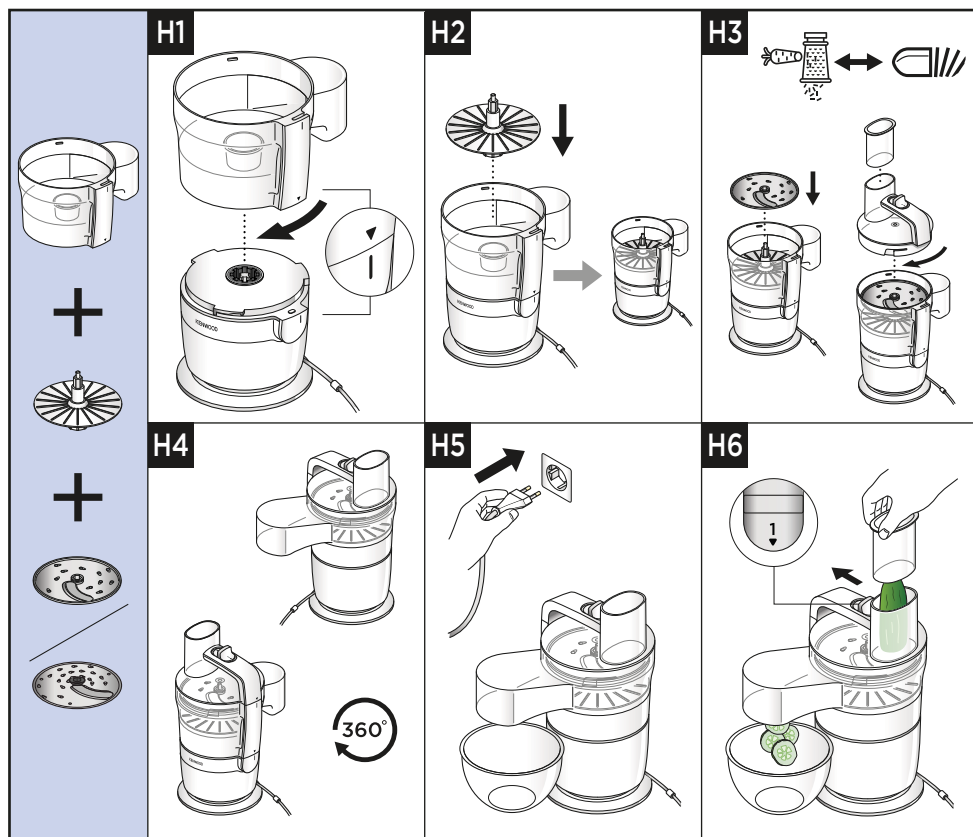
- Жаңа ингредиенттерді қолданыңыз.
- Тағамды тым ұсақтап кесуге болмайды. Ингредиенттерді салу түтігінің енін толтыратындай етіп салыңыз (тым тығыздамай), бұл өңдеу кезінде тағамның бір жағына қарай сырғып кетуіне жол бермейді.
- Жоғары қаратып салынған тағам көлбеу салынған тағамнан қысқарақ етіп беріледі.
- Өңдегеннен кейін дискіде немесе табақта әрқашан қалдықтың кішкентай бөлігі қалады.

### Пайдалану кестесі

| <b>G</b><br> | <br><b>Макс. (г)</b>   | <br><b>(Сек)</b>   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|              | 750 мл                 | 10-20                                                                                               |
|            | 750 мл               | 10-20                                                                                               |
|            | <br><b>Макс. (г)</b> | <br><b>(Сек)</b> |
|            | 750 мл               | 10-20                                                                                               |

## Express Serve құралын пайдалану үшін

### Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



#### Маңызды

- Қондырманы пайдаланған кезде, шамадан тыс күш қолданбаңыз.
- Егер тағамдар тағам шығысынан шықпаса, құрылғыны өшіріп, тағамның дискінің астына кептеліп қалмағанына және қысым тақтасының орнатылғанына көз жеткізіңіз. Өңдеуді жалғастырмас бұрын, кептеліп қалған тағамды алып тастаңыз.

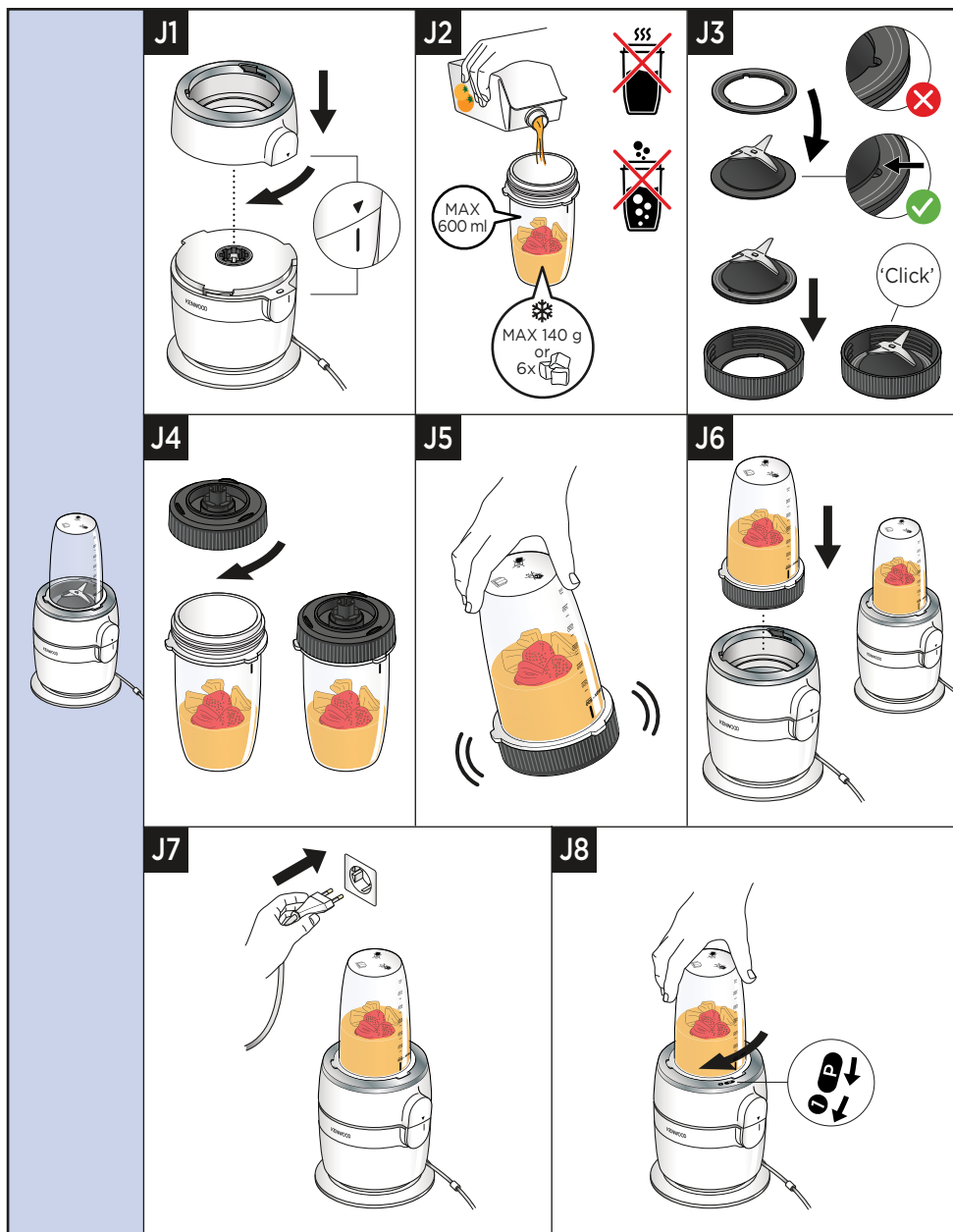
- 1 Тостағанды қуат блогына орнатып, бекіту үшін сағат тілі бағытымен бұраңыз.
- 2 Айдағыш табақты және қажетті дискіні орнатыңыз.
- 3 Қақпақты орнатыңыз.
- 4 Тағамды салу түтігіне салыңыз.
- 5 Электр желісіне қосып, 1-ші жылдамдыққа ауыстырыңыз да, итергішпен бірқалыпты басыңыз.

Пайдалану кестесі

|                                                                                   |                                                                                                |                                                                                                |                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| I                                                                                 |               | <br>Макс. (г) | <br>(Сек) |
|   |               | 120                                                                                            |                                                                                            |
|  |               | 120                                                                                            |                                                                                            |
|  | <br>Макс. (г) | <br>(Сек)     |                                                                                            |
|  |               | 120                                                                                            |                                                                                            |

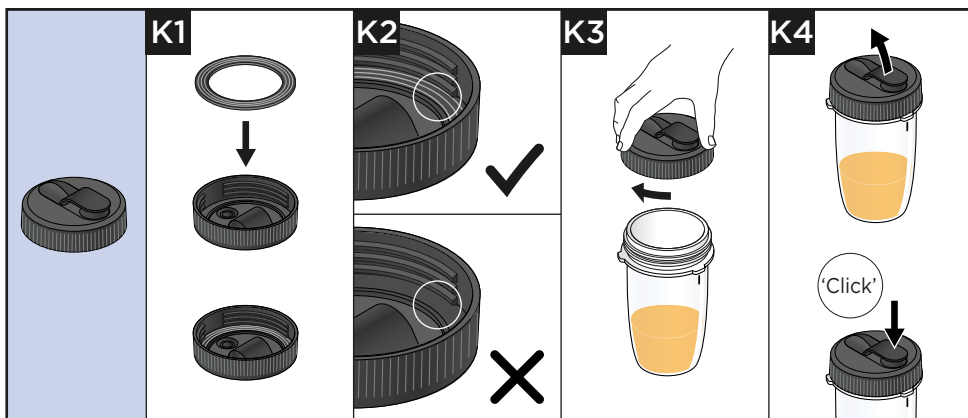
## Жеке блендерді/ұсақтағышты пайдалану үшін

### Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



## Жеке блендерді/ұсақтағышты пайдалану үшін

### Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



#### Маңызды

- Жеке блендерді/ұсақтағышты орнатпас бұрын, оның негізін қуат блогына орнату керек.
- Мұздатылған ингредиенттерді сұйықтықсыз араластыруға болмайды (мұз кесектерінен басқа).
- Тығыздағыш сақина зақымдалған немесе дұрыс орнатылмаған кезде, ағып кетуі мүмкін.
- Қатты мұзды массаға айналған мұздатылған ингредиенттерді ешқашан араластырмаңыз.
- Өлшемі 3 см x 3 см шамасынан үлкен мұздатылған жеміс немесе көкөніс бөліктерін ешқашан ұнтақтамаңыз.
- Араластыру тиімді болуы үшін бөтелкеге алдымен мұз немесе мұздатылған өнімдерді салыңыз.
- Ұсақтаудан бұрын, кептірілген жемістерден сүйектерін **әрқашан** алып тастаңыз.

- 1 Жеке блендер/ұсақтағыш негізін қуат блогына орнатып, бекіту үшін сағат тілі бағытымен бұраңыз.
- 2 Ингредиенттерді стақанға 600 мл белгісіне дейін салыңыз.
- 3 Тығыздағыш сақинаны пышақ блогына бекітіп, тығыздағыштың ойық аймақта дұрыс бекітілгеніне көз жеткізіңіз.
- 4 Пышақ блогын пышақ ұстағышқа мұқият төмен түсіріп, орнықтыру үшін бекіткішке қыстырыңыз.
- 5 Бекітілген пышақ ұстағыштың астыңғы жағын ұстап тұрып, оны пышақтарын төмен қаратып стақанға түсіріңіз.
- 6 Бекітілген пышақ ұстағышты стақанға бұрап бекітіңіз – бекіту үшін сағат тілі бағытымен бұраңыз.
- 7 Ингредиенттерді біркелкі тарату үшін шайқаңыз.
- 8 Тіркемені қуат блогына түсіріп орнатыңыз.

- 9 Құрығыны электр желісіне қосыңыз. Импульстік жылдамдықты таңдау үшін құрылғыны сағат тілі бағытымен (Р бағытына) бұрып, тіркемені босатыңыз. Тұрақты жылдамдықты таңдау үшін тіркемені сағат тілі бағытымен (1 бағытына) бұрып, орнына түскенше бекітіңіз.

### **Ішуге арналған қақпақ**

- 10 Тығыздағыш сақинаны ішуге арналған қақпаққа бекітіп, тығыздағыштың ойық аймақта дұрыс бекітілгеніне көз жеткізіңіз.
- 11 Ішуге арналған қақпақты пайдалану үшін бекітілген пышақ ұстағышты стақаннан бұрап алыңыз. Ішуге арналған қақпақты сағат тілі бағытымен бұрап бекітіңіз.
- 12 Ішкіңіз келсе, жай ғана қақпақты ашыңыз. Сусынды стақаннан тікелей ішуге болады.
- 13 Ішіп болған соң қақпақтың қаптамасын қайта жабыңыз. Мықтап бекіту үшін қатты басыңыз.

### **Пайдалы кеңестер**

- Стақан ең жоғарғы көлемге (600 мл) толтырылғанда, бұл шамамен екі порцияға сәйкес келеді.
- Сусыныңызды бірден ішпейтін болсаңыз, тоңазытқышта сақтап, 24 сағат ішінде тұтыныңыз.
- Құю қақпағынан ішуге болатындай жеміс сусыныңың жеткілікті түрде сұйық болуын қамтамасыз етіңіз. Сұйығырақ жеміс сусынын жасау үшін көбірек сұйықтық қосыңыз.
- Араластырғаннан кейін, кейбір сусындардың ингредиенттердің тұқымына немесе өзектілігіне байланысты толығымен тегіс болуы мүмкін емес.
- Кейбір сусындарды кейінге қалдырғанда олардың бөлектенуі мүмкін, сондықтан оларды дереу ішкен жөн. Бөлектелген сусындарды ішпес бұрын, араластыру керек.
- Ішуге арналған қақпақ орнатылған кезде, стақанды әрдайым тік күйде ұстаңыз.



## Пайдалану кестесі

| L                                                                                  |          | <br><b>Макс. (г)</b> |  | <br><b>(Сек)</b> |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <br>3 cm | 600 мл                                                                                                | 1                                                                                 | 30-60                                                                                             |
|   |                                                                                           | 100 г                                                                                                 | 10-20                                                                             | P                                                                                                 |
|   |                                                                                           | X 6<br>120-140 г                                                                                      | P                                                                                 | 10-20                                                                                             |
|   |                                                                                           | 50 г                                                                                                  | P                                                                                 | 10-20                                                                                             |
|    |                                                                                           | 100 г                                                                                                 | 1                                                                                 | 30-60                                                                                             |
|  |                                                                                           | 50 г                                                                                                  | P                                                                                 | 10                                                                                                |

## Рецепт

### Песто

60 г балғын райхан  
1 сарымсақ тісшесі  
25 г қарағай жаңғағы  
25 г үгілген пармезан ірімшігі  
110 г зәйтүн майы  
Тұз – дәміне қарай  
Бұрыш – дәміне қарай

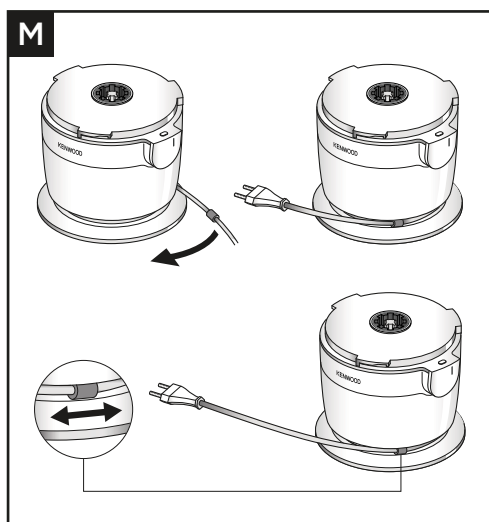
- 1 Барлық ингредиентті блендер/ұсақтағыш стақанына салыңыз. 5 рет импульстік режимде араластырып, содан кейін қалаған қоюлыққа жеткенше (шамамен 25 секунд) үздіксіз өңдеңіз.

### Қара өрік маринады

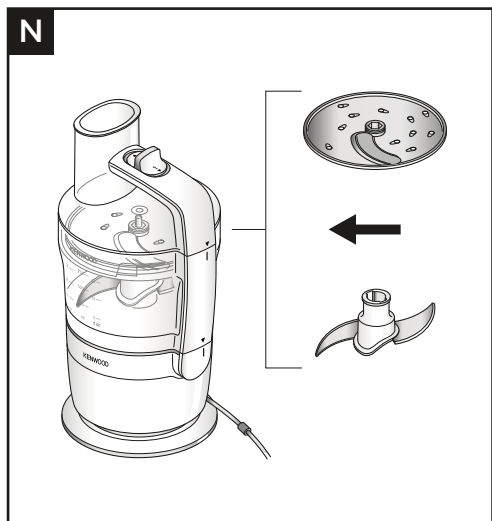
300 г бал  
40 г қара өрік  
70 мл су

- 1 Барлық ингредиентті блендер/ұсақтағыш стақанына салыңыз. Түні бойы тоңазытқышқа қойып сақтаңыз. (Ингредиенттерді ыдыста 24 сағаттан артық сақтамаңыз).
- 2 Импульстік жылдамдықты қолданып, 4 секунд бойы өңдеңіз. Бірден пайдаланыңыз.

## Сымды реттеу



- Сымды өңдеу құралының негізіне қажетті ұзындыққа орап, сымды қысқыш көмегімен бірге қысып қойыңыз.



- Пайдаланғаннан кейін пышақ жүзі мен бір дискіні тостаған ішінде бірге сақтауға болады.
- Екінші диск (бар болса) жедел беру тостағанының ішінде сақталуы мүмкін.
- Асүйлік комбайнды пышақ жүзі мен диск екеуі қатар орнатылған күйде іске қосуға болмайды. Бір уақытта тек бір ғана тіркемені пайдаланыңыз.

## Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

- Құрылғының жұмысында қандай да болмасын ақаулық туындайтын болса, көмек сұрамас бұрын, нұсқаулықтағы «Ақаулықтарды жою нұсқаулығы» бөлімін қараңыз немесе [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) торабына өтіңіз.
- Өнім өнімді сатып алған елдегі тұтынушы құқықтары мен кез келген бар кепілдемеге қатысты барлық заңдарға сәйкес кепілдемемен берілетінін ескеріңіз.
- Kenwood өнімі дұрыс жұмыс істемесе немесе қандай да болмасын кемшіліктер табылған болса, оны өкілетті KENWOOD қызмет көрсету орталығына әкеліңіз немесе беріп жіберіңіз. Ең жақын орналасқан KENWOOD қызмет көрсету орталығының жаңартылған деректерін [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) торабынан немесе еліңізге тән веб-тораптан қараңыз.
- Біріккен Корольдіктегі Kenwood компаниясы жобалаған және жасап шығарған.
- Қытайда жасалған.



### **ЭЛЕКТР ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚТЫҢ ҚАЛДЫҚТАРЫ БОЙЫНША ЕУРОПАЛЫҚ (WEEE) ДИРЕКТИВАМЕН БІРГЕ ҚОЛДАНЫЛАТЫН ӨНІМДІ ДҰРЫС ТАСТАУҒА АРНАЛҒАН МАҢЫЗДЫ МӘЛІМЕТТЕР**

Өз жұмысын тоқтатқан кезде, өнім қалалық қалдық сияқты пайдаға асырылмауы керек. Ол қалдықтарды сыныптайтын қызметті атқаратын жергілікті биліктің арнайы мекемесіне немесе осы қызметті беруші сатушының орталығына жіберілуі керек.

Күн коды туралы ақпарат сіздің өніміңіздің төменгі бөлігінде немесе кестенің іші мен жанында орналасуы мүмкін. Күн коды жыл, ай кодтарынан кейін апта нөмірі түрінде көрсетіледі.

ЕСКЕРТПЕ: Алғашқы екі сан жылға, ал соңғы екі сан апта санына қатысты болады.

Мысалы: 4-апта, қаңтар, 2025 = 25T04



|                        |                                                                                                                          |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Үлгі                   | TYPE: FDP23                                                                                                              |
| Кернеу                 | 220 – 240 В                                                                                                              |
| Герц                   | 50 – 60 Гц                                                                                                               |
| Ватт                   | 900 Вт                                                                                                                   |
| Сақтау шарттары        | Температура: +5°C және +45°C аралығы<br>Ылғалдылық: < 80%.                                                               |
| Сақтау мерзімі         | Шектеусіз.                                                                                                               |
| Қызмет көрсету мерзімі | 2 жыл (тауарлардың арнайы түрлері үшін 5 жыл).                                                                           |
| Тастау шарттары        | Экологиялық талаптарға сай тастау керек.                                                                                 |
| Тасымалдау шарттары    | Тасымалдау кезінде лақтыруға және шамадан тыс дірілдеуге жол берілмеу керек.                                             |
| Сату шарттары          | Сату шарттарын өндіруші белгілемейді, бірақ аймақтық, ұлттық және халықаралық ережелер мен стандарттарға сай болу керек. |

Өндірушінің мекенжайы:  
Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK

Шағымдарды қабылдауға өкілетті ұйым және импорттаушы:  
“Делонги” ААҚ, Ресей, 127055, Мәскеу қаласы, көше Сушевская  
27 үй, 3 құрылым  
Тел: +7 (495) 781-26-76

## Ақаулықтарды жою нұсқаулығы

| Ақаулық                                                 | Себебі                                                          | Шешім                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Өңдеу құралы жұмыс істемейді.                           | Қуат жоқ.                                                       | Өңдеу құралының токқа қосылғанын тексеріңіз.                                                                                     |
|                                                         | Табақ қуат бөлігіне дұрыс салынбаған.                           | <b>Егер тостаған немесе қақпақ бекітпеге дұрыс орнатылмаған болса, өңдеу құралы жұмыс істемейді.</b>                             |
|                                                         | Табақ қақпағы дұрыс құлыпталмаған                               | <b>Тостаған мен қақпақтың тураланғанына және дұрыс бекітілгеніне көз жеткізіңіз.</b>                                             |
| Өңдеу құралы өңдеп жатқанда тоқтайды                    | Өңдеу құралы шамадан тыс жүктелген/ максималды көлем асырылған. | Ұсынылған жылдамдық диаграммасында көрсетілген максимум көлемді тексеріңіз.                                                      |
|                                                         | Қақпақ құлыпталмаған.                                           | Қақпақтың дұрыс жабылғанын тексеріңіз.                                                                                           |
| Қақпағы жабылған тостағанды негізге орнату мүмкін емес. | Қосу/өшіру қосқышы "Қосуды" күйде.                              | Ауыстырып-қосқышты "өшіру" күйіне жылжытыңыз.                                                                                    |
| Тағам экспресс-қызмет шығысынан шықпайды.               | Иілгіш пластмасса үккіш/ тілгіш диск астына орнатылмаған.       | Иілгіш пластмассаны орнатыңыз.                                                                                                   |
| Пышақ жүзімен бүлінген тілім немесе үгітілген тағам.    | Тостағанға орнатылған пышақ жүзімен және дискімен жұмыс істеу.  | Үккіш/тілгіш дискіні пайдаланар алдында пышақтың жүзін алып тастаңыз.                                                            |
| Құрылғы тұрақсыз/ қатты дірілдейді және қозғалады.      | Қамырды тым ұзақ өңдеу.                                         | Құрылғы жұмыс үстелінде қозғала бастаса, ұстау үшін қақпақтағы тұтқаны пайдаланыңыз.                                             |
|                                                         | Өңдеу құралы шамадан тыс жүктелген/ максималды көлем асырылған. | Қамырды 30 секундтан ұзақ өңдемеңіз және пайдалану кестесінде ұсынылған максималды мөлшерден асырмаңыз.                          |
|                                                         | Қамырды қайта илеу.                                             | Қолмен қайта илеңіз. Тостағанға қайта илеу ұсынылмайды, себебі бұл өңдеу құралының тұрақсыз жұмыс істеуіне әкелуі мүмкін.        |
|                                                         | Құрма сияқты жабысқақ жемістер/ингредиенттер өңделуде.          | Жақсы нәтиже алу мақсатында алдымен ингредиенттерді бөлшектеу үшін "Импульсті режим", содан кейін үздіксіз жұмысты пайдаланыңыз. |

## Ақаулықтарды жою нұсқаулығы

| Ақаулық                                                                   | Себебі                                                                                                      | Шешім                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Қатты шашырау немесе ингредиенттердің тиеу түтігінен шығуы.               | Итергіш орнатылмаған.                                                                                       | Қамырды, кондитерлік өнімдерді және торттарды өңдеу кезінде, тиеу түтігінен шашырауына жол бермеу үшін әрдайым итергішті орнатыңыз.                                                                   |
| Пышақ жүзі мен дискінің нашар жұмысы.                                     | “Кеңестер мен ұсыныстар” бөлімін қараңыз және пайдалану кестесіндегі нұсқауларды орындаңыз.                 |                                                                                                                                                                                                       |
| Жеке блендер/ұсақтағыш жұмыс істемейді.                                   | Жеке блендер/ұсақтағыш дұрыс бекітілмеген<br>Жеке блендер/ұсақтағыш негізі дұрыс бекітілмеген               | Жеке блендер/ұсақтағыш ішкі құлыпқа дұрыс орнатылмаса, жұмыс істемейді.                                                                                                                               |
| Жеке блендер/ұсақтағыштағы сұйықтық пышақ жинағының негізінен ағып жатыр. | Төсемесі жоқ.<br>Төсемесі дұрыс орнатылмаған.<br>Төсемеге зақым келтірілген.<br><br>Қақпақтың құлпы ашылды. | Төсеменің дұрыс орнатылғанын және зақымдалмағанын тексеріңіз.<br>Ауыстырылатын төсемені алу үшін «Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес» бөлімін қараңыз.<br>Қақпақтың дұрыс салынғанын тексеріңіз. |





**Kenwood Ltd**

New Lane  
Havant  
Hampshire  
PO9 2NH

[kenwoodworld.com](http://kenwoodworld.com)

© Copyright 2025 Kenwood Limited. All rights reserved



5722077073/1