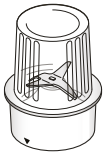
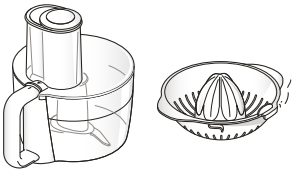
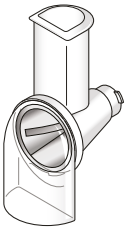
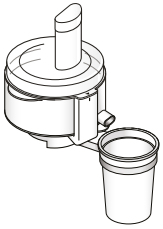
KENWOOD

TYPE: KHC29A Attachments

 KAP10.000GY	KAP20.000GY	KAP30.000GY
 KAP40.000GY	KAP50.000GY	KAP60.000GY
 KAP70.000GY	 KAP80.000GY	KAP90.000GY

English	**2 - 32**
Nederlands	**33 - 65**
Français	**66 - 98**
Deutsch	**99 - 132**
Italiano	**133 - 165**
Português	**166 - 198**
Español	**199 - 231**

English

- Important Safety Information 3-6
- Care and Cleaning 6-7
- Part List 8-10
- To Fit and Remove Outlet Covers 11
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 11
- To Use Your Compact Chopper/Mill (if supplied) 12-13
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 12
  - Usage Chart 13
- To Use Your Plastic Blender (if supplied) 13-14
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 13-14
  - Usage Chart 14
- To Use Your Grinding Mill (if supplied) 15-16
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 15
  - Usage Chart 16
- To Use Your Food Processor and Citrus Juicer (if supplied) 16-19
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 16-18
  - Usage Chart 19
- To Use Your Blend-Xtract 2GO (if supplied) 20-21
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 20-21
  - Usage Chart 21
- To Use Your Glass Blender (if supplied) 22-23
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 22-23
  - Usage Chart 23
- To Use Your Roto Food Cutter (if supplied) 24-25
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 24
  - Usage Chart 25
- To Use Your Juicer Extractor (if supplied) 25-28
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 25-27
  - Usage Chart 28
- To Use Your Food Mincer (if supplied) 29-30
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 29-30
  - Usage Chart 30
- Service and Customer Care 31
- Troubleshooting 32

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 **N**).
- 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.
- Turn the speed control to 'O' (OFF) position and unplug:
  - before fitting or removing outlet covers/tools/attachments;
  - after and when not in use;
  - before 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
Blender/Blend-Xtract 2GO	60 secs	Unplug the appliance and allow to cool down for 15 minutes
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

- **Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to sudden steaming.**
- 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 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.
- **DO NOT** process hot ingredients.
- **SCALD RISK:** Hot ingredients must be allowed to cool to room temperature before placing in the food processor bowl, mill, goblet or before blending.

Blender/ Blend-Xtract 2GO attachment

- **Never** fit the blade unit to the power unit without the blender goblet/bottle fitted.
- **KAP20.000GY** - The skirt on the bottom of the goblet is fitted during manufacture and no attempt should be made to remove it.
- Only operate the blender with the lid in place.
- Only use the goblet/bottle with the blade assembly supplied.
- **Never** run the blender empty.
- Smoothie recipes – never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing; break it up before adding to the goblet/bottle.
- **Do not** process spices such as cloves, dill and cumin seeds as they may damage the plastic parts.
- **Do not** use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use.
- **Never** blend more than the maximum marked on the goblet/bottle - less for frothy liquids such as milk shakes.

Blend-Xtract 2GO attachment

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

Food Mincer
- **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).

Compact 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

- **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.

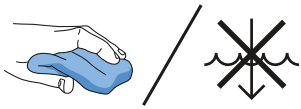
Care and Cleaning

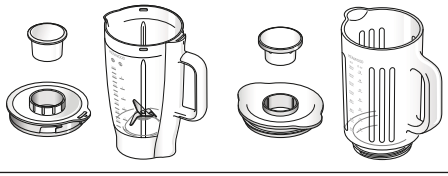
- Always switch off and unplug before cleaning.
- Dismantle attachments fully before cleaning.
- For easier cleaning always wash the parts immediately after use.
- Some foods, e.g. carrot, will discolour the plastic. Rubbing with a cloth dipped in vegetable oil helps remove discolouring.
- **Handle the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

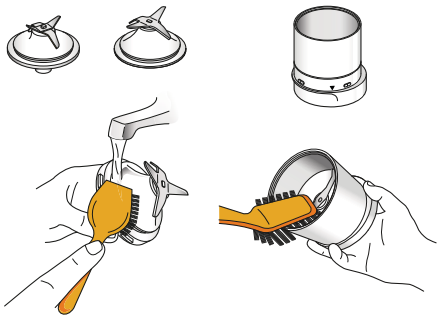
Power Unit

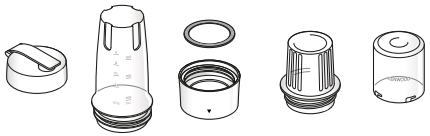
- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Never use abrasives or immerse in water.
- Ensure the feet on the base of the mixer are kept clean.

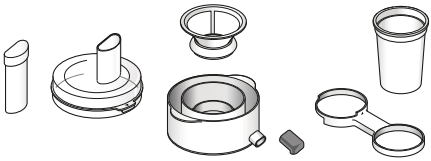
N

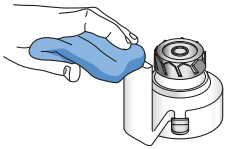


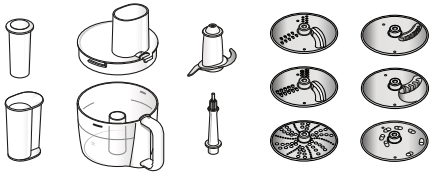


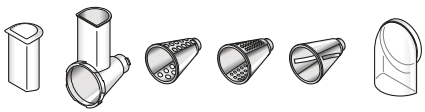








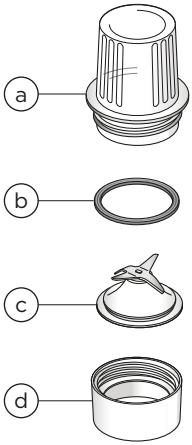




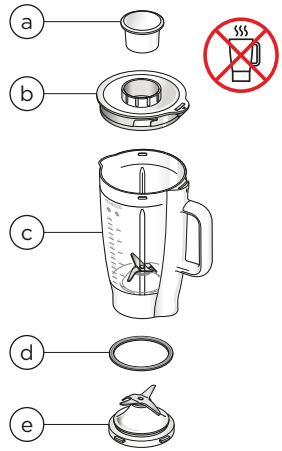
Parts List

* If supplied

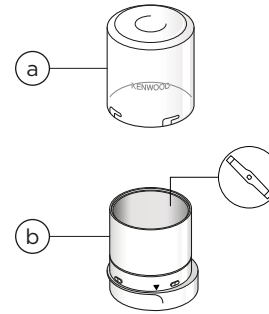
KAP10.000GY



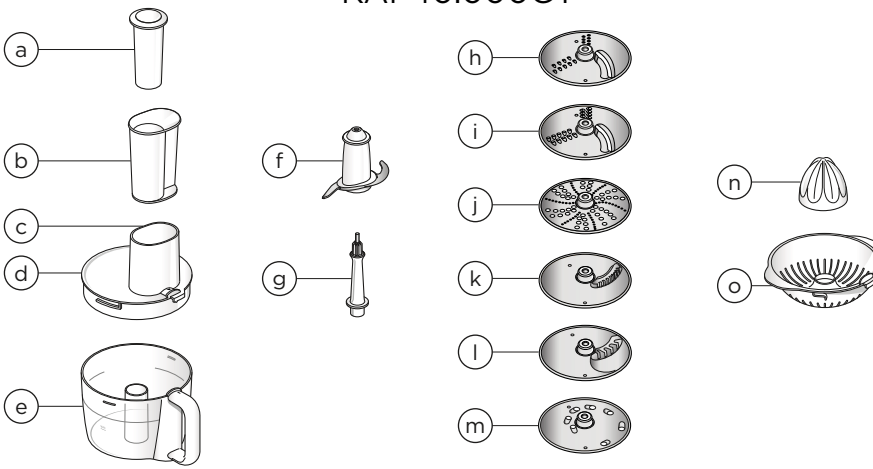
KAP20.000GY



KAP30.000GY



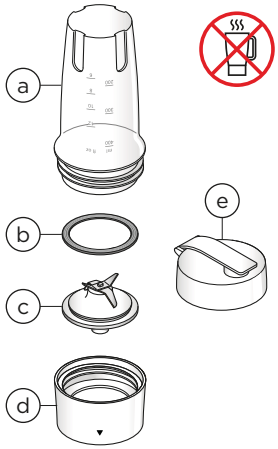
KAP40.000GY



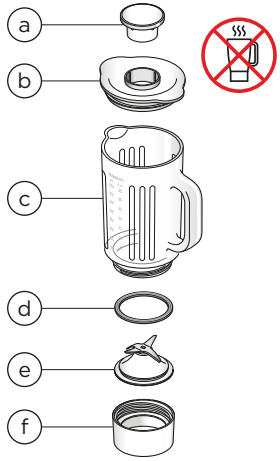
Parts List (Continued)

* If supplied

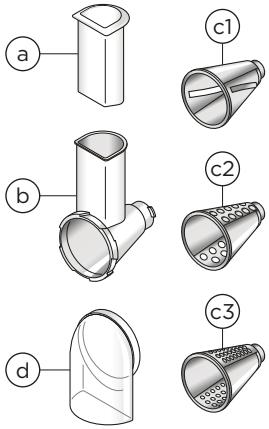
KAP50.000GY



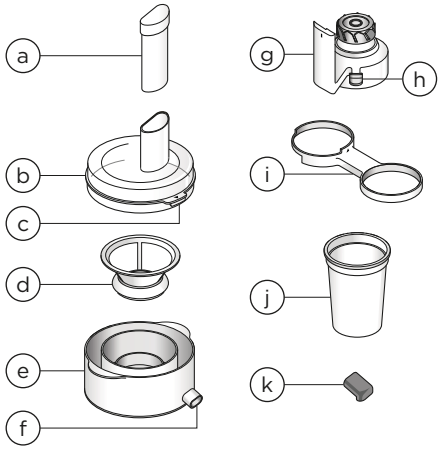
KAP60.000GY



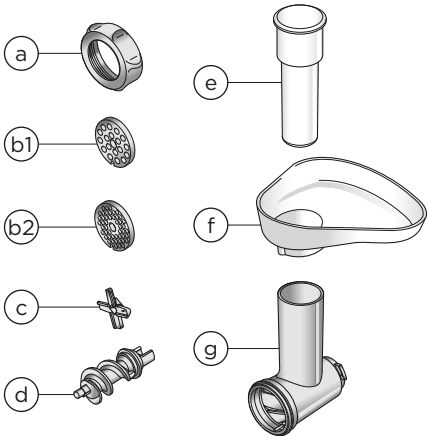
KAP70.000GY



KAP80.000GY



KAP90.000GY



1 **Compact Chopper/Mill (KAP10.000GY)**
   a. Jar
   b. Sealing Ring
   c. Blade Unit
   d, Base

2 **Plastic Blender (KAP20.000GY)**
   a. Filler Cap
   b. Lid
   c. Goblet
   d. Sealing Ring
   e. Blade Unit

3 **Grinding Mill (KAP30.000GY)**
   a. Lid
   b. Mill Blade Assembly

4 **Food Processor and Citrus Juicer (KAP40.000GY)**
   a. Small Pusher
   b. Larger Pusher
   c. Feed Tube
   d. Lid
   e. Bowl
   f. Knife Blade
   g. Drive Shaft
   h. Thick Slicing/Grating Disc
   i. Thin Slicing/Grating Disc
   j. Extra Fine Grating Disc
   k. Thin Julienne Style Chipper Disc
   l. Standard Chipper Disc
   m. Extra Thick Grating Disc
   n. Cone
   o. Sieve

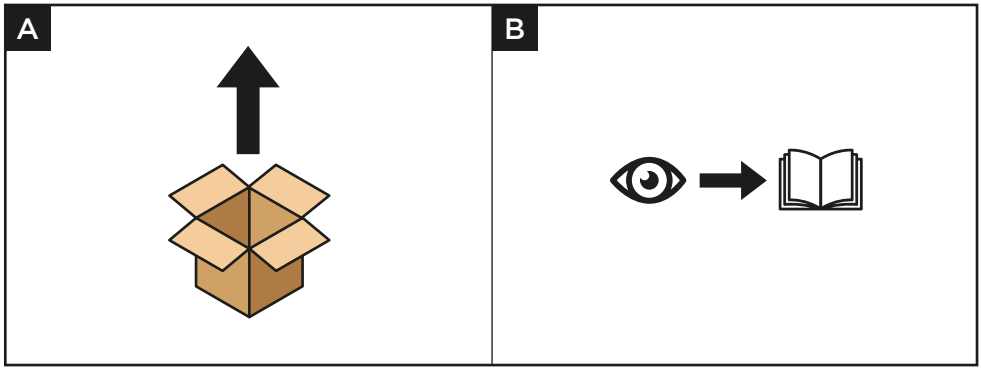
5 **Blend-Xtract 2GO (KAP50.000GY)**
   a. Bottle
   b. Sealing Ring
   c. Blade Assembly
   d. Base
   e. Dispensing Lid

6 **Glass Blender (KAP60.000GY)**
   a. Filler Cap
   b. Lid
   c. Goblet
   d. Sealing Ring
   e. Blade Unit
   f. Blade Holder

7 **Roto Food Cutter (KAP70.000GY)**
   a. Pusher
   b. Body and Feed Tube
   c. Cutting Cone
      c1. Slicing
      c2. Coarse Grate
      c3. Fine Grate
   d. Guard/Cone Retainer

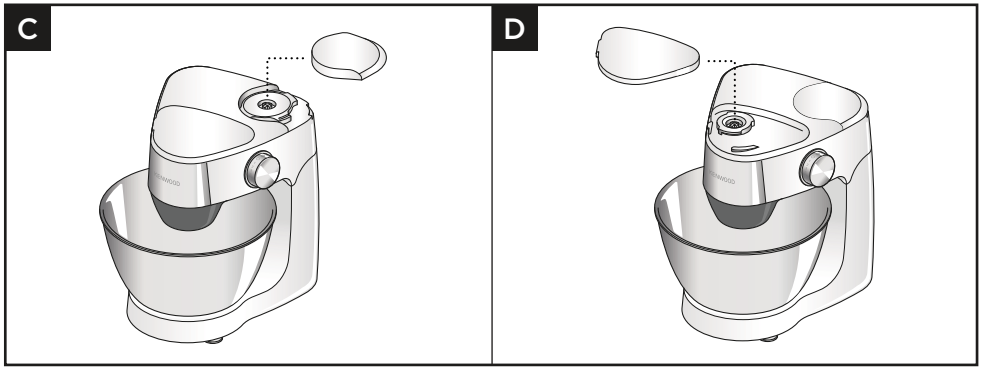
8 **Juice Extractor (KAP80.000GY)**
   a. Pusher
   b. Lid
   c. Lid Interlock Tab
   d. Filter
   e. Pulp Container
   f. Juice Outlet (spout)
   g. Base Unit
   h. Pulp Container Release Lever
   i. Beaker Holder
   j. Beaker
   k. Spout

9 **Food Mincer (KAP90.000GY)**
   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 Covers

Usage Diagrams and Usage Instructions



C High Speed Outlet

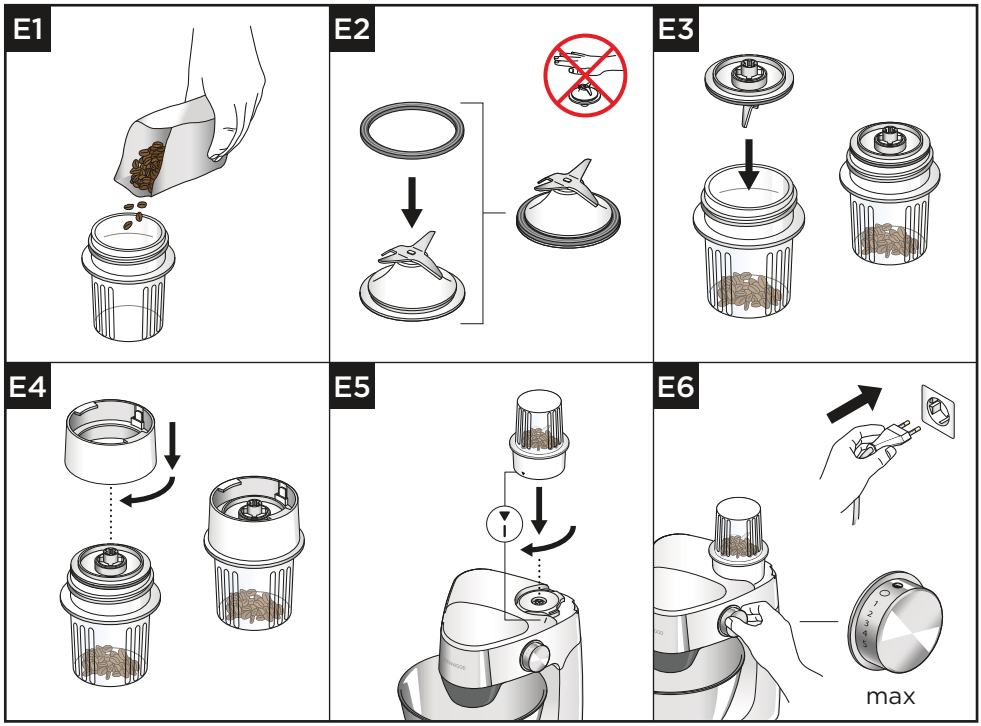
- Lift off the high speed outlet cover.
- Ensure that the medium speed outlet cover is in place otherwise the appliance will not operate.

D Medium Speed Outlet

- Lift off the medium speed outlet cover.
- Ensure that the high speed outlet cover is in place otherwise the appliance will not operate.

To Use Your Compact Chopper/Mill (If Supplied)

Usage Diagrams and Usage Instructions



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.

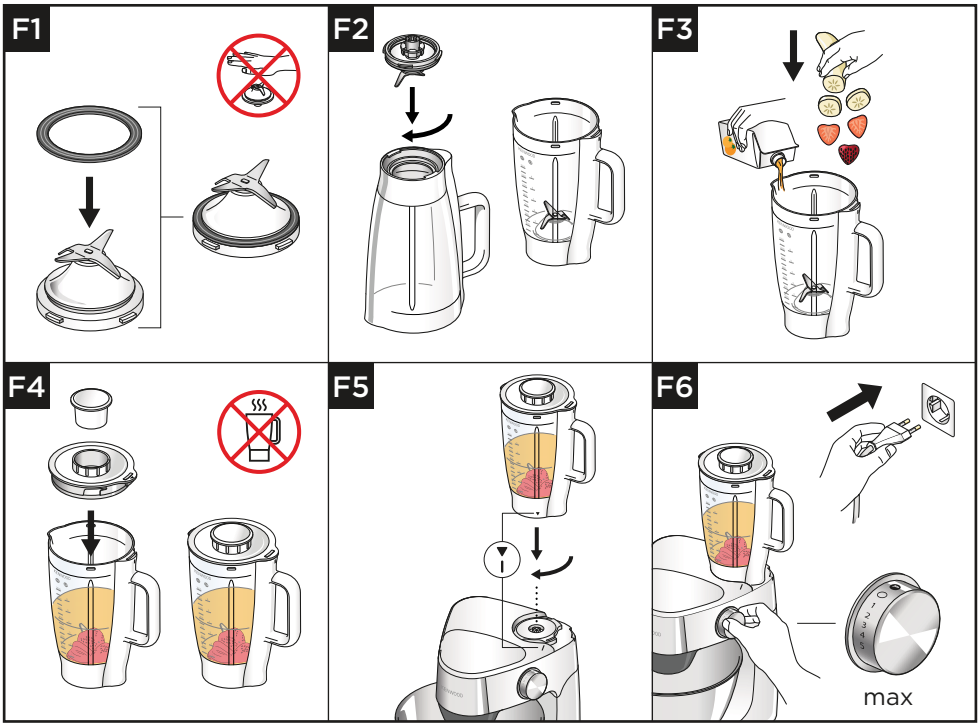
1 Put your ingredients into the jar.
2 Ensure the sealing ring is correctly fitted on the blade unit. Leaking will occur if the seal is not fitted correctly.
3 Turn the blade unit upside down. Lower it into the jar, blades down.
4 Screw the base onto the jar until it is finger-tight.
5 Place the mill 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 Switch on to maximum speed.

Usage Chart

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

To Use Your Plastic Blender (If Supplied)

Usage Diagrams and Usage Instructions



IMPORTANT

- **Do not** process hot ingredients
- Leaking will occur if the seal is damaged or incorrectly fitted.
- Never blend frozen ingredients that have formed a solid mass.

1 Fit the sealing ring into the blade assembly - ensuring the seal is located correctly.
2 Hold the underside of the blade assembly and insert the blades into the goblet, turn clockwise until it is secure.
3 Put your ingredients into the goblet.
4 Fit the lid onto the goblet and turn clockwise until it clicks. Fit the filler cap.
5 Place the blender onto the high speed outlet and turn clockwise to lock firmly in place.
6 Switch on to maximum speed.

Hints and Tips

- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the blender. Then, with the machine running, remove the filler cap and add the oil slowly and evenly.
- Thick mixtures, e.g. pates and dips, may need scraping down. If the mixture is difficult to process, add more liquid.
- To blend dry ingredients - cut into pieces, remove the filler cap, then with the appliance running, drop the pieces down one by one.

Smoothies

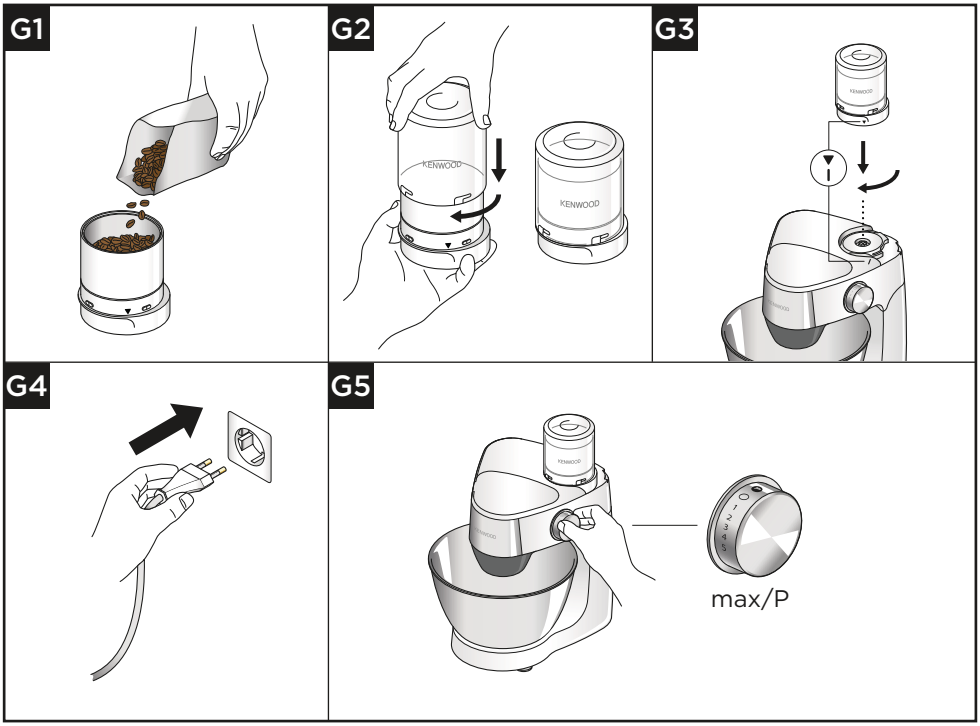
- Add liquid first.
- Allow frozen ingredients to thaw for 15 minutes before placing in the blender.

Usage Chart

	MAX		(Secs)
4-8°C	1.5 L	Max	30-60
	2 L	Max	15-30
20x40x35 mm	6 (125 g)	P	15-30

To Use Your Grinding Mill (If Supplied)

Usage Diagrams and Usage Instructions



IMPORTANT

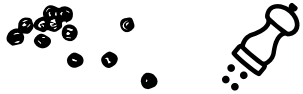
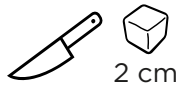
- Do not process dried turmeric root in the mill as it is too hard and may damage the blades.

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 maximum speed or use the pulse (P).

Hints and Tips

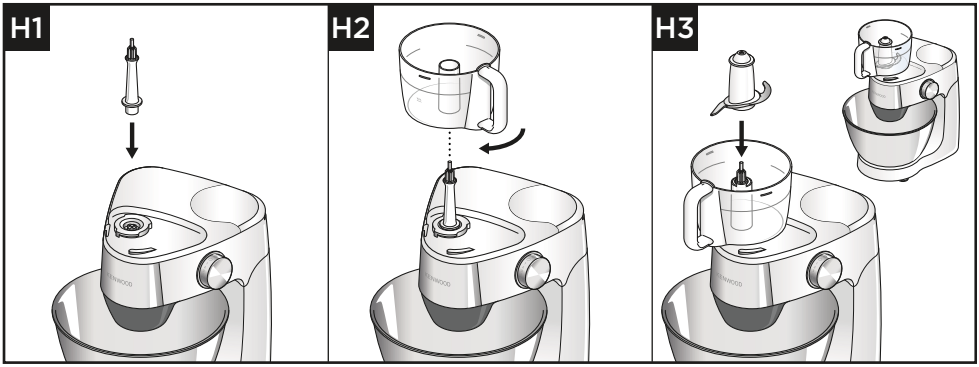
- For optimum performance when processing spices do not process more than 50g at a time.
- Whole spices retain their flavour for a much longer time than ground spices so it is best to grind a small quantity fresh at a time to retain the flavour.
- To release the maximum flavour and essential oils whole 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
 2 cm	30 g	Max/P	10
	30 g	Max/P	20-30
	30 g	Max/P	20-30

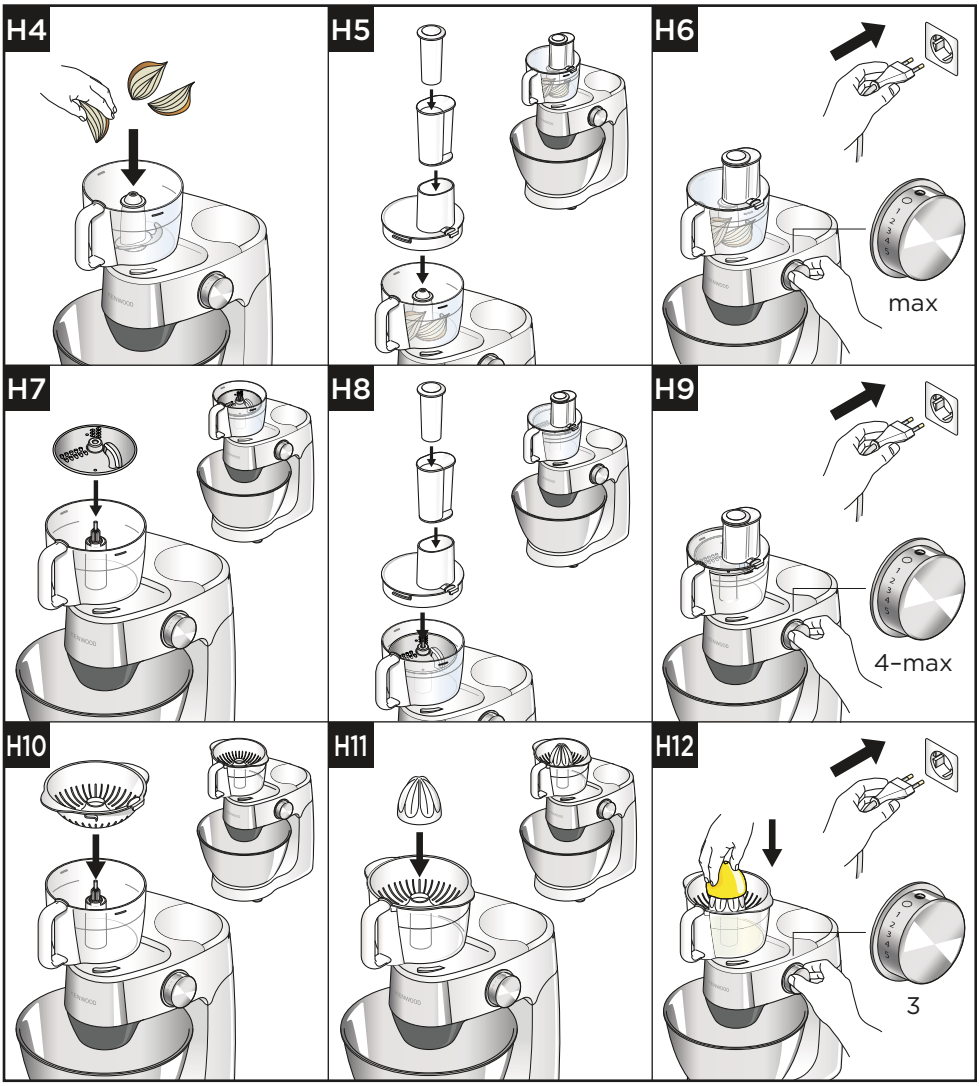
To Use Your Food Processor and Citrus Juicer (If Supplied)

Usage Diagrams and Usage Instructions



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 drive shaft onto the medium speed outlet.
2 Fit the bowl over the drive shaft with the handle above the speed control and turn clockwise until it locks into position.
3 Fit either the knife blade, one of the discs or the citrus juicer.
4 Fit the lid (when using the knife blade and discs only).

Discs

1 Choose which feed tube you want to use. The pusher contains a smaller feed tube for processing individual items or thin ingredients.
- To use the small feed tube - put the large pusher inside the feed tube first.
- To use the large feed tube - use both pushers together.

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

Citrus Juicer

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

Hints and Tips - Knife Blade

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

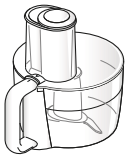
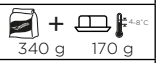
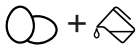
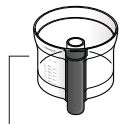
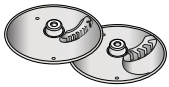
Hints and Tips - Discs

- When using the reversible discs ensure that the required cutting side is uppermost.
- Use fresh ingredients.
- Do not cut food up too small. To stop food slipping over during processing fill the width of the large feed tube or use the small 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

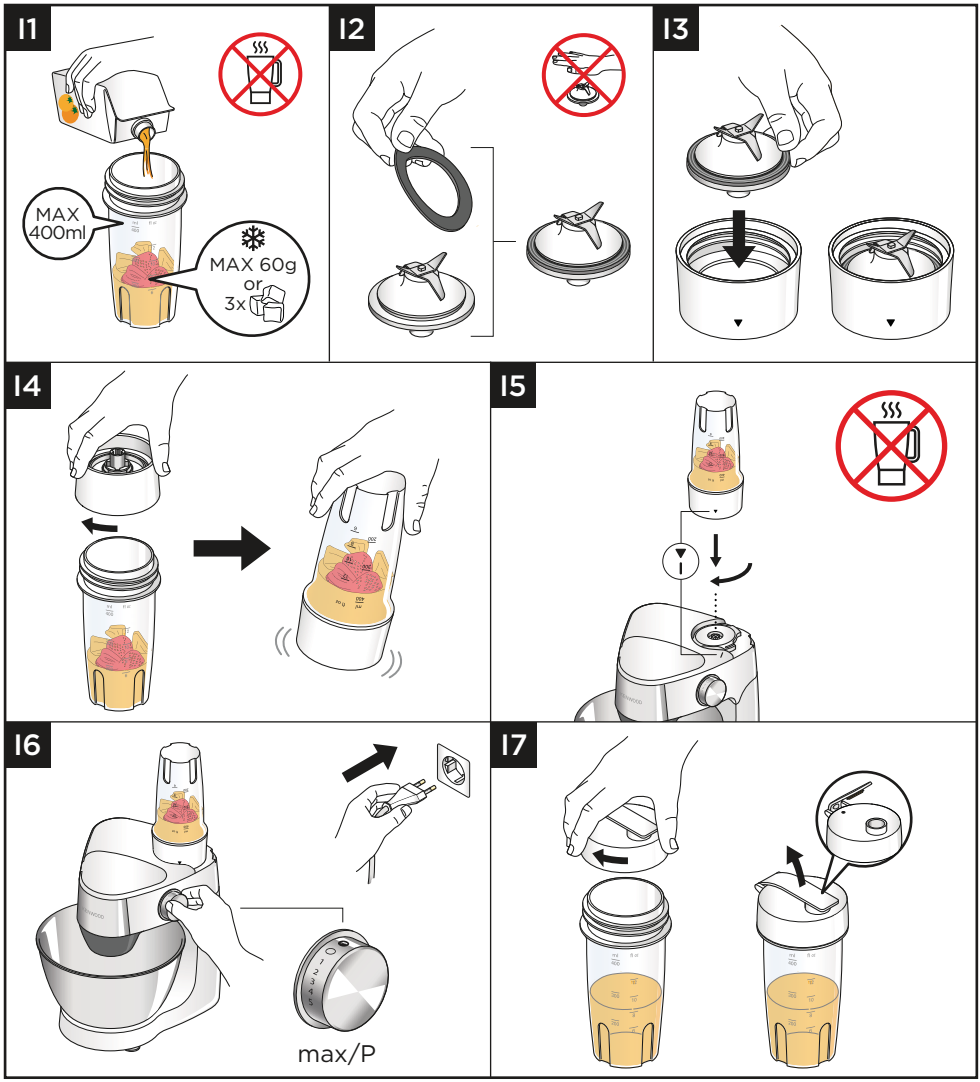
- For best results store and juice the fruit at room temperature and hand roll on a worktop before juicing.
- To help with juice extraction move the fruit from side to side when juicing.
- When juicing large quantities, empty the sieve regularly to prevent the build up of pulp and seeds.

Usage Chart

		MAX		(Secs)
	2 cm	400 g	3-Max	15-20 secs
	1/4	250 g	P	5-10 secs
		250 g	Max	20-30 secs
		 340 g 170 g 85 ml H_2O	Max	10 secs 10-20 secs
		800 g	Min-Max	10-20 secs
	Mayo	 x4 360 g	Max	1-2 secs
		 Max	Max	10-20 secs
			4-Max	
			Max	
			Max	
			Max	
		1 kg	3	2-3

To Use Your Blend Xtract 2GO (If Supplied)

Usage Diagrams and Usage Instructions



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.

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 Switch to maximum speed

Hints and Tips

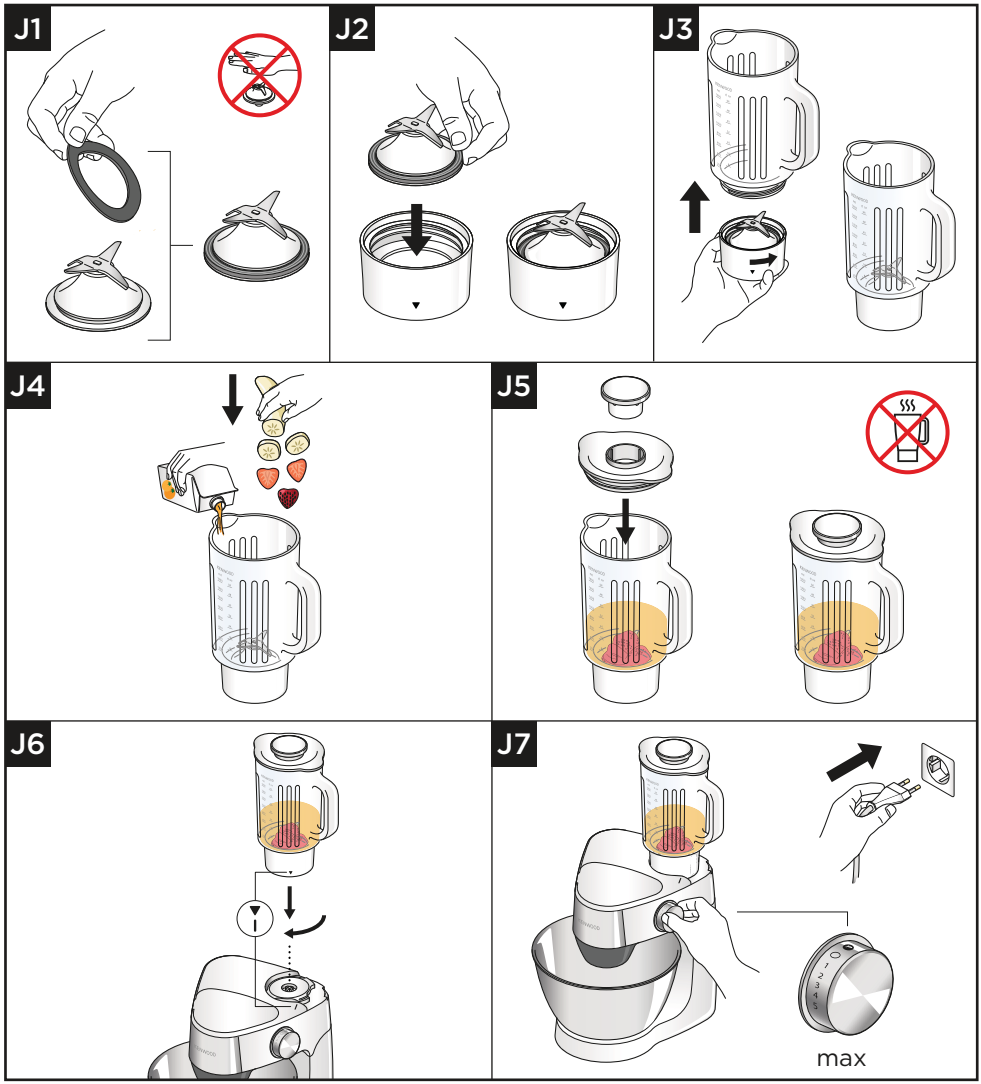
- Note that when the bottle is filled to max capacity (400ml), this is approximately two servings.
- For best blending performance always add ice/frozen ingredients to the bottle first.
- Once your drink has reached the desired consistency, you can use the pulse 'P' to ensure all ingredients are thoroughly 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 Glass Blender (If Supplied)

Usage Diagrams and Usage Instructions



IMPORTANT

- **Do not** process hot ingredients.
- Leaking will occur if the seal is damaged or incorrectly fitted.
- **Never** blend frozen ingredients that have formed a solid mass.

1 Fit the sealing ring into the blade assembly - ensuring the seal is located correctly.
2 Hold the underside of the blade assembly and insert the blades into the goblet, turn clockwise until it is secure.
3 Put your ingredients into the goblet.
4 Fit the lid onto the goblet and push down to secure. Fit the filler cap.
5 Place the blender onto the high speed outlet and turn clockwise to lock firmly in place.
6 Switch on to maximum speed.

Hints and Tips

- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the blender. Then, with the machine running, remove the filler cap and add the oil slowly and evenly.
- Thick mixtures, e.g. pates and dips, may need scraping down. If the mixture is difficult to process, add more liquid.
- To blend dry ingredients - cut into pieces, remove the filler cap, then with the appliance running, drop the pieces down one by one.

Smoothies

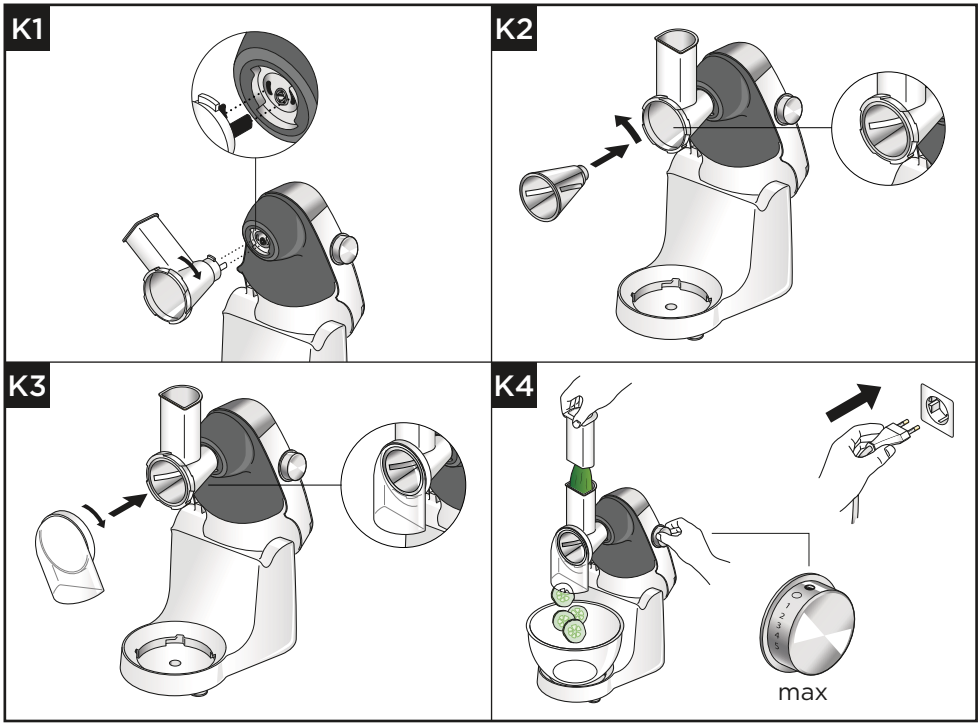
- Add liquid first.
- Allow frozen ingredients to thaw for 15 minutes before placing in the blender.

Usage Chart

	MAX		(Secs)
4-8˚C	1.2 l	Max	30-60
	800 ml	Max	15-30
20x40x35 mm	6 (125 g)	P	15-30

To Use Your Roto Food Cutter (If Supplied)

Usage Diagrams and Usage Instructions

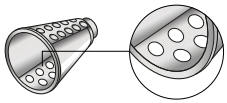
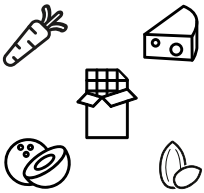
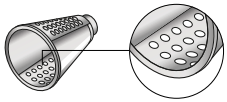


IMPORTANT

- Handle the cutting cones with care, they are extremely sharp.
- **Do not** touch moving parts.

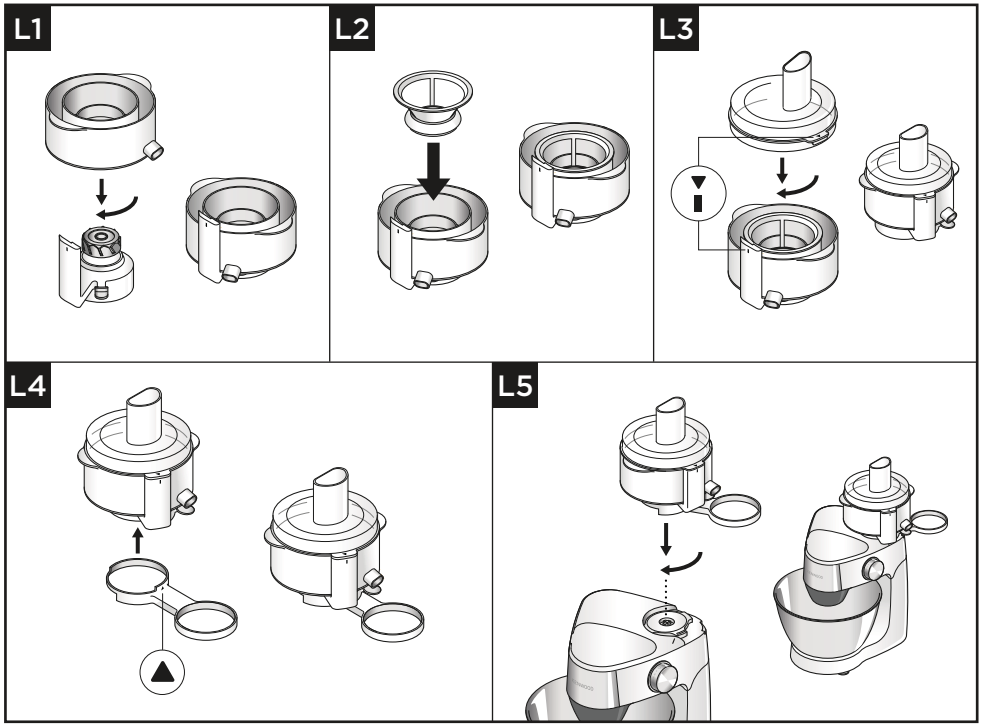
1 Raise the mixer head. Ensure both outlet covers are fitted.
2 With the attachment body in the position shown - align the drive tabs on the end of the attachment with the corresponding slots in the drive outlet.
3 Fit the required cone - turn anti-clockwise to lock in place.
4 Attach the cone retainer - 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 the food in the feed tube and use MAX speed. Gently push down with the pusher.
Note: the pusher will only fit one way.

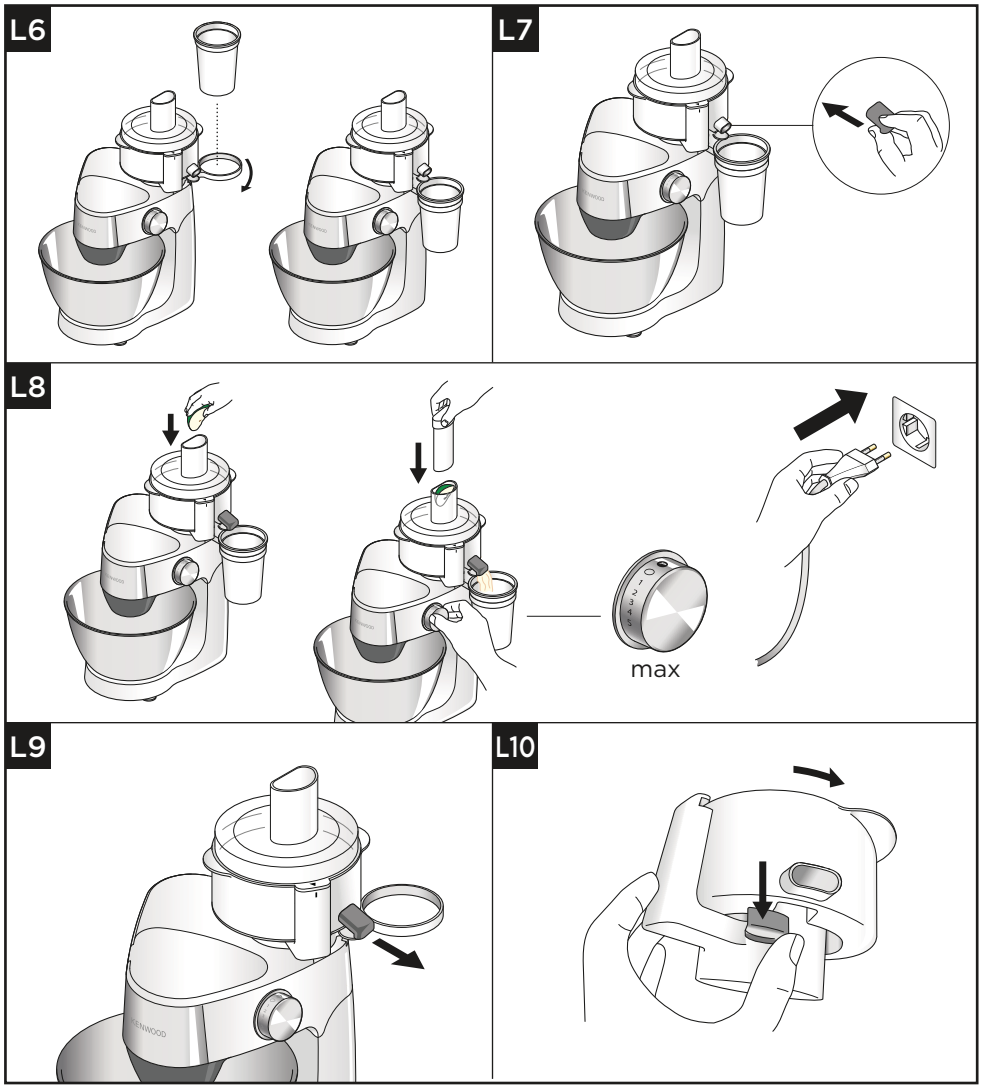
Usage Chart

		MAX		(Secs)
		1 kg	Max	2-3
				
				

To Use Your Juice Extractor (If Supplied)

Usage Diagrams and Usage Instructions





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 ❙ 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 Turn to Max speed, then place the food into the feed tub. Push down evenly with the pusher – never put your fingers in the feed tube.

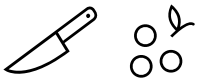
Hints and Tips

- 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

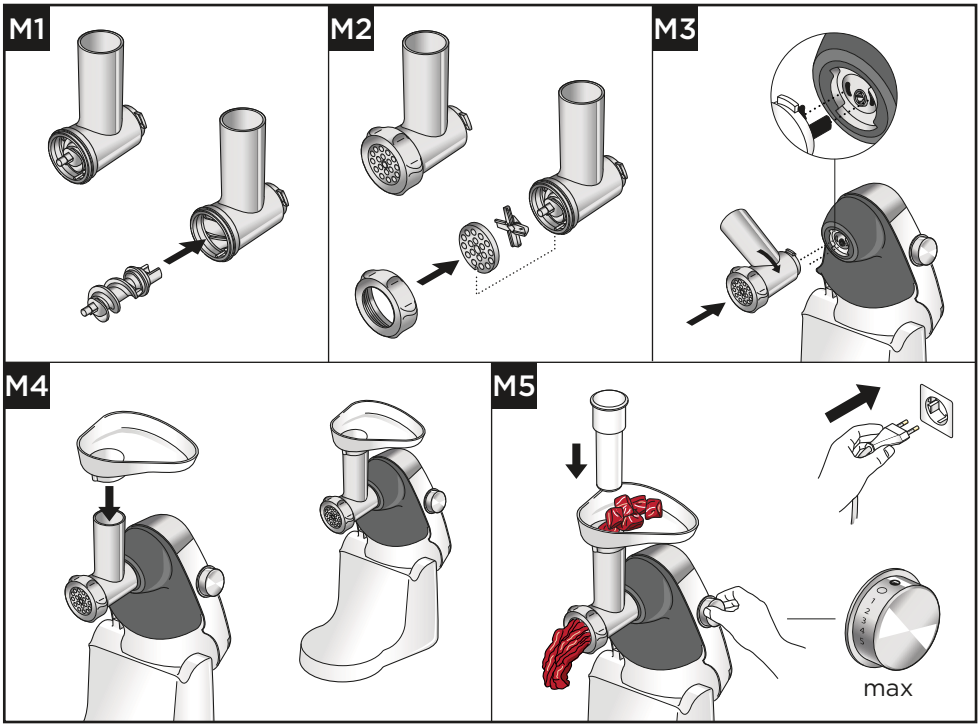
- To retain the vitamins drink the juice as soon as possible.
- If you need to store the juice for a few hours put it in the fridge and add a few drops of lemon juice to keep it fresh.
- Do not drink more than three 230ml (8 fl.oz.) glasses of juice a day unless you're used to it.
- Dilute juice for 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

		MAX		(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.

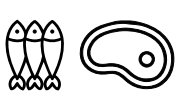
To Assemble The Food Mincer

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 both outlet covers are fitted.
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 into 2.5cm (1") -wide strips.
7 Select Max speed. 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)	
	2.5 cm	–	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 KHC29A) and date code (5 digit code e.g. 20T04) ready.**

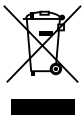
- **Spares and Attachments**

☎ call 0844 557 3653.

Other countries

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

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



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

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

Troubleshooting Guide

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

Nederlands

- Belangrijke veiligheidsinformatie 34-37
- Onderhoud en reiniging 38-39
- Onderdelenlijst 40-42
- De afdekkingen van contacten plaat-sen en verwijderen 43
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 43
- Het compacte hakhulp-stuk/molenhulpstuk gebruiken (indien geleverd) 44-45
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 44
  - Tabel voor aanbevolen gebruik 45
- De plastic blender gebruiken (indien geleverd) 45-46
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 45-46
  - Tabel voor aanbevolen gebruik 46
- De maalmolen gebruiken (indien geleverd) 47-48
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 47
  - Tabel voor aanbevolen gebruik 48
- Uw foodprocessor en citruspers gebruiken (indien geleverd) 48-52
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 48-51
  - Tabel voor aanbevolen gebruik 52
- De Blend-Xtract 2GO gebruiken (indien geleverd) 53-54
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 53-54
  - Tabel voor aanbevolen gebruik 54
- De glazen blender gebruiken (indien geleverd) 55-56
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 55-56
  - Tabel voor aanbevolen gebruik 56
- De roterende voedselsnijder gebruiken (indien geleverd) 57-58
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 57
  - Tabel voor aanbevolen gebruik 58
- De sapcentrifuge gebruiken (indien geleverd) 58-61
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 58-60
  - Tabel voor aanbevolen gebruik 61
- De vleesmolen gebruiken (indien geleverd) 62-63
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 62-63
  - Tabel voor aanbevolen gebruik 63
- Onderhoud en reiniging 64
- Problemen oplossen 65

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 **N**).
- 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 de snelheidsregeling op 'O' (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.
- 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	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

- **Wees voorzichtig als er hete vloeistof in de keukenmachine of blender wordt gegoten omdat deze door het apparaat kan worden uitgeworpen door plotseling stomen.**
- 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 specerijen wordt niet aangeraden, omdat dit de kunststofonderdelen kan 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.
- Verwerk **NOOIT** hete ingrediënten.
- **KANS OP BRANDWONDEN:** Laat hete ingrediënten altijd tot kamertemperatuur afkoelen voordat u ze in de kom, molen of beker plaatst of gaat verwerken.

Blender / Blend-Xtract 2GO-hulpstuk

- Plaats de messeneenheid **nooit** zonder de blenderbeker op het motorblok.
- **KAP20.000GY** - De rok onderaan de beker is door de fabrikant geplaatst en deze mag niet verwijderd worden.
- Gebruik de blender altijd met het deksel erop.
- Gebruik de beker/maatglas alleen met de meegeleverde messeneenheid.
- Laat de blender **nooit** leeg draaien.
- Smoothies: meng nooit diepgevroren ingrediënten die tot een harde klomp zijn vastgevroren; breek deze eerst in stukjes voor u ze in de beker/maatglas doet.
- Het verwerken van specerijen zoals kruidnagel, dille of komijnzaad wordt **niet** aangeraden, omdat dit de kunststofonderdelen kan beschadigen.
- Gebruik de blender **niet** om iets in te bewaren. Zorg ervoor dat de blender voor en na elk gebruik leeg is.
- Meng **nooit** meer dan de maximale hoeveelheid aangegeven op de beker/maatglas, en wat minder zelfs voor dranken die opschuimen, zoals milkshakes.

Blend-Xtract 2GO-hulpstuk

- **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

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

Vleesmolen

- Controleer **altijd** of alle botten, zwoerden, 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 snijmessen onder aan het filter zijn erg scherp. Wees voorzichtig wanneer u het filter verplaatst en reinigt.
- Voordat u het deksel verwijdert, 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).

Compact 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
- 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.

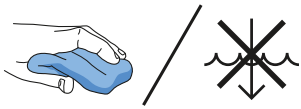
Onderhoud en reiniging

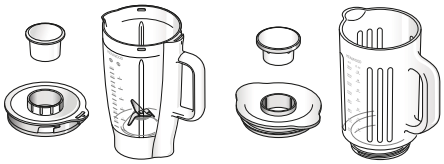
- Apparaat altijd uitzetten en de stekker uit het stopcontact halen voor het reinigen.
- Hulpstukken volledig uit elkaar halen voor het reinigen.
- Het reinigen is makkelijker als u de onderdelen direct na gebruik reinigt.
- Sommige etenswaren (wortels bijv.) kunnen de kunststofonderdelen verkleuren. 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.**

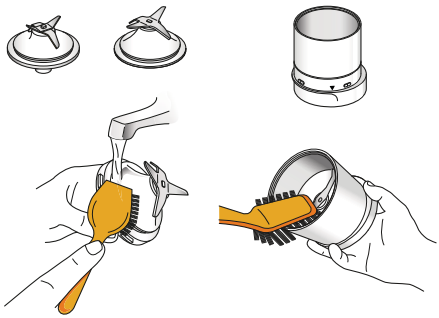
Motorblok

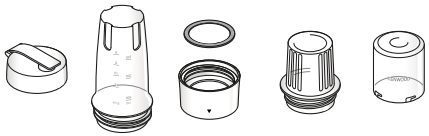
- Met een vochtig doekje schoonvegen en dan afdrogen.
- Gebruik nooit schuurmiddelen en dompel de onderdelen nooit onder in water.
- Zorg ervoor dat de pootjes aan de onderkant van de keukenmachine altijd schoon zijn.

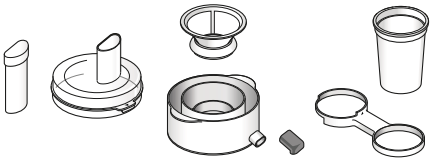
N

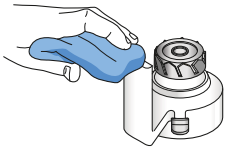


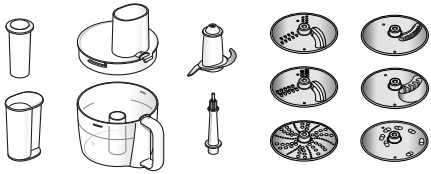


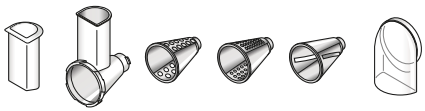








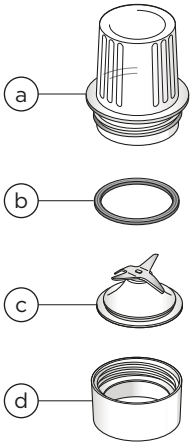




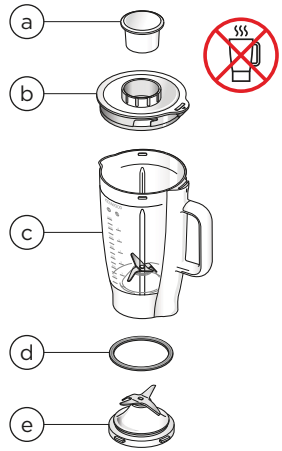
Onderdelenlijst

* Indien geleverd

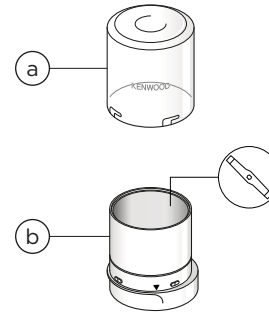
KAP10.000GY



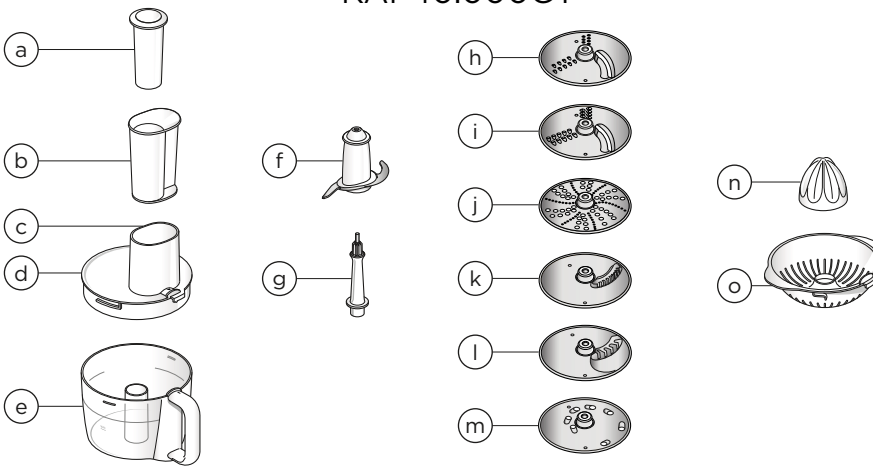
KAP20.000GY



KAP30.000GY



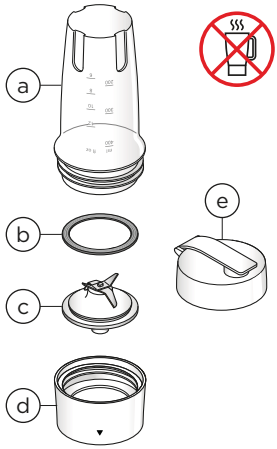
KAP40.000GY



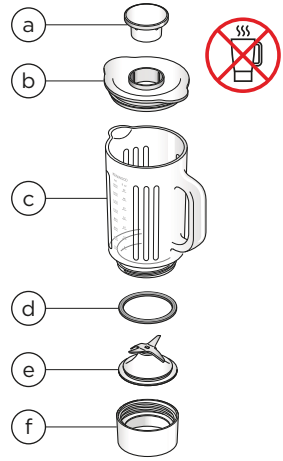
Onderdelenlijst (vervolg)

* Indien geleverd

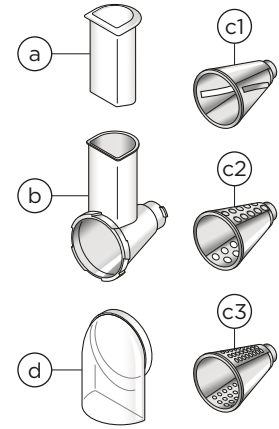
KAP50.000GY



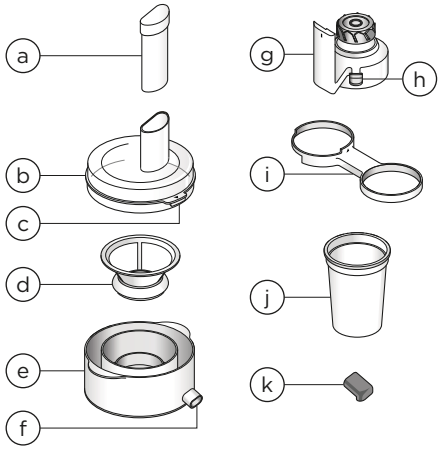
KAP60.000GY



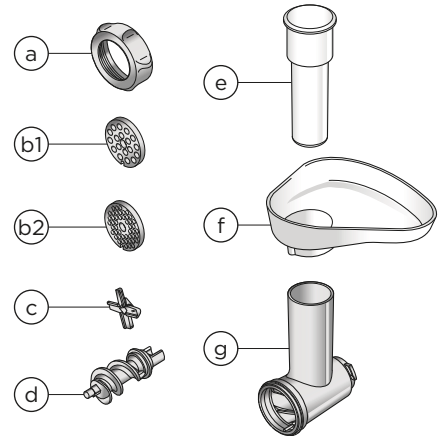
KAP70.000GY



KAP80.000GY



KAP90.000GY



1 Compact snij- en hakhulpstuk (KAP10.000GY)

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

2 Kunststof blender (KAP20.000GY)

a. Vuldop
b. Deksel
c. Beker
d. Afdichtring
e. Meselement

3 Maalmolen (KAP30.000GY)

a. Deksel van de maalmolen
b. Messeneenheid maalmolen

4 Foodprocessor en citruspers (KAP40.000GY)

a. Kleine stamper
b. Grote stamper
c. Vultrechter
d. Deksel
e. Kom
g. Meselement
f. Aandrijfas
h. Schijf voor dikke plakken/grof raspen
i. Schijf voor dunne plakken/fijn raspen
j. Extra fijne raspschijf
k. Dunne (juliennestijl) frietschijf
l. Standaard frietschijf
m. Extra grove raspschijf
n. Kegel
o. Zeef

5 Blend-Xtract 2GO (KAP50.000GY)

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

6 Glazen blender (KAP60.000GY)

a. Vuldop
b. Deksel
c. Beker
d. Afdichtring
e. Meselement
f Meshouder

7 Lage snelheidsrasp (KAP70.000GY)

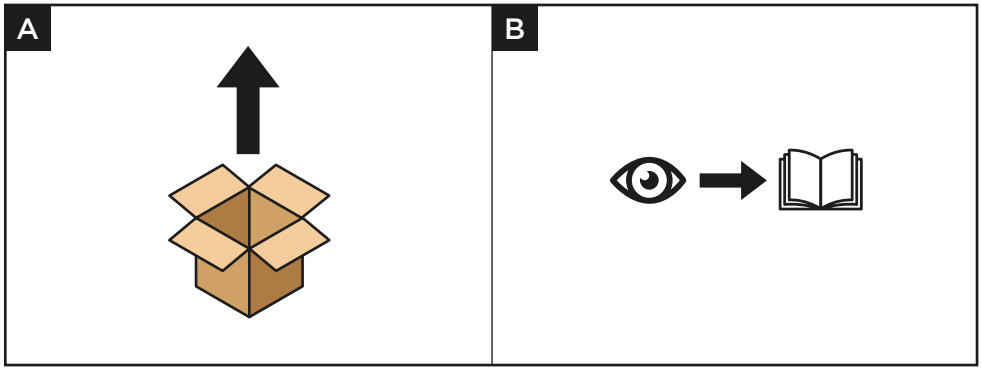
a. Stamper
b. Basiselement en vultrechter
c. Snijkegel
c1. In plakjes snijden
c2. Grof raspen
c3. Fijn raspen
d. Bescherming/kegelhouder

8 Sapcentrifuge (KAP80.000GY)

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

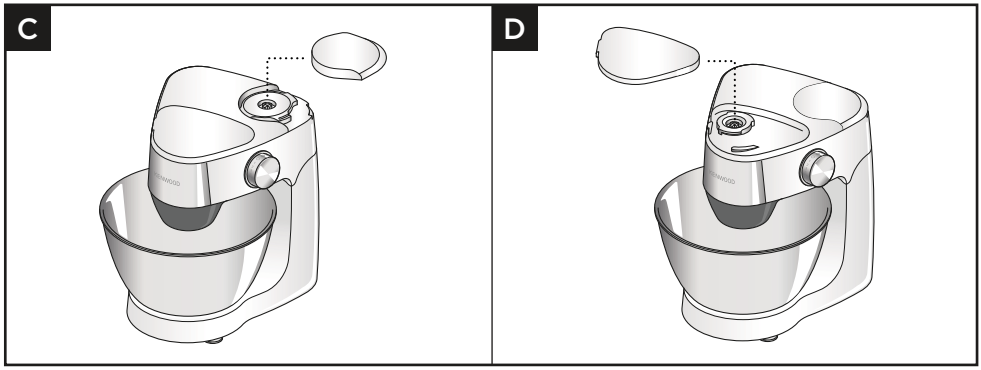
9 Vleesmolen (KAP90.000GY)

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



C Hogesnelheidsaandrijving hulpstukken

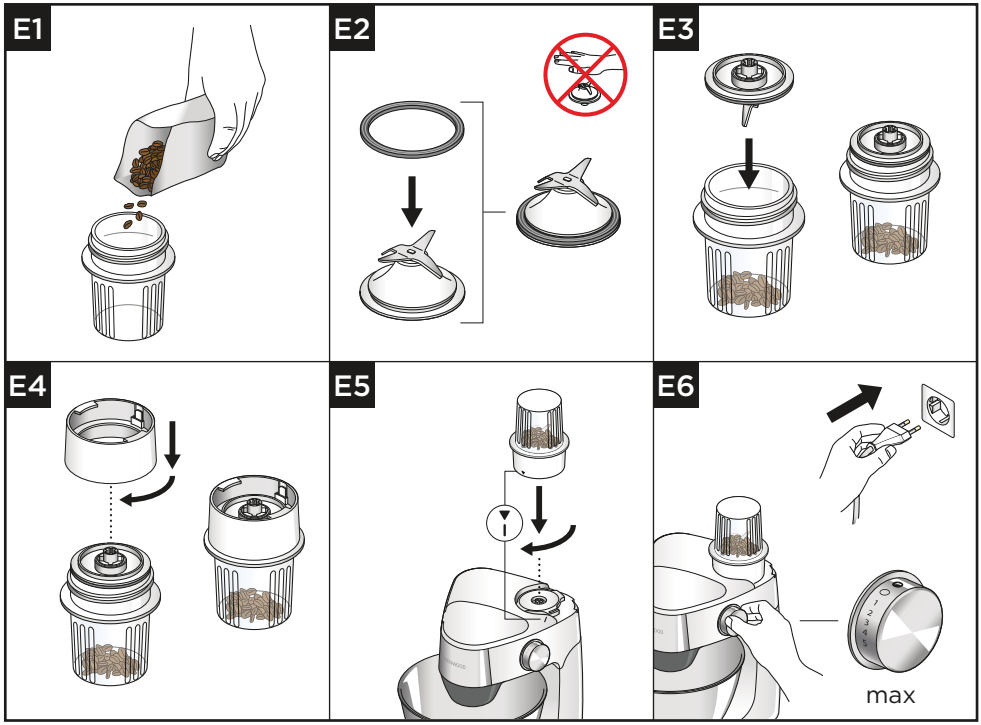
- Verwijder het contactdeksel van de hogesnelheidsaandrijving.
- Het contactdeksel voor de mediumsnelheidsaandrijving moet aangebracht zijn, anders werkt de machine niet.

D Mediumsnelheidsaandrijving hulpstukken

- Verwijder het contactdeksel van de mediumsnelheidsaandrijving.
- Het contactdeksel voor de hogesnelheidsaandrijving moet aangebracht zijn, anders werkt de machine niet.

Het compacte hakhulpstuk/molenhulpstuk gebruiken (indien geleverd)

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



BELANGRIJK

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

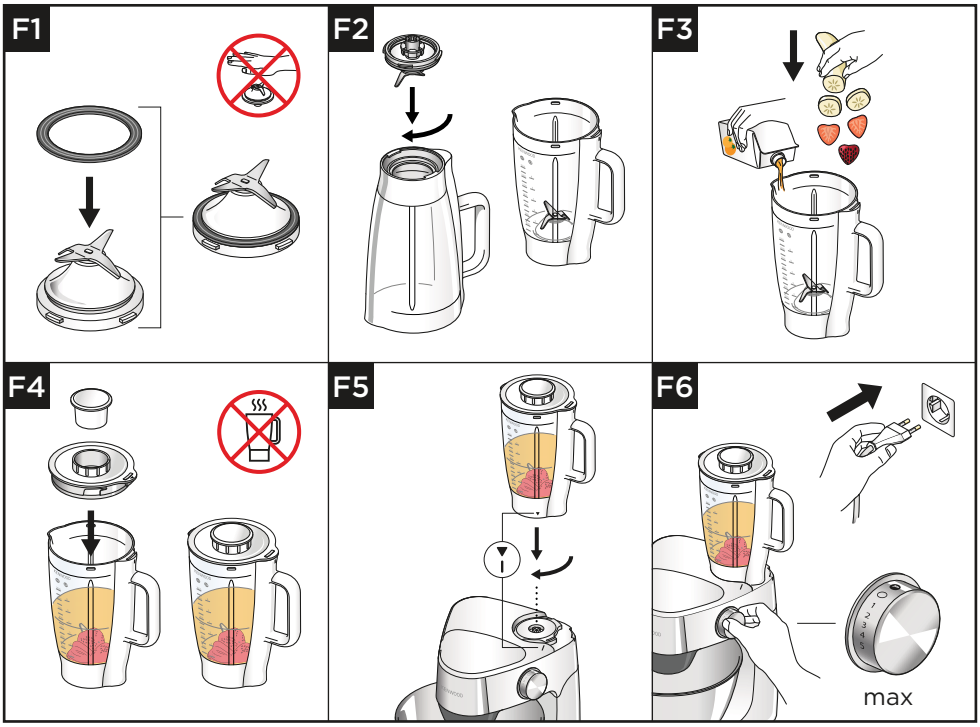
1 Doe de ingrediënten in het maatglas.
2 Zorg dat de afdichtring correct op het meselement geplaatst is. Als de afsluitring niet goed is geïnstalleerd, zal de machine lekken.
3 Draai het meselement ondersteboven. Laat het met de messen naar beneden in het maatglas zakken.
4 Schroef het meselement vingervast 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 Machine op maximale snelheid aanzetten.

Tabel voor aanbevolen gebruik

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

De plastic blender gebruiken (indien geleverd)

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



BELANGRIJK

- **Verwerk geen** hete ingrediënten.
- Als de afdichtring beschadigd of verkeerd geplaatst is, zal het apparaat lekken.
- Meng nooit diepgevroren ingrediënten die tot een dichte massa zijn bevroren.

1 Plaats de afdichtring in het meselement; zorg er hierbij voor dat de afdichting goed is geplaatst.
2 Houd de onderkant van het meselement vast, plaats het in de beker en draai het rechtsom vast.
3 Doe de ingrediënten in de beker.
4 Plaats het deksel op de beker en draai het rechtsom tot u een klik hoort. Plaats de vuldop.
5 Zet de blender op het contact voor hoge snelheid en draai hem rechtsom om hem goed op zijn plaats te zetten.
6 Schakel de blender op maximale snelheid in.

Tips

- Wanneer u mayonaise maakt, doet u alle ingrediënten behalve de olie in de blender. Verwijder dan de vuldop terwijl de keukenmachine draait en giet de olie langzaam en gelijkmatig erbij.
- Dikke mengsels, zoals paté en dipsauzen, moeten soms van de zijkant van de kom af geschraapt worden. Als de blender moeite heeft met mengen, voegt u wat meer vloeistof toe.
- Droge ingrediënten vermengen: snijd ze in stukjes, verwijder de vuldop en terwijl de keukenmachine draait, laat u de stukjes één voor één in de kom vallen.

Smoothies

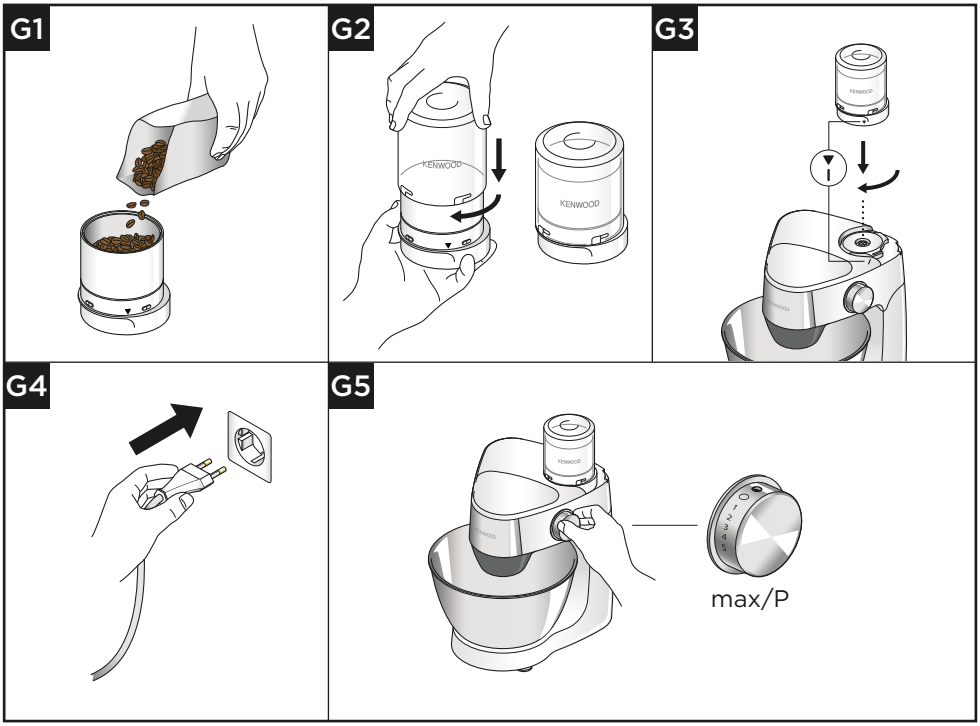
- Doe eerst de vloeistof in de blender.
- Laat bevroren ingrediënten 15 minuten ontdooien voordat u ze in de blender doet.

Tabel voor aanbevolen gebruik

	(MAX)		(Sec.)
4-8°C	1,5 L	Max	30-60
	2 L	Max	15-30
20x40x35 mm	6 (125 g)	P	15-30

De maalmolen gebruiken (indien geleverd)

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



BELANGRIJK

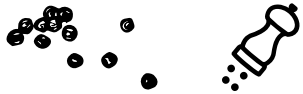
- Doe nooit gedroogde kurkumawortel in de molen; de wortel is te hard en kan de messen beschadigen.

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 maximale snelheid of gebruik de pulseerknop (P) om te pulseren.

Tips

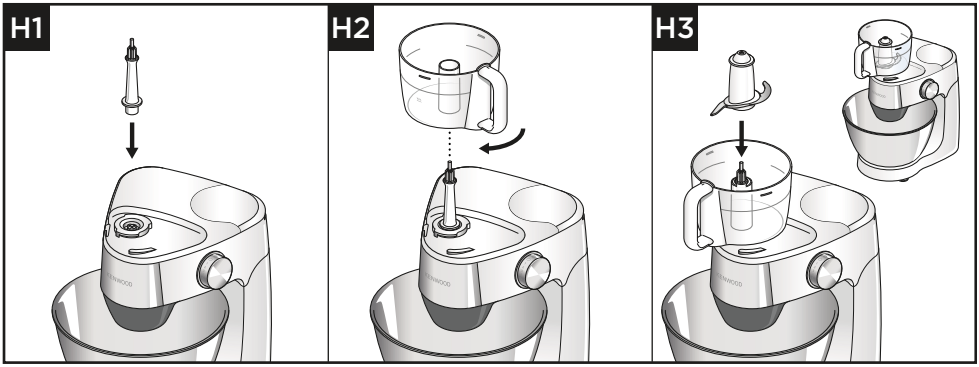
- Voor het beste resultaat bij de verwerking van specerijen, raden we aan niet meer dan 50 g tegelijk in de molen te verwerken.
- Hele specerijen houden hun aromatische stoffen veel langer vast dan gemalen specerijen; u kunt dus het beste een kleine hoeveelheid tegelijk malen, zodat het aroma bewaard 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
	30 g	Max/P	20-30
	30 g	Max/P	20-30

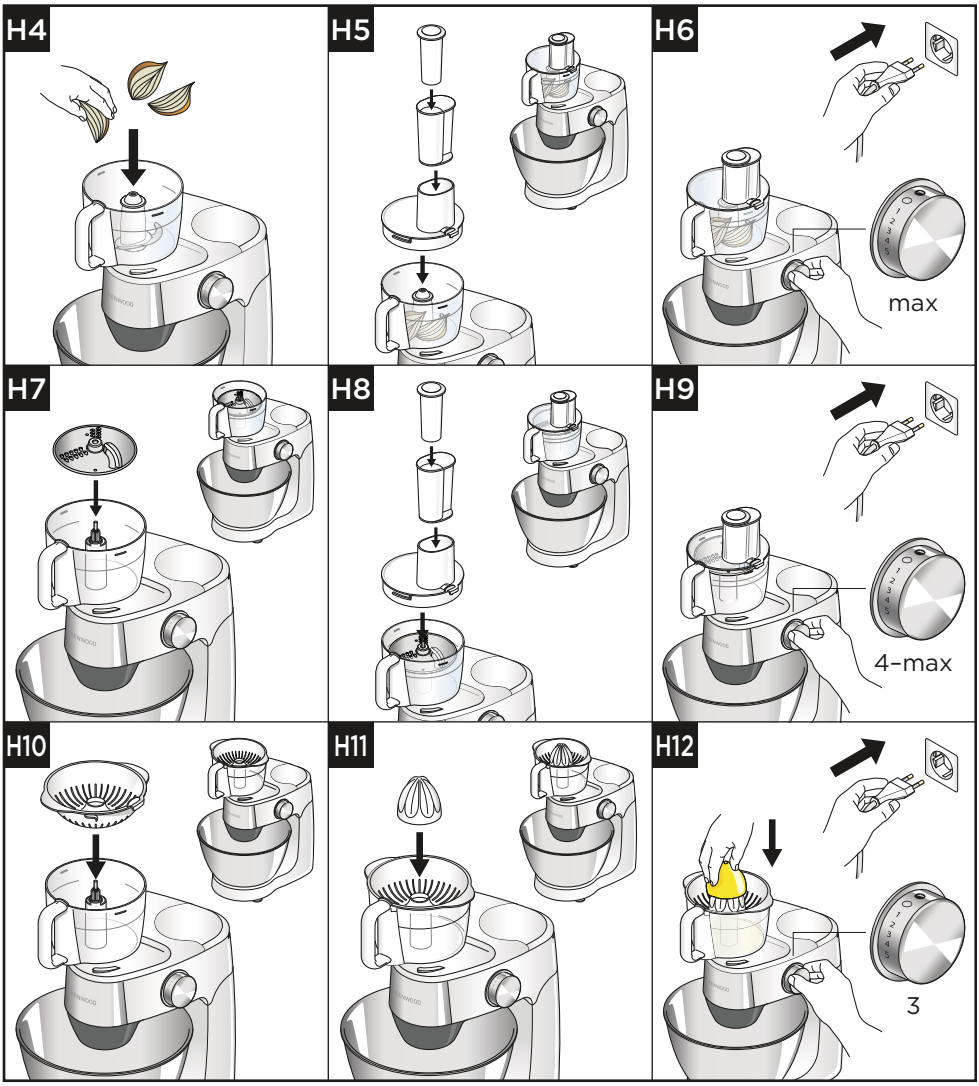
Uw foodprocessor en citruspers gebruiken (indien geleverd)

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



Uw 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 citruspers kan alleen worden gebruikt in combinatie met de kom van de foodprocessor.

1 Plaats de aandrijfas op het contact voor middelhoge snelheid.
2 Plaats de kom op de aandrijfas met de hendel boven de snelheidsregeling: draai rechtsom totdat de kom vergrendeld is.
3 Plaats ofwel het meselement, een van de schijven of de citruspers.
4 Zet het deksel op zijn plaats (alleen met gebruik van het mes en de schijven).

Schijven

1 Kies welke vultrechter u wilt gebruiken. De stamper bevat een kleine vultrechter om losse etenswaren of dunne ingrediënten te verwerken.
- 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.

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

Citruspers

1 Zet de zeef in de kom en zorg ervoor dat het uitsteeksel op de rand in het handvat van de kom vergrendeld is.
2 Zet de kegel over de aandrijfas en draai tot deze helemaal naar beneden zakt.
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

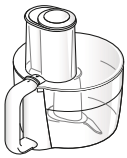
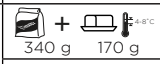
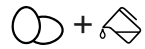
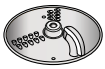
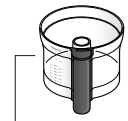
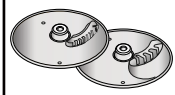
- Bij gebruik van de omkeerbare schijven moet de gewenste snijkant boven liggen.
- Gebruik verse ingrediënten.
- Snijd het voedsel niet te klein. Om te voorkomen dat de ingrediënten tijdens de verwerking zijwaarts verschuiven, gebruikt u de hele breedte van de brede vultrechter of gebruikt u de smalle 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

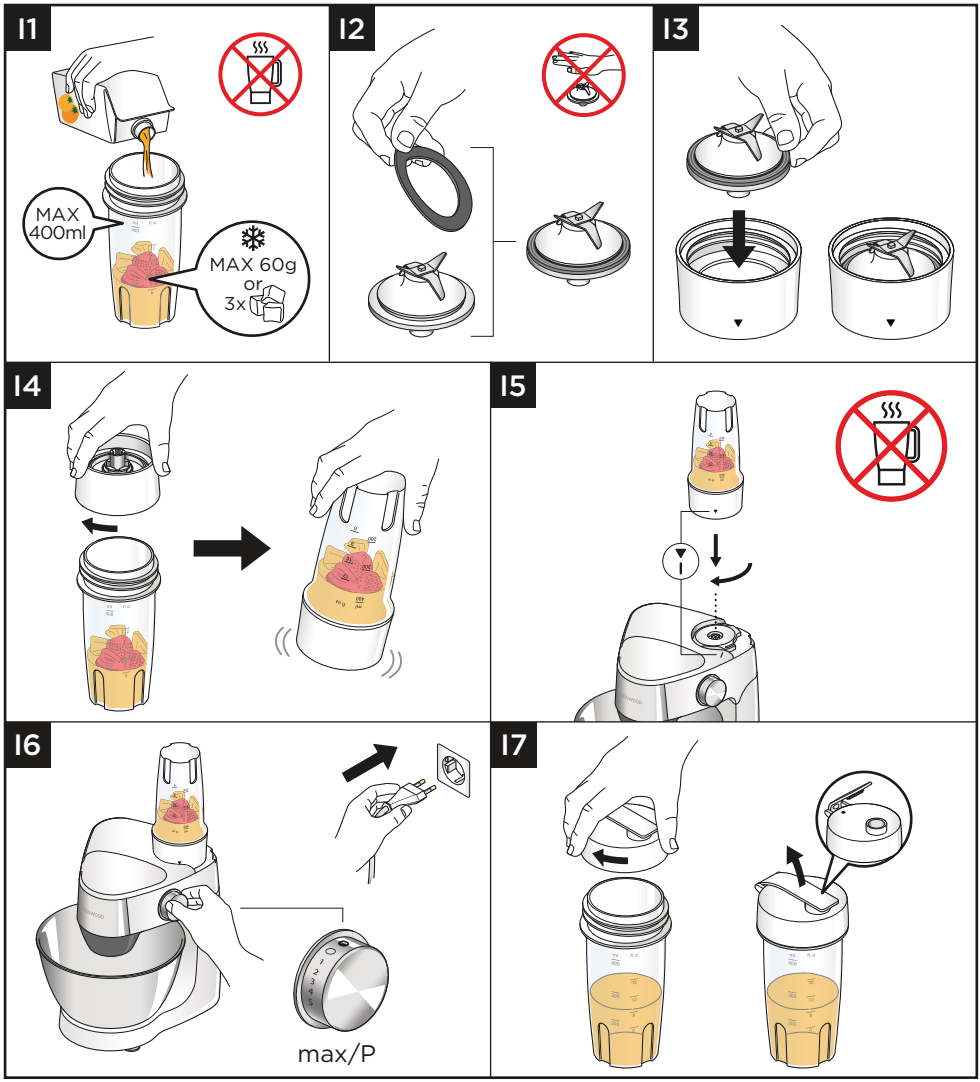
- Voor het beste resultaat gebruikt u fruit op kamertemperatuur en rolt u het eerst met de hand over het aanrecht, voordat u het gaat persen.
- Om zoveel mogelijk sap uit het fruit te halen kunt u de vrucht heen en weer bewegen.
- Wanneer u erg veel vruchten perst, dient u de zeef regelmatig te legen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

Tabel voor aanbevolen gebruik

		(MAX)		(Sec.)
		400 g	3-Max	15-20 sec.
		250 g	P	5-10 sec.
		250 g	Max	20-30 sec.
			Max	10 sec.
				10-20 sec.
		800 g	Min-Max	10-20 sec.
			Max	1-2 sec.
			Max	10-20 sec.
			4-Max	
			Max	
			Max	
			Max	
		1 kg	3	2-3 min.

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.

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 Schakel het apparaat op maximale snelheid in.

Tips

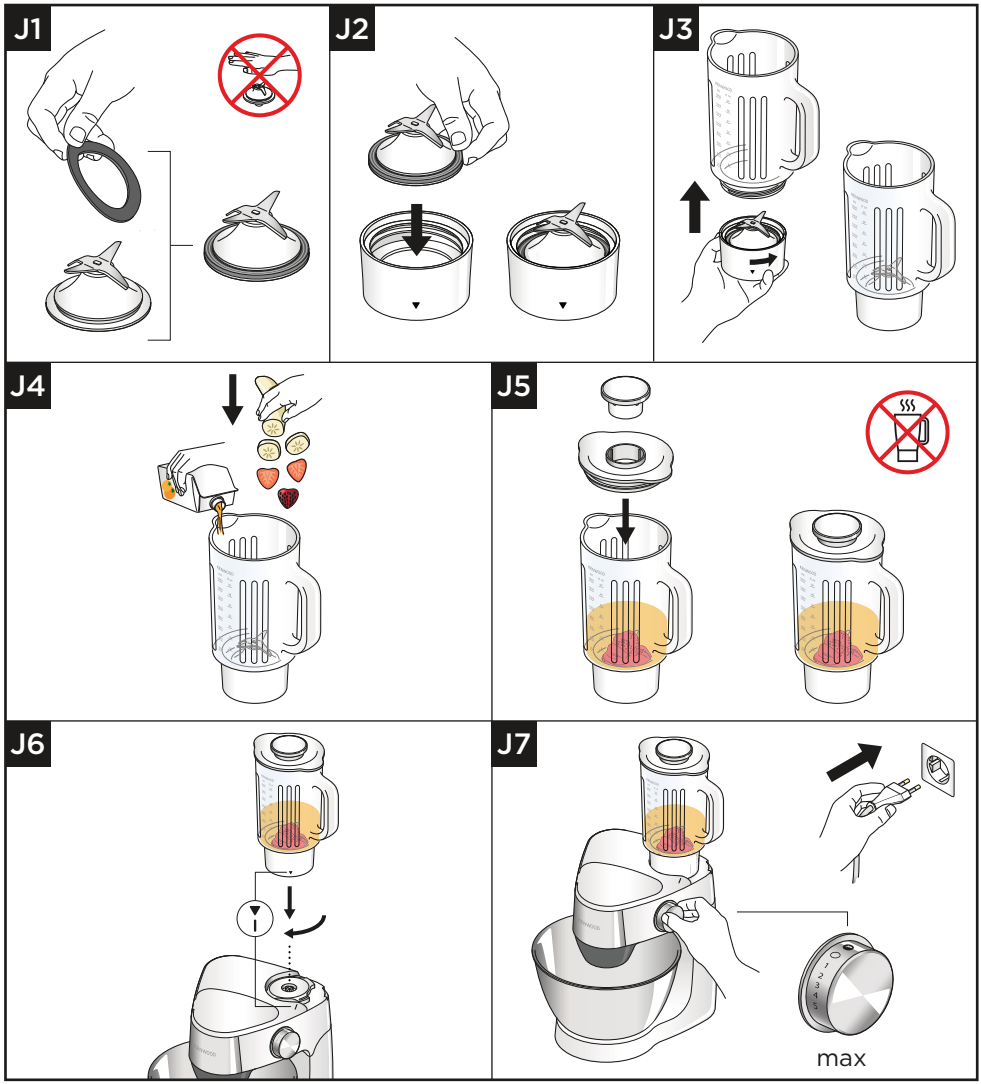
- Als de beker maximaal gevuld is (400 ml) dan zijn dat ca. 2 porties.
- Voor optimaal mengen, altijd eerst het ijs of de bevroren ingrediënten in de beker doen.
- Als uw drankje de gewenste consistentie bereikt heeft, kunt u de pulseerknop P gebruiken om ervoor te zorgen dat all ingrediënten goed gemengd 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 glazen blender gebruiken (indien geleverd)

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



BELANGRIJK

- Verwerk **geen** hete ingrediënten.
- Als de afdichtring beschadigd of verkeerd geplaatst is, zal het apparaat lekken.
- Meng **nooit** diepgevroren ingrediënten die tot een dichte massa zijn bevroren.

1 Plaats de afdichtring in het meselement; zorg er hierbij voor dat de afdichting goed is geplaatst.
2 Houd de onderkant van het meselement vast, plaats het in de beker en draai het rechtsom vast.
3 Doe de ingrediënten in de beker.
4 Plaats het deksel op de beker en duw het stevig op zijn plaats. Plaats de vuldop.
5 Zet de blender op het contact voor hoge snelheid en draai hem rechtsom om hem goed op zijn plaats te zetten.
6 Schakel de blender op maximale snelheid in.

Tips

- Wanneer u mayonaise maakt, doet u alle ingrediënten behalve de olie in de blender. Verwijder dan de vuldop terwijl de keukenmachine draait en giet de olie langzaam en gelijkmatig erbij.
- Dikke mengsels, zoals paté en dipsauzen, moeten soms van de zijkant van de kom af geschraapt worden. Als de blender moeite heeft met mengen, voegt u wat meer vloeistof toe.
- Droge ingrediënten vermengen: snijd ze in stukjes, verwijder de vuldop en terwijl de keukenmachine draait, laat u de stukjes één voor één in de kom vallen.

Smoothies

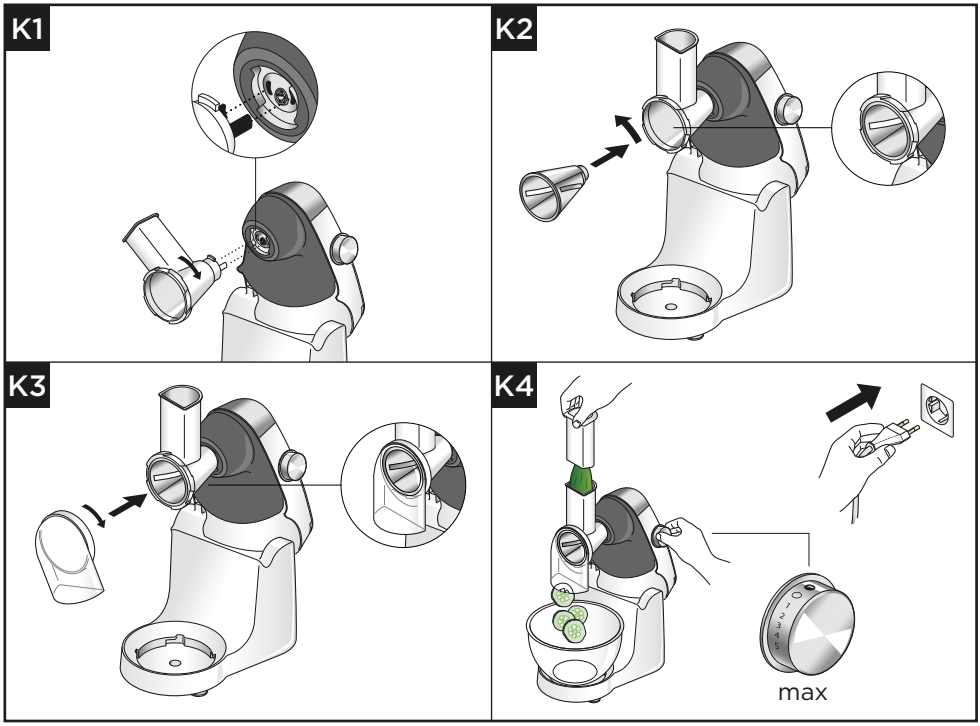
- Doe eerst de vloeistof in de blender.
- Laat bevroren ingrediënten 15 minuten ontdooien voordat u ze in de blender doet.

Tabel voor aanbevolen gebruik

	(MAX)		(Sec.)
4-8°C	1.2 l	Max	30-60
	800 ml	Max	15-30
20x40x35 mm	6 (125 g)	P	15-30

De roterende voedselsnijder gebruiken (indien geleverd)

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



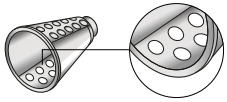
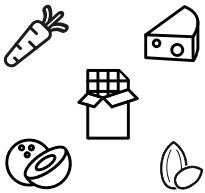
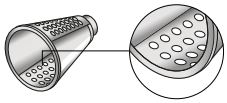
BELANGRIJK

- De snijkegels zijn erg scherp, wees dus voorzichtig.
- Raak **nooit** bewegende onderdelen aan.

1 Zet de mengkop omhoog. Zorg dat beide contactdeksels geplaatst zijn.
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 Zet de etenswaren in de vultrechter en gebruik de snelheid MAX. Duw het gelijkmatig met de stamper naar beneden.

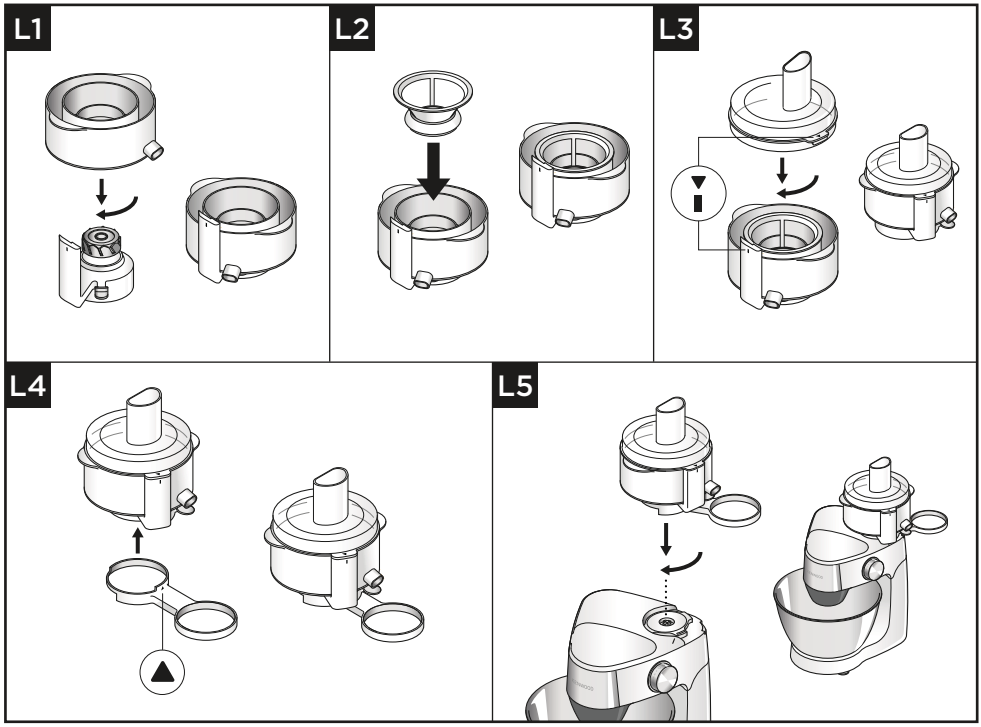
NB: De stamper past er maar op één manier in.

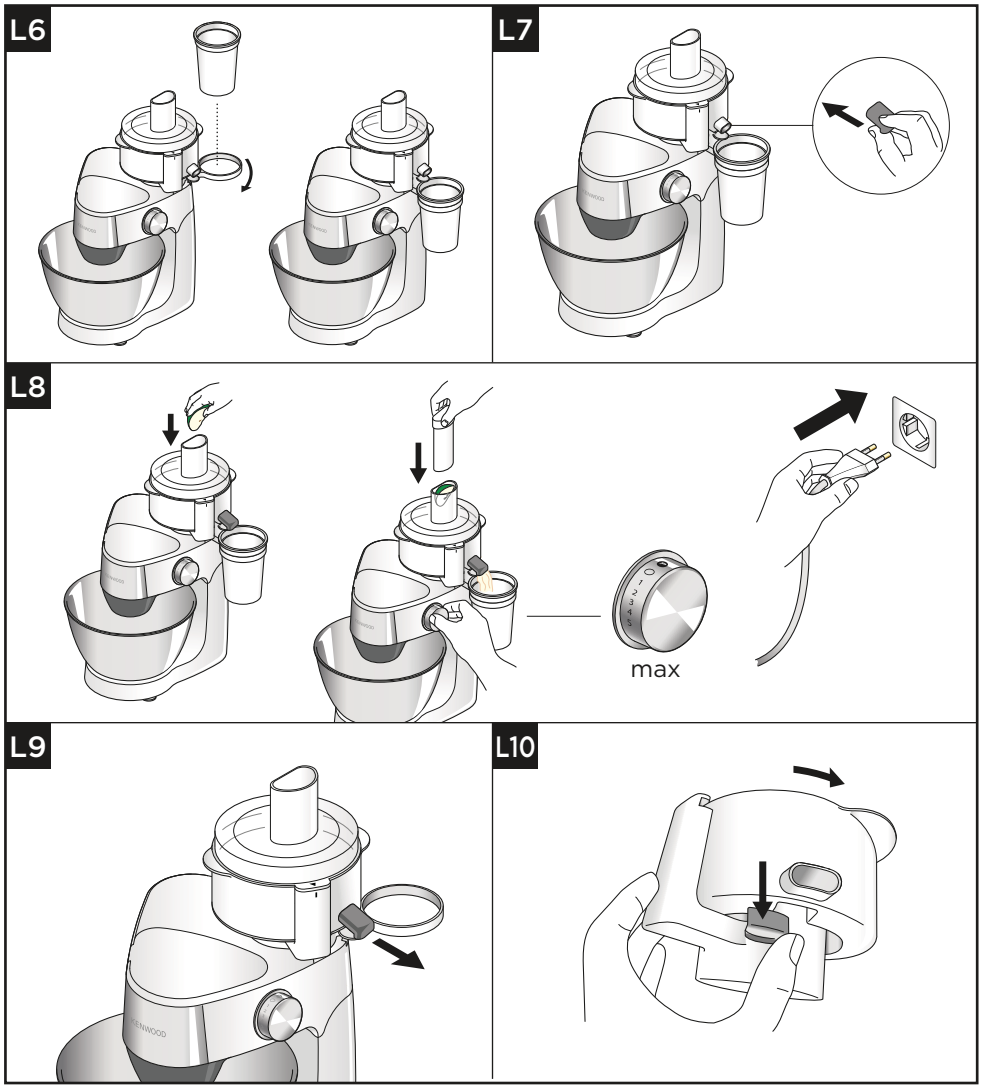
Tabel voor aanbevolen gebruik

		MAX		(Secs)
		1 kg	Max	2-3
				
				

De sapcentrifuge gebruiken (indien geleverd)

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing





BELANGRIJK

- Als de sapcentrifuge begint te trillen, zet u de machine uit en verwijdert 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 ❙ 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.
8 Op maximale snelheid zetten en dan etenswaren in de vultrechter plaatsen. Duw het gelijkmatig met de stamper naar beneden. Steek nooit uw vingers in de vultrechter.

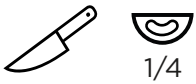
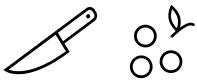
Tips

- 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

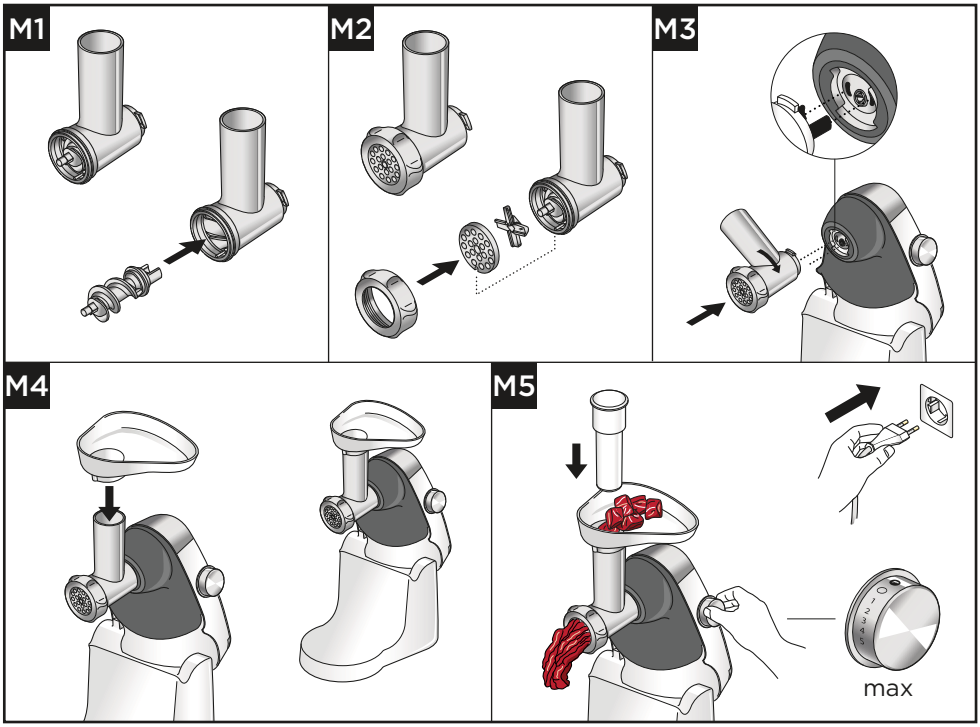
- Hoe sneller u het sap opdrinkt, des te meer vitaminen krijgt u binnen.
- Als u het sap enkele uurtjes wilt bewaren, zet het dan in de koelkast. Het sap blijft beter bewaard als u er enkele druppels citroensap in doet.
- Drink niet meer dan drie glazen sap van 230 ml per dag, tenzij u eraan gewend bent.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

		(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

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.

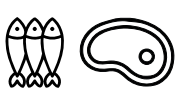
De vleesmolen in elkaar zetten

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 Zet de mengkop omhoog. Zorg dat beide contactdeksels geplaatst zijn.
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 in repen van 2,5 cm.
7 Zet de machine op de maximumsnelheid. Gebruik de stamper en duw de voedingsmiddelen stuk voor stuk door de vultrechter. **Duw niet te hard,** anders raakt de vleesmolen beschadigd.

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.
Medium- of hoge-snelheidshulpstukken werken niet.	Hulpstuk niet correct geplaatst of niet vergrendeld.	Controleer dat hulpstuk correct is vergrendeld.
	Andere contactdeksel is niet correct aangebracht.	Controleer dat andere contactdeksel correct is geplaatst.
Beweging van het werkoppervlak.	Pootjes aan de onderzijde van de machine zijn nat of vuil.	Controleer regelmatig of de pootjes schoon en droog zijn.
Blender, Blend-Xtract 2GO of hak-hulpstuk lekt vanuit 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'.
Hulpstukken functioneren niet goed.	Zie de tips in het relevante gebruiksgedeelte van ieder hulpstuk. Controleer dat hulpstuk correct geplaatst is.	

Français

- Informations importantes en matière de sécurité 67-71
- Nettoyage et entretien 71-72
- Liste des éléments 73-75
- Installation et retrait des cache-sortie 76
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 76
- Utilisation du hachoir/moulin compact (si fourni) 77-78
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 77
  - Tableau d'utilisation 78
- Utilisation du Blender en plastique (si fourni) 78-79
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 78-79
  - Tableau d'utilisation 79
- Utilisation de votre moulin à moudre (si fourni) 80-81
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 80
  - Tableau d'utilisation 81
- Utilisation de votre bol multifonction et de votre presse-agrumes (si fourni)
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 81-84
  - Tableau d'utilisation 85
- Utilisation de votre accessoire Blend-Xtract 2GO (si fourni) 86-87
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 86-87
  - Tableau d'utilisation 87
- Utilisation de votre blender en verre (si fourni) 88-89
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 88-89
  - Tableau d'utilisation 89
- Utilisation de votre trancheuse et râpe (si fournie) 90-91
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 90
  - Tableau d'utilisation 91
- Utilisation de votre centrifugeuse (si fournie) 91-94
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 91-93
  - Tableau d'utilisation 94
- Utilisation de votre hachoir (si fourni) 95-96
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 95-96
  - Tableau d'utilisation 96
- Service après-vente 97
- Guide de dépannage 98

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 **N**).
- 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.
- Mettez le sélecteur de vitesse sur la position « O » (Arrêt) et débranchez l’appareil :
  - 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.
- 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
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

- **Soyez prudent lorsque vous versez des liquides chauds dans le bol multifonction ou du blender, la production soudaine de vapeur entraine un risque de projections.**
- 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.
- Il est déconseillé de mixer des épices dans l'appareil, car elles peuvent endommager les pièces 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.
- **NE PAS** mixer des ingrédients chauds.
- **RISQUE DE BRÛLURE :** les ingrédients chauds doivent être laissés à refroidir à température ambiante avant d'être placés dans le bol multifonction, le moulin, le gobelet ou la bouteille ou avant que vous ne procédiez au mélange.

Accessoire Blender/ Blend-Xtract 2GO

- Ne montez **jamais** l'ensemble du bloc moteur sans avoir installé le gobelet/la bouteille du blender.
- **KAP20.000GY :** le carter de la base du gobelet est assemblé en cours de fabrication. N'essayez jamais de le retirer.
- N'utilisez le blender que si le couvercle est en place.
- N'utilisez le gobelet/la bouteille qu'avec l'ensemble de lames fourni.

- **Ne** faites **jamais** tourner le blender à vide.
- Recettes de smoothies - ne mélangez jamais les ingrédients congelés qui ont formé une masse solide pendant la congélation ; brisez-la avant de l'ajouter dans le gobelet ou à la bouteille.
- **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.
- **N**'utilisez **jamais** le blender pour y ranger quoi que ce soit. Laissez-le vide avant et après utilisation.
- **Ne** mélangez **jamais** plus que le maximum indiqué sur le gobelet ou la bouteille - moins pour les liquides mousseux tels que les milk-shakes.

Accessoire Blend-Xtract 2GO

- **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

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

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 compact

- **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

- **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.

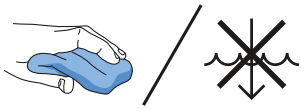
Nettoyage et entretien

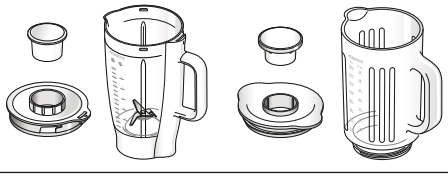
- Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Démonter entièrement tous les accessoires avant le nettoyage.
- Pour faciliter le nettoyage, lavez toujours les pièces immédiatement après leur utilisation.
- Certains aliments comme les carottes peuvent tâcher le plastique. Pour éliminer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

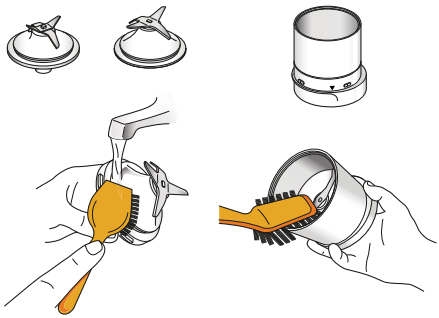
Bloc moteur

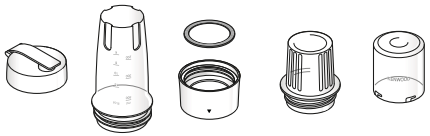
- Essuyez avec un torchon humide puis séchez.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs et n'immergez jamais l'appareil dans l'eau.
- Veillez à ce que les pieds sur le socle du robot soient toujours propres.

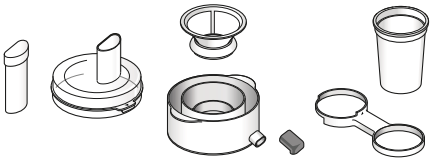
N

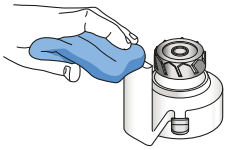


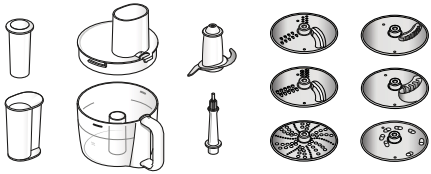


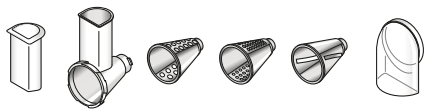








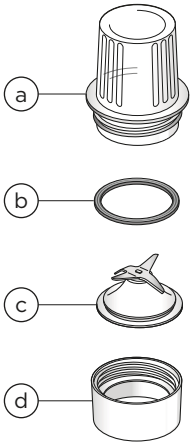




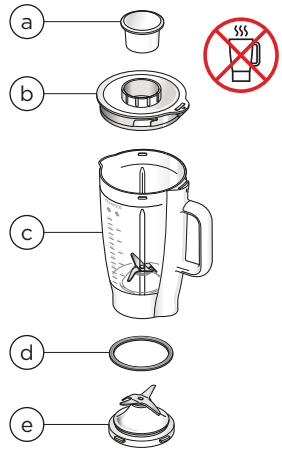
Liste des éléments

* Si fourni

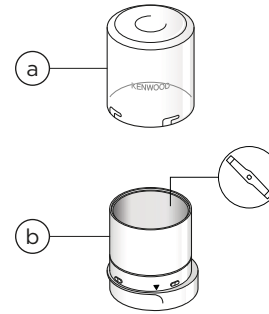
KAP10.000GY



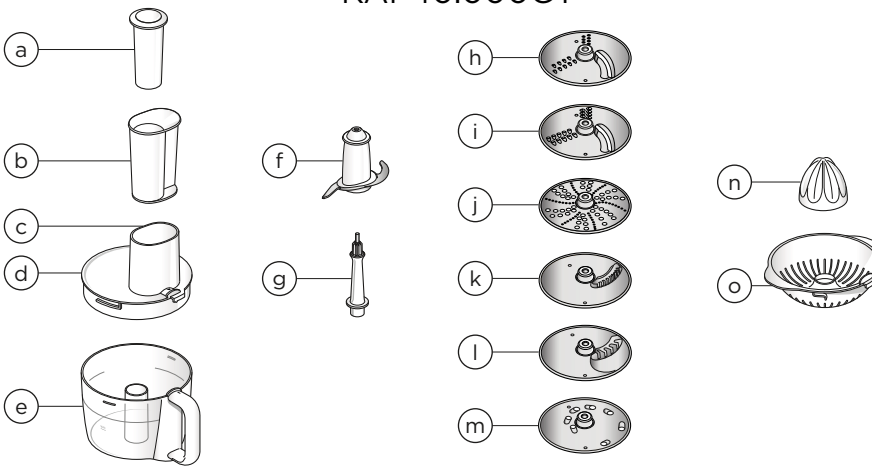
KAP20.000GY



KAP30.000GY



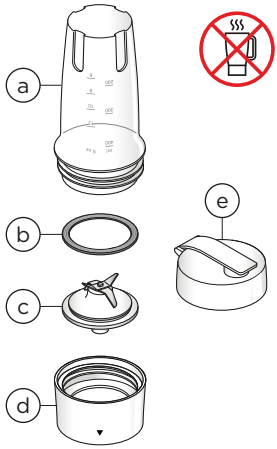
KAP40.000GY



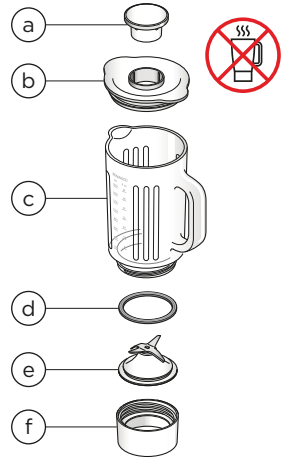
Liste des éléments (Suite)

* Si fourni

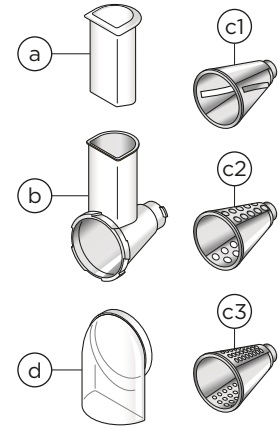
KAP50.000GY



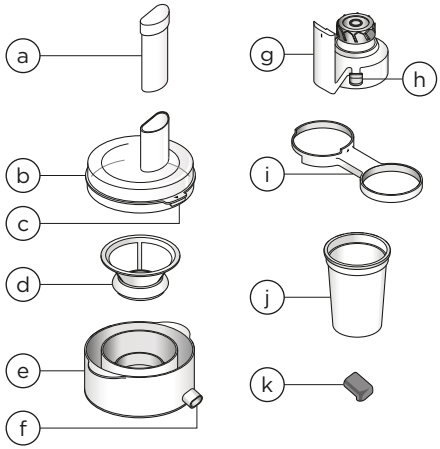
KAP60.000GY



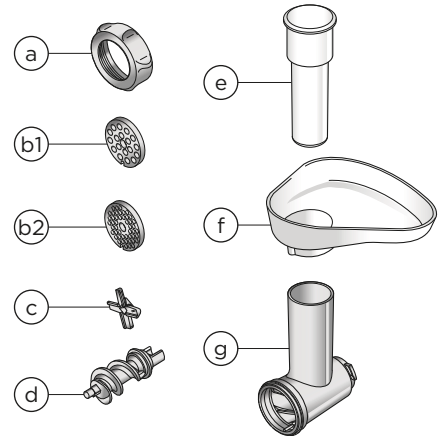
KAP70.000GY



KAP80.000GY



KAP90.000GY



1 **Hachoir/Moulin compact (KAP10.000GY)**
   a. Bocal
   b. Bague d'étanchéité
   c. Unité porte-lames
   d, Socle

2 **Blender en plastique (KAP20.000GY)**
   a. Bouchon de remplissage
   b. Couvercle
   c. Gobelet
   d. Bague d'étanchéité
   e. Unité porte-lames

3 **Moulin á moudre (KAP30.000GY)**
   a. Couvercle du moulin
   b. Ensemble porte-lames du moulin

4 **Bol multifonction et presse-agrumes (KAP40.000GY)**
   a. Petit poussoir
   b. Gros poussoir
   c. Tube d'alimentation
   d. Couvercle
   e. Bol
   f. Lame couteau
   g. Axe d'entraînement
   h. Disque à découper / râper épais
   i. Disque à découper / râper fin
   j. Disque à râper extra fin
   k. Grille à couper fin (pour couper en julienne)
   l. Grille à découper standard
   m. Grille à hacher extra-gros
   n. Cône
   o. Tamis

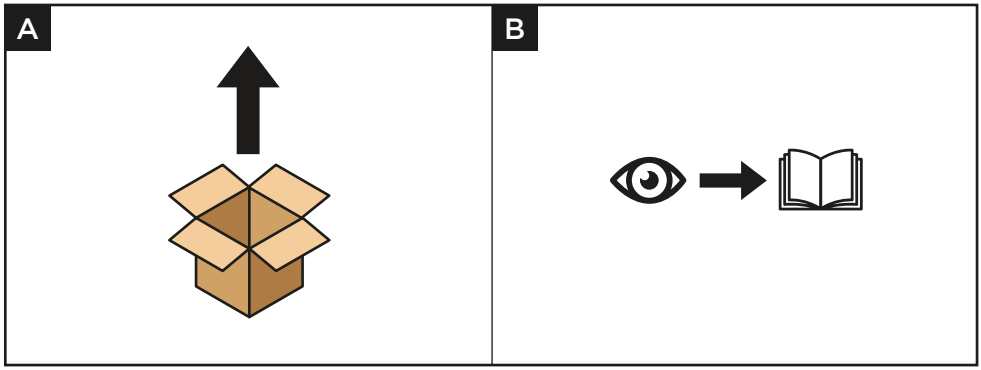
5 **Blend-Xtract 2GO (KAP50.000GY)**
   a. Bouteille
   b. Joint d'étanchéité
   c. Unité porte-lamesy
   d. Embase
   e. Couvercle verseur

6 **Blender en verre (KAP60.000GY)**
   a. Bouchon de remplissage
   b. Couvercle
   c. Gobelet
   d. Bague d'étanchéité
   e. Unité porte-lames
   f. Porte-lames

7 **Trancheuse et râpe (KAP70.000GY)**
   a. Poussoir
   b. Corps et tube d'alimentatio
   c. Cône de coupe
      c1. Trancher
      c2. Râper gros
      c3. Râper fin
   d. Garde/support de cone

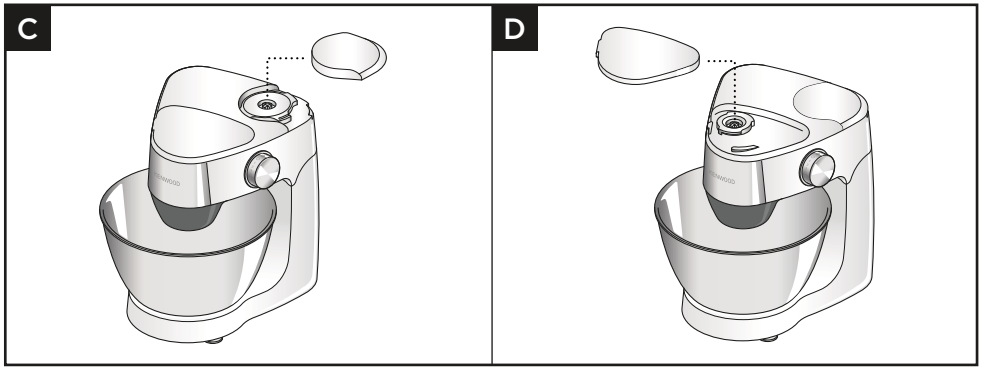
8 **Centrifugeuse (KAP80.000GY)**
   a. Poussoir
   b. Couvercle
   c. Patte de verrouillage du couvercle
   d. Filtre
   e. Récipient pour la pulpe
   f. Sortie du jus (bec verseur)
   g. Socle
   h. Manette de déblocage du récipient à pulpe
   i. Porte-gobelet
   j. Gobelet
   k. Bec verseur

9 **Hachoir (KAP90.000GY)**
   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



C Accessoires de sortie vitesse élevée

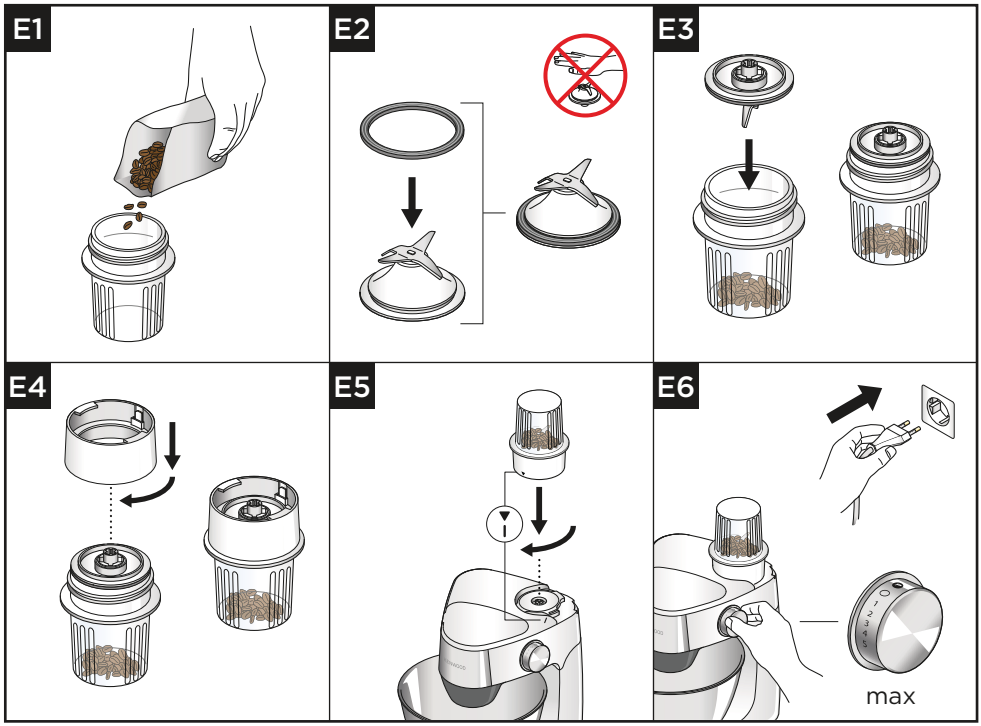
- Relevez le cache-sortie vitesse élevée.
- Veillez à ce que le cache-sortie vitesse moyenne soit bien enclenché. Dans le cas contraire, l'appareil ne fonctionnera pas.

D Accessoires de la sortie vitesse moyenne

- Relevez le cache-sortie vitesse moyenne.
- Veillez à ce que le cache-sortie vitesse élevée soit bien enclenché. Dans le cas contraire, l'appareil ne fonctionnera pas.

Utilisation du hachoir/moulin compact (si fourni)

Diagrammes et instructions d'utilisation



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.

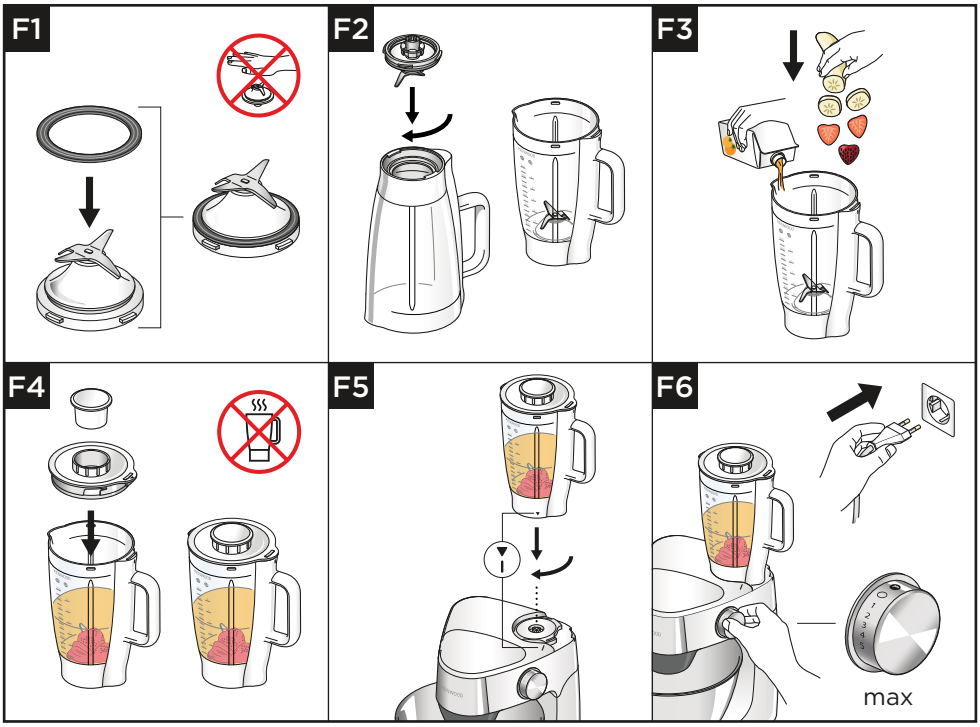
1 Placez les ingrédients dans le bocal.
2 Vérifiez que le joint d'étanchéité est bien installé sur l'unité porte-lames. Dans le cas contraire des fuites se produiront.
3 Retournez l'unité porte-lames et placez-la dans le bocal, les lames tournées vers le bas.
4 Vissez à la main le socle sur le bocal.
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 Allumez l'appareil sur la vitesse maximum.

Tableau d’utilisation

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

Utilisation du Blender en plastique (si fourni)

Diagrammes et instructions d’utilisation



IMPORTANT

- **Ne** mixez **pas** d'ingrédients chauds.
- Des fuites se produisent si la bague est endommagée ou mal installée.
- Ne mixez jamais des ingrédients congelés qui ont formé une masse solide.

1 Installez la bague d'étanchéité sur l'unité de lames, en veillant à ce que le joint soit correctement placé.
2 Tenez le dessous de l'ensemble des lames et insérez les lames dans le gobelet, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elles soient bien fixées.
3 Mettez vos ingrédients dans le gobelet.
4 Placez le couvercle sur le gobelet et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Mettez en place le bouchon de remplissage.
5 Placez le blender sur la sortie vitesse rapide et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller solidement en place.
6 Mettez en marche à la vitesse maximale.

Conseils et astuces

- Pour faire une mayonnaise, mettez tous les ingrédients sauf l'huile dans le blender. Faites tournez le robot et retirer le bouchon de remplissage, et versez d'huile en un lent filet régulier.
- Il faut parfois racler les mélanges épais comme les pâtés ou les sauces apéritif. Si le mélange est difficile à mixer, ajoutez du liquide.
- Pour mélanger des ingrédients secs, découpez-les en morceaux, retirez le bouchon de remplissage, faites tournez l'appareil et ajoutez les morceaux un par un.

Smoothies

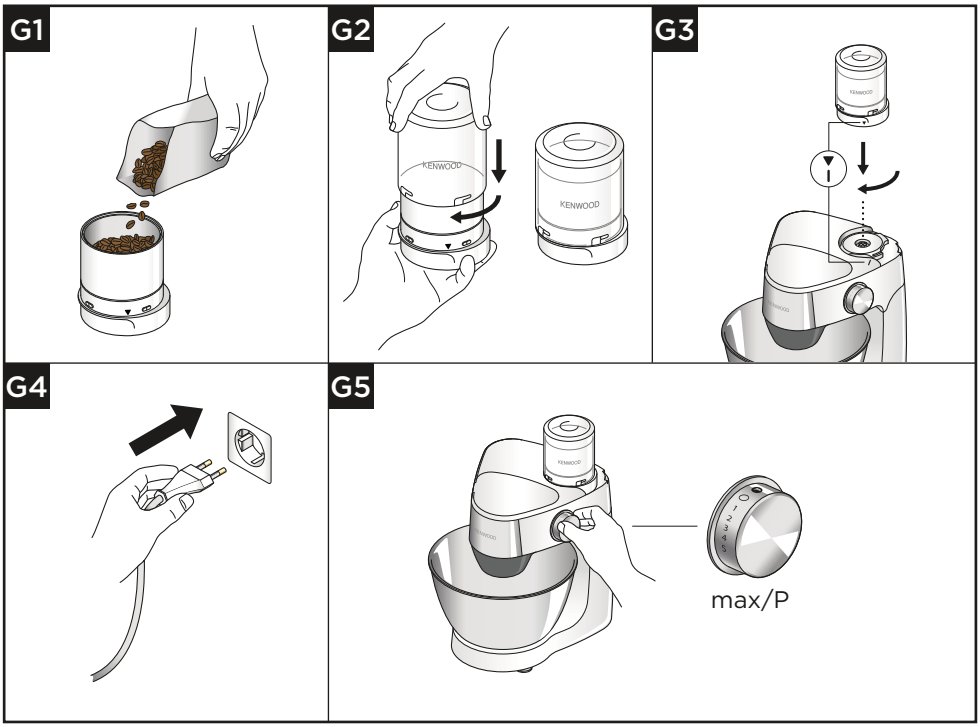
- Ajoutez d'abord le liquide.
- Laissez les ingrédients congelés décongeler pendant 15 minutes avant de les placer dans le mixeur.

Tableau d'utilisation

	(MAX)		(Secondes)
4-8°C	1,5 L	Max	30-60
	2 L	Max	15-30
20x40x35 mm	6 (125 g)	P	15-30

Utilisation de votre moulin à moudre (si fourni)

Diagrammes et instructions d'utilisation



IMPORTANT

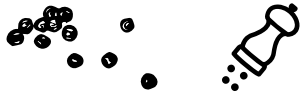
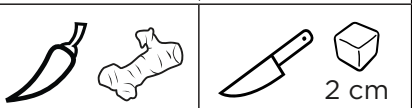
- Ne transformez pas la racine de curcuma séchée dans le moulin, car elle est trop dure et risque d'endommager les lames.

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 la vitesse maximale ou utilisez l'impulsion (P).

Conseils et astuces

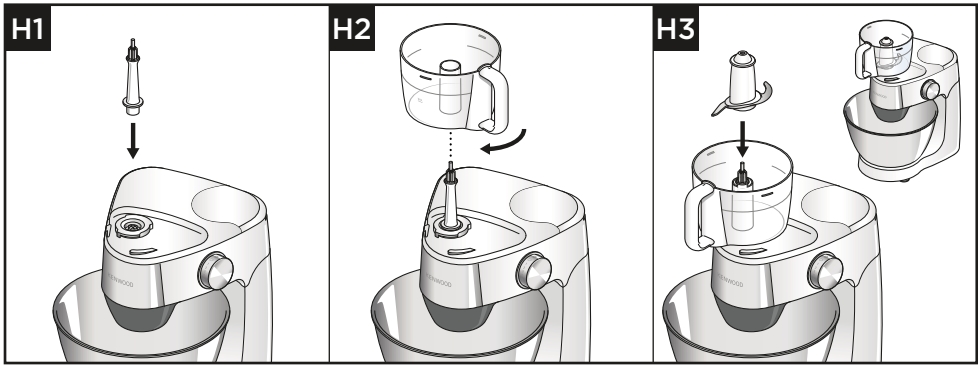
- Pour des résultats optimaux, nous vous recommandons de ne pas mettre plus de 50 g d'épices à la fois dans le moulin.
- Les épices entières gardent leur saveur plus longtemps que les épices moulues, il est donc recommandé de n'en moudre qu'une petite quantité à chaque utilisation afin qu'elles conservent 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
	30 g	Max/P	20-30
	30 g	Max/P	20-30

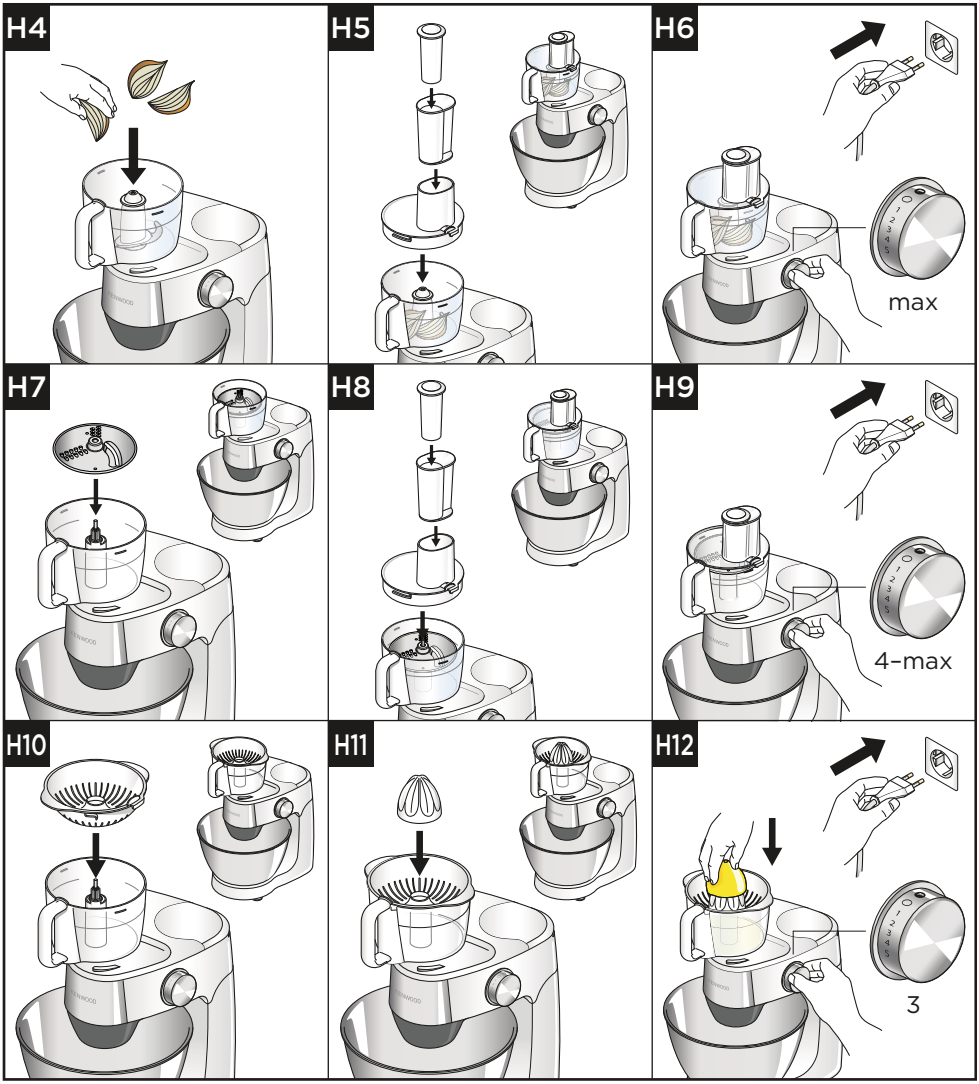
Utilisation de votre bol multifonction et de votre presse-agrumes (si fourni)

Diagrammes et instructions d’utilisation



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 l'axe d'entraînement sur la sortie vitesse moyenne.
2 Installez le bol sur l'axe d'entraînement en plaçant la poignée au-dessus du sélecteur de vitesse, puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
3 Installez la lame couteau, l'un des disques ou le presse-agrumes.
4 Installez le couvercle (lorsque vous utilisez uniquement la lame de couteau et les disques).

Disques

1 Choisissez le tube d'alimentation que vous souhaitez employer. Le poussoir contient un tube d'alimentation de plus petite taille pour la préparation d'ingrédients fins ou à l'unité.
- Utilisation du tube d'alimentation de petite taille : placez tout d'abord le grand poussoir dans le tube d'alimentation.
- Utilisation du tube d'alimentation de grande taille : utilisez les deux poussoirs ensemble.

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

Presse-agrumes

1 Installez le tamis sur le bol en veillant à ce que la patte située sur le bord s'enclenche bien sur la poignée du bol.
2 Installez le cône sur l'axe d'entraînement et tournez jusqu'à ce qu'il descende tout du long.
3 Coupez le fruit en deux, puis mettez la vitesse 3 et pressez le fruit sur le cône.

Conseils et astuces - Lame couteau

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

Conseils et astuces - Disques

- Veillez à ce que la face de coupe choisie des disques réversibles soit bien tournée vers le haut.
- Utilisez des ingrédients frais.
- Ne coupez pas les aliments en dés de trop petite taille. Essayez de remplir au mieux la largeur du tube d'alimentation de grande taille, afin d'éviter que les aliments ne

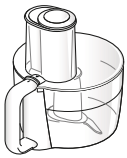
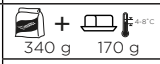
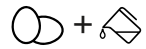
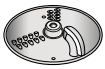
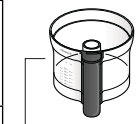
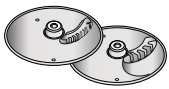
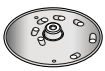
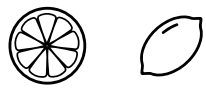
s'affaissent d'un côté pendant la préparation. Vous pouvez également choisir d'utiliser le tube d'alimentation de petite taille.

- Les aliments à émincer ou râper placés verticalement ressortent plus courts que ceux placés horizontalement.
- Après l'utilisation d'un disque, il reste toujours une faible quantité de déchets sur le disque ou dans les aliments.

Conseils et astuces - Presse-agrumes

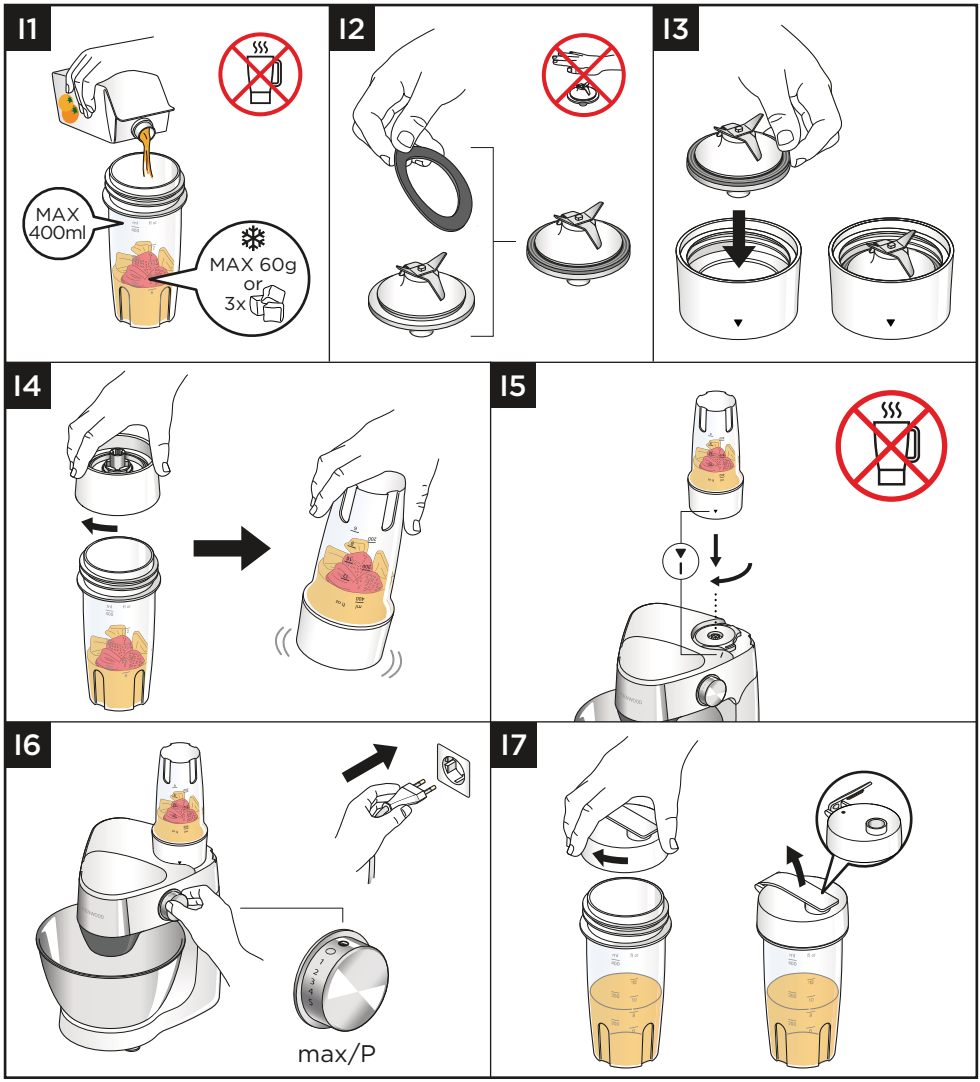
- Conservez les fruits et pressez-les à température ambiante, et roulez-les sur le plan de travail avant de les presser.
- Pour mieux extraire le jus des fruits, bougez les fruits d'un côté puis de l'autre lorsque vous les pressez.
- Lorsque vous pressez de grandes quantités, videz le filtre régulièrement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

Tableau d'utilisation

		(MAX)		(Secondes)
		400 g	3-Max	15-20 sec
		250 g	P	5-10 sec
		250 g	Max	20-30 sec
			Max	10 sec
				10-20 sec
		800 g	Min-Max	10-20 sec
			Max	1-2 sec
			Max	10-20 sec
			4-Max	
			Max	
			Max	
			Max	
		1 kg	3	2-3

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.

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.

Conseils et astuces

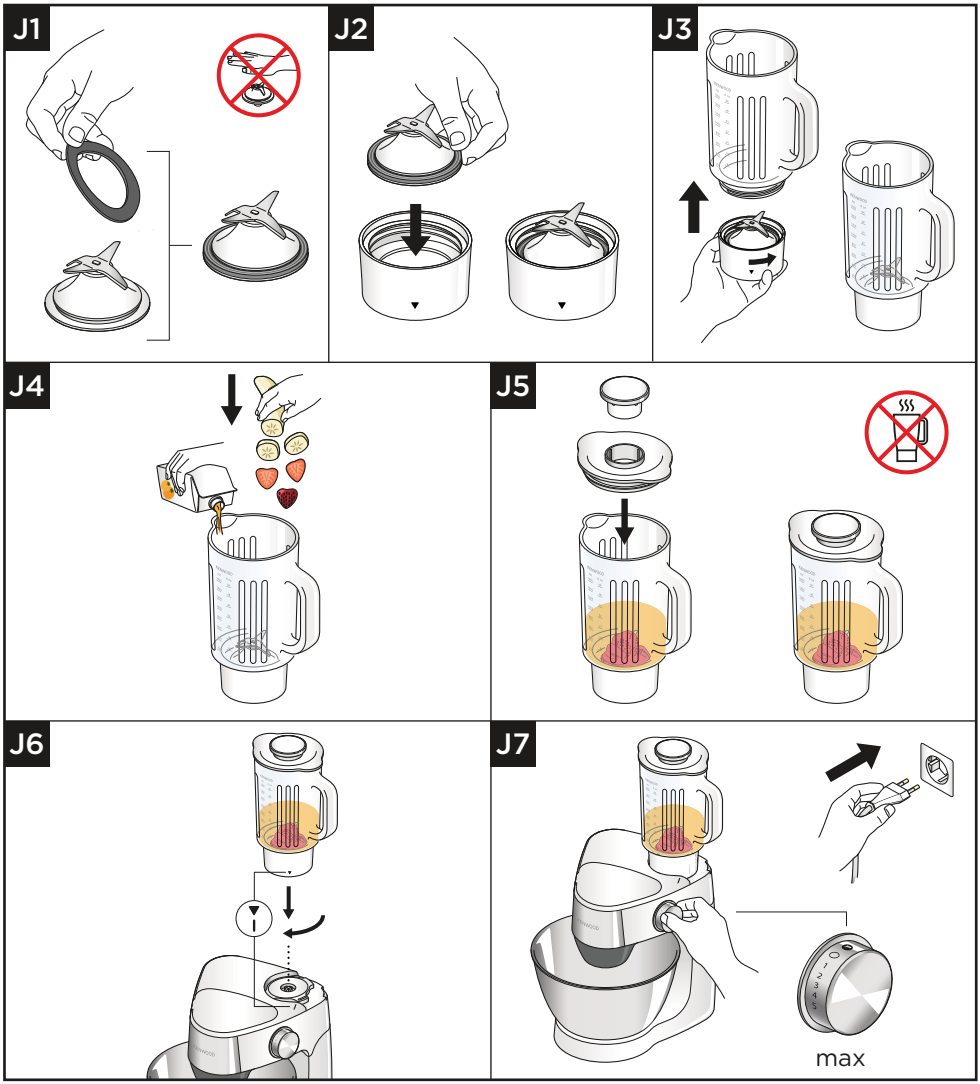
- Notez que lorsque la bouteille est rempli jusqu'à la capacité maximale (400 ml), vous obtenez environ deux portions.
- Pour un meilleur résultat de mélange, ajoutez toujours la glace/les ingrédients surgelés en premier dans la bouteille.
- Une fois que votre boisson a atteint la consistance souhaitée, 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)
	400 ml	Max	30-60
	400 ml	Max	15-30

Utilisation de votre blender en verre (si fourni)

Diagrammes et instructions d'utilisation



IMPORTANT

- **Ne** mixez **pas** d'ingrédients chauds.
- Des fuites se produisent si la bague est endommagée ou mal installée.
- **Ne** mélangez **jamais** des ingrédients congelés ayant formé une masse solide.

1 Installez la bague d'étanchéité sur l'unité de lames, en veillant à ce que le joint soit correctement placé.
2 Tenez le dessous de l'ensemble des lames et insérez les lames dans le gobelet, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elles soient bien fixées.
3 Mettez vos ingrédients dans le gobelet.
4 Placez le couvercle sur le gobelet et appuyez dessus pour le fixer. Mettez en place le bouchon de remplissage.
5 Placez le blender sur la sortie vitesse rapide et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller solidement en place.
6 Mettez en marche à la vitesse maximale.

Conseils et astuces

- Pour faire une mayonnaise, mettez tous les ingrédients sauf l'huile dans le blender. Faites tournez le robot et retirer le bouchon de remplissage, et versez d'huile en un lent filet régulier.
- Il faut parfois racler les mélanges épais comme les pâtés ou les sauces apéritif. Si le mélange est difficile à mixer, ajoutez du liquide.
- Pour mélanger des ingrédients secs, découpez-les en morceaux, retirez le bouchon de remplissage, faites tournez l'appareil et ajoutez les morceaux un par un.

Smoothies

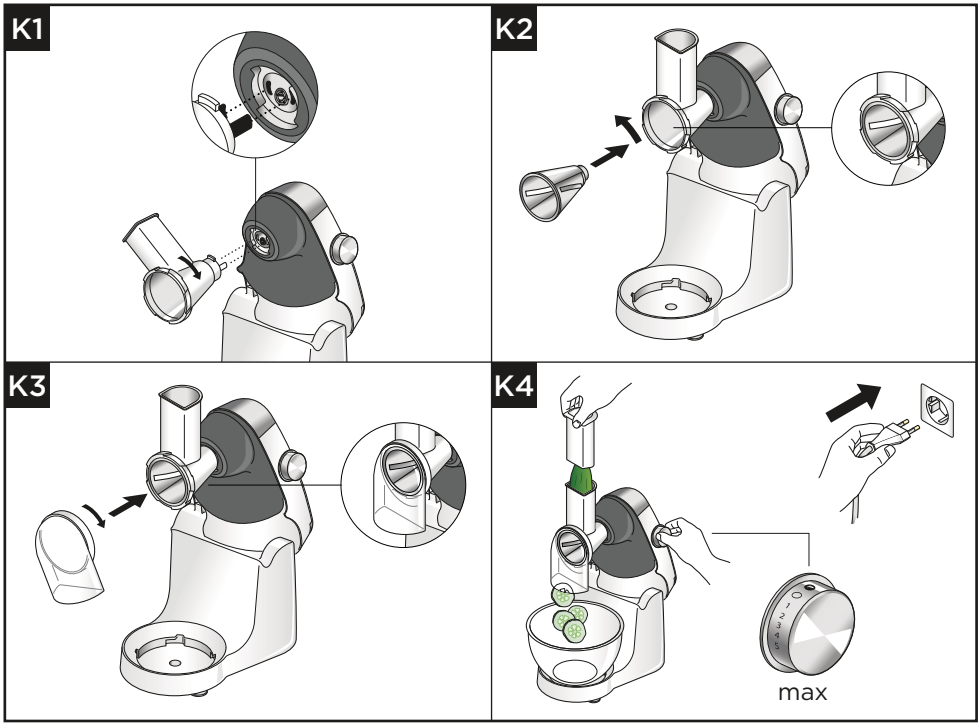
- Ajoutez d'abord le liquide.
- Laissez les ingrédients congelés décongeler pendant 15 minutes avant de les placer dans le mixeur.

Tableau d'utilisation

	(MAX)		(Secondes)
4-8°C	1,2 l	Max	30-60
	800 ml	Max	15-30
20x40x35 mm	6 (125 g)	P	15-30

Utilisation de votre trancheuse et râpe (si fournie)

Diagrammes et instructions d'utilisation



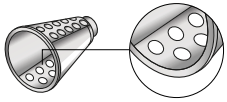
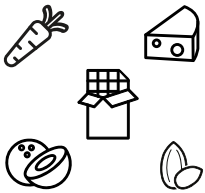
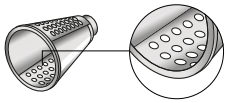
IMPORTANT

- Manipulez les cônes de découpe avec précaution, ils sont extrêmement tranchants.
- **Ne** touchez **pas** les pièces en mouvement.

1 Abaissez la tête du robot. Assurez-vous que les deux couvercles de sortie sont 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 aliments dans le tube d'alimentation et utilisez la vitesse MAX. Poussez doucement vers le bas avec le poussoir.

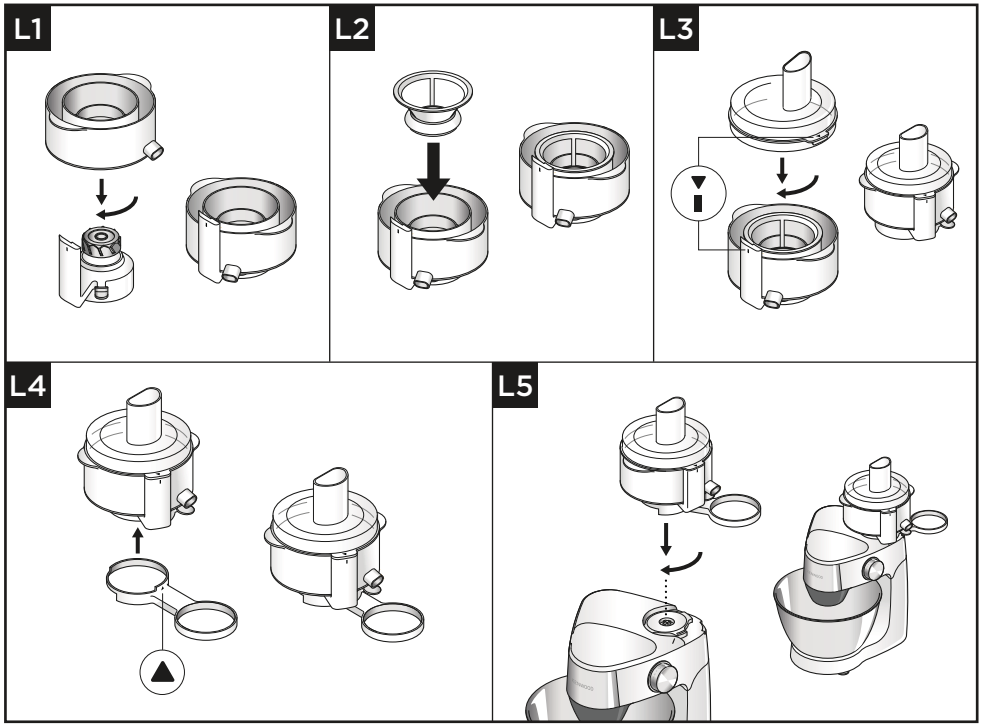
Remarque : le poussoir ne rentre que dans un seul sens.

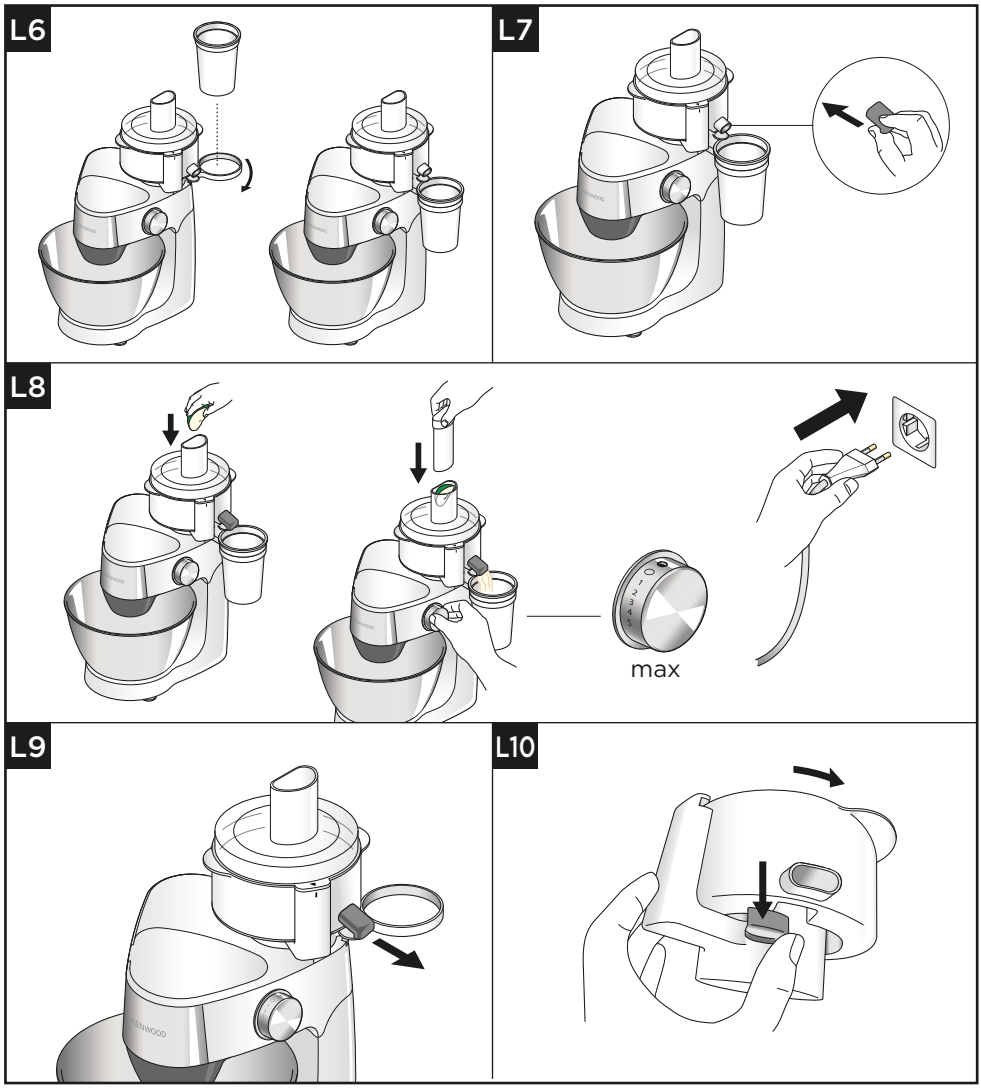
Tableau d'utilisation

		(MAX)		(Secondes)
		1 kg	Max	2-3
				
				

Utilisation de votre centrifugeuse (si fournie)

Diagrammes et instructions d'utilisation





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 ❙ 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 Mettez l'appareil en route sur la vitesse maximum, puis placez les aliments dans le tube d'alimentation. À l'aide du poussoir, poussez-les vers le bas pour les faire descendre de manière égale. Ne mettez jamais les doigts dans le tube d'alimentation.

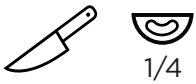
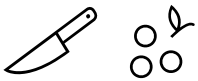
Conseils et astuces

- 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

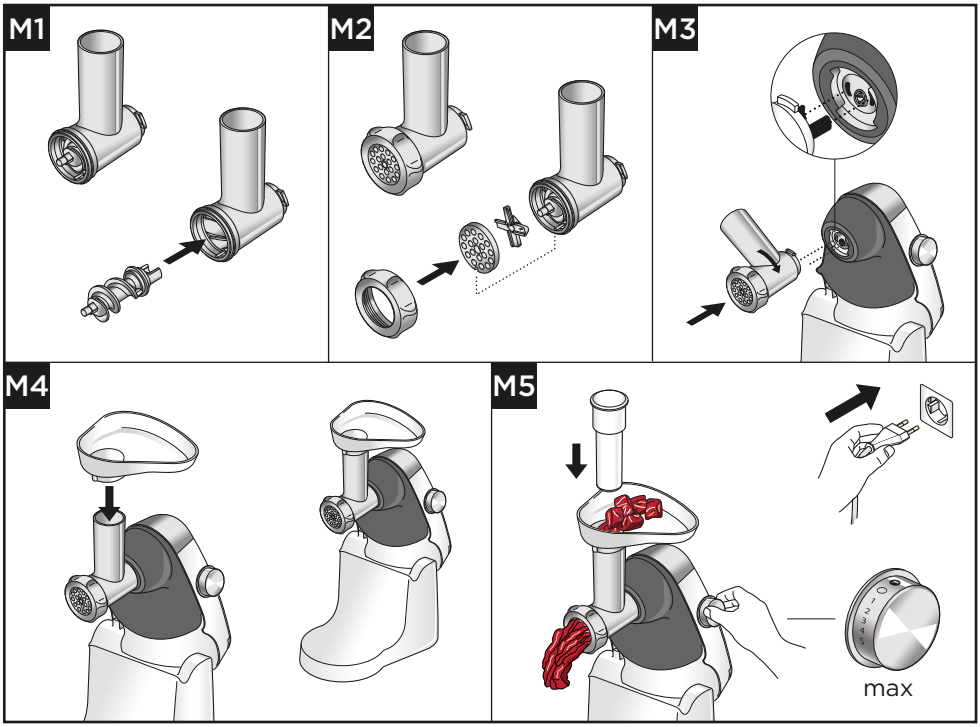
- Buvez les jus au plus tôt pour profiter de toutes leurs vitamines.
- Si vous souhaitez conserver votre jus pendant quelques heures, mettez-le au réfrigérateur et ajoutez-y quelques gouttes de jus de citron.
- Ne buvez pas plus de trois verres de 230 ml de jus par jour, sauf si vous avez l'habitude.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

Assemblage du hachoir

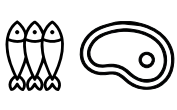
Fixez la spatule dans le corps du hachoir.

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 Relevez la tête du robot en veillant à ce que les deux cache-sorties soient en place.
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 en lanière de 2,5 cm de large.
7 Sélectionnez la vitesse maximale. À l'aide du poussoir, poussez lentement les aliments dans le hachoir morceau par morceau, **sans forcer** (vous risqueriez d'endommager l'appareil).

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 vitesse moyenne ou élevée ne fonctionnent pas.	Accessoire mal fixé ou mal enclenché.	Vérifiez que l'accessoire est bien enclenché.
	Autre cache-sortie mal fixé.	Vérifiez que l'autre cache-sortie est bien fixé.
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 blender, Blend-Xtract 2GO ou moulin fuit depuis l'unité porte-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 ».
Les accessoires ne fonctionnent pas bien.	Voir les astuces du chapitre « Utilisation de l'accessoire » correspondant. Vérifier que les accessoires sont bien assemblés.	

Deutsch

- Wichtige Sicherheitshinweise 100-103
- Pflege und Reinigung 104-105
- Teileliste 106-108
- Anbringen und Abnehmen der Anschlussdeckel 109
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 109
- Verwendung Ihres Kompakt-Zerkleinerers/ Mahlaufsatzes (wenn im Lieferumfang) 110-111
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 110
  - Benutzungstabelle 111
- Verwendung Ihres Kunststoff-Mixaufsatzes (wenn im Lieferumfang) 111-112
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 111-112
  - Benutzungstabelle 112
- Verwendung Ihrer Gewürzmühle (wenn im Lieferumfang) 113-114
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 113
  - Benutzungstabelle 114
- Verwendung Ihres Multi-Zerkleinerers und der Zitruspresse (wenn im Lieferumfang) 114-118
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 114-117
  - Benutzungstabelle 118
- Verwendung Ihrer Blend Xtract 2GO (wenn im Lieferumfang) 119-120
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 119-120
  - Benutzungstabelle 120
- Verwendung Ihres Glas-Mixers (wenn im Lieferumfang) 121-122
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 121-122
  - Benutzungstabelle 122
- Verwendung Ihrer Trommelraffel (wenn im Lieferumfang) 123-124
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 123
  - Benutzungstabelle 124
- Verwendung Ihres Entsafters (wenn im Lieferumfang) 124-127
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 124-126
  - Benutzungstabelle 127
- Verwendung Ihres Fleischwolfs (wenn im Lieferumfang) 128-129
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 128-129
  - Benutzungstabelle 129
- Kundendienst und Service 130-131
- Fehlerbehebung 132

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 **N**).
- Falls Stecker oder Netzkabel beschädigt sind, müssen sie aus Sicherheitsgründen von Kenwood oder einer autorisierten Kenwood-Kundendienststelle ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Den Geschwindigkeitsregler auf „O“ (AUS) stellen und den Netzstecker ziehen:
  - vor dem Anbringen/Abnehmen von Anschlussdeckeln/Zubehörteilen/ Aufsätzen;
  - nach oder wenn nicht in Gebrauch;
  - vor dem 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.
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 Rührelemente 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, Rührelemente, 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

- **Vorsicht beim Einfüllen von heißer Flüssigkeit in die Küchenmaschine oder den Mixaufsatz. Sie kann durch plötzliche Dampfentwicklung vom Gerät ausgestoßen werden.**
- 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.
- Es wird davon abgeraten, Gewürze zu verarbeiten, da diese die Kunststoffteile beschädigen können.
- 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.
- **KEINE heißen Zutaten verarbeiten.**
- **VERBRENNUNGSRISIKO:** Sie müssen die Zutaten auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, bevor Sie sie in die Mixschüssel, Mühle, Flasche oder den Mixbecher füllen oder den Mixvorgang starten.

Mixaufsatz / Blend-Xtract 2GO Aufsatz

- Die Messereinheit **niemals** an der Antriebseinheit anbringen, ohne dass der Mixbecher/die Flasche angebracht ist.
- **KAP20.000GY** - Die Einfassung unten am Mixbecher wird schon bei der Herstellung angebracht und darf nicht entfernt werden.
- Den Mixaufsatz nur mit aufgesetztem Deckel betreiben.
- Den Becher/die Flasche nur mit der mitgelieferten Messereinheit verwenden.
- Den Mixaufsatz **niemals** leer laufen lassen.
- Smoothie-Rezepte: Niemals gefrorene Zutaten mixen, die beim Tiefkühlen zu einer festen Masse zusammengefroren sind. Die Masse vor Einfüllen in Mixbecher/Flasche zerkleinern.
- **Niemals** Gewürze wie Nelken, Dill und Kreuzkümmel verarbeiten, da diese die Kunststoffteile beschädigen können.

- Mixaufsatz **nicht** als Aufbewahrungsbehälter verwenden. Er sollte vor und nach dem Gebrauch leer bleiben.
- **Niemals** die auf dem Mixbecher/der Flasche markierte Menge überschreiten – für schäumende Flüssigkeiten wie Milchshakes weniger einfüllen.

Blend-Xtract 2GO Aufsatz

- **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, Eiscreme 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

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

Fleischwolf

- 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.)

Kompakt-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
- **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.

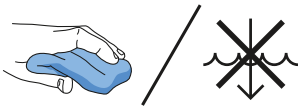
Pflege und Reinigung

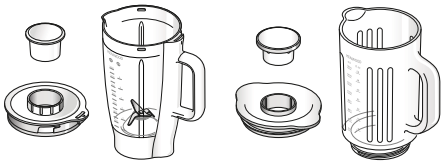
- Vor dem Reinigen das Gerät immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Aufsätze vor dem Reinigen komplett auseinandernehmen.
- Zur einfacheren Reinigung die Teile immer direkt nach Gebrauch abwaschen.
- Manche Zutaten wie z. B. Karotten können den Kunststoff verfärben. Mit einem in Pflanzenöl getauchten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

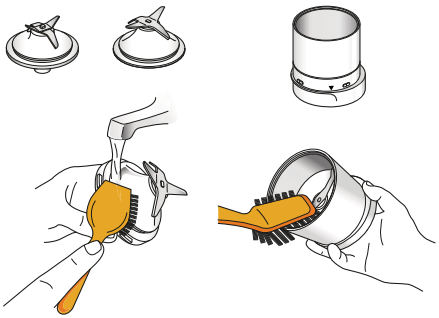
Antriebseinheit

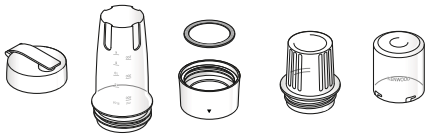
- Mit einem feuchten Tuch abwischen und dann abtrocknen.
- Niemals Scheuermittel benutzen oder in Wasser tauchen.
- Sicherstellen, dass die Standfüße unten am Gerät immer sauber sind.

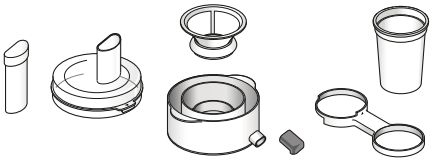
N

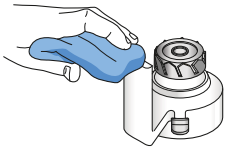


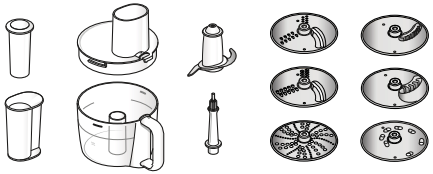


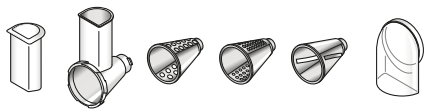








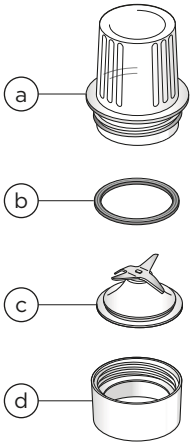




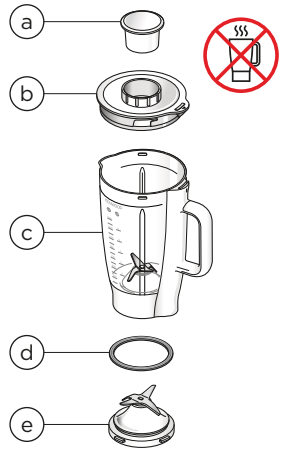
Teileliste

* Falls mitgeliefert

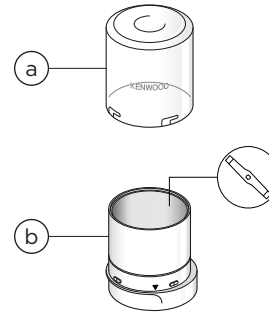
KAP10.000GY



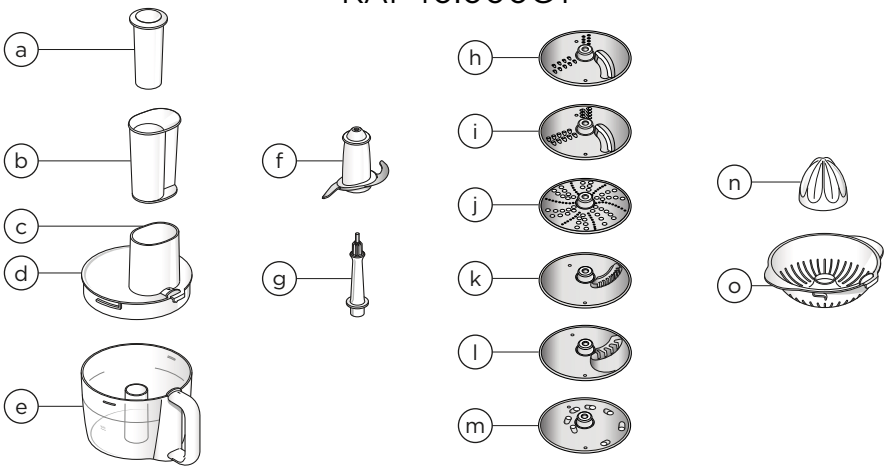
KAP20.000GY



KAP30.000GY



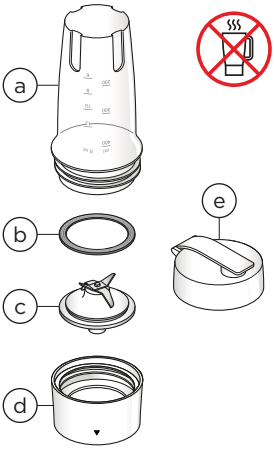
KAP40.000GY



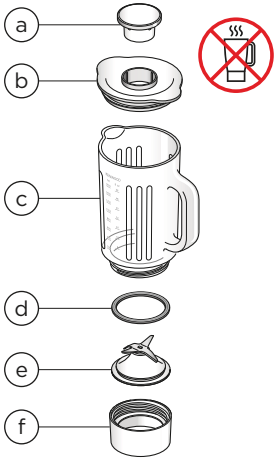
Teileliste (Fortsetzung)

* Falls mitgeliefert

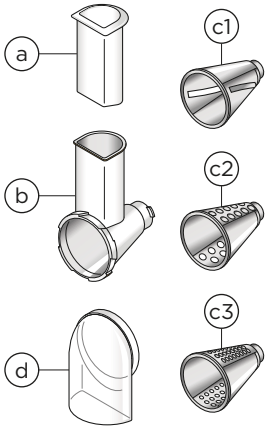
KAP50.000GY



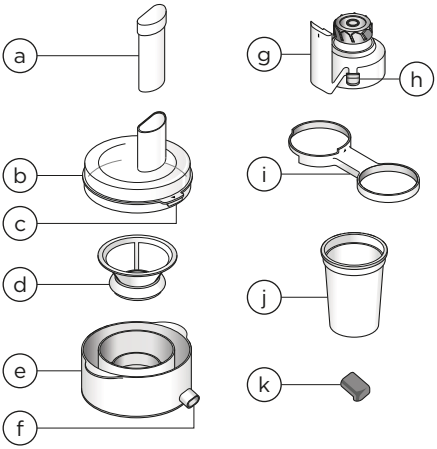
KAP60.000GY



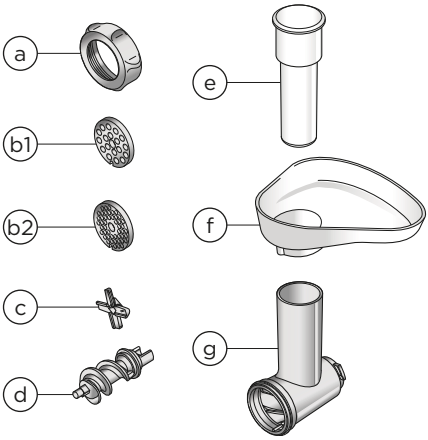
KAP70.000GY



KAP80.000GY



KAP90.000GY



1 **Kompakt-Zerkleinerer/ Mahlaufsatz (KAP10.000GY)**
   a. Behälter
   b. Dichtungsring
   c. Messereinsatz
   d. Sockel

2 **Kunststoff-Mixaufsatz (KAP20.000GY)**
   a. Einfüllkappe
   b Deckel
   a. Mixbecher
   d. Dichtungsring
   e. Messereinsatz

3 **Gewürzmühle (KAP30.000GY)**
   a. Mühlendeckel
   b. Messereinheit für Mühle

4 **Multi-Zerkleinerer und Zitruspresse (KAP40.000GY)**
   a. Kleiner Stopfer
   b. Großer Stopfer
   c. Füllschacht
   d. Deckel
   e. Schüssel
   f. Schlagmesser
   g. Antriebswelle
   h. Schneide-/Raspelscheibe, grob
   i. Schneide-/Raspelscheibe, fein
   j. Raspelscheibe, extrafein
   k. Julienne-Scheibe, fein
   l. Julienne-Scheibe, Pommes
   m. Raspelscheibe, extragrob
   n. Presskegel
   o. Sieb

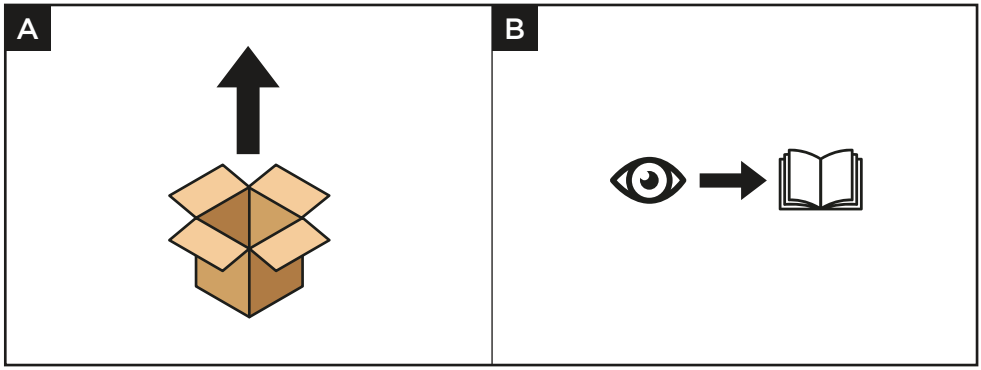
5 **Blend-Xtract 2GO (KAP50.000GY)**
   a. Flasche
   b. Dichtungsring
   c. Messereinsatz
   d. Sockel
   e. Ausgussdeckel

6 **Glas-Mixaufsatz (KAP60.000GY)**
   a. Einfüllkappe
   b. Deckel
   c. Mixbecher
   d. Dichtungsring
   e. Messereinsatz
   f. Messerhalterung

7 **Trommelraffel (KAP70.000GY)**
   a. Stopfer
   b. Gehäuse und Füllschacht
   c. Schneidkegel
      c1. Schneiden
      c2. Grobes Raspeln
      c3. Feines Raspeln
   d. Schutz/Kegelhalter

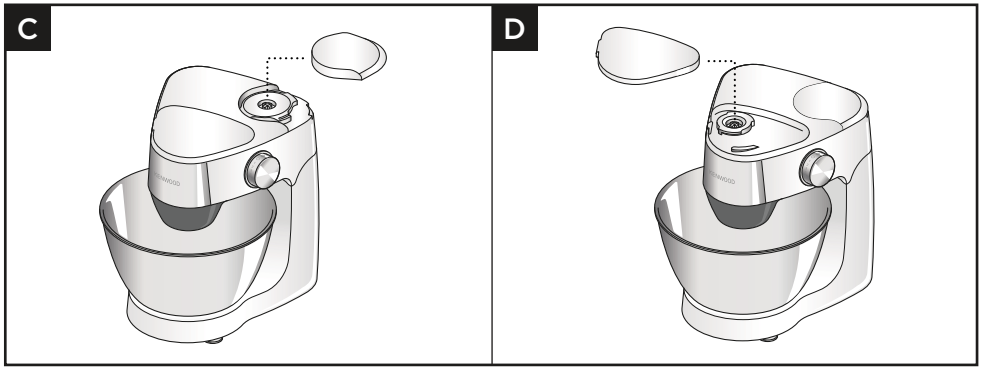
8 **Entsafter (KAP80.000GY)**
   a. Stopfer
   b. Deckel
   c. Verriegelungszunge
   d. Filter
   d. Tresterbehälter
   f. Saftausguss
   g. Sockeleinheit
   h. Tresterbehälter-Freigabehebel
   i. Becherhalter
   j. Becher
   k. Ausguss

9 **Fleischwolf (KAP90.000GY)**
   a. Ringmutter
   b. Lochscheiben
      b1. Mittlere Lochscheibe (wenn im Lieferumfang)
      b2. Grobe Lochscheibe (wenn im Lieferumfang)
   c. Schneidemesser
   d Förderschnecke
   e. Gehäuse
   f. Vorratsschale
   g. Stopfer



Anbringen und Abnehmen der Anschlussdeckel

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



C Aufsätze für den Hochgeschwindigkeits-Anschluss

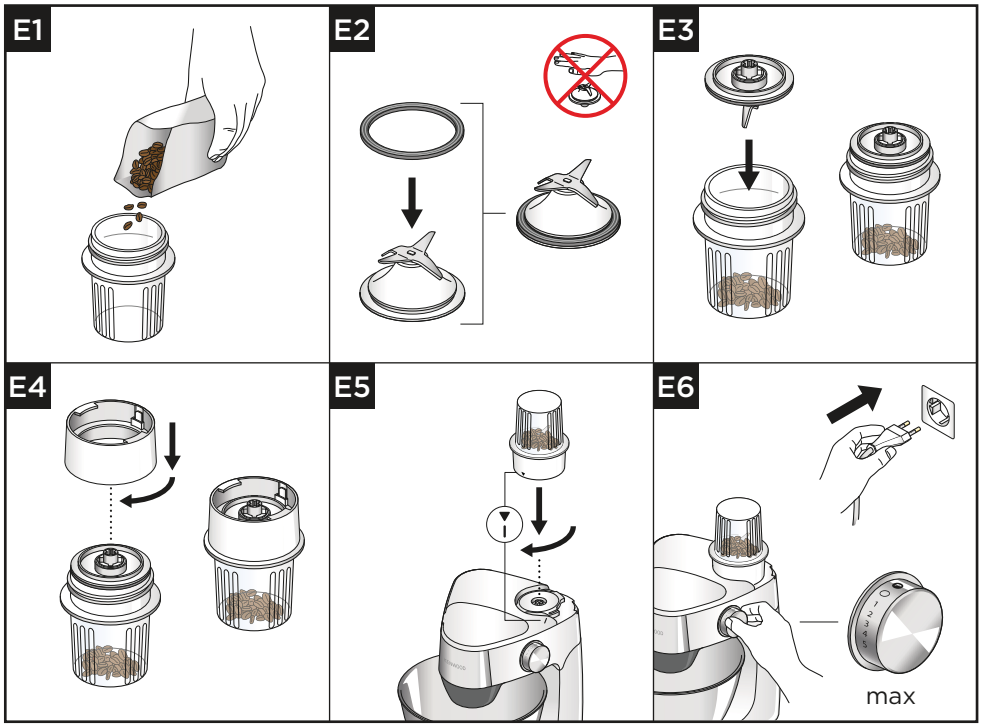
- Nehmen Sie den Deckel des Hochgeschwindigkeits-Anschlusses ab.
- Stellen Sie sicher, dass der Deckel des Mittelgeschwindigkeits-Anschlusses angebracht ist, da ansonsten das Gerät nicht funktioniert.

D Aufsätze für den Mittelgeschwindigkeits-Anschluss

- Nehmen Sie den Deckel des Mittelgeschwindigkeits-Anschlusses ab.
- Stellen Sie sicher, dass der Deckel des Hochgeschwindigkeits-Anschlusses angebracht ist, da ansonsten das Gerät nicht funktioniert.

Verwendung Ihres Kompakt-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.

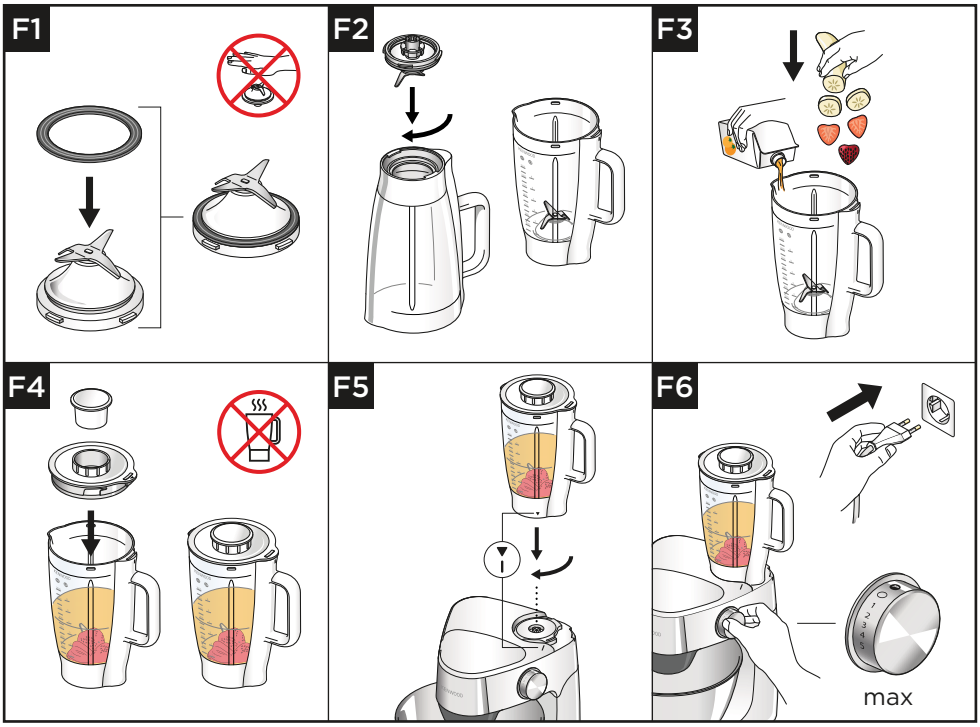
1 Füllen Sie Ihre Zutaten in den Behälter.
2 Stellen Sie sicher, dass der Dichtungsring richtig auf dem Messereinsatz sitzt. Inhalt kann auslaufen, wenn der Dichtungsring nicht richtig eingesetzt ist.
3 Drehen Sie den Messereinsatz um. Führen Sie ihn mit nach unten weisenden Messern in den Behälter ein.
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 Stellen Sie die Höchstgeschwindigkeit ein.

Benutzungstabelle

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

Verwendung Ihres Kunststoff-Mixaufsatzes (wenn im Lieferumfang)

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



WICHTIG

- **Keine** heißen Zutaten verarbeiten.
- Wenn die Dichtung beschädigt ist oder nicht richtig eingesetzt wurde, kann Flüssigkeit auslaufen.
- Niemals gefrorene Zutaten mixen, die zu einer festen Masse zusammengefroren sind.

1 Den Dichtungsring in den Messereinsatz einlegen und sicherstellen, dass die Dichtung korrekt sitzt.
2 Den Messereinsatz an der Unterseite festhalten und in den Mixbecher einsetzen. Im Uhrzeigersinn drehen, bis er fest sitzt.
3 Ihre Zutaten in den Mixbecher geben.
4 Den Deckel auf den Mixbecher aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis es klickt. Die Einfüllkappe anbringen.
5 Den Mixer auf den Hochgeschwindigkeits-Anschluss setzen und durch Drehen im Uhrzeigersinn einrasten.
6 Auf Höchstgeschwindigkeit einschalten.

Hinweise und Tipps

- Für die Zubereitung von Mayonnaise alle Zutaten außer dem Öl in den Mixaufsatz geben. Dann die Einfüllkappe entfernen und das Öl bei laufendem Gerät nach und nach hinzufügen.
- Dickflüssige Mischungen, z. B. Pâtés und Dips, müssen evtl. zwischendurch nach unten geschabt werden. Lässt sich die Mischung zu schwer verarbeiten, mehr Flüssigkeit zugeben.
- Verarbeiten trockener Zutaten: Diese ggf. klein schneiden, Einfüllkappe abnehmen und Stücke nach und nach bei laufendem Gerät hinzugeben.

Smoothies

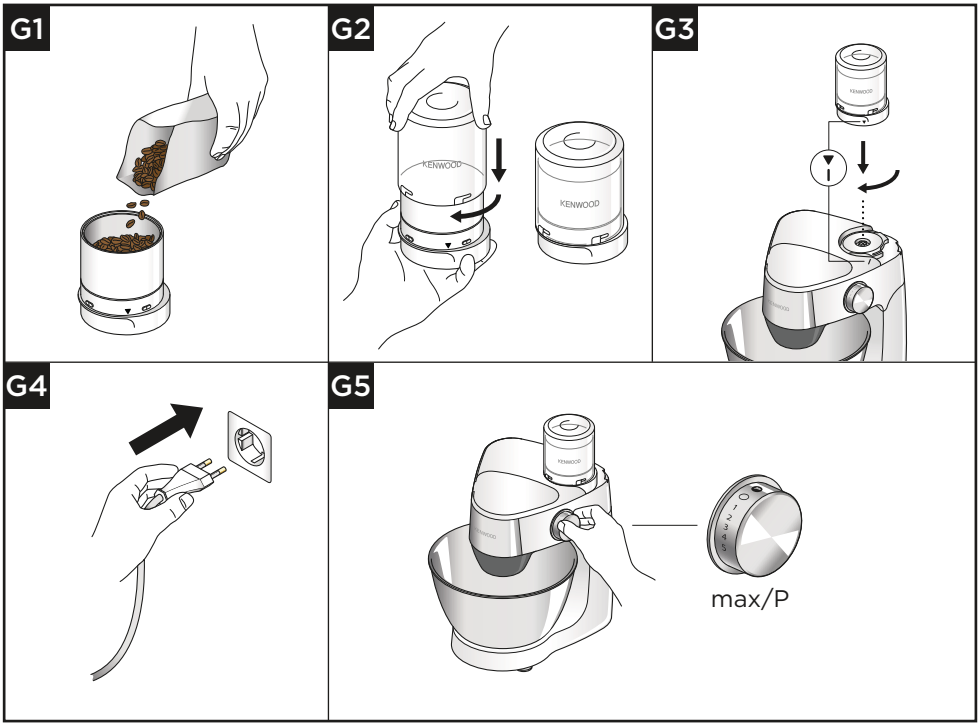
- Zuerst die Flüssigkeit einfüllen.
- Gefrorene Zutaten zunächst 15 Minuten auftauen lassen, bevor Sie sie in den Mixer geben.

Benutzungstabelle

	(MAX)		(Sek.)
4-8°C	1,5 L	Max	30-60
	2 L	Max	15-30
20x40x35 mm	6 (125 g)	P	15-30

Verwendung Ihrer Gewürzmühle (wenn im Lieferumfang)

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



WICHTIG

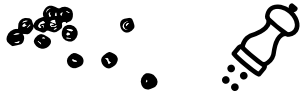
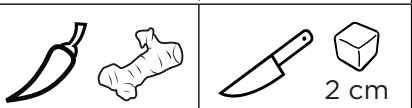
- Keine getrocknete Kurkumawurzel in die Gewürzmühle geben, da diese zu hart ist und die Messer beschädigen könnte.

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 Die Höchstgeschwindigkeit wählen oder die Pulsfunktion (P) benutzen.

Hinweise und Tipps

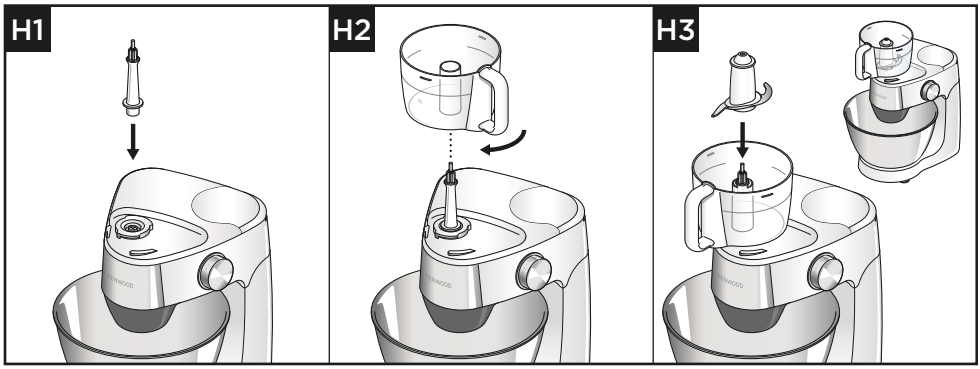
- Für eine optimale Leistung beim Mahlen von Gewürzen empfehlen wir, maximal 50 g pro Mahlvorgang zu verarbeiten.
- Ganze Gewürze behalten ihr Aroma sehr viel länger als gemahlene. Es empfiehlt sich deshalb, jeweils kleine Mengen nach Bedarf frisch zu mahlen.
- Um das volle Aroma und die essentiellen 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
	30 g	Max/P	20-30
	30 g	Max/P	20-30

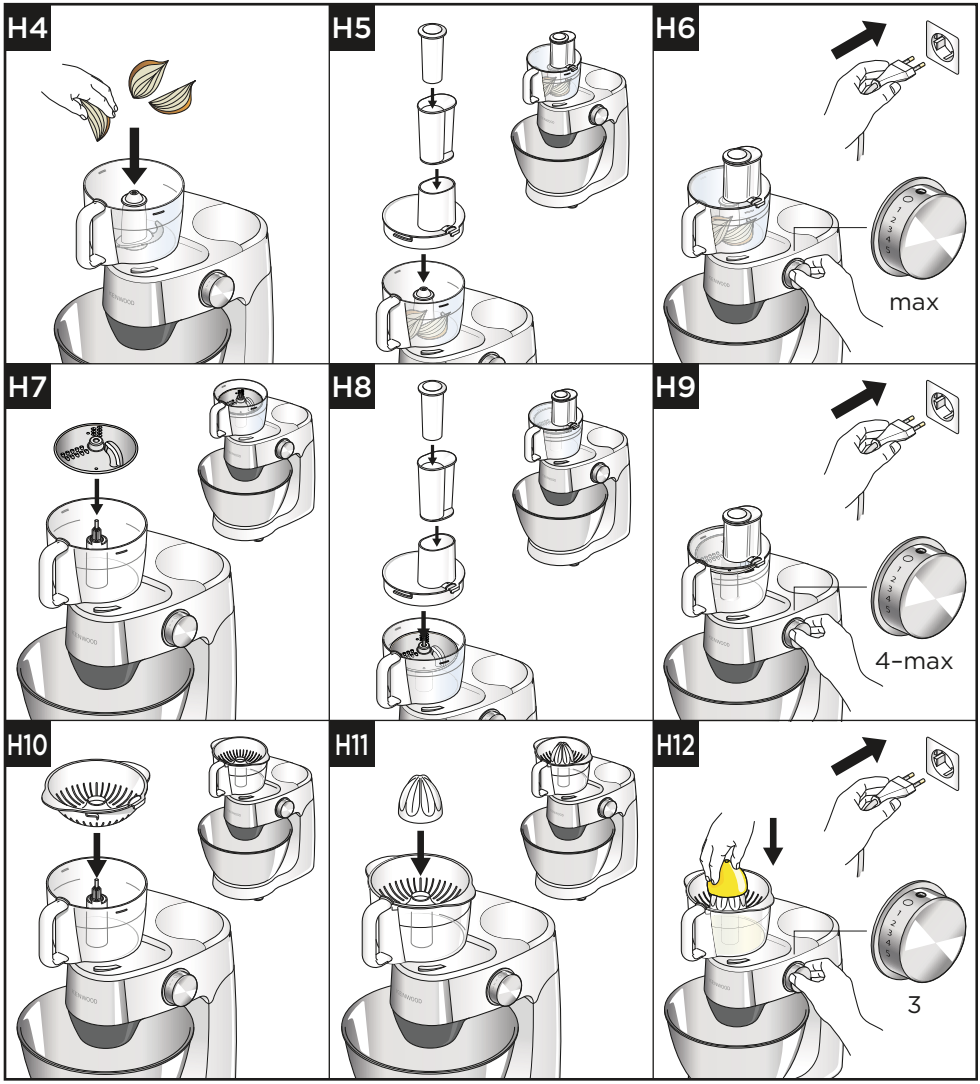
Verwendung Ihres Multi-Zerkleinerers und der Zitruspresse
(wenn im Lieferumfang)

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



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 Die Antriebswelle auf den Mittelgeschwindigkeits-Anschluss aufsetzen.
2 Setzen Sie die Schüssel mit Griff über dem Geschwindigkeitsregler auf die Antriebswelle und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.
3 Bringen Sie das Schlagmesser, eine der Scheiben oder die Zitruspresse an.
4 Den Deckel aufsetzen (nur bei Verwendung des Messereinsatzes und der Scheiben).

Scheiben

1 Wählen Sie den gewünschten Füllschacht. Der Stopfer enthält einen kleineren Füllschacht zum Verarbeiten von Einzelstücken oder dünnen Zutaten.
- Verwendung des kleinen Füllschachts: Setzen Sie zunächst den großen Stopfer in den Füllschacht ein.
- Verwendung des großen Füllschachts: Verwenden Sie beide Stopfer gemeinsam.

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

Zitruspresse

1 Setzten Sie das Sieb so in die Schüssel, dass die Zunge am Rand im Schüsselgriff einrastet.
2 Setzen Sie den Presskegel auf die Antriebswelle und drehen Sie ihn, 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

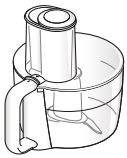
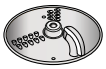
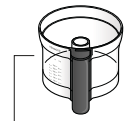
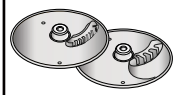
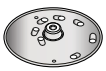
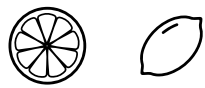
- Beim Verwenden der doppelseitigen Scheiben sicherstellen, dass die gewünschte Schneideseite nach oben weist.
- Frische Zutaten verwenden.
- Die Zutaten nicht zu klein schneiden. Um zu verhindern, dass Zutaten beim Verarbeiten wegrutschen, die gesamte Breite des großen Füllschachts füllen oder den kleinen 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

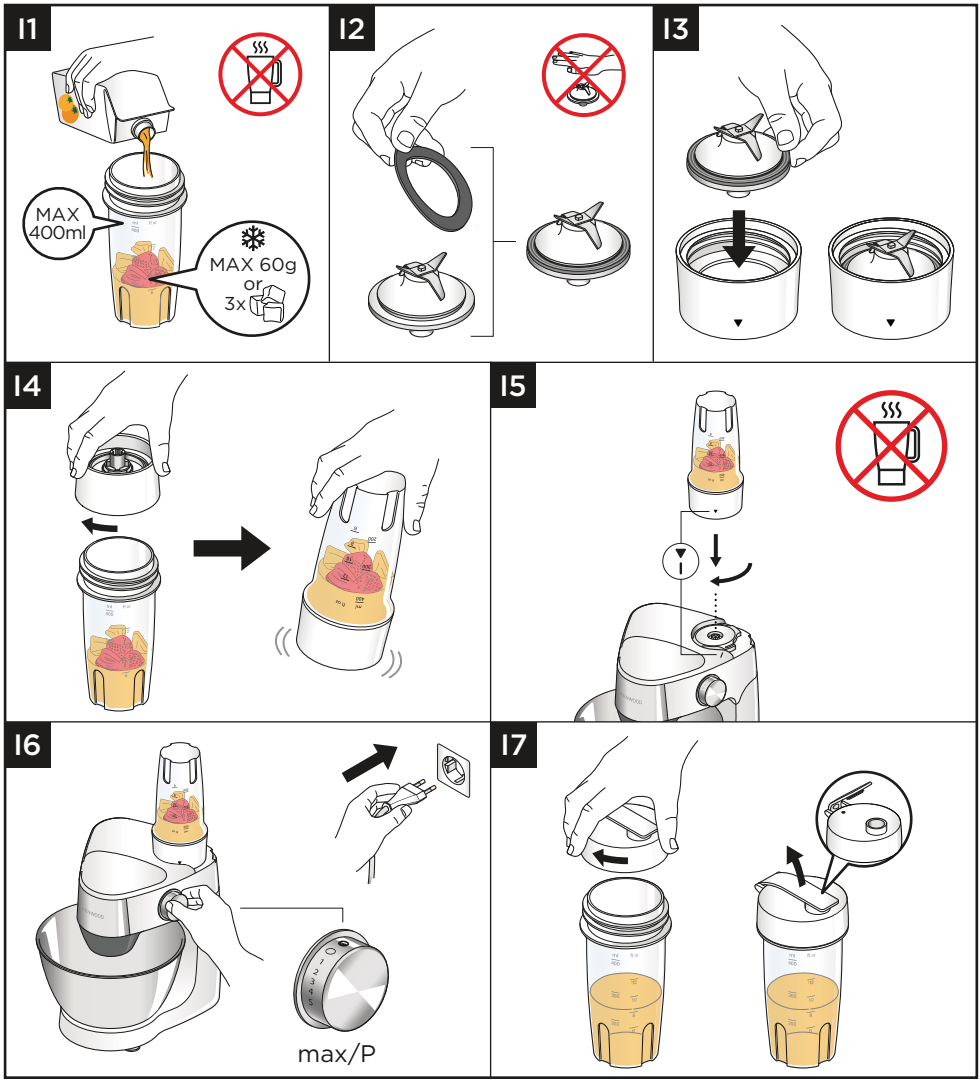
- Für beste Ergebnisse die Früchte bei Zimmertemperatur aufbewahren und verarbeiten und sie vor dem Entsaften mit leichtem Druck auf der Arbeitsfläche rollen.
- Zum Erhöhen der Saftausbeute die Frucht beim Entsaften leicht hin und her bewegen.
- Beim Entsaften großer Mengen das Sieb regelmäßig leeren,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

Benutzungstabelle

		(MAX)		(Sek.)
		400 g	3-Max	15-20 sek.
		250 g	P	5-10 sek.
		250 g	Max	20-30 sek.
		340 g + 170 g 85 ml H_2O	Max	10 sek. 10-20 sek.
		800 g	Min-Max	10-20 sek.
		x4 + 360 g	Max	1-2 sek.
			Max	10-20 sek.
			4-Max	
			Max	
			Max	
			Max	
		1 kg	3	2-3 Minuten

Verwendung Ihrer Blend Xtract 2GO (wenn im Lieferumfang)

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



WICHTIG

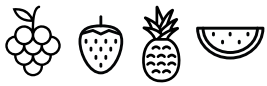
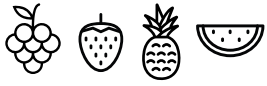
- **Niemals** gefrorene Zutaten ohne Hinzugabe von Flüssigkeit mixen.
- Wenn der Dichtungsring beschädigt ist oder nicht richtig eingesetzt wurde, kann Flüssigkeit auslaufen.
- **Niemals** gefrorene Zutaten mixen, die zu einer festen Masse zusammengefroren sind.

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 Auf Höchstgeschwindigkeit schalten.

Hinweise & Tipps

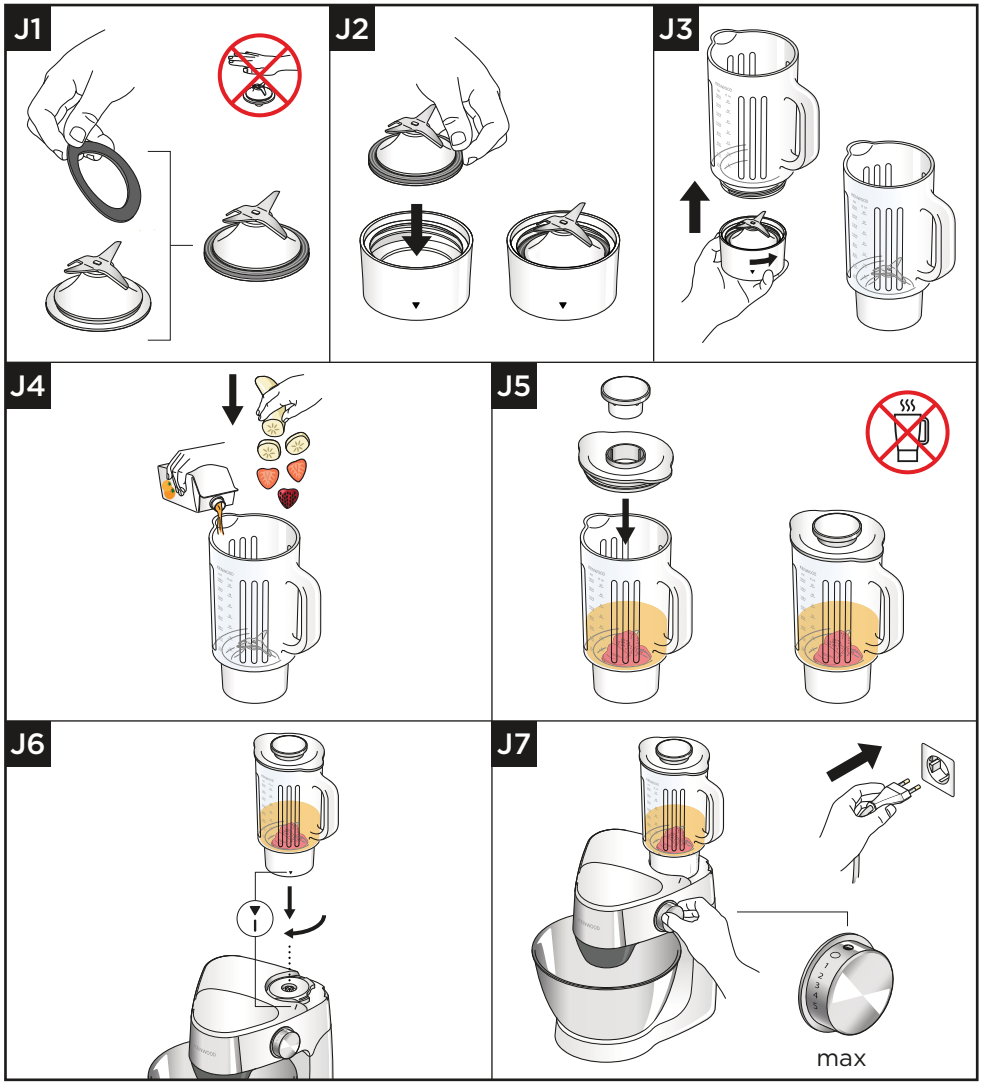
- Bitte beachten, dass eine maximal gefüllte Flasche (400 ml) für etwa zwei Portionen reicht.
- Für beste Mixergebnisse Eis/gefrorene Zutaten immer als Erstes in die Flasche geben.
- Wenn das Getränk die gewünschte Konsistenz erreicht hat, können Sie die Puls-Position (P) verwenden um sicherzustellen, 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
	400 ml	Max	15-30

Verwendung Ihres Glas-Mixers (wenn im Lieferumfang)

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



WICHTIG

- **Keine** heißen Zutaten verarbeiten.
- Wenn die Dichtung beschädigt ist oder nicht richtig eingesetzt wurde, kann Flüssigkeit auslaufen.
- **Niemals** gefrorene Zutaten mixen, die zu einer festen Masse zusammengefroren sind.

1 Den Dichtungsring in den Messereinsatz einlegen und sicherstellen, dass die Dichtung korrekt sitzt.
2 Den Messereinsatz an der Unterseite festhalten und in den Mixbecher einsetzen. Im Uhrzeigersinn drehen, bis er fest sitzt.
3 Ihre Zutaten in den Mixbecher geben.
4 Den Deckel auf den Mixbecher aufsetzen und herabdrücken, sodass er fest sitzt. Die Einfüllkappe anbringen.
5 Den Mixer auf den Hochgeschwindigkeits-Anschluss setzen und durch Drehen im Uhrzeigersinn einrasten
6 Auf Höchstgeschwindigkeit einschalten.

Hinweise und Tipps

- Für die Zubereitung von Mayonnaise alle Zutaten außer dem Öl in den Mixaufsatz geben. Dann die Einfüllkappe entfernen und das Öl bei laufendem Gerät nach und nach hinzufügen.
- Dickflüssige Mischungen, z. B. Pâtés und Dips, müssen evtl. zwischendurch nach unten geschabt werden. Lässt sich die Mischung zu schwer verarbeiten, mehr Flüssigkeit zugeben.
- Verarbeiten trockener Zutaten: Diese ggf. klein schneiden, Einfüllkappe abnehmen und Stücke nach und nach bei laufendem Gerät hinzugeben.

Smoothies

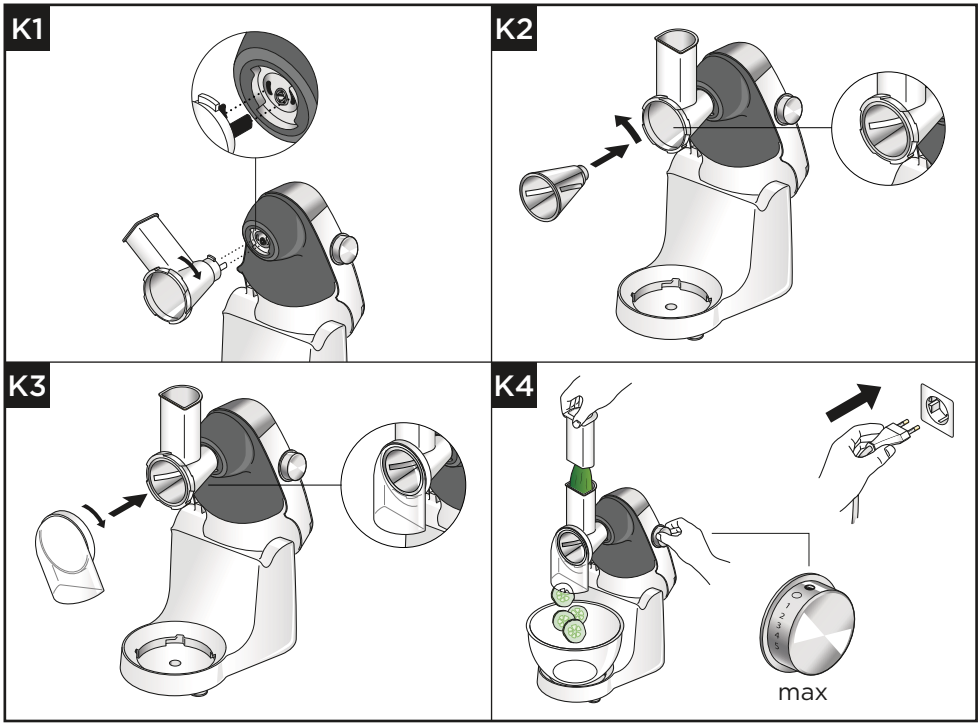
- Zuerst die Flüssigkeit einfüllen.
- Gefrorene Zutaten zunächst 15 Minuten auftauen lassen, bevor Sie sie in den Mixer geben.

Benutzungstabelle

	(MAX)		(Sek.)
4-8˚C	1,2 l	Max	30-60
	800 ml	Max	15-30
20x40x35 mm	6 (125 g)	P	15-30

Verwendung Ihrer Trommelraffel (wenn im Lieferumfang)

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



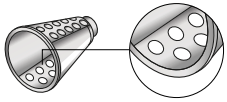
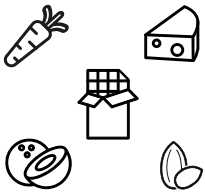
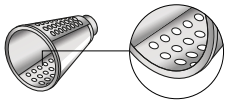
WICHTIG

- Die Schneidkegel mit Vorsicht handhaben, sie sind extrem scharf.
- Sich bewegende Teile **nicht** berühren!

1 Den Maschinenkopf hochklappen. Sicherstellen, dass beide Anschlussdeckel angebracht sind.
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 Die gewünschte Zutat in den Füllschacht geben und die Max.-Geschwindigkeit wählen. Behutsam mit dem Stopfer nach unten drücken.

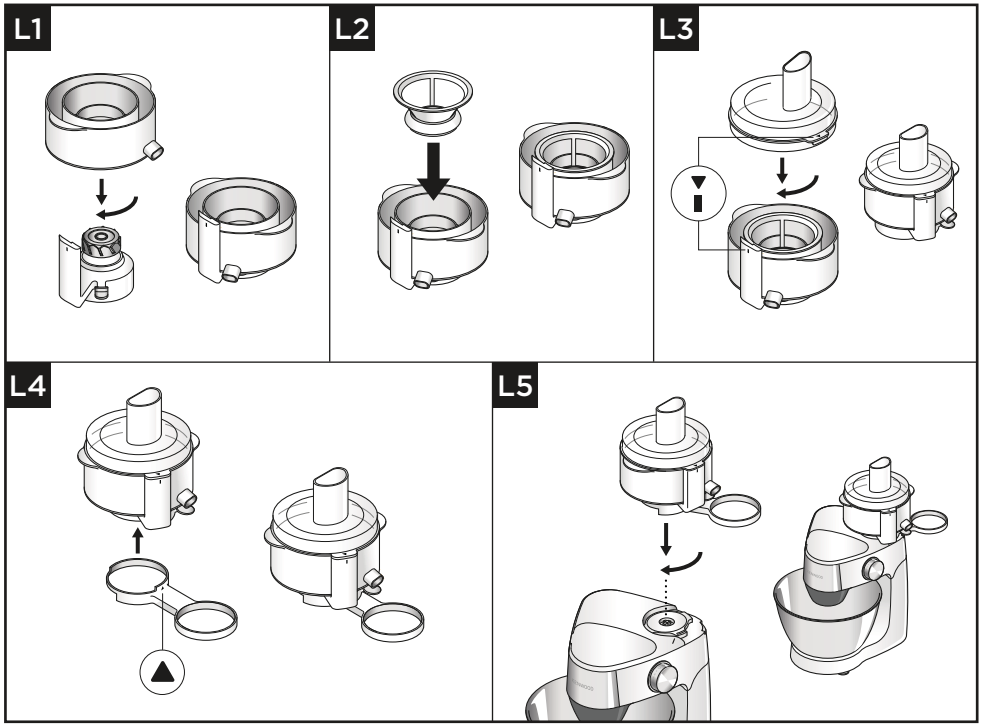
Hinweis: Der Stopfer passt nur, wenn man ihn richtig herum einsetzt.

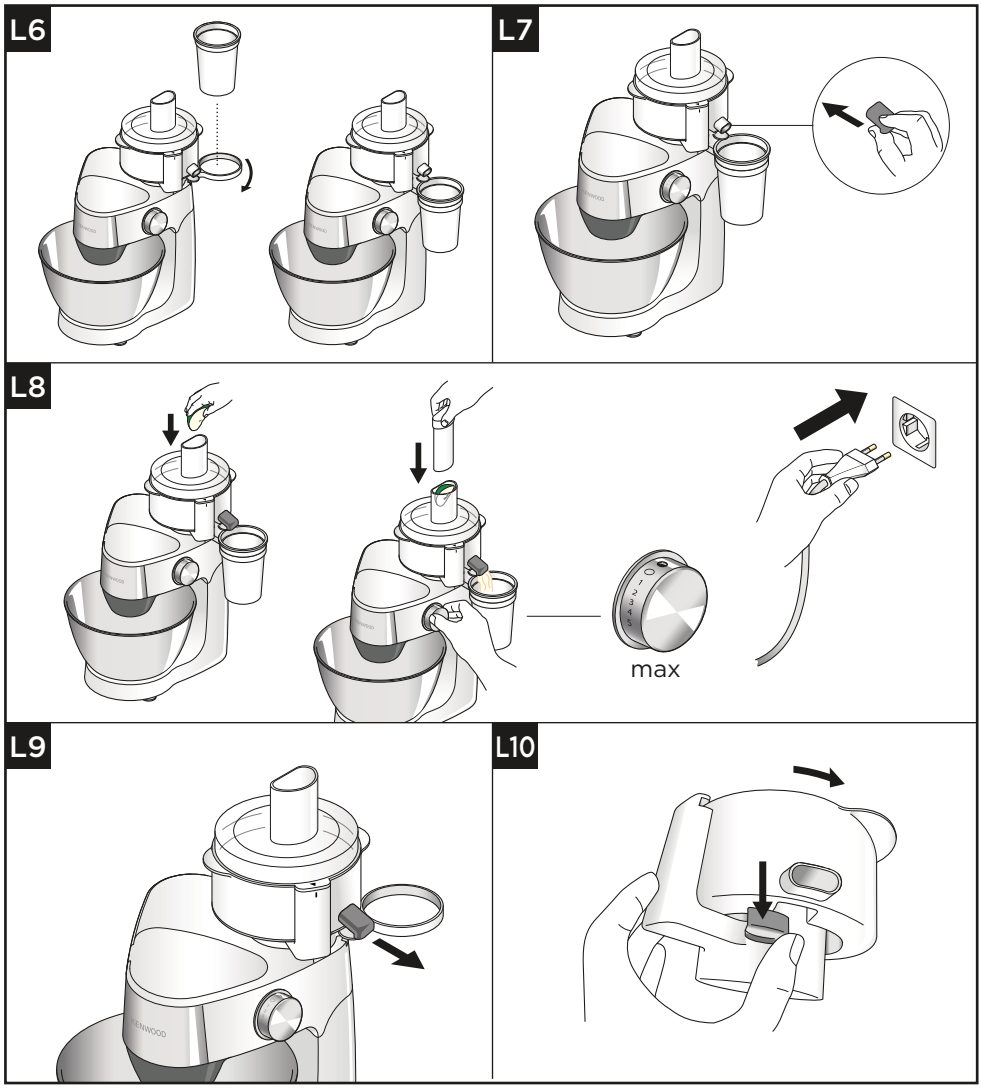
Benutzungstabelle

		(MAX)		(Sek.)
		1 kg	Max	2-3
				
				

Verwendung Ihres Entsafters (wenn im Lieferumfang)

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen





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 ❙ 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 Stellen Sie die Höchstgeschwindigkeit ein und geben Sie das Obst/Gemüse in den Füllschacht. Drücken Sie es gleichmäßig mit dem Stopfer nach unten. Stecken Sie niemals die Finger in den Füllschacht.

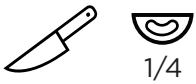
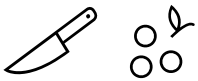
Hinweise und Tipps

- 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

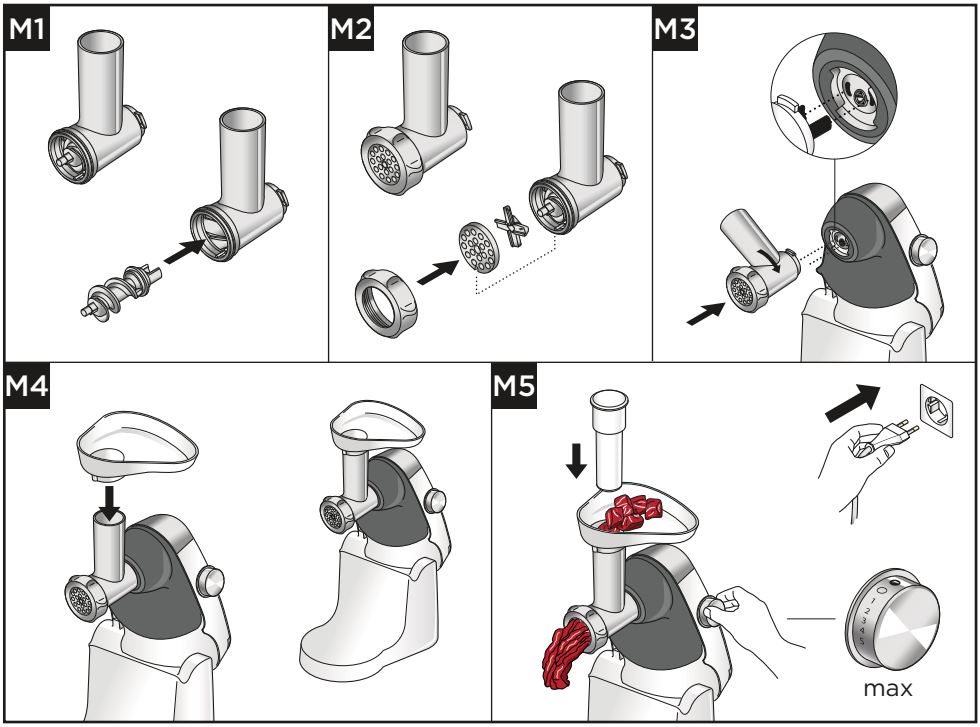
- Trinken Sie den Saft so bald wie möglich, um die Vitamine zu erhalten.
- Wenn Sie den Saft ein paar Stunden aufbewahren müssen, stellen Sie ihn in den Kühlschrank und geben Sie ein paar Tropfen Zitronensaft zum Frischhalten dazu.
- Trinken Sie nicht mehr als drei 230-ml-Gläser pro Tag, es sei denn, 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 Fleischwolfs (wenn im Lieferumfang)

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



WICHTIG

- Gefrorene Nahrungsmittel vor dem Zerkleinern vollständig auftauen.
- Vor dem Zerkleinern **immer** alle Knochen, Schwarten usw. vom Fleisch entfernen.

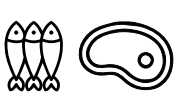
Zusammensetzen des Fleischwolfs

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 Klappen Sie den Maschinenkopf nach oben. Stellen Sie sicher, dass beide Anschlussdeckel aufgesetzt sind.
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 Schneiden Sie das Fleisch in 2,5 cm breite Streifen.
7 Stellen Sie die Höchstgeschwindigkeit ein. Drücken Sie das Hackgut mit dem Stopfer Stück für Stück sanft nach unten. **Nicht zu stark drücken** - Sie könnten Ihre Maschine beschädigen.

Benutzungstabelle

	(MAX)	(Minuten)	
	–	10	Max
	–	10	Max

Kundendienst und Service

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

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

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

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

4. Datenschutz-Hinweis

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

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“

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

Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Gerät hört im Betrieb auf zu funktionieren.	Kein Strom.	Überprüfen, dass der Stecker des Geräts in der Steckdose steckt.
	Maschine ist überlastet / Höchstmengen überschritten.	Den Geschwindigkeitsregler auf AUS stellen, einige Sekunden warten und dann erneut eine Geschwindigkeit wählen. Das Gerät sollte sofort wieder starten. Höchstmengen in der Empfehlungstabelle prüfen.
	Anschlussdeckel nicht angebracht oder nicht verriegelt.	Überprüfen, dass der/die Anschlussdeckel richtig angebracht ist/sind.
Aufsätze für Mittel- oder Hochgeschwindigkeits-Anschlüsse funktionieren nicht.	Aufsatz nicht richtig eingesetzt oder verriegelt.	Überprüfen, dass Aufsatz richtig eingesetzt ist.
	Anderer Anschlussdeckel nicht richtig angebracht.	Überprüfen, dass anderer Anschlussdeckel richtig angebracht ist.
Bewegung auf der Arbeitsfläche.	Standfüße des Geräts verschmutzt oder nass.	Regelmäßig überprüfen, dass Standfüße sauber und trocken sind.
Mixaufsatz, 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“.
Unzureichende Leistung von Rührelementen/ Aufsätzen.	Siehe Tipps im relevanten Abschnitt „Verwendung der Aufsätze“. Überprüfen, dass Aufsätze richtig zusammengesetzt sind.	

Italiano

- Informazioni importanti sulla sicurezza 134-137
- Cura e pulizia 138-139
- Elenco delle parti 140-142
- Montaggio e rimozione delle coperture delle prese 143
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 143
- Utilizzo del tritatutto/macinino compatto (se in dotazione) 144-145
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 144
  - Tabella per l'utilizzo 145
- Utilizzo del frullatore in plastica (se in dotazione) 145-146
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 145-146
  - Tabella per l'utilizzo 146
- Utilizzo del macinino elettrico (se in dotazione) 147-148
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 147
  - Tabella per l'utilizzo 148
- Utilizzo del food processor e dello spremiagrumi (se in dotazione) 148-152
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 148-151
  - Tabella per l'utilizzo 152
- Utilizzo del Blend Xtract 2GO (se in dotazione) 153-154
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 153-154
  - Tabella per l'utilizzo 154
- Utilizzo del frullatore in vetro (se in dotazione) 155-156
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 155-156
  - Tabella per l'utilizzo 156
- Utilizzo del tagliaverdure a rulli (se in dotazione) 157-158
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 157
  - Tabella per l'utilizzo 158
- Utilizzo della centrifuga (se in dotazione) 158-161
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 158-160
  - Tabella per l'utilizzo 161
- Utilizzo del tritacarne (se in dotazione) 162-163
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 162-163
  - Tabella per l'utilizzo 163
- Manutenzione e assistenza tecnica 164
- Guida alla risoluzione dei problemi 165

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 **N**).
- 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.
- Ruotare il comando della velocità in posizione “O” (OFF) e scollegare:
  - prima di montare o rimuovere i coperchi degli attacchi/utensili/accessori;
  - dopo e quando non sono in uso;
  - prima della 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
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’impastratrice 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 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

- **Fare attenzione se si versa del liquido caldo nel food processor o nel frullatore poiché può essere espulso dall'apparecchio a causa di vapore improvviso.**
- 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 poiché 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.
- **NON lavorare ingredienti caldi.**
- **RISCHIO DI SCOTTATURA:** lasciare raffreddare gli ingredienti caldi a temperatura ambiente prima di metterli nella ciotola, nel tritatutto, nella ciotola del food processor, nel macinino, nella caraffa o borraccia o prima di frullarli.

Accessorio Frullatore/ Blend-Xtract 2GO

- **Non** montare **mai** il gruppo lame sul gruppo motore senza la caraffa/borraccia del frullatore montate.
- **KAP20.000GY** - Il bordo della base della caraffa viene installato in fase di produzione e non si dovrebbe mai tentare di rimuoverlo.
- Azionare il frullatore solo quando il coperchio è in posizione.
- Utilizzare la caraffa/borraccia solo con il gruppo lame in dotazione.
- **Non** avviare **mai** il frullatore a vuoto.
- Ricette per frullati: non frullare mai ingredienti congelati che abbiano formato una massa solida durante il congelamento; spezzettarli prima di aggiungerli alla caraffa/borraccia.
- **Non** lavorare spezie come chiodi di garofano, aneto e semi di cumino poiché potrebbero danneggiare le parti in plastica.
- **Non** utilizzare il frullatore come contenitore. Deve rimanere vuoto prima e dopo l'uso.
- **Non** frullare **mai** più della quantità massima indicata sulla caraffa/borraccia – una quantità minore per liquidi schiumosi come i frullati.

Accessorio Blend-Xtract 2GO

- **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 borraccia e verificare che le lame siano ben inserite.

Food Processor

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

Tritacarne

- **Assicurarsi** sempre che ossa e cotenna, ecc. vengano rimosse dalla carne prima di macinare.
- Scongelare 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 arrugginiscano.

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 velocita 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).

Tritacarne 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

- **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.

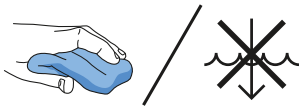
Cura e pulizia

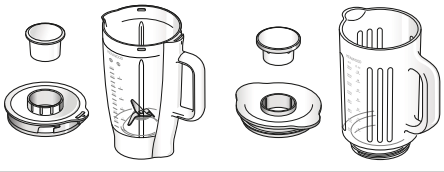
- Spegnere sempre e scollegare l'apparecchio prima della pulizia.
- Smontare completamente gli accessori prima di pulirli.
- Per una pulizia più facile lavare sempre le parti immediatamente dopo l'uso.
- Alcuni alimenti, ad es. le carote, scoloriranno la plastica. Se si sfregano bene le parti con un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

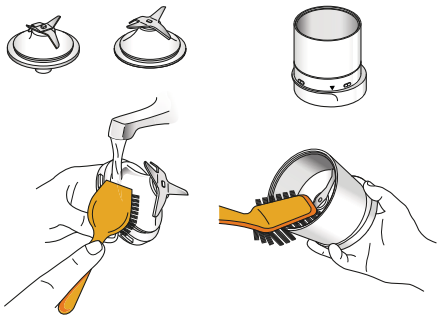
Corpo motore

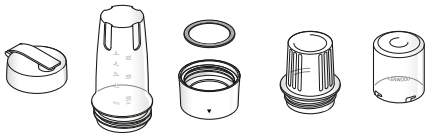
- Pulire con un panno umido, quindi asciugare.
- Non usare mai abrasivi né immergere in acqua.
- Assicurarsi che i piedi sulla base dell'impastatrice siano puliti.

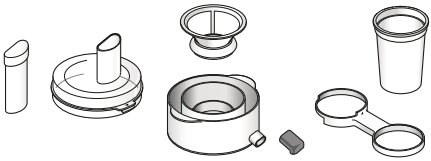
N

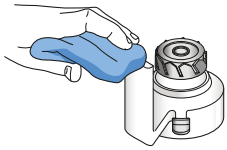


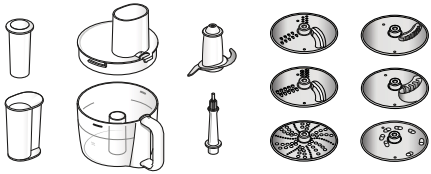


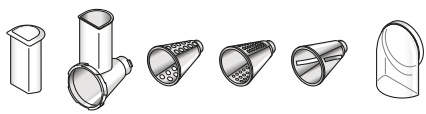








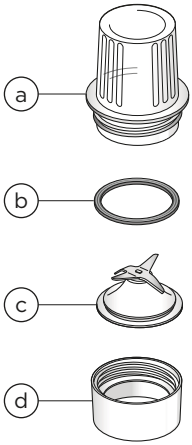




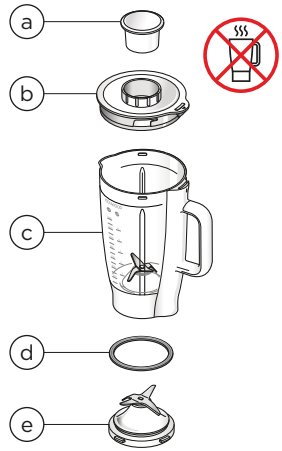
Elenco delle parti

* Se in dotazione

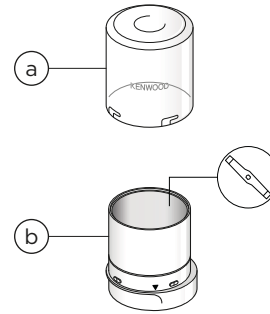
KAP10.000GY



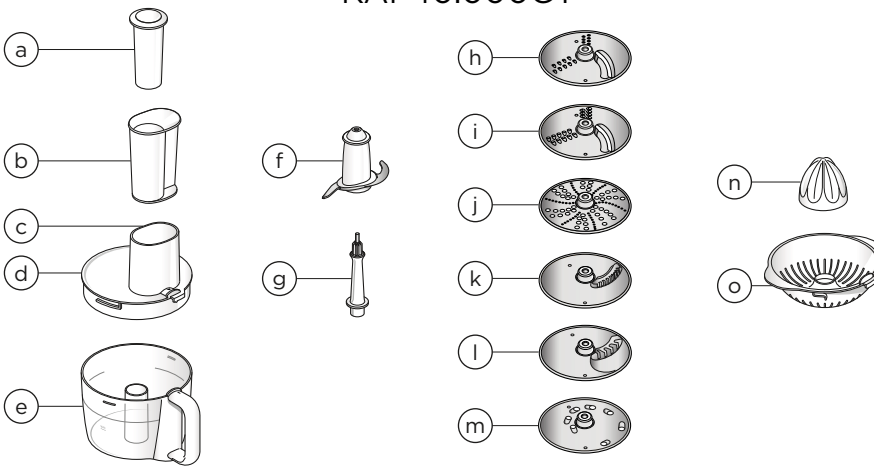
KAP20.000GY



KAP30.000GY



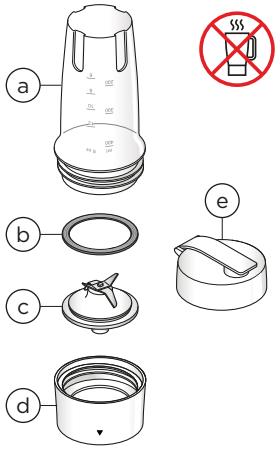
KAP40.000GY



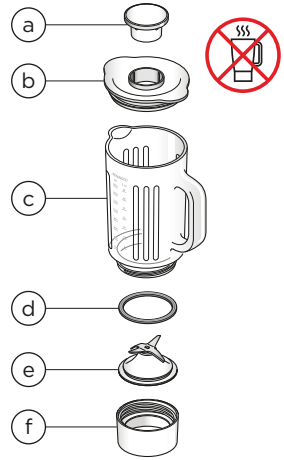
Elenco delle parti (Continua)

* Se in dotazione

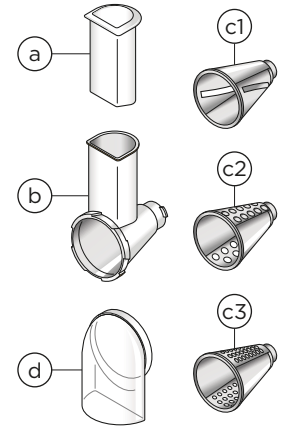
KAP50.000GY



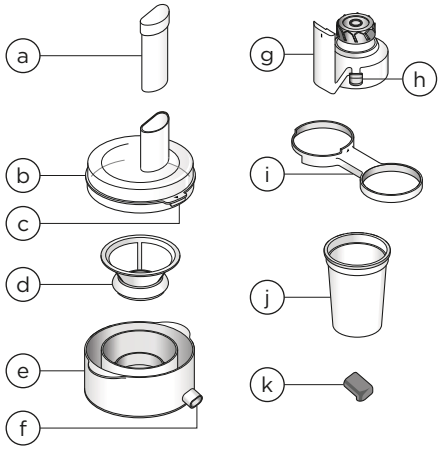
KAP60.000GY



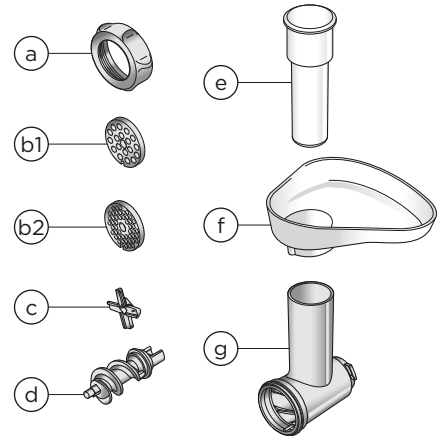
KAP70.000GY



KAP80.000GY



KAP90.000GY



1 Tritatutto/macinino compatto

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

2 Frullatore in plastica

a. Tappo di riempimento
b. Coperchio
c. Caraffa
d. Anello di tenuta
e. Unità delle lame

3 Macinino elettrico

a. Coperchio del macinino
b. Gruppo lame macinino

4 Food Processor e Spremiagrumi (KAP40.000GY)

a. Spingitore piccolo
b. Spingitore grande
c. Tubo di riempimento
d. Coperchio
e. Ciotola
g. Lama
f. Alberino motore
h. Disco per affettare/ grattugiare grossolanamente
i. Disco per affettare/ grattugiare fine
j. Disco per affettare/ grattugiare extra fine
k. Disco per tagliare finemente in stile julienne
l. Disco cippatrice standard
m. Disco per grattugiare extra spesso
n. Cono
o. Colino

5 Blend-Xtract 2GO

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

6 Frullatore in vetro

a. Tappo di riempimento
b. Coperchio
c. Caraffa
d. Anello di tenuta
e. Unità delle lame
f. Supporto lama

7 Tagliaverdure a rulli (KAP70.000GY)

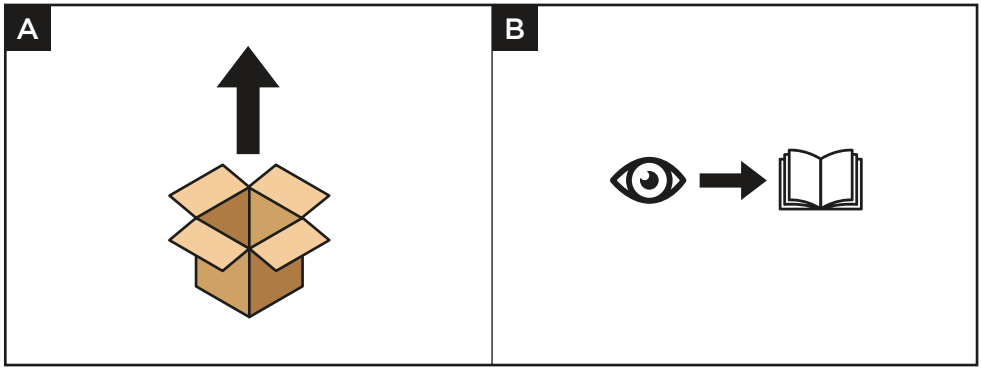
a. Spingitore
b. Corpo e tubo di alimentazione
c. Rullo di taglio
   c1. per affettare
   c2. per grattugiare grosso
   c3. per grattugiare fine
d. Protezione/fermo rullo

8 Centrifuga

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
j. Supporto ciotola
i. Ciotola
k. Beccuccio

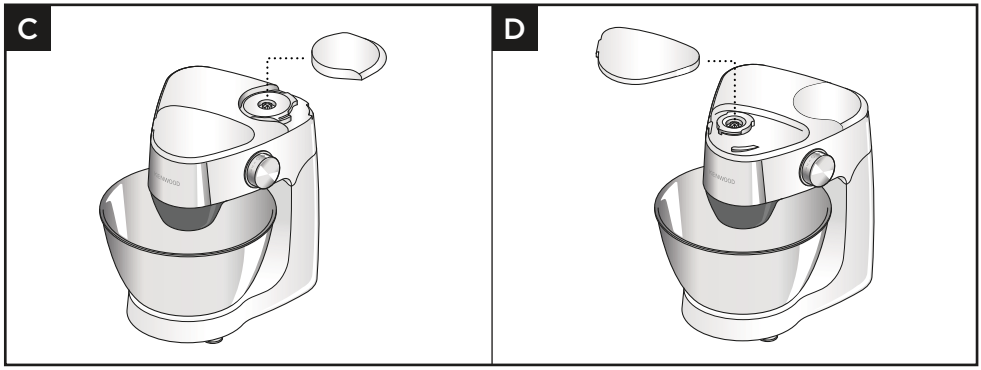
9 Tritacarne

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



Montaggio e rimozione delle coperture delle prese

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



C Attacco ad alta velocità accessori

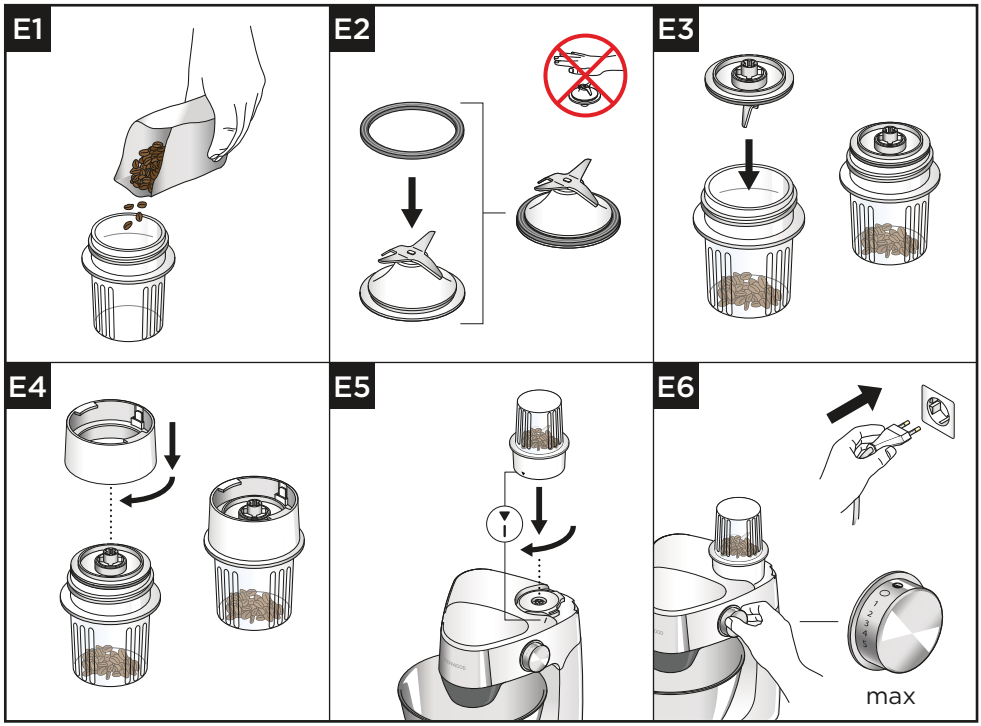
- Sollevare il coperchio dell'attacco ad alta velocità.
- Assicurarsi che il coperchio dell'attacco medio sia in posizione altrimenti l'apparecchio non funzionerà.

D Attacchi a velocità media accessori

- Sollevare il coperchio dell'attacco a velocità media.
- Assicurarsi che il coperchio dell'attacco ad alta velocità sia inserito, altrimenti l'apparecchio non funzionerà.

Utilizzo del tritatutto/macinino compatto (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.

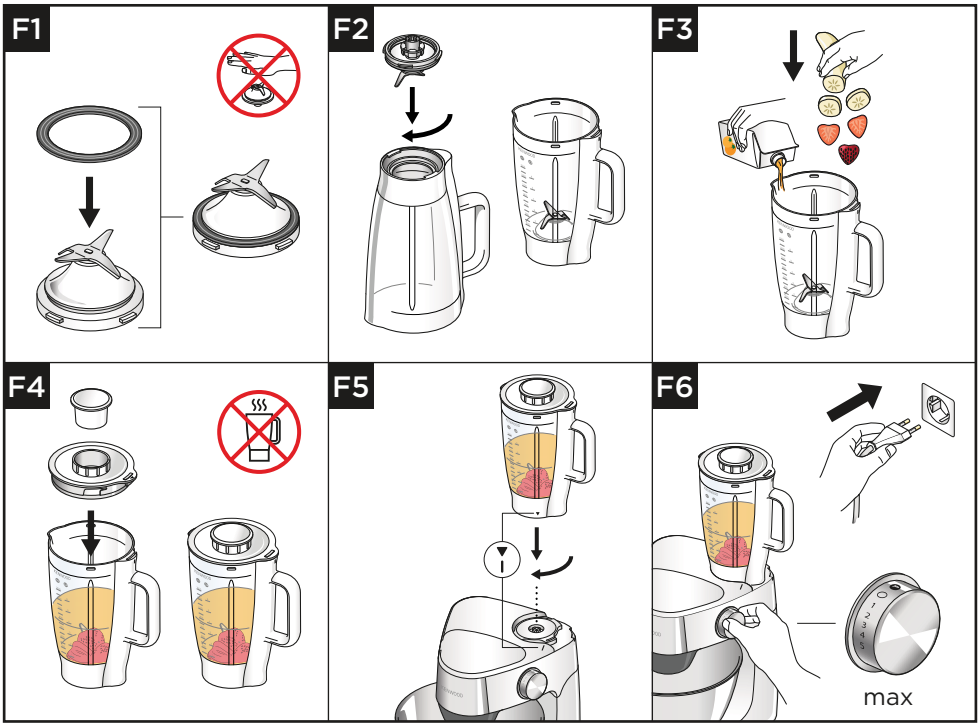
1 Inserire gli ingredienti nella caraffa.
2 Verificare che l'anello di tenuta sia montato correttamente sull'unità delle lame. Si verificheranno delle perdite se la tenuta non è montata correttamente.
3 Capovolgere il gruppo lame e collocarlo sulla caraffa, con le lame rivolte verso il basso.
4 Avvitare 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 Accendere alla massima velocità.

Tabella per l'utilizzo

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

Utilizzo del frullatore in plastica (se in dotazione)

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



IMPORTANTE

- **Non** lavorare ingredienti caldi
- Si verificano perdite se la guarnizione è danneggiata o montata in modo errato.
- Non frullare mai ingredienti congelati che abbiano formato una massa solida.

1 Inserire l'anello di tenuta nel gruppo lame, assicurandosi che la guarnizione sia posizionata correttamente.
2 Afferrare la parte inferiore del gruppo lame e inserire le lame nel calice, ruotando in senso orario fino a quando non sono fissate.
3 Versare gli ingredienti nel calice.
4 Inserire il coperchio nel calice e ruotarlo in senso orario finché non scatta. Inserire il tappo di riempimento.
5 Posizionare il frullatore sulla presa ad alta velocità e ruotare in senso orario per bloccarlo saldamente in posizione.
6 Accendere il frullatore alla massima velocità.

Suggerimenti e consigli

- Per preparare la maionese, inserire tutti gli ingredienti tranne l'olio nel frullatore. Quindi, mentre l'apparecchio è in funzione, rimuovere il tappo di riempimento e aggiungere l'olio lentamente e gradualmente.
- Miscele dense, come paté e salse, potrebbero aver bisogno di essere raschiate dai lati della caraffa. Se la miscela è troppo densa, aggiungere più liquido.
- Per lavorare ingredienti secchi, tagliarli a pezzetti, rimuovere il tappo di riempimento, poi mentre l'apparecchio è in funzione, inserire i pezzetti uno alla volta.

Frullati

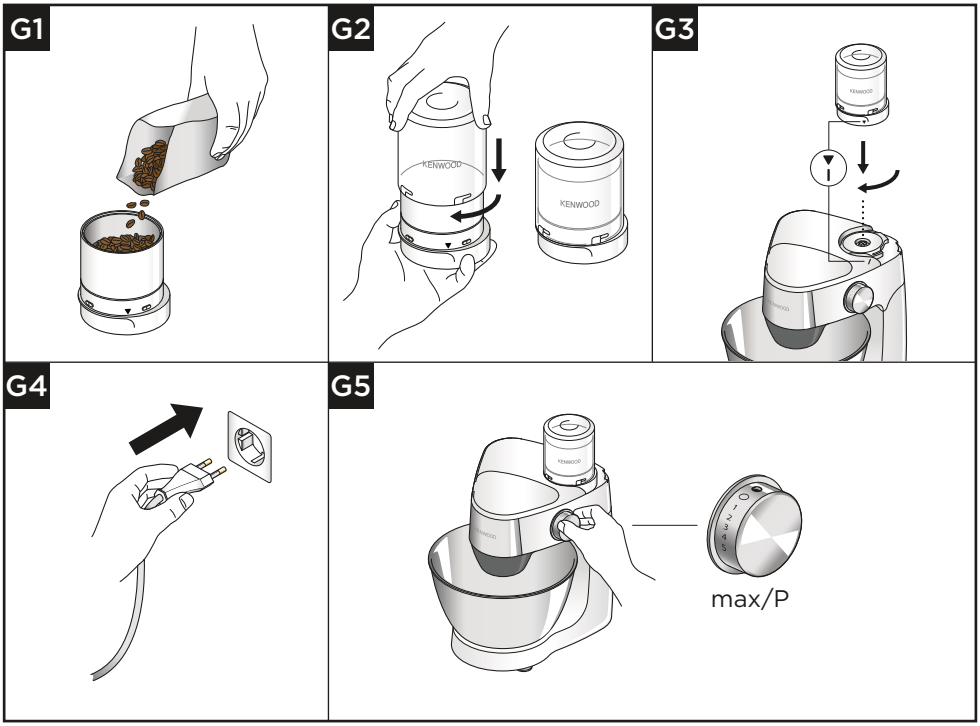
- Versare prima il liquido.
- Lasciare scongelare gli ingredienti congelati per 15 minuti prima di versarli nel frullatore.

Tabella per l'utilizzo

	(MAX)		(Sec)
4-8°C	1,5 L	Max	30-60
	2 L	Max	15-30
20x40x35 mm	6 (125 g)	P	15-30

Utilizzo del macinino elettrico (se in dotazione)

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



IMPORTANTE

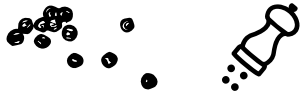
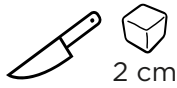
- Non lavorare la radice di curcuma essiccata nel macinino perché è troppo dura e può danneggiare le lame.

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 velocità massima o utilizzare l'impulso (P).

Suggerimenti e consigli

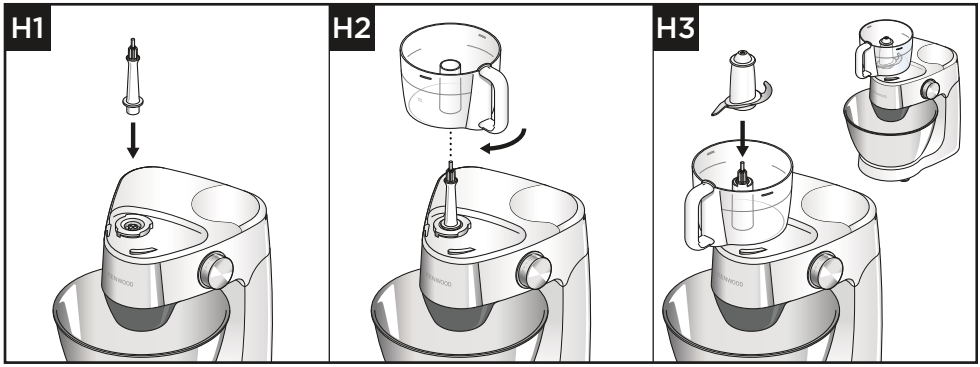
- Per un rendimento ottimale nella lavorazione delle spezie, si consiglia di non lavorarne più di 50g alla volta nel macinatutto.
- Le spezie intere conservano molto più a lungo l'aroma rispetto alle spezie macinate, dunque è meglio macinarne un poco alla volta, per mantenere il loro gusto.
- Per ottenere l'aroma più intenso e gli oli essenziali, è consigliabile arrostire 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
 2 cm	30 g	Max/P	10
	30 g	Max/P	20-30
	30 g	Max/P	20-30

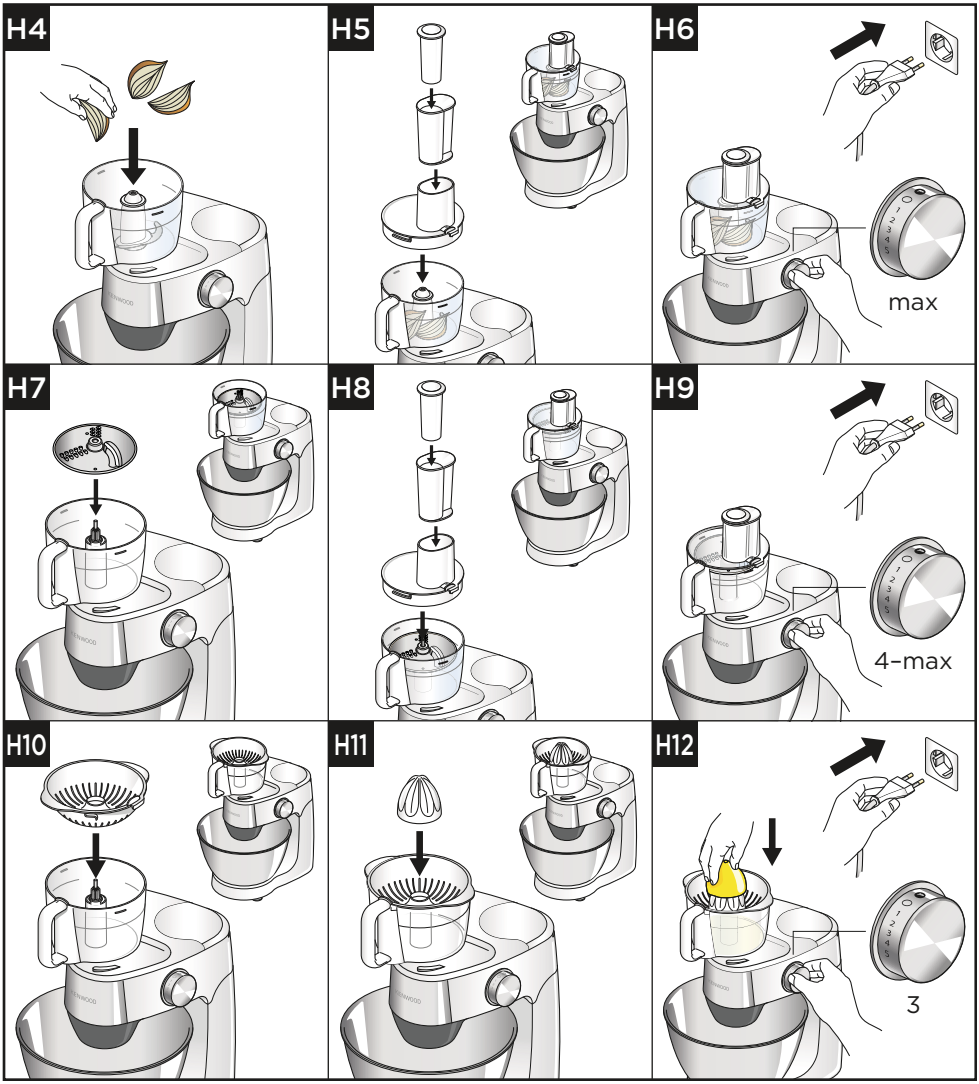
Utilizzo del food processor e dello spremiagrumi (se in dotazione)

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



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 Posizionare l'alberino di trasmissione sulla presa a media velocità.
2 Montare la ciotola sull'alberino motore con la maniglia sopra il controllo della velocità e ruotare in senso orario finché non si blocca in posizione.
3 Montare la lama, uno dei dischi o lo spremiagrumi.
4 Montare il coperchio (solo quando si utilizzano la lama e i dischi).

Dischi

1 Scegliere quale tubo di riempimento si desidera utilizzare. Lo spingitore contiene un tubo di riempimento più piccolo per la lavorazione individuale articoli o ingredienti sottili.
- Per utilizzare il tubo di riempimento piccolo, posizionare prima lo spingitore grande all'interno del tubo di riempimento.
- Per utilizzare il tubo di riempimento grande, utilizzare entrambi i pulsanti insieme.

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

Spremiagrumi

1 Inserire il colino nella ciotola assicurandosi che la linguetta sul bordo si blocchi nel manico della ciotola.
2 Montare il cono sull'alberino motore girandolo 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.

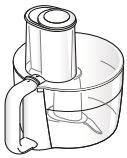
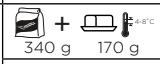
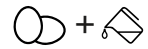
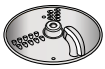
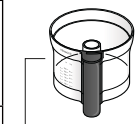
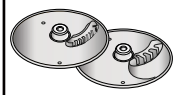
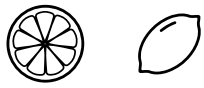
Suggerimenti e consigli - Dischi

- 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

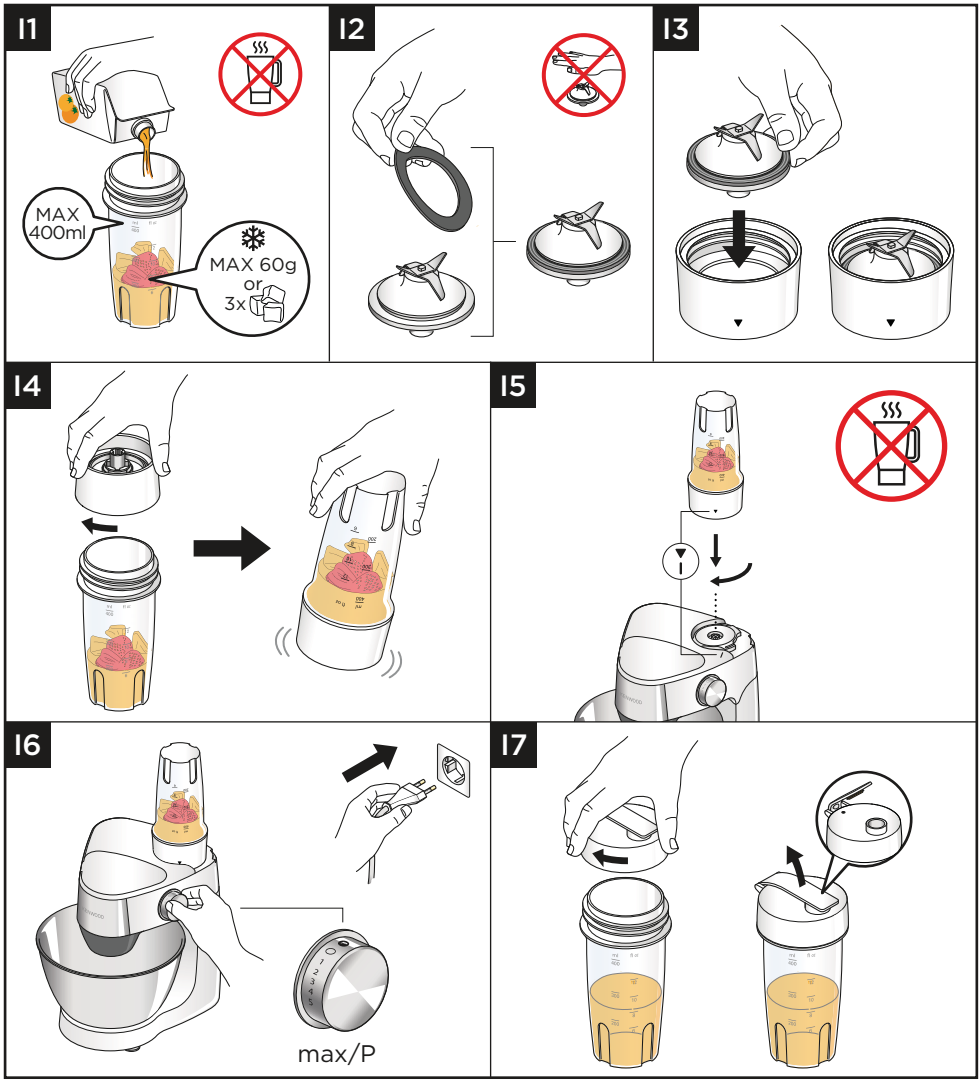
- Per ottenere i migliori risultati, conservare e spremere il frutto a temperatura ambiente e girarlo a mano su un piano di lavoro prima di spremerlo.
- Per favorire l'estrazione del succo, spostare il frutto da un lato all'altro durante la spremitura.
- Quando si spremono grandi quantità, svuotare regolarmente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

Tabella per l'utilizzo

		(MAX)		(Sec)
		400 g	3-Max	15-20 sec
		250 g	P	5-10 sec
		250 g	Max	20-30 sec
			Max	10 sec
				10-20 sec
		800 g	Min-Max	10-20 sec
			Max	1-2 sec
			Max	10-20 sec
			4-Max	
			Max	
			Max	
			Max	
		1 kg	3	2-3 min

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.

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 Passare alla velocità massima.

Suggerimenti e consigli

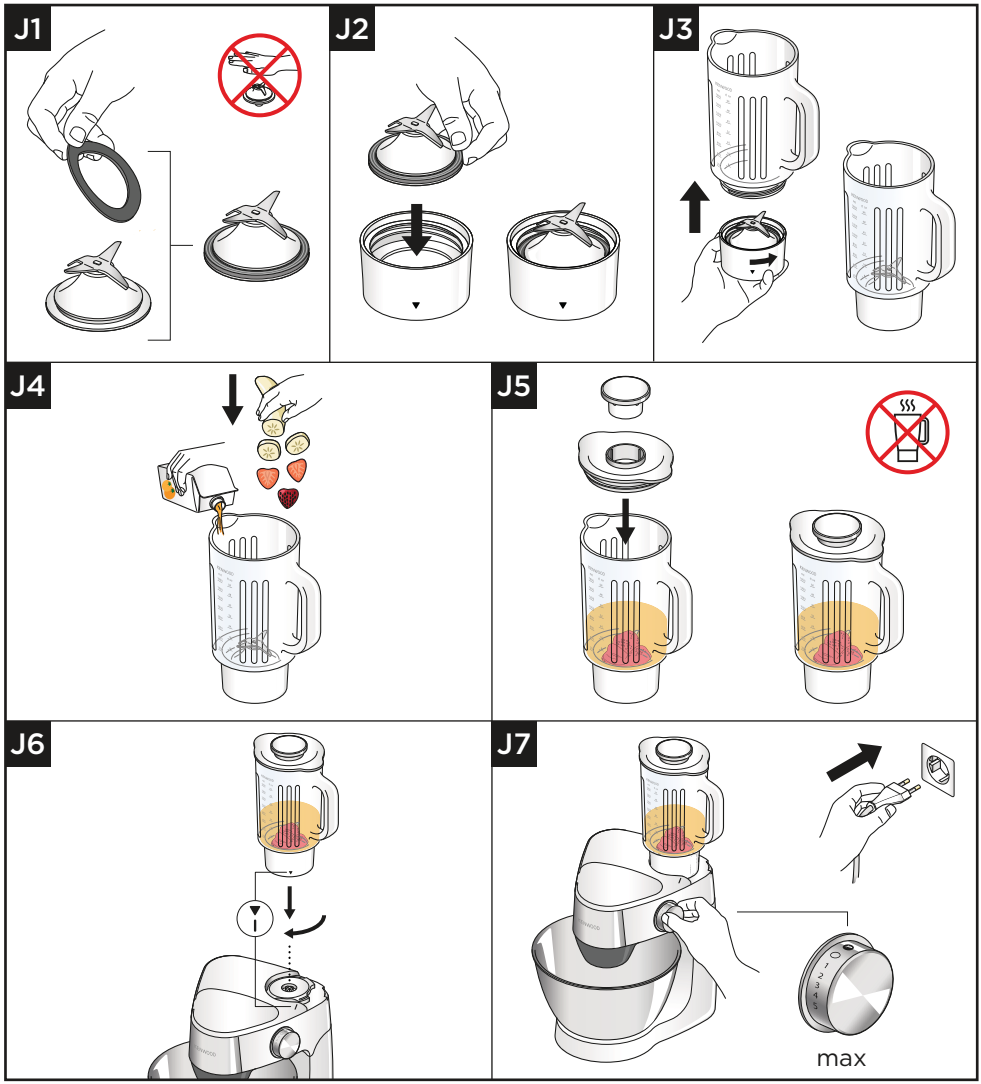
- Quando la borraccia viene riempita fino alla capacità massima (400 ml), contiene una quantità di bevanda sufficiente per circa due porzioni.
- Per ottenere le migliori prestazioni di miscelazione, aggiungere sempre prima il ghiaccio/gli ingredienti congelati nella borraccia.
- Una volta che la bevanda 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 diritta.

Tabella per l'utilizzo

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

Utilizzo del frullatore in vetro (se in dotazione)

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



IMPORTANTE

- **Non l**avorare ingredienti caldi..
- Se la guarnizione è danneggiata o montata in modo errato, si verificano perdite.
- **Non** frullare **mai** ingredienti congelati che abbiano formato una massa solida.

1 Inserire l'anello di tenuta nel gruppo lame, assicurandosi che la guarnizione sia posizionata correttamente.
2 Afferrare la parte inferiore del gruppo lame e inserire le lame nel calice, ruotando in senso orario fino a quando non sono fissate.
3 Versare gli ingredienti nel calice.
4 Inserire il coperchio nel calice e spingerlo verso il basso per fissarlo. Inserire il tappo di riempimento.
5 Posizionare il frullatore sulla presa ad alta velocità e ruotare in senso orario per bloccarlo saldamente in posizione.
6 Accendere il frullatore alla massima velocità.

Suggerimenti e consigli

- Per preparare la maionese, inserire tutti gli ingredienti tranne l'olio nel frullatore. Quindi, mentre l'apparecchio è in funzione, rimuovere il tappo di riempimento e aggiungere l'olio lentamente e gradualmente.
- Miscele dense, come paté e salse, potrebbero aver bisogno di essere raschiate dai lati della caraffa. Se la miscela è troppo densa, aggiungere più liquido.
- Per lavorare ingredienti secchi, tagliarli a pezzetti, rimuovere il tappo di riempimento, poi mentre l'apparecchio è in funzione, inserire i pezzetti uno alla volta.

Frullati

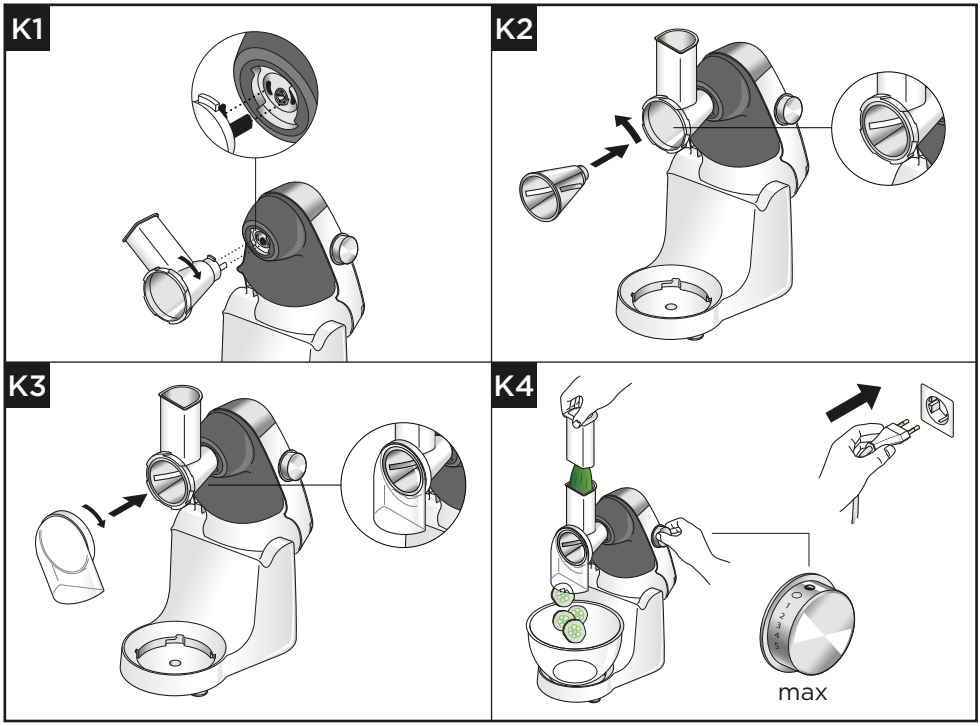
- Aggiungere prima il liquido.
- Lasciare scongelare gli ingredienti congelati per 15 minuti prima di metterli nel frullatore.

Tabella per l'utilizzo

	(MAX)		(Sec)
4-8°C	1,2 l	Max	30-60
	800 ml	Max	15-30
20x40x35 mm	6 (125 g)	P	15-30

Utilizzo del tagliaverdure a rulli (se in dotazione)

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



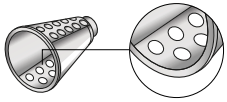
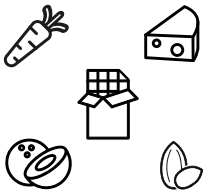
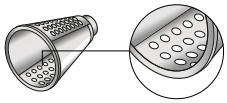
IMPORTANTE

- Maneggiare con cura i rulli di taglio, poiché sono estremamente affilati.
- **Non** toccare le parti in movimento.

1 Sollevare la testa dell'impastatrice. Assicurarsi che entrambi i coperchi delle uscite siano montati.
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 Posizionare il cibo nel tubo di alimentazione e selezionare Velocità massima. Spingere delicatamente verso il basso con lo spingitore.

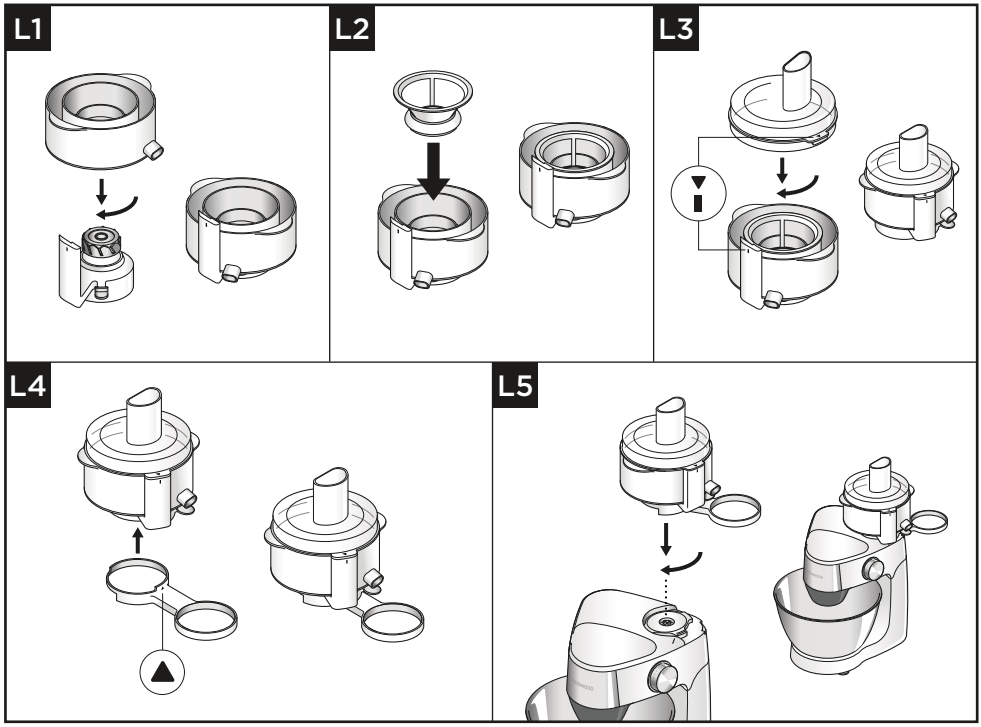
Nota: lo spingitore può essere inserito in un solo modo.

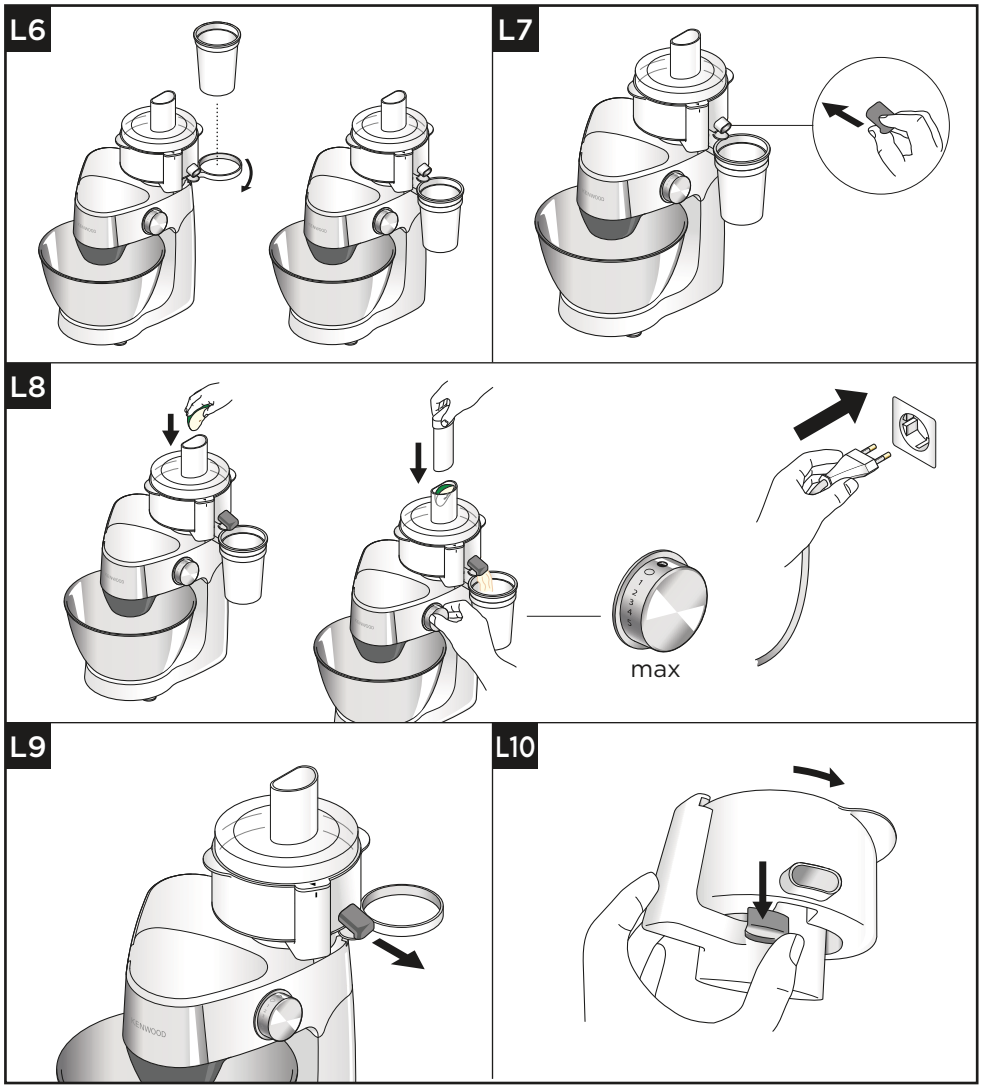
Tabella per l'utilizzo

		(MAX)		(Sec)
		1 kg	Max	2-3
				
				

Utilizzo della centrifuga (se in dotazione)

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso





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 ❙ 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 Ruotare su velocità massima, quindi inserire il cibo nel tubo di alimentazione. Spingere verso il basso uniformemente con lo spingitore – non inserire mai le dita nel tubo di alimentazione.

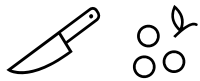
Suggerimenti e consigli

- 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

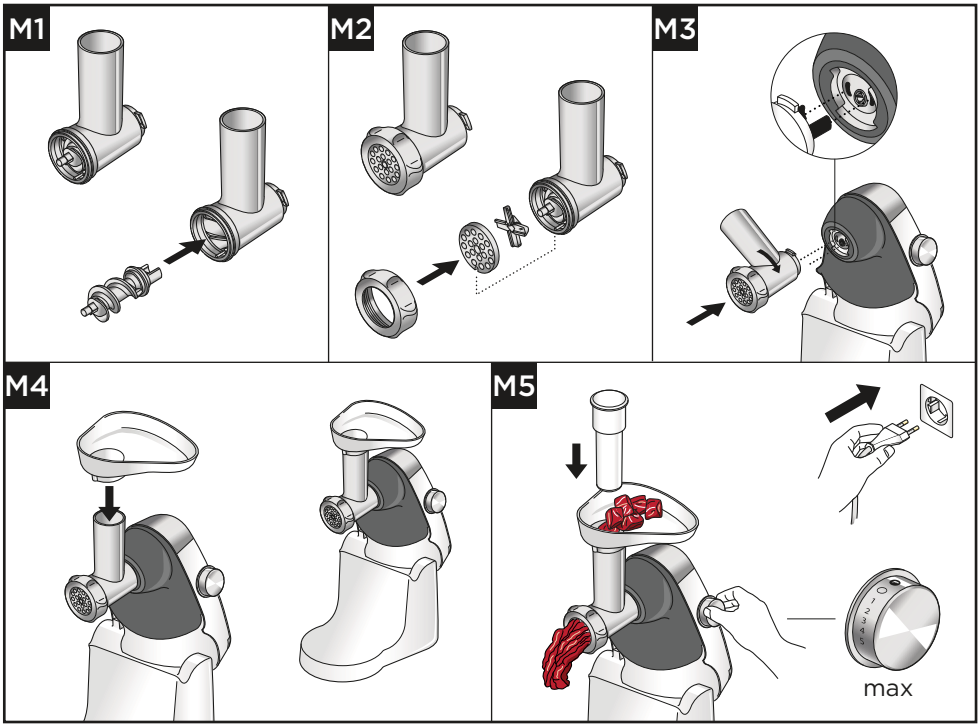
- Per mantenere le vitamine, bere il succo appena spremuto.
- Se si deve conservare il succo per alcune ore, si consiglia di conservarlo in frigorifero e aggiungere qualche goccia di succo di limone per mantenerlo fresco.
- Evitare di bere più di tre bicchieri di succo da 230 ml al giorno se non si è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

- Scongelare completamente il cibo congelato prima di tritare.
- **Assicurarsi** sempre che le ossa e la buccia siano rimosse dalla carne prima di tritare.

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 siano installati entrambi i coperchi degli attacchi.
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 in strisce larghe 2,5 cm.
7 Selezionare Velocità massima. Usando lo spingitore spingere delicatamente il cibo, un pezzo alla volta. **Non spingere forte** perché si potrebbe danneggiare la macchina.

Tabella per l'utilizzo

		(MAX)	(Min)	
	2.5 cm	–	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 a velocità media o alta non funzionano.	L'accessorio non è montato e fissato correttamente.	Controllare che l'accessorio sia fissato correttamente.
	Altro coperchio dell'attacco non montato correttamente.	Controllate che l'altro coperchio dell'attacco sia montato 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.
Nel frullatore, Blend-Xtrac 2GO o nel macinino vi sono delle perdite dall'unità 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".
Scarse prestazioni di utensili/accessori.	Fare riferimento ai suggerimenti nella sezione "Utilizzo degli accessori" pertinente. Controllare che gli accessori siano montati correttamente.	

Português

- Informação de Segurança Importante 167-170
- Cuidados e limpeza 171-172
- Lista de Componentes 173-175
- Para Retirar e Colocar as Tampas das Entradas 176
  - Utilização dos Diagramas e Instruções 176
- Para Usar o Seu Acessório Picador/Moinho Compacto (Se Fornecido) 177-178
  - Utilização dos Diagramas e Instruções 177
  - Quadro de Utilização 178
- Para Usar o Seu Liquidificador de Plástico (Se Fornecido) 178-179
  - Utilização dos Diagramas e Instruções 178-179
  - Quadro de Utilização 179
- Para Usar o Seu Moinho Moedor (Se Fornecido) 180-181
  - Utilização dos Diagramas e Instruções 180
  - Quadro de Utilização 181
- Para Usar o Seu Processador de Alimentos e Espremedor de Citrinos (Se Fornecido) 181-185
  - Utilização dos Diagramas e Instruções 182-184
  - Quadro de Utilização 185
- Para Usar o Seu Blend-Xtract 2GO (Se Fornecido) 186-187
  - Utilização dos Diagramas e Instruções 186-187
  - Quadro de Utilização 187
- Para Usar o Seu Liquidificador em Vidro (Se Fornecido) 188-189
  - Utilização dos Diagramas e Instruções 188-189
  - Quadro de Utilização 189
- Para Usar o Seu Picador Rotativo de Alimentos (Se Fornecido) 190-191
  - Utilização dos Diagramas e Instruções 190
  - Quadro de Utilização 191
- Para Usar o Seu Extractor de Sumo (Se Fornecido) 191-194
  - Utilização dos Diagramas e Instruções 191-193
  - Quadro de Utilização 194
- Para Usar o Seu Picador de Alimentos (Se Fornecido) 195-196
  - Utilização dos Diagramas e Instruções 195-196
  - Quadro de Utilização 196
- Assistência e Cuidados ao Cliente 197
- Guia de avarias 198

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 **N**).
- 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.
- Rode o controlo de velocidade para a posição “O” (Desligado) e retire o cabo da tomada eléctrica:
  - antes de colocar ou retirar tampas das entradas / utensílios / acessórios;
  - depois e quanto não estiver em utilização;
  - 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
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

- **Tenha cuidado ao deitar líquidos quentes no processador de alimentos ou liquidificador, uma vez que podem ser lançados para fora do aparelho devido a formação súbita de vapor.**
- 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 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.
- **NÃO** processe ingredientes quentes.
- **RISCO DE QUEIMADURAS:** Deixe arrefecer os ingredientes quentes até à temperatura ambiente antes de os colocar na taça do processador de alimentos, no moinho, no copo, ou na garrafa ou antes de liquidificar.

Acessório Liquidificador/ Blend-Xtract 2GO

- **Nunca** coloque o dispositivo de lâmina na unidade motriz sem o copo/garrafa do liquidificador colocado.
- **KAP20.000GY** - A saia da base do copo liquidificador é colocada durante o processo de fabrico e não deve tentar retirá-la.
- Utilize sempre o Liquidificador com a tampa.
- Utilize apenas o copo/garrafa com o dispositivo de lâmina fornecido.
- **Nunca** ponha a funcionar o Liquidificador 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 no copo/garrafa.
- **Não** processe especiarias como cravinho, aneto (endro) e sementes de cominhos porque podem danificar as partes plásticas.

- **Não** utilize o Liquidificador como recipiente de armazenamento. Mantenha-o vazio antes e depois de o utilizar.
- Nunca misture mais do que o máximo marcado no copo/garrafa – menos para líquidos espumosos como os batidos de leite.

Acessório Blend-Xtract 2GO

- **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

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

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 Compacto 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
- **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.

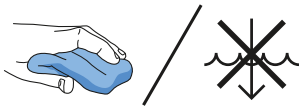
Cuidados e limpeza

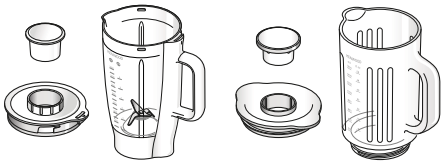
- Desligue sempre e retire o cabo da tomada eléctrica antes de limpar.
- Desmonte totalmente os acessórios antes de lavar.
- Para limpar mais facilmente lave todas as peças imediatamente depois de usar.
- Alguns alimentos, por exemplo as cenouras podem colorir o plástico. Esfregar com um pano embebido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

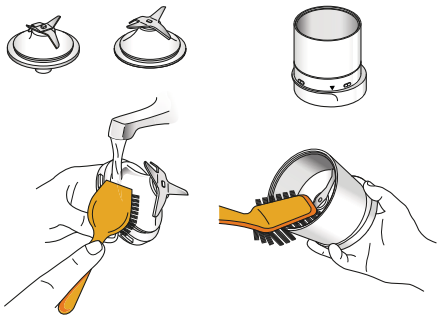
Unidade Motriz

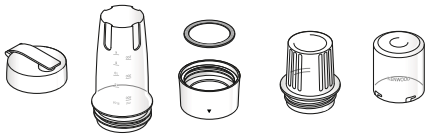
- Limpe com um pano húmido e seque em seguida.
- Nunca submerja em água ou use abrasivos.
- Assegure-se de que os pés na base da batedeira estão sempre limpos.

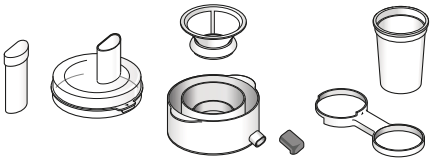
N

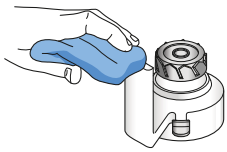


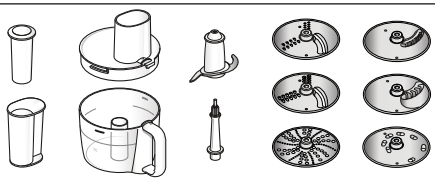


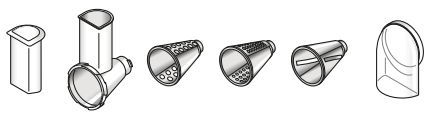










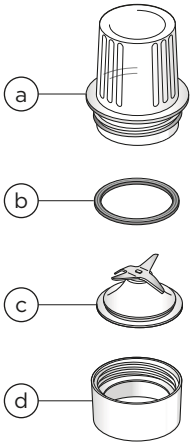


172

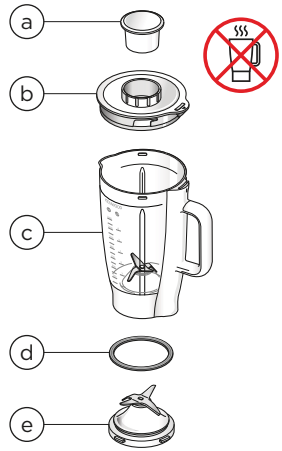
Lista de Componentes

* Se Fornecida

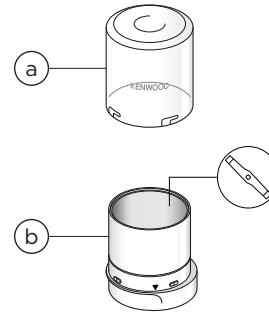
KAP10.000GY



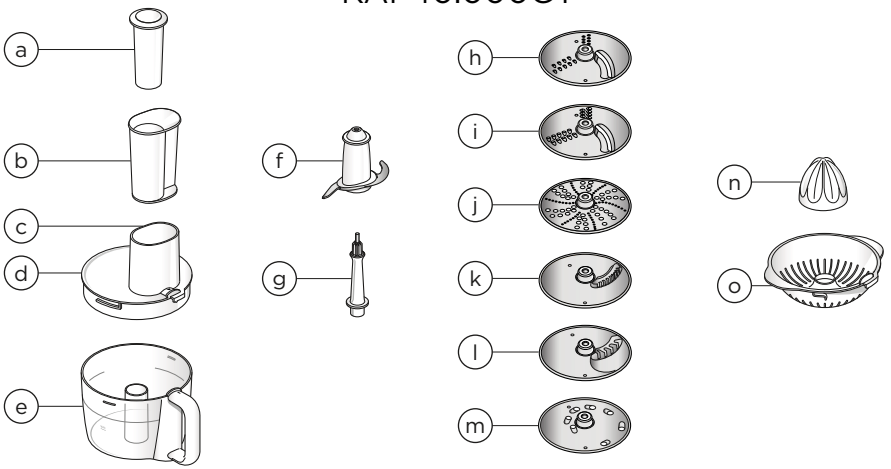
KAP20.000GY



KAP30.000GY



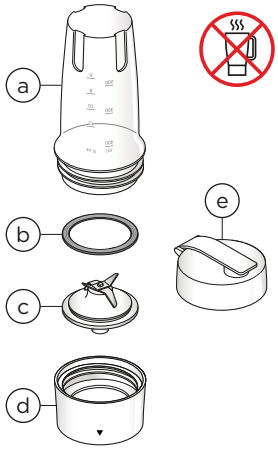
KAP40.000GY



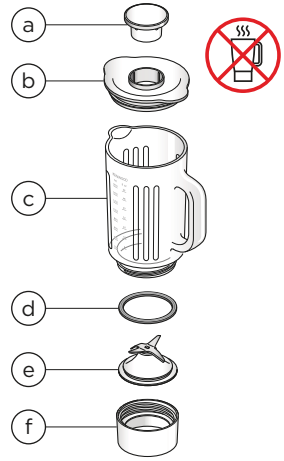
Lista de Componentes (continuação)

* Se Fornecida

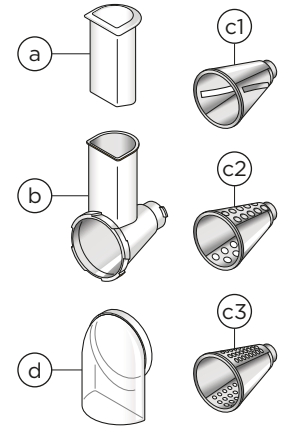
KAP50.000GY



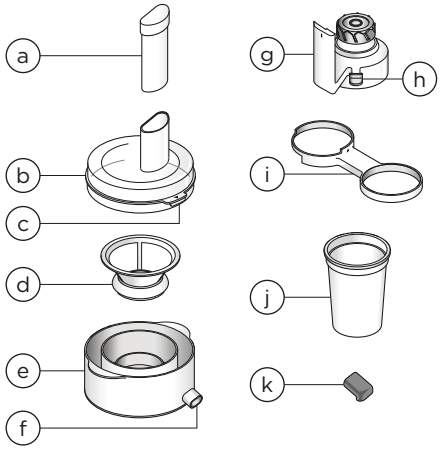
KAP60.000GY



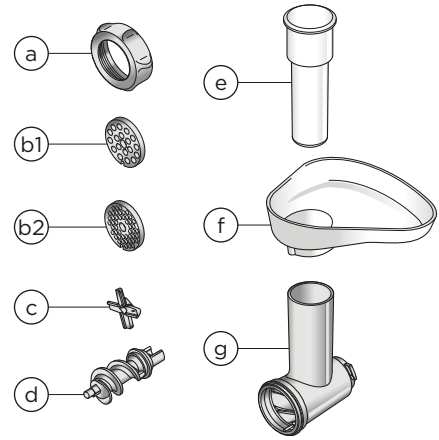
KAP70.000GY



KAP80.000GY



KAP90.000GY



1 Picador/Moinho Compacto (KAP10.000GY)

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

2 Liquidificador em Plástico (KAP20.000GY)

a. Tampa de enchimento
b. Tampa
c. Copo
d. Anel vedante
e. Unidade de lâmina

3 Moinho Moedor (KAP30.000GY)

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

4 Processador de Alimentos e Espremedor de Citrinos (KAP40.000GY)

a. Empurrador pequeno
b. Empurrador grande
c. Tubo de alimentação
d. Tampa
e. Taça
f. Unidade de lâmina
g. Eixo de accionamento
h. Disco de fatiar/ralar grosso
i. Disco de fatiar/ralar fino
j. Disco de ralar extra fino
k. Disco de lascar finamente estilo juliana
l. Disco de lascar padrão
m. Disco de ralar extra grosso
n. Cone espremedor
o. Coador

5 Blend-Xtract 2GO (KAP50.000GY)

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

6 Liquidificador em Vidro (KAP60.000GY)

a.. Tampa de enchimento
b. Tampa
c. Copo
d. Anel vedante
e. Unidade de lâmina
f. Suporte da lâmina

7 Picador Rotativo de Alimentos (KAP70.000GY)

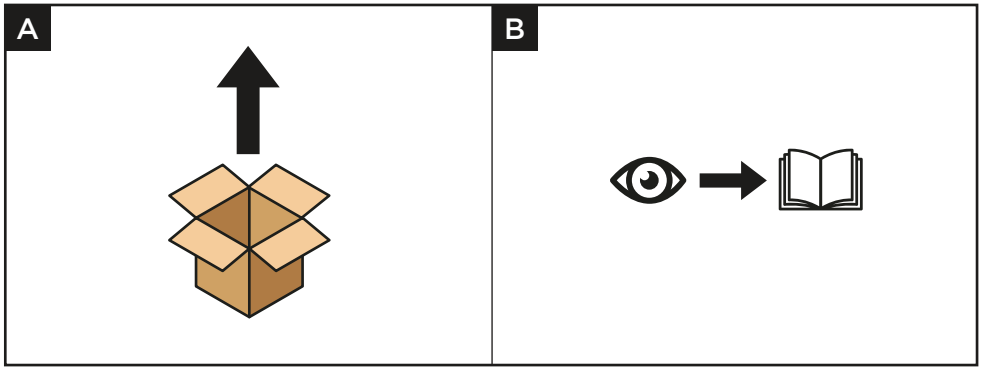
a . Empurrador
b. Corpo e tubo de alimentação
c. Cone cortador
c1 fatiar
c2 ralar grosseiro
c3 ralar fino
d. Retentor do cone/protecção

8 Extractor de Sumo (KAP90.000GY)

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

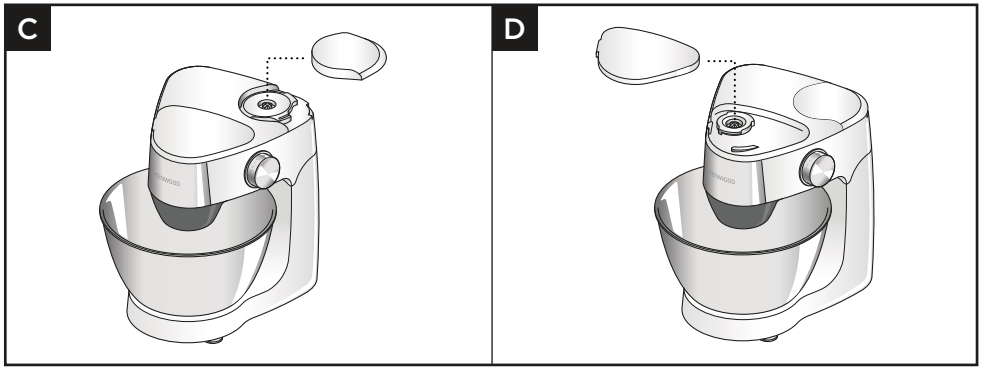
9 Picador de Alimentos (KAP90.000GY)

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



C Acessórios Para a Entrada de Alta Velocidade

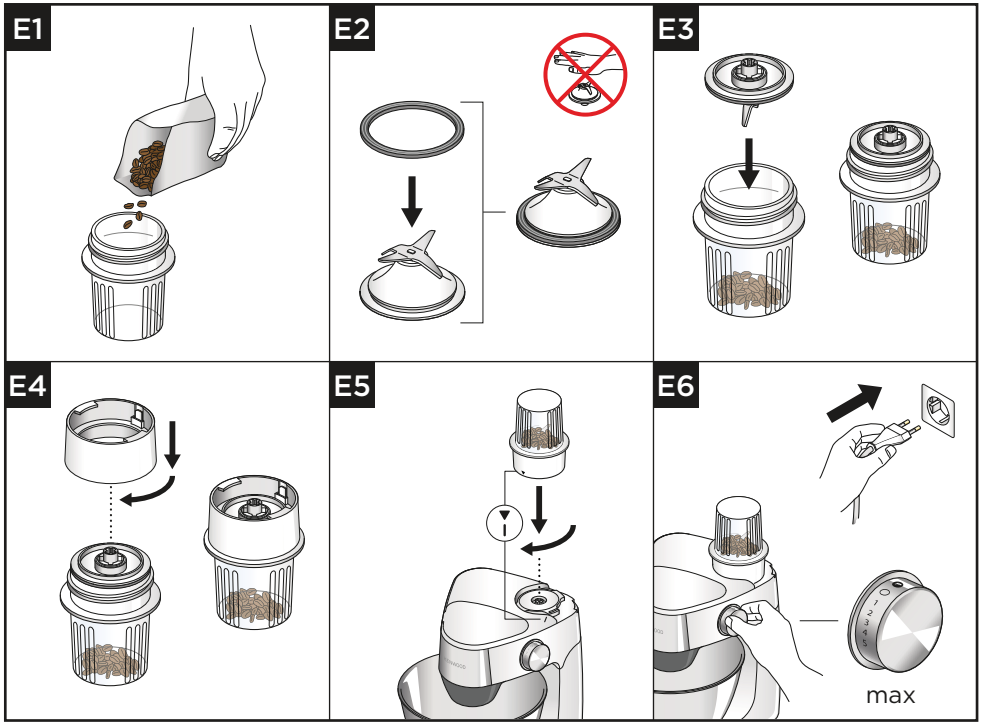
- Levante e retire a tampa da entrada de alta velocidade.
- Confirme que a tampa da entrada de média velocidade está colocada, caso contrário a máquina não funcionará.

D Acessórios Para a Entrada de Média Velocidade

- Levante e retire a tampa da entrada de média velocidade.
- Confirme que a tampa da entrada de alta velocidade está colocada, caso contrário a máquina não funcionará.

Para Usar o Seu Acessório Picador/Moinho Compacto
(Se Fornecido)

Utilização dos Diagramas e Instruções



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.

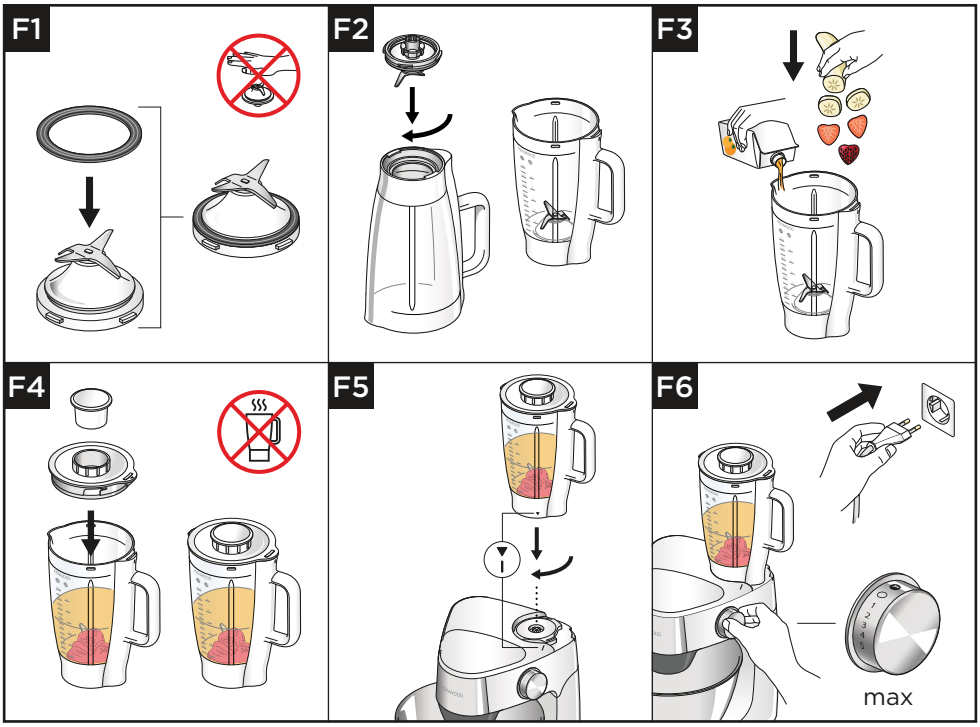
1 Coloque os seus ingredientes no jarro.
2 Assegure-se de que o anel vedante está correctamente colocado na unidade de lâmina. Se o anel vedante estiver mal colocado, vai ocorrer vazamento.
3 Vire a unidade de lâminas ao contrário. Coloque-a dentro do jarro com as lâminas para baixo.
4 Enrosque a base 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 na velocidade máxima.

Quadro de Utilização

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

Para Usar o Seu Liquidificador de Plástico (Se Fornecido)

Utilização dos Diagramas e Instruções



IMPORTANTE

- **Não** processe ingredientes quentes.
- Se o anel vedante estiver danificado ou mal colocado, vai ocorrer vazamento.
- Nunca misture ingredientes congelados que tenham formado uma massa sólida.

1 Coloque o anel vedante no dispositivo de lâminas – assegure-se que o anel vedante está correctamente localizado.
2 Segure o dispositivo de lâminas pela parte de baixo e insira as lâminas no copo, gire na direcção contrária dos ponteiros do relógio até ficar seguro.
3 Coloque os seus ingredientes no copo.
4 Coloque a tampa no copo e gire na direcção dos ponteiros do relógio até ouvir um clique. Coloque a tampa de enchimento.
5 Coloque o liquidificador na entrada de alta velocidade e gire na direcção dos ponteiros do relógio para prender.
6 Ligue na velocidade máxima.

Dicas e Sugestões

- Quando confeccionar maionese, coloque todos os ingredientes no Liquidificador, excepto o azeite. Em seguida, com o aparelho em funcionamento, deite muito devagar, uniformemente e em fio o azeite através da tampa de enchimento.
- Misturas grossas, por exemplo, patês e mousses podem precisar que se rapem para baixo as paredes do copo. Se a mistura for difícil de processar, adicione mais líquido.
- Para misturar ingredientes secos – corte-os em pedaços, remova a tampa de enchimento, e com o aparelho em funcionamento junte os pedaços um a um.

Smoothies

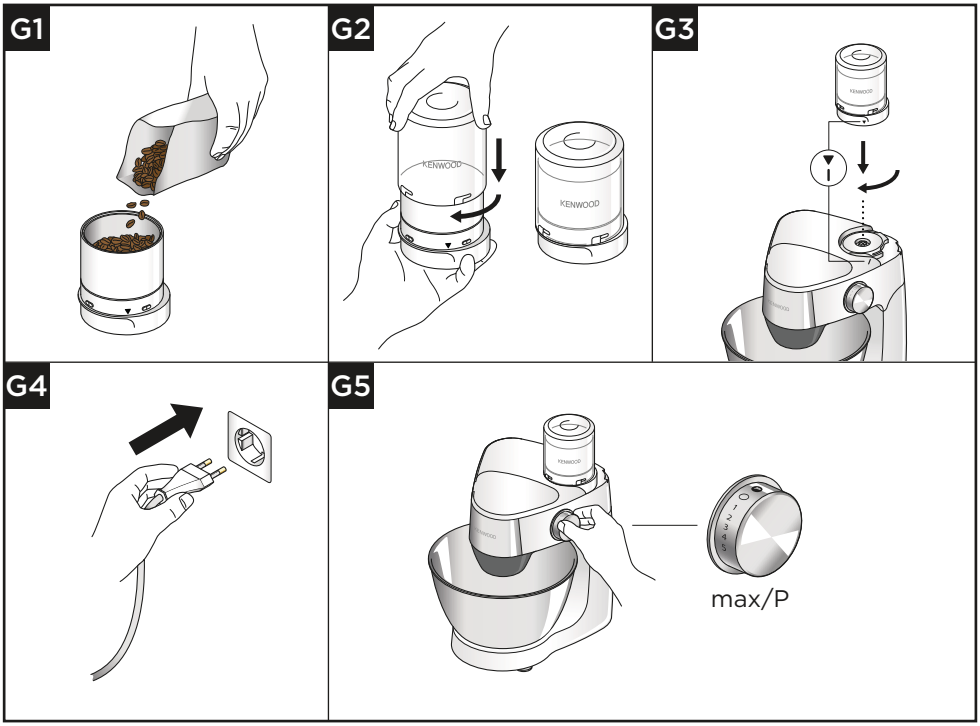
- Adicione primeiro os líquidos.
- Deixe os ingredientes congelados descongelarem durante 15 minutos antes de os colocar na liquidificadora.

Quadro de Utilização

	(MÁX.)		(Secs)
4-8°C	1,5 L	Max (Máx.)	30-60
	2 L	Max (Máx.)	15-30
20x40x35 mm	6 (125 g)	P	15-30

Para Usar o Seu Moinho Moedor (Se Fornecido)

Utilização dos Diagramas e Instruções



IMPORTANTE

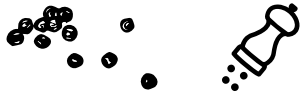
- **Não** processe no moinho, açafrão da índia seco, uma vez que é muito duro e pode danificar as lâminas.

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 a velocidade máxima ou utilize o controlo de impulso (P).

Dicas e Sugestões

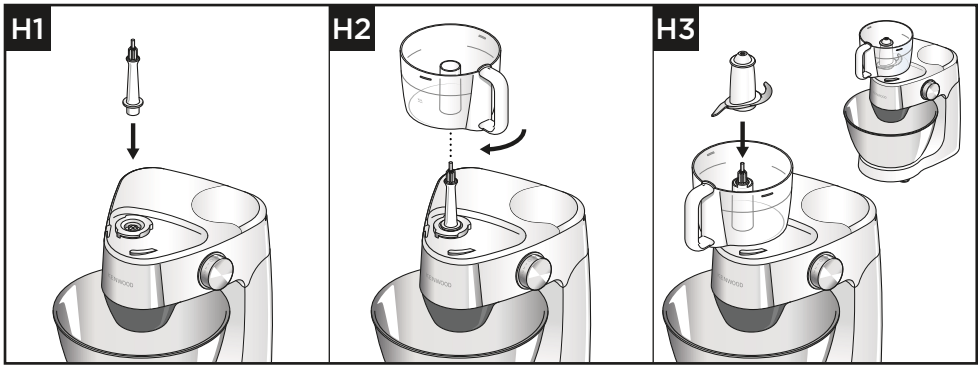
- Para obter um desempenho mais optimizado quando processar especiarias, recomendamos que não processe no moinho mais de 50g de cada vez.
- Especiarias inteiras retêm o sabor por mais tempo do que as especiarias moídas, sendo portanto melhor processar pequenas quantidades de cada vez.
- Para obter o 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
	30 g	Max/P (Máx./P)	20-30
	30 g	Max/P (Máx./P)	20-30

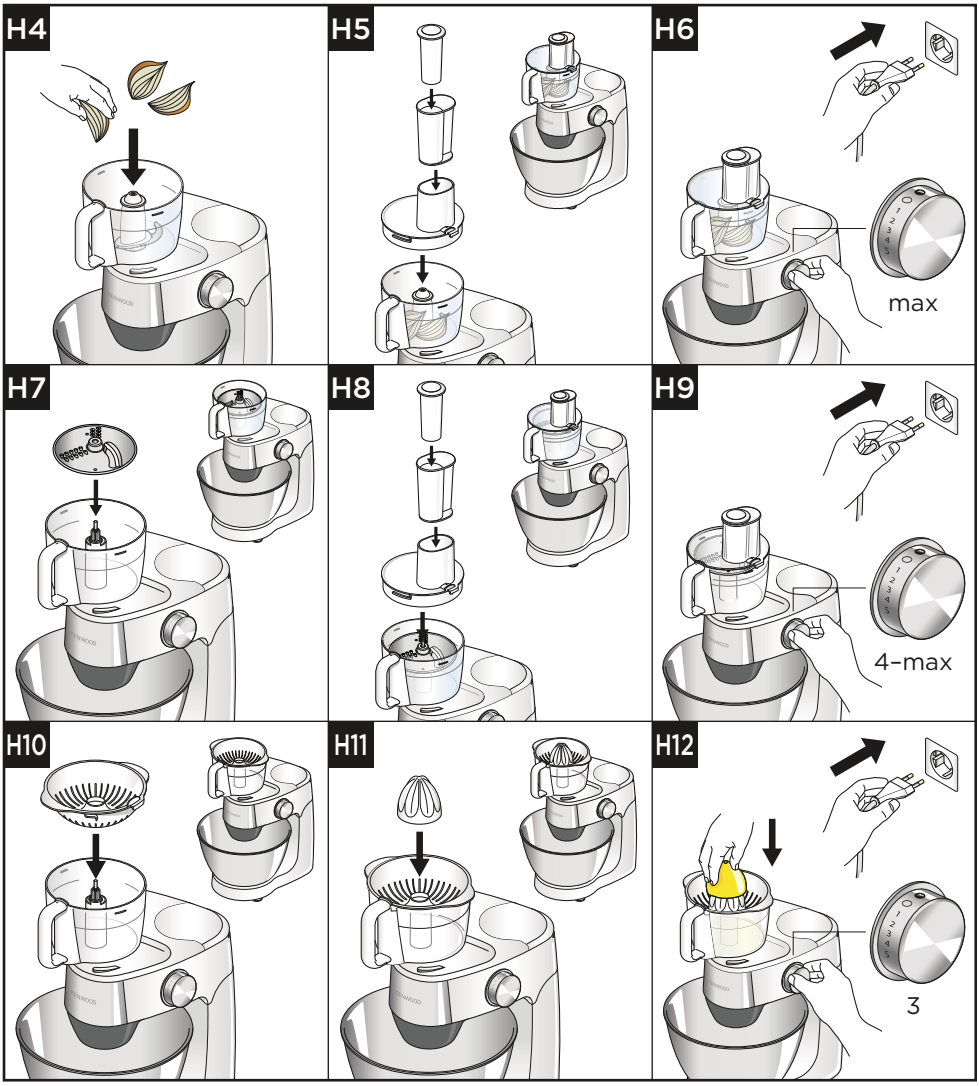
Para Usar o Seu Processador de Alimentos e Espremedor de Citrinos (Se Fornecido)

Utilização dos Diagramas e Instruções



Para Usar o Seu Processador de Alimentos e Espremedor de Citrinos (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 o veio de accionamento na entrada de velocidade média.
2 Encaixe a taça por cima do eixo de accionamento com a pega por cima do controlo de velocidade e rode na direcção horária até prender.
3 Encaixe a unidade de lâmina, ou um dos discos ou o Espremedor de Citrinos.
4 Coloque a tampa (quando usa apenas a unidade de lâmina e os discos).

Discs

1 Escolha que tubo de alimentação deseja utilizar. O empurrador contém um tubo de alimentação mais pequeno para utilizar com componentes individuais ou ingredientes mais finos.
- Para utilizar o tubo de alimentação pequeno – introduza primeiro o empurrador grande no tubo de alimentação.
- Para utilizar o tubo de alimentação grande – utilize ambos os empurradores em conjunto.

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

Espremedor de Citrinos

1 Instale o coador na taça, assegurando-se de que a saliência da orla está encaixada na pega da taça.
2 Coloque o cone espremedor por cima do eixo accionador girando-o 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

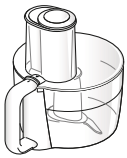
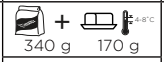
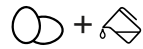
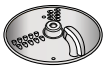
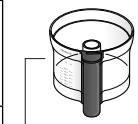
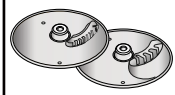
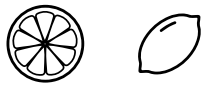
- Quando utilizar os discos reversíveis assegure-se de que o lado que quer usar está virado para cima.
- Utilize ingredientes frescos.

- 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

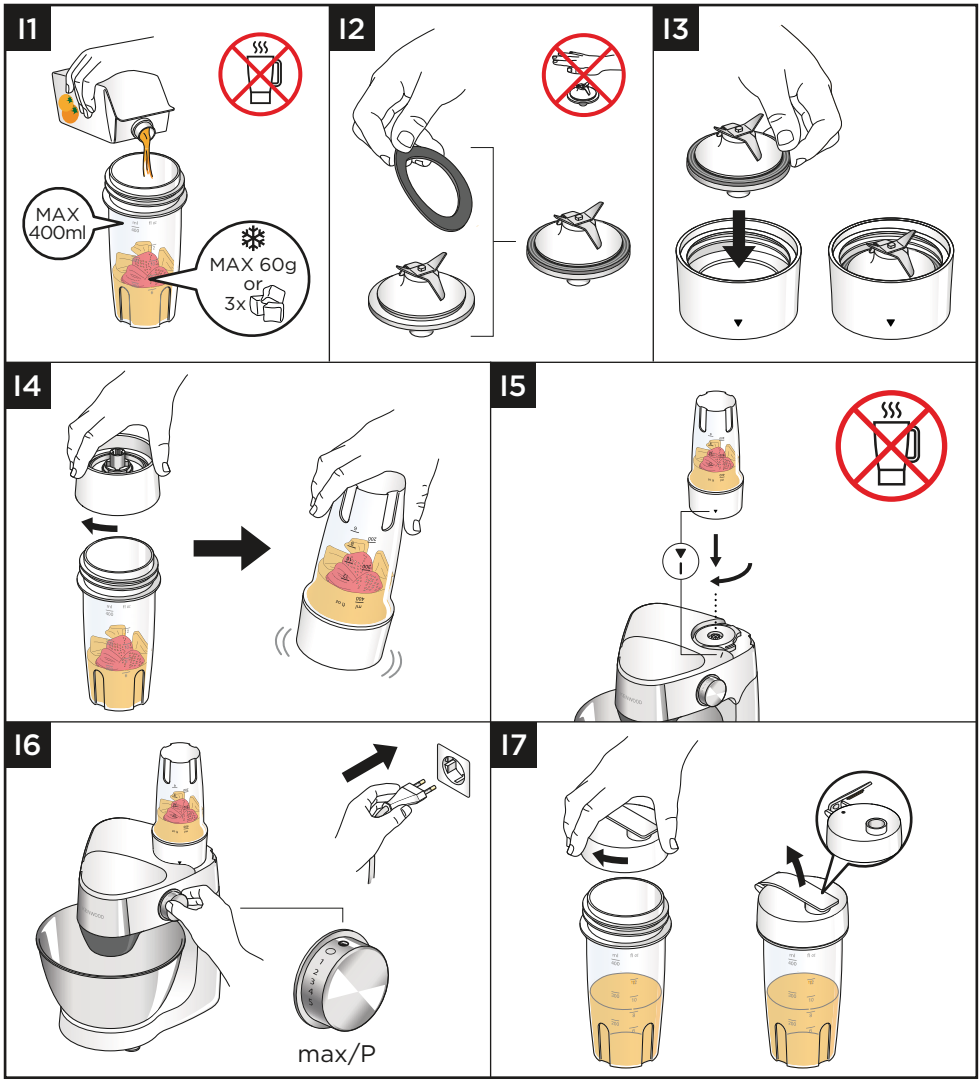
- Para obter melhores resultados esprema e guarde o sumo à temperatura ambiente e faça rodar o fruto com a mão numa superfície plana antes de o cortar e espremer.
- Para ajudar a extrair o sumo, mova o fruto para os lados.
- Quando espremer grandes quantidades, esvazie regularmente o coador para evitar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

Quadro de Utilização

		(MÁX.)		(Secs)
		400 g	3-Max (3-Máx.)	15-20 secs
		250 g	P	5-10 secs
		250 g	Max (Máx.)	20-30 secs
			Max (Máx.)	10 secs
				10-20 secs
		800 g	Min–Max (Mín.–Máx.)	10-20 secs
			Max (Máx.)	1-2 secs
			Max (Máx.)	10-20 secs
			4-Max (4-Máx.)	
			Max (Máx.)	
			Max (Máx.)	
			Max (Máx.)	
		1 kg	3	2-3 minutos

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.

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 na velocidade máxima.

Dicas e Sugestões

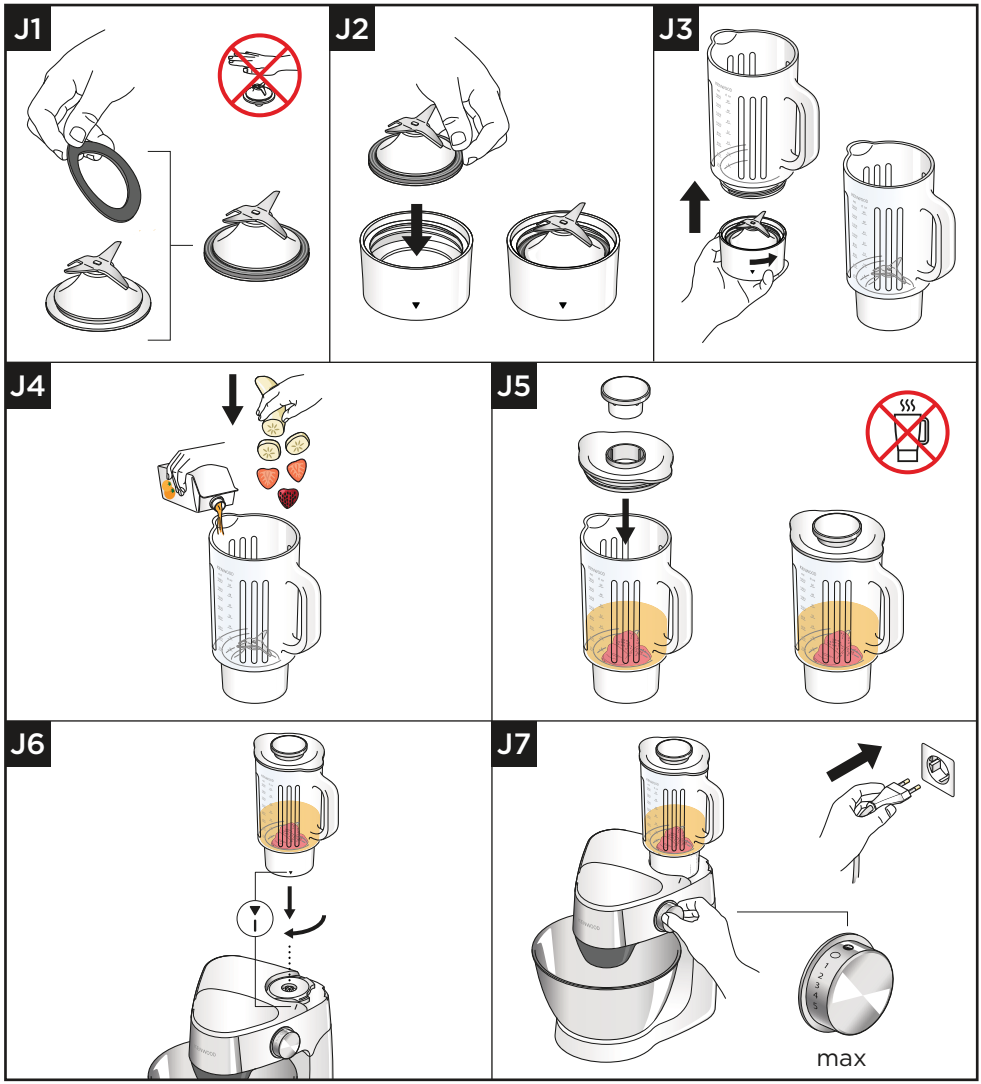
- Note que quando a garrafa está cheia até ao máximo (400ml), esta fornece aproximadamente duas porções.
- Para obter um melhor desempenho coloque na garrafa sempre em primeiro lugar o gelo / ingredientes congelados.
- Quando a sua bebida atingir a consistência desejada, pode pressionar o botão “P” para 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 Liquidificador em Vidro (Se Fornecido)

Utilização dos Diagramas e Instruções



IMPORTANTE

- **Não** processe ingredientes quentes
- Se o anel vedante estiver danificado ou mal colocado, vai ocorrer vazamento.
- **Nunca** misture ingredientes congelados que tenham formado uma massa sólida.

1 Coloque o anel vedante no dispositivo de lâminas - assegure-se que o anel vedante está correctamente localizado.
2 Segure o dispositivo de lâminas pela parte de baixo e insira as lâminas no copo, gire na direcção contrária dos ponteiros do relógio até ficar seguro.
3 Coloque os seus ingredientes no copo.
4 Coloque a tampa no copo e puxe para baixo para prender. Coloque a tampa de enchimento.
5 Coloque o liquidificador na entrada de alta velocidade e gire na direcção dos ponteiros do relógio para prender.
6 Ligue na velocidade máxima.

Dicas e Sugestões

- Quando confeccionar maionese, coloque todos os ingredientes no Liquidificador, excepto o azeite. Em seguida, com o aparelho em funcionamento, deite muito devagar, uniformemente e em fio o azeite através da tampa de enchimento.
- Misturas grossas, por exemplo, patês e mousses podem precisar que se rapem para baixo as paredes do copo. Se a mistura for difícil de processar, adicione mais líquido.
- Para misturar ingredientes secos – corte-os em pedaços, remova a tampa de enchimento, e com o aparelho em funcionamento junte os pedaços um a um.

Smoothies

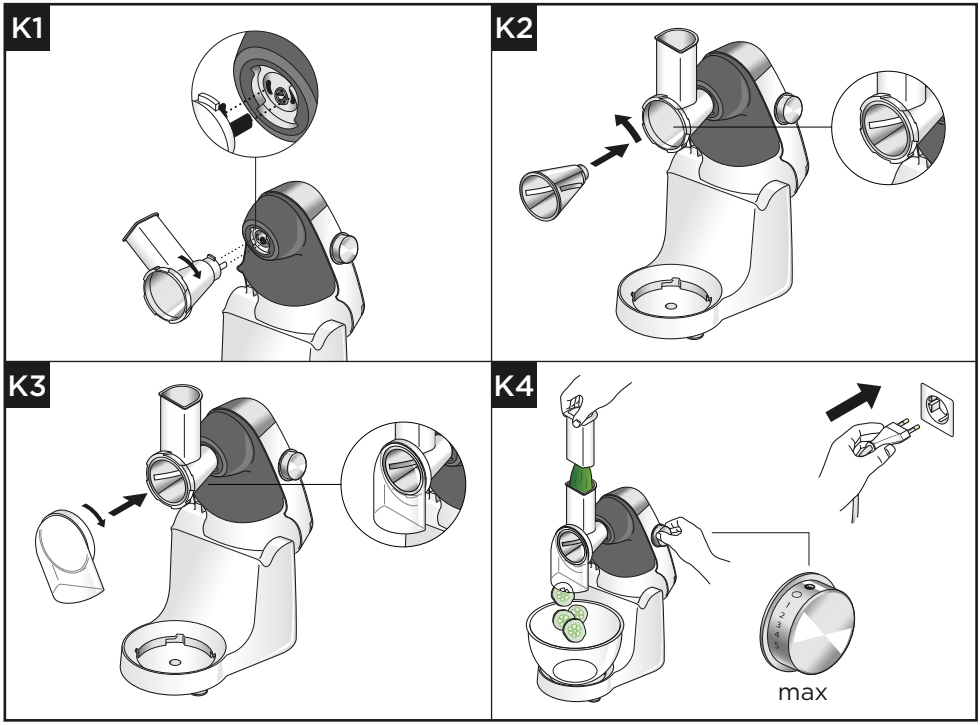
- Adicione primeiro os líquidos.
- Deixe os ingredientes congelados descongelarem durante 15 minutos antes de os colocar na liquidificadora.

Quadro de Utilização

	(MÁX.)		(Secs)
4-8°C	1.2 l	Max (Máx.)	30-60
	800 ml	Max (Máx.)	15-30
20x40x35 mm	6 (125 g)	P	15-30

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

Utilização dos Diagramas e Instruções



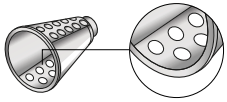
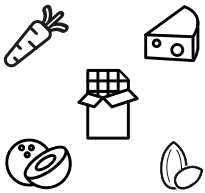
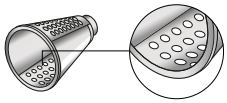
IMPORTANTE

- Manipule com muito cuidado os cones cortadores porque estão extremamente afiados.
- **Não** toque em peças que estejam a mover-se.

1 Levante a cabeça da batedeira. Verifique que as duas tampas das entradas estão colocadas.
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 e seleccione a Velocidade Máxima. Empurre cuidadosamente para baixo com o empurrador.

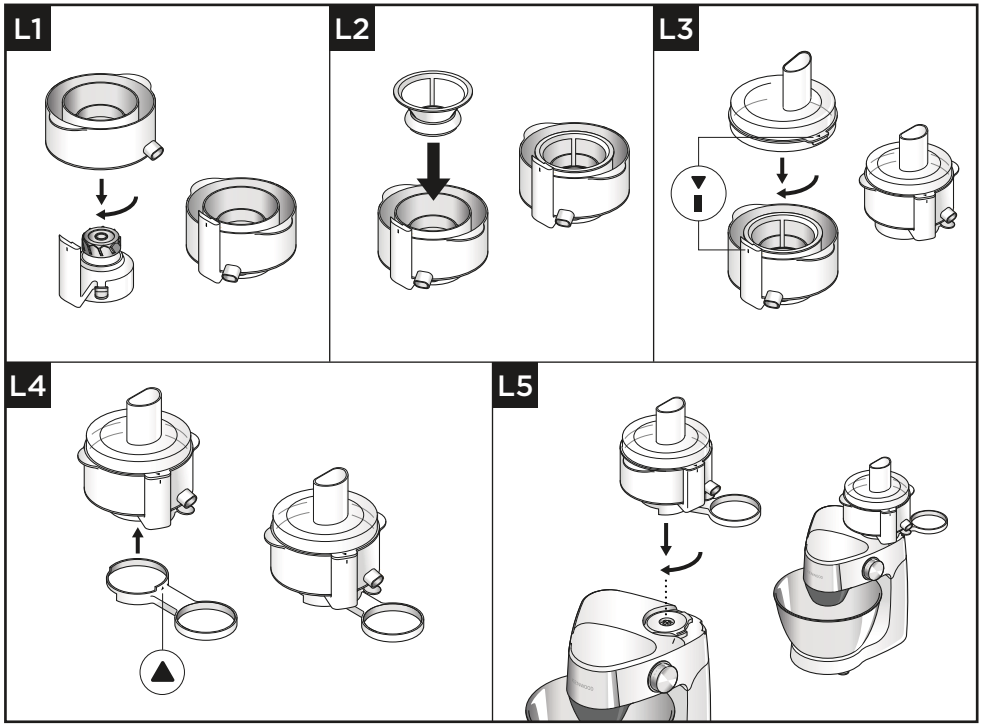
Nota: o empurrador só entra numa posição

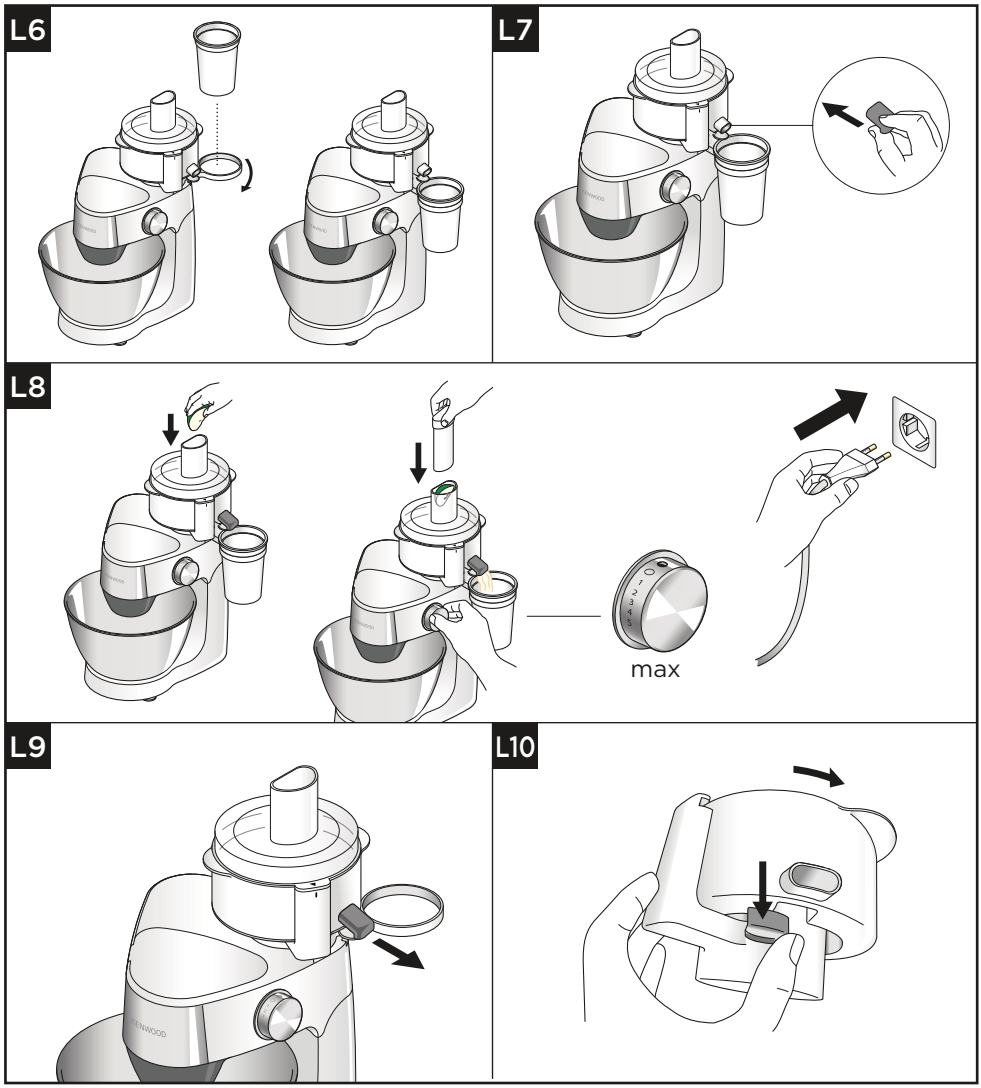
Quadro de Utilização

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

Para Usar o Seu Extractor de Sumo (Se Fornecido)

Utilização dos Diagramas e Instruções





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 ❙ 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 na velocidade Máxima e depois coloque os alimentos no tubo de alimentação. Empurre uniformemente os alimentos com o empurrador - nunca introduza os seus dedos no tubo de alimentação.

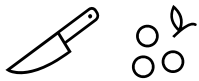
Dicas e Sugestões

- 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

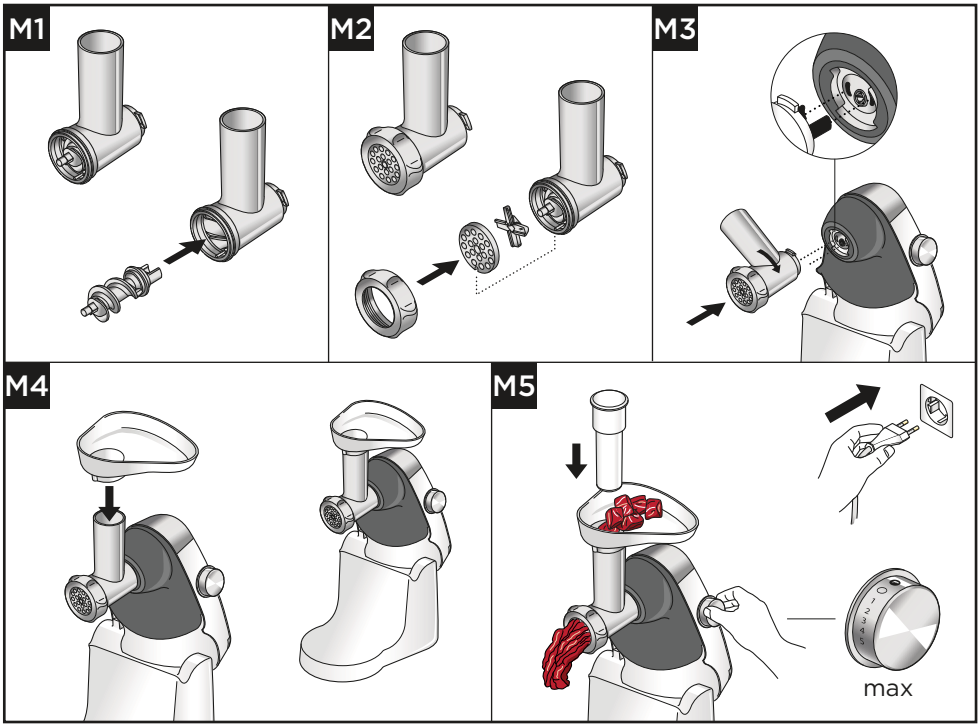
- Para aproveitar o máximo de vitaminas consuma o sumo o mais depressa possível.
- Se precisar de armazenar o sumo durante algumas horas, adicione algumas gotas de limão para o manter fresco e depois coloque-o no frigorífico.
- Não beba mais de 3 copos (230 ml) de sumo por dia excepto se estiver habituado(a).
- 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)

Usage Diagrams and Usage Instructions



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.

Para Montar o Picador de Alimentos

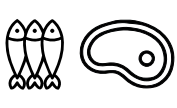
Introduza a espiral dentro do corpo.

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. Verifique que todas as tampas das entradas estão colocadas.
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 em fatias de 2,5 cm de largura.
7 Seleccione a velocidade máxima. Utilizando o empurrador, empurre suavemente os alimentos através do tubo, um pedaço de cada vez. **Não empurre com força** - pode estragar 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 recomeçar a trabalhar imediatamente. Consulte as capacidades máximas no “Quadro de Utilização Recomendada”.
	As tampas das entradas não estão colocadas ou estão soltas.	Confirme que as tampas das entradas estão correctamente colocadas.
Os acessórios das velocidades Média ou Alta não funcionam.	O acessório não está correctamente colocado e preso.	Verifique se o acessório está correctamente preso
	A tampa da outra entrada não está bem colocada.	Verifique se a tampa da outra entrada está correctamente colocada.
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.
O liquidificador, Blend-Extract 2GO ou o moinho verte pela unidade de lâmina.	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”.
Fraco desempenho dos utensílios / acessórios.	Consulte as dicas correspondentes à utilização de cada acessório. Verifique se os acessórios estão correctamente montados.	

Español

- Información importante sobre seguridad 200-203
- Cuidado y limpieza 204-205
- Lista de las partes 206-208
- Poner y quitar las tapas de las salidas 209
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso 209
- Usar el accesorio minipicadora/molinillo compacto (si se incluye) 210-211
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso 210
  - Tabla de usos 211
- Usar la batidora de vaso de plástico (si se incluye) 211-212
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso 211-212
  - Tabla de usos 212
- Usar el molinillo triturador (si se incluye) 213-214
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso 213
  - Tabla de usos 214
- Usar el procesador de alimentos y el exprimidor de cítricos (si se incluye) 214-218
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso 214-217
  - Tabla de usos 218
- Usar el Blend Xtract 2GO (si se incluye) 219-220
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso 219-220
  - Tabla de usos 220
- Usar la batidora de vaso de cristal (si se incluye) 221-222
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso 221-222
  - Tabla de usos 222
- Usar el cortador giratorio (si se incluye) 223-224
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso 223
  - Tabla de usos 224
- Usar la licuadora (si se incluye) 224-227
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso 224-226
  - Tabla de usos 227
- Usar la picadora de carne (si se incluye) 228-229
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso 228-229
  - Tabla de usos 229
- Servicio técnico y atención al cliente 230
- Guía de solución de problemas 231

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 **N**).
- 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.
- Gire el control de velocidad a la posición de apagado "O" y desenchufe el aparato.
  - antes de colocar o quitar tapas de las salidas/utensilios/accesorios;
  - después de su uso y cuando no lo utilice;
  - antes de 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
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 aparto 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

- **Tenga cuidado al verter líquidos calientes dentro del procesador de alimentos o la batidora de vaso ya que pueden salir despedidos del aparato debido a la generación repentina de vapor.**
- 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 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.
- **NO** procese ingredientes calientes.
- **RIESGO DE ESCALDARSE:** Hay que dejar que los ingredientes calientes se enfríen a temperatura ambiente antes de ponerlos en el bol del procesador de alimentos, el molinillo, el vaso o la botella antes de mezclarlos.

Accesorio Batidora de vaso/Blend-Xtract 2GO

- **Nunca** acople la unidad de cuchillas a la unidad de potencia sin que vaso/botella de la batidora de vaso esté colocado.
- **KAP20.000GY:** la falda de la parte inferior del vaso se coloca durante la fabricación del aparato y no se debe intentar quitarla.
- Haga funcionar la batidora de vaso únicamente con la tapa colocada en su sitio.
- Utilice el vaso/botella únicamente con el conjunto de cuchillas suministrado.
- **Nunca** ponga la batidora de vaso en marcha vacía.
- Elaboración de smoothies: nunca bata ingredientes congelados que hayan formado una masa sólida durante la congelación; trocéelos antes de añadirlos al vaso/botella.
- **No** procese especias como clavo, eneldo y semillas de comino ya que pueden dañar las piezas de plástico.

- **No** utilice la batidora de vaso como recipiente de almacenamiento. Déjela vacía cuando no la utilice.
- **Nunca** bata cantidades superiores a la capacidad máxima indicada en el vaso/botella (o menos para líquidos espumosos como los batidos).

Accesorio Blend-Xtract 2GO

- **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

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

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.

Licuadora
- **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 compacta 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
- **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.

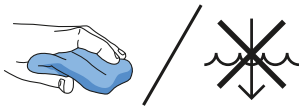
Cuidado y limpieza

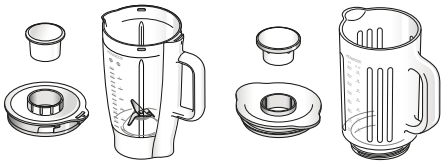
- Apague y desenchufe siempre el aparato antes de proceder a su limpieza.
- Desmonte los accesorios completamente antes de limpiarlos.
- Para una limpieza más fácil, lave siempre las piezas inmediatamente después de su uso.
- Algunos alimentos, como las zanahorias, pueden manchar el plástico. Frotar 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.**

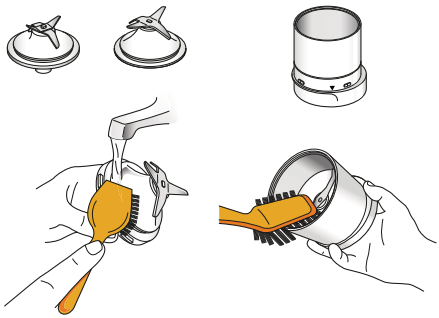
Unidad de potencia

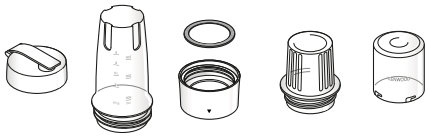
- Límpiela con un paño húmedo y luego séquela.
- Nunca la sumerja en agua ni utilice productos abrasivos.
- Asegúrese de que los pies en la base del robot de cocina estén limpios.

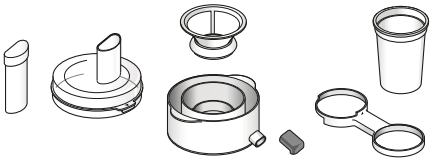
N

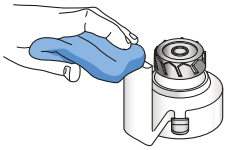


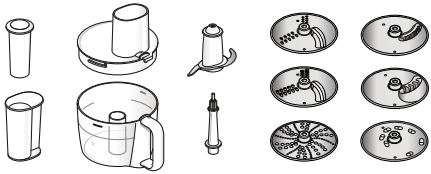


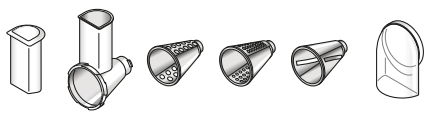










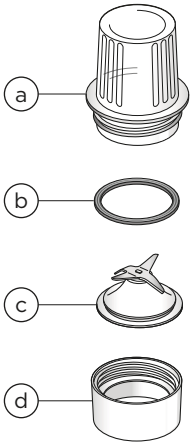


205

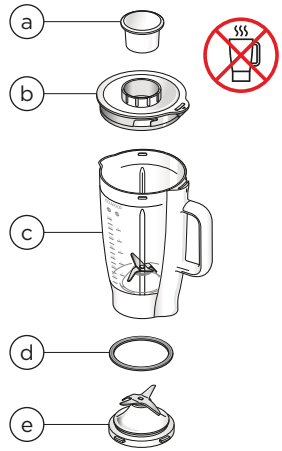
Lista de las partes

* Si se incluye

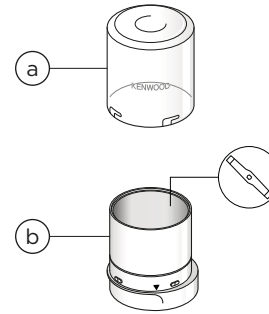
KAP10.000GY



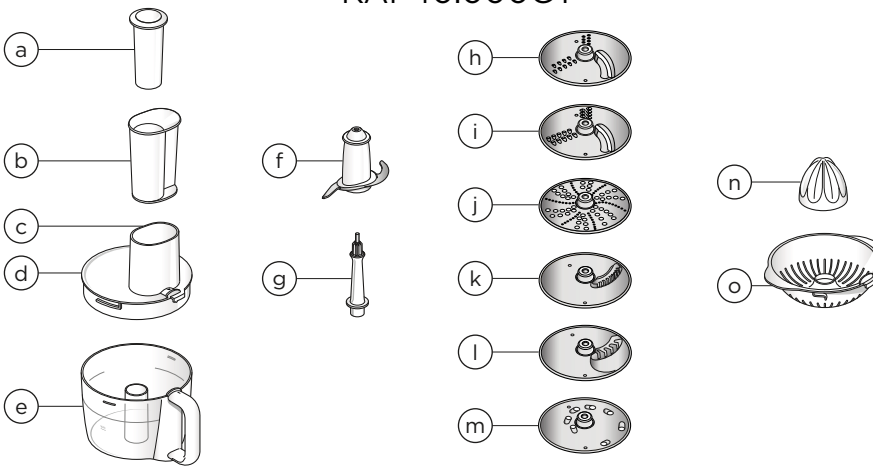
KAP20.000GY



KAP30.000GY



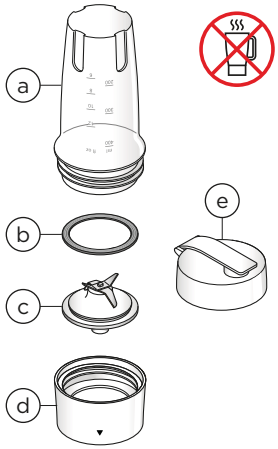
KAP40.000GY



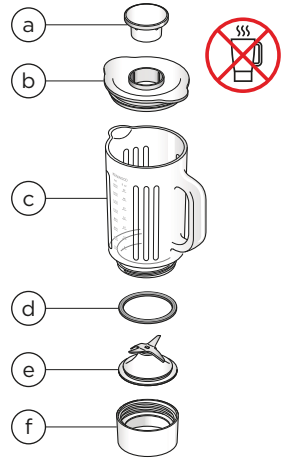
Lista de las partes (continuación)

* Si se incluye

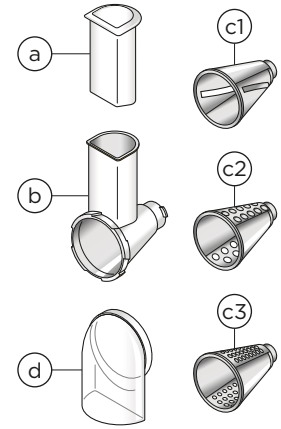
KAP50.000GY



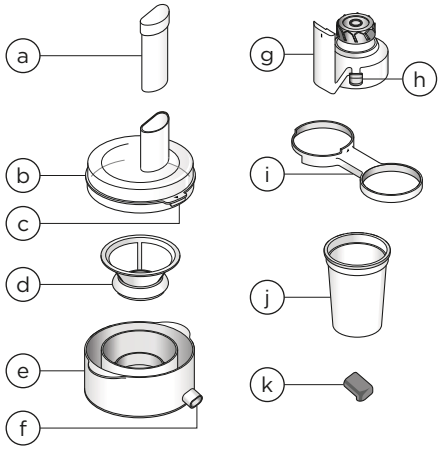
KAP60.000GY



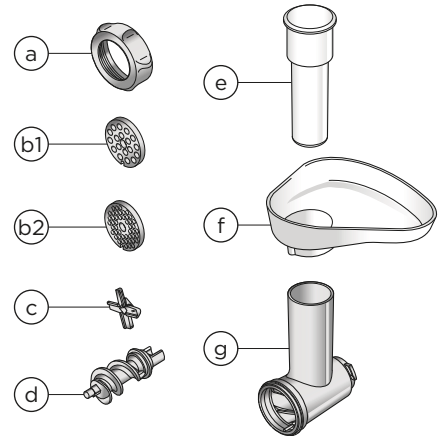
KAP70.000GY



KAP80.000GY



KAP90.000GY



1 Picadora/molinillo compacto (KAP10.000GY)

a. Jarra
b. Anillo de cierre
c. Unidad de cuchillas
e. Base

2 Batidora de vaso de plástico (KAP20.000GY)

a. Tapón de llenado
b. Tapa
c. Vaso
d. Anillo de cierre
e. Unidad de cuchillas

3 Molinillo triturador (KAP30.000GY)

a. Tapa del molinillo
b. Conjunto de cuchillas del molinillo

4 Procesador de alimentos y exprimidor de cítricos (KAP40.000GY)

a. Empujador pequeño
b. Empujador grande
c. Tubo de entrada de alimentos
d. Tapa
e. Bol
f. Cuchilla
g. Eje de transmisión
h. Disco rebanador/rallador grueso
i. Disco rebanador/rallador fino
j. Disco rallador extrafino
k. Disco para cortar en trocitos finos al estilo Juliana
l. Disco para cortar en trocitos finos estándar
m. Disco rallador extragrueso
n. Cono
o. Colador

5 Blend-Xtract 2GO (KAP50.000GY)

a. Botella
b. Anillo de cierre
c. Conjunto de cuchillas
d. Base
e. Tapa dosificadora

6 Batidora de vaso de cristal (KAP60.000GY)

a. Tapón de llenado
b. Tapa
c. Vaso
d. Anillo de cierre
e. Unidad de cuchillas
f. Portacuchillas

7 Cortador giratorio (KAP70.000GY)

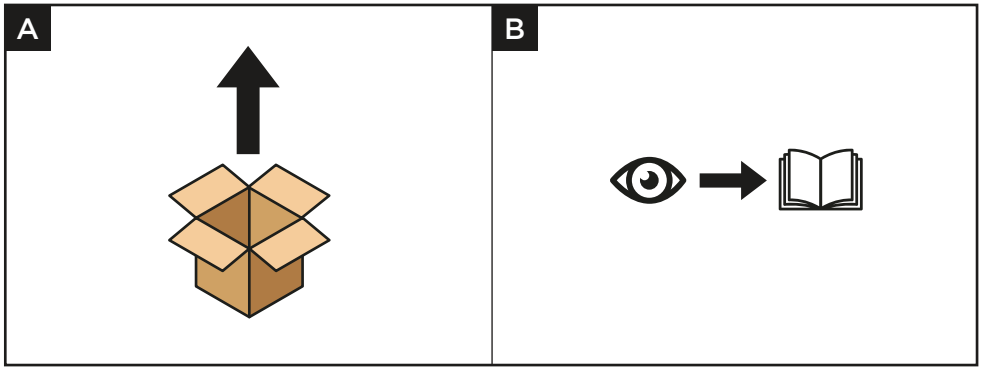
a. Empujador
b. Cuerpo y tubo de entrada de alimentos
c. Cono de corte
   c1 cortar en rodajas
   c2 rallado grueso
   c3 rallado fino
d. Protección/retenedor del cono

8 Licuadora (KAP80.000GY)

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

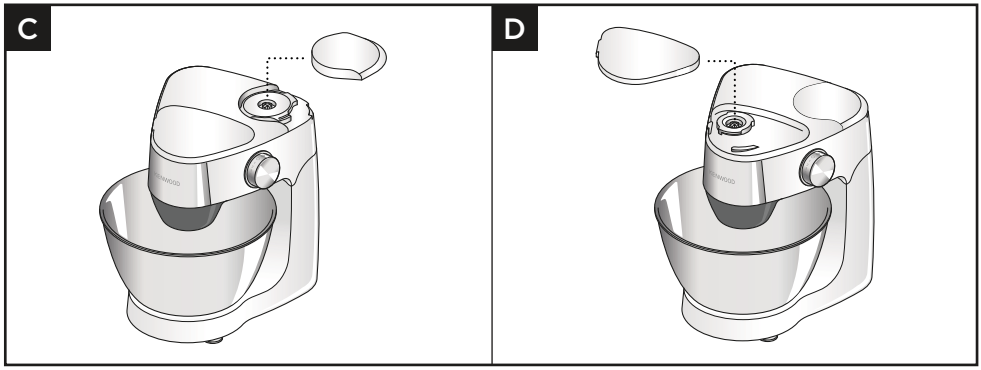
9 Picadora de carne (KAP90.000GY)

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



C Accesorios de la salida de velocidad alta

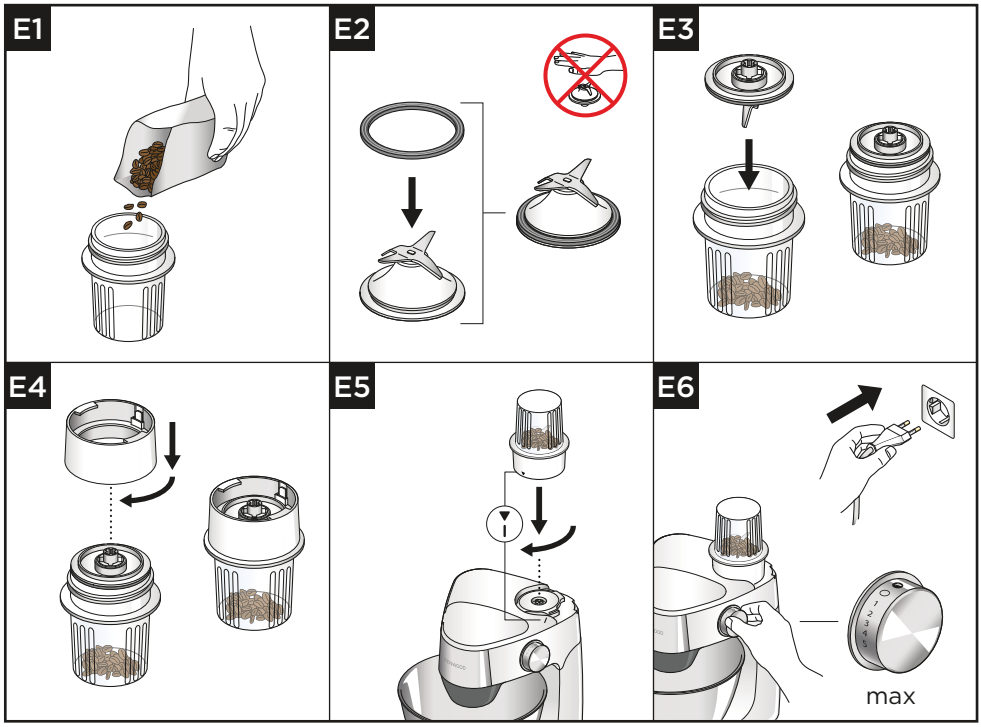
- Retire la tapa de la salida de velocidad alta.
- Compruebe que la tapa de la salida de velocidad media esté colocada, de lo contrario, el aparato no funcionará.

D Accesorios de la salida de velocidad media

- Retire la tapa de la salida de velocidad media.
- Compruebe que la tapa de la salida de velocidad alta esté colocada, de lo contrario, el aparato no funcionará.

Usar el accesorio minipicadora/molinillo compacto
(si se incluye)

Diagramas de uso e instrucciones de uso



IMPORTANTE

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

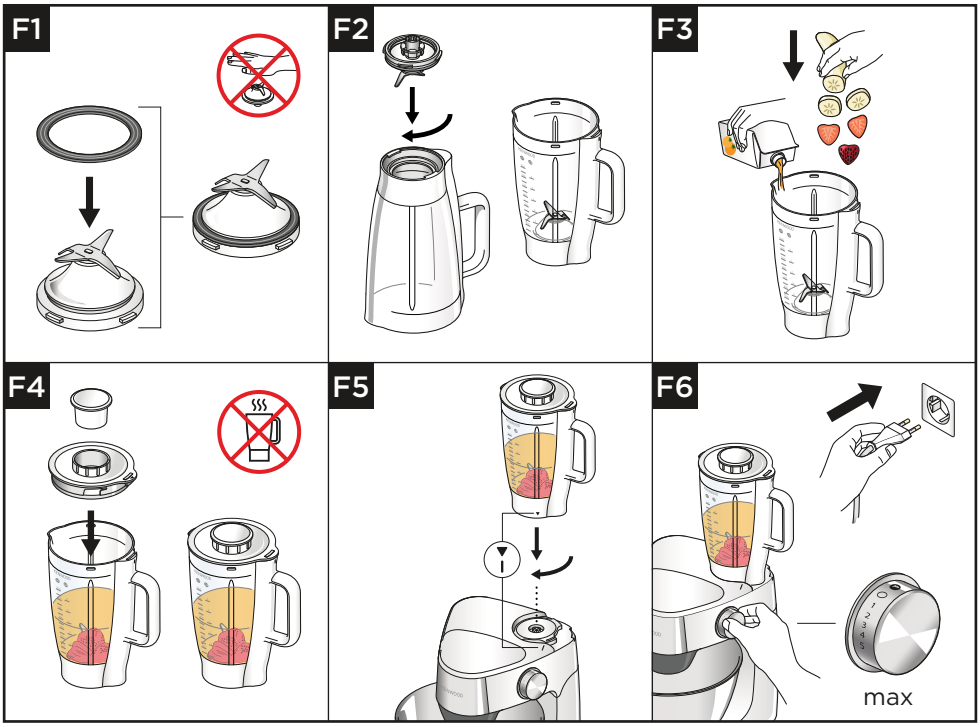
1 Ponga los ingredientes en la jarra.
2 Compruebe que el anillo de cierre esté correctamente acoplado a la unidad de cuchillas. Si el anillo de cierre no está correctamente acoplado, el contenido podría derramarse.
3 Gire la unidad de cuchillas boca abajo. Colóquela en la jarra, con las cuchillas hacia 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 Conecte a máxima velocidad.

Tabla de usos

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

Usar la batidora de vaso de plástico (si se incluye)

Diagramas de uso e instrucciones de uso



IMPORTANTE

- **No** procese ingredientes calientes.
- 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.

1 Coloque el anillo de cierre en el conjunto de cuchillas, asegurándose de que el anillo esté colocado correctamente.
2 Sujete la parte inferior del conjunto de cuchillas e inserte las cuchillas dentro del vaso; gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien sujeto.
3 Ponga los ingredientes en el vaso.
4 Ponga la tapa en el vaso y gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que haga clic. Acople el tapón de llenado.
5 Coloque la batidora de vaso sobre la salida de alta velocidad y gírela en el sentido de las agujas del reloj para para fijarla firmemente.
6 Conecte a máxima velocidad.

Consejos y sugerencias

- Al hacer mayonesa, ponga todos los ingredientes, excepto el aceite, en la batidora de vaso. A continuación, con el aparato en marcha, retire el tapón de llenado y añada el aceite poco a poco y de manera uniforme.
- Al trabajar con mezclas espesas, por ejemplo, patés y salsas, puede que sea necesario raspar los restos de comida de los lados. Si la mezcla resulta difícil de procesar, añada más líquido.
- Para picar ingredientes secos, trocéelos, quite el tapón de llenado y, con el aparato en marcha, introduzca los trozos uno a uno.

Smoothies

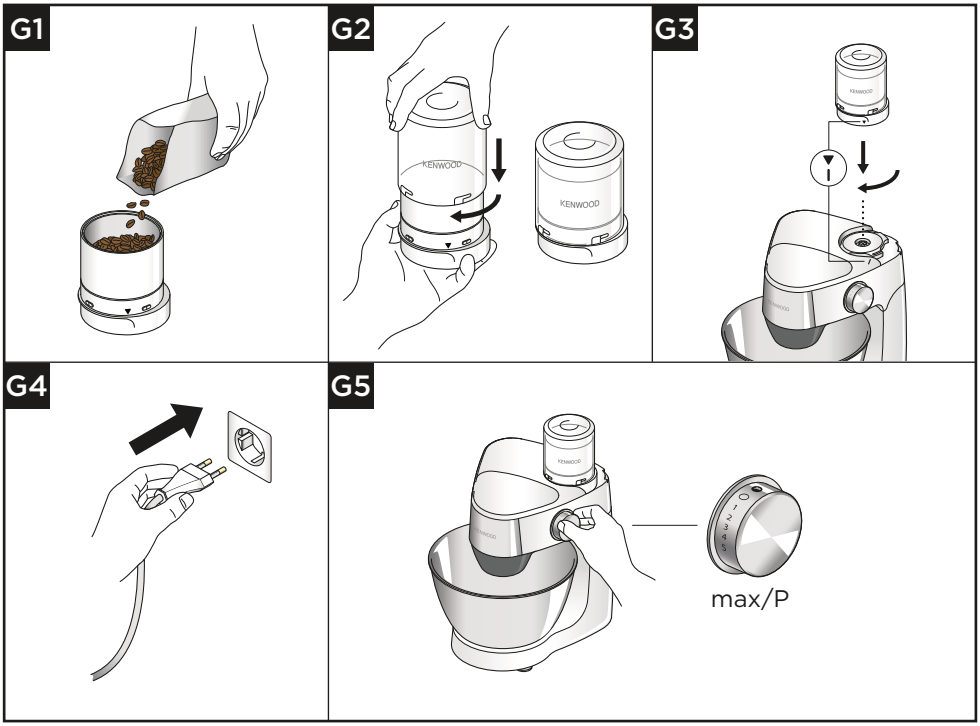
- Añada primero el líquido.
- Deje que los ingredientes congelados se descongelen durante 15 minutos antes de ponerlos en la batidora de vaso.

Tabla de usos

	(MÁX)		(segundos)
4-8°C	1,5 l	Max (Máx)	30-60
	2 l	Max (Máx)	15-30
20x40x35 mm	6 (125 g)	P	15-30

Usar el molinillo triturador (si se incluye)

Diagramas de uso e instrucciones de uso



IMPORTANTE

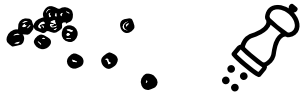
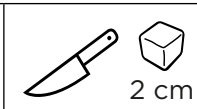
- No procese raíz de cúrcuma seca en el molinillo ya que es demasiado dura y podría dañar las cuchillas.

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 la velocidad máxima o utilice el botón de acción intermitente (P).

Consejos y sugerencias

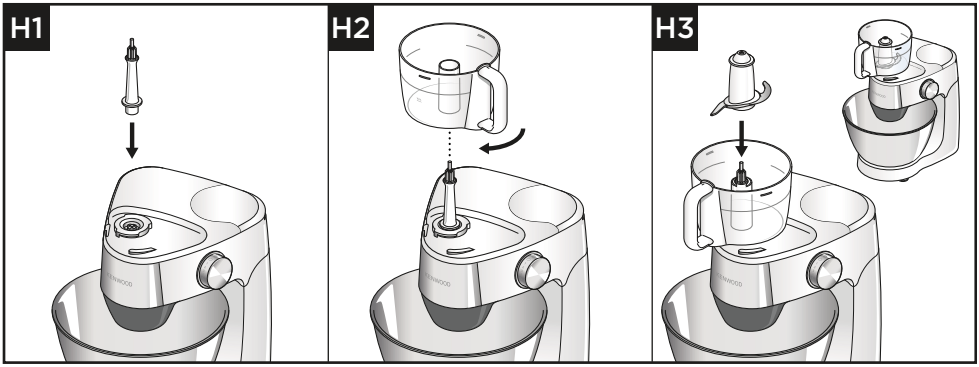
- Para obtener un resultado óptimo al procesar especias, le recomendamos que no procese más de 50 g a la vez en el molinillo.
- Las especias enteras conservan su sabor durante mucho más tiempo que las especias molidas, por eso, es mejor moler una cantidad pequeña cada vez para conservar el sabor.
- Es 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
 2 cm	30 g	Max/P (Máx/P)	10
	30 g	Max/P (Máx/P)	20-30
	30 g	Max/P (Máx/P)	20-30

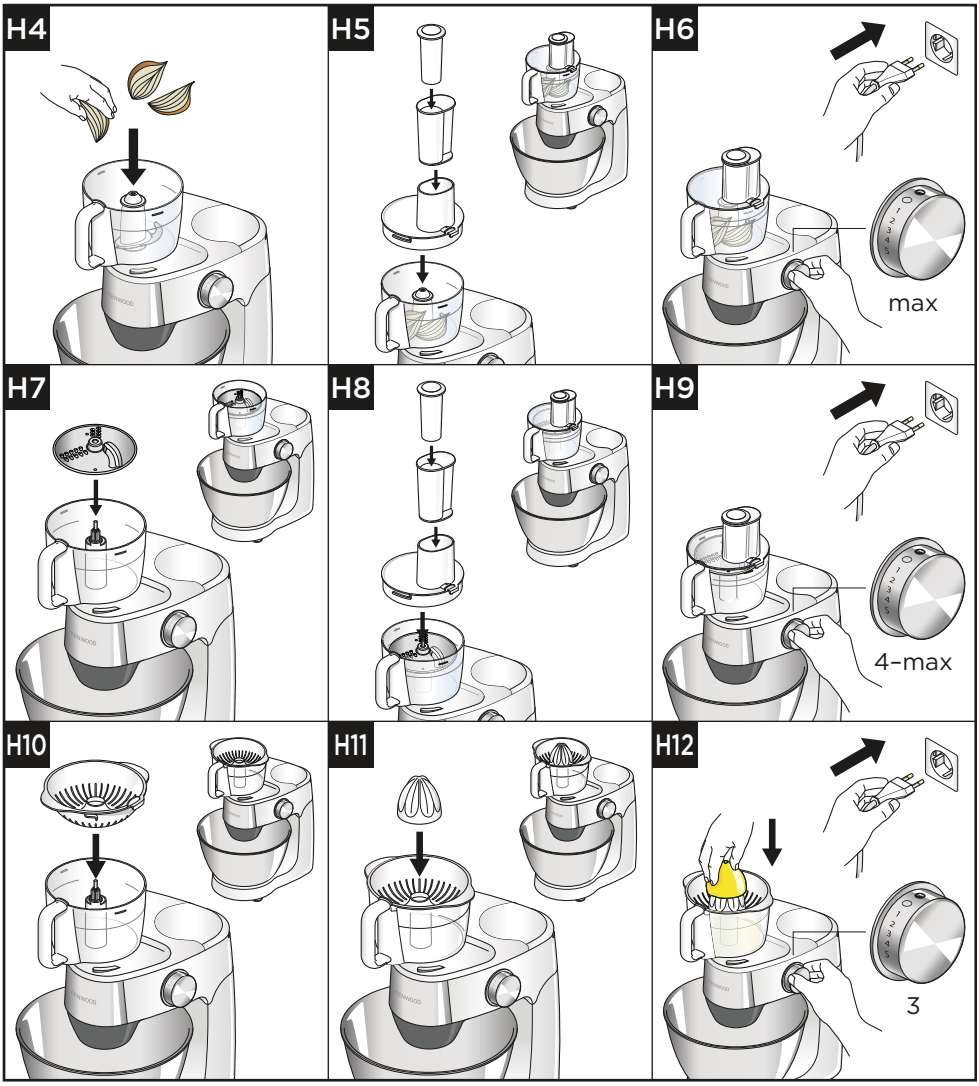
Usar el procesador de alimentos y el exprimidor de cítricos (si se incluye)

Diagramas de uso e instrucciones de uso



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 Ponga el eje de transmisión en la salida de velocidad media.
2 Coloque el bol sobre el eje de transmisión con el asa por encima del control de velocidad y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede fijado en su posición.
3 Coloque la cuchilla, uno de los discos o el exprimidor de cítricos.
4 Ponga la tapa (cuando utilice únicamente la cuchilla y los discos).

Discos

1 Elija el tubo de entrada de alimentos que desee utilizar. El empujador contiene un tubo de entrada de alimentos más pequeño para procesar los alimentos de uno en uno o para ingredientes pequeños.
- Para usar el tubo de entrada de alimentos pequeño, introduzca primero el empujador grande en el tubo de entrada.
- Para usar el tubo de entrada de alimentos grande, introduzca los dos empujadores a la vez.

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

Exprimidor de cítricos

1 Coloque el colador dentro del bol asegurándose de que la lengüeta en el borde quede bien fijada dentro del asa del bol.
2 Coloque el cono sobre el eje de transmisión 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

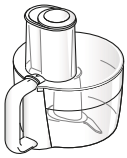
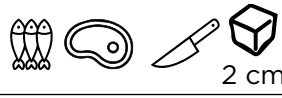
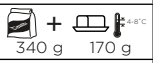
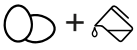
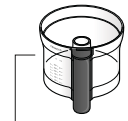
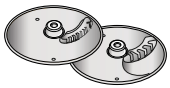
- Al utilizar los discos reversibles, asegúrese de que el lado cortante deseado esté hacia arriba.
- Utilice ingredientes frescos.

- 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

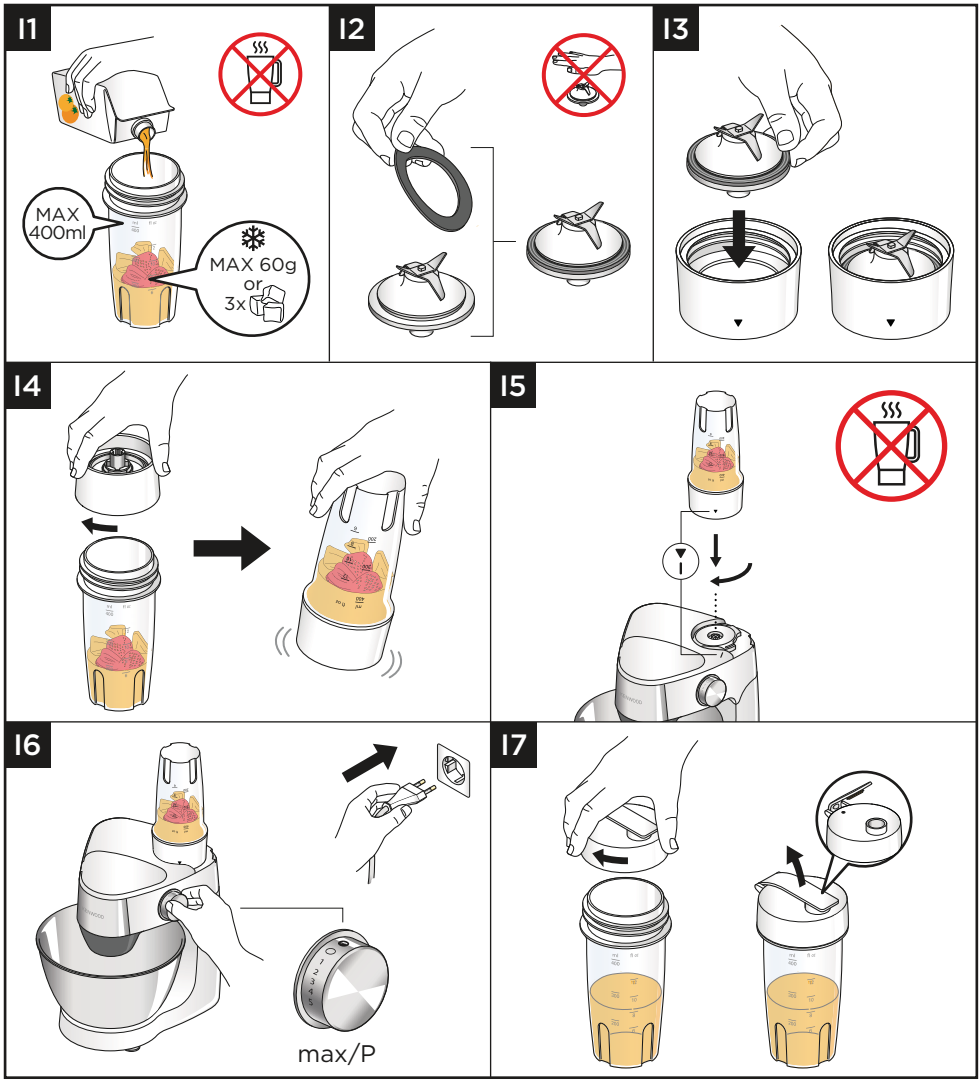
- Para obtener los mejores resultados, guarde y exprima la fruta a temperatura ambiente y haga rodar la fruta sobre una superficie de trabajo antes de exprimirla.
- Para ayudar a extraer el zumo, mueva la fruta de un lado a otro al exprimirla.
- Cuando exprima grandes cantidades de fruta, vacíe el colador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

Tabla de usos

		(MÁX)		(segundos)
	 2 cm	400 g	3-Max (3-Máx)	15-20 seg
	1/4	250 g	P	5-10 seg
		250 g	Max (Máx)	20-30 seg
		 340 g 170 g	Max (Máx)	10 seg
		85 ml H_2O		seg
		800 g	Min–Max (Mín–Máx)	10-20 seg
		 x4 360 g	Max (Máx)	1-2 seg
		 Max	Max (Máx)	10-20 seg
			4-Max (4-Máx)	
			Max (Máx)	
			Max (Máx)	
			Max (Máx)	
		1 kg	3	2-3 (minutos)

Usar el Blend Xtract 2GO (si se incluye)

Diagramas de uso e instrucciones de uso



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.

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 Conecte a máxima velocidad.

Consejos y sugerencias

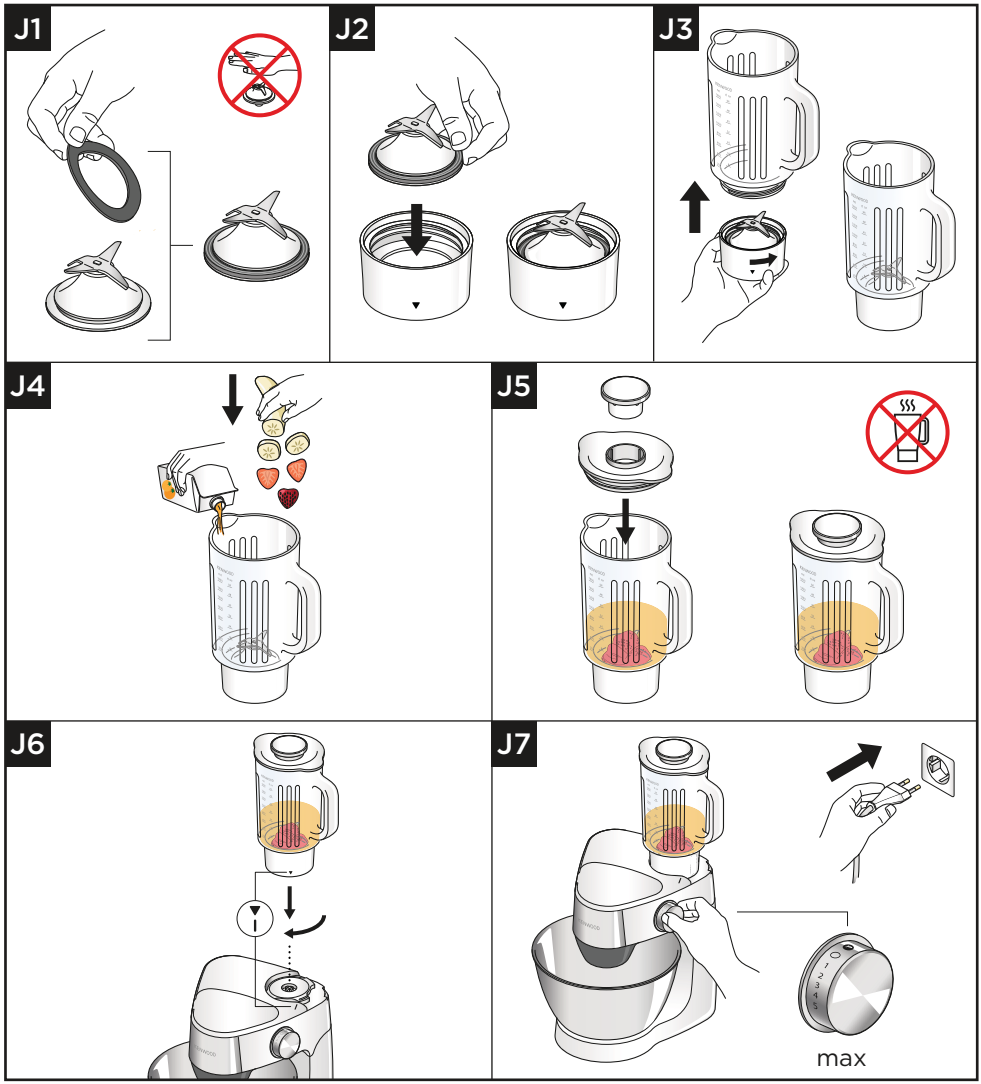
- Observe que cuando la botella se llena hasta la capacidad máxima (400 ml), equivale aproximadamente a dos raciones.
- Para un mejor resultado del proceso de mezclado, añada siempre el hielo/los ingredientes congelados a la botella en primer lugar.
- Cuando su bebida haya alcanzado la consistencia deseada, 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 la batidora de vaso de cristal (si se incluye)

Diagramas de uso e instrucciones de uso



IMPORTANTE

- **No** procese ingredientes calientes.
- 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.

1 Coloque el anillo de cierre en el conjunto de cuchillas, asegurándose de que el anillo esté colocado correctamente.
2 Sujete la parte inferior del conjunto de cuchillas e inserte las cuchillas dentro del vaso; gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien sujeto.
3 Ponga los ingredientes en el vaso.
4 Acople la tapa al vaso y empuje hacia abajo para que quede ajustada. Acople el tapón de llenado.
5 Coloque la batidora de vaso sobre la salida de alta velocidad y gírela en el sentido de las agujas del reloj para para fijarla firmemente.
6 Conecte a máxima velocidad.

Consejos y sugerencias

- Al hacer mayonesa, ponga todos los ingredientes, excepto el aceite, en la batidora de vaso. A continuación, con el aparato en marcha, retire el tapón de llenado y añada el aceite poco a poco y de manera uniforme.
- Al trabajar con mezclas espesas, por ejemplo, patés y salsas, puede que sea necesario raspar los restos de comida de los lados. Si la mezcla resulta difícil de procesar, añada más líquido.
- Para picar ingredientes secos, trocéelos, quite el tapón de llenado y, con el aparato en marcha, introduzca los trozos uno a uno.

Smoothies

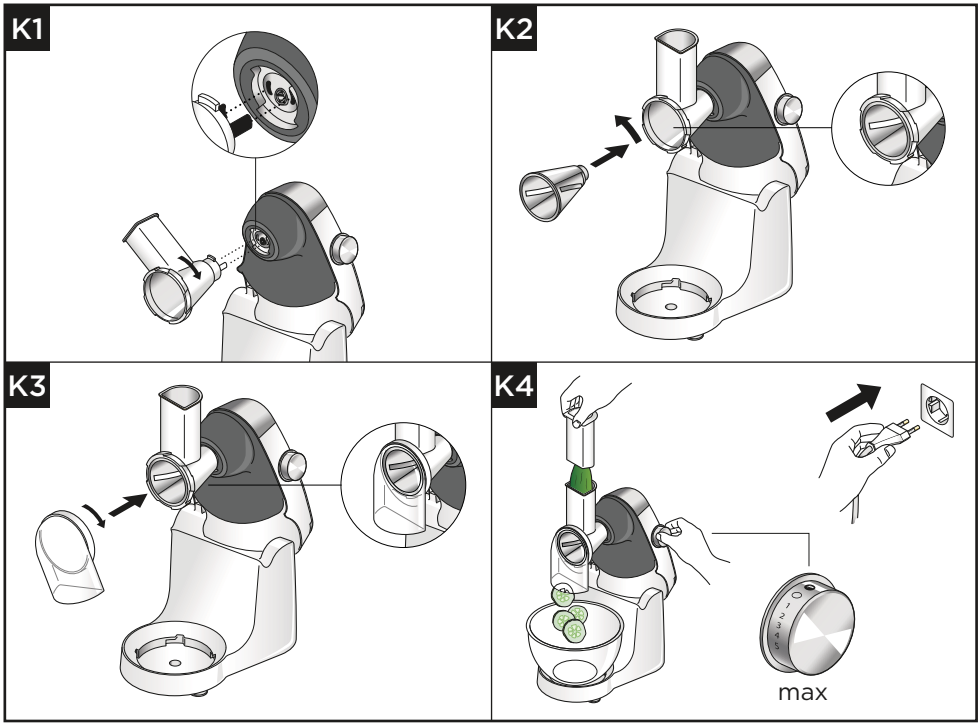
- Añada primero el líquido.
- Deje que los ingredientes congelados se descongelen durante 15 minutos antes de ponerlos en la batidora de vaso.

Tabla de usos

	(MÁX)		(segundos)
4-8°C	1.2 l	Max (Máx)	30-60
	800 ml	Max (Máx)	15-30
20x40x35 mm	6 (125 g)	P	15-30

Usar el cortador giratorio (si se incluye)

Diagramas de uso e instrucciones de uso



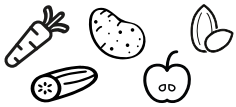
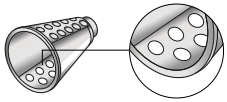
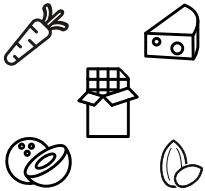
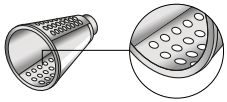
IMPORTANTE

- Maneje los conos de corte con mucho cuidado ya que están muy afilados..
- **No** toque las piezas móviles.

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 Coloque los alimentos en el tubo de entrada de alimentos y use la velocidad MAX. Empuje suavemente hacia abajo con el empujador de alimentos.

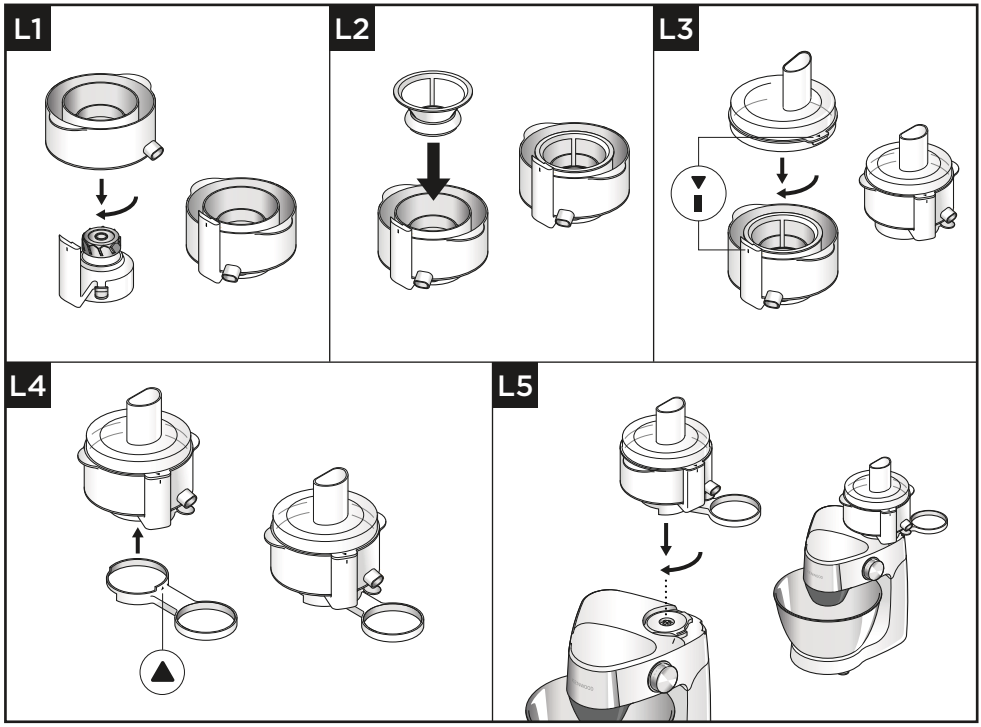
Nota: el empujador solo encajará de una forma.

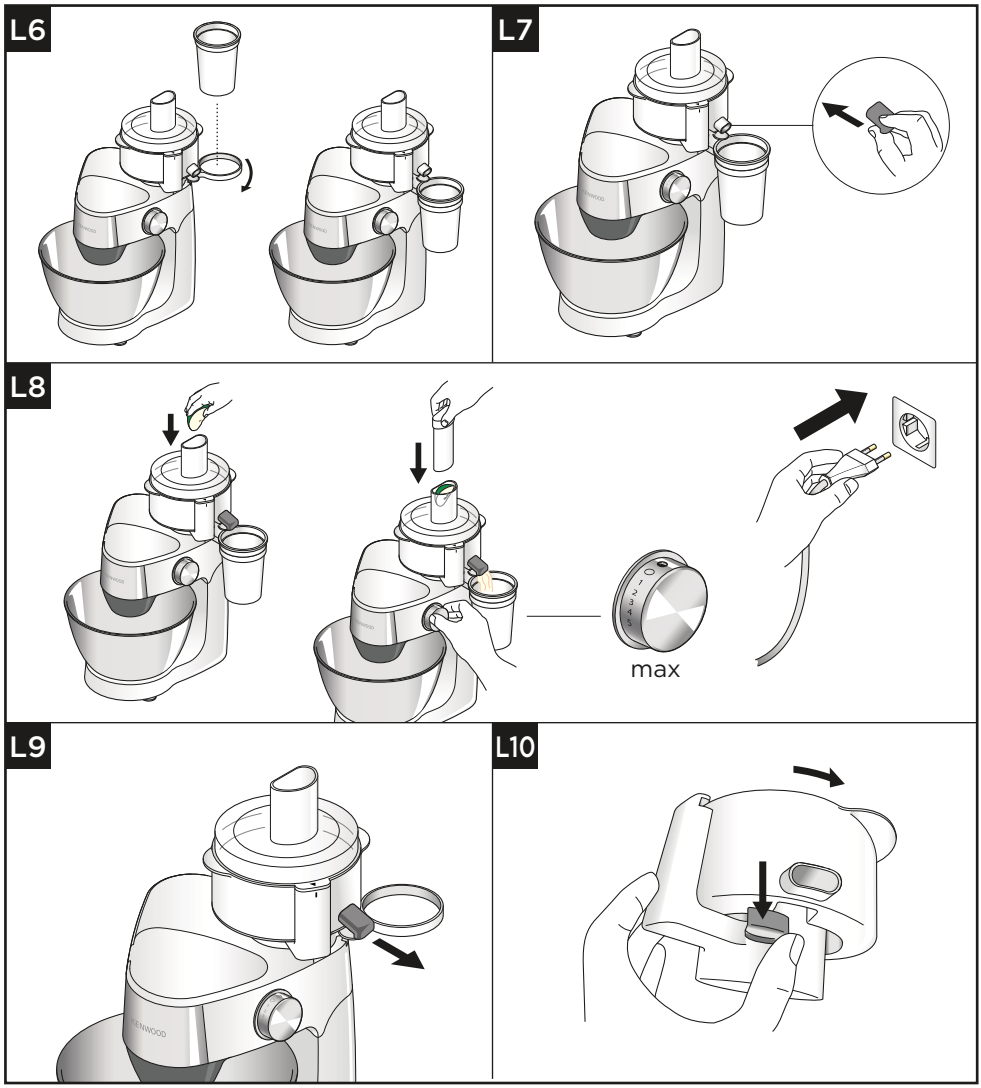
Tabla de usos

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

Usar la licuadora (si se incluye)

Diagramas de uso e instrucciones de uso





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 ❙ 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 Gire a velocidad máxima, luego coloque la comida 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.

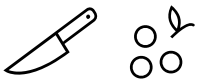
Consejos y sugerencias

- 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

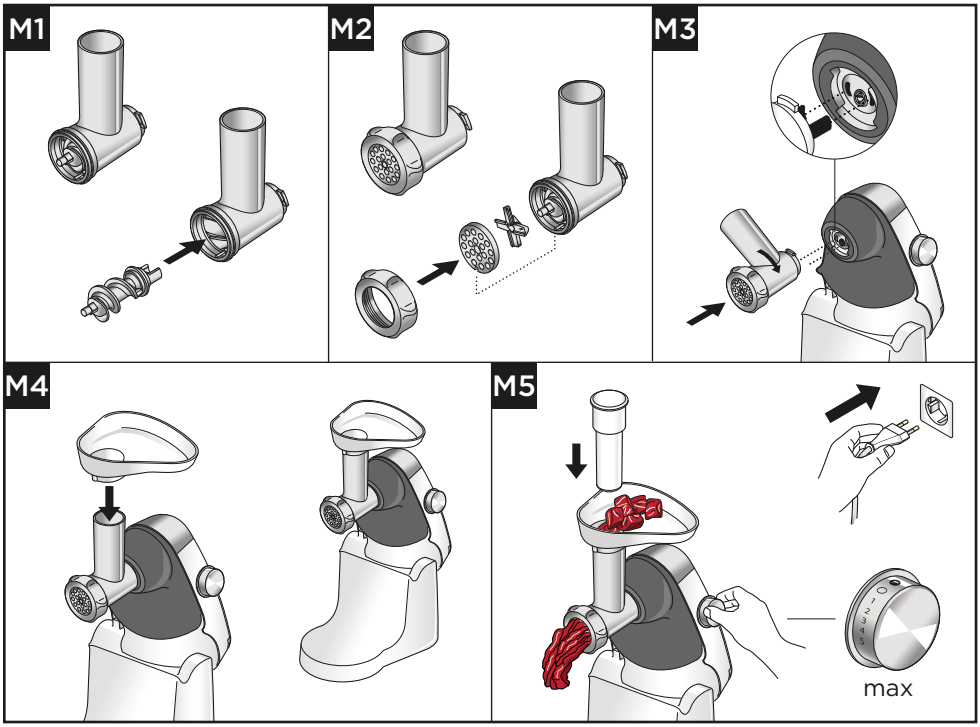
- Para conservar las vitaminas, beba el zumo lo antes posible.
- Si tiene que guardar el zumo durante unas horas, póngalo en el frigorífico y añada unas gotas de zumo de limón para mantenerlo fresco.
- No beba más de 3 vasos de zumo de 230 ml al día, a no ser que esté acostumbrado.
- Diluya los zumos 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.

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 del robot de cocina. Compruebe que las tapas de ambas salidas estén acopladas.
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 en tiras de 2,5 cm de ancho.
7 Seleccione la velocidad máx. Con el empujador, vaya introduciendo la comida despacio, trozo a trozo. **No empuje demasiado**, ya que el robot podría estropearse.

Tabla de usos

		(MÁX)	(Minutos)	
		–	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 velocidad media o alta no funcionan.	El accesorio no está acoplado o no se ha fijado correctamente.	Compruebe que el accesorio esté correctamente fijado.
	Otra tapa de la salida no está correctamente acoplada.	Compruebe que otra tapa de la salida esté correctamente acoplada.
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 accesorio batidora de vaso, Blend-Xtract 2Go o 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".
Bajo rendimiento de los utensilios/ accesorios.	Consulte los consejos de la sección "Uso de los accesorios" pertinente. Compruebe que los accesorios estén correctamente ensamblados.	

made in China

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2025 Kenwood Limited. All rights reserved

5720071800/1