

Português

Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.

segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
 - Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
 - Caso o fio se encontre danificado, deverá, por motivos de segurança, ser substituído pela Kenwood ou por um reparador Kenwood autorizado.
 - As lâminas e os discos estão muito afiados, manipule com cuidado.
- Segure sempre pelo aperto de dedo na parte de cima, afastando-se das partes cortantes, quer quando manusear quer quando limpar.**
- **NÃO processe ingredientes quentes.**
 - Não levante ou transporte o processador pela pega – esta pode quebrar e provocar ferimentos.
 - Retire sempre a lâmina antes de retirar os alimentos da taça.
 - Mantenha as mãos e utensílios longe da taça e do copo liquidificador do processador enquanto estiver ligado à corrente eléctrica.
 - Desligue no interruptor e da tomada:-
 - Antes de colocar ou retirar peças;
 - Quando não estiver a ser utilizado;
 - Antes de limpar.
 - Nunca utilize os dedos para empurrar os alimentos no tubo de alimentação. Utilize sempre o empurrador fornecido.
 - **Nunca coloque o dispositivo de lâminas na unidade motriz sem o copo liquidificador ou o jarro do moinho colocado.**
 - Antes de remover a tampa da taça, do liquidificador ou do moinho multifunções da unidade motriz:
 - desligue o aparelho;
 - aguarde até o acessório/as lâminas pararem totalmente;
 - tenha cuidado para não desapertar o copo liquidificador ou o jarro do dispositivo de lâminas.
 - Não utilize a tampa para accionar o processador de alimentos, utilize sempre o botão de velocidade on/off.
 - **Este aparelho ficará danificado e poderá provocar ferimentos se o mecanismo de engate for submetido a uma força excessiva.**
 - **Desligue sempre o seu processador de alimentos da corrente eléctrica quando não estiver em utilização.**
 - Não utilize acessórios não autorizados.
 - Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em funcionamento.
 - Nunca utilize um acessório danificado. Mande-a examinar ou reparar: ver “assistência e cuidados do cliente”.

- Não deixe que a unidade motriz, o cabo ou a ficha fiquem molhados.
- Não deixe que o cabo fique pendurado ao longo da extremidade de uma mesa ou bancada ou entre em contacto com superfícies quentes.
- Não exceda as capacidades máximas mencionadas no quadro de velocidades recomendadas.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- Este electrodoméstico não pode ser usado por crianças. Mantenha o electrodoméstico e o respectivo fio eléctrico fora do alcance de crianças.
- 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.
- O uso incorrecto do seu processador, liquidificador ou moinho pode resultar em ferimentos.
- A capacidade máxima está baseada no acessório que leva a maior quantidade. Outros acessórios podem levar menos quantidade.

liquidificador

-  **NÃO processe ingredientes quentes.**
- **RISCO DE QUEIMADURAS:** Deixe arrefecer os ingredientes quentes até à temperatura ambiente antes de os colocar no copo ou antes de liquidificar.
- Tenha sempre cuidado quando manusear o dispositivo de lâmina e evite tocar nas extremidades cortantes das lâminas quando as estiver a limpar.
- Não utilize o liquidificador sem a tampa colocada.
- Use apenas o copo com a unidade de lâmina fornecida.
- Nunca ponha em funcionamento se o liquidificador estiver vazio.
- Para assegurar uma longa vida do seu liquidificador, não o faça funcionar mais de 60 segundos.
- Receitas de smoothies – nunca misture ingredientes congelados que tenham solidificado durante a congelação; esmague-os antes de os adicionar no copo.

acessórios do moinho

- Nunca coloque o dispositivo de lâminas na unidade motriz sem o jarro/tampa colocado.
- Nunca desenrosque o jarro/tampa enquanto o moinho estiver colocado no seu aparelho.

- Não toque nas lâminas afiadas – Mantenha o dispositivo de lâminas afastado das crianças.
- Nunca retire o moinho enquanto as lâminas não estiverem completamente paradas.
- O aparelho não funcionará se o moinho não estiver correctamente colocado.
- Não processe ingredientes quentes no moinho, deixe-os previamente arrefecer até à temperatura ambiente.

moinho multifunções

- Para assegurar uma longa vida ao seu moinho multifunções, nunca o faça funcionar mais de 30 segundos seguidos. Desligue-o assim que obtiver a consistência desejada.
- Não se recomenda que processe especiarias uma vez que podem danificar as partes plásticas.

moinho moedor

- Para assegurar uma longa vida ao seu moinho moedor, nunca o faça funcionar mais de 60 segundos seguidos. Desligue-o assim que obtiver a consistência desejada.
- Não processe açafrão da índia fresco, uma vez que é muito duro e pode danificar as lâminas.

discos de fatiar/ralar

- Nunca retire a tampa enquanto o disco de corte não estiver completamente parado.
- Manipule com muito cuidado o disco de corte porque está extremamente afiado.

espremedor centrifugador

- Não utilize o espremedor centrifugador se o filtro estiver danificado.
- As lâminas de corte na base do filtro estão muito afiadas, tenha cuidado quando manipular ou limpar o filtro.
- 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.
- Antes de remover a tampa, desligue e espere até que o filtro pare.

antes de ligar à corrente

- Certifique-se de que a corrente eléctrica que vai utilizar corresponde à indicada na parte de baixo da máquina.
- Este aparelho está conforme com a Directiva n.º 1935/2004 da Comunidade Europeia sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

antes de utilizar o aparelho pela primeira vez

- 1 Remova as tampas plásticas da lâmina de corte. **Tenha cuidado porque as lâminas estão muito afiadas.** Estas tampas de protecção devem ser deitadas fora uma vez que servem apenas para protecção durante a fabricação e transporte.
- 2 Para limpar os componentes ver “cuidados e limpeza”.

legenda

robô de cozinha

- ① empurrador
- ② tubo de alimentação
- ③ tampa
- ④ taça
- ⑤ veio accionador destacável
- ⑥ unidade motriz
- ⑦ comandos de velocidade/impulsos
- ⑧ mecanismo de engate de segurança
- ⑨ arrumação do cabo (nas costas do aparelho)

A – liquidificador em plástico (se fornecido)

- ⑩ dispositivo de lâminas
- ⑪ anel vedante
- ⑫ copo
- ⑬ tampa de enchimento
- ⑭ tampa

B – liquidificador de vidro (se fornecido)

- ⑩ dispositivo de lâminas
- ⑪ anel vedante
- ⑫ copo
- ⑬ tampa de enchimento
- ⑭ tampa

C – acessórios padrão

- ⑮ unidade de lâminas
- ⑯ utensílio para massas
- ⑰ batedor de varetas duplo
- ⑱ disco de fatiar/ralar de 4 mm
- ⑲ disco de fatiar/ralar de 2mm
- ⑳ disco de ralar extra fino

acessórios

Nem todos os acessórios da lista abaixo poderão estar incluídos no seu robô de cozinha. Os acessórios dependem do modelo. Consulte a secção “assistência e cuidados do cliente” para obter informações sobre como comprar acessórios que não estão à partida incluídos.

D - acessórios opcionais

- ⑳ espremedor de citrinos (se fornecido)
- ㉑ espremedor centrifugador (se fornecido)

moinho multifunções (se fornecido)

- ㉒ jarro
- ㉓ anel vedante
- ㉔ dispositivo de lâminas

moinho moedor (se fornecido)

- ㉕ tampa do moinho
- ㉖ dispositivo de lâminas do moinho moedor

para usar o seu processador de alimentos

- 1 Introduza o eixo accionador amovível na unidade motriz ①.
- 2 Encaixe a taça alinhando  da taça com  da unidade motriz e gire no sentido dos ponteiros do relógio ② até prender .
- 3 Encaixe um acessório por cima do eixo accionador da taça.
 - Coloque sempre a taça e acessório no processador antes de colocar os ingredientes.
- 4 Coloque a tampa ③ - assegurando-se que o cimo do eixo accionador/ferramenta está localizado no centro da tampa.
 - **Não utilize a tampa para operar o processador, utilizando sempre os botões de controlo de velocidade ON/OFF.**
- 5 Ligue à corrente eléctrica, ligue e seleccione uma velocidade. (Consulte o quadro de velocidades recomendadas).
 - **O robot não funcionará se a taça ou a tampa não estiverem colocadas correctamente no mecanismo de engate. Confirme que o tubo de alimentação e a pega da taça estão posicionados no canto direito da frente.**
 - Utilize o botão (P) para pequenos arranques. O botão funcionará enquanto o controlo for mantido na mesma posição.
- 6 Efectue o procedimento acima pela ordem inversa para retirar a tampa, os acessórios e a taça.
 - **Desligue sempre e retire o cabo eléctrico da tomada antes de retirar a tampa. importante**
 - O robô não foi concebido para esmagar ou moer grãos de café nem transformar açúcar granulado em açúcar mais fino.
 - Quando adicionar essência ou aroma de amêndoa às misturas, evite o contacto com as peças de plástico pois tal pode resultar em manchas permanentes.

㉗ liquidificador em plástico (se fornecido)

utilizar o liquidificador

- 1 Coloque o anel vedante ⑪ no dispositivo de lâminas ⑩ – assegurando-se de que está correctamente colocado no encaixe.
 - **Irá ocorrer vazamento caso o selo se encontre danificado ou esteja mal ajustado.**
- 2 Segure o dispositivo de lâminas pela parte de baixo ⑩ e insira as lâminas no copo - gire na direcção contrária dos ponteiros do relógio até ficar seguro ④. Consulte as imagens que se encontram por baixo do dispositivo de lâminas, da seguinte forma:
 -  - posição aberta
 -  - posição fechada
 - **O liquidificador não funcionará se não estiver correctamente montado.**
- 3 Introduza os ingredientes no copo.
- 4 Coloque a tampa no copo e gire na direcção dos ponteiros do relógio ⑤ até ouvir um clique. Coloque a tampa de enchimento.

5 Encaixe o liquidificador na unidade motriz alinhando  do liquidificador com  da unidade motriz e gire no sentido dos ponteiros do relógio  até prender .

• **O aparelho não funcionará se o liquidificador não estiver correctamente colocado e preso no mecanismo de engate.**

6 Selecione uma velocidade (consulte o quadro de velocidades recomendadas) ou utilize o botão de impulso "P".

liquidificador de vidro (se fornecido)

utilizar o liquidificador

1 Coloque o anel vedante  no dispositivo de lâminas  – assegurando-se de que está correctamente colocado no encaixe.

• **Irá ocorrer vazamento caso o selo se encontre danificado ou esteja mal ajustado.**

2 Aparafuse o copo na unidade de lâminas . Consulte as imagens que se encontram por baixo do dispositivo de lâminas, da seguinte forma:

 - posição aberta

 - posição fechada

O liquidificador não funcionará se não estiver correctamente montado.

3 Introduza os ingredientes no copo.

4 Coloque a tampa no copo e puxe para baixo para prender . Coloque a tampa de enchimento.

5 Encaixe o liquidificador na unidade motriz alinhando  do liquidificador com  da unidade motriz e gire no sentido dos ponteiros do relógio  até prender .

• **O aparelho não funcionará se o liquidificador não estiver correctamente colocado e preso no mecanismo de engate.**

6 Selecione uma velocidade (consulte o quadro de velocidades recomendadas) ou utilize o botão de impulso "P".

moinho multifunções (se fornecido)

Utilize o moinho multifunções para processar nozes, grãos de café e fazer purés.

- 1 Coloque os ingredientes no jarro .
- 2 Encaixe o anel vedante  no dispositivo de lâminas .
- 3 Vire o dispositivo de lâminas ao contrário. Coloque-o dentro do jarro com as lâminas para baixo.
- 4 Enrosque o dispositivo de lâminas no jarro até estar bem apertado . Consulte as imagens que se encontram por baixo do dispositivo de lâminas, da seguinte forma:

 - posição aberta

 - posição fechada

- 5 Encaixe o moinho multifunções na unidade motriz, alinhando  do mini moinho multifunções com  da unidade motriz e gire no sentido dos ponteiros do relógio  até prender .
- 6 Ligue na velocidade máxima ou utilize o controlador de impulso

moinho moedor (se fornecido)

Utilize o moinho moedor para processar ingredientes secos como grãos de café e para moer especiarias como pimenta em grão, sementes de cardamomo, de cominhos, de coentros, de funcho, raiz de gengibre fresca, dentes de alho fresco e piri-piri fresco.

para usar o seu moinho moedor

- 1 Coloque os ingredientes no dispositivo de lâminas .
- 2 Coloque a tampa  e gire na direcção dos ponteiros do relógio para a prender .
- 3 Coloque o moinho na unidade motriz e gire na direcção dos ponteiros do relógio para prender .
- 4 Selecione uma velocidade ou utilize o controlo de impulso (P).

quadro de velocidades recomendadas

| utensílio/ acessório | função | velocidade recomendada | Tempo de processamento (segundos) | capacidades máximas | dicas e sugestões |
|---------------------------|--|---|-----------------------------------|--|--|
| Unidade de lâminas | Preparados completos para bolos | 2 | 10 | 1,2kg peso total | <ul style="list-style-type: none"> Para texturas mais grossas utilize o controlo de impulso. Corte os alimentos como carne, pão, vegetais em cubos de 2cm antes de os processar. Os biscoitos devem ser partidos em pedaços e adicionados através do tubo de alimentação enquanto a máquina estiver a funcionar. Tenha cuidado para não misturar demasiado. Quando confeccionar massa para bolos utilize a gordura (margarina, manteiga ou outra) directamente do frigorífico e cortada em cubos de 2cm. |
| | Pastelaria - misturar farinha em gordura (margarina, manteiga ou outra, use-a directamente do frigorífico e cortada em cubos de 2cm) | 2 | 10 | 300g peso de farinha | |
| | Adicionar água para misturar ingredientes de pastelaria | 1 - 2 | 10-20 | | |
| | Cortar peixe e carne magra | 2 | 10-30 | 400g máx. de carne de vaca magra | |
| | Patés e terrinas | | | 100g | |
| | Cortar vegetais | Impulso | 5-10 | 100g | |
| | Picar nozes | 2 | 30-60 | 100g | |
| | Fazer purá com frutos maduros, frutos e vegetais cozinhados. | 2 | 10-30 | 500g | |
| | Sopas frias | Comece a uma velocidade baixa e vá aumentando até ao máximo | 30-60 | 1 litro | |
| | Milksshakes/batidos | | 15-30 | 500ml | |
| Batedor de arames | Claras de ovos | 2 | 60 | 6 (200g) | <p>importante</p> <ul style="list-style-type: none"> O batedor de varetas não é adequado para bater bolos ou preparados de bolos uma vez que estas misturas são muito pesadas e vão danificá-lo. Utilize sempre a unidade de lâmina ou a varinha batedora. Obtém melhores resultados se os ovos estiverem à temperatura ambiente. Certifique-se que a taça e as varetas estão limpas e sem gordura antes de misturar. Não processe mais de 60 segundos seguidos. Coloque na taça os ingredientes secos e adicione o líquido através do tubo de alimentação enquanto o aparelho estiver a funcionar. Processe até obter uma bola de massa macia e elástica. Continue a amassar apenas à mão. Não se aconselha que misture novamente na máquina uma vez que esta pode ficar instável. Utilize ingredientes frescos. Não corte os alimentos muito pequenos. Encha o tubo de alimentação largo de forma razoável. Isto impede que os alimentos deslizem para os lados durante o processo. Quando fatar ou ralar: os alimentos colocados verticalmente saem mais pequenos que os alimentos colocados na horizontal. Existirá sempre uma pequena perda de alimentos que ficarão no disco ou na taça depois de processados. |
| | Bater natas | 2 | 30 | 500ml | |
| Utensílio para massa | Misturas levedadas | 2 | 60 | 340g peso de farinha | |
| | | | | | |
| Discos - ralar | Utiliza-se para queijo, cenouras, batatas e alimentos com texturas similares. | 2 | - | Não ultrapasse a capacidade máxima de 1,2L marcada na taça | |
| | | | | | |
| Discos - fatiar | Utiliza-se para queijo, cenouras, batatas couves, pepinos, curgetes, beterrabas e cebolas. | 2 | - | | |
| | | | | | |
| Discos - ralar extra fino | Rala queijo Parmesão | 2 | - | | |

quadro de velocidades recomendadas

| utensílio/ acessório | função | velocidade recomendada | Tempo de processamento (segundos) | capacidades máximas | dicas e sugestões |
|--------------------------------------|--|------------------------|-----------------------------------|---------------------|---|
| Espumador de citrinos (se fornecido) | Utiliza-se para espremer citrinos, p.ex., laranjas, limões, limas e toranjas. | 1 | - | - | <ul style="list-style-type: none"> 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. |
| | | 2 | 60 | 1,2 litros | |
| Liquidificador | Líquidos e bebidas frios | 2 | 60 | 1,2 litros | <ul style="list-style-type: none"> Quando confeccionar maionese, coloque todos os ingredientes, excepto o azeite no misturador. Remova a tampa de enchimento. Em seguida, com o aparelho em funcionamento, deite muito devagar o azeite através da tampa. As misturas grossas como sejam os pátés e molhos podem necessitar de ser raspados. Caso seja difícil de processar a mistura, adicione mais líquido. Não se recomenda o processamento de especiarias pois estas podem danificar as partes plásticas. 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. Mantenha as mãos longe da abertura. Para obter melhores resultados esvazie com regularidade. Não utilize a misturadora como recipiente de armazenamento. Mantenha-a vazia ante e depois de a utilizar. Não misture mais de 1,2 litros - quantidade inferior para líquidos cremosos como batidos. |
| | Não processe ingredientes quentes Batidos/bebidas à base de leite frio | 2 | 15 | 1 litros | |
| Moinho multifunções (se fornecido) | Ervas | 2 | 10 | 10g | <ul style="list-style-type: none"> As ervas ficam melhor moídas se estiverem lavadas e secas. Preparados para bebés - deixe arrefecer, até à temperatura ambiente, os alimentos cozinhados antes de os processar no moinho. Para obter melhores resultados, recomenda-se que utilize a taça principal para picar as ervas. |
| | Nozes | 2 | 10 – 30 | 50g | |
| | Grãos de café | 2 | 30 | 50g | |
| | Carne de vaca crua - corte em cubos de 2 cm | 2 | 5 | 50g | |
| Moinho moedor (se fornecido) | Processar especiarias | 2 | 30 – 60 | 50g | <ul style="list-style-type: none"> Para obter um desempenho mais optimizado quando processar especiarias, recomendamos que não processe no moinho mais de 50g de cada vez. A especiarias inteiras retêm o sabor por mais tempo do que as especiarias picadas ou moídas. É 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. Não processe no moinho, açafrão da índia fresco, uma vez que é muito duro e pode danificar as lâminas. Corte o gengibre em pequenos pedaços antes de o processar. Para obter melhores resultados, recomenda-se que utilize a taça principal para picar as ervas. |
| | Moer grãos de café | 2 | 30 – 60 | 50g | |
| | Picar nozes | Impulso | - | 50g | |
| | Processar dentes de alho, piri-piri fresco e raiz de | Impulso | - | 30g | |

quadro de velocidades recomendadas

| utensílio/ acessório | função | velocidade recomendada | Tempo de processamento (segundos) | capacidades máximas | dicas e sugestões |
|---|---|-----------------------------------|--|--------------------------------|---|
| Espremedor centrifugador (se fornecido) | Frutos duros e vegetais ex. cenouras e maçãs | 2 | | 800g | <ul style="list-style-type: none"> • Antes de processar remova os caroços, sementes e a casca duras dos alimentos (melão, ananás, etc.). Não precisa de descascar ou descaroçar maçãs ou pêras. • Utilize sempre frutos ou vegetais frescos. • Citrinos – descasque e remova o caroço, caso contrário o sumo pode saber a amargo. Para obter melhores resultados utilize o espremedor de citrinos. |
| | Frutos macios ex. tomates e uvas | 1 | | 500g | |

utilizar os acessórios

Consulte o quadro de velocidades recomendadas para cada acessório.

15 unidade de lâminas

Siga as instruções que pode encontrar em “para usar o seu processador de alimentos”.

16 utensílio para massas

Utilize para misturas com fermento.

Siga as instruções que pode encontrar em “para usar o seu processador de alimentos”.

17 batedor de varetas duplo

Utilize para misturas leves como claras de ovo, bater natas, misturar água com leite em pó e para bater ovos com açúcar para pão-de-ló. As misturas mais consistentes tal como gorduras e farinhas vão danificar o seu batedor.

utilizar o batedor

- 1 Coloque a taça na unidade motriz e introduza o eixo accionador amovível .
- 2 Encaixe cada vareta na cabeça accionadora.
- 3 Introduza o batedor, rodando-a cuidadosamente até ficar bem encaixada no eixo accionador.
- 4 Adicione os alimentos.
- 5 Coloque a tampa - assegurando-se que o eixo está alinhado com o centro da tampa.
- 6 Ligue o aparelho.

discos 18 – 20

Para usar os discos.

Siga as instruções que pode encontrar em “para usar o seu processador de alimentos”.

para usar os discos

- 1 Coloque a taça na unidade motriz e introduza o eixo accionador amovível.
- 2 Segurando pelo suporte central 11, coloque o disco de corte no eixo accionador com o lado apropriado virado para cima.
- 3 Coloque a tampa.
- 4 Coloque os alimentos no tubo de alimentação.
- 5 Seleccione auto, ligue e, empurre com o empurrador - **nunca introduza os seus dedos no tubo de alimentação.**

21 espremedor de citrinos (se fornecido)

Utilize o espremedor de citrinos para retirar o sumo de citrinos (laranjas, limões, limas e toranjas).

- a cone espremedor
- b coador

para utilizar o espremedor de citrinos

- 1 Introduza o eixo accionador e a taça na unidade motriz.
 - 2 Instale o coador na taça, assegurando-se que a pega está encaixada na pega da taça.
 - 3 Coloque o cone espremedor por cima do eixo accionador girando até que caia totalmente em baixo.
 - 4 Corte a fruta ao meio. Ligue e pressione a metade do fruto no cone espremedor.
- **O espremedor de citrinos não funcionará se o coador não estiver correctamente colocado.**

22 espremedor centrífugador (se fornecido)

Utilize o espremedor centrífugador para retirar o sumo de frutos e vegetais.

- a empurrador
- b tampa
- c removedor da polpa
- d tambor do filtro
- e taça
- f bico do espremedor

para utilizar o espremedor centrífugador

- 1 Encaixe a taça do espremedor na unidade motriz com o bico 1 alinhando 2 da taça com 3 da unidade motriz e gire no sentido dos ponteiros do relógio 4 até prender 5.
 - 2 Coloque o removedor de polpa 6 no tambor do filtro 7, certificando-se que as patilhas encaixam nas ranhuras existentes na parte inferior do tambor 8.
 - 3 Coloque o tambor do filtro 9.
 - 4 Coloque a tampa do acessório 10 na taça e rode até prender 11. **O seu espremedor não funcionará se a taça ou a tampa não estiverem colocadas correctamente no mecanismo de engate 12.**
 - 5 Coloque um copo apropriado para o efeito por baixo do bocal para recolher o sumo.
 - 6 Corte a fruta para poder caber no tubo de alimentação.
 - 7 Ligue e empurre com o empurrador - **nunca introduza os seus dedos no tubo de alimentação.** Processe completamente antes de adicionar mais.
- Após adicionar o último pedaço, deixe o espremedor trabalhar mais 30 segundos para extrair todo o sumo do tambor do filtro.

importante

- Se o espremedor começar a vibrar, desligue-o e esvazie o conteúdo do tambor do filtro. (O espremedor vibra se a polpa dentro do tambor do filtro estiver desproporcionadamente distribuída).
- A capacidade máxima que pode ser processada de cada vez é de 800g de fruta ou vegetais.
- Alguns alimentos muito duros podem tornar o funcionamento do seu espremedor muito lento ou fazê-lo parar. Se isso acontecer, desligue e desentupa o filtro.
- Durante a utilização, deve desligar e limpar o colector de polpa com frequência.

cuidados e limpeza

- Desligue sempre o aparelho e retire o cabo da tomada eléctrica.
- **Manuseie as lâminas e os discos com cuidado - estão extremamente afiados.**
- Alguns alimentos podem retirar a cor do plástico. Isto é perfeitamente normal e não danifica o plástico nem altera o sabor dos alimentos. Limpe com o pano humedecido com óleo vegetal para recuperar a cor original.

unidade motriz

- Limpe com um pano humedecido e, em seguida, seque. Certifique-se de que a área do mecanismo de engate não tem restos de alimentos agarrados.
- Não submerja a unidade motriz na água.
- Arrume o cabo em excesso na área de armazenagem na parte posterior da unidade motriz ⑨.

liquidificador e moinho multifunções

- 1 Esvazie o copo/jarro, desatarraxe o dispositivo de lâminas do liquidificador girando-o para a posição aberta  para o libertar.
- 2 Lave o copo/jarro à mão.
- 3 Remova e lave o anel vedante.
- 4 Não toque nas lâminas afiadas – utilize uma escova com água com sabão e passe por água debaixo da torneira. **Não submerja em água o dispositivo de lâminas.**
- 5 Deixe secar virado para baixo.

moinho moedor

- Remova a tampa do dispositivo de lâminas girando na direcção contrária dos ponteiros do relógio.
- Lave a tampa à mão.
- Não toque nas lâminas afiadas – utilize uma escova com água com sabão e passe por água debaixo da torneira. **Não submerja em água o dispositivo de lâminas.**
- Deixe secar virado para baixo.

batedor de varetas duplo

- Retire os batedores da cabeça accionadora puxando-os suavemente para os libertar. Lave em água morna com sabão e seque.
- Limpe a cabeça accionadora com um pano humedecido e, em seguida, seque-a. **Não coloque a cabeça accionadora dentro de água.**

as restantes peças

- Lave-as à mão e, em seguida, seque-as.
- Em alternativa podem ser lavadas na sua máquina de lavar louça.

| acessório | adequado para ir à máquina de lavar loiça |
|---|---|
| taça principal, tampa, empurrador | ✓ |
| unidade de lâminas, utensílio para massas | ✓ |
| eixo amovível | ✓ |
| discos | ✓ |
| batedor de varetas Não mergulhe a cabeça accionadora em água. | ✓ |
| espremedor de citrinos | ✓ |
| espremedor centrifugador | ✓ |
| copo liquidificador, tampa, tampa de enchimento | ✓ |
| tampa do moinho moedor | ✓ |
| dispositivo de lâminas e anel vedante para liquidificador e moinho multifunções | ✗ |
| dispositivo de lâminas do moinho moedor | ✗ |
| espátula | ✓ |

assistência e cuidados do 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. Eliminar separadamente um

electrodomésticos permite evitar as possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes da sua eliminação inadequada, além de permitir reciclar os materiais componentes, para, assim se obter uma importante economia de energia e de recursos.

Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor de lixo com uma cruz por cima.

| guia de avarias | | |
|---|---|---|
| Problema | Causa | Solução |
| O processador não funciona. | Falta de energia. A taça não está correctamente colocada na unidade motriz. A tampa da taça não está correctamente presa. | Verifique se o processador está ligado à corrente. Confirme que a taça está correctamente colocada e a pega está posicionada no canto direito da frente. Confirme que o mecanismo de engate da tampa está correctamente na zona da pega. O processador não funcionará se a taça e tampa não estiverem bem colocadas. Se nada funcionar, confirme os fusíveis ou disjuntor da sua casa. |
| O liquidificador ou moinho não funciona. | O liquidificador ou moinho não está correctamente preso. O liquidificador ou moinho não está correctamente montado. | O liquidificador não funcionará se não estiver correctamente preso nos engates de segurança. Verifique se o dispositivo de lâminas está totalmente apertado dentro do copo/jarro. |
| O processador pára durante o funcionamento. | Excedida a capacidade máxima do processador. Tampa não presa. | Consulte as capacidades máximas mencionadas no quadro de velocidades recomendadas. Verifique se a tampa está correctamente presa. |
| O liquidificador ou o moinho/multifunções verte pela base do dispositivo de lâmina. | Falta o anel vedante. Anel vedante incorrectamente instalado. Anel vedante danificado. | Verifique se o anel vedante está correctamente instalado e não danificado. Para obter um anel vedante de substituição, ver “assistência e cuidados do cliente”. |
| Mau desempenho dos utensílios/ acessórios. | Consulte as sugestões na secção respectiva em “utilizar os acessórios”. Verifique se os acessórios estão correctamente montados. | |