

KENWOOD

TYPE: KAT20

instructions

istruzioni

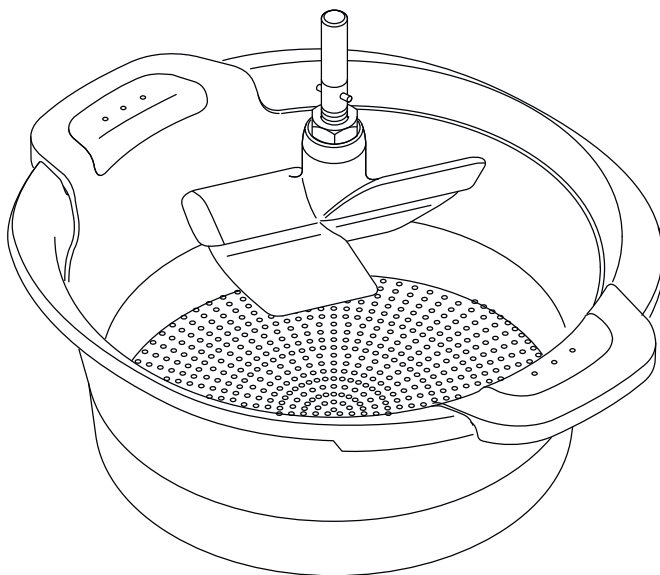
instrucciones

Bedienungsanleitungen

gebruiksaanwijzing

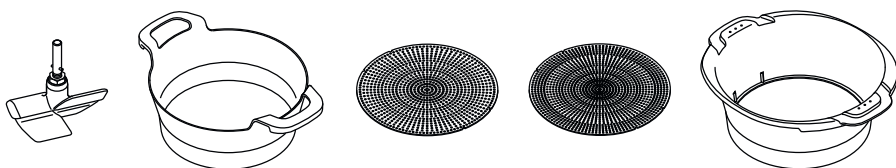
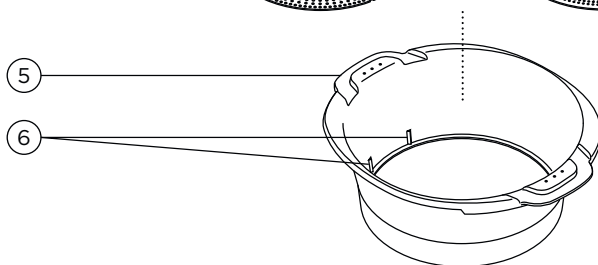
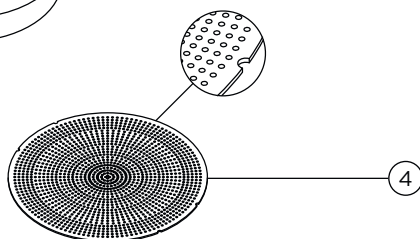
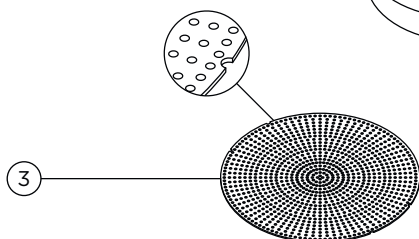
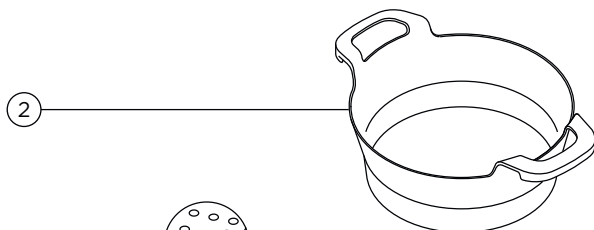
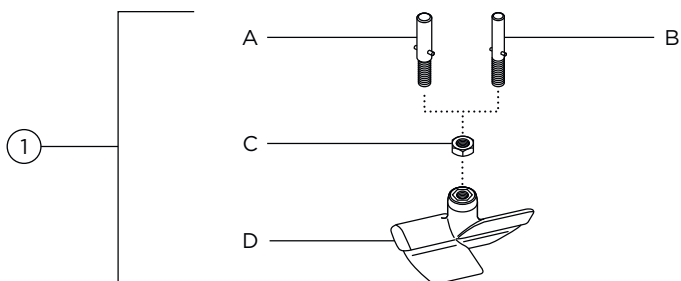
Instrukcja obsługi

Instruções



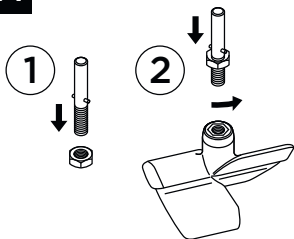
English	2 - 5
Nederlands	6 - 9
Français	10 - 13
Deutsch	14 - 18
Italiano	19 - 22
Español	23 - 26
Português	27 - 30
Dansk	31 - 34
Svenska	35 - 38
Norsk	39 - 42
Suomi	43 - 46
Türkçe	47 - 50
Česky	51 - 54
Magyar	55 - 58
Polski	59 - 62
Ελληνικά	63 - 67
Русский	68 - 72
Қазақша	73 - 76
Slovenčina	77 - 80
Українська	81 - 84
عربي	٨٨ - ٨٥





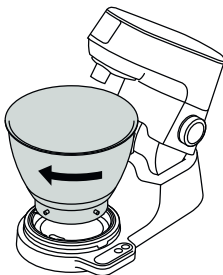
To Assemble the Paddle

A

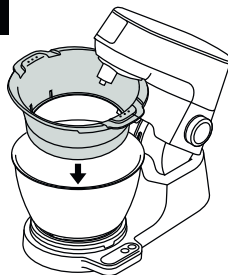


To Assemble your Food Mill Attachment

B

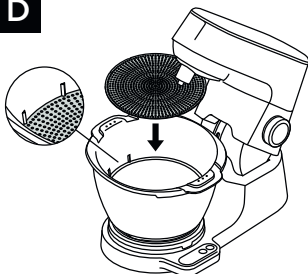


C

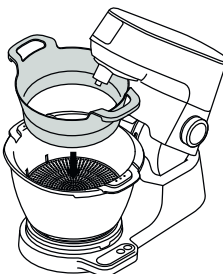


To Assemble your Food Mill Attachment

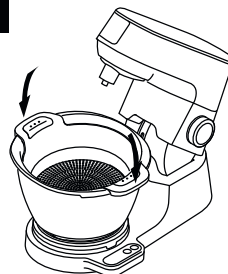
D



E

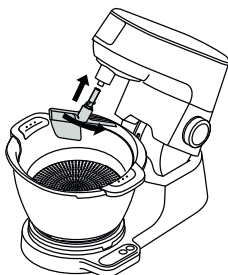


F

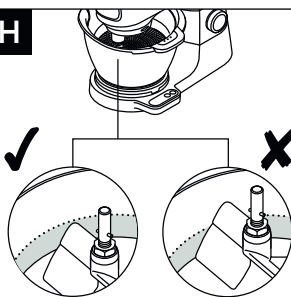


To Adjust the Height of the Paddle

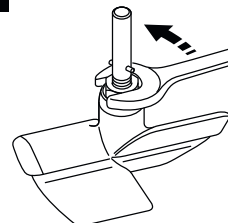
G



H

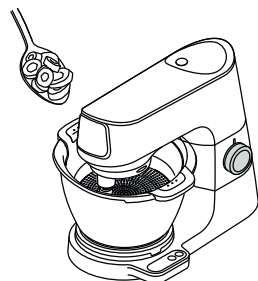


I

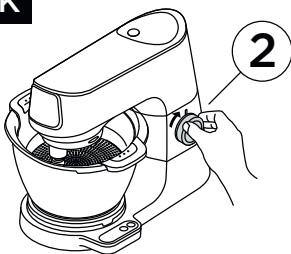


To Use your Food Mill Attachment

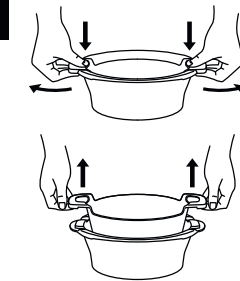
J



K



L



Model	KAT20	 Chef XL Chef	Model	KAT20
TYPE KVC30	✓	Chef	TYPE: KMX	✗
TYPE KVL40	✓	Chef XL	TYPE: MX310	✗
TYPE KVC51	✓	Chef	TYPE: KHH30	✗
TYPE KVL61	✓	Chef XL	TYPE: KM28	✗
TYPE KVC70	✓	Chef	TYPE: KPL90	✗
TYPE KVL80	✓	Chef XL	TYPE: KM33	✗
TYPE KVC65	✓	Chef	TYPE: KM63	✗
TYPE KVL65	✓	Chef XL	KMC Series	✗
TYPE KVC85	✓	Chef	KMM Series	✗
TYPE KVL85	✓	Chef XL	KMP Series	✗
TYPE KCL95	✓	Chef XL	TYPE: KHC	✗
TYPE KCC90	✓	Chef XL		
TYPE KVC50	✓	Chef		
TYPE KVL60	✓	Chef XL		
TYPE KM080	✓	Chef XL		
TYPE KWL90	✓	Chef XL		

Safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- Unplug the appliance before fitting or removing parts or cleaning.
- The paddle blade, fine and coarse screens are sharp, handle with care when fitting, removing and cleaning.
- Always unplug the appliance before setting the paddle height.
- Defrost frozen ingredients thoroughly before processing.
- Do not touch any moving parts. Keep hands out of the bowl and away from the paddle.
- Misuse of your attachment can result in injury.

Refer to your main stand mixer instruction book for additional safety warnings.

Cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Unclip the inner bowl handle and separate parts before cleaning.
- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.
- Some foods may discolour the plastic. This is perfectly normal and will not harm the plastic or affect the flavour of your food. Rub with a cloth dipped in vegetable oil to remove the discolouration.

Before using for the first time

Wash the parts: see 'Cleaning'.

Key

- ① Paddle Assembly
 - A** Chef XL Paddle Shaft
 - B** Chef Paddle Shaft
 - C** Nut
 - D** Paddle lower part
- ② Inner Bowl
- ③ Coarse Screen
- ④ Fine Screen
- ⑤ Outer Bowl
- ⑥ Screen Alignment Guides

To Assemble Your Paddle

A

Two shafts are supplied in pack, check the compatibility chart to ensure you are using the correct shaft for your Stand mixer.

Note: The paddle assembly nut will come fitted to the Chef XL shaft. If you have a Chef size Stand mixer, remove the nut and place onto the chef size shaft.

- ① Place the nut onto the shaft and turn to secure in place.
- ② Insert the shaft into the paddle lower part and turn clockwise to secure. Ensure the nut is tightened.

To Assemble Your Food Mill Attachment

B - G

- 1 Raise the mixer head.
- 2 Prior to using the attachment remove any heat/head shield and splashguard already fitted.
- 3 Fit the outer bowl into the mixing bowl, by pushing down to secure. Ensure the two handles of the outer bowl face the front and back of the Stand mixer.

- 4 Insert a screen. (Refer to the recommended usage chart for guidance on which screen and side of screen to use).

Note: For the inner bowl to clip into place securely, ensure that the selected screen is aligned with the guides of the outer bowl.

- 5 Insert the inner bowl and clip into place.
- 6 Insert the paddle assembly into the tool socket, push up and turn to lock into position.

To Adjust The Height of The Paddle

G - I

The paddle blades should flex slightly against the screen, and the top of the

paddle lower part should line up with the top of the textured section of the inner bowl.

- 1 Unplug the Stand mixer.
- 2 Raise the mixer head and insert the paddle assembly. Lower the mixer head.
- 3 If the paddle needs to be adjusted, raise the mixer head and remove the paddle.
- 4 Using a suitable 15mm spanner loosen the nut sufficiently to allow adjustment of the shaft. If required, lower the top of the paddle to align with the textured line of the inner bowl, turn the shaft anticlockwise. To raise the top of the paddle turn the shaft clockwise.
- 5 Remove the tool from the socket and re-tighten the nut.
- 6 Re-fit the paddle to the mixer and lower the mixer head. Check the position is correct.
- 7 Repeat the above steps as necessary until the tool is set correctly. Once this is achieved, tighten the nut securely.

Note: Spanner shown is for illustration purposes only.

To Use Your Food Mill Attachment

J - L

- 1 Allow cooked food to cool.
- 2 Switch to 'min'. Add up to 500g of food at a time.
- 3 Increase the speed slowly to speed 1 or 2. Reduce the speed if splashing occurs.
- 4 Clear the screen in between batches.
- 5 Unclip to handles of the inner bowl and separate parts before cleaning.

Hints and Tips

- Cook vegetables and harder fruits prior to processing.
- Allow cooked food to cool prior to processing.
- Defrost frozen fruit and vegetables thoroughly before processing.

- Cut larger pieces of food in to 4-5cm pieces.
- Some ingredients may stick to the sides of the inner bowl during processing. Stop and scrape the sides of the bowl down.
- **Remove pits and stones from all fruit before processing.**
- For best results use fully ripe fruits and vegetables. Unripened food can affect performance and increase processing time. .

Recommended Usage Chart

Item To Be Processed		 Max
Fine Screen – Smooth Side		
Flour		500g
Icing Sugar		500g
Raspberries		500g
Fine Screen – Rough Side		
Cooked Potatoes (with skin)	Cut into 4.5cm pieces.	500g
Cooked Tomatoes		500g
Cooked Carrots	Peel and cut carrots into 1cm slices before cooking.	500g
Stewed Apples	Cut into quarters before cooking and processing.	500g
Strawberries	Hull strawberries. Cut into even size pieces.	500g
Mango	Cut into 3cm cubes	250g
Kiwi	Peel and cut into quarters.	500g
Cooked Pears	Cut into quarters.	400g
Coarse Screen – Smooth Side		
Wholemeal Flour		500g
Icing Sugar		500g
Coarse Screen – Rough Side		
Cooked Cherries	Remove stones before processing.	200g
Cooked Plums	Remove stones and cut into quarters before processing.	500g
Cooked Peaches	Remove stones and cut into quarters before processing.	500g
Biscuits	Break into quarters. Process up to 200g per batch.	200g
Banana	Cut into 2cm slices	500g

Cooked Rhubarb	Cut into 3cm pieces	500g
Oranges	Peel and separate into segments	250g
Salmon Fillets	Cut into 3cm pieces	250g
Cooked Celery	Cut into 3cm pieces	350g

Service and Customer Care

- If you experience any problems with the operation of your attachment, before requesting assistance 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.

Nederlands

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

Veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder de verpakking en alle labels.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact alvorens onderdelen te plaatsen of verwijderen of het schoon te maken.
- De bladen van de schoep, fijne en grove zeven zijn scherp, ga er dus voorzichtig mee om tijdens het plaatsen, verwijderen en schoonmaken.
- Haal altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact alvorens de hoogte van de schoep in te stellen.
- Laat bevroren ingrediënten helemaal ontdooien alvorens deze te verwerken.
- Raak geen bewegende onderdelen aan. Houd uw handen uit de kom en uit de buurt van de schoep.
- Als u het hulpstuk verkeerd gebruikt, kan dit lichamelijk letsel veroorzaken.

Raadpleeg de handleiding van de keukenmachine voor bijkomende veiligheidswaarschuwingen.

Reiniging

- Zet het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het gaat schoonmaken.
- Maak de handgreep van de binnenste kom los en scheid de onderdelen alvorens deze schoon te maken.
- Was met de hand en droog vervolgens grondig af, of was in de vaatwasser.
- Het plastic kan verkleuren door sommige voedselproducten. Dit is normaal, levert geen schade op aan het plastic en beïnvloedt de smaak van uw voedsel niet. U kunt deze verkleuringen verwijderen met een doek die licht bevochtigd is met plantaardige olie.

Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt

Was de onderdelen, zie 'Reiniging'.

Legenda

- ① Schoep
 - A** Chef XL as voor schoep
 - B** Chef as voor schoep
 - C** Moer
 - D** Onderste gedeelte van schoep
- ② Binnenste kom
- ③ Grove zeef
- ④ Fijne zeef
- ⑤ Buitenste kom
- ⑥ Geleiders voor de zeven

De schoep in elkaar zetten



Er zitten twee assen in het pakket. Controleer de compatibiliteitstabel om ervoor te zorgen dat u de juiste as voor uw keukenmachine gebruikt.

Let op! De moer van de schoep is al aangebracht op de as voor Chef XL.

Als u een keukenmachine van Chef-formaat hebt, verwijdert u de moer en zet u die op de as voor Chef-formaat.

- ① Plaats de moer op de as en draai die vast.
- ② Steek de as in het onderste gedeelte van de schoep en draai die rechtsom vast. Zorg dat de moer is vastgezet.

Het voedselmolenhulpstuk in elkaar zetten **B - G**

- 1 Beweeg de mengkop omhoog.
- 2 Als er reeds een hitteschermb/kopschermb en spatbescherming is geplaatst, moet u die verwijderen voordat u het hulpstuk gaat gebruiken.
- 3 Plaats de buitenste kom in de mengkom en duw die stevig op zijn plaats.
Zorg dat de twee handgrepen van de buitenste kom naar de voor- en achterkant van de keukenmachine

zijn gericht.

- 4 Plaats een zeef. (Raadpleeg de tabel voor aanbevolen gebruik om te zien welke zeef en welke kant van de zeef u moet gebruiken.)
Let op! Om de binnenste kom goed op zijn plaats te klemmen, moet u ervoor zorgen dat de gekozen zeef parallel staat met de geleiders van de buitenste kom.
- 5 Plaats de binnenste kom en klem die op zijn plaats.
- 6 Plaats de schoep in de opening voor hulpstukken, duw hem omhoog en draai hem op zijn plaats.

De hoogte van de schoep afstellen **G - I**

De bladen van de schoep moeten lichtjes tegen de zeef buigen en de bovenkant van het onderste gedeelte van de schoep moet parallel staan met de bovenkant van het getextureerde gedeelte van de binnenste kom.

- 1 Haal de stekker van de keukenmachine uit het stopcontact.
- 2 Beweeg de mengkop omhoog en plaats de schoep. Breng de mengkop omlaag.
- 3 Als de schoep moet worden afgesteld, brengt u de mengkop omhoog en verwijdert u de schoep.
- 4 Gebruik een geschikte moersleutel van 15 mm om de moer ver genoeg los te draaien zodat u de as kunt afstellen. Indien nodig brengt u de bovenkant van de schoep omlaag totdat die parallel staat met de getextureerde lijn van de binnenste kom door de as linksom te draaien. Als de bovenkant van de schoep hoger moet staan, draait u de as rechtsom.
- 5 Haal het hulpstuk uit de opening en zet de moer weer vast.
- 6 Zet de schoep weer op zijn plaats en breng de mengkop omlaag. Controleer dat hij nu in de juiste stand staat.

- 7 Herhaal de bovenstaande stappen zo nodig totdat het hulpstuk in de juiste stand staat. Wanneer dat het geval is, draait u de moer helemaal vast.

Let op! De afgebeelde moersleutel is alleen ter illustratie bedoeld.

Het voedselmolenhulpstuk gebruiken **J - L**

- 1 Laat gekookt voedsel afkoelen.
- 2 Zet het apparaat op 'min'. Voeg maximaal 500 g voedsel tegelijk toe.
- 3 Verhoog de snelheid geleidelijk tot 1 of 2. Verlaag de snelheid ingeval van spetteren.
- 4 Schraap de zeef tussen de partijen door schoon.
- 5 Maak de handgrepen van de binnenste kom los en scheid de onderdelen alvorens deze schoon te maken.

Tips

- Kook groenten en hardere fruitsoorten alvorens deze te verwerken.
- Laat gekookt voedsel afkoelen alvorens het te verwerken.
- Laat bevroren fruit en groenten helemaal ontdooien alvorens deze te verwerken.
- Snij grotere stukken voedsel in stukjes van 4-5 cm.
- Sommige ingrediënten kunnen tijdens het verwerken aan de zijkant van de binnenste kom blijven plakken. Stop en schraap die van de zijkant van de kom.
- **Verwijder pitten uit fruit alvorens dit te verwerken.**
- Voor de beste resultaten verwerkt u volledig gerijpt fruit en volledig gerijpte groenten. Onrijpe ingrediënten kunnen van invloed zijn op de prestaties en het verwerken kan dan langer duren.

Tabel voor aanbevolen gebruik

Te verwerken product		 Max
Fijne zeef – Gladde kant		
Bloem		500 g
Poedersuiker		500 g
Frambozen		500 g
Fijne zeef – Ruwe kant		
Gekookte aardappelen (met schil)	In stukjes van 4,5 cm snijden.	500 g
Gekookte tomaten		500 g
Gekookte wortels	Wortels schillen en in schijfjes van 1 cm snijden alvorens te koken.	500 g
Gestoofde appels	In vieren snijden alvorens te koken en verwerken.	500 g
Aardbeien	De kroontjes van de aardbeien verwijderen. In stukjes van gelijke grootte snijden.	500 g
Mango	In stukjes van 3 cm snijden.	250 g

Kiwi	Schillen en in vieren snijden.	500 g
Gekookte peren	In vieren snijden.	400 g
Grove zeef - Gladde kant		
Volkorenmeel		500 g
Poedersuiker		500 g
Grove zeef - Ruwe kant		
Gekookte kersen	Pitten verwijderen alvorens te verwerken.	200 g
Gekookte pruimen	Pitten verwijderen en in vieren snijden alvorens te verwerken.	500 g
Gekookte perziken	Pitten verwijderen en in vieren snijden alvorens te verwerken.	500 g
Koekjes	In vieren breken. Maximaal 200 g per keer verwerken.	200 g
Banaan	In stukjes van 2 cm snijden.	500 g
Gekookte rabarber	In stukjes van 3 cm snijden.	500 g
Sinaasappels	Schillen en de schijfjes scheiden.	250 g
Zalmfilet	In stukjes van 3 cm snijden.	250 g
Gekookte selderij	In stukjes van 3 cm snijden.	350 g

Onderhoud en klantenservice

- Bij problemen met de werking van uw hulpstuk gaat u eerst naar www.kenwoodworld.com, voordat u hulp inroept.
- 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.

Français

Veillez déplier les illustrations de la première page

Sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Débranchez l'appareil avant de fixer ou retirer des pièces ou de le nettoyer.
- Les pales de la palette et les tamis fins et grossiers sont tranchants, manipulez-les avec soin lors de l'installation, du retrait et du nettoyage.
- Débranchez toujours l'appareil avant de régler la hauteur des palettes.
- Décongelez complètement les ingrédients congelés avant de les transformer.
- Ne touchez pas les pièces en mouvement. Ne mettez pas les mains dans le bol ni près de la palette.
- Une mauvaise utilisation de votre accessoire peut causer des blessures.

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

Nettoyage

- Arrêtez et débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Déclipsez la poignée du bol intérieur et séparez les pièces avant de les nettoyer.
- Lavez à la main, puis séchez soigneusement ou lavez au lave-vaisselle.
- Certains aliments décolorent le plastique. Ce phénomène est parfaitement normal. Cela n'endommage pas le plastique et n'altère pas le goût des aliments. Frottez-le à l'aide d'un chiffon imbibé d'huile végétale pour faire disparaître la décoloration.

Avant la première utilisation

Nettoyez les éléments, voir « Nettoyage ».

Légende

- ① Bloc palette
 - A** Axe de la palette Chef XL
 - B** Axe de la palette Chef
 - C** Écrou
 - D** Partie inférieure de la palette
- ② Bol intérieur
- ③ Tamis grossier
- ④ Tamis fin
- ⑤ Bol extérieur
- ⑥ Guides d'alignement de l'écran

Pour assembler votre palette **A**

Deux axes sont fournis dans l'emballage, vérifiez le tableau de compatibilité pour vous assurer que vous utilisez celui qui convient à votre robot pâtissier multifonction sur socle.

Remarque : l'écrou d'assemblage de la palette s'insère sur l'axe du Chef XL. Si vous avez un robot pâtissier multifonction sur socle de taille Chef, retirez l'écrou et placez-le sur l'axe taille Chef.

- ① Placez l'écrou sur l'axe et tournez pour le fixer en place.
- ② Insérez l'axe dans la partie inférieure de la palette et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour sécuriser. Vérifiez que l'écrou est bien serré.

Pour assembler l'accessoire Passoire et tamis **B - G**

- 1 Relevez la tête du robot.
- 2 Avant d'utiliser l'accessoire retirez la protection thermique et la protection contre les éclaboussures déjà en place.
- 3 Installez le bol extérieur dans le bol mélangeur, en appuyant vers le bas pour l'enclencher.

Vérifiez que les deux poignées du bol Extérieur sont face à l'avant et l'arrière du robot pâtissier multifonction sur socle.

- 4 Insérez un tamis. (Voir le tableau des recommandations d'utilisation pour Savoir quel tamis et quel côté du tamis utiliser).

Remarque : pour que le bol intérieur s'enclenche correctement, vérifiez que le tamis s'aligne correctement sur les guides du bol extérieur.

- 5 Insérez le bol intérieur et enclenchez-le.
- 6 Insérez le bloc de la palette dans la douille de l'outil, poussez vers le haut et tournez pour verrouiller en place.

Pour régler la hauteur de la palette **G - I**

Les pales de la palette doivent fléchir légèrement sur le tamis et le haut la partie inférieure de la palette doit s'aligner avec le haut de la section texturée du bol intérieur.

- 1 Débranchez le robot pâtissier multifonction sur socle.
- 2 Soulevez la tête du robot et insérez le bloc palette. Abaissez la tête du mixeur.
- 3 Si la palette doit être ajustée, Soulevez la tête du robot et insérez la palette.
- 4 À l'aide d'une clé appropriée de 15 mm, desserrez suffisamment l'écrou pour permettre le réglage de l'axe. Au besoin abaissez le haut de la palette pour l'aligner sur la ligne texturée du bol intérieur, tournez l'arbre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Pour relever le haut de la palette, tournez l'axe dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 5 Retirez l'outil de la douille et resserrez l'écrou.
- 6 Remettez la palette en place sur le mixeur et abaissez la tête du robot.

- Vérifiez que la position est correcte.
- 7 Recommencez les étapes ci-dessus si nécessaire jusqu'à ce que l'outil soit réglé correctement. Une fois ce résultat obtenu, serrez fermement l'écrou.

Remarque : la clé est présentée à titre d'illustration uniquement.

Pour utiliser votre accessoire Passoire et tamis **J - L**

- 1 Laissez refroidir les aliments cuits.
- 2 Passez à "min". Ajoutez jusqu'à 500g d'aliments à la fois.
- 3 Augmenter la vitesse progressivement jusqu'à la Vitesse 1 ou 2 Réduisez la vitesse en cas d'éclaboussures.
- 4 Dégagez le tamis entre deux lots.
- 5 Déclipsez les poignées du bol intérieur et séparez les pièces avant de les nettoyer.

Conseils et astuces

- Faites cuire les légumes et les fruits plus durs avant de les passer au moulin.
- Laissez refroidir les aliments cuits Avant de les passer au moulin.
- Décongelez complètement les fruits et légumes surgelés avant de les passer au moulin.
- Coupez les gros morceaux de nourriture en morceaux de 4 à 5 cm.
- Certains ingrédients peuvent coller aux parois du bol intérieur pendant la préparation. Arrêtez l'appareil et raclez les côtés du bol vers le bas.
- **Retirez les noyaux de tous les fruits avant de les transformer.**
- Pour de meilleurs résultats, utilisez des fruits et des légumes mûrs. Les aliments pas assez mûrs peuvent amoindrir les performances et allonger le temps de traitement. .

Pommes de terre cuites (avec la peau)

Aliment à préparer		 Max
Tamis fin - Côté lisse		
Farine		500 g
Sucre glace		500 g
Framboises		500 g
Tamis fin - Côté rugueux		
Pommes de terre cuites (avec la peau)	Coupées en morceaux de 4,5 cm.	500 g
Tomates cuites		500 g
Carottes cuites	Épluchez et coupez les carottes en rondelles de 1 cm avant de les faire cuire.	500 g
Compote de pommes	Coupez en quartiers avant la cuisson et la transformation.	500 g
Fraises	Équeuter les fraises. Couper en morceaux réguliers.	500 g
Mangue	Coupez en cubes de 3 cm	250 g
Kiwi	Peler et couper en quartiers.	500 g
Poires cuites	Couper en quartiers.	400 g

Tamis grossier - Côté lisse

Farine complète		500 g
Sucre glace		500 g

Tamis grossier - Côté rugueux

Cerises cuites	Retirez les noyaux avant la transformation.	200 g
Prunes cuites	Retirez les noyaux et couper en quartiers avant la transformation.	500 g
Pêches cuites	Retirer les noyaux et couper en quartiers avant la transformation.	500 g
Biscuits	Rompres en quartiers. Préparez jusqu'à 200 g par lot.	200 g
Banane	Couper en tranches de 2 cm	500 g
Rhubarbe cuite	Couper en tranches de 3 cm	500 g
Oranges	Peler et séparer en quartiers	250 g
Filets de saumon	Coupées en morceaux de 3 cm.	250 g
Céleri cuit	Coupées en morceaux de 3 cm.	350 g

Service après-vente

- Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre accessoire, veuillez consulter notre site 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.

Deutsch

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Vor dem Anbringen oder Abnehmen von Teilen und vor dem Reinigen den Netzstecker des Geräts ziehen.
- Die Paddelflügel und die feine und grobe Arbeitsscheibe sind scharf, seien Sie also vorsichtig, wenn Sie sie einsetzen, herausnehmen oder reinigen.
- Immer den Netzstecker des Geräts ziehen, bevor Sie die Höhe des Paddels verstellen.
- Gefrorene Zutaten vor dem Verarbeiten gründlich auftauen.
- Keine sich bewegenden Teile berühren. Die Hände nicht in die Schüssel halten und nicht das Paddel berühren.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Aufsatzes kann zu Verletzungen führen.

Siehe die Sicherheitswarnungen in den Gebrauchsanleitungen zu Ihrer Küchenmaschine.

Reinigung

- Das Gerät vor dem Reinigen immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Vor dem Reinigen den Griff der inneren Schüssel losklipsen und die Teile voneinander trennen.
- Von Hand spülen und gründlich abtrocknen oder in der Spülmaschine spülen.
- Manche Zutaten können den Kunststoff verfärben. Dies ist völlig normal und hat keine Auswirkungen auf den Kunststoff oder den Geschmack Ihrer Zutaten. Mit einem in Pflanzenöl getauchten Tuch abreiben, um die Verfärbungen zu beseitigen.

Vor dem ersten Gebrauch

Waschen Sie die Teile ab; siehe „Reinigung“.

Übersicht

- ① Paddel-Einheit
 - A** Chef XL Paddelschaft
 - B** Chef Paddelschaft
 - C** Mutter
 - D** Unterer Padelteil
- ② Innere Schüssel
- ③ Grobe Arbeitsscheibe
- ④ Feine Arbeitsscheibe
- ⑤ Äußere Schüssel
- ⑥ Führungsmarkierung für die Arbeitsscheiben

Zusammensetzen des Paddels **A**

Die Packung enthält zwei Schäfte.

Bitte vergewissern Sie sich anhand der Kompatibilitätstabelle, welcher Schaft der richtige für Ihre Küchenmaschine ist.

Hinweis: Die Paddel-Einheit wird mit einer am Chef XL-Schaft eingesetzten Mutter geliefert. Falls Sie eine Küchenmaschine der Chef-Größe haben, nehmen Sie diese Mutter bitte heraus und setzen Sie sie in den Schaft der Chef-Größe ein.

- ① Die Mutter auf den Schaft platzieren und festdrehen.
- ② Den Schaft in den unteren Padelteil einführen und im Uhrzeigersinn festdrehen. Sicherstellen, dass die Mutter fest angezogen ist.

Zusammensetzen des Sieb- und Passieraufsatzes **B - G**

- 1 Den Maschinenkopf hochklappen.
- 2 Falls ein Hitze-/Kopfschild und/oder ein Spritzschutz angebracht sind, diese vor der Benutzung des Aufsatzes abnehmen.
- 3 Die äußere Schüssel in die Rührschüssel einsetzen und durch Runterdrücken einrasten.

Darauf achten, dass die beiden Griffe der äußeren Schüssel zur Vorder- und Rückseite der Küchenmaschine zeigen.

- 4 Eine Arbeitsscheibe einsetzen. (Zum Gebrauch der richtigen Scheibe und Scheibenseite sehen Sie bitte die Tabelle zur empfohlenen Verwendung.)
Hinweis: Damit die innere Schüssel fest einschnappen kann, muss die gewählte Scheibe auf die Führungsmarkierung der äußeren Schüssel ausgerichtet werden.
- 5 Die innere Schüssel einsetzen und einschnappen lassen.
- 6 Die Paddel-Einheit in den Rührelement-Steckplatz einführen, hochschieben und durch Drehen verriegeln.

Verstellen der Paddel-Höhe **G - I**

Die Paddelflügel sollten unter leichtem Biegen die Arbeitsscheibe berühren, und die Spitze des unteren Padelteils sollte eine Linie mit dem oberen Rand des strukturierten Teils der inneren Schüssel bilden.

- 1 Den Stecker der Küchenmaschine ziehen.
- 2 Den Maschinenkopf hochklappen und die Paddel-Einheit einsetzen. Den Maschinenkopf runterklappen.
- 3 Falls das Paddel verstellt werden muss, den Maschinenkopf hochklappen und die Paddel-Einheit abnehmen.
- 4 Mit einem 15-mm-Schraubenschlüssel die Mutter so weit lösen, dass sich der Schaft verstellen lässt. Falls nötig, durch Drehen des Schafts gegen den Uhrzeigersinn die Spitze des Paddels absenken und auf die Markierungslinie der inneren Schüssel ausrichten.
Um die Spitze des Paddels anzuheben, den Schaft im Uhrzeigersinn drehen.

- 5 Das Röhrelement aus dem Steckplatz entfernen und die Mutter festziehen.
- 6 Das Paddel wieder in die Küchenmaschine einsetzen und den Maschinenkopf runterklappen. Prüfen, ob seine Position stimmt.
- 7 Die vorstehenden Schritte so oft wie nötig wiederholen, bis das Röhrelement korrekt eingestellt ist. Wenn dies erreicht wurde, die Mutter gut festziehen.

Hinweis: Der Schraubenschlüssel wird nur zur Illustration gezeigt.

Benutzung des Sieb- und Passieraufsatzes **J** - **L**

- 1 Gekochte Nahrungsmittel abkühlen lassen.
- 2 Auf „Min“ stellen. Jeweils nur bis zu 500 g Nahrungsmittel einfüllen.
- 3 Die Geschwindigkeit langsam auf Stufe 1 oder 2 erhöhen. Sollte es spritzen, die Geschwindigkeit reduzieren.
- 4 Die Arbeitsscheibe zwischen den

Chargen säubern.

- 5 Vor dem Säubern die Griffe der inneren Schüssel losklipsen und die Teile voneinander trennen.

Hinweise und Tipps

- Gemüse und härteres Obst vor dem Verarbeiten kochen.
- Gekochte Nahrungsmittel vor dem Verarbeiten abkühlen lassen.
- Gefrorenes Obst und Gemüse zunächst gründlich auftauen lassen.
- Größere Teile in 4-5 cm große Stücke schneiden.
- Manche Zutaten bleiben womöglich während der Verarbeitung an den Seiten der inneren Schüssel haften. Anhalten, und sie von den Seiten der inneren Schüssel runterschaben.
- **Vor dem Verarbeiten alle Obstkerne und -steine entfernen.**
- Für beste Resultate reifes Obst und Gemüse verwenden. Unreife Zutaten können die Leistung beeinträchtigen und die Verarbeitungszeit verlängern.

Empfehlungstabelle		
Zu verarbeitende Lebensmittel		
Feine Scheibe – glatte Seite		
Mehl		500 g
Puderzucker		500 g
Himbeeren		500 g
Feine Scheibe – raue Seite		
Gekochte Kartoffeln (mit Schale)	In 4,5 cm Stücke schneiden	500 g
Gekochte Tomaten		500 g
Gekochte Möhren	Möhren vor dem Kochen schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.	500 g
Gekochte Äpfel	Vor dem Kochen und Verarbeiten in Viertel schneiden.	500 g

Erdbeeren	Die Erdbeeren entstielen. In gleich große Stück schneiden.	500 g
Mango	In 3 cm große Stücke schneiden.	250 g
Kiwi	Schälen und in Viertel schneiden	500 g
Gekochte Birnen	In Viertel schneiden	400 g
Grobe Scheibe – glatte Seite		
Vollkornmehl		500 g
Puderzucker		500 g
Grobe Scheibe – raue Seite		
Gekochte Kirschen	Vor dem Verarbeiten die Kerne entfernen.	200 g
Gekochte Pflaumen	Vor dem Verarbeiten die Steine entfernen und in Viertel schneiden.	500 g
Gekochte Pfirsiche	Vor dem Verarbeiten die Kerne entfernen und in Viertel schneiden	500 g
Kekse	In Viertel brechen. Jeweils nur bis zu 200 g auf einmal verarbeiten	200 g
Banane	In 2 cm dicke Scheiben schneiden	500 g
Gekochter Rhabarber	In 3 cm dicke Scheiben schneiden	500 g
Orangen	Schälen und filetieren	250 g
Lachsfilets	In 3 cm Stücke schneiden	250 g
Gekochte Sellerie	In 3 cm Stücke schneiden	350 g

Kundendienst und Service

- Sollten Sie Probleme mit dem Betrieb Ihres Aufsatzes haben, 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.

Italiano

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

Sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- Scollegare l'apparecchio prima di montare o rimuovere parti o pulirlo.
- La lama della paletta, i setacci fini e grossolani sono affilati, maneggiare con cura durante il montaggio, la rimozione e la pulizia.
- Scollegare sempre l'apparecchio prima di impostare l'altezza delle palette.
- Scongelare bene gli ingredienti congelati prima di lavorarli.
- Non toccare i componenti in movimento. Tenere sempre le mani fuori dalla ciotola e lontano dalla paletta.
- Un utilizzo improprio dell'accessorio può risultare in danni alla persona.

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

Pulizia

- Spegnerne sempre e scollegare dalla rete prima di pulire.
- Sganciare il manico interno della ciotola e separare le parti prima della pulizia.
- Lavare a mano, poi asciugare bene o lavare in lavastoviglie.
- Alcuni alimenti possono scolorire la plastica. Ciò rientra nella norma e non danneggia la plastica né pregiudica il gusto degli alimenti. Sfregare con un panno imbevuto di olio vegetale per eliminare la macchia.

Prima di usare per la prima volta

Lavare i componenti – vedere la sezione 'Pulizia'.

Legenda

- ① Gruppo palette
 - A** Alberino della palette Chef XL
 - B** Alberino della palette Chef
 - C** Dado
 - D** Parte inferiore della palette
- ② Ciotola interna
- ③ Setaccio grosso
- ④ Setaccio fine
- ⑤ Vasca esterna
- ⑥ Guide di allineamento vaglio

Montaggio della palette **A**

Nella confezione sono forniti due alberini, controllare la tabella di compatibilità per assicurarsi di utilizzare l'alberino corretto per la propria Kitchen Machine.

Nota: Il dado di montaggio della palette sarà già montato sull'alberino Chef XL. Se si ha una Kitchen Machine del tipo Chef, rimuovere il dado e posizionarlo sull'alberino della misura Chef.

- ① Posizionare il dado sull'alberino e ruotare per fissarlo in posizione.
- ② Inserire l'alberino nella parte inferiore della palette e ruotare in senso orario per fissarlo. Assicurarsi che il dado sia serrato.

Come montare l'accessorio del setaccio/passaverdura

B - G

- 1 Sollevare la testa della Kitchen Machine.
- 2 Prima di usare l'accessorio, rimuovere l'eventuale scudo termico/testa e i paraspruzzi già montati.
- 3 Montare la ciotola esterna nella ciotola di miscelazione spin-gendo verso il basso per fissarla. Assicurarsi che le due maniglie della ciotola esterna siano rivolte verso la parte anteriore e posteriore della Kitchen Machine.

- 4 Inserire un setaccio (Fare riferimento alla tabella di utilizzo consigliata per la guida su quale setaccio e lato del setaccio da usare).
Nota: Per far sì che la coppa interna si agganci in posizione in modo sicuro, assicurarsi che il setaccio selezionato sia allineato con le guide della coppa esterna.
- 5 Inserire la ciotola interna e agganciarla in posizione.
- 6 Inserire il gruppo della palette nella presa dell'attrezzo, spingere verso l'alto e ruotare per bloccare in posizione.

Regolazione dell'altezza della palette **G - I**

Le lame della palette devono flettersi leggermente contro il setaccio e la sommità della parte inferiore della palette deve allinearsi con la parte superiore della sezione testurizzata della ciotola interna.

- 1 Scollegare la Kitchen Machine.
- 2 Sollevare la testa della Kitchen Machine e inserire il gruppo palette. Abbassare la testa della Kitchen Machine.
- 3 Se la palette deve essere regolata, sollevare la testa dell'impastatrice e rimuovere la palette.
- 4 Per mezzo di una chiave idonea da 15 mm, allentare il dado a sufficienza da consentire la regolazione dell'alberino. Se necessario, abbassare la parte superiore della palette per allinearla con la linea testurizzata della ciotola interna, ruotare l'alberino in senso antiorario. Per alzare la parte superiore della palette ruotare l'alberino in senso orario.
- 5 Rimuovere l'attrezzo dalla presa e stringere nuovamente il dado.
- 6 Rimontare la palette sulla Kitchen Machine e abbassare la testa dell'impastatrice. Controllare che la posizione sia corretta.

- 7 Ripetere i passaggi precedenti, se necessario, fino a quando l'attrezzo è impostato correttamente. Una volta raggiunto questo risultato, serrare saldamente il dado.

Nota: La chiave mostrata è solo a scopo illustrativo.

Utilizzo dell'accessorio del setaccio/passaverdura

J - L

- 1 Lasciare raffreddare il cibo cotto.
- 2 Passare a "min". Aggiungere fino a 500 g di cibo alla volta.
- 3 Aumentare lentamente la velocità fino alla velocità 1 o 2. Ridurre la velocità se si verificano degli schizzi.
- 4 Pulire il setaccio tra un lotto e l'altro.
- 5 Staccare le maniglie della ciotola interna e separare le parti prima della pulizia.

Suggerimenti e consigli

- Cuocere la verdura e la frutta più dura prima della lavorazione.
- Lasciare raffreddare il cibo cotto prima della lavorazione.
- Scongelerare accuratamente la frutta e la verdura congelata prima della lavorazione.
- Tagliare i pezzi di cibo più grandi in pezzi di 4-5 cm.
- Alcuni ingredienti potrebbero attaccarsi ai lati della ciotola interna durante la lavorazione. Fermare l'apparecchio e raschiare i lati della ciotola.
- **Rimuovere i noccioli da tutta la frutta prima della lavorazione.**
- Per ottenere i migliori risultati, utilizzare frutta e verdura completamente matura. Gli alimenti non maturi possono influire sulle prestazioni e aumentare il tempo di lavorazione.

Tabella di utilizzo consigliata

Cibo da lavorare		 Max
Setaccio fine - Lato liscio		
Farina		500 g
Zucchero a velo		500 g
Lamponi		500 g
Setaccio fine - Lato ruvido		
Patate lesse (con la buccia)	Tagliare a pezzi da 4,5 cm.	500 g
Pomodori cotti		500 g
Carote lesse	Sbucciare e tagliare le carote a fette di 1 cm prima della cottura.	500 g
Mele stufate	Tagliare in quarti prima della cottura e della lavorazione.	500 g
Fragole	Sbucciare le fragole. Tagliare in pezzi uniformi.	500 g
Mango	Tagliare a dadini di 3 cm	250 g
Kiwi	Sbucciare e tagliare in quarti.	500 g
Pere cotte	Tagliare in quarti.	400 g

Setaccio grosso - Lato liscio		
Farina integrale		500 g
Zucchero a velo		500 g
Setaccio grosso - Lato ruvido		
Ciliegie cotte	Rimuovere i noccioli prima della lavorazione.	200 g
Prugne cotte	Rimuovere i noccioli e tagliare in quarti prima della lavorazione.	500 g
Pesche cotte	Rimuovere i noccioli e tagliare in quarti prima della lavorazione.	500 g
Biscotti	Rompere in quarti. Lavorare fino a 200 g per ogni lotto.	200 g
Banana	Tagliare a fette di 2 cm	500 g
Rabarbaro cotto	Tagliare a fette di 3 cm	500 g
Arance	Sbucciare e separare in spicchi	250 g
Filetti di salmone	Tagliate a pezzi da 3 cm.	250 g
Sedano cotto	Tagliate a pezzi da 3 cm.	350 g

Manutenzione e assistenza tecnica

- Se ci sono problemi con il funzionamento dell'accessorio, prima di chiamare l'assistenza 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.

Português

Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.

Segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Retire sempre o fio eléctrico da tomada antes de colocar ou retirar acessórios ou antes de limpar.
- As lâminas da pá, os discos fino e grosso estão afiados, por isso manipule com cuidado quando os encaixar, remover ou limpar.
- Desligue sempre da corrente eléctrica antes de ajustar a altura da pá.
- Descongele bem os ingredientes antes de os processar.
- Não toque em peças que estejam a mover-se. Mantenha as mãos afastadas da taça e da pá.
- O uso incorrecto do seu acessório pode resultar em ferimentos.

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

Limpeza

- Desligue sempre o aparelho e retire o cabo da tomada eléctrica.
- Desprenda a pega da taça interior e separe as peças antes de limpar.
- Lave à mão e depois seque cuidadosamente ou lave na máquina da loiça.
- Alguns alimentos podem retirar a cor do plástico. Isto é perfeitamente normal e não danifica o plástico nem altera o sabor dos alimentos. Limpe com o pano humedecido com óleo vegetal para recuperar a cor original.

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez

Para limpar os componentes ver "Limpeza".

Legenda

- ① Dispositivo da Pá
 - A** Eixo de accionamento da Pá do Modelo Chef XL
 - B** Eixo de accionamento da Pá do Modelo Chef
 - C** Porca
 - D** Base da Pá
- ② Taça Interior
- ③ Disco Grosso
- ④ Disco Fino
- ⑤ Taça Exterior
- ⑥ Guias de Alinhamento dos Discos

Para Montar a Sua Pá **A**

Na embalagem estão incluídos 2 eixos accionadores; confirme o quadro de compatibilidade para se assegurar que está a usar o eixo correcto na sua Máquina de Cozinha.

Nota: A porca do dispositivo da pá já vem montada no eixo de accionamento para a Chef XL. Se tem uma Máquina de cozinha de tamanho Chef, retire a porca e coloque-a no eixo de accionamento da Chef.

- ① Coloque a porca no eixo de accionamento e rode para prender.
- ② Insira o eixo de accionamento na base da pá e rode no sentido dos ponteiros para prender. Confirme que a porca está bem apertada.

Para Montar o seu Acessório Passe-Vite

B - G

- 1 Levante a cabeça da batedeira.
- 2 Antes de usar o acessório retire qualquer protecção da cabeça / contra o aquecimento e resguardo contra salpicos que esteja já montado.
- 3 Insira a taça exterior na taça de mistura premindo para baixo até prender.

Confirme que as duas pegas da taça exterior estão viradas para a frente e traseira da Máquina de Cozinha.

- 4 Insira um disco. (Consulte o quadro de utilização recomendada como guia para escolher o disco e que lado utilizar.

Nota: Para que taça interior se prenda firmemente, confirme que o disco escolhido está alinhado com os guias de taça exterior.

- 5 Insira a taça interior e prenda-a no lugar.
- 6 Insira o dispositivo da pá na entrada para os utensílios, empurre para cima e rode para prender.

Para Ajustar a Altura da Pá **G - I**

As lâminas da pá devem dobrar-se ligeiramente contra o disco e a parte de cima da base da pá deve estar alinhada com a parte de cima da secção texturada da taça interior.

- 1 Desligue a Máquina de Cozinha da corrente.
- 2 Levante a cabeça da batedeira e insira o dispositivo da pá. Baixe a cabeça da batedeira.
- 3 Se a pá precisar de ser reajustada, levante a cabeça da batedeira e retire a pá.
- 4 Utilizando uma chave de bocas de 15 mm, liberte suficientemente a porca para reajustar o eixo accionador. Se necessário, baixe o cimo da pá para alinhar com a linha texturada da taça interior, rode o eixo de accionamento na direcção anti-horário. Para levantar o cimo da pá rode o eixo de accionamento na direcção horária.
- 5 Retire o utensílio da entra e rea-perte a porca.
- 6 Recoloque a pá na batedeira e baixe a cabeça desta. Verifique se a posição está correcta.

- 7 Repita, se necessário, os passos anteriores até que o acessório esteja na posição correcta. Uma vez conseguida a posição correcta, aperte a porca de forma segura.

Nota: A chave de bocas mostrada na imagem é apenas para fins ilustrativos.

Para Montar o seu Acessório Passe-Vite

J - L

- 1 Deixe arrefecer os alimentos.
- 2 Ligue o “min”. Adicione até 500g de alimentos de cada vez.
- 3 Aumente lentamente até à velocidade 1 ou 2. Reduza a velocidade se necessário se começar a haver salpicos.
- 4 Limpe o disco antes de colocar mais alimentos.
- 5 Desprenda as pegas da taça interior e separe as peças antes de limpar.

Dicas e Sugestões

- Coza os vegetais e frutos duros antes de os processar.
- Deixe arrefecer os alimentos antes de processar.
- Descongele completamente os frutos ou vegetais congelados antes de processar.
- Corte pedaços grandes em pedacinhos de 4-5cm.
- Alguns ingredientes podem colar aos lados da taça interior durante o processamento. Pare e rape para baixo os lados da taça.
- **Retire as sementes e caroço de todos os frutos antes de processar.**
- Para obter melhores resultados, utilize frutos maduros e vegetais frescos. Alimentos pouco maduros/verdes podem afectar o desempenho e aumentar o tempo de processamento.

Quadro de Utilização Recomendada

Item a ser processado		 Max
Disco Fino - Lado Macio		
Farinha		500 g
Açúcar em Pó		500 g
Framboesas		500 g
Disco Fino - Lado Áspero		
Batatas cozinhadas (com pele)	Corte em pedaços de 4,5cm cada.	500 g
Tomate Cozido		500 g
Cenoura Cozida	Descasque e corte a cenoura em fatias de 1cm antes de cozinhar.	500 g
Maçã Estufada	Corte em quartos antes de cozinhar e processar.	500 g
Morangos	Morangos sem pé. Corte em pedaços iguais.	500 g
Manga	Corte em cubos de 3cm	250 g
Kiwi	Descasque e corte em quartos.	500 g
Pêra Cozida	Cortar em quartos.	400 g

Disco Grosso - Lado Macio		
Farinha Integral		500 g
Açúcar em Pó		500 g
Disco Grosso - Lado Áspero		
Cereja Cozida	Retire o caroço antes de processar.	200 g
Ameixa Cozida	Retire o caroço e corte em quartos antes de processar.	500 g
Pêssego Cozido	Retire o caroço e corte em quartos antes de processar.	500 g
Biscoitos	Partir em quartos. Processar até 200 g de cada vez.	200 g
Banana	Corte em rodela de 2 cm	500 g
Ruibarbo Cozido	Corte em rodela de 3 cm	500 g
Laranjas	Descasque e corte em pequenos pedaços	250 g
Filete de Salmão	Corte em pedaços de 3cm cada.	250 g
Aipo Cozido	Corte em pedaços de 3cm cada.	350 g

Assistência e cuidados ao cliente

- Se tiver qualquer problema ao utilizar o seu acessório, antes de recorrer à Assistência 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.

Español

Antes de leer, despliegue la cubierta que contiene las ilustraciones

Seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Desenchufe el aparato antes de colocar o quitar piezas o antes de limpiarlo.
- Las palas de la paleta y las pantallas fina y gruesa están afiladas; manéjelas con cuidado al colocarlas, quitarlas y limpiarlas.
- Desenchufe siempre el aparato antes de ajustar la altura de la paleta.
- Descongele completamente los ingredientes congelados antes de procesarlos.
- No toque ninguna pieza móvil. Mantenga las manos fuera del bol y alejadas de la paleta.
- El uso incorrecto de su accesorio puede producir lesiones.

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

Limpieza

- Apague y desconecte siempre el aparato antes de proceder a su limpieza.
- Desenganche el asa del bol interno y separe las piezas antes de limpiarlas.
- Lávelas a mano y, a continuación, séquelas bien o lávelas en el lavavajillas.
- Algunos alimentos pueden manchar el plástico. Esto es algo totalmente normal y no causa ningún daño en el plástico ni afecta al sabor de los alimentos. Para eliminar las manchas, frote el plástico con un paño suave mojado en aceite vegetal.

Antes de utilizar el aparato por primera vez

Lave las distintas piezas; consulte "Limpieza".

Descripción del aparato

- ① Montaje de la paleta
 - A** Eje de la paleta del Chef XL
 - B** Eje de la paleta del Chef
 - C** Tuerca
 - D** Parte inferior de la paleta
- ② Bol interno
- ③ Pantalla gruesa
- ④ Pantalla fina
- ⑤ Bol externo
- ⑥ Guías de alineación de las pantallas

Montar la paleta **A**

En el paquete se suministran dos ejes; consulte la tabla de compatibilidad para asegurarse de usar el eje correcto para su robot de cocina.

Nota: la tuerca del montaje de la paleta vendrá acoplada al eje del Chef XL. Si tiene un robot de cocina de tamaño Chef, quite la tuerca y colóquelo sobre el eje del tamaño Chef.

- ① Ponga la tuerca sobre el eje y gírela para que quede bien fijada.
- ② Inserte el eje en la parte inferior de la paleta y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeto. Compruebe que la tuerca esté bien apretada.

Montar el accesorio tamiz

B - G

- 1 Levante el cabezal de la mezcladora.
- 2 Antes de usar el accesorio, quite cualquier pantalla térmica/protector del cabezal y antisalpicaduras ya colocado.
- 3 Coloque el bol externo dentro del bol para mezclas empujando hacia abajo para que quede ajustado. Asegúrese de que las dos asas del bol externo queden orientadas hacia la parte delantera y trasera del robot de cocina.

- 4 Inserte una pantalla (consulte la tabla de usos recomendados para tener una orientación sobre qué pantalla y qué lado de la pantalla hay que usar).

Nota: para que el bol interno quede bien fijado en su posición, asegúrese de que la pantalla seleccionada esté alineada con las guías del bol externo.
- 5 Inserte el bol interno y fíjelo bien en su posición.
- 6 Inserte el montaje de la paleta en la toma de los utensilios, empuje hacia arriba y gire para que quede ajustado en su posición.

Ajustar la altura de la paleta **G - I**

Las palas de la paleta deben doblarse ligeramente contra la pantalla, y la parte de arriba de la parte inferior de la paleta debe quedar alineada con la parte superior de la sección texturada del bol interno.

- 1 Desenchufe el robot de cocina.
- 2 Levante el cabezal de la mezcladora e inserte el montaje de la paleta. Baje el cabezal de la mezcladora.
- 3 Si hay que ajustar la paleta, levante el cabezal de la mezcladora y quite la paleta.
- 4 Con una llave fija adecuada de 15 mm, afloje la tuerca lo bastante para poder ajustar el eje. Si es necesario, baje la parte superior de la paleta para alinearla con la línea texturada del bol interno y gire el eje en sentido contrario a las agujas del reloj.

Para levantar la parte superior de la paleta, gire el eje en el sentido de las agujas del reloj.
- 5 Quite el utensilio de la toma y vuelva a apretar la tuerca.
- 6 Vuelva a acoplar la paleta a la mezcladora y baje el cabezal. Compruebe que la posición sea correcta.

- Repita los pasos anteriores, en caso necesario, hasta que el utensilio esté colocado correctamente. Una vez conseguido, apriete bien la tuerca.

Nota: la llave fija se muestra únicamente a título ilustrativo.

Usar el accesorio tamiz

J - L

- Deje que los alimentos cocinados se enfrien.
- Ponga el control en “min”. Ponga un máximo 500 g de comida de una sola vez.
- Aumente lentamente la velocidad a 1 o 2. Reduzca la velocidad si el contenido salpica.
- Limpie la pantalla entre cada lote de comida que procese.
- Desenganche las asas del bol interno y separe las piezas antes de limpiarlas.

Consejos y sugerencias

- Cueza las hortalizas y las frutas más duras antes de procesarlas.
- Deje que los alimentos cocinados se enfrien antes de procesarlos.
- Descongele completamente la fruta y las hortalizas antes de procesarlas.
- Corte las piezas de comida más grandes en trozos de 4-5 cm.
- Algunos ingredientes pueden pegarse a los lados del bol interno al procesarlos. Detenga el aparato y raspe los lados del bol.
- Quite las pepitas y los huesos de toda la fruta antes de procesarla.**
- Para obtener mejores resultados, use frutas y hortalizas completamente maduras. Los alimentos verdes pueden afectar al resultado y aumentar el tiempo de procesamiento.

Tabla de usos recomendados		
Alimento a procesar		 Max
Pantalla fina - Lado liso		
Harina		500 g
Azúcar glas		500 g
Frambuesas		500 g
Pantalla fina - Lado áspero		
Patatas cocidas (con piel)	Cortar en trozos de 4,5 cm.	500 g
Tomates cocidos		500 g
Zanahorias cocidas	Pele y corte las zanahorias en rodajas de 1 cm antes de cocinarlas.	500 g
Manzanas cocidas	Corte en cuatro trozos antes de la cocción y el procesamiento.	500 g
Fresas	Quite el tallo a las fresas. Córtelas en trozos de igual tamaño.	500 g
Mango	Córtelo en dados de 3 cm	250 g
Kiwi	Pélelo y córtelo en cuatro trozos.	500 g
Peras cocidas	Pártalas en cuatro trozos.	400 g

Pantalla gruesa - Lado liso		
Harina integral		500 g
Azúcar glas		500 g
Pantalla gruesa - Lado áspero		
Cerezas cocidas	Quite los huesos antes del procesamiento.	200 g
Ciruelas cocidas	Quite los huesos y corte en cuatro trozos antes del procesamiento.	500 g
Melocotones cocidos	Quite los huesos y corte los melocotones en cuatro trozos antes de procesarlos.	500 g
Galletas	Rómpalas en cuatro trozos. Procese un máximo de 200 g por lote.	200 g
Plátano	Córtelo en rodajas de 2 cm	500 g
Ruibarbo cocido	Córtelo en rodajas de 3 cm	500 g
Naranjas	Pélelas y sepárelas en gajos	250 g
Filetes de salmón	Cortar en trozos de 3 cm.	250 g
Apio cocido	Cortar en trozos de 3 cm.	350 g

Servicio técnico y atención al cliente

- Si tiene problemas con el funcionamiento del accesorio, antes de solicitar ayuda 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 llévalo 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.

Dansk

Fold forsiden med illustrationerne ud.

Sikkerhed

- Læs denne brugervejledning nøje, og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.
- Tag stikket ud af kontakten før påsætning eller aftagning af dele eller rengøring.
- Rørevingen, den fine og grove sigte er skarpe og skal håndteres forsigtigt ved påsætning, aftagning og rengøring.
- Tag altid stikket ud af kontakten, før rørevingens højde indstilles.
- Optø frosne ingredienser grundigt før tilberedning.
- Rør ikke ved nogen bevægelige dele. Hold hænderne ude af skålen og væk fra rørevingen.
- Misbrug af dit tilbehør kan resultere i personskaade.

Se yderligere sikkerhedsadvarsler i instruktionsbogen til din køkkenmaskine.

Rengøring

- Sluk altid for maskinen og tag stikket ud, inden den gøres ren.
- Hægt inderskålens håndtag af, og adskil delene før rengøring.
- Vaskes i hånden og tørres grundigt eller vaskes i opvaskemaskinen.
- Visse fødevarer misfarver plastdelene. Det er ganske normalt og skader ikke plastikken eller giver afsmag i maden. Misfarvninger kan fjernes ved at gnide dem med en klud dyppet i spiseolie.

Før ibrugtagning

Vask delene, se under 'Rengøring'.

Forklaring

- ① Røveingeenhed
 - A** Chef XL-røveingeksels
 - B** Chef-røveingeksels
 - C** Møtrik
 - D** Nederste del af røveinge
- ② Inderskål
- ③ Grov sigte
- ④ Fin sigte
- ⑤ Yderskål
- ⑥ Hjælpelinjer til justering af sigter

Samling af røveingen **A**

Der medfølger to aksler i pakken. Kontroller kompatibilitetsoversigten for at sikre, at du bruger den korrekte aksel til din køkkenmaskine.

Bemærk: Røveingeenhedens møtrik leveret monteret på Chef XL-akslen. Hvis du har en køkkenmaskine i størrelse Chef, skal du fjerne møtrikken og sætte den på akslen i Chef-størrelse.

- ① Sæt møtrikken på akslen, og drej den for at fastgøre den.
- ② Sæt akslen ind i røveingens nederste del, og drej med uret for at fastgøre den. Sørg for, at møtrikken er tilspændt.

Samling af madkværns-tilbehøret **B - G**

- 1 Løft mikserhovedet.
- 2 Før tilbehøret tages i brug, skal du aftage eventuel varme-/hovedskærm og stænkskærm, der måtte være påsat.
- 3 Sæt yderskålen ind i blandeskålen ved at trykke ned og fastgøre den. Sørg for, at yderskålens to håndtag vender mod for- og bagsiden af køkkenmaskinen.
- 4 Indsæt en sigte. (Se oversigten over anbefalet brug angående vejledning om, hvilken sigte og side af sigten, der skal bruges).

Bemærk: For at inderskålen kan klikkes sikkert på plads, skal du sørge for, at den valgte sigte flugter med den ydre skåls styr.

- 5 Isæt inderskålen, og klik den på plads.
- 6 Sæt røveingeenheden i redskabssoklen, skub op, og drej den for at låse den på plads.

Justering af højden på røveingen **G - I**

Røveingerne skal bøje lidt mod skærmen, og den øverste del af røveingens nederste del skal være ud for toppen af strukturdelen af inderskålen.

- 1 Tag køkkenmaskinens stik ud af stikkontakten.
- 2 Hæv mikserhovedet, og isæt røveingeenheden. Sænk mikserhovedet.
- 3 Hvis røveingen skal justeres, løftes mikserhovedet, og røveingen aftages.
- 4 Brug en egnet 15 mm skruenøgle til at løsne møtrikken tilstrækkeligt, så skaffet kan justeres. Sænk om nødvendigt den øverste del af røveingen, så den flugter med strukturlinjen på inderskålen, og drej akslen mod uret.
- Drej akslen med uret for at hæve den øverste del af røveingen.
- 5 Fjern værktøjet fra soklen, og spænd møtrikken igen.
- 6 Sæt igen røveingen i mikserhovedet, og sænk mikserhovedet. Kontroller, at positionen er korrekt.
- 7 Gentag ovenstående trin efter behov, indtil redskabet er korrekt indstillet. Når dette er opnået, skal møtrikken tilspændes korrekt.

Bemærk: Den viste skruenøgle er kun til illustrationsformål.

Sådan bruges madkværns-tilbehøret **J** - **L**

- 1 Lad den tilberedte mad køle af.
- 2 Skift til "min". Tilsæt op til 500 g mad ad gangen.
- 3 Øg hastigheden langsomt til hastighed 1 eller 2. Reducer hastigheden, hvis det sprøjter.
- 4 Rens sigten mellem portionerne.
- 5 Tag håndtagene af inderskålen, og adskil delene før rengøring.

Vink og tips

- Kog grøntsager og hårdere frugter før tilberedningen.
- Lad den kogte mad køle af, før den tilberedes.
- Lad frossen frugt og grønt tø grundigt op ingen tilberedning.
- Skær større stykker mad i stykker på 4-5 cm.
- Nogle ingredienser kan sætte sig fast på inderskålens sider under tilberedningen. Stop og skrab skålens sider ned.
- **Fjern kerner og sten fra al frugt, før den tilberedes.**
- Brug helt moden frugt og grønt for at opnå det bedste resultat. Umodne madvarer kan påvirke ydeevnen og øge tilberedningstiden.

Oversigt over anbefalet brug		
Madvare, der skal tilberedes		
Fin sigte - glat side		
Mel		500 g
Flormelis		500 g
Hindbær		500 g
Fin sigte - ru side		
Kogte kartofler (med skræl)	Skæres i stykker på 4-5 cm.	500 g
Kogte tomater		500 g
Kogte gulerødder	Skræl gulerødderne, og skær dem i skiver på 1 cm, inden de koges.	500 g
Æblegrød	Skær dem i kvarte før kogning og tilberedning.	500 g
Jordbær	Pil jordbær. Skæres i lige store stykker.	500 g
Mango	Skæres i terninger på 3 cm	250 g
Kiwi	Skrælles og skæres i kvarte.	500 g
Kogte pærer	Skæres i kvarte.	400 g
Grov sigte - glat side		
Fuldkornsmel		500 g
Flormelis		500 g

Grov sigte - ru side		
Kogte kirsebær	Fjern stenene før tilberedning.	200 g
Kogte blommer	Fjern stenene, og skær dem i kvarte inden tilberedning.	500 g
Kogte ferskner	Fjern stenene, og skær dem i kvarte, før de tilberedes.	500 g
Kiks	Knækkes i kvarte. Tilbered op til 200 g pr. portion.	200 g
Banan	Skæres i skiver på 2 cm	500 g
Kogt rabarber	Skæres i skiver på 3 cm	500 g
Appelsiner	Skrælles og adskilles i segmenter	250 g
Laksefileter	Skæres i stykker på 3 cm.	250 g
Kogt bladselleri	Skæres i stykker på 3 cm.	350 g

Service og kundepleje

- Hvis du oplever nogen problemer med betjening af dit tilbehør, skal du, før du anmoder om hjælp, 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.

Svenska

Vik ut främre omslaget med bilderna.

Säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Dra ur sladden innan du monterar eller tar bort delar eller rengör apparaten.
- Paddelns blad och passersilarna är vassa. Hanteras med försiktighet vid, montering, demontering och rengöring.
- Dra alltid ur apparatens sladd innan du ställer in paddelns höjd.
- Tina frysta ingredienser noggrant före bearbetning.
- Vidrör inte delar som rör sig. Stoppa aldrig ner händerna i skålen och rör inte paddeln.
- Felaktig användning av tillbehöret kan leda till skada.

Se bruksanvisningen för köksmaskinen för ytterligare säkerhetsinformation.

Rengöring

- Stäng alltid av matberedaren och dra ur kontakten innan du rengör den.
- Lossa innerskålens handtag och ta isär delarna före rengöring.
- Diska för hand och torka sedan noggrant, eller använd diskmaskinen.
- Vissa livsmedel kan missfärga plasten. Detta är helt normalt. Plasten skadas inte, och mat som du lagar senare påverkas inte heller på något sätt. Om du gnuggar med en trasa doppad i vegetabilisk olja försvinner missfärgningen.

Före användning

Diska delarna, "Se Rengöring".

Förklaring till bilder

- ① Paddelenhet
 - A** Paddelaxel för Chef XL
 - B** Paddelaxel för Chef
 - C** Mutter
 - D** Paddelns nederdel
- ② Innerskål
- ③ Grov passersil
- ④ Fin passersil
- ⑤ Ytterskål
- ⑥ Riktmärken för passerskivorna

Montera paddeln **A**

Två axlar medföljer i förpackningen, kontrollera i kompatibilitetsdiagrammet att du använder rätt axel för din köksapparat. Obs! Muttern till paddelenheten levereras förmonterad på Chef XL-axeln. Om du har köksapparaten Chef skruvar du av muttern och fäster den på Chef-axeln.

- ① Placera muttern på axeln och skruva den på plats.
- ② Sätt axeln i paddelns nederdel och vrid medurs för att fästa den. Se till att muttern är åtdragen.

Montera ihop livsmedelskvarnens delar **B - G**

- 1 Höj upp mixerhuvudet.
- 2 Innan du använder tillbehöret ska du ta bort värmeskydd, skydd för mixerhuvud och stänkskydd som eventuellt redan är monterade.
- 3 Montera ytterskålen inuti mixerskålen. Tryck nedåt för att fästa den.
Se till att ytterskålens två handtag är riktade mot köksapparatens fram- och baksida.
- 4 Sätt i en passersil (se diagrammet över rekommenderad användning för vägledning om vilken passersil och vilken sida av passersilen som ska användas).

Obs! För att kunna sätta fast innerskålen ordentligt ska du se till att den valda passerskivan är inriktad med hjälp av riktmärkena på ytterskålen.

- 5 Sätt i innerskålen och tryck fast den på plats.
- 6 Sätt paddelenheten i redskapsuttaget, tryck uppåt och vrid för att låsa den på plats.

Justera höjden på paddeln

G - I

Paddelbladet ska böja sig lätt mot passersilen och toppen av paddelns nederdel ska vara i linje med toppen av den markerade linjen i innerskålen.

- 1 Dra ur köksapparatens sladd.
- 2 Lyft upp mixerhuvudet och sätt i paddelenheten. Sänk ner mixerhuvudet.
- 3 Om paddeln behöver justeras lyfter du upp mixerhuvudet och tar bort paddeln.
- 4 Använd en lämplig 15 mm skruvnyckel för att kunna lossa muttern tillräckligt mycket för att justera axeln. Om så behövs kan du vrida axeln moturs för att sänka paddeln så att toppen är inriktad mot markeringslinjen i innerskålen.
- 5 Ta ur redskapet ur uttaget och skruva åt muttern igen.
- 6 Sätt tillbaka paddeln i mixern och sänk ner mixerhuvudet. Kontrollera att den är rätt placerad.
- 7 Vid behov upprepar du ovanstående steg tills dess att redskapet är rätt inställt. När detta har uppnåtts dras muttern åt ordentligt.

Obs! Skruvnyckeln visas endast i illustrationssyfte.

Använda livsmedelskvarnen **J** - **L**

- 1 Låt tillagade livsmedel svalna.
- 2 Vrid till "min". Tillsätt upp till 500 g livsmedel i taget.
- 3 Öka hastigheten långsamt till hastighet 1 eller 2. Minska hastigheten om det börjar stänka.
- 4 Rengör passersilen mellan omgångarna.
- 5 Lossa innerskålens handtag och ta isär delarna före rengöring.

Tips och idéer

- Tillaga grönsaker och hårdare frukter före bearbetning.
- Låt tillagade livsmedel svalna före bearbetning.
- Tina frysta frukter och grönsaker noggrant före bearbetning.
- Skär större bitar av livsmedel i 4-5 cm stora delar.
- Vissa ingredienser kan fastna mot innerskålens sidor under bearbetning. Stoppa och skrapa ner det som fastnat från sidorna.
- **Ta bort kärnorna från all frukt före bearbetning.**
- Använd mogna frukter och grönsaker för bästa resultat. Omogna livsmedel kan påverka prestandan och öka bearbetningstiden.

Rekommenderad användning		
Ingrediens som ska bearbetas		
Fin passersil – slät sida		
Mjöl		500 g
Florsocker		500 g
Hallon		500 g
Fin passersil – ojämn sida		
Kokt potatis (med skal)	Skär i 4,5 cm-bitar.	500 g
Kokta tomater		500 g
Kokta morötter	Skala och skär morötter i 1 cm skivor före tillagning.	500 g
Ångade/bakade äpplen	Skär i fjärdedelar före tillagning och bearbetning.	500 g
Jordgubbar	Snoppa jordgubbarna. Skär i jämnstora bitar.	500 g
Mango	Skär i 3 cm-kuber	250 g
Kiwi	Skala och skär i fyra delar.	500 g
Kokta päron	Skär i fyra delar.	400 g
Grov passersil – slät sida		
Fullkornsmjöl		500 g
Florsocker		500 g

Grov passersil – ojämn sida		
Kokta körsbär	Ta bort kärnorna före bearbetning.	200 g
Kokta plommon	Ta bort kärnorna och skär i fjärdedelar före bearbetning.	500 g
Kokta persikor	Ta bort kärnor och skär i fyra delar före bearbetning.	500 g
Kakor	Bryt i fyra delar. Bearbeta upp till 200 g per omgång.	200 g
Banan	kär i 2 cm-skivor	500 g
Kokt rabarber	Skär i 3 cm-bitar.	500 g
Apelsiner	Skala och dela i klyftor	250 g
Laxfilé	Skär i 3 cm-bitar.	250 g
Kokt selleri	Skär i 3 cm-bitar.	350 g

Service och kundtjänst

- Om du får problem med att använda något tillbehör ber vi dig besöka 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.

Norsk

Brett ut framsiden med illustrasjoner

Sikkerhet

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.
- Koble fra apparatet før montering eller fjerning av deler eller rengjøring.
- Skovlebladet, fine og grove skjermer er skarpe, håndteres med forsiktighet ved montering, fjerning og rengjøring.
- Trekk alltid ut kontakten før du stiller inn skovlehøyde.
- Tin frosne ingredienser grundig før prosessering.
- Ikke ta på deler i bevegelse. Ikke putt hendene i bollen eller i nærheten av skovlen.
- Feil bruk av tilbehøret kan forårsake personskader.

Les om ekstra sikkerhetsadvarsler i hovedinstruksjonsboken for kjøkkenmaskinen.

Rengjøring

- Slå alltid av maskinen og trekk ut støpselet før rengjøring.
- Løsne det indre bollehåndtaket og se-parate deler før rengjøring.
- Vask for hånd, tørk deretter grundig eller vask i oppvaskmaskin.
- Enkelte ingredienser kan føre til misfarging av plastmaterialet. Dette er helt normalt og skader ikke platen. Det påvirker heller ikke smaken på maten. Fjern misfarging med en klut fuktet med vegetabilsk olje.

Før første gangs bruk

For vask av delene ser du Rengjøring.

Deler

- ① Montering av skovl
 - A** Chef XL skovlskaft
 - B** Chef skovlskaft
 - C** Mutter
 - D** Skovl nedre del
- ② Indre bolle
- ③ Grovskjerm
- ④ Finskjerm
- ⑤ Ytterbolle
- ⑥ Skjermjusteringsguider

For å montere skovlen din

A

To skaft leveres i pakken, sjekk Kompatibi-litetstabellen for å sikre at du det rikti-ge stativet til din kjøkkenmaskin.

Merk: Skovlemonteringsmutteren leveres mon-tert til Chef XL. Dersom har en Chef stør-relse kjøkkenmaskin, fjern mutteren og sett den på Chef størrelse skaftet.

- ① Sett mutteren på enden av skaftet og vri det sikkert på plass.
- ② Sett inn skaftet i skovlens nedre del og vri i retning med klokken for å feste. Forsikre deg at mutteren er strammet.

For å montere matkvern

Redskapet **B** - **G**

- 1 Hev mixerhodet.
- 2 Før du bruker redskapet fjern enhver varme/hodeskjerm og sprutvern som allerede er montert.
- 3 Monter ytterbollen i blande bollen, ved å trykke den ned til den sitter fast. Pass på de to håndtakene på ytter bollen på for og baksiden av den kjøkkenmaskinen peker fremover .
- 4 Sett inn en skjerm (Refererer til den anbefalte brukstabellen for veiledning om hvilken skjerm og side skjerm som skal brukes).

Merk: For at den indre bollen skal klikke sikkert på plass, forsik-re deg om at den valgte skjermen er justert med guidene på ytterbollen.

- 5 Sett den indre bollen og klikk den fast på plass.
- 6 Sett skovlemonteringen i Verktøysokkelen, skyv opp og vri for å låse fast på plass.

For å justere høyden på ESkovlen **G** - **I**

Skovlebladene skal bøye seg litt mot skjermen, og toppen av skovlens nedre del skal være på linje med toppen av den strukturerte delen av indre skål.

- 1 Plugg ut den kjøkkenmaskinen.
- 2 Hev mixerhodet og sett inn skovlen. Senk mixer hodet.
- 3 Dersom skovlen trenger å bli justert, hev mixerhodet og fjern skovlen.
- 4 Bruk en passende 15 mm siftenøkkel og løsne mutteren til-strekkelig til å tillate justering av skaftet. Hvis nødvendig, senk toppen av skovlen for å justere med den teksturerte linjen på den indre bollen, vri skaftet i retning mot klokken. For å heve toppen av skovlen, senk skaftet i retning med klokken.
- 5 Fjern verktøyet fra sokkelen og stram mutteren på nytt.
- 6 Monter skovlen på mixeren på nytt og senk mixerhodet. Kon-troller at plasseringen er riktig.
- 7 Gjenta trinnene ovenfor etter behov til verktøyet er innstilt på riktig måte. Når dette er gjort, skru mutteren godt til.

Merk: Skrutrekkeren vises kun til illustrasjons formål.

Hvordan bruke matkvernen din Redskap

J - L

- 1 La den kokte maten kjøle.
- 2 Bytt til 'min'. Legg til opptil 500g mat om gangen.
- 3 Øk hastigheten sakte til hastighet 1 eller 2. Reduser hastighe-ten når det spruter.
- 4 Rengjør skjermen imellom ladningene.
- 5 Klikk av håndtalene på den indre bollen og separate deler før rengjøring.

Råd og tips

- Kok grønnsaker og hard frukt før prosessering.
- La kokt mat kjøle før prosessering.
- Tin frossen frukt og grønnsaker grundig før prosessering.
- Kutt større matbiter i biter på 4-5cm.
- Noen ingredienser kan feste seg til sidene av den indre bollen under prosessering. Stopp og skrap ned langs sidene på bollen.
- **Fjern kjerner og steiner fra all frukt før prosessering.**
- For best resultat bruk fullmodne frukt og grønnsaker. Umoden mat kan påvirke ytelsen og øke prosesseringstiden.

Tabell over anbefalt bruk

Mat som skal prosesseres		 Max
Finskjerm - Glatt side		
Mel		500g
Sukkerglasur		500g
Bringebær		500g
Finskjerm - Grov side		
Kokte poteter (med skinn)	Kutt opp i 4.5cm skiver.	500g
Kokte tomater		500g
Kokte gulrøtter	Skrell og skjær gulrøtter i 1 cm skiver før koking.	500g
Stuede epler	Skjær i fire deler før koking og prosessering.	500g
Jordbær	Uthulede jordbær Skjær opp i like biter.	500g
Mango	Skjær opp i 3 cm terninger	250g
Kiwi	Skrell og del i fire deler	500g
Kokte pærer	Kutt i fire deler.	400g
Grovskjerm - Glatt side		
Fullkornsmel		500g
Sukkerglasur		500g

Grovskjerm - Grov side		
Kokte bær	Fjern steiner før prosessering.	200g
Kokt plomme	Fjern steiner og skjær i fire deler før prosessering.	500g
Kokte fersken	Fjern steinene og skjær i fire deler før prosessering.	500g
Kjeks	Brytes i fire deler. Prosesser opptil 200g pr. ladning.	200g
Banan	Skjær opp i 2 cm skiver	500g
Kokt rabarbra	Kutt opp i 3cm skiver.	500g
Appelsiner	Skrell og del opp i biter	250g
Laksefilet	Kutt opp i 3cm skiver.	250g
Kokt selleri	Kutt opp i 3cm skiver.	350g

Service og kundetjeneste

- Hvis du har problemer med å bruke tilbehøret, må du 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 det 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.

Turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Irrota laite pistorasiasta ennen osien kiinnitystä tai puhdistusta.
- Sekoitinterä sekä hieno ja karkea siivilä ovat teräviä, joten käsittele niitä varovasti asennuksen, poistamisen ja puhdistuksen yhteydessä.
- Irrota laite pistorasiasta aina ennen lavan korkeuden säätämistä.
- Sulata pakastetut ainekset täysin ennen käsittelyä.
- Älä koske liikkuviin osiin. Pidä kädet poissa kulhosta ja irti lavasta.
- Lisälaitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.

Yleiskoneen käyttöohjeessa on lisätietoja turvallisuudesta.

Puhdistaminen

- Sammuta laite ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen puhdistamista.
- Irrota sisämaljan kahva ja ota osat irti ennen puhdistusta.
- Pese käsin ja kuivaa sen jälkeen perusteellisesti tai pese astianpesukoneessa.
- Jotkut elintarvikkeet saattavat värjätä muovia. Tämä on täysin normaalia eikä vahingoita muovia tai vaikuta ruoan makuun. Poista väri hankaamalla kasvisöljyyn kastetulla kankaalla.

Ennen kuin käytät laitetta ensimmäistä kertaa

Pese osat: ks. ohjeet kohdasta "Puhdistaminen".

Selite

- ① Lapa osineen
 - A** Chef XL -yleiskoneen lavan akseli
 - B** Chef-yleiskoneen lavan akseli
 - C** Mutteri
 - D** Lavan alaosa
- ② Sisämalja
- ③ Karkea siivilä
- ④ Hieno siivilä
- ⑤ Ulkomalja
- ⑥ Siivilän kohdistusohjaimet

Lavan kokoaminen **A**

Pakkauksessa on kaksi akselia. Tarkista yhteensopivuuskaaviosta, että käytät akselia, joka on tarkoitettu sinun keittiökoneellesi.

Huomaa: Lavan kiinnitysmutteri on toimitettaessa kiinnitettynä Chef XL -yleiskoneen akseliin. Jos keittiökoneesi on Chef-kokoinen, irrota mutteri ja aseta se Chef-kokoiselle akselille.

- ① Aseta mutteri akselille ja kiinnitä se paikalleen kiertämällä sitä.
- ② Työnnä akseli lavan alaosaan ja kiinnitä se kääntämällä sitä vastapäivään. Varmista, että mutteri on kiristetty.

Sosemyllyn lisälaitteen kokoonpano **B - G**

- 1 Nosta yleiskoneen pää ylös.
- 2 Poista kaikki asennetut lämpö-/päänsuojukset ennen lisälaitteen käyttöä.
- 3 Sovita ulkomalja sekoitusmaljaan ja kiinnitä se painamalla sitä alaspäin. Varmista, että ulkomaljan kahvat osoittavat kohti keittiökoneen etu- ja takaosaa.
- 4 Työnnä siivilä paikalleen. (Katso suositeltu käyttö -kaaviosta ohjeet siivilän ja sen oikean puolen valintaan.)

Huomaa: Kiinnitä sisämalja tiukasti paikalleen varmistamalla, että valittu siivilä on kohdistettu ulkomaljan ohjaimiin.

- 5 Työnnä sisämalja paikalleen ja kiinnitä se.
- 6 Työnnä lapa osineen työkaluistukkaan, työnnä sitä ylöspäin ja lukitse se paikalleen kääntämällä sitä.

Lavan korkeussäätö **G - I**

Sekoitinterien tulee taipua kevyesti siivilää vasten, ja sekoitinterän alaosan yläpään tulee kohdistua sisämaljan kohdistusosan yläreunaan.

- 1 Irrota keittiökone pistorasiasta
- 2 Nosta koneen päätä ja työnnä lapa osineen paikalleen. Laske koneen pää alas.
- 3 Jos lapaa täytyy säätää, nosta koneen pää ja poista lapa.
- 4 Löysää mutteria 15 mm:n kiintoavaimella sen verran, että akselia voi säätää. Laske lavan yläosaa tarvittaessa niin, että se kohdistuu sisämaljan kohdistuslinjaan, ja käännä akselia vastapäivään. Kun haluat nostaa lapaa, käännä akselia myötäpäivään.
- 5 Poista työkalu istukasta ja kiristä mutteri.
- 6 Kiinnitä lapa koneeseen ja laske koneen pää alas. Tarkista, että asento on oikea.
- 7 Toista edellä olevat vaiheet, kunnes työkalun asento on oikea. Kiristä sen jälkeen mutteri tiukkaan.

Huomaa: Kuvassa oleva avain on vain viitteellinen.

Sosemyllyn lisälaitteen käyttö **J** - **L**

- 1 Anna valmistetun ruoan jäähtyä.
- 2 Käännä asentoon "min". Lisää ruokaa korkeintaan 500 g kerrallaan.
- 3 Nosta nopeus hitaasti nopeudeksi 1 tai 2. Laske nopeutta, jos roiskumista ilmenee.
- 4 Puhdista siivilä erien välillä.
- 5 Irrota sisämaljan kahvoista ja ota osat erilleen ennen puhdistusta.

Vihjeitä ja neuvoja

- Keitä vihannekset ja kovat hedelmät ennen käsittelyä.
- Anna valmistetun ruoan jäähtyä ennen käsittelyä.
- Sulata pakastetut hedelmät ja vihannekset perusteellisesti ennen käsittelyä.
- Paloittele suuret ruoanpalat 4–5 cm:n kokoisiksi palasiksi.
- Jotkin ainekset voivat tarttua sisämaljan sivuihin käsittelyn aikana. Pysäytä kone ja kaavi sisämaljan sivut puhtaiksi.
- **Poista siemenet ja kivet kaikista hedelmistä ennen käsittelyä.**
- Parhaat tulokset saat käyttämällä kypsiä hedelmiä ja vihanneksia. Raat elintarvikkeet voivat vaikuttaa laitteen suorituskykyyn ja pidentää käsittelyaikaa.

Käyttösuositustaulukko

Käsiteltävä tuote		
Hieno siivilä - sileä puoli		
Jauhoja		500 g
Tomusokeria		500 g
Vadelmia		500 g
Hieno siivilä - karkea puoli		
Keitettyjä perunoita (kuorineen)	Paloittele 4,5 cm:n palasiksi.	500 g
Keitettyjä tomaatteja		500 g
Keitettyjä porkkanoita	Kuori ja paloittele porkkanat n. 1 cm:n paksuisiksi viipaleiksi ennen kypsentämistä.	500 g
Soseutettuja omenoita	Paloittele kuutioiksi ennen kypsentämistä.	500 g
Mansikoita	Kannallisia mansikoita. Paloittele samankokoisiksi palasiksi.	500 g
Mango	Paloittele 3 cm:n kuutioiksi	250 g
Kiwi	Kuori ja paloittele neljään yhtä suureen osaan.	500 g
Keitettyjä päärynöitä	Paloittele neljään yhtä suureen osaan.	400g

Karkea siivilä - sileä puoli		
Täysjyväjauho		500 g
Tomusokeria		500 g
Karkea siivilä - karkea puoli		
Keitettyjä kirsikoita	Poista kivet ennen käsittelyä.	200 g
Keitettyjä luumuja	Poista kivet ja paloittele kuutioiksi ennen käsittelyä.	500 g
Keitettyjä persikoita	Poista kivet ja paloittele neljään yhtä suureen osaan ennen käsittelyä.	500 g
Keksejä	Jaa neljään yhtä suureen osaan. Käsittele korkeintaan 200 g:n erinä.	200 g
Banaani	Siivuta 2 cm:n viipaleiksi	500 g
Keitetty raparperi	Paloittele 3 cm:n palasiksi.	500 g
Appelsiineja	Kuori ja lohko	250 g
Lohifileitä	Paloittele 3 cm:n palasiksi.	250 g
Keitetty selleri	Paloittele 3 cm:n palasiksi.	350 g

Huolto ja asiakaspalvelu

- Jos lisälaitteen käyttämisen aikana ilmenee ongelmia, 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 maakohteisesta sivustosta.
- Kenwood on suunniteltu ja muotoiltu Isossa-Britanniassa
- Valmistettu Kiinassa.

Türkçe

Ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Parçaları takmadan veya çıkarmadan ya da temizlemeden önce cihazın fişini çekin.
- Bıçak, ince ve kalın rendeler keskindir, takarken, çıkartırken ve temizlerken dikkatli olun.
- Kürek yüksekliğini ayarlamadan önce daima cihazın fişini çekin.
- İşlemeden önce donmuş malzemeleri iyice çözün.
- Herhangi bir hareketli parçaya dokunmayın. Ellerinizi kaseden ve kürekten uzak tutun.
- Eklentinin hatalı kullanımı yaralanmaya yol açabilir.

İlave güvenlik uyarıları için Mutfak Robotunuzun kullanma talimatına bakın.

Temizlik

- Temizliğe başlamadan önce daima cihazı kapatıp fişini prizden çekin.
- Temizlemeden önce iç kase tutacağıının ve ayrı parçaların klipslerini açın.
- Elde yıkayın, sonra iyice kurulayın veya bulaşık makinesinde yıkayın.
- Bazı gıdalar, plastiğin rengini değiştirecektir. Bu durum normaldir. Plastiğe zarar gelmez ve yiyeceklerinizin tadını etkilemez. Biraz sıvı bitkisel yağ sürülmüş bir bez ile ovarak bu durumu giderebilirsiniz.

İlk kullanımdan önce

Parçaları yıkayın, bkz. 'Temizlik'.

Parçalar

- ① Kürek Tertibatı
 - A** Chef XL Kürek Mili
 - B** Chef Kürek Mili
 - C** Somun
 - D** Küreğin alt kısmı
- ② İç Kase
- ③ Kalın Kıyma Diski
- ④ İnce Kıyma Diski
- ⑤ Dış Kase
- ⑥ Kıyma Diski Hizalama Kılavuzları

Küreğinizi Birleştirmek İçin

A

Pakette iki adet mil vardır, Mutfak robotunuz için doğru mili kullandığınızdan emin olmak için uyumluluk tablosunu kontrol edin. Not: Kürek birleştirme somunu, Chef XL miline takılı olarak gelir. Chef boyutunda bir Mutfak robotunuz varsa, somunu çıkarın ve şef boyutundaki mile yerleştirin.

- ① Somunu milin üzerine yerleştirin ve yerine sabitlemek için çevirin.
- ② Mili küreğin alt kısmına yerleştirin ve sabitlemek için saat yönünde çevirin. Somunun sıkıldığından emin olun.

Yiyecek Öğütücü

Eklentinizin Birleştirmesi

B - G

- 1 Mikser kafasını kaldırın.
- 2 Eklentiyi kullanmadan önce, hali hazırda takılı olan tüm ısı/kafa kalkanlarını ve sıçrama koruyucusunu sökün.
- 3 Dış kaseyi sabitlemek için, aşağı iterek karıştırma kasesine yerleştirin. Dış kasenin iki tutamacının Mutfak robotunun önüne ve arkasına baktığından emin olun.
- 4 Bir Kıyma diskini yerleştirin. (Hangi kıyma diskinin ve kıyma diskinin hangi tarafının kullanılacağına ilişkin kılavuz için önerilen kullanım tablosuna bakın).

Not: İç kasenin yerine güvenli bir şekilde oturması için, seçilen kıyma diskinin dış haznenin kılavuzlarıyla hizalandığından emin olun.

- 5 İç kaseyi yerleştirin ve yerine klipsleyin.
- 6 Kürek tertibatını alet yuvasına yerleştirin, yukarı itin ve yerine kilitlemek için çevirin.

Küreğin Yüksekliğini Ayarlamak İçin **G - I**

Bıçaklar rendelere doğru hafifçe esneyebilmelidir, çubuğun alt parçasının üst kısmı iç kasenin dokulu bölümü ile hizalı olmalıdır.

- 1 Mutfak robotunun fişini çekin.
- 2 Mikser kafasını kaldırın ve kürek tertibatını yerleştirin. Mikser kafasını indirin.
- 3 Küreğin ayarlanması gerekiyorsa, mikser kafasını kaldırın ve küreği çıkarın.
- 4 Uygun bir 15 mm anahtar kullanarak somunu milin ayarlanmasına izin verecek kadar gevşetin. Gerekirse, iç kasenin dokulu çizgisiyle hizalamak için küreğin üst kısmını indirin, mili saat yönünün tersine çevirin. Küreğin üst kısmını yükseltmek için mili saat yönünde çevirin.
- 5 Aleti soketten çıkarın ve somunu tekrar sıkın.
- 6 Küreği miksere yeniden takın ve mikser kafasını indirin. Konumun doğru olduğunu kontrol edin.
- 7 Alet doğru şekilde ayarlanana kadar yukarıdaki adımları gerektiği kadar tekrarlayın. Bu sağlandıktan sonra somunu iyice sıkın.

Not: Gösterilen Anahtar yalnızca örnekleme amaçlıdır.

Yiyecek Öğütücü Eklentinizi Kullanmak İçin

J - L

- 1 Pişmiş yiyeceklerin soğumasını bekleyin.
- 2 'min' seçin. Bir seferde 500 gr'a kadar yiyecek ekleyin.
- 3 Hızı yavaşça 1 veya 2'ye yükseltin. Sıçrama olursa hızı azaltın.
- 4 Partiler arası kıyma diskini temizleyin.
- 5 Temizlemeden önce iç kasenin tutamaçlarını ve ayrı parçalarını açın.

Öneri ve İpuçları

- İşlemeden önce sebzeleri ve daha sert meyveleri pişirin.
- Pişmiş gıdaları işlemeden önce soğumaya bırakın.
- Dondurulmuş meyve ve sebzeleri işlemeden önce iyice çözündürün.
- Daha büyük yiyecekleri 4-5 cm'lik parçalar halinde kesin.
- İşleme sırasında bazı bileşenler iç kasenin kenarlarına yapışabilir. Durun ve kasenin kenarlarını aşağıya doğru kazıyın.
- **İşlemeden önce, tüm meyvelerin çekirdeklerini çıkartın.**
- En iyi sonuç için, tamamen olgunlaşmış meyve ve sebzeler kullanın. Olgunlaşmamış yiyecekler performansı etkileyebilir ve işleme süresini uzatabilir.

Tavsiye Edilen Kullanım Tablosu

İşlenecek Parça



Max

İnce Kıyma Diski- Pürüzsüz Taraf

Un		500 gr
Pudra Şekeri		500 gr
Ahududu		500 gr

İnce Kıyma Diski- Pürüzlü Taraf

Pişmiş Patatesler (kabuklu)	4,5 cm'lik parçalar halinde kesin.	500 gr
Pişmiş Domatesler		500 gr
Pişmiş Havuçlar	Pişırmenden önce, havuçları 1 cm'lik dilimler halinde doğrayın.	500 gr
Elma Kompostosu	Pişırmenden ve işlemeden önce dörde bölün.	500 gr
Çilekler	Kabuklu Çilekler. Eşit büyüklükte parçalar halinde kesin.	500 gr
Mango	3 cm'lik küpler halinde kesin	250 gr
Kivi	Soyup dörde bölün.	500 gr
Pişmiş Ayvalar	Dörde bölün.	400 gr

Kalın Kıyma Diski- Pürüzsüz Taraf

Kepekli Un		500 gr
Pudra Şekeri		500 gr

Kalın Kıyma Diski- Pürüzlü Taraf

Pişmiş Kirazlar	İşlemeden önce çekirdeklerini çıkartın.	200 gr
Pişmiş Erikler	İşlemeden önce çekirdeklerini çıkartın ve dörde bölün.	500 gr
Pişmiş Şeftaliler	İşlemeden önce çekirdekleri çıkarın ve dörde bölün.	500 gr
Bisküviler	Dörde kırın. Parti başına 200 gr'a kadar işleyin.	200 gr
Muz	2 cm'lik dilimler halinde kesin	500 gr
Pişmiş Işgın	3 cm'lik parçalar halinde kesin.	500 gr
Portakallar	Soyun ve dilimlerine ayırın.	250 gr
Somon Filetolar	3 cm'lik parçalar halinde kesin.	250 gr
Pişmiş Kereviz	3 cm'lik parçalar halinde kesin.	350 gr

Servis ve müşteri hizmetleri

- Ekleninizin çalışması ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, yardım istemeden önce 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.

Bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Před nasazováním nebo sundáváním součástí a před čištěním odpojte přístroj od zdroje napájení.
- Lopatka a jemný i hrubý kotouč jsou velmi ostré. Při nasazování, vyjímání a čištění s nimi zacházejte opatrně.
- Před nastavením výšky lopatek vždy přístroj odpojte od zdroje napájení.
- Zmražené ingredience před zpracováním vždy důkladně rozmrazte.
- Nedotýkejte se pohybujících se částí. Nestrkejte ruce do mísy a nepřibližujte je k lopatce.
- Nesprávné používání příslušenství může způsobit zranění.

Další bezpečnostní upozornění najdete v návodu k použití kuchyňského robotu.

Čištění

- Před čištěním robot vždy vypněte a přívodní kabel vytáhněte ze zásuvky.
- Před čištěním uvolněte rukojeť vnitřní místy a obě části od sebe oddělte.
- Myjte ručně a poté řádně osušte nebo myjte v myčce.
- Některé potraviny způsobují změnu barevného odstínu plastických hmot. To je normální, plastický materiál se tím nepoškodí a chuť jídel zůstane stejná. Zbarvení je možné odstranit hadříkem navlhčeným v rostlinném oleji.

Před prvním použitím

Umyjte všechny části - viz „Čištění“.

Popis

- ① Lopatková sestava
 - A** Hřídel lopatky pro přístroj Chef XL
 - B** Hřídel lopatky pro přístroj Chef
 - C** Matice
 - D** Dolní část lopatkové sestavy
- ② Vnitřní mísa
- ③ Hrubé síto
- ④ Jemné síto
- ⑤ Vnější mísa
- ⑥ Vodítka pro kotouče

Sestavení lopatky **A**

S nástavcem se dodávají dvě hřídele. Provéřte v tabulce kompatibility, zda jste zvolili hřídel určenou pro váš kuchyňský robot.

Poznámka: Matice lopatky se dodává nasazená na hřídel pro přístroj Chef XL. Pokud máte model Chef, sundejte matici a nasuňte ji na hřídel určenou pro model Chef.

- ① Nasadte matici na hřídel a otočením ji zajistěte.
- ② Vložte hřídel do dolní části lopatkové sestavy a otočením po směru hodinových ručiček ji zajistěte. Provéřte, zda je matice utažená.

Sestavení pasírovače

B - G

- 1 Zvedněte rameno robota.
- 2 Před použitím nástavce sundejte nasazený tepelný štít/kryt hlavice a ochranný kryt.
- 3 Vložte do mísy robota vnější mísu nástavce a zatlačte ji dolů, aby řádně dosedla. Provéřte, zda rukojeti vnější mísy směřují na robotu dopředu a dozadu.
- 4 Vložte kotouč. (Informace o tom, který kotouč a kterou stranu je vhodné použít, najdete v tabulce doporučeného nastavení.)

Poznámka: Aby vnitřní mísa řádně zapadla na místo, prověřte, zda je zvolený kotouč zarovnaný s vodítky na vnější míse.

- 5 Vložte vnitřní mísu a zacvakněte ji na místo.
- 6 Vložte lopatkovou sestavu do výstupu pro nástroje a zatlačením ji zajistěte.

Úprava výšky lopatky

G - I

Lopatka by se měla lehce dotýkat síta a horní hrana lopatky by měla být zarovnaná s drážkovanou čarou na vnitřní míse.

- 1 Odpojte kuchyňský robot od zdroje napájení.
- 2 Zvedněte rameno robota a nasadte lopatkovou sestavu. Spusťte rameno robota.
- 3 Pokud je třeba upravit polohu lopatky, zvedněte rameno robota a lopatku vyjměte.
- 4 Pomocí vhodného 15mm klíče dostatečně uvolněte matici, aby bylo možné nastavit hřídel.

V případě potřeby spusťte lopatku níž otáčením hřídele proti směru hodinových ručiček, aby byla horní hrana lopatky zarovnaná s čarou vyznačenou na vnitřní míse.

Je-li třeba vysunout lopatku výš, otáčejte hřídelí po směru hodinových ručiček.

- 5 Vsuňte nástroj z výstupu a utáhněte matici.
- 6 Nasadte znovu lopatku na robota a spusťte rameno robota. Zkontrolujte, jestli je nyní poloha lopatky správná.
- 7 V případě potřeby opakujte celý postup, dokud nebude nástroj správně nastavený. Jakmile bude lopatka ve správné poloze, pevně utáhněte matici.

Poznámka: Zobrazený klíč slouží pouze pro ilustraci.

Použití pasírovače **J** - **L**

- 1 Nechejte potraviny vychladnout.
- 2 Přepněte přístroj na minimální rychlost. Nepřidávejte najednou více než 500 g potravin.
- 3 Pomalu zvyšujte rychlost na stupeň 1 nebo 2. Pokud potraviny vystřikují ven, snižte rychlost.
- 4 Mezi jednotlivými dávkami vyčistěte kotouč.
- 5 Před čištěním uvolněte rukojeti vnitřní mísy a obě části od sebe oddělte.

Rady a tipy

- Zeleninu a tvrdší ovoce před zpracováním uvařte.
- Nechejte potraviny před zpracováním vychladnout.
- Zmražené ovoce a zeleninu před zpracováním vždy důkladně rozmrazte.
- Větší kusy potravin nakrájejte na 4–5cm kousky.
- Některé potraviny mohou při zpracování ulpívat na stranách vnitřní mísy. Zastavte přístroj a seškrábněte je.
- **Veškeré ovoce před zpracováním vypeckujte.**
- Nejlepších výsledků dosáhnete, když budete zpracovávat zralé ovoce a zeleninu. Nezralé potraviny mohou ovlivnit výkon přístroje a prodloužit dobu zpracování.

Tabulka doporučených rychlostí

Zpracovávané potraviny		
Jemné síto – hladká strana		
Mouka		500 g
Moučkový cukr		500 g
Maliny		500 g
Jemné síto – hrubá strana		
Vařené brambory (ve slupce)	Nakrájejte na 4,5cm kousky.	500 g
Vařená rajčata		500 g
Vařená mrkev	Mrkev před vařením očistěte a nakrájejte na 1cm kousky.	500 g
Dušená jablka	Před vařením a zpracováním nakrájejte na čtvrtky.	500 g
Jahody	Odstopkujte a nakrájejte na stejně velké kousky.	500 g
Mango	Nakrájejte na 3cm kostky.	250 g
Kiwi	Oloupejte a nakrájejte na čtvrtky	500 g
Vařené hrušky	Nakrájejte na čtvrtky.	400 g

Hrubé síto – hladká strana		
Celozrnná mouka		500 g
Moučkový cukr		500 g
Hrubé síto – hrubá strana		
Vařené třešně	Před zpracováním vypeckujte.	200 g
Vařené švestky	Před zpracováním vypeckujte a nakrájejte na čtvrtky.	500 g
Vařené broskve	Před zpracováním vypeckujte a nakrájejte na čtvrtky.	500 g
Sušenky	Rozlámejte na čtvrtky. Nezpracovávejte najednou více než 200 g.	200 g
Banán	Nakrájejte na 2cm kolečka.	500 g
Vařená rebarbora	Nakrájejte na 3cm kousky.	500 g
Pomeranče	Oloupejte a rozdělte na dílky.	250 g
Filety z lososa	Nakrájejte na 3cm kousky.	250 g
Vařený řapíkatý celer	Nakrájejte na 3cm kousky.	350 g

Servis a údržba

- Pokud při používání nástavce, narazíte na jakékoli problémy, před vyžádáním pomoci 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.

Magyar

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

Első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- A részegységek fel- és leszerelése, valamint a készülék tisztítása előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból.
- A keverőlapát, a finom és durva rostélyok élesek, ezért a felszerelés, leszerelés és tisztítás közben legyen óvatos.
- A keverőlapát magasságának beállítása előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból.
- Feldolgozás előtt alaposan olvassa ki a fagyasztott hozzávalókat.
- Ne érjen a mozgó alkatrészekhez. A kezét ne tegye az edénybe és tartsa távol a keverőlapáttól.
- A tartozék helytelen használata balesetet okozhat.

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

Tisztítás

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a gépet, és a hálózati dugaszt húzza ki a konnektorból.
- Tisztítás előtt oldja ki a belső edény fogantyújának rögzítőjét, és válassza szét a részegységeket.
- Kézzel mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg, vagy a tisztításhoz használjon mosogatógépet.
- Bizonyos élelmiszerek hatására a műanyag elszíneződhet. Ez normális jelenség, ami nem károsítja a műanyagot, illetve nem befolyásolja az élelmiszerek ízét. Az ilyen elszíneződések növényi olajba mártott ruhadarabbal dörzsölve eltávolíthatók.

Az első használat előtt

Mossa el az alkatrészeket – lásd: „Tisztítás”.

A készülék részei

- ① Keverőlapát-egység
 - A** Chef XL keverőlapát-tengely
 - B** Chef keverőlapát-tengely
 - C** Anyacsavar
 - D** Keverőlapát alsó része
- ② Belső edény
- ③ Durva rostély
- ④ Finom rostély
- ⑤ Külső edény
- ⑥ Rostély vezetőbűtykei

A keverőlapát összeszerelése **A**

A csomagban két tengely található.

A kompatibilitási táblázat alapján válassza ki a konyhai robotgépének megfelelő tengelyt.

Megjegyzés: A keverőlapát-egység anyacsavarja a Chef XL tengelyre lesz felszerelve. Ha Chef méretű konyhai robotgépe van, vegye le az anyacsavart, és csavarja a Chef tengelyre.

- ① Illessze az anyacsavart a tengelyre, és csavarja addig, amíg rögzül.
- ② Illessze a tengelyt a keverőlapát alsó részébe, és jobbra forgatva rögzítse. Ellenőrizze, hogy az anyacsavar meg legyen húzva.

A daráló tartozék összeszerelése **B** - **G**

- 1 Hajtsa fel a gépkart.
- 2 A tartozék használata előtt távolítsa el a már felszerelt hővédőt/fejvédőt és fröccsenésgátlót.
- 3 Helyezze a külső edényt a keverőedénybe, és lenyomva rögzítse. Ügyeljen arra, hogy a külső edény két fogantyúja a konyhai robotgép elülső és hátsó része felé nézzen.
- 4 Helyezze be a rostélyt. (A felhasználási útmutató táblázatában talál útmutatást arra vonatkozóan, hogy melyik rostélyt és a rostélyt

melyik oldalát használja.)

Megjegyzés: A belső edény biztonságos rögzítése érdekében ellenőrizze, hogy a kiválasztott rostély illeszkedjen a külső edény vezetőbűtykeihez.

- 5 Helyezze be a belső edényt, és pattintsa a helyére.
- 6 Helyezze a keverőlapát-egységet a keverőfej csatlakozóaljzatába, nyomja felfelé, és fordítsa el, hogy rögzüljön.

A keverőlapát magasságának beállítása

G - **I**

A keverőlapát lapátjainak enyhén rá kell hajolniuk a rostélyra, és a lapát alsó részének teteje legyen egy vonalban a belső edény texturált vonalával.

- 1 Húzza ki a konyhai robotgép hálózati csatlakozóját a konnektorból.
- 2 Hajtsa fel a gépkart, és helyezze be a keverőlapát-egységet. Engedje le a gépkart.
- 3 Ha a keverőlapát állását módosítani kell, emelje fel a gépkart, és vegye ki a keverőlapátot.
- 4 Egy 15 mm-es villáskulccsal lazítsa meg az anyacsavart annyira, hogy a tengelyt beállíthassa. Ha szükséges, eressze lejjebb a keverőlapát tetejét, hogy illeszkedjen a belső edény texturált vonalához – forgassa el a tengelyt balra. Ha a keverőlapát tetejét feljebb szeretné emelni, akkor a tengelyt forgassa el jobbra.
- 5 Vegye ki a keverőlapátot a csatlakozóaljzataból, és húzza meg újra az anyacsavart.
- 6 Helyezze vissza a keverőlapátot a robotgépbe, és engedje le a gépkart. Ellenőrizze a keverőlapát állását.
- 7 Szükség esetén ismételje meg a fenti lépéseket, amíg a keverőlapát beállítása megfelelő nem lesz.

Amikor ezt elérte, végleg húzza meg az anyacsavart.

Megjegyzés: A villáskulcs az ábrán csak illusztrációs célokat szolgál.

A daráló tartozék használata **J - L**

- 1 Hagyja a főtt ételt lehűlni.
- 2 Állítsa a készüléket a legkisebb („min”) sebességre. Egyszerre legfeljebb 500 g hozzávalót adjon hozzá.
- 3 Lassan növelje a sebességet az 1-es vagy 2-es fokozatra. Kifröccsenés esetén csökkentse a sebességet.
- 4 A feldolgozási menetek között tisztítsa meg a rostélyt.
- 5 Tisztítás előtt oldja ki a belső edény fogantyúinak rögzítőjét, és válassza szét a részegységeket.

Tanácsok és tippek

- A zöldségeket és keményebb gyümölcsöket feldolgozás előtt főzze meg.
- A feldolgozás előtt hagyja a főtt ételt lehűlni.
- Feldolgozás előtt alaposan olvassza ki a fagyasztott gyümölcsöket és zöldségeket.
- A nagyobb ételdarabokat vágja 4-5 cm-es darabokra.
- A feldolgozás során egyes hozzávalók a belső edény oldalához tapadhatnak. Állítsa le a gépet, és kaparja le az edény oldalát.
- **Feldolgozás előtt minden gyümölcsből távolítsa el a magokat.**
- A legjobb eredmény elérése érdekében csak teljesen érett gyümölcsöt és zöldséget aprítson. Az éretlen gyümölcs és zöldség ronthatja a teljesítményt és növelheti a feldolgozási időt.

Felhasználási útmutató

Feldolgozandó hozzávaló



Max

Finom rostély – sima oldal

Liszt		500 g
Porcukor		500 g
Málna		500 g

Finom rostély – érdes oldal

Főtt burgonya (héjastul)	4,5 cm-es darabokra vágva.	500 g
Főtt paradicsom		500 g
Főtt sárgarépa	A sárgarépát hámozza meg és vágja 1 cm-es szeletekre a főzés előtt.	500 g
Párolt alma	Főzés és feldolgozás előtt vágja négyfelé.	500 g
Eper	Tisztított eper. Egyforma darabokra vágva.	500 g
Mangó	3 cm-es kockákra vágva.	250 g
Kivi	Hámozza meg és vágja négyfelé.	500 g
Főtt körte	Négyfelé vágva.	400 g

Durva rostély - sima oldal		
Teljes kiőrlésű liszt		500 g
Porcukor		500 g
Durva rostély - érdes oldal		
Főtt cseresznye	Feldolgozás előtt magozza ki.	200 g
Főtt szilva	A feldolgozás előtt magozza ki és vágja négyfelé.	500 g
Főtt őszibarack	A feldolgozás előtt magozza ki és vágja négyfelé.	500 g
Keksz	Törje négyfelé. Egy menetben max. 200 g hozzávalót dolgozzon fel.	200 g
Banán	Vágja 2 cm-es szeletekre.	500 g
Főtt rebarbara	3 cm-es darabokra vágva.	500 g
Narancs	Hámozza meg és bontsa gerezdekre.	250 g
Lazacfilé	3 cm-es darabokra vágva.	250 g
Főtt zeller	3 cm-es darabokra vágva.	350 g

Szerviz és vevőszolgálat

- Ha bármilyen problémát tapasztal a tartozék használata során, 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.

Bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Przed zdejmowaniem, zakładaniem oraz czyszczeniem części należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego.
- Łopatki mieszadła oraz grube i drobne sita są ostre. Przy ich zdejmowaniu, zakładaniu i czyszczeniu należy zachować ostrożność.
- Przed ustawianiem wysokości mieszadła zawsze wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazdka.
- Przed przecieraniem składniki mrożone należy całkowicie rozmrozić.
- Nie dotykać żadnej części znajdującej się w ruchu. Nie wkładać rąk do miski ani nie zbliżać ich do łopatek.
- Stosowanie nasadki w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.

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

Czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenie wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego.
- Przed czyszczeniem odpiąć uchwyt wewnętrznej miski i rozdzielić części.
- Umyć w zmywarce do naczyń bądź ręcznie, a następnie dobrze wysuszyć.
- Niektóre składniki mogą spowodować przebarwienie plastikowych elementów urządzenia. Jest to całkowicie normalne zjawisko, które nie ma szkodliwego wpływu na tworzywo ani na smak potraw. Pocieranie plam szmatką umoczoną w oleju roślinnym może pomóc je usunąć.

Przed pierwszym użyciem

Umyć części – zob. ustęp pt.
„Czyszczenie”.

Oznaczenia

- ① Zespół mieszadła
 - A** Trzonek mieszadła Chef XL
 - B** Trzonek mieszadła Chef
 - C** Nakrętka
 - D** Dolna część mieszadła
- ② Miska wewnętrzna
- ③ Sito grube
- ④ Sito drobne
- ⑤ Miska zewnętrzna
- ⑥ Wypustki naprowadzające sito

Montaż mieszadła **A**

Opakowanie zawiera dwa trzonki; należy sprawdzić tabelę zgodności, aby mieć pewność, że używany jest trzonek odpowiedni do danego modelu robota Kitchen Machine.

Uwaga: Nakrętka zespołu mieszadła jest fabrycznie mocowana na trzonku Chef XL. W przypadku robota Kitchen Machine o rozmiarze Chef, należy zdjąć nakrętkę i umieścić ją na trzonku o rozmiarze Chef.

- ① Nałożyć nakrętkę na trzonek i przekręcić ją, aby zablokować ją na miejscu.
- ② Wsunąć trzonek do dolnej części mieszadła i przekręcić w kierunku zegara, aby go zabezpieczyć na miejscu. Sprawdzić, czy nakrętka jest dokręcona.

Montaż sitka do przecierania **B - G**

- 1 Unieść głowicę robota.
- 2 Przed użyciem nasadki zdjąć wszystkie ewentualnie zamocowane już na urządzeniu osłony termiczne/osłony głowicy i osłonę przeciwozpryskową.

- 3 Przymocować miskę zewnętrzną do miski do mieszania, naciskając ją, aby zabezpieczyć ją na miejscu. Sprawdzić, czy dwa uchwyty miski zewnętrznej są skierowane do przodu i do tyłu robota Kitchen Machine.
- 4 Wsunąć sito. (Wskazówki dotyczące tego, którego sita i której strony sita użyć, znajdują się w tabeli zaleceń.) Uwaga: Aby bezpiecznie wpiąć miskę wewnętrzną na miejsce, należy upewnić się, że wybrane sito zostało zrównane z wypustkami naprowadzającymi w misce zewnętrznej.
- 5 Wsunąć miskę wewnętrzną i wpiąć ją na miejsce.
- 6 Wsunąć zespół mieszadła do gniazda mieszadeł, a następnie nacisnąć i przekręcić, aby zablokować go na miejscu.

Regulowanie wysokości mieszadła **G - I**

Łopatki mieszadła powinny się lekko ugiąć, naciskając na sito, a wierzch dolnej części mieszadła powinien być zrównany z górną częścią tekstuowanego obszaru na misce wewnętrznej.

- 1 Wyjąć wtyczkę robota Kitchen Machine z gniazodka.
- 2 Unieść głowicę robota i wsunąć zespół mieszadła. Opuścić głowicę robota.
- 3 Jeżeli konieczne jest wyregulowanie mieszadła, ponownie unieść głowicę i wyjąć mieszadło.
- 4 Za pomocą odpowiedniego 15-milimetrowego klucza poluzować nakrętkę na tyle, by możliwa była zmiana długości trzonka. W razie potrzeby obniżyć górną część mieszadła, aby zrównać ją z tekstuowaną linią na misce wewnętrznej, następnie przekręcić trzonek w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

By unieść górną część mieszađła, przekreć trzonek w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

- 5 Wyjąć mieszađło z gniazda i dokreć nakrećkę.
- 6 Ponownie zamocować mieszađło w robocie, a następnie opuścić głowicę. Sprawdź, czy pozycja jest prawidłowa.
- 7 W razie konieczności czynność powtarzać do momentu, aż mieszađło znajdzie się na odpowiedniej wysokości. Po wyregulowaniu wysokości mieszađła mocno dokreć nakrećkę.

Uwaga: Klucz pokazany jest wyłącznie dla celów ilustracyjnych.

Użytkowanie sitka do przecierania **J - L**

- 1 Składniki gotowane należy ostudzić.
- 2 Ustawić urządzenie na prędkości „min”. Za jednym razem dodawać do 500 g składników.
- 3 Powoli zwiększyć obroty do prędkości 1 lub 2. Jeżeli składniki zaczną być rozchłapywane, zmniejszyć prędkość.
- 4 Pomiedzy partiami czyścić sito.
- 5 Przed czyszczeniem odpiąć uchwyty miski wewnętrznej i rozdzielić części.

Porady i wskazówki

- Przed przecieraniem warzywa i twarde owoce ugotować.
- Przed przecieraniem składników gotowanych należy zaczekać, aż ostygną.
- Przed przecieraniem mrożone owoce i warzywa całkowicie rozmrozić.
- Większe składniki pokroić na kawałki wielkości 4-5 cm.
- Niektóre składniki mogą przyklejać się do boków miski wewnętrznej podczas przecierania. Pracę należy przerwać i zgarnąć składniki z boków miski.
- **Przed przecieraniem z wszystkich owoców usunąć pestki.**
- Najlepsze wyniki daje używanie w pełni dojrzałych owoców i warzyw. Niedojrzałe składniki mogą wpłynąć na wydajność i wydłużyć czas przecierania.

Tabela zaleceń

Składnik		 Max
Sito drobne – strona gładka		
Mąka		500 g
Cukier puder		500 g
Maliny		500 g
Sito drobne – strona szorstka		
Gotowane ziemniaki (ze skórką)	Pokroić na kawałki wielkości 4,5 cm.	500 g
Gotowane pomidory		500 g
Gotowana marchewka	Przed ugotowaniem marchew obrać i pokroić na plasterki grubości 1 cm.	500 g
Duszone jabłka	Przed ugotowaniem i przecieraniem pokroić na ćwiartki.	500 g

Truskawki	Z truskawek usunąć szypułki. Pokroić na kawałki równej wielkości.	500 g
Mango	Pokroić na kawałki wielkości 3 cm.	250 g
Kiwi	Obrać ze skórki i podzielić na ćwiartki.	500 g
Gotowane gruszki	Pokroić na ćwiartki.	400 g
Sito grube – strona gładka		
Mąka razowa		500 g
Cukier puder		500 g
Sito grube – strona szorstka		
Gotowane wiśnie	Przed przecieraniem usunąć pestki.	200 g
Gotowane śliwki	Przed przecieraniem usunąć pestki i pokroić na ćwiartki.	500 g
Gotowane brzoskwinie	Przed przecieraniem usunąć pestki i pokroić na ćwiartki.	500 g
Ciastka	Połamane na ćwiartki. Przecierać do 200 g na raz.	200 g
Banany	Pokroić na plastry o grubości 2 cm.	500 g
Gotowany rabarbar	Pokroić na kawałki wielkości 3 cm.	500 g
Pomarańcze	Obrać i podzielić na cząstki.	250 g
Filety z łososia	Pokroić na kawałki wielkości 3 cm.	250 g
Gotowany seler	Pokroić na kawałki wielkości 3 cm.	350 g

Serwis i punkty obsługi klienta

- W razie wszelkich problemów z obsługą przystawki, przed wystąpieniem o pomoc prosimy o odwiedzenie strony 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.

Ελληνικά

Ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα πριν από την τοποθέτηση ή την αφαίρεση μερών ή πριν από τον καθαρισμό.
- Η λεπίδα αναδευτήρα, καθώς και τα πλέγματα για ψιλό και χοντρό κόψιμο, είναι αιχμηρά. Να τα χειρίζεστε με προσοχή κατά την τοποθέτηση, την αφαίρεση και τον καθαρισμό.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα, προτού ρυθμίσετε το ύψος του αναδευτήρα.
- Αφήστε τα παγωμένα υλικά να αποψυχθούν πολύ καλά πριν από την επεξεργασία.
- Μην αγγίζετε μέρη που κινούνται. Μην βάζετε τα χέρια σας μέσα στο μπολ, ούτε κοντά στον αναδευτήρα.
- Η κακή χρήση του εξαρτήματος μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.

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

Καθαρισμός

- Απενεργοποιείτε και αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή προτού την καθαρίσετε.
- Απασφαλίστε τη λαβή του εσωτερικού μπολ και διαχωρίστε τα μέρη πριν από τον καθαρισμό.
- Πλύνετε στο χέρι, έπειτα στεγνώστε πολύ καλά ή πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.
- Κάποιες τροφές μπορεί να προκαλέσουν αλλοίωση του χρώματος του πλαστικού. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό και δεν έχει βλαβερές συνέπειες για το πλαστικό ούτε θα επηρεάσει τη γεύση του φαγητού. Για να αφαιρέσετε το αλλοιωμένο χρώμα, τρίψτε με ένα πανί εμποτισμένο με φυτικό λάδι.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

Πλύνετε τα μέρη - βλ. «Καθαρισμός».

Επεξήγηση συμβόλων

- ① Διάταξη αναδευτήρα
 - A** Άξονας αναδευτήρα Chef XL
 - B** Άξονας αναδευτήρα Chef
 - C** Παξιμάδι
 - D** Κάτω μέρος του αναδευτήρα
- ② Εσωτερικό μπολ
- ③ Χοντρό πλέγμα
- ④ Λεπτό πλέγμα
- ⑤ Εξωτερικό μπολ
- ⑥ Οδηγοί ευθυγράμμισης πλέγματος

Πώς συναρμολογείται ο Αναδευτήρας **A**

Στη συσκευασία παρέχονται δύο άξονες, ανατρέξτε στο διάγραμμα για να βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε τον σωστό άξονα για την Κουζίνομηχανή σας
Σημείωση: Το παξιμάδι της διάταξης αναδευτήρα θα έχει τοποθετηθεί στον άξονα του Chef XL. Εάν διαθέτετε Κουζίνομηχανή Chef, αφαιρέσετε το παξιμάδι και τοποθετήστε το επάνω στον άξονα μεγέθους Chef.

- ① Τοποθετήστε το παξιμάδι στον άξονα και στρέψτε για να ασφαλίσει στη θέση του.
- ② Εισαγάγετε τον άξονα στο κάτω μέρος του αναδευτήρα και στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει. Βεβαιωθείτε ότι το παξιμάδι έχει σφίξει.

Πώς συναρμολογείται το εξάρτημα του μύλου

B - G

- 1 Ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ.
- 2 Προτού χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα, αφαιρέστε οποιοδήποτε προστατευτικό από τη θερμότητα / κάλυμμα κεφαλής και

προστατευτικό για το πιτσίσιομα έχει ήδη τοποθετηθεί.

- 3 Τοποθετήστε το εξωτερικό μπολ μέσα στο μπολ ανάμειξης, πιέζοντας προς τα κάτω για να ασφαλίσει. Βεβαιωθείτε ότι οι δύο λαβές του εξωτερικού μπολ είναι στραμμένες προς το μπροστινό και το πίσω μέρος της Κουζίνομηχανής.
- 4 Τοποθετήστε ένα πλέγμα. (Ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενης χρήσης για οδηγίες σχετικά με το ποιο πλέγμα και ποια πλευρά πλέγματος να χρησιμοποιήσετε).
Σημείωση: Για να ασφαλίσει το εσωτερικό μπολ στη θέση του, βεβαιωθείτε ότι το πλέγμα είναι ευθυγραμμισμένο με τους οδηγούς του εξωτερικού μπολ.
- 5 Τοποθετήστε το εσωτερικό μπολ και ασφαλίστε το στη θέση του.
- 6 Τοποθετήστε τη διάταξη αναδευτήρα στην υποδοχή εργαλείου, σπρώξτε προς τα πάνω και στρέψτε για να ασφαλίσει στη θέση της.

Πώς ρυθμίζεται το ύψος του αναδευτήρα **G - I**

Οι λεπίδες του αναδευτήρα θα πρέπει να έχουν μια ελαφρά κλίση προς το πλέγμα και η κορυφή του κάτω μέρους του αναδευτήρα θα πρέπει να ευθυγραμμίζεται με την κορυφή του ανάγλυφου τμήματος του εσωτερικού μπολ.

- 1 Αποσυνδέστε την Κουζίνομηχανή από την πρίζα.
- 2 Ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ και τοποθετήστε τη διάταξη του αναδευτήρα. Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ.
- 3 Εάν ο αναδευτήρας πρέπει να ρυθμιστεί, ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ και αφαιρέστε τον αναδευτήρα.

- 4 Χρησιμοποιώντας το κατάλληλο γαλλικό κλειδί 15 mm, χαλαρώστε το παξιμάδι όσο χρειάζεται για να ρυθμίσετε τον άξονα. Εάν χρειαστεί, να κατεβάσετε το επάνω μέρος του αναδευτήρα ώστε να ευθυγραμμιστεί με την ανάγλυφη γραμμή του εσωτερικού μπολ, στρέψτε τον άξονα αριστερόστροφα. Για να ανεβάσετε το επάνω μέρος του αναδευτήρα, στρέψτε τον άξονα δεξιόστροφα.
- 5 Αφαιρέστε το εργαλείο από την υποδοχή και σφίξτε ξανά το παξιμάδι.
- 6 Επανατοποθετήστε τον αναδευτήρα στο μίξερ και κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ. Βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί σωστά.
- 7 Επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα όσες φορές χρειαστεί, έως ότου το εργαλείο τοποθετηθεί σωστά. Στη συνέχεια, σφίξτε καλά το παξιμάδι.

Σημείωση: Το κλειδί απεικονίζεται μόνο για λόγους εικονογράφησης.

Για να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα του μύλου



- 1 Αφήστε τα μαγειρεμένα τρόφιμα να κρυώσουν.
- 2 Επιλέξτε την ελάχιστη ταχύτητα («min»). Προσθέτετε 500 g τροφίμων τη φορά.
- 3 Αυξήστε σταδιακά την ταχύτητα στο 1 ή στο 2. Μειώστε την ταχύτητα εάν παρατηρήσετε πιτσίσισμα.
- 4 Να καθαρίζετε το πλέγμα κάθε φορά, προτού προσθέσετε κι άλλα τρόφιμα.
- 5 Απασφαλίστε τις λαβές του εσωτερικού μπολ και διαχωρίστε τα μέρη πριν από το καθάρισμα.

Συμβουλές και υποδείξεις

- Μαγειρέψτε τα λαχανικά και τα σκληρά φρούτα πριν από την επεξεργασία.
- Αφήστε τα μαγειρεμένα τρόφιμα να κρυώσουν πριν από την επεξεργασία.
- Αφήστε τα παγωμένα φρούτα και λαχανικά να αποψυχθούν πολύ καλά πριν από την επεξεργασία.
- Κόβετε τα μεγαλύτερα κομμάτια τροφίμων σε κομμάτια των 4-5 cm.
- Κατά την επεξεργασία, ορισμένα υλικά μπορεί να κολλήσουν στα τοιχώματα του μπολ. Διακόψτε τη λειτουργία της συσκευής και ξεκολλήστε τα υλικά από τα τοιχώματα του μπολ
- **Αφαιρείτε τα κουκούτσια από όλα τα φρούτα πριν από την επεξεργασία.**
- Για καλύτερα αποτελέσματα, να χρησιμοποιείτε φρούτα και λαχανικά που έχουν ωριμάσει πλήρως. Τα άγουρα προϊόντα μπορεί να επηρεάσουν την απόδοση και να αυξήσουν τον χρόνο επεξεργασίας.

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης		
Τρόφιμα για επεξεργασία		
Πλέγμα για λεπτό κόψιμο - Λεία πλευρά		
Αλεύρι		500 g
Ζάχαρη άχνη		500 g
Σμέουρα		500 g
Πλέγμα για λεπτό κόψιμο - Τραχιά πλευρά		
Μαγειρεμένες πατάτες (με τη φλούδα)	Κόψτε σε κομμάτια των 4,5 cm.	500 g
Μαγειρεμένες ντομάτες		500 g
Μαγειρεμένα καρότα	Καθαρίζετε και κόβετε τα καρότα σε φέτες 1 cm πριν από το μαγείρεμα.	500 g
Βρασμένα μήλα	Κόβετε στα τέσσερα πριν από το μαγείρεμα και την επεξεργασία.	500 g
Φράουλες	Φράουλες, χωρίς το κοτσάνι Κόβετε σε κομμάτια όμοιου μεγέθους.	500 g
Μάνγκο	Κόβετε σε κύβους των 3 cm.	250 g
Ακτινίδια	Ξεφλουδίζετε και κόβετε στα τέσσερα.	500 g
Μαγειρεμένα αχλάδια	Κόβετε στα τέσσερα.	400 g
Πλέγμα για χοντρό κόψιμο - Λεία πλευρά		
Αλεύρι ολικής άλεσης		500 g
Ζάχαρη άχνη		500 g
Πλέγμα για χοντρό κόψιμο - Τραχιά πλευρά		
Μαγειρεμένα κεράσια	Αφαιρείτε τα κουκούτσια πριν από την επεξεργασία.	200 g
Μαγειρεμένα δαμάσκηνα	Αφαιρείτε τα κουκούτσια και κόβετε στα τέσσερα πριν από την επεξεργασία.	500 g
Μαγειρεμένα ροδάκινα	Αφαιρέστε τα κουκούτσια και κόψτε στα τέσσερα πριν από την επεξεργασία.	500 g
Μπισκότα	Σπάστε στα τέσσερα. Επεξεργαστείτε έως 200 g τη φορά.	200 g
Μπανάνα	Κόψτε σε φέτες των 2 cm.	500 g
Μαγειρεμένο ραβέντι	Κόψτε σε κομμάτια των 3 cm.	500 g
Πορτοκάλια	Αφαιρείτε τη φλούδα και ξεχωρίζετε τις φέτες	250 g
Φιλέτα σολομού	Κόψτε σε κομμάτια των 3 cm.	250 g
Μαγειρεμένο σέλιρι	Κόψτε σε κομμάτια των 3 cm.	350 g

Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη λειτουργία του εξαρτήματός σας, προτού ζητήσετε βοήθεια 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.

Меры безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- Перед установкой или снятием деталей или чисткой отключите прибор от сети.
- Лезвие лопасти, мелкое и крупное сита острые, будьте осторожны при установке, снятии и чистке.
- Всегда отключайте прибор от сети перед установкой высоты лопасти.
- Перед обработкой как следует размораживайте замороженные ингредиенты.
- Не прикасайтесь к движущимся частям. Не допускайте попадания рук в чашу и держите их подальше от лопасти.
- Неправильное использование насадки может привести к травме.

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

Чистка

- Перед чисткой прибора всегда выключайте его и отсоединяйте от сети.
- Отсоедините ручку внутренней чаши и разъедините части перед чисткой.
- Вымойте вручную, затем тщательно высушите или вымойте в посудомоечной машине.
- Некоторые продукты могут обесцвечивать пластиковые детали. Это считается нормальным, не приводит к повреждению деталей и не влияет на вкус пищи. Для удаления обесцвеченного пятна потрите его тканью, смоченной растительным маслом.

Перед первым использованием

Промойте детали. См. раздел ‘Чистка’.

Основные компоненты

- ① Лопастной блок
 - A** Вал лопасти Chef XL
 - B** Вал лопасти Chef
 - C** Гайка
 - D** Нижняя часть лопасти
- ② Внутренняя чаша
- ③ Грубое сито
- ④ Тонкое сито
- ⑤ Внешняя чаша
- ⑥ Метки для ориентации экрана

Как собрать лопасть **A**

В комплекте поставляются два вала, проверьте таблицу совместимости, чтобы убедиться, что вы используете правильный вал для вашей кухонной машины.

Примечание: Гайка для монтажа лопасти установлена на валу Chef XL заводом -производителем. Если ваша кухонная машина размера Chef, снимите гайку и установите на вал размера Chef.

- ① Установите гайку на вал и поверните до фиксации.
- ② Вставьте вал в нижнюю часть лопасти и поверните по часовой стрелке для фиксации. Убедитесь, что гайка закручена.

Как собрать насадку для протирки продуктов

B - G

- 1 Поднимите головку миксера.
- 2 Перед использованием насадки снимите установленный теплозащитный экран/головной щит и брызгозащитную крышку.
- 3 Поместите внешнюю чашу в чашу для смешивания, подтолкнув ее вниз до фиксированного положения. Две ручки внешней чаши должны быть обращены к передней и задней части кухонной машины.

- 4 Вставьте сито. (См. таблицу с рекомендациями по продуктам для указаний о том, какое сито и какую сторону сита использовать).
Примечание: Для того чтобы внутренняя чаша надежно встала на место, выбранное вами сито должно быть совмещено со специальными метками на внешней чаше.
- 5 Вставьте внутреннюю чашу и зафиксируйте ее на месте.
- 6 Вставьте лопастной блок в гнездо для насадки, подтолкните вверх и поверните, чтобы зафиксировать на месте.

Регулировка высоты лопасти **G - I**

Лезвия лопасти должны слегка прогибаться, прикасаясь к ситу, а верхняя часть нижней части лопасти должна совпадать с верхней частью рельефной области внутренней поверхности чаши.

- 1 Отключите кухонную машину от сети.
- 2 Поднимите головку миксера и вставьте лопастной блок. Опустите головку миксера.
- 3 Если лопасть необходимо отрегулировать, поднимите головку миксера и снимите лопасть.
- 4 Используя подходящий по размеру 15-мм гаечный ключ, ослабьте гайку настолько, чтобы положение вала можно было отрегулировать. При необходимости, опустите верхнюю часть лопасти, чтобы она совместилась с рельефной линией внутренней чаши и поверните вал против часовой стрелки. Чтобы поднять верхнюю часть лопасти, поверните вал по часовой стрелке.

- 5 Достаньте инструмент из гнезда и снова закрутите гайку.
- 6 Снова установите лопасть на кухонную машину и опустите головку миксера. Проверьте правильность положения.
- 7 Повторяйте описанные выше действия по мере необходимости, пока инструмент не будет правильно установлен. Как только это произойдет, плотно закрутите гайку.

Примечание: Гаечный ключ на схеме представлен только для иллюстрации.

Как пользоваться насадкой для протирания продуктов



- 1 Дайте приготовленным продуктам остыть.
- 2 Установите положение "Мин". Загружайте до 500 г продуктов за один раз.
- 3 Медленно увеличьте скорость до скорости 1 или 2. При наличии брызг уменьшите скорость.
- 4 В интервалах между партиями очищайте сито.
- 5 Перед чисткой отсоедините ручки внутренней чаши и разъедините части.

Советы

- Отваривайте овощи и твердые фрукты перед обработкой.
- Перед обработкой дайте отваренным продуктам остыть.
- Тщательно размораживайте замороженные фрукты и овощи перед обработкой.
- Нарезьте более крупные куски продуктов на кусочки размером 4-5 см.
- В процессе обработки некоторые ингредиенты могут прилипнуть к стенкам внутренней чаши. Остановите работу прибора и поскрейте стенки чаши.
- **Перед переработкой удалите косточки из всех фруктов.**
- Для достижения наилучших результатов используйте полностью созревшие фрукты и овощи. Недозрелые продукты могут повлиять на качество работы и увеличить время обработки.

Таблица рекомендуемых количеств продуктов		
Продукт, проходящий обработку		 Max
Тонкое сито - Гладкая сторона		
Муки		500 г
Сахарная пудра		500 г
Малина		500 г
Тонкое сито - Грубая сторона		
Отварной картофель (с кожурой)	Нарезать на кусочки размером 4,5 см.	500 г
Отварные помидоры		500 г
Отварная морковь	Перед приготовлением очистите морковь и нарежьте ее ломтиками толщиной 1 см.	500 г
Тушеные яблоки	Перед приготовлением и обработкой разрежьте на четвертинки.	500 г
Клубника	Снимите с клубники кожицу. Нарежьте на кусочки равных размеров.	500 г
Манго	Нарежьте на кубики размером 3 см.	250 г
Киви	Почистите и нарежьте на четвертинки.	500 г
Отварные груши	Нарежьте на четвертинки	400 г
Грубое сито - гладкая сторона		
Цельнозерновая мука		500 г
Сахарная пудра		500 г
Грубое сито - грубая сторона		
Отварная вишня	Удалите косточки перед обработкой.	200 г
Отварная слива	Удалите косточки и разрежьте на четвертинки перед обработкой.	500 г
Отварные персики	Перед обработкой удалите косточки и разрежьте на четвертинки.	500 г
Печенье	Разломайте на четвертинки. Обработайте до 200 г. за раз.	200 г
Банан	Нарежьте ломтиками по 2 см.	500 г
Отварной ревень	Нарезать на кусочки размером 3 см.	500 г
Апельсины	Очистите от кожуры и разделите на ломтики.	250 г
Филе лосося	Нарезать на кусочки размером 3 см.	250 г
Отварной сельдерей	Нарезать на кусочки размером 3 см.	350 г

Обслуживание и забота о покупателях

- Если у вас возникнут затруднения при использовании насадки, перед обращением в службу поддержки 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 авторизованный 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.

Қазақша

Алдыңғы беттегі суреттерді жазыңыз

Қауіпсіздік

- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Барлық орауышты және белгілерін алып тастаңыз.
- Бөліктерді орнату немесе алу немесе тазалау алдында құрылғы ашасын розеткадан суырыңыз.
- Қалақшаның жүзі, ұсақ және ірі торлары өткір, орнату, алу және тазалау кезінде абайлап ұстаңыз.
- Қалақшаның биіктігін орнатпас бұрын, әрдайым құрылғы ашасын розеткадан суырыңыз.
- Араластырмас бұрын мұздатылған ингредиенттерді жақсылап ерітіңіз.
- Қозғалмалы бөліктерді ұстауға болмайды. Тостағаннан және қалақшадан қолыңызды алыс ұстаңыз.
- Саптаманы дұрыс пайдаланбау жарақатқа әкелуі мүмкін.

Қосымша қауіпсіздік нұсқауларын асүй машинасының негізгі нұсқау кітапшасынан қараңыз.

Тазалау

- Тазаламас бұрын әрқашан өшіріңіз және токтан ажыратыңыз.
- Тазалау алдында ішкі тостаған тұтқасын ажыратып, бөлек бөліктерді ажыратыңыз.
- Қолмен жуыңыз, содан кейін, мұқият кептіріңіз немесе ыдыс жуатын машинада жуыңыз.
- Кейбір тағамдар пластиктің түсін өзгертуі мүмкін. Бұл өте қалыпты жағдай және ол пластикке зиян келтірмейді және тағамның дәміне әсер етпейді. Түсінің өзгертілуін кетіру үшін өсімдік майына батырылған матамен сүртіңіз.

Алғаш рет қолданбас бұрын

Бөліктерін жуыңыз, «Тазалау» бөлімін қараңыз.

Перне

- ① Қалақша жинағы
 - A** Chef XL қалақша білігі
 - B** Chef қалақша білігі
 - C** Сомын
 - D** Қалақшаның төменгі бөлігі
- ② Ішкі тостаған
- ③ Ірі елек
- ④ Жіңішке елек
- ⑤ Сыртқы тостаған
- ⑥ Торды туралауға арналған нұсқаулар

Қалақшаны құрастыру **A**

Екі білік қаптамамен жеткізіледі, асүй машинасы үшін дұрыс білікті пайдаланып жатқаныңызға көз жеткізу үшін үйлесімділік кестесін тексеріңіз.

Ескертпе: қалақша жинағының сомыны Chef XL білігіне орнатылады. Егер Chef өлшемді асүй машинаңыз болса, сомынды алып, chef өлшемді білікке орнатыңыз.

- ① Сомынды біліктің үстіне қойып, бекіту үшін бұраңыз.
- ② Білікті қалақшаның төменгі бөлігіне салып, бекіту үшін сағат тілі бағытымен бұраңыз. Сомынның қатайтылғанына көз жеткізіңіз.

Тамақ әзірлеу Диірмен қондырмасы **B - G**

- 1 Миксер бастиегін көтеріңіз.
- 2 Қондырманы пайдаланар алдында, бұрын орнатылған жылыту/бастиек қалқанын және шашыратқышты алып тастаңыз.
- 3 Бекіту үшін төмен итеру арқылы сыртқы тостағанды араластырғыш ыдысқа бекітіңіз. Сыртқы тостағанның екі тұтқасы асүй машинасының алдыңғы және артқы жағына қарап тұрғанына көз жеткізіңіз.

- 4 Торды салыңыз. (Қай торды және тордың қай бетін пайдалану керектігін көрсету үшін ұсынылған пайдалану кестесін қараңыз). Ескертпе: Ішкі тостағанды мықтап бекіту үшін таңдалған тордың сыртқы тостағанның бағыттағыштарымен тураланғанына көз жеткізіңіз.
- 5 Ішкі тостағанды салып, орнына бекітіңіз.
- 6 Қалақша жинағын құралдың ұясына салыңыз, орнына бекіту үшін жоғары итеріп, бұраңыз.

Қалақша биіктігін реттеу

G - I

Қалақша жүздері торға сәл иілу керек, ал қалақшаның төменгі бөлігінің үстіңгі жағы ішкі тостағанның құрылымды бөлігінің жоғарғы жағына сәйкес келуі тиіс.

- 1 Асүй машинасын розеткадан ажыратыңыз.
- 2 Миксер бастиегін көтеріп, қалақша жинағын салыңыз. Миксер бастиегін түсіріңіз.
- 3 Қалақшаны реттеу қажет болса, миксер бастиегін көтеріп, қалақшаны алыңыз.
- 4 Тиісті 15 мм кілтті пайдаланып, біліктің реттелуін қамтамасыз ету үшін сомынды жеткілікті түрде босатыңыз. Қажет болса, қалақшаның жоғарғы бөлігін ішкі тостағанның текстураланған сызығымен туралау үшін түсіріңіз, білікті сағат тілі бағытына қарсы бұраңыз. Қалақшаның жоғарғы бөлігін көтеру үшін білікті сағат тілі бағытымен бұраңыз.
- 5 Құралды ұядан шығарып, сомынды қайта қатайтыңыз.
- 6 Қалақшаны миксерге қайта орнатыңыз және миксер бастиегін түсіріңіз. Күйінің дұрыс екеніне көз жеткізіңіз.

- 7 Құрал дұрыс орнатылғанша жоғарыдағы қадамдарды қажетінше қайталаңыз. Оған қол жеткізгеннен кейін сомынды мықтап қатайтыңыз.

Ескертпе: Көрсетілген кілт тек көрнекі мақсаттарға арналған.

Азық-түлік диірменін пайдалану Қондырма **J** - **L**

- 1 Өзірленген тағамды суытыңыз.
- 2 «Мин» күйіне ауыстырыңыз. Бір уақытта 500 г дейін азық-түлік қосыңыз.
- 3 Жылдамдықты ақырындап 1-ден 2-ге арттырыңыз. Шашырау орын алса, жылдамдықты азайтыңыз.
- 4 Партиялар арасындағы торды алыңыз.
- 5 Тазалау алдында ішкі тостағанның және бөлек бөліктерінің тұтқаларына бекітіңіз.

Пайдалы кеңестер

- Араластырар алдында көкөністер мен қаттырақ жемістерді пісіріп алыңыз.
- Араластырар алдында өзірленген тағамды суытыңыз.
- Араластырар алдында жемістер мен көкөністерді мұқият ерітіңіз.
- Үлкен бөліктегі азық-түліктерді 4,5 см бөліктерге кесіңіз.
- Кейбір ингредиенттер араластыру кезінде ішкі тостағанның бүйірлеріне жабысып қалуы мүмкін. Тоқтатып, тостағанның шеттерін төмен қарай сүртіңіз.
- **Өңдеу алдында барлық жемістерден сүйектері мен тастарын алып тастаңыз.**
- Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін толық піскен жемістер мен көкөністерді пайдаланыңыз. Піспеген тағам өнімділікке әсер етіп, өңдеу уақытын ұзартады.

Ұсынылған пайдалану кестесі

Өңделетін элемент		 Max
Жіңішке елек – Тегіс жағы		
Ұн		500 г
Ұнтақталған қант		500 г
Таңқурай		500 г
Жіңішке елек – Қыртыс жағы		
Пісірілген картоп (қабығымен)	4,5 см бөліктерге кесіңіз.	500 г
Пісірілген қызанақтар		500 г
Пісірілген сәбіздер	Пісірер алдында сәбізді аршып, 1 см тілімдерге кесіңіз.	500 г
Бұқтырылған алмалар	Пісіру және өңдеу алдында төртке бөліңіз.	500 г
Құлпынайлар	Құлпынай қабығы. Біркелкі өлшемді бөліктерге кесіңіз.	500 г
Манго	3 см текшелерге кесіңіз.	250 г
Киви	Аршып, төртке бөліңіз.	500 г
Пісірілген алмұрт	Төртке бөліңіз.	400 г

Ірі елек – Тегіс жағы		
Тұтас дәнді ұн		500 г
Ұнтақталған қант		500 г
Ірі елек – Қыртыс жағы		
Пісірілген шие	Өңдеуден бұрын тастарды алып тастаңыз.	200 г
Пісірілген қара өрік	Өңдеу алдында тастарды алып тастап, төртке бөліңіз.	500 г
Пісірілген шабдалы	Араластырмас бұрын, тастарын алып, төртке бөліңіз.	500 г
Печенье	Төртке бөліңіз. Әр партияда 200 г дейін араластырыңыз.	200 г
Банан	2 см кесіктерге кесіңіз.	500 г
Пісірілген рауғаш	3 см бөліктерге кесіңіз.	500 г
Апельсиндер	Аршып, бөліктерге бөліңіз	250 г
Ақсерке филесі	3 см бөліктерге кесіңіз.	250 г
Пісірілген балдыркөк	3 см бөліктерге кесіңіз.	350 г

Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

- Құрылғының жұмысында ақаулықтар туындаса, көмек алуға жүгінбес бұрын, www.kenwoodworld.com сайтына өтіңіз.
- Өнім өнімді сатып алған елдегі тұтынушы құқықтары мен кез келген бар кепілдемеге қатысты барлық заңдарға сәйкес кепілдемемен берілетінін ескеріңіз.
- Kenwood өнімі дұрыс жұмыс істемесе немесе қандай да болмасын кемшіліктер табылған болса, оны өкілетті KENWOOD қызмет көрсету орталығына әкеліңіз немесе беріп жіберіңіз. Ең жақын орналасқан KENWOOD қызмет көрсету орталығының жаңартылған деректерін www.kenwoodworld.com торабынан немесе еліңізге тән веб-тораптан қараңыз.
- Біріккен Корольдіктегі Kenwood компаниясы жобалаған және жасап шығарған.
- Қытайда жасалған.

Bezpečnosť

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Pred montážou alebo demontážou častí alebo čistením spotrebič odpojte.
- Čepele lopatky, jemné a hrubé sito sú ostré, pri montáži, demontáži a čistení s nimi manipulujte opatrne.
- Pred nastavením výšky lopatky vždy odpojte zariadenie zo siete.
- Zmrazené suroviny pred spracovaním dôkladne rozmrazte.
- Nedotýkajte sa pohyblivých súčastí. Ruky nedržte v nádobe ani blízko lopatky.
- Nesprávne používanie tohto príslušenstva môže spôsobiť zranenie.

Ďalšie bezpečnostné upozornenia si prečítajte v hlavnej príručke kuchynského robota.

Čistenie

- Zariadenie pred čistením vždy vypnite a odpojte z elektrickej siete.
- Pred čistením odopnite vnútornú rukoväť misy a oddel'te časti.
- Umývajte ručne, potom dôkladne vysušte alebo umyte v umývačke riadu.
- Niektoré potraviny môžu zapríčiniť odfarbenie plastov. Tento jav je normálny a nezhoršuje kvalitu plastov, ani neovplyvňuje chuť potravín. Dotknuté miesta pretrite handričkou namočenou v rastlinnom oleji a odfarbenie by malo zmiznúť.

Pred prvým použitím

Poumývajte všetky súčasti - pozrite si časť „Čistenie“.

Legenda

- ① Zostava lopatky
 - A** Hriadeľ lopatky Chef XL
 - B** Hriadeľ lopatky Chef
 - C** Matica
 - D** Dolná časť lopatky
- ② Vnútoraná misa
- ③ Hrubá mriežka
- ④ Jemná mriežka
- ⑤ Vonkajšia misa
- ⑥ Vodiace lišty na zarovnanie sita

Montáž lopatky **A**

Dva hriadele sú dodávané v balení, skontrolujte tabuľku kompatibility, aby ste sa uistili že používate správny hriadeľ pre váš kuchynský robot.

Poznámka: Matica zostavy lopatky sa dodáva pripevnená k hriadeľu Chef XL. Ak máte kuchynský robot veľkosti Chef, odstráňte maticu a nasadte ju na hriadeľa veľkosti Chef.

- ① Nasadte maticu na hriadeľ a otáčaním ju zaistíte na mieste.
- ② Vložte hriadeľ do spodnej časti lopatky a otáčaním v smere hodinových ručičiek ho zaistíte. Skontrolujte, či matica utiahnutá.

Montáž nadstavca mlynčeka na potraviny

B - G

- 1 Nadvihnite hlavu kuchynského robota.
- 2 Pred použitím nadstavca odstráňte už namontovaný tepelný štít/ ochranu a ochranu proti postriekaniu.
- 3 Vložte vonkajšiu misku do misky kuchynského robota zatlačením nadol, aby ste ju zaistili. Uistite sa, že dve rukoväte vonkajšej misy smerujú k prednej a zadnej časti kuchynského robota.
- 4 Vložte sito. (Pozrite si tabuľku odporúčaného použitia, kde nájdete pokyny, ktoré sito a stranu sita použiť).

Poznámka: Aby vnútorná misa bezpečne zapadla na miesto, uistite sa, že zvolené sito je zarovnané s vodiacími prvkami vonkajšej misy.

- 5 Vložte vnútornú misku a zacvaknite ju na miesto
- 6 Vložte zostavu lopatky do objímky nástroja, zatlačte nahor a otočte, aby sa zaistila v polohe.

Nastavenie výšky lopatky

G - I

Čepele lopatiek by sa mali mierne ohýbať proti sitku a horná časť spodnej časti lopatky by mala byť zarovnaná s hornou časťou textúrovanej časti vnútornej misy.

- 1 Vytiahnite kuchynský robot zo zásuvky.
 - 2 Zdvihnite hlavu kuchynského robota a vložte zostavu lopatky. Spustite hlavu kuchynského robota.
 - 3 Ak je potrebné nastaviť lopatku, zdvihnite hlavu kuchynského robota a vyberte lopatku.
 - 4 Pomocou vhodného 15 mm kľúča dostatočne uvoľníte maticu, aby bolo možné nastaviť hriadeľ. Ak je to potrebné, znížte hornú časť lopatky tak, aby bola zarovnaná s textúrovanou líniou vnútornej misy, otočte hriadeľ proti smeru hodinových ručičiek. Ak chcete zdvihnúť hornú časť lopatky, otočte hriadeľ v smere hodinových ručičiek.
 - 5 Odstráňte nástroj zo zásuvky a znovu utiahnite maticu.
 - 6 Znovu nasadte lopatku na kuchynský robot a spustite hlavu kuchynského robota. Skontrolujte správnosť polohy
 - 7 V prípade potreby opakujte vyššie uvedené kroky, kým nebude nástroj správne nastavený. Keď to dosiahnete, maticu pevne utiahnite.
- Poznámka: Zobrazený kľúč je len ilustračný.

Použitie nadstavcov vášho mlynčeka na potraviny

J - L

- 1 Uvarené jedlo nechajte vychladnúť.
- 2 Prepnite na „min“. Pridajte maximálne 500g potraviny naraz
- 3 Pomaly zvyšujte rýchlosť na 1 alebo 2. Znížte rýchlosť, ak dochádza k vystrekovaniu.
- 4 Medzi dávkami vyčistite sito.
- 5 Pred čistením uvoľnite úchytky vnútornej misky a oddelte časti.

Rady a tipy

- Zeleninu a tvrdšie ovocie pred spracovaním uvarite.
- Uvarené jedlo nechajte pred spracovaním vychladnúť.
- Mrazené ovocie a zeleninu pred spracovaním dôkladne rozmrazte.
- Väčšie kusy potravín nakrájajte na 4-5 cm kúsky.
- Niektoré ingrediencie sa môžu počas spracovania prilepiť na steny vnútornej nádoby. Zastavte a zoškrabte boky misky.
- **Pred spracovaním odstráňte kôstky zo všetkého ovocia.**
- Pre dosiahnutie najlepších výsledkov použite zrelé ovocie a zeleninu. Nezrelé potraviny môžu ovplyvniť výkon a predĺžiť čas spracovania.

Tabuľka odporúčaného použitia

Položka na spracovanie		 Max
Jemná mriežka - hladká strana		
Múka		500g
Práškový cukor		500g
Maliny		500g
Jemná mriežka - drsná strana		
Varené zemiaky (so šupkou)	Nakrájajte na 4,5 cm kúsky.	500g
Varené paradajky		500g
Varená mrkva	Pred varením ošúpte a nakrájajte mrkvu na 1 cm plátky.	500g
Dusené jablká	Pred varením a spracovaním nakrájajte na štvrtiny.	500g
Jahody	Odstráňte stopku jahôd Nakrájajte na rovnomerné kúsky	500g
Mango	Nakrájajte na 3 cm kocky	250g
Kiwi	Ošúpte a nakrájajte na štvrtiny.	500g
Uvarené hrušky	Nakrájajte na štvrtiny.	400g
Hrubá mriežka - hladká strana		
Celozrnná múka		500g
Práškový cukor		500g

Hrubá mriežka - drsná strana

Varené čerešne	Pred spracovaním odstráňte kôstky.	200g
Varené slivky	Pred spracovaním odstráňte kôstky a nakrájajte na štvrtiny.	500g
Varené broskyne	Pred spracovaním odstráňte kôstky a nakrájajte na štvrtiny.	500g
Sušienky	Rozdelte sa na štvrtiny. Spracujte až 200 g na dávku.	200g
Banán	Nakrájajte na 2 cm plátky	500g
Varená rebarbora	Nakrájajte na 3 cm kúsky.	500g
Pomaranče	Ošúpte a rozdelte na časti	250g
Filety z lososa	Nakrájajte na 3 cm kúsky.	250g
Uvarený zeler	Nakrájajte na 3 cm kúsky.	350g

Servis a starostlivosť o zákazníkov

- Ak pri používaní tohto doplnku narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadaním pomoci najprv 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.

Заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- Перед збіркою, зняттям чи очищенням деталей, прилад необхідно вийняти з розетки.
- Лопаті, сітчастий фільтр для крупного на дрібного нарізання - гострі, при встановленні, знятті та очищенні - будьте обережні.
- Перед встановленням висоти лопатевої мішалки, не забувайте виймати прилад із розетки.
- Перед обробкою, необхідно добре розморозити заморожені інгредієнти.
- Не торкайтеся рухомих деталей. Тримайте руки подалі від чаші і від лопаті.
- Неналежне користування насадкою може нанести травму.

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

Чищення

- Завжди вимикайте прилад та від'єднуйте його від електромережі перед чищенням.
- Перед очищенням, відкріпіть важіль внутрішнього резервуара та від'єднайте деталі.
- Миття необхідно здійснювати вручну, після чого ретельно висушити або ж мити в посудомийній машині.
- Деякі продукти можуть знебарвлювати пластикові деталі. Це вважається нормальним явищем, не призводить до пошкоджень пластикових деталей та не впливає на смак їжі. Щоб вивести знебарвлену пляму, потрібні її ганчіркою, змоченою у рослинній олії.

Перед першим використанням

Помійте всі деталі, див. розділ 'Чищення'.

Покажчик

- ① Мішалка в збірці
 - A** Вал мішалки Chef XL
 - B** Вал мішалки Chef
 - C** Муфта
 - D** Нижня частина мішалки
- ② Внутрішній резервуар
- ③ Крупне сито
- ④ Милке сито
- ⑤ Зовнішній резервуар
- ⑥ Напрямні для з'єднання решітки

Для збірки мішалки **A**

У комплекті постачаються два вали, перевірте схему сумісності, щоб переконатися, що Ви використовуєте правильний вал для Стационарного міксер.

Примітка: Муфта для збірки мішалки постачається закріпленою до валу Chef XL. Якщо Ваш стаціонарний міксер розміру Chef, зніміть муфту та закріпіть її на вал відповідного розміру.

- ① Закріпіть муфту на валу і прокрутіть для надійної фіксації.
- ② Вставте вал у нижню частину мішалки і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб закріпити. Перевірте, чи муфта надійно закріплена.

Для збірки насадки - овочерізки **B - G**

- 1 Підніміть верхню частину міксер.
- 2 Перед використанням насадки, зніміть встановлений захисний щит та щит від розбризкування,
- 3 Закріпіть зовнішній резервуар на чаші для змішування, натиснувши для фіксації. Переконайтеся, що два важелі зовнішнього резервуара обернуті до передньої

та задньої частини Стационарного міксер.

- 4 Вставте решітку (див. рекомендовану схему використання для того, щоб дізнатися, яку решітку та сторону решітки використовувати).
Примітка: для надійного закріплення внутрішнього резервуару, переконайтеся, що обрана решітка з'єднана з прямою зовнішнього резервуару.
- 5 Вставте внутрішній резервуар та зафіксуйте його.
- 6 Вставте мішалку в збірці у відповідне гніздо, проштовхніть та прокрутіть для фіксації.

Для регулювання висоти мішалки **G - I**

Лопаті повинні злегка торкатися фільтра, а верх нижньої частини лопаті повинен співпадати з верхом жорсткої частини внутрішньої чаші.

- 1 Вийміть стаціонарний міксер з розетки.
- 2 Підніміть верхню частину міксер і вставте мішалку в збірці. Опустіть верхню частину міксер.
- 3 Якщо необхідно відрегулювати мішалку, підніміть верхню частину міксер і зніміть мішалку.
- 4 За допомогою відповідного гайкового ключа 15мм відкрутіть муфту для регулювання валу. При необхідності, опустіть верхню частину мішалки для з'єднання зі структурним контуром внутрішнього резервуару, поверніть вал проти годинникової стрілки. Для підняття верхньої частини мішалки, поверніть вал за годинниковою стрілкою.
- 5 Вийміть інструмент з гнізда і ще раз затягніть муфту.

- 6 Ще раз прикріпіть мішалку до міксера та опустіть верхню частину міксера. Перевірте правильність положення.
- 7 Повторіть вищезгадані кроки, при необхідності, до правильного встановлення інструмента. Після цього, надійно затягніть муфту.

Примітка: Гайковий ключ подано виключно з метою ілюстрації.

Для використання насадки-овочерізки

J - L

- 1 Дайте готовій їжі охолонути.
- 2 Перемкніть в положення «mín». Додавайте їжу порціями по 500 грам.
- 3 Поступово збільшуйте швидкість 1 чи 2. При появі бризок, зменшіть швидкість.
- 4 Очищуйте сито між додаваннями порцій.

- 5 Перед очищенням, відкріпіть важелі внутрішнього резервуара і зніміть деталі.

Корисні поради

- Перед обробкою, овочі та тверді фрукти необхідно проварити.
- Дайте готовій їжі охолонути перед обробкою.
- Добре розморозьте заморожені фрукти та овочі перед обробкою.
- Розріжте великі шматки їжі на шматочки розміром 4-5 см.
- Протягом обробки, певні інгредієнти можуть прилипати до внутрішнього резервуару. Вимкніть та очистіть стінки резервуару.
- **Перед обробкою вийміть з фруктів кісточки.**
- Для кращого результату, використовуйте лише стиглі фрукти та овочі. Нестиглі інгредієнти можуть вплинути на результат та час обробки.

Таблиця рекомендацій щодо використання		
Продукт для оброки		 Max
Мілке сито - гладка сторона		
Борошно		500 г
Цукрова пудра		500 г
Малина		500 г
Мілке сито - жорстка сторона		
Варена картопля (в мундирах)	Розрізати на шматки 4,5 см.	500 г
Варені помідори		500 г
Варена морква	Перед варінням та обробкою, розріжте на четвертинки.	500 г
Проварені яблука	Перед варінням, очистіть та поріжте моркву на скибки розміром 1 см.	500 г
Полуниця	Видалити середину. Розрізати на шматочки однакового розміру.	500 г
Манго	Розрізати на кубики розміром 3см	250 г
Ківі	Очистити та розрізати на четвертинки.	500 г
Проварені груші	Розрізати на четвертинки.	400 г

Крупне сито - гладка сторона		
Цільнозернове борошно		500 г
Цукрова пудра		500 г
Крупне сито - жорстка сторона		
Проварені вишні	Перед обробкою, вийміть кісточки.	200 г
Проварені сливи	Перед обробкою вийміть кісточки та розріжте на четвертинки.	500 г
Проварені персики	Вийняти кісточки та розрізати на четвертинки перед обробкою.	500 г
Печиво	Розламати на четвертинки. Можна подрібнювати партіями до 200 грам	200 г
Банани	Розрізати на скибки розміром 2 см	500 г
Проварений ревінь	Розрізати на шматки 3 см.	500 г
Апельсини	Очистити та розділити на сегменти	250 г
Філе сьомги	Розрізати на шматки 3 см.	250 г
Варена селера	Розрізати на шматки 3 см.	350 г

Обслуговування та ремонт

- У разі виникнення будь-яких проблем під час використання насадки, перш ніж телефонувати у відділ технічної підтримки, відвідайте 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, Сполучене Королівство.
- Зроблено в Китаї.

المصفاة الخشنة - الجانب الخشن

الكرز المطبوخ	أزيلي الحصى قبل التحضير.	٢٠٠ جرام
البرقوق المطبوخ	أزيلي النوى وقطعيه إلى أرباع قبل التحضير.	٥٠٠ جرام
الخوخ المطبوخ	أزيلي النوى وقطعيه إلى أرباع قبل التحضير.	٥٠٠ جرام
البسكويت	قسميه إلى أرباع. حضّري ما يصل إلى ٢٠٠ جرام لكل دفعة.	٢٠٠ جرام
الموز	قطعيه إلى شرائح ٢ سم	٥٠٠ جرام
الراوند المطبوخ	قطعيه إلى قطع ٣ سم	٥٠٠ جرام
البرتقال	قشريه وقسميه إلى شرائح	٢٥٠ جرام
فيليه السلمون	قطعيه إلى قطع ٣ سم	٢٥٠ جرام
الكرفس المطبوخ	قطعيه إلى قطع ٣ سم	٣٥٠ جرام

الصيانة ورعاية العملاء

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الملحق، قبل الاتصال لطلب المساعدة؛ راجعي 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.

لاستخدام ملحق المطحنة J - L

- ١ اتركي الطعام المطبوخ ليبرد.
- ٢ بدلي إلى "min". أضيفي كمية طعام تصل إلى ٥٠٠ جرام في المرة الواحدة.
- ٣ زيدي السرعة ببطء إلى السرعة ١ أو ٢. قللي السرعة في حالة حدوث تناثر.
- ٤ نظفي المصفاة بين الدفقات.
- ٥ فكي مقابض السلطانية الداخلية وافصلي الأجزاء قبل التنظيف.

تلميحات ونصائح

- اطبخي الخضار والفاكهة الصلبة قبل تحضيرها.
- اتركي الطعام المطبوخ ليبرد قبل التحضير.
- أذربي الفاكهة والخضروات المجمدة جيدًا قبل التحضير.
- قطّعي قطع الطعام الكبيرة إلى قطع بحجم ٥-٤ سم.
- قد تلتصق بعض المكونات بجوانب السلطانية الداخلية أثناء التحضير. توقفي واكشطي جوانب السلطانية لأسفل.
- أزيل النوى والحصى من كل الفاكهة قبل التحضير.
- للحصول على أفضل النتائج، استخدمى الفاكهة والخضروات الناضجة تمامًا. فالطعام غير الناضج يمكن أن يؤثر على الأداء ويزيد وقت التحضير.

مخطط الاستخدام الموصى به		
		الصف المطلوب تحضيره
المصفاة الدقيقة - الجانب الناعم		
الدقيق		٥٠٠ جرام
مسحوق السكر		٥٠٠ جرام
توت العليق		٥٠٠ جرام
المصفاة الدقيقة - الجانب الخشن		
البطاطس المطبوخة (بالقشر)	مقطعة إلى قطع ٤,٥ سم	٥٠٠ جرام
الطماطم المطبوخة		٥٠٠ جرام
الجزر المطبوخ	قشري الجزر وقطعيه إلى شرائح بحجم ١ سم قبل الطهي.	٥٠٠ جرام
التفاح المطهو	قطعيه إلى أرباع قبل الطهي والتحضير.	٥٠٠ جرام
الفراولة	فراولة مقشرة. مقطعة إلى قطع متساوية الحجم.	٥٠٠ جرام
المانجو	مقطعة إلى مكعبات ٣ سم	٢٥٠ جرام
الكوي	مقشر ومقطع إلى أرباع.	٥٠٠ جرام
الكمثرى المطبوخة	مقطعة إلى أرباع.	٤٠٠ جرام
المصفاة الخشنة - الجانب الناعم		
دقيق القمح الكامل		٥٠٠ جرام
مسحوق السكر		٥٠٠ جرام

المفتاح

- ٤ أدخل موصفاً. (ارجعي إلى مخطط الاستخدام الموصى به للاطلاع على إرشادات حول الموصفاً المطلوب استخدامها وجانب الموصفاً المطلوب استخدامه).
- ملحوظة: لكي يتم تثبيت السلطانية الداخلية في مكانها بشكل آمن، تأكد من محاذاة الموصفاً المحددة مع أداة السلطانية الخارجية.
- ٥ أدخل السلطانية الداخلية وثبتها في مكانها.
- ٦ أدخل مجموعة ذراع التحريك في مقبس الأداة، وادفعي لأعلى وفيها لتثبيتها في موضعها.

لتعديل ارتفاع ذراع التحريك I - G

يجب أن تنخني شفرات ذراع التحريك قليلاً مقابل الشاشة، ويجب أن تكون قمة الجزء السفلي لذراع التحريك محاذاة لقمة الجزء المنسوج من السلطانية الداخلية.

- ١ افصلي جهاز المطبخ المتكامل من مصدر التيار الكهربائي.
 - ٢ ارفعي رأس الخلاط وأدخلي مجموعة ذراع التحريك. اخفضي رأس الخلاط.
 - ٣ في حالة الحاجة إلى تعديل ذراع التحريك، ارفعي رأس الخلاط وأزيلي ذراع التحريك.
 - ٤ باستخدام مفتاح ربط مناسب مقاس ١٥ مم، فكي الصامولة بشكل كافٍ للسماح بتعديل العمود. إذا لزم الأمر، اخفضي الجزء العلوي من ذراع التحريك بحيث يحاذي الخط ذا الملمس البارز في السلطانية الداخلية، وقومي بتدوير العمود عكس اتجاه عقارب الساعة.
 - لرفع الجزء العلوي من ذراع التحريك، قومي بتدوير العمود في اتجاه عقارب الساعة.
 - ٥ أخرجي الأداة من المقبس وأعيدي ربط الصامولة.
 - ٦ أعيدي تركيب ذراع التحريك في الخلاط واخفضي رأس الخلاط. تأكد من أن الوضعية صحيحة.
 - ٧ كرري الخطوات المذكورة أعلاه حسب الضرورة حتى يتم ضبط الأداة بشكل صحيح. بمجرد القيام بذلك، اربطي الصامولة بإحكام.
- ملحوظة: مفتاح الربط المعروض هو لأغراض التوضيح فقط.

- ① مجموعة ذراع التحريك
- A عمود ذراع التحريك Chef XL
- B عمود ذراع التحريك Chef
- C الصامولة
- D الجزء السفلي من ذراع التحريك
- ② السلطانية الداخلية
- ③ الموصفاً الخشنة
- ④ الموصفاً الدقيقة
- ⑤ السلطانية الخارجية
- ⑥ أداة محاذاة الموصفاً

لتجميع ذراع التحريك A

يتم التزويد بعمودين في العبوة، تحقق من مخطط التوافق للتأكد من أنك تستخدمين العمود الصحيح لجهاز المطبخ المتكامل الخاص بك.

ملحوظة: سنتاتي صامولة تجميع ذراع التحريك مركبة في العمود بحجم Chef XL. إذا كان لديك جهاز مطبخ متكامل بحجم Chef، فإزيلي الصامولة وضعيها على عمود بحجم chef.

- ① ضع الصامولة على العمود وأديره لتثبيته في مكانه. لفي في اتجاه عقارب الساعة إلى أن يستقر في موضعه.
- ② أدخل العمود في الجزء السفلي من ذراع التحريك وأديره في اتجاه عقارب الساعة لتثبيته. تأكد من إحكام تثبيت الصامولة.

لتجميع ملحق المطحنة B - G

- ١ ارفعي رأس الخلاط.
- ٢ قبل استخدام الملحق، أزيلي الواقي الحراري/واقي الرأس وواقي الرذاذ الذين تم تركيبهم بالفعل.
- ٣ ركب السلطانية الخارجية في سلطانية الخلط، بالضغط عليها لأسفل لتثبيتها في مكانها. تأكد من أن مقبضي السلطانية الخارجية يواجهان الجزء الأمامي والخلفي من جهاز المطبخ المتكامل.

لسلامتك

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- افصلي الجهاز عن التيار الكهربائي قبل تركيب الأجزاء أو إزالتها أو التنظيف.
- شفرة ذراع التحريك والمصفاة الناعمة والخشنة حادة، ويجب التعامل معها بحذر عند التركيب والإزالة والتنظيف.
- افصلي الجهاز دائماً عن التيار الكهربائي قبل ضبط ارتفاع ذراع التحريك.
- أذبي المكونات المجمدة جيداً قبل التحضير.
- لا تلمسي أي أجزاء متحركة. أبقى يديك بعيدتين عن السلطانية وبعيدتين عن ذراع التحريك.
- قد يؤدي سوء استخدام الملحق إلى حدوث إصابة.

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

التنظيف

- قومي دائماً بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله من مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- فكي مقبض السلطانية الداخلية وافصلي الأجزاء قبل التنظيف.
- اغسلي باليد، ثم جففي جيداً أو اغسلي في غسالة الأطباق.
- قد تؤدي بعض الأطعمة إلى تغيير لون البلاستيك. وهذا طبيعي تماماً ولن يضر البلاستيك ولن يؤثر على نكهة طعامك. افركي بقطعة قماش مغموسة بزيت نباتي لإزالة تغير اللون.

قبل الاستخدام لأول مرة

اغسلي الأجزاء: انظري "التنظيف".

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

