

TYPE: KHC40 Attachments

3/3 Instructions

3/3 Istruzioni

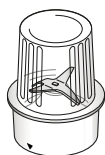
3/3 Instrucciones

3/3 Bedienungsanleitungen

3/3 Gebruiksaanwijzing

3/3 Instrukcja obsługi

3/3 Instruções



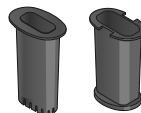
KAP10A.000GY



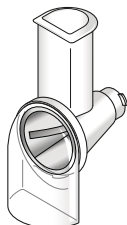
KAP30A.000GY



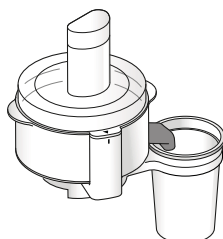
KAP50A.000GY



KAP45A.000GY



KAP70A.000GY



KAP80A.000GY



KAP90A.000GY

English	2 - 34
Nederlands	35 - 67
Français	68 - 103
Deutsch	104 - 138
Italiano	139 - 172
Português	173 - 206
Español	207 - 240
Català	241 - 274

English

● Important Safety Information	3-6
● Care and Cleaning	7-8
● Parts List	9-11
● To Fit and Remove Outlet Covers	12
○ Usage Diagrams and Usage Instructions	12
● To Use Your Chopper/Mill (if supplied)	13-14
○ Usage Diagrams and Usage Instructions	13
○ Usage Chart	14
● To Use Your Grinding Mill (if supplied)	15-16
○ Usage Diagrams and Usage Instructions	15-16
○ Usage Chart	16
● To Use Your Food Processor and Citrus Juicer (if supplied)	17-20
○ Usage Diagrams and Usage Instructions	17-19
○ Usage Chart	20
● To Use Your Dicing Attachment (if supplied)	21-23
○ Usage Diagrams and Usage Instructions	21-22
○ Usage Chart	23
● To Use Your Blend-Xtract 2GO (if supplied)	23-25
○ Usage Diagrams and Usage Instructions	23-25
○ Usage Chart	25
● To Use Your Roto Food Cutter (if supplied)	25-27
○ Usage Diagrams and Usage Instructions	25-26
○ Usage Chart	27
● To Use Your Juicer Extractor (if supplied)	27-30
○ Usage Diagrams and Usage Instructions	27-29
○ Usage Chart	30
● To Use Your Food Mincer (if supplied)	31-32
○ Usage Diagrams and Usage Instructions	31-32
○ Usage Chart	32
● Service and Customer Care	33
● Troubleshooting	34

Important Safety Information

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Before using for the first time, remove all packaging and the plastic blade covers. Wash the parts: see 'Cleaning' (refer to chart **M**).
- If the plug or cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer in order to avoid a hazard.
- Switch OFF the appliance and unplug:
 - before fitting or removing outlet covers/tools/attachments;
 - after and when not in use;
 - before cleaning.
- Always disconnect the appliance from the power supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Be careful when handling the sharp cutting blades, emptying the containers and during cleaning.
- Never exceed the maximum quantities and speeds stated in the recommended usage chart.
- **Do not** operate your appliance for longer than the times specified below without a rest period. Processing continuously for longer periods can damage your appliance.

Function/Attachment	Maximum OperationTime	Rest Period Between Operations
Blend-Xtract 2GO	60 secs	Unplug the appliance and allow to cool down for 15 minutes
Chopper/Mill	30 secs	
Grinding Mill	90 secs	
Food Mincer	10 mins	

- Keep your fingers away from moving parts and fitted attachments. Never put your hand/fingers in the hinge mechanism.
- **Never** leave the Stand Mixer unattended when it is operating.
- **Never** use a damaged attachment. Get it checked or repaired: see 'Service and Customer Care' section.
- **Never** let the cord hang down where a child could grab it.
- **Never** let the power unit, cord or plug get wet.
- **Ensure** that no bowl tools are fitted or stored in the bowl when using the drive outlets.
- **Never** use an unauthorised attachment or more than one attachment at a time.
- Take care when lifting this appliance. Ensure the head is correctly latched in the down position and that the bowl, tools, outlet covers and cord are secure before lifting.
- **Do not** move or raise the mixer head with an attachment fitted as the Stand Mixer could become unstable.
- **Do not** operate your appliance near the edge of a work surface.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

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

Attachment General Safety

-  **DO NOT** process hot ingredients.
- **SCALD RISK:** Hot liquids may be ejected out of the appliance due to sudden steaming and must be allowed to cool to room temperature before placing in the food processor bowl, mill, goblet or before blending.
- Keep hands and utensils out of the blender and food processor bowl whilst connected to the power supply.
- The appliance will not operate if the attachments are not correctly fitted.
- The processing of hard spices is not recommended as they may damage the plastic parts.
- The rated power is based on the Compact Chopper/Mill attachment. Other attachments may draw less power.
- Should excessive vibration occur when using an attachment, either reduce the speed or stop the machine and remove some of the contents.
- Attachments will be **damaged** and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.

Blend-Xtract 2GO attachment

- **Never** fit the blade unit to the power unit without the bottle fitted.
- Only use the bottle with the blade assembly supplied.
- **Never** run the attachment empty.
- Smoothie recipes – never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing; break it up before adding to the bottle.
- **Do not** process spices such as cloves, dill and cumin seeds as they may damage the plastic parts.
- **Never** blend more than the maximum marked on the bottle - less for frothy liquids such as milk shakes.
- **Never** blend frozen fruit or vegetable pieces that are larger than 3cm x 3cm cubes.
-  **The bottle is only suitable for use with cold ingredients. Do not process hot ingredients.**
- **Never** drink any hot liquids from the bottle.
- When drinking through the lid, take care that the drink is smooth. Some experimentation may be necessary to achieve the desired result, particularly when processing firm or unripened foods as you may find that some ingredients remain unprocessed.
- **Do not** blend frozen ingredients or ice cubes without liquid.
- When adding frozen ingredients (i.e. frozen fruit, yoghurt, ice cream or ice) do not blend more than 60g or 3 ice cubes.

- **Never** blend dry ingredients (e.g. spices, nuts) or run the blender empty.
- Some liquids increase in volume and froth during blending e.g. milk, so do not overfill and ensure the blade assembly is correctly fitted.

Food Processor

- **Do not** use the lid to operate the food processor, always use the speed control.
- Before removing the lid from the food processor bowl switch off and wait until the blade or discs have completely stopped.
- The knife blade and discs are extremely sharp, handle with care. **Always hold by the finger grip at the top, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.**
- **When slicing/grating do not let the bowl fill up as far as the cutting disc: empty it regularly.**
- **Do not** exceed the 'MAX' capacity level on the bowl.
- **Always** remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- **Never** use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher supplied.

Dicing Attachment

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

Food Mincer

- Remove the tool guard before using the food mincer attachment.
- **Always** ensure bones and rind etc. are removed from the meat before mincing.
- Thaw frozen food thoroughly before mincing.
- When mincing nuts, only feed a few down at a time and allow the scroll to pick them up before adding any more.
- **Always** use the mincer pusher supplied. Never put your fingers or utensils in the feed tube.
- **Warning** – the cutting blade is sharp, handle with care both in use and when cleaning.
- **Ensure** the attachment is secured in position before switching on.
- **Do not** wash any part in the dishwasher. Never use a soda solution.
- Wipe the screens with vegetable oil, then wrap in greaseproof paper to prevent discolouring/rusting.

Juice Extractor

- **Do not** use the juicer if the filter, juicer lid or bowl are damaged or has visible cracks.

- The cutting blades on the base of the filter are very sharp, take care when handling and cleaning the filter.
- Before removing the lid, switch off and wait for the filter to stop.
- Only use the pusher supplied. Never put your fingers in the feed tube. Unplug before unblocking the feed tube.
- Should excessive vibration occur when using this attachment, either adjust the speed or stop the machine, unplug and clear any pulp from the drum (the juicer vibrates if the pulp becomes unevenly distributed).

Chopper and Grinding Mill

- **Do not** touch sharp blades. Keep the blade assembly away from children.
- Before removing the mill from the machine:
 - switch off;
 - wait until the blades have completely stopped;
 - take care not to unscrew the jar/lid from the blade assembly.
- Only use the jar/lid and blade assembly with the base supplied.
- **Never** fit the blade assembly to the machine without the jar/lid fitted.
- **Do not** process hard spices such as dried Turmeric root as they may damage the blade.

Roto Food Cutter

- Remove the tool guard before using the attachment.
- **Never** put your fingers in the feed tube. Only use the pusher supplied with the roto food cutter attachment.
- **Do not** use excessive force to push the food down the feed tube - you could damage your attachment.
- Handle the cutting cones with care, they are extremely sharp.

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

Power Consumption

- With the speed control in the 'O' position - Automatic switching to 'OFF' mode: Not Applicable.
 - With the motor continuously operating it will turn off to protect the motor after approximately 30 minutes. After a further 20 minutes the product will switch to OFF mode.
 - OFF Mode Power:< 0.3W

Care and Cleaning

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

Power Unit

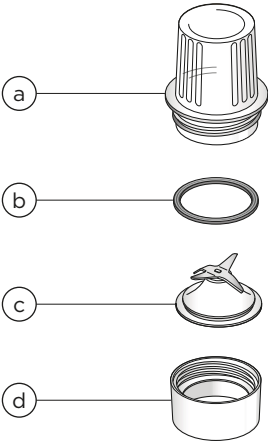
- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Never use abrasives or immerse in water.
- Ensure the feet on the base of the mixer are kept clean.

M	

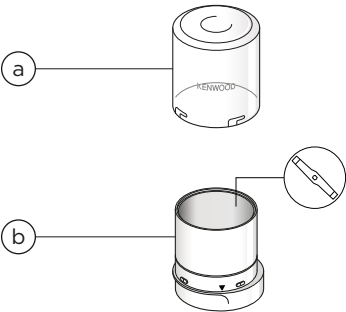
Parts List

* If supplied

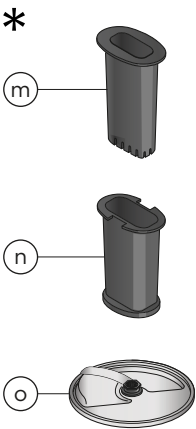
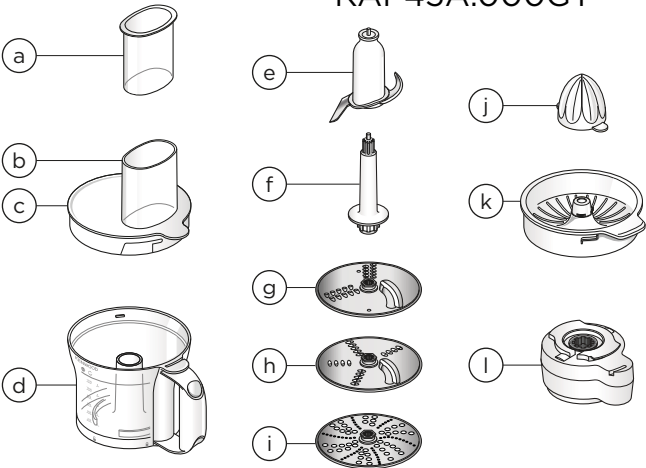
*KAP10A.000GY



*KAP30A.000GY



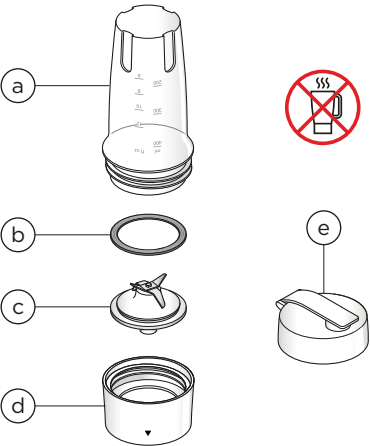
*KAP45A.000GY



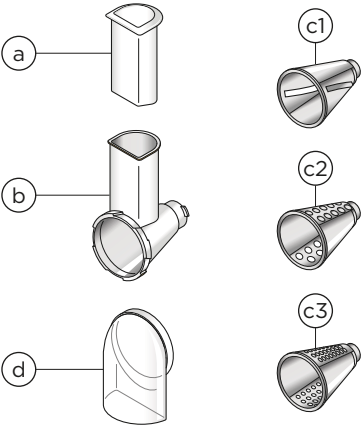
Parts List (Continued)

* If supplied

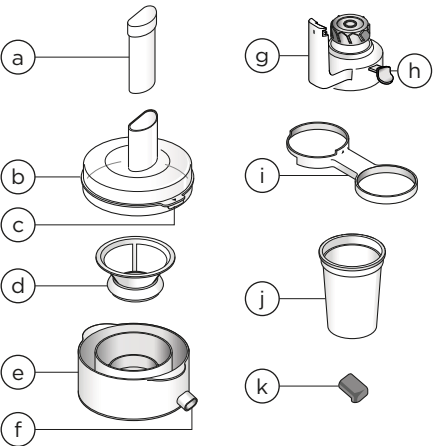
*KAP50A.000GY



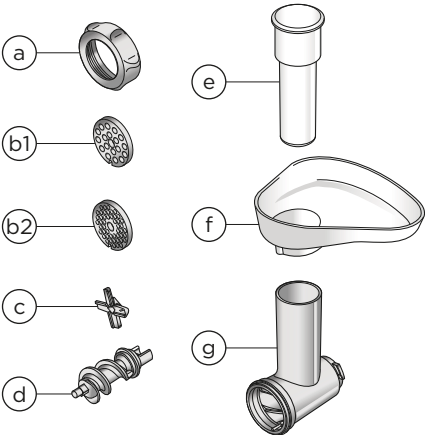
*KAP70A.000GY



*KAP80A.000GY



*KAP90A.000GY



1 Chopper/Mill (KAP10A.000GY)

- a. Jar
- b. Sealing Ring
- c. Blade Unit
- d. Base

2 Grinding Mill (KAP30A.000GY)

- a. Lid
- b. Mill Blade Assembly

3 Food Processor and Citrus Juicer (KAP45A.000GY)

- a. Pusher
- b. Feed Tube
- c. Lid
- d. Bowl
- e. Knife Blade
- f. Drive Shaft
- g. Thick Slicing/Grating Disc
- h. Thin Slicing/Grating Disc
- i. Extra Fine Grating Disc
- j. Cone
- k. Sieve
- l. Gear Box

Dicing Attachment (if supplied)

- m. Dicing Pusher
- n. Dicing Grid
- o. Dicing Disc

4 Blend-Xtract 2GO (KAP50A.000GY)

- a. Bottle
- b. Sealing Ring
- c. Blade Assembly
- d. Base
- e. Dispensing Lid

5 Roto Food Cutter (KAP70A.000GY)

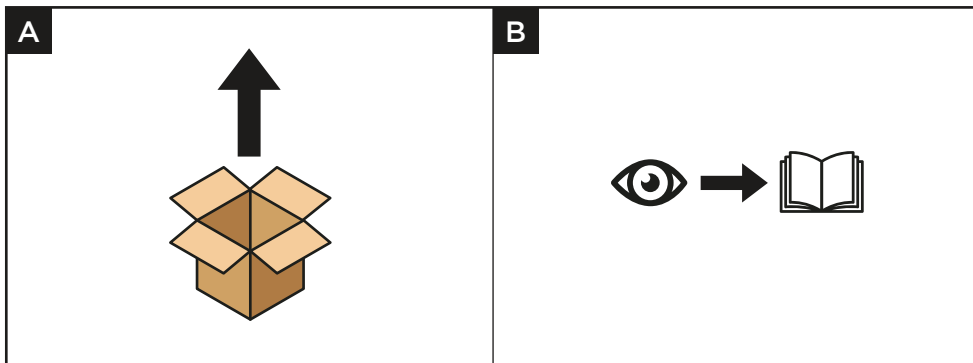
- a. Pusher
- b. Body and Feed Tube
- c. Cutting Cone
 - c1. Slicing
 - c2. Coarse Grate
 - c3. Fine Grate
- d. Guard/Cone Retainer

6 Juice Extractor (KAP80A.000GY)

- a. Pusher
- b. Lid
- c. Lid Interlock Tab
- d. Filter
- e. Pulp Container
- f. Juice Outlet (spout)
- g. Base Unit
- h. Pulp Container Release Lever
- i. Beaker Holder
- j. Beaker
- k. Spout

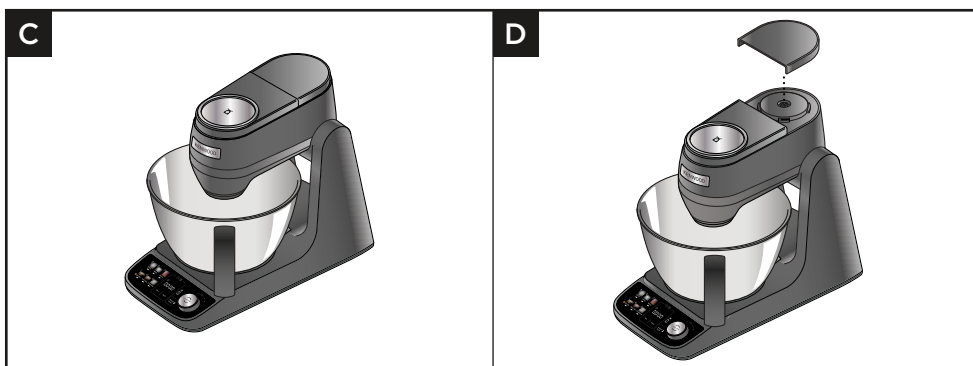
7 Food Mincer (KAP90A.000GY)

- a. Ring Nut
- b. Screens
 - b1. Medium Screen (If Supplied)
 - b2. Coarse Screen (If Supplied)
- c. Cutter
- d. Scroll
- e. Pusher
- f. Tray
- g. Body



To Fit and Remove Outlet Cover

Usage Diagrams and Usage Instructions



- 1 Lift off the high speed outlet cover.

To Use Your Chopper/Mill (If Supplied)

Usage Diagrams and Usage Instructions

E1

E2

E3

E4

E5

E6

E7

IMPORTANT

- **Do not** process hot ingredients allow to cool before processing.
- The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts.

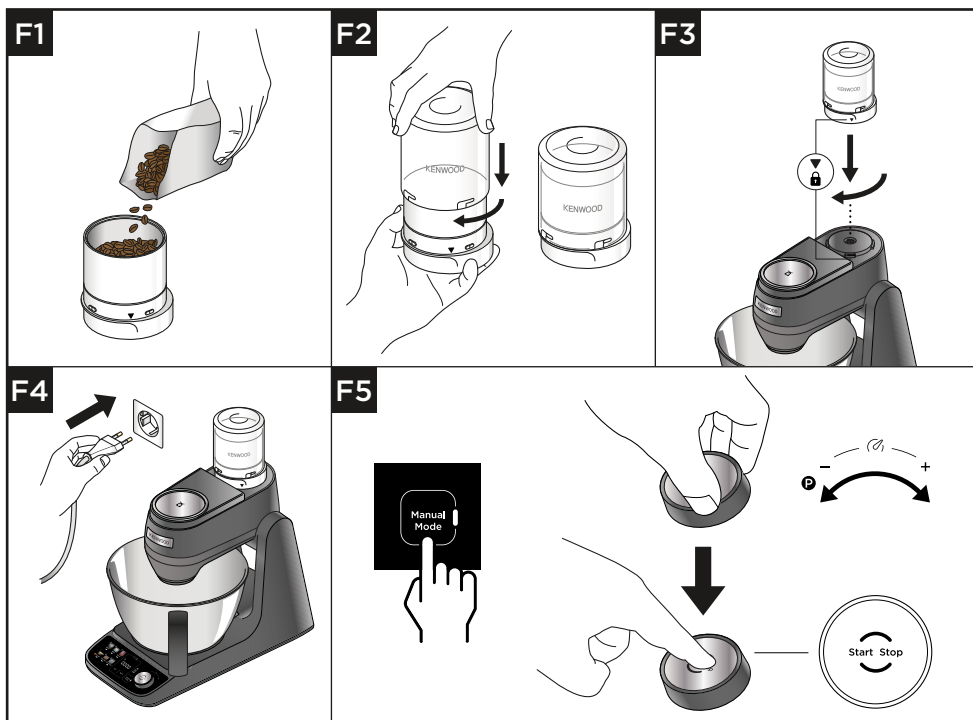
- 1 Put your ingredients into the jar.
- 2 Ensure the sealing ring is correctly fitted on the blade unit. Leaking will occur if the seal is not fitted correctly.
- 3 Turn the blade unit upside down. Lower it into the jar, blades down.
- 4 Screw the base onto the jar until it is finger-tight.
- 5 Place the mill onto the outlet with the arrow on the mill base towards the back of the machine. Turn the mill clockwise to lock firmly into place until the two arrows align .
- 6 Plug in.
- 7 Select manual mode.
- 8 Select the required speed (refer to the recommended usage chart) and press the Start/Stop dial to start. Use pulse (P) for short bursts of power.

Usage Chart

	 MAX		 (Secs)
	50 g	Max	30
	50 g	Max	30
	50 g	Max	30

To Use Your Grinding Mill (If Supplied)

Usage Diagrams and Usage Instructions



IMPORTANT

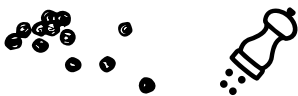
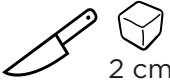
- Do not process dried turmeric root in the mill as it is too hard and may damage the blades.

- 1 Place your ingredients into the blade assembly.
- 2 Fit the lid and turn clockwise to lock.
- 3 Place the mill onto the high speed outlet and turn clockwise to lock.
- 4 Plug in the appliance.
- 5 Select manual mode.
- 6 Select the required speed (refer to the recommended usage chart) and press the Start/Stop dial to start. Use pulse (P) for short bursts of power.

Hints and Tips

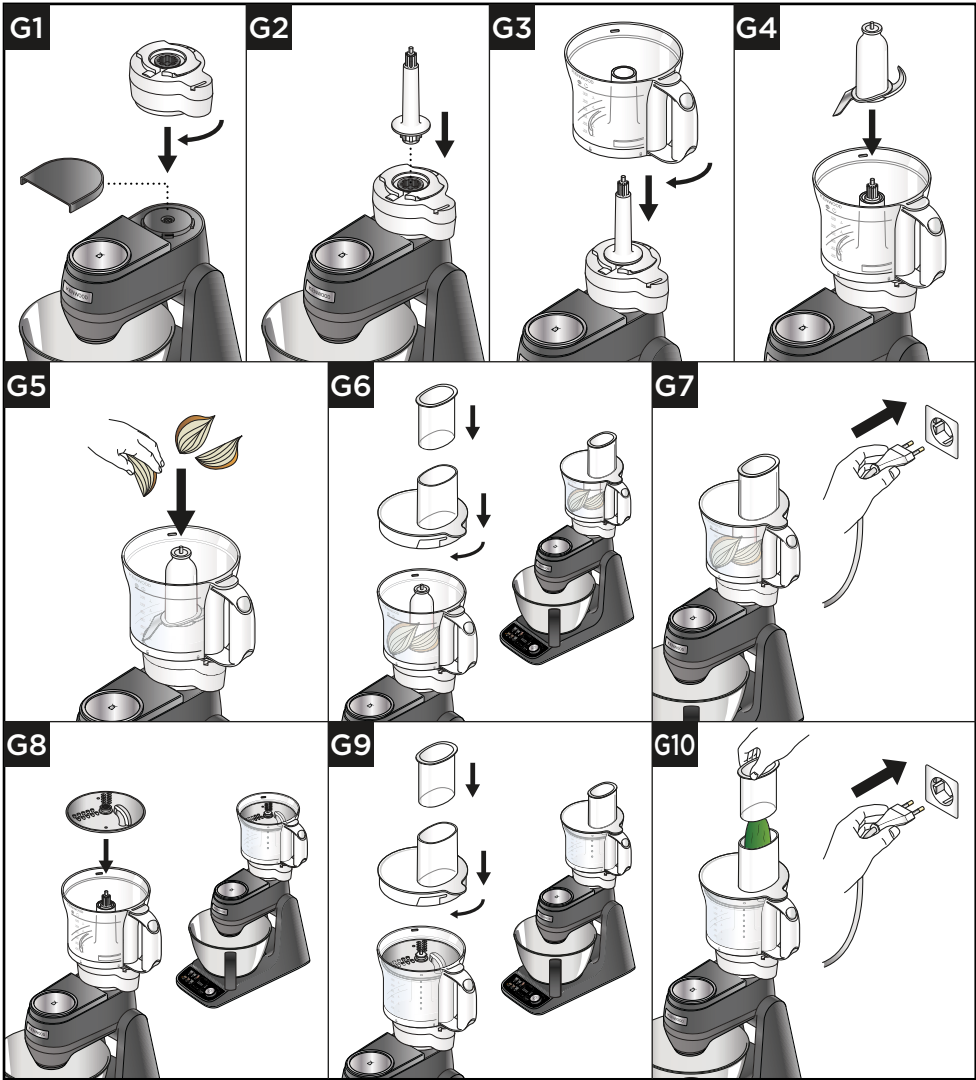
- For optimum performance when processing spices do not process more than 50g at a time.
- Whole spices retain their flavour for a much longer time than ground spices so it is best to grind a small quantity fresh at a time to retain the flavour.
- To release the maximum flavour and essential oils whole spices are best roasted prior to milling.
- Cut ginger and coconut into small pieces before processing.

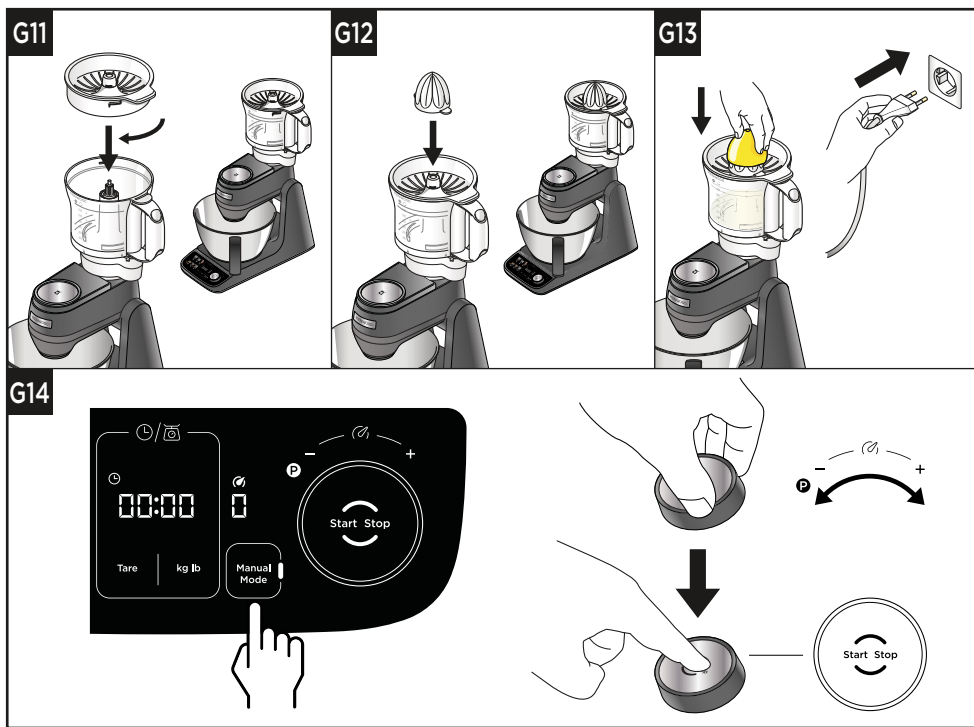
Usage Chart

	 MAX		 (Secs)
	50 g	Max	30-90
	50 g	Max	15-30
	50 g	P	10-15
 	30 g	Max/P	10
 2 cm	30 g	Max/P	20-30
 2 cm	50 g	Max/P	20-30

To Use Your Food Processor and Citrus Juicer (If Supplied)

Usage Diagrams and Usage Instructions





IMPORTANT

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

- 1 Place the gear box onto the high speed outlet and turn clockwise until it locks into position.
- 2 Place the drive shaft onto the gear box.
- 3 Place the bowl over the drive shaft and lower onto the gear box, turn clockwise to lock into position.
- 4 Fit either the knife blade, one of the discs or the citrus juicer.
- 5 Fit the lid (when using the knife blade and discs only).
- 6 Plug In.
- 7 Select Manual Mode.
- 8 Select the required speed (refer to the recommended usage chart) and press the start stop dial to start. Use pulse (P) for short bursts of power.

Discs

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

Citrus Juicer

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

Hints and Tips - Knife Blade

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

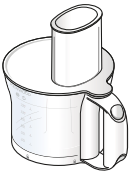
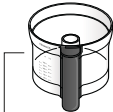
Hints and Tips - Discs

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

Hints and Tips - Citrus Juicer

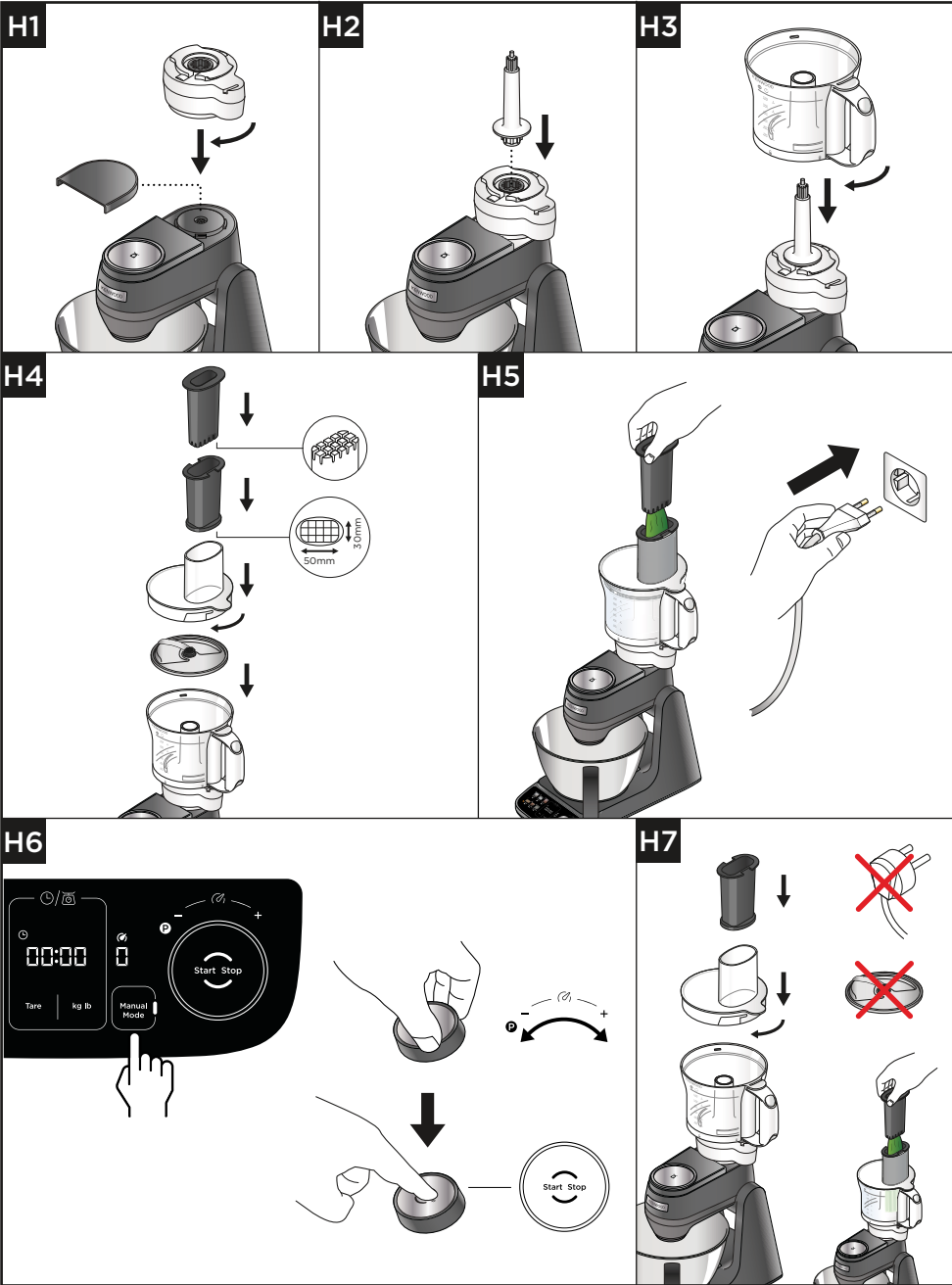
- For best results store and juice the fruit at room temperature and hand roll on a worktop before juicing.
- To help with juice extraction move the fruit from side to side when juicing.
- When juicing large quantities, empty the sieve regularly to prevent the build up of pulp and seeds.
- Empty the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

Usage Chart

		 MAX		 (Secs)
 		20-50 g	Max	10-20
		400 g	Max	15-30
		250 g	Max	5-10
		250 g	Max	15-30
		 +  4-8°C 250 g 125 g	Max	10
		85 ml  H ₂ O		10-20
		800 g	Min-Max	10-20
		 +  x4 360 g	Max	1-2
   		 Max	Max	-
			4	
			Max	
			1 kg	

To Use Your Dicing Attachment (If Supplied)

Usage Diagrams and Usage Instructions



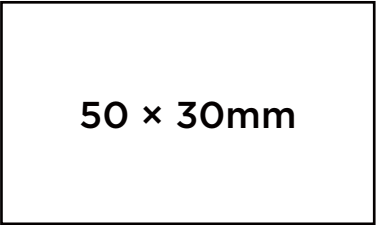
IMPORTANT

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

- 1 Place the gear box onto the high speed outlet and turn clockwise until it locks into position.
- 2 Place the drive shaft onto the gear box.
- 3 Place the bowl over the drive shaft and lower onto the gear box, turn clockwise to lock into position.
- 4 Fit the dicing disc over the drive shaft.
- 5 Fit the lid.
- 6 Fit the dicing grid into the feed tube
- 7 Place food into the dicing grid.
- 8 Plug in.
- 9 Select manual mode.
- 10 Select the required speed (refer to the recommended usage chart) and press the Start/ Stop dial to start. Use pulse (P) for short bursts of power.
- 11 Use the dicing pusher to process through the dicing grid.
- 12 The express dice can also be used to produce French Fries, Crudities, and batons.
- 13 Fit the dicing grid without the dicing disc.
- 14 Manually push the food through the grid without switching the appliance on.

Hints and Tips

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



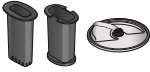
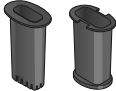
50 × 30mm

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

Note:

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

Usage Chart

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

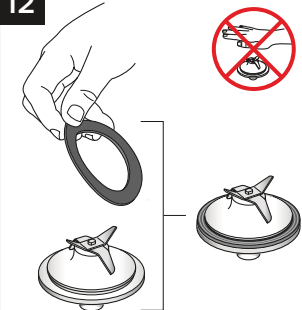
To Use Your Blend Xtract 2GO (If Supplied)

Usage Diagrams and Usage Instructions

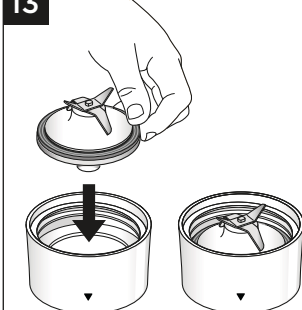
I1



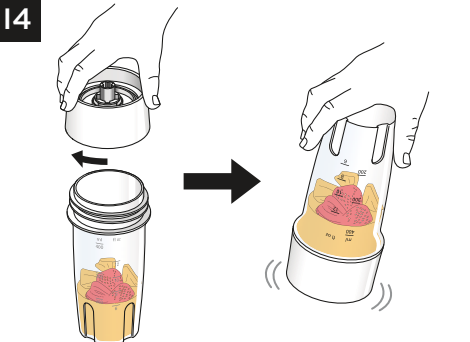
I2



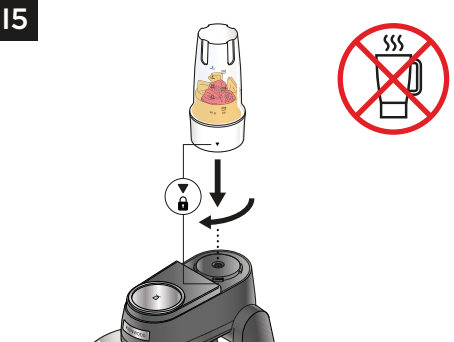
I3

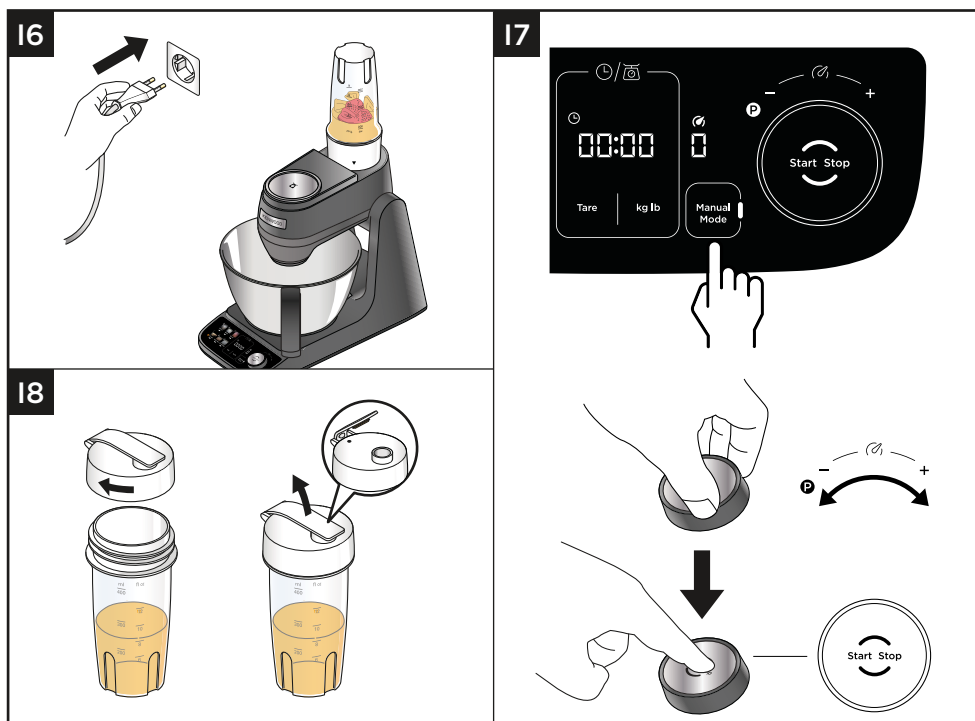


I4



I5





IMPORTANT

- **Do not** blend frozen ingredients without liquid.
- Leaking will occur if the sealing ring is damaged or incorrectly fitted.
- **Never** blend frozen ingredients that have formed a solid mass.
- **Never** blend frozen fruit or vegetable pieces that are larger than 3cm x 3cm cubes.

- 1 Add ingredients to the bottle up to the 400ml mark.
- 2 Fit the sealing ring to the blade assembly.
- 3 Fit the blade assembly into the base and secure into place.
- 4 Turn the blade assembly upside down and lower it into the bottle.
- 5 Screw the blade assembly onto the bottle until finger tight.
- 6 Place the Blend-Xtract 2GO onto the outlet and turn clockwise to lock firmly into place.
- 7 Plug in.
- 8 Select manual mode.
- 9 Select the required speed (refer to the recommended usage chart) and press the Start/Stop dial to start. Use pulse (P) for short bursts of power.

Hints and Tips

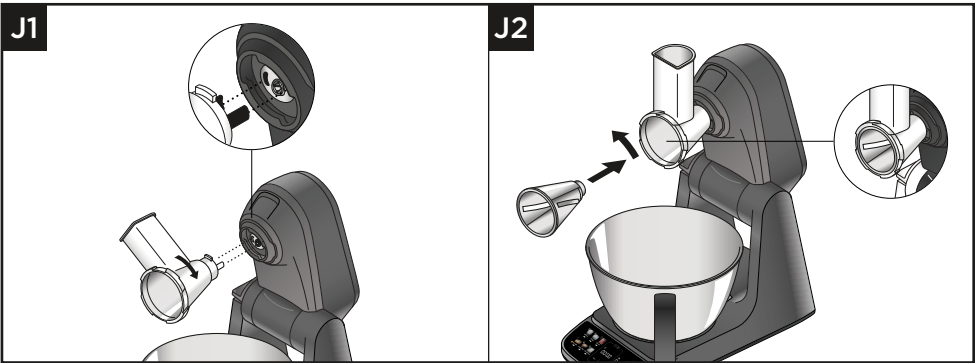
- Note that when the bottle is filled to max capacity (400ml), this is approximately two servings.
- For best blending performance always add ice/frozen ingredients to the bottle first.
- Once your drink has reached the desired consistency, you can use the pulse ‘P’ to ensure all ingredients are thoroughly blended.
- If you do not intend to consume your drink immediately, keep it refrigerated.
- Ensure your drink is thin enough to be able to drink from the dispensing lid. To make a thinner drink add more liquid.
- After blending, some drinks may not be completely smooth due to seeds or the fibrous nature of ingredients.
- Some drinks may separate on standing, therefore it is best to drink them straight away. Separated drinks should be stirred before drinking.
- When the dispensing lid is fitted always keep the bottle upright.

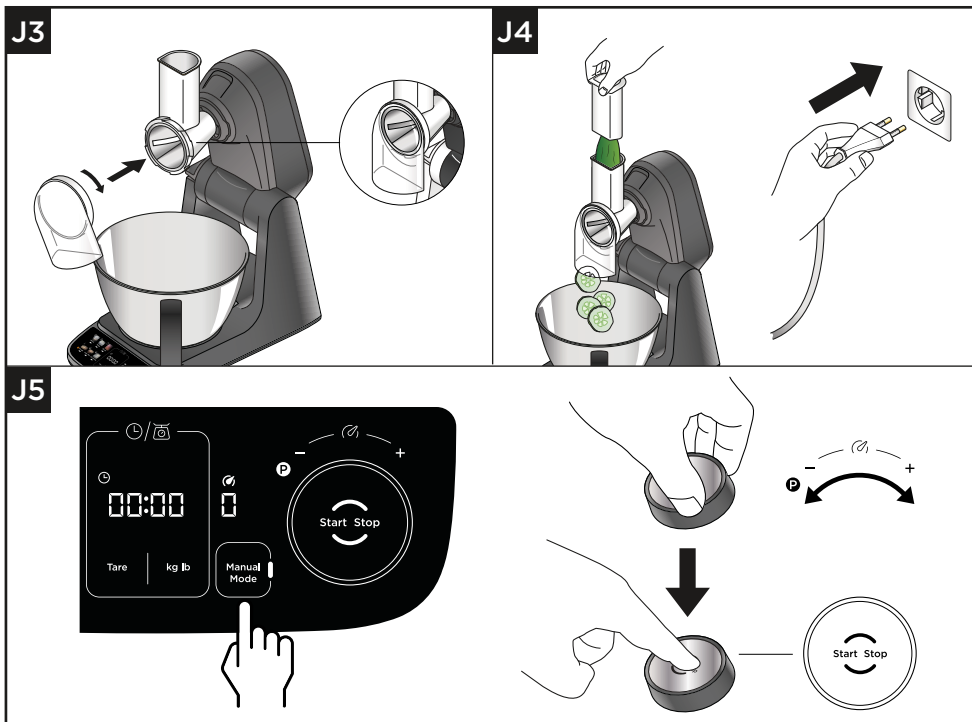
Usage Chart

	 MAX		 (Secs)
     4-8°C	400 ml	Max	30-60
    	400 ml	Max	15-30

To Use Your Roto Food Cutter (If Supplied)

Usage Diagrams and Usage Instructions





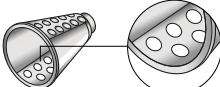
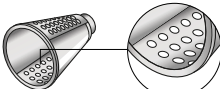
IMPORTANT

- Handle the cutting cones with care, they are extremely sharp.
- **Do not** touch moving parts.
- If already fitted, remove the dough hook guard/tool hub guard before assembling the attachment.

- 1 Raise the mixer head. Ensure that the high speed outlet cover is fitted.
- 2 With the attachment body in the position shown - align the drive tabs on the end of the attachment with the corresponding slots in the drive outlet.
- 3 Fit the required cone - turn anti-clockwise to lock in place.
- 4 Attach the cone retainer - align the notch with the cut out in the body. Turn clockwise to lock in position.
- 5 Fit the mixing bowl or place a suitable bowl under the outlet.
- 6 Place food in the feed tube.
- 7 Plug in.
- 8 Select manual mode.
- 9 Select MAX speed. Gently push down with the pusher. Note: the pusher will only fit one way.

Note: the pusher will only fit one way.

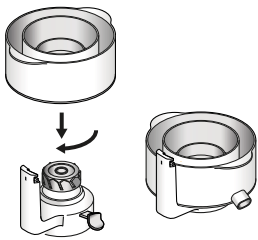
Usage Chart

		 MAX		 (Secs)
		1 kg	Max	2-3
				
				

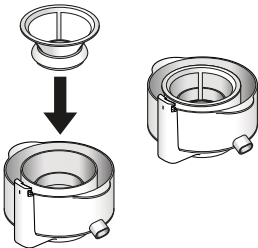
To Use Your Juice Extractor (If Supplied)

Usage Diagrams and Usage Instructions

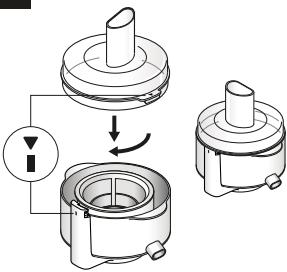
K1



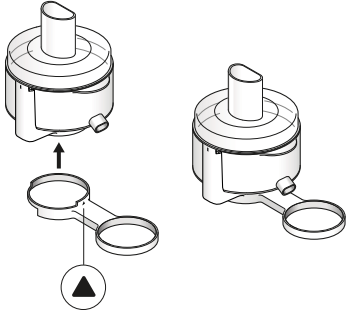
K2



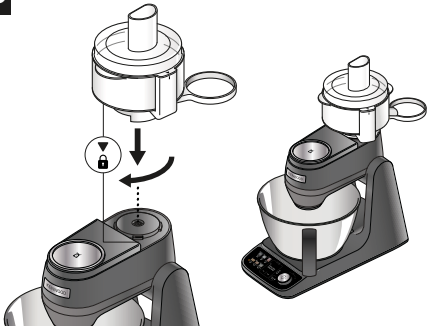
K3



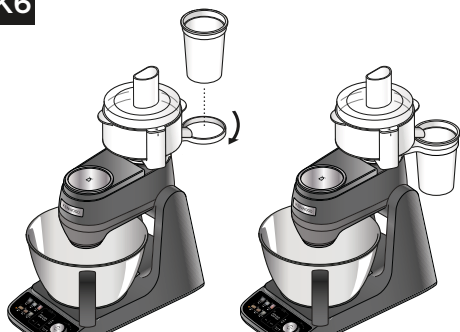
K4



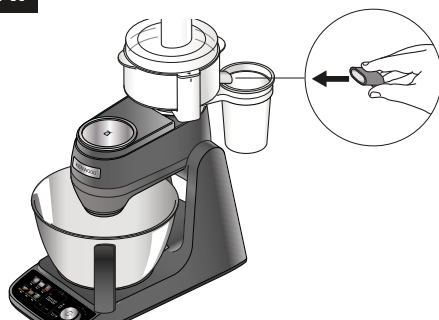
K5



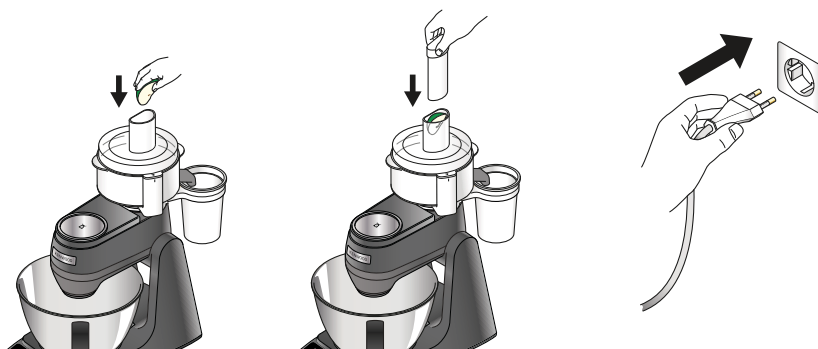
K6



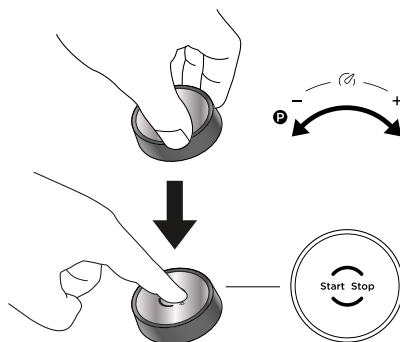
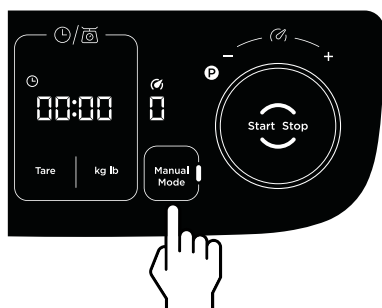
K7



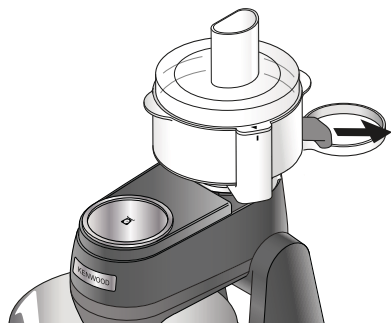
K8



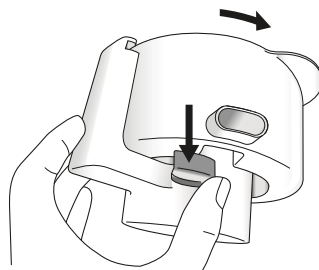
K9



K10



K11



IMPORTANT

- If the juicer starts to vibrate, switch off and empty the pulp from the filter. (The juicer vibrates if the pulp becomes unevenly distributed).
- Some very hard foods may make your attachment slow down or stop. If this happens switch off and unblock the filter.
- Switch off and empty the pulp and juice containers regularly during use.

- 1 Place the pulp container onto the base unit and turn clockwise until it locks into position. When correctly fitted the juice outlet should be located over the pulp container release lever.
- 2 Fit the filter and push firmly into position.
- 3 Fit the lid onto the pulp container - turn clockwise to align the arrow ▼ on the lid tab with the mark I on the base unit.
- 4 Place the beaker holder onto the underside of the attachment - the arrow ▲ on the beaker holder should be pointing upwards and aligned with the juice outlet.
- 5 Whilst supporting the beaker holder, fit the attachment to the outlet by aligning the spout over the corner of the machine and then turn clockwise to lock into position.
- 6 To fit the beaker, rotate the holder away from the spout and then place the beaker in the holder. Rotate the beaker so that it is located underneath the juice outlet.
- 7 Push the spout on to secure in place.
- 8 Cut the food to fit the food tube.
- 9 Plug in.
- 10 Select manual mode.
- 11 Select the required speed (refer to the recommended usage chart) and press the Start/Stop dial to start.
- 12 Place the food into the feed tube. Push down evenly with the pusher - never put your fingers in the feed tube.

Hints and Tips

- Citrus Fruit - For best result use the Citrus juicer which is available separately.
- Insert soft food slowly to get the most juice.
- Remove stones (plums, peaches, cherries etc).
- Remove tough skins (melons, pineapples, cucumbers, etc).
- Soft-skinned and other foods just need washing (apples, pears, carrots, spinach, grapes, strawberries, celery etc).

Health recommendations

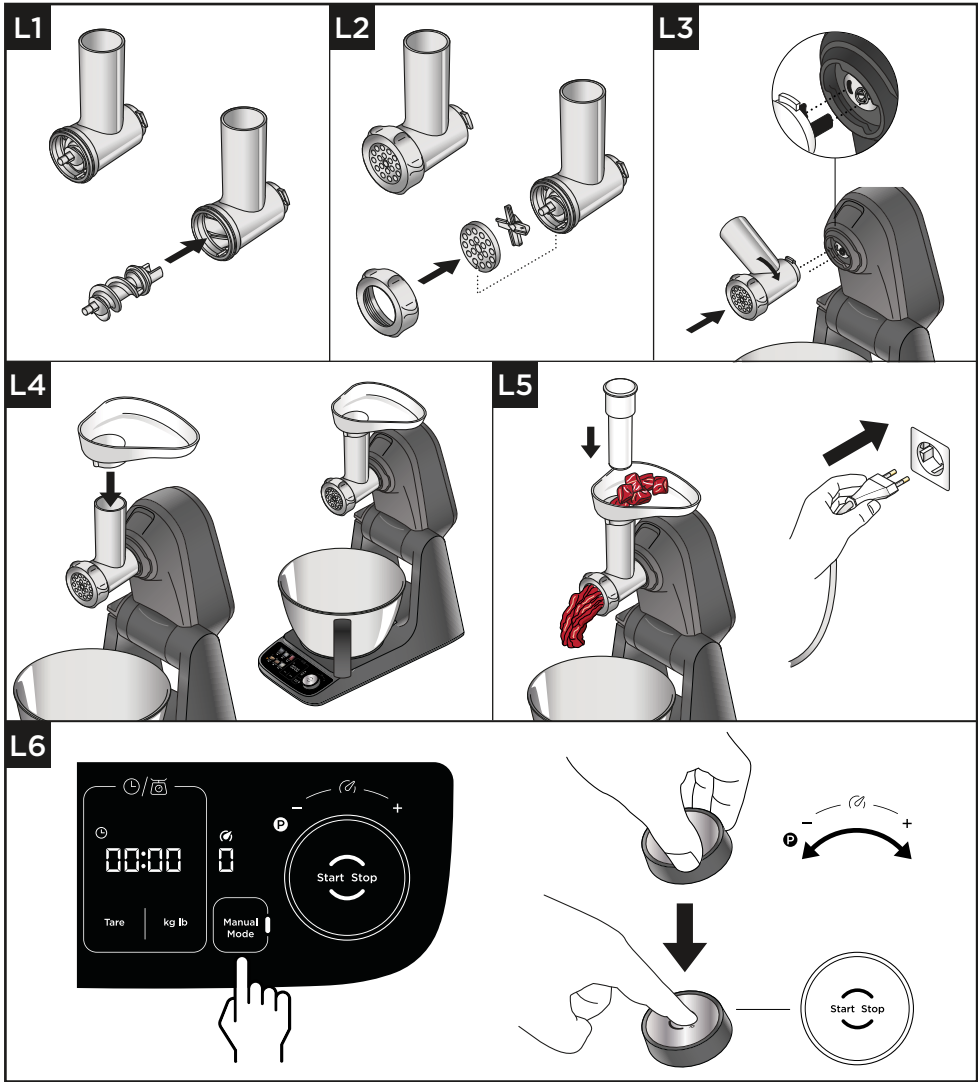
- To retain the vitamins drink the juice as soon as possible.
- If you need to store the juice for a few hours put it in the fridge and add a few drops of lemon juice to keep it fresh.
- Do not drink more than three 230ml (8 fl.oz.) glasses of juice a day unless you're used to it.
- Dilute juice for children with an equal amount of water.
- Juice from dark green (broccoli, spinach etc.) or dark red (beetroot, red cabbage etc.) vegetables is extremely strong, so always dilute it.
- Fruit juice is high in fructose (fruit sugar), so people with diabetes or low blood sugar should avoid drinking too much.

Usage Chart

				 (Secs)
	 2.5 x 4 cm	500 g	Max	30-60
	  1/4	500 g	Max	30-60
	  1/8	500 g	Max	30-60
	 	500 g	Max	30-60

To Use Your Food Mincer (If Supplied)

Usage Diagrams and Usage Instructions



IMPORTANT

- Thaw frozen food thoroughly before mincing.
- **Always** ensure bones and rind etc are removed from the meat before mincing.
- If already fitted, remove the dough hook guard/tool hub guard before assembling the attachment.

To Assemble The Food Mincer

- 1 Fit the scroll inside the body.
- 2 Fit the cutter – ensure it is located correctly with the cutting side outermost.
- 3 Fit a screen – align the pin with the notch.
- 4 Loosely fit the ring nut.

To Use The Food Mincer

- 1 Raise the mixer head. Ensure that the high speed outlet cover is fitted. (If already fitted, remove the tool guard before assembling the attachment.)
- 2 With the attachment in the position shown - align the drive tabs on the end of the scroll with the corresponding slots in the drive outlet.
- 3 Push the attachment into the outlet and turn clockwise until it locks into place.
- 4 Tighten the ring nut manually.
- 5 Fit the tray
- 6 Cut meat and fish into 2.5cm (1") -wide strips.
- 7 Plug In.
- 8 Select manual mode.
- 9 Select max speed. Press the Start/Stop dial to start.
- 10 Using the pusher gently push the food through, one piece at a time. Do not push hard - you could damage your machine.

Usage Chart

		 MAX	 (Mins)	
		-	10	Max
		-	10	Max

Service and Customer Care

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

UK

If you need help with:

- using your appliance or
 - servicing, spare parts or repairs (in or out of guarantee)
-  call Kenwood customer care on **0345 222 0458**. **Have your model number (e.g. TYPE KHC30) and date code (5 digit code e.g. 25T04) ready.**
- **Spares and Attachments**
-  call 0844 557 3653.

Other countries

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



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

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

Troubleshooting Guide

Problem	Cause	Solution
Appliance stopped during operation.	No Power.	Check appliance is plugged in.
	Machine overloaded/ maximum capacities exceeded.	Turn the speed switch to the off position, wait a few seconds and then re-select the speed. The appliance should resume operating straight away. Check maximum capacities in the 'Recommended Usage Chart'.
	Outlet cover not fitted or unlocked.	Check that the outlet cover is fitted correctly.
High speed attachments not operating.	Attachment not fitted and locked on correctly.	Check attachment locked on correctly.
Movement on the worksurface.	Feet on the underside of the unit are wet or dirty.	Regularly check the feet are clean and dry.
Blend-Xtract 2Go or mill attachment leaking from blade unit.	Seal missing. Seal incorrectly fitted. Seal damaged.	Check seal is fitted correctly and not damaged. To obtain a replacement seal see 'Service and Customer Care'.

Nederlands

● Belangrijke veiligheidsinformatie	36-40
● Onderhoud en reiniging	40-41
● Onderdelenlijst	42-44
● De afdekkingen van contacten plaatsen en verwijderen	45
○ Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing	45
● Het hakhulpstuk/molenhulpstuk gebruiken (indien geleverd)	46-47
○ Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing	46-47
○ Tabel voor aanbevolen gebruik	47
● De maalmolen gebruiken (indien geleverd)	48-49
○ Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing	48-49
○ Tabel voor aanbevolen gebruik	49
● De foodprocessor en citruspers gebruiken (indien geleverd)	50-53
○ Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing	50-52
○ Tabel voor aanbevolen gebruik	53
● De dobbelsteentjeshulpstuk gebruiken (indien geleverd)	54-56
○ Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing	54-56
○ Tabel voor aanbevolen gebruik	56
● De Blend-Xtract 2GO gebruiken (indien geleverd)	56-58
○ Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing	56-58
○ Tabel voor aanbevolen gebruik	58
● De roterende voedselsnijder gebruiken (indien geleverd)	58-60
○ Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing	58-59
○ Tabel voor aanbevolen gebruik	60
● De sapcentrifuge gebruiken (indien geleverd)	60-63
○ Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing	60-63
○ Tabel voor aanbevolen gebruik	63
● De vleesmolen gebruiken (indien geleverd)	64-65
○ Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing	64-65
○ Tabel voor aanbevolen gebruik	65
● Onderhoud en klantenservice	66
● Problemen oplossen	67

Belangrijke veiligheidsinformatie

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en de plastic beschermhoezen van de messen alvorens dit product voor de eerste keer te gebruiken. Was de onderdelen: zie 'Reiniging' (raadpleeg tabel **M**).
- Als de stekker of het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een door Kenwood geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden, om gevaar te voorkomen.
- Zet het apparaat UIT en haal de stekker uit het stopcontact:
 - voordat u contactdeksels/hulpstukken monteert of verwijdert
 - na gebruik en indien niet in gebruik
 - voordat u de machine schoonmaakt.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat onbeheerd achterlaat en alvorens het in elkaar te zetten, uit elkaar te halen of schoon te maken.
- Wees voorzichtig wanneer u de scherpe messen hanteert, de bakjes leegt en tijdens het schoonmaken.
- Overschrijd **nooit** de maximaal aanbevolen hoeveelheden en snelheden die worden vermeld in de tabel voor aanbevolen gebruik.
- Gebruik uw apparaat **nooit** langer dan hieronder staat aangegeven zonder een pauze. Als u het apparaat langere tijd zonder pauze gebruikt, kan dat schade veroorzaken.

Functie / hulpstuk	Maximale inschakeltijd	Pauze tussen twee inschakelingen
Blender/Blend-Xtract 2GO	60 seconden	Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 15 minuten afkoelen
Hakhulpstuk/ molenhulpstuk	30 seconden	
Maalmolen	90 seconden	
Vleesmolen	10 minuten	

- Houd uw vingers uit de buurt van bewegende onderdelen en aangebrachte hulpstukken. Steek nooit uw hand/vingers in het scharniergedeelte.
- Laat de keukenmachine **nooit** onbeheerd aan staan.
- Gebruik **nooit** een beschadigd hulpstuk. Laat het nakijken of repareren: zie 'Onderhoud en klantenservice'.
- Laat het snoer **nooit** overhangen, zodat een kind erbij kan.
- Zorg ervoor dat het motorblok, het snoer en de stekker **nooit** nat worden.
- **Zorg** dat er geen menghulpstukken bevestigd zijn of in de kom aanwezig zijn als de aandrijvingscontacten gebruikt worden.
- Gebruik **nooit** een hulpstuk dat niet goedgekeurd is en gebruik nooit meer dan één hulpstuk tegelijkertijd.
- Wees voorzichtig wanneer u de machine optilt. Zorg ervoor dat de kop omlaag staat en vergrendeld is, en dat de kom, de hulpstukken, de contactdeksels en het snoer vast zitten voordat u de machine optilt.

- Verplaats de machine **niet** en breng de kop **niet** omhoog als een hulpstuk aangebracht is, omdat de keukenmachine dan instabiel kan worden.
- Gebruik de machine **niet** aan de rand van een werkoppervlak.
- Misbruik van dit apparaat kan persoonlijk letsel veroorzaken.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Kinderen mogen de machine alleen onder toezicht gebruiken, om te voorkomen dat ze ermee spelen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis mits ze onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat, en de betrokken risico's begrijpen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in als het apparaat is misbruikt of als deze instructies niet zijn opgevolgd.

Veiligheidsaanwijzingen voor de hulpstukken

-  Verwerk **NOOIT** hete ingrediënten.
- **KANS OP BRANDWONDEN:** Hete vloeistoffen kunnen vanwege plotseling stomen uit het apparaat spatten. Laat ze tot kamertemperatuur afkoelen voordat u ze in de kom, molen of beker van de keukenmachine doet en alvorens ze te mengen.
- Steek geen handen of keukengerei in de blenderbeker of de kom van de keukenmachine wanneer de stekker in het stopcontact steekt.
- Het apparaat werkt niet als de hulpstukken niet correct zijn bevestigd.
- Het verwerken van harde specerijen wordt afgeraden omdat die de plastic onderdelen kunnen beschadigen.
- Het vermogen is gebaseerd op het compacte hakhulpstuk/maalmolen. Andere hulpstukken gebruiken wellicht minder energie.
- Als een hulpstuk tijdens het gebruik te veel trilt, dient u de snelheid te verlagen of de machine te stoppen, de stekker uit het stopcontact te halen en wat inhoud te verwijderen.
- Hulpstukken kunnen **beschadigd** raken en letsel veroorzaken als er teveel druk op het vergrendelingsmechanisme wordt uitgeoefend.

Blend-Xtract 2GO-hulpstuk

- Plaats het meselement nooit op het motorblok zonder dat de beker is geplaatst.
- Gebruik de beker alleen met het meegeleverde meselement.
- Laat het hulpstuk nooit leeg draaien.
- Recepten voor smoothies – meng nooit diepgevroren ingrediënten die tot een dichte massa zijn bevroren; breek ze op alvorens ze in de beker te doen.
- Het verwerken van specerijen zoals kruidnagel, dille of komijnzaad wordt **niet** aangeraden, omdat dit de kunststofonderdelen kan beschadigen.
- Meng nooit meer dan het maximum dat op de beker staat aangegeven; minder voor schuimende vloeistoffen zoals milkshakes.
- Meng nooit bevroren stukjes fruit of groente die groter zijn dan 3 cm x 3 cm.
-  **De beker is alleen geschikt voor gebruik met koude ingrediënten. Gebruik hem niet voor hete ingrediënten.**

- Drink hete vloeistoffen **nooit** direct uit de beker.
- Drink uitsluitend gladde dranken door het deksel. Voor het gewenste resultaat moet u misschien experimenteren, vooral als u stevig of onrijp voedsel gebruikt, omdat sommige ingrediënten in dat geval niet goed verwerkt worden.
- Meng **geen** diepgevroren etenswaren of ijsblokjes zonder vloeistof.
- Voor bevroren ingrediënten (bijv. bevroren fruit, roomijs of ijsklontjes) nooit meer dan 60 gr of 3 ijsklontjes tegelijkertijd verwerken.
- Vermeng **nooit** droge ingrediënten (zoals kruiden of noten) en zet de blender nooit leeg aan.
- Sommige vloeistoffen, zoals melk, nemen tijdens het mengen aan volume toe en gaan schuimen; doe de beker dus niet te vol en zorg ervoor dat het meselement goed bevestigd is.

Foodprocessor

- Voordat u het deksel van de kom af haalt, schakelt u de machine uit en wacht u totdat het mes of de schijven volledig tot stilstand zijn gekomen.
- Het meselement en de schijven zijn erg scherp, wees dus voorzichtig. **Houd het meselement altijd aan de vingergreep aan de bovenkant vast en houd uw vingers uit de buurt van de snijrand, zowel tijdens de verplaatsing als tijdens de reiniging.**
- **Laat tijdens het snijden/raspen de kom niet tot aan de schijf vol raken: leeg de kom regelmatig.**
- Overschrijd de maximumcapaciteit ('MAX') van de kom **niet**.
- Verwijder **altijd** het meselement voordat u de inhoud van de kom uitschenkt.
- Gebruik **nooit** uw vingers om voedsel door de vultrechter te duwen. Gebruik altijd de meegeleverde stamper.
- Gebruik **nooit** het deksel om de keukenmachine te bedienen. Gebruik hiervoor altijd de snelheidsregeling.

Dobbelsteentjeshulpstuk

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

Vleesmolen

- Verwijder de hulpstukbescherming alvorens de vleesmolen te gebruiken.
- Controleer **altijd** of alle botten, zwaarden, etc. van het vlees zijn verwijderd voordat u het gaat vermalen.
- Laat bevroren voedingsmiddelen helemaal ontdooien voordat u ze fijn gaat snijden.
- Wanneer u noten fijnhakt, moet u slechts enkele noten tegelijk toevoegen en wachten tot de rol ze volledig heeft meegenomen voordat u meer noten toevoegt.
- Gebruik **altijd** de meegeleverde stamper. Steek nooit uw vingers of keukengerei in de vultrechter.
- **Waarschuwing:** het mes is scherp, wees dus voorzichtig bij gebruik én bij de reiniging.
- **Controleer** of het hulpstuk stevig vastzit voordat u het apparaat inschakelt.
- Was **geen enkel** onderdeel in de vaatwasmachine. Gebruik ook **nooit** een sodaoplossing.
- Wrijf de schijven in met plantaardige olie en wikkel ze vervolgens in vetvrij papier om verkleuren/roesten te voorkomen.

Sapcentrifuge

- Gebruik de sapcentrifuge **niet** als het filter, als het deksel van de sapcentrifuge of de kom beschadigd zijn of zichtbare scheuren heeft.
- De snijmesses onder aan het filter zijn erg scherp. Wees voorzichtig wanneer u het filter verplaatst en reinigt.
- Voordat u het deksel verwijderd, moet u de machine uitschakelen en wachten totdat het filter volledig tot stilstand gekomen is.
- Gebruik alleen de meegeleverde stamper. Steek nooit uw vingers in de vultrechter. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de vultrechter leeg gaat maken.
- Als dit hulpstuk tijdens het gebruik te veel trilt, dient u de snelheid te verlagen of de machine te stoppen, de stekker uit het stopcontact te halen en het vruchtvlees uit de trommel te verwijderen (de fruitpers gaat trillen als het vruchtvlees ongelijkmatig verdeeld is).

Hakhulpstuk en maalmolen

- Raak de scherpe mesjes **niet** aan. Houd de messeneenheid uit de buurt van kinderen.
- Voordat u het compacte snij- en hakhulpstuk van de machine af haalt:
 - schakelt u eerst de machine uit
 - wacht u tot de messen volledig tot stilstand zijn gekomen
 - let erop dat u het maatglas/deksel niet van het meselement afschroeft.
- Gebruik het maatglas/deksel en de messeneenheid alleen met het meegeleverde onderstel.
- Plaats de messeneenheid **nooit** op het motorblok zonder het maatglas/deksel.
- Verwerk **geen** harde specerijen zoals gedroogde kurkumawortel omdat dit het mes kan beschadigen.

Lage snelheidsrasp

- Verwijder de bescherming alvorens het hulpstuk te gebruiken.
- Steek **nooit** uw vingers in de vultrechter. Gebruik alleen de stamper die meegeleverd werd met de lage snelheidsrasp.
- Gebruik **niet** te veel kracht om etenswaren door de vultrechter te duwen: dat kan het hulpstuk beschadigen.
- De snijkegels zijn erg scherp, wees dus voorzichtig.

Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor uw keukenmachine voor aanvullende veiligheidswaarschuwingen.

Stroomverbruik

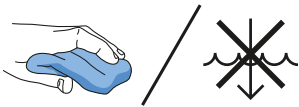
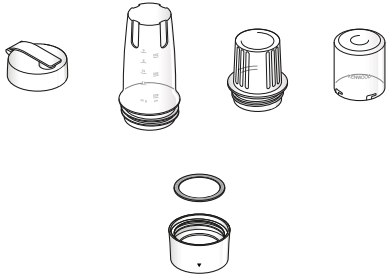
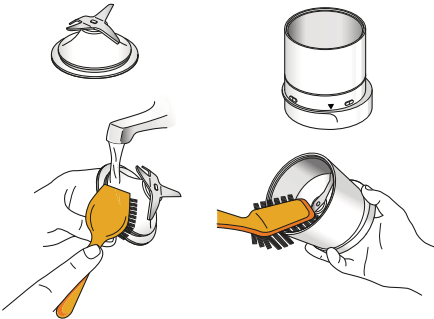
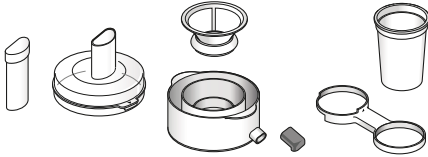
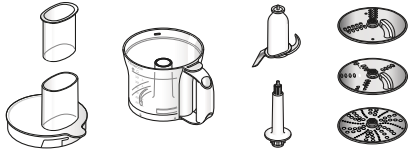
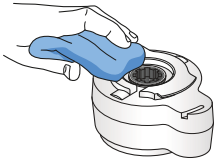
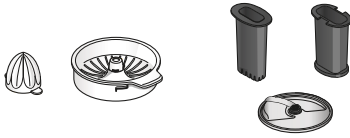
- Met de snelheidsregelaar in de stand 'O' – Automatisch overschakelen naar de UIT-modus: niet van toepassing.
 - Met de motor in continu bedrijf wordt het apparaat na ongeveer 30 minuten automatisch uitgeschakeld om de motor te beschermen. Na een verdere 20 minuten schakelt het apparaat over naar de UIT-modus.
 - Voeding in UIT-modus: $\leq 0,3$ W.

Onderhoud en reiniging

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

Motorblok

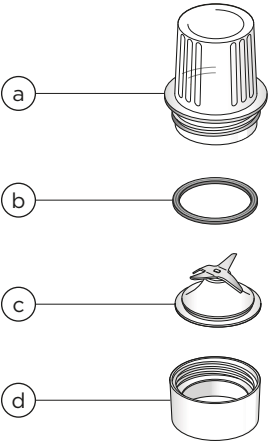
- Met een vochtig doekje schoonvegen en dan afdrogen.
- Gebruik nooit schuurmiddelen en dompel de onderdelen nooit onder in water.
- Zorg ervoor dat de pootjes aan de onderkant van de keukenmachine altijd schoon zijn.

M 	
	
	
	
	
	
	

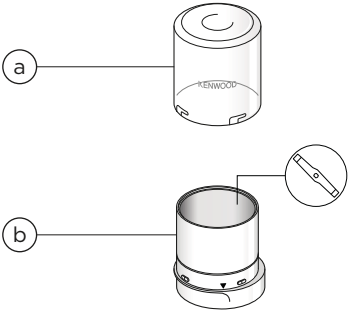
Onderdelenlijst

* Indien geleverd

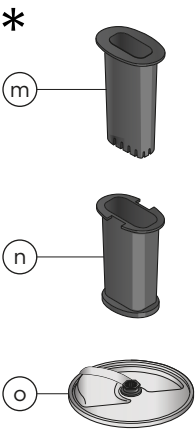
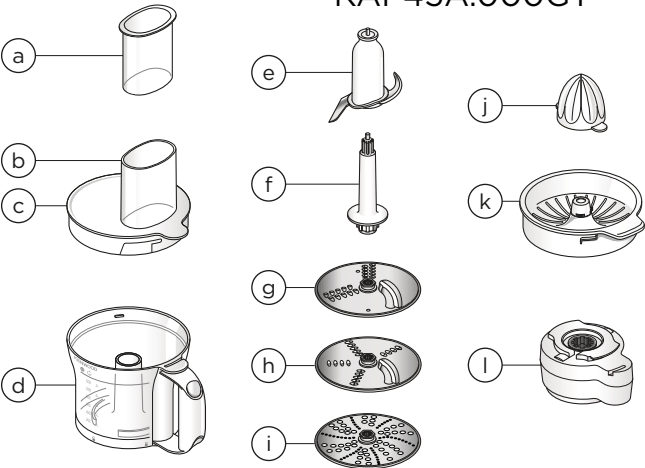
*KAP10A.000GY



*KAP30A.000GY



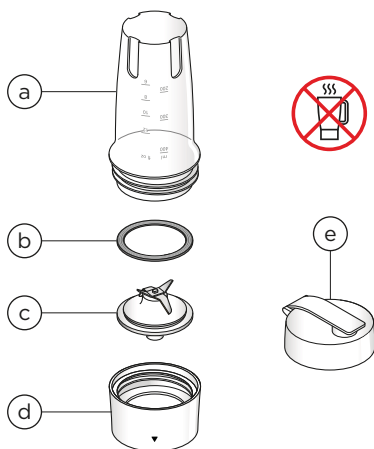
*KAP45A.000GY



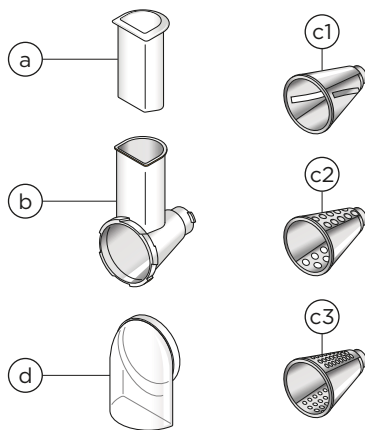
Onderdelenlijst (vervolg)

* Indien geleverd

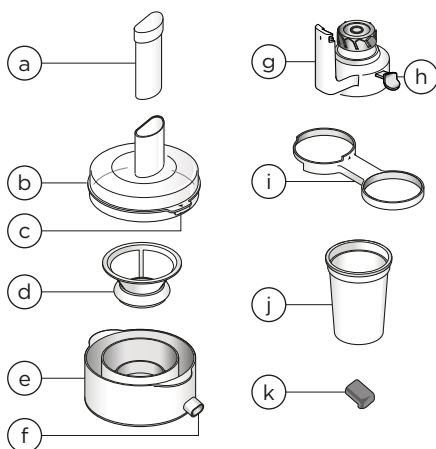
*KAP50A.000GY



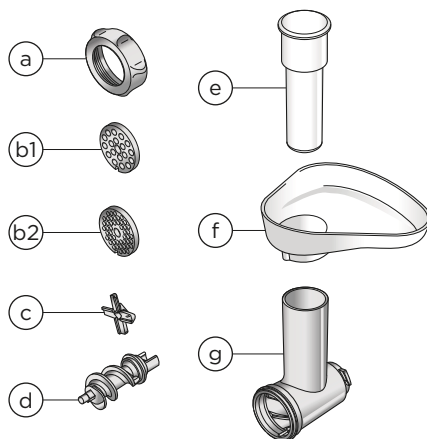
*KAP70A.000GY



*KAP80A.000GY



*KAP90A.000GY



**1 Hakhulpstuk/molenhulpstuk
(KAP10A.000GY)**

- a. Maatglas
- b. Afdichtring
- c. Meselement
- d. Basisapparaat

2 Maalmolen (KAP30A.000GY)

- a. Deksel van de maalmolen
- b. Messeneenheid maalmolen

**3 Foodprocessor en citruspers
(KAP45A.000GY)**

- a. Stamper
- b. Vultrechter
- c. Deksel
- d. Kom
- e. Aandrijfas
- f. Meselement
- g. Schijf voor dikke plakken/grof raspen
- h. Schijf voor dunne plakken/fijn raspen
- i. Extra fijne raspschijf
- j. Kegel
- k. Zeef
- l. Tandwielkast

Dobbelsteentjeshulpstuk (indien geleverd)

- m. Dobbelsteentjesstamper
- n. Dobbelsteentjesrooster
- o. Snijschijf

**4 Blend-Xtract 2GO
(KAP50A.000GY)**

- a. Beker
- b. Afsluitring
- c. Meselement
- d. Onderstel
- e. Drinkdeksel

**5 Lage snelheidsrasp
(KAP70A.000GY)**

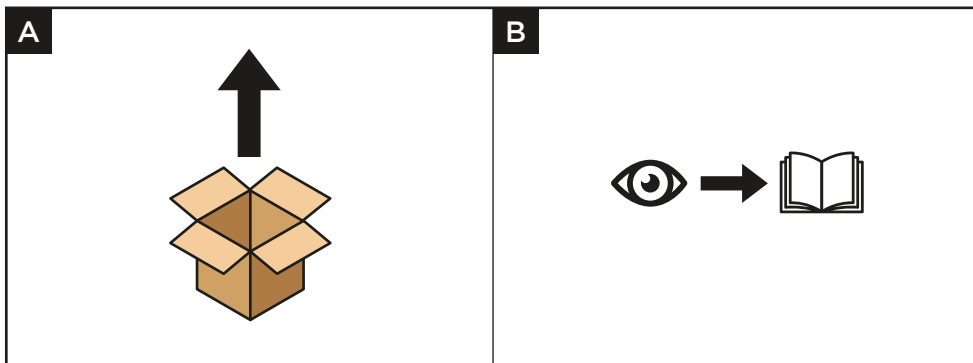
- a. Stamper
- b. Baselement en vultrechter
- c. Snijkegel
 - c1. In plakjes snijden
 - c2. Grof raspen
 - c3. Fijn raspen
- d. Bescherming/kegelhouder

6 Sapcentrifuge (KAP80A.000GY)

- a. Stamper
- b. Deksel
- c. Lipje voor dekselvergrendeling
- d. Filter
- e. Vruchtvlieskom
- f. Sapuitloop (tuit)
- g. Basisapparaat
- h. Vrijzethendel vruchtvlieskom
- j. Bekerhouder
- i. Beker
- k. Tuit

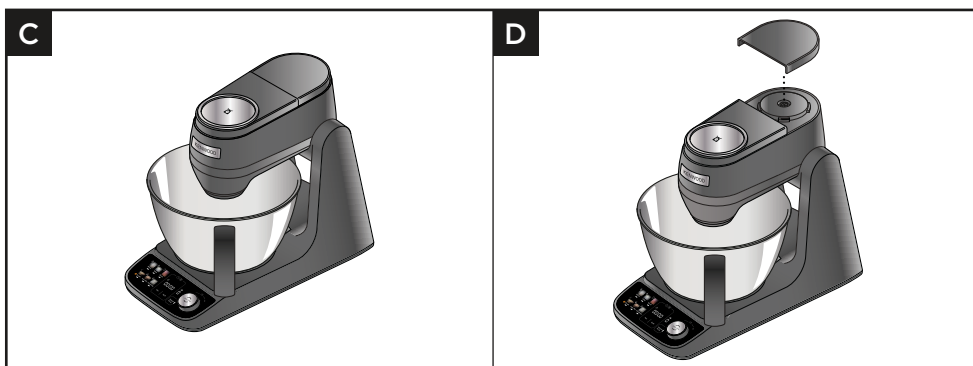
7 Vleesmolen (KAP90A.000GY)

- a. Ringmoer
- b. Zeven: medium of grof (afhankelijk van model)
 - b1. Middelgrove schijf (indien geleverd)
 - b2. Grove schijf (indien geleverd)
- c. Mes
- d. Rol
- e. Stamper
- f. Bak
- g. Element



De afdekkingen van contacten plaatsen en verwijderen

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



- 1 Verwijder het contactdeksel van de hogesnelheidsaandrijving.

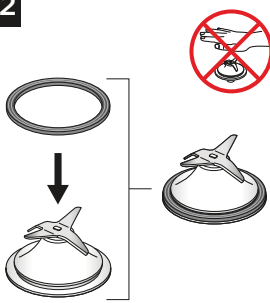
Het hakhulpstuk/de molen gebruiken (indien geleverd)

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing

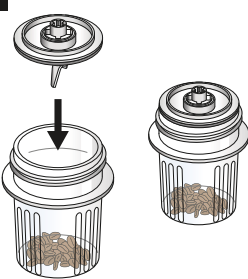
E1



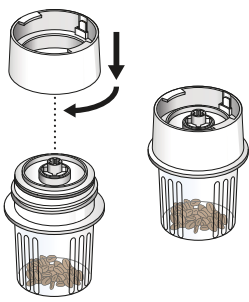
E2



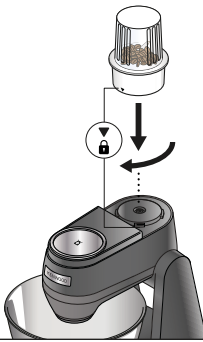
E3



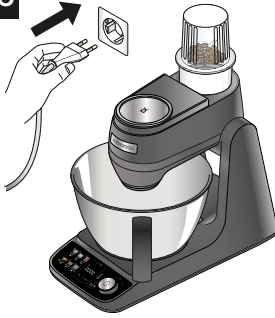
E4



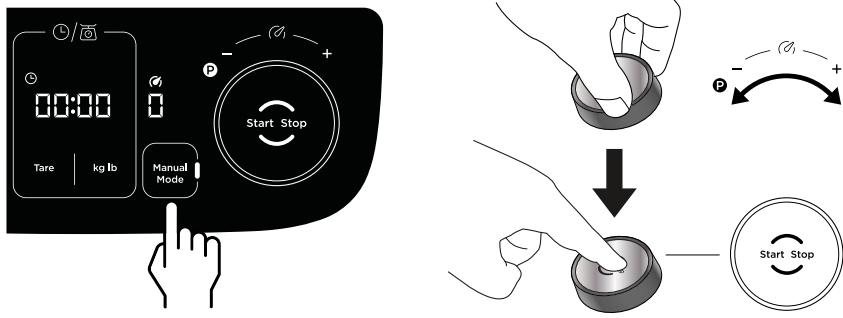
E5



E6



E7



BELANGRIJK

- **Geen** hete ingrediënten verwerken: laat het afkoelen voor verwerking.
- Het verwerken van specerijen wordt niet aanbevolen, omdat dit de kunststofonderdelen kan beschadigen.

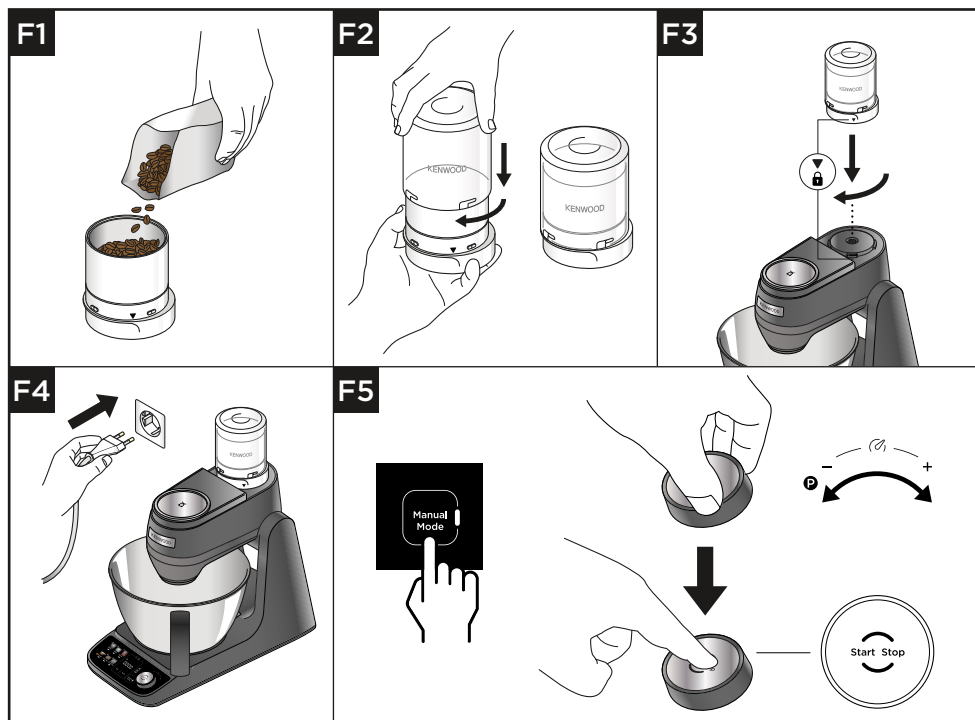
- 1 Doe de ingrediënten in het maatglas.
- 2 Zorg dat de afdichtring correct op het meselement geplaatst is. Als de afsluitring niet goed is geïnstalleerd, zal de machine lekken.
- 3 Draai het meselement ondersteboven. Laat het met de messen naar beneden in het maatglas zakken.
- 4 Schroef het meselement vingervast op het maatglas
- 5 Plaats het hele snij- en hakhulpstuk op het contactpunt met de pijl aan de onderzijde van het hulpstuk naar de achterkant van de machine gericht. Draai het snij- en hakhulpstuk naar rechts om het te vergrendelen en de twee pijlen uit te lijnen.
- 6 Steek de stekker in het stopcontact.
- 7 Selecteer de handmatige modus.
- 8 Selecteer de gewenste snelheid (raadpleeg de tabel voor aanbevolen gebruik) en druk op de knop Start/Stop om te starten. Gebruik pulseren (P) om de motor een paar keer kort te starten.

Tabel voor aanbevolen gebruik

	 MAX		 (Sec.)
	50 g	Max	30
	50 g	Max	30
	50 g	Max	30

De maalmolen gebruiken (indien geleverd)

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



BELANGRIJK

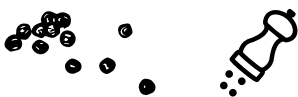
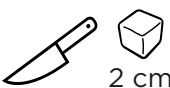
- Doe nooit gedroogde kurkumawortel in de molen; de wortel is te hard en kan de messen beschadigen.

- 1 Doe de ingrediënten in het meselement.
- 2 Zet het deksel op zijn plaats en draai dit rechtsom vast.
- 3 Plaats de molen op het contact voor hoge snelheid en draai hem rechtsom vast.
- 4 Steek de stekker in het stopcontact.
- 5 Selecteer de handmatige modus.
- 6 Selecteer de gewenste snelheid (raadpleeg de tabel voor aanbevolen gebruik) en druk op de knop Start/Stop om te starten. Gebruik pulseren (P) om de motor een paar keer kort te starten.

Tips

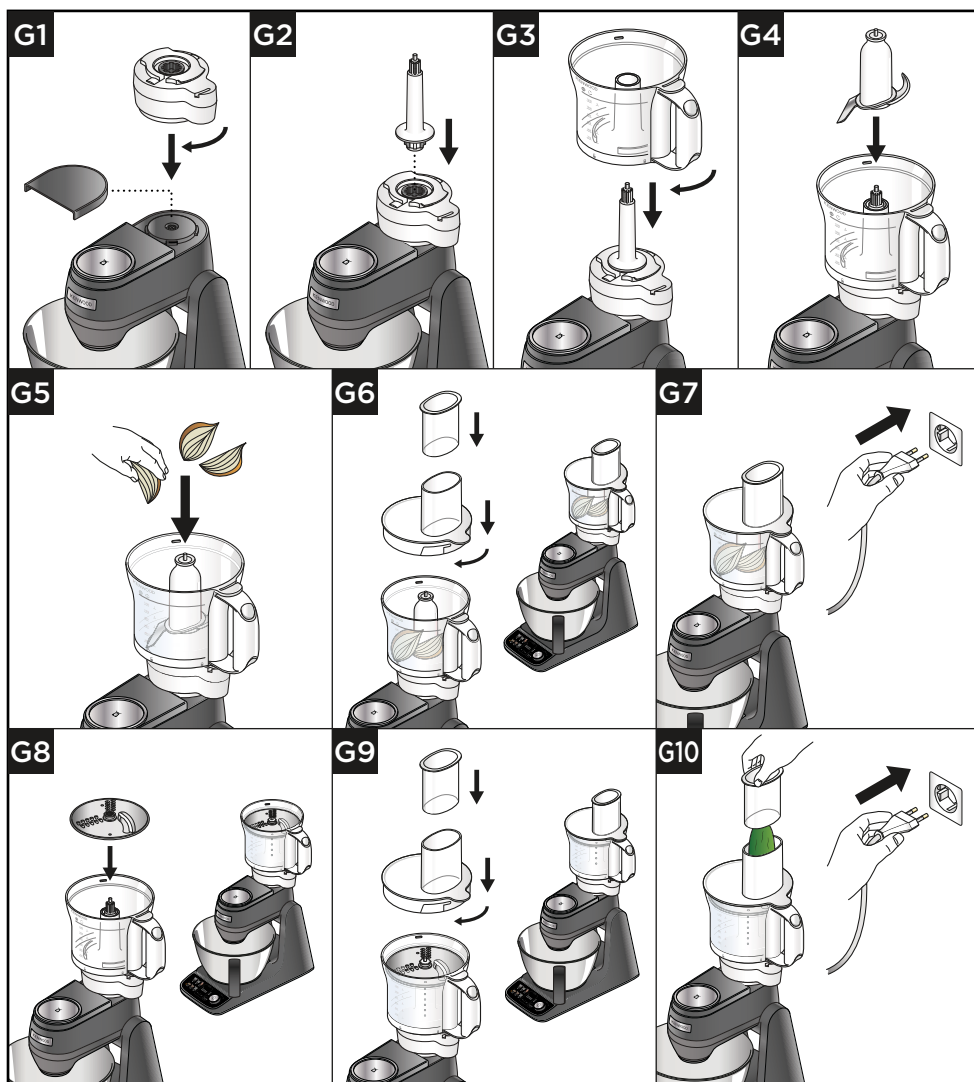
- Voor het beste resultaat bij de verwerking van specerijen, raden we aan niet meer dan 50 g tegelijk in de molen te verwerken.
- Hele specerijen houden hun aromatische stoffen veel langer vast dan gemalen specerijen; u kunt dus het beste een kleine hoeveelheid tegelijk malen, zodat het aroma bewaard blijft.
- Om de maximale hoeveelheid aroma en essentiële oliën te laten vrijkomen, kunt u de specerijen het beste roosteren voordat u ze maalt.
- Snij gember en kokosnoot in kleine stukjes voordat het verwerkt wordt.

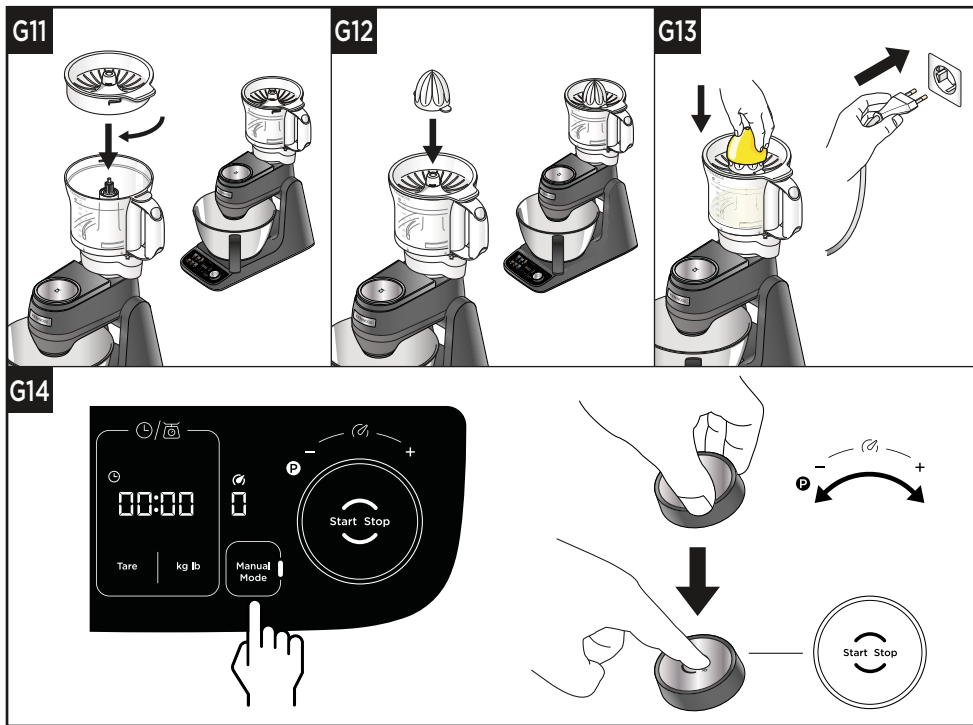
Tabel voor aanbevolen gebruik

	 MAX		 (Secs)
	50 g	Max	30-90
	50 g	Max	15-30
	50 g	P	10-15
 	30 g	Max/P	10
 2 cm	30 g	Max/P	20-30
 2 cm	50 g	Max/P	20-30

De foodprocessor en citruspers gebruiken (indien geleverd)

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing





BELANGRIJK

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

- 1 Plaats de tandwielkast op het contact voor hoge snelheid en draai hem rechtsom vast.
- 2 Plaats de aandrijfas op de tandwielkast.
- 3 Plaats de kom op de aandrijfas, laat hem op de tandwielkast zakken en draai hem rechtsom vast.
- 4 Plaats ofwel het meselement, een van de schijven of de citruspersers.
- 5 Zet het deksel op zijn plaats (alleen met gebruik van het mes en de schijven).
- 6 Steek de stekker in het stopcontact.
- 7 Selecteer de handmatige modus.
- 8 Selecteer de gewenste snelheid (raadpleeg de tabel voor aanbevolen gebruik) en druk op de knop Start/Stop om te beginnen. Gebruik pulseren (P) om de motor een paar keer kort te starten.

Schijven

- 1 Stop het eten in de vultrechter.
- 2 Duw de ingrediënten gelijkmatig met de stamper omlaag. Steek nooit uw vingers in de vulopening.

Citruspers

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

Tips - Meselement

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

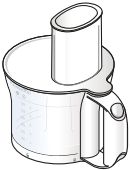
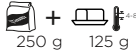
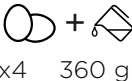
Tips - Schijven

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

Tips - Citruspers

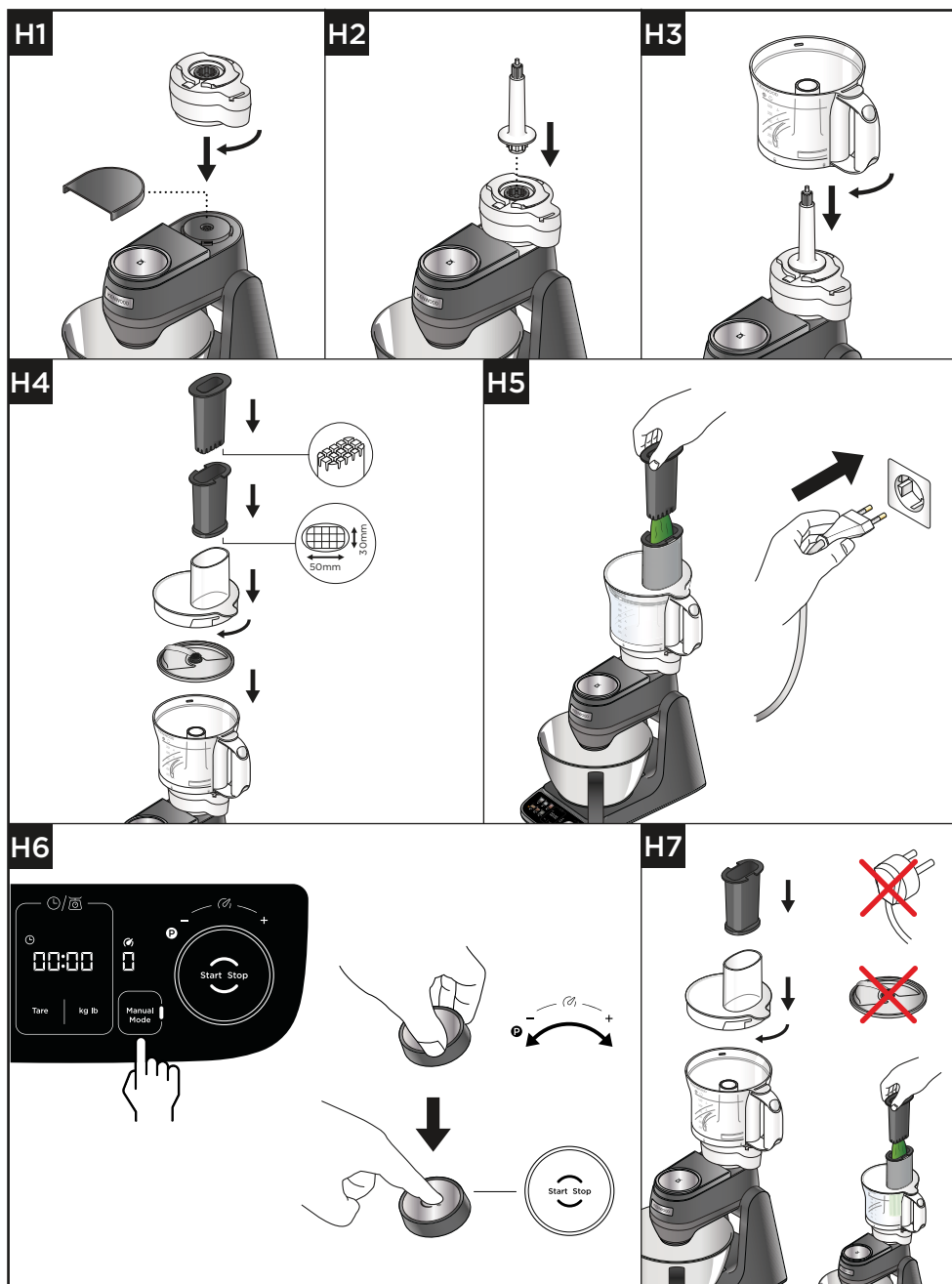
- Voor het beste resultaat gebruikt u fruit op kamertemperatuur en rolt u het eerst met de hand over het aanrecht, voordat u het gaat persen.
- Om zoveel mogelijk sap uit het fruit te halen kunt u de vrucht heen en weer bewegen.
- Wanneer u erg veel vruchten perst, dient u de zeef regelmatig te legen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

Tabel voor aanbevolen gebruik

		 MAX		 (Sec.)
 		20-50 g	Max	10-20
		400 g	Max	15-30
		250 g	Max	5-10
		250 g	Max	15-30
		 250 g 125 g 4-8°C	Max	10
		85 ml  H ₂ O		10-20
		800 g	Min-Max	10-20
		 x4 360 g	Max	1-2
   		 Max	Max	-
			4	
			Max	
			1 kg	

De dobbelsteentjeshulpstuk gebruiken (indien geleverd)

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



BELANGRIJK

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

- 1 Plaats de tandwielkast op het contact voor hoge snelheid en draai hem rechtsonder vast.
- 2 Plaats de aandrijfas op de tandwielkast.
- 3 Plaats de kom op de aandrijfas, laat hem op de tandwielkast zakken en draai hem rechtsonder vast.
- 4 Zet de snijdschijf op de aandrijfas.
- 5 Zet het deksel op zijn plaats.
- 6 Plaats het dobbelsteentjesrooster in de vulopening.
- 7 Doe de ingrediënten in het dobbelsteentjesrooster.
- 8 Steek de stekker in het stopcontact.
- 9 Selecteer de handmatige modus.
- 10 Selecteer de gewenste snelheid (raadpleeg de tabel voor aanbevolen gebruik) en druk op de knop Start/Stop om te starten. Gebruik pulseren (P) om de motor een paar keer kort te starten.
- 11 Gebruik de dobbelsteentjesstamper om de ingrediënten door het dobbelsteentjesrooster te duwen.
- 12 De Express Dice kan ook worden gebruikt om patat, rauwkost en groentereepjes te maken.
- 13 Plaats het dobbelsteentjesrooster zonder de snijdschijf.
- 14 Duw de ingrediënten handmatig door het rooster zonder het apparaat aan te zetten.

Tips

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

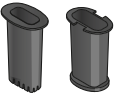
50 × 30mm

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

Opmerking:

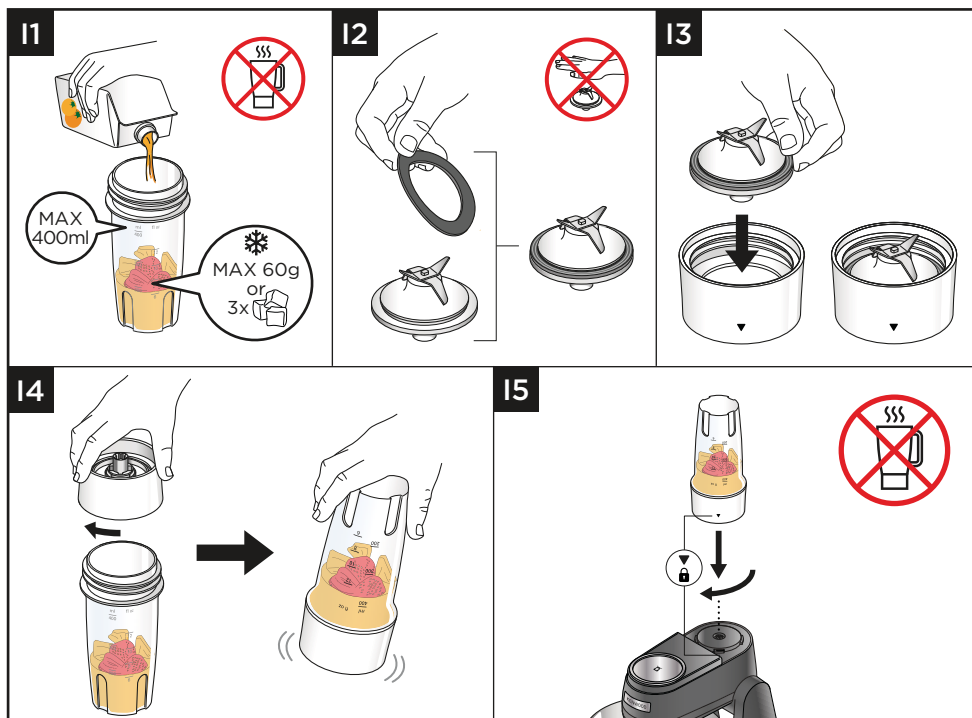
- Door de verschillende maten en vormen van voedsel, zullen er vrijwel altijd misvormde stukjes voedsel tussen de resultaten zitten, dit is normaal.
- Om het blokjesrooster te reinigen, gebruikt u het uiteinde van de stamper om restjes die op het rooster zijn achtergebleven los te maken.

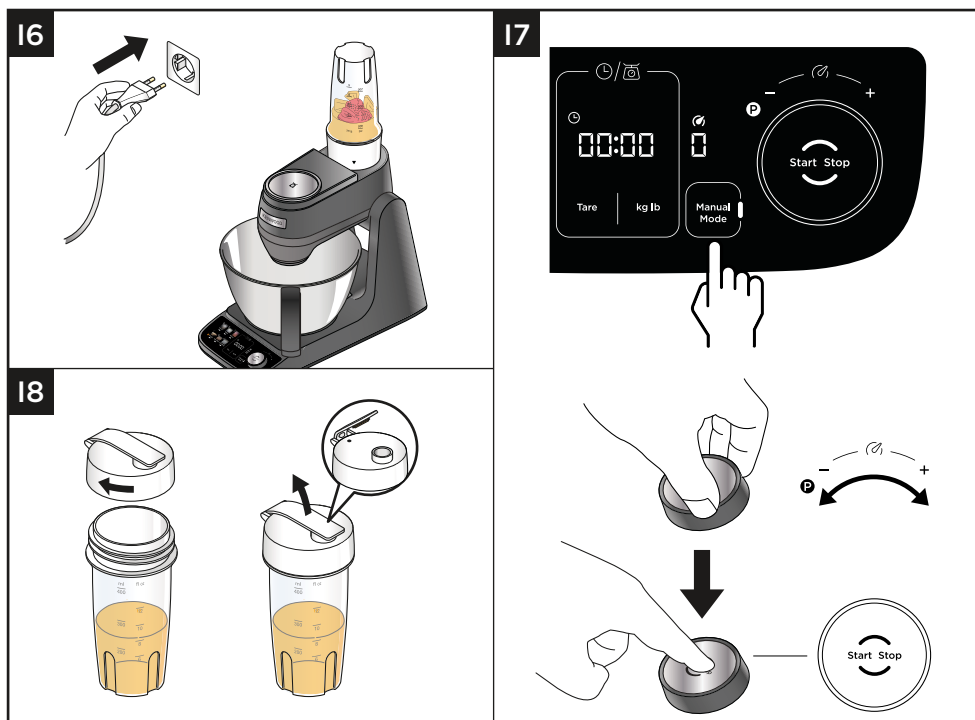
Tabel voor aanbevolen gebruik

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

De Blend-Xtract 2GO gebruiken (indien geleverd)

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing





BELANGRIJK

- Meng bevroren ingrediënten **nooit** zonder vloeistof.
- Als de afdichtring beschadigd of verkeerd geplaatst is, zal het apparaat lekken.
- Meng **nooit** diepgevroren ingrediënten die tot een dichte massa zijn bevroren.
- Meng **nooit** bevroren stukjes fruit of groente die groter zijn dan 3 cm x 3 cm.

- 1 Doe ingrediënten in het maatglas tot de markering voor 400 ml.
- 2 Plaats de afdichtring op het meselement.
- 3 Zet het meselement in de voet en zet het vast.
- 4 Zet het meselement ondersteboven en plaats het op het maatglas.
- 5 Schroef het meselement op het maatglas totdat het vingervast zit.
- 6 Zet de Blend-Xtract 2GO op het contact en draai hem rechtsom om hem goed op zijn plaats te zetten.
- 7 Steek de stekker in het stopcontact.
- 8 Selecteer de handmatige modus.
- 9 Selecteer de gewenste snelheid (raadpleeg de tabel voor aanbevolen gebruik) en druk op de knop Start/Stop om te starten. Gebruik pulseren (P) om de motor een paar keer kort te starten.

Tips

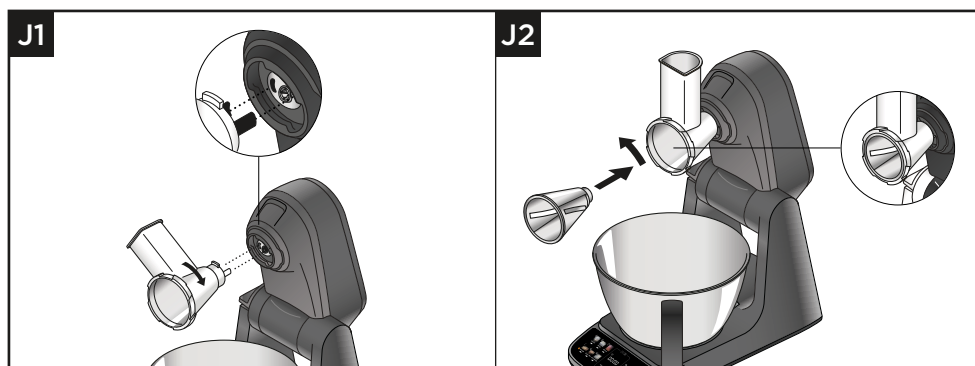
- Als de beker maximaal gevuld is (400 ml) dan zijn dat ca. 2 porties.
- Voor optimaal mengen, altijd eerst het ijs of de bevroren ingrediënten in de beker doen.
- Als uw drankje de gewenste consistentie bereikt heeft, kunt u de pulseerknop P gebruiken om ervoor te zorgen dat alle ingrediënten goed gemengd zijn.
- Als u uw drankje niet onmiddellijk wilt drinken, kunt u de beker het beste in de koelkast bewaren.
- Zorg dat uw drankje dun genoeg is om hem door het drinkdeksel te drinken. U kunt een drankje dunner maken door er meer vloeistof aan toe te voegen.
- Na het mengen zijn sommige dranken mogelijk niet helemaal glad door de aanwezigheid van zaden of de vezelige aard van sommige ingrediënten.
- Sommige dranken kunnen schiften als u ze laat staan; u kunt ze daarom het best onmiddellijk opdrinken. Roer geschifte dranken voordat ze worden genuttigd.
- Wanneer het drinkdeksel is bevestigd, moet u de beker altijd rechtop houden.

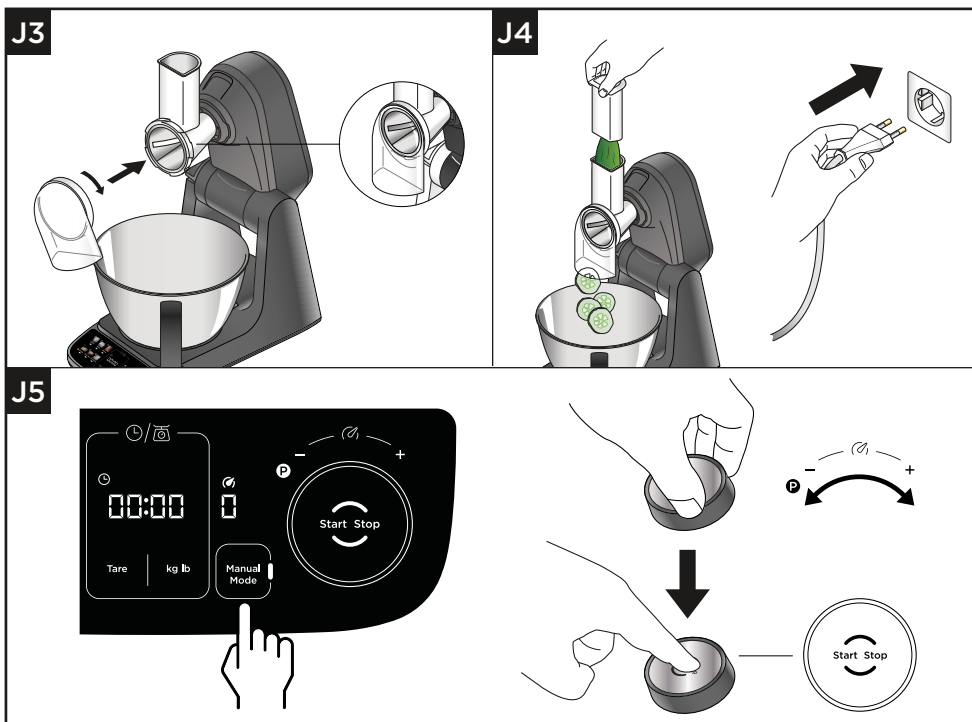
Tabel voor aanbevolen gebruik

	 MAX		 (Sec.)
     4-8°C	400 ml	Max	30-60
    	400 ml	Max	15-30

De roterende voedselsnijder gebruiken (indien geleverd)

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing





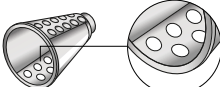
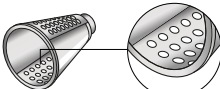
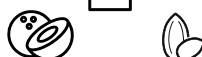
BELANGRIJK

- De snijkegels zijn erg scherp, wees dus voorzichtig.
- Raak **nooit** bewegende onderdelen aan.
- Verwijder de bescherming van de deeghaak/het contact, indien aangebracht, alvorens het hulpstuk te plaatsen.

- 1 Beweeg de mengkop omhoog. Zorg dat het contact voor hoge snelheid is afgedekt.
- 2 Met het hulpstuk op de aangegeven positie lijnt u de lipjes aan het uiteinde van het hulpstuk uit met de bijbehorende gleuven van het aandrijfcontact.
- 3 Plaats de gewenste kegel: draai deze naar links om te vergrendelen.
- 4 Plaats de kegelhouder, lijn de uitsparing uit met opening in het basiselement. Draai naar rechts om te vergrendelen.
- 5 Plaats de mengkom of zet een geschikt kom onder de uitloop.
- 6 Doe de ingrediënten in de vulopening.
- 7 Steek de stekker in het stopcontact.
- 8 Selecteer de handmatige modus.
- 9 Selecteer de MAXIMALE snelheid. Gebruik de stamper om de ingrediënten voorzichtig omlaag te duwen.

NB: De stamper past er maar op één manier in.

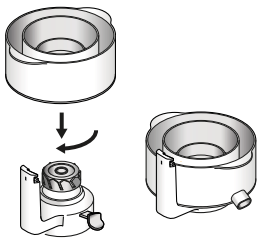
Usage Chart

		 MAX		 (Sec.)
		1 kg	Max	2-3
				
				

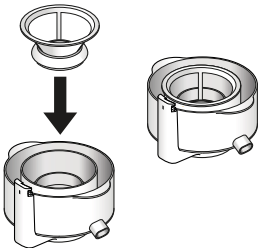
De sapcentrifuge gebruiken (indien geleverd)

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing

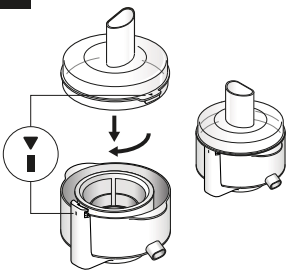
K1



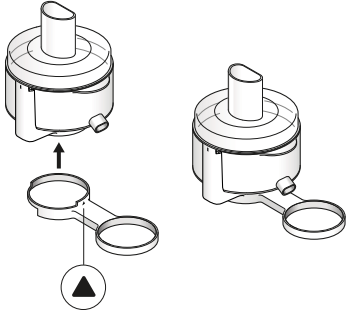
K2



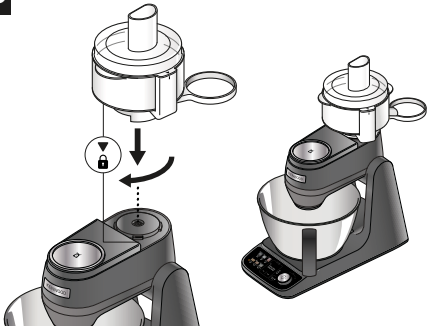
K3



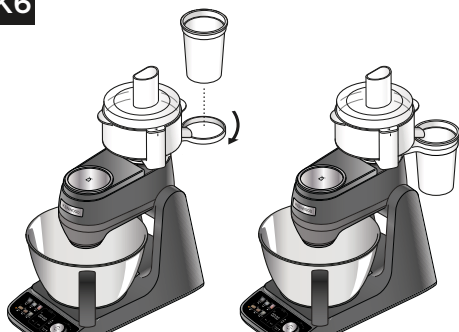
K4



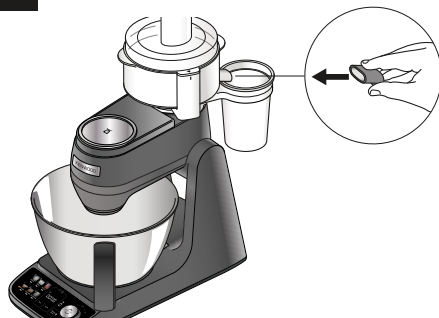
K5



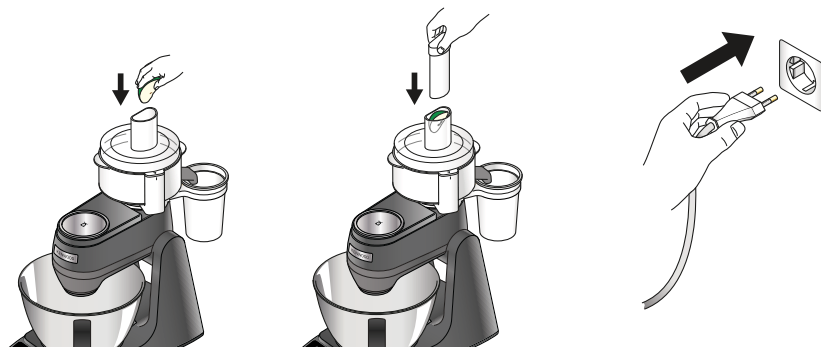
K6



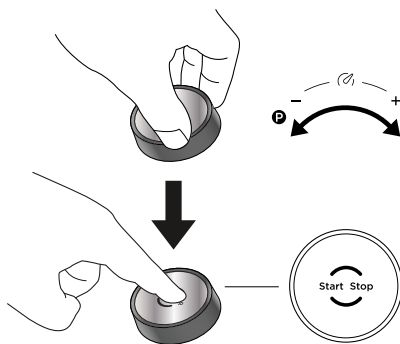
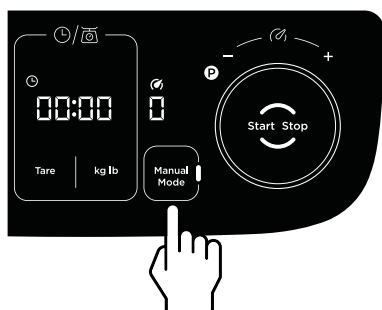
K7



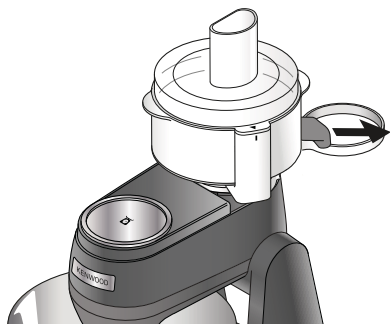
K8



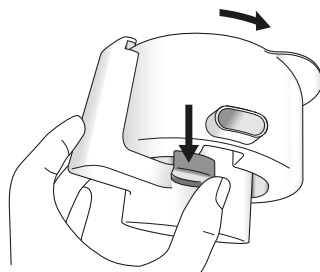
K9



K10



K11



BELANGRIJK

- Als de sapcentrifuge begint te trillen, zet u de machine uit en verwijdt u al het vruchtvlees van het filter. (De sapcentrifuge trilt als het vruchtvlees ongelijkmatig verdeeld is).
- Bij sommige heel harde etenswaren zal de machine langzamer draaien of helemaal stoppen. Als dit gebeurt, zet u het apparaat uit en reinigt u het filter.
- Schakel de sapcentrifuge regelmatig uit om de opvangbakken voor het vruchtvlees en het sap te legen.

- 1 Zet de vruchtvleeskom op het basisapparaat en draai naar rechts tot deze goed vast zit. Wanneer deze correct geplaatst is, bevindt de sapuitloop zich over de vrijzethendel van de vruchtvleeskom.
- 2 Plaats het filter en druk deze goed op zijn plaats.
- 3 Plaats het deksel op de vruchtvleeskom: draai deze dan naar rechts zodat het pijltje ▼ op het vergrendelingslipje van het deksel uitgelijnd is met de markering I op het basisapparaat.
- 4 Zet de bekerhouder onder het hulpstuk: het pijltje ▲ op de bekerhouder moet omhoog wijzen en op één lijn liggen met de sapuitloop.
- 5 Houd de bekerhouder op zijn plaats en bevestig het hulpstuk aan het contactpunt door de tuit met de hoek van de machine uit te lijnen en draai deze dan naar rechts om te vergrendelen.
- 6 Om de beker te plaatsen, draait u de houder weg van de tuit en plaatst u de beker in de houder. Draai de beker zodat deze onder de sapuitloop staat.
- 7 Duw de tuit op zijn plaats.
- 8 Snij de voedingswaren zodat deze in de vultrechter passen.
- 9 Steek de stekker in het stopcontact.
- 10 Selecteer de handmatige modus.
- 11 Selecteer de gewenste snelheid (raadpleeg de tabel voor aanbevolen gebruik) en druk op de knop Start/Stop om te starten.
- 12 Doe de ingrediënten in de vulopening. Duw ze gelijkmatig met de stamper omlaag. Steek nooit uw vingers in de vulopening.

Tips

- Citrusvruchten: voor het beste resultaat gebruikt u de citruspers die apart verkrijgbaar is.
- Zacht groente en fruit langzaam toevoegen om het meeste sap te verkrijgen.
- Verwijder pitten (pruimen, perziken, kersen, enz.)
- Verwijder harde schillen (meloen, ananas, komkommer, enz.)
- Etenswaren met zachte schillen hoeven alleen gewassen te worden (appels, peren, wortelen, spinazie, druiven, aardbeien, bleekselderij, enz.)

Gezonde aanbevelingen

- Hoe sneller u het sap opdrinkt, des te meer vitaminen krijgt u binnen.
- Als u het sap enkele uurtjes wilt bewaren, zet het dan in de koelkast. Het sap blijft beter bewaard als u er enkele druppels citroensap in doet.
- Drink niet meer dan drie glazen sap van 230 ml per dag, tenzij u eraan gewend bent.
- Verdun het sap voor kinderen met evenveel water.

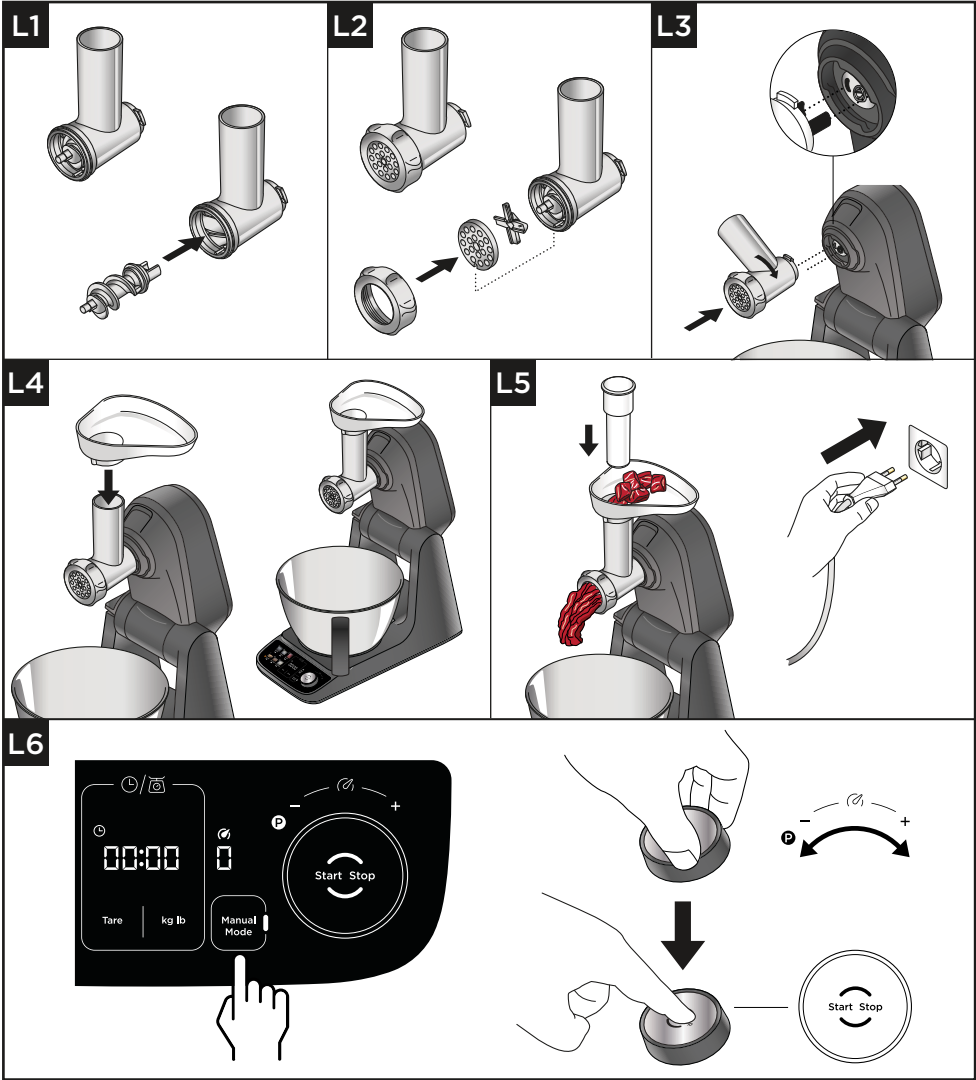
- Het sap van donkergroene (broccoli, spinazie, enz.) of donkerrode (bieten, rode kool, enz.) groenten is erg sterk. Daarom dient u het altijd te verdunnen.
- Vruchtensap bevat veel fructose (fruitsuiker). Mensen met diabetes of een laag bloedsuikergehalte mogen er niet te veel van drinken.

Tabel voor aanbevolen gebruik

				 (Sec.)
	 2.5 x 4 cm	500 g	Max	30-60
	  1/4	500 g	Max	30-60
	  1/8	500 g	Max	30-60
	 	500 g	Max	30-60

De vleesmolen gebruiken (indien geleverd)

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



BELANGRIJK

- Laat bevroren voedingsmiddelen helemaal ontdooien voordat u ze fijn gaat snijden.
- Controleer **altijd** of alle botten, zwoerden, enz. van het vlees zijn verwijderd voordat u het gaat vermalen.
- Verwijder de bescherming van de deeghaak/het contact, indien aangebracht, alvorens het hulpstuk te plaatsen.

De vleesmolen in elkaar zetten

- 1 Plaats de rol in het element.
- 2 Plaats het mes met de snijkant naar buiten gericht.
- 3 Plaats een zeef zodat het pinnetje bij de uitsparing zit.
- 4 Breng de ringmoer losjes aan.

De vleesmolen gebruiken

- 1 Beweeg de mengkop omhoog. Zorg dat het contact voor hoge snelheid is afgedekt. (Verwijder de bescherming, indien aangebracht, alvorens het hulpstuk te plaatsen.)
- 2 Terwijl het hulpstuk op de aangegeven positie staat, steekt u de lipjes aan het uiteinde van de rol in de bijbehorende gleuven van het aandrijvingscontact.
- 3 Duw het hulpstuk in het contactpunt en draai het naar rechts totdat het vergrendelt.
- 4 Draai de ringmoer met de hand aan.
- 5 Bevestig de bak.
- 6 Snij vlees en vis in reepjes van 2,5 cm breed.
- 7 Steek de stekker in het stopcontact.
- 8 Selecteer de handmatigeodus.
- 9 Selecteer de maximale snelheid. Druk op de knop Start/Stop om te starten.
- 10 Gebruik de stamper om de ingrediënten voorzichtig stuk voor stuk omlaag te duwen. Duw niet te hard, dat kan het apparaat beschadigen.

Tabel voor aanbevolen gebruik

		 MAX	 (Mins)	
		-	10	Max
		-	10	Max

Onderhoud en klantenservice

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



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

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

Problemen Oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Machine stopt tijdens werking.	Geen stroom.	Controleer of de stekker in het stopcontact zit.
	Machine is overbelast/ maximumcapaciteit overschreden.	Zet de snelheidsregeling uit, wacht enkele seconden en kies dan weer de gewenste snelheid. De machine start dan onmiddellijk weer. Controleer maximumcapaciteit in de tabel voor aanbevolen gebruik.
	Contactdeksel is niet aangebracht of niet vergrendeld.	Controleer dat contactdeksel(s) correct geplaatst zijn.
Snelle hulpstukken werken niet.	Hulpstuk niet correct geplaatst of niet vergrendeld.	Controleer dat hulpstuk correct is vergrendeld.
Beweging van het werkoppervlak.	Pootjes aan de onderzijde van de machine zijn nat of vuil.	Controleer regelmatig of de pootjes schoon en droog zijn.
Blend-Xtract 2Go of molenhulpstuk lekt uit het meselement.	Geen afdichtring. Afdichtring niet correct geplaatst. Afdichtring beschadigd.	Controleer dat afdichtring goed is aangebracht en niet beschadigd is. Voor een nieuwe afdichtring, zie: 'Onderhoud en klantenservice'.

Français

● Informations importantes en matière de sécurité	69-73
● Nettoyage et entretien	73-74
● Liste des éléments	75-77
● Installation et retrait des cache-sortie	78
○ Diagrammes et instructions d'utilisation	78
● Utilisation de votre hachoir/moulin (si fourni)	79-80
○ Diagrammes et instructions d'utilisation	79-80
○ Tableau d'utilisation	80
● Utilisation de votre moulin à moudre (si fourni)	81-82
○ Diagrammes et instructions d'utilisation	81-82
○ Tableau d'utilisation	82
● Utilisation de votre bol multifonction et de votre presse-agrumes (si fourni)	83-86
○ Diagrammes et instructions d'utilisation	83-85
○ Tableau d'utilisation	86
● Utilisation de votre accessoire à brunoise (si fourni)	87-90
○ Diagrammes et instructions d'utilisation	87-89
○ Tableau d'utilisation	90
● Utilisation de votre accessoire Blend-Xtract 2GO (si fourni)	91-93
○ Diagrammes et instructions d'utilisation	91-93
○ Tableau d'utilisation	93
● Utilisation de votre trancheuse et râpe (si fournie)	94-95
○ Diagrammes et instructions d'utilisation	94-95
○ Tableau d'utilisation	95
● Utilisation de votre centrifugeuse (si fournie)	96-99
○ Diagrammes et instructions d'utilisation	96-99
○ Tableau d'utilisation	99
● Utilisation de votre hachoir (si fourni)	100-101
○ Diagrammes et instructions d'utilisation	100-101
○ Tableau d'utilisation	101
● Service après-vente	102
● Guide de dépannage	103

Informations importantes en matière de sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Avant la première utilisation, retirez tous les emballages, y compris les protections en plastique des lames. Lavez les pièces : voir "Nettoyage et entretien" (voir tableau **M**).
- Si le cordon ou la prise sont endommagés, il faut les faire remplacer, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou un réparateur agréé par Kenwood pour éviter tout accident.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le :
 - avant d'installer ou de retirer le cache-sortie/l'ustensile/l'accessoire ;
 - après utilisation ou lorsqu'il n'est pas utilisé ;
 - avant toute opération de nettoyage.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance, avant installation et retrait des différentes pièces et pour le nettoyage.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez les lames tranchantes, lorsque vous videz les conteneurs et pendant le nettoyage.
- Ne dépassez jamais les quantités et les vitesses maximales indiquées dans le tableau des recommandations d'utilisation.
- **N'utilisez pas** votre appareil pendant plus de temps que celui spécifié ci-dessous sans période d'arrêt. Si vous l'utilisez pendant de plus longues périodes, vous risquez d'endommager l'appareil.

Fonction/accessoire	Temps d'utilisation maximal	Temps d'arrêt entre les utilisations
Blender / Blend-Xtract 2GO	60 secondes	Débranchez l'appareil et laissez refroidir pendant 15 minutes
Hachoir/moulin	30 secondes	
Moulin à moudre	90 secondes	
Hachoir	10 minutes	

- N'approchez jamais vos doigts des éléments ou des accessoires mobiles. Ne mettez jamais vos doigts ou la main dans la charnière de l'appareil.
- Ne laissez **jamais** le robot pâtissier multifonction sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- **N'utilisez jamais** un accessoire endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir la section « Service après-vente ».
- Ne laissez **jamais** le cordon pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- Veillez à ne **jamais** mouiller le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- Veillez à ce que qu'aucun accessoire de bol ne soit installé ni présent dans le bol lors de l'utilisation des sorties à entraînement.
- **N'utilisez jamais** un accessoire non autorisé ou plusieurs accessoires en même temps.

- Faites attention lorsque vous soulevez l'appareil. Vérifiez que la tête est bien enclenchée en position basse et que le bol, les accessoires, les cache-sorties et le cordon d'alimentation soient bien fixés avant de soulever l'appareil.
- **Ne** déplacez **pas** et ne soulevez pas la tête du robot lorsqu'un accessoire y est fixé, ou le robot pâtissier multifonction pourrait perdre en stabilité.
- Veillez à ce que l'appareil en fonctionnement **ne** se trouve **pas** trop près du bord du plan de travail.
- Toute mauvaise utilisation de votre appareil peut être source de blessures.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Les enfants doivent être sous surveillance pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation des appareils, et si elles ont conscience des risques encourus.
- N'employez l'appareil qu'à des fins domestiques. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

Précautions de sécurité générales relatives aux accessoires

-  **NE PAS** mixer des ingrédients chauds.
- **RISQUE DE BRÛLURE** : Les liquides chauds peuvent être projetés hors de l'appareil en raison de la production soudaine de vapeur ; il convient d'attendre leur refroidissement à température ambiante avant de les placer dans le bol, le moulin ou le gobelet du robot ou de les mixer.
- Ne mettez pas les mains ou des ustensiles dans le bol multifonction ou le blender lorsque l'appareil est sous tension.
- L'appareil ne fonctionnera pas si les accessoires ne sont pas mis en place correctement.
- La transformation d'épices dures n'est pas recommandée car elles peuvent endommager les parties en plastique.
- La puissance nominale est basée sur l'accessoire hachoir/moulin compact. Les autres accessoires peuvent consommer moins de puissance.
- En cas de vibrations excessives lors de l'utilisation d'un accessoire, réduisez la vitesse ou arrêtez l'appareil et retirez une partie de son contenu.
- Veillez à ne pas forcer le mécanisme de verrouillage, l'appareil serait alors **endommagé** et pourrait provoquer des blessures.

Accessoire Blend-Xtract 2GO

- N'installez **jamais** l'unité de lame sur le bloc moteur sans la bouteille.
- Utilisez la bouteille uniquement avec l'ensemble de lames fourni.
- **Ne** faites jamais fonctionner l'accessoire à vide.
- Recettes de smoothie : ne jamais mélanger des ingrédients congelés ayant formé une masse solide pendant la congélation, veillez à les briser avant de les ajouter au gobelet.
- **Ne** mixez **jamais** des épices comme les clous de girofle ou les graines d'aneth ou de cumin, car elles peuvent endommager les pièces en plastique de l'appareil.

- **Ne** mélangez **jamais** plus que le maximum indiqué sur le gobelet ou la bouteille - moins pour les liquides mousseux tels que les milk-shakes.
- Ne mixez **jamais** des morceaux de fruits ou de légumes surgelés dont la taille est supérieure à des cubes de 3 cm x 3 cm.
-  **La bouteille n'est utilisable qu'avec des ingrédients froids. Ne mixez pas d'ingrédients chauds.**
- Ne buvez **jamais** de liquides chauds directement à partir de la bouteille.
- Lorsque vous utilisez le couvercle pour consommer votre boisson, assurez-vous qu'elle est homogène. Des essais peuvent être nécessaires avant d'obtenir les résultats souhaités, notamment lorsque vous utilisez des aliments fermes ou pas assez mûrs. En effet, certains ingrédients peuvent ne pas être mixés.
- **Ne** mixez **pas** d'ingrédients congelés ou de glaçons sans liquide.
- Lors de l'ajout d'ingrédients surgelés (c.-à-d. fruits surgelés, yaourt, crème glacée ou glace), la quantité de ces ingrédients ne doit pas dépasser 60 g ou 3 glaçons.
- **Ne** mélangez **jamais** des ingrédients secs (tels que des épices, des noix) et ne faites jamais tourner le blender à vide.
- Certains liquides (comme le lait) augmentent en volume et forment de la mousse pendant le mélange, veillez par conséquent à ne pas trop remplir le bol et assurez-vous que l'ensemble porte-lames est correctement installé.

Bol multifonction

- **N'utilisez pas** le couvercle pour diriger le bol multifonction, mais le sélecteur de vitesse.
- La lame couteau et les disques sont extrêmement coupants, manipulez-les avec précaution. **Lorsque vous manipulez et nettoyez les accessoires, tenez-les toujours par le haut, par la partie anti-glisse, en veillant à ne pas toucher les bords tranchants.**
- **Lorsque vous émincez ou râpez des ingrédients, ne remplissez pas le bol jusqu'au disque de découpe, mais videz-le régulièrement.**
- **Ne** dépassez pas la capacité maximale marquée « MAX » sur le bol.
- **Retirez toujours** la lame couteau avant de vider le contenu du bol.
- N'utilisez **jamais** vos doigts pour faire descendre les aliments dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni à cet effet.
- Avant de retirer le couvercle du bol multifonction, éteignez l'appareil et attendez que la lame ou que les disques aient complètement fini de tourner.

Appareil à brunoise

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

- Avant de retirer le couvercle, éteignez-le et attendez que le disque de coupe se soit complètement arrêté.
- Ne versez pas de liquides chauds dans le tube d'alimentation.

Hachoir

- Retirez la protection de l'outil avant d'utiliser le hachoir.
- Veillez **toujours** à ce que la viande que vous êtes en passe de hacher ne comporte plus d'os ni de couenne.
- Faites décongeler les aliments congelés avant de les hacher.
- Lorsque vous hachez des fruits à coque, n'en insérez qu'une petite quantité à la fois et laissez la spirale les attraper avant d'en rajouter.
- Utilisez **toujours** le poussoir du hachoir fourni à cet effet. N'insérez jamais vos doigts ou des ustensiles dans le tube d'alimentation.
- **Mise en garde** : la lame est très coupante, manipulez-la avec précaution lorsque vous l'utilisez ou la nettoyez.
- **Assurez-vous** que l'accessoire est en position sécurisée avant d'allumer l'appareil.
- **Ne** passez aucun élément au lave-vaisselle. Ne jamais utiliser de solution à base de cristaux de soude.
- Essuyez l'huile l'huile végétale sur les grilles, puis enveloppez-les dans du papier sulfurisé afin de prévenir toute décoloration / oxydation.

Centrifugeuse

- N'utilisez **pas** cet accessoire si le filtre, le couvercle ou le bol sont endommagés ou présentent des fissures visibles.
- Les lames de découpe sur la base du filtre sont très coupantes, faites attention lorsque vous manipulez ou nettoyez le filtre.
- Avant de retirer le couvercle, éteignez l'appareil et attendez que le filtre soit à l'arrêt complet.
- Utilisez toujours le poussoir fourni à cet effet. Ne mettez jamais les doigts dans le tube d'alimentation. Débranchez l'appareil avant de dégager le tube d'alimentation.
- En cas de vibrations excessives lors de l'utilisation de l'accessoire, réduisez la vitesse ou arrêtez et débranchez l'appareil et retirez du tambour toute la pulpe présente (la centrifugeuse vibre si la pulpe n'est pas répartie uniformément).

Hachoir et moulin à moudre

- **Ne** touchez **pas** aux lames tranchantes. Gardez l'ensemble de lames hors de portée des enfants.
- Avant de retirer le moulin du robot :
 - éteignez l'appareil ;
 - attendez que les lames soient à l'arrêt ;
 - faites attention de ne pas dévisser le bocal/couvercle de l'unité porte-lames.
- N'utilisez l'ensemble bocal/couvercle et lame qu'avec le socle fourni.
- **Ne** montez jamais monter l'ensemble de lames sur l'appareil sans avoir installé le bocal/le couvercle.
- **Ne** broyez pas des épices dures telles que la racine de curcuma séchée, car elles peuvent endommager la lame.

Trancheuse et râpe

- Retirez la protection de l'outil avant d'utiliser l'accessoire.
- **Ne** mettez **jamais** vos doigts dans le tube d'alimentation. N'utilisez que le poussoir fourni avec l'accessoire trancheuse et râpe.
- N'exercez **pas** de force excessive pour pousser la nourriture dans le tube d'alimentation, vous pourriez endommager votre accessoire.
- Manipulez les cônes de découpe avec précaution, ils sont extrêmement tranchants.

Reportez-vous au manuel d'instructions de votre robot pâtissier multifonction pour des avertissements de sécurité supplémentaires.

Consommation électrique

- Avec le régulateur de vitesse en position "O" • Passage automatique en mode arrêt (OFF) : Sans objet.
 - Si le moteur fonctionne en continu, l'appareil s'éteint pour protéger le moteur après environ 30 minutes. Au bout de 20 minutes, le produit passera en mode OFF.
 - Consommation en mode arrêt : $\leq 0,3$ W.

Nettoyage et entretien

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

Bloc moteur

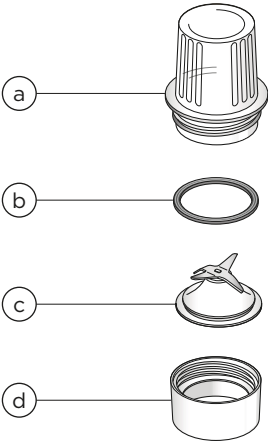
- Essuyez avec un torchon humide puis séchez.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs et n'immergez jamais l'appareil dans l'eau.
- Veillez à ce que les pieds sur le socle du robot soient toujours propres.

M	

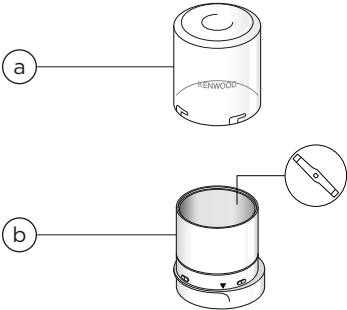
Liste des éléments

* Si fourni

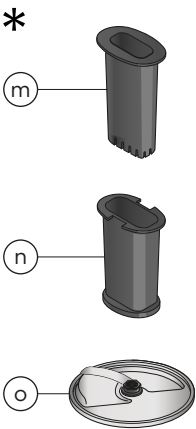
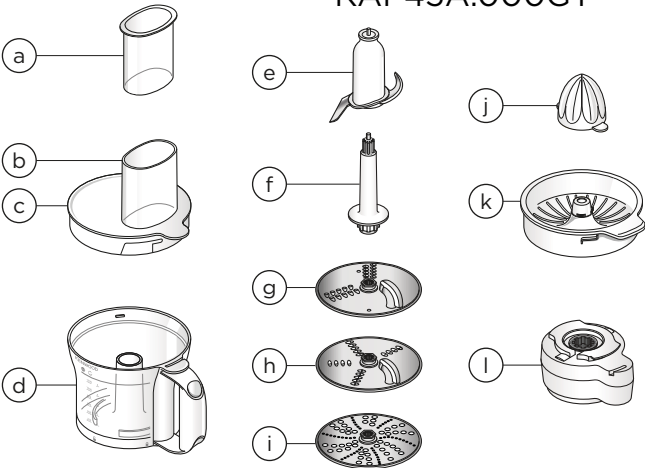
*KAP10A.000GY



*KAP30A.000GY



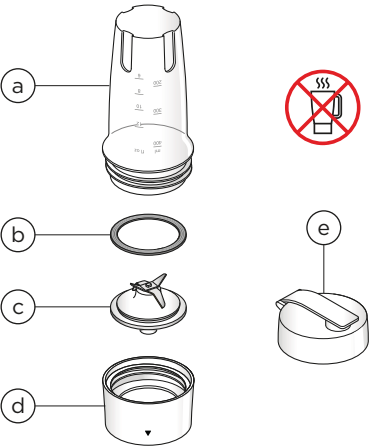
*KAP45A.000GY



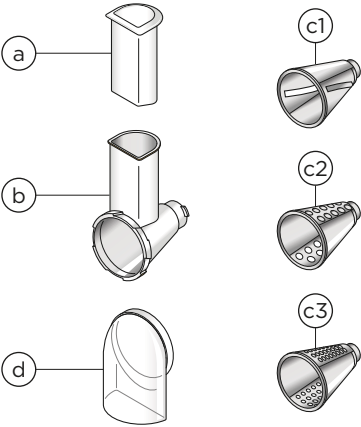
Liste des éléments (suite)

* Si fourni

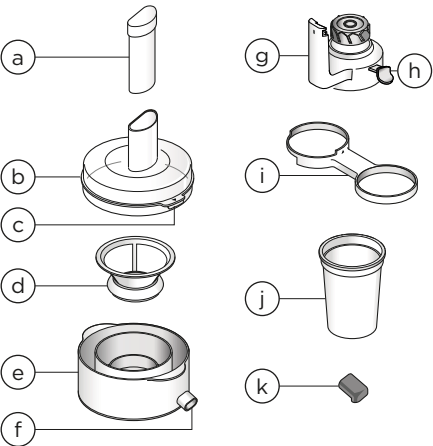
*KAP50A.000GY



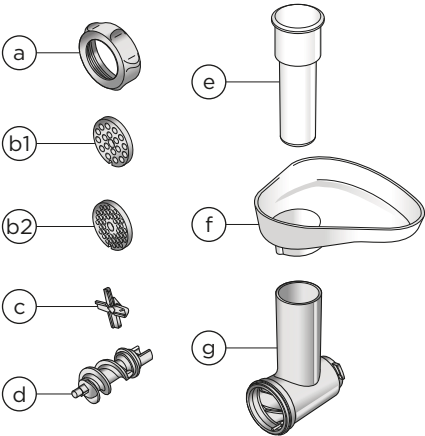
*KAP70A.000GY



*KAP80A.000GY



*KAP90A.000GY



1 Hachoir/moulin (KAP10A.000GY)

- a. Bocal
- b. Bague d'étanchéité
- c. Unité porte-lames
- d. Socle

2 Moulin à moudre (KAP30A.000GY)

- a. Couvercle du moulin
- b. Ensemble porte-lames du moulin

3 Bol multifonction et presse-agrumes (KAP45A.000GY)

- a. Poussoir
- b. Tube d'alimentation
- c. Couvercle
- d. Bol
- e. Lame couteau
- f. Axe d'entraînement
- g. Disque à découper / râper épais
- h. Disque à découper / râper fin
- i. Disque à râper extra fin
- j. Cône
- k. Tamis
- l. Mécanisme d'entraînement

Appareil à brunoise (si fournie)

- m. Poussoir à brunoise
- n. Grille à brunoise
- o. Disque à brunoise

4 Blend-Xtract 2GO (KAP50A.000GY)

- a. Bouteille
- b. Joint d'étanchéité
- c. Unité porte-lames
- d. Embase
- e. Couvercle verseur

5 Trancheuse et râpe (KAP70A.000GY)

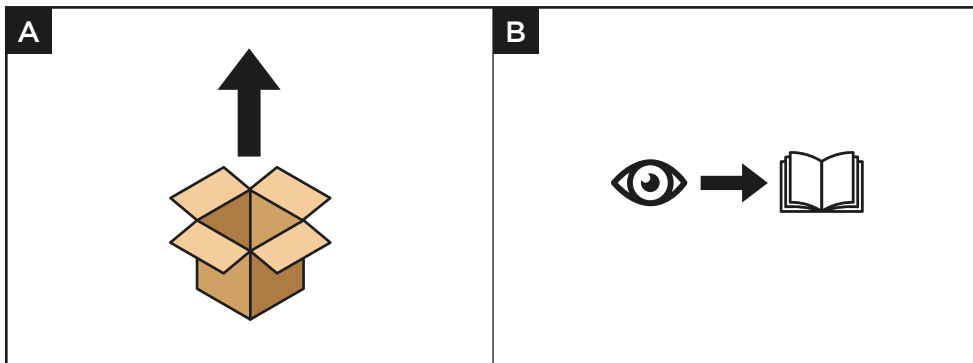
- a. Poussoir
- b. Corps et tube d'alimentation
- c. Cône de coupe
 - c1. Trancher
 - c2. Râper gros
 - c3. Râper fin
- d. Garde/support de cône

6 Centrifugeuse (KAP80A.000GY)

- a. Poussoir
- b. Couvercle
- c. Patte de verrouillage du couvercle
- d. Filtre
- e. Récipient pour la pulpe
- f. Sortie du jus (bec verseur)
- g. Socle
- h. Manette de déblocage du récipient à pulpe
- i. Porte-gobelet
- j. Gobelet
- k. Bec verseur

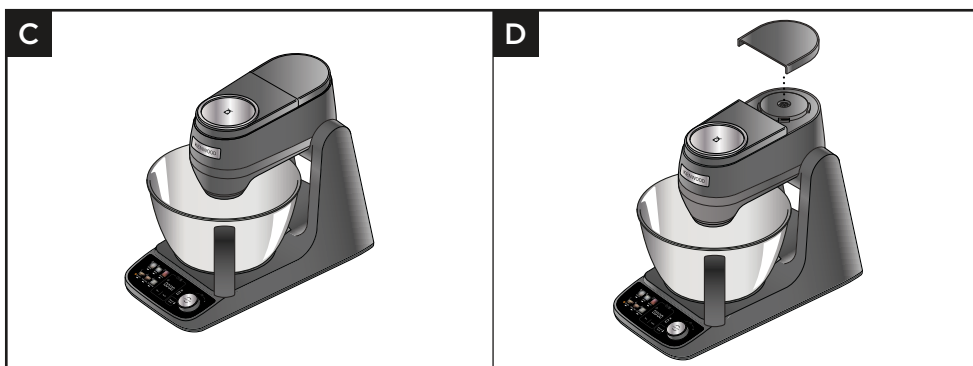
7 Hachoir (KAP90A.000GY)

- a. Écrou
- b. Grilles
 - b1. Grille moyenne (Si fournie)
 - b2. Grille épaisse (Si fournie)
- c. Lame
- d. Spatule
- e. Poussoir
- f. Plateau
- g. Corps



Installation et retrait des cache-sortie

Diagrammes et instructions d'utilisation



- 1 Relevez le cache-sortie vitesse élevée.

Utilisation de votre hachoir/moulin (si fourni)

Diagrammes et instructions d'utilisation

E1

E2

E3

E4

E5

E6

E7

IMPORTANT

- **Ne** mixez **pas** d'ingrédients chauds, mais laissez-les refroidir auparavant.
- Il est déconseillé de mixer des épices car elles peuvent abîmer les pièces en plastique.

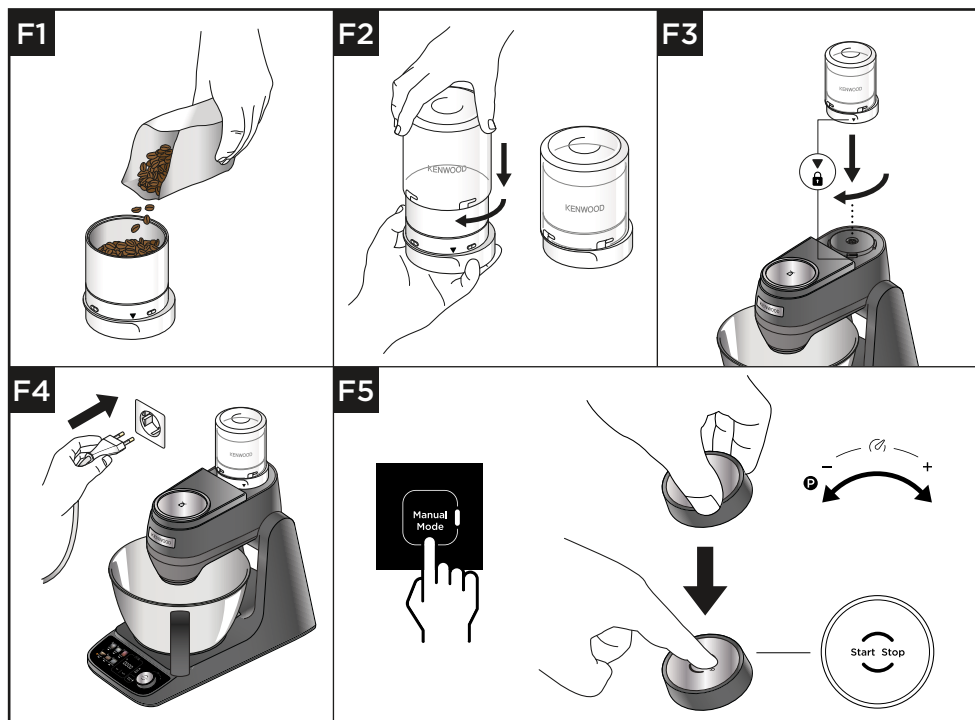
- 1 Placez les ingrédients dans le bocal.
- 2 Vérifiez que le joint d'étanchéité est bien installé sur l'unité porte-lames. Dans le cas contraire des fuites se produiront.
- 3 Retournez l'unité porte-lames et placez-la dans le bocal, les lames tournées vers le bas.
- 4 Vissez à la main le socle sur le bocal.
- 5 Placez le moulin sur la sortie, la flèche du socle du moulin pointant vers l'arrière de l'appareil. Tournez le moulin dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller jusqu'à ce que les deux flèches soient alignées.
- 6 Branchez.
- 7 Sélectionnez le mode manuel.
- 8 Sélectionnez la vitesse souhaitée (voir le tableau des recommandations d'utilisation) et appuyez sur Marche/Arrêt pour démarrer. Utilisez l'impulsion (P) pour de brèves impulsions.

Tableau d'utilisation

	 MAX		 (Secondes)
	50 g	Max	30
	50 g	Max	30
	50 g	Max	30

Utilisation de votre moulin à moudre (si fourni)

Diagrammes et instructions d'utilisation



IMPORTANT

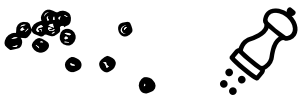
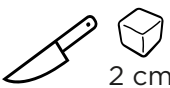
- Ne transformez pas la racine de curcuma séchée dans le moulin, car elle est trop dure et risque d'endommager les lames.

- 1 Placez vos ingrédients dans l'ensemble de lames.
- 2 Mettez le couvercle en place et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
- 3 Placez le moulin sur la sortie vitesse rapide et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller solidement en place.
- 4 Branchez l'appareil.
- 5 Sélectionnez le mode manuel.
- 6 Sélectionnez la vitesse souhaitée (voir le tableau des recommandations d'utilisation) et appuyez sur Marche/Arrêt pour démarrer. Utilisez l'impulsion (P) pour de brèves impulsions.

Conseils et astuces

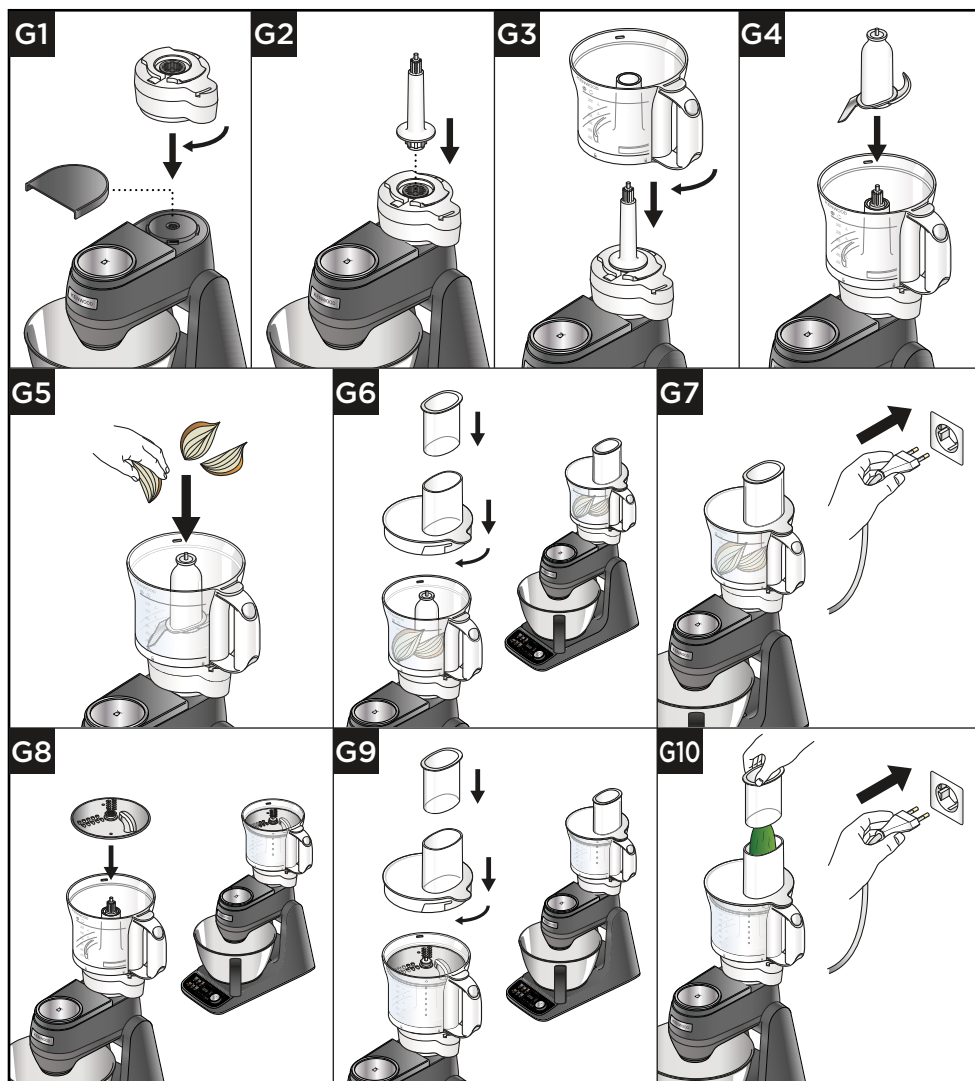
- Pour des résultats optimaux, nous vous recommandons de ne pas mettre plus de 50 g d'épices à la fois dans le moulin.
- Les épices entières gardent leur saveur plus longtemps que les épices moulues, il est donc recommandé de n'en moudre qu'une petite quantité à chaque utilisation afin qu'elles conservent leur saveur.
- Afin que les épices puissent dégager un maximum de saveur et de leur huile essentielle, il est recommandé de les griller avant de les moudre.
- Le gingembre et la noix de coco doivent être coupés en petits morceaux avant d'être moulus.

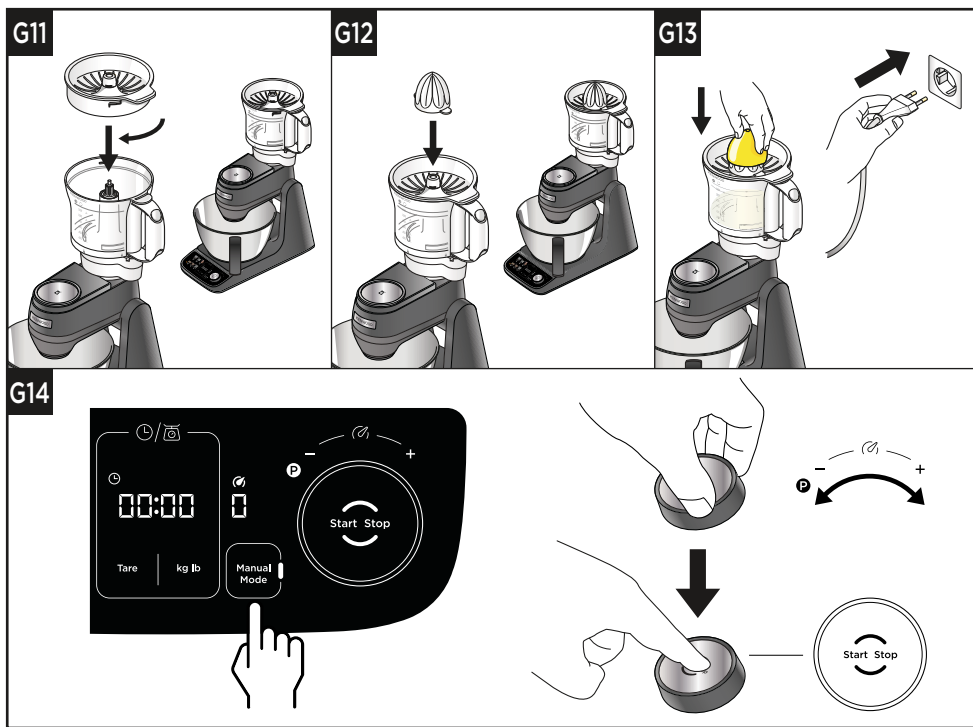
Tableau d'utilisation

	 MAX		 (Secondes)
	50 g	Max	30-90
	50 g	Max	15-30
	50 g	P	10-15
 	30 g	Max/P	10
 2 cm	30 g	Max/P	20-30
 2 cm	50 g	Max/P	20-30

Utilisation de votre bol multifonction et de votre presse-agrumes (si fourni)

Diagrammes et instructions d'utilisation





IMPORTANT

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

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

- 6 Branchez.
- 7 Sélectionnez le mode manuel.
- 8 Sélectionnez la vitesse souhaitée (voir le tableau des recommandations d'utilisation) et appuyez sur Marche/Arrêt pour démarrer. Utilisez l'impulsion (P) pour de brèves impulsions.

Disques

- 1 Placez les aliments dans le tube d'alimentation.
- 2 Appuyez uniformément avec le poussoir pour enfoncer les ingrédients - ne mettez jamais les doigts dans le tube d'alimentation.

Presse-agrumes

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

Conseils et astuces - Lame couteau

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

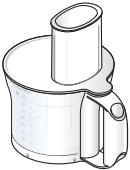
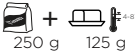
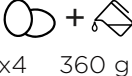
Conseils et astuces - Disques

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

Conseils et astuces - Presse-agrumes

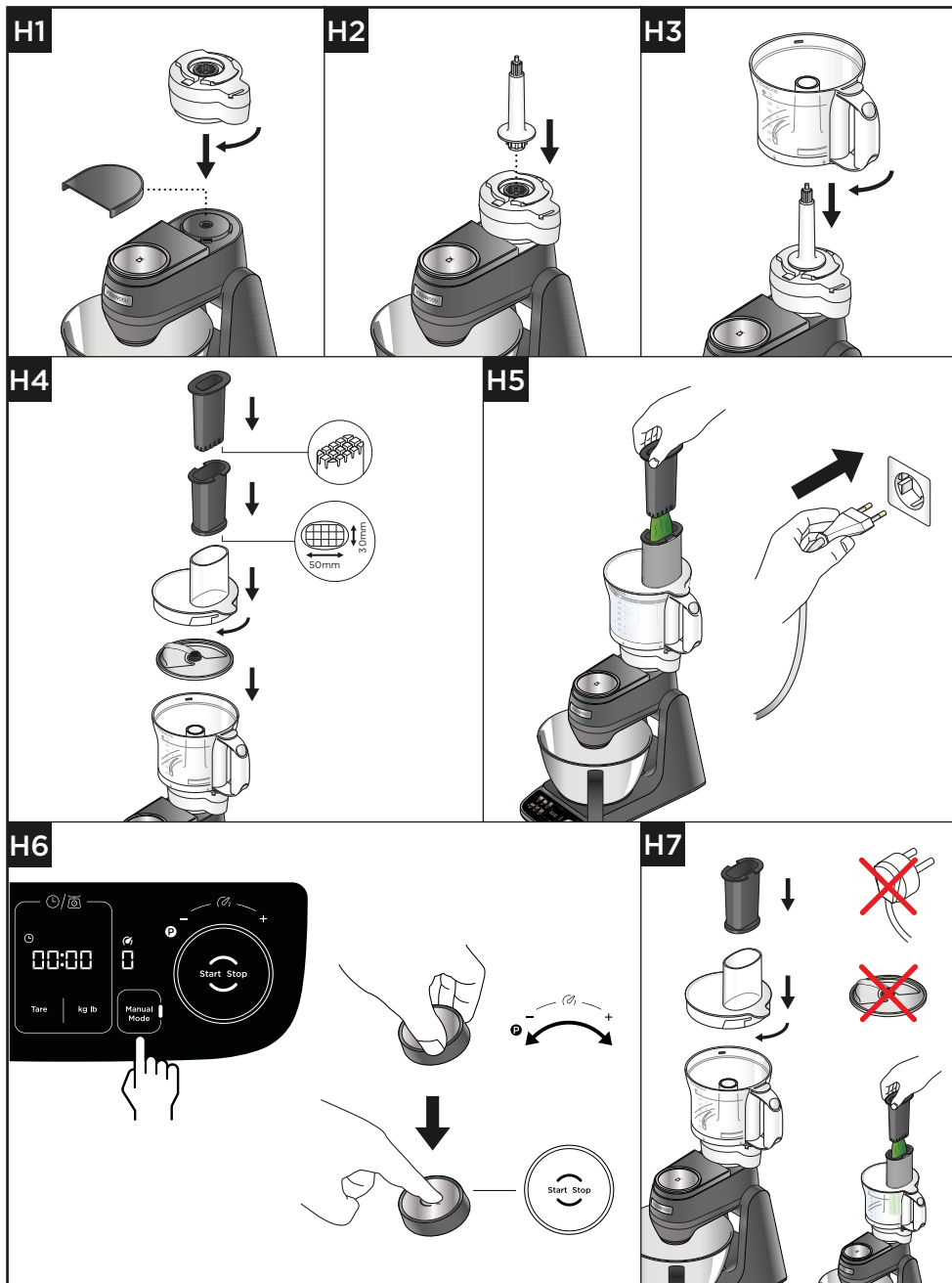
- Conservez les fruits et pressez-les à température ambiante, et roulez-les sur le plan de travail avant de les presser.
- Pour mieux extraire le jus des fruits, bougez les fruits d'un côté puis de l'autre lorsque vous les pressez.
- Lorsque vous pressez de grandes quantités, videz le filtre régulièrement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

Tableau d'utilisation

		 MAX		 (Secondes)
 		20-50 g	Max	10-20
		400 g	Max	15-30
		250 g	Max	5-10
		250 g	Max	15-30
		 250 g 125 g 4-8°C	Max	10
		85 ml  H ₂ O		10-20
		800 g	Min-Max	10-20
		 x4 360 g	Max	1-2
   		 Max	Max	-
			4	
			Max	
			1 kg	

Utilisation de votre accessoire à brunoise (si fourni)

Diagrammes et instructions d'utilisation



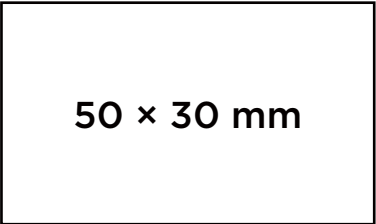
IMPORTANT

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

- 1 Placez le mécanisme d'entraînement sur la sortie à vitesse rapide et tournez le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- 2 Placez l'axe d'entraînement sur le mécanisme d'entraînement.
- 3 Placez le bol sur l'axe d'entraînement et baissez-le jusqu'au mécanisme d'entraînement, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller en position.
- 4 Placez le disque à brunoise sur l'arbre d'entraînement.
- 5 Mettez le couvercle en place.
- 6 Insérez la grille à brunoise dans le tube d'alimentation
- 7 Placez les aliments dans la grille à brunoise.
- 8 Branchez.
- 9 Sélectionnez le mode manuel.
- 10 Sélectionnez la vitesse souhaitée (voir le tableau des recommandations d'utilisation) et appuyez sur Marche/Arrêt pour démarrer. Utilisez l'impulsion (P) pour de brèves impulsions.
- 11 Utilisez le poussoir à brunoise pour faire passer les aliments à travers la grille à brunoise.
- 12 L'accessoire à brunoise express peut également être utilisé pour préparer des frites, des crudités et des bâtonnets.
- 13 Installez la grille à brunoise sans le disque de découpe
- 14 Poussez manuellement les aliments à travers la grille sans allumer l'appareil.

Conseils et astuces

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



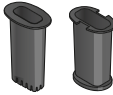
50 × 30 mm

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

Remarque :

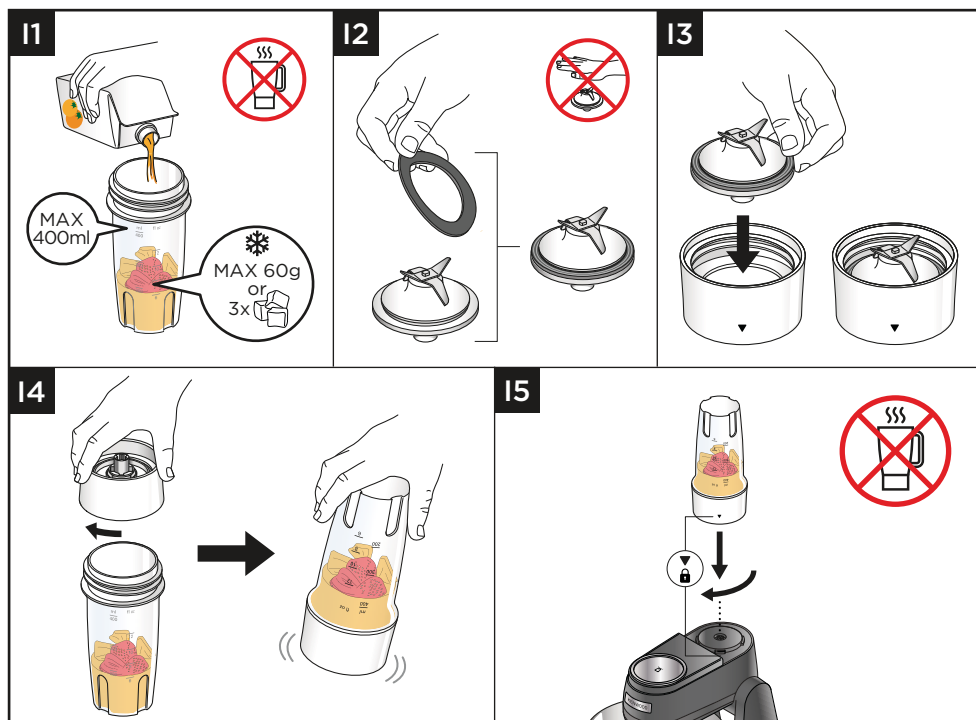
- Du fait des différentes tailles et formes des aliments, une certaine partie des dés peuvent sortir déformés, ce qui est normal.
- Pour nettoyer la grille à brunoise, utilisez l'extrémité du poussoir pour déloger les aliments qui pourraient être coincés dans la grille à brunoise.

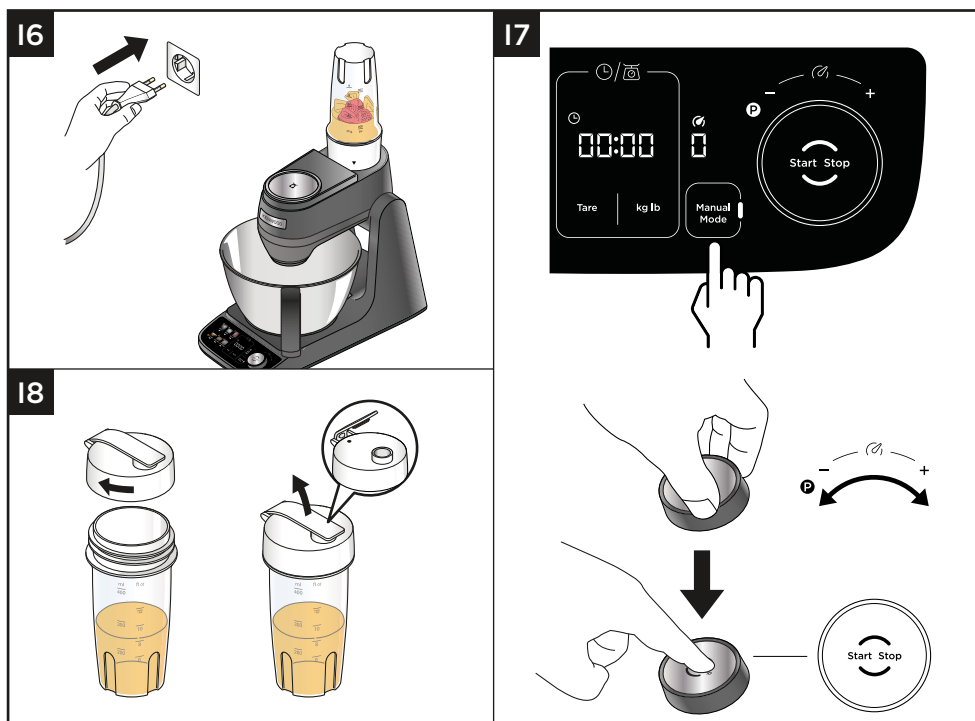
Tableau d'utilisation

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

Utilisation de votre accessoire Blend-Xtract 2GO (si fourni)

Diagrammes et instructions d'utilisation





IMPORTANT

- **Ne** mixez **pas** les ingrédients surgelés sans liquide.
- Des fuites se produisent si la bague d'étanchéité est endommagée ou mal installée.
- **Ne** mélangez **jamais** des ingrédients congelés ayant formé une masse solide.
- Ne mixez **jamais** des morceaux de fruits ou de légumes surgelés dont la taille est supérieure à des cubes de 3 cm x 3 cm.

- 1 Versez les ingrédients dans la bouteille jusqu'à la marque de 400 ml.
- 2 Fixez la bague d'étanchéité sur l'ensemble des lames.
- 3 Insérez l'ensemble de lames dans la base et fixez solidement.
- 4 Retournez l'ensemble de lames et abaissez-le dans la bouteille.
- 5 Vissez l'ensemble de lames sur la bouteille jusqu'à ce qu'elle soit le plus serré possible à la main.
- 6 Placez le Blend-Xtract 2GO sur la sortie vitesse rapide et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller solidement en place.
- 7 Branchez.
- 8 Sélectionnez le mode manuel.
- 9 Sélectionnez la vitesse souhaitée (voir le tableau des recommandations d'utilisation) et appuyez sur Marche/Arrêt pour démarrer. Utilisez l'impulsion (P) pour de brèves impulsions.

Conseils et astuces

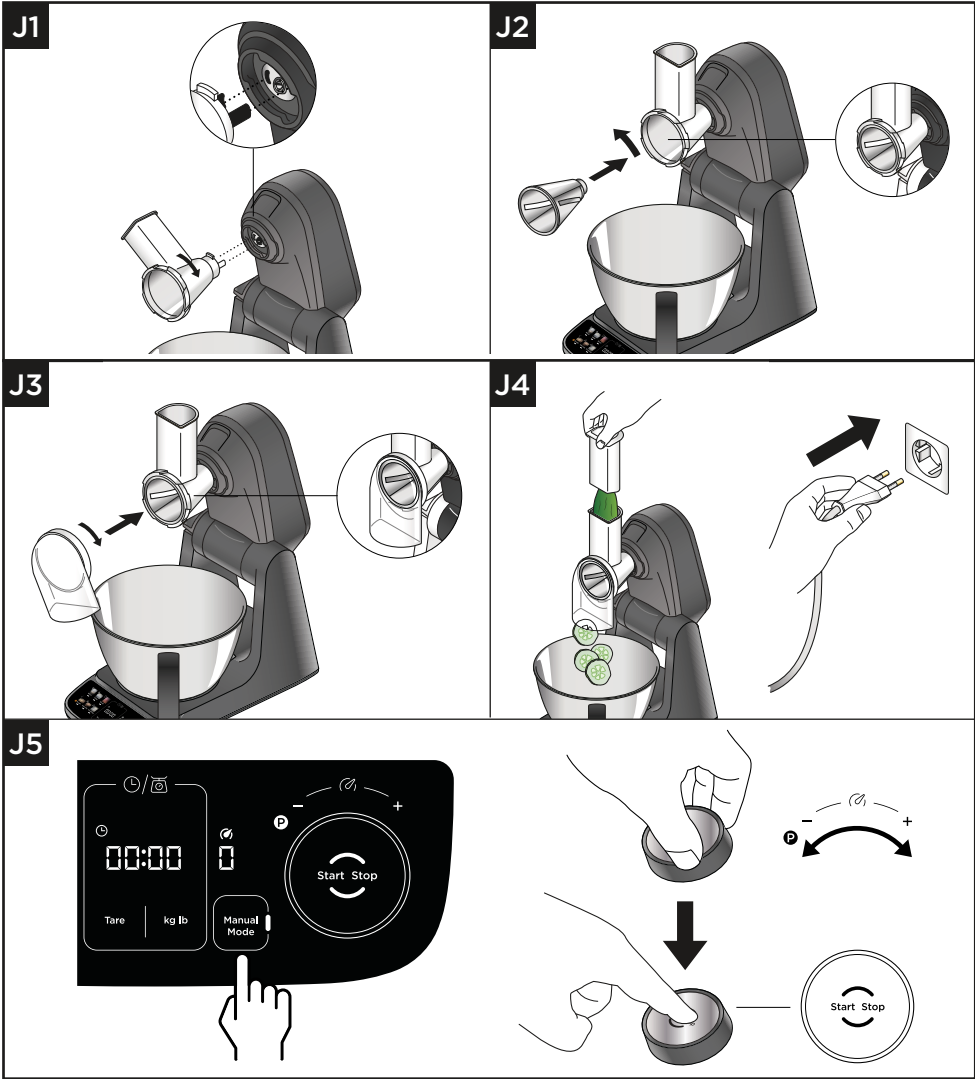
- Notez que lorsque la bouteille est rempli jusqu'à la capacité maximale (400 ml), vous obtenez environ deux portions.
- Pour un meilleur résultat de mélange, ajoutez toujours la glace/les ingrédients surgelés en premier dans la bouteille.
- Une fois que votre boisson a atteint la consistance souhaitée, vous pouvez utiliser la fonction « P » (impulsion), pour vous assurer que tous les ingrédients sont bien mélangés.
- Si vous ne souhaitez pas consommer votre boisson immédiatement, conservez-la au réfrigérateur.
- Assurez-vous que votre boisson est suffisamment liquide pour être consommée par le couvercle verseur. Vous pouvez obtenir une boisson moins épaisse en ajoutant du liquide.
- Après le mélange, certaines boissons peuvent ne pas être totalement homogènes en raison de la nature fibreuse des ingrédients.
- Les ingrédients de certaines boissons peuvent se séparer lorsqu'ils reposent. Il est donc conseillé de consommer ces boissons immédiatement. Mélangez les boissons dont les ingrédients se sont séparés avant de les consommer.
- Lorsque le couvercle verseur est installé, maintenez la bouteille en position verticale.

Tableau d'utilisation

	 MAX		 (Secondes)
     4-8°C	400 ml	Max	30-60
    	400 ml	Max	15-30

Utilisation de votre trancheuse et râpe (si fournie)

Diagrammes et instructions d'utilisation



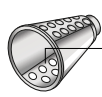
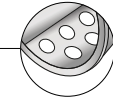
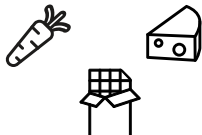
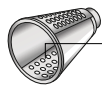
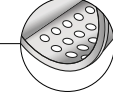
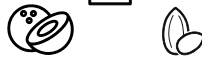
IMPORTANT

- Manipulez les cônes de découpe avec précaution, ils sont extrêmement tranchants.
- **Ne** touchez **pas** les pièces en mouvement.
- Si elle est déjà installée, retirez la protection du pétrin/protection du moyeu à accessoires avant d'assembler l'accessoire.

- 1 Soulevez la tête du robot. Vérifiez que le couvercle de la sortie vitesse rapide est en place.
- 2 Avec le corps d'accessoire dans la position indiquée - alignez les ergots d'entraînement à l'extrémité de l'accessoire sur les fentes correspondantes dans la sortie de l'entraînement.
- 3 Installez le cône requis - tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'enclencher.
- 4 Fixez le support de cône - alignez l'encoche avec l'entaille du corps. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller la position.
- 5 Installez le bol de mélange ou placez un bol approprié sous la sortie.
- 6 Placez les ingrédients dans le tube d'alimentation.
- 7 Branchez.
- 8 Sélectionnez le mode manuel.
- 9 Sélectionnez la vitesse maximale (MAX). Poussez délicatement vers le fond avec le poussoir.

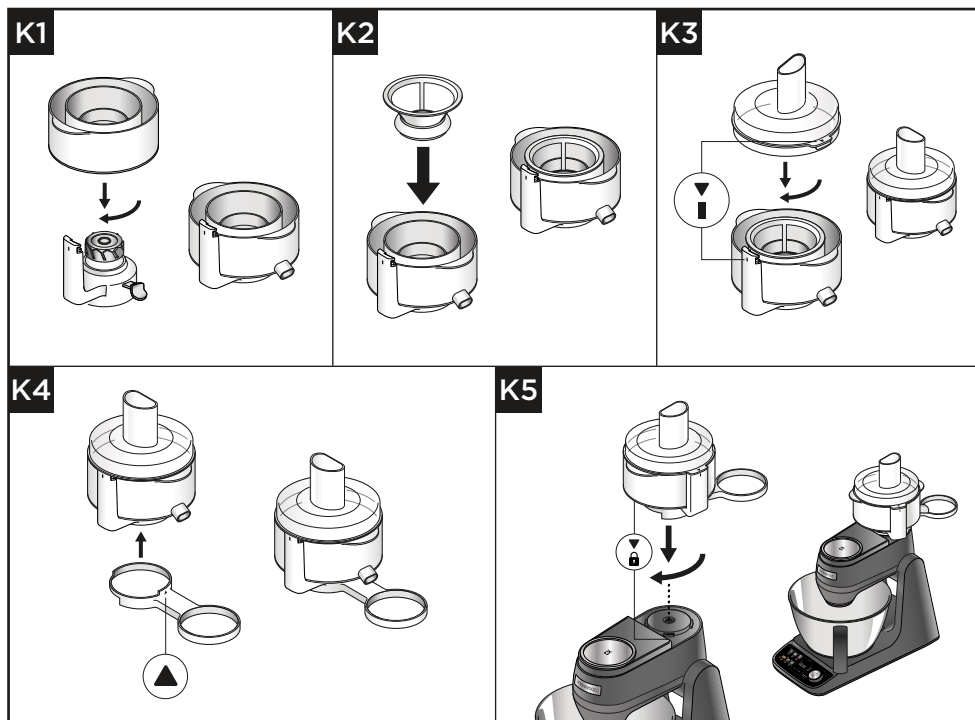
Remarque : le poussoir ne rentre que dans un seul sens.

Tableau d'utilisation

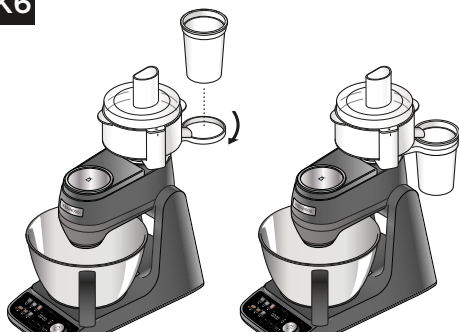
		 MAX		 (Secondes)
 		1 kg	Max	2-3
 				
 				

Utilisation de votre centrifugeuse (si fournie)

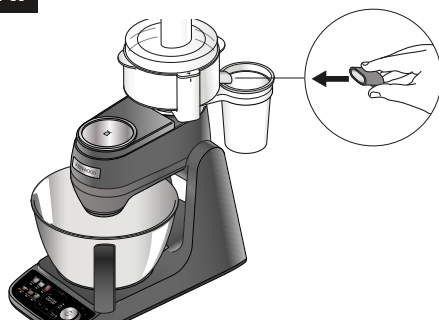
Diagrammes et instructions d'utilisation



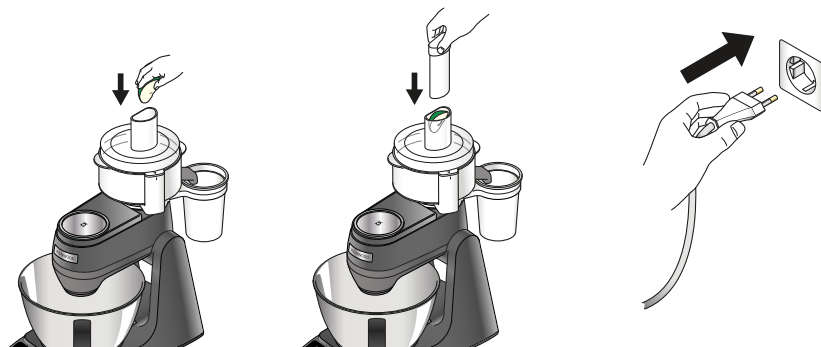
K6



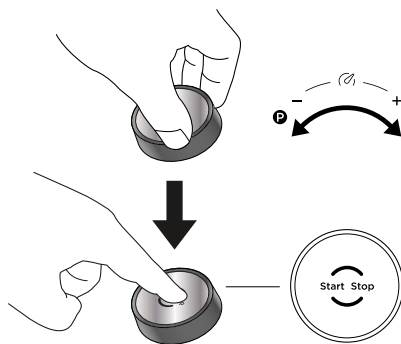
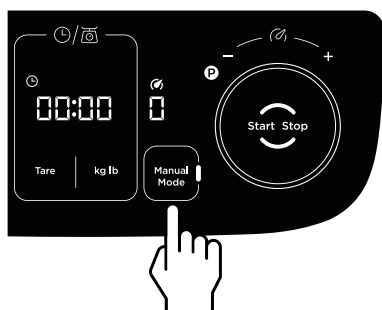
K7



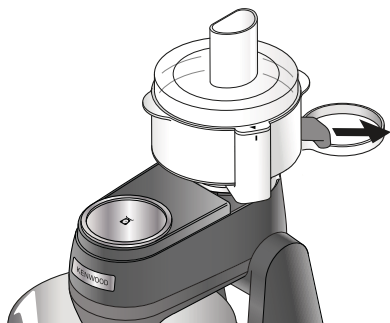
K8



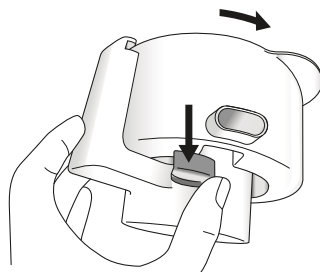
K9



K10



K11



IMPORTANT

- Si la centrifugeuse commence à vibrer, éteignez-la et videz la pulpe accumulée sur le filtre (la centrifugeuse vibre si la pulpe n'est pas répartie de façon uniforme).
- Certains aliments très durs peuvent ralentir, voire arrêter votre appareil. Si cela se produit, éteignez l'appareil et déverrouillez le filtre.
- Éteignez l'appareil et videz régulièrement la pulpe et le jus des récipients en cours d'utilisation.

- 1 Placez le récipient pour la pulpe sur le socle et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'enclencher. La sortie pour le jus devrait être située au-dessus de la manette de déblocage du récipient à pulpe.
- 2 Installez le filtre et poussez fermement pour le fixer en place.
- 3 Fixez le couvercle sur le récipient à pulpe, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour aligner la flèche ▼ de la patte du couvercle avec la marque I située sur le socle.
- 4 Placez le porte-gobelet sous l'accessoire. La flèche ▲ du porte-gobelet doit pointer vers le haut et être alignée avec la sortie pour le jus.
- 5 Tout en tenant le porte-gobelet, installez l'accessoire sur la sortie en alignant le bec verseur sur le coin de l'appareil et en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'enclencher.
- 6 Pour installer le gobelet, faites pivoter le porte-gobelet pour l'éloigner du bec verseur, puis placez le gobelet dans le porte-gobelet. Faites pivoter le gobelet de sorte qu'il se retrouve sous la sortie pour le jus.
- 7 Poussez le bec verseur pour le fixer en place.
- 8 Coupez les aliments de sorte à ce qu'ils puissent passer dans le tube d'alimentation.
- 9 Branchez.
- 10 Sélectionnez le mode manuel.
- 11 Sélectionnez la vitesse souhaitée (voir le tableau des recommandations d'utilisation) et appuyez sur Marche/Arrêt pour démarrer.
- 12 Placez les ingrédients dans le tube d'alimentation. Appuyez uniformément avec le poussoir pour enfoncer les ingrédients - ne mettez jamais les doigts dans le tube d'alimentation.

Conseils et astuces

- Agrumes : il est conseillé d'utiliser le presse-agrumes vendu séparément.
- Insérez les aliments lentement pour obtenir le plus de jus possible.
- Retirez les noyaux (prunes, pêches, cerises, etc.)
- Retirez les peaux épaisses ou dures (melons, ananas, concombres, etc.)
- Il suffit de rincer les aliments à peau fine ou douce et autres (pommes, poires, carottes, épinards, raisins, fraises, céleri, etc.)

Conseils de santé

- Buvez les jus au plus tôt pour profiter de toutes leurs vitamines.
- Si vous souhaitez conserver votre jus pendant quelques heures, mettez-le au réfrigérateur et ajoutez-y quelques gouttes de jus de citron.
- Ne buvez pas plus de trois verres de 230 ml de jus par jour, sauf si vous avez l'habitude.
- Diluez le jus avec la même quantité d'eau pour les enfants.

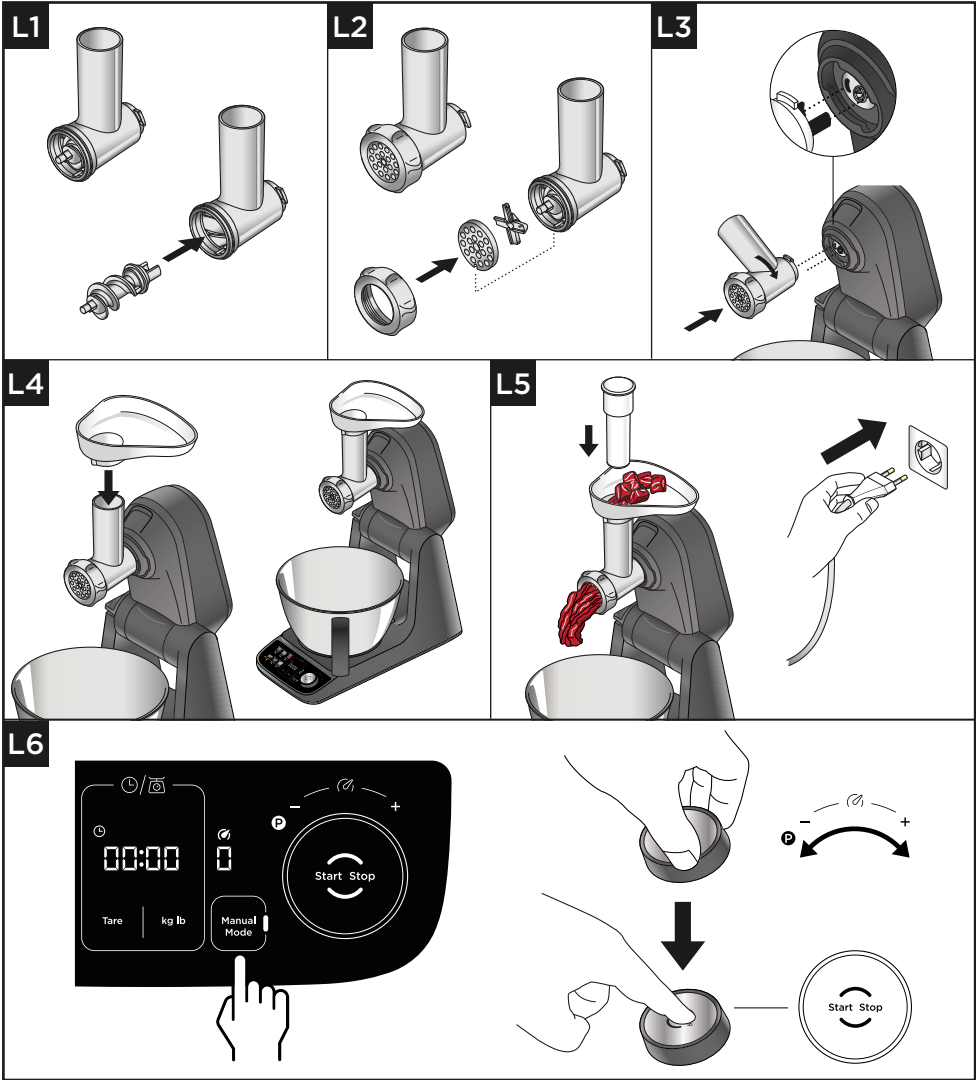
- Les jus à base de légumes vert foncé (brocoli, épinards, etc.) ou rouge foncé (betterave, chou rouge, etc.) sont très forts en goût, diluez-les toujours.
- Les jus de fruits ont une teneur naturellement élevée en glucose (sucre). Les personnes diabétiques ou hypoglycémiques devraient limiter leur consommation.

Tableau d'utilisation

		 MAX		 (Secondes)
	 2.5 x 4 cm	500 g	Max	30-60
	  1/4	500 g	Max	30-60
	  1/8	500 g	Max	30-60
	 	500 g	Max	30-60

Utilisation de votre hachoir (si fourni)

Diagrammes et instructions d'utilisation



IMPORTANT

- Faites décongeler les aliments congelés avant de les hacher.
- Veillez toujours à ce que la viande que vous êtes en passe de hacher ne comporte plus d'os ni de couenne.
- Si elle est déjà installée, retirez la protection du pétrin/protection du moyeu à accessoires avant d'assembler l'accessoire.

Assemblage du hachoir

- 1 Fixez la spatule dans le corps du hachoir.
- 2 Fixez la lame en veillant à bien la positionner avec la face de coupe vers l'extérieur.
- 3 Installez une grille en alignant la broche avec la rainure.
- 4 Installez l'écrou sans trop serrer.

Utilisation du hachoir

- 1 Soulevez la tête du robot. Vérifiez que le couvercle de la sortie vitesse rapide est en place. (S'il est déjà en place, retirez la protection de l'outil avant d'assembler l'accessoire).
- 2 L'accessoire étant dans la position indiquée, alignez les pattes d'entraînement sur l'extrémité de la spatule avec les fentes correspondantes de la sortie à entraînement.
- 3 Poussez l'accessoire dans la sortie et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'enclencher.
- 4 Serrez l'écrou à la main.
- 5 Installez le plateau.
- 6 Coupez la viande et le poisson en bandes de 2,5 cm de large.
- 7 Branchez.
- 8 Sélectionnez le mode manuel.
- 9 Sélectionnez la vitesse maximale (MAX). Appuyez sur Marche/Arrêt pour démarrer.
- 10 Poussez les ingrédients vers le fond à l'aide du poussoir, un par un. Ne poussez pas trop fort, cela pourrait endommager la machine.

Tableau d'utilisation

		 MAX	 (Mins)	
		-	10	Max
		-	10	Max

Service après-vente

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



AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE RELATIVE AUX DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE).

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
L'appareil s'arrête durant le fonctionnement.	Appareil hors tension.	Vérifiez que l'appareil est bien branché.
	Appareil en surcharge / Dépassement des capacités maximum.	Mettez le commutateur de vitesse sur la position O (arrêt), patientez quelques secondes puis sélectionnez de nouveau la vitesse souhaitée. L'appareil devrait repartir immédiatement. Vérifiez les capacités maximum dans le Tableau des conseils d'utilisation.
	Cache-sorties absents ou mal enclenchés.	Vérifiez que les cache-sorties sont bien installés.
Les accessoires à vitesse rapide ne fonctionnent pas.	Accessoire mal fixé ou mal enclenché.	Vérifiez que l'accessoire est bien enclenché.
L'appareil bouge sur le plan de travail.	Les pieds de l'appareil sont sales ou humides.	Vérifiez régulièrement que les pieds sont propres et secs.
L'accessoire Blend-Xtract 2GO ou le moulin fuient au niveau de l'unité de lames.	Joint d'étanchéité absent. Joint d'étanchéité mal installé. Joint d'étanchéité en mauvais état.	Vérifier que le joint d'étanchéité est bien installé et en bon état. Pour demander un joint de rechange, voir le chapitre « Service après-vente ».

Deutsch

● Wichtige Sicherheitshinweise	105-109
● Pflege und Reinigung	109-110
● Teileliste	111-113
● Anbringen und Abnehmen der Anschlussdeckel	114
○ Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen	114
● Verwendung Ihres Zerkleinerers/Mahlaufsatzes (wenn im Lieferumfang)	115-116
○ Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen	115-116
○ Benutzungstabelle	116
● Verwendung Ihrer Gewürzmühle (wenn im Lieferumfang)	117-118
○ Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen	117-118
○ Benutzungstabelle	118
● Verwendung Ihres Multi-Zerkleinerers und der Zitruspresse (wenn im Lieferumfang)	119-122
○ Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen	119-121
○ Benutzungstabelle	122
● Verwendung Ihres Würfelschneiders (wenn im Lieferumfang)	123-125
○ Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen	123-125
○ Benutzungstabelle	125
● Verwendung Ihrer Blend Xtract 2GO (wenn im Lieferumfang)	126-128
○ Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen	126-128
○ Benutzungstabelle	128
● Verwendung Ihrer Trommelraffel (wenn im Lieferumfang)	128-130
○ Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen	128-129
○ Benutzungstabelle	130
● Verwendung Ihres Entsafters (wenn im Lieferumfang)	130-133
○ Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen	130-132
○ Benutzungstabelle	133
● Verwendung Ihres Fleischwolfs (wenn im Lieferumfang)	134-135
○ Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen	134-135
○ Benutzungstabelle	135
● Kundendienst und Service	136-137
● Fehlerbehebung	138

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Vor dem ersten Gebrauch die gesamte Verpackung sowie den Kunststoff-Klingenschutz entfernen. Alle Teile spülen, siehe „Reinigen“ (s. Tabelle **M**).
- Falls Stecker oder Netzkabel beschädigt sind, müssen sie aus Sicherheitsgründen von Kenwood oder einer autorisierten Kenwood-Kundendienststelle ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das Gerät auf AUS schalten und seinen Stecker ziehen:
 - vor dem Anbringen/Abnehmen von Anschlussdeckeln/Zubehörteilen/Aufsätzen;
 - nach oder wenn nicht in Gebrauch;
 - vor dem Reinigen.
- Das Gerät immer vom Stromnetz trennen, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird, oder bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen oder reinigen.
- Beim Handhaben der scharfen Messer, beim Entleeren der Behälter und beim Reinigen bitte vorsichtig sein.
- Niemals die maximalen Mengen und Geschwindigkeiten überschreiten, die in der Empfehlungstabelle angegeben sind.
- Das Gerät **nicht** ohne Ruhezeit länger als unten angegeben betreiben. Bei längerem, ununterbrochenem Betrieb kann Ihr Gerät Schaden nehmen.

Funktion/ Aufsatz	Maximale Betriebszeit	Ruhezeit zwischen Betriebsphasen
Mixaufsatz/ Blend-Xtract 2GO	60 Sek.	Gerät vom Netzstrom trennen und 15 Minuten abkühlen lassen.
Zerkleinerer/ Mahlaufsatz	30 Sek.	
Gewürzmühle	90 Sek.	
Fleischwolf	10 Min.	

- Finger von beweglichen Teilen und angebrachten Aufsätzen fernhalten. Niemals Hand/Finger in den Klappmechanismus stecken.
- Die Küchenmaschine im Betrieb **niemals** unbeaufsichtigt lassen.
- **Niemals** einen beschädigten Aufsatz benutzen. Ihn überprüfen oder reparieren lassen: Siehe „Kundendienst und Service“.
- **Niemals** das Kabel so herabhängen lassen, dass ein Kind danach greifen könnte.
- Antriebseinheit, Netzkabel und Netzstecker **niemals** nass werden lassen.
- Bei Verwendung der Antriebsanschlüsse immer **sicherstellen**, dass keine Röhrelemente angebracht oder in der Schüssel aufbewahrt sind.
- **Niemals** einen unzulässigen Aufsatz oder mehr als einen Aufsatz gleichzeitig benutzen.
- Vorsicht beim Anheben dieses Geräts. Sicherstellen, dass der Maschinenkopf korrekt nach unten geklappt und verriegelt ist sowie Schüssel, Röhrelemente, Anschlussdeckel und Kabel fest sitzen bzw. gut verstaut sind.

- Den Maschinenkopf **nicht** mit angebrachtem Aufsatz bewegen oder hochklappen, da die Küchenmaschine dadurch ihren sicheren Stand verlieren könnte.
- Das Gerät **nicht** nahe der Kante einer Arbeitsfläche betreiben.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Geräts kann zu Verletzungen führen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel müssen für Kinder unzugänglich sein.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Geräte können von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sofern sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.

Aufsätze - allgemeine Sicherheit

-  **KEINE heißen Zutaten verarbeiten.**
- **VERBRENNUNGSRISIKO:** Heiße Flüssigkeiten können durch plötzliche Dampfbildung aus dem Gerät ausgestoßen werden. Sie müssen daher vor dem Mixen oder Einfüllen in die Küchenmaschinenschüssel, den Mahlaufsatz oder den Mixbecher zunächst auf Raumtemperatur abkühlen.
- Hände und Utensilien nicht in den Mixaufsatz und die Schüssel des Multi-Zerkleinerers halten, während das Gerät an den Netzstrom angeschlossen ist.
- Das Gerät funktioniert nur, wenn die Aufsätze ordnungsgemäß angebracht sind.
- Von einer Verarbeitung harter Gewürze ist abzuraten, da diese die Kunststoffteile beschädigen könnten.
- Der maximale Leistungswert wird anhand des Kompakt-Zerkleinerers/ Mahlaufsatzes berechnet. Bei anderen Aufsätzen ist die Leistungsaufnahme u. U. geringer.
- Falls während der Benutzung eines Aufsatzes starke Vibrationen auftreten, entweder die Geschwindigkeit reduzieren oder das Gerät stoppen und einen Teil des Inhalts entfernen.
- Aufsätze werden **beschädigt** und können Verletzungen verursachen, wenn der Verriegelungsmechanismus mit zu viel Kraftaufwand betätigt wird.

Blend-Xtract 2GO Aufsatz

- Die Klingeneinheit **niemals** an der Antriebseinheit anbringen, ohne dass die Flasche angebracht ist.
- Die Flasche nur mit der mitgelieferten Klingeneinheit verwenden.
- Den Aufsatz **niemals** im Leerzustand laufen lassen.
- Smoothie-Rezepte: Niemals gefrorene Zutaten mixen, die zu einer festen Masse zusammengefroren sind. Die Masse vor dem Einfüllen in die Flasche zerkleinern.
- **Niemals** Gewürze wie Nelken, Dill und Kreuzkümmel verarbeiten, da diese die Kunststoffteile beschädigen können.

- **Niemals** die auf der Flasche markierte Menge überschreiten – für schäumende Flüssigkeiten wie Milchshakes weniger einfüllen.
- **Niemals** gefrorene Obst- oder Gemüsestücke verarbeiten, die größer als 3 x 3 cm sind.
-  **Die Flasche ist nur für kalte Zutaten geeignet. Keine heißen Zutaten verarbeiten.**
- **Niemals** heiße Flüssigkeiten aus der Flasche trinken.
- Beim Trinken aus dem Deckel darauf achten, dass das Getränk dünnflüssig ist. Es braucht vielleicht ein paar Versuche, um das gewünschte Ergebnis zu bekommen, besonders bei der Verarbeitung von festen oder unreifen Zutaten, weil manche davon unverarbeitet bleiben können.
- **Niemals** gefrorene Zutaten oder Eiswürfel ohne Flüssigkeit mixen.
- Bei Hinzugabe von gefrorenen Zutaten (z. B. gefrorenem Obst, Joghurt, Eiscrème oder Eis) nicht mehr als 60 g oder 3 Eiswürfel mixen.
- **Niemals** trockene Zutaten (z. B. Gewürze, Nüsse) verarbeiten oder den Mixer leer laufen lassen.
- Manche Flüssigkeiten (z. B. Milch) vergrößern beim Mixen ihr Volumen und bilden Schaum. Daher nicht überfüllen und darauf achten, dass die Messereinheit richtig angebracht ist.

Multi-Zerkleinerer

- Zum Betreiben des Multi-Zerkleinerers **niemals** den Deckel verwenden, sondern stets den Geschwindigkeitsregler.
- Deckel erst von der Schüssel des Multi-Zerkleinerers abnehmen, nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde und Messer oder Scheibe völlig zum Stillstand gekommen sind.
- Vorsicht: Das Schlagmesser und die Scheiben sind sehr scharf. **Bei Gebrauch und Reinigung immer oben am Fingergriff, weg von den Klingen, anfassen.**
- **Beim Raspeln/Schneiden das Schnittgut nicht bis zur Scheibe ansteigen lassen: Die Schüssel regelmäßig leeren.**
- **Nicht** die auf der Schüssel mit „MAX“ gekennzeichnete Höchstmenge überschreiten.
- Vor Entleeren der Schüssel **immer** das Schlagmesser herausnehmen.
- Schnittgut **niemals** mit den Fingern durch den Füllschacht drücken. Stets den mitgelieferten Stopfer verwenden.

Würfelschneider

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

Fleischwolf

- Den Röhrelement-Schutz abnehmen, bevor Sie den Fleischwolf aufsetzen.
- Vor dem Zerkleinern **immer** alle Knochen, Schwarten usw. vom Fleisch entfernen.
- Gefrorene Nahrungsmittel vor dem Zerkleinern vollständig auftauen.
- Beim Zerkleinern von Nüssen immer nur eine kleine Menge in den Fleischwolf geben. Erst dann nachfüllen, wenn die erste Ladung in der Förderschnecke ist.
- **Immer** den beiliegenden Fleischwolf-Stopfer verwenden. Niemals Finger oder Utensilien in den Füllschacht stecken.
- **Achtung** – der Messerkopf ist scharf, Vorsicht beim Verwenden und Reinigen.
- Vor dem Einschalten **sicherstellen**, dass der Aufsatz korrekt angebracht ist und fest sitzt.
- Die Teile sind **nicht** für die Spülmaschine geeignet. Kein Natron zum Reinigen verwenden.
- Die Lochscheiben mit Pflanzenöl abwischen und in fettdichtes Papier einwickeln, damit sie sich nicht verfärben oder rosten.

Entsafter

- Den Entsafter **nicht** verwenden, wenn Filter, Entsafterdeckel oder Schüssel beschädigt sind oder sichtbare Risse aufweisen.
- Vorsicht beim Handhaben und Reinigen des Filters: Die Klingen am Filterboden sind sehr scharf.
- Vor Abnehmen des Deckels das Gerät ausschalten und warten, bis der Filter stillsteht.
- Nur den zum Gerät gehörigen Stopfer verwenden. Niemals die Finger in den Füllschacht stecken. Gerät vor dem Entfernen von Blockierungen im Füllschacht vom Netz trennen.
- Falls während der Benutzung des Aufsatzes starke Vibrationen auftreten, entweder die Geschwindigkeit reduzieren oder das Gerät stoppen, den Netzstecker ziehen und sämtlichen Trester aus der Trommel entfernen. (Der Entsafter vibriert, wenn sich Trester unregelmäßig ablagert.)

Zerkleinerer und Gewürzmühle

- Die scharfen Messer **nicht** berühren. Die Messereinheit von Kindern fernhalten.
- Vor Entfernen des Kompakt-Zerkleinerers/Mahlaufsatzes vom Gerät:
 - Gerät ausschalten.
 - warten, bis die Schlagmesser völlig zum Stillstand gekommen sind.
 - aufpassen, dass Sie den Becher/Deckel nicht von der Messereinheit abschrauben.
- Den Becher/Deckel auf keinen Fall von der Messereinheit abschrauben.
- **Niemals** die Messereinheit am Gerät anbringen, ohne dass der Becher/Deckel angebracht ist.
- **Nicht** für harte Gewürze, wie z. B. getrocknete Kurkumawurzel, verwenden, da diese die Messer beschädigen könnten.

Trommelraffel

- Zunächst den Röhrelement-Schutz entfernen, bevor Sie den Aufsatz verwenden.

- **Niemals** die Finger in den Füllschacht stecken. Nur den Stopfer benutzen, der mit dem Trommelraffel-Aufsatz mitgeliefert wurde.
- Schnittgut **nicht** mit zu viel Kraftaufwand durch den Füllschacht schieben – der Aufsatz könnte beschädigt werden.
- Die Schneidkegel mit Vorsicht handhaben, sie sind extrem scharf.

Weitere Sicherheitshinweise entnehmen Sie bitte der Hauptanleitung Ihrer Küchenmaschine.

Stromverbrauch

- Bei Geschwindigkeitsregler in „O“ Position – Automatische Schaltung auf AUS-Modus: Nicht zutreffend.
 - Zu seiner Schonung schaltet sich der Motor bei kontinuierlichem Betrieb nach ca. 30 Minuten ab. Nach weiteren 20 Minuten wird das Gerät dann auf AUS-Modus schalten.
 - Aus-Modus Stromverbrauch: $\leq 0,3$ W.

Pflege und Reinigung

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

Antriebseinheit

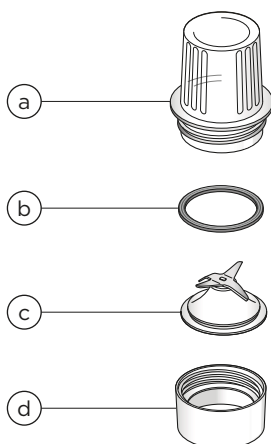
- Mit einem feuchten Tuch abwischen und dann abtrocknen.
- Niemals Scheuermittel benutzen oder in Wasser tauchen.
- Sicherstellen, dass die Standfüße unten am Gerät immer sauber sind.

M	

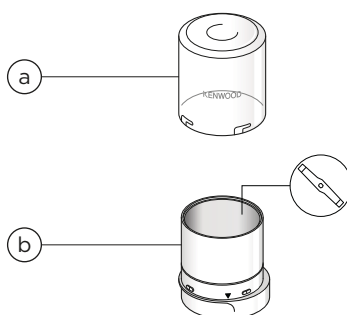
Teileliste

* Falls mitgeliefert

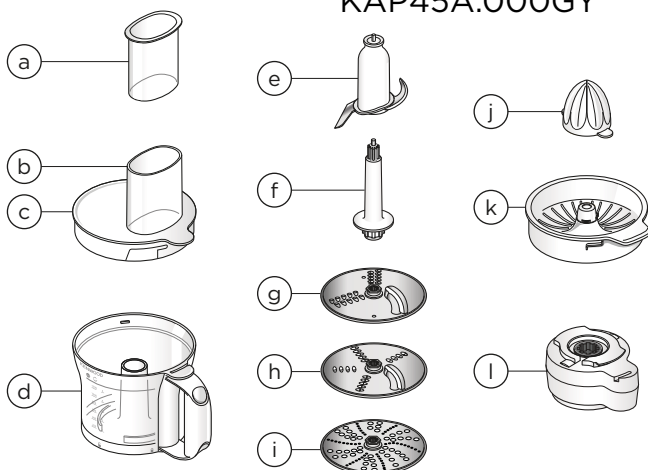
*KAP10A.000GY



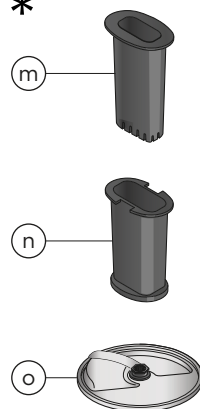
*KAP30A.000GY



*KAP45A.000GY



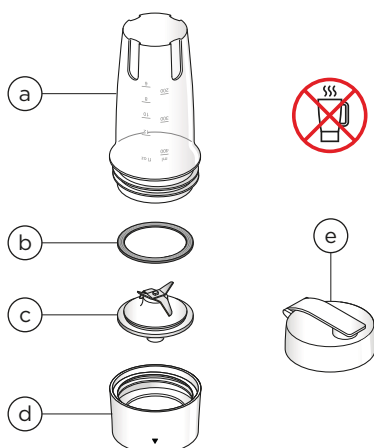
*



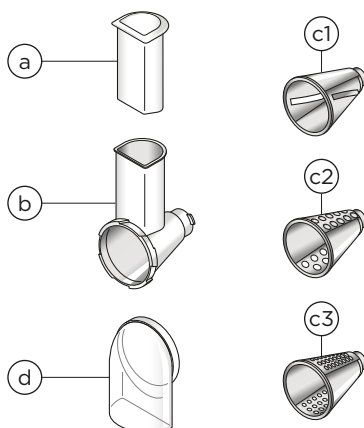
Teileliste (Fortsetzung)

* Falls mitgeliefert

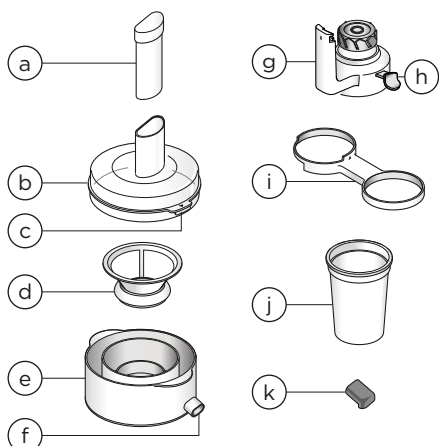
*KAP50A.000GY



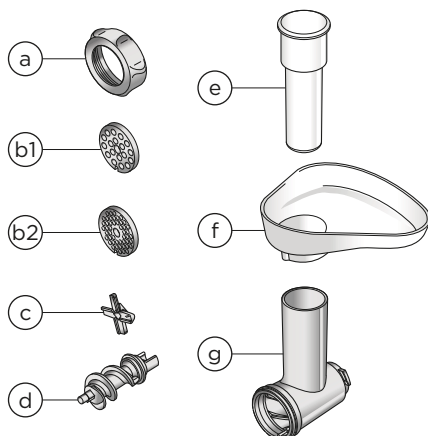
*KAP70A.000GY



*KAP80A.000GY



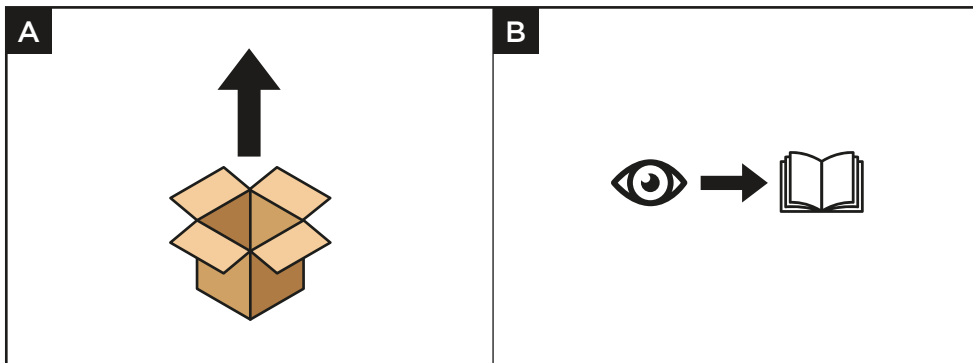
*KAP90A.000GY



- 1 Zerkleinerer/Mahlaufsatz (KAP10A.000GY)**
 - a. Behälter
 - b. Dichtungsring
 - c. Messereinsatz
 - d. Sockel
- 2 Gewürzmühle (KAP30A.000GY)**
 - a. Mühlendeckel
 - b. Messereinheit für Mühle
- 3 Multi-Zerkleinerer und Zitruspresse (KAP45A.000GY)**
 - a. Stopfer
 - b. Füllschacht
 - c. Deckel
 - d. Schüssel
 - e. Schlagmesser
 - f. Antriebswelle
 - g. Schneide-/Raspelscheibe, grob
 - h. Schneide-/Raspelscheibe, fein
 - i. Raspelscheibe, extrafein
 - j. Presskegel
 - k. Sieb
 - l. Getriebe

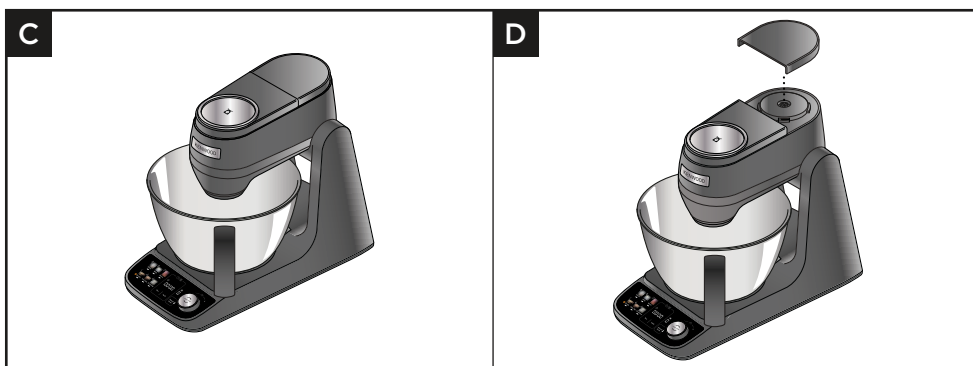
Würfelschneider (wenn im Lieferumfang)

 - m. Würfelstopfer
 - n. Würfelgitter
 - o. Würfelscheibe
- 4 Blend-Xtract 2GO (KAP50A.000GY)**
 - a. Flasche
 - b. Dichtungsring
 - c. Messereinsatz
 - d. Sockel
 - e. Ausgussdeckel
- 5 Trommelraffel (KAP70A.000GY)**
 - a. Stopfer
 - b. Gehäuse und Füllschacht
 - c. Schneidkegel
 - c1. Schneiden
 - c2. Grobes Raspeln
 - c3. Feines Raspeln
 - d. Schutz/Kegelhalter
- 6 Entsafter (KAP80A.000GY)**
 - a. Stopfer
 - b. Deckel
 - c. Verriegelungszunge
 - d. Filter
 - d. Tresterbehälter
 - f. Saftausguss
 - g. Sockeleinheit
 - h. Tresterbehälter-Freigabehebel
 - i. Becherhalter
 - j. Becher
 - k. Ausguss
- 7 Fleischwolf (KAP90A.000GY)**
 - a. Ringmutter
 - b. Lochscheiben
 - b1. Mittlere Lochscheibe (wenn im Lieferumfang)
 - b2. Grobe Lochscheibe (wenn im Lieferumfang)
 - c. Schneidmesser
 - d. Förderschnecke
 - e. Gehäuse
 - f. Vorratsschale
 - g. Stopfer



Anbringen und Abnehmen der Anschlussdeckel

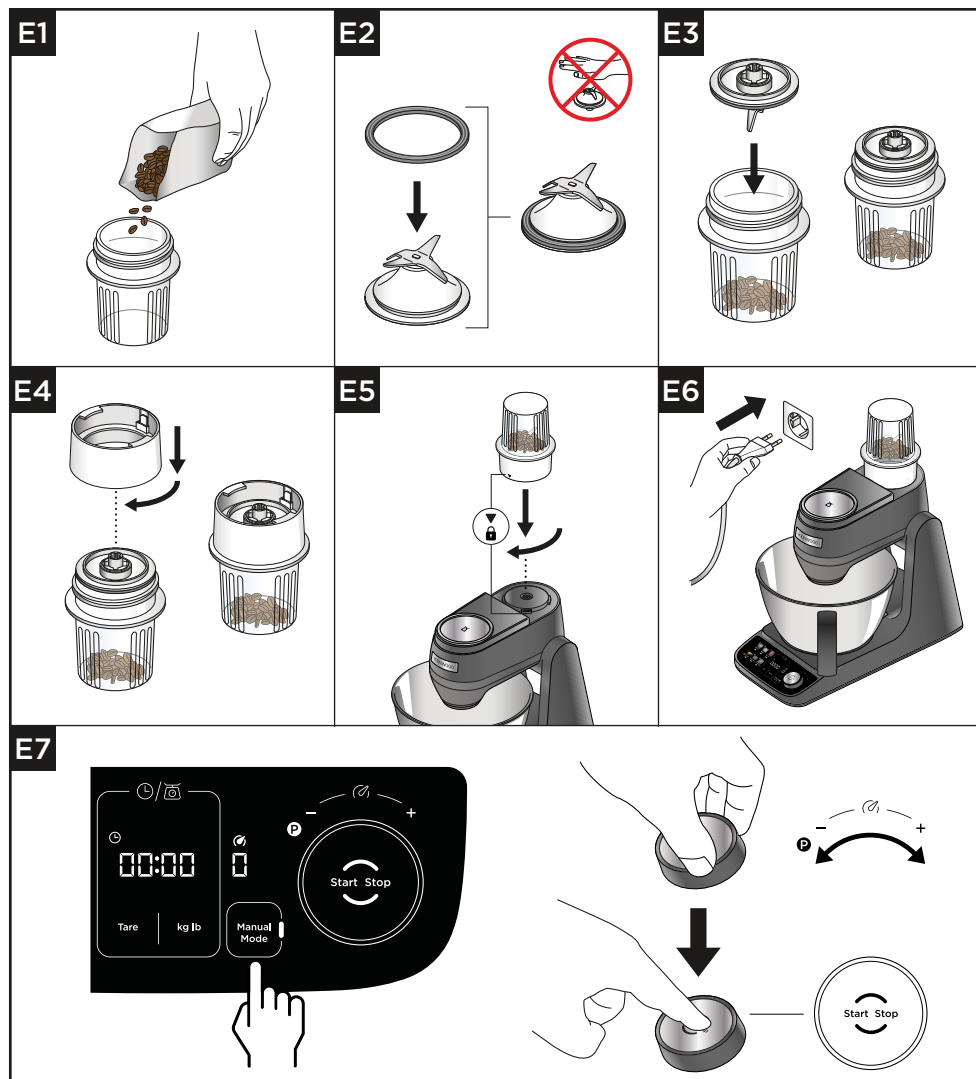
Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



- 1 Nehmen Sie den Deckel des Hochgeschwindigkeits-Anschlusses ab.

Verwendung Ihres Zerkleinerers/Mahlaufsatzes (wenn im Lieferumfang)

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



WICHTIG

- **Keine** heißen Zutaten verarbeiten, vorher abkühlen lassen.
- Es wird davon abgeraten, Gewürze zu verarbeiten, da diese die Kunststoffteile beschädigen können.

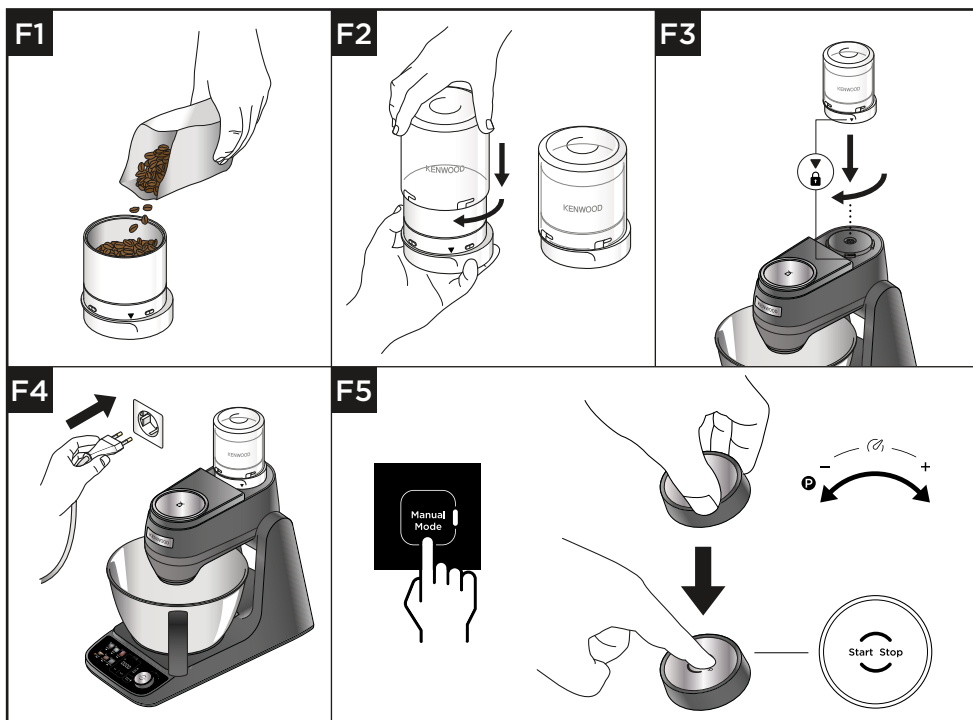
- 1 Füllen Sie Ihre Zutaten in den Behälter.
- 2 Stellen Sie sicher, dass der Dichtungsring richtig auf dem Messereinsatz sitzt. Inhalt kann auslaufen, wenn der Dichtungsring nicht richtig eingesetzt ist.
- 3 Drehen Sie den Messereinsatz um. Führen Sie ihn mit nach unten weisenden Messern in den Behälter ein.
- 4 Drehen Sie den Sockel auf den Behälter, bis er fingerfest sitzt.
- 5 Setzen Sie den Mahlaufsatz so auf den Anschluss, dass der Pfeil unten am Sockel zur Rückseite der Maschine zeigt. Drehen Sie den Mahlaufsatz im Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Die beiden Pfeile müssen aufeinandertreffen.
- 6 Einstöpseln.
- 7 Manuellen Modus wählen.
- 8 Die passende Geschwindigkeit wählen (siehe Empfehlungstabelle) und zum Starten auf den Start-Stopp-Knopf drücken. Für kurze Schübe die Pulstaste (P) betätigen.

Benutzungstabelle

	 MAX		 (Sek.)
	50 g	Max	30
	50 g	Max	30
	50 g	Max	30

Verwendung Ihrer Gewürzmühle (wenn im Lieferumfang)

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



WICHTIG

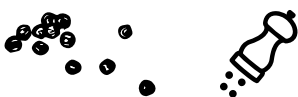
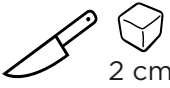
- Keine getrocknete Kurkumawurzel in die Gewürzmühle geben, da diese zu hart ist und die Messer beschädigen könnte.

- 1 Ihre Zutaten in den Behälter geben.
- 2 Den Deckel aufsetzen und durch Drehen im Uhrzeigersinn verschließen.
- 3 Die Mühle auf den Hochgeschwindigkeits-Anschluss aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet.
- 4 Das Gerät ans Netz anschließen.
- 5 Manuellen Modus wählen.
- 6 Die passende Geschwindigkeit wählen (siehe Empfehlungstabelle) und zum Starten auf den Start-Stopp-Knopf drücken. Für kurze Schübe die Pulstaste (P) betätigen.

Hinweise und Tipps

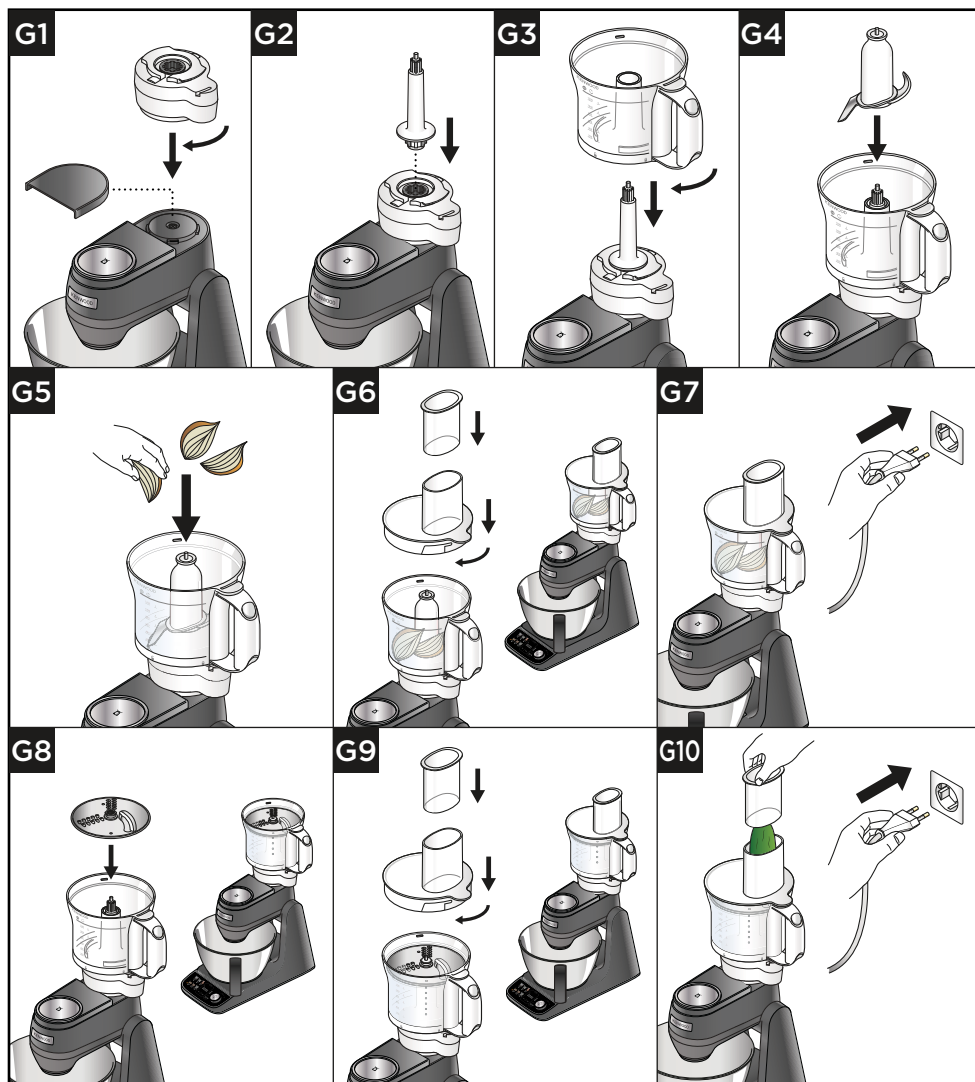
- Für eine optimale Leistung beim Mahlen von Gewürzen empfehlen wir, maximal 50 g pro Mahlvorgang zu verarbeiten.
- Ganze Gewürze behalten ihr Aroma sehr viel länger als gemahlene. Es empfiehlt sich deshalb, jeweils kleine Mengen nach Bedarf frisch zu mahlen.
- Um das volle Aroma und die essentiellen Öle von Gewürzen freizusetzen, können Sie sie vor dem Mahlen rösten.
- Ingwer und Kokosnuss vor dem Mahlen in kleine Stücke schneiden.

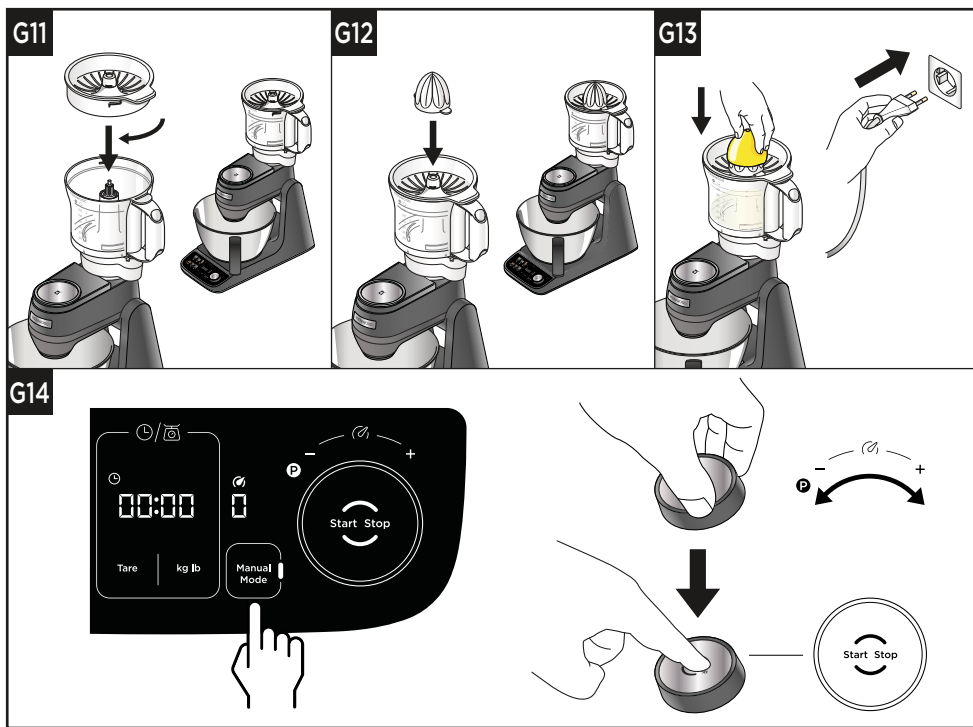
Benutzungstabelle

	 MAX		 (Sek.)
	50 g	Max	30-90
	50 g	Max	15-30
	50 g	P	10-15
 	30 g	Max/P	10
 2 cm	30 g	Max/P	20-30
 2 cm	50 g	Max/P	20-30

Verwendung Ihres Multi-Zerkleinerers und der Zitruspresse (wenn im Lieferumfang)

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen





WICHTIG

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

- 1 Das Getriebe auf den Hochgeschwindigkeits-Anschluss setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis es einrastet.
- 2 Die Antriebswelle auf das Getriebe setzen.
- 3 Die Schüssel auf die Antriebswelle und beide zusammen auf das Getriebe setzen. Zum Einrasten im Uhrzeigersinn drehen.
- 4 Bringen Sie das Schlagmesser, eine der Scheiben oder die Zitruspresse an.
- 5 Den Deckel aufsetzen (nur bei Verwendung des Messereinsatzes und der Scheiben).
- 6 Einstöpseln.
- 7 Manuellen Modus wählen.
- 8 Die passende Geschwindigkeit wählen (siehe Empfehlungstabelle) und zum Starten auf den Start-Stopp-Knopf drücken. Für kurze Schübe die Pulstaste (P) betätigen.

Scheiben

- 1 Geben Sie das Schnittgut in den Füllschacht.
- 2 Die Zutaten gleichmäßig mit dem Stopfer runterdrücken. Niemals die Finger in den Füllschacht stecken.

Zitruspresse

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

Hinweise und Tipps - Schlagmesser

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

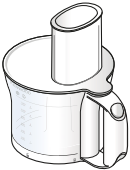
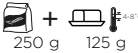
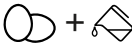
Hinweise und Tipps - Scheiben

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

Hinweise und Tipps - Zitruspresse

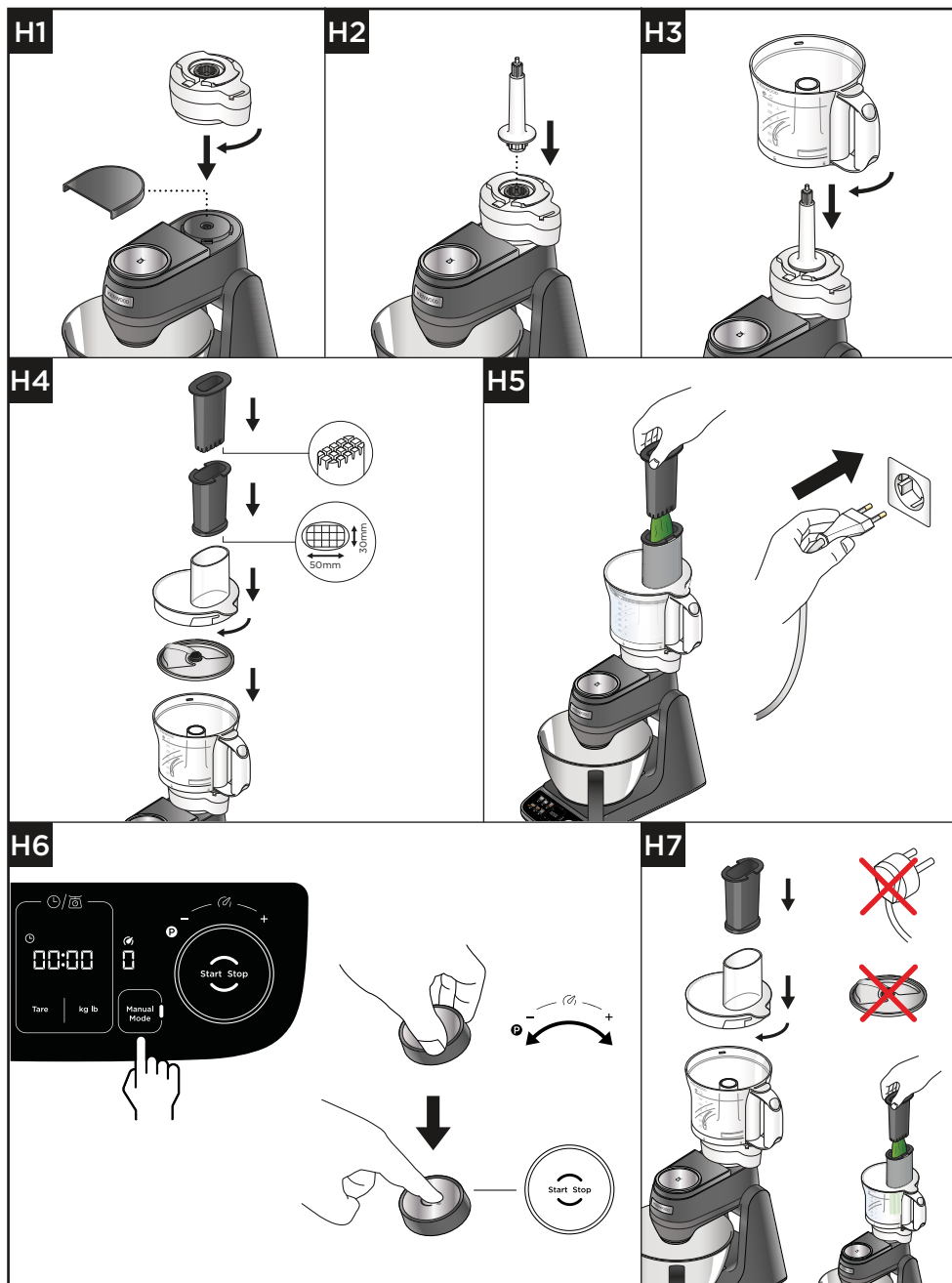
- Für beste Ergebnisse die Früchte bei Zimmertemperatur aufbewahren und verarbeiten und sie vor dem Entsaften mit leichtem Druck auf der Arbeitsfläche rollen.
- Zum Erhöhen der Saftausbeute die Frucht beim Entsaften leicht hin und her bewegen.
- Beim Entsaften großer Mengen das Sieb regelmäßig leeren,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

Benutzungstabelle

		 MAX		 (Seks.)
 		20-50 g	Max	10-20
		400 g	Max	15-30
		250 g	Max	5-10
		250 g	Max	15-30
		 250 g 125 g 4-8°C	Max	10
		85 ml  H ₂ O		10-20
		800 g	Min-Max	10-20
		 x4 360 g	Max	1-2
   		 Max	Max	-
			4	
			Max	
		1 kg	Min-3	-

Verwendung Ihres Würfelschneiders (wenn im Lieferumfang)

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



WICHTIG

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

- 1 Das Getriebe auf den Hochgeschwindigkeits-Anschluss setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis es einrastet.
- 2 Die Antriebswelle auf das Getriebe setzen.
- 3 Die Schüssel auf die Antriebswelle und beide zusammen auf das Getriebe setzen. Zum Einrasten im Uhrzeigersinn drehen.
- 4 Die Würfelscheibe auf die Antriebswelle aufsetzen.
- 5 Den Deckel aufsetzen.
- 6 Das Würfelgitter in den Füllschacht einsetzen.
- 7 Die Zutaten in das Würfelgitter geben.
- 8 Einstöpseln.
- 9 Manuellen Modus wählen.
- 10 Die passende Geschwindigkeit wählen (siehe Empfehlungstabelle) und zum Starten auf den Start-Stopp-Knopf drücken. Für kurze Schübe die Pulstaste (P) betätigen.
- 11 Den Würfelstopfer benutzen, um die Zutaten durch das Würfelgitter zu drücken.
- 12 Der Express Dice kann auch dazu verwendet werden, Pommes frites und rohe Gemüsestücke und -stäbchen herzustellen.
- 13 Das Würfelgitter ohne die Würfelscheibe anbringen.
- 14 Die Zutaten von Hand durch das Gitter drücken, ohne das Gerät einzuschalten.

Hinweise und Tipps

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

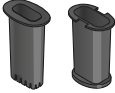
50 × 30 mm

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

Hinweis:

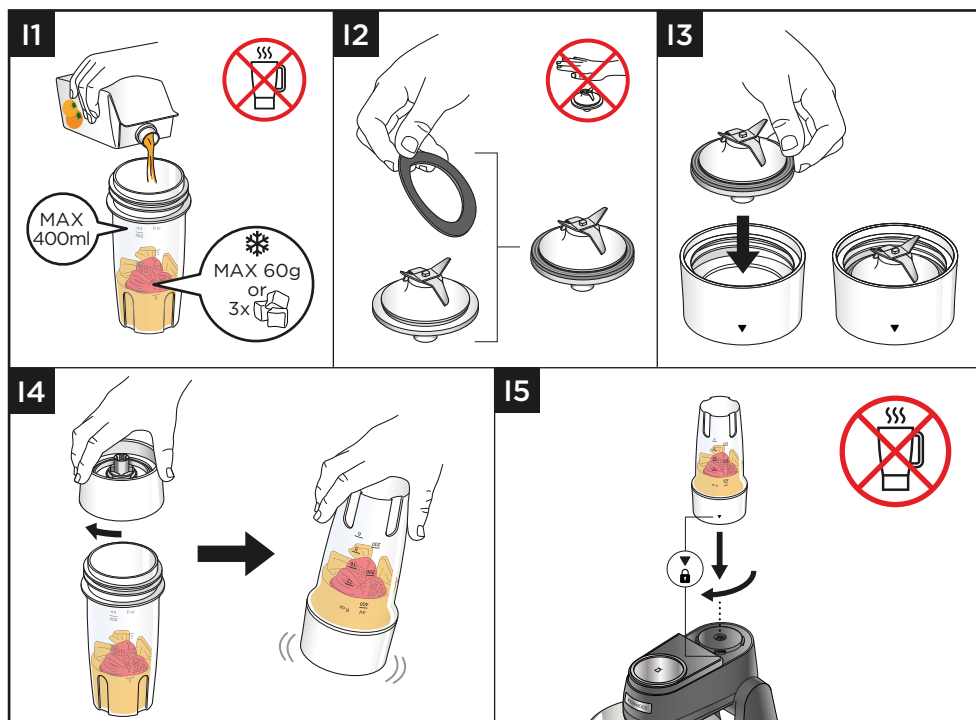
- Aufgrund der unterschiedlichen Größe und Form des Schnittguts werden meist auch einige unförmige Stücke entstehen. Das ist normal.
- Zum Reinigen des Würfelgitters das Ende des Stopfers dazu verwenden, etwaige im Würfelgitter zurückgebliebene Reste zu lösen.

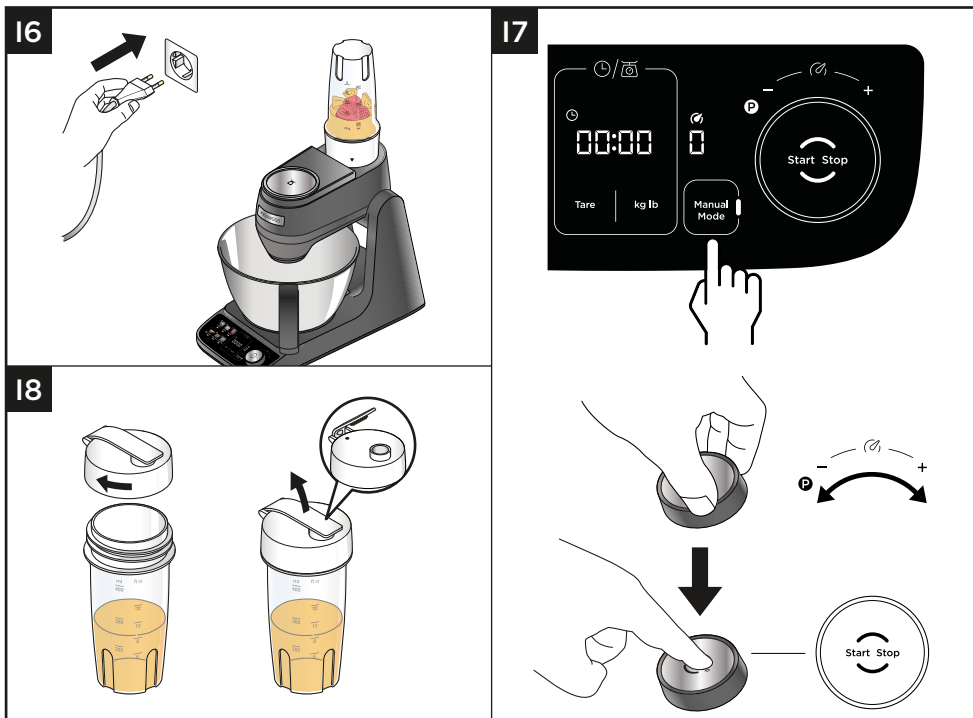
Benutzungstabelle

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

Verwendung Ihrer Blend Xtract 2GO (wenn im Lieferumfang)

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen





WICHTIG

- **Niemals** gefrorene Zutaten ohne Hinzugabe von Flüssigkeit mixen.
- Wenn der Dichtungsring beschädigt ist oder nicht richtig eingesetzt wurde, kann Flüssigkeit auslaufen.
- **Niemals** gefrorene Zutaten mixen, die zu einer festen Masse zusammengefroren sind.
- **Niemals** gefrorene Obst- oder Gemüsestücke verarbeiten, die größer als 3 x 3 cm sind.

- 1 Zutaten bis zur 400 ml Markierung in die Flasche füllen.
- 2 Den Dichtungsring in die Messereinheit einlegen.
- 3 Die Messereinheit in die Halterung einsetzen, so dass sie fest sitzt.
- 4 Die Messereinheit umdrehen und kopfüber in die Flasche einführen.
- 5 Die Messereinheit auf die Flasche schrauben und fingerfest anziehen.
- 6 Die Blend-Xtract 2GO auf den Anschluss setzen und durch Drehen im Uhrzeigersinn einrasten.
- 7 Einstöpseln.
- 8 Manuellen Modus wählen.
- 9 Die passende Geschwindigkeit wählen (siehe Empfehlungstabelle) und zum Starten auf den Start-Stopp-Knopf drücken. Für kurze Schübe die Pulstaste (P) betätigen.

Hinweise & Tipps

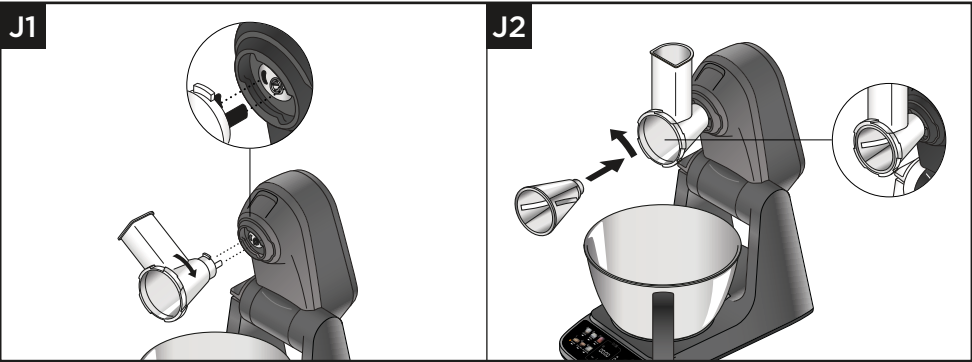
- Bitte beachten, dass eine maximal gefüllte Flasche (400 ml) für etwa zwei Portionen reicht.
- Für beste Mixerergebnisse Eis/gefrorene Zutaten immer als Erstes in die Flasche geben.
- Wenn das Getränk die gewünschte Konsistenz erreicht hat, können Sie die Puls-Position (P) verwenden um sicherzustellen, dass alle Zutaten gründlich vermischt sind.
- Wenn Sie Ihr Getränk nicht sofort genießen wollen, stellen Sie es in den Kühlschrank.
- Achten Sie darauf, dass Ihr Getränk ausreichend dünnflüssig ist, damit es aus dem Ausgussdeckel getrunken werden kann. Um das Getränk dünnflüssiger zu machen, einfach mehr Flüssigkeit hinzugeben.
- Es kann sein, dass nach dem Mixen manche Getränke nicht richtig dünnflüssig sind. Dies liegt an Samen- oder Faserbestandteilen mancher Zutaten.
- Bei manchen Getränken können sich feste Bestandteile nach einer Zeit absetzen. Deshalb ist es das Beste, diese sofort zu trinken. Getränke mit Satz sollten vor dem Trinken aufgerührt werden.
- Die Flasche bei aufgesetztem Ausgussdeckel immer aufrecht halten.

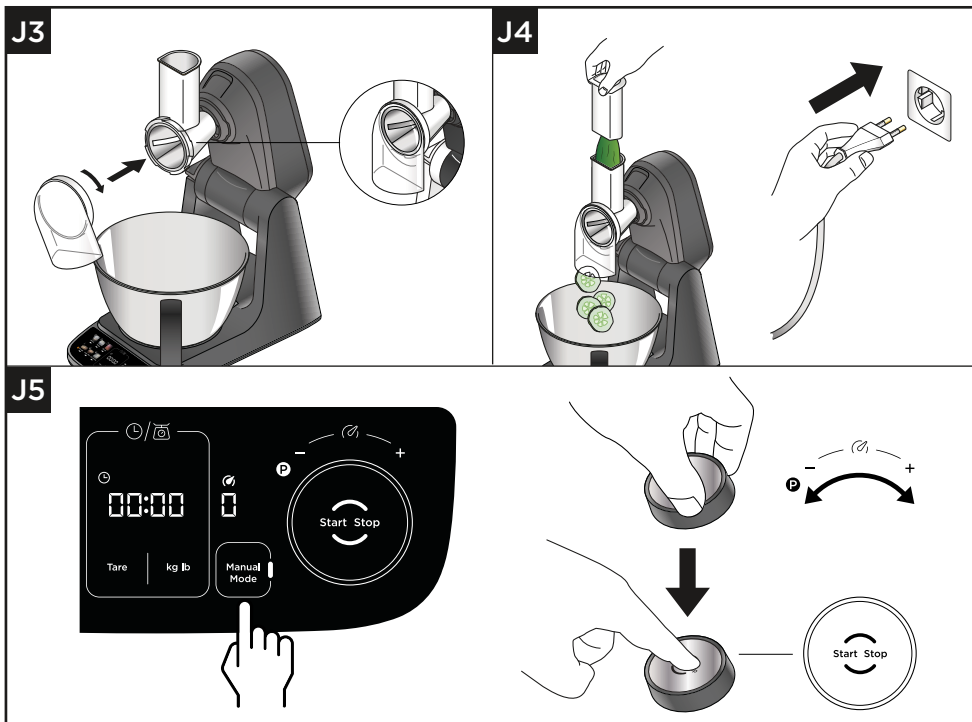
Benutzungstabelle

	 MAX		 (Sek.)
 4-8°C	400 ml	Max	30-60
 Milk carton icon	400 ml	Max	15-30

Verwendung Ihrer Trommelraffel (wenn im Lieferumfang)

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



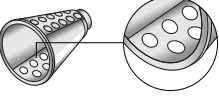
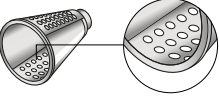


WICHTIG

- Die Schneidkegel mit Vorsicht handhaben, sie sind extrem scharf.
- Sich bewegende Teile **nicht** berühren!
- Falls der Knethakenschutz oder der Rührelement-Anschlussschutz bereits angebracht ist, müssen Sie ihn abnehmen, bevor Sie den Aufsatz aufsetzen.

- 1 Den Maschinenkopf anheben. Sicherstellen, dass der Deckel des Hochgeschwindigkeits-Anschlusses angebracht ist.
 - 2 Den Aufsatz in der abgebildeten Position halten und die am Ende des Aufsatzes befindlichen Zungen für den Antrieb auf die entsprechenden Schlitze im Antriebsanschluss ausrichten.
 - 3 Den gewünschten Kegel einsetzen – zum Verriegeln gegen den Uhrzeigersinn drehen.
 - 4 Den Kegelhalter anbringen - die Kerbe auf die Aussparung im Gehäuse ausrichten. Zum Verriegeln im Uhrzeigersinn drehen.
 - 5 Die Mixschüssel anbringen oder eine geeignete Schüssel unter den Auslass stellen.
 - 6 Zutaten in den Füllschacht geben.
 - 7 Einstöpseln.
 - 8 Manuellen Modus wählen.
 - 9 Auf MAX-Geschwindigkeit stellen. Behutsam mit dem Stopfer nach unten drücken.
- Hinweis: Der Stopfer passt nur, wenn man ihn richtig herum einsetzt.

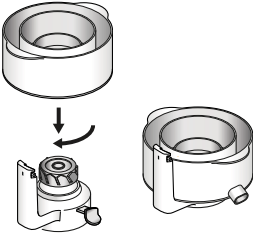
Benutzungstabelle

		 MAX		 (Sek.)
		1 kg	Max	2-3
				
				

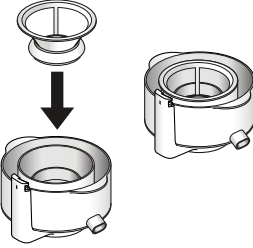
Verwendung Ihres Entsafters (wenn im Lieferumfang)

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen

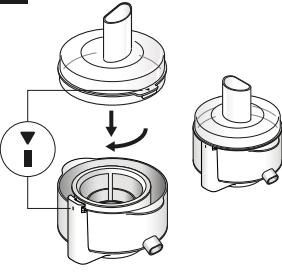
K1



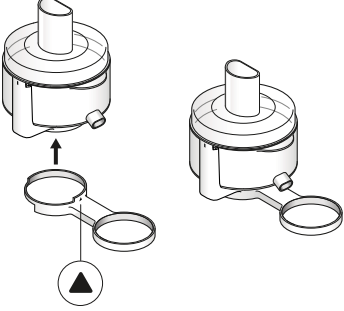
K2



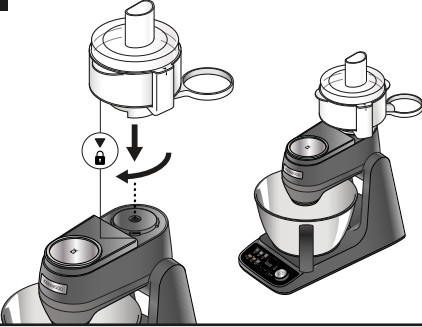
K3



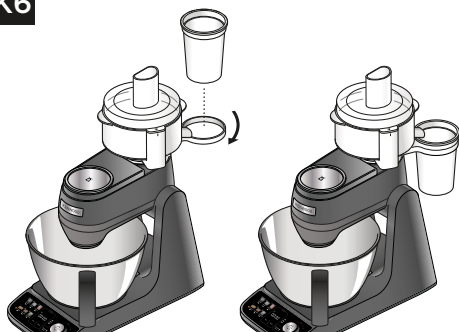
K4



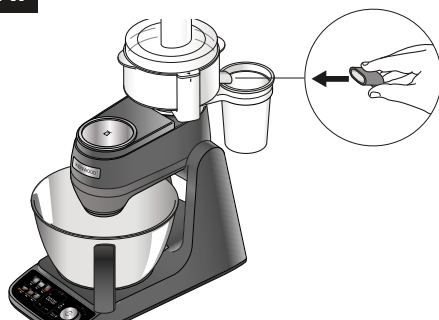
K5



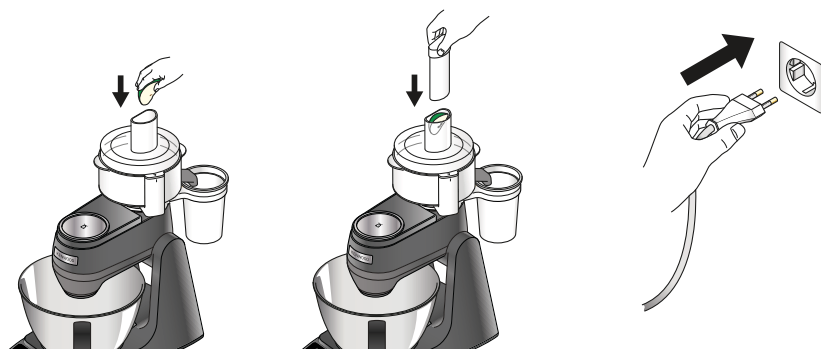
K6



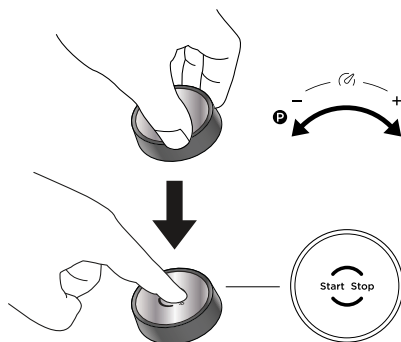
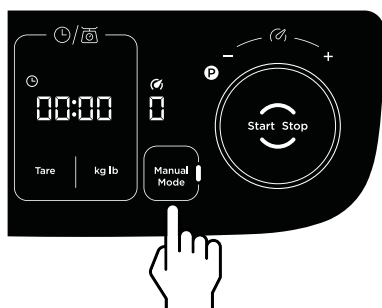
K7



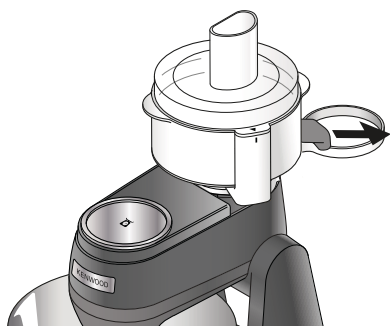
K8



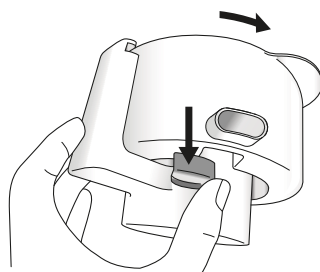
K9



K10



K11



WICHTIG

- Falls der Entsafter zu vibrieren beginnt, das Gerät ausschalten und Trester aus dem Filter entfernen. (Vibration entsteht, wenn der Trester ungleich verteilt ist.)
- Bei einigen sehr festen Stücken kann Ihr Entsafter langsamer arbeiten oder stoppen. In diesem Fall das Gerät ausschalten und den Filter freilegen.
- Während des Entsaftens in regelmäßigen Abständen das Gerät ausschalten und die Saft- und Tresterbehälter leeren.

- 1 Setzen Sie den Tresterbehälter auf die Sockeleinheit und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Beim richtigen Zusammensetzen sollte sich der Saftausguss über dem Freigabehebel des Tresterbehälters befinden.
- 2 Setzen Sie den Filter ein und drücken Sie ihn nach unten, so dass er fest sitzt.
- 3 Setzen Sie den Deckel auf den Tresterbehälter und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, so dass der Pfeil ▼ an der Deckelzunge auf die Markierung I an der Sockeleinheit ausgerichtet ist.
- 4 Bringen Sie den Becherhalter an der Unterseite des Aufsatzes an. Der Pfeil ▲ am Becherhalter sollte nach oben weisen und auf den Saftausguss ausgerichtet sein.
- 5 Halten Sie den Becherhalter fest und bringen Sie den Aufsatz so am Anschluss an, dass der Ausguss über die Ecke der Maschine weist. Drehen Sie dann den Aufsatz im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
- 6 Drehen Sie den Halter weg vom Ausguss, um den Becher in den Halter einzusetzen. Drehen Sie den Becher so, dass er sich unter dem Ausguss befindet.
- 7 Den Ausguss fest sitzend aufdrücken.
- 8 Schneiden Sie das Obst/Gemüse in Stücke, damit es in den Füllschacht passt.
- 9 Einstöpseln.
- 10 Manuellen Modus wählen.
- 11 Die passende Geschwindigkeit wählen (siehe Empfehlungstabelle) und zum Starten auf den Start-Stopp-Knopf drücken.
- 12 Die Zutaten in den Füllschacht geben. Gleichmäßig mit dem Stopfer runterdrücken. Niemals die Finger in den Füllschacht stecken.

Hinweise und Tipps

- Zitrusfrüchte: Für beste Ergebnisse die separate Zitruspresse verwenden.
- Weiches Obst/Gemüse langsam verarbeiten, um die Saftausbeute zu maximieren.
- Steine und Kerne entfernen (Pflaumen, Pfirsiche, Kirschen usw.).
- Harte Schalen entfernen (Melonen, Ananas, Gurken usw.).
- Obst/Gemüse mit weicher oder ohne Schale muss nur gewaschen werden (Äpfel, Birnen, Karotten, Spinat, Trauben, Erdbeeren, Sellerie usw.).

Gesundheitstipps

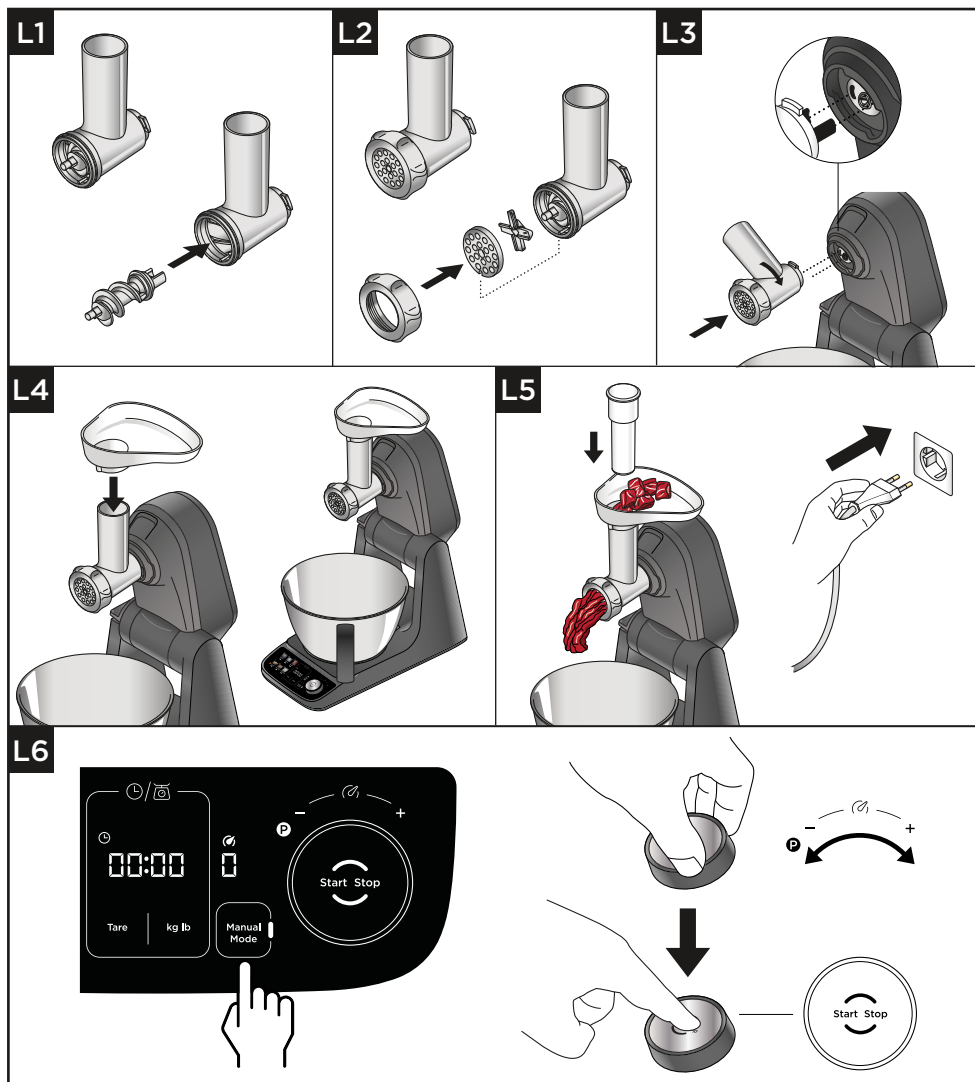
- Trinken Sie den Saft so bald wie möglich, um die Vitamine zu erhalten.
- Wenn Sie den Saft ein paar Stunden aufbewahren müssen, stellen Sie ihn in den Kühlschrank und geben Sie ein paar Tropfen Zitronensaft zum Frischhalten dazu.
- Trinken Sie nicht mehr als drei 230-ml-Gläser pro Tag, es sei denn, Sie sind daran gewöhnt.
- Verdünnen Sie Saft für Kinder mit einer gleichen Menge Wasser.
- Saft von dunkelgrünem (Brokkoli, Spinat usw.) und dunkelrotem (Rote Bete, Rotkohl usw.) Gemüse ist sehr stark – Sie sollten ihn immer verdünnen.
- Fruchtsaft enthält viel Fruktose (Fruchtzucker). Diabetiker oder Personen mit niedrigem Blutzuckerspiegel sollten nicht zu viel davon trinken.

Benutzungstabelle

		 MAX		 (Sek.)
	 2.5 x 4 cm	500 g	Max	30-60
	  1/4	500 g	Max	30-60
	  1/8	500 g	Max	30-60
	 	500 g	Max	30-60

Verwendung Ihres Fleischwolsfs (wenn im Lieferumfang)

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



WICHTIG

- Gefrorene Nahrungsmittel vor dem Zerkleinern vollständig auftauen.
- Vor dem Zerkleinern **immer** alle Knochen, Schwarten usw. vom Fleisch entfernen.
- Falls der Kneithakenschutz oder der Röhrelement-Anschlusschutz bereits angebracht ist, müssen Sie ihn abnehmen, bevor Sie den Aufsatz aufsetzen.

Zusammensetzen des Fleischwolfs

- 1 Schieben Sie die Förderschnecke in das Gehäuse ein.
- 2 Bringen Sie das Schneidemesser an. Achten Sie dabei darauf, dass die Schneideseite nach außen weist.
- 3 Bringen Sie eine Lochscheibe so an, dass der Stift in der Kerbe sitzt.
- 4 Schrauben Sie die Ringmutter lose auf.

Verwendung des Fleischwolfs

- 1 Den Maschinenkopf anheben. Sicherstellen, dass der Deckel des Hochgeschwindigkeits-Anschlusses angebracht ist. (Falls der Röhrelement-Schutz bereits angebracht ist, müssen Sie ihn abnehmen, bevor Sie den Aufsatz aufsetzen.)
- 2 Halten Sie den Aufsatz in der abgebildeten Position und richten Sie die Antriebszungen am Ende der Förderschnecke mit den entsprechenden Schlitzen am Anschluss aus.
- 3 Setzen Sie den Aufsatz in den Anschluss ein und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
- 4 Ziehen Sie die Ringmutter von Hand sicher fest.
- 5 Bringen Sie die Vorratsschale an.
- 6 Fleisch und Fisch in 2,5 cm breite Streifen schneiden.
- 7 Einstöpseln.
- 8 Manuellen Modus wählen.
- 9 Auf MAX-Geschwindigkeit stellen. Zum Starten auf den Start-Stopp-Knopf drücken.
- 10 Die Zutaten Stück für Stück vorsichtig mit dem Stopfer hindurchdrücken. Nicht zu hart drücken, es könnte Ihr Gerät beschädigen.

Benutzungstabelle

		 MAX	 (Minuten)	
	 2,5 cm	-	10	Max
		-	10	Max

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

Aktualisierte Informationen zur Entsorgung von Altgeräten

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro und Elektronikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertriebern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.

Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Verreiber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertriebern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte

der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreiber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

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

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“



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

Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Gerät hört im Betrieb auf zu funktionieren.	Kein Strom.	Überprüfen, dass der Stecker des Geräts in der Steckdose steckt.
	Maschine ist überlastet / Höchstmengen überschritten.	Den Geschwindigkeitsregler auf AUS stellen, einige Sekunden warten und dann erneut eine Geschwindigkeit wählen. Das Gerät sollte sofort wieder starten. Höchstmengen in der Empfehlungstabelle prüfen.
	Anschlussdeckel nicht angebracht oder nicht verriegelt.	Überprüfen, dass der/die Anschlussdeckel richtig angebracht ist/sind.
Hochgeschwindigkeits-Aufsätze funktionieren nicht.	Aufsatz nicht richtig eingesetzt oder verriegelt.	Überprüfen, dass Aufsatz richtig eingesetzt ist.
Bewegung auf der Arbeitsfläche.	Standfüße des Geräts verschmutzt oder nass.	Regelmäßig überprüfen, dass Standfüße sauber und trocken sind.
Blend-Xtract 2Go oder Mahlaufsatz leckt an der Messereinheit.	Dichtung fehlt. Dichtung falsch eingelegt. Dichtung beschädigt.	Prüfen, ob Dichtung korrekt eingesetzt und intakt ist. Für Informationen zum Kauf einer Ersatzdichtung siehe „Kundendienst und Service“.

Italiano

● Informazioni importanti sulla sicurezza	140-144
● Cura e pulizia	144-145
● Elenco delle parti	146-148
● Montaggio e rimozione delle coperture delle prese	149
○ Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso	149
● Utilizzo del Tritatutto/Macinino (se in dotazione)	150-151
○ Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso	150-151
○ Tabella per l'utilizzo	151
● Utilizzo del macinino elettrico (se in dotazione)	152-153
○ Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso	152-153
○ Tabella per l'utilizzo	153
● Utilizzo del food processor e dello spremiagrumi (se in dotazione)	154-157
○ Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso	154-156
○ Tabella per l'utilizzo	157
● Utilizzo dell'accessorio per taglio a cubetti (se in dotazione)	158-160
○ Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso	158-159
○ Tabella per l'utilizzo	160
● Utilizzo del Blend Xtract 2GO (se in dotazione)	161-163
○ Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso	161-163
○ Tabella per l'utilizzo	163
● Utilizzo del tagliaverdure a rulli (se in dotazione)	164-165
○ Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso	164
○ Tabella per l'utilizzo	165
● Utilizzo della centrifuga (se in dotazione)	165-168
○ Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso	165-168
○ Tabella per l'utilizzo	168
● Utilizzo del tritacarne (se in dotazione)	169-170
○ Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso	169-170
○ Tabella per l'utilizzo	170
● Manutenzione e assistenza tecnica	171
● Guida alla risoluzione dei problemi	172

Informazioni importanti sulla sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Prima del primo utilizzo, rimuovere tutti gli imballaggi e i coperchi di plastica delle lame. Lavare le parti: vedere “Pulizia” (fare riferimento alla tabella M).
- Se la spina o il cavo sono danneggiati, per motivi di sicurezza, devono essere sostituiti da Kenwood o da un riparatore autorizzato da Kenwood per evitare pericoli.
- Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di corrente:
 - prima di montare o rimuovere i coperchi degli attacchi/utensili/accessori;
 - dopo e quando non sono in uso;
 - prima della pulizia.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione elettrica se viene lasciato incustodito e prima di procedere al montaggio, smontaggio o pulizia.
- Fare attenzione quando si maneggiano le lame affilate, si svuotano i contenitori e durante la pulizia.
- **Non** superare **mai** le quantità e le velocità massime indicate nella tabella di utilizzo consigliato.
- **Non** azionare l'apparecchio più a lungo di quanto specificato qui di seguito senza periodi di pausa. Tritare continuamente per lunghi periodi può danneggiare l'apparecchio.

Funzione/Accessorio	Massimo tempo di azionamento	Periodo di pausa tra azionamenti
Frullatore/Blend Xtract 2GO	60 secondi	Togliere la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare per 15 minuti
Tritatutto/Macinino	30 secondi	
Macinino elettrico	90 secondi	
Tritacarne	10 minuti	

- Tenere le dita lontane dalle parti in movimento e dagli accessori montati. Non mettere mai le mani/le dita nel meccanismo a cerniera.
- **Non** lasciare **mai** incustodita l'impastatrice planetaria.
- **Non** utilizzare **mai** un accessorio danneggiato. Far controllare o riparare l'apparecchio: vedere la sezione “Servizio e Assistenza clienti”.
- **Non** lasciare **mai** srotolato il cavo elettrico, c'è il rischio che possa essere tirato da un bambino.
- **Non** bagnare **mai** l'alimentatore, il cavo elettrico o la spina.
- **Accertarsi** che non vi siano utensili per la ciotola montati o conservati nella ciotola stessa quando si utilizzano gli attacchi.
- **Non** utilizzare **mai** un accessorio non autorizzato o più di un accessorio alla volta.
- Prestare attenzione quando si solleva questo apparecchio. Assicurarsi che la testa sia correttamente bloccata in posizione abbassata e che la ciotola, gli utensili, i coperchi degli attacchi e il cavo siano ben saldi prima di sollevarli.
- **Non** spostare né sollevare la testa dell'impastatrice con un accessorio montato, in quanto l'impastatrice planetaria potrebbe diventare instabile.

- **Non** utilizzare l'apparecchio vicino al bordo di una superficie di lavoro.
- Un utilizzo scorretto dell'apparecchio può provocare serie lesioni fisiche.
- Questo apparecchio non dev'essere utilizzato dai bambini. Tenere apparecchio e cavo lontani dalla portata dei bambini.
- I bambini dovrebbero essere sorvegliati onde evitare che giochino con la macchina.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti solo nel caso in cui siano state attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile su come utilizzare un apparecchio in modo sicuro e siano consapevoli dei pericoli.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

Sicurezza generale degli accessori

-  **NON lavorare ingredienti caldi.**
- **RISCHIO DI SCOTTATURA:** i liquidi caldi potrebbero fuoriuscire dall'apparecchio a causa dell'improvviso spruzzo di vapore e devono essere lasciati raffreddare a temperatura ambiente prima di essere versati nel bicchiere o prima di essere frullati.
- Tenere le mani e gli utensili fuori dal frullatore e dalla ciotola del food processor mentre sono collegati all'alimentazione elettrica.
- L'apparecchio non funzionerà se gli accessori non sono montati correttamente.
- Si sconsiglia la lavorazione di spezie dure in quanto potrebbero danneggiare le parti in plastica.
- La potenza nominale si basa sull'accessorio tritatutto/macinino. Altri accessori potrebbero assorbire meno energia.
- Se si verificano vibrazioni eccessive quando si utilizza un accessorio, ridurre la velocità o fermare la macchina e rimuovere alcuni dei contenuti.
- Gli accessori verranno **danneggiati** e potrebbero causare lesioni se il meccanismo di interblocco è soggetto ad eccessive sollecitazioni.

Accessorio Blend-Xtract 2GO

- **Non** montare mai il gruppo lame sull'unità di alimentazione senza aver prima inserito la caraffa.
- Utilizzare solo la caraffa fornita con il gruppo lame.
- **Non** azionare mai l'accessorio a vuoto.
- Ricette di frullati: non frullare mai ingredienti congelati che hanno formato una massa solida durante il congelamento. Rompere la massa prima di aggiungerla al contenitore.
- **Non** lavorare spezie come chiodi di garofano, aneto e semi di cumino poiché potrebbero danneggiare le parti in plastica.
- **Non** frullare mai più della quantità massima indicata sulla bottiglia, riducendola ulteriormente nel caso di liquidi schiumosi come i frappè.
- **Non** frullare **mai** frutta o verdura surgelata di dimensioni superiori a 3 cm x 3 cm.
-  **Utilizzare la borraccia esclusivamente per frullare ingredienti freddi. Non frullare mai ingredienti caldi.**
- **Non** bere **mai** liquidi caldi direttamente dalla borraccia.

- Al momento di bere dal coperchio, assicurarsi che la bevanda sia ben frullata. È necessario fare qualche prova per ottenere i risultati desiderati, particolarmente quando si frullano ingredienti duri o acerbi, che potrebbero non essere frullati a sufficienza.
- **Non** frullare ingredienti congelati o cubetti di ghiaccio senza liquido.
- Quando si aggiungono ingredienti congelati (ad es. frutta congelata, yogurt, gelato o ghiaccio) non frullare più di 60 g di ingredienti o di 3 cubetti di ghiaccio.
- **Non** frullare ingredienti secchi (es. spezie e frutta secca) o azionare il a vuoto.
- Alcuni liquidi aumentano di volume e producono schiuma quando vengono frullati (es. il latte), pertanto non riempire eccessivamente la bottiglia e verificare che le lame siano ben inserite.

Food Processor

- **Non** utilizzare il coperchio per azionare il food processor, utilizzare sempre il controllo della velocità.
- Prima di rimuovere il coperchio dalla ciotola del food processor, spegnere l'apparecchio e attendere fino a quando la lama o i dischi si sono fermati del tutto.
- La lama e i dischi sono estremamente affilati, maneggiarli con attenzione.
Tenere sempre per la presa per le dita in alto, lontano dal bordo tagliente, sia durante la manipolazione che durante la pulizia.
- **Quando si affetta/grattugia, non lasciare che la ciotola si riempi fino al disco, ma svuotarla regolarmente.**
- **Non** superare il livello di capacità "MAX" sulla ciotola.
- Rimuovere **sempre** la lama prima di versare il contenuto dalla ciotola.
- **Non** usare **mai** le dita per spingere il cibo lungo il tubo di riempimento. Utilizzare sempre lo spingitore in dotazione.

Accessorio per taglio a cubetti

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

Tritacarne

- Rimuovere la protezione dell'utensile prima di utilizzare l'accessorio tritacarne.
- **Assicurarsi** sempre che ossa e cotenna, ecc. vengano rimosse dalla carne prima di macinare.
- Scongelerare completamente il cibo congelato prima di tritare.
- Quando si tritano le noci, aggiungerle in piccole quantità e lasciare che la chiocciola inizi a lavorarle prima di aggiungerne ancora.

- Utilizzare **sempre** lo spingitore in dotazione. Mai inserire le dita o degli utensili nel tubo di riempimento.
- **Avvertenza:** la lama è molto affilata, maneggiare con attenzione durante l'uso e la pulizia.
- **Assicurarsi** che l'accessorio sia bloccato in posizione prima di accenderlo.
- **Non** lavare nessuno dei componenti in lavastoviglie. Non utilizzare mai una soluzione a base di soda.
- Ungere i crivelli con olio vegetale, ed avvolgerli in carta oleata onde evitare che si scoloriscano o si arrugginiscono.

Centrifuga

- **Non** utilizzare la centrifuga se il filtro, il coperchio della centrifuga o la vaschetta sono danneggiati o presentano crepe visibili.
- Le lame alla base del filtro sono molto affilate, maneggiare con attenzione durante l'uso e la pulizia del filtro.
- Prima di rimuovere il coperchio, spegnere l'apparecchio e attendere che il filtro si fermi.
- Utilizzare solo lo spingitore in dotazione. Non inserire mai le dita nel tubo di riempimento. Scollegare l'apparecchio prima di sbloccare il tubo di riempimento.
- In caso di vibrazioni eccessive durante l'uso, regolare la velocità oppure spegnere l'apparecchio, staccare la spina dalla corrente ed eliminare la polpa dal tamburo (la centrifuga inizia a vibrare se la polpa si concentra in alcune parti).

Tritatutto e macinino elettrico

- **Non** toccare le lame affilate. Tenere il gruppo lame lontano dalla portata dei bambini.
- Prima di rimuovere il tritacarne/macinino dalla macchina:
 - spegnere l'apparecchio;
 - attendere che le lame si siano completamente fermate;
 - fare attenzione a non svitare la caraffa/il coperchio dall'unità delle lame.
- Utilizzare solo la caraffa/il coperchio e il gruppo lame on la base in dotazione.
- **Non** montare **mai** il gruppo lame sulla macchina senza la caraffa/il coperchio montati.
- **Non** lavorare spezie dure come la radice di curcuma essiccata in quanto potrebbero danneggiare la lama.

Tagliaverdure a rulli

- Rimuovere la protezione dell'utensile prima di utilizzare l'attrezzo.
- **Non** mettere **mai** le dita nel tubo di alimentazione. Utilizzare solo lo spingitore fornito con il tagliaverdure.
- **Non** usare una forza eccessiva per spingere il cibo nel tubo di alimentazione, poiché si potrebbe danneggiare l'accessorio.
- Maneggiare con cura i rulli di taglio, poiché sono estremamente affilati.

Per ulteriori avvertenze di sicurezza, consultare il manuale di istruzioni principale dell'impastatrice.

Consumo energetico

- Con il comando della velocità in posizione “O” - Passaggio automatico alla modalità “OFF”: Non applicabile.
 - Se il motore rimane in funzione ininterrottamente, dopo circa 30 minuti si spegnerà automaticamente per proteggersi. Dopo altri 20 minuti, il prodotto passerà alla modalità OFF.
 - Alimentazione in modalità Off: $\leq 0,3$ W.

Cura e pulizia

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

Corpo motore

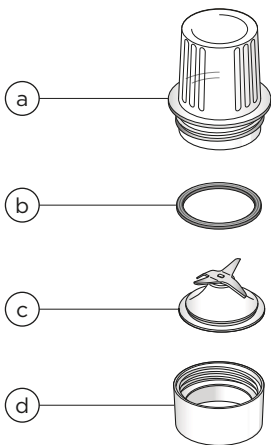
- Pulire con un panno umido, quindi asciugare.
- Non usare mai abrasivi né immergere in acqua.
- Assicurarsi che i piedi sulla base dell'impastatrice siano puliti.

M	

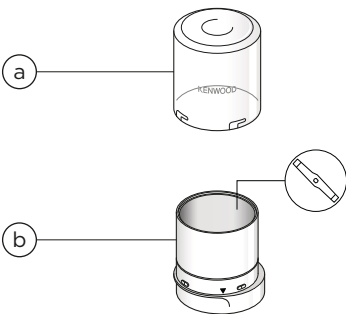
Elenco delle parti

* Se in dotazione

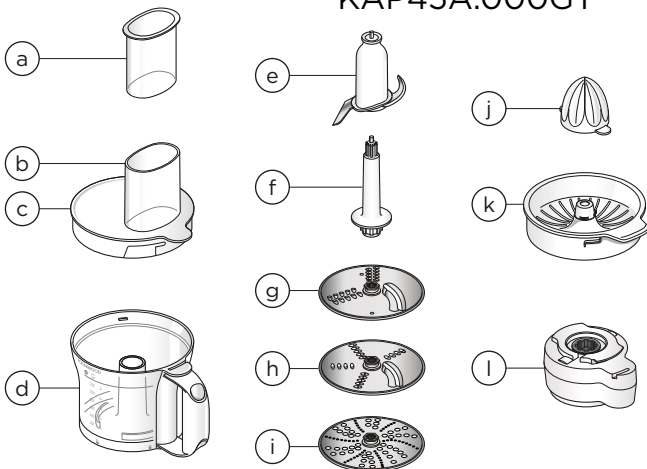
***KAP10A.000GY**

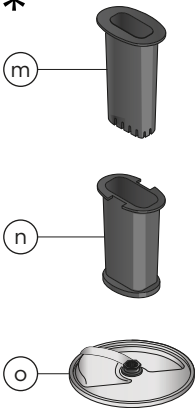


***KAP30A.000GY**



***KAP45A.000GY**

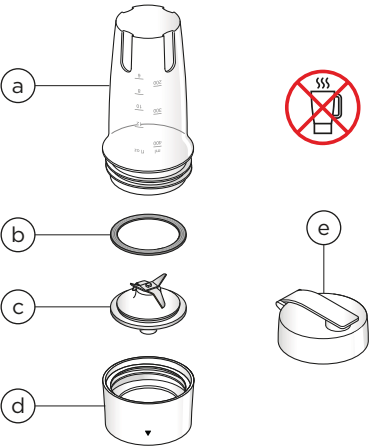




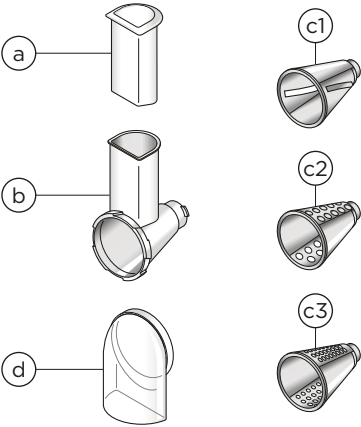
Elenco delle parti (Continua)

* Se in dotazione

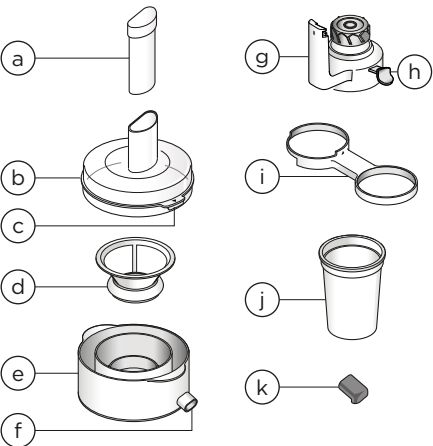
***KAP50A.000GY**



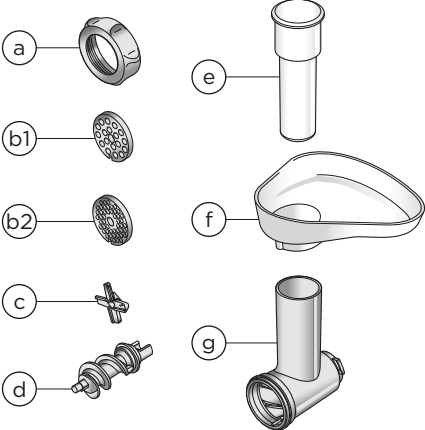
***KAP70A.000GY**



***KAP80A.000GY**



***KAP90A.000GY**



**1 Tritatutto/Macinino
(KAP10A.000GY)**

- a. Caraffa
- b. Anello di tenuta
- c. Unità delle lame
- d. Base

**2 Macinino elettrico
(KAP30A.000GY)**

- a. Coperchio del macinino
- b. Gruppo lame macinino

**3 Food Processor e Spremiagrumi
(KAP45A.000GY)**

- a. Spingitore
- b. Tubo di riempimento
- c. Coperchio
- d. Ciotola
- e. Lama
- f. Alberino motore
- g. Disco per affettare/
grattugiare grossolanamente
- h. Disco per affettare/
grattugiare fine
- i. Disco per affettare/
grattugiare extra fine
- j. Cono
- k. Colino
- l. Scatola degli ingranaggi

**Accessorio per taglio a cubetti (se
in dotazione)**

- m. Spingitore di cubetti
- n. Griglia per taglio a cubetti
- o. Disco per taglio a cubetti

**4 Blend-Xtract 2GO
(KAP50A.000GY)**

- a. Borraccia
- b. Anello di tenuta
- c. Gruppo lame
- d. Base
- e. Coperchio erogatore

**5 Tagliaverdure a rulli
(KAP70A.000GY)**

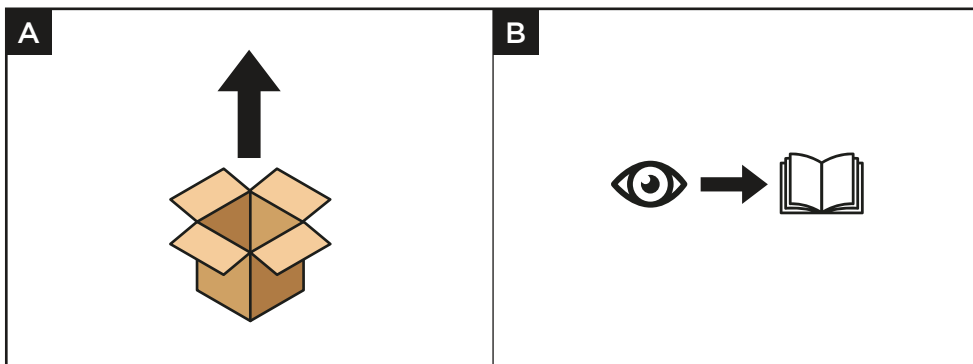
- a. Spingitore
- b. Corpo e tubo di alimentazione
- c. Rullo di taglio
 - c1. per affettare
 - c2. per grattugiare grosso
 - c3. per grattugiare fine
- d. Protezione/fermo rullo

6 Centrifuga (KAP80A.000GY)

- a. Spingitore
- b. Coperchio
- c. Linguetta di blocco coperchio
- d. Filtro
- e. Raccoglipolpa
- f. Uscita del succo (beccuccio)
- g. Unità di base
- h. Leva di rilascio raccoglipolpa
- i. Supporto ciotola
- o. Ciotola
- k. Beccuccio

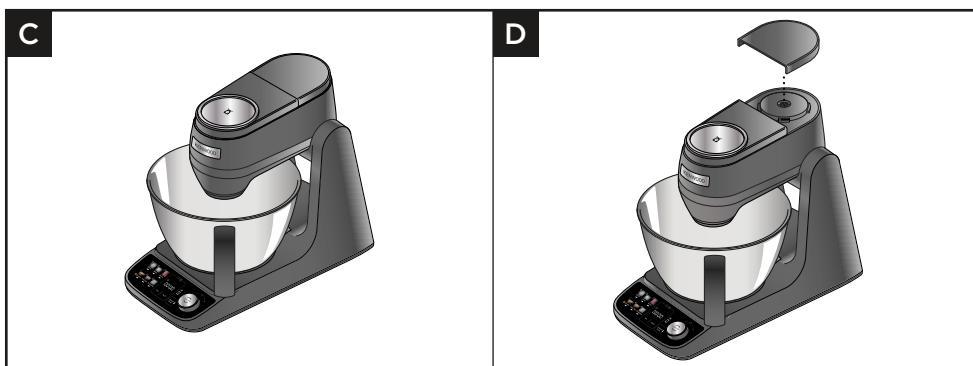
7 Tritacarne (KAP90A.000GY)

- a. Ghiera filettata
- b. Crivelli
 - b1. Vaglio medio
(se in dotazione)
 - b2. Vaglio grosso
(se in dotazione)
- c. Taglierina
- d. Chiocciola tritacarne
- e. Spingitore
- f. Vassoio
- g. Corpo motore



Montaggio e rimozione delle coperture delle prese

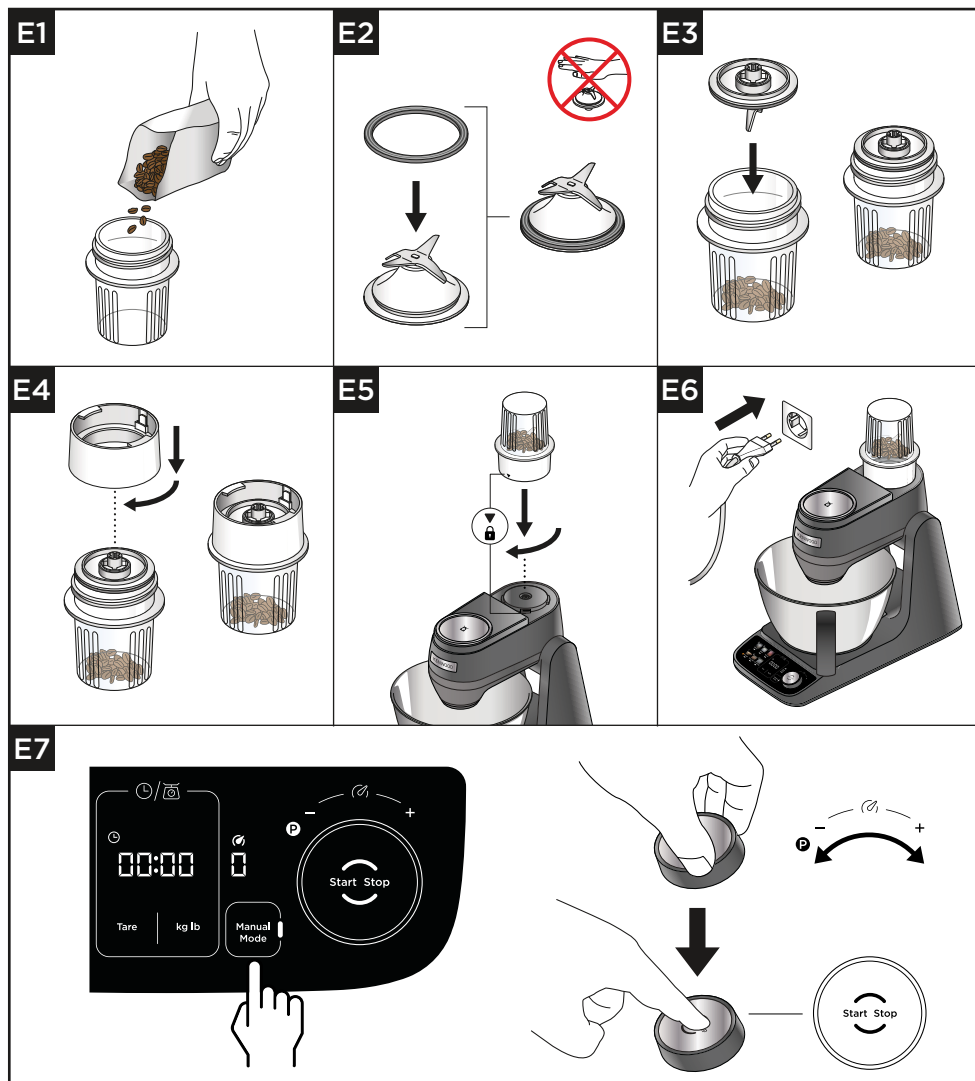
Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



- 1 Sollevare il coperchio dell'attacco ad alta velocità.

Utilizzo del Tritatutto/Macinino (se in dotazione)

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



IMPORTANTE

- Non trattare ingredienti caldi ma lasciarli raffreddare prima di trattarli.
- Si sconsiglia la lavorazione di spezie poiché potrebbero danneggiare le parti in plastica.

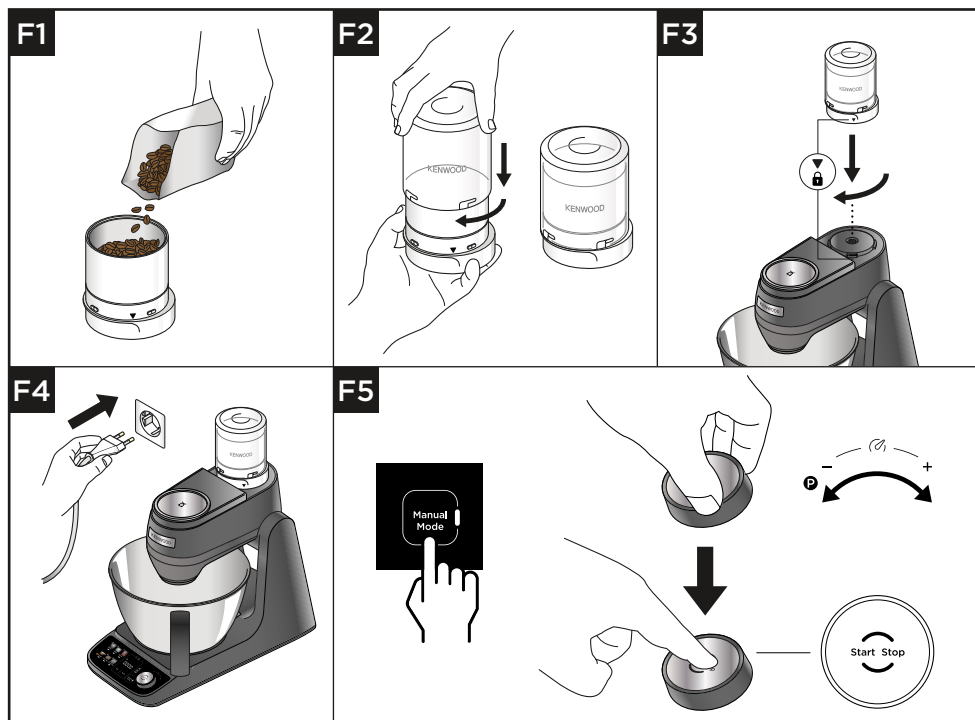
- 1 Inserire gli ingredienti nella caraffa.
- 2 Verificare che l'anello di tenuta sia montato correttamente sull'unità delle lame. Si verificheranno delle perdite se la tenuta non è montata correttamente.
- 3 Capovolgere il gruppo lame e collocarlo sulla caraffa, con le lame rivolte verso il basso.
- 4 Avvitare la base sulla caraffa stringendola a mano.
- 5 Posizionare il macinino sull'attacco con la freccia sulla base del mulino rivolta verso il retro della macchina. Ruotare in senso orario fino a farlo scattare in posizione quando le due frecce si allineano.
- 6 Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.
- 7 Selezionare la modalità manuale.
- 8 Selezionare la velocità desiderata (fare riferimento alla tabella di utilizzo consigliato) e premere il pulsante Start/Stop per avviare l'apparecchio. Utilizzare la modalità Pulse (P) per brevi impulsi di potenza.

Tabella per l'utilizzo

	 MAX		 (Sec)
	50 g	Max	30
	50 g	Max	30
	50 g	Max	30

Utilizzo del macinino elettrico (se in dotazione)

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



IMPORTANTE

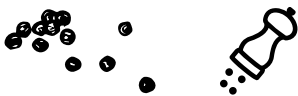
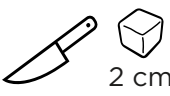
- Non lavorare la radice di curcuma essiccata nel macinino perché è troppo dura e può danneggiare le lame.

- 1 Inserire gli ingredienti nel gruppo lame
- 2 Montare il coperchio e ruotare in senso orario per bloccarlo.
- 3 Posizionare il macinino sulla presa ad alta velocità e ruotare in senso orario per bloccarlo.
- 4 Collegare l'apparecchio
- 5 Selezionare la modalità manuale.
- 6 Selezionare la velocità desiderata (fare riferimento alla tabella di utilizzo consigliato) e premere la manopola Start/Stop per avviare. Utilizzare la modalità Pulse (P) per brevi impulsi di potenza.

Suggerimenti e consigli

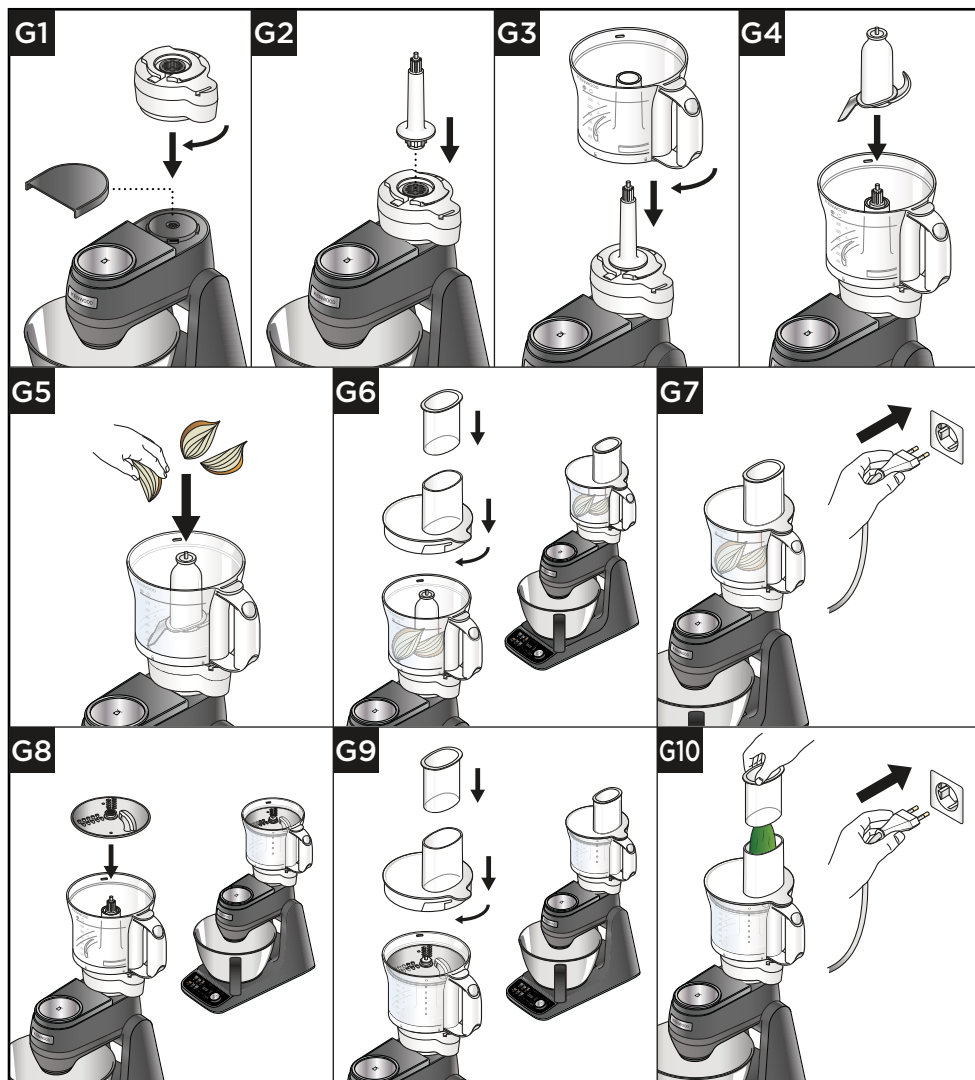
- Per un rendimento ottimale nella lavorazione delle spezie, si consiglia di non lavorarne più di 50g alla volta nel macinatutto.
- Le spezie intere conservano molto più a lungo l'aroma rispetto alle spezie macinate, dunque è meglio macinarne un poco alla volta, per mantenere il loro gusto.
- Per ottenere l'aroma più intenso e gli oli essenziali, è consigliabile arrostitire le spezie intere prima di macinarle.
- Tagliare lo zenzero e il cocco a pezzetti prima della lavorazione.

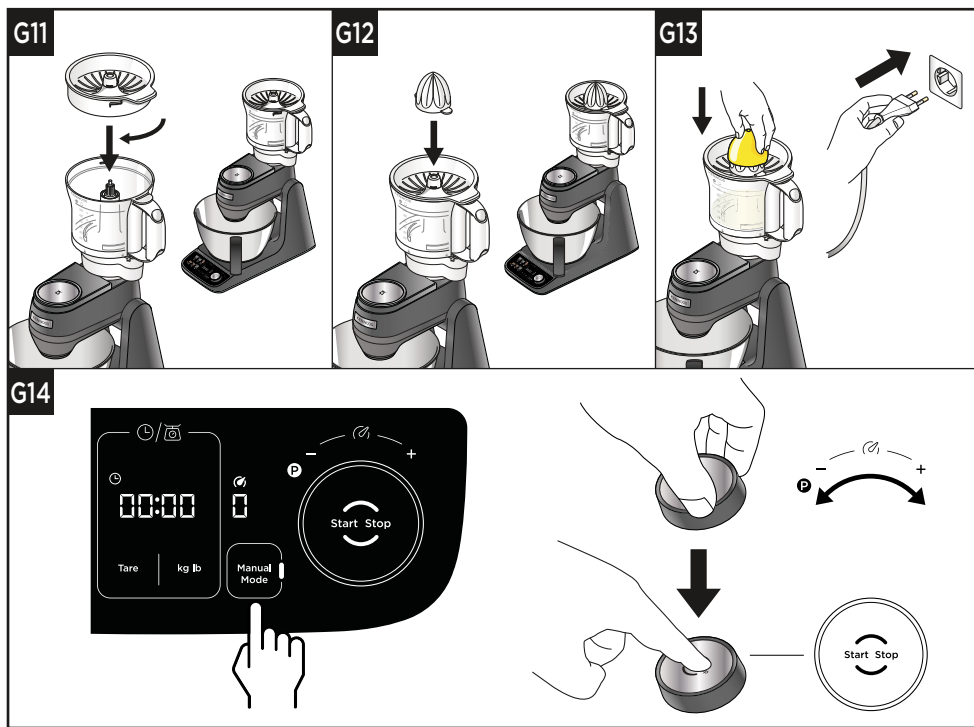
Tabella per l'utilizzo

	 MAX		 (Sec)
	50 g	Max	30-90
	50 g	Max	15-30
	50 g	P	10-15
 	30 g	Max/P	10
 2 cm	30 g	Max/P	20-30
 2 cm	50 g	Max/P	20-30

Utilizzo del food processor e dello spremiagrumi (se in dotazione)

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso





IMPORTANTE

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

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

8 Selezionare la velocità desiderata (fare riferimento alla tabella di utilizzo consigliato) e premere il pulsante di avvio/arresto per avviare. Utilizzare la modalità Pulse (P) per brevi impulsi di potenza.

Dischi

- 1 Inserire il cibo nel tubo di riempimento.
- 2 Spingere gli ingredienti verso il basso in modo uniforme con lo spingitore - non inserire mai le dita nel tubo di alimentazione.

Spremiagrumi

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

Suggerimenti e consigli - Lama

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

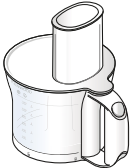
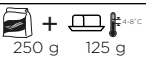
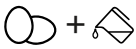
Suggerimenti e consigli - Dischi

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

Suggerimenti e consigli - Spremiagrumi

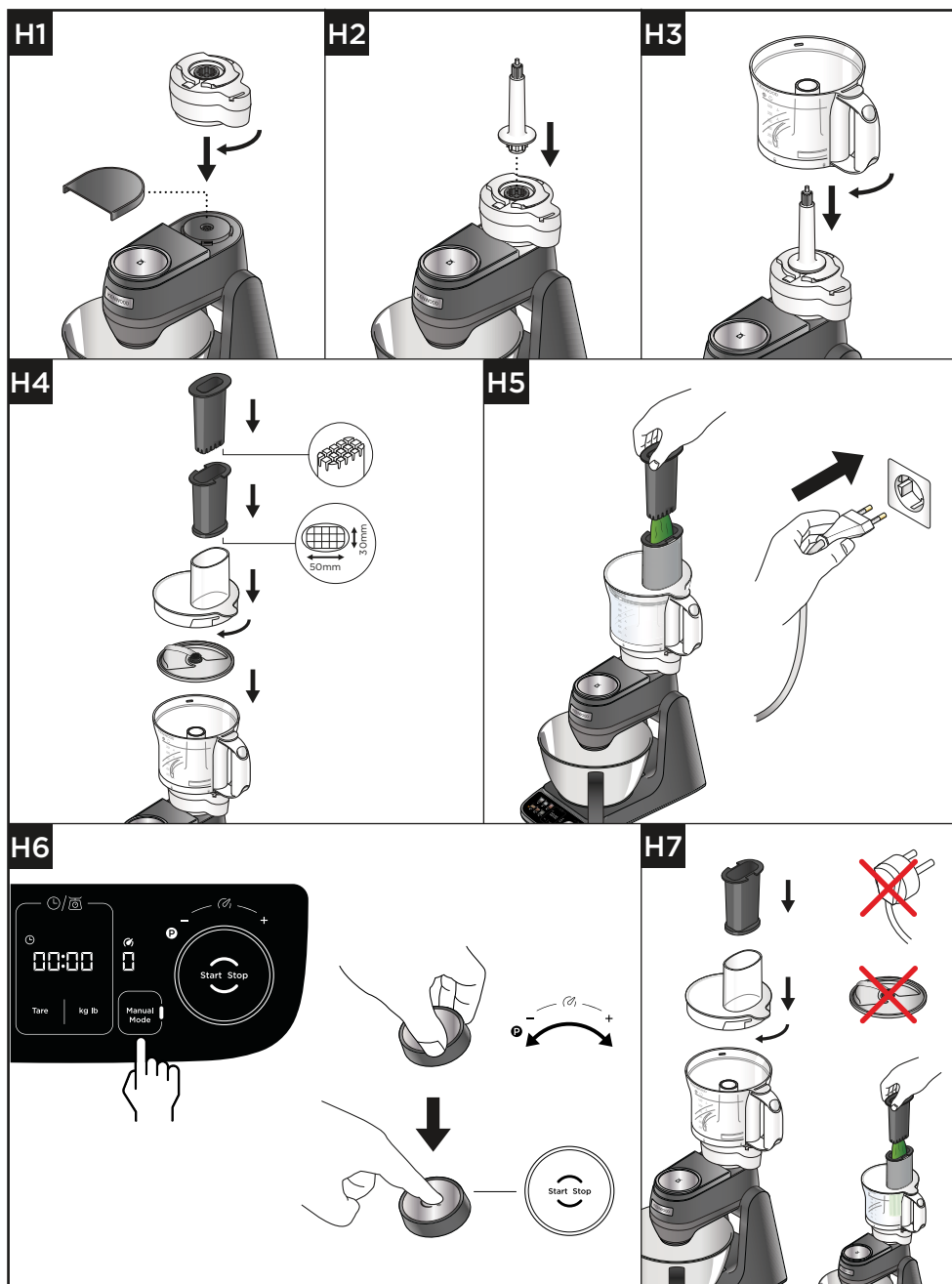
- Per ottenere i migliori risultati, conservare e spremere il frutto a temperatura ambiente e girarlo a mano su un piano di lavoro prima di spremerlo.
- Per favorire l'estrazione del succo, spostare il frutto da un lato all'altro durante la spremitura.
- Quando si spremono grandi quantità, svuotare regolarmente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

Tabella per l'utilizzo

		 MAX		 (Sec)
 		20-50 g	Max	10-20
		400 g	Max	15-30
		250 g	Max	5-10
		250 g	Max	15-30
		 250 g 125 g 48°C	Max	10
		85 ml  H ₂ O		10-20
		800 g	Min-Max	10-20
		 x4 360 g	Max	1-2
		100-200 g	Max	30-60
   		 Max	Max	-
			4	
			Max	
		1 kg	Min-3	-

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

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



IMPORTANTE

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

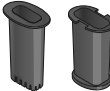
- 1 Collocare la scatola degli ingranaggi sull'attacco ad alta velocità e ruotare in senso orario finché non si blocca in posizione.
- 2 Collocare l'alberino motore sulla scatola degli ingranaggi.
- 3 Collocare la ciotola sull'alberino motore e abbassarla sulla scatola degli ingranaggi, ruotando in senso orario per bloccarla in posizione.
- 4 Inserire il disco di taglio sull'alberino motore.
- 5 Montare il coperchio.
- 6 Inserire la griglia di taglio nel tubo di alimentazione.
- 7 Disporre gli alimenti nella griglia per tagliare a cubetti.
- 8 Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.
- 9 Selezionare la modalità manuale.
- 10 Selezionare la velocità desiderata (fare riferimento alla tabella di utilizzo consigliato) e premere il pulsante Start/Stop per avviare il funzionamento. Utilizzare la modalità Pulse (P) per brevi impulsi di potenza.
- 11 Utilizzare lo spingitore per taglio a cubetti per far passare gli alimenti attraverso la griglia di taglio.
- 12 Il tagliaverdure express può essere utilizzato anche per produrre patatine fritte, crudité e bastoncini.
- 13 Inserire la griglia di taglio senza il disco di taglio.
- 14 Spingere manualmente il cibo attraverso la griglia senza accendere l'apparecchio.

Suggerimenti e consigli

- Per facilitare la lavorazione, porre entrambe le mani sulla parte superiore dello spingitore e premere con decisione.
- Per ottenere risultati ottimali, utilizzare frutta e verdura fresche. Se gli alimenti sono troppo duri per passare attraverso la griglia, cuocere per circa 10-15 minuti, quindi lasciarli raffreddare in frigorifero prima di lavorarli.

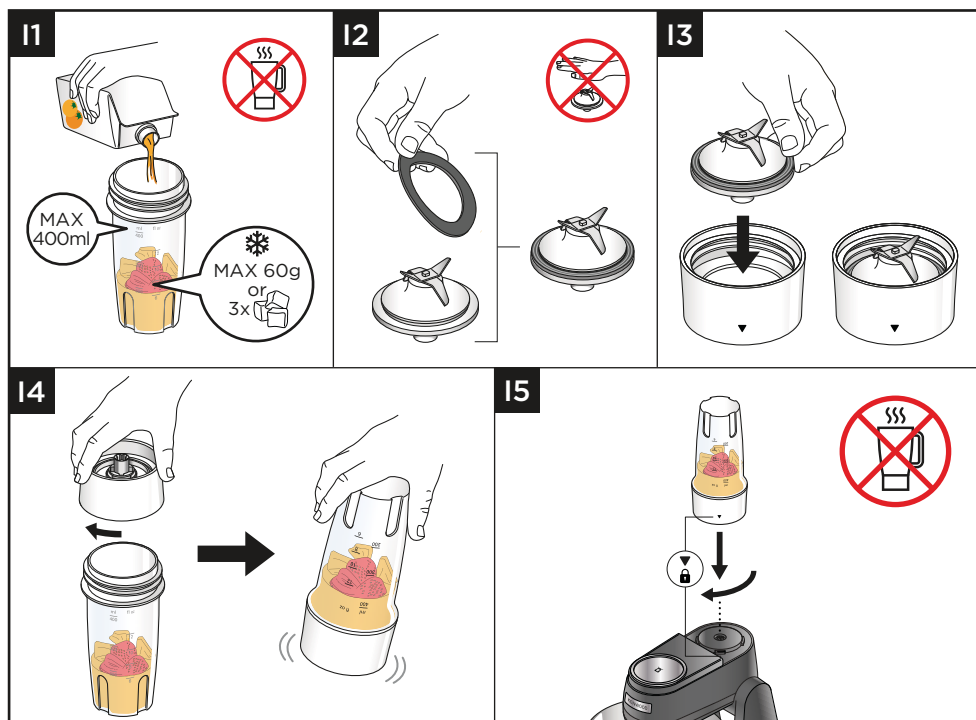
- Per evitare che gli alimenti si inceppino, non riempire ermeticamente il tubo di alimentazione. Idealmente gli alimenti dovrebbero essere tagliati a pezzi non più grandi di:
- 50 × 30mm**
- Rimuovere sempre bucce dure, noccioli, semi ecc. dagli alimenti prima della lavorazione.
- Nota:**
- A causa delle varie dimensioni e forme degli alimenti, i dadini ottenuti conterranno alcuni pezzi deformati, ma questo è normale.
 - Per pulire la griglia di taglio, utilizzare l'estremità dello spingitore per rimuovere il cibo eventualmente rimasto intrappolato nella griglia.

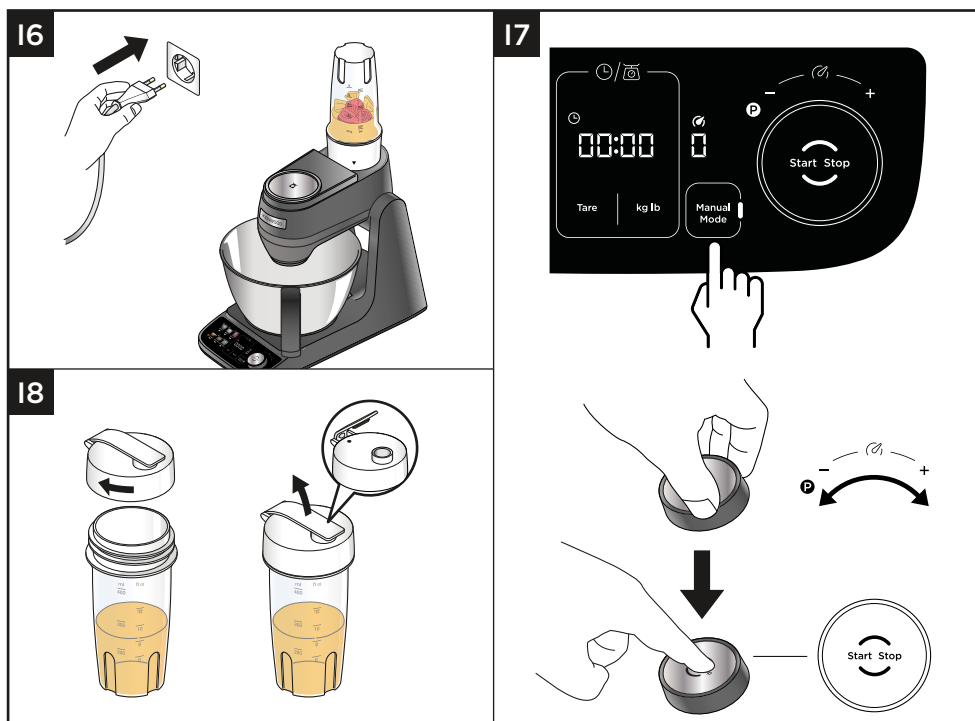
Tabella per l'utilizzo

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

Utilizzo del Blend Xtract 2GO (se in dotazione)

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso





IMPORTANTE

- **Non** frullare ingredienti congelati senza liquido.
- Si si verificano perdite se l'anello di tenuta è danneggiato o montato in modo errato.
- **Non** frullare **mai** ingredienti congelati che hanno formato una massa solida.
- **Non** frullare **mai** frutta o verdura congelata in pezzi più grandi di 3 cm x 3 cm.

- 1 Versare gli ingredienti nella bottiglia fino alla tacca dei 400 ml.
- 2 Montare l'anello di tenuta sul gruppo lama.
- 3 Inserire il gruppo lama nella base e fissarlo in posizione.
- 4 Capovolgere il gruppo lama e abbassarlo nella bottiglia.
- 5 Avvitare il gruppo lama sulla bottiglia finché stretto a mano.
- 6 Posizionare il Blend-Xtract 2GO sulla presa e ruotare in senso orario per bloccarlo saldamente in posizione.
- 7 Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.
- 8 Selezionare la modalità manuale.
- 9 Selezionare la velocità desiderata (fare riferimento alla tabella di utilizzo consigliato) e premere il pulsante Start/Stop per avviare il funzionamento. Utilizzare la modalità Pulse (P) per brevi impulsi di potenza.

Suggerimenti e consigli

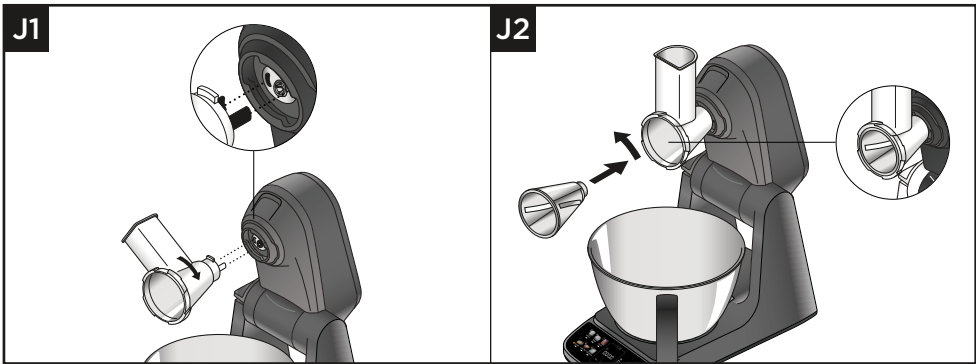
- Quando la borraccia viene riempita fino alla capacità massima (400 ml), contiene una quantità di bevanda sufficiente per circa due porzioni.
- Per ottenere le migliori prestazioni di miscelazione, aggiungere sempre prima il ghiaccio/gli ingredienti congelati nella borraccia.
- Una volta che la bevanda ha raggiunto la consistenza desiderata, è possibile utilizzare l'impulso "P" per assicurarsi che tutti gli ingredienti siano miscelati accuratamente.
- Se si preferisce non bere subito la bevanda, conservarla in frigorifero.
- Accertarsi che la bevanda sia abbastanza liquida da poterla bere dal coperchio erogatore. Per avere una bevanda più diluita, aggiungere più liquido.
- Dopo aver frullato gli ingredienti, la consistenza potrebbe non essere perfetta a causa della presenza di semi o di frutti fibrosi.
- Alcune bevande possono separarsi se non vengono consumate subito, quindi è meglio berle immediatamente. Le bevande separate vanno mescolate prima di berle.
- Dopo aver montato il coperchio erogatore, tenere sempre la borraccia dritta.

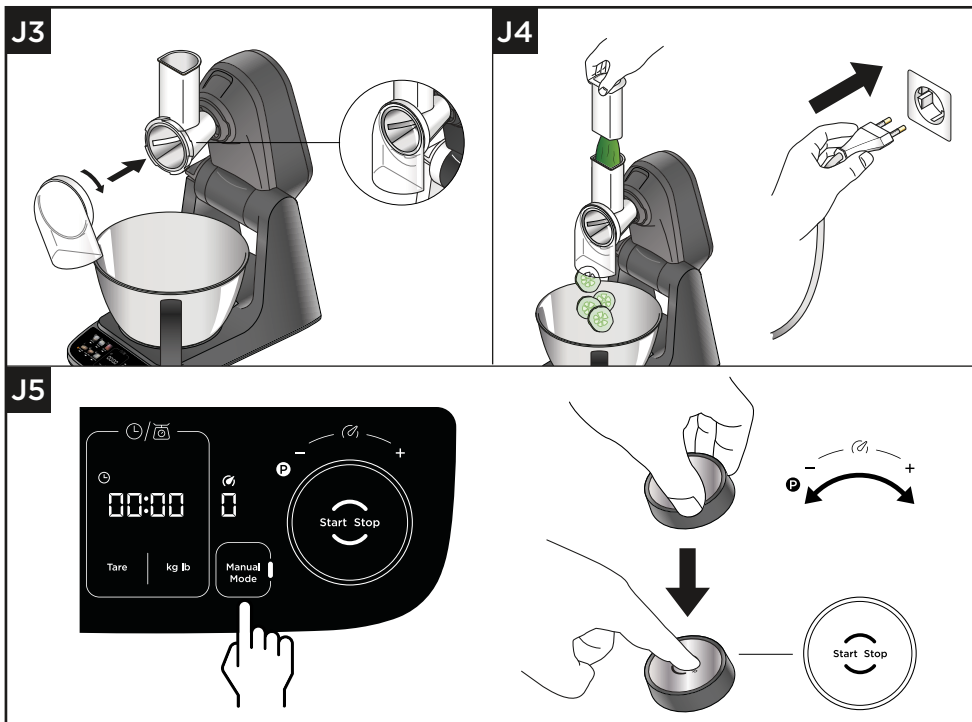
Tabella per l'utilizzo

	 (MAX)		 (Sec)
 4-8°C	400 ml	Max	30-60
 	400 ml	Max	15-30

Utilizzo del tagliaverdure a rulli (se in dotazione)

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



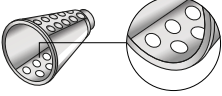
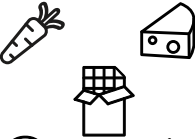
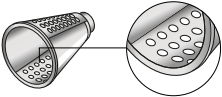


IMPORTANTE

- Maneggiare con cura i rulli di taglio, poiché sono estremamente affilati.
- **Non** toccare le parti in movimento.
- Se già montata, rimuovere la protezione del gancio impastatore/la protezione del mozzo per accessori prima di montare l'accessorio.

- 1 Sollevare la testa dell'impastatrice. Assicurarsi che il coperchio dell'uscita ad alta velocità sia montato.
 - 2 Con il corpo dell'accessorio nella posizione indicata, allineare le linguette dell'unità all'estremità dell'accessorio alle fessure corrispondenti nell'uscita dell'unità.
 - 3 Montare il rullo richiesto - ruotare in senso antiorario per bloccarlo in posizione
 - 4 Fissare il fermo del rullo - allineare la tacca all'intaglio del corpo. Ruotare in senso orario/bloccare in posizione.
 - 5 Montare la ciotola di miscelazione o posizionare una ciotola adatta sotto l'uscita.
 - 6 Inserire gli alimenti nel tubo di alimentazione.
 - 7 Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.
 - 8 Selezionare la modalità manuale.
 - 9 Selezionare la velocità MAX. Spingere delicatamente con lo spingitore.
- Nota: lo spingitore può essere inserito in un solo modo.

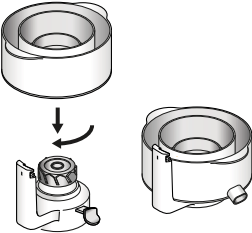
Tabella per l'utilizzo

		 MAX		 (Sec)
		1 kg	Max	2-3
				
				

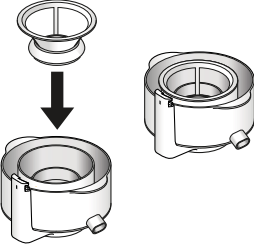
Utilizzo della centrifuga (se in dotazione)

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso

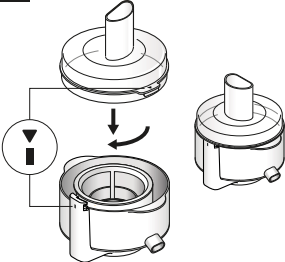
K1



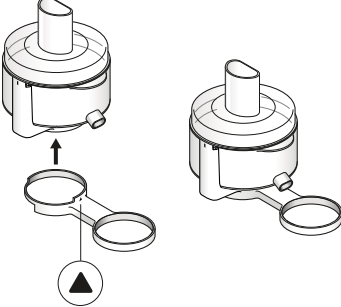
K2



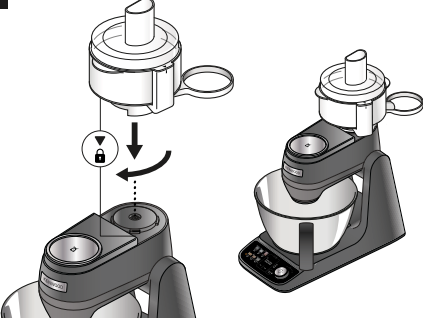
K3



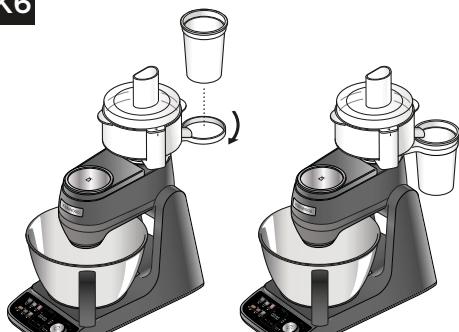
K4



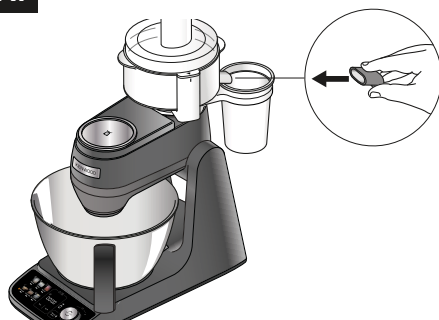
K5



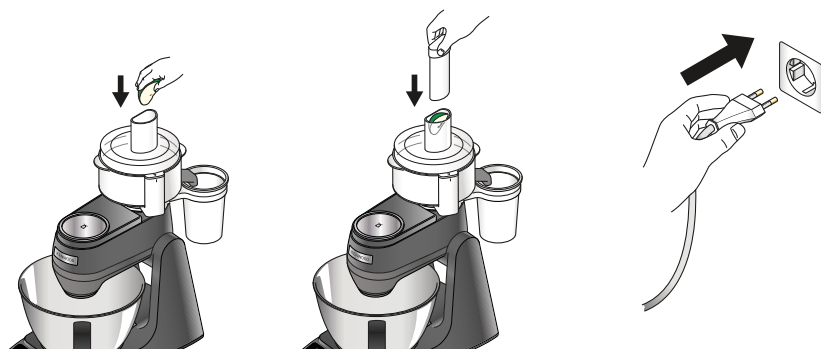
K6



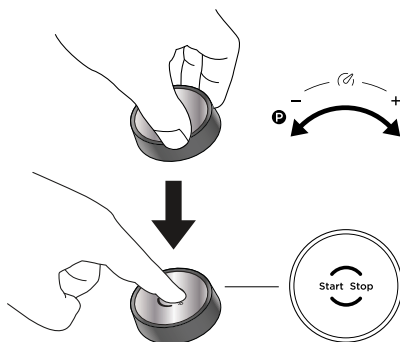
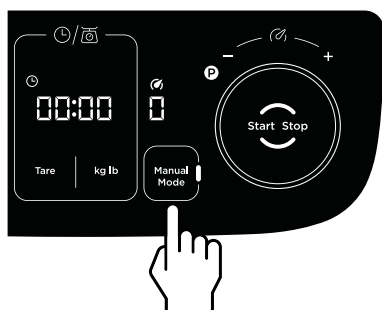
K7



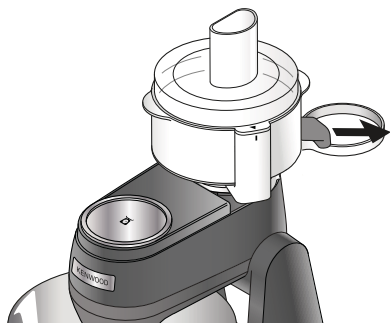
K8



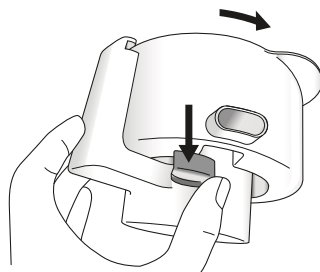
K9



K10



K11



IMPORTANTE

- Se la centrifuga inizia a vibrare, spegnere e svuotare la polpa dal filtro. (La centrifuga vibra se la polpa si distribuisce in modo non uniforme).
- Alcuni alimenti molto duri possono rallentare o arrestare l'apparecchio. Se ciò accade, spegnere e sbloccare il filtro.
- Spegnere e svuotare regolarmente i contenitori della polpa e del succo durante l'uso.

- 1 Posizionare il raccoglipolpa sulla base e ruotare in senso orario finché non si blocca in posizione. Se montata correttamente, l'uscita del succo deve essere posizionata sopra la leva di rilascio del raccoglipolpa.
- 2 Montare il filtro e spingerlo saldamente in posizione.
- 3 Montare il coperchio sul raccoglipolpa: girare in senso orario per allineare la freccia ▼ alla linguetta del coperchio con il segno I dell'unità base.
- 4 Posizionare il supporto del contenitore sul lato inferiore dell'accessorio - la freccia ▲ sul supporto del contenitore dovrebbe essere rivolta verso l'alto e allineata all'apertura di uscita del succo.
- 5 Mentre si sostiene il supporto del contenitore, inserire l'accessorio nell'attacco allineando il beccuccio all'angolo della macchina e quindi girare in senso orario per bloccare in posizione.
- 6 Per montare il contenitore, ruotare il supporto via dal beccuccio e quindi posizionare il contenitore nel supporto. Ruotare il contenitore modo che si trovi sotto l'apertura di uscita del succo.
- 7 Spingere il beccuccio per fissarlo in posizione..
- 8 Tagliare a pezzi il cibo per adattarlo al tubo di alimentazione.
- 9 Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.
- 10 Selezionare la modalità manuale.
- 11 Selezionare la velocità desiderata (fare riferimento alla tabella di utilizzo consigliato) e premere la manopola Start/Stop per avviare il funzionamento.
- 12 Inserire gli alimenti nel tubo di alimentazione. Spingere verso il basso in modo uniforme con lo spingitore - non inserire mai le dita nel tubo di alimentazione.

Suggerimenti e consigli

- Agrumi - Per ottenere i migliori risultati, utilizzare lo spremiagrumi disponibile separatamente.
- Inserire lentamente il cibo morbido per ottenere la massima quantità di succo.
- Rimuovere i noccioli (prugne, pesche, ciliegie ecc.).
- Rimuovere le pelli dure (meloni, ananas, cetrioli, ecc.).
- Gli alimenti con pelle morbida e di altro tipo devono solo essere lavati (mele, pere, carote, spinaci, uva, fragole, sedano ecc.).

Suggerimenti relativi alla salute

- Per mantenere le vitamine, bere il succo appena spremuto.
- Se si deve conservare il succo per alcune ore, si consiglia di conservarlo in frigorifero e aggiungere qualche goccia di succo di limone per mantenerlo fresco.
- Evitare di bere più di tre bicchieri di succo da 230 ml al giorno se non si è abituati.
- Per i bambini, diluire il succo con una quantità equivalente di acqua.

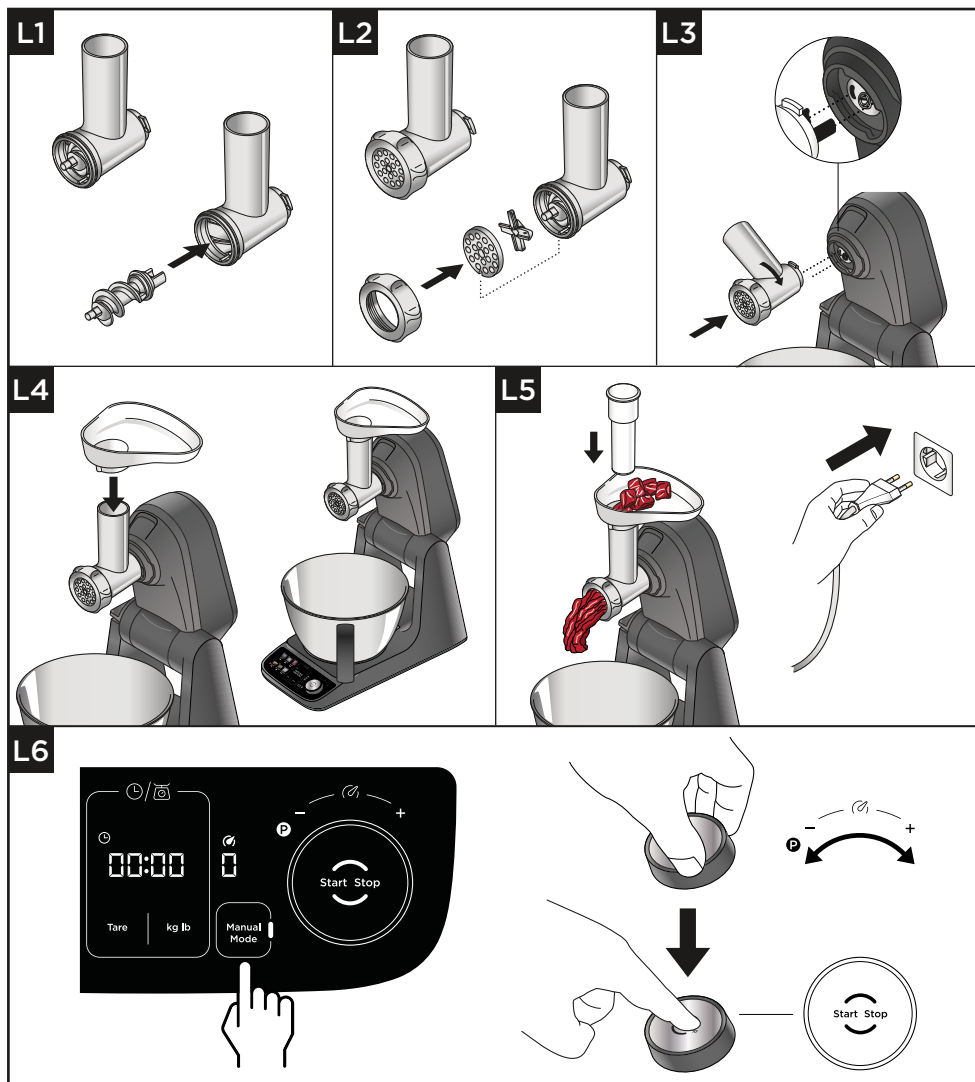
- Il succo di verdure verde e rosso scuro (broccoli, spinaci, barbabietole, cavolo rosso ecc.) ha un sapore molto intenso, quindi si consiglia sempre di diluirlo..
- Il succo di frutta ha un alto contenuto di fruttosio (lo zucchero della frutta), quindi si sconsiglia a chi è affetto da diabete o ha un basso contenuto di glucosio nel sangue di berne quantità eccessive.

Tabella per l'utilizzo

		 MAX		 (Sec)
	 2.5 x 4 cm	500 g	Max	30-60
	  1/4	500 g	Max	30-60
	  1/8	500 g	Max	30-60
	 	500 g	Max	30-60

Utilizzo del tritacarne (se in dotazione)

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



IMPORTANTE

- Scongellare completamente il cibo congelato prima di tritare.
- **Assicurarsi** sempre che le ossa e la buccia siano rimosse dalla carne prima di tritare.
- Se già montata, rimuovere la protezione del gancio impastatore/la protezione del mozzo per accessori prima di montare l'accessorio.

Installazione del tritacarne

- 1 Montare la chiocciola all'interno del corpo.
- 2 Montare la taglierina - assicurarsi che sia posizionata correttamente con il lato tagliente più esterno.
- 3 Montare un crivello - allineare il perno alla tacca.
- 4 Montare senza serrare la ghiera.

Come utilizzare il tritacarne

- 1 Sollevare la testa dell'impastatrice. Assicurarsi che il coperchio dell'attacco ad alta velocità sia montato. (Se già montato, rimuovere la protezione degli utensili prima di montare l'accessorio).
- 2 Con l'accessorio nella posizione indicata, allineare le linguette dell'unità all'estremità della chiocciola con le fessure corrispondenti nell'attacco.
- 3 Spingere l'accessorio nell'attacco e ruotare in senso orario finché non si blocca in posizione.
- 4 Stringere la ghiera manualmente.
- 5 Montare il vassoio
- 6 Tagliare la carne e il pesce a strisce larghe 2,5 cm.
- 7 Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.
- 8 Selezionare la modalità manuale.
- 9 Selezionare la velocità massima. Premere il pulsante Start/Stop per avviare il funzionamento.
- 10 Utilizzando lo spingitore, spingere delicatamente il cibo attraverso il passaverdure, un pezzo alla volta. Non spingere con forza, poiché si potrebbe danneggiare l'apparecchio.

Tabella per l'utilizzo

		 MAX	 (Min)	
		-	10	Max
		-	10	Max

Manutenzione e assistenza tecnica

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



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

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani.

Deve essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che offrono questo servizio.

Guida alla risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Soluzione
L'apparecchio si è fermato durante la lavorazione.	Manca la corrente.	Controllare che l'apparecchio sia collegato.
	Macchina sovraccarica/capacità massime superate.	Ruotare il selettore della velocità in posizione spenta, attendere qualche secondo e quindi selezionare nuovamente la velocità. L'apparecchio dovrebbe riprendere a funzionare immediatamente. Controllare le capacità massime nel "Grafico di utilizzo consigliato".
	Coperchi degli attacchi non montati o sbloccati.	Controllare che tutti i coperchi degli attacchi siano montati correttamente.
Gli accessori ad alta velocità non funzionano.	L'accessorio non è montato e fissato correttamente.	Controllare che l'accessorio sia fissato correttamente.
Movimento sulla superficie di lavoro.	I piedini nella parte inferiore dell'unità sono bagnati o sporchi.	Controllare regolarmente che i piedini siano puliti e asciutti.
Il Blend-Xtract 2Go o l'accessorio macinino hanno perdite dal gruppo lame.	Tenuta mancante. Tenuta montata in modo errato. Tenuta danneggiata.	Controllare che la tenuta sia montata correttamente e non danneggiata. Per ottenere un tenuta di ricambio vedere "Manutenzione e assistenza tecnica".

Português

● Informação de Segurança Importante	174-178
● Cuidados e limpeza	178-179
● Lista de Componentes	180-182
● Para Retirar e Colocar as Tampas das Entradas	183
○ Utilização dos Diagramas e Instruções	183
● Para Usar o Seu Picador/Moinho (Se Fornecido)	184-185
○ Utilização dos Diagramas e Instruções	184-185
○ Quadro de Utilização	185
● Para Usar o Seu Moinho Moedor (Se Fornecido)	186-187
○ Utilização dos Diagramas e Instruções	186-187
○ Quadro de Utilização	187
● Para Usar o Seu Processador de Alimentos e Espremedor de Citrinos (Se Fornecido)	188-191
○ Utilização dos Diagramas e Instruções	188-190
○ Quadro de Utilização	191
● Para Usar o seu Acessório Cortador em Cubos (Se Fornecido)	192-194
○ Utilização dos Diagramas e Instruções	192-194
○ Quadro de Utilização	194
● Para Usar o Seu Blend-Xtract 2GO (Se Fornecido)	195-197
○ Utilização dos Diagramas e Instruções	195-197
○ Quadro de Utilização	197
● Para Usar o Seu Picador Rotativo de Alimentos (Se Fornecido)	197-199
○ Utilização dos Diagramas e Instruções	197-198
○ Quadro de Utilização	199
● Para Usar o Seu Extractor de Sumo (Se Fornecido)	199-202
○ Utilização dos Diagramas e Instruções	199-202
○ Quadro de Utilização	202
● Para Usar o Seu Picador de Alimentos (Se Fornecido)	203-204
○ Utilização dos Diagramas e Instruções	203-204
○ Quadro de Utilização	204
● Assistência e Cuidados ao Cliente	205
● Guia de avarias	206

Informação de Segurança Importante

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Antes de utilizar pela primeira vez, retire todas as embalagens e o plástico das tampas das lâminas. Lave as peças: ver “Limpeza” (consulte a tabela **M**).
- Se a ficha ou o cabo eléctrico estiver danificado, por razões de segurança deve ser substituído pela Kenwood ou por um reparador Kenwood autorizado para evitar qualquer perigo.
- Desligue o aparelho e retire da corrente eléctrica:
 - antes de colocar ou retirar tampas das entradas / utensílios / acessórios;
 - depois e quanto não estiver em utilização;
- Retire da tomada eléctrica o aparelho sempre que não estiver a vigiá-lo e antes de montar, desmontar ou limpar.
 - antes de limpar.
- Tenha cuidado quando manusear as lâminas de corte afiadas, esvaziar os recipientes e durante a limpeza.
- Nunca exceda as capacidades e velocidades máximas mencionadas no quadro de utilização recomendada.
- **Não** faça funcionar o seu aparelho durante mais tempo do que os especificados abaixo e faça pausas entre recomeços. Processar continuamente durante longos períodos pode danificar o seu aparelho.

Função/Acessório	Tempo Máximo de Funcionamento	Tempo de Pausa Entre Funcionamentos
Liquidificador/Blend-Xtract 2GO	60 seg.	Desligue o aparelho e deixe arrefecer durante 15 minutos
Picador/Moinho	30 seg.	
Moinho Moedor	90 seg.	
Picador de Alimentos	10 min.	

- Mantenha os seus dedos afastados de peças que se movam e dos acessórios colocados no aparelho. Nunca meta os seus dedos/mãos na dobradiça.
- **Nunca** deixe o Robot de Cozinha a funcionar sem vigilância.
- **Nunca** utilize um acessório danificado. Mande-o examinar ou reparar: ver “Assistência Técnica e Serviços ao Cliente”.
- **Nunca** deixe o cabo eléctrico pendurado de forma a que uma criança o possa puxar.
- **Nunca** deixe a unidade motriz, o cabo eléctrico ou a ficha eléctrica apanharem humidade.
- **Assegure-se** de que os utensílios da taça NÃO estão colocados ou guardados dentro dela quando utiliza as entradas para os acessórios.
- **Nunca** utilize um acessório não autorizado ou mais do que um acessório ao mesmo tempo.
- Tenha cuidado quando levantar este aparelho. Confirme que a cabeça do aparelho está correctamente fechada na posição baixa e que a taça, utensílios, tampas das entradas e cabo eléctrico estão seguros antes de levantar o aparelho.

- **Não** mexa ou levante a cabeça da batedeira com um acessório colocado uma vez o seu Robot de Cozinha pode ficar instável.
- **Não** opere a sua máquina perto da beira da bancada de trabalho.
- O uso inapropriado do seu electrodoméstico pode resultar em ferimentos.
- Este electrodoméstico não pode ser usado por crianças. Mantenha o electrodoméstico e o respectivo fio eléctrico fora do alcance de crianças.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Os electrodomésticos podem ser utilizados por pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, se forem supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

Segurança Geral - Acessórios

-  **NÃO** processe ingredientes quentes.
- **RISCO DE QUEIMADURAS:** Podem ser projectados líquidos quentes para fora do aparelho devido à formação repentina de vapor, é necessário deixar arrefecer os ingredientes até à temperatura ambiente antes de os colocar na taça, moinho ou copo do processador de alimentos ou antes de liquidificar.
- Mantenha as mãos e utensílios longe do Liquidificador e da taça do processador de alimentos enquanto o aparelho estiver ligado à corrente eléctrica.
- O aparelho não funcionará se os acessórios não estiverem correctamente colocados.
- Não se recomenda que processe especiarias duras uma vez que podem danificar as partes plásticas.
- A potência nominal baseia-se no acessório Picador/Moinho Compacto. Outros acessórios podem consumir menos energia.
- Se durante a utilização de um acessório o aparelho vibrar demasiado, ajuste a velocidade ou pare a máquina e retire parte do conteúdo.
- Os acessórios ficarão **danificados** e poderão provocar ferimentos se o mecanismo de engate for submetido a uma força excessiva.

Acessório Blend-Xtract 2GO

- **Nunca** coloque a unidade de lâminas na unidade motriz sem a garrafa colocada.
- Utilize o copo apenas com o dispositivo de lâmina fornecido.
- **Nunca** ponha em funcionamento com um acessório vazio.
- Receitas de Smoothies – nunca liquidifique alimentos congelados que tenham formado uma massa sólida durante o congelamento; deve parti-los aos pedaços antes de os adicionar na garrafa.
- **Não** processe especiarias como cravinho, aneto (endro) e sementes de cominhos porque podem danificar as partes plásticas.
- **Nunca** liquidifique mais do que o máximo marcado na garrafa – menos para líquidos espumosos como os batidos de leite.

- **Nunca** liquidifique pedaços de frutos ou vegetais congelados maiores do que 3cm x 3cm.
-  **A garrafa só pode ser utilizada com ingredientes frios. Não processe ingredientes quentes.**
- Nunca beba líquidos quentes directamente da garrafa.
- Quando beber através da tampa, confirme que a bebida está fluída. Pode ser necessário realizar inicialmente algumas tentativas antes de conseguir obter os resultados desejados, especialmente quando utilizar alimentos duros ou verdes uma vez que alguns alimentos podem continuar na sua forma inicial.
- **Não** misture ingredientes congelados ou cubos de gelo sem líquido.
- Quando adicionar ingredientes congelados como frutos, iogurte, gelados ou sorvetes ou gelo não adicione mais de 60 g ou 3 cubos de gelo.
- **Nunca** misture ingredientes secos (ex. especiarias, nozes) nem ponha a trabalhar a Liquidificadora vazia.
- Alguns líquidos aumentam de volume e produzem espuma enquanto se misturam, como por exemplo o leite, convém portanto não encher demasiado a garrafa e confirmar que a lâmina está correctamente colocada.

Processador de Alimentos

- **Não** utilize a tampa para operar o processador de alimentos, utilize sempre o controlo de velocidade.
- Antes de retirar a tampa da taça do processador de alimentos desligue o aparelho e deixe a lâmina ou os discos pararem completamente.
- A lâmina e os discos estão muito afiados, manipule com cuidado. **Segure sempre pela pega afastando-se do gume, quando manusear e quando limpar.**
- **Quando fatiar/ralar não deixe a taça encher até chegar aos discos: esvazie-a regularmente.**
- **NÃO** exceda a capacidade "MAX" marcada na taça.
- Retire **sempre** a unidade de lâmina antes de retirar os alimentos da taça.
- **Nunca** use os seus dedos para empurrar os alimentos pelo tubo de alimentação. Utilize sempre o empurrador fornecido.

Acessório de Cortar em Cubos

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

Picador de Alimentos

- Retire o protector do utensílio antes de usar o acessório picador de alimentos.
- **Assegure-se** sempre de que tira os ossos, a pele dura, etc. da carne antes de a picar.

- Descongele bem os alimentos antes de os picar.
- Quando picar nozes processe pouca quantidade de cada vez e deixe a espiral trituradora apanhá-las todas antes de adicionar mais.
- Utilize **sempre** o empurrador do picador fornecido. Nunca introduza os seus dedos no tubo de alimentação.
- **AVISO** – as lâminas estão muito afiadas, manuseie com cuidado quando utilizar e quando limpar.
- Certifique-se de que o acessório está seguro na posição correcta antes de o accionar.
- **Não** lave qualquer peça na máquina de lavar loiça. Nunca utilize uma solução de bicarbonato de sódio.
- Passe os discos por óleo vegetal e depois embrulhe-os em papel vegetal para impedir descoloração/enferrujamento.

Extractor de Sumo

- **Não** utilize o extractor de sumo se o filtro, tampa do extractor ou taça estiverem danificados ou tenham rachas visíveis.
- As lâminas de corte na base do filtro estão muito afiadas, tenha cuidado quando manusear ou limpar o filtro.
- Antes de retirar a tampa, desligue e espere até que o filtro pare.
- Utilize apenas o empurrador fornecido. Nunca introduza os dedos no tubo de alimentação. Desligue sempre da corrente eléctrica antes de retirar o tubo de alimentação.
- Se durante o funcionamento deste acessório existir demasiada vibração, ajuste a velocidade ou então pare a máquina, retire da corrente e limpe a polpa do tambor do filtro (o Extractor de sumo vibra se a polpa dentro do tambor do filtro estiver mal distribuída).

Picador e Moinho Moedor

- Não toque nas lâminas afiadas. Mantenha as crianças afastadas do dispositivo de lâmina.
- Antes de retirar o Moinho da máquina:
 - desligue;
 - espere até que as lâminas estejam completamente paradas;
 - tenha cuidado para não desapertar o jarro/tampa da unidade de lâmina.
- Utilize apenas o jarro/tampa e o dispositivo de lâmina com a base fornecida.
- **Nunca** coloque o dispositivo de lâmina na unidade motriz sem o jarro/tampa colocado.
- **Não** processe especiarias duras como o Açafrão da Índia pois podem danificar a lâmina.

Picador Rotativo de Alimentos

- Retire o protector do utensílio antes de usar o acessório.
- **Nunca** introduza os dedos no tubo de alimentação. Utilize sempre o empurrador fornecido com o acessório de picar alimentos.
- **Não** empurre os alimentos pelo tubo de alimentação, com demasiada força, porque pode estragar o seu acessório.

- Manipule com muito cuidado os cones cortadores porque estão extremamente afiados.

Consulte o manual de instruções do seu Robot de Cozinha principal, para mais informações sobre avisos de segurança.

Consumo de Energia

- Com o controlo de velocidade na posição “O” - Mudança automática para o Modo OFF: Não Aplicável.
 - Com o motor em funcionamento contínuo, ele desliga-se para se proteger após aproximadamente 30 minutos. Passados mais 20 minutos, o produto entra no modo OFF (desligado).
 - Potência do Modo Off: $\leq 0,3W$.

Cuidados e limpeza

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

Unidade Motriz

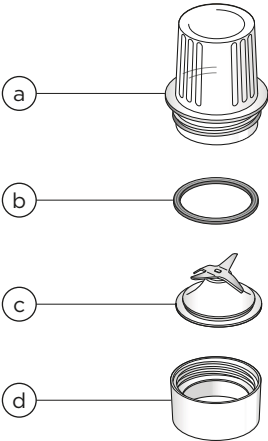
- Limpe com um pano húmido e seque em seguida.
- Nunca submerja em água ou use abrasivos.
- Assegure-se de que os pés na base da batedeira estão sempre limpos.

M	

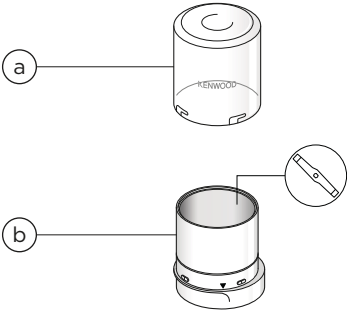
Lista de Componentes

* Se Fornece

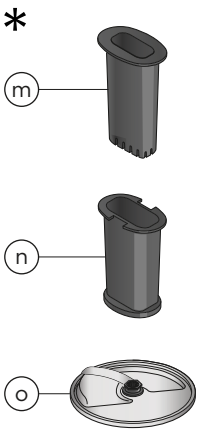
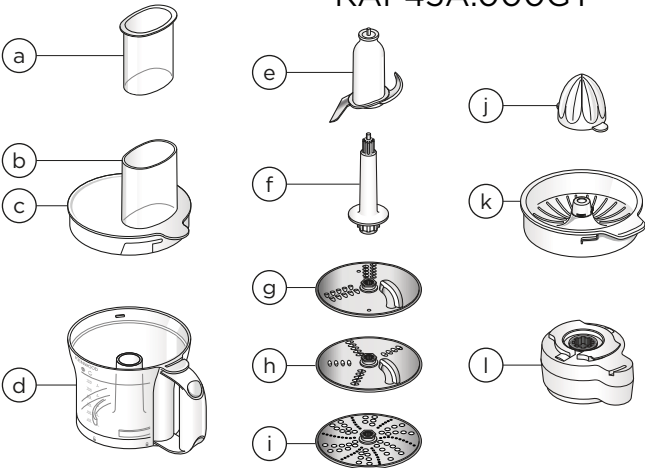
*KAP10A.000GY



*KAP30A.000GY



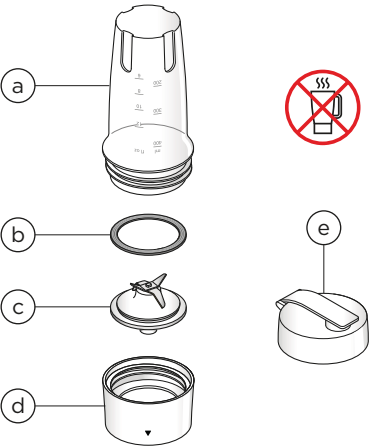
*KAP45A.000GY



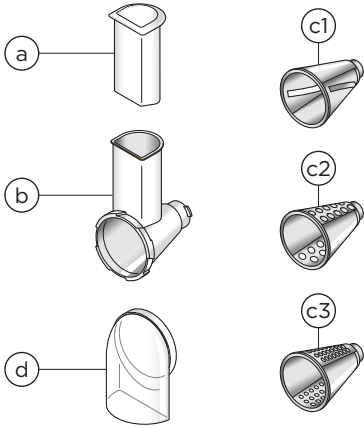
Lista de Componentes (continuação)

* Se Fornecida

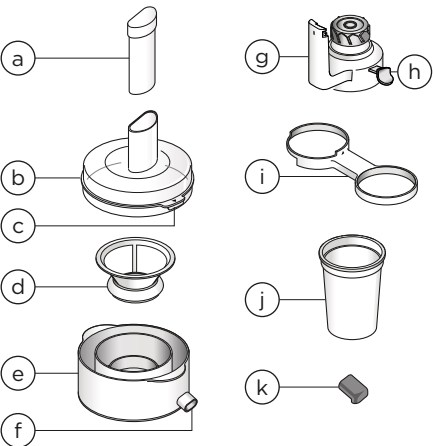
*KAP50A.000GY



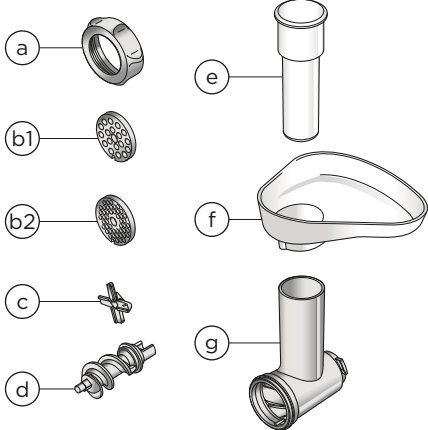
*KAP70A.000GY



*KAP80A.000GY



*KAP90A.000GY



1 Picador/Moinho (KAP10A.000GY)

- a. Jarro
- b. Anel vedante
- c. Unidade de lâminas
- a. Base

2 Moinho Moedor (KAP30A.000GY)

- a. Tampa do moinho
- b. Dispositivo de lâminas do moinho

3 Processador de Alimentos e Espremedor de Citrinos (KAP45A.000GY)

- a. Empurrador
- b. Tubo de alimentação
- c. Tampa
- d. Taça
- e. Unidade de lâmina
- f. Eixo de accionamento
- g. Disco de fatiar/ralar grosso
- h. Disco de fatiar/ralar fino
- i. Disco de ralar extra fino
- j. Cone espremedor
- k. Coador
- l. Caixa do Motor

Acessório de Cortar em Cubos (Se Fornecido)

- m. Empurrador de Cubos
- n. Grelha de cubos
- o. Disco de Cubos

4 Blend-Xtract 2GO (KAP50A.000GY)

- a. Garrafa
- b. Anel vedante
- c. Dispositivo de lâminas
- d. Base
- e. Tampa distribuidora

5 Picador Rotativo de Alimentos (KAP70A.000GY)

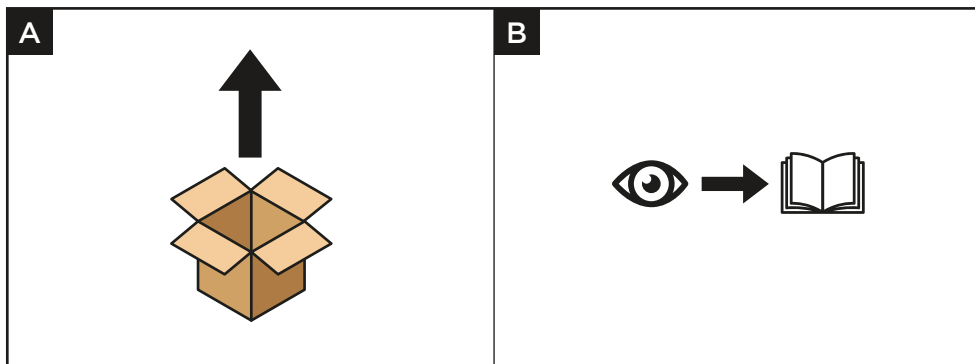
- a. Empurrador
- b. Corpo e tubo de alimentação
- c. Cone cortador
 - c1 fatiar
 - c2 ralar grosseiro
 - c3 ralar fino
- d. Retentor do cone/protecção

6 Extractor de Sumo (KAP80A.000GY)

- a. Empurrador
- b. Tampa
- c. Patilhas de fixação da tampa
- d. Filtro
- e. Recipiente da polpa
- f. Saída do sumo (bico)
- g. Base da unidade
- h. Alavanca de desengate do recipiente da polpa
- i. Suporte do copo
- j. Copo
- k. Bico

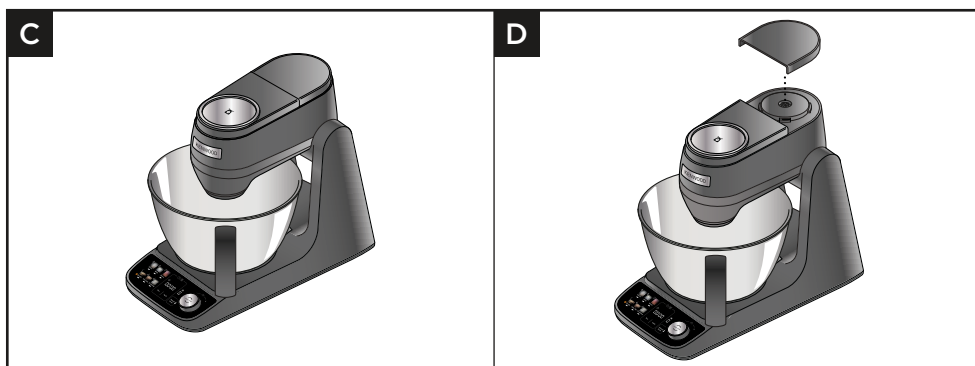
7 Picador de Alimentos (KAP90A.000GY)

- a. Anel roscado
- b. Discos
 - b1. Disco Médio (Se Fornecido)
 - b2. Disco Grosso (Se Fornecido)
- c. Cortador
- d. Espiral
- e. Empurrador
- f. Tabuleiro
- g. Corpo



Para Retirar e Colocar as Tampas das Entradas

Utilização dos Diagramas e Instruções



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

Para Usar p Seu Picador/Moinho (Se Fornecido)

Utilização dos Diagramas e Instruções

E1

E2

E3

E4

E5

E6

E7

IMPORTANTE

- **Não** processe ingredientes quentes, deixe-os arrefecer antes de processar.
- Não se recomenda que processe especiarias uma vez que podem danificar as partes plásticas.

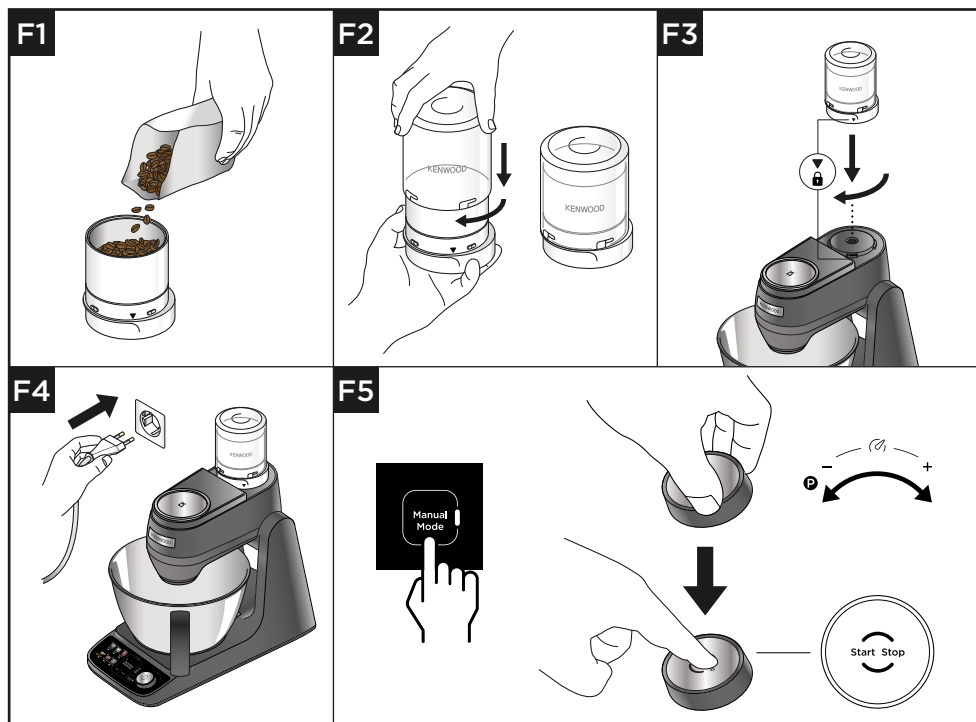
- 1 Coloque os seus ingredientes no jarro.
- 2 Assegure-se de que o anel vedante está correctamente colocado na unidade de lâmina. Se o anel vedante estiver mal colocado, vai ocorrer vazamento.
- 3 Vire a unidade de lâminas ao contrário. Coloque-a dentro do jarro com as lâminas para baixo.
- 4 Enrosque a base no jarro até estar bem apertada.
- 5 Encaixe o moinho na entrada com a seta da base do moinho virada para a parte de trás da máquina. Rode o moinho na direcção horária até prender e as duas setas estarem alinhadas.
- 6 Ligue à corrente.
- 7 Seleccione o modo manual.
- 8 Seleccione a velocidade desejada (consulte a tabela de utilização recomendada) e pressione o botão Start/Stop para iniciar. Use a posição de Impulso (P) para curtos accionamentos de grande potência.

Quadro de Utilização

	 (MÁX.)		 (Secs)
	50 g	Max (Máx.)	30
	50 g	Max (Máx.)	30
	50 g	Max (Máx.)	30

Para Usar o Seu Moinho Moedor (Se Fornecido)

Utilização dos Diagramas e Instruções



IMPORTANTE

- **Não** processe no moinho, açafrão da índia seco, uma vez que é muito duro e pode danificar as lâminas.

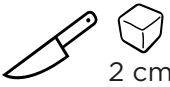
- 1 Coloque os ingredientes no dispositivo da lâmina.
- 2 Coloque a tampa e gire na direcção dos ponteiros do relógio para a prender.
- 3 Coloque o moinho na entrada de alta velocidade e gire na direcção dos ponteiros do relógio para o prender.
- 4 Ligue o aparelho.
- 5 Seleccione o modo manual.
- 6 Seleccione a velocidade desejada (consulte a tabela de utilização recomendada) e pressione o botão Start/Stop para iniciar. Use a posição de Impulso (P) para curtos accionamentos de grande potência.

Dicas e Sugestões

- Para obter um desempenho mais otimizado quando processar especiarias, recomendamos que não processe no moinho mais de 50g de cada vez.
- Especiarias inteiras retêm o sabor por mais tempo do que as especiarias moídas, sendo portanto melhor processar pequenas quantidades de cada vez.

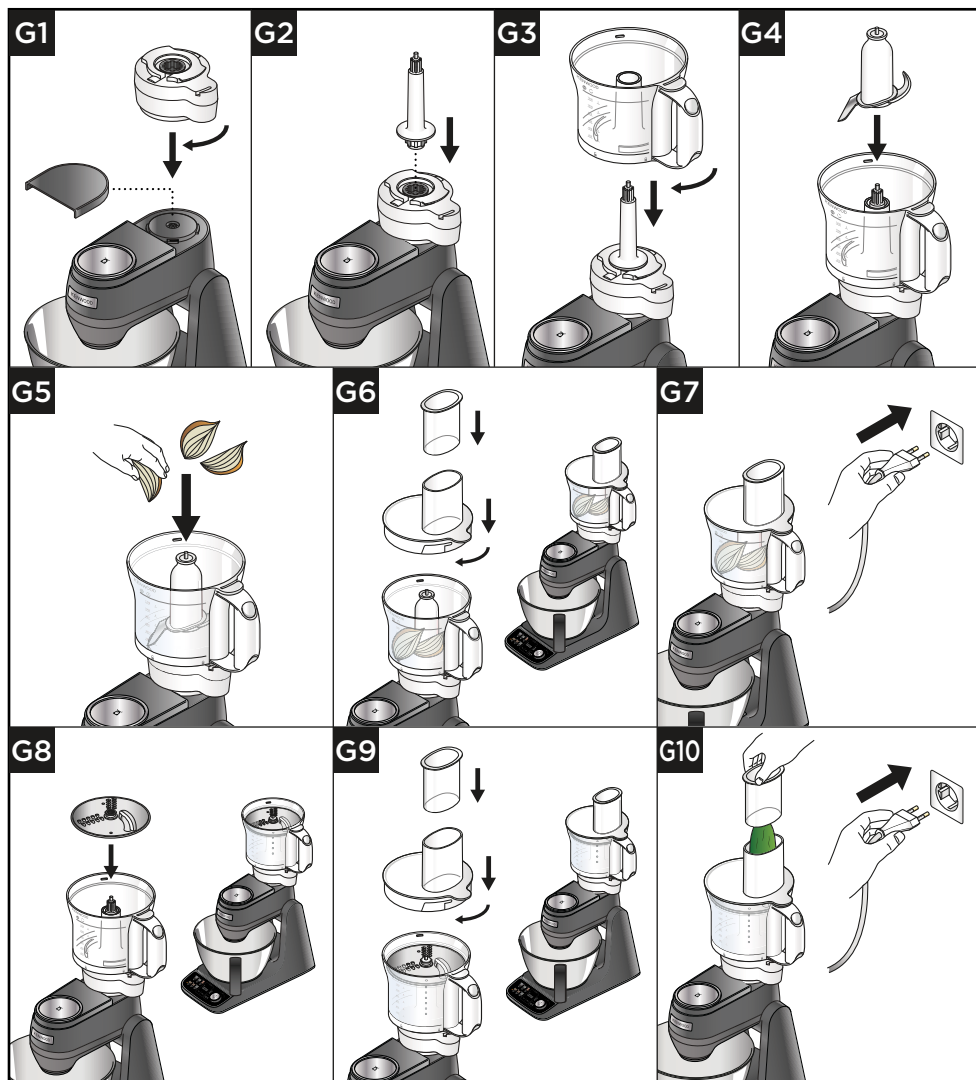
- Para obter o máximo de sabor e libertar os óleos essenciais, as especiarias inteiras deverão ser levemente torradas antes de serem moídas.
- Corte o gengibre e o coco em pequenos pedaços antes de processar.

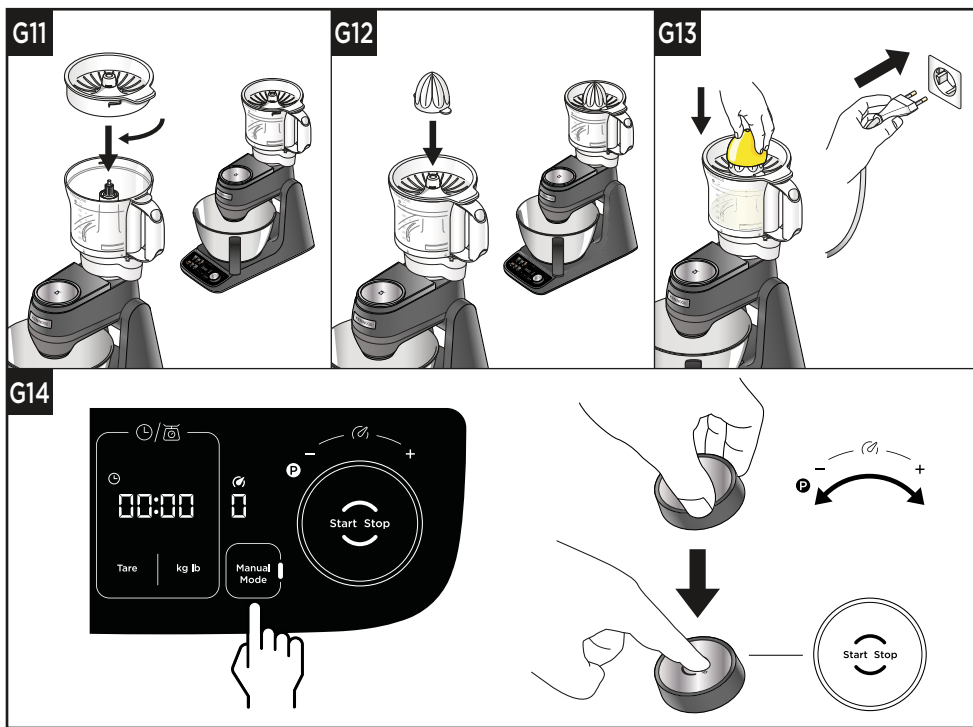
Quadro de Utilização

	 (MÁX.)		 (Secs)
	50 g	Max (Máx.)	30-90
	50 g	Max (Máx.)	15-30
	50 g	P	10-15
 	30 g	Max/P (Máx./P)	10
 2 cm	30 g	Max/P (Máx./P)	20-30
 2 cm	50 g	Max/P (Máx./P)	20-30

Para Usar o Seu Processador de Alimentos e Espremedor de Cítricos (Se Fornecido)

Utilização dos Diagramas e Instruções





IMPORTANTE

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

- 1 Coloque a caixa do motor na entrada de alta velocidade e rode no sentido dos ponteiros do relógio até que fique preso.
- 2 Introduza o eixo de accionamento na caixa do motor.
- 3 Coloque a taça sobre o eixo de accionamento e desça-a até à caixa do motor, gire na direcção dos ponteiros do relógio para prender.
- 4 Encaixe a unidade de lâmina, ou um dos discos ou o Espremedor de Citrinos.
- 5 Coloque a tampa (quando usa apenas a unidade de lâmina e os discos).
- 6 Ligue à corrente o aparelho.
- 7 Seleccione o modo manual.
- 8 Seleccione a velocidade desejada (consulte a tabela de utilização recomendada) e pressione o botão Start/Stop para iniciar. Use a posição de Impulso (P) para curtos accionamentos de grande potência.

Discs

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

Espremedor de Citrinos

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

Dicas e Sugestões - Unidade de lâmina

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

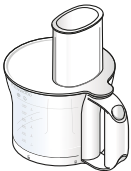
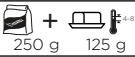
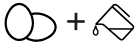
Dicas e Sugestões - Discs

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

Dicas e Sugestões - Espremedor de Citrinos

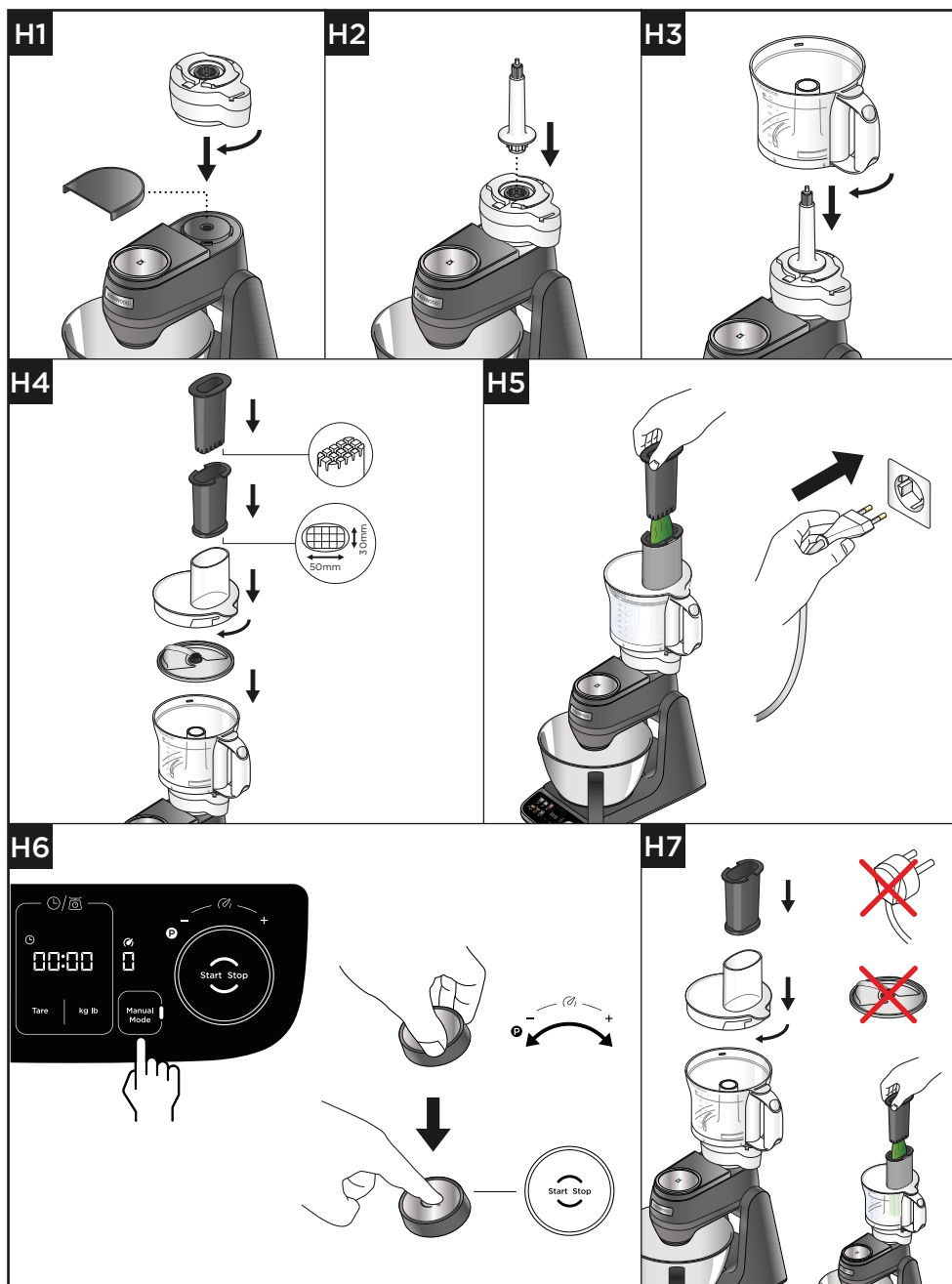
- Para obter melhores resultados esprema e guarde o sumo à temperatura ambiente e faça rodar o fruto com a mão numa superfície plana antes de o cortar e espremer.
- Para ajudar a extrair o sumo, mova o fruto para os lados.
- Quando espremer grandes quantidades, esvazie regularmente o coador para evitar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

Quadro de Utilização

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

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

Utilização dos Diagramas e Instruções



IMPORTANTE

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

- 1 Coloque a caixa do motor na entrada de alta velocidade e rode no sentido dos ponteiros do relógio até que fique preso.
- 2 Introduza o eixo de accionamento na caixa do motor.
- 3 Coloque a taça sobre o eixo de accionamento e desça-a até à caixa do motor, gire na direcção dos ponteiros do relógio para prender. 4 Coloque o disco de cubos por cima do eixo de accionamento.
- 5 Coloque a tampa.
- 6 Insira a grelha de cubos no tubo de alimentação.
- 7 Coloque os alimentos na grelha de cubos.
- 8 Ligue à corrente.
- 9 Selecciona o modo manual.
- 10 Selecciona a velocidade desejada (consulte a tabela de utilização recomendada) e pressione o botão Start/Stop para iniciar. Use a posição de Impulso (P) para curtos accionamentos de grande potência.
- 11 Use o empurrador de cubos para processar os alimentos através da grelha de cubos.
- 12 O cortador em cubos express também pode ser usado para cortar batatas em palitos, vegetais e outros alimentos em palitos.
- 13 Insira a grelha de cubos sem o disco de cubos.
- 14 Manualmente empurre os alimentos através da grelha sem ligar o aparelho.

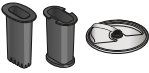
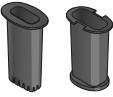
Dicas e Sugestões

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

50 × 30mm

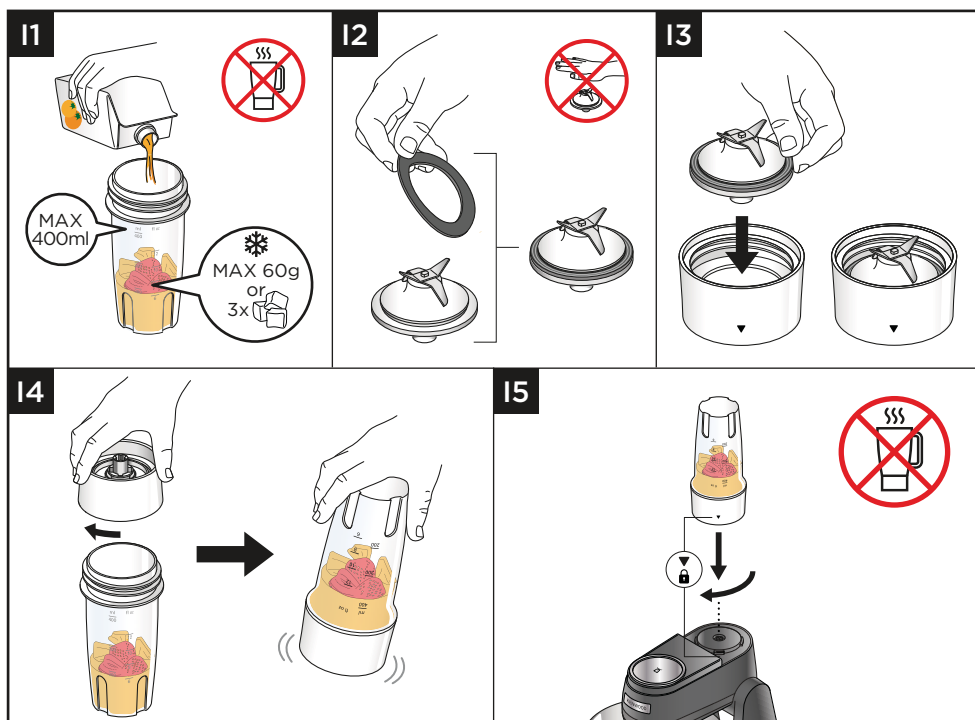
- Retire sempre cascas duras, caroços, pevides, sementes, etc., dos alimentos antes de processar.
- Nota:**
- Devido aos vários tamanhos e formas dos alimentos, é normal que alguns cubos saiam deformados.
 - Para limpar a grelha de cubos, use o topo do empurrador para soltar os alimentos que possam ter ficado presos na grelha de cubos.

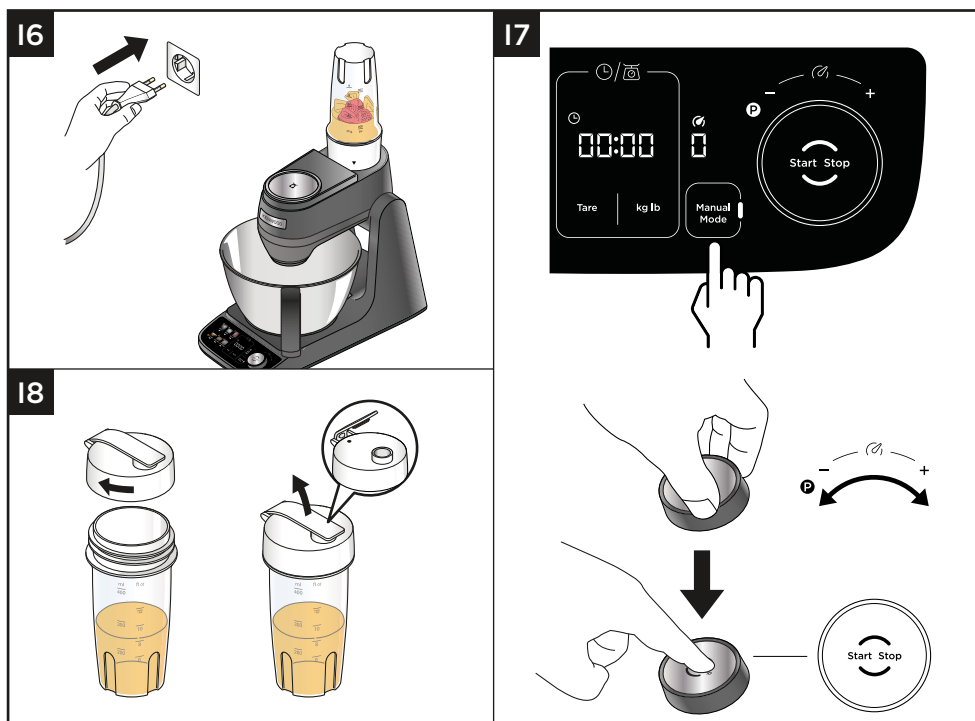
Quadro de Utilização

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

Para Usar o Seu Blend-Xtract 2GO (Se Fornecido)

Utilização dos Diagramas e Instruções





IMPORTANTE

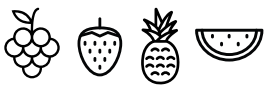
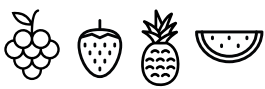
- **Não** misture ingredientes congelados sem líquido.
- Se o anel vedante estiver danificado ou mal colocado, vai ocorrer vazamento.
- Nunca misture ingredientes congelados que tenham formado uma massa sólida.
- **Nunca** liquidifique pedaços de frutos ou vegetais congelados maiores do que 3cm x 3cm.

- 1 Coloque os ingredientes na garrafa até ao nível 400ml.
- 2 Encaixe o anel vedante no dispositivo da lâmina.
- 3 Coloque dispositivo da lâmina na base e prenda-o no lugar.
- 4 Vire o dispositivo da lâmina de cima para baixo e insira-o na garrafa.
- 5 Enrosque o dispositivo de lâminas na garrafa até estar bem apertado.
- 6 Coloque o Blend-Xtract 2GO na entrada de alta velocidade e gire na direcção dos ponteiros do relógio para prender.
- 7 Ligue à corrente.
- 8 Seleccione o modo manual.
- 9 Seleccione a velocidade desejada (consulte a tabela de utilização recomendada) e pressione o botão Start/Stop para iniciar. Use a posição de Impulso (P) para curtos accionamentos de grande potência.

Dicas e Sugestões

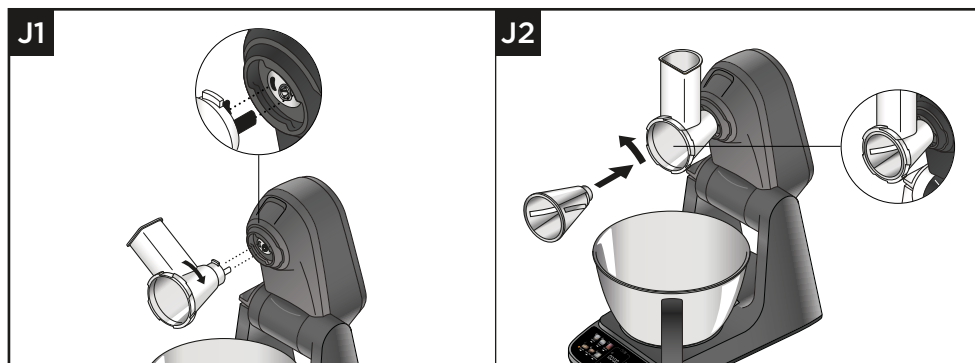
- Note que quando a garrafa está cheia até ao máximo (400ml), esta fornece aproximadamente duas porções.
- Para obter um melhor desempenho coloque na garrafa sempre em primeiro lugar o gelo / ingredientes congelados.
- Quando a sua bebida atingir a consistência desejada, pode pressionar o botão “P” para assegurar que todos os ingredientes estão minuciosamente liquidificados.
- Se não consumir imediatamente toda a sua bebida, mantenha o restante no frigorífico.
- Certifique-se de que a sua bebida é suficientemente fina para poder bebê-la pela tampa distribuidora. Para fazer a sua bebida mais fina, adicione mais líquido.
- Após a mistura, algumas bebidas podem não ficar completamente suaves por causa das sementes ou da natureza fibrosa dos ingredientes.
- Algumas bebidas podem separar-se com o tempo de espera. É portanto aconselhável o seu consumo imediato. Bebidas separadas devem ser misturadas antes de serem consumidas.
- Quando a tampa distribuidora está colocada, tenha sempre a garrafa de viagem virada para cima.

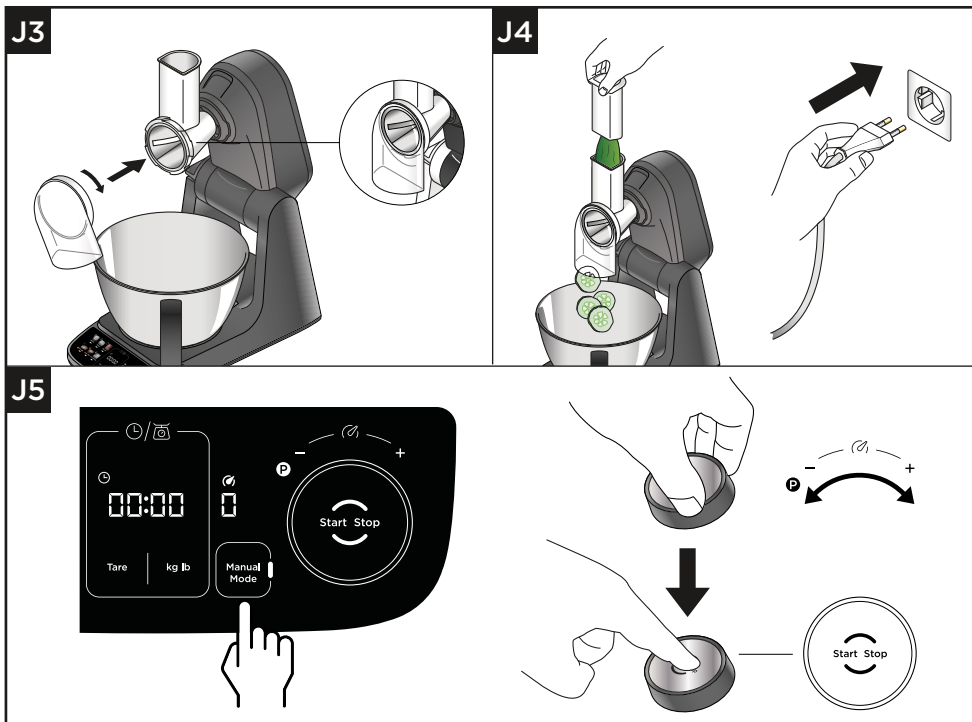
Quadro de Utilização

	 (MÁX.)		 (Secs)
 4-8 °C	400 ml	Max (Máx.)	30-60
 	400 ml	Max (Máx.)	15-30

Para Usar o Seu Picador Rotativo de Alimentos (Se Fornecida)

Utilização dos Diagramas e Instruções





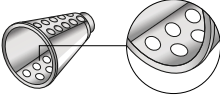
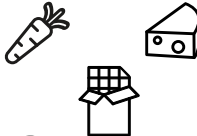
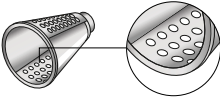
IMPORTANTE

- Manipule com muito cuidado os cones cortadores porque estão extremamente afiados.
- **Não** toque em peças que estejam a mover-se.
- Se já estiver colocado, retire o protector do batedor de gancho/ protector da plataforma do utensílio antes de montar o acessório.

- 1 Levante a cabeça da batedeira. Assegure-se de que a tampa da entrada de velocidade alta está colocada.
- 2 Com o corpo do acessório na posição mostrada alinhe as saliências do eixo que se encontram na extremidade do acessório com os encaixes correspondentes do mecanismo da entrada.
- 3 Insira o cone desejado - rode no sentido anti-horário para o prender.
- 4 Prenda o retentor do cone - alinhe a ranhura com a saliência do corpo. Rode no sentido horário para prender.
- 5 Coloque a taça de mexer ou uma taça apropriada por baixo da saída.
- 6 Coloque os alimentos no tubo de alimentação.
- 7 Ligue à corrente.
- 8 Seleccione o modo manual.
- 9 Seleccione a velocidade máxima. Empurre cuidadosamente para baixo com o empurrador.

Nota: o empurrador só entra numa posição

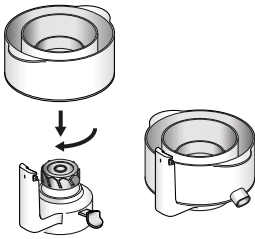
Quadro de Utilização

		 (MÁX.)		 (Secs)
		1 kg	Max (Máx.)	2-3
				
				

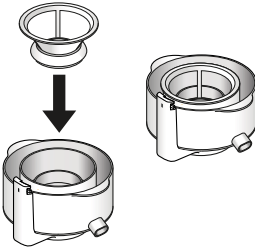
Para Usar o Seu Extractor de Sumo (Se Fornecido)

Utilização dos Diagramas e Instruções

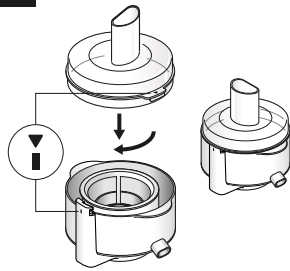
K1



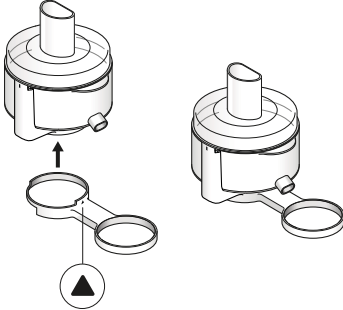
K2



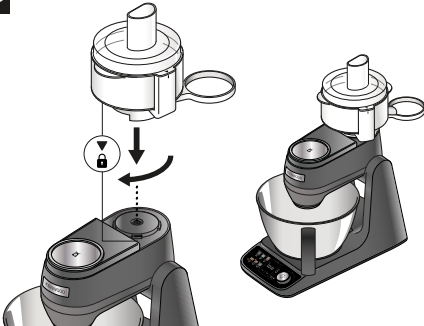
K3



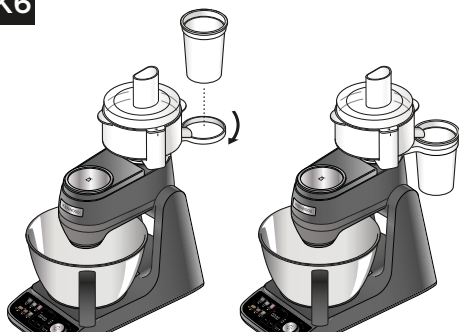
K4



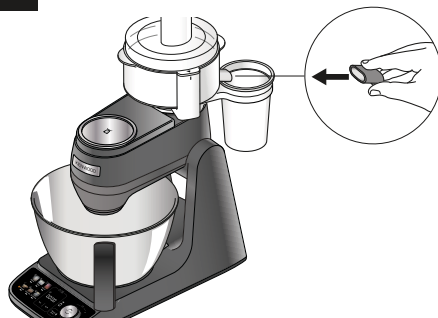
K5



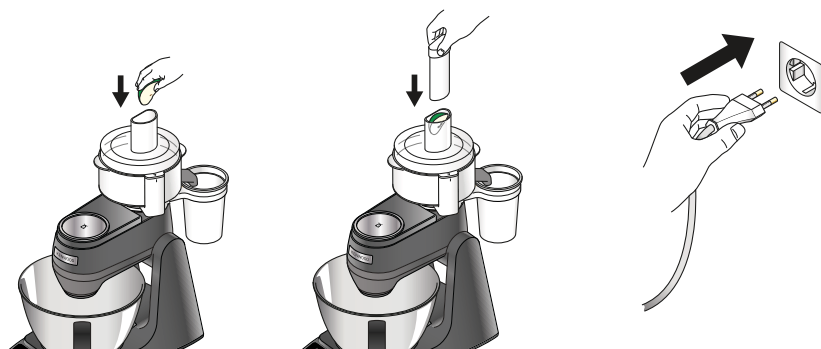
K6



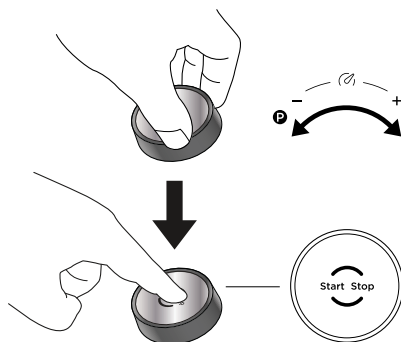
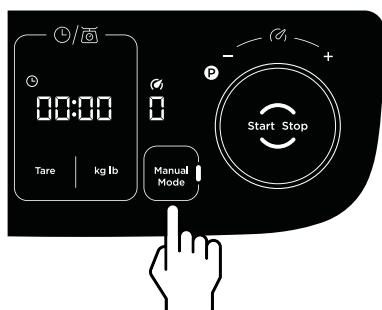
K7



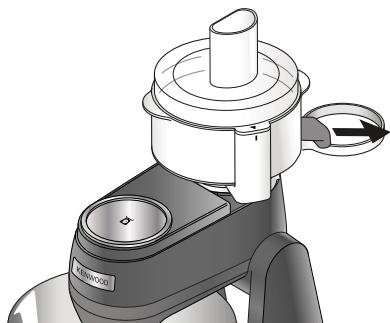
K8



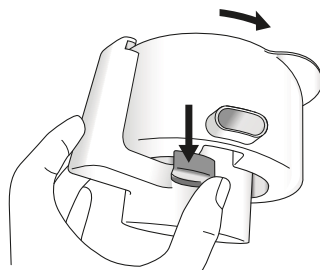
K9



K10



K11



IMPORTANTE

- Se o Extractor de Sumo começar a vibrar, desligue-o e retire a polpa do filtro. (O extractor de sumo vibra se a polpa dentro do tambor do filtro estiver desproporcionadamente distribuída).
- Alguns alimentos muito duros podem fazer o acessório funcionar muito lentamente ou mesmo pará-lo. Se isso acontecer, desligue e desobstrua o filtro.
- Durante a utilização, deve desligar e esvaziar o recipiente da polpa e o copo do sumo com frequência.

- 1 Coloque o recipiente da polpa na base da unidade e rode na direcção horária até prender. Quando estiver na posição correcta, o bico de saída do sumo deve estar posicionado por cima da alavanca de desengate do recipiente da polpa.
- 2 Insira o filtro e empurre firmemente para baixo.
- 3 Coloque a tampa no recipiente da polpa - rode na direcção horária até que a seta ▼ da tampa esteja alinhada com a marca I da base da unidade.
- 4 Coloque o suporte do copo por baixo do acessório - a seta ▲ do suporte do copo deve estar a apontar para cima e alinhada com o bico de saída do sumo.
- 5 Enquanto segura no suporte do copo, coloque o acessório na entrada alinhando o bico por cima do canto da máquina e depois rode na direcção horária até prender.
- 6 Para inserir o copo, deslize o suporte afastando-o do bico e insira depois o copo no suporte. Volte a deslizar de forma a que o suporte e o copo fiquem por baixo do bico de saída do sumo.
- 7 Empurre o bico para prender.
- 8 Corte os alimentos para caberem no tubo de alimentação.
- 9 Ligue à corrente.
- 10 Selecione o modo manual.
- 11 Selecione a velocidade desejada (consulte a tabela de utilização recomendada) e pressione o botão Start/Stop para iniciar.
- 12 Coloque os alimentos no tubo de alimentação. Empurre uniformemente os alimentos com o empurrador - nunca introduza os seus dedos no tubo de alimentação.

Dicas e Sugestões

- Citrinos - Para obter melhores resultados utilize o Espremedor de Citrinos que é fornecido separadamente.
- Insira lentamente os alimentos macios para retirar maior quantidade de sumo.
- Remova os caroços (ameixas, pêssegos, cerejas, etc.).
- Remova a casca duras dos alimentos (melão, ananás, pepino, etc.).
- Os alimentos de pele macia precisam apenas de ser lavados (maçãs, pêras, espinafres, uvas, morangos, aipo etc.).

Recomendações de Saúde

- Para aproveitar o máximo de vitaminas consuma o sumo o mais depressa possível.
- Se precisar de armazenar o sumo durante algumas horas, adicione algumas gotas de limão para o manter fresco e depois coloque-o no frigorífico.
- Não beba mais de 3 copos (230 ml) de sumo por dia excepto se estiver habituado(a).
- Para as crianças, deve diluir o sumo em igual quantidade de água.
- Sumo feito de cereais e vegetais verdes escuro (brócolos, espinafres, etc.) ou vermelhos escuros (raiz de beterraba, couve roxa, etc.) são extremamente fortes, por isso devem ser sempre diluídos.

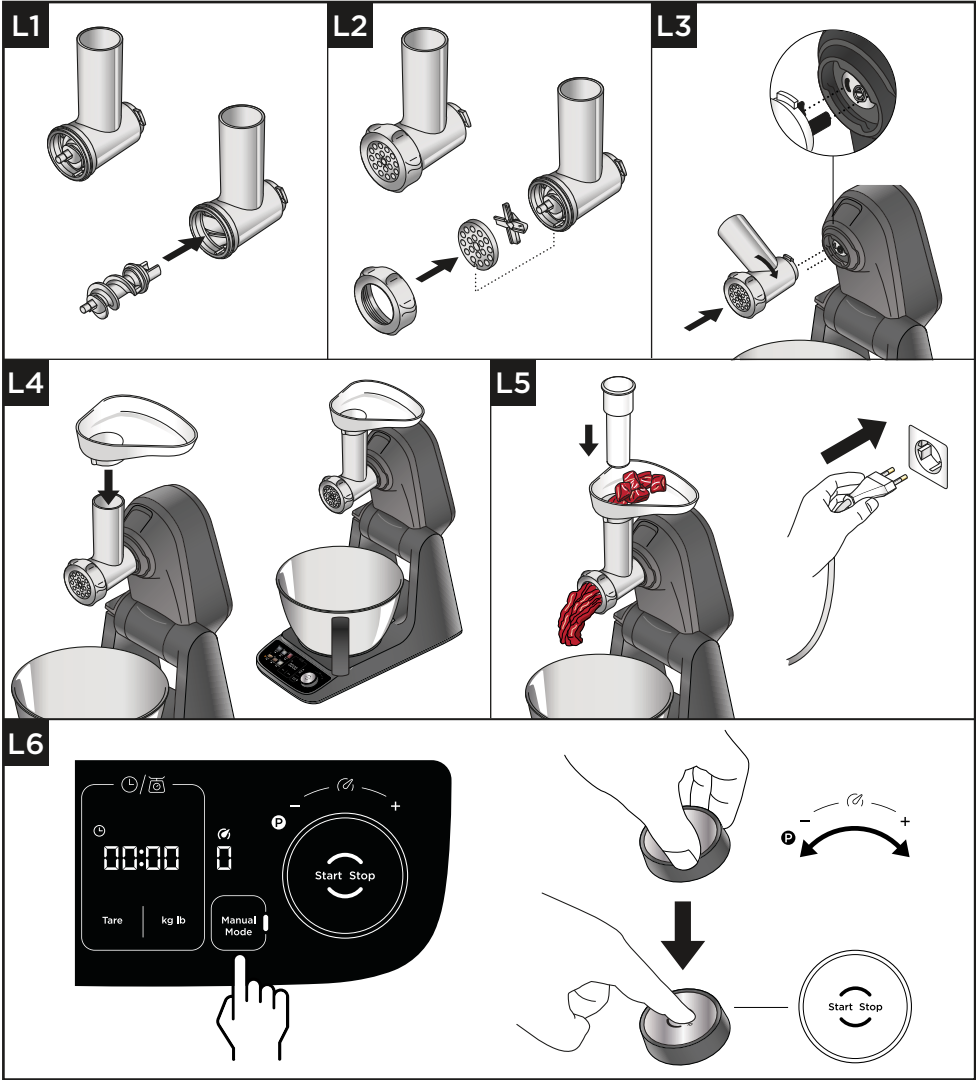
- Os sumos naturais de fruta têm um alto teor de Frutose (açúcar de frutos). Pessoas com diabetes ou hipoglicémia (baixo nível de glicose no sangue) devem evitar beber demasiado.

Quadro de Utilização

		 (MÁX.)		 (Secs)
	 2.5 x 4 cm	500 g	Max (Máx.)	30-60
	  1/4	500 g	Max (Máx.)	30-60
	  1/8	500 g	Max (Máx.)	30-60
	 	500 g	Max (Máx.)	30-60

Para Usar o Seu Picador de Alimentos (Se Fornecido)

Utilização dos Diagramas e Instruções



IMPORTANTE

- Descongele bem os alimentos antes de os picar.
- **Assegure-se** sempre de que tira os ossos, a pele dura, etc. da carne antes de a picar.
- Se já estiver colocado, retire o protector do batedor de gancho/ protector da plataforma do utensílio antes de montar o acessório.

Para Montar o Picador de Alimentos

Introduza a espiral dentro do corpo.

- 2 Insira o cortador - o lado que corta virado para fora.
- 3 Encaixe um disco - alinhe o pino com a reentrância.
- 4 Aperte ligeiramente o anel roscado.

Para Usar o Picador de Alimentos

- 1 Levante a cabeça da batedeira. Assegure-se de que a tampa da entrada de velocidade alta está colocada. (Se já estiver colocado, retire o protector do utensílio antes de montar o acessório.
- 2 Com o acessório na posição mostrada alinhe as saliências do eixo que se encontram na extremidade da espiral com os encaixes correspondentes do mecanismo de saída.
- 3 Insira o acessório na entrada e rode na direcção horária até pender.
- 4 Aperte à mão o anel roscado.
- 5 Coloque o tabuleiro
- 6 Corte a carne e o peixe em fatias de 2,5 cm de largura.
- 7 Ligue à corrente o aparelho.
- 8 Seleccione o modo manual.
- 9 Seleccione a velocidade máxima. Prima o botão Start/Stop para iniciar.
- 10 Utilizando o empurrador, empurre suavemente os alimentos através do tubo, um pedaço de cada vez. Não empurre com força - pode danificar a sua máquina.

Quadro de Utilização

		 (MÁX.)	 (Minutos)	
		-	10	Max (Máx.)
		-	10	Max (Máx.)

Assistência e cuidados ao cliente

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



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

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

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

Guia de avarias

Problema	Causa	Solução
O aparelho parou durante o funcionamento.	Não tem energia eléctrica.	Confirme que o aparelho está ligado à tomada eléctrica.
	Máquina demasiado cheia /excedida a capacidade máxima.	Rode o botão de velocidade para a posição “O”, espere alguns segundos e depois volte a seleccionar uma velocidade. O aparelho deve recommear a trabalhar imediatamente. Consulte as capacidades máximas no “Quadro de Utilização Recomendada”.
	As tampas das entradas não estão colocadas ou estão soltas.	Confirme que as tampas das entradas estão correctamente colocadas.
Acessórios de Alta Velocidade não funcionam.	O acessório não está correctamente colocado e preso.	Verifique se o acessório está correctamente preso
A máquina mexe em cima da bancada de trabalho.	Os pés por baixo da máquina estão sujos ou molhados.	Limpe e seque com regularidade os pés da máquina.
Blend-Xtract 2Go ou o moinho multifunções a verter pelo dispositivo de lâminas.	Falta o selo vedante; Selo mal colocado; Selo danificado.	Verifique que o selo vedante está correctamente colocado e não está danificado. Para substituir o selo vedante, ver “Assistência e Cuidados ao Cliente”.

Español

● Información importante sobre seguridad	208-212
● Cuidado y limpieza	212-213
● Lista de las partes	214-216
● Poner y quitar las tapas de las salidas	217
○ Diagramas de uso e instrucciones de uso	217
● Usar la picadora/molinillo (si se incluye)	218-219
○ Diagramas de uso e instrucciones de uso	218-219
○ Tabla de usos	219
● Usar el molinillo triturador (si se incluye)	220-221
○ Diagramas de uso e instrucciones de uso	220-221
○ Tabla de usos	221
● Usar el procesador de alimentos y el exprimidor de cítricos (si se incluye)	222-225
○ Diagramas de uso e instrucciones de uso	222-224
○ Tabla de usos	225
● Usar el corta verduras en dados (si se incluye)	226-229
○ Diagramas de uso e instrucciones de uso	226-228
○ Tabla de usos	229
● Usar el Blend Xtract 2GO (si se incluye)	229-231
○ Diagramas de uso e instrucciones de uso	229-231
○ Tabla de usos	231
● Usar el cortador giratorio (si se incluye)	231-233
○ Diagramas de uso e instrucciones de uso	231-232
○ Tabla de usos	233
● Usar la licuadora (si se incluye)	233-236
○ Diagramas de uso e instrucciones de uso	233-235
○ Tabla de usos	236
● Usar la picadora de carne (si se incluye)	237-238
○ Diagramas de uso e instrucciones de uso	237-238
○ Tabla de usos	238
● Servicio técnico y atención al cliente	239
● Guía de solución de problemas	240

Información importante sobre seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, quite todo el embalaje y los protectores de plástico de las cuchillas. Para lavar las piezas, consulte “Limpieza” (consulte la tabla **M**).
- Si el enchufe o el cable están dañados, por razones de seguridad, deben ser sustituidos por Kenwood o por un técnico autorizado por Kenwood para evitar posibles riesgos.
- Apague el aparato y desenchúfelo:
 - antes de colocar o quitar tapas de las salidas/utensilios/accesorios;
 - después de su uso y cuando no lo utilice;
 - antes de limpiarlo.
- Desconecte siempre el aparato de la toma de corriente si lo deja sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Tenga cuidado al manipular las cuchillas afiladas, al vaciar los recipientes y durante la limpieza.
- Nunca sobrepase las cantidades y las velocidades máximas indicadas en la tabla de usos recomendados.
- **No** haga funcionar el aparato durante más tiempo del que se especifica a continuación sin un período de descanso. Si lo hace funcionar de manera continuada durante periodos de tiempo más largos, puede dañar el aparato.

Función/accesorio	Tiempo máximo de funcionamiento	Período de descanso entre los funcionamientos
Batidora de vaso/ Blend-Xtract 2GO	60 segundos	Desenchufe el aparato y deje que se enfríe durante 15 minutos
Picadora/molinillo	30 segundos	
Molinillo triturador	90 segundos	
Picadora de carne	10 minutos	

- No acerque los dedos a las piezas móviles ni a los accesorios acoplados. Nunca ponga la mano o los dedos en el mecanismo de bisagra.
- **Nunca** deje el robot de cocina desatendido cuando esté en funcionamiento.
- **Nunca** utilice un accesorio dañado. Para solicitar que lo revisen o lo reparen, consulte la sección “Servicio técnico y atención al cliente”.
- **Nunca** deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de un lugar donde un niño pueda cogerlo.
- **No** permita que la unidad de potencia, el cable o el enchufe se mojen.
- **Compruebe** que no haya utensilios del bol acoplados o guardados en el bol al utilizar las salidas de transmisión.
- **Nunca** utilice un accesorio no autorizado o más de un accesorio a la vez.
- Tenga cuidado al levantar este aparato. Asegúrese de que el cabezal este correctamente fijado y en posición bajada, y de que el bol, los utensilios, las tapas de las salidas y el cable estén bien sujetos antes de levantarlo.
- **No** mueva ni levante el cabezal del robot con un accesorio acoplado ya que ello podría afectar a la estabilidad del robot de cocina.
- **No** ponga el aparato en funcionamiento cerca del borde de una encimera.

- El uso incorrecto de su aparato puede producir lesiones.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimientos si han recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros que ello implica.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

Seguridad general de los accesorios

-  **NO** procese ingredientes calientes.
- **RIESGO DE ESCALDARSE:** Los líquidos calientes pueden salir despedidos del aparato debido a la generación repentina de vapor, por lo que hay que dejar que se enfríen a temperatura ambiente antes de ponerlos en el bol del procesador de alimentos, el molinillo, el vaso o antes de batirlos.
- Mantenga las manos y los utensilios alejados de la batidora de vaso y del bol del procesador de alimentos mientras el aparato esté conectado a la toma de corriente.
- El aparato no funcionará si los accesorios no están acoplados correctamente.
- No se recomienda procesar especias duras ya que pueden dañar las piezas de plástico.
- La potencia nominal se basa en el accesorio picadora/molinillo compacto. Es posible que otros accesorios requieran menos potencia.
- Si al utilizar un accesorio, el aparato vibra en exceso, reduzca la velocidad o pare el robot y quite una parte del contenido.
- Los accesorios se **estropearán** y pueden producir lesiones si el mecanismo de enclavamiento se ve sometido a una fuerza excesiva.

Accesorio Blend-Xtract 2GO

- **Nunca** acople la unidad de cuchillas a la unidad de potencia sin que la botella esté colocada.
- Utilice la botella únicamente con el conjunto de cuchillas suministrado.
- **Nunca** haga funcionar el accesorio vacío.
- Elaboración de smoothies: nunca bata ingredientes congelados que hayan formado una masa sólida durante la congelación; trocéelos antes de añadirlos a la botella.
- **No** procese especias como clavo, eneldo y semillas de comino ya que pueden dañar las piezas de plástico.
- **Nunca** bata cantidades superiores a la capacidad máxima indicada en la botella (o menos para líquidos espumosos como los batidos).
- **Nunca** bata trozos de fruta o verdura congelada que sean más grandes que dados de 3 cm x 3 cm.
-  **La botella solo se puede utilizar con ingredientes fríos. No procese ingredientes calientes.**
- **Nunca** beba ningún líquido caliente de la botella.

- Al beber por la tapa, compruebe que la bebida esté suave. Puede ser necesario hacer experimentos para lograr el resultado deseado, particularmente al procesar alimentos duros o no maduros ya que algunos ingredientes pueden quedar sin procesar.
- **No** mezcle ingredientes congelados ni cubitos de hielo sin líquido.
- Cuando añada ingredientes congelados (es decir, fruta congelada, yogur congelado, helado o hielo) no mezcle más de 60 g o 3 cubitos de hielo.
- **Nunca** mezcle ingredientes secos (p. ej. especias o frutos secos) ni haga funcionar la batidora de vaso cuando esté vacía.
- Algunos líquidos aumentan de volumen y producen espuma durante el proceso de mezclado, por ejemplo, la leche, así que no llene demasiado el aparato, y asegúrese de que el conjunto de cuchillas esté colocado correctamente.

Procesador de alimentos

- **No** utilice la tapa para hacer funcionar el procesador de alimentos; utilice siempre el control de velocidad.
- Antes de quitar la tapa del bol del procesador de alimentos apague el aparato y espere hasta que la cuchilla o los discos se hayan parado totalmente.
- Maneje la cuchilla y los discos con cuidado ya que están muy afilados.
Sosténgalos siempre por el asa en la parte superior, lejos del borde cortante, tanto al manipularlos como en las operaciones de limpieza.
- **Al rebanar o rallar, no deje que el bol se llene hasta la altura del disco de corte: vacíelo regularmente.**
- **No** sobrepase el nivel de capacidad “MAX” marcado en el bol.
- Retire **siempre** la cuchilla antes de verter el contenido del bol.
- **Nunca** utilice los dedos para empujar los alimentos en el tubo de entrada. Utilice siempre el empujador que se suministra con el aparato.

Corta verduras en dados

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

Picadora de carne

- Quite el protector de utensilios antes de utilizar el accesorio picadora de carne.
- **Asegúrese** siempre de que la carne no contenga huesos, piel, etc., antes de picarla.
- Descongele completamente los alimentos congelados antes de picarlos.
- Al picar frutos secos, ponga solo unos pocos cada vez y deje que el eje espiral los recoja antes de añadir más.

- Utilice **siempre** el empujador de la picadora suministrado. Nunca introduzca los dedos ni ningún otro utensilio en el tubo de entrada de alimentos.
- Aviso: la cuchilla está afilada, manéjela con cuidado tanto durante el uso como al limpiarla.
- **Asegúrese** de que el accesorio haya quedado bien sujeto en su posición antes de encender el aparato.
- **No** lave ninguna pieza en el lavavajillas. En ningún caso utilice una solución a base de sosa.
- Limpie las pantallas con aceite vegetal, envuélvalas en papel resistente a la grasa para evitar que se descoloreen o se oxiden.

Licuada

- **No** utilice el exprimidor si el filtro, la tapa del exprimidor o el bol están dañados o tienen grietas visibles.
- Las cuchillas en la base del filtro están muy afiladas, tenga cuidado al manejar y limpiar el filtro.
- Antes de quitar la tapa, apague el aparato y espere a que el filtro se detenga.
- Utilice únicamente el empujador suministrado. Nunca introduzca los dedos en el tubo de entrada de alimentos. Desenchufe el aparato antes de desobstruir el tubo de entrada de alimentos.
- Si al utilizar este accesorio, el aparato vibra en exceso, ajuste la velocidad o detenga el robot, desenchúfelo y quite cualquier resto de pulpa del tambor (el exprimidor vibra si la pulpa no está distribuida uniformemente).

Picadora y molinillo triturador

- **No** toque las cuchillas afiladas. Mantenga el conjunto de cuchillas fuera del alcance de los niños.
- Antes de quitar el molinillo del robot:
 - apague el aparato;
 - espere hasta que las cuchillas se hayan parado totalmente;
 - tenga cuidado de no desenroscar la jarra/tapa del conjunto de cuchillas.
- Use la jarra/tapa y el conjunto de cuchillas solamente con la base que se suministra.
- **Nunca** acople el conjunto de cuchillas al aparato sin que la jarra/tapa estén colocadas.
- **No** procese especias duras como raíz de cúrcuma seca ya que pueden dañar la cuchilla.

Cortador giratorio

- Quite el protector de utensilios antes de utilizar el accesorio.
- **Nunca** meta los dedos en el tubo de entrada de alimentos. Utilice únicamente el empujador facilitado con el cortador giratorio.
- **No** haga una fuerza excesiva para empujar los alimentos por el tubo de entrada ya que podría dañar el accesorio.
- Maneje los conos de corte con mucho cuidado ya que están muy afilados.

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

Consumo de energía

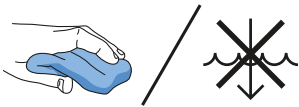
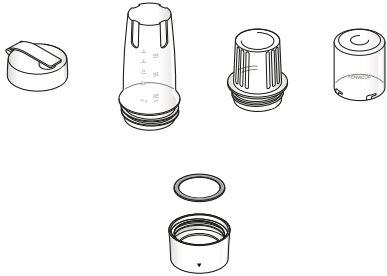
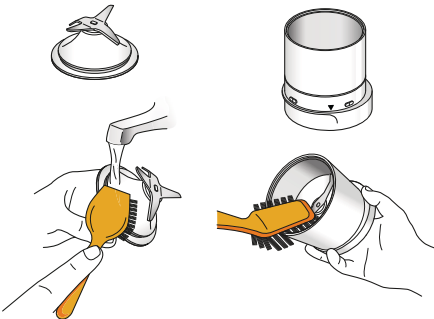
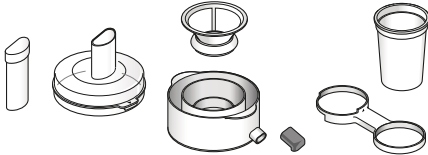
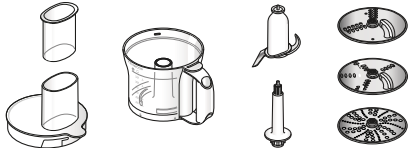
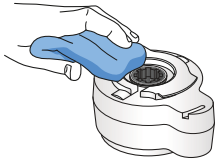
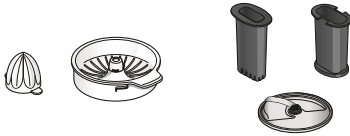
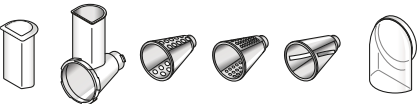
- Con el control de velocidad en la posición “O” - Cambio automático al modo apagado “OFF”: no procede.
 - Si el motor funciona de forma continua, se apagará para protegerlo tras aproximadamente 30 minutos. Después de otros 20 minutos, el producto pasará al modo apagado “OFF”.
 - Potencia del modo apagado: $\leq 0,3$ W.

Cuidado y limpieza

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

Unidad de potencia

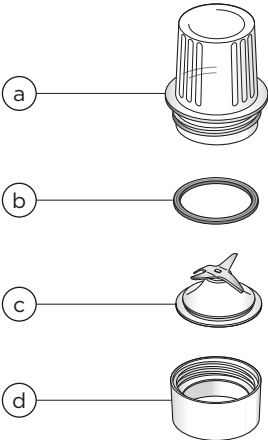
- Límpiela con un paño húmedo y luego séquela.
- Nunca la sumerja en agua ni utilice productos abrasivos.
- Asegúrese de que los pies en la base del robot de cocina estén limpios.

M 	
	
	
	
	
	
	

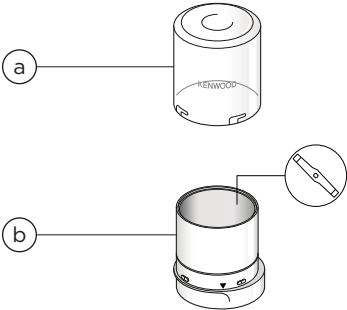
Lista de las partes

* Si se incluye

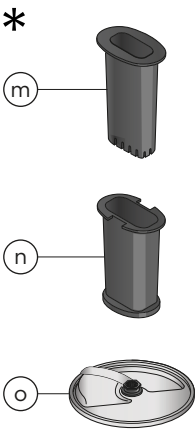
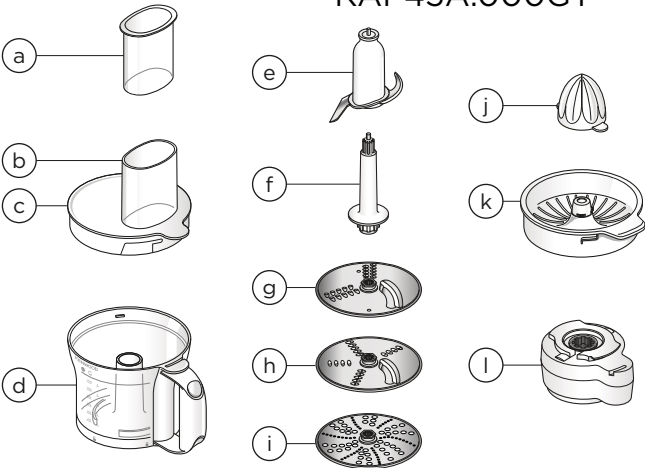
*KAP10A.000GY



*KAP30A.000GY



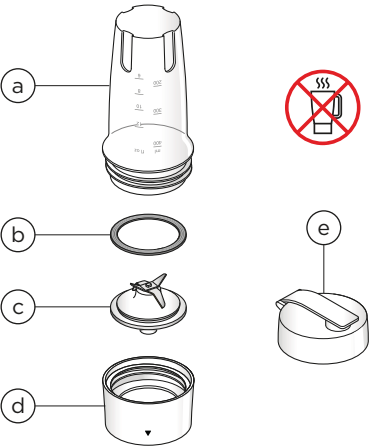
*KAP45A.000GY



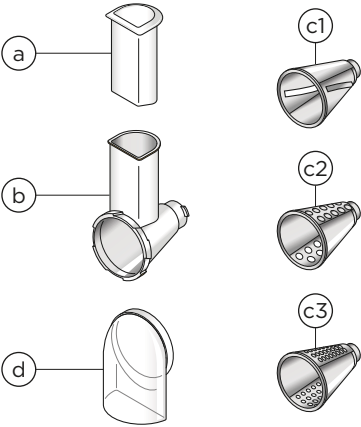
Lista de las partes (continuación)

* Si se incluye

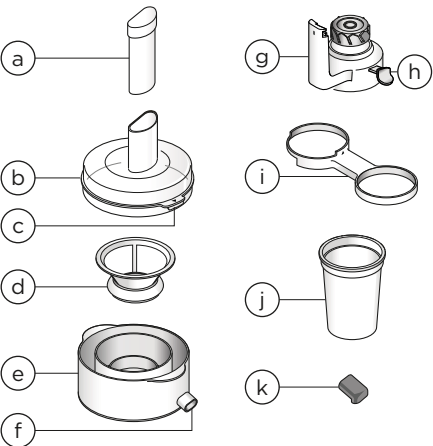
*KAP50A.000GY



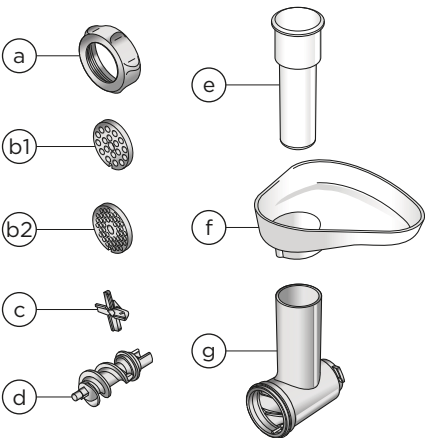
*KAP70A.000GY



*KAP80A.000GY



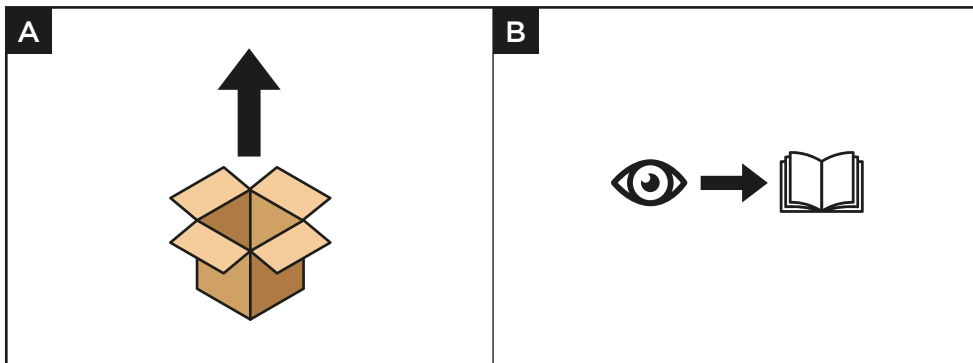
*KAP90A.000GY



- 1 Picadora/molinillo (KAP10A.000GY)**
 - a. Jarra
 - b. Anillo de cierre
 - c. Unidad de cuchillas
 - e. Base
- 2 Molinillo triturador (KAP30A.000GY)**
 - a. Tapa del molinillo
 - b. Conjunto de cuchillas del molinillo
- 3 Procesador de alimentos y exprimidor de cítricos (KAP45A.000GY)**
 - a. Empujador
 - b. Tubo de entrada de alimentos
 - c. Tapa
 - d. Bol
 - e. Cuchilla
 - f. Eje de transmisión
 - g. Disco rebanador/rallador grueso
 - h. Disco rebanador/rallador fino
 - i. Disco rallador extrafino
 - j. Cono
 - k. Colador
 - l. Caja de engranajes

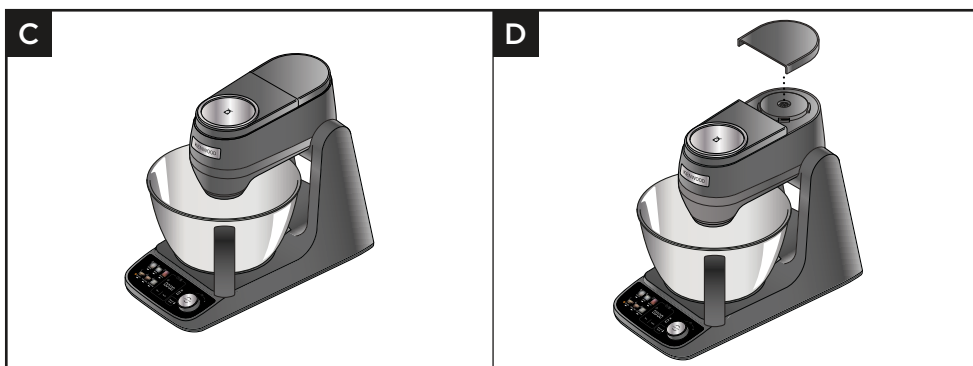
Corta verduras en dados (si se incluye)

 - m. Empujador para cortar en dados
 - n. Rejilla para cortar en dados
 - o. Disco para cortar en dados
- 4 Blend-Xtract 2GO (KAP50A.000GY)**
 - a. Botella
 - b. Anillo de cierre
 - c. Conjunto de cuchillas
 - d. Base
 - e. Tapa dosificadora
- 5 Cortador giratorio (KAP70A.000GY)**
 - a. Empujador
 - b. Cuerpo y tubo de entrada de alimentos
 - c. Cono de corte
 - c1 cortar en rodajas
 - c2 rallado grueso
 - c3 rallado fino
 - d. Protección/retenedor del cono
- 6 Licuadora (KAP80A.000GY)**
 - a. Empujador
 - b. Tapa
 - c. Lengüeta de enclavamiento de la tapa
 - d. Filtro
 - e. Depósito de la pulpa
 - f. Boca de salida del zumo (pico vertedor)
 - g. Unidad base
 - h. Palanca para soltar el depósito de la pulpa
 - i. Soporte del vaso
 - j. Vaso
 - k. Pico vertedor
- 7 Picadora de carne (KAP90A.000GY)**
 - a. Tuerca de cierre
 - b. Pantallas
 - c. Cuchilla
 - b1. Pantalla mediana (si se incluye)
 - b2. Pantalla gruesa (si se incluye)
 - d. Eje espiral
 - e. Empujador
 - f. Bandeja
 - g. Cuerpo.



Poner y quitar las tapas de las salidas

Diagramas de uso e instrucciones de uso



- 1 Retire la tapa de la salida de velocidad alta.

Usar la picadora/molinillo (si se incluye)

Diagramas de uso e instrucciones de uso

E1

E2

E3

E4

E5

E6

E7

IMPORTANTE

- **No** procese ingredientes calientes, deje que se enfrien antes de procesarlos.
- No se recomienda procesar especias ya que pueden dañar las piezas de plástico.

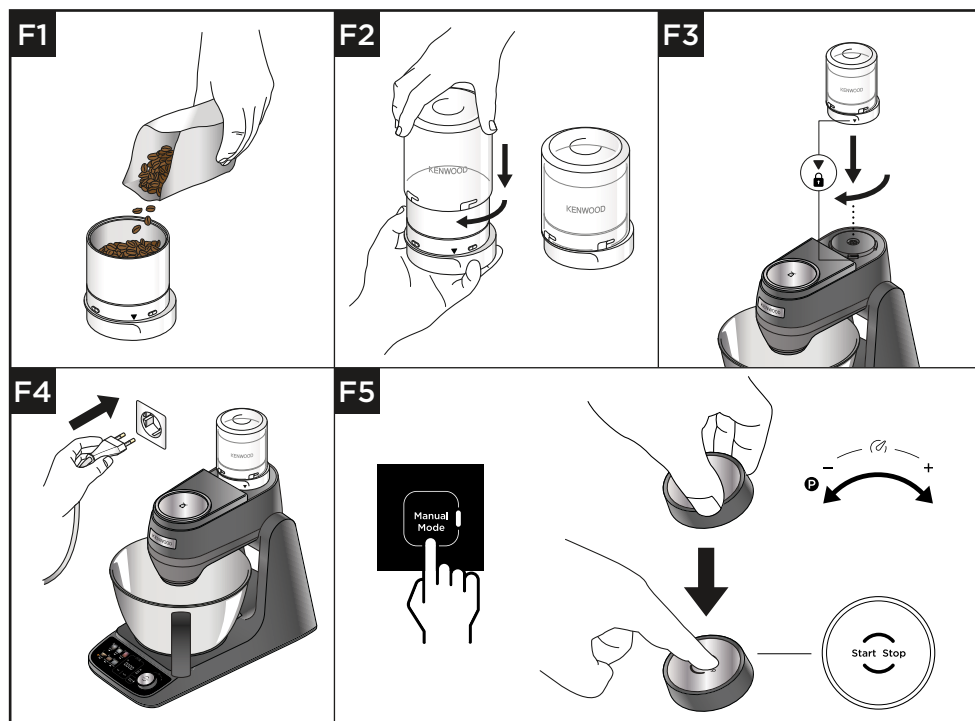
- 1 Ponga los ingredientes en la jarra.
- 2 Compruebe que el anillo de cierre esté correctamente acoplado a la unidad de cuchillas. Si el anillo de cierre no está correctamente acoplado, el contenido podría derramarse.
- 3 Gire la unidad de cuchillas boca abajo. Colóquela en la jarra, con las cuchillas hacia abajo.
- 4 Enrosque la base sobre la jarra a mano hasta que esté bien apretada.
- 5 Coloque el molinillo en la salida con la flecha en la base del molinillo hacia la parte posterior del aparato. Gire el molinillo en el sentido de las agujas del reloj para que quede firmemente ajustado hasta que las dos flechas queden alineadas.
- 6 Enchufe el aparato.
- 7 Seleccione Manual Mode.
- 8 Seleccione la velocidad deseada (consulte la tabla de usos recomendados) y pulse el dial "Start/Stop" para comenzar. Utilice la posición de acción intermitente Pulse (P) para impulsos breves de potencia.

Tabla de usos

	 (MÁX)		 (segundos)
	50 g	Max (Máx)	30
	50 g	Max (Máx)	30
	50 g	Max (Máx)	30

Usar el molinillo triturador (si se incluye)

Diagramas de uso e instrucciones de uso



IMPORTANTE

- No procese raíz de cúrcuma seca en el molinillo ya que es demasiado dura y podría dañar las cuchillas.

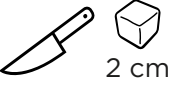
- 1 Coloque los ingredientes en el conjunto de cuchillas.
- 2 Ponga la tapa y gírela en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeta.
- 3 Coloque el molinillo sobre la salida de alta velocidad y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeto.
- 4 Enchufe el aparato.
- 5 Seleccione Manual Mode.
- 6 Seleccione la velocidad deseada (consulte la tabla de usos recomendados) y pulse el dial "Start/Stop" para comenzar. Utilice la posición de acción intermitente Pulse (P) para impulsos breves de potencia.

Consejos y sugerencias

- Para obtener un resultado óptimo al procesar especias, le recomendamos que no procese más de 50 g a la vez en el molinillo.
- Las especias enteras conservan su sabor durante mucho más tiempo que las especias molidas, por eso, es mejor moler una cantidad pequeña cada vez para conservar el sabor.

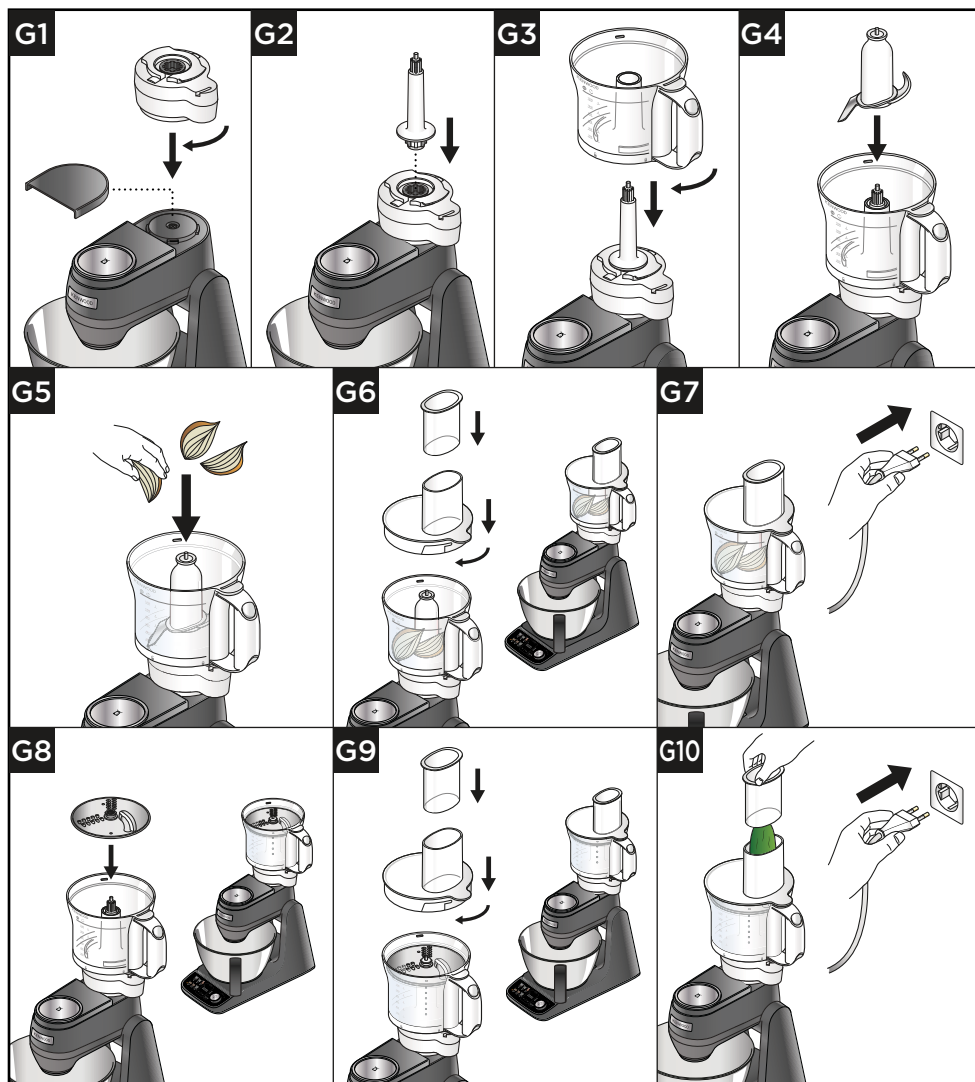
- Es mejor tostar las especias enteras antes de molerlas para que liberen el máximo sabor y los aceites esenciales.
- Corte el jengibre y el coco en trozos pequeños antes de procesarlos.

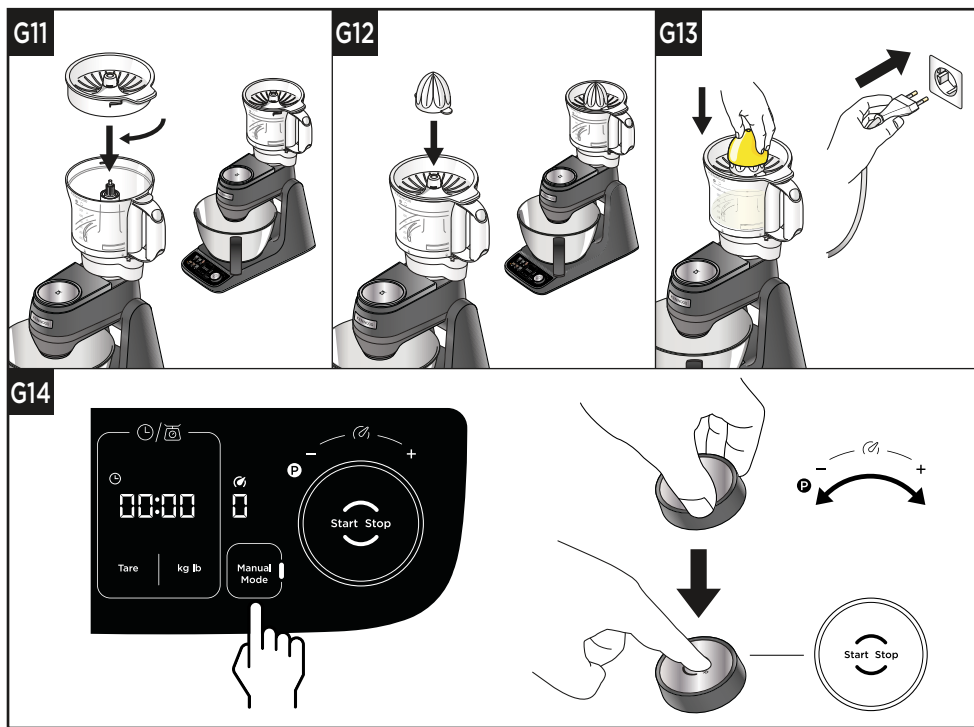
Tabla de usos

	 (MÁX)		 (segundos)
	50 g	Max (Máx)	30-90
	50 g	Max (Máx)	15-30
	50 g	P	10-15
 	30 g	Max/P (Máx/P)	10
	30 g	Max/P (Máx/P)	20-30
	50 g	Max/P (Máx/P)	20-30

Usar el procesador de alimentos y el exprimidor de cítricos (si se incluye)

Diagramas de uso e instrucciones de uso





IMPORTANTE

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

- 1 Coloque la caja de engranajes sobre la salida de alta velocidad y gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien sujeta en su posición.
- 2 Ponga el eje motor sobre la caja de engranajes.
- 3 Ponga el bol sobre el eje motor, bájelo sobre la caja de engranajes y luego gire en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeto en su posición.
- 4 Coloque la cuchilla, uno de los discos o el exprimidor de cítricos.
- 5 Ponga la tapa (cuando utilice únicamente la cuchilla y los discos).
- 6 Enchufe el aparato.
- 7 Seleccione Manual Mode.
- 8 Seleccione la velocidad deseada (consulte la tabla de usos recomendados) y pulse el dial "Start/Stop" para comenzar. Utilice la posición de acción intermitente Pulse (P) para impulsos breves de potencia.

Discos

- 1 Ponga los alimentos en el tubo de entrada de alimentos.
- 2 Empuje los ingredientes de manera uniforme con el empujador. Nunca introduzca los dedos en el tubo de entrada de alimentos.

Exprimidor de cítricos

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

Consejos y sugerencias - Cuchilla

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

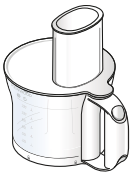
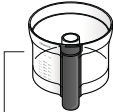
Consejos y sugerencias - Discos

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

Consejos y sugerencias - Exprimidor de cítricos

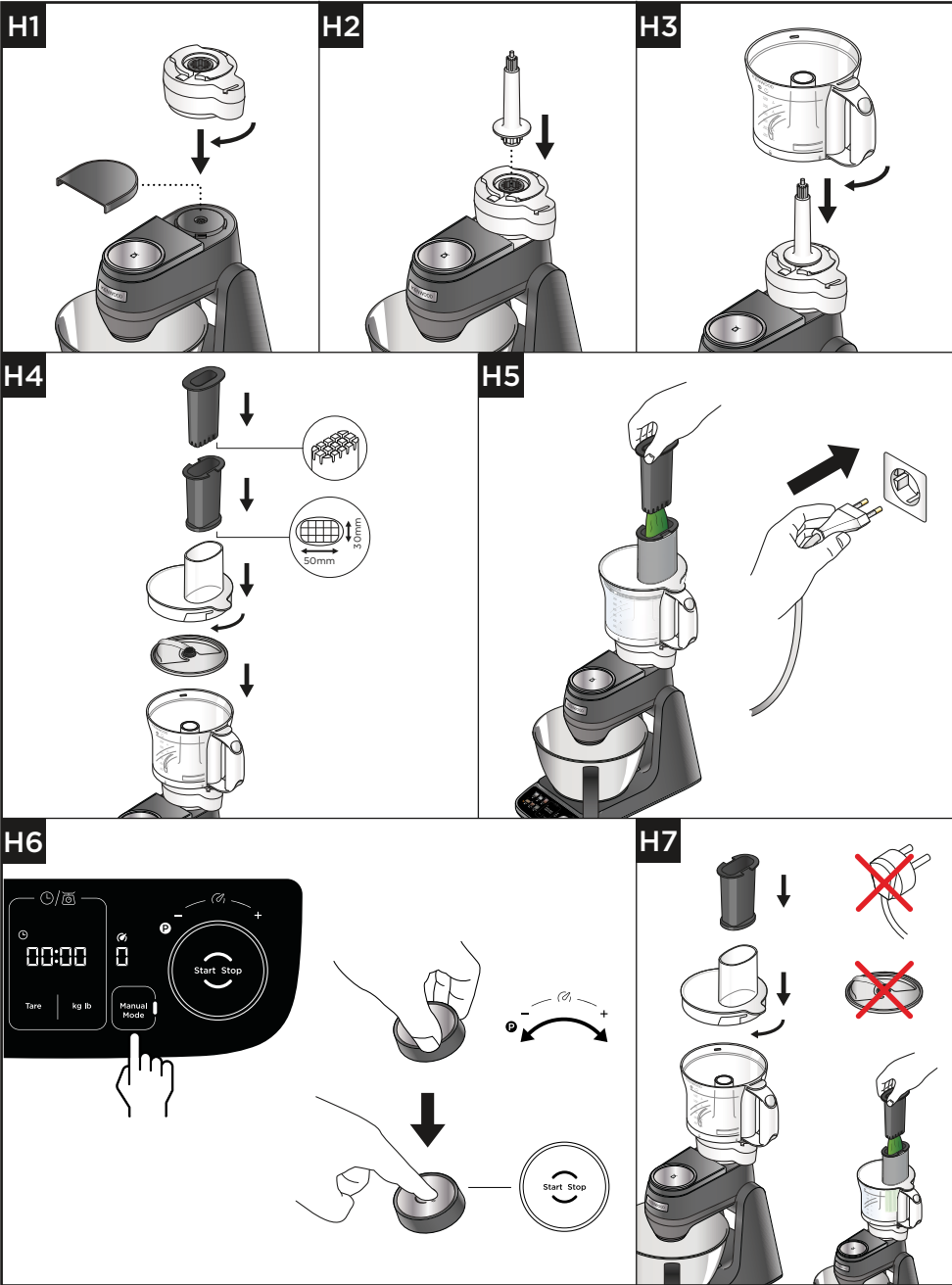
- Para obtener los mejores resultados, guarde y exprima la fruta a temperatura ambiente y haga rodar la fruta sobre una superficie de trabajo antes de exprimirla.
- Para ayudar a extraer el zumo, mueva la fruta de un lado a otro al exprimirla.
- Cuando exprima grandes cantidades de fruta, vacíe el colador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

Tabla de usos

		 (MÁX)		 (segundos)
 		20-50 g	Max (Máx)	10-20
		400 g	Max (Máx)	15-30
		250 g	Max (Máx)	5-10
		250 g	Max (Máx)	15-30
		 +  + 8°C 250 g 125 g	Max (Máx)	10
		85 ml  H ₂ O		10-20
		800 g	Min-Max (Mín-Máx)	10-20
		 +  x4 360 g	Max (Máx)	1-2
   		 Max	Max (Máx)	-
			4	
			Max (Máx)	
		1 kg	Min-3 (Mín-3)	-

Usar el corta verduras en dados (si se incluye)

Diagramas de uso e instrucciones de uso



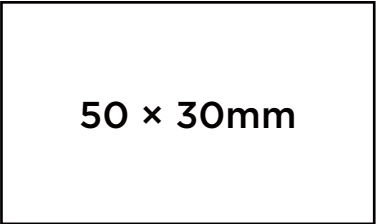
IMPORTANTE

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

- 1 Coloque la caja de engranajes sobre la salida de alta velocidad y gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien sujeta en su posición.
- 2 Ponga el eje motor sobre la caja de engranajes.
- 3 Ponga el bol sobre el eje motor, bájelo sobre la caja de engranajes y luego gire en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeto en su posición.
- 4 Coloque el disco para cortar en dados sobre el eje motor.
- 5 Ponga la tapa.
- 6 Ponga la rejilla para cortar en dados dentro del tubo de entrada de alimentos.
- 7 Ponga los alimentos en la rejilla para cortar en dados.
- 8 Enchufe el aparato.
- 9 Seleccione Manual Mode.
- 10 Seleccione la velocidad deseada (consulte la tabla de usos recomendados) y pulse el dial "Start/Stop" para comenzar. Utilice la posición de acción intermitente Pulse (P) para impulsos breves de potencia.
- 11 Use el empujador para cortar en dados para procesar alimentos a través de la rejilla para cortar en dados.
- 12 El Express Dice también se puede utilizar para preparar patatas fritas, crudités y bastones.
- 13 Ponga la rejilla para cortar en dados sin el disco para cortar en dados.
- 14 Empuje los alimentos manualmente a través de la rejilla sin encender el aparato.

Consejos y sugerencias

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



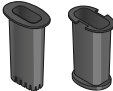
50 × 30mm

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

Nota:

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

Tabla de usos

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

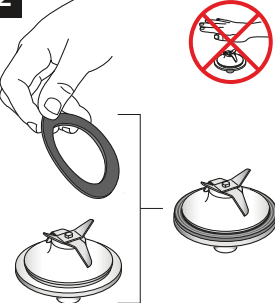
Usar el Blend Xtract 2GO (si se incluye)

Diagramas de uso e instrucciones de uso

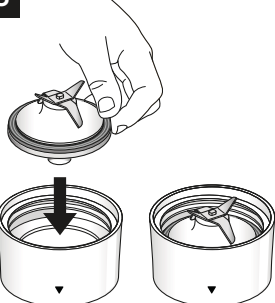
I1



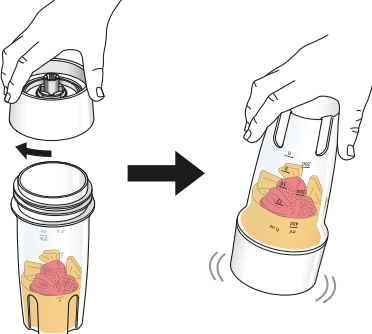
I2



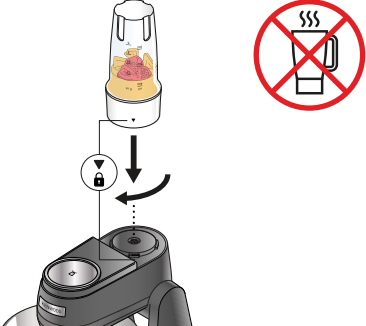
I3

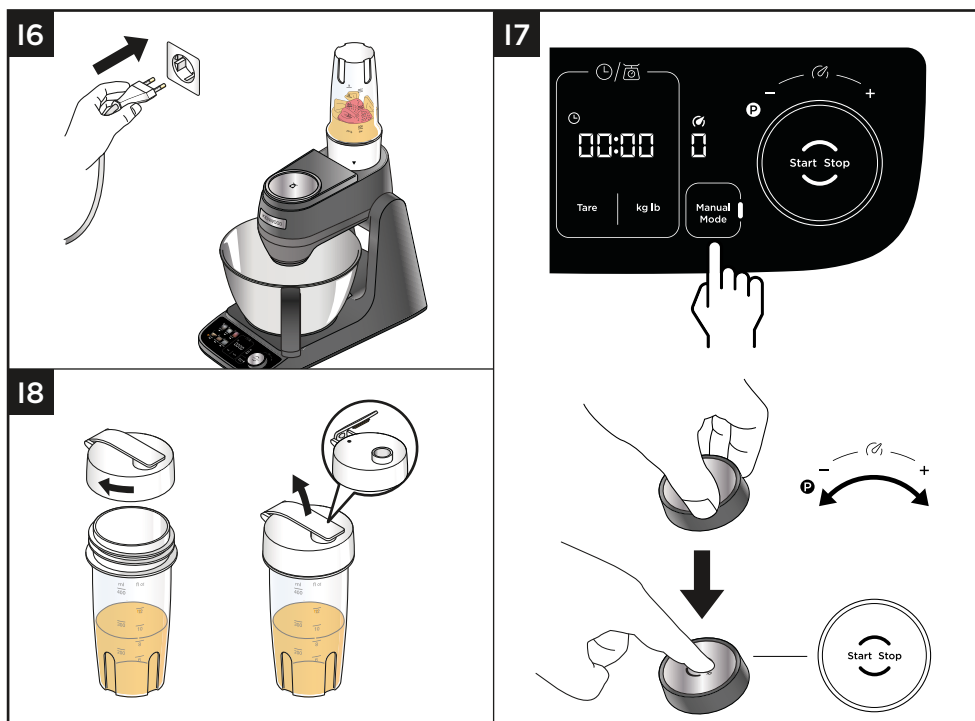


I4



I5





IMPORTANTE

- **No** mezcle ingredientes congelados sin líquido.
- Si el anillo de cierre está dañado o no está correctamente acoplado, el contenido podría derramarse.
- **Nunca** bata ingredientes congelados que hayan formado una masa sólida.
- **Nunca** bata trozos de fruta o verdura congelada que sean más grandes que dados de 3 cm x 3 cm.

- 1 Añada ingredientes a la botella hasta la marca de 400 ml.
- 2 Coloque el anillo de cierre en el conjunto de cuchillas.
- 3 Coloque el conjunto de cuchillas en la base y fíjelo en su sitio.
- 4 Gire el conjunto de cuchillas boca abajo y bájelo dentro de la botella.
- 5 Enrosque el conjunto de cuchillas en la botella a mano hasta que quede bien apretado.
- 6 Coloque el Blend-Xtract 2GO sobre la salida y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para fijarlo firmemente.
- 7 Enchufe el aparato.
- 8 Seleccione Manual Mode.
- 9 Seleccione la velocidad deseada (consulte la tabla de usos recomendados) y pulse el dial "Start/Stop" para comenzar. Utilice la posición de acción intermitente Pulse (P) para impulsos breves de potencia.

Consejos y sugerencias

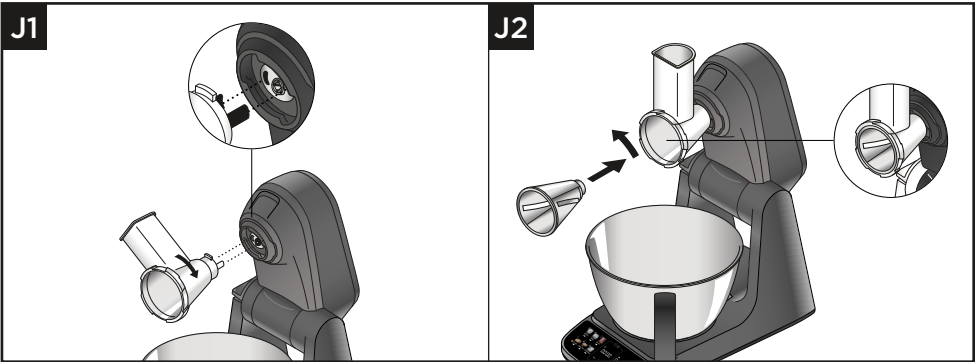
- Observe que cuando la botella se llena hasta la capacidad máxima (400 ml), equivale aproximadamente a dos raciones.
- Para un mejor resultado del proceso de mezclado, añada siempre el hielo/los ingredientes congelados a la botella en primer lugar.
- Cuando su bebida haya alcanzado la consistencia deseada, puede usar el botón de acción intermitente “P” para asegurarse de que todos los ingredientes estén bien mezclados.
- Si no tiene intención de consumir su bebida inmediatamente, consérvela en la nevera.
- Compruebe que su bebida sea lo suficientemente fina como para poder beberla de la tapa dosificadora. Para hacer que una bebida sea menos espesa, añada más líquido.
- Después del mezclado, es posible que algunas bebidas no estén completamente suaves debido a semillas o a la naturaleza fibrosa de los ingredientes.
- Algunas bebidas podrían separarse si reposan, por lo tanto, es mejor beberlas al instante. Las bebidas que se hayan separado deben agitarse antes de beberlas.
- Cuando la tapa dosificadora esté acoplada, mantenga la botella siempre en posición vertical.

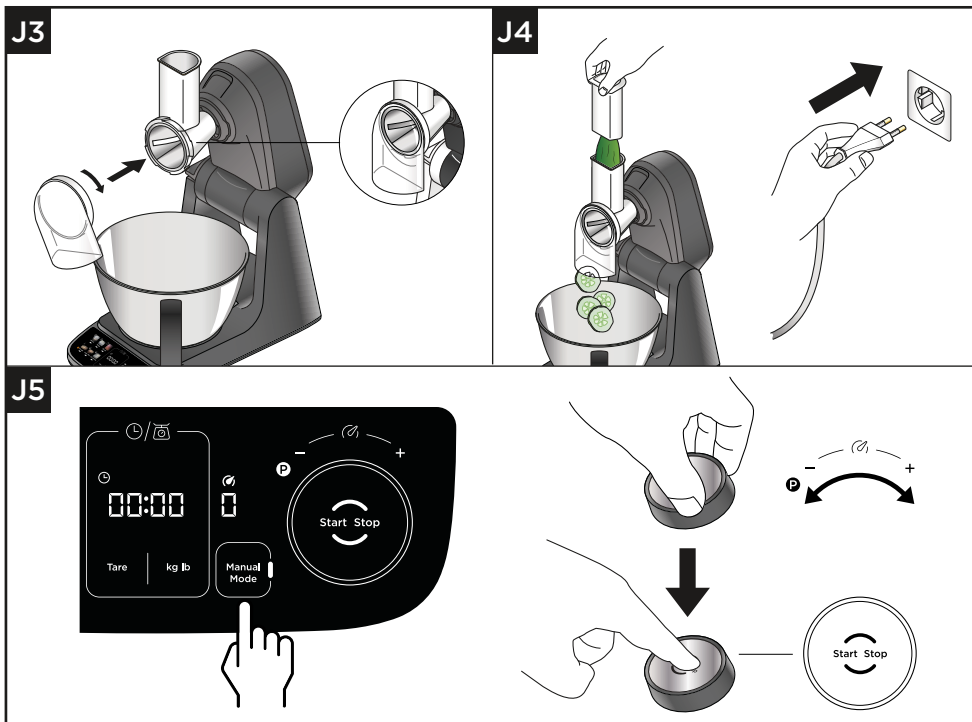
Tabla de usos

	 (MÁX)		 (segundos)
 4-8°C	400 ml	Max (Máx)	30-60
 	400 ml	Max (Máx)	15-30

Usar el cortador giratorio (si se incluye)

Diagramas de uso e instrucciones de uso





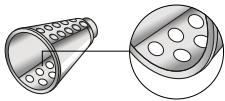
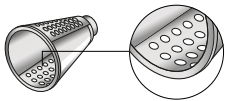
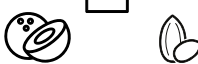
IMPORTANTE

- Maneje los conos de corte con mucho cuidado ya que están muy afilados..
- **No** toque las piezas móviles.
- Si ya está colocado, quite el protector del gancho de amasar o el protector del buje de los utensilios antes de montar el accesorio.

- 1 Levante el cabezal del robot de cocina. Compruebe que las tapas de ambas tomas estén acopladas.
- 2 Con el cuerpo del accesorio en la posición mostrada, alinee las lengüetas de posicionamiento al final del accesorio con las ranuras correspondientes en la salida de transmisión.
- 3 Coloque el cono deseado y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj para fijarlo en su posición.
- 4 Acople el retenedor del cono; alinee la muesca con el corte en el cuerpo. Gire en el sentido de las agujas del reloj para fijarlo en su posición.
- 5 Coloque el bol para mezclas o ponga un bol adecuado debajo de la salida.
- 6 Ponga los alimentos en el tubo de entrada de alimentos.
- 7 Enchufe el aparato.
- 8 Seleccione Manual Mode.
- 9 Seleccione la velocidad MAX. Empuje suavemente hacia abajo con el empujador de alimentos.

Nota: el empujador solo encajará de una forma.

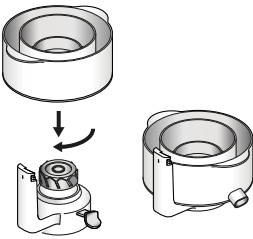
Tabla de usos

		 (MÁX)		 (segundos)
		1 kg	Max (Máx)	2-3
				
				

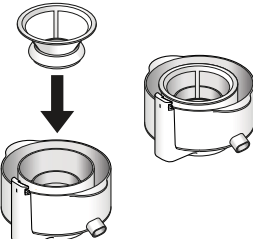
Usar la licuadora (si se incluye)

Diagramas de uso e instrucciones de uso

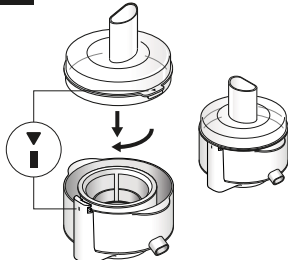
K1



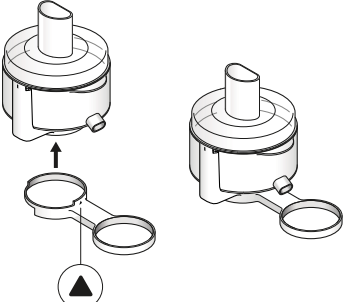
K2



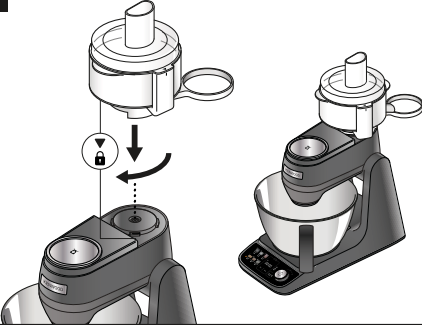
K3



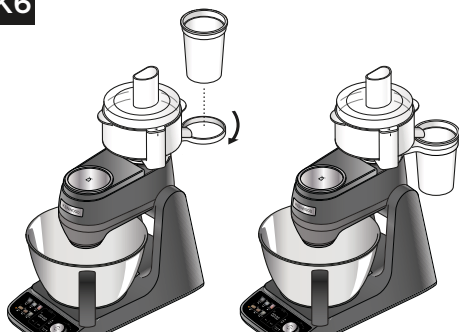
K4



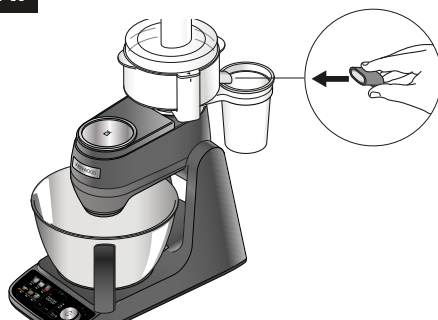
K5



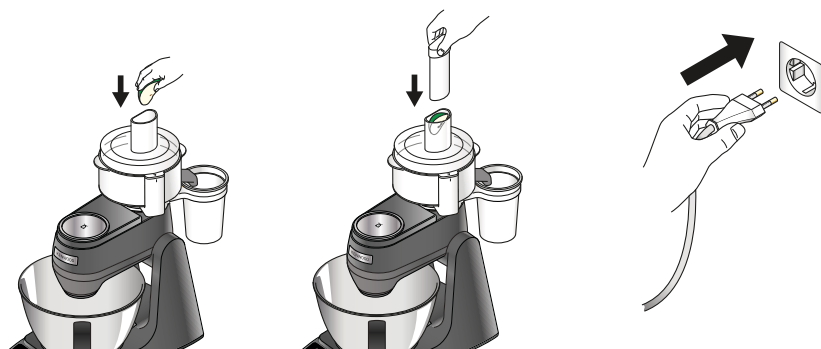
K6



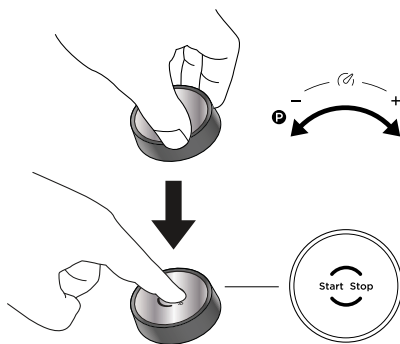
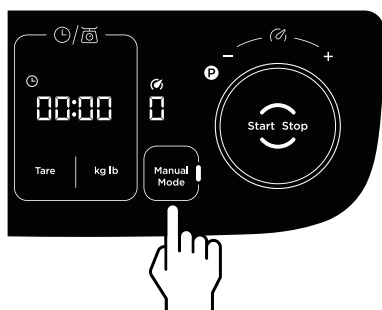
K7



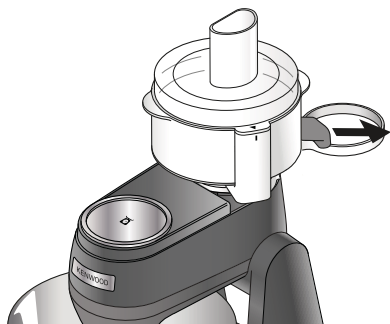
K8



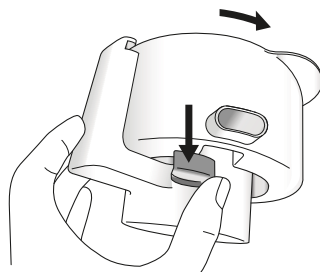
K9



K10



K11



IMPORTANTE

- Si el exprimidor empieza a vibrar, desconecte el aparato y vacíe la pulpa del filtro (el exprimidor vibra si la pulpa no está distribuida uniformemente).
- Algunos alimentos muy duros pueden hacer que su accesorio vaya más lento o que se pare. Si esto sucede, desconecte el aparato y limpie el filtro.
- Desconecte y vacíe los depósitos de la pulpa y del zumo regularmente durante el uso.

- 1 Coloque el depósito de la pulpa en la unidad base y gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien sujeto en su posición. Cuando esté correctamente acoplado, la boca de salida del zumo debe estar situada por encima de la palanca para soltar el depósito de la pulpa.
- 2 Acople el filtro y empuje firmemente para que encaje en su posición.
- 3 Coloque la tapa sobre el depósito de la pulpa y gírela en el sentido de las agujas del reloj para alinear la flecha ▼ de la tapa con la marca I de la unidad base.
- 4 Coloque el soporte del vaso sobre la parte inferior del accesorio; la flecha ▲ que hay en el soporte del vaso debe señalar hacia arriba y quedar alineada con la boca de salida del zumo.
- 5 Mientras sostiene el soporte del vaso, acople el accesorio a la salida alineando el pico vertedor por encima de la esquina del robot y luego gire en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeto en su posición.
- 6 Para colocar el vaso, gire el soporte lejos del pico vertedor y luego ponga el vaso en el soporte. Gire el vaso de forma que quede situado debajo de la boca de salida del zumo.
- 7 Empuje el pico vertedor para que quede bien sujeto.
- 8 Corte la comida para que encaje bien en el tubo de entrada de alimentos.
- 9 Enchufe el aparato.
- 10 Seleccione Manual Mode.
- 11 Seleccione la velocidad deseada (consulte la tabla de usos recomendados) y pulse el dial "Start/Stop" para comenzar.
- 12 Ponga los alimentos en el tubo de entrada de alimentos. Empuje de manera uniforme con el empujador. Nunca introduzca los dedos en el tubo de entrada de alimentos.

Consejos y sugerencias

- Cítricos: para obtener mejores resultados, use el exprimidor de cítricos que está disponible por separado.
- Introduzca los alimentos blandos lentamente para extraer el máximo zumo posible.
- Quite los huesos (ciruelas, melocotones, cerezas, etc.).
- Quite las pieles duras (melones, piñas, pepinos, etc.).
- Los alimentos de piel blanda y otros alimentos solo hay que lavarlos (p. ej., manzanas, peras, zanahorias, espinacas, uvas, fresas, apio, etc.).

Recomendaciones de salud

- Para conservar las vitaminas, beba el zumo lo antes posible.
- Si tiene que guardar el zumo durante unas horas, póngalo en el frigorífico y añada unas gotas de zumo de limón para mantenerlo fresco.
- No beba más de 3 vasos de zumo de 230 ml al día, a no ser que esté acostumbrado.
- Diluya los zumos para los niños con una cantidad equivalente de agua.
- El zumo de verduras verde oscuro (brócoli, espinacas, etc.) o de verduras rojo oscuro (remolacha, col lombarda, etc.) es muy fuerte, por lo que debe diluirse siempre.

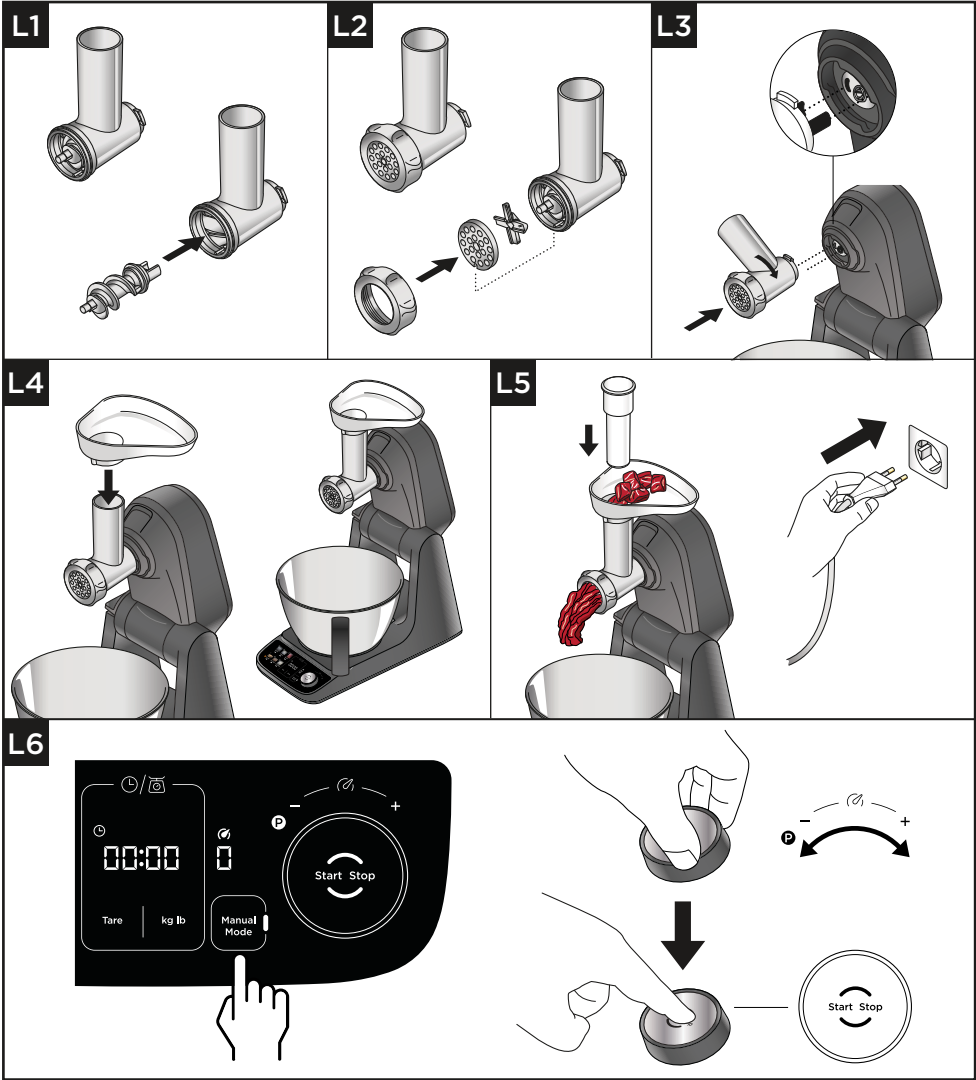
- Los zumos de fruta son ricos en fructosa (azúcar procedente de la fruta), por lo que las personas diabéticas o con niveles bajos de azúcar en sangre deben evitar beber demasiado zumo.

Tabla de usos

		 (MÁX)		 (segundos)
	 2.5 x 4 cm	500 g	Max (Máx)	30-60
	  1/4	500 g	Max (Máx)	30-60
	  1/8	500 g	Max (Máx)	30-60
	 	500 g	Max (Máx)	30-60

Usar la picadora de carne (si se incluye)

Diagramas de uso e instrucciones de uso



IMPORTANTE

- Descongele completamente los alimentos congelados antes de picarlos.
- **Asegúrese** siempre de que la carne no contenga huesos, piel, etc., antes de picarla.
- Si ya está colocado, quite el protector del gancho de amasar o el protector del buje de los utensilios antes de montar el accesorio.

Montar la picadora de carne

- 1 Coloque el eje espiral dentro del cuerpo.
- 2 Coloque la cuchilla; asegúrese de que esté colocada correctamente con el lado cortante hacia fuera.
- 3 Coloque una pantalla; alinee el vástago con el agujero.
- 4 Ajuste la tuerca de cierre sin apretar demasiado.

Usar la picadora de carne

- 1 Levante el cabezal de la mezcladora. Asegúrese de que la tapa de la salida de alta velocidad está colocada.
- 2 Con el accesorio en la posición mostrada, alinee las lengüetas de posicionamiento al final del eje espiral con las ranuras correspondientes en la salida de transmisión.
- 3 Presione el accesorio dentro la salida y gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien ajustado en su posición.
- 4 Apriete la tuerca de cierre manualmente.
- 5 Coloque la bandeja.
- 6 Corte la carne y el pescado en tiras de 2,5 cm de ancho.
- 7 Enchufe el aparato.
- 8 Seleccione Manual Mode.
- 9 Seleccione la velocidad MAX. Pulse el dial "Start/Stop" para comenzar.
- 10 Con el empujador, vaya introduciendo la comida despacio, trozo a trozo.

Tabla de usos

		 (MÁX)	 (Minutos)	
 	 2.5 cm 	-	10	Max (Máx)
    		-	10	Max (Máx)

Servicio técnico y atención al cliente

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



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

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

Guía de solución de problemas

Problema	Causa	Solución
El aparato se ha detenido durante el funcionamiento.	No hay corriente eléctrica.	Compruebe que el aparato esté enchufado.
	El aparato está sobrecargado/se han sobrepasado las capacidades máximas.	Gire el control de velocidad hacia la posición de apagado, espere unos pocos segundos y vuelva a seleccionar la velocidad. El aparato debería reanudar el funcionamiento inmediatamente. Revise las capacidades máximas en la "Tabla de usos recomendados".
	Las tapas de las salidas no están colocadas o se han desbloqueado.	Compruebe que la/s tapa/s de la/s salida/s esté/n correctamente acoplada/s.
Los accesorios de alta velocidad no funcionan.	El accesorio no está acoplado o no se ha fijado correctamente.	Compruebe que el accesorio esté correctamente fijado.
Movimiento en la encimera.	Los pies de la parte inferior de la unidad están húmedos o sucios.	Compruebe regularmente que los pies estén limpios y secos.
Se sale algo de comida a través de la unidad de cuchillas del Blend-Xtract 2Go o el molinillo.	Falta el anillo de cierre. El anillo de cierre no está acoplado correctamente. El anillo de cierre está dañado.	Compruebe que el anillo de cierre esté acoplado correctamente y que no esté dañado. Para conseguir un anillo de cierre de repuesto, consulte la sección "Servicio técnico y atención al cliente".

Català

● Informació important sobre seguretat	242-245
● Cura i neteja	246-247
● Llista de peces	248-250
● Posar i treure les tapes de les sortides	251
○ Diagrames d'ús i instruccions d'ús	251
● Ús de la picadora/molinet (si s'hi inclou)	252-253
○ Diagrames d'ús i instruccions d'ús	252-253
○ Taula d'usos	253
● Ús del molinet triturador (si s'hi inclou)	254-255
○ Diagrames d'ús i instruccions d'ús	254-255
○ Taula d'usos	255
● Ús del processador d'aliments i l'esprenedor de cítrics (si s'hi inclou)	256-259
○ Diagrames d'ús i instruccions d'ús	256-258
○ Taula d'usos	259
● Ús del tallaverdures a daus (si s'hi inclou)	260-262
○ Diagrames d'ús i instruccions d'ús	260-262
○ Taula d'usos	262
● Ús del Blend-Xtract 2GO (si s'hi inclou)	263-265
○ Diagrames d'ús i instruccions d'ús	263-265
○ Taula d'usos	265
● Ús del tallador giratori (si s'hi inclou)	265-267
○ Diagrames d'ús i instruccions d'ús	265-266
○ Taula d'usos	267
● Ús de la liquadora (si s'hi inclou)	267-270
○ Diagrames d'ús i instruccions d'ús	267-270
○ Taula d'usos	270
● Ús de la picadora de carn (si s'hi inclou)	271-272
○ Diagrames d'ús i instruccions d'ús	271-272
○ Taula d'usos	272
● Servei tècnic i atenció al client	273
● Resolució de problemes	274

Informació important sobre seguretat

- Llegiu atentament aquestes instruccions i conserveu-les per a futures consultes.
- Abans d'utilitzar aquest aparell per primera vegada, traieu tots els embalatges i les fundes protectores de plàstic de les fulles. Per netejar les peces, consulteu "Neteja" (consulteu la taula **M**).
- Si l'endoll o el cable estan danyats, per raons de seguretat, han de ser substituïts per Kenwood o per un tècnic autoritzat per Kenwood per tal d'evitar possibles riscos.
- Apagueu l'aparell i desendol-leu-lo:
 - abans d'acoblar o treure les tapes de les sortides/estris/accessoris;
 - després del seu ús i quan no l'utilitzeu;
 - abans de netejar-lo.
- Desconnecteu sempre l'aparell de la font d'alimentació si el deixeu sense vigilància i abans de muntar-lo, desmuntar-lo o netejar-lo.
- Aneu amb compte quan manipuleu les fulles afilades, quan buideu els recipients i durant la neteja.
- No sobrepassu mai les quantitats i les velocitats màximes indicades a la taula d'usos recomanats.
- **No** feu funcionar l'aparell durant més temps del que s'especifica a continuació sense un període de descans. Si el feu servir de manera contínua durant períodes de temps més llargs, podeu danyar l'aparell.

Funció/accessori	Temps màxim de funcionament	Període de descans entre els funcionaments
Batedora de got/ Blend-Xtract 2GO	60 segons	Desendol-leu l'aparell i deixeu-lo refredar durant 15 minuts
Picadora/molinet	30 segons	
Molinet triturador	90 segons	
Picadora de carn	10 min	

- Mantingueu els dits allunyats de les peces mòbils i dels accessoris acoblats. No fiqueu mai la mà ni els dits al mecanisme de frontissa.
- **No** deixeu **mai** el robot de cuina sense vigilància quan estigui en funcionament.
- **No** utilitzeu **mai** un accessori danyat. Feu-lo revisar o reparar: consulteu la secció "Servei tècnic i atenció al client".
- **No** deixeu **mai** que el cable quedi penjant d'un lloc on un nen pugui agafar-lo.
- **No** deixeu **mai** que la unitat de potència, el cable o l'endoll es mullin.
- **Comproveu** que no hi hagi estris del bol acoblats o guardats al bol quan utilitzeu les sortides de transmissió.
- **No** utilitzeu **mai** un accessori no autoritzat ni més d'un accessori alhora.
- Aneu amb compte quan aixequu aquest aparell. Assegureu-vos que el capçal estigui correctament fixat en posició baixada i que el bol, els estris, les tapes de les sortides i el cable estiguin fixos abans d'aixecar-lo.
- **No** mogueu ni aixequu el capçal de la batedora amb un accessori acoblat, ja que això podria afectar l'estabilitat del robot de cuina.
- **No** poseu l'aparell en funcionament a prop de la vora del taulell.
- Un mal ús de l'aparell pot provocar lesions.

- Aquest aparell no el poden fer servir els nens. Mantingueu l'aparell i el cable fora de l'abast dels nens.
- Cal vigilar els nens per assegurar-se que no juguin amb l'aparell.
- Aquest aparell el poden fer servir persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements sempre que estiguin supervisats o hagin rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i comprenguin els perills a què s'exposen.
- Utilitzeu l'aparell només per a l'ús previst. Kenwood no assumirà cap responsabilitat si l'aparell es fa servir per a un ús inadequat o si no se segueixen aquestes instruccions.

Seguretat general dels accessoris

-  **NO** processeu ingredients calents.
- **RISC DE CREMADES:** Els líquids calents poden sortir expulsats de l'aparell per una emissió de vapor sobtada i cal deixar que es refredin a temperatura ambient abans de posar-los al bol del processador d'aliments, al molinet, al got o abans de barrejar-los.
- Mantingueu les mans i els estris fora de la batidora de got i del bol del processador d'aliments mentre l'aparell estigui connectat a la font d'alimentació.
- L'aparell no funcionarà si els accessoris no estan acoblats correctament.
- No es recomana processar espècies dures, ja que podrien danyar les peces de plàstic.
- La potència nominal es basa en l'accessori picadora/molinet compacte. És possible que altres accessoris requereixin menys potència.
- Si quan utilitzeu un accessori, l'aparell vibra en excés, reduïu la velocitat o atureu el robot i traieu una part del contingut.
- Aquests accessoris **s'espallaran** i poden causar lesions si el mecanisme d'enclavament se sotmet a una força excessiva.

Accessori Blend-Xtract 2GO

- **No** acobieu mai la unitat de fulles a la unitat de potència sense que l'ampolla estigui col·locada.
- Utilitzeu l'ampolla únicament amb el conjunt de fulles subministrat.
- **No** feu servir mai l'accessori buit.
- Elaboració de smoothies: no barregeu mai ingredients congelats que hagin format una massa sòlida durant la congelació; trossegeu-los abans d'afegir-los a l'ampolla.
- **No** processeu espècies com ara claus d'olor, anet i llavors de comí, ja que podrien danyar les peces de plàstic.
- **No** bateu mai quantitats superiors a la capacitat màxima indicada en l'ampolla (o menys per a líquids escumosos com els batuts).
- **No** tritureu **mai** trossos de fruita o verdura congelada que siguin més grans que daus de 3 cm x 3 cm.
-  **L'ampolla només es pot fer servir amb ingredients freds. No processeu ingredients calents.**
- **No** begueu mai cap líquid calent de l'ampolla.
- Quan begueu per la tapa, comproveu que la beguda sigui homogènia. Potser calgui fer alguns experiments per aconseguir el resultat desitjat, especialment quan es processen aliments fermes o verds, ja que alguns ingredients poden quedar sense processar.

- **No** barregeu ingredients congelats ni glaçons sense líquid.
- Quan afegiu ingredients congelats (és a dir, fruita congelada, iogurt congelat, gelat o gel) no barregeu més de 60 g o 3 glaçons.
- **No** barregeu **mai** ingredients secs (p. ex., espècies o fruites seques) ni feu funcionar la batedora de got quan estigui buida.
- Alguns líquids augmenten de volum i produeixen escuma durant el procés de barreja, p. ex., la llet; per tant, no ompliu massa la batedora i assegureu-vos que el conjunt de fulles estigui col·locat correctament.

Processador d'aliments

- **No** utilitzeu la tapa per fer funcionar el processador, utilitzeu sempre el control de velocitat.
- Abans de treure la tapa del bol del processador d'aliments, apagueu l'aparell i espereu fins que la fulla o els discos s'hagin aturat completament.
- La fulla i els discos són molt afilats, manipuleu-los amb cura. **Agafeu-los sempre per la nansa a la part superior, lluny de la vora tallant, tant durant la manipulació com durant la neteja.**
- **Quan talleu o ratlleu aliments, no deixeu que el bol s'ompli fins a l'alçada del disc de tall: buideu-lo regularment.**
- **No** sobrepassu el nivell de capacitat "MAX" marcat al bol.
- Traieu **sempre** la fulla abans d'abocar el contingut del bol.
- **No** utilitzeu **mai** els dits per empènyer els aliments cap avall pel tub d'alimentació. Utilitzeu sempre l'empenyedador subministrat.

Tallaverdures a daus

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

Picadora de carn

- Traieu el protector d'estris abans d'utilitzar l'accessori picadora de carn.
- Assegureu-vos **sempre** que la carn no contingui ossos, pell, etc., abans de picar-la.
- Descongeleu completament els aliments congelats abans de picar-los.
- Quan piqueu fruites seques, poseu-ne només unes quantes cada vegada i deixeu que l'hèlix les reculli abans d'afegir-ne més.
- Utilitzeu **sempre** l'empenyedador de la picadora subministrat. No fiquen mai els dits ni els estris al tub d'alimentació.
- **Advertiment:** la fulla és molt afilada, manipuleu-la amb cura tant durant l'ús com durant la neteja.
- **Assegureu-vos** que l'accessori estigui ben fixat en la seva posició abans d'encendre l'aparell.

- **No** renteu cap peça al rentaplats. No utilitzeu mai una solució de sosa.
- Netegeu les pantalles amb oli vegetal i després emboliqueu-les en paper vegetal per evitar que es descolorin/oxidin.

Liquidadora

- **No** utilitzeu la liquidadora si el filtre, la tapa o el bol estan danyats o tenen esquerdes visibles.
- Les fulles a la base del filtre són molt afilades; aneu amb compte a l'hora de manipular i netejar el filtre.
- Abans de treure la tapa, apagueu l'aparell i espereu que el filtre s'aturi.
- Utilitzeu únicament l'empenyedador subministrat. No fiqueu mai els dits al tub d'alimentació. Desendolieu l'aparell abans de desobstruir el tub d'alimentació.
- Si en utilitzar aquest accessori, l'aparell vibra en excés, ajusteu la velocitat o atureu l'aparell, desendolieu-lo i traieu qualsevol resta de polpa del tambor (la liquidadora vibra si la polpa no està distribuïda de manera uniforme).

Picadora i molinet triturador

- **No** toqueu les fulles afilades. Mantingueu el conjunt de fulles fora de l'abast dels nens.
- Abans de treure el molinet del robot:
 - apagueu l'aparell;
 - espereu fins que les fulles s'hagin aturat completament;
 - aneu amb compte de no desenroscar el vas/la tapa del conjunt de fulles.
- Utilitzeu el vas/la tapa i el conjunt de fulles únicament amb la base subministrada.
- **No** acobleu **mai** el conjunt de fulles a l'aparell sense que el vas/la tapa estiguin col·locats.
- **No** processeu espècies dures com ara arrel de cúrcuma seca, ja que podrien danyar la fulla.

Tallador giratori

- Traieu el protector d'estris abans d'utilitzar l'accessori.
- **No** fiqueu **mai** els dits al tub d'alimentació. Utilitzeu únicament l'empenyedador subministrat amb el tallador giratori.
- **No** feu servir una força excessiva per empènyer els aliments pel tub d'alimentació, ja que podríeu danyar l'accessori.
- Manipuleu els cons de tall amb cura, ja que són molt afilats.

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

Consumo de energía

- Amb el control de velocitat a la posició "O" - Canvi automàtic al mode apagat "OFF": no aplicable.
 - Si el motor funciona de forma contínua, s'apagarà per protegir-lo després d'uns 30 minuts. Després de 20 minuts més, el producte passarà al mode apagat "OFF".
 - Potencia del modo apagado: $\leq 0,3$ W.

Cura i neteja

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

Unitat de potència

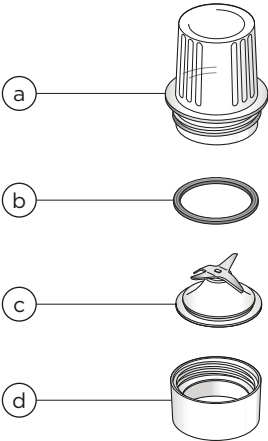
- Netegeu-la amb un drap humit i després eixugueu-la bé
- No la submergiu mai en aigua ni utilitzeu productes abrasius.
- Assegureu-vos que els peus a la base de la batedora estiguin nets.

M	

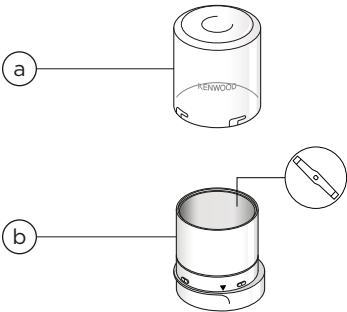
Llista de parts

* Si s'hi inclou

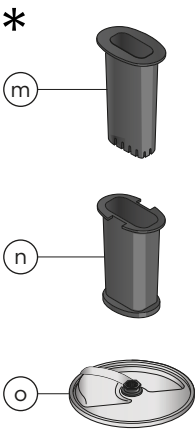
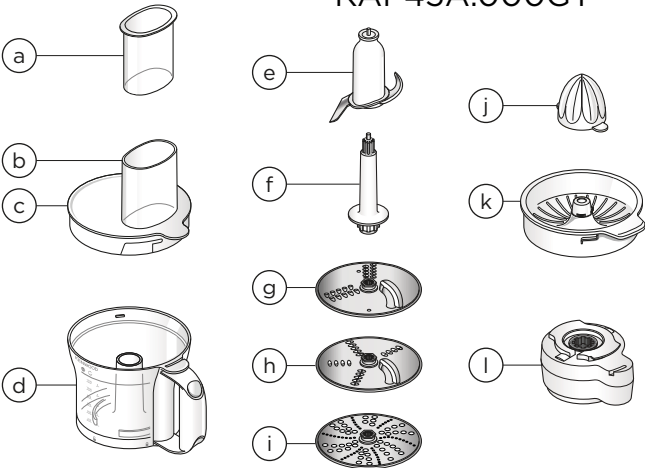
*KAP10A.000GY



*KAP30A.000GY



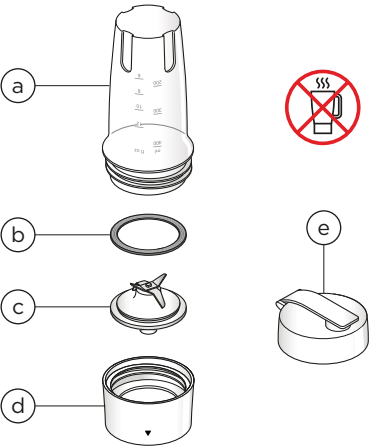
*KAP45A.000GY



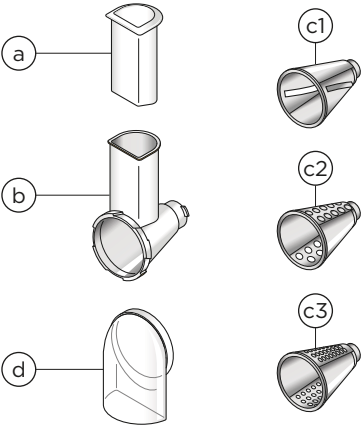
Llista de parts (continuació)

* Si s'hi inclou

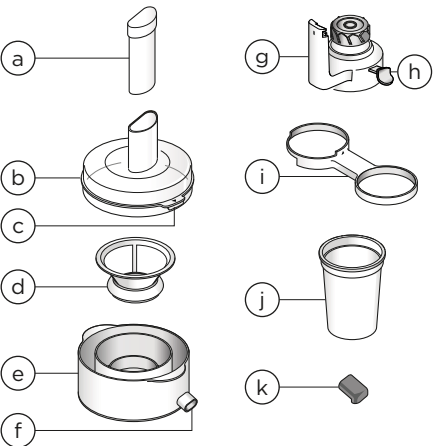
***KAP50A.000GY**



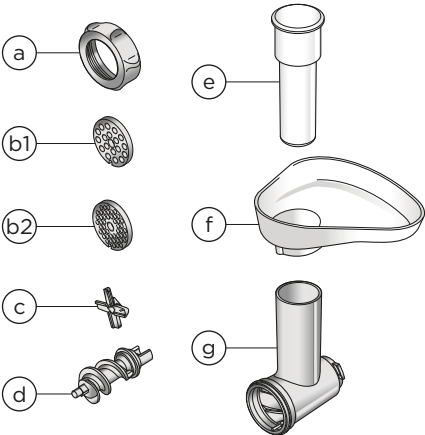
***KAP70A.000GY**



***KAP80A.000GY**



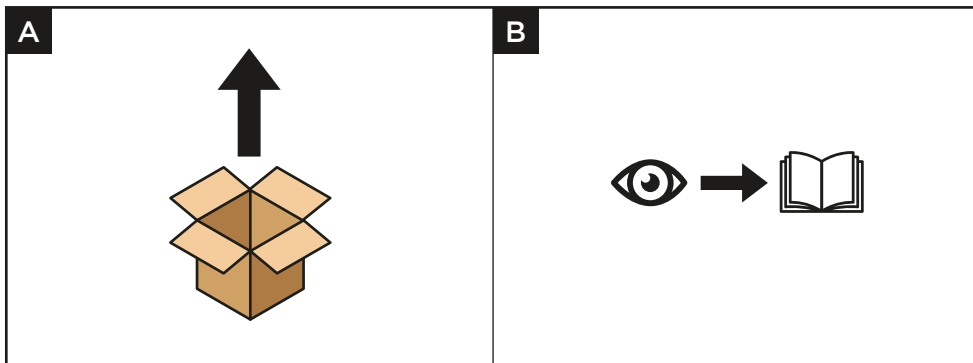
***KAP90A.000GY**



- 1 Picadora/molinet (KAP10A.000GY)**
 - a. Vas
 - b. Anell de segellat
 - c. Unitat de fulles
 - d. Base
- 2 Molinet triturador (KAP30A.000GY)**
 - a. Tapa
 - b. Conjunt de fulles del molinet
- 3 Processador d'aliments i l'espremedor de cítrics (KAP45A.000GY)**
 - a. Empenyedor
 - b. Tub d'alimentació
 - c. Tapa
 - d. Bol
 - e. Fulla
 - f. Eix motor
 - g. Disc tallador/ratllador gruixut
 - h. Disc tallador/ratllador fi
 - i. Disc ratllador extrafi
 - j. Con
 - k. Colador
 - l. Caixa d'engranatges

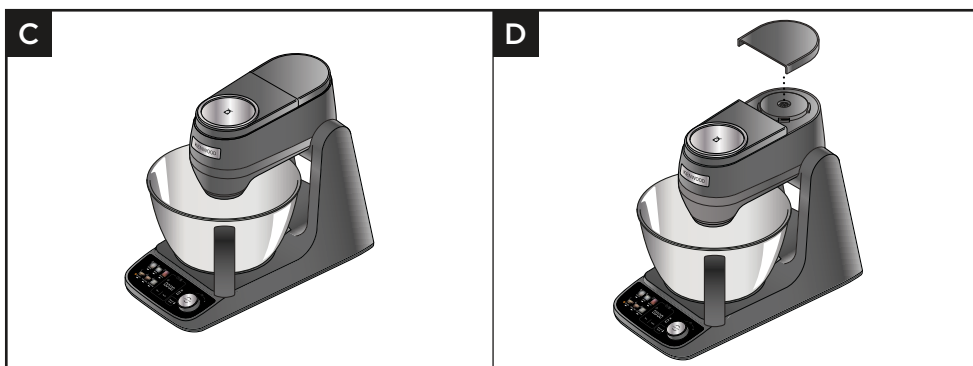
Tallaverdures a daus (si s'hi inclou)

 - m. Empenyedor per tallar a daus
 - n. Reixeta per tallar a daus
 - o. Disc per tallar a daus
- 4 Blend-Xtract 2GO (KAP50A.000GY)**
 - a. Ampolla
 - b. Anell de segellat
 - c. Conjunt de fulles
 - d. Base
 - e. Tapa dosificadora
- 5 Tallador giratori (KAP70A.000GY)**
 - a. Empenyedor
 - b. Cos i tub d'alimentació
 - c. Con de tall
 - c1. Tallar a rodanxes
 - c2. Ratllar gruixut
 - c3. Ratllar fi
 - d. Protecció/retenidor del con
- 6 Liquidadora (KAP80A.000GY)**
 - a. Empenyedor
 - b. Tapa
 - c. Llengüeta d'enclavament de la tapa
 - d. Filtre
 - e. Dipòsit de la polpa
 - f. Boca de sortida del suc (broc abocador)
 - g. Unitat base
 - h. Palanca per alliberar el dipòsit de la polpa
 - i. Suport del got
 - j. Got
 - k. Broc abocador
- 7 Picadora de carn (KAP90A.000GY)**
 - a. Femella de tancament
 - b. Pantalles
 - b1. Pantalla mitjana (si s'hi inclou)
 - b2. Pantalla gruixuda (si s'hi inclou)
 - c. Fulla
 - d. Hèlix
 - e. Empenyedor
 - f. Safata
 - g. Cos



Posar i treure la tapa de la sortida

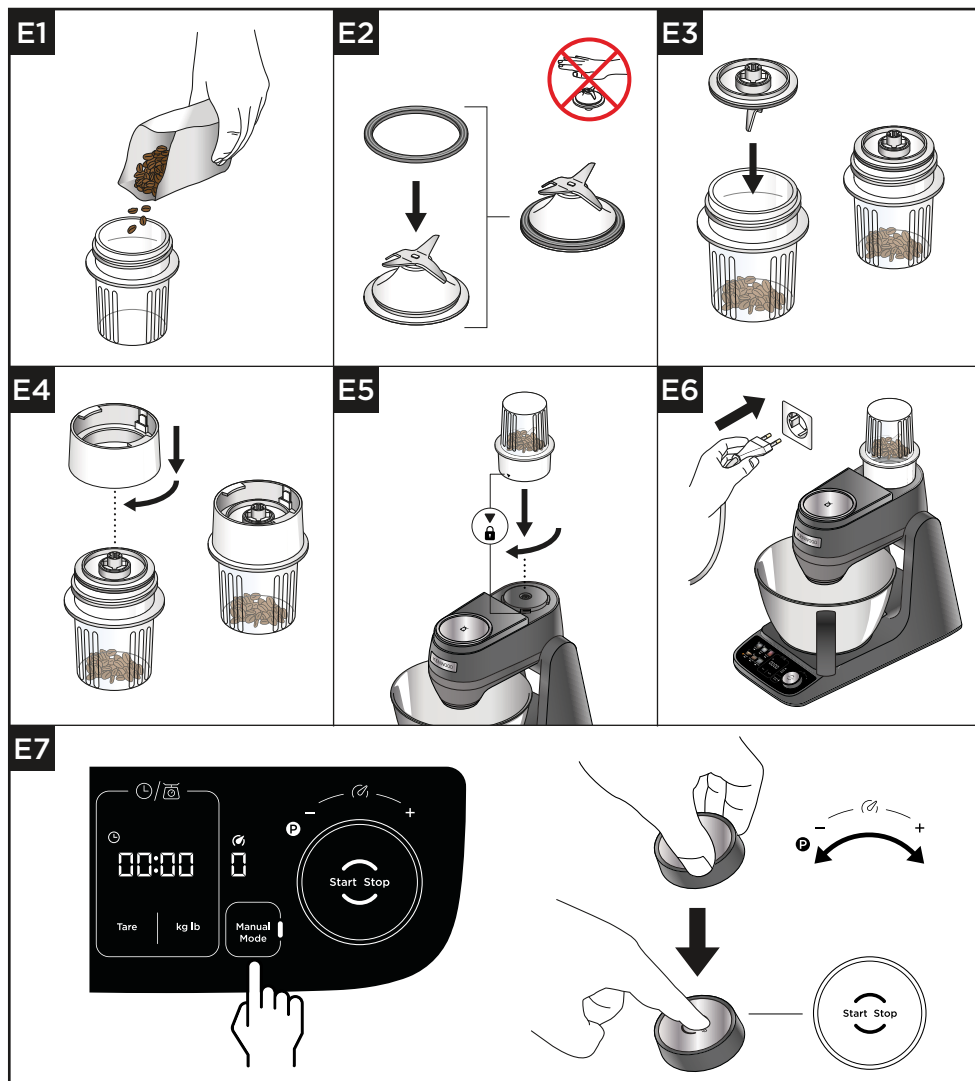
Diagrames d'ús i instruccions d'ús



- 1 Traieu la tapa de la sortida de velocitat alta.

Ús de la picadora/molinet (si s'hi inclou)

Diagrames d'ús i instruccions d'ús



IMPORTANT

- **No** processeu ingredients calents; deixeu que es refredin abans de processar-los.
- No es recomana processar espècies, ja que podrien danyar les peces de plàstic.

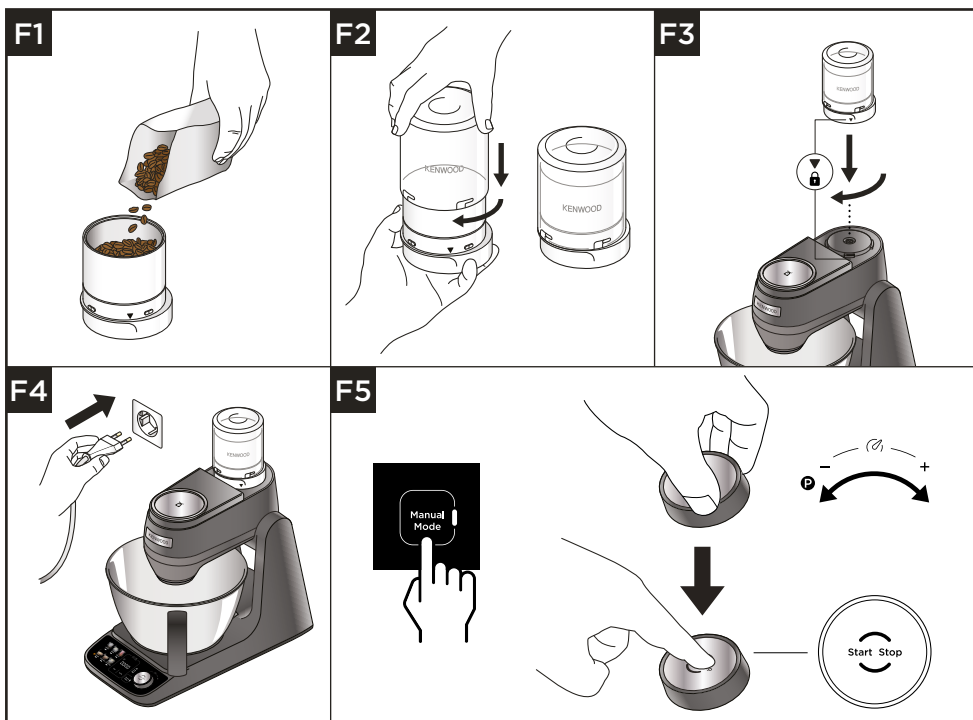
- 1 Poseu els ingredients al vas.
- 2 Comproveu que l'anell de segellat estigui correctament acoblat a la unitat de fulles. Si l'anell de segellat no està correctament acoblat, el contingut podria degotar.
- 3 Gireu la unitat de fulles cap per avall. Poseu-lo dins del vas, amb les fulles cap avall.
- 4 Enrosqueu la base al vas fins que estigui ben ajustada.
- 5 Poseu el molinet sobre la sortida amb la fletxa que hi ha a la base del molinet cap a la part posterior de l'aparell. Gireu el molinet en el sentit de les agulles del rellotge per fixar-lo fermament al seu lloc fins que les dues fletxes quedin alineades.
- 6 Endolieu l'aparell.
- 7 Seleccioneu Manual Mode (mode manual).
- 8 Seleccioneu la velocitat desitjada (consulteu la taula d'usos recomanats) i premeu el dial "Start/Stop" per començar. Utilitzeu el botó Pulse (P) per generar impulsos breus de potència.

Taula d'usos

	 MÀX		 (Segons)
	50 g	Max (Màx)	30
	50 g	Max (Màx)	30
	50 g	Max (Màx)	30

Ús del molinet triturador (si s'hi inclou)

Diagrames d'ús i instruccions d'ús



IMPORTANT

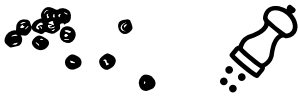
- No processeu arrel de cúrcuma seca al molinet, ja que és massa dura i podria danyar les fulles.

- 1 Poseu els ingredients dins del conjunt de fulles.
- 2 Acobieu la tapa i gireu-la en el sentit de les agulles del rellotge perquè quedi ben fixada.
- 3 Poseu el molinet sobre la sortida de velocitat alta i gireu-lo en el sentit de les agulles del rellotge perquè quedi ben fixat.
- 4 Endolieu l'aparell.
- 5 Seleccioneu Manual Mode (mode manual).
- 6 Seleccioneu la velocitat desitjada (consulteu la taula d'usos recomanats) i premeu el dial "Start/Stop" per començar. Utilitzeu el botó Pulse (P) per generar impulsos breus de potència.

Consells i suggeriments

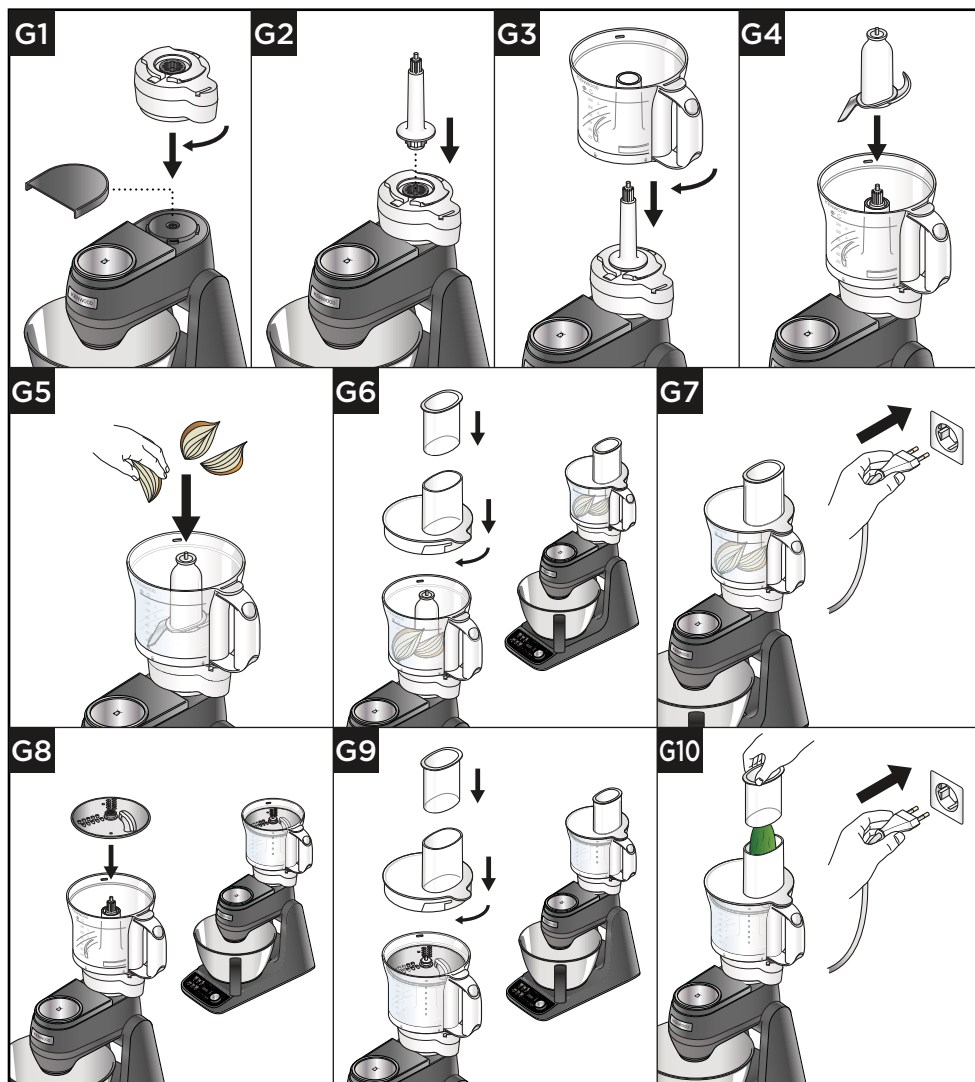
- Per obtenir un resultat òptim, quan processeu espècies, no processeu més de 50 g alhora.
- Les espècies senceres conserven el seu sabor durant molt més temps que les espècies mòltes, per això, és millor moldre una quantitat petita fresca cada vegada per conservar el sabor.
- És millor torrar les espècies senceres abans de moldre-les perquè alliberin el màxim sabor i els olis essencials.
- Tal·leu el gingebre i el coco en trossos petits abans de processar-los.

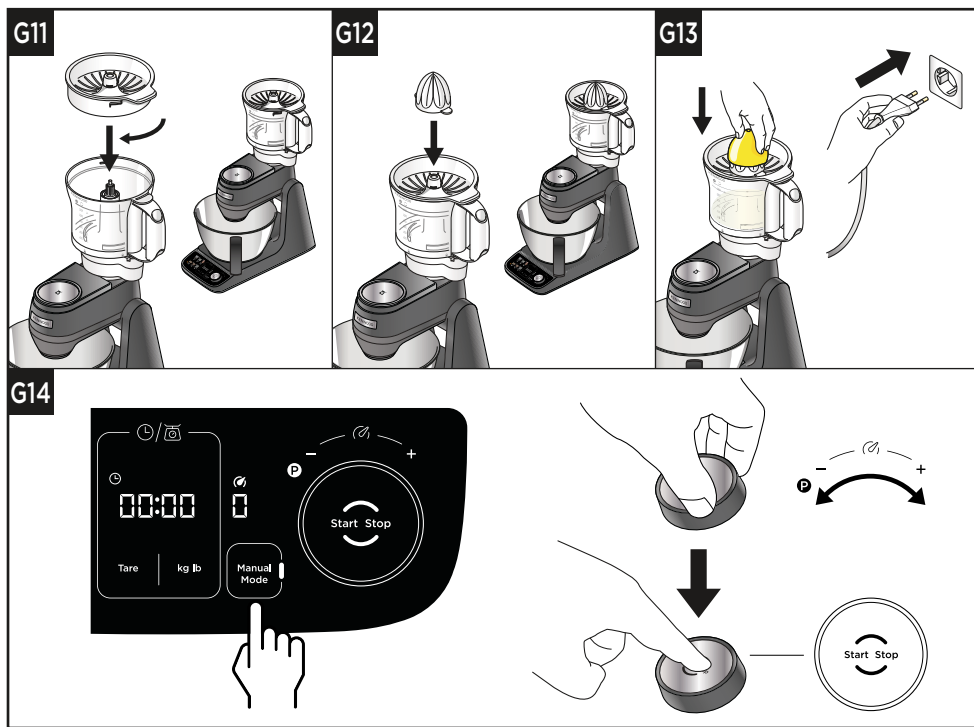
Taula d'usos

	 MÀX		 (Segons)
	50 g	Max (Màx)	30-90
	50 g	Max (Màx)	15-30
	50 g	P	10-15
 	30 g	Max/P (Màx/P)	10
 2 cm	30 g	Max/P (Màx/P)	20-30
 2 cm	50 g	Max/P (Màx/P)	20-30

Ús del processador d'aliments i l'espremedor de cítrics (si s'hi inclou)

Diagrames d'ús i instruccions d'ús





IMPORTANT

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

- 1 Poseu la caixa d'engrenatges sobre la sortida de velocitat alta i gireu-la en el sentit de les agulles del rellotge fins que quedi ben fixada al seu lloc.
- 2 Poseu l'eix motor sobre la caixa d'engrenatges.
- 3 Poseu el bol sobre l'eix motor, baixeu-lo sobre la caixa d'engrenatges i gireu-lo en el sentit de les agulles del rellotge perquè quedi ben fixat al seu lloc.
- 4 Col·loqueu la fulla, un dels discos o l'espremedor de cítrics.
- 5 Poseu la tapa (només quan feu servir la fulla i els discos).
- 6 Endol·leu l'aparell.
- 7 Seleccioneu Manual Mode (mode manual).
- 8 Seleccioneu la velocitat desitjada (consulteu la taula d'usos recomanats) i premeu el dial "Start/Stop" per començar. Utilitzeu el botó Pulse (P) per generar impulsos breus de potència.

Discos

- 1 Poseu els aliments al tub d'alimentació.
- 2 Empenyeu els ingredients cap avall de manera uniforme amb l'empenyedori; no fiqueu mai els dits al tub d'alimentació.

Espremedor de cítrics

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

Consells i suggeriments - Fulla

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

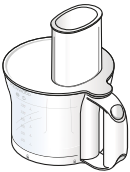
Consells i suggeriments - Discos

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

Consells i suggeriments - Espremedor de cítrics

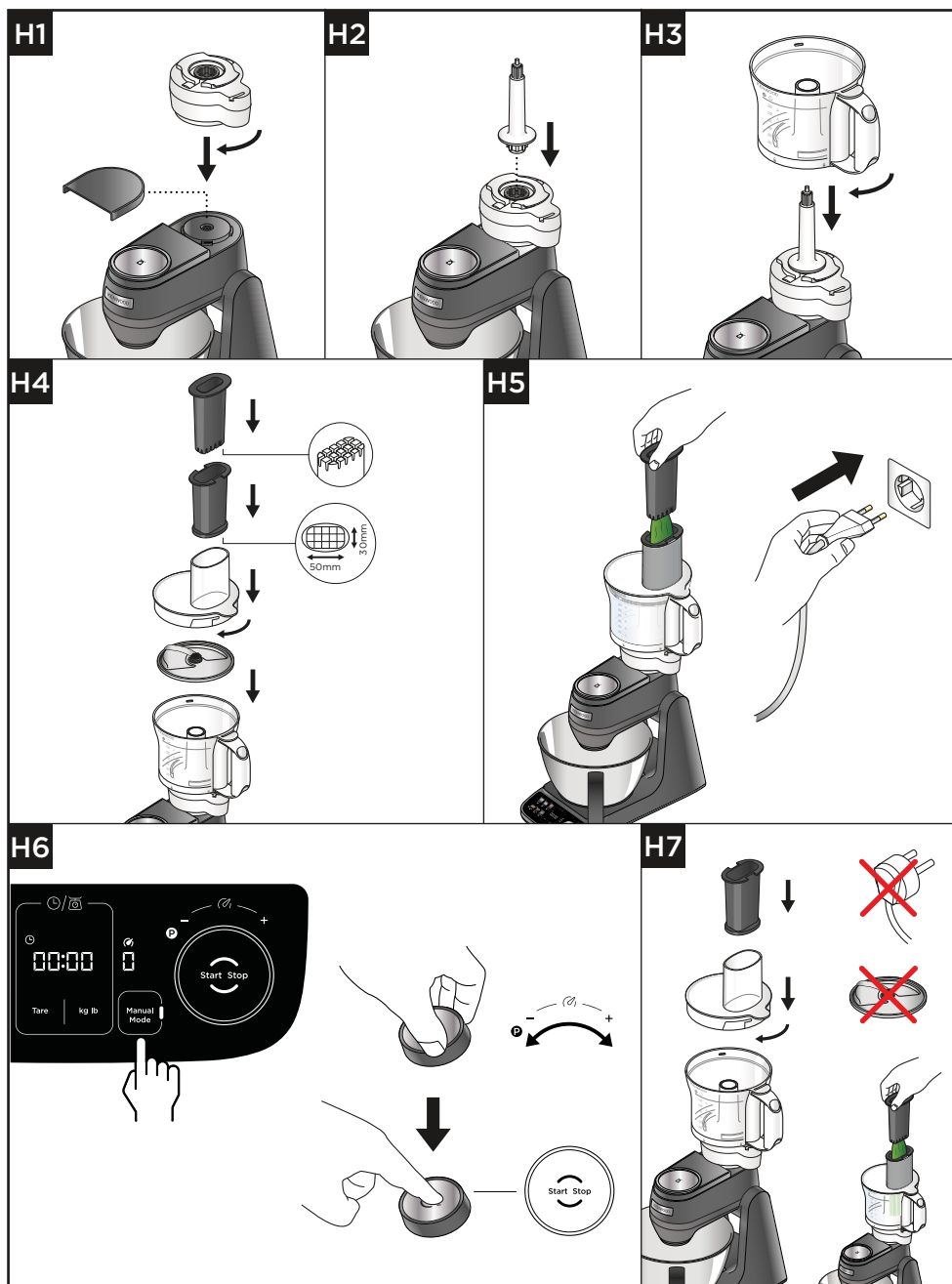
- Per obtenir els millors resultats, guardeu i espremeu la fruita a temperatura ambient i feu-la rodar sobre el taulell abans d'esprèmer-la.
- Per ajudar a extreure el suc, moveu la fruita d'un costat a l'altre quan l'espremeu.
- Quan espremeu grans quantitats de fruita, buideu el colador regularment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

Taula d'usos

		 MÀX		 (Segons)
 		20-50 g	Max (Màx)	10-20
		400 g	Max (Màx)	15-30
		250 g	Max (Màx)	5-10
		250 g	Max (Màx)	15-30
		 +  -8°C 250 g 125 g	Max (Màx)	10
		85 ml  H ₂ O		10-20
		800 g	Min-Max (Mín-Màx)	10-20
		 +  x4 360 g	Max (Màx)	1-2
   		 Max	Max (Màx)	-
			4	
			Max (Màx)	
		1 kg	Min-3	-

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

Diagrames d'ús i instruccions d'ús



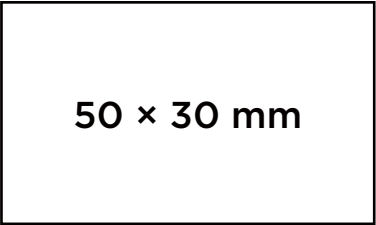
IMPORTANT

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

- 1 Poseu la caixa d'engranatges sobre la sortida de velocitat alta i gireu-la en el sentit de les agulles del rellotge fins que quedi ben fixada al seu lloc.
- 2 Poseu l'eix motor sobre la caixa d'engranatges.
- 3 Poseu el bol sobre l'eix motor, baixeu-lo sobre la caixa d'engranatges i gireu-lo en el sentit de les agulles del rellotge perquè quedi ben fixat al seu lloc.
- 4 Poseu el disc per tallar a daus sobre l'eix motor.
- 5 Acobleu la tapa.
- 6 Poseu la reixeta per tallar a daus dins del tub d'alimentació.
- 7 Poseu els aliments a la reixeta per tallar a daus.
- 8 Endol·leu l'aparell.
- 9 Seleccioneu Manual Mode (mode manual).
- 10 Seleccioneu la velocitat desitjada (consulteu la taula d'usos recomanats) i premeu el dial "Start/Stop" per començar. Utilitzeu el botó Pulse (P) per generar impulsos breus de potència.
- 11 Utilitzeu l'empenyedor per tallar a daus per processar aliments a través de la reixeta per tallar a daus.
- 12 L'Express Dice també es pot fet servir per preparar patates fregides, crudités i bastons.
- 13 Poseu la reixeta per tallar a daus sense el disc per tallar a daus.
- 14 Empenyeu els aliments manualment a través de la reixeta sense encendre l'aparell.

Consells i suggeriments

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

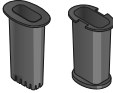


- Traieu sempre les pells dures, els pinyols, les llavors, etc., dels aliments abans de processar-los.

Nota:

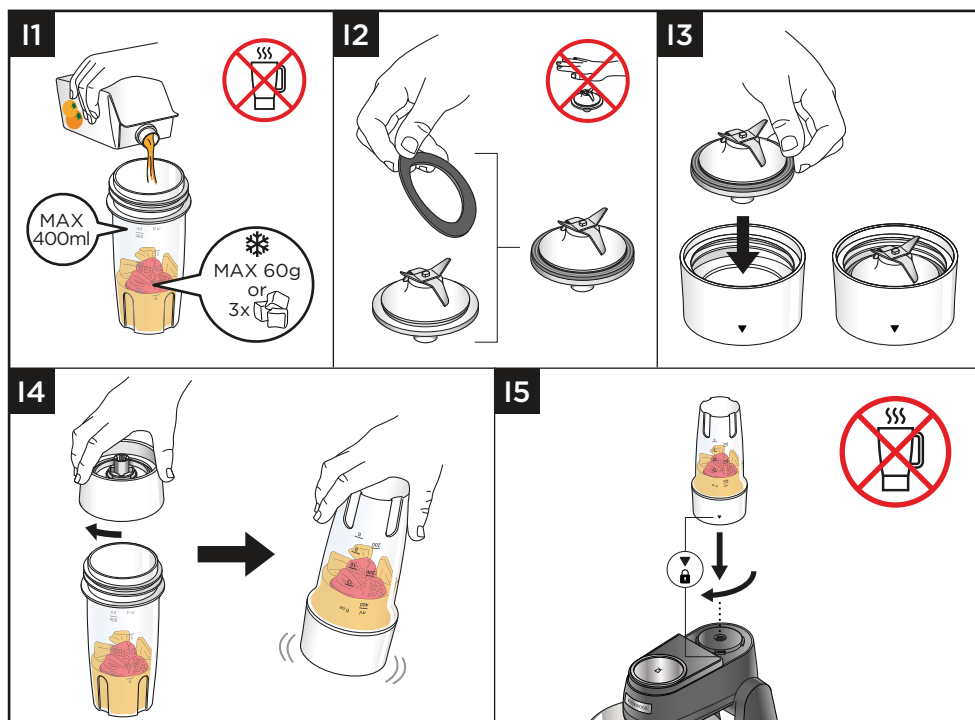
- A causa de les diferents mides i formes dels aliments, entre els daus resultants n'hi haurà alguns de deformes, la qual cosa és normal.
- Per netejar la reixeta per tallar a daus, utilitzeu l'extrem de l'empenyedador per treure qualsevol resta de menjar que pugui quedar atrapada a la reixeta.

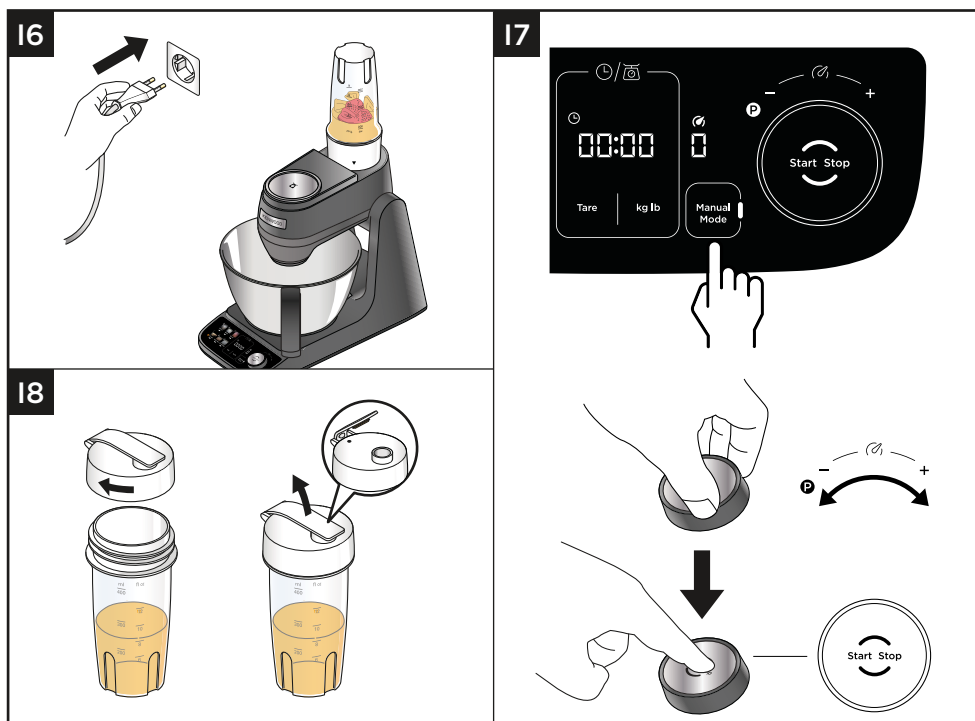
Taula d'usos

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

Ús del Blend-Xtract 2GO (si s'hi inclou)

Diagrames d'ús i instruccions d'ús





IMPORTANT

- **No** barregueu ingredients congelats sense líquid.
- Si l'anell de segellat està danyat o no està correctament acoblat, el contingut podria degotar.
- **No** barregueu mai ingredients congelats que hagin format una massa sòlida.
- **No** tritureu mai trossos de fruita o verdura congelada que siguin més grans que daus de 3 cm x 3 cm.

- 1 Afegiu els ingredients a l'ampolla fins a la marca de 400 ml.
- 2 Acobleeu l'anell de segellat al conjunt de fulles.
- 3 Poseu el conjunt de fulles dins de la base i fixeiu-lo al seu lloc.
- 4 Gireu el conjunt de fulles cap per avall i baixeu-lo dins l'ampolla.
- 5 Enrosqueu el conjunt de fulles a l'ampolla fins que estigui ben ajustat.
- 6 Poseu el Blend-Xtract 2GO sobre la sortida i gireu-lo en el sentit de les agulles del rellotge perquè quedi ben fixat al seu lloc.
- 7 Endolceu l'aparell.
- 8 Seleccionau Manual Mode (mode manual).
- 9 Seleccionau la velocitat desitjada (consulteu la taula d'usos recomanats) i premeu el dial "Start/Stop" per començar. Utilitzeu el botó Pulse (P) per generar impulsos breus de potència.

Consells i suggeriments

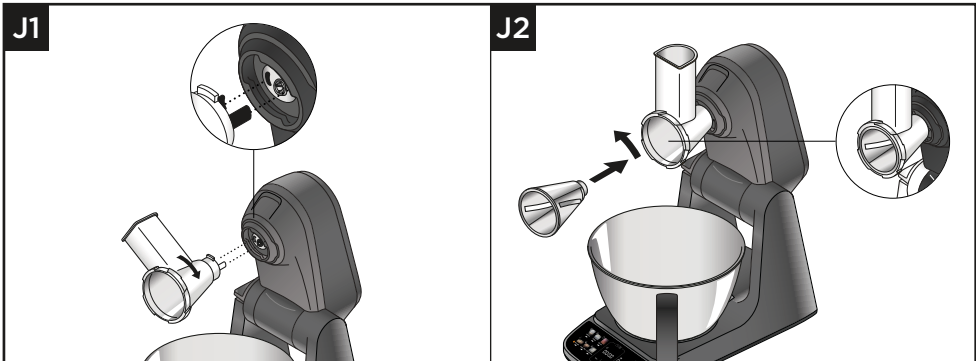
- Tingueu en compte que quan l'ampolla s'omple fins a la capacitat màxima (400 ml), equival aproximadament a dues racions.
- Per a un millor resultat del procés de barreja, afegiu sempre el gel/els ingredients congelats a l'ampolla en primer lloc.
- Quan la beguda hagi assolit la consistència desitjada, podeu utilitzar el botó Pulse “P” per assegurar-vos que tots els ingredients estiguin ben barrejats.
- Si no teniu intenció de consumir la beguda immediatament, conserveu-la al frigorífic.
- Comproveu que la vostra beguda sigui prou fina per poder-la beure de la tapa dosificadora. Per fer que una beguda sigui més fina, afegiu-hi més líquid.
- Després de la barreja, és possible que algunes begudes no siguin completament homogènies a causa de les llavors o la naturalesa fibrosa dels ingredients.
- Algunes begudes poden separar-se si reposen, per tant, és millor beure-les de seguida. Les begudes que s'hagin separat s'han de remenar abans de beure-les.
- Quan la tapa dosificadora estigui acoblada, mantingueu sempre l'ampolla en posició vertical.

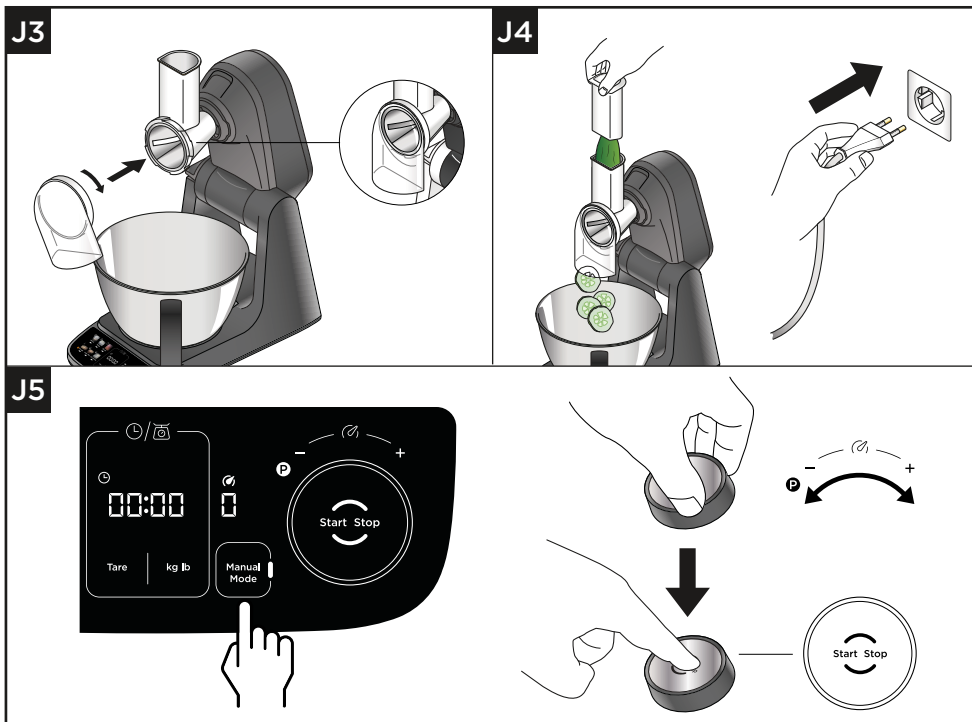
Taula d'usos

	 MÀX		 (Segons)
     4-8 °C	400 ml	Max (Màx)	30-60
    	400 ml	Max (Màx)	15-30

Ús del tallador giratori (si s'hi inclou)

Diagrames d'ús i instruccions d'ús



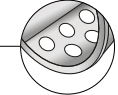
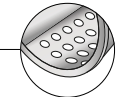


IMPORTANT

- Manipuleu els cons de tall amb cura, ja que són molt afilats.
- **No** toqueu les peces mòbils.
- Si el protector del ganxo de pastar/protector de la caixa dels estris ja està acoblat, traieu-lo abans de muntar l'accessori.

- 1 Aixegueu el capçal de la batidora. Assegureu-vos que la tapa de la sortida de velocitat alta estigui col·locada.
 - 2 Amb el cos de l'accessori en la posició mostrada, alineu les llengüetes de posicionament a l'extrem de l'accessori amb les corresponents ranures a la sortida de transmissió.
 - 3 Acobieu el con desitjat i gireu-lo en sentit contrari a les agulles del rellotge per fixar-lo al seu lloc.
 - 4 Acobieu el retenidor del con; alineu l'osca amb el tall al cos. Gireu-lo en el sentit de les agulles del rellotge perquè quedi ben fixat.
 - 5 Col·loqueu el bol per a barreges o poseu un bol adequat sota la sortida.
 - 6 Poseu els aliments al tub d'alimentació.
 - 7 Endol·leu l'aparell.
 - 8 Seleccionau Manual Mode (mode manual).
 - 9 Seleccionau la velocitat MÀX. Empenyeu suaument cap avall amb l'empenyedador.
- Nota: l'empenyedador només encaixarà d'una manera.

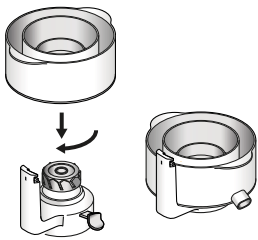
Taula d'usos

		 MÀX		 (Segons)
		1 kg	Max (Màx)	2-3
				
				

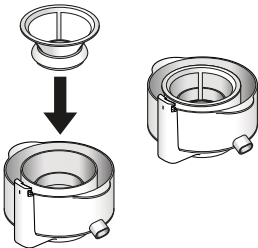
Ús de la liquadora (si s'hi inclou)

Diagrames d'ús i instruccions d'ús

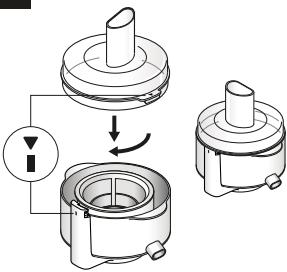
K1



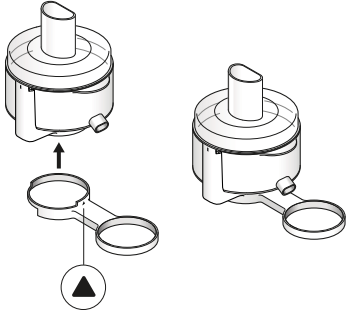
K2



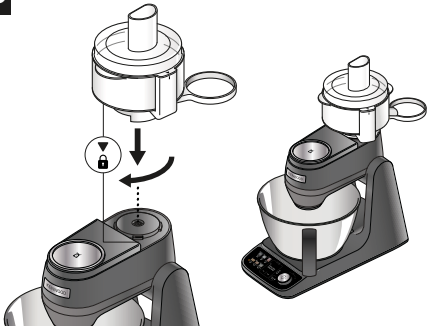
K3



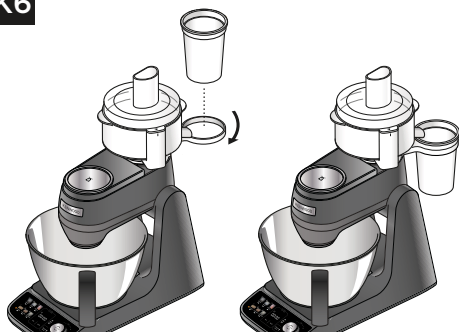
K4



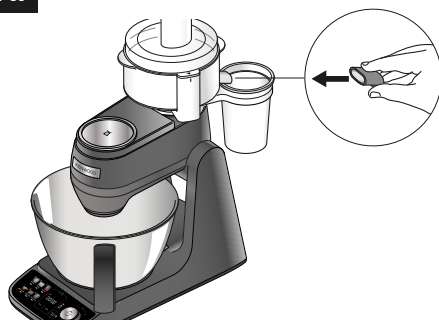
K5



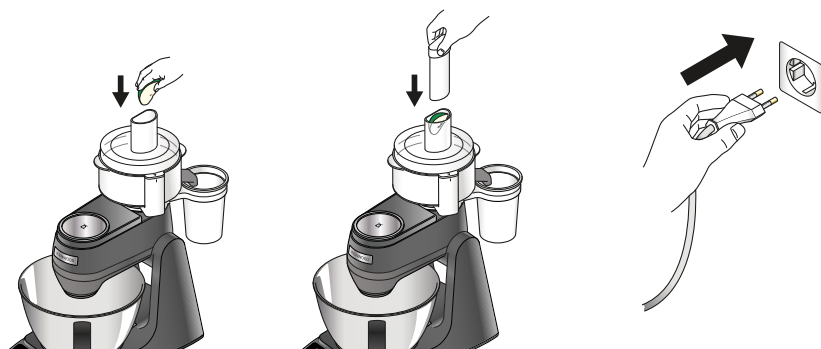
K6



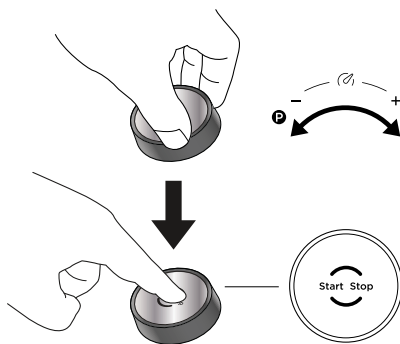
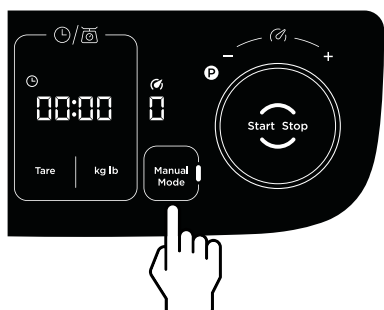
K7



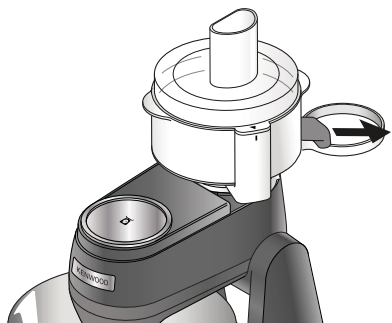
K8



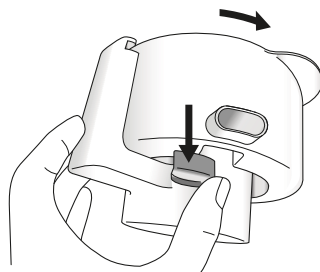
K9



K10



K11



IMPORTANT

- Si la liquadora comença a vibrar, apagueu-la i buideu la polpa del filtre. La liquadora vibra si la polpa no està distribuïda de manera uniforme.
- Alguns aliments molt durs poden fer que l'accessori vagi més lent o que s'aturi. Si això passa, desconnecteu l'aparell i netegeu el filtre.
- Apagueu l'aparell i buideu els dipòsits de la polpa i del suc regularment durant l'ús.

- 1 Col·loqueu el dipòsit de la polpa sobre la unitat base i gireu-lo en el sentit de les agulles del rellotge fins que quedi ben fixat al seu lloc. Quan estigui correctament acoblat, la boca de sortida del suc ha de quedar situada per sobre de la palanca per alliberar el dipòsit de la polpa.
- 2 Acobieu el filtre i empenyeu-lo fermament perquè encaixi all seu lloc.
- 3 Col·loqueu la tapa sobre el dipòsit de la polpa i gireu-la en el sentit de les agulles del rellotge per alinear la fletxa ▼ de la tapa amb la marca I a la unitat base.
- 4 Col·loqueu el suport del got sobre la part inferior de l'accessori; la fletxa ▲ que hi ha al suport del got ha d'estar apuntant cap amunt i quedar alineada amb la boca de sortida del suc.
- 5 Mentre sosteniu el suport del got, acobieu l'accessori a la sortida alineant el broc per sobre de la cantonada del robot i després gireu-lo en el sentit de les agulles del rellotge perquè quedi ben fixat al seu lloc.
- 6 Per acoblar el got, gireu el suport per allunyar-lo una mica del broc i després poseu el got al suport. Gireu el got de manera que quedi situat sota la boca de sortida del suc.
- 7 Empenyeu el broc abocador perquè quedi ben fixat.
- 8 Talleu els aliments perquè encaixin bé al tub d'alimentació.
- 9 Endolieu l'aparell.
- 10 Seleccioneu Manual Mode (mode manual).
- 11 Seleccioneu la velocitat desitjada (consulteu la taula d'usos recomanats) i premeu el dial "Start/Stop" per començar.
- 12 Poseu els aliments al tub d'alimentació. Empenyeu cap avall de manera uniforme amb l'empenyedor; no fiqueu mai els dits al tub d'alimentació.

Consells i suggeriments

- Cítrics: per obtenir millors resultats, utilitzeu l'espremedor de cítrics que està disponible per separat.
- Introduïu els aliments tous lentament per extreure el màxim suc possible.
- Traieu els pinyols (prunes, préssecs, cireres, etc.).
- Traieu les pells dures (melons, pinyes, cogombres, etc.).
- Els aliments de pell tova i altres aliments només cal rentar-los (p. ex., pomes, peres, pastanagues, espinacs, raïm, maduixes, api, etc.).

Recomanacions de salut

- Per conservar les vitamines, beveu el suc com més aviat millor.
- Si heu de guardar el suc durant unes hores, poseu-lo al frigorífic i afegiu-hi unes gotes de suc de llimona per mantenir-lo fresc.
- No begueu més de tres gots de suc de 230 ml al dia, tret que hi estigueu acostumat.
- Diluiu els sucus per als nens amb una quantitat equivalent d'aigua.

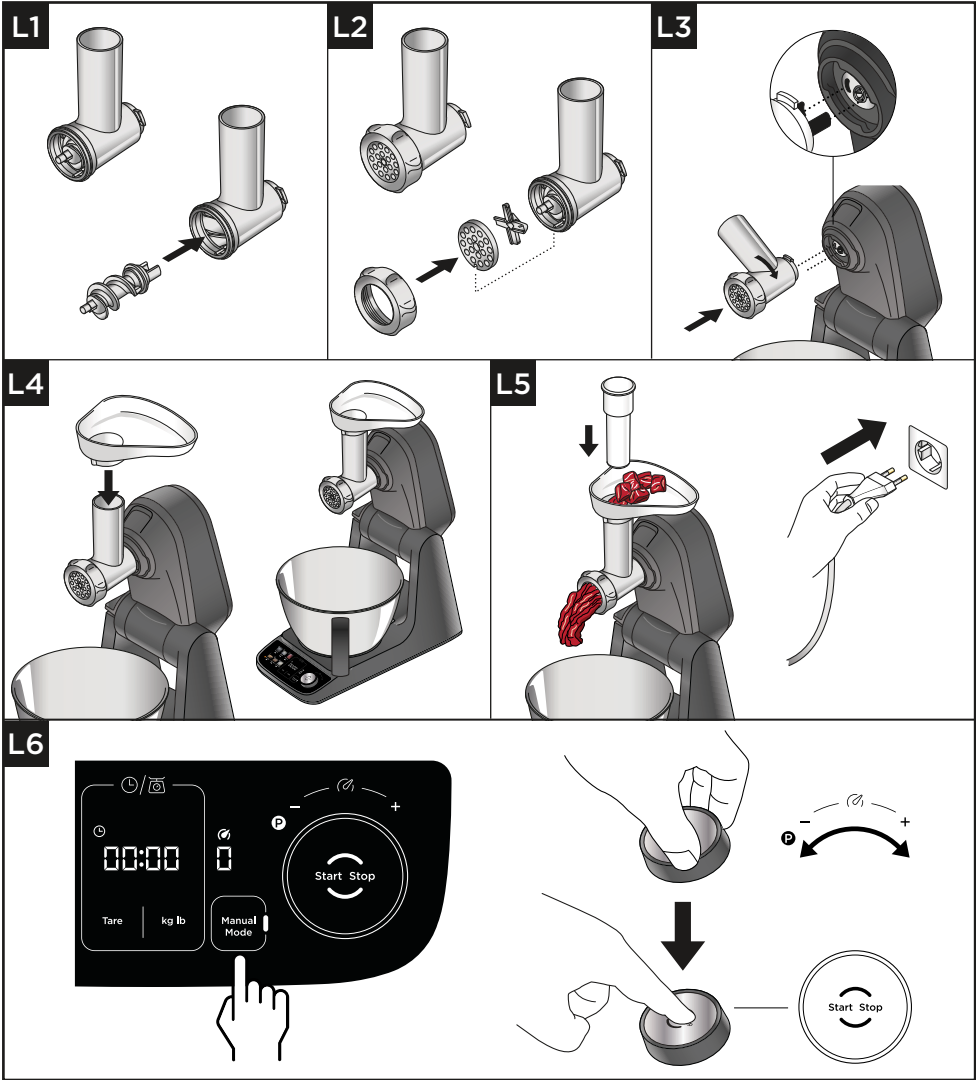
- El suc de verdures de color verd fosc (bròquil, espinacs, etc.) o vermell fosc (remolatxa, col llombarda, etc.) és molt fort, per la qual cosa s'ha de diluir sempre.
- Els suc de fruita tenen un alt contingut en fructosa (sucre procedent de la fruita), per la qual cosa les persones diabètiques o amb un nivell baix de sucre a la sang han d'evitar beure massa suc.

Taula d'usos

		 MAX		 (Segons)
	 2.5 x 4 cm	500 g	Max (Màx)	30-60
	  1/4	500 g	Max (Màx)	30-60
	  1/8	500 g	Max (Màx)	30-60
	 	500 g	Max (Màx)	30-60

Ús de la picadora de carn (si s'hi inclou)

Diagrames d'ús i instruccions d'ús



IMPORTANT

- Descongeleu completament els aliments congelats abans de picar-los.
- Assegureu-vos **sempre** que la carn no contingui ossos, pell, etc., abans de picar-la.
- Si el protector del ganxo de pastar/protector de la caixa dels estris ja està acoblat, traieu-lo abans de muntar l'accessori.

Muntatge de la picadora de carn

- 1 Poseu l'hèlix dins del cos.
- 2 Acobieu la fulla; assegureu-vos que estigui col·locada correctament amb el costat tallant cap a fora.
- 3 Acobieu una pantalla; alineeu el passador amb l'osca.
- 4 Ajusteu la femella de tancament sense prémer massa.

Ús de la picadora de carn

- 1 Aixequeu el capçal de la batedora. Assegureu-vos que la tapa de la sortida de velocitat alta estigui col·locada. Si el protector d'estrís ja està acoblat, traieu-lo abans de muntar l'accessori.
- 2 Amb l'accessori en la posició mostrada, alineeu les llengüetes de posicionament a l'extrem de l'hèlix amb les corresponents ranures a la sortida de transmissió.
- 3 Empenyeu l'accessori dins de la sortida i gireu-lo en el sentit de les agulles del rellotge fins que quedi ben fixat al seu lloc.
- 4 Premeu la femella de tancament manualment.
- 5 Acobieu la safata.
- 6 Talleu la carn i el peix en tirs de 2,5 cm d'amplada.
- 7 Endol·leu l'aparell.
- 8 Seleccioneu Manual Mode (mode manual).
- 9 Seleccioneu la velocitat màx. Premeu el dial "Start/Stop" per començar.
- 10 Amb l'empenyedot, empenyeu el menjar suaument, un tros cada vegada. No empenyeu amb força, ja que podríeu danyar l'aparell.

Taula d'usos

		 MÀX	 (Minuts)	
 	 2.5 cm 	-	10	Max (Màx)
    		-	10	Max (Màx)

Servei tècnic i atenció al client

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



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

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

Guia de resolució de problemes

Problema	Causa	Solució
L'aparell s'ha aturat durant el funcionament.	No hi ha corrent elèctric.	Comproveu que l'aparell estigui endollat.
	L'aparell està sobrecarregat/s'han sobrepassat les capacitats màximes.	Gireu el control de velocitat cap a la posició d'apagada, espereu uns segons i torneu a seleccionar la velocitat. L'aparell ha de reprendre el funcionament immediatament. Comproveu les capacitats màximes indicades a la "Taula d'usos recomanats".
	La tapa de la sortida no està col·locada o s'ha desbloquejat.	Comproveu que la tapa de la sortida estigui acoblada correctament.
Els accessoris de velocitat alta no funcionen.	L'accessori no està acoblat o no s'ha bloquejat correctament.	Comproveu que l'accessori estigui bloquejat correctament.
Moviment al taulell.	Els peus a la part inferior de la unitat estan mullats o bruts.	Comproveu regularment que els peus estiguin nets i secs.
El contingut degota a través de la unitat de fulles del Blend-Xtract 2GO o l'accessori molinet.	Hi manca l'anell de segellat. L'anell de segellat no està acoblat correctament. L'anell de segellat està danyat.	Comproveu que l'anell de segellat estigui correctament acoblat i que no estigui danyat. Per aconseguir un anell de segellat de recanvi, consulteu la secció "Servei tècnic i atenció al client".

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

