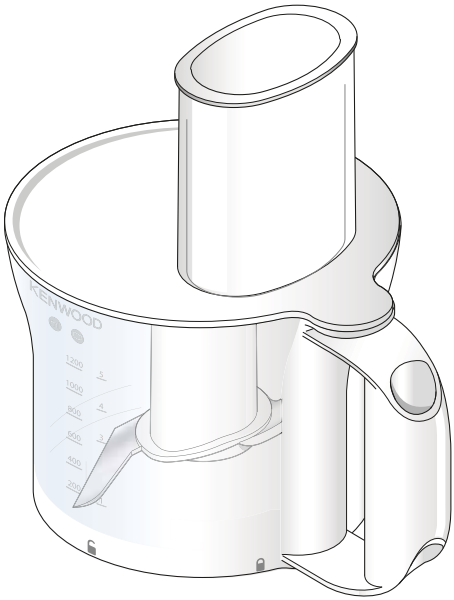
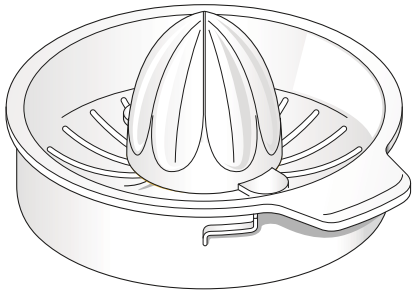
KENWOOD

KAP45A.000GY

TYPE: KHC30/KHC40 Food Processor and Citrus Juicer Attachment

3/3 Instructions
3/3 Istruzioni
3/3 Instrucciones
3/3 Bedienungsanleitungen
3/3 Gebruiksaanwijzing
3/3 Instrukcja obsługi
3/3 Instruções





English	2 - 14
Nederlands	15 - 27
Français	28 - 40
Deutsch	41 - 53
Italiano	54 - 66
Português	67 - 79
Español	80 - 92
Català	93 - 105
Dansk	106 - 118
Svenska	119 - 131
Norsk	132 - 144
Suomi	145 - 157
Türkçe	158 - 170
Česky	171 - 183
Magyar	184 - 196
Polski	197 - 209
Ελληνικά	210 - 223
Русский	224 - 237
Қазақша	238 - 250
Slovenčina	251 - 263
Українська	264 - 276
Slovenščina	277 - 289
Hrvatski	290 - 302
Română	303 - 315
Български	316 - 329
Eesti	330 - 342
Lietuvių	343 - 355
Latviešu	356 - 368
عربي	٣٦٩ - ٣٨١

English

- Important Safety Information 3
- Care and Cleaning 4
- Parts List 5-6
- To Fit and Remove Outlet Covers 7
- To Use Your Food Processor and Citrus Juicer 7-10
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 7-9
  - Usage Chart 10
- To Use Your Dicing Attachment (if supplied) 11-12
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 11-12
  - Usage Chart 12
- Service and Customer Care 13
- Troubleshooting 14

Important Safety Information

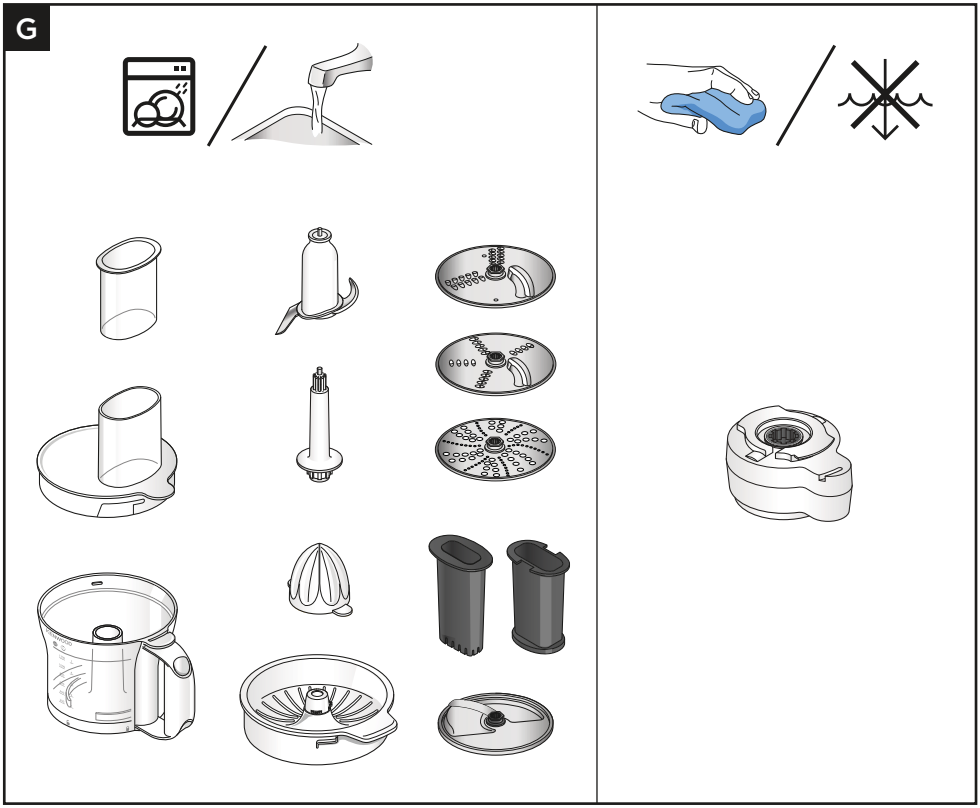
- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- Turn the speed control to 'O' (OFF) position and unplug: before fitting or removing the attachment; after and when not in use; and before cleaning.
- **Be careful if hot liquid is poured into the food processor as it can be ejected out of the appliance due to sudden steaming.**
- **DO NOT** process hot ingredients.
- **SCALD RISK:** Hot ingredients must be allowed to cool to room temperature before placing in the bowl or before processing.
- Keep hands and utensils out of the food processor bowl whilst connected to the power supply.
- The knife blade and discs are extremely sharp, handle with care. Always hold by the finger grip at the top, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.
- When slicing/grating do not let the bowl fill up as far as the cutting disc: empty it regularly.
- **Do not** exceed the 'MAX' capacity level on the bowl.
- **Always** remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- **Never** use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher supplied.
- Before removing the lid from the food processor bowl switch off and wait until the blade or discs have completely stopped.
- **Do not** use the lid to operate the food processor, always use the speed control.
- KAP45A.000GY compatible with KHC30/KHC40 only.

Dicing Attachment

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

Care and Cleaning

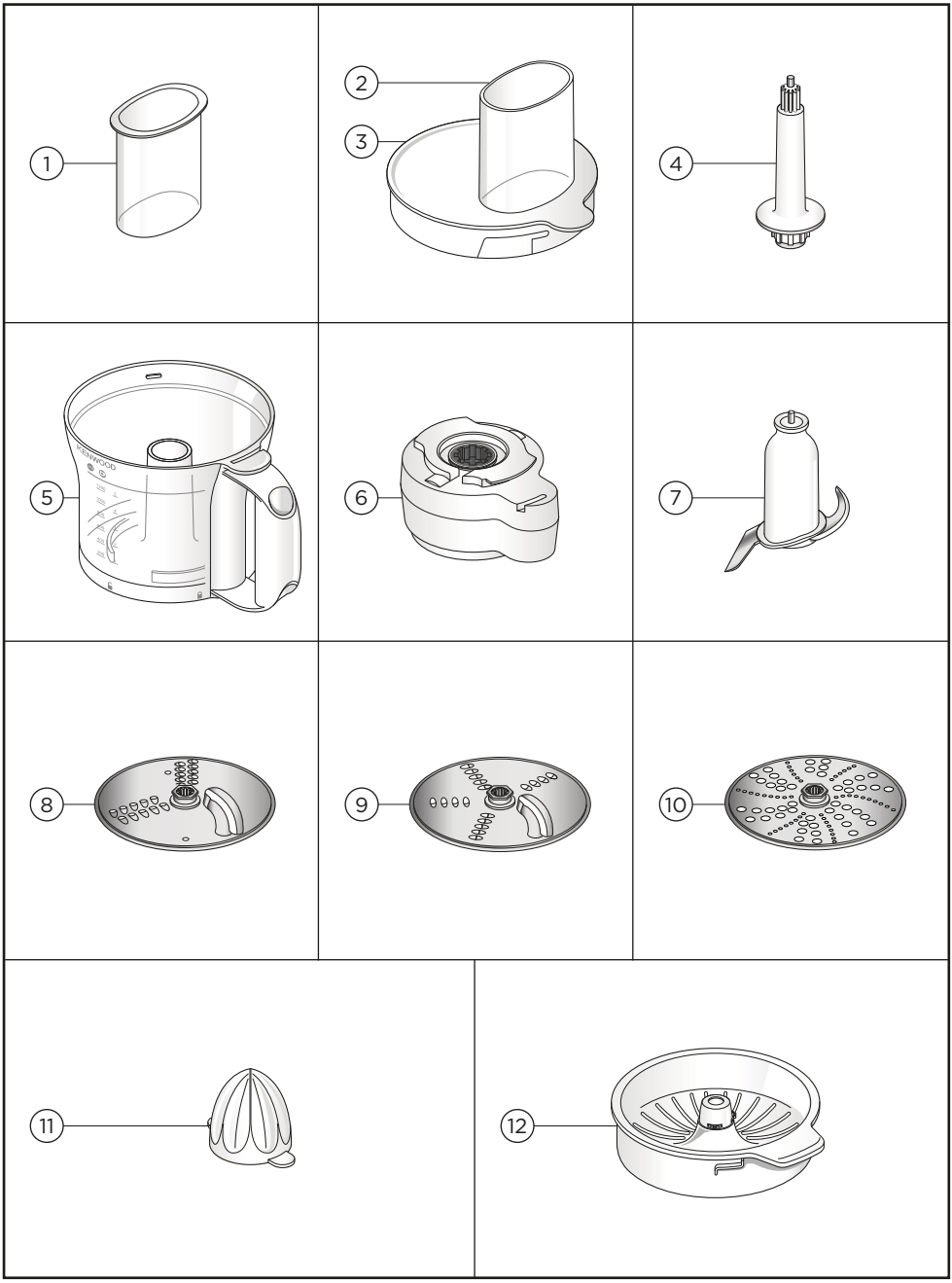
G



- **Always** switch off and unplug before cleaning.
- Dismantle attachments fully before cleaning.
- For easier cleaning always wash the parts immediately after use.
- Some foods, e.g. carrot, will discolour the plastic. Rubbing with a cloth dipped in vegetable oil helps remove discolouring.
- **Handle the blades and discs with care – they are extremely sharp.**

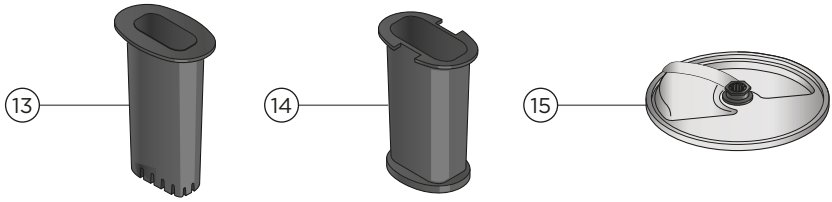
Refer to your main Stand Mixer instruction book for additional safety warnings.

Parts List



Parts List (Continued)

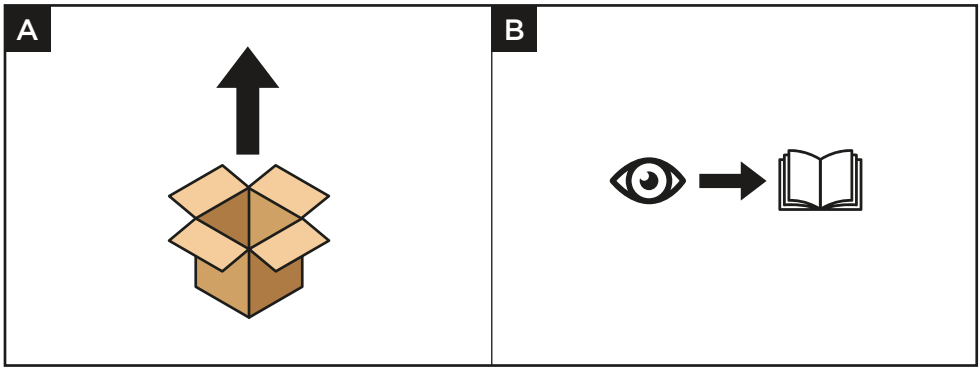
* If supplied



1. Pusher
2. Feed Tube
3. Lid
4. Drive Shaft
5. Bowl
6. Gear Box
7. Knife Blade
8. Thick Slicing/Grating Disc
9. Thin Slicing/Grating Disc
10. Extra Fine Grating Disc
11. Cone
12. Sieve

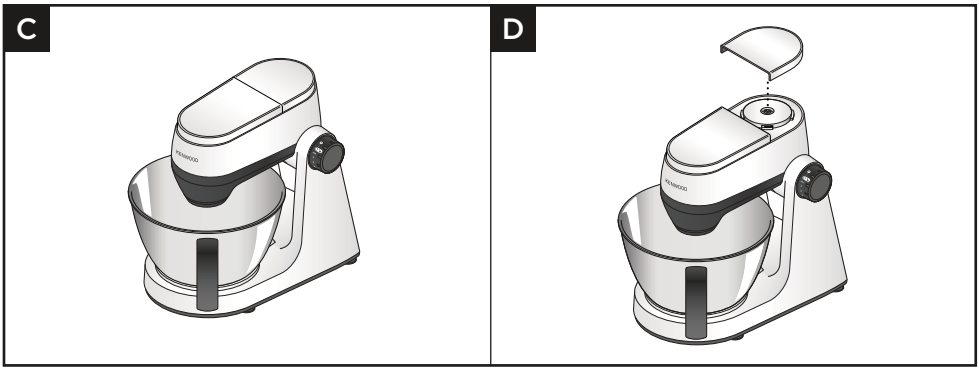
Express Dice (If supplied)

13. Dicing Pusher
14. Dicing Grid
15. Dicing Disc



To Fit and Remove Outlet Cover

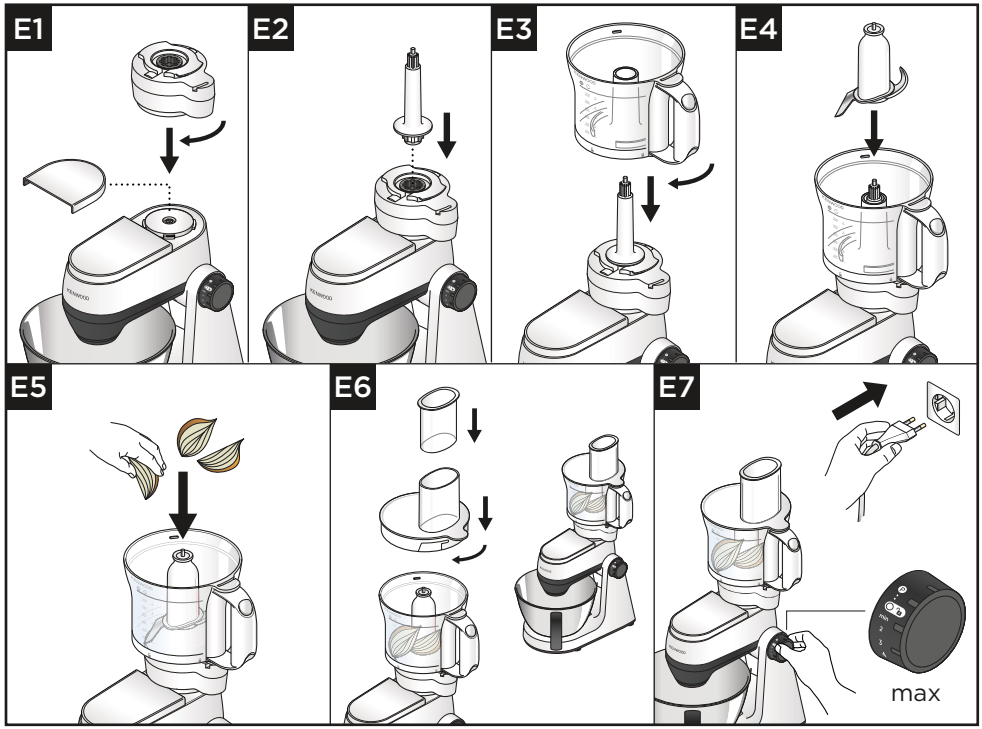
Usage Diagrams and Usage Instructions

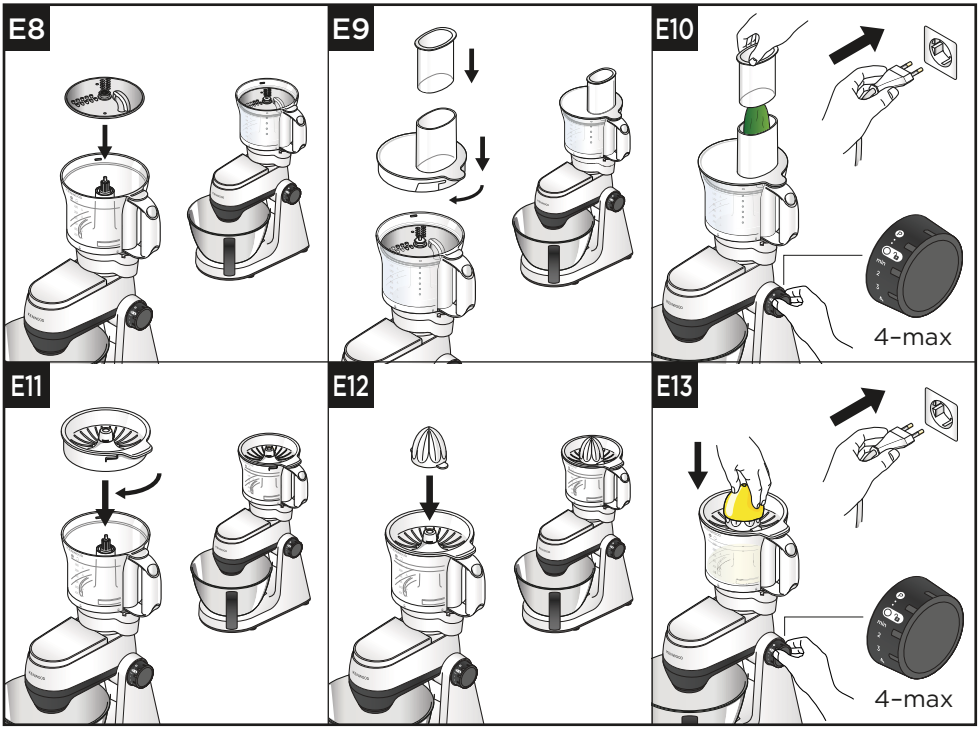


1 Lift off the high speed outlet cover.

To Use Your Food Processor and Citrus Juicer

Usage Diagrams and Usage Instructions





IMPORTANT

- The knife blade and cutting section of the discs are sharp so always handle with care.
- **Do not** use knife blade to chop ice cubes or other hard foods such as spices, they may damage the attachment.
- If adding almond essence or flavouring avoid contact with plastic as this may stain.
- **Do not** let the bowl fill up as far as the cutting disc: empty it regularly.
- **Do not** exceed the 'MAX' capacity level on the bowl.
- The citrus juicer attachment can only be used in conjunction with the food processor bowl.

1 Place the gear box onto the high speed outlet and turn clockwise until it locks into position.
2 Place the drive shaft onto the gear box.
3 Place the bowl over the drive shaft and lower onto the gear box, turn clockwise to lock into position.
4 Fit either the knife blade, one of the discs or the citrus juicer.
5 Fit the lid (when using the knife blade and discs only).

Discs

1 Put the food into the feed tube.
2 Switch on and push the ingredients down evenly with the pusher - never put your fingers in the feed tube.

Citrus Juicer

1 Fit the sieve into the bowl and turn clockwise to ensure that the tab on the rim locks into the bowl handle.
2 Fit the cone over the drive shaft turning until it drops all the way down.
3 Cut the fruit in half. Switch to speed 3 and press the fruit onto the cone.

Hints and Tips - Knife Blade

- Cut meat, bread and vegetables into 2cm cubes before processing.
- Herbs are best chopped when clean and dry.
- Take care not to over process when using the knife blade.

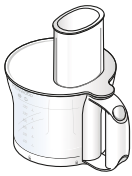
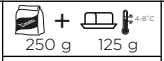
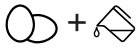
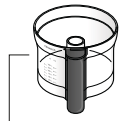
Hints and Tips - Discs

- When using the reversible discs ensure that the required cutting side is uppermost.
- Use fresh ingredients.
- Do not cut food up too small. To stop food slipping over during processing fill the width of the feed tube.
- When slicing or grating: food placed upright comes out shorter than food placed horizontally.
- After use there will always be a small amount of waste on the disc or in with the food.

Hints and Tips - Citrus Juicer

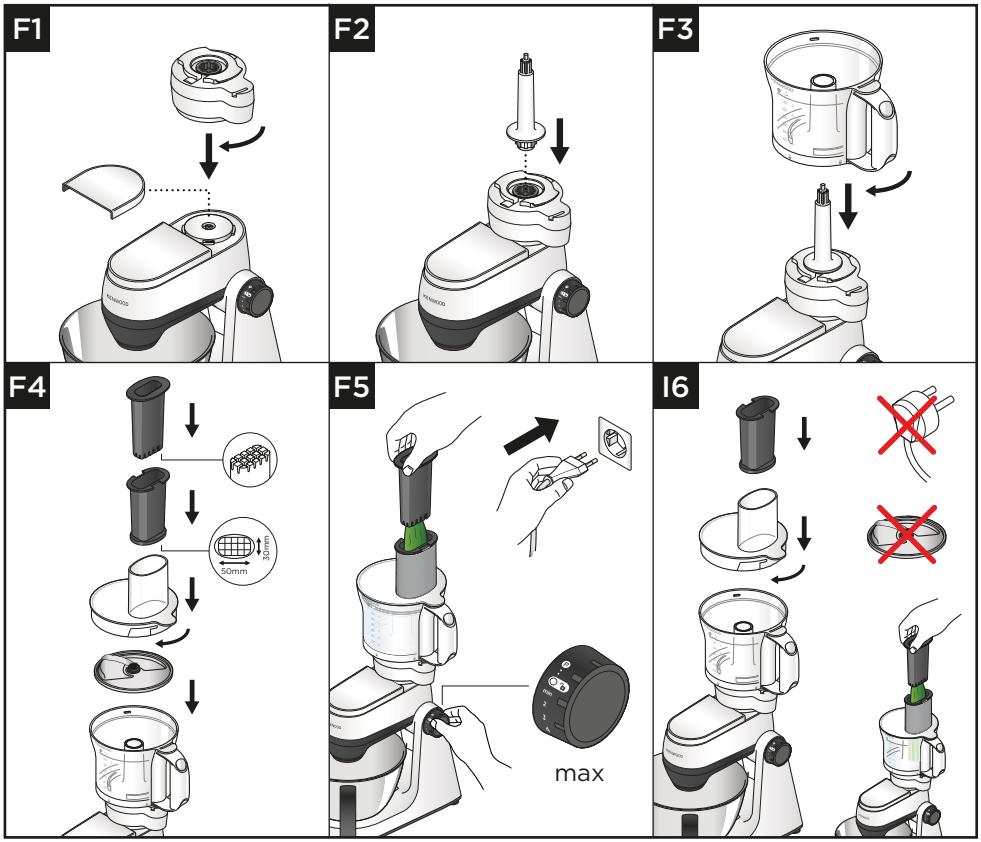
- For best results store and juice the fruit at room temperature and hand roll on a worktop before juicing.
- To help with juice extraction move the fruit from side to side when juicing.
- When juicing large quantities, empty the sieve regularly to prevent the build up of pulp and seeds.
- Empty the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

Usage Chart

		MAX		(Secs)
		20–50 g	Max	10–20
		400 g	Max	15–30
		250 g	Max	5–10
		250 g	Max	15–30
			Max	10 10-20
		800 g	Min-Max	10-20
		 x4 360 g	Max	1-2
		 Max	Max	–
			4	
			Max	
		1 kg	Min-3	–

To Use Your Dicing Attachment (if supplied)

Usage Diagrams and Usage Instructions



IMPORTANT

- The dicing disc is designed only to be used with the dicing attachment.
- The dicing pusher should only be used with the dicing grid. Using it without the dicing grid fitted will result in damage to the bottom of the pusher.
- Foods such as cheese, ham and chorizo will clog in the grid so are not recommended for use with this attachment.
- If the food is too hard to push through the grid cook for approximately 10-15 minutes, then allow to cool in a refrigerator before processing.

1 Place the gear box onto the high speed outlet and turn clockwise until it locks into position.
2 Place the drive shaft onto the gear box.
3 Place the bowl over the drive shaft and lower onto the gear box, turn clockwise to lock into position.

4 Fit the dicing disc over the drive shaft.
5 Fit the lid.
6 Fit the dicing grid into the feed tube
7 Switch on and use the dicing pusher to process items through the dicing grid.
8 The express dice can also be used to produce French Fries, Crudities and batons.
9 Fit the dicing grid without the dicing disc.
10 Manually push the food through the grid without switching the appliance on.

Hints and Tips

- To assist with processing place both hands on top of the pusher and press down firmly.
- For best results, use fresh fruit and vegetables. If food is too hard to push through the grid cook for approximately 10-15 minutes, then allow to cool in a refrigerator before processing.
- To prevent the food from jamming do not pack the food tightly in the feed tube – ideally the food should be cut no larger than:

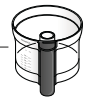
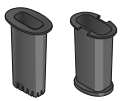
50 × 30 mm

- Always remove hard skins, stones, pips and seeds etc., from food before processing.

Note:

- Due to the various sizes and shapes of foods, the diced results will contain some misshapen pieces, this is normal.
- To clean the dicing grid, use the end of the pusher to dislodge any food which may become trapped in the dicing grid.

Usage Chart

		MAX		(Secs)
		Max 	Max	5-30
		Max	N/A	N/A

Service and Customer Care

- **If you experience any problems with the operation of the appliance, before calling for assistance refer to the 'Troubleshooting Guide' or visit www.kenwoodworld.com.**

UK

If you need help with:

- using your appliance or
- servicing, spare parts or repairs (in or out of guarantee)

☎ call Kenwood customer care on **0345 222 0458**. **Have your model number (e.g. TYPE KAP45A.000GY) and date code (5 digit code e.g. 25T04) ready.**

- **Spares and Attachments**

☎ call 0844 557 3653.

Other countries

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

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

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

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

Troubleshooting Guide

Problem	Cause	Solution
Appliance stopped during operation.	No Power.	Check appliance is plugged in.
	Machine overloaded/ maximum capacities exceeded.	Turn the speed switch to the off position, wait a few seconds and then re-select the speed. The appliance should resume operating straight away. Check maximum capacities in the 'Recommended Usage Chart'.
	Outlet covers not fitted or unlocked.	Check that the outlet cover/s are fitted correctly.
High speed attachments not operating.	Attachment not fitted and locked on correctly.	Check attachment locked on correctly.
Movement on the worksurface.	Feet on the underside of the unit are wet or dirty.	Regularly check the feet are clean and dry.

Nederlands

- Belangrijke veiligheidsinformatie 16
- Onderhoud en reiniging 17
- Onderdelenlijst 18-19
- De afdekkingen van contacten plaat-sen en verwijderen 20
- De foodprocessor en citruspers gebruiken 20-23
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 20-22
  - Tabel voor aanbevolen gebruik 23
- Het dobbelsteentjeshulpstuk gebruiken (indien geleverd) 24-25
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 24-25
  - Tabel voor aanbevolen gebruik 25
- Onderhoud en klantenservice 26
- Problemen oplossen 27

Belangrijke veiligheidsinformatie

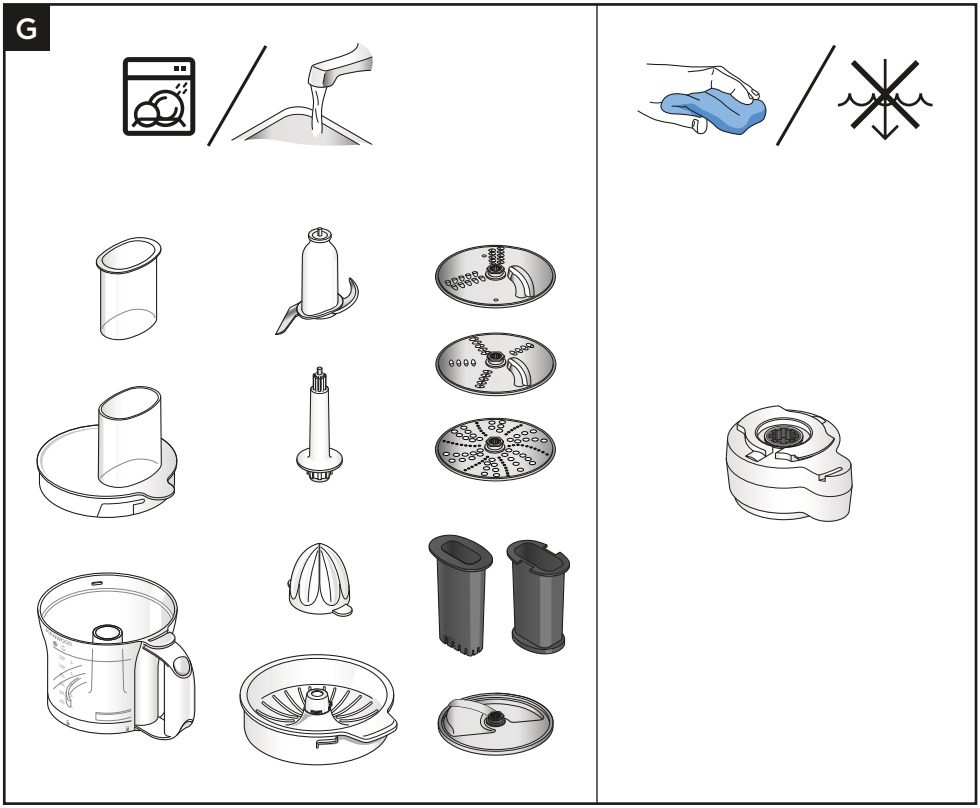
- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder de verpakking en alle labels.
- Draai de snelheidsregelaar naar de stand 'O' (UIT) en haal de stekker uit het stopcontact: alvorens het hulpstuk te plaatsen of verwijderen; na gebruik en wanneer het apparaat niet wordt gebruikt; en voordat u het gaat schoonmaken.
- **Wees voorzichtig als u hete vloeistof in de foodprocessor giet, aangezien die vanwege plotseling stomen uit het apparaat kan spatten.**
- Verwerk **NOOIT** hete ingrediënten.
- **KANS OP BRANDWONDEN:** Laat hete ingrediënten altijd tot kamertemperatuur afkoelen alvorens ze in de kom te doen en te verwerken.
- Houd uw handen en keukengerei uit de foodprocessor wanneer de stekker van het apparaat in het stopcontact zit.
- Het meselement en de schijven zijn erg scherp, wees dus voorzichtig. Houd het meselement altijd aan de vingergreep aan de bovenkant vast en houd uw vingers uit de buurt van de snijrand, zowel tijdens de verplaatsing als tijdens de reiniging.
- Laat tijdens het snijden/raspen de kom niet tot aan de schijf vol raken: leeg de kom regelmatig.
- Overschrijd de maximumcapaciteit ('MAX') van de kom **niet**.
- Verwijder **altijd** het meselement voordat u de inhoud van de kom uitschenkt.
- Gebruik **nooit** uw vingers om voedsel door de vultrechter te duwen. Gebruik altijd de meegeleverde stamper.
- Voordat u het deksel van de kom af haalt, schakelt u de machine uit en wacht u totdat het mes of de schijven volledig tot stilstand zijn gekomen.
- Gebruik **nooit** het deksel om de keukenmachine te bedienen. Gebruik hiervoor altijd de snelheidsregeling.
- KAP45A.000GY alleen compatibel met KHC30/KHC40.

Dobbelsteentjeshulpstuk

- Het dobbelsteentjesrooster en de snijschijf zijn heel scherp; ga er voorzichtig mee om tijdens het aanbrengen, verwijderen en schoonmaken. Houd de scherpe snijschijf tijdens het hanteren altijd bij de vingergreep vast, weg van het snijvlak.
- Gebruik **nooit** uw vingers om ingrediënten in de vulopening te duwen. Gebruik alleen de meegeleverde stamper.
- Gebruik **nooit** overmatige kracht om ingrediënten in de vulopening te duwen. Dit kan het hulpstuk beschadigen.
- Zet het apparaat uit en wacht totdat de snijschijf helemaal is gestopt alvorens het deksel te verwijderen.
- Nooit hete vloeistof in de vulopening gieten.

Onderhoud en reiniging

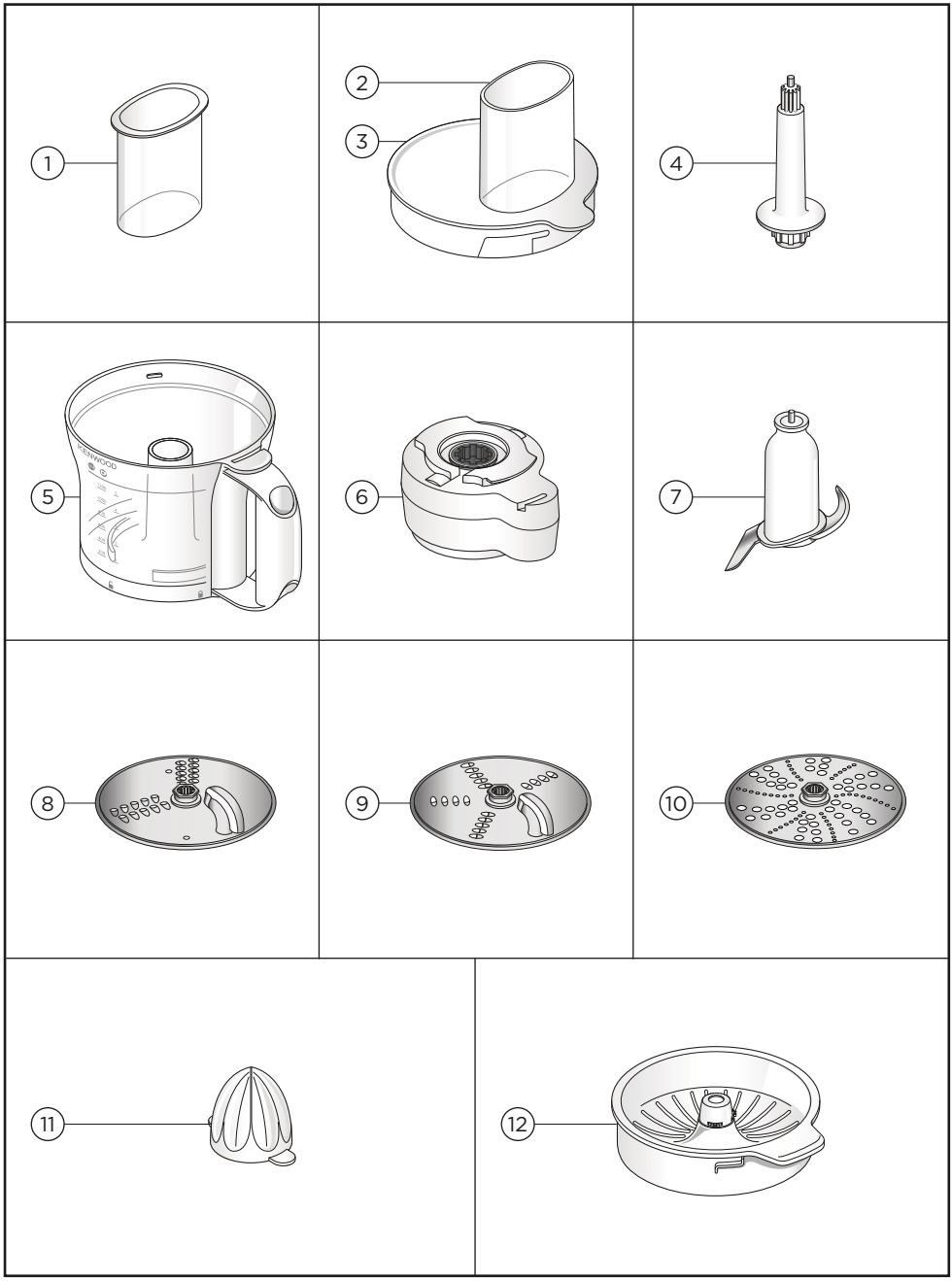
G



- Apparaat **altijd** uitzetten en de stekker uit het stopcontact halen voor het reinigen.
- Hulpstukken volledig uit elkaar halen voor het reinigen.
- Het reinigen is makkelijker als u de onderdelen direct na gebruik reinigt.
- Sommige etenswaren (wortels bijv.) kunnen de kunststofonderdelen verkleuren. Wrijf er met een in plantaardige olie gedoopt doekje over om de verkleuring te verwijderen.
- **Het meselement, de snijkegels en de schijven zijn erg scherp, wees dus voorzichtig.**

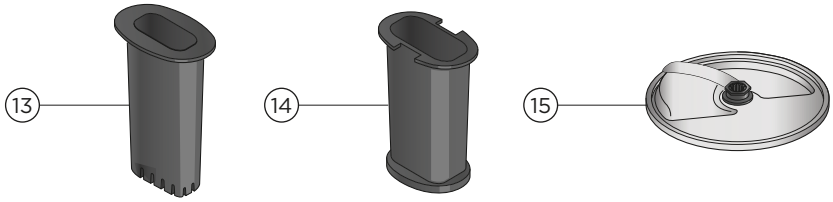
Raadpleeg de handleiding van de keukenmachine voor bijkomende veiligheidswaarschuwingen.

Onderdelenlijst



Onderdelenlijst (vervolg)

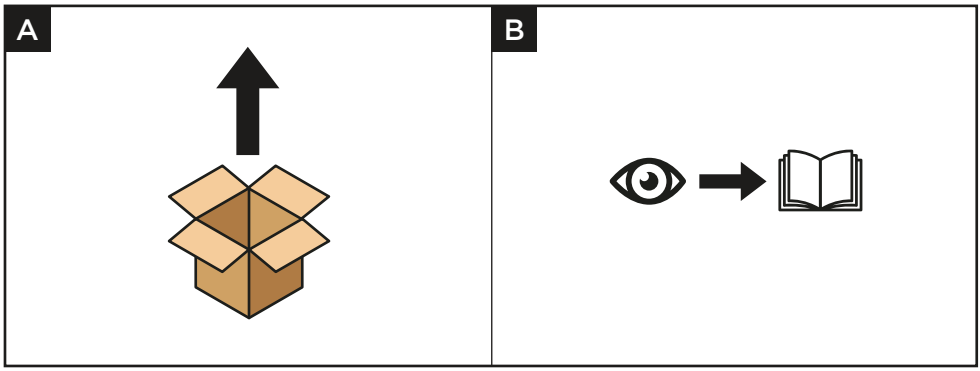
* Indien geleverd



1. Stamper
2. Vultrechter
3. Deksel
4. Meselement
5. Kom
6. Tandwielkast
7. Aandrijfas
8. Schijf voor dikke plakken/grof raspen
9. Schijf voor dunne plakken/fijn raspen
10. Extra fijne raspschijf
11. Kegel
12. Zeef

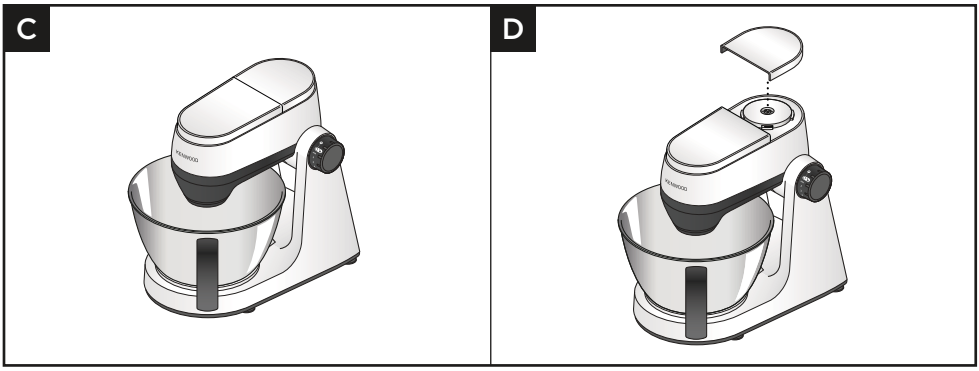
Express Dice (indien geleverd)

13. Dobbelsteentjesstamper
14. Dobbelsteentjesrooster
15. Snijschijf



De afdekkingen van contacten plaatsen en verwijderen

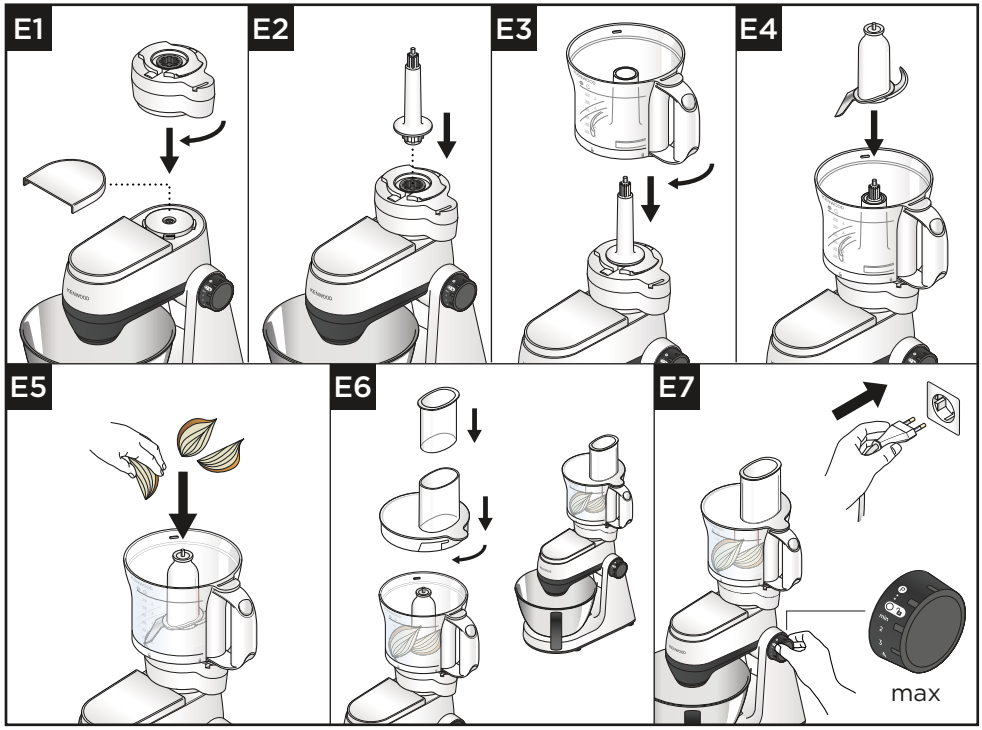
Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing

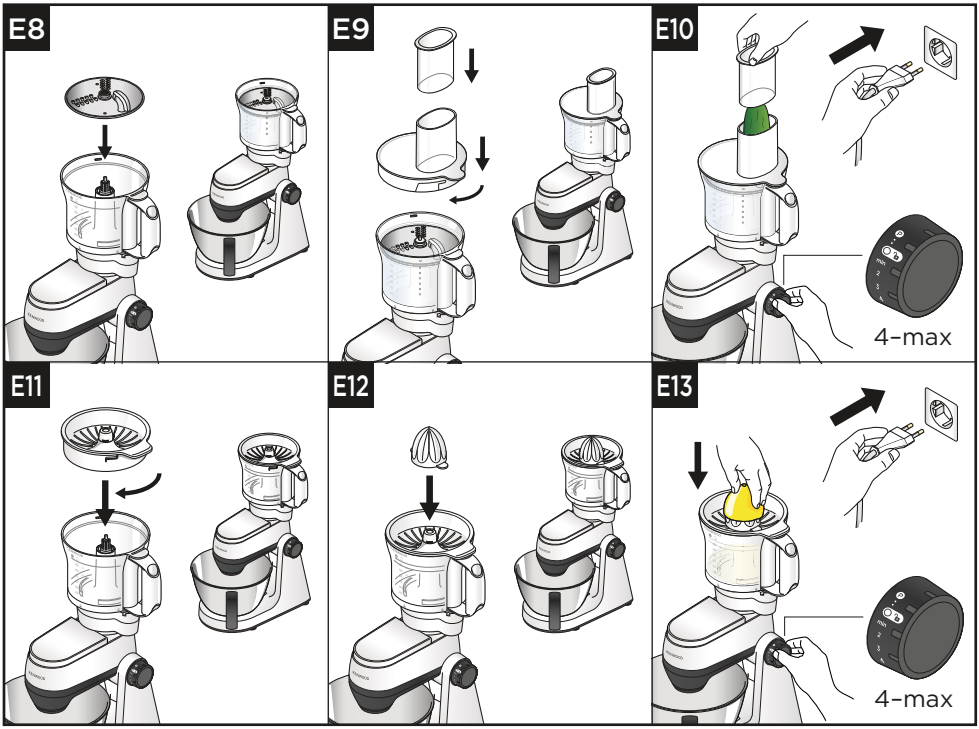


1 Verwijder het contactdeksel van de hogesnelheidsaandrijving.

Uw foodprocessor en citruspers gebruiken

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing





BELANGRIJK

- Wees voorzichtig met de messen en schijven: ze zijn heel erg scherp.
- Gebruik het meselement **niet** om ijsklontjes of andere harde voedingsmiddelen, zoals bepaalde kruiden, kleiner te maken, omdat dit het hulpstuk kan beschadigen.
- Als u amandelextract of smaakstoffen aan uw mengsel toevoegt, dient u contact met de kunststofonderdelen te vermijden, omdat deze kunnen verkleuren.
- Laat tijdens het snijden/raspen de kom **niet** tot aan de schijf vol raken: leeg de kom regelmatig.
- Overschrijd de maximumcapaciteit ('MAX') van de kom **niet**.
- De citruspers kan alleen worden gebruikt in combinatie met de kom van de foodprocessor.

1 Plaats de tandwielkast op het contact voor hoge snelheid en draai hem rechtsom vast.
2 Plaats de aandrijfas op de tandwielkast.
3 Plaats de kom op de aandrijfas, laat hem op de tandwielkast zakken en draai hem rechtsom vast.
4 Plaats ofwel het meselement, een van de schijven of de citruspers.
5 Zet het deksel op zijn plaats (alleen met gebruik van het mes en de schijven).

Schijven

1 Stop het eten in de vultrechter.
2 Zet de machine aan en duw de etenswaren rustig met de stamper naar beneden. Steek nooit uw vingers in de vultrechter.

Citruspers

1 Plaats de zeef in de kom en draai hem rechtsom totdat het lipje op de rand in de handgreep van de kom vastklikt.
2 Plaats de perskegel over het midden van de zeef en draai hem totdat hij helemaal naar beneden zit.
3 Snijd het fruit doormidden. Zet apparaat aan op snelheid 3 en druk het fruit op de kegel.

Tips - Meselement

- Snij etenswaren zoals vlees, brood en groente in blokjes van 2 cm voordat u ze gaat verwerken.
- Kruiden kunt u het beste hakken wanneer ze schoon en droog zijn.
- Zorg ervoor dat u de machine niet te lang met het meselement gebruikt.

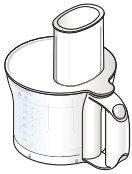
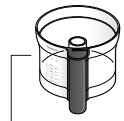
Tips - Schijven

- Bij gebruik van de omkeerbare schijven moet de gewenste snijkant boven liggen.
- Gebruik verse ingrediënten.
- Snijd het voedsel niet te klein. Om te voorkomen dat de ingrediënten tijdens de verwerking zijwaarts verschuiven, gebruikt u de hele breedte van de brede vultrechter of gebruikt u de smalle vultrechter.
- Bij snijden of raspen worden ingrediënten die rechtop worden ingebracht korter gesneden dan ingrediënten die horizontaal geplaatst zijn.
- Er zullen altijd wat restjes aan de schijf of in de kom blijven hangen na de verwerking.

Tips - Citruspers

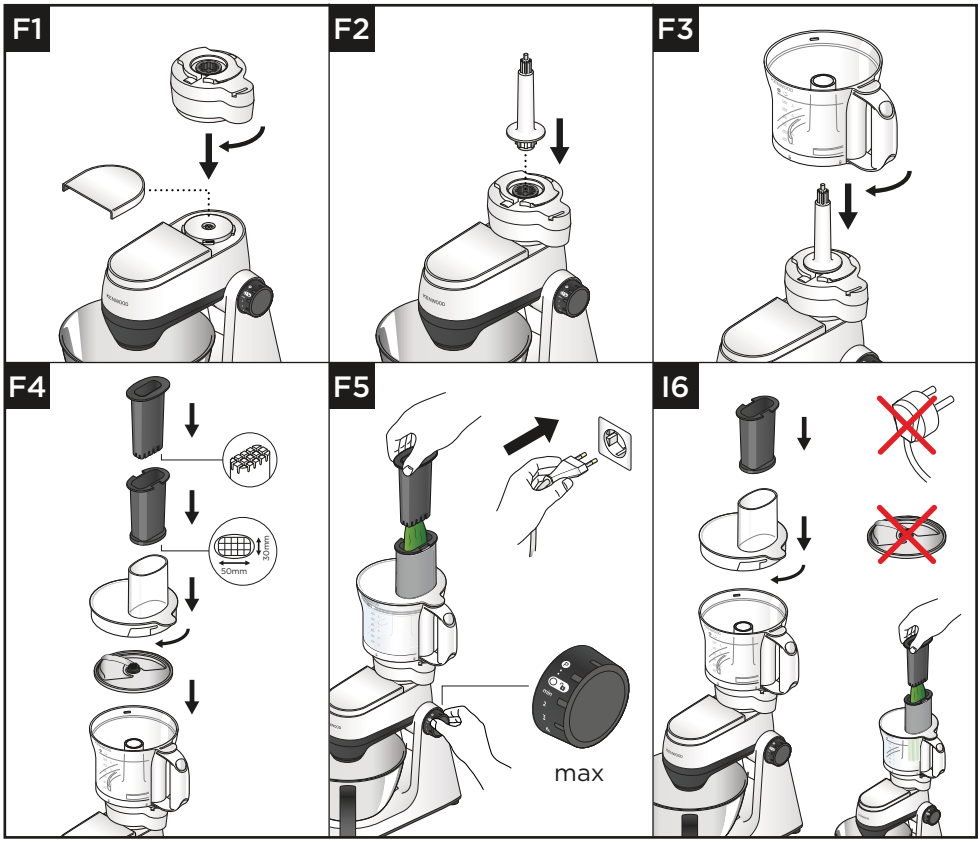
- Voor het beste resultaat gebruikt u fruit op kamertemperatuur en rolt u het eerst met de hand over het aanrecht, voordat u het gaat persen.
- Om zoveel mogelijk sap uit het fruit te halen kunt u de vrucht heen en weer bewegen.
- Wanneer u erg veel vruchten perst, dient u de zeef regelmatig te legen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

Tabel voor aanbevolen gebrui

		MAX		(Sec.)
		20–50 g	Max	10–20
	2 cm	400 g	Max	15–30
	1/4	250 g	Max	5–10
		250 g	Max	15–30
		250 g + 125 g 85 ml H_2O	Max	10 10-20
		800 g	Min-Max	10-20
		x4 + 360 g	Max	1-2
		 Max	Max	–
			4	
			Max	
		1 kg	3	–

Het dobbelsteentjeshulpstuk gebruiken (indien geleverd)

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



BELANGRIJK

- De blokjessnijderschijf is alleen ontworpen om te worden gebruikt met het blokjessnijder-opzetstuk.
- De blokjesstamper mag uitsluitend met het blokjesrooster worden gebruikt. gebruik zonder het blokjesrooster resulteert in beschadiging van de onderkant van de stamper.
- Voedsel zoals kaas, ham en chorizo verstoppen het rooster dus worden niet aanbevolen voor gebruik met dit hulpstuk.
- Als de ingrediënten te hard zijn om door het rooster te duwen, kook ze dan ongeveer 10-15 minuten en laat ze in de koelkast afkoelen alvorens ze te verwerken.

1 Plaats de tandwielkast op het contact voor hoge snelheid en draai hem rechtsom vast.
2 Plaats de aandrijfas op de tandwielkast.
3 Plaats de kom op de aandrijfas, laat hem op de tandwielkast zakken en draai hem rechtsom vast.

4 Zet de snijschijf op de aandrijfas.
5 Zet het deksel op zijn plaats.
6 Plaats het dobbelsteentjesrooster in de vulopening.
7 Zet het apparaat aan en gebruik de dobbelsteentjesstamper om de ingrediënten door het dobbelsteentjesrooster te duwen.
8 De Express Dice kan ook worden gebruikt om patat, rauwkost en groentereepjes te maken.
9 Plaats het dobbelsteentjesrooster zonder de snijschijf.
10 Duw de ingrediënten handmatig door het rooster zonder het apparaat aan te zetten.

Tips

- Om te helpen bij de verwerking, plaats je beide handen op bovenkant van de stamper en druk je deze stevig aan.
- Voor de beste resultaten gebruikt u vers fruit en groenten. Als de ingrediënten te hard zijn om door het rooster te duwen, kook ze dan ongeveer 10-15 minuten en laat ze in de koelkast afkoelen alvorens ze te verwerken.
- Om te voorkomen dat het voedsel vastloopt, stop je niet teveel voedsel tegelijkertijd in de toevoer - idealiter mag het voedsel niet groter worden gesneden dan:

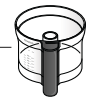
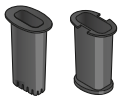
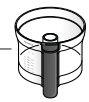
50 × 30mm

- Verwijder altijd harde huiden, stenen, pitten en zaden enz. uit voedsel vóór verwerking.

Opmerking:

- Door de verschillende maten en vormen van voedsel, zullen er vrijwel altijd misvormde stukjes voedsel tussen de resultaten zitten, dit is normaal.
- Om het blokjesrooster te reinigen, gebruikt u het uiteinde van de stamper om restjes die op het rooster zijn achtergebleven los te maken.

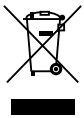
Usage Chart

		MAX		(Sec.)
		Max 	Max	5-30
		Max 	N/A	N/A

Onderhoud en klantenservice

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

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



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

Aan het einde van de levensduur van het product mag het niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwijderd. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

Problemen Oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Machine stopt tijdens werking.	Geen stroom.	Controleer of de stekker in het stopcontact zit.
	Machine is overbelast/ maximumcapaciteit overschreden.	Zet de snelheidsregeling uit, wacht enkele seconden en kies dan weer de gewenste snelheid. De machine start dan onmiddellijk weer. Controleer maximumcapaciteit in de tabel voor aanbevolen gebruik.
	Contactdeksel is niet aangebracht of niet vergrendeld.	Controleer dat contactdeksel(s) correct geplaatst zijn.
Snelle hulpstukken werken niet.	Hulpstuk niet correct geplaatst of niet vergrendeld.	Controleer dat hulpstuk correct is vergrendeld.
Beweging van het werkoppervlak.	Pootjes aan de onderzijde van de machine zijn nat of vuil.	Controleer regelmatig of de pootjes schoon en droog zijn.

Français

- Informations importantes en matière de sécurité 29
- Nettoyage et entretien 30
- Liste des éléments 31-32
- Installation et retrait des cache-sortie 33
- Utilisation de votre bol multifonction et de votre presse-agrumes 33-36
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 33-35
  - Tableau d'utilisation 36
- Utilisation de votre accessoire à brunoise (si fourni) 37-39
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 37-38
  - Tableau d'utilisation 39
- Service après-vente 39
- Guide de dépannage 40

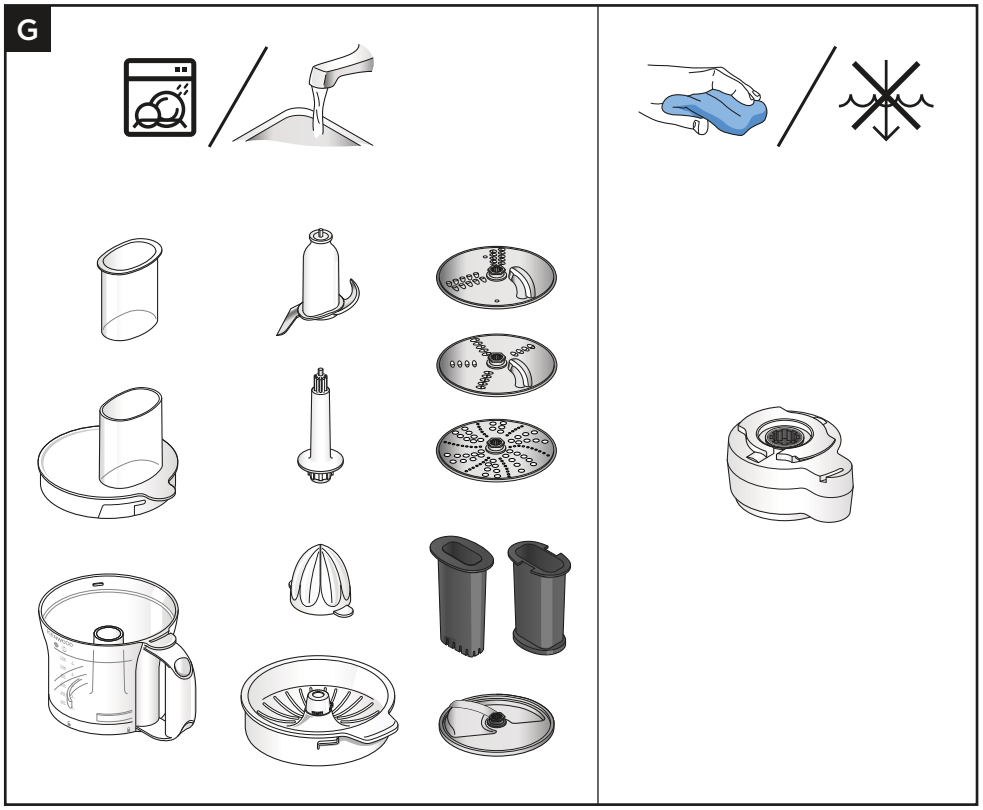
Informations importantes en matière de sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Placez la commande de vitesse en position 'O' (OFF) et débranchez l'appareil : avant de fixer ou retirer l'accessoire ; après et hors utilisation ; et avant de le nettoyer.
- **Faites attention si vous versez du liquide chaud dans le robot car la vapeur soudaine risqué de le faire glicler hors de l'appareil.**
- **NE PAS** mixer des ingrédients chauds.
- **RISQUE DE BRÛLURE :** les ingrédients chauds doivent être laissés à refroidir à température ambiante avant d'être place dans le bol ou avant d'être transformés.
- Éloignez les mains et les ustensiles du blender lorsqu'il est branché à l'alimentation électrique.
- La lame couteau et les disques sont extrêmement coupants, manipulez-les avec précaution. Lorsque vous manipulez et nettoyez les accessoires, tenez-les toujours par le haut, par la partie anti-glisse, en veillant à ne pas toucher les bords tranchants.
- Lorsque vous émincez ou râpez des ingrédients, ne remplissez pas le bol jusqu'au disque de découpe, mais videz-le régulièrement.
- **Ne** dépassez pas la capacité maximale marquée « MAX » sur le bol.
- Retirez **toujours** la lame couteau avant de vider le contenu du bol.
- **N**'utilisez **jamais** vos doigts pour faire descendre les aliments dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni à cet effet.
- Avant de retirer le couvercle du bol multifonction, éteignez l'appareil et attendez que la lame ou que les disques aient complètement fini de tourner.
- **N**'utilisez **pas** le couvercle pour diriger le bol multifonction, mais le sélecteur de vitesse.
- KAP45A.000GY compatible avec KHC30/KHC40 uniquement.

Appareil à brunoise

- La grille et le disque de coupe sont très tranchants ; manipulez-les avec précaution lors de la mise en place, du retrait et du nettoyage. Tenez toujours le disque par la partie anti-glisse, loin du bord de découpe, lorsque vous le manipulez.
- Ne poussez **jamais** les aliments dans le tube d'alimentation avec les doigts. Utilisez toujours le poussoir fourni à cet effet.
- N'exercez **pas** de force excessive pour faire descendre les aliments dans le tube d'alimentation ; vous pourriez endommager votre accessoire.
- Avant de retirer le couvercle, éteignez-le et attendez que le disque de coupe se soit complètement arrêté.
- **Ne** versez pas de liquides chauds dans le tube d'alimentation.

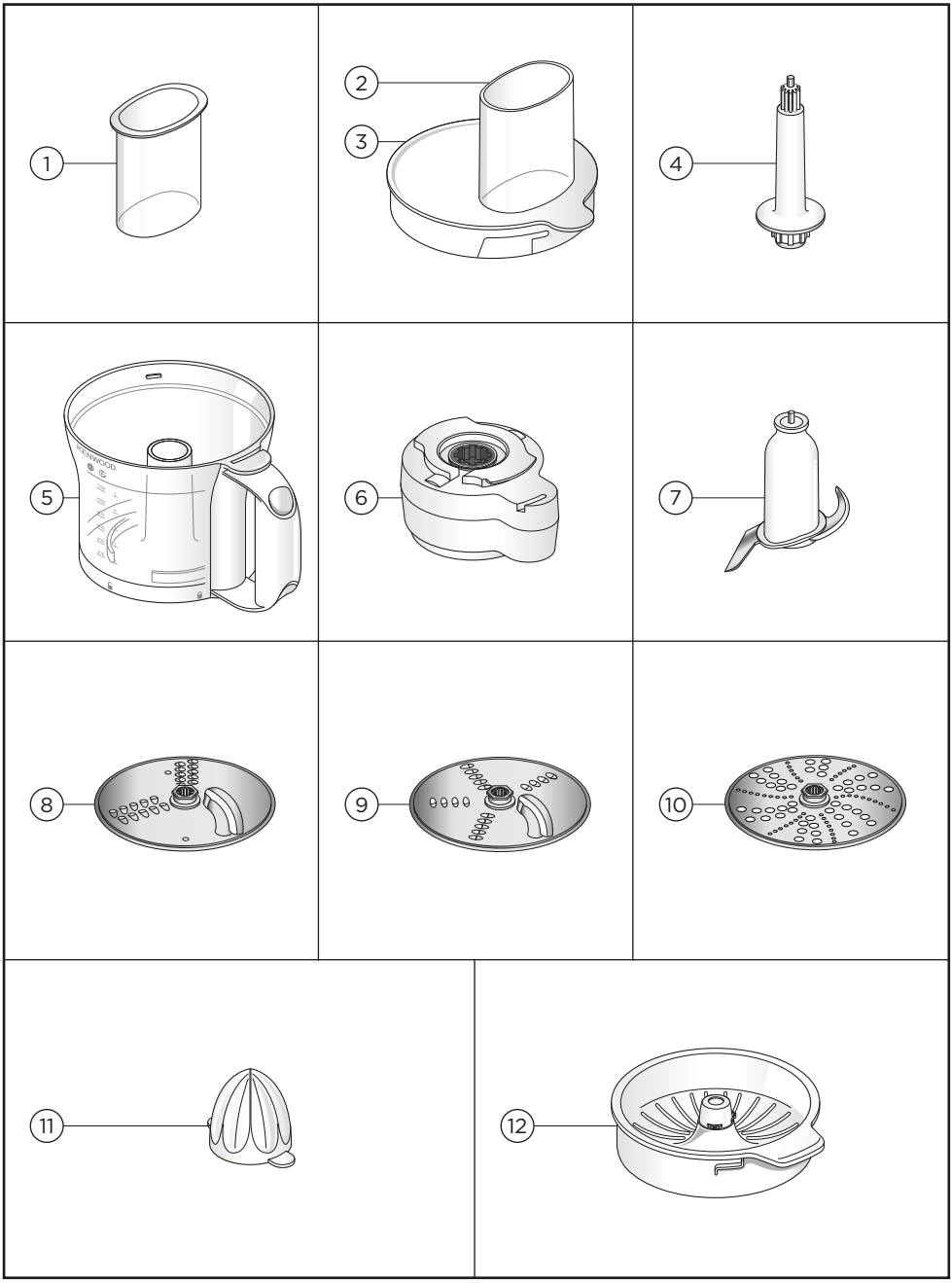
Nettoyage et entretien



- Éteignez et débranchez **toujours** l'appareil avant de le nettoyer.
- Démonter entièrement tous les accessoires avant le nettoyage.
- Pour faciliter le nettoyage, lavez toujours les pièces immédiatement après leur utilisation.
- Certains aliments comme les carottes peuvent tâcher le plastique. Pour éliminer les tâches, frottez avec un bout de torchon trempé dans de l'huile végétale.
- **Manipulez les lames, les cônes et les disques avec precaution, ils sont extrêmement tranchants.**

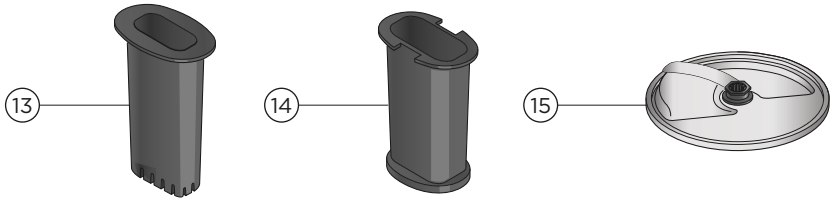
Veuillez consulter le manuel d'utilisation principal de votre robot pâtissier multifonction pour les consignes de sécurité supplémentaires.

Liste des éléments



Liste des éléments (Suite)

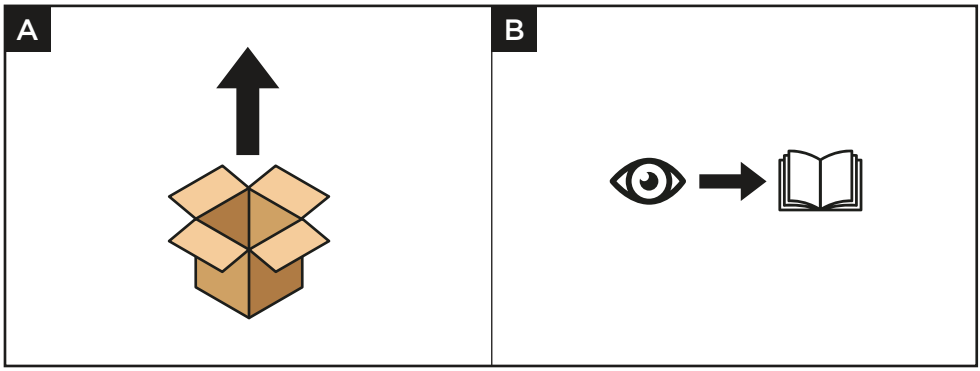
* Si fourni



1. Poussoir
2. Tube d'alimentation
3. Couvercle
4. Axe d'entraînement
5. Bol
6. Mécanisme d'entraînement
7. Lame couteau
8. Disque à découper / râper épais
9. Disque à découper / râper fin
10. Disque à râper extra fin
11. Cône
12. Tamis

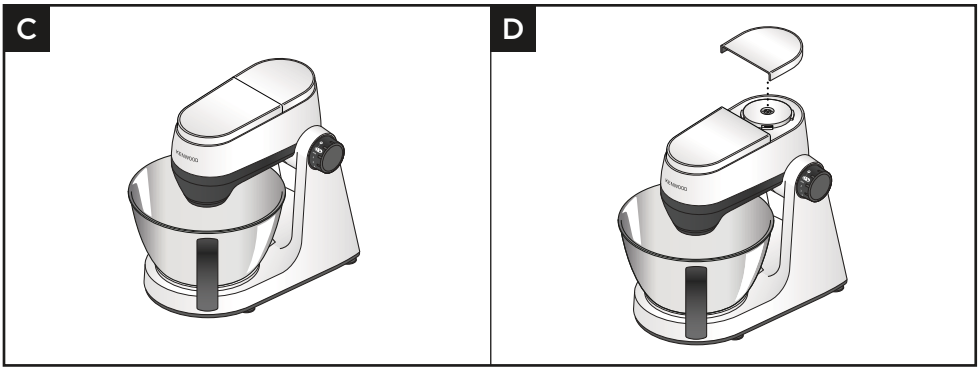
Accessoire à brunoise express (si fourni)

13. Poussoir à brunoise
14. Grille à brunoise
15. Disque à brunoise



Installation et retrait des cache-sortie

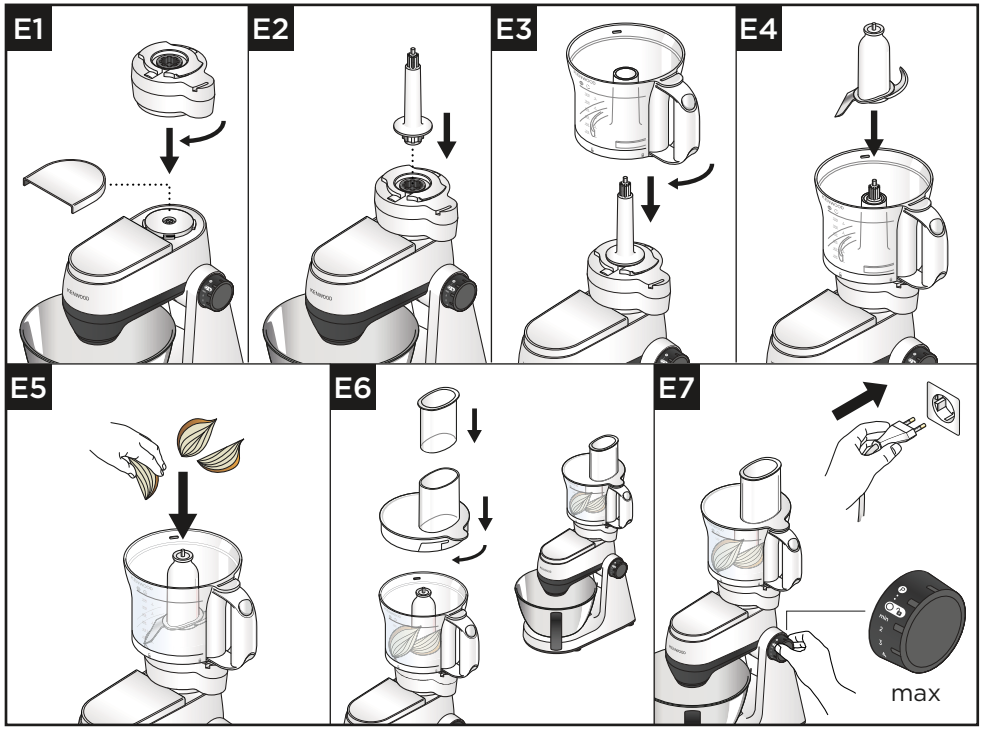
Diagrammes et instructions d'utilisation

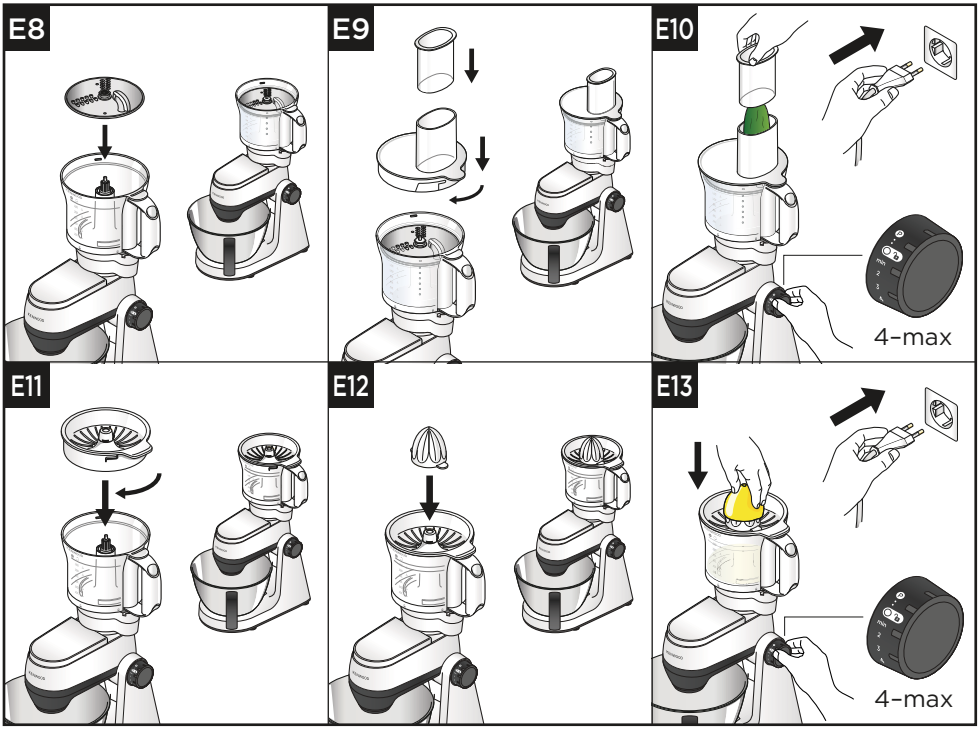


1 Relevez le cache-sortie vitesse élevée.

Utilisation de votre bol multifonction et de votre presse-agrumes

Diagrammes et instructions d'utilisation





IMPORTANT

- La lame couteau et la partie découpe des disques sont extrêmement tranchantes. Manipulez-les toujours avec précaution.
- **N**'utilisez **pas** la lame-couteau pour broyer de la glace ou découper d'autres aliments durs comme les épices, car vous risqueriez d'endommager votre appareil.
- Si vous ajoutez un arôme ou de l'essence d'amandes aux préparations, évitez le contact avec le plastique qui pourrait être tâché.
- **Ne** laissez pas le bol se remplir jusqu'au disque de découpe, mais videz-le régulièrement.
- **Ne** dépassez pas la capacité maximale marquée « MAX » sur le bol.
- L'accessoire presse-agrumes ne peut être utilisé qu'avec le bol multifonction.

1 Placez le mécanisme d'entraînement sur la sortie à vitesse rapide et tournez le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
2 Placez l'axe d'entraînement sur le mécanisme d'entraînement.
3 Placez le bol sur l'axe d'entraînement et baissez-le jusqu'au mécanisme d'entraînement, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller en position.
4 Installez la lame couteau, l'un des disques ou le presse-agrumes.
5 Installez le couvercle (lorsque vous utilisez uniquement la lame de couteau et les disques).

Disques

1 Placez les aliments dans le tube d'alimentation.
2 Allumez l'appareil et exercez, à l'aide du poussoir, une pression régulière vers le bas. N'introduisez jamais vos doigts à l'intérieur du tube d'alimentation.

Presse-agrumes

1 Insérez le tamis dans le bol et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre en veillant à ce que la patte située sur le bord s'enclenche dans la poignée du bol.
2 Installez le cône sur le filtre et tournez jusqu'à ce qu'il descende tout du long.
3 Coupez le fruit en deux, puis mettez la vitesse 3 et pressez le fruit sur le cône.

Conseils et astuces - Lame couteau

- La viande, le pain et les légumes doivent être coupés en dés d'environ 2 cm.
- Il est préférable de moudre les herbes aromatiques une fois rincées et séchées.
- Veillez à ne pas trop prolonger le temps d'action lors de l'utilisation de la lame.

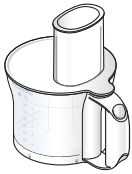
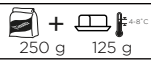
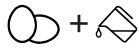
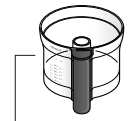
Conseils et astuces - Disques

- Veillez à ce que la face de coupe choisie des disques réversibles soit bien tournée vers le haut.
- Utilisez des ingrédients frais.
- Ne coupez pas les aliments en dés de trop petite taille. Essayez de remplir au mieux la largeur du tube d'alimentation de grande taille, afin d'éviter que les aliments ne s'affaissent d'un côté pendant la préparation. Vous pouvez également choisir d'utiliser le tube d'alimentation de petite taille.
- Les aliments à émincer ou râper placés verticalement ressortent plus courts que ceux placés horizontalement.
- Après l'utilisation d'un disque, il reste toujours une faible quantité de déchets sur le disque ou dans les aliments.

Conseils et astuces - Presse-agrumes

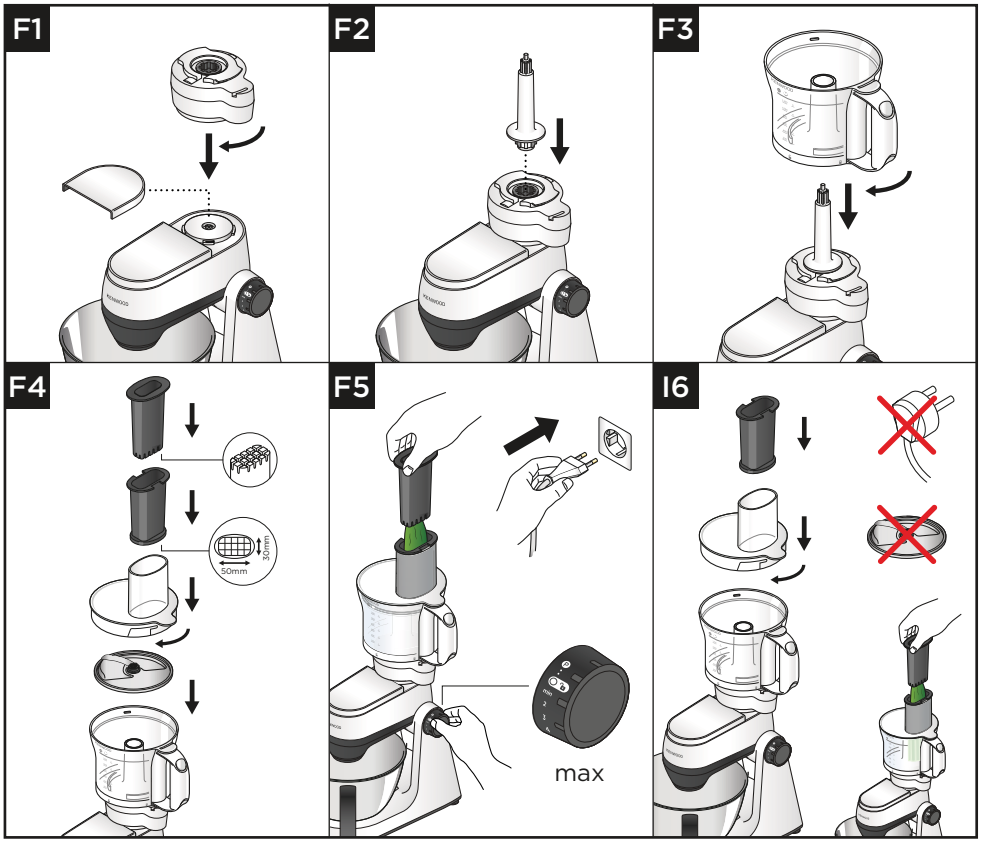
- Conservez les fruits et pressez-les à température ambiante, et roulez-les sur le plan de travail avant de les presser.
- Pour mieux extraire le jus des fruits, bougez les fruits d'un côté puis de l'autre lorsque vous les pressez.
- Lorsque vous pressez de grandes quantités, videz le filtre régulièrement pour éviter la formation d'un amas de pulpe et de pépins.
- Videz régulièrement le bol multifonction pour éviter qu'il ne se remplisse trop de jus.

Tableau d'utilisation

		MAX		(Secondes)
		20–50 g	Max	10–20
	2 cm	400 g	Max	15–30
	1/4	250 g	Max	5–10
		250 g	Max	15–30
		 250 g 125 g 85 ml H_2O	Max	10 10-20
		800 g	Min-Max	10-20
	Mayo	 x4 360 g	Max	1-2
		 Max	Max	–
			4	
			Max	
		1 kg	3	–

Utilisation de votre accessoire à brunoise (si fourni)

Diagrammes et instructions d'utilisation



IMPORTANT

- Le disque de coupe est conçu uniquement pour être utilisé avec l'accessoire à brunoise.
- Le poussoir de coupe ne doit être utilise qu'avec la grille de coupe, faute de quoi le fond du poussoir risquerait d'être endommagé.
- Les aliments tels que le fromage, le jambon et le chorizo entrainent généralement le colmatage de la grille, il n'est donc pas recommandé de les utiliser avec cet accessoire.
- Si les aliments sont trop durs pour passer à travers la grille, faites-les cuire pendant environ 10 à 15 minutes, puis laissez-les refroidir au réfrigérateur avant de les préparer.

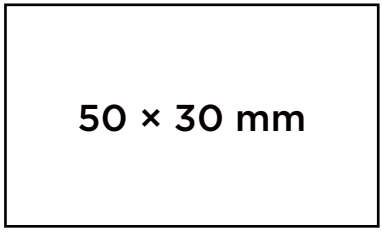
1 Placez le mécanisme d'entraînement sur la sortie à vitesse rapide et tournez le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

2 Placez l'axe d'entraînement sur le mécanisme d'entraînement.

3 Placez le bol sur l'axe d'entraînement et baissez-le jusqu'au mécanisme d'entraînement, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller en position.
4 Placez le disque à brunoise sur l'arbre d'entraînement.
5 Mettez le couvercle en place.
6 Insérez la grille à brunoise dans le tube d'alimentation
7 Mettez en marche et utilisez le poussoir à brunoise pour passer les aliments à travers la grille à brunoise.
8 L'accessoire à brunoise express peut également être utilisé pour préparer des frites, des crudités et des bâtonnets.
9 Installez la grille à brunoise sans le disque.
10 Poussez manuellement les aliments à travers la grille sans allumer l'appareil.

Conseils et astuces

- Pour faciliter le fonctionnement, placez les deux mains sur le poussoir et appuyez fermement.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez des fruits et légumes frais. Si les aliments sont trop durs pour passer à travers la grille, faites-les cuire pendant environ 10 à 15 minutes, puis laissez-les refroidir au réfrigérateur avant de les préparer.
- Pour éviter que les ingrédients ne se coincent, ne les insérez pas trop compactés dans le tube d'alimentation, idéalement, ils ne doivent pas être coupés en morceaux de plus de:

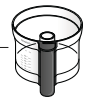
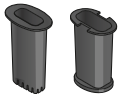


- Retirez toujours les peaux dures, les noyaux, les pépins et les graines, etc. des fruits/légumes avant de les utiliser.

Remarque :

- Du fait des différentes tailles et formes des aliments, une certaine partie des dés peuvent sortir déformés, ce qui est normal.
- Pour nettoyer la grille à brunoise, utilisez l'extrémité du poussoir pour déloger les aliments qui pourraient être coincés dans la grille à brunoise.

Tableau d'utilisation

		MAX		(Secondes)
		Max 	Max	5-30
		Max	N/A	N/A

Service après-vente

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

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

AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE RELATIVE AUX DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE).
Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.
Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
L'appareil s'arrête durant le fonctionnement.	Appareil hors tension.	Vérifiez que l'appareil est bien branché.
	Appareil en surcharge / Dépassement des capacités maximum.	Mettez le commutateur de vitesse sur la position O (arrêt), patientez quelques secondes puis sélectionnez de nouveau la vitesse souhaitée. L'appareil devrait repartir immédiatement. Vérifiez les capacités maximum dans le Tableau des conseils d'utilisation.
	Cache-sorties absents ou mal enclenchés.	Vérifiez que les cache-sorties sont bien installés.
Les accessoires à vitesse rapide ne fonctionnent pas.	Accessoire mal fixé ou mal enclenché.	Vérifiez que l'accessoire est bien enclenché.
L'appareil bouge sur le plan de travail.	Les pieds de l'appareil sont sales ou humides.	Vérifiez régulièrement que les pieds sont propres et secs.

Deutsch

- Wichtige Sicherheitshinweise 42
- Pflege und Reinigung 43
- Teileliste 44-45
- Anbringen und Abnehmen der Anschlussdeckel 46
- Verwendung Ihres Multi-Zerkleinerers und der Zitruspresse 46-49
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 46-48
  - Benutzungstabelle 49
- Verwendung Ihres Würfelschneiders (wenn im Lieferumfang) 50-51
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 50-51
  - Benutzungstabelle 51
- Kundendienst und Service 52-53
- Fehlerbehebung 53

Wichtige Sicherheitshinweise

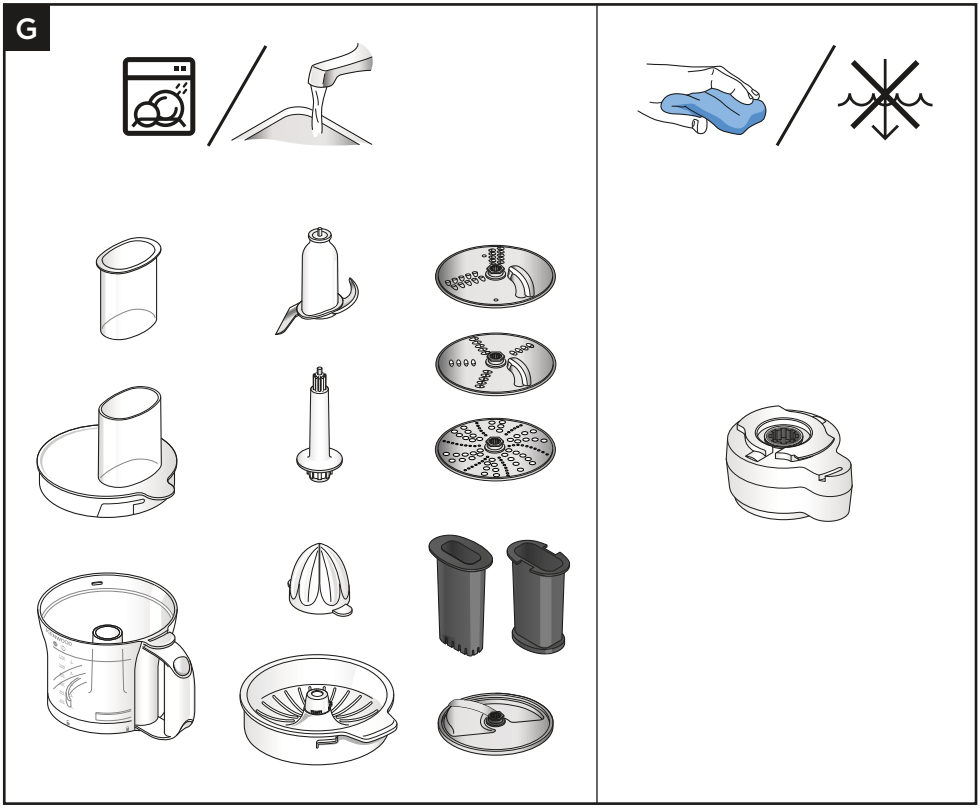
- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Vor dem Einsetzen oder Abnehmen des Aufsatzes, nach der Benutzung, wenn nicht in Gebrauch und vor dem Reinigen den Geschwindigkeitsregler auf „O“ (AUS) drehen und den Netzstecker ziehen.
- **Vorsicht beim Eingießen von heißer Flüssigkeit in den Multi-Zerkleinerer. Sie kann durch plötzliche Dampfentwicklung aus dem Gerät ausgestoßen werden.**
- **KEINE heißen Zutaten verarbeiten.**
- **VERBRÜHUNGSRISIKO:** Heiße Zutaten müssen erst auf Zimmertemperatur abkühlen, bevor sie in die Schüssel gefüllt oder verarbeitet werden.
- Hände und Utensilien nicht in die Mixerschüssel halten, während das Gerät an den Netzstrom angeschlossen ist.
- Vorsicht: Das Schlagmesser und die Scheiben sind sehr scharf. Bei Gebrauch und Reinigung immer oben am Fingergriff, weg von den Klingen, anfassen.
- Beim Raspeln/Schneiden das Schnittgut nicht bis zur Scheibe ansteigen lassen: Die Schüssel regelmäßig leeren.
- **Nicht** die auf der Schüssel mit „MAX“ gekennzeichnete Höchstmenge überschreiten.
- Vor Entleeren der Schüssel **immer** das Schlagmesser herausnehmen.
- Schnittgut **niemals** mit den Fingern durch den Füllschacht drücken. Stets den mitgelieferten Stopfer verwenden.
- Deckel erst von der Schüssel des Multi-Zerkleinerers abnehmen, nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde und Messer oder Scheibe völlig zum Stillstand gekommen sind.
- Zum Betreiben des Multi-Zerkleinerers **niemals** den Deckel verwenden, sondern stets den Geschwindigkeitsregler.
- KAP45A.000GY nur mit KHC30/KHC40 kompatibel.

Würfelschneider

- Das Schneidegitter und die Arbeitsscheibe sind sehr scharf; beim Einsetzen, Herausnehmen und Reinigen bitte vorsichtig sein. Beim Handhaben der Arbeitsscheibe immer am Fingergriff, weg von der Schneidkante, anfassen.
- Schnittgut **niemals** mit den Fingern in den Füllschacht drücken. Stets den mitgelieferten Stopfer verwenden.
- Schnittgut **nicht** mit zu viel Kraftaufwand durch den Füllschacht drücken – Sie könnten den Aufsatz beschädigen.
- Vor Abnehmen des Deckels das Gerät ausschalten und warten, bis die Scheibe ganz zum Stillstand gekommen ist.
- **Keine heißen** Flüssigkeiten in den Füllschacht gießen.

Pflege und Reinigung

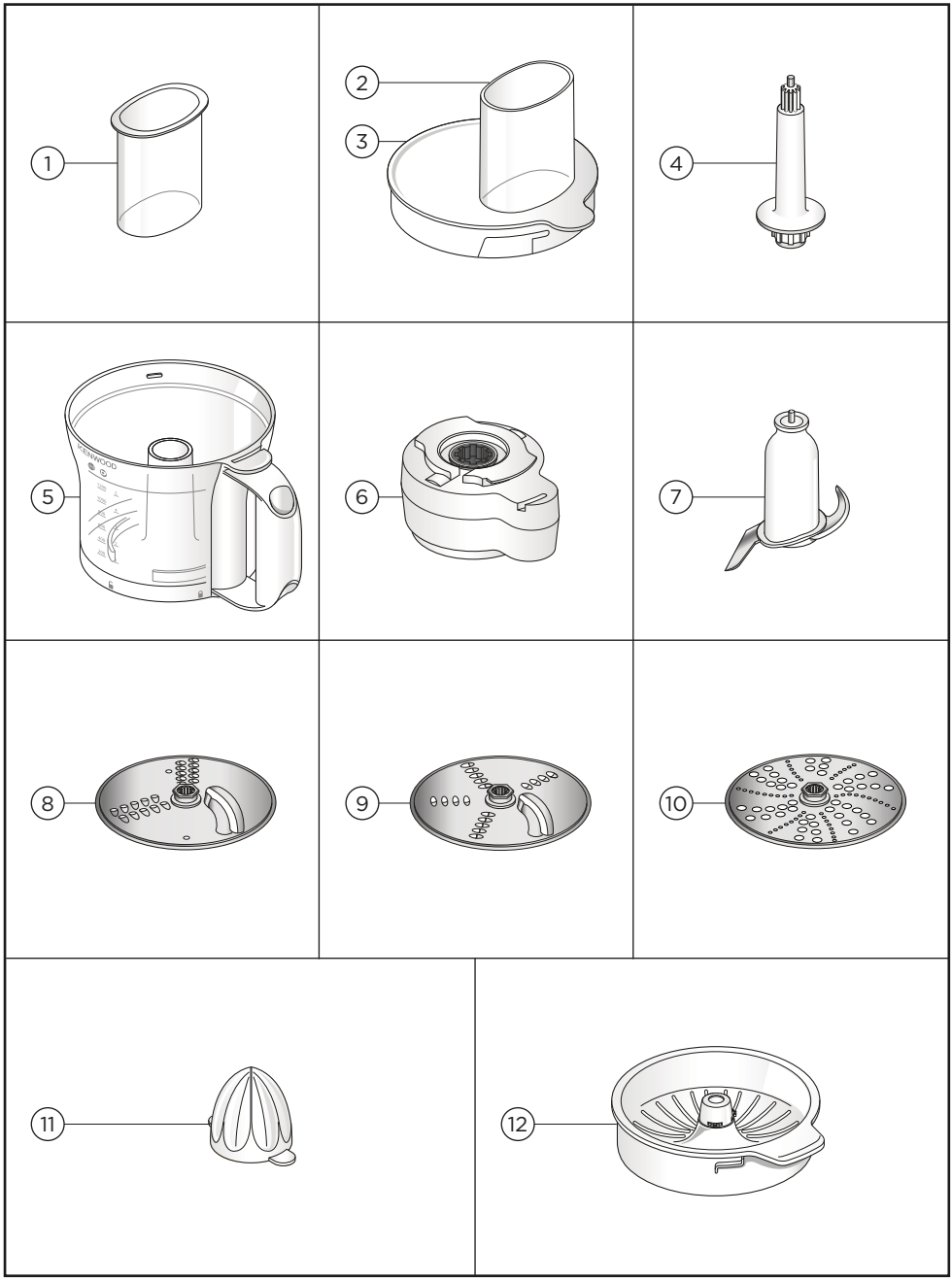
G



- Vor dem Reinigen das Gerät immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Aufsätze vor dem Reinigen komplett auseinandernehmen.
- Zur einfacheren Reinigung die Teile immer direkt nach Gebrauch abwaschen.
- Manche Zutaten wie z. B. Karotten können den Kunststoff verfärben. Mit einem in Pflanzenöl getauchten Tuch abreiben, um die Verfärbungen zu beseitigen.
- **Die Klingen, Schneidkegel und Arbeitsscheiben mit Vorsicht handhaben – sie sind extrem scharf.**

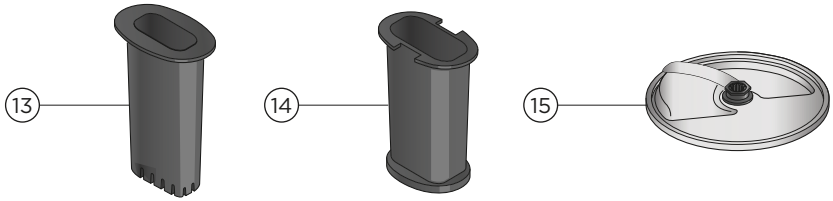
Siehe die Sicherheitswarnungen in den Gebrauchsanleitungen zu Ihrer Küchenmaschine.

Teileliste



Teileliste (Fortsetzung)

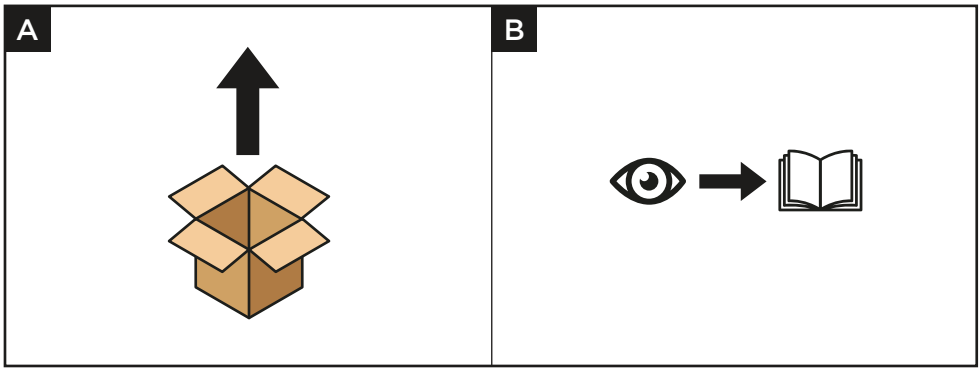
* Falls mitgeliefert



1. Stopfer
2. Füllschacht
3. Deckel
4. Antriebswelle
5. Schüssel
6. Getriebe
7. Schlagmesser
8. Schneide-/Raspelscheibe, grob
9. Schneide-/Raspelscheibe, fein
10. Raspelscheibe, extrafein
11. Presskegel
12. Sieb

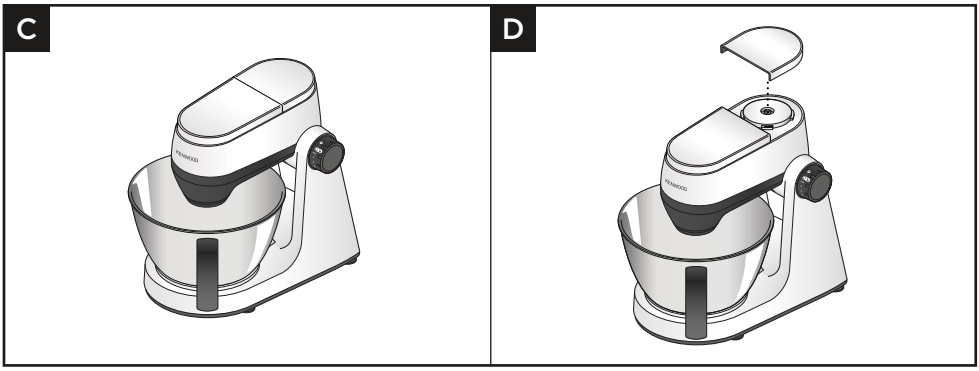
Express Dice (falls mitgeliefert)

13. Würfelstopfer
14. Würfelgitter
15. Würfelscheibe



Anbringen und Abnehmen der Anschlussdeckel

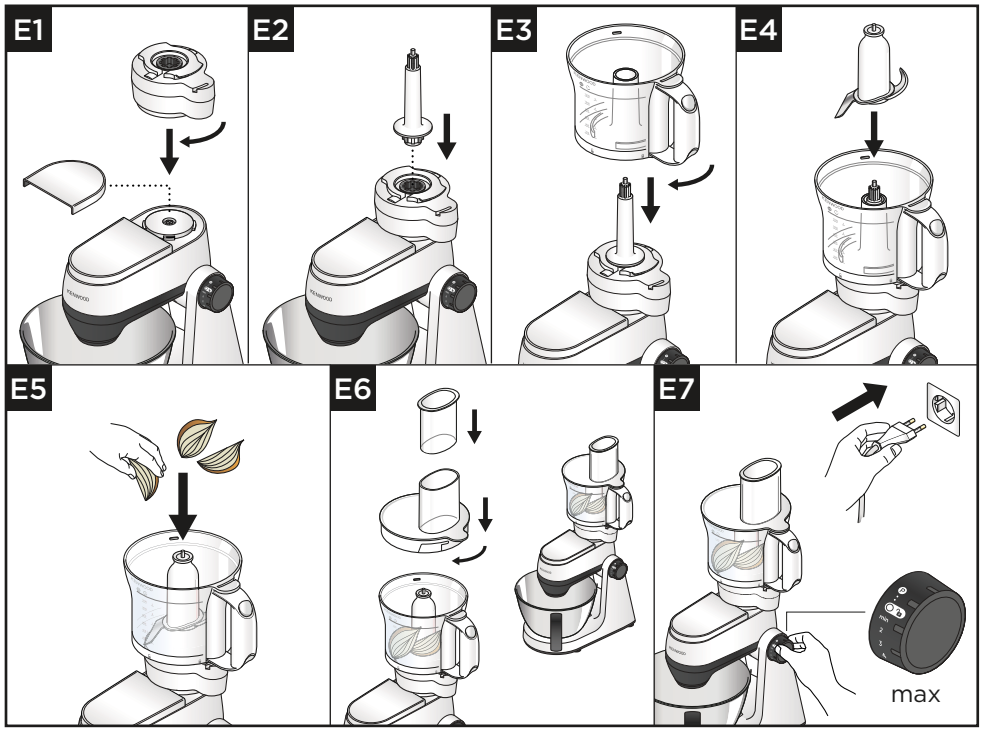
Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen

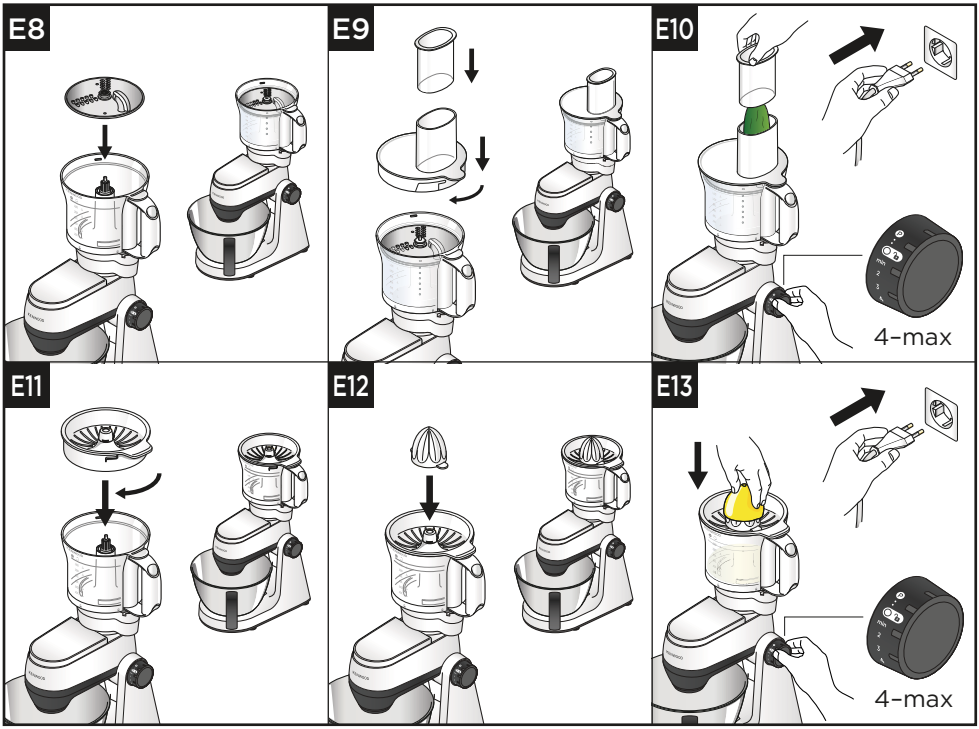


1 Nehmen Sie den Deckel des Hochgeschwindigkeits-Anschlusses ab.

Verwendung Ihres Multi-Zerkleinerers und der Zitruspresse

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen





WICHTIG

- Das Schlagmesser und die Schneideteile der Scheiben sind scharf.
- Das Schlagmesser **nicht** zum Zerkleinern von Eiswürfeln oder anderen harten Zutaten wie z. B. Gewürzen verwenden, da dies den Aufsatz beschädigen könnte.
- Beim Hinzufügen von Mandelessenz oder anderen Aromen den Kontakt mit Kunststoff vermeiden, da dieser sich verfärben kann.
- Darauf achten, dass das Schnittgut in der Schüssel **nicht** bis zur Schneidescheibe reicht: Die Schüssel regelmäßig leeren.
- **Nicht** die auf der Schüssel mit „MAX“ gekennzeichnete Höchstmenge überschreiten.
- Der Zitruspresse-Aufsatz kann nur in Verbindung mit dem Multi-Zerkleinerer benutzt werden.

1 Das Getriebe auf den Hochgeschwindigkeits-Anschluss setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis es einrastet.
2 Die Antriebswelle auf das Getriebe setzen.
3 Die Schüssel auf die Antriebswelle und beide zusammen auf das Getriebe setzen. Zum Einrasten im Uhrzeigersinn drehen.
4 Bringen Sie das Schlagmesser, eine der Scheiben oder die Zitruspresse an.
5 Den Deckel aufsetzen (nur bei Verwendung des Messereinsatzes und der Scheiben).

Scheiben

1 Geben Sie das Schnittgut in den Füllschacht.
2 Schalten Sie die Maschine ein und drücken Sie es gleichmäßig mit dem Stopfer nach unten. Stecken Sie niemals die Finger in den Füllschacht.

Zitruspresse

1 Das Sieb in die Schüssel einsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, sodass die am Rand befindliche Zunge im Griff der Schüssel einrastet.
2 Den Presskegel auf die Mitte des Siebs aufsetzen und ihn drehen, bis er ganz nach unten rutscht.
3 Halbieren Sie die Zitrusfrucht. Wählen Sie dann Geschwindigkeitsstufe 3 und drücken Sie die Frucht auf den Presskegel.

Hinweise und Tipps - Schlagmesser

- Fleisch, Brot und Gemüse vor dem Verarbeiten in 2 cm große Würfel schneiden.
- Für beste Ergebnisse sollten Kräuter sauber und trocken sein.
- Zutaten beim Benutzen des Schlagmessers nicht zu sehr verarbeiten.

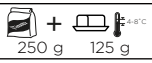
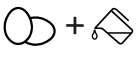
Hinweise und Tipps - Scheiben

- Beim Verwenden der doppelseitigen Scheiben sicherstellen, dass die gewünschte Schneideseite nach oben weist.
- Frische Zutaten verwenden.
- Die Zutaten nicht zu klein schneiden. Um zu verhindern, dass Zutaten beim Verarbeiten wegrutschen, die gesamte Breite des großen Füllschachts füllen oder den kleinen Füllschacht benutzen.
- Beim Scheibenschneiden oder Raspeln wird das Schnittgut kürzer, wenn Sie die Zutaten vertikal einführen.
- Nach Gebrauch bleiben immer kleine Reste auf der Scheibe oder unter den Zutaten zurück.

Hinweise und Tipps - Zitruspresse

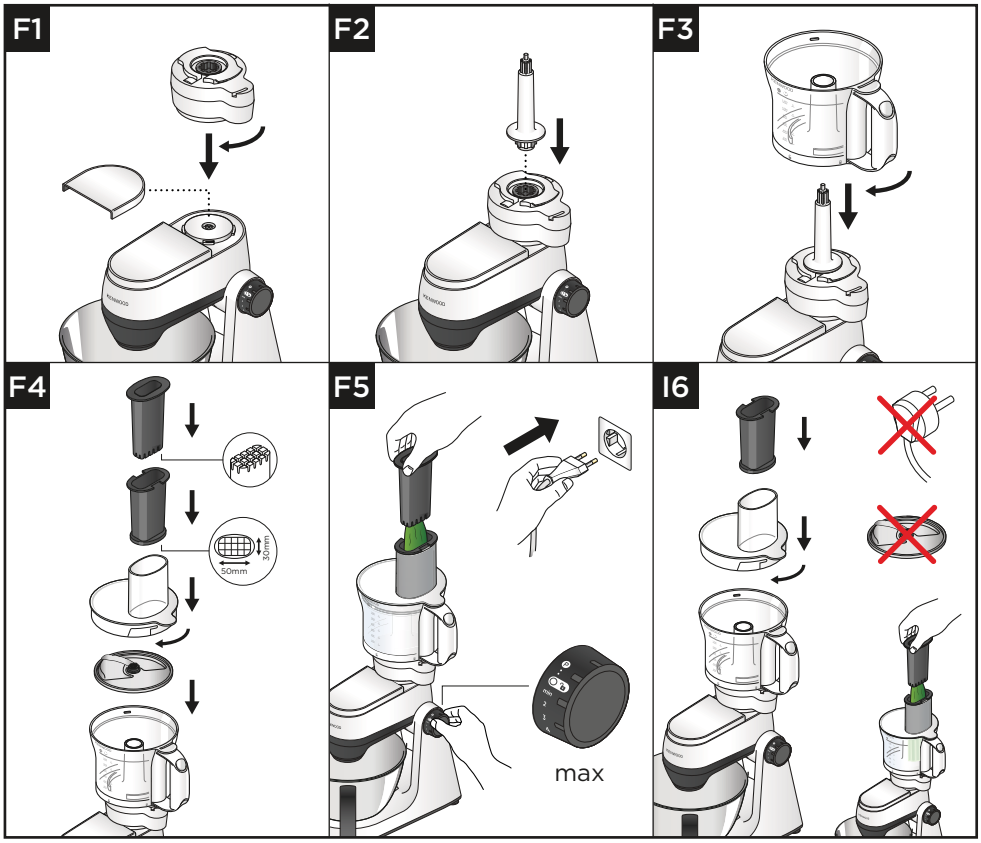
- Für beste Ergebnisse die Früchte bei Zimmertemperatur aufbewahren und verarbeiten und sie vor dem Entsaften mit leichtem Druck auf der Arbeitsfläche rollen.
- Zum Erhöhen der Saftausbeute die Frucht beim Entsaften leicht hin und her bewegen.
- Beim Entsaften großer Mengen das Sieb regelmäßig leeren, damit sich nicht zu viel Trester und Kerne ansammeln.

Benutzungstabelle

<table>
<tr><th colspan="2"></th><th>MAX</th><th></th><th>(Seks.)</th></tr>
<tr><td rowspan="8"> </td><td> </td><td>20–50 g</td><td>Max</td><td>10–20</td></tr>
<tr><td> </td><td>400 g</td><td>Max</td><td>15–30</td></tr>
<tr><td> </td><td>250 g</td><td>Max</td><td>5–10</td></tr>
<tr><td> </td><td>250 g</td><td>Max</td><td>15–30</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2"> </td><td>  </td><td rowspan="2">Max</td><td>10</td></tr>
<tr><td> </td><td>10-20</td></tr>
<tr><td> </td><td>800 g</td><td>Min-Max</td><td>10-20</td></tr>
<tr><td> </td><td>  </td><td>Max</td><td>1-2</td></tr>
<tr><td> </td><td> </td><td rowspan="3"> </td><td>Max</td><td rowspan="3">–</td></tr>
<tr><td> </td><td> </td><td>4</td></tr>
<tr><td> </td><td> </td><td>Max</td></tr>
<tr><td> </td><td> </td><td>1 kg</td><td>3</td><td>–</td></tr>
</table>

Verwendung Ihres Würfelschneiders (wenn im Lieferumfang)

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



WICHTIG

- Die Würfelscheibe ist ausschließlich zur Verwendung mit dem Würfelschneider-Aufsatz bestimmt.
- Der Würfelstopfer sollte nur zusammen mit dem Würfelgitter verwendet werden. Eine Verwendung ohne eingesetztem Würfelgitter würde den Boden des Stopfers beschädigen.
- Lebensmittel wie Käse, gekochter Schinken und Chorizo würden das Gitter verstopfen, weshalb die Verwendung dieses Aufsatzes für sie nicht zu empfehlen ist.
- Wenn das Schnittgut zu hart ist, um durch das Gitter gedrückt zu werden, sollten Sie es vorher etwa 10-15 Minuten kochen und dann vor dem Verarbeiten im Kühlschrank abkühlen.

1 Das Getriebe auf den Hochgeschwindigkeits-Anschluss setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis es einrastet.

2 Die Antriebswelle auf das Getriebe setzen.

3 Die Schüssel auf die Antriebswelle und beide zusammen auf das Getriebe setzen. Zum Einrasten im Uhrzeigersinn drehen.
4 Die Würfelscheibe auf die Antriebswelle aufsetzen.
5 Den Deckel aufsetzen.
6 Das Würfelgitter in den Füllschacht einsetzen.
7 Einschalten und den Würfelstopfer benutzen, um die Zutaten durch das Würfelgitter zu drücken.
8 Der Express Dice kann auch dazu verwendet werden, Pommes frites und rohe Gemüsestücke und-stäbchen herzustellen.
9 Das Würfelgitter ohne die Würfelscheibe anbringen.
10 Die Zutaten von Hand durch das Gitter drücken, ohne das Gerät einzuschalten.

Hinweise und Tipps

- Zur Unterstützung der Verarbeitung beide Hände auf den Stopfer legen und fest nach unten drücken.
- Für beste Resultate frisches Obst und Gemüse verwenden. Wenn das Schnittgut zu hart ist, um durch das Gitter gedrückt zu werden, sollten Sie es vorher etwa 10-15 Minuten kochen und dann vor dem Verarbeiten im Kühlschrank abkühlen.
- Das Schnittgut nicht zu dicht in den Füllschacht packen, damit es sich nicht verklemmt. Idealerweise sollten die einzelnen Stücke höchstens so groß sein:

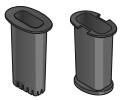
50 × 30 mm

- Vor dem Verarbeiten alle harten Schalen, Steine, Kerne, Samen usw. entfernen.

Hinweis:

- Aufgrund der unterschiedlichen Größe und Form des Schnittguts werden meist auch einige unförmige Stücke entstehen. Das ist normal.
- Zum Reinigen des Würfelgitters das Ende des Stopfers dazu verwenden, etwaige im Würfelgitter zurückgebliebene Reste zu lösen.

Benutzungstabelle

		MAX		(Seks.)
		Max —	Max	5-30
		Max —	N/A	N/A

Kundendienst und Service

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

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

Aktualisierte Informationen zur Entsorgung von Altgeräten
Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro und Elektronikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.
1. Getrennte Erfassung von Altgeräten
Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.
2. Batterien und Akkus sowie Lampen
Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.
3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten
Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.
Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m2 für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m2, die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m2 betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m2 betragen. Vertreiber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertreibern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt.

Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreiber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

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

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“

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

Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Gerät hört im Betrieb auf zu funktionieren.	Kein Strom.	Überprüfen, dass der Stecker des Geräts in der Steckdose steckt.
	Maschine ist überlastet / Höchstmengen überschritten.	Den Geschwindigkeitsregler auf AUS stellen, einige Sekunden warten und dann erneut eine Geschwindigkeit wählen. Das Gerät sollte sofort wieder starten. Höchstmengen in der Empfehlungstabelle prüfen.
	Anschlussdeckel nicht angebracht oder nicht verriegelt.	Überprüfen, dass der/die Anschlussdeckel richtig angebracht ist/sind.
Hochgeschwindigkeits-Aufsätze funktionieren nicht.	Aufsatz nicht richtig eingesetzt oder verriegelt.	Überprüfen, dass Aufsatz richtig eingesetzt ist.
Bewegung auf der Arbeitsfläche.	Standfüße des Geräts verschmutzt oder nass.	Regelmäßig überprüfen, dass Standfüße sauber und trocken sind.

Italiano

- Informazioni importanti sulla sicurezza 55
- Cura e pulizia 56
- Elenco delle parti 57-58
- Montaggio e rimozione delle coperture delle prese 59
- Utilizzo del food processor e dello spremiagrumi 59-62
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 59-61
  - Tabella per l'utilizzo 62
- Utilizzo dell'accessorio per taglio a cubetti (se in dotazione) 63-64
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 63-64
  - Tabella per l'utilizzo 64
- Manutenzione e assistenza tecnica 65
- Guida alla risoluzione dei problemi 66

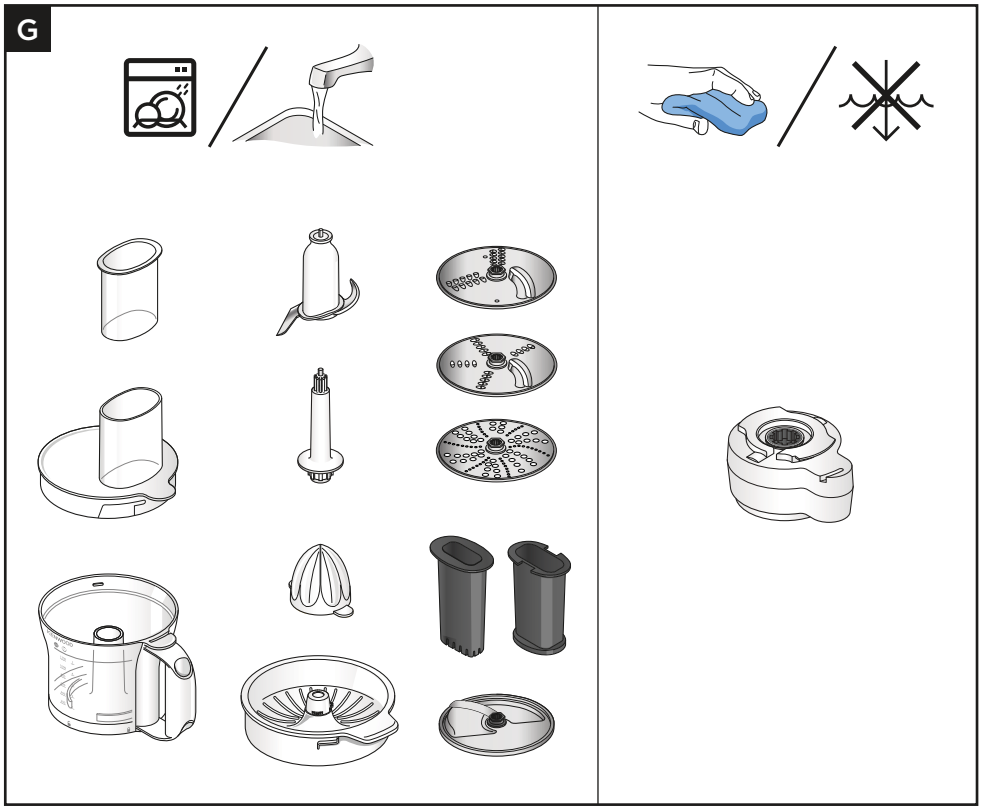
Informazioni importanti sulla sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- Ruotare il quadrante della velocità su 'O' (OFF) e staccare la spina: prima di montare o rimuovere l'accessorio, dopo e quando non è in uso e prima della pulizia.
- **Prestare attenzione quando si versa del liquido caldo nel frullatore perché può essere espulso dall'apparecchio a causa del vapore improvviso.**
- **NON** lavorare ingredienti caldi.
- **RISCHIO DI BRUCIATURE:** Gli ingredienti caldi devono essere lasciati raffreddare a temperatura ambiente prima di metterli nella ciotola o prima della lavorazione.
- Tenere le mani e gli utensili fuori dalla ciotola del food processor mentre è collegato all'alimentazione elettrica.
- La lama e i dischi sono estremamente affilati, maneggiarli con attenzione. Tenere sempre per la presa per le dita in alto, lontano dal bordo tagliente, sia durante la manipolazione che durante la pulizia.
- Quando si affetta/grattugia, non lasciare che la ciotola si riempia fino al disco, ma svuotarla regolarmente.
- **Non** superare il livello di capacità "MAX" sulla ciotola.
- Rimuovere **sempre** la lama prima di versare il contenuto dalla ciotola.
- **Non** usare **mai** le dita per spingere il cibo lungo il tubo di riempimento. Utilizzare sempre lo spingitore in dotazione.
- Prima di rimuovere il coperchio dalla ciotola del robot da cucina, spegnere l'apparecchio e attendere fino a quando la lama o i dischi si sono fermati del tutto.
- **Non** utilizzare il coperchio per azionare il robot da cucina, utilizzare sempre il controllo della velocità.
- KAP45A.000GY compatibile solo con KHC30/KHC40.

Accessorio per taglio a cubetti

- La griglia di taglio e il disco sono molto affilati; fare attenzione durante il montaggio, la rimozione e la pulizia. Quando si maneggia il disco di taglio, tenerlo sempre la presa delle dita lontano dal bordo di taglio.
- **Non** usare **mai** le dita per spingere il cibo nel tubo di alimentazione. Utilizzare esclusivamente lo spingitore in dotazione.
- **Non** spingere con eccessiva forza gli alimenti nel tubo di alimentazione, per non danneggiare l'apparecchio.
- Prima di togliere il coperchio, spegnere l'apparecchio e attendere che il disco di taglio si sia completamente fermato.
- **Non** versare liquidi caldi nel tubo di alimentazione.

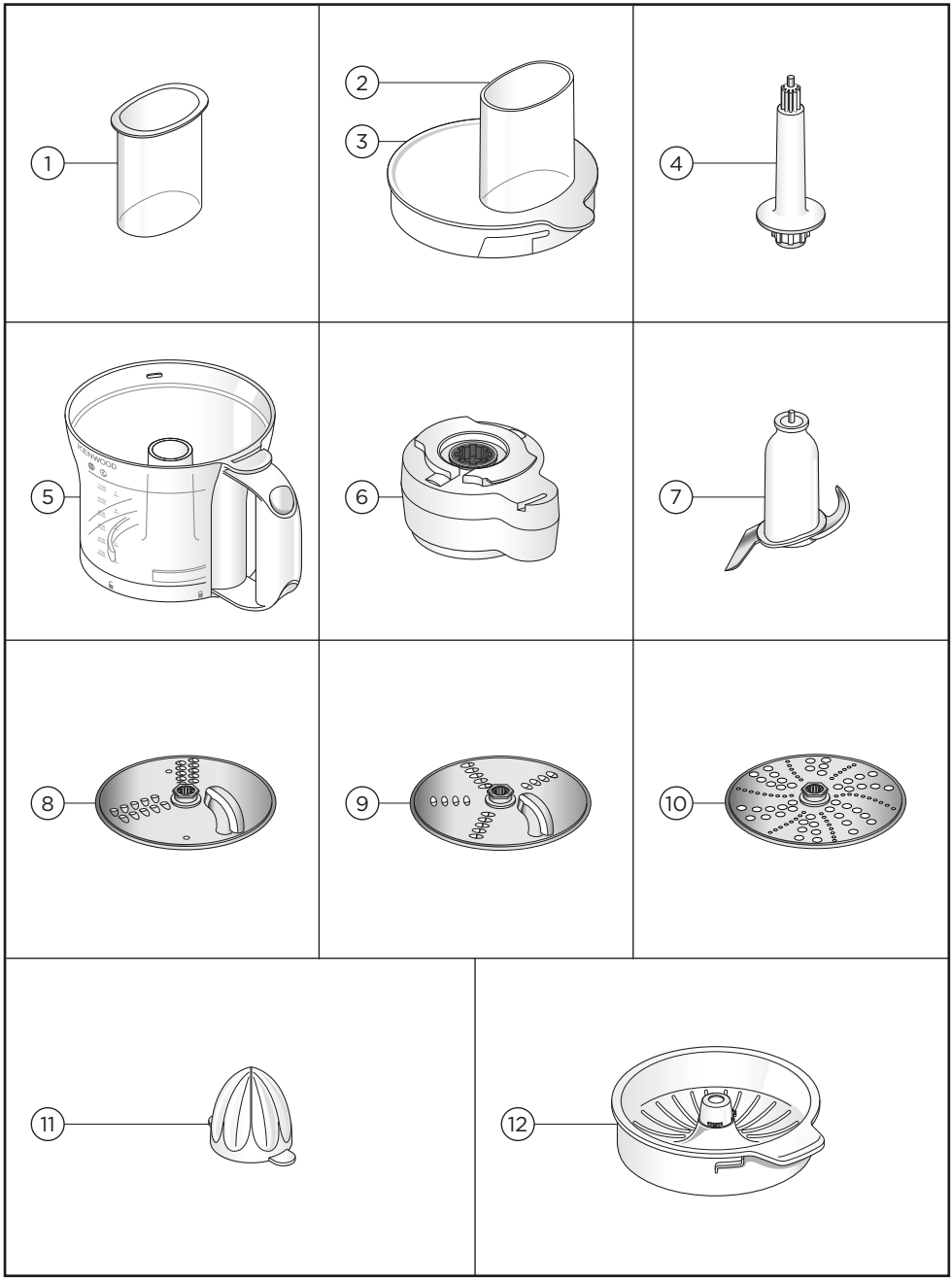
Cura e pulizia



- Spegnere sempre e scollegare l'apparecchio prima della pulizia.
- Smontare completamente gli accessori prima di pulirli.
- Per una pulizia più facile lavare sempre le parti immediatamente dopo l'uso.
- Alcuni alimenti, ad es. le carote, scoloriranno la plastica. Se si sfregano bene le parti con un panno imbevuto di olio vegetale si aiuterà a rimuovere lo scolorimento.
- **Maneggiare con cura le lame, i rulli di taglio e i dischi, poiché sono estremamente affilati.**

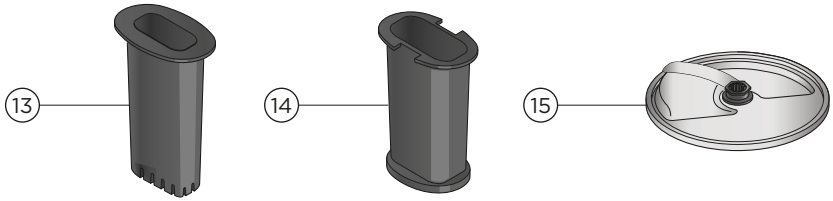
Fare riferimento al manuale d'istruzioni generale dell'apparecchio per ulteriori avvisi sulla sicurezza.

Elenco delle parti



Elenco delle parti (Continua)

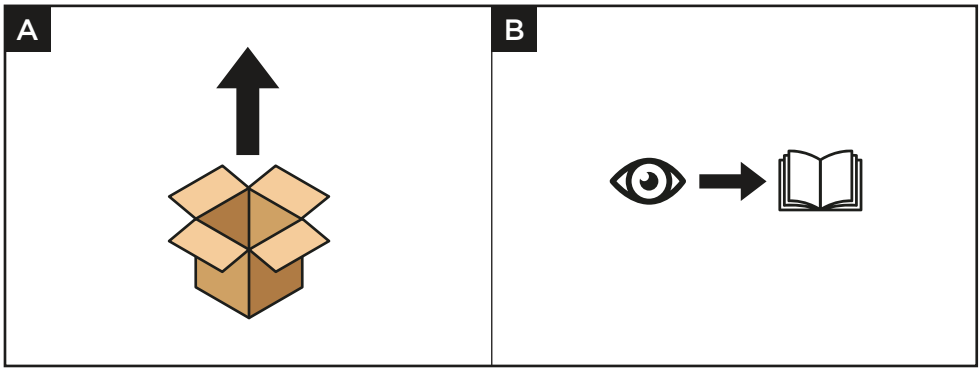
* Se in dotazione



① Spingitore
② Tubo di riempimento
③ Coperchio
④ Alberino motore
⑤ Ciotola
⑥ Scatola degli ingranaggi
⑦ Lama
⑧ Disco per affettare/ grattugiare grossolanamente
⑨ Disco per affettare/ grattugiare fine
⑩ Disco per affettare/ grattugiare extra fine
⑪ Cono
⑫ Colino

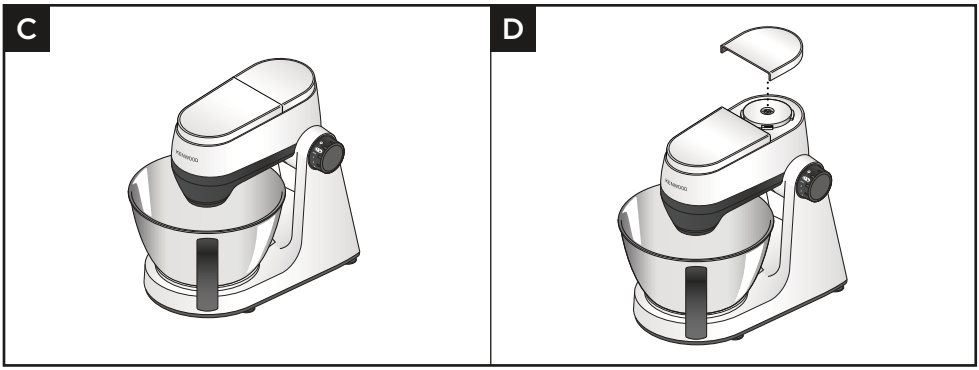
Express dice (se in dotazione)

⑬ Spingitore di cubetti
⑭ Griglia per taglio a cubetti
⑮ Disco per taglio a cubetti



Montaggio e rimozione delle coperture delle prese

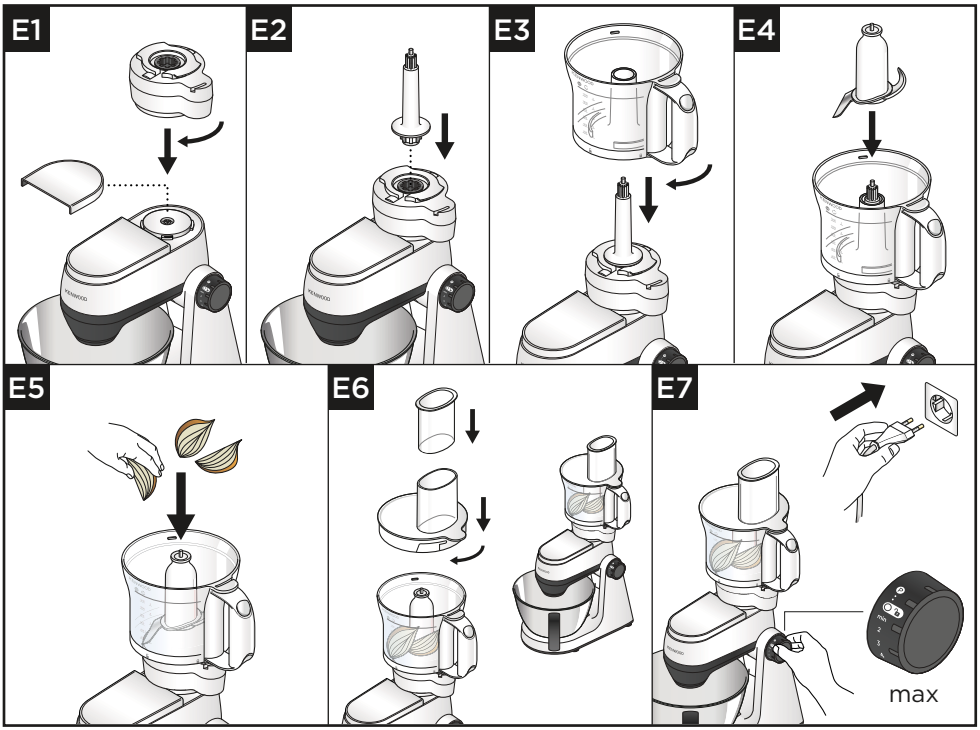
Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso

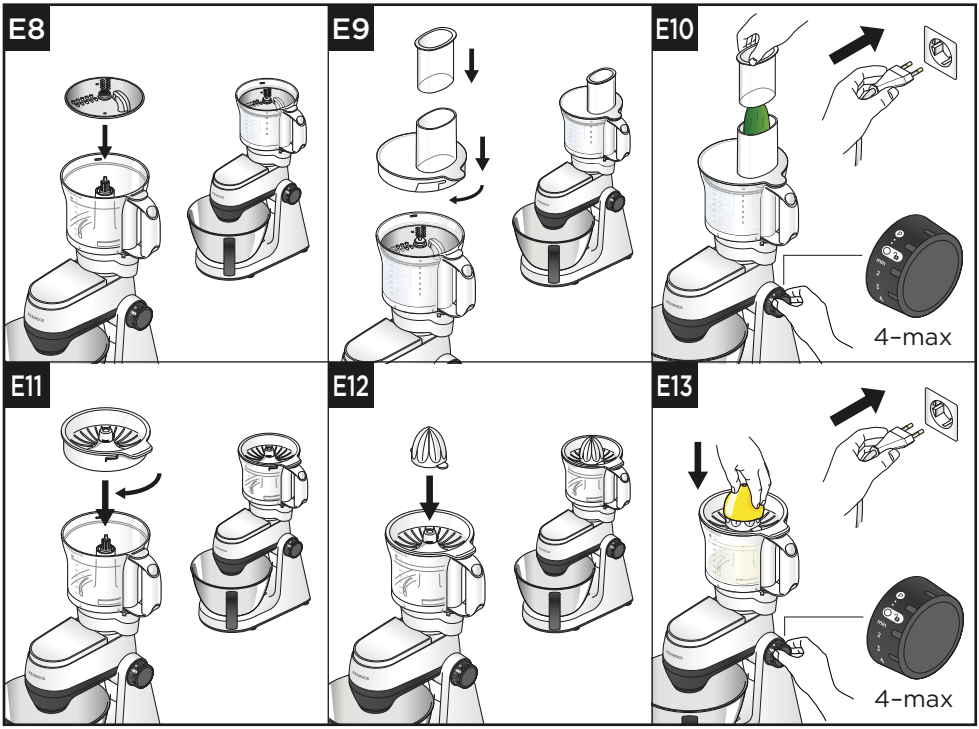


1 Sollevare il coperchio dell'attacco ad alta velocità.

Utilizzo del food processor e dello spremiagrumi

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso





IMPORTANTE

- La lama e la sezione di taglio dei dischi sono affilati, quindi maneggiarli sempre con cura.
- **Non** usare la lama per tagliare cubetti di ghiaccio o altri alimenti duri come le spezie, perché potrebbero danneggiare l'accessorio.
- Se si aggiunge essenza di mandorle o aromi evitare il contatto con la plastica poiché potrebbe macchiarsi.
- **Non** lasciare che la ciotola si riempia fino al disco: svuotarla regolarmente.
- **Non** superare il livello di capacità "MAX" della ciotola.
- L'accessorio spremiagrumi può essere utilizzato solo in combinazione con la ciotola del food processor.

1 Collocare la scatola degli ingranaggi sull'attacco ad alta velocità e ruotare in senso orario finché non si blocca in posizione.
2 Collocare l'alberino motore sulla scatola degli ingranaggi.
3 Collocare la ciotola sull'alberino motore e abbassarla sulla scatola degli ingranaggi, ruotando in senso orario per bloccarla in posizione.
4 Montare la lama, uno dei dischi o lo spremiagrumi.
5 Montare il coperchio (solo quando si utilizzano la lama e i dischi).

Dischi

1 Inserire il cibo nel tubo di riempimento.
2 Accendere e spingere verso il basso in modo uniforme con lo spingitore, non mettere mai le dita nel tubo di riempimento.

Spremiagrumi

1 Inserire il colino nella ciotola e ruotare in senso orario per assicurarsi che la linguetta sul bordo si agganci al manico della ciotola.
2 Inserire il cono al centro del colino, ruotando fino a farlo scendere completamente.
3 Tagliare il frutto a metà. Passare alla velocità 3 e premere il frutto sul cono.

Suggerimenti e consigli - Lama

- Tagliare carne, pane e verdure in cubetti da 2 cm prima della lavorazione.
- Le erbe si tagliano meglio tagliate quando sono pulite e asciutte.
- Fare attenzione a tagliare troppo quando si usa la lama.

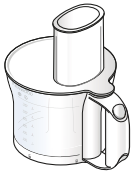
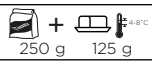
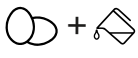
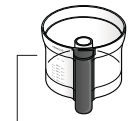
Suggerimenti e consigli - Dischi

- Quando si usano i dischi reversibili assicurarsi che il lato di taglio richiesto sia più in alto.
- Utilizzare ingredienti freschi.
- Non tagliare il cibo a pezzi troppo piccoli. Per evitare che il cibo scivoli durante la lavorazione, riempire la larghezza del tubo di riempimento grande o utilizzare il tubo di riempimento piccolo.
- Quando si affetta o grattugia: il cibo disposto verticalmente esce più corto rispetto a quello disposto orizzontalmente.
- Dopo l'uso ci sarà sempre una piccola quantità di rifiuti sul disco o nel cibo.

Suggerimenti e consigli - Spremiagrumi

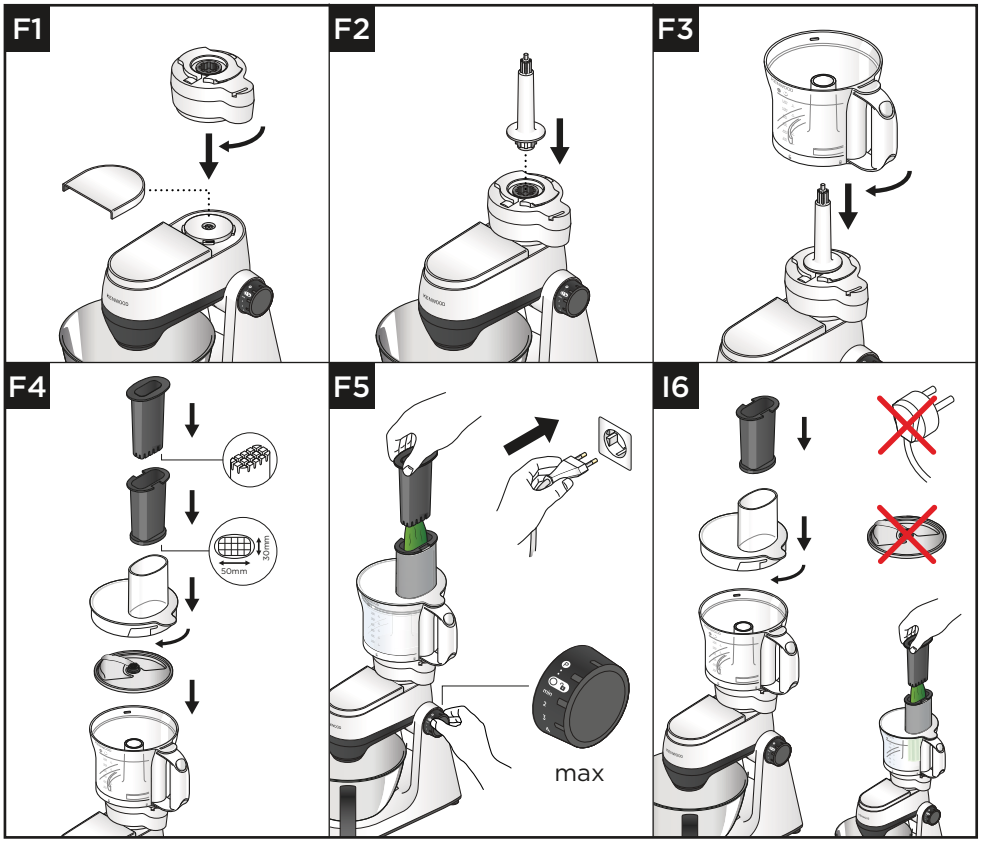
- Per ottenere i migliori risultati, conservare e spremere il frutto a temperatura ambiente e girarlo a mano su un piano di lavoro prima di spremerlo.
- Per favorire l'estrazione del succo, spostare il frutto da un lato all'altro durante la spremitura.
- Quando si spremono grandi quantità, svuotare regolarmente il colino per prevenire l'accumulo di polpa e semi.
- Svuotare regolarmente la ciotola del food processor per evitare di riempirla troppo di succo.

Tabella per l'utilizzo

		MAX		(Sec)
		20–50 g	Max	10–20
	2 cm	400 g	Max	15–30
	1/4	250 g	Max	5–10
		250 g	Max	15–30
		 250 g 125 g	Max	10
		85 ml H_2O		10-20
		800 g	Min-Max	10-20
	Mayo	 x4 360 g	Max	1-2
		 Max	Max	–
			4	
			Max	
		1 kg	3	–

Utilizzo dell’accessorio per taglio a cubetti (se in dotazione)

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l’uso



IMPORTANTE

- Il disco per il taglio a dadini è progettato esclusivamente per essere utilizzato con l’accessorio per tagliare a dadini.
- Lo spingitore per taglio a dadini deve essere utilizzato solo con la griglia per taglio a dadini. Se lo si usa senza la griglia montata, si danneggerà il fondo dello spingitore.
- Alimenti come formaggio, prosciutto e chorizo si intasano nella griglia, quindi non sono raccomandati per l’uso con questo accessorio.
- Se il cibo è troppo duro per essere spinto attraverso la griglia, cuocerlo per circa 10-15 minuti, quindi lasciarlo raffreddare in frigorifero prima di lavorarlo.

1 Collocare la scatola degli ingranaggi sull’attacco ad alta velocità e ruotare in senso orario finché non si blocca in posizione.
2 Collocare l’alberino motore sulla scatola degli ingranaggi.
3 Collocare la ciotola sull’alberino motore e abbassarla sulla scatola degli ingranaggi, ruotando in senso orario per bloccarla in posizione.

4 Inserire il disco di taglio sull'alberino motore.
5 Montare il coperchio.
6 Inserire la griglia di taglio nel tubo di alimentazione.
7 Accendere e utilizzare lo spingi-dadi per far passare i pezzi attraverso la griglia di taglio.
8 I dadi express possono essere utilizzati anche per produrre patatine fritte, crudità e stecche.
9 Montare la griglia di taglio senza il disco di taglio.
10 Spingere manualmente gli alimenti attraverso la griglia senza accendere l'apparecchio.

Suggerimenti e consigli

- Per facilitare la lavorazione, porre entrambe le mani sulla parte superiore dello spingitore e premere con decisione.
- Per ottenere risultati ottimali, utilizzare frutta e verdura fresche. Se gli alimenti sono troppo duri per passare attraverso la griglia, cuocere per circa 10-15 minuti, quindi lasciarli raffreddare in frigorifero prima di lavorarli.
- Per evitare che gli alimenti si inceppino, non riempire ermeticamente il tubo di alimentazione. Idealmente gli alimenti dovrebbero essere tagliati a pezzi non più grandi di:

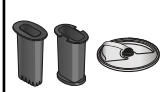
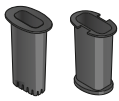
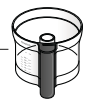
50 × 30 mm

- Rimuovere sempre bucce dure, noccioli, semi ecc. dagli alimenti prima della lavorazione.

Nota:

- A causa delle varie dimensioni e forme degli alimenti, i dadini ottenuti conterranno alcuni pezzi deformati, ma questo è normale.
- Per pulire la griglia di taglio, utilizzare l'estremità dello spingitore per rimuovere il cibo eventualmente rimasto intrappolato nella griglia.

Tabella per l'utilizzo

		MAX		(Sec)
		Max	Max	5-30
		Max 	N/A	N/A

Manutenzione e assistenza tecnica

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

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

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

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Deve essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che offrono questo servizio.

Guida alla risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Soluzione
L'apparecchio si è fermato durante la lavorazione.	Manca la corrente.	Controllare che l'apparecchio sia collegato.
	Macchina sovraccarica/ capacità massime superate.	Ruotare il selettore della velocità in posizione spenta, attendere qualche secondo e quindi selezionare nuovamente la velocità. L'apparecchio dovrebbe riprendere a funzionare immediatamente. Controllare le capacità massime nel "Grafico di utilizzo consigliato".
	Coperchi degli attacchi non montati o sbloccati.	Controllare che tutti i coperchi degli attacchi siano montati correttamente.
Gli accessori ad alta velocità non funzionano.	L'accessorio non è montato e fissato correttamente.	Controllare che l'accessorio sia fissato correttamente.
Movimento sulla superficie di lavoro.	I piedini nella parte inferiore dell'unità sono bagnati o sporchi.	Controllare regolarmente che i piedini siano puliti e asciutti.

Português

- Informação de Segurança Importante 68
- Cuidados e limpeza 69
- Lista de Componentes 70-71
- Para Retirar e Colocar as Tampas das Entradas 72
- Para Usar o Seu Processador de Alimentos e Espremedor de Citrinos 72-75
  - Utilização dos Diagramas e Instruções 72-74
  - Quadro de Utilização 75
- Para Usar o seu Acessório Cortador em Cubos (Se Fornecido) 76-77
  - Utilização dos Diagramas e Instruções 76-77
  - Quadro de Utilização 77
- Assistência e Cuidados ao Cliente 78
- Guia de avarias 79

Informação de Segurança Importante

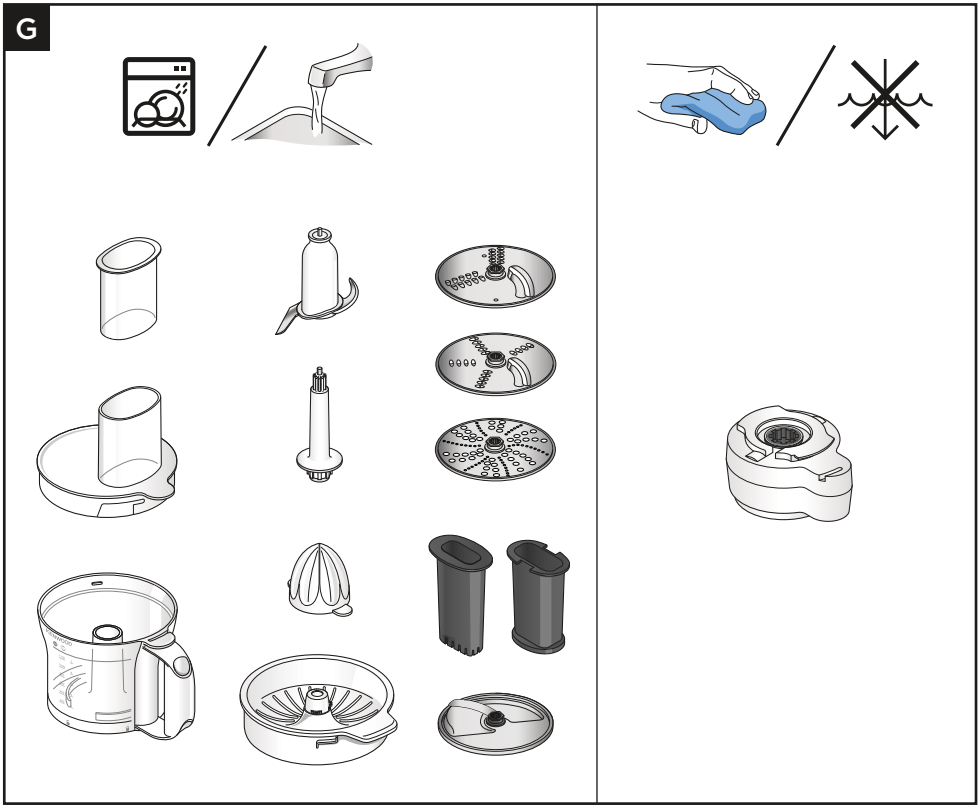
- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Rode o controlo de velocidade para a posição “O” de desligado e retire o cabo da tomada eléctrica: antes de levantar ou retirar o acessório; depois de utilizar e quando não está em utilização; e antes de limpar.
- **Tenha cuidado ao deitar líquidos quentes no processador de alimentos, uma vez que podem ser lançados para fora do aparelho devido a formação súbita de vapor.**
- **NÃO processe ingredientes quentes.**
- **RISCO DE QUEIMADURAS:** Deixe arrefecer os ingredientes quentes até à temperatura ambiente antes de os colocar na taça ou antes de processar.
- Mantenha as mãos e utensílios afastados da taça do processador de alimentos enquanto estiver ligado à corrente eléctrica.
- A lâmina e os discos estão muito afiados, manipule com cuidado. Segure sempre pela pega afastando-se do gume, quando manusear e quando limpar.
- Quando fatiar/ralar não deixe a taça encher até chegar aos discos: esvazie-a regularmente.
- **NÃO** exceda a capacidade “MAX” marcada na taça.
- Retire **sempre** a unidade de lâmina antes de retirar os alimentos da taça.
- **Nunca** use os seus dedos para empurrar os alimentos pelo tubo de alimentação. Utilize sempre o empurrador fornecido.
- Antes de retirar a tampa da taça do Processador de Alimentos desligue o aparelho e deixe a lâmina ou os discos pararem completamente.
- **Não** utilize a tampa para operar o Processador de Alimentos, utilize sempre o controlo de velocidade.
- KAP45A.000GY compatível apenas com KHC30/KHC40.

Acessório de Cortar em Cubos

- A rede de corte e o disco estão muitos afiados, deve por isso manipulá-los com cuidado quando os encaixar, retirar ou limpar. Segure-os sempre pela pega afastando as mãos do gume, sempre que os manusear.
- **Nunca** use os seus dedos para empurrar os alimentos pelo tubo de alimentação. Utilize apenas o empurrador fornecido.
- **Não** empurre os alimentos pelo tubo de alimentação, com demasiada força - pode danificar o seu acessório.
- Antes de retirar a tampa, desligue e espere até que os discos parem completamente.
- **Não** deite líquidos quentes através do tubo de alimentação.

Cuidados e limpeza

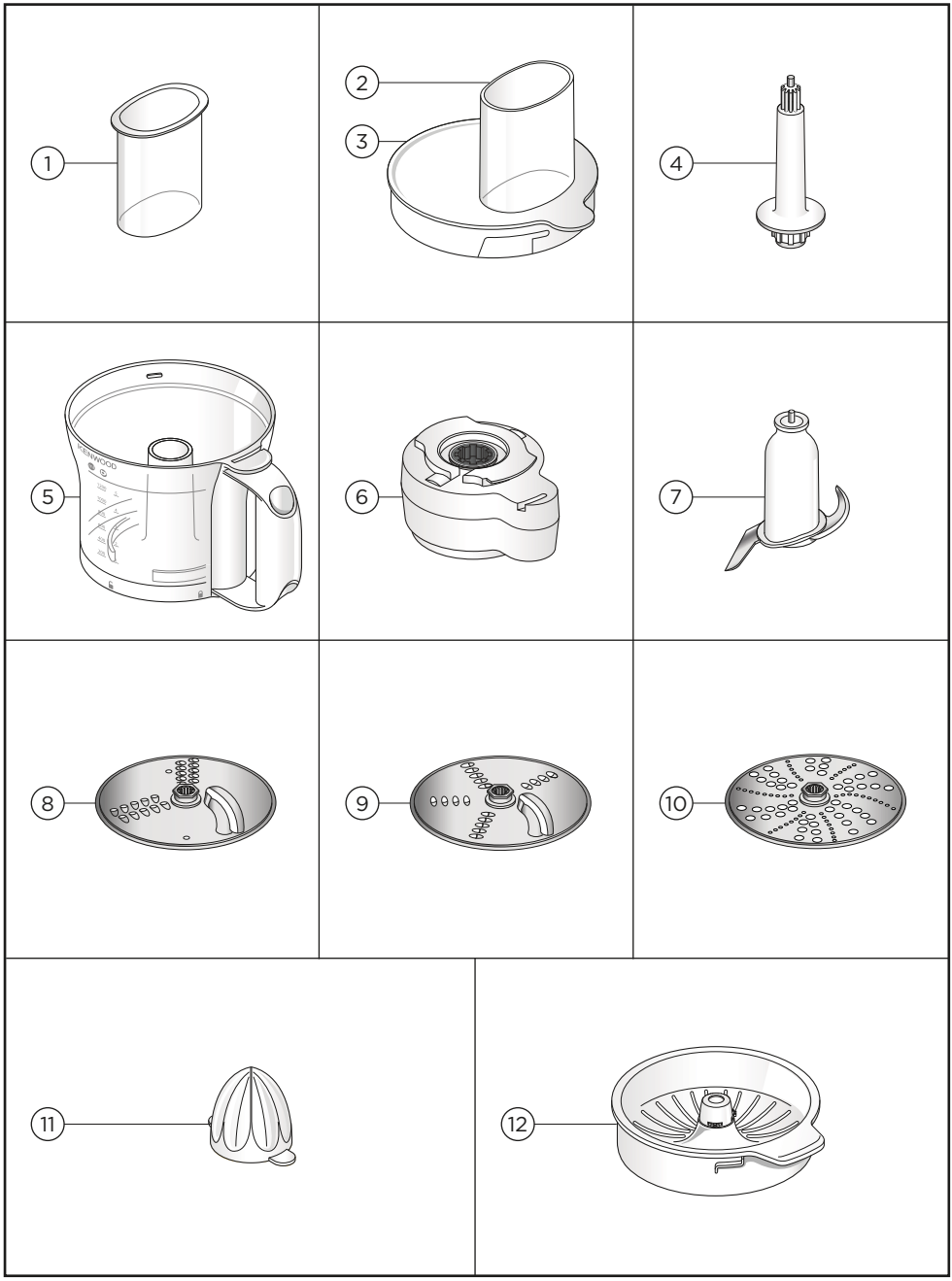
G



- Desligue **sempre** e retire o cabo da tomada eléctrica antes de limpar.
- Desmonte totalmente os acessórios antes de lavar.
- Para limpar mais facilmente lave todas as peças imediatamente depois de usar.
- Alguns alimentos, por exemplo as cenouras podem colorir o plástico. Esfregar com um pano embebido em óleo vegetal ajuda a retirar a coloração.
- **Manuseie as lâminas, os cones cortadores e os discos com cuidado – estão extremamente afiados.**

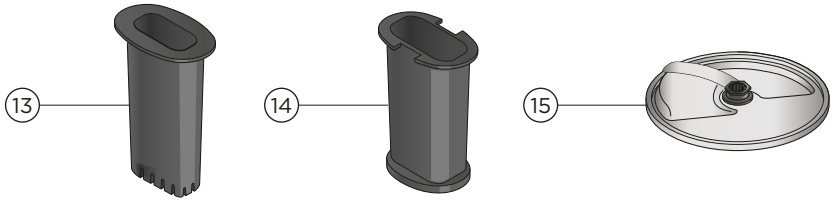
Consulte o livro de instruções da sua Máquina de Cozinha principal para mais informações sobre avisos de segurança.

Lista de Componentes



Lista de Componentes (continuação)

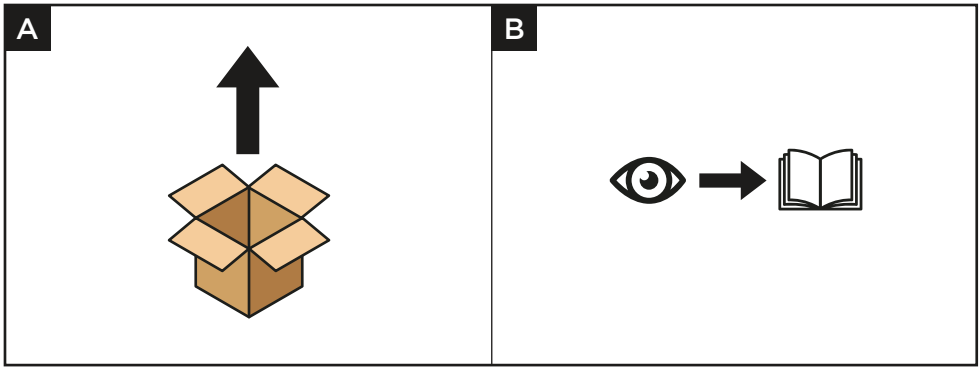
* Se Fornecida



① Empurrador
② Tubo de alimentação
③ Tampa
④ Eixo de accionamento
⑤ Taça
⑥ Caixa do Motor
⑦ Unidade de lâmina
⑧ Disco de fatiar/ralar grosso
⑨ Disco de fatiar/ralar fino
⑩ Disco de ralar extra fino
⑪ Cone espremedor
⑫ Coador

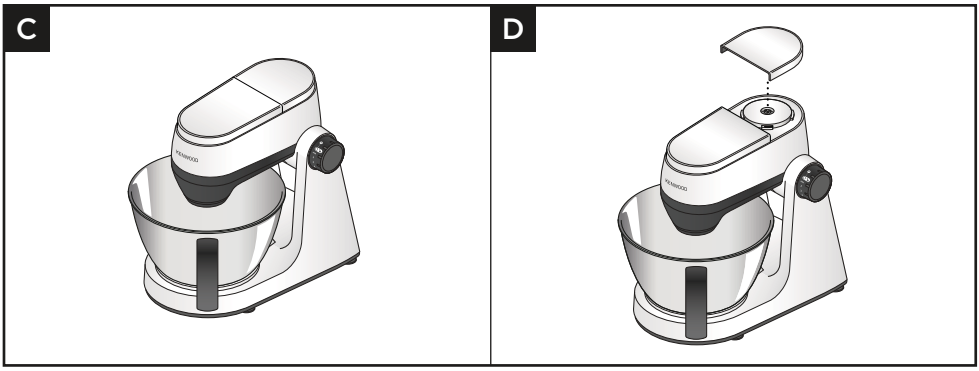
Cortador em Cubos Express (Se fornecido)

⑬ Empurrador de Cubos
⑭ Grelha de cubos
⑮ Disco de Cubos



Para Retirar e Colocar as Tampas das Entradas

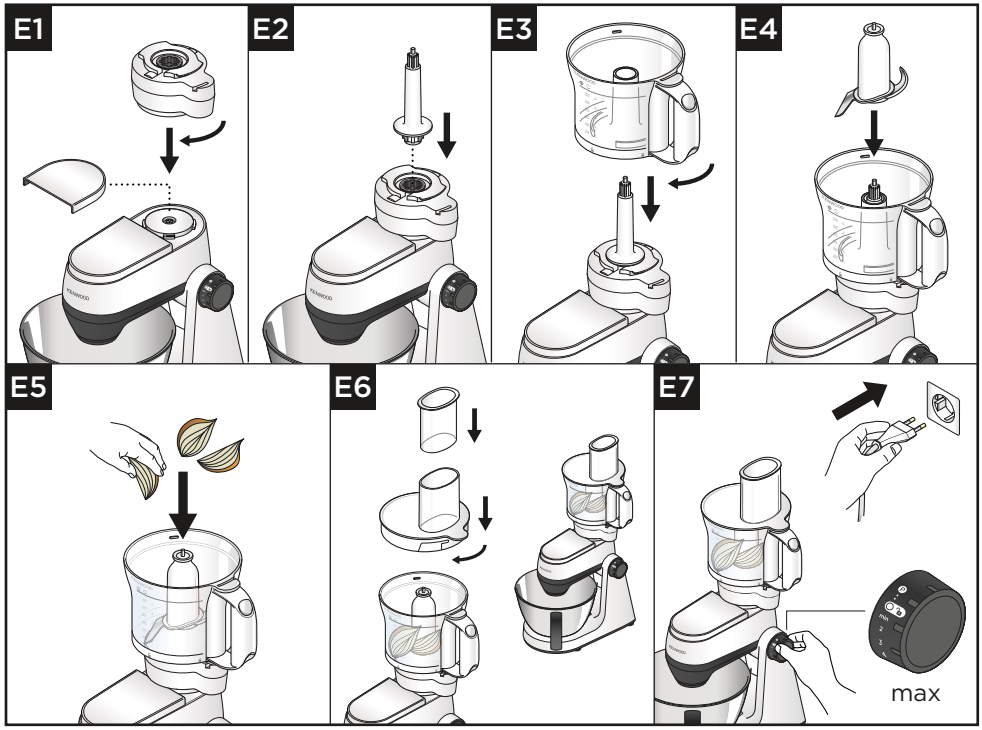
Utilização dos Diagramas e Instruções

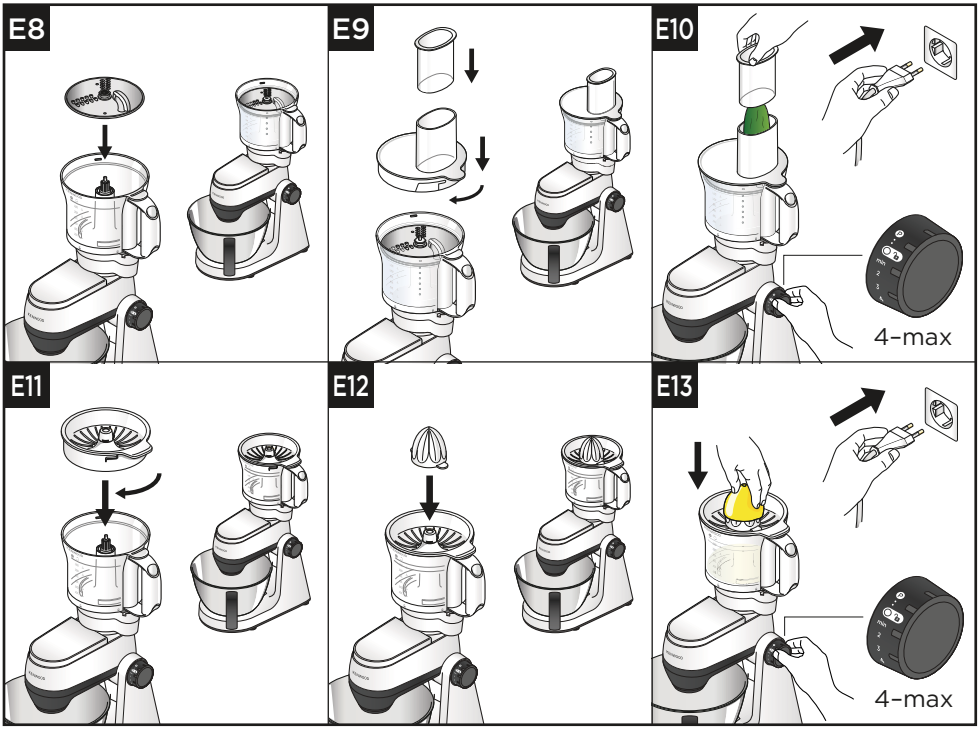


1 Levante e retire a tampa da entrada de alta velocidade.

Para Usar o Seu Processador de Alimentos e Espremedor de Citrinos

Utilização dos Diagramas e Instruções





IMPORTANTE

- A unidade de lâmina e as partes dos discos cortantes estão muito afiadas, manipule com cuidado.
- **Não** utilize a unidade de lâmina para picar cubos de gelo ou outros alimentos duros como especiarias, porque pode danificar a lâmina.
- Se adicionar à mistura essência de amêndoas ou aromatizantes evite o contacto destes com o plástico pois pode manchar.
- **Não** deixe a taça encher até chegar aos discos: esvazie-a regularmente.
- **Não** exceda a capacidade "MAX" marcada na taça.
- O acessório espremedor de citrinos só pode ser usado em conjunto com a taça do processador de alimentos.

1 Coloque a caixa do motor na entrada de alta velocidade e rode no sentido dos ponteiros do relógio até que fique preso.
2 Introduza o eixo de accionamento na caixa do motor.
3 Coloque a taça sobre o eixo de accionamento e desça-a até à caixa do motor, gire na direcção dos ponteiros do relógio para prender.
4 Encaixe a unidade de lâmina, ou um dos discos ou o Espremedor de Citrinos.
5 Coloque a tampa (quando usa apenas a unidade de lâmina e os discos).

Discs

1 Coloque os alimentos no tubo de alimentação.
2 Ligue e empurre uniformemente com o empurrador - nunca introduza os seus dedos no tubo de alimentação.

Espremedor de Citrinos

1 Instale o coador na taça, gire na direcção dos ponteiros do relógio assegurando-se que a saliência no rebordo prende na pega da taça.
2 Coloque o cone espremedor sobre o coador girando até que caia totalmente em baixo.
3 Corte a fruta ao meio. Ligue na velocidade 3 e pressione a metade do fruto contra o cone espremedor.

Dicas e Sugestões - Unidade de lâmina

- Corte a carne, o pão e os vegetais em cubos de 2 cm antes de processar.
- As ervas ficam melhor picadas se estiverem lavadas e secas.
- Cuidado para não processar demasiado quando utiliza a unidade de lâmina.

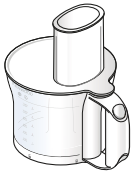
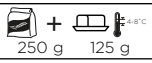
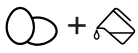
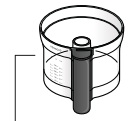
Dicas e Sugestões - Discs

- Quando utilizar os discos reversíveis assegure-se de que o lado que quer usar está virado para cima.
- Utilize ingredientes frescos.
- Não corte os alimentos muito pequenos. Para evitar que os alimentos escorreguem e fiquem na horizontal preencha totalmente o tubo de alimentação ou utilize o mais pequeno.
- Quando fatiar ou ralar: os alimentos colocados verticalmente sairão mais pequenos que os alimentos colocados na horizontal.
- Depois de utilizar um disco, existirá sempre uma pequena perda de alimentos que ficarão no disco ou dentro da taça com os alimentos processados.

Dicas e Sugestões - Espremedor de Citrinos

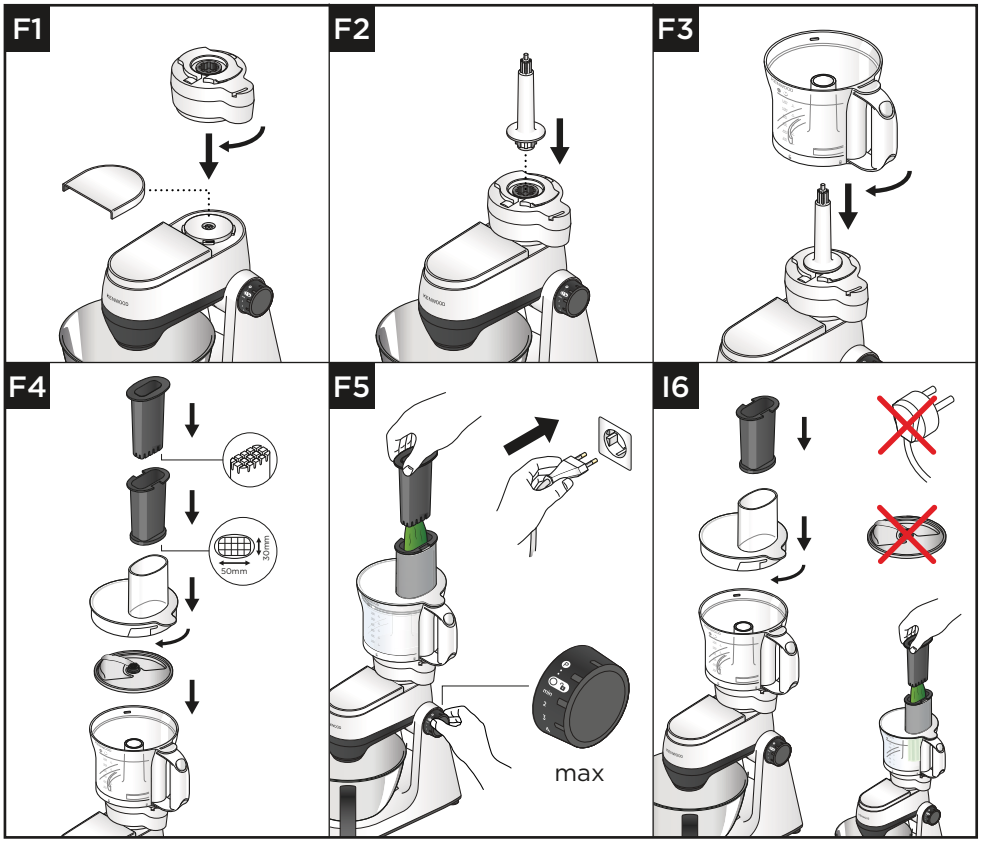
- Para obter melhores resultados esprema e guarde o sumo à temperatura ambiente e faça rodar o fruto com a mão numa superfície plana antes de o cortar e espremer.
- Para ajudar a extrair o sumo, mova o fruto para os lados.
- Quando espremer grandes quantidades, esvazie regularmente o coador para evitar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

Quadro de Utilização

		(MÁX.)		(Secs)
		20–50 g	Max (Máx.)	10–20
	2 cm	400 g	Max (Máx.)	15–30
	1/4	250 g	Max (Máx.)	5–10
		250 g	Max (Máx.)	15–30
		 250 g 125 g 85 ml H_2O	Max (Máx.)	10 10-20
		800 g	Min–Max (Mín.–Máx.)	10-20
		 x4 360 g	Max (Máx.)	1-2
		 Max	Max (Máx.)	–
			4	
			Max (Máx.)	
		1 kg	3	–

Para Usar o seu Acessório Cortador em Cubos (Se Fornecido)

Utilização dos Diagramas e Instruções



IMPORTANTE

- O disco de cubos foi concebido para funcionar apenas com o acessório cortador em cubo.
- O empurrador de cubos deve ser usado apenas com a grelha de cubos. Usá-lo sem a grelha de cubos instalada vai danificar o fundo do empurrador.
- Alguns alimentos como queijo, fiambre e chouriço não são recomendados para este acessório porque podem entupi-lo.
- Se os alimentos foram difíceis de empurrar através da grelha, cozinhe-os entre 10 a 15 minutos, coloque-os no frigorífico e depois processe.

1 Coloque a caixa do motor na entrada de alta velocidade e rode no sentido dos ponteiros do relógio até que fique preso.
2 Introduza o eixo de accionamento na caixa do motor.
3 Coloque a taça sobre o eixo de accionamento e desça-a até à caixa do motor, gire na direcção dos ponteiros do relógio para prender.

4 Coloque o disco de cubos por cima do eixo de accionamento.
5 Coloque a tampa.
6 Insira a grelha de cubos no tubo de alimentação.
7 Ligue e utilize o empurrador de cubos para processar os alimentos através da grelha de cubos.
8 O cortador em cubos express também pode ser usado para cortar batatas em palitos, vegetais e outros alimentos em palitos.
9 Insira a grelha de cubos sem o disco de cubos.
10 Manualmente empurre os alimentos através da grelha sem ligar o aparelho.

Dicas e Sugestões

- Coloque ambas as mãos por cima do empurrador e pressione firmemente de modo a ajudar o processo.
- Para obter melhores resultados, utilize frutos e vegetais frescos. Se os alimentos foram difíceis de empurrar através da grelha, cozinhe-os entre 10 a 15 minutos, coloque-os no frigorífico e depois processe.
- Para evitar que os alimentos fiquem bloqueados evite compactar os alimentos no tubo de alimentação – os alimentos devem ser cortados preferencialmente em pedaços de até:

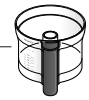
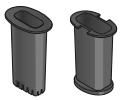
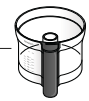
50 × 30 mm

- Retire sempre cascas duras, caroços, pevides, sementes, etc., dos alimentos antes de processar.

Nota:

- Devido aos vários tamanhos e formas dos alimentos, é normal que alguns cubos saiam deformados.
- Para limpar a grelha de cubos, use o topo do empurrador para soltar os alimentos que possam ter ficado presos na grelha de cubos.

Quadro de Utilização

		(MÁX.)		(Secs)
		Max 	Max (Máx.)	5-30
		Max 	N/A	N/A

Assistência e cuidados ao cliente

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

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

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

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

Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço.

Guia de avarias

Problema	Causa	Solução
O aparelho parou durante o funcionamento.	Não tem energia eléctrica.	Confirme que o aparelho está ligado à tomada eléctrica.
	Máquina demasiado cheia /excedida a capacidade máxima.	Rode o botão de velocidade para a posição “O”, espere alguns segundos e depois volte a seleccionar uma velocidade. O aparelho deve recomeçar a trabalhar imediatamente. Consulte as capacidades máximas no “Quadro de Utilização Recomendada”.
	As tampas das entradas não estão colocadas ou estão soltas.	Confirme que as tampas das entradas estão correctamente colocadas.
Acessórios de Alta Velocidade não funcionam.	O acessório não está correctamente colocado e preso.	Verifique se o acessório está correctamente preso
A máquina mexe em cima da bancada de trabalho.	Os pés por baixo da máquina estão sujos ou molhados.	Limpe e seque com regularidade os pés da máquina.

Español

- Información importante sobre seguridad 81
- Cuidado y limpieza 82
- Lista de las partes 83-84
- Poner y quitar las tapas de las salidas 85
- Usar el procesador de alimentos y el exprimidor de cítricos 85-88
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso 85-87
  - Tabla de usos 88
- Usar el corta verduras en dados (si se incluye) 89-91
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso 89-90
  - Tabla de usos 91
- Servicio técnico y atención al cliente 91
- Guía de solución de problemas 92

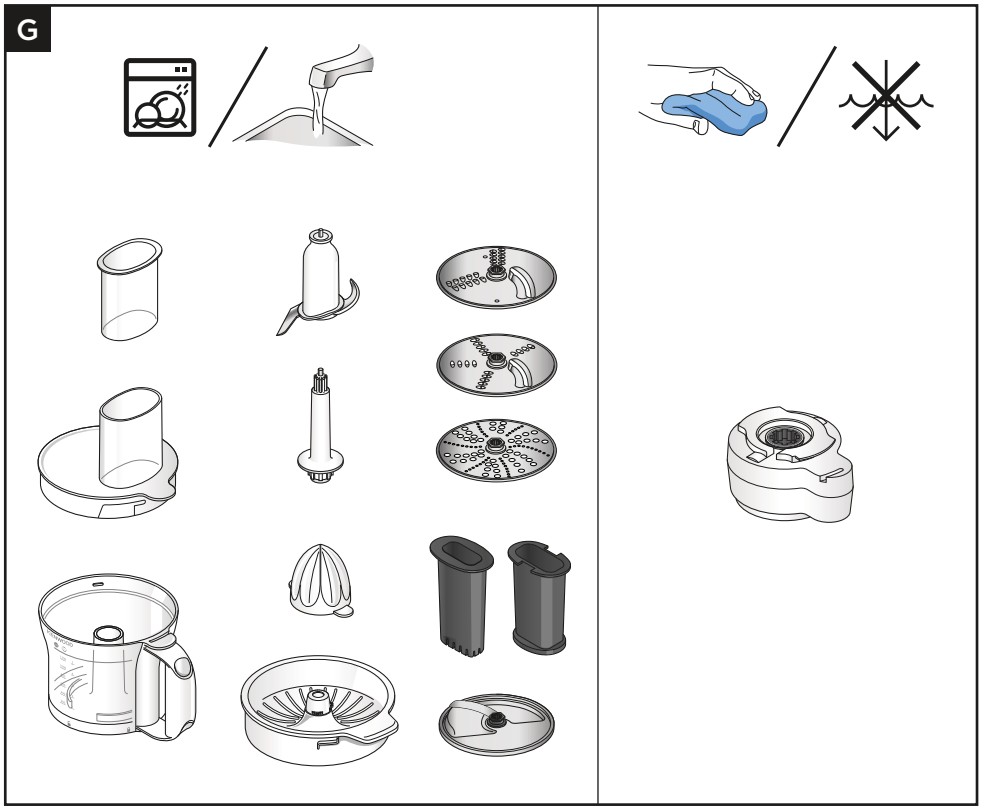
Información importante sobre seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Gire el control de velocidad a la posición de apagado “O” y desenchufe el aparato: antes de colocar o quitar el accesorio, después de usarlo, cuando no lo utilice y antes de limpiarlo.
- **Tenga cuidado al verter líquidos calientes dentro del procesador de alimentos ya que pueden salir despedidos del aparato debido a la generación repentina de vapor.**
- **NO procese ingredientes calientes.**
- **RIESGO DE ESCALDARSE:** hay que dejar que los ingredientes calientes se enfríen a temperatura ambiente antes de ponerlos en el bol o antes de procesarlos.
- Mantenga las manos y los utensilios alejados del bol del procesador de alimentos mientras el aparato esté conectado a la toma de corriente.
- Maneje la cuchilla y los discos con cuidado ya que están muy afilados. Sosténgalos siempre por el asa en la parte superior, lejos del borde cortante, tanto al manipularlos como en las operaciones de limpieza.
- Al rebanar o rallar, no deje que el bol se llene hasta la altura del disco de corte: vacíelo regularmente.
- **No** sobrepase el nivel de capacidad “MAX” marcado en el bol.
- Retire **siempre** la cuchilla antes de verter el contenido del bol.
- **Nunca** utilice los dedos para empujar los alimentos en el tubo de entrada. Utilice siempre el empujador que se suministra con el aparato.
- Antes de quitar la tapa del bol del procesador de alimentos apague el aparato y espere hasta que la cuchilla o los discos se hayan parado totalmente.
- **No** utilice la tapa para hacer funcionar el procesador de alimentos; utilice siempre el control de velocidad.
- KAP45A.000GY compatible únicamente con KHC30/KHC40.

Corta verduras en dados

- El disco y la rejilla de corte están muy afilados; manéjelos con cuidado al colocarlos, quitarlos y limpiarlos. Al manipular el disco de corte, sujételo siempre por el asa, lejos del borde afilado.
- **Nunca** utilice los dedos para empujar los alimentos en el tubo de entrada. Utilice únicamente el empujador suministrado.
- **No** haga una fuerza excesiva para empujar los alimentos por el tubo de entrada ya que podría dañar el accesorio.
- Antes de quitar la tapa, apague el aparato y espere hasta que el disco de corte se haya parado completamente.
- **No** vierta líquidos calientes por el tubo de entrada de alimentos.

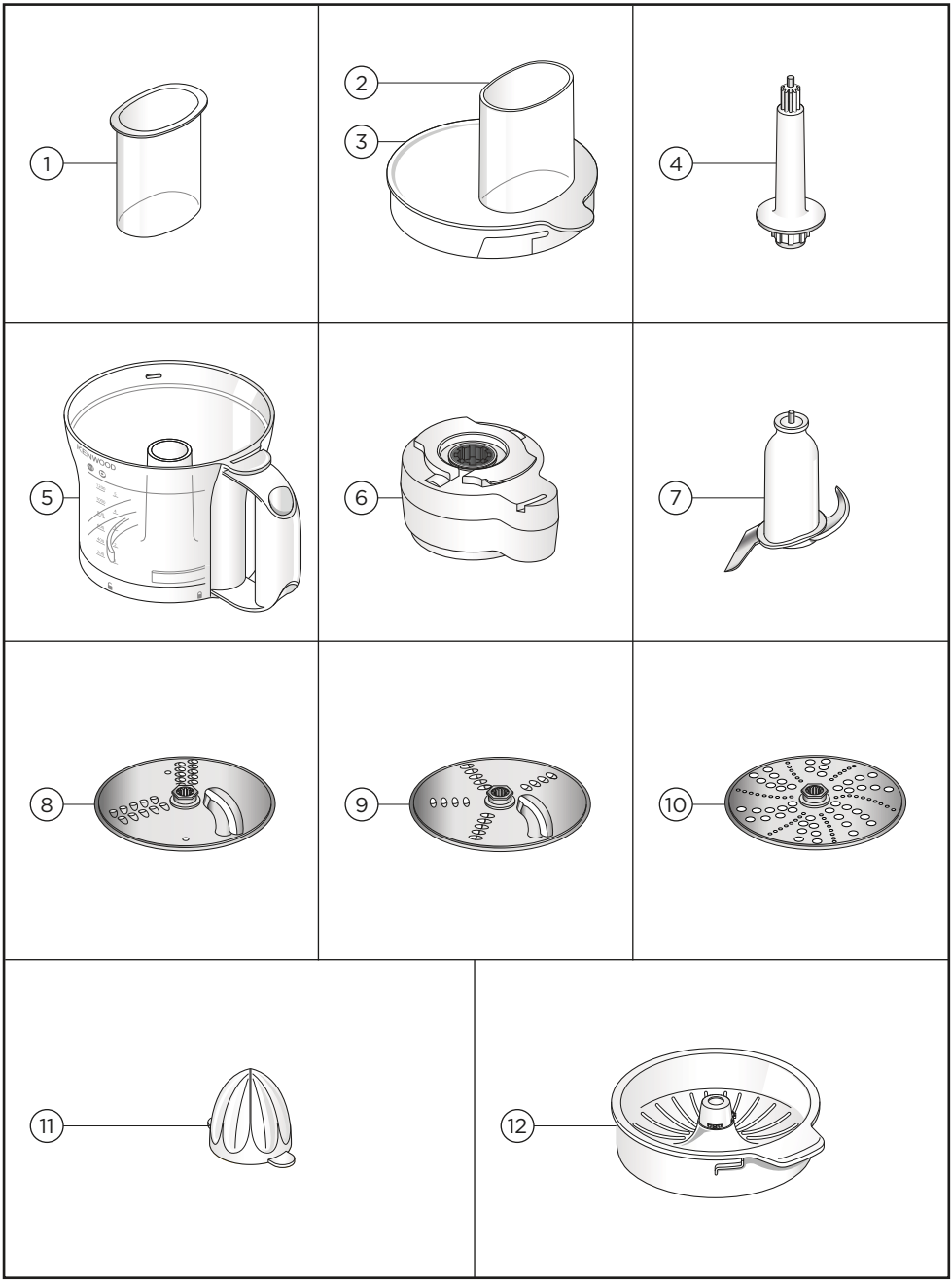
Cuidado y limpieza



- Apague y desenchufe siempre el aparato antes de proceder a su limpieza.
- Desmonte los accesorios completamente antes de limpiarlos.
- Para una limpieza más fácil, lave siempre las piezas inmediatamente después de su uso.
- Algunos alimentos, como las zanahorias, pueden manchar el plástico. Frotar el plástico con un paño empapado de aceite vegetal puede ayudar a eliminar las manchas.
- **Maneje las cuchillas, los conos de corte y los discos con cuidado ya que están muy afilados.**

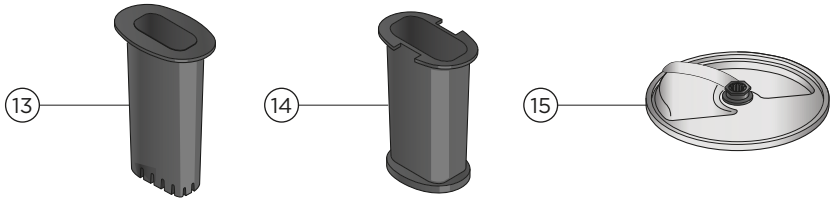
Consulte el libro principal de instrucciones de su robot de cocina para obtener más información sobre las advertencias respecto a la seguridad.

Lista de las partes



Lista de las partes (continuación)

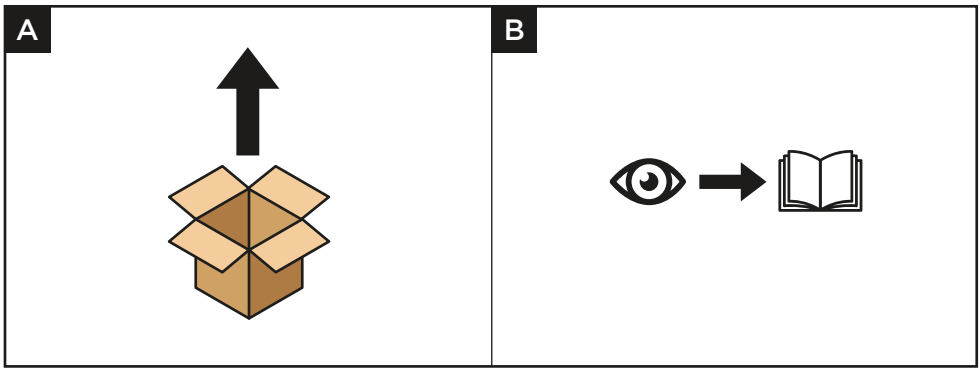
* Si se incluye



① Empujador
② Tubo de entrada de alimentos
③ Tapa
④ Eje de transmisión
⑤ Bol
⑥ Caja de engranajes
⑦ Cuchilla
⑧ Disco rebanador/rallador grueso
⑨ Disco rebanador/rallador fino
⑩ Disco rallador extrafino
⑪ Cono
⑫ Colador

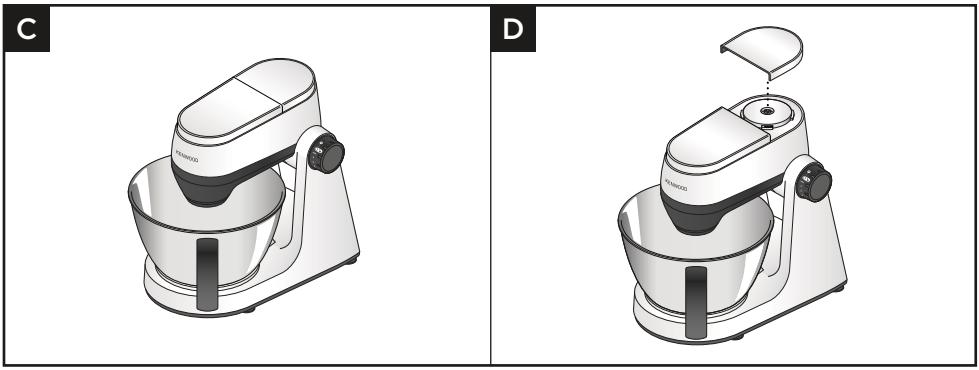
Express Dice (si se incluye)

⑬ Empujador para cortar en dados
⑭ Rejilla para cortar en dados
⑮ Disco para cortar en dados



Poner y quitar las tapas de las salidas

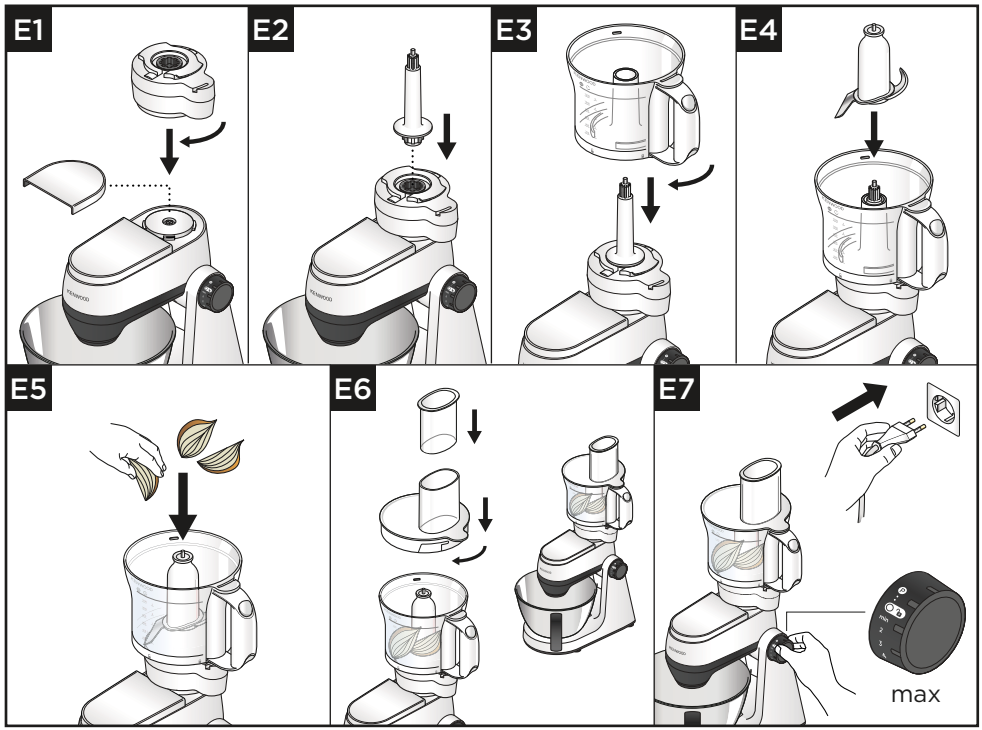
Diagramas de uso e instrucciones de uso

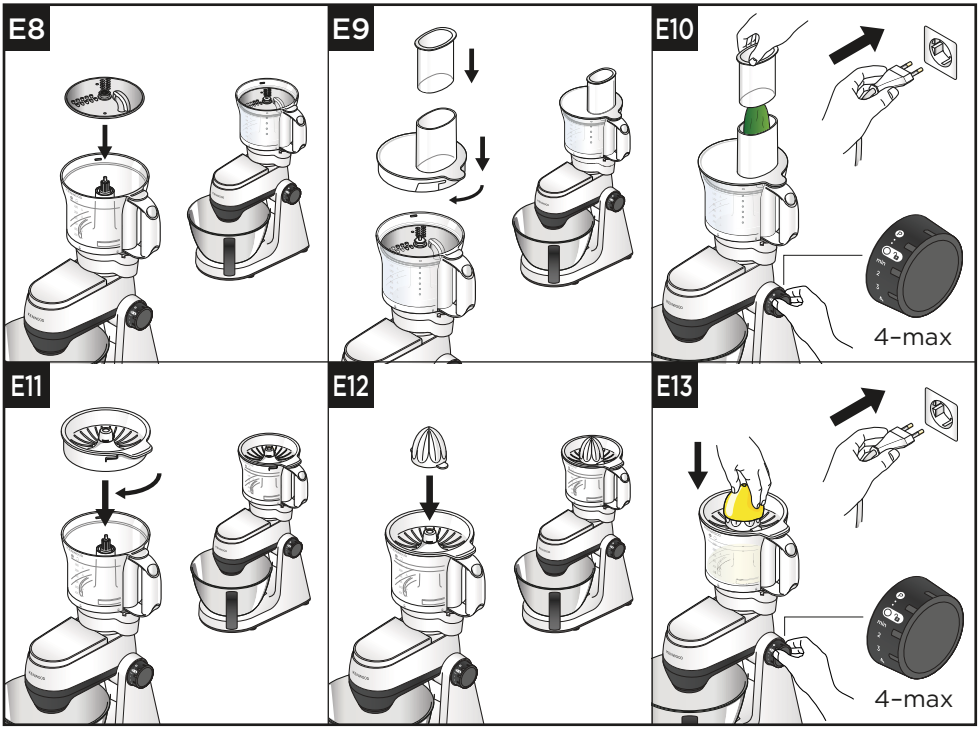


1 Retire la tapa de la salida de velocidad alta.

Usar el procesador de alimentos y el exprimidor de cítricos

Diagramas de uso e instrucciones de uso





IMPORTANTE

- La cuchilla y la sección de corte de los discos están afiladas, por eso deben manejarse siempre con cuidado.
- **No** utilice la cuchilla para picar cubitos de hielo u otros alimentos duros como las especias, ya que pueden dañar el accesorio.
- Si añade esencia de almendra o aromatizantes, evite el contacto con el plástico ya que pueden dejar manchas.
- No deje que el bol se llene hasta la altura del disco de corte: vacíelo regularmente.
- No sobrepase el nivel de capacidad “MAX” marcado en el bol.
- El accesorio exprimidor de cítricos solo puede utilizarse junto con el bol del procesador de alimentos.

1 Coloque la caja de engranajes sobre la salida de alta velocidad y gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien sujeta en su posición.
2 Ponga el eje motor sobre la caja de engranajes.
3 Ponga el bol sobre el eje motor, bájelo sobre la caja de engranajes y luego gire en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeto en su posición.
4 Coloque la cuchilla, uno de los discos o el exprimidor de cítricos.
5 Ponga la tapa (cuando utilice únicamente la cuchilla y los discos).

Discos

1 Ponga los alimentos en el tubo de entrada de alimentos.
2 Encienda el aparato y empuje de forma uniforme con el empujador. Nunca introduzca los dedos en el tubo de entrada de alimentos.

Exprimidor de cítricos

1 Coloque el colador dentro del bol y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para asegurarse de que la lengüeta en el borde quede bien fijada dentro del asa del bol.
2 Coloque el cono sobre el centro del colador y gírelo hasta que llegue abajo.
3 Corte la fruta en mitades. Coloque el interruptor a velocidad 3 y presione la fruta sobre el cono.

Consejos y sugerencias - Cuchilla

- Corte la carne, el pan y las verduras en dados de 2 cm antes de procesarlos.
- Las hierbas aromáticas se pican mejor si están limpias y secas.
- Tenga cuidado de no procesar los alimentos en exceso al usar la cuchilla.

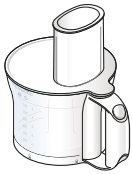
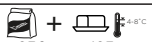
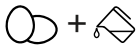
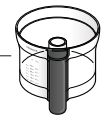
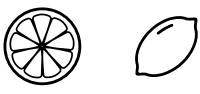
Consejos y sugerencias - Discos

- Al utilizar los discos reversibles, asegúrese de que el lado cortante deseado esté hacia arriba.
- Utilice ingredientes frescos.
- No corte la comida en trozos demasiado pequeños. Para evitar que la comida se salga durante su procesamiento, llene bien el tubo de entrada de alimentos grande o use el tubo de entrada de alimentos pequeño.
- Al rebanar o rallar, los alimentos colocados en sentido vertical salen más cortos que los que se colocan en sentido horizontal.
- Después de utilizar un disco, siempre quedarán pequeños restos de comida en el disco o en los alimentos.

Consejos y sugerencias - Exprimidor de cítricos

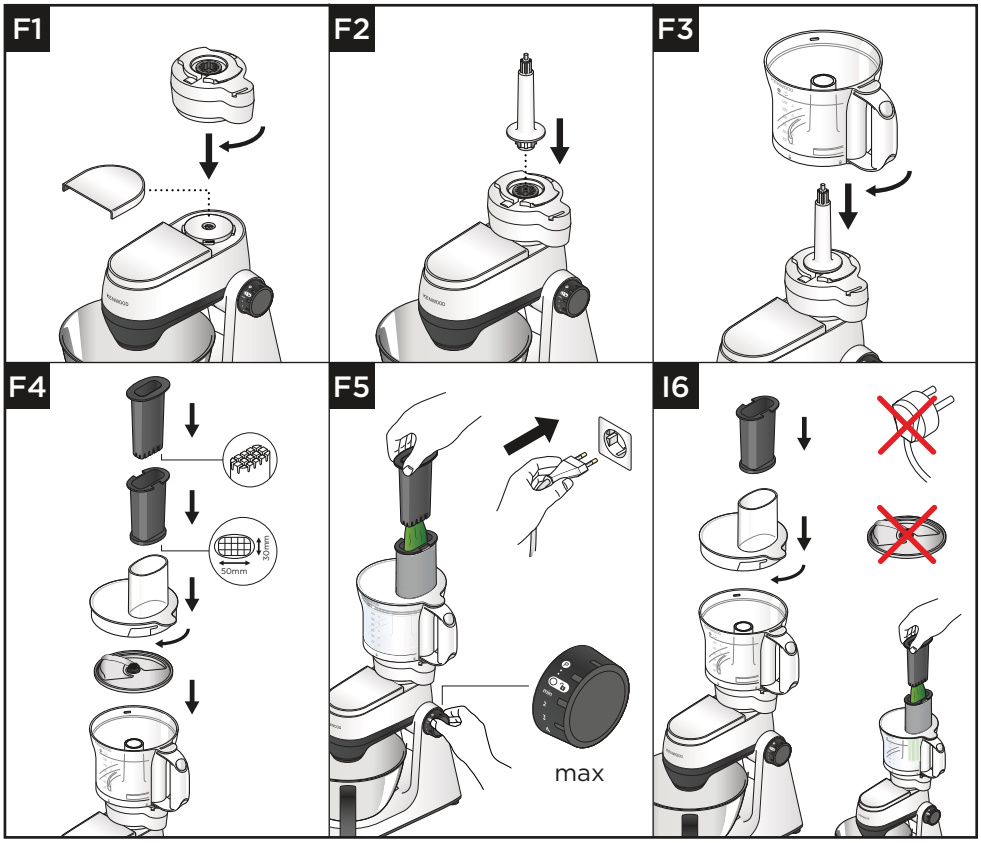
- Para obtener los mejores resultados, guarde y exprima la fruta a temperatura ambiente y haga rodar la fruta sobre una superficie de trabajo antes de exprimirla.
- Para ayudar a extraer el zumo, mueva la fruta de un lado a otro al exprimirla.
- Cuando exprima grandes cantidades de fruta, vacíe el colador regularmente para impedir la acumulación de pulpa y semillas.
- Vacíe el bol del procesador de alimentos regularmente para evitar que se llene demasiado de zumo.

Tabla de usos

		(MÁX)		(segundos)
		20–50 g	Max (Máx)	10–20
	2 cm	400 g	Max (Máx)	15–30
	1/4	250 g	Max (Máx)	5–10
		250 g	Max (Máx)	15–30
		 250 g 125 g	Max (Máx)	10
		85 ml H_2O		10-20
		800 g	Min–Max (Mín–Máx)	10-20
		 x4 360 g	Max (Máx)	1-2
		 Max	Max (Máx)	–
			4	
			Max (Máx)	
		1 kg	3	–

Usar el corta verduras en dados (si se incluye)

Diagramas de uso e instrucciones de uso



IMPORTANTE

- El disco para cortar en dados está diseñado para usarse únicamente con el corta verduras en dados.
- El empujador para cortar en dados debe utilizarse únicamente con la rejilla para cortar en dados. Si se utiliza sin colocar la rejilla para cortar en dados, se producirán daños en la parte inferior del empujador.
- Los alimentos como el queso, el jamón y el chorizo se atascarán en la rejilla, así que no se recomienda utilizar este accesorio con dichos alimentos.
- Si los alimentos están demasiado duros para empujarlos por la rejilla, cuézalos durante aproximadamente 10-15 minutos y luego deje que se enfríen en la nevera antes de procesarlos.

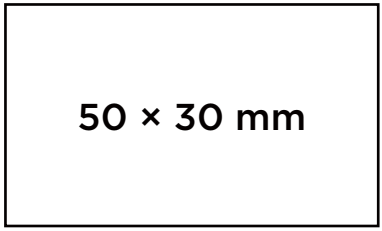
1 Coloque la caja de engranajes sobre la salida de alta velocidad y gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien sujeta en su posición.

2 Ponga el eje motor sobre la caja de engranajes.

3 Ponga el bol sobre el eje motor, bájelo sobre la caja de engranajes y luego gire en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeto en su posición.
4 Coloque el disco para cortar en dados sobre el eje motor.
5 Ponga la tapa.
6 Ponga la rejilla para cortar en dados dentro del tubo de entrada de alimentos.
7 Encienda el aparato y use el empujador para cortar en dados para procesar alimentos a través de la rejilla para cortar en dados.
8 El Express Dice también se puede utilizar para preparar patatas fritas, crudités y bastones.
9 Ponga la rejilla para cortar en dados sin el disco para cortar en dados.
10 Empuje los alimentos manualmente a través de la rejilla sin encender el aparato.

Consejos y sugerencias

- Para ayudar con el proceso, ponga las dos manos en la parte superior del empujador y presione hacia abajo con firmeza.
- Para obtener mejores resultados, use frutas y verduras frescas. Si los alimentos están demasiado duros para empujarlos por la rejilla, cuézalos durante aproximadamente 10-15 minutos y luego deje que se enfríen en la nevera antes de procesarlos.
- Para evitar que los alimentos se atasquen, no los apretuje en el tubo de entrada. Lo ideal sería cortar los alimentos en trozos no superiores a:

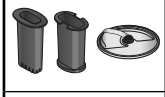
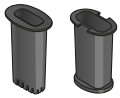


- Quite siempre las pieles duras, los huesos, las pepitas, las semillas, etc., de los alimentos antes de procesarlos.

Nota:

- Debido a los distintos tamaños y formas de los alimentos, los dados contendrán algunos trozos deformes, lo cual es normal.
- Para limpiar la rejilla para cortar en dados, use el extremo del empujador para sacar cualquier resto de comida que pueda quedar atrapado en la rejilla.

Tabla de usos

		(MÁX)		(segundos)
		Max	Max (Máx)	5-30
		Max	N/A (N/C)	N/A (N/C)

Servicio técnico y atención al cliente

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

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

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

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos. Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio.

Guía de solución de problemas

Problema	Causa	Solución
El aparato se ha detenido durante el funcionamiento.	No hay corriente eléctrica.	Compruebe que el aparato esté enchufado.
	El aparato está sobrecargado/se han sobrepasado las capacidades máximas.	Gire el control de velocidad hacia la posición de apagado, espere unos pocos segundos y vuelva a seleccionar la velocidad. El aparato debería reanudar el funcionamiento inmediatamente. Revise las capacidades máximas en la "Tabla de usos recomendados".
	Las tapas de las salidas no están colocadas o se han desbloqueado.	Compruebe que la/s tapa/s de la/s salida/s esté/n correctamente acoplada/s.
Los accesorios de alta velocidad no funcionan.	El accesorio no está acoplado o no se ha fijado correctamente.	Compruebe que el accesorio esté correctamente fijado.
Movimiento en la encimera.	Los pies de la parte inferior de la unidad están húmedos o sucios.	Compruebe regularmente que los pies estén limpios y secos.

Català

- Informació important sobre seguretat 94
- Cura i neteja 95
- Llista de peces 96-97
- Posar i treure les tapes de les sortides 98
- Ús del processador d'aliments i l'espremedor de cítrics 98-101
  - Diagrames d'ús i instruccions d'ús 98-100
  - Taula d'usos 101
- Ús del tallaverdures a daus (si s'hi inclou) 102-104
  - Diagrames d'ús i instruccions d'ús 102-103
  - Taula d'usos 104
- Servei tècnic i atenció al client 104
- Resolució de problemes 105

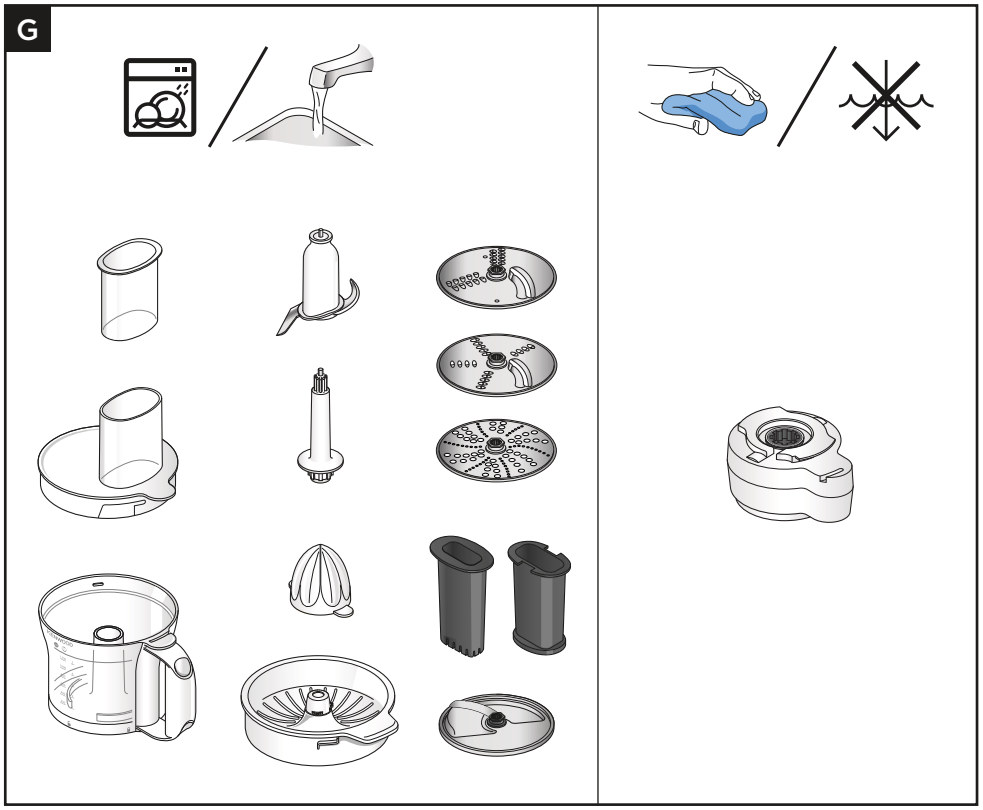
Informació important sobre seguretat

- Llegiu atentament aquestes instruccions i conserveu-les per a futures consultes.
- Traieu tots els embalatges i les etiquetes.
- Gireu el control de velocitat cap a la posició d'apagada "O" (OFF) i desendolleu l'aparell: abans d'acoblar o treure l'accessori, després del seu ús i quan no l'utilitzeu, i abans de netejar-lo.
- **Aneu amb compte quan aboqueu líquids calents dins del processador d'aliments, ja que poden sortir expulsats per una emissió de vapor sobtada.**
- **NO** processeu ingredients calents.
- **RISC DE CREMADES:** cal deixar que els ingredients calents es refredin a temperatura ambient abans de posar-los al bol o abans de processar-los.
- Mantingueu les mans i els estris fora del bol del processador d'aliments mentre estigui connectat a la font d'alimentació.
- La fulla i els discos són molt afilats, manipuleu-los amb cura. Agafeu-los sempre per la nansa a la part superior, lluny de la vora tallant, tant durant la manipulació com durant la neteja.
- Quan talleu o ratlleu aliments, no deixeu que el bol s'ompli fins a l'alçada del disc de tall: buideu-lo regularment.
- **No** sobrepasseu el nivell de capacitat "MAX" marcat al bol.
- Traieu **sempre** la fulla abans d'abocar el contingut del bol.
- **No** utilitzeu **mai** els dits per empènyer els aliments cap avall pel tub d'alimentació. Utilitzeu sempre l'empenyedor subministrat.
- Abans de treure la tapa del bol del processador d'aliments, apagueu l'aparell i espereu fins que la fulla o els discos s'hagin aturat completament.
- **No** utilitzeu la tapa per fer funcionar el processador, utilitzeu sempre el control de velocitat.
- KAP45A.000GY només és compatible amb KHC30/KHC40.

Tallaverdures a daus

- La reixeta de tall i el disc són molt afilats; manipuleu-los amb cura quan els acobleu, els tragueu o els netegeu. Agafeu-los sempre per la nansa lluny de la vora tallant quan manipuleu el disc de tall.
- **No** utilitzeu **mai** els dits per empènyer els aliments cap avall pel tub d'alimentació. Utilitzeu únicament l'empenyedor subministrat.
- **No** feu servir una força excessiva per empènyer els aliments pel tub d'alimentació, ja que podríeu danyar l'accessori.
- Abans de treure la tapa, apagueu l'aparell i espereu fins que el disc de tall s'hagi aturat completament.
- **No** aboqueu líquids calents pel tub d'alimentació.

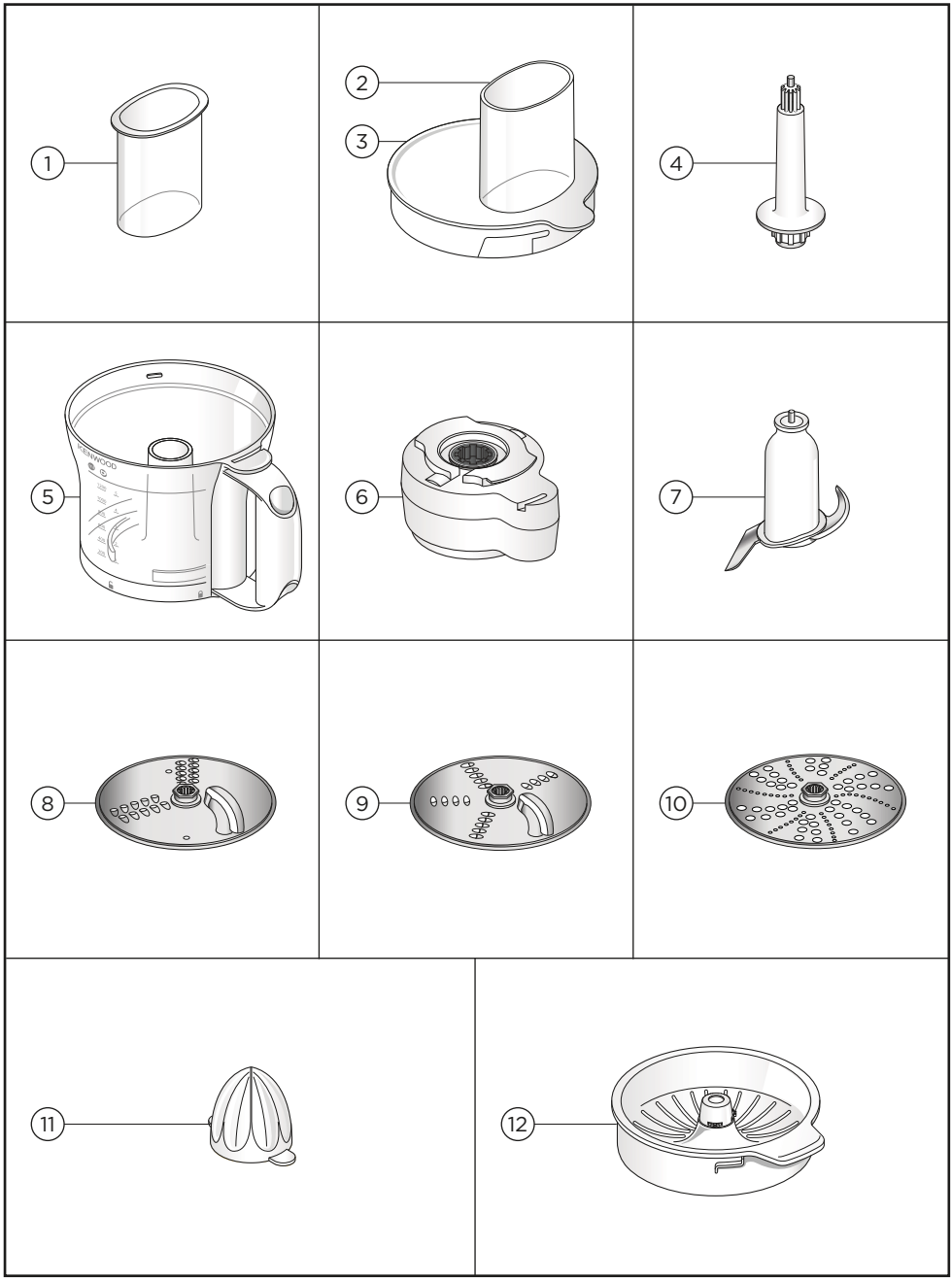
Cura i neteja



- Apagueu i desendolleu **sempre** l'aparell abans de netejar-lo.
- Desmunteu els accessoris completament abans de netejar-los.
- Per facilitar la neteja, renteu sempre les peces immediatament després del seu ús.
- Alguns aliments, com ara les pastanagues, poden tacar el plàstic. Fregar el plàstic amb un drap mullat en oli vegetal pot ajudar a eliminar les taques.
- **Manipuleu les fulles, els cons de tall i els discos amb cura, ja que són molt afilats.**

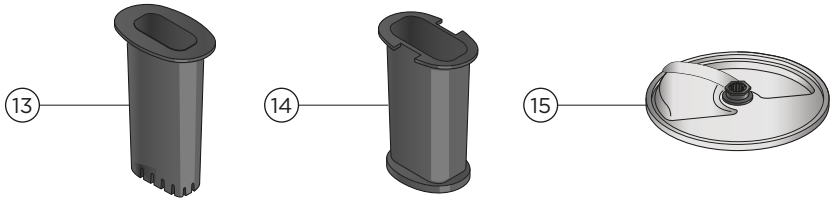
Consulteu el llibre principal d'instruccions del vostre robot de cuina per obtenir més informació respecte a les advertències sobre la seguretat.

Llista de parts



Llista de parts (continuació)

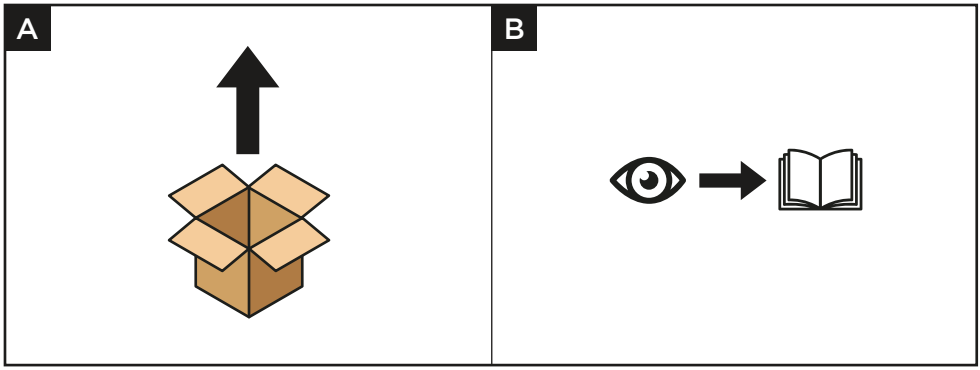
* Si s'hi inclou



1. Empenyedor
2. Tub d'alimentació
3. Tapa
4. Eix motor
5. Bol
6. Caixa d'engranatges
7. Fulla
8. Disc tallador/ratllador gruixut
9. Disc tallador/ratllador fi
10. Disc ratllador extrafí
11. Con
12. Colador

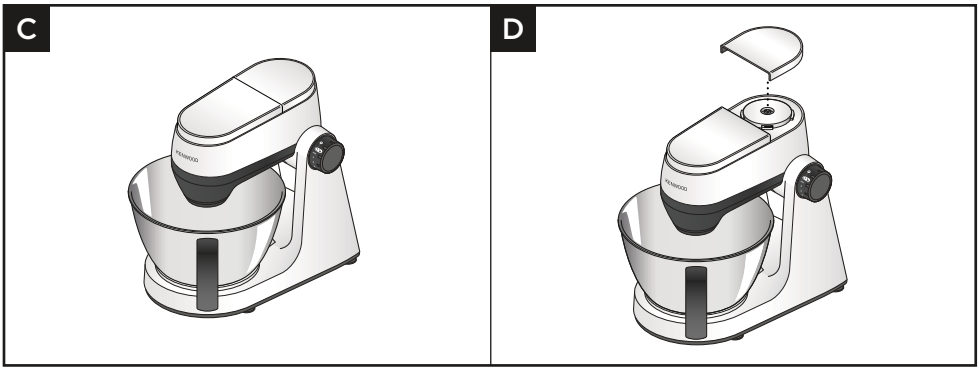
Express Dice (si s'hi inclou)

13. Empenyedor per tallar a daus
14. Reixeta per tallar a daus
15. Disc per tallar a daus



Posar i treure la tapa de la sortida

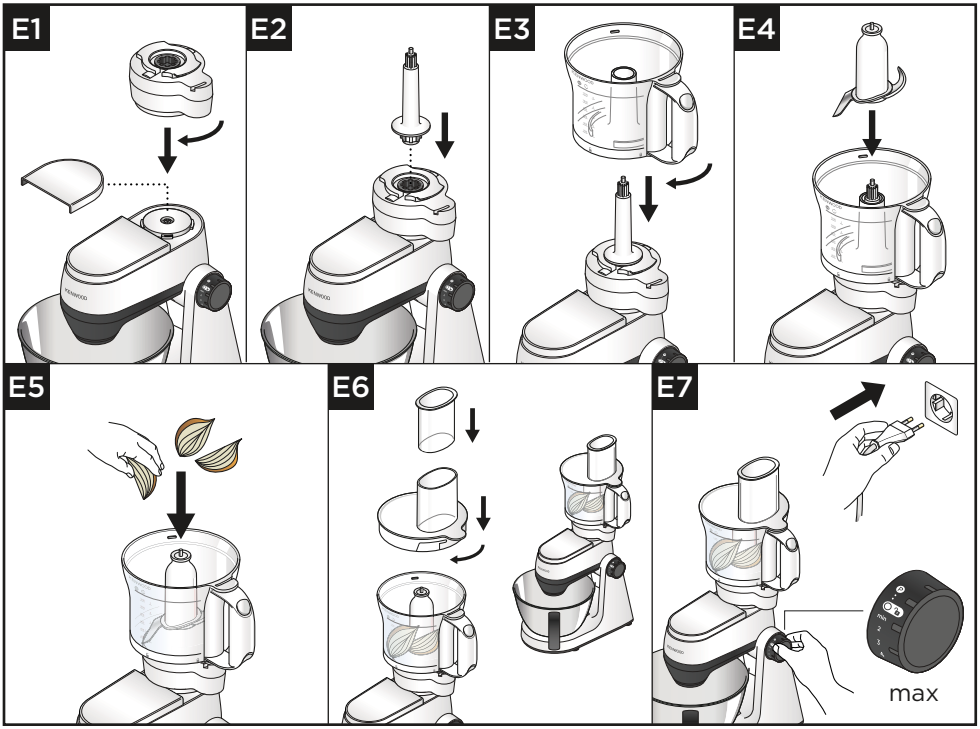
Diagrames d'ús i instruccions d'ús

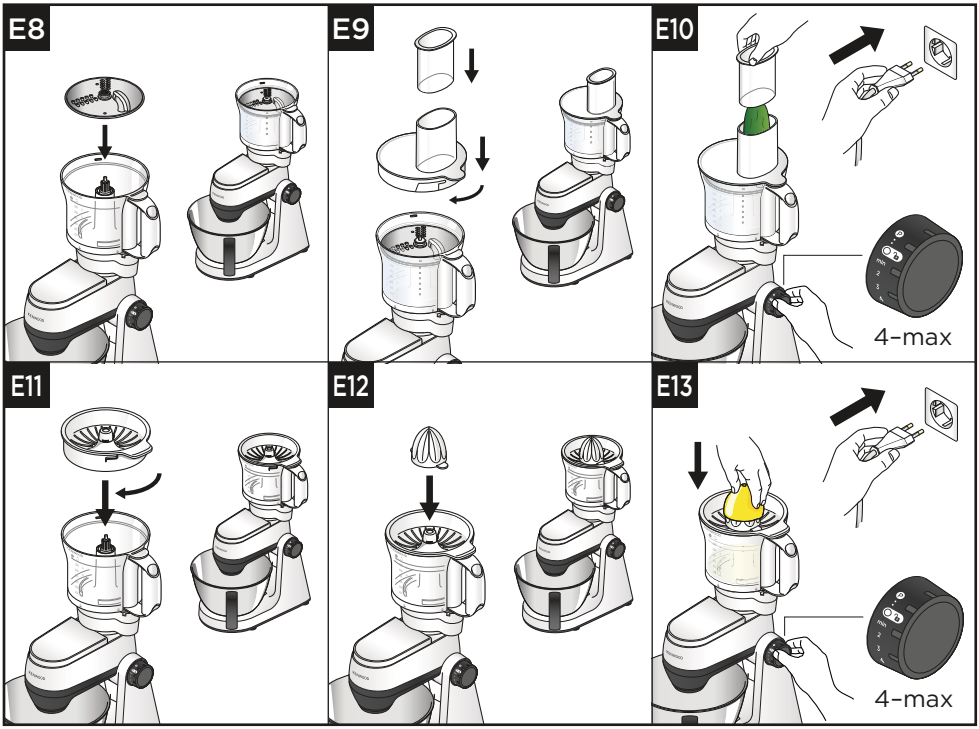


1 Traieu la tapa de la sortida de velocitat alta.

Ús del processador d'aliments i l'espremedor de cítrics

Diagrames d'ús i instruccions d'ús





IMPORTANT

- La fulla i la secció de tall dels discos són afilades, per això cal manipular-les sempre amb cura.
- **No** utilitzeu la fulla per picar glaçons o altres aliments durs com ara les espècies, ja que podrien danyar l'accessori.
- Si afegiu aromatitzants o essència d'ametlla, eviteu el contacte amb el plàstic, ja que es pot tacar.
- **No** deixeu que el bol s'ompli fins a l'alçada del disc de tall: buideu-lo regularment.
- **No** sobrepasseu el nivell de capacitat "MAX" marcat al bol.
- L'accessori espremedor de cítrics només es pot utilitzar juntament amb el bol del processador d'aliments.

1 Poseu la caixa d'engranatges sobre la sortida de velocitat alta i gireu-la en el sentit de les agulles del rellotge fins que quedi ben fixada al seu lloc.
2 Poseu l'eix motor sobre la caixa d'engranatges.
3 Poseu el bol sobre l'eix motor, baixeu-lo sobre la caixa d'engranatges i gireu-lo en el sentit de les agulles del rellotge perquè quedi ben fixat al seu lloc.
4 Col·loqueu la fulla, un dels discos o l'espremedor de cítrics.
5 Poseu la tapa (només quan feu servir la fulla i els discos).

Discos

1 Poseu els aliments al tub d'alimentació.
2 Enceneu l'aparell i empenyeu els ingredients cap avall de manera uniforme amb l'empenyedor; no fiqueu mai els dits al tub d'alimentació.

Espremedor de cítrics

1 Poseu el colador dins del bol i gireu-lo en el sentit de les agulles del rellotge per assegurar-vos que la llengüeta a la vora quedi ben fixada dins la nansa del bol.
2 Poseu el con sobre el centre del colador i gireu-lo fins que arribi a baix.
3 Talleu la fruita per la meitat. Poseu l'interruptor a velocitat 3 i premeu la fruita sobre el con.

Consells i suggeriments - Fulla

- Talleu la carn, el pa i les verdures a daus de 2 cm abans de processar-los.
- Les herbes aromàtiques es piquen millor si estan netes i seques.
- Quan utilitzeu la fulla, tingueu cura de no processar els aliments excessivament.

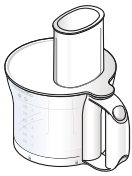
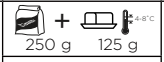
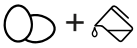
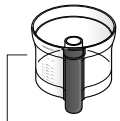
Consells i suggeriments - Discos

- Quan utilitzeu els discos reversibles, assegureu-vos que el costat tallant desitjat estigui cap amunt.
- Utilitzeu ingredients frescos.
- No talleu els aliments en trossos massa petits. Per evitar que el menjar llisqui durant el processament, ompliu bé el tub d'alimentació.
- Quan talleu o ratlleu, els aliments col·locats en sentit vertical surten més curts que els que es col·loquen en sentit horitzontal.
- Després d'utilitzar un disc, sempre quedaran petites restes de menjar al disc o al bol.

Consells i suggeriments - Espremedor de cítrics

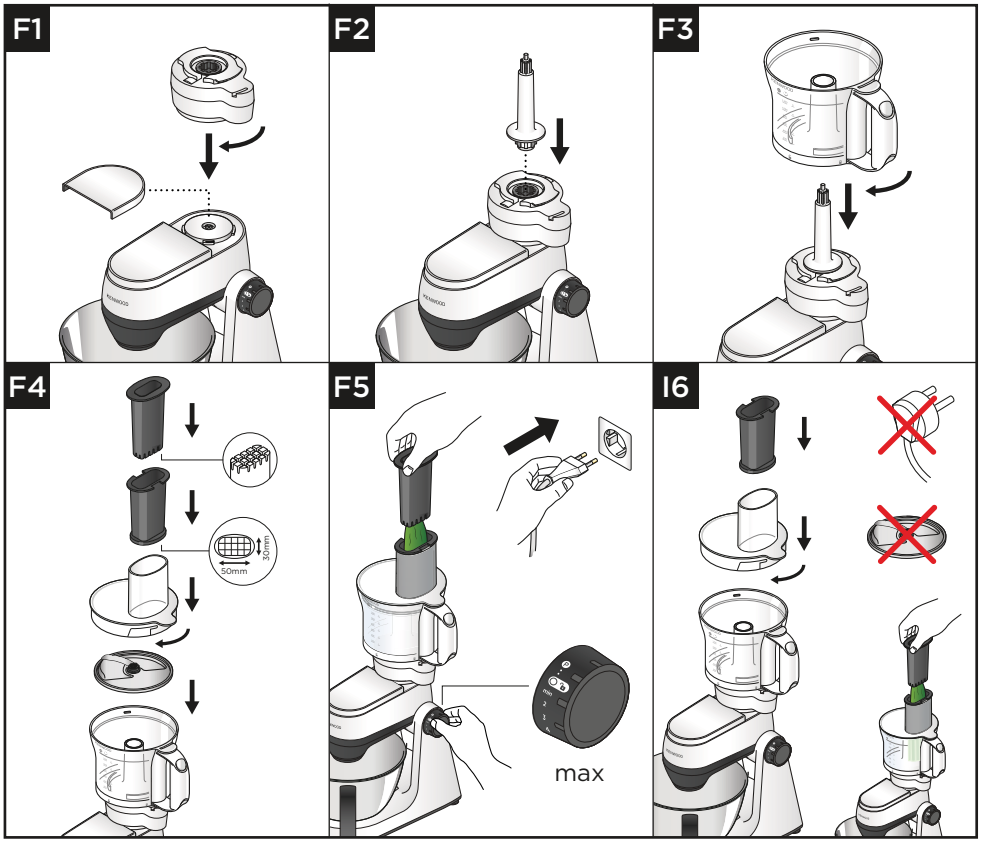
- Per obtenir els millors resultats, guardeu i espremeu la fruita a temperatura ambient i feu-la rodar sobre el taulell abans d'esprémer-la.
- Per ajudar a extreure el suc, moveu la fruita d'un costat a l'altre quan l'espremeu.
- Quan espremeu grans quantitats de fruita, buideu el colador regularment per impedir l'acumulació de polpa i llavors.
- Buideu el bol del processador d'aliments regularment per evitar que s'ompli massa de suc.

Taula d'usos

		MÀX		(Segons)
		20–50 g	Max (Màx)	10–20
		400 g	Max (Màx)	15–30
		250 g	Max (Màx)	5–10
		250 g	Max (Màx)	15–30
			Max (Màx)	10 10-20
		800 g	Min-Max (Mín-Màx)	10-20
			Max (Màx)	1-2
			Max (Màx)	–
			4	
			Max (Màx)	
		1 kg	Min-3	–

Ús del tallaverdures a daus (si s'hi inclou)

Diagrames d'ús i instruccions d'ús



IMPORTANT

- El disc per tallar a daus està dissenyat per utilitzar-se únicament amb el tallaverdures a daus.
- L'empenyedor per tallar a daus s'ha d'utilitzar únicament amb la reixeta per tallar a daus. Si es fa servir sense col·locar la reixeta per tallar a daus, es produiran danys a la part inferior de l'empenyedor.
- Els aliments com el formatge, el pernil i el xoriço s'embossaran a la reixeta, així que no es recomana utilitzar aquest accessori amb aquests aliments.
- Si els aliments estan massa durs per empènyer-los a través de la reixeta, coeu-los durant aproximadament 10-15 minuts i després deixeu que es refredin al frigorífic abans de processar-los.

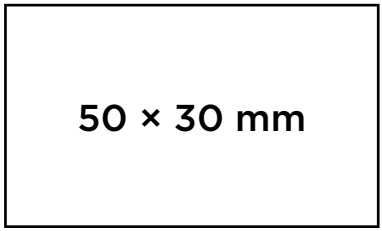
1 Poseu la caixa d'engranatges sobre la sortida de velocitat alta i gireu-la en el sentit de les agulles del rellotge fins que quedi ben fixada al seu lloc.

2 Poseu l'eix motor sobre la caixa d'engranatges.

3 Poseu el bol sobre l'eix motor, baixeu-lo sobre la caixa d'engranatges i gireu-lo en el sentit de les agulles del rellotge perquè quedi ben fixat al seu lloc.
4 Poseu el disc per tallar a daus sobre l'eix motor.
5 Acobleu la tapa.
6 Poseu la reixeta per tallar a daus dins del tub d'alimentació.
7 Enceneu l'aparell i utilitzeu l'empenyedor per tallar a daus per processar aliments a través de la reixeta per tallar a daus.
8 L'Express Dice també es pot fet servir per preparar patates fregides, crudités i bastons.
9 Poseu la reixeta per tallar a daus sense el disc per tallar a daus.
10 Empenyeu els aliments manualment a través de la reixeta sense encendre l'aparell.

Consells i suggeriments

- Per ajudar amb el processament, poseu les dues mans a la part superior de l'empenyedor i empenyeu cap avall amb fermesa.
- Per obtenir millors resultats, utilitzeu fruites i verdures fresques. Si els aliments estan massa durs per empènyer-los a través de la reixeta, coeu-los durant aproximadament 10-15 minuts i després deixeu que es refredin al frigorífic abans de processar-los.
- Per evitar que els aliments s'embossin, no els atapeïu al tub d'alimentació. L'ideal seria tallar els aliments en trossos no superiors a:

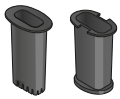


- Traieu sempre les pells dures, els pinyols, les llavors, etc., dels aliments abans de processar-los.

Nota:

- A causa de les diferents mides i formes dels aliments, entre els daus resultants n'hi haurà alguns de deformes, la qual cosa és normal.
- Per netejar la reixeta per tallar a daus, utilitzeu l'extrem de l'empenyedor per treure qualsevol resta de menjar que pugui quedar atrapada a la reixeta.

Taula d’usos

		MÀX		(Segons)
		Màx	Max (Màx)	5-30
		Màx	N/A	N/A

Servei tècnic i atenció al client

- Si teniu cap problema amb el funcionament del vostre aparell, abans de sol·licitar assistència, consulteu la secció “Guia de resolució de problemes” del manual o visiteu www.kenwoodworld.com.
- Tingueu en compte que el vostre producte està cobert per una garantia que compleix totes les disposicions legals relatives a qualsevol garantia existent i als drets dels consumidors vigents al país on es va comprar el producte.
- Si el vostre producte Kenwood funciona malament o si trobeu algun defecte, envieu-lo o porteu-lo a un centre de serveis autoritzat de KENWOOD. Per trobar informació actualitzada sobre el vostre centre de serveis autoritzat de KENWOOD més proper, visiteu www.kenwoodworld.com o el lloc web específic del vostre país.

- Dissenyat i creat per Kenwood al Regne Unit.
- Fabricat a la Xina.

INFORMACIÓ IMPORTANT PER A L’ELIMINACIÓ CORRECTA DEL PRODUCTE DE CONFORMITAT AMB LA DIRECTIVA EUROPEA SOBRE RESIDUS D’APARELLS ELÈCTRICS I ELECTRÒNICS (RAEE)

Al final de la seva vida útil, el producte no s’ha de llençar com a residu domèstic. S’ha de dur a un centre especial de recollida diferenciada de residus disposat per l’autoritat local o a un distribuïdor que presti aquest servei.

Guia de resolució de problemes

Problema	Causa	Solució
L'aparell s'ha aturat durant el funcionament.	No hi ha corrent elèctric.	Comproveu que l'aparell estigui endollat.
	L'aparell està sobrecarregat/s'han sobrepassat les capacitats màximes.	Gireu el control de velocitat cap a la posició d'apagada, espereu uns segons i torneu a seleccionar la velocitat. L'aparell ha de reprendre el funcionament immediatament. Comproveu les capacitats màximes indicades a la "Taula d'usos recomanats".
	Les tapes de les sortides no estan col·locades o s'han desbloquejat.	Comproveu que les tapes de les sortides estiguin acoblades correctament.
Els accessoris de velocitat alta no funcionen.	L'accessori no està acoblat o no s'ha bloquejat correctament.	Comproveu que l'accessori estigui bloquejat correctament.
Moviment al taulell.	Els peus a la part inferior de la unitat estan mullats o bruts.	Comproveu regularment que els peus estiguin nets i secs.

Dansk

- Vigtig sikkerhedsinformation 107
- Pleje og rengøring 108
- Liste over dele 109-110
- Montering og fjernelse af kraftudtagsdæksler 111
- Sådan bruger du din foodprocessor – citrus-saftpresser 111-114
  - Brugsdiagrammer og brugsanvisninger 111-113
  - Diagram over anbefalet brug 114
- Sådan bruger du dit tilbehør til ternskæring (hvis medleveret) 115-116
  - Brugsdiagrammer og brugsanvisninger 115-116
  - Diagram over anbefalet brug 116
- Service og kundepleje 117
- Fejlsøgningsguide 118

Vigtig sikkerhedsinformation

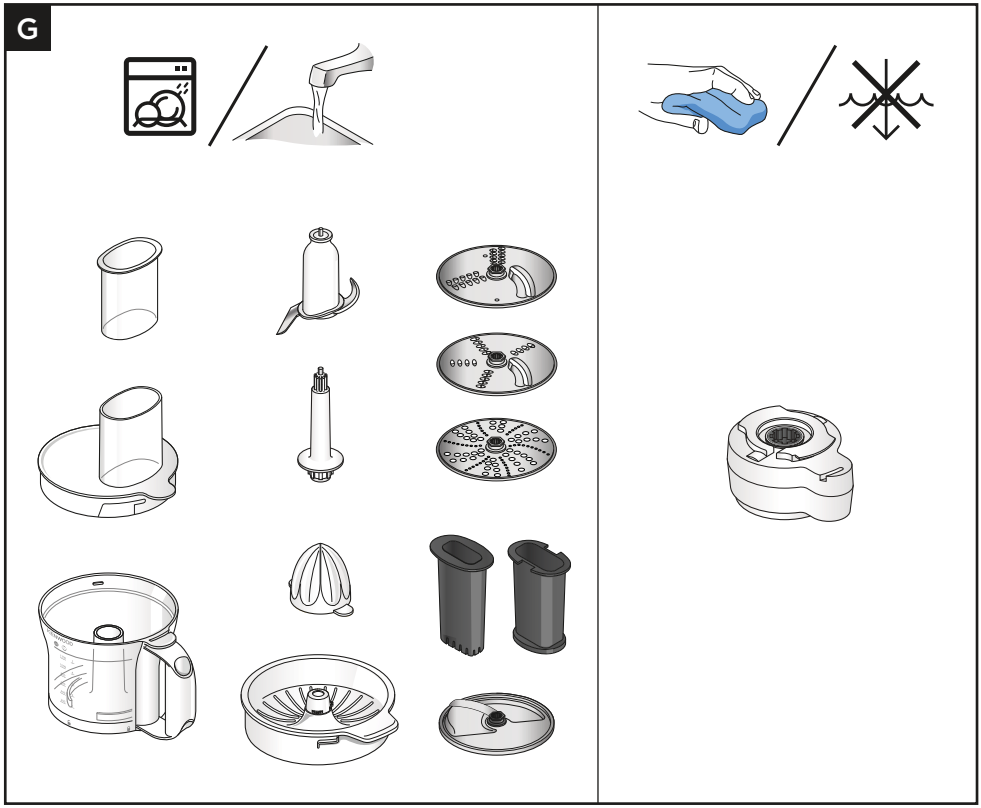
- Læs denne brugervejledning nøje, og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.
- Drej hastighedskontrollen til positionen "O" (OFF), og tag stikket ud: Før påsætning eller aftagning af tilbehøret, efter og når det ikke er i brug og før rengøring.
- **Vær forsigtig, hvis der hældes varm væske i foodprocessoren. Den kan blive sprøjtet ud af apparatet ved pludselig dannelse af damp.**
- Tilbered **IKKE** varme ingredienser.
- **SKOLDNINGSRISIKO:** Varme ingredienser skal køle ned til stuetemperatur, før de kommes i skålen, eller inden tilberedning.
- Hold hænder og køkkenredskaber ude af foodprocessorskålen, når stikket sidder i kontakten.
- Kniven og skiverne er særdeles skarpe og skal håndteres forsigtigt. Hold altid i fingergrebet øverst, væk fra skærekanten, både ved håndtering og rengøring.
- Når der snittes/skæres, må skålen ikke fyldes op til skæreskiven: Tøm den regelmæssigt.
- **Overskrid ikke** kapacitetsmærket "MAX" på skålen.
- **Fjern altid** kniven, inden indholdet hældes fra skålen.
- **Brug aldrig** fingrene til at presse mad ned i tilførselsrøret. Brug altid den medfølgende skubber.
- Inden låget fjernes fra foodprocessorskålen, skal du slukke og vente, indtil knivene eller skiverne står helt stille.
- **Brug ikke** låget til at betjene foodprocessoren med, brug altid hastighedsregulatoren.
- KAP45A.000GY er kun kompatibel med KHC30/KHC40.

Tilbehør til ternskæring

- Skæret og skiven til termskæring er meget skarpe og skal håndteres med forsigtighed under påsætning, aftagning og rengøring. Hold altid i fingergrebet væk fra æggen ved håndtering af skæreskiven.
- **Brug aldrig** fingrene til at skubbe mad ned i tilførselsrøret. Brug kun den medfølgende skubber.
- **Brug ikke** overdreven kraft til at skubbe mad ned i tilførselsrøret – du kan beskadige tilbehøret.
- Før låget fjernes, skal der lukkes. Vent, indtil skæreskiven er standset helt.
- **Hæld ikke** varm væske ned i tilførselsrøret.

Pleje og rengøring

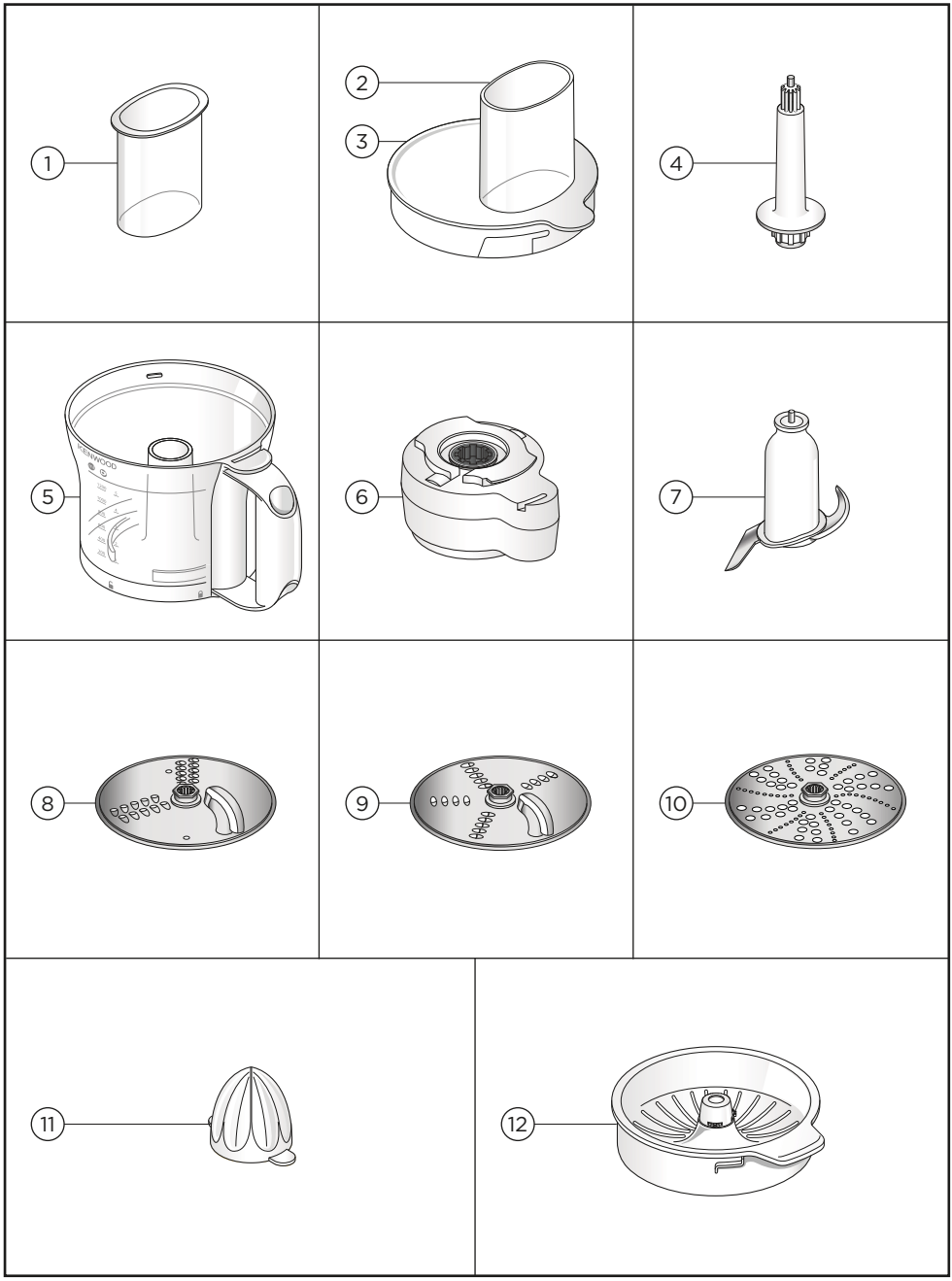
G



- Der skal **altid** slukkes, og stikket tages ud før rengøring.
- Adskil tilbehør helt inden rengøring.
- For at få lettere rengøring skal delene altid vaskes straks efter brug.
- Nogle fødevarer, f.eks. gulerod, vil misfarve plasten. At gnide den med en klud, der er dyppet i vegetabilsk olie, hjælper med at fjerne misfarvning.
- **Håndter knivene og skiverne forsigtigt – de er særdeles skarpe.**

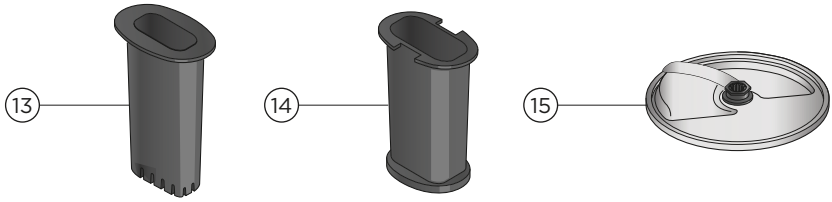
Se yderligere sikkerhedsadvarsler i instruktionsbogen til din køkkenmaskine.

Liste over dele



Liste over dele (fortsat)

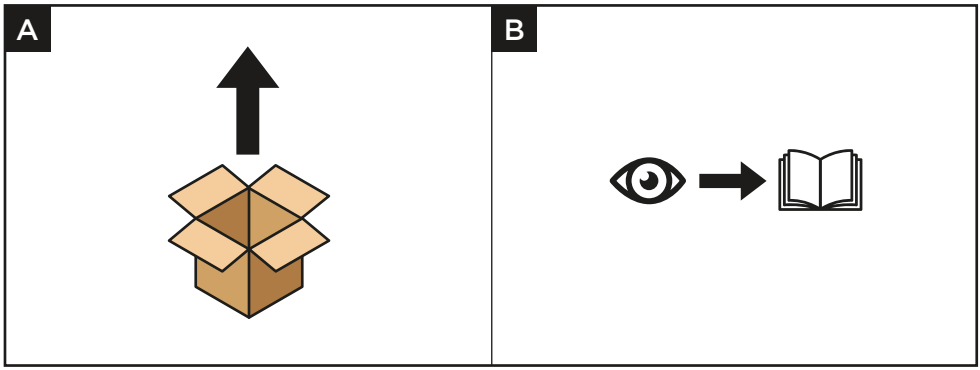
* Hvis en sådan medfølger



1. Skubber
2. Tilførselsrør
3. Låg
4. Drivaksel
5. Skål
6. Gearkasse
7. Kniv
8. Tyk skære-/riveskive
9. Tynd skære-/riveskive
10. Ekstrafin riveskive
11. Kegle
12. Si

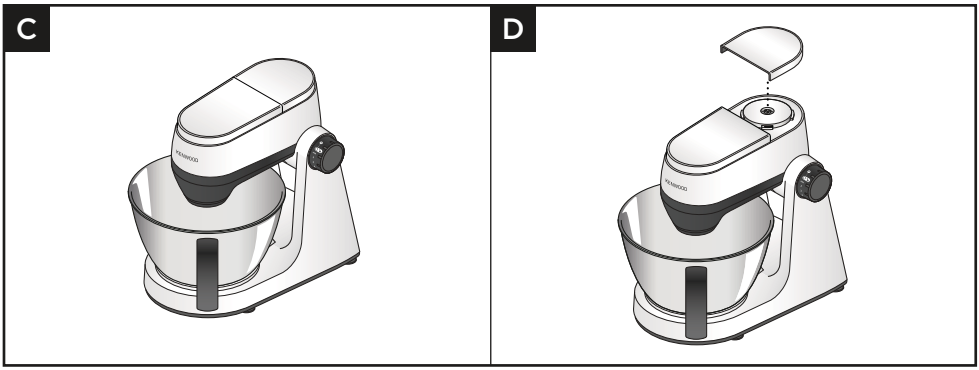
Express Dice (hvis medleveret)

13. Skubber til ternskæring
14. Skær til ternskæring
15. Skive til ternskæring



Montering og fjernelse af kraftudtagsdæksler

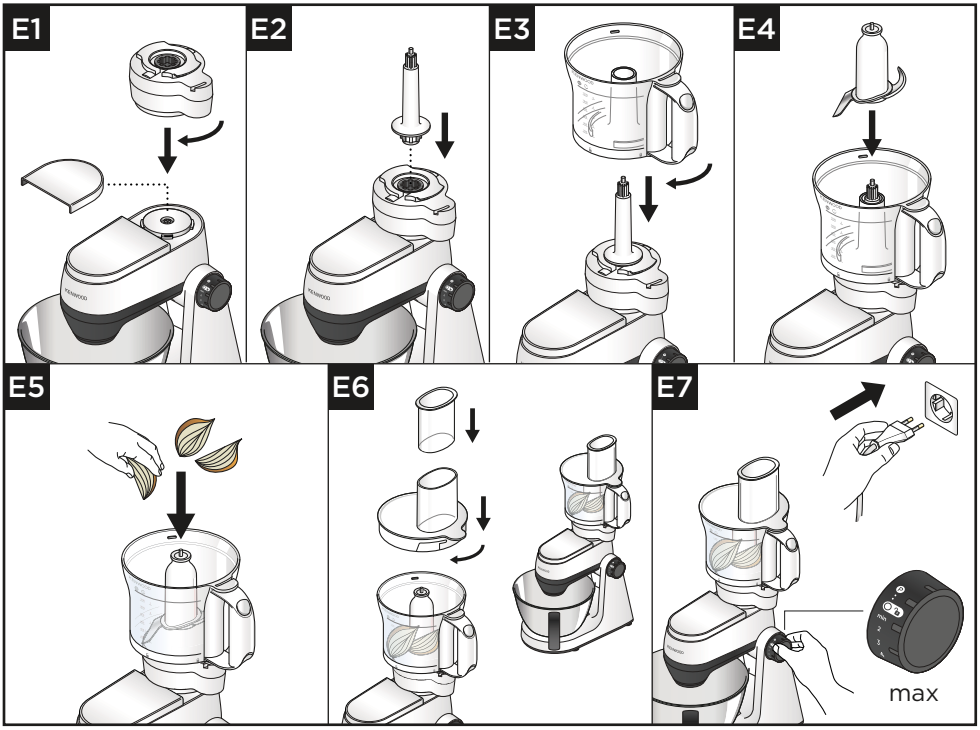
Brugsdiagrammer og brugsanvisninger

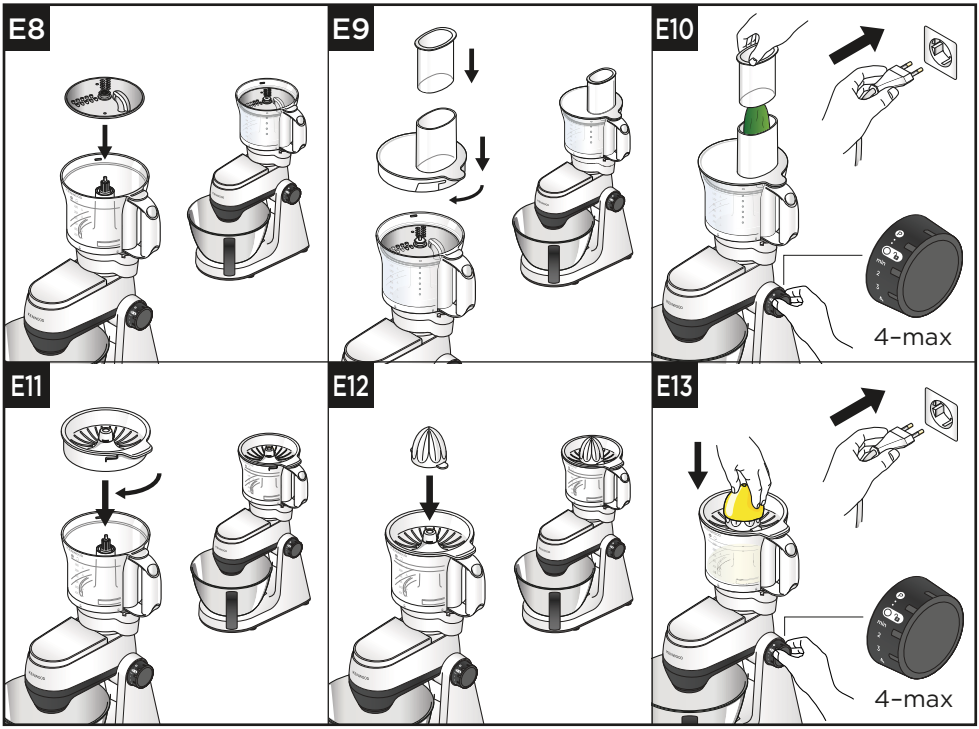


1 Løft dækslet til kraftudtag (høj-speed).

Sådan bruger du din foodprocessor – citrus-saftpresser

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger





VIGTIGT

- Kniven og skæredelen af skiverne er skarpe, så de skal altid håndteres forsigtigt.
- **Brug ikke** kniven til at hakke isterninger eller andre hårde fødevarer såsom krydderier; de kan beskadige udstyret.
- Hvis der tilføjes mandelessens eller aromastoffer, skal kontakt med plastik undgås, da det kan plette.
- **Lad ikke** skålen fyldes helt op til skæreskiven: Tøm den regelmæssigt.
- **Overskrid ikke** kapacitetsmærket "MAX" på skålen.
- Citrus-saftpressertilbehøret må kun anvendes sammen med foodprocessorskålen.

1 Anbring gearkassen på højhastighedsudtaget, og drej med uret for at låse den fast.
2 Anbring drivakslen på gearkassen.
3 Anbring skålen over drivakslen, sænk den ned på gearkassen, og drej den mod uret for at låse den fast.
4 Påsæt enten kniven, en af skiverne eller citrus-saftpresseren.
5 Sæt låget på (når kun kniven og skiverne anvendes).

Skiver

1 Kom fødevarerne i tilførselsrøret.
2 Tænd, og tryk jævnt ned med nedstopperen – kom aldrig dine fingre i tilførselsrøret.

Citrus-saftpresser

1 Sæt sien ind i skålen, og drej med uret for at sikre, at fligen på kanten går i indgreb på skålens håndtag.
2 Sæt keglen ned over midten på sien, og drej, indtil den synker helt ned.
3 Skær frugten midt over. Skift til hastighed 3, og tryk frugten mod keglen.

Vink og tips - Kniv

- Skær kød, brød og grøntsager i terninger på 2 cm inden tilberedning.
- Urter skal helst hakkes, når de er rene og tørre.
- Pas på ikke at tilberede dem for meget ved brug af kniven.

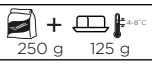
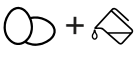
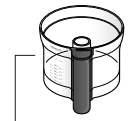
Vink og tips - Skiver

- Ved brug af de vendbare skiver skal det sikres, at den ønskede skæreside er øverst.
- Brug friske ingredienser.
- Skær ikke fødevarerne i for små stykker. For at undgå, at fødevarerne trækkes over under tilberedning, kan tilførselsrøret fyldes i hele dets bredde, eller brug det lille tilførselsrør.
- Når der snittes eller rives: Fødevarer, der køres igennem stående, bliver kortere end fødevarer, der er anbragt vandret.
- Efter brug vil der altid være en lille mængde rester på skiven eller i maden.

Vink og tips - Citrus-saftpresse

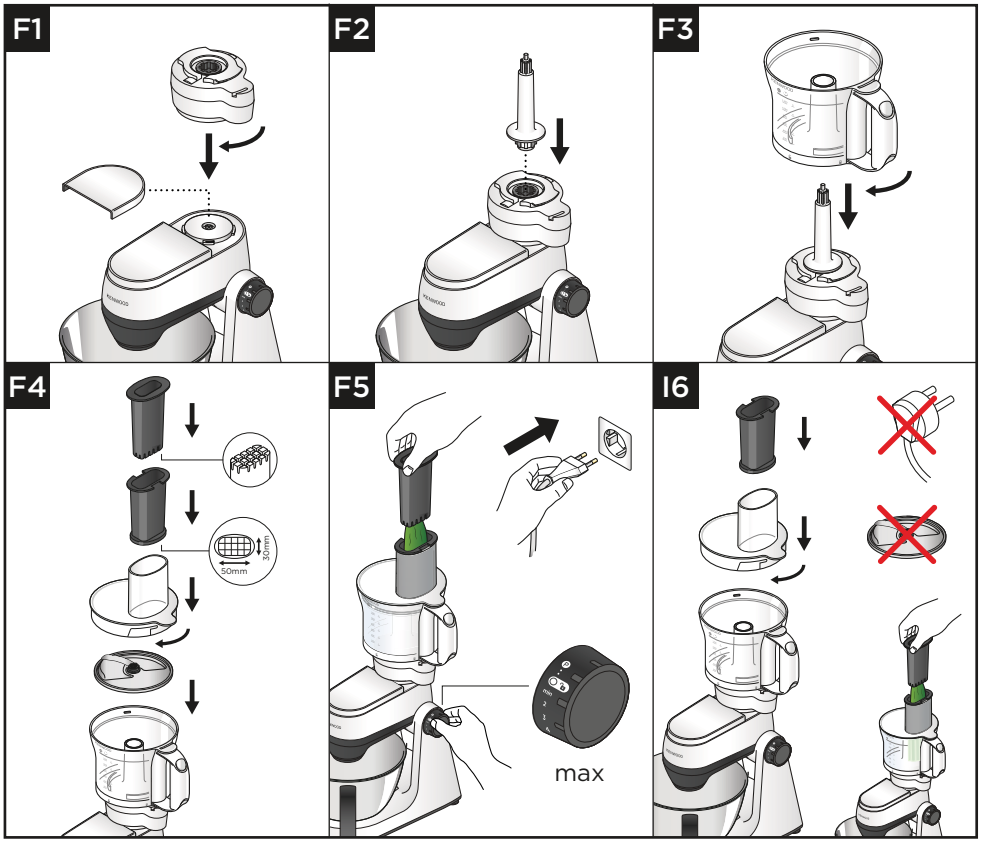
- For at opnå de bedste resultater skal frugten opbevares og presses ved stuetemperatur og håndrulles på køkkenbordet før presning.
- For at hjælpe med saftpresning skal frugten flyttes fra side til side, når du presser.
- Når der presses store mængder, skal sien regelmæssigt tømmes for at hindre ophobning af frugtfibre og kerner.
- Tøm fodprocessorskålen jævnligt for at forhindre, at den bliver overfyldt med saft.

Diagram over anbefalet brug

		(MAKS.)		(Sek.)
		20–50 g	Max (Maks.)	10–20
		400 g	Max (Maks.)	15–30
		250 g	Max (Maks.)	5–10
		250 g	Max (Maks.)	15–30
			Max (Maks.)	10 10-20
		800 g	Min–Max (Min.–Maks.)	10-20
			Max (Maks.)	1-2
			Max (Maks.)	–
			4	
			Max (Maks.)	
		1 kg	3	–

Sådan bruger du dit tilbehør til ternskæring (hvis medleveret)

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger



VIGTIGT

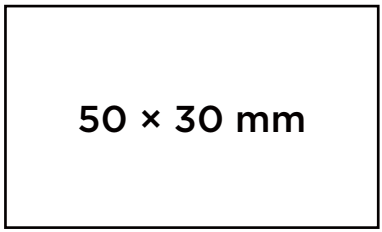
- Skæret til ternskæring er kun beregnet til brug med tilbehøret til ternskæring.
- Skiven til ternskæring er kun beregnet til brug med ternskæringstilbehøret.
- Nedstopperen til ternskæring må kun bruges sammen med skæret til ternskæring. Hvis den bruges, uden at skæret til ternskæring er påsat, resulterer det i skade på nedskubberens ende.
- Hvis maden er for hård til at skubbe igennem skæret, kan den tilberedes i ca. 10-15 minutter og køle af i køleskabet, før den behandles.

1 Anbring gearkassen på højhastighedsudtaget, og drej med uret for at låse den fast.
2 Anbring drivakslen på gearkassen.
3 Anbring skålen over drivakslen, sænk den ned på gearkassen, og drej den mod uret for at låse den fast.
4 Sæt skiven til ternskæring på drivakslen.

5 Sæt låget på.
6 Sæt skæret til ternskæring ind i tilførselsrøret.
7 Tænd køkkenmaskinen, og brug skubberen til ternskæring til at skubbe madvarerne gennem skæret til ternskæring.
8 Express Dice kan også bruges til at lave pomfritter, crudités og stave.
9 Sæt skæret til ternskæring på uden skiven til ternskæring.
10 Skub maden gennem skæret manuelt uden at tænde for køkkenmaskinen.

Vink og tips

- Placer begge hænder oven på nedstopperen til hjælp, og tryk ned med en fast bevægelse.
- Det bedste resultat opnås ved at bruge frisk frugt og grønt. Hvis maden er for hård til at skubbe igennem skæret, kan den tilberedes i ca. 10-15 minutter og køle af i køleskabet, før den behandles.
- For at undgå, at madvarerne sætter sig fast, bør de ikke stuves sammen i tilførselsrøret– ideelt set bør madvarerne ikke skæres i større stykker end:

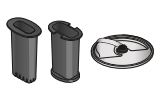
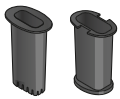


- Fjern altid hårde skræller, kerner og frø osv. fra madvarer inden tilberedning.

Bemærk:

- På grund af madvarers forskellige størrelser og typer vil der være nogle skæve stykker blandt terningerne, dette er normalt.
- Skæret til ternskæring rengøres ved at løsne madvarer, der sidder i skæret, ved hjælp af nedstopperen.

Diagram over anbefalet brug

		(MAKS.)		(Sek.)
		Max	Max (Maks.)	5-30
		Max	N/A	N/A

Service og kundepleje

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

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

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

Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler, der yder denne service.

Fejlsøgningsguide

Problem	Årsag	Løsning
Apparatet stopper under drift.	Ingen strøm.	Kontrollér, at apparatets stik er sat i.
	Maskine overbelastet/ maksimal kapacitet overskredet.	Drej hastighedskontakten til fra-positionen, vent nogle sekunder, og vælg igen hastighed. Apparatet bør fortsætte med at virke med det samme. Kontrollér den maksimale kapacitet i oversigten over anbefalet brug.
	Kraftudtagsdæksler ikke påsat eller ulåst.	Kontrollér, at kraftudtagsdækslerne er påsat korrekt.
Højhastighedsudstyr kører ikke.	Tilbehør ikke påsat og låst korrekt på plads.	Kontrollér, at tilbehør er låst korrekt.
Bevægelse på bordet.	Fødder på enhedens underside er våde eller snavsede.	Kontrollér regelmæssigt, at fødderne er rene og tørre.

Svenska

- Viktig säkerhetsinformation 120
- Skötsel och rengöring 121
- Lista över delar 122-123
- Montera och ta bort utloppsskydd 124
- Använda matberedare och citruspress 124-127
  - Användningsdiagram och bruksanvisning 124-126
  - Diagram över användning 127
- Använda tärningstillbehör (om sådant medföljer) 128-129
  - Användningsdiagram och bruksanvisning 128-129
  - Diagram över användning 129
- Service och kundtjänst 130
- Problemsökning 131

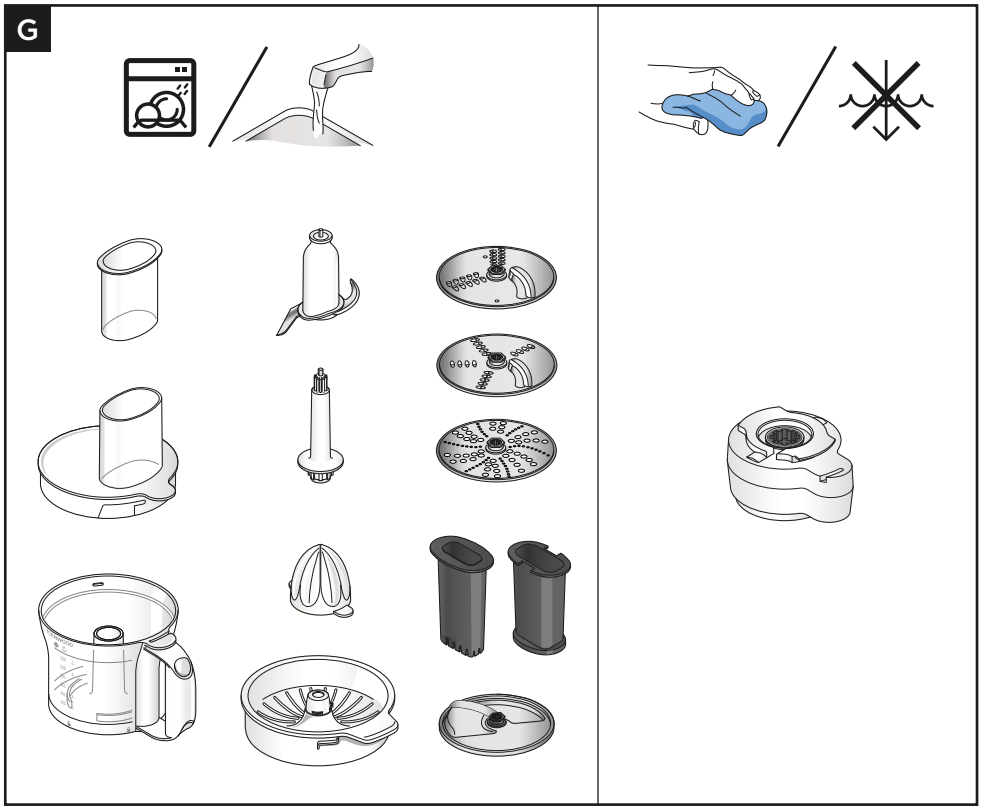
Viktig säkerhetsinformation

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Vrid hastighetsreglaget till ”O” (AV) och dra ur sladden: innan du monterar eller tar bort redskapen, efter användning, när apparaten inte används och före rengöring.
- **Var försiktig när du häller i het vätska i mixern eftersom den kan stänka ut ur apparaten på grund av plötslig förångning.**
- **Bearbeta INTE heta ingredienser.**
- **RISK FÖR BRÄNNSKADOR:** Du måste låta heta ingredienser svalna till rumstemperatur innan de tillsätts i skålen eller innan de bearbetas.
- Håll händer och redskap utanför mixern då den är ansluten till eluttaget.
- Kniv och skärskivor är mycket vassa, hanteras med försiktighet. Håll alltid i fingergreppet högst upp, på avstånd från skäreggen, både vid hantering och rengöring.
- När du skär eller river ska du inte låta skålen fyllas upp över skärskivan: töm den regelbundet.
- Överskrid **inte** ”MAX”-gränsen som är markerad på skålen.
- Ta **alltid** bort kniven innan du häller ur skålens innehåll.
- Använd **aldrig** fingrarna för att pressa ner livsmedel i påfyllningsröret. Använd alltid tillhörande påmatare.
- Stäng alltid av apparaten och vänta tills kniven eller skivorna har stannat helt innan du tar bort locket från matberedarskålen.
- Använd **alltid** hastighetsreglaget, och inte locket, för att reglera matberedaren vid användning.
- KAP45A.000GY endast kompatibel med KHC30/KHC40.

Tärningstillbehör

- Skärgallret och skivorna är mycket vassa. Var försiktig när du monterar, tar bort och rengör dem. Håll alltid i fingergreppet bort från skäreggen när du hanterar skärskivan.
- Använd **aldrig** fingrarna för att trycka ned livsmedel i matarröret. Använd enbart den medföljande matarstaven.
- Använd **inte** överdriven kraft när du trycker livsmedel genom matarröret – det kan skada tillbehöret.
- Innan du tar bort locket ska du stänga av maskinen och vänta till skärskivan har stannat helt.
- Häll **inte** heta vätskor i matarröret.

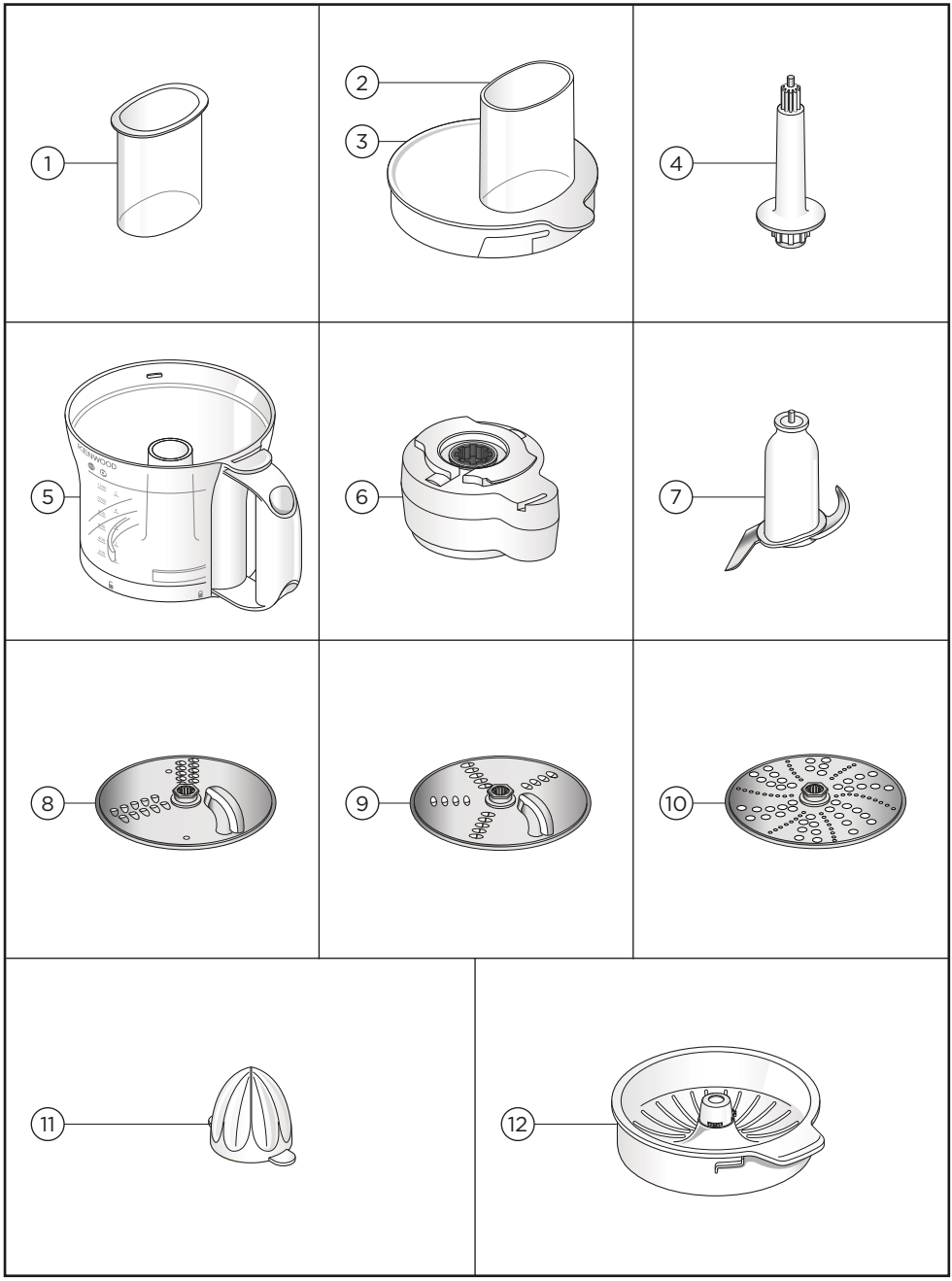
Skötsel och rengöring



- Stäng **alltid** av och dra ur stickkontakten före rengöring.
- Plocka isär tillbehören helt och hållet före rengöring.
- Det underlättar att rengöra delarna omedelbart efter användning.
- Vissa livsmedel, t.ex. morot, missfärgar plasten. Att gnugga med en trasa doppad i vegetabilisk olja hjälper för att ta bort missfärgningar.
- **Hantera blad, skärkoner och skärplattor med försiktighet - de är extremt vassa.**

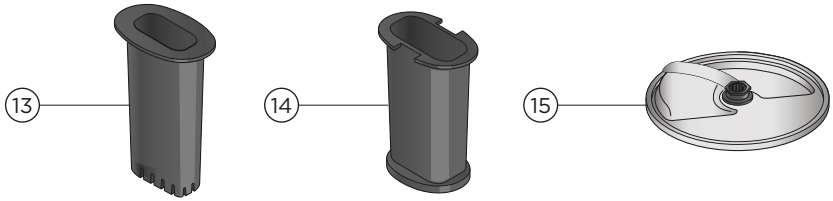
Se bruksanvisningen för köksmaskinen för ytterligare säkerhetsinformation.

Lista över delar



Lista över delar

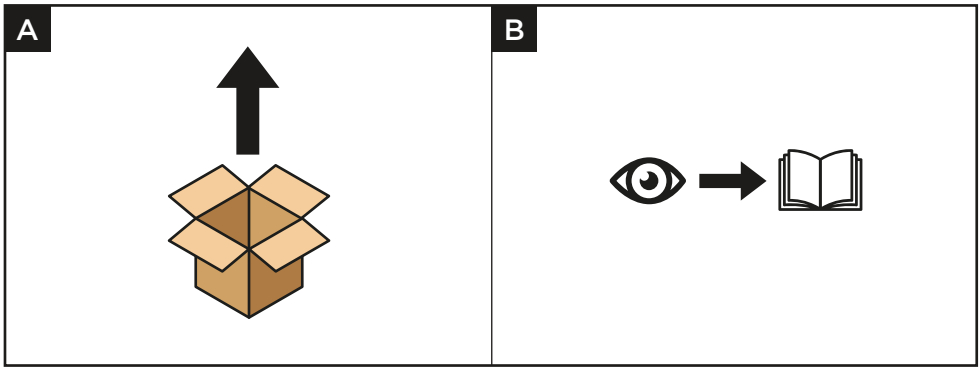
* Om sådan medfölje



① Matarstav
② Påfyllningsrör
③ Lock
④ Drivaxel
⑤ Skål
⑥ Växelenhet
⑦ Kniv
⑧ Tjock skivnings-/rivningsskiva
⑨ Tunn skivnings-/rivningsskiva
⑩ Extratunn rivningsskiva
⑪ Kon
⑫ Sil

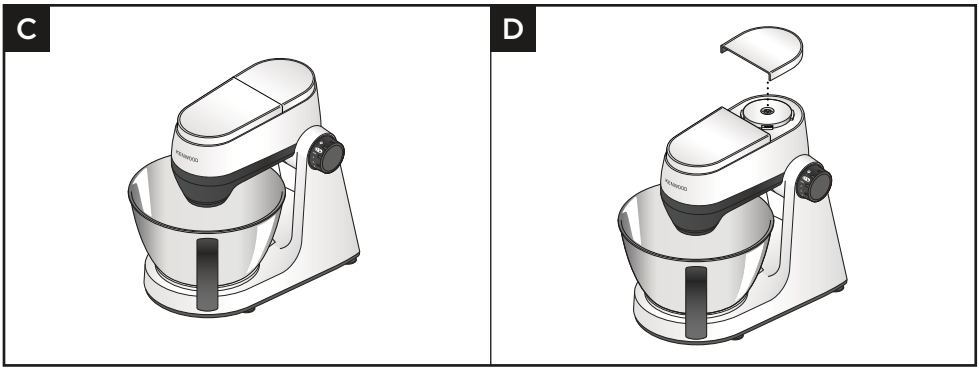
Tärningstillbehör (om sådan medföljer)

⑬ Tärningsmatarstav
⑭ Tärningsgaller
⑮ Tärningsskiva



Montera och ta bort uttagets lock

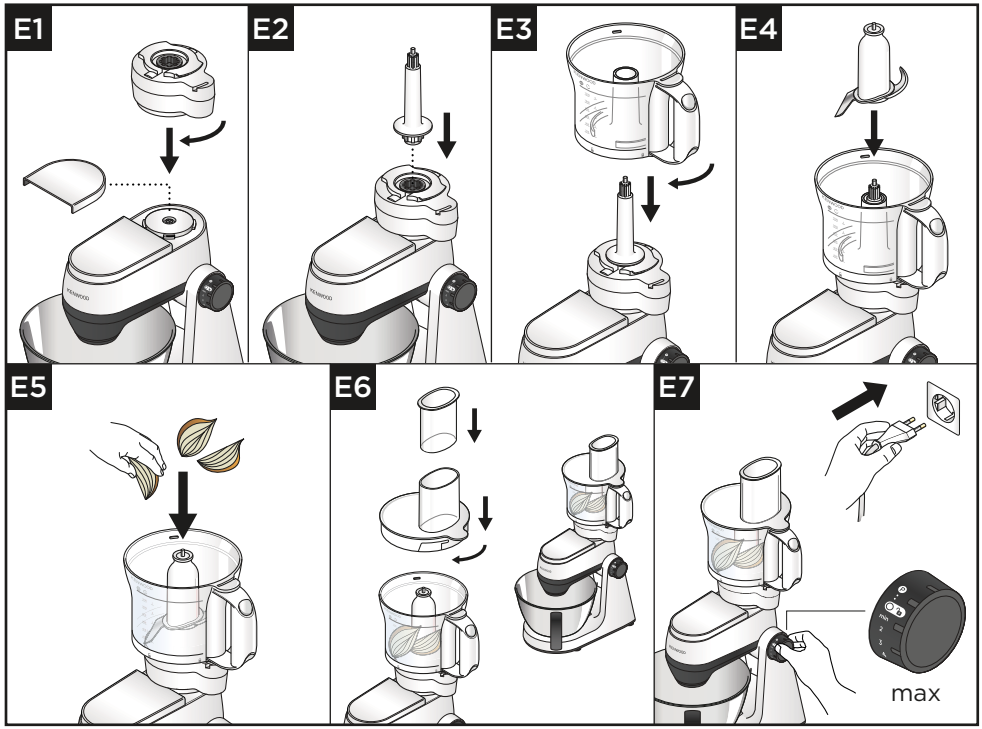
Användningsdiagram och bruksanvisning

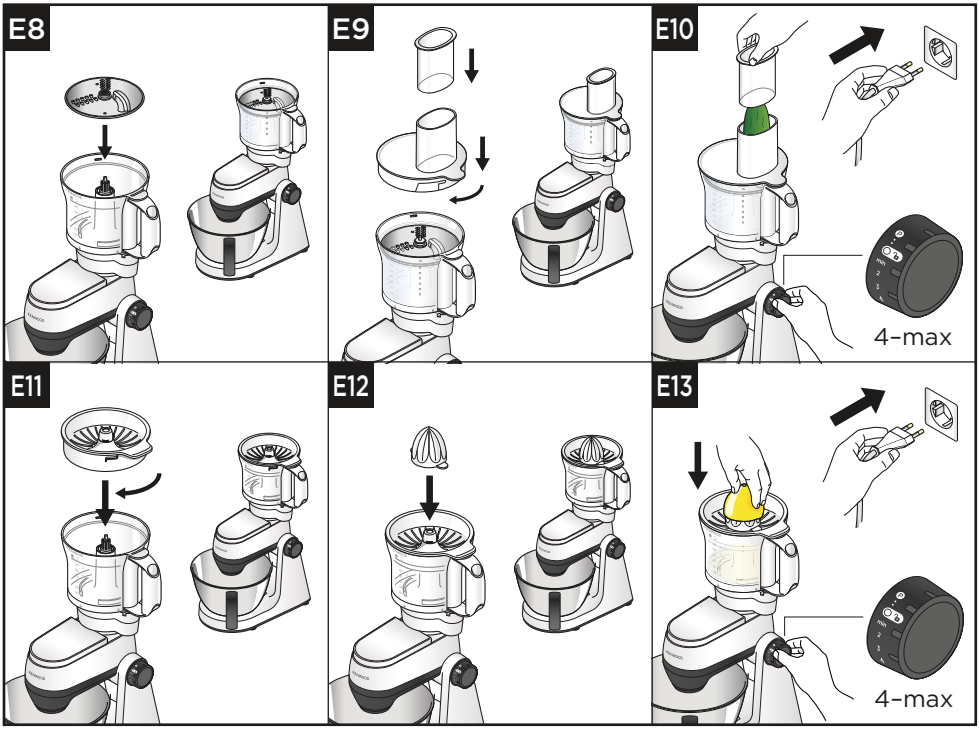


1 Lyft av höghastighetsuttagets lock.

Använda matberedare och citruspress

Användningsdiagram och bruksanvisning





VIKTIGT

- Kniven och skivornas skär- och rivytor är vassa och ska alltid hanteras med försiktighet.
- Använd **inte** kniven för att hacka is eller andra hårda livsmedel, t.ex. torkade kryddor. Det kan skada tillbehöret.
- Om du tillsätter extrakt eller smaktillsats av mandel ska du undvika kontakt med plastytor eftersom dessa kan fläckas.
- Låt **inte** skålen fyllas upp över skärskivan: töm den regelbundet.
- Överskrid **inte** den ”MAX”-gräns som är markerad på skålen.
- Citruspressen kan endast användas tillsammans med matberedarskålen.

1 Placera växelenheten på höghastighetsuttaget och vrid medurs tills den låses på plats.
2 Placera drivaxeln på växelenheten.
3 Placera skålen på drivaxeln och placera dem på växelenheten. Vrid medurs för att låsa fast.
4 Montera antingen kniven, en av skivorna eller citruspressen.
5 Montera locket (endast då du använder knivsats och skivor).

Skivor

1 Lägg livsmedlen i påfyllningsröret.
2 Slå på och använd påmataren för att pressa nedåt med ett jämnt tryck - stoppa aldrig ner fingrarna i påfyllningsröret.

Citruspress

1 Montera silen i skålen och vrid medurs för att säkerställa att fliken på fälgen låser fast i skålens handtag.
2 Sätt konen mitt på silen och vrid runt tills den har kommit hela vägen ned.
3 Skär frukten i halvor. Slå på hastighet 3 och pressa frukten mot konen.

Tips och idéer - Kniv

- Skär kött, bröd och grönsaker i 2 cm kuber före bearbetning.
- Kryddväxter hackas bäst då de är rena och torra.
- Akta så att du inte överbearbetar när kniven används.

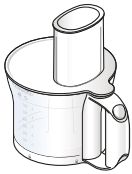
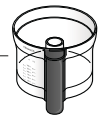
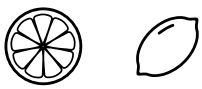
Tips och idéer - Skivor

- Se till att rätt skärande sida är vänd uppåt då du använder de vändbara skivorna.
- Använd färska ingredienser.
- Skär inte livsmedlen i alltför små bitar. Fyll upp påfyllningsröret eller använd det lilla påfyllningsröret för att förhindra att livsmedel glider över under bearbetning.
- När du skivar eller river kommer livsmedel som placeras upprätt att bli kortare än livsmedel som placeras horisontellt.
- Det blir alltid lite rester av livsmedel kvar på skivan eller i skålen efter bearbetning.

Tips och idéer - Citruspress

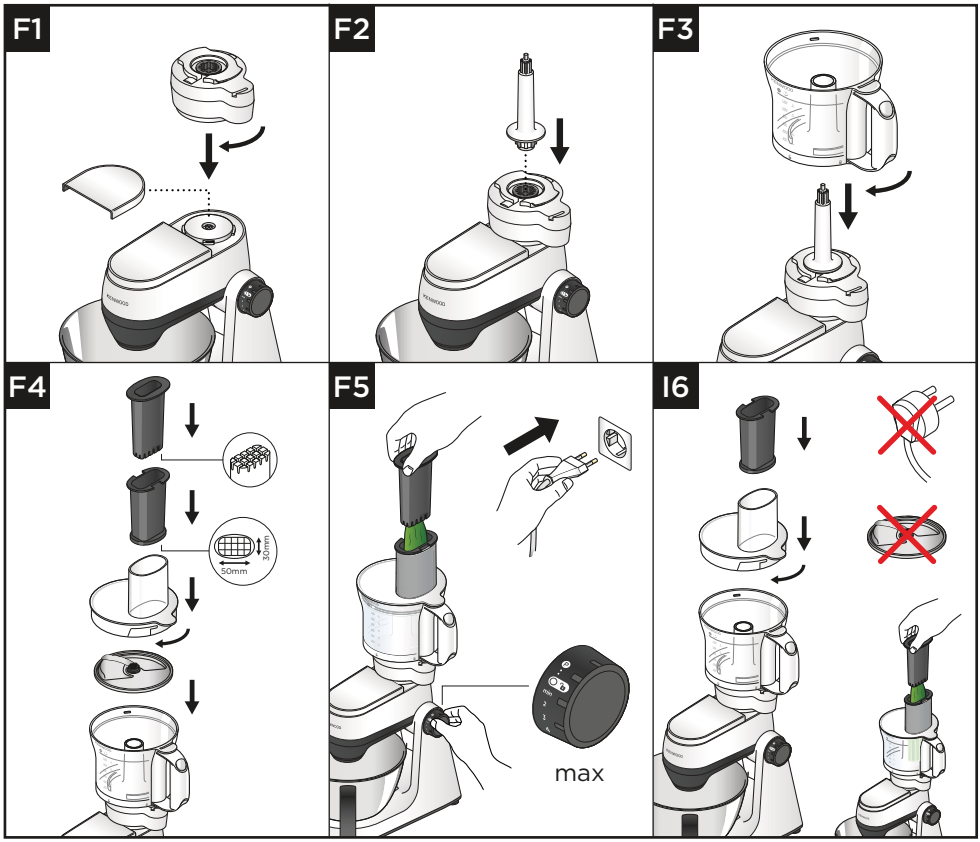
- Förvara och pressa frukten vid rumstemperatur och handrulla den mot arbetsytan innan du pressar den för bästa resultat.
- Flytta frukten från sida till sida medan du pressar för att få ut så mycket fruktsaft som möjligt.
- Töm silen regelbundet då du pressar stora kvantiteter för att undvika att det samlas för mycket fruktkött och kärnor i den.
- Töm matberedarskålen regelbundet för att förhindra att skålen blir överfull av juice.

Diagram över användning

		MAX		(Sek)
		20–50 g	Max	10–20
	2 cm	400 g	Max	15–30
	1/4	250 g	Max	5–10
		250 g	Max	15–30
		250 g 125 g	Max	10
		85 ml H_2O		10-20
		800 g	Min-Max	10-20
		x4 360 g	Max	1-2
		 Max	Max	–
			4	
			Max	
		1 kg	Min-3	–

Använda tärningstillbehör (om sådant medföljer)

Användningsdiagram och bruksanvisning



VIKTIGT

- Tärningsskivan är endast ämnad för användning tillsammans med tärningstillbehöret.
- Tärnarmatarstaven ska endast användas tillsammans med rutnätet för tärnaren. Om du använder den utan att tärnarnätet är monterat kan tärnarmatarstavens botten skadas.
- Ingredienser som ost, skinka och chorizo fastnar i rutnätet och rekommenderas därför inte för användning tillsammans med det här tillbehöret.
- Om ingrediensen är för hård för att trycka genom gallret ska du koka den i cirka 10-15 minuter och sedan låta den svalna i kylskåp före bearbetning.

1 Placera växelenheten på höghastighetsuttaget och vrid medurs tills den låses på plats.
2 Placera drivaxeln på växelenheten.
3 Placera skålen på drivaxeln och placera dem på växelenheten. Vrid medurs för att låsa fast.
4 Montera tärningsskivan på drivaxeln.

5 Sätt på locket.
6 Placera tärningsgallret i matarröret.
7 Slå på maskinen och använd tärningsmatarstaven för att pressa livsmedlen genom tärningsgallret.
8 Snabbtärnaren kan också användas för att göra pommes frites, cruditéer och grönsaksstavar.
9 Sätt fast tärningsgallret utan tärningsskivan.
10 Pressa livsmedlen manuellt genom gallret utan att slå på apparaten.

Tips och idéer

- Underlätta bearbetningen genom att placera båda händerna ovanpå matarstaven och trycka ned ordentligt.
- Använd färska frukter och grönsaker för bästa resultat. Om livsmedlet är för hårt för att trycka genom gallret ska du koka det i cirka 10-15 minuter och sedan låta det svalna i kylskåp innan du bereder det.
- Förhindra att ingrediensen fastnar genom att se till att du inte packar ned den för hårt i matarröret. Helst ska ingrediensen skäras i bitar som inte är större än:

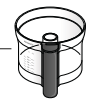
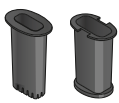
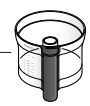
50 × 30 mm

- Ta alltid bort svårbearbetade skal, kärnor och frön och så vidare, innan du bearbetar ingrediensen.

Obs!

- Eftersom ingredienser finns i så många olika former och storlekar kommer några av de tärnade bitarna att vara missformade. Detta är normalt.
- Använd änden av matarstaven för att rengöra tärningsgallret och lossa alla rester som fastnat i gallret.

Diagram över användning

		MAX		(Sek)
		Max 	Max	5-30
		Max 	N/A (Ej tillämpligt.)	N/A (Ej tillämpligt.)

Service och kundtjänst

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

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

VIKTIG INFORMATION OM HUR PRODUKTEN SKALL KASSERAS I ENLIGHET MED EUROPEISKA DIREKTIV OM AVFALL SOM UTGÖRS AV ELLER INNEHÅLLER ELEKTRISK OCH ELEKTRONISK UTRUSTNING (WEEE)
När produktens livslängd är över får den inte slängas i hushållssoporna. Den kan överlämnas till lokala myndigheters avfallssorteringscentraler eller till en återförsäljare som ger denna service.

Problemsökning

Problem	Orsak	Lösning
Apparaten stannade under användning.	Ingen el.	Kontrollera att apparaten är ansluten till kontakten.
	Maskinen överlastad/ maximal kapacitet överskriden.	Vrid hastighetsreglaget till läge Av, vänta några sekunder och välj sedan åter hastighet. Apparaten bör starta igen direkt. Kontrollera maxkapaciteten under ”Rekommenderad användning”.
	Uttagslock inte monterade eller inte ordentligt fastsatta.	Kontrollera att uttagslocken är monterade på rätt sätt.
Höghastighetsredskapen fungerar inte.	Tillbehöret är inte rätt monterat och fastsatt.	Kontrollera att tillbehöret är rätt fastsatt.
Apparaten rör sig på arbetsytan.	Fötterna på undersidan av enheten är våta eller smutsiga.	Kontrollera regelbundet att fötterna är rena och torra.

Norsk

- Viktig sikkerhetsinformasjon 133
- Stell og rengjøring 134
- Deleliste 135-136
- For å montere og fjerne uttaksdeksler 137
- Hvordan bruke Food Processor og Sitrusjuicemaskinen din 137-140
  - Bruksdiagram og brukerinstruksjoner 137-139
  - Bruksdiagram 140
- Slik bruker du terningtilbehøret (Hvis levert) 141-142
  - Bruksdiagram og brukerinstruksjoner 141-142
  - Bruksdiagram 142
- Service og kundetjeneste 143
- Feilsøkingsveiledning 144

Viktig sikkerhetsinformasjon

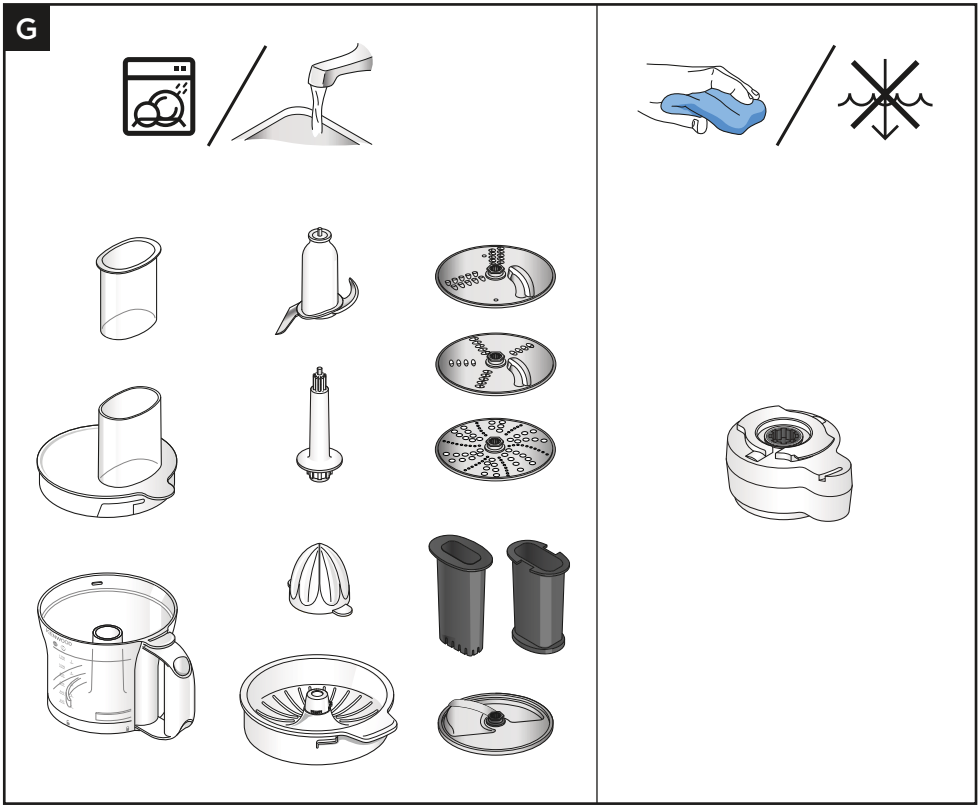
- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.
- Vri hastighetskontrollen til 'O' (AV) posisjon og trekk ut: før montering eller fjerning av utstyret; etter og når den ikke er i bruk; og før rengjøring.
- **Vær forsiktig hvis varm væske helles inn i blenderen da den kan skytes ut av apparatet på grunn av plutselig fordamping.**
- **Du må IKKE behandle varme ingredienser.**
- **SKÅLDEFARE:** Varme ingredienser må tillates avkjøl til romtemperatur før du legger dem i bollen eller før behandling.
- Hold hender og redskaper unna matmikserens bolle mens den er koblet til strømkontakten.
- Knivbladet og skivene er svært skarpe – håndteres med forsiktighet. Hold alltid i fingergrepet øverst, vekk fra skjærekanten, både ved håndtering og rengjøring.
- Ved skjæring i skiver/rasping må du ikke la bollen fylles helt opp til kuttskiven: tøm den regelmessig.
- Du må **ikke** overstige «MAX» kapasitetsnivå på bollen.
- Fjern **alltid** knivbladet før du heller innholdet fra bollen.
- Bruk **aldri** fingrene til å skyve ned mat i materøret. Bruk alltid stapperen som følger med.
- Før du tar av lokket på matmikserbollen, må du slå av og vente til kniven eller skivene har stoppet helt opp.
- Du må **ikke** bruke lokket til å styre matmikseren. Bruk alltid hastighetsbryteren.
- KAP45A.000GY kun kompatibel med KHC30/KHC40.

Terningsutstyr

- Skjæregitteret og skiven er svært skarpe; håndter forsiktig ved montering, fjerning og rengjøring. Hold alltid fingergrepet borte fra skjærekanten når du håndterer skjæreskiven.
- **Aldri** bruk fingrene til å skyve maten ned i materøret. Bruk kun den medfølgende skyveren.
- **Ikke** bruk for mye kraft til å dytte maten ned i materøret – du kan ødelegge tilbehøret.
- Før du fjerner lokket, slå av og vent til skjæreskiven har stoppet helt.
- **Ikke** hell varme væsker ned i materøret.

Stell og rengjøring

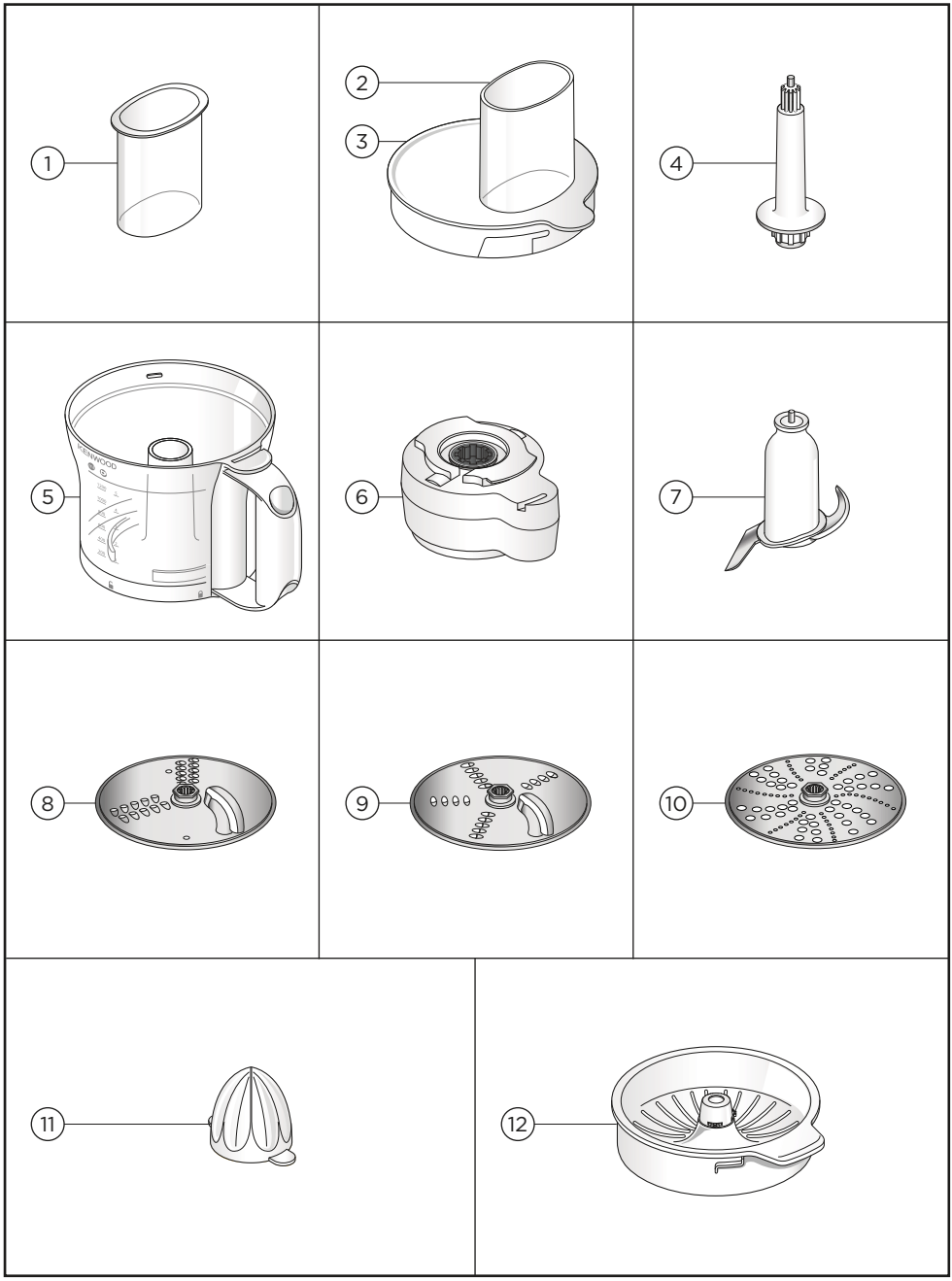
G



- Slå alltid av og trekk ut støpselet før rengjøring.
- Ta tilbehøret helt fra hverandre før du rengjør det.
- Rengjøringen går enklere hvis du vasker delene rett etter bruk.
- Enkelte ingredienser, f.eks. gulrot, misfarger plastmaterialet. Du kan forsøke å fjerne misfargingen med en klut fuktet i vegetabilsk olje.
- **Håndter knivene, kuttekjeglene og skivene forsiktig – de er svært skarpe.**

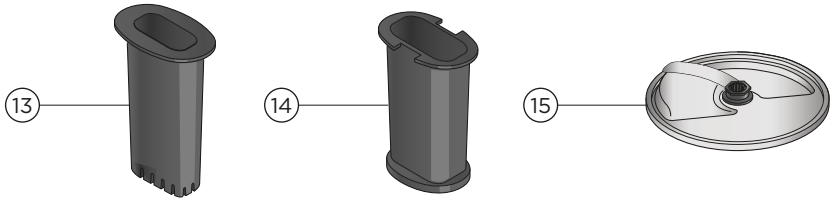
Les om ekstra sikkerhetsadvarsler i hovedinstruksjonsboken for kjøkkenmaskinen.

Deleliste



Deleliste (Fortsetter)

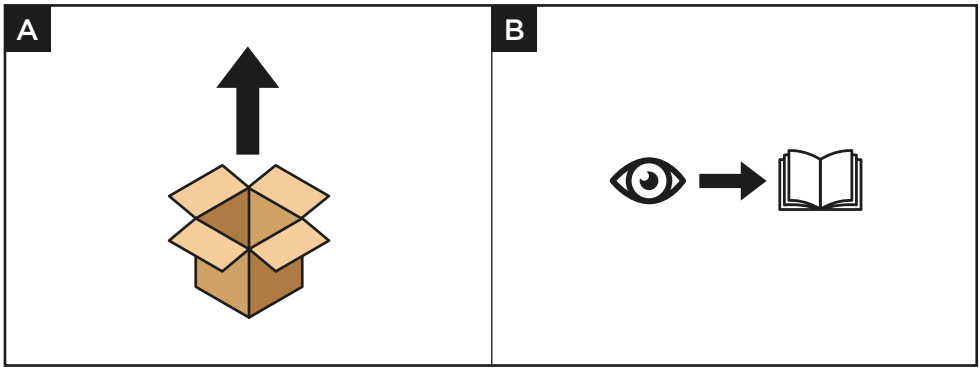
* Hvis levert



① Skyver
② Materør
③ Lokk
④ Drivaksel
⑤ Bolle
⑥ Girboks
⑦ Knivblad
⑧ Tykk kutte-/riveskive
⑨ Tynn kutte-/riveskive
⑩ Ekstra fin riveskive
⑪ Kjegle
⑫ Sil

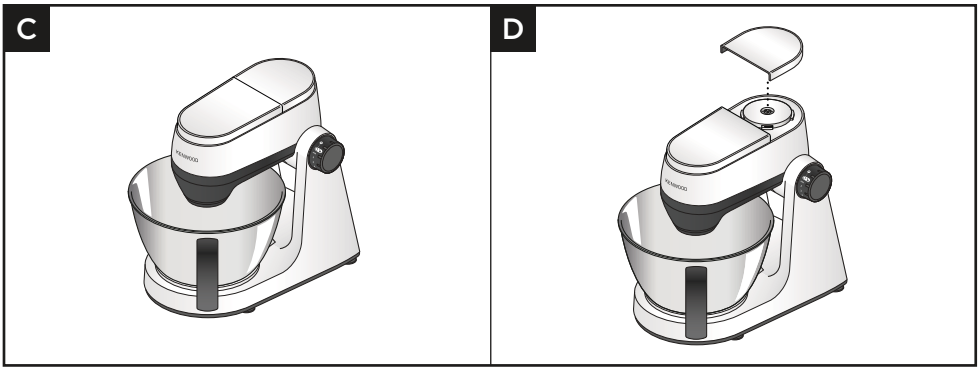
Terningsutstyr (Hvis levert)

⑬ Terningskyver
⑭ Terningsrist
⑮ Terningskutter



For å montere og fjerne uttaksdeksler

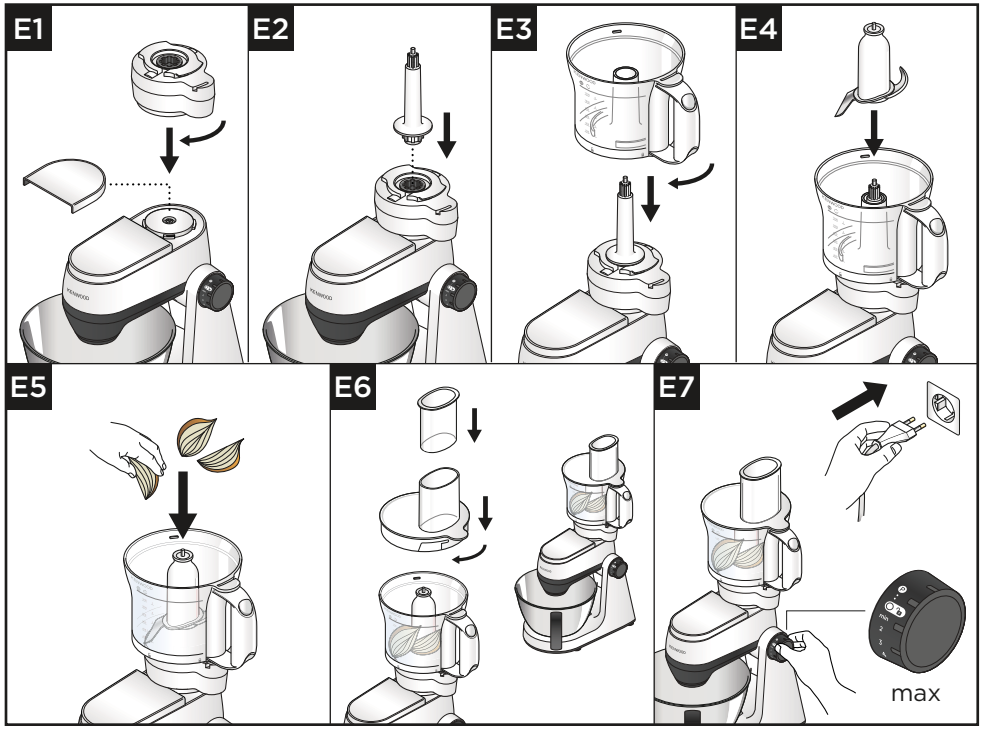
Bruksdiagram og brukerinstruksjoner

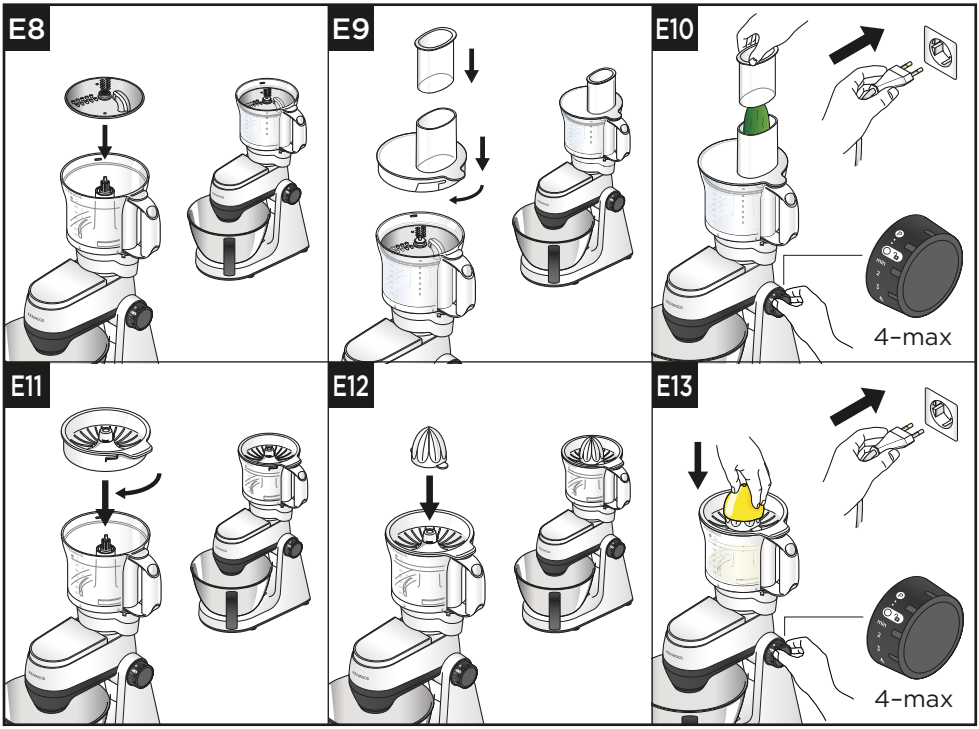


1 Ta av dekslet til uttaket for høy hastighet.

Hvordan bruke Food Processor og Sitrusjuicemaskinen din

Bruksdiagram og brukerinstruksjoner





VIKTIG

- Knivbladet og kuttedelene på skivene er skarpe, så vær forsiktig.
- **Ikke** bruk knivbladet til å kutte opp isbiter eller andre harde matvarer slik som krydder. De kan skade tilbehøret.
- Ved tilsetting av mandelessens eller smakstilsetning, unngå kontakt med plast da dette kan sette merker.
- Slik bruker du det lille materøret – putt først den store stapperen i materøret.
- Slik bruker du det store materøret – bruk begge stapperne samtidig.
- Sitrusjuice tilbehør kan kun brukes sammen med food processor bollen.

1 Plasser girboksen i høyhastighetsuttaket og vri den i retning med klokken til den låses fast på plass.
2 Plasser drivskaftet inn i girboksen.
3 Plasser bollen over drivskaftet og senk ned på girboksen, vri i retning med klokken for å låse den fast på plass.
4 Fest enten knivbladet, en av skivene eller sitrussaftpressen.
5 Sett på lokket (kun når du bruker knivbladet og skiver).

Skiver

1 Legg maten i materøret.
2 Slå på apparatet, og skyv stapperen ned i en jevn bevegelse – du må aldri stikke fingrene i materøret.

Sitrussaftpresse

1 Sett silen i bollen og vri med klokken for å sikre at tappen på kanten låses fast i bollens håndtak.
2 Plasser kjeglen over midten av silen, og vri den til den faller helt ned.
3 Skjær frukten i to. Skift til hastighet 3, og press frukten ned på kjeglen.

Råd og tips - Knivblad

- Kutt opp kjøtt, brød og grønnsaker i terninger på 2 cm før behandling.
- Urter bør være rene og tørre før kutting.
- Pass på at du ikke overdriver ved bruk av knivbladet.

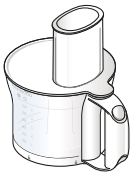
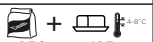
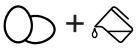
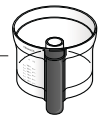
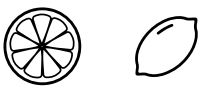
Råd og tips - Skiver

- Ved bruk av de reversible skivene, må du påse at ønsket kutteside vender opp.
- Bruk ferske ingredienser.
- Ikke kutt maten for smått. For å unngå at maten renner over under kjøring, fyll ut bredden av det store materøret eller bruk det mindre materøret.
- Ved kutting eller riving: mat som plasseres stående, får kortere lengde enn mat som plasseres vannrett.
- Etter bruk vil det alltid komme litt matavfall på skiven eller i maten.

Råd og tips - Sitrussaftpresse

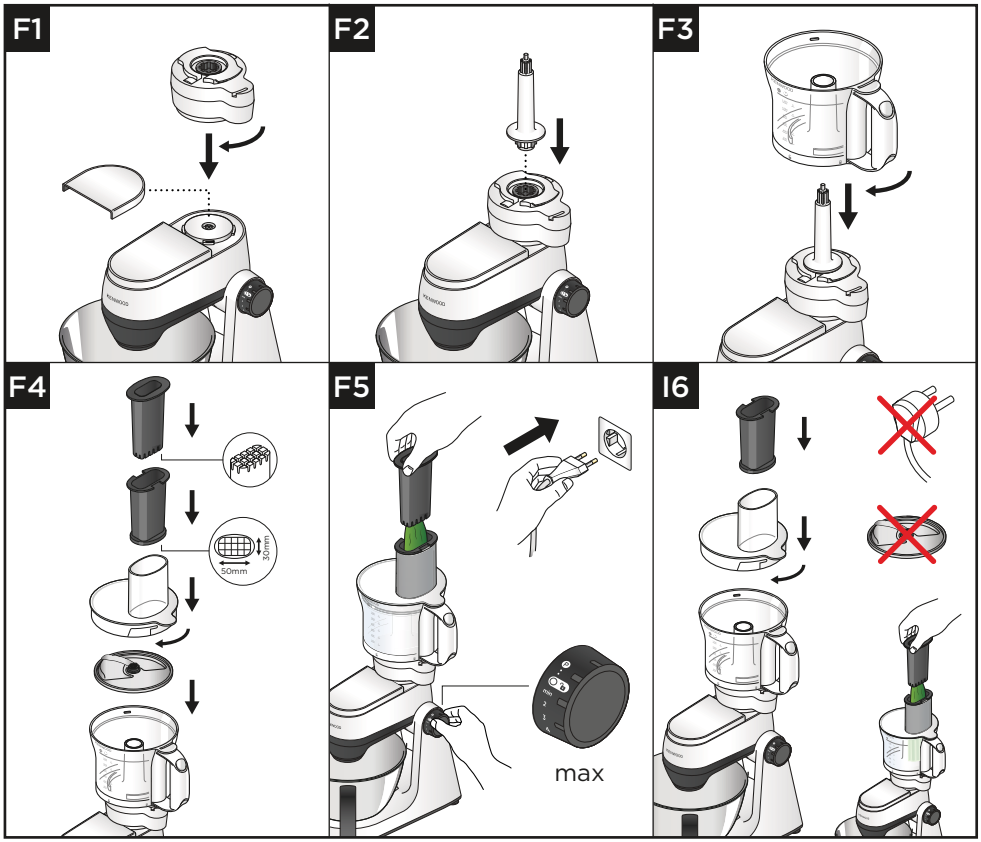
- Du får best resultat hvis du oppbevarer og presser frukten ved romtemperatur og ruller den på benken med hendene før du presser den.
- Beveg frukten fra side til side under pressingen for å få ut mest mulig saft.
- Hvis du presser store mengder saft, må du tømme silen regelmessig for å hindre opphopning av fruktkjøtt og steiner.
- Tøm kjøkkenmaskinens bolle regelmessig for å unngå at den fylles med juice.

Bruksdiagram

		MAKS		(Sek)
		20–50 g	Max (Maks)	10–20
	2 cm	400 g	Max (Maks)	15–30
	1/4	250 g	Max (Maks)	5–10
		250 g	Max (Maks)	15–30
		 250 g 125 g	Max (Maks)	10
		85 ml H_2O		10-20
		800 g	Min-Max (Min–Maks)	10-20
		 x4 360 g	Max (Maks)	1-2
		 Max	Max (Maks)	–
			Max (Maks)	
		1 kg	Min-3	–

Slik bruker du terningtilbehøret (Hvis levert)

Bruksdiagram og brukerinstruksjoner



VIKTIG

- Terningskiven er kun beregnet på å brukes sammen med terningtilbehøret.
- Terningstapperen skal kun brukes med terningsristen. Hvis du bruker det uten at terningsristen monteres, vil det føre til skade på bunnen av tapperen.
- Matvarer som ost, skinke og chorizo vil tilstoppe risten, så disse anbefales ikke å brukes med dette tilbehøret.
- Hvis maten er for hard til å skyve gjennom risten, stek i omtrent 10–15 minutter, og la den deretter avkjøles i kjøleskapet før du tilbereder den.

1 Plasser girboksen i høyhastighetsuttaket og vri den i retning med klokken til den låses fast på plass.
2 Plasser drivskaftet inn i girboksen.
3 Plasser bollen over drivskaftet og senk ned på girboksen, vri i retning med klokken for å låse den fast på plass.

4 Monter terningskutteren på drivskaftet.
5 Sett på lokket.
6 Sett terningsristen inn i materøret
7 Skru på og bruk terningskyveren til å behandle matvarer gjennom terningsristen.
8 Ekspressterningen kan også brukes til å lage pommes frites og råkost..
9 Sett terningsristen inn uten terningskutteren.
10 Skyv maten gjennom risten for hånd uten å slå på apparatet.

Råd og tips

- Hjelp til med behandlingen ved å plassere begge hender oppå stapperen og presse bestemt ned.
- For best resultat, bruk fersk frukt og grønnsaker. Hvis maten er for hard til å skyve gjennom risten, stek i omtrent 10–15 minutter, og la den deretter avkjøles i kjøleskapet før du tilbereder den.
- Ikke stapp materøret for fullt for å unngå tilstopping – bitene skal helst ikke være større enn:

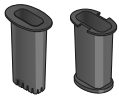
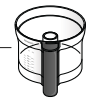
50 × 30 mm

- Fjern alltid hardt skall, steiner, kjerner og frø osv. før behandling.

Merk:

- På grunn av ulike størrelser og former på matvarene, vil terningene ha noen misformede biter. Dette er normalt.
- For å rengjøre terningristen, bruk enden av skyveren til å løsne all mat som kan sette seg fast i terningristen.

Bruksdiagram

		MAKS		(Sek)
		Max	Max (Maks)	5-30
		Max 	N/A (Ikke relevant)	N/A (Ikke relevant)

Service og kundetjeneste

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

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

VIKTIG INFORMASJON OM KORREKT KASTING AV PRODUKTET I HENHOLD TIL EU-DIREKTIVET OM ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UTSTYR SOM AVFALL (WEEE)
På slutten av levetiden må ikke produktet kastes som vanlig avfall.
Det må tas med til et lokalt kildesorteringssenter eller til en forhandler som tilbyr denne tjenesten.

Feilsøkingsveiledning

Problem	Årsak	Løsning
Apparatet stoppet under kjøring.	Ingen strøm.	Sjekk at støpselet er satt inn.
	Maskin overbelastet/ maksimalkapasiteten er overskredet.	Vri hastighetsbryteren til av-posisjonen, vent noen sekunder og velg hastighet på nytt. Apparatet skal gjenoppta driften umiddelbart. Sjekk maksimalkapasiteten som står oppført i tabellen for anbefalt anvendelse.
	Uttaksdeksler sitter ikke på eller er ikke låst på plass.	Sjekk at uttaksdekslet/-ene sitter korrekt på plass.
Høyhastighetsutstyret fungerer ikke.	Tilbehøret er ikke låst korrekt på plass.	Sjekk at tilbehøret er låst korrekt på plass.
Maskinen beveger seg rundt på benken.	Føttene på underside av maskinen er skitne eller våte.	Sjekk regelmessig at føttene er rene og tørre.

Suomi

- Tärkeitä turvallisuustietoja 146
- Hoitaminen ja puhdistaminen 147
- Osaluettelo 148-149
- Liitäntöjen kansien kiinnitys ja irrotus 150
- Keittiökoneen ja sitruspusertimen käyttö 150-153
  - Käyttökaaviot ja -ohjeet 150-152
  - Käyttökaavio 153
- Kuutiointityövälineen käyttö (jos tämä sisältyy toimitukseen) 154-155
  - Käyttökaaviot ja -ohjeet 154-155
  - Käyttökaavio 155
- Huolto ja asiakaspalvelu 156
- Ongelmanratkaisuohjeita 157

Tärkeitä turvallisuustietoja

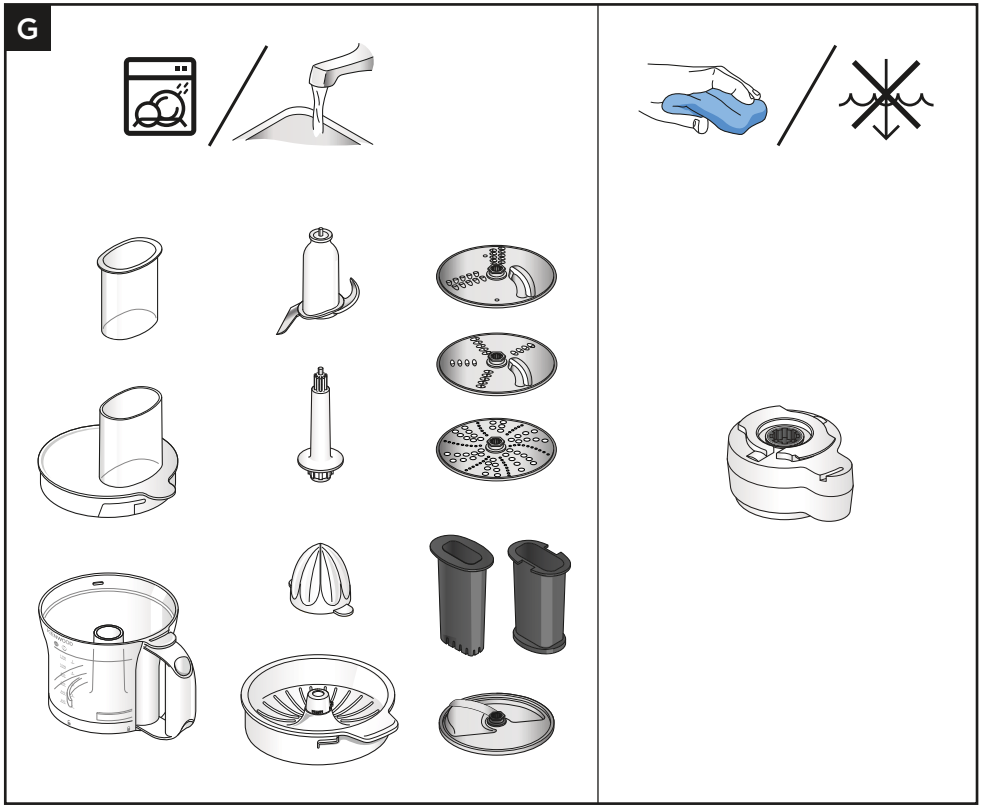
- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Käännä nopeudensäädin asentoon “O” (OFF) ja irrota laite pistorasiasta ennen lisälaitteen kiinnitystä ja irrotusta; käytön jälkeen ja silloin, kun laite ei ole käytössä; ja ennen puhdistusta.
- **Ole varovainen kaataessasi kuumaa nestettä tehosekoittimeen, koska sitä voi työntyä ulos laitteesta äkillisen höyrystymisen takia.**
- **ÄLÄ käsittele kuumia ainesosia.**
- **PALOVAMMAN VAARA:** Kuumien ainesosien tulee antaa jäähtyä huonelämpötilaan ennen kuin ne laitetaan kulhoon tai ennen kuin niitä käsitellään.
- Pidä kädet ja keittiövälineet poissa tehosekoittimen kulhosta aina kun laite on liitettynä virtalähteeseen.
- Terä ja levyt ovat erittäin teräviä. Käsittele niitä varovasti. Kun käsittelet tai puhdistat, tartu aina yläosan kohtaan, joka on kaukana leikkuuterästä.
- Kun viipaloit tai raastat, älä anna kulhon täyttyä levyyn saakka. Tyhjennä se säännöllisesti.
- **Älä** ylitä kulhoon merkittyä suurinta määrää (MAX).
- Poista terä **aina** ennen kulhon sisällön kaatamista.
- **Älä** koskaan paina hienonnettavia ruoka-aineita sormin alemmas syöttösuppilossa. Käytä aina mukana toimitettua paininta.
- Ennen kannen irrottamista yleiskoneen kulhosta katkaise yleiskoneesta virta ja odota, kunnes terät ovat tai levy on pysähtynyt kokonaan.
- **Älä** käytä kantta yleiskoneen nopeuden säätämiseen, vaan käytä aina nopeudensäädintä.
- KAP45A.000GY yhteensopiva vain KHC30/KHC40:n kanssa.

Kuutiointityöväline

- Leikkausritilä ja -levy ovat erittäin teräviä; käsittele niitä varovasti kiinnittäessäsi, irrottaessasi ja puhdistaessasi niitä. Pidä käsikahva aina etäällä leikkuureunasta käsitellessäsi leikkuulevyä.
- **Älä koskaan** työnnä ruoka-aineksia sormillasi syöttöputkeen. Käytä ainoastaan toimitukseen sisältyvää paininta.
- **Älä** käytä liiallista voimaa työntäessäsi ruoka-aineksia syöttöputkeen – työväline voi vaurioitua.
- Sammuta laite ja odota, että leikkuulevy on pysähtynyt kokonaan ennen kuin irrotat kannen.
- **Älä** kaada kuumia nesteitä syöttöputkeen.

Hoitaminen ja puhdistaminen

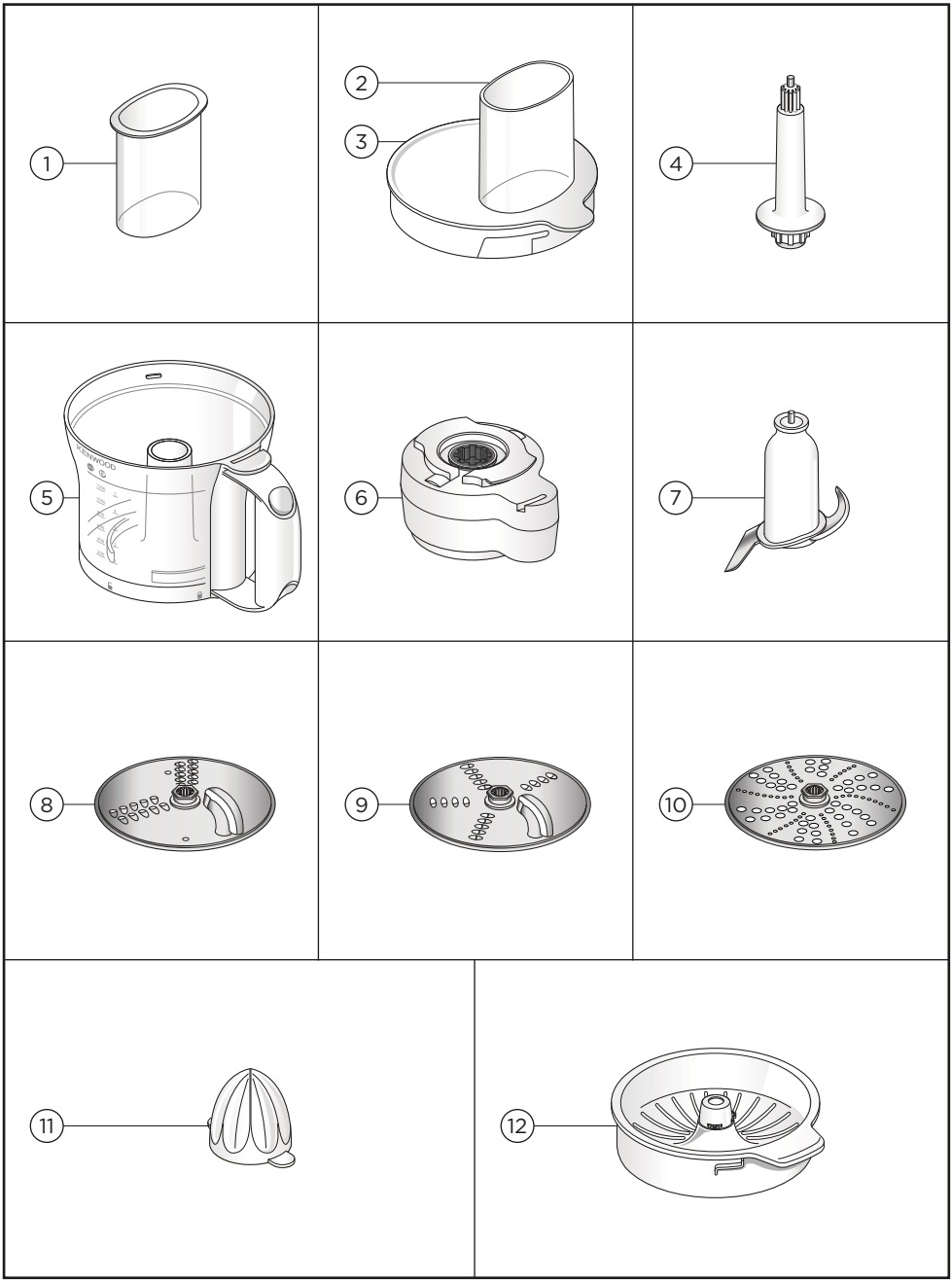
G



- Ennen puhdistamista katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta.
- Irrota varusteet ennen puhdistamista.
- Puhdistaminen sujuu helpommin, kun peset osat heti käytön jälkeen.
- Tietyt ruoka-aineet, kuten porkkana, värjäävät muovia. Voit poistaa värjäymän hankaamalla sitä kasviöljyyn kastetulla kankaalla.
- **Käsittele teriä, leikkurikartioita ja leikkurilevyjä varoen – ne ovat erittäin teräviä.**

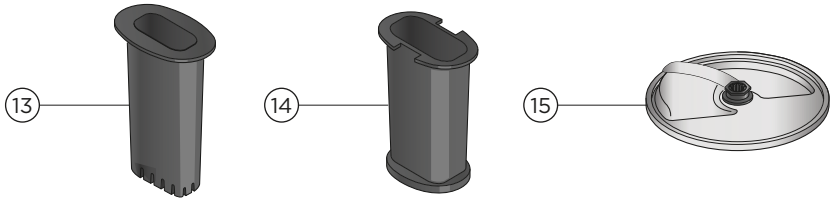
Yleiskoneen käyttöohjeessa on lisätietoja turvallisuudesta.

Osaluettelo



Osaluettelo (jatkoa)

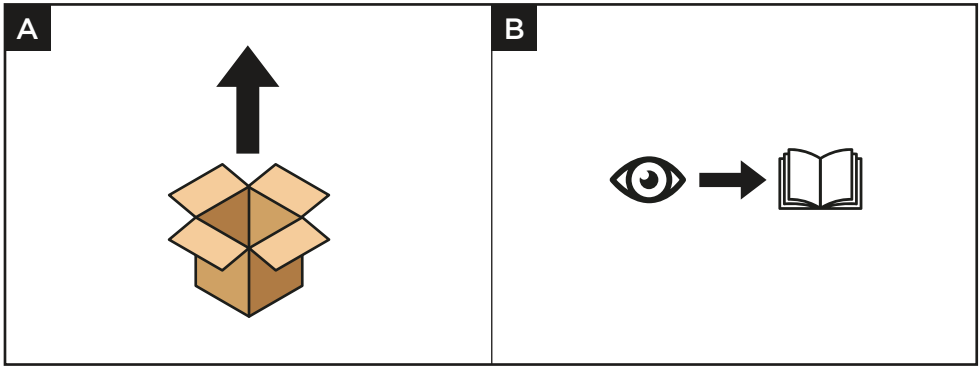
* Jos tämä sisältyy toimitukseen



1. Painin
2. Syöttöputki
3. Kansi
4. Käyttöakseli
5. Kulho
6. Vaihteisto
7. Terä
8. Paksu viipalointi- ja raastamislevy
9. Ohut viipalointi- ja raastamislevy
10. Erittäin hieno raastamislevy
11. Kartio
12. Siivilä

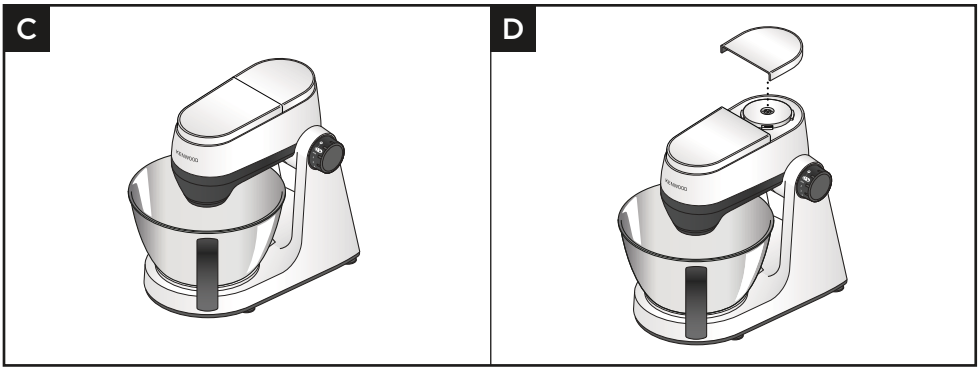
Kuutiointityöväline (jos sisältyy toimitukseen)

13. Kuutiopainin
14. Kuutiointiritilä
15. Kuutiointilevy



Liitäntöjen kansien kiinnitys ja irrotus

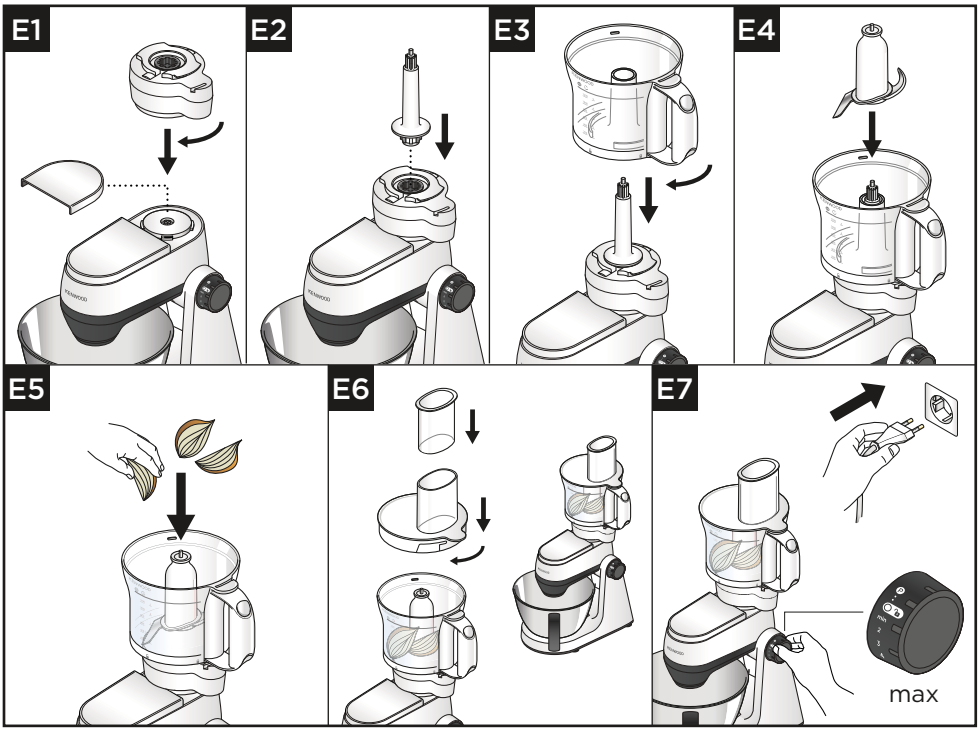
Käyttökaaviot ja -ohjeet

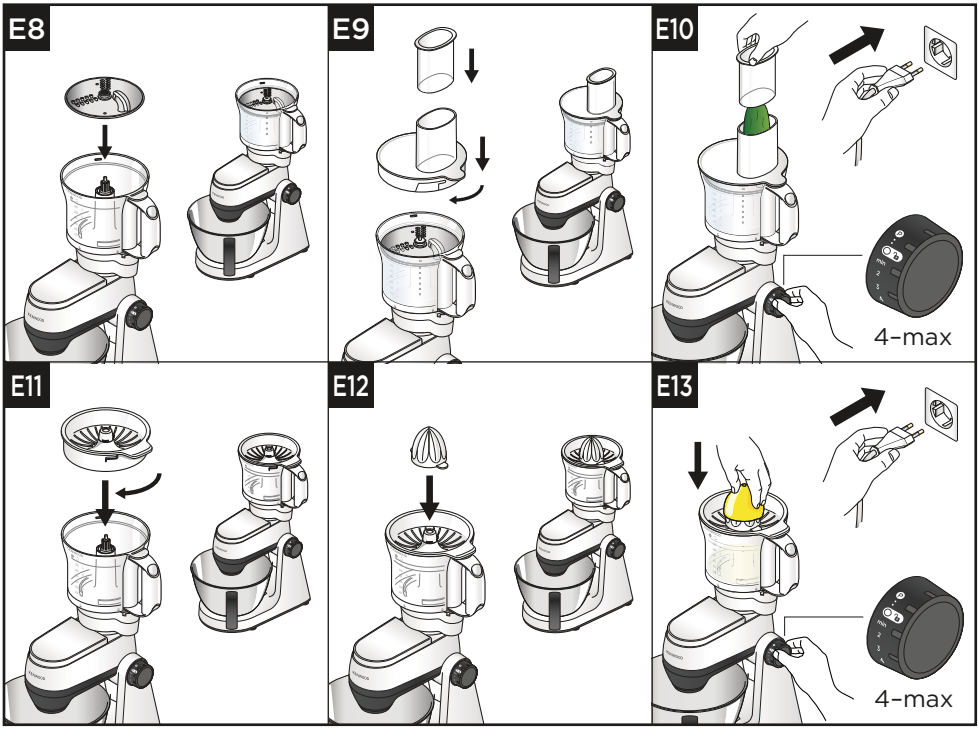


1 Irrota suuren nopeuden liitännän kansi.

Keittiökoneen ja sitruspusertimen käyttö

Käyttökaaviot ja -ohjeet





TÄRKEÄÄ

- Terä ja levyjen leikkaavat osat ovat erittäin teräviä. Käsittele niitä varovasti.
- **Älä** murskaa jääpaloja tai hienonna muita mausteiden kaltaisia kovia ainesosia terällä. Muutoin varuste voi vaurioitua.
- Jos lisäät manteliesanssia tai muuta makuainetta, älä anna sen joutua kosketuksiin muovin kanssa. Muutoin muoviin voi jäädä jälkiä.
- **Älä** anna kulhon täyttyä viipalointilevyyn saakka. Tyhjennä se säännöllisesti.
- **Älä** ylitä kulhoon merkittyä suurinta määrää (MAX).
- Sitruspuserrinlisälaitetta voidaan käyttää ainoastaan yhdessä keittiökoneen kulhon kanssa.

1 Aseta vaihteisto suuren nopeuden liitäntään ja käännä sitä myötäpäivään, kunnes se lukittuu paikalleen.
2 Aseta käyttöakseli vaihteiston päälle.
3 Aseta kulho käyttöakselille ja laske se vaihteiston päälle; lukitse paikalleen myötäpäivään kääntämällä.
4 Kiinnitä terä, jokin levyistä tai sitruspuserrin.
5 Kiinnitä kansi (ainoastaan veitsiterän ja levyterien käytön yhteydessä).

Levyt

1 Aseta ainekset syöttöputkeen.
2 Käynnistä ja paina työntimellä tasaisesti. Älä työnnä sormiasi syöttöputkeen.

Sitruspuserrin

1 Aseta siivilä kulhoon ja kierrä myötäpäivään ja varmista, että reunan kieleke lukkiutuu kulhon kahvaan.
2 Aseta kartio siivilän keskikohdan päälle ja kierrä sitä, kunnes se on täysin alhaalla.
3 Puolita hedelmä. Valitse nopeus 3. Paina hedelmä kartiota vasten.

Vihjeitä ja neuvoja - Terä

- Leikkaa liha, leipä ja vihannekset 2 cm:n kokoisiksi kuutioiksi ennen käsittelemistä.
- Yrttien silppuaminen onnistuu parhaiten, kun ne ovat puhtaita ja kuivia.
- Kun käytät terää, älä käsittele ainesosia liikaa.

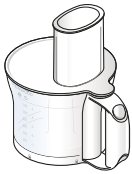
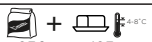
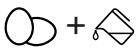
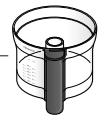
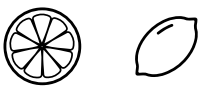
Vihjeitä ja neuvoja - Levyt

- Kun käytät kaksipuoleisia levyjä, varmista, että tarvittavilla terillä varustettu puoli on ylöspäin.
- Käytä tuoreita ainesosia.
- Älä paloittele ruokaa liian pieniksi paloiksi. Voit estää ruokaa valumasta reunojen yli käsittelemisen aikana täyttämällä suuren syöttöputken sivusuunnassa tai käyttämällä pientä syöttöputkea.
- Pystysuunnassa asetetut ainesosat tulevat ulos lyhyempinä kuin vaakasuunnassa asetetut, kun niitä viipaloidaan tai raastetaan.
- Levyyn jää aina hieman tähteitä.

Vihjeitä ja neuvoja - Sitruspuserrin

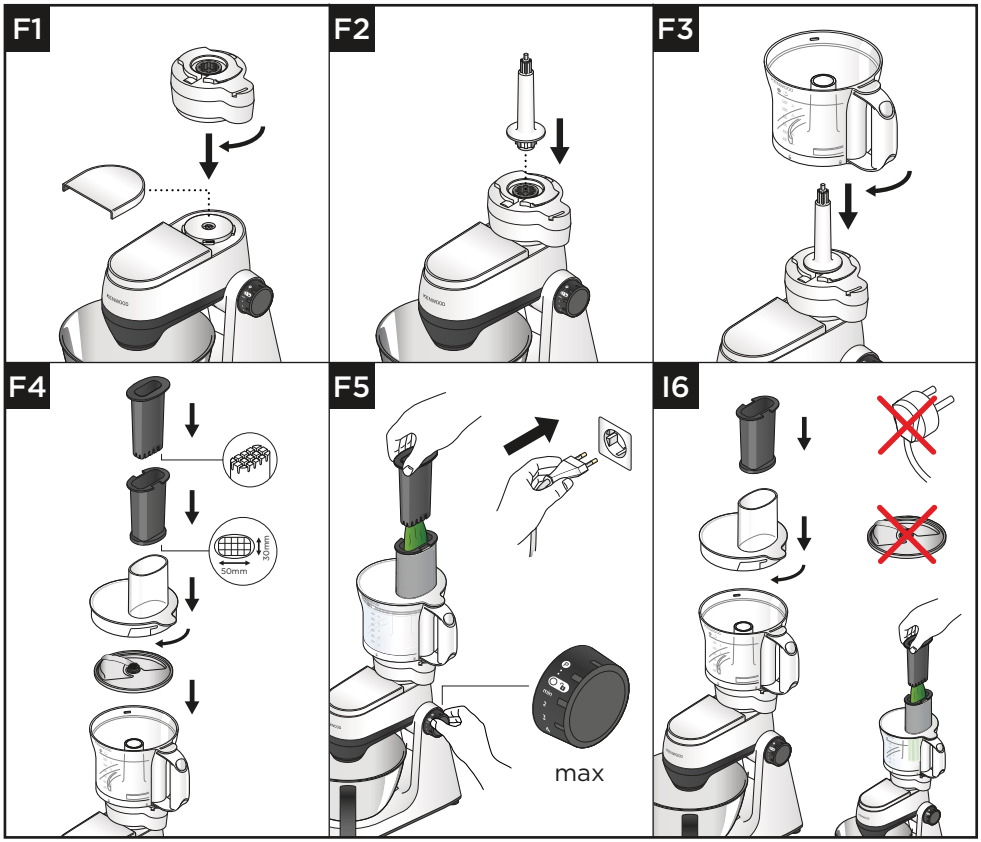
- Saat enemmän mehua säilyttämällä hedelmät huoneenlämpötilassa ja pyörittelemällä niitä pöytätasoa vasten ennen mehun pusertamista.
- Mehua tulee enemmän, kun siirtelet hedelmää sivusuunnassa pusertamisen aikana.
- Jos puserrat paljon mehua, tyhjennä siivilä välillä, jotta hedelmäliha ja siemenet eivät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

Käyttökaavio

		MAX		(sekuntia)
		20–50 g	Max	10–20
	2 cm	400 g	Max	15–30
	1/4	250 g	Max	5–10
		250 g	Max	15–30
		 250 g 125 g	Max	10
		85 ml H_2O		10-20
		800 g	Min-Max	10-20
		 x4 360 g	Max	1-2
		 Max	Max	–
			4	
			Max	
		1 kg	Min-3	–

Kuutiointityövälineen käyttö (jos tämä sisältyy toimitukseen)

Käyttökaaviot ja -ohjeet



TÄRKEÄÄ

- Kuutiointilevyä saa käyttää vain yhdessä kuutiointilaitteen kanssa.
- Kuutiointilisälaitteen työnnintä tulee käyttää ainoastaan kuutiointiritilän kanssa. Käyttö ilman kuutiointiritilää vaurioittaa työntimen pohjaa.
- Juuston, kinkun ja chorizon kaltaiset ainekset tukkivat ritilän, joten ei ole suositeltavaa käsitellä niitä tämän laitteen avulla.
- Jos ruoka-aineksia on liian hankalaa työntää ritilän läpi noin 10–15 minuutin jälkeen, anna niiden jäähtyä jääkaapissa ennen käsittelyä.

1 Aseta vaihteisto suuren nopeuden liitäntään ja käännä sitä myötäpäivään, kunnes se lukittuu paikalleen.
2 Aseta käyttöakseli vaihteiston päälle.
3 Aseta kulho käyttöakselille ja laske se vaihteiston päälle; lukitse paikalleen myötäpäivään kääntämällä.

4 Aseta kuutiointilevy käyttöakselille.
5 Kiinnitä kansi.
6 Kiinnitä kuutiointiritilä syöttöputkeen
7 Kytke laitteeseen virta ja käytä kuutiointipaininta ainesten käsittelyyn kuutiointiritilän läpi.
8 Express Dice -lisälaitetta voidaan käyttää myös ranskalaisten perunoiden, alkupalojen ja suikaloitujen vihannesten tuottamiseen.
9 Kiinnitä kuutiointiritilä ilman kuutiointilevyä.
10 Työnnä ruoka manuaalisesti ritilän läpi kytkemättä laitetta päälle.

Vihjeitä ja neuvoja

- Voit auttaa ainesten käsittelemisessä painamalla paininta molemmin käsin voimakkaasti.
- Parhaat tulokset saat käyttämällä tuoreita hedelmiä ja vihanneksia. Jos ruoka-aineksia on liian hankalaa työntää ritilän läpi noin 10–15 minuutin jälkeen, anna niiden jäähtyä jääkaapissa ennen käsittelyä.
- Älä pakkaa aineksia syöttöputkeen tiukasti. Ainesten koko saa olla enintään:

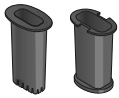
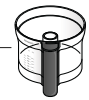
50 × 30 mm

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

Huomaa:

- Koska ainesten koko vaihtelee, kuutioiden muoto voi vaihdella. Tämä on normaalia.
- Puhdista kuutiointiritilä painimen päällä, jotta voit poistaa kaikki kuutiointiritilään kiinni jääneet ainekset.

Käyttökaavio

		MAX		(sekuntia)
		Max	Max	5-30
		Max 	N/A (Nopea)	N/A (Nopea)

Huolto ja asiakaspalvelu

- Jos laitteen käyttämisen aikana ilmenee ongelmia, katso lisätietoja käyttöohjeen ongelmanratkaisuohjeista tai siirry osoitteeseen www.kenwoodworld.com ennen avun pyytämistä.
- Tuotteesi takuu koostuu sen varsinaisesta takuusta ja ostomaan kuluttajansuojasta.
- Jos Kenwood-tuotteesi vikaantuu tai siihen tulee toimintahäiriö, toimita tai lähetä se valtuutettuun KENWOOD-huoltokorjaamoon. Löydät lähimmän valtuutetun KENWOOD-huoltokorjaamon tiedot osoitteesta www.kenwoodworld.com tai maakohtaisesta sivustosta.

- Suunnitellut ja muotoillut Kenwood, Iso-Britannia.
- Valmistettu Kiinassa.

TÄRKEITÄ TIETOJA TUOTTEEN HÄVITTÄMISEKSI OIKEIN SÄHKÖ- JA ELEKTRONIIKKALAITEROMUSTA ANNETUN ASETUKSEN MUKAISESTI (WEEE)
Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä.
Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan.

Ongelmanratkaisuohje

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Laite pysähtyy käytön aikana.	Ei virtaa.	Tarkista, onko pistoke pistorasiassa.
	Laite on ylikuormitettu tai suurin kapasiteetti on ylitetty.	Käännä nopeudensäädin O-asentoon, odota muutama sekunti ja valitse nopeus uudelleen. Laitteen pitäisi käynnistyä heti uudelleen. Tarkista suurimmat kapasiteetit nopeussuositustaulukosta.
	Liitäntöjen suojukset eivät ole paikoillaan, tai niiden lukitus on avattu.	Tarkista, että liitäntöjen suojukset ovat paikoillaan oikein.
Suurinopeuksiset lisälaitteet eivät toimi.	Varustetta ei ole kiinnitetty ja lukittu kunnolla.	Tarkista, että varuste on lukittu oikein.
Laite liikkuu työtasolla.	Laitteen tukijalat ovat märät tai likaiset.	Tarkista säännöllisesti, että tukijalat ovat puhtaat ja kuivat.

Türkçe

- Önemli Güvenlik Bilgileri 159
- Bakım ve temizlik 160
- Parça Listesi 161-162
- Çıkış Kapaklarını Takmak ve Çıkartmak için 163
- Mutfak Robotunuzu ve Narenciye Sıkacağınızı Kullanmak İçin 163-166
  - Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları 163-165
  - Kullanım Tablosu 166
- Küp Doğrama Eklentinizin Kullanımı (ürünle birlikte gelmişse) 167-168
  - Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları 167-168
  - Kullanım Tablosu 168
- Servis ve Müşteri Hizmetleri 169
- Sorun giderme kılavuzu 170

Önemli Güvenlik Bilgileri

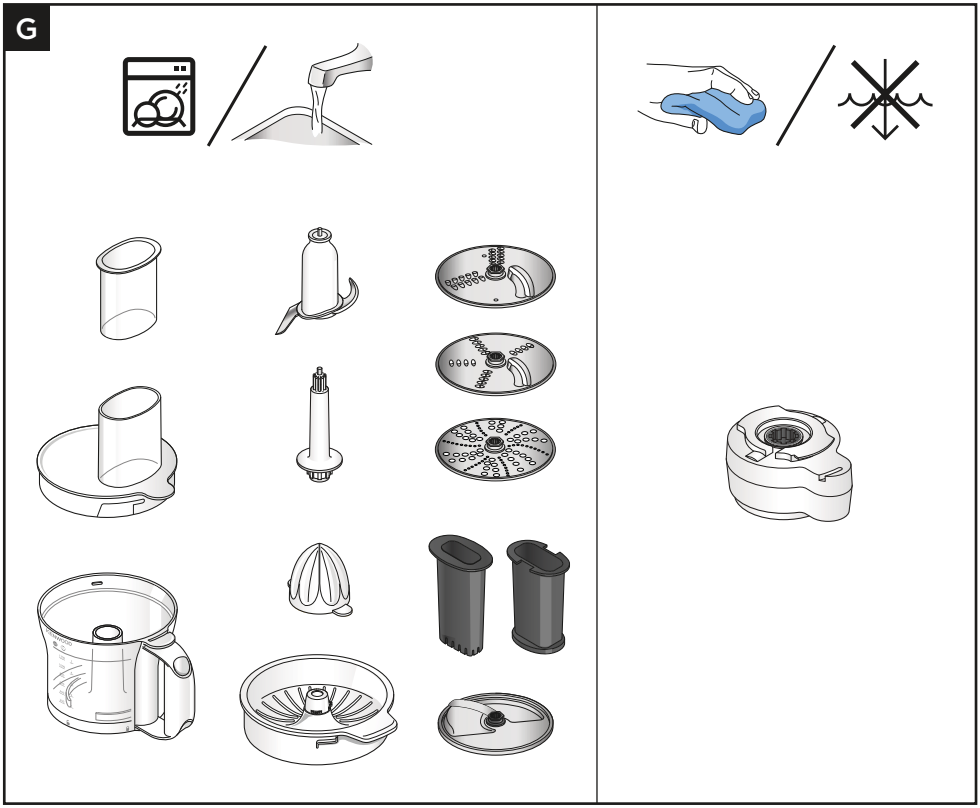
- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Hız kontrolünü 'O' (KAPALI) konuma getirin ve fişi prizden çekin: eklentileri takmadan veya çıkartmadan önce; kullandıktan sonra ve kullanımda değilken; ve temizlemeden önce.
- **Mutfak robotuna sıcak sıvı dökerken dikkatli olun, ani buharlaşma sebebiyle cihazdan dışarı sıçrayabilir.**
- **Sıcak malzemeleri İŞLEMEYİN.**
- **HAŞLANMA RİSKİ:** Sıcak malzemeleri kaseye koymadan ya da işlemeden önce oda sıcaklığına gelmelerini bekleyin.
- Güç kaynağına bağlıyken ellerinizi ve malzemeleri mutfak robotu kasesinden uzak tutun.
- Bıçak ve diskler çok keskindir, dikkatli olun. Her zaman üstte yer alan tutamaçtan tutun. İşlem veya temizlik yaparken parmaklarınızı keskin taraftan uzak tutun.
- Dilimleme yaparken kâseyi kesme diskine kadar doldurmayın: kâseyi düzenli olarak boşaltın.
- Kâsedeki 'MAX' kapasite düzeyini **geçmeyin**.
- Kâseden ürünleri boşaltmadan önce **daima** bıçağı çıkarın.
- Besleme tüpünden yiyecekleri parmağınızla aşağıya **ittirmeyin**. Ürünün yanında verilen itme aparatını kullanın.
- Yiyecek işleme kâsesinden kapağı çıkarmadan önce cihazı kapatın ve bıçak ve disklerin tamamen durmasını bekleyin.
- Mutfak robotunu çalıştırmak için kapağı **kullanmayın**. Her zaman hız ayarını kullanın.
- KAP45A.000GY sadece KHC30/KHC40 ile uyumludur.

Küp Doğrama Eklentisi

- Kesme ızgarası ve disk çok keskindir; takarken, çıkartırken ve temizlerken dikkatli olun. Kesme diskini tutarken her zaman kesme kenarından uzaktaki tutma yerinden tutun.
- **Asla** yiyecekleri besleme tüpünden aşağı iterken parmaklarınızı kullanmayın. Sadece ürün ile birlikte verilen iticiyi kullanın.
- Yiyecekleri besleme tüpünden aşağı itmek için aşırı güç **uygulamayın** – eklentinize zarar verebilirsiniz.
- Kapağı çıkarmadan önce, kesme diski tamamen durana kadar kapatıp bekleyin.
- Besleme tüpünden aşağı sıcak sıvılar dökmeyin.

Bakım ve temizlik

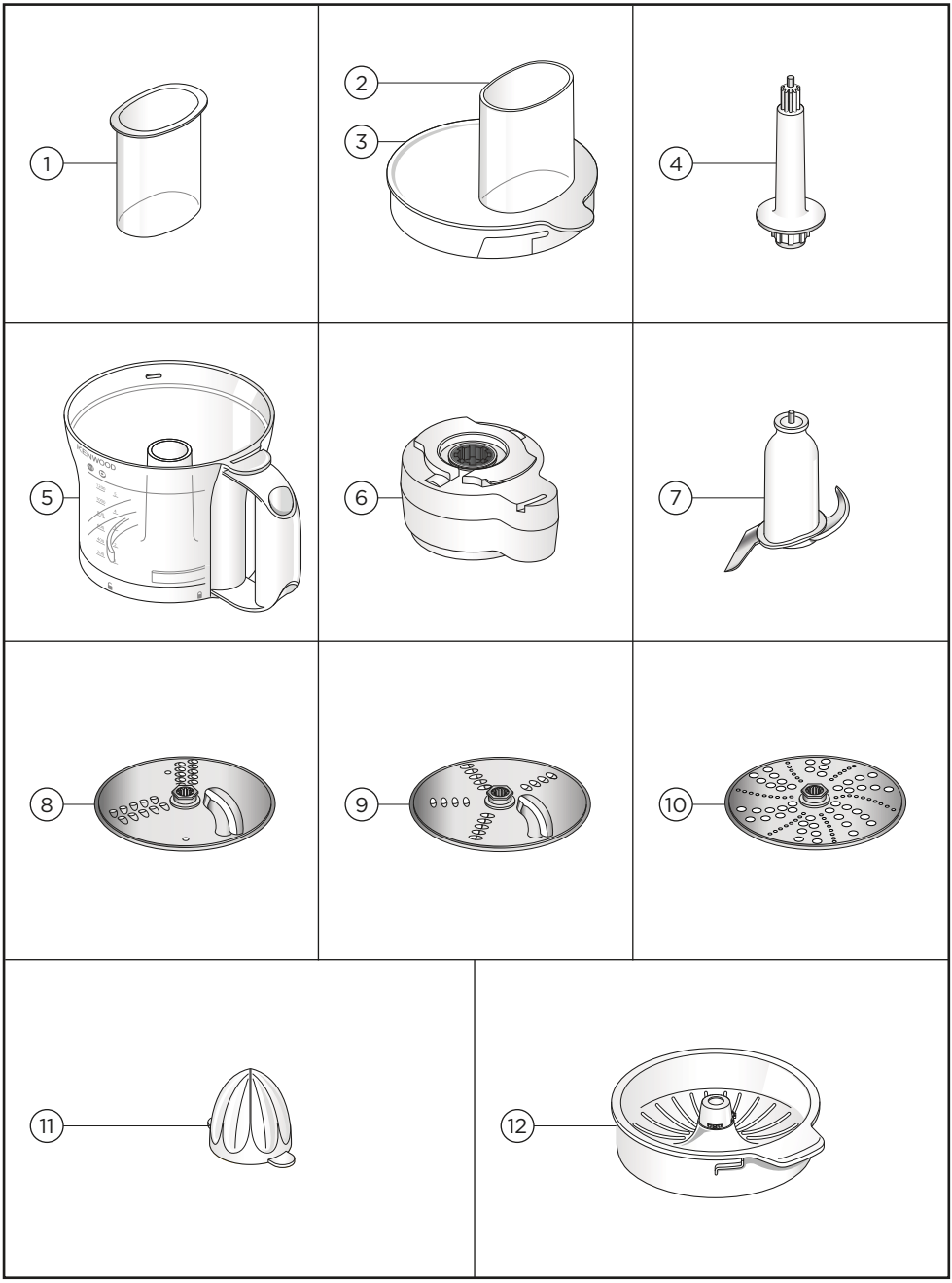
G



- Temizlik öncesi cihazı kapatın ve fişten çekin.
- Temizlik öncesi ek parçaları tamamen çıkarın.
- Temizliği kolaylaştırmak için, her kullanımdan hemen sonra parçaları yıkayın.
- Bazı yiyecekler (örn. havuç) plastiğin rengini bozabilir. Ayçiçeği yağına batırılmış bir kumaş ile bu lekeleri giderebilirsiniz.
- **Bıçakları, kesme konilerini ve diskleri çok dikkatli tutun, bunlar çok keskindir.**

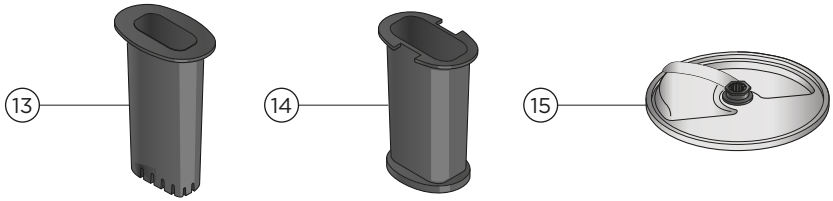
İlave güvenlik uyarıları için Mutfak Robotunuzun kullanma talimatına bakın.

Parça Listesi



Parça Listesi (devamı)

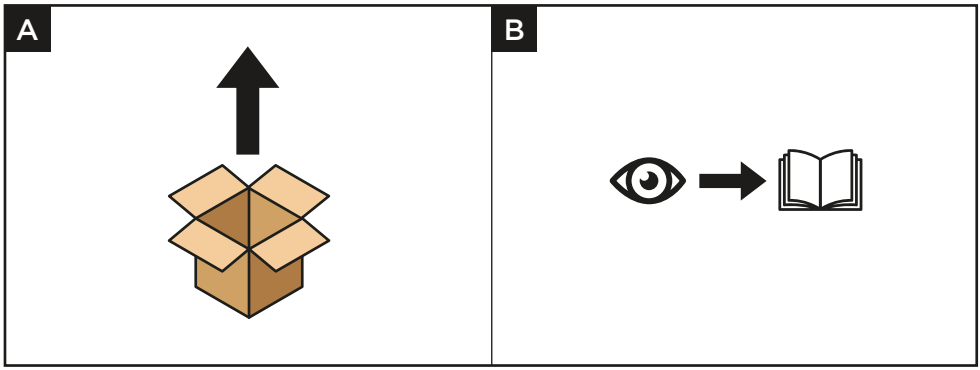
* Ürünle birlikte gelmişse



① İtici
② Besleme tüpü
③ Kapak
④ Tahrik mili
⑤ Kase
⑥ Dişli Kutusu
⑦ Kesici bıçak
⑧ Kalın dilimleme ve rendeleme diski
⑨ İnce dilimleme ve rendeleme diski
⑩ Ekstra ince rendeleme diski
⑪ Koni
⑫ Süzgeç

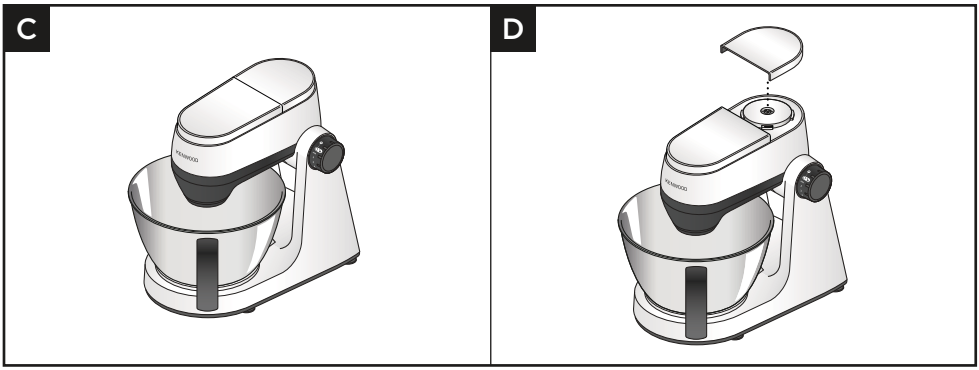
Küp Doğrama Eklentisi (Ürünle birlikte gelmişse)

⑬ Küp Doğrama İticisi
⑭ Küp Doğrama Izgarası
⑮ Küp Doğrama Diski



Çıkış Kapaklarını Takmak ve Çıkartmak için

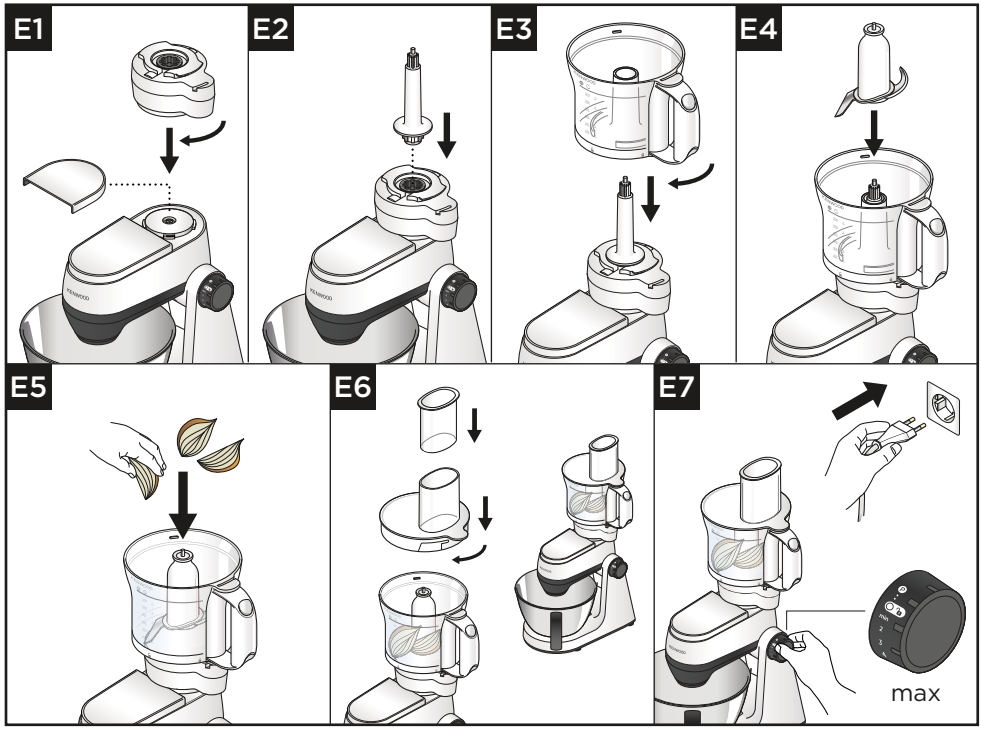
Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları

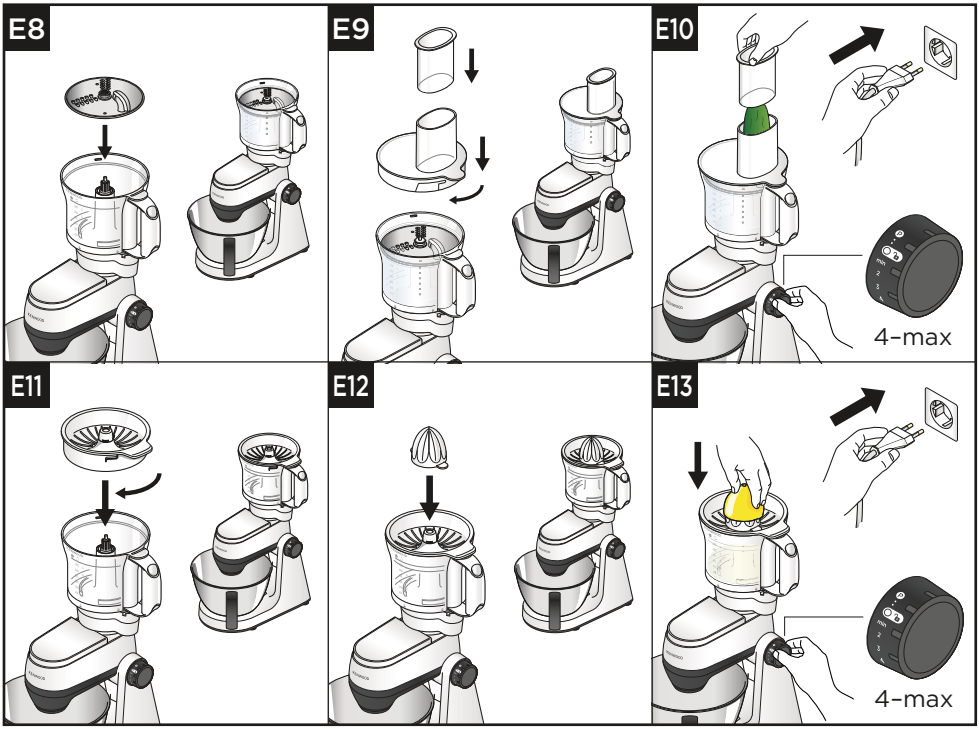


1 Yüksek hızlı çıkış kapağını kaldırın.

Mutfak Robotunuzu ve Narenciye Sıkacağınızı Kullanmak İçin

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları





ÖNEMLI

- Bıçak tertibatı ve disklerin kesici kısmı çok keskindir. Dikkatli olun.
- Bıçak tertibatını, buzları veya baharat gibi diğer sert yiyecekleri doğramak için **kullanmayın**. Parçalara zarar verebilir.
- Badem esansı veya çeşni ekleyecekseniz, leke yapabileceğinden plastikle temas etmemesine özen gösterin.
- Kâsenin kesme diskine kadar dolmasını **beklemeyin**: düzenli olarak kâseyi boşaltın.
- Kâsedeki 'MAX' kapasite düzeyini **geçmeyin**.
- Narenciye sıkacağı eklentisi yalnızca mutfak robotu kasesi ile birlikte kullanılabilir.

1 Dişli kutusunu yüksek hız çıkışının içine itin ve yerine kilitleninceye kadar saat yönünde çevirin.
2 Tahrik milini dişli kutusunun üzerine yerleştirin.
3 Kaseyi tahrik milinin üzerine yerleştirin ve dişli kutusunun üzerine indirin, yerine kilitlemek için saat yönünde çevirin.
4 Narenciye sıkacağına bıçak tertibatını veya disklerin birini takın.
5 Kapağı takın (sadece bıçak ağzı ve diskleri kullanırken).

Diskler

1 Besinleri besleme tüpüne yerleştirin.
2 Cihazı açın ve itme aparatı ile dengeli bir şekilde bastırın. Asla parmaklarınızı besleme tüpünün içine sokmayın.

Narenciye sıkacağı

1 Süzgeci kaseye yerleştirin ve saat yönünde çevirerek kenardaki kulpun kase tutamağına kilitlendiğinden emin olun.
2 Koniyi süzgecin ortasına yerleştirin ve tamamen aşağı inene kadar çevirin.
3 Meyveleri ortadan ikiye bölün. Hız ayarı 3'ü seçin ve meyveyi koniye bastırın.

Öneri ve İpuçları - Kesici bıçak

- İşlem yapmadan önce etleri, ekmekleri ve sebzeleri 2cm'lik küpler halinde kesin.
- Bitkiler temiz ve kuru olduklarında daha iyi doğranır
- Bıçak tertibatını kullanırken malzemeleri fazla işlememeye özen gösterin.

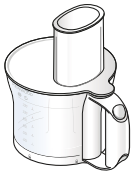
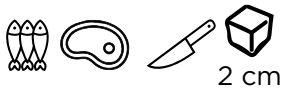
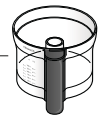
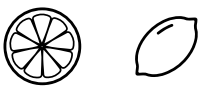
Öneri ve İpuçları - Diskler

- İki taraflı diskleri kullanırken, keskin tarafın yukarıda olduğundan emin olun.
- Taze malzemeler kullanın.
- Yiyecekleri çok ufak kesmeyin. İşleme esnasında yiyeceklerin kaymasını engellemek için büyük besleme tüpünün genişliği kadar doldurun veya küçük besleme tüpünü kullanın
- Dilimlerken veya rendelerken: dik koyulan yiyecekler, yatay koyulan yiyeceklerden daha kısa çıkar.
- Kullanımdan sonra diskte veya işlenen besinde az miktarda artık kalabilir.

Öneri ve İpuçları - Meyve Suyu Sıkacağı

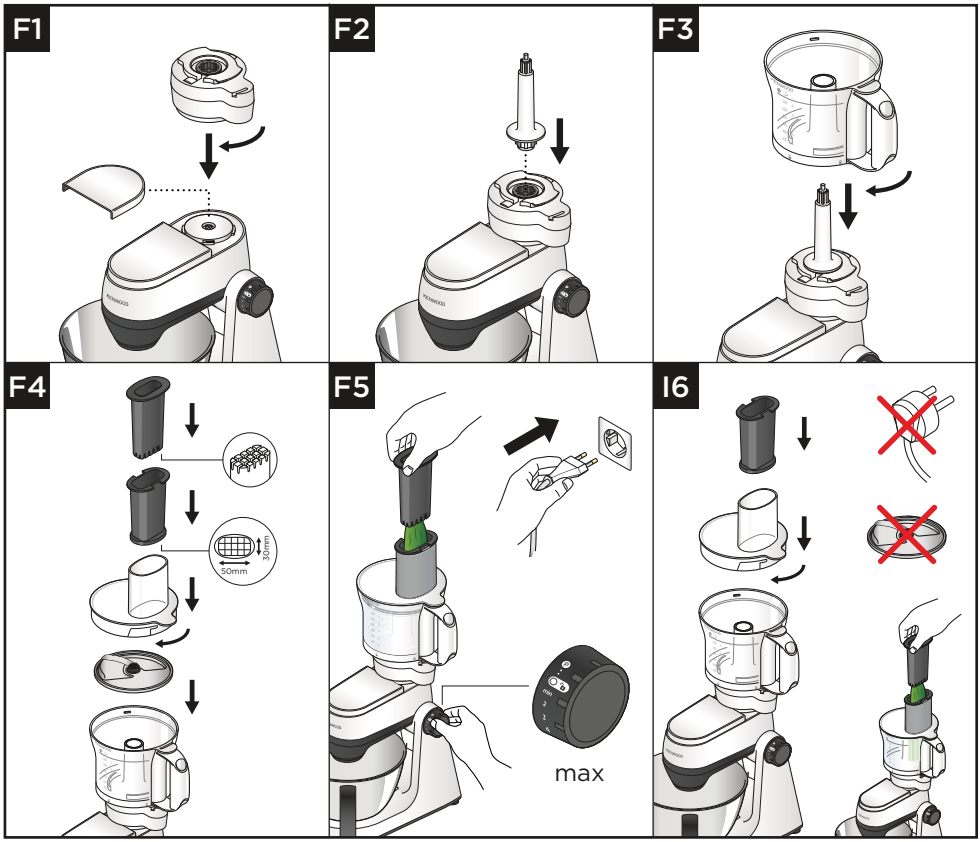
- En iyi sonuçlar için meyveleri oda sıcaklığında saklayın ve sıkın. Sıkım işleminden önce tezgâhın üstünde yuvarlayın.
- Meyvenin suyunu çıkarmayı kolaylaştırmak için sıkım işlemi esnasında meyveyi yana doğru hareket ettirin.
- Fazla miktarda meyve sıkarken, çekirdeklerin ve posanın birikmesini engellemek için süzgeci düzenli olarak temizleyin.
- Mutfak robotu kasesini, meyve suyu ile aşırı dolmasını önlemek için, düzenli olarak boşaltın.

Kullanım Tablosu

		MAKS		(San)
		20–50 g	Max (Maks)	10–20
	 2 cm	400 g	Max (Maks)	15–30
	1/4	250 g	Max (Maks)	5–10
		250 g	Max (Maks)	15–30
		250 g 125 g	Max (Maks)	10
		85 ml H_2O		10-20
		800 g	Min–Max (Min-Maks)	10-20
		x4 360 g	Max (Maks)	1-2
		 Max	Max (Maks)	–
			4	
			Max (Maks)	
		1 kg	Min-3	–

Küp Doğrama Eklentinizin Kullanımı (Ürünle Birlikte Gelmişse)

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



ÖNEMLI

- Küp doğrama diski sadece küp doğrama eklentisi ile birlikte kullanılmak üzere dizayn edilmiştir.
- Küp doğrama iticisi, sadece küp doğrama ızgarası ile kullanılmalıdır. Küp doğrama ızgarası takılı değilken kullanılması, iticinin dibinin zarar görmesine yol açacaktır.
- Peynir, jambon, sucuk gibi yiyecekler ızgarayı tıkar, bu yüzden bu eklenti ile kullanılmaları tavsiye edilmez.
- Yiyecek ızgaradan geçirilemeyecek kadar sertse yaklaşık 10-15 dakika pişirin, ardından işlemeden önce buzdolabında soğumaya bırakın.

1 Dişli kutusunu yüksek hız çıkışının içine itin ve yerine kilitleninceye kadar saat yönünde çevirin.
2 Tahrik milini dişli kutusunun üzerine yerleştirin.
3 Kaseyi tahrik milinin üzerine yerleştirin ve dişli kutusunun üzerine indirin, yerine kilitlemek için saat yönünde çevirin.

4 Küp doğrama diskini tahrik mili üzerine yerleştirin ve tamamen aşağıya gelene kadar çevirin.
5 Kapağı yerleştirin.
6 Küp doğrama ızgarasını besleme tüpünün içine yerleştirin
7 Öğeleri küp doğrama ızgarasından geçirmek için küp doğrama iticisini açın ve kullanın.
8 Ekspres küp doğrayıcı ayrıca Patates Kızartması, Çiğ Sebzeler ve baton üretmek için de kullanılabilir.
9 Küp doğrama ızgarasını küp doğrama diski olmadan takın.
10 Daha sonra cihazı çalıştırmadan yiyeceği manuel olarak ızgaradan geçirin.

Öneri ve İpuçları

- İşlemeye yardımcı olmak için, her iki elinizi de iticinin üstüne koyun ve aşağı doğru sıkıca bastırın.
- En iyi sonuç için, taze meyve ve sebzeler kullanın. Yiyecek ızgaradan geçirilemeyecek kadar sertse yaklaşık 10-15 dakika pişirin, ardından işlemeden önce buzdolabında soğumaya bırakın.
- Yiyeceklerin sıkışmasını önlemek için, besleme tüpüne çok sıkışık şekilde yerleştirmeyin – ideal olarak yiyecekler şu ölçüden daha büyük kesilmemelidir:

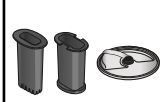
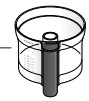
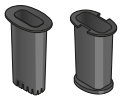
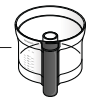
50 × 30 mm

- İşlemeden önce daima sert kabukları, çekirdekleri, tohumları vs. çıkartın.

Not:

- Yiyeceklerin farklı büyüklük ve şekillerde olması sebebiyle, küp doğranmış parçalar için bazı bozuk şekilli olanlar olacaktır, bu normaldir.
- Küp şeklinde doğrama ızgarasını temizlemek için küp şeklinde doğrama ızgarasına sıkışabilecek yiyecekleri çıkarmak için iticinin ucunu kullanın.

Kullanım Tablosu

		MAKS		(San)
		Max 	Max (Maks)	5-30
		Max 	N/A (Yok)	N/A (Yok)

Servis ve müşteri hizmetleri

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

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

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

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır.
Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir.

Sorun giderme kılavuzu

Sorun	Neden	Çözüm
Cihaz kullanılırken durdu.	Güç gelmiyor.	Cihazın prize takılı olup olmadığını kontrol edin.
	Cihaz aşırı yüklenmiş veya maksimum kapasite aşılmış.	Hız ayarını kapalı konuma getirin, birkaç saniye bekleyin ve hızı tekrardan ayarlayın. Cihaz tekrardan çalışmaya başlar. 'Önerilen Kullanım Grafiği'ndeki' Maksimum kapasiteleri kontrol edin.
	Çıkış kapakları takılı değil veya yerine oturmamış.	Çıkış kapağının (kapaklarının) düzgün takılıp takılmadığını kontrol edin.
Yüksek hızlı eklentiler çalışmıyor.	Ek parça düzgün takılmamış veya yerine oturmamış.	Ek parçanın yerine oturduğundan emin olun.
Çalışma yüzeyindeki hareketler.	Birimin altındaki ayaklıklar ıslak veya kirli.	Ayaklıkların temiz ve kuru olup olmadığını düzenli olarak kontrol edin.

Česky

- Důležité bezpečnostní informace 172
- Péče a čištění 173
- Seznam dílů 174-175
- Nasazení a odstranění krytů vývodů 176
- Používání kuchyňského robota a lisu na citrusy 176-179
  - Nákresy a pokyny k použití 176-178
  - Tabulka doporučeného nastavení 179
- Používání nástavce pro krájení na kostky (pokud je součástí sestavy) 180-181
  - Nákresy a pokyny k použití 180-181
  - Tabulka doporučeného nastavení 181
- Servis a údržba 182
- Průvodce odstraňováním problémů 183

Důležité bezpečnostní informace

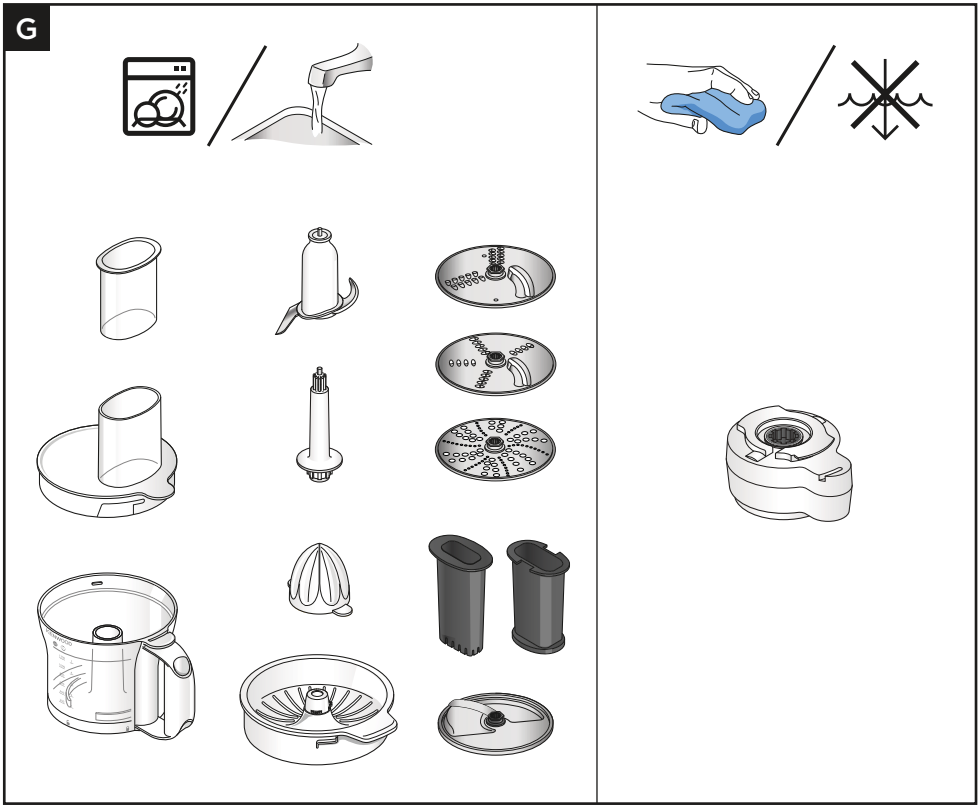
- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Otočte ovladač rychlosti do polohy ‚O' (vypnuto) a odpojte přístroj od zdroje napájení: před nasazením nebo odpojením nástavce, po použití přístroje a když přístroj nepoužíváte a před čištěním.
- **Při nalévání horké tekutiny do přístroje buďte opatrní, protože může kvůli náhlému uvolnění páry vystříknout.**
- **NEZPRACOVÁVEJTE** horké ingredience.
- **NEBEZPEČÍ OPAŘENÍ:** Horké přísady je třeba před umístěním do nádoby nebo před zpracováním nechat vychladnout na pokojovou teplotu.
- Nedávejte do nádoby ruce, když je přístroj připojený k napájení.
- Nůž a kotouče jsou velmi ostré. Zacházejte s nimi opatrně. Při manipulaci a čištění je držte za úchyt v horní části, mimo ostří.
- Při krájení/strouhání nedovolte, aby se mísa naplnila až po krájecí kotouč. Pravidelně ji vyprazdňujte.
- **Nepřekračujte** maximální úroveň objemu vyznačenou na nádobě.
- Před vyprázdněním nádoby **vždy** vyjměte nože.
- Potraviny nikdy **netlačte** do plnicího hrdla prsty. Vždy používejte dodávanou tlačku.
- Než sejmete z pracovní nádoby víko, vypněte přístroj a počkejte, dokud se nože nebo kotouče zcela nezastaví.
- K ovládání přístroje **nikdy** nepoužívejte víko, ale ovladač rychlosti.
- KAP45A.000GY compatible with KHC30/KHC40 only.

Nástavec pro krájení na kostky

- Krájecí mřížka a kotouč jsou velmi ostré. Při nasazování, vyjímání a čištění s nimi zacházejte opatrně. Při manipulaci vždy držte krájecí kotouč za úchyt pro prsty, co nejdále od ostří.
- Potraviny **nikdy** netlačte do dávkovací trubice prsty. Používejte pouze dodávanou tlačku.
- **Netlačte** potraviny do dávkovací trubice příliš velkou silou, abyste nástavec nepoškodili.
- Než sundáte víko, vypněte přístroj a počkejte, dokud se krájecí kotouč zcela nezastaví.
- **Nenalévejte** do dávkovací trubice horké tekutiny.

Péče a čištění

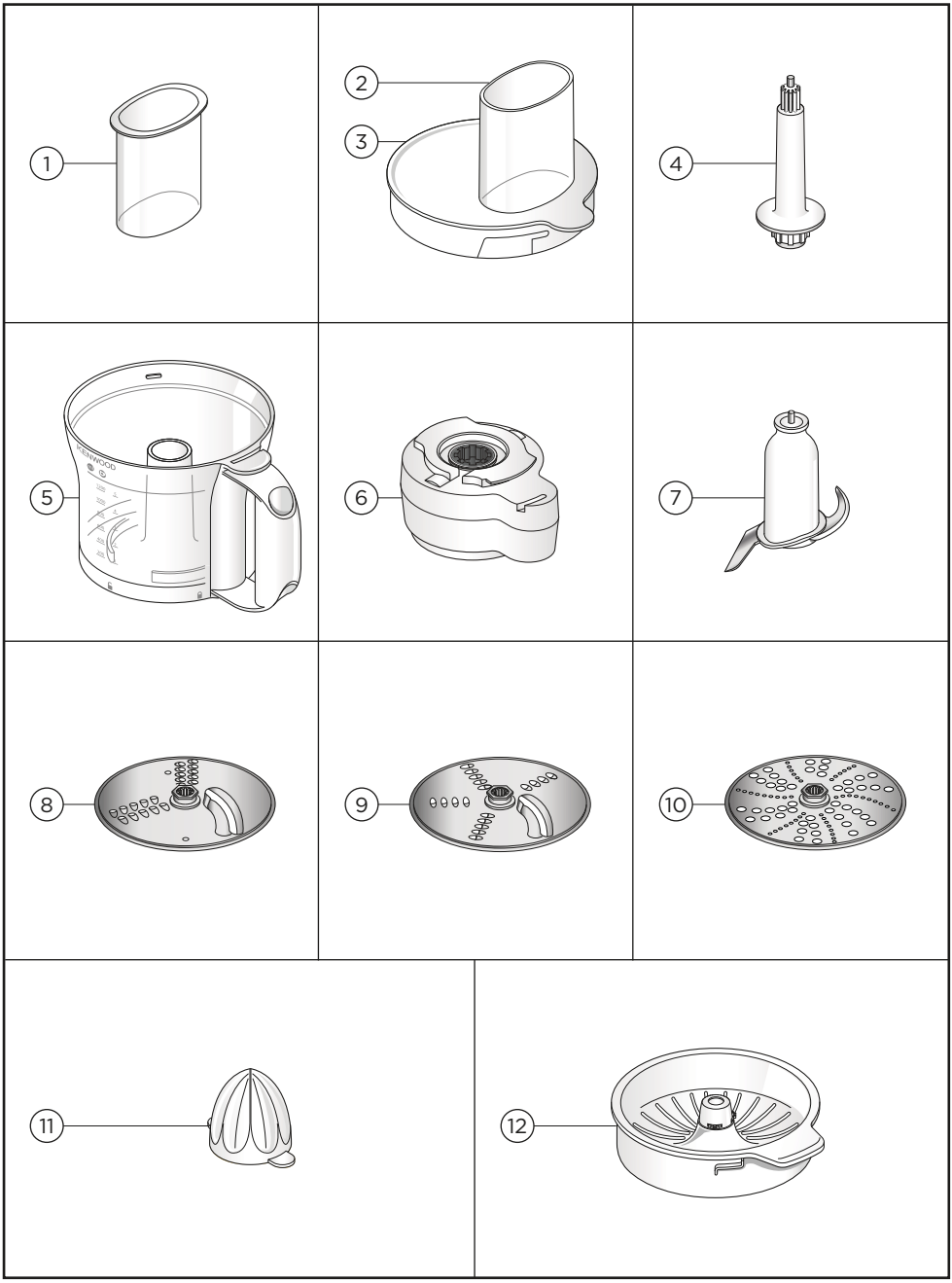
G



- Před čištěním spotřebič vždy vypněte a odpojte ze zásuvky.
- Nástavce před čištěním zcela rozeberte.
- Abyste si čištění usnadnili, umývejte součásti přístroje ihned po jejich použití.
- Některé potraviny, např. mrkev, způsobují změnu barevného odstínu plastických hmot. Zbarvení je možné odstranit hadříkem navlhčeným v rostlinném oleji.
- **Zacházejte opatrně s noži, krájecími kužely a kotouči - jsou nesmírně ostré.**

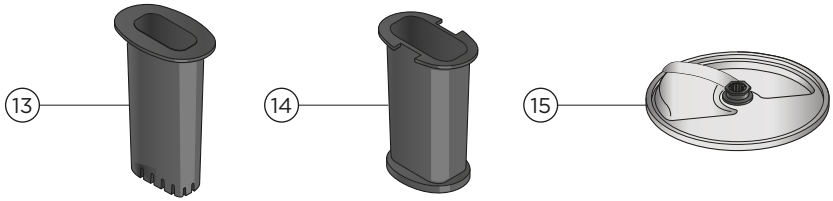
Další bezpečnostní upozornění najdete v návodu k použití kuchyňského robotu.

Seznam dílů



Seznam dílů (pokračování)

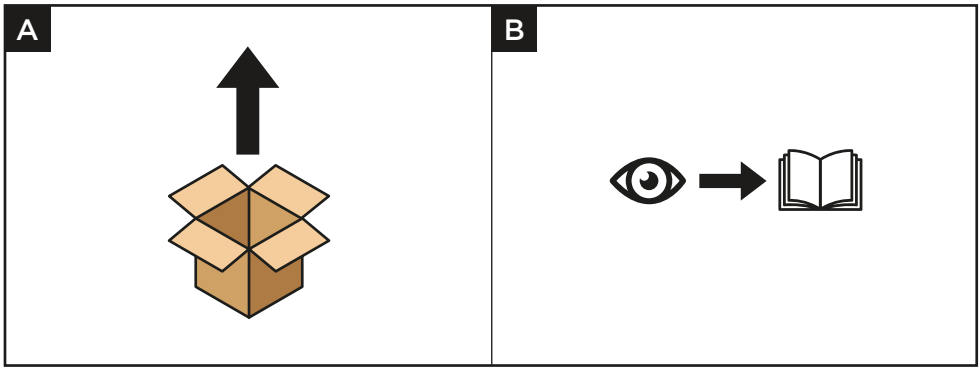
* Pokud je součástí dodávky



① tlačka
② dávkovací trubice
③ víko
④ hřídel náhonu
⑤ nádoba
⑥ převodová skříň
⑦ nůž
⑧ kotouč na hrubé krájení/ strouhání
⑨ kotouč na jemné krájení/ strouhání
⑩ kotouč na velmi jemné strouhání
⑪ kužel
⑫ sítko

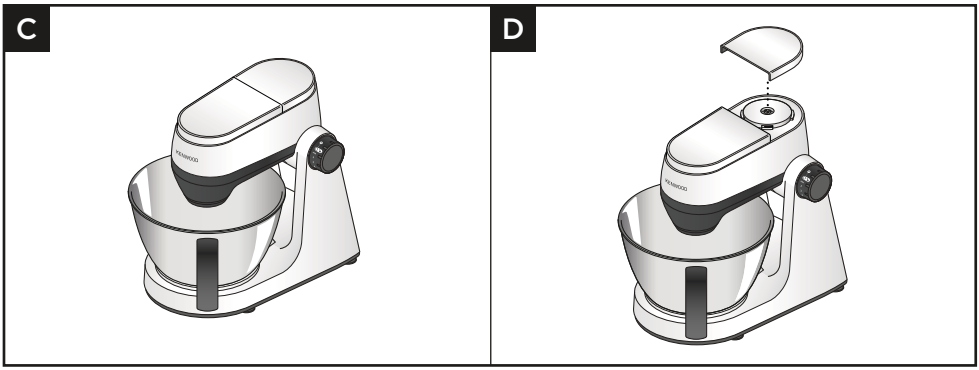
Nástavec pro krájení na kostky (pokud jsou součástí sestavy)

⑬ tlačka pro krájení na kostky
⑭ mřížka pro krájení na kostky
⑮ kotouč pro krájení na kostky



Nasazení a odstranění krytů vývodů

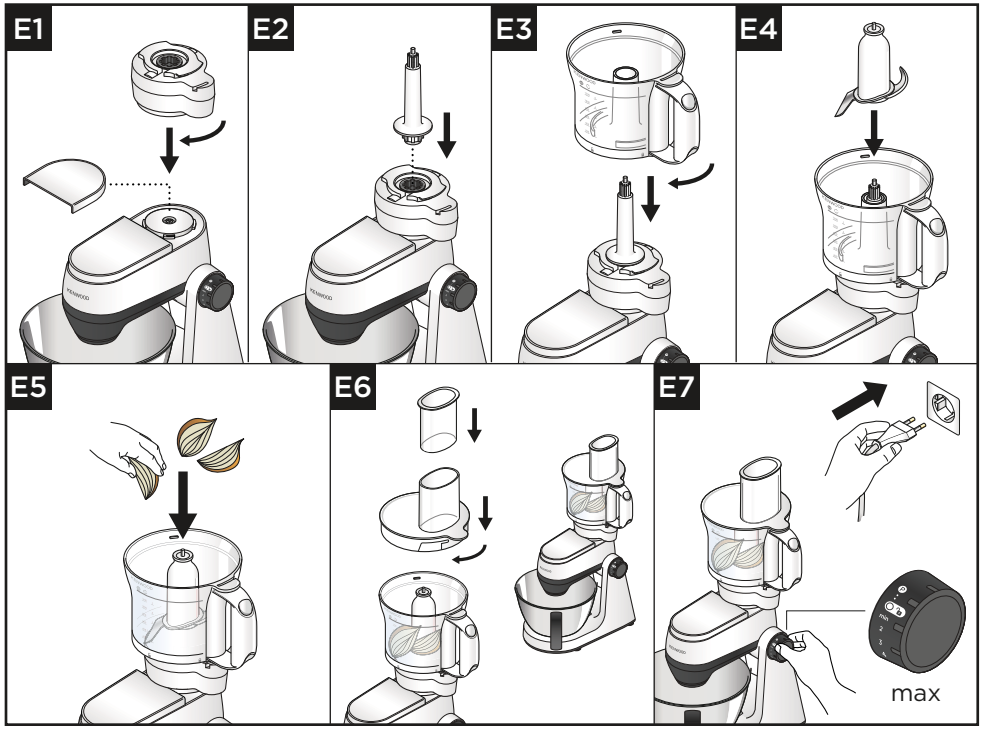
Nákresy a pokyny k použití

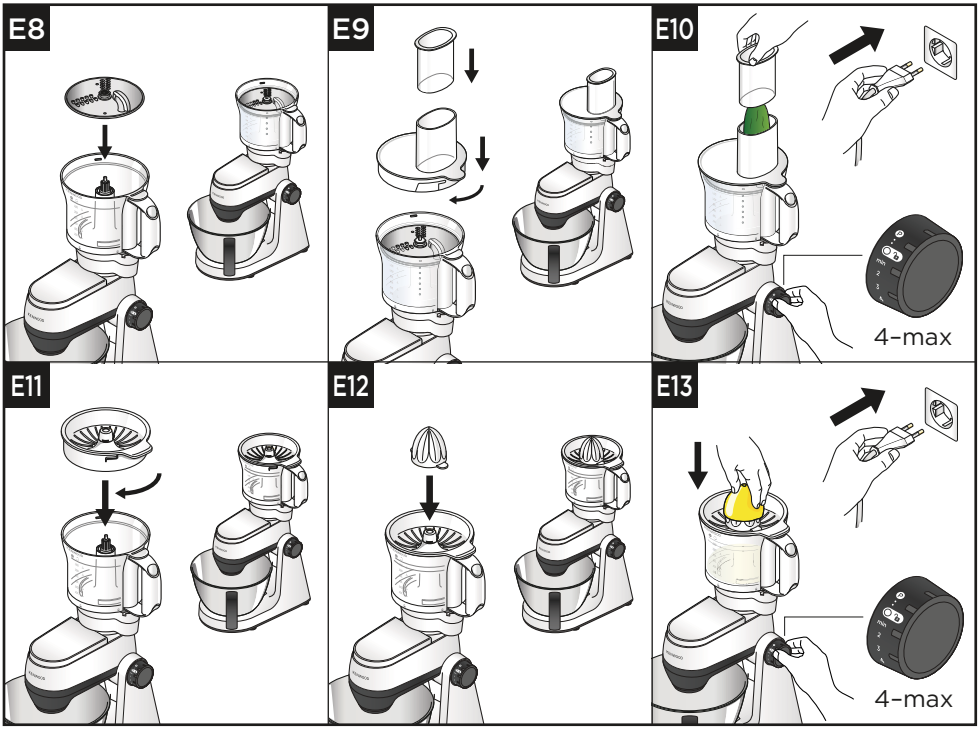


1 Sundejte kryt vývodu rychlého náhonu.

Používání kuchyňského robota a lisu na citrusy

Nákresy a pokyny k použití





DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

- Nůž a řezací strany kotoučů jsou ostré, a proto s nimi zacházejte opatrně.
- **Nepoužívejte** nožovou jednotku na sekání ledových kostek nebo jiných tvrdých potravin, jako je koření, protože by mohly nástavec poškodit.
- Mandlovou esenci nebo aroma do směsí přidávejte tak, aby se nedostaly do styku s plastem. Mohly by zanechat trvalé skvrny.
- **Nedovolte**, aby se nádoba zaplnila do výšky krájecího kotouče. Pravidelně ji vyprazdňujte.
- **Nepřekračujte** maximální úroveň objemu vyznačenou na nádobě.
- Lis na citrusy je možné používat pouze s mísou kuchyňského robota.

1 Nasaďte převodovou skříň na vývod rychlého náhonu a otočením po směru hodinových ručiček ji zajistěte.
2 Na převodovou skříň nasaďte hřídel náhonu.
3 Umístěte nádobu nad hřídel náhonu, položte ji na převodovou skříň a otočením po směru hodinových ručiček ji zajistěte.
4 Nasaďte nůž, jeden z kotoučů nebo lis na citrusy.
5 Nasaďte víko (pouze při použití nože a kotoučů).

Kotouče

1 Vložte potraviny do dávkovací trubice.
2 Zapněte přístroj a potraviny rovnoměrně tlačte dolů pomocí tlačky. Do dávkovací trubice nikdy nevkládejte prsty.

Lis na citrusy

1 Nasaďte do nádoby sítko a otáčejte ho po směru hodinových ručiček, aby jazýček na okraji zapadl do držadla nádoby.
2 Doprostřed sítka nasaďte kužel a otáčejte s ním, dokud nesjede až dolů.
3 Rozkrojte plod na polovinu. Zapněte přístroj na rychlostní stupeň 3 a přitlačte plod na kužel.

Rady a tipy - Nůž

- Maso, chléb a zeleninu před zpracováním nakrájejte na kostky o velikosti 2 cm.
- Bylinky se nejlépe nasekají, když jsou čisté a suché.
- Dbejte na to, abyste při použití nože nezpracovávali přísady příliš dlouho.

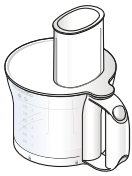
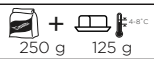
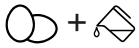
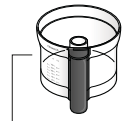
Rady a tipy - Kotouče

- Při použití oboustranných kotoučů musí být požadovaná krájecí strana otočená nahoru.
- Používejte čerstvé potraviny.
- Nekrájejte potraviny na příliš malé kousky. Aby se zabránilo klouzání potravin při zpracování, naplňte velkou dávkovací trubici po celé šíři nebo použijte malou trubici.
- Při krájení na plátky nebo strouhání budou potraviny vložené kolmo nakrájené na menší kousky než potraviny vložené vodorovně.
- Po zpracování vždy zůstane na kotouči nebo v nádobě malé množství odpadu.

Rady a tipy - Lis na citrusy

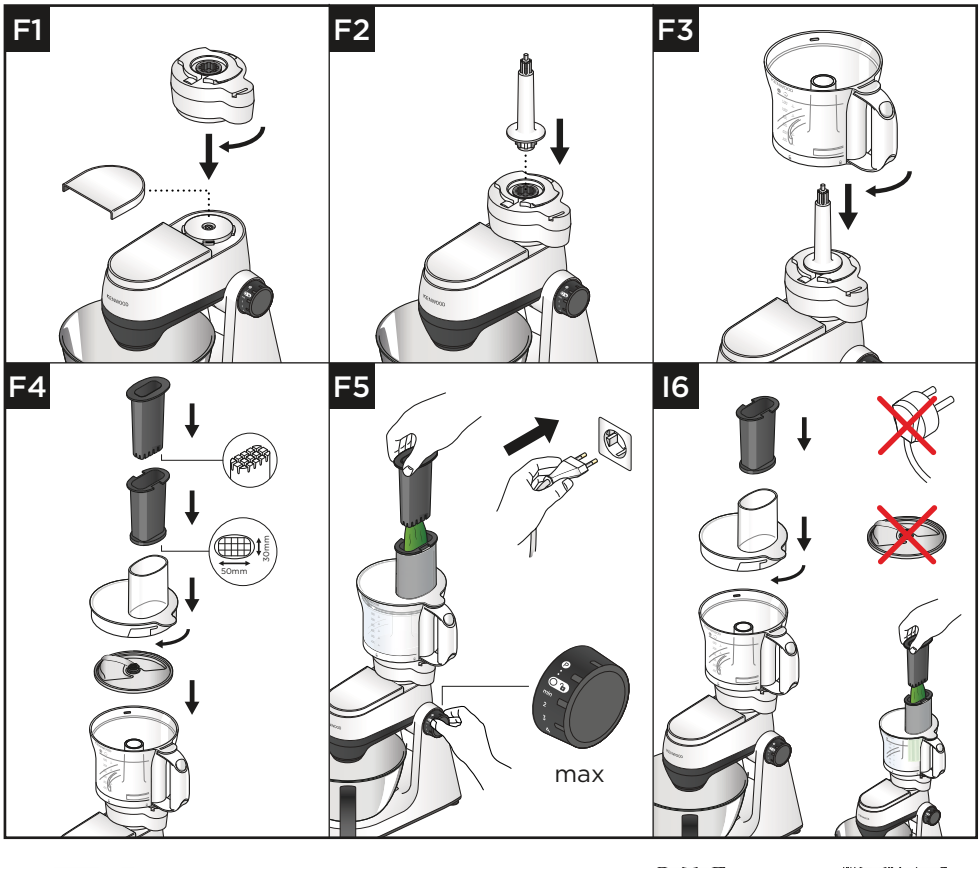
- Nejlepších výsledků dosáhnete, když budete ovoce skladovat a lisovat při pokojové teplotě a před lisováním je poválíte po pracovní ploše.
- Více šťávy získáte, když budete ovocem při lisování pohybovat ze strany na stranu.
- Při lisování většího množství pravidelně vyprazdňujte sítko, aby nedocházelo k hromadění dužniny a pecek.
- Pravidelně nádobu robota vyprazdňujte, aby z ní nepřetekla šťáva.

Tabulka doporučeného nastavení

		MAX.		(S)
		20–50 g	Max	10–20
	2 cm	400 g	Max	15–30
	1/4	250 g	Max	5–10
		250 g	Max	15–30
		 250 g 125 g	Max	10
		85 ml H_2O		10-20
		800 g	Min-Max	10-20
		 x4 360 g	Max	1-2
		 Max	Max	–
			4	
			Max	
		1 kg	Min-3	–

Používání nástavce pro krájení na kostky (pokud jsou součástí sestavy)

Nákresy a pokyny k použití



UPOZORNĚNÍ

- Kotouč pro krájení na kostky je určen k použití pouze s nástavcem pro krájení na kostky.
- Tlačka pro krájení na kostky by se měla používat pouze s mřížkou pro krájení na kostky. Při použití tlačky bez mřížky dojde k poškození spodní strany tlačky.
- Potraviny jako sýr, šunka nebo klobása chorizo ucpou mřížku, a proto se jejich zpracování s tímto nástavcem nedoporučuje.
- Pokud jsou potraviny natolik tvrdé, že neprojdou mřížkou, povařte je před zpracováním přibližně 10 až 15 minut a nechejte je vychladnout v lednici.

1 Nasaďte převodovou skříň na vývod rychlého náhonu a otočením po směru hodinových ručiček ji zajistěte.
2 Na převodovou skříň nasaďte hřídel náhonu.
3 Umístěte nádobu nad hřídel náhonu, položte ji na převodovou skříň a otočením po směru hodinových ručiček ji zajistěte.

4 Nasaďte na hnací hřídel kotouč pro krájení na kostky.
5 Nasaďte víko.
6 Nasaďte do dávkovací trubice mřížku pro krájení na kostky.
7 Zapněte přístroj a pomocí tlačky pro krájení na kostky protlačujte potraviny přes mřížku pro krájení na kostky.
8 Nástavec Express Dice je možné použít také pro krájení hranolků a zeleninových špalíčků.
9 Nasaďte mřížku pro krájení na kostky bez kotouče pro krájení na kostky.
10 Protlačte ručně potraviny přes mřížku, aniž byste přístroj zapnuli.

Rady a tipy

- Aby se zpracování usnadnilo, položte obě ruce nahoru na tlačku a pevně zatlačte dolů.
- Nejlepších výsledků dosáhnete při zpracování čerstvého ovoce a zeleniny. Pokud jsou potraviny natolik tvrdé, že neprojdou mřížkou, povařte je před zpracováním přibližně 10 až 15 minut a nechejte je vychladnout v lednici.
- Aby se potraviny v přístroji nezasekly, nepěchujte je do plnicí trubice příliš natěsno. Potraviny by neměly být větší než:

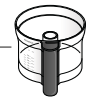
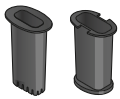
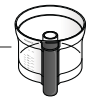
50 × 30 mm

- Před zpracováním vždy odstraňte z potravin pevnou slupku, pecky, jádra, semínka apod.

Poznámka:

- V důsledku různé velikosti a tvaru potravin se budou v nakrájených potravinách vyskytovat nepravidelné kousky. Je to běžný jev.
- K vyčištění mřížky uvolněte koncem tlačky potraviny, které v mřížce uváznou.

Tabulka doporučeného nastavení

		MAX.		(S)
		Max 	Max	5-30
		Max 	N/A (--)	N/A (--)

Servis a údržba

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

- 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, zřizovaném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje.

Průvodce odstraňováním problémů

Problém	Příčina	Řešení
Přístroj se během provozu zastavil.	Chybí napájení.	Zkontrolujte zapojení do elektrické zásuvky.
	Přístroj je přetížený/byla překročena maximální kapacita.	Přepněte ovladač rychlosti do polohy vypnuto, počkejte několik sekund a nastavte znovu rychlost. Přístroj by se měl ihned znovu spustit. Prověřte maximální kapacity v tabulce doporučených rychlostí a množství.
	Nejsou nasazeny nebo zajištěny kryty vývodů náhonů.	Prověřte, zda jsou kryty vývodů řádně nasazeny.
Nefungují nástavce pro rychlý náhon.	Nástavce nejsou řádně nasazeny a zajištěny.	Prověřte, zda jsou nástavce řádně zajištěny.
Pohyb po pracovní ploše.	Nožičky na spodní straně přístroje jsou mokré nebo znečištěné.	Pravidelně kontrolujte, zda jsou nožičky čisté a suché.

Magyar

- Fontos biztonsági tudnivalók 185
- Karbantartás és tisztítás 186
- Alkatrészlista 187-188
- A meghajtófedelek felhelyezése és levétele 189
- Az élelmiszer-aprító és a citrusfacsaró használata 189-192
  - Ábrák és használati utasítások 189-191
  - Használati útmutató 192
- A kockára vágó tartozék használata (ha tartozék) 193-194
  - Ábrák és használati utasítások 193-194
  - Használati útmutató 194
- Szerviz és vevőszolgálat 195
- Hibaelhárítási útmutató 196

Fontos biztonsági tudnivalók

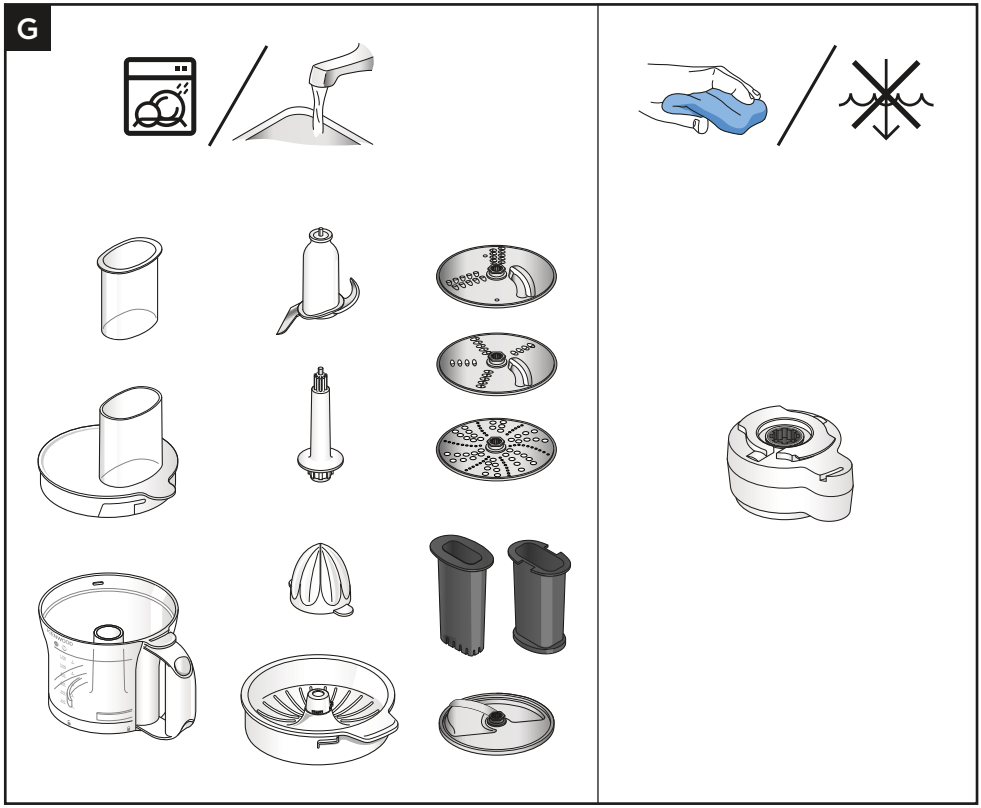
- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- A tartozékok fel- és leszerelése előtt, használat után és tisztítás előtt állítsa a sebességszabályozót az „O” (KI) állásba és húzza ki a hálózati csatlakozót.
- **Legyen óvatos, ha forró folyadékot önt a robotgépbe, mert a hirtelen gőzképződés következtében a forró folyadék kifröccsenhet a készülékből.**
- **Ne** dolgozzon fel forró hozzávalókat.
- **ÉGÉSI SÉRÜLÉS KOCKÁZATA:** Forró hozzávalók esetén, mielőtt az edénybe öntené és összekeverné azokat, várja meg, hogy lehűljenek szobahőmérsékletre.
- Se a keze, se konyhai eszközök ne legyenek a robotgép edényében, amíg a gép feszültség alatt van.
- Legyen óvatos, mert a késpenge és a tárcsák rendkívül élesek. A készülék tisztításakor vagy szét- és összeszerelésekor mindig a tetején levő fogórésznél, a vágóélektől távol fogja meg.
- Szeletelésnél/reszelésnél ne hagyja, hogy az edény a vágótárcsáig megteljen – rendszeresen ürítse.
- **Ne** töltse az edényt a jelzett maximális (MAX) kapacitás fölé.
- A késpengét **mindig** vegye ki, mielőtt kiönti az edény tartalmát.
- Az élelmiszert **soha** ne az ujjával tolja le az adagolócsőben. Mindig használja a tartozék tömőrudat.
- Mielőtt levenné az élelmiszer-aprító edény fedelét, kapcsolja ki a készüléket és várja meg, amíg a kés vagy a tárcsák teljesen megálltak.
- Az élelmiszer-aprítót **ne** a fedéllel működtesse, erre a célra mindig a sebességszabályozót használja.
- A KAP45A.000GY csak a KHC30/KHC40 készülékkel kompatibilis.

Kockára vágó tartozék

- A kockázórács és a tárcsa nagyon éles, ezért a felszerelés, leszerelés és tisztítás közben legyen óvatos. A tárcsát mindig a vágóéltől távoli fogórésznél fogja meg.
- A zöldséget vagy gyümölcsöt **soha** ne az ujjával tolja le az adagolócsőben. Csak a tartozék tömőrudat használja.
- **Ne** nyomja le túlzott erővel az adagolócsőben a nyersanyagot, mert károsíthatja a tartozékot.
- A kikapcsolás után mindig várja meg, amíg a vágótárcsa teljesen leáll, és csak utána vegye le a fedelet.
- Ne öntsön forró folyadékot az adagolócsőbe.

Karbantartás és tisztítás

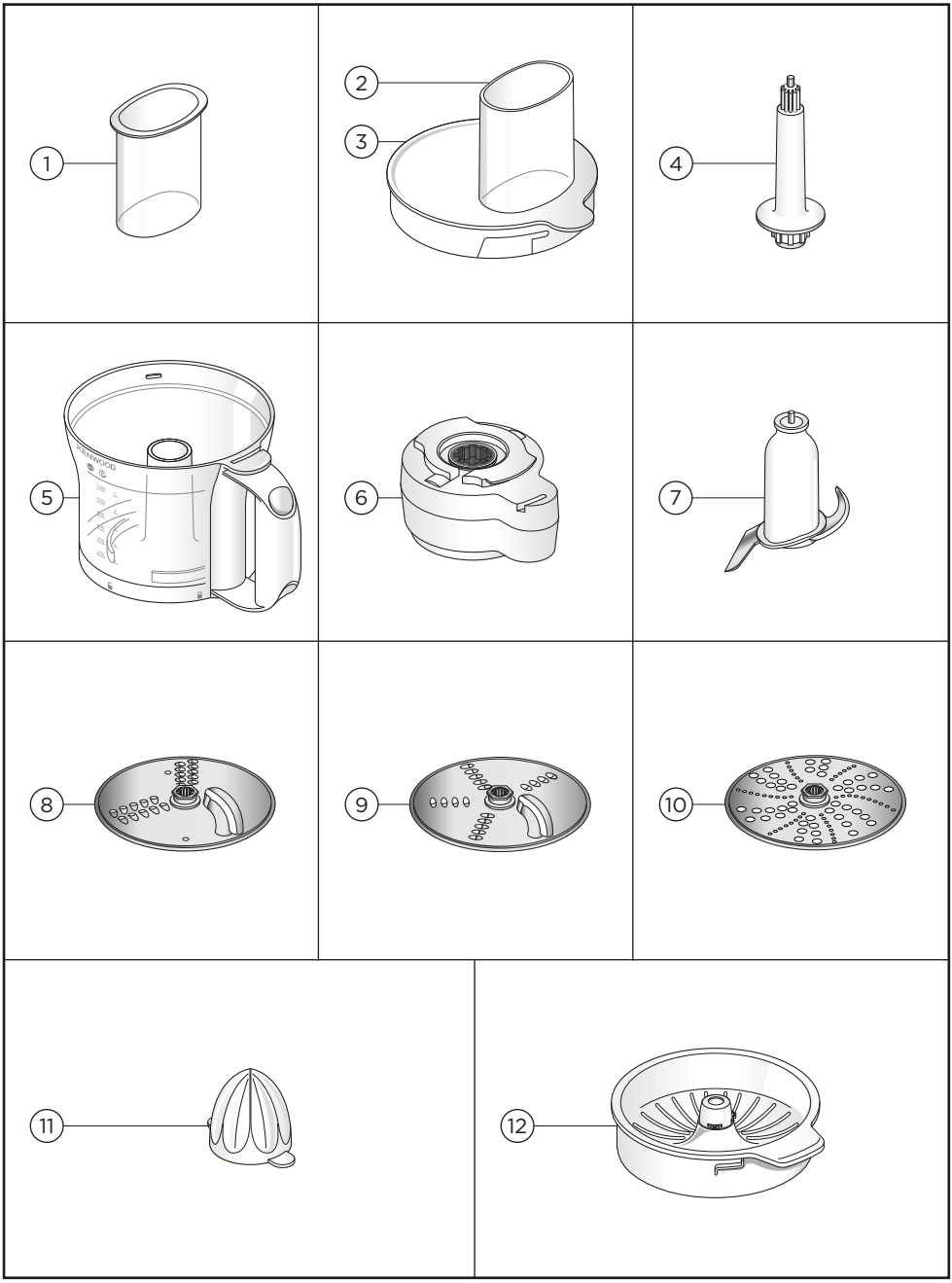
G



- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból.
- A tisztítás előtt teljesen szerelje szét a tartozékokat.
- A könnyebb tisztítás érdekében a használat után azonnal mossa le a részegységeket.
- Egyes élelmiszerek, például a sárgarépa elszínezhetik a műanyagot. Az elszíneződés növényi olajba mártott ronggyal dörzsölve eltávolítható.
- **A kések, vágókúpok és tárcsák rendkívül élesek, ezért ezekkel nagyfokú körültekintéssel kell bánni.**

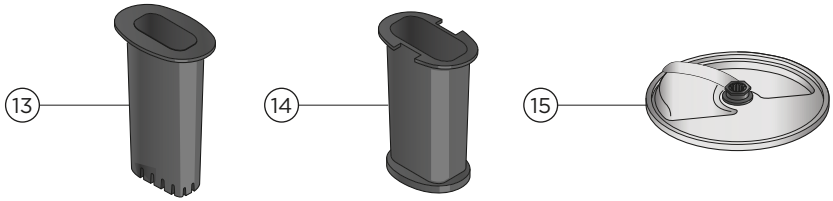
A további biztonsági figyelmeztetésekkel kapcsolatban nézze át a konyhagép általános használati utasítását.

Alkatrészlista



Alkatrészlista (folytatás)

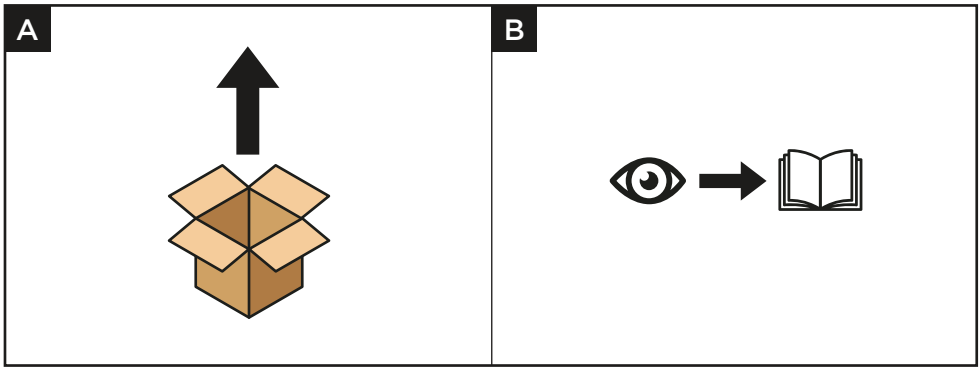
* Ha tartozék



① Tömőrúd
② Adagolócső
③ Fedél
④ Hajtótengely
⑤ Edény
⑥ Váltómű
⑦ Késpenge
⑧ Vastag szeletelő-/ reszelőtárcsa
⑨ Vékony szeletelő-/ reszelőtárcsa
⑩ Extra finom reszelőtárcsa
⑪ Facsarókúp
⑫ Szűrő

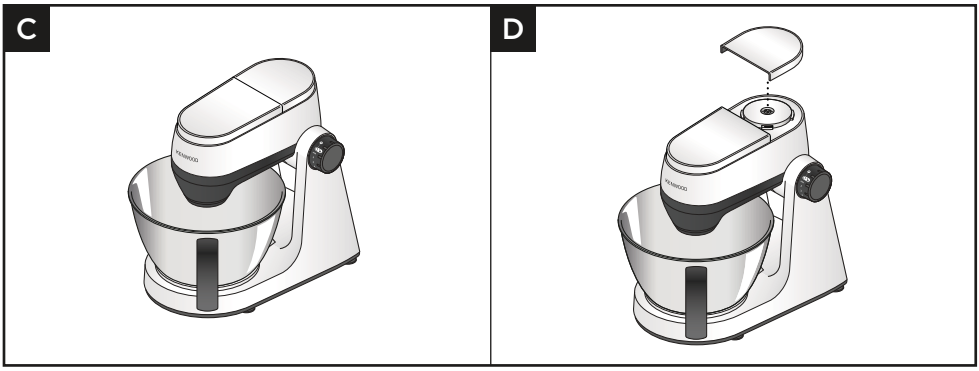
Kockára vágó tartozék (ha tartozék)

⑬ Kockázó tömőrúdja
⑭ Kockázórács
⑮ Kockára vágó tárcsa



A meghajtófedelek felhelyezése és levétele

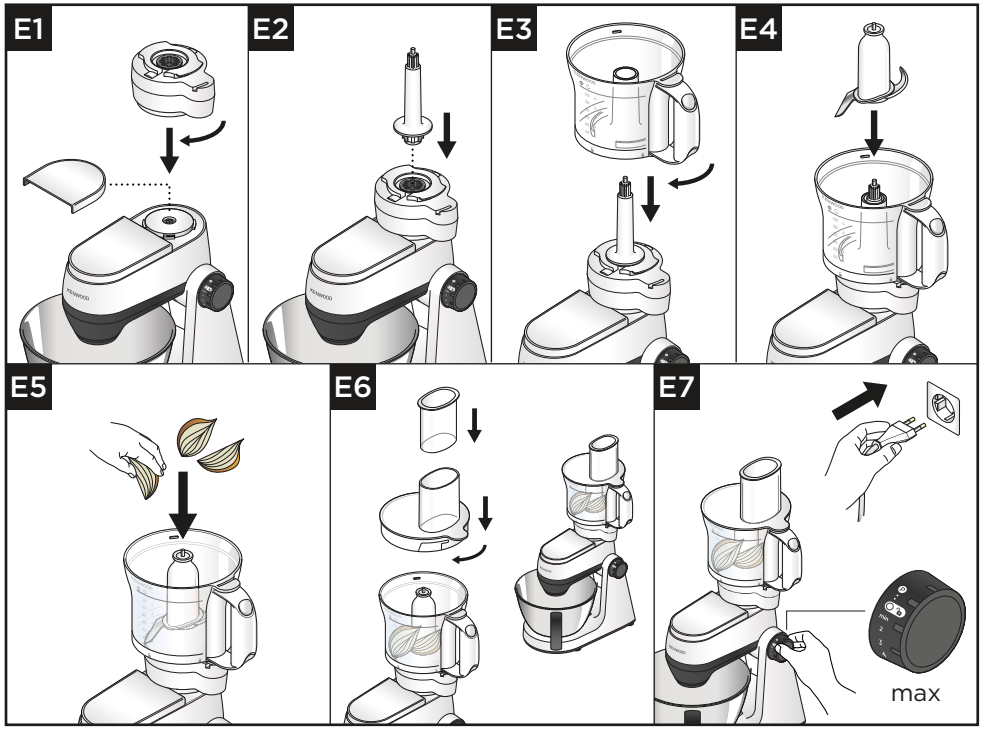
Ábrák és használati utasítások

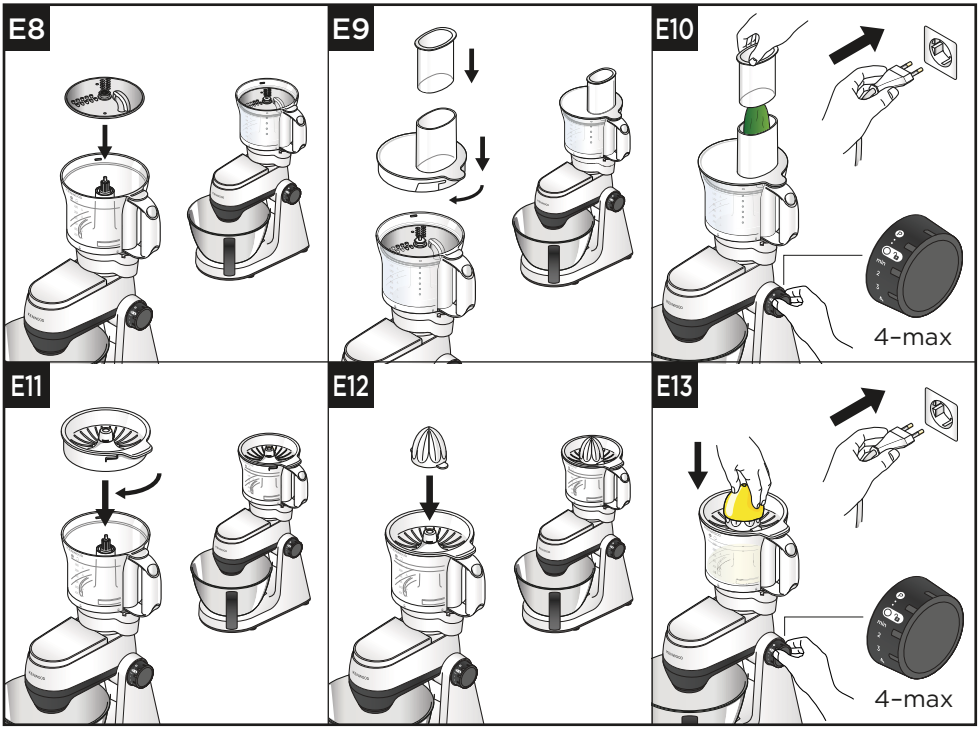


1 Emelje le a nagy sebességű meghajtó nyílásának fedelét.

Az élelmiszer-aprító és a citrusfacsaró használata

Ábrák és használati utasítások





FIGYELEM!

- Legyen óvatos, mert a késpenge és a tárcsák vágórészei nagyon élesek.
- **Ne** használja a késpengét jégkocka vagy más kemény étel, például fűszerek aprítására, mert ezek károsíthatják a tartozékot.
- Ha mandulakivonatot vagy ízesítő anyagot ad a keverékhez, ügyeljen arra, hogy ne érintkezzen műanyag alkatrészekkel, mert elszíneződést okozhat.
- **Ne** hagyja, hogy az edény a vágótárcsáig megteljen – rendszeresen ürítse.
- **Ne** töltse az edényt a jelzett maximális (MAX) kapacitás fölé.
- A citrusfacsaró tartozék csak az élelmiszer-aprító edényével együtt használható.

1 Helyezze a váltóművet a nagy sebességű meghajtó nyílására, és forgassa el jobbra, amíg rögzül.
2 Helyezze a hajtótengelyt a váltóműbe.
3 Helyezze az edényt a hajtótengelyre, és engedje le a váltóműre, majd jobbra elforgatva rögzítse.
4 Helyezze fel a késpengét, az egyik tárcsát vagy a citrusfacsarót.
5 Helyezze fel a fedelet (ha csak a forgókést és a tárcsákat használja).

Tárcsák

1 Tegye az ételt az adagolócsőbe.
2 Kapcsolja be a készüléket, és a nyersanyagot egyenletesen nyomja lefelé a tömőrúddal – soha ne dugja az ujját az adagolócsőbe.

Citrusfacsaró

1 Helyezze a szűrőt az edénybe, és forgassa el jobbra, hogy a peremen levő fül az edény fogantyújánál rögzüljön.
2 Helyezze a facsarókúpot a szűrő középpontja fölé, és forgassa, amíg a helyére nem süllyed.
3 Vágja félbe a gyümölcsöt. Kapcsoljon a 3-as sebességfokozatra, és nyomja rá a gyümölcsöt a facsarókúpra.

Tanácsok és tippek - Késpenge

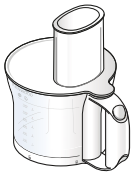
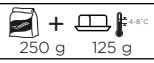
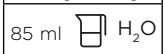
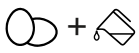
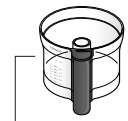
- A húst, kenyeret és zöldséget a feldolgozás előtt vágja 2 cm-es kockákra.
- A fűszernövények tiszta és száraz állapotban apríthatók a legjobban.
- A késpenge használatakor ügyeljen arra, hogy ne keverje túl a hozzávalókat.

Tanácsok és tippek - Tárcsák

- A megfordítható tárcsák használatakor ügyeljen arra, hogy a kívánt vágóoldal legyen felül.
- Friss hozzávalókat használjon.
- Ne vágja az élelmiszert túl kicsire. A feldolgozás során az élelmiszerek csúszásának megelőzése érdekében töltse ki a nagy adagolócső teljes szélességét, vagy használja a kis adagolócsövet.
- Szeletelésnél és reszelésnél a függőlegesen behelyezett darabok rövidebbre lesznek vágva, mint a vízszintesen behelyezett darabok.
- A feldolgozás után mindig marad egy kis hulladék a tárcsán vagy az ételben.

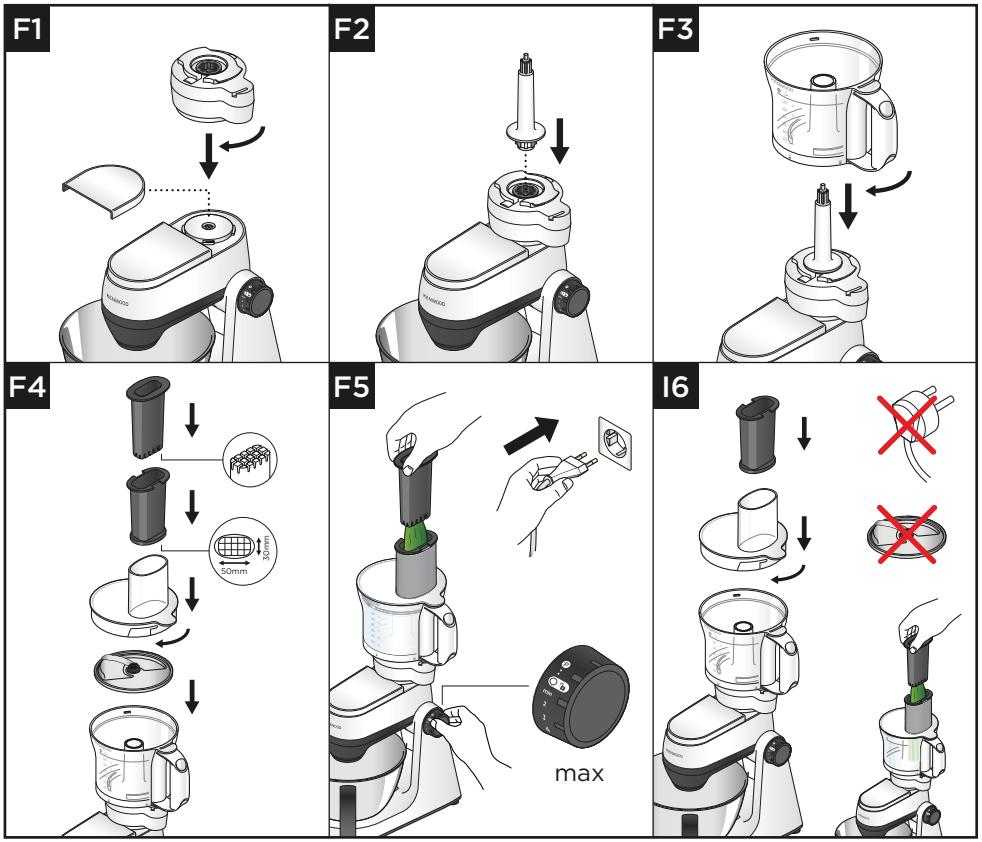
Tanácsok és tippek - Citrusfacsaró

- A legkedvezőbb eredmény elérése érdekében szobahőmérsékleten tárolja és facsarja a gyümölcsöt, és a facsarás előtt kézzel lenyomva görgesse meg az asztalon.
- A lé kinyerésének elősegítése érdekében facsarás közben mozgassa a gyümölcsöt oldalirányban ide-oda.
- Nagy mennyiségű lé készítésekor rendszeresen ürítse a szűrőt, hogy ne halmozódjon fel benne a gyümölcspép és a mag.
- Rendszeresen ürítse ki az edényt, nehogy a lé túlcsorduljon.

		MAX.		(Sec)
		20–50 g	Max (max.)	10–20
	2 cm	400 g	Max (max.)	15–30
	1/4	250 g	Max (max.)	5–10
		250 g	Max (max.)	15–30
		 250 g 125 g  85 ml H_2O	Max (max.)	10 10-20
		800 g	Min-Max (min-max.)	10-20
		 x4 360 g	Max (max.)	1-2
		 Max	Max (max.)	–
			4	
			Max Max (max.)	
		1 kg	Min-3	–

A kockára vágó tartozék használata

Ábrák és használati utasítások



FONTOS

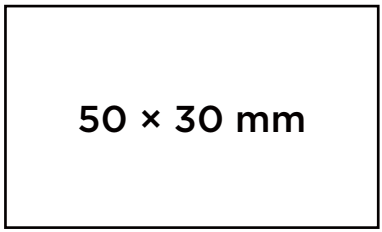
- A kockázórács csak a kockára vágó tartozékkal használható.
- A kockázó tömőrúdja csak a kockázóráccsal használható. A kockázórács nélkül való használata a tömőrúd végének sérülését okozhatja.
- Az olyan élelmiszerek, mint a sajt, a sonka és a kolbász könnyen eltömíthetik a rácsot, ezért nem ajánlott az aprításuk ezzel a tartozékkal.
- Ha a nyersanyagot túl nehéz átnyomni a rácson, főzze kb. 10-15 percig, majd hűtőszekrényben hagyja lehűlni a feldolgozás előtt.

1 Helyezze a váltóművet a nagy sebességű meghajtó nyílására, és forgassa el jobbra, amíg rögzül.
2 Helyezze a hajtótengelyt a váltóműbe.
3 Helyezze az edényt a hajtótengelyre, és engedje le a váltóműre, majd jobbra elforgatva rögzítse.
4 Helyezze a kockára vágó tárcsát a hajtótengelyre.
5 Helyezze fel a fedelet.

6 Helyezze be a kockázórácsot az adagolócsőbe.
7 Kapcsolja be a készüléket és a kockázó tömőrúdjával tolja át a nyersanyagot a kockázórácson.
8 Az Express Dice hasábburgonya, nyers zöldség-szeletkék és zöldséghasábok készítésére is használható.
9 Helyezze be a kockázórácsot a kockára aprító tárcsa nélkül.
10 Ezután a készülék bekapcsolása nélkül tolja át a nyersanyagot a rácson.

Tanácsok és tippek

- A feldolgozás elősegítése érdekében tegye mindkét kezét a tömőrúd tetejére, és erősen nyomja le.
- A legjobb eredmény elérése érdekében csak friss gyümölcsöt és zöldséget aprítson. Ha a nyersanyagot túl nehéz átnyomni a rácson, főzze kb. 10-15 percig, majd hűtőszekrényben hagyja lehűlni a feldolgozás előtt.
- Az élelmiszer elakadásának megakadályozása érdekében ne helyezze a nyersanyagot szorosan az adagolócsőbe – ideális esetben a nyersanyagot ne vágja ennél nagyobbra:

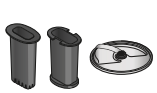
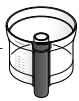
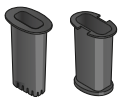


- A kemény héjakat, magvakat stb. a feldolgozás előtt mindig távolítsa el.

Megjegyzés:

- A nyersanyagok különféle mérete és formája miatt a kockák között lehetnek nem pontosan kocka alakú darabok is – ez normális.
- A kockázórács tisztításánál a kockázórácsba beszorult élelmiszerek eltávolításához használja a tömőrúd végét.

Használati útmutató

		MAX.		(Sec)
		Max 	Max (max.)	5-30
		Max	N/A (nincs)	N/A (nincs)

Szerviz és vevőszolgálat

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

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

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

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

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

Hibaelhárítási útmutató

Hiba	A hiba lehetséges oka	Megoldás
A készülék működés közben leállt.	Nincs áramellátás.	Ellenőrizze, hogy a hálózati csatlakozó be van-e dugva a konnektorba.
	A gép túlterhelt/túllépte a maximális kapacitást.	A sebességszabályozót fordítsa kikapcsolt állásba, várjon néhány másodpercet, majd újra válassza ki a kívánt sebességet. A készülék azonnal újra működésbe lép. Ne lépje túl a „Felhasználási útmutatóban" jelzett maximális mennyiségeket.
	A meghajtófedelek nincsenek felhelyezve vagy elmozdultak.	Ellenőrizze, hogy a meghajtófedelek megfelelően vannak-e felhelyezve.
A nagy sebességű tartozék nem működik.	A tartozék nincs megfelelően felszerelve és rögzítve.	Ellenőrizze, hogy a tartozék megfelelően rögzítve van-e.
A gép elmozdul a munkafelületen.	A készülék alján lévő lábak nedvesek vagy piszkosak.	Rendszeresen tisztítsa meg és törölje szárazra a lábakat.

Polski

- Ważne informacje na temat bezpieczeństwa 198
- Konserwacja i czyszczenie 199
- Wykaz części zamiennych 200-201
- Mocowanie i zdejmowanie osłon gniazd 202
- Użytkowanie malaksera i wyciskarki do cytrusów 202-205
  - Ilustracje i instrukcja obsługi 202-204
  - Tabela zaleceń 205
- Obsługa kostkarki (jeżeli załączono zestawie) 206-207
  - Ilustracje i instrukcja obsługi 206-207
  - Tabela zaleceń 207
- Serwis i punkty obsługi klienta 208
- Rozwiązywanie problemów 209

Ważne informacje na temat bezpieczeństwa

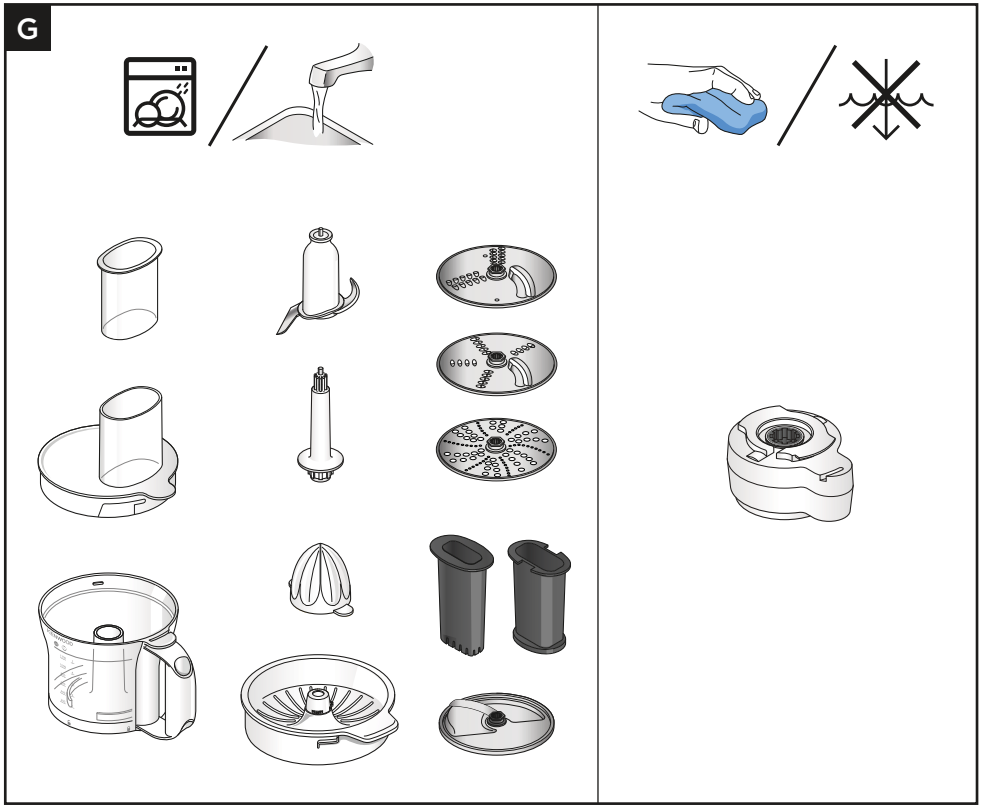
- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Przed zakładaniem i wyjmowaniem nasadki, po zakończeniu pracy, w czasie przechowywania oraz przed przystępowaniem do czyszczenia przesunąć regulator prędkości do pozycji „O"(wyłączony) i wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego.
- **Podczas wlewania gorącego płynu do malaksera należy zachować ostrożność, ponieważ płyn może wyprysnąć z urządzenia z powodu nagłego wytworzenia się pary.**
- **NIE** rozdrabniać składników gorących.
- **RYZYKO POPARZENIA:** Przed umieszczeniem w misce oraz przed rozdrabnianiem gorące składniki należy zawsze ostudzić do temperatury pokojowej.
- Gdy urządzenie jest podłączone do prądu, do miski malaksera nie wolno wkładać rąk ani przyborów kuchennych.
- Noże i tarcze tnące są bardzo ostre – należy się z nimi obchodzić ostrożnie. Podczas obsługi i czyszczenia trzymać wyłącznie za przeznaczony do tego uchwyt i nie dotykać krawędzi tnącej.
- Podczas krojenia na plastry/tarcia nie dopuszczać do zapełnienia się misy do poziomu tarczy tnącej: misę należy regularnie opróżniać.
- **Nie** przekraczać oznaczonego na misie maksymalnego poziomu składników („MAX")**.**
- Przed opróżnianiem misy należy **zawsze** najpierw wymontować noże.
- Składników **nie wolno** popychać do podajnika palcami. Używać wyłącznie popychacza załączonego w zestawie.
- Przed zdjęciem pokrywy z misy malaksera wyłączyć urządzenie i zaczekać, aż ostrza lub tarcza całkowicie się zatrzymają.
- **Nie** używać pokrywy do obsługi malaksera – służy do tego wyłącznie regulator prędkości.
- Nasadka KAP45A.000GY jest kompatybilna wyłącznie z modelem KHC30/ KHC40.

Kostkarka

- Kratka tnąca i tarcza są bardzo ostre. Przy ich zdejmowaniu, zakładaniu i czyszczeniu należy zachować ostrożność. Podczas obsługi tarczy krojącej trzymać wyłącznie za przeznaczony do tego uchwyt i nie dotykać krawędzi tnącej.
- **Nigdy** nie popychać składników do podajnika palcami. Używać wyłącznie załączonego w zestawie popychacza.
- **Nie** wpychać składników do podajnika na siłę – może to spowodować uszkodzenie przystawki.
- Przed zdjęciem pokrywy wyłączyć urządzenie i zaczekać, aż tarcza tnąca całkowicie się zatrzyma.
- Do podajnika nie wlewać gorących składników płynnych.

Konserwacja i czyszczenie

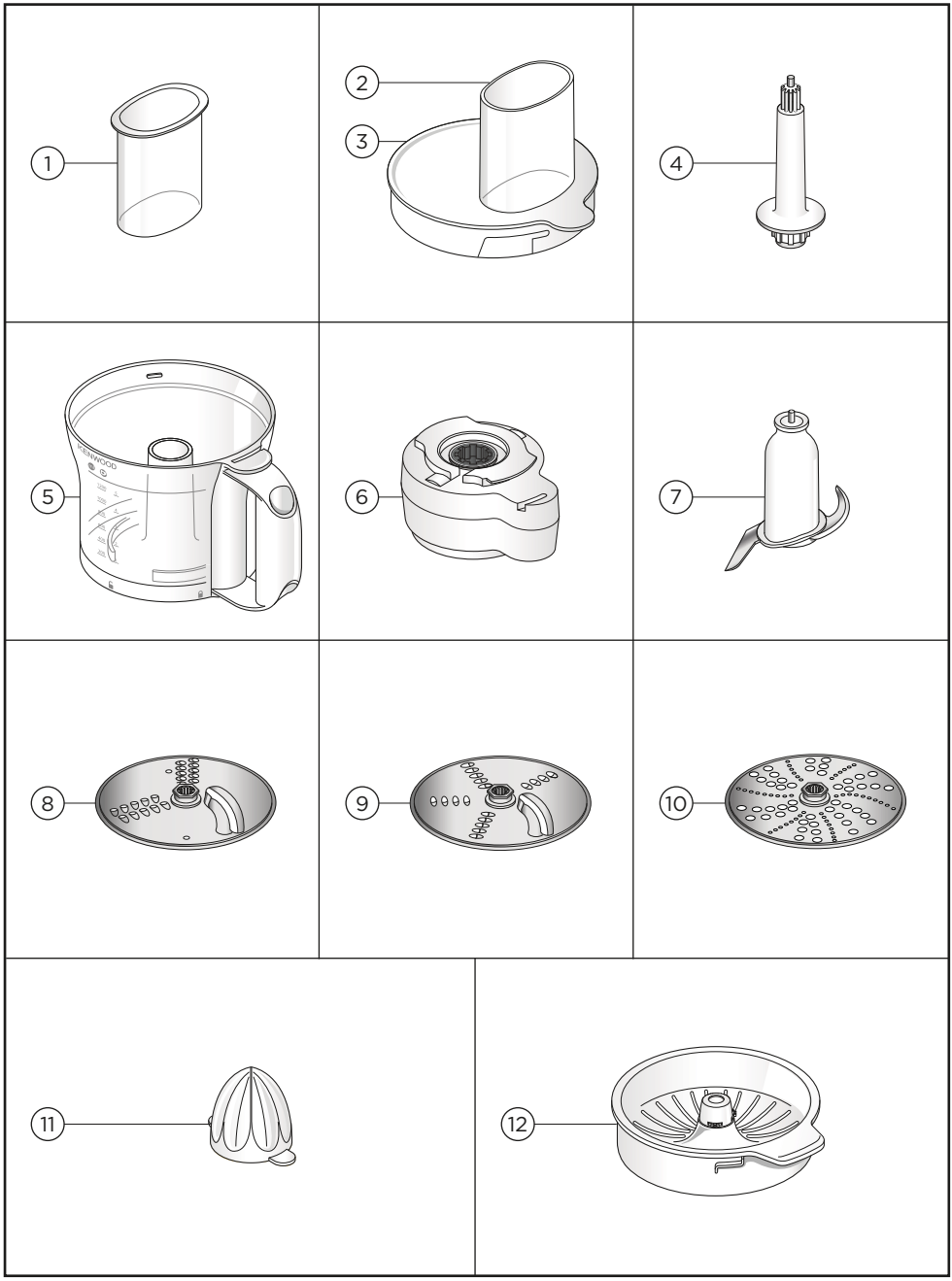
G



- Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Przed czyszczeniem całkowicie rozmontować przystawki.
- Mycie części bezpośrednio po użyciu ułatwia utrzymywanie przyborów i przystawek w czystości.
- Niektóre składniki (np. marchew) powodują przebarwienie plastikowych elementów urządzenia. Pocieranie plam ściereczką umoczoną w oleju roślinnym pomaga je usunąć.
- **Dotykając noży, stożków krojących i tarcz, należy zachować szczególną ostrożność – są bardzo ostre.**

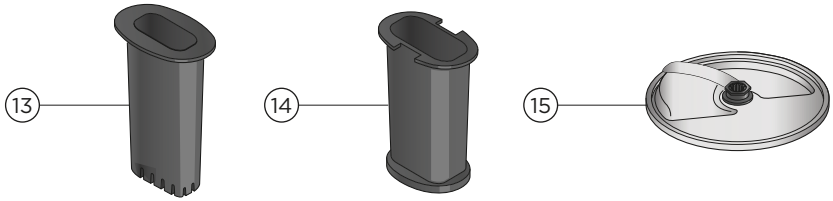
Dodatkowe informacje na temat bezpieczeństwa znajdują się w instrukcji obsługi robota kuchennego, do którego przeznaczona jest nasadka.

Wykaz części zamiennych



Wykaz części zamiennych (c.d.)

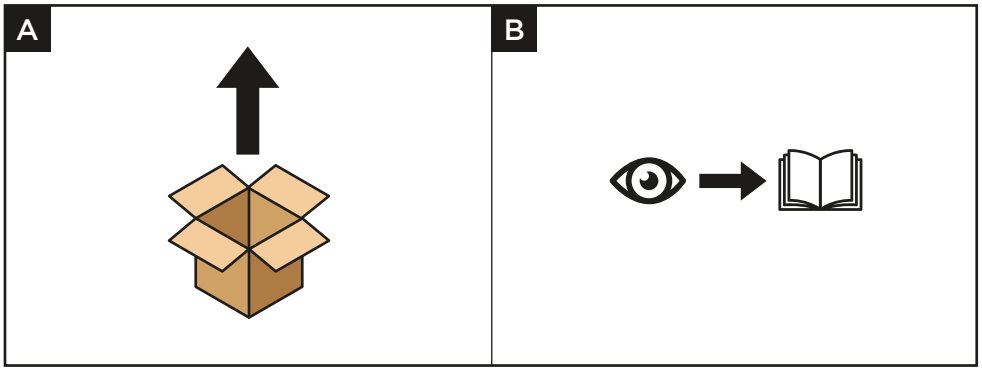
* Jeżeli załączono w zestawie



1. Popychacz
2. Podajnik
3. Pokrywa
4. Wał napędowy
5. Misa
6. Przekładnia
7. Zespół ostrzy
8. Tarcza do krojenia na grube plastry/tarcia na grube wiórka
9. Tarcza do krojenia na drobne plastry/tarcia na drobne wiórka
10. Tarcza do tarcia na bardzo drobne wiórka
11. Stożek
12. Sitko

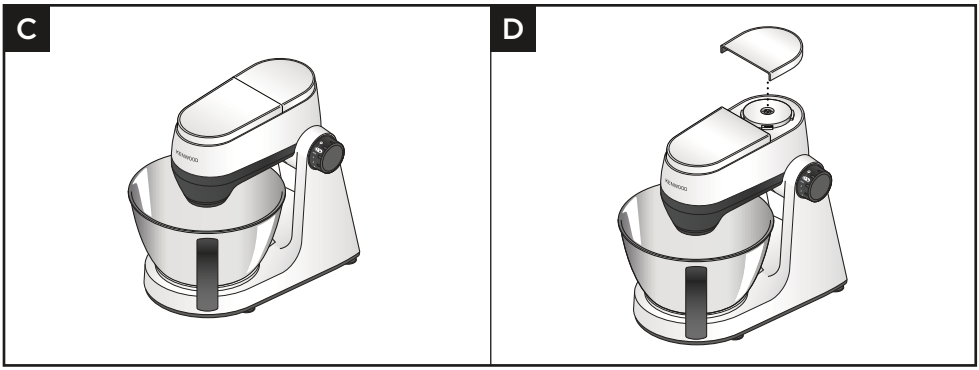
Kostkarka (jeżeli załączono w zestawie)

13. Popychacz kostkarki
14. Kratka tnąca
15. Tarcza do krojenia w kostkę



Mocowanie i zdejmowanie osłon gniazd

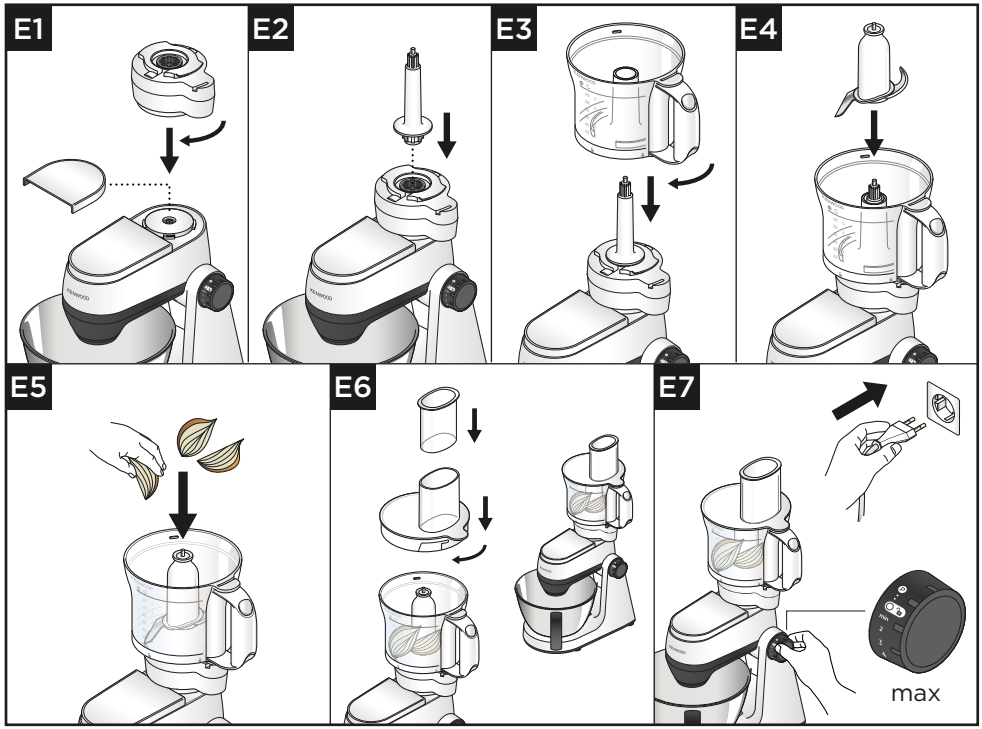
Ilustracje i instrukcja obsługi

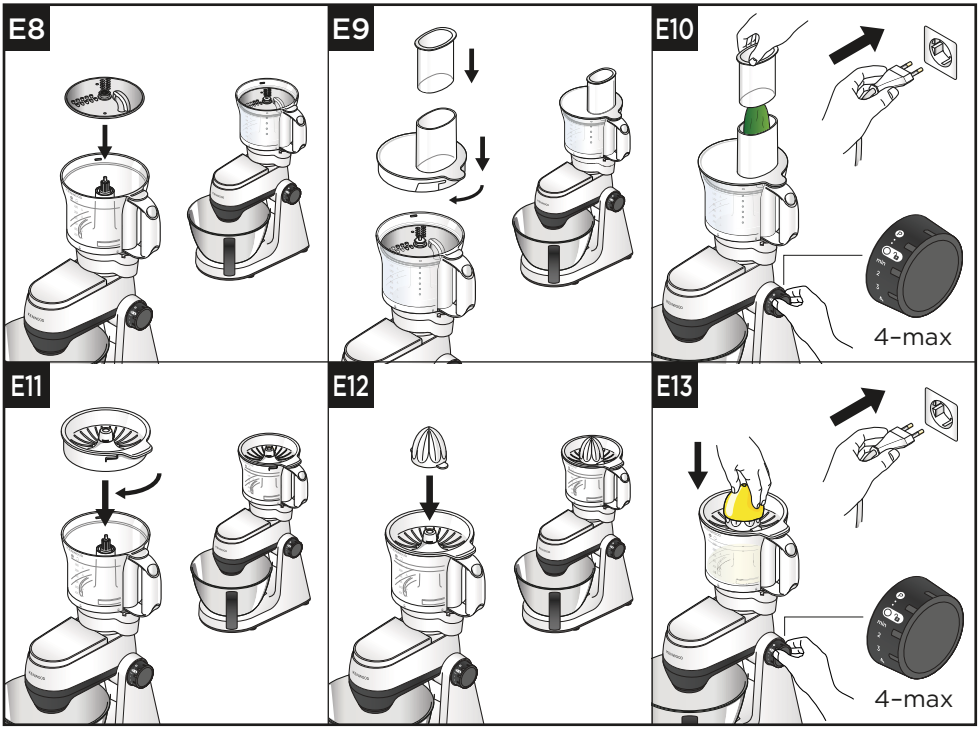


1 Zdjąć osłonę gniazda szybkich obrotów.

Użytkowanie malaksera i wyciskarki do cytrusów

Ilustracje i instrukcja obsługi





WAŻNE

- Zespół ostrzy i tnąca część tarczy są bardzo ostre – podczas ich obsługi zawsze zachowywać ostrożność.
- **Nie** używać noży do kruszenia lodu w kostkach ani innych twardych składników, np. przypraw korzennych, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenie przystawki.
- Jeżeli dodawany jest olejek lub aromat migdałowy, należy uważać, aby nie zetknęły się one z plastikowymi elementami, ponieważ może to spowodować przebarwienie tych elementów.
- **Nie** dopuszczać do zapełnienia się misy do poziomu tarczy tnącej: misę należy regularnie opróżniać.
- **Nie** przekraczać oznaczonego na misie maksymalnego poziomu składników („MAX”).
- Wyciskarki do cytrusów można używać wyłącznie w połączeniu z misą malaksera.

1 Przekładnię umieścić na gnieździe szybkich obrotów i przekręcić ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż zablokuje się we właściwym położeniu.
2 Wał napędowy umieścić na przekładni.
3 Na wale napędowym umieścić misę i nałożyć na przekładnię, przekręcając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby zablokować ją na miejscu.
4 Zamocować zespół ostrzy, jedną z tarcz albo wyciskarkę do cytrusów.
5 Zamocować pokrywę (wyłącznie podczas korzystania z ostrzy i tarcz).

Tarcze

1 Włożyć składniki do podajnika.
2 Włączyć urządzenie i za pomocą popychacza równomiernie popychać składniki do otworu podajnika. Do otworu nie wolno wkładać palców.

Wyciskarka do cytrusów

1 W misie zamocować sitko i przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara tak, aby wypustka w brzegu sitka wpasowała się w uchwyt misy.
2 Stożek zamocować na środku sitka, przekręcając go do momentu, aż całkowicie opadnie.
3 Owoce pokroić na połówki. Przełączyć urządzenie na prędkość 3, ułożyć owoc na stożku i nacisnąć go.

Porady i wskazówki - Zespół ostrzy

- Przed rozdrabnianiem mięso, chleb i warzywa pokroić na 2-centymetrowe kawałki.
- Zioła najlepiej siekać, gdy są czyste i suche.
- Używając zespołu ostrzy, zachować ostrożność, aby składników nie rozdrobnić zbyt mocno.

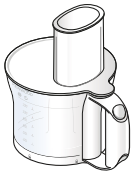
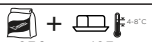
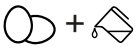
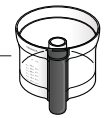
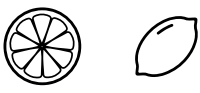
Porady i wskazówki - Tarcze

- Korzystając z tarcz dwustronnych, pamiętać, żeby tarcza była skierowana żądaną stroną tnącą do góry.
- Używane składniki powinny być świeże.
- Nie kroić składników na zbyt małe kawałki. Aby zapobiec ślizganiu się składników podczas ich rozdrabniania, duży podajnik w całości wypełnić składnikami albo użyć małego podajnika.
- Składniki umieszczone pionowo są po pokrojeniu lub starciu krótsze niż składniki umieszczane poziomo.
- Na tarczy lub w przetworzonej żywności po użyciu zawsze zostanie niewielka ilość resztek składników.

Porady i wskazówki - Wyciskarka do cytrusów

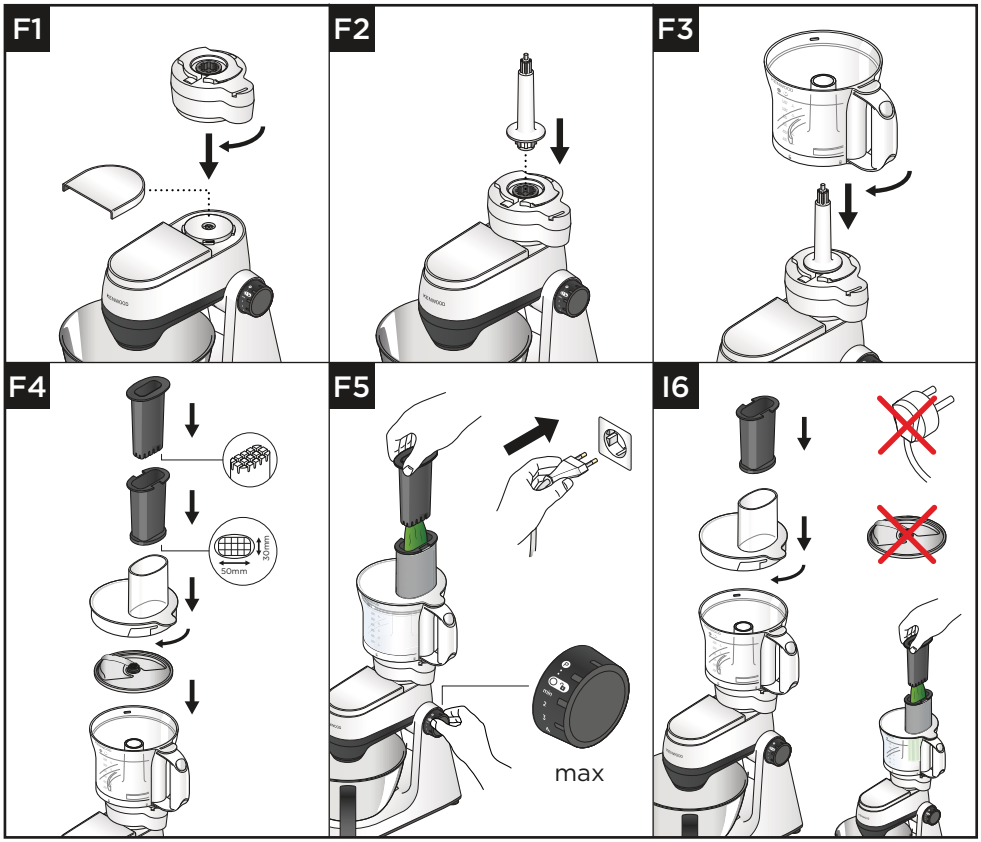
- Najlepsze wyniki daje wyciskanie soku w temperaturze pokojowej z owoców przechowywanych w temperaturze pokojowej i wałkowanie ich ręcznie po blacie przed wyciśnięciem z nich soku.
- Aby wyciskanie było skuteczniejsze, podczas wyciskania przesuwać owoc z boku na bok.
- Jeżeli sok wyciskany jest z dużej ilości owoców, należy regularnie opróżniać sitko, aby zapobiec gromadzeniu się w nim miąższu i pestek.
- Misę robota kuchennego należy regularnie opróżniać, aby nie przepełniła się sokiem.

Tabela zaleceń

		(MAKS.)		(Sek.)
		20–50 g	Max (Maks.)	10–20
	2 cm	400 g	Max (Maks.)	15–30
	1/4	250 g	Max (Maks.)	5–10
		250 g	Max (Maks.)	15–30
		 250 g 125 g	Max (Maks.)	10
		85 ml H_2O		10-20
		800 g	Min-Max (Min.-maks.)	10-20
		 x4 360 g	Max (Maks.)	1-2
		 Max	Max (Maks.)	–
			4	
			Max (Maks.)	
		1 kg	Min-3 (Min.-3)	–

Obsługa kostkarki (jeżeli załączono w zestawie)

Ilustracje i instrukcja obsługi



UWAGA

- Tarcza do krojenia w kostkę została zaprojektowana wyłącznie do użytku z kostkarką.
- Popychacza kostkarki należy używać wyłącznie z kratką tnącą. Używanie go bez zamocowanej kratki tnącej spowoduje uszkodzenie spodniej części popychacza.
- Składniki takie jak ser, szynka i chorizo będą zatykać kratkę, dlatego nie zaleca się ich krojenia za pomocą tej nasadki.
- Jeżeli przepchnięcie składników przez kratkę tnącą jest zbyt trudne, podgotować je przez ok. 10-15 minut, a następnie po ostudzeniu przed krojeniem schłodzić w lodówce.

1 Przekładnię umieścić na gnieździe szybkich obrotów i przekręcić ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż zablokuje się we właściwym położeniu.

2 Wał napędowy umieścić na przekładni.

3 Na wale napędowym umieścić misę i nałożyć na przekładnię, przekręcając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby zablokować ją na miejscu.
4 Na wale napędowym zamocować tarczę do krojenia w kostkę.
5 Założyć pokrywę.
6 Zamocować kratkę tnącą w podajniku.
7 Włączyć urządzenie i za pomocą popychacza do krojenia w kostkę rozdrabniać składniki, popychając je przez kratkę tnącą.
8 Nasadki Express Dice można używać również do przygotowywania frytek, przystawek warzywnych w stylu crudités oraz krojenia składników w słupki.
9 Zamocować kratkę tnącą bez tarczy do krojenia w kostkę.
10 Nie włączając urządzenia, ręcznie popychać składniki przez kratkę.

Porady i wskazówki

- Aby wspomóc rozdrabnianie, umieścić obie dłonie na popychaczu i mocno naciskać.
- Najlepsze wyniki daje używanie świeżych owoców i warzyw. Jeżeli przepchnięcie składników przez kratkę tnącą jest zbyt trudne, podgotować je przez ok. 10-15 minut, a następnie po ostudzeniu przed krojeniem schłodzić w lodówce.
- Aby zapobiec zatykaniu nasadki przez składniki, nie upychać składników w podajniku – składniki powinny być pokrojone na kawałki nie większe niż:

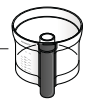
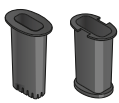
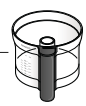
50 × 30 mm

- Przed rozdrabnianiem ze składników zawsze usunąć twardą skórkę, pestki, nasiona itp.

Uwaga:

- Ze względu na różne wielkości i kształty składników uzyskana kostka może zawierać zniekształcone kawałki – jest to całkowicie normalne.
- Aby wyczyścić kratkę tnącą kostkarki, użyć końcówki popychacza w celu usunięcia kawałków, które utkwiły w kratce.

Tabela zaleceń

		(MAKS.)		(Sek.)
		Max 	Max (Maks.)	5-30
		Max 	N/A	N/A

Serwis i punkty obsługi klienta

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

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

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

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie zatrzymało się podczas pracy.	Brak dopływu zasilania.	Sprawdzić, czy wtyczka urządzenia jest podłączona do prądu.
	Robot jest przeciążony/ przekroczono maksymalną ilość składników.	Przesunąć regulator do pozycji „wyłączony”, odczekać kilka sekund, a następnie ponownie wybrać używaną wcześniej prędkość. Urządzenie powinno natychmiast ponownie rozpocząć pracę. Sprawdzić w tabeli zaleceń, ile wynosi maksymalna dozwolona ilość dla danych składników.
	Osłony gniazd nie są zamocowane lub zablokowane.	Sprawdzić, czy osłona/osłony gniazd są prawidłowo założone.
Przystawki do gniazda szybkich obrotów nie działają.	Przystawka nie została prawidłowo zamocowana i zablokowana.	Sprawdzić, czy przystawka jest prawidłowo zablokowana.
Urządzenie przesuwa się po blacie.	Nóżki w spodniej części urządzenia są mokre albo brudne.	Sprawdzać regularnie, czy nóżki są suche i czyste.

Ελληνικά

- Σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια 211
- Φροντίδα και καθαρισμός 212
- Κατάλογος εξαρτημάτων 213-214
- Τοποθέτηση και αφαίρεση των καλυμμάτων υποδοχώνs 215
- Χρήση του Επεξεργαστή τροφίμων και του Λεμονοστείφτη 215-218
  - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης 215-217
  - Πίνακας συνιστώμενης χρήσης 218
- Πώς να χρησιμοποιείτε το εξάρτημα κοπής σε κύβους (Εάν παρέχεται) 219-221
  - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης 219-220
  - Πίνακας συνιστώμενης χρήσης 221
- Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών 222
- Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων 223

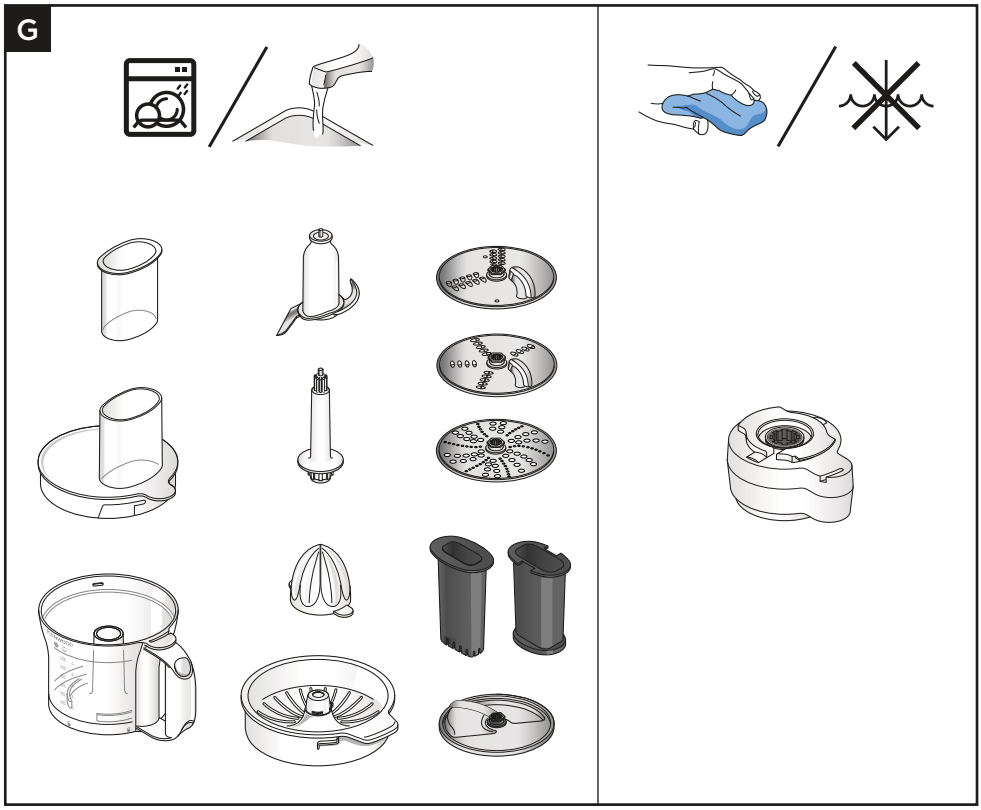
Σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες.
- Γυρίστε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση «O» (απενεργοποίηση) και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα πριν από την τοποθέτηση ή την αφαίρεση του εξαρτήματος, μετά από τη χρήση, όταν δεν τη χρησιμοποιείτε και πριν από τον καθαρισμό.
- **Προσέξτε όταν βάζετε καυτό υγρό στον επεξεργαστή τροφίμων, καθώς μπορεί να εκτοξευτεί από τη συσκευή λόγω απότομης δημιουργίας ατμού.**
- **ΜΗΝ** επεξεργάζεστε ζεστά υλικά.
- **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ:** Θα πρέπει να αφήνετε τα καυτά υλικά να κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου, προτού τα τοποθετήσετε στο μπολ ή τα επεξεργαστείτε.
- Προσέξτε να μην βάζετε τα χέρια σας ή εργαλεία κουζίνας μέσα στο μπολ του επεξεργαστή τροφίμων, ενόσω η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος.
- Η λεπίδα μαχαιριού και οι δίσκοι είναι εξαιρετικά κοφτερά, να τα χειρίζεστε με προσοχή. Να τα κρατάτε πάντα από τη λαβή στο επάνω μέρος, μακριά από την κοφτερή πλευρά, τόσο κατά τη χρήση, όσο και κατά τον καθαρισμό.
- Όταν κόβετε/τρίβετε, μην αφήνετε το μπολ να γεμίζει μέχρι τον δίσκο κοπής: να το αδειάζετε τακτικά.
- **Μην** υπερβαίνετε τη στάθμη μέγιστης ποσότητας («MAX») που αναγράφεται στο μπολ.
- Αφαιρείτε **πάντα** τη λεπίδα μαχαιριού πριν αδειάσετε το περιεχόμενο του μπολ.
- **Μην** χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας για να ωθήσετε τα τρόφιμα προς τα κάτω στον σωλήνα τροφοδοσίας. Χρησιμοποιείτε πάντα τον ωστήρα που παρέχεται.
- Προτού αφαιρέσετε το καπάκι από το μπολ του επεξεργαστή τροφίμων, θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και περιμένετε έως ότου η λεπίδα ή οι δίσκοι σταματήσουν εντελώς να κινούνται.
- **Μην** χρησιμοποιείτε το καπάκι για να θέσετε σε λειτουργία τον επεξεργαστή τροφίμων. Χρησιμοποιείτε πάντα το κουμπί ελέγχου ταχύτητας.
- Το KAP45A.000GY είναι συμβατό μόνο με το KHC30/KHC40.

Εξάρτημα κοπής σε κύβους

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

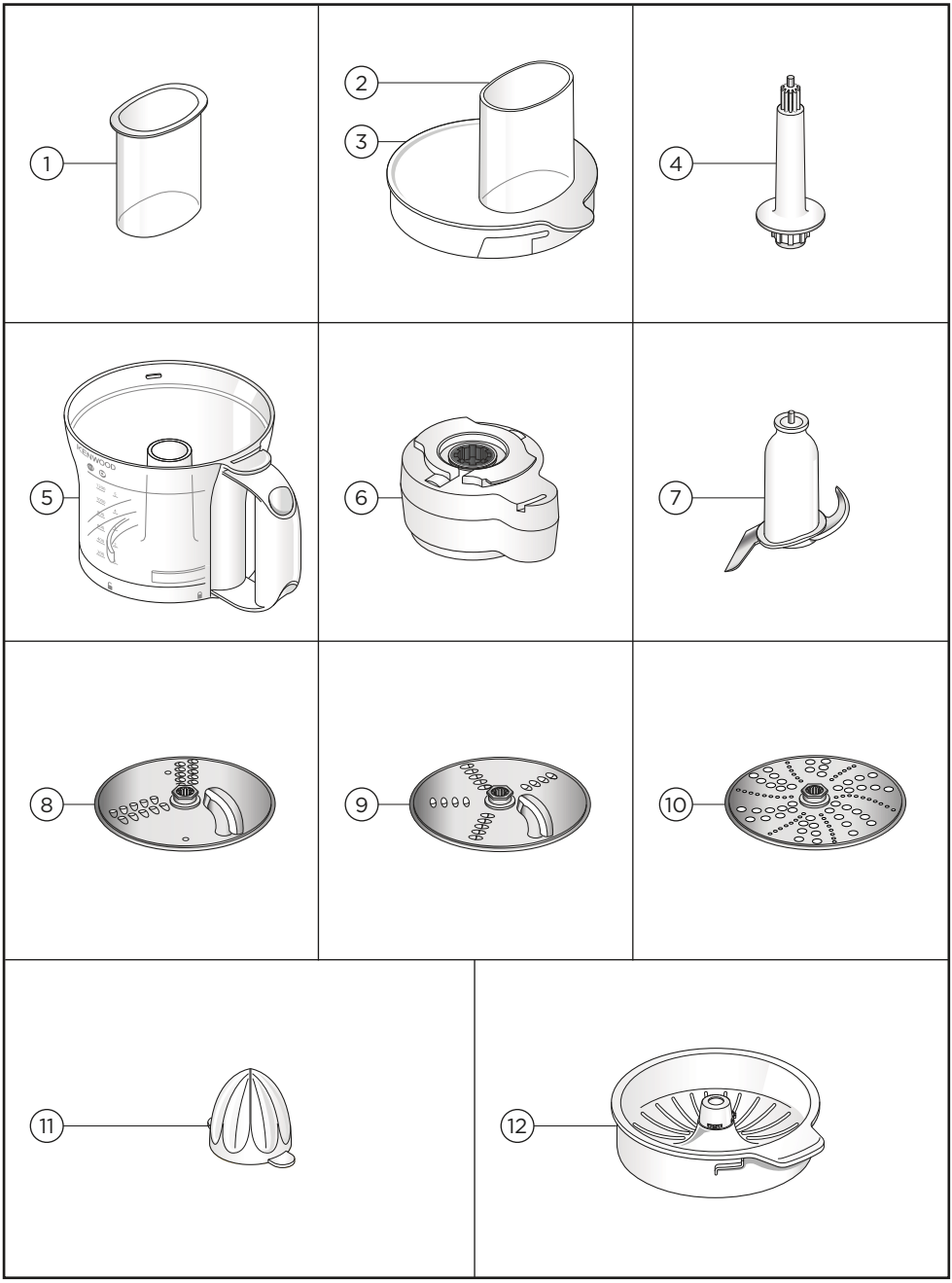
Φροντίδα και καθαρισμός



- Να θέτετε πάντα τη συσκευή εκτός λειτουργίας και να την αποσυνδέετε από την πρίζα πριν από τον καθαρισμό.
- Να αποσυναρμολογείτε εντελώς τα εξαρτήματα πριν από τον καθαρισμό.
- Για ευκολότερο καθαρισμό, πλένετε πάντα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση.
- Ορισμένα τρόφιμα, π.χ. καρότα, θα αποχρωματίσουν το πλαστικό. Τρίψτε το πλαστικό με πανί εμποτισμένο σε φυτικό έλαιο για να αφαιρέσετε τον αποχρωματισμό.
- **Να χειρίζεστε τις λεπίδες, τους κώνους κοπής και, τους κώνους και τους δίσκους κοπής με προσοχή – είναι εξαιρετικά κοφτερά.**

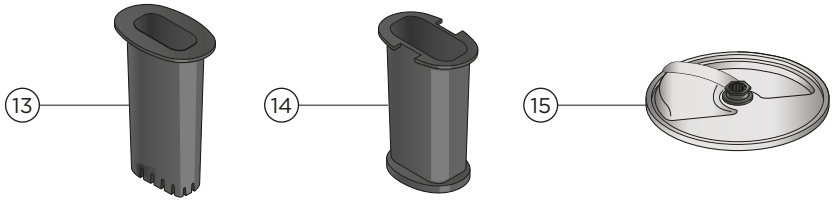
Για πρόσθετες προειδοποιήσεις ασφαλείας, ανατρέξτε στο βασικό βιβλίο οδηγιών της Κουζινομηχανής σας.

Κατάλογος εξαρτημάτων



Κατάλογος εξαρτημάτων (Συνέχεια)

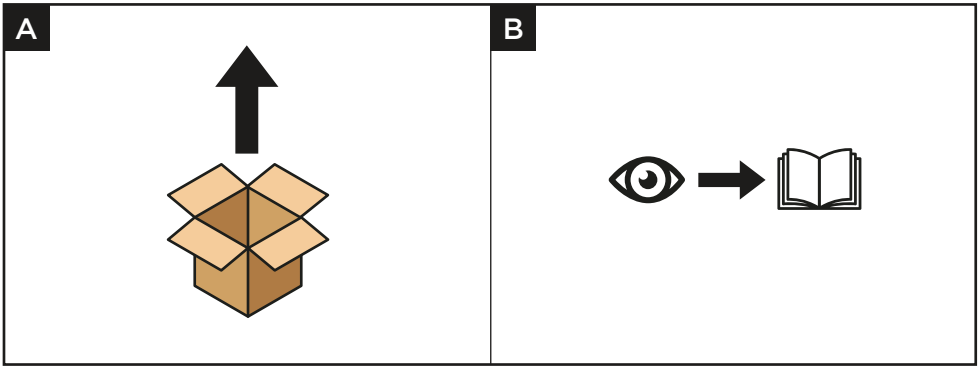
* Εάν παρέχεται



① Ωστήρας
② Σωλήνας τροφοδοσίας
③ Καπάκι
④ Κινητήριος άξονας
⑤ Μπολ
⑥ Μεγάλος ωστήρας
⑦ Λεπίδα μαχαιριού
⑧ Δίσκος κοψίματος/ τριψίματος σε χοντρά κομμάτια
⑨ Δίσκος κοψίματος/ τριψίματος σε λεπτά κομμάτια
⑩ Δίσκος για πολύ λεπτό ρίψιμο
⑪ Κώνος
⑫ Σουρωτήρι

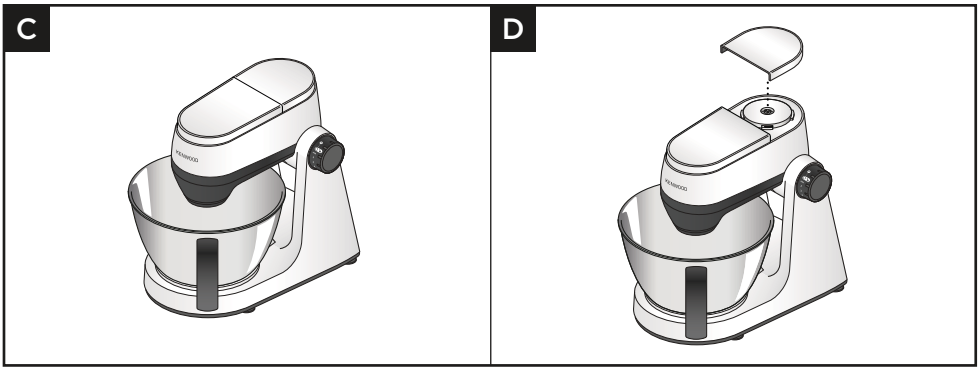
Εξάρτημα κοπής σε κύβους

⑬ Ωστήρας κοπής σε κύβους
⑭ Πλέγμα κοπής σε κύβους
⑮ Δίσκος κοπής σε κύβους



Τοποθέτηση και αφαίρεση των καλυμμάτων υποδοχών

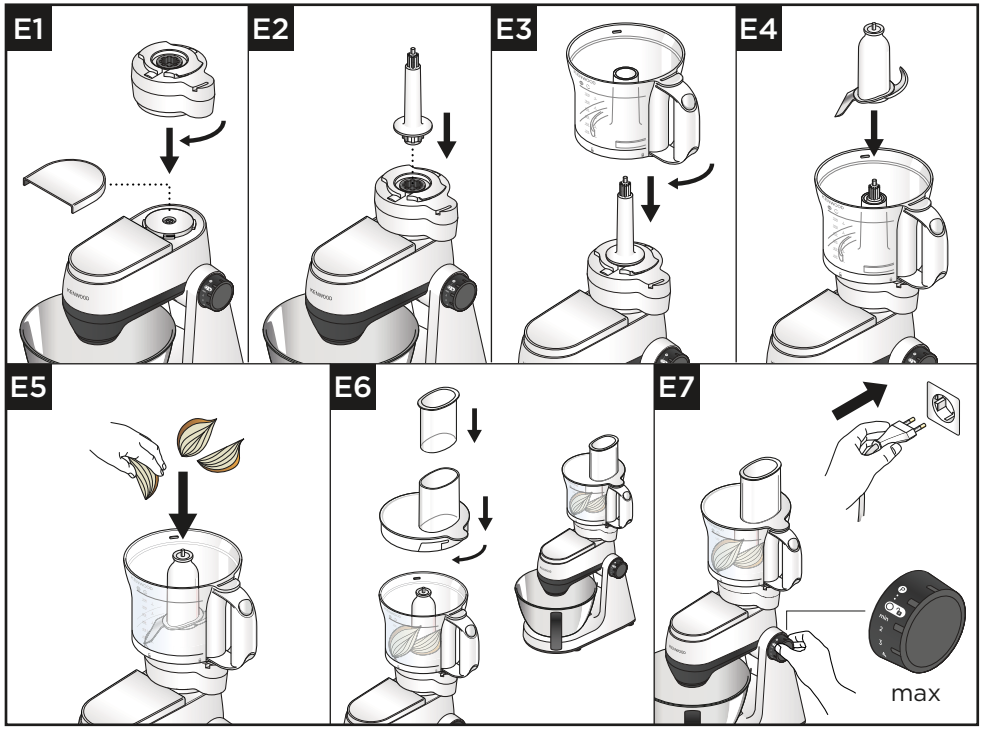
Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης

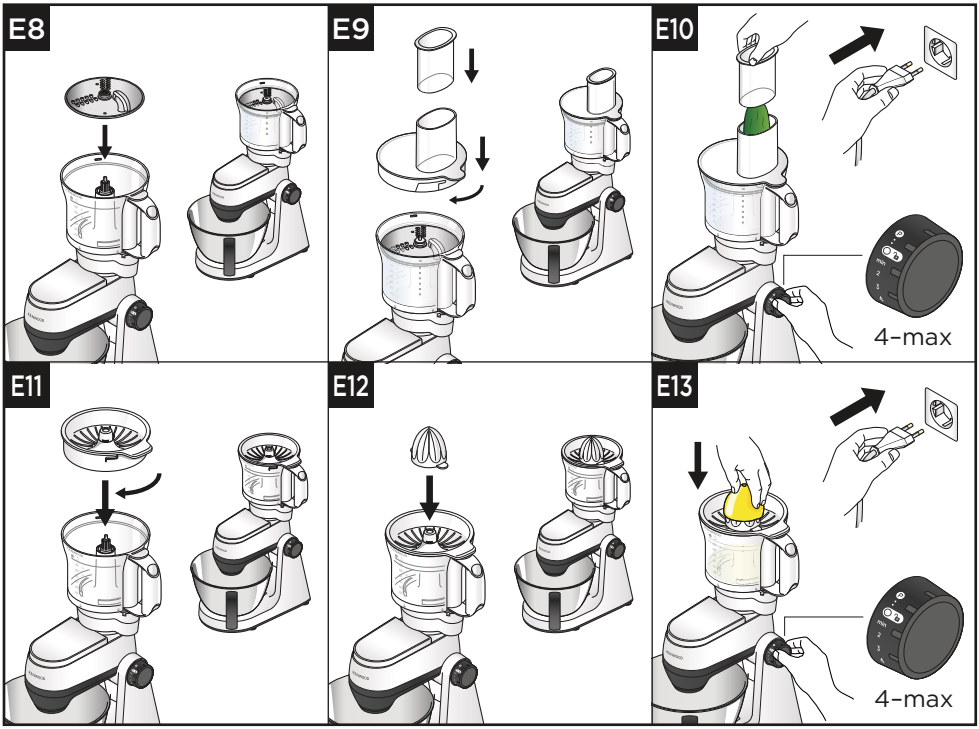


1 Αφαιρέστε το κάλυμμα της υποδοχής υψηλής ταχύτητας.

Χρήση του Επεξεργαστή τροφίμων και του Λεμονοστείφτη

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης





ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

- Η λεπίδα μαχαιριού και το κοφτερό μέρος των δίσκων είναι κοφτερά, γι' αυτό να τα χειρίζεστε πάντα με προσοχή.
- **Μην** χρησιμοποιείτε τις λεπίδες μαχαιριού για να τεμαχίσετε παγάκια ή άλλα σκληρά τρόφιμα, όπως μπαχαρικά, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν βλάβη στο εξάρτημα.
- Όταν προσθέτετε άρωμα αμυγδάλου ή άλλες αρωματικές ύλες, να αποφεύγετε την επαφή με το πλαστικό καθώς μπορεί να δημιουργηθούν λεκέδες.
- **Μην** αφήνετε το μπολ να γεμίζει μέχρι τον δίσκο κοπής: να το αδειάζετε τακτικά.
- **Μην** υπερβαίνετε τη στάθμη μέγιστης ποσότητας («MAX») που αναγράφεται στο μπολ.
- Το εξάρτημα του λεμονοστείφτη μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο σε συνδυασμό με το μπολ του επεξεργαστή τροφίμων.

1 Τοποθετήστε το εξάρτημα μετάδοσης κίνησης στην υποδοχή υψηλής ταχύτητας και στρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.
2 Τοποθετήστε τον κινητήριο άξονα στο εξάρτημα μετάδοσης κίνησης.
3 Τοποθετήστε το μπολ πάνω στον άξονα κίνησης και τοποθετήστε το μέσα στο εξάρτημα μετάδοσης κίνησης και στρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.
4 Τοποθετήστε τη λεπίδα μαχαιριού, έναν από τους δίσκους ή τον λεμονοστείφτη.
5 Τοποθετήστε το καπάκι (μόνο όταν χρησιμοποιείτε τη λεπίδα μαχαιριού και τους δίσκους).

Δίσκοι

1 Βάλτε τα τρόφιμα στον σωλήνα τροφοδοσίας.
2 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και πιέστε με τον ωστήρα σταθερά προς τα κάτω – μην βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας μέσα στον σωλήνα τροφοδοσίας.

Λεμονοστείφτης

1 Τοποθετήστε το σουρωτήρι στο μπολ και στρέψτε δεξιόστροφα φροντίζοντας ώστε η γλωττίδα στο χείλος να ασφαλίσει στη λαβή του μπολ.
2 Τοποθετήστε τον κώνο πάνω από το κέντρο του σουρωτηριού στρέφοντάς τον, έως ότου κατέβει εντελώς.
3 Κόψτε τα φρούτα στη μέση. Επιλέξτε την ταχύτητα 3 και πιέστε το φρούτο στον κώνο.

Συμβουλές και υποδείξεις - Λεπίδα μαχαιριού

- Τεμαχίστε το κρέας, το ψωμί και τα λαχανικά σε κύβους 2 εκ. προτού τα επεξεργαστείτε.
- Τα μυρωδικά κόβονται καλύτερα όταν είναι καθαρά και στεγνά.
- Προσέξτε να μην επεξεργάζεστε υπερβολικά τα υλικά όταν χρησιμοποιείτε τη λεπίδα μαχαιριού.

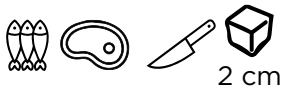
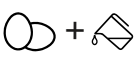
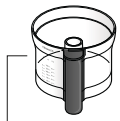
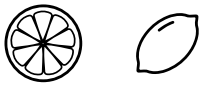
Συμβουλές και υποδείξεις - Δίσκοι

- Τεμαχίστε το κρέας, το ψωμί και τα λαχανικά σε κύβους 2 εκ. προτού τα επεξεργαστείτε.
- Τα μυρωδικά κόβονται καλύτερα όταν είναι καθαρά και στεγνά.
- Προσέξτε να μην επεξεργάζεστε υπερβολικά τα υλικά όταν χρησιμοποιείτε τη λεπίδα μαχαιριού.
- Μην χρησιμοποιείτε τις λεπίδες μαχαιριού για να τεμαχίσετε παγάκια ή άλλα σκληρά τρόφιμα, όπως μπαχαρικά, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν βλάβη στο εξάρτημα.
- Όταν προσθέτετε άρωμα αμυγδάλου ή άλλες αρωματικές ύλες, να αποφεύγετε την επαφή με το πλαστικό καθώς μπορεί να δημιουργηθούν λεκέδες.

Συμβουλές και υποδείξεις - Λεμονοστείφτης

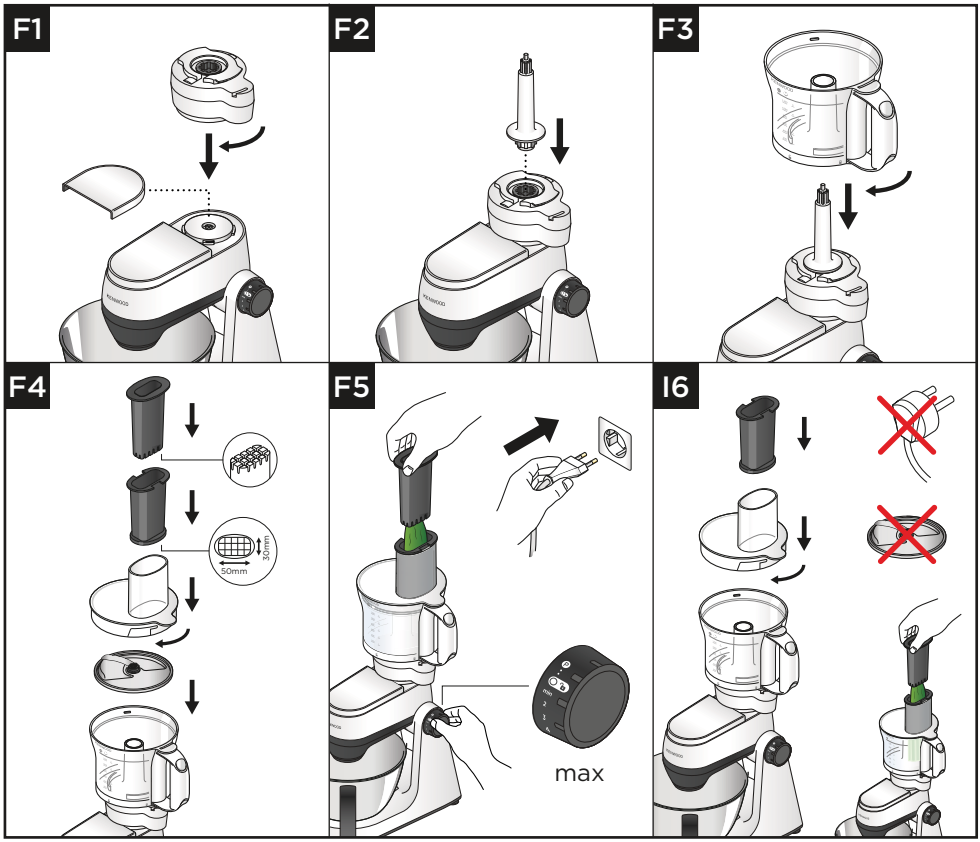
- Για καλύτερα αποτελέσματα, αποθηκεύετε και στείβετε τα φρούτα σε θερμοκρασία δωματίου και κυλήστε με το χέρι σας το φρούτο πάνω στην επιφάνεια εργασίας προτού το στείψετε.
- Για ευκολότερο στείψιμο, πιέζετε το φρούτο απ' όλες τις πλευρές όταν το στείβετε.
- Όταν στείβετε μεγάλες ποσότητες, αδειάζετε τακτικά το σουρωτήρι για να αποφεύγετε τη συσσώρευση πολτού και κουκουτσιών.
- Αδειάζετε τακτικά το μπολ του επεξεργαστή τροφίμων για να αποτρέψετε την υπερχείλιση χυμού.

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

		ΜΕΓ.		(δευτ.)
		20–50 g	Max (Μέγ.)	10–20
	 2 cm	400 g	Max (Μέγ.)	15–30
	1/4	250 g	Max (Μέγ.)	5–10
		250 g	Max (Μέγ.)	15–30
	250 g 125 g		Max (Μέγ.)	10
	85 ml H_2O			10-20
		800 g	Min-Max (Ελάχ.-Μέγ.)	10-20
		 x4 360 g	Max (Μέγ.)	1-2
		 Max	Max (Μέγ.)	–
			4	
			Max (Μέγ.)	
		1 kg	Min-3 (Ελάχ.-3)	–

Πώς να χρησιμοποιείτε το εξάρτημα κοπής σε κύβους
(Εάν παρέχεται)

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



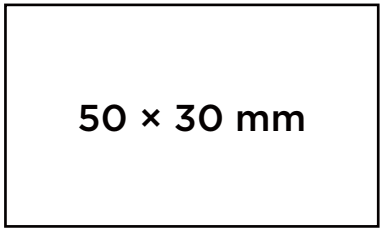
ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

- Ο δίσκος κοπής σε κύβους έχει σχεδιαστεί για να χρησιμοποιείται αποκλειστικά με το εξάρτημα κοπής σε κύβους.
- Ο ωστήρας κοπής σε κύβους να χρησιμοποιείται μόνο με το πλέγμα κοπής σε κύβους. Εάν το χρησιμοποιείτε χωρίς να έχετε προσαρμόσει το πλέγμα κοπής σε κύβους θα προκληθεί ζημιά στο κάτω μέρος του ωστήρα.
- Τα τρόφιμα, όπως το τυρί, το ζαμπόν και τα χωριάτικα λουκάνικα θα συσσωρεύονται στο πλέγμα και, ως εκ τούτου, δεν συνιστώνται για χρήση με αυτό το εξάρτημα.
- Εάν τα τρόφιμα είναι πολύ σκληρά και δεν μπορείτε να τα σπρώξετε για να περάσουν μέσα από το πλέγμα, μαγειρέψτε τα για περίπου 10-15 λεπτά και, στη συνέχεια, αφήστε τα να κρυώσουν στο ψυγείο προτού τα επεξεργαστείτε.

1 Τοποθετήστε το εξάρτημα μετάδοσης κίνησης στην υποδοχή υψηλής ταχύτητας και στρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.
2 Τοποθετήστε τον κινητήριο άξονα στο εξάρτημα μετάδοσης κίνησης.
3 Τοποθετήστε το μπολ πάνω στον άξονα κίνησης και τοποθετήστε το μέσα στο εξάρτημα μετάδοσης κίνησης και στρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.
4 Τοποθετήστε τον δίσκο κοπής σε κύβους πάνω στον άξονα κίνησης.
5 Τοποθετήστε το καπάκι.
6 Προσαρμόστε το πλέγμα κοπής σε κύβους στον σωλήνα τροφοδοσίας
7 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και χρησιμοποιήστε τον ωστήρα κοπής σε κύβους για να επεξεργαστείτε τα υλικά μέσω του πλέγματος κοπής σε κύβους.
8 Το Express εξάρτημα κοπής σε κύβους μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για να κόψετε πατάτες για τηγάνι, ωμά λαχανικά σε χοντρές φέτες και μπαστουνάκια.
9 Προσαρμόστε το πλέγμα κοπής σε κύβους χωρίς τον δίσκο κοπής σε κύβους.
10 Σπρώξτε με το χέρι τα τρόφιμα για να περάσουν μέσα από το πλέγμα, χωρίς να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή.

Συμβουλές και υποδείξεις

- Για να διευκολύνετε την επεξεργασία τοποθετήστε και τα δύο χέρια σας επάνω στον ωστήρα και πιέστε σταθερά προς τα κάτω.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιείτε φρέσκα φρούτα και λαχανικά. Εάν τα τρόφιμα είναι πολύ σκληρά και δεν μπορείτε να τα σπρώξετε για να περάσουν μέσα από το πλέγμα, μαγειρέψτε τα για περίπου 10-15 λεπτά και, στη συνέχεια, αφήστε τα να κρυώσουν στο ψυγείο προτού τα επεξεργαστείτε.
- Για να μην σφηνώνουν τα τρόφιμα, μην στριμώχνετε τα τρόφιμα στον σωλήνα τροφοδοσίας – ιδανικά, τα τρόφιμα θα πρέπει να κόβονται σε κομμάτια όχι μεγαλύτερα από:

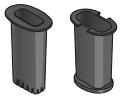


- Να αφαιρείτε πάντα τις σκληρές φλούδες, τα μεγάλα και τα μικρά κουκούτσια και τους σπόρους κ.λπ. από τα τρόφιμα πριν από την επεξεργασία.

Σημείωση:

- Επειδή τα τρόφιμα έχουν διάφορα μεγέθη και σχήματα, είναι φυσιολογικό με την κοπή σε κύβους να βγαίνουν και κομμάτια ακανόνιστου σχήματος.
- Για να καθαρίσετε το πλέγμα κοπής σε κύβους, χρησιμοποιήστε το άκρο του ωστήρα για να αφαιρέσετε τρόφιμα που μπορεί να έχουν παραμείνει μέσα στο πλέγμα κοπής σε κύβους.

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

		ΜΕΓ.		(δευτ.)
		Max	Max (Μέγ.)	5-30
		Max	N/A	N/A

Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

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

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

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

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα. Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία.

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Η συσκευή σταμάτησε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.	Δεν υπάρχει ρεύμα.	Ελέγξτε εάν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα.
	Η συσκευή έχει υπερφορτωθεί/έχετε υπερβεί τις μέγιστες ποσότητες.	Στρέψτε τον διακόπτη ταχύτητας στη θέση απενεργοποίησης (off), περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια, επιλέξτε εκ νέου την επιθυμητή ταχύτητα. Η συσκευή θα πρέπει να ξεκινήσει και πάλι να λειτουργεί αμέσως. Ελέγξτε τις μέγιστες ποσότητες στον «Πίνακα συνιστώμενης χρήσης».
	Τα καλύμματα υποδοχών δεν έχουν τοποθετηθεί ή δεν έχουν ασφαλίσει.	Ελέγξτε ότι τα καλύμματα υποδοχών έχουν τοποθετηθεί σωστά.
Τα εξαρτήματα υψηλής ταχύτητας δεν λειτουργούν.	Το εξάρτημα δεν έχει τοποθετηθεί και ασφαλίσει σωστά.	Ελέγξτε ότι το εξάρτημα έχει ασφαλίσει σωστά.
Κίνηση στην επιφάνεια εργασίας.	Τα πόδια στο κάτω μέρος της συσκευής είναι βρεγμένα ή βρόμικα.	Ελέγχετε τακτικά εάν τα πόδια είναι καθαρά και στεγνά.

Русский

- Важная информация по безопасности 225
- Уход и чистка 226
- Список деталей 227-228
- Установка и снятие крышек розеток 229
- Как пользоваться кухонной машиной и соковыжималкой для цитрусовых 229-232
  - Схемы и инструкции по использованию 229-231
  - Таблица рекомендуемого использования 232
- Как пользоваться насадкой для нарезки кубиками (если они входят в комплект поставки) 233-235
  - Схемы и инструкции по использованию 233-234
  - Таблица рекомендуемого использования 235
- Обслуживание и забота о покупателях 236
- Таблица поиска и устранения неисправностей 237

Важная информация по безопасности

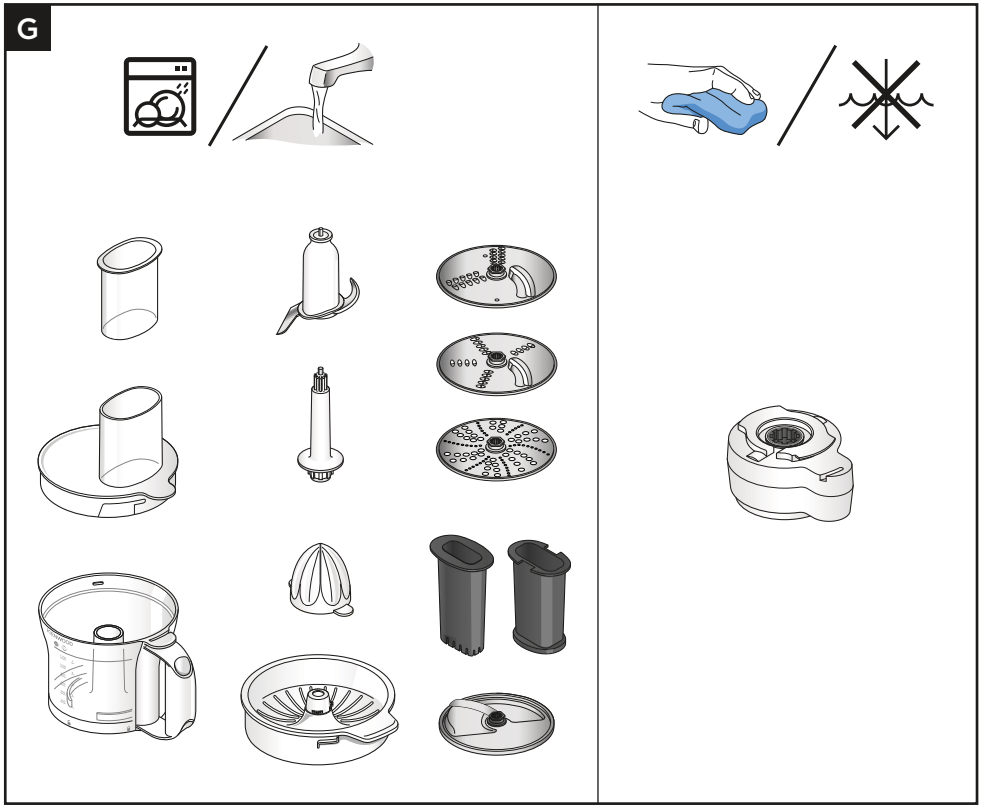
- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- Поверните регулятор скорости в положение ‘O’ (OFF) и выньте вилку из розетки перед установкой или снятием насадки, по окончанию работы прибора и когда он не используется, а также перед чисткой.
- **Будьте осторожны, если в кухонную машину налита горячая жидкость, так как ее может оттуда выбросить из-за внезапного выброса пара.**
- **НЕ СЛЕДУЕТ** обрабатывать горячие ингредиенты.
- **РИСК ОЖОГА:** Перед тем, как поместить горячие ингредиенты в чашу или перед их обработкой, им надо дать охладиться до комнатной температуры.
- Не допускайте, чтобы ваши руки и кухонные принадлежности попадали в чашу кухонной машины, если прибор подключен к электросети.
- Лезвие ножа и диски чрезычайно острые; соблюдайте осторожность при обращении с ними. Всегда держите их за специальную ручку сверху, и при чистке и использовании прибора не приближайтесь руками к режущему краю.
- При нарезке на ломтики и натирании следует регулярно опустошать чашу и не давать ей наполняться до уровня режущего диска.
- **Не превышайте** максимальный уровень наполнения “MAX”, отмеченный на чаше.
- Перед тем, как выливать содержимое чаши, следует **всегда** сначала удалить ножевой блок.
- **Никогда** не проталкивайте продукты в подающую трубку руками. Пользуйтесь всегда толкателем из комплекта поставки.
- Перед тем, как снять крышку с чаши кухонной машины, выключите ее и дождитесь полной остановки ножевого блока или дисков.
- **Не пользуйтесь** крышкой для управления работой кухонной машины, пользуйтесь всегда регулятором скорости.
- Модель KAP45A.000GY совместима только с моделью KHC30/KHC40.

Насадка для нарезки кубиками

- Режущая решетка и диск очень острые; будьте осторожны при их установке, снятии и чистке. При обращении с режущим диском всегда держите его за рукоятку подальше от режущей кромки.
- **Никогда** не проталкивайте пищу в загрузочную трубку пальцами. Пользуйтесь только толкателем из комплекта поставки.
- **Не прилагайте** чрезмерных усилий для проталкивания пищи в загрузочную трубку; это может привести к повреждению прибора.
- Прежде чем снять крышку, выключите прибор и дождитесь полной остановки режущего диска.
- Не заливайте горячие жидкости в загрузочную трубку.

Уход и чистка

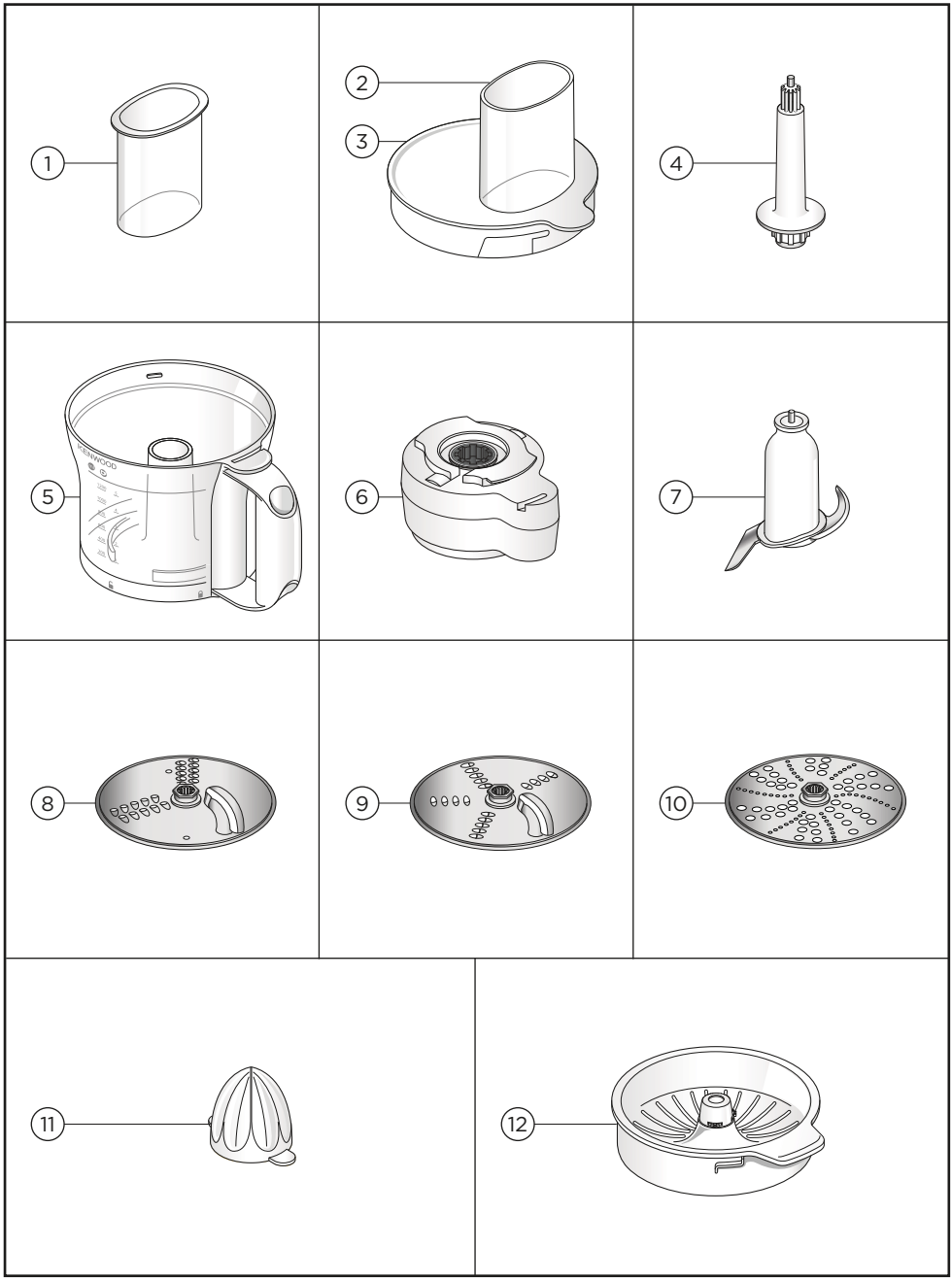
G



- Перед чисткой всегда выключайте прибор и вынимайте вилку из сети.
- Перед чисткой полностью разбирайте насадки.
- Всегда мойте составные части прибора сразу после использования, чтобы облегчить чистку.
- Некоторые продукты, например, морковь, могут изменить цвет пластмассовых частей прибора. Для восстановления цвета протрите тканью, смоченной в растительном масле.
- **Обращайтесь с лезвиями, режущими конусами и дисками очень осторожно - они очень острые.**

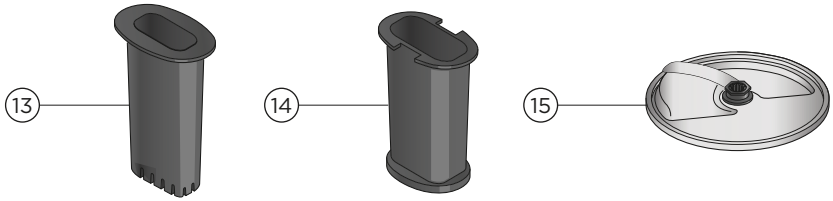
Дополнительные инструкции по безопасности содержатся в основном “Руководстве по использованию кухонной машины”.

Список деталей



Список деталей (продолжение)

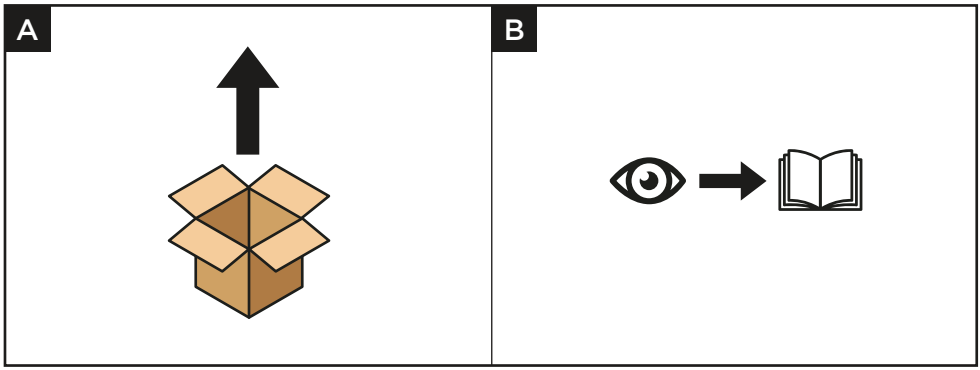
* Если входит в комплект поставки



① Толкатель
② Подающая трубка
③ Крышка
④ Вал привода
⑤ Чаша
⑥ Блок передач
⑦ Лезвие ножа
⑧ Диск для грубой нарезки/шинковки
⑨ Диск для тонкой нарезки/шинковки
⑩ Диск для экстра тонкой шинковки
⑪ Конус
⑫ Фильтр

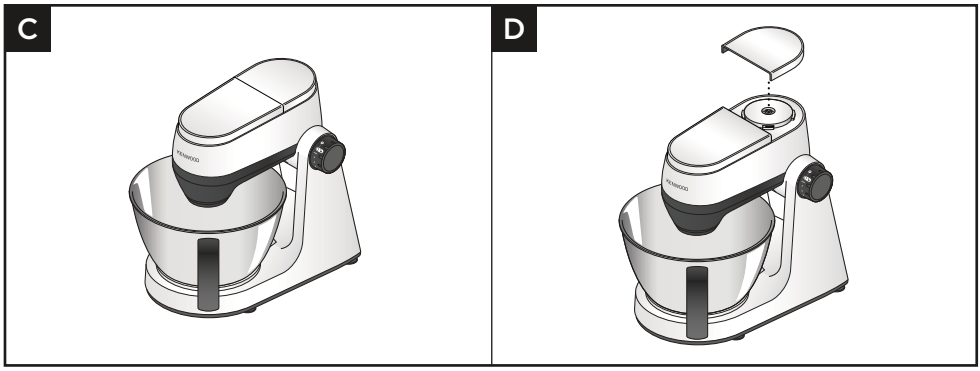
Насадка для нарезки кубиками (если входит в комплект поставки)

⑬ Толкатель для нарезки кубиками
⑭ Решетка для нарезки кубиками
⑮ Диск для нарезки кубиками



Установка и снятие заглушек для гнезд

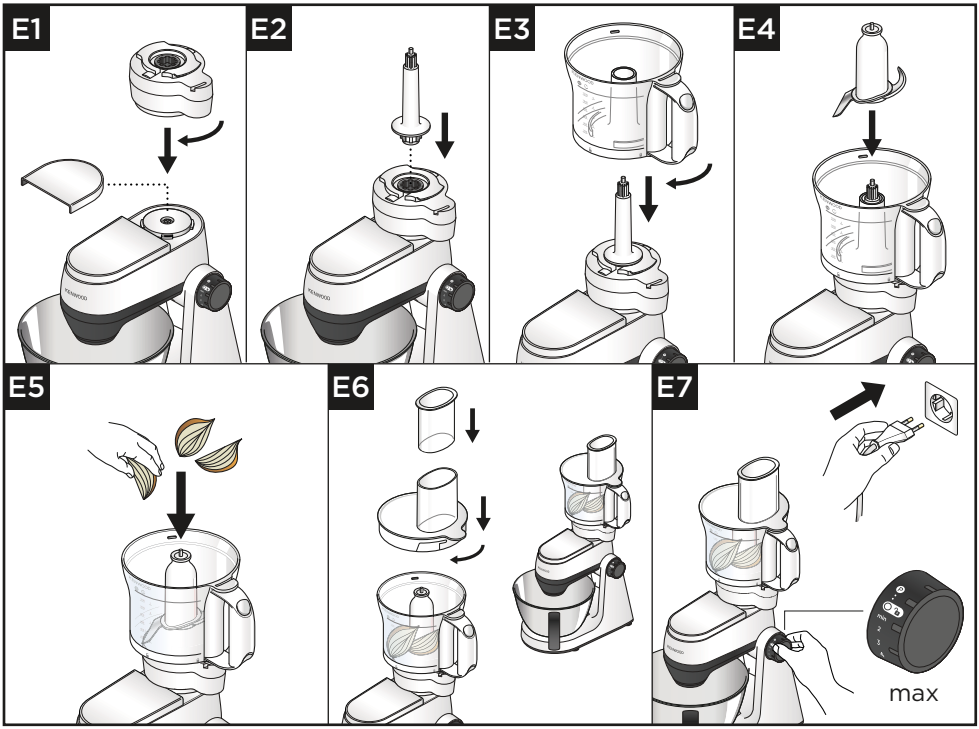
Схемы и инструкции по использованию

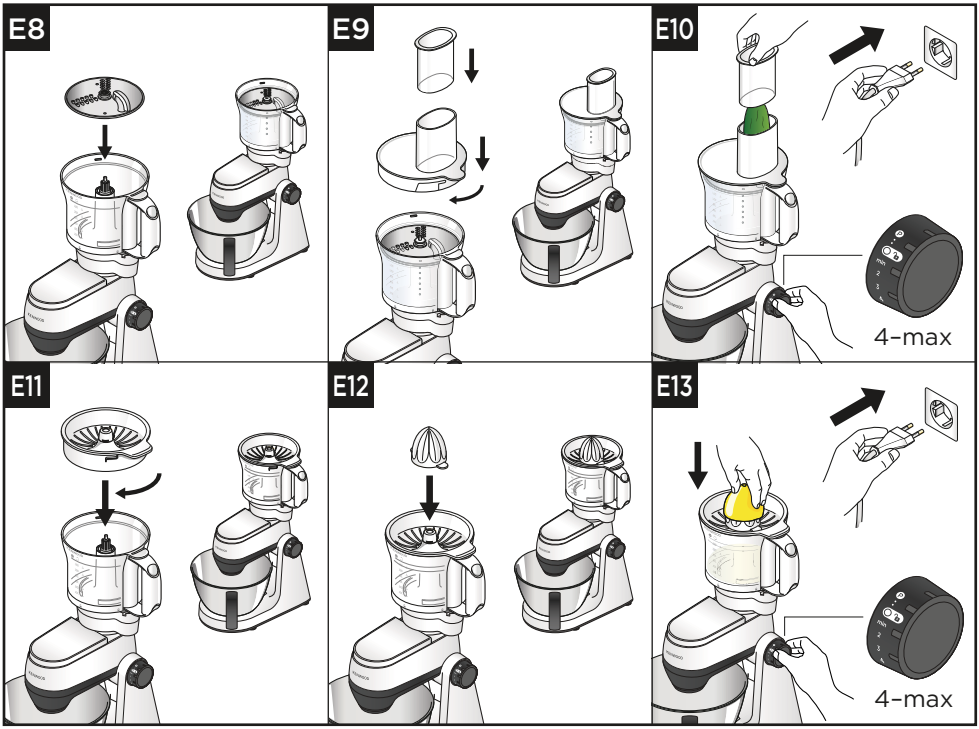


1 Поднимите заглушку высокоскоростного гнезда.

Как пользоваться кухонной машиной и соковыжималкой для цитрусовых

Схемы и инструкции по использованию





ВНИМАНИЕ

- Лезвие ножа и режущая часть дисков очень острые, поэтому следует соблюдать осторожность при обращении с ними.
- **Не используйте** лезвие ножа для колки кубиков льда или других твердых ингредиентов, таких как специи, так как это может повредить насадку.
- При добавлении эссенции миндаля или вкусо-ароматических добавок избегайте контакта с пластмассой, так как это может привести к появлению пятен.
- **Не допускайте** наполнения чаши до уровня режущего диска: опорожняйте ее регулярно.
- **Не превышайте** допустимый уровень наполнения “MAX”, отмеченный на чаше.
- Насадку-соковыжималку для цитрусовых можно использовать только вместе с чашей кухонной машины.

1 Установите блок передач на высокоскоростное гнездо и поверните по часовой стрелке до фиксации.
2 Установите приводной вал на блок передач.
3 Установите чашу на приводной вал, опустите на блок передач и поверните по часовой стрелке до фиксации.
4 Установите либо лезвие ножа, либо один из дисков, либо соковыжималку для цитрусовых.
5 Установите крышку (только при использовании лезвия ножа и дисков).

Диски

1 Поместите продукты в подающую трубку.
2 Включите машину и равномерно проталкивайте ингредиенты при помощи толкателя. Не допускайте, чтобы ваши руки попадали в подающую трубку.

Соковыжималка для цитрусовых

1 Установите ситечко в чашу и, двигая его по часовой стрелке, проследите, чтобы выступ на ободке встал на место, совместившись с ручкой чаши.
2 Установите рожок по центру сита, поворачивая так, чтобы он опустился до конца.
3 Разрежьте фрукт напополам. Установите скорость 3 и поместите фрукт на конус, надавив на него.

Советы - Лезвие ножа

- Перед обработкой нарежьте мясо, хлеб и овощи на кубики по 2 см.
- Травы лучше измельчать чистыми и сухими.
- При использовании лезвия ножа избегайте излишней обработки.

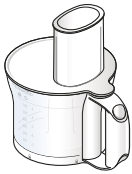
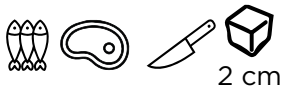
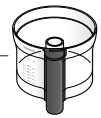
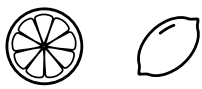
Советы - Диски

- При использовании двухсторонних дисков режущая сторона должна находиться сверху.
- Используйте свежие ингредиенты.
- Не нарезайте ингредиенты слишком мелко. Чтобы пища не соскальзывала вниз в процессе обработки, заполняйте большую подающую трубку по всей ширине или используйте малую.
- При нарезке на ломтики или шинковке ингредиенты, уложенные вертикально получаются короче, чем уложенные по горизонтали.
- После обработки на диске или в чаше всегда будет оставаться небольшое количество отходов.

Советы - Соковыжималка для цитрусовых

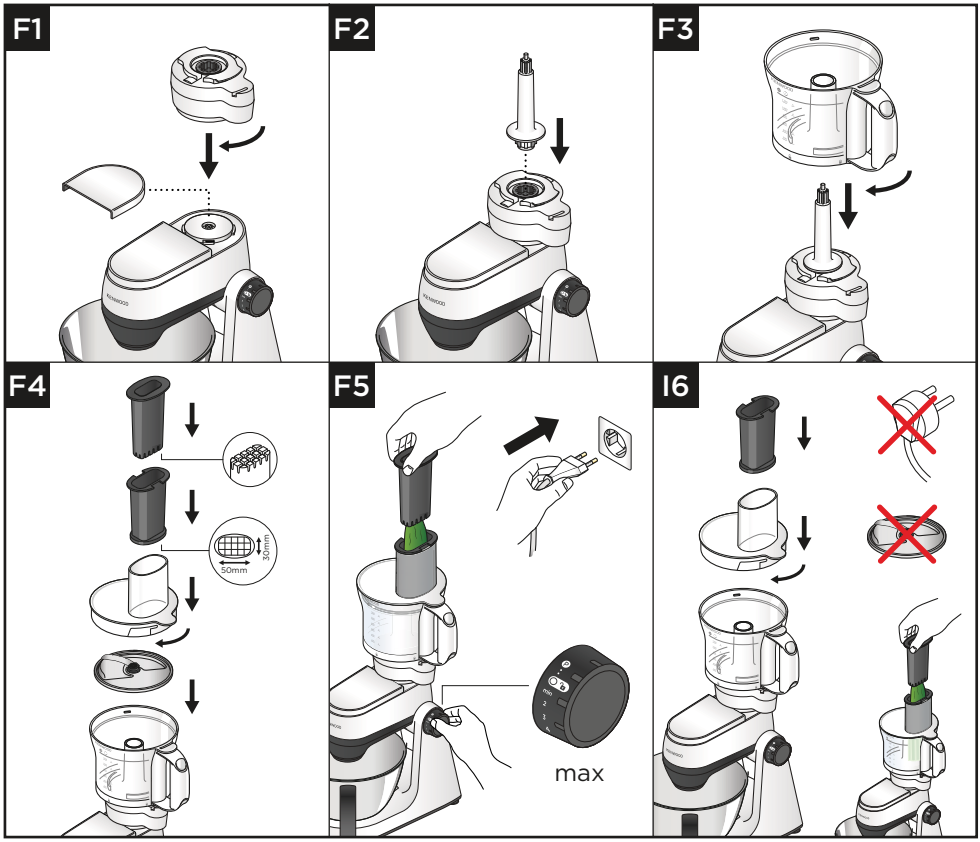
- Для наилучших результатов обрабатывайте фрукты при комнатной температуре и перед началом работы покатайте их по рабочей поверхности.
- Для получения максимального объема сока поворачивайте фрукт в разных направлениях при обработке соковыжималкой.
- При обработке большого количества продуктов регулярно очищайте фильтр во избежание скопления мякоти и мелких косточек.
- Регулярно опорожняйте чашу кухонной машины, чтобы она не переполнялась соком.

Таблица рекомендуемого использования

		МАКС		(Сек)
		20–50 г	Max (Макс)	10–20
		400 г	Max (Макс)	15–30
		250 г	Max (Макс)	5–10
		250 г	Max (Макс)	15–30
		250 г 125 г	Max (Макс)	10
		85 мл H_2O		10-20
		800 г	Min-Max (Мин–Макс)	10-20
		x4 360 г	Max (Макс)	1-2
		 Макс.	Max (Макс)	–
			4	
			Max (Макс)	
		1 кг	Min-3 (Мин–3)	–

Как пользоваться насадкой для нарезки кубиками (если они входят в комплект поставки)

Схемы и инструкции по использованию



ВНИМАНИЕ

- Диск для нарезки кубиками предназначен только для использования с куборезкой.
- Толкатель для нарезки в форме кубиков следует использовать только с решеткой для кубиков. Ее использование без установки решетки для нарезки в форме кубиков приведет к повреждению дна толкателя.
- Такие продукты, как сыр, ветчина и чоризо будут застревать в решетке, поэтому их не рекомендуется использовать с этой насадкой.
- Если продукты слишком твердые, чтобы протолкнуть их через решетку, готовьте их еще примерно 10-15 минут, затем дайте им остыть в холодильнике перед обработкой.

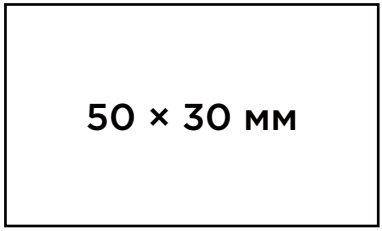
1 Установите блок передач на высокоскоростное гнездо и поверните по часовой стрелке до фиксации.

2 Установите приводной вал на блок передач.

3 Установите чашу на приводной вал, опустите на блок передач и поверните по часовой стрелке до фиксации.
4 Установите диск для нарезки кубиками на приводной вал.
5 становите крышку.
6 Установите решетку для нарезки кубиками в загрузочную трубку.
7 Включите прибор и, пользуясь толкателем для нарезки кубиками, пропустите ингредиенты через решетку для нарезки кубиками.
8 Насадку Express Dice можно также использовать для приготовления картофеля фри, крудите и овощных палочек.
9 Установите решетку для нарезки кубиками без диска для нарезки кубиками.
10 Протолкните ингредиенты через решетку вручную, не включая прибор.

Советы

- Для более эффективной обработки возьмитесь обеими руками за верхний конец толкателя и с силой подтолкните его вниз.
- Для достижения наилучших результатов используйте свежие фрукты и овощи. Если продукты слишком трудно проталкивать через решетку, готовьте их примерно 10-15 минут, а затем дайте им остыть в холодильнике перед обработкой.
- Для того, чтобы продукты не забивались, не загружайте плотно подающую трубку; в идеале размеры нарезанных кусочков не должны превышать:

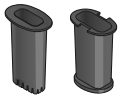


- Перед переработкой всегда удаляйте твердую кожуру, косточки, зернышки, семена и т.д.

Примечание:

- В связи с разнообразием размеров и форм продуктов в результате нарезки кубиками появятся кусочки неправильной формы, это нормально.
- Для чистки решетки-куборезки используйте торцевую часть толкателя, чтобы выбить продукты, которые могли в ней застрять.

Таблица рекомендуемого использования

		МАКС		(Сек)
		Макс.	Max (Макс)	5-30
		Макс.	N/A (Неприменимо)	N/A (Неприменимо)

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.
- 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 авторизированный сервисный центр KENWOOD. Актуальные контактные данные сервисных центров KENWOOD вы найдете на сайте 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.

Руководство по устранению неисправностей

Неисправность	Причина	Устранение
Остановка прибора в процессе работы	Нет питания.	Проверьте, включен ли прибор в сеть.
	Перегрузка машины / превышение максимальных параметров использования.	Поверните выключатель скорости в положение “Выкл.”, подождите несколько секунд, а затем снова выберите скорость. Прибор должен немедленно снова заработать. Проверьте максимальные параметры использования в Таблице “Рекомендуемые скорости и максимальная загрузка”.
	Крышки гнезд установлены неправильно или не зафиксированы.	Проверьте, правильно ли установлена крышка / крышки гнезда / гнезд.
Не работают высокоскоростные насадки.	Насадка не установлена или зафиксирована неправильно.	Проверьте, правильно ли зафиксирована насадка.
Движение на рабочей поверхности.	Ножки внизу прибора мокрые или грязные.	Регулярно следите за тем, чтобы ножки были чистыми и сухими.

Қазақша

- Қауіпсіздік туралы маңызды ақпарат 239
- Күтім көрсету және тазалау 240
- Бөлшектер тізімі 241-242
- Шығыс қақпақтарын орнату және алу үшін 243
- Асүйлік комбайн және цитрус шырынсыққышын пайдалану үшін 243-246
  - Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары 243-245
  - Пайдалану кестесі 246
- Текшелеу тіркемесін пайдалану (бар болса) 247-248
  - Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары 247-248
  - Пайдалану кестесі 248
- Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес 249
- Ақаулықтарды жою нұсқаулығы 250

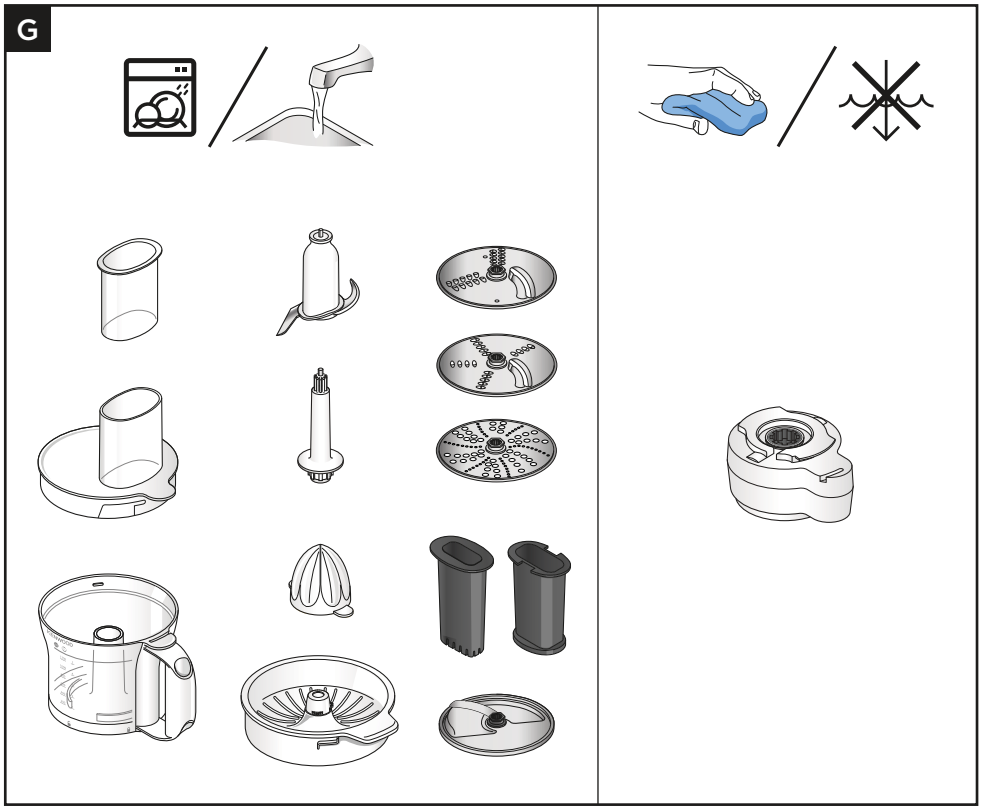
Қауіпсіздік туралы маңызды ақпарат

- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Барлық орауышты және белгілерін алып тастаңыз.
- Жылдамдықты басқару элементін «O» (ӨШІРУЛІ) күйіне бұрыңыз және розеткадан ажыратыңыз: тіркемені орнату немесе алу алдында; кейін және пайдаланбаған кезде; және тазалау алдында.
- **Турағышқа ыстық сұйықтық құйылса, абай болыңыз, өйткені кенеттен булану салдарынан ол құрылғыдан шашырап кетуі мүмкін.**
- Ыстық ингредиенттерді **ӨҢДЕМЕҢІЗ.**
- **КҮЙІП ҚАЛУ ҚАУПІ:** Ыстық ингредиенттерді ыдысқа салмас бұрын немесе турамас бұрын бөлме температурасына дейін суыту керек.
- Турағыш қуат көзіне қосылған кезде, одан қолыңыз бен ыдыстарды алыс ұстаңыз.
- Пышақ жүзі мен кескіш дискілер өте өткір, абайлап пайдаланыңыз. Пайдалану және тазалау кезінде кескіш жүзден аулақ, жоғарғы жағындағы тұтқасынан ұстаңыз.
- Турау/ұсақтау кезінде ыдысты кескіш дискіге дейін толтырмай, жүйелі түрде босатып отырыңыз.
- Ыдысты «МАКС» мөлшер шамасынан **асырмаңыз.**
- Ыдыстағы өнімді алмас бұрын, пышақ жүзін **алып тастаңыз**.
- Өнімді өткізгіш түтікке қолмен **салмаңыз**. Бірге берілген итергішті пайдаланыңыз.
- Турағыш ыдысының қақпағын ашпас бұрын, оны өшіріп, пышағы немесе кескіш дискілері толықтай тоқтағанша күтіңіз.
- Турағышты қосу үшін қақпақты **емес**, жылдамдықты басқару тетігін қолданыңыз.
- KAP45A.000GY тек KHC30 және KHC40 үлгілерімен үйлесімді.

Текшелеу тіркемесі

- Кесу торы мен дискісі өте өткір. Орнату, алу және тазалау кезінде абайлап ұстаңыз. Кесу дискісін ұстағанда оны әрдайым кесу жиегінен алыс орналасқан саусаққа арналған ойық тұсынан ұстаңыз.
- Тағамды беру түтігіне итеру үшін **ешқашан** саусақтарыңызды қолданбаңыз. Тек бірге берілген итергішті пайдаланыңыз.
- Тағамды беру түтігіне итергенде шамадан тыс күш **қолданбаңы**з. Бұл тіркемені зақымдауы мүмкін.
- Қақпақты алмай тұрып, құрылғыны өшіріп, кесу дискісі толық тоқтағанша күтіңіз.
- Беру түтігіне ыстық сұйықтықтарды құймаңыз.

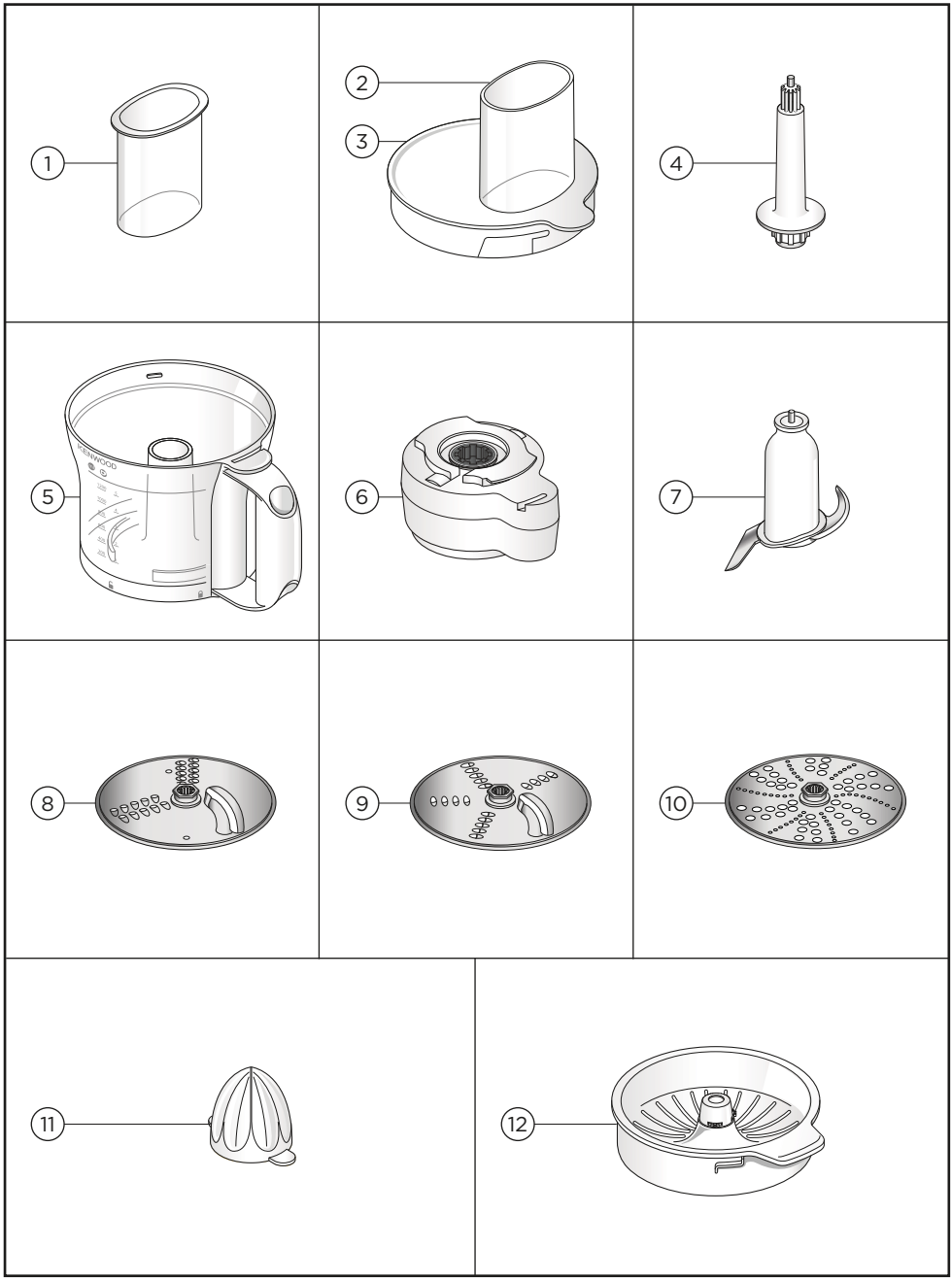
Күтім көрсету және тазалау



- Тазаламас бұрын, құрылғыны өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз.
- Тазаламас бұрын, бекітпелерді толықтай бөлшектеп алыңыз.
- Оңай тазалау үшін, бөлшектерді пайдаланғаннан кейін бірден жуып тастаңыз.
- Сәбіз сияқты кейбір өнімдер пластик түсін өзгертуі мүмкін. Оны өсімдік майына батырылған шүберекпен сүртіп кетіруге болады.
- **Пышақтарды, кесу конустарын және дискілерді пайдаланғанда аса сақ болыңыз, олар өте өткір.**

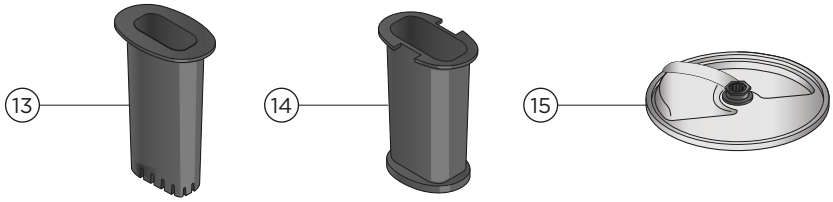
Қосымша қауіпсіздік нұсқауларын асүй машинасының негізгі нұсқау кітапшасынан қараңыз.

Бөлшектер тізімі



Бөлшектер тізімі (жалғасы)

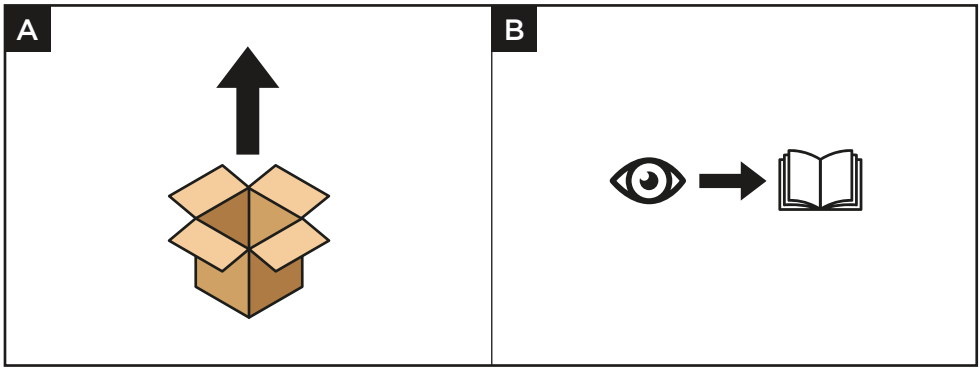
* Жинақта болса



① Итергіш
② Өткізгіш түтік
③ Қақпақ
④ Жетек білігі
⑤ Табақ
⑥ Үлкен итергіш
⑦ Пышақ блогы
⑧ Жуандап турау/ұсақтау дискісі
⑨ Жіңішкелеп турау/ұсақтау дискісі
⑩ Өте жіңішкелеп ұсақтау дискісі
⑪ Конус
⑫ Тор

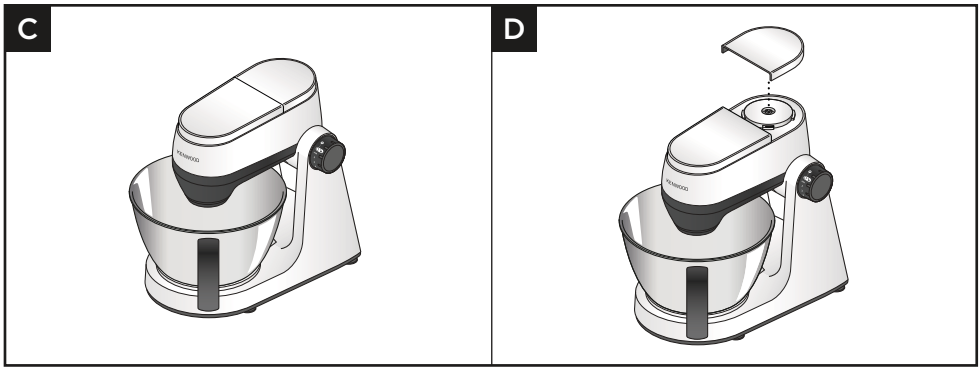
Текшелеу тіркемесі (бар болса)

⑬ Текшелеу итергіші
⑭ Текшелеу торы
⑮ Текшелеу дискісі



Шығыс қақпақтарын орнату және алу үшін

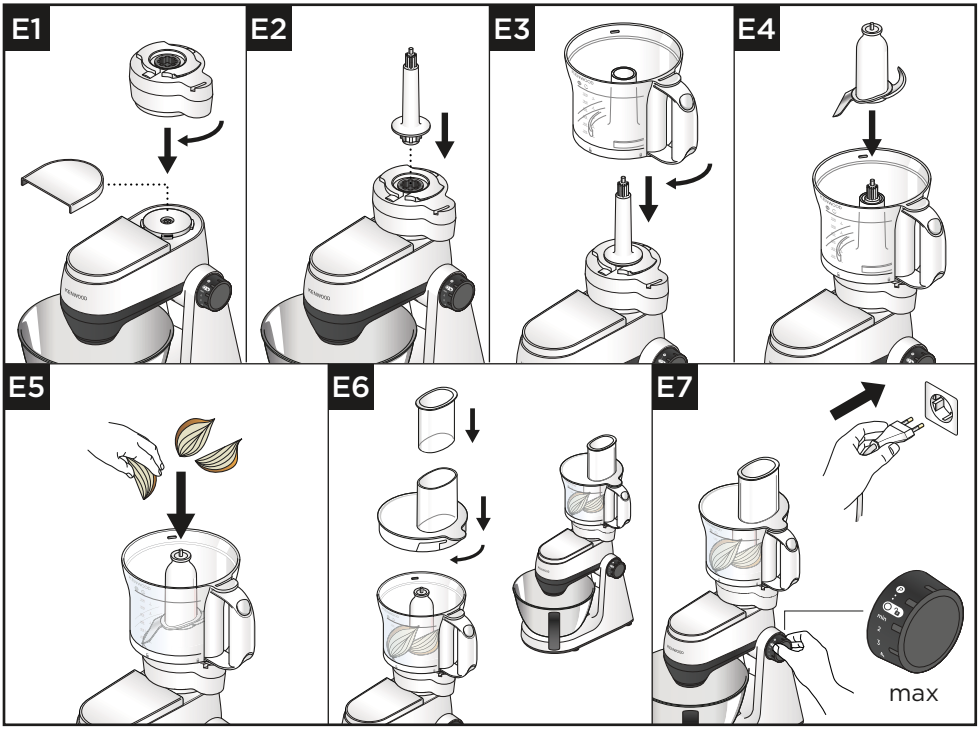
Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары

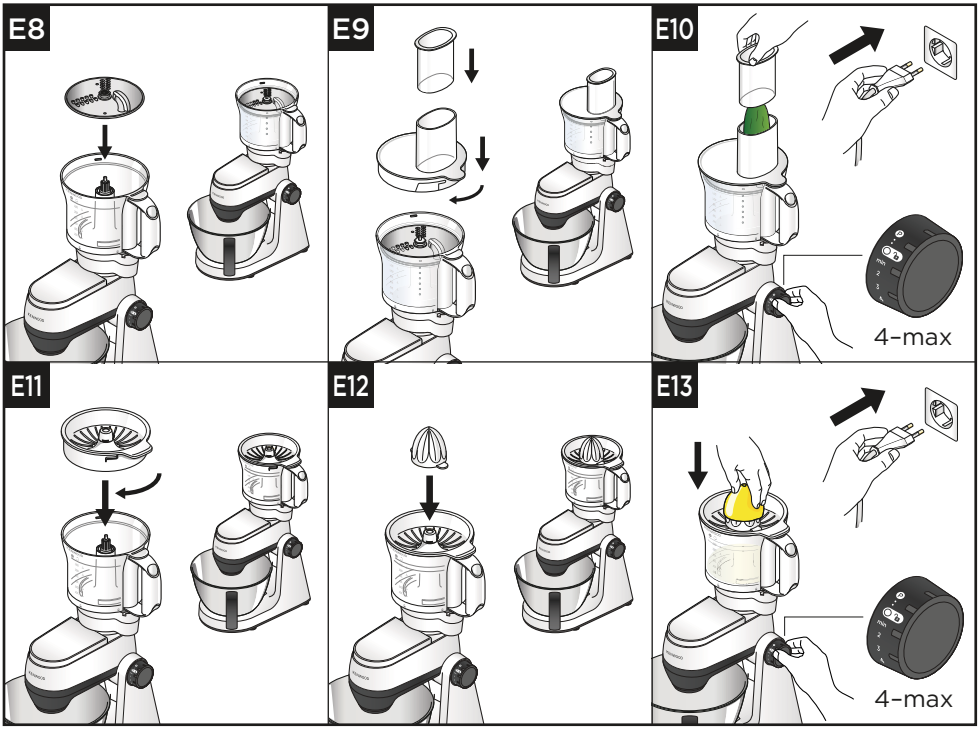


1 Жоғары жылдамдықты жетек ұяшығының қақпағын көтеріп алып тастаңыз.

Асүйлік комбайн және цитрус шырынсыққышын пайдалану үшін

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары





МАҢЫЗДЫ

- Пышақ блогы немесе дискілердің кескіш бөлігі өте өткір, сондықтан абайлап пайдаланыңыз.
- Мұз текшелерін немесе дәмдеуіштер сияқты қатты өнімдерді ұсақтау үшін пышақ блогын **пайдаланбаңыз**, олар пышақты зақымдауы мүмкін.
- Бадам эссенциясын немесе хош иістендіргіш қосқан кезде пластикке тигізбеңіз, ластауы мүмкін.
- Ыдысты кескіш дискіге дейін **толтырмай**, жүйелі түрде босатып отырыңыз.
- Ыдысты «МАКС» мөлшер шамасынан **асырмаңыз**.
- Цитрус шырынсыққышының тіркемесін тек асүйлік комбайнның тостағанымен бірге пайдалануға болады.

1 Тісті механизмді жоғары жылдамдықты шығысқа қойып, орнында құлыпталғанға дейін сағат тілі бағытында бұраңыз.
2 Жетек білігін тісті механизмге қойыңыз.
3 Ыдысты жетек білігіне орналастырып, тісті механизмге түсіріңіз, содан соң орнықтыру үшін сағат тілі бағытында бұраңыз.
4 Пышақ блогын, кескіш дискілердің бірін немесе цитрус шырынын сыққышты орнатыңыз.
5 Қақпақты орнатыңыз (тек пышақ пен дискілерді пайдаланған кезде).

Кескіш дискілер

1 Өнімді өткізгіш түтікке салыңыз.
2 Қуатын іске қосып, итергішпен бірқалыпты басып отырыңыз – өткізгіш түтікке саусағыңызды салмаңыз.

Цитрус шырынын сыққыш

1 Сүзгіні ыдысқа орнатып, жиегіндегі тілшенің ыдыс тұтқасына бекітілуі үшін сағат тілі бағытында бұраңыз.
2 Конусты сүзгінің ортасына қойып, толық түскенше бұраңыз.
3 Жемісті екіге бөліңіз. 3-жылдамдық көрсеткішін қосып, жемісті конусқа басыңыз.

Пайдалы кеңестер - Пышақ блогы

- Етті, нанды және көкөністерді өңдемес бұрын, 2 см текшелерге кесіңіз.
- Шөптерді таза әрі құрғақ күйде ұсақтаған жөн.
- Пышақ блогын пайдаланған кезде, тым ұзақ айналдырмаңыз.

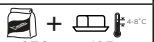
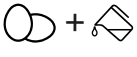
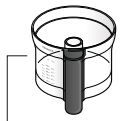
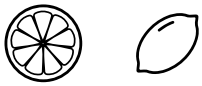
Пайдалы кеңестер - Кескіш дискілер

- Екі жақты дискілерді пайдаланған кезде, қажетті кескіш беттің жоғары қаратылуын тексеріңіз.
- Балғын өнімдерді пайдаланыңыз.
- Өнімді тым майдалап кеспеңіз. Өңдеу кезінде өнім тұрып қалмас үшін, үлкен өткізгіш түтікті толтырыңыз немесе шағын өткізгіш түтікті пайдаланыңыз.
- Турау не ұсақтау кезінде: тігінен қойылған өнім көлденеңінен қойылған өнімге қарағанда әлдеқайда қысқа болып шығады.
- Пайдаланғаннан кейін кескіш дискіде немесе өнімде шағын көлемде қалдық қалады.

Пайдалы кеңестер - Цитрус шырынын сыққыш

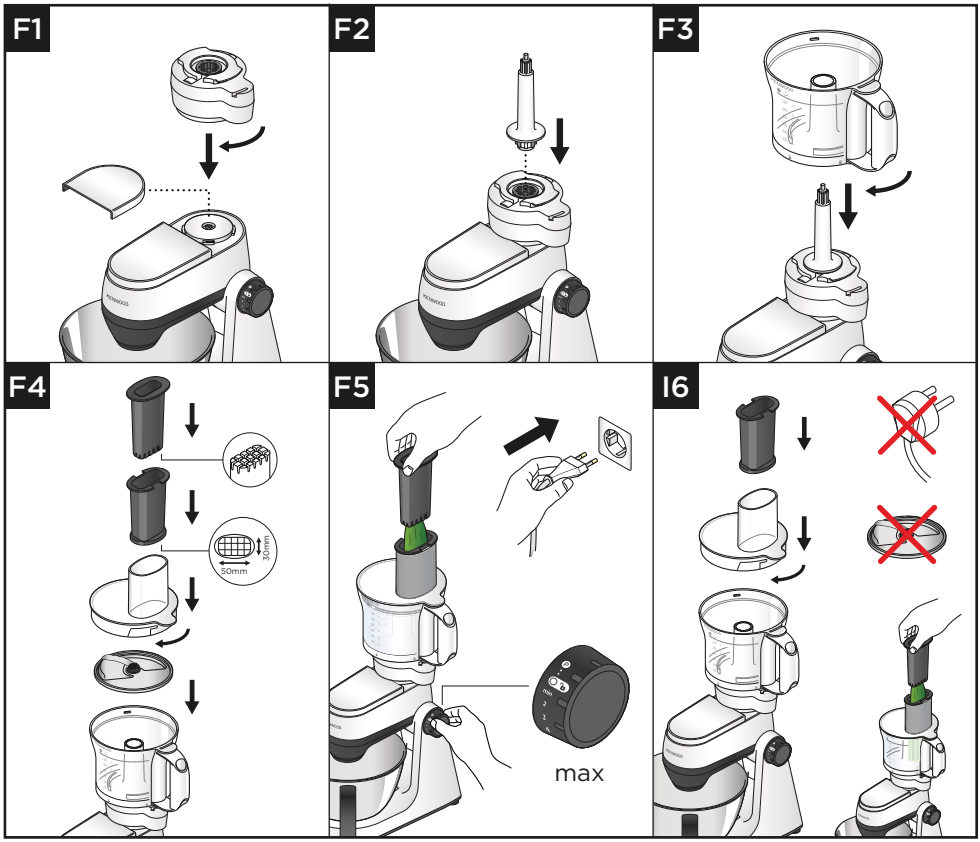
- Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін, жемісті бөлме температурасында ұстап, шырынын сығу алдында қолмен басып домалатыңыз.
- Шырынды жақсылап сығу үшін, жемісті басқа бүйіріне жылжытып отырыңыз.
- Көп көлемді шырын сыққан кезде, жеміс жұмсағы мен дәні толып қалмас үшін, торды жүйелі түрде тазалап отырыңыз.
- Шырын шамадан тыс толып кетпеуі үшін ас үй комбайнының ыдысын уақытылы босатып отырыңыз.

Пайдалану кестесі

<table>
<tr><th colspan="2"></th><th>МАКС.</th><th></th><th>(Сек)</th></tr>
<tr><td rowspan="8"> </td><td> </td><td>20–50 г</td><td>Max
(Макс)</td><td>10–20</td></tr>
<tr><td> </td><td>400 г</td><td>Max
(Макс)</td><td>15–30</td></tr>
<tr><td> </td><td>250 г</td><td>Max
(Макс)</td><td>5–10</td></tr>
<tr><td> </td><td>250 г</td><td>Max
(Макс)</td><td>15–30</td></tr>
<tr><td rowspan="2"> </td><td>  </td><td rowspan="2">Max
(Макс)</td><td>10</td></tr>
<tr><td> </td><td>10-20</td></tr>
<tr><td> </td><td>800 г</td><td>Min-Max
(Мин. - Макс)</td><td>10-20</td></tr>
<tr><td> </td><td>  </td><td>Max
(Макс)</td><td>1-2</td></tr>
<tr><td> </td><td> </td><td rowspan="3">  </td><td>Max
(Макс)</td><td rowspan="3">-</td></tr>
<tr><td> </td><td> </td><td>4</td></tr>
<tr><td> </td><td> </td><td>Max
(Макс)</td></tr>
<tr><td> </td><td>  </td><td>1 кг</td><td>Min-3
(Мин. – 3)</td><td>–</td></tr>
</table>

Текшелеу тіркемесін пайдалану (бар болса)

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



МАҢЫЗДЫ

- Текшелеп турау дискі тек текшелеп турау саптамасымен бірге пайдалануға ғана арналған.
- Шаршы етіп кесуші итергішті тек шаршы етіп кесуші тормен бірге пайдалану керек. Она шаршы етіп кесуші торсыз пайдалансаңыз, итергіштің асты зақымдалуы мүмкін.
- Ірімшік, ветчина және чоризо секілді тағамдар торда бітеліп қалады, сондықтан оларды бұл саптамамен пайдалануға кеңес берілмейді.
- Тағамды тор арқылы итеру тым қиын болса, оны шамамен 10-15 минут пісіріп, содан кейін өңдеуден бұрын тоңазытқышта суытыңыз.

1 Тісті механизмді жоғары жылдамдықты шығысқа қойып, орнында құлыпталғанға дейін сағат тілі бағытында бұраңыз.
2 Жетек білігін тісті механизмге қойыңыз.
3 Ыдысты жетек білігіне орналастырып, тісті механизмге түсіріңіз, содан соң орнықтыру үшін сағат тілі бағытында бұраңыз.

4 Текшелеу дискісін жетектің білігіне орнатыңыз.
5 Қақпақты орнатыңыз.
6 Текшелеу торын салу түтігіне бекітіңіз
7 Құрылғыны қосып, өнімдерді текшелеу торы арқылы өткізу үшін текшелеу итергішін пайдаланыңыз.
8 Жедел текшелеу құралын французша картоп, көкөніс тілімдері және батондар дайындауға да пайдалануға болады.
9 Текшелеу торын текшелеу дискісінсіз бекітіңіз.
10 Құрылғыны қоспай-ақ, тағамды тор арқылы қолмен итеріп өткізіңіз.

Пайдалы кеңестер

- Өңдеуге көмектесу үшін екі қолыңызды итергіштің үстіне қойып, төменге қарай біркелкі итеріңіз.
- Үздік нәтижеге қол жеткізу үшін жаңа піскен жеміс пен көкөністі пайдаланыңыз. Тағамды тор арқылы итеру тым қиын болса, оны шамамен 10-15 минут пісіріп, содан кейін өңдеуден бұрын тоңазытқышта суытыңыз.
- Тағамның кептеліп қалуын болдырмау үшін тағамды беріліс түтігіне нығыздап салмаңыз – ең дұрысы тағамды келесі өлшемнен аспайтындай етіп тураған жөн:

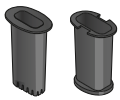
50 × 30 мм

- Өңдеуден бұрын әрқашан тағамнан қабықтарын, сүйектерін және денектерін алып тастаңыз.

Ескертпе:

- Тағамдардың өлшемдері мен пішіндері әртүрлі болатындықтан, текшелеп турау нәтижесінде кейбір бөліктер пішінсіз болуы мүмкін, бұл — қалыпты жағдай.
- Текшелеп турайтын торды тазалау үшін итергіштің ұшын текшелеп турайтын торға қысылып қалуы мүмкін кез келген тағамды шығару үшін пайдаланыңыз.

Пайдалану кестесі

		МАКС.		(Сек)
		(Макс)—	Max (Макс)	5-30
		(Макс)—	N/A (Жоқ)	N/A (Жоқ)

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 торабына өтіңіз.
- Өнім өнімді сатып алған елдегі тұтынушы құқықтары мен кез келген бар кепілдемеге қатысты барлық заңдарға сәйкес кепілдememен 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 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.

Ақаулықтарды жою нұсқамасы

Ақаулық	Себебі	Шешімі
Құрылғы жұмыс кезінде тоқтап қалды.	Қуат жоқ.	Құрылғының қуат көзіне қосылуын тексеріңіз.
	Комбайнға артық жүктеме түсті/ максималды жүктемеден асып кетті.	Жылдамдық қосқышын өшіру күйіне бұраңыз, бірнеше секунд күтіп, жылдамдықты қайта таңдаңыз. Құрылғы жұмысын бірден жалғастыруы керек. “Ұсынылатын пайдалану кестесінде” берілген максималды өнімділік қуатын қараңыз.
	Жетек ұяшығының қақпақтары бекітілмеген не құлыпталмаған.	Ұяшық қақпағы/-тары дұрыс бекітілуін тексеріңіз.
Жоғары жылдамдықты қондырмалар жұмыс істемейді.	Бекітпе орнатылмаған және дұрыс құлыпталған.	Бекітпенің дұрыс құлыпталуын тексеріңіз.
Жұмыс істейтін беттегі қозғалыстар.	Құрылғының табаны ылғал немесе лас.	Табанының таза әрі құрғақ болуын жүйелі түрде тексеріп отырыңыз.

Slovenčina

- Dôležité bezpečnostné informácie 252
- Ošetrovanie a čistenie 253
- Zoznam položiek 254-255
- Nasadenie a odstránenie krytov výstupov 256
- Používanie kuchynského robota a odšťavovača na citrusy 256-259
  - Diagramy použitia a Pokyny na použitie 256-258
  - Tabuľka použitia 259
- Používanie nadstavca na krájanie na kocky (Ak je súčasťou dodávky) 260-261
  - Diagramy použitia a Pokyny na použitie 260-261
  - Tabuľka použitia 261
- Servis a starostlivosť o zákazníkov 262
- Riešenie problémov 263

Dôležité bezpečnostné informácie

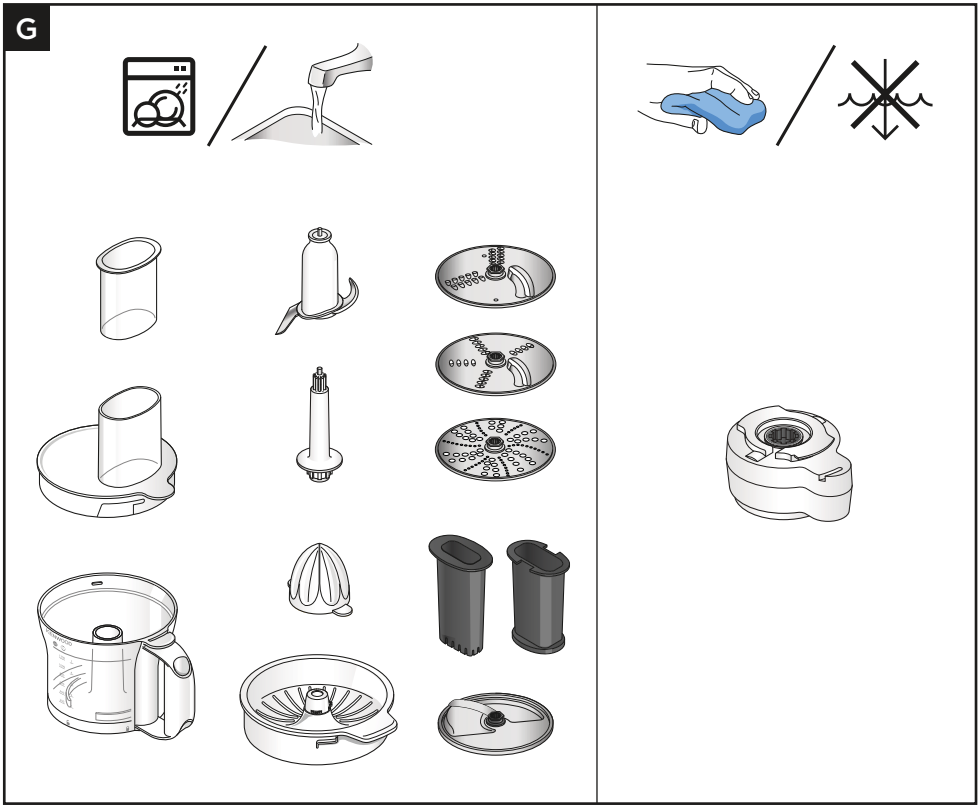
- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Otočte ovládač rýchlosti do polohy „O“ (OFF) a vytiahnite zo zásuvky: pred montážou resp. odstránení nadstavca; po a keď sa nepoužíva; a pred čistením.
- **Pri nalievaní horúcej tekutiny do kuchynského robota buďte opatrní, pretože môže byť vystreknutá zo spotrebiča v dôsledku náhleho zaparenia.**
- **NESPRACOVÁVAJTE** horúce ingrediencie.
- **RIZIKO OPARENIA:** Horúce prísady pred vložením do misy alebo pred spracovaním nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.
- Ruky aj príbor držte mimo misky kuchynského robota, keď je kuchynský robot pripojený k napájaciemu zdroju.
- Nožová jednotka a kotúče sú veľmi ostré, takže s nimi manipulujte opatrne. Pri manipulácii s nimi a pri ich čistení ich vždy držte za vrchné držadlo, teda na opačnej strane, než je rezná hrana.
- Pri krájaní/strúhaní nenechávajte nádobu naplňovať až po kotúč, ale ju pravidelne vyprázdňujte.
- **Neprekračujte** maximálnu kapacitu vyznačenú na nádobe („MAX“).
- Pred vyprázdnením nádoby z nej **vždy** najprv vyberte nožovú jednotku.
- **Nikdy** netlačte potraviny nadol plniacou trubicou prstami. Vždy na to používajte len dodaný posúvač.
- Pred zložením veka z nádoby tohto príslušenstva zariadenie vypnite a počkajte, kým sa nože alebo kotúče úplne nezastavia.
- **Nepoužívajte** veko na ovládanie tohto príslušenstva, ale vždy na to používajte ovládač rýchlosti.
- KAP45A.000GY kompatibilný len s KHC30/KHC40.

Nadstavec na krájanie na kocky

- Mriežka na krájanie a kotúč sú veľmi ostré; pri zakladaní, vyberaní a čistení manipulujte, s nimi opatrne. Pri manipulácii s rezným kotúčom ho vždy držte za rukoväť smerom od reznej hrany.
- **Nikdy** nezatláčajte jedlo do plniacej trubice prstami. Vždy používajte posúvač, ktorý je súčasťou dodávky.
- Pri vkladaní potravín do plniaceho otvoru **nepoužívajte** nadmernú silu – mohli by ste poškodiť nadstavec.
- Pred odstránením veka vypnite stroj a počkajte, kým sa rezný kotúč úplne nezastaví.
- Do plniacej trubice nelejte horúce tekutiny.

Ošetrovanie a čistenie

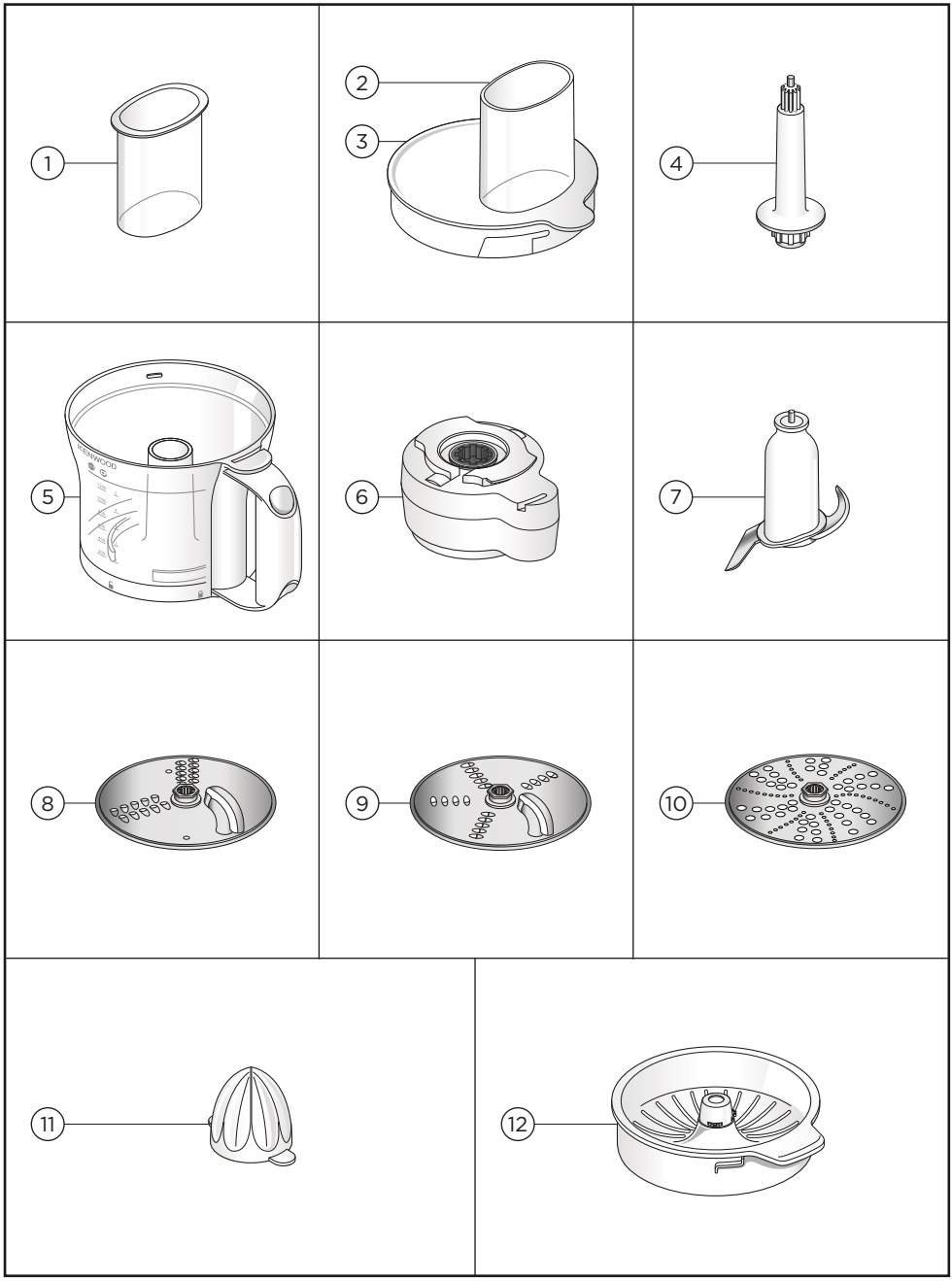
G



- Pred čistením tohto zariadenia ho **vždy** vypnite a odpojte z elektrickej siete.
- Príslušenstvo pred čistením úplne rozmontujte.
- Súčasti umývajte hneď po použití, aby sa ľahšie vyčistili.
- Niektoré potraviny, ako je napríklad mrkva, môžu zafarbiť plast. Toto zafarbenie možno odstrániť handričkou namočenou do rastlinného oleja.
- **S nožovou jednotkou a kotúčmi manipulujte opatrne, lebo sú mimoriadne ostré.**

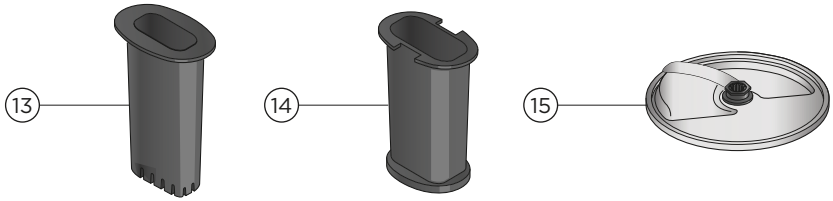
Ďalšie bezpečnostné upozornenia si prečítajte v hlavnej príručke kuchynského robota.

Zoznam položiek



Zoznam položiek

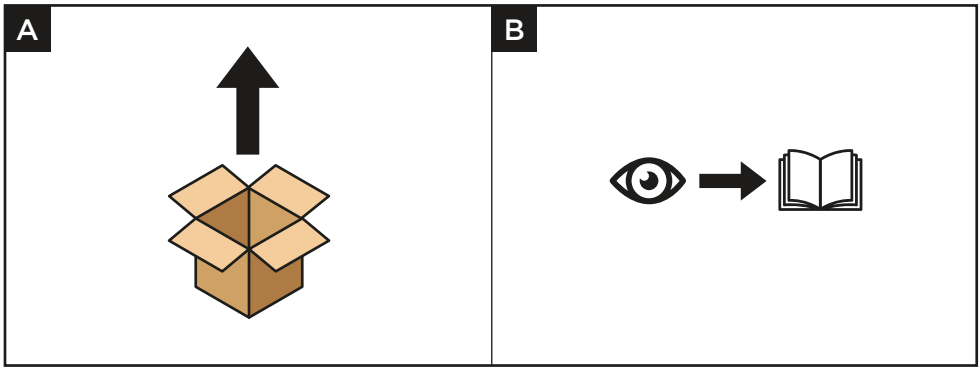
* Ak je súčasťou dodávky



① posúvač
② plniaca trubica
③ veko
④ pohonný hriadeľ
⑤ nádoba
⑥ prevodovka
⑦ nožová jednotka
⑧ kotúč na hrubé krájanie/strúhanie
⑨ kotúč na tenké krájanie/strúhanie
⑩ kotúč na veľmi jemné strúhanie
⑪ výtlačný kužeľ
⑫ sitko

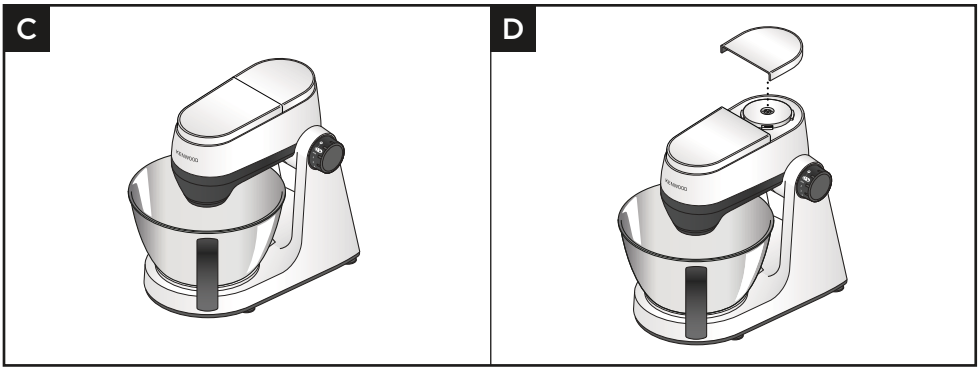
Nadstavec na krájanie na kocky (ak je súčasťou dodávky)

⑬ posúvač krájača na kocky
⑭ mriežka na krájanie na kocky
⑮ Disk na krájanie na kocky



Nasadenie a odstránenie krytov výstupov

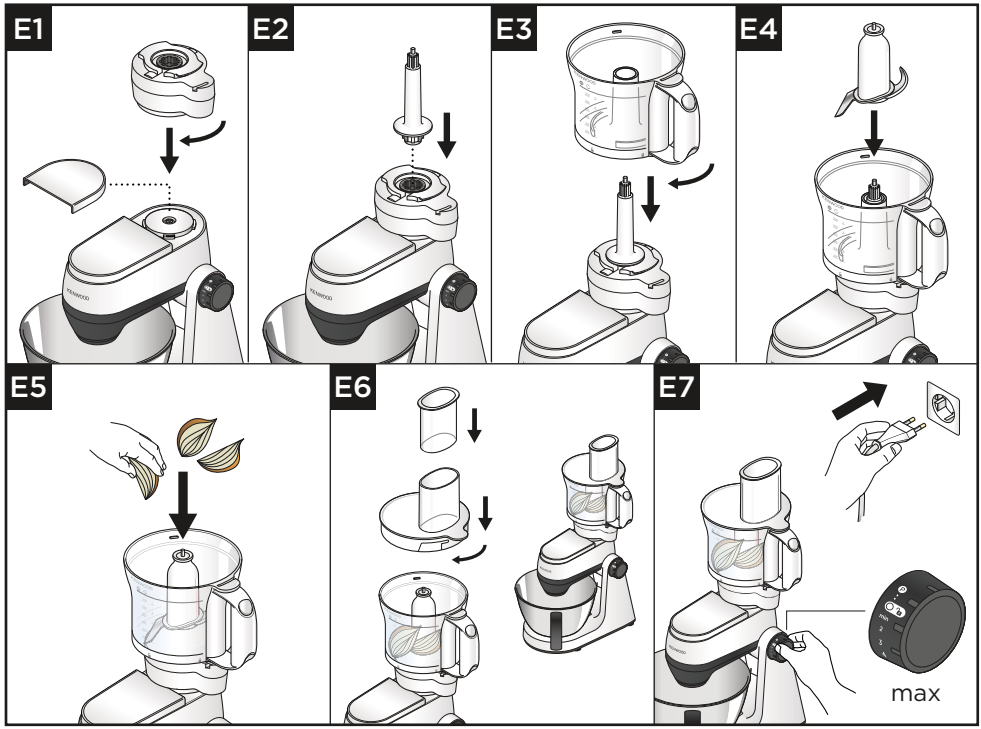
Diagramy použitia a Pokyny na použitie

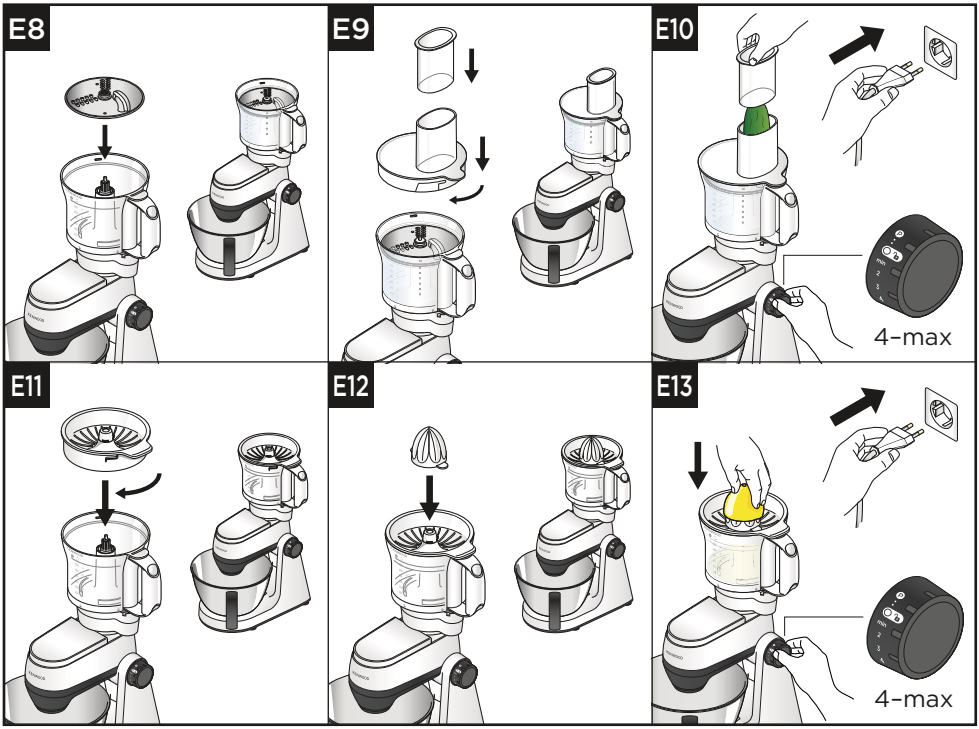


1 Vyberte kryt výstupu pre vysokú rýchlosť.

Používanie kuchynského robota a odšťavovača na citrusy

Diagramy použitia a Pokyny na použitie





DÔLEŽITÉ

- Nožová jednotka a rezacia časť kotúčov sú ostré, takže s nimi vždy manipulujte opatrne.
- Nožovú jednotku **nepoužívajte** na drvenie kociek ľadu ani na sekanie iných tvrdých potravín, ako sú koreniny, lebo by to mohlo poškodiť toto príslušenstvo.
- Pri pridávaní mandľovej esencie alebo príchute do zmesí sa snažte o to, aby neprišla do styku s plastom, lebo by na ňom mohla zanechať trvalé zafarbenie.
- **Nenechávajte** nádobu naplňovať až po kotúč, ale ju pravidelne vyprázdňujte.
- **Neprekračujte** maximálnu kapacitu vyznačenú na nádobe („MAX“).
- Nástavec na odšťavovanie citrusov je možné použiť len v spojení s nádobou kuchynského robota.

1 Umiestnite prevodovku na vysokorýchlostný výstup a otáčajte ňou v smere hodinových ručičiek, až kým nezapadne na miesto.
2 Nasaďte hnací hriadeľ na prevodovku.
3 Umiestnite misku na hnací hriadeľ a spustite ju dole na prevodovku, otočte ju v smere hodinových ručičiek, aby sa zaistila do správnej polohy.
4 Založte nožovú jednotku alebo niektorý z kotúčov alebo lis na citrusové plody.
5 Nasaďte veko, (len pri použití čepele noža a kotúčov).

Kotúče

1 Vložte danú potravinu do plniacej trubice.
2 Zariadenie zapnite a potravinu tlačte posúvačom rovnomerne nadol – nikdy nevkladajte prsty do plniacej trubice.

Lis na citrusové plody

1 Vložte sitko do misky a otáčaj ním v smere hodinových ručičiek, aby ste sa uistili, že západka na okraji zapadne do rukoväte misky.
2 Nasaďte kužeľ na stred sitka a otáčajte ním, až kým e neklesne smerom dole.
3 Narežte ovocie na polovice. Zapnite rýchlosť č. 3 a ovocie pritláčajte na kužeľ.

Rady a tipy - nožová jednotka

- Mäso, chlieb a zeleninu nakrájajte pred spracovaním na kocky veľkosti 2 cm.
- Bylinky sa najlepšie sekajú, keď sú čisté a suché.
- Dávajte si pozor na to, aby ste pri používaní nožovej jednotky nespracovávali niektoré zložky až príliš dlho.

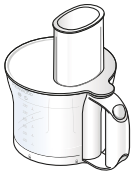
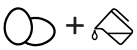
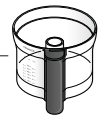
Rady a tipy - Kotúče

- Pri používaní obojstranných kotúčov sa uistite, že požadovaná rezná strana je hore.
- Používajte čerstvé zložky.
- Nekrájajte potraviny na príliš malé kúsky. Plňte plniacu trubicu na celú šírku. To zabráni potravinám v tom, aby sa počas spracovávania kĺzali po stranách.
- Pri krájaní alebo strúhaní: Potraviny vkladané zvisle vychádzajú von kratšie než potraviny vkladané horizontálne.
- Po použití kotúča na ňom vždy zostanú nejaké zvyšky potravín.

Rady a tipy - Lis na citrusové plody

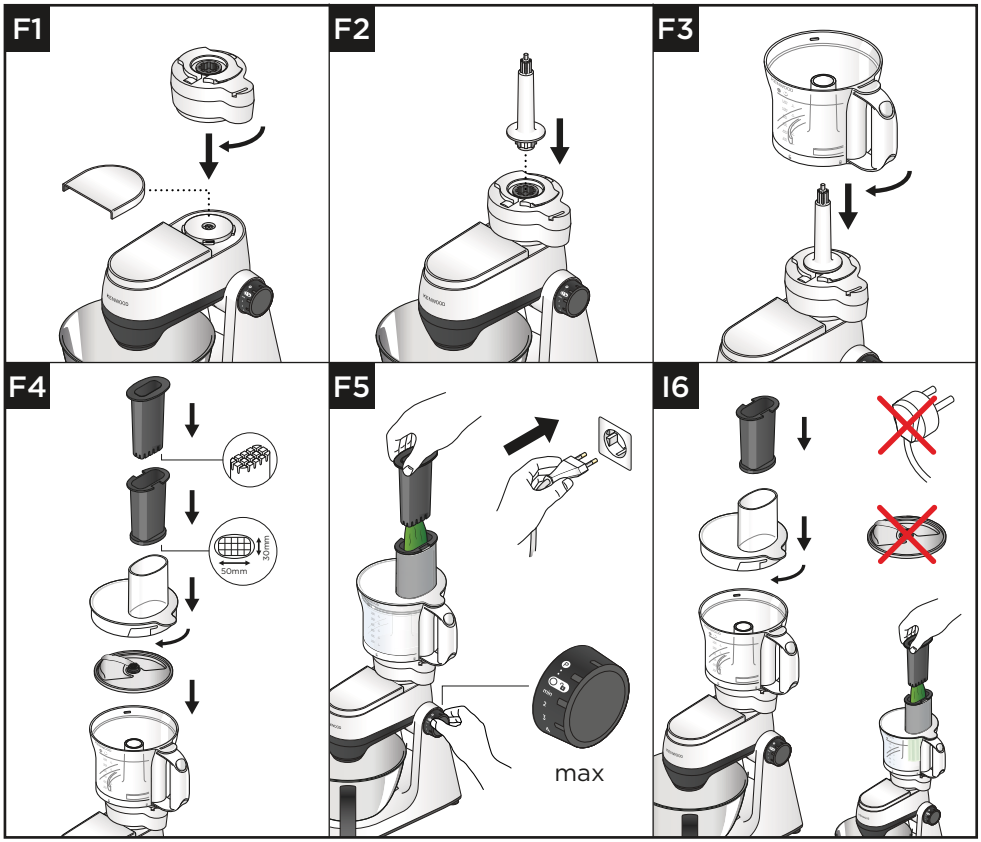
- Ak budete chcieť dosiahnuť najlepšie výsledky odšťavovania, ovocie určené na odšťavovanie držte a odšťavujte v izbovej teplote a pred odšťavením ho rukou pogúľajte po pracovnom povrchu.
- Ovocím hýbte zo strany na stranu, lebo to pomáha vytláčať z neho šťavu.
- Pri odšťavovaní väčšieho množstva ovocia sitko pravidelne vyprázdňujte, aby sa neupchávalo dužinou a jadierkami.
- Misku kuchynského robota pravidelne vyprázdňujte, aby sa nepreplnila šťavou.

Tabuľka použitia

<table>
<tr><th colspan="2"></th><th>MAX</th><th></th><th>(Sek.)</th></tr>
<tr><td rowspan="8"> 
 </td><td> </td><td>20–50 g</td><td>Max</td><td>10–20</td></tr>
<tr><td>
2 cm</td><td>400 g</td><td>Max</td><td>15–30</td></tr>
<tr><td>
1/4</td><td>250 g</td><td>Max</td><td>5–10</td></tr>
<tr><td> </td><td>250 g</td><td>Max</td><td>15–30</td></tr>
<tr><td rowspan="2">
250 g 125 g</td><td rowspan="2">Max</td><td>10</td></tr>
<tr><td>85 ml H_2O</td><td>10-20</td></tr>
<tr><td> </td><td>800 g</td><td>Min-Max</td><td>10-20</td></tr>
<tr><td>
Mayo</td><td> 
x4 360 g</td><td>Max</td><td>1-2</td></tr>
<tr><td> </td><td> </td><td rowspan="3"> 
Max</td><td>Max</td><td rowspan="3">–</td></tr>
<tr><td> </td><td> </td><td>4</td></tr>
<tr><td> </td><td> </td><td>Max</td></tr>
<tr><td> </td><td> </td><td>1 kg</td><td>Min-3</td><td>–</td></tr>
</table>

Používanie nadstavca na krájanie na kocky (Ak je súčasťou dodávky)

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

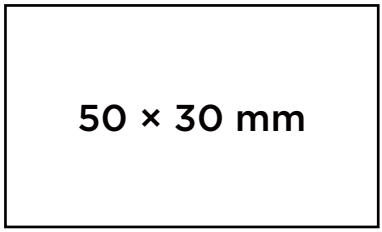
- Krájací kotúč je navrhnutý iba na použitie s Nadstavcom na krájanie.
- Krájací posúvač by sa mal používať iba s krájacou mriežkou. Jeho použitie bez nasadenej krájacej mriežky spôsobí poškodenie spodnej časti posúvača.
- Potraviny, ako sú napríklad syr, šunka a klobásy sa v mriežke môžu upchať, preto sa neodporúčajú na použitie s týmto nadstavcom.
- Ak je jedlo príliš tvrdé na to, aby sa cez mriežku pretláčalo, varte ho približne 10 – 15 minút a potom ho pred spracovaním nechajte vychladnúť v chladničke.

1 Umiestnite prevodovku na vysokorýchlostný výstup a otáčajte ňou v smere hodinových ručičiek, až kým nezapadne na miesto.
2 Nasaďte hnací hriadeľ na prevodovku.
3 Umiestnite misku na hnací hriadeľ a spustite ju dole na prevodovku, otočte ju v smere hodinových ručičiek, aby sa zaistila do správnej polohy.
4 Nasaďte disk na krájanie na kocky na hnací hriadeľ.

5 Nasaďte veko.
6 Vložte mriežku na krájanie na kocky do plniaceho otvoru
7 Zapnite a použite posúvač na krájanie na kocky, aby sa spracovali položiek cez mriežku na krájanie na kocky.
8 Rýchle krájanie na kocky sa dá použiť aj na prípravu hranolčekov, surovej zeleniny a bagiet.
9 Nasaďte mriežku na krájanie na kocky bez disku na krájanie na kocky.
10 Manuálne pretlačte potraviny cez mriežku bez toho, aby ste zapli spotrebič.

Rady a tipy

- Na zjednodušenie spracovania položte obidve ruky na hornú časť posúvača a pevne stlačte posúvač nadol.
- Aby sa dosiahli čo najlepšie výsledky, používajte čerstvé ovocie a zeleninu. Ak je jedlo príliš tvrdé na to, aby sa cez mriežku pretláčalo, varte ho približne 10 – 15 minút a potom ho pred spracovaním nechajte vychladnúť.
- Aby ste zabránili zaseknutiu potravín, neplňte potraviny do plniacej trubice príliš nahusto – v ideálnom prípade by jedlo malo byť rezané na väčšie kusy ako:

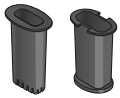
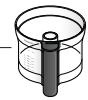


- Pred spracovaním vždy z potravín odstráňte tvrdé šupky, semiačka a jadierka, atď.

Poznámka:

- Kvôli rôznym veľkostiam a tvarom potravín budú nakrájané kúsky obsahovať kusy rôzneho tvaru, čo je normálne.
- Na čistenie mriežky na krájanie na kocky použite koniec posúvača na uvoľnenie všetkého jedla, ktoré by sa mohlo zachytiť v mriežke na krájanie na kocky.

Tabuľka použitia

		MAX		(Sek.)
		Max	Max	5-30
		Max 	N/A (Nerelevantné)	N/A (Nerelevantné)

Servis a starostlivosť o zákazníkov

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

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

DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE PRE SPRÁVNU LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE O ODPADE Z ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ (OEEZ)

Po skončení životnosti sa tento výrobok nesmie likvidovať spoločne s domácim odpadom. Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto špecializované na triedenie odpadu alebo predajcovi, ktorý poskytuje takúto službu.

Riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Zariadenie sa zastavilo počas chodu.	Chýba napájanie.	Skontrolujte, či je zariadenie zapojené do elektrickej siete.
	Zariadenie je preťažené./ Bola prekročená maximálna kapacita.	Pretočte ovládač rýchlosti do pozície vypnutia, počkajte niekoľko sekúnd a potom opätovne zvoľte rýchlosť. Zariadenie by sa hneď malo opäť uviesť do chodu. V „Tabuľke odporúčaného používania“ si pozrite maximálne kapacity.
	Kryty výstupov nie sú založené správne.	Skontrolujte, či sú správne založené kryty výstupov.
Vysokorýchlostné nadstavce nefungujú.	Dané príslušenstvo nie je správne založené a zaistené v potrebnej pozícii.	Skontrolujte, či je dané príslušenstvo založené a zaistené v správnej pozícii.
Zariadenie sa na pracovnom povrchu hýbe.	Nohy na spodku zariadenia sú mokré alebo špinavé.	Pravidelne kontrolujte, či sú nohy zariadenia suché a čisté.

Українська

- Важливі відомості щодо безпеки 265
- Догляд та чищення 266
- Перелік запчастин 267-268
- Встановлення та знімання кришок отворів 269
- Використання кухонного комбайна і соковитискача для цитрусових 269-272
  - Схеми та інструкції для використання 269-271
  - Таблиця Використання 272
- Як користуватися насадкою для нарізання кубиків (якщо входить до комплекту) 273-274
  - Схеми та інструкції для використання 273-274
  - Таблиця Використання 274
- Обслуговування та ремонт 275
- Посібник із усунення несправностей 276

Важливі відомості щодо безпеки

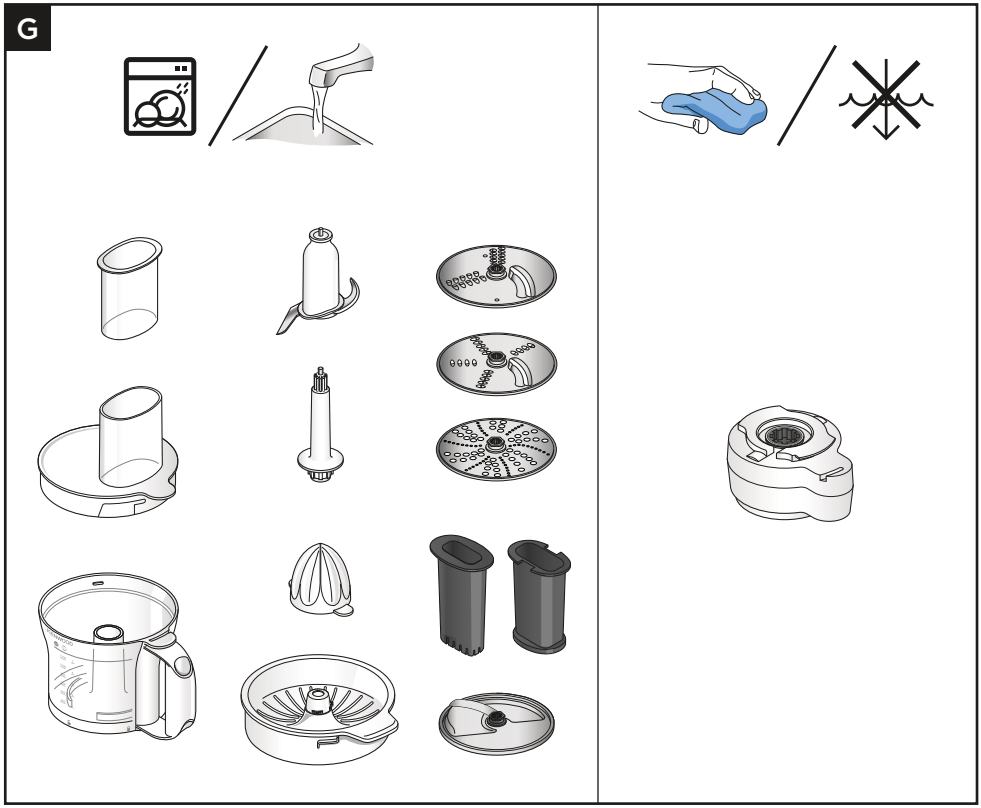
- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- Переведіть регулятор швидкості в положення ‘O’ (ВИМКНЕНО) та відключіть прилад від мережі: перед установкою або зняттям насадки, після використання і під час зберігання приладу, а також перед тим, як чистити його.
- **Будьте обережні при заливанні гарячої рідини в кухонний комбайн, оскільки прилад може вийти з ладу внаслідок раптового утворення пари.**
- **Не обробляти гарячі інгредієнти.**
- **НЕБЕЗПЕКА ОПІКІВ:** Гарячим інгредієнтам слід дати охолонути до кімнатної температури, перш ніж класти у миску або перед обробкою.
- Тримайте руки та прилади подалі від кухонного комбайна, коли він підключений до джерела живлення.
- Леза та диски дуже гострі, тому будьте обережні під час роботи з ними. Під час роботи або чищення завжди тримайте ніж за ручку зверху, якомога далі від різального леза.
- Під час нарізання/натирання слідкуйте за тим, щоби вміст чаші не піднімався вище різального диска: регулярно випорожняйте.
- **Не** перевищуйте рівень потужності «MAX» вказану на чаші.
- **Завжди** знімайте ніж перед тим, як вилити вміст чаші.
- **Ніколи** не проштовхуйте продукти пальцями крізь напрямну трубку. Завжди використовуйте для цього штовхач з комплекту.
- Перед зніманням кришки з кухонного комбайна вимкніть прилад і дочекайтесь повної зупинки ножового блока/диска.
- **Не** використовуйте для керування кухонним комбайном кришку, а лише регулятор швидкості.
- KAP45A.000GY сумісний лише з KHC30/KHC40.

Насадка для нарізання кубиками

- Решітка для нарізання та диск дуже гострі; поводьтеся обережно під час закріплювання, зняття та очищення. Під час роботи з диском для нарізання завжди тримайте його за ручку подалі від ріжучого краю.
- **Ніколи** не проштовхуйте їжу в подавальну трубку пальцями. Використовуйте тільки штовхач з комплекту поставки.
- **Не** застосовуйте надмірну силу для проштовхування їжу в подавальну трубку – це може пошкодити насадку.
- Перед зняттям кришки вимкніть пристрій і дочекайтеся повної зупинки ріжучого диска.
- Не заливайте гарячі рідини в трубку подачі.

Догляд та чищення

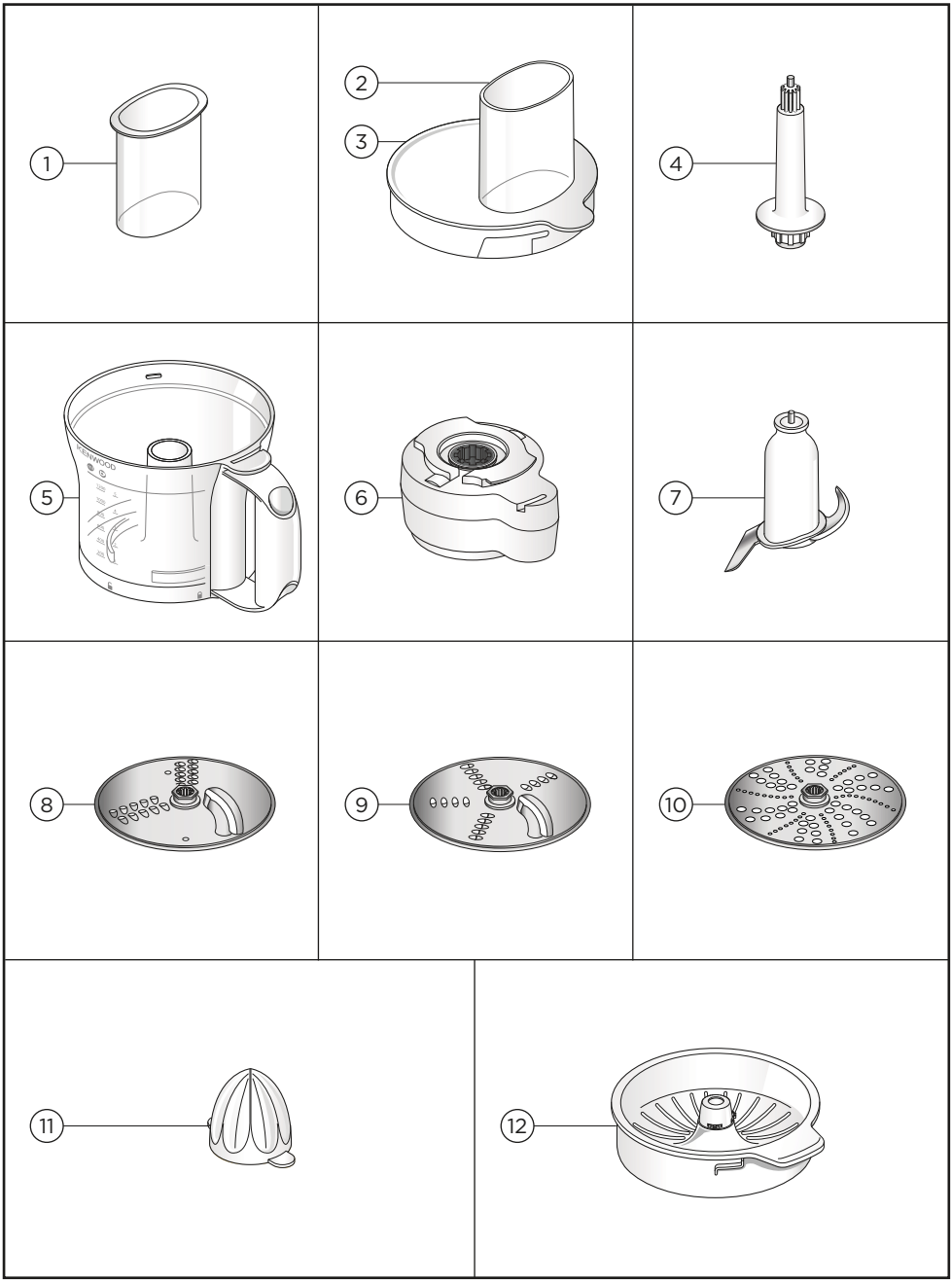
G



- Завжди вимикайте і від'єднуйте прилад від мережі перед чисткою.
- Перед чищенням повністю зніміть насадки.
- Завжди мийте деталі відразу після використання, щоб полегшити очищення.
- Деякі продукти, наприклад, морква, забарвлюють пластик. Щоб усунути забарвлення, протріть деталі тканиною, змоченою в рослинному маслі.
- **Обережно поводьтеся з ножами та ріжучими дисками, оскільки вони дуже гострі.**

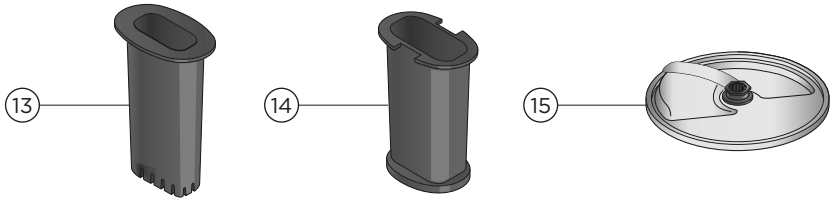
Див. посібник з експлуатації кухонної машини, щоб ознайомитися з додатковими попередженнями щодо дотримання техніки безпеки.

Перелік запчастин



Перелік запчастин

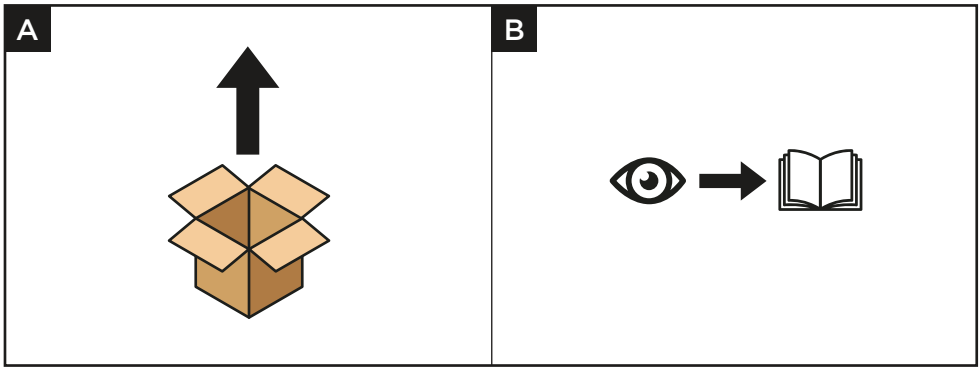
* Якщо надається



① Штовхач
② Напрямна трубка
③ Кришка
④ Привідний вал
⑤ Чаша
⑥ Коробка передач
⑦ Ножовий блок
⑧ Диск для крупного нарізання/ натирання
⑨ Диск для тонкого нарізання/ натирання
⑩ Диск для дрібного натирання
⑪ Конус
⑫ Сито

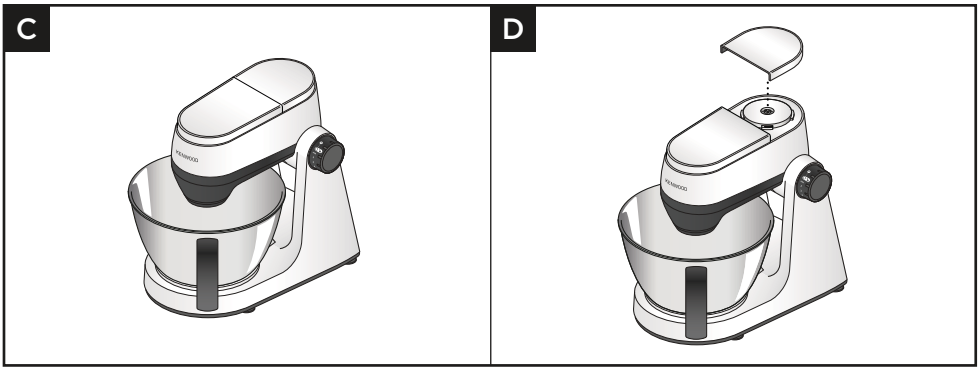
Насадка для нарізання кубиками (якщо є в комплекті)

⑬ Штовхач для нарізання кубиками
⑭ Решітка для нарізання кубиками
⑮ Диск для нарізання кубиками



Встановлення та знімання кришок отворів

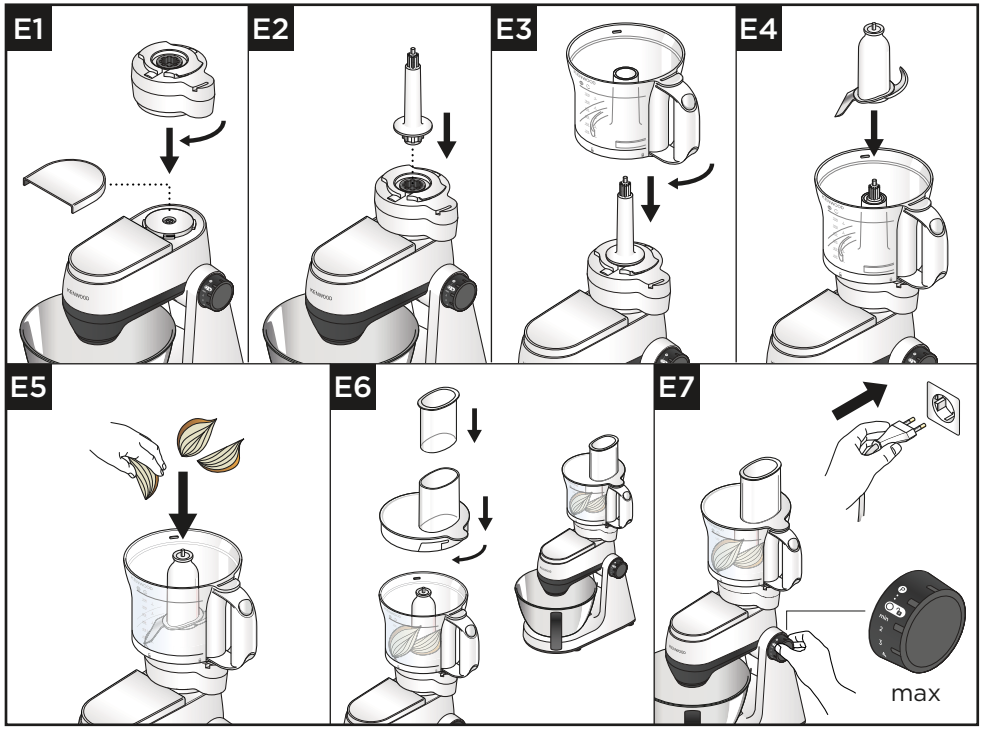
Схеми та інструкції для використання

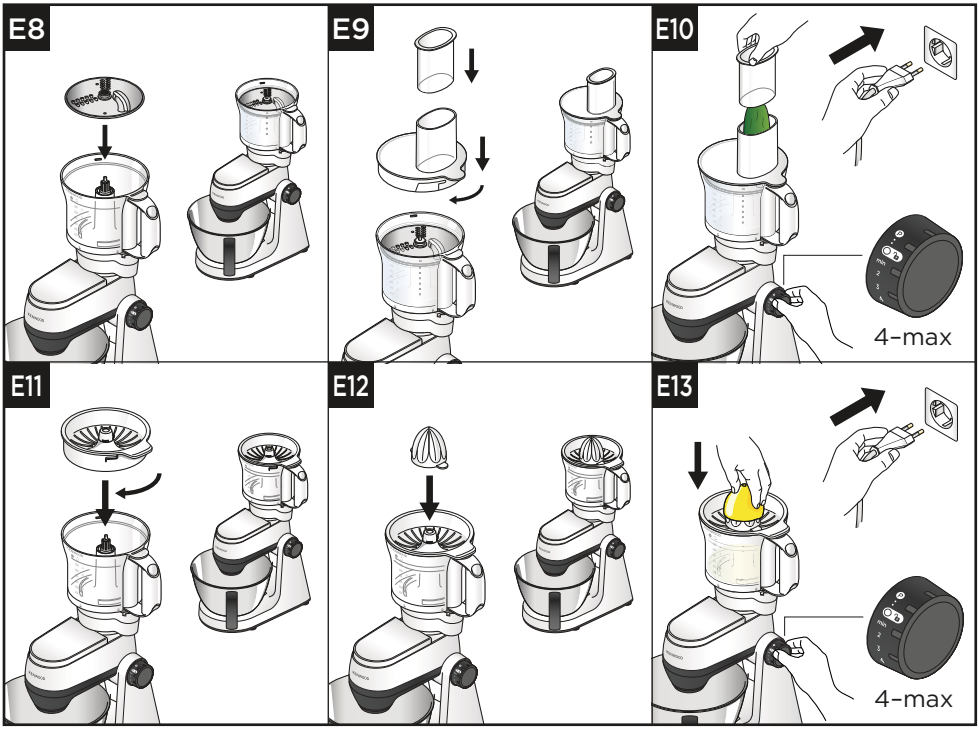


1 Зніміть кришку отвору приладу високої швидкості.

Використання кухонного комбайна і соковитискача для цитрусових

Схеми та інструкції для використання





ВАЖЛИВО

- Будьте обережні, леза та різальні елементи дуже гострі.
- **Не** використовуйте ніж для подрібнення кубиків льоду або інших твердих продуктів, наприклад, спецій, адже вони можуть пошкодити насадку.
- Під час додавання мигдалевої есенції чи ароматичних добавок до сумішей, намагайтеся не торкатися пластикових деталей, оскільки це може призвести до стійкого пофарбування.
- Щоби скористатися напрямною трубкою невеликого розміру, спочатку установіть більший за розміром штовхач всередину напрямної трубки.
- Щоби скористатися напрямною трубкою великого розміру, установіть обидва штовхачі.
- Насадка для соковитискача може використовуватися тільки разом з чашею кухонного комбайна.

1 Вставте коробку передач у високошвидкісну розетку і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати.
2 Помістіть приводний вал на коробку передач.
3 Помістіть чашу на приводний вал і опустіть на коробку передач, поверніть за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати її в потрібному положенні.
4 Увімкніть прилад і рівномірно натискайте на штовхач – не опускайте пальці до напрямної трубки.
5 Закрийте кришкою (при використанні тільки ножів та дисків).

Диски

1 Покладіть інгредієнти до напрямної трубки.
2 Увімкніть прилад і рівномірно натискайте на штовхач – не опускайте пальці до напрямної трубки.

Соковижималка для цитрусових

1 Встановіть сито в чашу і, повертаючи за годинниковою стрілкою, переконайтеся, що виступ на обідку зафіксувався на ручці чаші.
2 Встановіть конус по центру сітчастого фільтра, повертаючи його, поки він не опуститься до кінця.
3 Наріжте фрукти навпіл. Потім увімкніть прилад і натисніть розрізаною половинкою фрукта на конус.

Підказки та поради - Ножовий блок

- Перед обробленням м'ясо, хліб та овочі слід порізати кубиками розміром приблизно 2 см.
- Трави краще подрібнювати, коли вони сухі і чисті.
- Слідкуйте, щоби ніж не перегрівався.

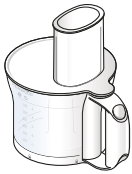
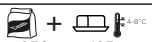
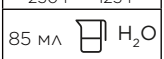
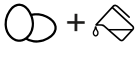
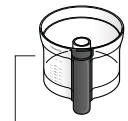
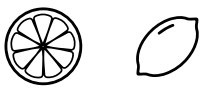
Підказки та поради

- При використанні двобічних дисків, потрібній бік повинен знаходитися зверху.
- Використовуйте лише свіжі інгредієнти.
- Не нарізайте продукти надто дрібно. Заповнюйте напрямну трубку великого розміру рівномірно по всій ширині. Це допоможе уникнути зміщення продуктів убік під час обробки. Або використовуйте напрямну трубку невеликого розміру.
- Під час нарізання або натирання: інгредієнти, що додаються у вертикальному положенні, нарізуються на коротші шматочки, ніж ті, що додаються у горизонтальному положенні.

Підказки та поради - Соковижималка для цитрусових

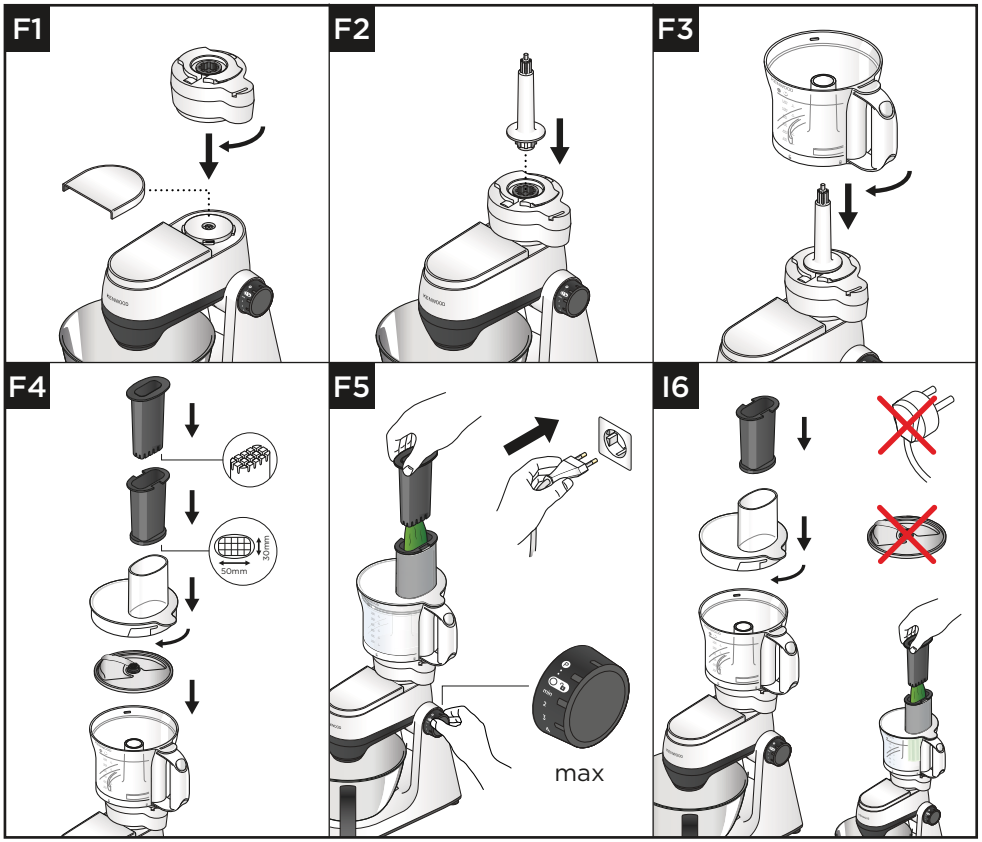
- Для кращого зберігання, обробляйте фрукти кімнатної температури та перед початком роботи покатайте їх по робочій поверхні.
- Для отримання максимальної кількості соку повертайте фрукт у різних напрямках під час вижимання соку.
- Під час обробки великої кількості фруктів, регулярно чистьте сито для запобігання накопичування м'якоті та кісточок.
- Регулярно спорожняйте чашу кухонного комбайна, щоб уникнути переповнення соком.

Таблиця Використання

		МАКС		(Sek.)
		20–50 г	Max (Макс)	10–20
		400 г	Max (Макс)	15–30
		250 г	Max (Макс)	5–10
		250 г	Max (Макс)	15–30
		 	Max (Макс)	10 10-20
		800 г	Min–Max (Мін-Макс)	10-20
			Max (Макс)	1-2
			Max (Макс)	–
			4	
			Max (Макс)	
		1 кг	Min-3 (Мін-3)	–

Використання насадки для нарізання кубиками (якщо входить до комплекту)

Схеми та інструкції для використання



ВАЖЛИВО

- Диск для нарізки кубиками призначений лише для того, щоб використовувати з насадкою для нарізки кубиками.
- Дощечку для нарізки слід використовувати лише з сіткою для нарізки. Використання без встановленої сітки для нарізки призведе до пошкодження дна пристрою.
- Такі продукти, як сир, шинка, чорізо можуть забиватися в решітці, тому для них не рекомендується використовувати цю насадку.
- Якщо продукти занадто важко проштовхуються через решітку, готуйте приблизно 10-15 хвилин, потім дайте охолонути в холодильнику перед обробкою.

1 Вставте коробку передач у високошвидкісну розетку і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати.

2 Помістіть приводний вал на коробку передач.

3 Помістіть чашу на приводний вал і опустіть на коробку передач, поверніть за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати її в потрібному положенні.
4 Закріпіть диск для нарізання кубиками на приводний вал.
5 Закрийте кришкою.
6 Закріпіть решітку для нарізання кубиками до подавальної трубки
7 Увімкніть і використовуйте штовхач для нарізання кубиків, щоб пропустити продукти через решітку для нарізання кубиків.
8 Експрес-подрібнювач також можна використовувати для приготування картоплі фрі, асорті свіжих овочів та паличок
9 Закріпіть решітку для нарізання кубиками без диска для нарізання кубиками.
10 Вручну проштовхніть їжу через решітку, не вмикаючи прилад.

Підказки та поради

- Щоб полегшити обробку, покладіть обидві руки зверху штовхача і міцно натисніть.
- Для найкращих результатів використовуйте свіжі фрукти та овочі. Якщо продукти занадто важко проштовхуються через решітку, готуйте приблизно 10-15 хвилин, потім дайте охолонути в холодильнику перед обробкою.
- Щоб запобігти розчавленню продуктів, не кладіть їх щільно у завантажувальну трубку - в ідеалі продукти слід нарізати не більше ніж по:

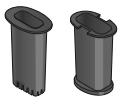
50 × 30 мм

- Завжди видаляйте тверді шкірки, кісточки, хвостики та насіння тощо, з продуктів перед обробкою.

Примітка:

- Через різні розміри та форми продуктів, деякі нарізані кубиками шматочки можуть бути неправильної форми, це нормально.
- Для очищення сітки, використовуйте кінець штовхача для струшування їжі, яка могла застрягнути у сітці.

Таблиця Використання

		МАКС		(Sek.)
		Max	Max (Макс)	5-30
		Max	N/A (Немає)	N/A (Немає)

Обслуговування та ремонт

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

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

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

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами.

Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги.

Посібник із усунення несправностей

Проблема	**Причина**	**Усунення**
Прилад зупиняється під час роботи.	Відсутнє живлення.	Перевірте, чи прилад підключено до електромережі.
	Прилад перевантажений/ перевищено максимальне навантаження.	Переведіть перемикач швидкості в положення вимкнення, зачекайте декілька секунд і повторно виберіть швидкість. Прилад повинен відразу відновити роботу. Завантажте прилад відповідно до таблиці максимального завантаження.
	Кришки не встановлені або не зафіксовані.	Переконайтеся, що кришка (-и) правильно зафіксовані.
Високошвидкісні насадки не працюють.	Насадка не встановлена і не зафіксована правильно.	Перевірте, чи насадка заблокована правильно.
Переміщення по робочій поверхні.	Ніжки на підставці в нижній частині пристрою є мокрими або брудними.	Постійно слідкуйте за чистотою та сухістю ніжок.

Slovenščina

- Pomembne varnostne informacije 278
- Nega in čiščenje 279
- Seznam delov 280-281
- Nameščanje in odstranjevanje pokrova izhoda 282
- Uporaba vašega multipraktika in sokovnika za citruse 282-285
  - Tabele uporabe in navodila za uporabo 282-284
  - Legenda uporabe 285
- Uporaba vašega sekljalnika na kocke (če je priložen) 286-287
  - Tabele uporabe in navodila za uporabo 286-287
  - Legenda uporabe 287
- Servis in podpora strankam 288
- Odpravljanje težav 289

Pomembne varnostne informacije

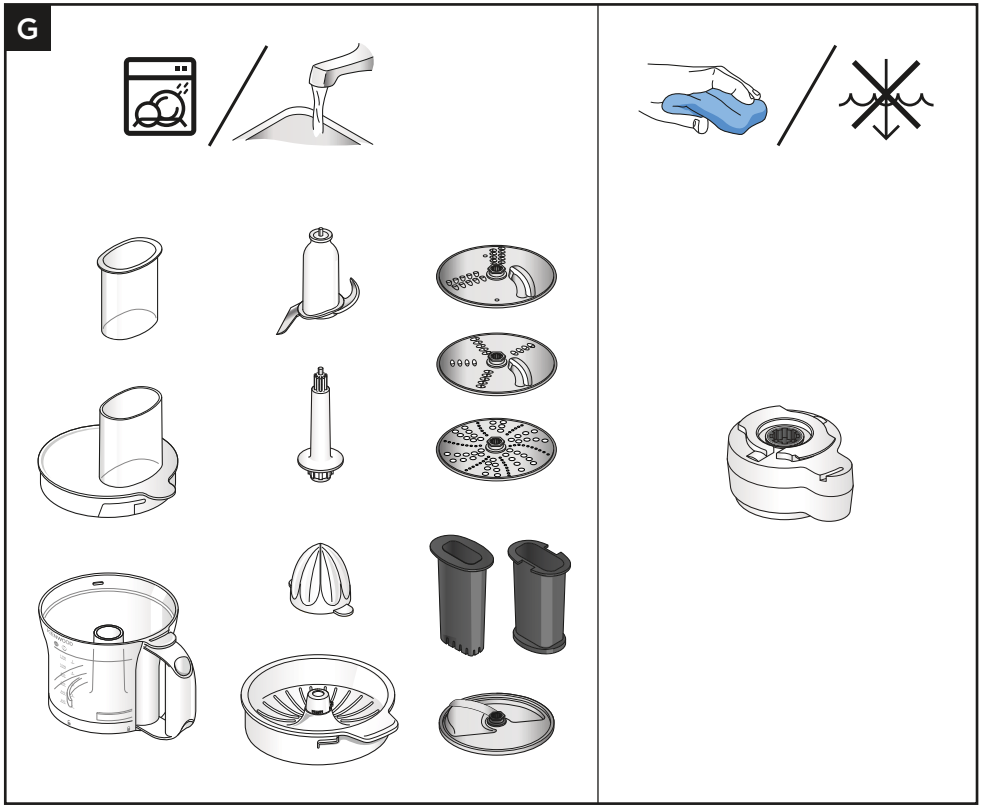
- Skrbno preberite ta navodila in jih shranite za uporabo v prihodnje.
- Odstranite vso ovojnino in vse nalepke.
- Pred nameščanjem in odstranjevanjem orodij ali priključkov; po uporabi in pred čiščenjem zavrtite gumb za izbiro hitrosti v položaj »O« (OFF) in izvlecite vtič iz vtičnice.
- **V posodo multipraktika ne ulivajte vročih sestavin, ker lahko zaradi nenadnega uparjanja pride do brizganja vročih sestavin iz posode.**
- **NE** predelujte vročih sestavin.
- **NEVARNOST OPEKLIN:** Vroče sestavine naj se pred vstavljanjem v posodo ali pred mešanjem ohladijo na sobno temperaturo.
- Ko je aparat priključen na električno napajanje, ne segajte v posodo multipraktika z rokami ali priborom.
- Rezila in diski so zelo ostri, zato z njimi ravnajte nadvse previdno. Pri rokovanju z rezili in čiščenju držite rezila vedno pri vrhu, stran od ostrih robov.
- Pri rezanju/strganju se posoda ne sme napolniti do višine diska: redno jo praznite.
- **Ne** napolnite posode nad oznako »MAX« na posodi.
- Pred polnjenjem sestavin v posodo **vedno** vedno odstranite rezila.
- **Nikoli** ne potiskajte živil v cev za dodajanje sestavin s prsti. Vedno uporabite priloženi potisni bat.
- Preden snamete pokrov s posode multipraktika, izključite aparat in počakajte, da se rezila ali diski v celoti zaustavijo.
- Za upravljanje multipraktika **ne** uporabljajte zaklepa na pokrovu, vedno uporabite gumb za upravljanje hitrosti.
- KAP45A.000GY je združljiv samo s KHC30/KHC40.

Priključek za sekljanje na kocke

- Rezalna mreža in diski so zelo ostri, zato z njimi ravnajte nadvse previdno, ko jih nameščate, odstranjujete ali čistite. Pri rokovanju z rezalnimi diski vedno držite za ročaj, stran od ostrih rezil.
- **Nikoli** ne potiskajte živil v cev za dodajanje sestavin s prsti. Uporabljajte samo priloženi potisni bat.
- Pri potiskanju sestavin skozi cev za dodajanje sestavin **ne** uporabite prevelike sile, da ne poškodujete priključkov.
- Pred odstranjevanjem pokrova izključite aparat in počakajte, da se rezalni disk v celoti zaustavi.
- V cev za dovajanje živil **ne** ulivajte vročih tekočin.

Nega in čiščenje

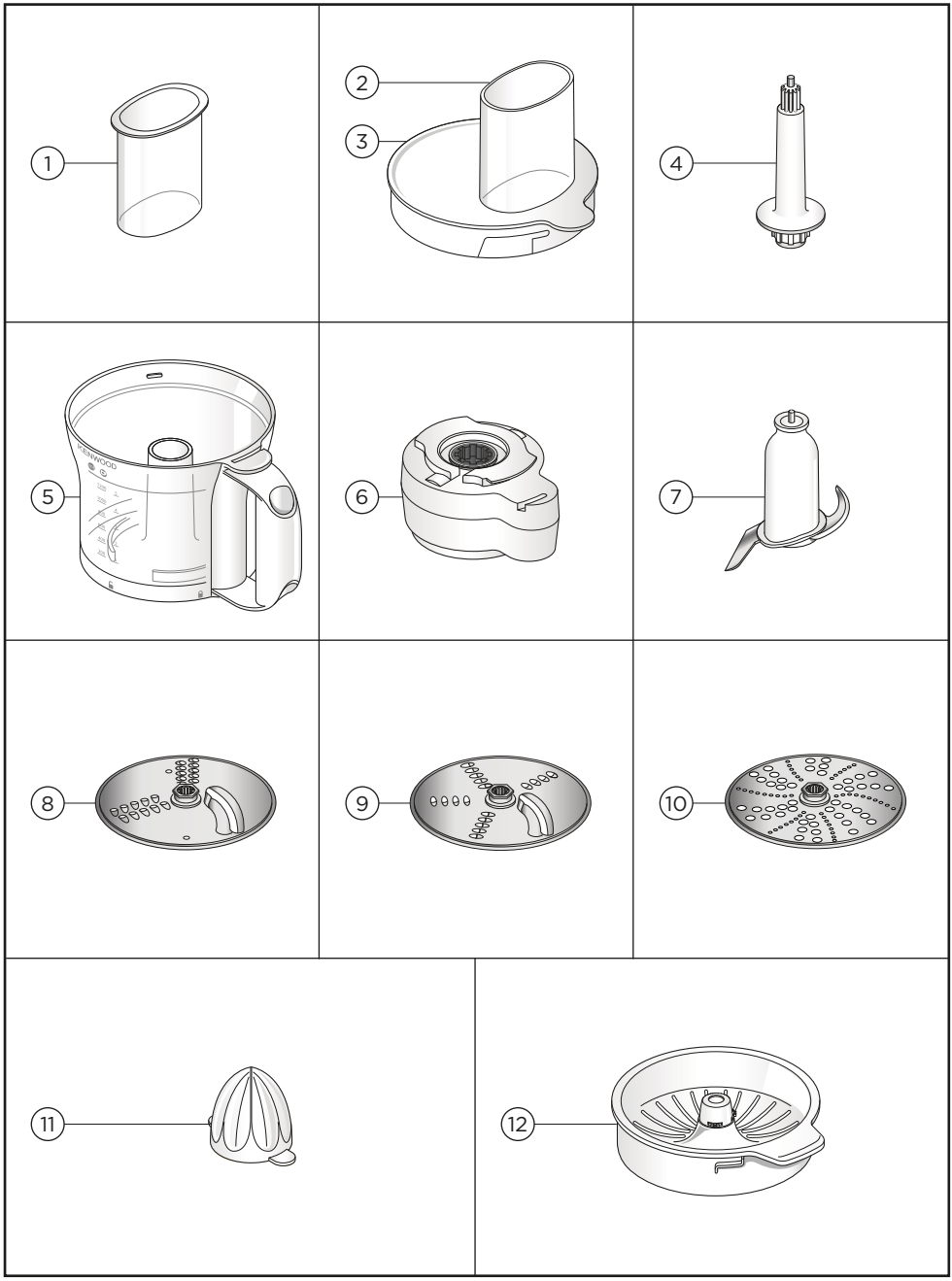
G



- Pred čiščenjem **vedno** izključite aparat in izvlecite napajalni kabel.
- Pred čiščenjem v celoti odstranite priključke.
- Za lažje čiščenje vedno očistite dele takoj po končani uporabi.
- Nekatere vrste hrane, npr. korenje, lahko obarvajo plastiko aparata. Take madeže lahko odstranite s krpo, namočeno v rastlinsko olje.
- **Z rezili, rezalnimi stožci in rezalnimi diski ravnajte nadvse previdno– saj so zelo ostri.**

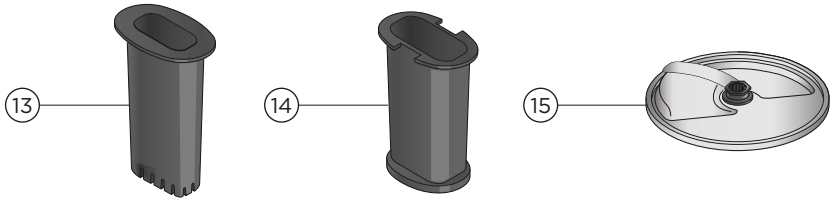
Dodatne varnostne napotke najdete v knjižici z navodili za vaš stoječi mešalnik.

Seznam delov



Seznam delov (nadaljevanje)

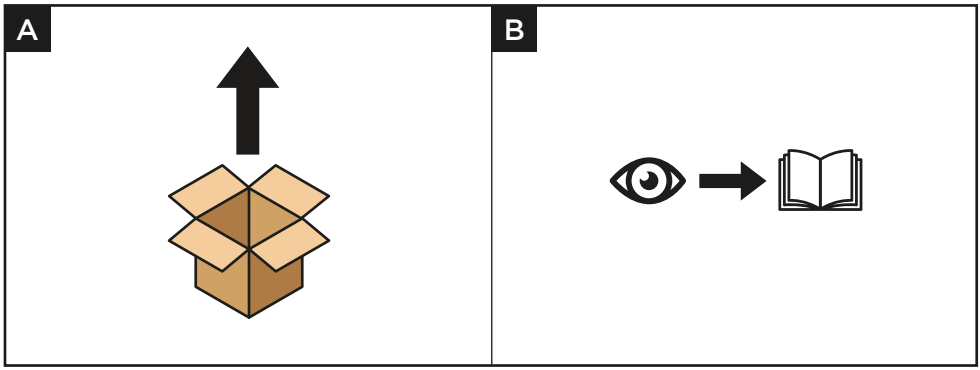
* Če je priloženo



① Potisni bat
② Cev za dodajanje sestavin
③ Pokrov
④ Pogonska gred
⑤ Posoda
⑥ Gonilo
⑦ Rezilo
⑧ Disk za grobo rezanje/strganje
⑨ Disk za fino rezanje/strganje
⑩ Disk za zelo fino rezanje/strganje
⑪ Stožec
⑫ Sito

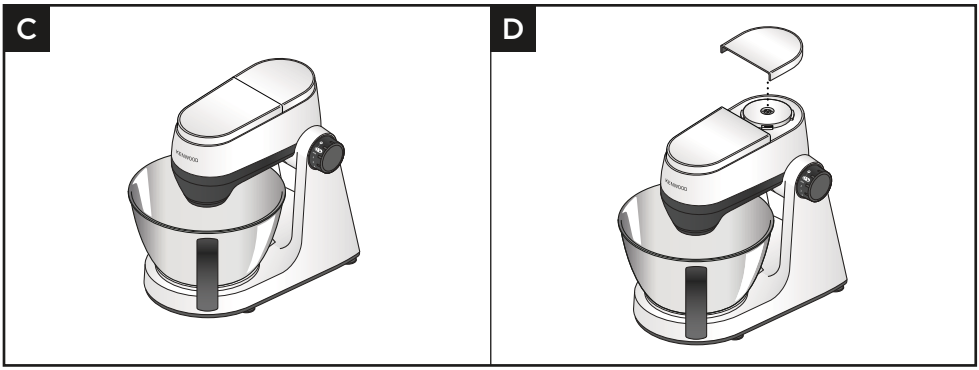
Priključek za sekljanje na kocke (če je priložen)

⑬ Potisni bat za sekljanje na kocke
⑭ Mreža za sekljanje na kocke
⑮ Disk za sekljanje na kocke



Nameščanje in odstranjevanje pokrova izhoda

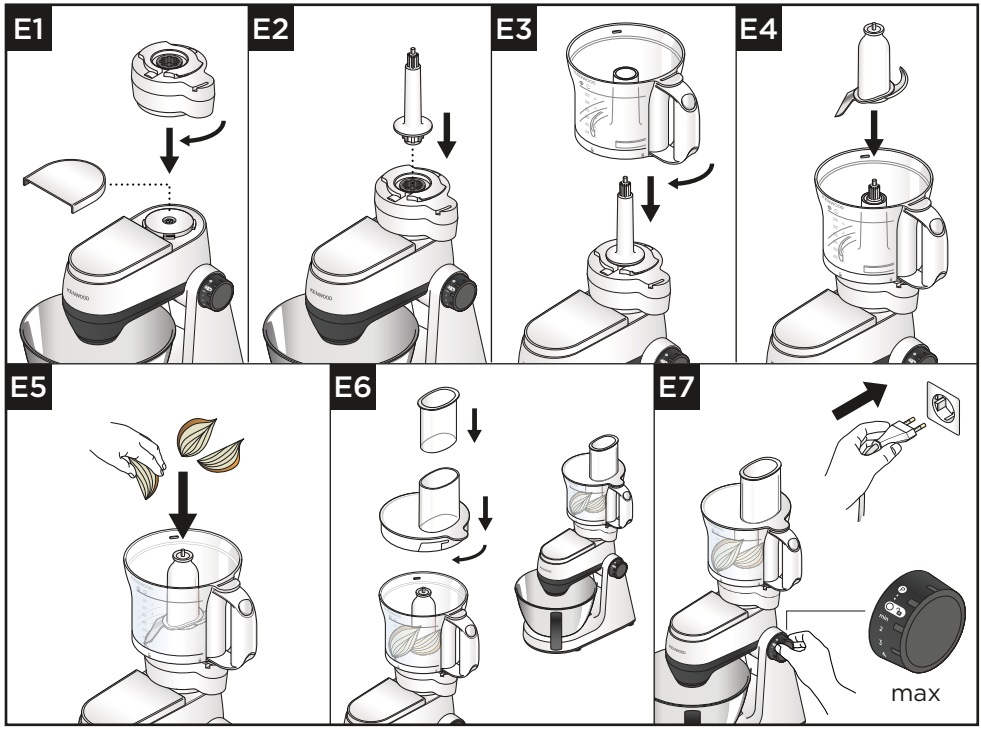
Tabele uporabe in navodila za uporabo

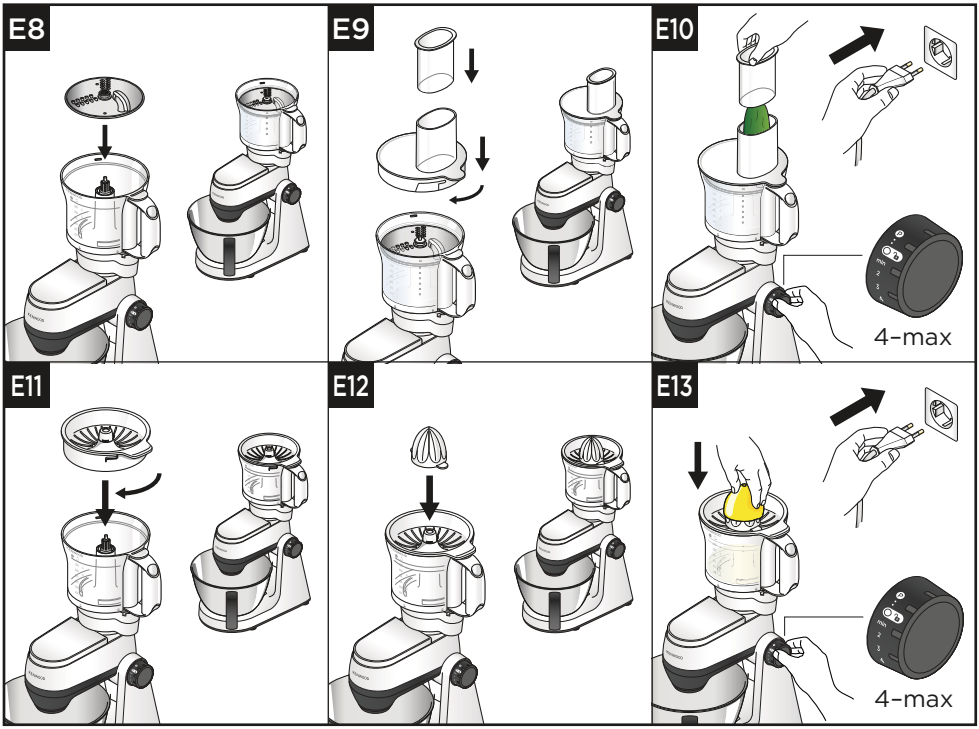


1 Odstranite pokrov visokohitrostnega pogona.

Uporaba vašega multipraktika in sokovnika za citruse

Tabele uporabe in navodila za uporabo





POMEMBNO

- Rezilo in rezalni deli diskov so ostri, zato ravnajte z njimi previdno.
- **Ne** uporabljajte rezil za sekljanje ledenih kock ali drugih trdih sestavin, kot so na primer začimbe, saj se priključek lahko poškoduje.
- Pri dodajanju mandljeve esence ali barvil zmesem preprečite stik s plastičnimi deli, ker se lahko ti trajno obarvajo.
- Pri rezanju/strganju se posoda ne sme napolniti do višine diska: redno jo praznite
- **Ne napolnite** posode nad oznako »MAX« na posodi.
- Sokovnik za citruse se lahko kot priključek uporablja samo skupaj s posodo multipraktika.

1 Namestite gonilo na visokohitrostni izhod in ga zavrtite v smeri urnega kazalca, da se zaskoči.
2 Na gonilo nataknite pogonsko gred.
3 Na pogonsko gred nataknite posodo in jo spustite na gonilo. Zavrtite jo v smeri urnega kazalca, da se zaskoči.
4 Namestite bodisi rezila, enega od diskov ali sokovnik za citruse.
5 Namestite pokrov (samo, če uporabljate rezila in diske).

Diski

1 Potiskajte živila v cev za dodajanje sestavin.
2 Vključite aparat in enakomerno potiskajte sestavine v cev s potisnim batom – nikoli ne segajte s prsti v cev za dodajanje sestavin.

Sokovnik za citruse

1 Namestite sito v posodo in ga zavrtite v smeri urnega kazalca, prepričajte se, da se jeziček na robu zaklene v ročaj posode.
2 Namestite stožec na središče izliva in ga zavrtite, da se spusti do konca navzdol.
3 Prerežite sadež na pol. Preklopite na hitrost 3 in pritisnite sadež na stožec.

Namigi in koristni nasveti za rezila

- Pred obdelavo narežite meso, kruh in zelenjavo na kocke velikosti 2 cm.
- Zelišča je najbolje rezati, ko so očiščena in suha.
- Z rezili ne obdelujte predolgo.

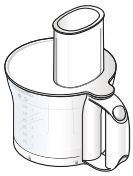
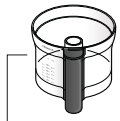
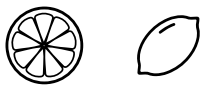
Namigi in koristni nasveti za rezalne diske

- Pri diskih, ki jih lahko obrnete, pazite, da bo stran z rezili obrnjena navzgor.
- Uporabljajte sveže sestavine.
- Živil ne narežite na premajhne kose. Da se kosi živil ne prevračajo med dodajanjem, napolnite cev po vsej širini.
- Pri rezanju ali ribanju: pokonci postavljena živila bodo narezana na tanjše kose kot vodoravno ležeča.
- Na disku in v posodi bo po pripravi vedno ostalo nekaj ostankov.

Namigi in koristni nasveti za sokovnik za citruse

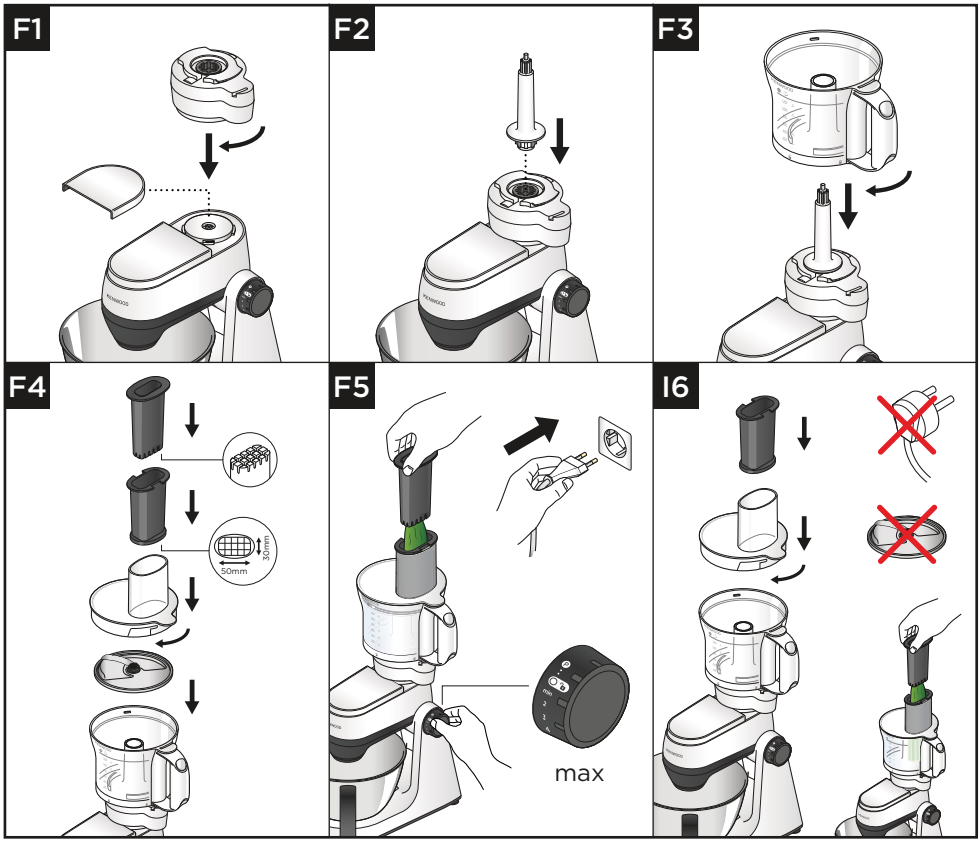
- Za najboljše rezultate hranite sadeže in pripravljajte sok pri sobni temperaturi. Sadeže pred pripravo soka z rokami povaljajte po delovni površini.
- Za lažjo pripravo soka sadež med postopkom nagibajte in premikajte.
- Pri pripravi večje količine soka redno praznite sito, da preprečite nabiranje sadne mase in pešk.
- Redno izlivajte sok iz posode, da se ne prenapolni.

Legenda uporabe

		MAX		(Secs)
		20–50 g	Max	10–20
	2 cm	400 g	Max	15–30
	1/4	250 g	Max	5–10
		250 g	Max	15–30
		250 g + 125 g 85 ml H_2O	Max	10 10-20
		800 g	Min-Max	10-20
		x4 360 g	Max	1-2
		 Max	Max	–
			4	
			Max	
		1 kg	Min-3	–

Uporaba vašega priključka za rezanje na kocke (če je priložen)

Tabele uporabe in navodila za uporabo



POMEMBNO

- Disk za rezanje na kocke je zasnovan samo za uporabo skupaj s priključkom za rezanje na kocke.
- Potiskač za rezanje na kocke je zasnovan samo za uporabo skupaj s priključkom za rezanje na kocke. Uporaba brez mrežice za rezanje na kocke bo privedla do poškodbe spodnje strani potiskača.
- Živila, kot so sir, šunka in salame se lahko zamašijo v mrežici, zato ne priporočamo uporabe tega priključka s temi živili.
- Če je kos živila pretežko potisniti skozi mrežico, ga skuhajte 10-15 minut in ga nato pred ponovno obdelavo ohladite v hladilniku.

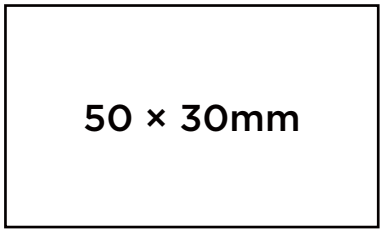
1 Namestite gonilo na visokohitrostni izhod in ga zavrtite v smeri urnega kazalca, da se zaskoči.

2 Na gonilo nataknite pogonsko gred.

3 Na pogonsko gred nataknite posodo in jo spustite na gonilo. Zavrtite jo v smeri urnega kazalca, da se zaskoči.
4 Na pogonsko gred nataknite disk za rezanje na kocke.
5 Namestite pokrov.
6 Namestite mrežico za rezanje na kocke v cev za dodajanje sestavin
7 Vključite aparat in s potiskačem za rezanje na kocke potisnite živila skozi mrežico za rezanje na kocke.
8 Priključek za rezanje na kocke se lahko uporablja tudi za pripravo pomfrita, krutonov in batonov.
9 Namestite mrežico za rezanje na kocke brez diska za rezanje na kocke.
10 Potisnite živila skozi mrežico in ne vključite aparata.

Namigi in koristni nasveti

- Da boste lažje potiskali živila po cevi za dodajanje sestavin, položite obe dlani na potiskač in močno pritisnite.
- Za najboljše rezultate uporabljajte sveže sadje in zelenjavo. Če je kos živila pretežko potisniti skozi mrežico, ga skuhajte 10-15 minut in ga nato pred ponovno obdelavo ohladite v hladilniku.
- Da preprečite, da se živila ne bi zagozdila, v cev za dodajanje sestavin ne natlačite preveč živil – po možnosti naj kosi živila ne bodo večji kot:

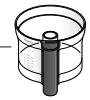
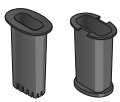
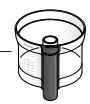


- Pred predelavo z živil vedno odstranite trde lupine, peške, koščice in semena.

Opomba:

- Zaradi različnih velikosti in oblik kosov živil bodo na kocke narezani kosi različnih oblik, kar je normalno.
- Pri čiščenju mrežice za rezanje na kocke uporabite potiskač, da iztisnete sestavine, ki bi se lahko zagozdile v mrežici za rezanje na kocke.

Legenda uporabe

		MAX		(Secs)
		Max 	Max	5-30
		Max 	N/A	N/A

Servis in podpora strankam

- Če imate kakršne koli težave z delovanjem aparata, preden poiščete pomoč, preberite razdelek »Vodič za odpravljanje težav« v tem priročniku ali obiščite www.kenwoodworld.com.
- Upoštevajte, da za vaš izdelek velja garancija, ki je skladna z vsemi zakonskimi določili v zvezi s kakršnimi koli garancijskimi in potrošniškimi pravicami v državi, kjer ste izdelek kupili.
- Če vaš izdelek Kenwood ne deluje pravilno ali odkrijete kakršne koli napake, izdelek prinesite ali pošljite pooblaščenemu servisnemu centru KENWOOD. Naslov vašega najbližjega pooblaščenega servisnega centra KENWOOD najdete na spletnem mestu www.kenwoodworld.com ali na spletnem mestu vaše države.

- Zasnovano in razvito pri družbi Kenwood v ZK.
- Izdelano na Kitajskem.

POMEMBNE INFORMACIJE ZA PRAVILNO ODSTRANJEVANJE IZDELKOV V SKLADU Z EVROPSKO DIREKTIVO O ODPADNI ELEKTRIČNI IN ELEKTRONSKI OPREMI (OEEO)
Ob kocu življenjske dobe izdelka ga ne odstranjujte kot običajne gospodinjske odpadke. Predajte ga ustreznemu centru za ravnanje z odpadki ali prodajalcu, ki nudi tovrstne storitve.

Vodič za odpravljanje težav

Težava	Vzrok	Rešitev
Aparat se med delovanjem zaustavlja.	Ni električnega napajanja.	Preverite, ali je vtič aparata priključen v vtičnico.
	Aparat je preobremenjen/največja količina je presežena.	Premaknite stikalo za izbiro hitrosti v položaj za izklop, počakajte nekaj sekund in nato znova nastavite izbrano hitrost. Aparat začne takoj znova delovati. Ne prekoračite največjih količin, navedenih v legendi uporabe.
	Pokrov izhoda ni vstavljen ali zaklenjen.	Preverite ali je pokrov pravilno nameščen.
Visokohitrostni priključek ne deluje.	Priključek ni pravilno nameščen in zaklenjen.	Preverite, ali je priključek pravilno zaklenjen.
Aparat se premika po delovni površini.	Nožice aparata so mokre ali umazane.	Redno preverjajte, ali so nožice čiste in suhe.

Hrvatski

- Važne informacije o sigurnosti 291
- Održavanje i čišćenje 292
- Popis dijelova 293-294
- Postavljanje i uklanjanje poklopaca utičnica 295
- Korištenje vašeg procesora hrane i Sokovnika za agrume 295-298
  - Dijagrami i upute za uporabu 295-297
  - Tablica upotrebe 298
- Korištenje vašeg nastavka za rezanje na kockice 299-300
  - Dijagrami i upute za uporabu 299-300
  - Tablica upotrebe 300
- Servis i briga o kupcima 301
- Rješavanje problema 302

Važne informacije o sigurnosti

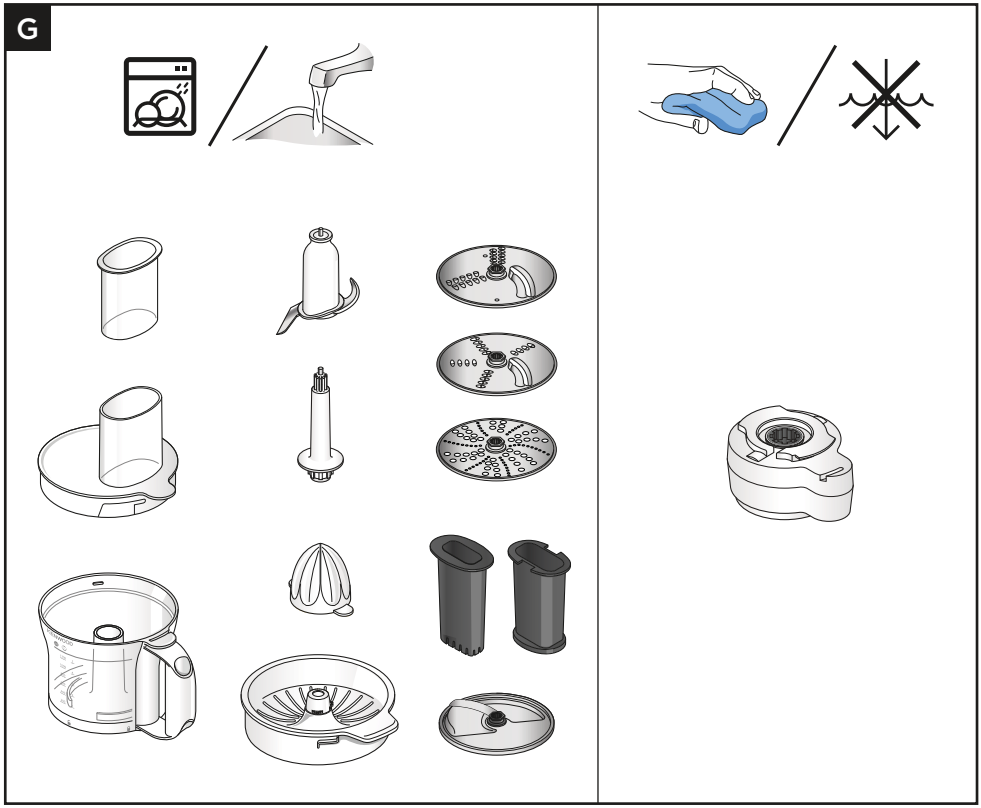
- Pažljivo pročitajte ove upute i sačuvajte ih za buduću uporabu.
- Uklonite svu ambalažu i sve naljepnice.
- Okrenite regulator brzine u položaj "O" (OFF) i isključite iz struje: prije postavljanja ili skidanja nastavka; nakon i kada se ne koristi; i prije čišćenja.
- **Budite oprezni ako se vruća tekućina ulije u processor hrane jer može biti izbačena iz uređaja zbog naglog stvaranja pare.**
- **NEMOJTE** obrađivati vruće sastojke.
- **RIZIK OD OPEKLINA:** Vruće sastojke treba pustiti da se ohlade na sobnu temperaturu prije stavljanja u zdjelu ili prije obrade.
- Držite ruke i pribor podalje od zdjele procesora hrane dok su spojeni na struju.
- Oštrica noža i diskovi su izuzetno oštri, pažljivo rukujte s njima. Uvijek držite vrh prstom, dalje od reznog ruba, pražnjenju zdjele i tijekom čišćenja.
- Prilikom rezanja/ribanja ne dopustite da se zdjela napuni do diska za rezanje: redovito je praznite.
- **Nemojte** prekoračiti razinu kapaciteta "MAX" na zdjeli.
- **Uvijek** uklonite oštricu noža prije izlijevanja sadržaja iz zdjele.
- **Nikada** nemojte prstima gurati hranu niz cijev za dodavanje. Uvijek koristite isporučeni potiskivač.
- Prije skidanja poklopca sa zdjele procesora, isključite i pričekajte dok se oštrica ili diskovi potpuno ne zaustave.
- **Nemojte** koristiti poklopac za rad procesora, uvijek koristite kontrolu brzine.
- KAP45A.000GY kompatibilan samo s KHC30/KHC40.

Nastavak za kockice

- Rešetka za rezanje i disk su vrlo oštri; pažljivo rukujte prilikom postavljanja, uklanjanja i čišćenja. Uvijek držite vrh prstom, dalje od reznog ruba, pri rukovanju diskom za rezanje.
- **Nikada** nemojte prstima gurati hranu niz cijev za dodavanje. Koristite samo isporučeni potiskivač.
- **Nemojte** koristiti pretjeranu silu za guranje hrane niz cijev za dodavanje – mogli biste oštetiti nastavak.
- Prije skidanja poklopca isključite ga i pričekajte dok se rezna ploča potpuno ne zaustavi.
- Nemojte ulijevati vruće tekućine u cijev za dodavanje.

Održavanje i čišćenje

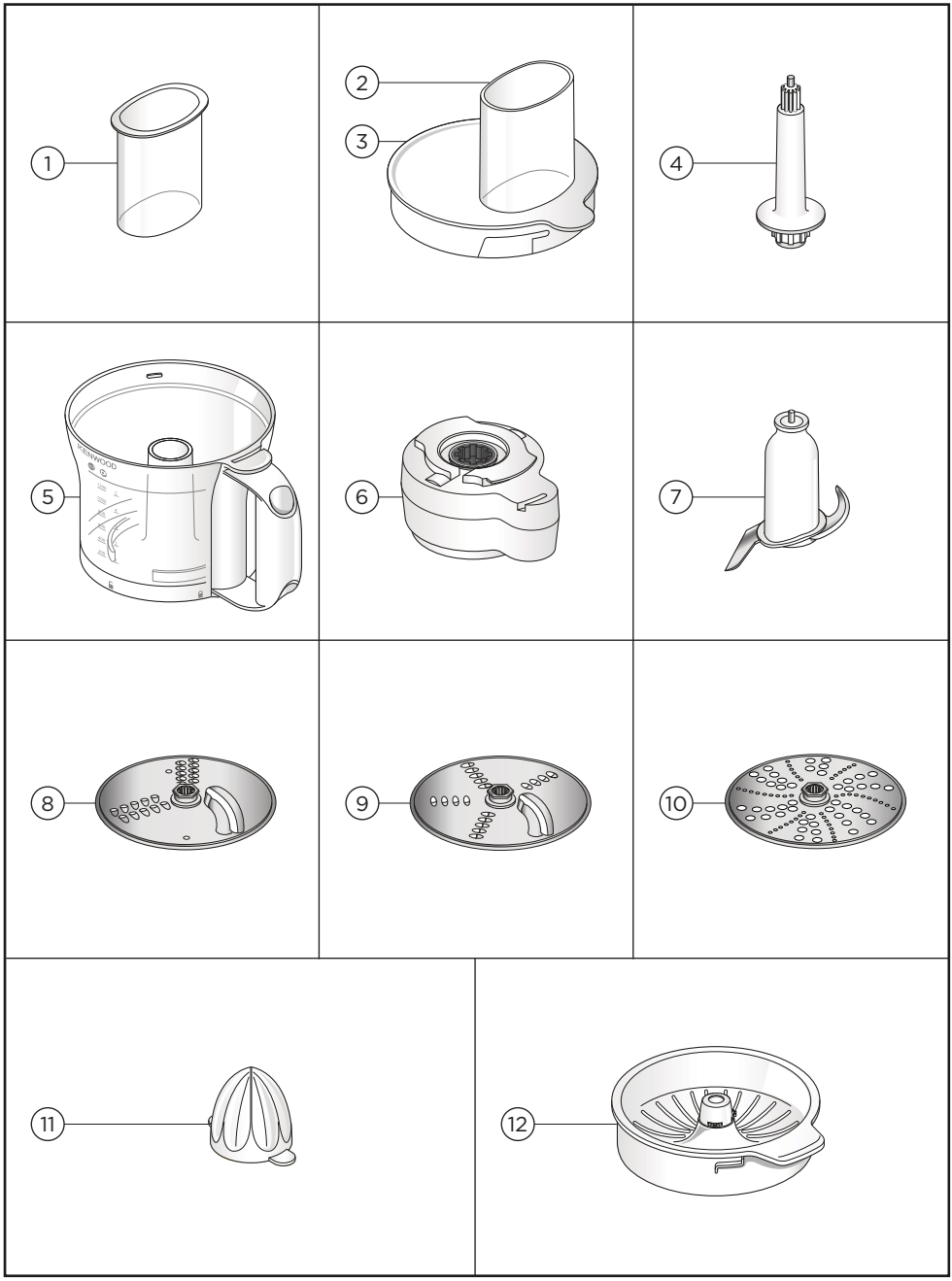
G



- **Uvijek** isključite i izvadite utikač iz struje prije čišćenja.
- Prije čišćenja potpuno razmontirajte nastavke.
- Za lakše čišćenje uvijek operite dijelove odmah nakon upotrebe.
- Neke namirnice, npr. mrkva, promijenit će boju plastike. Trljanje krpom umočenom u biljno ulje pomaže pri uklanjanju promjene boje.
- **Pažljivo rukujte noževima, stošcima za rezanje i diskovima –iznimno su oštri.**

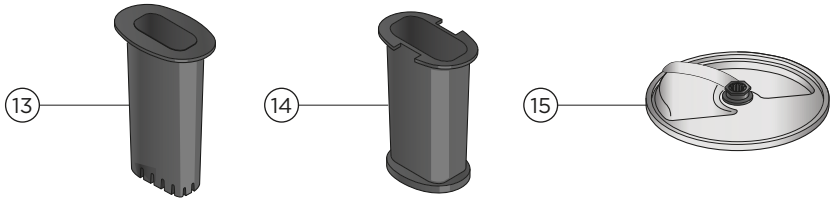
Pogledajte svoj glavni priručnik za samostojeći mikser za dodatna sigurnosna upozorenja.

Popis dijelova



Popis dijelova (nastavak)

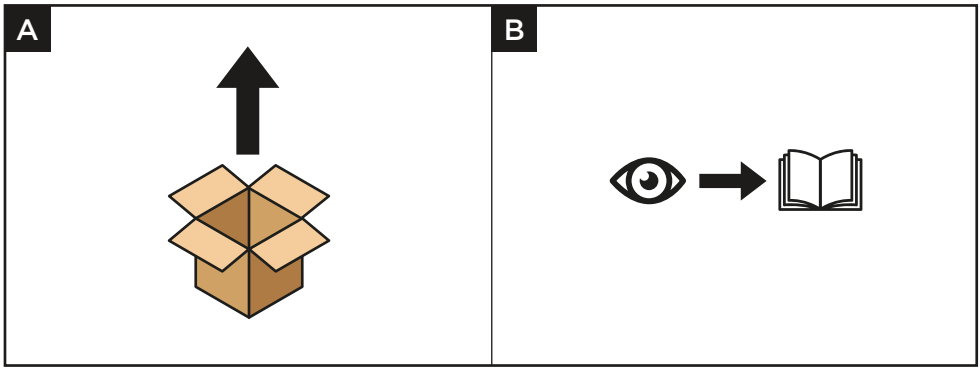
* Ako su isporučeni



1. Potiskivač
2. Cijev za dodavanje
3. Poklopac
4. Oštrica noža
5. Zdjela
6. Kutija mjenjača
7. Pogonsko vratilo
8. Deblji disk za rezanje/ribanje
9. Tanji disk za rezanje/ribanje
10. Ekstra fini rešetkasti disk
11. Konus
12. Sito

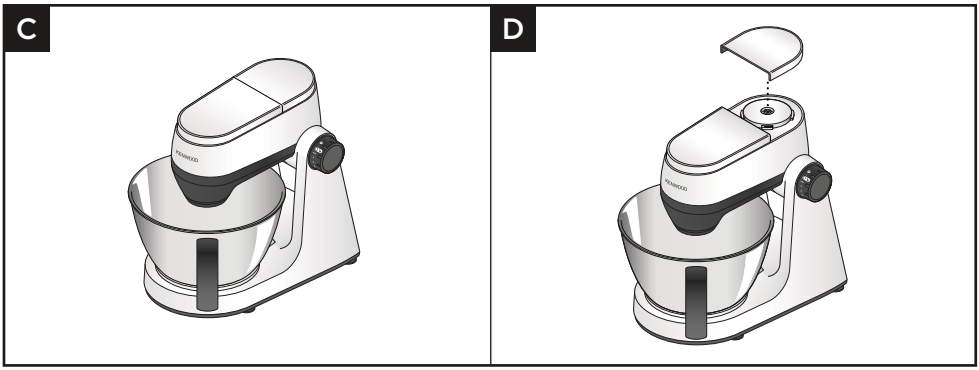
Nastavak za kockice (ako su isporučene)

13. Potiskivač za kockice
14. Rešetka za rezanje na kockice
15. Disk za rezanje na kockice



Postavljanje i uklanjanje poklopca utičnice

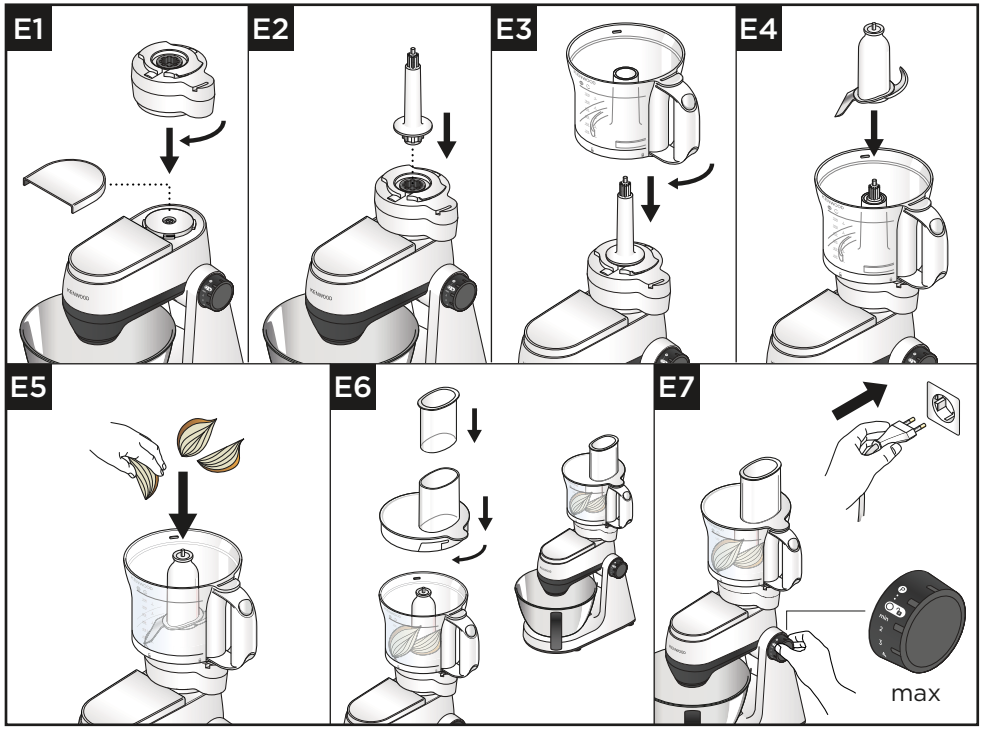
Dijagrami i upute za uporabu

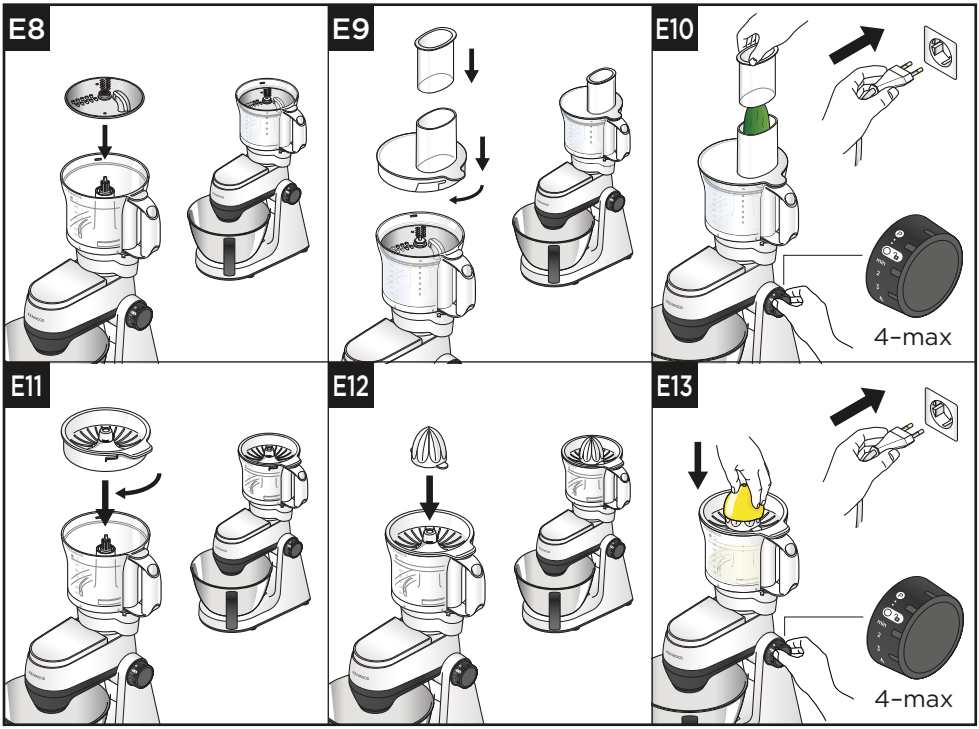


1 Podignite poklopac izlaza velike brzine.

Korištenje procesora i sokovnika za agrume

Dijagrami i upute za uporabu





VAŽNO

- Oštrica noža i rezni dio diskova su oštri, stoga uvijek pažljivo rukujte s njima.
- **Nemojte** koristiti oštricu noža za sjeckanje kockica leda ili druge tvrde hrane kao što su začini, oni mogu oštetiti nastavak.
- Ako dodajete esenciju badema ili aromu, izbjegavajte kontakt s plastikom jer je to može zaprljati.
- **Nemojte** dopustiti da se zdjela napuni do diska za rezanje: redovito je praznite.
- **Nemojte** prekoračiti razinu kapaciteta „MAX“ na posudi.
- Nastavak za sokovnik za agrume može se koristiti samo zajedno sa zdjelom procesora.

1 Postavite kutiju mjenjača na utičnicu za velike brzine i okrenite u smjeru kazaljke na satu dok ne sjedne na mjesto.
2 Postavite pogonsko vratilo na kutiju mjenjača.
3 Postavite zdjelu preko pogonske osovine i spustite je na kutiju mjenjača, okrenite u smjeru kazaljke na satu kako biste je zaključali u položaj.
4 Postavite oštricu noža, jedan od diskova ili sokovnik za agrume.
5 Postavite poklopac (samo kada koristite oštricu noža i diskove).

Diskovi

1 Stavite hranu u cijev za dodavanje.
2 Uključite i ravnomjerno gurnite sastojke prema dolje pomoću potiskivača - nikada ne stavljajte prste u cijev za dodavanje.

Sokovnik za agrume

1 Stavite sito u zdjelu i okrenite u smjeru kazaljke na satu kako biste bili sigurni da se jezičac na rubu uklopio u ručku zdjele.
2 Postavite konus preko sredine cjedila, okrećući ga dok ne padne do kraja.
3 Voće prepolovite. Prebacite se na brzinu 3 i pritisnite voće na konus.

Naputci i savjeti - Oštrica noža

- Prije obrade narežite meso, kruh i povrće na kockice od 2 cm.
- Bilje je najbolje nasjeckati kada je čisto i suho.
- Pazite da ne pretjerate s obradom kad koristite oštricu noža.

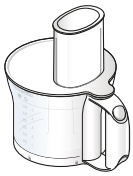
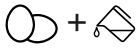
Naputci i savjeti - Diskovi

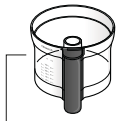
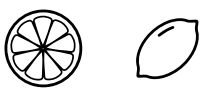
- Prilikom korištenja reverzibilnih diskova pazite da je potrebna strana rezanja najviša.
- Koristite svježe sastojke.
- Nemojte rezati hranu na presitne dijelove. Kako biste spriječili klizanje hrane tijekom obrade, napunite širinu cijevi za dodavanje.
- Prilikom rezanja ili ribanja: hrana postavljena uspravno izlazi kraća od hrane stavljene horizontalno.
- Nakon upotrebe uvijek će biti mala količina otpada na disku ili u hrani.

Naputci i savjeti - Sokovnik za agrume

- Za najbolje rezultate, voće čuvajte i cijedite na sobnoj temperaturi i ručno valjajte po radnoj ploči prije cijeđenja soka.
- Da biste pomogli pri cijeđenju soka, pomičite voće s jedne na drugu stranu prilikom cijeđenja.
- Prilikom cijeđenja soka u velikim količinama redovito praznite sito kako biste spriječili nakupljanje pulpe i sjemenki.
- Redovito praznite zdjelu procesora kako biste spriječili prekomjerno punjenje sokom.

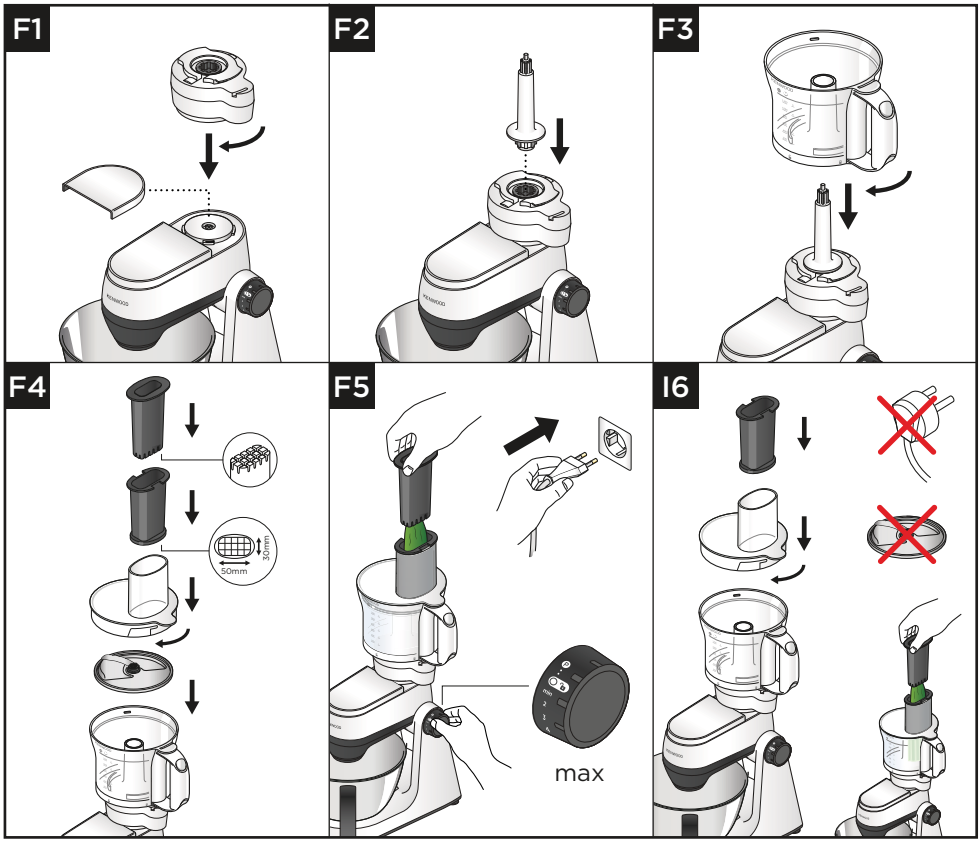
Tablica korištenja

<table>
<tr><th colspan="2"></th><th>MAX</th><th></th><th>(Sekundi)</th></tr>
<tr><td rowspan="8"> 
 </td><td> </td><td>20–50 g</td><td>Max</td><td>10–20</td></tr>
<tr><td>
2 cm</td><td>400 g</td><td>Max</td><td>15–30</td></tr>
<tr><td>
1/4</td><td>250 g</td><td>Max</td><td>5–10</td></tr>
<tr><td> </td><td>250 g</td><td>Max</td><td>15–30</td></tr>
<tr><td rowspan="2">
250 g 125 g
85 ml H_2O</td><td rowspan="2">Max</td><td>10</td></tr>
<tr><td>10-20</td></tr>
<tr><td> </td><td>800 g</td><td>Min-Max</td><td>10-20</td></tr>
<tr><td> </td><td> 
x4 360 g</td><td>Max</td><td>1-2</td></tr>
<tr><td rowspan="3">

 </td><td> </td><td rowspan="3"> 
Max</td><td>Max</td><td rowspan="3">–</td></tr>
<tr><td> </td><td>4</td></tr>
<tr><td> </td><td>Max</td></tr>
<tr><td> </td><td>  </td><td>1 kg</td><td>Min-3</td><td>–</td></tr>
</table>

Korištenje nastavka za rezanje na kockice (ako je isporučen)

Dijagrami i upute za uporabu



VAŽNO

- Disk za rezanje na kockice dizajniran je samo za upotrebu s nastavkom za rezanje na kockice.
- Potiskivač za rezanje na kockice smije se koristiti samo s rešetkom za rezanje na kockice. Korištenje bez postavljene rešetke za kockice rezultirat će oštećenjem dna potiskivača.
- Hrana poput sira, šunke i kobasica začepit će rešetku pa se ne preporučuje za upotrebu s ovim nastavkom.
- Ako je hrana pretvrda za guranje kroz rešetku, kuhajte otprilike 10-15 minuta i ostavite da se ohladi u hladnjaku prije obrade.

1 Postavite kutiju mjenjača na utičnicu za velike brzine i okrenite ga u smjeru kazaljke na satu dok ne sjedne na mjesto.
2 Postavite pogonsko vratilo na kutiju mjenjač.

3 Postavite zdjelu preko pogonske osovine i spustite je na kutiju mjenjača, okrenite u smjeru kazaljke na satu kako biste je zaključali u položaj.
4 Postavite disk za rezanje na kockice preko pogonskog vratila.
5 Postavite poklopac.
6 Postavite rešetku za rezanje na kockice na cijev za dodavanje.
7 Uključite i upotrijebite potiskivač za rezanje na kockice za guranje namirnica kroz rešetku za rezanje na kockice.
8 Ekspresne kockice također se mogu koristiti za proizvodnju pomfrita, povrća i štapića.
9 Postavite rešetku za rezanje na kockice bez diska za rezanje na kockice.
10 Ručno gurnite hranu kroz rešetku bez uključivanja uređaja.

Naputci i savjeti

- Da biste pomogli u obradi, stavite obje ruke na vrh potiskivača i čvrsto pritisnite prema dolje.
- Za najbolje rezultate koristite svježe voće i povrće. Ako je hrana pretvrda za guranje kroz rešetku, kuhajte otprilike 10-15 minuta, a zatim ostavite da se ohladi u hladnjaku prije obrade.
- Da biste spriječili gomilanje hrane, nemojte je čvrsto pakirati u cijev za dodavanje – idealno bi bilo da hrana ne bude veća od:

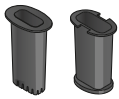
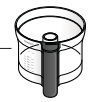
50 × 30mm

- Uvijek uklonite tvrdu kožu, koštice i sjemenke itd. iz hrane prije obrade.

Bilješka:

- Zbog različitih veličina i oblika hrane, rezultati hrane narezane na kockice sadržavat će neke izobličene komade, to je normalno.
- Da biste očistili rešetku za rezanje kockica, upotrijebite kraj potiskivača kako biste uklonili svu hranu koja bi mogla ostati zarobljena u rešetki za kockice.

Tablica korištenja

		MAX		(Sekundi)
		Max	Max	5-30
		Max 	Nema	Nema

Servis i briga o kupcima

- Ako naiđete na bilo kakve probleme s radom vašeg uređaja, prije nego što zatražite pomoć, pogledajte odjeljak „Vodič za rješavanje problema“ u priručniku ili posjetite www.kenwoodworld.com.
- Imajte na umu da je vaš proizvod pokriven jamstvom koje je u skladu sa svim zakonskim odredbama koje se odnose na sva postojeća jamstva i prava potrošača u zemlji u kojoj je proizvod kupljen.
- Ako vaš Kenwood proizvod ne radi ispravno ili pronađete neke nedostatke, pošaljite ga ili odnesite u ovlašteni KENWOOD servisni centar. Za pronalaženje ažurnih podataka o najbližem ovlaštenom KENWOOD servisnom centru posjetite www.kenwoodworld.com ili web stranicu specifičnu za vašu zemlju.

- Dizajnirao i projektirao Kenwood u Velikoj Britaniji.
- Proizvedeno u Kini.

VAŽNE INFORMACIJE ZA PRAVILNO ODLAGANJE PROIZVODA U SKLADU S EUROPSKOM DIREKTIVOM O OTPADNOJ ELEKTRIČNOJ I ELEKTRONIČKOJ OPREMI (WEEE)
Na kraju radnog vijeka proizvod se ne smije odlagati kao komunalni otpad. Mora se odnijeti u poseban centar za prikupljanje otpada lokalnih vlasti ili trgovcu koji pruža ovu uslugu.

Vodič za rješavanje problema

Problem	Uzrok	Otopina
Uređaj se zaustavlja tijekom obrade	Nema struje.	Provjerite je li uređaj ukopčan u struju.
	Preopterećenost uređaja/ prekoračenje maksimalnih kapaciteta.	Okrenite prekidač brzine u položaj isključeno, pričekajte nekoliko sekundi i zatim ponovno odaberite brzinu. Uređaj bi trebao odmah nastaviti s radom. Provjerite maksimalne kapacitete u „Tablica preporučene upotrebe“.
	Poklopac izlaza nije postavljen ili otključan.	Provjerite je li poklopac utičnice pravilno postavljen.
Priključci velike brzine ne rade.	Nastavak nije pravilno postavljen i zaključan.	Provjerite je li nastavak ispravno zaključan.
Kretanje po radnoj površini.	Nogice na donjoj strani jedinice su mokre ili prljave.	Redovito provjeravajte jesu li nogice čista i suha.

Română

- Informații importante privind siguranța 304
- Îngrijire și curățare 305
- Lista pieselor 306-307
- Montarea și demontarea capacelor de pe orificii 308
- Utilizarea robotului de bucătărie și a storcătorului de citrice 308-311
  - Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare 308-310
  - Tabel de utilizare 311
- Utilizarea accesoriului pentru tăiere cubuleți (dacă este furnizat) 312-313
  - Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare 312-313
  - Tabel de utilizare 313
- Service și asistență pentru clienți 314
- Ghid de depanare 315

Informații importante privind siguranța

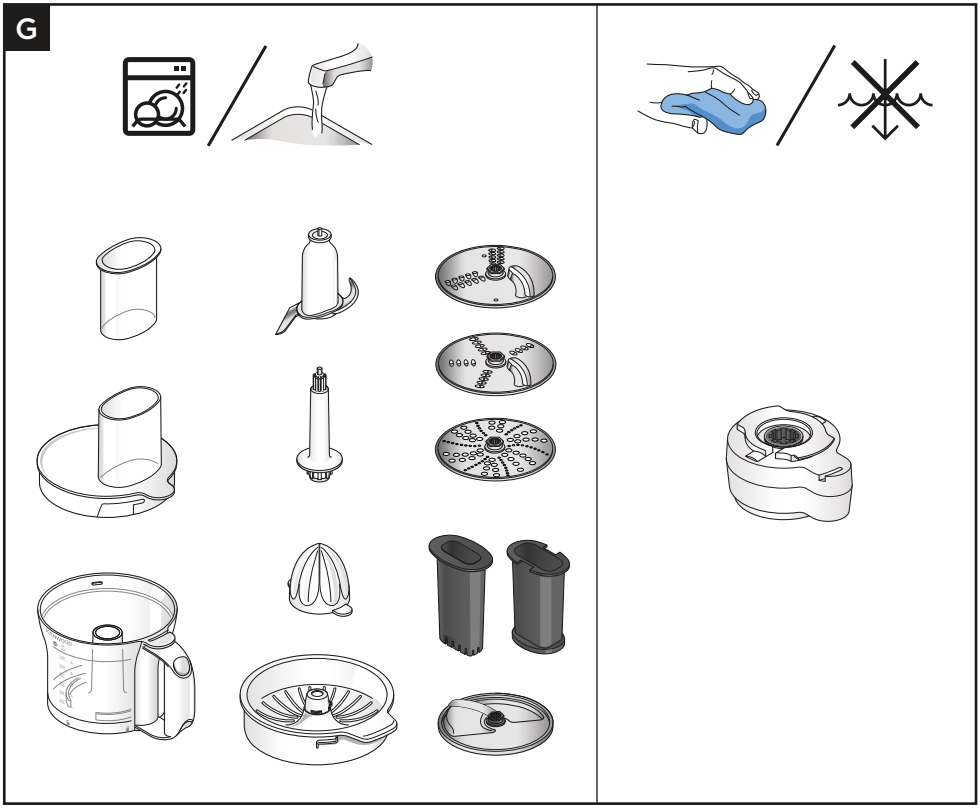
- Citiți cu atenție aceste instrucțiuni și păstrați-le pentru o consultare ulterioară.
- Îndepărtați toate ambalajele și etichetele.
- Rotiți comanda de viteză în poziția „O” (OPRIT-OFF) și deconectați aparatul de la sursa de alimentare: înainte de montarea sau demontarea accesoriilor; după utilizare și când nu este utilizat; și înainte de curățare.
- **Aveți grijă dacă turnați lichide fierbinți în robotul de bucătărie, deoarece acestea pot fi proiectate în afara aparatului din cauza aburului brusc.**
- **NU** prelucrați ingrediente fierbinți.
- **RISC DE OPĂRIRE:** Ingredientele fierbinți trebuie lăsate să se răcească la temperatura camerei înainte de a fi introduse în bol sau înainte de prelucrare.
- Țineți mâinile și ustensilele departe de bolul robotului de bucătărie cât timp acesta este conectat la sursa de alimentare.
- Lama cuțitului și discurile sunt extrem de ascuțite, manipulați-le cu atenție. Țineți întotdeauna cu mâna pe mânerul din partea superioară, departe de lama de tăiere, atât în timpul manipulării, cât și în timpul curățării.
- Când tăiați/răzuiți, nu lăsați bolul să se umple până la discul de tăiere: goliți-l regulat.
- **Nu** depășiți nivelul de capacitate „MAX” indicat pe bol.
- **Întotdeauna** scoateți lama cuțitului înainte de a turna conținutul din bol.
- **Niciodată** nu folosiți degetele pentru a împinge alimentele în jos pe tubul de alimentare. Folosiți întotdeauna împingătorul furnizat.
- Înainte de a scoate capacul din bolul robotului de bucătărie, opriți aparatul și așteptați până când lama sau discurile s-au oprit complet.
- **Nu** utilizați capacul pentru a opera robotul de bucătărie, utilizați întotdeauna controlul de viteză.
- KAP45A.000GY este compatibil numai cu KHC30/KHC40.

Accesoriul pentru tăierea cubulețelor

- Grila și discul de tăiere sunt foarte ascuțite; manipulați-le cu atenție atunci când le montați, demontați și curățați. Țineți întotdeauna de mânerul pentru degete, departe de muchia tăietoare, atunci când manipulați discul de tăiere.
- **Nu** folosiți niciodată degetele pentru a împinge alimentele în tubul de alimentare. Folosiți numai împingătorul furnizat.
- **Nu** folosiți forță excesivă pentru a împinge alimentele în tubul de alimentare – puteți deteriora accesoriul.
- Înainte de a scoate capacul, opriți aparatul și așteptați până când discul de tăiere s-a oprit complet.
- **Nu** turnați lichide fierbinți în tubul de alimentare.

Îngrijire și curățare

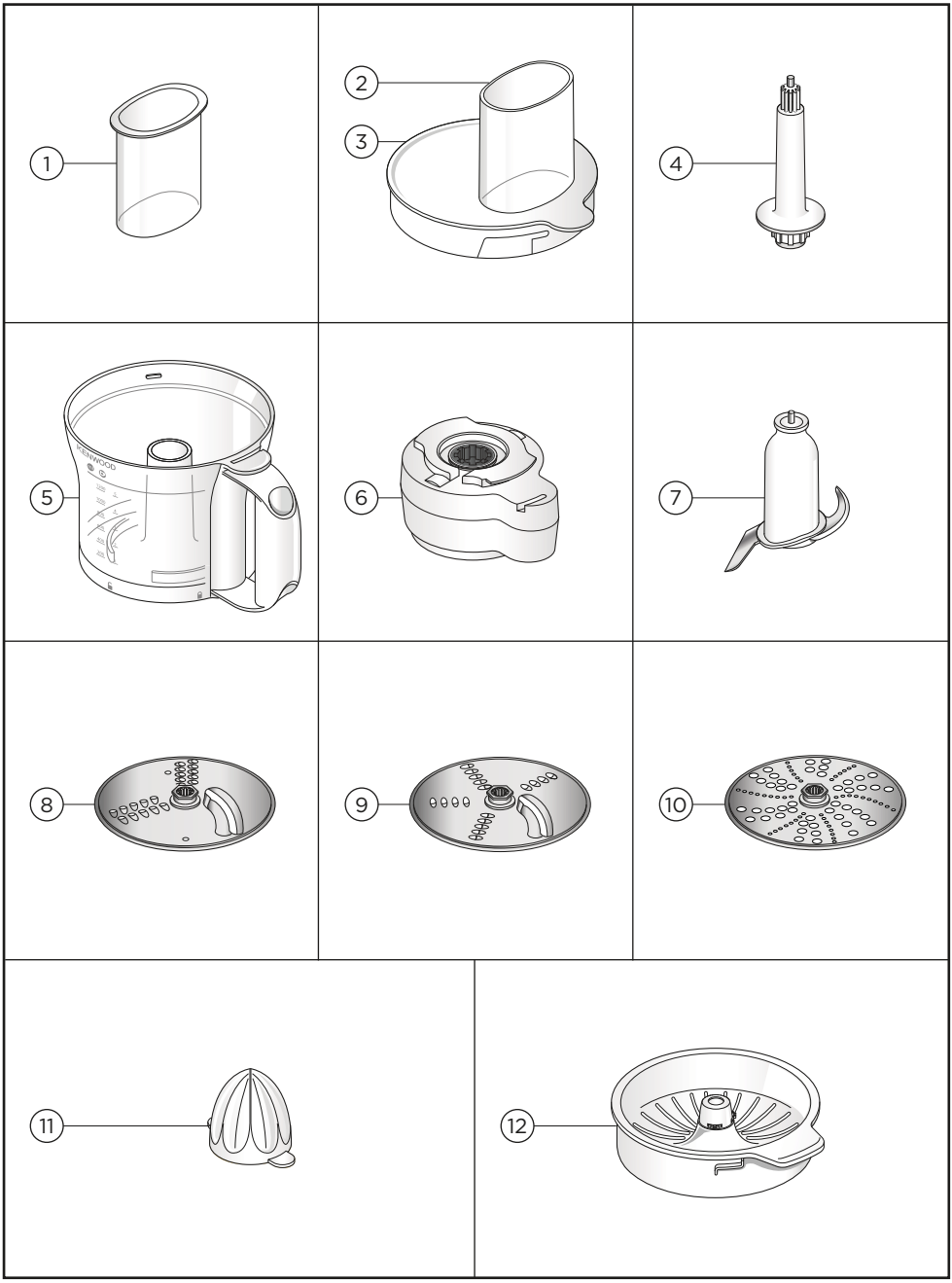
G



- Opriți **întotdeauna** aparatul și scoateți-l din priză înainte de curățare.
- Demontați complet accesoriile înainte de curățare.
- Pentru o curățare mai ușoară, spălați întotdeauna piesele imediat după utilizare.
- Unele alimente, de exemplu morcovul, pot decolora plasticul. Frecarea cu o cârpă îmbibată în ulei vegetal ajută la îndepărtarea petelor.
- **Manevrați cu grijă lamele, conurile de tăiere și discurile – acestea sunt extrem de ascuțite.**

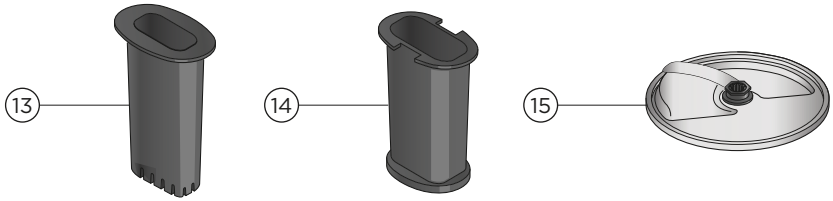
Consultați manualul de instrucțiuni al Mixerului Stand pentru avertismente suplimentare privind siguranța.

Lista pieselor



Lista pieselor (continuare)

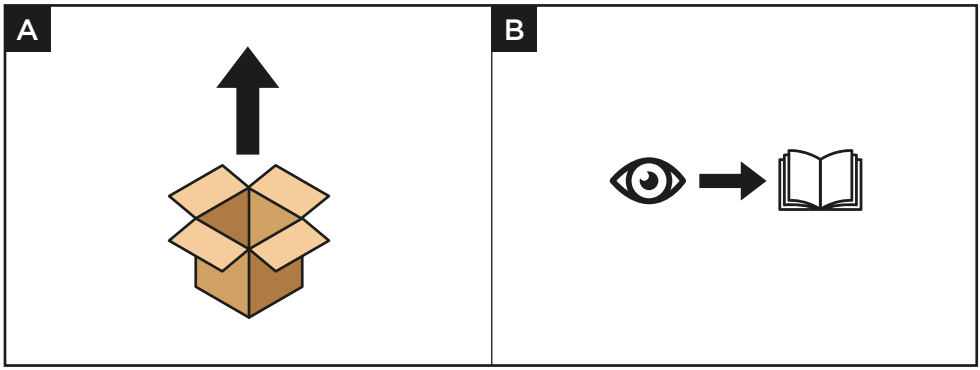
* Dacă sunt furnizate



1. Împingător
2. Tub de alimentare
3. Capac
4. Arborele de transmisie
5. Bol
6. Cutie de viteze
7. Lamă cuțit
8. Disc pentru feliere groasă/răzuire
9. Disc pentru feliere subțire/răzuire
10. Disc pentru răzuire extra fină
11. Con
12. Sită

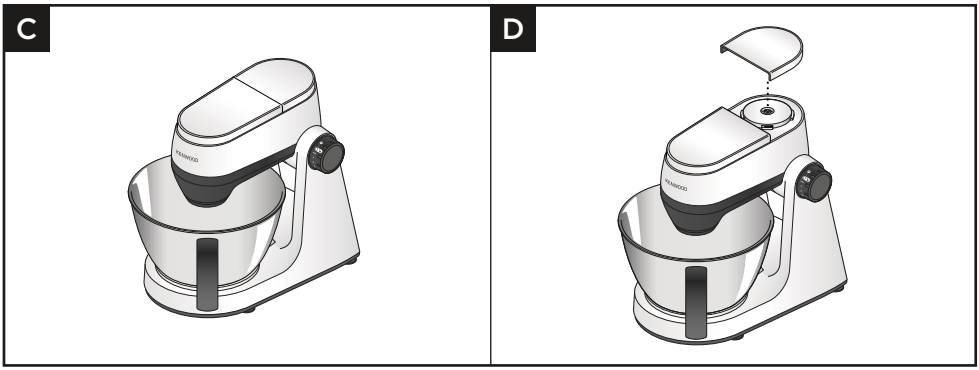
Accesoriu pentru tăierea cubulețelor (dacă sunt furnizate)

13. Împingător pentru tăierea cubulețelor
14. Grilă pentru tăierea cubulețelor
15. Disc pentru tăierea cubulețelor



Montarea și îndepărtarea capacului orificiului

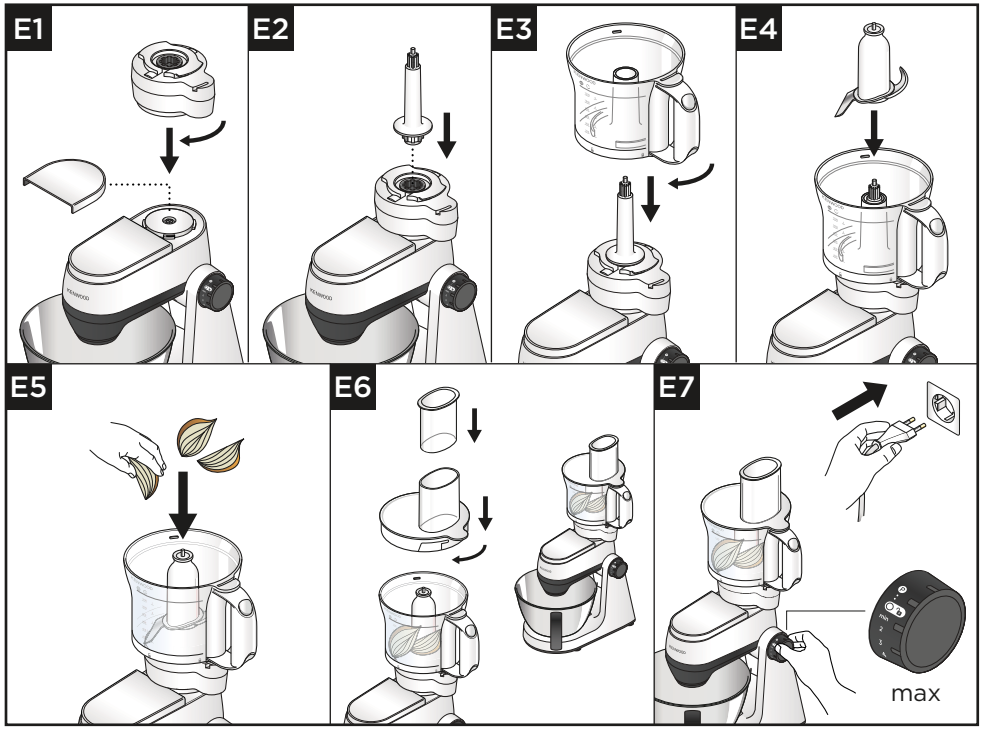
Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare

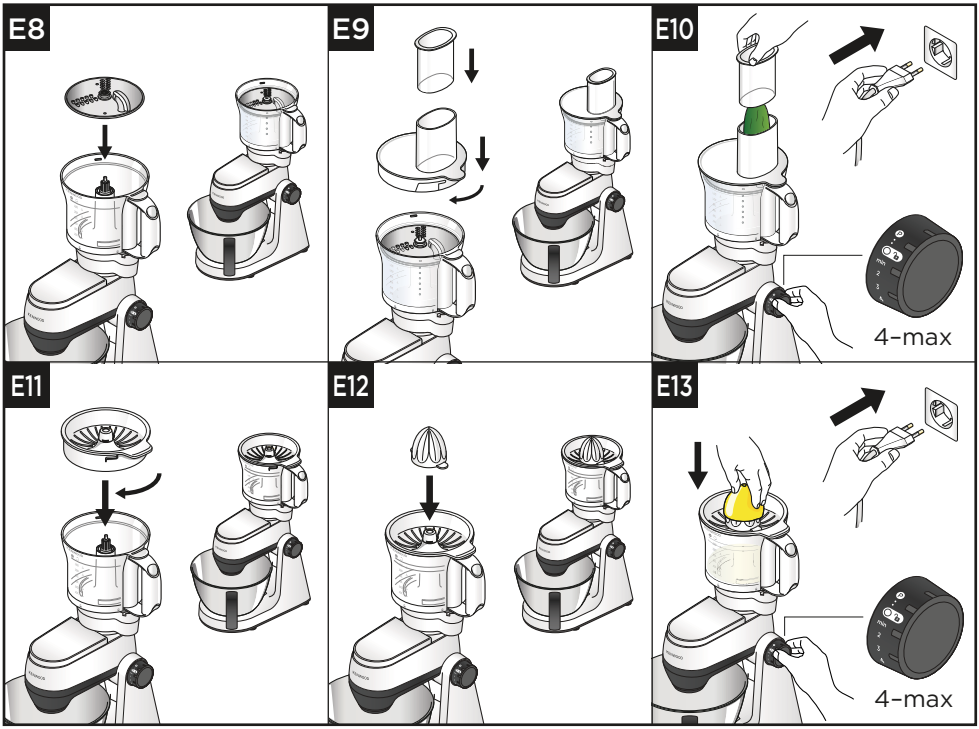


1 Ridicați capacul orificiului de mare viteză.

Pentru a utiliza robotul de bucătărie și storcătorul de citrice

Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare





IMPORTANT

- Lama cuțitului și secțiunea de tăiere a discurilor sunt ascuțite, așa că manipulați-le întotdeauna cu grijă.
- **Nu** utilizați lama cuțitului pentru a tăia cuburi de gheață sau alte alimente dure, cum ar fi condimentele, deoarece acestea pot deteriora accesoriul.
- Dacă adăugați esență de migdale sau aromatizante, evitați contactul cu plasticul, deoarece acestea pot păta.
- **Nu** lăsați bolul să se umple până la nivelul discului de tăiere: goliți-l regulat.
- **Nu** depășiți nivelul de capacitate „MAX" al bolului.
- Accesoriul pentru stoarcerea citricelor poate fi utilizat numai împreună cu bolul robotului de bucătărie.

1 Așezați cutia de viteze pe orificiul de ieșire de mare viteză și rotiți în sensul acelor de ceasornic până când se blochează în poziție.
2 Așezați arborele de transmisie pe cutia de viteze.
3 Așezați bolul peste arborele de transmisie și coborâți-l pe cutia de viteze, rotiți în sensul acelor de ceasornic pentru a-l bloca în poziție.
4 Montați lama cuțitului, unul dintre discuri sau storcătorul de citrice.
5 Montați capacul (numai când utilizați lama cuțitului și discurile).

Discuri

1 Puneți alimentele în tubul de alimentare.
2 Porniți aparatul și împingeți ingredientele în jos în mod uniform cu ajutorul împingătorului - nu introduceți niciodată degetele în tubul de alimentare.

Storcătorul de citrice

1 Așezați sita în bol și rotiți-o în sensul acelor de ceasornic pentru a vă asigura că clema de pe margine se fixează în mânerul bolului.
2 Așezați conul peste centrul strecurătorii, rotindu-l până când coboară complet.
3 Tăiați fructele în jumătate. Comutați la viteza 3 și apăsați fructele pe con.

Sfaturi și sugestii - Lama cuțitului

- Tăiați carnea, pâinea și legumele în cuburi de 2 cm înainte de procesare.
- Ierburile se toacă cel mai bine când sunt curate și uscate.
- Aveți grijă să nu procesați excesiv când utilizați lama cuțitului.

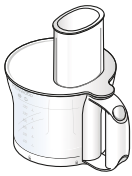
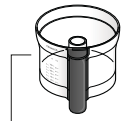
Sfaturi și sugestii - Discuri

- Când utilizați discurile reversibile, asigurați-vă că partea de tăiere necesară este orientată în sus.
- Utilizați ingrediente proaspete.
- Nu tăiați alimentele în bucăți prea mici. Pentru a împiedica alunecarea alimentelor în timpul procesării, umpleți tubul de alimentare pe toată lățimea.
- La feliere sau răzuire: alimentele așezate în poziție verticală ies mai scurte decât cele așezate orizontal.
- După utilizare, va rămâne întotdeauna o cantitate mică de resturi pe disc sau în disc din alimentele tăiate.

Sfaturi și sugestii - Storcătorul de citrice

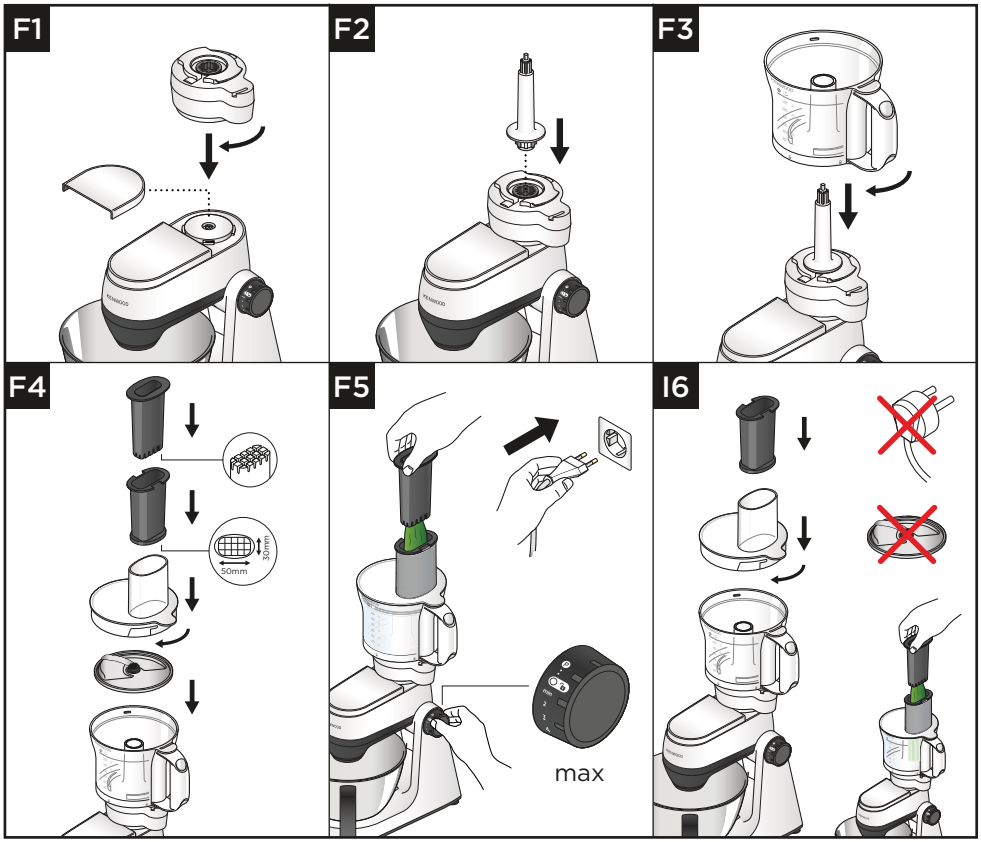
- Pentru rezultate optime, păstrați fructele la temperatura camerei și rulați-le cu mâna pe o suprafață plană înainte de a le stoarce.
- Pentru a facilita extragerea sucului, mișcați fructele dintr-o parte în alta în timpul stoarcerii.
- Când stoarceți cantități mari, goliți sita în mod regulat pentru a preveni acumularea de pulpă și semințe.
- Goliți în mod regulat bolul robotului de bucătărie pentru a preveni umplerea excesivă cu suc.

Tabel de utilizare

		MAX		(Secunde)
		20–50 g	Max	10–20
	2 cm	400 g	Max	15–30
	1/4	250 g	Max	5–10
		250 g	Max	15–30
		250 g + 125 g 85 ml H_2O	Max	10 10-20
		800 g	Min-Max	10-20
		x4 360 g	Max	1-2
		 Max	Max	–
			4	
			Max	
		1 kg	Min-3	–

Pentru a utiliza accesoriul de tăiere a cubulețelor

Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare



IMPORTANT

- Discul de tăiere a cubulețelor este conceput pentru a fi utilizat numai cu accesoriul de tăiere a cubulețelor.
- Împingătorul pentru tăierea cubulețelor trebuie utilizat numai cu grila de tăiere a cubulețelor. Utilizarea acestuia fără grila de tăiere a cubulețelor va duce la deteriorarea părții inferioare a împingătorului.
- Alimentele, precum brânza, șunca și chorizo se vor bloca în grilă, de aceea nu se recomandă utilizarea acestora cu acest accesoriu.
- Dacă alimentele sunt prea dure pentru a fi împinse prin grilă, gătiți-le aproximativ 10-15 minute, apoi lăsați-le să se răcească în frigider înainte de a le prelucra.

1 Așezați cutia de viteze pe orificiul de ieșire de mare viteză și rotiți în sensul acelor de ceasornic până ce se blochează în poziție.

2 Așezați arborele de transmisie pe cutia de viteze.

3 Așezați bolul peste arborele de transmisie și coborâți-l pe cutia de viteze, rotiți în sensul acelor de ceasornic pentru a-l bloca în poziție.
4 Montați discul de tăiere a cubulețelor peste arborele de transmisie.
5 Montați capacul.
6 Montați grila de tăiere în tubul de alimentare.
7 Porniți aparatul și utilizați împingătorul pentru a procesa alimentele prin grila de tăiere.
8 Dispozitivul de tăiere rapidă poate fi utilizat și pentru a produce cartofi prăjiți, crudități și bastonașe.
9 Montați grila de tăiere fără discul de tăiere.
10 Împingeți manual alimentele prin grilă fără a porni aparatul.

Sfaturi și sugestii

- Pentru a facilita procesarea, așezați ambele mâini pe partea superioară a împingătorului și apăsați ferm.
- Pentru rezultate optime, utilizați fructe și legume proaspete. Dacă alimentele sunt prea tari pentru a fi împinse prin sită, gătiți-le aproximativ 10-15 minute, apoi lăsați-le să se răcească în frigider înainte de procesare.
- Pentru a preveni blocarea alimentelor, nu le împingeți cu forță în tubul de alimentare – ideal ar fi ca alimentele să fie tăiate în bucăți nu mai mari de:

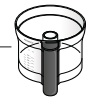
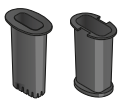
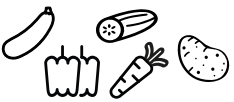
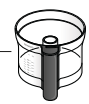
50 × 30 mm

- Întotdeauna îndepărtați cojile tari, sâmburii și semințele etc. din alimente înainte de procesare.

Notă:

- Datorită dimensiunilor și formelor diferite ale alimentelor, rezultatul tăierii cubulețelor va conține unele bucăți deformate, ceea ce este normal.
- Pentru a curăța grila de tăiere a cubulețelor, utilizați capătul împingătorului pentru a îndepărta orice resturi alimentare care ar putea rămâne blocate în grila de tăiere a cubulețelor.

Tabel de utilizare

		MAX		(Secunde)
		Max 	Max	5-30
		Max 	Indisponibil	Indisponibil

Service și asistență clienți

- Dacă întâmpinați probleme cu funcționarea aparatului, înainte de a solicita asistență, consultați secțiunea „Ghid de depanare” din manual sau accesați www.kenwoodworld.com.
- Vă rugăm să rețineți că produsul dvs. este acoperit de o garanție care respectă toate dispozițiile legale privind garanția și drepturile consumatorilor din țara în care a fost achiziționat produsul.
- Dacă produsul dvs. Kenwood nu funcționează corect sau dacă constatați defecte, vă rugăm să îl trimiteți sau să îl aduceți la un centru de service autorizat KENWOOD. Pentru a găsi detalii actualizate despre cel mai apropiat centru de service autorizat KENWOOD, accesați www.kenwoodworld.com sau site-ul web specific țării dvs.

- Proiectat și elaborat de Kenwood în Marea Britanie.
- Fabricat în China.

INFORMAȚII IMPORTANTE PENTRU ELIMINAREA CORECTĂ A PRODUSULUI ÎN CONFORMITATE CU DIRECTIVA EUROPEANĂ PRIVIND DEȘEURILE DE ECHIPAMENTE ELECTRICE ȘI ELECTRONICE (DEEE)

La sfârșitul ciclului de viață, produsul nu trebuie aruncat împreună cu deșeurile menajere. Acesta trebuie dus la un centru special de colectare a deșeurilor diferențiate al autorității locale sau la un distribuitor care oferă acest serviciu.

Ghid de depanare

Probleme	Cauze	Soluții
Aparatul s-a oprit în timpul funcționării.	Nu este alimentare.	Verificați dacă aparatul este conectat la priză.
	Mașina este supraîncărcată/ capacitățile maxime au fost depășite.	Rotiți comutatorul de viteză în poziția oprit (off), așteptați câteva secunde, apoi selectați din nou viteza. Aparatul ar trebui să repornească imediat. Verificați capacitățile maxime în „Tabelul de utilizare recomandată”.
	Capacul orificiului nu este montat sau este deblocat.	Verificați dacă capacul orificiului este montat corect.
Accesoriile de mare viteză nu funcționează.	Accesoriul nu este montat și blocat corect.	Verificați dacă accesoriul este fixat corect.
Mișcare pe suprafața de lucru.	Picioarele din partea inferioară a unității sunt umede sau murdare.	Verificați regulat dacă picioarele sunt curate și uscate.

Български

- Важна информация за безопасност 317
- Поддръжка и почистване 318
- Списък на частите 319-320
- Поставяне и отстраняване на капаците на изходите 321
- Използване на кухненския робот и цитруспресата 321-324
  - Диаграми и инструкции за употреба 321-323
  - Схема на използване 324
- Използване на приставката за рязане на кубчета (ако е предоставено) 325-327
  - Диаграми и инструкции за употреба 325-326
  - Схема на използване 327
- Обслужване и грижа за клиента 328
- Отстраняване на неизправности 329

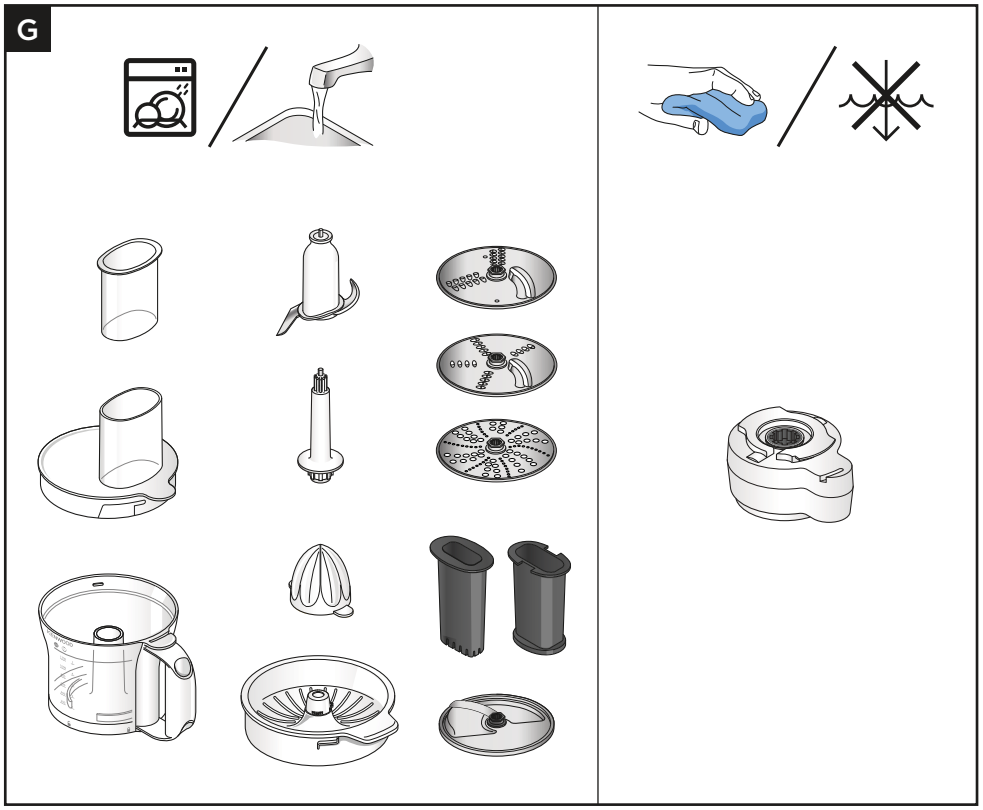
Важна информация за безопасност

- Прочетете внимателно тези инструкции и ги запазете за справка в бъдеще.
- Отстранете цялата опаковка и всички етикети.
- Завъртете регулатора на скоростта до позиция ‘O’ (OFF) и изключете от контакта: преди поставяне или отстраняване на приставката; след и когато не е в употреба; и преди почистване.
- **Внимавайте, ако в кухненския робот или блендера се налива гореща течност, тъй като тя може да бъде изхвърлена от уреда поради внезапно изпаряване.**
- **НЕ** обработвайте горещи продукти.
- **РИСК ОТ ИЗГАРЯНЕ:** Горещите съставки трябва да се оставят да се охладят до стайна температура, преди да се поставят в купата или преди да се обработват.
- Дръжте ръцете и приборите далеч от купата на кухненския робот, докато е свързан към захранването.
- Ножът и дисковете са много остри, боравете с тях внимателно. Винаги при боравене и при почистване дръжте за ръкохватката с пръсти в горната част, далеч от режещия ръб.
- Когато режете/стържете, не позволявайте купата да се напълни до режещия диск: изпразвайте я редовно.
- **Не** превишавайте нивото ‘MAX’ на купата.
- **Винаги** отстранявайте ножа, преди да изсипете съдържанието от купата.
- **Никога** не използвайте пръстите си, за да вкарвате храна в захранващата тръба. Винаги използвайте предоставения тласкач.
- Преди да свалите капака от купата на кухненския робот, изключете и изчакайте, докато ножът или дисковете спрат напълно.
- **Не** използвайте капака за работа с кухненския робот, винаги използвайте регулатора на скоростта.
- KAP45A.000GY съвместим само с KHC30/KHC40.

Приставка за рязане на кубчета

- Решетката и диска за рязане са много остри; боравете внимателно с тях, когато ги поставяте, сваляте и почиствате. Винаги дръжте за ръкохватката с пръсти в горната част, далеч от режещия ръб при боравене с режещия диск.
- **Никога** не използвайте пръстите си, за да вкарвате храна в захранващата тръба. Използвайте само предоставения тласкач.
- **Не** използвайте прекомерна сила, за да избутате храната в захранващата тръба – може да повредите приставката.
- Преди да свалите капака, изключете и изчакайте, докато режещият диск спре напълно.
- **Не** наливайте горещи течности в захранващата тръба.

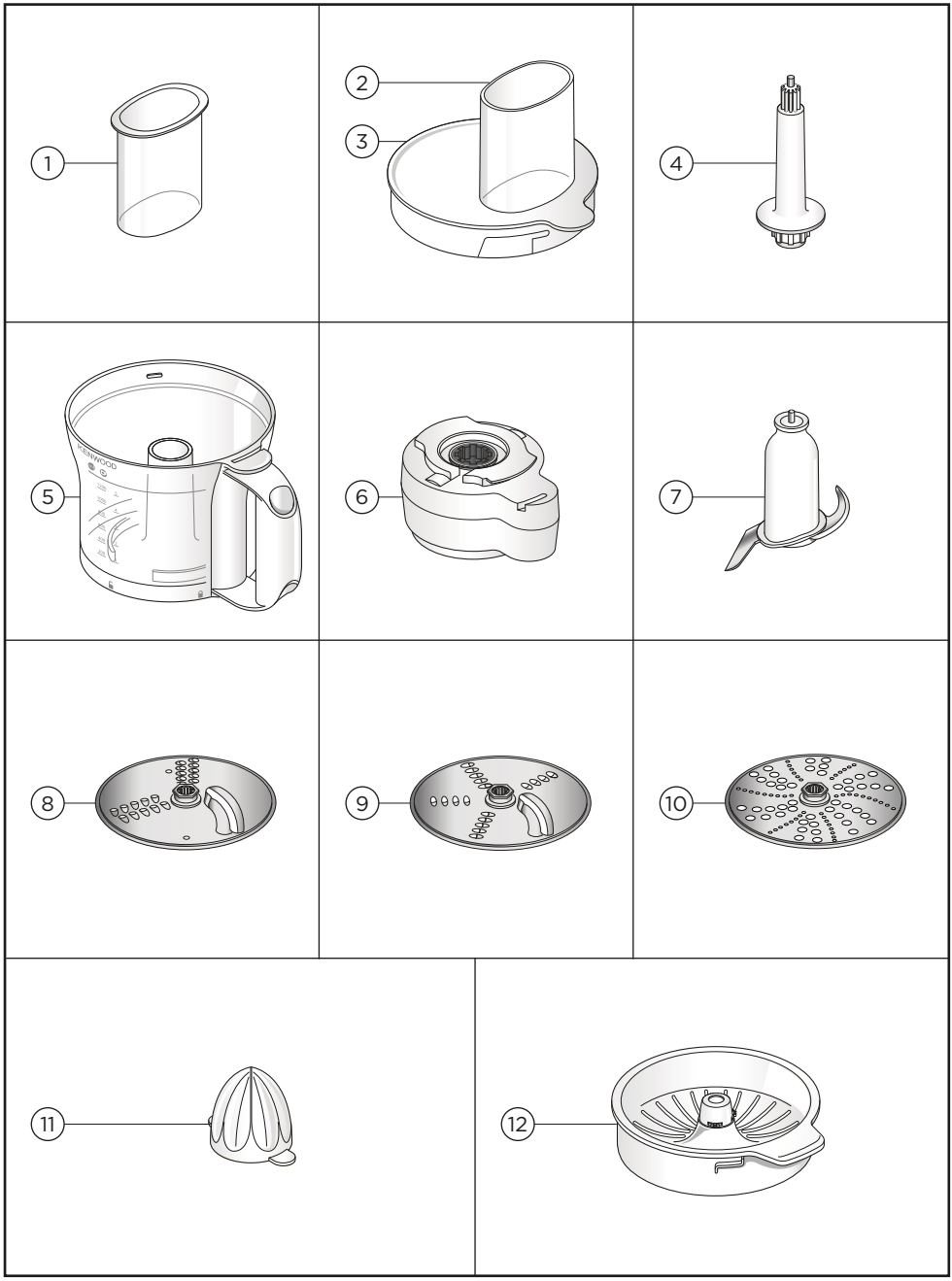
Грижа и почистване



- **Винаги** изключвайте и изваждайте щепсела от контакта преди почистване.
- Преди почистване разглобете напълно приставките.
- За по-лесно почистване винаги измивайте частите веднага след употреба.
- Някои храни, например моркови, оцветяват пластмасата. Разтриването с кърпа, потопена в растително масло помага да се премахне оцветяването.
- **Работете внимателно с ножовете, режещите конуси и дисковете – те са изключително остри.**

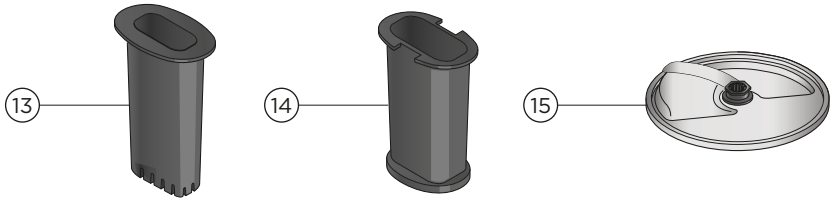
За допълнителни предупреждения за безопасност вижте основната книга с инструкции за работа с Вашия стоящ миксер.

Списък на частите



Списък на частите (Продължение)

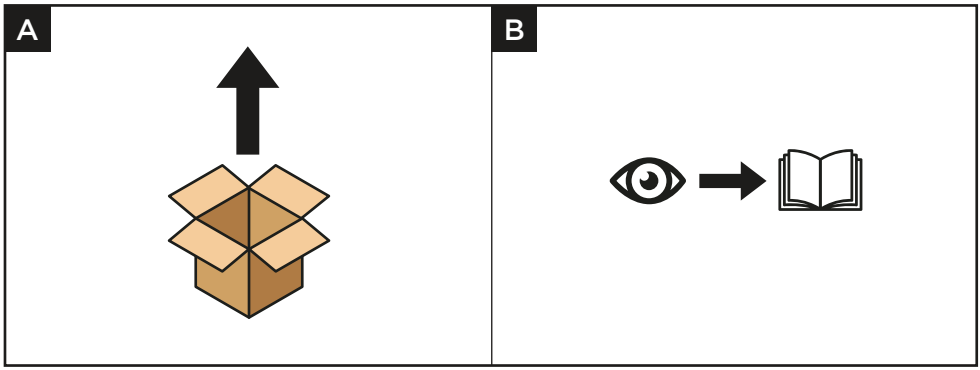
* Ако е предоставено



1. Тласкач
2. Захранваща тръба
3. Капак
4. Задвижващ вал
5. Купа
6. Скоростна кутия
7. Нож
8. Диск за едро нарязване/ настъргване
9. Диск за тънко нарязване/ настъргване
10. Диск за много фино настъргване
11. Конус
12. Цедка

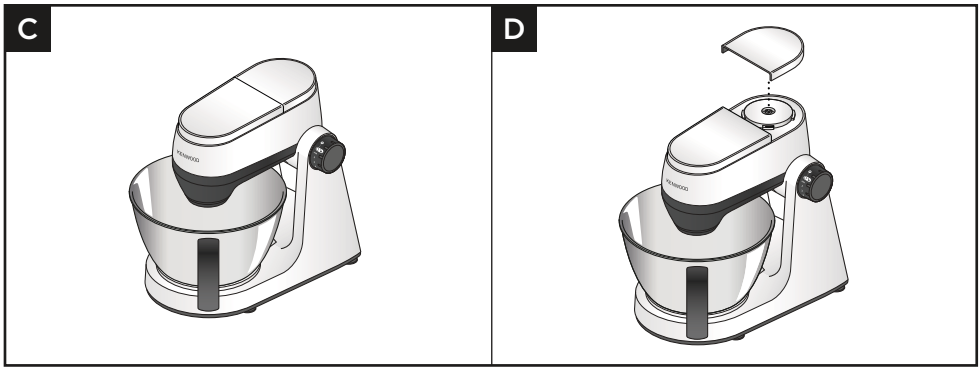
Приставка за рязане на кубчета (Ако е предоставено)

13. Тласкач за рязане на кубчета
14. Решетка за рязане на кубчета
15. Диск за рязане на кубчета



Поставяне и отстраняване на капака на изхода

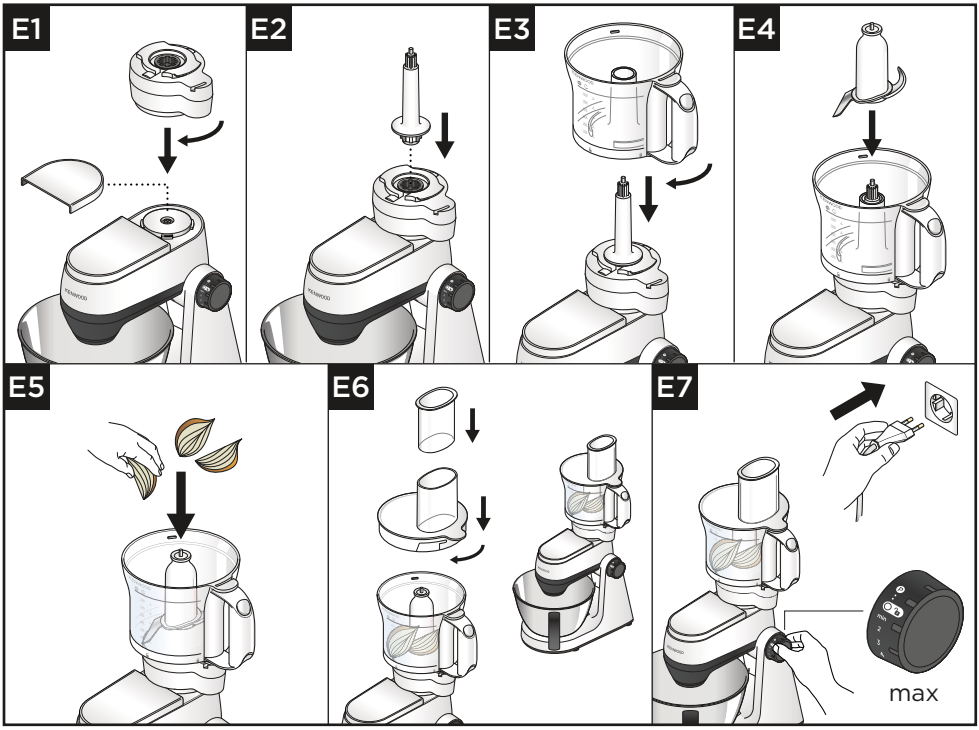
Диаграми и инструкции за употреба

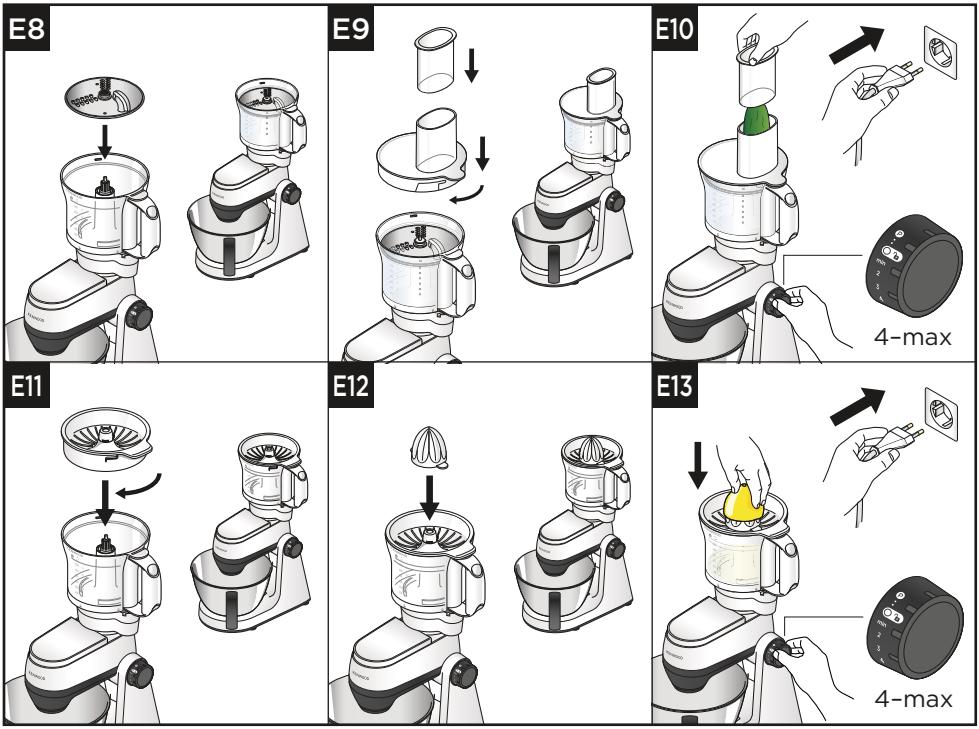


1 Свалете капака на високоскоростния изход.

Използване на кухненския робот и цитруспресата

Диаграми и инструкции за употреба





ВАЖНО

- Ножът и режещата част на дисковете са много остри, боравете с тях внимателно.
- **Не** използвайте острието на ножа за нарязване на кубчета лед или други твърди храни, като например подправки, тъй като те могат да повредят приставката.
- Когато добавяте бадемова есенция или аромат, избягвайте контакт с пластмасата, тъй като това може да доведе до оцветяване.
- **Не** позволявайте купата да се напълни до режещия диск: изпразвайте я редовно.
- **Не** превишавайте нивото „MAX“ на купата.
- Приставката за цитруспресата може да се използва само в комбинация с купата на кухненския робот.

1 Поставете скоростната кутия върху високоскоростния изход и завъртете по посока на часовниковата стрелка, докато се застопори на място.
2 Поставете задвижващия вал върху скоростната кутия.
3 Поставете купата върху задвижващия вал и я спуснете върху скоростната кутия, завъртете по посока на часовниковата стрелка, за да се застопори на място.
4 Поставете ножа, един от дисковете или цитруспресата.
5 Поставете капака (само при използване на ножа и дисковете).

Дискове

1 Поставете храната в захранващата тръба.
2 Включете уреда и натиснете равномерно с тласкача - никога не поставяйте пръстите си в захранващата тръба.

Цитруспреса

1 Поставете цедката в купата и завъртете по посока на часовниковата стрелка, за да се уверите, че езичето на ръба е фиксирано в дръжката на купата.
2 Поставете конуса върху средата на цедката, като го въртите, докато слезе докрай.
3 Срежете плода на две. Превключете на скорост 3 и натиснете плода върху конуса.

Съвети и препоръки - нож

- Нарежете месото, хляба и зеленчуците на 2 см кубчета преди обработката.
- Билките се нарязват най-добре, когато са чисти и сухи.
- Внимавайте да не прекалите с обработката, когато използвате ножа.

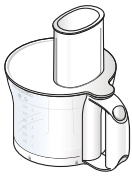
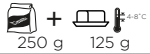
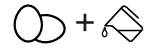
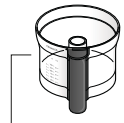
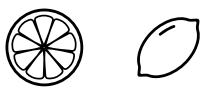
Съвети и препоръки - дискове

- Когато използвате двустранни дискове, уверете се, че необходимата страна за рязане е най-отгоре.
- Използвайте пресни продукти.
- Не режете храната на твърде малки парчета. За да предотвратите плъзгането на храната настрани по време на обработката, напълнете захранващата тръба по ширина докрай.
- При рязане или настъргване: храната, поставена вертикално, излиза по-къса от храната, поставена хоризонтално.
- След обработката върху диска или в храната винаги ще има малко количество отпадъци.

Съвети и препоръки - цитруспреса

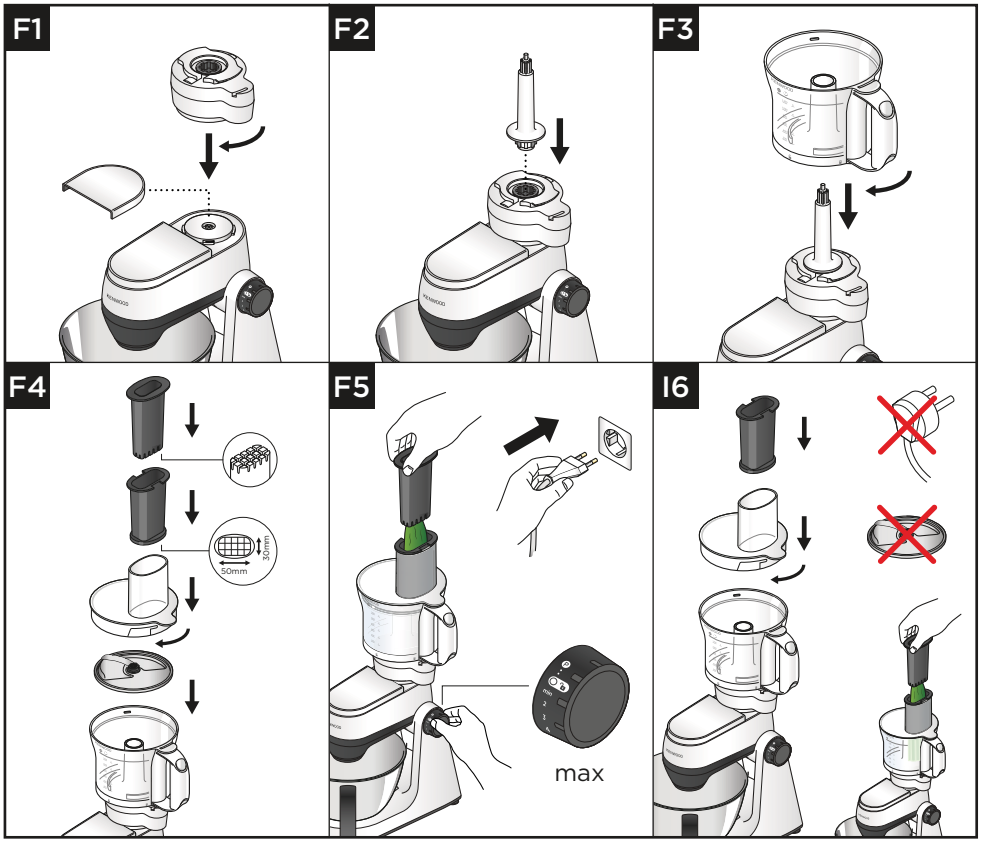
- За най-добри резултати съхранявайте и изцеждайте плодовете на стайна температура и ги търкаляйте на работния плот, преди да ги изцедите.
- За да подпомогнете извличането на сока, движете плодовете от страна на страна, когато изцеждате сока.
- Когато изцеждате големи количества сок, редовно изпразвайте цедката, за да предотвратите натрупването на пулпа и семена.
- Редовно изпразвайте купата на кухненския робот, за да предотвратите препълването ѝ със сок.

Схема на използване

		MAX		(Сек.)
		20–50 g	Max	10–20
		400 g	Max	15–30
		250 g	Max	5–10
		250 g	Max	15–30
			Max	10 10-20
		800 g	Min-Max	10-20
			Max	1-2
			Max	–
			4	
			Max	
		1 kg	Min-3	–

Използване на приставката за рязане на кубчета (ако е предоставена)

Диаграми и инструкции за употреба



ВАЖНО

- Дискът за рязане на кубчета е проектиран да се използва само с приставката за рязане на кубчета.
- Тласкачът за рязане на кубчета трябва да се използва само с решетката за рязане на кубчета. Използването му без поставена решетка за рязане на кубчета ще доведе до повреда на долната част на тласкача.
- Храни като сирене, шунка и салам ще запушат решетката, така че не се препоръчва да се използват с тази приставка.
- Ако храната е прекалено твърда, за да се прокара през решетката, гответе я около 10-15 минути, след което я оставете да се охлади в хладилник, преди да я обработите.

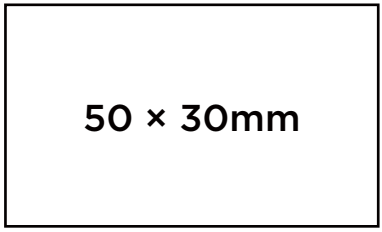
1 Поставете скоростната кутия върху високоскоростния изход и завъртете по посока на часовниковата стрелка, докато се застопори на място.

2 Поставете задвижващия вал върху скоростната кутия.

3 Поставете купата върху задвижващия вал и я спуснете върху скоростната кутия, завъртете по посока на часовниковата стрелка, за да се застопори на място.
4 Поставете диска за рязане на кубчета върху задвижващия вал.
5 Поставете капака.
6 Поставете решетката за рязане на кубчета в захранващата тръба.
7 Включете уреда и използвайте тласкача за рязане на кубчета, за да обработите хранителните продукти чрез решетката за рязане на кубчета.
8 Функцията „Express Dice“ може да се използва и за приготвяне на пържени картофи и зеленчукови пръчици.
9 Монтирайте решетката за рязане на кубчета без диска за рязане на кубчета.
10 Прокарайте ръчно храната през решетката, без да включвате уреда.

Съвети и препоръки

- За да подпомогнете обработката, поставете двете си ръце върху тласкача и натиснете силно надолу.
- За най-добри резултати използвайте пресни плодове и зеленчуци. Ако храната е прекалено твърда, за да се прокара през решетката, сгответе я за около 10-15 минути, след което я оставете да се охлади в хладилник, преди да я обработите.
- За да предотвратите задръстването на храната, не натъпквайте храната плътно в захранващата тръба – в идеалния вариант храната трябва да бъде нарязана на не повече от:

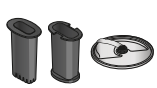
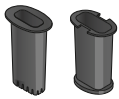


- Винаги отстранявайте твърдите кожи, костилките, семките и т.н. от храната преди обработка.

Забележка:

- Поради различните размери и форми на хранителните продукти резултатите от нарязването им на кубчета ще съдържат някои деформирани парчета, което е нормално.
- За да почистите решетката за рязане на кубчета, използвайте края на тласкача, за да отстраните храната, която може да е попаднала в решетката за рязане на кубчета.

Схема на използване

		MAX		(Сек.)
		Max	Max	5-30
		Max	N/A	N/A

Обслужване и грижа за клиента

- Ако имате някакви проблеми с работата на уреда, преди да потърсите помощ, направете справка в раздела „Отстраняване на неизправности“ в ръководството или посетете www.kenwoodworld.com.
- Моля, имайте предвид, че Вашият продукт е покрит от гаранция, която е в съответствие с всички законови разпоредби, отнасящи се до всички съществуващи гаранции и права на потребителите в страната, в която е закупен продуктът.
- Ако Вашият продукт Kenwood се повреди или откриете дефекти, моля, изпратете го или го занесете на оторизиран сервизен център на KENWOOD. За да намерите актуална информация за най-близкия оторизиран KENWOOD сервизен център, посетете www.kenwoodworld.com или уебсайта, предназначен за Вашата страна.

- Проектирано и разработено от Kenwood в Обединеното кралство.
- Произведено в Китай.

ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРАВИЛНОТО ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ПРОДУКТА В СЪОТВЕТСТВИЕ С ЕВРОПЕЙСКАТА ДИРЕКТИВА ЗА ОТПАДЪЦИТЕ ОТ ЕЛЕКТРИЧЕСКО И ЕЛЕКТРОННО ОБОРУДВАНЕ (WEEE)

В края на експлоатационния си период продуктът не трябва да се изхвърля като градски отпадък. Трябва да бъде отнесен в специален център за разделно събиране на отпадъци на местните власти или при търговец, който предоставя тази услуга.

Отстраняване на неизправности

Проблем	Причина	Решение
Уредът е спрял по време на работа	Няма захранване.	Проверете дали уредът е включен в мрежата.
	Уредът е претоварен/ максималният капацитет е превишен.	Завъртете превключвателя за скоростта в положение „Изключено“, изчакайте няколко секунди и отново изберете скоростта. Уредът трябва да заработи отново веднага. Проверете максималния капацитет, посочен в таблицата за препоръчителна употреба.
	Капакът на изхода не е поставен или е отключен.	Проверете дали капакът на изхода е поставен правилно.
Висикоскоростните приставки не работят.	Приставката не е поставена и заключена правилно.	Проверете дали приставката е заключена правилно.
Движение върху работната повърхност.	Крачетата от долната страна на уреда са влажни или мръсни.	Редовно проверявайте дали крачетата са чисти и сухи.

Eesti

- Oluline ohutusalane teave 331
- Hooldus ja puhastamine 332
- Osade nimekiri 333-334
- Väljalaskeavade katete paigaldamine ja eemaldamine 335
- Köögikombaini ja tsitrusviljapressi kasutamine 335-338
  - Kasutusskeemid ja kasutusjuhendid 335-337
  - Kasutamistabel 338
- Kuubistamistarviku kasutamine (kui see on kaasas) 339-340
  - Kasutusskeemid ja kasutusjuhendid 339-340
  - Kasutamistabel 340
- Hooldus ja klienditeenindus 341
- Tõrgete kõrvaldamine 342

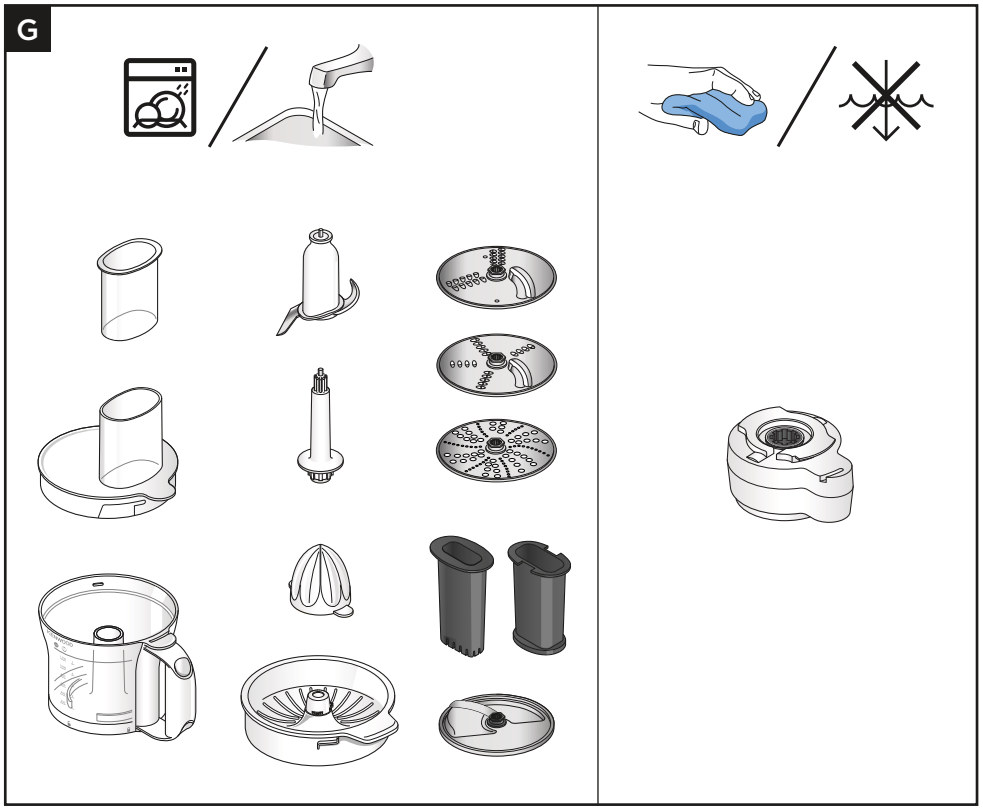
Oluline ohutusalane teave

- Lugege käesolevaid juhised hoolikalt ning hoidke need alles, juhuks, kui neid tulevikus vaja läheb.
- Eemaldage kogu pakkematerjal ja võimalikud sildid.
- Lülitage kiiruse regulaator asendisse ‘O’ (VÄLJAS) ja eemaldage vooluvõrgust: enne paigaldamist või lisatarviku eemaldamist; pärast kasutamist ja siis, kui seadet ei kasutata ja enne puhastamist.
- **Olge ettevaatlik kuuma vee valamisel toiduainete töötleja kaussi, kuna see võib äkilise aurustumise tõttu seadmest väljuda.**
- **ÄRGE töödelge kuumi toiduaineid.**
- **PÕLETUSE OHT:** Kuumadel toiduainetel tuleb lasta jahtuda toatemperatuurini enne nende kaussi asetamist või töötlemist.
- Hoidke käed ja köögitarvikud väljaspool kombaini kaussi, kui seade on vooluvõrku lülitatud.
- Lõiketera ning kettad on eriti vahedad, käsitsege neid ettevaatlikult. Hoidke seadet alati ülaosas olevast haaramiseks ette nähtud kohast, eemal lõiketerast, nii käsitsemise kui puhastamise ajal.
- Kui te viilutate/riivite, ärge laske kausil täituda lõiketerani: tühjendage seda regulaarselt.
- **Ärge** ületage ‘MAX’ mahutavuse taset kausil.
- Eemaldage **alati** lõiketera enne toiduainete kausist välja valamist.
- **Ärge** kunagi kasutage sõrmi toiduainete torust allalükkamiseks. Kasutage alati kaasasolevat lükkajat.
- Enne kaane eemaldamist köögikombainilt lülitage seade vooluvõrgust välja ning oodake, kuni lõiketera või kettad on täielikult seiskunud.
- **Ärge** kunagi kasutage kaant köögikombaini käitamiseks, kasutage alati kiirusekontrolli.
- KAP45A.000GY ühildub ainult KHC30/KHC40-ga.

Kuubistamise lisatarvik

- Lõikevõre ja ketas on väga teravad; käsitsege neid ettevaatlikult paigaldamisel, eemaldamisel ja puhastamisel. Hoidke lõikeketta käsitsemisel seda alati sõrmega lõiketerast eemal.
- **Ärge** kunagi kasutage sõrmi toiduainete torust allasurumiseks. Kasutage ainult kaasasolevat lükkajat.
- **Ärge** kasutage liigset jõudu toiduainete torust allalükkamiseks - võite kahjustada lisaseadet.
- Enne kaane eemaldamist lülitage seade välja ja oodake, kuni lõikeketas on täielikult seiskunud.
- **Ärge** valage kuuma vedelikku toitetorusse.

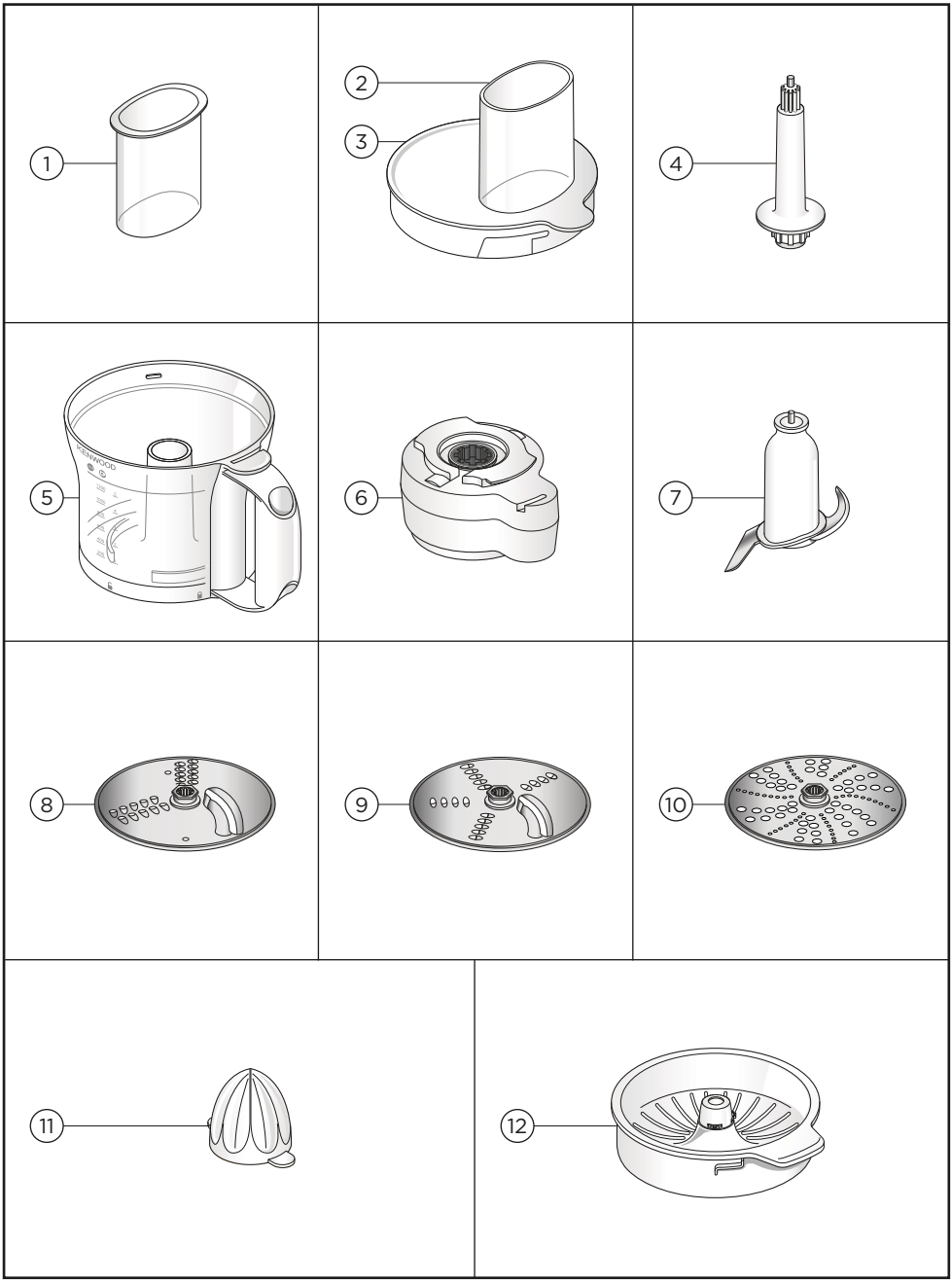
Tarvikute nimekiri



- Lülitage seade **alati** välja ning ühendage välja vooluvõrgust enne puhastamist.
- Enne puhastamist eemaldage tarvikud.
- Paremaks puhastamiseks peske tarvikud koheselt peale kasutamist.
- Mõned toiduained, nt. porgand, võivad määrida plastikut. Tarvikute hõõrumine taimeõlisse kastetud lapiga aitab eemaldada määrdunud kohti.
- **Käsitsege lõiketerasid, -koonuseid ja kettaid ettevaatlikult – need on äärmiselt vahedad.**

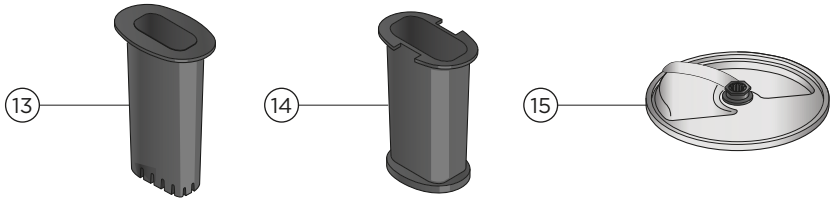
Lugege oma peamist köögimasina kasutusjuhist ohutusjuhistega tutvumiseks.

Tarvikute nimekiri



Tarvikute nimekiri (Jätkub)

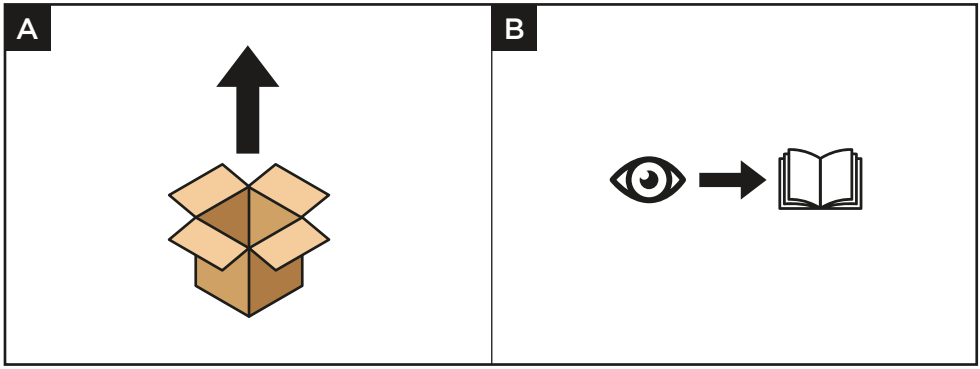
* Kui on kaasas



① Lükkaja
② Toitetoru
③ Kaan
④ Veovõll
⑤ Kauss
⑥ Käigukast
⑦ Noatera
⑧ Paksult viilutamise/riivimise ketas
⑨ Õhukeselt viilutamise/riivimise ketas
⑩ Eriti peenelt riivimise ketas
⑪ Koonus
⑫ Sõel

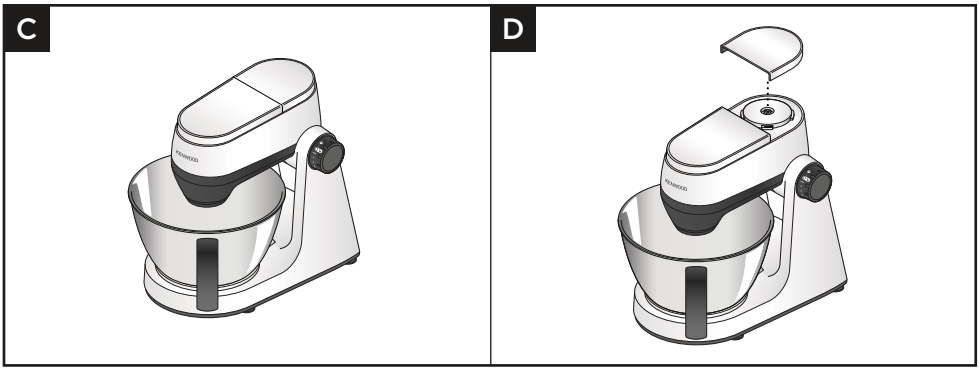
Ekspress kuubistaja (kui see on kaasas)

⑬ Kuubistamise lükkaja
⑭ Kuubistamisvõre
⑮ Kuubistamisketas



Väljalaskeava katte paigaldamine ja eemaldamine

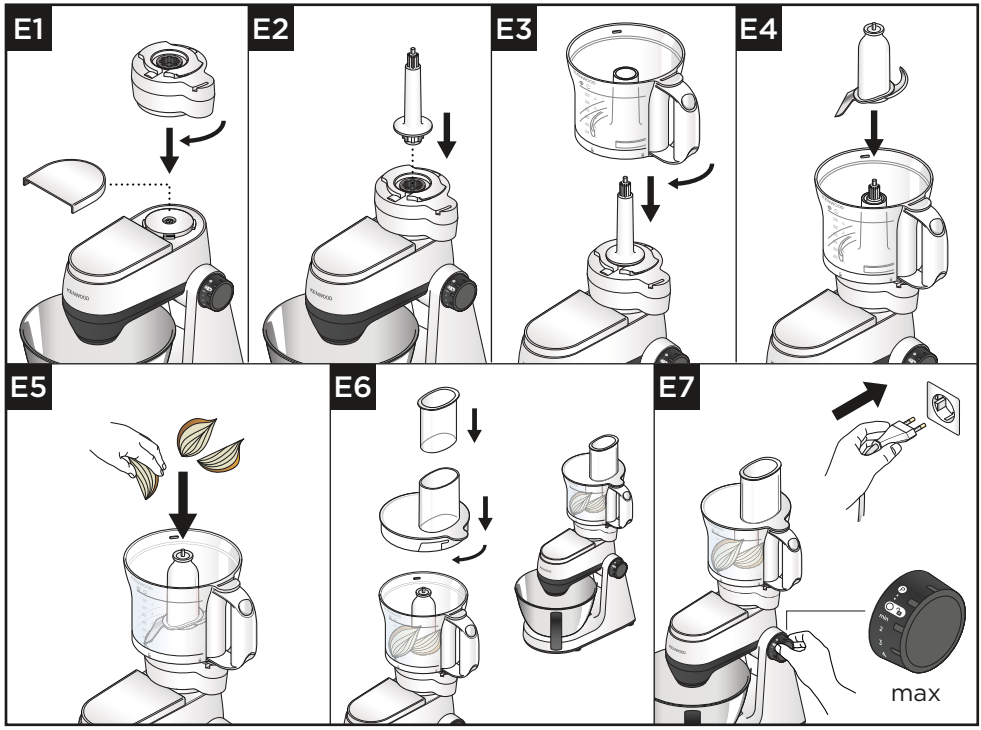
Kasutusskeemid ja kasutusjuhendid

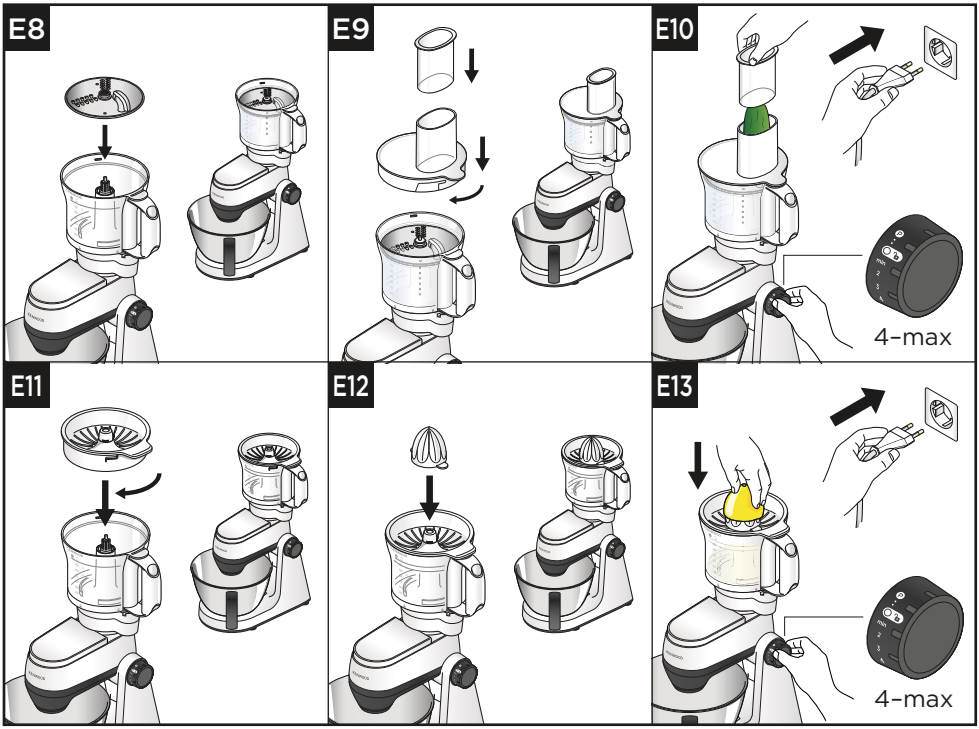


1 Tõstke ära kiire väljalaskeava kate.

Köögikombaini ja tsitrusviljapressi kasutamine

Kasutusskeemid ja kasutusjuhendid





TÄHELEPANU

- Ketta noatera ja lõiketera on vahedad, seega käsitsege neid alati ettevaatlikult.
- **Ärge** kasutage noatera jääkuubikute või muude kõvade toiduainete, näiteks vürtside tükeldamiseks, need võivad kinnitusdetaili kahjustada.
- Mandliessentsi või lõhna- ja maitseaine lisamisel vältige kokkupuudet plastiga, sest see võib plasti määrida.
- **Ärge** laske kausil täituda kuni lõikekettani: tühjendage seda regulaarselt.
- **Ärge** ületage kausi mahutavuse taset "MAX".
- Tsitruseliste mahlastamise lisaseadet saab kasutada ainult koos köögikombaini kausiga.

1 Asetage käigukast kiire väljalaskeava peale ja keerake päripäeva, kuni see lukustub.
2 Asetage ajamivõlg käigukasti külge.
3 Asetage kauss veovõlli kohale ja laske see allapoole käigukasti peale, keerake lukustamiseks päripäeva.
4 Paigaldage kohale kas noatera, üks ketastest või tsitrusviljamahlapress.
5 Paigaldage kohale kaas (kui kasutate ainult noatera ja kettaid).

Kettad

1 Pange toiduained toitetorusse
2 Lülitage seade sisse ja suruge koostisained ühtlaselt lükkajaga allapoole - ärge kunagi pange sõrmi toitetorusse.

Tsitrusviljapress

1 Paigaldage sõel kaussi ja keerake päripäeva, et serval olev keel lukustuks kausi käepidemesse.
2 Paigaldage koonus üle veovõlli pöörates, kuni see langeb lõpuni alla.
3 Lõigake puuviljad pooleks. Lülitage kiirusele 3 ja vajutage puuviljad koonusele.

Näpunäited ja nõuanded - noatera

- Lõigake liha, leib ja köögiviljad enne töötlemist 2 cm suurusteks kuubikuteks.
- Maitsetaimed hakitakse masinas kõige paremini, kui need on puhtad ja kuivad.
- Olge ettevaatlik, et te noatera kasutamisel toiduaineid üle ei töötleks..

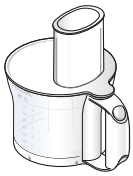
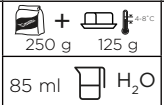
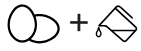
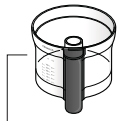
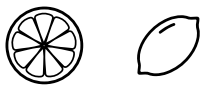
Näpunäited ja nõuanded - Kettad

- Pööratavate ketaste kasutamisel veenduge, et vajalik lõikepool on üleval.
- Kasutage värskeid koostisosi.
- Ärge tükeldage toiduaineid liiga väikeseks. Et toiduained ei libiseks töötlemise ajal üle ääre, täitke toitetoru täies laiuses.
- Viilutamisel või riivimisel: püstiselt asetatud toiduained tuelvad välja lühemad kui horisontaalselt asetatud toiduained.
- Pärast kasutamist jääb alati väike kogus jäätmeid kettale või töödeldud toiduainete sisse.

Nõuanded ja näpunäited - Tsitrusviljapress

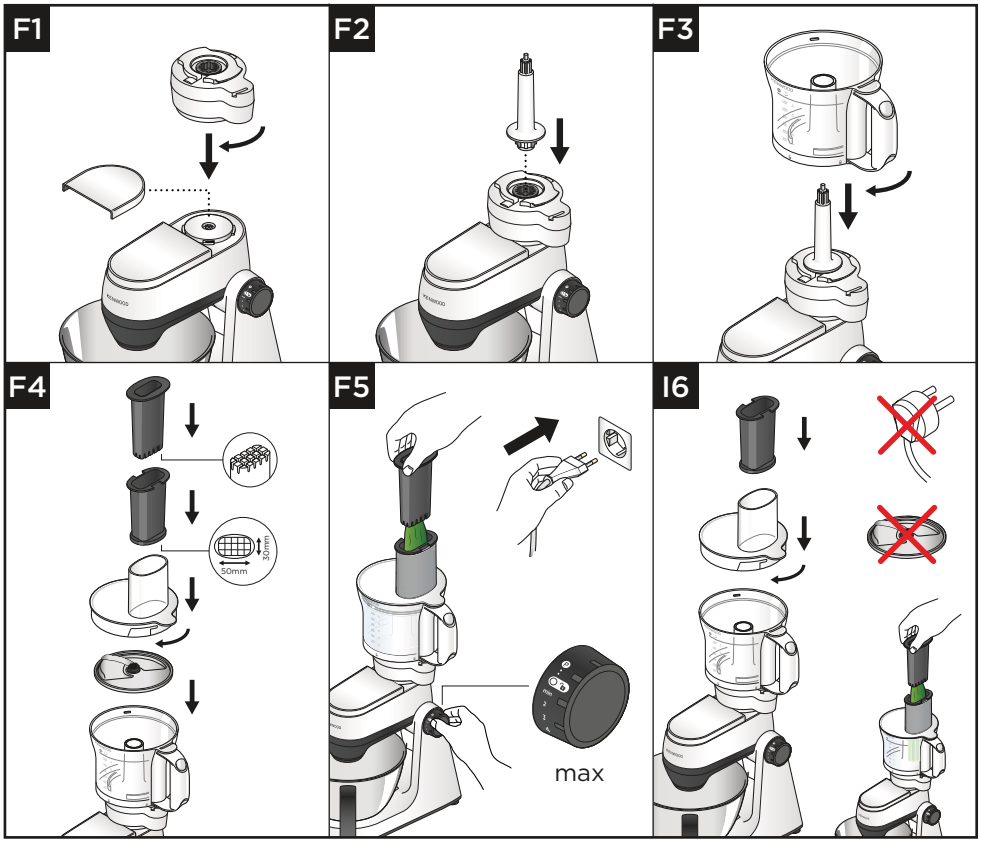
- Parima tulemuse saavutamiseks hoidke ja mahlastage puuvilju toatemperatuuril ja rullige käsitsi neid tööpinnal. enne mahlade valmistamist.
- Mahla pressimise hõlbustamiseks liigutage puuvilju mahlade valmistamisel küljelt küljele.
- Suurtes kogustes mahlade valmistamisel tühjendage sõela regulaarselt, et vältida viljaliha ja seemnete kogunemist.
- Tühjendage köögikombaini kauss regulaarselt, et vältida mahlaanuma ületäitumist.

Kasutusgraafik

<table>
<tr><th colspan="2"></th><th>MAX</th><th></th><th>(sek)</th></tr>
<tr><td rowspan="8"> 
 </td><td> </td><td>20–50 g</td><td>Max</td><td>10–20</td></tr>
<tr><td>
2 cm</td><td>400 g</td><td>Max</td><td>15–30</td></tr>
<tr><td>
1/4</td><td>250 g</td><td>Max</td><td>5–10</td></tr>
<tr><td> </td><td>250 g</td><td>Max</td><td>15–30</td></tr>
<tr><td rowspan="2"> </td><td rowspan="2"> 
250 g 125 g
85 ml H_2O</td><td rowspan="2">Max</td><td>10</td></tr>
<tr><td>10-20</td></tr>
<tr><td> </td><td>800 g</td><td>Min-Max</td><td>10-20</td></tr>
<tr><td> </td><td> 
x4 360 g</td><td>Max</td><td>1-2</td></tr>
<tr><td> </td><td> </td><td rowspan="3"> 
Max</td><td>Max</td><td rowspan="3">–</td></tr>
<tr><td> </td><td> </td><td>4</td></tr>
<tr><td> </td><td> </td><td>Max</td></tr>
<tr><td> </td><td>  </td><td>1 kg</td><td>Min-3</td><td>–</td></tr>
</table>

Kuubistamistarviku kasutamine (kui see on kaasas)

Kasutusskeemid ja kasutusjuhendid



TÄHELEPANU

- Lõikekettad on mõeldud kasutamiseks ainult koos lõikeseadmega.
- Kuubistamise lükkajat tohib kasutada ainult koos kuubistamisvõrega. Kui kasutate seda ilma paigaldatud kuubistamisvõreta, kahjustab see lükkaja põhja.
- Sellised toiduained nagu juust, sink ja chorizo ummistavad võret, seega ei soovitata nende puhul seda lisaseadet kasutada.
- Kui toiduained on liiga kõvad läbi võre surumiseks, küpsetage neid umbes 10-15 minutit, seejärel laske neil enne töötlemist külmkapis jahtuda.

1 Asetage käigukast kiire väljalaskeava peale ja keerake seda päripäeva, kuni see lukustub.
2 Asetage ajamivõlg käigukasti külge.
3 Asetage kauss üle veovõlli ja laske see käigukasti peale, keerake lukustamiseks päripäeva.
4 Paigaldage lõikeketas ajamivõllile.
5 Paigaldage kohale kaas.

6 Paigaldage kuubistamisvõre toitetorusse.
7 Lülitage seade sisse ja kasutage kuubistamise lükkajat, et töödelda toiduaineid läbi kuubistamisvõre.
8 Ekspresskuubistajat saab kasutada ka friikartulite, krudiitide ja kangide valmistamiseks.
9 Paigaldage kohale kuubistamisvõre ilma kuubisamiskettata.
10 Lükake toiduained käsitsi läbi võre, ilma seadet sisse lülitamata.

Vihjed ja nõuanded

- Töötlemise abistamiseks asetage mõlemad käed lükkaja peale ja vajutage kindlalt allapoole.
- Parima tulemuse saavutamiseks kasutage värskeid puu- ja köögivilju. Kui toiduained on liiga kõvad läbi võre surumiseks, küpsetage neid umbes 10-15 minutit, seejärel laske neil enne töötlemist külmkapis jahtuda.
- Et vältida toiduainete ummistumist, ärge pange toitu tihedalt toitetorusse - ideaalselt ei tohiks toiduained olla lõigatud suuremaks kui:

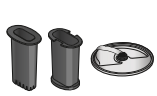
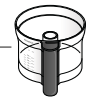
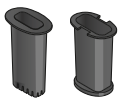
50 × 30 mm

- Enne töötlemist eemaldage toidust alati kõvad kestad, kivid, südamikud, seemned jne.

Märkus:

- Toiduainete erineva suuruse ja kuju tõttu on kuubistatud toiduaine hulgas erineva suurusega tükke, mis on normaalne.
- Kuubistamisvõre puhastamiseks kasutage lükkaja otsa, et eemaldada kõik toiduained, mis võivad kuubikuvõresse kinni jääda.

Kasutusgraafik

		MAX		(sek)
		Max 	Max	5-30
		Max	ei kohaldu	ei kohaldu

Teenindus ja klienditeenindus

- IKui teil tekib seoses seadme tööga probleeme, vaadake enne abi taotlemist kasutusjuhendi jaotist "Tõrkeotsingu juhend" või külastage veebilehte www.kenwoodworld.com.
- Pange tähele, et teie tootele kehtib garantii, mis vastab kõigile seadusesätetele, mis käsitlevad kõiki olemasolevaid garantiisid ja tarbijaõigusi riigis, kus toode osteti.
- Kui teie Kenwoodi toode ei tööta või te leiate selles defekte, saatke see või viige see volitatud KENWOODi teeninduskeskusesse. Et leida ajakohaseid üksikasju oma lähimast KENWOODi volitatud teeninduskeskus külastage www.kenwoodworld.com või teie riigis kasutatavat veebilehte.

- Disainitud ja konstrueeritud Kenwoodi poolt Ühendkuningriigis.
- Valmistatud Hiinas.

OLULINE TEAVE TOOTE ÕIGEKS KÕRVALDAMISEKS VASTAVALT EUROOPA ELEKTRI- JA ELEKTROONIKASEADMETE JÄÄTMETE DIREKTIIVILE

Toote kasutusaja lõppedes ei tohi seda kõrvaldada olmejäätmena. See tuleb viia spetsiaalsesse kohaliku omavalitsuse eriomasesse jäätmekogumiskeskusesse või seda teenust pakkuvale edasimüüjale.

Tõrkeotsingu juhend

Probleem	Põhjus	Lahendus
Seade seiskus töö ajal.	Ei ole voolu.	Kontrollige, kas seade on vooluvõrku ühendatud.
	Masin on ülekoormatud/ maksimumvõimsused ületatud.	Keerake kiiruse lüliti asendisse off, oodake paar sekundit ja seejärel valige kiirus uuesti. Seade peaks kohe uuesti tööle hakkama. Kontrollige maksimaalseid võimsusi "Soovituslik kasutustabel".
	Väljalaskeavade kaaned ei ole kohale paigaldatud või need on lukustamata.	Kontrollige, et väljalaskeava(d) oleks(id) õigesti kohale paigaldatud.
Kiire kiiruse lisaseadmed ei tööta.	Tarvik ei ole paigaldatud või õigesti lukustatud.	Kontrollige, kas tarvik on õigesti lukustatud.
Liikumine tööpinnal.	Seadme alumisel küljel olevad jalad on märjad või määrdunud.	Kontrollige regulaarselt, et jalad oleksid puhtad ja kuivad.

Lietuvių

- Svarbi saugos informacija 344
- Priežiūra ir valymas 345
- Detalių sąrašas 346-347
- Pavarų angų dangtelių tvirtinimas ir nuėmimas 348
- Maisto produktų apdorojimo priedo ir citrusinių vaisių sulčiaspaudės naudojimas 348-351
  - Naudojimo schemos ir naudojimo instrukcijos 348-350
  - Naudojimo lentelė 351
- Smulkinimo priedo naudojimas (jei pridedama) 352-353
  - Naudojimo schemos ir naudojimo instrukcijos 352-353
  - Naudojimo lentelė 353
- Techninė priežiūra ir klientų aptarnavimas 354
- Sutrikimų šalinimas 355

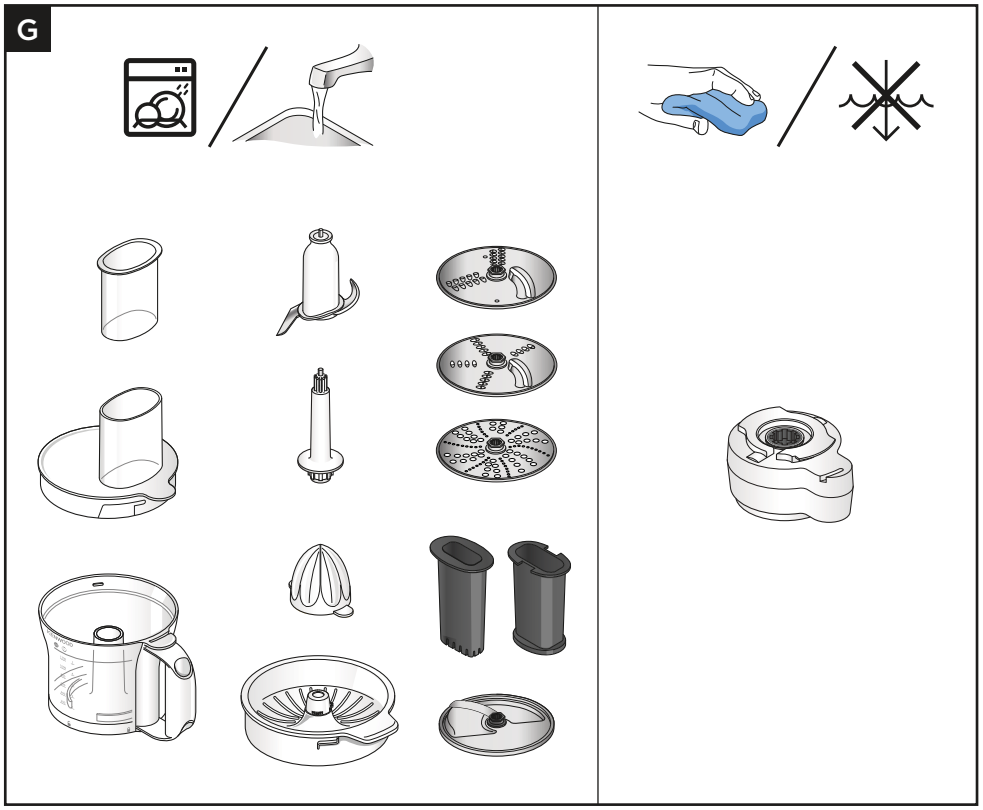
Svarbi saugos informacija

- Atidžiai perskaitykite šias instrukcijas ir išsaugokite ateičiai.
- Išimkite iš pakuotės, nuimkite visas etiketes.
- Pasukite greičio reguliatorių į „O“ (IŠJ.) padėtį ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo prieš įdėdami arba išimdami priedą; kai nenaudojamas ir po naudojimo; bei prieš valydami.
- **Būkite atsargūs, jei į maisto produktų apdorojimo priedą pilamas karštas skystis, nes dėl staigaus garavimo jis gali būti išsiveržti iš prietaiso.**
- **NEAPDOROKITE** karštų ingredientų.
- **NUSIPLIKYMO PAVOJUS:** prieš dedant karštus ingredientus į dubenį ar prieš juos apdorojant reikia palaukti, kol jie atauš iki kambario temperatūros.
- Kai maisto produktų apdorojimo priedas sujungtas su galios bloku, į dubenį nekiškite rankų ir kitų virtuvės reikmenų.
- Peilių ašmenys ir diskai ypač aštrūs, su jais elkitės atsargiai. Juos naudodami ir valydami visada laikykite pirštais už viršutinės dalies, toliau nuo pjaunančios briaunos.
- Pjaustydami / tarkuodami neleiskite dubeniui prisipildyti iki pjovimo disko: reguliariai ištuštinkite.
- **Neviršykit**e dubens „MAX“ kiekio lygio.
- Prieš išpildami turinį iš dubens **visada** nuimkite pjovimo ašmenis.
- **Niekada** nestumkite pirštais maisto produktų į padavimo lataką. Visada naudokite pridedamą stūmiklį.
- Prieš nuimdami dangtelį nuo maisto apdorojimo dubens išjunkite prietaisą ir palaukite, kol ašmenys ar diskai visiškai sustos.
- **Nenaudokite** dangtelio maisto apdorojimo priedo valdymui, visada naudokite greičio kontrolę.
- KAP45A.000GY suderinamas tik su KHC30/KHC40.

Smulkinimo priedas

- Pjovimo tinklelis ir diskai yra labai aštrūs; montuodami, išimdami ir valydami elkitės atsargiai. Dirbdami su pjovimo disku, visada laikykite jį už pirštų laikiklio, atokiau nuo ašmenų.
- Produktų jokiu būdu į padavimo vamzdį **nestumkite** pirštais. Naudokite tik pridedamą stūmiklį.
- **Nenaudokite** per daug jėgos spausdami maisto produktą į padavimo lataką – galite sugadinti priedą.
- Prieš nuimdami dangtį išjunkite prietaisą ir palaukite, kol pjaustymo diskas sustos.
- **Nepilkite** karštų skysčių į padavimo lataką.

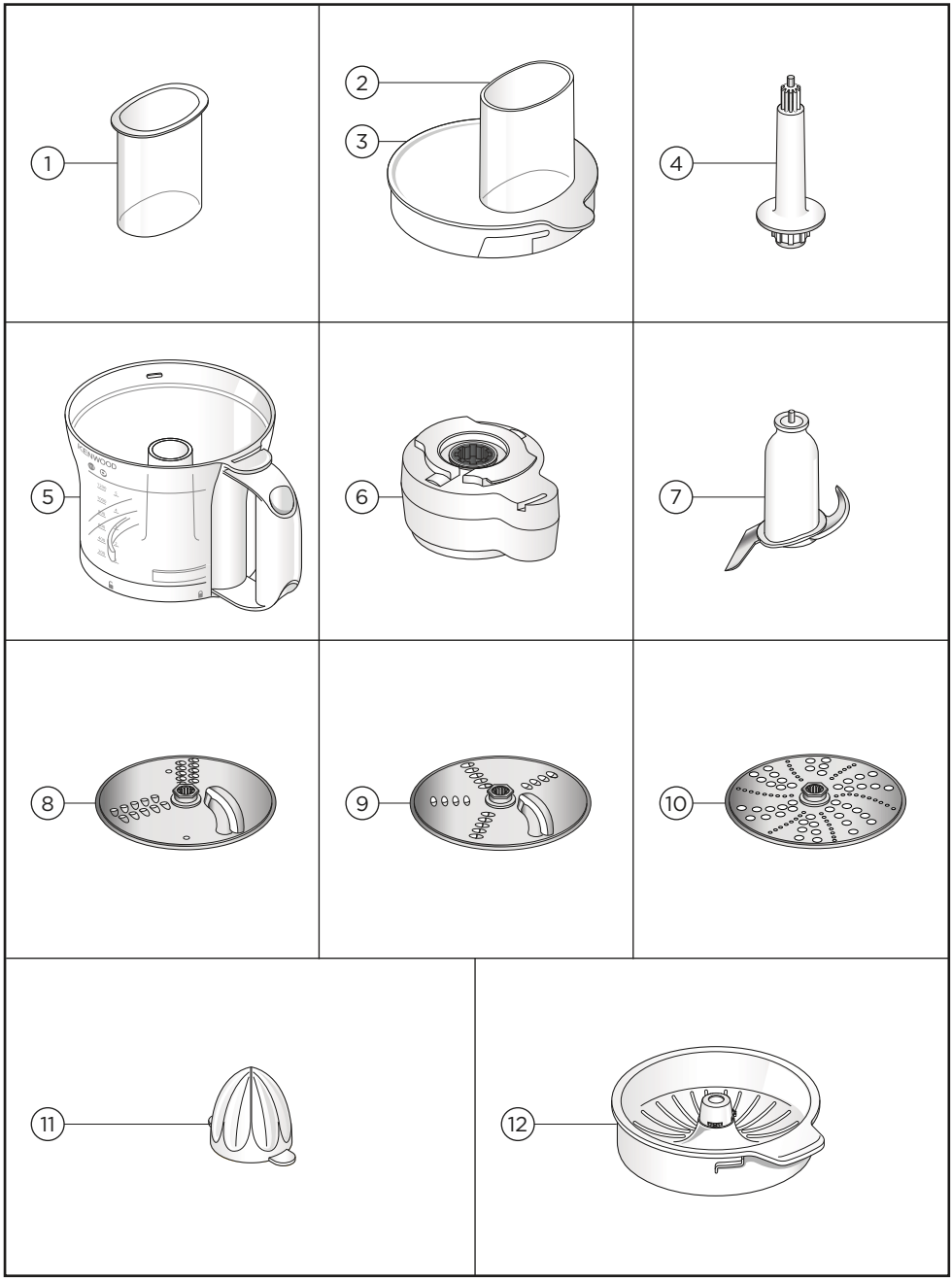
Priežiūra ir valymas



- Prieš valydami **visada** išjunkite ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo.
- Prieš valydami visiškai išmontuokite priedus.
- Kad kombainas geriau valytųsi, visada išplaukite dalis iš karto po naudojimo.
- Dėl kai kurių maisto produktų, pvz., morkų, gali pasikeisti plastiko spalva. Norėdami pašalinti spalvos pasikeitimą patrinkite augaliniame aliejuje suvilgyta šluoste.
- **Su ašmenimis, pjovimo kūgiais ir diskais elkitės atsargiai, jie labai aštrūs.**

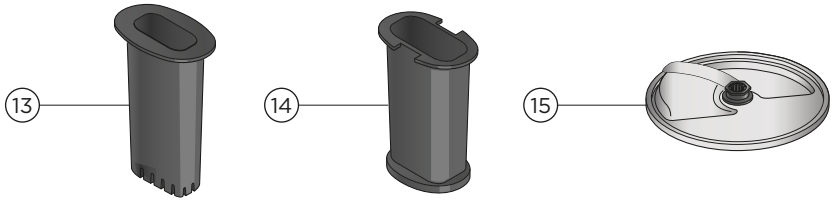
Apie papildomus saugos įspėjimus skaitykite virtuvinio kombaino vadove.

Detalių sąrašas



Detalių sąrašas (tęsinys)

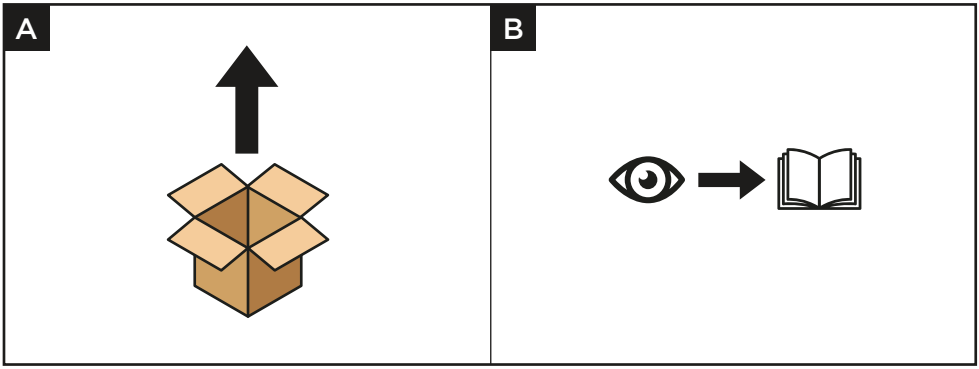
* jei pridedama



1. Stūmiklis
2. Padavimo latakas
3. Dangtis
4. Pavaros ašis
5. Dubuo
6. Pavarų dėžė
7. Peilio ašmenys
8. Stambaus pjaustymo / tarkavimo diskas
9. Smulkaus pjaustymo / tarkavimo diskas
10. Itin smulkaus tarkavimo diskas
11. Kūgis
12. Sietas

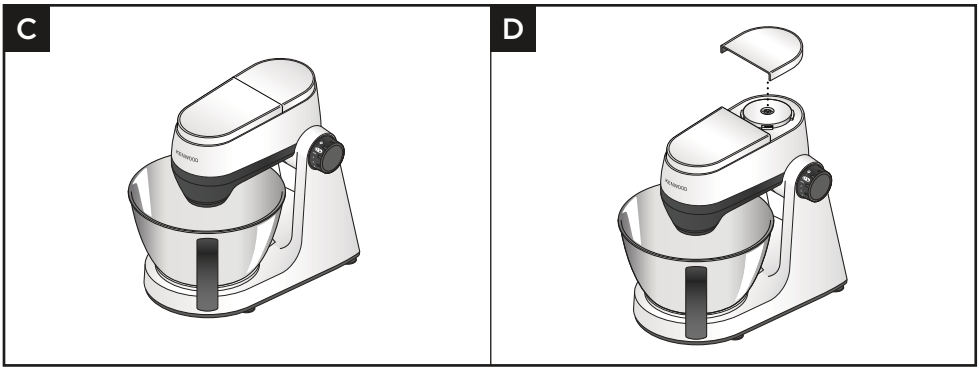
Smulkinimo priedas (jei pridedamas)

13. Smulkinimo stūmiklis
14. Smulkinimo tinklelis
15. Smulkinimo diskas



Pavarų angų dangtelio tvirtinimas ir nuėmimas

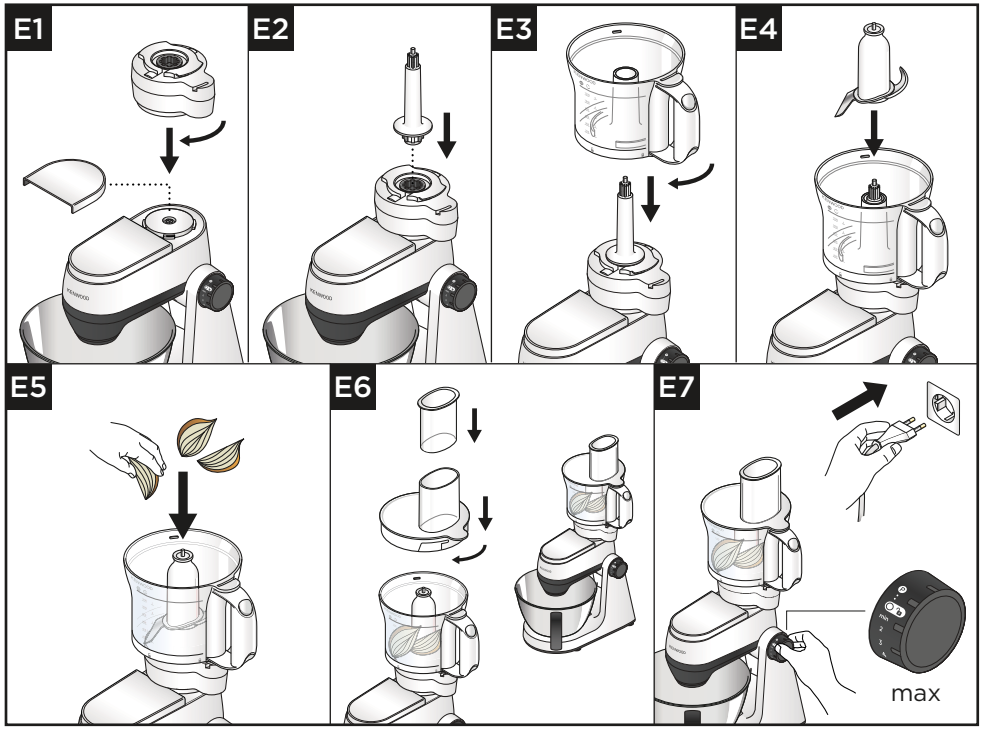
Naudojimo schemos ir naudojimo instrukcijos

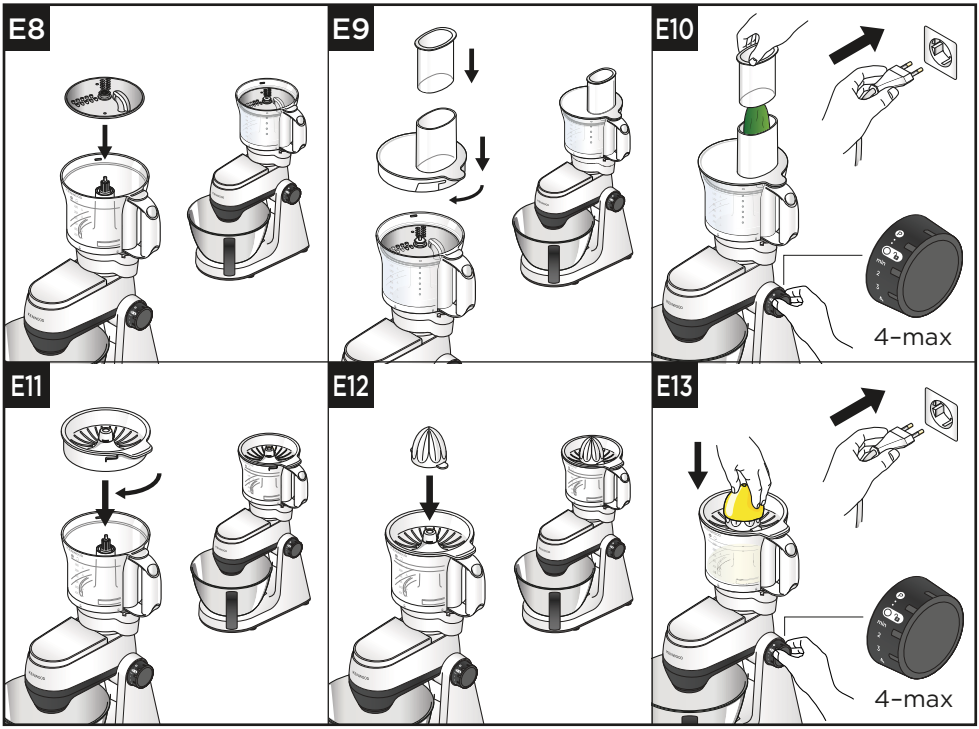


1 Pakelkite didelio greičio tvirtinimo angos dangtelį.

Maisto produktų apdorojimo priedo ir citrusinių vaisių sulčiaspaudės naudojimas

Naudojimo schemos ir naudojimo instrukcijos





SVARBU

- Peilio ašmenys ir diskų pjaustymo dalys yra aštrios, todėl visada elkitės atsargiai.
- **Nenaudokite** peilio ašmenų ledo kubeliams ar kitiems kietiems produktams kapoti, nes galite sugadinti priedą.
- Jei dedate migdolų esencijos ar aromatinių priedų, venkite jų sąlyčio su plastiku, nes šis gali nusidažyti.
- **Nepripildykite** dubens iki pat pjovimo disko: reguliariai jį ištuštinkite.
- **Neviršykite** ant dubens pažymėtos „MAX“ talpos ribos.
- Citrusinių vaisių sulčiaspaudės priedą galima naudoti tik kartu su maisto produktų apdorojimo priedo dubeniu.

1 Pavarų dėžę uždėkite ant greitaeigės jungties ir pasukite ją pagal laikrodžio rodyklę, kol užsifiksuos vietoje.
2 Uždėkite pavaros veleną ant pavarų dėžės
3 Uždėkite dubenį ant pavaros veleno ir nuleiskite ant pavarų dėžės, tada pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kad užsifiksuotų vietoje.
4 Įdėkite peilio ašmenis, vieną iš diskų arba citrusinių vaisių sulčiaspaudę.
5 Uždenkite dangčiu (naudodami tik peilio ašmenis arba diskus).

Diskai

1 Į padavimo vamzdį įdėkite produktą.
2 Įjunkite prietaisą, po to lėtai spauskite produktus žemyn stūmikliu – niekada nekiškite pirštų į padavimo lataką.

Citrusinių vaisių sulčiaspaudė

1 Įstatykite sietą į dubenį ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kad krašto iškyša užsifiksuotų dubens rankenoje.
2 Uždėkite kūgį ant pavaros ašies ir sukite, kol jis nukris iki galo.
3 Vaisių perpjaukite pusiau. Perjunkite į 3 greitį ir spauskite vaisių ant kūgio.

Patarimai - peilio ašmenys

- Mėsą, duoną ir daržoves prieš smulkinimą supjaustykite 2 cm kubeliais.
- Žoles geriausia smulkinti švarias ir sausas.
- Per daug nesusmulkinkite, jei naudojate peilio ašmenis.

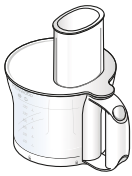
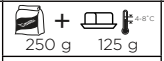
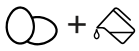
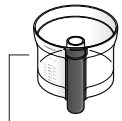
Patarimai ir gudrybės - diskai

- Naudodami dvipusius diskus įsitikinkite, kad reikiama pjaustymo pusė yra viršuje.
- Naudokite šviežius produktus..
- Nesupjaustykite produktų per smulkiai. Kad maistas nenuslystų apdorojimo metu, užpildykite padavimo latako plotį.
- Pjaustydami griežinėliais arba tarkuodami: stačiai įdėtas produktas sutrumpėja daugiau negu įdėtas gulsčiai.
- Po naudojimo ant disko arba tarp maisto visada liks šiek tiek atliekų.

Patarimai ir gudrybės - citrusinių vaisių sulčiaspaudė

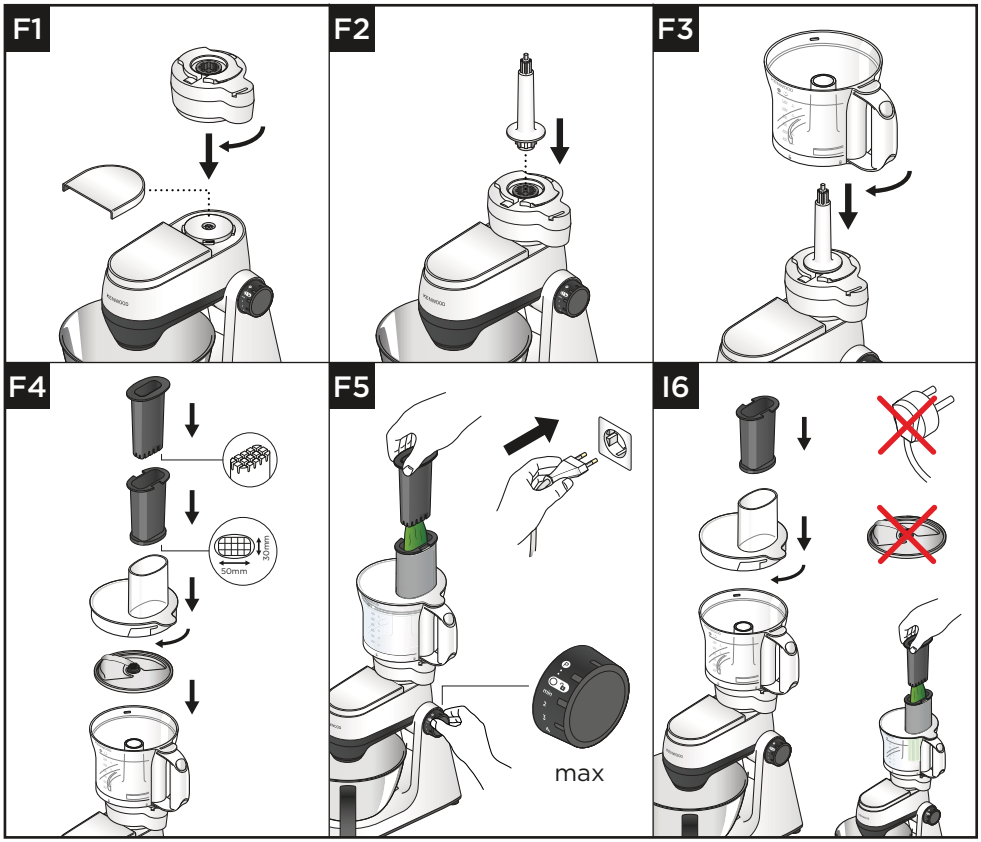
- Rezultatai bus geriausi, jei vaisius laikysite ir jų sultis spausite kambario temperatūroje ir prieš spausdami vaisių pavoliosite ant stalviršio.
- Kad sulčių būtų daugiau, spausdami judinkite vaisių nuo šono ant šono.
- Jei sulčių spausite daug, sietą periodiškai ištuštinkite, kad jame nesikauptų minkštimas ir sėklos.
- Reguliariai ištuštinkite maisto produktų apdorojimo priedo dubenį nuo sulčių, kad jis nepersipildytų sultimis.

Naudojimo lentelė

		MAKS.		(sek.)
		20–50 g	Max (Maks.)	10–20
	2 cm	400 g	Max (Maks.)	15–30
	1/4	250 g	Max (Maks.)	5–10
		250 g	Max (Maks.)	15–30
		 250 g 125 g 85 ml H_2O	Max (Maks.)	10 10-20
		800 g	Min-Max (Min-maks.	10-20
		 x4 360 g	Max (Maks.)	1-2
		 Maks.	Max (Maks.)	–
			4	
			Max (Maks.)	
		1 kg	Min-3	–

Smulkinimo priedo naudojimas (jei pridedama)

Naudojimo schemos ir naudojimo instrukcijos



SVARBU

- Smulkinimo diskas skirtas naudoti tik kartu su smulkinimo priedu.
- Smulkinimo stūmiklis turi būti naudojamas tik kartu su smulkinimo tinkleliu. Naudojant jį be įstatyto smulkinimo tinklo, bus pažeista stūmiklio apačia.
- Tokie maisto produktai kaip sūris, kumpis ir chorizo dešra užsikimš tinklelyje, todėl nerekomenduojama naudoti su šiuo priedu.
- Jeigu maistas per kietas ir jo negalima prastumti pro tinklelį, pavirkite produktus maždaug 10-15 minučių, tada prieš perdirbdami leiskite atvėsti šaldytuve.

1 Pavarų dėžę uždėkite ant greitaeigės jungties ir pasukite ją pagal laikrodžio rodyklę, kol užsifiksuos vietoje.
2 Uždėkite pavaros veleną ant pavarų dėžės.
3 Uždėkite dubenį ant pavaros veleno ir nuleiskite ant pavarų dėžės, tada pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kad užsifiksuotų vietoje.

4 Smulkinimo diską užmaukite ant pavaros ašies.
5 Uždėkite dangtį.
6 Smulkinimo tinklelį įdėkite į padavimo lataką.
7 Įjunkite ir naudokite smulkinimo stūmiklį maistui stumti pro smulkinimo tinklelį.
8 Greitojo pjaustymo priedą taip pat galima naudoti bulvytėms fri, žaliosioms daržovėms ir daržovių užkandžiams gaminti.
9 Uždėkite smulkinimo tinklelį be smulkinimo disko.
10 Rankiniu būdu pastumkite maistą per tinklelį, neįjungdami prietaiso.

Patarimai ir gudrybės

- Norėdami paspartinti smulkinimą, uždėkite abi rankas ant stūmiklio ir tvirtai spauskite žemyn.
- Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, naudokite šviežius vaisius ir daržoves. Jeigu maistas per kietas ir jo negalima prastumti pro tinklelį, pavirkite produktus maždaug 10-15 minučių, tada prieš perdirbdami leiskite atvėsti šaldytuve.
- Kad maistas neužstrigtų, negrūskite produktų standžiai į padavimo lataką; geriausia, jei maisto produktai supjaustyti gabaliukais, ne didesniais kaip:

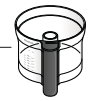
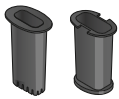
50 × 30 mm

- Prieš apdorodami produktus pašalinkite kietą odelę, kauliukus, sėklas ir kt.

Pastaba.

- Kadangi maisto produktai yra įvairių dydžių ir formų, tarp kubeliais supjaustytų gabaliukų bus keletas neteisingos formos; tai yra normalu.
- Norėdami išvalyti smulkinimo tinklelį, naudokite stūmiklio galą, kad pašalintumėte jose įstrigusį maistą.

Naudojimo lentelė

		MAKS.		(sek.)
		Maks. 	Max (Maks.)	5-30
		Maks.	Nėra	Nėra

Techninė priežiūra ir klientų aptarnavimas

- Jei naudojant prietaisą kiltų kokių nors problemų, skaitykite skyrių „Rekomendacijos dėl gedimų nustatymo ir šalinimo“ arba apsilankykite www.kenwoodworld.com prieš kreipdamiesi pagalbos.
- Atminkite, kad šiam gaminiui taikoma garantija, atitinkanti visus teisinius reikalavimus, kuriais gaminio pirkimo šalyje reglamentuojamos garantijų suteikimo ir vartotojų teisės.
- Jei atsiras „Kenwood“ gaminio trikčių arba jei rasite jo defektų, gaminį išsiųskite arba atneškite į įgaliotąjį KENWOOD techninės priežiūros centrą. Norėdami rasti naujausią informaciją apie artimiausią įgaliotą KENWOOD techninės priežiūros centrą, apsilankykite www.kenwoodworld.com arba savo šalies interneto svetainėje.

- Sukurta ir suprojektuota „Kenwood“ Jungtinėje Karalystėje.
- Pagaminta Kinijoje.

SVARBI INFORMACIJA APIE TINKAMĄ GAMINIO ŠALINIMĄ LAIKANTIS EUROPOS DIREKTYVOS DĖL ELEKTROS IR ELEKTRONINĖS ĮRANGOS ATLIEKŲ (EEĮA)
Pasibaigus gaminio eksploatavimo laikotarpiui gaminį draudžiama išmesti su buitinėmis atliekomis. Jį reikia nunešti į savivaldybei priklausantį specialų atliekų rūšiavimo punktą arba tokią paslaugą teikiančiam pardavėjui.

Trikčių nustatymo ir šalinimo rekomendacijos

Triktis	Priežastis	Sprendimas
Prietaisas sustojo veikimo metu.	Nėra elektros.	Patikrinkite, ar prietaiso kištukas įkištas į elektros lizdą.
	Prietaisas perkrautas / viršytas didžiausias leidžiamasis kiekis.	Pasukite greičio rankenėlę į išjungimo padėtį, palaukite kelias sekundes ir vėl nustatykite reikiamą greitį. Prietaisas iškart pradės veikti. Maksimalias talpas rasite skiltyje „Naudojimo rekomendacijų lentelė“.
	Neuždėti arba neįstatyti angų dangteliai.	Patikrinkite, ar tinkamai uždėti pavaros angos dangteliai.
Neveikia greitaeigiai priedai	Priedas neįstatytas arba neužfiksuotas tinkamai.	Patikrinkite, ar priedas užfiksuotas teisingai.
Prietaisas juda ant darbastalio.	Šlapios arba nešvarios prietaiso apačioje esančios atramos.	Reguliariai patikrinkite, ar švarios ir sausos atramos.

Latviešu

- Svarīga informācija par drošību 357
- Apkope un tīrīšana 358
- Detaļu saraksts 359-360
- Pieslēgvietu vāku uzstādīšana un noņemšana 361
- Virtuves kombaina un citrusaugļu spiedes lietošana 361-364
  - Lietošanas shēmas un lietošanas norādījumi 361-363
  - Lietošanas tabula 364
- Kapāšanas papildpiederuma lietošana (ja iekļauts komplektācijā) 365-366
  - Lietošanas shēmas un lietošanas norādījumi 365-366
  - Lietošanas tabula 366
- Serviss un klientu apkalpošana 367
- Traucējummeklēšanas rokasgrāmata 368

Svarīga informācija par drošību

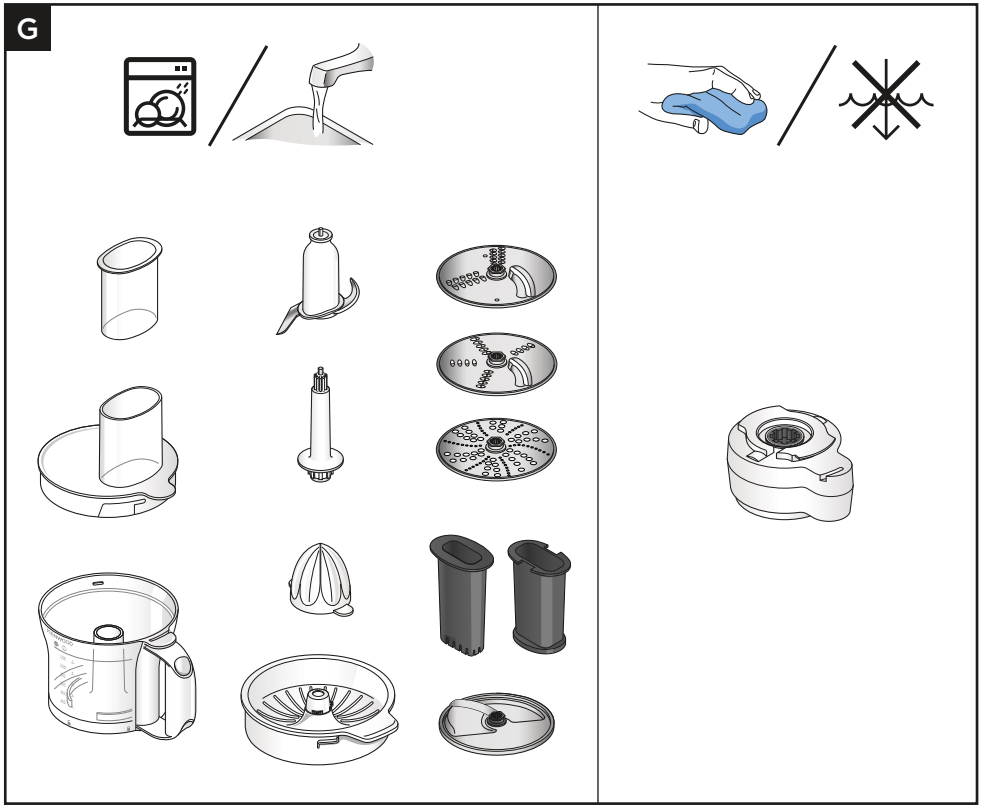
- Rūpīgi izlasiet šos norādījumus un saglabājiet nākotnes vajadzībām.
- Noņemiet visus iesaiņojuma materiālus un uzlīmes.
- Pagrieziet ātruma vadību pozīcijā „O“ (IZSLĒGTS) un atvienojiet: pirms papildpiederuma uzstādīšanas vai noņemšanas; pēc lietošanas un tad, kad ierīce netiek lietota; un pirms tīrīšanas.
- **Uzmanieties, ja virtuves kombainā iekļūst karsti šķidrumi, jo negaidītās tvaika izdalīšanās ietekmē tie var izšļākties no ierīces.**
- **NEPĀRSTRĀDĀJIET** karstus produktus.
- **APPLAUCĒŠANĀS RISKS:** Karstām sastāvdaļām jāļauj atdzist līdz istabas temperatūrai, pirms ielejat tās bļodā, vai pirms pārstrādes.
- Nelieciet roka un rīkus virtuves kombaina bļodā, kad tas ir pieslēgts pie elektrotīkla.
- Naža asmeņi un diski ir ļoti asi, rīkojieties ar tiem uzmanīgi. Tīrot un turot asmeni, vienmēr satveriet aiz roktura augšpusē, tālāk no griešanas virmas.
- Griežot/rīvējot produktus, neļaujiet bļodai piepildīties līdz griešanas diska līmenim — iztukšojiet to regulāri.
- **Nepārsniedziet** bļodas līmeņa atzīmi „MAX“.
- **Vienmēr** izņemiet naža asmeni, pirms iztukšojat bļodu vai izlejat no tās saturu.
- **Nekādā gadījumā** nestumiet pārtiku caur padeves atveri ar pirkstiem. Vienmēr lietojiet komplektācijā iekļauto produktu stūmēju.
- Pirms šķidruma izliešanas no virtuves kombaina bļodas izslēdziet un nogaidiet, līdz asmens vai diski pilnībā apstājušies.
- **Nelietojiet** vāku, lai ekspluatētu virtuves kombainu — vienmēr lietojiet ātruma vadību.
- KAP45A.000GY saderīgs tikai ar KHC30/KHC40.

Kapāšanas papildpiederums

- Griešanas režģis un disks ir ļoti asi, rīkojieties ar tiem uzmanīgi, uzstādot tos, izņemot un tīrot. Rīkojoties ar griešanas disku, vienmēr satveriet to aiz roktura tā, lai tas būtu vērsts prom no griešanas virsmas.
- **Nekādā gadījumā** nestumiet pārtiku caur padeves atveri ar pirkstiem. Lietojiet tikai komplektācijā iekļauto produktu stūmēju.
- **Nespiediet** pārtiku padeves atverē ar spēku — jūs varat sabojāt papildpiederumu.
- Pirms noņemat vāku, izslēdziet un nogaidiet, līdz griešanas disks ir pilnībā apstājies.
- **Nelejiet** padeves atverē karstus šķidrumus.

Apkope un tīrīšana

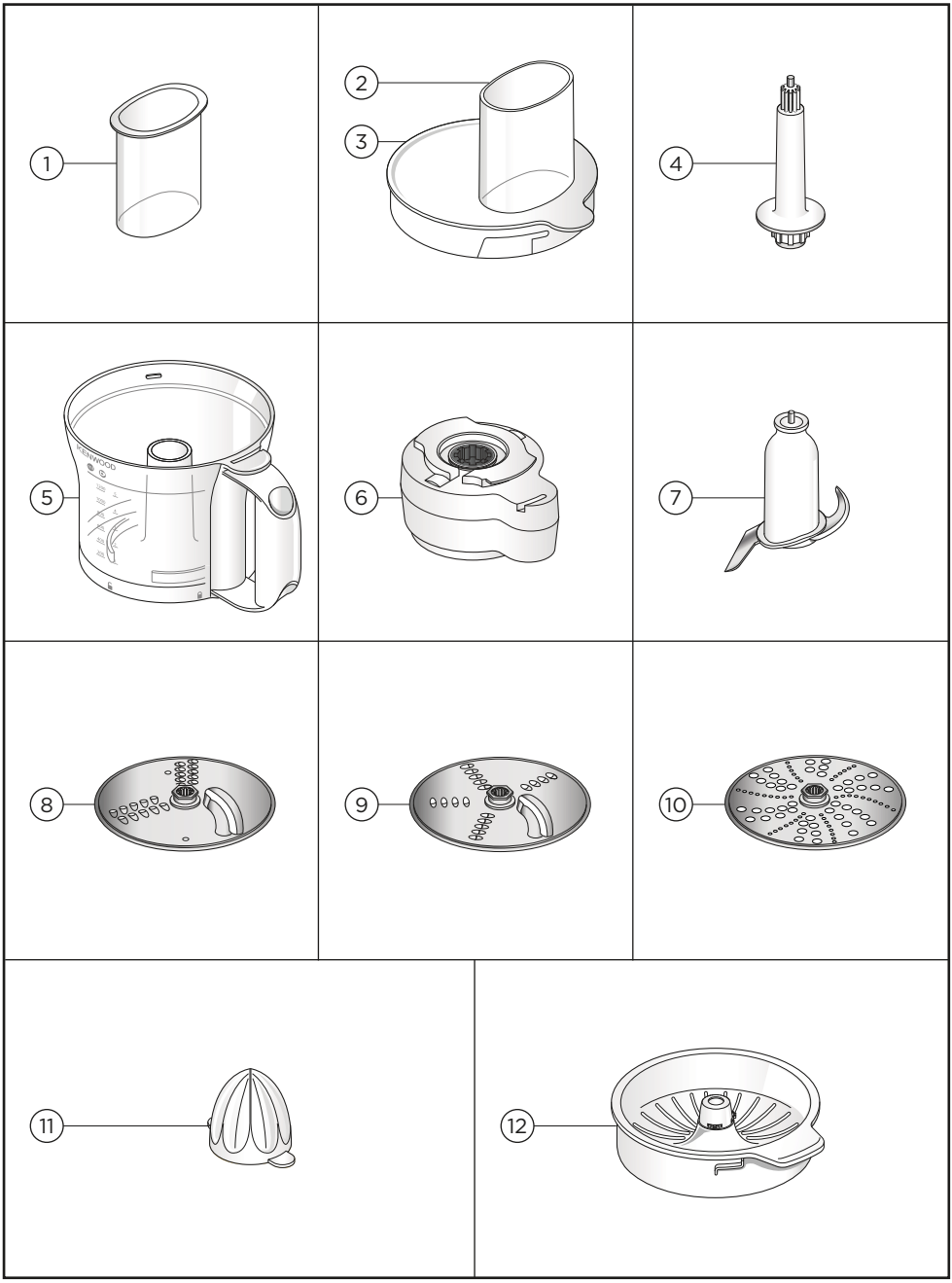
G



- Pirms tīrīšanas **vienmēr** izslēdziet un atvienojiet no elektropadeves.
- Pirms tīrīšanas pilnībā izjauciet papildpiederumus.
- Lai atvieglotu tīrīšanu, vienmēr mazgājiet detaļas uzreiz pēc lietošanas.
- Dažu pārtikas produktu, piemēram, burkānu, ietekmē plastmasa var zaudēt krāsu. Parīvējot plastmasu ar drāniņu, kas iemērkta augu eļļā, palīdz atjaunot krāsu.
- **Rīkojieties ar asmeņiem, griešanas konusiem un diskiem uzmanīgi — tie ir ļoti asi.**

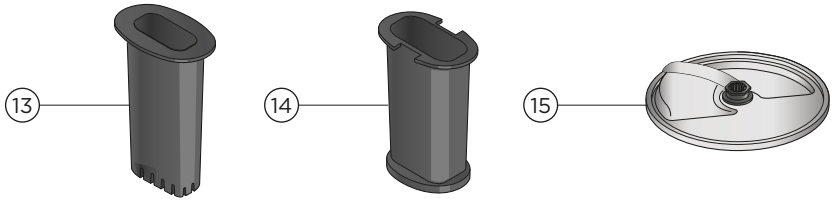
Papildu brīdinājumus par drošību skatiet galvenā virtuves kombaina lietošanas norādījumos.

Detaļu saraksts



Detaļu saraksts (turpinājums)

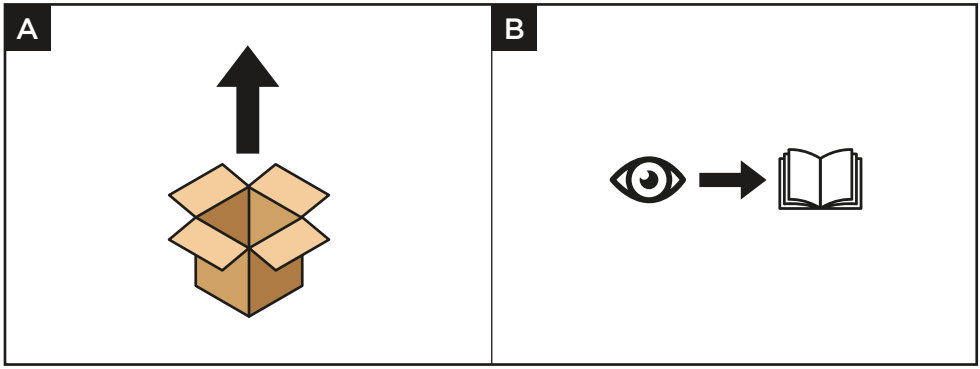
* Ja iekļauts komplektācijā



① Stūmējs
② Padeves atvere
③ Vāks
④ Piedziņas vārpsta
⑤ Bļoda
⑥ Piedziņas bloks
⑦ Naža asmens
⑧ Biezu šķēļu griešanas/rīvēšanas disks
⑨ Plānu šķēļu griešanas/rīvēšanas disks
⑩ Īpaši plānu šķēļu griešanas/rīvēšanas disks
⑪ Konuss
⑫ Siets

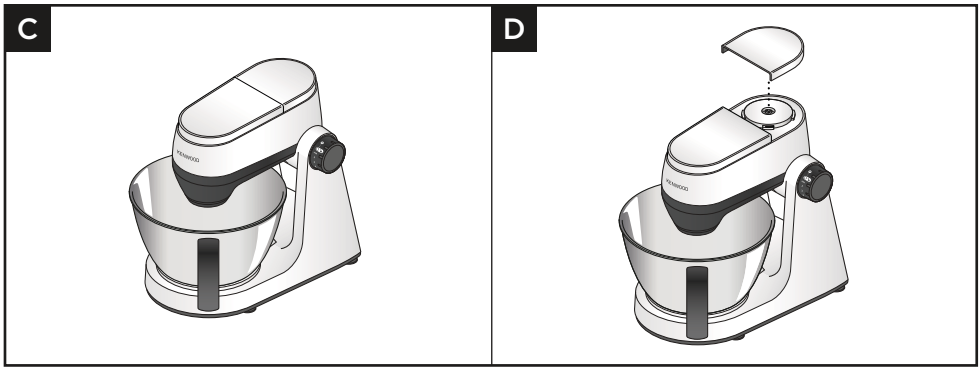
Ātrā kapāšanas ierīce (ja iekļauta komplektācijā)

⑬ Kapātāja stūmējs
⑭ Kapātāja režģis
⑮ Kapātāja disks



Pieslēgvietu vāku uzstādīšana un noņemšana

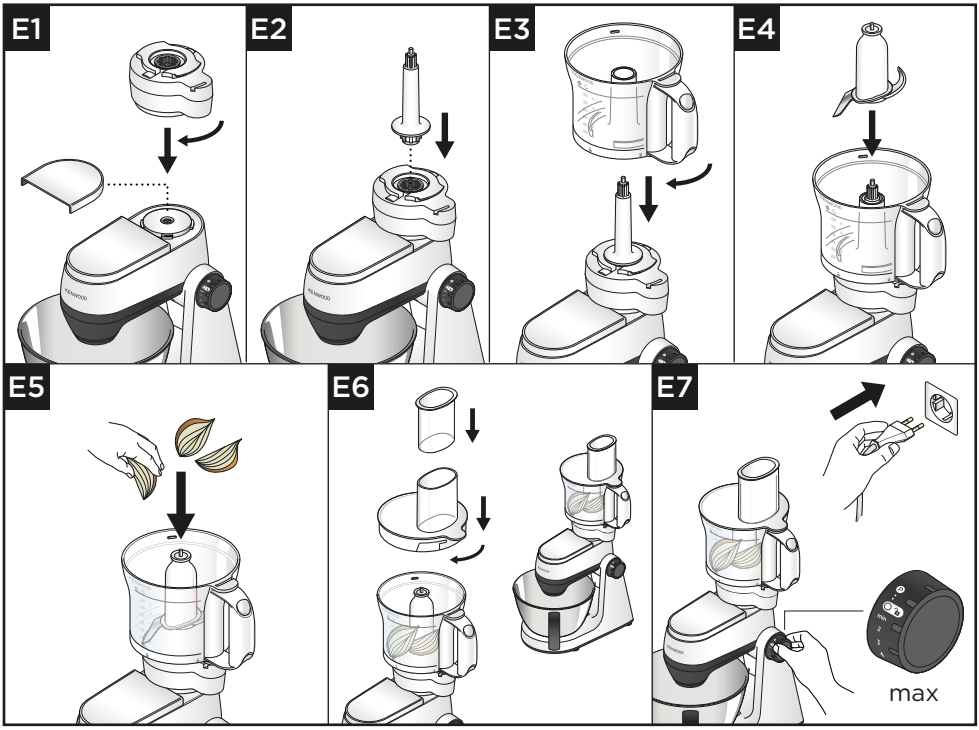
Lietošanas shēmas un lietošanas norādījumi

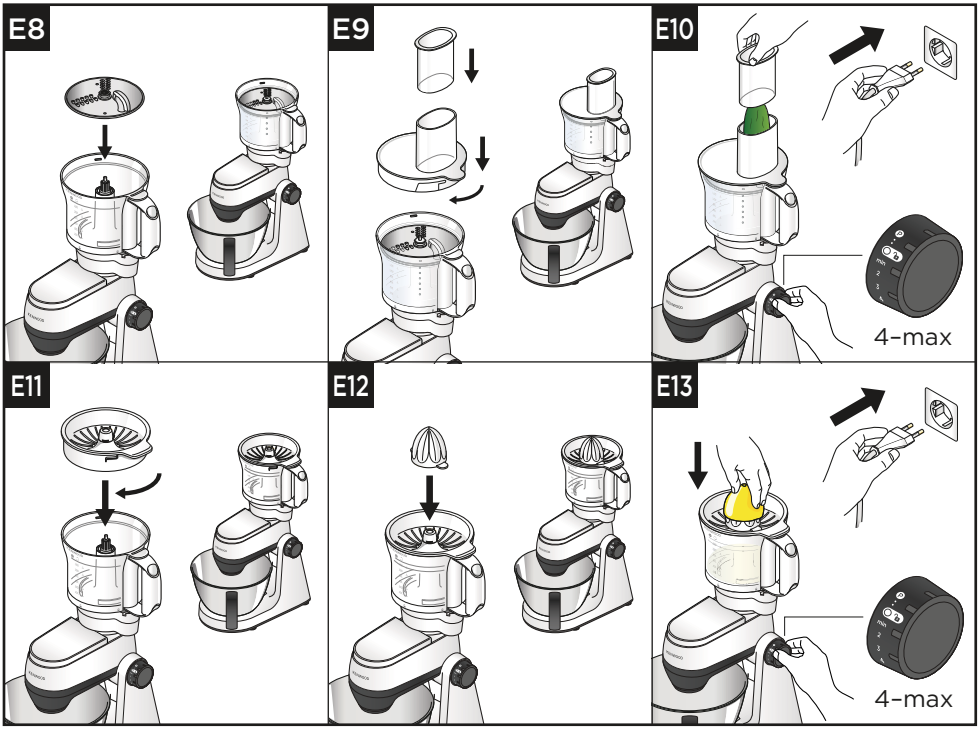


1 Noņemiet ātrgaitas pieslēgvietas vāku.

Virtuves kombaina un citrusaugļu spiedes lietošana

Lietošanas shēmas un lietošanas norādījumi





SVARĪGI

- Naža asmens un disku griešanas daļa ir asi, tādēļ vienmēr rīkojieties uzmanīgi.
- **Nelietojiet** naža asmeni ledus kubiņu vai citu cietu produktu, piemēram, garšvielu, smalcināšanai, jo tas var sabojāt papildpiederumu.
- Pievienojot mandeļu esenci vai aromatizētāju, izvairieties no saskares ar plastmasu, jo tā var mainīt krāsu.
- **Nepiepildiet** bļodu līdz griešanas diska līmenim: regulāri to iztukšojiet.
- **Nepārsniedziet** uz bļodas norādīto "MAX" tilpuma atzīmi.
- Citrusaugļu spiedes papildpiederumu drīkst izmantot tikai kopā ar pārtikas kombaina bļodu.

1. Uzlieciet piedziņas bloku uz ātrgaitas pieslēgvietas un pagrieziet pulksteņa rādītāja virzienā, līdz tas nofiksējas.
2. Uzlieciet piedziņas vārpstu uz piedziņas bloka.
3. Uzlieciet bļodu uz piedziņas vārpstas un nolaidiet to uz piedziņas bloka, tad pagrieziet pulksteņa rādītāja virzienā, lai nofiksētu.
4. Uzstādiet naža asmeni, vienu no diskiem vai citrusaugļu spiedi.
5. Uzlieciet vāku (tikai tad, ja izmantojat naža asmeni vai diskus).

Diski

1. Ievietojiet produktus padeves atverē.
2. Ieslēdziet ierīci un vienmērīgi bīdiet sastāvdaļas lejup ar stūmēju – nekādā gadījumā nelieciet pirkstus padeves atverē.

Citrusaugļu spiede

1. Uzstādiet sietu bļodā un pagrieziet pulksteņa rādītāja virzienā, lai malas izvirzījums nofiksētos bļodas rokturī.
2. Uzstādiet konusu uz piedziņas vārpstas, pagriežot to, līdz tas nolaižas līdz galam.
3. Sagrieziet augli uz pusēm. Pārslēdziet uz 3. ātrumu un spiediet augli uz konusa.

Padomi un ieteikumi - naža asmens

- Pirms apstrādes sagrieziet gaļu, maizi un dārzeņus 2 cm kubiņos.
- Garšaugus vislabāk smalcināt tīrus un sausus.
- Lietojot naža asmeni, uzmanieties, lai nesasmalcinātu produktus par daudz.

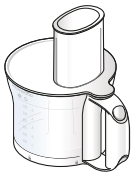
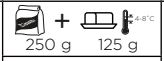
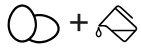
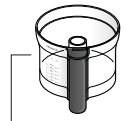
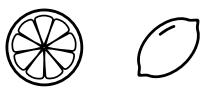
Padomi un ieteikumi - diski

- Lietojot apgriežamos diskus, pārliecinieties, ka augšpusē ir vēlamā griešanas puse.
- Lietojiet svaigus produktus.
- Nesagrieziet pārtiku pārāk smalki. Lai produkti apstrādes laikā neslīdētu, piepildiet padeves atveri visā tās platumā.
- Griežot šķēles vai rīvējot: vertikāli ievietoti produkti pēc pārstrādes būs īsāki nekā horizontāli.
- Pēc lietošanas uz diska vai kopā ar pārtiku vienmēr paliks neliels daudzums pārtikas atlieku.

Padomi un ieteikumi - citrusaugļu spiede

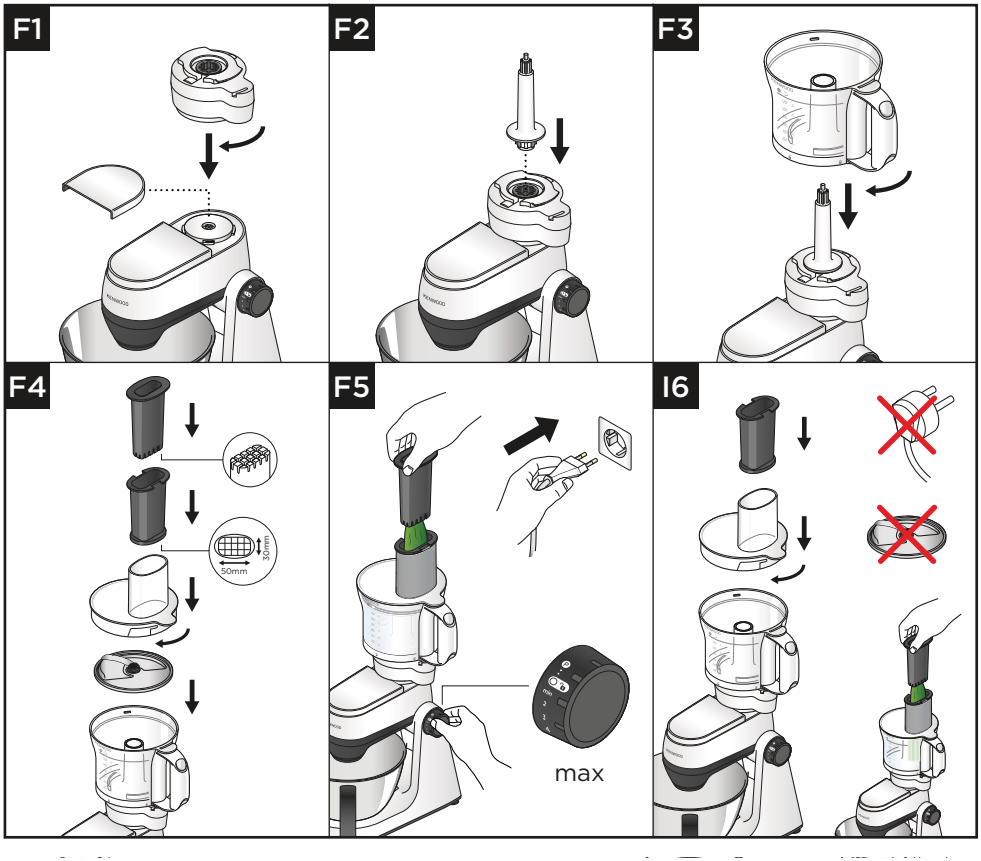
- Lai gūtu labāku rezultātu, glabājiet augļus un spiediet no tiem sulas, kad tie ir istabas temperatūrā, un izrullējiet tos ar plaukstu uz darbvirsmas.
- Lai palīdzētu izspiest sulu, spiešanas laikā pārvietojiet augli no vienas puses uz otru.
- Izspiežot daudz sulas, regulāri iztukšojiet sietu, lai tajā neuzkrātos augļa mīkstums un sēklas.
- Regulāri izlejiet sulu no kombaina bļodas, lai tajā neuzkrātos par daudz sulas.

Lietošanas tabula

		MAX		(Secs)
		20–50 g	Max	10–20
	2 cm	400 g	Max	15–30
	1/4	250 g	Max	5–10
		250 g	Max	15–30
		 250 g 125 g	Max	10
		85 ml H_2O		10-20
		800 g	Min-Max	10-20
		 x4 360 g	Max	1-2
		 Max	Max	–
			4	
			Max	
		1 kg	Min-3	–

Kapāšanas papildpiederuma lietošana (ja iekļauts komplektācijā)

Lietošanas shēmas un lietošanas norādījumi



SVARĪGI

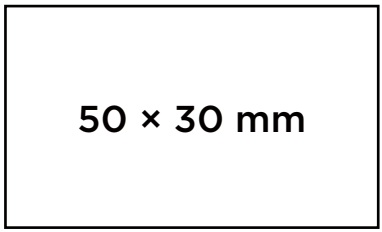
- Kapāšanas disks paredzēts lietošanai tikai kopā ar kapāšanas papildpiederumu.
- Kapātāja stūmēju drīkst izmantot tikai kopā ar kapātāja režģi. Tā lietošana bez uzstādīta režģa radīs stūmēja apakšdaļas bojājumus.
- Produkti, piemēram, siers, šķiņķis un čorizo desa, mēdz aizsprostot režģi, tādēļ tos neiesaka izmantot ar šo papildpiederumu.
- Ja produkti ir pārāk cieti, lai tos izspiestu cauri režģim, novāriet tos aptuveni 10–15 minūtes un pēc tam atdzesējiet ledusskapī pirms apstrādes.

1. Uzlieciet piedziņas bloku uz ātrgaitas pieslēgvietas un pagrieziet pulksteņa rādītāja virzienā, līdz tas nofiksējas.
2. Uzlieciet piedziņas vārpstu uz piedziņas bloka.
3. Uzlieciet bļodu uz piedziņas vārpstas un nolaidiet to uz piedziņas bloka, tad pagrieziet pulksteņa rādītāja virzienā, lai nofiksētu.

4. Uzstādiet kapāšanas disku uz piedziņas vārpstas.
5. Uzlieciet vāku.
6. Uzstādiet kapātāja režģi padeves atverē
7. Ieslēdziet ierīci un ar kapātāja stūmēju bīdiet produktus cauri režģim.
8. Ar šo ātro kapāšanas ierīci iespējams sagatavot arī frī kartupeļus, dārzeņu salmiņus un nūjiņas.
9. Uzstādiet kapātāja režģi bez kapāšanas diska
10. Kad ierīce ir izslēgta, manuāli izspiediet produktus cauri režģim.

Padomi un ieteikumi

- Lai atvieglotu apstrādi, novietojiet abas rokas uz stūmēja un stingri piespiediet.
- Vislabākos rezultātus gūsiet, izmantojot svaigus augļus un dārzeņus. Ja produkti ir pārāk cieti, novāriet tos apmēram 10–15 minūtes un pēc tam atdzesējiet ledusskapī pirms apstrādes.
- Lai produkti neiesprūstu, nesablīvējiet tos padeves atverē – ieteicams tos sagriezt gabaliņos, kas nav lielāki par:

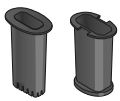


- Pirms apstrādes vienmēr noņemiet cietās mizas, kauliņus, sēklas u. c.

Piezīme.

- Ņemot vērā dažādos produktu izmērus un formas, kubiņi var būt arī nevienmērīgi - tas ir normāli.
- Lai iztīrītu kapāšanas režģi, izmantojiet stūmēja galu, lai izstumtu iesprūdušos produktus.

Lietošanas tabula

		MAX		(Secs)
		Max	Max	5-30
		Max	N/A	N/A

Serviss un klientu apkalpošana

- Ja jums rodas ar ierīces ekspluatāciju saistītas problēmas, pirms lūdzat palīdzību, aplūkojiet "Traucējummeklēšanas rokasgrāmatas" sadaļu rokasgrāmatā vai apmeklējiet vietni www.kenwoodworld.com.
- Lūdzu, ņemiet vērā, ka uz jūsu izstrādājumu attiecas garantija, kas atbilst visām tiesisko normu prasībām par esošajām garantijām un patērētāju tiesībām valsī, kurā izstrādājums ir nopirkts.
- Ja jūsu Kenwood izstrādājums darbojas nepareizi vai jūs atrodat kādus defektus, lūdzu, aiznesiet to uz pilnvarotu KENWOOD servisa centru. Lai saņemtu jaunākās ziņas par jums tuvāko pilnvaroto KENWOOD servisa centru, apmeklējiet vietni www.kenwoodworld.com vai jūsu valsti paredzēto vietni.

- Izstrādāts un projektēts Kenwood Apvienotajā Karalistē.
- Izgatavots Ķīnā.

SVARĪGA INFORMĀCIJA PAR PAREIZU ATBRĪVOŠANOS NO IZSTRĀDĀJUMA ATBILSTOŠI EIROPAS DIREKTĪVAI PAR ELEKTRISKO UN ELEKTRONISKO IEKĀRTU ATKRITUMIEM (EEIA)
Izstrādājuma darbmūža beigās no tā nedrīkst atbrīvoties kopā ar sadzīves atkritumiem. Tas jānogādā īpašā pašvaldības atkritumu šķirošanas punktā vai pie tirgotāja, kas nodrošina šādu pakalpojumu.

Traucējummeklēšanas rokasgrāmata

Problēma	Cēlonis	Risinājums
Ekspluatācijas laikā ierīce apstājās.	Nepienāk jauda.	Pārbaudiet, vai ierīce ir pievienota pie elektrības.
	Kombains ir pārslogots/ pārsniegta maksimālā jauda.	Pārslēdziet ātruma slēdzi izslēgtā pozīcijā, nogaidiet dažas sekundes un atkal atlasiet ātrumu. Ierīcei būtu nekavējoties jāatsāk darbība. Pārbaudiet maksimālo jaudu, kas norādīta “Ieteikto lietojumu tabulā”.
	Pieslēgvietu vāki nav uzstādīti vai nofiksēti.	Pārliecinieties, ka pieslēgvietas vāks ir uzstādīts pareizi.
Ātrgaitas papildpiederumi nedarbojas.	Papildpiederums nav uzstādīts un nofiksēts pareizi.	Pārbaudiet, vai papildpiederums ir pareizi nofiksēts.
Kustība uz darbvirsmas.	Ierīces kājiņas ir slapjas vai netīras.	Regulāri pārliecinieties, ka kājiņas ir tīras un sausas.

دليل استكشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
توقف الجهاز أثناء التشغيل.	لا يوجد إمداد بالتيار الكهربي.	تأكدي من توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربي.
	تجاوز حد تحميل الجهاز/ تجاوز السعات القصوى.	لفي مفتاح التحكم في السرعات إلى موضع إيقاف التشغيل، انتظري بضعة ثوان ثم أعيدي تحديد السرعة المطلوبة. يعود الجهاز إلى التشغيل مرة أخرى. تحققي من السعات القصوى 'الموصى بها والمحددة في جدول توصيات الاستخدام.
	لم يتم تركيب أغطية المخارج أو لم يتم تعشيقها.	تأكدي من تركيب غطاء/أغطية المخرج/ المخارج بشكل صحيح.
ملحقات السرعة العالية لا تعمل.	لم يتم تركيب الملحق وتعشيقه على نحو صحيح.	تأكدي من صحة تعشيق الملحق.
	غطاء مخرج آخر غير مركب.	تأكدي من تركيب غطاء المخرج الآخر على نحو صحيح.
حركة على سطح التشغيل.	الأقدام الموجودة على الجانب السفلي للجهاز غير نظيفة أو مبتلة.	تأكدي بانتظام من نظافة وجفاف الأقدام.

الصيانة ورعاية العملاء

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

- تمت الأعمال الهندسية والتصميم من قبل شركة Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

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

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية.
بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.

٤ ركّبي قرص التقطيع فوق محور الدوران.
٥ ركّبي الغطاء العلوي.
٦ ركّبي شبكة التقطيع في فتحة إدخال الطعام
٧ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي، واستخدمي عصا دفع التقطيع لمعالجة المواد الغذائية من خلال شبكة التقطيع.
٨ يمكن أيضًا استخدام ملحق التقطيع السريع لتحضير البطاطس المقلية والكروديتيس والباتون.
٩ ركّبي شبكة التقطيع بدون قرص التقطيع.
١٠ ادفعي الطعام يدويًا عبر الشبكة دون تشغيل الجهاز.

تلميحات ونصائح

- للمساعدة في تجهيز مكان التحضير ضعي كلتا يديك أعلى عصا دفع الطعام واضغطي لأسفل بقوة.
- للحصول على أفضل النتائج، استخدمي الفواكه والخضروات الطازجة. إذا كان الطعام صلبًا جدًا لدرجة عدم القدرة على دفعه عبر الشبكة، اطبخيه لمدة ١٠-١٥ دقيقة تقريبًا، ثم اتركيه يبرد في الثلاجة قبل التحضير.
- لمنع انحشار الطعام، لا تكدسي الطعام في أنبوب التغذية - من الناحية المثالية، يجب عدم قطع الطعام إلى قطع أكبر من:

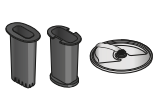
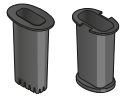
٥٠ × ٣٠ مم

- احرصي دائمًا على إزالة القشور الصلبة والنوى والبذور وما إلى ذلك من الطعام قبل التحضير.

ملحوظة:

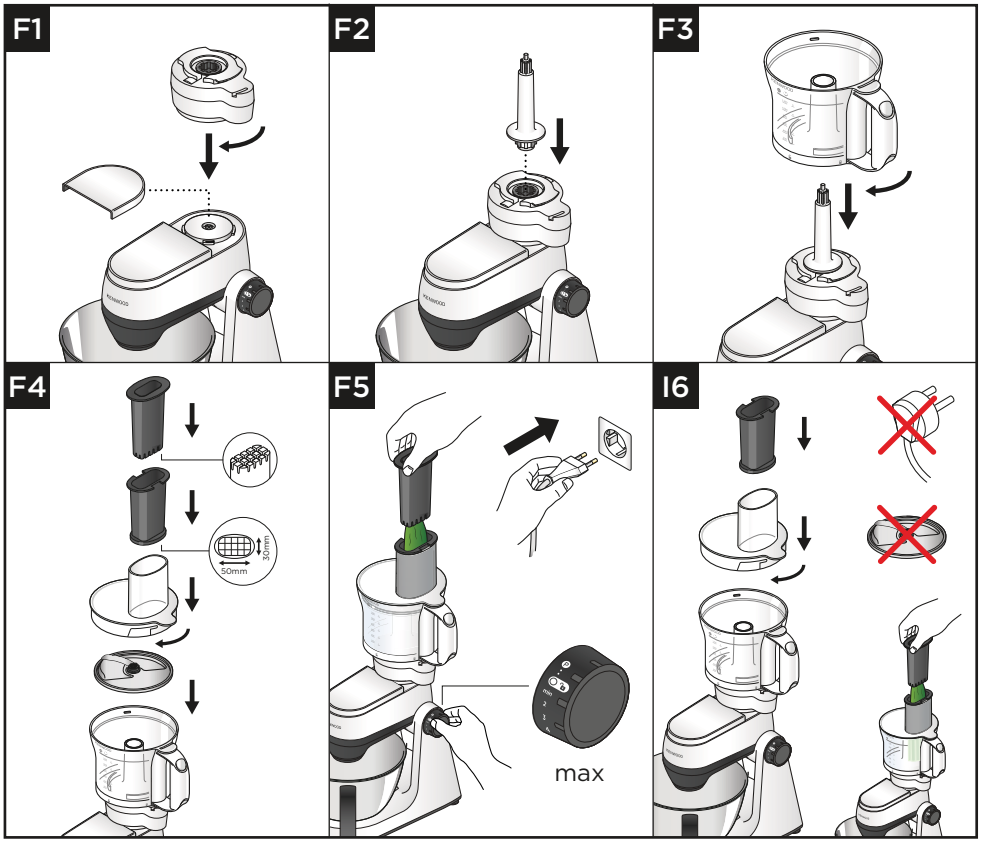
- بسبب الأحجام والأشكال المختلفة للأطعمة، فإن نتائج الأطعمة المقطعة تحتوي على بعض القطع المشوهة، وهذا أمر طبيعي.
- لتنظيف شبكة التقطيع، استخدمي طرف عصا دفع الطعام لإخراج أي طعام قد يعلق في شبكة التقطيع.

مخطط الاستخدام

(ثوانٍ)	١	(الحد الأقصى)		
٣٠-٥	Max (الحد الأقصى)	الحد الأقصى		
N/A	N/A	الحد الأقصى		

لاستخدام ملحق التقطيع إلى مكعبات (إذا كانت مرفقة)

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



مهم

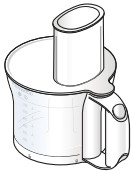
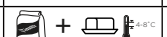
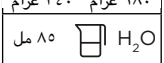
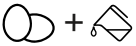
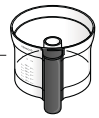
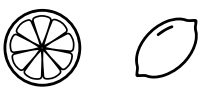
- تم تصميم قرص التقطيع للاستخدام مع ملحق التقطيع فقط.
- يجب عدم استخدام "عصا الدفع للتقطيع" إلا مع شبكة التقطيع. حيث سيؤدي استخدامها بدون تركيب شبكة التقطيع إلى تلف الجزء السفلي من عصا الدفع.
- تسبب الأطعمة مثل الجبن ولحم الخنزير والشوريزو انسداد الشبكة لذا لا ينصح باستخدامها مع هذا الملحق.
- إذا كان الطعام صلبًا جدًا لدرجة عدم القدرة على دفعه عبر الشبكة، اطبخيه لمدة ١٠-١٥ دقيقة تقريبًا، ثم اتركيه يبرد في الثلاجة قبل التحضير.

١ ضعي صندوق التروس على مخرج السرعة العالية ولفيه في اتجاه عقارب الساعة إلى أن يستقر في موضعه.

٢ ضعي محور الدوران على صندوق التروس.

٣ ضعي السلطانية فوق محور الدوران وأنزليها على صندوق التروس، ثم أديريها في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تستقر في موضعها.

مخطط الاستخدام

		(الحد الأقصى)		(ثوانٍ)
		٢٠-٥٠ غرام	Max (الحد الأقصى)	٢٠-١٠
	2 cm	٤٠٠ غرام	Max (الحد الأقصى)	٣٠-١٥
	1/4	٢٥٠ غرام	Max (الحد الأقصى)	١٠-٥
		٢٥٠ غرام	Max (الحد الأقصى)	٣٠-١٥
		 ١٨٠ غرام + ٣٤٠ غرام  ٨٥ مل H_2O	Max (الحد الأقصى)	١٠ ٢٠-١٠
		٨٠٠ غرام	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	٢٠-١٠
	Mayo	 ٣٦٠ غرام X٤	Max (الحد الأقصى)	٢-١
		 الحد الأقصى Max	Max (الحد الأقصى)	–
			٤	
			Max (الحد الأقصى)	
		١ كيلوغرام	Min-3 (الحد الأدنى-٣)	–

أسطح التقطيع

١ ضعي الطعام من خلال فتحة إدخال المكونات.
٢ شغلي الجهاز مع دفع الطعام بالتساوي بواسطة عصا دفع مناسبة - احذري وضع أصابعك داخل أنبوب تغذية المكونات.

عصارة الموالح

١ ركبي المصفاة داخل السلطانية ولفيها في اتجاه عقارب الساعة للتأكد من أن اللسان الموجود على الحافة يثبت في مقبض السلطانية.
٢ ركّبي مخروط العصر فوق مركز المصفاة الدقيقة، ولفّيه حتى ينزل بالكامل إلى الأسفل.
٣ قطعي ثمار الفواكه إلى نصفين. ثم شغلي الجهاز على السرعة ٣ واضغطي الفاكهة على مخروط العصر.

تلميحات ونصائح - سكين التقطيع

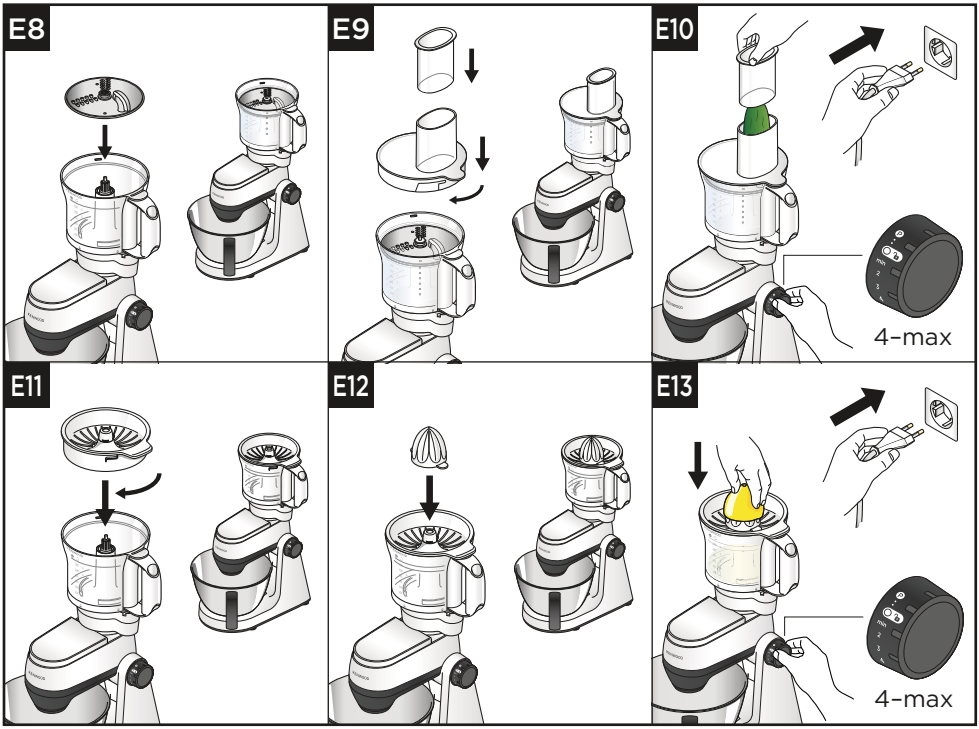
- قطعي اللحم والخبز والخضراوات إلى مكعبات بحجم تقريبي ٢ سم قبل التحضير.
- يمكن الحصول على أفضل النتائج عند فرم الأعشاب النظيفة والجافة.
- لا تستخدمي الملحق لزمن طويل أثناء استخدام سكين التقطيع.

تلميحات ونصائح - أسطح التقطيع

- عند استخدام أقراص التقطيع العكسية، تأكدي من توجيه جانب التقطيع لأعلى.
- استخدمي مكونات طازجة.
- لا تقطعي المكونات إلى قطع صغيرة جداً. لمنع انزلاق المكونات أثناء المعالجة، قومي بتعبئة عرض أنبوب تغذية المكونات الكبير أو استخدمي أنبوب تغذية المكونات الصغير.
- في حالة التقطيع أو البشر: المكونات الموضوعة بشكل رأسي تخرج أقصر عن المكونات الموضوعة بشكل أفقي.
- بعد الاستخدام، هناك دائما كمية صغيرة من النفاية على السطح أو في الغذاء.

تلميحات ونصائح - عصارة الموالح

- للحصول على أفضل النتائج، خزني الفاكهة واعصريها في درجة حرارة الغرفة، أيضاً ليني الفاكهة قبل عصرها عن طريق دحرجتها على سطح منضدة العمل مع الضغط عليها براحة كفك.
- للمساعدة في استخلاص العصير، حركي الفاكهة من جانب لآخر أثناء العصر.
- عند عصر كمية كبيرة من الفاكهة، أفرغي المصفاة بانتظام لتجنب تراكم لب وبذور الفاكهة.
- أفرغي سلطانية جهاز تحضير الطعام بانتظام لمنع امتلائها المفرط بالعصير.



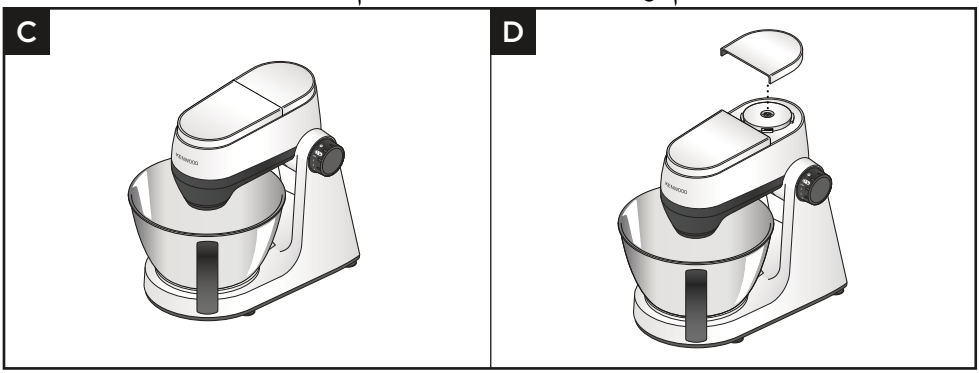
مهم

- سكين التقطيع ومقطع القطع في سطح التقطيع حادة جداً وينبغي التعامل معها بمنتهى الحذر.
- **لا** تستخدمي سكين التقطيع لجرش مكعبات الثلج أو الأطعمة الصلبة الأخرى مثل التوابل فقد يتلف الملحق.
- عند إضافة روح أو نكهة اللوز للخلطات، تجنبي ملامسته مع البلاستيك حيث قد يؤدي ذلك إلى ترك علامات مستديمة على البلاستيك.
- **لا** تسمحي بتعبئة السلطانية أعلى كثيراً من مستوى سطح التقطيع: أفرغيها على نحو منتظم.
- **لا** تتجاوزي مستوى السعة القصوى (MAX) الموضحة على السلطانية.
- لا يمكن استخدام ملحق عصارة الموالح إلا مع سلطانية جهاز تحضير الطعام.

١ ضعي صندوق التروس على مخرج السرعة العالية ولفيه في اتجاه عقارب الساعة إلى أن يستقر في موضعه.
٢ ضعي محور الدوران على صندوق التروس.
٣ ضعي السلطانية فوق محور الدوران وأنزليها على صندوق التروس، ثم أديريها في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تستقر في موضعها.
٤ ركبي أي من سكين التقطيع وأحد أقراص التقطيع أو عصارة الموالح.
٥ ركّبي الغطاء العلوي (عند استخدام شفرة السكين والأقراص فقط).

لتركيب وإزالة أغطية المخرج

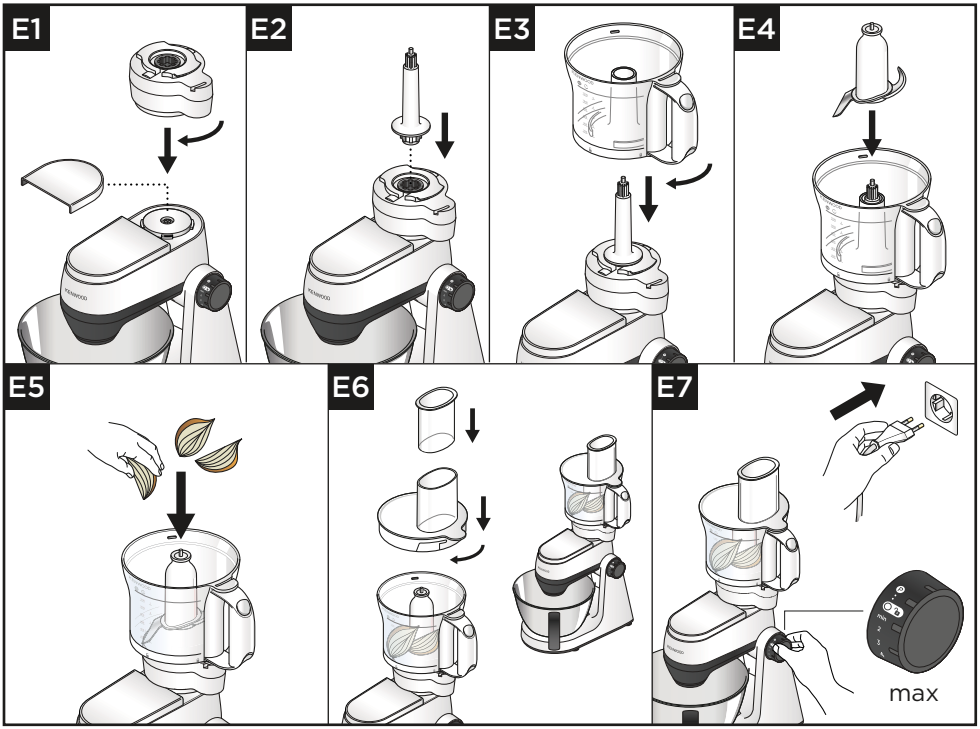
مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



١ ارفعي غطاء مخرج السرعة العالية.

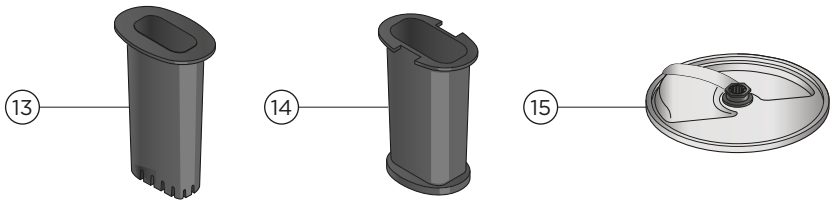
لاستخدام جهاز تحضير الطعام وعصارة الموالح

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



قائمة الأجزاء

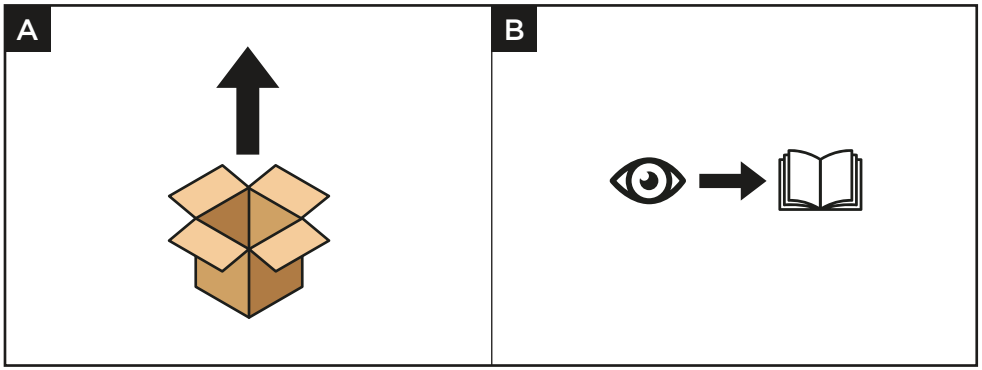
* إذا كانت مرفقة



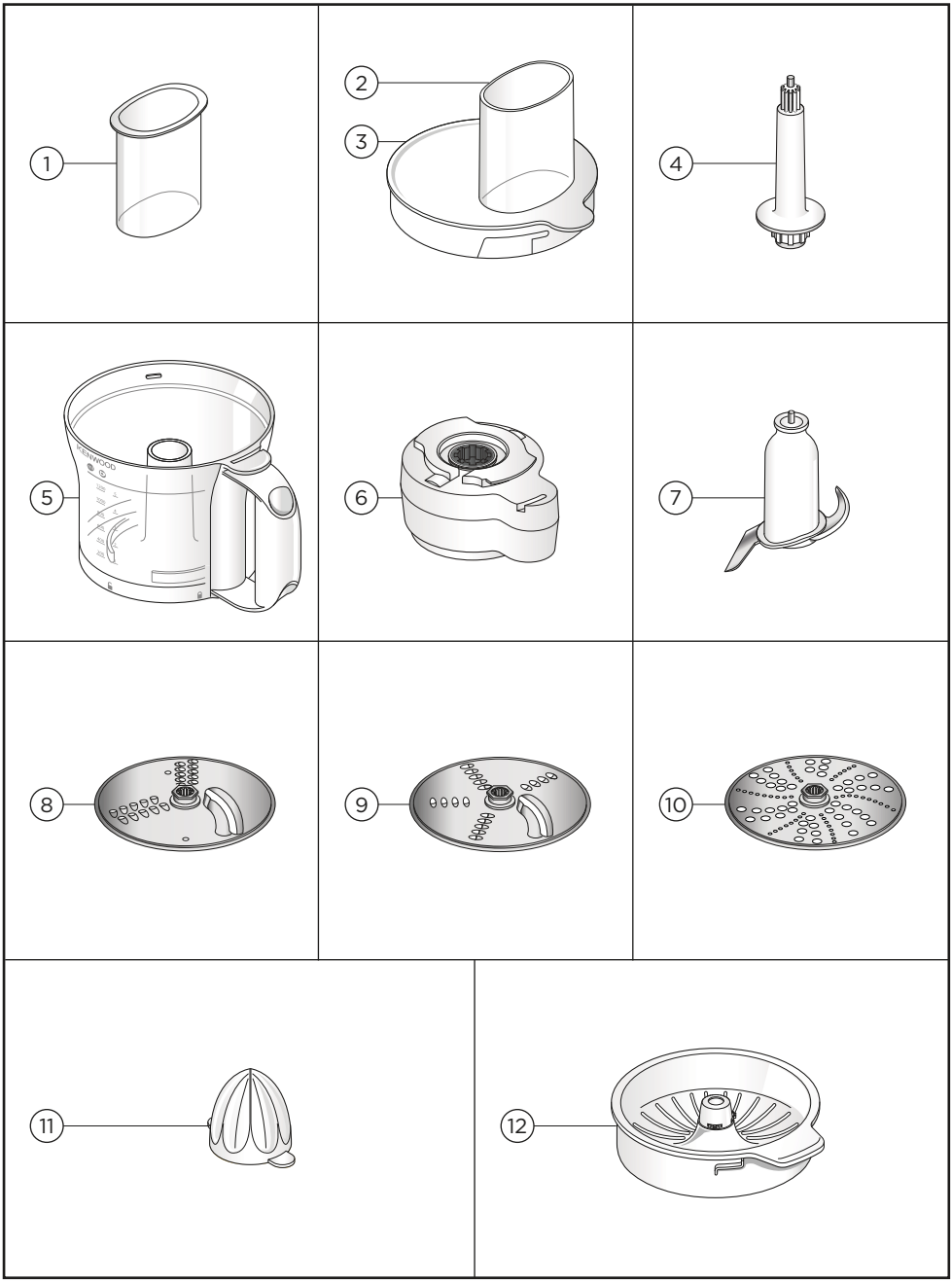
① عصا دفع الطعام
② أنبوب تغذية المكونات
③ الغطاء العلوي
④ محور الدوران
⑤ السلطانية
⑥ صندوق التروس
⑦ سكين التقطيع
⑧ سطح التقطيع/البشر السميك
⑨ سطح التقطيع/البشر الرفيع
⑩ سطح البشر الناعم جداً
⑪ سطح البشر السميك جداً
⑫ مخروط العصر

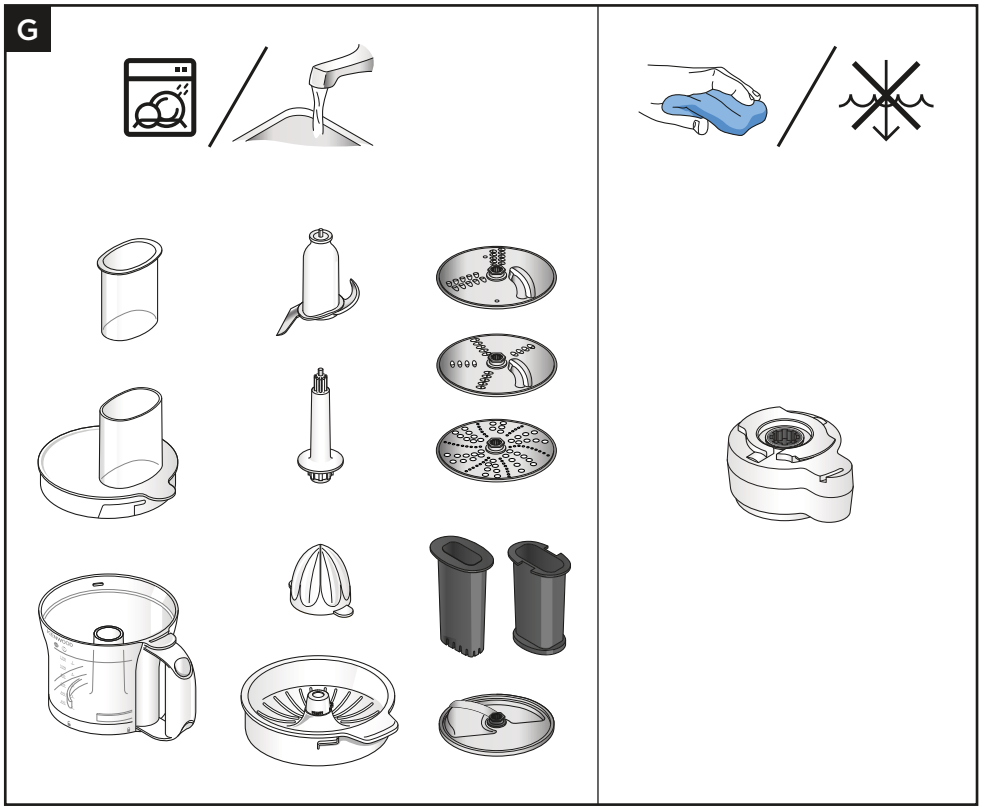
ملحق التقطيع إلى مكعبات (إذا كانت مرفقة)

⑬ الزجاجة
⑭ شبكة التقطيع
⑮ قرص التقطيع



قائمة الأجزاء





- أوقفي دائماً تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربي قبل التنظيف.
- فكي الملحقات تماماً قبل التنظيف.
- لسهولة التنظيف من الأفضل غسل الأجزاء فور الانتهاء من الاستخدام.
- قد تتسبب بعض المكونات مثل الجزر في تغير لون البلاستيك. امسحي البلاستيك بقماش مغموس في زيت نباتي لإزالة تغيير اللون.
- **تعاملي مع الشفرات ومخاريط التقطيع وأقراص التقطيع بعناية، فهي حادة للغاية.**

راجعي كتاب التعليمات الرئيسي الخاص بجهاز تحضير الطعام (المطبخ المتكامل) لمعرفة المزيد من تحذيرات السلامة.

معلومات مهمة للسلامة

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- أديري مفتاح التحكم في السرعة إلى الوضع «O» (إيقاف التشغيل) وافصلي الجهاز عن التيار الكهربائي: قبل تركيب أو إزالة الملحق؛ وبعد الاستخدام وخلال عدم الاستخدام؛ وقبل التنظيف.
- **توخي الحذر عند صب سائل ساخن في ملحق تحضير الطعام لأنه قد يخرج من الجهاز بسبب التبخير المفاجئ.**
- **لا تستخدمي مكونات ساخنة أثناء التحضير.**
- **مخاطر التعرض لحروق:** يجب ترك المكونات الساخنة لتبرد إلى درجة حرارة الغرفة قبل وضعها في السلطانية أو قبل التحضير.
- اجعلي يديك والأواني خارج سلطانية ملحق تحضير الطعام أثناء التوصيل بمصدر التيار الكهربي.
- شفرات سكين التقطيع وأسطح القطع حادة، يجب التعامل معها بمنتهى الحذر. امسكي دائماً سكين التقطيع بقبضة الإصبع من الجزء العلوي بعيدا عن حافة التقطيع، سواء عند الاستخدام أو التنظيف على حد سواء.
- أثناء عمليات التقطيع/البشر، لا تسمحي بتعبئة السلطانية أعلى كثيراً من مستوى سطح التقطيع: أفرغيها على نحو منتظم.
- **لا** تتجاوزي السعة القصوى «MAX» الموضحة على السلطانية.
- أزيلي سكين التقطيع **دائما** قبل صب المحتويات من السلطانية.
- **يحذر** استخدام أصابعك لدفع المكونات خلال أنبوب التغذية. استخدمي دائماً عصا دفع المكونات المزودة.
- قبل إزالة الغطاء العلوي عن سلطانية جهاز تحضير الطعام: - أوقفي تشغيل الجهاز وانتظري حتى توقف الشفرات/أسطح التقطيع عن الحركة تماما.
- **لا** تستخدمي الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدمي دائماً زر التحكم في السرعة.
- KAP45A.000GY متوافق مع KHC40/KHC30 فقط.

ملحق التقطيع إلى مكعبات

- شبكة التقطيع والأقراص حادة للغاية؛ تعاملي معها بحذر عند التركيب والإزالة والتنظيف. أمسكي الجهاز دائمًا من خلال المقبض بعيدًا عن حافة التقطيع عند التعامل مع قرص التقطيع.
- يحظر استخدام أصابعك لدفع الطعام إلى أسفل فتحة إدخال الطعام. استخدمي عصا دفع الطعام المرفقة فقط.
- لا تستخدمي القوة المفرطة لدفع الطعام إلى أسفل فتحة إدخال الطعام - فقد يؤدي ذلك إلى تلف الملحق.
- قبل إزالة الغطاء العلوي، أوقفي التشغيل وانتظري إلى أن يتوقف قرص التقطيع تمامًا.
- لا تصبي السوائل الساخنة إلى أسفل خلال فتحة إدخال الطعام.

- معلومات مهمة للسلامة ٣٧٠
- العناية والتنظيف ٣٧١
- قائمة الأجزاء ٣٧٢-٣٧٣
- لتركيب وإزالة أغطية المخرج ٣٧٤
- لاستخدام جهاز تحضير الطعام وعصارة الموالح ٣٧٤-٣٧٧
  - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٣٧٤-٣٧٦
  - مخطط الاستخدام ٣٧٧
- لاستخدام ملحق التقطيع إلى مكعبات (إذا كان مرفقًا) ٣٧٨-٣٧٩
  - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٣٧٨-٣٧٩
  - مخطط الاستخدام ٣٧٩
- الصيانة ورعاية العملاء ٣٨٠
- دليل اكتشاف المشكلات وحلها ٣٨١

made in China

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2025 Kenwood Limited. All rights reserved

xxxxxxxxx/1